EMGA

INTERNATIONAL

Hotelware & Food Service Equipment

Catalogus+Prijslijst ● Catalogue+Pricelist ● Catalogue+Tarif ● Katalog+Prieisliste

Catalogus
NEDERLANDS

Catalogue
FRANÇAIS

Katalog
DEUTSCH

Catalogue
ENGLISH

14
15

THE COMPANY



1000 m² Showroom



Cooking Studio



10.000 m² Warehouse



1000 m²
Workshop & Spare Parts



International
Exhibitions

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

Centraal in Nederland vindt U in Mijdrecht de sfeervolle **Oriëntatie-Showroom** van ca. 1000 M² met meer dan 6000 artikelen, als importeur/distributeur heeft EMGA deze artikelen praktisch allemaal ruim op voorraad in de meer dan 10.000 M² grote magazijnen.

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

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

Levering via de groothandel, Uw en onze handelspartner!



E-mail

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

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

showroom

Groot Mijdrechtstraat 42
3641 RW Mijdrecht - Holland
near Schiphol Airport

openingstijden/hours

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

E-Catalogus

Op onze website, of de EMGA Memory Stick (op verzoek apart verkrijgbaar) o.a. voor uw vertegenwoordigers, kunt u ook gebruik maken van de E-Catalogus, deze kunt u eenvoudig doorbladeren of op pagina nummer en index zoeken.

On our website, or EMGA Memory Stick (available on request) for your representatives, you can also use the E-Catalogue, which you can easily browse through and also search by page number and index.



Internet: www.emga.com

EMGA **A Family Company**



A

aanvoertafel 580
aanzetstaal 166, 171, 180
aanzetsteen 184
aarbeiontkroner 154
aardappelboor 175
aardappelmesje 179
aardappelschrapmachine 538
aardappelspiraaltrekker 167
aardappelstamper 109
afdekfolie 139, 634, 635
afdekkap 252
afdruipmat 94
afdruiprek 113
afgietrooster 240
afklopbak 534
afklopring 579
afruimbak 202
afvalbak 342, 345–347
afvalcontainer 341, 344
afvalcontainer, verrijdbaar 579, 589
afvalvat 341, 344
afvoertafel 580
afwasborstel 354
afwaskorf 624–631
afzetpaal 350
afzuigkap 489, 494, 503, 511
aluminiumfolie 634
amuse bestek 34–35, 289
amuseschaaltje 33–34, 288–289
anti-aanbak bakplaatmat 215, 517
appelboor 143, 174
appelschilmachine 316–317
appelverdeler 143
apw/wyott 430
araven 199–200, 202, 332–333
aromaflesje 19
asbak 80–81, 346
asverzamelaar 80
au-bain marie soepketel 427–429
automatic juicer 531
azijnfles 16, 18–19, 26, 280

B

bain-marie 417–423, 597, 617
bain-marie, caterchef 418–420
bain-marie koker 236
bain-marie pot 236
bain-marie wagen 425
bakkersmes 165–166
bakkerijzeef 113
bakmat 134–135, 138, 215, 517, 522–523
bakplaat 214, 460–462, 514–515, 593, 603, 615
bakplaat, caterchef 461
bakplaat, gastronorm 214, 514
bakplaatmat 215, 517
bakplaatschraper 615
bakplaatvellen 215, 517
bakspaan 116, 152, 182, 195
baktosti apparaat 448
bakvorm 134–139, 518–523
baliebel 79
bar bullet 99, 301
barbeque tang 63–65
bar keep 100
bar koeler 397
bar lepel 97
bar garneerunit 300
bar maatje 98
bar tender-set 97
basalt collectie 285
batter 173
baume suikerweger 183
bedruiplepel 117
beenderenzaag 184
beker 193
beker houder 147
bekerglazenkorf 626
beschermhoes dispenser 366
beschermhoezen bordenrek 361
beslagkom 144–146
beslagkom standaard 144
bestek 38–49, 193
bestekbak 202
bestekbeker 203, 306, 630
bestekdraagkorf 203
bestekinzet 631
bestekkorf 625, 630
bestekmand 203, 249
bestekuitgifte unit 201, 306–307
bierafstrijker 98
bierborstel 101
bierdienblad 297
bierpitcher 82
bistro bestek 48–49
bistro serveerpan 228
bistro soepketel 429
blender 527, 535–537
blikopener 150, 308–309
blinis bakplaat 467
blinispan 218
blixer 567
blokborstel 184
blokjesschijf 560
boender 354
bonnenhouder 306
bonnenprikker 78
bord 31, 192–193, 281
borden clip 292
bordendeksel 197
bordenkorf 625, 628
bordenrek 360–363
bordenstapelaar 363
bordentransportwagen 363
bordenwarmkast 442–443, 585
bordenwarmkast, caterchef 443
bordje, gereserveerd 55–56
borstel 354
botermesje 36
boterpotje 26, 34, 289, 291
boterpotje met cloche 26
bouillonzeef 112
braadpan 225, 227, 229, 237
braadpan, kantelbaar 596
braadslede 241
braderie brander 379
brandpasta 266–267
brandpastahouder 261
bright spark 268–270
briochevorm 137, 521
broodplateau 73
broodgolfmes 164, 168, 172, 178
broodmand 50–51, 72–73, 248–251
broodrooster 451–455
broodrooster, caterchef 451, 455
broodsnijplank 50, 185, 255
bruidstaart standaard 76, 253
buffet-bestekbakhouder 307
buffet-bestekstandaard 307
buffet-étagère 249

buffet-line, melamine 272–277
buffet-serveergerei 265
buffet-uitgifteunit 307
buffet-unit 406
buffet-display, gekoeld 247, 368
buffet-drankendispenser 246
buffet-kan 82–83
buffet-plank 185–186
buffet-schaal 71, 75, 247, 254–257
buffet-serveergerei 114–116
buffet-standaard 245
buffet-vitrine 326, 400
buisfolie 635

C

cacao strooier 104
cakeblik 139
cakepan 520
caketangetje 64
cakevorm 136–137, 518–521
caramel puddingvorm 127
castey 226–227
caterchef 259, 261, 297, 411–419, 438–485
catercool 384, 398–399, 402–408
caterflame 266–267
cateringbox 369–373
caterracks 623–631
cat-sup 417
chafing dish 258–264
champagneflesafsluiter 96
champagnekoeler 90–93
champagnestop 96
champignonsnijder 155
china pan 220
chinees koksmes 173
chocolade warmer 424
chocolademelk dispenser 426
chocoladevorm 138
citroenschijfknijper 94, 97
citroentrekker 175, 179
citruspers 304, 527–531
clip plate mate 292
cloche 52, 252
cocktail strainer 97
cocotte 29, 228
coffee mach 413
coffee queen 412–415
combi magnetron 444–445
combi toaster 450
combinatieschijf 560
combi steamer 501–510
confiturelepel 34
conische schaal 144–145
contact grill 456–460
contact grill, caterchef 457
conveyor toaster 453–455
cornflakes-dispenser 244–245
crême-brulée brander 269
crêpesbakapparaat 463, 467
crêpesbakapparaat, caterchef 463
crepespan 218, 222, 229
cri-cri 374–377
cutter 563, 565–568

D

de buyer 218–220, 224
decanteerschenker 99
decoratiegroen 106
decoratielepel 163
deegkrabber 130, 476
deegliniaal 124
deegraadje 130
deegrol 125
deegschraper 476
deegsnijder 130
deegsteker 128–130
deegthermometer 183
dekschaal 27, 60, 286, 290
deksel, ijs-uitschepbak 162, 372
deksel, gastronorm 206–207, 331, 338–339
deksel, pan 232, 239
deksel, vaatwaskorf 631
dessertbord 633
dienblad 294–299
dienbladenkorf 624
dienbladenrek 362
dienbladenuitgifte unit 307
diendoek 141
digitale thermometer 322–324
dispenser 244–245, 328–330
display koeler 397
disposable spuitzak 131
dolly 341, 343
doseerfles 163
doseerschenker 22
draagkorf 203, 631
draaistandaard, maatschenkers 300
dragerhouder wandplank 586
drankendispenser 246, 407
dreizack 164–177
dressinglepel 117, 195
droogdoek 141
dualit 427, 448, 450, 452, 466
dunschiller 154–155, 175, 179
dweil 140
dweildroogwagen 352–353
dynamic 317, 553–557

E

eierbak-pan 218
eierbak-ring 125
eierbewaardoos 199, 333
eierdopje 62, 193, 280
eierkookapparaat 479
eierlepel 62, 193
eierschaal 283
eiersnijder 155
elektrische verhitting 258, 262
elettrobar 576–577, 578, 580–581
emmer 204–205
emmer dispenser 329
emmer mini 29
espresso-koffiemolen 415
espresso-machine 415
étagère 31–32, 249, 273
etenstamper 109
eutectische platen 368

F

figuurstekerdoos 128–129
fileermes 165
filter 579
flesopener 100
flessenborstel 354
flessenontkurker 102–103, 302
folie 139, 634, 635
folie dispenser 139, 634, 635
foodwarmer 425, 428

fornuis 594, 606-608, 612-614
fornuis, heteluchtoven 606
foudraal 176
friet-trechter 105
frikadellensnijder 108
frites-lekbak 107
frites-uitschepbak 601
frites-warmhoudapparaat 597, 617
frites-bak 107
frites-bakje 27, 290
frites-rooster 515
frites-schep 105, 109
frites-schijf 560
frites-snijder 310-311
frites-zakjes, standaard 105
frites-zakjeshouder 290
frites-zakjeshouder, porselein 27, 290
friteuse 480-488, 595, 602, 616
friteuse, caterchef 481-485
frituurmand 109
frituurschep 105, 109
frituurvet/olie kwaliteits test-set 595
frituurvetfilter 108, 479-480
frontloader 370-371
fruitmand 73, 251, 528
fruits de mer 52

G

gamel 373
garde 120-121
garneermesje 167
garneerspuitjes 132-133
garneerunit 300, 307
gasaansteker 270-271
gasbakplaat 603, 615
gasbrander 269, 610
gasbus 268-271
gasfornuis 606, 608
gasfriteuse 602, 616
gaskooktoestel 605, 609, 612
gasgrill 268-269, 470, 604
gasrechaud 268, 271
gastronorm deksel 206-207
gastronorm geleiderek 600, 619
gastronorm rooster 213, 513, 600
gastronorm schaal 212
gastronormbak 208-211, 265, 277, 331, 516
gastronormbak, geperforeerd 210, 516
gastronormbak, met grepen 211
gastronormbak, polycarbonaat 338-340
gastronormbak/schaal, melamine 277
gastronormbak/schaal, porselein 278
gastronormbakken-unit 583
gebakschep 76
gehaktmolen 571
gekoelde drankendispenser 407
gekoelde show/gebaksvitrine 401
glaceermes 173, 182
glasafdruipmat 94
glaskan 84, 415
glasophangrek 302
glaswerk, polycarbonaat 292-293
glazen en koppen spoelmachine 576
glazendoek 141
glazenspoelborstel 101
glazensproeier 101
golfmes 164-166, 168, 173
gootsteen-ontstopper 204
grapefruitmesje 174, 179
gratineerschaal 283, 287
grill 604
grillapparaat 470
grillborstel 106
grillpan 219, 226
grillplaat 227, 268, 515, 593, 601, 613, 615
grilltang 64-65
groentemesje 168, 170
groenterasp 157
groenteschaal 27, 60, 284
groentesnijapparaat 312-313, 315-316
groentesnijder 314-315, 559-568
groentezeef 112, 318
grootkeukenmixer 555-557

H

hakbijl 174
hamklem 319
hammes 168
handcitruspers 94, 304, 310
handdoek 141
handendroger 378
hapjespan 220-221
haringsnijbak 330
haringsnijplank 330
heetwaterapparaat 414
heksenketel 427-429
helia 381
helios 88
hetelucht bordenwarmkast 442, 585
heteluchtoven 490-499, 594, 614
heteluchtoven, caterchef 490-491
hokker 610
hokker, caterchef 610
honingdispenser 22
hot dispenser 418, 424
hotdog warmer 466
hulpstukken imperia 320-321
hulpstukken kenwood 540, 542-543
hulpstukken kitchenaid 545-547

I

ijsblokjesbak 103
ijsblokjesemmer 95
ijsblokjesmachine 382-384
ijsblokjestang 64, 95
ijscoupe 161
ijsdipper 160
ijshoornstandaard 161
ijsknijper 158-160
ijsportioneerlepel 158-160
ijsportioneerlepelbak 162
ijsschep 160
ijsspatel 160
ijstransportbox 162, 372
ijsuitschepbak 162, 372
ijsvergruizer 103, 303, 384-385, 538
imperia 320-321
inbouw bain-marie 417
inductiekookplaat 468-469
inductiekookplaat, caterchef 468-469
industrie brander 379
infrarood warmer 430-435
ingrediëntenbak 200, 202
inlas spoelbak 589
inlegrooster, gastronorm 212
insectenverdelger 374-377
invetkwast 122
isoleerbox 369-373, 635
isoleerkan 85-89

J

jan-hagelsnijder 130
japans koksmes 165, 169, 171
julienne snijder 154, 175, 314

K

kaartjesstandaard 52
kaas guillotine 326
kaasbakje 22
kaashakker, warm 327
kaasmes 169, 181
kaasraspmolen 538
kaasschaaf 181
kaasstrooier 104
kaastrekdraad 181
kai 178
kandelaar 53
karaf 83
karbonadebijl 174
kayser 305
kelnersmes 102–103
kenwood 535, 537, 539–544, 552
kenwood accesoires 541–544
keramische contactgrill 458–460
keramische lyonnaiserpan 223
kerntemperatuurmeter 183, 322–324
kersenontpitter 156
keukendoek 141
keukenmachine 539–541, 544–545, 547, 549
keukenmachine inductie 539
keukenmes 166, 172
keukenrolhouder 151
keukenschaal 144–145
keukenschaar 150, 169
keukenweegschaal 356–359
kippengrill 609
kippenrooster 515
kisag 271, 538, 551
kitchenaid 535, 553, 568
kitchenaid accesoires 545–547
kiwi schiller 154
klopper 120–121
knijpfles 163
knikpalet 182
knoflook snijder 314
knoflookpers 153
knoflookrasp 153
koekepan 220, 222, 226, 236
koel opzet-unit 369–370
koel/vriescombinatie 393
koelcelthermometer 183
koelelement 247, 368
koelkast 388–390, 392–396
koelthermometer 389
koelvitrine 398–400, 402
koelvitrine, caterchef 401–402
koffieafkloplade 534
koffiedispenser 245
koffiekan 58–59, 84, 412, 415
koffiemolen 534
koffiepot 58–59, 84
koffiestation 86
koffiewarmhoudplaat 414
koffiezetapparaat 411–413
kogelmaatschenker 99, 301
koksbijl 174
koksbrander 269–270
koksdoek 140
kokskoffer 176
koksmes 165–166, 171, 180
kokssloof 140
kooklepel 118–119
kooklepel houder 265
kookpan 231, 233, 237, 239, 242
kookpan, met kraan 238
kookplaat 380, 468, 594, 614
kooktafel 607, 612, 614
kookthermometer 183
kookwekker 324
kop en schotel 192
koperpoets 350
koppenkorf 624
koppenwarmhoudapparaat 411
korffilters 413
korstprikker 133
korven clip 630
korven regaalwagen 366
korven transportwagen 631
kreeftenhaakje 37
kreeftentang 37
krijtbord 13–15
krijtstift 14
krokettenmachine 325
kruidenschaar 156
kruimelveger 50
kruimschep 108
kurken, rubber 300
kurkentrekker 102–103
kwast 122

L

ladenblok 583, 599
lamp 434–435
lardeernaald 174
lavasteengrill 470, 488, 604, 620
lavastenen 470, 604, 620
lekbak 201
lekrooster, gastronorm 212, 338–339
lepelhouder 259, 265
linnenzakwagen 351
lookpers 153
luiwagen 354
lune 433
lyonnaiserpan 219–223, 226, 229–230, 232, 238

M

maatbeker 147
maatschenker 99, 301
maatschenkerbeugel 301
mach 417, 568
maggi-flesje 19
magnetron 444–446
magnetron, caterchef 445–446
mand 73, 217, 248–249, 251
mand mini 29
mand roll top 248–249
mandoline 312–313, 315
master frost 382–383
max pro 258–260, 300, 328, 421–425, 442
measure master 301
meelschep 126
meelzeef 146
melamine 192, 272–277
melk en suikerset 57
melkbeker 281
melkdispenser 246
melkkan 57–59, 280
melkopschuimer 411
meloenverdeler 143

menage 16–19
meng-zwenk-kraan 590
mengbeker 536
mengkneedmachine 548–550
menubord 13–15
menustandaard 12–13, 52
mes, elektrisch 569
messenblok 176–177
messenfoudraal 176, 178
messenmagneet 181
messenrek 180
messenset 178
messenslijper 569–570
micro-golfoven 444–446
milan-toast 448, 453
milkshaker 526, 635
millecroquettes 325
miroil 480, 595
mix beker 97
mix glas 97
mixer 548–549
modular 592–621
mo-el 374–378
mop 351, 353
mopemmer 355
mosselpan 225
mosterdpotje 20
motmengsel 380–381
multinox 583–589
musso 386

N

neumärker 463–465, 467
notenrasp 153

O

oesterbreekapparaat 319
oestermes 174
oesterschelp 36
oestervork 37
officemesje 164, 170, 178, 180
oliefles 16, 18–19, 26, 280
oliekan 122
olijflepel 34
onderbord 228
onderkasten 598
onderstel 488, 494, 502, 509, 511, 599, 636
ontkurkapparaat 302
ontschubber 156
ophangbeugel 120
ophangrek 120, 130
ophangsysteem/wandplank 586
oplegzeef 110–111
oppakhaak 108
opscheplepel 116–117, 195–196, 467
opstapje 355
opzetkoelvitrine 398–400, 402–403
opzetrand 623
osmosekit 512
ovenhandschoenen 142
ovenreiniger/glans 503, 512
ovenschaal 287
ovenschaal, gastronorm 214, 514
oventhermometer 183
ovenwanten 142, 516

P

paellapan 219
pakketweegschaal 356
pan "china" 220
panini contactgrill 456–457, 460
pan mini 28
pannendeksel 232, 239
pannenkoekbord 281, 633
pannenkoekmes 182
pannenlikker 123
pannenset "hobbychef" 230
panrooster verkleiner 601, 613
papierbak met asbak 346
parmesaanschijf 558
party schaal 29, 66–71
passeerdoek 141
passeerzeef 110–111
pasta-apparaat 320–321
pastabord 633
pasta-kookapparaat 524, 593, 618
pasta-kookpan 234–235
patatbakje 27, 290
patatzak, porselein 27, 290
patatschep 105, 109
pate-vorm 148–149
patisseriemes 165–166, 168, 173
pedaalemmer 342, 344–346
pepermolen 24–25
peperstrooier 19–21, 104–105
peper/zout stel 16–21
percolator 416
percolator, caterchef 416
peterselie-rolsnijder 156
pindalepel 34
piston afklopbak 534
pizza oven 636
pizza oven borstel 477
pizza oven borstel met schraper 477
pizza puntschep 477
pizzabord 281, 633
pizzabox 373
pizzadeeg-bollenbak 478
pizzaschaar 476
pizzaschep 477–478
pizzaschepspaan 477–478
pizzawielsnijder 476
plaat 613
plaatmes 182
plakjesschijf 558
plankdrager 586
plankstandaard 583
plate mate 360–363
plate mate clip 292
platenfornuis 608
platenrechaud 436
platformweegschaal 359
poedersuikerstrooier 23, 104
poedersuikerzeef 146
poffertjes bakplaat 467
poffertjes pan 218
polijstschaaf 187
poleerdoek 141
pollepel 116–117
polycarbonaat glaswerk 292–293
pommes-parisienne 175
pompkan 85–86
popcorn machine 436
porcelein, gn-schaal 278
porcelein, patatbakje 27, 290
porcelein, revol 280–289, 291
pottenlikker 123

presentatieplateau 30–31, 77, 254, 284
puddingvorm 126–127
pujadas 221–224, 230, 235–242
puntkoksmes 172
puntzeef 111–112
pureeknijper 157
pureezeef 318
pureestamper 109

Q

quartz grill 447, 475

R

raclette apparaat 327
radijsgarneerapparaat 155
ramekin 32, 34, 272, 286, 289, 291
rasp 157
raspmolen 314
receptiebel 79
rechaud 268, 271
regaalwagen 364–365, 367
regaalwagen beschermhoes 366
reiniger/glans, oven 503, 512
reiniger, krijtbord 14
rek voor 6 schijven 558
rekening schaaltje 79
rekenweegschaal 359
restbak 197, 200
revol, porcelein 26, 33, 34, 280–289, 291
revol miniaturen 33, 34
ribbeltjesplakjesschijf 558
rijstkoker 636
robot coupe 563–567
roerlepel 118–119
roerspatel 118–119
roerstaaf 195
rokers paal 348–349
roller grill 381, 400, 406, 437–441, 460–465, 475
roltex 294–299
roltop deksel 203, 247, 249
rookoven 380–381
roomkan 57–59
rooster 213, 404, 513, 515, 600
rooster, rilsan 213, 404
rotpunkt 89
rowlett 450–452
rubber kurken 300
rubbermaid 341, 343–344, 348–351

S

sabatier 180
salade lepel 195–196
salade vork 195–196
saladeschaal 252, 286
saladette 405
salamander 471–475
salamander, caterchef 473–474
sambaltrekker 175, 179
sammic 310
santos 385, 407, 526–527, 530–532, 548
sapcentrifuge 532–533
satepen 30, 151
sate-rijgsnijder 319
sateschaal 67
sauciere 61
sauslepel 117, 195
sauszeef 111–112
sauteuse 229–230, 232, 236, 240
sauzen dispenser 328–330, 418, 424
savarin cakevorm 520–521
savarin vorm 136–137, 139
schaal 33, 34, 52, 194, 272–276, 286–289
schaal mini 28
schaaltje 283–284
scheepsbel 302
schelp 283
schenkkan 82–83, 89
schenkkurk 99
schenktuit 98–99
schepvergiet 217
schilmesje 164, 167–168
schijven, robot coupe 562, 564
schijven, santos 558, 560
schoenpoetsmachine 347
schoonmaakwagen 351
schort 140, 591
schotel 68, 194, 196, 252, 276
schotelwarmer 271
schuimspaan 116–117
serveergerei 28–29
serveerlepel 116, 265
serveerpan 228
serveerplank 77, 254
serveerplateau 30–31, 66–71, 77, 254–257, 284
serveerschaal 29, 66–71
serveerschaal gekoeld 247
serveerschep 116
serveerstandaard 273
serveertang 63–65, 194
serveerwagen 364, 366
servetstandaard 78, 307
set clip-on spiesen houders 30
severin 380, 393, 410, 445, 451, 533, 537, 552, 569
shaker 96
sharp 446
showschotel 274, 278, 326
sieger 150
sierdegen 151
sierkoord 350
sierkoorddrager 350
sierpen 151
sierspuitjes 132–133
sinaasappelkorf 94, 528
sitram 226, 229, 231–234
slacentrifuge 317
slagroomapparaat 305
slagroompatronen 305
slagroomtip 33
slakkenbord 36, 282
slakkenschaal 36, 282
slakkentang 37
slakkenvorkje 37
slazwierder 317
sleutelhanger 121
slijpmachine 569, 570
slijpstaal 166
sloof 140
sneeze guard 326
snelkookpan 234
snijbladen, caterchef 186–191
snijbladen standaard 188–189
snijbladen unit 187
snijplank hout 185, 255
snijplank, werk unit 600, 618
snijwerkunit 186
soepketel 427–429
soepkom 61, 282
soepkom "leeuwenkop" 282

soepkom en schotel 192, 281
soepkom roestvrijstaal 61
soeplepel 195
soepterrine 61
sommeliermes 102–103
sorbetiere 386–387
sorbetlepel 34, 38–39, 41
souffle vorm 288
spaanse mop 355
spaghetti bord 633
spaghetti bowl 60
spaghetti tang 63
spatel 118–119, 125
spiesenstandaard 30
spijzenwarmhoudapparaat 425
spiraalsnijder 316
spoelbak 580, 587, 589, 596
spoelbak, inlas 589
spoelbak,filter 579
spoelbak,rooster 587
spoeltafel 587
springvorm 139
spuitjes 132–133
spuitzak 131
staafmixer 552–557
staalborstel 106
staartblikopener 308–309
standaard fruits de mer 52
standpijp 589
stapelbak 198–199, 478
stapelkit 496, 503, 511
steakbord 285
steakmes 38–39, 48, 167, 170
steel 355
steelpan 229, 233, 236, 240, 242
steelpan mini 28
steg 209
stekerdoos 128–129
stift 14, 333
stilfer 437, 449, 468, 486–489, 524
stöckel 159, 162
stoepbord 15
stoffer en blik 204, 349
stokbrood rooster 213, 513, 515
stokbroodmand 72, 250
stoomcondensor 496, 507
stoompan 231, 235
strip 209
strippen, voor bain marie 419
suikergiet trechter 113
suikerpot 57–59
suikerstrooier 22–23
suikertangetje 64
suikerthermometer 183
suikertip 33
suikerweger 183

T

taartmes 175
taartplateau 75
taartring 124
taartschep 76
taartstandaard 74–76, 253
taartverdeler 124
taartvorm 136–137, 139, 520–521
tafel-afvalbakje 23
tafelboy 23
tafelklem 78
tafelnummers 56
tartaarvorm 182
tecno inox 384, 471, 472, 474
tekstbordje 55–56
tekstplaatje 54
tellier 311, 318
terras-asbak 81
terras-verwarmer 268, 270, 376
terrine vorm 148
theedoek 141
theekistje 57
theepot 58–59
thermo future box 247, 368–373
thermobox 369–370, 635
thermometer 322–324
thermomixer 551
thermoskan 84–89
thermos koffiekan 412
timbaal 127
timer 324–325
T-legs stand 430
toilet borstel 204
tomatenmesje 164, 170, 179
tomatensnijder 311–312
tonic stamper 98
toonbank display 326
tosti-klem 447, 475
tosti-apparaat 447–450, 475
tosti-apparaat, caterchef 449
tourneermesje 164, 167–168, 170
tramontina 49
trancheermes 180
trancheerplank 77, 185–186, 254
trancheerset 169
transportbak 198–199
trechter 146
trenton bestek 38–39
trolley 371
tuitenrager 354
tulbandvorm 136, 520
tussenstrip 209

U

uiensnijder 314
uitbeenmes 169, 172
universeelhakker 156
universeelkorf 625, 629
universeeltang 63, 152
unox 458–460, 492–512
utz 207, 331

V

vaas 51
vaatwaskorf 623–631
vaatwasmachine 576–581
vacuummachine 525
veger 354
veiligheidswanten 142, 516
verbindingsstrip 209, 600, 619
vergiet 216–217
verhittings element/plankstandaard 583
vershoudfolie 634, 635
vetfilter 108, 479, 488
vetfilterhouder 108, 479
vetopvang transportemmer 479
vetspaan 108
vet-thermometer 183
visbakfriteuse 486–487
visfileermes 172
visontschubber 156
vispan 219, 236

visschotel 68
visspaan 116
vitrine roll top 326
vitrineschotel 67, 194, 196, 252
vleesbak 107, 196, 198, 201
vleeshaak 184
vleeshamer 184
vleesmes 165–166, 178
vleesschaar 150
vleessnijmachine 572–575
vleessnijmachine, caterchef 574
vleesspies 151
vleesthermometer 183
vleesvermalser 184, 569
vleesvork 164, 166, 171, 180
vloerreiniger 351
vloertrekker 351, 355
voedselbak 199
voedselcontainer 343
voedseldoos 193, 199
voedseldoos, gastronorm 332–337
voetglazenkorf 627
vogelnestbaklepel 143
voorbereidingtafel gekoeld 405
voorgerechtbord 633
voorraadcontainer 333, 341
voorspoel douche 503, 511, 579, 591
vrieskast 390–392, 394–395
vriesthermometer 389

W

waarschuwingsbord 352–353
waca 62, 192–196
wafelbakapparaat 464–466
wafelmix 465
wafelstokjes 465
wandasbak 348
wandbeugel 301, 361
wandflesopener 100
wandkast 586
wandmaatschenker 301
wandplank 586
warme chocolademelk dispenser 426
warmhoud element inbouw unit 601, 619
warmhoudbrug 430–432
warmhoudkap 433–435
warmhoudkast 440
warmhoudlamp 431–435
warmhoudplaat 368, 414, 431–432
warmhoudvitrine 422, 437–441
warmhoudvitrine, caterchef 438–440
wasbak 588–589
waterkan 57, 82–83
waterketel 242
waterkoker 410
waterontharder 496, 503, 512, 579
weegschaal 356–359
weisser 308
werk unit 596, 618
werkbank gekoeld 404
werkborstel 354
werkdoek 140
werktafel 511, 584–585
westmark 20, 57, 145, 152–157, 181–184, 313–317
wiegmes 174
wielenset 496, 502, 509, 584
wijnklimaatkast 408–409
wijnkoeler 91–93
wijnkoeler, standaard 90
wijnkoeler, tafelbeugel 90
wijnrek 93
wijnstop 96
wildschaar 150
windlicht 53
winkelschep 126
wok 224, 226
wok inductiekoker 468
wok mini 28
worstenwarmer 466
worstenwarmer, caterchef 466

Z

zalmmes 165, 169, 173
zalmplank 77, 254
zassenhaus 24–25
zeef 110–113
zelfdovende papierbak 345
zesteermes 175, 179
zojirushi 85
zoutmolen 24–25
zoutstrooier 19–21, 104–105

COPYRIGHT ©

(N) Niets uit deze EMGA catalogus mag worden verveelvoudigd d.m.v. druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van EMGA International B.V., Mijdrecht, Holland. 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. 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'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. Das Vorkommen bestimmter Wörter bzw. Ausdrucke in diesem Katalog gibt keine Garantie dafür dass Warenmarken eventuell nicht von Dritten beansprucht werden könnten.

(N) MENUSTANDAARD - houten voet, transparant, plexiglas

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

EURO	No.	Type	cm
7,70	733.030	**A5**	23(H)x20x10
12,50	733.031	**A4**	27(H)x27x12



(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas

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

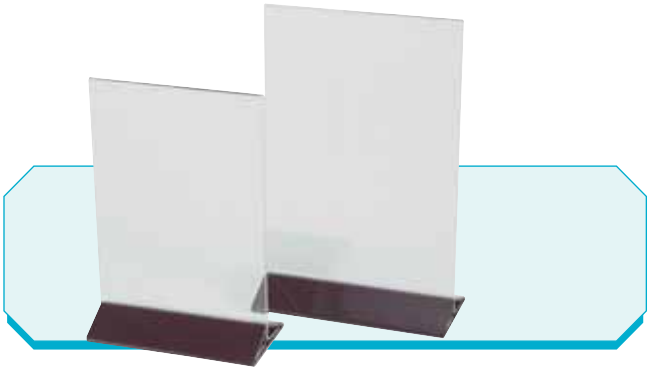
EURO	No.	cm
3,20	880.002	8(H)x10
3,35	880.001	8(H)x12



(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas

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

EURO	No.	Type	cm
5,85	880.011		17(H)x13
6,50	880.012	**A5**	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
9,50	880.015	**A4**	**A**	32,5(H)x21
8,80	880.016	**A4**	**B**	31,0(H)x21



Model A **Model B**

(N) MENUSTANDAARD - klem model, roestvrijstaal

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

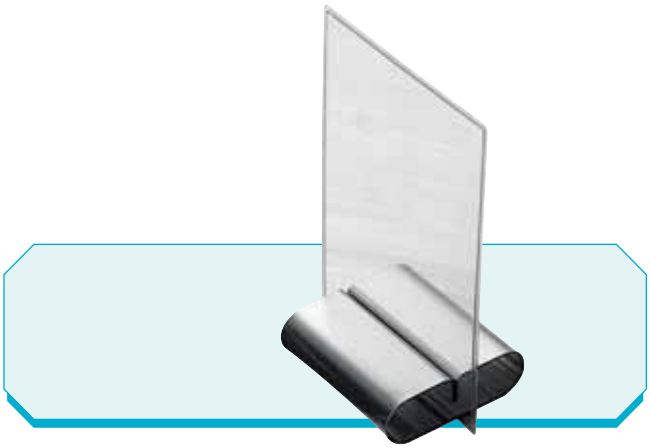
EURO	No.	cm
1,90	080.007	8(H)x7

(N) MENU INSTEEKMAP - transparant, universeel

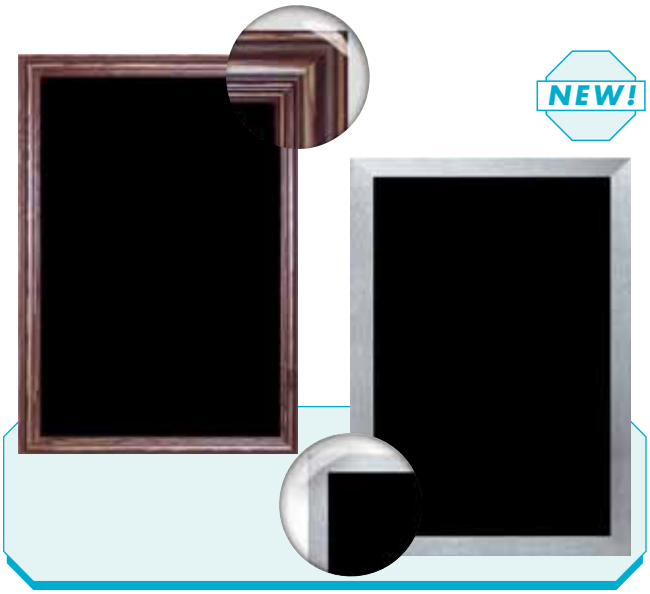
(E) MENU SLEEVE - transparent, universal
(F) MENU POCHETTE - transparent, universel
(D) SPEISEKARTEN TASCHE - durchsichtig, universal

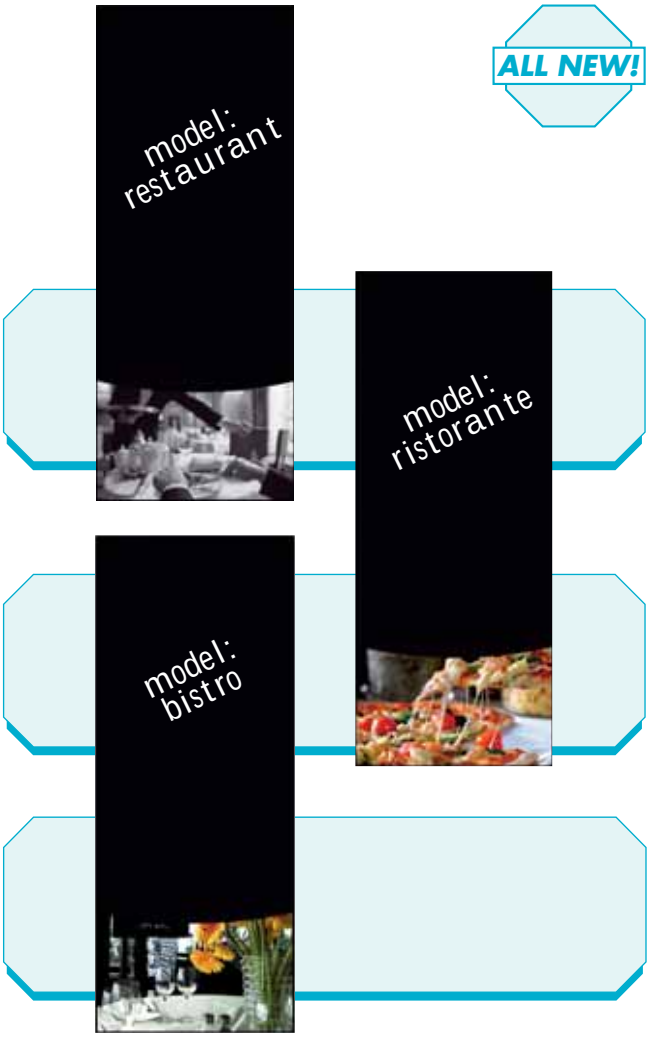
NEW!

EURO	No.	Type	cm
2,85	733.042	**A5**	21(H)x15
3,75	733.044	**A4**	30(H)x21









Ⓝ **KRIJTBORDEN**
Ⓔ CHALK BOARDS
Ⓕ ARDOISES
Ⓓ KREIDETAFELN

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

No.	Type	cm	EURO
733.032	**A5**	23(H)x20x10	8,50
733.033	**A4**	32(H)x27x12	12,95

Ⓝ **KRIJTBORD - hoogwaardig zwart PVC laminaat, ophangketting wordt meegeleverd**
Ⓔ WALLBOARD - slately black PVC sheet laminated writing surface, delivered with mounting chain
Ⓕ PORTE-MENU - surface d'écriture en ardoisé, livré avec chaîne pour fixation murale
Ⓓ KREIDETAFEL - mit Rahmen, hochwertig verarbeitet und belastbare Oberfläche, Kette für Wandmontage wird mitgeliefert

AUTHENTIC

No.	cm	EURO
733.001	40(H)x30	21,50
733.002	60(H)x40	25,50
733.003	90(H)x60	39,50

ALU BROSS

No.	cm	EURO
733.007	60(H)x40	26,75
733.008	80(H)x50	35,00

Ⓝ **KRIJTBORD - zwart kunststof (PP) 2 mm dik, inclusief bevestigingshaak, voorzien van fraaie afbeeldingen**
Ⓔ WALLBOARD - black plastic (PP) 2 mm thick, including hook, with beautiful pictures
Ⓕ PORTE-MENU - plastique noir (PP) 2 mm, y compris le support de montage, avec de belles images
Ⓓ KREIDETAFEL - aus schwarzem Kunststoff (PP) 2 mm dick, einschliesslich Haken, mit schönen Bildern

RESTAURANT

No.	cm	EURO
733.070	100(H)x40	28,00

RISTORANTE

No.	cm	EURO
733.071	100(H)x40	28,00

BISTRO

No.	cm	EURO
733.072	100(H)x40	28,00

(N) KRIJTBORDEN
(E) CHALK BOARDS
(F) ARDOISES
(D) KREIDETAFELN

(N) KRIJTBORD - zwart kunststof (PS) 5 mm dik, voorzien van ophangoog
(E) WALLBOARD - black plastic (PS) 5 mm thick, equipped with eye ring
(F) PORTE-MENU - plastique noir (PS) 5 mm, avec oeillet
(D) KREIDETAFEL - aus schwarzem Kunststoff (PS) 5 mm dick, mit Öse

BRASSERIE

EURO	No.	cm
26,00	733.080	70(H)x44

COUVERTS

EURO	No.	cm
26,00	733.081	70(H)x44

CHEF

EURO	No.	cm
26,00	733.082	70(H)x44

VINS

EURO	No.	cm
29,00	733.083	120(H)x40

(N) REINIGER - reinigingsvloeistof voor krijtborden
(E) CLEANER - cleaning solution for chalkboards
(F) NETTOYEUR - Solution de nettoyage pour ardoises et panneaux ardoises
(D) REINIGER - reinigungslösung für Kreidetafeln

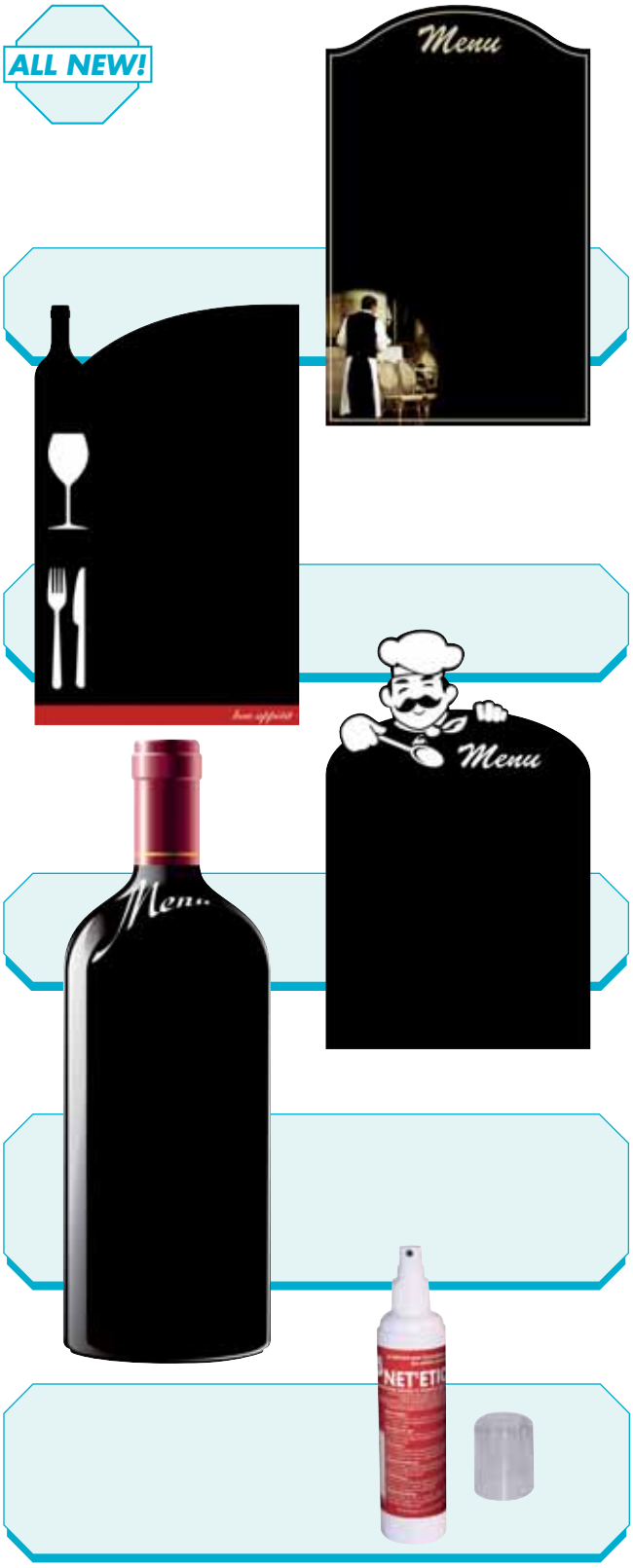
EURO	No.	ml
6,95	733.028	200

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

EURO	No.	Type	**kleur**/color/colour/Farbe	Ø mm
2,25	733.020	A	**wit**/white/blanc/Weiss	6
4,25	733.025	B	**wit**/white/blanc/Weiss	15

stift set 3 kleuren/marker set 3 colors
feutres set 3 couleurs/Marker Set 3 Farben

EURO	No.	Type
4,80	733.026	C







NEW!





Ⓝ **KRIJTBORDEN**
Ⓔ CHALK BOARDS
Ⓕ ARDOISES
Ⓓ KREIDETAFELN

Ⓝ **STOEPBORDEN - inklapbaar houten frame, aan beide zijden beschrijfbaar**
Ⓔ A-BOARDS - collapsable wooden frame, writable on both sides
Ⓕ CHEVALETS - cadre à bois escamotable, écrirables sur les deux faces
Ⓓ WERBEAUFSTELLER - zusammenklappbaren Holzrahmen, beidseitig beschreibbar

COMPACT MAHOGANY

No.	cm	EURO
733.010	80(H)x50	59,00

COUVERTS

No.	cm	EURO
733.011	115(H)x65	130,00

AUTHENTIC MAHOGANY

No.	cm	EURO
733.060	115(H)x65	118,00
733.061	130(H)x75	130,00

Ⓝ **metaal geëpoxeerd, zwaar model, windbestendig**
Ⓔ metal epoxy lacquered, heavy model, wind resistant
Ⓕ en tôle d'acier époxée, modèle extra forte, résistent au vent
Ⓓ Metallexpoxy beschichtet, schwere Ausführung, Windbeständig

METALLIQUE

No.	cm	EURO
733.012	117(H)x60	135,00

Ⓝ MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal 18/8, glas
Ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel 18/8, glass
Ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox 18/8, verre
Ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS 18/8, Glas

EURO	No.	Type
2,75	088.820	**peper & zout** pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz



Ⓝ MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal 18/8, glas
Ⓔ CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel 18/8, glass
Ⓕ MÉNAGÈRE 3 PIÈCES - inox 18/8, verre
Ⓓ MENAGE 3-TEILIG - CNS 18/8, Glas

EURO	No.	Type
3,50	088.821	**peper, zout, tandenstokerhouder** pepper, salt, toothpick holder poivre, sel, porte-cure-dents Pfeffer, Salz, Zahnstocherhälter



Ⓝ MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal 18/8, glas
Ⓔ CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel 18/8, glass
Ⓕ MÉNAGÈRE 3 PIÈCES - inox 18/8, verre
Ⓓ MENAGE 3-TEILIG - CNS 18/8, Glas

EURO	No.	Type
4,60	088.822	**peper, zout, mosterd** pepper, salt, mustard poivre, sel, moutarde Pfeffer, Salz, Senf



Ⓝ MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal 18/8, glas
Ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel 18/8, glass
Ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox 18/8, verre
Ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS 18/8, Glas

EURO	No.	Type
5,95	088.823	**olie & azijn** oil & vinegar huile & vinaigre Öl & Essig



Ⓝ MENAGE 4-DELIG - roestvrijstaal 18/8, glas
Ⓔ CONDIMENT SET 4 PIECES - stainless steel 18/8, glass
Ⓕ MÉNAGÈRE 4 PIÈCES - inox 18/8, verre
Ⓓ MENAGE 4-TEILIG - CNS 18/8, Glas

EURO	No.	Type
8,25	088.824	**peper, zout, olie, azijn** pepper, salt, oil, vinegar poivre, sel, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Öl, Essig





(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	EURO
074.023	**peper & zout** pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	3,35



(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

No.	Type	EURO
074.024	**peper, zout, mosterd** pepper, salt, mustard poivre, sel, moutarde Pfeffer, Salz, Senf	9,45



(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

No.	Type	EURO
074.040	**peper, zout, aroma** pepper, salt, aroma poivre, sel, arome Pfeffer, Salz, Aromat	7,85



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

No.	Type	EURO
074.006	**peper, zout, mosterd, olie, azijn** pepper, salt, mustard, oil, vinegar poivre, sel, moutarde, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Senf, Öl, Essig	13,50

(N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal 18/8, glas
(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel 18/8, glass
(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox 18/8, verre
(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS 18/8, Glas

EURO	No.	Type
2,95	088.767	**peper & zout** pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz



(N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal 18/8, glas
(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel 18/8, glass
(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox 18/8, verre
(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS 18/8, Glas

EURO	No.	Type
2,95	088.768	**peper & zout** pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz



(N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal 18/8, glas
(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel 18/8, glass
(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox 18/8, verre
(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS 18/8, Glas

EURO	No.	Type
5,50	088.761	**olie & azijn** oil & vinegar huile & vinaigre Öl & Essig



(N) MENAGE 4-DELIG - roestvrijstaal 18/8, glas
(E) CONDIMENT SET 4 PIECES - stainless steel 18/8, glass
(F) MÉNAGÈRE 4 PIÈCES - inox 18/8, verre
(D) MENAGE 4-TEILIG - CNS 18/8, Glas

EURO	No.	Type
6,95	088.760	**peper, zout, olie, azijn** pepper, salt, oil, vinegar poivre, sel, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Öl, Essig





(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	EURO
074.017	**olie, azijn** oil, vinegar huile, vinaigre Öl, Essig	5,20



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

No.	cl	EURO
074.044	15	1,35



(N) AROMAFLESJE
(E) AROMA BOTTLE
(F) BURETTE À AROME
(D) AROMAFLASCHE

No.	ml	EURO
830.001	60	0,85



(N) ZOUTSTROOIER - aluminium met schroefdop
(E) SALT SHAKER - aluminium with screw cap
(F) SALIÈRE - aluminium avec couvercle à pas de vis
(D) SALZSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	H cm	EURO
833.008	8	4,35

(N) PEPERSTROOIER - aluminium met schroefdop
(E) PEPPER SHAKER - aluminium with screw cap
(F) POIVRIÈRE - aluminium avec couvercle à pas de vis
(D) PFEFFERSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	H cm	EURO
833.018	8	4,35



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

No.	Type	H cm	EURO
180.001	**Model "S" zoutstrooier**/salt shaker salière/Salzstreuer	10	3,95
180.002	**Model "P" peperstrooier**/pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer	10	3,95

Ⓝ MOSTERDPOTJE - roestvrijstaal, glas
Ⓔ MUSTARD POT - stainless steel, glass
Ⓕ MOUTARDIER - inox, verre
Ⓓ SENFTOPF - CNS, Glas

EURO	No.		H cm
4,75	074.045	**met lepel**/with spoon/avec cuillère/mit Löffel	11



Ⓝ PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas, doos van 12 st.
Ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass, box of 12 pcs.
Ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox, verre, boîte à 12 pcs.
Ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas, 12 St. in Schachtel

EURO	No.	Type	H cm
7,50	074.038	**zoutstrooier**/salt shaker salière/Salzstreuer	8
7,50	074.039	**peperstrooier**/pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer	8



NEW!

Ⓝ PEPER/ZOUTSTROOIER - mini strooiers set van 2 stuks, glas, deksel roestvrijstaal
Ⓔ PEPPER/SALT SHAKER - mini shaker set of 2 pieces, glass, lid stainless steel
Ⓕ POIVRIÈRE/SALIERE - mini doseur jeu de 2 pieces, verre, couvercle inox
Ⓓ PFEFFER/SALZSTREUER - Ministreuer Satz von 2 Stück, Glas, Deckel rostfrei

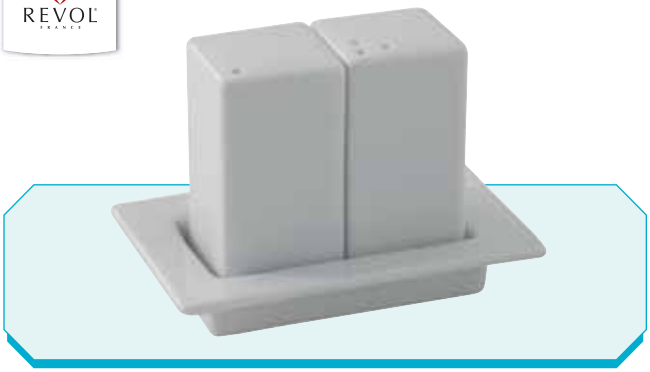
EURO	No.	cm
2,45	081.028	5(H)x3x3



REVOL

Ⓝ PEPER EN ZOUTSTROOIER - porselein, set inclusief schaaltje
Ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - porcelain, set including dish
Ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - porcelaine, incluse le plat
Ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - Porzelan, inklusive Platte

EURO	No.	**schaaltje**/dish/plat/platte cm	H cm
7,75	735.290	11x7,3	8





(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - set van 2 stuks, roestvrijstaal 18/10, glas

(E) PEPPER AND SALT SHAKER - set of 2 pieces, stainless steel 18/10, glass

(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - jeu de 2 pieces, inox 18/10, verre

(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Satz von 2 Stück, CNS 18/10, Glas

No.	Type	H cm	EURO
088.911	**peper & zout** pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	7	1,25



(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - set van 2 stuks, roestvrijstaal 18/10, glas

(E) PEPPER AND SALT SHAKER - set of 2 pieces, stainless steel 18/10, glass

(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - jeu de 2 pieces, inox 18/10, verre

(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Satz von 2 Stück, CNS 18/10, Glas

No.	Type	H cm	EURO
088.914	**peper & zout** pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	10	1,60



(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal 18/10, glas

(E) PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel 18/10, glass

(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox 18/10, verre

(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS 18/10, Glas

No.	Type	H cm	EURO
081.025	**Model "S" zoutstrooier**/salt shaker salière/Salzstreuer	7	0,95
081.026	**Model "P" peperstrooier**/pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer	7	0,95



(N) PEPER/ZOUTSTROOIER - "Classic", roestvrijstaal 18/10, glas

(E) PEPPER/SALT SHAKER - "Classic", stainless steel 18/10, glass

(F) POIVRIÈRE/SALIÈRE - "Classic", inox 18/10, verre

(D) PFEFFER/SALZSTREUER - "Classic", CNS 18/10, Glas

No.	Type	H cm	EURO
560.010	**p.st.**/p.pcs./p.pcs./p.St.	12	0,60
560.012	**12 in doosje**/box of 12pcs. boîte à 12 pcs./12 St. in Schachtel	12	6,95

Ⓝ KAASBAKJE - roestvrijstaal, glas
Ⓔ GRATED CHEESE BOWL - stainless steel, glass
Ⓕ FROMAGÈRE OU SUCRIER DE BAR - inox, verre
Ⓓ KÄSEDOSE - CNS, Glas

EURO	No.	H cm	∅ cm
5,95	081.045	14,5	12



Ⓝ KAASBAKJE - roestvrijstaal, glas
Ⓔ GRATED CHEESE BOWL - stainless steel, glass
Ⓕ FROMAGÈRE OU SUCRIER DE BAR - inox, verre
Ⓓ KÄSEDOSE - CNS, Glas

EURO	No.	H cm	∅ cm
5,20	074.003	7	11,5



Ⓝ DOSEERSCHENKER - kunststof/glas, hygiënisch afsluitbaar, geschikt voor melk, room, honing of stroop
Ⓔ DISPENSER - plastic/glass, hygienic lockable, for milk, cream, honey or syrup
Ⓕ DOSEUR - plastique/verre, hygiène en état d'être ferme, pour lait, crème, miel ou sirop
Ⓓ DOSIERKANNE - Kunststoff/Glass, hygienisch abschliessbar, für Milch, Rahm, Honig oder Sirup

EURO	No.	cl
5,55	081.031	28



Ⓝ HONINGDISPENSER "DELUXE" - kunststof/glas, hygiënisch doseersysteem
Ⓔ HONEY DISPENSER "DELUXE" - plastic/glass, hygienic lockable
Ⓕ DOSEUR DE MIEL "DELUXE" - plastique/verre, hygiène en état d'être ferme
Ⓓ HONIGBRINE "DELUXE" - Kunststoff/Glass, hygienisch abschliessbar

EURO	No.	H cm	∅ cm	cl
15,50	081.032	14	8	20





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

No.	cl	EURO
088.752	26	1,90



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

No.	cl	EURO
074.015	26	2,45



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

No.	cl	EURO
074.016	26	1,95



(N) SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal 18/8, glas
(E) SUGAR POURER - stainless steel 18/8, glass
(F) SUCRIER-DOSEUR - inox 18/8, verre
(D) ZUCKERSTREUER - CNS 18/8, Glas

No.	cl	EURO
081.030	28	3,10



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

No.	∅ cm	H cm	EURO
966.025	12	18	7,65

Ⓝ **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
17,95	892.001	12
21,50	892.002	18
23,50	892.003	24
27,50	892.004	30

Ⓝ **ZOUTMOLEN**
Ⓔ SALT GRINDER
Ⓕ MOULIN À SEL
Ⓓ SALZMÜHLE
DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL

EURO	No.	H cm
17,95	892.049	12
21,50	892.050	18

Ⓝ **PEPERMOLEN**
Ⓔ PEPPER GRINDER
Ⓕ MOULIN À POIVRE
Ⓓ PFEFFERMÜHLE
DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL

EURO	No.	H cm
99,00	892.021	75
135,00	892.022	95

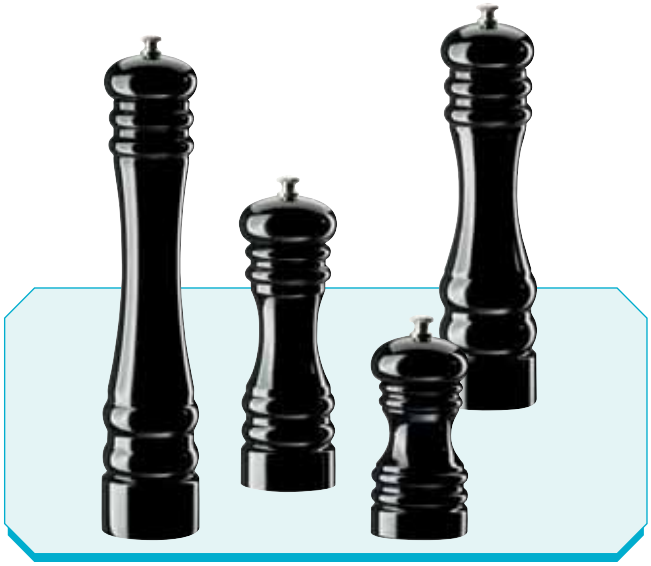
Ⓝ **PEPERMOLEN**
Ⓔ PEPPER GRINDER
Ⓕ MOULIN À POIVRE
Ⓓ PFEFFERMÜHLE
BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK

EURO	No.	H cm
17,95	892.101	12
21,50	892.102	18
23,50	892.103	24
27,50	892.104	30

Ⓝ **ZOUTMOLEN**
Ⓔ SALT GRINDER
Ⓕ MOULIN À SEL
Ⓓ SALZMÜHLE
BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK

EURO	No.	H cm
17,95	892.149	12
21,50	892.150	18





Ⓝ PEPERMOLEN
Ⓔ PEPPER GRINDER
Ⓕ MOULIN À POIVRE
Ⓓ PFEFFERMÜHLE

ZWART/BLACK/NOIRE/SCHWARZ

No.	H cm	EURO
892.201	12	19,95
892.202	18	23,50
892.203	24	25,75
892.204	30	29,50



Ⓝ ZOUTMOLEN
Ⓔ SALT GRINDER
Ⓕ MOULIN À SEL
Ⓓ SALZMÜHLE

ZWART/BLACK/NOIRE/SCHWARZ

No.	H cm	EURO
892.249	12	19,95
892.250	18	23,50



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

No.	Type	H cm	EURO
081.015	**peper**/pepper/poivre/Pfeffer	11	7,40
081.016	**zout**/salt/sel/Salz	11	7,40



Ⓝ PEPER/ZOUTMOLEN "BISTRO" - acryl
Ⓔ PEPPER/SALTGRINDER "BISTRO" - acrylic
Ⓕ POIVRE/SEL MOULIN "BISTRO" - acrylique
Ⓓ PFEFFER/SALZMÜHLE "BISTRO" - Acryl

No.	H cm	EURO
081.080	12	8,75
081.082	15	10,50



Ⓝ PEPER EN ZOUTMOLEN - glas
Ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - glass
Ⓕ POIVRE ET SEL MOULIN - verre
Ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Glas

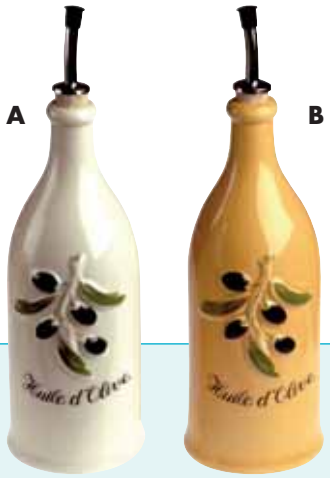
No.	Type	H cm	EURO
081.010	**pepermolen**/pepper grinder moulin à poivre/Pfeffermühle	17	12,50
081.012	**zoutmolen**/salt grinder moulin à sel/Salzmühle	17	12,50
081.011	**pepermolen**/pepper grinder moulin à poivre/Pfeffermühle	31	15,95
081.013	**zoutmolen**/salt grinder moulin à sel/Salzmühle	31	15,95

REVOL



(N) AZIJNFLES
(E) VINEGAR BOTTLE
(F) BOUTEILLE VINAIGRE
(D) ESSIGFLASCHE

EURO	No.	cl	Ø cm	H cm
15,95	735.350	25	7	23



(N) OLIEFLES
(E) OLIVE-OIL BOTTLE
(F) BOUTEILLE HUILE D'OLIVE
(D) ÖL-FLASCHE

EURO	No.	cl	Ø cm	H cm	Type
15,95	735.355	25	7	23	**A**
17,95	735.356	25	7	23	**B**



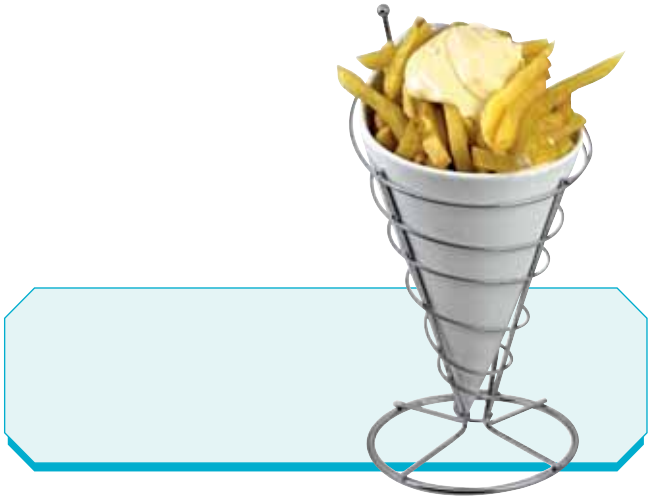
(N) BOTERPOTJE - "Leeuwenkop"
(E) BUTTER POT - "Lions Head"
(F) BEURRIER - "Têtes De Lion"
(D) BUTTERTÖPFCHEN - "Löwenkopf"

EURO	No.	H cm	Ø cm
1,10	931.010	6	7



(N) BOTERPOTJE MET CLOCHE - geheel porselein
(E) BUTTER POT WITH CLOCHE - all porcelain
(F) BEURRIER AVEC CLOCHE - entièrement porcelaine
(D) BUTTERTÖPFCHEN MIT CLOCHE - vollständig Porzellan

EURO	No.	H cm	Ø cm
2,20	931.002	7	9



Ⓝ PATAT-FRITESZAK/SCHAAL - porselein op verchroomde standaard

Ⓔ FRENCH FRY BAG/DISH - porcelain with chrome stand

Ⓕ SAC/COUPE DE POMMES FRITES - porcelaine avec support chromé

Ⓓ POMMES-FRITESBEUTEL/SCHALE - Porzellan mit verchromten Halter

No.	H cm	**boven**/upper/supérieur/oben Ø cm	EURO
875.075	23	12	6,95
875.175	**standaard los**/holder only support seul/Behälter allein		3,35



Ⓝ PATAT-FRITESZAK/SCHAAL - porselein, wit, met een drievaks onderbord

Ⓔ FRENCH FRIES DISH - porcelain, white, with 3 compartments under plate

Ⓕ CORNET À FRITES - porcelaine, blanc, avec assiete 3 compartiments

Ⓓ POMMES-FRITES SCHALE - Porzellan, weiss und Teller mit 3 Fächer

No.	cm	**bord**/plate/assiete/Teller Ø cm	EURO
875.070	16(H)x10x11	17	7,90



Ⓝ PATAT-FRITESZAK/SCHAAL - porselein op verchroomde standaard met houder voor sausbakje (meegeleverd)

Ⓔ FRENCH FRY BAG/DISH - porcelain, chrome stand with holder for sauce cup (included)

Ⓕ CORNET À FRITES - porcelaine, support chromé avec support pour ravier de sauce (inclus)

Ⓓ POMMES-FRITESBEUTEL/SCHALE - Porzellan, mit verchromten Halter mit Saucenschalebehälter (enthalten)

No.	H cm	Ø cm	**bakje**/cup/ravier/Becher cm	EURO
875.072	23	12	3(H)xØ 7	9,45



Ⓝ PATAT-FRITESZAK/SCHAAL OP VOET - porselein

Ⓔ FRENCH FRY BAG/DISH - porcelain

Ⓕ CORNET À FRITES - porcelaine

Ⓓ POMMES-FRITESBEUTEL/SCHALE - Porzellan

No.	H cm	Ø cm	EURO
875.077	20	12	7,25



Ⓝ GROENTE/DEKSCHAAL - porselein

Ⓔ VEGETABLE DISH - porcelain

Ⓕ LÉGUMIER - porcelaine

Ⓓ GEMUSSESCHUSSEL - Porzellan

TAKE AWAY

No.	cm	EURO
875.082	12(H)x14x14	4,95
875.085	12(H)x20x17	7,50

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

(E) DINING SERVING PIECES - 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 - en Inox brillant, différentes tailles et formes pour une belle présentation de vos mets sur table

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

ALL NEW!



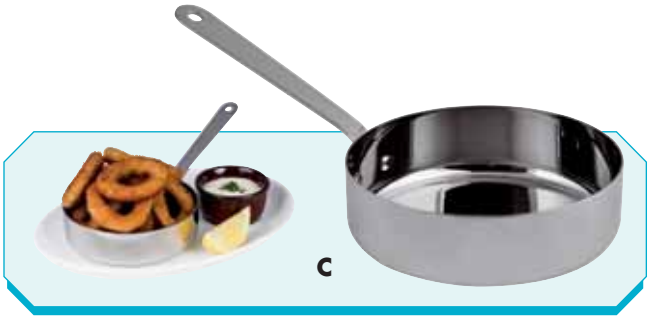
(N) SCHAAL MINI "OVAAL"
(E) DISH MINI "OVAL"
(F) COUPELLE MINI "OVALE"
(D) SCHALE MINI "OVAL"

EURO	No.	cm	Type
4,50	125.230	6(H)x12x10	**A**
4,95	125.231	6(H)x13x12	**A**



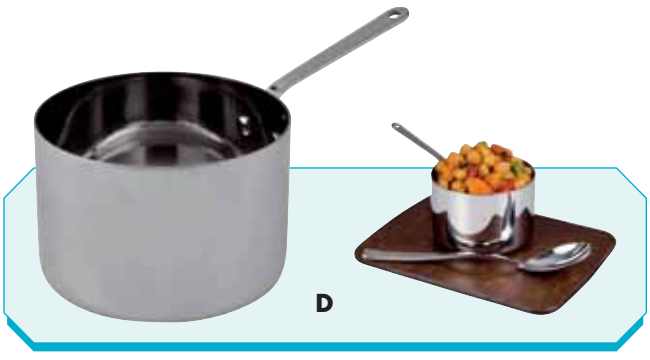
(N) SCHAAL MINI "OVAAL"
(E) DISH MINI "OVAL"
(F) COUPELLE MINI "OVALE"
(D) SCHALE MINI "OVAL"

EURO	No.	cm	Type
6,70	125.233	6(H)x13x11	**B**



(N) PAN MINI "ROND"
(E) PAN MINI "ROUND"
(F) POÊLE MINI "RONDE"
(D) PFANNE MINI "RUND"

EURO	No.	H cm	Ø cm	Type
13,50	125.234	4	12	**C**



(N) STEELPAN MINI "ROND"
(E) SAUCE PAN MINI "ROUND"
(F) CASSEROLE MINI "RONDE"
(D) KASSEROLLE MINI "RUND"

EURO	No.	H cm	Ø cm	Type
11,50	125.235	6	9	**D**
18,50	125.236	7	12	**D**



(N) WOK MINI "ROND"
(E) WOK MINI "ROUND"
(F) WOK MINI "RONDE"
(D) WOK MINI "RUND"

EURO	No.	H cm	Ø cm	Type
12,45	125.237	5	11	**E**











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

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

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

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

Ⓝ MAND MINI "RECHTHOEKIG"

Ⓔ BASKET MINI "RECTANGULAR"

Ⓕ CORBEILLE MINI "RECTANGULAIRE"

Ⓓ KORB MINI "RECHTECKIG"

No.	cm	EURO
125.240	8(H)x10x 8	11,75
125.241	8(H)x12x 9	13,50
125.242	8(H)x14x11	14,50

Ⓝ MAND MINI "ROND"

Ⓔ BASKET MINI "ROUND"

Ⓕ CORBEILLE MINI "RONDE"

Ⓓ KORB MINI "RUND"

No.	H cm	Ø cm	EURO
125.244	8	9	12,45

Ⓝ EMMER MINI "ROND"

Ⓔ PAIL MINI "ROUND"

Ⓕ SEAU MINI "RONDE"

Ⓓ EIMER MINI "RUND"

No.	H cm	Ø cm	EURO
125.246	7	7	3,50
125.247	9	9	4,75
125.248	12	12	6,50

Ⓝ SERVEERSCHAAL "DUO DISH" - met houten onderbord

Ⓔ SERVING PLATTER "DUO DISH" - with wooden serving plate

Ⓕ PLATEAU À SERVIR "DUO DISH" - avec le plat en bois

Ⓓ SERVIERTABLETT "DUO DISH" - mit hölz-Unterlage

No.	cm	EURO
125.222	6(H)x17x8	24,50
125.224	**schaal los 9(H)x6Ø cm** dish only 9(H)x6Ø cm coupelle seul 9(H)x6Ø cm schale allein 9(H)x6Ø cm	8,25

Ⓝ COCOTTE - gietijzer, met houten onderbord

Ⓔ COCOTTE - cast iron, with wooden serving plate

Ⓕ COCOTTE - fer de fonte, avec le plat en bois

Ⓓ COCOTTE - Gusseisen, mit hölz-Unterlage

No.	H cm	Ø cm	EURO
125.220	9	11	8,95

ALL NEW!



Ⓝ SPIESENSTANDAARD - roestvrijstaal, inclusief 2 spiesen 35 cm, geschikt voor borden vanaf 25 cm

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

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

Ⓓ SPIESSENTRAEGER - CNS, Inklusive 2 Spiesse von 35 cm, passend für Platten ab 25 cm

EURO	No.	cm
7,95	110.080	47(H)x28x23

Ⓝ Extra satepennen zie pagina 151

Ⓔ Additional skewers see page 151

Ⓕ Brochettes additionnels pagae 151

Ⓓ Extra Spiesen seite 151



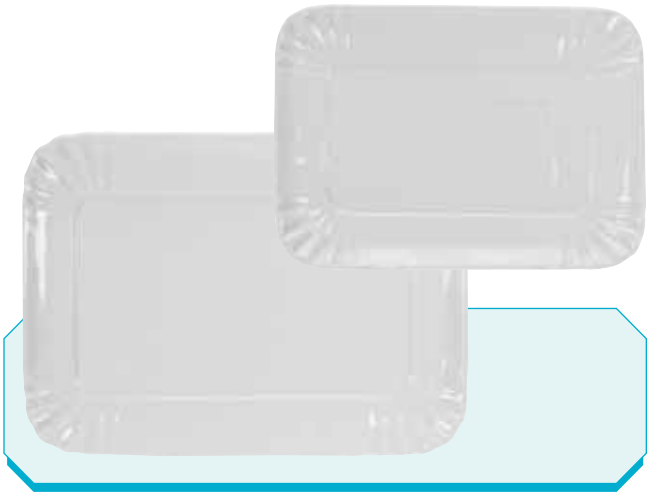
Ⓝ SET CLIP-ON SPIESEN HOUDERS - roestvrijstaal, geschikt voor elk bord, voor een originele presentatie van spiesen tot 25 cm, set bestaand uit 6 spiesenhouders en 6 spiesen 25 cm (excl. bord)

Ⓔ SKEWERS RACK - stainless steel, to clip on any plate or dish, for an original presentation of skewers to 25 cm, set includes 6 skewers holders and 6 skewers 25 cm (excl. plate)

Ⓕ PORTE BROCHETTES - inox, sur toute assiette pour une présentation originale, pour brochette 25 cm maxi, kit comprenant 6 porte-brochettes et 6 brochettes 25 cm (excl. assiette)

Ⓓ SPIESSENTRAEGER - CNS, geeignet für jedes Teller, für ein Original Präsentation der Spiesse bis 25 cm, Satz bestehend aus 6 Spiessen Inhaber und 6 Spiessen 25 cm (excl. Teller)

EURO	No.
29,95	202.010



Ⓝ PRESENTATIE/SERVEERPLATEAU - porselein

Ⓔ PRESENTATION/SERVING TRAY - porcelain

Ⓕ PLATEAU À PRESENTATION/SERVIR - porcelaine

Ⓓ PRÄSENTIER/SERVIERPLATTE - Porzellan

EURO	No.	cm
3,25	875.040	14,5x22,5
5,50	875.042	19,0x26,5

AMUSE SUSHI TAPAS

NEW!



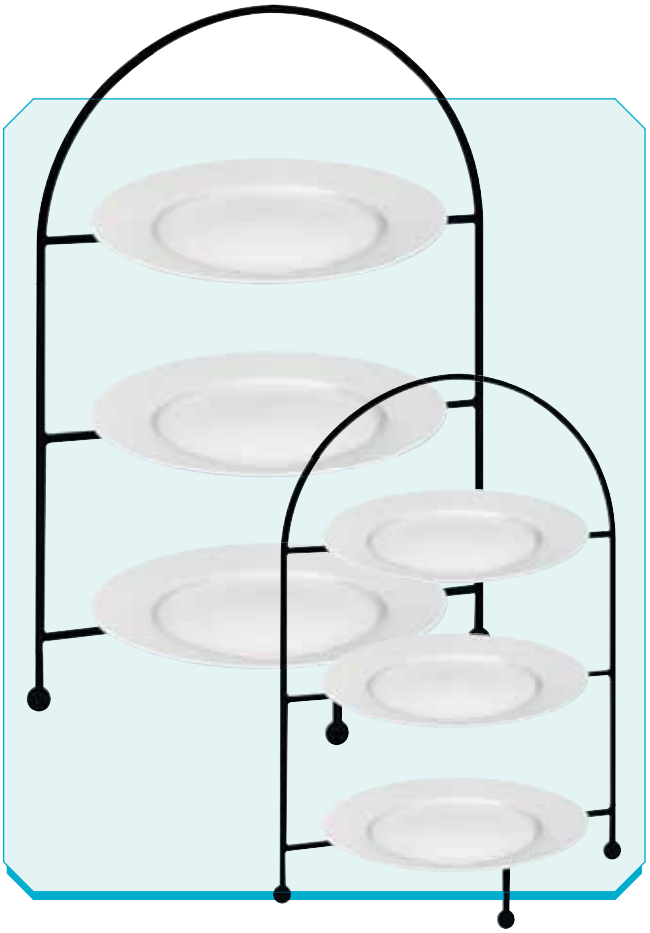
Ⓝ PRESENTATIE / SERVEERPLATEAU - van zwart hoogwaardig hogedruk polyethyleen geschikt voor bv. Sushi, Tapas, Amuse, etc.

Ⓔ PRESENTATION / SERVING TRAY - black, made under high-pressure of first-class polyethyleen, suitable for example: Sushi, Tapas, Amuse, etc.

Ⓕ PLATEAU À PRESENTATION / SERVIR - noir, à haute tension polyéthylène de qualité supérieure, pour par exemple: Sushi, Tapas, Amuse, etc.

Ⓓ PRÄSENTIER / SERVIERPLATTE - Schwarz, aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen, geeignet für Sushi, Tapas, Amuse, usw.

No.	cm	EURO
882.250	30x17	11,95
882.255	40x17	14,50



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

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

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

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

No.	**voor borden cm**/for plates pour assiettes/für Teller	H cm	EURO
875.050	**21,0**	26	19,90
875.055	**26,5**	44	23,50



Ⓝ BORD

Ⓔ PLATE

Ⓕ ASSIETTE

Ⓓ TELLER

No.	Ø cm	EURO
*735.901	21,0	2,60
*735.902	26,5	3,50

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

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

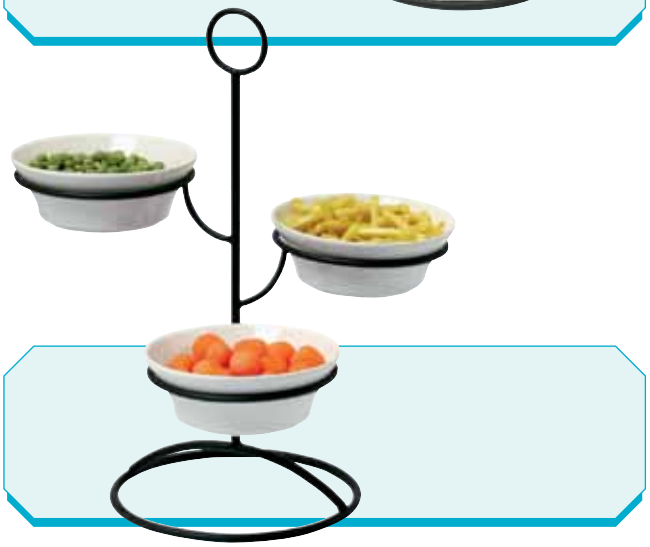
Ⓕ ÉTAGÈRE - Cette étagères rustique époxée sont portant très facile et par cela excellent pour servir plus vite, les sauces, légumes et pommes frites. Les plats porcelain sont incluis. Le combination differant faire en sorte que cette étagère pour pratiquement tous l'usage

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



ÉTAGÈRE DE RAMEKIN

EURO	No.	Type	H cm
27,00	875.010	**4x A**	31



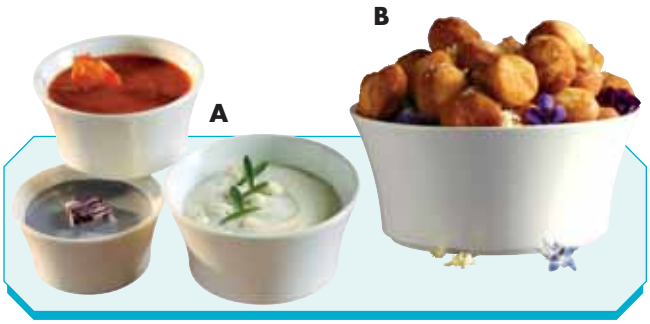
ÉTAGÈRE DE LEGUMES

EURO	No.	Type	H cm
32,00	875.015	**3x B**	37



ÉTAGÈRE DE COMBINATION

EURO	No.	Type	H cm
34,00	875.020	**2x A + 2x B**	34



RAMEKIN & LEGUMIER

EURO	No.	Type	Ø cm
4,45	875.011	**A**	10
7,10	875.016	**B**	14





MINIATURES

Ⓝ **MINIATUREN**
Ⓔ MINIATURE DISHES
Ⓕ MINIATURES
Ⓓ MINIATUREN



SCHAALTJE ROND/ROUND DISH
COUPELLE RONDE/SCHALE RUND

No.	Ø cm	H cm	EURO
735.281	6	2,5	3,70



SCHAALTJE OVAAL/OVAL DISH
COUPELLE OVALE/SCHALE OVAL

No.	cm	H cm	EURO
735.282	10x5	2,5	3,70



SOUFLEVORM/MOULD/SOUFFLE/SOUFFLEFORM

No.	Ø cm	H cm	EURO
735.272	6	2,5	3,70



Ⓝ **SCHAALTJE - vierkant**
Ⓔ DISH - square
Ⓕ COUPELLE - carré
Ⓓ PLATTE - viereckig

AMUSE/PARTY

No.	cm	EURO
735.702	3,5(H)x7x7	5,85
735.703	2,5(H)x7x7	5,65



Ⓝ **SUIKER-/SLAGROOMTIP - roestvrijstaal 18/8**
Ⓔ SUGAR/WHIPPED CREAM BOWL - stainless steel 18/8
Ⓕ COUPELLE À SUCRE/À CRÈME CHANTILLY - inox 18/8
Ⓓ ZUCKER-/SAHNESCHALE - CNS 18/8

No.	Ø cm	EURO
861.035	6,5	0,45
861.036	10	1,10

(N) BOTERPOTJE
(E) BUTTER POT
(F) BEURRIER
(D) BUTTERTÖPFCHEN

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,40	735.150	6	3



(N) SCHAALTJE
(E) DISH
(F) COUPELLE
(D) PLATTE

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,95	735.516	7,5	2,5



(N) RAMEKIN
(E) RAMEKIN
(F) RAMEQUIN
(D) RAMEKIN

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,15	735.517	9,5	4,5



(N) PINDA/OLIJFLEPEL - roestvrijstaal 18/10, geperforeerd
(E) PEANUTS/OLIVES SPOON - stainless steel 18/10, perforated
(F) CUILLÈRE DE CACAHUÈTE/OLIVE - inox 18/10, perforé
(D) OLIVEN/ERDNUSSENLÖFFEL - CNS 18/10, Gelocht

EURO	No.	L cm
3,45	767.060	15
3,85	767.065	20



(N) CONFITURE/SORBETLEPEL - roestvrijstaal 18/10
(E) MARMELAD/SORBET SPOON - stainless steel 18/10
(F) CUILLÈRE À DESSERT ET CONFITURES - inox 18/10
(D) KONFITÜRE/SORBET LÖFFEL - CNS 18/10

EURO	No.	L cm
3,45	767.050	20

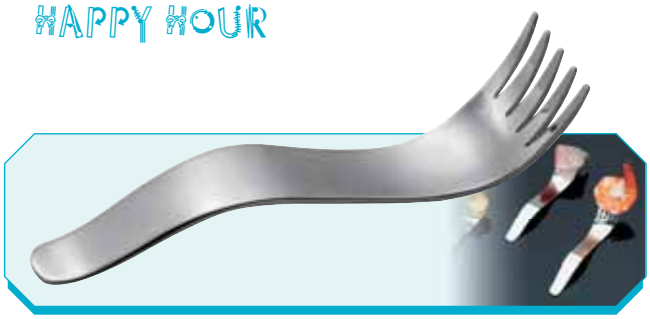


(N) AMUSE LEPEL - roestvrijstaal 18/10
(E) PARTY SPOON - stainless steel 18/10
(F) CUILLÈRE AMUSE BOUCHE - inox 18/10
(D) PARTYLÖFFEL - CNS 18/10

EURO	No.	L cm
2,15	140.020	12



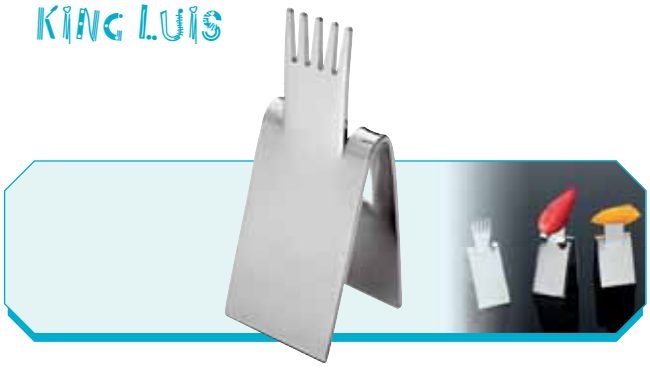
HAPPY HOUR



(N) AMUSE VORK - roestvrijstaal 18/10
(E) PARTY FORK - stainless steel 18/10
(F) FOURCHETTE AMUSE BOUCHE - inox 18/10
(D) PARTYGABEL - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
767.010	11	1,95

KING LUIS



(N) AMUSE VORK - roestvrijstaal 18/10
(E) PARTY FORK - stainless steel 18/10
(F) FOURCHETTE AMUSE BOUCHE - inox 18/10
(D) PARTYGABEL - CNS 18/10

No.	H cm	EURO
767.020	7	3,00

PARTY



(N) AMUSE VORK - roestvrijstaal 18/10
(E) PARTY FORK - stainless steel 18/10
(F) FOURCHETTE AMUSE BOUCHE - inox 18/10
(D) PARTYGABEL - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
767.030	11	2,35

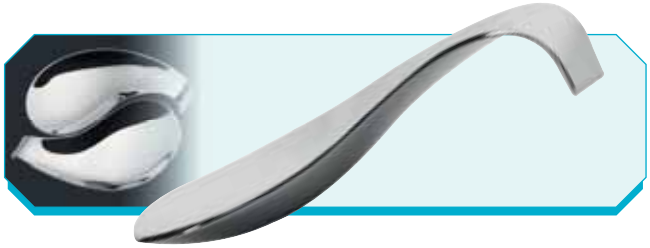
PARTY



(N) AMUSE LEPEL - roestvrijstaal 18/10
(E) PARTY SPOON - stainless steel 18/10
(F) CUILLÈRE AMUSE BOUCHE - inox 18/10
(D) PARTYLÖFFEL - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
767.035	12	2,35

YING YANG



(N) AMUSE LEPEL - roestvrijstaal 18/10
(E) PARTY SPOON - stainless steel 18/10
(F) CUILLÈRE AMUSE BOUCHE - inox 18/10
(D) PARTYLÖFFEL - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
767.070	10	3,35

(N) OESTERSCHELP - natuur
(E) OYSTER SHELL - nature
(F) ECAILLE D'HUITRE - nature
(D) AUSTERNSCHALE - Natur

EURO	No.	Ø cm
0,95	814.001	12



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

EURO	No.	**gaten**/places/Löcher	Ø cm
8,25	735.410	**6**	16



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

EURO	No.	**gaten**/places/Löcher	Ø cm
11,25	735.780	**6**	13
13,95	735.785	**12**	16



(N) SLAKKENBORDJE - roestvrijstaal 18/10
(E) SNAIL PLATE - stainless steel 18/10
(F) PLAT À ESCARGOTS - inox 18/10
(D) SCHNECKENPLATTE - CNS 18/10

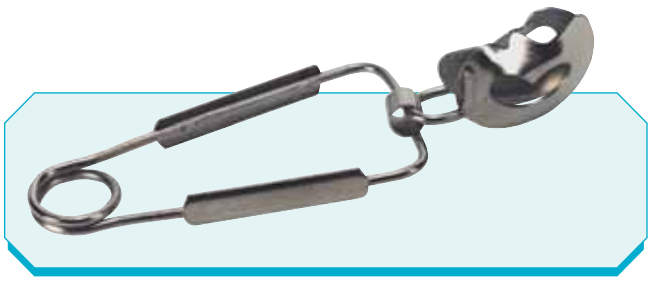
EURO	No.	**gaten**/places/Löcher	Ø cm
8,85	815.037	**6**	19
11,50	815.038	**12**	21



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

EURO	No.	L cm
2,45	041.030	19





Ⓝ SLAKKENTANG - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ SNAIL TONG - stainless steel 18/8
Ⓕ PINCE À ESCARGOTS - inox 18/8
Ⓓ SCHNECKENZANGE - CNS 18/8

No.	L cm	EURO
068.005	16	2,95



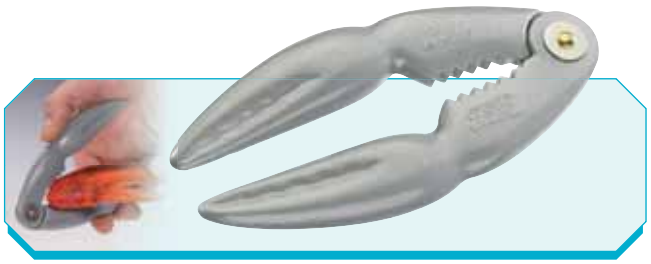
Ⓝ SLAKKENVORKJE - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ SNAIL FORK - stainless steel 18/8
Ⓕ FOURCHETTE À ESCARGOTS - inox 18/8
Ⓓ SCHNECKENGABEL - CNS 18/8

No.	L cm	EURO
893.075	14	4,35



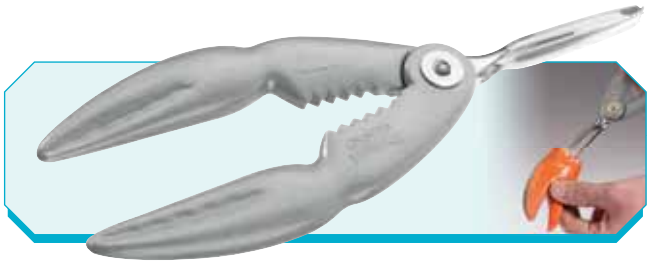
Ⓝ KREEFTENHAAKJE - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ LOBSTER PICK - stainless steel 18/8
Ⓕ CURETTE À HOMARD - inox 18/8
Ⓓ HUMMERGABEL - CNS 18/8

No.	L cm	EURO
062.007	20	1,10



Ⓝ KREEFTENTANG - aluminium
Ⓔ LOBSTER CRACKER - aluminium
Ⓕ CASSE-PATTES HOMARD - aluminium
Ⓓ HUMMERKNACKER - Aluminium
TYPE CRACKY

No.	L cm	EURO
016.015	14	7,70



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

No.	L cm	EURO
016.016	21	9,95



Ⓝ OESTERVORKJE - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ OYSTER FORK - stainless steel 18/10
Ⓕ FOURCHETTE À HUITRES - inox 18/10
Ⓓ AUSTERNGABEL - CNS 18/10

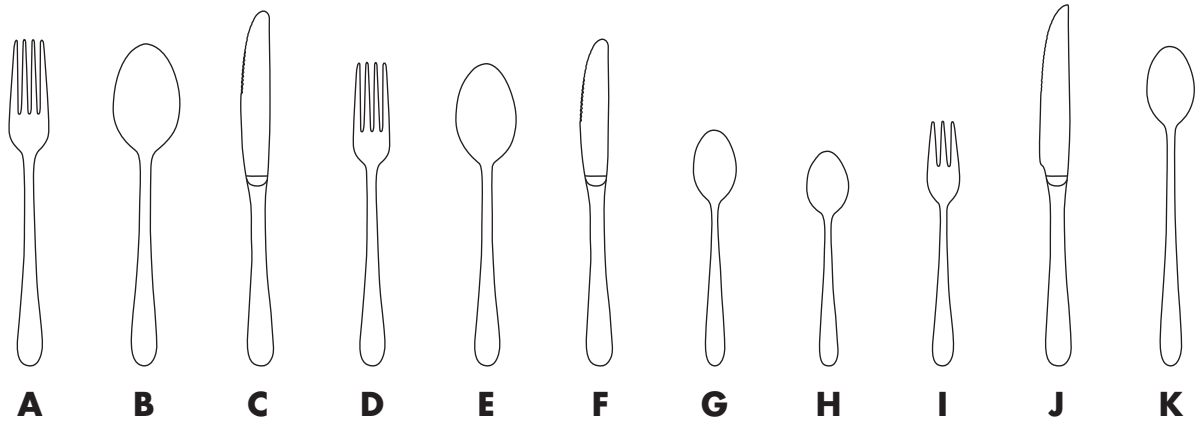
No.	L cm	EURO
893.039	15	6,95

sydney

TRENTON™ INTERNATIONAL







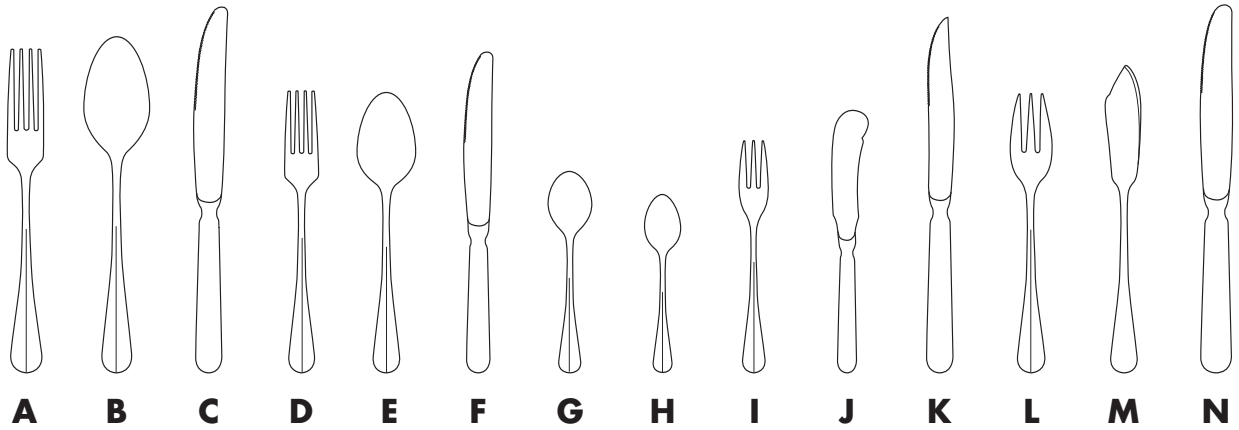


Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/0**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/0
Ⓕ COUVERTS - inox 18/0
Ⓓ BESTECK - CNS 18/0

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

paris







Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/10**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/10
Ⓕ COUVERTS - inox 18/10
Ⓓ BESTECK - CNS 18/10

No.	Type	N	E	F	D	L cm	EURO
125.611	**A**	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menugabel	22	1,95
125.612	**B**	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menulöffel	22	1,95
125.613	**C**	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menumesser	25	2,25
125.614	**D**	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19	1,60
125.615	**E**	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19	1,60
125.616	**F**	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	22	1,95
125.617	**G**	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	13	1,10
125.618	**H**	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12	0,95
125.619	**I**	**gebakvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,10
125.620	**J**	**botermes**	butter knife	couteau à beurre	Buttermesser	17	1,70
125.621	**K**	**steakmes**	steak knife	couteau à steak	Steakmesser	24	2,25
125.623	**L**	**visvork**	fish fork	fourchette à poisson	Fischgabel	18	1,70
125.625	**M**	**vismes**	fish knife	couteau à poisson	Fischmesser	20	1,70
125.633	**N**	**tafelmes holheft**	table knife hollow handle	cout. de table manche creux	Menumesser Rohrgrif	25	3,90



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/10**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/10
Ⓕ COUVERTS - inox 18/10
Ⓓ BESTECK - CNS 18/10

EURO	No.	Type	N	E	F	D	L cm
1,75	959.211	**A**	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menugabel	20
1,75	959.212	**B**	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menulöffel	20
2,00	959.213	**C**	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menumesser	22
1,40	959.214	**D**	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
1,40	959.215	**E**	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19
1,90	959.216	**F**	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	21
0,80	959.217	**G**	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	13
0,75	959.218	**H**	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12
1,05	959.219	**I**	**gebakvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	16
1,75	959.223	**J**	**visvork**	fish fork	fourchette à poisson	Fischgabel	20
1,80	959.225	**K**	**vismes**	fish knife	couteau à poisson	Fischmesser	21



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/10**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/10
Ⓕ COUVERTS - inox 18/10
Ⓓ BESTECK - CNS 18/10

No.	Type	N	E	F	D	L cm	EURO
815.311	**A**	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menugabel	20	1,95
815.312	**B**	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menulöffel	20	2,15
815.313	**C**	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menumesser	21	2,20
815.321	**D**	**steakmes**	steak knife	couteau à steak	Steakmesser	22	2,45
815.314	**E**	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	1,70
815.315	**F**	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18	1,85
815.316	**G**	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	20	2,15
815.317	**H**	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	13	1,15
815.318	**I**	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11	1,00
815.319	**J**	**gebakvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,15
815.320	**K**	**vismes**	fish knife	couteau à poisson	Fischmesser	20	1,75
815.322	**L**	**sorbetlepel**	sherbet spoon	cuillère à sorbet	Sorbetlöffel	22	1,95
815.323	**M**	**lepel rond**	round spoon	cuillère ronde	Löffel Rund	18	2,15

ProSuP
TABLEWARE
PS 3 LINE



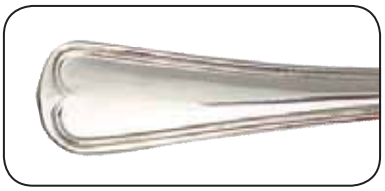


(N) BESTEK - roestvrijstaal 18/0
(E) CUTLERY - stainless steel 18/0
(F) COUVERTS - inox 18/0
(D) BESTECK - CNS 18/0

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
0,90	959.511	**vork**	fork	fourchette	Gabel	19
0,90	959.512	**lepel**	spoon	cuillère	Löffel	19
1,50	959.513	**mes**	knife	couteau	Messer	21
0,50	959.514	**koffie/puddinglepel**	coffee/pudding spoon	cuillère à café/pouding	Kaffee/Puddinglöffel	13
0,50	959.515	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12

ProSuP
TABLEWARE
PS 4 LINE





(N) BESTEK - roestvrijstaal 18/10
(E) CUTLERY - stainless steel 18/10
(F) COUVERTS - inox 18/10
(D) BESTECK - CNS 18/10

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
1,45	959.311	**vork**	fork	fourchette	Gabel	20
1,45	959.312	**lepel**	spoon	cuillère	Löffel	20
2,60	959.313	**mes**	knife	couteau	Messer	21
0,85	959.314	**koffie/puddinglepel**	coffee/pudding spoon	cuillère à café/pouding	Kaffee/Puddinglöffel	13

ProSuP
TABLEWARE
PS 5 LINE

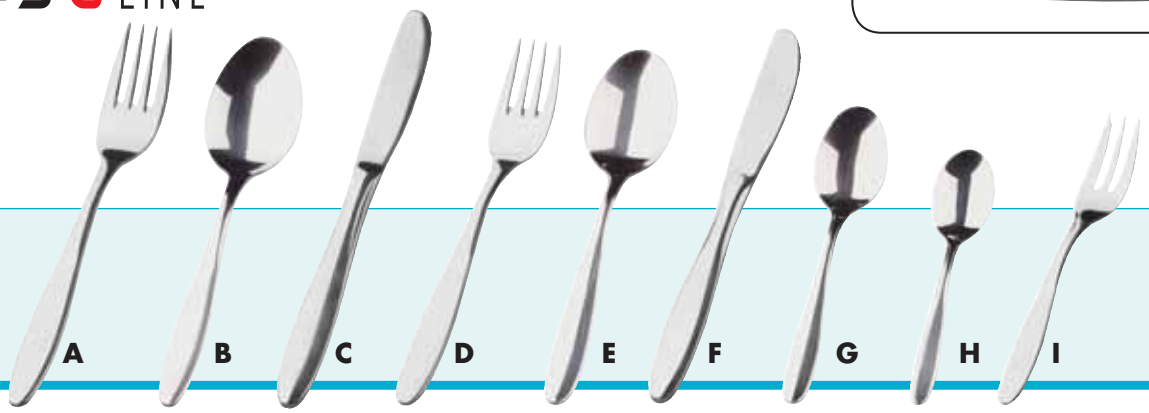


Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/0**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/0
Ⓕ COUVERTS - inox 18/0
Ⓓ BESTECK - CNS 18/0

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
959.411	**vork**	fork	fourchette	Gabel	19	0,90
959.412	**lepel**	spoon	cuillère	Löffel	19	0,90
959.413	**mes**	knife	couteau	Messer	21	1,40
959.414	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12	0,50

ProSuP
TABLEWARE
PS 6 LINE

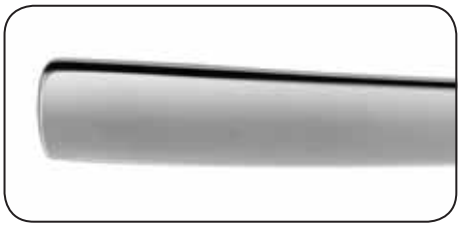




Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/8**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/8
Ⓕ COUVERTS - inox 18/8
Ⓓ BESTECK - CNS 18/8

No.	Type	N	E	F	D	L cm	EURO
959.611	**A**	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menugabel	19	1,50
959.612	**B**	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menulöffel	19	1,50
959.613	**C**	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menumesser	21	2,10
959.614	**D**	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	1,45
959.615	**E**	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18	1,45
959.616	**F**	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	21	1,90
959.617	**G**	**koffie/puddinglepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	15	0,95
959.618	**H**	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	13	0,85
959.619	**I**	**gebakvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	0,95

ProSuP
TABLEWARE
BARCELONA



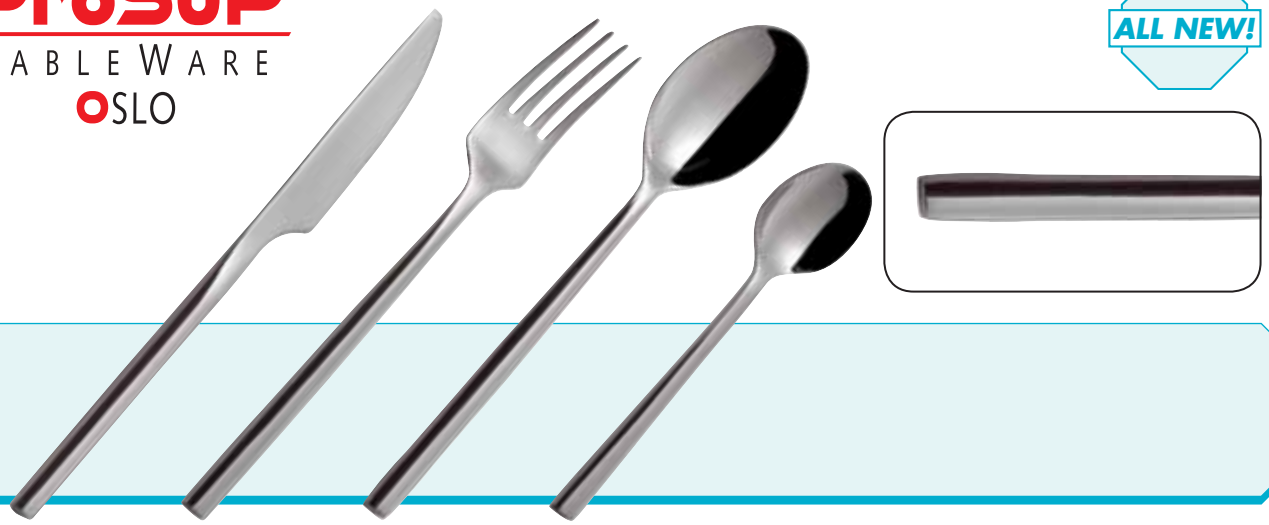


(N) BESTEK - roestvrijstaal 18/10
(E) CUTLERY - stainless steel 18/10
(F) COUVERTS - inox 18/10
(D) BESTECK - CNS 18/10

EURO	No.	Type	N	E	F	D	L cm
1,65	744.111	**A**	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menugabel	20
1,65	744.112	**B**	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menulöffel	20
2,10	744.113	**C**	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menumesser	22
1,65	744.114	**D**	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
1,65	744.115	**E**	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19
1,95	744.116	**F**	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	20
0,95	744.117	**G**	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,90	744.118	**H**	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11
0,95	744.119	**I**	**gebakvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	14

ProSuP
TABLEWARE
OSLO

ALL NEW!



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/0**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/0
Ⓕ COUVERTS - inox 18/0
Ⓓ BESTECK - CNS 18/0

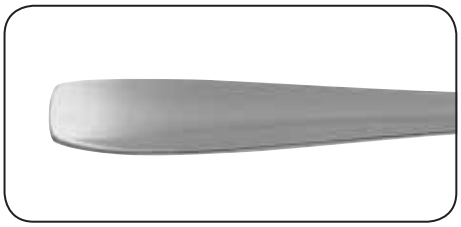
No.	N	E	F	D	L cm	EURO
744.311	**vork**	fork	fourchette	Gabel	20	1,10
744.312	**lepel**	spoon	cuillère	Löffel	20	1,10
744.313	**mes**	knife	couteau	Messer	21	1,25
744.317	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14	0,90
744.318	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12	0,85
744.319	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	0,90

ProSuP
TABLEWARE
ALIDA



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/0**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/0
Ⓕ COUVERTS - inox 18/0
Ⓓ BESTECK - CNS 18/0

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
744.511	**vork**	fork	fourchette	Gabel	22	0,70
744.512	**lepel**	spoon	cuillère	Löffel	21	0,70
744.513	**mes**	knife	couteau	Messer	23	1,00
744.517	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14	0,40
744.518	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12	0,35
744.519	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	0,40





Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/0**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/0
Ⓕ COUVERTS - inox 18/0
Ⓓ BESTECK - CNS 18/0

EURO	No.	**N**	E	F	D	**L cm**
0,50	744.211	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menugabel	20
0,50	744.212	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menulöffel	20
1,00	744.213	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menumesser	22
0,50	744.214	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18
0,50	744.215	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18
0,90	744.216	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	19
0,35	744.217	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,30	744.218	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11
0,35	744.219	**gebakvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15

ProSuP
TABLEWARE
ECONOMY LINE















Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/0**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/0
Ⓕ COUVERTS - inox 18/0
Ⓓ BESTECK - CNS 18/0

VORK/FORK/FOURCHETTE/GABEL

No.		L cm	EURO
966.001		19	0,28

LEPEL/SPOON/CUILLÈRE/LÖFFEL

No.		L cm	EURO
966.002		19	0,28

MES/KNIFE/COUTEAU/MESSER

No.		L cm	EURO
966.003		20	0,42

KOFFIELEPEL/COFFEE SPOON
CUILLÈRE À CAFE/KAFFEELÖFFEL

No.		L cm	EURO
966.004		14	0,15

GEBAKVORK/CAKE FORK
FOURCHETTE À GATEAUX/GEBÄCKGABEL

No.		L cm	EURO
966.005		14	0,15
959.915	**kunststof box met 60 stuks** plastic box with 60 pcs. boîte plastique avec 60 pcs. Kunststoff Behälter mit 60 Stk.		7,50

KOFFIELEPEL/COFFEE SPOON
CUILLÈRE À CAFE/KAFFEELÖFFEL

No.		L cm	EURO
959.012	**12 stuks**/12 pcs./12 Stück	13	1,50

THEELEPEL/TEA SPOON/CUILLÈRE À THÉ/TEELÖFFEL

No.		L cm	EURO
959.011	**12 stuks**/12 pcs./12 Stück	11	1,00
959.911	**kunststof box met 120 stuks** plastic box with 120 pcs. boîte plastique avec 120 pcs. Kunststoff Behälter mit 120 Stk.		10,95

ProSuP
TABLEWARE
BISTRO LINE

(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal
(E) BISTRO KNIFE - stainless steel
(F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox
(D) BISTRO STEAKMESSER - CNS

EURO	No.		L cm
0,85	959.100		22



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

EURO	No.		L cm
2,25	721.003	**mes**/knife/couteau/Messer	22
2,25	721.004	**vork**/fork/fourchette/Gabel	20
2,25	721.005	**lepel**/spoon/cuillère/Löffel	20



(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

EURO	No.		L cm
1,45	744.001	**steakmes**/steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
1,45	744.002	**steakvork**/steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20



(N) TAFELMES - roestvrijstaal 18/10, microkartel
(E) TABLE KNIFE - stainless steel 18/10, micro serrated blade
(F) COUTEAU TABLE - inox 18/10, lame micro dentée
(D) MENUMESSER - CNS 18/10, micro Wellenschliff

EURO	No.		L cm
1,45	744.005		22



(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal 18/10, microkartel
(E) BISTRO CUTLERY - stainless steel 18/10, micro serrated blade
(F) COUVERT BISTRO - inox 18/10, lame micro dentée
(D) BISTROBESTECK - CNS 18/10, micro Wellenschliff

EURO	No.		L cm
3,45	845.001	**steakmes**/steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
2,60	845.002	**steakvork**/steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20



TRAMONTINA
TABLEWARE
BISTRO LINE



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

POLYWOOD

No.		L cm	EURO
727.001	**mes**/knife/couteau/Messer	21	1,65
727.002	**vork**/fork/fourchette/Gabel	19	1,65
727.003	**lepel**/spoon/cuillère/Löffel	19	1,65
727.004	**koffielepel**/coffeespoon cuillère à café/Kaffeelöffel	15	1,25



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

GAUCHO

No.		L cm	EURO
727.070	**vork**/fork/fourchette/Gabel	21	1,80
727.074	**mes**/knife/couteau/Messer	23	1,80



ULTRA CORTE

No.		L cm	EURO
727.080	**vork**/fork/fourchette/Gabel	20	1,70
727.084	**mes**/knife/couteau/Messer	22	1,70



JUMBO

No.		L cm	EURO
727.075	**mes - gewelfd handvat** knife - curved handle couteau - poignée incurvée Messer - gebogenem Griff	25	3,15



(N) BISTRO/STEAKMES SET - set à 6 steakmessen, roestvrijstaal, zwart gegoten heft
(E) BISTRO/STEAK KNIFE - set of 6 steak knifes, stainless steel, black molded handle
(F) COUTEAU BISTRO À STEAK - set de 6 pièces, inox, poignée fonte noir
(D) BISTRO/STEAKMESSER - im satz von 6 Stück, CNS, Schwarz Getauchte Griffe

No.		L cm	EURO
744.012	**set à 6**	22	3,95

Ⓝ KRUIMELVEGER - holheft, roestvrijstaal 18/10
Ⓔ TABLE CRUMBER - hollow handle, stainless steel 18/10
Ⓕ RAMASSE-MIETTES - manche creux, inox 18/10
Ⓓ KRÜMEFEGER - Rohrgrif, CNS 18/10

EURO	No.	cm
12,50	130.130	22x6,5



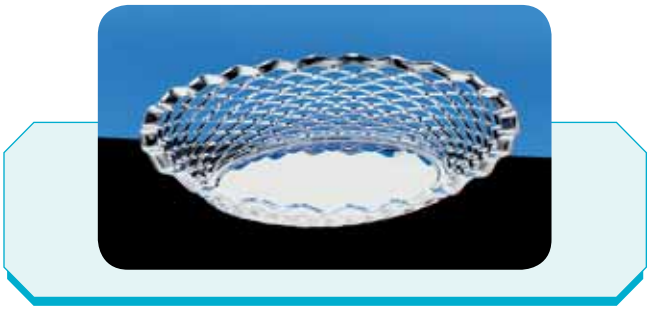
Ⓝ KRUIMELVEGER - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ TABLE CRUMBER - stainless steel 18/10
Ⓕ RAMASSE-MIETTES - inox 18/10
Ⓓ KRÜMEFEGER - CNS 18/10

EURO	No.	cm
13,50	720.310	15x7



Ⓝ BROODMAND - ovaal, roestvrijstaal 18/10
Ⓔ BREAD BASKET - oval, stainless steel 18/10
Ⓕ CORBEILLE À PAIN - ovale, inox 18/10
Ⓓ BROTKORB - oval, CNS 18/10

EURO	No.	cm
5,95	930.035	5(H)x28x22



Ⓝ BROODMAND - rond, roestvrijstaal 18/10
Ⓔ BREAD BASKET - round, stainless steel 18/10
Ⓕ CORBEILLE À PAIN - ronde, inox 18/10
Ⓓ BROTKORB - rund, CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm	H cm
3,95	744.020	20	8



Ⓝ BROODSNIJPLANK - van hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), met kruimelvanger
Ⓔ BREAD CUTTING BOARD - made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), with crumb catcher
Ⓕ PLANCHE À PAIN - fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500) avec dessus amovible
Ⓓ BROTSCHNEIDPLATTE - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, mit Krümelschale

EURO	No.	cm
45,50	882.110	4(H)x43x32





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

No.	Type		cm	EURO
809.001	**A**	**rond**/round/ronde/rund	20 Ø	0,90
809.002	**B**	**ovaal**/oval/ovale/oval	21x16	0,95
809.003	**C**		36x31	4,25
809.004	**D**		40x30	4,50
809.005	**E**	**stokbrood**/French loaf baguette/Pariser-Brot	38x14	2,90



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

No.		cm	EURO
125.001	**rond**/round/ronde/rund	20 Ø	1,45
125.002	**ovaal**/oval/ovale/oval	24x18	1,45

NEW!



(N) BROODMAND - katoen, uitwasbaar, geschikt voor wasmachine 40° C
(E) BREAD BASKET - cotton, suitable for washing machine 40° C
(F) CORBEILLE À PAIN - coton, lavable en machine à 40° C
(D) BROTKORB - Baumwolle, geeignet für Waschmaschine 40° C

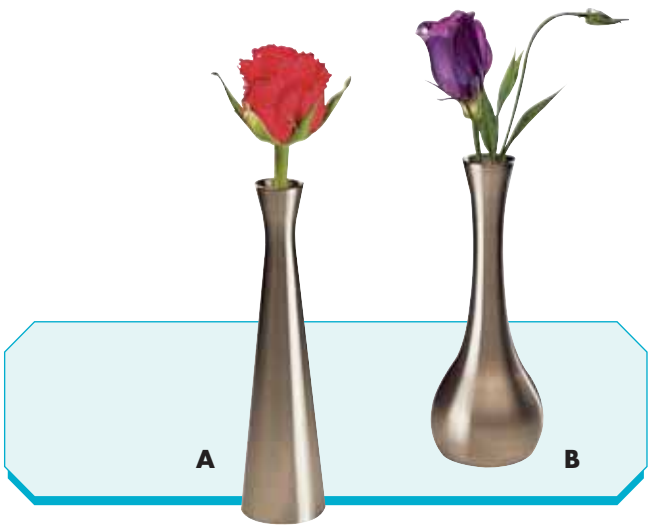


BEIGE

No.	Type	cm	EURO
130.010	**rond**/round/ronde/rund	9(H)x20 Ø	6,25
130.012	**ovaal**/oval/ovale/oval	7(H)x20x15	5,95

BEIGE-ZWART/BEIGE-BLACK/BEIGE-NOIR/BEIGE-SCHWARZ

No.	Type	cm	EURO
130.030	**rond**/round/ronde/rund	9(H)x20 Ø	6,25
130.032	**ovaal**/oval/ovale/oval	7(H)x20x15	5,95



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

No.	Type	Ø cm	H cm	EURO
130.140	**A**	4,0	16,5	10,50
130.142	**B**	6,5	18,0	12,15

(N) KAARTJESSTANDAARDS - incl. 20 beschrijfbare kaartjes

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

EURO	No.		H cm
7,95	130.145	**4 stuks/**pcs/Stk.	12



(N) TAFEL/MENUSTANDAARD - roestvrijstaal 18/10

(E) MENU STAND - stainless steel 18/10
(F) PORTE-MENU - inox 18/10
(D) MENUHALTER - CNS 18/10

EURO	No.	H cm
6,95	815.045	14
7,50	815.046	29
8,50	815.047	46



(N) CLOCHE - roestvrijstaal

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

EURO	No.	Ø cm
17,00	180.024	24
19,00	180.026	26



(N) SCHAAL "FRUITS DE MER" - rond, roestvrijstaal

(E) SEAFOOD PLATE - round, stainless steel
(F) PLATEAU FRUITS DE MER - rond, inox
(D) MEER-DELIKATESSENPLATTE - rund, CNS

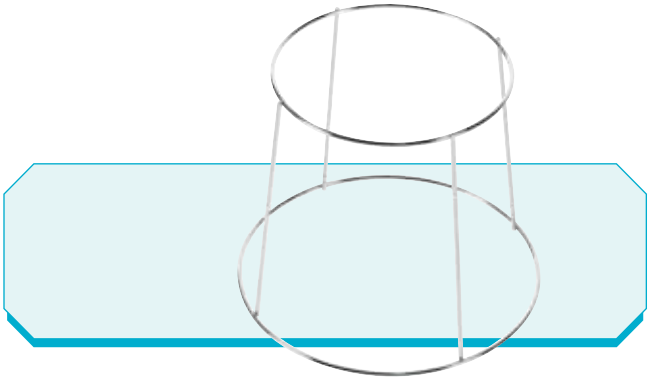
EURO	No.	Ø cm
15,95	930.027	36



(N) STANDAARD - voor schaal "Fruits de Mer"

(E) STAND - for seafood plate
(F) PORTE - pour plateau fruits de mer
(D) GESTELL - für Meer-Delikatessenplatte

EURO	No.	H cm	Ø cm
5,95	930.028	20	25





(N) WINDLICHT - roestvrijstaal, mat glas, set van 2 stuks
(E) WIND LIGHT - stainless steel, satin glass, set of 2 pieces
(F) LUMIÈRE DE VENT - inox, verre de satin, manche a deux
(D) WIND-LICHT - CNS, Gläser satiniert, Satz von zwei

No.	H cm	Ø cm	EURO
130.710	22	8	15,75



(N) WINDLICHT - roestvrijstaal, mat glas, set van 2 stuks
(E) WIND LIGHT - stainless steel, satin glass, set of 2 pieces
(F) LUMIÈRE DE VENT - inox, verre de satin, manche a deux
(D) WIND-LICHT - CNS, Gläser satiniert, Satz von zwei

No.	H cm	Ø cm	EURO
130.700	15	5	12,95



(N) KANDELAAR "CLASSIC" - verzilverd, set van 2 stuks
(E) CANDLE HOLDER "CLASSIC" - silver plated, set of 2 pieces
(F) BOUGEOIR "CLASSIC" - argent plaqué, manche a deux
(D) KERZENSTÄNDER "CLASSIC" - versilbert, Satz von zwei

No.	H cm	**voet**/foot pied/Fuss Ø cm	EURO
130.711	20,5	10	17,80



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

No.	H cm	**voet**/foot pied/Fuss ∅ cm	**armen** branches/ Arme	EURO
130.713	24	10	**3**	17,80
130.715	24	10	**5**	21,50



(N) KANDELAAR - messing vernikkeld, 5 armig
(E) CANDLE HOLDER - brass nickle-plated, 5 arms
(F) BOUGEOIR - laiton nickélee, 5 branches
(D) KERZENSTÄNDER - Messing vernickelt, 5 armig

No.	H cm	EURO
705.011	40	33,00
705.012	60	49,00
705.013	80	62,00
705.014	100	89,00

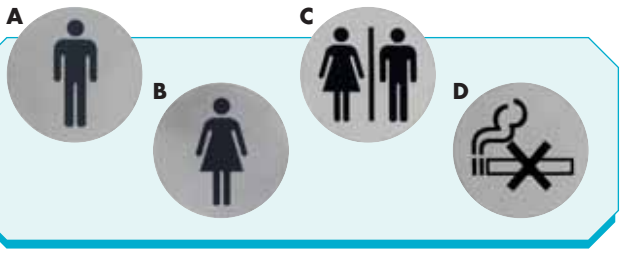
ROESTVRIJSTAAL 18/10
INOX 18/10

(N) TEKSTPLAATJE - zelfklevend roestvrijstaal 18/10
(E) ADHESIVE TEXT SIGNS - stainless steel 18/10
(F) INDICATIFS ADHESIVES - inox 18/10
(D) TEXTSCHILDER SELBKLEBEND - CNS 18/10

rond/round/ronde/rund

EURO	No.	Type	Model	Ø cm
1,30	705.100*	**A**	man	7,5
1,30	705.101*	**B**	vrouw	7,5
1,30	705.102*	**C**	man/vrouw	7,5
1,30	705.105*	**D**	rookverbod	7,5

* pictogram



(N) TEKSTPLAATJE - zelfklevend roestvrijstaal 18/10
(E) ADHESIVE TEXT SIGNS - stainless steel 18/10
(F) INDICATIFS ADHESIVES - inox 18/10
(D) TEXTSCHILDER SELBKLEBEND - CNS 18/10

rechthoekig/rectangular/rectangulaire/rechteckig

EURO	No.	Type	Model	cm
1,95	705.200*	**A**	man	11x6
1,95	705.201*	**B**	vrouw	11x6
1,95	705.202*	**C**	man/vrouw/toiletten	11x6
1,95	705.203*	**D**	pijl	11x6
1,95	705.204*	**E**	rolstoel	11x6
1,95	705.205*	**F**	rookverbod	11x6
1,95	705.206*	**G**	hondenverbod	11x6
1,95	705.207	**H**	toilet	11x6
1,95	705.208	**I**	prive	11x6
1,95	705.209	**J**	heren	11x6
1,95	705.210	**K**	dames	11x6
1,95	705.211	**L**	trekken	11x6
1,95	705.212	**M**	duwen	11x6
1,95	705.213	**N**	nooduitgang	11x6
1,95	705.214	**O**	geen toegang	11x6
1,95	705.215	**P**	keuken	11x6
2,95	705.216	**Q**	De directie stelt zich niet.....	13x13
1,95	705.217	**R**	WiFi	11x6
1,95	705.218*	**S**	mobiele telefoon verbod	11x6

* pictogram





Ⓝ BORD "OPEN - GESLOTEN" - roestvrijstaal, tweezijdig bedrukt, met ketting en zuignap

Ⓔ TEXT SIGNS "OPEN - GESLOTEN" - stainless steel, both sides printed, with chain and sucker

Ⓕ INDICATIFS "OPEN - GESLOTEN" - inox, imprime bilaterament, avec chaîne et ventouse

Ⓓ TEXTSCHILDER "OPEN - GESLOTEN" - CNS, doppelseitig bedruckt, mit Kette und Saugnapf

No.		Ø cm	EURO
705.250	**rond**/round/ronde/rund	13	3,25



Ⓝ BORD "OPEN - GESLOTEN" - tweezijdig bedrukt, kunststof, zwart met witte opdruk, ovaal met zuignap en ketting

Ⓔ "OPEN - GESLOTEN" SIGN - both sides printed, plastic, oval, with chain and sucker

Ⓕ ECRITEAU AVEC "OPEN - GESLOTEN" - imprimé bilatéralement, plastique, ovale, avec chaîne et ventouse

Ⓓ SCHILD "OPEN - GESLOTEN" - doppelseitig bedruckt, Kunststoff, Oval mit Kette und Saugnapf

No.	cm	EURO
880.060	15(H)x30	8,95



Ⓝ BORDJE "NIET ROKEN A.U.B." - tweezijdig bedrukt, kunststof

Ⓔ "NO SMOKING PLEASE" SIGN - both sides printed, plastic

Ⓕ ECRITEAU AVEC "NE PAS FUMER S.V.P." - imprimé bilatéralement, plastique

Ⓓ SCHILD "NICHT RAUCHEN BITTE" - doppelseitig bedruckt, Kunststoff

No.	cm	EURO
880.040	6,5(H)x13	1,85



Ⓝ BORDJE "GERESERVEERD" - tweezijdig bedrukt, kunststof

Ⓔ "GERESERVEERD" SIGN - both sides printed, plastic

Ⓕ MARQUE-PLACE AVEC "GERESERVEERD" - imprimé bilatéralement, plastique

Ⓓ SCHILD "GERESERVEERD" - doppelseitig bedruckt, Kunststoff

No.			cm	EURO
880.020	**A**	gereserveerd	4(H)x13	1,10
880.021	**B**	gereserveerd	5(H)x20	2,90
880.030	**C**	réservé	4(H)x13	1,25
880.032	**D**	gereserveerd/réservé (combi)	4(H)x13	1,25

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

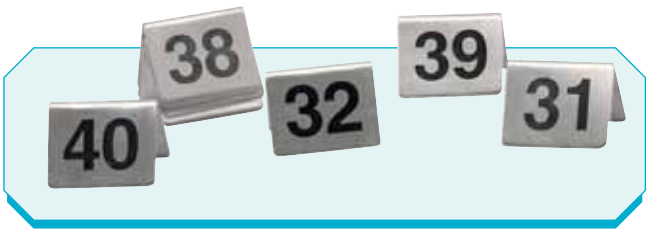


EURO	No.	Set No.	cm
6,75	880.110	1 - 10	4(H)x4
6,75	880.111	11 - 20	4(H)x4
6,75	880.112	21 - 30	4(H)x4
6,75	880.113	31 - 40	4(H)x4
6,75	880.114	41 - 50	4(H)x4

Ⓝ BORDJES - roestvrijstaal, 2 zijdig bedrukt
Ⓔ SIGNS - stainless steel, both sides printed
Ⓕ MARQUE-PLACES - inox, imprime bilaterament
Ⓓ SCHILDER - CNS, doppelseitig bedruckt



Ⓝ TAFELNUMMERS
Ⓔ TABLENUMBERS
Ⓕ NUMEROS DE TABLE
Ⓓ TISCHNUMMERN



EURO	No.	Set No.	cm
8,75	705.050	1 - 10	3,5(H)x5,5
8,75	705.051	11 - 20	3,5(H)x5,5
8,75	705.052	21 - 30	3,5(H)x5,5
8,75	705.053	31 - 40	3,5(H)x5,5
8,75	705.054	41 - 50	3,5(H)x5,5
46,00	705.055	51 - 100	3,5(H)x5,5

GERESERVEERD



EURO	No.	cm
1,85	705.060	4,5(H)x10

RESERVE



EURO	No.	cm
1,85	705.062	4,5(H)x10

NO SMOKING



EURO	No.	cm
1,85	705.065	4,5(H)x10

NEW!



(N) THEEKISTJE - gemaakt van hoge kwaliteit bamboe, met 8 compartimenten voor een overzichtelijke en aantrekkelijke presentatie van thee zakjes, met magneetsluiting, (excl. theezakjes)

(E) TEA BOX - made of high quality bamboo, with 8 compartments for the arrangement and appealing presentation of tea bags, with magnetic seal

(F) BOÎTE DE THÉ - de bambou de haute qualité, avec 8 compartiments pour une présentation bien organisée et attrayante de sachets de thé, avec fermeture magnétique, (excl. sachets de thé)

(D) TEEBOX - aus hochwertigem Bambus, mit 8 Fächern zur übersichtlichen Aufbewahrung und ansprechenden Präsentation von Teebeuteln, mit Magnetverschluss (ohne Teebeuteln)

No.	cm	EURO
081.100	9(H)x28x16	15,25



(N) MELK EN SUIKER SET - roestvrijstaal 18/8, met lepel

(E) MILK AND SUGARSET - stainless steel 18/8, incl. spoon

(F) LAIT ET LE SUCRE ONT PLACÉ - inox 18/8, cuillère incl.

(D) MILCH UND ZUCKER SATZ - CNS 18/8, inkl. Löffel

No.	H cm	cm	EURO
081.035	11	15x5	13,95



(N) SUIKERPOT - roestvrijstaal 18/10

(E) SUGAR BOWL - stainless steel 18/10

(F) SUCRIER - inox 18/10

(D) ZUCKERDOSE - CNS 18/10

No.	H cm	Ø cm	EURO
081.033	15	14	7,70



(N) ROOM/WATERKAN - roestvrijstaal 18/10

(E) CREAM/WATER JUG - stainless steel 18/10

(F) POT À CREME/EAU - inox 18/10

(D) RAHM/WASSERKANNE - CNS 18/10

No.	Lit.	H cm	Ø cm	EURO
815.026	0,15	6	7	8,70
815.027	0,23	5	9	11,15
815.021	0,35	10	8	11,50
815.022	0,60	11	9	15,55
815.023	1,00	13	10	21,30
815.024	1,50	16	12	36,15
815.025	2,00	18	13	43,60

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

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

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

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



Ⓝ THEEPOT - roestvrijstaal 18/10

Ⓔ TEA POT - stainless steel 18/10

Ⓕ THÉIÈRE - inox 18/10

Ⓓ TEEKANNE - CNS 18/10

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
8,95	635.001	0,20	9	9
9,95	635.002	0,35	9	10
13,30	635.003	0,50	11	11
17,60	635.004	1,00	13	14
20,45	635.005	1,75	16	16



Ⓝ KOFFIEPOT - roestvrijstaal 18/10

Ⓔ COFFEE POT - stainless steel 18/10

Ⓕ CAFETIÈRE - inox 18/10

Ⓓ KAFFEEKANNE - CNS 18/10

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
11,95	635.007	0,35	12	9
12,50	635.008	0,50	13	10
15,90	635.009	1,00	15	12
19,50	635.010	1,75	19	14



Ⓝ SUIKERPOT - roestvrijstaal 18/10, met deksel

Ⓔ SUGAR BOWL - stainless steel 18/10, with lid

Ⓕ SUCRIER - inox 18/10, avec couvercle

Ⓓ ZUCKERDOSE - CNS 18/10, mit deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
5,50	635.012	0,35	8	9
6,85	635.013	0,50	9	10



Ⓝ ROOMKAN - roestvrijstaal 18/10

Ⓔ CREAM JUG - stainless steel 18/10

Ⓕ POT À CRÈME - inox 18/10

Ⓓ RAHM/MILCHKANNE - CNS 18/10

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
4,95	635.015	0,15	7	7
7,65	635.016	0,35	10	9
8,95	635.017	0,50	11	10
13,25	635.018	1,00	13	11
16,75	635.019	1,75	16	14



(N) THEEPOT - roestvrijstaal 18/8
(E) TEA POT - stainless steel 18/8
(F) THÉIÈRE - inox 18/8
(D) TEEKANNE - CNS 18/8

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm	EURO
861.001	0,34	12	8	8	4,20
861.002	0,50	16	10	8	4,40
861.003	0,60	20	10	10	4,90
861.004	1,00	32	12	11	6,10
861.005	1,50	48	14	13	9,55
861.106	2,00	70	16	15	12,50



(N) KOFFIEKAN - roestvrijstaal 18/8
(E) COFFEE POT - stainless steel 18/8
(F) CAFETIÈRE - inox 18/8
(D) KAFFEEKANNE - CNS 18/8

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm	EURO
861.006	0,34	12	9	7	4,15
861.007	0,50	16	12	7	4,55
861.008	0,60	20	13	9	5,25
861.009	1,00	32	14	10	6,25
861.010	1,50	48	15	12	8,95
861.011	2,00	70	19	13	11,75
861.012	3,00	100	21	14	15,50



(N) SUIKERPOT - roestvrijstaal 18/8
(E) SUGAR BOWL - stainless steel 18/8
(F) SUCRIER - inox 18/8
(D) ZUCKERDOSE - CNS 18/8

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm	EURO
861.013	0,2	7	8	8	2,75
861.014	0,3	10	8	9	3,15



(N) ROOMKAN - roestvrijstaal 18/8
(E) CREAM JUG - stainless steel 18/8
(F) POT À CREME - inox 18/8
(D) RAHM/MILCHKANNE - CNS 18/8

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm	EURO
861.016	0,085	3	5	5	1,10
861.017	0,140	5	6	6	1,55
861.018	0,200	7	7	6	2,00
861.019	0,300	10	8	7	2,20
861.020	0,500	16	10	8	3,40
861.021	0,600	20	11	9	3,95
861.022	1,000	32	12	10	5,20
861.023	1,500	48	13	12	7,40
861.024	2,200	70	17	13	9,75
861.025	3,000	100	19	15	13,15

(N) GROENTE/DEKSCHAAL - porselein
(E) VEGETABLE DISH - porcelain
(F) LÉGUMIER - porcelaine
(D) GEMÜSESCHUSSEL

TAKE AWAY

EURO	No.	cm
4,95	875.082	12(H)x14x14
7,50	875.085	12(H)x20x17



(N) DEKSCHAAL EN DEKSEL - roestvrijstaal 18/8
(E) VEGETABLE DISH AND LID - stainless steel 18/8
(F) LÉGUMIER ET COUVERCLE - inox 18/8
(D) GEMÜSESCHÜSSEL UND DECKEL - CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm	**deksel voor**/lid for couvercle pour/Deckel für
2,35	857.011	12	
2,35	857.041		857.011
2,70	857.012	15	
2,70	857.042		857.012
3,25	857.013	18	
3,25	857.043		857.013
5,10	857.014	20	
5,10	857.044		857.014



(N) DEKSCHAAL EN DEKSEL - roestvrijstaal 18/10
(E) VEGETABLE DISH AND LID - stainless steel 18/10
(F) LÉGUMIER ET COUVERCLE - inox 18/10
(D) GEMÜSESCHÜSSEL UND DECKEL - CNS 18/10

EURO	No.	Ø cm	**deksel voor**/lid for couvercle pour/Deckel für
9,95	067.080	15	
6,85	067.085		067.080
11,50	067.081	16	
8,80	067.086		067.081
13,95	067.082	19	
9,75	067.087		067.082



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

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,15	385.118	18	5



(N) SOEPTERRINE EN DEKSEL - roestvrijstaal 18/8
(E) SOUP TERRINE AND LID - stainless steel 18/8
(F) SOUPIÈRE ET COUVERCLE - inox 18/8
(D) SUPPENSCHÜSSEL UND DECKEL - CNS 18/8

No.	Lit.	Ø cm	H cm	**deksel voor**/lid for couvercle pour/Deckel für	EURO
857.051	1,0	17	10		12,35
857.061				857.051	5,25
857.052	1,8	21	12		15,75
857.062				857.052	8,15
857.053	3,0	25	14		19,95
857.063				857.053	9,90



(N) SOEPKOM - met vaste schotel, roestvrijstaal 18/8
(E) SOUP BOWL - with saucer one-piece, stainless steel 18/8
(F) BOL À SOUPE - avec soucoupe d'une piece, inox 18/8
(D) SUPPENTASSE - mit Schüssel, aus einem Stück, CNS 18/8

No.	Ø cm	Lit.	EURO
861.050	12	0,35	2,60



(N) SOEPKOM - roestvrijstaal 18/8
(E) SOUP/FINGER BOWL - stainless steel 18/8
(F) BOL À SOUPE/RINCE-DOIGTS - inox 18/8
(D) SUPPENTASSE/FINGERSCHALE - CNS 18/8

No.	Ø cm	Lit.	EURO
857.071	13	0,35	2,00



(N) SAUCIERE - op voet, roestvrijstaal 18/8
(E) GRAVY BOAT - with foot, stainless steel 18/8
(F) SAUCIÈRE - sur pied, inox 18/8
(D) SAUCIERE - mit Füss, CNS 18/8

No.	Lit.	EURO
861.031	0,15	2,45
861.032	0,25	3,15
861.033	0,30	3,30



(N) SAUCIERE - op voet, roestvrijstaal 18/10
(E) GRAVY BOAT - with foot, stainless steel 18/10
(F) SAUCIÈRE - sur pied, inox 18/10
(D) SAUCIERE - mit Füss, CNS 18/10

No.	Lit.	EURO
815.039	0,15	5,75
815.040	0,30	7,45

(N) EIERDOPJE - porselein
(E) EGG CUP - porcelain
(F) COQUETIER - porcelaine
(D) EIERBECHER - Porzellan

EURO	No.	H cm
4,75	735.310	6



(N) EIERDOPJE - met vaste schotel, roestvrijstaal 18/10
(E) EGG CUP - with saucer one-piece, stainless steel 18/10
(F) COQUETIER - avec soucoupe d'une piece, inox 18/10
(D) EIERBECHER - mit Schüssel aus einem Stück, CNS 18/10

EURO	No.
1,95	815.048



(N) EIERDOPJE - 6 stuks per set, roestvrijstaal 18/8
(E) EGG CUP - 6 pcs carton, stainless steel 18/8
(F) COQUETIER - boîte à 6 pcs, inox 18/8
(D) EIERBECHER - Karton mit 6 Stück, CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,95	861.041	4,5	3,5



(N) EIERDOPJE - 6 stuks per set, porselein
(E) EGG CUP - set 6 pcs, porcelain
(F) COQUETIER - set 6 pcs, porcelaine
(D) EIERBECHER - Satz 6 Stück, Porzellan

EURO	No.	Ø cm
6,00	*931.017	11



(N) EIERDOPJE - melamine
(E) EGG CUP - melamine
(F) COQUETIER - mélamine
(D) EIERBECHER - Melamin

EURO	No.	Ø cm
2,45	937.932	10



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

EURO	No.	L cm
0,80	937.114	12





(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal 18/10
(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel 18/10
(F) PINCE À UNIVERSELLE - inox 18/10
(D) UNIVERSALZANGE - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
140.010	27	4,75



(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TONG - stainless steel 18/10
(F) PINCE À SERVICE - inox 18/10
(D) SERVIERZANGE - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
140.012	27	4,75



(N) UNIVERSEELTANG/BAKSPAAN - roestvrijstaal 18/10
(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel 18/10
(F) SPATULE MULTI-USAGE - inox 18/10
(D) UNIVERSALZANGE - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
140.015	27	4,75



(N) SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal 18/10
(E) SPAGHETTI TONG - stainless steel 18/10
(F) PINCE À SPAGHETTI - inox 18/10
(D) SPAGHETTIZANGE - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
140.017	27	4,75

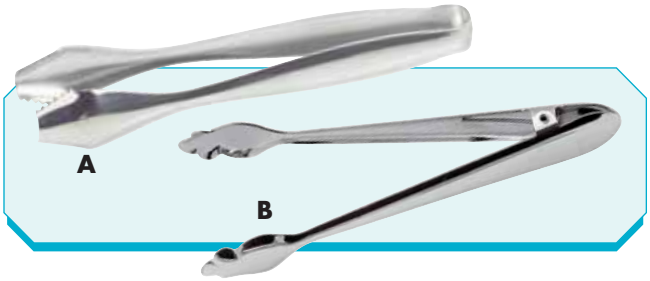


(N) SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal 18/10
(E) SPAGHETTI TONG - stainless steel 18/10
(F) PINCE À SPAGHETTI - inox 18/10
(D) SPAGHETTIZANGE - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
893.032	23	6,75

(N) IJSBLOKJESTANGETJE - roestvrijstaal 18/10
(E) ICE TONGS - stainless steel 18/10
(F) PINCE À GLACE - inox 18/10
(D) EISWÜRFELZANGE - CNS 18/10

EURO	No.	Type	L cm
4,70	893.094	**A**	18
1,90	744.015	**B**	18



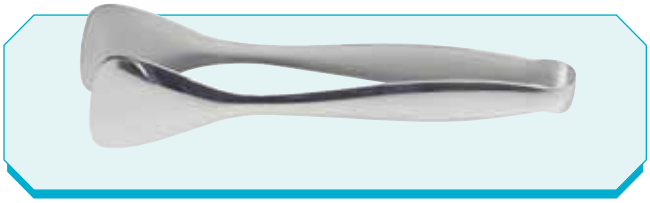
(N) SUIKERTANGETJE - roestvrijstaal 18/10
(E) SUGAR TONG - stainless steel 18/10
(F) PINCE À SUCRE - inox 18/10
(D) ZUCKERZANGE - CNS 18/10

EURO	No.	L cm
5,20	893.071	13



(N) CAKETANGETJE - roestvrijstaal 18/10
(E) CAKE TONG - stainless steel 18/10
(F) PINCE À GATEAUX - inox 18/10
(D) GEBÄCKZANGE - CNS 18/10

EURO	No.	L cm
4,70	893.031	18



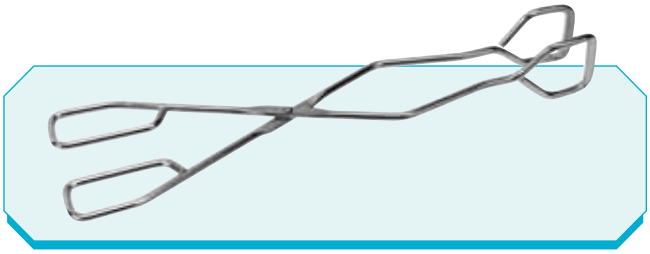
(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TONG - stainless steel 18/10
(F) PINCE À SERVICE - inox 18/10
(D) SERVIERZANGE - CNS 18/10

EURO	No.	L cm
4,40	725.010	22



(N) GRILL/SERVEERTANG - roestvrijstaal 18/10
(E) GRILL/SERVING TONG - stainless steel 18/10
(F) PINCE À SERVICE - inox 18/10
(D) GRILL/SERVIERZANGE - CNS 18/10

EURO	No.	L cm
6,95	725.015	32



(N) SERVEERTANG MINI - roestvrijstaal 18/0, met gekleurde nylon grijper
(E) SERVING TONG MINI - stainless steel 18/0, with coloured nylon head
(F) PINCE À SERVICE MINI - inox 18/0, avec tête nylon coloré
(D) SERVIERZANGE MINI - CNS 18/0, mit farbigen Nylonkopf

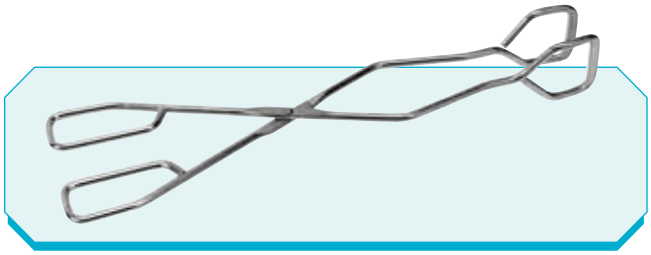
EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm
1,95	140.200	**blauw**/bleu/bleu/blau	19
1,95	140.201	**groen**/green/vert/grün	19
1,95	140.203	**rood**/red/rouge/rot	19





Ⓝ SERVEERTANG - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ SERVING TONG - stainless steel 18/8
Ⓕ PINCE À SERVICE - inox 18/8
Ⓓ SERVIERZANGE - CNS 18/8

No.	L cm	EURO
015.003	22	4,95



Ⓝ GRILLTANG - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ GRILL TONG - stainless steel 18/8
Ⓕ PINCE À GRILLER - inox 18/8
Ⓓ GRILLZANGE - CNS 18/8

No.	L cm	EURO
015.010	33	8,95



Ⓝ SERVEERTANG - roestvrijstaal, met afgeronde randen voor goede greep en met ingebouwde veer
Ⓔ SERVING TONG - stainless steel, with scalloped edges providing excellent grip, with spring in handle
Ⓕ PINCE À SERVICE - inox, avec des manches faciles de tenir et avec ressort encastré
Ⓓ SERVIERZANGE - CNS, mit handgerechten Griffen und eingebauter Feder

No.	L cm	EURO
560.023	23	2,95
560.030	30	3,95
560.040	40	4,95

HACCP



Ⓝ SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat
Ⓔ SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
Ⓕ PINCE À SERVICE - inox, avex poignée plastique résistant température chaud
Ⓓ SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
125.120	**zwart**/black/noir/schwarz	25	3,45
125.121	**blauw**/bleu/blue/blau	25	3,45
125.122	**bruin**/brown/brun/braun	25	3,45
125.123	**wit**/white/blanc/weiss	25	3,45
125.124	**groen**/green/vert/grün	25	3,45
125.125	**rood**/red/rouge/rot	25	3,45
125.130	**zwart**/black/noir/schwarz	30	3,95
125.131	**blauw**/bleu/blue/blau	30	3,95
125.132	**bruin**/brown/brun/braun	30	3,95
125.133	**wit**/white/blanc/weiss	30	3,95
125.134	**groen**/green/vert/grün	30	3,95
125.135	**rood**/red/rouge/rot	30	3,95

Ⓝ SERVEERSCHOTEL - rond, roestvrijstaal 18/8

Ⓔ SERVING DISH - round, stainless steel 18/8
Ⓕ PLAT À SERVIR - ronde, inox 18/8
Ⓓ SERVIERPLATTE - rund, CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm
10,75	180.020	41



Ⓝ SERVEERSCHAAL - rechthoekig, roestvrijstaal 18/10

Ⓔ SERVING TRAY - rectangular, stainless steel 18/10
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - rectangulaire, inox 18/10
Ⓓ SERVIERTABLETT - rechteckig, CNS 18/10

EURO	No.	cm
17,95	815.225	25x19,5
22,35	815.231	31x23,5
29,75	815.237	37x27,0
44,00	815.241	41x31,5
62,00	815.246	46x35,5
79,00	815.251	51x39,0



Ⓝ SERVEERPLATEAU - rechthoekig, met handgrepen, roestvrijstaal 18/10

Ⓔ SERVING TRAY - rectangular, with handles, stainless steel 18/10
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - rectangulaire, avec anses, inox 18/10
Ⓓ SERVIERTABLETT - rechteckig, mit Griffen, CNS 18/10

EURO	No.	cm
24,00	067.001	35x27
32,00	067.002	40x30
44,00	067.003	45x34
64,00	067.004	52x39
86,00	067.005	60x45



Ⓝ SERVEERPLATEAU - met handgrepen en filet rand, roestvrijstaal 18/10

Ⓔ SERVING TRAY - with handles and filet rim, stainless steel 18/10
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - avec anses et bord fileté, inox 18/10
Ⓓ SERVIERTABLETT - mit Griffen und Filetrand, CNS 18/10

EURO	No.	cm
16,75	067.030	30x23
21,80	067.031	35x26
27,80	067.032	40x30
37,95	067.033	45x34
53,00	067.034	53x40





(N) VITRINESCHOTEL - rechthoekig, kunststof, wit
(E) DISPLAY TRAY - rectangular, plastic, white
(F) PLAT D'ETALAGE ET À PATISSERIE - rectangulaire, plastique, blanc
(D) AUSLAGEPLATTE - rechteckig, Kunststoff, weiss

No.	cm	EURO
036.003	2(H)x20x15	2,25
036.002	2(H)x30x19	3,80
036.004	2(H)x27x21	3,40
036.005	2(H)x35x24	4,35
036.006	2(H)x42x28	8,70



(N) SATESCHAAL - roestvrijstaal 18/0
(E) SATEH DISH - stainless steel 18/0
(F) PLAT À SATEH - inox 18/0
(D) SCHASCHLIK-/SATEHPLATTE - CNS 18/0

No.	cm	EURO
861.075	21x11	2,20





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

rechthoekig/rectangular/rectangulaire/rechteckig

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

rond/round/ronde/rund

No.	Ø cm	EURO
130.225	35	3,15





(N) VITRINESCHOTEL - rechthoekig, roestvrijstaal 18/8
(E) DISPLAY TRAY - rectangular, stainless steel 18/8
(F) PLAT D'ETALAGE - rectangulaire, inox 18/8
(D) AUSLAGEPLATTE - rechteckig, CNS 18/8

No.	cm	EURO
085.150	1(H)x22,5x18	2,70
812.001	1(H)x30,0x21	6,75
840.001	2(H)x39,5x30	16,75
840.002	2(H)x56,0x30	23,50

(N) SCHOTEL - ovaal, met kraalrand, roestvrijstaal
(E) DISH - oval, bead type rim, stainless steel
(F) PLAT - ovale, bord rond, inox
(D) PLATTE - oval, gebördelter Rand, CNS

EURO	No.	cm
1,95	085.520	20x14
2,90	085.525	25x18
3,65	085.530	30x21
4,80	085.535	35x24
6,50	085.540	40x28
7,60	085.545	45x31
10,40	085.550	50x35
12,95	085.555	55x38
14,85	085.560	60x42



(N) SCHOTEL - ovaal, met kraalrand, roestvrijstaal 18/10
(E) DISH - oval, bead type rim, stainless steel 18/10
(F) PLAT - ovale, bord rond, inox 18/10
(D) PLATTE - oval, gebördelter Rand, CNS 18/10

EURO	No.	cm
1,95	861.220	20x14
3,10	861.225	25x18
3,80	861.230	30x22
4,90	861.235	35x22
7,15	861.240	40x26
8,70	861.245	45x29
11,95	861.250	50x35
14,95	861.255	56x38
18,50	861.261	61x42



(N) VISSCHOTEL - ovaal, roestvrijstaal 18/0
(E) FISH DISH - oval, stainless steel 18/0
(F) PLAT À POISSON - ovale, inox 18/0
(D) FISCHPLATTE - oval, CNS 18/0

EURO	No.	cm
25,50	930.121	80x31
49,50	930.122	100x34



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TRAY - stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR - inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT - CNS 18/10

EURO	No.	cm	
26,50	130.300	53x32,5	**(1 / 1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/8
(E) SERVING TRAY - stainless steel 18/8
(F) PLATEAU À SERVIR - inox 18/8
(D) SERVIERTABLETT - CNS 18/8

EURO	No.	cm	
11,20	953.353	53x32,5	**(1 / 1 GN)**





(N) SERVEERPLATEAUS 1/1 GASTRONORM
(E) SERVING TRAYS 1/1 GASTRONORM
(F) PLATEAU DE SERVICE 1/1 GASTRONORM
(D) SERVIERTABLETTS 1/1 GASTRONORM

(N) PARTY SCHAAL - verchroomd
(E) PARTY TRAY - chrome
(F) PLATEAU DE SERVICE - chromée
(D) PARTY PLATTE - verchromt

No.	cm		EURO
130.200	53x32,5	**(1 / 1 GN)**	4,50

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

No.	cm		EURO
130.205	53x32,5	**(1 / 1 GN)**	4,80



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/0
(E) SERVING TRAY - stainless steel 18/0
(F) PLATEAU À SERVIR - inox 18/0
(D) SERVIERTABLETT - CNS 18/0

No.	cm		EURO
130.330	53x32,5	**(1 / 1 GN)**	8,50



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/0
(E) SERVING TRAY - stainless steel 18/0
(F) PLATEAU À SERVIR - inox 18/0
(D) SERVIERTABLETT - CNS 18/0

No.	cm		EURO
130.210	53x32,5	**(1 / 1 GN)**	14,50

NEW!



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TRAY - stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR - inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT - CNS 18/10

No.	cm		EURO
130.325	53x32,5	**(1 / 1 GN)**	25,95

(N) SERVEERPLATEAUS 1/1 GASTRONORM
(E) SERVING TRAYS 1/1 GASTRONORM
(F) PLATEAU DE SERVICE 1/1 GASTRONORM
(D) SERVIERTABLETTS 1/1 GASTRONORM

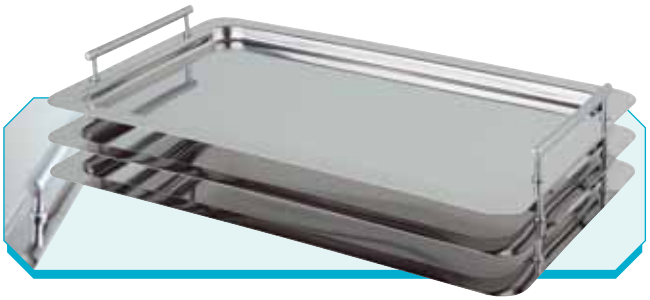
(N) SERVEERPLATEAU CATERING - voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken, roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TRAY CATERING - with handles, which makes the tray's stackable, stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR CATERING - avec poignée, empilables par les poignée, inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT CATERING - mit Griffen, stapelbar mittels Griffen, CNS 18/10

EURO	No.	cm	
43,50	130.315	53x32,5	**(1 / 1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU CATERING - voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken, roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TRAY CATERING - with handles, which makes the tray's stackable, stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR CATERING - avec poignée, empilables par les poignée, inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT CATERING - mit Griffen, stapelbar mittels Griffen, CNS 18/10

EURO	No.	cm	
29,95	130.305	53x32,5	**(1 / 1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU CATERING - voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken, roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TRAY CATERING - with handles, which makes the tray's stackable, stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR CATERING - avec poignée, empilables par les poignée, inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT CATERING - mit Griffen, stapelbar mittels Griffen, CNS 18/10

EURO	No.	cm	
34,50	130.310	53x32,5	**(1 / 1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU - halve maan, roestvrijstaal
(E) SERVING TRAY - half moon, stainless steel
(F) PLATEAU À SERVIR - demi lunaire, inox
(D) SERVIERTABLETT - halb Mond, rostfrei

EURO	No.	cm	
16,95	130.320	53x32,5	**(1 / 1 GN)**





Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel 18/8
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox 18/8
Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS 18/8

TYPE SUNDAY

No.	cm		EURO
130.340	32,5x26,5	**(1 / 2 GN)**	15,75
130.342	53,0x32,5	**(1 / 1 GN)**	27,95





Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel 18/10
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox 18/10
Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS 18/10

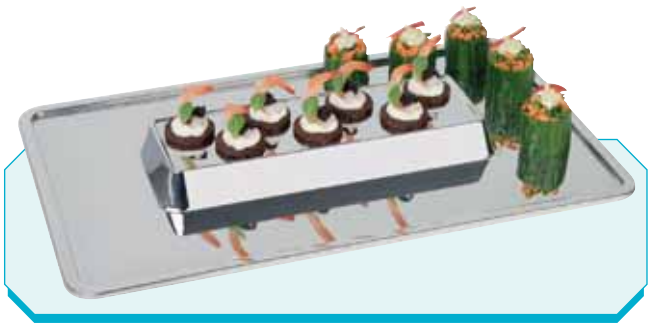
TYPE SWING

No.	cm		EURO
130.350	53x32,5	**(1 / 1 GN)**	29,95



Ⓝ BUFFETSCHAAL - rond, 3 niveaus, roestvrijstaal 18/10
Ⓔ BUFFET TRAY - round, 3 steps, stainless steel 18/10
Ⓕ PLATEAU À BUFFET - ronde, 3 niveaux, inox 18/10
Ⓓ BUFFET-TABLETT - rund, 3 stufen, CNS 18/10

No.	H cm	∅ cm	EURO
130.360	4,4	48	35,00



Ⓝ BUFFETSCHAAL - 2 niveaus, roestvrijstaal 18/10
Ⓔ BUFFET TRAY - 2 steps, stainless steel 18/10
Ⓕ PLATEAU À BUFFET - 2 niveaux, inox 18/10
Ⓓ BUFFET-TABLETT - 2 stufen, CNS 18/10

No.	cm		EURO
130.365	53x32,5	**(1 / 1 GN)**	32,00

Ⓝ Ambachtelijk rietwerk, voor een decoratieve presentatie van broodproducten en fruit etc.

Ⓔ Traditional made wicker baskets for presentation of bread and fruits etc.

Ⓕ Fabrication traditionelle en osier vernis, pour la présentation du pain, des fruits etc.

Ⓓ Traditionelle flecht Korben, für presentation von Brot und Fruchte usw.



Ⓝ STOKBROODMAND - rond
Ⓔ FRENCH LOAF BASKET - round
Ⓕ CORBEILLE À BAGUETTE - ronde
Ⓓ PARISER BROTKORB - rund

EURO	No.	H cm	Ø cm
28,50	809.010	38	32



Ⓝ BROODJESMAND
Ⓔ WICKER BREAD BASKET
Ⓕ MANNE À FLANS INCLINES
Ⓓ BRÖTCHENKORB

EURO	No.	cm
68,00	809.015	60(H)x44x51



Ⓝ BROODMAND
Ⓔ BREAD BASKET
Ⓕ CORBEILLE À PAIN
Ⓓ BROTKORB

EURO	No.	cm
39,00	809.020	10(H)x70x30



Ⓝ BROODMAND - met tussenschot
Ⓔ BREAD BASKET - with compartment
Ⓕ CORBEILLE À PAIN - avec compartiment
Ⓓ BROTKORB - mit Trennwand

EURO	No.	cm
84,00	809.025	15/30(H)x100x55



Ⓝ BROODMAND - vierkant
Ⓔ BREAD BASKET - square
Ⓕ CORBEILLE À PAIN - carré
Ⓓ BROTKORB - viereckig

EURO	No.	cm
46,00	809.021	20(H)x50x50



NEW!

Ⓝ BROODMAND - met katoenen doek, met opdruk "Bread"
Ⓔ BASKET - with cotton cloth, with print "Bread"
Ⓕ CORBEILLE - avec le torchon en coton, avec marqués "Bread"
Ⓓ KORB - mit Baumwolltuch, mit Aufdruck "Bread"

rond/round/ronde/rund

No.	H cm	Ø cm	EURO
809.006	9	21	3,25

ovaal/oval/ovale/oval

No.	cm	EURO
809.007	8(H)x26x20	3,75

rechthoekig/rectangular/rectangulaire/rechteckig

No.	cm	EURO
809.008	8(H)x26x20	3,75



Ⓝ MAND - "Horn of Plenty", op standaard
Ⓔ BASKET - "Horn of Plenty", with base
Ⓕ CORBEILLE - "Horn of Plenty", avec support
Ⓓ KORB - "Horn of Plenty", auf Ständer

No.	L cm	Ø cm	EURO
809.031	50	30	27,50



Ⓝ FRUITMAND
Ⓔ FRUIT BASKET
Ⓕ CORBEILLE À FRUITS
Ⓓ FRÜCHTE KORB

No.	cm	EURO
809.040	3/14(H)x38x30	3,95



Ⓝ BROOD PLATEAU - rond
Ⓔ WICKER TRAY - round
Ⓕ CORBEILLE À PAIN - ronde
Ⓓ BROTKORB - rund

No.	H cm	Ø cm	EURO
809.042	6	60	19,50

(N) TAARTSTANDAARD - glas met roestvrijstalen draaivoet, geschikt voor taarten tot Ø 30 cm

(E) CAKE STAND - glas with stainless steel swivel base, for cakes up to Ø 30 cm

(F) PLATEAU À TARTE - verre avec pied tournant inox, pour tartes jusqu'à un diamètre de 30 cm

(D) TORTENPLATTE - glas mit drehfuss aus CNS, für Torten mit einem Durchmesser bis zu 30 cm

EURO	No.	H cm	Ø cm
18,50	130.185	7	33



(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal 18/8

(E) CAKE STAND - stainless steel 18/8

(F) PLATEAU À TARTE - inox 18/8

(D) TORTENPLATTE - CNS 18/8

EURO	No.	H cm	Ø cm
10,50	055.060	6	30



(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal, voorzien van een transparante kunststof afdekkap, geschikt voor taarten tot Ø 30 cm

(E) CAKE STAND - stainless steel, with transparent, plastic cover, for cakes up to Ø 30 cm

(F) PLATEAU À TARTE - inox, avec cloche transparent, pour tartes jusqu'à un diamètre de 30 cm

(D) TORTENPLATTE - CNS, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff, für Torten mit einem Durchmesser bis zu 30 cm

EURO	No.	H cm	Ø cm
45,00	041.060	37	33
	afdekkap los/cover only/cloche seul/Abdeckhaube allein		
15,95	041.061	21	31



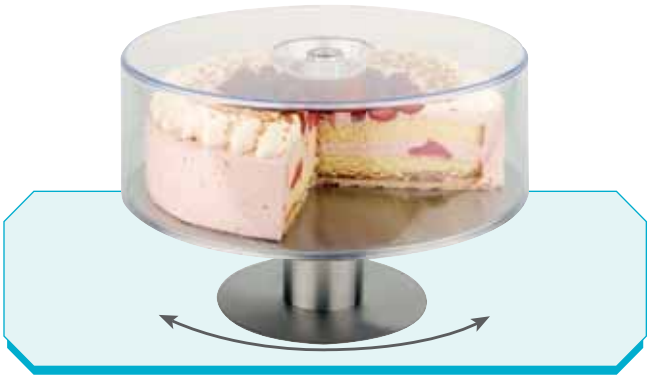
(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal, draaivoet

(E) CAKE STAND - stainless steel, swivel base

(F) PLATEAU À TARTE - inox, pied tournant

(D) TORTENPLATTE - CNS, Drehfuss

EURO	No.	H cm	Ø cm
31,50	130.183	7	31
	afdekkap/cover/cloche/Abdeckhaube		
4,95	130.184	9,5	30





(N) TAARTPLATEAU - roestvrijstaal 18/0, voorzien van een transparante kunststof afdekkap

(E) CAKE TRAY - stainless steel 18/0, with transparent, plastic cover

(F) PLATEAU À TARTE - inox 18/0, avec cloche transparent

(D) TORTENPLATTE - CNS 18/0, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

No.	H cm	Ø cm	EURO
130.172	11	30	5,75



(N) TAART/CAKEPLATEAU - roestvrijstaal 18/0, voorzien van een transparante kunststof afdekkap

(E) CAKE TRAY - stainless steel 18/0, with transparent, plastic cover

(F) PLATEAU À TARTE - inox 18/0, avec cloche transparent

(D) TORTENPLATTE - CNS 18/0, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

No.	cm	EURO
130.176	10(H)x34x16,5	5,75



(N) TAARTPLATEAU - kunststof met transparante afdekkap en inclusief gebakschep

(E) CAKE TRAY - plastic with transparent cover and including a cake server

(F) PLATEAU À TARTE - plastique avec cloche transparente et pelle à tatres inclue

(D) TORTENPLATTE - Kunststoff mit durchsichtigem Abdeckhaube und einschließlich ein Tortenheber

No.	H cm	Ø cm	EURO
245.050	16	34	16,95



(N) BUFFETSCHAAL - kunststof, transparant

(E) BUFFET TRAY - plastic, transparant

(F) PLATEAU À BUFFET - plastique, transparant

(D) BUFFET-TABLETT - Kunststoff, Transparant

No.	H cm	Ø cm	EURO
144.060	25	33	13,95



(N) TAARTSTANDAARD - melamine, op draaivoet

(E) CAKE STAND - melamin, with swivel base

(F) PLATEAU À TARTE - mélamine, avec pied tournant

(D) TORTENPLATTE - Melamin, mit Drehfuss

No.	H cm	Ø cm	EURO
050.025	10	32	27,50
afdekkap/cover/cloche/Abdeckhaube			
050.026	12	30	9,95

(N) TAARTSCHEP - roestvrijstaal 18/8
(E) PASTRY SERVER - stainless steel 18/8
(F) PELLE À TARTES - inox 18/8
(D) TORTENHEBER - CNS 18/8

EURO	No.	∅ cm
8,50	130.180	30



(N) GEBAKSCHEP - roestvrijstaal 18/8
(E) CAKE SERVER - stainless steel 18/8
(F) PELLE À TARTES - inox 18/8
(D) TORTENHEBER - CNS 18/8

EURO	No.	L cm
5,95	700.515	27





(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
26,00	050.030	**3 étages**	20 - 25 - 34	36
30,00	050.031	**4 étages**	20 - 25 - 32 - 34	53
41,00	050.032	**5 étages**	20 - 25 - 32 - 40 - 44	72



(N) BUFFET TAARTENSTANDAARD - met 6 aluminium plateaus
(E) BUFFET CAKE STAND - with 6 aluminium trays
(F) PLATEAU À TARTE POUR BUFFET - avec 6 plateaux d'aluminium
(D) BUFFET-TORTENSTÄNDER - mit 6 Platten aus Aluminium

EURO	No.	Ø cm	H cm
295,00	050.035	6x 32	103





(N) TRANCHEERPLANKEN - 2 cm dik, massief hout, met gepolijst aluminium ornamenten (niet vaatwasmachinebestendig)

(E) CARVING BOARDS - 2 cm thick, solid wood, with polished aluminium ornaments (not dishwasher safe)

(F) PLANCHES À TRANCHER - bois massif, épaisseur 2 cm, avec ornaments en aluminium poli (lavage en lave-vaiselle non garanti)

(D) TRANCHIERBRETTER - aus massivem Holz, 2 cm dick, mit Ornamenten aus poliertem Aluminium (nicht spülmaschinenfest)

(N) SERVEERPLANK - model "Zalm"

(E) SERVING BOARD - model "Salmon"

(F) PLANCHE À SERVIR - modele "Saumon"

(D) SERVIERBRETT - modell "Lachs"

No.	cm	EURO
810.002	100x22	29,00
810.001	114x22	32,00



(N) SERVEERPLANK - model "Rund"

(E) SERVING BOARD - model "Ox"

(F) PLANCHE À SERVIR - modele "Boeuf"

(D) SERVIERBRETT - modell "Rind"

No.	cm	EURO
810.005	55x27	28,00



(N) SERVEERPLANK - met fruit ornament, rond

(E) SERVING BOARD - with fruit ornament, round

(F) PLANCHE À SERVIR - avec ornament fruit, ronde

(D) SERVIERBRETT - mit Obstornament, rund

No.	Ø cm	EURO
810.010	41	22,00
810.009	51	28,00



(N) PRESENTATIE/SERVEERPLATEAU - essenhout, geschikt voor levensmiddelen

(E) PRESENTATION/SERVING TRAY - ashen wood, suitable for food

(F) PLATEAU À PRÉSENTATION/SERVIR - bois de frêne, bon pour des aliments

(D) PRÄSENTIER/SERVIERPLATTE - Eschenholz, geeignet für Lebensmittel

No.	ca. cm	EURO
812.002	40x18	18,95
812.003	60x22	38,00
812.004	80x26	65,00
812.005	100x34	98,00

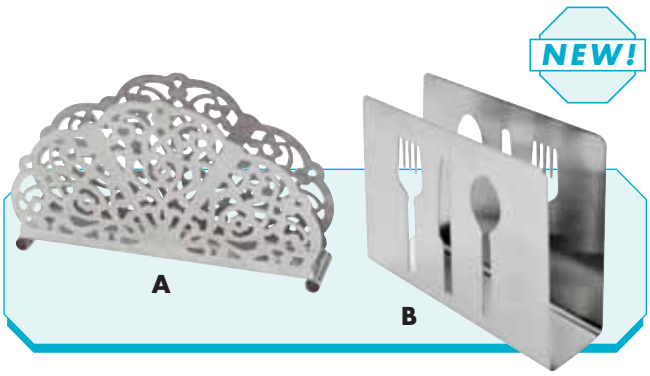
(N) SERVETSTANDAARD - verchroomd
(E) NAPKIN HOLDER - chrome
(F) PORTE-SERVIETTES - chromée
(D) SERVIETTENSTÄNDER - verchromt

EURO	No.	cm
4,95	130.190	7(H)x19x19
7,95	130.192	19(H)x19x19
4,35	130.175	7(H)x14x14



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

EURO	No.	cm
9,95	022.014	19(H)x19x19

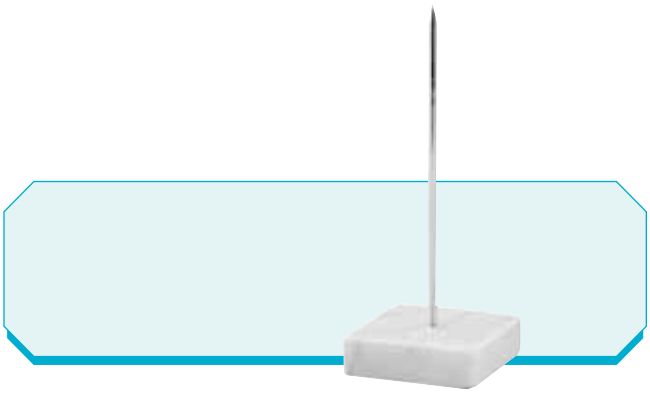


(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal 18/10
(E) NAPKIN HOLDER - stainless steel 18/10
(F) PORTE-SERVIETTES - inox 18/10
(D) SERVIETTENSTÄNDER - CNS 18/10

EURO	No.	Type	cm
8,75	893.070	**A**	8(H)x14x2,5
4,95	804.005	**B**	12(H)x12x3,0

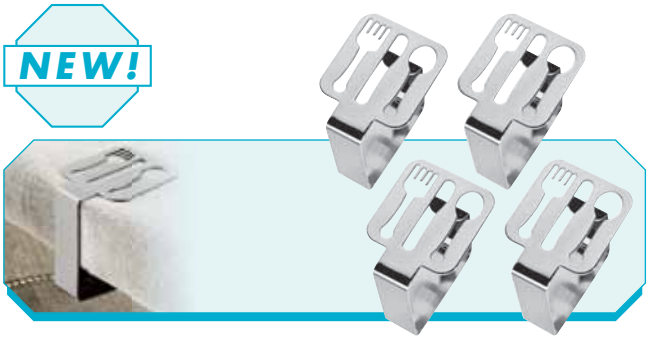
(N) BONNENPRIKKER - marmeren voet, roestvrijstaal 18/8
(E) FILING PIN - marble base, stainless steel 18/8
(F) PIQUE-FICHES - socle marbre, inox 18/8
(D) BON-AUFSPIESSER - Marmorfuss, CNS 18/8

EURO	No.	H cm
12,50	020.005	15



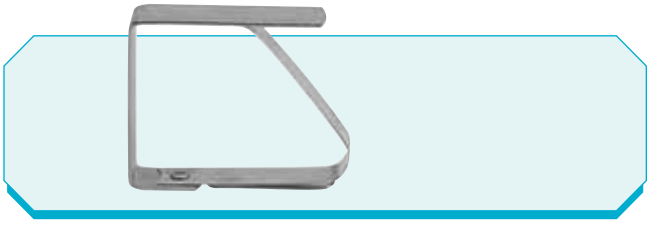
(N) TAFELKLEM - roestvrijstaal 18/8
(E) TABLE CLOTH CLIP - stainless steel 18/8
(F) PINCE-NAPPE - inox 18/8
(D) TISCHTUCHKLAMMER - CNS 18/8

EURO	No.	
5,20	804.004	**set à 4**



(N) TAFELKLEM - roestvrijstaal 18/8
(E) TABLE CLOTH CLIP - stainless steel 18/8
(F) PINCE-NAPPE - inox 18/8
(D) TISCHTUCHKLAMMER - CNS 18/8

EURO	No.	
0,55	804.002	**set à 4**





Ⓝ RECEPTIEBEL - messing
Ⓔ COUNTERBELL - brass
Ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - laiton
Ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - Messing

No.	H cm	EURO
125.005	12	8,35



Ⓝ RECEPTIEBEL - koper
Ⓔ RECEPTION BELL - brass
Ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - cuivre
Ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - Küpfer

No.	∅ cm	EURO
125.010	12	4,95



Ⓝ RECEPTIEBEL - verchroomd, met houten voet
Ⓔ RECEPTION BELL - chromed, with wooden base
Ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - chromée, avec pied à bois
Ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - verchromt, mit Fuss aus Holz

No.	∅ cm	EURO
080.010	9	16,95



Ⓝ RECEPTIEBEL - met houten voet, messing
Ⓔ RECEPTION BELL - with wooden base, brass
Ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - avec pied à bois, laiton
Ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - mit Fuss aus Holz, Messing

No.	∅ cm	EURO
105.001	11	34,00



Ⓝ REKENING SCHAALTJE - kunststof met transparante klem
Ⓔ BILL TRAY - plastic with transparant spring
Ⓕ PLATEAU DE FACTURE - plastique avec écran transparant
Ⓓ RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kunststoff mit transparante Frühling

No.	cm	EURO
733.035	15x12	5,95



Ⓝ REKENING SCHAALTJE - roestvrijstaal 18/8, met klem
Ⓔ BILL TRAY - stainless steel 18/8, with spring
Ⓕ PLATEAU DE FACTURE - acier inoxydable 18/8, avec le ressort
Ⓓ RECHNUNGS-BEHÄLTER - Edelstahl 18/8, mit Frühling

No.	cm	EURO
125.012	18x14	4,95

Ⓝ ASBAK - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ ASHTRAY - stainless steel 18/8
Ⓕ CENDRIER - inox 18/8
Ⓓ ASCHENBECHER - CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm
1,40	857.001	14
1,75	887.058	16



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

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Ø cm
2,75	937.804	**wit/**white/blanc/weiss	10,0
3,75	937.808	**wit/**white/blanc/weiss	12,5
2,75	937.806	**zwart/**black/noir/schwarz	10,0
3,75	937.810	**zwart/**black/noir/schwarz	12,5



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

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Ø cm
1,35	530.004	**zwart/**black/noir/schwarz	10



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

EURO	No.	cm
0,90	825.012	12x12



Ⓝ ASVERZAMELAAR - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ ASH COLLECTOR - stainless steel 18/8
Ⓕ COLLECTEUR A CENDRE - inox 18/8
Ⓓ ASCHENSAMMLER - CNS 18/8

EURO	No.	cm
16,75	899.100	9(H)x21x14





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

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Ø cm	EURO
130.116	**wit**/white/blanc/Weiss	12	3,95
130.118	**zwart**/black/noir/Schwarz	12	3,95



(N) TERRAS-ASBAK - roestvrijstaal 18/8
(E) OUTDOOR ASHTRAY - stainless steel 18/8
(F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - inox 18/8
(D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - CNS 18/8

No.	Type	Ø cm	EURO
895.885	**A**	14	2,75
895.887	**A**	16	3,25
895.890	**B**	10	2,75
895.895*	**B**	10	11,85

* **4 stuks in kunststof koker**/4 pieces in plastic cylinder
4 pièces en cylindre plastique/4 Stück in Kunststoff Behälter



(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	EURO
937.181	**wit/**white/blanc/weiss	10	4,35
937.185	**zwart/**black/noir/schwarz	10	4,35



(N) ASBAK "WIND PROOF" - roestvrijstaal 18/0
(E) ASHTRAY "WIND PROOF" - stainless steel 18/0
(F) CENDRIER "WIND PROOF" - inox 18/0
(D) ASCHENBECHER "WIND PROOF" - CNS 18/0

No.	Ø cm	EURO
125.210	9	4,30
125.211	11	5,95

Broc a Buffet
Polycarbonate

Buffetkannen
Polycarbonat

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

EURO	No.	Lit.	H cm
6,75	144.030	1,3	26



Ⓝ SCHENKKAN - blauw transparant, met deksel
Ⓔ PITCHER - blue transparent, with lid
Ⓕ BROC - bleu transparente, avec couvercle
Ⓓ KANNE - durchsightigem blau, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
6,75	144.032	1,3	26



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

EURO	No.	Lit.	H cm
10,25	144.025	2,0	27



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

EURO	No.	Lit.	H cm
7,80	144.020	1,8	20



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

EURO	No.	Lit.	H cm
5,35	144.036	1,0	24
5,95	144.037	1,4	30

Buffet/Schenkkannen
Polycarbonaat











Buffet/Serving Pitchers
Polycarbonate

(N) BUFFETSCHENKKAN - gekoeld d.m.v. kunststof koker gevuld met ijsblokjes
(E) BUFFET PITCHER - cooled by tube filled with crushed ice or ice cubes
(F) BROC A BUFFET - réfrigeration par tube plastic rempli avec glaçons
(D) BUFFET KANNE - Kühlung mittels eines rohres gefüllt mit Eiswurfellen

No.	Lit.	H cm	EURO
144.010	1,9	26	13,50

(N) KARAF
(E) PITCHER
(F) CARAFE
(D) KARAFFE

No.	Lit.	H cm	EURO
144.045	3,0	26	9,90

(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	14,40

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

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

(N) deksel met afsluitbare schenktuit
(E) lid with cover for spout
(F) couvercle avec bec verseur refermable
(D) Deckel mit abschliessbaren Ausgussöffnung

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

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

No.	Lit.	H cm	EURO
962.060	2,0	26	8,70

(N) KOFFIEKAN - glas met kunststof greep, inclusief deksel, per stuk verpakt in showdoos
(E) COFFEE DECANTER - glass with plastic grip, lid included, packed per piece in showbox
(F) CAFETIÈRE - verre avec poignée plastique, couvercle inclus, emballée par pièce en boîte
(D) KAFFEEKANNE - Glas mit Kunststoff-Griff, mit Deckel, verpackt pro Stück in Karton

EURO	No.	Lit.	H cm
5,95	*320.910	1,8	18,5



(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
18,95	915.502	1,8	17
1,60	915.503	**deksel los**/lid only/couvercle seul/Deckel allein	



(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
7,50	*320.905	1,8	18,5



(N) KOFFIEKAN - glas, met kunststof greep en klapdeksel
(E) COFFEE DECANTER - glass, plastic grip and swing-lid
(F) CAFETIERE - verre, poignée plastique et couvercle
(D) KAFFEEKANNE - Glas, mit Kunststoff-Griff und Kipp-Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
11,50	*320.115	1,8	18



NEW!

(N) THERMOS KOFFIEKAN - rvs, dubbelwandig
(E) THERMOS COFFEE JUG - stainless steel, double walled
(F) THERMOS CAFETIERE - inox, à double paroi
(D) THERMOS KAFFEEKANNE - CNS, Doppeltes geummauert

EURO	No.	Lit.	H cm
72,00	*320.008	1,9	21



ZOJIRUSHI



(N) ISOLEERKAN - mantel roestvrijstaal 18/10

(E) VACUUM JUG - jacket stainless steel 18/10
(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine inox 18/10
(D) ISOLIERKANNE - Hülle CNS 18/10

No.	Lit.	H cm	Type	EURO
915.040	1,0	26	AHGB	29,50
915.041	1,3	30	AHGB	39,25
915.042	1,6	34	AHGB	42,50
915.043*	0,6	22	AHGB	28,50

* model roomservice



(N) ISOLEERKAN - met vaste voet, mantel roestvrijstaal 18/10

(E) VACUUM JUG - stationery base, jacket stainless steel 18/10
(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine inox 18/10
(D) ISOLIERKANNE - Hülle CNS 18/10

No.	Lit.	H cm	Type	EURO
915.014	1,9	31	BHS	46,25



(N) ISOLEERKAN - met unieke drukknopsluiting in het handvat, roestvrijstalen mantel 18/10

(E) VACUUM JUG - with unique push button system in handle, jacket stainless steel 18/10
(F) POT ISOTHERMIQUE - avec fermeture unique à poussoir dans poignée, gaine inox 18/10
(D) ISOLIERKANNE - mit speziellem Druckknopfverschluss im Griff, CNS 18/10

No.	Lit.	H cm	Type	EURO
915.030	1,0	27	AFFB	39,25
915.031	1,3	31	AFFB	50,50
915.032*	1,6	30	AFFB	55,50
915.033*	1,9	33	AFFB	61,50

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



(N) POMPKAN - met draaibare voet, mantel roestvrijstaal 18/10

(E) AIR POT - with swivel base, jacket stainless steel 18/10
(F) POT À POMPE - avec pied tournant, gaine inox 18/10
(D) PUMPKANNE - mit Drehfuss, Hülle CNS 18/10

No.	Lit.	H cm	Type	EURO
915.020	2,2	38	AAPE-22SA	75,00

(N) POMPKAN - met draaibare voet, mantel roestvrijstaal 18/10, met peilglas voor de resterende inhoud

(E) AIR POT - with swivel base, jacket stainless steel 18/10, with pending level indicator that displays the remaining volume
(F) POT À POMPE - avec pied tournant, gaine inox 18/10, avec l'attente de l'indicateur de niveau de café qui reste
(D) PUMPKANNE - mit Drehfuss, Hülle CNS 18/10, mit Füllstandsanzeige der übrigen Inhalt

No.	Lit.	H cm	EURO
*320.420	2,2	40	78,00

(N) POMPKAN - dubbelwandig roestvrijstaal 18/10, met draaibare voet

(E) AIR POT - double walled stainless steel 18/10, with swivel base

(F) POT À POMPE - à double paroi inox 18/10, pied tournant

(D) PUMPKANNE - doppelwandig CNS 18/10, mit Drehfuss

EURO	No.	Lit.	H cm
17,50	595.020	2,2	35



(N) POMPKAN - dubbelwandig roestvrijstaal 18/10, met draaibare voet

(E) AIR POT - double walled stainless steel 18/10 with swivel base

(F) POT À POMPE - à double paroi inox 18/10, pied tournant

(D) PUMPKANNE - doppelwandig CNS 18/10, mit Drehfuss

EURO	No.	Lit.	H cm
19,75	595.025	2,5	32
22,50	595.030	4,0	40



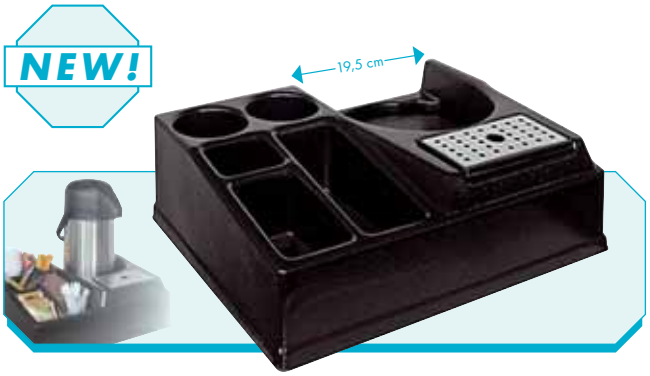
(N) KOFFIESTATION - kunststof, geschikt voor 1 pompkan, compacte presentatie- en uitgifte-unit voor koffie, accessoires en supplementen

(E) COFFEE STATION - plastic, suitable for 1 air pot, compact presentation and distribution unit for coffee, accessories and supplements

(F) STATION CAFE - matière plastic, approprié pour 1 thermos à pompe, présentation compacte et débit pour café, accessoires en supplément

(D) KAFFEESTATION - Kunststoff, geeignet für 1 Pumpkanne, Kompakten Präsentation und Ausgabe-Einheit für Kaffee, Zubehör und Zutaten

EURO	No.	cm
48,50	595.100	16(H)x45x34



(N) ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal 18/10, met draaibare voet en drukknopsluiting

(E) VACUUM JUG - double walled stainless steel 18/10, with swivel base, with push button

(F) POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox 18/10, avec pied tournant et fermeture de poussoir

(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS 18/10, mit Drehfuss und Druckknopfverschluss

EURO	No.	Lit.	H cm
13,95	595.040	2,5	25
14,95	595.045	3,0	28



BLACKLINE



(N) ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal 18/10, met drukknopsluiting

(E) VACUUM JUG - double walled stainless steel 18/10, with push button

(F) POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox 18/10, avec fermeture de poussoir

(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS 18/10, mit Druckknopfverschluss

No.	Lit.	H cm	EURO
595.050	1,0	18	10,50
595.052	1,5	22	11,95

YELLOWLINE



(N) ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal 18/10, met drukknopsluiting

(E) VACUUM JUG - double walled stainless steel 18/10, with push button

(F) POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox 18/10, avec fermeture de poussoir

(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS 18/10, mit Druckknopfverschluss

No.	Lit.	H cm	EURO
595.055	1,0	18	10,50
595.057	1,5	22	11,95

BLACKLINE



(N) ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal 18/10, met schroefdop en perfecte uitschenktuit

(E) VACUUM JUG - double walled stainless steel 18/10, with screw cap and perfect serving spout

(F) POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox 18/10, avec bouchon à pas de vis et verseur parfait

(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS 18/10, mit Schraubenschluss und perfektem Ausgiesser

No.	Lit.	H cm	EURO
595.001	1,0	20	9,95
595.005	1,5	26	11,45

YELLOWLINE



(N) ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal 18/10, met schroefdop en perfecte uitschenktuit

(E) VACUUM JUG - double walled stainless steel 18/10, with screw cap and perfect serving spout

(F) POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox 18/10, avec bouchon à pas de vis et verseur parfait

(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS 18/10, mit Schraubenschluss und perfektem Ausgiesser

No.	Lit.	H cm	EURO
595.010	1,0	20	9,95
595.015	1,5	26	11,45

(N) ISOLEERKAN - kunststof, vaatwasmachinebestendig
(E) VACUUM JUG - plastic, dishwasherproof
(F) POT ISOTHERMIQUE - plastique, lavable en lave-vaiselle
(D) ISOLIERKANNE - Kunststoff, spülmachinenfest

THERMOBOY

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Lit.	H cm
17,25	940.030	**wit**/white/blanc/weiss	0,3	17
17,45	940.031	**wit**/white/blanc/weiss	0,6	19
17,25	940.035	**beige**/beige/beige/beige	0,3	17
17,45	940.036	**beige**/beige/beige/beige	0,6	19



(N) ISOLEERKAN - kunststof
(E) VACUUM JUG - plastic
(F) POT ISOTHERMIQUE - plastique
(D) ISOLIERKANNE - Kunststoff

SERVICE

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Lit.	H cm
13,35	940.010	**wit**/white/blanc/weiss	0,3	19
15,95	940.011	**wit**/white/blanc/weiss	0,6	22
17,50	940.012	**wit**/white/blanc/weiss	1,0	26
	binnenfles/inner jug/verre d'interieur/Ersatzglas			
5,95	940.015		0,3	
6,65	940.016		0,6	
7,25	940.017		1,0	



(N) ISOLEERKAN - kunststof
(E) VACUUM JUG - plastic
(F) POT ISOTHERMIQUE - plastique
(D) ISOLIERKANNE - Kunststoff

TEA BOY

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Lit.	H cm
17,80	940.040	**zwart**/black/noir/schwarz	1,0	19
17,80	940.045	**wit**/white/blanc/weiss	1,0	19
	binnenfles/inner jug/verre d'interieur/Ersatzglas			
8,85	940.048		1,0	





Ⓝ ISOLEERKAN - dubbelwandig, roestvrijstaal 18/10
Ⓔ VACUUM JUG - double walled, stainless steel 18/10
Ⓕ POT ISOTHERMIQUE - double paroi, inox 18/10
Ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig, CNS 18/10

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



Ⓝ SCHENKKAN - met stopbeugel, roestvrijstaal 18/8
Ⓔ DECANTER - with ice guard, stainless steel 18/8
Ⓕ POT À EAU - avec attrape-glace, inox 18/8
Ⓓ WASSERKANNE - mit Eiskippe, CNS 18/8

No.	Lit.	H cm	EURO
055.009	1,5	18	13,95



Ⓝ ISOLEERKAN - kleur goud/zwart, kunststof
Ⓔ VACUUM JUG - color gold/black, plastic
Ⓕ POT ISOTHERMIQUE - couleur doré/noir, plastique
Ⓓ ISOLIERKANNE - Farbe gold/schwarz, Kunststoff

No.	Lit.	H cm	EURO
857.030	0,5	19	9,30
857.031	1,0	23	15,75
857.032	2,0	26	19,95

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	EURO
869.315	**blauw**/blue/bleu/blau	1,0	26	12,95
869.320	**wit**/white/blanc/weiss	1,0	26	12,95
869.325	**rood**/red/rouge/rot	1,0	26	12,95

Ⓝ WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel 18/10
Ⓕ PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10
Ⓓ WEINKÜHLSTÄNDER - CNS 18/10

EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen ∅ cm
31,00	720.555	67	18



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

EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen ∅ cm
24,00	085.100	44/75	18



Ⓝ WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel 18/10
Ⓕ PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10
Ⓓ WEINKÜHLSTÄNDER - CNS 18/10

EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen ∅ cm
56,00	051.500	67	16



Ⓝ WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel 18/10
Ⓕ PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10
Ⓓ WEINKÜHLHALTER - CNS 18/10

EURO	No.	L cm	∅ cm
9,95	014.050	51	20



Ⓝ WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel 18/10
Ⓕ PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10
Ⓓ WEINKÜHLHALTER - CNS 18/10

EURO	No.	L cm	∅ cm
8,95	110.150	50	21









Ⓝ WIJNKOELER - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ WINE BUCKET - stainless steel 18/10
Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10
Ⓓ WEINKÜHLER - CNS 18/10

No.	H cm	∅ cm	EURO
085.145	21	21	7,60

Ⓝ WIJNKOELER - roestvrijstaal 18/10, met ringoren
Ⓔ WINE BUCKET - stainless steel 18/10, with ring handles
Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10, à anneaux
Ⓓ WEINKÜHLER - CNS 18/10, mit Ringgriffen

No.	H cm	∅ cm	EURO
085.140	20	19	7,35

Ⓝ WIJNKOELER - roestvrijstaal 18/10, met ringoren
Ⓔ WINE BUCKET - stainless steel 18/10, with ring handles
Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10, à anneaux
Ⓓ WEINKÜHLER - CNS 18/10, mit Ringgriffen

No.	H cm	∅ cm	EURO
966.016	20	18	13,50

Ⓝ WIJNKOELER - dubbelwandig, roestvrijstaal, te gebruiken zonder ijsblokjes
Ⓔ WINE BUCKET - double walled, stainless steel, useable without ice cubes
Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - á double paroi, inox, utilisable sans glace
Ⓓ WEINKÜHLER - Doppelwandig, CNS, zum Gebrauch ohne Eiswürfel

No.	H cm	∅ cm	EURO
966.030	19	12	10,95

NEW!

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

No.	H cm	∅ cm	EURO
085.120	21	34	19,75

(N) WIJNKOELER - polycarbonaat, transparant
(E) WINE BUCKET - polycarbonate, transparant
(F) SEAU À CHAMPAGNE - polycarbonate, transparant
(D) WEINKÜHLER - Polykarbonat, transparant

EURO	No.	H cm	∅ cm
3,25	144.050	15	18
6,75	144.051	21	21



(N) WIJNKOELER - ovaal, polycarbonaat, transparant
(E) WINE BUCKET - oval, polycarbonate, transparant
(F) SEAU À CHAMPAGNE - ovale, polycarbonate, transparant
(D) WEINKÜHLER - ovale, Polykarbonat, transparant

EURO	No.	H cm	∅ cm
9,25	144.053	23	19



(N) WIJNKOELER - kunststof
(E) WINE BUCKET - plastic
(F) SEAU À CHAMPAGNE - plastique
(D) WEINKÜHLER - Kunststoff

TYPE VINO

EURO	No.	H cm	∅ cm
7,95	130.149	23	22



TYPE ORBIT

EURO	No.	cm
12,95	130.152	28(H)x23x22



TYPE VINO DUO

EURO	No.	cm
15,95	130.153	26(H)x31x22



(N) WIJNKOELER - zwart kunststof en transparante rand
(E) WINE BUCKET - black plastic with transparent rim
(F) SEAU À CHAMPAGNE - plastique noir avec la jante transparente
(D) WEINKÜHLER - aus schwarzem Kunststoff mit transparentem Rand

TYPE GONDOLA

EURO	No.	cm	**flessen**/bottles bouteilles/Flaschen
14,95	130.155	21(H)x27x20	**2**
23,95	130.157	26(H)x35x27	**3**





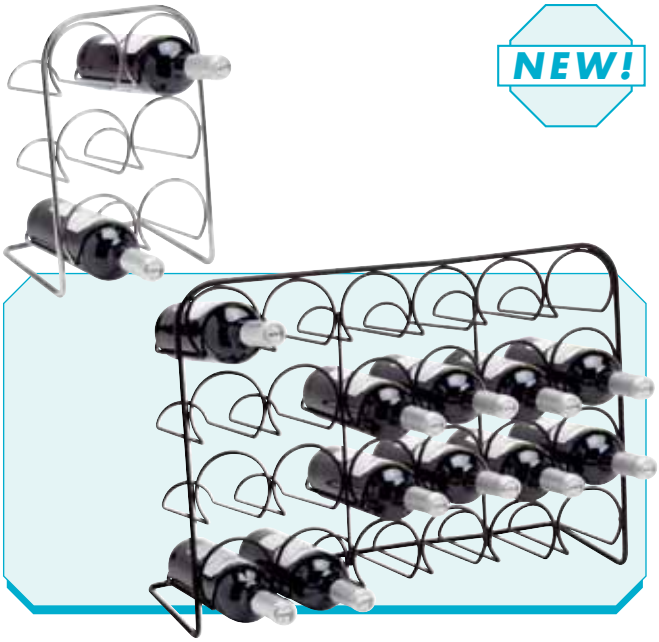
Ⓝ WIJNKOELER - dubbelwandig, kunststof, te gebruiken zonder ijsblokjes

Ⓔ WINE BUCKET - double walled, plastic, useable without ice cubes

Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - á double paroi, plastique, utilisable sans glace

Ⓓ WEINKÜHLER - Doppelwandig, Kunsstoff, zum Gebrauch ohne Eiswürfel

No.	Ø cm	H cm	Type		EURO
130.060	12	23	**A**	**helder transparant** clear transparant clair transparante klar durchsichtig	6,25
130.062	12	23	**B**	**blauw transparant** blue transparent bleu transparente durchsightigem blau	6,25



Ⓝ WIJNREK - verchroomd staal of zwart gerilsaneerd staal, voor buffet of op de bar

Ⓔ WINE RACK - chrome-plated steel or black plasticized wire, for buffet or on the bar

Ⓕ CASIER À BOUTEILLES - chromé ou noir en fer et plastifié, pour buffet ou bar

Ⓓ WEIN-REGAL - verchromter Stahl oder Schwarz Rilsan, für Buffet oder auf der bar

VERCHROOMD STAAL/CHROME-PLATED STEEL
CHROME/VERCHROMTER STAHL

No.	cm	cap.	EURO
110.020	34(H)x22x20	6	15,95

ZWART GERILSANEERD STAAL/BLACK PLASTICIZED WIRE
NOIR EN FER ET PLASTIFIE/SCHWARZ RILSAN

No.	cm	cap.	EURO
110.030	44(H)x62x22	24	61,00



Ⓝ WIJNREK - kunststof, stapelbaar

Ⓔ WINE RACK - plastic, stackable

Ⓕ CASIER À BOUTEILLES - plastique, empilable

Ⓓ WEIN-REGAL - Kunststoff, stapelbar

No.	cm	cap.	EURO
625.020	12(H)x63x24	6	7,95



Ⓝ WIJNREK - set in showdoos

Ⓔ WINE RACK - set in showbox

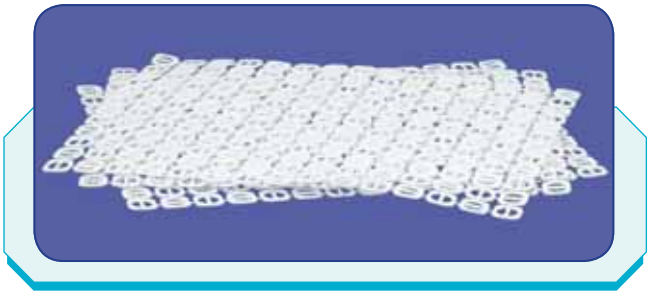
Ⓕ CASIER À BOUTEILLES - en boîte presentoir

Ⓓ WEIN-REGAL - in Schaukarton

No.	cm	cap.	EURO
625.030	64(H)x63x24	30	49,00

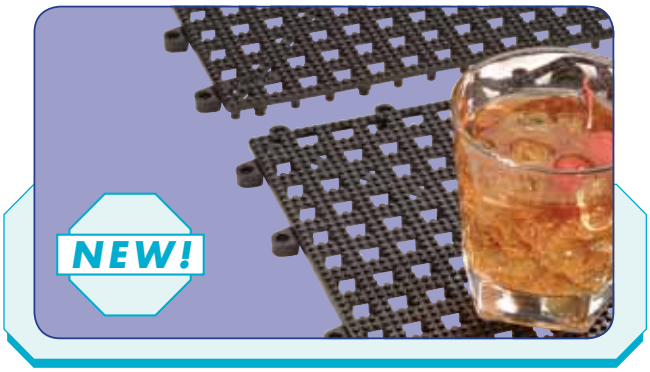
(N) GLASAFDRUIPMAT - kunststof
(E) GLASS DRIPPINGTRAY - plastic
(F) EGOUTTOIR DE VERRE - plastique
(D) GLASABTROPFROST - Kunststoff
Set à 3

EURO	No.	cm
2,95	600.903	37x30



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

EURO	No.	cm
4,25	130.065	33x33



(N) HANDCITRUSPERS - met schenktuit, roestvrijstaal 18/10
(E) JUICER - with spout, stainless steel 18/10
(F) PRESSE-AGRUMES À MAIN - avec bec, inox 18/10
(D) HAND-SAFTPRESSE - mit Ausgiesser, CNS 18/10

EURO	No.	Ø cm
8,45	969.070	10



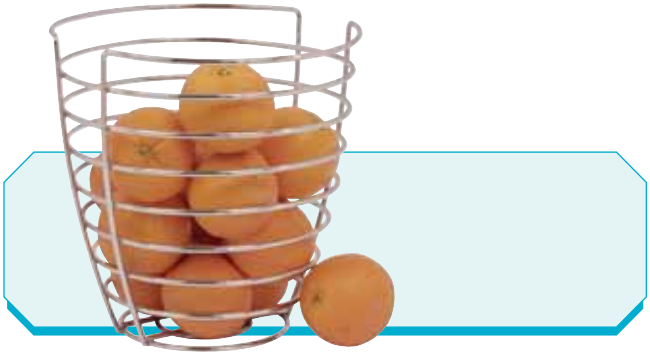
(N) SINAASAPPELKORF - verchroomd
(E) FRUIT BASKET - chromium-plated
(F) CORBEILLE À FRUITS - chromée
(D) FRÜCHTEKORB - verchromt

EURO	No.	Ø cm	H cm
9,85	180.015	23	22



(N) SINAASAPPELKORF - verchroomd
(E) FRUIT BASKET - chromium-plated
(F) CORBEILLE À FRUITS - chromée
(D) FRÜCHTEKORB - verchromt

EURO	No.	Ø cm	H cm
13,95	504.001	25	24



(N) CITROENSCHIJFKNIJPER - roestvrijstaal 18/8
(E) LEMON SLICE SQUEEZER - stainless steel 18/8
(F) PRESSE-TRANCHE-CITRON - inox 18/8
(D) ZITRONENSCHNITZPRESSE - CNS 18/8

EURO	No.
0,75	861.055





(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal 18/10, voor op tafel

(E) ICE CUBE PAIL - stainless steel 18/10, for on the table
(F) SEAU À GLAÇONS - inox 18/10, pour sur la table
(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS 18/10, für auf den Tisch

No.	Type	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
085.040	**A**	14	13	1,4	3,95
180.030	**B**	14	14	1,5	4,95



(N) IJSBLOKJESEMMER - deksel kunststof verchroomd, mantel roestvrijstaal 18/10, met ijsblokjestangetje

(E) ICE CUBE PAIL - lid plastic/chromed, jacket stainless steel 18/10, with ice tong
(F) SEAU À GLAÇONS - couvercle plastique/chromé, gaine inox 18/10, avec pince à glace
(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - Deckel plastic chromiert, Hülle CNS 18/10, mit Eiswürfelzange

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
915.050	14	20	1,2	29,00



(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal 18/10, dubbelwandig

(E) ICE CUBE PAIL - stainless steel 18/10, double walled
(F) SEAU À GLAÇONS - inox 18/10, double paroi
(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS 18/10, doppelwandig

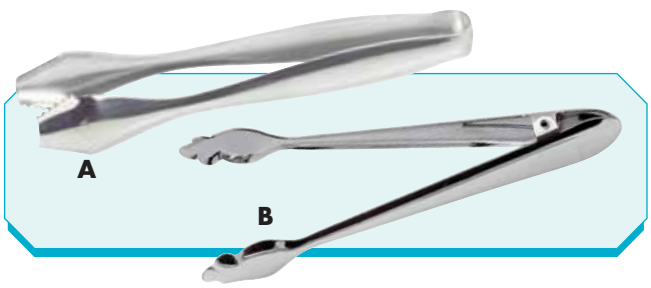
No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
140.041	13	17	0,9	20,75
140.043	18	23	3,3	39,00



(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal 18/8, dubbelwandig, inclusief ijsblokjestang

(E) ICE CUBE PAIL, stainless steel 18/8, double walled, ice tong included
(F) SEAU À GLAÇONS - inox 18/8, à double paroi, avec pince à glace
(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS 18/8, doppelwandig, inklusive Eiswürfelzange

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
062.001	13	18	1	35,00
062.002	16	22	2	43,00
062.003	17	24	3	49,00
062.004	20	27	5	59,00
062.005	**tang los**/tong only/pince seul/Zange einzeln			2,95



(N) IJSBLOKJESTANGETJE - roestvrijstaal 18/10

(E) ICE TONGS - stainless steel 18/10
(F) PINCE À GLACE - inox 18/10
(D) EISWÜRFELZANGE - CNS 18/10

No.	Type	L cm	EURO
893.094	**A**	18	4,90
744.015	**B**	18	1,90

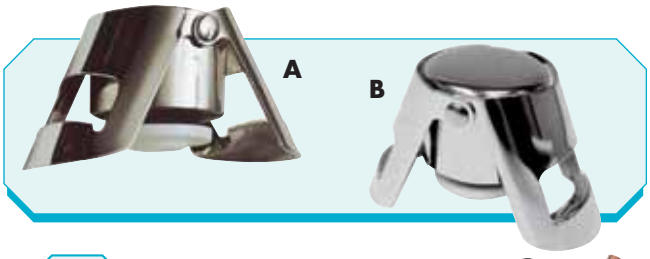
Ⓝ CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - schenken zonder de afsluiter van de fles te nemen, kunststof zwart/verchroomd
Ⓔ CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - pouring without removing the stopper, plastic black/chromed
Ⓕ BOUCHON DE CHAMPAGNE -verser sans enlever le bouchon, en plastique noir/chromé
Ⓓ CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLIESSER - giessen ohne den Stopfen zu entfernen, Kunststoff schwarz/verchromt

EURO	No.
4,35	080.020



Ⓝ CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - stainless steel 18/8
Ⓕ BOUCHON DE CHAMPAGNE - inox 18/8
Ⓓ CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLIESSER - CNS 18/8

EURO	No.		Type
3,40	941.001	"de luxe"	**A**
1,95	824.008	"budget"	**B**



Ⓝ WIJN-/CHAMPAGNESTOPPER - kunststof
Ⓔ WINE-/CHAMPAGNESTOPPER - Plastic
Ⓕ BOUCHON DE VIN/CHAMPAGNE - Plastique
Ⓓ FLASCHEN-/CHAMPAGNESTOPF - Kunststoff

EURO	No.	Type
2,95	130.056	**A**
2,95	130.053	**B**
2,95	130.055	**C**



Ⓝ SHAKER - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ SHAKER - stainless steel 18/10
Ⓕ SHAKER - inox 18/10
Ⓓ SHAKER - CNS 18/10

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
5,95	857.027	20	8	0,50
7,95	857.026	25	10	0,80



Ⓝ SHAKER - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ SHAKER - stainless steel 18/10
Ⓕ SHAKER - inox 18/10
Ⓓ SHAKER - CNS 18/10

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
7,50	815.030	18	8	0,35
8,50	815.031	21	9	0,50
9,80	815.032	24	9	0,70



Ⓝ SHAKER - polycarbonaat
Ⓔ SHAKER - polycarbonate
Ⓕ SHAKER - polycarbonate
Ⓓ SHAKER - Polykarbonat

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
5,95	144.001	25	10	0,70





(N) MIX BEKER - roestvrijstaal 18/8
(E) COCKTAIL SHAKER - stainless steel 18/8
(F) GOBELET-MIXER POUR COCKTAILS - inox 18/8
(D) MIXBECHER - CNS 18/8

No.	Lit.	H cm	oz	EURO
041.001	0,59	18	20	7,25



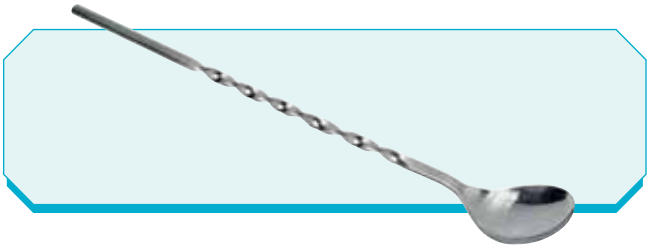
(N) MIX GLAS - met opgedrukte recepten
(E) MIXING GLASS - with recipes printed on the glass
(F) VERRE-MIXER POUR COCKTAILS - avec recettes imprimés
(D) MIXGLAS - mit Rezepturaufdruck auf dem Glass

No.	Lit.	H cm	oz	EURO
041.002	0,47	15	16	8,00



(N) COCKTAIL STRAINER
(E) COCKTAIL STRAINER
(F) PASSOIRE À COCKTAIL
(D) COCKTAILSIEB

No.	L tot. cm	EURO
041.010	14	3,75



(N) BAR LEPEL
(E) BAR SPOON
(F) CUILLÈRE À MELANGE DE BAR
(D) BAR LÖFFEL

No.	L tot. cm	EURO
041.015	24	2,75



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

No.	L tot. cm	EURO
041.011	16	11,00



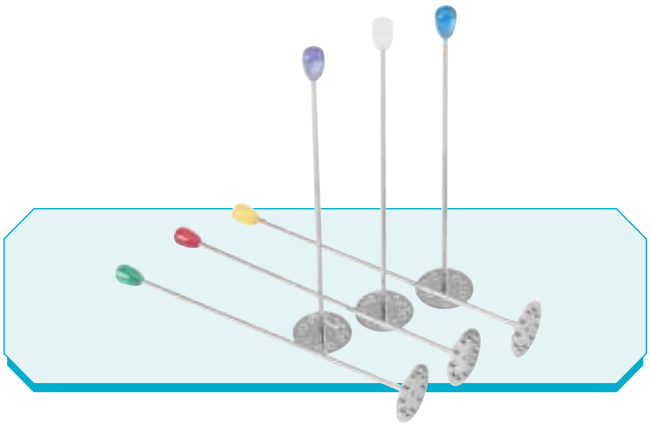
THE ORIGINAL

(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.	EURO
041.025	56,00

Ⓝ TONIC STAMPERS - set van 6 stuks, roestvrijstaal 18/10
Ⓔ TONIC QUIRLERS - a set of 6 pieces, stainless steel 18/10
Ⓕ QUIRLERS À TONIC - jeu de 6 pieces, inox 18/10
Ⓓ TONIC-QUIRLER - Satz von 6 Stück, CNS 18/10

EURO	No.	L cm
21,00	893.105	18



Ⓝ TONIC STAMPERS - set van 100 stuks, kunststof, transparant
Ⓔ TONIC QUIRLERS - a set of 100 pieces, plastic, transparent
Ⓕ QUIRLERS À TONIC, jeu de 100 pièces, plastique, transparent
Ⓓ TONIC-QUIRLER - Satz von 100 Stück, Kunststoff, transparent

EURO	No.	L cm
8,40	881.001	17



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

EURO	No.	L cm
0,40	073.006	23



Ⓝ BARMAATJE - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ JIGGER - stainless steel 18/8
Ⓕ MEASURE À BOISSONS - inox 18/8
Ⓓ ALKOHOLMASS - CNS 18/8

EURO	No.	cap.
4,30	887.075	35 / 50 cc.



Ⓝ 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.	
2,45	824.101	**kleuren**/colours/couleurs/Farben assorti
4,50	824.102	**verchroomd**/chromed/chromé/verchromt





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

(E) DECANTING POURER - high quality plastic, with closing cap, allows tidy and drip-free pouring

(F) BEC VERSEUR DÉCANTEUR - en matière plastique haut de gamme, permet de verser proprement et sans goutte

(D) DEKANTIERAUSGIESSER - aus hochwertiger Kunststoff, mit Verschlusskappe, ermöglicht ein sauberes und tropfenfreies Ausgiessen

No.	EURO
080.030	2,10



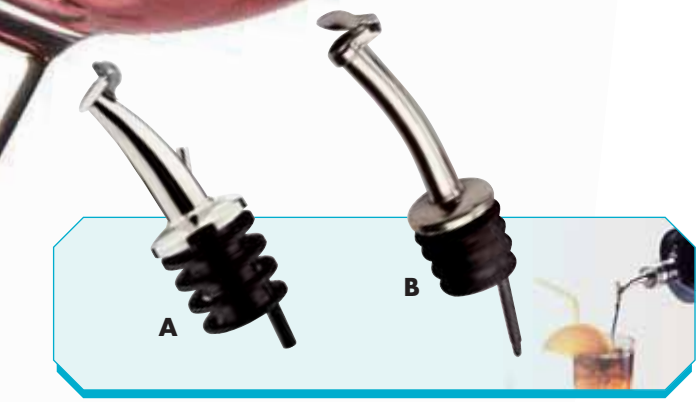
(N) SCHENKKURK - roestvrijstaal

(E) SPIRIT POURER - stainless steel

(F) BOUCHON VERSEUR - inox

(D) AUSGIESSER - CNS

No.	Type		EURO
080.001	**A**	**los**/only/seul/einzeln	1,35
080.101	**A**	**blister à 2 stuks**/pcs	2,95
080.002	**B**	**los**/only/seul/einzeln	1,35
080.102	**B**	**blister à 2 stuks**/pcs	2,95



(N) SCHENKKURK - roestvrijstaal

(E) SPIRIT POURER - stainless steel

(F) BOUCHON VERSEUR - inox

(D) AUSGIESSER - CNS

No.	Type		EURO
080.040	**A**	**kort**/short/court/kurz **blister à 2 stuks**/pcs	2,95
080.041	**B**	**lang**/long/longue/lang **blister à 2 stuks**/pcs	2,95

BAR BULLET



(N) KOGELMAATSCHENKER

(E) MEASURING LIQUOR POURER

(F) DOSEUR POUR BOISSONS

(D) DOSIER-AUSGIESSER

No.	cc.	EURO
967.020	**20**	3,95
967.035	**35**	3,95
967.040	**40**	3,95
967.050	**50**	3,95

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

Ⓔ 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-vaiselle

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

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



Ⓝ FLESOPENER - met opvangbak, kunststof, bruin, wandmodel

Ⓔ BOTTLE OPENER - with crown cork catcher, maroon, colored plastic, with swivel claw opener, wall type

Ⓕ DECAPSULEUR - avec receptacle pour capsules, plastique, brun, modèle mural

Ⓓ FLASCHENÖFFNER - mit Auffangbehälter für Kapseln, Kunststoff, braun, Wandmodell

EURO	No.	H cm
9,50	159.010	31



Ⓝ FLESOPENER - met opvangbak, roestvrijstaal, wandmodel

Ⓔ BOTTLE OPENER - with crown cork catcher, stainless steel, with swivel claw opener, wall type

Ⓕ DECAPSULEUR - avec receptacle pour capsules, inox, modèle mural

Ⓓ FLASCHENÖFFNER - mit Auffangbehälter für Kapseln, CNS, Wandmodell

EURO	No.	H cm
14,50	208.055	30



Ⓝ FLESOPENER - wand-model, zware uitvoering

Ⓔ BOTTLE OPENER - wall-model, heavy type

Ⓕ DECAPSULEUR - model mural, type robuste

Ⓓ FLASCHENÖFFNER - Wand-Model, schwere Ausführung

EURO	No.
2,25	881.011



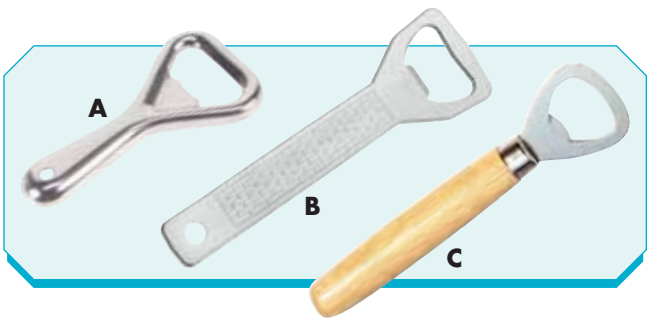
Ⓝ FLESOPENER - staal

Ⓔ BOTTLE OPENER - steel

Ⓕ DECAPSULEUR - acier

Ⓓ FLASCHENÖFFNER - Stahl

EURO	No.	Type	L cm
0,30	801.001	**A**	8
1,95	015.002	**B**	13
	houten greep/wooden grip/poignée en bois/hölzerner Griff		
1,00	015.005	**C**	13





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

No.	H cm	Type	EURO
824.001	18	**standaard 3-delig**/with 3 brushes avex trois brosses/mit 3 Bürsten	4,95
824.002	24	**standaard 3-delig**/with 3 brushes avex trois brosses/mit 3 Bürsten	7,50
824.003	18	**fijnharig**/fine brushes brosses fin/Bürsten fein	7,50



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

No.	H cm	Ø cm	Type	EURO
824.011	19	15	**rond/**round/ronde/rund	9,95



(N) GLAZENSPOELBORSTEL - met aparte glazensproeier, aansluiting (3/4" of 3/8") op de waterleiding in de spoelbak, roestvrijstalen uitvoering
(E) GLASS CLEANING BRUSH - 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, stainless steel model
(F) BROSSE À LAVER LES VERRES - avec rince-verres séparé, pour rince les verres à bière après l'emploi des détergents, attachement (3/4" of 3/8") au robinet du basin de rinçage, model inox
(D) BIERGLASBÜRSTENSTÄNDER - mit separatem Gläsernachspülgerät,zum Gebrauch nach der Anwendung von Reinigungsmitteln, zum Anschluss (3/4" of 3/8") an den Spülbeckenhahner, CNS Ausführung

No.	cm	EURO
824.004	29(H)x38x18	145,00



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

No.	L cm	EURO
610.001	19	54,00

Ⓝ KELNERSMES - roestvrijstaal 18/8, voorzien van mesje, flesopener en kurketrekker
Ⓔ WAITERS CORK SCREW - stainless steel 18/8, with blade, crown cork and cork screw
Ⓕ SOMMELIER - inox 18/8, avec lame, décapsuleur et tire-bouchon
Ⓓ KELLNERMESSER - CNS 18/8, mit Klinge, Kapselheber und Korkenzieher

EURO	No.	L cm
5,65	120.002	11



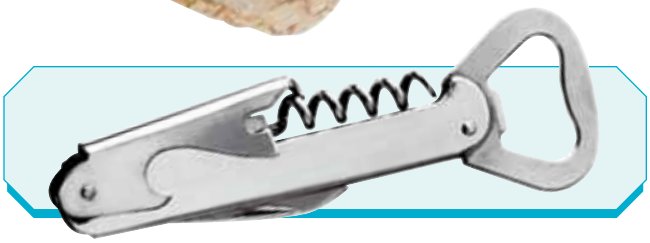
Ⓝ KELNERSMES
Ⓔ WAITERS CORK SCREW
Ⓕ SOMMELIER
Ⓓ KELLNERMESSER

EURO	No.	L cm
1,95	012.001	11



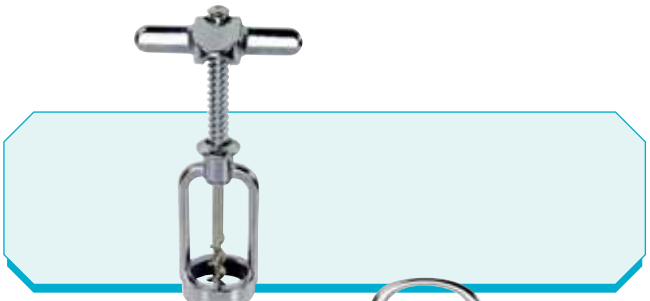
Ⓝ KELNERSMES - met flesopener
Ⓔ WAITERS CORK SCREW - with cap opener
Ⓕ SOMMELIER - avec decapsuleur
Ⓓ KELLNERMESSER - mit Kapselheber

EURO	No.	L cm
2,95	120.015	14



Ⓝ KURKENTREKKER - verchroomd
Ⓔ CORK SCREW - chrome plated
Ⓕ TIRE-BOUCHON À CLOCHE - chromé
Ⓓ KORKENZIEHER - verchromt

EURO	No.	L cm
7,90	057.002	15



Ⓝ KURKENTREKKER - verchroomd, hefboom-model
Ⓔ CORK SCREW - chrome plated, lever type
Ⓕ TIRE-BOUCHON - chromé, type levier
Ⓓ HEBELKORKENZIEHER - verchromt

EURO	No.	L cm
5,25	057.010	17



Ⓝ KURKENTREKKER - houten greep
Ⓔ CORK SCREW - wood grip
Ⓕ TIRE-BOUCHON - poignée bois
Ⓓ KORKENZIEHER - Holzgriff

EURO	No.	**spiraal**/screw/spirale/Spirale L cm
1,45	015.007	12









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

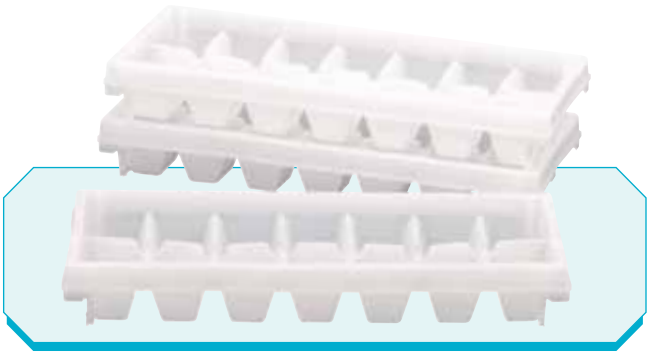
(E) WAITERS CORK SCREW - with scalloped blade, cork screw with teflon, with pantented non-skid grip and two-traps crown cork

(F) 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 antihaft beschichtung

RIALTO

No.	L cm		EURO
120.200	12	**Blister**	4,95
120.205	12	**Los**/only/seul/einzeln	4,25



(N) IJSBLOKJESBAKJES - kunststof, stapelbaar

(E) ICE CUBE TRAYS - plastic, stackable

(F) BAC À GLAÇONS - plastique, empilable

(D) EISWÜRFELBEHÄLTERS - Kunststoff, stapelbar

No.		cm	EURO
850.021	**Set à 3**	4(H)x28x12	3,00



(N) IJSBLOKJESBAK - rubber

(E) ICE CUBE TRAY - rubber

(F) BAC À GLAÇONS - caoutchouc

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - Gummi

No.	cap. st.	cm	EURO
967.001	**40**	4(H)x35x19	11,95



(N) IJSBLOKJESBAK - kunststof, stapelbaar, met uitneembare ijsblokjesverdeler en hoge rand voorzien van een speciale waterkering

(E) ICE CUBE TRAY - plastic, stackable, with removable ice cube divider and high rim

(F) BAC À GLAÇONS - plastique, empilable, avec diviseur de glaçons amovible et bord haut

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - Kunststoff, stapelbar, mit ausnehmbarem Eiswürfelverteiler und hohem Rand

No.	cap. st.	cm	EURO
962.001	**18**	5(H)x28x12	2,95



(N) IJSVERGRUIZER - slagvast kunststof, voorzien van stopper, roestvrijstalen messen en transparante opvangbak

(E) ICE CRUSHER - shockproof plastic, with pusher, stainless steel knives and transparent receptacle

(F) BRISE-GLACE - plastique résistante aux chocs, avec pilon, lames inox et réceptacle transparente

(D) EISZERKLEINERER - aus schlagfestem Kunststoff, mit CNS-Messer und Klarsichtauffangschale

No.	cm	EURO
879.003	17(H)x15x15	14,50

(N) PEPER- EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal 18/8
(E) PEPPER- AND SALTSHAKER - stainless steel 18/8
(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox 18/8
(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,10	966.050	6	8



(N) KAASSTROOIER - roestvrijstaal 18/8
(E) CHEESE SHAKER - stainless steel 18/8
(F) POUDREUSE À FROMAGE - inox 18/8
(D) KÄSESTREUER - CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,10	966.051	6	8



(N) POEDERSUIKERSTROOIER - roestvrijstaal 18/8
(E) POWDERED SUGAR POURER - stainless steel 18/8
(F) SAUPOUDREUSE - inox 18/8
(D) PUDERZUCKERSTREUER - CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,15	966.052	6	8



NEW!

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

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
4,95	833.020	**A - "Cacao in polvere"**	7	9
4,95	833.025	**B - "Zucchero a velo"**	7	9



(N) PEPER & ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal 18/10
(E) SALT & PEPPERSHAKER - stainless steel 18/10
(F) POIVRIÈRE & SALIÈRE - inox 18/10
(D) PFEFFER & SALZSTREUER - CNS 18/10

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
5,45	705.085	**S**	7	18
5,45	705.086	**P**	7	18





(N) ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal met schroefdop
(E) SALT SHAKER - stainless steel with screw cap
(F) SALIÈRE - inox avec couvercle vissable
(D) SALZSTREUER - CNS mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm	EURO
833.010	8	17	6,45

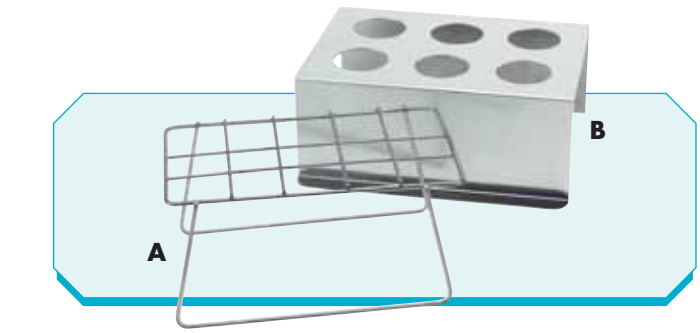


(N) PEPERSTROOIER - aluminium met schroefdop
(E) PEPPER SHAKER - aluminium with screw cap
(F) POIVRIÈRE - aluminium avec couvercle vissable
(D) PFEFFERSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm	EURO
833.002	7	14	2,05

(N) ZOUTSTROOIER - aluminium met schroefdop
(E) SALT SHAKER - aluminium with screw cap
(F) SALIÈRE - aluminium avec couvercle vissable
(D) SALZSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm	EURO
833.001	8	19	3,95



(N) FRITES-ZAKJES STANDAARD
(E) FRENCH FRY PAPER BAG HOLDER
(F) PRÉSENTOIR À SACHETS DE POMMES FRITES
(D) POMMES-FRITES-TÜTENSTANDER

No.	Type	cm	**uitvoering**/execution exécution/Ausführung	EURO
894.040	**A**	23(H)x13x11	**rvs**	5,75
895.085	**B**	25(H)x16x10	**aluminium**	31,85

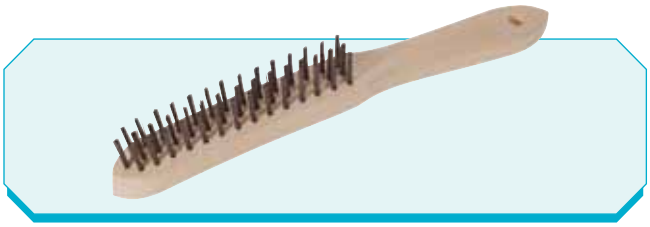


(N) FRIET-TRECHTER - roestvrijstaal 18/10, universeel model, zowel links als rechtshandig
(E) CHIP BAGGER - stainless steel 18/10, universal model, for both left or righthanded
(F) ENTONNOIR DE POMMES FRITES - inox 18/10, modèle universal, pour tous les deux gauchers ou droitiers
(D) POMMES-FRITES TRICHTER - CNS 18/10, Universal modell, für beide links- oder rechtshändig

No.	**greep**/handle/poignée/Griff L cm	EURO
720.305	14	9,95

Ⓝ STAALBORSTEL - gehard draad
Ⓔ STEEL BRUSH - hardened
Ⓕ BROSSE À FIL METALLIQUE - fil trempé
Ⓓ DRAHTBÜRSTE - Draht gehärtet

EURO	No.	L cm	L cm borstel/brush/brosse/Bürste
1,25	803.001	28	15



Ⓝ STAALBORSTEL - met schraper
Ⓔ STEEL BRUSH - with scraper
Ⓕ BROSSE À FIL METALLIQUE - avec racloir
Ⓓ DRAHTBÜRSTE - mit Schaber

EURO	No.	L cm
11,95	041.035	29



Ⓝ GRILL BORSTEL - staalborstel en schraper
Ⓔ GRIDDLE BRUSH - with scraper and steelware brush
Ⓕ BROSSE À FIL METALLIQUE - avec racloir
Ⓓ GRILLBÜRSTE - mit Schaber und Drahtbürste

EURO	No.	L cm
3,25	514.100	21



Ⓝ GRILL BORSTEL - staalborstel, schraper en schuurspons
Ⓔ GRIDDLE BRUSH - with scraper, steelware brush and scrubber
Ⓕ BROSSE À FIL METALLIQUE - avec racloir et eponge abrisive
Ⓓ GRILLBÜRSTE - mit Schaber, Drahtbürste und Scheuerschwamm

EURO	No.	L cm
3,25	590.510	11



Ⓝ DECORATIEGROEN - kunststof
Ⓔ DECORATION GREEN - plastic
Ⓕ VERDURE À DECORER - plastique
Ⓓ DEKORATIONSGRÜN - Kunststoff

EURO	No.	L cm	**doos**/box/boîte/Karton
24,00	828.001	30	**10 stuks**/10 pcs./10 Stück



Ⓝ DECORATIEGROEN "SLABLAD" - kunststof
Ⓔ DECORATION GREEN "SALAD" - plastic
Ⓕ VERDURE À DECORER "SALADE" - plastique
Ⓓ DEKORATIONSGRÜN "SALAT" - Kunststoff

EURO	No.	cm	**doos**/box/boîte/Karton
11,00	828.010	18x12	**16 stuks**/16 pcs./16 Stück





(N) FRITES/VLEESBAK - aluminium
(E) CHIPS/MEAT TRAY - aluminium
(F) BAC À VIANDE/BAC À FRITES - aluminium
(D) POMMES-FRITES/FLEISCHMULDE - Aluminium

No.	cm	EURO
030.100	9(H)x47x27	15,95



(N) FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak
(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray
(F) EGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable
(D) POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne

ECONOMY

No.	∅ cm	EURO
030.150	39	17,95



(N) FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak
(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray
(F) EGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable
(D) POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne

No.	∅ cm	EURO
078.001	39	48,00

ROESTVRIJSTAAL
INOX
STAINLESS STEEL



(N) FRITES LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak
(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray
(F) EGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable
(D) POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne

BASIC

No.	∅ cm	EURO
705.300	40	28,75

Ⓝ VETFILTER - econoline, hittebestendig
Ⓔ GREASE FILTER CONES - econoline, heat resistant
Ⓕ FILTER À HUILE DE FRITURE - économique, résistant à la chaleur
Ⓓ FRITURE-ÖLFILTER - Econoline, hitzebeständig

EURO	No.	
149,00	042.001	**10x 50 stk.**/10x 50 pcs./10x 50 pcs./10x 50 Stk.
16,00	042.002	**50 stk.**/50 pcs./50 pcs./50 Stk.



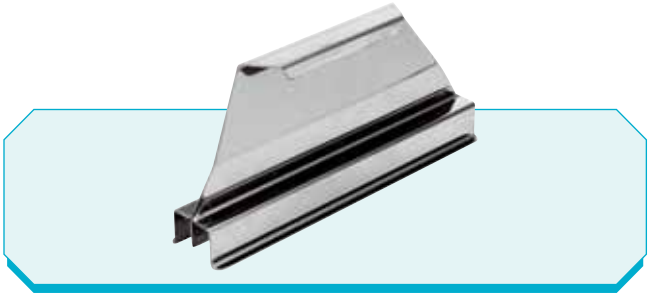
Ⓝ VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal
Ⓔ GREASE FILTER CONE RACK - stainless steel
Ⓕ PORTE-FILTRE À L'HUILE - inox
Ⓓ ÖLFILTERHALTER - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
8,45	894.002	26	54



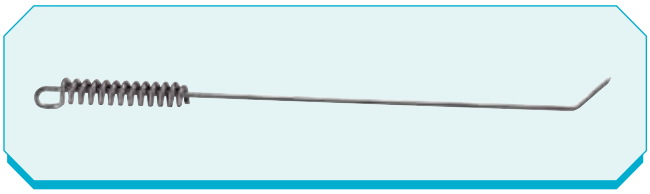
Ⓝ FRIKADELLENSNIJDER - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ FRIKADELLE CUTTER - stainless steel 18/8
Ⓕ DECOUPOIR À BOULETTES - inox 18/8
Ⓓ FRIKADELLENSCHNEIDER - CNS 18/8

EURO	No.	H cm	L cm
6,95	899.060	10	20



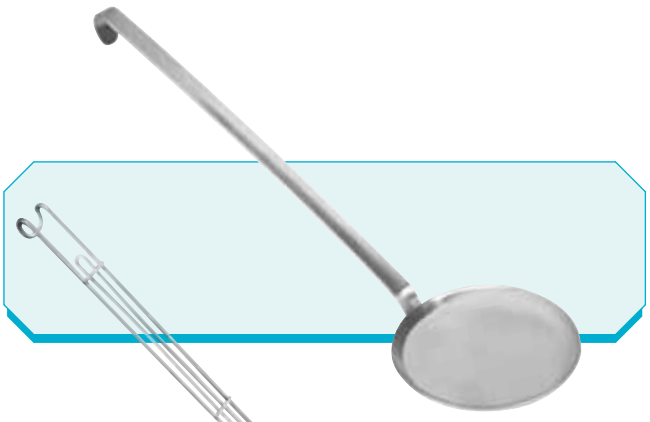
Ⓝ OPPAKHAAK - roestvrijstaal
Ⓔ RANGE RING HOOK - stainless steel
Ⓕ TIRE-RONDS DE CUISINIERE À CHARBON - inox
Ⓓ KÜCHENHERDPLATTENRINGHAKEN - CNS

EURO	No.	L cm
5,50	894.110	48



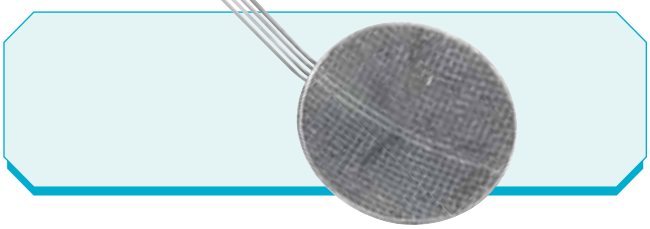
Ⓝ VETSPAAN - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ FAT SKIMMER - stainless steel 18/10
Ⓕ ECUMOIRE À GRAS - inox 18/10
Ⓓ FETTSCHAUMLÖFFEL - CNS 18/10

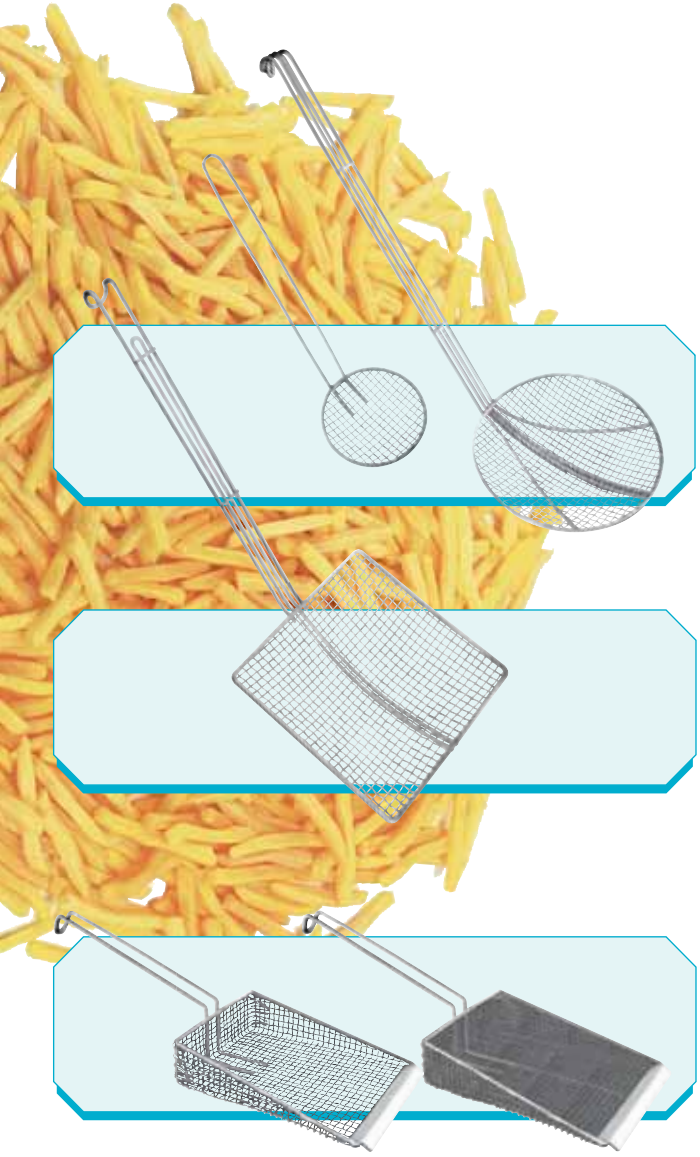
EURO	No.	Ø cm	L cm
24,00	893.080	15	53
	- met zeer fijn gaas - toile métallique fine/fine		- fine/fine mesh - Gaze fein/fein



Ⓝ KRUIMSCHEP - roestvrijstaal, dubbel gaas, extra fijn
Ⓔ CRUMB SCOOP - stainless steel, double mesh, fine/fine
Ⓕ ECUMOIRE À FRITURE - inox, treillis double, fin/fin
Ⓓ FRITÜRE-KRUMENSCHAUFEL - CNS, Doppelgaze fein/fein

EURO	No.	Ø cm	L cm
14,50	894.045	20	51





(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel
(F) ECUMOIRE À FRITURE - inox
(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

No.	Ø cm	L cm	EURO
894.003	10	30	3,85
894.004	12	32	4,75
894.005	14	45	5,95
894.101	16	45	6,95
894.007	18	50	8,95
894.008	20	50	9,95
894.009	22	50	12,25
894.010	24	52	13,25

(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel
(F) ECUMOIRE À FRITURE - inox
(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

No.	cm	L cm	EURO
894.012	20x20	55	14,50

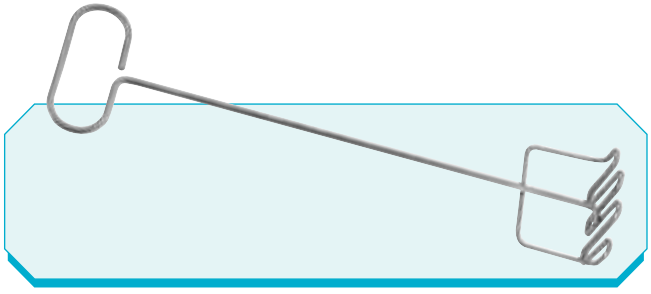
(N) FRITESSCHEP - roestvrijstaal, opstaande rand
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel, lifted edge
(F) PELLE À FRITURE - inox, bord élevé
(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS, Rand emporstehend

No.	**schep**/scoop pelle/Schaufel cm	**gaas**/mesh toile/Gaze	EURO
894.015	20x17	**enkel**/single/simple/einfach	10,45
894.016	20x17	**dubbel**/double/double/doppelt	13,50



(N) FRITUURMAND - roestvrijstaal, conisch model
(E) CHIPS BASKET - stainless steel, conical type
(F) CASSEROLE À FRITURE - inox, type conique
(D) FRITÜREKORB - 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) 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	13,50
894.027	77	18,50

(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel

(E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip, with guard

(F) PASSOIRE DEMI-SPHERIQUE - étamé, toile métallique double avec étrier de garde, manche bois

(D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinnt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

EURO	No.	∅ cm
15,50	142.033	30
18,25	142.034	35



(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal 18/8, met dubbel gaas

(E) BOWL STRAINER - stainless steel 18/8, double mesh

(F) PASSOIRE DEMI-SPHERIQUE - inox 18/8, toile métallique double

(D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS 18/8, Doppelgaze

EURO	No.	∅ cm	
27,50	022.012	26	
13,50	022.013	26	**- losse inzetzeef voor 022.012** - spare strainer insert for 022.012 - tamis seul pour 022.012 - Ersatzsiebeinsatz für 022.012



(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal 18/8, enkel gaas, met beschermbeugel

(E) BOWL STRAINER - stainless steel 18/18, single mesh with guard

(F) PASSOIRE DEMI-SPHERIQUE - inox 18/8, toile métallique simple, avec croisillons de protection

(D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS 18/8, mit Schutzbügel und Holzstiel

EURO	No.	∅ cm	
22,50	022.010	26	
8,50	022.011	26	**- losse inzetzeef voor 022.010** - spare strainer insert for 022.010 - tamis seul pour 022.010 - Ersatzsiebeinsatz für 022.010
24,50	022.030	30	
12,50	022.031	30	**- losse inzetzeef voor 022.030** - spare strainer insert for 022.030 - tamis seul pour 022.030 - Ersatzsiebeinsatz für 022.030



(N) OPLEGZEEF - extra diep met beschermbeugel, roestvrijstaal 18/10

(E) BOWL STRAINER - deep model with guard, stainless steel 18/10

(F) PASSOIRE DEMI-SPHERIQUE - avec étrier de garde, inox 18/10

(D) GROSSKÜCHENSIEB - mit Schutzbügel, extra tief, CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm
10,75	720.531	19
15,50	720.532	25





(N) PASSEERZEEF - vertind
(E) BOWL STRAINER - tinned
(F) PASSOIRE - étamé
(D) PASSIERSIEB - verzinnt

No.	∅ cm	EURO
839.001	12	1,10
839.002	14	1,40
839.003	16	1,70
839.004	18	2,10
839.005	20	2,30
842.001	22	2,95

houten steel/wooden grip/manche bois/Holzstiel

No.	∅ cm	EURO
842.002	26	8,25



(N) PASSEERZEEF - roestvrijstaal
(E) BOWL STRAINER - stainless steel
(F) PASSOIRE - inox
(D) PASSIERSIEB - CNS

No.	∅ cm	EURO
966.116	16	3,65
966.118	18	4,60
966.120	20	5,50
966.122	22	6,50
966.124	24	6,90
966.126	26	7,75



(N) PASSEERZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel
(E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip
(F) PASSOIRE - étamé, toile métallique double, manche bois
(D) PASSIERSIEB - verzinnt, mit Doppelgaze, Holzstiel

No.	∅ cm	EURO
142.021	16	2,95
142.023	20	4,20



(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel
(E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip, with guard
(F) PASSOIRE DEMI-SPHERIQUE - etamé, toile métallique double avec étrier de garde
(D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinnt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

No.	∅ cm	EURO
142.031	23	8,25
142.032	26	9,40



(N) SAUS/PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas 18/10
(E) SAUCE/CONICAL STRAINERS - stainless steel mesh 18/10
(F) PASSE-SAUCE - toile métallique inox 18/10
(D) SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS 18/10

No.	∅ cm	EURO
720.511	8	1,20
720.512	10	1,60
720.513	12	2,75
720.515	15	3,75
720.516	18	4,95

(N) SAUS/BOUILLONZEEF - roestvrijstaal gaas 18/10

(E) BOUILLON/SAUCE STRAINERS - stainless steel mesh 18/10

(F) PASSE-SAUCE - toile métallique inox 18/10

(D) SAUCENSIEB - Metallgaze aus CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm
1,20	720.501	8
1,60	720.502	10
2,75	720.503	12
3,75	720.505	15
4,95	720.506	18
5,95	720.507	20



(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas 18/10

(E) CONICAL STRAINERS - stainless steel mesh 18/10

(F) PASSE-SAUCE - toile métallique inox 18/10

(D) SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm
31,50	720.521	21
35,00	720.522	25



(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal 18/8

(E) CONICAL STRAINER - stainless steel 18/8

(F) CHINOIS - inox 18/8

(D) SPITZSIEB - CNS 18/8

EURO	No.	∅ cm
6,95	064.001	10
7,50	064.002	14
12,95	064.003	18
14,50	064.004	23
16,50	064.005	25
21,00	064.006	27
18,50	064.010*	23

* **extra fijn**/fine/fin/fein



(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal 18/10, met een fijnmazige zeef, zonder roerwerk ook als passeerzeef te gebruiken

(E) VEGETABLE STRAINER - stainless steel 18/10, with fine-meshed screen, without stirring element also usable as colander

(F) MOULIN BROYEUR - inox 18/10, avec un tamis à mailles fines, sans moulin aussi utilisable comme une passoire

(D) GEMÜSESIEB - CNS 18/10, mit feinmaschigem Sieb, ohne Rühr-element auch als Sieb nutzbar

EURO	No.	∅ cm
17,50	016.014	24



(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal 18/10, compleet met drie inzetten: fijn, middel en grof

(E) VEGETABLE STRAINER - stainless steel 18/10, with 3 inserts: fine, medium and large

(F) MOULIN BROYEUR - inox 18/10, avec 3 grilles: fines, moyennes et grosses

(D) GEMÜSESIEB - CNS 18/10, mit 3 Siebeinlagen: fein, mittel und grob

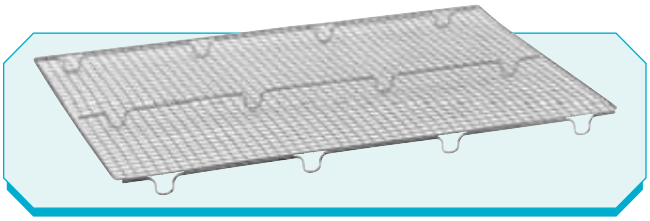
EURO	No.	∅ cm
17,95	927.004	24





(N) BAKKERIJZEEF - roestvrijstaal
(E) BAKERY SIEVE - stainless steel
(F) TAMIS - inox
(D) BÄCKEREI SIEBE - CNS

No.	∅ cm		EURO
720.825	27	**poedersuiker**/powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker	8,75
720.826	27	**meel, bloem**/flour farine/Mehl	8,75
720.827	27	**paneermeel**/bread crums chapelure/Paniermehl	8,75
720.840	41	**poedersuiker**/powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker	16,50
720.841	41	**meel, bloem**/flour farine/Mehl	16,50
720.842	41	**paneermeel**/bread crums chapelure/Paniermehl	16,50



(N) AFDRUIPREK - roestvrijstaal
(E) DRIP RACK - stainless steel
(F) GRILLE À PIEDS - inox
(D) ÜBERZUGSGITTER - CNS

No.	cm	EURO
894.001	10(H)x60x40	21,00



(N) SUIKERGIET TRECHTER - roestvrijstaal 18/10, automaat, met 2 uitloopdoseringen
(E) CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel 18/10, automatic, with 2 nozzles
(F) ENTONNOIR - inox 18/10, automatique, avec 2 douilles
(D) FONDANTTRICHTER - CNS 18/10, automatisch, mit 2 Auslaufmassen

No.	Lit.	∅ cm		EURO
050.040	1,9	19		115,00
050.041			**standaard, roestvrijstaal 18/10** stand, stainless steel 18/10 porte, inox 18/10 Ständer, CNS 18/10	17,00



(N) SUIKERGIET TRECHTER - roestvrijstaal 18/10, automaat, met 2 uitloopdoseringen, inclusief standaard
(E) CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel 18/10, automatic, with 2 nozzles, stand included
(F) ENTONNOIR - inox 18/10, automatique, avec 2 douilles, porte inclus
(D) FONDANTTRICHTER - CNS 18/10, automatisch, mit 2 Auslaufmassen, mit Stander

No.	Lit.	∅ cm	EURO
208.005	1,9	19	59,00



(N) MINI TRECHTER - roestvrijstaal 18/10 met kunststof greep, inclusief standaard, uitloopdosering instelbaar
(E) MINI FUNNEL - stainless steel 18/10 with plastic grip, stand included, with adjustable nozzle
(F) ENTONNOIR - inox 18/10 avec la poignée en plastique, avec douille joindre
(D) FONDANTTRICHTER - CNS 18/10, mit Plastikgriff, mit einstellbarem Auslaufmas

No.	Lit.	∅ cm	H cm	EURO
050.045	0,8	15	16	55,00



Ⓝ BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal
Ⓔ BUFFET-SERVING FLATWARE - stainless steel
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox
Ⓓ BUFFETSERVIER-BESTECK - CNS

SERVING PRO

EURO	No.		N	E	F	D	L cm
5,20	969.702	**A**	**sauslepel**	sauce ladle	cuillière à sauce	Saucenlöffel	29
5,80	969.703	**B**	**soeplepel**	soup ladle	louche	Suppenlöffel	31
6,25	969.704	**C**	**schuimspaan**	skimmer	ecumoire	Schaumlöffel	34
4,55	969.705	**D**	**vleesvork**	meat fork	grappin	Fleischgabel	33
4,95	969.706	**E**	**bakspaan**	slotted turner	pelle ajouree	Backschaufel	31
5,20	969.707	**F**	**pureestamper**	potato masher	pilon à pommes de terre	Kartoffelstampfer	30
4,75	969.708	**G**	**serveerlepel**	serving spoon	cuillière à légumes	Gemüselöffel	33
4,85	969.709	**H**	**serveerlepel geperf.**	serving spoon perf.	cuillière perforé	Servierlöffel perf.	33
5,25	969.710	**I**	**spaghettilepel**	spaghetti spoon	cuillière à spaghetti	Spaghettilöffel	29
3,45	969.725	**J**	**garde**	whisk	fouet	Rührbesen	25



Ⓝ **BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal, zware hoogwaardige kwaliteit**
Ⓔ BUFFET-SERVING FLATWARE - stainless steel, high quality stainless steel
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox, qualitée plus fort vénérable
Ⓓ BUFFETSERVIER-BESTECK - CNS, schwere hochwertigen CNS Ausführung

CASINO PLUS

No.		N	E	F	D	L cm	EURO
767.201	A	**bakspaan**	turner	spatula	Pfannenwender	31	8,30
767.202	B	**serveerlepel - groot**	serving spoon - large	cuillière à légumes - grand	Servierlöffel - gross	29	8,30
767.203	C	**saladevork**	salad fork	fourchette à salade	Salatgabel	29	8,30
767.204	D	**serveerlepel geperf.**	serving spoon perf.	cuillière perforé	Servierlöffel perf.	29	8,75
767.205	E	**serveervork**	serving fork	foutchette de portion	Serviergabel	30	8,50
767.206	F	**sauslepel**	sauce ladle	cuillière à sauce	Saucenlöffel	19	8,75
767.207	G	**serveerlepel - klein**	serving spoon - small	cuillière à légumes - petit	Servierlöffel - klein	23	6,50
767.208	H	**saladevork - klein**	salad fork - small	fourchette à salade - petit	Salatgabel - klein	23	6,50
767.209	I	**soeplepel**	soup ladle	louche	Suppenlöffel	31	14,85
767.210	J	**dressing lepel**	dressing spoon	habillage de la cuillère	Dressinglöffel	34	12,40
767.212	K	**Chafing lepel - dicht**	Chafing spoon - closed	Chafing cuillière - fermé	Chafing-Löffel - geschlossen	35	8,95
767.213	L	**Chafing lepel - open**	Chafing spoon - slotted	Chafing cuillière - encoché	Chafing-Löffel - geschlitzt	35	9,30
767.214	M	**spaghetti serveerlepel**	spaghetti serving spoon	cuillière à spaghetti	Spaghetti-Servier-Löffel	31	12,50
767.215	N	**vleeswarenvork**	cold meat vork	fourchette à charcuterie	Fleischgabel	21	3,30
767.216	O	**pasta serveertang**	pasta tong	tong de pâtes	Pastazange	24	8,95

(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal
(E) BUFFET-SERVING FLATWARE - stainless steel
(F) COUVERT DE BUFFET - inox
(D) BUFFETSERVIER-BESTECK - CNS

EURO	No.	Type	L cm
1,95	033.561	**A lepel**	28
1,95	033.562	**B lepel geperforeerd**	28
2,30	033.563	**C lepel**	33
2,30	033.564	**D sauslepel**	28



(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal 18/10
(E) SKIMMER - stainless steel 18/10
(F) ECUMOIRE À FRITURE - inox 18/10
(D) BACK- UND SCHAUMKELLE - CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm
9,50	142.041	16
14,50	142.043	20
18,50	142.044	24
21,50	142.045	28



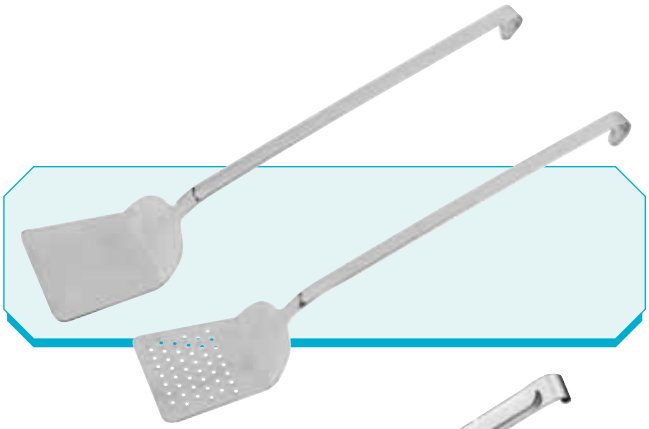
(N) SERVEERSCHEP - geheel roestvrijstaal 18/8
(E) SERVING SPATULA - all stainless steel 18/8
(F) PELLE À SERVIR - tout en inox 18/8
(D) SERVIERSCHAUFEL - vollständig aus CNS 18/8

EURO	No.	Type	L cm
6,75	700.520	**dicht**/closed/fermé/geschlossen	26
7,25	700.525	**met sleuven**/slotted/ajouree/geschlitzt	26



(N) BAK-/VISSPAAN - roestvrijstaal 18/10, naadloos
(E) FISH LIFTER - stainless steel 18/10, seamless
(F) PELLE À POISSONS - inox 18/10, sans couture
(D) FISCHHEBER - CNS 18/10, 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) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos
(E) LADLE - stainless steel, seamless
(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, sans couture
(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, aus einem Stück
BUDGET LINE

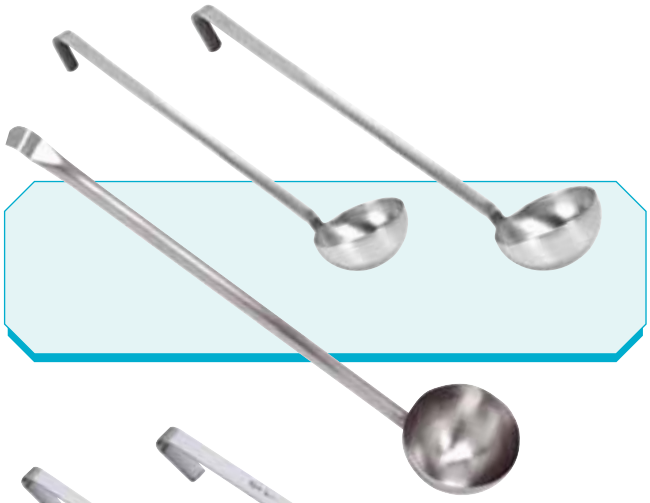
EURO	No.	∅ cm	L cm
2,95	180.008	8	34
3,95	180.010	10	37
4,50	180.012	12	37



(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal, naadloos
(E) SKIMMER - stainless steel, seamless
(F) ECUMOIRE - inox, sans couture
(D) SCHAUMLÖFFEL - CNS, aus einem Stück
BUDGET LINE

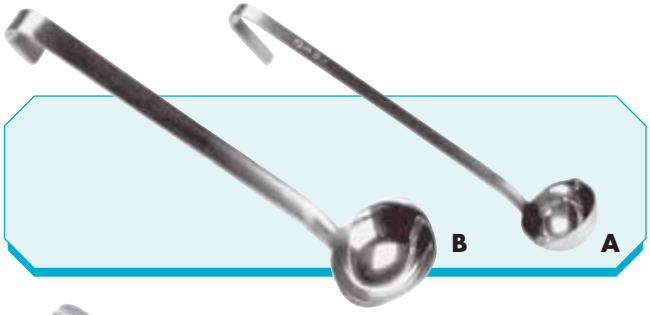
EURO	No.	∅ cm	L cm
3,25	180.111	11	37
3,95	180.113	13	37



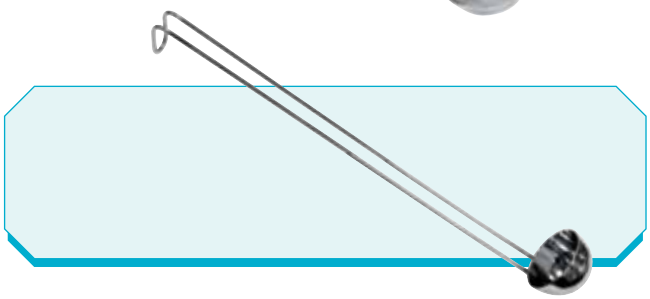












Ⓝ OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal 18/10, naadloos

Ⓔ LADLE - stainless steel 18/10, seamless
Ⓕ CUILLÈRE À ARROSER - inox 18/10, sans couture
Ⓓ SCHÖPFLÖFFEL - CNS 18/10, aus einem Stück

No.	∅ cm	Lit.	L cm	EURO
720.404	5	0,04	33	4,25
720.405	6,5	0,08	34	5,25
720.407	8	0,12	38	7,25
720.408	9	0,20	42	7,95
720.409	10	0,25	45	8,45
720.411	12	0,50	50	11,75
720.413	14	0,75	53	13,50
720.415	16	1,00	58	16,95
720.416	18	1,50	61	17,95
700.200	20	2,00	50	21,00
705.400	20	2,00	100	23,00

Ⓝ OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal 18/10, geperforeerd

Ⓔ LADLE - stainless steel 18/10, perforated
Ⓕ CUILLÈRE À ARROSER - inox 18/10, perforée
Ⓓ SCHÖPFLÖFFEL - CNS 18/10, perforiert

No.	∅ cm	Lit.	L cm	EURO
720.435	8	0,13	32	6,75
720.436	10	0,25	37	7,60

Ⓝ SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal 18/10, naadloos

Ⓔ SKIMMER - stainless steel 18/10, seamless
Ⓕ ECUMOIRE - inox 18/10, sans couture
Ⓓ SCHAUMLÖFFEL - CNS 18/10, aus einem Stück

No.	∅ cm	L cm	EURO
720.421	8	34	4,25
720.423	10	39	4,75
720.425	12	45	5,75
720.427	14	50	6,95
720.429	16	56	9,95
720.430	18	58	12,40
725.112*	12	35	5,45

* **korte steel**/short handle/poignée court/kurzen Griff

Ⓝ SAUSLEPEL - roestvrijstaal 18/10, naadloos

Ⓔ SAUCE LADLE - stainless steel 18/10, seamless
Ⓕ CUILLÈRE À SAUCE - inox 18/10, sans couture
Ⓓ SAUCENLÖFFEL - CNS 18/10, aus einem Stück

No.	∅ cm	Type	L cm	EURO
725.005	5	**A**	27	4,50
725.006	6	**B**	27	5,25

Ⓝ BEDRUIPLEPEL - roestvrijstaal 18/10, naadloos

Ⓔ BASTING SPOON - stainless steel 18/10, seamless
Ⓕ CUILLÈRE À ARROSER - inox 18/10, sans couture
Ⓓ BRATEN- UND GIESSLÖFFEL - CNS 18/10, aus einem Stück

No.	cm	L cm	EURO
893.011	10,5x7	41	6,95

Ⓝ SAUS/DRESSINGLEPEL - roestvrijstaal 18/10

Ⓔ SAUCE SPOON - stainless steel 18/10
Ⓕ CUILLÈRE À SAUCE - inox 18/10
Ⓓ SAUCENLÖFFEL - CNS 18/10

No.	∅ cm	L cm	EURO
720.400	4	26	3,25

(N) LEPEL - melamine, ronde schaal, wit
(E) SPOON - melamin, round bowl, white
(F) CUILLÈRE - melamine, palette ronde, blanc
(D) LÖFFEL - Melamin, Schale halbrund, weiss

EURO	No.	L cm
1,60	937.220	31
3,75	937.160	38
5,60	937.162	45
8,75	937.164	60

(N) SPATEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C
(E) MIXING PADDLE - plastic, heat resistant until 220°C
(F) SPATULE - plastique, resistante à la chaleur jusqu'à 220°C
(D) RÜHRSPATEN - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
2,95	954.030	30
4,75	954.040	40
5,95	954.050	50

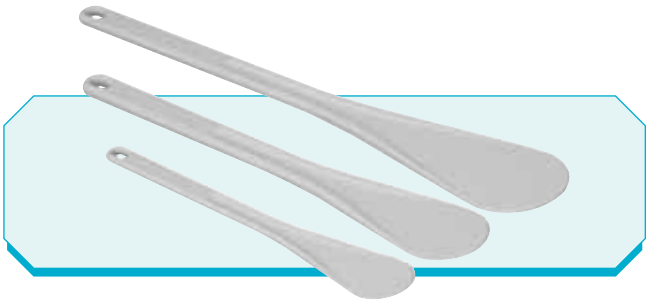
(N) ROERSPATEL - vervaardigd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), voor ijs en voedselbereiding
(E) ICE CREAM AND FOOD SPATULA - made under high-first-class polyethylene (HDPE 500)
(F) SPATULE - fabriqués à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), pour la préparation de la crème glacée et des aliments
(D) RÜHRSPATEN - hergestellt aus erstklassigem Hochdruck-Polyäthylen (HDPE 500). für Eis- und Speisenzubereitung

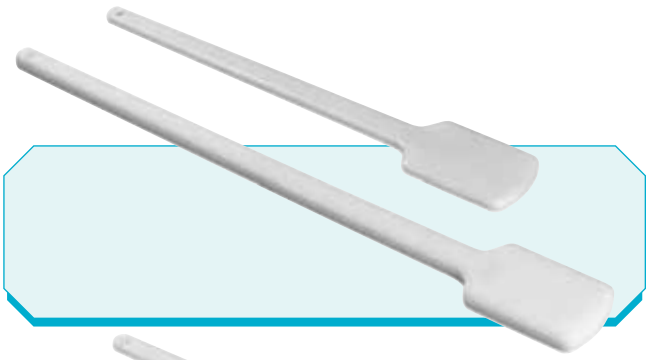
EURO	No.	L cm	**vlak/**flat palette/flach	**met gaten/**with holes avec trous/mit löcher
7,90	882.150	45	x	
12,70	882.151	60	x	
17,50	882.152	80	x	
26,50	882.153	100	x	
37,50	882.154	120	x	
9,00	882.050	45		x
14,00	882.051	60		x
19,00	882.052	80		x
28,00	882.053	100		x
40,00	882.054	120		x

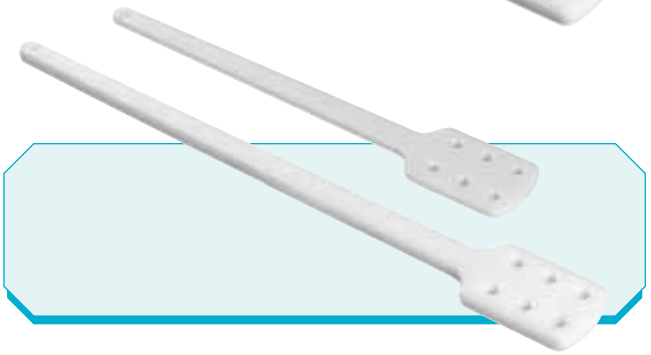
(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, combinatie van materialen garandeert perfecte hygiëne, verbuigt niet tijdens het roeren bij hoge temperaturen
(E) ICE CREAM AND FOOD SPATULA - stainless steel and high quality synthetic material, for topmost hygiene, does not bend when used at high temperature
(F) SPATULE - en acier inox et matière synthétique; pour la préparation de la crème glacée et des aliments, hygiène impeccable, ne perd pas sa raideur l'usage aux temperatures hautes
(D) RÜHRSPATEN - aus CNS und hochwertigem Kunststoff; für Eis- und Speisenzubereitung, hygienisch einwandfrei, verbiegt sich nicht während der Arbeit bei hohen Temperaturen

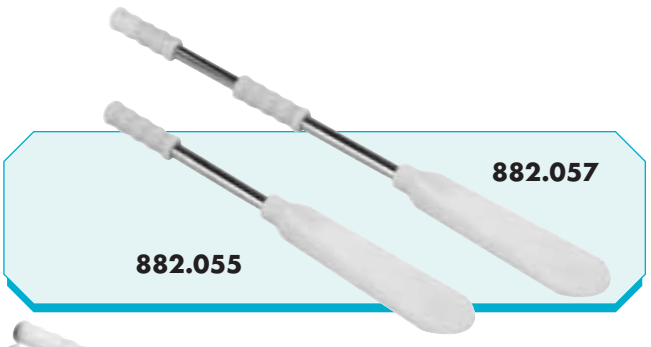
EURO	No.	L cm	**vlak/**flat palette/flach	**met gaten/**with holes avec trous/mit löcher
29,00	882.055	50	x	
35,00	882.057	70	x	
39,00	882.080	80		x
42,00	882.100	100		x
49,00	882.120	120		x
59,00	882.140	140		x
69,00	882.160	160		x
75,00	882.180	180		x

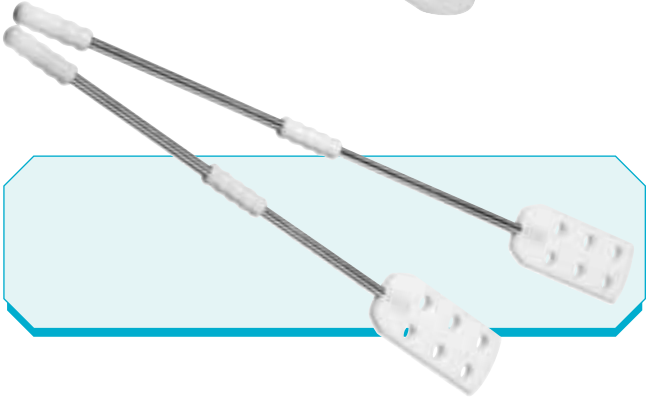








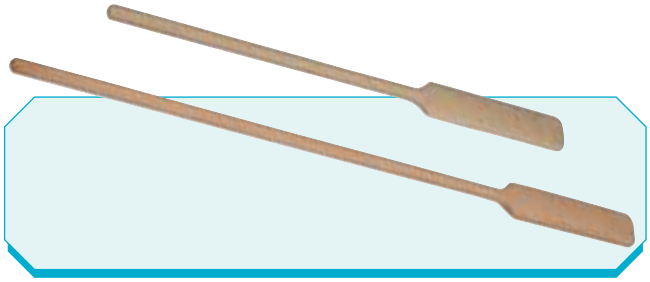






Ⓝ ROERSPATEL - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ FOOD SPATULA - stainless steel 18/10
Ⓕ SPATULE - inox 18/10
Ⓓ RÜHRSPATEN - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
041.050	60	12,00
041.052	90	19,00
041.054	120	22,00



Ⓝ ROERSPATEL - hout
Ⓔ FOOD SPATULA - wood
Ⓕ SPATULE - bois
Ⓓ RÜHRSPATEN - Holz

No.	L cm	EURO
032.030	70	4,95
032.031	100	7,95



Ⓝ ROERSPATEL - hout, ovaal
Ⓔ FOODSPATULA - wood, oval
Ⓕ SPATULE - bois, ovale
Ⓓ RÜHRSPATEN - 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



Ⓝ KOOKLEPEL GROOT - hout, ovaal
Ⓔ GIANT COOKING SPOON - wood, oval
Ⓕ MAXI-CUILLÈRE - bois, ovale
Ⓓ RIESEN-KOCHLÖFFEL - Holz, oval

No.	L cm	EURO
032.005	80	7,50
032.006	100	9,50



Ⓝ LEPEL - hout, vlak/rond
Ⓔ SPOON - wood, bowl flat/round
Ⓕ CUILLÈRE - bois, palette/ronde
Ⓓ HOLZLÖFFEL - Holz, Schale flach/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



Ⓝ SET À 3 LEPELS - hout, vlak/rond
Ⓔ SET OF 3 SPOONS - wood, bowl flat/round
Ⓕ JEU DE 3 CUILLÈRES - bois, palette/ronde
Ⓓ SATZ VON 3 HOLZLÖFFEL - Holz, Schale flach/rund

No.	L cm	EURO
032.016	25/30/35	2,85



Ⓝ SPATEL - hout
Ⓔ SPATULA - wood
Ⓕ SPATULE - bois
Ⓓ PALETTE - Holz

No.	L cm	EURO
032.019	30	1,05

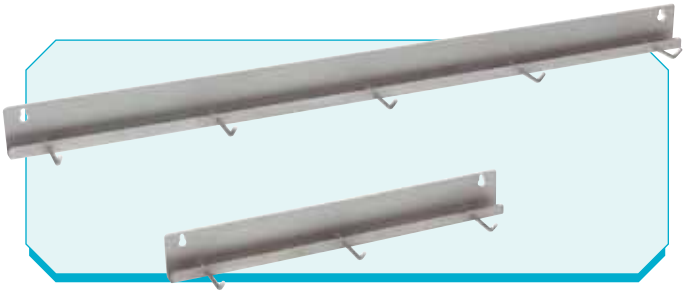
(N) OPHANGBEUGEL - roestvrijstaal 18/8
(E) KITCHEN TOOL RACK - stainless steel 18/8
(F) PENDERIE DE CUISINE - inox 18/8
(D) KELLENHALTER - CNS 18/8

EURO	No.	L cm
9,90	700.530	55



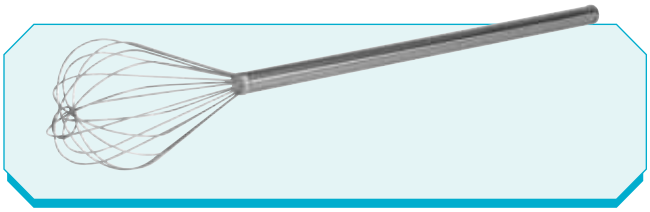
(N) PROFESSIONEEL OPHANGREK - roestvrijstaal 18/8
(E) PROFESSIONAL TOOL RACK - stainless steel 18/8
(F) PORTE-LOUCHES PROFESSIONNEL - inox 18/8
(D) KELLENHALTER - CNS 18/8

EURO	No.	L cm	**haken**/hooks/crochets/Haken
49,50	899.148	50	3
59,00	899.149	100	5



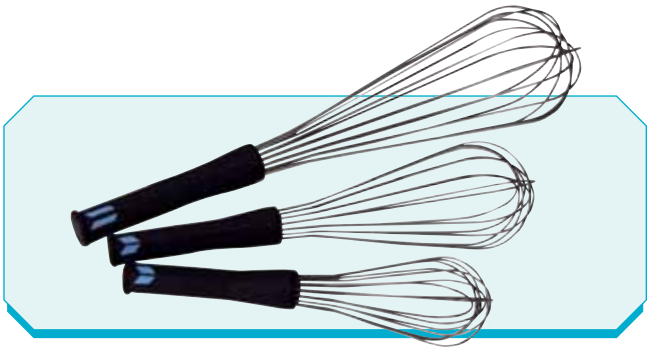
(N) GARDE - roestvrijstaal 18/8, extra lang, voorzien van 8 draden
(E) POT WHISK - stainless steel 18/8, extra long, with 8 wires
(F) FOUET À MARMITE - inox 18/8, longueur spéciale, avec 8 fils
(D) KESSELBESEN - CNS 18/8, extra lang, mit 8 Drähten

EURO	No.	L cm	**draad**/wire/fil/draht ∅ mm
37,50	022.020	95	2,5
59,00	022.021	135	3,0



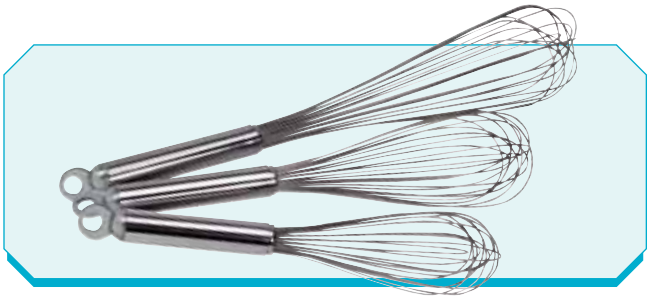
(N) GARDE - roestvrijstaal 18/8 met anti-slip greep, vaatwasmachinebestendig
(E) CHEFS WHISK - stainless steel 18/8, with anti-slip handle, dishwasher safe
(F) FOUET - inox 18/8 avec poignée anti-crispation, lave-vaisselle
(D) RÜHRBESEN - CNS 18/8, mit rutschfesten Griff, spülmaschinenbeständig

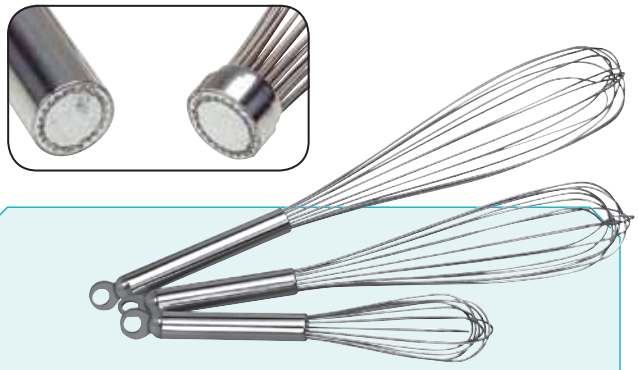
EURO	No.	L cm
9,95	110.001	25
11,50	110.002	30
12,00	110.003	35
12,95	110.004	40
15,65	110.005	45
16,50	110.006	50



(N) GARDE - roestvrijstaal 18/8, flexibel, 12 draads, met ophangoog
(E) CHEFS WHISK - stainless steel 18/8, flexible, 12 wires, with eye ring
(F) FOUET - inox 18/8, souples, 12 fils, avec oeillet
(D) RÜHRBESEN - CNS 18/8, elastisch, 12 Drähte, mit Öse

EURO	No.	L cm
4,25	969.601	25
4,75	969.602	30
5,95	969.603	35
6,30	969.604	40
6,70	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

(N) GARDE - roestvrijstaal 18/8, met ophangoog
(E) CHEFS WHISK - stainless steel 18/8, with eye ring
(F) FOUET - inox 18/8, avec oeillet
(D) RÜHRBESEN - CNS 18/8, mit Öse

No.	L cm	Type	EURO
969.720	20	**A**	3,25
969.725	25	**A**	3,45
969.730	30	**A**	3,70
969.830	30	**B**	5,95
969.835	35	**B**	6,65
969.840	40	**B**	6,90
969.845	45	**B**	7,85
969.850	50	**B**	8,55
969.855	55	**B**	9,20
969.860	60	**B**	9,85



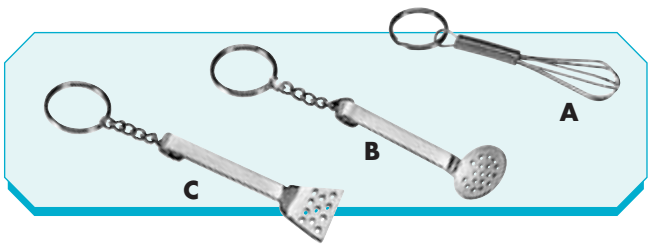
(N) GARDE - 8 draads, roestvrijstaal 18/8 met ABS anti-slip greep, vaatwasmachinebestendig
(E) CHEFS WHISK - 8 wires, stainless steel 18/8 with ABS anti-slip handle, dishwasher safe
(F) FOUETS - 8 fils, inox 18/8 avec poignée ABS anti-crisipation, lave-vaisselle
(D) RÜHRBESEN - 8 Drähte, CNS 18/8 mit rutschfesten Griff aus ABS, Spülmaschinenbeständig

No.	L cm	EURO
969.040	26	3,75
969.041	31	4,25
969.042	36	4,50
969.043	41	5,50
969.044	46	6,75
969.045	51	7,25



(N) SET À 3 GARDEN - in doos, roestvrijstaal 18/8
(E) SET OF 3 WHISKS - in box, stainless steel 18/8
(F) JEU DE 3 FOUETS - en boîte, inox 18/8
(D) SATZ VON 3 RÜHRBESEN - in Schachtel, CNS 18/8

No.	L cm	EURO
969.001	20/25/30	11,75

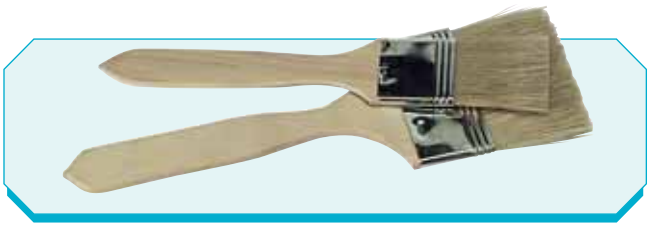


(N) SLEUTELHANGER - ca. 8 cm
(E) KEY-RING - approx. 8 cm
(F) PORTE-CLÉS - env. 8 cm
(D) SCHLÜSSELRING - ung. 8 cm

No.	Type		EURO
969.003	**A**	**garde**/whisk/fouet/rührbesen	0,55
720.450	**B**	**schuimspaan**/skimmer/ecumoire/schaumlöffel	0,95
720.455	**C**	**bakspaan**/lifter/pelle/heber	0,95

(N) KWAST - varkenshaar, plat, houten steel
(E) FAT BRUSH - pigs bristles, flat, wooden handle
(F) PINCEAUX DE PATISSIER - pur porc, plat, manche en bois
(D) KONDITORPINSEL - reine Schweinebürsten, flach, mit Holzstiel

EURO	No.	cm
1,75	047.002	4
3,95	047.003	8



(N) KWAST - kunststof steel
(E) FAT BRUSH - plastic handle
(F) PINCEAUX DE PATISSIER - manche en plastique
(D) FETT- UND KUCHENPINSEL - Kunststoff Stiel

EURO	No.	cm
4,15	035.024	4



(N) KWAST - varkenshaar, dik model (invet-kwast)
(E) FAT BRUSH - pigs bristles, thick type
(F) PINCEAUX À GRAISSER - pur porc
(D) FETTPINSEL - Schweinebüsten, dick

EURO	No.	cm
1,40	876.011	2,5
1,90	876.012	4,0
2,90	876.013	5,5
5,95	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
3,50	047.001	3
5,60	047.004	6



(N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar
(E) FAT BRUSH - polyethlene handle and nylon bristles
(F) PINCEAUX À GRASSER - polyéthylène manche avec fil à nylon
(D) FETTPINSEL - Polyethyleen Stiel mit Nylonbürsten

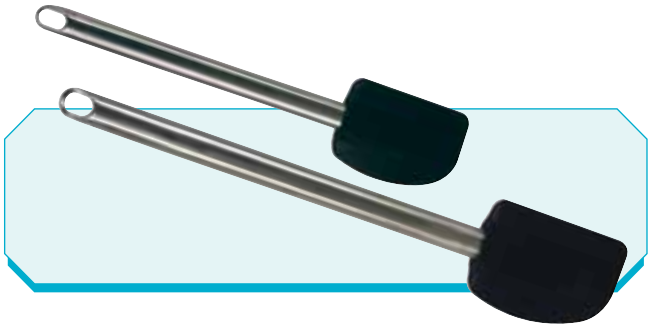
EURO	No.	cm
5,10	050.014	4
6,95	050.016	6



(N) OLIE-SCHENKKAN - roestvrijstaal 18/10
(E) OIL POURER - stainless steel 18/10
(F) HUILIER - inox 18/10
(D) ÖL KÄNNCHEN - CNS 18/10

EURO	No.	Lit.
11,00	720.850	0,25
13,00	720.851	0,50
17,00	720.852	1,00





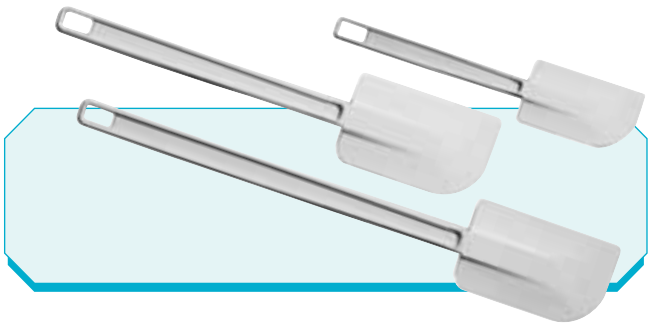
(N) PANNENLIKKER - roestvrijstaal, rubber, hittebestendig tot 260°C

(E) SCRAPER - stainless steel, rubber, heat resistant till 260°C

(F) PALETTE-RACLETTE - inox, caoutchouc, résistant températures jusqu'a 260°C

(D) KUNSTSTOFFSCHABER - CNS, Gummi, Hitzebeständig bis 260°C

No.	L cm	EURO
204.065	30	8,25
204.066	40	13,40



(N) PANNENLIKKER - Rubbermaid, geheel kunststof

(E) SCRAPER - Rubbermaid, all plastic

(F) PALETTE-RACLETTE - Rubbermaid, tout en plastique

(D) KUNSTSTOFFSCHABER - Rubbermaid, vollständig aus Kunststoff

No.	L cm	EURO
898.324	24	2,45
898.334	34	4,25
898.342	42	4,85

Rubbermaid Commercial Products



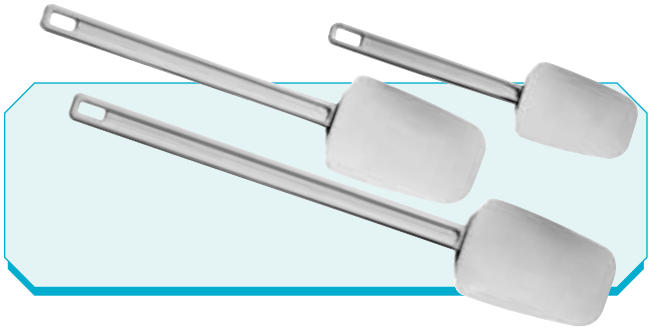
(N) PANNENLIKKER - Rubbermaid, hittebestendig tot 260°C

(E) SCRAPER - Rubbermaid, heat resistant till 260°C

(F) PALETTE-RACLETTE - Rubbermaid, résistant températures jusqu'à 260°C

(D) KUNSTSTOFFSCHABER - Rubbermaid, Hitzebeständig bis 260°C

No.	L cm	EURO
898.424	24	12,35
898.434	34	15,50
898.442	42	20,50



(N) PANNENLIKKER - Rubbermaid, geheel kunststof, lepelvorm

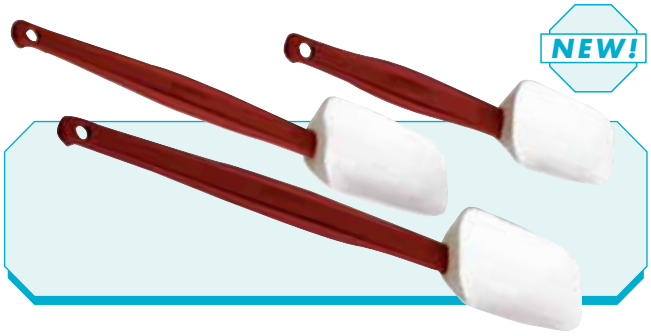
(E) SCRAPER - Rubbermaid, all plastic, spoon-shaped

(F) PALETTE - Rubbermaid, tout plastique, forme de cuiller

(D) LÖFFELSCHABER - Rubbermaid, Kunststoff, nahtlos

No.	L cm	EURO
RM1931	24	3,40
RM1935	34	5,50
RM1938	42	6,45

NEW!



(N) PANNENLIKKER - Rubbermaid, hittebestendig tot 260°C, lepelvorm

(E) SCRAPER - Rubbermaid, heat resistant till 260°C, spoon-shaped

(F) PALETTE - Rubbermaid, résistant températures jusqu'à 260°C, forme de cuiller

(D) LÖFFELSCHABER - Rubbermaid, Hitzebeständig bis 260°C, nahtlos

No.	L cm	EURO
RM1941	24	13,75
RM1945	34	17,25
RM1948	42	22,80



(N) PANNENLIKKER - rubber

(E) SCRAPER - rubber

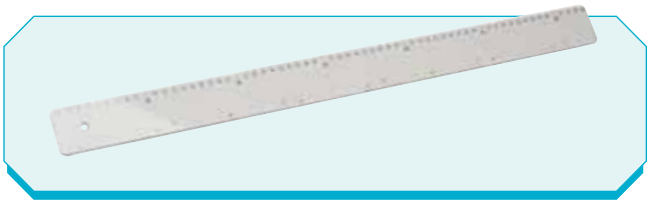
(F) PALETTE-RACLETTE - en caoutchouc

(D) SCHABER - aus Gummi

No.	L cm	**blad**/blade/raclette/Laffe cm	EURO
068.001	25	9x4,5	2,30
068.002	42	9x4,5	2,10
068.003	49	11x7,0	4,25
068.004	52	14x9,0	10,25

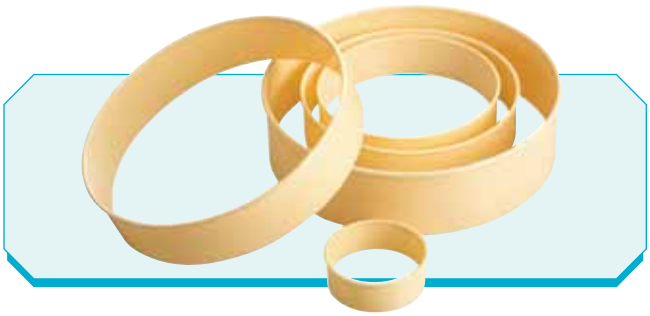
(N) DEEGLINIAAL - kunststof
(E) DOUGH RULER - plastic
(F) REGLE À PATE - plastique
(D) BACKLINEAL - Kunststoff

EURO	No.	L cm
5,60	035.053	64



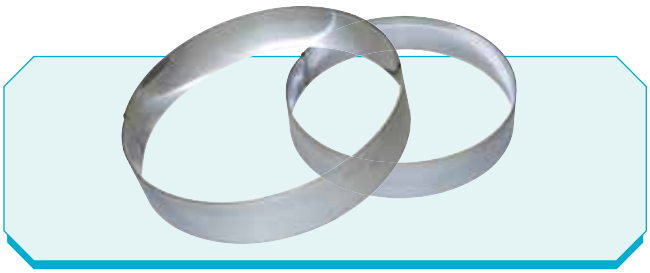
(N) TAARTRING - kunststof
(E) CAKE RING - plastic
(F) CERCLE À TARTE - plastique
(D) TORTENRING - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm
5,35	035.032	18	4,5
6,50	035.033	22	5,0
7,50	035.034	24	6,5
7,95	035.035	26	6,5



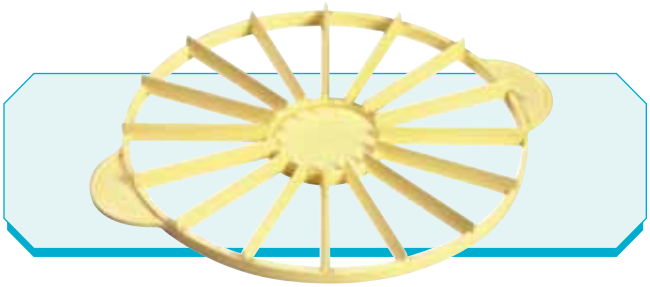
(N) TAARTRING - roestvrijstaal
(E) CAKE RING - stainless steel
(F) CERCLE À TARTE - inox
(D) TORTENRING - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
4,50	899.310	18	4,5
5,25	899.312	22	4,5
5,50	899.314	24	4,5
5,80	899.316	26	4,5



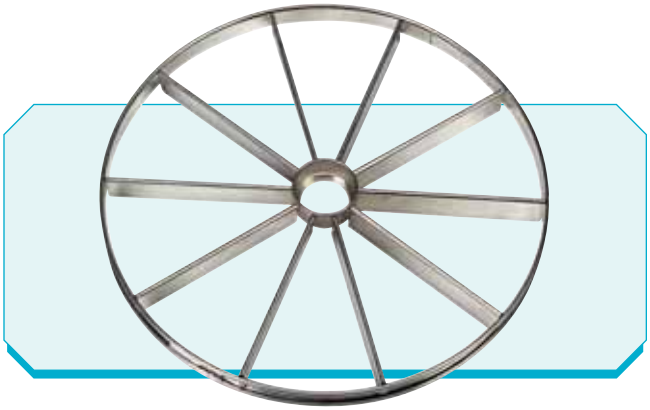
(N) TAARTVERDELER - kunststof, voor tweezijdig gebruik
(E) CAKE DIVIDER - plastic, can be used both sides
(F) DIVISEUR À GATEAUX - plastique, utilisable recto-verso
(D) TORTENTEILER - Kunststoff, doppelseitig verwendbar

EURO	No.	Ø cm	**delen**/parts/pièces/Teile
4,30	035.030	27	14/16
4,30	035.031	27	12/18



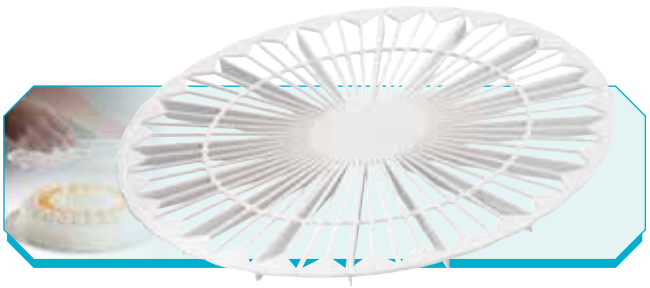
(N) TAARTVERDELER - metaal
(E) CAKE DIVIDER - metal
(F) DIVISEUR À GATEAUX - métal
(D) TORTENTEILER - Metall

EURO	No.	Ø cm	**delen**/parts/pièces/Teile
33,00	890.011	33	10



(N) TAARTVERDELER/PLATEAU - kunststof
(E) CAKE DIVIDER/PLATEAU - plastic
(F) PLATEAU/DIVISEUR À GATEAUX - plastique
(D) TORTENTEILER/PLATTE - Kunststoff

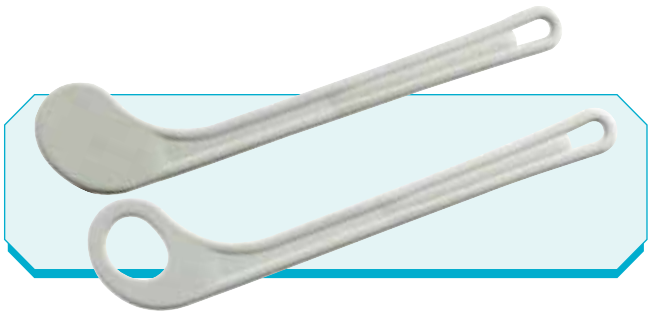
EURO	No.	Ø cm	**delen**/parts/pièces/Teile
2,95	016.060	32	16





(N) EIERBAK-RING - plaatstaal
(E) EGG FRYING RING - stamped steel
(F) CERCLE À OEUF AU PLAT - tôle d'acier
(D) SPIEGELEIER-BACKRING - Stahlblech

No.	∅ cm	EURO
895.006	10	4,60
895.007	12	5,30
895.008	14	5,60
895.009	16	6,95



(N) SPATEL - kunststof, krom model
(E) MIXING PADDLE - plastic, curved
(F) SPATULE - plastique, courbé
(D) RÜHRSPATEN - Kunststoff, gebogen

No.	Type	L cm	EURO
035.039	**dicht**/closed/fermé/geschlossen	35	3,40
035.040	**met gat**/with hole/avec trou/mitt Loch	35	2,95



(N) DEEGROL - kunststof, uit één stuk
(E) ROLLING PIN - plastic, out of one piece
(F) ROULEAU À PATE - plastique, d'un pièce
(D) TEIGROLLER - Kunststoff, aus einem Stück

No.	**rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm	∅ cm	EURO
882.030	28	6	25,00
882.031	38	8	39,50



(N) DEEGROL - gelagerd, gefabriceerd uit in de oven gedroogd beukenhout
(E) ROLLING PIN - beechwood oven-dried, with ball bearings
(F) ROULEAU À PATE - hêtre, seche au four, roulement à billes
(D) ROLLHOLZ - Buchenholz ofengetrocknet, mit Kugellagern

No.	**rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm	∅ cm	EURO
877.025	25	7	10,00
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 PATE - hêtre, roulement à billes
(D) ROLLHOLZ - Buchenholz, mit Kugellagern

No.	**rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm	∅ cm	EURO
024.001	30	9	47,00
024.002	35	9	53,00
024.003	40	9	59,00

(N) WINKELSCHEP - kunststof, wit
(E) SCOOP - plastic, white
(F) PELLE À FARINE - plastique, blanche
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff, weiss

EURO	No.	L cm
1,85	956.045	36



(N) WINKELSCHEP - kunststof, wit
(E) SCOOP - plastic, white
(F) PELLE À FARINE - plastique, blanche
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff, weiss

EURO	No.	L cm	ml
1,35	027.011	20	100
2,85	027.012	26	250
3,95	027.013	32	500
4,75	027.014	39	1000



(N) WINKELSCHEP - aluminium
(E) SCOOP - aluminium
(F) PELLE À FARINE - aluminium
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

EURO	No.	L cm
2,25	017.004	19
2,65	017.005	21
3,60	017.006	25
5,80	017.007	31
9,25	017.008	35
13,60	017.009	40



(N) WINKELSCHEP - aluminium
(E) SCOOP - aluminium
(F) PELLE À FARINE - aluminium
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

EURO	No.	L cm
27,25	016.021	32



(N) WINKELSCHEP - roestvrijstaal 18/8
(E) SCOOP - stainless steel 18/8
(F) PELLE À FARINE - inox 18/8
(D) MEHLSCHAUFEL - CNS 18/8

EURO	No.	L cm	Ø cm
9,95	887.007	25	8
11,50	887.008	31	10
13,00	887.009	35	12



(N) PUDDINGVORM - aluminium
(E) ARABIA MOULD - aluminium
(F) MOULE ARABIA - aluminium
(D) ARABIA-FORM - Aluminium

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
1,85	051.201	**A**	5/10	6,0
1,65	051.390	**B**	6	5,5





(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal
(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel
(F) TIMBALE/MOULE À POUDING - inox
(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
961.020	5	5	0,05	1,05
961.021	6	5	0,08	1,15
961.022	7	4	0,10	1,45
961.023	9	6	0,20	1,85
961.024	10	7	0,30	2,45



(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - metaal met teflon anti-aanbaklaag
(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - metal, teflon coated
(F) TIMBALE/MOULE À POUDING - métal, intérieur teflon
(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - Metall mit antihaftbeschichtung

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
961.029	5	5	0,07	5,95
961.030	6	6	0,10	6,80
961.031	7	7	0,20	8,25



(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal 18/8
(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel 18/8
(F) TIMBALE/MOULE À POUDING - inox 18/8
(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS 18/8

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
725.025	7	5	0,15	2,40
725.125	**Skin à 6 stuks**/pieces/pièces/Stück			14,75



(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal 18/8
(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel 18/8
(F) TIMBALE/MOULE À POUDING - inox 18/8
(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS 18/8

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
887.015	7	5	0,15	2,25

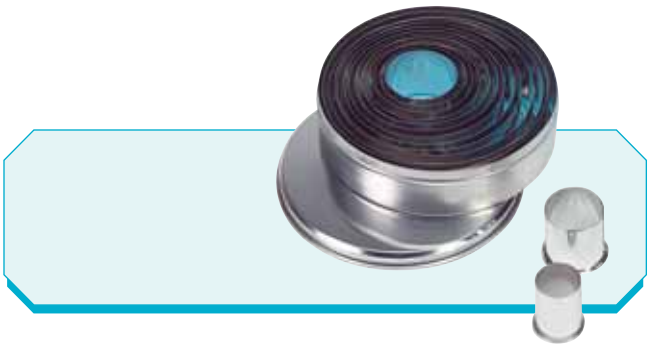


(N) CARAMEL PUDDINGVORM - aluminium
(E) CARAMEL CREAM MOULD - aluminium
(F) MOULE À FLAN - aluminium
(D) KARAMELLEFORM - Aluminium

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.655	6	6	0,10	1,00
720.656	7	7	0,15	1,15
720.657	8	7	0,25	1,30

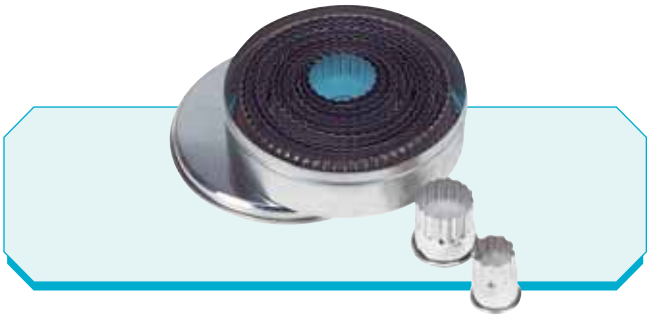
(N) STEKERDOOS - 14-delig, rond, glad, blik
(E) DOUGH CUTTER SET - 14 pieces in box, round, plain, tin plate
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - 14 pièces, rondes unis, fer-blanc
(D) AUSSTECHER-SATZ - 14-teilig, rund, glatt, Weissblech

EURO	No.	Ø cm
15,45	051.264	2 - 11



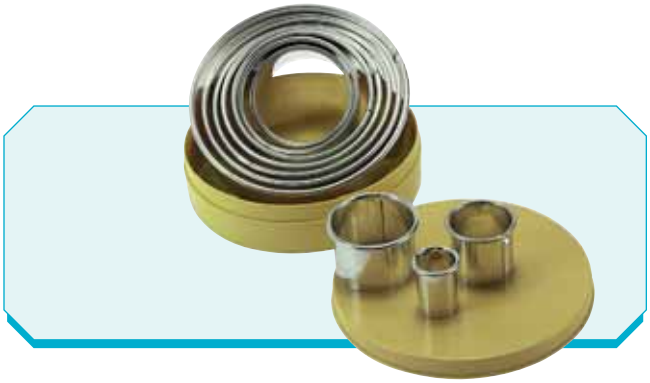
(N) STEKERDOOS - 14-delig, rond, gekarteld, blik
(E) DOUGH CUTTER SET - 14 pieces in box - round, scalloped, tin plate
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS CANNELÉS - 14 pièces, rondes, fer-blanc
(D) AUSSTECHER-SATZ - 14-teilig, rund, gezackt, Weissblech

EURO	No.	Ø cm
16,50	051.274	2 - 11



(N) STEKERDOOS - 10-delig, rond, glad, blik
(E) DOUGH CUTTER SET - 10 pieces in box, round, plain, tin plate
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - 10 pièces, rondes, fer-blanc
(D) AUSSTECHER-SATZ - 10-teilig, rund, glatt, Weissblech

EURO	No.	Ø cm
25,00	026.001	3 - 10



(N) STEKERDOOS - 7-delig, rond, gekarteld, roestvrijstaal
(E) DOUGH CUTTER SET - 7 pieces in box, round, scalloped, stainless steel
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS CANNELÉS - 7 pièces, rondes, inox
(D) AUSSTECHER-SATZ - 7-teilig in Dose, rund, gezackt, CNS

EURO	No.	Ø cm
48,00	014.041	3 - 10



(N) FIGUURSTEKERDOOS - roestvrijstaal, set van 42 stuks
(E) FANCY CUTTER SET - stainless steel, 42-piece set
(F) DÉCOUPOIRS DÉCORATIFS - inox, boîte à 42 pièces
(D) GARNIERAUSSTECHER IM SATZ - CNS, 42-teilig

EURO	No.	
34,00	849.189	**7 verschillende figuren elk in 6 maten** 7 different shapes each in 6 sizes 7 formes différentes chacun en 6 tailles 7 verschiedene Figuren je in 6 Grössen





Ⓝ STEKERDOOS - rond, kunststof, gekarteld, 9-delig

Ⓔ DOUGH CUTTER SET - round, plastic, scalloped, 9 pieces in box

Ⓕ BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - rondes, plastique, cannelés, 9 pièces

Ⓓ AUSSTECHER-SATZ - rund, Kunststoff, gezackt, 9-teilig

No.	Ø cm	EURO
026.010	2 - 10	24,85



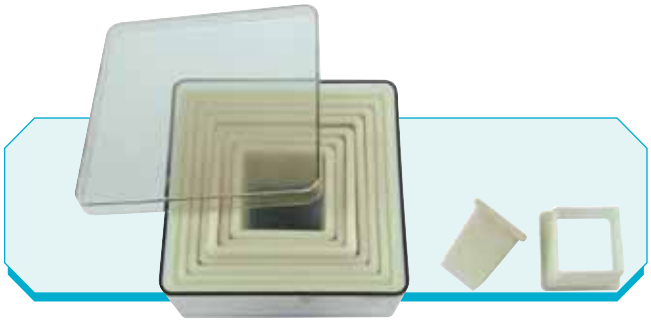
Ⓝ STEKERDOOS - rond, kunststof, glad, 9-delig

Ⓔ DOUGH CUTTER SET - round, plastic, plain, 9 pieces in box

Ⓕ BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - rondes, plastique, unis, 9 pièces

Ⓓ AUSSTECHER-SATZ - rund, Kunststoff, glatt, 9-teilig

No.	Ø cm	EURO
026.015	2 - 10	24,85



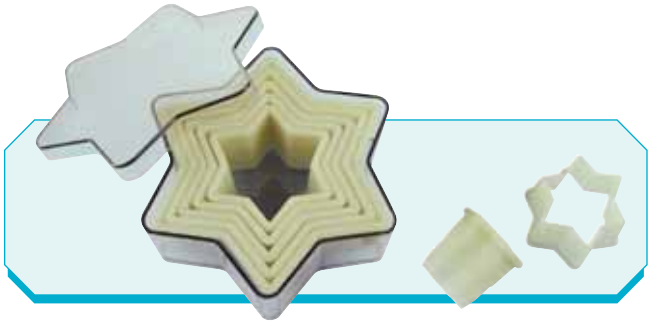
Ⓝ STEKERDOOS - vierkant, kunststof, glad, 9-delig

Ⓔ DOUGH CUTTER SET - square, plastic, plain, 9 pieces in box

Ⓕ BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - carré, plastique, unis, 9 pièces

Ⓓ AUSSTECHER-SATZ - viereckig, Kunststoff, glatt, 9-teilig

No.	cm	EURO
026.020	3 - 10	24,85



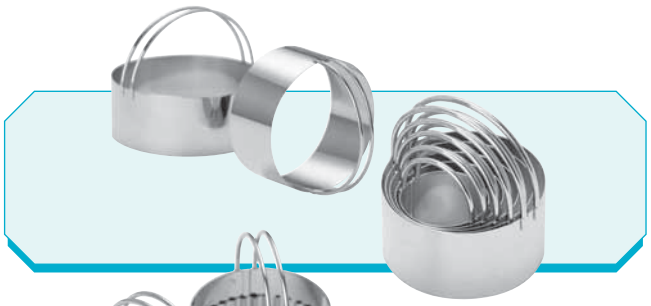
Ⓝ STEKERDOOS - ster, kunststof, glad, 7-delig

Ⓔ DOUGH CUTTER SET - star, plastic, plain, 7 pieces in box

Ⓕ BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - etoile, plastique, unis, 7 pièces

Ⓓ AUSSTECHER-SATZ - stern, Kunststoff, glatt, 7-teilig

No.	Ø cm	EURO
026.025	3 - 12	24,85



Ⓝ STEKERDOOS - 5-delig, rond met handvat, glad, roestvrijstaal 18/8

Ⓔ DOUGH CUTTER SET - 5 pieces, round with handles, plain, stainless steel 18/8

Ⓕ BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - 5 pièces, rondes unis avec pinches, inox 18/8

Ⓓ AUSSTECHER-SATZ - 5-teilig, rund mit Griff, glatt, CNS 18/8

No.	Ø cm	EURO
140.051	4 - 8	12,00



Ⓝ STEKERDOOS - 5-delig, rond met handvat, gekarteld, roestvrijstaal 18/8

Ⓔ DOUGH CUTTER SET - 5 pieces, round with handles, scalloped, stainless steel 18/8

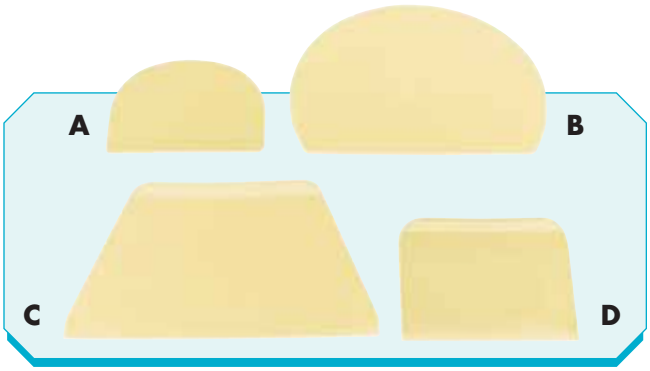
Ⓕ BOÎTE DE DÉCOUPOIRS CANNELÉS - 5 pièces, rondes dentelées avec pinches, inox 18/8

Ⓓ AUSSTECHER-SATZ - 5-teilig, rund mit Griff, gezackt, CNS 18/8

No.	Ø cm	EURO
140.052	4 - 8	14,00

(N) DEEGKRABBER - kunststof
(E) DOUGH SCRAPER - plastic
(F) GRATTOIR PÂTE - plastique
(D) TEIGSCHABER - Kunststoff

EURO	No.	Type	cm
0,40	035.043	**A**	12x 9
1,20	035.044	**B**	20x15
1,20	035.041	**C**	22x13
0,70	035.042	**D**	12x10



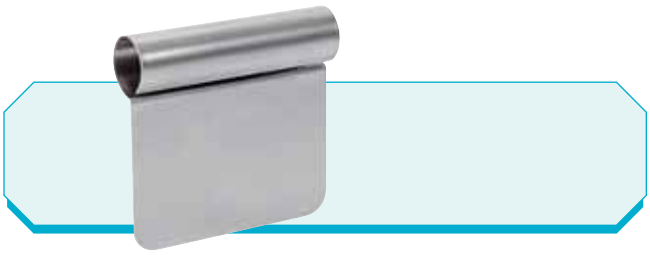
(N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal met kunststof greep
(E) DOUGH SCRAPER - stainless steel with plastic grip
(F) GRATTOIR PÂTE - inox avec poignée plastique
(D) TEIGSTECHER - CNS mit Griff aus Kunststoff

EURO	No.	Type	cm
3,55	895.010	**A**	12x11
5,40	895.011	**B**	15x13



(N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal
(E) DOUGH SCRAPER - stainless steel
(F) GRATTOIR PÂTE - inox
(D) TEIGSTECHER - CNS

EURO	No.	cm
7,50	895.012	13x11



(N) UNIVERSEEL OPHANGREK - geplastificeerd draad
(E) UNIVERSAL WALL RACK - plastified wire
(F) SECHOIR À POCHES - en fil plastifiée
(D) BEUTEL- UND TÜLLENAUFHÄNGER - aus Draht, Kunststoff

EURO	No.	cm
54,00	035.051	50x50



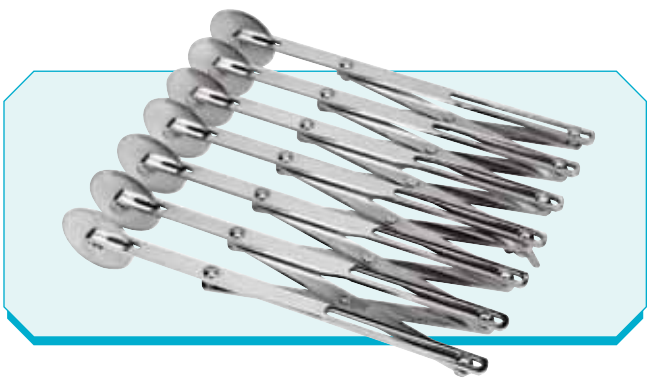
(N) DEEGRAADJE - roestvrijstaal
(E) DOUGH CUTTER - stainless steel
(F) ROULEAU À PATE - inox
(D) TEIGRÄDCHEN - CNS

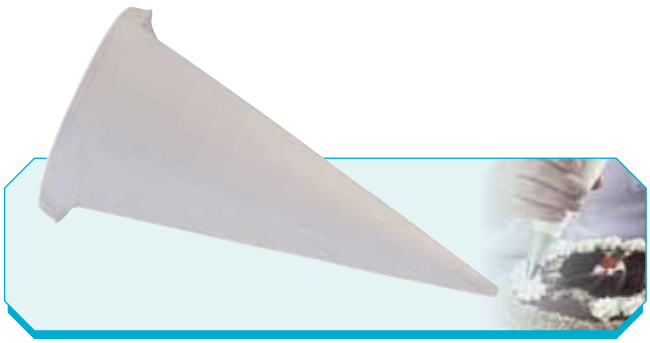
EURO	No.	L cm	Ø cm	**wiel**/wheel/roulette/Rad
7,20	890.001	18	5,5	**glad**/smooth edges/lisse/glatt
7,20	890.002	18	5,5	**gekarteld**/scalloped edge cannelée/gezackt



(N) JAN-HAGELSNIJDER - roestvrijstaal, glad
(E) MULTIPLE WHEEL DOUGH CUTTER - stainless steel, smooth edge
(F) ROULEAU À PATE EXTENSIBLE - inox, lame lisse
(D) TEIGSCHNEIDER - CNS, glatt

EURO	No.	**wieltjes**/wheels/roulettes/Rädchen
76,00	025.002	5
108,00	025.001	7





(N) SILICONEN SPUITZAK - bestand tegen extreme temperaturen (-60/+230°C), eenvoudig te reinigen en vaatwasmachinebestendig

(E) SILICONE PASTRY BAG - extreme hot and cold resistant (-60/+230°C), easy to clean and dishwasher safe

(F) POCHE PÂTISSIÈRE SILICONE - chaudes et froides résistant (-60/+230°C), facile à nettoyer et lavable en lave-vaisselle

(D) SILIKON SPRITZBEUTEL - geignet für sehr heiß und kalt (-60/+230°C), leicht zu reinigen und spülmaschinenfest

No.	L cm	∅ cm	EURO
070.045	45	18,5	8,75



(N) SPUITZAK - naadloos, met bovenzoom, ophangoog en versterkte spuitmond

(E) PASTRY BAGS - seamless, with border, loop and reinforced nozzle

(F) POCHE PÂTISSIÈRE - sans couture, avec bord, suspension et reinforcement de douille

(D) SPRITZBEUTEL - nahtlos, mit oberem Saum, Aufhänger und Tüllenverstärkung

No.	L cm	EURO
050.000	25	1,95
050.001	28	2,45
050.002	34	2,85
050.011	37	3,10
050.003	40	3,40
050.004	46	3,80
050.005	50	4,50
050.006	55	4,95
050.007	60	5,90
050.008	65	6,75
050.009	70	7,75
050.010	75	8,25



(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant

(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, transparent

(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, transparent

(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, transparent

No.	L cm	**doos**/box/boîte/Schachtel	EURO
515.040	40	**100st.**/pcs./pcs./Stk.	14,00
515.055	55	**100st.**/pcs./pcs./Stk.	16,50



(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant

(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, transparent

(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, transparent

(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, transparent

No.	L cm	**doos**/box/boîte/Schachtel	EURO
965.055	55	**100st.**/pcs./pcs./Stk.	43,00

(N) SPUITJES - roestvrijstaal glad, naadloos

(E) ICING TUBES - stainless steel plain, seamless
(F) DOUILLES - inox, unies, sans-joints
(D) LOCHTÜLLEN - CNS, Nahtlos

EURO	No.	**grootte**/size/taille/Grösse	Ø mm
1,70	895.100	00	2
1,70	895.101	0	3
1,70	895.102	1	4
1,70	895.103	2	5
1,70	895.104	3	6
1,70	895.105	4	7
1,70	895.106	5	8
1,70	895.107	6	9
1,70	895.108	7	10
1,70	895.109	8	11
1,70	895.110	9	12
1,70	895.111	10	13
1,70	895.112	11	14
1,70	895.113	12	15
1,70	895.114	13	16
1,70	895.115	14	17
1,70	895.116	15	18
1,70	895.118	17	20
1,70	895.120	19	22
10,25	895.200	**set 6 spuitjes**/tubes/douilles/Tüllen (5, 7, 9, 11, 13, 15 mm)	



(N) SPUITJES - roestvrijstaal kartel, naadloos

(E) ICING TUBES - stainless steel star, seamless
(F) DOUILLES - inox, cannelées, sans-joints
(D) STERNTÜLLEN - CNS, Nahtlos

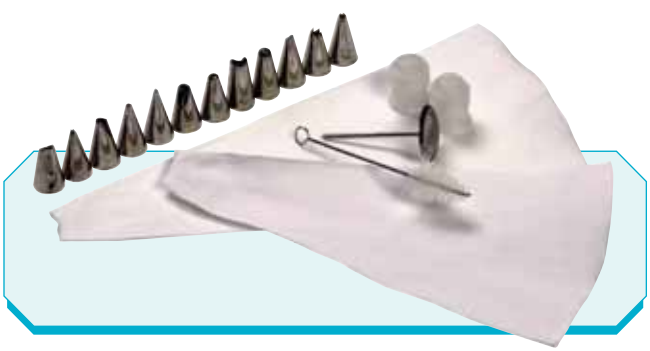
EURO	No.	**grootte**/size/taille/Grösse	Ø mm
1,70	895.125	00	2
1,70	895.126	0	3
1,70	895.127	1	4
1,70	895.128	2	5
1,70	895.129	3	6
1,70	895.130	4	7
1,70	895.131	5	8
1,70	895.132	6	9
1,70	895.133	7	10
1,70	895.134	8	11
1,70	895.135	9	12
1,70	895.136	10	13
1,70	895.137	11	14
1,70	895.138	12	15
1,70	895.139	13	16
1,70	895.140	14	17
1,70	895.141	15	18
10,25	895.201	**set 6 spuitjes** /tubes/douilles/Tüllen (5, 7, 9, 11, 13, 15 mm)	



(N) SIERSPUITJES - 18-delig, met roestvrijstalen spuitjes, in plastic doos

(E) GARNISHING TUBES - 18 pieces, with stainless steel tubes, in plastic box
(F) SEAU DOUILLES - 18 pièces, avec douilles à inox, en boîte plastique
(D) GARNIERTÜLLEN - 18-teilig, mit Tüllen aus CNS, in Kunststoff-Dose

EURO	No.
8,95	140.110





(N) SPUITJES - set van 7 stuks, nylon
(E) ICING TUBES - set of 7 pieces, nylon
(F) DOUILLES - set de 7 pièces, nylon
(D) LOCHTÜLLEN - im Satz von 7 Stück, Nylon

No.	mm	EURO
054.100	3 - 16 **glad**	4,25
054.101	6 - 16 **kartel**	4,25



(N) SPUITJES - polycarbonaat, doos van 12 gladde spuitjes en 12 kartelspuitjes
(E) ICING TUBES - polycarbonate, box of 12 plain tubes and 12 star tubes
(F) DOUILLES - polycarbonate, boîte à 12 douilles unis et 12 douilles cannelées
(D) TÜLLEN - Polykarbonat, Schachtel mit 12 Lochtüllen und 12 Sterntüllen

No.	EURO
014.045	53,00



(N) SIERSPUITJES - set, 2 basisstukken en 20 spuitjes, kunststof
(E) GARNISHING TUBES - set, 2 adaptors and 20 tubes, plastic
(F) SEAU DOUILLES - set, 2 adaptateurs et 20 douilles, plastique
(D) GARNIERTÜLLEN - im Satz, 2 Anpassungsteilen und 20 Tülen, Kunststoff

No.	EURO
090.020	19,75



(N) KORSTPRIKKER - kunststof
(E) BREAD ROLLER - plastic
(F) ROULEAU À POINTILLER - plastique
(D) STIPPROLLE - Kunststoff

No.	roller cm	EURO
035.026	7	8,15
035.027	12	9,70

SILICON FLEX

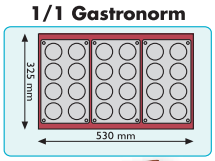
(N) FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

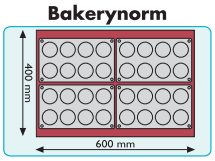
(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

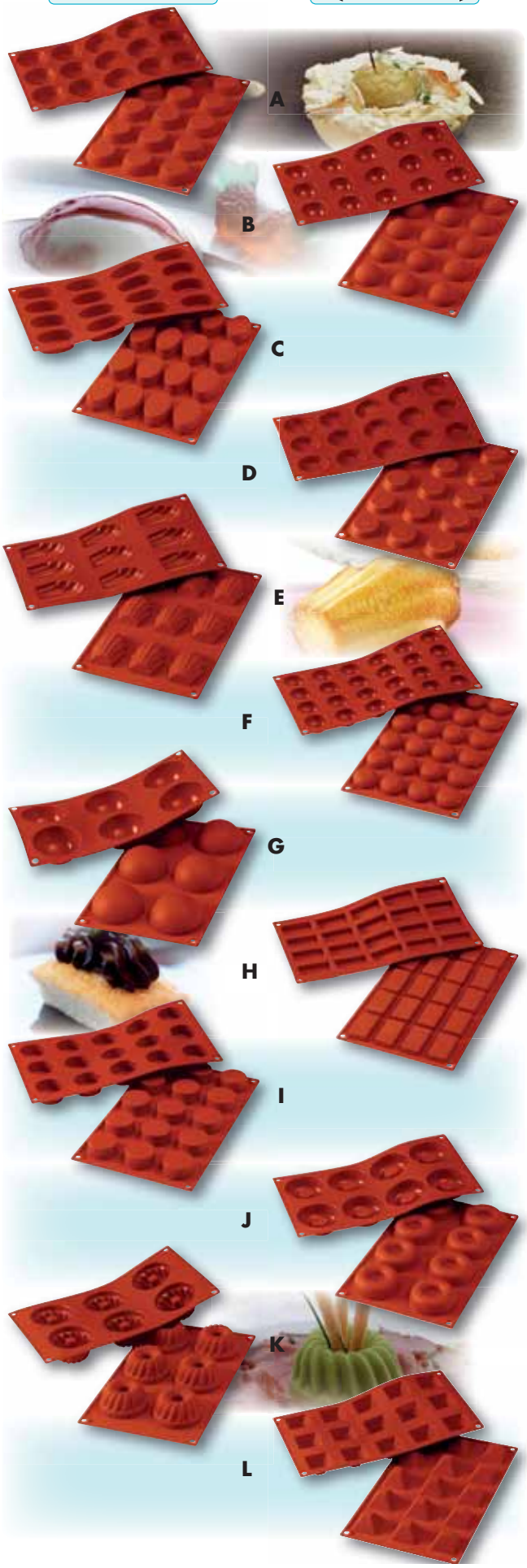
(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

(D) FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig









(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

(E) BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack

(F) MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister

(D) BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
7,95	070.050	**A**	SF014	50	15

MINI SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
7,95	070.051	**B**	SF005	40	20

SMALL OVAL

EURO	No.	Type		mm	H mm
7,95	070.052	**C**	SF017	55x33	20

MINI TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
7,95	070.053	**D**	SF013	45	10

MADELEINE

EURO	No.	Type		mm	H mm
7,95	070.054	**E**	SF032	68x45	17

POMPONETTE

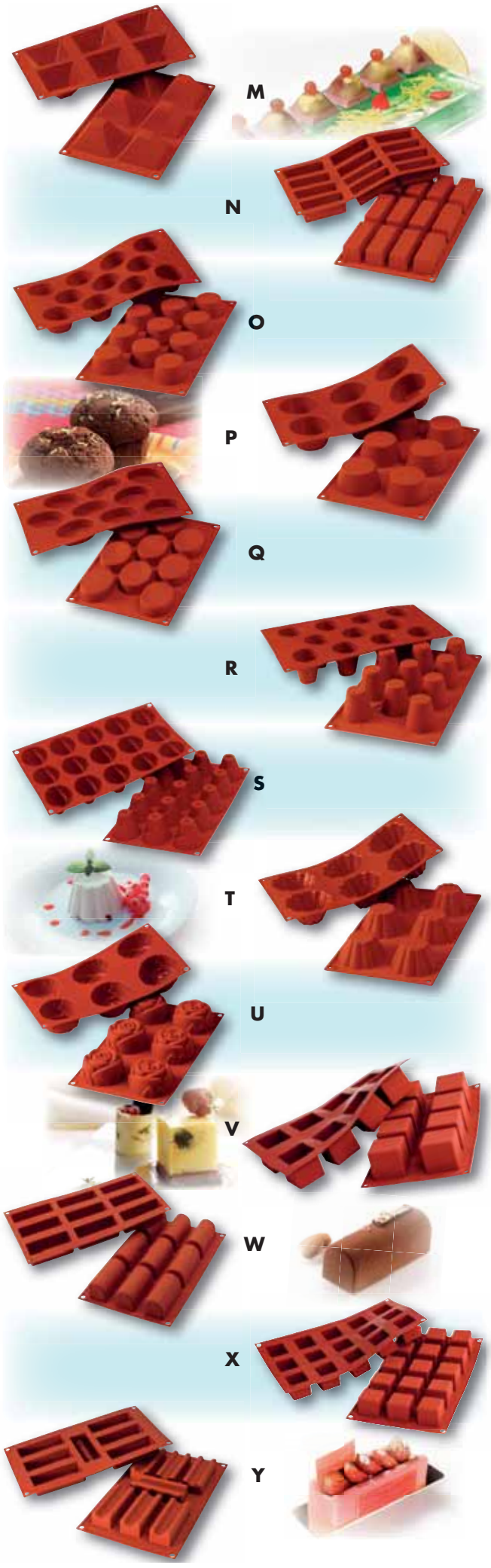
EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
7,95	070.055	**F**	SF009	34	16

SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
7,95	070.056	**G**	SF002	70	35

FINANZIERE

EURO	No.	Type		mm	H mm
7,95	070.057	**H**	SF025	49x26	11



Ⓝ BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking
Ⓔ BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack
Ⓕ MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister
Ⓓ BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

PETIT FOUR

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.058	**I**	SF027	40	20	7,95

MEDIUM SAVARIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.059	**J**	SF011	65	21	7,95

GUGELHUPF

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.060	**K**	SF058	70	36	7,95

MINI PYRAMID

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.061	**L**	SF008	36x36	22	7,95

PYRAMID

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.062	**M**	SF007	71x71	40	7,95

CAKE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.063	**N**	SF026	79x29	30	7,95

MINI MUFFIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.064	**O**	SF022	51	28	7,95

MUFFIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.065	**P**	SF023	69	35	7,95

MEDIUM OVALI

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.071	**Q**	SF018	70x50	20	7,95

MEDIUM BABA

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.072	**R**	SF020	45	48	7,95

MEDIUM VULCANO

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.073	**S**	SF094	52	44	7,95

BRIOCHETTE

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.074	**T**	SF034	79	37	7,95

ROSE

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.075	**U**	SF077	76	40	7,95

CUBE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.076	**V**	SF0104	50x50	50	7,95

MIDI BÛCHE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.077	**W**	SF130	84x35	32	7,95

CUBE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.078	**X**	SF105	35x35	35	7,95

MARSIGLIESE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.079	**Y**	SF114	95x25	35	7,95

(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabiliteitsring
(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

UNI FLEX

(N) CAKEPAN
(E) CAKE MOULD
(F) MOULE À CAKE
(D) CAKESFORM



EURO	No.	cm	H cm
10,95	070.085	24x10	7
10,95	070.086	26x10	7
10,95	070.084	30x10	7

(N) TAARTVORM - kartel
(E) FLAN MOULD - star
(F) MOULE À TARTE - cannalées
(D) KUCHENFORM - Stern



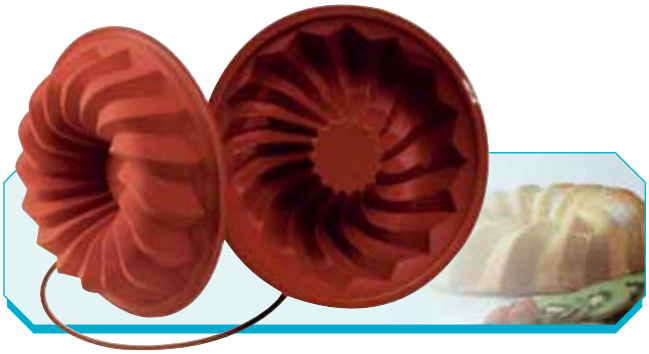
EURO	No.	Ø cm	H cm
10,95	070.087	24	3
11,50	070.088	26	3
12,50	070.089	28	3

(N) TAARTVORM - glad
(E) FLAN MOULD - smooth
(F) MOULE À TARTE - lisse
(D) KUCHENFORM - 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) SAVARIN CAKEVORM
(E) SAVARIN CAKEMOULD
(F) SAVARIN MOULE À CAKE
(D) SAVARIN-CAKESFORM



EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.094	24	6

(N) TULBANDVORM
(E) GUGELHUPF CAKEMOULD
(F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI
(D) GUGELHUPF



EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.095	22	11

UNI FLEX

(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabiliteitsring
(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) BRIOCHEVORM
(E) BRIOCHE MOULD
(F) MOULE À BRIOCHE
(D) BRIOCHEFORM

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.096	22	8	10,95



(N) TAARTVORM ROOS
(E) ROSE BUNDT MOULD
(F) MOULE ROSE
(D) CAKEFORM ROSE

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.097	22	10	12,50



(N) SAVARIN CAKEVORM
(E) SAVARIN CAKEMOULD
(F) SAVARIN MOULE À CAKE
(D) SAVARIN-CAKESFORM

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.098	24	6	10,95



(N) TAARTVORM - vierkant
(E) FLAN MOULD - square
(F) MOULE À TARTE - carré
(D) KUCHENFORM - viereckig

No.	cm	H cm	EURO
070.099	23x23	5	12,50



(N) TAARTVORM - rechthoekig
(E) FLAN MOULD - rectangular
(F) MOULE À TARTE - rectangulaire
(D) KUCHENFORM - rechteckig

No.	cm	H cm	EURO
070.093	28x22	4	12,50

EASY CHOC

Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig**

Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

Ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



Ⓝ **CHOCOLADEVORM 22x11 cm**
Ⓔ CHOCOLATE MOULD 22x11 cm
Ⓕ MOULE À CHOCOLAT 22x11 cm
Ⓓ SCHOKOLADEFORM 22x11 cm

ALL NEW!

CUBO

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,35	070.031	**A**	15x10	26x26	18

VERTIGO

EURO	No.	Type	Vol.ml	∅ mm	H mm
6,35	070.032	**B**	15x10	28	20

IMPERIAL

EURO	No.	Type	Vol.ml	∅ mm	H mm
6,35	070.033	**C**	15x10	28	20

MONAMOUR

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,35	070.034	**D**	15x10	30x22	25

PRALINE

EURO	No.	Type	Vol.ml	∅ mm	H mm
6,35	070.035	**E**	15x10	30	19

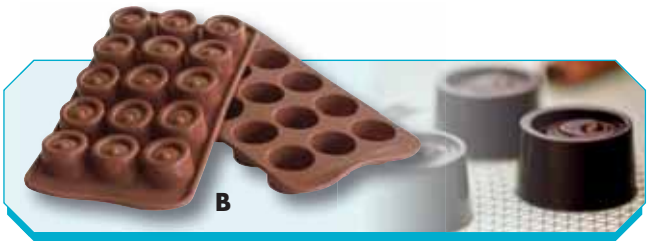
FLEURY

EURO	No.	Type	Vol.ml	∅ mm	H mm
6,35	070.036	**F**	15x9	30	16

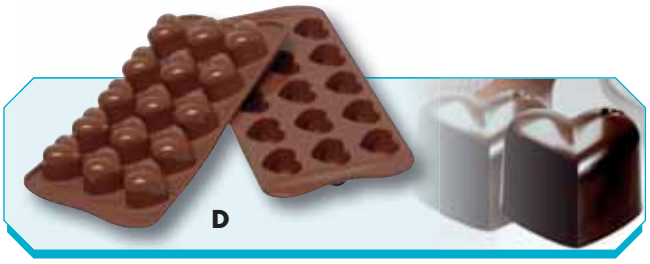
TABLETTE

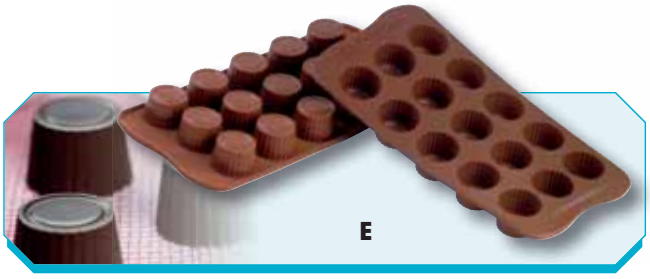
EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,35	070.037	**G**	42	38x28	5



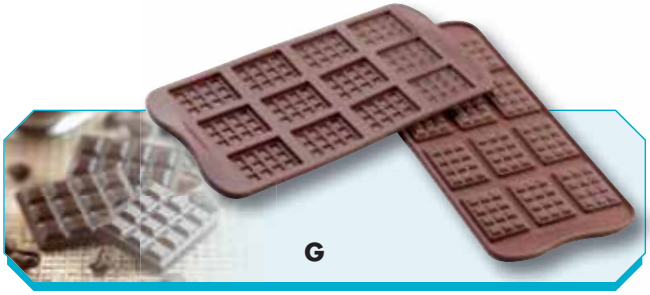














(N) SPRINGVORM - metaal met teflon anti-aanbaklaag
(E) SPRING CAKE TIN - metal, teflon coated
(F) MOULE DÉMONTABLE - métal, intérieur teflon
(D) SPRINGFORM - Metall mit antihaftbeschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
051.080	24	6,5	8,95
051.082	26	6,5	9,35
051.084	28	6,5	9,90



(N) CAKE BLIK - aluminium
(E) CAKE MOULD - aluminium
(F) MOULE À CAKE - aluminium
(D) CAKESFORM - Aluminium

No.	cm	EURO
051.071	6(H)x18x 8	4,15
051.072	7(H)x22x 9	4,50
051.073	8(H)x26x10	5,90
051.074	8(H)x30x10	7,40



(N) SAVARIN VORM - aluminium
(E) SAVARIN MOULD - aluminium
(F) MOULE À SAVARIN - aluminium
(D) SAVARIN-FORM - Aluminium

No.	Ø cm	H cm	EURO
051.021	6	2,4	1,75
051.022	8	2,6	1,85
051.023	9	2,9	2,10



(N) FOLIE DISPENSER - roestvrijstaal, inclusief kartelmes
(E) CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - stainless steel, with saw
(F) DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - inox, lame crantée
(D) FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - CNS, mit Säge

No.	cm	**folie**/clingfilm clingfilm/Folien cap.	EURO
024.030	8,5(H)x34x16	30 cm	35,00
024.045	8,5(H)x49x16	45 cm	39,50



(N) FOLIE - hoge kwaliteit folie (PE) voor dispenser, extra sterk, ook geschikt voor vettige producten
(E) CLINGFILM - high quality clingfilm (PE) for dispenser, extra strong, usable also for greasy products
(F) FILM ALIMENTAIRE - en qualité (PE) pour le distributeur, superpuissant, utilisable aussi pour les produits graisseux
(D) FOLIEN - Qualität folien (PE) für die dispenser, extra stark, verwendbar auch für schmierige Produkte

No.	**breedte**/width largeur/Breite cm	**lengte**/length longeur/Lauflänge mtr.	EURO
024.031	30	300	10,50
024.046	45	300	14,75

(N) KOKSSLOOF - katoen
(E) COOKS APRON - cotton
(F) TABLIER - coton
(D) SCHÜRZE - Baumwolle

EURO	No.	cm
	wit/white/blanc/weiss	
2,95	878.005	50x100
4,50	878.006	75x100
4,95	878.007	100x100
	zwart/black/noir/schwarz	
2,95	878.025	50x100
4,50	878.026	75x100
4,95	878.027	100x100



(N) KOKSSLOOF - met bovenstuk, katoen, met 1 zak
(E) COOKS APRON - long, cotton, with 1 pocket
(F) TABLIER DE CHEF - avec bavette, coton, avec une poche
(D) CHEFSCHÜRZE - mit Latz, Baumwolle, mit einer Tasche

EURO	No.	cm	**kleur**/color/colour/Farbe
5,25	878.008	110x85	**wit**/white/blanc/weiss
5,25	878.028	110x85	**zwart**/black/noir/schwarz



(N) SCHORT - zuurbestendig
(E) APRON - acid resistant
(F) TABLIER - résistant aux acides
(D) SCHÜRZE - Säurebeständig

EURO	No.	cm
17,00	806.001	110x85

(N) WERKDOEK - katoen
(E) DISH CLOTH - cotton
(F) LAVETTE - coton
(D) UNIVERSAL/ARBEITSTUCHE - Baumwolle

EURO	No.	cm
1,25	878.035	43x45



(N) DWEIL - katoen
(E) FLOOR CLOTH - cotton
(F) TORCHON - coton
(D) SCHEUERLAPPEN - Baumwolle

EURO	No.	cm	Type
2,80	878.031	70x60	non-woven



(N) KOKSDOEK - zwaar katoen
(E) COOKS CLOTH - heavy cotton
(F) TORCHON DE CHEF - coton extra-fort
(D) CHEF-TUCH - Baumwolle, schwere Qualität

EURO	No.	cm
3,75	878.004	70x60





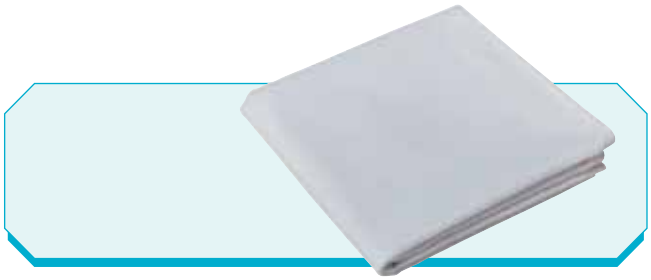
(N) DIENDOEK - half linnen
(E) SERVING CLOTH - half linen
(F) SERVIETTE DE SERVICE - demi-lin
(D) SERVIERTUCH - Halbleinen

No.	cm	EURO
878.001	65x50	1,65



(N) GLAZENDOEK
(E) GLASS CLOTH
(F) TORCHON ESSUIE-VERRE
(D) GLÄSERTUCH

No.	cm	Type	EURO
878.202	70x70	**half linnen**/half linen demi-lin/Halbleinen	2,25



(N) PASSEERDOEK - katoen
(E) TAMMY CLOTH - cotton
(F) ETAMINE - coton
(D) PASSIERTUCH - Baumwolle

No.	cm	EURO
878.009	70x70	2,45



(N) KEUKENDOEK - (theedoek), katoen
(E) KITCHEN CLOTH - cotton
(F) TORCHON DE CUISINE - coton
(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

No.	cm	Type	EURO
878.015	70x70	**Nationaal**	1,60



(N) KEUKENDOEK - (theedoek), katoen
(E) KITCHEN CLOTH - cotton
(F) TORCHON DE CUISINE - coton
(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
878.010	70x70	**blauw**/blue/bleu/blau	1,60
878.012	70x70	**groen**/green/vert/grun	1,60
878.013	70x70	**rood**/red/rouge/rot	1,60



(N) KEUKENDOEK - (handdoek), katoen
(E) KITCHEN CLOTH - cotton
(F) TORCHON DE CUISINE - coton
(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
878.110	50x54	**blauw**/blue/bleu/blau	1,80
878.112	50x54	**groen**/green/vert/grun	1,80
878.113	50x54	**rood**/red/rouge/rot	1,80

(N) OVENHANDSCHOENEN
(E) OVEN GLOVES
(F) GANTS DE PATISSIER
(D) BACKHANDSCHUHE

EURO	No.	L cm	Type
1,95	919.001	30	**A**
2,95	919.002	35	**B**





(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

EURO	No.	L cm
3,95	050.012	27



(N) OVENWANTEN - suède
(E) OVEN MITTS - suède
(F) MOUFLES DE PATISSIER - suède
(D) BACKHANDSCHUHE - Wildleder

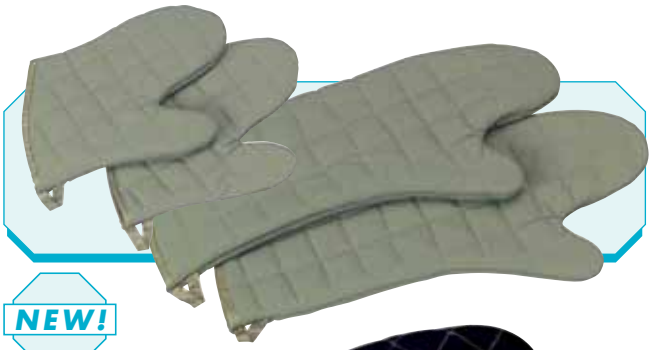
EURO	No.	L cm
8,50	079.020	44



(N) VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig
(E) PROTECTION MITTS - heat resistant
(F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant à la chaleur
(D) SCHUTZHANDSCHUHE - Hitzebeständig

BEIGE

EURO	No.	L cm
12,95	079.001	42
9,75	079.002	25



NEW!

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	L cm
12,95	079.101	42
9,75	079.102	25



(N) VEILIGHEIDSWANTEN - koudebestendig
(E) PROTECTION MITTS - low temperature resistant
(F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant aux températures des congélateurs
(D) SCHUTZHANDSCHUHE - beständig gegen Tiefkühl-Temperaturen

EURO	No.	L cm
12,50	079.011	42



NEW!



Ⓝ **APPELBOOR - roestvrijstaal 18/10**
Ⓔ APPLE CORER - stainless steel 18/10
Ⓕ VIDE-POMMES - inox 18/10
Ⓓ APFELENTKERNER - CNS 18/10

No.	L cm	EURO
016.020	20	5,80



Ⓝ **APPELBOOR - vertind**
Ⓔ APPLE CORER - tinned
Ⓕ VIDE-POMMES - étamé
Ⓓ APFELENTKERNER - verzinnt

No.	L cm	EURO
895.005	15	17,00



Ⓝ **APPELVERDELER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**
Ⓔ APPLE DIVIDER - aluminium, with stainless steel blades
Ⓕ COUPE-POMMES - aluminium, avec lames inox
Ⓓ APFELTEILER - Aluminium, mit CNS-Klingen

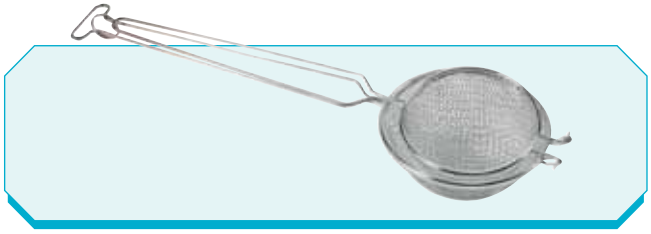
DIVISOREX

No.	**delen**/parts/pièces/Teile	EURO
016.011	10	10,15



Ⓝ **MELOENVERDELER - kunststof, met roestvrijstalen messen**
Ⓔ MELON DIVIDER - plastic, with stainless steel blades
Ⓕ COUPE-MELON - plastique, avec lames inox
Ⓓ MELONENTEILER - Kunststoff, mit CNS-Klingen

No.	∅ max. cm	**delen**/parts/pièces/Teile	EURO
016.022	19	12	12,25



Ⓝ **VOGELNESTBAKLEPEL - vertind**
Ⓔ NESTING BASKET SET - tinned
Ⓕ NID À FRITURE - fil d'acier étamé
Ⓓ NESTBACKLÖFFEL - verzinnt

No.	L cm	∅ cm	EURO
022.018	34	8	4,50
022.002	37	10	6,50

(N) BESLAGKOM - met oren, roestvrijstaal 18/8, halfrond

(E) MIXING BOWL - with handles, stainless steel 18/8, hemispherical

(F) BASSINE HEMISPHERIQUE - inox 18/8, avec deux poignées

(D) SCHNEESCHLAGKESSEL - CNS 18/8, mit zwei Griffen

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
19,50	893.050	26	14	4
24,00	893.051	32	18	9,5
35,00	893.052	36	20	14



(N) BESLAGKOM STANDAARD - roestvrijstaal 18/8

(E) BASE FOR MIXING BOWL - stainless steel 18/8

(F) PIED POUR BASSINE HEMISPHERIQUE - inox 18/8

(D) FUSS FÜR SCHNEESCHLAGKESSEL - CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm
9,50	893.057	22-26
14,00	893.058	32-40



(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal 18/8, platte bodem

(E) BASIN KITCHENBOWL - stainless steel 18/8, flat bottom

(F) BASSINE DE CUISINE HEMISPHERIQUE - inox 18/8, fond plat

(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS 18/8, mit flachem Boden

EURO	No.	Ø cm	Lit.
13,75	893.021	16,5	0,75
17,95	893.022	20,5	1,5
21,90	893.023	25,0	3
27,50	893.024	27,0	4
32,75	893.025	29,5	5
43,50	893.026	33,5	8
61,00	893.027	39,5	14



(N) CONISCHE SCHAAL - roestvrijstaal 18/8

(E) CONICAL BASIN - stainless steel 18/8

(F) BASSINE FOND PLAT - inox 18/8

(D) KÜCHENSCHÜSSEL - CNS 18/8

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
3,65	055.001	14	7	0,5
4,95	055.002	16	9	1
6,95	055.003	21	8	2
8,80	055.004	26	9	3
9,95	055.005	27	11	4
11,80	055.006	28	13	5
13,60	055.007	31	12	6
16,50	064.021	34	16	8
22,95	064.022	40	18	11
23,50	064.023	41	20	14



(N) BESLAGKOM - kunststof, met schenktuit en antislip voet

(E) BASIN - plastic, with spout and non-slip foot

(F) BASSINE - plastique, avec bec et fond anti-dérapant

(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff, mit Ausgiesser und rutschfestem Standfuss

EURO	No.	Ø cm	Lit.
3,95	080.015	25	3,5



WESTMARK



(N) BESLAGKOM MET DEKSEL - kunststof
(E) BASIN WITH LID - plastic
(F) BASSINE AVEC COUVERCLE - plastique
(D) RÜHRSCHÜSSEL MIT DECKEL - Kunststoff

No.	H cm	Ø cm	Lit.	EURO
016.110	10	18	1,3	3,15
016.111	14	22	2,5	4,40
016.112	15	27	4,3	6,25
016.113	18	31	6,5	7,95



(N) BESLAGKOM - kunststof met schenktuit, deksel en antislip voet
(E) BASIN - plastic with spout, lid and non-slip foot
(F) BASSINE - plastique avec bec, couvercle et fond anti-dérapant
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff mit Ausgiesser, Deckel und rutschfestem Standfuss

No.	H cm	Ø cm	Lit.	EURO
016.125	14	25	2,5	4,95
016.135	14	28	3,5	6,25



(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	3,45
180.061	26	2,5	3,95
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

Ⓝ BESLAGKOM - kunststof
Ⓔ BASIN - plastic
Ⓕ BASSINE - plastique
Ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
8,50	035.046*	25	15	4
7,95	035.048	32	15	6
9,25	035.049	36	17	9
12,50	035.050	40	19	13

* **met voet**/with base/avec pied/mit Fuss



Ⓝ TRECHTER - kunststof
Ⓔ FUNNEL - plastic
Ⓕ ENTONNOIR - plastique
Ⓓ TRICHTER - Kunststoff

EURO	No.	∅ cm	H cm
0,90	027.006	8	11
1,40	027.007	10	15
1,95	027.008	12	17
2,60	027.009	16	21



Ⓝ TRECHTER - kunststof, wit
Ⓔ FUNNEL - plastic, white
Ⓕ ENTONNOIR - plastique, blanche
Ⓓ TRICHTER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	∅ 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	15
1,70	956.034	18	19
2,60	956.035	22	23
4,95	956.036	27	26
7,95	956.037	42	37



Ⓝ TRECHTER - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ FUNNEL - stainless steel 18/10
Ⓕ ENTONNOIR - inox 18/10
Ⓓ TRICHTER - CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm	H cm
7,55	074.034	10	11
8,50	074.035	12	12
9,95	074.036	14	13
1,00	074.037	**zeefje voor trechter** strainer for funnel passoir pour entonnoir Sieb für Trichter	



Ⓝ MEEL/POEDERSUIKERZEEF - kunststof, doseermechanisme in greep
Ⓔ FLOUR/POWDERED SUGAR SIFTER - plastic, onehand-principle due to press-function in the handle
Ⓕ PASSE FARINE/SUCRE EN POUDRE - plastique, mécanisme à doser dans le poignée
Ⓓ MEHL/PUDERZUCKERSIEBE - Kunststoff, Einhandprinzip durch Druckfunktion im Griff

EURO	No.	∅ cm	H cm
5,40	016.065	11	11

WESTMARK





(N) MAATBEKER - kunststof, wit, met maatverdeling
(E) MEASURE JUG - plastic, white, graduated
(F) MESURE - plastique, blanche, graduée
(D) MESSBECHER - Kunststoff, weiss, graduiert

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, graduiert

No.	Lit.	EURO
027.001	0,5	2,95
027.002	1,0	3,80
027.003	2,0	7,50
027.004	3,0	10,35
027.005	5,0	15,30



(N) MAATBEKER - roestvrijstaal 18/8, met maatverdeling
(E) MEASURE JUG - stainless steel 18/8, graduated
(F) MESURE - inox 18/8, graduée
(D) MESSBECHER - CNS 18/8, graduiert

No.	Lit.	EURO
055.010	0,5	6,15
055.011	1,0	8,35
055.012	2,0	12,75



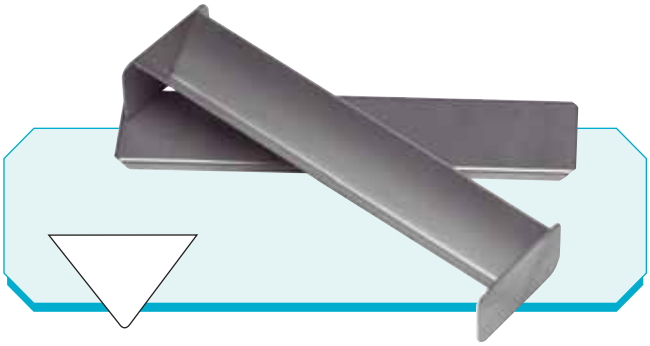
(N) BEKER HOUDER - roestvrijstaal 18/8
(E) CUP DISPENSER - stainless steel 18/8
(F) PORTE-GOBELETS - inox 18/8
(D) BECHER-SPENDER - CNS 18/8

No.		EURO
899.151	**- voor bekers** ∅ 7 cm - pour gobelets ∅ 7 cm	- for cups ∅ 7 cm - für Becher ∅ 7 cm	28,50

(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal
(E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
(F) TERRINE À PATE - inox
(D) TERRINENFORM - CNS

TYPE 1

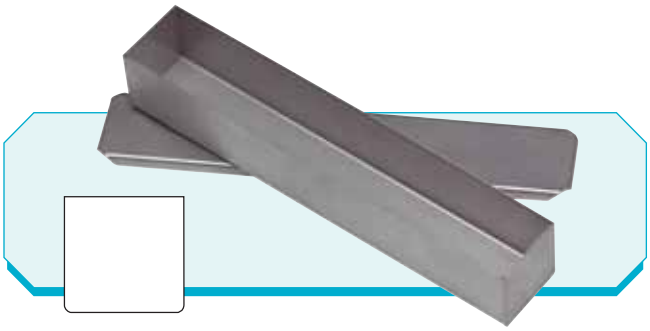
EURO	No.	cm
23,00	065.010	4(H)x30x6
29,00	065.011	**met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel



(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal
(E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
(F) TERRINE À PATE - inox
(D) TERRINENFORM - CNS

TYPE 2

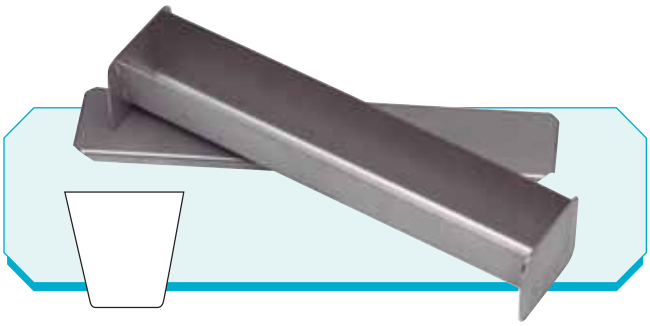
EURO	No.	cm
24,00	065.012	5(H)x30x5
30,00	065.013	**met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel



(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal
(E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
(F) TERRINE À PATE - inox
(D) TERRINENFORM - CNS

TYPE 3

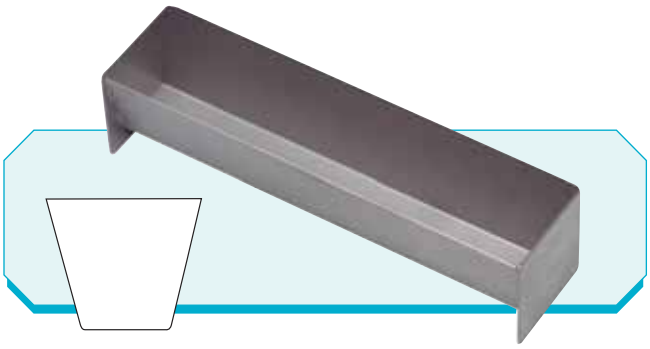
EURO	No.	cm
24,00	065.014	4(H)x30x5
30,00	065.015	**met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel



(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal
(E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
(F) TERRINE À PATE - inox
(D) TERRINENFORM - CNS

TYPE 4

EURO	No.	cm
31,00	065.016	6(H)x30x7
36,00	065.017	**met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel



(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal
(E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
(F) TERRINE À PATE - inox
(D) TERRINENFORM - CNS

TYPE 5

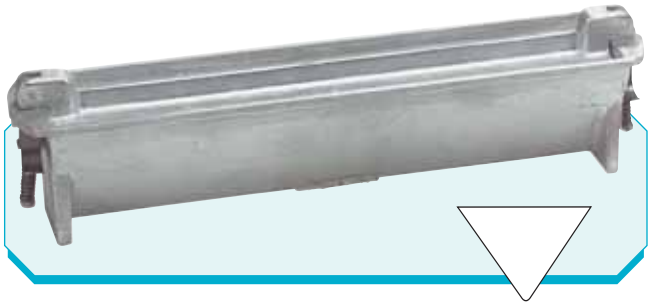
EURO	No.	cm
33,00	065.018	6(H)x45x6
41,00	065.019	**met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel





Ⓝ PATE VORM - gegoten aluminium, rond
Ⓔ PATE MOULD - cast aluminium, round
Ⓕ MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, circulaire
Ⓓ TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, rund

No.	L cm	Ø cm	EURO
065.002	24	5,5	52,00
065.004	25	8,0	52,00



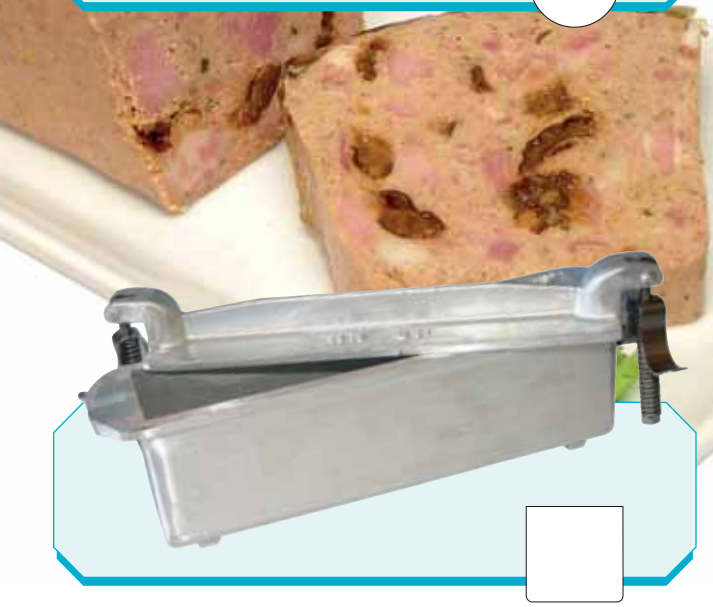
Ⓝ PATE VORM - gegoten aluminium, driehoek
Ⓔ PATE MOULD - cast aluminium, triangular
Ⓕ MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, triangulaire
Ⓓ TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, dreieckig

No.	L cm	H x B cm	EURO
065.003	40	8,5x7,5	88,00



Ⓝ PATE VORM - gegoten aluminium, halfrond
Ⓔ PATE MOULD - cast aluminium, half round
Ⓕ MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, semi-circulaire
Ⓓ TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, halbrund

No.	L cm	H x B cm	EURO
065.001	25	8,0x8,0	53,00



Ⓝ PATE VORM - gegoten aluminium, vierkant
Ⓔ PATE MOULD - cast aluminium, square
Ⓕ MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, rectangulaire
Ⓓ TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, viereckig

No.	L cm	H x B cm	EURO
065.008	24	7,5x5,5	52,00

(N) BLIKOPENER
(E) CAN OPENER
(F) OUVRE BOÎTES
(D) DOSENÖFFNER

TYPE TITAN

EURO	No.	L cm
17,35	015.050	14



(N) BLIKOPENER
(E) CAN OPENER
(F) OUVRE BOÎTES
(D) DOSENÖFFNER

TYPE EMINENT

EURO	No.	L cm
5,95	018.001	15



(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
3,95	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

TYPE SUPER

EURO	No.	L cm
23,50	015.001	20



(N) WILDSCHAAR - roestvrijstaal
(E) POULTRY SHEARS - stainless steel
(F) COUPE VOLAILLE - inox
(D) GEFLÜGELSCHERE - CNS

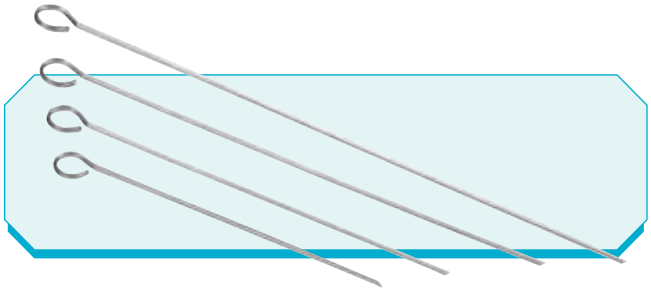
EURO	No.	L cm
10,95	044.001	25



(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, met kunststof greep
(E) KITCHEN SCISSORS - stainless steel, with plastic grip
(F) CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique
(D) KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

EURO	No.	L cm	Type
33,50	802.002	26	**A**
2,95	016.032	21	**B**





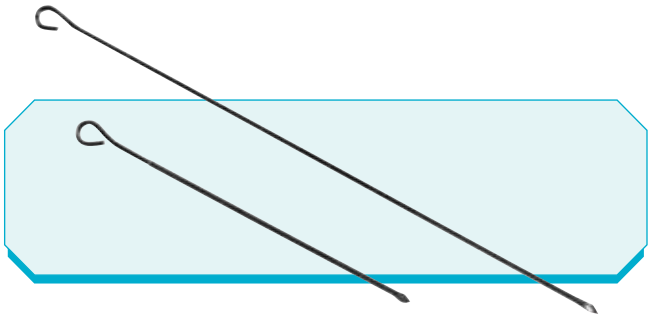
(N) SATEPENNEN - roestvrijstaal, plat type, vast oog

(E) SKEWERS - on card, stainless steel, flat type, fixed ring

(F) BROCHETTES À SATEH OU KEBAB - sur carte, inox, modèle plat, anneau fixe

(D) SCHASCHLIKSPIESSE - auf Karton, CNS, flach, Ring fest

No.	L cm	**zakje**/bag/sachet/Beutel	EURO
074.031	20	**12**	3,85
074.032	25	**12**	4,45
074.030	30	**12**	4,95
074.033	35	**12**	5,95



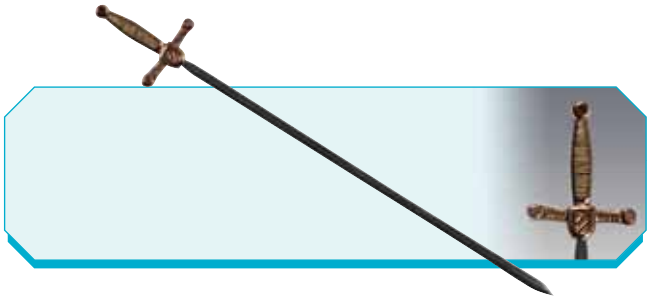
(N) SATEPEN - roestvrijstaal 18/8, plat type, vast oog

(E) SKEWER - stainless steel 18/8, flat type, fixed ring

(F) BROCHETTE À SATEH OU KEBAB - inox 18/8, modèle plat, anneau fixe

(D) SCHASCHLIKSPIESS - CNS 18/8, flach, Ring fest

No.	L cm	EURO
852.020	20	0,45
852.025	25	0,50
852.030	30	0,55
852.035	35	0,60



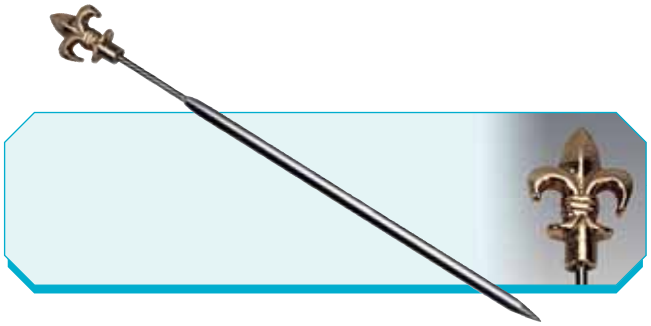
(N) SIERDEGEN - roestvrijstaal/messing

(E) SWORD SKEWER - stainless steel/brass

(F) EPEE-BROCHE - inox/laiton

(D) GRILLSPIESS - CNS/Messing

No.	L cm	EURO
015.018	32	6,95



(N) SIERPEN - roestvrijstaal/messing, Franse lelie

(E) HATELET SKEWER - stainless steel/brass, French lily

(F) HATELET - inox/laiton, Fleur de Lys

(D) HATELET-SPIESS - CNS/Messing, Lilie

No.	L cm	EURO
015.019	25	3,95
015.029	30	3,95



(N) KEUKENROLHOUDER - vervaardigd uit geborsteld roestvrijstaal en slagvast kunststof, met zuigvoet voor een stevige grip

(E) KITCHEN ROLL HOLDER - brushed stainless steel and plastic, with suction base

(F) DÉROULEUR À ESSUIE-TOUT - en acier inox, avec pied à ventouse

(D) KÜCHENROLLENHALTER - aus CNS und Kunststoff, mit Saugfuss

No.	∅ cm	H cm	EURO
130.195	18	35	18,95

(N) BAKSPAAN - aluminium
(E) MULTI-PURPOSE SPATULA - aluminium
(F) SPATULE MULTI-USAGE - aluminium
(D) ALLESWENDER - Aluminium

EURO	No.	L cm
3,45	016.010	26



(N) BAKSPAAN - van hitte-bestendig kunststof, voor pannen met een anti-aanbaklaag
(E) MULTI-PURPOSE SPATULA - heat resistant plastic which does not damage teflon-surfaces
(F) SPATULE MULTI-USAGE - plastic, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
(D) ALLESWENDER - hitzebeständiges Kunststoff, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

EURO	No.	L cm
3,45	016.012	26



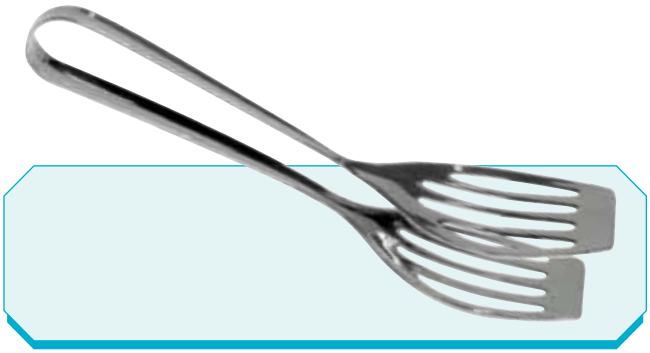
(N) UNIVERSEELTANG - van hitte-bestendig kunststof, voor pannen met een anti-aanbaklaag
(E) UNIVERSAL TONG - heat resistant plastic which does not damage teflon-surfaces
(F) PINCE UNIVERSELLE - plastic, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
(D) UNIVERSALZANGE - hitzebeständiges Kunststoff, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

EURO	No.	L cm
7,65	016.009	27



(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal 18/10
(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel 18/10
(F) PINCE UNIVERSELLE - inox 18/10
(D) UNIVERSALZANGE - CNS 18/10

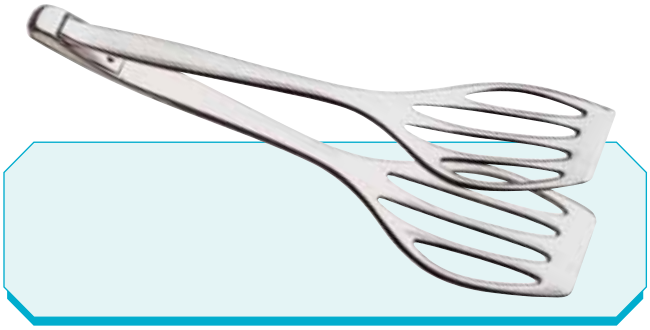
EURO	No.	L cm
11,95	725.050	27



(N) UNIVERSEELTANG - aluminium
(E) UNIVERSAL TONG - aluminium
(F) PINCE UNIVERSELLE - aluminium
(D) UNIVERSALZANGE - Aluminium

TYPE DUETTO

EURO	No.	L cm
7,95	016.007	27

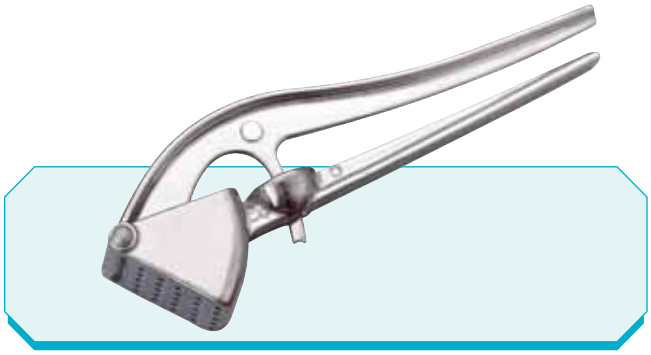




(N) KNOFLOOKPERS - aluminium
(E) GARLIC PRESS - aluminium
(F) PRESSE-AIL - aluminium
(D) KNOBLAUCHPRESSE - Aluminium

TYPE BIOPRESS

No.	L cm	EURO
016.050	15	5,35



(N) KNOFLOOKPERS - aluminium
(E) GARLIC PRESS - aluminium
(F) PRESSE-AIL - aluminium
(D) KNOBLAUCHPRESSE - Aluminium

No.	L cm	EURO
721.050	19	2,95



(N) KNOFLOOKPERS - verchroomd, kan zowel snijden als persen
(E) GARLIC PRESS - chromed, can both cut and press
(F) PRESSE-AIL - chromé, pour découper et presser
(D) KNOBLAUCHPRESSE - chromiert, für Schneiden und Pressen

No.	L cm	EURO
140.008	17	9,25



(N) KNOFLOOKPERS - kunststof
(E) GARLIC PRESS - plastic
(F) PRESSE-AIL - plastique
(D) KNOBLAUCHPRESSE - Kunststoff

No.	L cm	EURO
064.015	17	6,25



(N) KNOFLOOK/NOTEN RASP - roestvrijstaal
(E) GARLIC/NUT GRATER - stainless steel
(F) RÂPE À AIL OU NOIX - inox
(D) KNOBLAUCH/NUSS REIBE - CNS

No.	cm	EURO
208.002	11(H)x8	7,25

Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof (TPE) met eenvoudig te wisselen roestvrijstalen messen; normaal, microkartel of julienne, met mesbeschermhoes**

Ⓔ POTATO PEELER - plastic (TPE) with easy to change stainless steel triblade; normal, micro serrated or julienne, blade cover included

Ⓕ EPLUCHEUR - 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

TYPE SELECT-A-PEEL

EURO	No.	L cm
9,50	140.055	16



WESTMARK

Ⓝ **GARNEERSNIJDER - aluminium, met roestvrijstaal mes, voor decoratieve fijne groentestrepen**

Ⓔ VEGETABLE PEELER - aluminium, with stainless steel blade, for cutting vegetable stripes

Ⓕ EPLUCHEUR - aluminium, avec couteau à inox, pour découper les légumes en fines lamelles décorative

Ⓓ SPARSCHÄLER - Aluminium, mit CNS Messer, für dekorative feine Gemüsestreifen

TYPE QUICK - SPEZIAL

EURO	No.	L cm
5,25	016.042	13



Ⓝ **DUNSCHILLER - aluminium, met roestvrijstaal mes**

Ⓔ POTATO PEELER - aluminium, with stainless steel blade

Ⓕ EPLUCHEUR - aluminium, avec couteau à inox

Ⓓ SPARSCHÄLER - Aluminium, mit CNS Messer

TYPE QUICK

EURO	No.	L cm
4,95	016.040	13



ALL NEW!

Ⓝ **TOMATEN-/KIWI SCHILLER - kunststof handvat, aluminium, met roestvrijstaal microkartel mes**

Ⓔ TOMATO-/KIWIFRUIT PEELER - plastic handle, aluminium, with stainless steel micro serrated blade

Ⓕ EPLUCHEUR DE TOMATE-/KIWI - manche plastique, aluminium, avec couteau inox micro denté

Ⓓ TOMATEN-/KIWISCHÄLER - Kunststoff stiel, Aluminium, mit CNS micro Klinge

TYPE TOMFIX

EURO	No.	L cm
4,95	016.041	19



Ⓝ **TOMATEN-/AARDBEI ONTKRONER - kunststof handvat, roestvrijstaal**

Ⓔ TOMATO CORER - plastic handle, stainless steel

Ⓕ VIDE TOMATE - manche plastique, inox

Ⓓ TOMATENSTRUNK-ENTFERNER - Kunststoff stiel, CNS

TYPE KRONE

EURO	No.	L cm
3,20	016.043	15



WESTMARK



(N) EIERSNIJDER - aluminium met roestvrijstalen snijdraden, voor ronde en ovale plakjes

(E) EGG SLICER - aluminium with stainless steel cutting wires, for round and oval slices

(F) COUPE-OEUFS DUR EN RONDELLES - aluminium, fils en inox

(D) EIERTEILER - Aluminium, CNS Schneidedrähten, für runde und ovale Scheiben

TYPE DUPLEX

No.	L cm	EURO
016.001	15	8,75



(N) EIERSNIJDER - aluminium met roestvrijstalen snijdraden, voor 6 gelijke partjes

(E) EGG SLICER - aluminium with stainless steel cutting wires, for 6 equal segments

(F) COUPE-OEUFS - aluminium, fils en inox, coupe en 6 parts égales

(D) EIERTEILER - Aluminium mit CNS Schneiddrähten, teilt in 6 gleiche Stücke

TYPE COLUMBUS

No.	L cm	EURO
016.005	19	9,45



(N) CHAMPIGNONSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes

(E) MUSHROOM CUTTER - aluminium, with stainless steel blades

(F) COUPE-CHAMPIGNONS - aluminium, avec des lames inox

(D) CHAMPIGNON-SCHNEIDER - Aluminium, mit CNS-Messerklingen

No.	L cm	EURO
016.018	20	11,85



(N) RADIJSGARNEERAPPARAAT - aluminium, met roestvrijstalen mesjes

(E) RADISH DECORATOR - aluminium, with stainless steel blades

(F) DECORE-RADIS - aluminium, avec des lames inox

(D) RADIESCHEN- UND ZITRONENVERZIERER - Aluminium, mit CNS-Messerklingen

TYPE DECORETTO

No.	L cm	EURO
016.013	18	12,35



(N) DUNSCHILLER - DUO, aluminium, met roestvrijstalen messen, voor o.a asperges, wortelen, komkommer en andere lange groente

(E) POTATO PEELER - DUO, aluminium, with stainless steel blades. Ideal for asparagus, cumcumbers, carrots and other long vegatables

(F) EPLUCHEUR - DUO, aluminium, avec couteau à inox, idéal pour les asperges, concombres, les carottes et tous les légumes longs

(D) SPARSCHÄLER - DUO, Aluminium, mit CNS Messer, ideal für Spargel, Möhren, Gurken und anderes Langgemüse

TYPE PEEL-STAR

No.	L cm	EURO
016.045	19	11,95

Ⓝ **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
7,45	016.080	20



Ⓝ **PETERSELIE-ROLSNIJDER - kunststof huis, roestvrijstalen messen**

Ⓔ PARSLEY-ROLLCUTTER - plastic, with stainless steel knives

Ⓕ COUPE-PERSIL - matière plastique, aves des couteaux inox

Ⓓ PETERSELIESCHNEIDER - Kunststoff, mit CNS-Messern

EURO	No.	L cm
5,95	879.001	15



Ⓝ **KERSENONTPITTER - kunststof behuizing, met vacuum zuigvoet**

Ⓔ CHERRY STONER - plastic, with vacuum-power base

Ⓕ DENOYAUTEUR À CERISES - plastique, avec pied à ventouse

Ⓓ KIRSCHENENTSTEINER - Kunststoff, mit Saugfuss

EURO	No.	cm
12,85	016.100	27(H)x24x12



Ⓝ **UNIVERSEELHAKKER - slagvast kunststof, voorzien van scherpe hakmessen welke vervaardigd zijn uit gehard roestvrijstaal, bij elke hakbeweging wordt automatisch het messtel een slag gedraaid**

Ⓔ MULTI CHOPPER - shockproof plastic, with sharp-edged, stainless steel knives, knives-set turns 90 degrees each time after cutting

Ⓕ HACHOIR UNIVERSEL - plastique résistante aux chocs, avec des lames tranchantes en acier inox, jeu de lames tournant 90 degrés après chaque mouvement de coupe

Ⓓ MULTI-HACKER - aus schlagfestem Kunststoff, mit scharfen CNS-Messern, Messersatz dreht 90 Grad nach jeder Hackbewegung

EURO	No.	H cm	∅ cm
9,45	016.035	22	8



Ⓝ **VISONTSCHUBBER - aluminium, met roestvrijstaal mes**

Ⓔ FISH SCALER - aluminium, with special stainless steel blade

Ⓕ ECAILLEUR À POISSON - aluminium, avec lame spéciale en inox

Ⓓ FISCHENTSCHUPPER - Aluminium, mit Spezialklinge aus CNS

EURO	No.	L cm
9,95	016.030	21



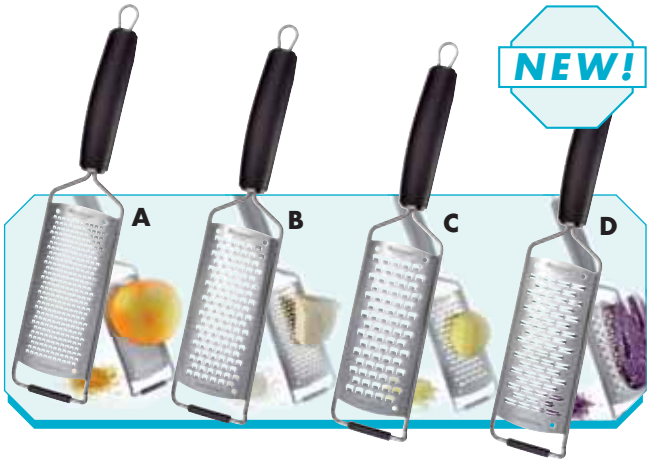


WESTMARK

NEW!



NEW!







Ⓝ GROENTERASP - roestvrijstaal 18/8, 4 raspzijden

Ⓔ VEGETABLE GRATER - stainless steel 18/8, 4 grater sides

Ⓕ COUPE LÉGUMES - inox 18/8, rape 4 faces

Ⓓ UNIVERSALREIBE - CNS 18/8, 4 seitig

No.	H cm	EURO
857.021	18	3,25

Ⓝ GROENTERASP - roestvrijstaal/kunststof, 4 raspzijden voor het schaven, snijden, snipperen en raspen, inclusief opvangbak met deksel (8 cm H)

Ⓔ VEGETABLE GRATER - stainless steel/plastic, 4 sides usable for chopping, cutting, slicing and grating, including food collector with lid (8 cm H)

Ⓕ COUPE LÉGUMES - acier inox/plastique, avec 4 côtés d'utilisation pour hacher, couper, trancher et râper, inclus bol collecteur avec couvercle (8 cm H)

Ⓓ UNIVERSALREIBE - CNS/Kunststoff, 4 seitig zum Hobeln, Schneiden, Schnitzlen und Reiben, inklusif Auffangbehälter mit Deckel (8 cm H)

No.	H cm	EURO
016.077	25	11,95

Ⓝ RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat

Ⓔ GRATER - stainless steel, plastic handle

Ⓕ RÂPE - inox, manche plastique

Ⓓ REIBE - CNS, Kunststoff Stiel

No.	Type	H cm	Type	EURO
016.150	**A**	32	**fijn**/fine/fin/fein	10,75
016.151	**B**	32	**middel**/medium/moyenne/mittel	10,75
016.152	**C**	32	**grof**/coarse/grossièr/Grob	10,75
016.153	**D**	32	**julliene rasp**/grater/râpe/raspel	10,75

Ⓝ BESCHERMSLEDE - kunststof, voor rasp: 016150 - 016151 - 016152 - 016153

Ⓔ HAND GUARD - plastic, for grater: 016150 - 016151 - 016152 - 016153

Ⓕ PROTÈGE-DOIGTS - plastique, pour râpe; 016150 - 016151 - 016152 - 016153

Ⓓ FINGERSCHUTZ - Kunststoff, für reibe: 016150 - 016151 - 016152 - 016153

No.	cm	EURO
016.155	7(H)x6x5	3,50

Ⓝ PUREEKNIJPER - roestvrijstaal 18/0

Ⓔ POTATO RICER - stainless steel 18/0

Ⓕ PRESSE-PUREE - inox 18/0

Ⓓ KARTOFFELPRESSE - CNS 18/0

No.	cm	EURO
208.001	30x11	24,00

Ⓝ PUREEKNIJPER - roestvrijstaal 18/8

Ⓔ POTATO RICER - stainless steel 18/8

Ⓕ PRESSE-PUREE - inox 18/8

Ⓓ KARTOFFELPRESSE - CNS 18/8

No.	cm	EURO
942.001	30x11	37,00

NEW!

BONZER®

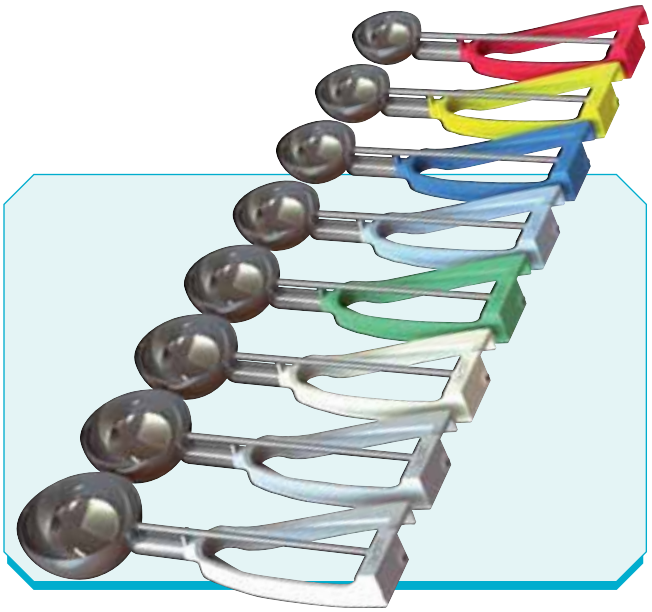
(N) IJSPORTIONEERLEPEL - kleur gecodeerde kunststof greep, bol roestvrijstaal

(E) ICE CREAM PORTIONER - color coded plastic handle, bowl stainless steel

(F) CULLIÈRE PORTIONNEUSE - poignées codées et colorées en plastique, calotte inox

(D) EISPORTIONIERER - farbkodiertes Kunststoffgriff, Schale CNS

EURO	No.	Lit.	kleur code/color code code de couleur/Farbcode	Ø mm
16,95	539.006	1/6	White	77
16,95	539.008	1/8	Grey	71
16,95	539.010	1/10	Ivory	68
16,95	539.012	1/12	Green	64
16,95	539.014	1/14	Sky Blue	61
16,95	539.016	1/16	Royal Blue	57
16,95	539.020	1/20	Yellow	55
16,95	539.024	1/24	Red	52
16,95	539.030	1/30	Black	46
16,95	539.036	1/36	Mushroom	43
16,95	539.040	1/40	Orchid	40
16,95	539.050	1/50	Terracotta	38
16,95	539.060	1/60	Pink	36
16,95	539.070	1/70	Plum	34
16,95	539.100	1/100	Orange	29



(N) IJSPORTIONEERLEPEL - "GELATO", greep verchroomd, bol roestvrijstaal 18/8

(E) ICE CREAM PORTIONER - "GELATO", grips chromed, bowl stainless steel 18/8

(F) CUILLÈRE PORTIONNEUSE - "GELATO", poignées chromé, calotte inox 18/8

(D) EISPORTIONIERER - "GELATO", Griffe verchromt, Schale CNS 18/8

EURO	No.	Lit.	Ø mm
29,50	043.008	1/8	71
29,50	043.010	1/10	68
29,50	043.012	1/12	65
29,50	043.016	1/16	58
27,75	043.020	1/20	55
27,75	043.024	1/24	50
27,75	043.030	1/30	47
27,75	043.036	1/36	45
27,75	043.040	1/40	42
27,75	043.050	1/50	40
27,75	043.060	1/60	38
27,75	043.070	1/70	35
27,75	043.080	1/80	32
27,75	043.100	1/100	30

Italiano
made in italy



stöckel
STANDARD



Ⓝ IJSPORTIONEERLEPEL - "STANDARD", greep verchroomd, bol roestvrijstaal 18/10

Ⓔ ICE CREAM PORTIONER - "STANDARD", grips chromed, bowl stainless steel 18/10

Ⓕ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - "STANDARD", poignées chromé, calotte inox 18/10

Ⓓ EISPORTIONIERER - "STANDARD", Griffe verchromt, Schale CNS 18/10

No.	Lit.	∅ mm	EURO
040.000	1/4	100	32,75
040.001	1/8	80	32,75
040.002	1/10	70	32,75
040.003	1/12	67	30,75
040.004	1/16	59	30,75
040.005	1/20	56	30,75
040.006	1/24	51	30,75
040.007	1/30	49	30,75
040.008	1/36	47	30,75
040.009	1/40	45	30,75
040.010	1/50	43	30,75
040.011	1/60	40	30,75
040.012	1/65	38	30,75
040.013	1/70	35	30,75
040.014	1/100	30	30,75

stöckel



Ⓝ IJSPORTIONEERLEPEL - kunststof handgreep

Ⓔ ICE CREAM PORTIONER - plastic grips

Ⓕ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée plastique

Ⓓ EISPORTIONIERER - Griff aus Kunststoff

No.	Lit.	∅ mm	EURO
040.212	1/12	67	29,95
040.216	1/16	59	29,95
040.220	1/20	56	29,95
040.224	1/24	51	29,95
040.230	1/30	49	29,95
040.236	1/36	47	29,95
040.240	1/40	45	29,95
040.245	1/45	44	29,95
040.250	1/50	43	29,95
040.255	1/55	41	29,95
040.260	1/60	40	29,95
040.265	1/65	38	29,95
040.270	1/70	35	29,95
040.300	1/100	30	29,95

NEW!



Ⓝ IJSPORTIONEERLEPEL - "OVAAL" roestvrijstaal 18/8

Ⓔ ICE CREAM PORTIONER - "OVAL" stainless steel 18/8

Ⓕ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - "OVALE" inox 18/8

Ⓓ EISPORTIONIERER - "OVAL" CNS 18/8

No.	Lit.	∅ mm	EURO
033.114	1/14	70x55	9,45
033.120	1/20	64x48	9,45
033.130	1/30	58x45	9,45
033.140	1/40	53x40	9,45

(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal 18/8

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel 18/8
(F) CUILLÈRE PORTIONNEUSE - inox 18/8
(D) EISPORTIONIERER - CNS 18/8

EURO	No.	Lit.	Ø mm
7,95	033.004	1/4	90
7,95	033.008	1/8	70
7,95	033.010	1/10	66
7,95	033.012	1/12	63
7,95	033.016	1/16	56
7,95	033.020	1/20	53
7,95	033.024	1/24	50
7,95	033.030	1/30	48
7,95	033.040	1/40	44
7,95	033.050	1/50	39
7,95	033.060	1/60	37
7,95	033.070	1/70	35
7,95	033.100	1/100	31



(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal model

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel, oval type
(F) CUILLÈRE PORTIONNEUSE - inox, forme ovale
(D) EISPORTIONIERER - CNS, Schale oval

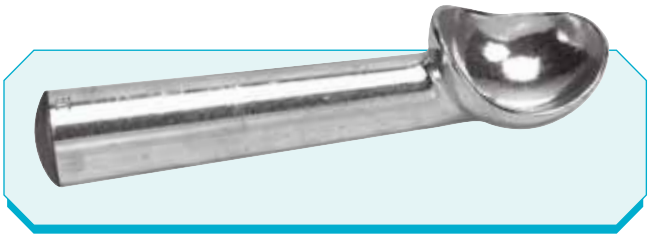
EURO	No.	Lit.	**bol**/scoop/calotte/Schale L mm
14,25	893.095	1/30	60

(N) IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs

(E) ICE CREAM DIPPER - aluminium, because it works on the principle of thermal conduction from the hand, does his job also when the ice cream is hard
(F) LA CUILLERE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure
(D) EISDIPPER - Aluminium, Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

stöckel

EURO	No.	Lit.	∅ mm
22,95	043.002	1/20	55
22,95	043.003	1/40	43



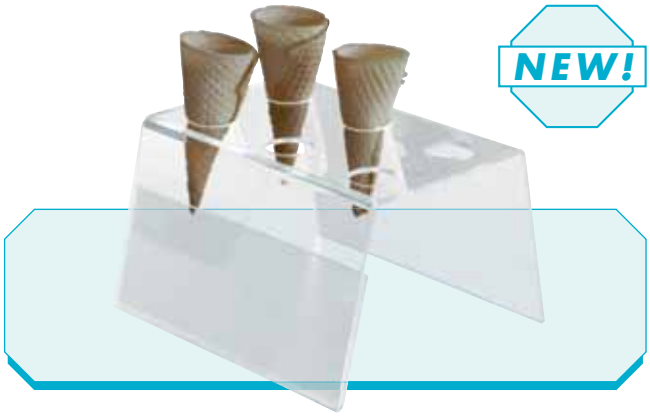
(N) IJSSCHEP/SPATEL - roestvrijstalen schep met kunststof handvat

(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
4,25	953.950	**geel**/yellow/jaune/gelb	25
4,25	953.951	**rood**/red/rouge/rot	25
4,25	953.953	**blauw**/blue/bleu/blau	25
4,25	953.954	**transparant**/transparent/durchsichtig	25

NEW!





Ⓝ IJSHOORNSTANDAARD - kunststof
Ⓔ CORNETSTAND - plastic
Ⓕ STANDARD CORNET DE GLACE - plastique
Ⓓ EISHORN STANDARD - Kunststoff

No.	Cap.	cm	EURO
880.006	**6**	12(H)x20x19	12,45



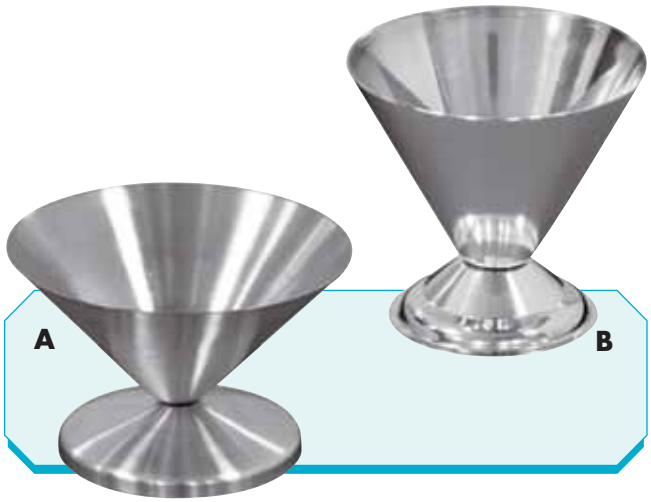
Ⓝ IJSHOORNSTANDAARD - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ CORNETSTAND - stainless steel 18/10
Ⓕ STANDARD CORNET DE GLACE - inox 18/10
Ⓓ EISHORN STANDARD - CNS 18/10

No.	Cap.	cm	EURO
705.402	**2**	9(H)x13x9	5,75
705.403	**3**	9(H)x20x9	7,50
705.404	**4**	9(H)x27x9	9,75



Ⓝ IJSCOUPE - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ SHERBET DISH - stainless steel 18/8
Ⓕ COUPE À GLACE - inox 18/8
Ⓓ EISSCHALE - CNS 18/8

No.	H cm	Ø cm	EURO
061.002	5	9	1,25



Ⓝ IJSCOUPE - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ SHERBET DISH - stainless steel 18/8
Ⓕ COUPE À GLACE - inox 18/8
Ⓓ EISSCHALE - CNS 18/8

DIABOLO DE LUXE

No.	H cm	Ø cm	Type	EURO
705.030	8	11,5	**A**	5,95
705.035	9	10,0	**B**	3,50



Ⓝ IJSCOUPE - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ SHERBET DISH - stainless steel 18/10
Ⓕ COUPE À GLACE - inox 18/10
Ⓓ EISSCHALE - CNS 18/10

No.	H cm	Ø cm	EURO
720.558	8,5	9	3,10

(N) IJSPORTIONEERBAK - roestvrijstaal 18/8, met wateraansluiting

(E) ICE CREAM PORTIONER CONTAINER - stainless steel 18/8, with water connection

(F) CUVETTE À RINCER CUILLERES PORTIONNEUSES - inox 18/8, branchement d'eau

(D) EISPORTIONIERERSPÜLE - CNS 18/8, mit Wasserzu- und Ablauf

EURO	No.	cm	
105,00	040.113	9(H)x22x12	
99,00	040.114	9(H)x22x12	**inbouw**/build in type/modèle pour montage incorporé/zum Einbau in Theken
109,00	040.115	9(H)x22x12	**met muurbevestiging**/wall type modèle mural/Wandmodel



(N) IJS-UITSCHEPBAK - roestvrijstaal 18/8

(E) ICE-CREAM BASIN - stainless steel 18/8

(F) CUVETTES À GLACE - inox 18/8

(D) SPEISE-EISBEHÄLTER - CNS 18/8

EURO	No.	cm	Lit.
13,50	953.940	12(H)x36x16,5	5,0
16,50	953.941	15(H)x36x16,5	6,5



(N) DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - polycarbonaat

(E) LID ICE-CREAM BASIN - polycarbonate

(F) COUVERCLE CUVETTES À GLACE - polycarbonate

(D) DECKEL SPEISE-EISBEHÄLTER - Polykarbonat

EURO	No.
7,50	953.945



THERMO FUTURE BOX®



(N) THERMO IJS-TRANSPORTBOX - sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder bakken en koelelementen geleverd, voor 3 ijs-uitschepbakken

(E) ICE-CREAM THERMOBOX - strong, light and stackable, delivery without basins and cooling elements, for 3 ice-cream basins

(F) CONTENEUR DE TRANSPORT DE GLACE - fort, léger et empilable, livraison sans bacs et blocs eutectiques, pour 3 cuvettes à glace

(D) EISTRANSPORT BEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne Behälter und Kühlakkus, für 3 Eisbehälter

EURO	No.	cm
44,00	*235.030	27(H)x60x40
11,00	*235.032	**koelelement**/cooling element bloc eutectique/Kühlakku





ALL NEW!



araven





pujadas



Ⓝ 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	EURO
202.015	19 + 23	15,30

Ⓝ KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met afsluitdop en maatverdeling, wit transparant

Ⓔ SQUEEZE/DECORATION DISPENSER - plastic, with cap and measuring scale, white transparent

Ⓕ PRESSE BOUTEILLE À DOSAGE - plastique, avec bouchon et echelle de mesure, blanc transparent

Ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit Kappe, graduiert, weiss transparent

No.	Ø cm	H cm	cl	EURO
962.040	6	20	35	1,75
962.041	6	26	50	1,95

Ⓝ KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met non-drip doseersysteem en maatverdeling

Ⓔ SQUEEZE/DECORATION DISPENSER - with non-drip system and measuring scale

Ⓕ PRESSE BOUTEILLE À DOSAGE - avec système anti-goutte et echelle de mesure

Ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit non-drip System, Kunststoff, graduiert

No.	Ø cm	H cm	cl	Type	EURO
962.080	6	20	35	**rood**/red/rouge/rot	2,15
962.081	6	26	50	**rood**/red/rouge/rot	2,40
962.090	6	20	35	**geel**/yellow/jaune/gelb	2,15
962.091	6	26	50	**geel**/yellow/jaune/gelb	2,40

Ⓝ KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met dubbele uitloop

Ⓔ SQUEEZE/DECORATION DISPENSER - with double spout

Ⓕ PRESSE BOUTEILLE À DOSAGE - double embouchure

Ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit Doppelauslauf

No.	Ø cm	H cm	cl	EURO
530.102	5	18	200	1,95

Ⓝ KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met maatverdeling en driedubbele uitloop

Ⓔ SQUEEZE/DECORATION DISPENSER - with graduated measures and triple spout

Ⓕ PRESSE BOUTEILLE À DOSAGE - mesure, embouchure triple

Ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - graduiert und mit dreifach Auslauf

No.	Ø cm	H cm	cl	EURO
530.103	7,5	19	500	4,75

ALL NEW! SILVERPOINT WÜSTHOF

(N) OFFICEMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU D'OFFICE
(D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
5,75	150.302	4013	8
5,75	150.303	4023	8
7,95	150.304*	4052	10

* **Microkartel**/micro serrated blade
lame micro dentée/micro Wellenschliff



(N) TOURNEERMESJE
(E) PEELING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) SCHÄLMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
5,75	150.305	4033	6



(N) OFFICEMESJE
(E) UTILITY KNIFE
(F) COUTEAU D'OFFICE
(D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
7,90	150.307	4051	12



(N) TOMATENMESJE
(E) TOMATO KNIFE
(F) COUTEAU À TOMATES
(D) TOMATENMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
9,25	150.310	4103	12



(N) BROODGOLFMES
(E) BREAD KNIFE
(F) COUTEAU A PAIN
(D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
18,75	150.312	4141	20



(N) VLEESVORK - recht
(E) MEAT FORK - straight
(F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
(D) FLEISCHGABEL - gerade

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
16,90	150.315	4407	16



WÜSTHOF

SILVERPOINT

ALL NEW!



(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	18,50
150.321	4561/18	18	20,75
150.322	4561/20	20	23,25
150.323	4561/23	23	25,50
150.324	4561/26	26	28,60



(N) VLEESMES
(E) SLICER
(F) COUTEAU À VIANDE
(D) SCHINKENMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.330	4510/20	20	17,50
150.331	4510/23	23	20,25



(N) FILEERMES
(E) FILLET KNIFE
(F) COUTEAU FILET
(D) FILETIERMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.335	4551/16 "Flexibel"	16	16,25



(N) ZALMMES
(E) SALMON SLICER
(F) COUTEAU À SAUMON
(D) LACHSMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.337	4544 "Flexibel"	29	22,95



(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"
(E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
(F) COUTEAU DE CHEF JAPANOIS "SANTOKU"
(D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.340	4180	17	20,75
150.342*	4184	17	26,25

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff



(N) BAKKERSMES - golf
(E) BAKERS KNIFE - wavy edge
(F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
(D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.345	4501/23	23	23,95

WÜSTHOF GOURMET

ROSTFREIER CHROM - MOLYBDÄN VANADIUM STAHL

(N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CHEF
(D) KOCHMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
35,90	150.472	4562/16	16
38,75	150.474	4562/18	18
41,95	150.476	4562/20	20
45,95	150.478	4562/23	23
49,75	150.480	4562/26	26



(N) VLEESVORK - recht
(E) MEAT FORK - straight
(F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
(D) FLEISCHGABEL - gerade

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
21,95	150.411	4400/14	14
23,95	150.412	4400/16	16



(N) AANZETSTAAL
(E) SHARPENER STEEL
(F) FUSIL
(D) WETZSTAHL
scherp maken/sharpen/affiler/schärfen

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
11,90	150.486	4463	23
17,50	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
42,75	150.491	4483/26	26
42,75	150.492	4481/26	26



(N) BAKKERSMES - golf
(E) CONFECTIONER'S KNIFE - wavy edge
(F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
(D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
43,75	150.446	4517/26	26



(N) VLEESMES
(E) SLICER
(F) COUTEAU A VIANDE
(D) AUFSCHNITTMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
25,50	150.434	4114/16	16
28,00	150.436	4114/20	20
26,00	150.432	4552/16 "Flexibel"	16



(N) KEUKENMES
(E) KITCHEN KNIFE
(F) COUTEAU DE CUISINE
(D) KÜCHENMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
23,95	150.437	4130/14	14
26,50	150.439	4130/18	18
27,95	150.440	4130/20	20



WÜSTHOF

GOURMET

ROSTFREIER CHROM - MOLYBDÄN VANADIUM STAHL



(N) TOURNEERMESJE
(E) PEELING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) SCHÄLMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.403	4034/06	6	9,75



(N) OFFICEMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.404	4042/08	8	9,75



(N) OFFICEMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.408	4022/08	8	9,75
150.410	4060/10	10	11,25
150.413	4045/12	12	12,75



(N) STEAKMES
(E) STEAK KNIFE
(F) COUTEAU À STEAK
(D) STEAKMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.414	4050/12	12	12,75



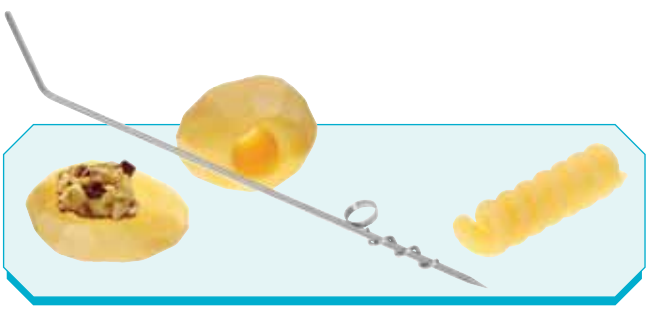
(N) TOMATENMESJE
(E) TOMATO KNIFE
(F) COUTEAU À TOMATES
(D) TOMATENMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.416	4105/14	14	17,40
150.417	4101/12	12	14,50



(N) GARNEERMESJE
(E) DECORATING KNIFE
(F) COUTEAU À DÉCORER
(D) GARNIERMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.418	4204	12	36,40



(N) AARDAPPELSPIRAALSNIJDER - roestvrijstaal
(E) POTATO SPIRAL CUTTER - stainless steel
(F) DECO-SPIRALE POUR POMMES DE TERRE FARCIES - inox
(D) KARTOFFELSPIRALE - CNS

No.	L cm	EURO
016.017	24	2,95

(N) GROENTEMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
9,45	150.401	4010/07	7
9,90	150.402	4010/08	8
10,25	150.405	4010/09	9



(N) GROENTEMESJE - golf
(E) PARING KNIFE - serrated edge
(F) COUTEAU À LÉGUMES - lame crantée
(D) GEMÜSEMESSER - Wellenschliff

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
10,25	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
17,95	150.424	4111/16	16
31,30	150.426	4143/20	20
41,50	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
43,00	150.460	4513/26	26
49,75	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
46,45	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
43,50	150.465	4519/26	26



WÜSTHOF

GOURMET

ROSTFREIER CHROM - MOLYBDÄN VANADIUM STAHL



(N) ZALMMES - met kuiltjes
(E) SALMON SLICER - dented blade
(F) COUTEAU À SAUMON - lame alvéolée
(D) LACHSMESSER - mit Kullenschliff

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.451	4541/29	29	46,75



(N) UITBEENMES
(E) BONING KNIFE
(F) COUTEAU À DÉSOSSER
(D) AUSBEINMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.420	4606/14	14	23,60
150.421	4606/16	16	25,40



(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"
(E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
(F) COUTEAU DE CHEF JAPANOIS "SANTOKU"
(D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.470	4186/17	17	39,25
150.471*	4188/17	17	49,75

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff



(N) KAASMES
(E) CHEESE KNIFE
(F) COUTEAU À FROMAGE
(D) KÄSEMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.482	4800/12	12	25,00
150.484	4802/18	18	38,25



(N) TRANCHEERSET
(E) CARVING SET
(F) SERVICE À DÉCOUPER
(D) TRANCHIERBESTECK

No.	Type	EURO
150.495	9704	51,00



(N) KEUKENSCHAAR
(E) KITCHEN SHEARS
(F) CISEAUX DE CUISINE
(D) KÜCHENSCHERE

No.	Type	EURO
150.485	5558	20,00

WÜSTHOF

CLASSIC

ROSTFREIER CHROM - MOLYBDÄN VANADIUM STAHL

(N) GROENTEMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
34,95	150.002	4000	8



(N) TOURNEERMESJE
(E) PEELING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) SCHÄLMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
34,95	150.006	4062	7



(N) OFFICEMESJE
(E) UTILITY KNIFE
(F) COUTEAU D'OFFICE
(D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
34,95	150.008	4064	7



(N) OFFICEMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU D'OFFICE
(D) SPICKMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
34,95	150.009	4066/09	9
35,95	150.010	4066/10	10
36,95	150.012	4066/12	12



(N) STEAKMES
(E) STEAK KNIFE
(F) COUTEAU À STEAK
(D) STEAKMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
36,75	150.014	4068	12



(N) TOMATENMESJE
(E) TOMATO KNIFE
(F) COUTEAU À TOMATES
(D) TOMATENMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
45,70	150.016*	4109	14
45,70	150.017	4110	14

* **met vorkje**/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel



WÜSTHOF

CLASSIC

ROSTFREIER CHROM - MOLYBDÄN VANADIUM STAHL



(N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CHEF
(D) KOCHMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.072	4582/16	16	59,00
150.074	4582/18	18	65,00
150.076	4582/20	20	76,00
150.078	4582/23	23	81,00
150.080	4582/26	26	88,00
150.082	4582/32	32	119,00



(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"
(E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
(F) COUTEAU DE CHEF JAPANOIS "SANTOKU"
(D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

NEW!

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.171*	4183	17	74,00

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff



(N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CHEF
(D) KOCHMESSER

NEW!

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.172*	4572/20	20	82,00

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

150.182*	4563/20	20	99,00

* **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	85,00
150.092	4584/26	26	121,00
150.094	4586/32	32	219,00



(N) VLEESVORK - recht
(E) 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	56,00
150.112	4410/20	20	62,00



(N) VLEESVORK - gebogen
(E) 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	58,00



(N) AANZETSTAAL
(E) SHARPENING STEEL
(F) FUSIL
(D) WETZSTAHL

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.190	4474/26	26	28,30
150.192	4474/32	32	33,75

(N) BROODGOLFMES
(E) BREAD KNIFE
(F) COUTEAU A PAIN
(D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
58,00	150.026	4149	20
67,00	150.027	4150	23
71,00	150.028	4151	26



(N) UITBEENMES
(E) BONING KNIFE
(F) COUTEAU A DÉSOSSER
(D) AUSBEINMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
51,00	150.022	4602	14
55,00	150.023	4603 "Flexibel"	16



(N) VISFILEERMES
(E) FISH FILLET KNIFE
(F) COUTEAU FILET DE POISSON
(D) FISCHFILETIERMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
46,00	150.032	4518/16 "Flexibel"	16
52,00	150.036	4518/20 "Flexibel"	20



(N) KEUKENMES
(E) KITCHEN KNIFE
(F) COUTEAU DE CUISINE
(D) KÜCHENMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
59,00	150.040	4138/20	20



(N) PUNTKOKSMES - kartel
(E) POINTED SLICER - serreted
(F) COUTEAU À JAMBON - lame crantée
(D) SCHINKENMESSER - Wellenschliff

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
64,00	150.064	4523/20	20
76,00	150.066	4523/26	26





(N) GLACEERMES
(E) SPATULA
(F) PALETTE-SPATULE
(D) PALETTE

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.120	4440	26	61,00



(N) ZALMMES - met kuiltjes
(E) SALMON SLICER - dented blade
(F) COUTEAU A SAUMON - lame alvéolée
(D) LACHMESSER - mit Kullenschliff

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.102	4543 "Flexibel"	32	86,00



(N) CHINEES KOKSMES "CHAI DAO"
(E) CHINESE CHEFS KNIFE "CHAI DAO"
(F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS "CHAI DAO"
(D) CHINESISCHES KOCHMESSER "CHAI DAO"

NEW!

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.202	4177/17	17	77,00



(N) CHINEES KOKSMES
(E) CHINESE CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS
(D) CHINESISCHES KOCHMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.205	4688/20	20	51,00



(N) BATTER
(E) BONE SPLITTER
(F) COUTEAU A ABATTRE
(D) HAUMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.200	4690/26	26	109,00



(N) GOLFMES
(E) BAKERS WAVY EDGE KNIFE
(F) COUTEAU SCIE
(D) BÄCKERMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.165	4532/26	26	69,00

WÜSTHOF

(N) KOKSBIJL
(E) CLEAVER
(F) COUPERET
(D) HACKMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
52,00	150.210	4680/16	16
67,00	150.212	4680/20	20



(N) KARBONADEBIJL
(E) CUTLET CHOPPER
(F) COUPERET
(D) HACKBEIL

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
73,00	150.216	4685/19	19



(N) LARDEERNAALD - roestvrijstaal 18/8
(E) LARDING NEEDLE - stainless steel 18/8
(F) AIGUILLE À LARDER - inox 18/8
(D) SPICKNADEL - CNS 18/8

EURO	No.	L cm
2,95	878.050	20



(N) WIEGMES
(E) MINCING KNIFE
(F) HACHOIR BERCEUSE
(D) WIEGEMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
38,00	150.230	4732	23



(N) OESTERMES
(E) OYSTER OPENER
(F) COUTEAU À HUÎTRES
(D) AUSTERNÖFFNER

EURO	No.	Type	Type
33,00	150.236	4281	**A**
29,65	150.237	4282	**B**
4,25	016.052		**C**



(N) GRAPEFRUITMESJE
NEW!
(E) GRAPE FRUIT KNIFE
(F) COUTEAU À PAMPLEMOUSSE
(D) GRAPEFRUITMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
10,75	150.261	3044	17



(N) APPELBOOR
(E) APPLE CORER
(F) VIDE POMMES
(D) APFELENTKERNER

EURO	No.	Type	∅ cm
5,45	150.264	4245	1,5
6,95	150.265	4246	2,0



WÜSTHOF



(N) DUNSCHILLER
(E) POTATO PEELER
(F) EPLUCHEUR
(D) SPARSCHÄLER

No.	Type	EURO
150.266	4072	5,25



(N) CITROENTREKKER
(E) LEMON DECORATOR
(F) DECORE-CITRON
(D) APFELSINENSCHÄLER

No.	Type	EURO
150.268	3064 Horizont.	9,35



(N) CITROENTREKKER
(E) LEMON DECORATOR
(F) DECORE-CITRON
(D) APFELSINENSCHÄLER

No.	Type	EURO
150.270	3066 Vertic.	9,35



(N) JULIENNE SNIJDER
(E) JULIENNE PEELER
(F) DECORE-CITRON
(D) JULIENNESCHNEIDER

NEW!

No.	Type	EURO
150.255	4076	21,75



(N) POMMES PARISIENNE BOOR
(E) MELON BALLER
(F) CUILLER À POMMES PARISIENNES
(D) KARTOFFELAUSSTECHER

No.	Type	∅ mm bollen	EURO
150.240	4240	10	9,25
150.242	4240	15	9,25
150.244	4240	18	9,25
150.246	4240	22	9,25
150.248	4240	25	9,25
150.250	4240	30	9,25
150.252*	4241	22/25	13,45

* **dubbel**/double/doppelt



(N) SAMBALTREKKER/ZESTEUR
(E) LEMON PEELER
(F) ZESTEUR
(D) ZITRONENSCHABER

No.	Type	EURO
150.260	3086	9,35



(N) TAARTMES
(E) CAKE KNIFE
(F) COUTEAU À TARTE
(D) TORTENMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.224	4823	17	34,95



(N) FOUDRAAL - leeg
(E) KITCHEN WALLET - empty
(F) TROUSSE SOUPLE - vide
(D) FUTTERAL - leer

EURO	No.	**open/**ouverte/offen cm
17,50	007.015	50x46



(N) MESSENFOUDRAAL - leeg
(E) KNIFE WALLET - empty
(F) TROUSSE À COUTEAUX - vide
(D) MESSERFUTTERAL - leer

EURO	No.	Type	Cap.
18,00	150.140	7370	6
23,00	150.142	7371	9



(N) KOKSMAP - leeg
(E) CHEFS ATTACHE - empty
(F) MALLETTE DE CHEF - vide
(D) KOCHKOFFER - leer

EURO	No.	Type	Cap.
35,00	150.146	7378/**A**	10
30,00	150.147	7377/**B**	12



(N) KOKSKOFFER - 17-delig
(E) CHEF'S ATTACHE - 17-pieces
(F) MALLETTE DE CHEF - 17-pièces
(D) KOCHKOFFER - 17-teilig

EURO	No.	Type	cm
519,00	150.149	9778	8,5(H)x31x45



(N) MESSENBLOK - roestvrijstaal met krop, inhoud: officemes, fileermes, puntkoksmes, broodmes, koksbijl, aanzetstaal en messenblok
(E) KNIFE BLOCK - stainless steel with bolster, contents: paring knife, fillet knife, pointed slicer, bread knife, cooks chopper, sharpening steel and knife block
(F) BLOC À COUTEAUX - inox avec mitre, contenu: couteau d'office, couteau filet, couteau tranchelard, couteau à pain, couperet, fusil de chef et bloc à couteau
(D) MESSERBLOCK - Rostfreier Stahl mit Manschette, Inhalt: Officemesser, Filiermesser, Tranchiermesser, Brotmesser, Hackmesser, Wetstahl und Messerblock

EURO	No.	Cap.
68,50	721.012	7

WÜSTHOF

GRAND PRIX II

NEW!



Ⓝ **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

No.	Cap.	EURO
150.510	8	209,00

NEW!

CLASSIC



Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud: groentemes, officemes, puntkoksmes, broodmes, koksmes, aanzetstaal en keukenschaar**

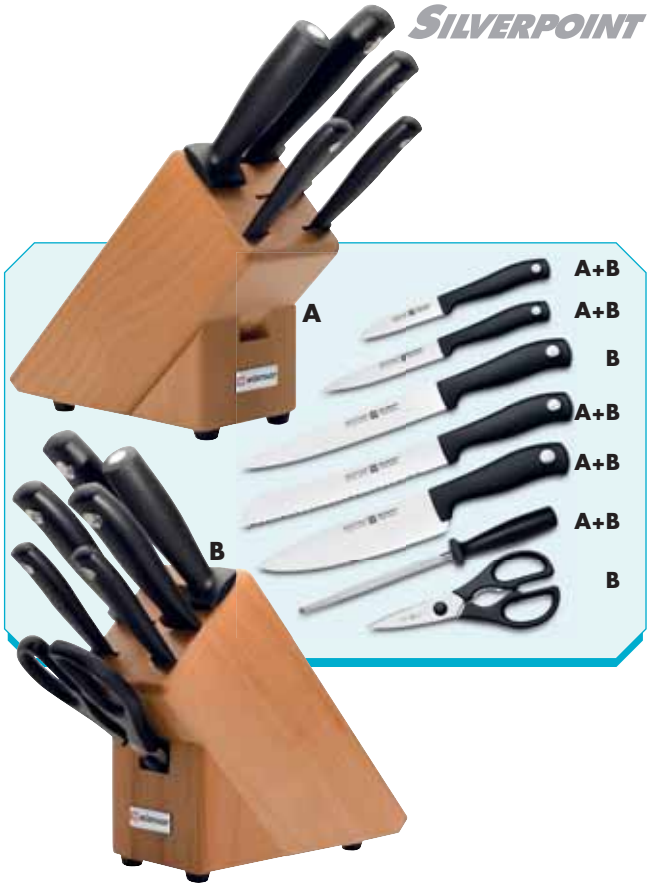
Ⓔ KNIFEBLOCK - content: paring knife, utility knife, pointed slicer, bread knife, cooks knife, sharpening steel and kitchen shears

Ⓕ 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

No.	Cap.	EURO
150.515	8	249,00

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 à: couteau à légumes, couteau d'office, couteau à pain, fusil et couteau de chef. B: le même + couteau à jamon et siceaux de cuisine

Ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt A: Gemüsemesser, Spickmesser, Brottmesser, Wetzstahl und Kochmesser. B: Anlich + Schinkenmesser und Küchenschere

SILVERPOINT

No.	Type	Cap.	EURO
150.497	**A**	6	94,00
150.498	**B**	8	131,00

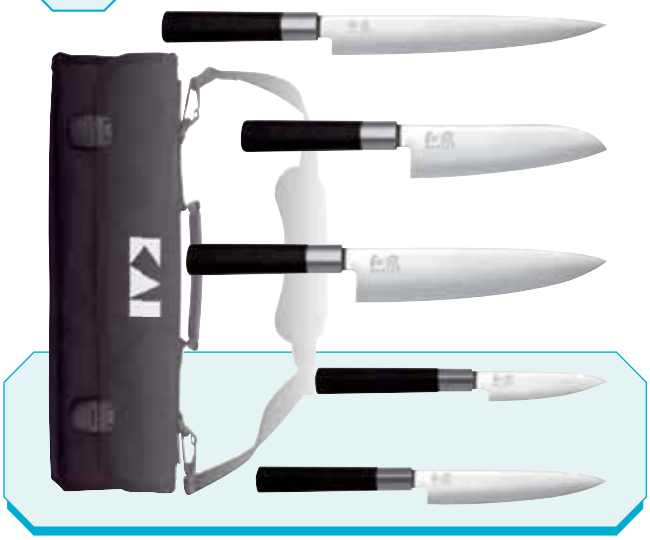
NEW!

(N) MESSENSET KAI - 5-delig set (officemes 10 cm, universeelmes 15 cm, koksmes 20 cm, santokunes 16 cm, vleesmes 23 cm) inclusief messenfoudraal

(E) KNIFE ROLLS AND BAGS KAI - 5-piece set (paring knife 10 cm, pointed slicer 15 cm, chefs knife 20 cm, Santoku knife 16 cm, beef knife 23 cm) including Knife bags

(F) TROUSSE À COUTEAUX KAI - 5-pièces (couteaux d'office 10 cm, couteaux tranchelard 15 cm, couteau de chef 20 cm, couteau Santoku 16 cm, couteau à viande 23 cm), trousse à couteaux inclus

(D) MESSERTASCHEN KAI - 5-teiliges Set (Spickmesser 10 cm, Tranchiermesser 15 cm, Kochmesser 20 cm, Santokumesser 16 cm, Fleischmesser 23 cm) einschliesslich Messertaschen



EURO	No.	cm
179,00	046.105	19(H)x46x6

(N) BROODGOLFMES
(E) BREAD KNIFE
(F) COUTEAU À PAIN
(D) BROTMESSER



EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
5,75	125.006	20

(N) BROODGOLFMES
(E) BREAD KNIFE
(F) COUTEAU À PAIN
(D) BROTMESSER



EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
19,95	006.045	21

(N) VLEESMES
(E) BEEF KNIFE
(F) COUTEAU À VIANDE
(D) FLEISCHMESSER



EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
22,95	006.047	20

(N) OFFICEMESJE - voorzien van microkartel
(E) UTILITY KNIFE - micro serrated blade
(F) COUTEAU D'OFFICE IDEAL - lame micro dentée
(D) SPICKMESSER - micro Wellenschliff



EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
7,70	003.020	9
10,70	003.021	11



(N) SAMBALTREKKER/ZESTEERMES
(E) LEMON PEELER/ZESTEUR
(F) ZESTEUR
(D) ZITRONENDEKORMESSER

No.	L cm	EURO
004.013	14	5,10



(N) CITROENTREKKER
(E) LEMON DECORATOR
(F) DECORE-CITRON
(D) APFELSINENSCHÄLER

No.	L cm			EURO
004.011	15	**- snede horizontaal** - coupe horizontal	- cut horizontal - Schnitt horizontal	3,15
004.012	15	**- snede verticaal** - coupe vertical	- cut vertical - Schnitt vertikal	3,15
008.017	15	**- voor linkshandige** - pour main gauche	- for left-hand use - für Linkshändigen	3,15



(N) DUNSCHILLER
(E) PARER
(F) EPLUCHEUR
(D) SPARSCHÄLER

No.	L cm	Type	EURO
004.010	17	**econome**	4,50
003.001	17	**nogent**	2,50



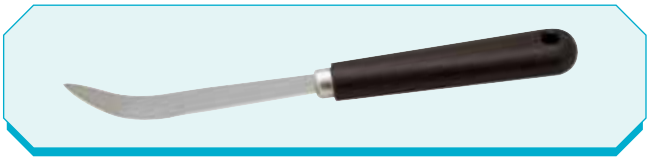
(N) AARDAPPELMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À EPLUCHER
(D) KARTOFFELSCHÄLMESSER

No.	L cm	Type	EURO
003.004	18	**A**	4,25
006.042	18	**B**	5,75



(N) AARDAPPELMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À EPLUCHER
(D) KARTOFFELSCHÄLMESSER

No.	L cm		EURO
006.043	15	**houten heft**	5,75
003.013	19	**kunststof greep**	4,25



(N) GRAPEFRUITMESJE
(E) GRAPE FRUIT KNIFE
(F) COUTEAU À PAMPLEMOUSSE
(D) GRAPEFRUITMESSER

No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
816.001	17	6,95



(N) TOMATENMESJE
(E) TOMATO SLICER
(F) COUTEAU SCIE À TOMATES
(D) TOMATENMESSER

No.	L cm	EURO
008.008	22	8,85

(N) OFFICEMESJE
(E) UTILITY KNIFE
(F) COUTEAU D'OFFICE IDEAL
(D) SPICKMESSER

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
6,95	822.001	10



PROFESSIONAL SABATIER

(N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CUISINE
(D) KOCHMESSER

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
25,00	005.020	10
34,00	005.022	15
45,00	005.024	20
58,00	005.026	25
78,00	005.028	30
109,00	005.030	36



(N) TRANCHEERMES
(E) SLICER
(F) COUTEAU À DECOUPER
(D) TRANCHIERMESSER

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
42,00	005.037	20



(N) VLEESVORK - recht model
(E) COOKS FORK - straight model
(F) FOURCHETTE BAIONETTE - modelle droit
(D) FLEISCHGABEL - gerades Modell

EURO	No.	L cm
34,00	005.007	30



(N) AANZETSTAAL
(E) COOKS STEEL
(F) FUSIL DE CHEF
(D) ABZIEHSTAHL

EURO	No.	L cm
26,50	003.010	43



(N) MESSENREK - roestvrijstaal 18/8, hangend model
(E) HANGING KNIFE RACK - stainless steel 18/8, pending type
(F) PORTE-COUTEAUX - inox 18/8, modèle pendant
(D) MESSERHALTER - CNS 18/8, Hängen Modell

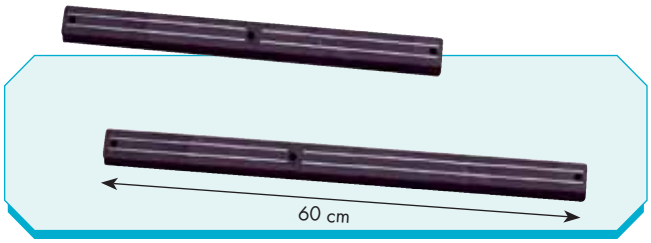
EURO	No.	cm
69,00	818.001	30(H)x33x13





(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

No.	L cm	EURO
019.001	35	14,00
019.002	35 Economy	13,00



(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

No.	L cm	EURO
125.033	30	7,50
125.145	45	9,30
125.160	60	11,50



(N) KAASTREKDRAAD
(E) CHEESE CUTTING WIRE
(F) FIL À FROMAGE
(D) KÄSESCHNEIDEDRAHT

No.	L cm (ca.)	EURO
849.001	120	3,10



(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

No.	L cm	Type	EURO
016.055	20	**lang lemmet**/long blade long lame/lange Klinge	4,25
064.055	17	**kort lemmet**/short blade petit lame/Kurze Klinge	2,95



(N) KAASMES - roestvrijstaal
(E) CHEESE KNIFE - stainless steel
(F) COUTEAU À FROMAGE - inox
(D) KÄSEMESSER - CNS

No.	L cm	**snede**/edge/tranchant/Schnittflach L cm	EURO
885.071	33	15	12,50
885.043*	55	39	89,00

* **kunststof greep**/plastic grip/manche plastique/Kunststoff Griffe



(N) KAASMES - roestvrijstaal
(E) CHEESE KNIFE - stainless steel
(F) COUTEAU À FROMAGE - inox
(D) KÄSEMESSER - CNS

No.	L cm	**snede**/edge/tranchant/Schnittflach L cm	EURO
721.070	50	26	16,00

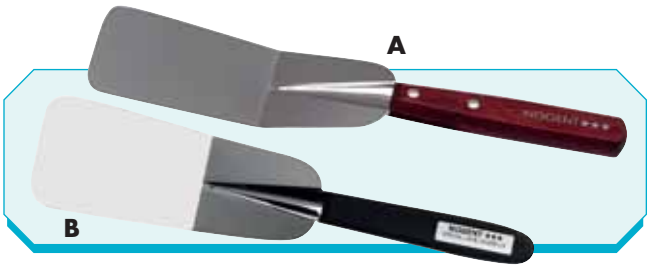
(N) TARTAARVORM - roestvrijstaal 18/8
(E) TARTARE MOULD - stainless steel 18/8
(F) MOULE À STEAK HACHE - inox 18/8
(D) TATARFORM - CNS 18/8

EURO	No.	∅ cm	gr.
12,00	832.080	7	80
13,00	832.100	8	100
15,00	832.150	10	150



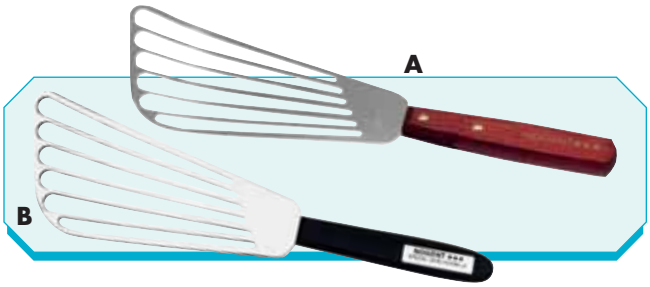
(N) KNIKPALET - roestvrijstaal
(E) TURNING SPATULA - stainless steel
(F) PELLE - inox
(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	L cm	Type
12,35	003.007	27	**A**
10,50	003.017	27	**B**



(N) BAKSPAAN - roestvrijstaal
(E) SLOTTED TURNER - stainless steel
(F) PELLE AJOURÉE - inox
(D) FISCHBACKSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	L cm	Type
12,75	003.008	28	**A**
11,25	003.018	28	**B**



(N) PANNENKOEKMES - roestvrijstaal
(E) OMELETTE KNIFE - stainless steel
(F) COUTEAU COUDE À CREPES - inox
(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	L cm
27,95	013.001	26
27,95	013.002*	20

* **breed lemmet**/wide blade/lame large/breite Klinge



(N) GLACEERMES - roestvrijstaal
(E) SPATULA - stainless steel
(F) PALETTE-SPATULE - inox
(D) PALETTE - CNS

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
7,70	007.001	12
8,60	007.002	15
9,00	007.003	18
10,40	007.004	21
12,00	007.005	23
14,00	007.006	25
18,00	007.008	30

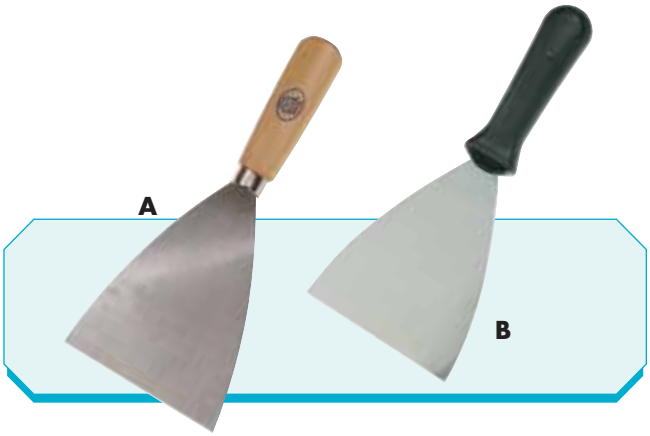


(N) PLAATMES - staal
(E) SCRAPING KNIFE - carbon steel
(F) PALETTE TRIANGLE - acier carbon
(D) SPACHTEL - Normalstahl

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge B cm
0,95	807.001	**A**	8
1,10	807.002	**A**	10
1,30	807.003	**A**	12

roestvrijstaal/stainless steel/inox/CNS

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge B cm
3,25	807.011	**B**	8
3,70	807.012	**B**	10
4,50	807.013	**B**	12





(N) KOOKTHERMOMETER - kunststof beschermhuls
(E) COOKING THERMOMETER - plastic protection case
(F) THERMOMÈTRE À CUISSON - en gaine plastique
(D) KOCHTHERMOMETER - Kunststoff-Schutzhülle

No.	L cm	max.	EURO
843.002	28	**100°C**	12,00



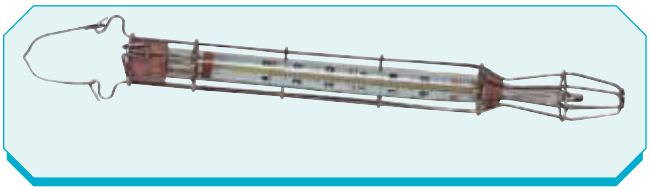
(N) DEEGTHERMOMETER - kunststof beschermhuls
(E) DOUGH THERMOMETER - plastic protection case
(F) THERMOMÈTRE BOULANGER - gaine en plastique
(D) KONDITOR-THERMOMETER - Schutzhülle aus Kunststoff

No.	L cm	max.	EURO
823.001	27	**50°C**	16,45



(N) KOELCELTHERMOMETER - emaille uitvoering
(E) COLD STORAGE THERMOMETER - enameled finish
(F) THERMOMÈTRE CONGELATEUR - émaillé
(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - Emaillierte Ausführung

No.	L cm	min. / max.	EURO
843.001	20	**-30° / +50°C**	4,95



(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

No.	L cm	EURO
827.075	30	29,50



(N) VET-THERMOMETER
(E) FAT THERMOMETER
(F) THERMOMÈTRE À L'HUILE
(D) ÖL THERMOMETER

No.	L cm	max.	EURO
827.002	30	**250°C**	19,90



(N) BAUME SUIKERWEGER - schaalaanduiding: 1 - 50, in kunststof huls
(E) BAUME SUGAR DENSITY METER - graduated 1 - 50, in plastic case
(F) PESE-SIROP - gradué de 1 - 50, en gaine plastiqe
(D) ZUCKERWAAGE - graduiert mit Skala 1- 50, in Kunststoff-Schutzhülle

No.	L cm	EURO
048.001	16	11,00



(N) VLEESTHERMOMETER - roestvrijstaal, inklapbaar
(E) MEAT THERMOMETER - stainless steel, collapsible
(F) THERMOMÈTRE SONDE - inox, pliant
(D) BRATENTHERMOMETER - CNS, zusammenklappbar

No.	L cm	max.	EURO
843.003	17	**120°C**	22,25

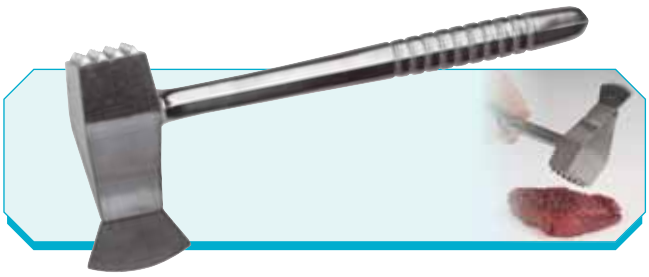


(N) OVENTHERMOMETER - aluminium
(E) OVEN THERMOMETER - aluminium
(F) THERMOMÈTRE DE FOUR - aluminium
(D) OFENTHERMOMETER - Aluminium

No.	L cm	max.	EURO
843.004	8	**300°C**	9,95

Ⓝ VLEESHAMER - aluminium/roestvrijstalen bijl
Ⓔ MEAT HAMMER - aluminium with stainless steel tenderizer blades and axe-blade
Ⓕ MARTEAU À VIANDE - aluminium avec lames d'acier inoxydable
Ⓓ FLEISCHHAMMER - Aluminium mit rostfreien Klingen

EURO	No.	L cm
18,50	016.025	28



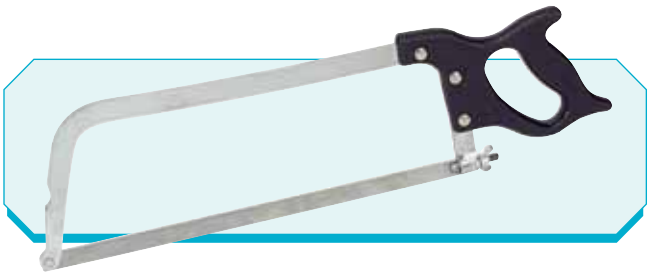
Ⓝ VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)
Ⓔ MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, tastier and saves cooking time, with 51 stainless steel blades (3 rows)
Ⓕ ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre 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.	cm
24,50	021.010	10(H)x15x4



Ⓝ BEENDERZAAG
Ⓔ BUTCHERS SAW
Ⓕ SCIE DE BOUCHER
Ⓓ KNOCHENSÄGE

EURO	No.	L cm
46,50	848.005	40



Ⓝ BLOKBORSTEL
Ⓔ BUTCHERS BLOCK BRUSH
Ⓕ BROSSE EN FILS D'ACIER
Ⓓ BLOCKBÜRSTE

EURO	No.	L cm
17,50	836.001	20



Ⓝ AANZETSTEEN - grove en fijne kant
Ⓔ WHETTING STONE - coarse and fine side
Ⓕ PIERRE À AFFUTER - un coté grain gros, autre coté grain fin
Ⓓ SCHLEIFSTEIN - eine Seite grobkörnig, andere Seite feinkörnig

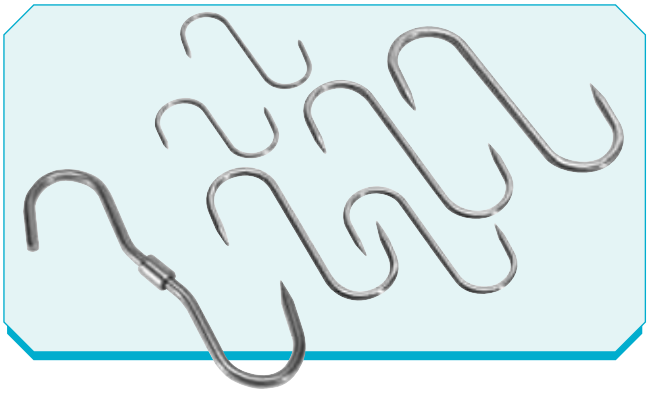
EURO	No.	cm
19,00	813.001	2,5(H)x15x5
25,00	813.002	2,5(H)x20x5



Ⓝ VLEESHAAK - roestvrijstaal
Ⓔ MEAT AND GAME HOOKS - stainless steel
Ⓕ CROCHET "ESSE" - inox
Ⓓ FLEISCHHAKEN - CNS

EURO	No.	L mm	∅ mm
0,35	852.084	80	4
0,40	852.104	100	4
0,55	852.125	120	5
0,75	852.146	140	6
0,85	852.166	160	6
1,55	852.188	180	8
2,60	852.210	200	10
7,50	852.280*	280	12

* **draaihaak**/rotating hook/crochet "Esse" tournante/Drehhaken





(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

No.	∅ cm	H cm	EURO
440.015	45x35	4	31,00

ZASSENHAUS



(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kopshout, aan 2 zijden gekant
(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from wood, table edge holding strip
(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - butée de fixation
(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - 2 seitig Anschlagleiste

No.	cm	H cm	EURO
892.090	60x40	2	57,00

ZASSENHAUS

NEW!



(N) BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger
(E) BREAD CUTTING BOARD - with crumb catcher
(F) PLANCHE À PAIN - avec dessus amovible
(D) BROTSCHNEIDPLATTE - mit Krümelschale

No.	cm	H cm	EURO
892.095	42x28	2	18,95



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

No.	∅ cm	H cm	EURO
032.050	25	2	5,95
032.051	28	2	6,25



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

No.	cm	H cm	EURO
032.055	45x26	2	8,95



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

No.	cm	H cm	EURO
032.020	40x30	2	14,00
032.021	50x40	2	27,50

CaterChef®

White & Black

HACCP

Ⓝ **De White & Black range is vervaardigd uit hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en is standaard voorzien van anti-slipvoetjes. Neemt geen vocht op en zijn smaak- en reukloos**

Ⓔ The carving boards, cutting boards and chopping-boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500). Delivered standard with anti-slip pads, and are moisture resistant and tasteless as well as odourless

Ⓕ Les planches à trancher et planches à découper sont fabriqués a haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation. Résistance à l'humidité, sans odore ni goût

Ⓓ Tranchierbrett, Schneidplatten und Hackblock werden aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt. Werden Standard versehen mit rutschfesten Stiften

Ⓝ SNIJBLAD - rond, met geul

Ⓔ CUTTING BOARD - round, grooved

Ⓕ PLANCHE À DÉCOUPER - ronde, avec rainure

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN - rund, mit Saftrille

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	H cm	Ø cm
10,35	882.620	**wit**/white/blanc/weiss	2	30
10,35	882.621	**zwart**/black/noir/schwarz	2	30



Ⓝ SNIJBLOK - rond, met geul

Ⓔ CHOPPING BOARD - round, grooved

Ⓕ PLANCHE À DÉCOUPER - ronde, avec rainure

Ⓓ HACKBLOCK - rund, mit Saftrille

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	H cm	Ø cm
37,00	882.625	**wit**/white/blanc/weiss	4	37
37,00	882.626	**zwart**/black/noir/schwarz	4	37



Ⓝ TRANCHEER/BUFFETPLANK - met geul, aan een zijde gekant

Ⓔ CARVING BOARD - table edge holding strip, grooved

Ⓕ PLANCHE À TRANCHER - butée de fixation, avec rainure

Ⓓ TRANCHIERBRETT - Tischkant-Anschlagleiste, mit Saftrille

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
29,00	882.610	**wit**/white/blanc/weiss	50x37
29,00	882.611	**zwart**/black/noir/schwarz	50x37



Ⓝ SNIJWERKUNIT - met geul, voor het direct in een 1/3 GN bak verwerken van de te versnijden produkten, ideaal voor mise en place werkzaamheden, wordt zonder GN bak geleverd

Ⓔ CUTTING BOARD UNIT - grooved, perfect for finishing direct cut products into a GN 1/3 container, very effective when used for mise en place work, delivery without GN pan

Ⓕ TABLE DE DÉCOUPE - avec rainuré, permet de couper les produits directement au dessus du bac 1/3 GN, c'est parfait pour les exercise tous les mise en place, livrée sans bac GN

Ⓓ SCHNEIDEPLATTE-TISCH - mit Saftrille, Perfekt für direkten Aufschnitt in ein 1/3 GN Behälter, sehr wirksam für Vorbereitungsarbeit, Lieferung ohne GN Behälter

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
46,00	882.025	**wit**/white/blanc/Weiss	11(H)x65x40
46,00	882.026	**zwart**/black/noir/schwarz	11(H)x65x40



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

Ⓝ **Uiteraard zijn de *CaterChef* snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken**

Ⓔ *CaterChef* cutting boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti-slip pads and all sizes, have handsomely rounded corners

Ⓕ Les planches à decouper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis

Ⓓ *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und schön abgerundeten Ecken

SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

CaterChef®

HACCP

NEW!



Ⓝ **MARMER LOOK**
Ⓔ MARBLE LOOK
Ⓕ MARBRE LOOK
Ⓓ MARMOR LOOK

No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille	EURO
882.190	2(H)x40x25		10,95
882.191	2(H)x50x30		16,20
882.192	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**		18,60
882.193	2(H)x60x35		22,50
882.195		2(H)x40x25	12,95
882.196		2(H)x50x30	18,30
882.197		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	20,70
882.198		2(H)x60x35	24,70

CaterChef®



Ⓝ **SNIJBLADEN UNIT - incl. 6 bladen van 3 mm**
Ⓔ CUTTING BOARD UNIT - 6 boards of 3 mm included
Ⓕ UNIT DE PLANCHE À DÉCOUPER - 6 planches à 3 mm incl.
Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN-UNIT - inklusiv 6 Platten von 3 mm

No.	cm	EURO
882.060	3,5(H)x50x40	49,50



Ⓝ **POLIJSTSCHAAF - voor hygiënisch reinigen en polijsten van nylon snijbladen**
Ⓔ POLISHING PLANE - for cleaning and polishing of nylon cutting boards
Ⓕ RABOT POLISSOIR - pour nettoyer et polir des planches à découper en nylon
Ⓓ POLIERHOBEL - zum Reinigen und Polieren von Schneideplatten, aus Nylon

No.	cm	EURO
882.700	9(H)x17x9	39,50

Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

Ⓝ SNIJBLADEN STANDAARD - hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), geschikt voor 6 snijbladen

Ⓔ STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - high-pressure polyethylene(HDPE 500), for up to 6 cutting boards

Ⓕ PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - haute tension de polyéthylène (HDPE 500), peut tenir jusqu'à 6 planches

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500), für 6 Schneideplatten

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm
27,00	882.070	**zwart**/black/noir/schwarz	17(H)x32x20
	model wand/wall/paroi/Wand		
37,00	882.075	**wit**/white/blanc/weiss	59(H)x 7x24

Ⓝ SNIJBLADEN STANDAARD - verchroomd, geschikt voor 6 snijbladen

Ⓔ STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - chromed, can hold up 6 cutting boards

Ⓕ PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - chromé, peut tenir jusqu'à 6 planches

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - chromiert, für 6 Schneidplatten

EURO	No.	cm
12,95	125.200	27(H)x24x24

Ⓝ SNIJBLADEN STANDAARD - geheel roestvrijstaal, geschikt voor 6 snijbladen

Ⓔ STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - stainless steel, can hold up to 6 cutting boards

Ⓕ PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - inox, peut tenir jusqu'à 6 planches

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - CNS, für 6 Schneideplatten

EURO	No.	cm
15,95	110.100	28(H)x31x26

Ⓝ SNIJBLADEN CATERCHEF BASIC - uiteraard zijn de snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), geheel glad zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken

Ⓔ CUTTING BOARD CATERCHEF BASIC - made under high-pressure of first -class polyethylene(HDPE 500), whithout anti-slip pads, so they can be used on both sides

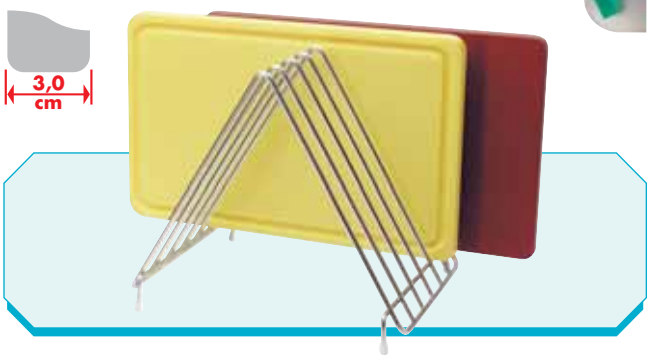
Ⓕ LES PLANCHES À DÉCOUPER CATERCHEF BASIC - sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), sans ventouses, pour usage les deux côtés

Ⓓ SCHNEIDPLATTEN CATERCHEF BASIC - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, ohne Füssen, zu gebrauchen auf beiden Seiten

EURO	No.		cm
12,75	882.115		**1,5**(H)x50x30
12,75	882.215		**1,5**(H)x50x30
12,75	882.315		**1,5**(H)x50x30
12,75	882.415		**1,5**(H)x50x30
12,75	882.515		**1,5**(H)x50x30
12,75	882.615		**1,5**(H)x50x30
73,00	882.915	**set à 6 stuks**/pcs./Stk.	







HACCP

CaterChef®

BASIC



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

CaterChef®

HACCP



Ⓝ SNIJBLADEN - voldoen aan alle HACCP voorschriften i.v.m. het voorkomen van bacteriële kruisbesmetting, zonder voetjes

Ⓔ CUTTING BOARDS - complying with all HACCP directions, among other things about the preventions of bacterial cross-contamination, without anti-slip pads

Ⓕ PLANCHES À DECOUPER - satisfont aux tous exigences HACCP, e.a. l'empêchement de contamination bactérienne, sans ventouses

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN - entsprechen allen HACCP Vorschriften, u.a. zum Vorbeugen von bakterieller Kontamination, ohne Füsschen

No.		cm	EURO
882.600	**set à 6 stuks**/pcs./Stk.	**1**(H)x35x24	28,50



Ⓝ SNIJBLADEN CATERCHEF - uiteraard zijn de snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken, 1 zijde met geul

Ⓔ CUTTING BOARD CATERCHEF - 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

Ⓕ LES PLANCHES À DECOUPER CATERCHEF - sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), sans ventouses, pour usage les deux côtés, avec une rainure

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN CATERCHEF - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, ohne Füssen, zu gebrauchen auf beiden Seiten, eine seite mit Saftrille

No.		cm	EURO
882.091		**1,5**(H)x45x30	14,00
882.092		**1,5**(H)x45x30	14,00
882.093		**1,5**(H)x45x30	14,00
882.094		**1,5**(H)x45x30	14,00
882.095		**1,5**(H)x45x30	14,00
882.096		**1,5**(H)x45x30	14,00
882.090	**set à 6 stuks**/pcs./Stk.		79,00



CaterChef®

Ⓝ SNIJBLADEN STANDAARD - geschikt voor 6 snijbladen

Ⓔ STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - can hold up to 6 cutting boards

Ⓕ PORTE-PLANCHES À DECOUPER - peut tenir jusqu'à 6 planches

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - für 6 Schneideplatten

No.	cm	EURO
882.099	47(H)x30x23	29,00

Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

Ⓝ **Uiteraard zijn de *CaterChef* snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken (40 mm dik niet afgerond)**

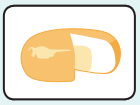
Ⓔ *CaterChef* cutting boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti-slip pads and all sizes, with exception of 40 mm thick, have handsomely rounded corners

Ⓕ Les planches à decouper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis (avec exception des planches épais 40 mm)

Ⓓ *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausname von den 40 mm dicken PLatten) schön abgerundeten Ecken

SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

Ⓝ WIT - (kaas, brood)
Ⓔ WHITE - (cheese, bread)
Ⓕ BLANCHE - (fromage, pain)
Ⓓ WEISS - (Käse, Brot)



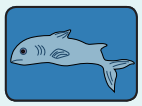
EURO	No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille
10,60	882.001	2(H)x40x25	
15,90	882.002	2(H)x50x30	
22,20	882.003	2(H)x60x35	
18,25	882.004	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	
12,70	882.011		2(H)x40x25
17,95	882.012		2(H)x50x30
24,35	882.013		2(H)x60x35
20,35	882.014		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**
32,80	882.005	**4**(H)x50x30	
43,35	882.006	**4**(H)x60x35	
34,95	882.015		**4**(H)x50x30
45,45	882.016		**4**(H)x60x35

Ⓝ ROOD - (vlees)
Ⓔ RED - (meat)
Ⓕ ROUGE - (viande)
Ⓓ ROT - (Fleisch)



EURO	No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille
11,80	882.241	2(H)x40x25	
17,70	882.251	2(H)x50x30	
23,60	882.261	2(H)x60x35	
20,50	882.271	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	
14,00	882.242		2(H)x40x25
20,40	882.252		2(H)x50x30
26,30	882.262		2(H)x60x35
23,00	882.272		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**
33,00	882.281	**4**(H)x50x30	
42,70	882.291	**4**(H)x60x35	
35,40	882.282		**4**(H)x50x30
45,00	882.292		**4**(H)x60x35

Ⓝ BLAUW - (vis)
Ⓔ BLUE - (fish)
Ⓕ BLEU - (poisson)
Ⓓ BLAU - (Fisch)



EURO	No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille
11,80	882.341	2(H)x40x25	
17,70	882.351	2(H)x50x30	
23,60	882.361	2(H)x60x35	
20,50	882.371	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	
14,00	882.342		2(H)x40x25
20,40	882.352		2(H)x50x30
26,30	882.362		2(H)x60x35
23,00	882.372		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**
33,00	882.381	**4**(H)x50x30	
42,70	882.391	**4**(H)x60x35	
35,40	882.382		**4**(H)x50x30
45,00	882.392		**4**(H)x60x35

CaterChef®

HACCP







Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich



Ⓝ 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 Saftrille	EURO
882.441	2(H)x40x25		11,80
882.451	2(H)x50x30		17,70
882.461	2(H)x60x35		23,60
882.471	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**		20,50
882.442		2(H)x40x25	14,00
882.452		2(H)x50x30	20,40
882.462		2(H)x60x35	26,30
882.472		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	23,00
882.481	**4**(H)x50x30		33,00
882.491	**4**(H)x60x35		42,70
882.482		**4**(H)x50x30	35,40
882.492		**4**(H)x60x35	45,00



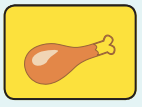
Ⓝ BRUIN - (worst/gebraden vlees)
Ⓔ BROWN - (sausage/roast)
Ⓕ BRUN - (saucisson/rôti)
Ⓓ BRAUN - (Wurst/Gebratenes)



No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille	EURO
882.541	2(H)x40x25		11,80
882.551	2(H)x50x30		17,70
882.561	2(H)x60x35		23,60
882.571	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**		20,50
882.542		2(H)x40x25	14,00
882.552		2(H)x50x30	20,40
882.562		2(H)x60x35	26,30
882.572		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	23,00
882.581	**4**(H)x50x30		33,00
882.591	**4**(H)x60x35		42,70
882.582		**4**(H)x50x30	35,40
882.592		**4**(H)x60x35	45,00



Ⓝ GEEL - (gevogelte)
Ⓔ YELLOW - (poultry)
Ⓕ JAUNE - (volaille)
Ⓓ GELB - (Geflügel)



No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille	EURO
882.641	2(H)x40x25		11,80
882.651	2(H)x50x30		17,70
882.661	2(H)x60x35		23,60
882.671	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**		20,50
882.642		2(H)x40x25	14,00
882.652		2(H)x50x30	20,40
882.662		2(H)x60x35	26,30
882.672		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	23,00
882.681	**4**(H)x50x30		33,00
882.691	**4**(H)x60x35		42,70
882.682		**4**(H)x50x30	35,40
882.692		**4**(H)x60x35	45,00

Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

Ⓝ Artikelen uit Melamine voor gastronomie, levensmiddelen, detailhandel, instellingen, tehuizen, scholen, kantines, luchtvaartmaatschappijen etc. Optimale breukbestendigheid, hard oppervlak, geschikt voor afwasmachine, lichtgewicht en geluidsarm

Ⓔ 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

Ⓕ Vaisselle en mélamine pour le secteur gastronomie, les détaillants des produits alimentaires, des compagnies aériennes, des collectivités: cantines, hôpitaux, homes, restaurants universitaires, écoles etc. Insesible à cassement, surface dure, conçue pour lave-vaisselle, poids léger et silencieuse

Ⓓ Melamin-Geschirr für Gemeinschaftverplegung: Kantinen, Heime, Anstalten, Krankenhäuser, Kindergärten, Gastronomie, Luftfahrt-Gesellschaften usw. Bruchenempfindlich, sehr harte Oberfläche, spülmaschinenbeständig, pflegeleicht, raumsparend, stapelbar, leicht und geräuscharm

Ⓝ SOEPKOM EN SCHOTEL
Ⓔ BOUILLON CUP AND SAUCER
Ⓕ BOL À BOUILLON ET SOUSTASSE
Ⓓ SUPPENTASSE UND UNDERTASSE

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,75	937.864	**1**	36	11
2,90	937.862	**2**		17



Ⓝ KOP EN SCHOTEL
Ⓔ CUP AND SAUCER
Ⓕ TASSE ET SOUSTASSE
Ⓓ TASSE UND UNTERTASSE

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,10	937.820	**1**	20	8
2,40	937.938	**2**		14



Ⓝ BORD - diep
Ⓔ PLATE - deep
Ⓕ ASSIETTE - pro fonde
Ⓓ TELLER - tief

EURO	No.	Ø cm
4,30	937.926	21



Ⓝ BORD
Ⓔ PLATE
Ⓕ ASSIETTE
Ⓓ TELLER

EURO	No.	nr.	Ø cm
5,35	937.786	**1**	24
7,45	937.968	**2**	28



Ⓝ BORD
Ⓔ PLATE
Ⓕ ASSIETTE
Ⓓ TELLER

EURO	No.	nr.	Ø cm
3,70	937.924	**1**	20
4,30	937.928	**2**	24



Ⓝ BORD
Ⓔ PLATE
Ⓕ ASSIETTE
Ⓓ TELLER

EURO	No.	Ø cm
4,45	937.788	19





(N) BORD - polycarbonaat
(E) PLATE - polycarbonate
(F) ASSIETTE - polycarbonate
(D) TELLER - Polykarbonat

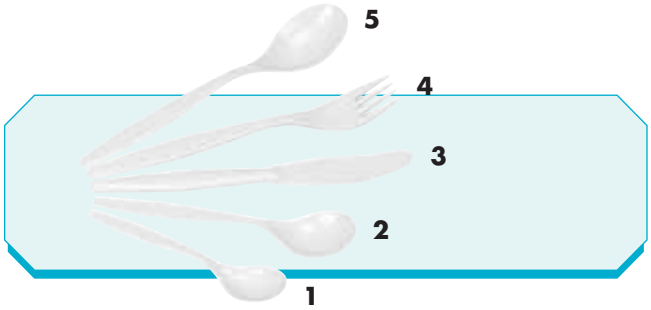
No.	Type	Ø cm	EURO
532.040	**A**	21	2,35
532.041	**B**	23	2,70
532.042	**B**	25	3,15
532.043	**C**	34	4,80

WACA®



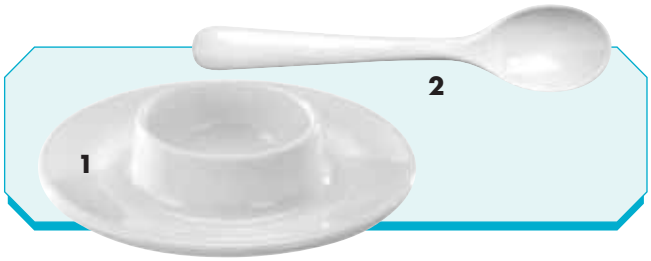
(N) BEKER
(E) MUG
(F) MOQUE
(D) BECHER

No.	nr.	cl.	EURO
937.726	**1**	20	3,10
937.768	**2**	40	4,55
937.736	**3**	25	3,35



(N) BESTEK
(E) FLATWARE
(F) COUVERTS
(D) BESTECK

No.	nr.	L cm	EURO
937.141	**1**	14	0,30
937.151	**2**	17	0,60
937.153	**3**	19	0,75
937.155	**4**	19	0,75
937.157	**5**	19	0,75



(N) EIERDOP en lepel
(E) EGG CUP and spoon
(F) COQUETIER et cuillère
(D) EIERBECHER und löffel

No.	nr.	L cm	Ø cm	EURO
937.932	**1**		9	2,45
937.114	**2**	12		0,80



(N) VOEDSELDOOS
(E) FOOD CONTAINER
(F) BÔITE À ALIMENT
(D) FRISCHHALTEBOX

No.	cm	EURO
937.415	9(H)x36x25	9,95

(N) SCHAAL
(E) DISH
(F) PLAT
(D) SCHÜSSEL

EURO	No.	nr.	cm	cl
9,30	937.502	**1**	8(H)x20x20	200
3,85	937.510	**2**	4(H)x12x12	25



(N) SCHAAL
(E) BOWL
(F) BOL
(D) SCHÜSSEL

EURO	No.	Ø cm	cl
3,85	937.830	13	42



(N) SCHAAL
(E) BOWL
(F) BOL
(D) SCHÜSSEL

EURO	No.	nr.	Ø cm	cl
3,45	937.934	**1**	17	45
6,10	937.936	**2**	24	160
2,50	937.930	**3**	14	20



(N) SCHOTEL
(E) TRAY
(F) PLAT D'ETALAGE
(D) AUSLAGEPLATTE

EURO	No.	cm
4,75	937.302	2(H)x19x15
6,30	937.304	2(H)x24x18



(N) SERVEERTANG
(E) SERVING TONG
(F) PINCE À SERVICE
(D) SERVIERZANGE

EURO	No.	nr.	L cm
1,80	937.611	**1**	23
3,60	937.601	**2**	28





(N) SOEP/SAUSLEPEL
(E) SOUP/SAUCELADLE
(F) CUILLIÈRE À BOUILLON/SAUCE
(D) SUPPEN/SAUCENLÖFFEL

No.	nr.	cm	EURO
937.152	**1**	26/8	2,10
937.154	**2**	30/9	2,35



(N) LEPEL - rond
(E) LADLE - round
(F) CUILLIÈRE - ronde
(D) LÖFFEL - rund

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
937.220	**wit**/white/blanc/weiss	31	1,60
937.240	**zwart**/black/noir/schwarz	31	1,60
937.250	**rood**/red/rouge/rot	31	1,60



(N) LEPEL - met gat
(E) MIXING PADDLE - with hole
(F) CUILLIÈRE À TROU
(D) LÖFFEL - mit loch

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
937.225	**wit**/white/blanc/weiss	31	1,60
937.245	**zwart**/black/noir/schwarz	31	1,60
937.255	**rood**/red/rouge/rot	31	1,60



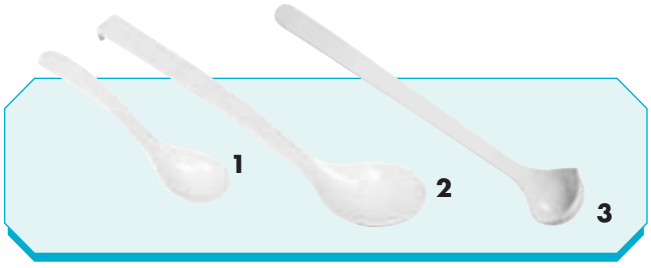
(N) SALADE LEPEL/VORK
(E) SALAD SPOON/FORK
(F) CUILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE
(D) SALAT-LÖFFEL/GABEL

No.	nr.	L cm	EURO
937.132	**1**	31	2,35
937.138	**2**	31	2,45



(N) ROERSTAAF
(E) STIRRING STICK
(F) SPATULE
(D) RÜHRSPATEN

No.	L cm	EURO
937.228	31	2,15



(N) SALADE/DRESSING LEPEL
(E) SALAD/DRESSING SPOON
(F) CUILLÈRE À SALADE
(D) SALAT/DRESSING LÖFFEL

No.	nr.	L cm	EURO
937.615	**1**	24	1,45
937.625	**2**	34	2,45
937.627	**3**	34	2,20



(N) BAKSPAAN
(E) SLOTTED TURNER
(F) PELLE AJOURÉE
(D) WENDER

No.	L cm	EURO
937.230	26	1,50

WACA®

ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ

(N) SCHOTEL
(E) COUNTER TRAY
(F) PLAT D'ETALAGE
(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
20,60	937.645	2(H)x42x28



(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
20,80	937.662	10(H)x34x25
22,10	937.663	10(H)x28x42



(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) 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) 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	**saladelepel**/salad spoon cuillère à salade/Salatlöffel	31
2,35	937.681	**saladevork**/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	**open**/open/ouvert/öffen	24
2,45	937.686	**dicht**/closed/fermé/geschlossen	34
1,45	937.915	**dicht**/closed/fermé/geschlossen	24





Ⓝ BORDENDEKSEL - met vingeropening, polypropyleen
Ⓔ PLATE COVER - with finger hole, polypropylene
Ⓕ CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - avec trou central, polypropylene
Ⓓ TELLERDECKEL - mit Fingeröffnung, Polypropylen

No.	Ø cm	**voor borden mm**/for plates pour assiettes/für Teller	EURO
023.017	24	230 - 235	4,35
023.018	25	235 - 243	4,35
023.019	26	253 - 257	4,35
023.020	27	257 - 265	4,95



Ⓝ BORDENDEKSEL - met vingeropening, polycarbonaat
Ⓔ PLATE COVER - with finger hole, polycarbonate
Ⓕ CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - avec trou central, polycarbonate
Ⓓ TELLERDECKEL - mit Fingeröffnung, Polykarbonat

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



Ⓝ BORDENDEKSEL - met vingeropening, roestvrijstaal 18/10
Ⓔ PLATE COVER - with finger hole, stainless steel 18/10
Ⓕ CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - avec trou central, inox 18/10
Ⓓ TELLERDECKEL - mit Fingeröffnung, CNS 18/10

No.	Ø cm	**voor borden mm**/for plates pour assiettes/für Teller	EURO
725.217	23	220 - 231	8,95
725.218	25	235 - 246	9,95
725.219	26	247 - 258	10,50
725.220	27	256 - 267	11,75



Ⓝ RESTBAK - polypropyleen, wit
Ⓔ REST TRAY - polypropylen, white
Ⓕ BAC À RESTES - polypropylène, blanc
Ⓓ RESTENBEHÄLTER - Polypropylen, weiss

No.	cm	Lit.	EURO
600.038	17(H)x31x31	8	2,45



Ⓝ RESTBAK - polypropyleen, wit
Ⓔ REST TRAY - polypropylen, white
Ⓕ BAC À RESTES - polypropylène, blanc
Ⓓ RESTENBEHÄLTER - Polypropylen, weiss

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
600.040	35	16	10	2,45
600.041	39	18	15	3,25
600.042	46	21	20	3,95
600.043	51	23	30	5,25
600.044	56	25	35	6,25

(N) STAPELBAK - kunststof
(E) STACKING CONTAINER - plastic
(F) BAC EMPILABLE - plastique
(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
22,00	600.002	17(H)x60x40	30



(N) STAPELBAK - kunststof, wit, open uitvoering
(E) STACKING CONTAINER - plastic, white, open version
(F) CONTENEUR EMPILABLE - plastique, blanche, version ouvert
(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss, offen Ausfuhrung

EURO	No.	cm	Lit.
20,00	600.004	21(H)x60x40	35



(N) VLEESBAK - kunststof, wit
(E) MEAT TRAY - plastic, white
(F) BAC À VIANDE - plastique, blanc
(D) FLEISCHMULDE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	cm	Lit.
14,50	837.040	18(H)x65x40	40



(N) STAPELBAK - kunststof, wit
(E) STACKING CONTAINER - plastic, white
(F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc
(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	cm	Lit.
29,00	837.001	18(H)x65x40	40



(N) VLEESBAK - kunststof, wit
(E) MEAT TRAY - plastic, white
(F) BAC À VIANDE - plastique, blanc
(D) FLEISCHMULDE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	cm	Lit.
8,25	837.020	12(H)x60x40	20



(N) VLEESBAK - kunststof, wit
(E) MEAT TRAY - plastic, white
(F) BAC À VIANDE - plastique, blanc
(D) FLEISCHMULDE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	cm	Lit.
7,00	956.049	12(H)x51x35	12









Ⓝ VOEDSELBAKKEN - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels een beugel

Ⓔ FOOD BOXES - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

Ⓕ BOÎTES À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de lonque durabilité, avec couvercles bien ajustés

Ⓓ LEBENSMITTELBOXEN - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

No.	cm	Lit.	EURO
962.205	16(H)x53x40	30	25,00
962.206	23(H)x53x40	40	27,00
962.207*	38(H)x53x40	60	44,00

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar

962.209 **lekrooster voor voedseldozen** 4,75
drip trays for food boxes
égouttoirs pour boîtes à aliments
Abtropfroste für Lebensmittelboxen



Ⓝ VOEDSELBAKKEN - kunststof, praktisch onbreekbaar

Ⓔ FOOD BOXES - plastic, virtually unbreakable

Ⓕ BOÎTES À ALIMENTS - plastique, coriaces et de lonque durabilité

Ⓓ LEBENSMITTELBOXEN - Kunststoff, Zäh und dauerhaft

No.	cm	Lit.	EURO
962.200	14(H)x53x40	25	13,00
962.201	20(H)x53x40	35	16,00
962.202	**deksel**/lid/couvercle/Deckel		6,75



Ⓝ EIERBEWAARDOOS - kunststof, inclusief 8 eierhouders

Ⓔ EGG CONTAINER - plastic, 8 eggs trays included

Ⓕ PORTE-OEUFS - plastique, 8 supports inclus

Ⓓ EI BEHÄLTER - Kunststoff, inklusive 8 Tabletten

No.	cm	Cap.	EURO
962.110	20(H)x35,4x32,5	120	21,50



Ⓝ STAPELBAK - kunststof, wit

Ⓔ STACKING CONTAINER - plastic, white

Ⓕ BAC EMPILABLE - plastique, blanc

Ⓓ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss

No.	cm	Lit.	EURO
956.010	9,5(H)x43x32	10	8,00
956.011	10(H)x52x33	16	12,00
956.012	20(H)x45x32	20	13,00
956.013	26(H)x65x37	46	23,00
956.014	31(H)x73x44	72	34,00
956.015	36(H)x83x57	130	58,00



Ⓝ DEKSEL VOOR STAPELBAKKEN - kunststof, goed afsluitbaar middels een beugel

Ⓔ LID FOR STACKING CONTAINER - plastic, tightfitting

Ⓕ COUVERCLE POUR BAC EMPILABLE - plastique, bien ajustés

Ⓓ DECKEL FUR STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, gut schliessend, mittels ein Bügel

No.	voor/for/pour/für	EURO
956.113	956.013	12,00
956.114	956.014	15,00

(N) RESTBAK - kunststof, wit
(E) REST TRAY - plastic, white
(F) BAC À RESTES - plastique, blanc
(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	cm	Lit.
2,50	600.010	6(H)x30x21	2
2,95	600.011	7(H)x34x23	3
3,70	600.012	7(H)x43x28	6
3,95	600.013	8(H)x48x33	8
4,95	600.014	8(H)x53x38	12



(N) RESTBAK - kunststof
(E) REST TRAY - plastic
(F) BAC À RESTES - plastique
(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
5,65	962.005	8(H)x44x28	5
10,20	962.010	8(H)x54x38	10

araven



(N) RESTBAK - kunststof, 4-delig
(E) REST TRAY - plastic, 4 compartments
(F) BAC À RESTES - plastique, 4 compartiments
(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff, 4 Fächer

EURO	No.	cm
6,95	023.004	7(H)x46x13
4,25	023.005	**transparante deksel**/transparent cover couvercle transparent/Deckel, transparent



araven

(N) INGREDIËNTENBAK - kunststof transparant, met afneembare klapdeksel
(E) INGREDIENTS CONTAINER - plastic clear, with removable spring lid
(F) DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - plastique, transparent, avec couvercle abattant
(D) GEWÜRZKASTEN - klarsicht Kunststoff, mit abnehmbarem Aufklappdeckel

EURO	No.	cm	Lit.
12,50	962.050	23(H)x48x23	14





(N) VLEESBAK - roestvrijstaal 18/8
(E) MEAT TRAY - stainless steel 18/8
(F) BAC À VIANDE - inox 18/8
(D) FLEISCHMULDE - CNS 18/8

No.	cm	EURO
885.025	4(H)x19x12	7,90
885.026	4(H)x24x17	8,90
885.027	6(H)x30x20	10,50
885.028	7(H)x36x22	17,25
885.029	8(H)x46x28	26,00



(N) LEKBAK - inclusief rooster, roestvrijstaal 18/8
(E) DRIP TRAY - perforated inlay included, stainless steel 18/8
(F) BAC EGOUTTOIR - plat perforé inclu, inox 18/8
(D) TROPFSCHALE - gelochter Einsatz inklusive, CNS 18/8

No.	cm	EURO
953.601	5,5(H)x32x23	21,00
953.602	5,5(H)x41x31	32,00
953.603	5,5(H)x50x35	45,00



(N) VLEESBAK - roestvrijstaal, met kraalrand
(E) MEAT TRAY - stainless steel, bead type rim
(F) BAC À VIANDE - inox, bord rond
(D) FLEISCHMULDE - CNS, mit Filetrand

No.	cm	EURO
966.010	4,5(H)x27x25	7,80
966.011	4,7(H)x32x26	10,15
966.012	4,7(H)x38x30	13,35
966.013	4,7(H)x42x33	18,30



(N) BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal 18/10, incl. roestvrijstalen bekers
(E) CUTLERY DISPENSER - stainless steel 18/10, incl. stainless steel beakers
(F) PORTE-RAMASSE COUVERT - inox 18/10, incl. godet couverts inox
(D) BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS 18/10, inkl. CNS Besteckköcher

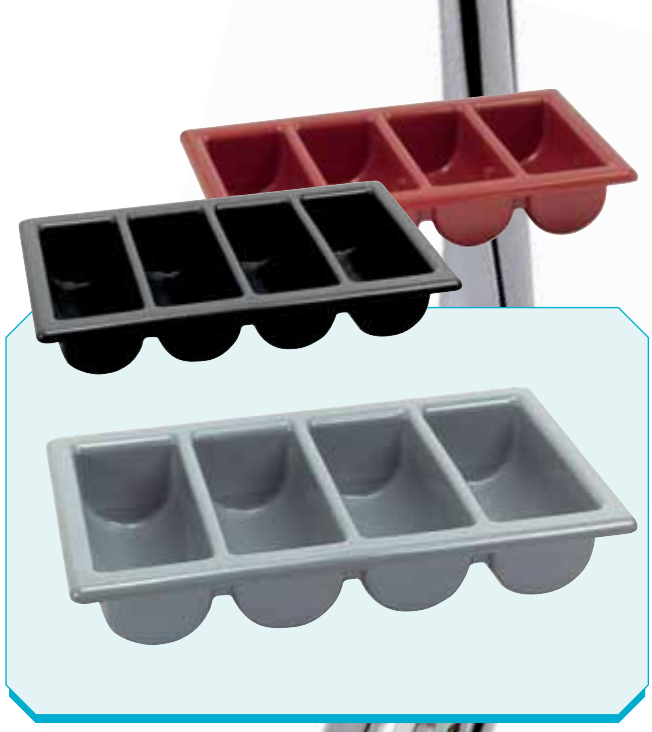
No.	Cap.	Type	cm	EURO
705.090	**4**	**A**	21(H)x30x25	35,00
705.091	**6**	**B**	21(H)x38x30	41,00
705.092	**4**	**C**	18(H)x49x17	35,00

bestekbeker rvs/cutlery beaker stainless steel
godet couverts inox/Besteckköcher CNS

No.	Ø cm	H cm	EURO
705.095	10	13	3,95

Ⓝ BESTEKBAK - 1/1 gastronorm, kunststof
Ⓔ CUTLERY BIN - 1/1 gastronorm, plastic
Ⓕ RAMASSE COUVERTS - 1/1 gastronorme, plastique
Ⓓ BESTECKBEHÄLTER - 1/1 Gastronorm, Kunststoff

EURO	No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe
4,10	850.001	10(H)x53x32,5	**grijs**/gray/gris/grau
4,10	850.002	10(H)x53x32,5	**zwart**/black/noir/schwarz
4,10	850.003	10(H)x53x32,5	**Burgundy**



Ⓝ AFRUIMBAK - polyethyleen, grijs, met grepen
Ⓔ TOTE BIN - polyethylene, grey, with handles
Ⓕ BAC À DEBARASSER - polyéthylène, gris, avec poignées
Ⓓ ABRAUMBEHÄLTER - Polyethylen, grau, mit Griffe

EURO	No.	cm	Lit.
6,75	305.099	13(H)x55x40	25

THE ORIGINAL



Ⓝ INGREDIËNTENBAK - wit polyethyleen, inclusief deksel, stapelbaar
Ⓔ INGREDIENTS CONTAINER - white polyethylene, cover included, stackable
Ⓕ DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - polyéthylène blanc, avec couvercle, empilable
Ⓓ GEWÜRZKASTEN - Polyethylen weiss, mit Deckel, stapelbar

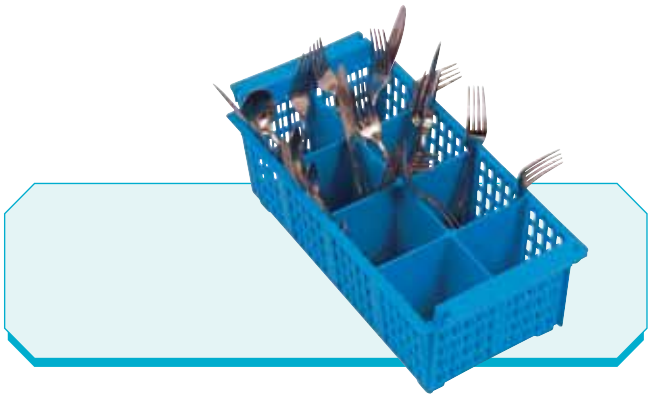
EURO	No.	cm	Lit.
17,00	530.010	18(H)x50x38	30



Ⓝ BESTEKBAK - 1/1 gastronorm, kunststof
Ⓔ CUTLERY BIN - 1/1 gastronorm, plastic
Ⓕ RAMASSE COUVERTS - 1/1 gastronorme, plastique
Ⓓ BESTECKBEHÄLTER - 1/1 Gastronorm, Kunststoff

EURO	No.	cm
6,20	962.020	10(H)x53x32,5





(N) BESTEKDRAAGKORF - 8 compartimenten, polypropyleen

(E) SILVERWARE BASKET - 8 compartments, polypropylene
(F) PANIER À COUVERTS - 8 compartiments, polypropylène
(D) BESTECKTRAGKORB - 8 Fächer, Polypropylen

No.	cm	EURO
023.013	15,5(H)x43x21	11,95



(N) BESTEKBEKER - vierkant, polyethyleen

(E) CUTLERY BEAKER - square, polyethylene
(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - carré, polyéthylène
(D) BESTECKKÖCHER - viereckig, Polyethylen

No.	cm	EURO
023.021	14(H)x11x11	1,70



(N) BESTEKBEKER - rond, polyethyleen

(E) CUTLERY BEAKER - round, polyethylene
(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - ronds, polyéthylène
(D) BESTECKKÖCHER - rund, Polyethylen

No.	Ø cm	H cm	EURO
023.001	10	13	1,90



(N) BESTEKBEKER - rond, roestvrijstaal 18/10

(E) CUTLERY BEAKER - round, stainless steel 18/10
(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - ronds, inox 18/10
(D) BESTECKKÖCHER - rund, CNS 18/10

No.	Ø cm	H cm	EURO
705.095	10	13	3,95



(N) DRAAGKORF - voor ronde en vierkante bestekkorfjes, 6-vaks

(E) BASKET - for round and square cutlery beakers, 6 compartments
(F) PANIER - pour godets à couverts ronds et carrés, 6 compartiments
(D) BESTECKKORBBEHÄLTER - für runde und viereckige Besteckköcher, 6 Fächer

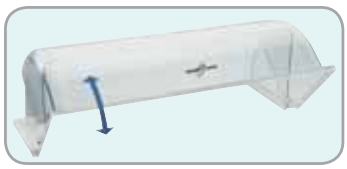
No.	cm	EURO
023.025	26(H)x33x23	47,95



(N) BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame

(E) CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
(F) CORBEILLE DE COUVERT - polyrattan avec support chromee
(D) BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

No.	cm	Type	EURO
*125.086	10(H)x53x32,5	1/1 GN	16,95

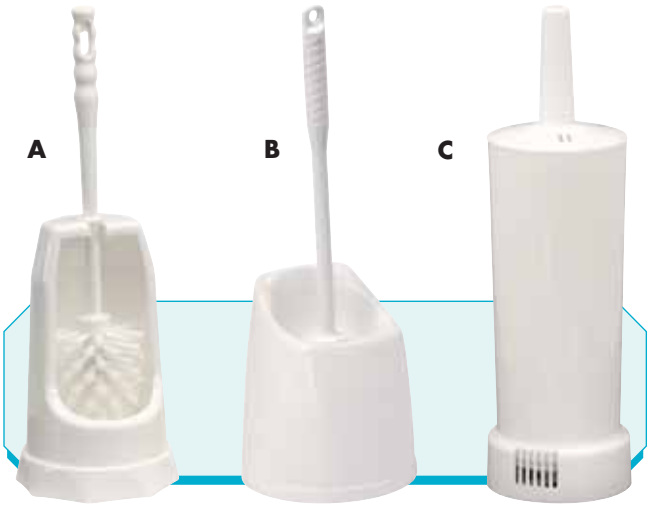


rolltop deksel/rolltop cover
couvercle roulant/rolltop Hauben

No.	cm	H cm	EURO
*125.099	53x32,5	17	57,00

(N) TOILET BORSTEL - met houder, kunststof
(E) TOILET BRUSH - with holder, plastic
(F) BROSSE À TOILETTES - avec porte, plastique
(D) WC-GARNITUR - mit Ständer, Kunststoff

EURO	No.	Type
2,95	824.020	**A**
3,15	600.910	**B**
4,00	600.920	**C**



(N) STOFFER EN BLIK - kunststof
(E) BRUSHES WITH DUST PAN - plastic
(F) BALAYETTE AVEC PELLE MENAGERE - plastique
(D) KEHRGARNITUR - Kunststoff

EURO	No.
2,45	824.005



(N) GOOTSTEEN-ONTSTOPPER
(E) PLUNGER
(F) DEBOUCHOIR
(D) STAMPFER

EURO	No.
2,50	824.018



(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling
(E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks
(F) SEAU - plastique, gradué
(D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

EURO	No.	Lit.	H cm	∅ cm
2,10	821.001	12	26	31
4,75	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	No.	Lit.	H cm	∅ cm
6,00	956.050	10	27	26
7,00	956.051	15	30	29
8,00	956.052	20	31	30
11,00	956.053	25	34	33





(N) EMMER - kunststof, wit, met maatverdeling
(E) BUCKET - plastic, white, graduated measuring marks
(F) SEAU - plastique, blanc, gradué
(D) EIMER - Kunststoff, weiss, mit Masseinteilung

No.	Lit.	H cm	∅ cm	EURO
600.020	10	26	29	2,45
600.021	12	28	32	2,95
600.022	15	30	34	4,25
600.023	20	33	37	5,45



(N) EMMER - kunststof, wit, met maatverdeling
(E) BUCKET - plastic, white, graduated measuring marks
(F) SEAU - plastique, blanc, gradué
(D) EIMER - Kunststoff, weiss, mit Masseinteilung

No.	Lit.	H cm	∅ cm	EURO
956.020	9	25	27	4,20
956.021	12	27	30	5,20
956.022	17	30	33	7,30



(N) EMMER - roestvrijstaal
(E) BUCKET - stainless steel
(F) SEAU - inox
(D) EIMER - CNS

No.	Lit.	H cm	∅ cm	EURO
085.160	7	22	23	13,00
085.161	10	26	29	17,00
085.162	14	29	32	23,00



(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, graduiert

No.	Lit.	H cm	∅ cm	EURO
820.003	10,0	28	30	43,00
820.001	12,5	27	32	48,00
820.002	15,0	32	35	51,00

deksel/cover/couvercle/Deckel

820.013	**10,0 Lit.**	11,00
820.011	**12,5 Lit.**	12,00
820.012	**15,0 Lit.**	14,00



(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, graduiert

No.	Lit.	H cm	∅ cm	EURO
705.310	10	27	31	36,00
705.315	15	35	35	41,00

deksel/cover/couvercle/Deckel

705.320	**10 Lit.**	8,00
705.325	**15 Lit.**	8,00

Ⓝ GASTRONORM DEKSELS - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ GASTRONORM PAN COVERS - stainless steel 18/8
Ⓕ COUVERCLES POUR BACS GASTRONORMES - inox 18/8
Ⓓ DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS 18/8

EURO	No.	Type GN
3,55	953.196	1/9
4,15	953.166	1/6
4,75	953.146	1/4
5,80	953.136	1/3
6,95	953.126	1/2
10,75	953.246	2/4
8,75	953.236	2/3
11,35	953.116	1/1



Ⓝ met lepeluitsparing
Ⓔ with hole for ladle
Ⓕ avec trou pour louche
Ⓓ mit Löffelaussparung

EURO	No.	Type GN
3,75	953.195	1/9
4,60	953.165	1/6
5,50	953.145	1/4
6,80	953.135	1/3
7,90	953.125	1/2
10,95	953.245	2/4
9,25	953.235	2/3
12,30	953.115	1/1



Ⓝ met lepel- en greepuitsparing
Ⓔ with hole for ladle and for grip
Ⓕ avec trou pour louche et pour poignée
Ⓓ mit Löffel- und Griffaussparung

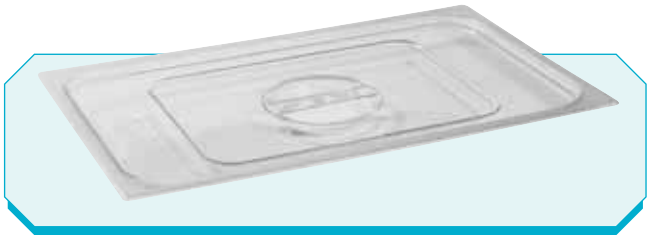
EURO	No.	Type GN
5,40	953.475	1/6
6,60	953.465	1/4
7,80	953.455	1/3
9,15	953.445	1/2
10,25	953.435	2/3
13,30	953.415	1/1



Ⓝ GASTRONORM DEKSELS - voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronorm-bakken
Ⓔ GASTRONORM FOODPAN COVERS - siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans
Ⓕ COUVERCLES GASTRO - bordés par silicones pour une étanchité extra ordinaire des bacs gastro
Ⓓ DECKEL FUR GASTRONORM-BEHÄLTER - Silikonisierte Ränder für Extra-abdichtung der Gastronorm-Behälter

EURO	No.	Type GN
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

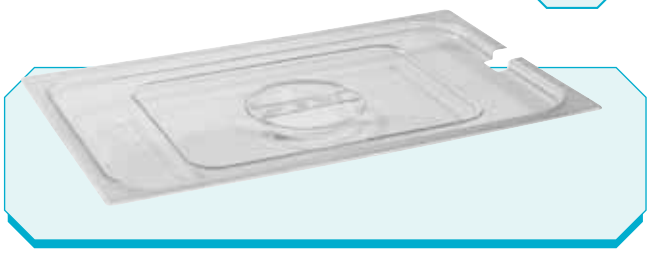
(E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, transparent

(F) COUVERCLE POUR BACS GASTRONORMS - 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	3,15
*953.026	1/2	4,30
*953.016	1/1	7,45
*953.006	2/1	26,00

NEW!



(N) met lepeluitsparing
(E) with hole for ladle
(F) avec trou pour louche
(D) mit Löffelaussparung

No.	Type GN	EURO
*953.095	1/9	2,20
*953.065	1/6	2,90
*953.045	1/4	3,15
*953.035	1/3	3,35
*953.025	1/2	4,50
*953.015	1/1	7,95



(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 étanchité 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



andere kleuren leverbaar op aanvraag
other colors available on demand

NEW!

(N) GASTRONORM DEKSEL - polypropyleen, blauw

(E) GASTRONORM PAN COVER - polypropylene, blue

(F) COUVERCLE POUR BACS GASTRONORMES - polypropylène, bleu

(D) DECKEL FUR GASTRONORMBEHÄLTER - Polypropylen, blau

No.	Type GN	EURO
*953.695	1/9	1,35
*953.665	1/6	1,90
*953.645	1/4	2,50
*953.635	1/3	3,25
*953.625	1/2	3,90
*953.615	1/1	5,15



(N) GASTRONORM DEKSEL - kunststof, doorzichtig

(E) GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent

(F) COUVERCLE POUR BACS GASTRONORMES - plastique, transparent

(D) DECKEL FUR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-kunststoff

No.	Type GN	EURO
*038.195	1/9	3,55
*038.165	1/6	4,15
*038.145	1/4	5,40
*038.135	1/3	6,20
*038.125	1/2	8,35
*038.235	2/3	9,65
*038.115	1/1	12,85



Ⓝ GASTRONORMBAKKEN - stapelbaar, zware kwaliteit, roestvrijstaal 18/8

Ⓔ GASTRONORM PANS - stackable, heavy quality, stainless steel 18/8

Ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - empilables, qualité extra forte, inox 18/8

Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - stapelbar, Schwere Qualität, CNS 18/8



MODEL 1/9 - 176 x 108 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
6,20	953.190	65	0,6
8,60	953.191	100	0,8



MODEL 1/6 - 176 x 162 mm - 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 - 265 x 162 mm - 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 1/3 - 325 x 176 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
9,25	953.134	65	2,5
11,25	953.133	100	3,8
14,25	953.132	150	5,6
16,30	953.131	200	7,3



MODEL 1/2 - 325 x 265 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
11,50	953.124	65	4,1
12,65	953.123	100	6,1
16,80	953.122	150	9,1
18,80	953.121	200	12,0



(N) GASTRONORMBAKKEN - stapelbaar, zware kwaliteit, roestvrijstaal 18/8

(E) GASTRONORM PANS - stackable, heavy quality, stainless steel 18/8

(F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - empilables, qualité extra forte, inox 18/8

(D) GASTRONORM-BEHÄLTER - stapelbar, Schwere Qualität, CNS 18/8

MODEL 2/4 - 530 x 162 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.244	65	4,0	12,50
953.243	100	6,0	15,75
953.242	150	10,0	19,80



MODEL 2/3 - 354 x 325 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.234	65	5,6	13,50
953.233	100	8,8	16,70
953.232	150	13,2	20,50
953.231	200	18,3	22,95



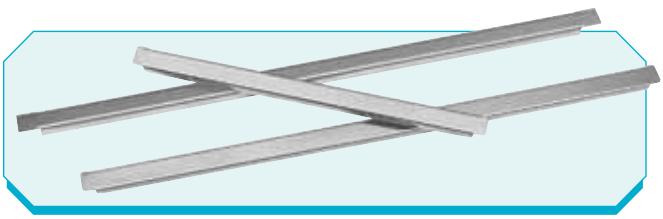
MODEL 1/1 - 530 x 325 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.114	65	8,3	18,20
953.113	100	14,2	19,75
953.112	150	20,2	27,95
953.111	200	26,0	31,75



MODEL 2/1 - 650 x 530 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.214	65	18,8	28,75
953.213	100	28,9	43,75
953.212	150	43,1	59,75
953.211	200	52,0	69,00



(N) STRIPPEN - voor bain-marie

(E) ADAPTOR BARS - for bain-marie

(F) BARETTES DE COMBINATION - pour bain-marie

(D) VERBINDUNGSSTEG - für Bain-Marie

No.	L mm	EURO
953.650	325	3,15
953.651	530	3,95

Ⓝ GASTRONORMBAKKEN - stapelbaar, zware kwaliteit, roestvrijstaal 18/8, geperforeerd

Ⓔ GASTRONORM PANS - stackable, heavy quality, stainless steel 18/8, perforated

Ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - empilables, qualité extra forte, inox 18/8, perforé

Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - stapelbar, Schwere Qualität, CNS 18/8, gelocht

MODEL 1/2 - 325 x 265 mm - 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 - 354 x 325 mm - 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 - 530 x 325 mm - HEAVY DUTY

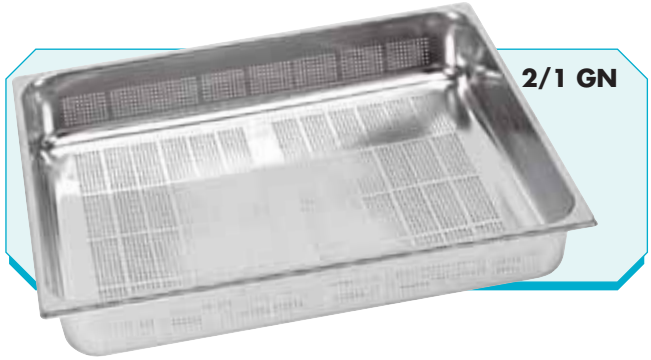
EURO	No.	H mm
14,40	953.517	20
16,25	953.516	40
22,00	953.514	65
29,00	953.513	100
38,50	953.512	150
48,00	953.511	200

MODEL 2/1 - 650 x 530 mm - 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





















Ⓝ GASTRONORMBAKKEN - stapelbaar, zware kwaliteit, roestvrijstaal 18/8, met verzonken grepen

Ⓔ GASTRONORM PANS - stackable, heavy quality, stainless steel 18/8, with recessed handles

Ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - empilables, qualité extra forte, inox 18/8, avec anses rentrantes poignées

Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - stapelbar, Schwere Qualität, CNS 18/8, mit versenkbaren Griffen

MODEL 1/6 - 176 x 162 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.474	65	1,0	10,95
953.473	100	1,6	12,30
953.472	150	2,2	14,40
953.471	200	2,9	22,50

MODEL 1/4 - 265 x 162 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.464	65	1,7	12,50
953.463	100	2,8	14,25
953.462	150	4,1	15,45
953.461	200	5,0	19,75

MODEL 1/3 - 325 x 176 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.454	65	2,5	13,20
953.453	100	3,8	15,00
953.452	150	5,6	18,75
953.451	200	7,3	20,50

MODEL 1/2 - 325 x 265 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.444	65	4,1	15,65
953.443	100	6,1	16,95
953.442	150	9,1	20,95
953.441	200	12,0	22,95

MODEL 2/3 - 354 x 325 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.434	65	5,6	17,75
953.433	100	8,8	20,75
953.432	150	13,2	24,65
953.431	200	18,3	27,00

MODEL 1/1 - 530 x 325 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.414	65	8,3	22,30
953.413	100	14,2	23,75
953.412	150	20,2	32,00
953.411	200	26,0	35,50

MODEL 2/1 - 650 x 530 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.424	65	18,8	39,00
953.423	100	28,9	49,00
953.422	150	43,1	63,00
953.421	200	52,0	75,00

(N) GASTRONORM LEKROOSTERS - roestvrijstaal 18/8

(E) GASTRONORM DRIP TRAYS - stainless steel 18/8
(F) EGOUTTOIRS GASTRONORME - inox 18/8
(D) GASTRONORM-ABTROPFROSTE - CNS 18/8

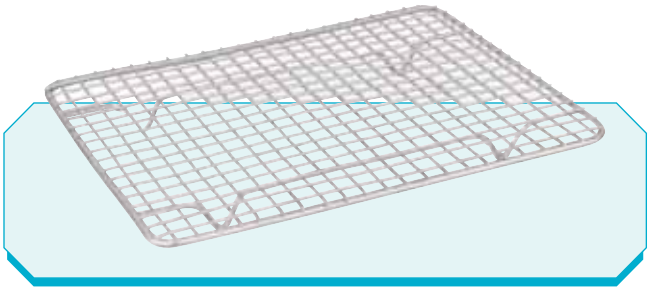
EURO	No.	Type GN
4,95	953.585	1/3
8,25	953.565	1/2
11,95	953.595	2/3
13,95	953.575	1/1



(N) GASTRONORM INLEGROOSTER - verchroomd, geschikt voor gastronormpannen

(E) DRIP TRAY - chromed, suiteable for gastronorm pans
(F) EGOUTTOIR - chromé, performances pour bacs gastronormes
(D) ROSTE - 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



(N) GASTRONORM INLEGROOSTER - polycarbonaat

(E) WIRE RACK - polycarbonate, suiteable for gastronorm pans
(F) EGOUTTOIR - polycarbonate, performances pour bacs gastronormes
(D) ROSTE - 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



(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal 18/8

(E) GASTRONORM TRAY - stainless steel 18/8
(F) BAC GASTRONORME - inox 18/8
(D) GASTRONORM-SCHALE - CNS 18/8

EURO	No.	Type GN	mm
4,10	953.652	1/4	20(H)x265x162
5,80	953.653	1/4	40(H)x265x162
4,95	953.654	1/3	20(H)x325x176
6,85	953.655	1/3	40(H)x325x176
6,80	953.656	1/2	20(H)x325x265
7,80	953.657	1/2	40(H)x325x265
10,75	953.248	2/4	20(H)x530x162
11,70	953.247	2/4	40(H)x530x162
8,70	953.658	2/3	20(H)x354x325
10,75	953.659	2/3	40(H)x354x325
11,20	953.353	1/1	20(H)x530x325
12,75	953.354	1/1	40(H)x530x325
24,50	953.351	2/1	20(H)x650x530
27,40	953.352	2/1	40(H)x650x530

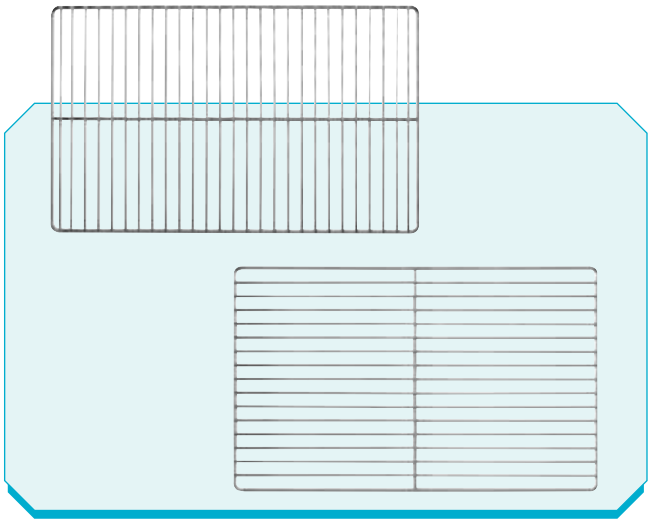


(N) GASTRONORM SCHAAL - met vlakke rand, mat, roestvrijstaal 18/8

(E) GASTRONORM TRAY - flad edge, stainless steel 18/8, matt
(F) BAC GASTRONORME - bord plat, inox 18/8, mat
(D) GASTRONORM-SCHALE - Rand flach, CNS 18/8, mattiert

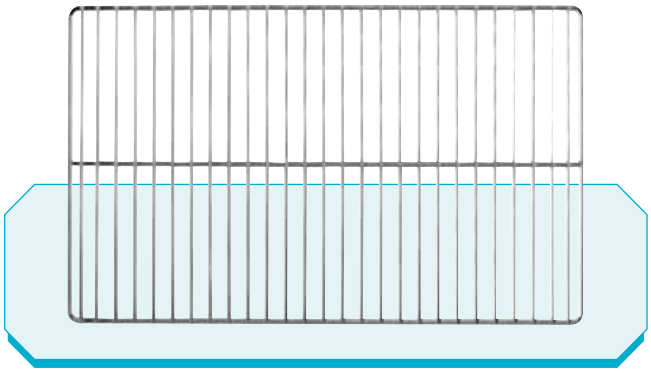
EURO	No.	Type GN	mm
11,25	953.311	1/1	20(H)x530x325
12,70	953.312	1/1	40(H)x530x325
14,75	953.313	1/1	65(H)x530x325
23,95	953.321	2/1	20(H)x650x530





Ⓝ ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchroomd
Ⓔ WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed
Ⓕ GRILLE - 1/1 gastronorme, chromée
Ⓓ BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

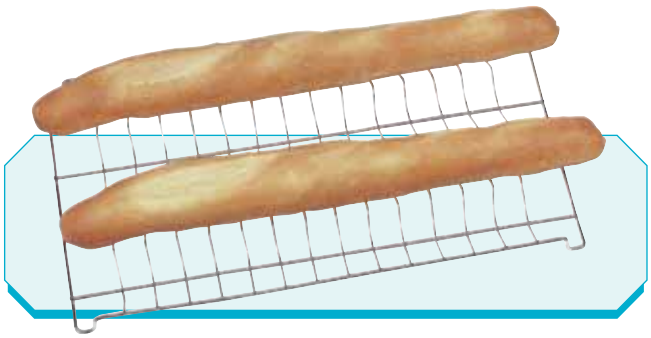
No.	mm	**draad**/wire/fil/Draht	EURO
958.011	530x325	**kort**/short/court/kurz	8,75
958.111	530x325	**lang**/long/long/lang	8,75



Ⓝ ROOSTER - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ WIRE RACK - stainless steel 18/8
Ⓕ GRILLE - inox 18/8
Ⓓ BACKROST - CNS 18/8

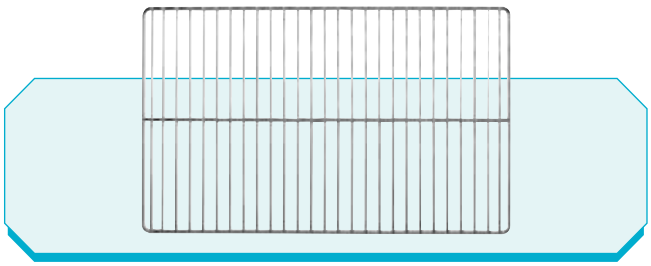
No.	Type	mm	EURO
596.300	2/3 GN	354x325	21,50
596.309	1/1 GN	530x325	28,50
596.320*	bakerynorm	600x400	19,00

* **verchroomd**/chromed/chromée/verchromt



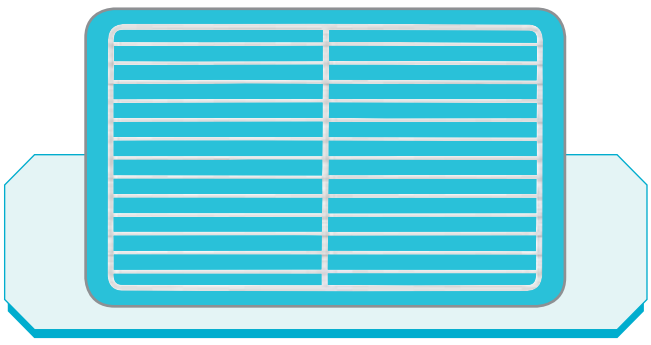
Ⓝ STOKBROOD ROOSTER - verchroomd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat
Ⓔ WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results
Ⓕ GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle bréveté pour des résultats de la cuisson de pain optimals
Ⓓ BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm	EURO
596.326	bakerynorm	600x400	21,50



Ⓝ ROOSTER - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ WIRE RACK - stainless steel 18/10
Ⓕ GRILLE - inox 18/10
Ⓓ BACKROST - CNS 18/10

No.	Type	mm	EURO
720.316	1/1 GN	530x325	9,95
720.317	2/1 GN	650x530	18,95
720.318	bakerynorm	600x400	12,95

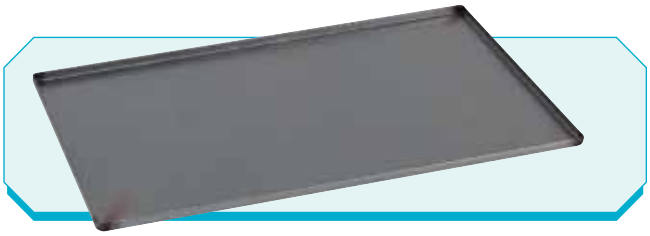


Ⓝ ROOSTER - rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitrines en diepvrieskasten
Ⓔ WIRE RACK - plastified wire, suiteable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers
Ⓕ GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigerateurs, vitrine refrigeree et congélateurs
Ⓓ ROSTE - rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitrinen und Tiefgefrierschränke

No.	Type	mm	EURO
720.326	1/1 GN	530x325	12,40
720.327	2/1 GN	650x530	19,70

(N) BAKPLAAT - plaatstaal
(E) BAKING TRAY - stamped steel
(F) PLAQUE À FOUR - tôle d'acier
(D) BACKBLECH - Stahlblech

EURO	No.	Type	mm
19,40	921.012	1/1 GN	**12**(H)x530x325
20,50	921.013	bakerynorm	**12**(H)x600x400



(N) BAKPLAAT - aluminium
(E) BAKING TRAY - aluminium
(F) PLAQUE A FOUR - aluminium
(D) BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
33,00	596.311	1/1 GN	**15**(H)x530x325
22,00	596.321	bakerynorm	**20**(H)x600x400



(N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd
(E) BAKING TRAY - aluminium, perforated
(F) PLAQUE À FOUR - aluminium, perforée
(D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert

EURO	No.		mm
28,00	596.322		**15**(H)x600x400
36,00	596.323	teflon coated	**15**(H)x600x400



(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd
(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

MODEL 1/1 - 530 x 325 mm

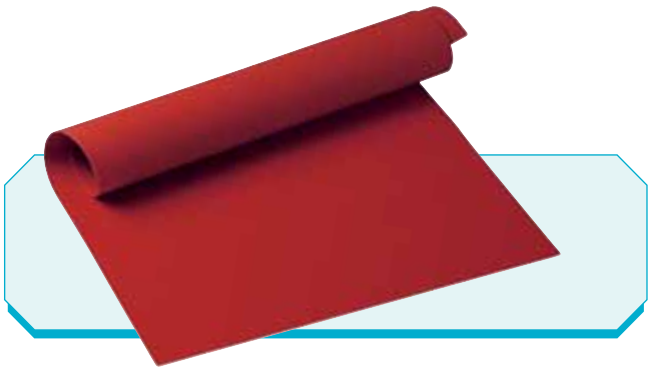
EURO	No.	H mm
14,50	953.713	20
16,00	953.712	40
16,50	953.711	65



(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd
(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

EURO	No.	Type GN	mm
23,50	316.800	2/3	20(H)x354x325
26,50	316.801	2/3	40(H)x354x325
28,50	316.802	2/3	60(H)x354x325
26,50	316.803	1/1	20(H)x530x325
28,75	316.804	1/1	40(H)x530x325
31,50	316.805	1/1	60(H)x530x325
38,00	316.806	2/1	20(H)x650x530
43,00	316.807	2/1	40(H)x650x530
47,00	316.808	2/1	60(H)x650x530





(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT
(E) NON-STICK BAKING MAT
(F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
(D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

SILICONFLEX, -60° / +230°C

No.	Type	mm	EURO
090.053	1/1 GN	530x325	11,00
090.060	bakerynorm	600x400	13,00



(N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating
(E) LINING SHEETS - PTFE coated
(F) FEUILLES - revêtues PTFE
(D) BACKTRENNFOLIE - PFTE beschichtet

10 VELLEN/10 SHEETS/10 FEUILLES/10 STÜCK

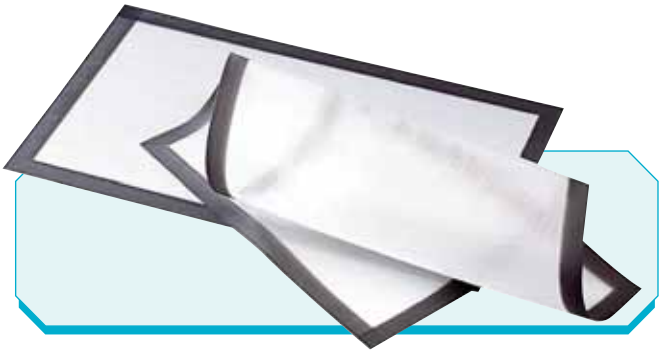
No.	Type	mm	EURO
957.011	1/1 GN	515x312	29,00
957.021	2/1 GN	515x630	49,00
957.060	bakerynorm	590x390	35,00



(N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak
(E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
(F) PAPIER SILICONÉ - papier siliconé, double face, anti-adhésif
(D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

DOOS 500 VEL/BOX 500 SHEETS
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK

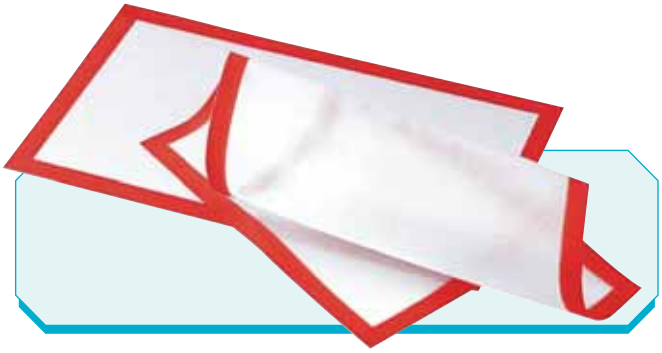
No.	Type	mm	EURO
050.070	1/1 GN	530x325	26,50
050.072	bakerynorm	600x400	35,00



(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT - extra zwaar
(E) NON-STICK BAKING MAT - heavy duty
(F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES - extra forte
(D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT - schwere Ausführung

-50° / +250°C

No.	Type	mm	EURO
070.040	1/2 bakerynorm	400x300	19,00
070.041	bakerynorm	600x400	23,00
070.042	1/1 GN	530x325	21,00



(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT
(E) NON-STICK BAKING MAT
(F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
(D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

-50° / +250°C

No.	Type	mm	EURO
160.040	1/2 bakerynorm	400x300	12,75
160.041	bakerynorm	600x400	19,50
160.042	1/1 GN	530x325	15,30

BICOLOR

(N) VERGIET - roestvrijstaal 18/10, mat/hoogglans
(E) COLANDER - stainless steel 18/10, satin/polished
(F) PASSOIRE - inox 18/10, satinée/polis
(D) GEMÜSESEIHER - CNS 18/10, Satin/Poliert

EURO	No.	Ø cm
4,95	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
5,25	085.170	24
7,50	085.171	29
10,95	085.172	34



(N) VERGIET - kunststof, wit
(E) COLANDER - plastic, white
(F) PASSOIRE - plastique, blanche
(D) GEMÜSESEIHER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	Ø cm
4,75	956.047	35



(N) VERGIET - kunststof, wit, alleen bodem perforatie
(E) COLANDER - plastic, white, only bottom is perforated
(F) PASSOIRE - plastique, blanc, dessous perforée
(D) GEMÜSESEIHER - Kunststoff, weiss, boden perforiert

EURO	No.	Ø cm
12,45	050.082	36





(N) SCHEPVERGIET - roestvrijstaal 18/10
(E) COLANDER WITH HANDLE - stainless steel 18/10
(F) PASSOIRE AVEC MANCHE - inox 18/10
(D) GEMÜSESEIHER MIT GRIFFE - CNS 18/10

No.	Ø cm	EURO
720.064	22	33,00



(N) VERGIET - roestvrijstaal 18/10
(E) COLANDER - stainless steel 18/10
(F) PASSOIRE À LEGUMES - inox 18/10
(D) GEMÜSESEIHER - CNS 18/10

No.	Ø cm	EURO
720.130	30	55,00
720.135	35	64,00
720.140	40	73,00
720.145	45	84,00
720.150	50	99,00



(N) VERGIET - roestvrijstaal, fijn gaas
(E) COLANDER - stainless steel, fine mesh
(F) PASSOIRE À LEGUMES - inox, toile
(D) GEMÜSESEIHER - CNS, fein gaze

No.	Ø cm	EURO
142.010	26	7,95
142.012	30	9,95



(N) VERGIET - aluminium
(E) COLANDER - aluminium
(F) PASSOIRE À LEGUMES - aluminium
(D) GEMÜSESEIHER - Aluminium

No.	Ø cm	EURO
720.685	30	30,00
720.686	35	38,00
720.687	40	42,00
720.688	45	48,00
720.689	50	53,00

de BUYER

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

(N) CREPESPAN - plaatstaal
(E) CREPE SUZETTES PAN - stamped steel
(F) POÊLE À CREPES - tôle d'acier
(D) CREPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand ∅ cm	**bodem**/bottom fond/Boden ∅ cm
8,95	001.021	18	15
9,65	001.022	20	17
9,95	001.023	22	19
11,30	001.024	24	21
15,25	001.025	26	23
19,75	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 ∅ cm	**bodem**/bottom fond/Boden ∅ cm
6,35	001.051	12	10



ALL NEW!

(N) BLINISPAN - plaatstaal met teflon anti-aanbaklaag
(E) BLINIS FRY PAN - stamped steel, teflon coated
(F) POÊLE À BLINIS - tôle d'acier, intérieur teflon
(D) BLINISPFANNE - Stahlblech, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand ∅ cm	**bodem**/bottom fond/Boden ∅ cm
11,95	001.053	12	10
13,95	001.054	14	12



(N) BLINIS-EIERBAKPAN - plaatstaal
(E) BLINIS/EGG FRY PAN - stamped steel
(F) POELE A BLINIS/ŒUFS - tôle d'acier
(D) BLINIS/EIERPFANNE - Stahlblech

3x Ø 10 CM

EURO	No.	Ø cm
24,50	001.213	27



(N) POFFERTJES PAN - plaatstaal
(E) POFFERTJES FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE À POFFERTJES - tôle d'acier
(D) POFFERTJES PFANNE - Stahlblech

16x Ø 4 CM

EURO	No.	Ø cm
24,50	001.216	27



GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

de BUYER



Ⓝ GRILLPAN - geribbeld, plaatstaal, rond

Ⓔ GRILLPAN - grooved, stamped steel, round
Ⓕ POÊLE À GRILL - nervurée, tôle d'acier, ronde
Ⓓ GRILLPFANNE - gerillt, Stahlblech, rund

No.	∅ cm	EURO
001.070	26	20,25
001.072	30	26,95



Ⓝ GRILLPAN - geribbeld, plaatstaal, rechthoekig

Ⓔ GRILLPAN - grooved, stamped steel, rectangular
Ⓕ POÊLE À GRILL - nervurée, tôle d'acier, rectangulaire
Ⓓ GRILLPFANNE - gerillt, Stahlblech, rechteckig

No.		cm	EURO
001.075	**met steel**/with stem avec tige/mit Stamm	38x26	52,00
001.077	**met 2 grepen**/with 2 grips avec 2 poignées/mit 2 Griffen	38x26	46,00



Ⓝ PAELLAPAN - plaatstaal

Ⓔ PAELLA PAN - stamped steel
Ⓕ POÊLE À PAELLA - tôle d'acier
Ⓓ PAELLAPFANNE - Stahlblech

No.	**boven**/rim bord/Rand ∅ cm	**bodem**/bottom fond/Boden ∅ cm	EURO
001.041	34	23	19,95
001.042	37	29	23,60
001.044	47	39	33,80



Ⓝ VISPAN - plaatstaal, ovaal

Ⓔ OVAL FISH FRY PAN - stamped steel, oval
Ⓕ POÊLE À POISSONS OVALE - tôle d'acier, ovale
Ⓓ FISCHBACKPFANNE - Stahlblech, oval

No.	L cm	B cm	EURO
001.033	36	26	31,95

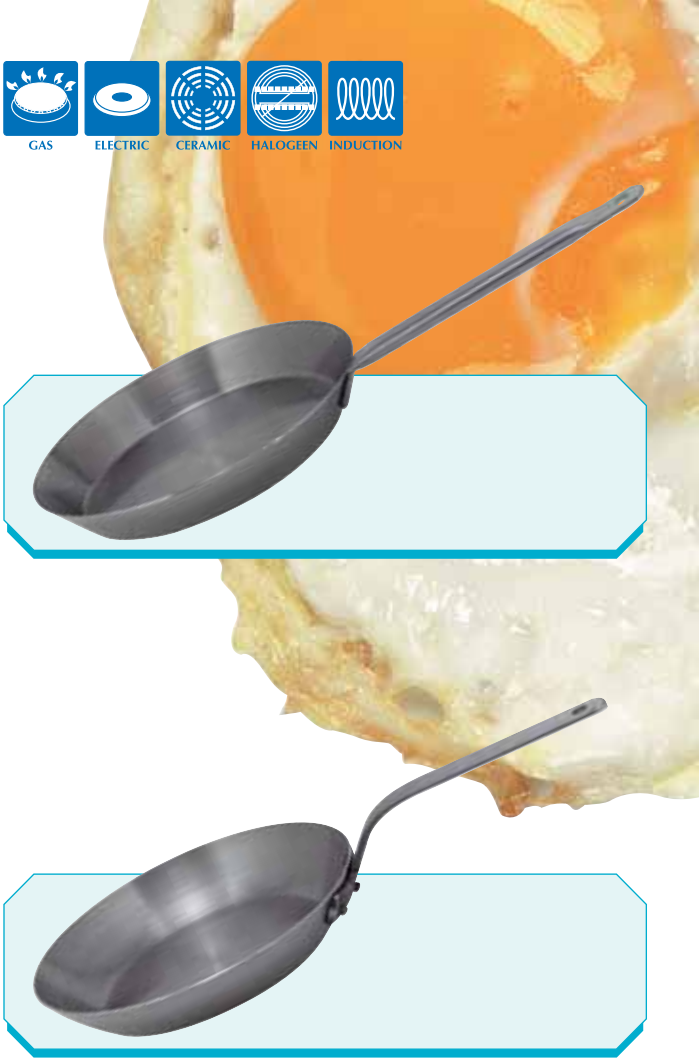


Ⓝ LYONNAISERPAN - plaatstaal, zware uitvoering

Ⓔ LYONNAISE FRY PAN - stamped steel, extra heavy
Ⓕ POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier, extra-forte
Ⓓ LYONERPFANNE - Stahlblech, extra schwer

No.	**boven**/rim bord/Rand ∅ cm	**bodem**/bottom fond/Boden ∅ cm	EURO
001.001	18	12	13,95
001.002	20	14	15,50
001.003	22	16	16,75
001.004	24	17	17,70
001.005	26	19	21,95
001.006	28	20	22,95
001.007	30	22	26,20
001.008*	32	24	28,40
001.009*	36	26	36,50
001.010*	40	30	44,95
001.011*	45	34	56,50
001.012*	50	39	72,50

* **met extra handgreep**/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff



(N) KOEKEPAN - plaatstaal
(E) OMELETTE FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE A FRIRE - tôle d'acier
(D) OMELETTENPFANNE - Stahlblech

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand ∅ cm	**bodem**/bottom fond/Boden ∅ cm
13,60	002.003	20	15
14,25	002.004	22	17
14,95	002.005	24	19
17,65	002.006	26	21
19,20	002.007	28	23
25,50	002.008	30	24
30,20	002.009	32	26
34,95	002.010	34	28
40,50	002.011	36	30
51,00	002.012	38	32
54,50	002.013	40	34

(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal
(E) FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier
(D) LYONERPFANNE - Stahlblech

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand ∅ cm	**bodem**/bottom fond/Boden ∅ cm
13,70	002.021	16	12
16,65	002.023	20	14
17,00	002.024	22	15
17,75	002.025	24	16
21,35	002.026	26	18
23,80	002.027	28	20
26,50	002.028	30	22
31,45	002.029	32	24
36,40	002.030	34	26
42,25	002.031	36	28
53,00	002.032	38	30
56,00	002.033	40	32

(N) HAPJESPAN - plaatstaal
(E) CASSEROLE - stamped steel
(F) SAUTOIR - tôle d'acier
(D) BRATPFANNE - Stahlblech

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand ∅ cm	**bodem**/bottom fond/Boden ∅ cm
20,75	001.082	24	18
26,50	001.083	28	20
34,50	001.084*	32	23
42,50	001.085*	36	27

* **met extra handgreep**/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff

(N) "CHINA" PAN - plaatstaal, voor vele doeleinden bruikbaar
(E) "CHINA" FRY PAN - stamped steel, multi-purpose pan
(F) POÊLE "CHINOISE" - tôle d'acier, poêle tous usages
(D) "CHINA" PFANNE - Stahlblech, Vielzweckpfanne

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand ∅ cm	**bodem**/bottom fond/Boden ∅ cm
37,95	002.041	28	22
42,00	002.042	32	24





pujadas

ALL NEW!

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION



Ⓝ LYONNAISERPAN - plaatstaal
Ⓔ FRY PAN - stamped steel
Ⓕ POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier
Ⓓ LYONERPFANNE - Stahlblech

No.	Ø cm	EURO
720.810	20	7,45
720.811	24	9,50
720.812	28	12,30
720.813	32	15,25
720.814	36	19,75
720.815	40	24,75



Ⓝ LYONNAISERPAN - plaatstaal, extra zwaar
Ⓔ FRY PAN - stamped steel, heavy duty
Ⓕ POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier, extra forte
Ⓓ LYONERPFANNE - Stahlblech, schwere Ausführung

CARBON STEEL

No.	Ø cm	EURO
720.860	20	11,50
720.861	24	14,50
720.862	28	18,25
720.863	32	22,75
720.864	36	31,00
720.865	40	38,00



Ⓝ LYONNAISER/HAPJESPAN - plaatstaal, diep model
Ⓔ FRY PAN - stamped steel
Ⓕ POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier
Ⓓ LYONERPFANNE - Stahlblech

No.	Ø cm	EURO
720.868	30	18,75



Ⓝ LYONNAISERPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag
Ⓔ FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
Ⓕ POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
Ⓓ LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.900	20	26,50
720.901	24	30,00
720.902	28	35,00
720.903	30	39,00



Ⓝ LYONNAISER/HAPJESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag
Ⓔ FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
Ⓕ POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
Ⓓ LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.906	30	44,75

pujadas

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN

(N) LYONNAISERPAN - aluminium, met bakelieten handgreep en teflon anti-aanbaklaag, geschikt voor gas, electro en keramische kookplaten

(E) FRY PAN - aluminium, with bakelite handle and teflon coated, high performance on electric or gaz range and ceramic cooktops

(F) POÊLE LYONNAISE - aluminium, avec poignée bakélite et intérieur teflon, performances élevées sur gaz, plaques électriques et vitrocéramiques

(D) LYONERPFANNE - Aluminium, mit Bakelitgriff und innen Teflon Antihaft-Beschichtung, hohe Leistungen auf Gas, Elektroplatten und Glaskeramikkochfeldern

EURO	No.	∅ cm
5,95	720.091	18
6,50	720.092	20
7,50	720.093	22
7,95	720.094	24
8,75	720.095	26
9,45	720.096	28
9,90	720.097	30
10,95	720.098	32



(N) LYONNAISERPAN - aluminium, met teflon anti-aanbaklaag

(E) FRY PAN - aluminium, teflon coated

(F) POÊLE À FRIRE - aluminium, avec intérieur teflon

(D) BRATPFANNE - Aluminium, mit Teflon Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	∅ cm
12,95	720.700	20
14,60	720.701	22
15,85	720.702	24
17,70	720.703	26
18,95	720.704	28
22,25	720.705	32
26,90	720.706	36
30,95	720.707	40



(N) CRÊPEPAN - aluminium, met teflon anti-aanbaklaag

(E) CREPE SUZETTES PAN - aluminium, teflon coated

(F) POÊLE À CRÊPES - aluminium, avec interieur teflon

(D) CREPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminium, mit Teflon Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	∅ cm
12,75	720.745	22
15,25	720.746	26



(N) KOEKEPAN - rechthoekig, aluminium, met roestvrijstalen greep, zware uitvoering en voorzien van een teflon anti-aanbaklaag, geschikt voor gas

(E) FRY PAN - rectangulair, aluminium, with stainless steel handle, extra heavy and teflon-coated, high performance on gaz range

(F) POÊLE À FRIRE - aluminium, avec poignee inox, extra-forte et avec interieur teflon, performances elevees sur gaz

(D) BRATPFANNE - Aluminium, mit CNS-Griff, extra schwer und innen Teflon Antihaft-Beschichtung, hohe Leistung auf Gas

EURO	No.	cm
29,95	720.175	38x26



pujadas

NEW!

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION



Ⓝ KERAMISCHE LYONNAISERPAN - lichtgewicht gietijzer met rvs steel en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen

Ⓔ CERAMIC LYONNAISE FRY PAN - cast iron with stainless steel handle, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures

Ⓕ POÊLE LYONNAISSE CÉRAMIQUE - fer de fonte et poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures

Ⓓ KERAMIK LYONERPFANNE - Güsseisen mit CNS griff, mit kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

No.	Ø cm	EURO
720.790	20	22,75
720.791	24	24,50
720.792	28	29,50
720.793	30	31,25

NEW!



Ⓝ KERAMISCHE LYONNAISERPAN - aluminium met rvs steel en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen

Ⓔ CERAMIC LYONNAISE FRY PAN - aluminium with stainless steel handle, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures

Ⓕ POÊLE ALUMINIUM CÉRAMIQUE - aluminium et poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures

Ⓓ KERAMIK LYONERPFANNE - Aluminium mit CNS griff, mit kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

No.	Ø cm	EURO
720.710	20	17,50
720.711	24	23,00
720.712	28	27,00
720.713	32	34,00

Excalibur

Ⓝ LYONNAISERPAN - roestvrijstaal 18/10, zware uitvoering en voorzien van "Excalibur" teflon anti-aanbaklaag

Ⓔ FRY PAN - stainless steel 18/10, extra heavy and "Excalibur" teflon coated

Ⓕ POÊLE LYONNAISE - inox 18/10, extra-forte et intérieur teflon "Excalibur"

Ⓓ LYONERPFANNE - CNS 18/10, extra schwer und innen "Excalibur" Teflon Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.750	18	27,75
720.751	20	29,60
720.752	22	33,50
720.753	24	35,80
720.754	26	39,95
720.755	28	43,00
720.756	32	51,00
720.757	36	69,00
720.758	40	79,00

(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 Grif, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

EURO	No.	Ø cm
23,50	001.056	24
29,40	001.058	28
32,35	001.060	32
40,95	001.062	40



(N) WOK - plaatstaal, geheel rond

(E) WOK - stamped steel, round

(F) WOK - tôle d'acier, ronde

(D) WOK - Stahlblech, rund

EURO	No.	Ø cm
41,00	001.065	36



(N) WOK KERAMISCH - lichtgewicht gietijzer met rvs steel en greep, krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen

(E) CERAMIC WOK - cast iron with stainless steel handle, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures

(F) WOK CÉRAMIQUE - fer de fonte et poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures

(D) KERAMIK WOK - Güsseisen mit CNS griff, mit kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

EURO	No.	Ø cm
45,00	720.912	32



(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

EURO	No.	Ø cm
38,50	720.083	28
40,50	720.085	36



(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

EURO	No.	Ø cm
60,00	720.785	36





(N) MOSSELPAN - hoogglans, roestvrijstaal
(E) MUSSEL PAN - mirror polished, stainless steel
(F) CASSEROLE DE MOULE - extra polis, inox
(D) MUSCHEL-TOPF - poliert, CNS

No.	Ø cm	kg	EURO
180.040	18	1,0	9,95
180.042	20	2,0	12,95
180.045	22	3,0	14,95



(N) MOSSELPAN - zwart geëmaileerd met roestvrijstalen rand
(E) MUSSEL PAN - black enameled with stainless steel rim
(F) CASSEROLE DE 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	4,65
975.015	18	1,0	6,15
975.020	20	2,0	7,65
975.025	24	4,0	10,75



(N) BRAADPAN - geëmailleerd plaatstaal, compleet met deksel
(E) ROAST POT - enamelled stamped steel, complete with lid
(F) COCOTTE- tôle d'acier émaillée, complet avec couvercle
(D) BRATENTOPF - emaillierten Stahlblech, Komplett mit Deckel

No.	Ø cm	Lit.	EURO
620.224	24	2,0	29,75
620.228	28	3,5	33,50



(N) BRAADPAN - geëmailleerd gietijzer, compleet met deksel
(E) ROAST POT - heavy cast iron enamelled, complete with lid
(F) COCOTTE - en fonte émaillée, complet avec couvercle
(D) BRATENTOPF - Schwere emaillierten Gusspfannen, Komplett mit Deckel

No.	Ø cm	Lit.	EURO
620.020	20	1,5	36,50
620.024	24	2,5	45,00
620.028	28	4,0	56,00



(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	117,00

NEW! SITRAM "VIP-ROCK"

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

Ⓝ WOK - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag, met deksel

Ⓔ WOK - cast aluminium with non-stick coating, with lid

Ⓕ WOK - fonte d'aluminium avec anti-adhésif, avec couvercle

Ⓓ WOK - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtigung, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm
29,75	862.632	32



Castey®

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN

Ⓝ LYONNAISERPAN - met afneembare roestvrijstalen greep (oven)

Ⓔ LYONNAISE FRY PAN - with removable stainless steel handle (oven)

Ⓕ POÊLE LYONNAISE - avec poignée inox amovible (four)

Ⓓ LYONERPFANNE - mit abnehmbarem CNS Griff (Ofen)

EURO	No.	Ø cm	H cm
19,00	490.424	24	5,5
24,00	490.428	28	5,5



Ⓝ GRILLPAN GERIBBELD - met afneembare roestvrijstalen greep (oven)

Ⓔ GRILLPAN GROOVED - with removable stainless steel handle (oven)

Ⓕ POÊLE À GRILLE NERVURÉE - avec poignée inox amovible (four)

Ⓓ GRILLPFANNE GERILLT - mit abnehmbarem CNS Griff (Ofen)

EURO	No.	cm	H cm
25,00	490.427	27x27	3,6



Ⓝ KOEKEPAN RECHTHOEKIG - met afneembare roestvrijstalen greep (oven)

Ⓔ FRY PAN RECTANGULAR - with removable stainless steel handle (oven)

Ⓕ POÊLE À FRIRE - avec poignée inox amovible (four)

Ⓓ BRATPFANNE - mit abnehmbarem CNS Griff (Ofen)

EURO	No.	cm	H cm
24,00	490.438	27x27	3,6
31,00	490.440	40x25	3,6





(N) Unieke serie, vervaardigd uit gegoten aluminium welke uit drie versterkte lagen is opgebouwd. Dankzij de speciale drie Teflon Platinum 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, niet voor inductie

(E) Unique serie of cast aluminium which is built up in three re-inforced layers with platinum anti-adherent coatings. It's structure ensures an optimised heat distribution during and after the cooking process. Suitable for all hob types (exept induction)

(F) Serien unique en font aluminium construé en trois surfaces avec platinum anti-adhèrentes. 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 (ne pas induction)

(D) Einzigartigen Serie aluminium Gasspfannen, dreischichtig mit platinium Antihaft-Beschichtigung. Diese Struktur mit ungleichen Stärken ergibt eine perfekte Verteilung der Hitze. Geeignet für alle Herde (nicht Induktion)



(N) BRAADPAN - hoog, inclusief deksel
(E) BRAISING PAN - with lid
(F) BRAISIÈRE - avec couvercle
(D) BRATENTOPF - mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	EURO
490.224	24	10,5	34,50
490.228	28	10,5	42,75
490.232	32	12,0	53,00



(N) glazen deksel
(E) glass lid
(F) couvercle en verre
(D) Glasdeckel

No.	∅ cm	EURO
490.124	24	8,00
490.128	28	9,00
490.132	32	11,00



(N) GRILLPLAAT
(E) GRILL PLATE
(F) PLAQUE GRILLE
(D) GRILLPLATTE

No.	cm	H cm	EURO
490.237	37x25	2,0	29,00
490.244	44x25	2,0	37,00

Ⓝ COCOTTE - gietijzer, met houten onderbord
Ⓔ COCOTTE - cast iron, with wooden serving plate
Ⓕ COCOTTE - fer de fonte, avec le plat en bois
Ⓓ COCOTTE - Güsseisen, mit hölz-Unterlage

EURO	No.	∅ cm	H cm
8,95	125.220	11,5	9



Ⓝ BISTRO SERVEERPAN - smeedijzer, geschikt voor gas en uitermate geschikt voor het serveren van éénpansgerechten, met het houten onderbord, apart leverbaar, kan men de pan gebruiken als bord
Ⓔ BISTRO SERVING PAN - malleable iron, for gas and especially suitable for serving meals in one pan, with the separately obtainable wooden tray for placing under the pan, which thus can be used as plate
Ⓕ POÊLE À SERVIR BISTRO - fer forgeable, pour chauffage au gaz et très bien usable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparatement sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cella-la peut servir comme assiette
Ⓓ BISTRO SERVIERPFANNE - eisengeschmiedet, für Gas und 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.	∅ cm
19,00	002.220	20
21,00	002.224	24
29,00	002.228	28

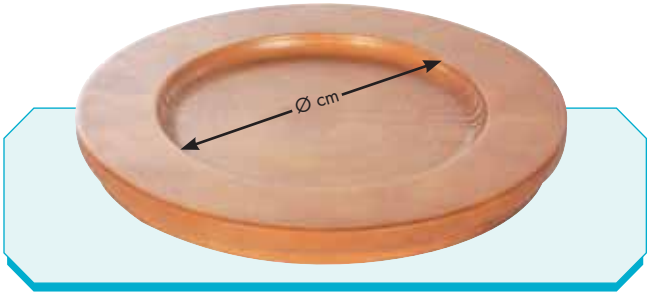
MET TWEE GREPEN/WITH TWO GRIPS
AVEC DEUX ANSES/MIT ZWEI GRIFFEN

EURO	No.	∅ cm
19,00	002.320	20
21,00	002.324	24
29,00	002.328	28



Ⓝ ONDERBORD - hout
Ⓔ TRAY - wood
Ⓕ PLAT - bois
Ⓓ UNTERLAGE - Hartholz

EURO	No.	∅ cm
14,25	002.250	20
16,50	002.251	24
29,50	002.252	28



SITRAM "VIP 3"

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

Ⓝ Serie pannen uit gietaluminium, met anti-aanbaklaag en "koude" grepen, eenvoudig te reinigen, met sandwichbodem waardoor geschikt voor alle verhittingsbronnen

Ⓔ Series pans of cast aluminium, with non-stick coating and "stay cool" handles, easy to clean, with the sandwich base which makes them suitable for all hob types

Ⓕ Série poêles en fonte d'aluminium, avec revêtement anti-adhésif, poignées "softtouch" qui restes froid, facile à nettoyer avec fond rapporté pour tous feux

Ⓓ Komplett Serie Pfannen aus Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung und "Kaltgriff", einfache Reinigung, mit Sandwich-Boden geeignet für Herde



Ⓝ STEELPAN - zonder deksel
Ⓔ SAUCE PAN - without lid
Ⓕ CASSEROLE - sans couvercle
Ⓓ STIELKASSEROLLE - ohne Deckel

No.	Ø cm	EURO
862.600*	16	12,00

* **met schenktuit**/with spout/avec bec verseur/mit Ausguss



Ⓝ SAUTEUSE - met deksel
Ⓔ SAUTEUSE - with lid
Ⓕ SAUTEUSE - avec couvercle
Ⓓ SAUTEUSE - mit Deckel

No.	Ø cm	EURO
862.610	24	22,00



Ⓝ LYONNAISERPAN
Ⓔ FRY PAN
Ⓕ POÊLE LYONNAISE
Ⓓ LYONERPFANNE

No.	Ø cm	EURO
862.620	20	12,00
862.621	24	15,00
862.622	26	17,00
862.623	28	19,00



Ⓝ BRAADPAN - met deksel
Ⓔ ROAST POT - with lid
Ⓕ FAITOUT - avec couvercle
Ⓓ BRATENTOPF - mit Deckel

No.	Ø cm	EURO
862.630	24	25,00

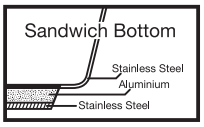


Ⓝ CRÊPESPAN
Ⓔ CREPE SUZETTES PAN
Ⓕ CRÊPIÈRE
Ⓓ CREPE-SUZETTE-PFANNE

No.	Ø cm	EURO
862.635	30	19,75

Ⓝ Pannen met een 7 mm dikke Sandwich-bodem (roestvrijstaal-aluminium-roestvrijstaal)
Ⓔ Pans with a 7 mm Sandwich-bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel)
Ⓕ Poêles à fond Sandwich de 7 mm (inox-aluminium-inox)
Ⓓ Pfannen mit Sandwich-Boden von 7 mm (CNS-Aluminium-CNS)

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION



Ⓝ SAUTEUSE - roestvrijstaal 18/10, conisch model
Ⓔ SAUTEUSE - stainless steel 18/10, conical model
Ⓕ SAUTEUSE - inox 18/10, modèle conique
Ⓓ SAUTEUSE - CNS 18/10, konisches Modell



EURO	No.	Ø cm
29,00	935.001	16
32,00	935.002	18
39,00	935.003	20
42,00	935.004	24

Ⓝ LYONNAISERPAN - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ FRY PAN - stainless steel 18/10
Ⓕ POÊLE LYONNAISE - inox 18/10
Ⓓ LYONERPFANNE - CNS 18/10



EURO	No.	Ø cm
51,00	935.021	24
65,00	935.022	28
78,00	935.023	32
103,00	935.024*	36
129,00	935.025*	40

* **met extra handgreep**/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

pujadas



Ⓝ PANNENSET 8-DELIG - hooggepolijst roestvrijstaal 18/10 uitvoering en voorzien van een sandwich bodem, RVS-aluminium-RVS, geschikt voor alle hittebronnen, de serie bestaat uit: 2 kookpannen hoog model Ø 16, 20 cm, 3 kookpannen middel hoog Ø 16, 20, 24 cm, 2 steelpannen Ø 14, 16 cm en sauteuse Ø 24 cm
Ⓔ COOKING SET 8 PIECES - high polished stainless steel 18/10, with sandwich bottom, stainless steel-aluminium-stainless steel, suitable for all heat sources, complete with 2 stockpots Ø 16, 20 cm, 3 stewpans Ø 16, 20, 24 cm, saucepan Ø 14, 16 cm and sauteuse Ø 24 cm
Ⓕ BATTERIE DE CUISINE 8 PIÈCES - extra polis inox 18/10, avec triple fond, inox-aluminium-inox, performances élevées pour tout les chauffages, complèt avec: 2 marmites traiteur Ø 16, 20 cm, 3 marmites bass Ø 16, 20, 24 cm, casseroles 14, 16 cm et sauteuse Ø 24 cm
Ⓓ KOCHGESCHIRR 8-TEILIG - aus hochglanz poliertem CNS 18/10 mit Kompensboden CNS-Aluminium-CNS, geeignet für alle Herde, Komplett mit: 2 Kochtöpfen Ø 16, 20 cm, 3 Bratentöpfen Ø 16, 20, 24 cm, 2 Stielkasserollen Ø cm 14, 16 cm und Sauteuse Ø 24 cm

HOBBY CHEF

EURO	No.
198,00	720.225

SITRAM "ROYAL"

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION









Ⓝ Serie pannen uit mat gepolijst roestvrijstaal, met aluminium sandwichbodem waardoor geschikt voor alle verhittings-bronnen, inclusief inductie

Ⓔ Series of matt polished stainless steel pans with aluminum sandwich base, thus suitable for all heat sources including induction

Ⓕ Série casseroles en acier inoxydable poli mat avec une base de sandwich en aluminium donc convient à tous types de feux y compris induction

Ⓓ Serie Pfannen aus matt poliertem Edelstahl mit Aluminium-Sandwich-Boden und dadurch geeignet für alle Wärmequellen einschließlich Induktion

Ⓝ KOOKPAN - hoog model, met deksel

Ⓔ STEW PAN - with lid

Ⓕ TRAITEUR - avec couvercle

Ⓓ KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
862.301	20	20	6,3	29,85
862.302	24	24	10	45,00
862.303	28	28	17	56,00
862.304	32	32	24	82,00

Ⓝ KOOKPAN - middel hoog, met deksel

Ⓔ STEW PAN - with lid

Ⓕ DEMI TRAITEUR - avec couvercle

Ⓓ KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
862.310	24	15	6,3	32,75
862.311	28	18	11	52,50

Ⓝ KOOKPAN - laag model, met deksel

Ⓔ BRAISING PAN - with lid

Ⓕ BRAISIÈRE - avec couvercle

Ⓓ BRATENTOPF - mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
862.320	20	10	3,0	23,50
862.321	24	12	5,0	30,50

Ⓝ STOOMPAN "COUSCOUSSIER" - roestvrijstaal 18/10

Ⓔ STEAM COOKER "COUSCOUSSIER" - stainless steel 18/10

Ⓕ MARMITE ETUVE "COUSCOUSSIER" - inox 18/10

Ⓓ DAMPFKOCHER "COUSCOUSSIER" - CNS 18/10

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
862.051	24	24	10,8	98,00

(N) Professionele Profi "pro-sup" pannen met een 7 mm dikke kompensbodem (roestvrijstaal-aluminium-roestvrijstaal), ook geschikt voor inductie

(E) Professional pans with a 7 mm kompens bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel), also suitable for induction

(F) Poêles professionelles à triple fond de 7 mm (inox-aluminium-inox), aussi conçu pour L'induction

(D) Gewerbliche Pfannen mit Sandwichboden von 7 mm (CNS-Aluminium-CNS), auch geeignet für Induktion

SITRAM PROFISERIE INDUCTION

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION



(N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal 18/10

(E) FRY PAN - stainless steel 18/10

(F) POÊLE LYONNAISE - inox 18/10

(D) LYONERPFANNE - CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
27,00	862.443	20	5	1,2
31,00	862.444	24	5	1,7
43,00	862.424	28	5	2,5
89,00	862.425	34	5	4,5

(N) SAUTEUSE - roestvrijstaal 18/10

(E) SAUTEUSE - stainless steel 18/10

(F) SAUTEUSE - inox 18/10

(D) SAUTEUSE - CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
42,00	862.426	24	7	3,0
53,00	862.427	28	8	5,0

(N) PAN DEKSELS - roestvrijstaal 18/10

(E) PAN COVERS - stainless steel 18/10

(F) COUVERCLES - inox 18/10

(D) DECKEL - CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm
6,95	862.431	16
7,95	862.432	18
8,50	862.433	20
9,50	862.435	24
15,45	862.437	28
20,35	862.438	30
21,85	862.439	34
26,95	862.440	40



GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

SITRAM "PROFI INDUCTION"



(N) KOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, hoog model, met deksel

(E) STOCKPOT - stainless steel 18/10, with cover
(F) TRAITEUR - inox 18/10, avec couvercle
(D) KOCHTOPF - hoch, CNS 18/10, mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
862.401	24	24	10,5	65,00
862.402	28	28	16,5	99,00
862.403	30	30	21,0	139,00
862.404	34	34	30,0	161,00
862.405	40	40	50,0	198,00



(N) KOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, middel hoog, met deksel

(E) STEWPAN - stainless steel 18/10, with cover
(F) DEMI TRAITEUR - inox 18/10, avec couvercle
(D) KOCHTOPF - halbhoch, CNS 18/10, mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
862.406	16	10	1,9	42,00
862.407	20	13	3,8	44,00
862.408	24	15	6,4	53,00
862.410	28	18,5	10,6	72,00
862.411	30	19	13,0	117,00
862.412	34	21	18,7	132,00
862.413	40	24	30,0	159,00



(N) KOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, laag model, met deksel

(E) BRAISING PAN - stainless steel 18/10, with cover
(F) BRAISIÈRE - inox 18/10, avec couvercle
(D) BRATENTOPF - CNS 18/10, mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
862.414	16	8	1,5	39,50
862.415	20	10	3,0	41,00
862.416	24	12	5,1	51,00
862.418	30	15	10,4	104,00
862.419	34	16	14,0	122,00
862.420	40	19	23,5	159,00



(N) STEELPAN - roestvrijstaal 18/10

(E) SAUCE PAN - stainless steel 18/10
(F) CASSEROLE - inox 18/10
(D) STIELKASSEROLLE - CNS 18/10

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
862.428	14	7	1,0	21,60
862.421	16	8	1,5	23,60
862.422	18	9	2,1	25,00
862.423	20	10	3,0	29,00
862.429	24	13	5,1	39,50

(N) SNELKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, geschikt voor gebruik op gas, electra, keramische platen en inductie

(E) PRESSURE COOKER - stainless steel 18/10, high performance on electric, gas range, ceramic cooktops and induction

(F) AUTOCUISEUR - inox 18/10, performances élevées sur gaz, plaques électriques, vitrocéramiques et l'induction

(D) DAMPFKOCHTOPF - CNS 18/10, hohe Leistung auf Gas, Elektroplatten, Glaskeramikkochfeldern und Induktion

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
124,00	862.091	26	13	6
126,00	862.092	26	18	8
139,00	862.093	26	21	10



(N) SNELKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, geschikt voor gebruik op gas, electra, keramische platen en inductie

(E) PRESSURE COOKER - stainless steel 18/10, high performance on electric, gas range, ceramic cooktops and induction

(F) AUTOCUISEUR - inox 18/10, performances élevées sur gaz, plaques électriques, vitrocéramiques et l'induction

(D) DAMPFKOCHTOPF - CNS 18/10, hohe Leistung auf Gas, Elektroplatten, Glaskeramikkochfeldern und Induktion

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
99,00	862.081	24	20	6
102,00	862.082	24	24	8
115,00	862.083	24	28	10
137,00	862.033	24	30	13





(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, compleet met 2 pasta vergieten

(E) PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10, complete with 2 stainless steel pasta colanders

(F) MARMITE TRAITEUR À PATES - inox 18/10, avec 2 passoires à pâtes inox

(D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS 18/10, mit 2 CNS Pastakorbe

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
62,00	030.024	24	15	7
19,00	030.124	**pasta vergiet los**/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein		



(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10

(E) PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10

(F) MARMITE TRAITEUR À PATES - inox 18/10

(D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
72,00	862.075	25	25	7



(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, compleet met 4 RVS pasta vergieten

(E) PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10, complete with 4 stainless steel pasta colanders

(F) MARMITE TRAITEUR À PATES - inox 18/10, avec 4 inox passoires à pâtes

(D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS 18/10, mit 4 CNS Pastakorbe

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.120	35	21	20	175,00
720.121	**pasta vergiet los**/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein			27,00



(N) SPAGHETTI/PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10

(E) PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10

(F) MARMITE TRAITEUR À PATES - inox 18/10

(D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS 18/10

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
520.022	20	27	6	51,00



(N) STOOMKOOKPAN SWING - roestvrijstaal, met een handig 'tuimel' vergiet wat het afgieten vereenvoudigd, met glasdeksel, uitermate geschikt voor het koken van pasta's, rijst of het stomen van gerechten

(E) STEAM COOKER SWING - stainless steel, with a handy colander what simplifies draining, with glass lid, ideal for the cooking of pasta, rice or steaming dishes

(F) POÊLE À VAPEUR SWING - inox, avec passoire à bascule qui simplifie le versage, avec couvercle en verre, idéal pour la cuisson des pâtes, le riz ou bien la cuisson à la vapeur

(D) DAMPFTOPF SWING - CNS, mit einem benutzerfreundlichen Siebeinsatz, mit Glasdeckel, ideal zum Kochen von Teigwaren, Reis oder Speise Dämpfen

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
520.024	24	18	6	42,50



(N) STOOMKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10

(E) STEAM COOKER - stainless steel 18/10

(F) POÊLE À VAPEUR - inox 18/10

(D) DAMPFTOPF - CNS 18/10

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
520.028	20	20	3	42,50

(N) BAIN MARIE KOKER - met sandwich bodem, dubbelwandig roestvrijstaal gevuld met water, ideaal voor verwarmen van sauzen en chocolade

(E) BAIN MARIE COOKER - with kompens bottom, double walled stainless steel filled with water, perfect for heating sauces and choclate

(F) CUISEUR BAIN MARIE - avec triple fond, inox a double paroi dans laquelle l'eau, ideal pour fondre du chocolat et maintenir des sauces à température

(D) BAIN MARIE KOCHER - mit Sandwichboden, Doppelwandig CNS gefühlt mit Wasser, sehr geeignet für erwärmen von Sauce und Schokolade



EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
37,50	001.205	16	13	1,5

(N) VISPAN - roestvrijstaal, compleet met deksel en inzet

(E) FISH POACHER - stainless steel, with lid and grid

(F) POISSONNIÈRE - inox, avec couvercle et grille

(D) FISCHKESSEL - CNS, mit Deckel und Einsatz



EURO	No.	cm
26,00	720.190	14(H)x45x14,0
35,00	720.191	16(H)x60x16,5

(N) Professionele pannenserie "BISTRO CHEF" - hoogglansgepolijst roestvrijstaal 18/10 uitvoering en voorzien van Sandwichbodem, RVS-Aluminium-RVS

(E) PROFESSIONAL PANS - high polished stainless steel 18/10 - with sandwich bottom, stainless steel-aluminium-stainless steel, high performance

(F) POÊLES PROFESSIONELLES - extra polis inox 18/10, avec triple fond, inox-aluminium-inox

(D) GEWERBLICHE PFANNEN - aus hochglanz poliertem CNS mit Sandwichboden CNS-Aluminium-CNS

pujadas "BISTRO"

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

(N) STEELPAN

(E) SAUCE PAN

(F) CASSEROLE

(D) STIELKASSEROLLE



EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
15,00	720.263	12	7	0,7
16,00	720.264	14	7	1,0
17,00	720.265	16	7	1,5
19,00	720.266	18	8	2,0
21,00	720.267	20	8	2,5

(N) KOEKEPAN/SAUTEUSE

(E) FRY PAN/SAUTEUSE

(F) POÊLE À FRIRE/SAUTEUSE

(D) OMELETTENPFANNE/SAUTEUSE



EURO	No.	∅ cm	H cm
30,50	720.270	24	6

pujadas "BISTRO"

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION



(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel
(E) STOCKPOT - with cover
(F) TRAITEUR - avec couvercle
(D) KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
720.251	24	24	10,0	45,00
720.252	28	28	16,5	62,00



(N) KOOKPAN - middelhoog model, met deksel
(E) STEW PAN - with cover
(F) DEMI TRAITEUR - basse, avec couvercle
(D) KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
720.253	16	11	2,1	28,00
720.254	20	13	4,0	32,00
720.255	24	14	6,3	37,00
720.256	28	18	10,0	49,00
720.257	32	19	15,0	62,00



(N) KOOKPAN - laag model, met deksel
(E) BRAISING PAN - with cover
(F) RONDEAU - avec couvercle
(D) BRATENTOPF - mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
720.258	16	7	1,5	25,00
720.259	20	8	2,5	29,00
720.260	24	9	4,3	35,00
720.261	28	11	6,7	45,00
720.262	32	12	10,0	55,00



(N) BRAADPAN - met deksel
(E) BRAISING PAN - with cover
(F) BRAISIÈRE - avec couvercle
(D) BRATENTOPF - mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
720.268	24	6	2,7	35,00
720.269	28	6	3,7	41,00

pujadas

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

(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-Alumium-CNS



pujadas



(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	∅ cm	Lit.
275,00	720.180	40	40	50
379,00	720.181	45	45	72
	rooster los/grid only/seul grille/rost alein			
36,00	720.182		37	
44,00	720.183		42	

(N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal 18/10
(E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel 18/10
(F) POÊLE LYONNAISE - inox 18/10
(D) LYONERPFANNE - CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm
21,50	720.100	20
23,75	720.104	22
25,50	720.101	24
27,90	720.106	26
30,75	720.102	28
37,00	720.103	32



pujadas

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

STAINLESS STEEL









(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel
(E) STOCK POT - with cover
(F) TRAITEUR - avec couvercle
(D) KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
720.001	16	16	3,0	34,00
720.002	18	18	4,5	38,00
720.003	20	20	6,2	40,00
720.004	24	24	10,0	51,00
720.005	28	28	16,5	69,50
720.006	30	30	21,2	93,50
720.007	32	32	24,0	99,00
720.008	35	35	33,6	122,00
720.009	40	40	50,0	144,00
720.010	45	45	72,0	198,00
720.011	50	50	98,0	415,00
720.012	60	60	155,0	499,00

(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel
(E) STEW PAN - with cover
(F) DEMI TRAITEUR - avec couvercle
(D) KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
720.015	16	11,5	2,1	30,00
720.016	18	12,5	3,0	34,00
720.017	20	13,5	4,0	35,00
720.018	24	14,5	6,3	41,00
720.019	28	17,5	10,2	55,00
720.020	30	18,5	12,7	70,00
720.021	32	19,5	15,2	75,00
720.022	35	21,5	20,2	98,00
720.023	40	25,5	31,4	122,00
720.024	45	28,5	44,5	148,00

(N) KOOKPAN - laag model, met deksel
(E) BRAISING PAN - with cover
(F) BRAISIÈRE - avec couvercle
(D) BRATENTOPF - mit Deckel

No.	∅ cm	H cm	Lit.	EURO
720.025	16	7,5	1,5	28,50
720.026	20	8,5	2,5	33,00
720.027	24	9,5	4,3	38,50
720.028	30	12,5	8,4	68,00
720.029	35	14,5	13,6	89,00
720.030	40	15,5	19,5	111,00
720.031	45	17,5	27,0	131,00
720.032	50	20,5	39,0	255,00
720.033	60	23,5	65,0	328,00

(N) PAN DEKSEL
(E) PAN COVERS
(F) COUVERCLES
(D) DECKEL

No.	∅ cm	EURO
720.070	16	5,20
720.071	18	5,95
720.072	20	7,30
720.073	24	6,95
720.074	28	8,95
720.075	30	10,20
720.076	32	11,80
720.077	35	13,85
720.078	40	16,35
720.079	45	19,95
720.080	50	28,00
720.081	60	41,00

pujadas

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

STAINLESS STEEL

Ⓝ STEELPAN
Ⓔ SAUCE PAN
Ⓕ CASSEROLE
Ⓓ STIELKASSEROLLE

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
18,95	720.039	14	7	1,0
20,95	720.040	16	8	1,5
23,50	720.041	18	9	2,0
26,00	720.042	20	10	3,0
27,00	720.043	20	13	4,0
31,00	720.044	24	12	5,4
42,00	720.045	28	14	8,6



Ⓝ STEELPAN - met schenktuiten
Ⓔ SAUCE PAN - with spouts
Ⓕ CASSEROLE - avec becs verseurs
Ⓓ STIELKASSEROLLE - mit Ausguss

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
21,00	720.055	16	7	1,5
27,00	720.056	20	10	3,1



NEW!

Ⓝ AFGIETROOSTER - roestvrijstaal, tot Ø 26 cm
Ⓔ PAN STRAINER - stainless steel, up to Ø 26 cm
Ⓕ COUVERCLE PASSOIRE - inox, jusqu'à un Ø de 26 cm
Ⓓ ABGIESSHILFE - CNS, bis zu Ø 26 cm

EURO	No.
6,95	016.140



Ⓝ SAUTEUSE - roestvrijstaal 18/10, conisch model
Ⓔ SAUTEUSE - stainless steel 18/10, conical model
Ⓕ SAUTEUSE - inox 18/10, modèle conique
Ⓓ SAUTEUSE - CNS 18/10, konisches Modell

EURO	No.	∅ cm
19,25	720.110	16
20,95	720.111	18
22,75	720.112	20
26,50	720.113	22
28,95	720.114	24



Ⓝ SAUTEUSE - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ SAUTEUSE - stainless steel 18/10
Ⓕ SAUTEUSE - inox 18/10
Ⓓ SAUTEUSE - CNS 18/10

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
27,00	720.050	24	6	2,7
37,00	720.051	28	6	3,7
44,00	720.052	32	6	4,7



pujadas NEW!

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION



Ⓝ BRAADSLEDE - roestvrijstaal, met sandwichbodem en draaibare grepen

Ⓔ ROASTING PAN - stainless steel, with sandwich-bottom and movable side handles

Ⓕ PLAT À ROTIR - inox, avec fond thermo-diffuseur et poignées tournante

Ⓓ BRATPFANNE - CNS, mit Sandwich-Boden und beweglichen Griffen

1/2 GN - 325x265 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
720.178	100	6,1	54,00
720.177	150	9,1	64,00

1/1 GN - 530x325 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
720.168	100	14,2	78,00
720.167	150	20,2	105,00



Ⓝ BRAADSLEDE - roestvrijstaal 18/10 met draaibare grepen

Ⓔ ROASTING PAN - stainless steel 18/10, movable side handles

Ⓕ PLAT À ROTIR - inox 18/10, avec poignées tournantes

Ⓓ BRATPFANNE - CNS 18/10, mit beweglichen Griffen

No.	cm	EURO
720.161	6,5(H)x40x30	60,00
720.162	7(H)x54x39	76,00
720.163	9(H)x60x45	91,00
720.164	10(H)x70x45	109,00



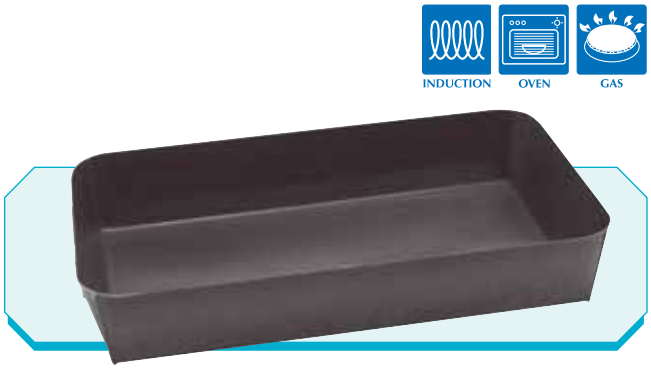
Ⓝ BRAADSLEDE - aluminium, met draaibare grepen en "Silverstone" anti-aanbaklaag

Ⓔ ROASTING PAN - aluminium, with movable side grips and "Silverstone" coating

Ⓕ PLAT À ROTIR - aluminium, avec poignées tournantes et intérieur "Silverstone"

Ⓓ BRATPFANNE - Aluminium, mit beweglichen Griffen und innen aus "Silverstone" Antihaft-Beschichtung

No.	cm	EURO
720.171	6,5(H)x40x30	34,00
720.172	7(H)x50x35	42,00
720.173	9(H)x60x40	59,50



Ⓝ BRAADSLEDE - plaatstaal, met draaibare grepen

Ⓔ ROASTING PAN - stamped steel, movable side handles

Ⓕ PLAT À ROTIR - tôle d'acier, avec poignées tournantes

Ⓓ BRATPFANNE - Stahlblech, mit beweglichen Griffen

No.	cm	EURO
895.018	9(H)x40x30	58,00
895.019	9(H)x45x30	59,00
895.020	9(H)x50x30	61,00
895.021	9(H)x55x35	64,00
895.022	10(H)x60x35	69,00
895.023	10(H)x60x40	75,00
895.024	10(H)x70x45	89,00

pujadas

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN

ALUMINIUM

(N) Serie zware aluminium kookpannen welke voorzien zijn van roestvrijstalen handgrepen
(E) Heavy aluminium pans, with stainless steel handles
(F) Batterie de cuisine en aluminium, avec manches en inox
(D) Kochgeschirr aus Aluminium, mit Griffe aus CNS

(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel
(E) STOCKPOT - high model, with lid
(F) TRAITEUR - modèle haute, avec couvercle
(D) KOCHTOPF - Höhes Modell, mit Deckel



EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
31,00	720.605	25	25	12
36,00	720.606	27	27	15
40,00	720.607	30	30	21
43,00	720.608	32	32	25,5
54,00	720.609	35	35	34
68,00	720.611	40	40	50
83,00	720.612	45	45	72
97,00	720.613	50	50	100
158,00	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.	∅ cm	H cm	Lit.
25,00	720.616	25	15	7
33,00	720.617	30	18	13
42,00	720.618	35	21	20
53,00	720.619	40	25	32
63,00	720.620	45	28	45
85,00	720.621	50	31	61
126,00	720.623	60	37	105

(N) STEELPAN
(E) SAUCE PAN
(F) CASSEROLE
(D) STIELKASSEROLLE



EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
10,00	720.630	16	8	1,5
12,00	720.631	18	9	2
13,00	720.632	20	10	3
15,00	720.633	22	11	4

(N) WATERKETEL - aluminium, geschikt voor gas
(E) HOT WATER KETTLE - aluminium, for gas
(F) BOUILLOIRE D'EAU - aluminium, pour gaz
(D) WASSERKESSEL - Aluminium, für Gas



EURO	No.	Lit.
11,00	720.680	2,5
16,00	720.681	4,5
27,00	720.682	8,0

N

Op de volgende pagina's volgt de *STERGROEP*

Voor de apparatuur, opgenomen in de STER-groep van deze EMGA catalogus, worden steeds ruime voorraden onderdelen en accessoires aangehouden.

Afwijkende stroomsterkten voor electrische apparatuur zijn mogelijk indien vooraf exacte gegevens worden verstrekt over gewenste voltages, Hertz en fasen.

Alle daarvoor in aanmerking komende apparaten en machines zijn voorzien van het CE keurmerk.

E

The following pages feature the *STAR SECTION*

For the equipment, shown in the STAR section of the EMGA catalogue, a large variety of parts and accessoiries is always kept available for dealers and users.

When for electric equipment other voltages, cycles, phases etc. are required, please give exact specifications.

All appliances and machines appropriate for it are provided with the CE hallmark.

F

Les pages suivanttes mettent en évidence la gamma *STAR SECTION*

Pour les équipements, qui composent cette partie "STAR SELECTION" une grande variété d'accessoires et de pièces détachées sont toujours disponibles sur stock pour les utilisateurs.

Pour des équipements de voltage, d'ampèrage, de cycles differents nous vous demandons de bien vouloir nous en préciser les specifications précises.

Toutes les machines et appareils qui comptent pour cela sont pourvues de la marque CE.

D

Im nachfolgenden Katalogteil folgt die *STERNGRUPPE*

EMGA hält laufend ein umfangreiches Sortiment von Ersatzteilen und Zubehör für alle Artikel im EMGA Katalog die dafür in Frage kommen, auf Lager.

Genaue Spezifizierungen sind erforderlich, falls für Elektro-Apparate abweichende elektrische Daten (Spannung, Hertz, Phasen usw.) verlangtwerden.

Alle dafür in Betracht kommenden Geräte und Maschinen sind mit dem CE-Kennzeichen versehen.

BuffetLine

Ⓝ **DISPENSER - geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc., frame en deksel zwart kunststof, vultrechters transparant**

Ⓔ DISPENSER - suitable for muesli, cornflakes peanuts etc, frame and lid black plastic, transparent funnels

Ⓕ DISPENSER - propre pour muesli, cornflakes, noix etc, cadre et couvercle plastique noir, bacs transparentes

Ⓓ SPENDER - geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw. Gestell und Deckel schwarzem Kunststoff, Behälter transparant

2x3,5 liter

EURO	No.	cm
19,75	*130.112	46(H)x31x20



Ⓝ **DISPENSER - roestvrijstaal 18/10, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc, vultrechter transparant**

Ⓔ DISPENSER - stainless steel 18/10, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc, transparent funnel

Ⓕ DISPENSER - inox 18/10, propre pour muesli, cornflakes, noix etc, bac transparent

Ⓓ SPENDER - CNS 18/10, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw. Behälter transparant

4,5 liter

EURO	No.	cm
54,00	*130.115	52(H)x22x17



NEW!

Ⓝ **DISPENSER - zware houten standaard, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc, vultrechter transparant**

Ⓔ DISPENSER - heavy wooden stand, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc, transparent funnel

Ⓕ DISPENSER - socle en bois robuste, propre pour muesli, cornflakes, noix etc, bac transparent

Ⓓ SPENDER - schwere Holz stand, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw. Behälter transparant

7 liter

EURO	No.	cm
119,00	*861.145	68(H)x28x27

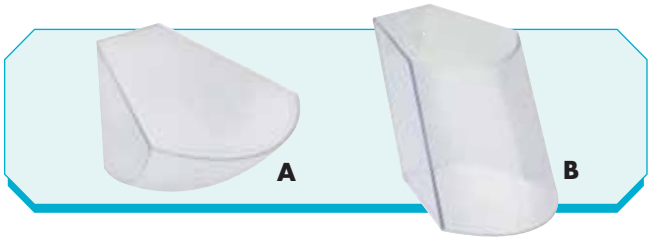






NEW!





BuffetLine

Ⓝ DISPENSER - geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc., hooggepolijst roestvrijstaal met drie draaibare polycarbonaat vultrechters

Ⓔ DISPENSER - suitable for muesli, cornflakes peanuts etc, polished stainless steel with three swiveling polycarbonate funnels

Ⓕ DISPENSER - propre pour muesli, cornflakes, noix etc, inox poli avec trois bacs transparantes tournantes

Ⓓ SPENDER - geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw. poliertes CNS mit drie drehbaren Behälter aus Polykarbonat

3x4 liter

No.	cm	EURO
*861.150	61(H)x31x28	147,00

Ⓝ DISPENSER - zware houten standaard, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc., hooggepolijst roestvrijstaal met drie draaibare polycarbonaat vultrechters

Ⓔ DISPENSER - heavy wooden stand, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc, polished stainless steel with three swiveling polycarbonate funnels

Ⓕ DISPENSER - socle en bois robuste, propre pour muesli, cornflakes, noix etc, inox poli avec trois bacs transparantes tournantes

Ⓓ SPENDER - schwere Holz stand, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw. poliertes CNS mit drie drehbaren Behälter aus Polykarbonat

3x4 liter

No.	cm	EURO
*861.152	65(H)x28x59	164,00

Ⓝ BUFFETSTANDAARD - roestvrijstaal 18/10 frame met kunststof inzetten, inhoud 1 liter

Ⓔ BUFFET STAND - stainless steel 18/10 frame with plastic bowls, content 1 litre

Ⓕ DISPLAY PRÉSENTOIRE - cadre inox 18/10 avec bacs plastique, capacité 1 litre

Ⓓ BEHÄLTERSYSTEM - CNS 18/10 Gestell mit Schütten aus Kunststoff, einhalt 1 Liter

No.	**bakjes**/bowls/bacs/schütten	cm	EURO
*130.102	2	28(H)x19x24	32,95
*130.103	3	41(H)x19x24	38,50
*130.104	4	53(H)x19x31	48,50

Ⓝ bakje (A) en vulkoker (B) t.b.v. buffetstandaard

Ⓔ bowl (A) and slider (B) for buffet stand

Ⓕ bacs (A) et trémie (B) pour display présentoire

Ⓓ Schütte (A) und Rutsche (B) für Behaltersystem

No.	Type	cm	EURO
*130.101	**A**	10(H)x16x19	5,85
*130.111	**B**	12(H)x18x14	5,85

(N) BUFFET-DRANKDISPENSER - zware houten standaard, 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

(E) BUFFET-COLD DRINK DISPENSER - heavy wooden stand, stainless steel and transparent acrylic container, complete with tap, cooled by stainless steel tube filled with crushed ice or ice cubes

(F) DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - socle en bois robuste, inox, et bac acrylique transparente, complet avec robinet, réfrigeration par tube inox rempli avec glaçons

(D) GETRÄNKE-DISPENSER - schwere Holz stand, Hochglanz CNS mit Durchscheinendes Acrylharz Behälter, komplett mit Abzapfhahn, Kühlung mittels eines CNS rohres gefüllt mit Eiswürfel

5 liter

EURO	No.	cm
95,00	*537.002	52(H)x32x27

(N) 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

(E) 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

(F) DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - inox briljant et bac acrylique transparente, complet avec robinet, réfrigeration par tube inox rempli avec glaçons

(D) GETRÄNKE-DISPENSER - Holz stand, CNS mit Durchscheinendes Acrylharz Behälter, komplett mit Abzapfhahn, Kühlung mittels eines CNS rohres gefüllt mit Eiswurfellen

5 liter

EURO	No.	cm
85,00	*537.006	49(H)x33x22

8 liter

EURO	No.	cm
98,50	*537.010	55(H)x26x36

2x8 liter

EURO	No.	cm
179,00	*537.012	55(H)x54x36

(N) MELKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal compleet met aftapkraan, koeling geschiedt d.m.v. een roestvrijstalen koker welke gevuld kan worden met crushed ice of ijsblokjes

(E) MILK URN - polished stainless steel complete with tap, cooled by stainless steel tube filled with crushed ice or ice cubes

(F) DISTRIBUTEUR DE LAIT - inox briljant complèt avec robinet, réfrigeration par tube inox rempli avec glaçons

(D) MILCH DISPENSER - Hochglanz CNS komplett mit Abzapfhahn, Kühlung mittels eines CNS rohres gefüllt mit Eiswurfellen

10,5 liter

EURO	No.	cm
146,00	*537.011	54(H)x26x36

NEW!



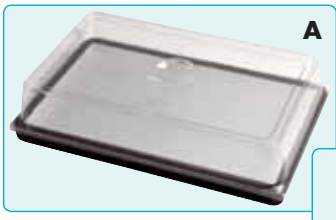






THERMO FUTURE BOX®















Buffet Line

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelelement**

Ⓔ REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - refrigeration by means of special refrigerating elements

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération avec éléments frigorifiques spéciaux

Ⓓ KÜHLVITRINE - Kühlung durch spezielle Kühl-Elemente

Ⓝ **uit één stuk, aluminium bovenzijde en EPP onderkant met geïntegreerd koelelement (zonder afdekkap)**

Ⓔ one piece, aluminum top and EPP bottom with integrated refrigerating element (without cover)

Ⓕ dans un pièce, aluminum haut et PPE bas avec bloc eutectique intégré (sans couvercle)

Ⓓ aus einem Stück mit integriertem Kühlakku, Aluminium-Oberfläche und EPP-boden (ohne Abdeckhaube)

No.		cm	EURO
*235.080		3,8(H)x53x32,5	82,00
*235.085	**A: afdekkap**/cover/couvercle/Abdeckhaube		27,00
*125.099	**B: rolltop deksel**/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben		57,00

Ⓝ **met roestvrijstalen 1/1 gastronorm schaal en koelelementen**

Ⓔ with stainless steel 1/1 gastronorm tray and refrigerating elements

Ⓕ complet avec plateau gastronorme 1/1 inox et blocs eutectiques

Ⓓ Komplett mit CNS 1/1 Gastronorm Schale und Kühlakkus

No.		cm	EURO
*130.160		11(H)x53x32,5	82,00
*130.161	**koelelement**/refrigerating element bloc eutectique/Kühlakku		6,25

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - met rolltop deksel en 1/1 GN schaal, de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelelement (incl.)**

Ⓔ REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - with rolltop cover and 1/1 GN tray, refrigeration by means of special refrigerating elements (incl.)

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - avec couvercle roulant et 1/1 GN plateau, réfrigération avec éléments frigorifiques spéciaux (incl.)

Ⓓ KÜHLVITRINE - mit rolltop Hauben und 1/1 GN Schale, Kühlung durch spezielle Kühl-Elemente (incl.)

KUNSTSTOF FRAME/PLASTIC FRAME
CHÂSSIS EN PLASTIQUE/KUNSTSTOFFRAHMEN

No.	cm	EURO
*861.140	26(H)x57x36	89,00

HOUTEN FRAME/WOODEN FRAME
CHÂSSIS EN BOIS/HOLZRAHMEN

No.	cm	EURO
*861.142	27(H)x57x36	94,00

*861.144 **koelelement 1/1 GN RVS los** 31,00
refrigerating element 1/1 GN stainless steel only
bloc eutectique 1/1 GN inox seul
Kühlakku CNS 1/1 GN allein

(N) Prachtige serie verchroomde étageres en manden van polypropyleen vlechtwerk. Perfect om uw ontbijt/lunchbuffet te presenteren.

(E) Beautiful new series of chromed stands with polypropylen rattan baskets. Ideal to present your breakfast, lunch and buffets in a new and different way.

(F) Un série merveilleux d'étagères chromée et des corbeilles en tressages polypropylène. Crée la touche finale pour votre buffets petit-déjeuner ou déjeuner.

(D) Dekorative serie verchromten Etagèren und Flechtkörben aus Polypropylen. Ein überraschend neue Presentation und Darstellung ihres Buffet oder Frühstück.



BuffetLine



(N) MAND
(E) BASKET
(F) CORBEILLE
(D) KORB

EURO	No.	Type	cm	H cm
6,75	*125.060	**1/3 GN**	32,5x17,5	6,5
8,25	*125.061	**1/2 GN**	32,5x26,5	6,5
10,60	*125.062	**2/3 GN**	32,5x35,4	6,5
13,75	*125.063	**1/1 GN**	53,0x32,5	6,5



(N) MAND
(E) BASKET
(F) CORBEILLE
(D) KORB

EURO	No.	cm	H cm
5,95	*125.092	41x29	7



(N) MAND
(E) BASKET
(F) CORBEILLE
(D) KORB

EURO	No.	∅ cm	H cm
10,65	*125.088	40	7,5



(N) MAND
(E) BASKET
(F) CORBEILLE
(D) KORB

EURO	No.	cm	H cm
19,50	*125.090	43x40	25

(N) MAND - rond, verchroomd frame
(E) BASKET - round, chromed frame
(F) CORBEILLE - ronde, avec support chromée
(D) KORB - rund, mit verchromtes Gestell

EURO	No.	∅ cm	H cm
13,95	*125.095	40	8

rolltop deksel/rolltop cover
couvercle roulant/rolltop Hauben

EURO	No.	∅ cm	H cm
17,95	*125.096	38	20





(N) BUFFET ÉTAGÈRE
(E) BUFFET FRAME
(F) ÉTAGÈRE DE BUFFET
(D) BÜFETT-GESTELL

cap. 2x 1/2 GASTRONORM

No.	cm	H cm	EURO
*125.083	29x27	35,0	32,50

cap. 2x 1/1 GASTRONORM

No.	cm	H cm	EURO
*125.080	50x34	37,5	43,50



(N) MAND
(E) BASKET
(F) CORBEILLE
(D) KORB

MODEL 1/2 - 325 x 265 mm

No.	H cm	EURO
*125.084	8,0	7,45

MODEL 1/1 - 530 x 325 mm

No.	H cm	EURO
*125.081	9,5	18,50



(N) MAND - los, 1/1 GN, verchroomd frame
(E) BASKET - 1/1 GN, wicker, chromed frame
(F) CORBEILLE - 1/1GN, avec support chromée
(D) KORB - 1/1GN, mit verchromtes Gestell

No.	cm	H cm	EURO
*125.098	53x32,5	8	22,25

rolltop deksel t.b.v. *125.098 en *125.086
rolltop cover for *125.098 and *125.086
couvercle roulant pour *125.098 et *125.086
rolltop Hauben fur *125.098 und *125.086

No.	cm	H cm	EURO
*125.099	53x32,5	17	57,00



(N) BESTEKMAND - polyrattan, verchroomd frame
(E) CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
(F) CORBEILLE DE COUVERT - polyrattan avec support chromée
(D) BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

MODEL 1/1 - 530 x 325 mm

No.	H cm	EURO
*125.086	10,0	16,95

Buffet Line

Ⓝ Ambachtelijk rietwerk, voor een decoratieve presentatie van broodproducten en fruit etc.
Ⓔ Traditional made wicker baskets for presentation of bread and fruits etc.
Ⓕ Fabrication traditionelle en osier vernis, pour la présentation du pain, des fruits etc.
Ⓓ Traditionelle flecht Korben, für presentation von Brot und Fruchte usw.



Ⓝ STOKBROODMAND - rond
Ⓔ FRENCH LOAF BASKET - round
Ⓕ CORBEILLE À BAGUETTE - ronde
Ⓓ PARISER BROTKORB - rund

EURO	No.	H cm	Ø cm
28,50	809.010	38	32



Ⓝ BROODJESMAND
Ⓔ WICKER BREAD BASKET
Ⓕ MANNE À FLANS INCLINES
Ⓓ BRÖTCHENKORB

EURO	No.	cm
68,00	809.015	60(H)x44x51



Ⓝ BROODMAND
Ⓔ BREAD BASKET
Ⓕ CORBEILLE À PAIN
Ⓓ BROTKORB

EURO	No.	cm
39,00	809.020	10(H)x70x30



Ⓝ BROODMAND - met tussenschot
Ⓔ BREAD BASKET - with compartment
Ⓕ CORBEILLE À PAIN - avec compartiment
Ⓓ BROTKORB - mit Trennwand

EURO	No.	cm
84,00	809.025	15/30(H)x100x55



Ⓝ BROODMAND - vierkant
Ⓔ BREAD BASKET - square
Ⓕ CORBEILLE À PAIN - carré
Ⓓ BROTKORB - viereckig

EURO	No.	cm
46,00	809.021	20(H)x50x50

NEW!



(N) BROODMAND - met katoenen doek, met opdruk "Bread"
(E) BASKET - with cotton cloth, with print "Bread"
(F) CORBEILLE - avec le torchon en coton, avec marqués "Bread"
(D) KORB - mit Baumwolltuch, mit Aufdruck "Bread"

rond/round/ronde/rund

No.	H cm	Ø cm	EURO
809.006	9	21	3,25

ovaal/oval/ovale/oval

No.	cm	EURO
809.007	8(H)x26x20	3,75

rechthoekig/rectangular/rectangulaire/rechteckig

No.	cm	EURO
809.008	8(H)x26x20	3,75



(N) MAND - "Horn of Plenty", op standaard
(E) BASKET - "Horn of Plenty", with base
(F) CORBEILLE - "Horn of Plenty", avec support
(D) KORB - "Horn of Plenty", auf Ständer

No.	L cm	Ø cm	EURO
809.031	50	30	27,50



(N) FRUITMAND
(E) FRUIT BASKET
(F) CORBEILLE À FRUITS
(D) FRÜCHTE KORB

No.	cm	EURO
809.040	3/14(H)x38x30	3,95



(N) BROOD PLATEAU - rond
(E) WICKER TRAY - round
(F) CORBEILLE À PAIN - ronde
(D) BROTKORB - rund

No.	H cm	Ø cm	EURO
809.042	6	60	19,50

BuffetLine

(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
11,85	142.005	14	30
13,25	142.007	16	36



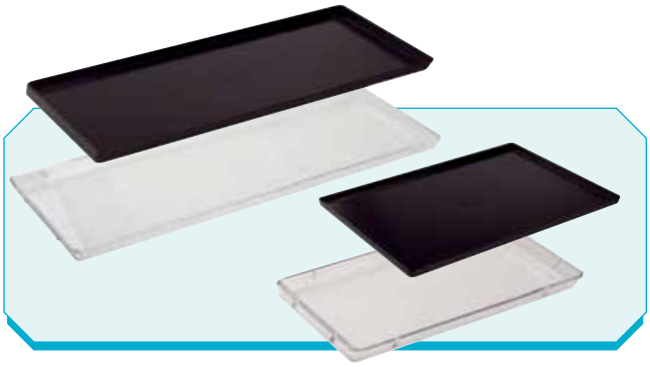
(N) SCHOTEL - polycarbonaat
(E) PLATE - polycarbonate
(F) PLAT - polycarbonate
(D) SCHÜSSEL - Polykarbonat

transparant

EURO	No.	cm
3,75	532.050	2(H)x29x19,5
6,20	532.052	2(H)x58x19,5

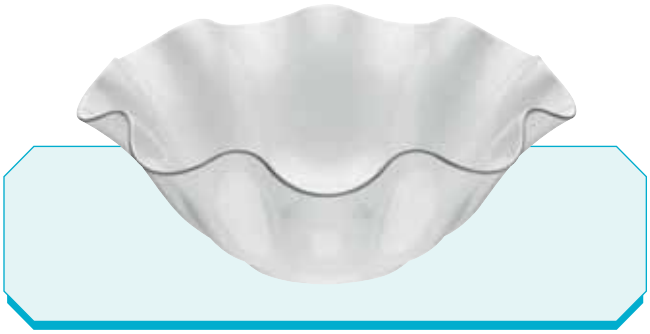
zwart/black/noir/schwarz

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



(N) SALADESCHAAL - wit, melamine
(E) SALAD BOWL - white, melamine
(F) SALADIER - blanc, melamine
(D) SALAT-SCHÜSSEL - weiss, Melamin

EURO	No.	H cm	Ø cm
7,30	144.081	12,0	28,5
8,40	144.082	12,7	31,0
9,45	144.083	13,0	34,0
13,60	144.084	13,7	39,5



(N) SALADESCHAAL - polycarbonaat, transparant
(E) SALAD BOWL - polycarbonate, transparent
(F) SALADIER - polycarbonate, transparante
(D) SALATSCHALE - Polykarbonat, transparant

EURO	No.	H cm	Ø cm
5,20	144.071	8,0	18
12,60	144.072	12,0	28
15,85	144.073	13,0	33



(N) SALADESCHAAL - polycarbonaat
(E) SALAD BOWL - polycarbonate
(F) SALADIER - polycarbonate
(D) SALATSCHALE - Polykarbonat

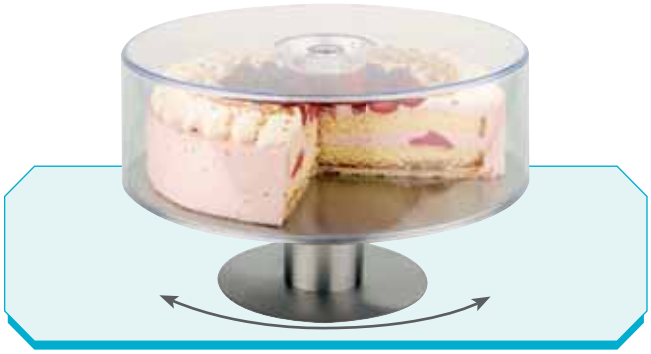
EURO	No.	H cm	Ø cm
2,45	532.020	5,0	15
3,95	532.021	6,5	20
5,75	532.022	8,0	25
7,50	532.023	10,0	30
10,75	532.025	12,5	40

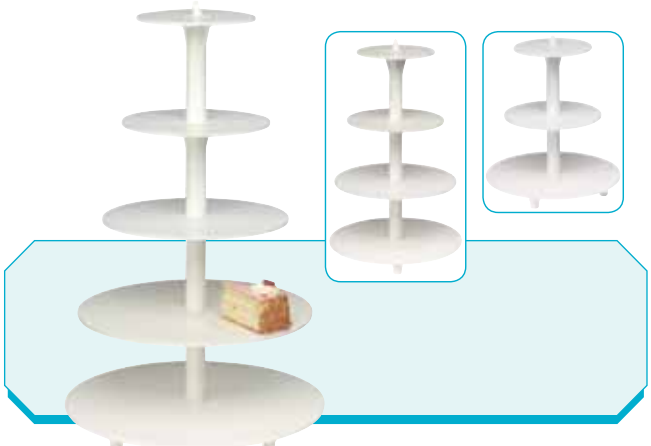












BuffetLine

Ⓝ TAARTSTANDAARD - melamine met draaivoet, geschikt voor taarten tot Ø 32 cm

Ⓔ CAKE STAND - melamine with swivel base, for cakes up to Ø 32 cm

Ⓕ PLATEAU À TARTE - mélamine avec pied tournant, pour tartes jusqu'à un diamètre de 32 cm

Ⓓ TORTENPLATTE - Melamin mit drehfuss, für Torten mit einem Durchmesser bis zu 32 cm

No.	H cm	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
050.050	10	32	**wit**/white/blanc/weiss	19,75
050.052	10	32	**zwart**/black/noir/schwarz	19,75

Ⓝ TAARTSTANDAARD - melamine, zilverkleurig, met anti-slip voetjes

Ⓔ CAKE STAND - melamine, silver-colored, whit anti-slip feet

Ⓕ PLATEAU À TARTE - mélamine, argenté, avec ventouses de fixation

Ⓓ TORTENPLATTE - Melamin, silberfarbig, mit Anti-Rutsch-Füssen

No.	H cm	Ø cm	EURO
050.060	3	24	17,00
050.061	3	30	21,00
050.062	3	32	23,00

Ⓝ TAARTSTANDAARD - glas met roestvrijstalen draaivoet, geschikt voor taarten tot Ø 30 cm

Ⓔ CAKE STAND - glas with stainless steel swivel base, for cakes up to Ø 30 cm

Ⓕ PLATEAU À TARTE - verre avec pied tournant inox, pour tartes jusqu'à un diamètre de 30 cm

Ⓓ TORTENPLATTE - glas mit drehfuss aus CNS, für Torten mit einem Durchmesser bis zu 30 cm

No.	H cm	Ø cm	EURO
130.185	7	33	18,50

Ⓝ TAARTSTANDAARD - roestvrijstalen draaivoet

Ⓔ CAKE STAND - stainless steel swivel base

Ⓕ PLATEAU À TARTE - inox pied tournant

Ⓓ TORTENPLATTE - CNS Drehfüss

No.	H cm	Ø cm	EURO
130.183	7	31	31,50
afdekkap/cover/cloche/Abdeckhaube			
130.184	9,5	30	4,95

Ⓝ BRUIDSTAART STANDAARD - kunststof, wit, ook geschikt als étagère op buffetten

Ⓔ WEDDING CAKE STAND - plastic, white, also suitable as an étagère for buffets

Ⓕ PLATEAU A TARTE POUR MARIAGE - en plastique blanc, aussi utilisable comme un étagère pour buffet

Ⓓ HOCHZEITSTORTENSTÄNDER - weisser Kunststoff, auch verwendbar als Etagère für Buffets

No.	Type	Ø cm	H cm	EURO
050.030	**3 étages**	20 - 25 - 34	36	26,00
050.031	**4 étages**	20 - 25 - 32 - 34	53	30,00
050.032	**5 étages**	20 - 25 - 32 - 40 - 44	72	41,00

BuffetLine

Ⓝ TRANCHEERPLANKEN - 2 cm dik, massief hout, met gepolijst aluminium ornamenten (niet vaatwasmachinebestendig)
Ⓔ CARVING BOARDS - 2 cm thick, solid wood, with polished aluminium ornaments (not dishwasher safe)
Ⓕ PLANCHES À TRANCHER - bois massif, épaisseur 2 cm, avec ornaments en aluminium poli (lavage en lave-vaiselle non garanti)
Ⓓ TRANCHIERBRETTER - aus massivem Holz, 2 cm dick, mit Ornamenten aus poliertem Aluminium (nicht spülmaschinenfest)



Ⓝ SERVEERPLANK - model "Zalm"
Ⓔ SERVING BOARD - model "Salmon"
Ⓕ PLANCHE À SERVIR - modele "Saumon"
Ⓓ SERVIERBRETT - modell "Lachs"

EURO	No.	cm
29,00	810.002	100x22
32,00	810.001	114x22



Ⓝ SERVEERPLANK - model "Rund"
Ⓔ SERVING BOARD - model "Ox"
Ⓕ PLANCHE À SERVIR - modele "Boeuf"
Ⓓ SERVIERBRETT - modell "Rind"

EURO	No.	cm
28,00	810.005	55x27



Ⓝ SERVEERPLANK - met fruit ornament, rond
Ⓔ SERVING BOARD - with fruit ornament, round
Ⓕ PLANCHE À SERVIR - avec ornament fruit, ronde
Ⓓ SERVIERBRETT - mit Obstornament, rund

EURO	No.	∅ cm
22,00	810.010	41
28,00	810.009	51



Ⓝ PRESENTATIE/SERVEERPLATEAU - essenhout, geschikt voor levensmiddelen
Ⓔ PRESENTATION/SERVING TRAY - ashen wood, suitable for food
Ⓕ PLATEAU À PRESENTATION/SERVIR - bois de frêne, bon pour des aliments
Ⓓ PRÄSENTIER/SERVIERPLATTE - Eschenholz, geeignet für Lebensmittel

EURO	No.	ca. cm
18,95	812.002	40x18
38,00	812.003	60x22
65,00	812.004	80x26
98,00	812.005	100x34

ZASSENHAUS

NEW!



CaterChef



ALL NEW!









Buffet Line

Ⓝ BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger
Ⓔ BREAD CUTTING BOARD - with crumb catcher
Ⓕ PLANCHE À PAIN - avec dessus amovible
Ⓓ BROTSCHNEIDPLATTE - mit Krümelschale

No.	cm	H cm	EURO
892.095	42x28	2	18,95

Ⓝ BROODSNIJPLANK - van hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), met kruimelvanger
Ⓔ BREAD CUTTING BOARD - made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), with crumb catcher
Ⓕ PLANCHE À PAIN - fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500) avec dessus amovible
Ⓓ BROTSCHNEIDPLATTE - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, mit Krümelschale

No.	cm	H cm	EURO
882.110	43x32	4	45,50

Ⓝ SERVEERPLATEAU - zwart spiegelglas, met anti-slip voetjes
Ⓔ SERVING TRAY - black mirror glas, whit anti-slip feet
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - miroir noir, avec ventouses de fixation
Ⓓ SERVIERTABLETT - schwarz spiegelndes Glas, mit Antirutsch-Füssen

rechthoekig/rectangular/rectangulaire/rechteckig

No.	cm		EURO
*130.240	53,0x32,5	**(1/1 GN)**	17,95
*130.241	32,5x26,5	**(1/2 GN)**	9,50
*130.242	53,0x16,2	**(2/4 GN)**	8,95

swing

No.	cm		EURO
*130.245	53,0x32,5	**(1/1 GN)**	20,75

rond/round/ronde/rund

No.	Ø cm	EURO
*130.246	50	28,50

Ⓝ SERVEERPLATEAU - zilver spiegelglas, met anti-slip voetjes
Ⓔ SERVING TRAY - silver mirror glas, with anti-slip feet
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - miroir argent, avec ventouses de fixation
Ⓓ SERVIERTABLETT - silber spiegelndes Glas, mit Antirutsch-Füssen

No.	cm		EURO
*130.260	53,0x32,5	**(1/1 GN)**	17,95
*130.261	32,5x26,5	**(1/2 GN)**	9,50
*130.262	53,0x16,2	**(2/4 GN)**	8,95

(N) SERVEERPLATEAUS 1/1 GASTRONORM
(E) SERVING TRAYS 1/1 GASTRONORM
(F) PLATEAU DE SERVICE 1/1 GASTRONORM
(D) SERVIERTABLETTS 1/1 GASTRONORM

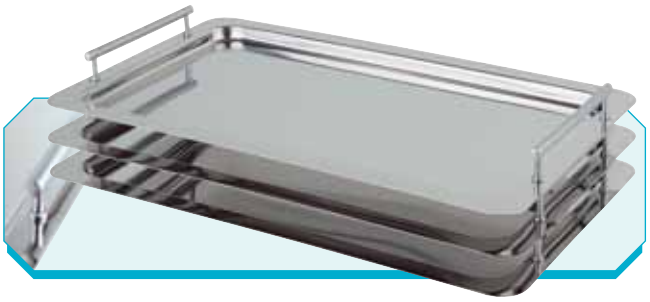
(N) SERVEERPLATEAU CATERING - voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken, roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TRAY CATERING - with handles, which makes the tray's stackable, stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR CATERING - avec poignée, empilables par les poignée, inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT CATERING - mit Griffen, stapelbar mittels Griffen, CNS 18/10

EURO	No.	cm	
43,50	130.315	53x32,5	**(1 / 1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU CATERING - voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken, roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TRAY CATERING - with handles, which makes the tray's stackable, stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR CATERING - avec poignée, empilables par les poignée, inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT CATERING - mit Griffen, stapelbar mittels Griffen, CNS 18/10

EURO	No.	cm	
29,95	130.305	53x32,5	**(1 / 1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU CATERING - voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken, roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TRAY CATERING - with handles, which makes the tray's stackable, stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR CATERING - avec poignée, empilables par les poignée, inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT CATERING - mit Griffen, stapelbar mittels Griffen, CNS 18/10

EURO	No.	cm	
34,50	130.310	53x32,5	**(1 / 1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU - halve maan, roestvrijstaal
(E) SERVING TRAY - half moon, stainless steel
(F) PLATEAU À SERVIR - demi lunaire, inox
(D) SERVIERTABLETT - halb Mond, rostfrei

EURO	No.	cm	
16,95	130.320	53x32,5	**(1 / 1 GN)**



BuffetLine

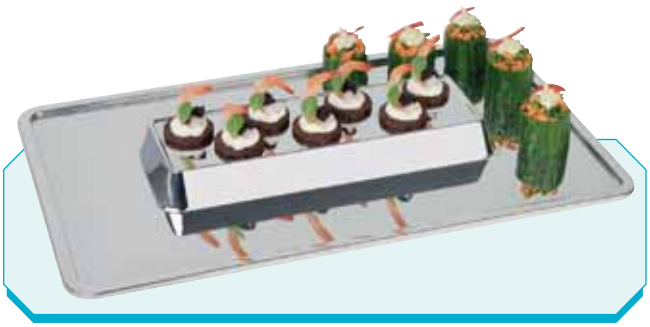
NEW!











Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel 18/8
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox 18/8
Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS 18/8

TYPE SUNDAY

No.	cm		EURO
130.340	32,5x26,5	**(1 / 2 GN)**	15,75
130.342	53,0x32,5	**(1 / 1 GN)**	27,95

Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel 18/10
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox 18/10
Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS 18/10

TYPE SWING

No.	cm		EURO
130.350	53x32,5	**(1 / 1 GN)**	29,95

Ⓝ BUFFETSCHAAL - rond, 3 niveaus, roestvrijstaal 18/10
Ⓔ BUFFET TRAY - round, 3 steps, stainless steel 18/10
Ⓕ PLATEAU À BUFFET - ronde, 3 niveaux, inox 18/10
Ⓓ BUFFET-TABLETT - rund, 3 stufen, CNS 18/10

No.	H cm	∅ cm	EURO
130.360	4,4	48	35,00

Ⓝ BUFFETSCHAAL - 2 niveaus, roestvrijstaal 18/10
Ⓔ BUFFET TRAY - 2 steps, stainless steel 18/10
Ⓕ PLATEAU À BUFFET - 2 niveaux, inox 18/10
Ⓓ BUFFET-TABLETT - 2 stufen, CNS 18/10

No.	cm		EURO
130.365	53x32,5	**(1 / 1 GN)**	32,00

BuffetLine

(N) CHAFING DISH OVAAL - roestvrijstaal, compleet met voedselpan en brandpastahouders

(E) CHAFING DISH OVAL - stainless steel, with food pan and burners for canned heat

(F) CHAFING DISH OVALE - inox, avec bac et brûleurs

(D) CHAFING DISH OVAL - CNS, inkl. Brenner für Brennpaste und Behälter

EURO	No.	cm
66,00	*861.300	28(H)x54x31

voedselpan roestvrijstaal/food pan stainless steel
bac alimentaire inox/Behälter CNS

EURO	No.	**vakverdeling**/compartments/compartiments/Abteile
17,00	*861.301	**1**
17,00	*861.302	**2**
17,00	*861.303	**3**



(N) CHAFING DISH - geheel hooggepolijst roestvrijstaal 18/10 rond model met "T" greep, voedselpan en brandpastahouder

(E) CHAFING DISH - mirror polished stainless steel 18/10, round model, with "T" handle, food pan and burner for canned heat

(F) CHAFING DISH - inox 18/10 poli, modèle ronde, avec "T" poignée, bac et brûleur

(D) CHAFING DISH - aus hochglanz poliertem CNS 18/10, rundes Model, mit "T" Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

EURO	No.	H cm	∅ cm	Lit.
42,00	*921.130	31	34	5
55,00	*921.132	40	41	8

Max Pro® Foodwarming Systems

ClassicOne
Ronde



(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme

(E) ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism

(F) CHAUFFAGE ELECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort

(D) ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

EURO	No.	V	W
31,00	*861.310	230	350

NEW!



(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme

(E) ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism

(F) CHAUFFAGE ELECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort

(D) ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

EURO	No.	V	W
73,00	*130.150	230	600



Max Pro® Foodwarming Systems

ClassicOne ECONOMY

NEW!



Ⓝ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" 1/1 gastronorm, roestvrijstaal 18/10, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel

Ⓔ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY"
1/1 gastronorm, stainless steel 18/10, with food pan and two burners for canned heat, lid can be swung up traverse

Ⓕ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY"
1/1 gastronorm, inox 18/10, avec bac et deux brûleurs, couvercle ouverture latérale

Ⓓ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY"
1/1 Gastronorm, CNS 18/10, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, Deckel quer aufklappbar

No.	cm	EURO
*921.110	37(H)x62x35	31,50
*921.116	**6 stuks/**pieces/Stück	174,00

ClassicOne Basic

Max Pro® Foodwarming Systems



Ⓝ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" 1/1 gastronorm, roestvrijstaal 18/10, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel

Ⓔ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - 1/1 gastronorm, stainless steel 18/10, with food pan and two burners for canned heat, lid can be swung up traverse

Ⓕ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - 1/1 gastronorm, inox 18/10, avec bac et deux brûleurs, couvercle ouverture latérale

Ⓓ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - 1/1 Gastronorm, CNS 18/10, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, Deckel quer aufklappbar

No.	cm	EURO
*921.125	37(H)x62x35	39,00

CaterChef®

Solo



Ⓝ CHAFING DISH CATERCHEF "SOLO" 1/1 gastronorm, roestvrijstaal 18/10, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel

Ⓔ CHAFING DISH CATERCHEF SOLO - 1/1 gastronorm, stainless steel 18/10, with food pan and two burners for canned heat, lid can be swung up traverse

Ⓕ CHAFING DISH CATERCHEF SOLO - 1/1 gastronorm, inox 18/10, avec bac et deux brûleurs, couvercle ouverture latérale

Ⓓ CHAFING DISH CATERCHEF SOLO - 1/1 Gastronorm, CNS 18/10, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, Deckel quer aufklappbar

No.	cm	EURO
*921.140	31(H)x60x36	41,00
*921.142	**DUO PACK - 2x SOLO in doos** box of 2x SOLO boîte à 2x SOLO 2x SOLO in Karton	78,00



Ⓝ LEPELHOUDER - roestvrijstaal 18/10, frame met 1/9 GN bak 10 cm diep

Ⓔ SPOON HOLDER - stainless steel 18/10, frame with 1/9 GN 10 cm deep container

Ⓕ BAC À CUILLÈRE - inox 18/10, cadre avec bac gastronorme 1/9 de 10 cm

Ⓓ LÖFFELBEHÄLTER - CNS 18/10, Rhamen mit 1/9 GN 10 cm tief Behälter

No.	EURO
*130.148	19,50

Max Pro®
Foodwarming Systems

ClassicOne Millennium



Ⓝ **MILLENNIUM CHAFING DISH - 1/1 gastronorm, geheel hooggepolijst roestvrijstaal 18/10, opklapbare deksel met roestvrijstalen "T" greep en stevige voedselpan, twee zware brandpastahouders**

Ⓔ MILLENNIUM CHAFING DISH - 1/1 gastronorm, mirror polished stainless steel 18/10, lid can be swung up alongside, with "T" handle on lid, with two burners for canned heat and heavy food pan

Ⓕ CHAFING DISH MILLENNIUM - 1/1 gastronorme, inox 18/10 poli, avec couvercle ouverture longitudinale, couvercle avec "T" poignée, avec deux brûleurs pour gel combustible en un bac profonde

Ⓓ MILLENNIUM CHAFING DISH - 1/1 Gastronorm, aus hochglanz poliertem CNS 18/10, längsseits aufklappbar, Deckel mit "T" Griff, mit zwei Brennern und Behälter

EURO	No.	cm
45,00	*921.119	37(H)x60x35

ClassicOne Standard







Ⓝ **CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAX PRO STANDARD" - geheel hooggepolijst roestvrijstaal 18/10, met opklapbare deksel, zware messing knop op de deksel, stevige voedselpan van 65 mm diep en twee zware brandpastahouders**

Ⓔ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAX PRO STANDARD" - mirror polished stainless steel 18/10, lid can be swung up alongside, with brass knob on lid, two burners for canned heat and heavy food pan 65 mm deep

Ⓕ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAX PRO STANDARD" - poli inox 18/10, avec couvercle ouverture longitudinale, couvercle avec bouton laiton, deux brûleurs pour gel combustible en un bac avec profondeur 65 mm

Ⓓ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAX PRO STANDARD" - aus hochglanz poliertem CNS, Deckel längsseits aufklappbar, mit Messingknopf, zwei Brennern und Behälter 65 mm tief

EURO	No.	cm
49,00	*921.100	30(H)x63x30

ClassicOne DeLuxe



Ⓝ **CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" - geheel hooggepolijst roestvrijstaal 18/10 en met een fraai uitgevoerde opklapbare deksel voorzien van zware messing knop, compleet met voedselpan van 65 mm diep en twee zware brandpastahouders**

Ⓔ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" All mirror polished stainless steel 18/10 and lid with brass knob which can be swung up alongside, with food pan 65 mm deep and two burners for heating fuel

Ⓕ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" Poli inox 18/10, couvercle ouverture longitudinale avec bouton laiton, avec un bac avec profondeur 65 mm et deux brûleurs pour gel combustible

Ⓓ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" Aus hochglanz poliertem CNS 18/10 und aufklappbarem Deckel mit Messingknopf, mit Behälter 65 mm tief und zwei Brennern für Brennpaste

EURO	No.	cm
69,00	*921.150	35(H)x65x34



Max Pro®
Foodwarming Systems

Buffet Line



ClassicOne RollTop Ronde



ClassicOne Rolltop





Ⓝ CHAFING DISH MET ROLL-TOP DEKSEL 1/1 gastronorm, uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10, met voedselpan en voorzien van twee brandpastahouders

Ⓔ ROLL-TOP CHAFING DISH - 1/1 gastronorm, stainless steel 18/10, with foodpan and two burners for canned heat

Ⓕ CHAFING DISH À COUVERCLE ROULANT 1/1 gastronorm - inox 18/10, avec un bac profonde et deux brûleurs

Ⓓ ROLLDECKEL CHAFING DISH - 1/1 Gastronorm, CNS 18/10, mit zwei Brennern für Brennpaste und Behälter

No.	cm	EURO
*921.145	40(H)x63x36	99,00

Ⓝ CHAFING DISH - roestvrijstaal 18/10, "Roll-Top" rond model, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder

Ⓔ CHAFING DISH - stainless steel 18/10, "Roll-Top" round model, with "T"-handle on lid, with foodpan and burner for canned heat

Ⓕ CHAFING DISH - inox 18/10, "Roll-Top" modèle ronde, couvercle avec "T"-poignee, avec bac et brûleur

Ⓓ CHAFING DISH - CNS 18/10, "Roll-Top" Rundes Model, mit "T"-Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

No.	H cm	Ø cm	EURO
*921.175	45	53	115,00

Ⓝ CHAFING DISH - roestvrijstaal 18/10, "Roll-Top" deksel 1/1 gastronorm, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en twee brandpastahouders

Ⓔ CHAFING DISH - stainless steel 18/10, lid "Roll-Top" 1/1 gastronorm, with "T"-handle on lid, with foodpan and two burners for canned heat

Ⓕ CHAFING DISH - inox 18/10, 1/1 gastronorme a couvercle roulant avec "T"-poignee, avec bac et deux brûleur

Ⓓ CHAFING DISH - CNS 18/10, "Roll-Top" Deckel 1/1 Gastronorm, mit "T"-Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

No.	cm	EURO
*921.170	43(H)x69x44	144,00

Ⓝ BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal

Ⓔ BURNERS FOR CANNED HEAT - stainless steel

Ⓕ BRULEURS POUR PATE COMBUSTIBLE - inox

Ⓓ BRENNER FÜR BRENNPASTE - CNS

No.	H cm	Ø cm	EURO
*085.200	7	9,5	2,45

Buffet Line

Spring SWISS DESIGN

CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM
"MADE BY SPRING SWITZERLAND FOR EMGA"



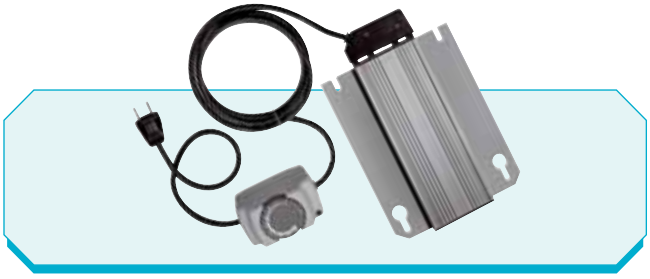
Ⓝ **CHAFING DISH - roestvrijstalen 18/10 - compleet met in de lengte- en breedterichting vastzetbare deksel en roestvrijstalen branders, gastronormbakken tegen meerprijs en geschikt voor het plaatsen van het Spring elektrisch verhittingselement**

Ⓔ CHAFING DISH - stainless steel 18/10 - with lid which can be swung up alongside and traverse and stainless steel burners, gastronorm pans are optional and is already made suitable for placing the Spring heating element

Ⓕ CHAFING DISH - inox 18/10 - avec couvercle ouverture longitudinale et latérale et brûleurs en inox, option: bac gastronorme et également propre pour l'usage corps du chauffe électrique "Spring"

Ⓓ CHAFING DISH - CNS 18/10 - mit Deckel längs und quer aufklappbar und CNS-Brennern, Gastronormbehälter gegen Mehrpreis, ist geeignet für Gebrauch mit dem Spring Elektro-Heizung

EURO	No.	cm
149,00	*046.001	31(H)x65x36



Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING - voor Spring chafing dishes, thermostatisch regelbaar**

Ⓔ ELECTRIC HEATING - for Spring chafing dishes, with thermostat

Ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour Spring chafing dishes, avec thermostat

Ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - für Spring Chafing Dishes, mit Thermostat

EURO	No.	V	W
179,00	*046.002	230	800



Ⓝ **CHAFING DISH - roestvrijstaal 18/10, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement**

Ⓔ CHAFING DISH - stainless steel 18/10 with food pan, hinged glass lid with stabilization, heating element included

Ⓕ CHAFING DISH - inox 18/10, avec bac alimentaire, couvercle verre à charnière de stabilisation, avec corps du chauffe électrique

Ⓓ CHAFING DISH - CNS 18/10, mit Behälter, stabilizierten Glasdeckel, mit Elektro-Heizung

EURO	No.	Type	cm	Lit.	V	W
219,00	*861.130	**rond**/round ronde/rund	25(H)x51x45	6,8	230	360
219,00	*861.132	**vierkant**/square carré/viereckig	24(H)x48x40	5,5	230	360



Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING - los, t.b.v. *861.130 en *861.132**

Ⓔ ELECTRIC HEATING - only, for *861.130 and *861.132

Ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - seul, pour *861.130 et *861.132

Ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - allein, fur *861.130 und *861.132



EURO	No.	V	W
24,00	*861.135	230	360



(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN hittebestendig polypropyleen met roestvrijstalen voedselpan (100 mm), thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

(E) CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - heat resistant waterpan of polypropylene with stainless steel insert (100 mm), with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - en polypropylène résistant à la chaleur avec bac alimentaire inox (100 mm), avec thermostat réglable et interrupteur marche/arrêt illuminée

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - Wasserbehälter aus hitzeständig Polypropylän mit CNS Behälter (100 mm), einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Ausschalter

No.	cm	V	W	EURO
*861.200	28(H)x57x35	230	1000	85,00



(N) CHAFING DISH - rond, met roestvrijstalen voedselpan van 4,6 liter, klapdeksel met stabilisatie en geschikt voor gebruik op inductie kookplaten

(E) CHAFING DISH - round, stainless steel food pan of 4,6 liters, hinged lid with stabilization and suitable for use on induction cookers

(F) CHAFING DISH - rondes, avec bac alimentaire inox de 4,6 litres, couvercle à charnière de stabilisation et utilisable pour l'induction

(D) CHAFING DISH - rund, edelstahlen Behälter von 4,6 Liter, stabilizierten Klappdeckel und geeignet für gebrauch auf Induktion

No.	cm	EURO
	20(H)x∅36	
*861.170	**met glasdeksel**/with glass lid avec couvercle verre/mit Glasdeckel	106,00
*861.172	**met roestvrijstalen deksel**/with stainless steel lid avec couvercle inox/mit Deckel CNS	96,00
*861.175	**voedselpan roestvrijstaal**/food pan stainless steel bac alimentaire inox/Behälter CNS	16,00



*861.160



(N) CHAFING DISH - met roestvrijstalen voedselpan van 9 liter, klapdeksel met stabilisatie en geschikt voor gebruik op inductie kookplaten

(E) CHAFING DISH - stainless steel food pan of 9 liters, hinged lid with stabilization and suitable for use on induction cookers

(F) CHAFING DISH - avec bac alimentaire inox de 9 litres, couvercle à charnière de stabilisation et utilisable pour l'induction

(D) CHAFING DISH - edelstahlen Behälter von 9 Liter, stabilizierten Klappdeckel und geeignet für gebrauch auf Induktion

2/3 GN

No.	cm	EURO
	20(H)x44x38	
*861.160	**met glasdeksel**/with glass lid avec couvercle verre/mit Glasdeckel	129,00
*861.162	**met roestvrijstalen deksel**/with stainless steel lid avec couvercle inox/mit Deckel CNS	96,00
*861.165	**voedselpan roestvrijstaal**/food pan stainless steel bac alimentaire inox/Behälter CNS	12,00

Buffet Line

(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - rond model, de waterbak is vervaardigd uit hoogwaardig hittebestendig polypropyleen, met roestvrijstalen deksel en voedselpan van 7 liter

(E) CHAFING DISH ELECTRIC - round model, heat resistant waterpan of polypropylene, with stainless steel lid and 7 litres foodpan

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - modèle ronde, en polypropylène résistant à la chaleur, avec inox couvercle et bac 7 litres

(D) CHAFING DISH ELEKTRO - rundes Modell, Wasserbehälter aus hitzeständig Polypropylän, mit CNS Deckel und Behälter von 7 Liter



EURO	No.	H cm	Ø cm	V	W
68,00	*861.085	26	40	230	500

(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - rond model, roestvrijstaal 18/10 met glazen deksel, compleet met roestvrijstalen inzet van 3,8 liter

(E) CHAFING DISH ELECTRIC - round model, stainless steel 18/10, with a lid made of glass, complete with stainless steel 18/10 insert of 3,8 liters

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - modèle ronde, inox 18/10 avec couvercle en verre, complet avec inox 18/10 bac de 3,8 litres

(D) CHAFING DISH ELEKTRO - rundes Modell, CNS 18/10, mit Deckel aus Glas, komplett mit CNS Behälter von 3,8 Liter



EURO	No.	H cm	Ø cm	V	W
63,00	*861.080	23	35	230	500

(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, récipiënt en polypropylène, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - mit CNS Gestell, Behälter und Deckel, Wasserbehalter aus Polypropylän, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter



EURO	No.	cm	V	W
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 18/10, with insert, with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - inox 18/10, avec bac, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - CNS 18/10, mit Behälter, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter



EURO	No.	cm	V	W
124,00	*861.120	28(H)x62x36	230	1000











Buffet Line

Ⓝ BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal
Ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox
Ⓓ BUFFET-SERVIER BESTECK - CNS

No.		L cm	EURO
969.702	**sauslepel**/sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	30	5,20
969.704	**schuimspaan**/skimmer ecumoire/Schaumlöffel	37	6,25
969.708	**serveerlepel**/serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	33	4,75
969.709	**serveerlepel geperf.**/serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	33	4,85

Ⓝ BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel 18/10
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox 18/10
Ⓓ BUFFET-SERVIER BESTECK - CNS 18/10

No.		L cm	EURO
767.204	**serveerlepel geperf.**/serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	30	8,75
767.210	**sauslepel**/sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	34	12,40
767.212	**serveerlepel**/serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	35	8,95
767.213	**serveerlepel geperf.**/serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	35	9,30

Ⓝ BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal
Ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox
Ⓓ BUFFET-SERVIER BESTECK - CNS

No.		L cm	EURO
033.561	**serveerlepel**/serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	28	1,95
033.562	**serveerlepel geperf.**/serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	28	1,95
033.563	**serveerlepel**/serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	33	2,30
033.564	**sauslepel**/sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	28	2,30

Ⓝ LEPEL HOUDER - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ CUTLERY REST - stainless steel 18/10
Ⓕ REPOSE CUILLÈRE - inox 18/10
Ⓓ BESTECK-ABLAGE - CNS 18/10

No.	cm	EURO
125.015	5(H)x27x11	7,65

Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel 18/8
Ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - inox 18/8
Ⓓ GASTRONORMBEHÄLTER - CNS 18/8

No.	Type GN	H mm	Lit.	EURO
953.134	1/3	65	2,5	9,25
953.133	1/3	100	4,0	11,25
953.124	1/2	65	4,0	11,50
953.123	1/2	100	6,5	12,65
953.114	1/1	65	9,0	18,20
953.113	1/1	100	14,0	19,75

(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
2,65	*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.
4,25	*046.006	**1**



(N) BRANDPASTA "PYROGEL" - emmer

(E) CANNED HEAT - bucket
(F) GEL COMBUSTIBLE - seau
(D) BRENNPASTE - Eimer

EURO	No.	kg
15,95	*046.004	**4**



(N) DEG CATERFLAME - vloeibare brandstof met lont op basis van diethyleen waardoor geen opslagbeperkingen; milieuvriendelijk, herafsluitbaar en herbruikbaar, brandtijd ca. 6 uur

(E) DEG CATERFLAME - liquid fuel with wick based on diethylene thus no storage constraints; environmentally friendly, reusable and resealable, burns aprox. 6 hours
(F) DEG CATERFLAME - combustible liquide avec mèche fondé sur diéthylène donc pas de contraintes de stockage; écologiques, réutilisables et refermable, brûle env. 6 heures
(D) DEG CATERFLAME - flüssigen Kraftstoff mit Docht auf Basis Diethylenglykol damit keine Speicherung Zwänge; umweltfreundlich, wiederverwendbar und wiederverschließbar, brennt ca. 6 Stunden

EURO	No.	gr	doos/box/boîte/Dose
34,00	*685.224	**235**	**24 stuks**/pcs./Stck.



(N) DEG DIABLO - met gepatenteerde extra grote lont voor maximale en constante hitte

(E) DEG DIABLO - with patented "Double-Wick" design ensures the highest and most consistent heat output
(F) DEG DIABLO - avec la technologie brevetée "Double-Mèche" assure la chaleur plus élevée et cohérente
(D) DEG DIABLO - mit patentierter "Double-Docht" Design, sorgt für die höchsten und im Einklang Wärmeleistung

EURO	No.	gr	doos/box/boîte/Dose
45,00	*685.124	**395**	**24 stuks**/pcs./Stck.



THE BURNING SOLUTION

ETHANOL







(N) BRANDPASTA - CATERFLAME, onderscheidt zich niet alleen door het hoge verhittings-vermogen maar ontwikkelt ook geen roet of stank, brandt onmiddellijk na het aansteken en is daarom bij uitstek geschikt voor chafing dishes, rechauds, warmhoudapparatuur, flambeer- en fonduerechauds, etc.

(E) COOKING FUEL - CATERFLAME, distinguishes itself not only by its high degree of heating capacity but it furthermore develops no soot or smell and starts burning immediately after it is lighted. For all these reasons it is ideally suited for heating chafing dishes, plate and food warmers, flambé and fondue rechauds, etc.

(F) GEL COMBUSTIBLE - CATERFLAME, se distingue pas seulement par sa haute capacité de chauffage mais aussi ne cause pas de la suie ou des odeurs et brûle immédiatement après être allumé. C'est pour cela qu'il s'agît d'un combustible idéal pour chauffer des chafing dishes, des réchauds à flamber et à fondue, des buffets chauffants etc.

(D) BRENNPASTE - CATERFLAME, unterscheidet sich nicht nur durch eine sehr hohe Heizkraft sondern brennt sofort beim Anzünden und ist russ- und geruchlos, somit ein Erzeugnis das bestens geeignet ist für alle Chafing Dishes, Warmhalte-Rechauds, Flambier- und Fonduerechauds usw.

(N) BRANDPASTA KAN - exclusief dispenser

(E) FUEL PASTE CAN - dispenser not included

(F) GEL COMBUSTIBLE BIDON - sans dispenser

(D) BRENNPASTE KESSEL - ohne Dispenser

No.	Lit.	kg	EURO
*685.004	**5**	**4**	12,95

DISPENSER

*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.	18,25
*685.072	**200**	**72 stuks**/pcs./Stck.	54,75

Ⓝ 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

Ⓕ RECHAUD À GAZ - expoxée, allumage piezo-électrique, réglage continu de la flamme, dipositif de sécurité automatique

Ⓓ GAS RECHAUD - epoxiert, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung

EURO	No.	cm	Kw
29,50	*514.001	12(H)x34x28	2



Ⓝ GASRECHAUD ACCESSOIRES

Ⓔ GAS COOKER ACCESSOIRES

Ⓕ RECHAUD À GAZ ACCESSOIRES

Ⓓ GAS RECHAUD ACCESSOIRES

ALL NEW!



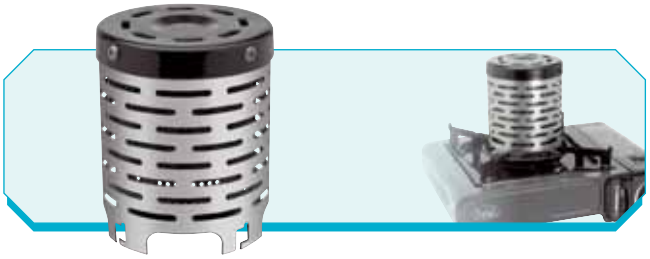
Ⓝ BAK/GRILLPLAAT - met anti-aanbaklaag

Ⓔ GRIDDLE/GRILL PLATE - non-stick coating

Ⓕ PLAQUE GRILLE - anti-adhésif

Ⓓ GRILL-PLATTE - Antihaft-Beschichtigung

EURO	No.	H cm	Ø cm
9,75	*514.012	5	32



Ⓝ TERRASVERWARMER

Ⓔ PATIO HEATER

Ⓕ CHAUFFE DE TERRASSE

Ⓓ PATIO-HEIZUNG

EURO	No.	H cm	Ø cm
12,75	*514.016	15	12

Ⓝ GAS-GRILL - tafelmodel, roestvrijstaal 18/10, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting

Ⓔ GAS GRILL - tabletop, stainless steel 18/10, piezo electric ignition, phaseless flame adjustment, automatic safety mechanism

Ⓕ GRILL À GAZ - modèle de table, inox 18/10, allumage piezo-électrique, réglage continu de la flamme, dipositif de sécurité automatique

Ⓓ GAS-GRILL-GERÄT - Tisch-Modell, CNS 18/10, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung

EURO	No.	cm	Kw
41,50	*514.045	14(H)x38x23	2



Ⓝ GASBUS - universele vulling voor o.a. gasrechauds, koksbrander en gas-grill

Ⓔ GAS CONTAINER - for gas cookers, gas blow lamp and gas-grill

Ⓕ RECIPIENT À GAZ - pour rechaud à gaz, outil torche et grill à gaz

Ⓓ GASDOSE - für Gas-rechaud, Chefs Brenner und Gas-Grill-Gerät

EURO	No.	gr
1,95	*514.002	220
52,00	*514.028	**doos met 28 bussen**/box with 28 containers boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen





Ⓝ KOKSBRANDER - voor het carameliseren, voorzien van piëzo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd

Ⓔ GAS BLOW LAMP/CARAMELIZER - with piezo push-button ignition, delivered without gas container

Ⓕ OUTIL TORCHE MULTI FONCTIONS/CHALUMEAU - carameliseur, avec d'allumage piezo, livré sans recipient à gaz

Ⓓ CHEFS BRENNER - karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

No.	EURO
*514.005	14,95



Ⓝ KOKSBRANDER+GASBUS - in blisterverpakking

Ⓔ GAS BLOW LAMP/CARAMELIZER+GAS CONTAINER - blister packing

Ⓕ OUTIL TORCHE MULTI FONCTIONS/CHALUMEAU+ RECIPIENT À GAZ - emballage blister

Ⓓ CHEFS BRENNER+GASDOSE - Blister-Verpackung

No.	EURO
*514.020	16,95



Ⓝ KOKSBRANDER "DE LUXE" - in blisterverpakking, voor het carameliseren, voorzien van piëzo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd

Ⓔ GAS BLOW LAMP/CARAMELIZER "DE LUXE" - blister packing, with piezo push-button ignition, delivered without gas container

Ⓕ OUTIL TORCHE MULTI FONCTIONS/CHALUMEAU "DE LUXE" - emballage blister, carameliseur, avec d'allumage piezo, livré sans recipient à gaz

Ⓓ CHEFS BRENNER "DE LUXE" - Blister-Verpackung, karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

No.	EURO
*514.006	23,75



Ⓝ GASBRANDER - voor chafing dish/rechaud, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting

Ⓔ GAS BURNER - for chafing dish, piezo electric ignition, phaseless flame adjustment, automatic safety mechanism

Ⓕ BRÛLEUR - pour chafing dish, allumage piezo-électrique, réglage continu de la flamme, dipositif de sécurité automatique

Ⓓ GAS RECHAUD - für Chafing Dish, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung

No.	cm	Kw	EURO
*514.042	8(H)x9x14	0,5	15,50



Ⓝ GASBUS - universele vulling voor o.a. gasrechauds, koksbrander en gasbrander

Ⓔ GAS CONTAINER - for gas cookers, gas blow lamp and gas burner

Ⓕ RECIPIENT À GAZ - pour rechaud à gaz, outil torche et brûleur

Ⓓ GASDOSE - für Gas-Rechaud und Chefs Brenner

No.	gr	EURO
*514.002	220	1,95
*514.028	**doos met 28 bussen**/box with 28 containers boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen	52,00

ALL NEW!

Bright Spark

(N) TERRASVERWARMER - geëpoxeerd, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting

(E) PATIO HEATER - powder coated, piezo electric ignition, phaseless flame adjustment, automatic safety mechanism

(F) CHAUFFE DE TERRASSE - expoxée, allumage piezo-électrique, réglage continu de la flamme, dipositif de sécurité automatique

(D) PATIO-HEIZUNG - epoxiert, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung

EURO	No.	cm	Kw
28,50	*514.040	27(H)x20x28	2



(N) GASBUS - universele vulling voor o.a. gasrechauds, koksbrander en terrasverwarmer

(E) GAS CONTAINER - for gas cookers, gas blow lamp and patio heater

(F) RECIPIENT À GAZ - pour rechaud à gaz, outil torche et chauffe de terrasse

(D) GASDOSE - für Gas-Rechaud, Chefs Brenner und Patio-Heizung

EURO	No.	gr
1,95	*514.002	220
52,00	*514.028	**doos met 28 bussen**/box with 28 containers boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen



(N) KOKSBRANDER "MINI" - in blisterverpakking

(E) GAS BLOW LAMP/CARAMELIZER "MINI" - blister packing

(F) OUTIL TORCHE MULTI FONCTIONS/CHALUMEAU "MINI"- emballage blister

(D) CHEFS BRENNER "MINI" - Blister-Verpackung

EURO	No.
17,50	*514.010



(N) GASAANSTEKER - in blisterverpakking met mini gasbus

(E) GAS LIGHTER - in blister packing with mini gascontainer

(F) ALLUME-GAZ - emballage blister avec mini recipient à gaz

(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER - Blister-Verpackung mit Gasdose

EURO	No.	L cm
6,95	*514.030	34



(N) GASBUS R4 - universele vulling uitsluitend voor gasaansteker en mini koksbrander

(E) GAS CONTAINER R4 - only for gas lighters and min gas blow lamp

(F) RECIPIENT À GAZ R4 - pour allume-gaz et outil torche "mini"

(D) GASDOSE R4 - nur für Flammenzünder und mini Chefs Brenner

EURO	No.	gr
1,75	*514.032	125





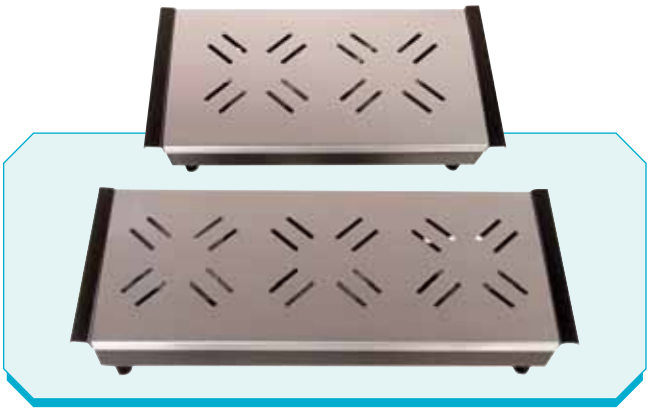
(N) SCHOTELWARMER 2- EN 3-PITS - roestvrijstaal 18/10, met scharnierende aluminium bovenplaat

(E) HOT TRAY WARMER 2 AND 3 BURNERS - stainless steel 18/10, with hinging aluminium cover-plate

(F) RECHAUD AVEC 2 ET 3 BRULEURS - inox 18/10, avec plaque couvercle d'aluminium à charnière

(D) PLATTENWÄRMER MIT 2 ODER 3 BRENNERN CNS 18/10, mit Scharnierplatte aus Aluminium

No.	**waxinelichtjes**/candles godets à bougies/Kerzenbecher	cm	EURO
*140.002	**2**	7(H)x37x17,5	22,00
*140.003	**3**	7(H)x48x17,5	28,50
*140.005	**waxinelichthouders rvs**/stainless steel cup porte godets inox/CNS Becher		0,85



(N) RECHAUD - zwart, bovenplaat aluminium

(E) HOT PLATE UNIT - black, with aluminium top

(F) RECHAUD - noir, plateau aluminium

(D) PLATTENWÄRMER - schwarz, Platte Aluminium

No.	**waxinelichtjes**/candles godets à bougies/Kerzenbecher	cm	EURO
*528.002	**2**	6(H)x34x17	21,50
*528.003	**3**	6(H)x44x17	23,00



(N) GASRECHAUD - roestvrijstaal, tot wel 2 uur brandtijd

(E) GAS COOKER - stainless steel, burns up to 2 hours

(F) RECHAUD À GAZ - inox, temps de combustion jusqu'à 2 heures

(D) GAS RECHAUD - CNS, Brenndauer bis zu 2 Stunden

TYPE LONGFIRE

No.	H cm	∅ cm	kW	EURO
*204.025	11	20	1,3	99,00



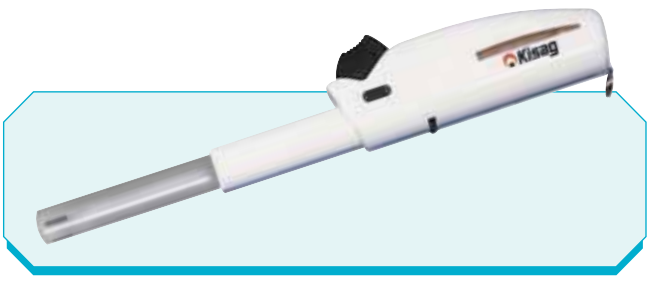
(N) GASBUS - vulling voor Kisag gasbranders, rechauds en aanstekers

(E) GAS CONTAINER - for burners and gas plate-warmers

(F) RECIPIENT À GAZ - pour brûleurs et rechauds chauffe-plat

(D) GASDOSE - für Gas-Brenner und -Plattenwärmer

No.	ml	EURO
*204.050	400	3,95
*204.051	**doos met 12 bussen** box with 12 containers boîte avec 12 récipients Karton mit 12 Blechdosen	46,00



(N) GASAANSTEKER

(E) GAS LIGHTER

(F) ALLUME-GAZ

(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

No.	L cm	EURO
*204.060	24	6,25

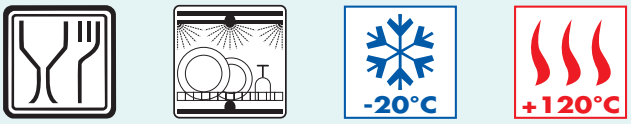
Professionall Melamineware

Ⓝ **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 insesible à cassement.

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



ALL NEW!

Ⓝ RAMEKIN
Ⓔ RAMEKIN
Ⓕ RAMEQUIN
Ⓓ RAMEKIN

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
0,55	*060.001	6,0	3,7	0,04
0,75	*060.002	7,0	3,7	0,05
0,95	*060.003	7,8	4,0	0,08
1,05	*060.004	8,5	4,5	0,11
1,25	*060.005	9,8	4,5	0,14



Ⓝ SCHAALTJE
Ⓔ DISH
Ⓕ COUPELLE
Ⓓ SCHALE

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
0,90	*060.008	6,0	2,5	0,02
1,20	*060.009	7,5	3,5	0,05



Ⓝ KOM - rond, wit
Ⓔ BOWL - round, white
Ⓕ BOL - ronde, blanc
Ⓓ SCHÜSSEL - rund, weiss

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
1,90	*060.010	10	4,5	0,15
2,25	*060.011	12	5,5	0,25
2,70	*060.012	14	6,5	0,50
5,90	*060.013	20	9,2	1,80



Ⓝ KOM - rond, zwart
Ⓔ BOWL - round, black
Ⓕ BOL - ronde, noir
Ⓓ SCHÜSSEL - rund, schwarz

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
1,90	*060.110	10	4,5	0,15
2,25	*060.111	12	5,5	0,25
2,70	*060.112	14	6,5	0,50
5,90	*060.113	20	9,2	1,80



Ⓝ DEKSEL - transparant, met lepeluitsparing, t.b.v. 060.013 en 060.113
Ⓔ COVER - transparent, with hole for ladle, for 060.013 en 060.113
Ⓕ COUVERCLE - transparant, avec trou pour louche, pour 060.013 en 060.113
Ⓓ DECKEL - klarsicht, mit Löffelaussparung, für 060.013 en 060.113

EURO	No.	Ø cm	H cm
6,30	*060.115	20,5	1,3



ALL NEW!



A

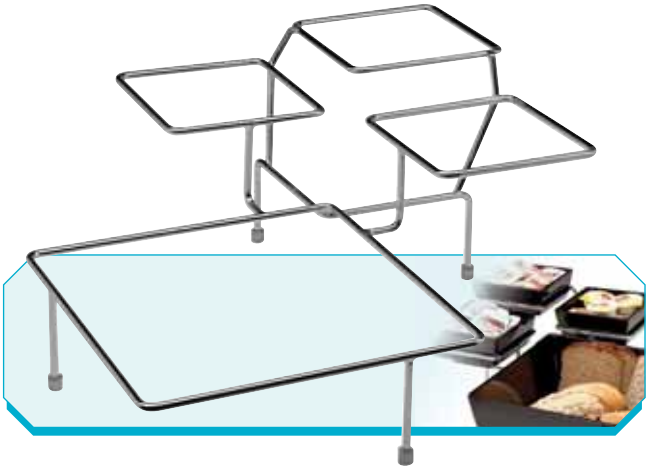


B









Ⓝ **SCHAAL - rond**
Ⓔ DISH - round
Ⓕ PLAT - ronde
Ⓓ SCHALE - rund

TYPE A - WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*060.020	15,0	7,5	0,70	6,75
*060.021	20,5	10,0	2,00	11,75

TYPE A - ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

*060.120	15,0	7,5	0,70	6,75
*060.121	20,5	10,0	2,00	11,75

Ⓝ **SCHAAL - vierkant**
Ⓔ DISH - square
Ⓕ PLAT - carré
Ⓓ SCHALE - viereckig

TYPE B - WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	cm	H cm	Lit.	EURO
*060.023	9,5x 9,5	4,5	0,17	2,20
*060.024	12,5x12,5	6,0	0,25	4,50
*060.025	19,5x19,5	9,5	1,50	10,95
*060.026	25,5x25,5	12,0	4,00	19,85

TYPE B - ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

*060.123	9,5x 9,5	4,5	0,17	2,20
*060.124	12,5x12,5	6,0	0,25	4,50
*060.125	19,5x19,5	9,5	1,50	10,95
*060.126	25,5x25,5	12,0	4,00	19,85

Ⓝ **DEKSEL - transparant, met lepeluitsparing**
Ⓔ COVER - transparent, with hole for ladle
Ⓕ COUVERCLE - transparant, avec trou pour louche
Ⓓ DECKEL - klarsicht, mit Löffelaussparung

No.	cm	H cm	**deksel voor**/lid for couvercle pour/Deckel für	EURO
*060.115	Ø 20,5	1,3	060.021/060.121	6,30
*060.116	19x19	1,3	060.025/060.125	6,30
*060.117	25x25	1,3	060.026/060.126	8,15

Ⓝ **SERVEERSTANDAARD - verchroomd**
Ⓔ SERVINGSTAND - chrome
Ⓕ PRÉSENTOIR - chromé
Ⓓ SERVIERSTANDARD - verchromt

No.	cm	H cm	**voor schaal**/for bowl pour plat/für Schale	EURO
*060.130	55x19	15,5	3x 060.025/060.125	28,95

Ⓝ **SERVEERSTANDAARD - verchroomd**
Ⓔ SERVINGSTAND - chrome
Ⓕ PRÉSENTOIR - chromé
Ⓓ SERVIERSTANDARD - verchromt

No.	cm	H cm	**voor schaal**/for bowl pour plat/für Schale	EURO
*060.135	39x39	17,0	3x 060.024/060.124 + 1x 060.026/060.126	43,50

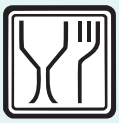
Ⓝ Nieuwe reeks professionele en hoogwaardige melamineproducten. Zeer zware kwaliteit en hoge breukbestendigheid.

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

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

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

Professionall Melamineware











Ⓝ SHOWSCHOTEL
Ⓔ DISPLAY PLATEAU
Ⓕ PLAQUE PRESENTOIRE
Ⓓ AUSSTELLPLATTE

EURO	No.	cm	H cm
21,75	*060.140	36,0x36,0	5
21,75	*060.141	38,5x29,5	5
26,25	*060.142	44,0x34,5	5



Ⓝ KOM
Ⓔ BOWL
Ⓕ BOL
Ⓓ SCHALE

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
3,95	*060.150	14,5	9,0	0,4
8,95	*060.151	21,0	13,0	1,5
11,25	*060.152	24,5	15,0	2,5
17,75	*060.153	30,5	19,5	5,0



Ⓝ SCHAAL
Ⓔ DISH
Ⓕ PLATEAU
Ⓓ PLATTE

EURO	No.	cm	H cm
16,30	*060.160	32,5x32,5	12,0
19,95	*060.161	35,0x35,0	12,5
25,50	*060.162	40,0x40,0	13,5



Ⓝ KOM - binnenzijde wit, 3,3 liter
Ⓔ BOWL - white inside, 3,3 liter
Ⓕ BOL - intérieur blanc, 3,3 litres
Ⓓ SCHÜSSEL - Innenseite weiss, 3,3 Liter

EURO	No.	Ø cm	H cm	
17,25	*060.165	28	12	**rood**/red/rouge/rot
17,25	*060.166	28	12	**groen**/green/vert/grün



ALL NEW!



(N) KOM "TAO" - ovaal
(E) BOWL "TAO" - oval
(F) BOL "TAO" - ovale
(D) SCHALE "TAO" - oval

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	H cm	cm	EURO
*060.201	3,0/ 6,5	10,0x10,5	2,60
*060.202	4,0/ 8,5	12,5x13,5	3,95
*060.203	4,5/10,5	16,0x17,0	5,75

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	H cm	cm	EURO
*060.211	3,0/ 6,5	10,0x10,5	2,60
*060.212	4,0/ 8,5	12,5x13,5	3,95
*060.213	4,5/10,5	16,0x17,0	5,75



(N) SCHAAL "TAO" - vierkant
(E) BOWL "TAO" - square
(F) BOL "TAO" - carré
(D) SCHÜSSEL "TAO" - viereckig

No.	H cm	cm	EURO
*060.205	13,5	33,5x33,5 **wit**/white/blanc/weiss	16,95
*060.215	13,5	33,5x33,5 **zwart**/black/noir/schwarz	16,95



(N) SCHAAL "TAO" - rechthoekig
(E) BOWL "TAO" - rectangular
(F) BOL "TAO" - rectangulaire
(D) SCHÜSSEL "TAO" - rechteckig

No.	H cm	cm	EURO
*060.207	10	17,5x32,5 **wit**/white/blanc/weiss	11,35
*060.217	10	17,5x32,5 **zwart**/black/noir/schwarz	11,35



(N) SCHAAL "TAO" - vierkant
(E) BOWL "TAO" - square
(F) BOL "TAO" - carré
(D) SCHÜSSEL "TAO" - viereckig

No.	H cm	cm	EURO
*060.208	10	30,5x30,5 **wit**/white/blanc/weiss	14,45
*060.218	10	30,5x30,5 **zwart**/black/noir/schwarz	14,45



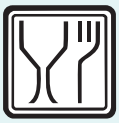
Professionall Melamineware

Ⓝ **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 insesible à cassement.

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







ALL NEW!

Ⓝ SCHAAL - rond
Ⓔ DISH - round
Ⓕ PLATEAU - ronde
Ⓓ PLATTE - rund

EURO	No.	Ø cm	H cm
13,45	*060.035	36	7



Ⓝ KOM - rond
Ⓔ BOWL - round
Ⓕ BOL - ronde
Ⓓ SCHÜSSEL - rund

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
3,50	*060.037	16	9	1,0
8,35	*060.038	26	10	3,0
14,50	*060.039	36	13	4,5



Ⓝ KOM - rond
Ⓔ BOWL - round
Ⓕ BOL - ronde
Ⓓ SCHÜSSEL - rund

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
8,50	*060.030	20	9	1,8
15,95	*060.031	28	13	3,5
21,95	*060.032	38	17	4,5



Ⓝ SCHOTEL
Ⓔ COUNTER TRAY
Ⓕ PLAT D'ETALAGE
Ⓓ AUSLAGEPLATTE

GASTRONORM

EURO	No.	Type GN	H cm
10,95	*060.040	1/2	2,0
13,50	*060.041	1/1	2,0



Ⓝ GASTRONORM SCHAAL - tweevaks
Ⓔ GASTRONORM PAN - 2 compartments
Ⓕ BAC GASTRONORME - 2 compartiments
Ⓓ GASTRONORM SCHALE - 2 Abteile

EURO	No.	Type GN	H cm
34,75	*060.042	1/1	6,5



ALL NEW!


1/1


1/2


2/4


1/3


1/4


1/6

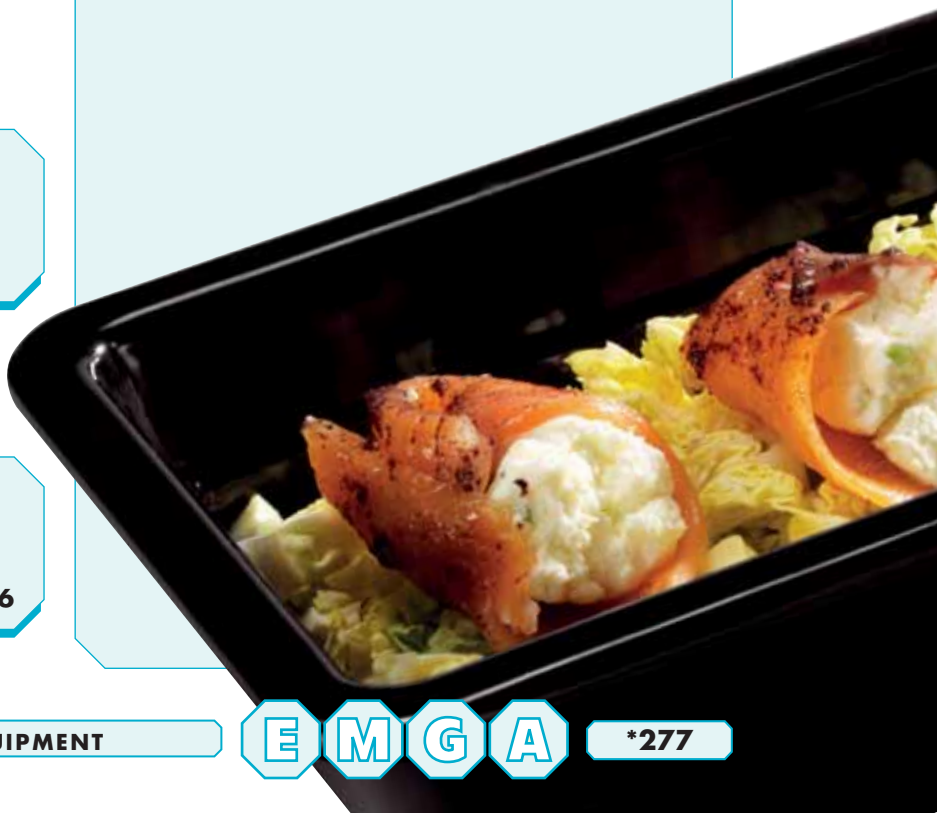
Ⓝ **GASTRONORMBAK**
Ⓔ GASTRONORM PAN
Ⓕ BAC GASTRONORME
Ⓓ GASTRONORM BEHÄLTER

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Type GN	cm	H cm	EURO
*060.311	1/1	53,0x32,5	2,0	12,50
*060.312	1/1	53,0x32,5	4,0	17,50
*060.313	1/1	53,0x32,5	6,5	26,75
*060.321	1/2	32,5x26,5	2,0	6,50
*060.322	1/2	32,5x26,5	4,0	11,95
*060.323	1/2	32,5x26,5	6,5	13,95
*060.326	2/4	53,0x16,2	2,0	13,25
*060.327	2/4	53,0x16,2	6,5	15,95
*060.333	1/3	32,5x17,6	6,5	10,45
*060.343	1/4	26,5x16,2	6,5	9,95
*060.363	1/6	17,6x16,2	6,5	7,25

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	Type GN	cm	H cm	EURO
*060.411	1/1	53,0x32,5	2,0	12,50
*060.412	1/1	53,0x32,5	4,0	17,50
*060.413	1/1	53,0x32,5	6,5	26,75
*060.421	1/2	32,5x26,5	2,0	6,50
*060.422	1/2	32,5x26,5	4,0	11,95
*060.423	1/2	32,5x26,5	6,5	13,95
*060.427	2/4	53,0x16,2	6,5	15,95
*060.433	1/3	32,5x17,6	6,5	10,45
*060.443	1/4	26,5x16,2	6,5	9,95
*060.463	1/6	17,6x16,2	6,5	7,25



BuffetLine

(N) GASTRONORM SCHAAL - porselein
(E) GASTRONORM PAN - porcelain
(F) BAC GASTRONORME - porcelaine
(D) GASTRONORM SCHALE - Porzelan

MODEL 1/3 - 325 x 176 mm

EURO	No.	H cm
12,50	*130.613	6

MODEL 1/2 - 325 x 265 mm

EURO	No.	H cm
16,95	*130.612	6

MODEL 1/1 - 530 x 325 mm

EURO	No.	H cm
37,50	*130.611	6



(N) GASTRONORM SHOWSCHOTEL - porselein
(E) GASTRONORM DISPLAY PLATEAU - porcelain
(F) PLAQUE PRESENTOIRE GASTRONORM - porcelaine
(D) GASTRONORM AUSSTELLPLATTE - Porzelan

MODEL 1/3 - 325 x 176 mm

EURO	No.	H cm
11,50	*130.602	2



MODEL 1/2 - 325 x 265 mm

EURO	No.	H cm
19,50	*130.601	2



MODEL 2/4 - 530 x 162 mm

EURO	No.	H cm
21,50	*130.603	2



MODEL 1/1 - 530 x 325 mm

EURO	No.	H cm
32,45	*130.600	2





Ⓝ **Een complete reeks professionele producten voor presentatie vanuit de keuken direct op tafel. Mede dankzij het actuele design, ontstaat een harmonieus geheel. Een kwaliteitsproduct tegen zeer aantrekkelijke prijzen.**

Ⓔ A complete range of professional porcelain products, very suitable for presentation direct from the kitchen onto the table. The actual and modern design grants a harmonic and special appearance. A quality product against very competitive prices.

Ⓕ Une collection complète : tous les essentiels de la cuisine à la table. Un design très actuel pour une présentation harmonieuse. Un produit en porcelaine culinaire de qualité avec des prix attractifs.

Ⓓ Ein komplette Serie Porzellanprodukte sehr verwendbar für Präsentation direkt aus der Küche auf dem Tisch. Aus der aktueller und moderner Entwurf entsteht ein harmonisches und spezielles Aussehen. Ein Qualitätsprodukt gegen sehr konkurrenzfähige Preise.



REVOL
FRANCE

LA PORCELAINE CULINAIRE

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

EMGA *279

Ⓝ EIERDOPJE - porselein
Ⓔ EGG CUP - porcelain
Ⓕ COQUETIER - porcelaine
Ⓓ EIERBECHER - Porzellan

EURO	No.	H cm
4,75	735.310	6



Ⓝ EIERDOPJE - 6 stuks per set, porselein
Ⓔ EGG CUP - 6 pieces, porcelain
Ⓕ COQUETIER - 6 pièces, porcelaine
Ⓓ EIERBECHER - 6 Stück, Porzellan

EURO	No.	Ø cm
6,00	*931.017	11



Ⓝ MELKKAN
Ⓔ MILK JUG
Ⓕ POT À LAIT
Ⓓ MILCHKANNE

EURO	No.	cl
6,95	*735.321	15
8,25	*735.322	25



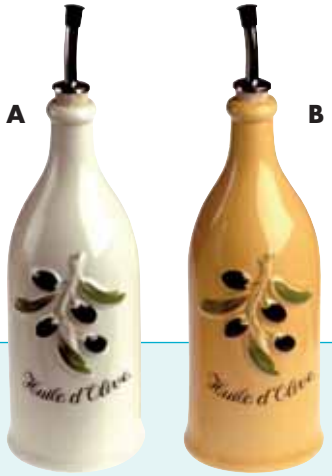
Ⓝ AZIJNFLES
Ⓔ VINEGAR BOTTLE
Ⓕ BOUTEILLE VINAIGRE
Ⓓ ESSIGFLASCHE

EURO	No.	cl	Ø cm	H cm
15,95	735.350	25	7	23



Ⓝ OLIEFLES
Ⓔ OLIVE-OIL BOTTLE
Ⓕ BOUTEILLE HUILE D'OLIVE
Ⓓ ÖL-FLASCHE

EURO	No.	cl	Ø cm	H cm	Type
15,95	735.355	25	7	23	**A**
17,95	735.356	25	7	23	**B**





(N) BORD
(E) PLATE
(F) ASSIETTE
(D) TELLER

No.	Ø cm	EURO
*735.001	17	3,45
*735.002	19	3,60
*735.003	21	4,25
*735.004	26	4,95
*735.005	30	12,70
diep/deep/profonde/tief		
*735.010	23	5,35
*735.011	30	14,30



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

No.	Ø cm	EURO
*735.045	31	15,30



(N) SOEPKOM EN SCHOTEL
(E) SOUP CUP AND SAUCER
(F) SOUPIÈRE ET SOUSTASSE
(D) SUPPENTASSE UND UNTERTASSE

No.	cl		Ø cm	EURO
*735.015	30		10,4	7,25
*735.016		**schotel**/saucer soustasse/Untertasse	15,5	3,80



(N) MELKBEKER
(E) MUG
(F) MOQUE
(D) MILCHBECHER

No.	cl	EURO
*735.028	28	3,95

(N) SOEPKOM "LEEUWENKOP"
(E) SOUP BOWL "LIONS HEAD"
(F) SOUPIÈRE "TÊTES DE LION"
(D) SUPPENTASSE "LÖWENKOPF"

EURO	No.	cl	Ø cm
1,95	*931.005	40	11



(N) SOEPKOM "LEEUWENKOP"
(E) SOUP BOWL "LIONS HEAD"
(F) SOUPIÈRE "TÊTES DE LION"
(D) SUPPENTASSE "LÖWENKOPF"

EURO	No.	cl	Ø cm
6,95	*735.815	45	11



(N) SOEPKOM
(E) SOUP BOWL
(F) SOUPIÈRE
(D) SUPPENTASSE

EURO	No.	cl	Ø cm
3,95	*735.945	45	13



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

EURO	No.	**gaten**/places/Löcher	Ø cm
8,25	735.410	**6**	16



(N) SLAKKENSCHAAL - met grepen
(E) SNAIL DISH - with handles
(F) POELON À ESCARGOTS - avec anses
(D) SCHNECKENPFANNE - mit Griffen

EURO	No.	**gaten**/places/Löcher	Ø cm
11,25	735.780	**6**	13
13,95	735.785	**12**	16





(N) EIERSCHAAL - rond
(E) EGG DISH - round
(F) PLAT À OREILLES - rond
(D) EIERPLATTE - rund

No.	Ø cm	EURO
*735.060	13	5,95
*735.061	15	6,65
*735.062	18	7,70
*735.063	21	12,90



(N) GRATINEERSCHAAL - ovaal
(E) GRATIN DISH - oval
(F) PLAT À GRATINER - ovale
(D) GRATINIERPLATTE - oval

No.	cm	EURO
*735.070	16x 9	6,50
*735.071	20x10	9,30
*735.072	23x14	10,40
*735.073	29x17	12,90



(N) SCHAAL - vierkant
(E) DISH - square
(F) RAVIER - carrée
(D) SCHALE - viereckig

No.	cm	EURO
*735.482	3(H)x12x12	8,20



(N) SCHELP
(E) SHELL
(F) COQUILLE
(D) MUSCHEL

No.	Ø cm	EURO
*735.440	13	6,70
*735.441	15	7,40



(N) GRATINEERSCHAAL - rechthoekig
(E) GRATIN DISH - rectancular
(F) PLAT À GRATIN - rectangulaire
(D) GRATINIERPLATTE - rechteckig

No.	cm	EURO
*735.730	4,5(H)x16,0x10,5	10,60
*735.731	5,0(H)x19,0x12,5	13,20

Ⓝ SCHAAL - vierkant
Ⓔ DISH - square
Ⓕ RAVIER - carrée
Ⓓ SCHALE - viereckig

EURO	No.	cm
9,95	*735.487	5,7(H)x13x13
12,10	*735.488	7,0(H)x16x16



Ⓝ GROENTENSCHAAL
Ⓔ VEGETABLE BOWL
Ⓕ COMPOTIER
Ⓓ GEMÜSE SCHALE

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,90	*735.988	6,5	3,0
2,55	*735.989	9,0	4,0
3,35	*735.990	11,0	3,5
3,95	*735.991	13,0	4,0
10,95	*735.992	16,5	7,0
14,25	*735.993	19,5	8,0



Ⓝ GROENTENSCHAAL
Ⓔ VEGETABLE BOWL
Ⓕ COMPOTIER
Ⓓ GEMÜSE SCHALE

EURO	No.	Ø cm	H cm
7,10	875.016	14	5



NEW!

Ⓝ PRESENTATIE/SERVEERPLATEAU - porselein
Ⓔ PRESENTATION/SERVING TRAY - porcelain
Ⓕ PLATEAU À PRESENTATION/SERVIR - porcelaine
Ⓓ PRÄSENTIER/SERVIERPLATTE - Porzellan

EURO	No.	cm
3,25	875.040	14,5x22,5
5,50	875.042	19,0x26,5







BASALT COLLECTION













Ⓝ **plateaus uit porselein met leisteen-look**
Ⓔ porcelain platters with slate-look
Ⓕ plateaux en porcelain qui imite l'ardoise naturelle
Ⓓ Platten aus Porzellan in Schiefer-Optik

PLATEAU/TRAY/PLATEAU/PLATTE

No.	cm	EURO
*735.540	0,7(H)x20x10	6,50
*735.542	0,7(H)x30x11	9,50
*735.541	0,7(H)x25x12	8,60
*735.543	0,7(H)x30x16	10,60
*735.544	0,7(H)x30x20	15,40
*735.550	0,7(H)x40x30	29,70

STEAKBORD/STEAK PLATE
ASSIETE À STEAK/STEAKPLATTE

No.	cm	EURO
*735.555	1,0(H)x33x24	19,75

BORD VIERKANT/SQUARE PLATE
ASSIETE CARRÉ/KARREE PLATTE

No.	cm	EURO
*735.560	0,7(H)x20x20	11,65
*735.561	0,7(H)x25x25	15,90

STEAKBORD/STEAK PLATE
ASSIETE À STEAK/STEAKPLATTE

No.	cm	EURO
*735.572	1,5(H)x33x22	17,95

PLATEAU/TRAY
PLATEAU/PLATTE

No.	cm	EURO
*735.571	2,0(H)x33x20	18,25

La Collection "LES EMPILABLES"

De "stapelbare" collectie
The "stackable" range
Die "stabelbare" Kollektion

REVOL FRANCE

(N) SCHAALTJE
(E) DISH
(F) COUPELLE
(D) SCHALE

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,95	735.516	7,5	2,5



(N) RAMEKIN
(E) RAMEKIN
(F) RAMEQUIN
(D) RAMEKIN

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,15	735.517	9,5	4,5



(N) SALADESCHAAL - rond
(E) SALAD BOWL - round
(F) SALADIER - ronde
(D) SALATSCHALE - rund

EURO	No.	Ø cm	H cm
6,50	*735.601	13,2	5,6



(N) DEKSCHAAL
(E) VEGETABLE DISH
(F) LÉGUMIER
(D) GEMÜSESCHÜSSEL

EURO	No.	Ø cm	H cm
8,70	*735.605	16,0	5,0
10,80	*735.606	19,0	6,0







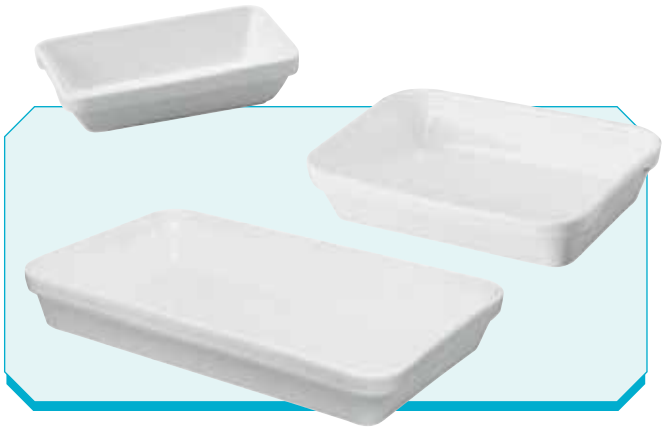
(N) GRATINEERSCHAAL - ovaal
(E) GRATIN DISH - oval
(F) PLAT À GRATINER - ovale
(D) GRATINIERPLATTE - oval

No.	cm	EURO
*735.611	3,5(H)x19,0x11,5	6,50
*735.612	4,2(H)x26,0x17,7	11,65
*735.613	5,0(H)x32,5x23,8	18,30



(N) SCHAAL - vierkant
(E) DISH - square
(F) RAVIER - carré
(D) PLATTE - viereckig

No.	cm	EURO
*735.620	3,6(H)x11,3x11,3	4,20



(N) GRATINEERSCHAAL - rechthoekig
(E) GRATIN DISH - rectangular
(F) PLAT À GRATINER - rectangulaire
(D) GRATINIERPLATTE - rechteckig

No.	cm	EURO
*735.630	3,6(H)x14,9x 9,4	4,55
*735.631	3,5(H)x19,0x13,0	7,10
*735.632	4,5(H)x28,0x17,0	14,35
*735.633	5,0(H)x32,8x19,8	17,85



(N) OVENSCHAAL - rechthoekig
(E) OVEN DISH - rectangular
(F) PLAT À FOUR - rectangulaire
(D) ROSTBRATENPLATTE - rechteckig

No.	cm	EURO
*735.120	5,0(H)x21,5x16,0	14,40
*735.121	5,0(H)x27,0x21,0	21,00
*735.122	5,0(H)x34,0x24,0	28,50

(N) MINIATUREN
(E) MINIATURE DISHES
(F) MINIATURES
(D) MINIATUREN



SCHAALTJE ROND/ROUND DISH
COUPELLE RONDE/SCHALE RUND

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,70	735.281	6	2,5



SCHAALTJE OVAAL/OVAL DISH
COUPELLE OVALE/SCHALE OVAL

EURO	No.	cm	H cm
3,70	735.282	10x5	2,5



SOUFLEVORM/SOUFLEVORM
SOUFLEVORM/SOUFLEVORM

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,70	735.272	6	2,5



(N) SCHAALTJE - vierkant
(E) DISH - square
(F) COUPELLE - carré
(D) PLATTE - viereckig

AMUSE/PARTY

EURO	No.	cm	H cm
5,85	735.702	7x7	3,5
5,65	735.703	7x7	2,3







MINIATURES



Ⓝ **BOTERPOTJE**
Ⓔ BUTTER POT
Ⓕ BEURRIER
Ⓓ BUTTERTÖPFCHEN

No.	Ø cm	H cm	EURO
735.150	6	3	3,40



Ⓝ **SCHAALTJE**
Ⓔ DISH
Ⓕ COUPELLE
Ⓓ PLATTE

No.	Ø cm	H cm	EURO
735.516	7	2,5	2,95



Ⓝ **RAMEKIN**
Ⓔ RAMEKIN
Ⓕ RAMEQUIN
Ⓓ RAMEKIN

No.	Ø cm	H cm	EURO
735.517	10	4,5	3,15

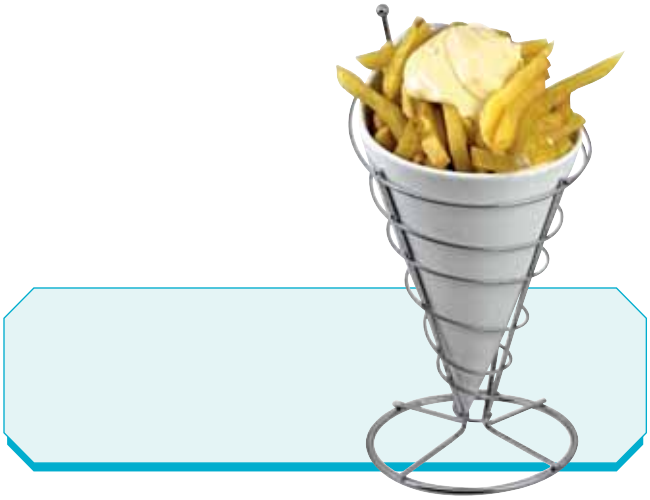


Ⓝ **AMUSE LEPEL - porselein**
Ⓔ PARTY SPOON - porcelain
Ⓕ CUILLÈRE AMUSE BOUCHE - porcelaine
Ⓓ PARTYLÖFFEL - Porzelan

No.	L cm	EURO
735.285	11	3,60

(N) PATAT-FRITESZAK/SCHAAL - porselein op verchroomde standaard
(E) FRENCH FRY BAG/DISH - porcelain with chrome stand
(F) SAC/COUPE DE POMMES FRITES - porcelaine avec support chromé
(D) POMMES-FRITESBEUTEL/SCHALE - Porzellan mit verchromten Halter

EURO	No.	H cm	**boven**/upper/supérieur/oben Ø cm
6,95	875.075	23	12
3,35	875.175	**standaard los**/holder only support seul/Behälter allein	



(N) PATAT-FRITESZAK/SCHAAL - porselein, wit, met een drievaks onderbord
(E) FRENCH FRIES DISH - porcelain, white, with 3 compartments under plate
(F) CORNET À FRITES - porcelaine, blanc, avec assiete 3 compartiments
(D) POMMES-FRITES SCHALE - Porzellan, weiss und Teller mit 3 Fächer

EURO	No.	cm	**bord**/plate/assiete/Teller Ø cm
7,90	875.070	16(H)x10x11	17



(N) PATAT-FRITESZAK/SCHAAL - porselein op verchroomde standaard met houder voor sausbakje (meegeleverd)
(E) FRENCH FRY BAG/DISH - porcelain, chrome stand with holder for sauce cup (included)
(F) CORNET À FRITES - porcelaine, support chromé avec support pour ravier de sauce (inclus)
(D) POMMES-FRITESBEUTEL/SCHALE - Porzellan, mit verchromten Halter mit Saucenschalebehälter (enthalten)

EURO	No.	H cm	Ø cm	**bakje**/cup/ravier/Becher cm
9,45	875.072	23	12	3(H)xØ 7



(N) PATAT-FRITESZAK/SCHAAL OP VOET - porselein
(E) FRENCH FRY BAG/DISH - porcelain
(F) CORNET À FRITES - porcelaine
(D) POMMES-FRITESBEUTEL/SCHALE - Porzellan

EURO	No.	H cm	Ø cm
7,25	875.077	20	12



(N) GROENTE/DEKSCHAAL - porselein
(E) VEGETABLE DISH - porcelain
(F) LEGUMIER - porcelaine
(D) GEMUSSESCHUSSEL - Porzellan

TAKE AWAY

EURO	No.	cm
4,95	875.082	12,4(H)x14x14,0
7,50	875.085	12,4(H)x20x17,5





(N) RAMEKIN
(E) RAMEKIN
(F) RAMEQUIN
(D) RAMEKIN

No.	Ø cm	H cm	EURO
*735.190	7	3,5	2,35
*735.191	8	4,0	2,95
*735.192	9	4,0	3,10
*735.193	11	5,0	3,85

(N) RAMEKIN
(E) RAMEKIN
(F) RAMEQUIN
(D) RAMEKIN

No.	Ø cm	H cm	EURO
875.011	10	5	4,45

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

No.	Ø cm	H cm	EURO
*385.107	7	4	0,80
*385.109	9	4	1,00
*385.112	12	5	1,40



(N) BOTERPOTJE - "Leeuwenkop"
(E) BUTTER POT - "Lions Head"
(F) BEURRIER - "Têtes de Lion"
(D) BUTTERTÖPFCHEN - "Löwenkopf"

No.	Ø cm	H cm	EURO
931.010	6,5	5,5	1,10



(N) BOTERPOTJE MET CLOCHE - geheel porselein
(E) BUTTER POT WITH CLOCHE - all porcelain
(F) BEURRIER AVEC CLOCHE - entièrement porcelaine
(D) BUTTERTÖPFCHEN MIT CLOCHE - vollständig Porzellan

No.	Ø cm	H cm	EURO
931.002	9	8	2,20

Ⓝ **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

Ⓕ VERRES EN POLYCARBONATE: incassable, donc idéal pour les événements (à l'intérieur et à l'extérieur), idéal pour toutes les circonstances où la sécurité est un must, ecologique et recyclable

Ⓓ POLYCARBONAT GLÄSER: bruchfest, also Ideal für Veranstaltungen (innen und außen), Für alle Bereiche in denen Sicherheit wichtig ist, Umweltfreundlich und recyclebar

roltex
Polycarbonaat

WIJN/WINE/VIN/WEIN

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm		Type
2,60	*230.001	14,9	18	6,7	**A**	Top
2,70	*230.002	16,8	25	7,7	**A**	Top
2,60	*230.003*	10,5	22	7,5	**B**	Privilege

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

CHAMPAGNE

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm	Type
2,30	*230.005	17,2	14	5,8	Top

COCKTAIL/SORBET

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm		Type
2,70	*230.007	17,5	21	11,9	**A**	Top
2,70	*230.008	17	30	7,9	**B**	Top

LONGDRINK

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm	Type
1,80	*230.010	14,8	20	5,3	Top
2,60	*230.011	14,9	30	6,0	Top

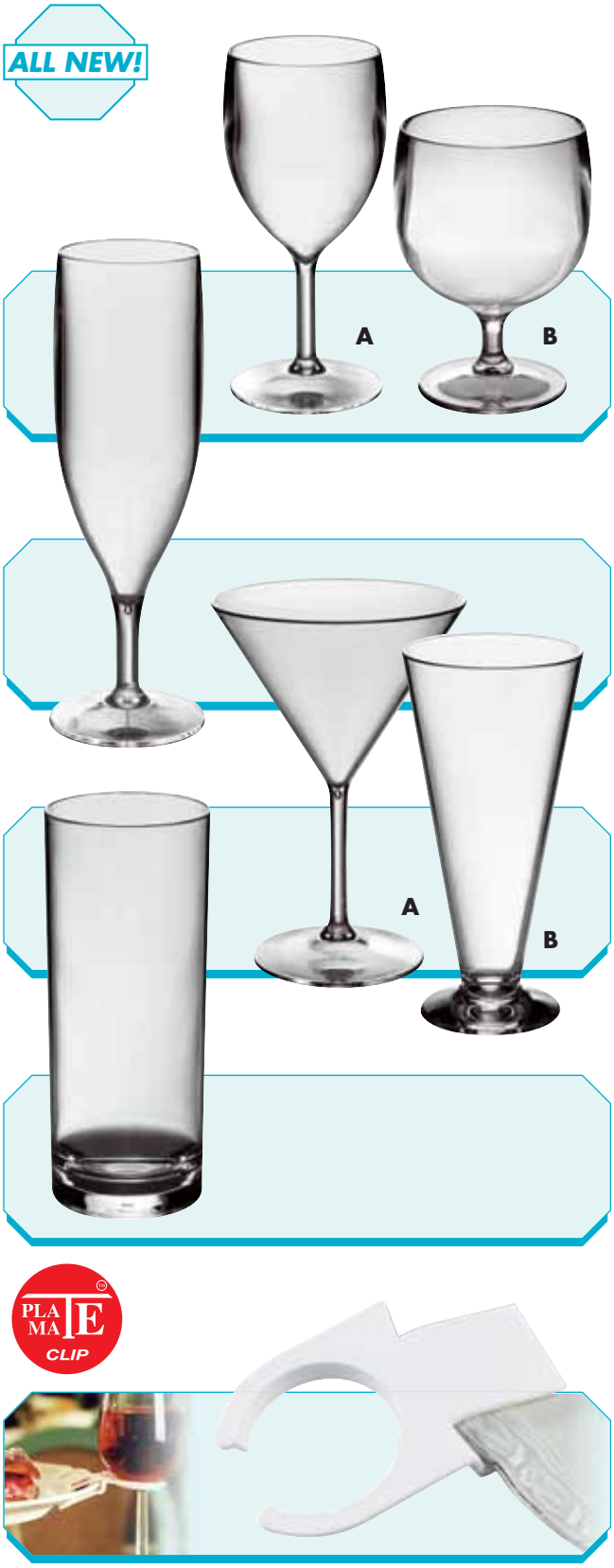
Ⓝ **PLATE MATE CLIP - vanaf 1000 stuks mogelijkheid voor reclame boodschap en/of logo**

Ⓔ PLATE MATE CLIP - from 1,000 pcs. possibility of publicity text and/or logo

Ⓕ PLATE MATE CLIP - a partir de 1.000 pcs possibilité d'un texte publicitaire et/ou logo

Ⓓ PLATE MATE KLAMMER - ab 1.000 Stück Werbetext und/oder Logo möglich

EURO	No.
0,30	*556.100



ALL NEW!



roltex
Polycarbonaat

BORREL GLAS/SHOT GLASS
VERRE À LIQUEUR/SHOT-GLAS

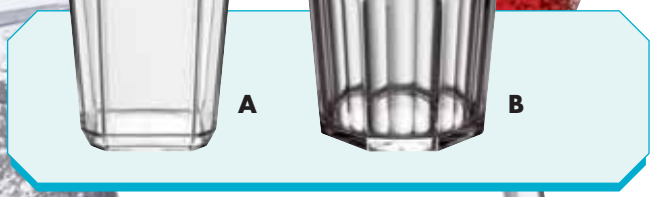
No.	H cm	cl	Ø cm		Type	EURO
*230.013	6,3	3,0	3,8		Top	0,70
*230.014	7,9	20	7,4		Top	2,15



BIERGLAS/BEER GLASS/VERRE À BIÈRE/BIERGLAS

No.	H cm	cl	Ø cm		Type	EURO
230.020	13,2	25	5,6	**A**	Fluitje	1,80
*230.021	22,8	50	7,4	**B**	International	3,95
230.022	11,8	28	7,0	**C**	Stapelglas	0,80

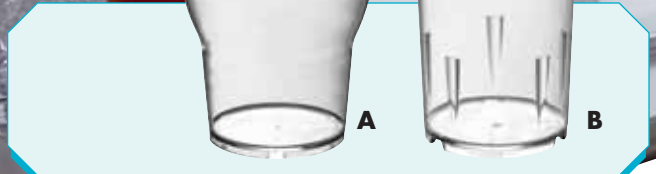
* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar



WATERGLAS/WATER GLASS
VERRE SOLUBLE/WASSERGLAS

No.	H cm	cl	Ø cm		Type	EURO
230.025	12,3	30	8,0	**A**	Top	1,60
230.026	12,2	43	8,5	**B**	Privilege	2,35

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



UNIVERSEEL GLAS/UNIVERSAL GLASS
VERRE UNIVERSEL/UNIVERSAL GLAS

No.	H cm	cl	Ø cm		Type	EURO
230.028	9,0	20	7,3	**A**	Smart	0,90
230.029	14,4	30	7,5	**B**	Smart	1,15

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

ALL NEW!

roltex®

Ⓝ **DIENBLAD - melamine laminaat en voorzien van een motief, bevat geen hout, sigaret- en krasbestendig, droog stapelen**

Ⓔ SERVING TRAY - laminated melamine with pattern, does not contain wood, cigarette burns and scratch resistant, dry stacking

Ⓕ PLATEAU - stratifié mélaminé avec dessin, ne contient pas du bois, résiste au brûlures de cigarettes et aux rayures, sécher avant empiler

Ⓓ SERVIERTABLETT - Schichtstoff Melamine-beschichtung mit einem Design, ohne Holz, unempfindlich gegen Zigarettenglut und kratzfest, trocken stapeln





GASTRONORM 53,0 x 32,5 cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
11,95	*518.400	**chili**
11,95	*518.401	**pepper**
11,95	*518.402	**granito**
11,95	*518.403	**antraciet geruit**



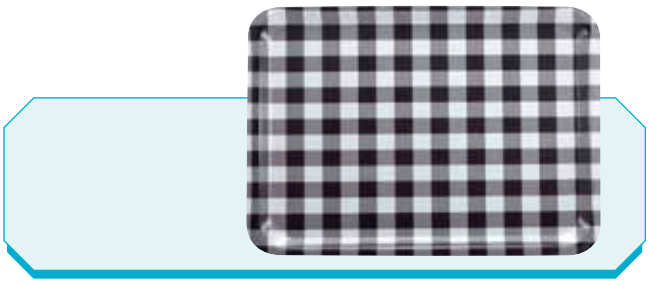
SELF 46,0 x 36,0 cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
10,95	*518.404	**chili**
10,95	*518.405	**pepper**
10,95	*518.406	**granito**
10,95	*518.407	**antraciet geruit**



CASINO 43,0 x 33,0 cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
9,95	*518.408	**chili**
9,95	*518.409	**pepper**
9,95	*518.410	**granito**
9,95	*518.411	**antraciet geruit**



FAST FOOD 37,5 x 26,5 cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
6,95	*518.412	**chili**
6,95	*518.413	**pepper**
6,95	*518.414	**granito**
6,95	*518.415	**antraciet geruit**

roltex®

NEW!



(N) DIENBLAD - melamine laminaat, bevat geen hout, sigaret- en krasbestendig, droog stapelen

(E) SERVING TRAY - laminated melamine, does not contain wood, cigarette burns and scratch resistant, dry stacking

(F) PLATEAU - stratifié mélaminé, ne contient pas du bois, résiste au brûlures de cigarettes et aux rayures, sécher avant empiler

(D) SERVIERTABLETT - Schichtstoff Melamine-beschichtung, ohne Holz, unempfindlich gegen Zigarettenglut und kratzfest, trocken stapeln

magenta

No.	Type	cm	EURO
*518.420	Gastronorm	53,0x32,5	10,45
*518.421	Casino	43,0x33,0	8,95
*518.422	Fast Food	37,5x26,5	6,25

blue

No.	Type	cm	EURO
*518.425	Gastronorm	53,0x32,5	10,45
*518.426	Casino	43,0x33,0	8,95
*518.427	Fast Food	37,5x26,5	6,25



(N) DIENBLAD - melamine laminaat, bevat geen hout, sigaret- en krasbestendig, droog stapelen

(E) SERVING TRAY - laminated melamine, does not contain wood, cigarette burns and scratch resistant, dry stacking

(F) PLATEAU - stratifié mélaminé, ne contient pas du bois, résiste au brûlures de cigarettes et aux rayures, sécher avant empiler

(D) SERVIERTABLETT - Schichtstoff Melamine-beschichtung, ohne Holz, unempfindlich gegen Zigarettenglut und kratzfest, trocken stapeln

No.	Type	cm	EURO
*518.008	Hotel	60,0x40,0	14,85
*518.001	Euronorm	53,0x37,0	8,45
*518.002	Gastronorm	53,0x32,5	7,90
*518.003	Casino	43,0x33,0	6,90
*518.004	Standard	47,0x36,0	7,20
*518.005	Fast Food	37,5x26,5	4,65
*518.006	Mini	27,0x18,0	2,80
*518.007	Self	46,0x36,0	7,20

anti-slip/non-slip surface/surface antidérapante/Rutschfest

No.	Type	cm	EURO
*518.108	Hotel	60,0x40,0	18,80
*518.101	Euronorm	53,0x37,0	12,95
*518.102	Gastronorm	53,0x32,5	11,95
*518.103	Casino	43,0x33,0	9,95
*518.104	Standard	47,0x36,0	10,75
*518.105	Fast Food	37,5x26,5	7,45
*518.107	Self	46,0x36,0	10,75



(N) ovaal

(E) oval

(F) ovale

(D) oval

No.	Type	cm	EURO
*518.010	Dessertnorm	28,0x20,0	3,40

roltex®

Ⓝ EARTH TRAY - dienblad uit gerecyclede materialen en volledig CO2-neutraal met dezelfde voordelen als een dienblad van melamine: stevig, krasbestendig en 'food friendly'

Ⓔ EARTH TRAY - tray from recycled materials and completely CO2-neutral with the same advantages as melamine tray: sturdy, scratch resistant and "food friendly"

Ⓕ EARTH TRAY - composé de matériaux recyclés et est totalement neutre en CO2, avec les mêmes avantages qu'un plateau en mélaminé: robuste, résiste aux rayures, parfaitement adapté au contact alimentaire

Ⓓ EARTH TRAY - Tablett aus Recyclingmaterialien und vollkommen CO2-neutral, bietet deshalb dieselben Vorteile wie ein Melamintablett: robust, kratzfest und hervorragend im Kontakt mit Lebensmitteln



EURO	No.	Type	cm
14,30	*518.063	Gastronorm	53,0x32,5

Ⓝ DIENBLADEN POLYESTER GLASVEZEL VERSTERKT zeer sterk, vorm- en schokvast en vaatwasmachinebestendig

Ⓔ SERVING TRAYS POLYESTER FIBRE GLASS REINFORCED - tough, shock-proof and dishwasher-safe

Ⓕ PLATEAUX EN POLYESTER ARMÉ FIBRE DE VERRE - indéformable, prévenant la casse ou l'abrasion et garantie lave-vaiselle professionnels

Ⓓ TABLETTS AUS GLASFASERPOLYESTER - stark, stossfest und geschirrspülmachinenbeständig



design alu

EURO	No.	Type	cm
14,60	*518.142	Gastronorm	53,0x32,5
8,95	*518.143	1/2 Gastronorm	26,5x32,5
16,45	*518.144	Trapezium GN	50,0x32,5



granulito

EURO	No.	Type	cm
14,60	*518.162	Gastronorm	53,0x32,5
8,95	*518.163	1/2 Gastronorm	26,5x32,5
16,45	*518.164	Trapezium GN	50,0x32,5



Design Grijs/speckled grey/gris mouchet/Grau meliert

EURO	No.	Type	cm
14,60	*518.132	Gastronorm	53,0x32,5
8,95	*518.133	1/2 Gastronorm	26,5x32,5
16,45	*518.135	Trapezium GN	50,0x32,5

CaterChef®

glasfiber



Ⓝ BIERDIENBLAD GLASFIBER - anti-slip, ook wanneer het blad nat is

Ⓔ BEER SERVING TRAY FIBRE GLASS - non-slip, even when the tray is wet

Ⓕ PLATEAU POUR VERRES À BIERE ARMÉE FIBRE - anti-dérapant, aussi quand le plateau est mouillé

Ⓓ BIERGLASTRÄGER GLASFIBER- rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist

No.	Ø cm	EURO
*430.036	36	4,95
*430.040	40	6,45



Ⓝ BIERDIENBLAD - anti-slip, ook wanneer het blad nat is

Ⓔ BEER SERVING TRAY - non-slip, even when the tray is wet

Ⓕ PLATEAU POUR VERRES À BIERE - anti-dérapant, aussi quand le plateau est mouillé

Ⓓ BIERGLASTRÄGER - rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist

No.	Ø cm	EURO
*530.136	36	12,25
*530.140	40	13,75



Ⓝ BIERDIENBLAD - voorzien van een anti-slip laag

Ⓔ BEER SERVING TRAY - with non-slip surface

Ⓕ PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - anti-dérapant

Ⓓ BIERGLASTRÄGER - rutschfest

No.	H cm	Ø cm	EURO
*715.133	3	33	6,95
*715.136	3	36	9,95

NEW!

roltex®



Ⓝ BIERDIENBLAD - geurloze zwarte antisliplaag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek, glasvezel versterkt

Ⓔ BEER SERVING TRAY - Odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene, fibreglass reinforced

Ⓕ PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, fibre de verre armée, solide plus antichoc

Ⓓ BIERGLASTRÄGER - Farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, Robustes, hoch schlagfestes Duroplast, Glasfaserverstärkt

No.	Ø cm	EURO
*518.810	36	11,75

roltex®

Ⓝ DIENBLAD - polypropyleen
Ⓔ SERVING TRAY - polypropylene
Ⓕ PLATEAU - polypropylène
Ⓓ SERVIERTABLETT - Polypropylen



34,5x26,5 cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
1,85	*518.020	**bruin**/brown/brun/braun
1,85	*518.021	**grijs**/gray/gris/grau
1,85	*518.022	**rood**/red/rouge/rot
1,85	*518.023	**ivoor**/ivory/ivoire/Elfenbein
1,85	*518.024	**blauw**/blue/bleu/blau
1,85	*518.026	**zwart**/black/noir/schwarz

45,5x35,5 cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
3,95	*518.150	**bruin**/brown/brun/braun
3,95	*518.151	**grijs**/gray/gris/grau
3,95	*518.152	**rood**/red/rouge/rot
3,95	*518.153	**ivoor**/ivory/ivoire/Elfenbein
3,95	*518.154	**blauw**/blue/bleu/blau
3,95	*518.155	**zwart**/black/noir/schwarz



Ⓝ DIENBLAD - ABS kunststof met grepen, vaatwasmachinebestendig
Ⓔ SERVING TRAY - ABS plastic with handles, dishwasher safe
Ⓕ PLATEAU - ABS plastique avec poignes, passé au lave vaisselle
Ⓓ SERVIERTABLETT - ABS Kunststoff mit Griffen, Spülmaschine fest

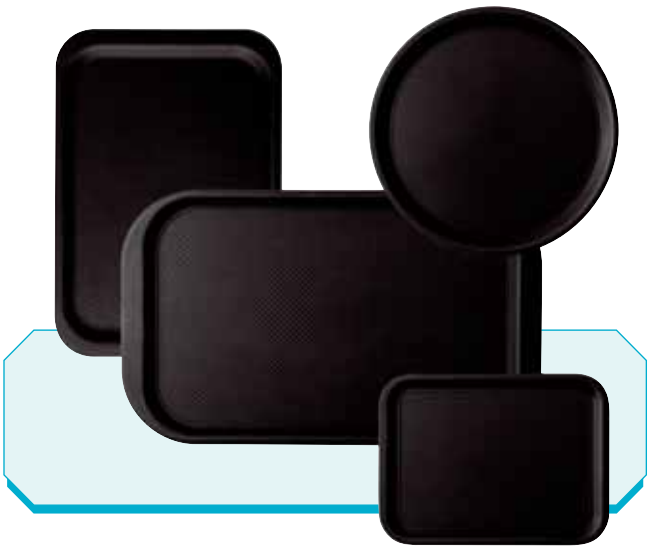


43,5x30,5 cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
4,15	*518.025	**ecru gespikkeld**/speckled/mouchet/meliert
4,15	*518.125	**blauw**/bleu/blue/blau



Ⓝ 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
11,50	*518.812	Ø 31
14,20	*518.813	Ø 38
12,45	*518.814	35x26
14,95	*518.815	42x30
18,65	*518.816	49x34
29,35	*518.817	63x39



Ⓝ DIENBLAD GLASVEZEL VERSTERKT schokvast en vaatwasmachinebestendig, kleur wit, gespikkelt motief

Ⓔ SERVING TRAY, PLASTIC, FIBRE GLASS REINFORCED shock-proof and dishwasher-safe, color white, speckled dessin

Ⓕ PLATEAU EN RESINE SYNTHETIQUE, ARMÉE FIBRE DE VERRE - extra-forte, anti choc et lavage garanti en lave-vaiselle, couleur blanc, avec motif mouchetées

Ⓓ TABLETT AUS KUNSTSTOFF, GLASFIBER-VERSTÄRKT stark stossfest und geschirrspülmachinenbeständig, Farbe Weiss, getupften Farbemotiv

1/1 GASTRONORM 53,0 x 32,5 cm

No.	EURO
*430.010	8,45



Ⓝ DIENBLAD - polypropyleen

Ⓔ SERVING TRAY - polypropylene

Ⓕ PLATEAU - polypropylène

Ⓓ SERVIERTABLETT - Polypropylen

1/1 GASTRONORM 53,0 x 32,5 cm

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
*430.050	**bruin**/brown/brun/braun	4,15
*430.052	**rood**/red/rouge/rot	4,15
*430.053	**ivoor**/ivory/ivoire/Elfenbein	4,15
*430.054	**blauw**/blue/bleu/blau	4,15



Ⓝ DIENBLAD - rechthoekig

Ⓔ SERVING TRAY - rectangular

Ⓕ PLATEAU - rectangulaire

Ⓓ SERVIERTABLETT - rechteckig

No.	Type	cm	EURO
*715.005	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	5,95
*715.006		60,0x45,0	9,95



Ⓝ DIENBLAD - ovaal

Ⓔ SERVING TRAY - oval

Ⓕ PLATEAU - ovale

Ⓓ SERVIERTABLETT - oval

No.	cm	EURO
*715.012	23,0x16,0	1,95
*715.013	26,5x20,5	2,50
*715.014	29,5x21,0	2,70
*715.015	32,0x23,0	3,25

Max Pro

(N) BARGARNEERUNIT - roestvrijstaal 18/8, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen gastronormbakken van 15 cm diep, zonder deksel, geschikt voor crushed ijs

(E) PREPARATION UNIT - stainless steel 18/8, complete with stainless steel gastronorm pans of 15 cm deep, without cover, suitable for crushed ice

(F) CONTENEUR DE GARNIR - inox 18/8, complèt avec bacs gastro inox de profondeur 15 cm, sans couvercle, aussi pour glaçe pilée

(D) GARNIERBEHÄLTER - CNS 18/8, komplett mit Gastonormbehälter 15 cm tief, ohne Deckel, auch brauchbar mit Crushed Eis



EURO	No.	Type	cm
173,00	*921.090	6x 1/6GN	20(H)x102x21
168,00	*921.091	4x 1/6 + 1x 1/3GN	20(H)x102x21

(N) RUBBER KURKEN - passend op de gangbare merken maatschenkers

(E) LONG LIFE CORKS - fitting the current brands and types of pourers

(F) BOUCHONS EN CAOUTCHOUC - pour les marques et types des doseurs courants

(D) GUMMIKORKE - passend für die gängigen Marken und Typen Dosierer



EURO	No.	**stuks**/pieces/pièces/Stück
4,95	*534.050	**20**

3 lit. flessen/bottles/bouteilles/Flaschen

EURO	No.	**stuks**/pieces/pièces/Stück
1,00	*534.055	**1**

(N) DRAAISTANDAARD - voor 6 maatschenkers

(E) ROTARY STAND - for 6 pourers

(F) SUPPORT EN CARROUSEL - pour 6 doseurs

(D) DREHSTÄNDER - für 6 Dosierer

staand model/standing model
modèle debout/stehendes Modell



Measure Master

EURO	No.
89,00	*534.040*

* **zonder maatschenker**/without pourers
sans doseurs/ohne Dosierer

wand model/wall model
modèle de mur/Wandmodell

EURO	No.
89,00	*534.045*

* **zonder maatschenker**/without pourers
sans doseurs/ohne Dosierer

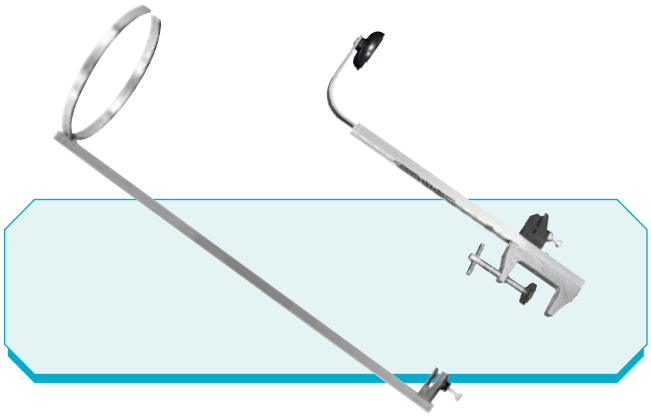
BAR BULLET



Measure Master







Ⓝ **KOGELMAATSCHENKER**
Ⓔ MEASURING LIQUOR POURER
Ⓕ DOSEUR POUR BOISSONS
Ⓓ DOSIER-AUSGIESSER

No.	cc	EURO
967.020	**20**	3,95
967.035	**35**	3,95
967.040	**40**	3,95
967.050	**50**	3,95

Ⓝ **WANDMAATSCHENKER - met beugel**
Ⓔ MEASURING LIQUOR POURER - with bracket
Ⓕ DOSEUR POUR BOISSONS - avec support mural
Ⓓ DOSIER-AUSGIESSER - mit Wandhalterung

TYPE MEASURE MASTER

No.	cc	EURO
*534.010	**20**	15,95
*534.011	**35**	15,95
*534.013	**40**	15,95
*534.012	**50**	15,95

zonder beugel/without bracket
sans support/ohne Halterung

No.	cc	EURO
*534.015	**20**	9,80
*534.016	**35**	9,80
*534.018	**40**	9,80
*534.017	**50**	9,80

Ⓝ **WANDMAATSCHENKER - met beugel**
Ⓔ MEASURING LIQUOR POURER - with bracket
Ⓕ DOSEUR POUR BOISSONS - avec support mural
Ⓓ DOSIER-AUSGIESSER - mit Wandhalterung

TYPE OPAL

No.	cc	EURO
*534.120	**20**	10,90
*534.135	**35**	10,90
*534.140	**40**	10,90
*534.150	**50**	10,90

zonder beugel/without bracket
sans support/ohne Halterung

No.	cc	EURO
*534.121	**20**	5,75
*534.136	**35**	5,75
*534.141	**40**	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

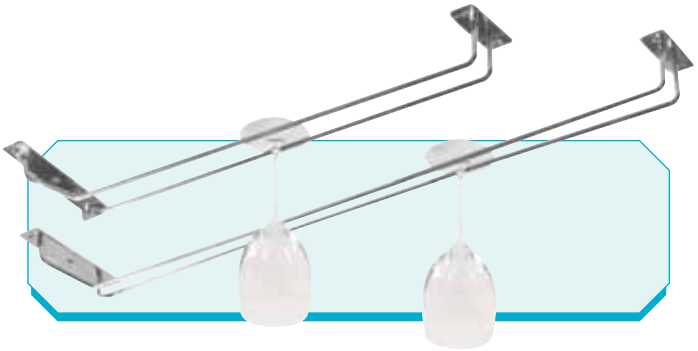
No.	cap. Lit.	EURO
*534.100	**0,75 - 1**	5,75

grote wandbeugel/large wallbracket
support mural grande/grosse Wandhalterung

No.	cap. Lit.	EURO
*534.115	**3 - 4,5**	11,50

(N) GLASOPHANGREK - roestvrijstaal, plafond model
(E) WIRE GLASS RACK - stainless steel, ceiling modell
(F) RACK À VERRES - inox, suspension au plafond
(D) GLÄSERSCHIENE - rostfrei, Modell für die Decke

EURO	No.	L cm
6,50	*705.448	48
7,50	*705.468	68



(N) GLASOPHANGREK - verchroomd
(E) WIRE GLASS RACK - chromed
(F) RACK À VERRES - chromé
(D) GLÄSERSCHIENE - chromiert

wand+plafond model/wall+ceiling modell
support mural+plafond/Wand-+Deckehalterung

EURO	No.	cm
29,00	*110.050	5(H)x46x32

plafond+wand model/ceiling+wall modell
support plafond+mural/Decke-+Wandhalterung

EURO	No.	cm
29,00	*110.055	5(H)x46x32



(N) SCHEEPSBEL - inclusief muurbeugel
(E) SHIPS BELL - wallbracket included
(F) CLOCHE MARITIME - avec support murale
(D) KLINGEL - mit Wandhalterung

messing/brass/laiton/Messing

EURO	No.	Ø cm
43,00	*105.010	10
83,00	*105.015	17,5

verchroomd/chromium-plated/chromé/verchromt

EURO	No.	Ø cm
129,00	*105.025	17,5



(N) ONTKURKAPPARAAT - met spiraal-beveiligingshuls, ontkurkt fles en voert kurk af in één enkele handeling
(E) CORK EXTRACTORS - with safety guard, extracts and removes cork in one single action
(F) TIRE-BOUCHONS DE COMPTOIR - avec vrille blindée, tire et décharge le bouchon simultanement, en une seule opération
(D) KORKENZIEHER - mit Spirale-Schutz, entkorken und abführen des Korkes in einer Handlung

TYPE SIEGER CLOU

EURO	No.	L cm	
51,00	*018.005	50	**verchroomd**/chromium-plated chromé/verchromt





Ⓝ IJSVERGRUIZER - stevige uitvoering met roestvrijstalen hakmessen en vacuum voetbodem, vervaardigd uit Lexan kunststof en kan de ijsblokken fijn en grof vergruizen

Ⓔ ICE CRUSHER - sturdy crusher with stainless steel cutters and vacuum-power base, made of Lexan and produces coarse or fine crush

Ⓕ BRISE-GLACE - robuste avec couteaux inox et avec socle vacuum afin que l'appareil reste à sa place pendant le travail, en matiere plastique Lexan, pour broyer des glaçons à fin ou gros grain

Ⓓ 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.	EURO
*517.001	25(H)x12x12	1,5	14,50



Ⓝ IJSVERGRUIZER - zwaar verchroomde uitvoering, met roestvrijstalen messen, ijsopvangbak en ijsschepje

Ⓔ ICE CRUSHER - chromium-plated, with stainless steel cutters, ice-catcher and ice scoop

Ⓕ BRISE-GLACE - construction chromé, avec couteaux inox, receptacle pour glaçe et pelle à glaçon

Ⓓ EISZERKLEINERER - verchromte Ausführung, mit CNS Messer, Auffangbehälter und Eisschaufel

No.	cm	EURO
*206.025	27(H)x16x14	39,00



Ⓝ IJSVERGRUIZER, ELECTRISCH - verchroomde kunststof uitvoering, met roestvrijstalen messen en kunststof opvangbak

Ⓔ ICE CRUSHER, ELECTRIC - plastic chrome-plated, with stainless steel cutters and plastic ice-bin

Ⓕ BRISE-GLACE, ELECTRIQUE - construction chromé plastique, avec couteaux inox et tiroir plastique étanche

Ⓓ EISZERKLEINERER - verchromte Kunststoff Ausführung, mit CNS Messer und Kunststoff Auffangbehälter

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*400.025	24(H)x15x24	0,6	230	60	54,00



Ⓝ IJSVERGRUIZER, ELECTRISCH - aluminium geepoxeerd, kleur grijs, met roestvrijstalen messen, opvangbak 2,8 liter, grote kunststof vultrechter

Ⓔ ICE CRUSHER, ELECTRIC - aluminium powder coated, volour grey, stainless steel cutters, ice-bin 2,8 litre, large plastic filling funnel

Ⓕ BRISE-GLACE, ELECTRIQUE - construction aluminium expoxée, avec couteaux et réciptient inox, entonnoir plastique grande

Ⓓ EISZERKLEINERER, ELEKTRISCH - Aluminium epoxierten Ausführung, mit Messer und Auffangbehälter 2,8 Liter aus CNS, grossen Fühltrichter aus Kunststoff

No.	cm	V	W	EURO
*206.040	57(H)x24x30	230	100	305,00

Ⓝ **CITRUSPERS ALU/ZWART - aluminium behuizing, start wanneer op de perskegel wordt geduwd, inclusief twee maten perskegels, pulp blijft achter in de uitneembare roestvrijstalen zeef, met druppel stop, gemakkelijk te reinigen**

Ⓔ JUICER ALU/BLACK - 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

EURO	No.	Ø cm	H cm	V	W
47,50	*910.032	21	24	230	85



Ⓝ **CITRUSPERS - fraai verchroomde uitvoering, start automatisch wanneer de sinaasappel op de perskegel wordt geduwd, alle pulp blijft achter in de uitneembare zeef, eenvoudige reiniging, compleet met twee perskegels één voor sinaasappelen en citroenen, de andere voor grapefruits, met druppelstop**

Ⓔ JUICER - chromium-plated design, with "AUTO-START", all pulp is retained in the lift-out container, easy to clean, with two cones, one for oranges and lemons, the other for grapefruits, with non-drip device

Ⓕ PRESSE-AGRUMES - construction chromé. avec "START-AUTO", nettoyage facile, extraction maximale du jus par centrifugation, avec 2 ogives amovibles, l'une pour orange et citrons, l'autre pour pamplemousses, avec un système anti-gouttes

Ⓓ SAFTPRESSE - verchromte Ausführung. Mit "AUTO-START". Leicht zu reinigen. Mit einem Presskegel für Zitronen und Orangen sowie einem Presskegel für Grapefruits. Mit Tropfverschluss

EURO	No.	Ø cm	H cm	V	W
67,00	*206.100	18	19	230	80



Ⓝ **HANDCITRUSPERS - verchroomde uitvoering, voorzien van een roestvrijstalen perskegel en zuigvoetjes**

Ⓔ JUICER - chromium-plated, with stainless steel cone and suction feet

Ⓕ PRESSE-AGRUMES À MAIN - chromé, avec ogive inox et pieds en caoutchouc

Ⓓ HAND-SAFTPRESSE - verchromt, mit CNS Presskegel und Gummifüsschen

EURO	No.	H cm
74,00	*206.005	50



KAYSER
GASTROnomie



Ⓝ **SLAGROOMAPPARAAT - roestvrijstaal, ook uitermate geschikt voor het verwerken van o.a. bavarois die als halffabrikaat te verkrijgen zijn, met twee verschillende spuitjes**

Ⓔ CREAM WHIPPER - stainless steel, can also be used for Bavarois, mousses etc, with two different icing tubes

Ⓕ APPAREIL À CREME CHANTILLY - inox, aussi conçu pour préparation d'eutre-autre des bavarois, qui sont disponibles á moitié achevés, avec deux douilles diversement

Ⓓ SAHNEGERÄT - CNS, auch geeignet für Verarbeitung von u.a. Bavarois welche als Halb-Fabrikat zu bekommen sind, mit zwei verschiedene Tüllen

GASTROnomie

No.	Lit.	EURO
*250.003	**0,25**	52,00
*250.001	**0,5**	59,00
*250.002	**1,0**	75,00



Ⓝ **onderhoudsset ten behoeve van GASTROnomie slagroomapparaten**

Ⓔ maintenance kit for cream whippers GASTROnomie

Ⓕ set entretien pour les siphons crème Chantilly GASTROnomie

Ⓓ Wartungsset für Sahnegeräte GASTROnomie

No.	EURO
*250.010	9,95



THE ORIGINAL

Ⓝ **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.

No.	**doos**/box/boîte/Schachtel	EURO
*250.006	**6** st/pcs/pcs/Stk	1,95
*250.024	**24** st/pcs/pcs/Stk	7,15
*250.050	**50** st/pcs/pcs/Stk	14,95

(N) BONNENHOUDER - gesatineerd aluminium
(E) TABGRABBER - satined aluminium
(F) PORTE-FICHES - aluminium satiné
(D) BONS-HALTER - satiniertes Aluminium

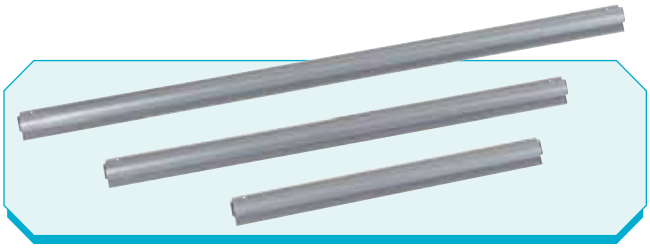
EURO	No.	L cm
7,50	*093.100	30,0
9,90	*093.101	45,5
12,00	*093.102	61,0
17,00	*093.103	91,5
21,00	*093.104	122,0



(N) BONNENHOUDER - gesatineerd aluminium
(E) TABGRABBER - satined aluminium
(F) PORTE-FICHES - aluminium satiné
(D) BONS-HALTER - satiniertes Aluminium

MEMOMAXX

EURO	No.	L cm
42,00	*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) BONS-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) BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal 18/10, incl. roestvrijstalen bekers
(E) CUTLERY DISPENSER - stainless steel 18/10, incl. stainless steel beakers
(F) PORTE-RAMASSE COUVERT - inox 18/10, incl. godet couverts inox
(D) BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS 18/10, inkl. CNS Besteckkocher

EURO	No.	cap.	Type	cm
35,00	705.090	**4**	A	21(H)x30x25
41,00	705.091	**6**	B	21(H)x38x30
35,00	705.092	**4**	C	18(H)x49x17



bestekbeker/cutlery beaker/godet couverts/Besteckkocher

EURO	No.	∅ cm	H cm
3,95	705.095	10	13



(N) BUFFET BESTEKBAKHOUDER, 1/1 GASTRONORM - roestvrijstaal 18/8, inclusief bestekbak(ken)

(E) BUFFET COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER - stainless steel 18/8, 1/1 gastronorm, with cutlery bin(s)

(F) PORTE-RAMASSE COUVERTS BUFFET - inox 18/8, 1/1 gastronorme, avec ramasse-couvert(s)

(D) BUFFET-BESTECKAUSGEBER - CNS 18/8, 1/1 Gastronorm, wird geliefert mit Besteckbehälter

No.	étages	cm	EURO
*921.014	**1**	28(H)x54x33	69,00
*921.015	**2**	54(H)x54x33	117,00

bestekbak/cutlery bin/ramasse couverts/Besteckbehälter **pag. 202**



(N) BUFFET BESTEK-EN SERVETTENSTANDAARD roestvrijstaal 18/8, incl. bestekbak

(E) COUNTER-TOP CUTLERY AND NAPKIN DISPENSER stainless steel 18/8, with cutlery bin

(F) PORTE-RAMASSE COUVERT ET SERVIETTES - inox 18/8, avec ramasse-couvert

(D) BESTECK- UND SERVIETTENAUSGEBER - CNS 18/8, gelievert mit Besteckbehälter

No.	cm	EURO
*921.030	40(H)x53x32	185,00



(N) BUFFET UITGIFTE/GARNEERUNIT - roestvrijstaal 18/8, biedt plaats aan maximaal 4x 1/3 GN bakken per etage, wordt zonder GN bakken geleverd

(E) BUFFET COUNTER-TOP DISPENSER - stainless steel 18/8, for gastronorm pans maximum 4x 1/3 GN per etage, delivered without gastronorm pans

(F) PORTE-RAMASSE COUVERT - inox 18/8, pour max. 4x 1/3 bacs gastronormes par étage, livraison sans bacs gastronormes

(D) BUFFET-AUSGEBER - CNS 18/8, für max. 4x 1/3 Gastronorm-Behälter per Etage, wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert

No.	étages	max. GN	cm	EURO
*921.034	**1**	4x 1/3 GN	44(H)x73x35	79,00
*921.038	**2**	8x 1/3 GN	66(H)x73x60	109,00



(N) BESTEK/DIENBLADENUITGIFTE UNIT - verrijdbaar, roestvrijstaal 18/8, biedt plaats aan maximaal 4 x1/3 GN bakken en voorzien van plateau voor bijv. dienbladen, wordt zonder GN bakken geleverd

(E) BUFFET TROLLY- stainless steel 18/8, mobile, for gastronorm pans maximally 4x1/3 GN, with shelve for serving tray's, delivered without gastronorm pans

(F) CHARIOT POUR PORTE-RAMASSE ET PLATEAUS - roulant, inox 18/8, pour max. 4x 1/3 bacs gastronormes, avec étagère pour plateau's, livraison sans bacs gastronormes

(D) BUFFET-AUSGEBER - fahrbar, CNS 18/8, für max. 4x 1/3 Gastronorm-Behälter, mit Tablare für Serviertabletter, wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert

No.	max. GN	cm	EURO
*921.036	4x 1/3 GN	110(H)x73x45	289,00

Ⓝ BLIKOPENER - kunststof greep
Ⓔ CAN OPENER - with plastic grip
Ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique
Ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff

EURO	No.	L cm
3,95	721.010	20



Ⓝ BLIKOPENER - kunststof greep, zware uitvoering
Ⓔ CAN OPENER - plastic grips, heavy type
Ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique surmoulé
Ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff, schwere Ausführung

TYPE SUPER

EURO	No.	L cm
23,50	015.001	20



Monopol
The Original

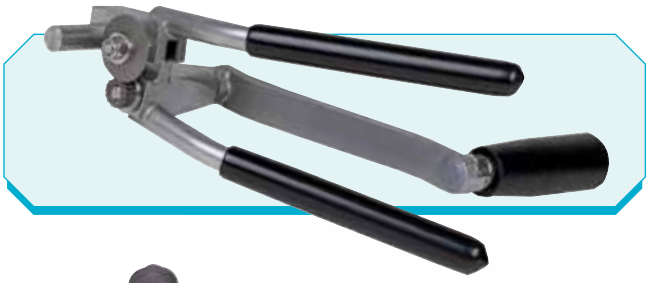
Ⓝ BLIKOPENER - roestvrijstaal
Ⓔ CAN OPENER - stainless steel
Ⓕ OUVRE BOÎTES - inox
Ⓓ DOSENÖFFNER - Rostfrei

Weisser

ROESTVRIJ STAAL
STAINLESS STEEL
INOX / CNS

TYPE WEISSER

EURO	No.	L cm
119,00	*562.005	40
12,40	*562.006	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen
12,40	*562.007	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer



Ⓝ STAARTBLIKOPENER, ROESTVRIJSTAAL - dankzij de roestvrijstalen constructie is deze staartblikopener zeer hygiënisch, eenvoudig te demonteren voor grondig schoonmaken en onderhoud
Ⓔ CAN OPENER, STAINLESS STEEL - the stainless steel construction of this opener offer excellent sanitation, easy dismantling for thorough cleaning and simple maintenance
Ⓕ OUVRE BOÎTES, inox - grâce à la construction en acier inoxyable ce ouvre-boîte offre un dégré de hygiène très haut, démontage aisé pour nettoyage solide et entretien simple
Ⓓ DOSENÖFFNER, CNS - dank der Konstruktion aus rostfreiem Stahl ist dieser Dosenöffner besonders hygienisch im Gebrauch, leicht zu demontieren, zwecks gründlicher Reinigung und einfaches Unterhalt

Ⓝ Vaatwasmachinebestendig
Ⓔ Dishwasher resistant
Ⓕ Résistance au lave-vaisselle
Ⓓ Geschirrspüllmaschinenbeständig

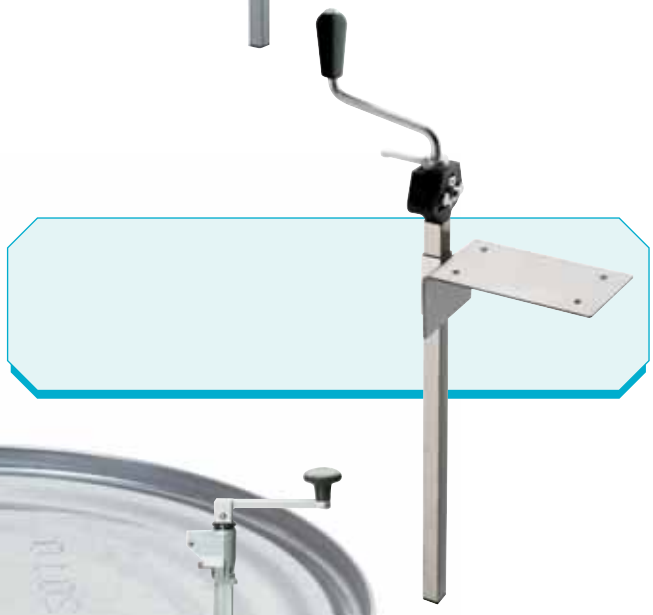
TYPE DO-10

EURO	No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose
469,00	*562.001	40
27,95	*562.002	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen
27,95	*562.003	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer











Ⓝ **STAARTBLIKOPENER**
Ⓔ TABLETOP CAN OPENER
Ⓕ OUVRE BOÎTES
Ⓓ DOSENÖFFNER

TYPE BUDGET

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*206.015	40	56,00
*206.016	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	9,00
*206.017	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	4,00

TYPE TELLIER

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*208.050	50	79,00
*208.076	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	23,50
*208.077	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	8,00

TYPE TELLIER ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*208.075	50	117,00
*208.076	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	23,50
*208.077	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	8,00

TYPE CLOU

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*018.030	55	105,00
*018.031	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	10,85
*018.032	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	9,25

TYPE CLOU ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*018.040	55	309,00
*018.031	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	10,85
*018.032	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	9,25

NEW!



(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

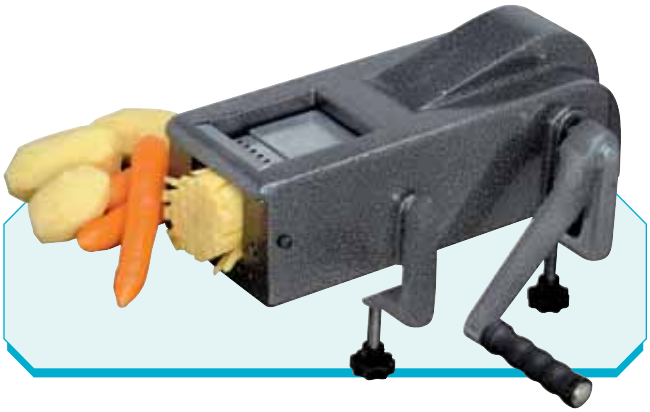
(E) FRENCH FRY CUTTER - powder coated metal frame, cutter insert 12 mm, lockable with suction feet, including two additional attachments, making it is also suitable as apple divider or juice extractor

(F) COUPE-FRITES - piétement 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 Apfelteiler oder Zitruspresse

EURO	No.	cm	**mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm
91,00	*721.040	80(H)x25x18	**12x12**

Octalux®
Professional Supplies



(N) FRITESSNIJDER - zwaar tafelmodel uit gietaluminium met bevestigingsklemmen en draaimechanisme voor optimale productiviteit

(E) FRENCH FRY CUTTER - heavy cast aluminum table top model with easy mounting and rotating mechanism for enlarged productivity

(F) COUPE-FRITES - modèle de table lourds en fonte d'aluminium, fixation simple et mécanisme de rotation pour une productivité optimale

(D) POMMES-FRITESSCHNEIDER - schweres Tischmodell aus Gussaluminium, einfache befestigung und Drehmechanismus für optimale Produktivität

EURO	No.	cm	**mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm
135,00	*205.109	11(H)x16x40	**9x 9**

sammic



(N) FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk

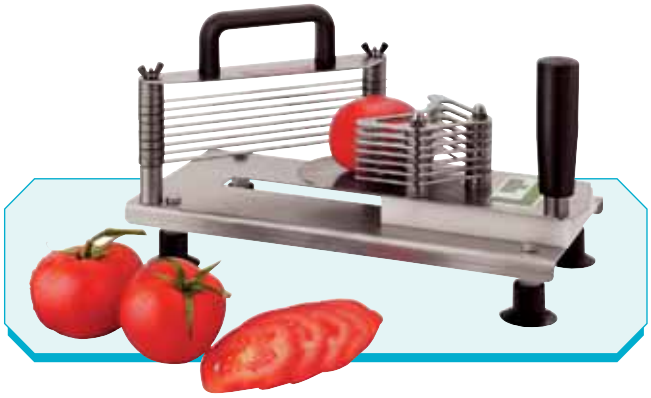
(E) FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet, stainless material with plastic pusher

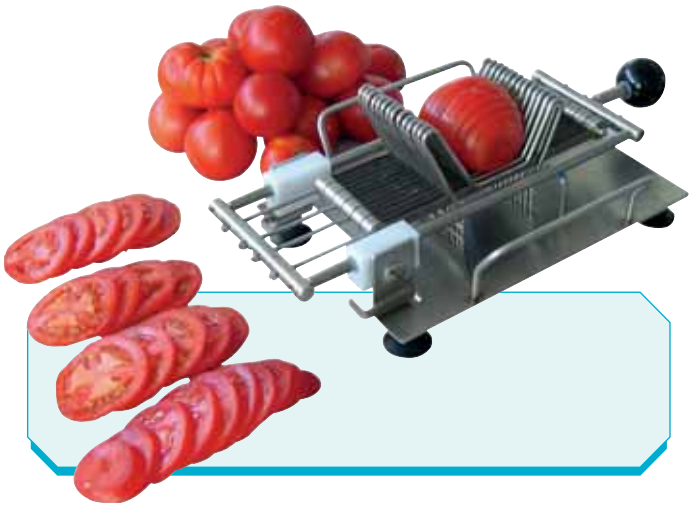
(F) COUPE-FRITES - modèle de table avec pieds en caoutchouc, matériau inoxydable, poussoir en rilsan

(D) POMMES-FRITESSCHNEIDER - Tischmodell mit Gummifüsschen, aus nicht rostendem Material, Druckstempel aus Rilsan

EURO	No.	cm	**mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm
319,00	*340.008	48(H)x19x29	**8x 8**
319,00	*340.010	48(H)x19x29	**10x10**
319,00	*340.012	48(H)x19x29	**12x12**







(N) FRITESSNIJDER - tafelmodel, zwaar verchroomd, kunststof drukstuk, met geëpoxeerd voetstuk

(E) FRENCH FRY CUTTER - table top type, chromium-plated plastic pusher, epoxy lacquered base

(F) COUPE-FRITES - chromé, poussoir en rilsan, sûr socle de d'époxy

(D) POMMES-FRITESSCHNEIDER - Tischmodell, verchromt, Druckstempel aus Rilsan, auf einbrennlackiertem Sockel

No.	cm	**mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm	EURO
*208.106	34(H)x24x44	**6x 6**	214,00
*208.108	34(H)x24x44	**8x 8**	214,00
*208.110	34(H)x24x44	**10x10**	214,00
*208.113	34(H)x24x44	**13x13**	214,00

(N) FRITESSNIJDER - verchroomd, met kunststof drukstuk en verzwaard onderstel om de stabiliteit te verhogen

(E) FRENCH FRY CUTTER - chromium-plated, rilsan pusher, on sturdy tripod for good stability

(F) COUPE-FRITES - chromé, poussoir en rilsan incassable, sur piedtube allourdi

(D) POMMES FRITESSCHNEIDER - verchromt, Druckstempel aus Rilsan, auf beschwertem Stahlrohrgestell

No.	cm	**mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm	EURO
*208.206	88(H)x50x61	**6x 6**	259,00
*208.208	88(H)x50x61	**8x 8**	259,00
*208.210	88(H)x50x61	**10x10**	259,00
*208.213	88(H)x50x61	**13x13**	259,00

(N) TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., dikte van de plakken 5,5 mm, vaatwasmachine-bestendig

(E) TOMATO SLICER - stainless steel, also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 5,5 mm, dishwasher safe

(F) COUPE-TOMATES - inox, aussi pour citrons, oranges, kiwis etc. epaisseur des tranches 5,5 mm, nettoyage lave-vaisselle

(D) TOMATENSCHNEIDER - CNS, auch geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi usw. schnittstärke 5,5 mm, spülmaschinenfest

TYPE COMPACT

No.	cm	EURO
*202.005	18(H)x40x30	198,00

(N) TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., dikte van de plakken 5,5 mm, vaatwasmachine-bestendig

(E) TOMATO SLICER - stainless steel, also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 5,5 mm, dishwasher safe

(F) COUPE-TOMATES - inox, aussi pour citrons, oranges, kiwis etc. epaisseur des tranches 5,5 mm, nettoyage lave-vaisselle

(D) TOMATENSCHNEIDER - CNS, auch geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi usw. schnittstärke 5,5 mm, spülmaschinenfest

TYPE TRANCHES

No.	cm	EURO
*202.008	15(H)x43x23	349,00

Ⓝ **TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., dikte van de plakken 5,5 mm, vaatwasmachine-bestendig**

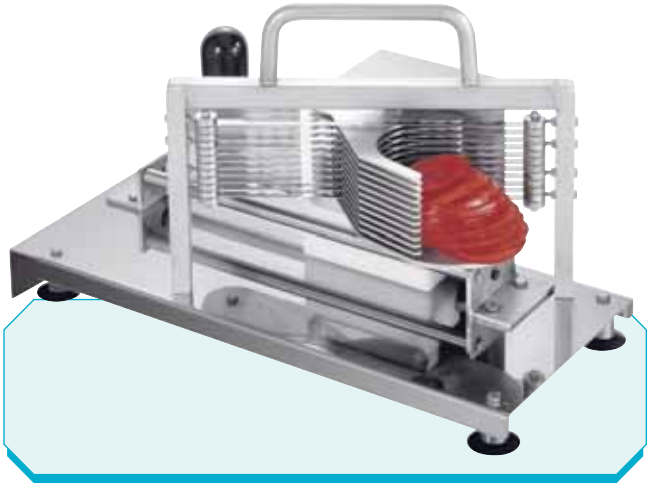
Ⓔ TOMATO SLICER - stainless steel,also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 5,5 mm, dishwasher safe

Ⓕ COUPE-TOMATES - inox, aussi pour citrons, oranges, kiwis etc. epaisseur des tranches 5,5 mm, nettoyage lave-vaisselle

Ⓓ TOMATENSCHNEIDER - CNS, auch geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi usw. schnittstärke 5,5 mm. spülmaschinenfest

TYPE JUMBO

EURO	No.	cm
349,00	*202.006	27(H)x40x15



La Mandoline Swing

Ⓝ **GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal/ kunststof, inclusief beschermslede en voorzien van messenkam voor julienne 4 en 10 mm en plakjes instelbaar tot max. 10 mm**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER - stainless steel/plastic, with protection sledge and one blade for julienne 4 and 10 mm and slices adjustable up to max.10 mm

Ⓕ COUPE LÉGUMES - inox/plastic, avec poussoir de securité et une lame offre 2 solutions, peigne julienne de 4 et 10 mm, et de coupe régable jusqu'à 10 mm

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - CNS/Kunststoff mit Schutz-schlitten und ein Messer für Julienne 4 und 10 mm sowie einstellbaren Schnittstarken von 0 bis 10 mm

TYPE SWING

EURO	No.	cm
62,00	*001.100	40x12



de BUYER

La Mandoline ULTRA

Ⓝ **BRUNOISE-/GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal, compleet met beschermslede, met speciaal bladensysteem voor het maken van blokjes en 3 Julienne meskammen van 2, 4 en 10 mm, plakjesdikte instelbaar van 0 - 10 mm**

Ⓔ BRUNOISE/VEGETABLE CUTTER - stainless steel, complete with pusher and special blade system to make dices and with 3 Julienne blades of 2, 4 and 10 mm, adjustable slicing thickness from 0 - 10 mm

Ⓕ COUPE LÉGUMES/BRUNOISE - inox, avec poussoir de sécurité et système lames spéciale pour faire des cubes et avec 3 peignes Julienne de 2, 4 et 10 mm, épaisseur de coupe réglable de 0 - 10 mm

Ⓓ BRUNOISE/GEMÜSESCHNEIDER - CNS, komplett mit Schutz-schlitten, mit speziellen Klingen-System um Würfeln zu machen und 3 Juliennemesser für 2, 4 und 10 mm, einstellbaren Schnittstärken von 0 - 10 mm

TYPE ULTRA

EURO	No.	cm
127,00	*001.150	39x18



WESTMARK

NEW!



Ⓝ **MANDOLINE GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal/kunststof, inclusief beschermslede en geschikt voor plakjes en julienne, dikte instelbaar**

Ⓔ MANDOLINE VEGETABLE CUTTER - stainless steel/plastic, with protection sledge and suitable for slices and julienne, thickness adjustable

Ⓕ COUPE-LÉGUMES MANDOLINE - inox/plastic, avec poussoir de securité et une lame offre 2 solutions, julienne et tranche épaisseur régable

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - CNS/Kunststoff mit Schutz-schlitten und geeignet für Scheiben und Julienne, unterschiedlichen Schnittstärken

No.	cm	EURO
*016.090	39x17	22,75

COMPLEET MET BESCHERMSLEDE



Ⓝ **MANDOLINE "GOURMET" - roestvrijstaal 18/10, compleet met beschermslede, 4 meskammen voor staafjes (2, 4, 7 en 10 mm) en instelbare plakjesdikte van 0 - 10 mm**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER MANDOLINE "GOURMET" - stainless steel 18/10, with protection sledge, 4 Julienne blades (2, 4, 7 and 10 mm) as well as adjustable slicing thickness from 0 - 10 mm

Ⓕ COUPE-LÉGUMES MANDOLINE "GOURMET" - inox 18/10, avec poussoir de sécurité, 4 blocs effileurs pour bâtonettes (2, 4, 7 et 10 mm) et épaisseur de coupe réglable de 0 - 10 mm

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER MANDOLINE "GOURMET" CNS 18/10, mit Schutz-Schlitten, 4 Messersätze für Stäbchen (2, 4, 7 und 10 mm) sowie einstellbaren Schnittstärken von 0 - 10 mm

No.	cm	EURO
*202.100	40x12	96,50

Bron COUCKE



Ⓝ **GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal, o.m. voor het snijden van "pommes allumettes" en schijfjes, onontbeerlijk voor iedere kok**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER - stainless steel, cuts and slices in a wink potatoes and all kinds of vegetables in the thickness needed, a must for every professional

Ⓕ COUPE LÉGUMES - inox, permet la préparation rapide de tous légumes dans les épaisseurs desirées, grâce au système de réglage perfectionné

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - CNS, schneidet schnellstens Kartoffeln und Gemüse aller Art in die gewünschte Schnittstärke, dank dem perfekten Einstell-System

TYPE MANDOLINE

No.	cm	EURO
*202.001	40x12	109,00
*202.003	**beschermslede**/protection sledge chariot protecteur/Schutz-Schlitten	29,00

THE ORIGINAL

WESTMARK



Ⓝ **RASPMOLEN - kunststof, met vacuum zuigvoet, met 4 roestvrijstalen snijtrommels voor het raspen en snijden van groente en fruit**

Ⓔ GRATER - plastic, with vacuum-power base, with 4 stainless steel drums for coarse fine grating, cutting and shredding of vegetables and fruit

Ⓕ RÂPE - plastique, avec pied à ventouse, avec 4 tambours inox pour râper, couper, trancher et moudrer légumes et fruits

Ⓓ REIBEMACHINE - aus hochwertigem Kunststoff, mit Saugfuss, mit 4 Schneidtrommel aus rostfreiem Edelstahl zum Reiben, Schneiden und Feinreiben von Gemüse und Obst

EURO	No.	H cm
31,50	016.070	25



ALLIGATOR®

Ⓝ **UIEN/GROENTE/JULIENNE/KNOFLOOK SNIJDER roestvrijstaal, compleet met opvangbak, drukstuk en mesrooster 3x3, 6x6 en 12x12 mm en reinigingsrooster**

Ⓔ ONION/VEGETABLE/JULIENNE SLICER - stainless steel, complete with collector and 3 interchangeable pushers and knifes 3x3, 6x6 and 12x12 mm and cleaning grid

Ⓕ COUPE OIGNONS/LÉGUMES/JULIENNE - inox, avec collecteur et 3 poussoirs et couteaux interchangeables de 3x3, 6x6 et 12x12 mm et grille de nettoyage

Ⓓ ZWIEBEL/GEMÜSE/JULIENNE SCHNEIDER - CNS, komplett mit Kollektor und 3 austauschbare Drückstempel und Messersets 3x3, 6x6 und 12x12 mm und Reinigungsraster

EURO	No.	cm
78,00	*208.080	11(H)x28x11



Ⓝ **UIEN/GROENTE/JULIENNE SNIJDER - kunststof met geïntegreerd drukstuk, compleet met opvangbak, reinigingsrooster en messet van 6x6 mm**

Ⓔ ONION/VEGETABLE/JULIENNE SLICER - plastic with integrated pusher, complete with collector, cleaning grid and 6x6 mm knife set

Ⓕ COUPE OIGNONS/LÉGUMES/JULIENNE - plastique avec poussoir intégré, complèt avec collecteur, grille de nettoyage et ensemble de couteaux de 6x6 mm

Ⓓ ZWIEBEL/GEMÜSE/JULIENNE SCHNEIDER - Kunststoff mit integrierter Druckstempel, komplett mit Kollektor, Reinigungsraster und Messersatz von 6x6 mm

EURO	No.	cm
22,50	*208.085	11(H)x28x11





WESTMARK



(N) GROENTE/FRUITSNIJDER - kunststof met antislip voetjes, met 3 verwisselbare messen voor het eenvoudig snijden van fruit/groente-spaghetti, spiralen of schijfjes

(E) VEGETABLE/FRUIT SLICER - plastic with non-slip feet, with 3 interchangeable slicing units for easy cutting of vegetable/fruit spirals, spaghettis and rings

(F) COUPE LÉGUMES/FRUITS - plastique avec pieds antidérapants, avec 3 lames interchangeables pour couper des fruits/légumes à spaghetti, des spirales ou des disques

(D) FRUCHT/GEMÜSESCHNEIDER - aus hochwertigem Kunststoff mit rutschfesten Standfüssen, mit 3 auswechselbaren Klingen fürs einfachem schneiden von Frucht/Gemüse-Spaghetti, Spiralen oder Scheiben

TYPE SPIROMAT

No.	cm	EURO
016.019	22(H)x27x13	27,50



(N) GROENTESNIJDER - "LE ROUET", voor het maken van sliertjes van bijv. wortelen, aardappelen, uien, komkommer etc. voor salades en decoratie, vastzetbaar d.m.v. zuigvoetjes, wordt geleverd met 3 roestvrijstalen meskammen

(E) VEGETABLE SLICER - "LE ROUET", produces full-length strands of e.g. carrots, potatoes, onions, cucumbers, etc. for salads or decoration purposes, fixed with suction fee, complete with 3 stainless steel cutters

(F) COUPE LÉGUMES - "LE ROUET", coupe les choux, les oignons, les pommes de terre, les carottes, les concombres etc. en fils continus pour des salades et pour réaliser des décorations originales et inédites. Bâti en inox, sûr 4 tousses puissantes. Livré avec 3 couteaux inox écartement

(D) GEMÜSESCHNEIDER - "LE ROUET", zum Schneiden von Girlanden in voller Länge aus Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken, usw. zum Anfertigen von Salaten und originellen, neuartigen Garnierungen, Feststellbar durch 4 Saugfüsse, werd geliefert mit 3 CNS Messersätze

"LE ROUET GOURMET"

(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

No.	cm	EURO
*202.120	24(H)x36x14	173,00



"LE ROUET PROFESSIONAL"

(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

No.	cm	EURO
*202.020	25(H)x36x14	259,00

Ⓝ **GROENTE-SNIJMACHINE - roestvrijstaal, uitermate geschikt voor het maken van julienne van aardappel, groente of fruit of een aardappelspiraalspies**

Ⓔ VEGETABLE SLICER - inox, idéal for creating julienne of potato, vegetable or fruit or potato fry skewers

Ⓕ COUPLE-LEGUMES - inox, pour réaliser guirlandes, juliennes de légumes et brochettes de pommes de terre

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - CNS, sehr gut geeignet für die Herstellung von Julienne von Kartoffeln, Gemüse oder Obst oder einer Potato Lolly

TYPE TWIST

EURO	No.	cm
24,50	*202.030	12(H)x27x8
3,15	*202.300	**100x houten stokjes/**wooden sticks bâtonnets de bois/Holzsticks **30 cm**



Ⓝ **GROENTE-SNIJMACHINE - roestvrijstaal, met vacuümvoet, perfect om een aardappel/groente spiraalspies te maken, wordt geleverd met 1 voorboornaald en 100 houten satépennen (25 cm lang)**

Ⓔ VEGETABLE SLICER - stainless steel, with vacuum-power base, ideal to make a potato/vegetable spiral skewer, delivered with a drilling needle and a bag of 100 wooden picks (length 25 cm.)

Ⓕ COUPLE-LEGUMES - inox, base ventouse puissante, permet de réaliser les brochettes frites en pomme de terre, livré avec 1 aiguille de pré-perçage et 1 paquet de 100 piques en bois (longueur 25 cm)

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - CNS, mit Vakuum-Fuss, sehr gut geeignet für die Herstellung einer Potato Lolly oder Gemüse, kommt mit 1 Bohren-Nadel und 100 hölzernen Grillspiessen (25 cm lang)

TYPE ZEBULON

EURO	No.	cm
155,00	*202.040	16(H)x27x12
3,15	*202.300	**100x houten stokjes/**wooden sticks bâtonnets de bois/Holzsticks **30 cm**



Ⓝ **APPELSCHILMACHINE - schilt, verwijdert klokhuis en snijdt plakjes gelijktijdig dan wel afzonderlijk, dikte schil en klokhuis instelbaar, 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). Slicing and coring thickness adjustable

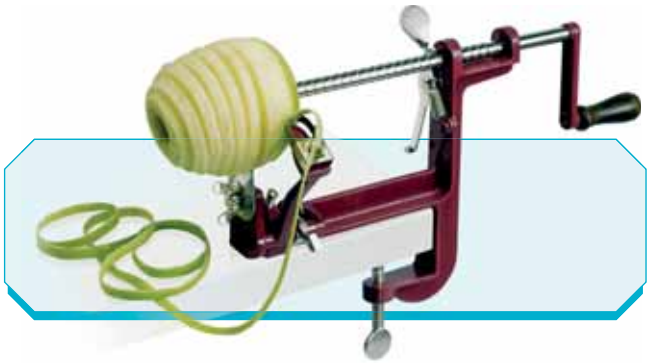
Ⓕ PÈLE-POMMES TRANCHEUR - pèle, enlever le cœur et couper en même temps ou séparément, épaisseur épluchures réglable, aussi propre à faire pomme-spirales

Ⓓ APFELSCHÄL- UND TEILMASCHINE - schält, enkernt und schneidet gleichzeitig oder einzeln, auch geeignet für Spiral-Kartoffeln

TYPE KALI

EURO	No.	H cm	L cm
249,00	*014.030	11	30







WESTMARK



Dynamic

"The Original"



Ⓝ **APPELSCHILMACHINE - schilt, verwijdert klokhuis en snijdt gelijktijdig dan wel afzonderlijk**

Ⓔ APPLE PEELER, CORER & SLICER - Peels, cores and slices apples either at the same time or separately

Ⓕ PÈLE-POMMES TRANCHEUR - pèle, enlever le cœur et couper en même temps ou séparément

Ⓓ APFELSCHÄL- UND TEILMASCHINE - schält, entkernt und schneidet gleichzeitig oder einzeln

No.	**bevestiging**/fastening/fixation/Befestigung	EURO
*537.140	**schroefklem**/set screw/vis de serrage/Tischklemme	13,50
*537.141	**vacuumvoet**/vacuum-power base socle vacuum/Vakuum-Fuss	15,25

Ⓝ **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.	EURO
016.033	20	26	**5**	12,50

Ⓝ **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.	EURO
*551.005	40	32	**10**	99,00
*551.010	50	43	**20**	119,00

Ⓝ GROENTEZEEF - vertind met 3 zeven: 1,5, 2,5 en 4 mm

Ⓔ TRITURATOR - tinned, with 3 sieves: 1,5, 2,5 and 4 mm

Ⓕ MOULIN-BROYEUR - étamé, avec 3 grilles: 1,5, 2,5 et 4 mm

Ⓓ PASSIER-GERÄT - verzinnt, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

EURO	No.	**zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
44,00	*208.010	**14**	31
	inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage		
4,50	*208.011	1,5 mm	14
4,50	*208.012	2,5 mm	14
4,50	*208.013	4,0 mm	14



Ⓝ GROENTEZEEF - roestvrijstaal, met 3 zeven: 1,5, 2,5 en 4 mm

Ⓔ TRITURATOR - stainless steel, with 3 sieves: 1,5, 2,5 and 4 mm

Ⓕ MOULIN-BROYEUR - inox, avec 3 grilles: 1,5, 2,5 et 4 mm

Ⓓ PASSIER-GERÄT - CNS, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

EURO	No.	**zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
72,50	*208.020	**14**	31
	inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage		
7,50	*208.021	1,5 mm	14
7,50	*208.022	2,5 mm	14
7,50	*208.023	4,0 mm	14



Ⓝ GROENTEZEEF - vertind, met 1 inzetzeef 2 mm

Ⓔ TRITURATOR - tinned, with 1 insert 2 mm

Ⓕ MOULIN-BROYEUR - étamé, avec grille perforée 2 mm

Ⓓ PASSIER-GERÄT - verzinnt, mit Sieb-Einlage 2 mm

EURO	No.	**zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
119,00	*208.030	**18**	37
	inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage		
30,00	*208.031	1,0 mm	18
30,00	*208.032	1,5 mm	18
30,00	*208.033	2,0 mm	18
30,00	*208.034	3,0 mm	18
30,00	*208.035	4,0 mm	18



Ⓝ GROENTEZEEF - vertind, op voetstuk, voor pannen 40x40 cm, met inzetzeef 2 mm

Ⓔ TRITURATOR - tinned, on tripod, for pots 40x40 cm, with one insert 2 mm

Ⓕ MOULIN-BROYEUR - étamé, sur pied tube avec socle, pour marmites 40x40 cm, avec grille 2 mm

Ⓓ PASSIER-GERÄT - verzinnt, auf Gestell, mit Raum für Pfannen 40x40 cm, mit Sieb-Einlage 2 mm

EURO	No.	**zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm	H cm	Ø cm
299,00	*208.040	**20**	80	39
	inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage			
41,00	*208.041	1,0 mm		20
41,00	*208.042	1,5 mm		20
41,00	*208.043	2,5 mm		20
41,00	*208.044	3,0 mm		20
41,00	*208.045	4,0 mm		20





(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.	Type	cm	EURO
*882.083	**A**	30(H)x41x17	28,00
*882.085	**B**	35(H)x50x20	39,00



(N) HAMKLEM - roestvrijstaal 18/8, kunststof plateau, marmer motief

(E) HAM SLICING STAND - stainless steel 18/8, with plastic tray, marbled

(F) SERRE-JAMBON - inox 18/8, avec planche plastique, marbré

(D) SCHINKENSPANNER - CNS 18/8, Platte aus Kunststoff mit Marmordekor

No.	**plateau**/slab/plateau/Platte cm	EURO
*020.010	45x25	99,00



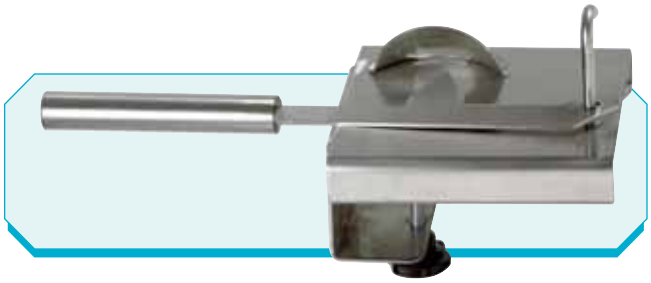
(N) HAMKLEM - roestvrijstaal 18/8, marmer plateau

(E) HAM SLICING STAND - stainless steel 18/8, marble slab

(F) SERRE-JAMBON - inox 18/8, plateau marbre

(D) SCHINKENSPANNER - CNS 18/8, auf Marmorplatte

No.	**plateau**/slab/plateau/Platte cm	EURO
*020.001	45x27	198,00



(N) OESTERBREEKAPPARAAT - roestvrijstaal, tafelmodel, met afneembaar mes

(E) OYSTER OPENER - stainless steel, table top type, with detachable knife

(F) OUVRE HUÎTRES - inox, avec couteau amovible

(D) AUSTERN-BRECHER - CNS, mit abnehmbarem Messer

No.	cm	**L tot. cm mes**/knife/couteau/Messer	EURO
*037.001	15x18	37	84,00



(N) SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal 18/8, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer

(E) KEBAB CUTTER & SPITTER - stainless steel 18/8, cuts and skewers kebab or sateh on 81 sticks each time, knife included

(F) APPAREIL À COUPER ET ENFILER SATEH ET KEBAB - inox 18/8, coupe et enfile chaque fois des morceaux de kebab sur 81 brochettes, y compris le couteau

(D) SCHASCHLIK - SATEH-SCHNEIDER - schneidet und spiesst Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer

No.	cm	EURO
*829.001	15(H)x18x18	159,00

Ⓝ PASTA-APPARAAT - verchroomd gepolijst staal, professionele uitvoering, extra breed uitrolvlak van 22 cm, met instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten

Ⓔ NOODLE MACHINE - polished steel, chromium-plated, produces a 22 cm wide, rollout strip of dough, with adjustment button for achieving the desired chickness

Ⓕ MACHINE À PATE PROFESSIONELLE - acier poli, chromé, produit une bande de pâte d'une largeur de 22 cm, avec bouton pour régler l'epaisseur de l'abaisse

Ⓓ 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
475,00	*207.220	28(H)x32x36



"RESTAURANT" RM220 - ELECTRISCH

EURO	No.	cm	V	W
1190,00	*207.420	28(H)x32x36	230	190



Ⓝ APART BIJ TE LEVEREN SNIJWALSEN:

Ⓔ CYLINDERS AVAILABLE ON DEMAND:

Ⓕ CYLINDRES LIVRABLE À DEMANDE:

Ⓓ AUF NACHFRAGE LIEFERBARE WALZEN:

EURO	No.	cylinders/cylindres/Walzen
104,00	*207.221	1,5 mm (angel hair)
104,00	*207.222	2,0 mm (tagliatelle)
104,00	*207.224	4,0 mm (trenette)
104,00	*207.226	6,5 mm (fettuccine)

Ⓝ PASTA APPARAAT - electrisch met combinatie wals 2+4, voorzien van teflon coating en een instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten

Ⓔ NOODLE MACHINE - electric with double cutter nr. 2+4, the non-stick coating quarantees safe and clean pasta, with adjustment knob for achieving the desired thickness

Ⓕ APPAREIL À PATE - electrique avec cylinder à épaisseurs 2+4, avec intérieur teflon, avec bouton pour régler l'epaisseur de l'abaisse

Ⓓ AUSROLL-NUDELMASCHINE - electrisch mit Doppelwalze für Schnittstarken 2+4, Machine ausgeführt mit teflon antihaft beschichtung, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

"PASTA PRESTO"

EURO	No.	cm	V	W
239,00	*207.010	28(H)x29x23	230	190



Ⓝ PASTA-APPARAAT - verchroomd gepolijst staal, compleet met hulpstukken o.a. voor het bereiden van spaghetti, fettucine, lasagna en ravioli, voorzien van invetkwastje, deegsnijder en meelscheppen

Ⓔ NOODLE MAKER - polished steel, chrome plated, with 4 cutting cylinders, fat brush, dough cutter and flour scoops

Ⓕ APPAREIL À PATE - acier poli, chromé, avec 4 cylindres, pinceau à graisser, roulette à pâte et pelles à farine

Ⓓ NUDELGERÄT - aus poliertem und verchromtem Stahl, mit 4 Walzen, Fettpinsel, Teigschneider und Mehlschaufeln

EURO	No.	Type
110,00	*207.030	La Fabbrica della Pasta

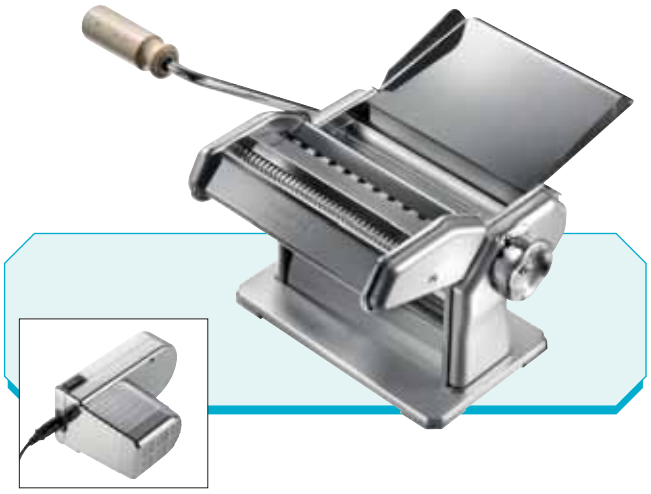


imperia titania

NEW!









Ⓝ **PASTA APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchroomd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

Ⓔ NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness

Ⓕ APPAREIL À PATE - 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

TYPE TITANIA

No.	cm	EURO
*207.050	17(H)x20x18	37,50

Ⓝ **PASTA APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchroomd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

Ⓔ NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness

Ⓕ APPAREIL À PATE - 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

TYPE IMPERIA

No.	cm	EURO
*207.001	17(H)x20x18	43,50

Ⓝ **grijs geëpoxeerd met geleideplateau**

Ⓔ grey epoxy with guiding tray

Ⓕ gris époxe avec plateau guider

Ⓓ grau epoxiert mit Führungstablett

TYPE ANIVERSARY

No.	cm	EURO
*207.101	17(H)x20x18	45,00

MOTOR/MOTOR/MOTEUR/MOTOR

No.	V	W	EURO
*207.002	230	80	68,00

2 snelheden/speeds/vitesses/Geschwindigkeiten

Ⓝ **APART BIJ TE LEVEREN SNIJWALSEN:**

Ⓔ CYLINDERS AVAILABLE ON DEMAND:

Ⓕ CYLINDRES LIVRABLE À DEMANDE:

Ⓓ AUF NACHFRAGE LIEFERBARE WALZEN:

Simplex

No.		snijdikte/thickness/épaisseur/Stärke	EURO
*207.019	No.5	**lasagna**	17,00
*207.004		**ravioli**	33,00
*207.013		**gnocchi**	33,00
*207.014	No.TS	**spaghetti**	17,00

Duplex - Combi

No.		snijdikte/thickness/épaisseur/Stärke	EURO
*207.021	No.1+3	**angel hair+trenette**	33,00
*207.022	No.2+4	**tagliatelle+fettuccine**	33,00

MEMORY EN DATA HOLD FUNCTIE



(N) DIGITALE KERNTEMPERATUURMETER - met roestvrijstalen voeler, spatwaterdicht en voorzien van displayverlichting, zijbevestiging voeler op de unit

(E) DIGITAL THERMOMETER - with stainless steel probe, splash-proof and with illuminated display, probe attached to side panel

(F) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec sonde inox, étanche aux projections, la fenêtre montrant les degrés est illuminée, la sonde est attachée au côté latéral de l'appareil

(D) DIGITAL-THERMOMETER - 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.
49,00	*501.300	150	42x22	**-20° / +200°C**

GEIJKT!



(N) DIGITALE THERMOMETER - met inklapbare roestvrijstalen voeler

(E) DIGITAL THERMOMETER - with fold back probe made of stainless steel

(F) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec capteur pivotant en acier inox

(D) DIGITAL-THERMOMETER - mit schwenkbarem Fühler aus CNS

TLC 1598

EURO	No.	L cm	min. / max.
173,00	*926.002	15	**-50° / +200°C**



GEIJKT!

(N) DUO THERMOMETER, INFAROOD - met inklapbare roestvrijstalen voeler

(E) DUO THERMOMETER, INFRARED - with fold back probe made of stainless steel

(F) THERMOMÈTRE DUAL, INFRAROUGE - avec capteur pivotant en acier inox

(D) THERMOMETER DUO, INFRAROT - mit schwenkbarem Fühler aus CNS

TLC 730

EURO	No.	L cm	min. / max.
215,00	*926.005	17	**-33° / +220°C**

GEIJKT!



(N) DIGITALE THERMOMETER - voorzien van hitte bestendige voelerkabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet

(E) THERMOMETER DIGITAL- with heat-resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers

(F) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec filet et manche resistant chaud, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

(D) THERMOMETER DIGITAL- mit Hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

TFX 410

EURO	No.	L cm	min. / max.
259,00	*926.001	155	**-50° / +300°C**



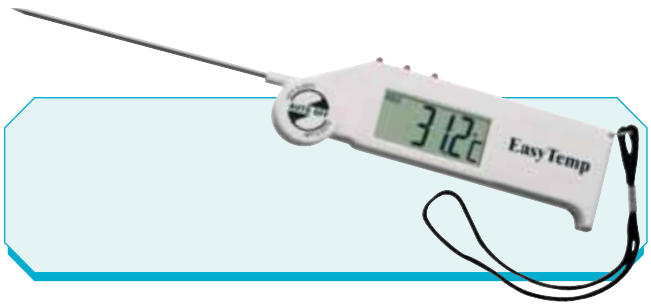
Ⓝ **DIGITALE THERMOMETER - met inklapbare roestvrijstalen voeler**

Ⓔ DIGITAL THERMOMETER - with fold back probe made of stainless steel

Ⓕ THERMOMÈTRE DIGITAL - avec capteur pivotant en acier inox

Ⓓ DIGITAL-THERMOMETER - mit schwenkbarem Fühler aus CNS

No.	L cm	min. / max.	EURO
*926.010	16	**-40° / +250°C**	54,00



Ⓝ **DIGITALE THERMOMETER - met inklapbare roestvrijstalen voeler**

Ⓔ DIGITAL THERMOMETER - with stainless steel retractable sensor

Ⓕ THERMOMÈTRE DIGITAL - avec capteur pivotant en acier inox

Ⓓ DIGITAL-THERMOMETER - mit einziehbarem Sensor aus Edelstahls

No.	L cm	min. / max.	EURO
*208.072	15	**-50°C / +300°C**	27,50



Ⓝ **INFRAROOD THERMOMETER - inclusief etui**

Ⓔ INFRARED THERMOMETER - with pouch

Ⓕ THERMOMÈTRE INFRAROUGE - poche inclus

Ⓓ INFRAROT THERMOMETER - mit Tasche

No.	L cm	min. / max.	EURO
*208.070	17	**-60°C / +500°C**	52,00



Ⓝ **DIGITALE THERMOMETER - voorzien van vaste roestvrijstalen voeler, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet**

Ⓔ THERMOMETER DIGITAL - with fixed stainless steel handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers

Ⓕ THERMOMÈTRE DIGITAL - avec filet inox, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

Ⓓ THERMOMETER DIGITAL - mit festen CNS Fühler, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

TTX 110

No.	L cm	min. / max.	EURO
*926.008	20	**-50°C / +350°C**	69,00



Ⓝ **DIGITALE THERMOMETER - voorzien van hittebestendige voelerkabel 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 resistant chaud, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

Ⓓ THERMOMETER DIGITAL - mit hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

TTX 100

No.	L cm	min. / max.	EURO
*926.006	90	**-50°C / +350°C**	109,00

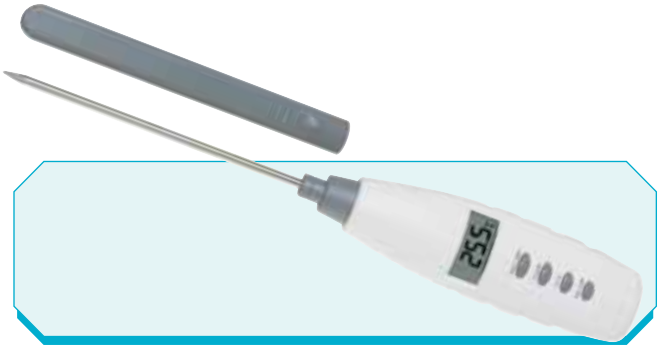
Ⓝ KERNTEMPERATUURMETER - voorzien van min/max temperatuur memory, roestvrijstalen voeler en anti-slip ergonomische handgreep, wordt compleet geleverd met beschermhuls

Ⓔ COOKING THERMOMETER - with min/max temperature memory, stainless steel probe, non-slip handle and plastic sleeve

Ⓕ THERMOMÈTRE DIGITAL - sonde inox et poignée anti-dérapant

Ⓓ DIGITAL THERMOMETER - mit CNS Fühler und rutschfesten Griffen

EURO	No.	L cm	min. / max.
12,25	*598.400	25	**0° / +200°C**



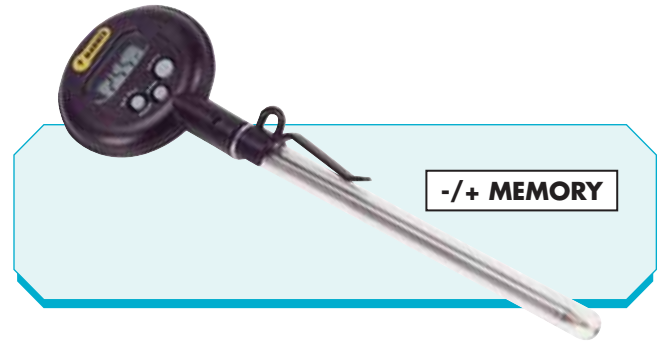
Ⓝ THERMOMETER DIGITAAL - zwart kunststof, met clipbevestiging en kunststof beschermhuls, met roestvrijstalen insteekvoeler

Ⓔ THERMOMETER DIGITAL - black plastic, with pocket-clip and plastic sleeve, with stainless steel probe

Ⓕ THERMOMÈTRE DIGITAL - plastique noir, avec clip de poche, avec sonde inox

Ⓓ THERMOMETER DIGITAL - Kunststoff schwarz, mit CNS Fühler

EURO	No.	L cm	min. / max.
13,50	*598.363	17	**-10° / +200°C**



Ⓝ DIGITALE THERMOMETER - met inklapbare roestvrijstalen voeler

Ⓔ DIGITAL THERMOMETER - with fold back probe made of stainless steel

Ⓕ THERMOMÈTRE DIGITAL - avec capteur pivotant en acier inox

Ⓓ DIGITAL-THERMOMETER - mit schwenkbarem Fühler aus CNS

EURO	No.	L cm	min. / max.
12,50	*598.200	24	**0° / +220°C**



Ⓝ KERNTEMPERATUURMETER/TIMER - wit kunststof, met magneetbevestiging, opklapbaar display, instelbaar temperatuur/tijdbereik met waarschuwingssignaal en roestvrijstalen insteekvoeler/voelerdraad

Ⓔ COOKING THERMOMETER/TIMER - white plastic, magnetic base for attachment on metal surface, programmable temperature/time, with alarm signal. With stainless steel probe and wire cable

Ⓕ THERMOMÈTRE/MINUTERIE - plastique blanc, base magnétique pour l'attacher à une surface métallique, température/temps programmable, avec une sonnette d'alarme, avec sonde inox et filet

Ⓓ THERMOMETER/ZEITUHR - Kunststoff weiss, mit Magnetfuss zum befestigen auf einer Metalloberfläche, Temperatur/Zeit programmierbar, mit Alarmsignal, mit CNS Fühler und Draht

EURO	No.	L cm	min. / max.
19,50	*598.362	90	**0° / +200°C**



Ⓝ KOOKWEKKER - roestvrijstaal/kunststof

Ⓔ COOKING TIMER - stainless steel/plastic

Ⓕ MINUTEUR OEUF - inox/plastique

Ⓓ ZEITMESSER - CNS/Kunststoff

EURO	No.	∅ mm	min.
6,30	016.053	95	**60**





Ⓝ **TIMER/KLOK - multifunctioneel, met o.a. de volgende functies: count-up, count-down, klok, memory en akoestisch signaal, bevestiging middels magneet, standaard of clip**

Ⓔ TIMER - multifunctional , with the functions count-up, count-down, clock, memory and alarm signal, with pocket clip and magnetic attachment

Ⓕ MINUTERIE - multifonctionnel, avec "count-up", "count-down", horloge, memory et sonnette d'alarme, avec clip de poche et fixation magnétique

Ⓓ ZEITUHR - mehrzweck, mit "count-up", "count-down", Uhr, memory, Alarmsignal, Magnetbefestigung und Taschenklipp

No.	mm	EURO
*598.300	70(H)x91x25	10,75





Ⓝ **TIMER 3x DIGITAAL - wit kunststof, kookwekker met drie apart instelbare tijden, klok, waarschuwingssignaal en magneetbevestiging**

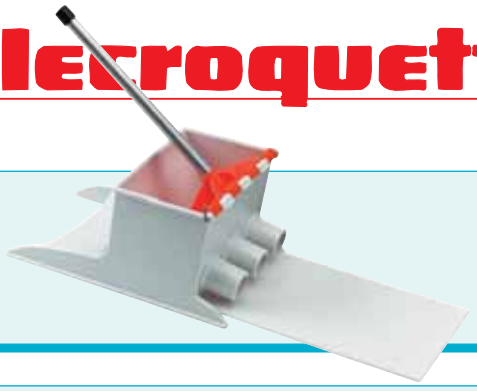
Ⓔ TIMER 3x DIGITAL - plastic, white, cooking timer with three separately programmable points of time, with clock, alarm signal and magnetic attachment

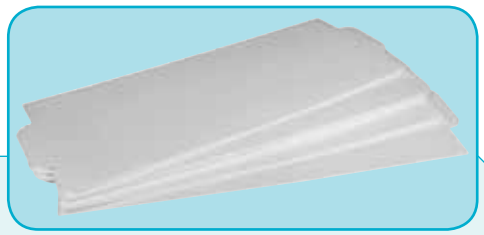
Ⓕ MINUTERIE 3x DIGITAL - plastique, blanc, avec trois moments programmables séparates, avec horloge, sonnette d'alarme et fixation magnétique

Ⓓ ZEITUHR 3x DIGITAL - Kunststoff, weiss, mit drei separat programmierbaren Zeiten, mit Uhr, Alarmsignal und Magnetbefestigung

No.	mm	EURO
*598.891	86(H)x65x22	13,75

Millecroquettes®





Ⓝ **MILLECROQUETTES - voor de produktie van aardappelkroketten (warm verwerken) of andere kroketten (gekoeld verwerken) in grote hoeveelheden, door de hefboom naar beneden te bewegen komen gelijke rollen uit de cylindervormige uitgangen, de rollen brengen de transportplank in beweging tot dat deze geheel gevuld is waarna zij op lengte gesneden kunnen worden**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ MILLECROQUETTES - zum bereiten von Kartoffel-Kroketten aus heissem Puree oder von andersortigen Kroketten aus gekühltem Material, nach dem herunterdrücken des Hebels wird das Puree aus den runden Löchern gedrückt und schiebt das Brett darunter nach vorne bis es voll ist, wenn die Rollen abgekühlt sind, können diese in der gewünschten Länge geschnitten werden

Ⓝ **TYPE 3 - heeft 3 uitloopgaten is vervaardigd uit kunststof, aluminium hefboom**

Ⓔ TYPE 3 - has 3 holes and is made of plastic material, aluminium lever

Ⓕ TYPE 3 - avec 3 trous, en matière plastique, livré avec planchette à roulettes, levier en aluminium

Ⓓ TYPE 3 - mit 3 Löchern, aus Kunststoff und Hebel aus Aluminium

No.	cm	**gaten**/holes/trous/Löcher ∅ mm	EURO
*585.003	22(H)x28x15	24	27,00
*585.403	4 **oplegplankjes**/trays/planchettes/Bretter 28x14 cm		12,00

Ⓝ SHOWSCHOTEL - met plexiglas kap
Ⓔ DISPLAY PLAQUE - with plexiglas cover
Ⓕ PLAQUE PRESENTOIRE - avec cloche plexiglas
Ⓓ AUSSTELLPLATTE - mit Plexiglas Abdeckhaube

EURO	No.	cm
19,50	532.001	10(H)x44x30



NEW!



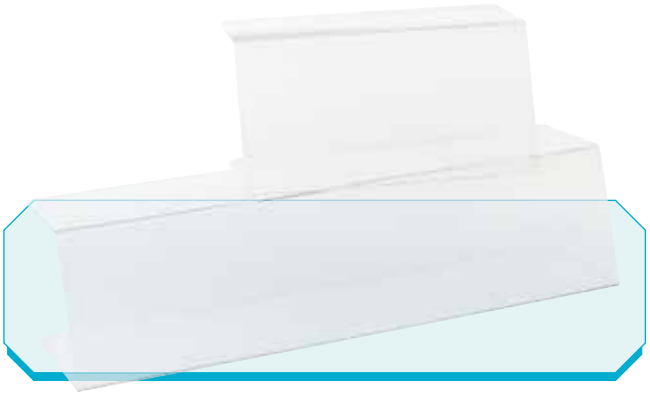
Ⓝ ROLL TOP VITRINE - kunststof
Ⓔ ROLL TOP SHOWCASE - plastic
Ⓕ VITRINE COUVERCLE ROULANT - plastique
Ⓓ ROLLDECKEL VITRINE - Kunststoff

EURO	No.	étages	cm
8,30	245.001	**1**	14(H)x30x21
15,95	245.005	**1**	17(H)x38x26
33,00	245.010	**1**	21(H)x47x32
59,00	245.020	**2**	42(H)x47x32



Ⓝ TOONBANK "SNEEZE-GUARD" DISPLAY - speciaal ontworpen om vitrineruimte op hygiënische wijze uit te breiden
Ⓔ COUNTER SNEEZE-GUARD DISPLAY - designed to extend display space on a hygienic way
Ⓕ PROTECTEUR DE MARCHE - développé pour agrandir la capacité de présentation d'une façon hygiénique
Ⓓ THEKE KLARSICHT-SCHUTZAUFSATZ - entwickelt zur Vergrösserung der Auslegekapazität auf hygienischer Weise

EURO	No.	Type	cm
51,00	*880.050	**50**	23(H)x 50x28
69,00	*880.055	**100**	23(H)x100x28



Ⓝ FRANSE KAAS GUILLOTINE - met houten snijplank
Ⓔ FRENCH CHEESE GUILLOTINE - wooden cutting board
Ⓕ COUPE-ROQUEFORT - modèle guillotine, avec socle bois
Ⓓ KÄSE-SCHNEIDER - mit Holzplatte

"La Roquefortaise"

EURO	No.	H cm	**plank**/board socle/Brett Ø cm	**draad**/wire fil/Draht L cm
95,00	*020.041	34	25	19
125,00	*020.040	**met marmeren plank**/with marble plateau avec socle marbre/Arbietsplatte in Marmor		
0,90	*020.043	**snijdraad**/cutting wire fil à couper/Schneidedraht		



NEW!



Ⓝ **RACLETTE APPARAAT - traditioneel raclette voor een 1/2 ronde kaas, tot 6 à 8 personen, verwarmingselement in hoogte verstelbaar, kaas houder kan in verschillende hoeken opgesteld worden**

Ⓔ RACLETTE APPLIANCE - traditional raclette 1/2 round cheese, up to 6-8 persons, horizontal heating case adjustable in height, inclinable cheese holder, fast dismantling

Ⓕ APPAREILS À RACLETTE - raclette traditionnelle 1/2 fromage, jusqu'à 6-8 personnes, boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère, porte-fromage inclinable, démontage rapide

Ⓓ RACLETTE-GERÄT - für große (1/2) Käsestücke, für 6 bis 8 Personen, Heizelement höhenverstellbar, leicht neigbarer Käsehalter, Rohrheizkörper

ALPAGE

No.	cm	V	W	EURO
*202.075	40(H)x46x27	230	900	139,00

NEW!



Ⓝ **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 geëxpoxeerd staal**

Ⓔ RACLETTE APPLIANCE BRÉZIÈRE - suitable to the number of the guests (from 1 to 4 persons), revolving heating cases according to the size of the round cheese (1/6, 1/4, 1/3,...). minimum litter, stainless steel and steel with painting epoxy colour copper decoration

Ⓕ APPAREILS À RACLETTE BRÉZIÈRE - s'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes), rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage (1/6, 1/4, 1/3,...), encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor

Ⓓ RACLETTE-GERÄT BRÉZIÈRE - geeignet für 1 bis 4 Personen, mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar), für verschiedene Käsestücke (1/4, 1/6 oder 1/3), Heizschenkel aus CNS, Unterteil braun lackierter Stahl

BRÉZIÈRE

No.	cm	V	W	EURO
*202.070	30(H)x45x22	230	1000	175,00

Unika



Ⓝ **KAASHAKKER WARM - frame geheel uit niet roestend materiaal, met electrisch verwarmd mes en werkplateau uit roestvrijstaal, snijdikte instelbaar van 0-6 mm**

Ⓔ CHEESE SLICER WARM - frame non-oxydating material, with electrically heated stainless steel knife and working plateau, regulation of thickness slices from 0-6 mm

Ⓕ TRANCHE FROMAGE CHAUD - corps métal non-oxydable, avec couteau chauffe électriquement et plateau à inox, épaisseur des tranches réglable de 0-6 mm

Ⓓ KÄSE-SCHNEIDER 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	EURO
*864.012	28x25	975,00

- met electrisch verwarmd mes, 230V
- with electrically heated knife, 230V
- avec couteau chauffe électriquement, 230V
- Messer elektrisch geheizt, 230V

Max Pro®

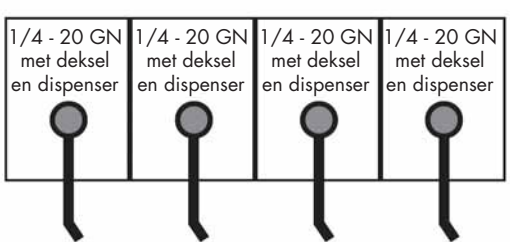
Dispensers

DISPENSERS DISTRIBUTEURS DISPENSER

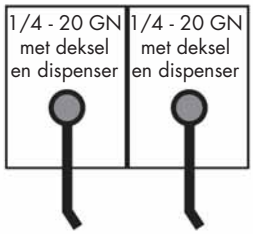
K1



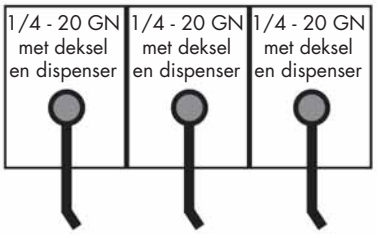
N4



L2



M3







Ⓝ **MAXPRO DISPENSER - roestvrijstaal met 1/4 gastronormbakken 20 cm diep en kunststof dispensers**
Ⓔ MAXPRO DISPENSER - stainless steel; with 1/4 gastronorm foodpans 20 cm; dispensers plastic
Ⓕ MAXPRO DISTRIBUTEUR - acier inox; avec profondeur bacs 1/4 gastronorme 20 cm; distributeurs plastiques
Ⓓ MAXPRO DISPENSER - CNS; mit 1/4 gastronorm-Behälter 20 cm; Kunststoff Dispenser

EURO	No.	Type	cm
79,00	*921.421	**K1**	35(H)x18x28
119,00	*921.422	**L2**	35(H)x35x28
159,00	*921.425	**M3**	35(H)x51x28
205,00	*921.431	**N4**	35(H)x67x28
9,95	*921.020	**losse dispenser**/spare dispenser/distributeur seul/Ersatzdispenser	
8,50	953.147	**1/4 GN deksel met gat** 1/4 GN couvercle avec le trou	1/4 GN cover with hole 1/4 GN Deckel mit Loch



(N) EMMER DISPENSER - roestvrijstaal, instelbaar tot 40 g

(E) PAIL DISPENSER - stainless steel, adjustable up to 40 g
(F) DISTRIBUTEUR POUR SEAU - inox, réglable jusqu'à 40 g
(D) EIMERDISPENSER - CNS, einstellbar bis 40 g

No.	Ø cm	**voor emmer**/for pail pour seau/für Eimer	EURO
*865.001	22,5	**5 Lit.**	120,00
*865.002	26,5	**10 Lit.**	129,00



(N) EMMER DISPENSER - kunststof, met roestvrijstaal deksel

(E) PAIL DISPENSER -plastic, stainless steel lid
(F) DISTRIBUTEUR POUR SEAU - plastique, couvercle inox
(D) EIMERDISPENSER - Kunststoff, CNS Deckel

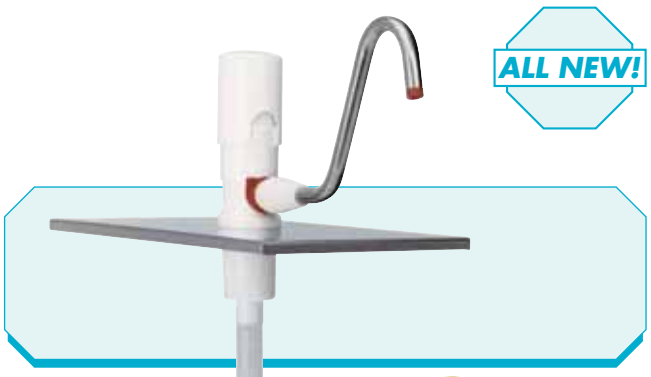
No.	Ø cm	**voor emmer**/for pail pour seaux/für Eimer	EURO
*865.005	22,5	**5 Lit.**	86,00
*865.006	26,5	**10 Lit.**	94,00



(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

No.	Type GN	EURO
*865.010	**1/6** x 15 + 20dp	139,00
*865.012	**1/4** x 15 + 20dp	146,00
*865.011	**1/3** x 15 + 20dp	155,00
*865.013	**1/2** x 15 + 20dp	163,00



(N) DISPENSER LOS - kunststof, met roestvrijstalen deksel, geschikt voor GN-bakken

(E) DISPENSER ONLY - plastic, stainless steel lid, suitable for GN containers
(F) DISTRIBUTEUR SEUL - plastique, couvercle inox, adaptable sur récipients GN
(D) DISPENSER - Kunststoff, CNS Deckel, geeignet für GN Einsatzbehälter

No.	Type GN	EURO
*865.050	**1/6** x 15 + 20dp	92,00
*865.051	**1/4** x 15 + 20dp	103,00
*865.052	**1/3** x 15 + 20dp	115,00
*865.053	**1/2** x 15 + 20dp	119,00



(N) DISPENSER - kunststof, kompleet met rechthoekige kunststof container

(E) DISPENSER - plastic, complete with plastic rectangular container
(F) DISTRIBUTEUR - plastique, avec récipient rectangulaire plastique.
(D) DISPENSER - Kunststoff, komplett mit rechteckigem Kunststoffbehälter

No.	cm	Lit.	EURO
*865.040	32(H)x14x18	3	38,00

Ⓝ SAUS/DRESSINGBAR - met roestvrijstalen deksel 18/8, drukknopdispensers en glasheldere kunststof containers, compleet met 3 dispensers "drukknop" 20 cc en 3 cilindrische containers

Ⓔ SAUCE/DRESSINGBAR - with stainless steel 18/8 lid, direct-action dispensers and crystal clear plastic containers, complete with 3 dispensers "direct-action" 20 cc and cylindrical containers

Ⓕ BAR À SAUCES PLEXIGLAS - avec couvercle inox 18/8, distributeurs à poussoir et recipients en plastique transparent, complèt avec 3 distributeurs "poussior" 20 cc et récipients cylindrique

Ⓓ SAUCEN/DRESSINGBAR - mit Edelstahldeckel 18/8, Drückknopf-Dosierspender und glasklarem Kunststoffbehälter, komplett mit 3 Dosierspenders "Drückknopf" 20 cc und 3 zylindrischen Behältern

EURO	No.	cm	ml
230,00	*865.035	27(H)x39x18	**3x 950**
255,00	*865.037	41(H)x39x18	**3x 2000**
8,50	*865.038	**950 ml - container los**/spare container récipient seul/Ersatzbehälter	
12,50	*865.039	**2000 ml - container los**/spare container récipient seul/Ersatzbehälter	



Ⓝ SAUZEN-DISPENSER - roestvrijstaal 18/8, dispenser met hevelbediening, instelbaar tot 40 gr, compleet met cilindrische container

Ⓔ SAUCE-DISPENSER - stainless steel 18/8, leveraction dispenser dosage up to 40 g, complete with cylindrical container

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox 18/8, distributeur amanette, dosage beglable jusqu'a 40 g, complet avec récipiens cylindrique

Ⓓ SAUCEN-DISPENSER - CNS 18/8, Dosierspender mit Hebelbedienung, einstellbar bis 40 g, mit zylindrischem Behälter

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
247,00	*865.024	19	33,5	**6**
285,00	*865.028	21,5	43	**10**



Ⓝ SAUZEN-DISPENSER - roestvrijstaal, met hefboombediening, instelbaar tot 30 gr, inclusief GN bakken

Ⓔ SAUCE-DISPENSER - stainless steel, lever operated, adjustable to 30 g, delivered with GN containers

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox, commande par lévier, réglable jusqu'à 30 g, livraison avec bacs de gastronormes

Ⓓ SAUCEN-DISPENSER - CNS, mit Hebelbedienung, einstellbar bis 30 g, geliefert mit Gastronormbehälter

EURO	No.	cm	**vak**/compartment/compartiment/Fach
440,00	*865.100	36(H)x36x21	**2x 1/6 GN** x 20
613,00	*865.101	36(H)x53x21	**3x 1/6 GN** x 20
772,00	*865.102	36(H)x69x21	**4x 1/6 GN** x 20



Ⓝ HARINGSNIJBAK - roestvrijstaal 18/8, incl. snijblad

Ⓔ DUTCH HERRING CUTTING STAND - stainless steel 18/8, cutting board incl.

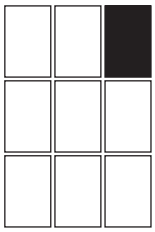
Ⓕ BAC ET PLANCHE À VIDER ET COUPER HARENG HOLLANDAIS - inox 18/8, planche à découper incl.

Ⓓ HOLLÄNDISCHER HERINGSCHNEIDEKASTEN - CNS 18/8, Schneidebrett inkl.

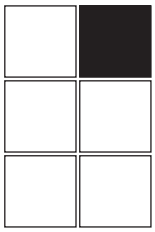
EURO	No.	cm
145,00	*899.070	26(H)x50x35
23,00	*882.021	**haring snijplank los**/cuttingboard only planche à découper seul/Schneidplatten allein



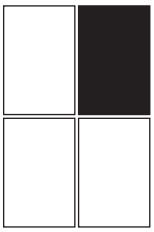




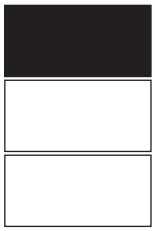
1/9



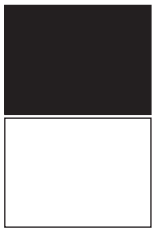
1/6



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 jusqú à +100°C et ils n'affedent nullement l'odeur et la saveur des aliments, ils résistent aux acides menagers, aux huiles et aux graisses

Ⓓ 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		H mm	Lit.	EURO
*038.191	1/9	176x109	100	0,90	3,90
*038.162	1/6	176x162	100	1,50	5,35
*038.161	1/6	176x162	150	2,25	5,55
*038.163	1/6	176x162	200	3,00	6,25
*038.142	1/4	265x162	100	2,50	6,90
*038.141	1/4	265x162	150	4,00	7,65
*038.132	1/3	325x176	100	3,75	7,95
*038.131	1/3	325x176	150	5,50	8,80
*038.133	1/3	325x176	200	7,25	9,50
*038.123	1/2	325x265	100	6,00	14,40
*038.122	1/2	325x265	150	9,25	15,20
*038.121	1/2	325x265	200	12,25	15,95
*038.233	2/3	354x325	100	8,75	16,90
*038.231	2/3	354x325	200	17,25	19,35
*038.113	1/1	530x325	100	13,50	19,35
*038.112	1/1	530x325	150	20,50	20,60
*038.111	1/1	530x325	200	27,00	22,65



Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - kunststof, doorzichtig

Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent

Ⓕ COUVERCLE POUR BACS GASTRONORMES - plastique, transparent

Ⓓ DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-Kunststoff

No.	Type GN	EURO
*038.195	1/9	3,55
*038.165	1/6	4,15
*038.145	1/4	5,40
*038.135	1/3	6,20
*038.125	1/2	8,35
*038.235	2/3	9,65
*038.115	1/1	12,85

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - van 1/9 GN t/m 1/1 GN. Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +95°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met "COLORCLIP" produkt 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 restist 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-vaissalle. Avec set de système d'indentification "COLORCLIP" (rouge, jaune, vert et bleu)

Ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - in den Abmessungen von 1/9 GN bis zu 1/1 GN., mit luftdichtem Doppelverschlusssystem. Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +95°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Spülmaschinenfest. Mit dem "COLORCLIP" indentifikationssystemset. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP (rot, gelb, grün und blau)

araven HACCP GN colorclip

1/9 GASTRONORM - 176 x 108 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,75	*962.394	65	0,6
3,30	*962.393	100	1,0
3,75	*962.392	150	1,5



1/6 GASTRONORM - 176 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,45	*962.364	65	1,1
4,15	*962.363	100	1,7
4,40	*962.362	150	2,6



1/4 GASTRONORM - 265 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,50	*962.344	65	1,8
4,95	*962.343	100	2,8
5,75	*962.342	150	4,3



1/3 GASTRONORM - 325 x 176 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
5,75	*962.334	65	2,5
7,75	*962.333	100	4,0
8,50	*962.332	150	6,0









araven

HACCP APPCC -40° +90°





1/2 GASTRONORM - 325 x 265 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.324	65	3,8	9,85
*962.323	100	6,5	11,45
*962.322	150	10,0	13,15
*962.321	200	12,5	14,25

2/3 GASTRONORM - 354 x 325 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.232	150	9	15,25
*962.231	200	13	16,40

(N) EIERBEWAARDOOS - 2/3 GN, incl. 8 eierhouders
(E) EGG CONTAINER - 2/3 GN, 8 eggs trays incl.
(F) PORTE-OEUFS - 2/3 GN, 8 supports incl.
(D) EI BEHÄLTER - 2/3 GN, inkl. 8 Tabletten

No.	H mm	cap.	EURO
962.110	200	120	21,50

1/1 GASTRONORM - 530 x 325 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.313	100	13	16,95
*962.312	150	21	17,95
*962.311	200	28	20,25

(N) VOORRAADCONTAINERS - 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) STORAGE CONTAINERS - stackable, two openings for FIFO inventory and compatible with the GN system, comes with the "COLORCLIP" identifiaction according to HACCP standards
(F) BOÎTES À ALIMENTS - empilable, créés pour un meilleur contrôle des quantitiés grâce au système FIFO, adaptable et encastrables à modèles GN, avec set d'identification "COLORCLIP" selon les normes HACCP
(D) VORRATSBEHÄLTER - 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**	10,45
*962.071	20(H)x42x34	**2/3**	**16**	13,75
*962.072	20(H)x57x34	**1/1**	**23**	17,95

(N) STIFT - kleur zwart
(E) MARKER - color black
(F) FEUTRE - couleur noir
(D) STIFT - Farbe schwarz

No.		EURO
*962.400	**los**/only/seul/allein	2,95
*962.401	**blister**	3,25

Gastronorm Voedseldozen
Gastronorm Food Boxes
Boîte à Aliments Gastronormes
Gastronorm-Lebensmittelbehälter

1/9-65 mm ⟷ 1/1-200 mm

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - transparant polypropyleen. Van 1/9 tot 1/1 gastronorm, luchtdicht afsluitbaar. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +95°C (exclusief deksel). Stapelbaar en met maatverdeling. Vaatwasmachine bestendig. Zijn absoluut smaak- en reukvrij. Met blauwe of rode deksel**

Ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES - transparent, polypropylene in dimensions frm 1/9 GN till 1/1 GN, airtight. Boxes can resist temparatures of -40°C in a freezer and up to +95°C (without lid) in a microwave. Stackable and graduated. With blue or red lid

Ⓕ BOITE À ALIMENTS - transparant polypropylene. En dimensions gastronorme de 1/9 jusqu'à 1/1 gastronorme. Fermeture étanche. Supportents des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +95°C dans un four à micro-ondes (sans couvercles). Lavable en lave-vaisselle, empilable, gradué et ils n'affedent nullement l'odeur et la saveur des aliments. Avec couvercle bleu ou rouge.

Ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTLBEHÄLTER - Aus transparantem Polypropylen. In den Abmessungen von 1/9 bis zu 1/1 Gastronorm. Mit Masseinteilung, Luftdichtverschlusssystem. Stapelbar Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +95°C m Mikrowellenofen (ohne Deckel). Mit blauem oder rotem Deckel.

1/9 GASTRONORM - 176 x 108 mm

EURO	No.	H mm	Lit.	**kleur**/color/couleur/Farbe
2,70	*953.880	65	0,6	**blauw**/blue/bleu/blau
2,85	*953.881	100	1,0	**blauw**/blue/bleu/blau
2,70	*953.886	65	0,6	**rood**/red/rouge/rot
2,85	*953.887	100	1,0	**rood**/red/rouge/rot



1/6 GASTRONORM - 176 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.	**kleur**/color/couleur/Farbe
2,90	*953.870	65	1,0	**blauw**/blue/bleu/blau
3,25	*953.871	100	1,6	**blauw**/blue/bleu/blau
3,35	*953.872	150	2,4	**blauw**/blue/bleu/blau
2,90	*953.876	65	1,0	**rood**/red/rouge/rot
3,25	*953.877	100	1,6	**rood**/red/rouge/rot
3,35	*953.878	150	2,4	**rood**/red/rouge/rot



1/4 GASTRONORM - 265 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.	**kleur**/color/couleur/Farbe
3,50	*953.860	65	1,8	**blauw**/blue/bleu/blau
3,90	*953.861	100	2,8	**blauw**/blue/bleu/blau
4,35	*953.862	150	4,0	**blauw**/blue/bleu/blau
3,50	*953.866	65	1,8	**rood**/red/rouge/rot
3,90	*953.867	100	2,8	**rood**/red/rouge/rot
4,35	*953.868	150	4,0	**rood**/red/rouge/rot



LEKROOSTER GN/DRAIN TRAY GN
GRILLE EGOUTTOIR GN/GN-ABTROPFROST

EURO	No.	**voor**/for/pour/für
1,05	*953.875	1/6
1,20	*953.865	1/4
1,60	*953.855	1/3
1,95	*953.845	1/2
3,50	*953.835	1/1

CaterChef®

1/9-65 mm ⟷ 1/1-200 mm

MAGNE-MICRO: MAX. 95°C
(zonder deksel / without lid / sans couvercle / ohne Deckel)





1/3 GASTRONORM - 325 x 176 mm

No.	H mm	Lit.	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
*953.850	65	2,5	**blauw**/blue/bleu/blau	4,15
*953.851	100	4,0	**blauw**/blue/bleu/blau	4,60
*953.852	150	5,7	**blauw**/blue/bleu/blau	4,95
*953.853	200	7,8	**blauw**/blue/bleu/blau	5,95
*953.856	65	2,5	**rood**/red/rouge/rot	4,15
*953.857	100	4,0	**rood**/red/rouge/rot	4,60
*953.858	150	5,7	**rood**/red/rouge/rot	4,95
*953.859	200	7,8	**rood**/red/rouge/rot	5,95



1/2 GASTRONORM - 325 x 265 mm

No.	H mm	Lit.	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
*953.840	65	4,0	**blauw**/blue/bleu/blau	5,10
*953.841	100	6,5	**blauw**/blue/bleu/blau	5,95
*953.842	150	9,5	**blauw**/blue/bleu/blau	6,85
*953.843	200	12,5	**blauw**/blue/bleu/blau	7,35
*953.846	65	4,0	**rood**/red/rouge/rot	5,10
*953.847	100	6,5	**rood**/red/rouge/rot	5,95
*953.848	150	9,5	**rood**/red/rouge/rot	6,85
*953.849	200	12,5	**rood**/red/rouge/rot	7,35



1/1 GASTRONORM - 530 x 325 mm

No.	H mm	Lit.	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
*953.830	65	9	**blauw**/blue/bleu/blau	9,85
*953.831	100	14	**blauw**/blue/bleu/blau	11,35
*953.832	150	21	**blauw**/blue/bleu/blau	13,60
*953.833	200	28	**blauw**/blue/bleu/blau	14,00
*953.836	65	9	**rood**/red/rouge/rot	9,85
*953.837	100	14	**rood**/red/rouge/rot	10,95
*953.838	150	21	**rood**/red/rouge/rot	13,25
*953.839	200	28	**rood**/red/rouge/rot	14,00

Ⓝ **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 restist temperatures of up to -40°C in a freezer and up to +100°C (without lid) in a microwave. Dishwasher-safe. Complete with identificationset in accordance with the requirements of the HACCP regulations (red, yellow, green and blue)

Ⓕ BOÎTES A ALIMENTS - Avec système double pour fermeture. Supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +100°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaissalle. Avec set de système d'indentification conforme le normative HACCP (rouge, jaune, vert et bleu)

Ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - Mit luftdichtem Doppelverschlusssystem. Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +100°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Spülmaschinenfest. Mit Indentifikationssystemset. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP (rot, gelb, grün und blau)

HACCP





HERMÉTICOS
Gastronorm
AIR-TIGHT FOOD CONTAINERS

1/9 GASTRONORM - 176 x 108 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,75	*600.330	65	0,6
2,95	*600.340	100	1,0
3,25	*600.350	150	1,5

1/6 GASTRONORM - 176 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,15	*600.370	65	1,1
3,40	*600.380	100	1,7
3,70	*600.390	150	2,6

1/4 GASTRONORM - 265 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,85	*600.400	65	1,8
3,95	*600.410	100	2,8
4,50	*600.420	150	4,3

1/3 GASTRONORM - 325 x 176 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,95	*600.430	65	2,5
5,80	*600.440	100	4,0
6,30	*600.450	150	6,0

1/2 GASTRONORM - 325 x 265 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
8,45	*600.470	100	6,5
9,75	*600.480	150	10,0
10,80	*600.490	200	12,5

2/3 GASTRONORM - 354 x 325 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
11,85	*600.510	150	9
12,50	*600.520	200	13

1/1 GASTRONORM - 530 x 325 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
12,00	*600.530	100	13
13,00	*600.540	150	21
15,00	*600.550	200	28

Stift/marker/feutre/Stift

EURO	No.	
4,50	*600.600	**per 3 stuks**/pcs./Stk.











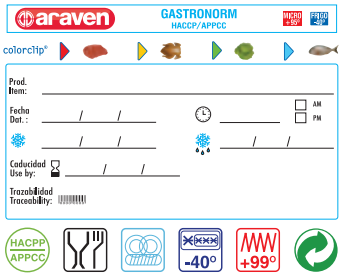
Ⓝ **GASTRONORM BAKKEN TRANSPARANT - Vervaardigd uit polycarbonaat. Veelzijdige en sterke voedselopslagcontainer in verschillende GastroNorm maten, voorzien van een permanent label welke herschrijfbaar is, de gastronorm bakken zijn stapelbaar en kunnen omgekeerd ook als deksel dienen. *Inclusief deksel voorzien van een siliconen afdichtrand*.**

Ⓔ 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 TRANSPARANTES - Polycarbonate, supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +99°C dans un four à micro-ondes. Absolutement sans goût et odeur, avec étiquette permanente à réutiliser, *livrés avec 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 GASTRONORM - 176 x 162 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.464	65	1,1	6,95
*962.463	100	1,5	7,95
*962.462	150	2,1	8,95

1/4 GASTRONORM - 265 x 162 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.444	65	1,8	8,95
*962.443	100	2,8	9,40
*962.442	150	4,3	10,50

1/3 GASTRONORM - 325 x 176 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.434	65	2,5	10,50
*962.433	100	4,0	12,50
*962.432	150	6,0	13,75
*962.431	200	7,8	14,75

1/2 GASTRONORM - 325 x 265 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.424	65	3,8	13,95
*962.423	100	6,0	14,95
*962.422	150	9,5	16,50
*962.421	200	11,3	17,50

1/1 GASTRONORM - 530 x 325 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.414	65	9	21,50
*962.413	100	13	23,75
*962.412	150	20	27,50
*962.411	200	25	29,50

Stift/marker/feutre/Stift

No.		EURO
*962.400	**zwart**/black/noir/schwarz	2,95
*962.401	**blister**	3,25

Polycarbonaat / Polycarbonate / Polykarbonat

-100°C +100°C

Ⓝ **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 jusgu'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 - 176 x 108 mm

EURO	No.	H mm	Lit.	
2,25	*953.090	65	0,6	
2,50	*953.091	100	1,0	
1,95	*953.095			**1/9 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung
2,20	*953.096			**1/9 deksel**/cover/couvercle/Deckel



MODEL 1/6 GN - 176 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.	
3,25	*953.064	65	1,0	
3,45	*953.063	100	1,5	
4,20	*953.062	150	2,3	
5,15	*953.061	200	3,2	
2,90	*953.065			**1/6 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung
2,60	*953.066			**1/6 deksel**/cover/couvercle/Deckel
1,60	*953.067			**1/6 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost



MODEL 1/4 GN - 265 x 162 mm

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			**1/4 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung
2,90	*953.046			**1/4 deksel**/cover/couvercle/Deckel
1,75	*953.047			**1/4 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost





MODEL 1/3 GN - 325 x 176 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*953.034	65	2,4	4,30
*953.033	100	3,5	5,50
*953.032	150	5,4	6,95
*953.031	200	7,2	8,75
*953.035	**1/3 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		3,35
*953.036	**1/3 deksel**/cover/couvercle/Deckel		3,15
*953.037	**1/3 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		2,20



MODEL 1/2 GN 325 x 265 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*953.024	65	4,0	5,25
*953.023	100	6,0	6,95
*953.022	150	9,2	9,20
*953.021	200	12,0	10,95
*953.025	**1/2 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		4,50
*953.026	**1/2 deksel**/cover/couvercle/Deckel		4,30
*953.027	**1/2 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		3,50



MODEL 1/1 GN - 530 x 325 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*953.014	65	8,8	9,75
*953.013	100	13,7	11,95
*953.012	150	20,0	15,75
*953.011	200	27,8	18,50
*953.015	**1/1 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		7,95
*953.016	**1/1 deksel**/cover/couvercle/Deckel		7,45
*953.017	**1/1 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		6,00



MODEL 2/1 GN - 650 x 530 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*953.001	150	43,0	46,50
*953.002	200	58,0	52,00
*953.006	**2/1 deksel**/cover/couvercle/Deckel		26,00
*953.007	**2/1 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		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 étanchité 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



Ⓝ Polycarbonaat Gastronormbakken
Ⓔ Polycarbonate Gastronorm Pans
Ⓕ Bacs Gastronorms en Polycarbonate
Ⓓ Polykarbonat-Gastronormbehälter
ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ

MODEL 1/9 GN - 176 x 108 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,25	*853.090	65	0,6
2,50	*853.091	100	1,0



MODEL 1/6 GN - 176 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,25	*853.064	65	1,0
3,45	*853.063	100	1,5
4,20	*853.062	150	2,3



MODEL 1/4 GN - 265 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,75	*853.044	65	1,7
4,50	*853.043	100	2,5
5,75	*853.042	150	3,8



MODEL 1/3 GN - 325 x 176 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,30	*853.034	65	2,4
5,50	*853.033	100	3,5
6,95	*853.032	150	5,4



MODEL 1/2 GN - 325 x 265 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
5,25	*853.024	65	4,0
6,95	*853.023	100	6,0
9,20	*853.022	150	9,2



MODEL 1/1 GN - 530 x 325 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
9,75	*853.014	65	8,8
11,95	*853.013	100	13,7
15,75	*853.012	150	20,0





Rubbermaid® Commercial Products







Ⓝ AFVALVAT - met deksel, kunststof, wit

Ⓔ DISPOSAL BIN - with cover, plastic, white

Ⓕ POUBELLE - avec couvercle, plastique, blanche

Ⓓ ABFALLBEHÄLTER - mit Deckel, Kunststoff, weiss

No.	H cm	∅ cm	Lit.	EURO
*956.001	47	45	**50**	18,00
*956.002	65	47	**75**	23,00
*956.003	75	54	**120**	34,00

Ⓝ AFVALCONTAINER WIT - kunststof, vierkant, stapelbaar, zonder deksel

Ⓔ DISPOSAL BIN WHITE - plastic, square, stackable, without lid

Ⓕ POUBELLE BLANC - plastique, carré, empilable, sans couvercle

Ⓓ ABFALLBEHÄLTER WEISS - Kunststoff, viereckig, stapelbar, ohne Deckel

No.	cm	Lit.	EURO
*RM3526	56(H)x54x60	**105**	59,00
*RM3536	73(H)x60x57	**150**	82,00

Ⓝ DEKSEL WIT - kunststof

Ⓔ LID WHITE - plastic

Ⓕ COUVERCLE BLANC - plastique

Ⓓ DECKEL WEISS - Kunststoff

No.	**voor**/for/pour/für	EURO
*RM3527	RM3526	16,95
*RM3539	RM3536	23,00

DOLLY/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL

No.	H cm	**voor**/for/pour/für	EURO
*RM3530	10	RM3526 + RM3536	69,00

Ⓝ VOORRAADCONTAINERS - verrijdbaar, polyethyleen, wit, voorzien van doorzichtige deksel, welke naar achteren kan worden geschoven of opgeklapt, met zware zwenkwielen

Ⓔ STORAGE CONTAINERS - mobile, polyethylene, white, with a clear lid and heavy-duty plate casters

Ⓕ CHARIOTS MOBILES DE STOCKAGE - en polyéthylène, blancs, avec un couvercle transparent et quatre roulettes pour usage intensif

Ⓓ VORRATSBEHÄLTER - aus Polyethylen, weiss, mit Klarsichtdeckel und vier starken Schwenkrollen

No.	cm	Lit.	EURO
*RM3600	74(H)x33x71	**79**	319,00
*RM3602	75(H)x39x71	**99**	344,00
*RM3603	76(H)x46x71	**116**	375,00

Ⓝ AFVALBAK - met tuimeldeksel, wit kunststof
Ⓔ DISPOSAL BIN - with swing lid, white plastic
Ⓕ POUBELLE - avec couvercle basculant, plastique blanc
Ⓓ ABFALLBEHÄLTER- mit Schwingdeckel, Kunststoff weiss

EURO	No.	cm	Lit.
20,95	*962.030	64(H)x44x30	**80**



Ⓝ AFVALBAK - met tuimeldeksel, wit kunststof
Ⓔ DISPOSAL BIN - with swing lid, white plastic
Ⓕ POUBELLE - avec couvercle basculant, plastique blanc
Ⓓ ABFALLBEHÄLTER- mit Schwingdeckel, Kunststoff weiss

EURO	No.	Type	cm	Lit.
17,00	*600.072	**A**	62(H)x42x32	**55**
19,00	*600.074	**B**	68(H)xØ38	**45**



Ⓝ 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

EURO	No.	cm	Lit.
14,50	*956.150	43(H)x34x26	**20**



Ⓝ PEDAALEMMER - wit kunststof met binnenemmer
Ⓔ PEDAL BIN - white plastic with inner container
Ⓕ POUBELLE À PEDALE - plastique blanc avec un seau interieur
Ⓓ PEDALEIMER - Kunststoff weiss mit Einsatzeimer

EURO	No.	cm	Lit.
7,00	*600.075*	29(H)x26x22	**8**
11,00	*600.076	45(H)x34x33	**26**
35,00	*600.077	68(H)x44x34	**55**

* **met binnenemmer**/with inner container
avec un seau intérieur/mit Einsatzeimer



Rubbermaid
Commercial Products





NEW!









Ⓝ **VOEDSELCONTAINER - geschikt voor diverse doeleinden, ze dienen voor het opslaan en verplaatsen van voorraadgoederen, maar worden ook gebruikt voor de afvoer van afval**

Ⓔ ALL PURPOSE CONTAINER - designed for storage and handling needs but also for waste disposal

Ⓕ CONTAINERS TOUS USAGES - conçu pour stockage et manutention mais aussi pour le traitement des déchets

Ⓓ UNIVERSALBEHÄLTER - zum Aufbewahren und Transport von Materialen aller Art aber auch besonders geeignet als Abfallsammler

No.	∅ cm	H cm	Lit.	**kleur**/color couleur/Farbe	**deksel voor**/cover for couvercle pour/Deckel für	EURO
*RM2610	40	44	**38**	**wit**/white/blanc/weiss		24,95
*RM2609					RM2610	8,20
*RM2620	50	58	**76**	**wit**/white/blanc/weiss		41,00
*RM2619					RM2620	10,00
*RM2632	56	69	**121**	**wit**/white/blanc/weiss		55,00
*RM2631					RM2632	14,00
*RM2643	61	80	**167**	**wit**/white/blanc/weiss		93,00
*RM2645					RM2643	25,00
*RM2655	67	84	**208**	**grijs**/grey/gris/grau		128,00
*RM2654					RM2655	32,00

Ⓝ **SCHUIFDEKSEL "PRO SAVE"**

Ⓔ SLIDING LID "PRO SAVE"

Ⓕ COUVERCLE COULISSANT "PRO SAVE"

Ⓓ SCHIEBEDECKEL "PRO SAVE"

No.	∅ cm	**voor**/for/pour/für Type	EURO
*RM2615	43	RM2610	42,00
*RM2625	52	RM2620	64,00
*RM2635	59	RM2632	78,00

KLAPDEKSEL "DOME TOP"/SPRING COVER "DOME TOP"
COUVERCLE ABATTANT "DOME TOP"/KIPDECKEL "DOME TOP"

No.	H cm	**voor**/for/pour/für Type	EURO
*RM2647	32	RM2643	96,00

TRECHTERDEKSEL/FUNNEL TOPCOVER
COUVERCLE ETONNOIR/TRICHTER DECKEL

No.	H cm	**voor**/for/pour/für Type	EURO
*RM3543	13	RM2632	36,00

DOLLY/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL

No.	H cm	**voor**/for/pour/für Type	EURO
*RM2640	10	RM2620/2632/2643/2655	65,00

Ⓝ PEDAALEMMER - zeer zware uitvoering, vervaardigd van hoogglanzend roestvrijstaal, voorzien van een geëpoxeerde aluminium binnenemmer

Ⓔ PEDAL BIN - heavy type, made from high gloss stainless steel. With epoxy lacquered, aluminium inner container

Ⓕ POUBELLE A PEDALE - modèle tres fort en acier inox poli brillant. Avec un seau intèrieur d'aluminium époxé

Ⓓ PEDALEIMER - schwere Ausführung aus Hochglanz-CNS, mit Einsatzeimer aus epoxiertem Aluminium

EURO	No.	H cm	∅ cm	Lit.
128,00	*553.040	74	32	**40**
195,00	*553.050	61	41	**55**



NEW!

Rubbermaid Commercial Products

TÜV PRODUCT SERVICE GS HACCP

Ⓝ PEDAALAFVALBAK - sterke lekvaste constructie uit kunststof, afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging, brandveilig verklaard

Ⓔ PEDAL DISPOSAL BIN - strong leak-proof plastic construction, rounded corners for easy cleaning, fire safe explained

Ⓕ POUBELLE À PEDALE - construction étanche solide, en plastique, coins arrondis pour un nettoyage facile, ininflammable

Ⓓ PEDALABFALLBEHÄLTER - starke auslaufsichere Konstruktion aus Kunststoff, abgerundete Ecken für leichte Reinigung, feuerfest erklärt

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	Lit.
145,00	*RM1050	**wit**/white/blanc/weiss	67(H)x50x41	**68**
145,00	*RM1055	**rood**/red/rouge/rot	67(H)x50x41	**68**
199,00	*RM1060	**wit**/white/blanc/weiss	83(H)x50x41	**87**
199,00	*RM1065	**rood**/red/rouge/rot	83(H)x50x41	**87**



Ⓝ AFVALVAT - met afsluitbare deksel, zwart kunststof

Ⓔ DISPOSAL BIN - with lockable cover, black plastic

Ⓕ POUBELLE - avec couvercle ajuste, plastique noir

Ⓓ ABFALLBEHÄLTER - mit abschliessbarem Deckel, schwarz Kunststoff

EURO	No.	H cm	∅ cm	Lit.
13,00	*600.050	51	45	**50**
16,00	*600.051	59	50	**70**
20,00	*600.052	73	50	**95**





(N) PEDAALAFVALBAK - zwaarmodel, verrijdbaar, grijs kunststof met zwarte deksel

(E) PEDAL DISPOSAL BIN - extra heavy, movable, grey plastic with black lid

(F) POUBELLE À PEDALE - extra forte, roulant, plastique gris avec couvercle noir

(D) PEDALABFALLBEHALTER - schweres Model, fahrbar, Kunststoff grau mit schwarzem Deckel

No.	cm	Lit.	EURO
*600.060	70(H)x49x38	**60**	38,00
*600.061	74(H)x49x42	**80**	42,00
*600.062	88(H)x51x43	**120**	48,00



(N) AFVALBAK - kunststof "ecosystem" met binnenbak 25 liter, stapelbaar

(E) DISPOSAL BIN - plastic "ecosystem", with inner container 25 liters, stackable

(F) POUBELLE - plastique "ecosystem", avec seau interieur 25 litres, empilable

(D) ABFALLBEHALTER - Kunststoff "ecosystem", mit Einsatzeimer 25 Liter, stapelbar

No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
*600.080	42(H)x34x30	**groen**/green/vert/grun	29,50
*600.081	42(H)x34x30	**blauw**/bleu/blue/blau	29,50
*600.082	42(H)x34x30	**geel**/yellow/jaune/gelb	29,50
*600.083	42(H)x34x30	**grijs**/gray/gris/grau	29,50



(N) ZELFDOVENDE PAPIERBAK - geëpoxeerd, bak grijs, dover zwart

(E) SELF-EXTINGUISHING WASTEPAPER BIN - epoxy lacquered, bin grey, extinguisher black

(F) CORBEILLE À DECHETS AUTO-EXTINCTEUR - époxé en grise, avec extincteur noir

(D) SELBSTLÖSCHENDER PAPIERKORB - grau epoxy beschichtet, mit schwarzem Löschring

No.	H cm	∅ cm	Lit.	EURO
*541.001	40	30	**25**	46,00
*541.005	75	30	**50**	59,00
*541.010	65	40	**80**	84,00

(N) PAPIERBAK MET ASBAK - roestvrijstaal
(E) WASTEPAPERBASKET WITH ASHTRAY - stainless steel
(F) CENDRIER/CORBEILLE À DECHETS - inox
(D) ASCHER UND ABFALLBEHÄLTER - CNS

EURO	No.	∅ cm	H cm
61,00	*553.005	20	60



(N) PAPIERBAK MET ASBAK - roestvrijstaal
(E) WASTEPAPERBASKET WITH ASHTRAY - stainless steel
(F) CENDRIER/CORBEILLE À DECHETS - inox
(D) ASCHER UND ABFALLBEHÄLTER - CNS

EURO	No.	∅ cm	H cm
41,50	*130.120	30	60

(N) AFVALBAK - vervaardigd uit roestvrijstaal, voorzien van klapdeksel en binnenemmer
(E) DISPOSAL BIN - stainless steel, with spring cover and inner container
(F) POUBELLE - acier inox, avec couvercle abattant et un seau intérieur
(D) ABFALLBEHÄLTER - CNS, mit Kippdeckel und Einsatzeimer

EURO	No.	∅ cm	H cm	Lit.
58,00	*861.605	35	75	**40**



(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.	∅ cm	H cm	Lit.
9,75	*861.600	17	27	**3**
13,00	*861.601	20	28	**5**
19,00	*861.602	25	39	**12**
34,00	*861.603	29	65	**30**





(N) AFVALBAKKEN - roestvrijstaal 18/8
(E) DISPOSAL BINS - stainless steel 18/8
(F) POUBELLES - inox 18/8
(D) ABFALLBEHÄLTER - CNS 18/8

TYPE FIRE SAFE
(N) met tuimeldeksel
(E) with swing lid
(F) avec couvercle basculant
(D) mit Schwingdeckel

No.	cm	EURO
*921.211	73(H)x30x30	266,00

TYPE TD 40
(N) met tuimeldeksel
(E) with swing lid
(F) avec couvercle basculant
(D) mit Schwingdeckel

No.	cm	EURO
*921.212	73(H)x40x30	285,00

TYPE GIANT
(N) verrijdbaar
(E) movable
(F) roulant
(D) fahrbar

No.	Type	cm	EURO
*921.210	Giant	122(H)x42x42	519,00
*921.205	Giant TD **met tuimeldeksel** with swing lid avec couvercle basculant mit Schwingdeckel	122(H)x42x42	539,00
*911.025	**plastic afvalzakken** voor Giant & Giant TD (25 st.) plastic disposal bags for Giant & Giant TD (25 pcs.) sac poubelle plastique pour Giant & Giant TD (25 pcs.) Kunststoff-Abfallsack für Giant & Giant TD (25 Stk.)		15,00

Octalux®
Professional Supplies



(N) SCHOENPOETSMACHINE - verchroomd plaatstaal, met een voorreingingsborstel en twee uitpoetsborstels (licht en donker), de machine stopt en start automatisch d.m.v. een electronisch oog
(E) SHOE-CLEANING MACHINE - chrome plated exterior, with pre-cleaning brush and two cleaning brushes (light and dark), with liquid polishing creme dispencer, 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 Vorreinigunsbürste und zwei Polierbürsten (hell und dunkel) und ein Cremespender, Machine start und stopt automatisch durch ein elektronische Sensor

No.	cm	V	W	EURO
*480.001	30(H)x37x20	230	40	65,00

SCHOENENCREME/SHOE POLISHING CREME
CRÈME CIREUSE/SCHUHPUTZCREME

No.	ml	EURO
*480.002	200	2,95

Ⓝ **WANDASBAK**
Ⓔ ASHTRAY WALL MODEL
Ⓕ CENDRIER MURAL
Ⓓ WAND-ASCHENBECHER

GEGALVANISEERD/GALVANIZED/GALVANISÉ/GALVANISIERT

EURO	No.	cm
39,00	*RM3804	32(H)x25x8



ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	cm
65,00	*RM3806	32(H)x25x8



Ⓝ **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

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	H cm
119,00	*130.125	101



TYPE RM3802

EURO	No.	H cm
119,00	*RM3802	101

TYPE RM3808

EURO	No.	H cm
209,00	*RM3808	101



TYPE RM3800

EURO	No.	H cm
129,00	*RM3800	103

verankeringsset/fixation set/set de fixation/Befestigungsset
19,00 *RM3801 **voor**/for/pour/für *RM3800



Rubbermaid Commercial Products

NEW!



Ⓝ ROKERSZUIL - metaal geëpoxeerd, grote capaciteit (±1800 sigaretten), kolom in zilver (A) of zwart (B)

Ⓔ SMOKERS' POLE - metal epoxy lacquered, high capacity (±1800 sigarettes), pole in silver (A) or black (B)

Ⓕ COLLECTEURS À CIGARETTES - en tôle d'acier époxée, grande capacité (±1800 cigarettes), pilier en argent (A) ou noir (B)

Ⓓ ZIGARETTEN KOLLEKTOR - Metallexpoxy beschichtet, grosser Kapazität (±1800 Zigaretten), Pfahl in silber (A) oder schwarz (B)

METROPOLITAN SMOKERS STATION

No.	H cm	Ø	Type	EURO
*RM3820	109	43	**A**	175,00
*RM3825	109	43	**B**	175,00



NEW!

Ⓝ STOFFER EN BLIK - kunststof op steel, blik voorzien van deksel en wieltjes, geschikt voor moeilijk te bereiken plaatsen

Ⓔ BRUSH WITH DUSTPAN - plastic with adjustable handle, equipped with lid and rollers, easy to use in different corners

Ⓕ BALAYETTE AVEC PELLE MENAGER - plastique avec manche ajustable, equipée de patins glisseurs et de roulettes pour un ramasse aise, le format de son balai est parfait pour les endroits difficiles d'accès

Ⓓ KEHRGARNITUR - Kunststoff mit Stiehl einstellbar, Garnitur ausgeführt mit Deckel und Raden, für schwierig erreichbare Ecken

No.	cm	EURO
*RM9375	94(H)x33x22	55,00
*RM9374	**stoffer los**/brush/brosse/Handfeger	11,95

Ⓝ NAT/DROOG-OPVANGBAK - kunststof opvangbak met een capaciteit van 2 liter

Ⓔ WET/DRY SPILL PAN - plastic, capacity 2 liter

Ⓕ ENSEMBLE PELLE ET RACLETTE - plastique, capacité 2 litre

Ⓓ STANDSCHAUFEL UND ABZIEHER - Kunststoff, Kapazität 2 Liter

No.	cm	EURO
*RM1020	103(H)x43x32	37,00
*RM1025	**trekker los**/cleaner/raclette/schieber	18,25

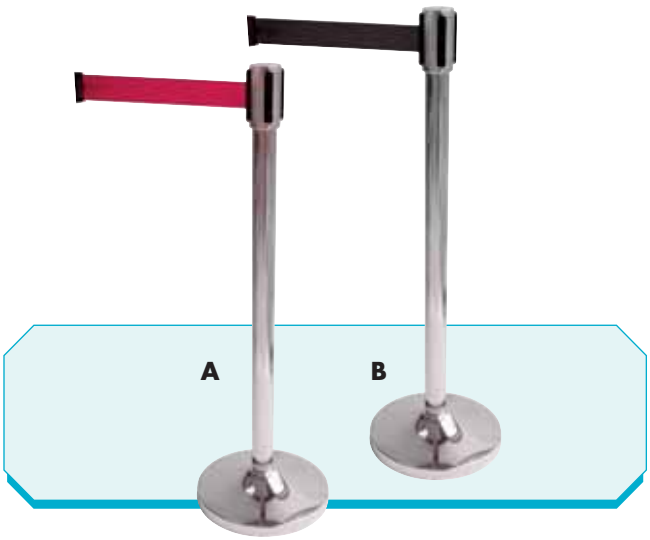
Ⓝ AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet en uittrekbare snelband van 200 cm in rood (A) of zwart (B)

Ⓔ BARRIER STAND - stainless steel, with heavy conical foot and expandable strap of 200 cm in red (A) or black (B)

Ⓕ POTELET À SANGLE - inox, avec pied conique et à sangle rétractable de 200 cm en rouge (A) ou noir (B)

Ⓓ ABSPERRSTÄNDER - CNS, mit schwerem konischem Fuss und ausziehbares Absperrband von 200 cm in Farbe rot (A) oder schwarz (B)

EURO	No.	Type	H cm	∅ cm
45,00	*861.280	**A**	91	32
45,00	*861.285	**B**	91	32



Ⓝ SIERKOORDDRAGER/AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet

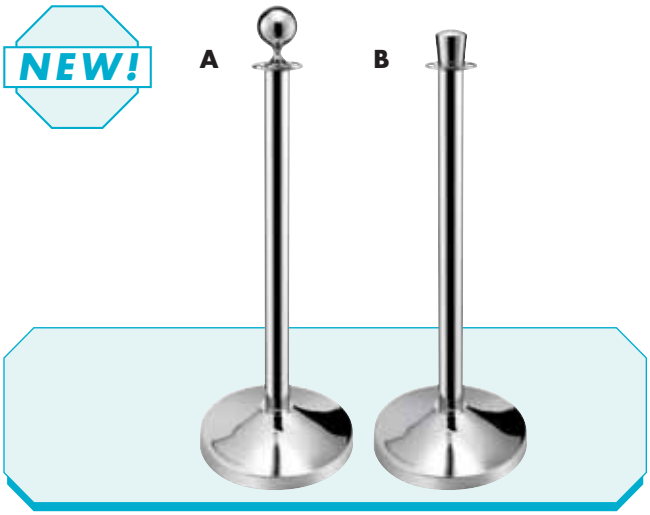
Ⓔ BARRIER STAND - stainless steel, with heavy conical foot

Ⓕ POTELET À CORDE - inox, avec pied conique extra-fort

Ⓓ ABSPERRSTÄNDER - CNS, mit schwerem konischem Fuss

EURO	No.	Type	H cm	∅ cm
51,00	*846.030	**A**	95	30
51,00	*846.031	**B**	95	30

NEW!



Ⓝ SIERKOORD - uiteinden verchroomd, voor het afschermen van ruimten in foyers van hotels, theaters, etc. Kleuren: bourgogne rood (A) of zwart (B)

Ⓔ BARRIER ROPE - chromed ring handles, for separating spaces in lobbies of hotels, theaters, etc. colors: burgundy red (A) of black (B)

Ⓕ CORDE - anneaux chromé, pour séparer des espaces dans les foyers d'hotels, théatres, etc. Couleurs: rouge bourguignon (A) ou noir (B)

Ⓓ STRANG - Ringgriffe chromiert, zum Absondern von Teilräumen innerhalb den Foyers von Hotels, Theatern, usw. Farben: burgunder rot (A) oder schwarz (B)

EURO	No.	L cm	Type
33,00	*846.040	150	**A**
39,50	*846.041	250	**A**
33,00	*846.044	150	**B**
39,50	*846.045	250	**B**



Ⓝ KOPERPOETS

Ⓔ COPPER CLEANER

Ⓕ GEL POUR NETTOYER CUIVRE

Ⓓ KUPFER-REINIGUNGSPASTE

EURO	No.	kg	
14,50	*046.010	0,75	**pot**
69,00	*046.011	5	**emmer**/bucket/seau/Eimer



NEW!

Rubbermaid Commercial Products

HYGEN™



Ⓝ RUBBERMAID PULSE - vloerreiningingssysteem, geleverd met 2 microvezelmoppen en geïntegreerd vloeistofreservoir (0,7L) en dosseerknop

Ⓔ RUBBERMAID PULSE - floor cleaning system, comes with 2 microfibre mops, with trigger handle and on-board fluid reservoir (0,7L)

Ⓕ RUBBERMAID PULSE - système de nettoyage en microfibre, livré avec 2 franges en microfibre, avec bouton pressoir et reservoir intégré (0,7L)

Ⓓ RUBBERMAID PULSE - Bodenreinigungssystem, kommt mit 2 Mikrofaser-Mopps, mit Druckknopfs und integrierter Flüssigkeitsbehälter (0,7L)

No.	cm	EURO
*RM1000	142	99,00

Ⓝ MICROVEZELMOP - geschikt voor de Rubbermaid "PULSE", met klittenbandbevestiging

Ⓔ MICROFIBRE MOP - suitable for the Rubbermaid "PULSE", velcro attach system

Ⓕ FRANGE EN MICROFIBRE - approprié pour Rubbermaid "PULSE", avec fixation par velcro

Ⓓ MIKROFASER-MOPP - geeignet für Rubbermaid "PULSE", für Mikrofaser-Feuchtwischmopps, Klettband-Befestigungssystem

No.	cm	EURO
*RM1010	14x40	8,95



Ⓝ LINNENZAKWAGEN - licht en makkelijk in gebruik, inklapbaar voor eenvoudige opslag, 300 liter versie ook geschikt voor 2x 150 liter linnenzak, exclusief linnenzak

Ⓔ LINEN TROLLEY - lightweight and easy to use, collapsible for easy storage, 300 liter version also suitable for 2x 150 liter vinylbag, vinyl bag not included

Ⓕ CHARIOT À LINGE - léger pour faciliter maniement, escamotable pour l'entreposage simple, 300 litre possibilté aussi pour 2x sac de vinyl 150 litre, livré sans sac vinyl

Ⓓ WASCHE WAGEN - leicht in der Benutzung, zusammenklappbar für einfacher ablagern, 300 Liter Model, ist auch geeignet fur 2x 150 Liter Vinyl Beutel, exklusiv Vinyl Beutel

No.	cm	Lit.	EURO
*RM9240	86(H)x63x61	**150**	119,00
*RM9241	106(H)x88x59	**300**	165,00

ZAK LOS/VINYL BAG/SAC DE VINYL/VINYL BEUTEL

No.	Lit.	EURO
*RM9245	**150**	35,00
*RM9246	**300**	44,00



Ⓝ UNIVERSELE SCHOONMAAKWAGEN - kompleet met twee 9 liter emmers en vinyl zak met grote inhoud van 113 liter

Ⓔ CLEANING TROLLEY - complete with two 9 liter buckets and large vinyl bag of 113 liter

Ⓕ CHARIOT D'ENTRETIEN - complet avec deux seaux de 9 litres et sac de vinyle 113 litre

Ⓓ PUTZWAGEN - komplett mit zwei 9 Liter Eimer und 113 Liter Vinyl Sack

No.	cm	EURO
*RM9272	112(H)x127x56	393,00



Ⓝ DWEILDROOGWAGEN - lichtgewicht en kompakt voor kleine bergruimtes, komplete set bestaande uit: 25 liter emmer met pers, steel met mop en mophouder

Ⓔ JANITOR CART WITH MOP WRINGER - compact for small storagespaces, complete set consists of: 25 liter bucket with mop wringer, handle with mop and mopholder

Ⓕ CHARIOT DE NETTOYAGE AVEC PRESSE MOP - set complet avec seaux de 25 litres et presse mop, balais et manche inclus

Ⓓ PUTZWAGEN MIT MOP PRESSE - Set Komplett mit 25 Liter Eimer und Mop Presse, Stiehl mit Mop

EURO	No.	
159,00	*RM9943	1 x 25 Lit.



Ⓝ DWEILDROOGWAGEN - met 18 liter emmers en pers, geheel kunststof

Ⓔ JANITOR CART WITH MOP WRINGER - with 18 liter buckets with mop wringer, all plastic

Ⓕ CHARIOT DE NETTOYAGE AVEC PRESSE MOP - avec seaux de 18 litres et presse mop, en plastique

Ⓓ PUTZWAGEN MIT MOP PRESSE - mit 18 Liter Eimers und Mop Presse, aus Kunststoff

EURO	No.	Type	
149,00	*RM9109	**dubbel**/double/double/Doppel	2 x 18 Lit.
39,00	*RM9111	**duwbeugel**/pushbar/barre poussoir/Lenkstange	
15,95	*RM9220	**emmer rood**/bucket red/seau rouge/Eimer Rot	
15,95	*RM9221	**emmer blauw**/bucket blue/seau bleu/Eimer Blau	
69,00	*RM9115	**mopwringer**/wringer/presse-mop/Mop-Presse	
5,75	*RM9090	**mop**/mop/mop/Mop	
20,00	*RM9146	**steel**/handle/manche/Stiel	



Ⓝ WAARSCHUWINGSBORD "CAUTION"

Ⓔ CAUTION SIGN "CAUTION"

Ⓕ TABLEAU D'AVERTISSEMENT "CAUTION"

Ⓓ VORSICHT ZEICHEN "CAUTION"

2 ZIJDIG/2 SIDED/2 LATÉRAL/2 SEITIG

EURO	No.	cm
22,50	*RM9912	68(H)x28x4



Ⓝ **WAARSCHUWINGSPILON - waarschuwing in drie talen (Engels/Frans/Spaans) en/of pictogram**

Ⓔ SAFETY CONES - three languages (English/French/Spanish) and/or symbol

Ⓕ CÔNE DE SÉCURITÉ - impression en Français, Anglais et Espagnol

Ⓓ SICHERHEITSPYLONE - drei Sprachen (Engels/Franzosisch/Spanisch) mit/oder Symbol

WET FLOOR

No.	H cm	EURO
*551.500	**50**	23,85

NO PARKING

No.	H cm	EURO
*551.510	**50**	27,00



Ⓝ **DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel**

Ⓔ JANITOR CART - all high grade plastic, including mop wringer with metal push handle

Ⓕ CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, y compris essoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal

Ⓓ PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff

No.	Lit.	cm	EURO
*946.001	**30**	87(H)x60x39	45,00

Ⓝ **DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, 2 compartimenten voor de scheiding van schoon en vuil water, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel**

Ⓔ JANITOR CART - all high grade plastic, 2 compartments for separating clean and dirty water, including mop wringer with metal push handle

Ⓕ CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, 2 compartiments pour séparer l'eau sale et propre, y compris essoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal

Ⓓ PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, 2 Kompartimenten für die Trennung sauber und schmutziges Wasser, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff

No.	Lit.	cm	EURO
*600.100	**30 + 30**	84(H)x62x38	89,00

Ⓝ **MOP - compleet met aluminium steel**

Ⓔ MOP - complete with aluminium handle

Ⓕ MOP - complet avec manche aluminium

Ⓓ MOP - Komplett mit Aluminium Stiel

No.		EURO
*600.110		15,00
*600.120	**mop los**/seperate/seul/allein	4,25

éclair brush®

(N) PROFESSIONELE HYGIENISCHE BORSTELS - Wit/blauw nylon. Speciaal ontworpen voor sectoren waar aan hygiëne de hoogste eisen worden gesteld. Vervaardigd van hoogwaardig nylonvezel bestand tegen zowel kokend water als lage temperaturen

(E) PROFESSIONAL HYGIENIC BRUSHES - White/blue nylon. Specially designed for use in areas where high standard of hygiene are of paramount importance. Manufactured from high quality nylon fibre, resistant against boiling water and low temperatures

(F) BROSSERIE PROFESSIONELLE HYGIENIQUE - Nylon blanc/bleu. Conçue pour être utilisée dans zônes où un haut niveau de hygiène est precrit. Fabriquée en fibre de nylon de qualité supérieure, supportant la chaleur d'eau bouillante aussi que les températures basses

(D) GEWERBLICHE, HYGIENISCHE BÜRSTEN - Weiss/blau besonders geeignet für alle Bereiche, wo höchste Hygiene geboten ist. Hergestellt aus hochwertigen Nylon-Fasern. Diese Bürsten sind nicht nur kochfest, sondern sie vertragen auch sehr niedrige Temperaturen



(N) AFWASBORSTEL - hard
(E) DISHBRUSH - hard
(F) BROSS VAISSELLE - dure
(D) GESCHIRRBÜRSTE - hart

EURO	No.	L cm
1,10	*943.016	17



(N) LUIWAGEN/BOENDER - met steelhouder
(E) WORKBRUSH - with handle holder
(F) BROSSE À LAVER - avec fixe-manche
(D) SCHEUERBESEN - mit Stielhalter

EURO	No.	cm
8,70	*943.057	5(H)x30x5
12,40	*943.058	5(H)x40x5



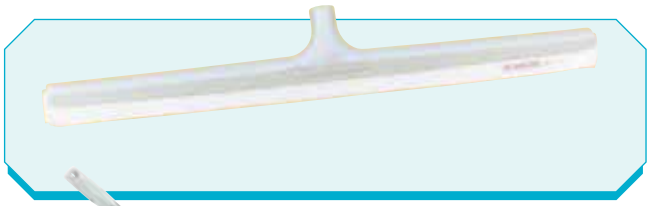
(N) WERKBORSTEL - voor universeel gebruik, met handvat
(E) WORKBRUSH - universal use, with handle
(F) BROSSE DE NETTOYAGE - universelle à manche
(D) ALLZWECK-BÜRSTE - mit Handgriff

EURO	No.	cm
5,20	*943.026	24x6



(N) FLESSENBORSTEL, TUITENRAGER
(E) BOTTLE BRUSH
(F) RINCE BOUTEILLE
(D) FLASCHENBÜRSTE

EURO	No.	cm
1,50	*943.065	50x1
1,60	*943.066	50x2
1,80	*943.067	50x5



(N) VLOERTREKKER
(E) FLOOR CLEANER
(F) RACLETTE SOL
(D) WASSERSCHIEBER

No.	L cm	EURO
*943.080	45	7,50
*943.081	55	9,25
*943.082	75	12,25



(N) STEEL
(E) HANDLE
(F) MANCHE
(D) STIEL

No.	L cm	Type	EURO
*943.061	140	aluminium	5,90
*943.062	140	glass-fiber	8,95

(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 sean
(D) SPANISCHER MOP-BESEN - Komplett mit Filter, Stiel, Mop und Eimer

No.	Lit.		EURO
*546.010	**10**	**compleet**/complete/complet/Komplett	39,00



(N) MOPEMMER - kunststof, met wielen
(E) MOP BUCKET - plastic, with wheels
(F) SEAU DE LAVAGE - plastique, avec des roues
(D) PUTZEIMER - Kunststoff, mit Rädern

No.	Lit.	cm	EURO
*600.025	**16**	34(H)x40x30	11,50
*546.011		**mop**/mop/mop/Mop	6,35
*546.012		**steel**/handle/manche/Stiel	12,85



(N) OPSTAPJE - kunststof, wit
(E) STEP STOOL - plastic, white
(F) ESCABEAU - plastique, blanc
(D) TRITTHOCKER - Kunststoff, weiss

No.	cm	EURO
*600.005	25(H)x36x30	6,75

(N) ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau, werkt op batterijen

(E) ELECTRONIC SCALE - with stainless steel platform, operates on batteries

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - avec plateaux inox, functionne avec batteries

(D) ELEKTRONISCHE WAAGE - mit CNS Platte, funktioniert mit Batterien

EURO	No.	max.	grad. gr	cm
39,00	*311.010	**5**	**1**	4,4(H)x19,4x19,4



(N) ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - roestvrijstalen behuizing, met afneembaar glazen plateau, tarra-bijweegfunctie en timer, werkt op batterijen

(E) ELECTRONIC SCALE - stainless steel housing, with removable glass plate, "add and weigh" tare function and timer, operates on batteries

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface en acier inoxydable, plateau verre amovible, tare additionnelle et minuteur, functionne avec batteries

(D) ELEKTRONISCHE WAAGE - Gehäuse aus CNS, abnehmbare Glassplatte, Zuwiegefunktion und Timer Funktion, operiert mit Batterien

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
39,00	*311.050	**5**	**1**	3(H)x21x18



(N) ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - geborstelde roestvrijstalen behuizing en kom, met maatverdeling, tarra-bijweegfunctie en timer, werkt op batterijen

(E) ELECTRONIC SCALE - brushed stainless steel housing and bowl, with graduation, "add and weigh" tare function and timer, operates on batteries

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface et bol en acier inoxydable brosse, messure de liquides, tara additionnelle et minuteur, functionne avec batteries

(D) ELEKTRONISCHE WAAGE - Gehäuse und Schüssel aus geburstetem Edelstahl, flüssigkeitmessung, Zuwiegefunktion und Timerfunktion, operiert mit Batterien

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
45,00	*311.025	**5**	**1**	14(H)x23x26



(N) PAKKETWEEGSCHAAL - roestvrijstaal, met kom

(E) PARCEL SCALE - stainless steel, with bowl

(F) BALANCE MÉCANIQUE - inox, avec bol

(D) PAKETWAAGE - CNS, mit Schüssel

EURO	No.	max. kg	grad. gr
139,00	*859.104	**4**	**10**
143,00	*859.112	**12**	**50**





Ⓝ ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau, werkt op batterijen

Ⓔ ELECTRONIC SCALE - with stainless steel platform, operates on batteries

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox, fonctionne avec batteries

Ⓓ ELEKTRONISCHE WAAGE - mit CNS Platte, funktioniert mit Batterien

No.	min./max.	grad. gr	cm	EURO
*311.020	**100 gr/40 kg**	**10**	5,5(H)x42x33	69,00





Ⓝ ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau, werkt op batterijen (meegeleverd) of adapter (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets

Ⓔ ELECTRONIC SCALE - stainless steel platform, operates on batteries (included) or adapter (optional) for use everywhere, with zero key and tara key

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox, fonctionne avec batteries (incluses) ou adaptateur (en option) pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

Ⓓ ELEKTRONISCHE WAAGE - mit CNS Platte, funktioniert mit Batterien (enthalten) oder Adapter (optional) und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

TYPE 22 x 17 cm

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*208.060	**5**	**0,5**	8(H)x24x22	75,00
*208.061	**10**	**1**	8(H)x24x22	75,00

TYPE 30 x 24 cm

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*208.065	**12**	**1**	12(H)x32x30	139,00
*208.066	**30**	**2**	12(H)x32x30	149,00



Ⓝ ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau van 23x19 cm, werkt op batterijen (meegeleverd) of adapter (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets

Ⓔ ELECTRONIC SCALE - stainless steel platform 23x19 cm, operates on batteries (included) or adapter (optional) for use everywhere, with zero key and tara key

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 23x19 cm, fonctionne avec batteries (incluses) ou adaptateur (en option) pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

Ⓓ ELEKTRONISCHE WAAGE - mit CNS Platte 23x19 cm, funktioniert mit Batterien (enthalten) oder Adapter (optional) und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*859.306	**2,5/5**	**1/2**	14(H)x29x26	198,00
*859.315	**4/10**	**2/5**	14(H)x29x26	198,00
*859.320	**15/30**	**5/10**	14(H)x29x26	198,00



ADAPTER/ADAPTER/ADAPTEUR/ADAPTER

*859.300	230 V	9,50

(N) ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau van 30x30 cm, voorzien van tarratoets en separaat LCD display, inclusief adapter, werkt ook op batterijen (6x AA - niet bijgeleverd)

(E) ELECTRONIC SCALE - stainless steel platform 30x30 cm, with tare key and separate LCD display, adapter included, also with battery function (6x AA - not included)

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 30x30 cm, fonctionne avec batteries pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage, adaptateur inclus, fonction à pile aussi (6x AA - non incluses)

(D) ELEKTRONISCHE WAAGE - mit CNS Platte 30x30 cm, funktioniert mit Batterien und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste, Adapter im Lieferumfang enthalten, auch mit Batteriefunktion (6x AA - Im Lieferumfang nicht enthalten)



EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
86,00	*311.100	**100**	**50**	5(H)x30x30

(N) ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau van 32x30 cm, werkt op batterijen of adapter, voorzien van tarratoets en separaat LCD display

(E) ELECTRONIC SCALE - stainless steel platform 32x30 cm, operates on batteries or adapteur, with tare key and separate LCD display

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 32x30 cm, fonctionne avec piles ou adaptateur pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

(D) ELEKTRONISCHE WAAGE - mit CNS Platte 32x30 cm, funktioniert mit Batterien oder adapter und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste



EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
122,00	*311.060	**60**	**20**	4(H)x32x30
139,00	*311.062	**150**	**50**	4(H)x32x30

(N) ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau van 31x22 cm, met accu en adapter en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets

(E) ELECTRONIC SCALE - 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 batterie pour usage en tout lieu, adapteur inclus, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

(D) ELEKTRONISCHE WAAGE - 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
360,00	*859.715	**6**	**0,2**	11(H)x33x35
360,00	*859.725	**15**	**0,5**	11(H)x33x35
360,00	*859.735	**30**	**1,0**	11(H)x33x35

NEW!

GEIJKT!



PR BASIC

GEIJKT!



ER EXTRA



Ⓝ ELEKTRONISCHE REKENWEEGSCHAAL, 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

Ⓔ ELECTRONIC COMPUTING SCALE - 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, calculation des prix par le moyen de pousser simplement un bouton, avec boutons poussoir 'clic' pour retour à zéro, pour tarage et tarage total et avec un plateau en acier inoxydable de 30x22 cm

Ⓓ ELEKTRONISCHE WAAGE MIT RECHNER - ermöglicht Preisberech nungen, Portionierarbeit, Gewichtskontrolle auf Plus-Minus Abweichungen usw. schnellstens und mühelos auszuführen, mit Null-Taste, Tarier-Taste, 'Klicks'-Tasten sowie einer Platte aus CNS von 30x22 cm

TYPE PR BASIC

No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W	EURO
859.505	**6/15**	**2/5**	10(H)x22x35	230	5	385,00

* **accu 30 uur - 4 programmatoetsen**
accu 30 hours - 4 program keys
batterie 30 heures - 4 touches de programme
Batterie 30 Stunden - 4 Tasten-Programm

TYPE ER EXTRA

No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W	EURO
859.510	**6/15**	**2/5**	11(H)x33x35	230	5	475,00

* **accu 120 uur - 9 programmatoetsen**
accu 120 hours - 9 program keys
batterie 120 heures - 9 touches de programme
Batterie 120 Stunden - 9 Tasten-Programm

Ⓝ PLATFORMWEEGSCHAAL, ELEKTRONISCH - met draaibare kolom aflezing en roestvrijstaal plateau van 28x28 cm (30 kg) of 36x46 cm (60+150 kg), voorzien van nulsteltoets en tarratoets

Ⓔ WAREHOUSE SCALE, ELECTRONIC - with pivot head and stainless steel platform 28x28 cm (30 kg) or 36x46 cm (60+150 kg), with zero key and tare key

Ⓕ BALANCE COLIS, ÉLECTRONIQUE - avec tableau de commande pivotante, plateau inox en 28x28 cm (30 kg) ou 36x46 cm (60+150 kg) et poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

Ⓓ PLATTFORMWAAGE, ELEKTRONISCH - mit Schwenkbarem Bedienungtastatur, CNS Platte 28x28 cm (30 kg) oder 36x46 cm (60+150 kg) und Null-Taste und Tarier-Taste

No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W	EURO
*859.415	**30**	**10**	53(H)x28x35	230	10	415,00
*859.425	**60**	**20**	76(H)x42x68	230	10	445,00
*859.435	**150**	**50**	76(H)x42x68	230	10	445,00







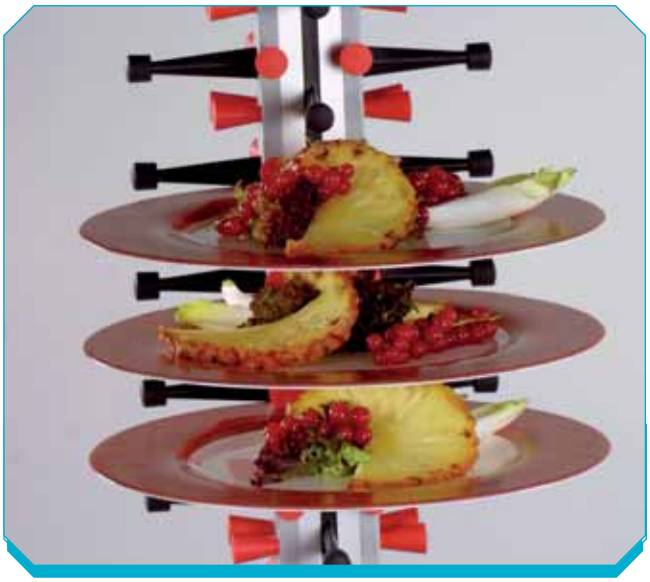


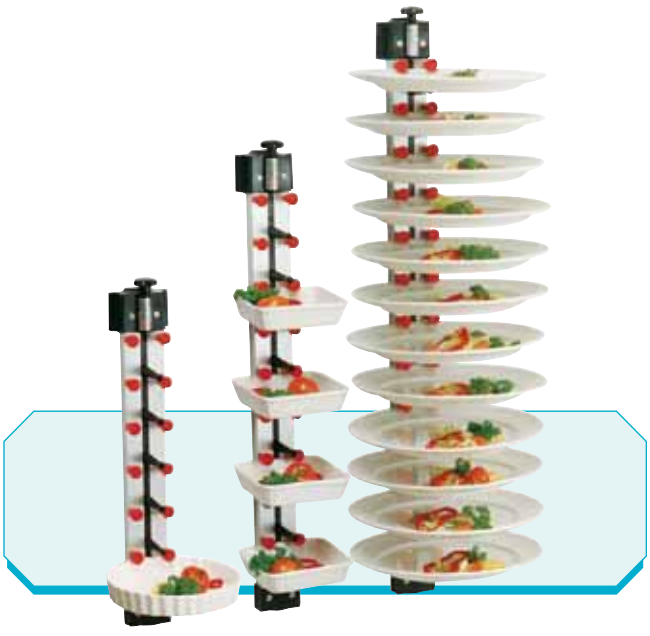
Ⓝ **BORDENREK "PLATE MATE" - de ideale oplossing om ruimtegebrek in keukens op te lossen, voorzien van verstelbare steunen om elk type bord of schaal passend te maken, de "Plate Mate" is geheel uit roestvrij materiaal vervaardigd**

Ⓔ "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-DRESSEES "PLATE-MATE" - pour une utilisation optimale de l'espace disponible en cuisines, chambres froides etc, supports réglables pour adaptation à tous les formes et dimensions des assiettes et plats, construction en acier inox et des autres matériaux non-oxydables

Ⓓ TELLER-REGALE "PLATE MATE" - ideale Lösung überall wo Raummangel herrscht in Küchen, Kühlräumen usw, mit verstellbaren Trägern, geeignet für Teller und Schalen, ungeachtet Abmessung und Modell. Konstruiert aus CNS und andern nichtrostenden Materialien





Ⓝ **BORDENREK - wandmodel**

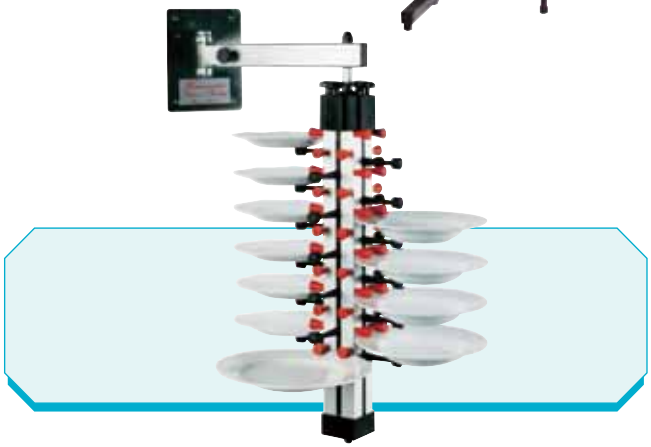
Ⓔ PLATE RACK - wall model

Ⓕ PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - mural

Ⓓ TELLER-REGAL - Wandmodell

EURO	No.	Type	H cm	**borden**/plates assietes/Teller
102,00	*556.001	WM 6	60	**6**
131,00	*556.002	WM 9	80	**9**
159,00	*556.003	WM 12	100	**12**
198,00	*556.004	WM 18	141	**18**
234,00	*556.005	WM 21	162	**21**







(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	**12**	159,00
*556.011	TM 24	66(H)x36x36	**24**	279,00
*556.012	TM 36	87(H)x36x36	**36**	354,00
*556.013	TM 48	109(H)x36x36	**48**	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) BESCHERMHOEZEN
(E) PROTECTION COVERS
(F) CAPUCHONS
(D) SCHUTZHAUBEN

No.	**voor**/for/pour/für	EURO
*556.031	BW 84	209,00
*556.033	BW 84 COLLAPS	209,00
*556.035	BW 60 COLLAPS	187,00
*556.037	BW 48 COLLAPS	178,00
*556.045	TWIN 168	299,00
*556.043	TWIN 120	279,00
*556.041	TWIN 96	272,00

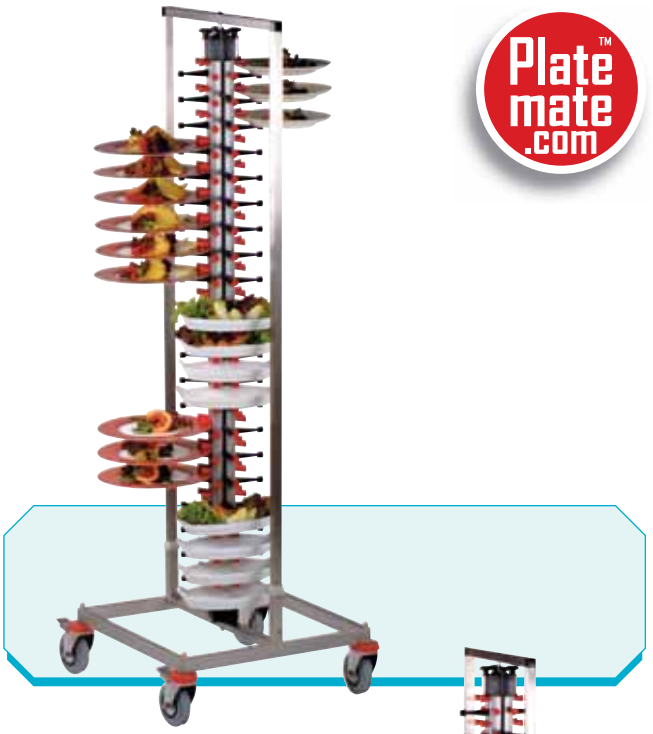
(N) BORDENREK - verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen waarvan twee geremd

(E) PLATE RACK - mobile, with four swivel castors, two of which with brakes

(F) CHARIOT PORTE-ASSIETTES-DRESSEES - 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
815,00	*556.030	BW 84	185(H)x60x60	**84**



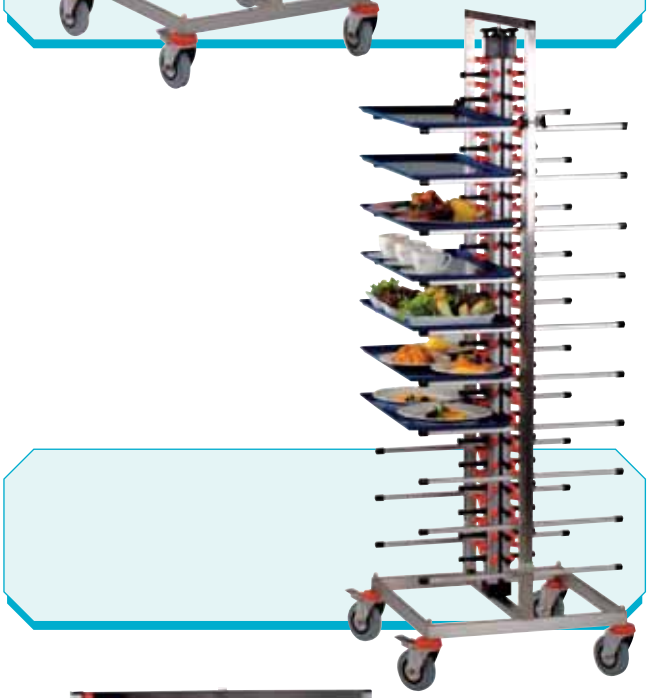
(N) DIENBLADENREK - op eenvoudige wijze wordt bordenrek type BW 84 geschikt gemaakt voor het stapelen en vervoeren van dienbladen, afmeting dienbladen: min. 53 cm breed tot max. 80 cm

(E) SERVING TRAY BRACKET - can be placed easly in plate rack BW 84 for transporting and stacking of serving trays. dimensions trays min. 53 cm max. 80 cm

(F) PLATEAU SUPPORT - changé simple une chariot porte assiettes type BW 84 dans une chariot pour transporté plateau's. dimension de plateau's min. 53 cm max. 80 cm

(D) TABLETTS TRÄGER - Teller-Regal BW 84 ist leicht zu veränderen in ein Regal für Tabletts, Abmessung min 53 cm max. 80 cm

EURO	No.	**bladen**/shelves tableaux/Tablette
258,00	*556.038	**20**



(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-DRESSEES - escamotable, avec quatre roues pivotantes, desquelles deux avec frein à pied

(D) TELLER-REGAL - zusammenfaltbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei gebremst

EURO	No.	Type	cm	**borden**/plates assietes/Teller
610,00	*556.036	BW 48 coll.	127(H)x48x48	**48**
705,00	*556.034	BW 60 coll.	149(H)x48x48	**60**
843,00	*556.032	BW 84 coll.	189(H)x48x48	**84**





Ⓝ BORDENREK TWIN - verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen waarvan twee geremd

Ⓔ PLATE RACK TWIN - mobile, with four swivel castors, two of which with brakes

Ⓕ CHARIOT PORTE-ASSIETTES-DRESSEES TWIN - avec quartre roues pivotantes, desquelles deux avec frien à pied

Ⓓ TELLER-REGAL TWIN - fahrbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei mit Fussbremsen

No.	Type	cm	**borden**/plates assietes/Teller	EURO
*556.040	TWIN 96	96(H)x120x60	**2x 48**	910,00
*556.042	TWIN 120	120(H)x120x60	**2x 60**	1088,00
*556.044	TWIN 168	168(H)x120x60	**2x 84**	1195,00



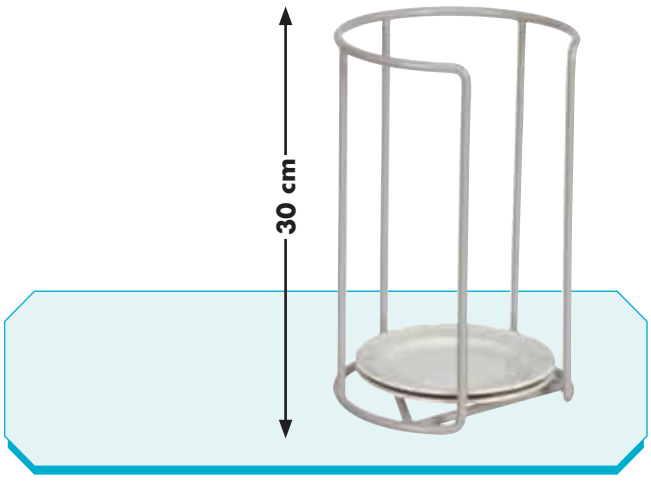
Ⓝ BORDENTRANSPORTWAGEN - roestvrijstaal 18/10, verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee geremd, met aan iedere zijde twee plateau's voor het vervoeren van borden

Ⓔ PLATE TRANSPORT TROLLEY - stainless steel 18/10, mobile, with four swivel castors, two of which with brakes, on each side two blades for plates

Ⓕ CHARIOT D'ASSIETTES - inox 18/10, avec quarte roues pivotantes, desquelles deux avec frien à pied, avec deux cotés, une coté avec deux tableaus pour assiettes

Ⓓ TELLERWAGEN - CNS 18/10, fahrbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei mit Fussbremsen, mit zwei Abteilen, jedes Abteil mit zwei Tablaren für Teller

No.	cm	EURO
*921.076	90(H)x90x60	585,00



Ⓝ BORDENSTAPELAAR - grijs gerilsaneerd

Ⓔ PLATE RACK - grey, plastified wire

Ⓕ PORTE ASSIETTES - gris, en fil plastifié

Ⓓ TELLERSTAPLER - aus Draht, Kunststoff, grau

No.	∅ cm	H cm	EURO
*023.130	13	30	10,00
*023.150	15	30	12,00
*023.170	17	30	14,00
*023.200	20	30	15,00
*023.220	22	30	16,00
*023.250	25	30	17,00
*023.280	28	30	18,00
*023.320	32	30	20,00

Ⓝ SERVEERWAGEN - zwaar kunststof met robuust aluminium frame, voorzien van 3 plateaus en 4 zwenkwielen

Ⓔ SERVING TROLLEY - heavy duty plastic and sturdy aluminium frame, with 3 shelves and 4 swivel castors

Ⓕ CHARIOT DE SERVICE - construction très forte plastique et le frame robuste en aluminium, avec 3 tableaux et 4 roues pivotantes

Ⓓ SERVIERWAGEN - schwere Kunststof Ausfuhrung und robust Aluminium Frame, mit 3 Tablare und 4 Lenkrollen

EURO	No.	cm	**bladen**/shelves tableauxTablare cm
109,00	*722.001	100(H)x106x48	**80 x 48**
72,00	*722.002	88(H)x 80x40	**60 x 38**



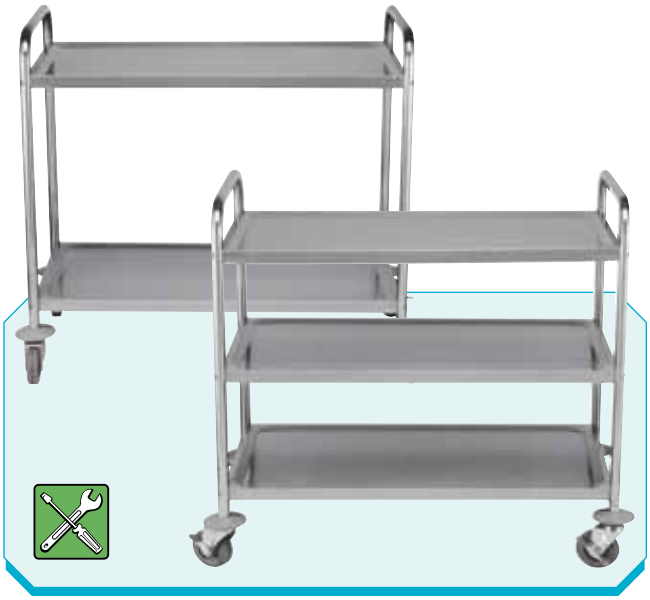
Ⓝ SERVEERWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd

Ⓔ SERVING TROLLEY - easy and self assembly, stainless steel, 2 or 3 shelves, with 4 swivelcastors of which 2 with brakes

Ⓕ CHARIOT DE SERVICE ET DE DÉBARRASSAGE - facile à monter soi-même, inox avec 2 ou 3 tableaux, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied

Ⓓ SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN - Selber und Einfach zu montieren, CNS mit 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	**2**	95(H)x97x55	**90 x 51**
103,00	*535.002	**3**	95(H)x97x55	**90 x 51**



Ⓝ REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd

Ⓔ MOBILE RACKS - easy and self assembly, stainless steel, with 4 swivelcastors of which 2 with brakes

Ⓕ ECHELLE - facile à monter soi-même, inox, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied

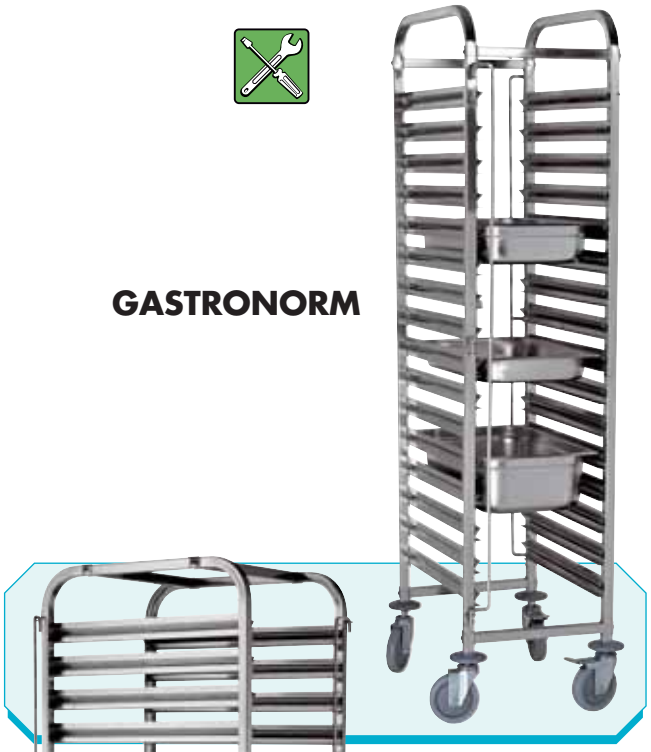
Ⓓ REGALWAGEN - Selber und Einfach zu montieren, CNS, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

1/1 GASTRONORM

EURO	No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen
159,00	*535.020	2x 1/1 GN	99(H)x74x55	**2x 6**



GASTRONORM



BAKERY-NORM





NEW!

Ⓝ **REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd**

Ⓔ MOBILE RACKS - easy and self assembly, stainless steel, with 4 swivelcastors with brakes

Ⓕ ECHELLE - facile à monter soi-même, inox, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied

Ⓓ REGALWAGEN - Selber und Einfach zu montieren, CNS, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

1/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*535.025	1/1 GN	174(H)x38x55	**16**	159,00

60 x 40 cm

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*535.030	60 x 40	174(H)x47x62	**15**	175,00

Ⓝ **DIENBLADEN REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen**

Ⓔ MOBILE RACKS FOR TRAYS - easy and self assembly, stainless steel, with 4 swivelcastors

Ⓕ ECHELLE POUR PLATEAUX - facile à monter soi-même, inox, avec 4 roues pivotantes

Ⓓ REGALWAGEN FÜR TABLETTS - Selber und Einfach zu montieren, CNS, mit 4 Lenkrollen

12 TRAYS

No.	Type max. cm	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*535.040	55 x 37	162(H)x51x61	**12**	295,00

24 TRAYS

No.	Type max. cm	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*535.042	55 x 37	162(H)x91x61	**2x 12**	435,00

Ⓝ 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

EURO	No.	**bladen**/shelves tableaux/Tablare	cm	**bladen**/shelves tableaux/Tablare cm
209,00	*898.035	**2**	102(H)x80x50	80 x 50
259,00	*898.036	**3**	102(H)x80x50	80 x 50
219,00	*898.435	**2**	102(H)x90x50	90 x 50
275,00	*898.436	**3**	102(H)x90x50	90 x 50



gelast/welded/souder/geschweisst

Ⓝ KORVEN REGAALWAGEN - extra zware roestvrijstalen uitvoering. Leverbaar in 5 en 10 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 - extra-ordinarely heavy stainless steel construction, available in 5 and 9 levels, for dishwashing racks of 50x50 cm, the lower types come with stainless steel work top, distance between levels for all types 150 mm

Ⓕ 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

EURO	No.	**regalen**/levels étages/Auflagen	cm
375,00	*921.151	**5**	113(H)x 56x56
365,00	*921.153	**9**	163(H)x 56x56
57,00	*921.155	**lekbak**/drip tray/tiroir de propreté/Auffangschale	



Ⓝ 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 2/1 GN

EURO	No.	
21,00	*700.565	**afdekhoes**/cover/housse/Haube
59,00	*700.560	**dispenser roestvrijstaal**/stainless steel/inox/CNS 15(H)x48x15 cm



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**

Ⓔ MOBILE RACKS - extra-ordinarely heavy stainless steel construction, available with 7 or 17 levels, the lower ones come with stainless steel work top, with four swivel castors, two of which with brake

Ⓕ ECHELLE - construction forte extraordinairement en acier inoxydable, livrable en modèles avec 7 et 17 étages, les modèles basses sont avec plateau de preparation inoxydable, avec quatre roues pivotantes dont deux avec frein à pied

Ⓓ REGALWAGEN - extra-schwere CNS-Ausführung, lieferbar mit 9 oder 18 Tablettauflagen, die niedrigen Modelle haben CNS-Tablettauflagen, mit vier Lenkrollen wovon zwei gebremst

1/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*921.060	1/1 GN	169(H)x38x55	**17**	379,00
*921.065	1/1 GN	91(H)x38x55	**7**	315,00
*921.063	2x 1/1 GN	169(H)x74x55	**2x 17**	640,00
*921.069	2x 1/1 GN	91(H)x74x55	**2x 7**	495,00

2/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*921.061	2/1 GN	169(H)x59x67	**17**	379,00
*921.066	2/1 GN	91(H)x62x70	**7**	335,00

60 x 40 CM

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*921.062	60 x 40	169(H)x46x62	**17**	387,00
*921.067	60 x 40	91(H)x46x62	**7**	335,00

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 between levels 75 mm

Ⓕ ECHELLE - 18 étages, 60 x 40 cm, distance entre étages 75 mm

Ⓓ REGALWAGEN - 18 Tablettauflagen, 60 x 40 cm, Abstand zwischen Tablettauflagen 75 mm

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*921.068	60 x 40	169(H)x45x62	**18**	399,00

THERMO FUTURE BOX®



Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelelement**

Ⓔ REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - refrigeration by means of special refrigerating elements

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération avec éléments frigorifiques spéciaux

Ⓓ KÜHLVITRINE - Kühlung durch spezielle Kühl-Elemente

Ⓝ **uit één stuk, aluminium bovenzijde en EPP onderkant met geïntegreerd koelelement (zonder afdekkap)**

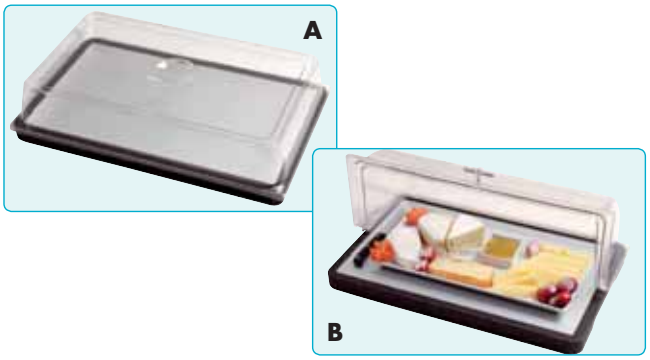
Ⓔ one piece, aluminum top and EPP bottom with integrated refrigerating element (without cover)

Ⓕ dans un pièce, aluminum haut et PPE bas avec bloc eutectique intégré (sans couvercle)

Ⓓ aus einem Stück mit integriertem Kühlakku, Aluminium-Oberfläche und EPP-boden (ohne Abdeckhaube)

1/1 GN

EURO	No.	cm
82,00	*235.080	3,8(H)x53x32,5
27,00	*235.085	**A: afdekkap**/cover/couvercle/Abdeckhaube
57,00	*125.099	**B: rolltop deksel**/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben



Ⓝ **KOELELEMENTEN - zgn. eutectische platen, toepasbaar in b.v. gastronorm isoleerboxen**

Ⓔ COOLING ELEMENTS - for gastronorm catering thermoboxes

Ⓕ BLOCS EUTECTIQUES - pour conteneur de transport gastronorme de traiteur

Ⓓ KÜHLAKKUS - für Catering-Transportbehälter

EURO	No.	Type GN
18,00	*070.500	1/3
37,00	*070.501	1/1
29,00	*070.502	1/2



NEW!

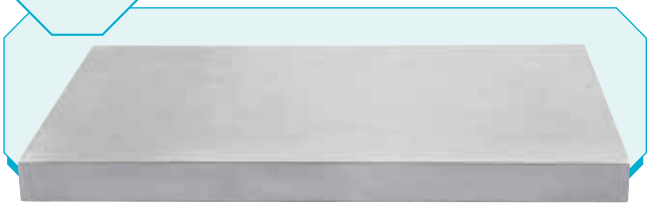
Ⓝ **KOELELEMENT - roestvrijstaal**

Ⓔ REFRIGERATING ELEMENT - stainless steel

Ⓕ BLOC EUTECTIQUE - inox

Ⓓ KÜHLAKKU - CNS

EURO	No.	Type GN
31,00	*861.144	1/1



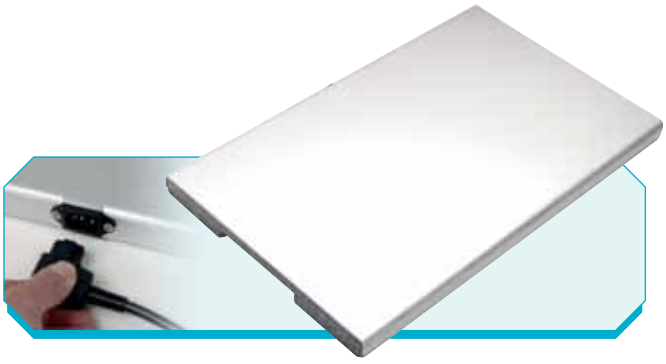
Ⓝ **WARMHOUDPLAAT, EPP-ALUMINIUM - automatisch in 5 minuten op 75°C, voor 1/1 GN thermoboxen, buffetten en catering**

Ⓔ 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

EURO	No.	mm	V	W
158,00	*235.025	34(H)x510x325	230	280



THERMO FUTURE BOX®



Ⓝ **THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**

Ⓔ CATERING THERMOBOX 1/1 GASTRONORM - strong, light and stackable, delivery without GN containers

Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT 1/1 GASTRONORME - fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN

Ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER 1/1 GASTRONORM - leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

MODEL BASIC

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.001	180(H)x600x400	**1/1-100**	33,00
*235.002	230(H)x600x400	**1/1-150**	35,00
*235.003	280(H)x600x400	**1/1-200**	36,00
*235.004	320(H)x600x400	**1/1-250**	39,00
*235.005	400(H)x600x400	**1/1-320**	50,00



Ⓝ **KOEL OPZET-UNIT - zonder koelelement**

Ⓔ COOLING TOP - without coolpack

Ⓕ INTERMEDIAIRE REFROIDISSEMENT - sans bloque eutectiques

Ⓓ KÜHLAUFSATZTEIL - ohne Kühlakkus

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.026	60(H)x600x400	**1/1**	25,00



Ⓝ **GASTRONORM HOUDER - inzetraam om gastronorm containers van verschillende afmeting en hoogten te plaatsen**

Ⓔ GASTRONORM INSERT - insert frame to fix GN-containers and combine various sizes with different heights

Ⓕ INSERTION DE GASTRONORM - insérer l'armature dans des GN-récipients de difficulté, combiner des tailles et hauteurs différentes

Ⓓ AUFSATZRAHM GASTRONORM - aufsatzrahmen für variablen Einsatz verschiedener GN-Behälter mit unterschiedlichen Höhen

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.027	60(H)x600x400	**1/1**	23,00



Ⓝ **THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**

Ⓔ CATERING THERMOBOX 1/1 GASTRONORM - strong, light and stackable, delivery without GN containers

Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT 1/1 GASTRONORME fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN

Ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER 1/1 GASTRONORM - leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

MODEL DE LUXE

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.012	290(H)x675x400	**1/1-200**	54,00
*235.014	335(H)x675x400	**1/1-250**	63,00

NEW!

THERMO FUTURE BOX®



(N) THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/2 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd

(E) CATERING THERMOBOX - suitable for 1/2 gastronorm, strong, light and stackable, delivery without GN containers

(F) CONTENEUR DE TRANSPORT - pour conteneur 1/2 gastronorme, fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN

(D) CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - geeignet für 1/2 Gastronorm, leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

MODEL BASIC 1/2 GN

EURO	No.	ext.mm	Type GN
31,00	*235.101	180(H)x390x330	**1/2-100**
34,00	*235.102	230(H)x390x330	**1/2-150**
39,00	*235.103	280(H)x390x330	**1/2-200**
42,00	*235.104	320(H)x390x330	**1/2-250**



(N) KOEL OPZET-UNIT 1/2 GN - zonder koelelement

(E) COOLING TOP 1/2 GN - without coolpack

(F) INTERMEDIAIRE REFROIDISSEMENT 1/2 GN - sans bloque eutectiques

(D) KÜHLAUFSATZTEIL 1/2 GN - ohne Kühlakkus

EURO	No.	ext.mm	Type GN
21,00	*235.110	60(H)x390x330	**1/2**



(N) THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/2 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd

(E) CATERING THERMOBOX - suitable for 1/2 gastronorm, strong, light and stackable, delivery without GN containers

(F) CONTENEUR DE TRANSPORT - pour conteneur 1/2 gastronorme, fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN

(D) CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - geeignet für 1/2 Gastronorm, leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

MODEL CARRY 1/2 GN

EURO	No.	ext.mm	Type GN
41,00	*235.070	300(H)x440x330	**1/2-200**



(N) THERMO FRONTLOADER - sterk, licht en stapelbaar, voorzien van 11 geleiderails en 2 uitsparingen voor plaatsing van koelelement en warmhoudplaat

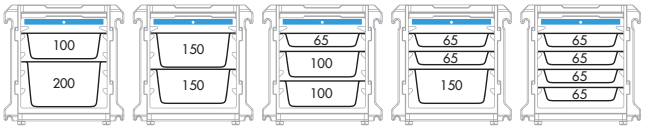
(E) THERMO FRONTLOADER - strong, light and stackable, foreseen with 11 guide rails and 2 extra guide rails for coolpack and hot-plate

(F) FRONTLOADER THERMO - fort, léger et empilable, excecution avec 11 guides et 2 guides extra pour bloc eutectique et plaque chauffante

(D) THERMO FRONTLOADER - leicht, stark und stapelbar, ausgeführt mit 11 Einschubrillen und 2 extra Einschube für Kühlelement und Warmhalteplatte

MODEL FRONTLOADER 1/1 GN

EURO	No.	ext.mm	Type GN
247,00	*235.050	550(H)x635x410	**1/1**





Ⓝ **THERMO FRONTLOADER - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd, kan worden voorzien van koelelement of warmhoudplaat**

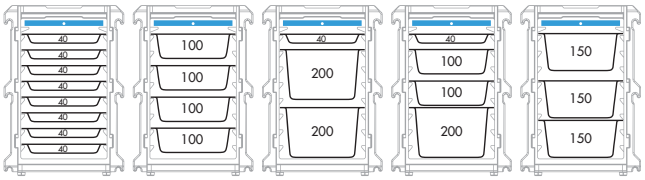
Ⓔ THERMO FRONTLOADER - suitable for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable, delivered without GN containers, can be used with coolpack or hot-plate

Ⓕ FRONTLOADER THERMO - pour conteneur 1/1 gastronorme, très fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN, excecution possible pour bloc eutectique ou plaque chauffante

Ⓓ THERMO FRONTLOADER - geeignet für 1/1 Gastronorm, leicht, stark und stapelbar, Lieferung ohne GN-Behälter, möglichkeit zum einschieben von Kühlelement oder Warmhalteplatte

MODEL FRONTLOADER 8x 1/1 GN

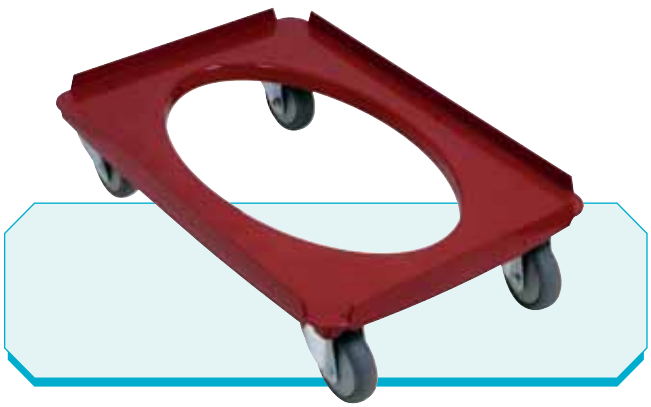
No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.048	475(H)x645x445	**1/1**	193,00





MODEL FRONTLOADER 12x 1/1 GN

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.052	625(H)x645x445	**1/1**	255,00



Ⓝ **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

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.055	170(H)x615x415	**1/1**	55,00

THERMO FUTURE BOX®

NEW!



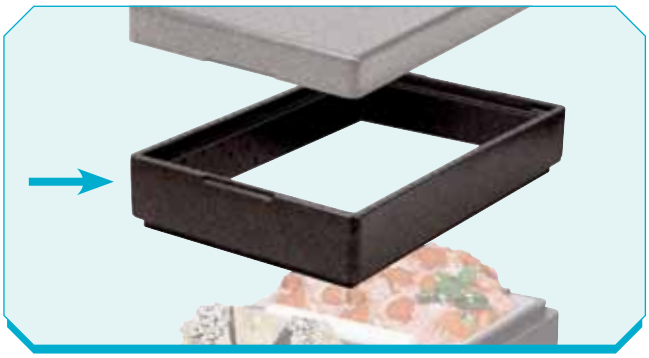
(N) THERMO IJSTRANSPORTBOX - sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder bakken en koelelementen geleverd, voor 3 ijs- uitschepbakken

(E) ICE-CREAM THERMOBOX - strong, light and stackable, delivery without basins and cooling elements, for 3 ice-cream basins

(F) CONTENEUR DE TRANSPORT DE GLACE - fort, léger et empilable, livraison sans bacs et blocs eutectiques, pour 3 cuvettes à glace

(D) EISTRANSPORT BEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne Behälter und Kühlakkus, für 3 Eisbehälter

EURO	No.	ext.mm	int.mm
45,00	*235.028	260(H)x600x400	**2 x** 150(H)x250x360
45,00	*235.030	260(H)x600x400	**3 x** 150(H)x165x360
11,50	*235.032	**1/4 GN koelelement**/cooling element blocs eutectiques/Kühlakkus	



(N) OPZETRAND

(E) EXTENSION FRAME

(F) CHÂSSIS D'EXTENSION

(D) AUFSATZRAHMEN

EURO	No.	ext.mm
19,00	*235.034	90(H)x600x400



(N) IJS-UITSCHEPBAK - roestvrijstaal 18/8

(E) ICE-CREAM BASIN - stainless steel 18/8

(F) CUVETTES À GLACE - inox 18/8

(D) SPEISE-EISBEHÄLTER - CNS 18/8

EURO	No.	cm	Lit.
13,50	953.940	12(H)x36x16,5	5,4
16,50	953.941	15(H)x36x16,5	7,1
18,50	953.942	12(H)x36x25,0	8,0
26,00	953.943	15(H)x36x25,0	10,8



(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
7,50	953.945	36x16,5	**A**
9,75	953.948*	36x25,0	**B**

* **verhoogd model 15 cm**/elevated model 15 cm
modelle haut situe 15 cm/hochgestelltes Modell 15 cm

THERMO FUTURE BOX®



Ⓝ **THERMO-PIZZABOX - sterk, licht en stapelbaar**
Ⓔ PIZZA THERMOBOX - strong, light and stackable
Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT DE PIZZA - fort, léger et empilable
Ⓓ PIZZA-TRANSPORTBEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar

MODEL PIZZA

No.	ext.mm	int.mm	EURO
*235.041	**330(H)**x410x410	**265(H)**x350x350	37,00
*235.042	**390(H)**x410x410	**330(H)**x350x350	43,00



Ⓝ **GAMEL - roestvrijstaal 18/10, stapelbaar en geheel dubbelwandig, voorzien van hermetisch afsluitbare deksel en zware handgrepen**
Ⓔ GAMEL - stainless steel 18/10, stackable and entirely double walled, provided with hermetically closing lid and heavy grips
Ⓕ PORTE-MANGER ISOTHERMIQUE - inox 18/10, à double paroi et empilable, avec trois verrous latéraux et anses solides
Ⓓ THERMO-BEHÄLTER - CNS 18/10, stapelbar und völlig Doppeltes geummauert, ausführung mit hermetisch schliessender Kappe und schweren Griffen

No.	H cm	∅ cm	Lit.	EURO
*961.001	30	30	**12**	77,00
*961.002	36	36	**25**	126,00
*961.003	40	40	**35**	143,00



Ⓝ **GAMEL - dubbelwandig roestvrijstaal, eenvoudig stapelbaar, zware uitvoering door zes sluitklemmen hermetisch af te sluiten, ventiel in de deksel**
Ⓔ INSULATED FOOD CONTAINER - stainless steel 18/10, doublewalled, closing by six excentric locks, with heavy folding handles
Ⓕ PORTE-MANGER ISOTHERMIQUE - inox, verrouillage robuste avec six crochets, empilable, valve dans le couvercle
Ⓓ THERMO-BEHÄLTER - CNS, doppelwandig, schwere Ausführung mit 6 Verschlussklammern, durch Hartgummiring gut stapelbar, Auslassventil im Deckel

No.	H cm	∅ cm	Lit.	EURO
*961.010	25	30	**10**	179,00
*961.011	28	33	**15**	205,00
*961.012	32	38	**25**	252,00
*961.013	35	43	**35**	289,00

CRI CRI

Ⓝ **INSECTENVERDELGER - de apparaten zijn vervaardigd uit slagvast, kunststof materiaal dat voor perfecte isolatie zorgt tussen de interne, onder spanning staande, delen en de buitenzijde van het apparaat, de CRI-CRI is geconstrueerd naar de CEI veiligheidsnormen en staat voortdurend onder controle van de grootste Europese instituten voor veiligheid en kwaliteit**

Ⓔ INSECT-EXTERMINATORS - the appliances are made of unbreakable, plastic, which perfectly insulates the inner parts under electric tension from the outer parts. CRI-CRI was constructed in compliance with the safety regulations of the Central Electricity Institute and remains under the supervision of the largest European institutes for safety and quality control

Ⓕ EXTERMINATEURS D'INSECTS - Ils sont construits d'une matière plastique anti-choc et, effectuante une isolation parfaite entre les pieces intérieures sous tension et la paroi extérieure. Ces appareils sont construits selon les normes de sécurité CEI et sons sous la supervision permanente des instutions européennes, chargées de contrôle de la securité et de la qualité des articles électriques les plus importantes.

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Die Geräte sind aus einem schlagfesten, Kunststoff hergestellt der eine perfekte Isolation zwischen den inneren, stromführenden Teilen und der Aussenwand des Gerätes. CRI-CRI gewährt Geräte sind nach CEI-Sicherheits-normen konstruiert und stehen fortwährend unter der Aufsicht der wichtigsten europäischen Sicherheits- und Qualitäts-Institutionen



15 Watt + 30 Watt (2x 15 Watt)

EURO	No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
96,00	*505.304	**160 m²**	32(H)x35x16	230	**15**
109,00	*505.309	**320 m²**	32(H)x35x16	230	**30**
6,50	*505.915	**lamp los**/lamp only lampe seul/Lamp allein			**15**



20 Watt + 40 Watt (2x 20 Watt)

EURO	No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
159,00	*505.305	**210 m²**	38(H)x69x20	230	**20**
172,00	*505.307	**430 m²**	38(H)x69x20	230	**40**
7,50	*505.920	**lamp los**/lamp only lampe seul/Lamp allein			**20**

80 Watt (2x 40 Watt)

EURO	No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
179,00	*505.308	**850 m²**	38(H)x69x20	230	**80**
9,50	*505.940	**lamp los**/lamp only lampe seul/Lamp allein			**40**

MOEL CRI CRI

NEW!



Ⓝ **INSECTENVERDELGER - zeer robuust, behuizing volledig vervaardigd uit roestvrij staal, de CRI-CRI is geconstrueerd naar de huidige veiligheidsnormen**

Ⓔ INSECT-EXTERMINATORS - very solid, casing is completely made of stainless steel, the CRI-CRI has been constructed to the current safety instructions

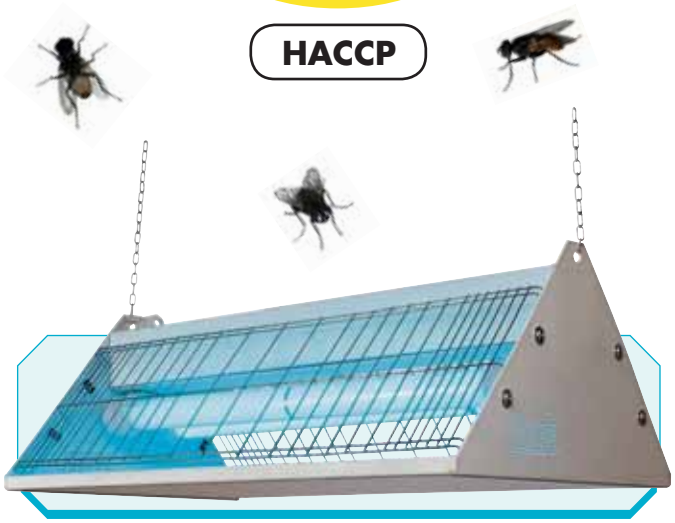
Ⓕ INSECT-EXTERMINATORS - construites en inox, ces appareils sont construites selon les normes de sécurité

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - sehr robustes, komplettes Gehäuse aus Edelstahl, die CRI-CRI ist auf die aktuellen Sicherheitsstandards gebaut

No.	**werkbereik**/radius of action rayon d`action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.318	**1000 m²**	38(H)x69x20	230	**80**	356,00
*505.940	**lamp los**/lamp only lampe seul/Lamp allein			**40**	9,50

MOEL

HACCP



Ⓝ **INSECTENVANGER - Twee onbreekbare neon-lampen lokken de insecten die vervolgens onontkoombaar worden vastgehouden door een kleefplaat. Vervaardigd in overeenstemming met de vereiste HACCP normen. Geschikt voor wand- en plafondbevestiging**

Ⓔ INSECT-EXTERMINATOR - Two unbreakable neon lamps attract insects, holding them unable to escape on a glue board. Manufactured in accordance with the requirements of the HACCP regulations. Suitable for attachment to the wall or the ceiling

Ⓕ EXTERMINATEUR D'INSECTES - Deux tubes incassables au néon attirent les insectes qui en-suite sont retenus inéluctablement sur un carton enduit avec un adhésif. Fabrication conformément les conditions requises HACCP. Retenu pour attachement à paroi ou plafond

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Zwei unzerbrechliche Neonlampen locken die Insekten an und werden auf einer Klebe-Matte festgehalten. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP. Geeignet für Befestigung an der Wand oder Decke



STANDAARD

No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.397	**850 m²**	23(H)x70x39	230	**2x 40**	328,00

STAINLESS STEEL 18/10

No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.372	**850 m²**	23(H)x70x39	230	**2x 40**	435,00
*505.375	**doos à 10 kleefplaten**/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten				58,00

MOEL CRI CRI

Ⓝ **INSECTENVERDELGER - kunststof, fraai design, ontworpen om te plaatsen in ruimtes waar men insektenverdelgers niet hoort te zien of te horen. De neonverlichting lokt de insect welke daarna wordt vastgehouden door een kleefplaat. Geschikt voor wandbevestiging**

Ⓔ INSECT EXTERMINATOR - plastic, 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

Ⓕ EXTERMINATEUR D'INSECTES - plastique, attractif design, développer spéciale per usages d'espaces ou normallement l'exterminateur de insect ne peut pas écouter et voir. Le tube au neon attirent le insect et ils sont retenus sur un carton adhesif. Pour attachement à paroi

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Kunststoff, schönes Design, spezial entwickelt fur Räume wo normal mann der Insectenvernichter nicht sehen oder hören möchte. Der Neonlampe lockt die Insect und die werd auf einer Klebematte festgehalten. Wandausführung



EURO	No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
89,00	*505.399	**50 m²**	37(H)x40x17	230	**20**
19,00	*505.395	**doos à 10 kleefplaten**/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			





Ⓝ **TERRAS-VERWARMER - krachtige infraroodstraler, 3 warmte standen 650/1350/2000 W instelbaar middels een trekkoord, regelbare stralingshoek, eenvoudig te monteren, snoerlengte 4 meter**

Ⓔ PATIO HEATER - strong infra-red heater, 3 heat settings 650/1350/2000 W adjustable using a drawstring, adjustable, easy to fit on wall, cable length 4 meters

Ⓕ CHAUFFE DE TERRASSE - infrarouge très forte, 3 réglages de chaleur 650/1350/2000 W réglable à l'aide d'un cordon, angle de rotation est régable, étanchéité, montage mural très simple, cable de courant longeur 4 mètres

Ⓓ PATIO-HEIZUNG - starke Infrarotheizung, 3 Heizstufen 650/1350/2000 W einstellbar über einen Ziehzug, instellbaren Abstrahlwinkel, einfache Wandmontage, Kabellänge 4 Meter



EURO	No.	cm	V	W
37,00	*513.020	29(H)x17x49	230	2000
9,50	*513.025	**lamp los**/lamp only/lampe seul/Lamp allein		650



"een terrasverwarmer voor o.a. uw gasten die even buiten gaan roken"

"un chauffe-terrasse p.e. pour vos invités qui fumer à l'extérieur"

Design

NEW!

MOEL MOON





Ⓝ **INSECTENVERDELGER - kunststof, op hygiënische wijze maken de lamp en een ventilator korte metten met allerlei vliegende insecten, deze zeer geluidsarme apparaten zijn uitgerust met een filter en een opvangbak die zich bij het uitnemen automatisch sluit**

Ⓔ INSECT-EXTERMINATOR - plastic, in a hygienic way the lamp combined with a ventilator give short shrift to all kinds of flying insects, these low-sound appliances are equipped with a filter and a drawer for dead insects which closes itself auto-matically when taken out of the appliance

Ⓕ EXTERMINATEUR D'INSECTES - plastique, d'une manière hygiénique la lampe en combinaison avec un ventilateur liquident des insectes volants de toutes sortes, ces appareils presque silencieux ont un filtre et un tiroir pour les insectes morts qui se ferme quand tiré de l'appareil

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Kunststoff, der Lamp, kombiniert mit einem Ventilator machen kurzen Prozess mit allerhand fliegenden Insekten, diese geräuscharmen Geräte verfügen über ein Filter und eine Schublade für die Aufname der durch Stromschlag getöteten Insekten, die sich beim herausnehmen automatisch schliesst

TYPE MOON

No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.350	**200 m²**	29(H)x25x25	230	**32**	104,00

TYPE INSECTIVORO

No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.360	**180 m²**	34(H)x25x22	230	**32**	84,00

Ⓝ **ELECTRONISCHE HANDENDROGER - door de electronische werking wordt ieder contact met de handendroger vermeden, de compacte en solide uitvoering maken deze apparaten zeer geschikt voor o.a. restaurants, cafe's, instellingen en kantoren**

Ⓔ ELECTRONIC HAND DRYER - by electronic operation any contact with the hand dryer is avoided, compact and solid construction renders these appliances eminentely suitable for use in restaurants, bars, institutions and offices

Ⓕ SECHE-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
85,00	*505.215	26(H)x22x14	230	1650



ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	cm	V	W
159,00	*505.245	26(H)x22x14	230	1650



KUNSTSTOF/PLASTIC/PLASTIQUE/KUNSTSTOFF

EURO	No.	cm	V	W
149,00	*505.315	32(H)x26x15	230	2100



ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	cm	V	W
234,00	*505.332	32(H)x26x15	230	2100



(N) BAK/GRILLPLAAT - voor braderie brander No. 927.003, een zijde geribbeld, andere zijde glad

(E) GRIDDLE/GRILL PLATE - for industrialburner No. 927.003, one side ribbed, other side smooth

(F) PLAQUE GRILLE - pour bruleur industrial No. 927.003, une cote rainuree, autre cote lisse

(D) GRILL-PLATTE - fur Gashockerkocher No. 927.003, ein Seite gerillt, andere Seite glatt

No.	cm	EURO
*927.013	41x41	57,00



Propaan, Propane, Propan

(N) BRADERIE BRANDER - gelakt, gietijzeren brander

(E) INDUSTRIAL BURNER - lacquered, cast iron

(F) BRULEUR INDUSTRIEL - laqué, en fonte

(D) GAS-HOCKERKOCHER - lackiert, aus Gusseisen

No.	cm	Cap. Kw	EURO
*927.003	19(H)x40x40	**8,5**	39,00



(N) INDUSTRIE BRANDER - geheel gietijzer

(E) INDUSTRIAL BURNER - all cast iron

(F) BRULEUR INDUSTRIEL - en fonte

(D) GAS-HOCKERKOCHER - aus Gusseisen

No.	H cm	∅ cm	Cap. Kw	EURO
*514.140	14	46	**6,9**	59,00



(N) INDUSTRIE BRANDER - geheel gietijzeren brander, voorzien van twee onafhankelijk in te stellen branderringen

(E) INDUSTRIAL BURNER - cast iron, fwith two independently controllable burner rings

(F) BRULEUR INDUSTRIEL - en fonte, avec deux anneaux de brûleur, réglable séparément

(D) GAS-HOCKERKOCHER - aus Gusseisen, mit zwei Brennerringen, getrennt regulierbar

No.	H cm	∅ cm	Cap. Kw	EURO
*514.120	18	34	**11,6**	113,00

Ⓝ **ROOKOVEN - roestvrijstaal, twee roosters, verhitting door de spiritusbranders of rechtstreeks op gasfornuis**

Ⓔ SMOKING OVEN - stainless steel, two grids, heating by means of alcohol burners or directly on gas range

Ⓕ FUMOIR - inox, avec deux grilles, chauffage moyennant brûleurs à alcool ou directement sur le fourneau a gaz

Ⓓ RÄUCHERGERÄT - CNS, zwei Roste, Heizung mittels Spiritusbrenner oder direkt auf dem Gasherd

EURO	No.	cm
59,00	*866.001	20(H)x45x27



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 Räuchermehlmischung

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
Räucherssalz 250 g



SEVERIN

Ⓝ **KOOKPLAAT - electrisch, met 1500 Watt kookplaat Ø 180 mm, roestvrijstalen behuizing, onderzijde hittebestendig gelakt, voorzien van 4 standen schakelaar**

Ⓔ COOKING PLATE - electric, with 1500 Watt cooking plate Ø 180 mm, stainless steel casing, bottom heat resistant lacquered, with 4 position regulator

Ⓕ PLAQUES DE CUISSON - electrique, avec 1500 Watt placque Ø 180 mm, habilage en inox, la base lacqué resistance four, commutateur à 4 allures de chauffe

Ⓓ ELEKTRO-KOCHER - mit 1500 Watt-Platte Ø 180 mm, CNS Gehäuse, unten hitzebeständig lackiert, mit 4-Takt-Schalter

EURO	No.	cm	V	W
43,00	*910.010	9(H)x28x33	230	1500



ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL

Ⓝ **KOOKPLAAT - electrisch, met 1 kookplaat Ø 180 mm 1500 Watt en 1 kookplaat Ø 145 mm 1000 Watt, roestvrijstalen behuizing, onderzijde hittebestendig gelakt, voorzien van 4 standen schakelaar per kookplaat**

Ⓔ COOKING PLATE - electric, with one 1500 Watt cooking plate Ø 180 mm and one 1000 Watt cooking plate Ø 145 mm, stainless steel casing, bottom heat resistant lacquered, with 4 position regulator each plate

Ⓕ PLAQUES DE CUISSON - electrique, avec une plaque 1500 Watt Ø 180 mm et une plaque 1000 Watt Ø 145 mm, habilage en inox, la base lacqué resistance four, commutateur à 4 allures de chauffe par plaque

Ⓓ ELEKTRO-KOCHER - mit einer 1500 Watt-Platte Ø 180 mm und einer 1000 Watt-Platte Ø 145 mm, CNS Gehäuse, unten hitzebeständig lackiert, mit 4-Takt-Schalter je Platte

EURO	No.	cm	V	W
59,00	*910.011	9(H)x49x33	230	2500





Ⓝ ROOKOVEN - roestvrijstaal 18/8, regelmatige en unieke rook-kwaliteit door het electrische houtskool systeem

Ⓔ SMOKING OVEN - stainless steel 18/8, regular and unique smoking quality obtained by means of the electric charcoal/sawdust system

Ⓕ FUMOIR - inox 18/8, qualité constante et unique obtenue moyennant le système braisette/sciure électrique

Ⓓ RÄUCHEROFEN - CNS 18/8, das Holzkohle/Sägemehl-Elektro System ergibt eine regelmässige und einzigartige Räucherqualität

No.	cm	V	W	EURO
*304.070	23(H)x41x71	230	250	535,00

HELIA SMOKER



Ⓝ ROOKOVEN - roestvrijstaal, door dichte afsluiting kan vocht noch rook ontsnappen, vlees, wild, gevogelte, vis en schaaldieren worden gaar door indirect verhitte lucht in de drukkamer, is ook geschikt voor koud roken, met bedieningschakelaar, controle-lampje, thermostaat en tijdregelaar.
Type 24: 2 platte roosters en 2 forellenroosters, 30 x 40 cm
Type 48: 2 platte roosters en 2 forellenroosters, 30 x 80 cm

Ⓔ SMOKING OVEN - stainless steel, the tightly closed door prevents the escape of vapour and smoke. Meat, game, poultry, fish, shell-fish, etc. get cooked by indirectly heated air in pressure chamber, the Helia saves energy, cooks faster and can also be used for cold smoking, with operating switch, indicator lights, thermostat and timer.
Type 24: 2 flat grids and 2 trout grids, 30 x 40 cm
Type 48: 2 flat grids and 2 trout grids, 30 x 80 cm

Ⓕ FUMEUR - acier inoxydable, la porte bien fermée ne laisse pas échapper la fumée ni l'humidité; cuisson et fumage au même temps; à double paroi, aussi à froid, avec commutateur, voyants de contrôle, thermostat et minuterie.
Type 24: 2 grilles et 2 grilles à truites, 30 x 40 cm
Type 48: 2 grilles et 2 grilles à truites, 30 x 80 cm

Ⓓ RÄUCHEROFEN - aus rostfreiem Edelstahl, durch den dichten Verschluss der Türe kann kein Rauch und somit auch keine Feuchtigkeit entweichen, Garen und Räuchern in einem Arbeitsgang, Doppelmantel-Bauweise, voll-isoliert; daher kurze Aufheizzeiten, Heiss- und Kalträuchern mit Zeitschaltuhr, gekuppelt mit Kontroll-Lampe. Bedienungsschalter. Thermostat.
Type 24: 2 Flachroste und 2 Forellenroste, 30 x 40 cm
Type 48: 2 Flachroste und 2 Forellenroste, 30 x 80 cm



No.	Type	cm	V	W	EURO
*314.001	**24**	24(H)x43x45	230	1300	1225,00
*314.002	**48**	48(H)x43x85	230	2100	1575,00



Ⓝ MOTMENGSEL

Ⓔ MIXING SMOKING SHAVINGS

Ⓕ SCIURE À FUMER MIXTE

Ⓓ RÄUCHERMEHLMISCHUNG

No.	gr.	EURO
*314.008	1000	8,45

Ⓝ **IJSBLOKJESMACHINE - de professionals van MASTERFROST zijn geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld en werken volgens het zgn. inspuitsysteem wat betekend dat er weinig bewegende delen aanwezig zijn, compleet met aan- en afvoerslang, ijsschep en verstelbare poten**

Ⓔ 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

Ⓕ MACHINE À GLAÇONS - les appareils MASTERFROST professionels sont en inox, refroidis par air et fonctionnent selon le système d'injection. c.à.d. avec seulement quelques pièces motrices ce qui garantit une longévité plus longue, complète avec tuyau d'amenée/vidange, pieds régables et pelle à glaçons

Ⓓ EISWÜRFELMASCHINE - die beruflichen MASTERFROST Maschinen sind gänzlich aus CNS, luftgekühlt und funktionieren nach dem Einspritzungsystem, d.h. mit nur wenig beweglichen Teilen, was einer längeren Lebensdauer zugute kommt, komplett mit Wasserzufuhr-/Ablaufschlauch, verstellbaren Füssen und Eiswürfelschaufel

MASTER FROST ICE MAKERS



Ⓝ 25 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 8 KG

Ⓔ 25 kg per 24 hours, buffer stock 8 kg

Ⓕ 25 kg par 24 heures, stock régulateur 8 kg

Ⓓ 25 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 8 kg

EURO	No.	cm	V	W
860,00	*706.025	58(H)x34x58	230	385



Ⓝ 40 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 18 KG

Ⓔ 40 kg per 24 hours, buffer stock 18 kg

Ⓕ 40 kg par 24 heures, stock régulateur 18 kg

Ⓓ 40 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 18 kg

EURO	No.	cm	V	W
1090,00	*706.040	75(H)x48x58	230	575



MASTER FROST ICE MAKERS

Ⓝ 60 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 25 KG
Ⓔ 60 kg per 24 hours, buffer stock 25 kg
Ⓕ 60 kg par 24 heures, stock régulateur 25 kg
Ⓓ 60 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 25 kg

No.	cm	V	W	EURO
*706.060	84(H)x48x58	230	640	1295,00

CaterCool® Professional Supplies

NEW!



Ⓝ IJSBLOKJESMACHINE - geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld, compleet met aan- en afvoerslang, ijsschep en verstelbare poten
Ⓔ ICE CUBES MACHINE - made of stainless steel, air cooled, complete with feeding/drainhose, adjustable feet and ice scoop
Ⓕ MACHINE À GLAÇONS - en inox, refroidis par air, complète avec tuyau d'amenée/vidange, pieds régables et pelle à glaçons
Ⓓ EISWÜRFELMASCHINE - gänzlich aus CNS, luftgekühlt, komplett mit Wasserzufuhr-/Ablaufschlauch, verstellbaren Füssen und Eiswürfelschaufel

Ⓝ 25 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 8 KG
Ⓔ 25 kg per 24 hours, buffer stock 8 kg
Ⓕ 25 kg par 24 heures, stock régulateur 8 kg
Ⓓ 25 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 8 kg

No.	cm	V	W	EURO
*905.625	66(H)x42x53	230	220	595,00

Ⓝ **IJSBLOKJESMACHINE - tafelmodel, kunststof behuizing, compacte uitvoering, de capaciteit bedraagt ca. 15 kg per 24 uur en een buffervoorraad van ca 1 kg, keuze uit 3 maten ijsblokjes, wanneer de buffervoorraad vol is wordt d.m.v. electronische sensoren de produktie van ijsblokjes gestopt, voorzien van een waterreservoir van ca. 2,5 liter**

Ⓔ ICE-CUBE MACHINE - table top type, casing of plastic material, compact model, capacity is 15 kg per 24 hour, buffer stock 1kg of ice cubes, choice of 3 sizes cubes, equiped with an eletronic sensor when the buffer stock is full automatically stops production, water reservoir approx. 2,5 liters

Ⓕ MACHINE À GLAÇONS - modèle de table, habillage en matière plastique, capacité 15 kg par 24 heures. Stock régulateur ca. 1 kg, 3 dimension de glacons, est doté d'un déctecteur 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 est ca. 2,5 litres

Ⓓ EISWÜRFELMACHINE - Tischmodell, Gehause aus Kunststoff, Kapazitat 15 kg pro 24 Stunden, Kapazität Sammelbecken ca 1 kg., wahl auss 3 grösse Eiswurfel, ein electronischer Fühler unterbricht die Produktion, sobald das Sammelbecken mit Eiswürfeln gefüllt ist, Kapazität Wasserbecken ca. 2,5 Liter

EURO	No.	cm	V	W
219,00	*905.610	36(H)x44x45	230	185



Ⓝ **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 18/10 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 18/10, 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

Ⓕ BRISE GLAÇE - pour bars, restaurants, snack-bars, hôpitaux, laboratoires, discothèques, poissonneries etc. entièrement en acier inoxydable 18/10, production par minute env. 6 kg., capacité de la cuve env. 3 kg. Couvercle et porte assurées par micro-interrupteurs, permet de broyer cubes de glace en granules de differentes dimensions au moyen d'un réglage mécanique

Ⓓ EISZERKLEINERER - für Bars, Restaurants, Discotheken, Anstalten, Fischhandlungen usw., vollständig aus rost-freiem Edelstahl 18/10, 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
1275,00	*502.500	49(H)x25x43	230	200





Ⓝ **IJSVERGRUISMACHINE - 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**

Ⓔ 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

Ⓕ BRISE GLAÇE - inox avec la vue de face de ABS, couteau en acier inox, approprie pour tous les cube de glaces, grand ettonoir remplessez avec couvercle transparante, capacite ca.48 kg/l'heure, complet avec un bac de glaçons 2,5 ltr. polycarbonate

Ⓓ EISZERKLEINERER - CNS mit ABS Bedienungspaneel, CNS Messer, geeignet fur alle Modellen Eiswurfel, grosse Fulltrichter mit Deckel transparant, Kapazität.48kg/Stunde, mit 2,5 ltr. Polycarbonat Eiswurfelbehalter

No.	cm	V	W	EURO
*523.010	40(H)x19x30	230	100	495,00



Ⓝ **IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal , roestvrijstaal messtel, fijn en grof crushed ice door één druk op de knop, 1,2 kg in 30 seconden, compleet met ijsblokjes/opvangbak**

Ⓔ ICE CRUSHER - non rusting material, stainless steel knifes, makes both fine and coarse crushed ice in just one touch of a button. 1,2 kg of crushed ice in 30 seconds, complete with ice-bucket

Ⓕ BRISE GLAÇE - alliage inoxidable alimentaire, seau glaçons plastique, couteau en acier inox pour fine et gros, permet de broyer le contenu ou manual d'un bac glacons de 1,2 kg en 30 secondes, complet avec un bac à glaçons standard

Ⓓ EISZERKLEINERER - rostfrei Material, Messer CNS, die Eiswurfel konnen fein oder grobkornig zerkleind werden,1,2 kg innerhalb 30 Sekunden durch betatigung einen Knopf, inkl. Eiswurfelbehälter Kunststoff

No.	cm	V	W	EURO
*408.095	47(H)x35x24	230	130	785,00

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

TYPE MOBILE PROFESSIONAL

EURO	No.	Lit. p/h	cm	V	W
2050,00	*406.006*	**± 10**	83(H)x42x45	230	320

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar



TYPE CONSUL

Ⓝ **Verrijdbaar, voorzien van aftapkraan voor afvoer schoonmaakwater**

Ⓔ Mobile, with draintap for discharge cleaning water

Ⓕ Roulant, avec robinet de vidange

Ⓓ Fahrbar, mit Abtropfhahn

EURO	No.	Lit. p/h	cm	V	W
3350,00	*406.010	**± 12**	85(H)x44x60	230	750



MET AFTAPKRAAN





SORBETIERES MUSSO



TYPE CLASSICA

No.	Lit. p/h	cm	V	W	EURO
*406.002	**± 3**	27(H)x30x45	230	100	630,00



TYPE STELLA

No.	Lit. p/h	cm	V	W	EURO
*406.001	**± 5**	35(H)x51x35	230	160	875,00



TYPE PROFESSIONAL

No.	Lit. p/h	cm	V	W	EURO
*406.003	**± 10**	45(H)x62x45	230	320	2050,00

Ⓝ **Koel- en vrieskasten uitwendig wit gemoffeld plaatstaal, inwendig kunststof. De deuren zijn links- of rechtsdraaiend te bevestigen. Voorzien van temperatuur regeling, automatische ontdooiing en binnenverlichting**

Ⓔ Refrigerators and freezers. Steel plate white lacquered, interieur plastic. Doors can be hung left- or righthand. With thermostat, automatic defrosting and interior light

Ⓕ Réfrigérateurs et conglélateurs. Tôle étuvée blanc, intérieur en matière plastique. La porte se laisse mettre en ouvrer tournante gauche et droîte. Avec thermostat, dégler automatique et illumination

Ⓓ Kühl- und Tiefgefrierschränke. Weiss Stahlblech, innen Kunststoff. Die Tür kann links- oder rechtsdrehend eingehängt werden. Mit Thermostat, 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 doppelwändiger Glastür

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
175,00	*905.011	**50**	50(H)x47x44	230	75



Ⓝ 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

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
289,00	*905.015	**140**	85(H)x52x51	230	110

NEW!



Ⓝ KOELKAST - tafelmodel, met dubbelwandige glazen deur, 3 verstelbare roosters en voorzien van een slot
Ⓔ REFRIGERATOR - table top, with double-walled glass door, 3 adjustable grids and provided with a lock
Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec porte a double paroi en verre, 3 grilles réglable et pourvu d'une serrure
Ⓓ KÜHLSCHRANK - mit doppelwandiger Glastür, 3 verstellbaren Rosten und mit einem Schloss

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
285,00	*905.017	**115**	84(H)x50x56	230	110



(N) KOELKAST - met 5 verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling

(E) REFRIGERATOR - with 5 adjustable grids, with double-walled glass door and air circulation

(F) RÉFRIGÉRATEUR - avec 5 grilles réglable, porte a double paroi en verre et ventilation réfrigeration

(D) KÜHLSCHRANK - mit 5 verstellbaren Rosten, doppelwandiger Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.301	**270**	145(H)x60x60	230	200	595,00
*905.302	**320**	173(H)x60x60	230	230	695,00



(N) KOELKAST - tafelmodel, met 2 sterren vriesvak, type *905.006 zonder vriesvak, voor beide types geldt: 1 groentelades, verplaatsbare roosters, diverse opbergvakken in de deur

(E) REFRIGERATOR - table top, with two stars freezer compartment, type *905.006 without freezer compartment, both types with 1 vegatable drawers, adjustable grids

(F) RÉFRIGÉRATEUR - modèle de table, avec deux astre compartment de congelateur, type* 905.006 sans compartement de congelateur,a vec 1 tiroirs et grilles

(D) KÜHLSCHRANK - Tischmodell, mit 1 Sterne-Gefrierfach, Type *905.006 ohne Gefrierfach, mit zwei Schubladen und verstellbaren Rosten

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.005	**120**	85(H)x55x57	230	80	235,00
*905.006	**120**	85(H)x55x57	230	80	235,00



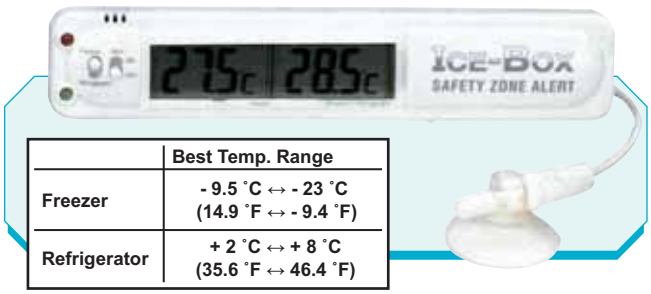
(N) KOELKAST - tafelmodel, met 4 verplaatsbare roosters en vlakke binnendeur

(E) REFRIGERATOR - table top, 4 grids and door with flat innerside

(F) RÉFRIGÉRATEUR - modèle de table, avec 4 grilles et porte avec côte intérieur égal

(D) KÜHLSCHRANK - Tischmodell, mit 4 Regalen und Tür mit flacher Innenseite

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.016	**140**	85(H)x52x57	230	110	225,00



	Best Temp. Range
Freezer	- 9.5 °C ↔ - 23 °C (14.9 °F ↔ - 9.4 °F)
Refrigerator	+ 2 °C ↔ + 8 °C (35.6 °F ↔ 46.4 °F)

(N) KOEL/VRIESTHERMOMETER - met temperatuur-alarmfunctie, geeft zowel een akoestisch - als optisch signaal indien de temperatuur wordt overschreden

(E) COLD STORAGE THERMOMETER - with temperature alarm function, gives an optical or akoustic signal alarm signal when the temperature is reached

(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - avec sonnette d'alarm

(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - mit Alarmsignal

No.	cm	EURO
*598.340	13x3	12,00

Ⓝ KOELKAST - met 5 rekken, deur met vlakke binnenkant

Ⓔ REFRIGERATOR - with 5 grids, door with flat inner side

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec 5 grilles, porte avec coté intérieurplat

Ⓓ KÜHLSCHRANK - mit 5 Rosten, Tür mit flacher Innenseite

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*905.300	**270**	145(H)x60x62	230	120



Ⓝ KOELKAST - zeer ruime koelkast met ventilatorkoeling, voorzien van een digitale temperatuurregeling en een LED display, uitgerust met 6 hardglazen legbladen, een verchroomd flessenrek, groentelade en diverse opbergvakken in de deur

Ⓔ REFRIGERATOR - large refrigerator frigidaire with ventilator cooling, with a digital temperature regulation and a LED display, with 6 glass shelfs, chromed bottle rack and vegetable drawer, various storage places in the door

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - grand réfrigérateur, frigorifigue avec ventilateur, un réglage de température numérique et un affichage à LED, 6 plaques de verre, grille chromée pour bouteilles, un bac à légumes, divers rangements sur la porte

Ⓓ KUHLSCHRANK - große Kuhlschrank mit Kühlung, mit einer digitalen Temperaturregelung und einer LED-Anzeige, mit 6 Glassplatten, Flasschenröste und Schublade, mehrere Bewahrfacher im Tür

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
565,00	*905.470	**350**	175(H)x64x60	230	130



Ⓝ VRIESKAST - ruime vrieskast met ventilater koeling en "No-Frost" technologie, voorzien van digitale temperatuur regeling, temperatuur aanduiding door middel van een LED display, geeft een alarmsignaal bij temperatuurstijging, met 7 transparante laden

Ⓔ DEEP FREEZER - large freezer with ventilator cooling and "No-Frost" technology, with digital temperature control, temperature is shown on a LED display, gives an alarm signal if the temperature increases, with 7 transparent drawers

Ⓕ CONGÉLATEUR - grand congélateur avec frigorifigue laentilateur et technologie "No-Frost" avec le contrôle de température numérique. La température est montrée à un affichage à LED, Donne un signal d'alarme si la température augmente, avec 7 tiroirs

Ⓓ GEFRIERSCHRANK - große Gefrierschrank mit Umluft Kühlung und "No-Frost" Technologie, mit digitaler Temperaturüberwachung, Temperatur mittels eine LED-Anzeige, gibt ein Warnsignal, wenn die Temperatur sich erhöht, mit 7 Schubladen

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
595,00	*905.475	**240**	175(H)x64x60	230	130





Ⓝ VRIESKASTJE - voorzien van 1 inlegrooster, invries-schakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen

Ⓔ FREEZER - with 1 grid, button for freezing food in a short time possible

Ⓕ CONGÉLATEUR - avec 1 grille, touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux

Ⓓ GEFRIERSCHRANK - mit 1 Roste, Sonderdrucktaste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.001	**34**	51(H)x44x49	230	90	185,00



Ⓝ 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

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ GEFRIERSCHRANK - mit vier Schubladen und Sonderdruck-Taste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln, Kapazität 10 kg in 24 Stunden, mit Kontroll-Lampe

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.008	**120**	85(H)x55x58	230	90	256,00



Ⓝ VRIESKAST - met 3 hoge laden, 3 vakken met klep en een extra vriesvak voor ijsblokbakjes, thermostatisch instelbaar, met controlelampjes en invriesschakelaar

Ⓔ FREEZER - with 3 high drawers and 3 compartments with cover, supplementary freezer compartment for ice cubes tray, regulable thermostatically, with pilot lights and special button for freezing right through new foodstuffs in as short a time as possible

Ⓕ CONGÉLATEUR - avec 3 tiroirs profondes et 3 compartiments avec couvercle, compartiment additionel pour bac à glaçons, réglable moyennant thermostat, avec des voyants témoins et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux

Ⓓ GEFRIERSCHRANK - mit 3 tiefen Schubladen und 3 Aufbewahrungsräumen mit Klappe sowie einem Extra-Gefrierfach für Eiswürfelbehälter, thermostatisch regelbar, mit Kontroll-Lampen und Sonderdrucktaste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.250	**205**	145(H)x60x63	230	165	459,00



Ⓝ **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, dègel automatique, porte avec côté intérieur égal et thermostat

Ⓓ KÜHLSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit 5 verstellbaren Regalen, automatischer Auftauung, Tür mit flacher Innenseite und Thermostat

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
455,00	*905.401	**270**	145(H)x60x62	230	120

4 ****



Ⓝ **VRIESKAST MET RVS MANTEL - met 3 hoge laden, 3 opbergvakken met klep en een extra vriesvak voor ijsblokbakjes, thermostatisch instelbaar, met controlelampjes en invriesschakelaar**

Ⓔ FREEZER WITH STAINLESS STEEL CASING - with three high drawers, three storage spaces with lids and extra space for ice cube trays, adjustable by thermostat, with indicator lights and freezer switch

Ⓕ CONGÉLATEUR AVEC REVETEMENT INOX - avec trois tiroirs hauts, trois espaces de rangements avec couvercles et un espace de plus pour bacs à glaçons, ajustable par thermostat, avec voyants de contrôle et interrupteur de congélation

Ⓓ GEFRIERSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit drei hohen Schubladen, drei Aufbewahrungsfächern mit Klappe und einem extra Gefrierfach für Eiswürfelbehälter, Thermostatisch regelbar, mit Kontroll-Lampen und Gefrierschalter

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
535,00	*905.403	**205**	145(H)x60x63	230	165

SEVERIN

ALL NEW!



Ⓝ **KOEL/VRIESCOMBINATIE - wit, vriesgedeelte met twee etages, is thermostatisch instelbaar en voorzien van controlelampjes, het koelgedeelte is voorzien van thermostaat, automatische ontdooiing, diverse opbergvakken en 1 doorzichtige groentelade**

Ⓔ REFRIGERATOR/FREEZER - white, the freezer part, with two levels, is thermostatically adjustable, with two indicator lights, the refrigerator part has a thermostat, automatic defrosting, various storing spaces and one drawer for vegetables

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR/SURGÉLATEUR - blanc, la partie surgélation, avec deux étages, est ajustable thermo-statiquement et avec deux voyants de contrôle lumineux, la partie réfrigération est avec thermostat, dégel automatique, espaces de rangement diverses et 1 tiroir à légumes

Ⓓ KOMBINIERTER KÜHL/TIEFGEFRIERSCHRANK - Weiss, die Gefrierabteilung hat zwei Etagen, und zwei Kontroll-Lampen, die Kühlabteilung ist mit Thermostat, automatischer Auftauung, mehreren Aufbewahrungsräumen sowie 1 Schublade für Gemüse ausgestattet

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.025	**212**	144(H)x56x60	230	208	365,00

COOL HEAD®



Ⓝ **KOELKAST - wit, met 5 verstelbare roosters (34x46), met zelfsluitende dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling**

Ⓔ REFRIGERATOR - white, with 5 adjustable grids (34x46), with self-closing double-walled glass door and air circulation

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - blanc, avec 5 grilles (34x46) réglable, porte serrure et se ferme automatique a double paroi en verre et ventilation réfrigeration

Ⓓ KÜHLSCHRANK - weiss, mit 5 verstellbaren Rosten (34x46), doppelwandiger Selbsteinzuge Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*712.080	**299**	185(H)x**44**x73	230	220	845,00

COOL HEAD®

ALL NEW!



Ⓝ KOELKAST - wit gemoffeld plaatstaal, binnenzijde kunststof, met vlakke gesloten deur afsluitbaar, statische koeling met ventilator, instelbaar van +1°C/+12°C, automatische ontdooiing en 5 stevige legroosters

Ⓔ REFRIGERATOR - steel plate white lacquered, plastic interior, with flat door lockable, with ventilation refrigeration, from +1°C/+12°C, automatic defrosting and 5 solid grids

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - tôle étuvée blanc, intérieur en plastique, avec porte lisse, refroidissement ventilé réglable de +1°C/+12°C, dégel automatique et 5 grilles solides

Ⓓ KÜHLSCHRANK - weiss Stahlblech, innen aus Kunststoff, flachen Tür, Umluftkühlung mittels Gebläse einstellbar von +1°C/+12°C, automatischer Auftauung und 5 Rosten

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
655,00	*712.310	**372**	183(H)x60x64	230	250



Ⓝ KOELKAST - wit gemoffeld plaatstaal, binnenzijde kunststof, met glazen deur, statische koeling met ventilator, instelbaar van +1°C/+12°C, automatische ontdooiing en 5 stevige legroosters

Ⓔ REFRIGERATOR - steel plate white lacquered, plastic interior, with glass door, with ventilation refrigeration from +1°C/+12°C, automatic defrosting and 5 solid grids

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - tôle étuvée blanc, intérieur en plastique, avec porte en verre, Refroidissement ventilé réglable de +1°C/+12°C, dégel automatique et 5 grilles solides

Ⓓ KÜHLSCHRANK - weiss Stahlblech, innen aus Kunststoff, mit Glastür, Umluftkühlung mittels Gebläse einstellbar von +1°C/+12°C, automatischer Auftauung und 5 Rosten

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
675,00	*712.320	**372**	183(H)x60x64	230	250



Ⓝ VRIESKAST - wit gemoffeld plaatstaal, binnenzijde kunststof, met glazen deur, statische koeling met ventilator, instelbaar van -14°C/-28°C, 6 stevige legroosters

Ⓔ FREEZER - steel plate white lacquered, plastic interior, with glass door, with ventilation refrigeration from -14°C/28°C, 6 solid grids

Ⓕ CONGÉLATEUR - tôle étuvée blanc, intérieur en plastique, avec porte en verre, refroidissement ventilé réglable de -14°C/-28°C, 6 grilles solides

Ⓓ GEFRIERSCHRANK - weiss Stahlblech, innen aus Kunststoff, Glastür, Umluftkühlung mittels Gebläse einstellbar von -14°C/-28°C, 6 Rosten

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1195,00	*712.325	**270**	184(H)x60x64	230	380

COOL HEAD®



ALL NEW!

Ⓝ **KOELKAST - wit gemoffeld plaatstaal, binnenzijde kunststof, met zelfsluitende vlakke gesloten deur, statische koeling met ventilator instelbaar van 0°C/+8°C, automatische ontdooiing en 5 stevige legroosters**

Ⓔ REFRIGERATOR - steel plate white lacquered, plastic interior, with self-closing flat door, with ventilation refrigeration from 0°C/+8°C, automatic defrosting and 5 solid grids

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - tôle étuvée blanc, intérieur en plastique, avec porte lisse et se fermeture automatique, refroidissement ventilé réglable de 0°C/+8°C, dégel automatique et 5 grilles solides

Ⓓ KÜHLSCHRANK - weiss Stahlblech, innen aus Kunststoff, flachen Tür mit Selbsteinzug, Umluftkühlung mittels Gebläse einstellbar von 0°C/+8°C, automatischer Auftauung und 5 Rosten

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*712.430	**380**	184(H)x60x64	230	200	945,00

STAINLESS STEEL



rvs ommanteling/stainless steel casing
revêtement inox/CNS Mantel

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*712.435	**380**	184(H)x60x64	230	200	1050,00



Ⓝ **VRIESKAST - wit gemoffeld plaatstaal, binnenzijde kunststof, met zelfsluitende deur, statische koeling met ventilator instelbaar van -14°C/-28°C, handmatige ontdooiing en 5 stevige legroosters**

Ⓔ FREEZER - steel plate white lacquered, plastic interior, with self-closing door, with ventilation refrigeration from -14°C/-28°C, manual defrosting and 5 solid grids

Ⓕ CONGÉLATEUR - tôle étuvée blanc, intérieur en plastique, avec porte se fermeture automatique, refroidissement ventilé réglable de -14°C/-28°C, dégel manuel et 5 grilles solides

Ⓓ GEFRIERSCHRANK - weiss Stahlblech, innen aus Kunststoff, Tür mit Selbsteinzug, Umluftkühlung mittels Gebläse einstellbar von -14°C/-28°C, manuell Auftauung und 5 Rosten

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*712.440	**380**	184(H)x60x64	230	290	995,00

COOL HEAD®

ALL NEW!



Ⓝ **KOELKAST - 2/1 gastronorm, wit gemoffeld plaatstaal, binnenzijde kunststof, met zelfsluitende vlakke gesloten deur, statische koeling met ventilator instelbaar van 0°C/+8°C, automatische ontdooiing en 4 stevige legroosters**

Ⓔ REFRIGERATOR - 2/1 gastronorm, steel plate white lacquered, plastic interior, with self-closing flat door, with ventilation refrigeration from 0°C/+8°C, automatic defrosting and 4 solid grids

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - 2/1 gastronorm, tôle étuvée blanc, intérieur en plastique, avec porte lisse et se fermeture automatique, refroidissement ventilé réglable de 0°C/+8°C, dégel automatique et 4 grilles solides

Ⓓ KÜHLSCHRANK - 2/1 gastronorm, weiss Stahlblech, innen aus Kunststoff, flachen Tür mit Selbsteinzug, Umluftkühlung mittels Gebläse einstellbar von 0°C/+8°C, automatischer Auftauung und 4 Rosten

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1095,00	*712.610	**590**	189(H)x78x72	230	220



STAINLESS STEEL

2/1 GN

rvs ommanteling/stainless steel casing
revêtement inox/CNS Mantel

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1250,00	*712.620	**590**	189(H)x78x72	230	220



met glazen deur/with glass door
avec porte en verre/mit Glastür

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1250,00	*712.630	**590**	189(H)x78x72	230	240

exquisit







(N) DISPLAY KOELER - gemoffeld plaatstaal voor koeling van o.a. flessen en blikjes, temperatuur digitaal instelbaar van 2-10°C, met ventilator voor luchtcirculatie, binnenverlichting en twee verstelbare rekken per deur, deuren zijn zelfsluitend

(E) DISPLAY COOLER - enameled plated steel for cooling bottles and soda cans, digital temperature control from 2-10°C, with fan for air circulation, interior light and two adjustable grids per door, doors self closing

(F) RÉFRIGÉRATEUR - tôle etuvée pour réfrigère p.e. des bouteilles et boites, thermostat réglable digitale 2-10°C, avec ventilateur pour circulation, deux grilles par porte et illumination intérieur, la porte ferme automatiquement

(D) SCHAU-KÜHLSCHRANK - beschichteter Stahl für das kühlen von Flaschen und Dosen, Temperatur elektronisch einstellbar von 2-10°C, Ventilator für Luft-zirkulation, innen Beleuchtung und zwei einstellbaren Rosten pro Tür, Selbst-schließend

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

1 deur/1 door/1 porte/1 Tür

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*905.410	90(H)x60x52	**138**	230	160	395,00

2 deuren/2 doors/2 portes/2 Türen

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*905.420	90(H)x90x52	**208**	230	190	529,00

3 deuren/3 doors/3 portes/3 Türen

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*905.430	90(H)x135x52	**330**	230	265	675,00

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ

NEW!

1 deur/1 door/1 porte/1 Tür

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*905.411	90(H)x60x52	**138**	230	160	395,00

2 deuren/2 doors/2 portes/2 Türen

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*905.422	90(H)x90x52	**208**	230	190	529,00

3 deuren/3 doors/3 portes/3 Türen

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*905.433	90(H)x135x52	**330**	230	265	675,00



Ⓝ **OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - geëpoxeerd, met gebogen veiligheidsglas en schuifruiten aan achterzijde, 2 in hoogte verstelbare tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van thermostaat, inhoud 100 liter**

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - epoxy lacquered, curved security glass with sliding doors on rear, inside 2 adjustable racks and illumination, thermostat, 100 litres

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE (0°C/+12°C) - laqué époxy, verre de sécurité courbé et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports réglabes et éclairage, thermostat, 100 litres

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - epoxy lackiert, geschwungene Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 verstellbare Regale und Beleuchtung, Thermostat, 100 Liter

EURO	No.		**binnenmaat**/inner/intérieur/Innen cm	cm	V	W
525,00	*712.060	**zwart**/black/noir/schwarz	38(H)x65x36	68(H)x68x45	230	164
525,00	*712.065	**wit**/white/blanc/weiss	38(H)x65x36	68(H)x68x45	230	164

NEW!

CaterCool® Professional Supplies



DIGITAL CONTROLLER



ADJUSTABLE SHELF



LED LIGHTS



Ⓝ **OPZETKOELVITRINE (+2°C/+8°C) - roestvrijstaal, met veiligheidsglas en schuifruiten aan achterzijde, 2 tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat, inhoud 120 liter**

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER (+2°C/+8°C) - stainless steel, security glass with sliding doors on rear, inside 2 shelfs and illumination, digital thermostat, capacity 120 liter

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE (+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

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE (+2°C/+8°C) - CNS, Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 Regalen und Beleuchtung, digitaler Thermostat, Inhalt 120 Liter

EURO	No.	cm	V	W
595,00	*712.068	69(H)x70x57	230	160

CaterCool® Professional Supplies

ALL NEW!





LED LIGHTS



DIGITAL CONTROLLER

Ⓝ OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - geëpoxeerd, 4 zijden glas en deur aan de achterzijde, 2 of 3 in hoogte verstelbare tussenroosters en LED binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - epoxy lacquered, 4 sides glass with doors on rear, inside 2 or 3 adjustable racks and LED illumination, digital thermostat

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE (0°C/+12°C) - laqué époxy, verre à 4 côtés et portes à l'arrière, à l'intérieur 2 ou 3 supports réglabes et éclairage à LED, thermostat électronique

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - epoxy lackiert, 4 Seiten Glas mit Türen auf der Rückseite, innen 2 oder 3 verstellbare Regale und LED-Beleuchtung, digitaler Thermostat

wit/white/blanc/weiss

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*712.001	81(H)x43x39	58	230	180	299,00
*712.003	89(H)x43x39	68	230	180	345,00

zwart/black/noir/schwarz

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*712.011	81(H)x43x39	58	230	180	299,00
*712.013	89(H)x43x39	68	230	180	345,00





LOCKABLE

Ⓝ OPZETKOELVITRINE MET VERLICHT DISPLAY (0°C/+12°C) - geëpoxeerd, 4 zijden glas en deur aan de achterzijde, 2 in hoogte verstelbare tussenroosters en LED binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER WITH ILLUMINATED DISPLAY (0°C/+12°C) - epoxy lacquered, 4 sides glass with doors on rear, inside 2 adjustable racks and LED illumination, digital thermostat

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE AVEC DISPLAY LUMINEUX (0°C/+12°C) - laqué époxy, verre à 4 côtés et portes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports réglabes et éclairage à LED, thermostat électronique

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE MIT BELEUCHTETER DISPLAY (0°C/+12°C) - epoxy lackiert, 4 Seiten glas mit Türen auf der Rückseite, innen 2 verstellbare Regale und LED-Beleuchtung, digitaler Thermostat

wit/white/blanc/weiss

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*712.004	93(H)x43x39	58	230	180	365,00

zwart/black/noir/schwarz

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*712.014	93(H)x43x39	58	230	180	365,00





SHELF CLIPS



INTERNAL LIGHTING

Ⓝ **BUFFETVITRINE GEKOELD - roestvrijstaal met plexiglas rolltop, de koeling gescheidt d.m.v. speciale koelelementen, de plexiglas kap is aan beide zijden opklapbaar, incl. koelelementen**

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER TOP DISPLAY CASE - stainless steel with plexiglas roll-top, refrigeration by means of special refrigerating elements, the plexiglas hood is hinged on both sides, incl. refrigerating elements

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE - inox avec ouverture roulante, avec des éléments réfrigérants spéciaux, incl. bloc eutectique

Ⓓ BUFFET-VITRINE GEKÜHLT - CNS mit Kunststoff Rolltophaube, Aufklappbar an beide Seiten, Kühlung mittels Kühlakkus Inkl.



EURO	No.	cm
565,00	*710.001	31(H)x90x46
22,00	*710.012 **koelelement**/refrigerating element bloc eutectique/Kühlakku	

ROLLER GRILL







Ⓝ **GASTRONORM KOELVITRINE (+2°C/+4°C) - roestvrijstaal, met gebogen veiligheidsglas en schuifruiten aan achterzijde, tussenrooster en binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat met automatische ontdooi functie, geschikt voor GN schalen max. 20 mm (niet meegeleverd)**

Ⓔ REFRIGERATED GASTRONORM DISPLAY (+2°C/+4°C) - stainless steel, curved security glass with sliding doors on rear, inside wire shelf and illuminated, digital thermostat with automatic defrosting function, for gastronorm trays 20 mm (not included)

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE GASTRONORM (+2°C/+4°C) - inox, avec vitre bombe et amovible, grille de presentatation intérieure et éclairage intérieur, thermostat électronique avec un système de dégivrage automatique, pour bac gastronorme max. 20 mm (ne pas inclus)

Ⓓ GASTRONORM KÜHLVITRINE (+2°C/+4°C) - CNS, mit gebogen Sicherheitsglas, Stellrost in de mittel und Innenbeleuchtung, elektronischen Temperatur Reglung mit automatischen Abtauung, geeignet für Gastronorm Behalter max. 20 mm (nicht mitgeliefert)

EURO	No.	**capaciteit**/capacity/capacité/Kapazität	cm	V	W
1595,00	*304.071	2x 1/1 GN	60(H)x73x 80	230	350
1950,00	*304.072	3x 1/1 GN	60(H)x73x112	230	430

warmhoudvitrine/heated counter/vitrine chauffante/Warmhaltevitrine **pag. 441**



NEW!

CaterCool Professional Supplies

Ⓝ **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**

Ⓔ 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 salades

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interupteur marche-arrêt, régable par thermostat +0°C/+10°C, thermostat électronique, 4 grilles tournant, naturellement aussi capable pour presentation de vin, fromage, fruit et les salades

Ⓓ 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

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*712.030	**72**	98(H)x45Ø	230	170	659,00



Ⓝ **GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar +2°C/+10°C, temperatuurmeter en is verrijdbaar, ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades**

Ⓔ REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +2°C/+10°C and temperture indicator, movable by swivel casters, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salades

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, illuminée, interupteur marche-arrêt, régable par thermostat +2°C/+10°C et movable avec roues pivotantes, naturellement aussi capable pour presentation de vin, fromage, fruit et les salades

Ⓓ KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, Beleuchtung, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +2°C/+10°C, ist fahrbar mittels Lenkrollen, auch besonderes geeignet für Presentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat

5 roosters/5 grids/5 grille/5 Roste

No.	Lit.	cm	V	EURO
*595.135	**400**	189(H)x70x70	230	2095,00

5 roterende glasplateau's/5 rotating glass plates
5 plateaux de verre tournant/5 drehende Glasplatten

No.	Lit.	cm	V	EURO
*595.130	**400**	189(H)x70x70	230	2195,00

CaterCool®
Professional Supplies



Ⓝ **OPZETKOELVITRINE (+2°C/+8°C) - roestvrijstaal, met veiligheidsglas en schuifruiten aan achterzijde, 1 tussenrooster en binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat**

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER (+2°C/+8°C) - stainless steel, security glass with sliding doors on rear, inside one shelf and illumination, digital thermostat

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE (+2°C/+8°C) - inox, verre de sécurité et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 1 support et éclairage, thermostat électronique

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE (+2°C/+8°C) - CNS, Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen ein Regale und Beleuchtung, digitaler Thermostat

EURO	No.	**binnenmaat**/inner/intérieur/Innen cm	cm	V	W
1375,00	*712.070	39(H)x74x40	79(H)x90x54	230	420

warmhoudvitrine/heated counter/vitrine chauffante/Warmhaltevitrine **pag. 440**

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ BUFFET REFRIGERÉE GASTRONORM - construit d'un matière A.B.S. anti-choc, pour bacs gastronormes profondeur jusqu'a 15 cm, régable par thermostat digital +2°C/+10°C et interrupteur marche-arrêt illuminé, livrée sans bacs GN

Ⓓ GASTRONORM-KÜHLBUFFET - aus hochwertigem A.B.S. Kunststoff, für die Aufnahme von Gastronorm Behältern bis 15 cm Tiefe, regulierbar mittels digitalem Thermostat +2°C/+10°C, Ein-Aus Leuchtschalter, wird ohne GN-Behälter geliefert

EURO	No.	Model	cm	V	W
635,00	*682.010	**"gastro"**	35(H)x 60x40	230	130
679,00	*682.001	**"micro"**	30(H)x102x45	230	130
679,00	*682.004	**"pico"**	21(H)x120x24	230	70



GASTRO 1/1 GN



MICRO 1×1/1 + 1×1/3 GN



PICO 6x1/6 GN



CaterCool®
Professional Supplies

Ⓝ **OPZETKOELVITRINE - gastronormmaatvoering 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**

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER - gastronorm 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

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE - gastronorm profondeur jusqu'a 15 cm, inox 18/10 avec verre sécurité, température réglable +2°C/+10°C et interrupteur marche-ârret illumine, livrée sans bacs GN

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE - für Gastronormbehalter 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	cm	V	W	EURO
*712.010	**5x 1/4**	44(H)x120x34	230	340	515,00
*712.012	**6x 1/4**	44(H)x140x34	230	340	560,00

1/3 GASTRONORM

No.	Type GN	cm	V	W	EURO
*712.021	**4x 1/3**	44(H)x120x40	230	340	535,00
*712.022	**6x 1/3**	44(H)x140x40	230	340	595,00

MET RVS KLAPDEKSEL/WIH STAINLESS STEEL LIFT-UP LID/AVEC COUVERCLE INOX/MIT DECKEL AUS CNS

1/4 GASTRONORM

No.	Type GN	cm	V	W	EURO
*712.015	**5x 1/4**	24(H)x120x34	230	340	545,00
*712.017	**6x 1/4**	24(H)x140x34	230	340	595,00

1/3 GASTRONORM

No.	Type GN	cm	V	W	EURO
*712.025	**4x 1/3**	24(H)x120x40	230	340	595,00
*712.027	**6x 1/3**	24(H)x140x40	230	340	645,00

COOL HEAD®

Ⓝ **WERKBANK GEKOELD - 1/1 gastronorm, roestvrijstaal 18/10 met geventileerde koeling, automatische ontdooing, 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 18/10, 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 RÉFRIGERÉE - 1/1 gastronorme, inox 18/10, 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 18/10 mit Umluftkühlung, Auftauen und Verdampen 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

EURO	No.	cm	V	W
875,00	*712.115	85(H)x90x70	230	340



3 deuren/doors/portes/Türen

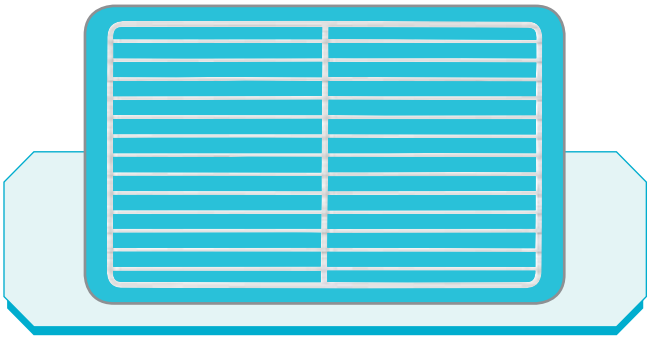
EURO	No.	cm	V	W
1295,00	*712.120	85(H)x136x70	230	340

Ⓝ **ROOSTER - Rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitrines en diepvrieskasten**

Ⓔ WIRE RACK - plastified wire, suiteable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers

Ⓕ GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigerateurs, vitrine réfrigerée et congélateurs

Ⓓ ROSTE - Rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitrinen und Tiefgefrierschränke



EURO	No.	Type GN	mm
12,40	720.326	1/1	530x325
19,70	720.327	2/1	650x530

COOL HEAD®



2,5 GN



5x 1/6 GN

Ⓝ SALADETTES - roestvrijstaal 18/10. 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

Ⓔ SALADETTE - stainless steel 18/10. 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

Ⓕ SALADETTES - en acier inox 18/10 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 gastronomes hauteur 100 mm. Avec couvercle inox relevable et planche découper polyéthylène. Livrée avec un grille plastifié 1/1 GN par porte mais sans bacs gastronormes

Ⓓ SALADETTE - aus CNS 18/10, 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. Werd mit ein 1/1 Rilsan Rost pro Tür geliefert aber ohne GN-Behälter

Ⓝ SALADETTE - 2 deurs bovenruimte 2,5 GN

Ⓔ SALADETTE - 2 doors upper part 2,5 GN

Ⓕ SALADETTE - 2 portes espace supérieur 2,5 GN

Ⓓ SALADETTE - 2 Türen Oberteil 2,5 GN

No.	cm	V	W	EURO
*712.100	85(H)x90x70	230	340	845,00

Ⓝ GARNEERWERKBANK GEKOELD - 2 deurs, bovenruimte 5x 1/6 GN

Ⓔ PREPERATION COOLING TABLE - 2 doors, upper part 5x 1/6 GN

Ⓕ GARNIR COMPTOIR RÉFRIGERÉE - 2 portes, espace supérieur 5x 1/6 GN

Ⓓ GARNIER KÜHLTISH - 2 Türen, Oberteil 5x 1/6 GN

No.	cm	V	W	EURO
*712.125	105(H)x90x70	230	340	1045,00

BUFFET-UNIT

2 UITVOERINGEN / 2 VERSIONS / 2 VERSIONEN



Ⓝ **BUFFET-UNIT - vrijwel geheel vervaardigd uit massief hout en verkrijgbaar in 2 uitvoeringen, totale capaciteit 4x 1/1 GN, geschikt voor bakken van max. 150 mm diep. Standaard voorzien van electronische thermostaat, aan/uitschakelaar, beschermkap met verlichting en 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd. Op verzoek ook leverbaar in donker hout**

Ⓔ BUFFET UNIT - 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. On request also available in dark wood

Ⓕ 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. Sur demande également disponible en bois foncé

Ⓓ BUFFET 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. Auf Wunsch auch in dunklem Holz lieferbar

GEKOELD/REFRIGERATED/RÉFRIGERÉE/GEKÜHLT

EURO	No.		cm	V	W
2175,00	*304.171	**4x 1/1 GN**	150(H)x141x86	230	500

BAIN MARIE

EURO	No.		cm	V	W
2295,00	*304.172	**4x 1/1 GN**	150(H)x141x86	230	3500





(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 RÉFRIGERÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carosserie 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-poliertem Edelstahl und epoxiertem Stahl, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.151	**1x 12**	64(H)x23x43	230	211	575,00
*688.152	**2x 12**	64(H)x43x43	230	318	725,00





(N) DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal, 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 RÉFRIGERÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carosserie 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-poliert, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*408.071	**1x 12**	55(H)x19x43	230	160	745,00
*408.072	**2x 12**	55(H)x38x43	230	260	965,00
*408.073	**3x 12**	55(H)x57x43	230	330	1295,00

CaterCool®
Professional Supplies

Ⓝ **WIJNKLIMAATKAST - zwarte buitenzijde, deur met getint dubbel glas, regelbare thermostaat voor volledige temperatuurregeling, automatische ontdooiing, binnenverlichting met ON/OFF schakelaar, stelvoeten, met ventilatoren voor optimale luchtcirculatie**

Ⓔ CLIMATISATION CABINET FOR WINE BOTTLES - black coloured exterior, double glassed (shaded) door, adjustable thermostat for full temperature control, auto defrost, soft interior lighting with ON/OFF switch, leveling feet, fan assisted refrigeration

Ⓕ ARMOIRE DE CLIMATISATION Á VIN - en couleur noir extérieur, porte avec double vitrage, thermostat réglable pour contrôler la température complète, dégivrage automatique, l'éclairage intérieur avec interrupteur ON/OFF, pieds réglables, avec ventilateur pour circulation

Ⓓ KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - Außenseite schwarz farbig mit Tür mit doppel Verglasung, regelbarer Thermostat für die komplette Temperaturregelung, automatische Abtauung, Innenbeleuchtung mit ON/OFF Schalter, höhenverstellbare Füsse, mit Ventilator für Luft-Zirkulation



1 temperatuurzone
1 temperature zone
1 zone de température
1 Temperaturzone

EURO	No.	cap.	Lit.	cm	V	W
155,00	*480.118	**18**	52	66(H)x49x35	230	70
195,00	*480.028	**28**	80	73(H)x52x45	230	130



2 temperatuurzones met display
2 temperature zones with display
2 zones de température avec affichage
2 Temperaturzonen mit Display

EURO	No.	cap.	Lit.	cm	V	W
195,00	*480.018	**18**	52	66(H)x49x35	230	130
365,00	*480.040	**40**	110	88(H)x53x54	230	160



exquisit

ALL NEW!



Ⓝ **WIJNKLIMAATKAST - zwarte buitenzijde, deur met getint dubbel glas, uitgevoerd met 6 verstelbare roosters, digitale thermostaat en binnenverlichting**

Ⓔ CLIMATISATION CABINET FOR WINE BOTTLES - black coloured exterior, brown double glased (shaded) door, equipped with 6 adjustable shelves, digital thermostat and interior light

Ⓕ ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - en coulour noir extérieur, porte brun avec double vitrage, 6 supports ajustables, thermostat digital et illumination intérieur

Ⓓ KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - Außenseite schwarz farbig mit braune Tur mit doppel Verglasung, 6 verstellbaren Regalen, elektronischer Temperatur Reglung und Innen-Beleuchtung

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*905.220	**36**	84(H)x59x55	230	120	275,00

SEVERIN



Ⓝ **WIJNKLIMAATKAST - zwart geëpoxeerd, 2 regelbare temperatuur zones, LED display, binnenverlichting, 5 verstelbare vergroomde flessendragers, getinte glazen deur, afsluitbaar**

Ⓔ CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black 2 adjustable temperature zones, LED display, interior light, 5 adjustable chrome racks, tinted glass door, lockable

Ⓕ ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxe, 2 zones de température réglables, digital éclairé (LED), éclairage intérieur, 5 clayettes chromées, porte vitrée teintée, porte verrouillable

Ⓓ KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwartz epoxiert, 2 regelbare Temperaturzonen, LCD Display, Innenraumbeleuchtung, 5 höhenverstellbare, verchromte Ablageroste, getönte Glastür, abschliessbar

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*905.225	**69**	125(H)x55x57	230	345	535,00

NEW!

SEVERIN

Ⓝ **WATERKOKER - roestvrijstaal met hittebestendige zwarte kunststof delen, aan en uitschakelaar, snoerloos en droogkookbeveiliging**

Ⓔ WATERCOOKER - stainless steel with black heat resistant plastic parts, on/off switch, cordless and boiling dry protection

Ⓕ BOUILLORE À EAU - inox avec plastique noir résistant à la chaleur, interrupteur marche-ârret et protection contre l'echauffemant à sec

Ⓓ WASSERKOCHER - CNS mit hitzebeständigem schwarzen Kunststoffteilen, Ein-Aus Schalter, kabellos und Übertemperatursicherung



Type A



Type B

TYPE A

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
22,00	*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
45,00	*910.007	1,7	26(H)x25x21	230	2000



Type C

TYPE C

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
47,00	*910.008	1,7	20(H)x20x16	230	2200



Type D

TYPE D

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
39,00	*910.006	1,5	23(H)x22x15	230	2000

SEVERIN

NEW!



Ⓝ **MELKOPSCHUIMER - zilver/wit, voor opschuimen van 100/260 ml en opwarmen van 100/500 ml. melk, geruisarm, oververhittingsbeveiliging, automatische uitschakeling**

Ⓔ 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

Ⓕ EMULSIONNEUR DE LAIT - argent/blanc, pour app. 100/260ml de mousse, et app. 100/500 ml de lait à réchauffer, extrèmement silencieux, sécurité de surchauffage,arrêt automatique

Ⓓ MILCHAUFSCHÄUMER - silber/weiss, zum Aufschäumen von ca. 100/260 ml und Aufwärmen von ca. 100/500 ml Milch, besonders leise, Überhitzungsschutz, automatische Abschaltung

No.	cap.Lit.	cm	V	W	EURO
*910.025	0,5	21(H)x15x15	230	500	89,00



Ⓝ **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 cafe immédiatement dans une cruche isolée, avec une porte-filtre pivotant (1x4) avec système anti-gouttes, interrupteur sélecteur d'arôma, voyant limineux et verseuse isotherme avec couvercle préservateur d`arôme, les modelles 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



THERMO

No.	cap.Lit.	H cm	V	W	EURO
*910.015	1x 1,4	36	230	800	54,00
*910.016	2x 1,0	35	230	1600	96,00
*910.018	**isoleerkan wit**/vacuumjug white cruch isolée blanc/Isolierkanne weiss				32,00



Ⓝ **KOPPENWARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal**

Ⓔ CUP WARMER - stainless steel

Ⓕ CHAUFFE-TASSES - inox

Ⓓ TASSENWÄRMER - CNS

No.	cm	V	W	EURO
*537.300	54(H)x41x36	230	2x 100	230,00

Ⓝ **met apart te verwarmen etages**

Ⓔ with 2 separate heatinglevels

Ⓕ avec 2 étages de chauffe séparé

Ⓓ mit 2 einzel zu erhitzen Etagen

(N) KOFFIEZETAPPARAAT - deze betrouwbare koffiezetapparaten werken d.m.v. het doorstroom systeem, dus altijd vers water en géén opwarmtijd aan het begin of tussendoor, deze apparaten zijn gemaakt van roestvrijstaal 18/8, thermische droogkook-beveiliging en veiligheids-sensoren in het waterreservoir

(E) COFFEE BREWER - these reliable coffee brewers are made of stainless steel 18/8, thermic boiling dry safety device and safety sensors in the water tank, thanks to the through-flow system always fresh water and no loss of time for pre-heating

(F) MACHINES À CAFE - machines à café-filtre à eau fraîche fiables, pas de préchauffage, en acier inoxydable 18/8, sécurité thermique en cas de marche à sec et des sensors de sécurité dans le réservoir d'eau

(D) KAFFEEMASCHINEN - zuverlässige Frischwasser- Filter-Kaffeemaschinen, keine Aufheizzeit, aus rostfreiem Stahl 18/8, Trockenlauf-Sicherung sowie Sicherheitssensoren im Wasserbehälter



TYPE M 2

(N) Met handmatige watervulling, capaciteit 20 lit. per uur, 2 warmhoudplaten

(E) With manual water filling, capacity 20 lit. per hour, 2 hot plates

(F) Avec remplissage réservoir d'eau manuellement, débit 20 lit. par heure, 2 plaques chauffantes

(D) Mit manueller Wasserfüllung, Stundenleistung 20 Lit., 2 Wärmeplatten

EURO	No.	cm	V	W
198,00	*320.002	45(H)x21x37	230	2200



(N) KOFFIEKAN - glas, met kunststof greep en klapdeksel

(E) COFFEE DECANTER - glass, plastic grip and swing-lid

(F) CAFETIÈRE - verre, poignée plastique et couvercle

(D) KAFFEEKANNE - Glas, Kunststoff-Griff und Kipp-Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
11,95	*320.115	1,8	18



TYPE THERMOS

(N) Met handmatige watervulling, capaciteit 20 lit. per uur, inclusief rvs dubbelwandige koffiekan

(E) With manual water filling, capacity 20 lit. per hour, with stainless double walled steel coffee jug

(F) Avec remplissage réservoir d'eau manuellement, débit 20 lit. par heure, cafetière inox à double paroi

(D) Mit manueller Wasserfüllung, Stundenleistung 20 Lit., CNS doppelwandigen kaffeekanne

EURO	No.	cm	V	W
295,00	*320.005	43(H)x21x36	230	2200

(N) THERMOS KOFFIEKAN - rvs, dubbelwandig

(E) THERMOS COFFEE JUG - stainless steel, double walled

(F) THERMOS CAFETIÈRE - inox, à double paroi

(D) THERMOS KAFFEEKANNE - CNS, doppelwandig

EURO	No.	Lit.	H cm
72,00	*320.008	1,9	21



COFFEE BY MACH®



NEW!

Ⓝ KOFFIEZETAPPARAAT - roestvrijstaal, voor korffilters 250/90, voorzien van 2 geëmailleerde warmhoudplaten, RVS filterpan, thermische droogkookbeveiliging en veiligheids-sensoren in het waterreservoir, inclusief koffiekan met deksel, kunststof met RVS bodem

Ⓔ COFFEE BREWER - stainless steel, for filterholder 250/90, equipped with 2 enamelled hot plates, stainless steel filterpan, thermic boiling dry safety device and safety sensors in the water tank, including coffee decanter with lid, plastic with stainless steel bottom

Ⓕ MACHINE À CAFE - en inox, pour filtres pour cafetières 250/90, avec 2 plaques chauffantes émaillées, filtre à café en inox, sécurité thermique en cas de marche à sec et des signal de sécurité dans le réservoir d'eau, avec cafétiere fond inox, plastique avec couvercle

Ⓓ KAFFEEMASCHINE - Edelstahl, für Korb Filter 250/90, ausgestattet mit 2 emaillierten Wärmeplatten, Edelstahlfilterpfanne, Trockenlauf-Sicherung sowie Sicherheitssensoren im Wasserbehälter, einschließlich Glaskanne mit Edelstahl unten mit Kunststoff Deckel Edelstahl unten

No.	cm	V	W	EURO
*688.080	46(H)x22x42	230	1800	175,00

COFFEE QUEEN ORIGINAL



Ⓝ KOFFIEZETAPPARAAT, "THERMOS QUEEN" - handmatige watervulling, biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkan, voorzien van een thermische droogkookbeveiliging, wordt compleet geleverd met een isoleerkan van 2,2 liter

Ⓔ COFFEE BREWERS "THERMOS QUEEN" - with manual water filling, offers the possibility to make coffee immediately in a vacuum jug, with boiling dry protection, delivered with 2,2 lit. vacuum jug

Ⓕ MACHINE À CAFE "THERMOS QUEEN" - avec remplissage réservoir d'eau manuell, 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 de 2,2 lit.

Ⓓ KAFFEEMASCHINE "THERMOS QUEEN" - mit manueller Wasserfüllung, ermöglicht das herstellen von Kaffee direkt in die Isolierkanne, mit Trockenlaufsicherung, Lieferung mit Isolierkanne für 2,2 Lit.

No.	cap.p.u./h./Std.	cm	V	W	EURO
*320.415	ca. 20 Lit.	53(H)x20x36	230	2000	295,00



CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ KORFFILTERS 250/90, 4x 250 filters in doos

Ⓔ CUP COFFEE FILTERS 250/90, in carton of 4x 250 pcs

Ⓕ FILTRES POUR CAFETIÈRES 250/90, carton à 4x 250 pcs

Ⓓ KORB-FILTRIERPAPIER, 250/90 in Kartons von 4x 250 Stk

No.	**doos**/box/boîte **1000 st.**/pcs./Stk.	EURO
*680.150	**ongebleekt**/unbleeched/non blanchis/ungebleicht	11,50
*680.151	**gebleekt**/bleeched/blanchis/gebleicht	12,50

Ⓝ **WARMHOUDPLATEN - roestvrijstaal 18/8 met geëmailleerde platen**

Ⓔ HOT PLATES - stainless steel 18/8 with enamelled plates

Ⓕ RECHAUDS - inox 18/8 avec plaques chauffantes émaillées

Ⓓ WÄRMEPLATTE - CNS 18/8 mit emailplatte

TYPE WARMER QUEEN

EURO	No.	platen/plates	cm	V	W
69,00	*320.502	**2**	6(H)x37x19	230	180



Ⓝ **HEETWATERAPPARAAT - roestvrijstalen uitvoering, automatische watertoevoer en niveauregeling, bufferinhoud 7 liter, voorzien van verlichte hoofdschakelaar, ingebouwde thermostaat, lekbakje en aftapkraan, capaciteit per uur ca. 25 liter**

Ⓔ HOT WATER URN - stainless steel, automatic watersupply and levelregulation, storage capacity 7 lit., with illuminated ON/OFF switch, built-in thermostat, drip tray and faucet, capacity p/hr ca. 25 lit.

Ⓕ BOUILLEUR - inox, d'eau et régulation du niveau automatique, stock régulateur 7 lit., avec interrupteur marche-arrêt illuminé, thermostat incorporé, égouttoir et robinet de vidange, capacité l'heure ca. 25 lit.

Ⓓ HEISSWASSERGERÄT - CNS, Wasserzufuhr und regulierung automatisch, Fassungsvermögen 7 Lit., mit Leuchtschalter Ein-Aus, eingebautem Thermostat, Tropfblech und Zapfhahn, Stunden-Leistung ca. 25 Lit.

EURO	No.	cm	V	W
249,00	*688.120	45(H)x21x40	230	2600



Ⓝ **HEETWATERAPPARAAT - roestvrijstaal, bufferinhoud 7,5 liter, voorzien van verlichte hoofdschakelaar, electronische thermostaat, lekbakje en aftapkraan, capaciteit per uur ca. 20 liter**

Ⓔ HOT WATER URN - stainless steel, storage capacity 7,5 lit., with illuminated ON/OFF switch, electronic thermostat, drip tray and faucet, capacity p/hr ca. 20 lit.

Ⓕ BOUILLEUR - inox, stock régulateur 7,5 lit., avec interrupteur marche-arrêt illuminé, thermostat incorporé, égouttoir et robinet de vidange, capacité l'heure ca. 20 lit.

Ⓓ HEISSWASSERGERÄT - CNS, Fassungsvermögen 7,5 Lit., mit Leuchtschalter Ein-Aus, digitalen eingebautem Thermostat, Tropfblech und Zapfhahn, Stunden-Leistung ca. 20 Lit.

EURO	No.	cm	V	W
398,00	*320.504	48(H)x25x42	230	2200



Ⓝ **handmatige watertoevoer of automatisch watertoevoer en niveauregeling**

Ⓔ manual water-supply or automatic water-supply and water level regulation

Ⓕ armenée d'eau manuelle ou d'eau et regulation du niveau d'eau automatique

Ⓓ Wassereinführung manuell oder Wasserzufuhr und Wasserstandregulierung automatisch



(N) ESPRESSOMACHINE - antraciet grijs, voorzien van 2 pistons met 4 keuzeinstellingen, electronisch gestuurd doseringssysteem, aparte heetwater- en stoomkraan, koppenwarmer en 12 liter koperen boiler met automatische watervulling

(E) ESPRESSO MACHINE - metallic gray, with two pistons with 4 presets, electronically controlled dosing system, separate hot water and steam, cup warmer on top and 12 liters brass boiler with automatic water filling

(F) MACHINE À CAFÉ ESPRESSO - gris antracite, avec deux pistons avec 4 presets, versiono électronique à touche avec doseur volumétrique, 1 robinet eau chaude et 1 tube vapeur, chauffe-tasse supérieur, chaudière en cuivre capacité 12 litres et mise à niveau automatique

(D) ESPRESSO-MASCHINE - metallic grau, mit zwei Kolben mit 4 Presets, elektronisch gesteuerte Dosiersystem, Heisswasser und Dampf-Ventil, Tassenwärmer oben und 12 Liter Boiler aus Kupfer mit automatischer Wasserfüllung

No.	**groepen**/groups/groupes/Gruppen	cm	V	W	EURO
*320.200	**2**	69(H)x68x58	230	2900	1850,00

(N) ESPRESSO KOFFIEMOLEN - zwart, met instelbare dosering en fijnheid van maling, automatische vulling vanuit de vultrechter

(E) ESPRESSO COFFEE GRINDER - black, with adjustable dose and fineness of grind, automatic filling from the funnel

(F) MOULIN À CAFÉ ESPRESSO - noir, avec doseur et finesse de broyage réglable, de l'entonnoir de remplissage automatique

(D) ESPRESSO-KAFEEMÜHLE - schwarz, mit einstellbarer Menge und Mahlgrad, automatischen Einfülltrichter

No.	cap. kg	cm	V	W	EURO
*320.210	**1,2**	56(H)x25x38	230	350	455,00



(N) KOFFIEKAN - glas met kunststof greep, inclusief deksel, per stuk verpakt in showdoos

(E) COFFEE DECANTER - glass with plastic grip, lid included, packed per piece in showbox

(F) CAFETIÈRE - verre avec poignée plastique, couvercle inclus, emballée par pièce en boîte

(D) KAFFEEKANNE - Glas mit Kunststoff-Griff, mit Deckel, verpackt pro Stück in Karton

No.	Lit.	H cm	EURO
*320.910	1,8	18,5	5,95



(N) KOFFIEKAN - met kunststof greep, glas

(E) COFFEE DECANTER - with plastic grip, glass

(F) CAFETIÈRE - avec poignée en matière plastique, en verre

(D) KAFFEEKANNE - mit Kunststoff-Griff, aus Glas

No.	Lit.	H cm	EURO
*320.905	1,8	18,5	7,95

CaterChef®
Professional Supplies

Percolators

ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL



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
89,00	*688.090	6	**48**	230	1350
109,00	*688.091	10	**80**	230	1700
119,00	*688.092	15	**120**	230	1700

CATSUP® catering supplies



TYPE 2/3 GN

(N) BAIN-MARIES - roestvrijstaal 18/8, met thermostaat en controlelampje, zonder GN bakken

(E) BAIN-MARIES - stainless steel 18/8, with thermostat and pilot light, without GN pans

(F) BAIN-MARIES - inox 18/8, avec thermostat et témoin lumineux, sans bacs GN

(D) BAIN-MARIES - CNS 18/8, mit Thermostat, Abzapfhahn und Kontroll-Lampe, ohne GN-Behälter

CAT-SUP 2/3 GASTRONORM

No.	cm	V	W	EURO
*921.501	29(H)x37x35	230	2000	195,00

voor 15 cm diepe GN bakken/for GN foodpans 15 cm deep
pour les bacs GN profondeur 15 cm/für GN-Behälter 15 cm tief

FOOD SERVICE EQUIPMENT mach®



(N) BAIN-MARIE - roestvrijstaal 18/8, dubbelwandig met regelbare thermostaat, zonder GN bakken

(E) BAIN-MARIE - stainless steel 18/8, double-walled with adjustable thermostat, without GN pans

(F) BAIN-MARIE - inox 18/8, à double paroi, avec thermostat réglable, sans bacs inox

(D) BAIN-MARIE - CNS 18/8, doppelwandig, mit einstellbarem Thermostat, ohne GN-Behälter

No.	Type	GN	cm	V	W	EURO
*899.002	**B**	1/1	27(H)x55x35	230	2000	345,00
*899.003	**C**	4/3	27(H)x72x35	230	2000	379,00

voor 15 cm diepe GN bakken/for GN foodpans 15 cm deep
pour les bacs GN profondeur 15 cm/für GN-Behälter 15 cm tief



(N) INBOUWMODEL

(E) BUILT-IN MODEL

(F) POUR ENCASTRER

(D) ZUM EINBAUEN

No.	Type	GN	inbouwmaten cm	V	W	EURO
*899.101	**A X**	2/3	31,5x35,5	230	2000	335,00
*899.102	**B X**	1/1	31,5x53,0	230	2000	370,00
*899.103	**C X**	4/3	71,0x31,5	230	2000	389,00
*899.104	**D X**	3/1	97,5x52,0	230	3000	595,00

voor 15 cm diepe GN bakken/for GN foodpans 15 cm deep
pour les bacs GN profondeur 15 cm/für GN-Behälter 15 cm tief

Food Warming System

Ⓝ BAIN-MARIE - roestvrijstaal, geschikt voor gastronormbakken van max. 15 cm diep, voorzien van regelbare thermostaat en controlelampje

Ⓔ BAIN-MARIE - stainless steel, suitable for gastronorm containers max. 15 cm deep, with thermostat and control light

Ⓕ BAIN-MARIE - inox, pour bacs gastronorme profondeur jusqu'a 15 cm, avec thermostat reglable et temion lumineux

Ⓓ BAIN-MARIE - CNS, geeignet für GN-Behälter bis 15 cm tief, mit einstellbarem Thermostat und Kontroll-Lampe

1/3 GASTRONORM

EURO	No.	cm	V	W
129,00	*688.025	27(H)x37x22	230	1000



1/2 GASTRONORM

EURO	No.	cm	V	W
135,00	*688.027	27(H)x37x31	230	2000



Ⓝ SAUZEN DISPENSER - roestvrijstaal, dispenser met hefboombediening, inclusief gastronormbakken, regelbare thermostaat en controlelampje

Ⓔ SAUCE DISPENSER - stainless steel, dispenser lever operated, delivered with gastronorm containers, adjustable thermostat and control light

Ⓕ DISTRIBITEUR DE SAUCES - inox, distribiteur par levier, livraison avec bacs de gastronorme, thermostat reglable et temoin lumineux

Ⓓ SAUCEN DISPENSER - CNS, Dispenser mit Hebelbediening, geliefert mit GN-Behälter, einstellbaren Thermostat und Kontroll-Lampe

1/3 GASTRONORM

EURO	No.	cm	V	W
289,00	*688.220	42(H)x37x22	230	1000
295,00	*688.221	42(H)x37x22	230	1000
395,00	*688.222	42(H)x37x22	230	1000

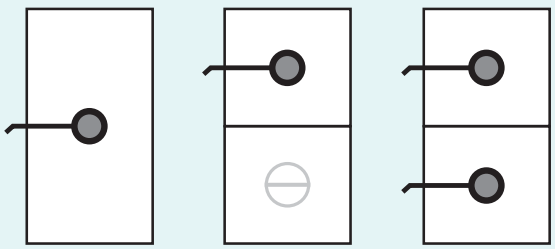


*688.221



*688.222

1/3 GN



***688.220**
1/3 - 15 GN
met dispenser

***688.221**
2x 1/6 - 15 GN
met dispenser
en deksel

***688.222**
2x 1/6 - 15 GN
met dispensers

CaterChef® Professional Supplies

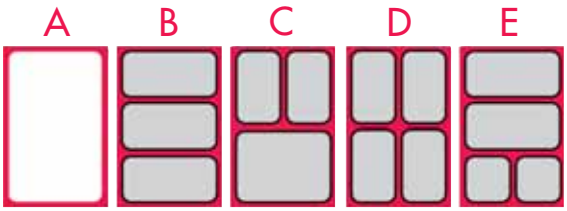
Food Warming System



TYPE A



TYPE B







Ⓝ **BAIN MARIE 1/1 GASTRONORM - met 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. Wordt zonder gastronormbakken geleverd. Met aftapkraan**

Ⓔ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - 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. Delivered without gastronorm pans. With drainage tap

Ⓕ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORME - inox. A double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'a 15 ou 20 cm. Thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bac gastronorme. Avec robinet de vidange

Ⓓ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - 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. Wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert. Mit Abzapfhahn

CATERCHEF 150 - GN MAX. 15 CM

No.	Type	cm	V	W	EURO
*688.030	**A**	24(H)x61x38	230	1200	125,00

Ⓝ **CATERCHEF 150 - compleet met GN bakken en deksels met lepeluitsparing in roestvrijstaal**

Ⓔ CATERCHEF 150 - complete with GN pans and lids with hole for ladle in stainless steel

Ⓕ CATERCHEF 150 - complet avec bacs GN et couvercles avec trou pour louche en acier inox

Ⓓ CATERCHEF 150 - Komplett mit GN-Behälter und Deckel mit Löffelaussparung in CNS

No.	Type	GN	EURO
*688.031	**B**	3x 1/3 -15 cm	179,00
*688.032	**C**	2x 1/4 -15 cm + 1x 1/2 -15 cm	176,00
*688.033	**D**	4x 1/4 -15 cm	185,00
*688.034	**E**	2x 1/3 -15 cm + 2x 1/6 -15 cm	189,00

CATERCHEF 200 - GN MAX. 20 CM

No.	cm	V	W	EURO
*688.040	29(H)x61x38	230	1200	159,00

Ⓝ **STRIPPEN VOOR BAIN MARIE**

Ⓔ ADAPTOR BARS FOR BAIN MARIE

Ⓕ BARETTES DE COMBINATION POUR BAIN MARIE

Ⓓ VERBINDUNGSSTEGE FÜR BAIN-MARIE-EINSÄTZE

No.	L cm	EURO
953.650	32,5	3,15
953.651	53	3,95

Ⓝ **BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 gastronorm compartiment hierdoor is deze gemakkelijk te reinigen. Geschikt voor gastronorm bakken van maximaal 15 cm diep. Regelbare thermostaat, controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder gastronormbakken geleverd**

Ⓔ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - double walled stainless steel. Steel drawn, easy-clean, seamless waterpan. For gastronorm pans of maximally 15 cm depth. Adjustable thermostat, indicator light and built-in element. Delivered without gastronorm pans

Ⓕ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORME - inox. A double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'a 15 cm. Thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bac gastronorme

Ⓓ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - CNS. Doppelwandig. Wasserbecken tiefgezogen, nahtlos; daher leicht zu reinigen. Für Gastronorm-Behälter bis 15 cm Tiefe. Mit einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper. Wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert



1/1 GASTRONORM - MAX. 15 CM

EURO	No.	cm	V	W
109,00	*900.045	24(H)x61x38	230	99



Ⓝ **BAIN-MARIE WARMHOUDVITRINE - gastronorm maatvoering. Uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10 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 securité. 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)



BAIN-MARIE 4x 1/3 GN

EURO	No.	cm	V	W
295,00	*527.010	22(H)x75x34	230	1600



BAIN-MARIE 6x 1/3 GN

EURO	No.	cm	V	W
329,00	*527.012	22(H)x110x34	230	1200

Max Pro®
Foodwarming Systems



1×1/1 GN-20 CM

Ⓝ **BAIN MARIE 1/1 GASTRONORM - 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 1/1 GASTRONORM - 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 1/1 GASTRONORME - inox. A double paroi. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'a 20 cm. Cuve emboutée, sans soudure. Compartiments chauffés séparatement. Thermostat régable témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bac gastronorme. Robinet à vidange pour 1/1 GN sur demande. Standard a modèle 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN

Ⓓ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - 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 für1/1 GN auf Verlangen. Standard montiert auf 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN



2×1/1 GN-20 CM

No.	Type GN	H cm	V	W	EURO
*921.250	**1x 1/1**	30(H)x 36x61	230	1000	419,00
*921.251	**2x 1/1**	30(H)x 71x61	230	2000	835,00
*921.252	**3x 1/1**	30(H)x105x61	230	3000	1025,00



3×1/1 GN-20 CM

Ⓝ **BAIN-MARIE WARMHOUDVITRINE - Roestvrijstaal met gebogen veiligheidsglas en plexiglas schuifdeuren. Gastronormmaatvoering voor gastronormbakken van max. 15 cm diep. Tevens voorzien van halogeen lamp voor optimale omstandigheden voor warmhouden van voedsel. Thermostatisch regelbaar en voorzien van aftapkraan, controlelampje en aan en uit schakelaar**

Ⓔ BAIN MARIE DISPLAY SHOWCASE - Stainless steel with fully panaromic display, front curved safety glass and back sliding doors in Plexiglas. Suitable for gastronorm pans max. 15 cm deep. Also foreseen with halogen lamp enables to serve the food up to the hygienic standards. With thermostat, control-light, tap and on/off switch

Ⓕ VITRINES BAIN-MARIE CHAUFFANTE - Inox avec verre bombe l'avant ,parois laterals en verre, portes coulissantes en Plexiglas a l'arriere. Avec de la lampe halogene en partie superieure permettent de maintenir tous en respectant les norms hygiene. Pour place bacs de gastronorm jusqu'a 15 cm. Avec thermostat , voyant de controle, robinet et interrupteur marche/arret

Ⓓ BAIN-MARIE WARMHALTEVITRINE - CNS mit gebogen Sicherheits-Glas und Plexiglas Schiebetüren, Gastronorm Ausführung geeignet für Behälter bis 15 cm tief. Komplett mit Halogeen Lampe für optimalen Temperatur Kontrolle für Warmhalten von Speisen. Mit Thermostat, Kontroll-Lampe, Abzapfhahn und Ein/Aus-Schalter

EURO	No.	Type	cm	V	kW
850,00	*304.076	**2/1 GN**	68(H)x 70x63	230	3,5
945,00	*304.077	**3/1 GN**	68(H)x103x63	230	3,5





Ⓝ **ONDERKAST - roestvrijstaal met schuifdeuren met geïntregeerde grepen en verstelbare tussenplank, verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem**

Ⓔ CUPBOARD - stainless steel cupboard, adjustable store shelf, sliding doors with integrated handles, on 4 castors of which 2 with brakes

Ⓕ MEUBLES SUPPORTS - inox, étagère reglable, portes coulissantes avec poignees integrees et 4 roulettes dont 2 avec frein

Ⓓ UNTERSCHRANK - CNS mit Schiebetüren mit integrierte Griffen und Zwischenbord verstelbar, 4 Lenkrollen wovon 2 mit Bremse



EURO	No.	cm	**geschikt voor**/suitable for approprié pour/Geeignet für
580,00	*304.078*	138(H)x62x106	*304.076
560,00	*304.079	138(H)x62x106	*304.077

* **met afzet/werkplateau**/with worktop
avec un plan de travaille/mit Absatz/Arbeidsplatte



NEW!





Max Pro®
Foodwarming Systems

Ⓝ **GASTRONORM BAIN-MARIE WAGEN - dubbelwandig roestvrijstaal met 1/1 Gastronorm, diepgetrokken naadloos compartiment(en) welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn. Geschikt voor gastronormbakken van maximaal 20 cm diep. De wagens zijn voorzien van een duwbeugel, onderplank, 4 zwenkwielen, twee geremd, rubber stootranden, aftapkraan, controlelampje en spiraalsnoer, wordt zonder GN bakken geleverd**

Ⓔ BAIN-MARIE TROLLEY - double walled stainless steel. With deep drawn, seamless 1/1 Gastronorm compartments with separately regulable temperature, suitable for 20 cm deep Gastronorm food pans, with push-bar, undershelf, 4 swivel castors of which 2 with brakes, rubber buffer rim, drainage tap, indicator light and retractile cord, delivered without GN pans

Ⓕ CHARIOT BAIN-MARIE - à double paroi inox, cuve emboutie, sans soudure, avec compartiment(s) 1/1 gastronormes chauffés séparatement, propre aux bacs gastro d'une profondeur jusqu'à 20 cm, avec poignée, étagère basse, deux roues avec frein à pied, tampons en caoutchouc, robinet de vidange, temoin lumineaux et cable, livrée san bacs GN

Ⓓ BAIN-MARIE WAGEN - doppelwandig CNS, Becken tiefgezogen, nahtlos, mit separat beheizbaren 1/1 GN-Abteil(en), 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

No.	GN	Type	cm	V	W	EURO
*710.051	**1/1**	**A**	86(H)x48x 72	230	2000	575,00
*710.052	**2/1**	**B**	86(H)x67x 84	230	2000	725,00
*710.053	**3/1**	**C**	86(H)x67x116	230	2000	795,00
*921.350	**2x 1/1**	**D**	90(H)x60x 85	230	2100	1145,00
*921.351	**3x 1/1**	**E**	90(H)x60x120	230	3500	1395,00

HOT DISPENSERS

Max Pro®
Foodwarming Systems



(N) Roestvrijstaal 18/8, watergeleiding, de gesloten deksel voorkomt vochtverlies, waardoor de vloeibaarheid van de saus gehandhaaft blijft. Instelbaar tot ca. 90°C met thermostaat en controlelampje

(E) Stainless steel 18/8, 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

(F) inox 18/8, 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

(D) CNS 18/8, Wasserbadheizung. Der geschlossene Deckel verhindert Feuchtigkeitsverlust und hält den Flüssigkeitsgrad der Sauce aufrecht. Regulierbar bis 90°C mit Thermostat und Kontroll-Lampe

TYPE MAXPRO I HOT DISPENSER

EURO	No.	Lit.	H cm	V	W
279,00	*921.461	**4,5**	43	230	165



(N) 1 met en 1 zonder dispenser

(E) 1 with and 1 without dispenser

(F) 1 avec et 1 sans dispenser

(D) 1 mit und 1 ohne Dispenser

TYPE MAXPRO 2 HOT DISPENSER

EURO	No.	Lit.	H cm	V	W
435,00	*921.462	**2x 4,5**	43	230	330

TYPE MAXPRO DISPENSER

135,00	*921.463	**dispenser los**/only/seul/lose



(N) CHOCOLADE-WARMER - heeft dezelfde kenmerken als de MaxPro food warmers (zie pag. 425), maar bereikt maximaal 40°C., waardoor deze apparaten geschikt zijn voor het smelten en/of verwarmen van chocolade

(E) CHOCOLATE WARMER - with same characteristics as the MaxPro food warmers (see page 425), but reaching maximum temperature of only 40°C. As such these appliances can be used for melting and/or heating chocolate

(F) CHAUFFE-CHOCOLAT - avec les mêmes qualités que les chauffe-mets MaxPro (page 425), mais atteignant une température au maximum de 40°C. et ainsi en état de servir comme appareil pour fondre et/ou chauffer du chocolat

(D) SCHOKOLADE-WÄRMER - mit denselben Merkmalen wie die Speisenwarmhaltegeräte MaxPro (Seite 425), 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
169,00	*921.551	**1**	29(H)x26x26	230	165
330,00	*921.552	**2**	29(H)x50x26	230	330



Max Pro®
Foodwarming Systems











Max Pro FOODWARMERS

Ⓝ **SPIJZENWARMHOUDAPPARAAT - fraai uiterlijk door kompakte roestvrijstalen vormgeving, met roestvrijstalen waterpannen en bain-marie potten (4,5 lit.), iedere pot met afzonderlijke thermostaat en controlelampje**

Ⓔ 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

Ⓕ CHAUFFE-METS - mise en forme compacte et attractive en acier inox, avec bacs et bain-maries en inox (capacité 4,5 lit.), chauffage réglé avec thermostat par bain marie et voyant à eàu lumineux

Ⓓ SPEISENWARMHALTEGERÄT - kompakte und attraktive Formgestaltung in CNS, mit CNS Wasserpfannen und Einsatztöpfen (Inhalt 4,5 Lit.), jeden Topf hat eine regulierbare Heizung mittels einer Thermostat und Kontroll Lampe

No.	**pannen**/pans/bain-marie/Töpfe	cm	V	W	EURO
*921.451	**1**	29(H)x26x26	230	165	169,00
*921.452	**2**	29(H)x50x26	230	330	315,00
*921.453	**3**	29(H)x76x26	230	495	439,00
*921.454	**4**	29(H)x50x50	230	660	595,00

BAIN-MARIE POT met deksel/POT with lid/POT avec couvercle/TOPF mit Deckel

861.110					16,75

Ⓝ **WARME CHOCOLADEMELK DISPENSER - Transparante polycarbonaat container, kunststof ommanteling. Verhitting door een uniek dubbel, aluminium compensbodem systeem. Tevens is de dispenser uitgerust met een unieke aftapkraan, roermechanisme, thermostaat, hoofdschakelaar en een lekbakje. Ook geschikt voor dikkere chocolade, glühwein en andere warme dranken**

Ⓔ HOT CHOCOLATE DISPENSER - Transparent polycarbonate container and a plastic casing. Double aluminium compens system. Special type of faucet, stirring mechanism, thermostat, on/off switch and drip tray. Also for dispensing thicker chocolate, mulled wine and other hot drinks

Ⓕ CHOCOLATIÈRE - Bac polycarbonate transparent, habillage en matière plastique. Grâce à l'utilisation les double fonds pressé d'aluminium. Robinet spécial, mélangeur, thermostat, interrupteur marche-arrêt et égouttoir. Aussi pour de chocolat épais liquide, vin chaud et autres boissons chaudes

Ⓓ SCHOKOLADEMILCH-ERHITZER - Klarsicht-Polykarbonat Behälter, Verkleidung aus Kunststoff. Heizung mittels eines doppelte Aluminium Kompensboden. Besondere Zapfhahn, Rührwerk, Thermostat, Ein/Aus-Schalter und Tropfgitter. Auch für dickflüssiger Chokolade, Glühwein und andere heisse Getränke

DELICE

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
389,00	*417.003	41	24	**3**	230	1300
465,00	*417.005	49	24	**5**	230	1300





Ⓝ **WARME CHOCOLADEMELK DISPENSER - Transparante polycarbonaat container, kunststof ommanteling. De verhitting geschiedt volgens het bain marie principe. Tevens is de dispenser uitgerust met een unieke aftapkraan, roermechanisme, thermostaat, hoofdschakelaar en een lekbakje. Ook geschikt voor dikkere chocolade, glühwein en andere warme dranken**

Ⓔ HOT CHOCOLATE DISPENSER - Transparent polycarbonate container and a plastic casing. Bain-marie system. Special type of faucet, stirring mechanism, thermostat, on/off switch and drip tray. Also for dispensing thicker chocolate, mulled wine and other hot drinks

Ⓕ CHOCOLATIÈRE - Bac polycarbonate transparent, habillage en matière plastique. Grâce à l'utilisation d'un bain-marie. Robinet spécial, mélangeur, thermostat, interrupteur marche-arrêt et égouttoir. Aussi pour de chocolat épais liquide, vin chaud et autres boissons chaudes

Ⓓ SCHOKOLADEMILCH-ERHITZER - Klarsicht-Polykarbonat Behälter, Verkleidung aus Kunststoff. Heizung mittels eines Wassermantels wird das Kleben der Schokolade verhindert. Besondere Zapfhahn, Rührwerk, Thermostat, Ein/Aus-Schalter und Tropfgitter. Auch für dickflüssiger Chokolade, Glühwein und andere heisse Getränke

CHOCOLADY

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
529,00	*561.105	47	26	**5**	230	1000
545,00	*561.110	55	26	**10**	230	1000





Dualit®



(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-SOUPE AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle en acier inox. La paroi extérieure en aluminium non-oxydable. Avec bord capte-gouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température et thermostat de sécurité, chauffage avec ou sans eau

(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 Sicherheits-thermostat und Kontroll-Lampe. Kann mit oder ohne Wasser betrieben werden

No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W	EURO
*310.008	33	34	**11**	230	750	385,00



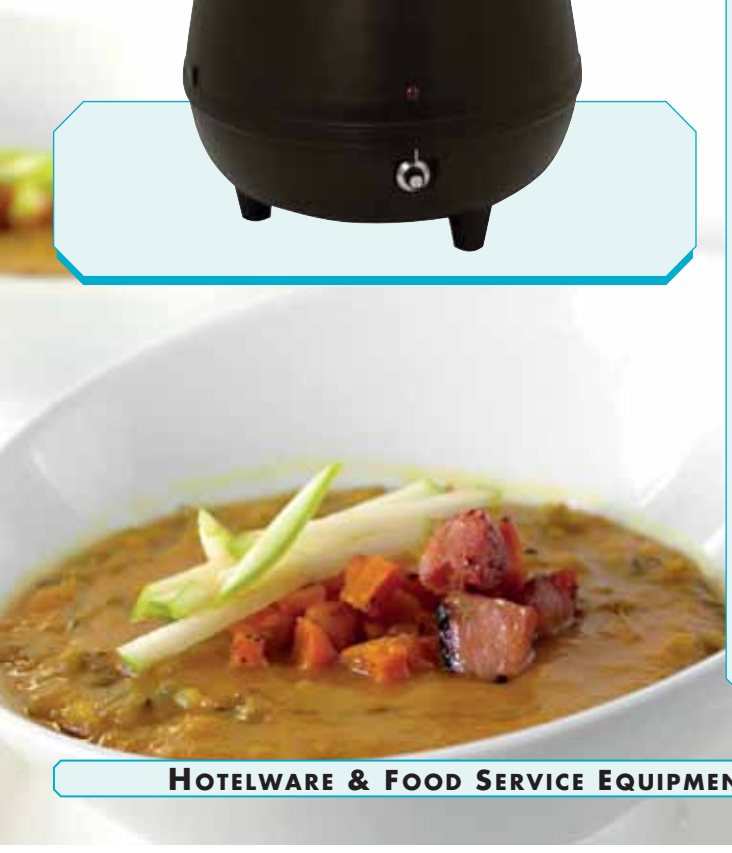
(N) AU BAIN MARIE SOEPKETEL - met roestvrijstalen binnenpot en klapdeksel. De buitenwand is van zwart hittebestendig kunststof. Voorzien van een opvangrand voor gemorste druppels. Thermostatisch instelbaar en voorzien van controle lampje. Soepketel mag uitsluitend nat worden gebruikt

(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-SOUPE AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle abattant en acier inox. La paroi extérieure en plastique. Avec bord captegouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température, Le chauffage-soupe doit être usé toujours avec de l'eau

(D) BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - mit CNS Bain-Marie-Einsatz und klappdeckel. Der Aussenmantel aus Kunstsoff, mit auf das Gehäuse aufsetzbarem Kragen, der Überfliessen und Abtropfen verunmöglicht.Mit stufenlos verstellbarem Thermostat und KontrollLampe. Mit wasserbad gebrauchen

No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W	EURO
*861.090	36	40	**10**	230	450	99,00



CaterChef® Professional Supplies

Food Warming System

Ⓝ **FOODWARMER/SOEPKETEL - au bain-marie, roestvrijstalen delen 18/8, wordt compleet geleverd met een roestvrijstalen bain marie pot van 5,7 liter voorzien van deksel met lepel uitsparing, thermostaat en controlelampje**

Ⓔ FOODWARMER - stainless steel parts 18/8, 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 acier inoxydable 18/8, chauffage à bainmarie avec bac inox de 5,7 litres et couvercle d'encoche cuillère, avec thermostat et témoin lumineux

Ⓓ SPEISE WARMHALTE GERÄT - Edelstahlen Teile aus 18/8, 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
63,00	*680.110	34	24	**5,7**	230	300

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
75,00	*680.105	34	24	**5,7**	230	300



Ⓝ **SOEPKETEL - uitermate geschikt voor het warmhouden van sauzen, kerriespijzen, hotdogs, sateh, etc. Bijgeleverde magneetstrips bieden de mogelijkheid om een tekst op de soepketel te plaatsen. De soepketel mag uitsluitend "nat", d.w.z. au bain marie, gebruikt worden. Met roestvrijstalen binnenpan, scharnierend deksel, thermostaat en controlelampje**

Ⓔ SOUP KETTLE - perfectly suited to keep sauces, curries, stews, kebab and sateh, hotdogs, etc. warm. The soup kettle must be used "wet", i.e. au bain marie, only. With stainless steel inner pot, hinged lid, thermostat and pilot light

Ⓕ CHAUFFE-SOUPE - maintenir chaud parfaitement des sauces, des curries, des ratatouilles, du sateh et du kebab, des hotdogs, etc. Le chauffe-soupe doit être usé toujours au bain marie, c.à.d. avec de l'eau. Avec bain marie inox, couvercle à charnière, thermostat et voyant lumineux

Ⓓ SUPPENKESSEL - sehr geeignet zum Warmhalten von Saucen, Currys, Eintopfgerichten, Schaschlick oder Sateh, Hotdogs, usw. Der Suppenkessel darf man ausschliesslich nass, d.h. mit Wasserbad gebrauchen. Mit CNS-Bain Marie Einsatz, Klappdeckel, Thermostat und Kontroll-Lampe



EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
89,00	*537.115	42	40	**13**	230	600

Soepketel/ Soup kettle / Chauffe-soupe / Suppenkessel

"Bistro"



DIGITAAL

RVS

Ⓝ **AU-BAIN MARIE SOEPKETEL - uitermate geschikt voor het warmhouden van sauzen, kerriespijzen, hotdogs, sateh, etc. Bijgeleverde magneetstrips bieden de mogelijkheid om een tekst op de soepketel te plaatsen. De BISTRO soepketel mag uitsluitend "nat", d.w.z. au bain-marie, gebruikt worden. Met roestvrijstalen binnenpan, scharnierend deksel, thermostaat en controlelampje**

Ⓔ SOUP KETTLE - perfectly suited to keep sauces, curries, stews, kebab and sateh, hotdogs, etc. warm. The "BISTRO" soup kettle must be used "wet", i.e. au bain-marie, only. With stainless steel inner pot, hinged lid, thermostat and pilot light

Ⓕ CHAUFFE-SOUPE AU BAIN-MARIE - pour maintenir chaud parfaitement des sauces, des curries, des ratatouilles, du sateh et du kebab, des hotdogs, etc. Le chauffe-soupe "BISTRO" doit être usé toujours au bain-marie, c.à.d. avec de l'eau. Avec bain-marie inox, couvercle à charnière, thermostat et voyant lumineux

Ⓓ BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - sehr geeignet zum Warmhalten von Saucen, Currys, Eintopfgerichten, Schaschlick oder Sateh, Hotdogs, usw. Der "BISTRO" Suppenkessel darf man ausschliesslich nass, d.h. mit Wasserbad gebrauchen. Mit CNS-Bain-Marie Einsatz, Klappdeckel, Thermostat und Kontroll-Lampe

No.	Ø cm	H cm	Lit.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Type	V	W	EURO
*537.108	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	89,00
met digitale thermostaat/with digital thermostat/avec thermostat numérique/mit digitalem Thermostat								
*537.112	35	36	**10**	**zwart**/black/noir/schwarz	**E**	230	400	72,00



(N) INFRAROOD WARMERS - roestvrijstaal, met thermostaat

(E) OVERHEAD WARMERS - stainless steel, with thermostat
(F) CHAUFFE-METS INFRAROUGES - inox, avec thermostat
(D) SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - CNS, mit Thermostat

EURO	No.	L.tot.cm	V	W
219,00	*350.061	**61**	230	560
237,00	*350.076	**76**	230	740
249,00	*350.091	**91**	230	900
265,00	*350.107	**107**	230	1080
277,00	*350.122	**122**	230	1240
289,00	*350.137	**137**	230	1400
315,00	*350.152	**152**	230	1580
347,00	*350.168	**168**	230	1760
374,00	*350.183	**183**	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	**61**	230	340
197,00	*350.003	**76**	230	440
209,00	*350.004	**91**	230	560
225,00	*350.005	**107**	230	660
234,00	*350.006	**122**	230	780
245,00	*350.007	**137**	230	910
269,00	*350.008	**152**	230	1030
289,00	*350.009	**168**	230	1140
339,00	*350.011	**183**	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 beinvloeden. Gerechten drogen niet uit en verliezen hun oorspronkelijke kleur niet. De food warmers zijn standaard voorzien van speciale bevestigingsstrippen waaraan kettingen bevestigd kunnen worden. De juiste afstand tussen de food warmers en het warm te houden gerecht is ca. 33 cm

(E) APW/WYOTT OVERHEAD WARMERS - for keeping all kinds of prepared foods at the right temperature without causing desiccation and without afflicting the quality and the original colour. Standard features are dual-purpose mounting and hanging brackets. The most favourable distance between heater and food is ca. 33 cm

(F) APW/WYOTT CHAUFFE-METS INFRAROUGES - pour maintenir la température des mets sans causer desiccation et sans affecter la qualité et la couleur originelle. Des caractéristiques standard sont des consoles pour fixation plafond é ou suspendue. La distance la plus favorable entre la chauffe-mets et les mets est env. 33 cm

(D) APW/WYOTT SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - zum Warmhalten von Speisen, ohne dass diese austrocknen und ohne dass Qualität und original-Farbe beeinträchtigt werden. Serienmässig angefertigt mit Kette zum Aufhängen. Die günstigste Entfernung zwischen Speisen und Speisewärmer beträgt ca 33 cm



CaterChef®
Professional Supplies



Ⓝ WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal 18/10, thermostatisch instelbaar tot 75°C, met hoofdschakelaar en controlelampje

Ⓔ HOT PLATE - stainless steel 18/10, thermostat adjustable up to 75°C, with mainswitch and indicator light

Ⓕ PLAQUE CHAUFFANTE - inox 18/10, thermostat réglable jusqu'à 75°C, avec interrupteur et témion lumineux

Ⓓ WÄRMEPLATTE - mit CNS 18/10 Gehäuse, Thermostat einstellbar bis 75°C, mit Schalter Ein-Aus und Kontroll-Lampe

No.	Type	cm	V	W	EURO
*688.070	**1/1 GN**	9(H)x**53**x32,5	230	600	119,00
*688.075	**60 x 40**	9(H)x**60**x40,0	230	600	134,00



Ⓝ WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 110°C

Ⓔ HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat adjustable up to 110°C

Ⓕ PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à 110°C

Ⓓ WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis 110°C

No.	cm	V	W	EURO
*508.050	7(H)x **50**x50	230	600	205,00
*508.100	7(H)x**100**x50	230	1200	395,00



Ⓝ WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal 18/10, thermostatisch instelbaar tot 90°C

Ⓔ HOT PLATE - stainless steel 18/10, thermostat adjustable up to 90°C

Ⓕ PLAQUE CHAUFFANTE - inox 18/10, thermostat réglable jusqu'à 90°C

Ⓓ WÄRMEPLATTE - CNS 18/10, Thermostat einstellbar bis 90°C

No.	Type	cm	V	W	EURO
*710.020	**1/1 GN**	6(H)x**32,5**x53	230	700	229,00
*710.021	**2/1 GN**	6(H)x**65,0**x53	230	700	315,00
*710.022	**60 x 40**	6(H)x**60,0**x40	230	700	309,00



NEW!

Ⓝ WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDLAMP - roestvrijstaal 18/10, warmhoudplaat (500 W) thermostatisch instelbaar tot 90°C, apart aan-uit te schakelen, wordt met lamp geleverd

Ⓔ HOT PLATE WITH HEAT SHADE - stainless steel 18/10, plate (500 W) thermostat adjustable up to 90°C, can be switched on-off independently, delivered with lamp

Ⓕ PLAQUE ET LAMPE CHAUFFANTE - inox 18/10, plaque (500 W) thermostat réglable jusqu'à 90°C, peuvent être activés séparément, livraison avec lampe

Ⓓ WÄRMEPLATTE MIT LAMPENSCHIRM - CNS 18/10, Platte (500 W) Thermostat einstellbar bis 90°C, unabhängig voneinander ein und aus zu schalten, wird mit Lampe geliefert

No.	cm	V	W	EURO
*710.110 **1/1 GN**	72(H)x**33**x53	230	750	419,00

Octalux®
Professional Supplies

HOT BUFFET UNITS



Ⓝ **WARMHOUDBRUG 2/1 EN 3/1 GASTRONORM - roestvrijstaal 18/10, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas, twee of drie infrarood-lampen en verlichte hoofdschakelaar wordt geleverd zonder GN schotels**

Ⓔ HOT BUFFET UNIT 2/1 AND 3/1 GASTRONORM - stainless steel 18/10, with hygienic cover made of acrylic glass and two or three infra-red lamps delivery without GN trays

Ⓕ VOUTE CHAUFFANTE 2/1 ET 3/1 GASTRONORM - inox 18/10, capot protecteur hygiénique en verre acrylique, deux ou trois lampes chauffantes infra-rouge et interrupteur illuminé, livraison sans bacs gastronormes

Ⓓ BUFFET-SPEISENWÄRMER 2/1 UND 3/1 GASTRONORM - CNS 18/10, mit Hygiene-Schutzhaube sowie zwei oder drei Infrarotlampen, Lieferung ohne GN-Schale

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
398,00	*710.220	**2/1**	72(H)x 68x53	230	500
498,00	*710.330	**3/1**	72(H)x103x53	230	750



Ⓝ **lamp los**

Ⓔ lamp only

Ⓕ lampe seul

Ⓓ Lamp allein

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	W
16,50	*710.205	**rood**/red/rouge/rot	250
16,50	*710.206	**wit**/white/blanc/weiss	250



Ⓝ **WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal 18/10 en verchroomde staanders, met apart inschakelbare verwarmde roestvrijstalen warmhoudplaat, thermostatisch instelbaar tot 90°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infra-roodlampen**

Ⓔ HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel 18/10 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

Ⓕ CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox 18/10, et supports chromé, avec chauffe plat à inox, réglable individuellement, la température et controllée par thermostat réglable jusqu'à 90°C, capot protecteur hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infra-rouge

Ⓓ BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS 18/10 und verchromtes Fussgestell, mit Wärmeplatte aus CNS 18/10, thermostatisch einstellbar bis 90°C, Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
625,00	*710.200	**2/1**	83(H)x 71x53	230	1200
798,00	*710.300	**3/1**	83(H)x103x53	230	1450

Longlife



Heat Shade





Ⓝ **WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte-instelbaar snoer max. 180 cm. Voorzien van handgrepen en schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren. Veilig in gebruik. Wordt zonder lamp geleverd**

Ⓔ HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 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

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminum, cable avec dispositif à ressort 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

Ⓓ 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

No.	∅ cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V	EURO
*093.021	18	**aluminium**	230	145,00
*093.022	18	**koper**/copper/cuivre/Kupfer	230	145,00
*093.024	18	**zwart**/black/noir/schwarz	230	165,00
*093.025	18	**chroom**/chrome/chrom	230	185,00

Ⓝ **WARMHOUDKAP - zonder lamp**

Ⓔ HEAT SHADE - without lamp

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - sans lampe

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - ohne Lampe

No.	∅ cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V	EURO
*093.001	18	**aluminium**	230	69,00
*093.002	18	**koper**/copper/cuivre/Kupfer	230	69,00

Ⓝ **lamp los**

Ⓔ lamp only

Ⓕ lampe seul

Ⓓ Lamp allein

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	W	EURO
*093.500	**rood**/red/rouge/rot	175	15,00
*093.510	**wit**/white/blanc/weiss	175	15,00

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE - aluminium, câble avec dispositif à ressort 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

Ⓓ 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

EURO	No.	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V
189,00	*093.040	28	**aluminium**	230
189,00	*093.041	28	**brons**/bronze	230



Ⓝ **WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte-instelbaar snoer max. 180 cm. Voorzien van schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren. Wordt met lamp geleverd**

Ⓔ 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

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminum, cable avec dispositif à ressort extensible max. 180 cm, avec l'interrupteur. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Livraison avec lampe

Ⓓ 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 geliefert

EURO	No.	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V
119,00	*508.020	23	**aluminium**	230
119,00	*508.022	23	**koper**/copper/cuivre/Kupfer	230
129,00	*508.023	23	**chroom**/chrome/chrom	230



Ⓝ **WARMHOUDKAP - met lamp**

Ⓔ HEAT SHADE - with lamp

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - avec lampe

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - mit Lampe

EURO	No.	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V
109,00	*508.024	23	**aluminium**	230
109,00	*508.026	23	**koper**/copper/cuivre/Kupfer	230





NEW!

Ⓝ **WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte-instelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt, eenvoudig te installeren, wordt zonder lamp geleverd**

Ⓔ HEAT SHADE - 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

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminum, cable avec dispositif à ressort extensible 180 cm max., avec l'interrupteur, mise en service rapide, fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc., simple à installer, livraison sans lampe

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - 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.	∅ cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V	EURO
*688.045	23	**geborsteld aluminium** brushed/brossé/gebürstet	230	79,00



NEW!

Ⓝ **WARMHOUDLAMP - het apparaat houdt snacks en maaltijden warm d.m.v. een infrarode lamp, heeft een roestvrijstalen basis en een flexibele arm, wordt met lamp geleverd**

Ⓔ HEAT SHADE - appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base, delivered with lamp

Ⓕ LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORTE - appareil adapté pour maintenir au chaud tous vos plates, structure composée par lampe infrarouge avec base en inox, livraison avec lampe

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - das Gerät hält Snacks und Mahlzeiten warm mittels Infrarot-Lampe, hat einen Sockel aus Edelstahl und einem flexiblen Arm, wird mit Lampe geliefert

No.	cm	V	W	EURO
*508.015	65(H)x22x22	230	250	285,00



Ⓝ **lamp los**
Ⓔ lamp only
Ⓕ lampe seul
Ⓓ Lamp allein

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	W	EURO
*093.500	**rood**/red/rouge/rot	175	15,00
*093.510	**wit**/white/blanc/weiss	175	15,00
*710.205	**rood**/red/rouge/rot	250	16,50
*710.206	**wit**/white/blanc/weiss	250	16,50

CaterChef®
Professional Supplies



Ⓝ **PLATENRECHAUD - roestvrijstalen uitvoering, temperatuur variabel instelbaar d.m.v. traploze thermostaat, lichtgewicht warmhoudplaten van speciaal aluminium met hoog hitte opnamevermogen en snelle opwarmtijd, met verlichte aan/uit schakelaar**

Ⓔ MULTIPLE HOT PLATE UNIT - stainless steel, temperature variably controlled by thermostat, light-weight hot-plates of aluminium with high heat accumulating power and short heating-up span of time, main switch lighted

Ⓕ BATTERIE CHAUFFE-PLATS - inox, température variable, réglée par thermostat, plaques chauffantes en alliage de métal léger de première qualité, interrupteur arrêt-marche lumineux

Ⓓ RECHAUD-BATTERIE - Gehäuse CNS, Temperatur durch Thermostat stufenlos regulierbar, Warmhalte-Speicher-platten aus einer Leichtmetall-Legierung mit hohem Hitzespeicherungsvermögen und kurzer Aufheizzeit, beleuchteter Ein/Aus-Schalter

EURO	No.	**platen**/plates plaques/Platten	cm	V	W
309,00	*508.115	**6**	31(H)x37x24,5	230	800
425,00	*508.120	**10**	44(H)x37x24,5	230	1200





Ⓝ **POPCORN MACHINE - roestvrij materiaal, met verlichting, vetopvangbak en eenvoudig leeg te maken bakketel welke is voorzien van een anti-aanbaklaag, ruimteverwaming d.m.v. warmtelamp en extra element in de bodem, waardoor dit apparaat tevens te gebruiken is met kant en klare popcorn**

Ⓔ POPCORN MACHINE - non rusting material, with interior light, dripping tray and non stick kettle, easy to unload, heating by lamp and bottom element, which makes it also suitable for pre-prepared popcorn

Ⓕ APPAREIL À POPCORN - en matériaux non-oxydable, avec illumination, tiroir ramasse-jus, chaudière anti-adhesives pour faciliter le vidage, chauffage par lampe et élément sousbassement pour l'usage avec popcorn preparé

Ⓓ POPCORN-MASCHINE - aus nicht rostendem Material, mit Innenbeleuchtung, Fettauffangschale, einfach zu Leeren Antihaft beschichtete Kessel, mit Lamp und Boden Element für fix und fertige Popcorn

EURO	No.	cm	V	W
375,00	*537.005	69(H)x52x38	230	1500



1/1 GASTRONORM



TYPE A



TYPE B

STILFER COSTRUZIONI ELETTROMECCANICHE GENOVA VIA TRE PINI 52 TEL 381307 ®





Ⓝ **GASTRONORM WARMHOUDVITRINE - roestvrijstalen frame, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, thermostaat en controlelampjes, tussenrooster en verstelbare voetjes, type "B" wordt geleverd met binnenverlichting en diaverlichting**

Ⓔ GASTRONORM FOOD DISPLAY HOT UNITS - stainless steel frame, with water tray for maintaining humidity-degree of contents, thermostat, indicator light, intermediate grids and adjustable feet, type "B" with illuminated interior and top light box

Ⓕ VITRINE CHAUFFANTE GASTRONORME - chassis en acier inox, avec plat à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux, grille intermédiare et pieds réglable, type "B" avec illumination intérieure et en haut

Ⓓ WARMHALTE-VITRINE GASTRONORM - CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe Stellrost in der mitte und verstelbaren Füssen, Type "B" mit beleuchteten Innenraum und Top Lichtkasten

1 ETAGE

No.	cm	V	W	EURO
*304.300	29(H)x**60**x40	230	350	355,00

2 ETAGES

No.	Type	cm	V	W	EURO
*304.400	**A**	39(H)x**60**x40	230	600	490,00
*304.401	**B**	48(H)x**60**x40	230	600	615,00

Ⓝ **WARMHOUDVITRINE - met aan één zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenrooster**

Ⓔ FOOD DISPLAY HOT UNIT - with sliding glass panel on one side and all stainless steel frame, with water tray, thermostat and conrol light, complete with grids

Ⓕ VITRINE CHAUFFANTE - avec vitre glissante une côté et chassis en acier inoxydable, avec bac à eau, thermostat, témoin lumineux, et grille

Ⓓ WARMHALTE-VITRINE - mit Glasschiebetüren auf einer Seite und CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter, Thermostat, Kontroll-Lampe und Roste

No.	cm	V	W	EURO
*527.318	42(H)x**52**x33	230	500	454,00
*527.319	42(H)x**82**x33	230	1000	536,00

Ⓝ **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
295,00	*680.050	53(H)x**64**x36	230	1000
375,00	*680.055	63(H)x**87**x36	230	1500



CaterChef® Professional Supplies

Food Warming System

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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 intermédiare, illumination intérieure et en haut

Ⓓ 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



NEW!

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	cm	V	W
350,00	*680.070	66(H)x**69**x44	230	1840



ZILVER/SILVER/ARGENT/SILBER

EURO	No.	cm	V	W
350,00	*680.072	66(H)x**69**x44	230	1840

ALL NEW!



CaterChef® Professional Supplies

Food Warming System

Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+90 °C) - schuifdeurtjes aan beide zijden (normale deur op kleine model), roestvrijstalen frame, thermostaat, temperatuuraflezing, verstelbare tussenroosters, LED binnenverlichting en diaverlichting, bovenruimte geschikt voor opslag bordjes**

Ⓔ FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+90 °C) - front and back sliding doors (normal door on small model), stainless steel frame, thermostat, temperature display, adjustable grids, LED interior light and top light box, top side suitable for storage plates

Ⓕ VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90 °C) - avant et arrière des portes coulissantes (petit modèle porte normale) , châssis en acier inoxydable, thermostat, affichage de la température, des grilles réglables, éclairage LED intérieur et top box de lumière, étage dessus pour stockage assiettes

Ⓓ WARMHALTE-VITRINE (+30/+90 °C) - mit Schiebetüren auf beiden Seiten (kleines Modell normale Tür), Edelstahlrahmen, Thermostat, Temperaturanzeige, Stellroste, LED Innenbeleuchung und Top Lichtkasten, oben Seite geeignet für Lageplatz Teller



No.	cm	V	W	EURO
*688.076	66(H)x**35**x49	230	1200	379,00
*688.078	66(H)x**68**x49	230	1500	475,00



Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+90 °C) - met 4 roterende verchroomde plateau's, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, roestvrijstalen frame, thermostaat, temperatuuraflezing en LED binnenverlichting, zeer geschikt voor pizza's**

Ⓔ FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+90 °C) - with 4 rotating chrome plated shelves, with water tray for humidity preservation, stainless steel frame, thermostat, temperature display and LED interior light, great for pizzas

Ⓕ VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90 °C) - avec 4 plateaux tournant chromé, plat à eau pour humidification de l'air, châssis en acier inoxydable, thermostat, affichage de la température et éclairage LED intérieur, idéal pour les pizzas

Ⓓ WARMHALTE-VITRINE (+30/+90 °C) - mit 4 rotierenden verchromten Regale, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Edelstahlrahmen, Thermostat, Temperaturanzeige und LED Innenbeleuchung, ideal für Pizzas

No.	cm	V	W	EURO
*688.140	87(H)x**47**x47	230	1200	595,00

(N) WARMHOUDVITRINE (+40/+75 °C) - roestvrijstaal, met veiligheidsglas en schuifruiten aan achterzijde, 1 tussenrooster en binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT (+40/+75 °C) - stainless steel, security glass with sliding doors on rear, inside one shelf and illumination, digital thermostat

(F) VITRINE CHAUFFANTE (+40/+75 °C) - inox, verre de sécurité et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 1 support et éclairage, thermostat électronique

(D) WARMHALTE-VITRINE (+40/+75 °C) - CNS, Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen ein Regale und Beleuchtung, digitaler Thermostat

EURO	No.	cm	V	W
945,00	*712.170	79(H)x**90**x54	230	765



koelvitrine/refrigerated counter
vitrine réfrigerée/Kühlvitrine **pag. 402**



(N) GASTRONORM WARMHOUDKAST - de binnenzijde biedt plaats aan 20 x 1/1 gastronorm roosters of bakken (niet meegeleverd), rondom voorzien van getint glas, thermostaat, temperatuur aanduiding, halogeenverlichting en controlelampjes, verhitting geschiedt d.m.v. hetelucht, compleet met vier zwenk-wielen waarvan twee geremd

(E) HOLDING CABINET - smoked glass on all sides, inside room for 20 x 1/1 gastronorm grids or foodpans, with thermostat, temperature indicator, halogen inner illumination and pilot lights, heating by hot air, removable guide rails for easy cleaning, with four swivel casters, two of which with brakes, delivery without grids or foodpans

(F) ÉTUVE VENTILÉE - panoramique (vitres fumées) permet le stockage et le maintien à température des pièces rôties ou toute autre préparation, elle est livrée pour 20 grilles de stockage mais peut aussi recevoir des bacs GN 1/1, avec thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle et interrupteur éclairage, livrées sans grilles ou bacs

(D) WARMHALTE-OFEN - allseits rauchfarbiges Glas, Innenraum bietet Platz für 20 1/1 GN-Behälter oder -Roste, mit Thermostat, Temperaturanzeige, Halogen-Innenbeleuchtung und Kontroll-Lampen, Wärme mittels Heissluft, mit vier Lenkrollen, wovon zwei feststellbar, werd ohne Behälter oder Roste geliefert

EURO	No.	Type	cm	V	W
1950,00	*304.106	**20x 1/1 GN**	104(H)x**85**x60	230	2500









Ⓝ **GASTRONORM WARMHOUDVITRINE (+20/+85 °C) - roestvrijstaal, met gebogen veiligheidsglas en schuifruiten aan achterzijde, tussenrooster en binnenverlichting, voorzien van thermostaat en waterlades, geschikt voor GN schalen max. 100 mm (niet meegeleverd)**

Ⓔ HEATED GASTRONORM DISPLAY (+20/+85 °C) - stainless steel, curved security glass with sliding doors on rear, inside wire shelf and illuminated, thermostat and 2 water containers, for gastronorm trays 100 mm (not included)

Ⓕ VITRINE CHAUFFANTE GASTRONORM (+20/+85 °C) - inox, avec vitre bombe et amovible, grille de presentatation interieure et éclairage intérieur, thermostat électronique et de tiroirs a eau pour contrôler l'humidité, pour bac gastronorme max. 100 mm (ne pas inclus)

Ⓓ GASTRONORM WARMHALTEVITRINE (+20/+85 °C) - CNS, mit gebogen Sicherheitsglas, Stellrost in de mittel und Innenbeleuchtung. Temperatur Reglung und Wasseraufnahmebehälter, geeignet für GN-Behälter max. 100 mm (nicht mitgeliefert)

No.	**capaciteit**/capacity capacité/Kapazität	cm	V	W	EURO
*304.081	**2x GN 1/1**	60(H)x **80**x73	230	1500	1270,00
*304.082	**3x GN 1/1**	60(H)x**120**x73	230	1500	1565,00

koelvitrine/refrigerated counter/vitrine réfrigerée/Kühlvitrine **pag. 400**

(N) BORDENWARMKAST (+30/+90 °C) - verrijdbaar, dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, 2 roosters, met thermostaat en controlelampje, compleet met 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, geschikt voor borden max. Ø 32 cm

(E) 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

(F) 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

(D) 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
750,00	*710.060	**80**	80(H)x**72**x44	230	1000
845,00	*710.062	**120**	101(H)x**72**x44	230	1000





(N) HETELUCHT BORDENWARMKAST - roestvrijstaal 18/8 biedt vele voordelen: gelijkmatige spreiding van de hetelucht in de gehele ruimte door de ingebouwde ventilator. Doordat de MaxPro buitengewoon goed geïsoleerd is, is slechts weinig vermogen vereist (energie besparend). De MaxPro heeft een compakte en robuuste vormgeving en is voorzien van thermostaat, controle lampje en op wieltjes lopende schuifdeuren. Capaciteit 120 borden max. Ø 32 cm

(E) HOT-AIR HEATED CUPBOARD - stainless steel 18/8, 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

(F) ARMOIRE CHAUFFANTE À AIR PULSE - inox 18/8, 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

(D) ELEKTRO-WÄRMESCHRANK MIT UMLUFTGEBLÄSE CNS 18/8. Der eingebaute Ventilator sorgt für eine gleichmässige Verbreitung der warmen Luft durch den gesamten Innenraum; dadurch wird nur wenig Energie beansprucht und dies um so mehr, weil der Schrank völlig isoliert ist. Kompakte und robuste Form. Mit Thermostat, Kontroll-Lampe und Schiebetüren auf Laufrollen. Fassungvermögen 120 Teller Ø max. 32 cm

TYPE MAXPRO HOT AIR

EURO	No.	Cap.	cm	V	W
1475,00	*921.235	**120**	90(H)x105x46	230	1000

Max Pro®
Foodwarming Systems



Hetelucht
Hot air

CaterChef®
Professional Supplies







Ⓝ **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 shelfs, door with heavy duty hinges, Ø max. plate 32 cm

Ⓕ CHAUFFE-ASSIETTES - inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et l'interrupteur avec voyant de contrôle, planches ajustable et amovibles, porte avec charnieres tres fortes, 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

TYPE CATERCHEF 30

No.	Cap.	cm	V	W	EURO
*688.050	**30**	52(H)x**41**x38	230	400	269,00

TYPE CATERCHEF 60

No.	Cap.	cm	V	W	EURO
*688.051	**60**	85(H)x**45**x45	230	750	295,00

TYPE CATERCHEF 120

No.	Cap.	cm	V	W	EURO
*688.052	**120**	85(H)x**75**x45	230	1250	465,00

ALL NEW!

(N) MAGNETRON MET GRILL - wit, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 24,5 cm, 30 minuten timer met signaal, 9 vermogens-standen incl. ontdooiprogramma en afzonderlijke grillfunctie (1000 W), magnetron 700 W

(E) MICRO-WAVE WITH GRILL - white, with removable turntable Ø 24,5 cm, 30 minute timer with signal, 9 power levels incl. defrosting program and seperate grill function (1000 W), microwave 700 W

(F) FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL - blanc, avec plateau tournant Ø 24,5 cm, minuterie 30 min. avec signal, 9 positions de puissance, dégeler et un fonction grill séparé incl. (1000 W), micro-ondes 700 W

(D) MIKROWELLE MIT GRILL - Weiss, mit Drehteller Ø 24,5 cm, 30 Minuten-Timer mit Signal, 9 Leistungsstufen inkl. Abtauung und separaten Grill-Funktion, (1000 W), mikrowelle 700 W



EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
76,00	*910.050	**17**	26(H)x46x32	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 vermogens-standen incl. ontdooiprogramma, grillfunctie zowel afzonderlijk als gecomineerd 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 seperately 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
129,00	*910.052	**23**	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
135,00	*302.010	**23**	29(H)x49x40	230	2400

SEVERIN



Ⓝ 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

Ⓔ COMBI-MICRO-WAVE - silver colored exteriour, turntable Ø 32 cm, with many functions: defrosting, baking and heating, micro-wave 900 W - grill 1100 W - convection oven 2500 W

Ⓕ FOUR MICRO-ONDES - exteriour 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

Ⓓ 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	EURO
*910.045	**30**	32,5(H)x52x48	230	2500	179,00

ALL NEW!



Ⓝ MAGNETRON MET GRILL EN HETELUCHTOVEN - geborsteld roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 31,5 cm en 2 extra grillroosters, 10 vermogensstanden en 9 automatische programma's incl. ontdooien, grill- en ovenfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1250 W - heteluchtoven 2200 W

Ⓔ MICRO-WAVE WITH GRILL AND CONVECTION OVEN - brushed stainless steel, with removable turntable Ø 31,5 cm and 2 extra cooking grids, 10 power levels and 9 automatic programs incl. defrosting, grill and oven function to be used seperately or combined, micro-wave 900 W - grill 1000 W - convection oven 2200 W

Ⓕ FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL ET FOUR À AIR PULSÉ - acier inoxydable brossé, avec plateau tournant Ø 31,5 cm et 2 grilles de cuisson supplémentaires, 10 positions de puissance et 9 programmes automatique y compris dégeler, fonction grill et four air pulsé à être utilisés séparé ou ensemble, micros-ondes 900 W - grill 1000 W - four à air pulsé 2200 W

Ⓓ MIKROWELLE MIT GRILL UND HEISSLUFTOFEN - Edelstahl gebürstetmit ausnehmbaren Drehteller Ø 31,5 cm und 2 extra Grillroste, 10 Leistungsstufen und 9 automatische Progamme inkl. Abtauen, Grill-Funktion un dOfen einzeln oder zusammen zu verwenden, Mikrowelle 900 W - Grill 1000 W - Heissluftofen 2200 W

No.	Lit.	cm	V	Max.W	EURO
*910.055	**30**	30(H)x54x46	230	2200	198,00

CaterChef® Professional Supplies

NEW!



Ⓝ MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, 3 vermogens en ontdooistand, keramische bodem

Ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, 3 power levels and defrost program, ceramic base

Ⓕ FOUR MICRO-ONDES - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et 3 positions de puissance y compris dégeler, fond céramique

Ⓓ MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Leistungsstufen und 3 Progamme inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.210	**25**	31(H)x51x39	230	1000	265,00
*688.215	**34**	37(H)x58x53	230	2100	845,00

CaterChef Professional Supplies

NEW!



Ⓝ **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**

Ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, 3 power levels and defrost program, ceramic base + shelve (removable), inner dimension 19(H)x37x36 cm

Ⓕ FOUR MICRO-ONDES - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et 3 positions de puissance y compris dégeler, fond céramique + plateau intermédiaire (amovible), intérior 19(H)x37x36 cm

Ⓓ MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Leistungsstufen und 3 Progamme inkl. Abtauen, keramischen Boden + zwischen Plateau (ausnehmbar), Innenabmessung 19(H)x37x36 cm

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
498,00	*688.010	**30**	41(H)x65x49	230	1800

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, intérior 18(H)x36x33 cm

Ⓓ MIKROWELLE - CNS, Profi-Mikrowelle für den professionellen Einsatz, dank der doppelten Bedienblende "Twin Touch" ist sie aus jeder Perspektive gut erreichbar und somit schnell und einfach zu bedienen, 100 individuell zu progammierende Menüspeicher sorgen zuverlässig für eine schnelle Zubereitung von vorgefertigten Menüs oder Menüomponenten, bietet bequem Platz für einen 1/2- oder zwei 1/3-Gastronorm-Behälter, Innenabmessung 18(H)x36x33 cm

TWIN TOUCH



EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1095,00	*370.001	**21**	35(H)x45x58	230	1500
1395,00	*370.002	**21**	35(H)x45x58	230	2100



(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal 18/10, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijdklok, lekbak, 3 tostiklemmen en 4 quartzbuizen

(E) SANDWICH TOASTER - stainless steel 18/10, heating elements separately controllable, with timer, drip tray, 3 tongs and 4 quartz heating elements

(F) GRILLE-PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - inox 18/10, résistances se laissent régler séparement, avec minuterie, tiroir de propreté, 3 pinces et 4 tubes quartz

(D) SANDWICH-TOASTER - CNS 18/10, Heizkörper sind separat regulierbar, mit Zeitschalter, Auffangschublade, 3 Zangen und 4 Quarz-Röhren

No.	cm	V	W	EURO
*680.100	29(H)x44x25	230	1700	145,00



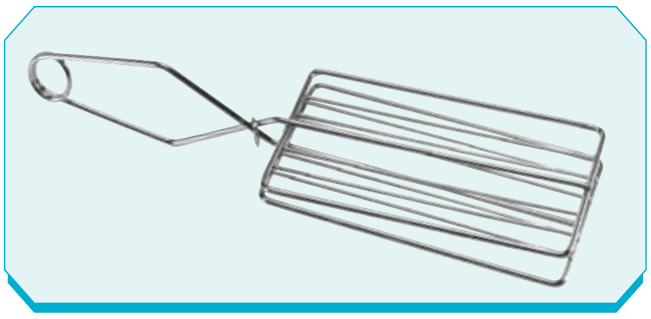
(N) TOSTI-APPARAAT - 2 etages, roestvrijstaal 18/10, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijdklok, lekbak, 6 tostiklemmen en 6 quartz-buizen

(E) SANDWICH TOASTER - 2 levels, stainless steel 18/10, heating elements separately controllable, with timer, drip tray, 6 tongs and 6 quartz heating elements

(F) GRILLE-PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - 2 étages, inox 18/10, résistances se laissent régler séparement, avec minuterie, tiroir de propreté, 6 pinces et 6 tubes quartz

(D) SANDWICH-TOASTER - 2 Etagen, CNS 18/10, die Heizkörper sind separat regulierbar, mit Zeitschalter, Auffangschublade, 6 Zangen und 6 Quarz-Röhren

No.	cm	V	W	EURO
*680.200	40(H)x44x25	230	3000	179,00



(N) TOSTI-KLEM

(E) SANDWICH HOLDER

(F) PINCE À SANDWICH

(D) SANDWICH-KLEMMMZANGE

No.	EURO
*958.001	4,95

Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdklok en controlelampje, onmiddelijk na aanzetten gereed voor gebruik**

Ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage

Ⓓ SANDWICH TOASTER - CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit



TYPE INOX 2

EURO	No.	comp.	cm	V	W
235,00	*420.002	**2**	30(H)x19x32	230	1250



TYPE INOX 4

EURO	No.	comp.	cm	V	W
525,00	*420.004	**4**	30(H)x37x32	230	2500

TYPE GOLD 2

EURO	No.	comp.	cm	V	W
260,00	*420.012	**2**	30(H)x19x32	230	1250



Ⓝ **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 "gesealed" blijven aroma en smaak beter behouden, tosti's worden tijdens bakken diagonaal in twee helften gedeeld, met 2 schakelaars**

Ⓔ CONTACT SANDWICH TOASTER - stainless steel, non-stick inside pans, not only toasts and seals sandwiches, but also divides them in two diagonally as well; the toasted sandwich is sealed around the edge on the crust thereby retaining full taste and savour. Hot sandwiches are divided in two, with 2 switches

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, plaques à toaster recouvertes de Teflon, non seulement toaste et scelle vos sandwiches mais en même temps les partage en deux diagonalement, le sandwich est croquant tout autour et la saveur reste mieux conservée, avec deux interrupteurs

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, Toastplatten Teflon beschichtet, toastet und versiegelt nicht nur die Sandwiches, sondern teilt sie gleichzeitig diagonal in zwei Hälften. Innerhalb der abgesiegelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten, mit zwei Schaltern



EURO	No.	cm	V	W
330,00	*310.007	19(H)x40x12	230	1600







Ⓝ TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdklok en controlelampje, onmiddelijk na aanzetten gereed voor gebruik

Ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit

CATERCHEF TOAST - TYPE 2

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*688.020	**2**	29(H)x20x31	230	1200	129,00

CATERCHEF TOAST - TYPE 4

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*688.022	**4**	29(H)x38x31	230	2400	239,00



TYPE 2

Ⓝ TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdklok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik, gelijkmatige verhitting door speciale elementen

Ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, toasting starts immediately after switching on, equable heating temperature produced by special elements

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - en acier inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage, avec des résistances spéciales, fournissant une chaleur égale

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - aus CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz. Sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit. Mit speziellen Heizkörpern, die eine gleichmässige Hitze ausstrahlen



TYPE 3

TYPE 2

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*527.002	**2**	27(H)x19x32	230	950	345,00

TYPE 3

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*527.003	**3**	27(H)x25x32	230	1425	485,00



TYPE 4

TYPE 4

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*527.004	**4**	27(H)x33x32	230	1900	609,00

Dualit®



Ⓝ COMBI-TOASTER - roestvrijstaal, voorzien van één sleuf voor tosti's en twee sleuven voor toast, kan gelijk dan wel afzonderlijk gebruikt worden

Ⓔ COMBINED BREAD AND HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, with one slot for sandwiches and two for slices of bread, sandwich slot can be used separately or in conjunction with bread slots

Ⓕ COMBINAISON GRILLE-PAIN ET À SANDWICH - inox, avec une fente pour sandwich et deux pour tranches de pain, la fente à sandwich se laisse user séparatement ou en conjonction avec les fentes à pain

Ⓓ KOMBINIERTER BROT- UND SANDWICH TOASTER - CNS, mit einem Schlitz für Sandwich und zwei für Brotscheiben, der Sandwichschlitz kann separat oder gleichzeitig mit den Brotscheibenschlitzen gebraucht werden

EURO	No.	comp.	cm	V	W
275,00	*310.015	**2+1**	22(H)x31x22	230	1750

Rowlett Rutland

ALL NEW!



Ⓝ TOSTI-APPARATEN - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdklok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik, gelijkmatige verhitting door speciale elementen

Ⓔ HOT SANDWICH TOASTERS - stainless steel, each slot with timer and indicator light, toasting starts immediately after switching on, equable heating temperature produced by special elements

Ⓕ APPAREILS CROQUE MONSIEUR - en acier inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage, avec des résistances spéciales, fournissant une chaleur égale

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - aus CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz. Sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit. Mit speziellen Heizkörpern, die eine gleichmässige Hitze ausstrahlen

ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.	comp.	cm	V	W
269,00	*303.042	**2**	22(H)x32x21	230	1000
368,00	*303.044	**4**	22(H)x37x21	230	1730



ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	comp.	cm	V	W
269,00	*303.052	**2**	22(H)x32x21	230	1000
368,00	*303.054	**4**	22(H)x37x21	230	1730



ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	comp.	cm	V	W
269,00	*303.062	**2**	22(H)x32x21	230	1000
368,00	*303.064	**4**	22(H)x37x21	230	1730

SEVERIN



Ⓝ **BROODROOSTER - aluminium behuizing, elektronische timer, ontdooistand, opwarmstand zonder extra bruining en stoptoets, voorzien van twee sleuven, kruimellade en geïntegreerde broodjesopzet**

Ⓔ BREAD TOASTER - aluminium exteriour, electronical timer, frozen bread function, reheat function without additional browning and mid cycle cancel button, two slots, crumb tray and integrated bun warmer

Ⓕ GRILLE-PAIN - aluminium extérieur, réglage électronique, fonction décongélation, fonction réchauffage et touche arrêt immédiat, deux fentes, tiroir ramasse-miettes et support pour des petits pains

Ⓓ BROTRÖSTER - Aluminium Gehäuse, elektronische Timer Überwachung, Defroster stufe, aufwarm Stufe ohne zusatzliche braunung und auslose Taste, zwei Rostschachtes, Krümelschublade und integrierter Brotchen-Rostaufsatz

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*910.039	**2**	20(H)x24x18	230	900	52,00

CaterChef Professional Supplies



Ⓝ **BROODROOSTER - met energiebesparende schakelaar om het aantal te gebruiken sleuven in te stellen, roestvrijstalen uitvoering**

Ⓔ BREAD TOASTER - with energy-saving switch to decide how many slices to toast, all stainless steel construction

Ⓕ GRILLE-PAIN - avec commutateur économe, habillage en acier inox

Ⓓ BROTRÖSTER - mit dem stromsparenden Wahlschalter, Verkleidung aus CNS

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*688.014	**4**	23(H)x37x21	230	2000	109,00
*688.016	**6**	23(H)x46x21	230	3000	129,00

Rowlett Rutland



NEW!

Ⓝ **BROODROOSTER - met energiebesparende "Selector-Schakelaar" om aantal te gebruiken sleuven in te stellen, basis van gegoten aluminium, middenstuk roestvrijstaal**

Ⓔ BREAD TOASTER - with new energy-saving "Selector-Switch" to decide how many slices to toast, pressure die-cast body and highly polished stainless steel cover

Ⓕ GRILLE-PAIN - avec commutateur économe "Selector-Switch", corps en aluminium matricé et partie du milieu en acier inox

Ⓓ BROTRÖSTER - mit dem stromsparenden "Selector-Switch" Wahlschalter, Basis aus Aluminiumguss, Mittelteil CNS

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*303.022	**4**	22(H)x36x21	230	2300	269,00
*303.023	**6**	22(H)x46x21	230	3000	298,00

Rowlett Rutland

Ⓝ **BROODROOSTER - ieder type is per 2 sleuven onafhankelijk inschakelbaar, waardoor de levensduur van de elementen verlengd en energie bespaard wordt**

Ⓔ BREADTOASTER - of each type two slots can be switched on separately in order to save energy and extend the life span of the elements

Ⓕ GRILLE-PAIN - sur tous les modèles peuvent être enclenché, au moyen d'un interrupteur à bascule, seulement 2 fentes pour une consommation de courant réduite et un prolongement de la longévité des résistances

Ⓓ BROTRÖSTER - mittels eines Kippschalters kann man bei jedem Modell 2 Schlitze separat einschalten, womit Strom gespart und die Lebensdauer der Heizkörper verlängert wird



roestvrijstaal/stainless steel/acier inox/CNS

EURO	No.	comp.	cm	V	W
258,00	*303.012	**4**	22(H)x35x20	230	2300
289,00	*303.013	**6**	22(H)x43x20	230	3300



wit gemoffeld-top rvs/white enamelled-top stainless moufle blanc-dessus inox/weiss gemüffelt-Deckplatte CNS

EURO	No.	comp.	cm	V	W
245,00	*303.002	**4**	22(H)x35x20	230	2300
279,00	*303.003	**6**	22(H)x43x20	230	3300

Dualit®

Ⓝ **BROODROOSTER - met energiebesparende "Selector-Schakelaar" om aantal te gebruiken sleuven in te stellen, basis van gegoten aluminium, middenstuk roestvrijstaal**

Ⓔ BREAD TOASTER - with new energy-saving "Selector-Switch" to decide how many slices to toast, pressure die-cast body and highly polished stainless steel cover

Ⓕ GRILLE-PAIN - avec commutateur économe "Selector-Switch", corps en aluminium matricé et partie du milieu en acier inox

Ⓓ BROTRÖSTER - mit dem stromsparenden "Selector-Switch" Wahlschalter, Basis aus Aluminiumguss, Mittelteil CNS



TYPE DUALIT SELECTRONIC 4 + 6

EURO	No.	comp.	cm	V	W
	Model **wit**/white/blanc/weiss				
239,00	*310.001	**4**	22(H)x36x22	230	2000
294,00	*310.002	**6**	22(H)x46x22	230	3000
	Model **geanodiseerd**/anodized/anodisé/anodisiert				
269,00	*310.003	**4**	22(H)x36x22	230	2000
330,00	*310.004	**6**	22(H)x46x22	230	3000



TYPE DUALIT AUTO POP-UP

EURO	No.	comp.	cm	V	W
369,00	*310.013	**4**	23(H)x35x34	230	2700

MILANTOAST



(N) 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). De transportband is geschikt voor twee rijen toast

(E) 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). The toasting belt is suitable for two rows of toast

(F) TOASTER CONVOYEUR - Habillage en acier inox. La couleur des toasts se laisse déterminer par la vitesse de la bande de transportation ainsi que par les résistances controlées indépendamment par thermostats. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Tiroir chauffante dans l'intérieur maintient la température des toasts. Avec interrupteur marche-arrêt illuminé. La largeur de la bande de transportation permit deux rangées des toast

(D) 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. Das Transportband des Toasters hat eine Breite für zwei Reihen Toast

No.	Max. cap.	cm	V	W	EURO
*420.050	**500**	41(H)x34x41	230	1700	759,00





Ⓝ **CONVEYOR TOASTER - roestvrijstaal. Door zijn compacte afmeting ideaal voor gebruik op ontbijtbuffetten. De kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de thermostatisch apart instelbare boven- en onder quartz elementen. Door gebruik te maken van quartz elementen is er geen opwarmtijd nodig en krijgt men een mooi en egaal resultaat. De reeds verwerkte toast wordt opgevangen op een plateau. De conveyor toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes (bijv. hamburgers). De Roller Grill transportband is geschikt voor twee rijen toast**

Ⓔ CONVEYOR TOASTER - Ideal for every breakfast buffet, this compact-size conveyor with its high capacity(540 toasts/hr) is indispensable for hotels and restaurants wanting to toast products as different as bread, buns, bagels etc. with a perfect result. This conveyor toaster uses the quartz technology which, thanks to the four top and bottom quartz tubes, needs no preheating and offers you the best and fastest toasting results. The top and bottom tubes can be regulated separately and the belt speed control produces the optimal result wished for by the clients

Ⓕ TOASTER CONVOYEUR - Idéal pour les buffets et plus spécialement les petit-déjeuners, ce toaster convoyeur compact à grande capacité (540 toasts/heure) est l'outil indispensable pour les hôtels et restaurants qui souhaitent toaster du pain, des buns, des bagels et autres produits pour un résultat optimal. Ce toaster convoyeur utilise la technologie quartz. Grâce à quatre tubes quartz en haut et en bas il chauffe instantanément et offre les résultats de cuissons les meilleurs et les plus rapides. Les tubes hauts et bas sont régulables séparement ainsi que la vitesse de rotation du convoyeur. Ceci donne une possibilité de choix convenant exactement aux besoins des clients

Ⓓ DURCHLAUF-TOASTER - Chromnickelstahl. Kompakte Abmessungen und Höchstleistung (540 Stück Toasts pro Stunde) machen diesen Durchlauf-Toaster unentbehrlich für Frühstückbuffetts. Die vier Quarzröhren oben und unten sind einzeln regulierbar, brauchen keine Vorheizzeit und liefern mit der ebenfalls regulierbaren Geschwindigkeit des Transportbandes die besten und schnellsten Resultate

EURO	No.	Max. cap.	cm	V	W
1125,00	*304.020	**540**	35(H)x45x46	230	2000

CONVEYOR TOASTERS





(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. De transportband is geschikt voor 2 rijen toast, type 200 en 3 rijen, type 300

(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. The toasting belt is suitable for 2 rows of toast, 200 type and 3 rows, 300 type

(F) TOASTER CONVOYEUR - Habillage en acier inox. La couleur des toasts se laisse déterminer par la vitesse de la bande de transportation ainsi que par les résistances controlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. L'interrupteur marche-arrêt avec extra possibilité Standby. La largeur de la bande de transportation permit 2 rangées des toast, type 200 et 3 rangées, type 300

(D) DURCHLAUF-TOASTER - Verkleidung aus Chromnickelstahl. 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. Das Transportband des Toasters hat eine Breite für 2 Reihen Toast, type 200 und 3 Reihen Toast, type 300

No.	Max. cap.	Type	cm	V	W	EURO
*688.200	**500**	200	39(H)x37x39	230	1940	435,00
*688.300	**700**	300	39(H)x47x39	230	2640	545,00

ROLLER GRILL

Ⓝ **CONTACT GRILL - gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat 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



TYPE PANINI

EURO	No.	cm	V	W
585,00	*304.061	22(H)x43x39	230	3000



Ⓝ **Rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes**

Ⓔ Right and left half independently controlled by separate thermostats and indicator lights

Ⓕ Les plaques gauches et droits sont individuellement enclenchables avec thermostats et voyant de contrôle séparés

Ⓓ Platte links und rechts sind einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontroll-Lampe

TYPE MAJESTIC

EURO	No.	cm	V	W
715,00	*304.062	22(H)x60x39	400	4000



TYPE DOUBLE PANINI

EURO	No.	cm	V	W
975,00	*304.063	22(H)x85x39	2x 230	2x 3000

CaterChef®
Professional Supplies









Ⓝ 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

CATERCHEF SOLO COMPACT

No.	cm	V	W	EURO
*688.400	21(H)x29x40	230	1800	165,00

CATERCHEF SOLO GRANDE

No.	cm	V	W	EURO
*688.405	21(H)x41x40	230	2200	214,00
688.410	21(H)x41x40	230	2200	214,00

* **- 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 droits sont individuellement enclenchables avec thermostats et voyant de contrôle séparés

Ⓓ Platte links und rechts sind einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontroll-Lampe

CATERCHEF DUETTO COMPACT

No.	cm	V	W	EURO
*688.415	21(H)x57x40	230	3600	298,00
688.420	21(H)x57x40	230	3600	298,00

* **- Boven platen parallel gegroefd, onder glad**
- Upperplates with parallel grooves, lower plain
- Lisse en bas, rainures en haut
- Platten oben gerillt, unten glatt

CATERCHEF DUETTO GRANDE

No.	cm	V	W	EURO
*688.425	21(H)x84x40	2x 230	2x 2200	395,00

ALL NEW!

UNOX®



(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL - DIGITAAL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak. De grillplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-400°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak, is voorzien van twee onafhankelijke verhittingszones, voorzien van SpidoTouch digitaal controlepaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste progamma's in te stellen

(E) CERAMIC CONTACT GRILL - DIGITAL - 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, equipped with a digital SpidoTouch control panel with the possibility to set fixed programs

(F) CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - DIGITALE - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étance, temp de préchauffage très bref, avec thermostats (50-400°C), voyants lumineux et récipient d'huile, avec des plaques gauches et droites indivuellement enclenchables avec des thermostats et voyant de contrôle séparés, le tableau de commande digital SpidoTouch se trouvent censeurs et posibilite de programmateur de programmes divers

(D) KONTAKT GRILL KERAMIK - DIGITAL - 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, SpidoTouch digitalen Steuerung mit Möglichkeit zum Bereitungen fest zu programmieren



(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL - DIGITAAL onder- en bovenplaat glad

(E) CERAMIC CONTACT GRILL - DIGITAL bottom- and upperplates plain

(F) CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - DIGITAL lisse en bas et en haut

(D) KONTAKT GRILL KERAMIK - DIGITAL Platten oben und unten glatt

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
595,00	*596.042	**25x25**	18(H)x33x46	230	1500
995,00	*596.047	**2x 25x25**	18(H)x62x46	230	3000

SpidoCook™ by UNOX



(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL - DIGITAAL onderplaat glad en bovenplaat gegroefd

(E) CERAMIC CONTACT GRILL - DIGITAL bottom plate plain and upper plate grooved

(F) CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - DIGITAL lisse en bas et haut avec rainures

(D) KONTAKT GRILL KERAMIK - DIGITAL Platten unten glatt und oben gerillt

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
685,00	*596.052	**25x25**	18(H)x33x46	230	1500
1175,00	*596.057	**2x 25x25**	18(H)x62x46	230	3000

FAST GRILL SYSTEM







Ⓝ 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

Ⓔ 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

Ⓕ CERAMIQUES GRILL DE CONTACT - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étance, temp de préchauffage très bref, avec thermostats (50-400°C), voyants lumineux et récipient d'huile, avec des plaques gauches et droites indivuellement enclenchables avec des thermostats et voyant de contrôle séparés

Ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL - Platten oben gerillt, unten glatt. Mit CNS Gehäuse und Glaskeramischer Heizfläche. Sehr kurze Aufheizzeit. Mit Thermostat (50-400°C), Kontroll-Lampe und Fettauffangschale. Mit Platten links und rechts einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und KontrollLampe

Ⓝ KERAMISCHE CONTACT GRILL - onder- en bovenplaat glad

Ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL - bottom- and upperplates plain

Ⓕ CERAMIQUE CONTACT-GRILL - lisse en bas et en haut

Ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL - Platten oben und unter Glatt

No.	grill cm	cm	V	W	EURO
*596.040	**25x25**	18(H)x33x46	230	1600	465,00
*596.045	**2x 25x25**	18(H)x62x46	230	3200	765,00

Ⓝ KERAMISCHE CONTACT GRILL - onderplaat glad en bovenplaat gegroefd

Ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL - bottom plate plain and upper plate grooved

Ⓕ CERAMIQUE CONTACT-GRILL - lisse en bas et haut avec rainures

Ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL - Platten unten glatt oben gerillt

No.	grill cm	cm	V	W	EURO
*596.050	**25x25**	18(H)x33x46	230	1600	560,00
*596.055	**2x 25x25**	18(H)x62x46	230	3200	925,00

Ⓝ KERAMISCHE CONTACT GRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-300°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak

Ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL - stainless steel casing with vitro-ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (50-300°C), indicator lights and drip tray

Ⓕ CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étance, temp de préchauffage très bref, avec thermostats (50-300°C), voyants lumineux et récipient d'huile

Ⓓ KONTAKT GRILL KERAMIK - mit CNS Gehäuse und Glaskeramischer Heizfläche, sehr kurze Aufheizzeit, mit Thermostat (50-300°C), Kontroll-Lampe und Fettauffangschale

TYPE PANINI

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
709,00	*304.055*	**33x28**	24(H)x33x62	230	1500

* **- Onderplaat glad, bovenplaat gegroefd**
- Lower plate plain, upperplate grooved
- lisse en bas, haut avec rainures
- Untenplatte glatt, oben gerillt

NEW!

ROLLER GRILL



Ⓝ KERAMISCHE BAKAPPARATUUR - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, deze apparaten zijn zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-400°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak, type B is voorzien van twee onafhankelijke verhittingszones

Ⓔ CERAMIC BAKING APPLIANCES - stainless steel casing with vitro-ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (50-400°C), indicator lights and drip tray, with model B right and left half are independently controlled by separate thermostat and indicator light

Ⓕ APPAREILS MULTI-FONCTIONNELS CERAMIQUES - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étance, temps de préchauffage très bref, avec thermostats (50-400°C), voyants lumineux et récipient d'huile, modèle B est avec des plaques gauches et droites indivuellement enclenchables avec des thermostats et voyant de contrôle séparés

Ⓓ KERAMISCHE MEHRZWECK-BACKGERÄTE - mit CNS Gehäuse und Glaskeramischer Heizfläche, sehr kurze Aufheizzeit, mit Thermostat (50-400°C), Kontroll-Lampe und Fettauffangschale, Modell B mit Platten links und rechts einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontroll-Lampen

BAKPLAAT/GRIDDLE/PLAQUE GRILL/GRILLPLATTE

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
495,00	*596.020	**28x44**	10(H)x40x60	230	2500
835,00	*596.030	**57x44**	10(H)x62x60	400	5000

SpidoCook™ by UNOX





ALL NEW!

ROLLER GRILL de-Luxe



PL 400



PL 600

CaterChef Professional Supplies





Ⓝ **BAKPLAAT - de bakplaten hebben een grote capaciteit, korte opwarmtijd, grote lekbak en thermostaten (0-300°C), zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en zijn voorzien van zeer zware geëmailleerde plaat**

Ⓔ GRIDDLE - the griddles have a high capacity, short warming-up time and a large drip tray and thermostats (0-300°C), with heavy enamelled plate

Ⓕ PLAQUE GRILL - les plaques snack avec leur performance imposante se distinguent par un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramassejus grande, une bordure anti-projections haute et thermostats (0-300°C), avec plaque emailée extra-forte

Ⓓ GRILLPLATTE - die Grillplatten sind sehr leistungsfähig und brauchen nur eine kurze Aufheizzeit, mit grosser Fettauffangschale, Spritzschutz und Thermostaten (0-300°C), mit schwerer Gussplatte

PL 400 & 600 ELEC.

No.	Type	cm	V	W	EURO
*304.140	**PL400E**	28(H)x40x43	230	3000	395,00
*304.160	**PL600E**	28(H)x60x43	230	3500	570,00

PL 400 & 600 GAS - propaan/propane/Propan

No.	Type	cm	GkW	EURO
*304.145	**PL400G**	28(H)x40x43	2,75	395,00
*304.165	**PL600G**	28(H)x60x43	5,50	570,00

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - met geheel roestvrijstalen behuizing, hoge spatrand en maximaal benut bakoppervlak, voorzien van thermostaat, 2 controlelampjes en ingebouwde vetopvanglade**

Ⓔ GRIDDLE - stainless steel housing, plate can be fully used, thermostat, with 2 indicator lights and built in fat dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL - habilage inox, haute bordure anti-éclabousser et une surface maximale pour griller, avec thermostat 2 voyants lumineux et ramassejus incorporé

Ⓓ GRILLPLATTE - CNS Gehause, Bratfläche volständig benutzbar, Thermostat, mit 2 Kontroll-Lampe und Fettauffangschale

Mini - (25x33 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.500	27(H)x26x42	230	1500	198,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*688.505	27(H)x26x42	230	1500	198,00
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				

Midi - (40x40 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.510	27(H)x40x50	230	3000	295,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*688.515	27(H)x40x50	230	3000	295,00
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				

Ⓝ **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 geëmailleerde plaat**

Ⓔ 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 enamelled plate

Ⓕ 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 emaillée extra-forte

Ⓓ 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 schwerer emaillierte Platte



PSE 400 ELEC.

EURO	No.	Type	cm	V	W
395,00	*304.045	**400E**	19(H)x42x45	230	3000

PSE 400 GAS - propaan/propane/Propan

EURO	No.	Type	cm	GkW
429,00	*304.245	**400PG**	19(H)x42x45	2,6

Ⓝ **De 600 modellen zijn rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten. De 900 modellen zijn voorzien van 3 zones**

Ⓔ The 600 models are controlled, right and left half, independently by separate thermostats. The 900 models have 3 zones

Ⓕ Les modèles 600 sont individuellement enclenchables gauches et droites, avec des thermostats. Les modéles 900 sont avec 3 zones

Ⓓ 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
565,00	*304.046	**600E**	19(H)x62x45	400	6000
735,00	*304.047	**900E**	19(H)x92x45	400	9000



PSG 600 & 900 GAS - propaan/propane/Propan

EURO	No.	Type	cm	GkW
640,00	*304.246	**600PG**	19(H)x62x45	5,2
835,00	*304.247	**900PG**	19(H)x92x45	7,8

Neumärker

NEW!



(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - kunststof/roestvrijstaal behuizing, plaat 33 cm met teflon anti-aanbaklaag, standenschakelaar, controlelampje, inclusief positioneerlepel, beslagspreider en kwast

(E) CREPE MAKER - plastic/stainless steel housing, plate 33 cm teflon coated, thermostat position switch, control light, ladle, wooden turner, spreader and brush included

(F) CRÊPIÈRE - acier en plastique/inox, plaques 33 cm avec intérieur téflon, thermostat témoin de contrôle, cuillère, étaleur de pâte et pinceaux de graisser inclus

(D) CRÊPES-EISEN - Gehäuse Kunststoff/CNS, Backplatte 33 cm Antihaftbeschichtet, Regler und Kontrollleuchte, Portionskelle, Holzwender/Verteiler und Pinsel mitgeliefert

No.	H cm	Ø cm	V	W	EURO
*308.010	14	**33**	230	3000	175,00

ROLLER GRILL

NEW!



(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) CREPE MAKER - crêpe maker with high-capacity, thermostat 0 to 300°C, pilot light, enamelled cast iron plate 40 cm, delivered with spreader

(F) CRÊPIÈRE - crêpière à haut rendement, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle, plaque en fonte émaillée de diamètre 40 cm, livré avec raclette en bois

(D) CRÊPES-EISEN - Crêpesgeräte mit grosser Kapazität, Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte, Emailliertes Graugussplatte Ø 40 cm, wird geliefert mit Crêpesverteiler

No.	H cm	Ø cm	V	W	EURO
*304.025	16	**40**	230	3600	325,00

CaterChef® Professional Supplies



(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) CREPE MAKER - 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 controle, 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	EURO
*688.082	single	24(H)x45x49	230	3000	295,00
*688.084	double	24(H)x86x49	2x 230	2x3000	545,00



Ⓝ **MULTIFUNCTIONEEL BAKAPPARAAT - d.m.v. eenvoudig te verwisselen sets gietijzeren wisselplaten voor o.a. wafels, crêpes, poffertjes (niet inclusief, los leverbaar) ontstaat een uniek baksysteem, voorzien van elektronische tijdklok met geluidssignaal, thermostaat en verlichte hoofdschakelaar**

Ⓔ MULTI-FUNCTIONAL BAKING-APPLIANCE - through easily exchangeable sets cast iron plates for example waffles, crêpes, and Dutch syrup waffles (not included) a unique baking systeem was created, with thermostat, illuminated ON/OFF switch and electronic timer with sound signal

Ⓕ APPAREIL MULTI-FONCTIONNEL - par des plaques fontes échangeables aisément pour préparer gaufres, crêpes ou "poffertjes" (pas inclus) un système uniquement etait crée, avec thermostat, interrupteur marche-arrêt et minuterie électronique avec signal acoustique

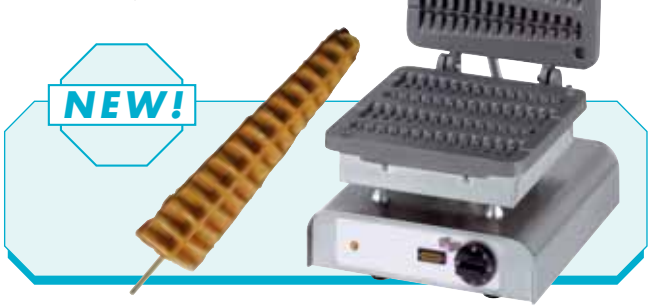
Ⓓ MEHRZWECK-BACKGERÄT - mit mühelos auswechselbaren Platten-Sätzen aus Gusseisen für u.a. Waffeln, Crêpes und "Poffertjes" (nicht mitgeliefert) war ein einzigartes Backsystem entdeckt, mit Thermostat, EIN/AUS-Schalter und elektronischem Zeitschalter mit Tonsignal

EURO	No.	Type	cm	V	W
725,00	*308.070	**single**	30(H)x30x32	230	2200
1355,00	*308.071	**double**	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.)









Ⓝ **WAFELBAKAPPARAAT "ECO" - compleet met set vaste gietijzeren platen, thermostaat en controlelampje**

Ⓔ WAFFLE BAKING APPLIANCE "ECO" - complete with set of fixed cast iron plates, with thermostat, and control light

Ⓕ GAUFRIER "ECO" - complet avec une jeu de plaques en fonte fixes, avec thermostat et voyant de contrôle

Ⓓ WAFFELEISEN "ECO" - komplett mit einem Satz von festen Gusseisenplatten, Thermostat und Kontrolllampe

"STROOP" WAFELS

No.	cm	V	W	EURO
*308.170	30(H)x30x32	230	2200	598,00

"WAFELS OP STOK"

No.	cm	V	W	EURO
*308.172	30(H)x30x32	230	2200	598,00

*308.175 **houten stokjes**/wooden sticks bâtonnets de bois/Holzsticks **1200 st.** 55,00

Ⓝ **WAFELBAKAPPARAAT - ommanteling roestvrijstaal 18/10, platen vervaardigd uit gietijzer, compleet met traploze instelbare thermostaat 0-300°C, controlelampje, lekbak en verlichte hoofdschakelaar**

Ⓔ WAFFLE IRON - stainless steel 18/10 with cast iron plates, complete with thermostat 0-300°C, indicator light, drip tray and illuminated ON/OFF switch

Ⓕ GAUFRIER - inox 18/10 avec plaques en fonte, complet avec thermostat 0-300°C, voyant de controle, tiroir de propreté et interrupteur marche-arrêt

Ⓓ WAFFELEISEN - CNS 18/10 mit Guss Platten, mit Thermostat 0-300°C, Kontroll-Lampen, Fettauffangschale und EIN/AUS-Schalter

"BRUSSELSE" WAFELS

No.	cm	V	W	EURO
*304.041	23(H)x31x40	230	1600	619,00

"LUIKSE" WAFELS

No.	cm	V	W	EURO
*304.042	23(H)x31x40	230	1600	619,00

Ⓝ **WAFELMIX - kant-en-klaar, verpakking 10 kg (10x 1 kg)**

Ⓔ WAFFLE MIX - fixed and ready, packing 10 kg (10x 1 kg)

Ⓕ MIX GAUFRES - mix complète pour gaufres, paquet 10 kg (10x 1 kg)

Ⓓ WAFFEL MIX - gebrauchsklar, Verpackung 10 kg (10x 1 kg)

No.	kg	EURO
*308.180	**10**	79,00

Ⓝ 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



Ⓝ WORSTENWARMER - roestvrijstaal 18/10 met inlegrooster en deksel, instelbaar tot 110°C, schakelaar, thermostaat en controlelampje

Ⓔ SAUSAGE WARMER - stainless steel 18/10 with grid and lid, adjustable up to 110°C, main switch, thermostat and control light

Ⓕ CHAUFFE SAUCISSES - en acier inoxydable 18/10 avec grille et couvercle, réglable jusqu'à 110°C, interrupteur, thermostat et témoin lumineux

Ⓓ WURSTWÄRMER - Edelstahl 18/10 mit Roste und Deckel, einstellbar bis 110°C, Schalter, Thermostat und Kontrolllampe

EURO	No.	cm	V	W
159,00	*508.010	29(H)x28x35	230	800



Ⓝ 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

Ⓔ 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

Ⓕ GAUFRIER - inox, avec couche de Teflon pour nettoyage simple et des gaufres parfaites chaque fois, avec des plaques compartimentiés pour partager la gaufre en quatre parts, avec 2 commutateurs et un thermostat de sécurité, pour 2 gaufres un diamètre de 15 cm

Ⓓ WAFFELEISEN - CNS, teflon-beschichtet, für leichte Reinigung und perfekte Waffeln, die Einteilung der Platten erleichtert die Aufteilung der Waffelen in 4 Teile, mit 2 Schaltern und Sicherheitsthermostat, für 2 Waffeln mit einem Durchmesser von 15 cm

EURO	No.	cm	V	W
330,00	*310.011	22(H)x40x16	230	1600





KRÄPFCHEN



PICCO POFF

ROLLER GRILL

NEW!



Ⓝ **POFFERTJES BAKPLAAT - met zware gegoten plaat, behuizing roestvrijstaal, wordt geleverd met staalborstel en metaalharen invetkwast**

Ⓔ DUTCH FRITTERS GRIDDLE - for making the famous Dutch "poffertjes", with heavy cast plate, stainless steel casing, comes with wire brush and metal haired greasing brush

Ⓕ PLAQUE "POFFERTJES" - pour préparer des "poffertjes" Hollandaises, avec plaque en fonte lourde, habilage en acier inoxydable, est livré avec une brosse métallique et pinceau à poils inox

Ⓓ "POFFERTJES" PLATTE - zum Backen von Holländischen "poffertjes", mit schweren Gussplatte, Gehäuse aus CNS, kommt mit Drahtbürste und ein Fettpinsel mit Nirosta-Borsten

Ⓝ **met hoofdschakelaar, 2 thermostaten en 2 controlelampjes**

Ⓔ with main switch, 2 thermostats and 2 indicator lights

Ⓕ avec interrupteur, 2 thermostats et 2 voyants lumineux

Ⓓ mit Schalter, 2 Thermostaten und 2 Kontroll-Lampen

KRÄPFCHEN

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*308.025	**100**	47x44	2x 230	2x 4400	1095,00

PICCO POFF

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*308.021	**50**	47x27	230	2200	775,00

Ⓝ **BLINIS BAKPLAAT - roestvrijstaal, met een grote capaciteit, thermostaat 0-300°C, controlelampje, geëmailleerde gietijzeren bakplaat met een diameter van 40 cm, uitermate geschikt voor pannenkoekjes en eieren**

Ⓔ BLINIS GRIDDLE - with thermostat 0-300°C, pilot light, enamelled cast iron plate 40 cm, very suitable for pancakes and eggs

Ⓕ PLAQUE BLINIS - thermostat 0-300°C, voyant de contrôle, plaque en fonte émaillée de diamètre 40 cm, idéal pour petit crêpes et oeufs

Ⓓ BLINIS BACKPLATTE - Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte, Emailliertes Graugussplatte Ø 40 cm, sehr geeignet für Pfannenkuchen und Eier

6x Ø11 cm

No.	H cm	Ø cm	V	W	EURO
*304.035	16	40	230	3600	395,00

Ⓝ **KERAMISCHE KOOKPLAAT - roestvrijstalen ommanteling, digitaal traploos instelbaar, tevens voorzien van een extra instelbare krachtige kookcirkel**

Ⓔ VITRO-CERAMIC COOKER - stainless steel casing, digital regulated control panel, extra large heating circle, switchable

Ⓕ CUISEUR VITRO-CERAMIQUE - habilage en inox, chauffage regle digital, avec circle cuiseur plus extra fort

Ⓓ CERAN ELEKTRO KOCHER - CNS Gehause, Digital stufenlos einstellbar, Zweikreis, extra grosse Heizzone zuschaltbar

1 KOOKPLAAT/COOKER/CUISEUR/KOCHER

EURO	No.	cm	V	W
315,00	*308.040	8(H)x31x41	230	2200

2 KOOKPLATEN/COOKERS/CUISEURS/KOCHER

EURO	No.	cm	V	W
459,00	*308.140	7(H)x55x31	230	3400





Ⓝ **KERAMISCHE KOOKPLAAT - traploos instelbaar en roestvrijstalen ommanteling, tevens voorzien van zeer krachtige continustand met extra kookcirkel**

Ⓔ VITRO-CERAMIC ELECTRIC COOKER - with continuous regulation and stainless steel casing, special position for fixed fire with extra cooking circle

Ⓕ CUISEUR VITRO-CÉRAMIQUE - chauffage réglé sans gradations et habillage inox, avec position continue extra fort et circle cuiseur plus

Ⓓ ELEKTRO-KOCHER GLAS-KERAMISCH - Temperatur stufenlos regelbar und CNS Gehäuse, mit sehr kraftige kontinue Position mit extra Koch-ring

1 KOOKPLAAT/COOKER/CUISEUR/KOCHER

EURO	No.	cm	V	W
349,00	*527.151	11(H)x42x42	230	2100

2 KOOKPLATEN/COOKER/CUISEUR/KOCHER

EURO	No.	cm	V	W
610,00	*527.152	11(H)x42x79	2x 230	2x 2100





Ⓝ **WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstaal 18/10, digitale instelling van 0-120 minuten, vermogen 0-3100 Watt en temperatuur max. 240 graden**

Ⓔ WOK INDUCTION COOKER - stainless steel 18/10, with digital control of time 0-120 minutes, power 0-3100 Watt and temperature max. 240 degrees

Ⓕ WOK INDUCTION - inox 18/10, réglage digital minuteur 0-120 min., puissance 0-3100 Watt et température max. 240 degrés

Ⓓ INDUKTIONKOCHER - CNS 18/10, digitalen Steuerung von Zeit 0-120 Min., Vermögen 0-3100 Watt und Temperatur max. 240 Grad

EURO	No.	cm	V	W
205,00	*688.065	17(H)x37,5x42	230	3100



CaterChef®
Professional Supplies



Ⓝ **INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal 18/10 behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuur-instellingen/vermogens met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging**

Ⓔ INDUCTION COOKER - 18/10 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

Ⓕ CUISEUR À INDUCTION - boîtier en acier inoxydable 18/10, temps régable 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

Ⓓ INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen / Leistungsstufen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz

TAFELMODEL/TABLETOP MODEL
MODÈLE DE TABLE/TISCHMODELL

No.	cm	V	W	EURO
*688.062	5,3(H)x31x38	230	2000	89,00



TAFEL/INBOUWMODEL
TABLETOP/BUILT-IN MODEL
MODÈLE DE TABLE/ENCASTRÉ
TISCH/EINBAUMODELL

No.	cm	V	W	EURO
*688.067	5,5(H)x29x36	230	1800	54,00



Ⓝ **met los bedieningspaneel, zeer geschikt voor gebruik met speciale chafing dishes en bij buffetten**

Ⓔ with separate control panel, very suitable for use with special chafing dishes and buffets

Ⓕ avec panneau de contrôle séparée, très approprié pour utilisation avec chafing dishes spéciales et des buffets

Ⓓ mit separates Bedienfeld, sehr geeignet für den Einsatz mit speziellen Chafing Dishes und Buffets

INBOUWMODEL/BUILT-IN MODEL
MODÈLE ENCASTRÉ/EINBAUMODELL

No.	cm	V	W	EURO
*688.068	12,5(H)x36x38	230	2000	167,00



Ⓝ **INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal 18/10 behuizing, digitale instelling van 0-180 minuten, temperatuur 60-240 graden**

Ⓔ INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital control of time 0-180 minutes, temperature 60-240 degrees

Ⓕ CUISEUR À INDUCTION - inox 18/10, temps régable digitale de 0-180 minutes, température 60-240 degrés

Ⓓ INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitalen Steuerung von zeit 0-180 minuten, Temperatur 60-240 Grad

No.	cm	V	W	EURO
*688.060	17(H)x37,5x42	230	3500	179,00

(N) LAVASTEENGRILL - met roestvrijstalen reflecterende branders, lavasteenmand met lavasteen, roestvrijstaal rooster en lekbak. Standaard uitvoering op aardgas

(E) LAVASTONE GRILL - 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 - brûleur tous gaz en inox réfractaire. Cuisson par royonnement à basse de pierres réfractaires sous grille. Grille en inox. Tiroir de propreté. Livrées standard avec brûleurs gaz natural

(D) LAVASTEINGRILL - mit CNS-reflektierendem Brenner. Lavastein-Korb mit Lavasteinen, CNS-Rost und Fettauffang-schale. Serienmässig ausgestattet mit Brennern für Erdgas

roestvrijstaal/stainless steel/inox/CNS

EURO	No.	**zones**	cm	GkW
515,00	*508.200	**1**	35(H)x**60**x39	8
995,00	*508.210	**2**	32(H)x**78**x68	2x 9





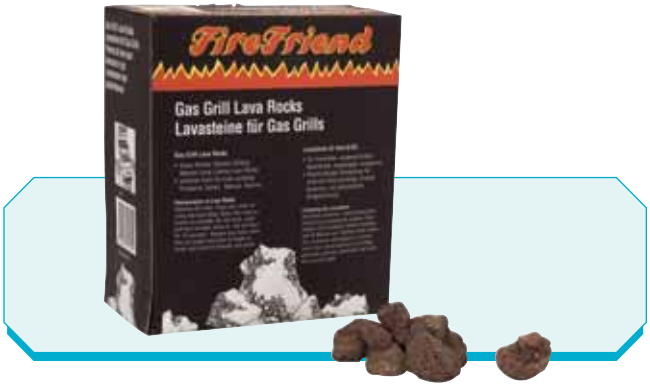
(N) LAVASTENEN - in doos

(E) LAVAGRILLSTONES - in box

(F) PIERRES DE LAVE - en boîte

(D) LAVASTEINE - in Karton

EURO	No.	kg
6,95	*580.005	**3**



(N) GAS-GRILL APPARAAT "GRILLSTAR" - roestvrijstaal, met thermokoppel, vetopvanglade, gasaanvoerslang en drukregelaar, geschikt voor butaan en propaan

(E) GAS GRILL APPLIANCE "GRILLSTAR" - stainless steel, with thermo couple, dripping tray, hose and regulator, for butane and propane

(F) GRILL À GAZ "GRILLSTAR" - inox, avec thermocouple, tiroir de propreté, tuyau et régulateur, pour butane et propane

(D) GAS-GRILL-GERÄT "GRILLSTAR" - CNS, mit Thermokreuz, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, für Butan und Propan

EURO	No.	**branders**/burners brûleurs/Brennern	cm	GkW
185,00	*017.050	2x 3	30(H)x65x62	9,6
41,00	*017.051	**braadpan los** braising pan only plat à sauter seul Bratpfanne allein	7(H)x65x62	
79,00	*017.052	**onderstel** stand support Untergestell	58(H)x65x62	



tecnoinox -ceramic at your service in 20 seconds









Digital panel

Ⓝ **SALAMANDER - Roestvrijstaal 18/10. Door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De salamander is voorzien van een digitale timer (5 seconden - 99 minuten) en een traploze thermostaat. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchroomd rooster. Type QSE 60 is voorzien van twee onafhankelijke verhittings zones. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken**

Ⓔ SALAMANDER - Stainless steel 18/10. 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 - En acier inox 18/10. La position du plafond peut varier instantanement au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. Avec timer digital et avec interrupteur start-stop, régable de 5 secondes - 99 minutes et thermostat. Type QSE 60 est gauche et droit individuellement enclenchable. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Grille amovible pour nettoyage aisé

Ⓓ SALAMANDER - CNS 18/10. Abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Digitaler Timer, mit Start-Stopp-Softtasten von 5 Sekunden bis 99 Minuten einstellbar und thermostat. Type QSE 60 ist links und rechts einzeln schaltbar. Serienmässig ausgestattet mit CNS Fettauffangblech und schwer verchromtem Grillrost. Herausziehbarer Grillrost ist leicht zu reinigen

No.	Type	cm	V	W	EURO
*502.004	QSE-40	50(H)x**40**x45	230	2000	2095,00
*502.005	QSE-60	50(H)x**60**x45	400	4000	2325,00

tecnoinox



Ⓝ **Ommanteling uit roestvrijstaal 18/10. Door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchroomd rooster. Modellen SE-60 en SE-80 voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars. Wegklapbare elementen en uittrekbaar rooster i.v.m. schoonmaken**

Ⓔ Casing of stainless steel 18/10. 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

Ⓕ Habillage: acier inox 18/10. La position du plafond peut varier instantanement au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réflechie par l'intérieur du plafond, donne un effect de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Les modèles SE-60 et SE-80 sont pourvus de 2 régulateurs de température à double commande individuelle. Résistances basculantes et grille amovible pour nettoyage aisé

Ⓓ Verkleidung aus CNS 18/10. 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
1640,00	*502.040	SE-40	50(H)x**40**x45	230	2000
1795,00	*502.060	SE-60	50(H)x**60**x45	400	4000
2290,00	*502.080	SE-80	50(H)x**80**x45	400	6000

CaterChef®
Professional Supplies

SALAMANDER with ADJUSTABLE TOP









Ⓝ **Ommanteling uit roestvrijstaal 18/10. Door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchroomd, uittrekbaar, grillrooster. Type 450 is voorzien van een instelbare temperatuurschakelaar. Type 600 is voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars**

Ⓔ Casing of stainless steel 18/10. 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

Ⓕ Habillage: acier inox 18/10. La position du plafond peut varier instantanement au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réflechie par l'intérieur du plafond, donne un effect de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée amovible. Type 450 est pourvus du régulateur de température. Type 600 est pourvus de 2 régulateurs de température à double commande individuelle

Ⓓ Verkleidung aus CNS 18/10. Abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Die nach unten reflektierende Heiz-Strahlung verwirklicht eine einzigartige Grill-Wirkung. Serienmässig ausgestattet mit CNS Fettauffangblech und schwer verchromtem herausziehbarer Grillrost. Type 450 ist mit 1 Temperaturschalter ausgestattet. Type 600 ist mit 2 getrennt regulierbaren Temperaturschaltern ausgestattet

No.	Type	cm	**grill cm**	V	W	EURO
*688.145	450	53(H)x**45**x52	44x33	230	3000	495,00
*688.160	600	53(H)x**60**x52	56x33	400	4000	575,00

Ⓝ **SALAMANDER - roestvrijstaal 18/10. De elementen worden bediend door een thermostaat en bevinden zich aan de bovenzijde. Het zwaar verchroomde werkrooster kan op verschillende grill-hoogten worden geplaatst. Ook geschikt voor bevestiging aan de muur. De vetopvangbak is uitneembaar**

Ⓔ SALAMANDER - stainless steel 18/10. With infrared, incoloy elements placed under the hood of the unit and thermostat. The grid of chrome-plated steel is adjustable as to height and the dripping tray is removable. Also suitable for wall mounting

Ⓕ SALAMANDRE - acier inox 18/10. Avec résistances infrarouges en incoloy, qui se trouvent sous la hotte et thermostat. La grille en acier chromé et réglable à hauteur et le tiroir de propreté est amovible. Propre pour fixation mural

Ⓓ SALAMANDER - CNS 18/10. 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
205,00	*688.003	28(H)x**64**x31	230	2000



Ⓝ **SALAMANDER/TOASTER - roestvrijstaal. Voorzien van 2 afzonderlijke instelbare onder- en bovenelementen. De elementen kunnen naar keuze worden ingeschakeld, via de tijdschakelaar, of door middel van de hoofdschakelaar. Het apparaat is voorzien van 2 thermostaten voor onafhankelijke werking van onder- en bovenelementen. De toaster is voorzien van uitneembaar rooster, welke in hoogte verstelbaar is**

Ⓔ SALAMANDER - stainless steel. With 2 top and bottom elements, independently controlled by 1 thermostat for the top element and by another for the bottom element. The elements can be switched on, as desired, by timer or main switch. The removable grid is adjustable in height

Ⓕ SALAMANDRE - inox. Avec 2 résistances, commandées séparatement par 1 thermostat pour la résistance voute et l'autre pour la résistance sole. Les résistances sont actionnées moyennant le commutateur marche-arrêt ou la minuterie. La hauteur de la grille amovible est réglable

Ⓓ SALAMANDER - CNS. Mit 2 Heizkörper oben und unten, getrennt reguliert von 1 Thermostaten für den Heizkörper oben und 1 Thermostaten für den Heizkörper unten. Die Heizkörper werden mittels des EIN/AUS-Schalters oder des Zeituhrschalters eingeschaltet. Der herausnehmbare Grillrost ist höhenverstellbar



1 ETAGE

EURO	No.	cm	V	W
730,00	*502.300	27(H)x**67**x34	230	3000



2 ETAGES

EURO	No.	cm	V	W
840,00	*502.305	36(H)x**67**x34	230	4000

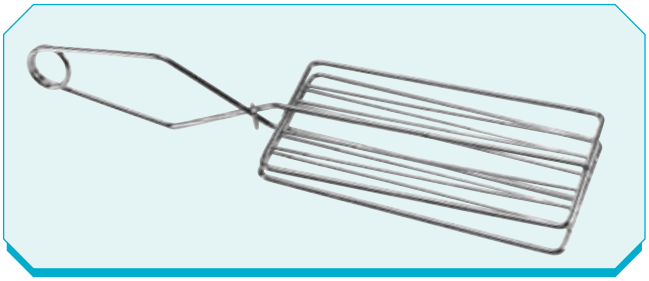


ROLLER TOAST

QUARTZ GRILLS







Ⓝ **MINI ROLLER TOAST - Onder en boven voorzien van quartzbuizen en een tijdklok zijn de mogelijkheden praktisch onbeperkt. De grill is uit roestvrijstaal vervaardigd en voorzien van een lekbak en tosti-klem**

Ⓔ 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

Ⓕ MINI ROLLER TOAST - Avec tubes quartz supérieurs et inférieurs, minuterie, tiroir de propreté et pince à sandwich. En inox

Ⓓ MINI ROLLER TOAST - Heizung mittels Quarz-Röhren unten und oben. Zeitschaltuhr. Auffangschublade. Sandwich-Klemmzange wird mitgeliefert. Aus CNS

No.	cm	V	W	EURO
*304.010	24(H)x**47**x25	230	1200	225,00

Ⓝ **UNIVERSELE QUARTZ GRILL - Roestvrijstaal 18/10. Uitgerust met twee sets van drie quartzbuizen, de onderste als zowel de bovenste kan indien gewenst afzonderlijk bediend worden. Hierdoor zijn de grill-mogelijkheden vrijwel onbeperkt. De quartz-grill is uitgevoerd met een keuzeschakelaar, tijdklok, controlelampje, verchroomd rooster en tosti-klem**

Ⓔ UNIVERSEL QUARTZ GRILL - Stainless steel 18/10. With an upper and lower set of three quartz-tubes, which are independently conrolled thus offering a wide range of uses. The quartz-grill has a selector switch, timer, control-light, chrome-plated grid and a sandwich holder

Ⓕ QUARTZ GRILL UNIVERSAL - En acier inox 18/10. Est équipé de deux zones de chauffage independants, chacune avec trois tubes a quartz pour plusieurs possibilites de grillage. Avec commutateur de selection, minuterie, temoin de controle, grille chromee et pince de sandwich

Ⓓ QUARTZ GRILL UNIVERSEEL - CNS 18/10. Ausgeführt mit zwei seperat schaltbaren Heizzonen mit je drei Quartzröhren ausgerüstet was vielerlei Grillanwendungen ermöglicht. Mit Wahlschalter, Zeitschaltuhr, Kontroll-Lampe, verchromten Rost und Sandwichzange

TYPE RST 1270

No.	cm	V	W	EURO
*304.006	34(H)x**61**x33	230	3100	519,00

TYPE RST 3270

No.	cm	V	W	EURO
*304.015	38(H)x**64**x48	400	4000	665,00

Ⓝ **TOSTI-KLEM**

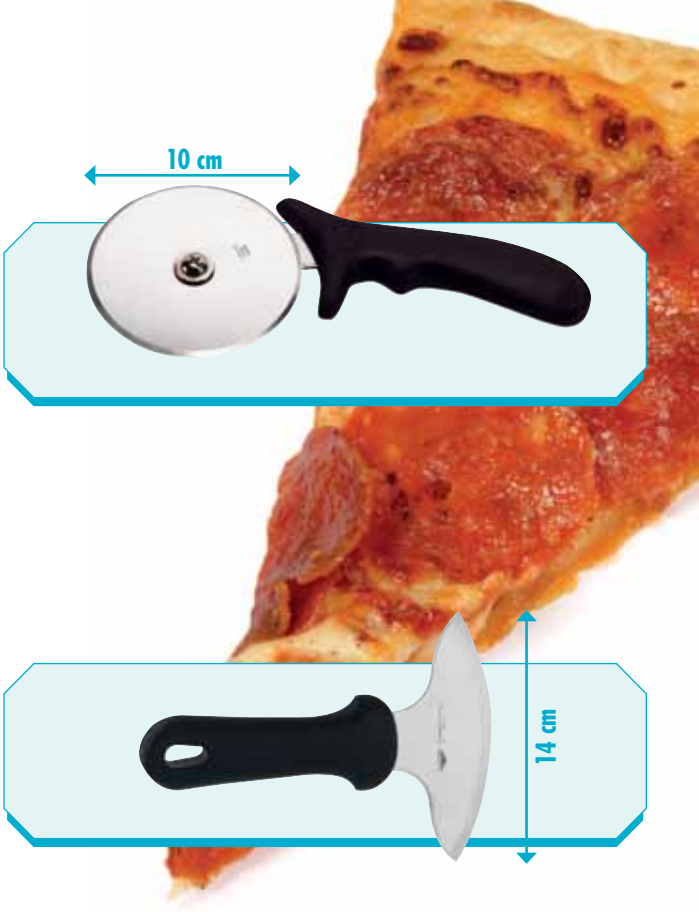
Ⓔ SANDWICH HOLDER

Ⓕ PINCE A SANDWICH

Ⓓ SANDWICH-KLEMMZANGE

No.	EURO
*958.001	4,95

Pizza Accessoires



(N) PIZZAWIELSNIJDER
(E) PIZZA CUTTER
(F) ROULETTE À PIZZA
(D) PIZZA-SCHNEIDERAD

EURO	No.	L cm	**greep**/grip/poignée/Griff
9,90	041.041	24	**kunststof**/plastic/plastique/Kunststoff

(N) PIZZASNIJDER - roestvrijstaal
(E) PIZZA CUTTER - stainless steel
(F) COUPE PIZZA - inox
(D) PIZZASCHNEIDER - CNS

EURO	No.
6,25	*935.113



(N) DEEGSCHRAPER - roestvrijstaal
(E) DOUGH SCRAPER - stainless steel
(F) GRATTOIR PÂTE - inox
(D) TEIGSCHABER - CNS

EURO	No.	cm
4,95	*935.112	15x6



(N) PIZZA SCHAAR - demonteerbaar, roestvrijstaal
(E) PIZZA SCISSOR - divisible, stainless steel
(F) CISEAUX À PIZZA - desmontables, inox
(D) PIZZA SCHERE - CNS, Teilbar

EURO	No.	L cm
10,45	*935.110	25



(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
7,95	*935.114	10	15	27

Pizza Accessoires



(N) PIZZASCHEP
(E) PIZZA PEEL
(F) PELLE À PIZZA
(D) PIZZASCHAUFEL

No.	L tot. cm	**blad**/tray/plateau/Tablett **cm**	EURO
*300.010	90	31 x 36	17,95



(N) PIZZAOVENBORSTEL MET SCHRAPER - messing haar
(E) PIZZA OVENBRUSH WITH SCRAPER - brass wire
(F) BROSSE POUR FOUR PIZZA AVEC RACLOIR - fil laiton
(D) PIZZAOFEN-BÜRSTE MIT SCHABER - Messingdraht

No.	L cm	**borstel**/brush/brosse/Bürste **cm**	EURO
*041.045	105	26 x 3	39,50



(N) PIZZAOVENBORSTEL - met messing haar en aluminium steel
(E) PIZZA OVENBRUSH - with brass wire and aluminum handle
(F) BROSSE POUR FOUR À PIZZA - brosse a fil laiton et aluminium manche
(D) PIZZAOFEN-BÜRSTE - mit Messing draht und Aluminium Stiel

No.	L cm	**borstel**/brush/brosse/Bürste **cm**	EURO
*935.104	164	27 x 7	78,00



(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

No.	cm	EURO
*935.105	22x18	18,95
935.106	22x18	18,95

* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert

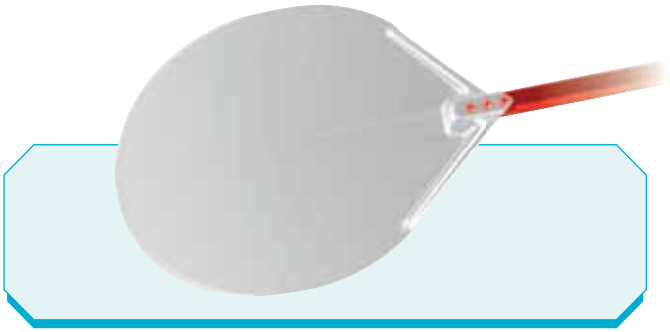


(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep
(E) PIZZA SHOVEL - stainless steel, with plastic handle
(F) PELLE À PIZZA - inox, avec manche plastique
(D) PIZZASPACHTEL - CNS, mit Kunststoff Griff

No.	L cm	EURO
*935.115	12x15	9,60
935.116	12x15	10,85

* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert

Pizza Accessoires



(N) PIZZASCHEP - geanodiseerd, met aluminium steel
(E) PIZZA PEEL - anodized, aluminum handle
(F) PELLE À PIZZA - anodisé, manche aluminium
(D) PIZZASCHAUFEL - anodisiert, Aluminium Stiel

EURO	No.	Ø cm	L cm
84,00	*935.101	32	150

ALL NEW!



(N) PIZZASCHEP - geanodiseerd, met aluminium steel
(E) PIZZA PEEL - anodized, aluminum handle
(F) PELLE À PIZZA - anodisé, manche aluminium
(D) PIZZASCHAUFEL - anodisiert, Aluminium Stiel

EURO	No.	Ø cm	L cm
57,00	*300.012	37	100
59,00	*300.015	37	140



(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.
7,95	*953.170	7,5(H)x60x40	14
8,95	*953.171	9,0(H)x60x40	18
10,25	*953.172	12,0(H)x60x40	24



deksel/lid/couvercle/Deckel

EURO	No.	cm
6,75	*953.175	60x40



(N) EIERKOOKAPPARAAT - voor 1 tot 6 eieren, in te stellen voor hard, medium of zachtgekookte eieren, met transparante kap, maatbekertje en eierprikker

(E) EGG BOILER - for 1 to 6 eggs, with switch for 3 different degrees of hardness, with transparant lid, measuring cup with egg piercer

(F) CUISEUR À OEUFS - pour 1 à 6 oeufs, avec commutateur pour 3 degrés différents de dureté, avec couvercle transparant, tasse de mesure et perforateur d'oeufs

(D) EIERKOCHER - für 1 bis 6 Eier mit Schalter für 3 verschiedene Grade an Härte, mit transparant Kappe und messender Schale mit Eibohrer

No.	cm	V	W	EURO
*910.043	15(H)x20x10	230	400	44,00



(N) EIERKOOKAPPARAAT - voorzien van 8 eiermandjes met kleur codering, thermostaat en controlelampjes

(E) EGGS COOKER - 8 baskets with code color, thermostat and pilot lights

(F) CUISEUR À OEUFS - avec 8 paniers avec couleur de codage, thermostat et voyants de contrôle

(D) EIERKOCHER - 8 Körbchen mit kodefarbung, Thermostat und Kontroll-Lampe

No.	cm	V	W	EURO
*688.107	29(H)x36x17	230	2600	179,00



(N) VETOPVANG-TRANSPORTEMMER - roestvrijstaal 18/10, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen

(E) GREASE COLLECTOR AND CONVEYOR - stainless steel 18/10, graduated, with cover and special grips

(F) RECIPIENT DE GRAS ET SEAU DE TRANSPORT - inox 18/10, gradué et avec couvercle et des poignées speciales

(D) FETTAUFFANG-TRANSPORTEIMER - CNS 18/10, mit Massangabe, Deckel und speziellen Griffen

No.	Lit.	H cm	EURO
*820.017	**17**	32	159,00



(N) VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal

(E) GREASE FILTER CONE RACK - stainless steel

(F) PORTE-FILTRE À L'HUILE - inox

(D) ÖLFILTERHALTER - CNS

No.	EURO
894.002	8,45



(N) VETFILTER - econoline, hittebestendig

(E) GREASE FILTER CONES - econoline, heat resistant

(F) FILTRE À HUILE DE FRITURE - économe, résistant à la chaleur

(D) FRITURE-ÖLFILTER - Econoline, hitzebeständig

No.		EURO
042.001	**10x 50 stk.**/pcs./Stk.	149,00
042.002	**50 stk.**/pcs./Stk.	16,00

Ⓕ FILTRES À HUILE
- permet de prolonger considérablement la durée de l'huile
- résistant aux températures jusqu'à 180°C
- nettoyage très simple: retourner le filtre et rincer à eau chaude sans aucun détergent

Ⓓ ÖLFILTER
- verlängert ansehnlich die Lebensdauer des Fritierfetts
- einsetzbar bei Temperaturen bis 180°C
- warmes Wasser, ohne irgend welches Reinigungsmittel, genügt um den Filter innerhalb von einigen Sekunden problemlos zu reinigen

TYPE A

EURO	No.	cm filt.	
83,00	*909.001	28x23	
65,00	*909.005	**- vervangingsfilter** - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

TYPE B

EURO	No.	cm filt.	
98,00	*909.002	40x23	
76,00	*909.006	**- vervangingsfilter** - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

TYPE C

EURO	No.	Ø cm	
109,00	*909.003	36,5	
83,00	*909.007	**- vervangingsfilter** - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

TYPE D

EURO	No.	cm filt.	
119,00	*909.004	30x30	
94,00	*909.008	**- vervangingsfilter** - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

Ⓝ **FRITEUSES 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

Ⓕ FRITEUSES 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

Ⓓ FRITEUSEN 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 8

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
119,00	*508.108	**8**	30(H)x28x41	230	3250

TITANIUM 8 + 8

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
229,00	*508.128	**8 + 8**	30(H)x56x41	2x 230	2x 3250

Ⓝ **FRITUURVETFILTERS**
- **door de ongeëvenaarde filterkwaliteit langere gebruiksduur van vet of olie**
- **bestand tegen temperaturen tot 180°C**
- **eenvoudig, in enkele seconden te reinigen met uitsluitend heet water**

Ⓕ FRYER FAT FILTERS
- the unparalelled filtering quality ensures a far longer life span of the fat or oil used
- can be used with temperatures up to 180°C
- easy to clean in a few seconds with hot water only

MIROIL®





TITANIUM

ROESTVRIJSTAAL





CaterChef®
Professional Supplies

Friteuses



5+8



10



9



9+9

(N) De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10 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

(E) The deep fat fryers of the CaterChef series are made of stainless steel 18/10 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

(F) Les friteuses de la serie CaterChef sont construites en acier inoxydable 18/10 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

(D) Die Friteusen aus den Serien von CaterChef sind aus CNS 18/10 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	**5+8**	29(H)x**47**x43	2x 230	1x 2000 1x 3250	275,00

CATERCHEF 10

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.010	**10**	29(H)x**37**x43	400	6000	309,00

(N) Met aftapkraan
(E) With drainage tap
(F) Avec robinet de vidange
(D) Mit Ablaufhahn

CATERCHEF 9

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.009	**9**	35(H)x**28**x53	230	3250	259,00

CATERCHEF 9+9

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.209	**9+9**	35(H)x**56**x53	2x 230	2x 3250	445,00

CaterChef®
Professional Supplies



Ⓝ **De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10 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 18/10 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 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zône froide. Les cuves, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

Ⓓ Die Friteusen von CaterChef sind aus CNS 18/10 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
98,00	*688.005	**5**	32(H)x21x38	230	2000

CATERCHEF 5+5

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
175,00	*688.055	**5 + 5**	32(H)x42x38	2x 230	2x 2000

CaterChef®
Professional Supplies



(N) De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10 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 18/10 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 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zône froide. Les cuves, avec anses rentrantes poignees, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

(D) Die Friteusen von CaterChef sind aus CNS 18/10 hergestellt. Mit EGO Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen und Kaltzone. Das Ölbecken, mit versenkbaren Griffen, ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen. Die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

CATERCHEF 8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.008	**8**	34(H)x29x43	230	3250	135,00

CATERCHEF 8+8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.208	**8 + 8**	34(H)x55x43	2x 230	2x 3250	235,00



Ⓝ **De CaterChef Extra friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10 en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en aftapkraan, de elementunit is gemakkelijk is te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

Ⓔ The deep fat fryers of CaterChef Extra are made of stainless steel 18/10 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 construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux, une zône froide et robinet de vidange, les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

Ⓓ Die Friteusen von CaterChef Extra sind aus CNS 18/10 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
225,00	*688.808	**8**	42(H)x29x50	230	3250

CATERCHEF 8+8 Extra

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
375,00	*688.828	**8 + 8**	42(H)x59x50	2x 230	2x 3250

CaterChef®
Professional Supplies

Friteuses

ALL NEW!



12



12 +12



12



12 +12

Ⓝ FRITEUSE - De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10 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 18/10 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 construités en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, simple ou double cuve emboutie, avec robinet de vidange, les blocs de chauffage se laissent déboiter aisément pour être nettoyés

Ⓓ FRITEUSE - Der CaterChef Friteusen aus Edelstahl 18/10 gefertigt und hat Thermostat, Beleuchtung, Hochsicherheitsgefängnis, Einzel-und Doppelzimmer tiefgezogenen Becken, mit extra hohem Rand und Ablaufhahn. Das Ölbecken ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen. Die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

12 Lit.

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.112	**12**	32(H)x70x40	400	**9000**	545,00

12+12 Lit.

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.124	**12+12**	32(H)x70x80	2x 400	**2x 9000**	985,00

Ⓝ Staand model
Ⓔ Free-standing model
Ⓕ Modèle debout
Ⓓ Standmodell

12 Lit.

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.212	**12**	85(H)x70x40	400	**9000**	760,00

12+12 Lit.

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.224	**12+12**	85(H)x70x80	2x 400	**2x 9000**	1295,00

(N) 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

(E) 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

(F) 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

(D) 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
495,00	*527.009	**9**	31(H)x**31**x58	230	3500



ZOAGLI

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
875,00	*527.209	**9 + 9**	31(H)x**72**x58	2x 230	2x 3500

(N) FRITEUSES - uitgevoerd met zeer krachtige elementen welke zorgen voor een extra hoge afbak-capaciteit, tafelmodel

(E) FRYERS - with extra heavy elements, tabletop model

(F) FRITEUSES - avec des résistances extra-puissantes, modèle de table

(D) FRITEUSEN - mit extra leistungsstarken Heizkörpern, Tischmodell



GOLD

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
649,00	*527.112	**12**	31(H)x**31**x58	400	7000
1089,00	*527.212	**12 +12**	31(H)x**72**x58	2x 400	2x 7000

(N) VISBAKFRITEUSE

(E) FISH FRYER

(F) FRITEUSE A POISSONS

(D) FISCH FRITEUSE

PIEVE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
885,00	*527.026	**26**	31(H)x**72**x53	400	9000



(N) FRITEUSE - staand model, enkel
(E) FRYER - free-standing model, single
(F) FRITEUSE - modèle debout, à un seul bac
(D) FRITEUSE - Standmodell, 1 Becken

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.109	**9**	87(H)x**31**x58	230	3500	780,00
*527.115	**15**	87(H)x**37**x58	400	7000	930,00



(N) FRITEUSE - staand model, dubbel
(E) FRYER - free-standing model, double
(F) FRITEUSE - modèle debout, à deux bacs
(D) DOPPELFRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.309	**9 + 9**	87(H)x**62**x58	2x 230	2x 3500	1169,00
*527.315	**15 + 15**	87(H)x**72**x58	2x 400	2x 7000	1520,00



(N) Staand model GOLD. Friteuses, uitgevoerd met zeer krachtige elementen welke zorgen voor een extra hoge afbak-capaciteit
(E) Free-standing type GOLD. Fryers with extra heavy elements
(F) Modèle debout GOLD. Friteuses avec des résistances extra-puissantes
(D) Stand-Modell GOLD. Friteusen mit extra Leistungsstarken Heizkörpern

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.312	**12**	87(H)x**31**x58	400	7000	885,00
*527.412	**12 +12**	87(H)x**62**x58	2x 400	2x 7000	1425,00

(N) VISBAKFRITEUSE - staand model
(E) FISH FRYER - free-standing model
(F) FRITEUSE A POISSONS - debout
(D) FISCH FRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.126	**26**	87(H)x**72**x53	400	9000	1095,00

Ⓝ **FRITEUSE - de vetpan is diep-getrokken uit één stuk, d.w.z. dat er geen lasnaden aanwezig zijn, hierdoor is deze gemakkelijk te reinigen, verder voorzien van thermostaat, maximaalbeveiliging, hoofdschakelaar, controlelampjes, koude zône en aftapkraan**

Ⓔ TABLETOP FRYER - deep drawn, easy-clean, seamless pan, with thermostat, thermal cut-out, ON/OFF switch, indicator light, cold zone and drainage tap

Ⓕ FRITEUSE - cuve emboutée, sans soudure et ainsi aisément nettoyable, avec thermostat, thermostat de sécurité, interrupteur marche-arrêt, voyants lumineux, zone froide et robinet de vidange

Ⓓ TISCHFRITEUSE - Becken tiefgezogen, nahtlos, daher leicht zu reinigen, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, EIN/AUS Schalter, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Fettablaufhahn



SUPER TECNA

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1495,00	*527.261	**10 + 10**	33(H)x**76**x50	400	10000



Ⓝ **LAVASTEENGRILL GAS - roestvrijstaal 18/10 met verstelbaar grillrooster, voorzien van piëzo electrische ontsteking, thermokoppeling, roestvrijstalen branders en ingebouwde vetopvangbak, compleet met lavastenen, geschikt voor aardgas**

Ⓔ GAS LAVASTONE GRILL - stainless steel Grid. With piezo-electric lighting, thermo-couple, stainless steel burners and built -inn dripping tray. Complete with lavastones. Fit to be used with natural gas

Ⓕ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - grille à inox, avec igniteur piézo-électrique, thermocouple, brûleurs inox et tiroir de propréte et ramasse-jus, complèt avec des pierres de lave, livré standard avec brûleurs gaz natural

Ⓓ GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus CNS, mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und eingebauter Fettauffangschale, Komplett mit Lavasteinen, Serienmässig mit Düsen für Erdgas ausgestattet



EURO	No.	Type	cm	GkW
825,00	*527.600	1	30(H)x**40**x60	8
1430,00	*527.601	2	30(H)x**72**x60	16



Ⓝ **ONDERSTEL - volledig roestvrijstaal**

Ⓔ STAND - all stainless steel

Ⓕ SOUBASSEMENT SUPPORT - tous acier inox

Ⓓ UNTERGESTELL - völlig CNS

EURO	No.	cm
190,00	*527.043	60(H)x**38**x50
215,00	*527.044	60(H)x**76**x50



Ø 125 mm



Ⓝ AFZUIGKAP - roestvrijstaal 18/10, met ingebouwde motor, verlichting, 3-standenschakelaar, controlelamp, uitneembare roestvrijstalen vetfilters

Ⓔ EXHAUST HOOD - stainless steel 18/10, built-in motor, 3-positions switch, lighting, indicator light, stainless steel grease filters

Ⓕ HOTTE - inox 18/10, moteur encastré, 3-positions interrupteur, illumination, témoin voyant, filtre de graisse en acier inoxydable

Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS 18/10, mit eingebautem Gebläsemotor, 3-Schalt-Stellungs-Regler, Beleuchtung, Kontroll-Lampe, CNS-Fettfilter

No.	L cm	cap. m³/h	filters	V	W	EURO
*901.150	**60**	**650**	2	230	190	159,00
*901.151	**90**	**650**	3	230	190	209,00

Ø 125 mm



Ⓝ AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstalen uitvoering, voorzien van een 3-standenschakelaar, verlichting, controlelamp, roestvrijstalen onderplateau en roestvrijstalen vetfilter, de wasemkappen werken volgens het rand-afzuigsysteem waardoor een hoger rendement wordt verkregen, alle types zijn voorzien van een thermocontact dat bij oververhitting de stroom uitschakeld, wordt compleet geleverd met bevestigingsmateriaal

Ⓔ EXHAUST HOOD - stainless steel, built-in motor with thermal cut-out, 3-position switch, illumination, indicator light, stainless steel bottom plate and grease filter, rim exhaust system for powerful discharge performance, fastening material included in price

Ⓕ HOTTE - inox, moteur encastré avec disjoncteur thermique, interrupteur 3 positions, illumination, témoin voyant, côté inférieur et filtre de graisse en acier inoxydable, l'extraction par les bords donne un débit d'air optimal, moyens de fixation inclus

Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläse-motor, mit 3-Schalt-Stellungs-Regler, Beleuchtung, Kontroll-Lampe, CNS-Bodenplatte und Fettfilter, hohe Absaug-leistung durch Randabsaugsystem, alle Modelle durch Stromunterbrechungs-regler gesichert gegen Überhitzung, Zubehör für Wandaufhängung wird mitgeliefert

No.	cap. m³/u	cm	V	W	EURO
*552.060	**350**	17(H)x **60**x52	230	115	560,00
*552.090	**350**	17(H)x **90**x52	230	118	595,00
552.100	**700**	17(H)x**100**x52	230	208	895,00

* **twee motoren**/two motors/deux moteurs/zwei Motoren

Ø 125 mm



Ⓝ AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstaal 18/10, met vaatwasmachine-bestendige, uitneembare lamellen, type CSL is uitgerust met verlichting en snelheidsregelaar

Ⓔ EXHAUST HOOD - stainless steel, with built-in motor and stainless steel labyrinth filters which are dishwasher safe, type CSL with illumination and speed regulator

Ⓕ HOTTE - inox, avec moteur encastré et filtres inox à labyrinthe résistants au lave-vaiselle, type CSL avec illumination et régulateur de vitesse

Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläse-motor und ausnehmbaren, spülmaschinenfesten Lamellen, Typ CSL mit Beleuchtung und Geschwindigkeitsregler

No.	Type	cm	cap. m³/u	V	W	EURO
*527.250	CS	**114**x48	**700**	230	120	995,00
*527.255	CSL	**114**x48	**700**	230	120	1250,00

CaterChef®
Professional Supplies

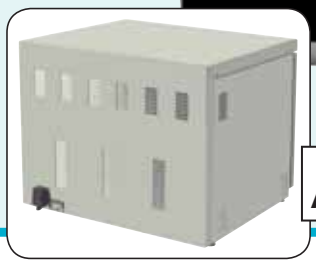
Convection

1/1 GastroNorm & BakeryNorm 60x40



2 VENTILATOREN





ALLE MODELLEN RONDOM RVS
ALL TYPES STAINLESS STEEL EXTERIOR

Ⓝ **HETELUCHTOVEN 1/1 GASTRONORM OF BAKERYNORM - De BakeryNorm is ideaal voor het afbakken van stokbrood etc. Capaciteit 4 roosters 60x40 cm. Het GastroNorm model biedt ruimte aan 4 roosters 53x32,5 cm. Beide modellen zijn uitgerust met een geheel roestvrijstalen buitenmantel (ook achterzijde en onderzijde), geëmailleerde ovenruimte (type standaard), tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampje, thermostaat, maximaalbeveiliging, 4 roosters en dubbele beglazing. Voorzien van twee verhittingselementen en twee ventilatoren welke zorgen voor een perfecte verspreiding van de hetelucht**

Ⓔ CONVECTION OVEN 1/1 GASTRONORM OR BAKERYNORM - BakeryNorm model is ideal for "baguettes" etc. Capacity: 4 grids 60x40 cm. GastroNorm model has 4 grids 53x32,5 cm. Both types with all stainless steel exterior, enamelled oven interior with light, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out 4 grids and double glass. With two heating elements and two ventilators for perfect spreading of hot air

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ 1/1 GASTRONORM OU BAKERYNORM - Modèle BakeryNorm est ideal pour achever des baguettes etc. Capacité: 4 grilles 60x40 cm. Le GastroNorm-4 grilles 53x32,5 cm. Le corps des deux modèles est tout acier inoxydable. Avec intérieur du four émaillé et illuminé, minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité, quatre grilles et avec vitre double. Avec deux résistances dans le four et deux ventilateurs pour éloigner l'air superflue

Ⓓ HEISSLUFTOFEN 1/1 GASTRONORM ODER BAKERYNORM - BakeryNorm ist besonders geeignet zum aufbacken von "Baguettes" etc. Kapazität: 4 Roste 60x40 cm. GastroNorm-4 Roste 53x32,5 cm. Beide Modellen haben ein Gehäuse vollständig aus CNS (auch unten und hinten), emailliertem Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampe, Thermostat, Sicherheitsthermostat, 4 Roste sowie Doppelglas. Mit zwei Heizkörpern und zwei leistungfähigen Ventilatoren

STANDAARD / STANDARD MODEL

EURO	No.	Type	cm	V	W
1395,00	*680.015	**1/1 Gastronorm**	55(H)x**88**x64	230	3400
1395,00	*680.016	**BakeryNorm 60x40**	55(H)x**88**x64	230	3400

MET RVS OVENRUIMTE EN VOCHTINJECTIE / WITH STAINLESS STEEL CHAMBER AND HUMIDIFIER

EURO	No.	Type	cm	V	W
1690,00	*680.017	**1/1 Gastronorm**	55(H)x**88**x64	400	5400
1690,00	*680.018	**BakeryNorm 60x40**	55(H)x**88**x64	400	5400

CaterChef Professional Supplies

NEW!



(N) HETELUCHTOVEN - met stoomfunctie, 2/3 GN, geheel roestvrijstaal 18/10, deur met dubbel glas, met standenschakelaar met convectie, stoom of een combinatie van deze twee, aparte ontdooifunctie, compleet met 1 rooster 2/3 GN, lekbak en stoomafvoerpijp, grote watertank met zichtbaar waterniveau, thermostaat max. 200°C, tijdklok 120 minuten en continu-stand, controlelampjes

(E) CONVECTION OVEN - with steamfunction, 2/3 GN, stainless steel 18/10, double glass door, with position switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function, with 1 grid 2/3 GN, dripping tray and steam-outlet, watertank with level-indicator, thermostat max. 200°C, timer 120 minutes with stay-on position, indicator lights

(F) FOUR À AIR PULSÉ - avec function vapeur, 2/3 GN, inox 18/10, avec vitre double pour cuire par convection, vapeur ou une combinaison de ces 2 systèmes et fonction décongélation, entièrement en inox avec 1 grille 2/3 GN, réservoir d'eau avec niveau d'eau visible, thermostat 200°C max., minuterie 120 min et position de continue, voyant temoine

(D) HEISSLUFTOFEN - mit Dampf-funktion, 2/3 GN, CNS 18/10, Doppelglass, kochen mittels Konvektion, Dampfgarung oder beides kombiniert und Auftaufunktion, mit 1 Roste 2/3 GN, Wassertank mit sichtbaren Wasserniveau, Thermostat 200°C max. und Zeitschaltuhr 120 Min mit Dauergebrauch-position, Kontrolllampe

No.	cap.	**watertank**/réservoir d'eau/Wassertank Lit.	cm	V	W	EURO
*688.150	**4x 2/3 GN**	**1,3**	39(H)x55x55	230	2500	460,00

CaterChef Professional Supplies



(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) HEISSLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, mit Rost und Blech, Zeitschaltuhr, Thermostat und Kontrolllampe

TYPE FORNETTO

No.	**roosters**/grilles + **bakplaten**/plaques	cm	V	W	EURO
*688.011	2+2 - 40x25 cm	32(H)x53x38	230	2500	345,00

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - inwendig en uitwendig roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties, optimaal geïsoleerd, compleet met tijdklok, thermostaat 300°C en controlelampje en voorzien van dubbele beglazing (cold touch)**

Ⓔ CONVECTION OVEN - exterior and interior made of stainless steel, compact but great in it's performance, complete with timer, thermostat 300°C and control-light and equipped with double glass door (cold-touch)

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - extérieur et intérieur en inox, compact mais avec grand rendement, complet avec minuterie, thermostat 300°C et temoins lumineux et une porte en verre double (cold-touch)

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - Aussenseite und Innenseite aus CNS, kompakt aber gross in seiner Leistung, Optimal isoliert, komplett mit Zeitschalter, Thermostat 300°C und Kontroll-Lampe, die Tür ist ausgestattet mit Doppelglass (cold-touch)



TYPE ROBERTA - UNOX 5

Compleet met 3 bakplaten
Complete with 3 baking trays
Complet avec 3 plaques à four
Komplet mit 3 Backblechen

EURO	No.	**cap. cm**	cm	V	W
495,00	*596.060	**3x (34,2x24,2)**	40(H)x48x52	230	2620

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

8,80	596.360	34,2x24,2

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

8,80	596.361	34,2x24,2



TYPE LISA - UNOX 10

Compleet met 3 bakplaten
Complete with 3 baking trays
Complet avec 3 plaques à four
Komplet mit 3 Backblechen

EURO	No.	**cap. cm**	cm	V	W
535,00	*596.062	**3x (46x33)**	40(H)x60x59	230	2620

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

9,50	596.340	46x33

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

9,90	596.341	46x33





TYPE ANNA - UNOX 20

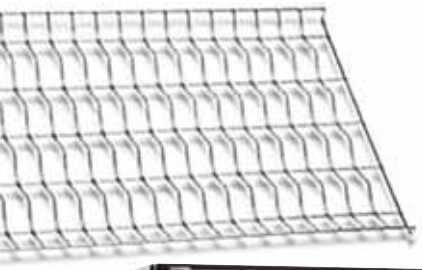
Compleet met 4 roosters
Complete with 4 wire racks
Complet avec 4 grilles
Komplet mit 4 Backroste

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.065	**4x (46x33)**	47(H)x60x59	230	3000	595,00

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt
596.340 46x33 9,50

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium
596.341 46x33 9,90

stokbroodrooster verchroomd/french loaves rack chromed
grille baquettes chromée/Rost Pariser Brot verchromt
596.346 46x33 18,50





TYPE DOMENICA - UNOX 60

Wordt geleverd zonder roosters of bakplaten
Delivered without grids or trays
Livrée sans grilles ou plaques
Geliefert ohne Roste oder Blechen

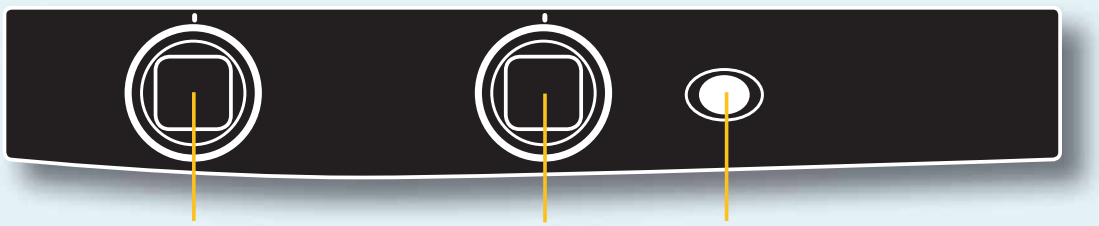
No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.070	**4x (60x40)**	47(H)x80x71	400	5300	1095,00

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt
596.320 60x40 19,00

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium
596.321 60x40 22,00

stokbroodrooster verchroomd/french loaves rack chromed
grille baquettes chromée/Rost Pariser Brot verchromt
596.326 60x40 21,50

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebfeld



Ⓝ **HETELUCHTOVEN - inwendig en uitwendig roestvrijstaal, compleet met tijdklok, thermostaat 260°C en controlelampje en voorzien van dubbele beglazing (cold touch), met handmatige bevochtiger, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ CONVECTION OVEN - exterior and interior made of stainless steel, complete with timer, thermostat 260°C, control-light and equipped with double glass door (cold-touch), with manual humidifier, delivered without grids or trays

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - extérieur et intérieur en inox, complet avec minuterie, thermostat 260°C, témoin lumineux et une porte en verre double (cold-touch), avec humidificateur manuel, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - Aussen- und Innenseite aus CNS, komplett mit Zeitschalter, Thermostat 260°C, Kontroll-Lampe und die Tür ist ausgestattet mit Doppelglass (cold-touch), mit manuellem Luftbefeuchter, geliefert ohne Roste oder Blechen



XFT 183 - TYPE ELENA Manual

EURO	No.	**cap. cm**	cm	V	W
1195,00	*596.111	**3x (60x40)**	43(H)x80x77	230	3300



XFT 193 - TYPE ROSELLA Manual

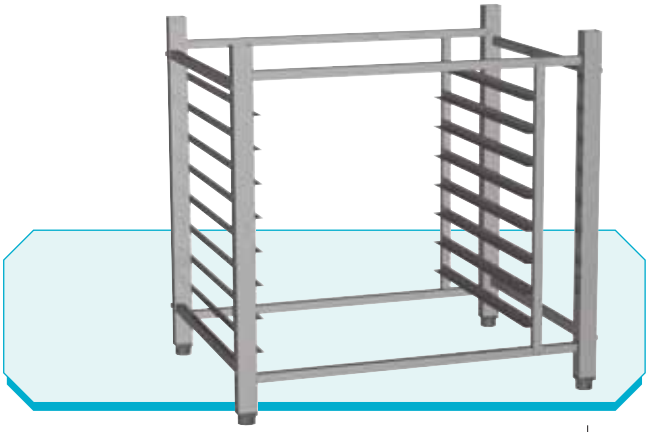
EURO	No.	**cap. cm**	cm	V	W
1495,00	*596.116	**4x (60x40)**	51(H)x80x77	400	6500

Ⓝ **ONDERSTEL - roestvrijstaal, voorzien van 8 regalen**

Ⓔ STAND - stainless steel, with 8 guide racks

Ⓕ SOUSBASSEMENT - inox, avec 8 guides

Ⓓ UNTERGESTELL - CNS, mit 8 Regalen



EURO	No.	cm	Type	**voor**/for/pour/für
369,00	*596.126	78(H)x60x52	XR 130	**46x33**
396,00	*596.128	78(H)x80x60	XR 190	**60x40**

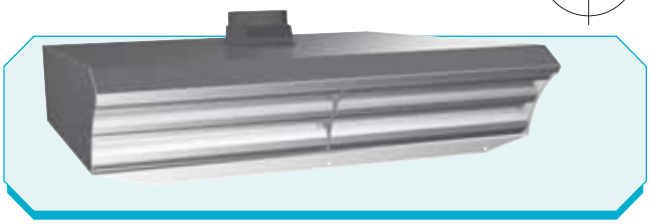
Ⓝ **AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensor**

Ⓔ HOOD - stainless steel with steam condensor

Ⓕ HOTTE - inox avec condenseur de vapeur

Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensor

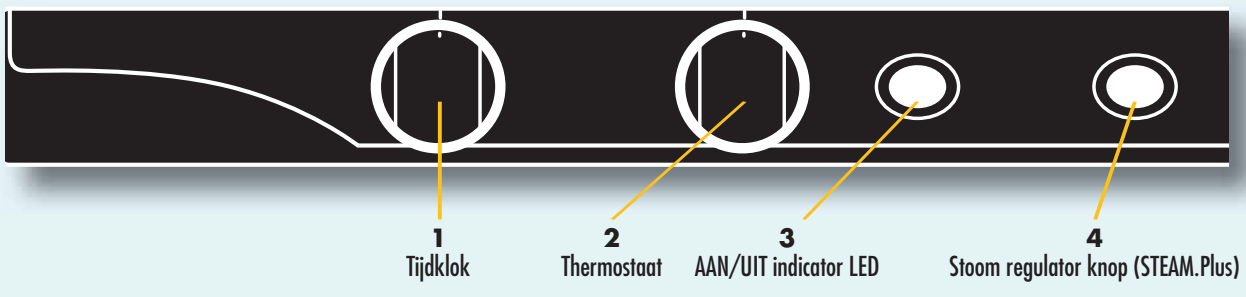
Ø 125 mm



XC 595

EURO	No.	**voor**/for/pour/für	cm	V	W
975,00	*596.130	XFT 185/188/195	26(H)x80x85	230	200

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebfeld



UNOX LineMiss™ Dynamic

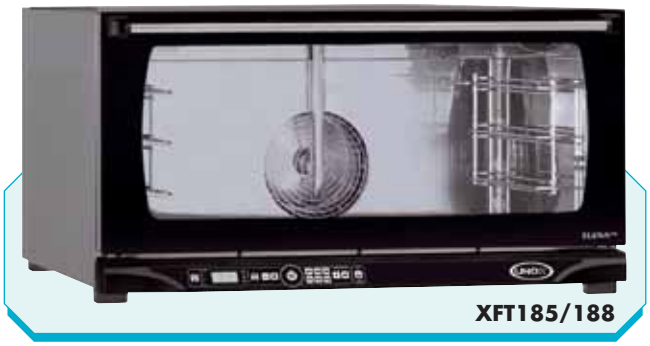


DIRECT INGESPOTEN VERSSTOOM SYSTEEM



XFT135

BakeryNorm



XFT185/188



XFT190

Ⓝ **met een digitaal bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om 99 programma's, de tijd, hoeveelheid vocht en temperatuur vast in te stellen**

Ⓔ with a digital control panel for up to 99 specific cooking programs varying f.i. time, humidity and temperature

Ⓕ avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer jusqu'à 99 programmes de cuisson spécifiques variant le temps, l'humidité et température

Ⓓ mit einer digitalen Steuerung für bis zu 99 spezifische Kochprogramme mit unterschiedlichen Zeit, Feuchtigkeit und Temperatur

XFT 135 - ARIANNA Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.104	**4x (46x33)**	51(H)x60x65	230	3000	1045,00

XFT 130 - ARIANNA Classic

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
596.121	**4x (46x33)**	51(H)x60x65	230	3000	925,00

* **zonder bevochtiger/**without humidifier
sans humidificateur/ohne Befeuchter

ARIANNA
geleverd met 4 bakplaten / delivered with 4 trays
livrée avec 4 plaques / geliefert mit 4 Blechen

XFT 185 - ELENA Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.147	**3x (60x40)**	43(H)x80x77	230	3300	1395,00

XFT 188 - ELENA Dynamic Power

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.148	**3x (60x40)**	43(H)x80x77	400	4700	1495,00

XFT 195 - ROSELLA Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.157	**4x (60x40)**	51(H)x80x77	400	6500	1775,00

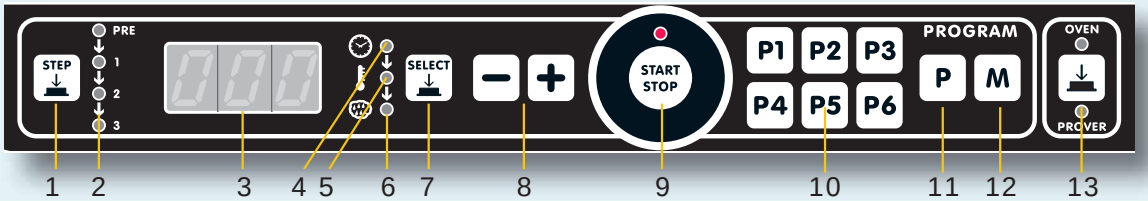
XFT 190 - ROSELLA Classic

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
596.158	**4x (60x40)**	51(H)x80x77	400	6500	1595,00

* **zonder bevochtiger/**without humidifier
sans humidificateur/ohne Befeuchter

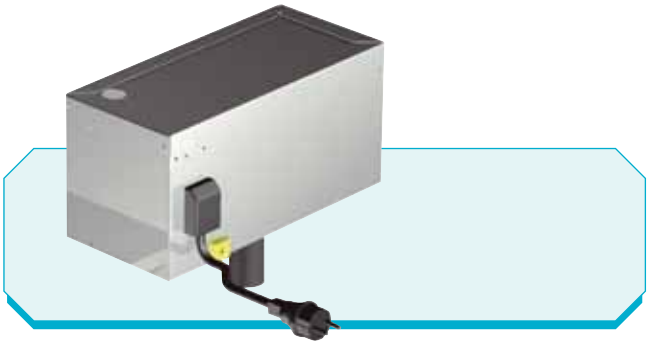
ELENA & ROSELLA
worden geleverd zonder roosters of bakplaten
delivered without grids or trays / livrée sans grilles ou plaques
geliefert ohne Roste oder Blechen

Type Dynamic is met tiptoetsen op het controlepaneel/with touch key on the control panel
Type **Dynamic** avec commande tactile sur le panneau de commande/mit Tipp-Taste auf dem Betriebfeld



1 Stappentoets bereidingsfase
2 Bereidingsstap LED
3 Display tijd / temperatuur
4 Tijd LED
5 Temperatuur LED
6 Vochtigheid LED ***(STEAM.Plus)***
7 Selectie; tijd, temperatuur en vochtigheid
8 Verhogen / verlagen parameters
9 START / STOP toets
10 Snelle toegang tot 6 favoriete programma's
11 Programma / menu toets
12 Memory toets
13 Selectie; oven / rijskast

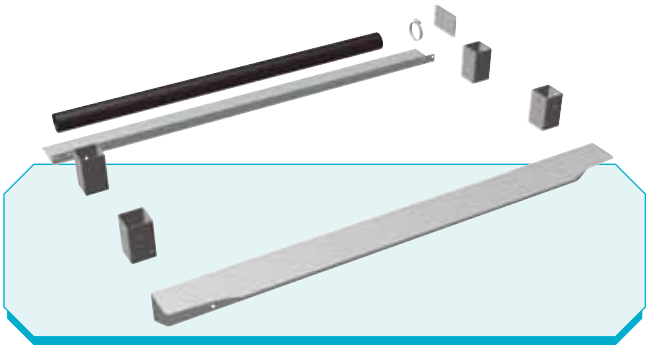
(N) STOOMCONDENSOR - voor alle LINE MISS modellen
(E) STEAM CONDENSER - for all LINE MISS models
(F) CONDENSEUR DE VAPEUR - tous les modèles LINE MISS
(D) DAMPFKONDENSOR - alle LINE MISS Modelle



XC 114

EURO	No.	cm	V	W
359,00	*596.775	17(H)x34x24	230	8

(N) STAPELKIT - compleet, voor het onderling stapelen van de ovens
(E) STACKING KIT - complete, for stacking the ovens on each other
(F) KIT D'INSTALLATION - complet pour fours superposes
(D) MONTAGE-SET - Komplett, zum Stapeln von Öfen



EURO	No.	Type	**voor**/for/pour/für
144,00	*596.127	XC 651	**46x33**
170,00	*596.129	XC 646	**60x40**

(N) GELEIDER OMBOUWSET - maak de oven geschikt voor 1/1 GN
(E) CONVERSION KIT - make the oven suitable for 1/1 GN
(F) KIT CONVERSION - rendre le four adapté à 1/1 GN
(D) REGAL UMBAUSATZ - macht den Ofen geeignet für 1/1 GN



EURO	No.	Type	**voor**/for/pour/für
42,50	*596.135	XC 630	**60x40**

(N) WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, voor de UNOX LineMiss onderstellen
(E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the UNOX LineMiss stands
(F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements UNOX LineMiss
(D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen UNOX LineMiss



EURO	No.	Type	**voor**/for/pour/für
145,00	*596.125	XR 623	XR 130/190

(N) WATERONTHARDER - geschikt voor de LineMiss ovens
(E) WATER SOFTENER - suitable for convection ovens LineMiss
(F) ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours LineMiss
(D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für die Heissluftöfen LineMiss

TYPE Pure

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm
245,00	*596.915	56	XC 215	15



(N) WATERONTHARDER - navulling
(E) WATER SOFTENER - refill
(F) ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
(D) WASSERENTHÄRTER - Refill

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm
179,00	*596.916	55	XC 216	15

UNOX® ChefLux™ Manual



1/1 GastroNorm



Ⓝ **HETELUCHTOVEN - inwendig en uitwendig roestvrijstaal, compleet met tijdklok, thermostaat 260°C en controlelampje en voorzien van dubbele beglazing (cold touch), met vochtinjectie regelaar voor het direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ CONVECTION OVEN - exterior and interior made of stainless steel, complete with timer, thermostat 260°C, control-light and equipped with double glass door (cold-touch), with water injection controller for the direct water injection system and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered without grids or trays

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - extérieur et intérieur en inox, complet avec minuterie, thermostat 260°C, témoin lumineux et une porte en verre double (cold-touch), avec régulateur humidificateur pour le système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - Aussen- und Innenseite aus CNS, komplett mit Zeitschalter, Thermostat 260°C, Kontroll-Lampe und die Tür ist ausgestattet mit Doppelglass (cold-touch), mit Luftbefeuchter um dass System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Plus-System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte zu verwenden, geliefert ohne Roste oder Blechen

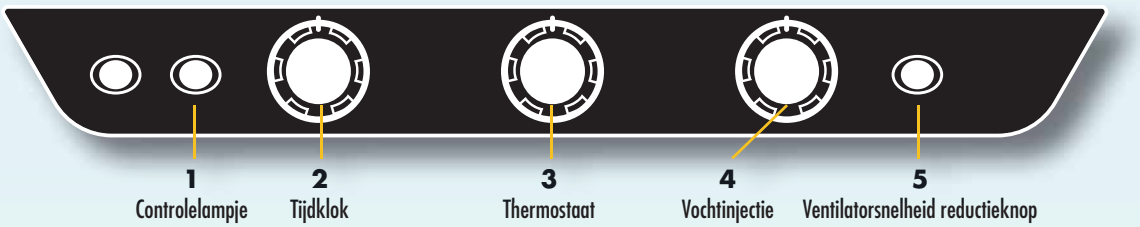
XV 593 - ChefLux Manual

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.734	**7x 1/1 GN**	93(H)x86x90	400	10500	2795,00

XV 893 - ChefLux Manual

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.744	**12x 1/1 GN**	125(H)x86x90	400	15800	4095,00

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebfeld



Ⓝ **BAKE-OFF OVEN - inwendig en uitwendig roestvrijstaal, compleet met tijdklok, thermostaat 260°C en controlelampje en voorzien van dubbele beglazing (cold touch), met vochtinjectie regelaar voor het direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ BAKE-OFF OVEN - exterior and interior made of stainless steel, complete with timer, thermostat 260°C, control-light and equipped with double glass door (cold-touch), with water injection controller for the direct water injection system and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered without grids or trays

Ⓕ FOUR BAKE-OFF - extérieur et intérieur en inox, complet avec minuterie, thermostat 260°C, témoin lumineux et une porte en verre double (cold-touch), avec régulateur humidificateur pour le système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ BAKE-OFF OFEN - Aussen- und Innenseite aus CNS, komplett mit Zeitschalter, Thermostat 260°C, Kontroll-Lampe und die Tür ist ausgestattet mit Doppelglass (cold-touch), mit Luftbefeuchter um dass System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi-System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte zu verwenden, geliefert ohne Roste oder Blechen



BakeryNorm

XB 693 - BakerLux Manual

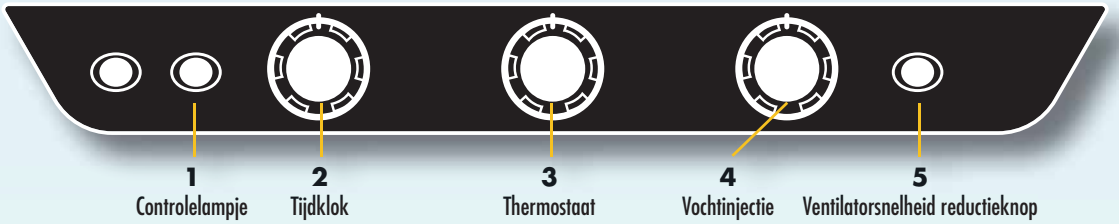
EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
2795,00	*596.834	**6x (60x40)**	93(H)x86x90	400	10500



XB 893 - BakerLux Manual

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
4095,00	*596.844	**10x (60x40)**	125(H)x86x90	400	15800

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebfeld



UNOX® BakerLux™ Dynamic



Ⓝ BAKE-OFF OVEN - met een digitaal bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de BakerTop ovens werken met een direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

Ⓔ BAKE-OFF OVEN - with a digital control panel for pre-setting specific cooking programs, the BakerTop ovens use a system of direct water injection and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered without grids or trays

Ⓕ FOUR BAKE-OFF - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours BakerTop faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ BAKE-OFF OFEN - mit einer digitalen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die BakerTop Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi-System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, geliefert ohne Roste oder Blechen

XB 695 - BakerLux Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.833	**6x (60x40)**	93(H)x86x90	400	10500	3095,00

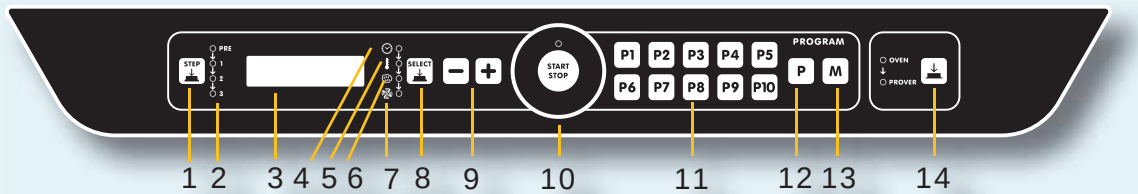
BakeryNorm



XB 895 - BakerLux Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.843	**10x (60x40)**	125(H)x86x90	400	15800	4450,00

Type Dynamic is met tiptoetsen op het controlepaneel/with touch key on the control panel
Type **Dynamic** avec commande tactile sur le panneau de commande/mit Tipp-Taste auf dem Betriebfeld



1 Stappentoets bereidingsfase
2 Bereidingsstap LED
3 Display tijd / temperatuur
4 Tijd LED
5 Temperatuur LED
6 Vochtigheid LED
7 Fan LED
8 Selectie; tijd, temperatuur, vochtigheid en fan
9 Verhogen / verlagen parameters
10 START / STOP toets
11 Programma keuzetoets
12 Programma / menu toets
13 Memory toets
14 Selectie; oven / rijskast

BakerTop™

Evolution



Rotor Klean™ inclus

6 Ventilateurs à 6 Positions

Fabrication de l'égouttoir améliore

Refroidissent automatique lors de la mise en marche du programme de lavage

Bouton "Reset" facilement accessible sur la côté de la machine

Pieds renforces et perfectionnés pus hauts d'où une meilleure hygiène

4 programmes de lavage

branchement pour lavage combiné/produit de rinçage

Possibilité de détartrage du système Pure Adoucisseur et signalisation pour le changement de la cassette Pure

Inclusief Rotor Klean™ (wassysteem)

Ventilator 6 standen

Lekbak constructie verbeterd

Zelf terugkoelen bij opstarten wasprogramma gaat automatisch

Reset-knop eenvoudig bereikbaar zijkant machine

Voeten verzwaard, verbeterd en hoger dus hygiënischer

4 Wasprogramma's

1 aansluiting combi was/naglansmiddel

Voorzien van inrichting voor **Pure** waterontharder
+ registratie en signaal wisseling cassette

UNOX®

UNOX® BakerTop™ Evolution



BakeryNorm



Ⓝ **BAKE-OFF OVEN - met een digitaal bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de BakerTop ovens werken met een direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, standaard uitgevoerd met het Rotor Klean™ Washing System, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ BAKE-OFF OVEN - with a digital control panel for pre-setting specific cooking programs, the BakerTop ovens use a system of direct water injection and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered standard with the Rotor Klean™ Washing System but without grids or trays

Ⓕ FOUR BAKE-OFF - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours BakerTop faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, équipée avec le Rotor Klean™ Washing Système, livrée sans grilles ou plaques

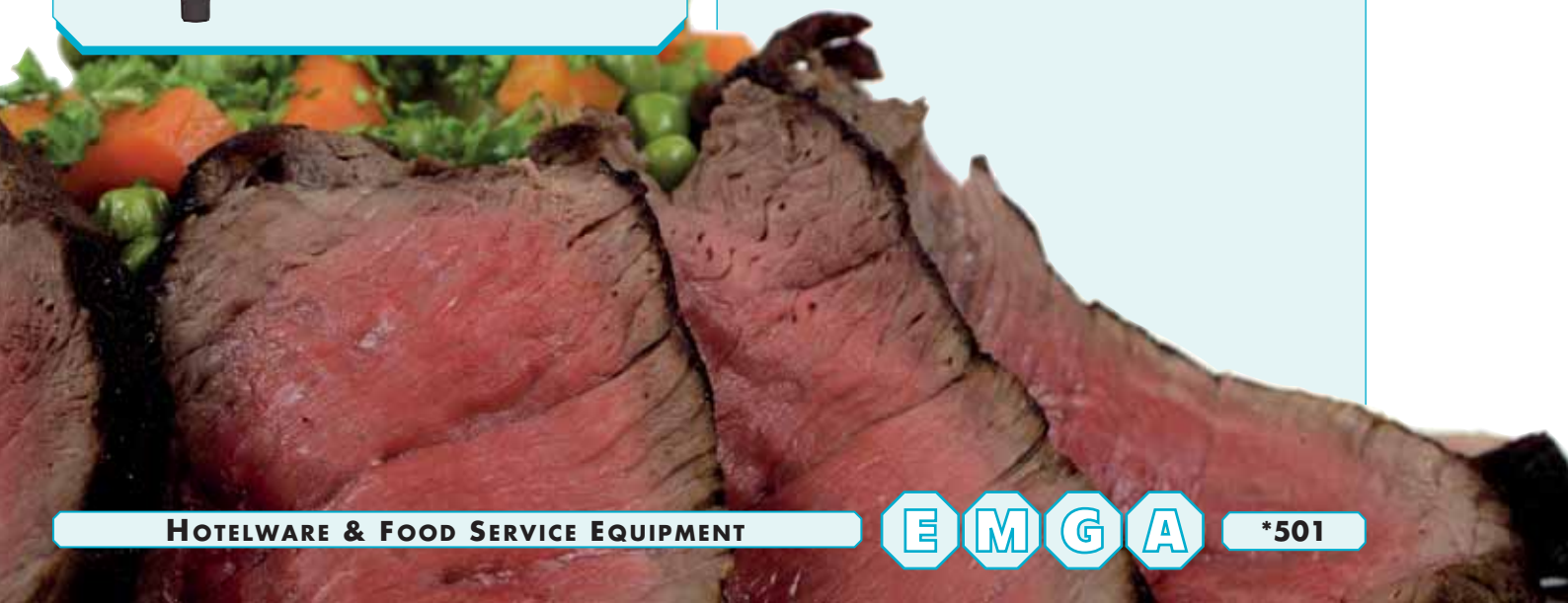
Ⓓ BAKE-OFF OFEN - mit einer digitalen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die BakerTop Ofen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi-System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet, geliefert ohne Roste oder Blechen

XBC 405E - BakerTop Evolution

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.622	**4x (60x40)**	71(H)x86x88	400	7600	3595,00

XBC 605E - BakerTop Evolution

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.632	**6x (60x40)**	90(H)x86x88	400	10100	4395,00





(N) BAKE-OFF OVEN - met een digitaal bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de BakerTop ovens werken met een direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, standaard uitgevoerd met het Rotor Klean™ Washing System, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

(E) BAKE-OFF OVEN - with a digital control panel for pre-setting specific cooking programs, the BakerTop ovens use a system of direct water injection and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered standard with the Rotor Klean™ Washing System but without grids or trays

(F) FOUR BAKE-OFF - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours BakerTop faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, équipée avec le Rotor Klean™ Washing Système, livrée sans grilles ou plaques

(D) BAKE-OFF OFEN - mit einer digitalen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die BakerTop Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi-System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet, geliefert ohne Roste oder Blechen

XBC 805E - BakerTop Evolution

EURO	No.	**cap. cm**	cm	V	W
6295,00	*596.642	**10x (60x40)**	122(H)x86x88	400	15200

BakeryNorm



(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal, voor de BakerTop ovens met 7 regalen 60x40 cm

(E) STAND - stainless steel, suitable for the BakerTop ovens and with 7 guide racks 60x40 cm

(F) SOUSBASSEMENT - inox, adapté pour les fours BakerTop et avec 7 guides 60x40 cm

(D) UNTERGESTELL - CNS, geeignet für den BakerTop Öfen und mit 7 Regalen 60x40 cm

XR 168/727

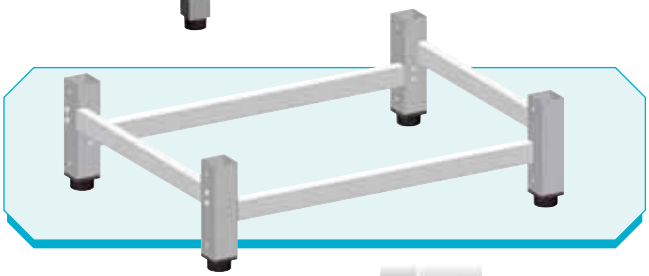
EURO	No.	cm	**voor**/for/pour/für
495,00	*596.650	69(H)x84x67	XBC 405E/605E/805E

(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal, laag model

(E) STAND - stainless steel, low model

(F) SOUSBASSEMENT - inox, modele basement

(D) UNTERGESTELL - CNS, niedriges Modell



XR 128

EURO	No.	cm	**voor**/for/pour/für
325,00	*596.645	21(H)x84x67	XBC 405E/605E/805E

(N) WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. BakerTop/ChefTop onderstellen

(E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the UNOX BakerTop and ChefTop stands

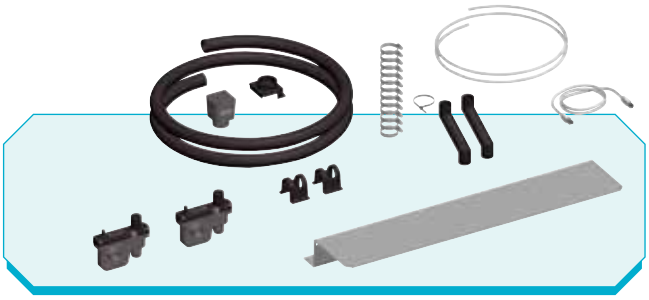
(F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements UNOX BakerTop et ChefTop

(D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen UNOX BakerTop und ChefTop



EURO	No.	H cm	Type	**voor**/for/pour/für
198,00	*596.590	11	XR 622	XR 168/128











(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensor
(E) HOOD - stainless steel with steam condensor
(F) HOTTE - inox avec condenseur de vapeur
(D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensor

XC 418

No.	**voor/**for/pour/für	cm	V	W	EURO
*596.610	XBC 405E/605E/805E	30(H)x86x103	230	200	1395,00

(N) STAPELKIT - compleet, voor het onderling stapelen van de ovens
(E) STACKING KIT - complete, for stacking the ovens on each other
(F) KIT D'INSTALLATION - complet pour fours superposes
(D) MONTAGE-SET - Komplett, zum Stapeln von Öfen

XC 755

No.	**voor/**for/pour/für	EURO
*596.675	XBC 405E/605E/805E	325,00

(N) VOORSPOELDOUCHE - compleet
(E) RINSING SHOWER - complete
(F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
(D) VORSPÜLDUSCHE - Komplett

XC 208

No.	**voor/**for/pour/für	EURO
*596.783	XBC 405E/605E/805E	135,00

(N) OVENREINIGER & GLANS
(E) OVEN DETERGENT & RINSE
(F) DÉTERGENT & RINCEZ FOUR
(D) OFENREINIGER UND GLANZ

DB 101

No.	Lit.	EURO
*596.595	**5**	32,50

(N) WATERONTHARDER - geschikt voor de BakerTop ovens
(E) WATER SOFTENER - suitable for BakerTop ovens
(F) ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours BakerTop
(D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für die Heissluftöfen BakerTop

TYPE Pure

No.	H cm	Type	Ø cm	EURO
*596.915	56	XC 215	15	245,00

(N) WATERONTHARDER - navulling
(E) WATER SOFTENER - refill
(F) ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
(D) WASSERENTHÄRTER - Refill

No.	H cm	Type	Ø cm	EURO
*596.916	55	XC 216	15	179,00

ChefTop™
CombiSteamers

Evolution



Rotor Klean™ inclus

6 Ventilateurs à 6 Positions

Fabrication de l'égouttoir améliore

Refroidissent automatique lors de la mise en marche du programme de lavage

Bouton "Reset" facilement accessible sur la côté de la machine

Pieds renforces et perfectionnés pus hauts d'où une meilleure hygiène

4 programmes de lavage

branchement pour lavage combiné/produit de rinçage

Possibilité de détartrage du système Pure Adoucisseur et signalisation pour le changement de la cassette Pure

Inclusief Rotor Klean™ (wassysteem)

Ventilator 6 standen

Lekbak constructie verbeterd

Zelf terugkoelen bij opstarten wasprogramma gaat automatisch

Reset-knop eenvoudig bereikbaar zijkant machine

Voeten verzwaard, verbeterd en hoger dus hygiënischer

4 Wasprogramma's

1 aansluiting combi was/naglansmiddel

Voorzien van inrichting voor **Pure** waterontharder
+ registratie en signaal wisseling cassette

UNOX®

UNOX® Evolution

Led verlichting geïntegreerd in de deur
Door integrated LED lights

Roestvrijstalen geleiders "L" model.
Stainless L-shaped rack rails



Rotor.KLEAN™
4 automatische wasprogamma's of 2 semi-automatische wasprogamma's
4 automatic washing programs or
2 semi-automatic washing programs

VENTILATOR / FAN
Grotere ventilator voor hogere luchtcirculatie. Rem op ventilator voor behoud temperatuur bij het openen van de deur
Bigger fan for higher cooking speed. Fan brake to contain the energy by at the door opening

ELEMENTEN / HEATING ELEMENTS
Gebalanceerde Phase absorptie en vermogen aanpassing.
Balanced phase absorbtion and power modulation

AUTO-REVERSE VENTILATOR / RAPID FAN REVERSE
Voor optimale luchtverdeling en uniformiteit voor optimaal gelijkwaardig eindresultaat in de gehele ovenruimte
In order to maintain high the thermal pressure on the food

CHEFTOUCH / BAKERTOUCH
99 voorgeprogrameerde kookprogamma's te voorzien met "tekst" max. 25 letters
99 programs memory, each one identificable with a 25 letters text

STEAM.Maxi™
BI-STEP Stoomklep (zeer nauwkeurige stoom temperatuurcontrole)
BI-STEP valve (accurate steam temperature control)

ADAPTIVE.Clima
Nauwkeurige klimaatcontrole met mogelijkheid opslag laatste 20 kookprocessen
Humidity control and 20 ADAPTIVE. Clima process memory

AIR.Maxi™
Ventilator instelbaar op 6 snelheden.
6 fan speeds and 3 semi-static cooking modes

9 BEDIENINGSSTAPPEN / 9 COOKING STEPS

Visualisation temps/ température coeur
Display tijd/ Kerntemperatuur

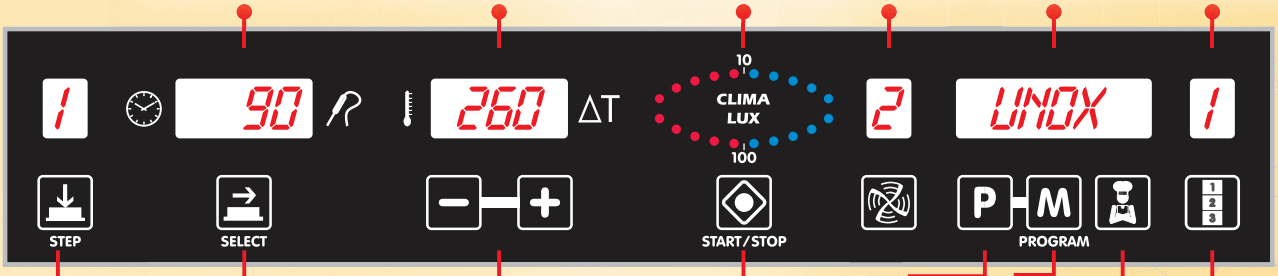
Visualisation Delta T/ Température inceinte
Display Delta T/ binnenruimtetemperatuur

Visualisation
Display CLIMA LUX

Contrôleur de ventilateur
Toerenregelaar Ventilator

Visualistion Programme
Display Programma's

Indication de # l'appareil
Apparaten in gebruik



Selecteren Bereiding
Sélection Phases

Selecteren Parameters
Sélection Paramètres

Set parameters/ programma's
Changement paramètres/ programme

Start/Stop Bereiden
Marche/Arrêt Cuisson

Opgeslagen Programma's
Programmes Mémorisés

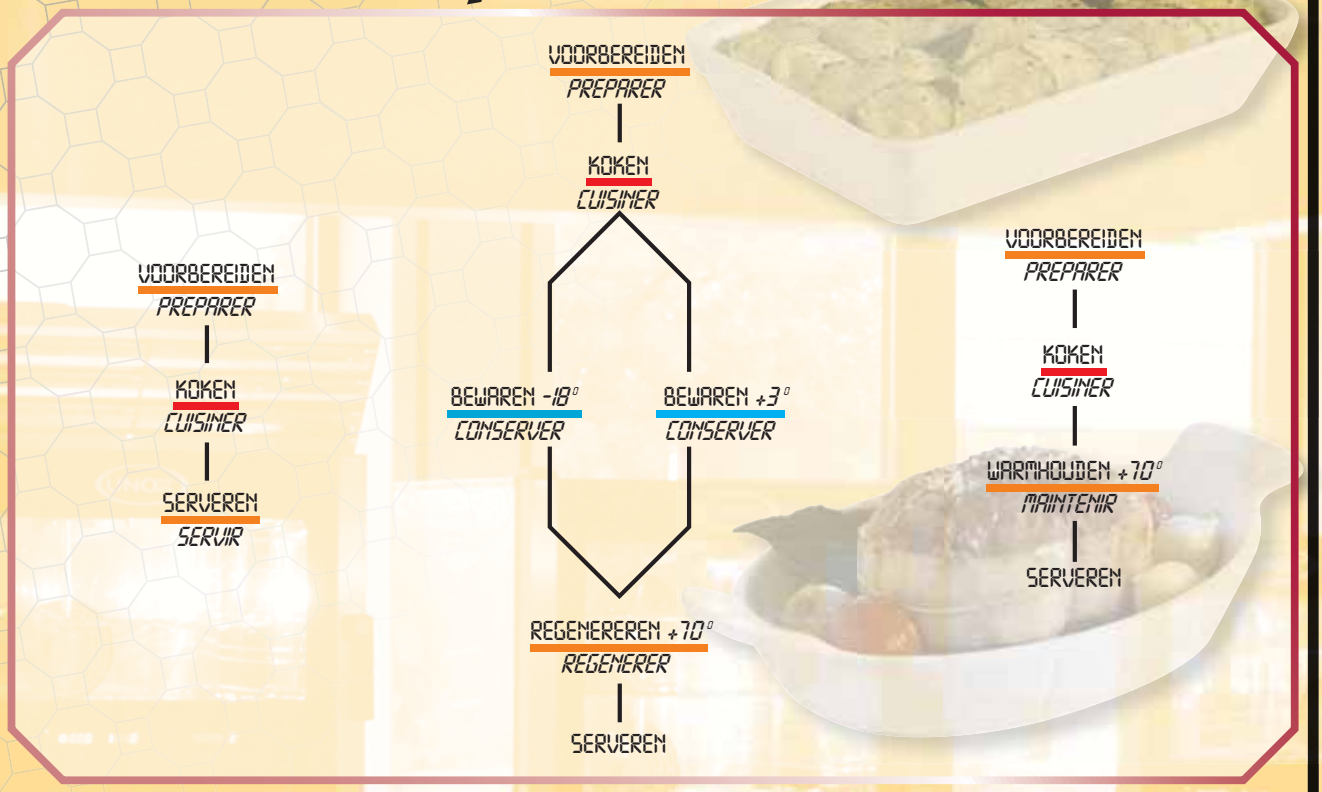
Bewaren van Programma's
Enregistrement Programme

Selecteren Geprogrammeerd
Sélection des programme

Selecteren Apparaten
Sélection l'appareil

UNOX® ChefTop™ CombiSteamers

Kookprocessen - Processus de cuisson



Alle extra's zijn standaard ! *Tout les options sont standard !*

- PROTEK.SAFE — Protek.SAFE™ Systeem
- DRY.MAXI — DRY.Maxi™ Systeem
- STEAM.MAXI — STEAM.Maxi™ Systeem
- AIR.MAXI — AIR.Maxi™ Systeem

Kerntemperatuurmeter
Sonde de température à coeur

ADAPTIVE.Clima

- **Rotor.KLEAN™** *integrated WashingSystem*
- **STEAM.Time** *9 timers cooking different products*
- **CHEF.Touch** *All in a single touch*

(N) **Er is een seperate UNOX ChefTop Catalogus beschikbaar, deze sturen wij op verzoek graag toe**
(E) There is a separate UNOX ChefTop Catalog available, which we will send you on request
(F) Il y a un catalogue séparé d'UNOX ChefTop disponible, que nous t'enverrons sur demande
(D) Es gibt einen unterschiedlichen UNOX ChefTop Katalog vorhandenen, den wir Ihnen auf Anfrage schicken

UNOX® ChefTop™ COMBISTEAMERS Evolution



2/3 GastroNorm





Ⓝ **COMBISTEAMER - met een digitaal bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de ChefTop ovens werken met een direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, standaard uitgevoerd met het Rotor Klean™ Washing System. De ChefTop ovens zijn uitermate geschikt voor koken, pocheren, sous vide bereiding, blancheren, bakken, braden en regenereren, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ COMBISTEAMER - with a digital control panel for pre-setting specific cooking programs, the ChefTop ovens use a system of direct water injection and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered standard with the Rotor Klean™ Washing System.The ChefTop ovens are perfect for cooking, poaching, stews, preserving, blanching, regenerating, baking, roasting and browning, delivered without trays or pans

Ⓕ COMBISTEAMER - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours ChefTop faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, équipée avec le Rotor Klean™ Washing Système. Les fours ChefTop sont idéal pour ébullition, le braconnage, la cuisson sous vide, blanchir, cuire, rôtir et se régénérer, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ COMBIDÄMPFER - mit einer digitalen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die ChefTop Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi-System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet. Besonderes geeignet zum Kochen Sous-vide, Pochieren, Schmoren, Konservieren, Blanchieren, Regenerieren, Backen oder Braten, geliefert ohne Roste oder Blechen

XVC 055E - ChefTop Evolution

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.505	**3x 2/3 GN**	57(H)x57x76	230	3600	2250,00

XVC 205E - ChefTop Evolution

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.511	**5x 2/3 GN**	71(H)x57x77	230	3400	2750,00
*596.512	**5x 2/3 GN**	71(H)x57x77	400	5100	2750,00

Ⓝ **STOOMCONDENSOR - alleen voor XVC 055E/205E**

Ⓔ STEAM CONDENSER - only for XVC 055E/205E

Ⓕ CONDENSEUR DE VAPEUR - seul pour XVC 055E/205E

Ⓓ DAMPFKONDENSOR - nur für XVC 055E/205E

XC118

No.	cm	V	W	EURO
*596.718	22(H)x38x21	230	8	395,00

UNOX® ChefTop™ COMBISTEAMERS Evolution



1/1 GastroNorm

XVC 105E - ChefTop Evolution

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2495,00	*596.510	**3x 1/1 GN**	57(H)x75x76	230	3600



XVC 305E - ChefTop Evolution

EURO	No.	cap.	cm	V	W
3450,00	*596.522	**5x 1/1 GN**	71(H)x75x77	230	3000
3450,00	*596.523	**5x 1/1 GN**	71(H)x75x77	400	6000
3895,00	*596.525*	**5x 1/1 GN**	71(H)x75x77	400	9400

* **power version**



XVC 505E - ChefTop Evolution

EURO	No.	cap.	cm	V	W
4395,00	*596.532	**7x 1/1 GN**	90(H)x75x77	400	8200
4925,00	*596.535*	**7x 1/1 GN**	90(H)x75x77	400	11900

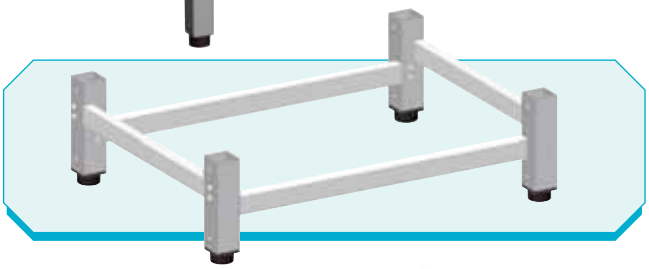
* **power version**

UNOX® ChefTop™ COMBISTEAMERS Evolution



1/1 GastroNorm







XVC 705E - ChefTop Evolution

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.542	**10x 1/1 GN**	105(H)x75x77	400	11900	5575,00
596.543	**10x 1/1 GN**	105(H)x75x77	400	18700	6495,00

* **power version**

Ⓝ ONDERSTEL - roestvrijstaal, voor de ChefTop ovens met 7 regalen 1/1 GN

Ⓔ STAND - stainless steel, suitable for the ChefTop ovens and with 7 guide racks 1/1 GN

Ⓕ SOUSBASSEMENT - inox, adapté pour les fours ChefTop et avec 7 guides 1/1 GN

Ⓓ UNTERGESTELL - CNS, geeignet für den ChefTop Öfen und mit 7 Regalen 1/1 GN

XR 118/717

No.	cm	**voor**/for/pour/für	EURO
*596.550	69(H)x73x55	XVC 105E/305E/505E/705E	450,00

Ⓝ ONDERSTEL - roestvrijstaal, laag model

Ⓔ STAND - stainless steel, low model

Ⓕ SOUSBASSEMENT - inox, modele basement

Ⓓ UNTERGESTELL - CNS, niedriges Modell

XR 108

No.	cm	**voor**/for/pour/für	EURO
*596.555	21(H)x73x55	XVC 105E/305E/505E/705E	280,00

Ⓝ WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. BakerTop/ChefTop onderstellen

Ⓔ SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the UNOX BakerTop and ChefTop stands

Ⓕ SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements UNOX BakerTop et ChefTop

Ⓓ SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen UNOX BakerTop und ChefTop

XR 622

No.	H cm	**voor**/for/pour/für	EURO
*596.590	11	XR 118/108	198,00

1/1 GastroNorm

UNOX® ChefTop™ COMBISTEAMERS Evolution



XCV 1001

XVC 1005EP - ChefTop Evolution

EURO	No.	cap.	cm	V	W
10750,00	*596.548	**20x 1/1 GN**	187(H)x87x100	400	29700

inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN
trolley 20x 1/1 GN is included
chariot 20x 1/1 GN inclus
inklusief Regalwagen 20x 1/1 GN



Ⓝ **De getoonde modellen zijn een groot deel van de UNOX collectie. Van de ChefTop en BakerTop ovens zijn er ook diverse modellen in een gasuitvoering leverbaar. Meer informatie over deze modellen of andere ovens uit de UNOX collectie kunt vinden op www.emga.com of opvragen via info@emga.com. Prijzen van modellen die niet in deze catalogus staan kunnen we u dan op aanvraag aanbieden.**

Ⓔ The showed models are a big part of the UNOX collection. Of the ChefTop and BakerTop ovens there are also several models suitable for gas available. More info on these models or other ovens out of the UNOX collection can be find on www.emga.com or via info@emga.com. Prices of models not listed in this catalogue can be offered on request.

Ⓕ Les modèles présentés ici sont partie de la collection UNOX. Il existe divers modèles ChefTop et BakerTop équipés pour le gaz. Vous pouvez trouver davantage d'informations sur la collection UNOX concernant ces modèles ou autres sur notre site www.emga.com ou demandé par info@emga.com. Vous pouvez si vous le désirez vous informer auprès de nous sur les prix des modèles qui n'apparaissent pas sur cette catalogue.

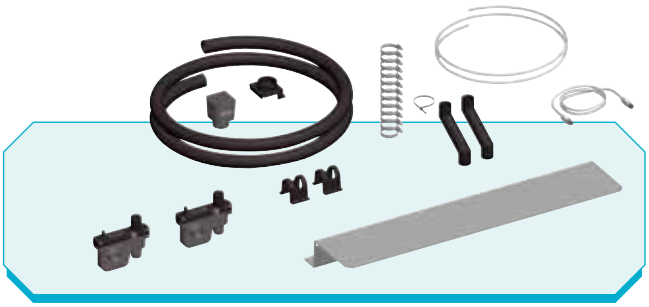
Ⓓ Die Mustern sind ein großer Teil der UNOX-Kollektion. Die ChefTop und BakerTop Öfen gibt es auch mehrere Modelle in einem Gas Version ist verfügbar. Weitere Informationen zu diesen Modellen oder anderen Öfen aus der UNOX-Kollektion finden Sie auf www.emga.com oder über info@emga.com. Preise der Modelle, die nicht in diesem Katalog aufgeführt, können wir auf Anfrage anbieten.



(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensor
(E) HOOD - stainless steel with steam condensor
(F) HOTTE - inox avec condenseur de vapeur
(D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensor

XC 318

No.	**voor/**for/pour/für	cm	V	W	EURO
*596.501	XVC 105E/305E/ 505E/705E	27(H)x75x83	230	200	1295,00



(N) STAPELKIT - compleet, voor het onderling stapelen van de ovens
(E) STACKING KIT - complete, for stacking the ovens on each other
(F) KIT D'INSTALLATION - complet pour fours superposes
(D) MONTAGE-SET - Komplett, zum Stapeln von Öfen

XC 756/757

No.	**voor/**for/pour/für	EURO
*596.588	XVC 055E/205E	315,00
*596.589	XVC 105E/305E/505E/705E	315,00



(N) VOORSPOELDOUCHE - compleet
(E) RINSING SHOWER - complete
(F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
(D) VORSPÜLDUSCHE - Komplett

XC 208

No.	**voor/**for/pour/für	EURO
*596.783	XVC 055E/105E/205E/305E/505E/705E	135,00



(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	EURO
*921.010	**1/1 GN**	90(H)x **90**x70	550,00
*921.011	**60x40**	90(H)x**100**x70	575,00

(N) OVENREINIGER & GLANS
(E) OVEN DETERGENT & RINSE
(F) DÉTERGENT & RINCEZ FOUR
(D) OFENREINIGER UND GLANZ

DB 101

EURO	No.	Lit.
32,50	*596.595	**5**



(N) WATERONTHARDER - geschikt voor de ChefTop ovens
(E) WATER SOFTENER - suitable for ChefTop ovens
(F) ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours ChefTop
(D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für die Heissluftöfen ChefTop

TYPE Pure

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm
245,00	*596.915	56	XC 215	15





(N) WATERONTHARDER - navulling
(E) WATER SOFTENER - refill
(F) ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
(D) WASSERENTHÄRTER - Refill

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm
179,00	*596.916	55	XC 216	15

(N) OSMOSEKIT - roestvrijstaal, omgekeerde osmosekit met pomp, verwijdert gruis, zand en alle zouten in het water en elimineert tevens het chloor dat in het inlaatwater zit
(E) OSMOSEKIT - stainless steel, reverse osmosekit with pump, removes grit, sand and all the salts in the water and eliminates the chlorine that is present in the inletwater
(F) OSMOSEKIT - inox, osmose inverse avec pompe, élimine les particules et tous les sels et aussi élimine le chlore present dans l'eau
(D) OSMOSEKIT - CNS, umkehrosmose mit Pumpe, filtert die grobsten Verunreinigungen und alle Salze und auch den Chlor im Wasser heraus



met **zonder**



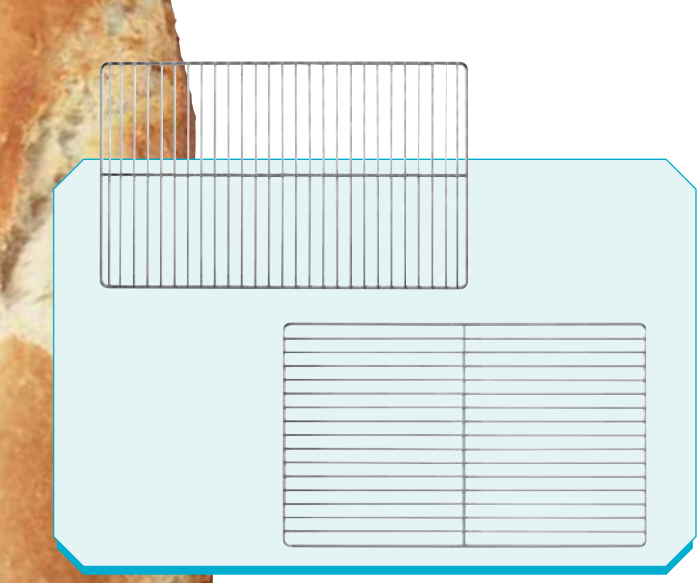
XC 224 - TYPE Pure-RO

EURO	No.	cm	V	W
895,00	*596.781	45(H)x54x20	230	220

(N) WATERONTHARDER - geschikt voor de combi steamers
(E) WATER SOFTENER - suitable for combi steamers
(F) ADOUCISSEUR - appropriés pour utilisation avec combi steamers
(D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für Combi-Dämpfer

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
95,00	*340.001	20	40	**8**





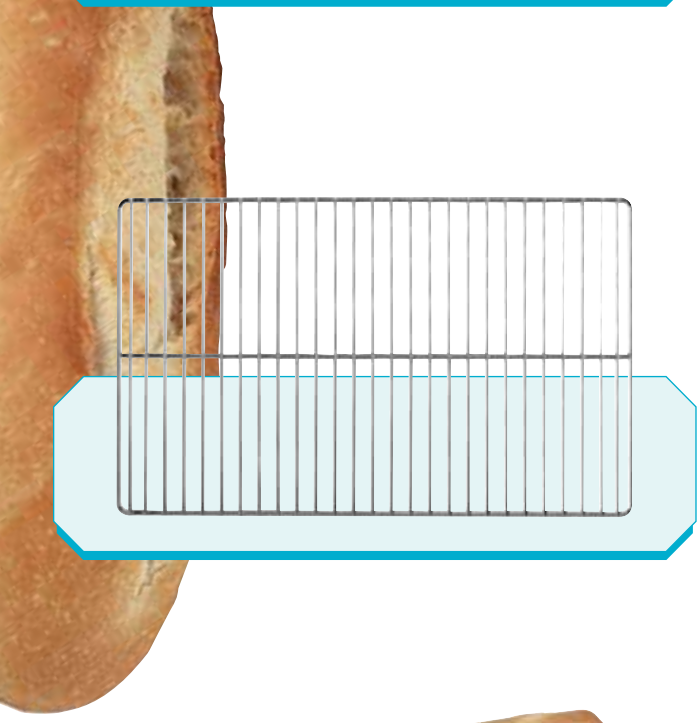
Ⓝ ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchroomd

Ⓔ WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed

Ⓕ GRILLE - 1/1 gastronorme, chromée

Ⓓ BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

No.	mm	**draad**/wire/fil/Draht	EURO
958.011	530x325	**kort**/short/court/kurz	8,75
958.111	530x325	**lang**/long/long/lang	8,75



Ⓝ ROOSTER - roestvrijstaal 18/8

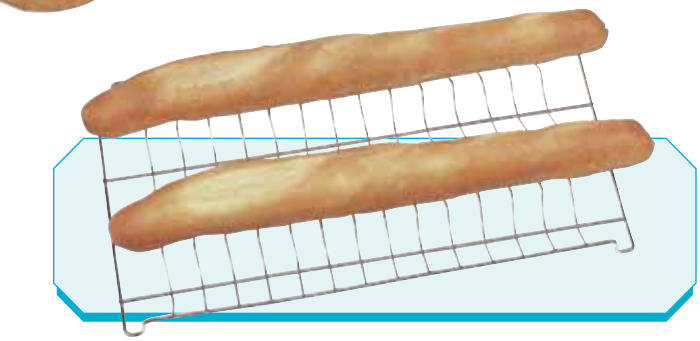
Ⓔ WIRE RACK - stainless steel 18/8

Ⓕ GRILLE - inox 18/8

Ⓓ BACKROST - CNS 18/8

No.	Type	mm	EURO
596.300	2/3 GN	354x325	21,50
596.309	1/1 GN	530x325	28,50
596.320*	bakerynorm	600x400	19,00

* **verchroomd**/chromed/chromée/verchromt



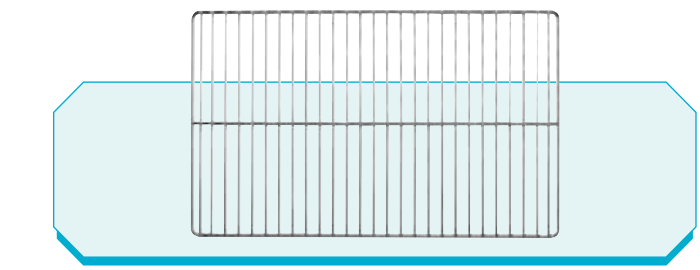
Ⓝ STOKBROOD ROOSTER - verchroomd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat

Ⓔ WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results

Ⓕ GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle bréveté pour des résultats de la cuisson de pain optimals

Ⓓ BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm	EURO
596.326	bakerynorm	600x400	21,50



Ⓝ ROOSTER - roestvrijstaal 18/10

Ⓔ WIRE RACK - stainless steel 18/10

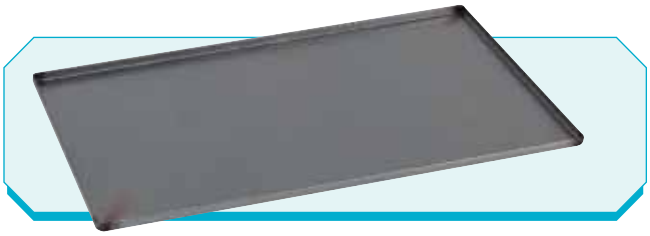
Ⓕ GRILLE - inox 18/10

Ⓓ BACKROST - CNS 18/10

No.	Type	mm	EURO
720.316	1/1 GN	530x325	9,95
720.317	2/1 GN	650x530	18,95
720.318	bakerynorm	600x400	12,95

Ⓝ BAKPLAAT - plaatstaal
Ⓔ BAKING TRAY - stamped steel
Ⓕ PLAQUE À FOUR - tôle d'acier
Ⓓ BACKBLECH - Stahlblech

EURO	No.	Type	mm
19,00	921.012	1/1 GN	**12**(H)x530x325
20,00	921.013	bakerynorm	**12**(H)x600x400



Ⓝ BAKPLAAT - aluminium
Ⓔ BAKING TRAY - aluminium
Ⓕ PLAQUE À FOUR - aluminium
Ⓓ BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
33,00	596.311	1/1 GN	**15**(H)x530x325
22,00	596.321	bakerynorm	**20**(H)x600x400



Ⓝ BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd
Ⓔ BAKING TRAY - aluminium, perforated
Ⓕ PLAQUE À FOUR - aluminium, perforée
Ⓓ BACKBLECH - Aluminium, perforiert

EURO	No.		mm
28,00	596.322		**15**(H)x600x400
36,00	596.323	teflon coated	**15**(H)x600x400



Ⓝ GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd
Ⓔ GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
Ⓕ PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
Ⓓ GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

MODEL 1/1 GN - 530 x 325 mm

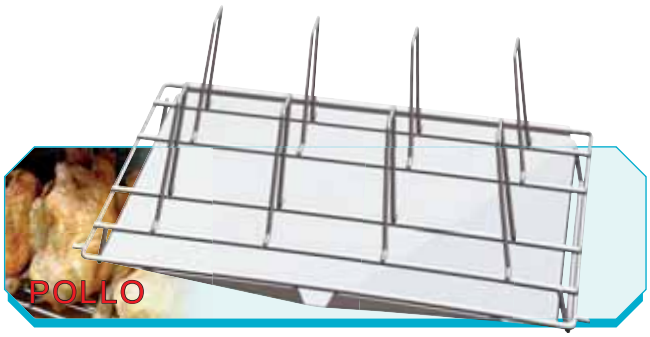
EURO	No.	H mm
14,50	953.713	**20**
16,00	953.712	**40**
16,50	953.711	**65**



Ⓝ GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd
Ⓔ GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
Ⓕ PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
Ⓓ GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

EURO	No.	Type GN	mm
23,50	316.800	2/3	**20**(H)x354x325
26,50	316.801	2/3	**40**(H)x354x325
28,50	316.802	2/3	**60**(H)x354x325
26,50	316.803	1/1	**20**(H)x530x325
28,75	316.804	1/1	**40**(H)x530x325
31,50	316.805	1/1	**60**(H)x530x325





(N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/10, voor kip en gevogelte, max. 8

(E) WIRERACK - stainless steel 18/10, for chicken en fowl, max. 8

(F) GRILLE - inox 18/10, pour poulet et volailles, max. 8

(D) ROST - CNS 18/10, für Hähnchen und Geflügel, max. 8

No.	Type	mm	EURO
596.336	1/1 GN	530x325	110,00



(N) STOKBROOD ROOSTER - geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden

(E) BAGUETTE WIRERACK - perforated aluminium, for 5 baguettes

(F) BÂTON BAGUETTE - aluminium perforée, pour 5 baguettes

(D) BAGUETTE ROST - perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

No.	Type	mm	EURO
596.328	Bakerynorm	600x400	39,50



(N) STOKBROOD ROOSTER - zwart, non-stick geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden

(E) BAGUETTE WIRERACK - black, non-stick Perforated aluminium, for 5 baguettes

(F) BÂTON BAGUETTE - noir, aluminium perforée anti-adhésive, pour 5 baguettes

(D) BAGUETTE ROST - schwartz, Antihaft-perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

No.	Type	mm	EURO
596.329	Bakerynorm	600x400	53,00



(N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/10, voor o.a. patat

(E) WIRERACK - stainless steel 18/10, for a.o. chips

(F) GRILLE - inox 18/10, pour e.a. pommes frites

(D) ROST - CNS 18/10, für u.a. Fritten

No.	Type	mm	EURO
596.330	1/1 GN	530x325	67,00



(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

No.	Type	mm	EURO
596.333	1/1 GN	530x325	149,00



(N) BAKPLAAT - aluminium, bakken van brood en andere deegproducten in zeer korte tijd

(E) GRIDDLE - aluminium, for baking bread and other dough products in a very shot time

(F) PLAQUE - aluminium, pour la cuisson du pain et autres préparations de pâte dans un temps très court

(D) BACKPLATTE - Aluminium, zum Backen von Brot und anderen Teigwaren in einer sehr kurzen Zeit

No.	Type	mm	EURO
596.334	1/1 GN	530x325	109,00

Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal 18/8, geperforeerd

Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel 18/8, perforated
Ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox 18/8, perforé
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS 18/8, perforiert

EURO	No.	Type GN	H mm
10,45	953.537	2/3	20
13,25	953.536	2/3	40
17,95	953.534	2/3	65
21,50	953.533	2/3	100
26,95	953.532	2/3	150
32,25	953.531	2/3	200
14,40	953.517	1/1	20
16,25	953.516	1/1	40
22,00	953.514	1/1	65
29,00	953.513	1/1	100
38,50	953.512	1/1	150
48,00	953.511	1/1	200



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal 18/8

Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel 18/8
Ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox 18/8
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS 18/8

EURO	No.	Type GN	H mm
13,50	953.234	2/3	65
16,70	953.233	2/3	100
20,50	953.232	2/3	150
22,95	953.231	2/3	200
11,20	953.353	1/1	20
12,75	953.354	1/1	40
18,20	953.114	1/1	65
19,75	953.113	1/1	100
27,95	953.112	1/1	150
31,75	953.111	1/1	200



Ⓝ OVENWANTEN - suède, per paar

Ⓔ OVEN MITTS - suède, per pair
Ⓕ MOUFLES DE PATISSIER - suède, par paire
Ⓓ BACKHANDSCHUHE - Wildleder, pro Paar

EURO	No.	L cm
8,50	079.020	44

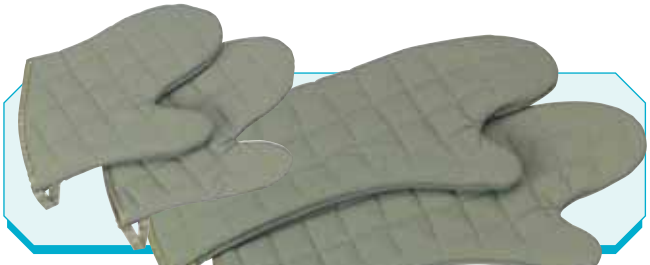


Ⓝ VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig, per paar

Ⓔ PROTECTION MITTS - heat resistant, per pair
Ⓕ MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant à la chaleur, par paire
Ⓓ SCHUTZHANDSCHUHE - Hitzebeständig, pro Paar

BEIGE

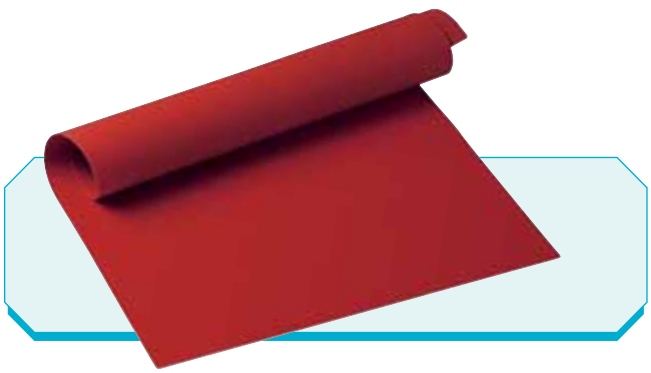
EURO	No.	L cm
12,95	079.001	42
9,75	079.002	25



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	EURO
090.053	1/1 GN	530x325	11,00
090.060	Bakerynorm	600x400	13,00



(N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating
(E) LINING SHEETS - PTFE coated
(F) FEUILLES - revêtues PTFE
(D) BACKTRENNFOLIE - PFTE beschichtet

10 VELLEN/10 SHEETS/10 FEUILLES/10 STÜCK

No.	Type	mm	EURO
957.011	1/1 GN	515x312	29,00
957.021	2/1 GN	515x630	49,00
957.060	Bakerynorm	590x390	35,00



(N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak
(E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
(F) PAPIER SILICONÉ - papier siliconé, double face, anti-adhésif
(D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

DOOS 500 VEL/BOX 500 SHEETS
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK

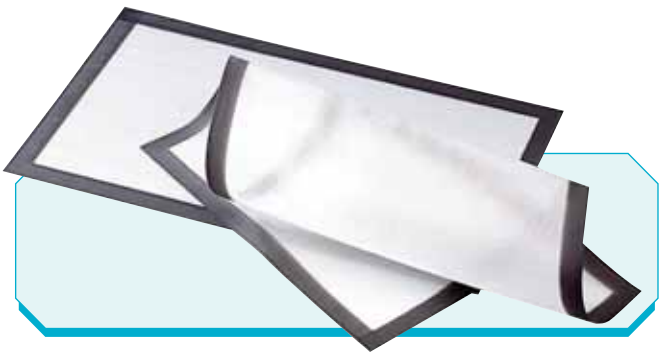
No.	Type	mm	EURO
050.070	1/1 GN	530x325	26,50
050.072	Bakerynorm	600x400	35,00



(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT
(E) NON-STICK BAKING MAT
(F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
(D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

-50° / +250°C

No.	Type	mm	EURO
160.040	1/2 Bakerynorm	400x300	12,75
160.041	Bakerynorm	600x400	19,50
160.042	1/1 GN	530x325	15,30



(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT - extra zwaar
(E) NON-STICK BAKING MAT - heavy duty
(F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES - extra forte
(D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT - schwere Ausführung

-50° / +250°C

No.	Type	mm	EURO
070.040	1/2 Bakerynorm	400x300	19,00
070.041	Bakerynorm	600x400	23,00
070.042	1/1 GN	530x325	21,00

60 40 sessanta quaranta®

Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/ bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig**

Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

Ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



ALL NEW!



Ⓝ BAKMAT 60x40 cm BakeryNorm
Ⓔ BAKING MOULD 60x40 cm BakeryNorm
Ⓕ MOULE 60x40 cm BakeryNorm
Ⓓ BACKFORM 60x40 cm BakeryNorm

BRIOCHETTE - 24x

EURO	No.	Ø mm	H mm
44,00	*070.601	79	35



MADELEINE - 44x

EURO	No.	mm	H mm
44,00	*070.605	77x45	18



MINI-CAKE - 30x

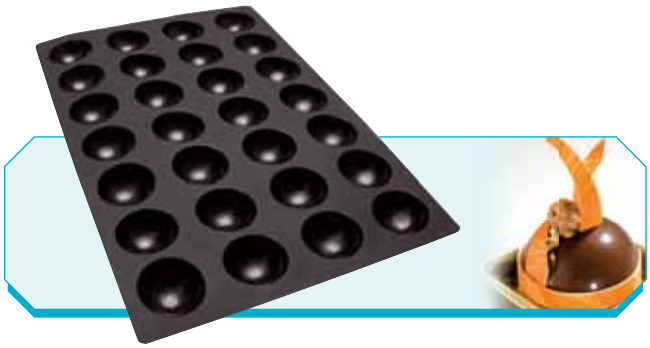
EURO	No.	mm	H mm
44,00	*070.606	99x49	30



MUFFIN - 24x

EURO	No.	Ø mm	H mm
44,00	*070.609	69	39

ALL NEW!



Ⓝ **BAKMAT 60x40 cm BakeryNorm**
Ⓔ BAKING MOULD 60x40 cm BakeryNorm
Ⓕ MOULE 60x40 cm BakeryNorm
Ⓓ BACKFORM 60x40 cm BakeryNorm

HALF-SPHERE - 28x

No.	Ø mm	H mm	EURO
*070.603	70	35	44,00



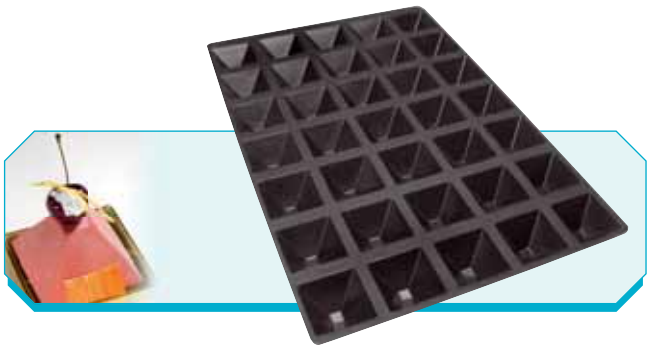
TARTELLETTES - 40x

No.	Ø mm	H mm	EURO
*070.604	60	11	44,00



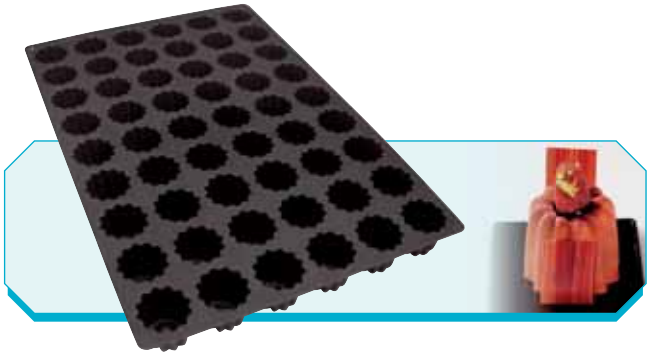
FLORENTINS - 35x

No.	Ø mm	H mm	EURO
*070.607	60	12	44,00



PYRAMIDS - 35x

No.	mm	H mm	EURO
*070.610	65x65	35	44,00



CANNELES - 54x

No.	Ø mm	H mm	EURO
*070.602	56	50	44,00

(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - compleet met stabiliteitsring
(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - complete with stabilityring
(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - complet avec bord de stabilisation
(D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - Komplett mit Stabilitätsring

UNI FLEX

(N) CAKEPAN
(E) CAKE MOULD
(F) MOULE À CAKE
(D) CAKESFORM

EURO	No.	mm	H mm
10,95	070.085	240x105	65
10,95	070.086	260x100	70
10,95	070.084	300x100	70



(N) TAARTVORM
(E) FLAN MOULD
(F) MOULE À TARTE
(D) KUCHENFORM

EURO	No.	∅ mm	H mm
10,95	070.087	240	30
11,50	070.088	260	30
12,50	070.089	280	30



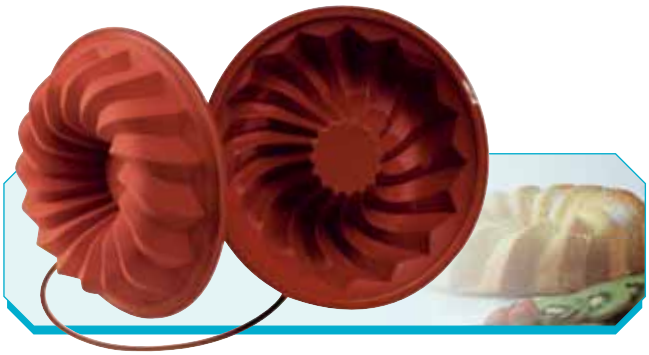
(N) TAARTVORM - glad
(E) FLAN MOULD - smooth
(F) MOULE À TARTE - lisse
(D) KUCHENFORM - Glatt

EURO	No.	∅ mm	H mm
10,95	070.090	200	40
11,50	070.091	240	42
12,50	070.092	280	47



(N) SAVARIN CAKEVORM
(E) SAVARIN CAKEMOULD
(F) SAVARIN MOULE À CAKE
(D) SAVARIN-CAKESFORM

EURO	No.	∅ mm	H mm
11,50	070.094	240	60



(N) TULBANDVORM
(E) GUGELHUPF CAKEMOULD
(F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI
(D) GUGELHUPF

EURO	No.	∅ mm	H mm
11,50	070.095	220	110



UNI FLEX

(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - compleet met stabliteitsring
(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - complete with stabilityring
(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - complet avec bord de stabilisation
(D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - Komplett mit Stabilitätsring



(N) BRIOCHEVORM
(E) BRIOCHE MOULD
(F) MOULE À BRIOCHE
(D) BRIOCHEFORM

No.	∅ mm	H mm	EURO
070.096	220	80	10,95



(N) TAARTVORM ROOS
(E) ROSE BUNDT MOULD
(F) MOULE ROSE
(D) CAKEFORM ROSE

No.	∅ mm	H mm	EURO
070.097	220	100	12,50



(N) SAVARIN CAKEVORM
(E) SAVARIN CAKEMOULD
(F) SAVARIN MOULE À CAKE
(D) SAVARIN-CAKESFORM

No.	∅ mm	H mm	EURO
070.098	240	55	10,95



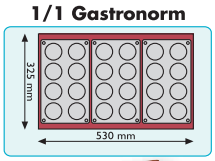
(N) TAARTVORM - rechthoekig
(E) FLAN MOULD - rectangular
(F) MOULE À TARTE - rectangulaire
(D) KUCHENFORM - rechteckig

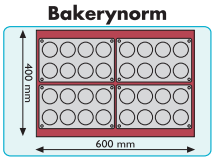
No.	mm	H mm	EURO
070.099	228x228	50	12,50



(N) TAARTVORM - rechthoekig
(E) FLAN MOULD - rectangular
(F) MOULE À TARTE - rectangulaire
(D) KUCHENFORM - rechteckig

No.	mm	H mm	EURO
070.093	280x220	40	12,50





(N) FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

(D) FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig

(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

(E) BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack

(F) MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister

(D) BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
7,95	070.050	**A**	SF014	50	15

MINI SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
7,95	070.051	**B**	SF005	40	20

SMALL OVAL

EURO	No.	Type		mm	H mm
7,95	070.052	**C**	SF017	55x33	20

MINI TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
7,95	070.053	**D**	SF013	45	10

MADELEINE

EURO	No.	Type		mm	H mm
7,95	070.054	**E**	SF032	68x45	17

POMPONETTE

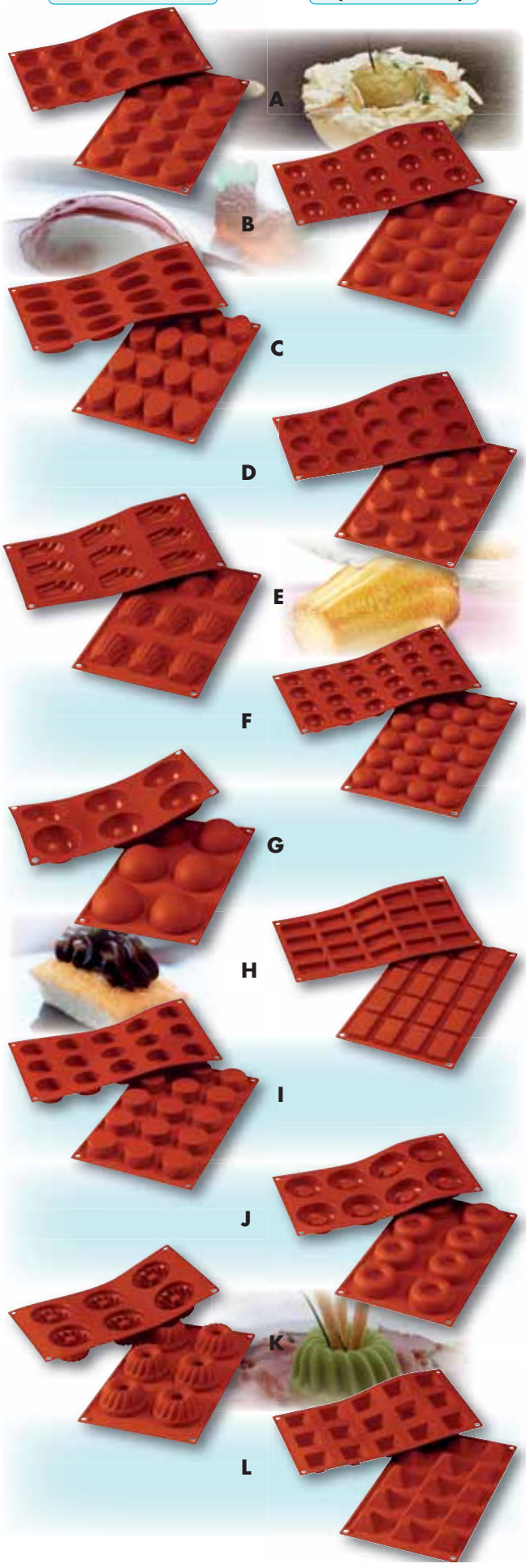
EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
7,95	070.055	**F**	SF009	34	16

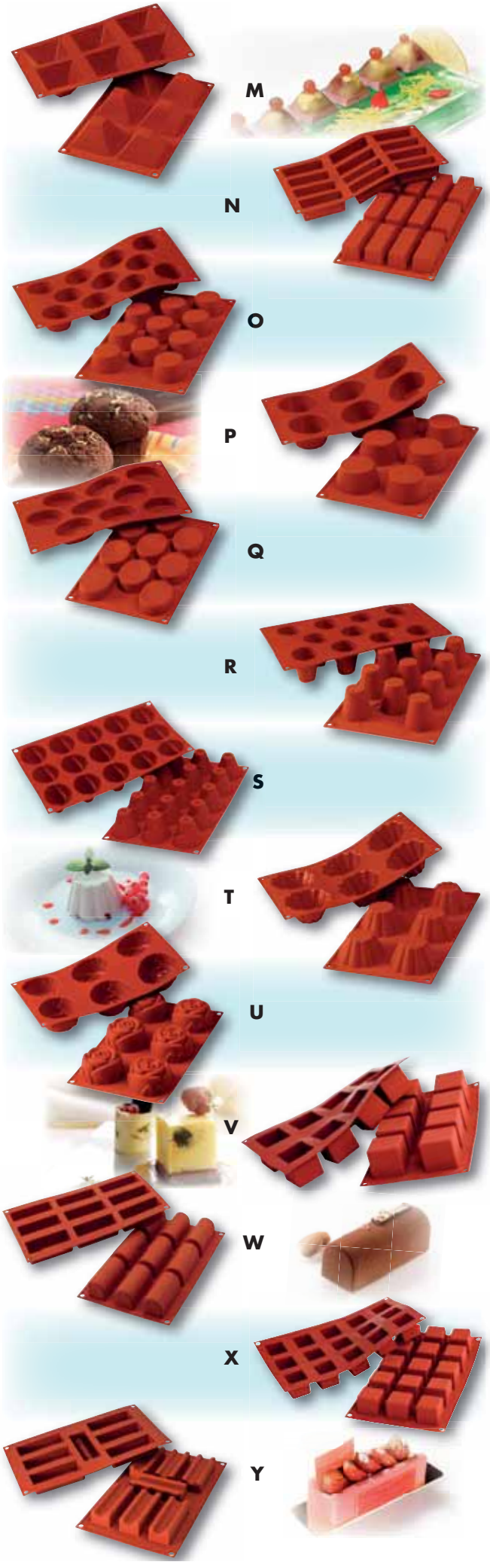
SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
7,95	070.056	**G**	SF002	70	35

FINANZIERE

EURO	No.	Type		mm	H mm
7,95	070.057	**H**	SF025	49x26	11





Ⓝ BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking
Ⓔ BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack
Ⓕ MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister
Ⓓ BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

PETIT FOUR

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.058	**I**	SF027	40	20	7,95

MEDIUM SAVARIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.059	**J**	SF011	65	21	7,95

GUGELHUPF

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.060	**K**	SF058	70	36	7,95

MINI PYRAMID

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.061	**L**	SF008	36x36	22	7,95

PYRAMID

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.062	**M**	SF007	71x71	40	7,95

CAKE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.063	**N**	SF026	79x29	30	7,95

MINI MUFFIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.064	**O**	SF022	51	28	7,95

MUFFIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.065	**P**	SF023	69	35	7,95

MEDIUM OVALI

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.071	**Q**	SF018	70x50	20	7,95

MEDIUM BABA

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.072	**R**	SF020	45	48	7,95

MEDIUM VULCANO

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.073	**S**	SF094	52	44	7,95

BRIOCHETTE

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.074	**T**	SF034	79	37	7,95

ROSE

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.075	**U**	SF077	76	40	7,95

CUBE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.076	**V**	SF0104	50x50	50	7,95

MIDI BÛCHE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.077	**W**	SF130	84x35	32	7,95

CUBE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.078	**X**	SF105	35x35	35	7,95

MARSIGLIESE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.079	**Y**	SF114	95x25	35	7,95

Ⓝ PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met 3 fijnmazige mandjes, 1x 145x280x175 mm en 2x 145x145x175 mm, verder voorzien van een traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

Ⓔ PASTA COOKER - with 3 fine mesh baskets, 1x 145x280x175 mm and 2x 145x145x175 mm, further equiped with variable thermostat, indicator light and drainage tap

Ⓕ 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

Ⓓ 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
365,00	*508.025	**25**	32(H)x35x54	230	3250



TYPE ROBUUST DE LUXE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
625,00	*508.125*	**25**	32(H)x35x54	230	3250

* **incl. afdruiprooster/**drain rack/égouttoir/Abtropfrost

NEW!



Ⓝ 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

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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
670,00	*527.049	26(H)x38x50	230	3000
750,00	*527.149	30(H)x40x60	400	5000





Ⓝ PASTAKOOKAPPARAAT - staand model, zeer krachtig

Ⓔ PASTA COOKER - free standing model, very powerfull

Ⓕ CUISEUR À PÂTES - modèle debout, très puissant

Ⓓ TEIGWARENKOCHER - Standmodell, sehr kräftig

EURO	No.	cm	V	W
985,00	*527.059	85(H)x40x60	400	5000

Ⓝ **VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden onstaan betreffende de grote van het te vacumeren produkt. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is. Voorzien van een instelbare vacuum- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter**

Ⓔ FOOD PACKAGING VACUUM MACHINE - As the suction-action takes place outside the machine, bags of various sizes can be used. With pression meter to indicate the end of the suction process. Then the welding bar is activated by means of a push button and the machine stops automatically when the plastic bag is sealed. Duration of vacumage and welding can be regulated. With On/Off switch

Ⓕ MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE - Fonctionnement à aspiration externe permet l'usage des sachets de dimensions divergentes. Avec mesureur de pression pour indiquer la fin du vacumage. Ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé. Temps de vacumage et de soudure réglable. Avec interrupteur Marche-Arrêt

Ⓓ VAKUUM-VERPACKUNGS-MASCHINE - Eine spezielle Saugvorrichtung erlaubt die Vakuumierung von Beuteln von verschiedene grössen. Mit Druckmesser, um die Beendigung des Vakuumierprozesses anzuzeigen. Dann wird der Schweissbalken mittels eines Druckschalters aktiviert und die Maschine stopt, wenn der Kunststoffbeutel zugeschweisst ist. Vakuumier-und Schweisszeit sind regulierbar. Mit Ein/Aus Schalter

Safefood



Ⓝ **Kunststof behuizing, breedte sealbalk 33 cm**
Ⓔ Plastic casing, the welding bar is 33 cm wide
Ⓕ Boitier matière plastique, largeur de la barre de soudure est 33 cm
Ⓓ Gehäuse aus Kunststoff, Saugvorrichtung 33 cm breit

TYPE "SAFEFOOD"

No.	cm	V	W	EURO
*516.030	16(H)x37x30	230	400	299,00

Il Professionista



Ⓝ **Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 33 cm**
Ⓔ Stainless steel casing, the welding bar is 33 cm wide
Ⓕ Entièrement en acier inox, largeur de la barre de soudure est 33 cm
Ⓓ Gehäuse aus rostfreiem Stahl, Saugvorrichtung 33 cm breit

TYPE "IL PROFESSIONISTA"

No.	cm	V	W	EURO
*516.020	14(H)x37x30	230	400	399,00

Vacum 13



Ⓝ **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

TYPE "VACUM 13"

No.	cm	V	W	EURO
*516.040	14(H)x48x24	230	500	785,00

(N) MILKSHAKER - met roestvrijstalen en transparante mixbeker, voorzien van micro-schakelaar en variabel toerental, fraai design in verchroomde/epoxy uitvoering

(E) MILKSHAKE MIXER - with stainless steel and transparent beaker, with micro-switch and speed variation, beautiful design, chromed and epoxy

(F) MIXER À BOISSONS - avec un gobelet inox et un transparent, avec micro-interrupteur et variateur de vitesse, design magnifique, chromée et epoxy

(D) GETRÄNKEMIXER - mit einen CNS und einen transparentem Becher, mit Mikro-Schalter und Geschwindigkeitsregler, schönes Design, verchromt und epoxiert

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	tpm/rpm/U.Mn	cm	V	W
425,00	*408.065	8000-16000	53(H)x18x19	230	120

ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.	tpm/rpm/U.Mn	cm	V	W
425,00	*408.066	8000-16000	53(H)x18x19	230	120



(N) MILKSHAKER - voorzien van micro-schakelaar, fraai verchroomde voet en bovenzijde, staander gepolijst aluminium

(E) MILKSHAKE MIXER - with micro-switch, chromed socle and top, and column of polished aluminium

(F) MIXER À BOISSONS - avec micro-interrupteur, socle et partie supérieure chromée, colonne en aluminium poli

(D) GETRÄNKEMIXER - mit Mikro-Schalter, Fussplatte und Oberteil verchromt, Ständer aus poliertem Aluminium

RVS BEKER/STAINLESS STEEL BEAKER
GOBELET INOX/BECHER CNS

EURO	No.	spindle	cm	V	W
325,00	*542.021	**1**	55(H)x16x20	230	100
595,00	*542.022	**2**	55(H)x28x20	230	200

BEKER TRANSPARANT/BEAKER TRANSPARANT
GOBELET TRANSPARENT/BECHER TRANSPARANT

EURO	No.	spindle	cm	V	W
265,00	*542.011	**1**	55(H)x16x20	230	100
484,00	*542.012	**2**	55(H)x28x20	230	200



(N) MILKSHAKER MET TRANSPARANTE BEKER voorzien van micro-schakelaar, aan-/uit schakelaar en luchtgekoelde motor, behuizing vervaardigd uit ABS kunststof

(E) MILKSHAKE MIXER WITH TRANSPARENT BEAKER with micro-switch, on/off switch and air-cooled motor, housing made of ABS plastic

(F) MIXER À BOISSONS AVEC GOBELET TRANSPARENT - avec micro-interrupteur, marche-arrêt-interrupteur et moteur refroidi par air, extérieur plastique ABS

(D) GETRÄNKEMIXER MIT TRANSPARENTEM BECHER - mit Mikro-Schalter, Hauptschalter und mit Luftgekühlter Motor, Gehause aus ABS-Kunststoff

ANTRACIET GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

EURO	No.	cm	V	W
169,00	*523.001	47(H)x17x17	230	400

ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.	cm	V	W
169,00	*523.005	47(H)x17x17	230	400





Ⓝ **BLENDER - met metalen motorblok en glazen 2 liter 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**

Ⓔ BLENDER - metal engine block and 2 liter glass 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

Ⓕ BLENDER - bloc moteur metal et bolle en verre 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-ârret

Ⓓ BLENDER - Motorblock aus Metall, 2 Liter Glassbecher, das Bedienfeld besteht aus 6 Rezept Tasten wovon 1 Pulztaste, einstellbar für 30 vorprogrammierten Rezepte übertragbar durch USB-Stick, Gerauschlos mit kunststoff Abdeckhaube, mit Hauptschalter und Gummifüssen

No.	cm	V	W	EURO
*408.062	44(H)x20x25	230	1000	1395,00



Ⓝ **CITRUSPERS - Extra krachtige citruspers met zeer snelle en lichte werking. 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 EVOLUTION onmiddellijk. Gemakkelijk te reinigen**

Ⓔ JUICE EXTRACTOR - Extra heavy duty with very swift and easy pressing. 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 - À grande puissance et manouvre plus vite et leger. Matériaux non-oxydables. Extraction maximale du jus par centrifugation, une simple pression sûr le levier provoque l'embrayage de l'ogive, toutes les pièces en contact avec le jus de fruit sont en acier inoxydable. Sécurité: commandes marche-arrêt au moyen du levier, démontage rapide et nettoyage facile de l'ogive

Ⓓ FRUCHTPRESSE - Hochleistungspresse mit sehr schnelle und einfache Betrieb. 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

SANTOS EVOLUTION

No.	cm	V	W	EURO
*408.070	50(H)x24x40	230	275	535,00

SANTOS EVOLUTION DE LUXE

No.	cm	V	W	EURO
*408.170	50(H)x24x40	230	275	679,00

verchroomd/chromed/chromée/verchromt

Ⓝ **De meest professionele citruspersen op de markt**

Ⓔ The most popular, professional juice extractors on the market

Ⓕ Les presse-agrumes commercielles les plus favorites sur le marche

Ⓓ Die meist marktgängigen, gewerblichen Fruchtpressen

Ⓝ **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**

Ⓔ All non rusting materials, with plastic bowl. Air cooled, all parts are of high quality, acid resistant and food friendly materials; easy to clean

Ⓕ 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

Ⓓ 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



SANTOS NOVO

EURO	No.	cm	V	W
240,00	*408.007	35(H)x20x30	230	130



SANTOS NOVO DE LUXE

EURO	No.	cm	V	W
355,00	*408.010	35(H)x20x30	230	130

verchroomd/chromed/chromé/verchromt

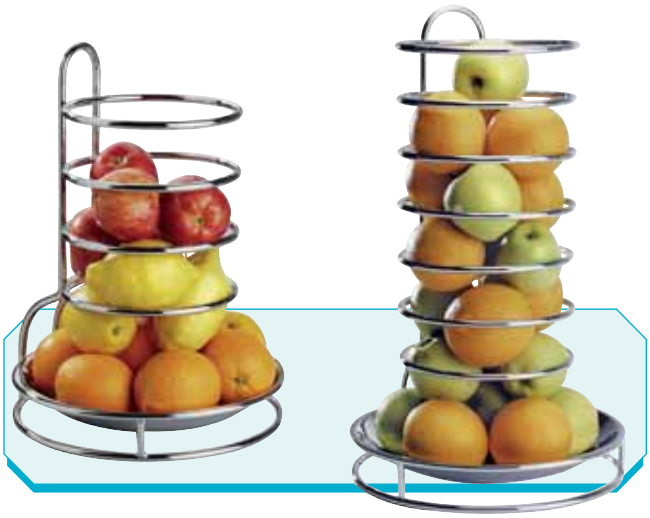
Ⓝ **BUFFET SINAASAPPELKORF - verchroomd draad, de schaal van roestvrijstaal 18/10 is uitneembaar**

Ⓔ BUFFET FRUIT BASKET - wire chromium-plated, removable stainless steel 18/10 bowl

Ⓕ CORBEILLE À FRUITS DE BUFFET - fil chromée, le plat inox 18/10 est amovible

Ⓓ BUFFET FRÜCHTEKORB - Draht verchromt, die CNS 18/10 Schale ist ausnehmbar

EURO	No.	Ø cm max	H cm
43,00	*130.532	28	32
74,00	*130.553	32	53









Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ Matériaux non-oxydables. Extraction maximale du jus par centrifugation, une simple pression sûr le levier provoque l'embrayage de l'ogive, toutes les pièces en contact avec le jus de fruit sont en acier inoxydable. Sécurité: commandes marche-arrêt au moyen du levier, démontage rapide et nettoyage facile de l'ogive

Ⓓ 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

SANTOS SUPER

No.	cm	V	W	EURO
*408.006	39(H)x20x30	230	230	385,00

SANTOS SUPER "NERO"

No.	cm	V	W	EURO
*408.106	39(H)x20x30	230	230	475,00

zwart-roestvrijstaal/black-stainless steel
noir-acier inox/schwarz-CNS

SANTOS SUPER DE LUXE

No.	cm	V	W	EURO
*408.013	39(H)x20x30	230	230	545,00

verchroomd/chromed/chromé/verchromt

Ⓝ **Verchroomde uitvoering, met kunststof kom, optimaal beschermd tegen aflopend sap, alle met sap in aanraking komende materialen zijn zuur- en smaak bestendig, met 2 omwisselbare perskegels, één voor sinaasappelen en citroenen, de andere voor grapefruits**

Ⓔ Chrome-plated design, with plastic bowl, current conducting parts are optimally protected against dripping juice, all parts of high quality, acid resistant and food friendly materials, with 2 exchangeables cones, one for oranges and lemons, the other for grapefruits

Ⓕ Construction chromé avec cuve plastique, toutes les pièces sous tension sont blindées contre jus dégouttant, toutes les pièces en contact avec les jus de fruit sont résistantes aux acides et n'attaquent le goût, avec 2 ogives amovibles, l'une pour oranges et citrons, l'autre pour pamplemousses

Ⓓ Verchromte Ausführung mit Behälter aus Kunststoff, alle stromführenden Teile sind gegen abtropfenden Saft abgeschirmt, alle Teile die mit Saft in Berührung kommen sind säurefest sowie geschmacksneutral, mit 2 Presskegel, ein für Zitronen und Orangen sowie einem Presskegel für Grapefruits

SANTOS "ARTO" CHROME

EURO	No.	cm	V	W
380,00	*408.011	35(H)x17x30	230	130



Ⓝ **Pers met hoge capaciteit voor continu-productie, met 3 omwisselbare perskegels voor sinaasappelen, citroenen en grapefruits. Roestvrijstaal met uit aluminium gegoten voetstuk**

Ⓔ High output juicer for continuous production, with 3 exchangeable cones for oranges, lemons and grapefruits. Stainless steel, base cast aluminium

Ⓕ Presse-agrumes gros débit, adapté à une production en continue, avec 3 ogives amovible pour oranges, citrons et pamplemousses. En acier inox, socle en fonte d'aluminium

Ⓓ Hochleistungs-Saftpresse für Dauerbetrieb, mit 3 Presskegel für Zitronen, Orangen und Grapefruits. Rostfreier Stahl, Sockel Aluminium Spritzguss

SANTOS JUMBO

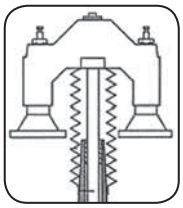
EURO	No.	cm	V	W
405,00	*408.152	49(H)x21x31	230	300



SANTOS JUMBO DE LUXE

EURO	No.	cm	V	W
498,00	*408.252	49(H)x21x31	230	300

verchroomd/chromed/chromé/verchromt



SANTOS



(N) AUTOMATIC JUICER - electronisch gestuurde, automatische citruspers speciaal ontworpen voor continue gebruik in hotels, catering bedrijven, bars, instellingen enz. De automatic juicer halveert en perst ± 1200 sinaasappelen per uur (max. Ø 90 mm). De geheel uit roestvrijstaal vervaardigde automatic juicer is middels de bijgeleverde hoge druk spuit makkelijk schoon te maken en is eenvoudig in onderhoud. Voorzien van een grote sapuitlaat met zeef, automatische vultrechter met een grote capaciteit (10 kg), pulse schakelaar, noodstop en een uitneembaar beveiligd, doorzichtig venster

(E) AUTOMATIC JUICER - Completely electronically controlled. Developed especially for nonstop juice production in hotels, institutions, bars, restaurants, by caterers, etc. The automatic juicer halves and squeezes about 1200 oranges with a diameter of up to 90 mm per hour. The automatic, all-stainless steel juicer can be cleaned easily by means of a portable water pressure sprayer (included). High capacity automatic feeding hopper (10 kg), start button, emergency start/stop button and removable, safety-secured window

(F) PRESSE-ORANGES AUTOMATIQUE - controlée par module électronique. Dessinée spécialement pour une production de jus continue en hotels, collectivités, bars, restaurants, par traiteurs, etc. Ca. 1200 oranges d'un diamètre max.90 mm par heure, coupées, pressées, éjectées automatiquement. Nettoyage aisé moyennant pulvérisateur à eau, à pression préalable (portable et fourni avec chaque appareil). Trémie automatique avec une grande capacité (10 kg d'oranges). Bouton start, bouton pause, bouton marche et arrêt d'urgence et témoin lumineux de mise sous tension. Porte en verre trempé et bonne sécurité

(D) AUTOMATISCHE FRUCHTENTSAFTER - elektronisch gesteuert. Hochleistungs-Fruchtentsafter für Hotels, Anstalten, Bars, Restaurants, Traiteure, usw. Leistet ung. 1200 Apfelsinen mit einer Abschnitt max. 90 mm pro Stunde. Halbiert, entsaftet und Schalen werden automatisch ausgeworfen. Mittels einer beigelieferten, tragbaren Druckwasserspritze mit einem Fassungsvermögen von 5 Liter, Leicht zu reinigen. Automatische Einfülltrichter mit grosser Kapazität für 10 kg Apfelsinen. Mit Startschalter, Unterbrechungsschalter, Ein/Aus-Notschalter und Kontroll-Lampe. Kratzbeständige und durchsichtige Tür aus Hartglas

No.	cm	V	W	EURO
*408.080	103(H)x41x60	230	600	4695,00



(N) onderkast roestvrijstaal compleet met lekbak en afvalcontainer

(E) stainless steel base unit complete with dripping tray and receptacle

(F) boîtier en acier inoxydable avec bac de récupération et conteneur à déchets

(D) Edelstahl-Unterschrank komplett mit Abtropfschale und Abfallbehälter

No.	cm	EURO
*408.085	79(H)x41x65	715,00

Ⓝ **SAPCENTRIFUGE PROFESSIONEEL VOOR GROOTVERBRUIK - met aparte pulpafvoer in grote kunststof bak, voorzien van rubber voetjes die het "weglopen" en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, alle delen die in aanraking komen met voedsel zijn van roestvrijstaal, beveiliging en blokkeerhendel voor opening en sluiting van de sapcentrifuge**

Ⓔ CENTRIFUGAL JUICER HIGH OUTPUT PROFESSIONAL - with separate discharge for pulp, with rubber feet to avoid vibration and "walking", easy to clean, all parts in contact with food are made of stainless steel, with security safety locking lever

Ⓕ CENTRIFUGEUSE GROS DÉBIT PROFESSIONEL - avec conduit isolé pour faire échapper la pulpe dans un bac, sûr des pieds pour éliminer la vibration et empicher que l'appareil commence à "se promener" pendant l'action, nettoyage aisé, toutes les pièces en contact avec aliments en acier inoxydable, avec sécurité de levier de verrouillage pour ouvrir et fermer

Ⓓ ZENTRIFUGE HOHE LEISTUNG PROFI - mit separater Ablauf für das Fruchtfleisch, mit Füsse die die Vibration fast vollkommen ausschliessen und das "Wandern" verhindern, leicht zu reinigen, alle Teile in Kontakt mit Lebensmitteln aus CNS, mit Sicherheitssystem mittels hebel



TYPE COMPACT

EURO	No.	**opening**/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
1145,00	*408.050	8	45(H)x26x47	230	800



TYPE PRO JUICE

EURO	No.	**opening**/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
1995,00	*408.077	7	58(H)x32x48	230	1300

NEW!



TYPE PRO JUICE DESIGN

EURO	No.	**opening**/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
2075,00	*408.079	7	61(H)x33x56	230	1300

SEVERIN



Ⓝ **SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - zilver/zwart, met aparte pulpafvoer, 2 snelheden, controlelampje en veiligheidssluiting. Sapcontainer van 1 liter en extra grote vulopening van 7 cm en anti-slip voetjes**

Ⓔ CENTRIFUGAL JUICER FOR VEGETABLES AND FRUIT - silver/black, with separate discharge for pulp, 2 speeds, control-light and safety lock system and juice container of 1 liter, extra big hopper of 7 cm and non slip feet

Ⓕ CENTRIFUGEUSE POUR FRUITS ET LÉGUMES - argent/noir, avec conduit isolée la pulpe, 2 vitesses, temoin lumineux et verrouillage de securite, récipient de jus 1 litre, avec ouverture de remplissage extra grande 7 cm et ventouses anti-glisse

Ⓓ ZENTRIFUGE FUR GEMÜSE UND FRÜCHTE - Silber/Schwarz, mit seperater Ablauf für Fruchtfleisch, 2 geschwingdigkeiten, Kontrol-Lampe uns Sicherheits-verschluss, Saftcontainer von 1 Liter Nachfüllöffnung extra gross von 7 cm und Anti-Rutsch-Füsse

No.	cm	V	W	EURO
*910.033	35(H)x21x35	230	600	69,00

Juice Master

STAINLESS STEEL



Ⓝ **SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - roestvrijstalen uitvoering, met aparte pulpafvoer in kunststof bak, voorzien van rubber zuignappen die het "weglopen" en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, met grote vulopening van 7,5 cm**

Ⓔ CENTRIFUGAL JUICER FOR FRUIT AND VEGETABLES - stainless steel version, with separate discharge for pulp into a plastic container, rubber suction feet to avoid vibration and "walking", easy to clean, with big size hopper of 7,5 cm

Ⓕ CENTRIFUGEUSE POUR FRUITS ET LÉGUMES - construction inox, avec conduit isolé pour faire échapper la pulpe dans un bac plastique, sur des pieds en caoutchouc pour éliminer la vibration et empicher que l'appareil commence à "se promener" pendant l'action, nettoyage aisé, avec ouverture de remplissage extra grande 7,5 cm

Ⓓ ZENTRIFUGE FÜR GEMÜSE UND FRÜCHTE - CNS Ausführung, mit separater Ablauf für das Fruchtfleisch in einen Behälter, auf Anti-Rutsch-Füsse die Vibration fast vollkommen ausschliessen und das "Wandern" verhindern, Leicht zu reinigen, mit Nachfüllöffnung extra Gross 7,5 cm

No.	t/pm	cm	V	W	EURO
*425.010	6300	38(H)x19x31	230	430	298,00

Ⓝ **ESPRESSO KOFFIEMOLEN - 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**

Ⓔ ESPRESSO COFFEE GRINDER - 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

Ⓓ ESPRESSO-KAFFEEMÜHLE - 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

EURO	No.	cm	V	W
709,00	*408.004	58(H)x39x19	230	360

Ⓝ **KOFFIEMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak**

Ⓔ COFFEE GRINDER - non rusting material, plastic receptacle

Ⓕ MOULIN À CAFE - matériaux non-oxydables, tiroir en plastique

Ⓓ KAFFEEMÜHLE - nichtrostender Aluminiumguss, Schublade aus Kunststoff

EURO	No.	cm	V	W
745,00	*408.001	55(H)x32x25	230	510

Ⓝ **INDUSTRIE KOFFIEMOLEN - met zakkenvulhouder, roestvrij materiaal**

Ⓔ COMMERCIAL COFFEE GRINDER - with paper bag holder, non rusting material

Ⓕ MOULIN À CAFE COMMERCIEL - avec pince sac, matériau non-oxydable

Ⓓ GEWERBLICHE KAFFEEMÜHLE - mit Sackhalter, nichtrostender Aluminiumguss

EURO	No.	cm	V	W
860,00	*408.012	70(H)x32x25	230	370

Ⓝ **PISTON AFKLOPBAK - roestvrijstaal 18/8, met makkelijk uitneembare lade waarin kunststof afklopstang**

Ⓔ COFFEE GROUNDS RECEPTACLE - stainless steel 18/8, with sturdy drawer in which plastic rod to knock out the grounds from the piston

Ⓕ BAC POUR MARC DE CAFÉ - inox 18/8, avec tiroir robuste dans lequel barre plastique pour vider le piston

Ⓓ KAFFEESATZ-AUFFANGBEHÄLTER - CNS 18/8, mit solider Schublade, worin sich eine Kunststoffstange zum Ausklopfen des Siebträgers befindet

tafelmodel/table model/modèle de table/Tischmodell

EURO	No.	cm
85,00	*130.050	12(H)x23x40

EURO	No.	cm
155,00	*899.360*	13(H)x35x40

* **ook onderbouw mogelijk/**buid-in type model incorporé/Unterbau Modell





KENWOOD



Ⓝ **BLENDER - met glazen mengbeker met maatverdeling, voorzien van hoofdschakelaar, twee snelheden en een puls-functie, met rubberen antislip voetjes en unieke aftapkraan**

Ⓔ BLENDER - with glass graduated beaker, on/off button, two-speed motor and puls function, with rubber suction feed and a drainage tap

Ⓕ BLENDER - avec bol gradué en verre, avec bouton marche-arret, deux vitesses de rotation et function de pulse et robinet de vidange

Ⓓ BLENDER - Glassbecher, mit Hauptschalter, zwei Geschwindigkeiten, einer Puls-Funktion und Ablaufhahn

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*901.990	**2**	48(H)x24x22	230	750	115,00

NEW!

KitchenAid®



Ⓝ **BLENDER - met metalen motorblok en glazen mengbeker van 1,5 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 - with metal enigine block and 1,5 liters glass graduated 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 et bol gradué en verre 1,5 litres, 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, Glassbecher von 1,5 Liter, 5 Geschwindigkeitdrück-Schalter und "puls" Schalter, mit "soft-start" (Anfang mit niedrige Drehzahl und beschleunigt allmählich), auch geeignet für Eiscrushen

CLASSIC

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*521.300	**1,5**	39(H)x22x19	230	550	215,00

Ⓝ **BLENDER "SANTOSAFE" - voorzien van een gepatenteerd veiligheidssysteem, d.w.z. dat door het inschakelen de beker en deksel geblokkeerd worden. De SANTOSAFE is berekend op langdurig en intensief gebruik. Voorzien van roestvrijstalen messtel en deksel met vulopening en rubber afsluitdop. Traploos instelbaar d.m.v. electronische toerental-regelaar, 500 t/m 15000 t.p.m en 1 pk motor 230 volt. De bekers van 2 en 4 liter zijn omwisselbaar en te gebruiken op hetzelfde motorblok**

Ⓔ BLENDER "SANTOSAFE" - With patented safety system: bowl and lid are locked by means of a special arm. The motor of the blender can be started when the lid is securely locked. As soon as unlocking takes place the motor is switched off and braked. The "Santosafe" is designed for intensive use during a long time span. With stainless steel knives and rubber closing cap with feeding hole. Speed variable by means of electronic rotation speed regulator between 500 and 15.000 r.p.m. Motor 1 HP, 230 V. The 2 and 4 lit. beakers are exchangeable and can be used on same base

Ⓕ BLENDER "SANTOSAFE" - Avec système de sécurite breveté: blocage du bol et du couvercle en fonctionnement. Le SANTOSAFE est fait pour un usage intensif et de longue durée. Avec moyeu porte-couteaux et couteaux en acier inox de haute résistance et couvercle du bol avec joint d'étanchéité et orifice de remplissage permettant des rajoutis. Moteur 1 CV, 230 V. Les bols 2 et 4 lit. sont interchangeables et utilisables sur le même socle. Vitesse de rotation réglable de façon continue entre 500 et 15.000 T/mn

Ⓓ BLENDER "SANTOSAFE" - Mit patentiertem Sicherheitssystem: Becher und Deckel werden mit einem besondern Arm geschlossen. Motor des Blenders kann nur dann in Betrieb gesetzt werden, wenn der Deckel richtig verschlossen ist. Der "Santosafe" ist entworfen für intensiven Gebrauch und lange Lebensdauer. Mit CNS Messern und Antriebsteilen sowie Deckel mit Nachfüllöffnung und Gummistopfen. Stufenlos regulierbar mittels eines elektronischen Tourenzahlreglers, zwischen 500 und 15.000 U/Min. Motor 1 PS, 230 V. Auswechselbare 2- und 4 Liter-Becher, verwendbar auf demselben Sockel

Ⓝ BLENDER - compleet met 2 liter beker
Ⓔ BLENDER - complete with 2 lit. beaker
Ⓕ BLENDER - complet avec bol 2 lit.
Ⓓ BLENDER - Komplett mit Becher 2 Liter

EURO	No.	Type beker/beaker/bol/Becher	cm
875,00	*408.045	**polycarbonaat**/Polykarbonat	61,5(H)x21,5x23
1040,00	*408.047	**rvs**/stainless steel/inox/CNS	

Ⓝ BLENDER - compleet met 4 liter beker
Ⓔ BLENDER - complete with 4 lit. beaker
Ⓕ BLENDER - complet avec bol 4 lit.
Ⓓ BLENDER - Komplett mit Becher 4 Liter

EURO	No.	Type beker/beaker/bol/Becher	cm
875,00	*408.048	**polycarbonaat**/Polykarbonat	59(H)x22x22
1060,00	*408.049	**rvs**/stainless steel/inox/CNS	



Ⓝ EXTRA BEKERS - compleet met deksel, afsluitdop en messtel
Ⓔ BEAKER ONLY - with lid, closing cap and knives
Ⓕ BOL SEUL - avec couvercle, bouchon et couteaux
Ⓓ NUR BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer

EURO	No.	Type	Lit.
145,00	*408.053	**polycarbonaat**/Polykarbonat	2
275,00	*408.055	**rvs**/stainless steel/inox/CNS	2
149,00	*408.056	**polycarbonaat**/Polykarbonat	4
295,00	*408.058	**rvs**/stainless steel/inox/CNS	4

SANTOS®

Santosafe®



SEVERIN



Ⓝ **BLENDER - zwart met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft 3 snelheden en een pulse-schakelaar**

Ⓔ BLENDER - black with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has 3 speeds and additional pulse button

Ⓕ BLENDER - noir avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec 3 vitesses et bouton function Pulse

Ⓓ BLENDER - Schwarz mit Glasbecher von 1,5 Liter mit Ausgiesser, Blender mit 3 Geschwindigkeitsstufen zusätzlicher und Puls-Schaltung

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*910.035	**1,5**	42(H)x22x17	230	550	49,00

KENWOOD

NEW!



Ⓝ **BLENDER - gegoten aluminium behuizing met thermo-resist glazen mengbeker van 2 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de snelheid is traploos regelbaar en Pulse stand**

Ⓔ BLENDER - cast aluminum housing and thermo-resist glass beaker 2 litres with pouring spout, with variabel speed regulator and Pulse-switch

Ⓕ BLENDER - corps aluminium et bol en verre 2 litres thermo résistante avec bec verseur, vitesse variable et function Pulse

Ⓓ BLENDER - Aluminium Gehause mit thermoresistenten Glasbecher 2 Liter mit Ausgiesser, Geschwindigkeit stufenlos einstelbar und mit Puls-Schalter

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*901.995	**2,0**	40(H)x18x18	230	750	119,00

SANTOS



Ⓝ **BLENDER - deze heeft een practisch onverwoestbare beker van polycarbonaat. 2 snelheden, respectievelijk 18000 tpm en 13000 tpm, de blender is verkrijgbaar in een standaarduitvoering met grijs geëpoxeerd onderstuk en in een luxe-uitvoering waarbij het onderstuk hoogglans verchroomd is**

Ⓔ 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

Ⓕ 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)

Ⓓ 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)

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*408.060	**1,25**	42(H)x18x18	230	600	265,00
*408.061	**verchroomd**/chromed/chromé/verchromt				320,00

Ⓝ **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

Ⓕ RAPE À FROMAGE - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique, livrée avec une disque avec trous Ø 3 mm

Ⓓ KÄSEREIBER - Aluminiumguss, Kunststoff Schublade, wird geliefert mit einer Scheibe mit Ø 3 mm Löcher

RAPIDE

EURO	No.	cm	V	W
498,00	*408.002	35(H)x42x25	230	600

losse schijven/spare discs
disques pour râpe/Scheiben für Reiber

EURO	No.	**gaten**/holes/trous/Löcher	∅ mm
31,00	*408.020	**zeer fijn**/very fine/très fin/sehr fein	2
31,00	*408.021	**fijn**/fine/fin/fein	3
31,00	*408.022	**middel**/medium/moyen/mittel	4
31,00	*408.019	**grof**/coarse/grossièr/grob	6
31,00	*408.018	**extra grof**/coarse/ grossièr/ grob	8
31,00	*408.016	**Mozzarella**	
31,00	*408.023	**Parmesaan**/Parmesan	



Ⓝ **AARDAPPELSCHRAPMACHINE - roestvrijstaal, met ingebouwde tijdschakelaar 0 - 5,50 min., Zwitsers kwaliteitsproduct, robuust, compact en gemakkelijk opbergbaar, gewicht slechts 21 kg. Vulinhoud: max. 4 kg.**
*** Roestvrijstalen slacentrifuge optioneel**

Ⓔ POTATO PEELING MACHINE - stainless steel, with built-in timer 0 - 5,50 min., Swiss quality product, sturdy, compact, easy stowable, weight only 21 kg. Filling capacity: max. 4 kg. *Stainless steel salad dryer optional

Ⓕ EPLUCHEUSE - en acier inoxydable, avec minuterie 0 - 5,50 min., produit de qualité Suisse, pratique, robuste, compact et facile à ranger, poids 21 kg. Capacité de remplissage: max. 4 kg. *Essoreuse à salade inox en option

Ⓓ KARTOFFELSCHÄLMASCHINE - CNS, mit Zeitschaltuhr 0 - 5,50 Min. Schweizer Qualitätsprodukt, robust, kompakt und leicht verstaubar, Gewicht nur 21 kg. Füll-Inhalt: max. 4 kg. *Edelstahl Salatschleuder optional

EURO	No.	∅ cm	H cm	V	W
1495,00	*204.040	45	48	230	350

*** slacentrifuge inzet r.v.s./**salad dryer insert st.st.
essoreuse à salade inox/Salatsleudere Einsatz CNS

EURO	No.
69,00	*204.045



Ⓝ **IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, roestvrijstaal mes**

Ⓔ ICE CRUSHER - non rusting material, plastic receptacle, stainless steel knife

Ⓕ BROYEUR À GLACE - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique étanche, couteau en acier inox trempé

Ⓓ EISZERKLEINERER - Aluminiumguss, Messer CNS, Schublade Kunststoff

EURO	No.	cm	V	W
525,00	*408.005	35(H)x42x25	230	600
47,00	*408.105	**mes**/knife/couteau/Messer		





Ⓝ **INDUCTIE KEUKENMACHINE - de Cooking Chef combineert de veelzijdigheid van de Kenwood Major 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 Major 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 Major 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 Major, 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. 543+544



No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*901.400	**6,7**	38(H)x34x39	230	2000	1395,00

COOKING CHEF MAJOR Acc.

No.	Type		EURO
*901.410	**A**	**garde**/whisk/fouet/Schneebesen	35,00
*901.411	**B**	**deeghaak**/dough hook/crochet de pétrissage/Knethaken	37,00
*901.412	**C**	**K-arm**/K beater/batteur K/K Haken	39,00
*901.413	**D**	**roerhulpstuk**/stirring tool/mélangeur/Rührpaddel	36,00
*901.414	**E**	**flexibele klopper**/flexible beater/batteur souple/Flexirührer	34,00
*901.417		**kom roestvrijstaal**/bowl stainless steel/bol en acier inox/CNS Rührschüssel 6,7 Lit.	89,00

KENWOOD



Ⓝ **KEUKENMACHINE - voorzien van een zeer krachtige motor en een snelheidscontrole welke zorgt voor een nog preciezere instelling van de snelheid. De keukenmachines zijn standaard voorzien van een K-arm voor normale meng-bezigheden, een ballonvormige garde voor licht en luchtig werk en een speciaal gevormde deeghaak. Vier aansluitpunten voor de hulpstukken maken het gebruik van de vele hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid. Het unieke "Planetary Action" mengsysteem, zorgt voor een grondiger vermenging van alle ingrediënten.**

Ⓔ KITCHEN MACHINE - equipped with very powerfull motor, a speedcontrol system makes it possible to adjust the speed even more precisely. The standard model Kitchen Machines come with a K-beater for normal mixing use, a balloon shaped whisk for light and yeasty mixing work and a specially shaped dough Hook. The use of a variety of accessories is facilitated by four connection points. The unique "Planetary Action" system makes for a more thorough mixing of all ingredients used.

Ⓕ MACHINE DE CUISINE - moteur avec vitesse variable, réglable très précisement. Livrée standard avec batteur K-plat, fouet et un crochet d'un modèle spécial. Quatre prise-accessoires pour 14 accessoires différentes. 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

Ⓓ KÜCHENMASCHINE - Kräftiger Motor mit stufenloser Geschwindigkeitsregelierung. Die Maschine wird mit einem K-Flachrührer, Knethaken in Sonder-ausführung und Rührbesen mit Ballonform geliefert. Das Planetenrührsystem erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit vier Aufstecknaben.

KENWOOD CHEF CLASSIC

Ⓝ **Voorzien van een roestvrijstalen mengkom en 1,5 ltr kunststof mengbeker**

Ⓔ Comes with a stainless steel basin and a 1,5 ltr acrylic blender beaker

Ⓕ Avec cuve en inox, avec melangeur plastique 1,5 ltr

Ⓓ Mit Rührschüssel aus CNS, mit 1,5 ltr Kunststoff Blender Mischglas

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
395,00	*901.901	**4,6**	30(H)x27x39	230	800



KENWOOD CHEF PREMIER

Ⓝ **Voorzien van hooggepolijste roestvrijstalen mengkom en aluminium huis en 1,5 ltr glazen blender mengbeker**

Ⓔ With mirror polished stainless steel bowl and aluminium casing and 1,5 ltr glass blender beaker

Ⓕ Avec cuve inox poli et corps en aluminium et melangeur en verre 1,5 ltr

Ⓓ Mit CNS-hochglanzpolierter Rührschüssel und Gehäuse aus Aluminium mit 1,5 ltr Blender Mischglas

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
545,00	*901.903	**4,6**	30(H)x27x39	230	1000

KENWOOD



Ⓝ **Naast de bekende kwaliteiten van de Kenwood zoals o.a. het planetaire mengsysteem en de lange levensduur, volgen hier enkele kenmerken:**
- **Zeer krachtige 1200 Watt motor**
- **Hooggepolijste RVS kom**
- **Transparante beschermkap met afsluitbare vulopening**
- **Electronische toereninstelling met pulse-stand**
- **Perfect liftsysteem met hoogstand**
- **Maximale beveiliging tegen overbelasting**
- **1,5 ltr glazen blender**

Ⓔ In addition to the well-known features of the Kenwood mixers, such as the Planetary Action mixing system and their long and useful life-span we announce some characteristics:
- Very powerful 1200 Watt motor
- Mirror polished stainless steel basin
- Transparent protection cover with lockable hopper
- Electronic setting of the speed
- Perfect lifting-system with high stand
- Maximum overload protection
- 1,5 ltr glas blender

Ⓕ En plus des qualités déja connues des mixers Kenwood, comme leur mouvement planetaire et longevité il y a quelques caractères:
- Moteur 1200 Watt très puissant
- Cuve inox polie brillamment
- Couvercle protectrice transparent avec orifice de remplissage
- Réglage de vitesse électronique
- Système parfait d'élevation avec position haute
- Protection maximale contre surchargement
- 1,5 ltr melangeur en verre

Ⓓ Ausser den bekannten qualitativen Kennzeichen der Kenwood-Mixer, wie z.B. das Planetenrührsystem und die lange Lebensdauer, gibt es noch mehr hervorragende Leistungen:
- Der aussergewöhnlich kräftige 1200 Watt-Motor
- Die hochglanz-polierte Rührschüssel
- Der Klarsichtschutzdeckel mit verschliessbarer Nachfüll-öffnung
- Der elektronische Geschwindigkeitsregler mit Impuls
- Perfektes Hebe-System mit Hochststand
- Maximaler Überbelastungsschutz
- 1,5 ltr Glass Mixaufsatz

KENWOOD MAJOR PREMIER

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*901.907	**6,7**	36(H)x27x39	230	1200	649,00







voor/for/pour/für CHEF

No.		EURO
*901.961	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen	22,00
*901.962	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken	16,00
*901.963	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer	16,00

voor/for/pour/für MAJOR

No.		EURO
*901.971	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen	27,00
*901.972	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken	23,00
*901.973	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer	23,00

KENWOOD

Ⓝ Hulpstukken Ⓕ Accessoires
Ⓔ Attachments Ⓓ Ansatzgeräte

Ⓝ Citruspers
Ⓔ Juice extractor
Ⓕ Presse-fruits
Ⓓ Saftpresse

EURO	No.
45,00	*901.922



Ⓝ Spatrand
Ⓔ Splashguard
Ⓕ Anneau protecteur
Ⓓ Spritzschutz

EURO	No.
11,00	*901.948



Ⓝ Kom kunststof 4,6 lit. t.b.v. CHEF
Ⓔ Bowl plastic 4,6 lit. for CHEF
Ⓕ Bol plastique 4,6 lit. pour CHEF
Ⓓ Kunststoff Rührschüssel 4,6 Lit. für CHEF

EURO	No.
19,00	*901.942



Ⓝ Kom r.v.s. 4,6 lit. t.b.v. CHEF
Ⓔ Bowl stainless steel 4.6 lit. for CHEF
Ⓕ Bol en acier inox 4,6 lit. pour CHEF
Ⓓ CNS Rührschüssel 4,6 Lit. für CHEF

EURO	No.
69,00	*901.941



Ⓝ Kom r.v.s. 6,7 lit. t.b.v. MAJOR
Ⓔ Bowl stainless steel 6,7 lit. for MAJOR
Ⓕ Bol en acier inox 6,7 lit. pour MAJOR
Ⓓ CNS Rührschüssel 6,7 Lit. für MAJOR

EURO	No.
75,00	*901.940



KENWOOD













Ⓝ **Hulpstukken** Ⓕ Accessoires
Ⓔ Attachments Ⓓ Ansatzgeräte

Ⓝ Vleesmolen "PROFI"
Ⓔ Meat mincer "PROFI"
Ⓕ Hachoir "PROFI"
Ⓓ Fleischwolf "PROFI"

No.		EURO
*901.951		85,00

Ⓝ Mengbeker
Ⓔ Liquidiser
Ⓕ Mélangeur
Ⓓ Mischglas

No.		EURO
*901.938	**glas**/glass/verre/Glas	59,00
*901.937	**kunststof**/plastic/plastique/Kunststoff	52,00

Ⓝ Mengbeker
Ⓔ Liquidiser
Ⓕ Mélangeur
Ⓓ Mischglas

No.		EURO
*901.981	**roestvrijstaal**/stainless steel/inox/CNS	79,00

Ⓝ Sapcentrifuge
Ⓔ Continuous juice separator
Ⓕ Centrifugeuse
Ⓓ Saft Zentrifuge

No.	EURO
*901.932	115,00

Ⓝ Schaaf-rauwkostmolen
Ⓔ Slicer and shredder
Ⓕ Trancheur-râpe
Ⓓ Gemüseschneider und -reibe

No.	EURO
*901.926	110,00

Ⓝ Schaaf-rauwkostmolen High speed
Ⓔ High speed slicer and shredder
Ⓕ Trancheur-râpe "high speed"
Ⓓ Gemüseschneider und -reibe "high speed"

No.	EURO
*901.927	95,00

KENWOOD

TITANIUM

Ⓝ **Naast de bekende kwaliteiten van de Kenwood zoals o.a. het planetaire mengsysteem en de lange levensduur, volgen hier enkele van de kenmerken:**
- **zeer krachtige 1500 Watt motor**
- **hooggepolijste RVS kom met handgrepen**
- **transparante beschermkap met afsluitbare vulopening**
- **electronische toereninstelling met pulse-stand**
- **kantelbare kop en vergrendelbare kom**
- **maximale beveiliging tegen overbelasting**
- **1,5 ltr glazen blender**

Ⓔ In addition to the well-known features of the Kenwood mixers, such as the Planetary Action mixing system and their long and useful life-span we now announce some characteristics:
- very powerful 1500 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
- 1,5 ltr glass blender

Ⓕ En plus des qualités déja connues des mixers Kenwood, comme leur mouvement planetaire et longevité il y a quelques caractères:
- moteur 1500 Watt très puissant
- cuve inox polie brillamment avec poignée
- couvercle protectrice transparent avec orifice de remplissage
- réglage de vitesse électronique
- système parfait d'élevation avec position haute
- protection maximale contre surchargement
- 1,5 ltr mélangeur en verre

Ⓓ Ausser den bekannten qualitativen Kennzeichen der Kenwood-Mixer, wie z.B. das Planetenrührsystem und die lange Lebensdauer, gibt es jetzt noch mehr hervorragende Leistungen:
- der aussergewöhnlich kräftige 1500 Watt-Motor
- die hochglanz-polierte Rührschüssel
- der Klarsichtschutzdeckel mit verschliessbarer Nachfüllöffnung
- der elektronische Geschwindigkeitsregler mit Impuls
- perfektes Hebe-System mit Hochstand
- maximaler Überbelastungsschutz
- 1,5 ltr Glass Mixaufsatz



EURO	No.	Lit.	cm	V	W
915,00	*901.607	**6,7**	34(H)x41x24	230	1500

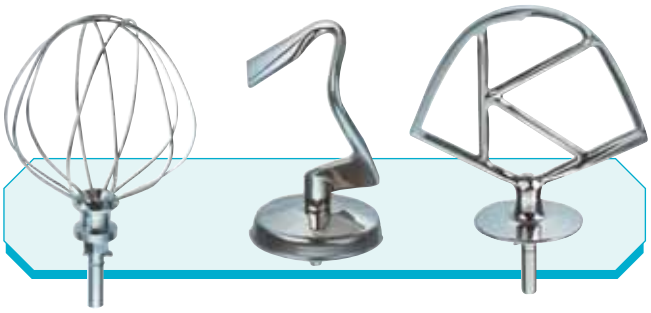


PASTAMAKERS Acc.

EURO	No.	Type
95,00	*901.975	A 970 Lasagnemaker
95,00	*901.976	A 971 Tagliatellemaker

MAJOR TITANIUM Acc.

EURO	No.	**roestvrijstaal**/stainless steel/inox/Rostfrei
29,00	*901.690	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen
35,00	*901.691	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken
35,00	*901.692	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer
85,00	*901.693	**kom**/bowl/bol/Rührschüssel



Ⓝ **De overige accessoires vindt u op pagina 543**
Ⓔ The other attachments you can find on page 543
Ⓕ L'autre accessoires vous trouves à page 543
Ⓓ Übrige Ansatzgeräte finden Sie auf Seite 543

KitchenAid

NEW!







Ⓝ **KEUKENMACHINE - 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.**

Ⓔ KITCHEN MACHINE - 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

Ⓕ MACHINE DE CUISINE - 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 cuvé. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

Ⓓ KÜCHENMASCHINE - Die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit 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

TYPE K7 Heavy Duty

No.	**kleur**/color couleur/Farbe	cm	Lit.	V	W	EURO
		42(H)x34x37	6,9	230	1100	
*521.200	**wit**/white/blanc/weiss					890,00
*521.201	**rood**/red/rouge/rot					890,00
*521.202	**metaalgrijs**/metal grey/gris métal/Metall grau					890,00

KITCHENAID K7 Acc.

No.	Type	EURO
*521.211	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen	59,00
*521.212	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken	31,00
*521.213	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer	31,00

Ⓝ **Kom r.v.s.**
Ⓔ Bowl stainless steel
Ⓕ Bol inox
Ⓓ Rührschüssel CNS

No.	Lit.	EURO
*521.214	6,9	29,00

Ⓝ **Schenkschild**
Ⓔ Pouring-shield
Ⓕ Anneau protecteur verser
Ⓓ Schenk-Spritzschutz

No.	Type	EURO
*521.215	**1 delig**/1 piece/1 pièce/1-teilig	95,00

KitchenAid®

Ⓝ Hulpstukken
Ⓕ Accessoires
Ⓔ Attachments
Ⓓ Ansatzgeräte

EURO	No.	
31,00	*521.051	**K5 garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen
21,00	*521.052	**K5 deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken
21,00	*521.053	**K5 K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer
28,00	*521.041	**K45 garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen
17,00	*521.042	**K45 deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken
17,00	*521.043	**K45 K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer
31,00	*521.044	**K45 K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer **FLEX**



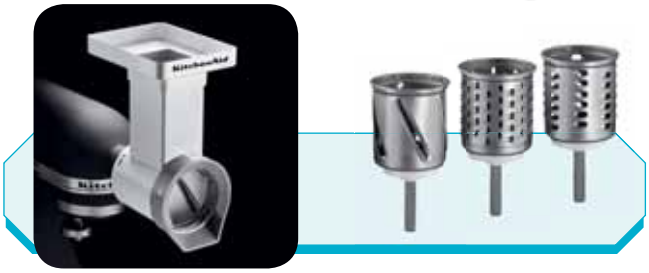
Ⓝ Kom r.v.s. of glas
Ⓔ Bowl stainless steel of glass
Ⓕ Bol inox ou verre
Ⓓ Rührschüssel CNS oder Glas

EURO	No.	Type	**voor**/for/pour/für	Lit.
69,00	*521.045	**A**	**K45**	**4,2**
77,00	*521.040	**B**	**K45**	**4,2**
77,00	*521.050	**C**	**K5**	**5,0**



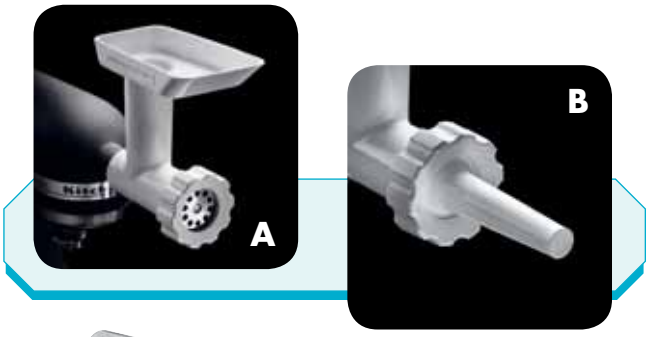
Ⓝ Groentesnijder met drie trommels
Ⓔ Slicer and shredder with three cones
Ⓕ Trancheur-râpe à trois cones
Ⓓ Gemüseschneider/Reibe mit drei Kegeln

EURO	No.
94,00	*521.016



Ⓝ Vleesmolen & worststopper
Ⓔ Food grinder & sausage stuffer
Ⓕ Hachoir & cornet à saucisses
Ⓓ Fleischwolf & Wurstfüller

EURO	No.	Type
94,00	*521.011	**A**
19,00	*521.015	**B**



Ⓝ Schenkschild
Ⓔ Pouring-shield
Ⓕ Anneau protecteur verser
Ⓓ Schenk-Spritzschutz

EURO	No.	Type
27,00	*521.110	**K5**



Ⓝ Set pasta snijwalsen
Ⓔ Set noodle cylinders
Ⓕ Set cylindres à pâte
Ⓓ Set Nudel Walzen

EURO	No.
125,00	*521.020



Ⓝ Citruspers
Ⓔ Citrus juicer
Ⓕ Presse-fruits
Ⓓ Saftpresse

EURO	No.	Type
44,00	*521.018	**K5/K45**



KitchenAid®



Ⓝ **De bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen mengkom (K5 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 (K5 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 (K5 avec poigneé) et une système d'élevage verticale de la cuvé. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

Ⓓ Die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit Rührbesen aus CNS, Flachrührer, Knethaken und CNS-Rührschüssel (K5 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

TYPE K 45

No.	Lit.	**kleur/**color/couleur/Farbe	cm	V	W	EURO
*521.004	**4,2**	**wit/**white/blanc/weiss	35(H)x21x33	230	250	479,00

TYPE K 5

No.	Lit.	**kleur/**color/couleur/Farbe	cm	V	W	EURO
*521.005	**5,0**	**wit/**white/blanc/weiss	41(H)x26x34	230	325	698,00
*521.008	**5,0**	**rood/**red/rouge/Rot	41(H)x26x34	230	325	698,00



Ⓝ **MIXER/MENGKNEEDMACHINE - 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 eindprodukt. 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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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

10 LITER MIXER

EURO	No.	cm	V	W
1845,00	*408.052	58(H)x36x53	230	600

Kitchen Master



Ⓝ **KEUKENMACHINE - voorzien van zeer krachtige motor en toerenregelaar instelbaar in 6 standen en voorzien van pulse-stand. Optimaal mengbereik door planetair Axis Action systeem. De roestvrijstalen 4,6 liter mengkom is uitneembaar. Machine voorzien van opklap mechanisme voor optimaal gebruiksgemak, voeten voorzien van zuignappen voor stabiel gebruik. Wordt standaard geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak**

Ⓔ KITCHENMACHINE - equiped with very powerfull motor, speedregulator 6 positions and pulse position. The planetary Axis Action system assures maximum mixing results. The stainless steel 4,6 liters mixingbowl is removable. Machine is equiped with a folding mechanism and very stable through the suction feet. Delivered with whisk, flat beater and dough hook

Ⓕ BATTEUR MELANGEUR - avec moteur très puissant et de contrôle de vitesse réglable en 6 positions avec mode impulsion. Grãce au mouvement systeme planetaire Axis Action. Le cuve 4,6 litres en acier inox est amovible. Avecmécanisme de pliage pour la facilité d'utilisation et des pieds à ventouse. Livré standard avec fouet, batteur plat et crochet

Ⓓ KÜCHENMACHINE - mit ein sehr kräftige Motor und Geschwindigkeitregler mit 6 Stüfen und Impuls-Taste. Planeten Axis Action Rührsystem erlaubt eine gründliche Mischung. Die 4,6 Liter CNS Rührschüssel ist ausnehmbar. Mit Klappmechanismus für einfaches benützen der Machine, Vakuumfüsse für optimalen stabilität. Wird geliefert mit Rührbesen, Flachrührer und Knethaken

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*920.001	**4,6**	34(H)x35x16	230	600	219,00



Ⓝ **MENGKNEEDMACHINE - Geheel metalen uitvoering met een uitneembare roestvrijstalen kom. Met 5 snelheden, electronisch instelbaar en planetair mengsysteem. De mixer is voorzien van een lift, digitale tijdklok en micro-schakelaar op de transparante bescherm/vulkap. Wordt standaard geleverd met een roestvrijstalen garde, platte mengarm en deeghaak.**

Ⓔ MIXER/KNEADER - all metal modell with detachable stainless steel bowl. 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. Comes with stainless steel whisk, flat beater and dough hook

Ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - en matériaux non-oxydable. La cuve, démontable est en acier inox. Avec un système d'élevage de la cuve, variateur de vitesse electronic avec 5 vitesses, micro-interrupteur sûr le couvercle protectrice avec orifice de remplissage et une minuterie digital. Livré standard avec fouet inox, batteur plat et crochet.

Ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - aus nicht rostendem Material und CNS Rührschussel ist wegnehmbar. Mit einem Kesselhebesystem, Electronic Tourenzahlschalter mit 5 Geschwindigkeitstufen und Sicherheitsschalter der den Motor abschaltet wenn der Schutzdeckel aufgeklappt wird und ist ausgestattet mit einer digitaler Zeitschaltuhr. Wird serienmässig geliefert mit CNS-Rührbesen, Flachrührer und Knethaken

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*537.001	**10**	53(H)x30x48	230	650	825,00

SANTOS

Ⓝ **MENG- EN KNEEDMACHINE - 10 liter, roestvrijstaal en aluminium legering, as en kneedarm roestvrijstaal. Werkt op dezelfde wijze als de orginele Franse bakkers-kneedmachine. Gemiddelde kneedcapaciteit: 4 kg. Met afneembare mengarm en mengkom. Draaisnelheid mengkom regelbaar al naar gelang het te kneden materiaal d.m.v. afremknop**

Ⓔ MIXER/KNEADER - 10 lit. stainless steel and aluminium alloy, axis and forked kneader stainless steel. Operates the same way as the original French bakery dough mixer. Average kneading capacity: 4 kg. With detachable forked kneader and removable mixing bowl. Rotational speed of mixing bowl can be variably changed in accordance with kind of dough

Ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - alliage d'aluminium, arbre et crochet en inox. Fourche relevable et cuve amovible. Capacité de pétrissage moyenne 4 kg. Vitesse de rotation de la cuve est réglable

Ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - aus einer lebensmittel-beständigen Aluminiumlegierung. Achse und Knetarm aus CNS. Rührleistung ca. 4 kg. Rührwerk aufklappbar und Behälter abnehmbar. Drehgeschwindigkeit des Behälters kann je nach Bedarf eingestellt werden

EURO	No.	cap. Lit./kg	cm	V	W
1025,00	*408.015	**10/4**	42(H)x35x50	230	600





GAM international

Ⓝ **MENG/KNEEDMACHINE - Wit geëpoxeerde behuizing. Mengkom, spiraal en deegbreker uit roestvrijstaal 18/10. Wanneer de roestvrijstalen beschermkap wordt geopend stopt de motor onmiddellijk. De mengkneedmachine is ideaal voor pizzeria's, etc.**

Ⓔ MIXER/KNEADER - White epoxy casing. The stainless steel 18/10 mixing bowl, breaker and spiral are easy to clean. Motor stops immediately when the stainless steel cover is opened. The mixer/kneader is ideal for pizzerias, etc

Ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - Habbilage blanc epoxy. La cuve et spirale et pivot brise-pate inox 18/10. Le moteur s'arrête immédiatement, du moment que la couvercle inox s'ouvre. Le batteur-mélangeur est une machine idéale pour des pizzerias, etc

Ⓓ RÜHR-,KNET- UND MISCHMASCHINE - Gehäuse weiss epoxiert. CNS 18/10. Behälter, Teigbrecher und Spirale. Der Motor hält sofort, wenn der Deckel geöffnet wird. Diese Maschine eignet sich besonders für Pizzerias usw

EURO	No.	cap. Lit./kg	cm	V	W
1065,00	*415.016	**16/13**	69(H)x35x62	230	550
1145,00	*415.020	**21/17**	69(H)x39x64	230	750



KisagHotWhip









Ⓝ **THERMOMIXER - een onmisbare keukenmachine in de warme en koude keuken, is voorzien van een verwarmingselement en ideaal voor het maken van versbereide sauzen en soepen, mousse of lichte, luchtige zabaglione, U kunt gerechten al van tevoren bereiden, dan hebt u uw heerlijke sauzen en desserts klaarstaan om de juiste hoeveelheid op de gewenste temperatuur op te dienen, de roestvrijstalen beker van 2 liter en messenstel is uitneembaar en vaatwasmachine bestendig, de thermomixer is voorzien van een digitale toerentalregelaar 900-6000 tp/m en temperatuurschakelaar +40°C t/m +95°C**

Ⓔ THERMOMIXER - it's many possibilities makes it a must for the professional user for hot- and cold foodpreparation, this thermomixer is foreseen with a heating element, Ideal for making freshly-prepared sauces, soups mousses or light and airy zabaglione, you can prepare recipes in advance, allowing you to have delicate sauces and desserts ready to serve in the right quantity and at the desired temperature, the 2 liters stainless steel beaker and knife-set can be taken out and is dishwasher proof , with digital speedregulator 900-6000 rp/m and thermostat +40°C till +95°C

Ⓕ THERMOMIXER - pour plusieurs possibilités dans les cuisine de plats chaud et froid, le thermomixer équipé avec un résistance idéal pour prépare des sauces minute, des potages, des mousses, ou des sabayons légers et aérés, vous pouvez confectionner vos produits à l'avance, et garder ainsi vos sauces et desserts savoureux prêts à servir de potage et le saucer, la cuve 2 litres le couteau en acier inox est amovible résistent au lave-vaisselle, avec variateur de vitesse 900-6000 tp/m et thermostat +40°C à +95°C digital

Ⓓ THERMOMIXER - geeignet für vielerlei Verwendungen und Bereitung von vielerlei heisse und kalte Gerichte, Thermomixer ausgefuhrt mit ein Heizkorper geeignet für der Herstellung von frisch zubereiteten Suppen, Sossen, Mousses oder luftig leichter Zabaione, Sie produzieren im Voraus und können so Ihre delikaten Saucen und Desserts in ausreichenden Mengen servierbereit und in der gewünschten Temperatur bereithalten, der CNS Becher und Messer ist ausnehmbar und spülmaschinenfest, mit digitalen Geschwindigkeitsregler 900-6000 rp/m und Thermostat +40°C bis +95°C

HOTWHIP

No.	cm	V	W	EURO
*204.100	36(H)x15x26	230	450	1295,00

Ⓝ **BEKER - compleet met deksel, vuldop en messtel**

Ⓔ MIX BEAKER - with lid, filler cap and knive

Ⓕ BOL MÉLANGEUR- avec couvercle, bouchon de remplissage et couteaux

Ⓓ BECHER - mit Deckel, Einfüllstutzen und Messer

No.	Lit.	EURO
*204.110	**2**	189,00

SEVERIN



(N) STAAFMIXER "PROFI MIX" - handig en eenvoudig te reinigen met roestvrijstalen staaf, dubbel geïsoleerd met schakelaar voor 2 snelheden, toerental 13.000 r.p/m.

(E) HAND MIXER "PROFI MIX" - compact and easy to clean with stainless steel arm, double insulated with switch for two speed settings, speed 13.000 rpm.

(F) MIXER PLONGEUR "PROFI MIX" - facile à manipuler et à nettoyer avec pied inox, isolation double avec interrupteur pour deux vitesses, vitesse 13.000 t/mn.

(D) STABMIXER "PROFI MIX" - Handlich, leicht zu reinigen mit CNS-Stab, doppelt isoliert mit 2 Geschwindigkeiten, Drehzahl 13.000 U/min

EURO	No.	L tot. cm	V	W
32,00	*910.030	**39**	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.

(E) HAND MIXERSET - complete with hand-mixer, whisk, cutterbowl and mixing beaker of 0,5 liters, stainless steel knife, 2 speed settings, 16.000 r.p.m.

(F) SET DE MIXER PLONGEUR - complet avec plongeur, fouet, cutterbol 0,5 litres et mesure, lame inox, 16.000 t/pm

(D) STABMIXERSET - Komplett mit Stabmixer, Scheebesen, Zerkleinerer und Messbecher von 0,5 Liter, CNS Messer, 2 Geschwindigkeiten, 16.000 U/min

EURO	No.	L tot. cm	V	W
45,00	*910.060	**39**	230	300

KENWOOD kMix



(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 excécution forte avec surface en metal et plogeur et couteax en inox, 5 vitesses

(D) STABMIXER - Schwere ausfuhrung mit Metall-Gehause und CNS Mixstab und Messer, 5 Geschwindigkeitsstufen

EURO	No.	L tot. cm	V	W
98,00	*901.760	**42**	230	700

GARDE/WHISK/FOUET/SCHNEEBESEN **K-MIX**

EURO	No.	L tot. cm
17,00	*901.761	**20**



(N) STAAFMIXER SET - bestaande uit: staafmixer, garde, spindle en 1 liter cutterbak met rvs mes en schijf voor plakjes of raspen

(E) HAND MIXERSET - complete with hand-mixer, whisk, spindle and 1 liter cutterbowl with stainless steel knife and disc for slices or grating

(F) SET DE MIXER PLONGEUR - complet avec plongeur, fouet, spindle et cutterbol 1 litre avec lame inox et disc pour trancheur ou rape

(D) STABMIXERSET - Komplett mit Stabmixer, Scheebesen, Spindle und 1 Liter Zerkleinerer mit CNS Messer und Scheibe zum Schneiden oder Raspeln

EURO	No.	V	W
169,00	*901.765	230	700

KitchenAid®

NEW!



Ⓝ **STAAFMIXER SET - metalen constructie, krachtig, snel en efficient, 5 snelheden, uitgerust met 2 staven 14 en 27 cm, 3 messen, garde, mengbeker en cutterbak in opbergdoos**

Ⓔ HAND MIXERSET - metal construction, powerful, fast and efficient, 5 speed, equipped with 2 plungers 14 and 27 cm, 3 knifes, whisk, mixing beaker and cutterbowl in a box

Ⓕ SET DE MIXER PLONGEUR - construction metal, mixeur professionnel, rapide et équipée avec 5 vitesses, avec 2 plongeurs 14 et 27 cm, 3 couteaus, mesure et cutterbol dans un boîte

Ⓓ STABMIXERSET - Konstruktion Metal, stark, schnell und effizient, 5 Geschwindigkeiten, mit 2 Staben 14 und 27 cm, 3 Messer, Messbecher und Zerkleiner in Aufbewahrungsbox

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.070	**34/47**	230	180	169,00

RVS/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.075	**34/47**	230	180	169,00

Dynamic



Ⓝ **STAAFMIXER - krachtige lichtgewicht (990 gr.), snel en efficiënt, snelheid traploos instelbaar, uitgerust met een speciaal emulsiemes bestaande uit 4 messen, eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 16 cm**

Ⓔ HAND MIXER - powerful lightweight (990 gr.), fast and efficiënt, adjustable speed, equipped with a special emulsieknife consisting of four blades, easily detachable plunger of 16 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - mini mixeur professionnel pour vos petites préparations, léger et maniable (990 gr.), rapide et efficace avec son variateur de vitesse, équipé d'un couteau spécial à 4 lames, robuste et facile d'entretien (tube plongée de 16 cm démontable)

Ⓓ STABMIXER - starke Leichtgewicht (990 gr.), schnell und effizient, stufenlose Geschwindigkeit, mit einem speziellen Emulsionmesser bestehend aus vier Messern, mit einfach abnehmbare Mixstab von 16 cm

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.050	**43**	230	200	145,00

Dynamic

NEW!



Ⓝ **STAAFMIXER SET - motorblok, pureerstaaf, garde en mixstaaf, voorzien van flexibel snoer en eenvoudig los te koppelen accessoires, insteekdiepte van 16 cm**

Ⓔ HAND MIXERSET - engine block, ricer, whisk and plunger, equipped with flexible cord and simply unplugging accessories, plug-in depth of 16 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR SET - moteur, presse-purée, fouets et mixer, prise flexible, système simple pour démonter les accessoires, longueur du tube de plongée 16 cm

Ⓓ STABMIXERSET - Motorblock, Pürierstab, Rührbesen und Mixstab, ausgestattet mit flexible Kabel und einfach das Zubehör ab zu nemen, Mixstab tiefe von 16 cm

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.055	**43**	230	220	385,00

DYNAMIC MD 95

Ⓝ **STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, toerental 9500 p/m, lengte mixstaaf 18 cm**

Ⓔ HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, speed: 9500 rpm, length of plunger tube 18 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité et moteur refroid par l'air, vitesse: 9500 t/mn, longueur de tube plongée 18 cm

Ⓓ STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühltem Motor, Drehzahl: 9500 U/min, Länge des Stabes 18 cm

EURO	No.	L tot. cm	V	W
235,00	*551.095	**45**	230	240



DYNAMIX 190

NEW!

Ⓝ **STAAFMIXER - krachtige lichtgewicht (1,2 Kg.), snel en efficiënt, snelheid traploos instelbaar, uitgerust met een speciaal emulsiemes bestaande uit 4 messen, eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 19 cm**

Ⓔ HAND MIXER - powerful lightweight (1,2 Kg.), fast and efficient, adjustable speed, 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 (1,2 Kg.), rapide et efficace avec son variateur de vitesse, équipé d'un couteau spécial à 4 lames, robuste et facile d'entretien (tube plongée de 19 cm démontable)

Ⓓ STABMIXER - starke Leichtgewicht (1,2 Kg.), schnell und effizient, stufenlose Geschwindigkeit, mit einem speziellen Emulsionmesser bestehend aus vier Messern, mit einfach abnehmbare Mixstab von 19 cm

EURO	No.	L tot. cm	V	W
225,00	*551.060	**43**	230	250



DYNAMIC JUNIOR

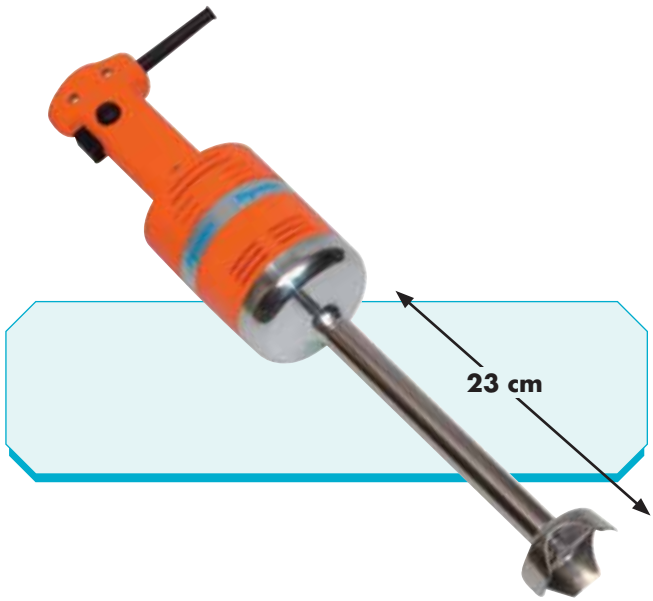
Ⓝ **STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, toerental 11.000 p/m, lengte mixstaaf 23 cm, is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

Ⓔ HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, speed: 11.000 rpm, length of plunger tube 23 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité et moteur refroid par l'air, vitesse: 11.000 t/mn, longueur de tube plongée 23 cm

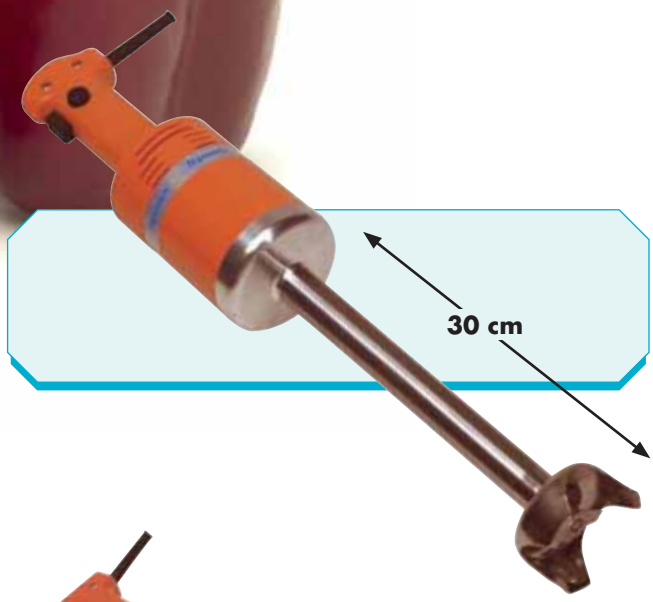
Ⓓ STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühlter Motor, Drehzahl: 11.000 U/min, Länge des Stabes 23 cm

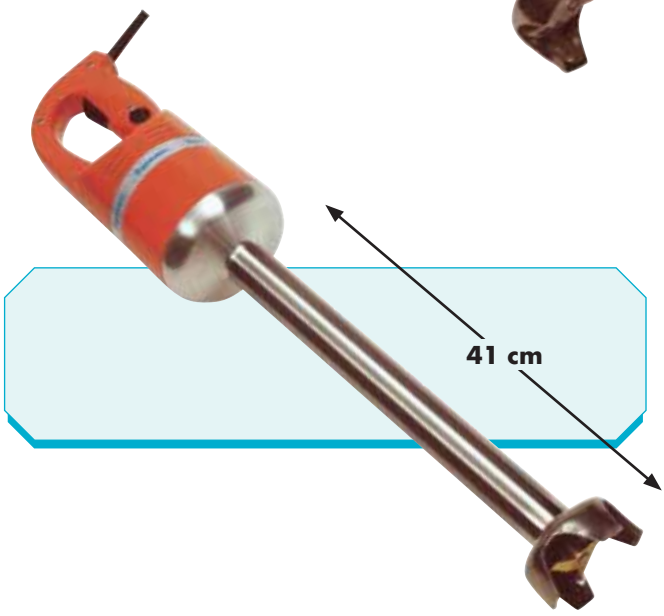
EURO	No.	L tot. cm	V	W
298,00	*551.020	**51**	230	200

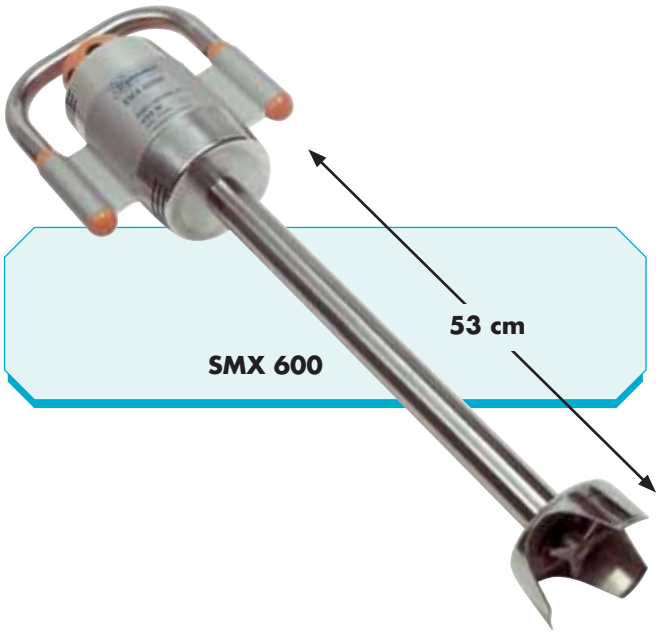




Dynamic







DYNAMIC PMX 98

Ⓝ **STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, toerental 9500 p/m, lengte mixstaaf 30 cm**

Ⓔ HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, speed 9500 rpm, length of plunger tube 30 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité, et moteur refroidi par l'air, vitesse 9500 t/mn, longueur du tube de plongée 30 cm

Ⓓ STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühltem Motor, Drehzahl: 9500 U/min, Länge des Stabes 30 cm

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.083	**60**	230	350	455,00

DYNAMIC MX 2000

Ⓝ **GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - voorzien van beveiligde schakelaargreep en luchtgekoelde motor, de staafmixer is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd, regelbaar toerental 9500 r.p/m, lengte van de mixstaaf is 41 cm**

Ⓔ HAND MIXER - grip with security button, air-cooled and fully insulated motor with thermal protection, variable speed 9500 rpm, length of plunger tube 41 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - poignée avec bouton de sécurité, moteur entièrement isolé et refroidi par l'air et avec protection thermique, régulation vitesse 9500 t/mn, longueur du tube de plongée 41 cm

Ⓓ STABMIXER - mit gesichertem Schaltergriff, luftgekühltem Motor mit thermischer Sicherung, Doppelt isoliert, Drehzahlregulierung: 9500 U/min, Länge des Stabes 41 cm

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.091	**72**	230	500	545,00

DYNAMIC SMX 600 / SMX 800

Ⓝ **Speciaal ontworpen voor de instellingskeuken, kan gebruikt worden in pannen met een inhoud t/m 300 liter, toerental 9500 r.p/m, kan zijn werk zelfstandig verrichten door middel van een console, lengte mixstaaf 53 cm SMX600/68 cm SMX 800**

Ⓔ Specially designed for Collective Cooking, can be used in pots up to 300 litres, speed 9500 rpm, can work alone on a Multi-Position Support, length plunging tube 53 cm SMX600/68 cm SMX 800

Ⓕ Spécialement concu pour les grandes cuisines, peut-être utilisé dans des marmites allant jusqu'à 300 litres de contenance, vitesse 9500 t/mn, peut travailler seul sur un support ce qui le rend indispensable en cuisine collective, longueur tube de plongée 53 cm SMX600/68 cm SMX800

Ⓓ Sonderausführung für Grossküchen, wirkt in jedem Kochgefass bis 300 Liter, Tourenzahl 9000 U/min, er arbeitet mittels der speziellen Halterung auch unabhängig und allein, Länge Mixstab 53 cm SMX600/68 cm SMX800

No.	Type	L tot. cm	V	W	EURO
*551.450	**SMX 600**	**80**	230	850	998,00
*551.550	**SMX 800**	**95**	230	1000	1150,00

console/support/Halterung

No.	**voor**/for/pour/für	EURO
*551.451	**SMX 600/800**	125,00

DYNAMIC JUNIOR COMBI

Ⓝ **COMBI STAAFMIXER - staafmixer en garde met één motor, voorzien van beveiligde schakelaargreep, variabel toerental, luchtgekoelde motor en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd, lengte mixstaaf 23 cm**

Ⓔ COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed control, double insulation and thermal cut-out, grip with safety button, lenght plunger tube 23 cm

Ⓕ 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, longuer de tube plonge 23 cm

Ⓓ MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, luftgekühlt, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung und Motorschutz, Griff mit Sicherheitsschalterknopf, Länge des Stabes 23 cm

EURO	No.	L tot. cm	V	W
575,00	*551.025	**53**	230	270

DYNAMIC PMF 250

Ⓝ **GROOTKEUKEN-MIXER - staafmixer en garde met één motor. Voorzien van beveiligde schakelaar-greep, variabel toerental, staafmixer max. 9500 garde max. 900 rpm, uitneembare garden, ophangrekje en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

Ⓔ COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, with variable speed, plunger max. 9500 whisk max. 900 rpm., double insulation and thermal cut-out, grip with safety button, removable beaters and wall bracket

Ⓕ MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, avec vitesse de rotation variable, tube max. 9500 fouet max. 900 t/mn, isolation double et protection thermique, poignée avec bouton de sécurité et fouets éjectables, livré avec support mural

Ⓓ MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung, Mixstab max. 8000 Rührbesen max. 900 U/min und Motorschutz, Griff mit Sicherheitsschalter, Rührbesen auswechselbar, wird mit Wandkonsole geliefert

EURO	No.	L tot. cm	V	W
710,00	*551.250	**64**	230	350

DYNAMIC FT 97

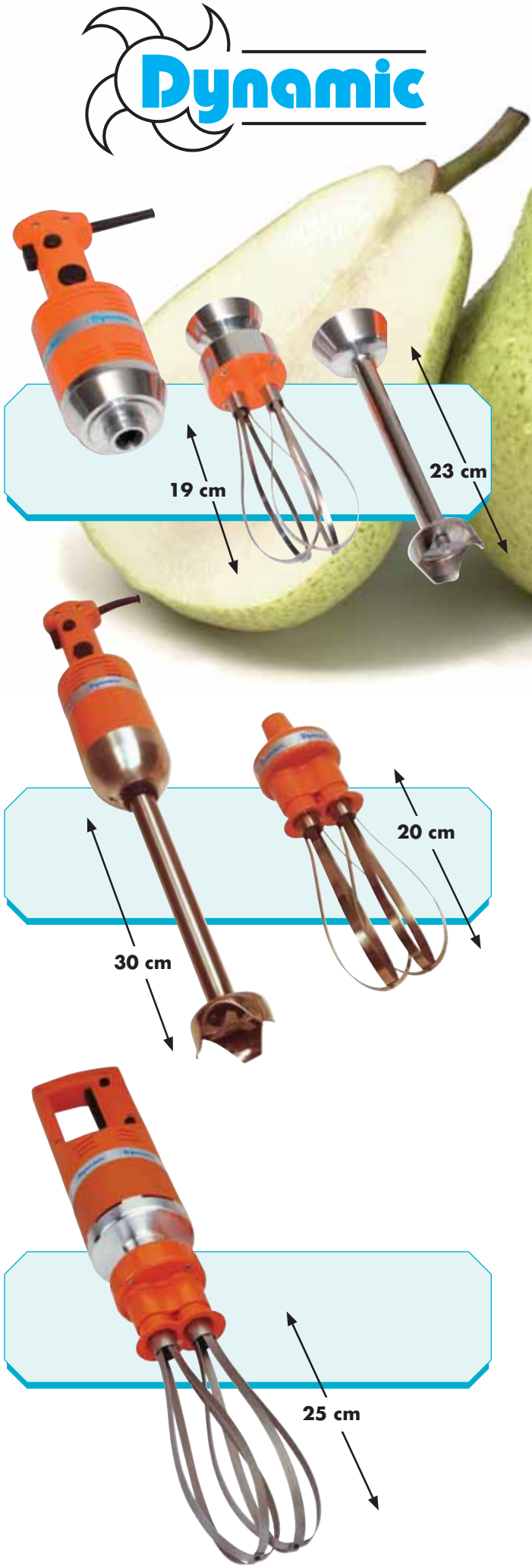
Ⓝ **GROOTKEUKEN-GARDE - voorzien van beveiligde aan/uit schakelaargreep, variabel toerental (300-900 rpm) en luchtgekoelde motor, gemakkelijk te reinigen door eenvoudig te demonteren garden**

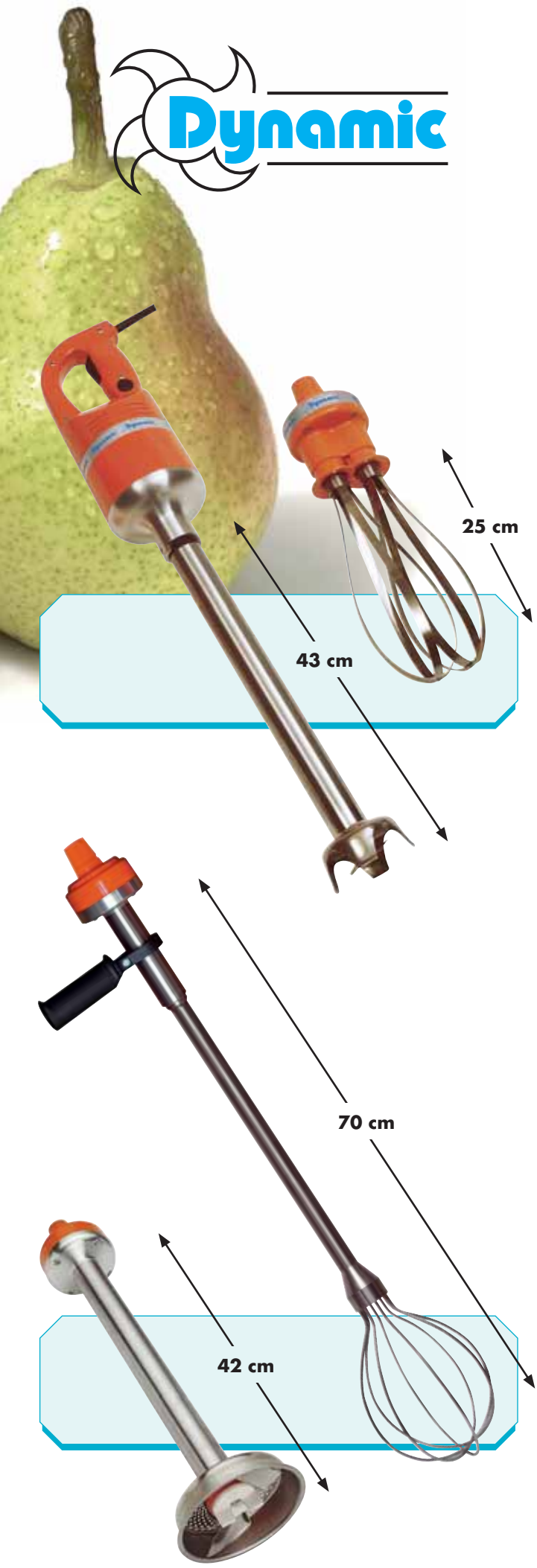
Ⓔ ELECTRIC WHISK - with secured ON/OFF switch, variable speed (300-900 rpm) and air-cooled motor, easy-clean removable whisks

Ⓕ 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

Ⓓ 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

EURO	No.	L tot. cm	V	W
630,00	*551.086	**65**	230	500





DYNAMIC MF 2000

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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

No.		L tot. cm	V	W	EURO
*551.001		**75**	230	500	809,00
*551.000	**motorblok los**/motorblock only moteur seul/nur Motor				390,00
*551.002	**mixstaaf los**/mixer tool only outil mixer seul/nur Mixstabteil				184,00
*551.003	**garde los**/beaters tool only outil-fouets/nur Rührbesenteil				240,00

ACCESSOIRES/ATTACHMENTS
ACCESSOIRES/ANSATZGERÄTE **MF 2000**

GARDE/WHISK/FOUET/RÜHRBESEN

No.	L cm	EURO
*551.006	70	415,00

PUREERSTAAF/POTATO MASHER
PRESSE-PUREE/PÜREESTAB

No.	Ø cm	cap.kg. p/min.	EURO
*551.004	14	**10-30 kg**	395,00

Ⓝ SCHIJVEN
Ⓔ DISCS
Ⓕ DISQUES
Ⓓ SCHEIBEN

Ⓝ PLAKJESSCHIJF — Ⓕ TRANCHEUR
Ⓔ SLICER — Ⓓ SCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
38,50	*408.210	T1	**1**
38,50	*408.211	T2	**2**
38,50	*408.212	T3	**3**
38,50	*408.213	T4	**4**
38,50	*408.214	T5	**5**
38,50	*408.215	T6	**6**



Ⓝ PLAKJESSCHIJF MET GETANDE MESSEN
Ⓔ SLICER WITH SERRATED KNIVES
Ⓕ AVEC COUTEAUX DENTES
Ⓓ SCHNEIDESCHEIBE MIT WELLENSCHLIFF

EURO	No.	Type	mm
38,50	*408.216	TD4	**4**
38,50	*408.217	TD6	**6**



Ⓝ RIBBELTJESPLAKJESSCHIJF
Ⓔ RIBBLE CUT SLICER
Ⓕ AVEC COUTEAUX ONDULANTS
Ⓓ RIFFELSCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
38,50	*408.218	TO4	**4**



Ⓝ RASPSCHIJF — Ⓕ RÂPE
Ⓔ GRATING DISC — Ⓓ REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
38,50	*408.219	R2	**2**
38,50	*408.220	R3	**3**
38,50	*408.221	R4	**4**



Ⓝ PARMESAANSCHIJF
Ⓔ PARMESAN GRATING DISC
Ⓕ RAPE A PARMESAN
Ⓓ PARMESAN REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type
38,50	*408.222	RP



Ⓝ RÖSTI — Ⓕ POMMES GAUFRETTES
Ⓔ RÖSTI — Ⓓ RÖSTI

EURO	No.	Type
38,50	*408.223	RR



Ⓝ STAAFJESSCHIJF — Ⓕ DISQUE EFFILEURS
Ⓔ BATONS-CUTTER — Ⓓ STÄBCHENSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
38,50	*408.224	E2	**2x2**
38,50	*408.225	E4	**4x4**
38,50	*408.226	E8	**8x8**



Ⓝ REK VOOR 6 SCHIJVEN
Ⓔ RACK FOR 6 DISCS
Ⓕ PORTE-DISQUES POUR 6 DISQUES
Ⓓ STÄNDER FÜR 6 SCHEIBEN

EURO	No.
23,00	*408.235



Incl. 3 schijven!
Including 3 discs!
3 disques inclus!
Incl. 3 Scheiben!

SANTOS



HIGH OUTPUT!

Ⓝ **GROENTESNIJDER - uit gegoten aluminium. Snijdt plakjes, staafjes en raspt noten, groente, kaas etc. Door het geheel wegklapbare (ook verwijderbare) bovenstuk is de machine vlug en goed te reinigen. Voorzien van diverse veiligheidssystemen en verlichte hoofdschakelaar. De groentesnijder wordt compleet met drie schijven geleverd t.w. een plakkenschijf van 3 mm een raspschijf van 3 mm en een staafjesschijf van 8x8 mm**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER - made of cast aluminum. Cuts, shreds and grates . As the upper parts of the machine can be pushed back (also removable) this facilitates the cleaning. With security systems and illuminated ON/OFF Switch. Complete with slicer of 3mm, grating disc of 3 mm and a batonscutter of 8x8 mm

Ⓕ COUPE LÉGUMES - fonte d'aluminium. Coupe, râpe, émince, effile tous légumes, tranches, bâtonnets etc. La partie supérieure escamotable (aussi amovible) rend plus facile le nettoyage rapide de la machine. Avec systèmes de sécurité divers et témoin lumineux. Coupe légumes complèt avec une trancheur 3 mm, râpe 3 mm et un trancheur bâtons 8x8 mm

Ⓓ GEMÜSECHNEIDER - Aus Aluminium-Guss. Der Oberteil der Maschine ist aufklappbar (auch abnehmbar), was eine schnelle Reinigung ermöglicht. Mit mehreren Sicherheitssystemen und Schalter mit Kontroll-Lampe. Komplett mit Schneidescheibe 3mm, Reibscheibe 3 mm und Stäbchenschneider 8x8 mm

No.	cm	V	W	EURO
*408.200 **(incl. 3 schijven**/discs/disques/Scheiben)	58(H)x25x43	230	600	695,00

(N) PLAKJESSCHIJF — (F) TRANCHEUR — (E) SLICER — (D) SCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
78,00	*408.024	T1	**1**
78,00	*408.025	T2	**2**
78,00	*408.026	T3	**3**
78,00	*408.027	T5	**5**
78,00	*408.028	T8	**8**
78,00	*408.029	T10	**10**

(N) COMBINATIESCHIJF MET GF & GC
(E) COMBINATION DISC WITH GF & GC
(F) DISQUE A COMBINER AVEC GF & GC
(D) SCHNEIDSCHEIBE FÜR GF & GC

EURO	No.	Type	mm
78,00	*408.030	T14	**14**

(N) MET GETANDE MESSEN
(E) WITH SERRATED KNIVES
(F) AVEC COUTEAUX DENTES
(D) MIT WELLENSCHLIFF

EURO	No.	Type	mm
78,00	*408.032	TD 5	**5**

(N) BLOKJESSCHIJF - voor blokjes van 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met T8 of T10
(E) CUBES DISC - for 8 and 10 mm cubes, when used in combination with T8 and T10
(F) DISQUE A CUBES - pour cubes de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant T8 ou T10
(D) WÜRFELSCHEIBE - für Würfel von 8 und 10 mm, mit dazu gehörenden Schneidscheiben T8 oder T10

EURO	No.	Type	mm
78,00	*408.033	GC8	**8x 8**
78,00	*408.034	GC10	**10x10**

(N) Met snijschijf T14 blokjes 16x16x14 mm
(E) With knife disc T14 cubes 16x16x14 mm
(F) Avec couteau T14 cubes 16x16x14 mm
(D) Mit Schneidscheibe T14 Würfel 16x16x14 mm

EURO	No.	Type	mm
78,00	*408.035	GC16	**16x16x14**

(N) FRITES SCHIJF - voor 8 en 10 mm frites met T8 of T10
(E) FRENCH FRY DISC - for 8 and 10 mm french fries with T8 or T10
(F) DISQUE A FRITES - pour frites de 8 ou 10 mm avec T8 ou T10
(D) FRITESSCHEIBE - für 8 und 10 mm Frites, mit T8 oder T10

EURO	No.	Type	mm
78,00	*408.036	GF8	**8**
78,00	*408.037	GF10	**10**

(N) STAAFJESSCHIJF — (F) DISQUE EFFILEURS — (E) BATONS-CUTTER — (D) STÄBCHENSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
78,00	*408.038	TB2x2	**2x2**
78,00	*408.039	TB4x4	**4x4**

(N) RASPSCHIJF — (F) RÂPE — (E) GRATING DISC — (D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
78,00	*408.040	R3	**3**
78,00	*408.041	R4	**4**
78,00	*408.042	RR	RÖSTI
78,00	*408.043	RP	PARMESAN
78,00	*408.044	TO	POMMES GAUFRETTES

SANTOS

technibar










technibar

SANTOS





Ⓝ **GROENTESNIJDER - snijdt plakjes, schijven en blokjes, en raspt noten, groente, kaas, etc. Vulopeningen en huis: roestvrije, hamerslag gemoffelde legering, speciale opening voor grotere stukken, rechte opening voor het snijden en raspen van langwerpige stukken. De schijven zijn van speciale roestvrije voedsel-veilige legering, geharde, roestvrijstalen messen, die schroefvormig snijden waardoor een spiegelglad snijoppervlak wordt verkregen, eenvoudige bajonetsluiting, schijven afzonderlijk verkrijgbaar. Capaciteit: ca. 250 kg/p.u. gesneden aardappelen en groente, ca. 180 kg/p.u. geraspt materiaal**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER - cuts, shreds, grates and cubes potatoes vegetables, nuts, cheese, etc. Stainless hammer-finish enamelled alloy, special hopper for bigger pieces, straight hopper for cutting and grating oblong pieces. The discs are special stainless, food- friendly alloy, hardened stainless steel knives, cutting helicoidally which results in mirror smooth cut surfaces, simple and direct locking by bayonet catch, all discs optional available. Capacity: ca 250 kg/h potatoes and vegetables, ca. 180 kg/h grated material

Ⓕ COUPE LÉGUMES UNIVERSEL - coupe, râpe, émince, effile tous les légumes en cubes, tranches, bâtonnets etc. Trémie d'alimentation et corps, en alliage d'aluminium non oxydable, vernis à battitures gris, goulotte d'alimentation à pièces grandes et autre pour couper et râper des pièces oblonges. Les disques: alliage alimentaire, non oxydable, couteaux en inox trempé tranchant hélicoïdal, donnant une surface de coupe glacée, verrouillage et démontage instantané par emmanchement à baïonette. Disques livrables au choix. Capacité: pommes de terre et légumes coupées: ± 250 kg/h, matière râpée ± 180 kg/h

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE - schneidet, reibt, teilt alle Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw. Aufsatz und Gehäuse: Sockel aus Aluminiumguss, grauer Hammer-schlag einbrennlackiert, Einfüllöffnung für grosse Stücke und eine Andere für das Schneiden und Reiben von länglichen Stücken. Die Scheiben sind aus einer nicht-rostenden, lebensmittelgeeigneten Legierung. Gehärtete Messer aus rostfreiem Stahl, die ziehend schneiden, wodurch spiegelglatte Schnittflächen entstehen. Augenblickliches Aufsetzen und Lösen mittels Bajonnett-Verschluss, Scheiben je nach Wunsch separat lieferbar. Kapazität: Kartoffeln und Gemüse geschnitten, ca. 250 kg pro Stunde. Reiben, ca. 180 kg pro Stunde

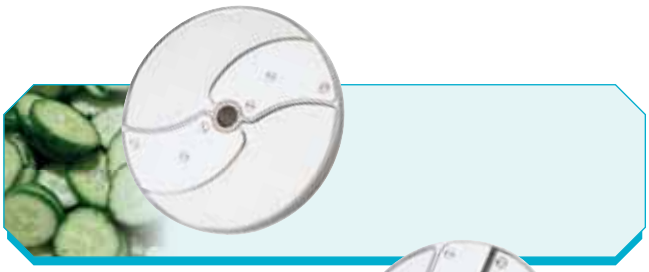
No.	cm	V	W	EURO
*408.008	42(H)x23x38	230	400	895,00

robot coupe

voor/for/pour/für:
R502 , R602
CL50 , CL55 , CL60

Ⓝ SCHIJVEN — Ⓕ DISQUES — Ⓔ DISCS — Ⓓ SCHEIBEN

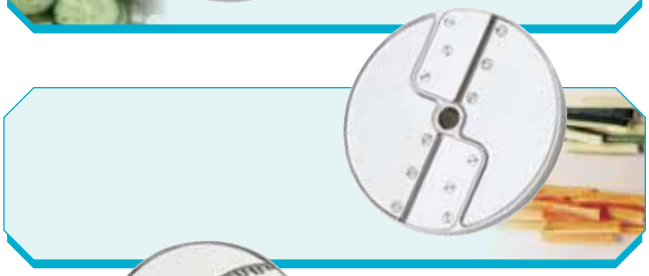
EURO	No.	mm
121,00	*525.051	**1**
121,00	*525.052	**2**
121,00	*525.053	**3**
121,00	*525.054	**5**
121,00	*525.055	**8**
121,00	*525.056	**10**
121,00	*525.057	**14**



Ⓝ PLAKJESSCHIJF — Ⓕ TRANCHEUR — Ⓔ SLICER — Ⓓ SCHNEIDESCHEIBE

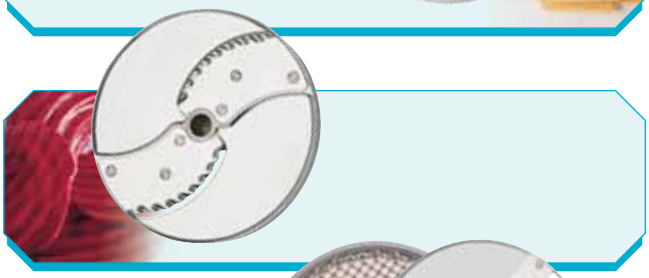
Ⓝ STAAFJESSCHIJF — Ⓕ DISQUE EFFILEURS — Ⓔ BATONS-CUTTER — Ⓓ STÄBCHENSCHEIBE

EURO	No.	mm
160,00	*525.058	**2x2**
160,00	*525.059	**4x4**
160,00	*525.060	**6x6**
160,00	*525.061	**8x8**



Ⓝ RIBBELTJESPLAKJESSCHIJF
Ⓔ RIBBLE CUT SLICER
Ⓕ TRANCHEUR RAINURE
Ⓓ RIFFELSCHNEIDSCHEIBE

EURO	No.	mm
144,00	*525.072	**2**



Ⓝ BLOKJES + SNIJSCHIJF
Ⓔ CUBES DISC + CUTTING DISC
Ⓕ GRILLE À CUBES + TRANCHEUR
Ⓓ WÜRFELEINSATZ + SCHNEIDSCHEIBE

EURO	No.	mm
254,00	*525.074	**5x 5**
231,00	*525.068	**8x 8**
231,00	*525.069	**10x10**
231,00	*525.070	**14x14**



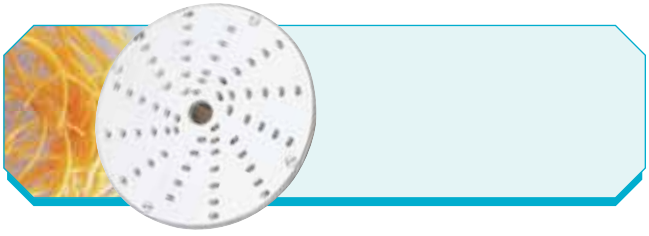
Ⓝ FRITESSCHIJF + SNIJSCHIJF
Ⓔ FRENCH FRY DISC + CUTTING DISC
Ⓕ DISQUE À FRITES + TRANCHEUR
Ⓓ FRITESSCHEIBE + SCHNEIDSCHEIBE

EURO	No.	mm
243,00	*525.077	**8x 8**
243,00	*525.078	**10x10**



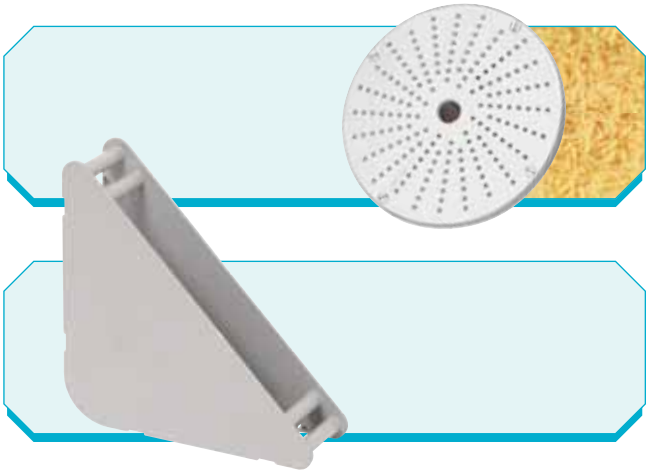
Ⓝ RASPSCHIJF — Ⓕ RÂPE — Ⓔ GRATING DISC — Ⓓ REIBSCHEIBE

EURO	No.	mm
90,00	*525.063	**1,5**
90,00	*525.064	**2,0**
90,00	*525.062	**3,0**
90,00	*525.065	**5,0**
90,00	*525.066	**9,0**



Ⓝ SCHIJF PARMESAN
Ⓔ PARMESAN GRATING DISC
Ⓕ RÂPE À PARMESAN
Ⓓ PARMESAN-REIBSCHEIBE

EURO	No.
90,00	*525.067



Ⓝ OPBERGVAK VOOR 1 SCHIJF
Ⓔ RACK FOR 1 DISC
Ⓕ PORTE-DISQUE POUR 1 TRANCHEUR
Ⓓ STÄNDER FÜR 1 SCHEIBE

EURO	No.
11,00	*525.075



Voor het uitgebreide ROBOT COUPE programma gelieve de speciale catalogus aan te vragen

Ⓝ **GROENTESNIJDER ROBOT COUPE CL-50 E - Geheel gegoten aluminium, uitgerust met o.a. een door Robot Coupe gepatenteerd magnetisch veiligheidssysteem en een alarm "uit"knop, die de motor onmiddellijk doet stoppen. Door het geheel wegklapbare bovenstuk is de machine vlug en goed te reinigen. Wordt zonder groenteschijven geleverd**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER ROBOT COUPE CL-50 E - Made of cast aluminium, with a security system, patented by Robot Coupe, and an alarm "OFF" button to stop the motor immediately. As the upper part of the machine can be pushed back this facilitates the cleaning. Delivered without discs

Ⓕ COUPE LÉGUMES ROBOT COUPE CL-50 E - En fonte d'aluminium, avec un système magnétique de sécurité, breveté par ROBOT COUPE et aussi bouton d'arrêt d'urgence. La partie supérieure escamotable rend plus facile le nettoyage rapide de la machine. Livraison sans disques

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER ROBOT-COUPE CL-50 E - Aus Aluminium-Guss. Mit von Robot-Coupe patentiertem, magnetischem Sicherheitssystem und Knopf für Schnellstop. Der Oberteil der Maschine ist aufklappbar was eine schnelle Reinigung ermöglicht. Geliefert ohne Scheiben

No.	cm	V	W	EURO
*525.050	59(H)x35x32	230	550	1390,00

robot coupe



Ⓝ **CUTTER & GROENTESNIJDER GECOMBINEERD R502 - Wordt compleet geleverd met 5,5 liter roestvrijstalen mengkom en een metalen groentesnijopzetstuk. Twee snelheden 750/1500 tpm, AAN/UIT pulse toetsen Uitgerust met een door Robot-Coupe gepatenteerd, magnetisch veiligheidssysteem. De cutter wordt standaard geleverd met een glad roestvrijstaal cuttermes, wordt zonder groenteschijven geleverd**

Ⓔ CUTTER AND VEGETABLE SLICER R 502 - Complete with a 5,5 liter stainless steel bowl and metal vegetable slicer. 750/1500 R.P.M. separate ON/OFF and pulse switche. Equipped with a magnetic safety system (Robot coupe Patent). Complete with stainless steel cutter knife. Delivered without discs

Ⓕ MACHINE DE CUISINE R502 - complèt avec cutter inox à 5,5 litre et coupe-legumes à inox. Deux vitesses 750/1500 t/min. Avec des boutons poussoirs "pulse" marche/arrêt et avec système de sécurité magnétique (brevet RobotCoupe) Cutter avec une couteau lame lisse. Livraison sans disques

Ⓓ CUTTER UND GEMÜSESCHNEIDER R 502 - Mit CNS 5,5 Liter Rührschüssel und Gemüseschneider. Mit Magnet-sicherheits- system (Robot-Coupe Patent), 750/1500 U/min und separaten Schalt-Taste. Mit CNS Cutter Messer. Geliefert ohne Scheiben

No.	cm	V	W	EURO
*525.502	48(H)x28x35	400	1000	2750,00

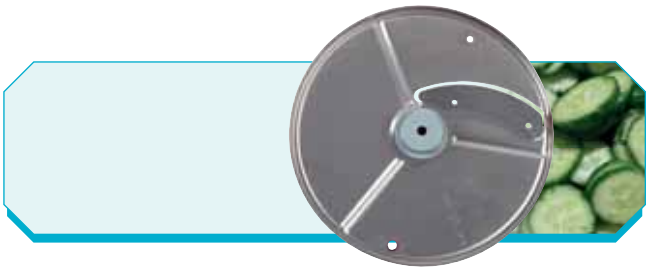
robot coupe

voor/for/pour/für:
R201, R211, R301
R401, R402, CL30

Ⓝ SCHIJVEN
Ⓔ DISCS
Ⓕ DISQUES
Ⓓ SCHEIBEN

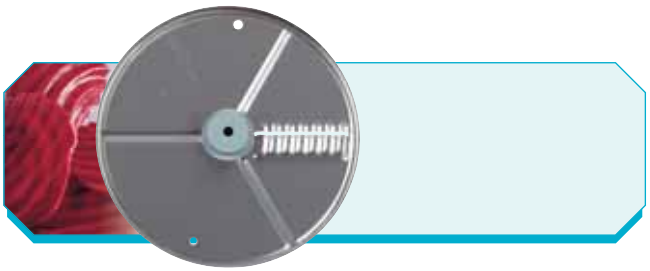
Ⓝ PLAKJESSCHIJF
Ⓔ SLICER
Ⓕ TRANCHEUR
Ⓓ SCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	mm
52,00	*525.310	**2**
52,00	*525.312	**4**
52,00	*525.313	**6**



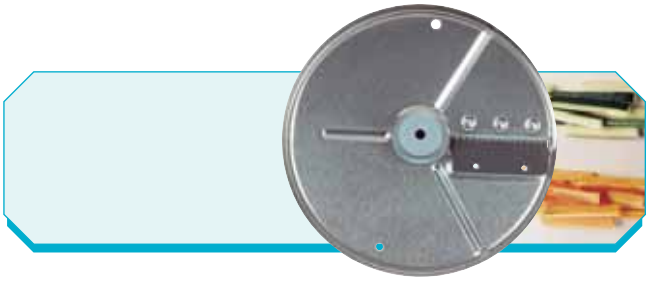
Ⓝ RIBBELPLAKJESSCHIJF
Ⓔ RIBBLE CUT SLICER
Ⓕ TRANCHEUR RAINURE
Ⓓ RIFFELSCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	mm
52,00	*525.311	**2**



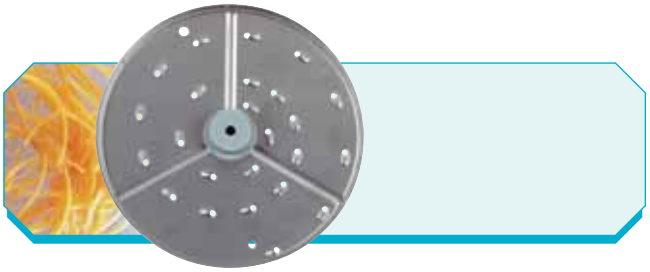
Ⓝ STAAFJESSCHIJF
Ⓔ BATONS CUTTER
Ⓕ TRANCHEUR BATONS
Ⓓ STÄBCHENSCHNEIDER

EURO	No.	mm
63,00	*525.321	**2x2**
63,00	*525.322	**4x4**
63,00	*525.323	**6x6**



Ⓝ RASPSCHIJF
Ⓔ GRATING DISC
Ⓕ RÂPE
Ⓓ REIBSCHEIBE

EURO	No.	mm
52,00	*525.314	**1,5**
52,00	*525.315	**2,0**
52,00	*525.320	**3,0**
52,00	*525.316	**6,0**
52,00	*525.318	**9,0**

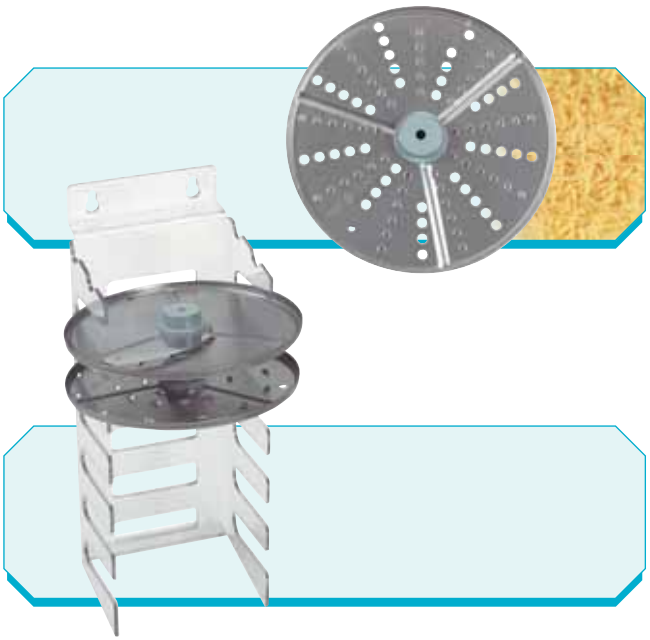


Ⓝ SCHIJF PARMESAN
Ⓔ PARMESAN GRATING DISC
Ⓕ RÂPE PARMESAN
Ⓓ PARMESAN-REIBSCHEIBE

EURO	No.
62,00	*525.319

Ⓝ REK VOOR 6 SCHIJVEN
Ⓔ RACK FOR 6 DISCS
Ⓕ PORTE-DISQUES
Ⓓ STÄNDER FÜR 6 SCHEIBEN

EURO	No.
38,00	*525.324



robot coupe







Voor het uitgebreide ROBOT COUPE programma gelieve de speciale catalogus aan te vragen

(N) CUTTER/GROENTESNIJDER GECOMBINEERD R301 uitgerust met een door Robot-Coupe gepatenteerd, magnetisch veiligheids-systeem. Het apparaat kan niet in werking treden als het deksel van de cutter niet gesloten is of indien de stopper van de groentesnijder niet in de juiste werkstand is vergrendeld. De ommanteling, mengkom en deksel zijn vervaardigd van hoogwaardig polycarbonaat. Wordt standaard geleverd met een glad cuttermes. Inhoud van de mengkom is 3,5 liter

(E) CUTTER AND VEGETABLE SLICER R301 - equipped with a magnetic safety system (Robot coupe patent). The cutter cannot operate when its cover is unlocked or when the pusher of the slicer is not locked into a processing position. The casing, bowl and lid are made of tough polycarbonate. The cutter is standard delivered with a stainless steel smooth edged cutter knife. Capacity bowl 3,5 litres

(F) MACHINE DE CUISINE R301 - avec système de sécurité magnétique (brevet Robot-Coupe): arrêt instantané du moteur dès l'ouverture de la cuve ou si le poussoir du coupe-légumes n'est pas verrouillé correctement. Corps, cuve et couvercle en polycarbonate haute résistance. Avec un couteau lame lisse à inox. Capacité de la cuve: 3,5 litres

(D) CUTTER UND GEMÜSESCHNEIDER R301 - mit Magnetsicherheitssystem (Robot-Coupe Patent): Gerät funktioniert nicht, wenn Cutterdeckel nicht gut geschlossen ist oder der Gemüseschneiderstössel nicht in der richtigen Arbeitsposition verriegelt ist. Gehäuse, Rühr-schüssel und Deckel aus hochwertigem Polykarbonat. Cutter mit glatter CNS-Messer. Fassungsvermögen der Rührschüssel: 3,5 Liter

No.	cm	t/pm	V	W	EURO
*525.301	55(H)x22x34	**1500**	230	650	1395,00

(N) KEUKENMACHINE R401 - wordt compleet geleverd met 4,5 liter roestvrijstalen mengkom en een roestvrijstalen groentesnijopzetstuk. Uitgerust met een door Robot-Coupe gepatenteerd, magnetisch veiligheidssysteem. Het apparaat kan niet in werking treden als het deksel van de cutter niet gesloten is of indien de stopper van de groentesnijder niet in de juiste werkstand is vergrendeld. De cutter wordt standaard geleverd met een glad cuttermes

(E) KITCHEN MACHINE R401 - complete with a 4,5 liter stainless steel bowl and stainless steel vegetable slicer attachment. Equipped with a magnetic safety system (Robot- Coupe patent). The cutter cannot operate when its cover is unlocked or when the pusher of the slicer is not locked into a processing position.The cutter is standard delivered with a stainless steel smooth edged cutter knife

(F) MACHINE DE CUISINE R401 - complet avec cutter inox à 4,5 litre et coupe-legumes à inox. Avec système de sécurité magnétique (brevet Robot-Coupe): arrêt instatané du moteur dès l'ouverture de la cuve ou si le poussoir de coupe-légumes n'est pas verrouillé correctement. Cutter avec un couteau lame lisse à inox

(D) KÜCHENMASCHINE R401 - mit CNS 4,5 Liter Rührschüssel und CNS-Gemüseschneider. Mit Magnetsicherheitssystem (Robot-Coupe Patent): Gerät funktioniert nicht, wenn Cutterdeckel nicht gut geschlossen ist oder der Gemüseschneiderstössel nicht an der richtigen Arbeitsposition verriegelt ist. Cutter mit einem CNS-Messer glatt

No.	cm	t/pm	V	W	EURO
*525.303	60(H)x21x32	**1500**	230	700	1950,00

robot coupe

ALL NEW!

Ⓝ CUTTER/GROENTESNIJDER R201XL - 2,9 liter polycarbonaat mengkom, compleet geleverd met cuttermes, plakjesschijf van 2 mm en een raspschijf van 2 mm

Ⓔ CUTTER AND VEGETABLE SLICER R201XL - with a 2,9 litres polycarbonate bowl, cutter knife, 2 mm slicer disc and a 2 mm grating disc

Ⓕ MACHINE DE CUISINE R201XL - avec cuve en polycarbonate à 2 lit., couteau, disque trancheur 2 mm et disque râpe 2mm

Ⓓ CUTTER UND GEMÜSESCHNEIDER R201XL - mit Polykarbonat 2,9 Lit. Rührschüssel, Cuttermesser, Schneidscheibe 2 mm und Reibscheibe 2 mm

EURO	No.	Lit.	cm	t/pm	V	W
945,00	*525.205	**2,9**	50(H)x22x28	**1500**	230	550



Ⓝ CUTTER/GROENTESNIJDER R211XL - 2,9 liter polycarbonaat mengkom, voorzien van een groentesnijder-accessoire met uitworp voor hoge verwerkingssnelheid, compleet geleverd met cuttermes, 4 schijven: rasp 2 mm, plakjesschijf 2 mm & 4 mm, staafjesschijf 2 x 2 mm

Ⓔ CUTTER AND VEGETABLE SLICER R211XL - with a 2,9 litres polycarbonate bowl, equipped with a vegetable cutter-accessory with discharge for high processing speed, cutter knife, 2 mm grating disc, 2 mm and 4 mm slicer disc and batonscutter 2 x 2 mm

Ⓕ MACHINE DE CUISINE R211XL - avec cuve en polycarbonate à 2,9 lit., équipé d'un accessoire coupe légumes à éjection pour un plus grand débit, couteau, 4 disques: râpeur 2 mm; éminceurs 2 mm et 4 mm, bâtonnet 2 x 2 mm

Ⓓ CUTTER UND GEMÜSESCHNEIDER R211XL - mit Polykarbonat 2,9 Lit. Rührschüssel, ausgestattet mit einem Gemüse-Fräser-Zubehör mit Entlastung für hohe Verarbeitungsgeschwindigkeit, Cuttermesser, Schneidscheibe 2 mm , 4 mm und Reibscheibe 2 mm, Stäbchenschneider 2 x 2 mm

EURO	No.	Lit.	cm	t/pm	V	W
1250,00	*525.211	**2,9**	50(H)x22x36	**1500**	230	550



Ⓝ CUTTER R2 - 2,9 liter roestvrijstalen mengkom. Geleverd met cuttermes en deksel. Voorzien van pulse schakelaar

Ⓔ CUTTER R2 - with a 2,9 lit. stainless steel bowl, cutter knife and lid and a separate on/off pulse switch

Ⓕ CUTTER R2 - avec cuve inox à 2,9 lit., couteau et couvercle et un bouton "pulse" marche-arrêt

Ⓓ CUTTER R2 - mit CNS 2,9 Lit. Rührschüssel, Cuttermesser und Deckel und eine separate ein/aus Pulseschalter

EURO	No.	Lit.	cm	t/pm	V	W
1125,00	*525.212	**2,9**	35(H)x20x28	**1500**	230	550



robot coupe







(N) CUTTER R3 - de roestvrijstalen mengkom heeft een inhoud van 3,7 liter, voorzien van polycarbonaat cutter-deksel met vulopening, aparte aan- uit en pulse schakelaars en controlelampje

(E) CUTTER R3 - Stainless steel 3,7 lit. bowl, lid with hopper, separate ON/OFF and pulse switches as well as pilot light

(F) CUTTER R3 - bol de 3,7 lit. en acier inox, couvercle en polycarbonat avec orifice de remplissage permettant des rajoutis, avec des boutons poussoirs "pulse" marche/arrêt et voyant de contrôle

(D) CUTTER R3 - CNS-Rührschüssel mit 3,7 Lit. Fassungsvermögen, Deckel aus Polykarbonat mit Nachfüllöffnung, mit separaten EIN/AUS und Pulsschalter sowie Kontroll-Lampe

CUTTER R3-1500

No.	Lit.	cm	t/pm	V	W	EURO
*525.150	**3,7**	40(H)x21x31	**1500**	230	650	1430,00

CUTTER R3-3000 HIGH SPEED

No.	Lit.	cm	t/pm	V	W	EURO
*525.300	**3,7**	40(H)x21x31	**3000**	230	650	1595,00

(N) BLIXER - voor het zeer fijn emulgeren en homogeniseren van voedsel, met roestvrijstalen mengkom, schraparm, waterdichte doorzichtige deksel, aparte aan-uit en pulse schakelaars en magnetische veiligheidssysteem, wordt kompleet geleverd met fijn gekarteld mes

(E) BLIXER - the ideal solution for chopping and mixing simultaneously emulsifi and homogenise endproduct, with stainless steel mixing bowl, scraper, water proof transparent cover, separate ON/OFF pulse switch and with a magnetic safety system, complete with scalloped blade

(F) BLIXER - pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, avec cuve inox, bras racleur, couvercle en polycarbonat avec orifice de remplissage permettant des rajoutis, avec des boutons poussoirs "pulse" marche-arrêt, système de sécurité magnétique et couteau denté

(D) BLIXER - eine ideale Lösing wenn es geht um das fein zerhacken für ein perfekt emulgierte und homogenisierte Eindprodukt, mit CNS Rürhschussel, Schaber, klarsicht wasserbeständiger Deckel, separaten Schalter für EIN/AUS pulsen mit Magnetsicherheits system, wird geliefert mit Wellenschilffmesser

(N) BLIXER 2 - met roestvrijstalen mengkom van 2,9 liter, voor het bereiden van kleine hoeveelheden

(E) BLIXER 2 - with stainless steel mixing bowl of 2,9 liters, for the preparation of small quantities

(F) BLIXER 2 - avec cuve inox de 2,9 litres, pour la préparation de petites quantités

(D) BLIXER 2 - mit CNS Rührschüssel von 2,9 Liter, für die Herstellung von kleinen Mengen

No.	Lit.	cm	t/pm	V	W	EURO
*525.220	**2,9**	43(H)x21x31	**3000**	230	700	1390,00

(N) BLIXER 3 - met roestvrijstalen mengkom van 3,7 liter

(E) BLIXER 3 - with stainless steel bowl of 3,7 liter

(F) BLIXER 3 - avec cuve inox 3,7 litres

(D) BLIXER 3 - mit CNS 3,7 Liter Rührschüssel

No.	Lit.	cm	t/pm	V	W	EURO
*525.230	**3,7**	43(H)x21x31	**3000**	230	750	1695,00

KitchenAid

NEW!

Ⓝ **CUTTER & GROENTESNIJDER GECOMBINEERD - wordt compleet geleverd met 3,1 liter mengkom en 950 ml mini-mengkom, deksel met extra brede vulopening, 2 snelheden 900-1750 rpm en pulse toets, de foodprocessor wordt standaard geleverd met 3 messen, snij- en raspschijf, eierklopper, spatel en handige opbergdoos**

Ⓔ CUTTER AND VEGETABLE SLICER - complete with a 3,1 liters bowl and 950 ml mini-bowl, lid with extra wide mouth tube, 2 speed 900-1750 rpm and pulse-switch, the foodprocessor is complete with 3 knifes, slice and grater disc, egg-beater, spatula and storage case

Ⓕ MACHINE DE CUISINE COMBINÉE - complet avec bol 3,1 litres et mini-bol 950 ml, couvercle avec ouverture de remplassage extra grande, 2 vitesses 900-1750 tpm et avec des boutons poussoirs "pulse", livrée avec disque tranche et râpe, 3 couteau, batteur des oeufs, spatula et boîte

Ⓓ CUTTER UND GEMÜSESCHNEIDER - mit 3,1 Liter Ruhrschüssel und 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	**3,1**	49(H)x28x49	230	300

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*521.420	**3,1**	49(H)x28x49	230	300

CREME/ALMOND

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*521.430	**3,1**	49(H)x28x49	230	300

FOOD SERVICE EQUIPMENT mach®

Ⓝ **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 18/8, de transparante deksel met vulopening is van hoogwaardig kunststof en beveiligd door middel van een microschakelaar, met electronische aan/uit toetsschakelaar 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 18/8, 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 acier inox 18/8, 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. Maschinen-gehäuse aus anodisiertem Aluminium, Rührschüssel sowie Messer aus CNS 18/8, Klarsicht-Deckel aus hochwertigem Kunststoff, mit Nachfüllöffnung gesichert mittels eines Mikroschalters, mit elektronischer EIN/AUS-Niederspannung-Schalt-Taste von 24V



EURO	No.	Lit.	cm	t/pm	V	W
425,00	*403.030	**3**	32(H)x38x30	**2800**	230	370



(N) ELECTRISCH MES - met beveiligde schuifschakelaar en vingerbescherming, ontgrendelingsknop voor de messen (20 cm), messen vaatwasmaschine bestendig

(E) ELECTRIC KNIFE - with safety on/off switch and finger protection, release button for blades (20 cm), blades dishwasher safe

(F) COUTEAU ELECTRIQUE - avec interrupteur de securite et protégé doights, bouton ejecteur des lames (20 cm), lames résistances de lave-vaisselle

(D) MESSER ELEKTRISCH - mit Sicherheits-Schalter und Fingerschutz. Entriegelungsknopf fur die Messer (20 cm), die Messer sind Spulmachinebestandig

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*910.040	46	230	100	24,00



(N) VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)

(E) MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, tastier and saves cooking time, with 51 stainless steel blades (3 rows)

(F) ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, plus savoureuse et gagnez du temps de cuisson, avec 51 lames inox (3 rangées)

(D) FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, schmackhafter und spart Kochzeit, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)

No.	mm	EURO
021.010	102(H)x153x40	24,50



(N) ELECTRISCHE MESSENSLIJPER - de driehoekige keramische stenen voorzien messen met rechte of gekartelde (handmatige actie) bladen in een handomdraai van de gewenste snijrand, tevens voorzien van de "pull-2-lock" scharenslijper voor zowel rechts- of linkshandige scharen, rubberen handgrepen en anti-slip voetjes voor optimale controle en veiligheid, magnetische schoonmaaksleuf aan onderzijde

(E) ELECTRIC KNIFE SHARPENER - the triangular shaped ceramic stones provide final edge honing for straight or serrated (manual action) blades, with "pull-2-lock" scissors sharpener for right or left handed scissors, rubber hand grip for comfort and control and non-slip rubber feet for safety, clean out slot under machine

(F) AIGUISEUR ÉLECTRIQUE - les pierres triangulaires à aiguiser équipés des couteaux droite ou dentelée (action manuel) dans un instant le coupe désirée, avec système "pull-2-lock" pour des ciseaux de droite et pour gauchers, poignées en caoutchouc et des pieds anti-dérapant pour sécurité et contrôle optimal, collecteur magnétiques sur le fond

(D) ELEKTRISCH MESSERSCHLEIF GERÄT - mit dreieckige Keramik Steine fürs scharfen von Messer mit gerade oder gezackte (Handbetrieb) Klingen, in ein Augenblick der gewünschten Schneide, mit "pull-2-lock" Schleifer sowohl für Rechts- und Linkshänder-Schere, Gummigriffe und Anti-Rutsch-Füsse für optimale Händlung und Sicherheits, magnetische Reinigungsplatz auf der Unterseite

No.	cm	V	W	EURO
*084.001	11(H)x25x18	230	50	139,00

Ⓝ **HANDMATIGE MESSENSLIJPER - met roestvrijstalen voet voor montage op een werkblad, gemakkelijk in gebruik en door slijpmechanisme van extra gehard staal geschikt voor alle soorten messen**

Ⓔ KNIFE SHARPENER - with stainless steel base for table mounting, adapted to all work methods because it is easily manipulated by hand, due to the exceptionnal hardness of the steel it will sharpen all knives

Ⓕ AIGUISEUR RAPIDE - appareil avec socle inox, convient à toutes les méthodes de travail, avec une dureté exceptionnelle de trempe l'acier l'affilage de tous les coutaux est possible

Ⓓ MESSERSCHLEIF GERÄT - mit CNS Fuss für mehrere Arbeitsmethoden, bedienungsfreundlich und ausgeführt mit gehartet Stahl gibt die möchlichkeit fast alle Messer zu schleifen

EURO	No.	cm
74,00	*020.050	18(H)x22x15



Scangrind

Ⓝ **SLIJPMACHINE - natslijpen, een eeuwenoud beproefd systeem, sparen Uw gereedschap en geven uiterst scherpe snede, water spat niet weg en blijft met het slijpstof in de bak, steen kan in beide richtingen draaien waardoor bramen gemakkelijk worden verwijderd, dubbele isolatie, fijn-korrelige steen met maximum slijpvermogen**

Ⓔ KNIFE- AND TOOLGRINDER - the old, approved system of grinding on a wet stone, spares your tools and gives an extremely sharp cutting edge, no splashing: water and grinding dust stay in the tub, reversing system enables running in both directions, thus burrs can be easily removed, double insulation, fine-grained wet grindstone for maximum grinding efficiency

Ⓕ MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - pour meulage à l'eau, isolation double, meule à fin grain pour efficacité d'aiguisage maximale, pas d'éclaboussures: l'eau et la poussière restent dans le bac, système réverseur permet la rotation dans deux directions, ainsi éloignement aisé de barbes

Ⓓ MESSERSCHLEIF-MASCHINE - mit Schleifstein für Wasserbetrieb, doppelt isoliert, feinkörniger Stein mit maximalem Schleifvermögen, kein verspritzen vom Wasser, das mit dem Schleifstaub im Behälter bleibt, Stein kann in beide Richtungen drehen, also mühelos Abgraten

EURO	No.	**steen**/stone meule/Stein **mm**	cm	V	W
145,00	*414.005	152x32	19(H)x33x20	230	60
189,00	*414.006	200x40	21(H)x40x22	230	85



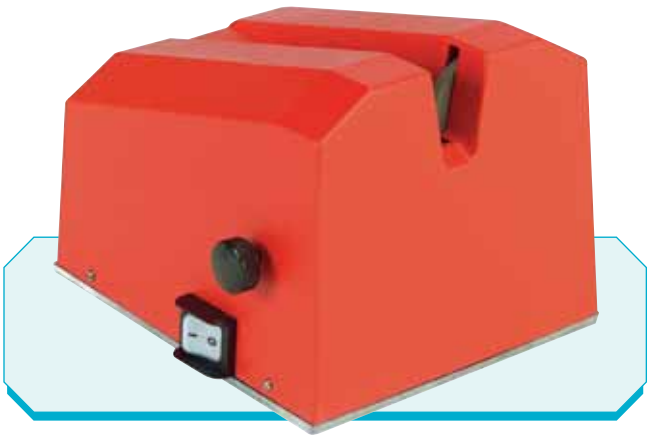
Ⓝ **SLIJPMACHINE - ABS kunststof huis, geschikt voor elk mes d.m.v. de instelbare slijpstenen, eenvoudig in gebruik**

Ⓔ KNIFE- AND TOOLGRINDER - ABS material, can be adapted to any knife by means of the adjustable grinding wheels

Ⓕ MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - boîtier en plastique ABS, approprié pour chaque lame à l'aide d'les meules réglables, faciles à utiliser

Ⓓ MESSERSSCHLEIF-MASCHINE - Gehäuse aus ABS-Material, geeignet zum Schleifen von Messern aller Art, mittels der verstellbaren Schleifsteine

EURO	No.	cm	V	W
176,00	*403.050	34(H)x19,5x22	230	450



KENWOOD



Ⓝ **GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, eenvoudig uit elkaar te nemen en schoon te maken, niet alleen sterk maar ook praktisch in het gebruik, roestvrijstalen mes en platen van het genormaliseerd "ENTERPRISE" systeem Nr. 8**

Ⓔ MEAT MINCER - non-rusting material, can be taken apart and cleaned easily, handy and strong, stainless steel knife and plates system "ENTERPRISE" Nr. 8

Ⓕ HACHE-VIANDE - en matériaux non-oxydable, débourrage rapide, montage et démontage simple, entretien aise, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE" No. 8

Ⓓ FLEISCHWOLF - aus nicht rostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, Robust und bequem im Gebrauch, CNS-Messer und Lochscheiben System "ENTERPRISE" Nr. 8

No.	cm	V	W	EURO
*901.030	33(H)x21x27	230	450	125,00



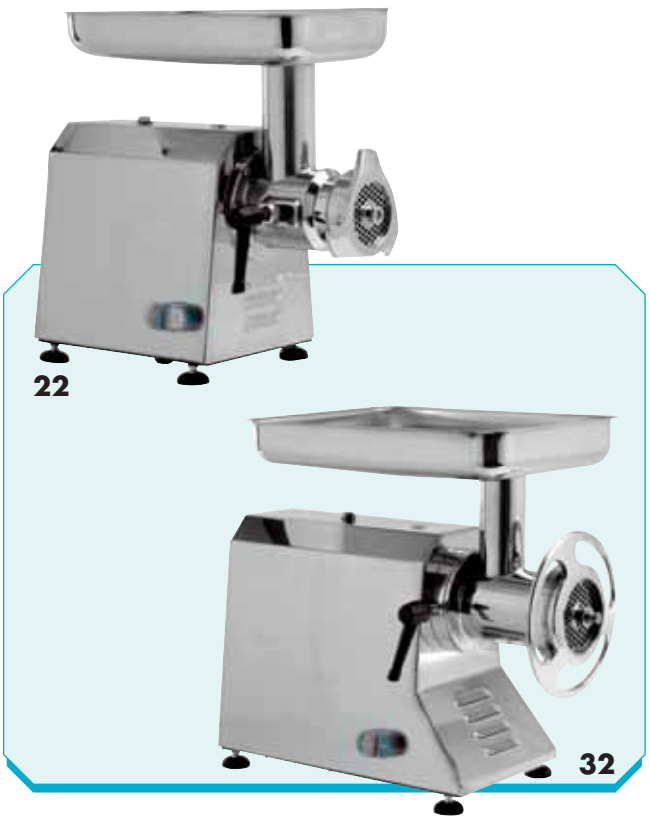
Ⓝ **GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, praktisch en eenvoudig schoon te maken en ideaal voor de kleinere keuken, roestvrijstalen mes en plaat van het genormaliseerde systeem "ENTERPRISE", met verlichte aan/uit schakelaar**

Ⓔ MEAT MINCER - non-rusting material, easy to clean and ideal for the smaller kitchen, with stainless steel knife and plate system "ENTERPRISE", illuminated main switch

Ⓕ HACHE-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 acier inox, interrupteur arrêt-marche lumineux

Ⓓ FLEISCHWOLF - aus nichtrostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, ideal für die kleinere Küche, System "ENTERPRISE", Lochscheibe und Messer aus CNS, beleuchteten Ein/Aus-Schalter

No.	Type	cm	V	W	EURO
*410.009	8	34(H)x24x30	230	380	359,00
*410.012	12	44(H)x37x22	230	750	515,00



Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ HACHE-VIANDE - inox, montage et démontage simple, entretien aise, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE"

Ⓓ FLEISCHWOLF - CNS, leicht auseinander zu nehmen und zu reinigen, rostfreies Messer mit Lochscheibe System "ENTERPRISE"

No.	Type	cm	V	W	EURO
*410.022	22	44(H)x48x30	230	1100	775,00
*410.122	22	44(H)x48x30	400	1100	760,00
*410.132	32	44(H)x54x35	400	1500	1190,00

FOOD SERVICE EQUIPMENT

mach®

(N) VLEESSNIJMACHINE - algemene kenmerken: hoogwaardige roestvrije legering holgeslepen kwaliteitsmes, traploos instelbaar van 0-15 mm, schakelaar met controlelampje, slijpapparaat ingebouwd (alleen bij type 195 SR los)

(E) 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)

(F) 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)

(D) 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)



TYPE MACH 195 SR

(N) Schuin model, Ø mes 195 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 195 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 195 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 195 mm

EURO	No.	cm	V	W
355,00	*403.008	27(H)x34x38	230	132



TYPE MACH 220 SR

(N) Schuin model, Ø mes 220 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 220 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 220 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 220 mm

EURO	No.	cm	V	W
415,00	*403.007	31(H)x37x43	230	140



TYPE MACH 250 SR

(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

EURO	No.	cm	V	W
610,00	*403.002	36(H)x42x50	230	245

FOOD SERVICE EQUIPMENT

mach®



TYPE MACH 250 SR ECONOMY

Ⓝ Schuin model, Ø mes 250 mm
Ⓔ Gravity feed, Ø knife 250 mm
Ⓕ Par gravité, Ø couteau 250 mm
Ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

No.	cm	V	W	EURO
*403.009	35(H)x42x48	230	185	495,00

TYPE MACH 300 SR ECONOMY

Ⓝ Schuin model, Ø mes 300mm
Ⓔ Gravity feed, Ø knife 300 mm
Ⓕ Par gravité, Ø couteau 300 mm
Ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

No.	cm	V	W	EURO
*403.010	43(H)x42x50	230	245	780,00



TYPE MACH 300 SR

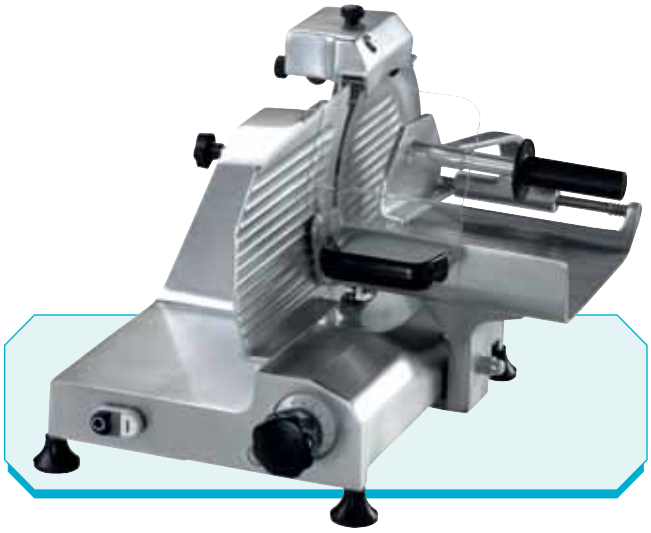
Ⓝ Schuin model, Ø mes 300 mm
Ⓔ Gravity feed, Ø knife 300 mm
Ⓕ Par gravité, Ø couteau 300 mm
Ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

No.	cm	V	W	EURO
*403.004	47(H)x56x62	230	300	995,00

TYPE MACH 350 SR

Ⓝ Schuin model, Ø mes 350 mm
Ⓔ Gravity feed, Ø knife 350 mm
Ⓕ Par gravité, Ø couteau 350 mm
Ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 350 mm

No.	cm	V	W	EURO
*403.005	47(H)x56x75	230	300	1240,00



TYPE MACH 250 RR VERTICAL

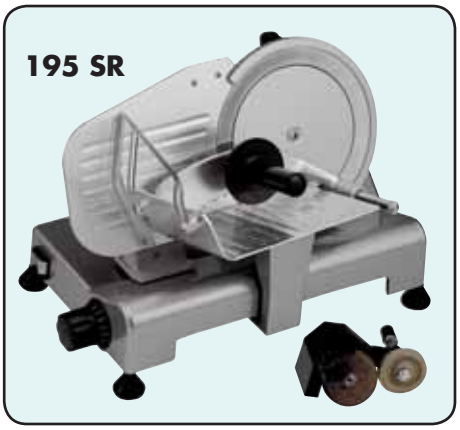
Ⓝ Recht model, Ø mes 250 mm
Ⓔ Vertical type, Ø knife 250 mm
Ⓕ Coupe droite, Ø couteau 250 mm
Ⓓ Gradschnitt, Ø Messer 250 mm

No.	cm	V	W	EURO
*403.003	47(H)x50x50	230	260	775,00

Ⓝ AFDEKHOES - rol à 25 stuks
Ⓔ PROTECTIVE COVER - roll with 25 pieces
Ⓕ COUVERTURE - rouleau avec 25 pièces
Ⓓ SCHUTZABDECKUNG - Rolle mit 25 Stück

No.	max. H cm	EURO
*700.025	75	8,25

CaterChef®
Professional Supplies





Ⓝ **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 slijpapparaat (los bij 195 SR). Schuine opstelling voor de beste resultaten**

Ⓔ 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 (seperately with 195 SR). Gravity feed for the best results

Ⓕ TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - La base de tous les trancheurs CaterChef est en aluminium. Le chariot, pare-lame et le plateau a tranches sont en aluminium anodise. Caracteristiques: Couteau acier CHARBON et avec une affutage concave, coupe réglable de 0-12 mm. Affûteur incorpore (séparément pour 195 SR). Modèle par gravité

Ⓓ AUFSCHNITT-MASCHINE - Basis aus Aluminiumguss. Der Schlitten, Messerschutzplatte und Schnittengleitflache sind aus anodisiertem Aluminium. Allgemeine Kennzeichen: Hohlschliff-Messer aus CARBON inox, Schnittstarke 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
279,00	*680.195	**195**	29(H)x39x24	230	120

CATERCHEF 220 SR

EURO	No.	Ø **mes**/blade/couteau/Messer **mm**	cm	V	W
315,00	*688.320	**220**	32(H)x45x28	230	120

CATERCHEF 250 SR

EURO	No.	Ø **mes**/blade/couteau/Messer **mm**	cm	V	W
359,00	*688.325	**250**	38(H)x47x28	230	180

CATERCHEF 300 SR

EURO	No.	Ø **mes**/blade/couteau/Messer **mm**	cm	V	W
595,00	*688.330	**300**	46(H)x53x33	230	250

VOLANO

NEW!









Ⓝ **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 epoxée avec pièces en acier, garantie hygiène absolut et nettoyage rapide, son fonctionnement complètement manuel, il n'y a pas de courant électrique, un affûteur incorporé simplifié le travail de l'operateur car le tranchant de la lame est toujours parfait, coupe reglable 0-2,6 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 Presentätion wichtige Vorteile diese Aufschnittmaschine (Standard ohne Fuss)

No.	Ø **mes**/blade/couteau/Messer **mm**	cm	EURO
*403.250	**250**	51(H)x52x68	2295,00
*403.300	**300**	74(H)x60x72	2495,00

voet/stand/pied/Fuss

No.	cm	EURO
*403.310	80(H)x38x56	895,00

Ⓝ **De vaatwasmachines van ELETTROBAR zijn gefabriceerd uit roestvrijstaal 18/10. De vaatwasmachines hebben een volledig automatische vaatwascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de deur. De sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken. Wateraansluiting Ø 3/4"**

Ⓔ The dishwashers of ELETTROBAR are made of stainless steel 18/10. 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"

Ⓕ Les lave-vaisselles de ELETTROBAR aux inox 18/10. Les résistances de lavage et de rinçage, fonctionnant séparatement, sont reglées par thermostat. Avec micro-interrupteur pour la porte, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé. Connection d'eau 3/4"

Ⓓ ELETTROBAR Geschirrspülmaschinen aus CNS 18/10. Separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert. Die rotierenden Spülarme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar. Mikroschalter für Türe. Wasseranschluss 3/4"

CE ELETTROBAR

Ⓝ **GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/ start-schakelaar. Wastijd 150 seconden. Met gepatenteerde kunststof sproeiarmen. Met naglans doseerder, wordt geleverd met 2 universeelkorven en 2 bestekbekers**

Ⓔ GLASS AND CUP WASHER - control panel with mainswitch and program/push switch. Washing time 150 seconds. With new washing unit patent registered. Rinse aid dispenser included and delivered with 2 open racks and 2 cutlery beakers

Ⓕ LAVE VERRES ET TASSES - avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt. Durée cycle de lavage 150 secondes. Avec les bras rotatifs nouveaux breuet déposé. Doseur de produit de rinçage incorporé. Avec 2 cassier tasse et 2 godets pour couverts

Ⓓ GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter. Wasch-Zyklusdauer 150 Sekunden. Mit neuer rotierenden Spülarme patent angemeldet. Eingebauten Nachspülmitteldosiergerät. Wird geliefert mit 2 Universalkörben und 2 Besteckbecher



Fast 130

	Fast 130	**Fast 140**
Ⓝ **- afmeting korven:**	**: 35 x 35 cm**	**40 x 40 cm**
- vulhoogte	**: 25 cm max.**	**27 cm max.**
- boiler capaciteit	**: 2,6 liter 2,6 kW**	**2,6 liter 2,6 kW**
- tankinhoud	**: 9 liter 0,6 kW**	**11 liter 0,6 kW**
Ⓔ - dimensions racks	: 35 x 35 cm	40 x 40 cm
- loading height	: 25 cm max.	27 cm max.
- boiler capacity	: 2,6 lit. 2,6 kW	2,6 liter 2,6 kW
- capacity tank	: 9 lit. 0,6 kW	11 lit. 0,6 kW
Ⓕ - dimensions casiers	: 35 x 35 cm	40 x 40 cm
- hauteur de remplissage	: 25 cm max.	27 cm max.
- capacité du chauffe-eau	: 2,6 Lit. 2,6 kW	2,6 Lit. 2,6 kW
- capacité cuve	: 9 Lit. 0,6 kW	11 Lit. 0,6 kW
Ⓓ - Abmessungen Körbe	: 35 x 35 cm	40 x 40 cm
- Nutzhöhe	: 25 cm max.	27 cm max.
- Fassungsvermögen Boiler	: 2,6 Lit. 2,6 kW	2,6 Lit. 2,6 kW
- Fassungsvermögen Becken	: 9 Lit. 0,6 kW	11 Lit. 0,6 kW



Fast 140

EURO	No.	Type	cm	V	W
1145,00	*570.035	**Fast 130**	65(H)x40x48	230	3400
1295,00	*570.040	**Fast 140**	67(H)x44x53	230	3500



E3 ELETTROBAR

FAST 160 FAST 161
230V 400V
3,5 kW 5,4 kW



Ⓝ **VAATWASSER ELETTROBAR - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, wastijd 90 of 150 seconden, met naglansdoseerder, wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 1 bestekbeker**

Ⓔ DISHWASHER ELETTROBAR - with control panel with main switch program/push switch, washing time 90 or 150 seconds, rinse aid dispenser included and delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 1 cutlerybeaker

Ⓕ LAVE-VAISSELLES ELETTROBAR - avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, durée cycle de lavage 90 ou 150 secondes, doseur de produit de rinçage oncorporé, avec 1 cassier tasse, 1 cassier assiettes et 1 godet pour couverts

Ⓓ GESCHIRRSPÜLMASCHINEN ELETTROBAR - Mit Hauptschalter und Schalt-Tasten. Wasch-Zyklusdauer 90 oder 150 Sekunden. Eingebauten Nachspülmitteldosiergerät. Wird geliefert mit 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckbecher

Ⓝ **- instelbare wastijd, 90 of 150 seconden**
- ± 2,8 liter waterverbruik per wascyclus
- boilercapaciteit 6 liter, 3 kW (Fast 161: 4,9 kW)
- tankcapaciteit 20 liter, 2,1 kW
- afmeting korven 50x50 cm
- vulhoogte 36,5 cm

Ⓔ - washing cycle time adjustable, 90 or 150 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

Ⓕ - durée cycle de lavage réglable, 90 ou 150 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

Ⓓ - Wasch-Zyklusdauer einstellbar, 90 oder 150 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	**Fast 160**	82(H)x58x60	230	3500	1695,00
*570.051	**Fast 161**	82(H)x58x60	400	5400	1895,00
570.055	**Fast 160DP**	82(H)x58x60	230	3500	1945,00
570.056	**Fast 161DP**	82(H)x58x60	400	5400	1995,00

* **met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser** / with built-in drain pump + detergent dispenser
avec pompe de vidange intégré + distributeur de détergent / mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender

Ⓝ **ONDERSTEL - met verstelbare poten**
Ⓔ BASE UNIT - with adjustable legs
Ⓕ SOUBASSEMENT - avec des pieds réglables
Ⓓ UNTERSCHRANK - mit höhenverstellbaren Füssen

No.	cm	EURO
*570.010	38(H)x58x60	195,00

Ⓝ **De serie NIAGARA 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**

Ⓔ The series NIAGARA 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

Ⓕ Le série lave-vaisselles de NIAGARA 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 conçevoir spécial et la cuve moulle pour lavage plus proper

Ⓓ NIAGARA Geschirrspülmashinen sind spezial entwikkelt für minimales Wasserverbrauch, Energie und Chemikalien. Sehr leise durch Doppelwändige Ausführung, spezial entwickelten Spülarme und teifgezogener Becken wodurch der Machine noch sauberer wascht

niagara 361

NEW!



DUBBELWANDIG
DOUBLE WALLED

Ⓝ **VAATWASSER - roestvrijstaal 18/10, controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/start schakelaar, wastijd 90, 120 of 150 seconden, met naglansdoseerder, geschikt voor korven 50x50 cm, vulhoogte 39 cm, geleverd met 1 bordenkorf en 1 bestekbeker**

Ⓔ DISHWASHER - stainless steel 18/10, controlpanel with main switch, program and starbutton, washing time 90, 120 or 150 seconds, rinse aid dispenser included, suitable for racks 50x50 cm, usable opening 39 cm, delivered with 1 plate rack and 1 cutlery beaker

Ⓕ LAVE-VAISELLE - inox 18/10, panneau de control avec bouton marche-arrêt et interrupteur march-arrêt, durée cycle de lavage 90, 120 ou 150 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

Ⓓ GESCHIRRSPÜLMACHINE - CNS 18/10, Kontroll-einheit mit Hauptschalter und Program/Start Schalt-tasten, Wasch-Zyklusdauer 90, 120 oder 150 Sekunden, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät, geeignet für Korben 50x50 cm, Nutzhöhe 39 cm, geliefert mit 1 Tellerkorb und 1 Besteckbecher

Niagara 361

EURO	No.	Type	cm	V	W
2250,00	*570.070	**50x50 cm**	82(H)x60x60	230	3500
2350,00	*570.072	**50x50 cm**	82(H)x60x60	400	5400

Niagara 361DP

EURO	No.	Type	cm	V	W
2495,00	*570.075*	**50x50 cm**	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



MULTINOX

(N) VERRIJDBARE AFVALCONTAINER - met deksel en handgrepen

(E) DISPOSAL BIN - movable, with cover and grips
(F) POUBELLE - roulante, avec couvercle et anses
(D) ABFALLEIMER - fahrbar, mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm	EURO
*317.116	40	60	270,00



(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud

(E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold
(F) DOUCHE PRE RINÇAGE - chaud/froid
(D) GESCHIRR WASCHBRAUSE - heiss/kalt

No.	EURO
*317.145	365,00



(N) SPOELBAK FILTER - roestvrijstaal

(E) SINK GRID - stainless steel
(F) GRILLE POUR PLONGE - inox
(D) SPÜLROST - CNS

No.	cm	EURO
*317.255	8(H)x38x38	94,00



(N) RUBBER AFKLOPRING - voor afvalgat voorspoeltafel

(E) RUBBER KNOCKING-OFF RING - for hole in pre-rinse table
(F) BAGUE DE BATTEMENT EN CAOUTCHOUC - pour l'évidement d'épluchures dans la table de pré-rinçage
(D) GUMMI-ABKLOPFRING - für Abfallöffnung im Vorspültisch

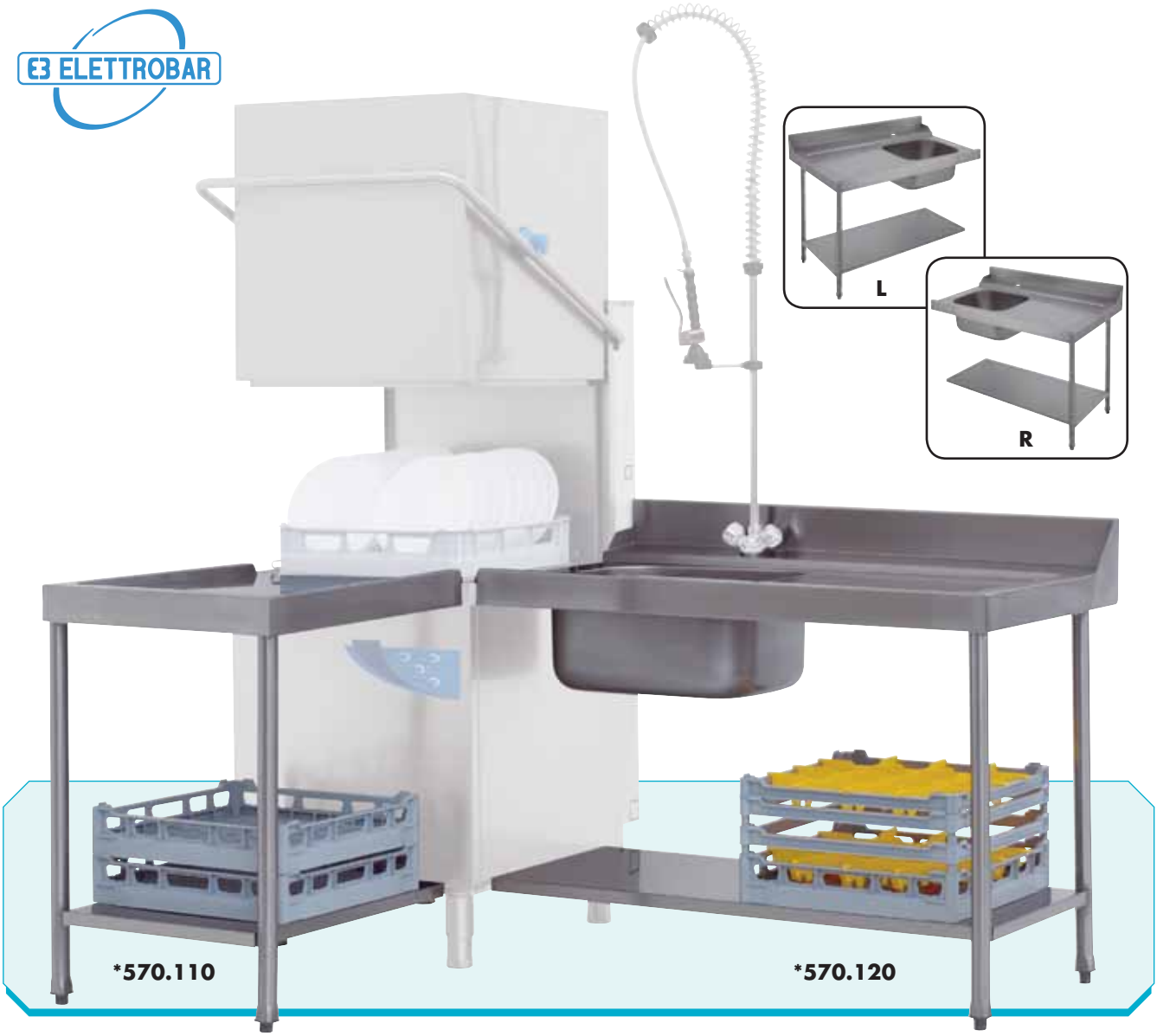
No.	Ø cm	H cm	EURO
*317.502	20	10	72,00



(N) WATERONTHARDER - o.a. geschikt voor vaatwassers

(E) WATER SOFTENER - fit for dishwashers
(F) ADOUCISSEUR D'EAU - propre aux lave-vaisselles
(D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für Geschirrspülmaschinen

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*340.001	20	40	8	95,00
*340.002	20	50	12	105,00
*340.003	20	60	16	139,00
*340.004	20	90	20	159,00



Ⓝ AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven
Ⓔ SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets
Ⓕ TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers
Ⓓ ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe

EURO	No.	L cm
285,00	*570.110	**70**

Ⓝ SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank. Afmeting spoelbak 50x50x30 cm
Ⓔ PRE-RINSE TABLE - stainless steel, with rear upstand and undershelf. Dimensions bowl 50x50x30 cm
Ⓕ TABLE DE PRE-RINÇAGE - inox, avec dosseret et soubassement. Dimensions bac 50x50x30 cm
Ⓓ VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage. Abmessungen Becken 50x50x30 cm

EURO	No.		Type	L cm
825,00	*570.120	**rechts**/right/à droite/rechts	**R**	**120**
825,00	*570.121	**links**/left/à gauche/links	**L**	**120**

FAST 180

E3 ELETTROBAR



(N) DOORSCHUIFVAATWASMACHINE - roestvrijstaal 18/10. 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 18/10. 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 18/10. Panneau commandes "soft-touch". Cuve moulée pour une hygiène maximale. Avec commutateur sélecteur pour un cycle de lavage de 90 ou 150 sécondes, 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 18/10. "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, Selbtstenleerende 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)
- 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

(F)
- 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

(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	EURO
*570.180	191/148(H)x71x80	400	8500	3295,00

MULTINOX

ROESTVRIJSTAAL/INOX



(N) **Roestvrijstaal Grootkeuken Meubilair. De standaard werkhoogte voor de hele serie is 90 cm en de diepte 70 cm. Het werkplateau is verstevigd d.m.v. een extra laag roestvrijstaal en dwarsbalken. Alle tafels zijn voorzien van verstelbare poten**

(E) Stainless steel furniture for the professional kitchen. Standard working height of the whole range of tables is 90 cm and depth 70 cm. All tables with adjustable feet

(F) Mobilier pour la cuisine professionelle en acier inoxdable. Dimensions standard de la série entière des tables: hauteur 90 cm, profondeur 70 cm. Tous les tables avec pieds réglables

(D) Professionelle Küchenmöbel CNS. Höhe der Tische serienmässig 90 cm und Tiefe 70 cm. Alle Tische mit verstellbaren Füssen

MULTINOX



(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

No.	cm	EURO
*317.070	35(H)x**120**x30	198,00
*317.071	35(H)x**180**x30	265,00



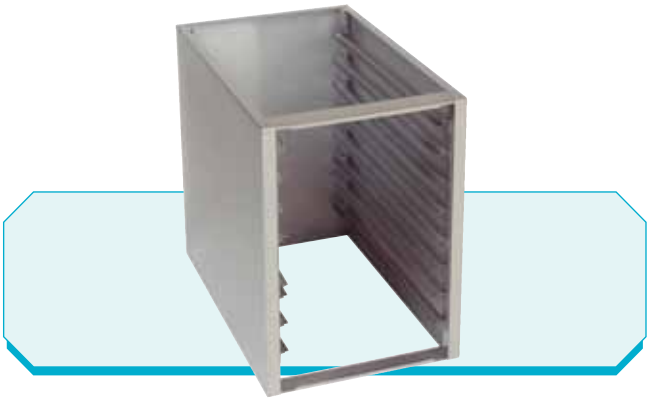
(N) PLANKSTANDAARD - 2 verdiepingen, t.b.v. de werktafels
(E) SHELF STAND - two shelfs, for preparation tables
(F) ÉTAGÈRE - deux étages, pour les tables de préparation
(D) AUFSATZREGAL - zwei Borde, für Arbeitstische

No.	cm	EURO
*317.072	70(H)x**120**x30	389,00
*317.073	70(H)x**180**x30	490,00



(N) VERHITTINGS ELEMENT - kan onder de plankstandaards worden geplaatst
(E) HEATING ELEMENT - can be placed under shelf stands
(F) ELEMENT CHAUFFANT - se laisse placer sous les étagères
(D) HEIZKÖRPER - kann unter Aufsatzregale angebracht werden

No.	L cm	V	W	EURO
*317.075	**120**	230	1200	265,00
*317.076	**180**	230	2500	359,00



(N) GASTRONORMBAKKEN-UNIT - voorzien van geleiders t.b.v. gastronorm roosters en/of bakken. Bestemd voor werktafels model TRA en TR
(E) STORAGE RACK FOR GASTRONORM GRIDS AND/OR FOODPANS - for working tables model TRA and TR
(F) ARMOIRE À GUIDES POUR DES GRILLES ET/OU CONTENEURS GN - pour les tables modèle TRA et TR
(D) AUFBEWAHRUNGSREGAL FÜR GN-ROSTE UND/ODER BEHÄLTER - für Arbeidstischen Model TRA und TR

No.	cm	EURO
*317.045	55(H)x40x64	345,00



(N) LADENBLOK 1/1 GN - bestemd voor werktafels model TRA en TR
(E) DRAWERSET 1/1 GN - for working tables model TRA and TR
(F) TIROIRS 1/1 GN - pour les tables modèle TRA et TR
(D) SCHUBLADENBLOCK 1/1 GN - für Arbeidstischen Model TRA und TR

No.	cm	laden/drawers/tiroirs/Schubladen	EURO
*317.040	18(H)x40x64	**1**	179,00
*317.041	55(H)x40x64	**2**	389,00
*317.042	55(H)x40x64	**3**	520,00

MULTINOX

(N) WERKTAFEL - voorzien van achteropstand en onderplank

(E) PREPARATION TABLE - with upstand and undershelf

(F) TABLE DE PRÉPARATION - avec dosseret et étagère basse

(D) ARBEITSTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage

EURO	No.	L cm
457,00	*317.001	**80**
495,00	*317.002	**100**
545,00	*317.003	**120**
589,00	*317.004	**140**
635,00	*317.005	**160**
675,00	*317.006	**180**
698,00	*317.007	**200**



(N) WERKTAFEL - met onderplank, zonder achteropstand

(E) PREPARATION TABLE - with undershelf, without rear upstand

(F) TABLE DE PRÉPARATION - sans dosseret, avec étagère basse

(D) ARBEITSTISCH - mit Bodenablage, ohne Aufkantung an der Rückseite

EURO	No.	L cm
535,00	*317.020	**140**
645,00	*317.021	**200**



(N) WERKTAFEL - met achteropstand, zonder onderplank

(E) PREPARATION TABLE - with upstand, no undershelf

(F) TABLE DE PRÉPARATION - avec dosseret, sans étagère basse

(D) ARBEITSTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite, ohne Bodenablage

EURO	No.	L cm
515,00	*317.025	**140**
595,00	*317.026	**200**



NEW!

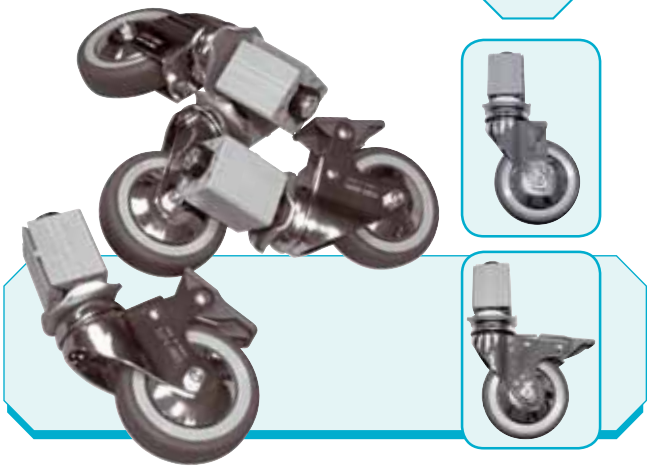
(N) WIELENSET - 4 wielen waarvan 2 met rem

(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

EURO	No.	H cm
119,00	*317.500	11



MULTINOX



Ⓝ **WERKTAFEL - met gesloten onderbouw, wordt compleet geleverd met achteropstand, tussenplank en schuifdeuren**

Ⓔ PREPARATION TABLE - with back and side panels, rear upstand, sliding doors and middle shelf

Ⓕ TABLE DE PRÉPARATION - avec paroi arrière et parois latérales, dosseret, portes glissantes et étagère intermediaire

Ⓓ ARBEITSTISCH - mit Rück- und Seitenwänden, Rückaufkantung, Schiebetüren und Zwischenbord

No.	L cm	EURO
*317.055	**140**	995,00
*317.056	**200**	1235,00



Ⓝ **HETELUCHT BORDENWARMKAST - zonder achteropstand**

Ⓔ HOT AIR HEATED CUPBOARD - without rear upstand

Ⓕ CHAUFFE-ASSIETTES À AIR PULSÉ - sans dosseret

Ⓓ TELLERWÄRMER MIT UMLUFTGEBLÄSE - ohne Rückaufkantung

No.	L cm	V	W	EURO
*317.062	**140**	230	2000	1295,00



*317.155

Ⓝ **WERKTAFEL - met gesloten onderbouw, wordt compleet geleverd met achteropstand, 3 laden, tussenplank en schuifdeuren**

Ⓔ PREPARATION TABLE - with back and side panels, rear upstand, 3 drawers, sliding doors and middle shelf

Ⓕ TABLE DE PRÉPARATION - avec paroi arrière et parois latérales, 3 tiroirs, dosseret, portes glissantes et étagère intermediaire

Ⓓ ARBEITSTISCH - mit Rück- und Seitenwänden, Rückaufkantung, 3 Schubladen, Schiebetüren und Zwischenbord

No.	L.cm	EURO
*317.155	**200**	1675,00

Ⓝ **WERKTAFEL - zonder achteropstand**

Ⓔ PREPARATION TABLE - without rear upstand

Ⓕ TABLE DE PRÉPARATION - sans dosseret

Ⓓ ARBEITSTISCH - ohne Rückaufkantung

No.	L.cm	EURO
*317.150	**200**	1675,00

MULTINOX

Ⓝ WANDKAST - hoogte 59 cm, diepte 40 cm, voorzien van tussenplank en schuifdeuren

Ⓔ WALL CUPBOARD - with centre shelf and sliding doors. Height 59 cm, depth 40 cm

Ⓕ ARMOIRE MURALE - avec étagère intermédiaire et portes glissantes. Hauteur 59 cm, profondeur 40 cm

Ⓓ WANDSCHRANK - mit Zwischenboden und Schiebetüren. Höhe 59 cm, Tiefe 40 cm

EURO	No.	L cm
535,00	*317.095	**120**
595,00	*317.096	**140**
640,00	*317.097	**160**
695,00	*317.098	**180**
725,00	*317.099	**200**



Ⓝ WANDPLANK - met achteropstand, diepte 30 cm

Ⓔ WALL SHELF - with rear upstand, depth 30 cm

Ⓕ ÉTAGÈRE - avec dosseret, profondeur 30 cm

Ⓓ WANDBORD - mit Rückaufkantung, Tiefe 30 cm

EURO	No.	L cm
89,00	*317.080	**100**
99,00	*317.081	**120**
115,00	*317.082	**140**
130,00	*317.083	**160**
145,00	*317.084	**180**
160,00	*317.085	**200**

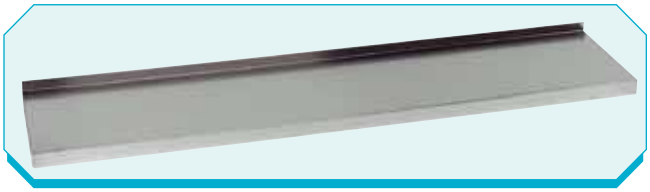


Ⓝ OPHANGSYSTEEM - voor planken

Ⓔ SUSPENSION SYSTEM - for shelves

Ⓕ SYSTEME DE SUSPENSION - pour étagères

Ⓓ AUFHÄNGESYSTEM - für Wandborde



Ⓝ PLANKDRAGER - voor dragerhouder

Ⓔ BRACKET - for bracketholder

Ⓕ SUPPORT - pour porte-support

Ⓓ TRÄGER - für Trägerhalter

EURO	No.	L cm
26,00	*317.092	**30**



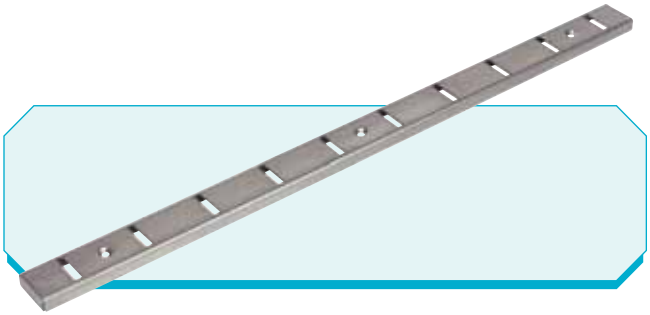
Ⓝ DRAGERHOUDER

Ⓔ BRACKET HOLDER

Ⓕ PORTE-SUPPORT

Ⓓ TRÄGERHALTER

EURO	No.	L cm
26,00	*317.091	**75**



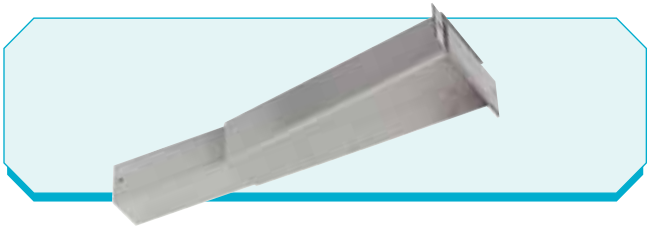
Ⓝ PLANKDRAGER - opschroefbaar

Ⓔ WALL SHELF BRACKET - can be screwed on

Ⓕ SUPPORT ETAGERE - se laisse visser

Ⓓ WANDBORDTRÄGER - zum festschrauben an der Wand

EURO	No.	L cm
26,00	*317.090	**30**



MULTINOX



(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 dosseret 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

No.	**bak**/bowl/bac/Becken	L cm	EURO
*317.120	**links**/left/gauche	**120**	695,00
*317.121	**rechts**/right/droite	**120**	695,00



(N) SPOELTAFEL - met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 50x50x30 cm

(E) SINK - with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 50x50x30 cm

(F) PLONGE - avec dosseret et étagère basse, dimensions bac 50x50x30 cm

(D) SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x50x30 cm

No.	**bak**/bowl/bac/Becken	L cm	EURO
*317.122	**links**/left/gauche	**120**	765,00
*317.123	**rechts**/right/droite	**120**	765,00



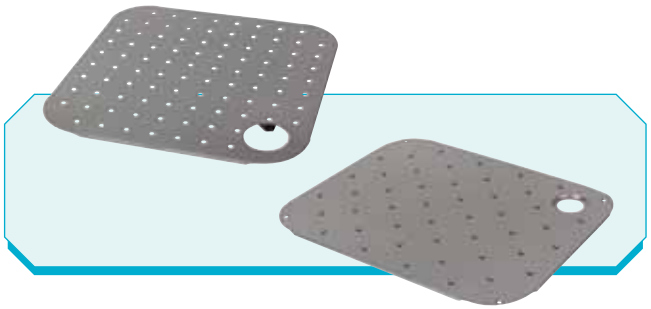
(N) SPOELTAFEL - voorzien van achteropstand, onderplank en twee spoelbakken

(E) SINK - with rear upstand, undershelf and two bowls

(F) PLONGE - avec dosseret, étagère basse et deux bacs

(D) SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite, Bodenablage und zwei Becken

No.	**bak**/bowl/bac/Becken **cm**	L cm	EURO
*317.125	50x50x30	**200**	1325,00
*317.126	60x50x30	**250**	1495,00



(N) SPOELBAK ROOSTER

(E) SINK GRID

(F) GRILLE POUR PLONGE

(D) SPÜLROST

No.	cm	EURO
*317.147	50x50	114,00
*317.148	50x60	139,00

MULTINOX

Ⓝ WASBAK MET ONDERGEBOUWDE SPOELBAK - compleet met mengkraan en rooster
Ⓔ WASH HAND BASIN OVER SINK - with mixing tap and grid
Ⓕ LAVE-MAINS AU-DESSUS PLONGE - avec robinet mélangeur et grille
Ⓓ WASCHBECKEN UND SPÜLE - mit Mischbatterie und Rost

EURO	No.	cm
990,00	*317.130	102(H)x50x70



Ⓝ WASBAK OP ZUIL - wordt geleverd zonder kraan
Ⓔ WASH HAND BASIN ON PEDESTAL - delivered without tap
Ⓕ LAVE-MAINS SUR PIÉDESTAL - livré sans robinet
Ⓓ WASCHBECKEN AUF SÄULE - Auslieferung ohne Hahn

EURO	No.	cm
365,00	*317.131	85(H)x50x35



Ⓝ WASBAK - wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en kniebediening
Ⓔ HAND WASH-BASIN - wall mounted, complete with swivel arm and knee operated tap
Ⓕ LAVE MAINS - modèle mural, complet avec robinet pivotant et groupe de commande a genou
Ⓓ WASCHBECKEN - Wandmodell, Komplet mit Hahn mit Schwenkarm und Knie Bedienung

EURO	No.	cm
575,00	*317.132	24(H)x50x40

Ⓝ WASBAK-UNIT - compleet met zwenkkraan en pedaalbediening
Ⓔ WASH HAND BASIN - tap, pedal-operated, on swivel arm
Ⓕ LAVE-MAINS - robinet pivotant, actionné par pédale
Ⓓ WASCHBECKEN - Hahn mit Schwenkarm und Fussbedienung

EURO	No.	cm
965,00	*317.135	90(H)x50x35





(N) VERRIJDBARE AFVALCONTAINER - roestvrijstaal, met deksel en handgrepen

(E) DISPOSAL BIN - stainless steel, movable, with cover and grips

(F) POUBELLE - inox, roulante, avec couvercle et anses

(D) ABFALLEIMER - CNS, Fahrbar, mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm	EURO
*317.116	40	60	270,00

(N) VERRIJDBARE AFVALCONTAINER - met deksel, handgrepen en pedaalbediening

(E) DISPOSAL PEDAL BIN - mobile with lid and grips

(F) POUBELLE A PEDAL - roulante avec couvercle et des anses

(D) PEDALABFALLEIMER - fahrbar mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm	EURO
*317.017	40	60	360,00



(N) INLAS SPOELBAK - roestvrijstaal 18/8

(E) INSET SINK - stainless steel 18/8

(F) ÉVIER ENCASTRÉ - inox 18/8

(D) EINBAUSPÜLE - CNS 18/8

No.	cm	H cm	EURO
*953.800	**40x40**	25	73,00
*953.801	**40x40**	30	85,00
*953.802	**50x50**	25	99,00
*953.803	**50x50**	30	105,00
*953.810	**50x40**	25	84,00
*953.811	**60x50**	30	122,00



(N) STANDPIJP COMPLEET - roestvrijstaal 18/8

(E) OVERFLOW TUBE COMPLETE - stainless steel 18/8

(F) TUBE DE TROP-PLEIN COMPLET - inox 18/8

(D) ÜBERLAUFROHR KOMPLETT - CNS 18/8

No.	H cm	EURO
*953.815	25	22,00
*953.816	30	23,00



(N) WASBAK-UNIT - roestvrijstaal 18/8, wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en pedaalbediening

(E) WASH HAND BASIN - stainless steel 18/8, wall-mounted, tap, pedal-operated, with swivel arm

(F) LAVE-MAINS - inox 18/8, modèle mural, robinet pivotant, actionné par pédale

(D) WASCHBECKEN - CNS 18/8, Wandmodell, Hahn mit Schwenkarm und Fussbedienung

No.	cm	**bak**/sink/bac/Becken **cm**	EURO
*953.825	100(H)x35x32,5	18(H)x33x23,5	595,00

RANNIO

Ⓝ **MENG-KRAAN - één-gats uitvoering**
Ⓔ MIXING TAP - one-hole type
Ⓕ ROBINET MÉLANGEUR - type un trou
Ⓓ EIN-LOCH-MISCHBATTERIE

EURO	No.
42,00	*325.025



Ⓝ **MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**
Ⓔ MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
Ⓕ ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANTE - type un trou
Ⓓ EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

EURO	No.
98,00	*325.015



Ⓝ **MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**
Ⓔ MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
Ⓕ ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANTE - type un trou
Ⓓ EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

EURO	No.
98,00	*325.020



MULTINOX

Ⓝ **MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**
Ⓔ MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
Ⓕ ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANTE - type un trou
Ⓓ EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

EURO	No.
79,00	*317.140

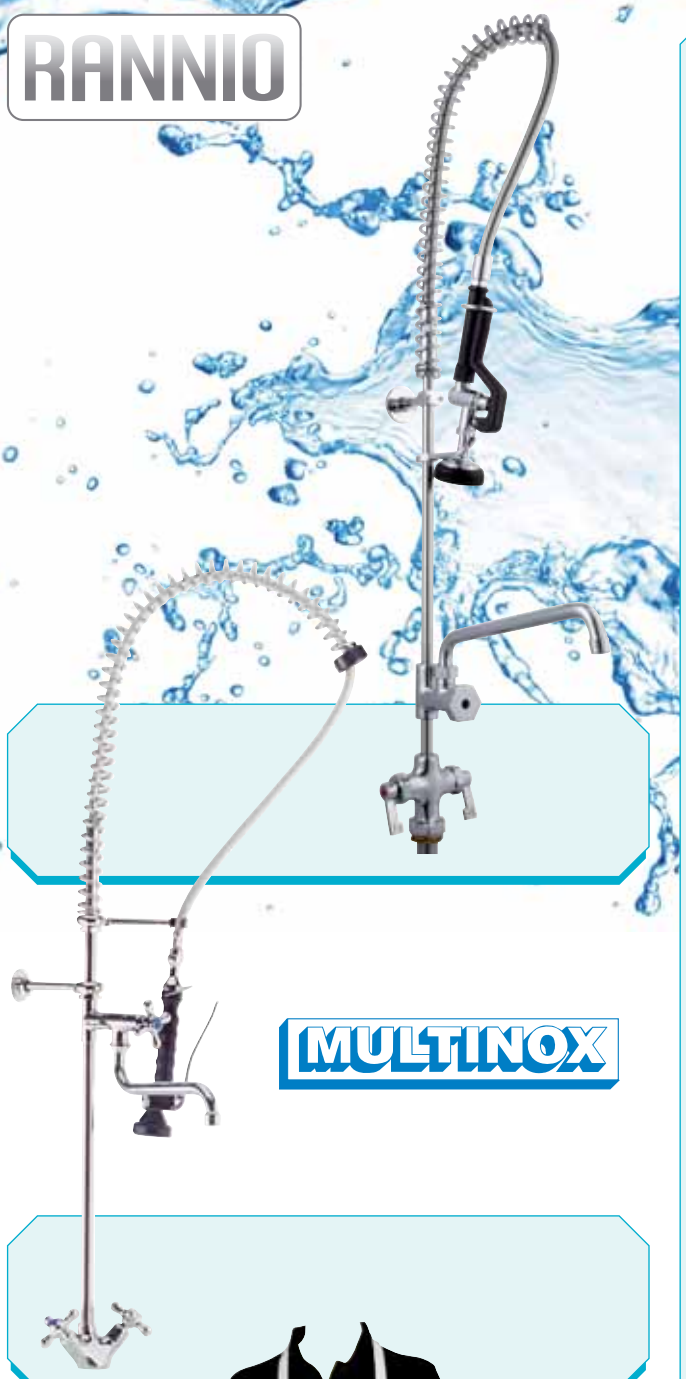


Ⓝ **MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**
Ⓔ MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
Ⓕ ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANTE - type un trou
Ⓓ EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

EURO	No.
159,00	*317.141



RANNIO



MULTINOX

(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

No.	EURO
*325.005	295,00

(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

No.	EURO
*317.146	450,00



NEW!

(N) SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken

(E) APRON - water resistant, PU coated thus very suitable for washing kitchen

(F) TABLIER - résistant à l'eau, revêtement PU donc très approprié dans zone de lavage

(D) SCHÜRZE - Wasserbeständig, PU-beschichtet und sehr gut geeignet in der Spülküche

No.	cm	EURO
806.005	110x85	28,50

modular 650

Ⓝ **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!**

Ⓔ 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

Ⓕ Le système MODULAR se compose d'élements (modules) mutuellement échangeables. Les soubassements sont livrables en types différents. L'assortiment MODULAR va audevant des désirs existants dans le domaine de frire et rôtir. Le système MODULAR gastronorme est compact et ne demande q'un encombrement limité. L'habillage des modules est en acier inoxydable. Les appareils divers sont accouplables moyennant des barettes de composition basses ou hautes. C'EST EVIDENT QUE LES APPAREILS MODULAR SONT AUSSI TRES RECHERCHES COMME MODELES DE TABLE OU COMPTOIR

Ⓓ 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

Ⓝ **ELECTRISCHE APPARATUUR**
Ⓔ ELECTRICAL EQUIPMENT
Ⓕ APPAREILLAGE ELECTRIQUE
Ⓓ ELEKTRO-GERÄTE — 593-597

Ⓝ **NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES**
Ⓔ NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES
Ⓕ ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES
Ⓓ NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEHÖR — 598-601

Ⓝ **GAS APPARATUUR**
Ⓔ GAS EQUIPMENT
Ⓕ APPAREILS À GAZ
Ⓓ GAS-GERÄTE — 602-610



modular

650





NEW!



Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade**

Ⓔ GRIDDLE - plate surface can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, griddle made of smoothed, special quality cast steel, extra large built-in fat dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL - surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, thermostat à opération continue avec interrupteur marche-arrêt encastré et voyant lumineux, plaque en fonte lissée, avec tiroir de propreté et ramasse-jus extra-grand

Ⓓ GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettauffangschale

40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.032	65/40 FTE	28(H)x40x65	400	4500	840,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					
*316.034	65/40 FTRE	28(H)x40x65	400	4500	975,00
plaat gegroefd/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt					

Ⓝ **De 70 cm modules zijn voorzien van twee onafhankelijk instelbare verhittingszones**

Ⓔ The 70 cm modules have two independently adjustable heating zones

Ⓕ Les modules 70 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

Ⓓ Die 70 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

70 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.036	65/70 FTE	28(H)x70x65	400	9000	1195,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					
*316.038	65/70 FTRE	28(H)x70x65	400	9000	1345,00
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					

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - 1/1 GN, fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan**

Ⓔ PASTA COOKER - 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

Ⓕ CUISEUR À PÂTES - 1/1 GN, 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 GN, für mehreren engmaschigen Körben (nicht mitgeliefert), so dass es auch für Reis geeignet ist, mit Wasserhahn, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.165	65/40 CPE	28(H)x65x40	400	6000	915,00
mand los/basket only/panier seul/Korb einzeln					
*316.844	1/4 GN	16(H)x14x14			74,00

Ⓝ **KOOKPLAAT - zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat**

Ⓔ COOKING PLATE - heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulators and indicator light for each cooking plate

Ⓕ PLAQUE DE CUISSON - plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe par plaque

Ⓓ ELEKTRO-KOCHER - schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte



65/40 PCE - 40 cm module

EURO	No.	**platen**/plates plaques/Platten	cm	V	W
545,00	*316.012	**2**	28(H)x40x65	400	4800

65/70 PCE - 70 cm module

EURO	No.	**platen**/plates plaques/Platten	cm	V	W
975,00	*316.014	**4**	28(H)x70x65	400	9600

Ⓝ **FORNUIS, HETELUCHTOVEN EN 4 KOOKPLATEN voorzien van een geëmailleerde 1/1 gastronorm heteluchtoven met uitneembare geleiders, rooster, verstelbare poten, thermostaat en controlelampje, de maatvoering stemt overeen met de gehele 650 serie**

Ⓔ RANGE, CONVECTION OVEN AND 4 COOKING PLATES this model has a built-in enamelled 1/1 Gastronorm convection oven with removable guides, grid, adjustable feet, thermostat and indicator light, size matches those of the whole 650 serie

Ⓕ FOURNEAU, FOUR À AIR PULSÉ ET 4 PLAQUES le four à air pulsé, 1/1 Gastronorme, émaillé avec des glissières amovibles, grille, pieds réglables, thermostat et voyant de contrôle, dimensions telles que les autres modéles serie 650

Ⓓ ELEKTRO-WIRTSCHAFTSHERD, HEISSLUFTOFEN UND 4 PLATTEN - 1/1 Gastronorm, emailliert, mit ausnehmbaren Führschiemen-Roste, Thermostat und Kontroll-Lampe, Abmessungen wie bei den anderen Modulen der Serie 650



65/70 CFE - 70 cm module

EURO	No.	cm	V	W
2145,00	*316.016	85(H)x70x65	400	9600
		heteluchtoven/convection oven four á air pulsé/Heissluftofen		4000
			Tot.W	13600

modular

650





MIROIL®



Ⓝ **FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging**

Ⓔ FRYER - stamped pan with rounded corners, built-in draining tap with discharge outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, additional safety thermostat, capacity of pan 10 litres, frying basket with plastic grip, with cold zone and crumb sieves, element collapsible during cleaning of fryer

Ⓕ FRITEUSE - cuve à coins arrondis, robinet de vidange incorporém thermostat de sécurité additionel, capacité de la cuve 10 litres, panier à manche plastique, avec zone froide et corbeille pour miettes, résistance escamotable pendant le nettoyage

Ⓓ ELEKTRO FRITEUSE - Becken mit abgerundeten Ecken, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat, Inhalt Becken 10 Liter, Backkorb mit Kunststoff griff, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, Heizkörper zur Reinigung aufklappbar

65/40 FRE - 40 cm module

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*316.042	**10**	28(H)x40x65	400	7500	1025,00

65/70 FRE - 70 cm module

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*316.044	**2x 10**	28(H)x70x65	400	15000	1770,00

Ⓝ **FRITUURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen, ter voorkoming van schade aan de gezondheid. Set voor 6 maal testen, uiterst nauwkeurig**

Ⓔ FRYING OIL QUALITY ASSURANCE TEST-SET - to be used to confirm oil discard time has arrived in accordance with the regulatory limits. 6 tests packing, extremely accurate, prevents expensive fines

Ⓕ TEST-SET POUR DETERMINER LA QUALITE D'HUILE DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée afin d'éviter des conséquences nocives à la santé, set de 6 sets de la plus haute précision, le set "Miroil" prévient des problèmes avec les autorités

Ⓓ FRITIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Fritieröl aus gesundheitschädlichen Gründen ersetzt werden soll, 6 Test-Packungen, äusserste Präzision, kommt Problemen mit den Behörden zuvor

TYPE MIROIL

No.	EURO
*909.010	18,00

modular

650

Ⓝ **SPOELBAK - compleet met mengkraan, overloop en afvoer**

Ⓔ SINK - complete with mixing tap, overflow and discharge

Ⓕ PLONGE - avec robinet mélangeur, bonde à trop plein et écoulement

Ⓓ SPÜLE - mit Mischbatterie, Überlauf- und Abwasserleitung



65/70 L - 70 cm module

EURO	No.	cm	**bak**/sink/bac/Becken **cm**
790,00	*316.056	28(H)x70x65	15(H)x50x40

Ⓝ **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 NEUTRES - 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)



65/40 PLC - 40 cm module

EURO	No.	cm
425,00	*316.052	28(H)x40x65

65/70 PLC - 70 cm module

EURO	No.	cm
570,00	*316.054	28(H)x70x65

Ⓝ **KANTELBARE BRAADPAN - voorzien van zware roestvrijstalen pan welke kantelt d.m.v. een inklapbaar, slingermechanisme, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampjes**

Ⓔ TILTING BRATT PAN - equipped with heavy, stainless steel pan tilted over by a cranked handle mechanism, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator lights

Ⓕ SAUTEUSE BASCULANTE - avec cuve inox extra-fort, basculement manuelle moyennant manivelle, thermostat avec commutateur marche-arrêt encastré et avec témoins lumineux

Ⓓ KIPPBRATPFANNE - mit schwerer Pfanne aus rostfreiem Stahl, das Kippen erfolgt mittels eines Kurbel-Mechanismus, Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampen





65/70 BRE - 70 cm module

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
2395,00	*316.150	**30**	28(H)x70x65	400	6300

modular

650







(N) BAIN MARIE - 1/1 en 2/1 gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 15 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

(E) BAIN MARIE - 1/1 or 2/1 gastronorm, double- walled, for gastronorm pans of maximally 15 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

(F) BAIN MARIE - pour bacs 1/1 et 2/1 gastronorm , avec profondeur jusqu'a 15 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 - für Gastronorm 1/1 und 2/1 Behälter bis 15 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe

BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM
65/40 BME - 40 cm module

No.	cm	V	W	EURO
*316.022	28(H)x40x65	230	1500	725,00

BAIN-MARIE 2/1 GASTRONORM
65/70 BME - 70 cm module

No.	cm	V	W	EURO
*316.024	28(H)x70x65	400	3000	935,00

(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

65/40 SPE - 40 cm module

No.	cm	V	W	EURO
*316.130	28(H)x40x65	230	1000	650,00

Ⓝ **ONDERKASTEN - bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten. Met o.a. deuren, laden, tussenplanken, roosters en gastronormgeleiderekken kunnen de kasten compleet gemaakt worden**

Ⓔ 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

Ⓕ SOUBASSEMENT - sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes, des tiroirs, des étageres, des grilles et des guides gastronormes

Ⓓ UNTERSCHRÄNKE - bestehend aus Verkleidung, Zwischenboden und höhenverstellbaren Füssen. Mit Türen, Schubladen, Tablare, Rosten und Gastronorm-Führungsschienen lassen sie sich dem individuellen Bedarf anpassen



65/40B - 40 cm module

EURO	No.	cm
279,00	*316.063	57(H)x40x54



65/70B - 70 cm module

EURO	No.	cm
325,00	*316.064	57(H)x70x54



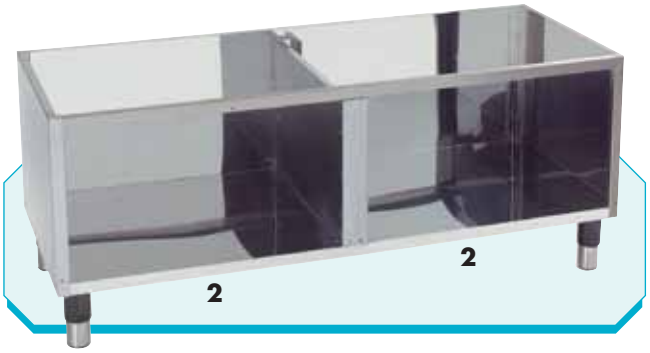
65/80B - 80 cm module

EURO	No.	cm
375,00	*316.065	57(H)x80x54



65/110B - 110 cm module

EURO	No.	cm
475,00	*316.066	57(H)x110x54



65/140B - 140 cm module

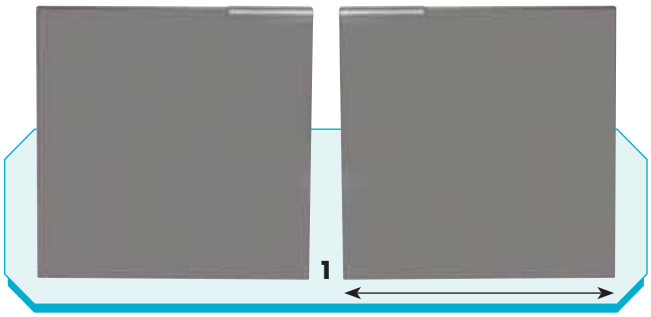
EURO	No.	cm
495,00	*316.067	57(H)x140x54

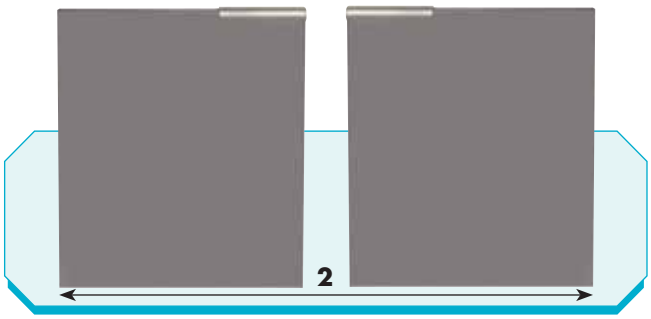
(1) = 40 cm (2) = 70 cm

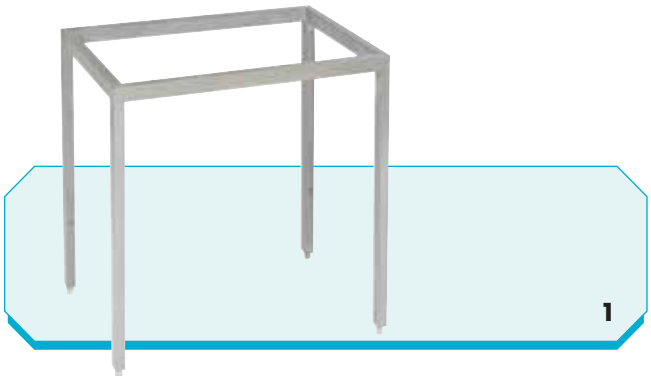
modular

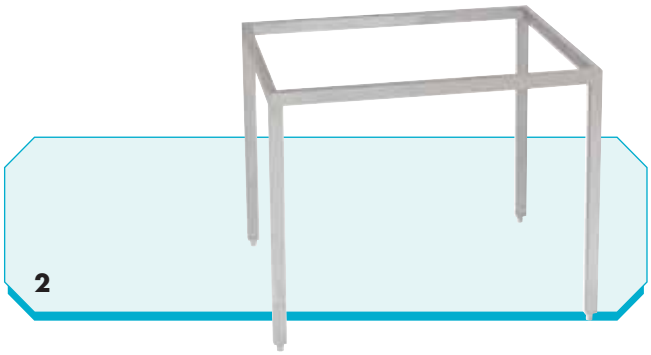
650











(N) ONDERKAST ACCESSOIRES & ONDERSTELLEN
(E) BASE UNIT ACCESSORIES & STANDS
(F) ACCESSOIRES POUR SOUBASSEMENTS & SUPPORTS
(D) UNTERSCHRANK ZUBEHÖR & UNTERGESTELLE

(N) LADENBLOK - 2 lades
(E) DRAWER SET - 2 drawers
(F) BLOC-TIROIR - 2 tiroirs
(D) SCHUBLADENSCHRANK - 2 Schubladen

No.	Type	cm	EURO
*316.072	65/40 C2	40	345,00
*316.074	65/70 C2	70	425,00

(N) DEUR - enkel, voor compartimenten van 40 cm, dubbelwandig
(E) DOOR - single, for compartments of 40 cm, double-walled
(F) PORTE - simple, pour compartiments de 40 cm, à double paroi
(D) EINZEL-TÜR, für Abteile von 40 cm, doppelwandig

No.	Type		cm	EURO
*316.082	65/40 PR	**rechts**/right/droit/rechts	40	129,00
*316.083	65/40 PL	**links**/left/gauche/links	40	129,00

(N) DEUR - dubbel, voor compartimenten van 70 cm, dubbelwandig
(E) DOOR - double, for compartments of 70 cm, double-walled
(F) PORTE - double, pour compartiments de 70 cm, à double paroi
(D) DOPPEL-TÜR - für Abteile von 70 cm, doppelwandig

No.	Type	cm	EURO
*316.084	65/70 P	70	209,00

(N) ONDERSTEL - met verstelbare poten
(E) STAND - with adjustable feet
(F) SOUBASSEMENT - piètement avec vérins de réglage
(D) UNTERGESTELL - mit höhenverstellbaren Füssen

No.	Type	cm	EURO
*316.061	65/40 CV	57(H)x40x54	165,00

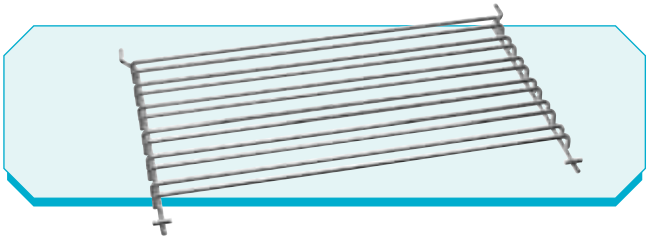
(N) ONDERSTEL - met verstelbare poten
(E) STAND - with adjustable feet
(F) SOUBASSEMENT - avec des pieds réglables
(D) UNTERGESTELL - mit höhenverstellbaren Füssen

No.	Type	cm	EURO
*316.062	65/70 CV	57(H)x70x54	185,00

(1)= toepasbaar op compartimenten van 40 cm / (2)= 70 cm
(1)= for compartments of 40 cm / (2)= 70 cm
(1)= pour compartiments de 40 cm / (2)= 70 cm
(1)= für Abteile von 40 cm / (2)= 70 cm

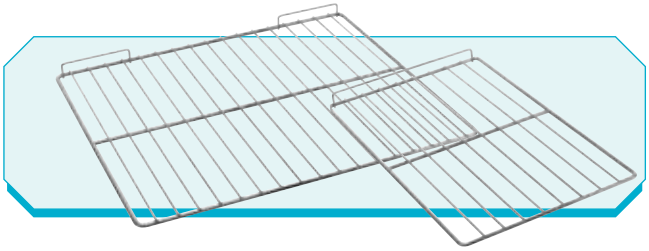
(N) GASTRONORM GELEIDEREK - set van 2
(E) GASTRONORM GUIDE RACK - set of 2
(F) GUIDE GASTRONORME - set de 2
(D) FÜHRUNGSSCHIEN GASTRONORM - Satz von 2

EURO	No.	Type
79,00	*316.092	65/RG2



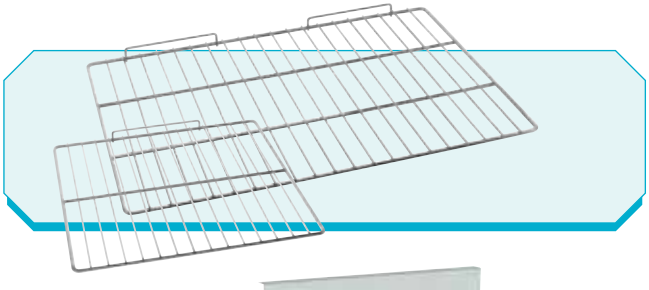
(N) GASTRONORM ROOSTER
(E) GASTRONORM GRID
(F) GRILLE GASTRONORME
(D) GASTRONORM-ROST

EURO	No.	Type		cm
37,00	*316.093	65/G 1/1	**voor kasten**/for cupboards pour placards/für Schränke	40
44,00	*316.094	65/G 2/1	**voor kasten**/for cupboards pour placards/für Schränke	70



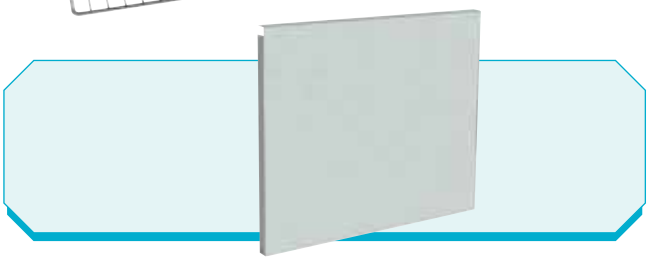
(N) ROOSTER - voor ovens
(E) GRID - for ovens
(F) GRILLE - pour fourneaux
(D) ROST - für Öfen

EURO	No.	cm
27,00	*316.020	75x53
19,00	*316.021	53x53



(N) TUSSENPLANK/LEGPLANK
(E) SHELVE
(F) ÉTAGÈRE
(D) TABLARE

EURO	No.	Type		cm
84,00	*316.101	65/40 RV	**voor kasten**/for cupboards pour placards/für Schränke	40
97,00	*316.103	65/70 RV	**voor kasten**/for cupboards pour placards/für Schränke	70



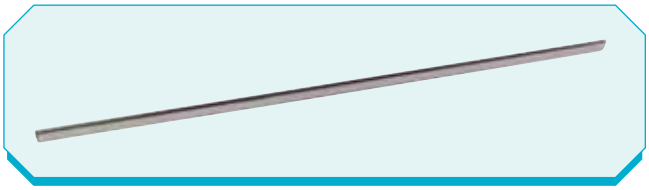
(N) SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit
(E) CUTTING BOARD FOR WORKTOP - plastic, white
(F) PLANCHE À DÉCOUPER POUR MODULE NEUTRE - plastique, blanc
(D) SCHNEIDPLATTE FÜR ARBEITSPLATTE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	Type	cm
29,00	*316.153	65/40T	40
49,00	*316.155	65/70T	70



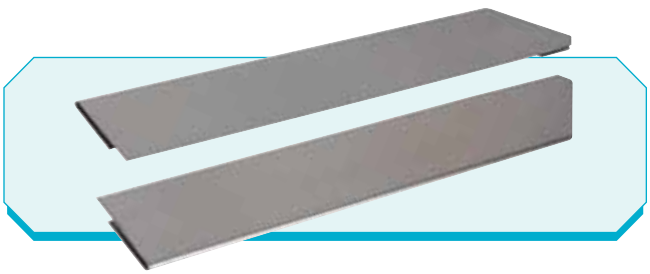
(N) VERBINDINGSSTRIP - laag model
(E) CONNECTING STRIP - low model
(F) BARETTE DE COMPOSITION - modèle bas
(D) VERBINDUNGSSTEG - niedriges Modell

EURO	No.	Type	H cm	**st**/pcs/Stk
26,50	*316.095	65/CG	1,5	1



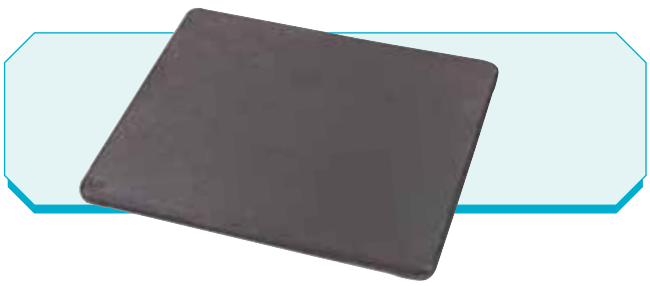
(N) VERBINDINGSSTRIP - hoog model voor bakplaten
(E) CONNECTING STRIP - high model for griddles
(F) BARETTE DE COMPOSITION - modèle haut
(D) VERBINDUNGSSTEG - hohes Modell

EURO	No.	Type	H cm	**st**/pcs/Stk
79,00	*316.096	65/CGFT	8	**set: 1 links + 1 rechts** set: 1 left + 1 right set : 1 gauche + 1 droite Satz: 1 links + 1 rechts

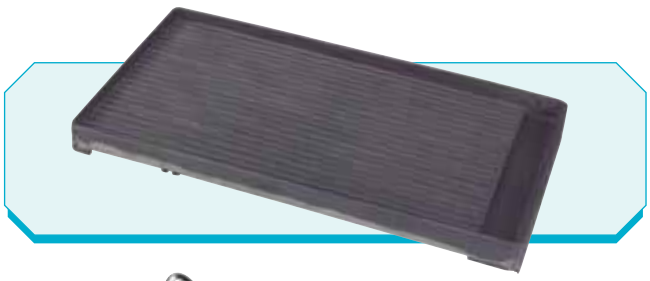


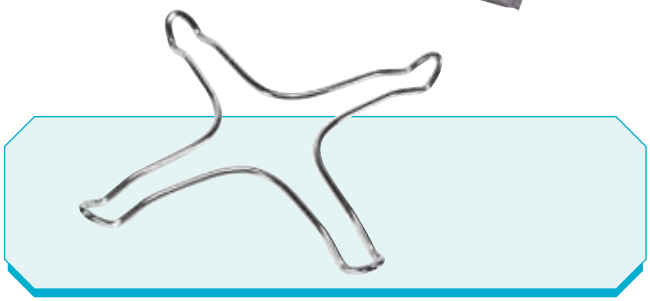
modular

650













Ⓝ PLAAT - voor 1 brander
Ⓔ PLATE - for 1 flame
Ⓕ PLAQUE - pour 1 brûleur
Ⓓ PLATTE - für 1 Brenner

No.	Type	cm	EURO
*316.175	PL1F	1,5(H)x32x27	99,00

Ⓝ WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT - t.b.v onderkast in fornuis met 6 branders
Ⓔ BUILT-IN HEATING-ELEMENT UNIT - for cupboard in 6-burner gasrange
Ⓕ ELEMENT CHAUFFANT ENCASTRABLE - pour soubassement du fourneau à gaz à six brûleurs
Ⓓ ELEKTRO-HEIZKÖRPEREINHEIT - zum Einbau in den Unterschrank des 6-Flammigen Gas-Wirtschaftsherd

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.417	65/40 GR	5(H)x53x31	230	600	215,00

Ⓝ GRILLPLAAT GERIBBELD - voor 2 branders
Ⓔ GROOVED PLATE - for 2 flames
Ⓕ PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs
Ⓓ GERILLTE PLATTE - für 2 Brenner

No.	Type	cm	EURO
*316.170	PB2F	5(H)x56x32	159,00

Ⓝ PANROOSTER VERKLEINER
Ⓔ GAS RING REDUCER
Ⓕ RÉDUCTEUR DE GRILLE
Ⓓ REDUZIERSTERN

No.	cm	EURO
*316.160	26x26	2,95

Ⓝ FRITES UITSCHEPBAK - wandmodel, roestvrijstaal met ophangbeugel
Ⓔ CHIPS SCUTTLE - stainless steel, with wall bracket
Ⓕ RESERVE-FRITES - inox, avec support mural
Ⓓ FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - CNS, mit Wandhalterung

No.	cm	EURO
*921.700	20(H)x33x **40**	143,00
*921.701	20(H)x33x **70**	146,00
*921.702	20(H)x33x**100**	163,00
*921.703	20(H)x33x**120**	175,00

Ⓝ FRITES UITSCHEPBAK - 1/1 GN, roestvrijstaal met gebogen, geperforeerde inlegplaat
Ⓔ CHIPS SCUTTLE - 1/1 GN, stainless steel, with perforated, sloping bottom plate
Ⓕ RESERVE-FRITES - 1/1 GN, inox, avec filtre égouttoir en pente
Ⓓ FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - 1/1 GN, CNS, mit gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt

No.		cm	EURO
*953.700	**compl.**/komplett	15(H)x53x32,5	69,00
*953.701	**rooster**/inlay/plat/Einsatz		42,00

modular

650

Ⓝ **GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en electrische eindbeveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvanger, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, piëzo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ GAS FRYERS - with thermostatical safety valve and thermal cut-out, right temperature reached within a few minutus by means of 2 blow pipes for each pan, capacity of pan 8 liters, with cold zone and crumb sieves, built- in draining tap; variable operation thermostat; piezo electric ignition, frying baskets with plastic grip, standard units for natural gas; units for propane also available

Ⓕ FRITEUSES À GAZ - thermostat à réglage continu avec soupape de sécurité et thermostat de sécurité additionel; 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zône froide et corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange incorporé, thermostat à réglage continu, igniteur piézo-électrique et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais sûr demande aussi livrable avec brûleurs à gaz propane

Ⓓ GAS-FRITEUSEN - stufenloser Thermostat mit Sicherheits-ventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat; 2 Heiz-rohre pro Wanne ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 8 Liter, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenlosem Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas



Ⓝ **GASFRITEUSE - enkel**
Ⓔ GAS FRYER - single
Ⓕ FRITEUSE À GAZ - 1 bac
Ⓓ GAS-FRITEUSE - 1 Wanne

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	**propaan**/propane/Propan	



Ⓝ **GASFRITEUSE - dubbel**
Ⓔ GAS FRYER - double
Ⓕ FRITEUSE À GAZ - 2 bacs
Ⓓ GAS-FRITEUSE - doppel

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1895,00	*316.045	65/70 FRG	28(H)x70x65	12,6
1895,00	*316.145	65/70 FRGP	**propaan**/propane/Propan	

modular

650



Ⓝ **GAS BAK/GRILLPLAAT - bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal, maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. een dubbele gasbrander per zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo electrische ontsteking en extra grote, ingebouwde, vetopvanglade, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ 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

Ⓕ PLAQUE GRILL À GAZ - surface utile maximale, double brûleurs par zône, controlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, plaque en fonte lissée, avec soupape thermostatique, thermo-couple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus extra grand, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

Ⓓ GAS-GRILLPLATTE - Bratfläche maximal benutzbar, Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter, Heizzone ergibt sehr kurze Aufheizzeit, Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, mit thermostatischem Sicherheitsventil, Thermokreuz, Piezo-Zündung und extra-grosser Fett-Auffangschale, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, jedoch ebenfalls lieferbar mit Düsen für Propangas

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.031	65/40 FTG	28(H)x40x65	5,7	845,00
*316.131	65/40 FTGP	**propaan**/propane/Propan		845,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*316.033	65/40 FTRG	28(H)x40x65	5,7	980,00
*316.133	65/40 FTRGP	**propaan**/propane/Propan		980,00
plaat gegroefd/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt				



Ⓝ **De 70 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

Ⓔ The 70 cm modules have two heating zones regulable independently

Ⓕ Les modules 70 cm ont deux zônes de chauffage réglable indépendamment

Ⓓ Die 70 cm Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.035	65/70 FTG	28(H)x70x65	11,4	1175,00
*316.135	65/70 FTGP	**propaan**/propane/Propan		1175,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*316.037	65/70 FTRG	28(H)x70x65	11,4	1345,00
*316.137	65/70 FTRGP	**propaan**/propane/Propan		1345,00
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				

modular

650

Ⓝ LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van piëzo electrische ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak. Het 70 cm model heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen

Ⓔ 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

Ⓕ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - Grille en fonte. Avec igniteur piézo-électrique, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau. Le modèle 70 cm a deux zônes de chauffage réglable indépendamment. Complète avec des pierres de lave

Ⓓ GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus Gusseisen. Mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und Wasserbehälter. Das Modell 70 cm ist mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet. Komplett mit Lavasteinen



EURO	No.	Type	cm	GkW
1225,00	*316.310	GRL 65/40	28(H)x40x65	5
1225,00	*316.312	GRL 65/40P	**propaan**/propane/Propan	
1715,00	*316.311	GRL 65/70	28(H)x70x65	11
1715,00	*316.313	GRL 65/70P	**propaan**/propane/Propan	

Ⓝ LAVASTENEN - in doos

Ⓔ LAVAGRILLSTONES - in box

Ⓕ PIERRES DE LAVE - en boîte

Ⓓ LAVASTEINE - in Karton



EURO	No.	kg
6,95	*580.005	**3**

Ⓝ GAS-GRILL - met gietijzeren grillrooster, voorzien van piëzo electrische ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschaal van roestvrijstaal. De modellen van 70 cm hebben twee onafhankelijk instelbare verhittingszones

Ⓔ 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

Ⓕ GRILL À GAZ - avec grille en fonte. Avec igniteur piézo-électrique et thermo-couple. Brûleur et tiroir ramasse-jus en acier inox. Avec deux zônes de chauffage, réglable indépendamment

Ⓓ GAS-GRILL - mit Guss-Rost. Mit Piezo-Zündung und Thermokreuz. Brenner und Fettauffangschale aus CNS. Zwei Heizzonen, unabhängig einstellbar



EURO	No.	Type	cm	GkW
1070,00	*316.005	GRG/40	28(H)x40x65	7,5
1495,00	*316.006	GRG/70	28(H)x70x65	15,0

modular

650



Ⓝ GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo electrische 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

Ⓕ RECHAUDS À GAZ - avec allumages piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

Ⓓ GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 2 branders

Ⓔ GASCOOKER - 2 burners

Ⓕ RECHAUD 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	645,00
*316.102	65/40 PCGP	**propaan**/propane/Propan		645,00



Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 4 branders

Ⓔ GASCOOKER - 4 burners

Ⓕ RECHAUD À GAZ - 4 brûleurs

Ⓓ GAS-KOCHER - 4 Brenner

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.004	65/70 PCG	28(H)x70x17,2	17,2	1095,00
*316.104	65/70 PCGP	**propaan**/propane/Propan		1095,00



Ⓝ 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

Ⓕ RECHAUD 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 emaillierter Auffangschale, Zündflamme und Thermokreuz

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.400	65/40 PG	28(H)x40x65	7,5	765,00

modular

650

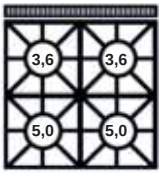
Ⓝ **GASFORNUIZEN - voorzien van geëmailleerde oven met uitneembare geleiders, oven thermostaat, lekbak, rooster 53x53 cm, piëzo elektrische ontsteking, thermo-koppels, zware koperen branders, geëmailleerde morspannen, verstelbare poten etc., maatvoering stemt overeen met de onderbouw van de gehele 650 serie, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ GAS RANGES - equipped with enamelled ovens with removable rails, oven thermostat, dripping tray, 53x53 cm grid, piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy copper top burners, enamelled spillover trays, adjustable legs etc., size matches those of the base units of the 650 series, standard units for natural gas, also available on propane

Ⓕ FOURNEAUX À GAZ - intérieur des fours émaillé avec des guides amovibles, tiroir de propreté et ramasse-jus, grill 53x53 cm, température du four réglée par thermostat, allumeurs piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs fortes en cuivre avec cuvettes émaillées, pied réglables etc., dimensions sont en harmonie avec autres soubassements de la série 650, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais aussi livrables avec brûleur à gaz propane

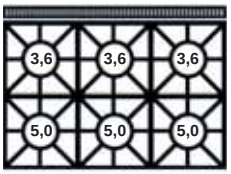
Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERDE - Backofeninnenräume emailliert, mit ausnehmbaren Führungsschienen, Fettauffangpfanne, Grillrost 53x53 cm, Thermostatische Temperaturregelung, mit Piezo-Zündungen, schweren Brennern aus Kupfer mit emaillierten Auffangpfannen und Thermokreuzen, mit höhenverstellbaren Füssen, Abmessungen stimmen überein mit den Unterbauen der Serie 650, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas





Oven 5,0 kW

Ⓝ **GASFORNUIS - 4 branders + gasoven**
Ⓔ GAS RANGE - 4 burners + gas oven
Ⓕ FOURNEAU À GAZ - 4 brûleurs + four à gaz
Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Brenner + Gasofen



Oven 5,0 kW



70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1850,00	*316.015	65/70 CFG	85(H)x70x65	22,2

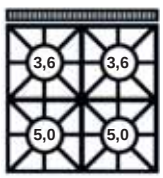
Ⓝ **GASFORNUIS - 6 branders + gasoven + kast**
Ⓔ GASFORNUIS - 6 branders + gasoven + cabinet
Ⓕ FOURNEAU À GAZ - 6 brûleurs + four à gaz + placard
Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 6 Brenner + Gasofen + Schrank

110 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2720,00	*316.017	65/110 CFG	85(H)x110x65	30,8

Ⓝ **GASFORNUIS MET ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN**
Ⓔ GAS RANGE WITH ELECTRIC CONVECTION OVEN
Ⓕ FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR À AIR PULSÉ ELECTRIQUE
Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD MIT HEISSLUFTOFEN





Oven 4,0 kW

4 branders/burners/brûleurs/Brenner

EURO	No.	Type	cm	V	GkW
2325,00	*316.215	65/70 CFGE	85(H)x70x65		17,2
		oven/four/Ofen		400	3,96

6 branders/burners/brûleurs/Brenner

EURO	No.	Type	cm	V	GkW
3195,00	*316.217	65/110 CFGE	85(H)x110x65		25,8
		oven/four/Ofen		400	3,96

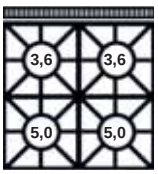
modular

650







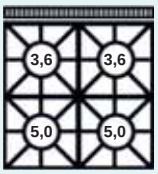


Ⓝ **GASKOOKTAFELS - voorzien van zware koperen branders, geëmailleerde morspannen en thermokoppel**

Ⓔ GAS COOKING TABLES - heavy copper burners and enamelled spillover trays, with thermo-couples

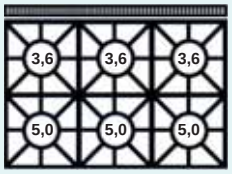
Ⓕ TABLES DE CUISSON À GAZ - brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, avec thermo-couples

Ⓓ GAS-TISCHHERD - mit grossen Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, mit Thermokreuzen



4 branders/burners/brûleurs/Brenner

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.224	65/70 CEG	85(H)x70x65	17,2	1145,00
*316.324	65/70 CEGP	**propaan**/propane/Propan		1145,00



6 branders/burners/brûleurs/Brenner

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.226	65/110 CEG	85(H)x110x65	25,8	1550,00
*316.326	65/110 CEGP	**propaan**/propane/Propan		1550,00

Ⓝ **GASKOOKTAFEL - geheel gesloten uitvoering, voorzien van zware koperen branders, geëmailleerde morspannen en thermokoppel, de gaskooktafel wordt compleet geleverd met twee deuren**

Ⓔ GAS COOKING TABLE - with side and rear panels and two doors in front, with heavy copper top burners, enamelled spillover trays and thermo-couple

Ⓕ TABLE DE CUISSON À GAZ - avec paroi arrière et parois latérales les ainsi que deux portes sur le devant, avec des brûleurs extra-forts en cuivre, cuvettes émaillées et thermo-couple

Ⓓ GAS-HERD - mit Rück- und Seitenwänden sowie zwei Türen an der Vorderseite, mit schweren Brennern aus Kupfer, emaillierten Auffangschalen und Thermokreuzen

4 branders/burners/brûleurs/Brenner

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.424	65/70 GA	85(H)x70x65	17,2	1525,00

6 branders/burners/brûleurs/Brenner

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.426	65/110 GA	85(H)x110x65	25,8	1960,00

modular

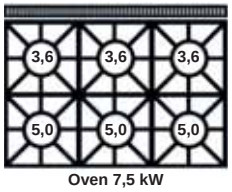
650

Ⓝ **GASFORNUIS - voorzien van een extra grote oven met een binnenafmeting van 38(H)x80x54 cm, de oven is uitgerust met uitneembare geleiders, thermostaat, een rooster van 76x53 cm, piëzo-electrische ontsteking en thermokoppels, voorzien van 6 koperen branders, geëmailleerde morspannen, piëzo-electrische ontsteking, thermokoppels en zware verstelbare poten**

Ⓔ GAS RANGE - large size oven 38(H)x80x54 cm with removable guides, thermostat, 76x53 cm grid, dripping tray, piezo-electric ignition and thermo-couple, with 6 copper burners, enamelled spillover trays, piezo-electric ignition and heavy adjustable feet

Ⓕ FOURNEAU À GAZ - four grande taille 38(H)x80x54 cm avec guides, thermostat, et ramasse-jus, ignition piézo-électrique et thermo-couple, avec 6 brûleurs en cuivre, cuvettes émaillées, ignition piézo-électrique, thermocouples, sur pieds réglables.

Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD - extra grosser 38(H)x80x54 cm Ofen mit ausnehmbaren Führungsschienen, Thermostat, Piezozündung und Thermokreuzen, mit 6 Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangpfannen, Piezozündung, schwere Stellfüsse



Oven 7,5 kW



110 cm module

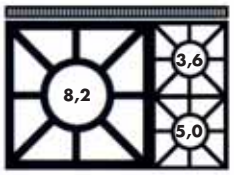
EURO	No.	Type	cm	tot. GkW
2690,00	*316.018	65/110 CFGG	85(H)x110x65	33,3

Ⓝ **PLATENFORNUIS GAS - de plaat is vervaardigd van glad geslepen gegoten speciaal staal, welke verhit wordt door een centraal geplaatste brander, de temperatuur neemt af naarmate de pan meer aan de rand geplaatst wordt, uitgerust met een piëzo electrische ontsteking en thermokoppels**

Ⓔ GAS RANGE - the solid top has a single burner, located under the central bullseye, with piezo-electric ignition and thermo-couple

Ⓕ FOURNEAU PLAQUE COUP DE FEU FONTE - avec un seul brûleur, placé au-dessous de la centre de la plaque, avec igniteur piézo-électrique et thermo-couple

Ⓓ GAS GLÜHPLATTENHERD - mit einem Brenner, zentral unter der Platte montiert, mit Piezo-Zündung und Thermokreuz



Oven 5,0 kW



Type 65/70 TPFG compleet met oven
Type 65/110 TPFG compleet met twee extra branders, oven en kast

Type 65/70 TPFG with oven
Type 65/110 TPFG with an additional two open burners, oven and cupboard

Type 65/70 TPFG avec four
Type 65/110 TPFG avec deux feux vifs supplémentires, four et placard

Modell 65/70 TPFP mit Ofen
Modell 65/110 TPFG mit zwei zusätzlichen offenen Kochstellen, Ofen und Schrank

EURO	No.	Type	cm	tot. GkW
2095,00	*316.191	65/70 TPFG	85(H)x 70x65	13,2
2995,00	*316.192	65/110 TPFG	85(H)x110x65	21,8

NEW!

CHICKEN BY MACH®



Ⓝ KIPPENGRILL - elektrisch, roestvrijstalen uitvoering met 4 korven (16 kippen) voorzien van binnenverlichting, leklade en verstelbare pootjes, 2 instelbare elementen

Ⓔ CHICKEN GRILL - electric, stainless steel construction with 4 baskets (16 chickens) with interior lighting, drip tray and adjustable feet, 2 adjustable heating elements

Ⓕ ROTISSOIRE - modèle inox avec 4 balancelles (16 poulets) avec éclairage intérieur, tiroir égouttoir, pieds réglables, 2 éléments de chauffage réglables

Ⓓ HÄHNCHENGRILL - Konstruktion aus CNS mit 4 Gitterkorbe (16 Hähnchen) mit Innenbeleuchtung, auffangschale und verstellbare Füsse, 2 einstellbare Heizelemente

No.	cm	V	W	EURO
*321.216	92(H)x82x64	230	4500	1450,00

ROLLER GRILL®



Ⓝ GASKOOKTOESTEL - roestvrijstalen behuizing, voorzien van thermokoppel, waakvlam, koperen branders en roestvrijstalen morspannen

Ⓔ GASCOOKER - housing of stainless steel, with safety thermocouple, pilot flame, copper burners and stainless spillover trays

Ⓕ RECHAUD À GAZ - tout inox, contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille a l'allumage et thermocouple de sécurité, la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles pour un entretien aise

Ⓓ GAS-KOCHER - Gehäuse CNS, mit thermokreuz, zundflamme, Brennern aus Kupfer und CNS auffangschalen



PROPAAN

No.	**brander**/burner brûleur/Brenner	cm	GkW	EURO
*304.150	**1**	18(H)x35x51	7	425,00
*304.151	**2**	18(H)x67x51	7 + 5	640,00
*304.152	**3**	18(H)x99x51	7 + 7 + 5	850,00



Ⓝ GRILLPLAAT - glad, voor 1 brander

Ⓔ GRIDDLE PLATE - plain, for 1 flame

Ⓕ PLAQUE GRILL - lisse, pour 1 brûleur

Ⓓ GRILLPLATTE - glatt, für 1 Brenner

No.	cm	EURO
*304.155	5,5(H)x38x28	84,00

modular



(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

EURO	No.	Type	cm	GkW
735,00	*316.300	FPG/55	50(H)x55x55	8,8
735,00	*316.301	FPGP/55	**propaan**/propane/Propan	



(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

EURO	No.	Type	cm	GkW
439,00	*680.011	FRG11	40(H)x54x54	11

NEW!

COOK MACH®



(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
295,00	*321.201	**1**	25(H)x38x60	7,5
475,00	*321.202	**2**	25(H)x73x60	15,0

propaan/propane/Propaan

EURO	No.	**branders**/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
295,00	*321.211	**1**	25(H)x38x60	7,5
475,00	*321.212	**2**	25(H)x73x60	15,0

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 professionelle. Les séries complètes sont fabriquées conforme aux normes les plus sevères. L'habillage est entièrement en acier inoxydable et les modules debouts se laissent accoupler moyennant des barettes de composition. À cause du volume de l'assortiment en marmites et sauteuses basculantes dans les série 700 de Modular, des prix et de la documentation sont disponibles sur demande

(D) Die SERIEN MODULAR 700 haben ein komplettes Programm, das allen Wünschen in der Großküche entgegenkommt. Die vollständigen Serien werden den strengsten Normen gemäß hergestellt. Die Verkleidung ist vollständig aus CNS und die Standmodule werden beidseitig gekuppelt, mittels Verbindungsstegen. Wegen dem Umfang des Sortiments an Kochkesseln und Kippbratpfannen der MODULAR-Serien 700 sind Preise und Dokumentation auf Anfrage erhältlich



(N) **FORNUIZEN**
(E) GAS RANGES
(F) FOURNEAUX A GAZ
(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERDE

612 - 614 (700 serie)

(N) **WERK UNITS**
(E) WORK UNIT
(F) MODULES NEUTRES
(D) ARBEITSPLATTEN

618 (700 serie)

(N) **BAK/GRILLPLATEN & BAIN MARIE'S + FRITEUSES + ACC.**
(E) GRIDDLES & BAIN MARIES + FRYERS + ACC.
(F) PLAQUES A GRILLER ET ROTIR & BAIN MARIES + FRITEUSES + ACC.
(D) GRIDDLE-PLATTEN & ELEKTRO-BAIN-MARIES + FRITEUSEN + ZUB.

615 - 620 (700 serie)

modular

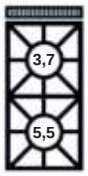
700

Ⓝ **GASKOOKTAFELS 700 - zonder oven met geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De afmeting per branderdeel is 31 x 31 cm. Standaard uitvoering op aardgas**

Ⓔ GAS COOKING TABLES 700 - with enamelled spillover, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. Each burner with pan of 31 x 31 cm. Standard units for natural gas

Ⓕ TABLES 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

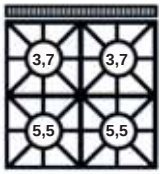
Ⓓ GAS-HERD 700 - Mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füssen sowie Zündflamme. Jeder Brenner mit Pfannenrost von 31x 31 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas-Düsen





2 branders/Burners/Brûleurs/Brennern

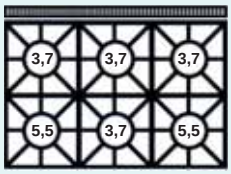
EURO	No.	Type	cm	GkW
1175,00	*316.700	70/40 PCG	85(H)x40x70	9,2





4 branders/Burners/Brûleurs/Brennern

EURO	No.	Type	cm	GkW
1845,00	*316.701	70/70 PCG	85(H)x70x70	18,4





6 branders/burners/brûleurs/Brennern

EURO	No.	Type	cm	GkW
2495,00	*316.702	70/110 PCG	85(H)x110x70	25,8

modular 700

SERIE 700 GROOTKEUKENFORNUIZEN

(N) 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

(E) The GAS RANGES 700 are equipped with enamelled spillover trays, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. The ovens have thermostat, piezo electric ignition and pilot flame, thermocouple and removable rails. Internal dimension: 28(H)x53x53 cm. Standard units are for natural gas. Units for propane gas are availble on demand

(F) 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

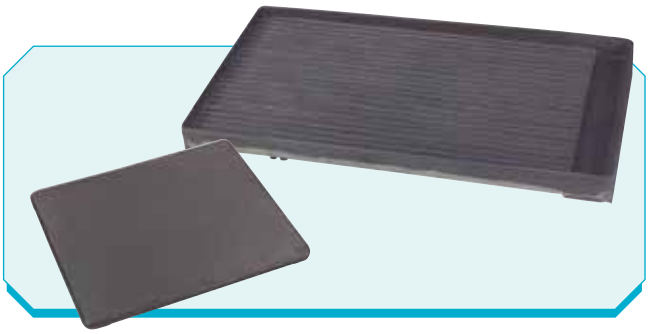
(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERDE 700 mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füssen sowie Zündflamme. Die Öfen in diesen Herden der 700 Serie haben einen Thermostat, eine Piezo-Zündung und eine Zündflamme, ein Thermokreuz und ausnehmbare Führungsschienen. Innere Abmessung des Öfen: 28(H)x53x53 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas, jedoch auf Wunsch auch lieferbar für Propangas



(N) GASFORNUIS 700 - met gasoven
(E) GAS RANGE 700 - with gas oven
(F) FOURNEAU À GAZ 700 - avec four à gaz
(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD 700 - mit Gasofen

No.	Type	cm	branders	GkW	EURO
*316.705	70/70 CFG	85(H)x 70x70	**4**	23,4	2275,00
316.706	70/110 CFG	85(H)x110x70	**6**	30,8	3290,00

* **voorzien van een kast**/with cupboard
avec placard/mit Schrank

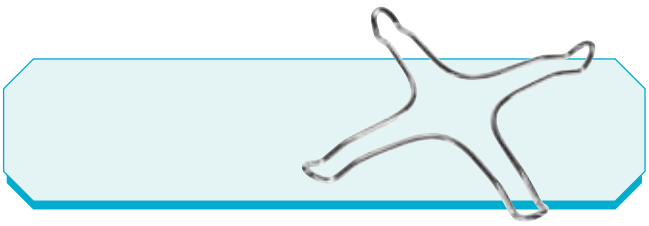


(N) GRILLPLAAT - voor 2 branders
(E) GROOVED PLATE - for 2 flames
(F) PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs
(D) GERILLTE PLATTE - für 2 Brennern

No.	cm	EURO
*316.170	62x31	159,00

(N) PLAAT - voor 1 brander
(E) PLATE - for 1 flame
(F) PLAQUE - pour 1 brûleur
(D) PLATTE - für 1 Brenner

No.	cm	EURO
*316.175	31x31	99,00



(N) PANROOSTER VERKLEINER
(E) GAS RING REDUCER
(F) RÉDUCTEUR DE GRILLE
(D) REDUZIERSTERN

No.	cm	EURO
*316.160	26x26	2,95

modular

700



Ⓝ KOOKPLATEN 700 - met zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaar en controlelampje per kookplaat

Ⓔ COOKING PLATES 700 - with heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulator and indicator light for each cooking plate

Ⓕ PLAQUES DE CUISSON 700 - avec plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateur à 6 allures de chauffe par plaque

Ⓓ ELEKTRO-KOCHER 700 - mit schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

EURO	No.	Type	**platen**/plates plaques/Platten	cm	V	W
930,00	*316.710	70/40 PCE	**2**	85(H)x40x70	400	4800
1450,00	*316.711	70/70 PCE	**4**	85(H)x70x70	400	9600



Ⓝ FORNUIS, HETELUCHTOVEN MET KOOKPLATEN 700 - heeft dezelfde kenmerken als de kookplaten maar met een geëmailleerde 1/1 gastronorm heteluchtoven als onderbouw, de heteluchtoven is voorzien van uitneembare geleiders, rooster, lekbak, thermostaat en controlelampje

Ⓔ RANGE, CONVECTION OVEN WITH COOKING PLATES 700 - same as the cooking plates but with an enamelled 1/1 gastronorm convection oven with removable guides, grid, dripping tray, thermostat and indicator light

Ⓕ FOURNEAU, FOUR À AIR PULSÉ ET PLAQUES DE CUISSON 700 - comme plaques électriques mais aussi avec une four à air pulsé, 1/1 Gastronorme, émaillé et avec des glissières amovibles, grille, tiroir de propreté, thermostat et voyant de contrôle

Ⓓ ELEKTRO-WIRTSCHAFTSHERD MIT ELEKTRO-KOCHER UND HEISSLUFTOFEN 700 - wie Elektro-Kocher, jedoch mit einem Heissluftofen, 1/1 Gastronorm, emailliert, mit ausnehmbaren Führungsschienen, Thermostat und Kontroll-Lampe

EURO	No.	Type	**platen**/plates plaques/Platten	cm	V	kW
2345,00	*316.715	70/70 CFE	**4**	85(H)x70x70	400	13,6

modular

700







Ⓝ BAK/GRILLPLAAT 700 - bakplaat van glad geslepen gietstaal met maximaal benutbaar bakoppervlak, zeer snelle verhittingstijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar, met grote ingebouwde vetopvanglade

Ⓔ GRIDDLE 700 - griddle surface of smoothed cast steel can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, with extra-large built-in dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL 700 - plaque en fonte lissée avec surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, avec thermostat à opération continue et interrupteur marche-arrêt encastré, avec tiroir de propreté et ramasse-jus

Ⓓ ELEKTRO-GRILLPLATTE 700 - Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, maximal benutzbar, sehr kurze Aufheiz-zeit, mit stufenlosem Thermostat, eingebautem EIN/AUS-Schalter und einer Fett-Auffangschale

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.725	70/40 FTE	85(H)x40x70	400	4500	1245,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					
*316.726	70/70 FTE	85(H)x70x70	400	9000	1695,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					
*316.729	70/70 FTRE	85(H)x70x70	400	9000	1895,00
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, controlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, avec soupape thermostatique, thermocouple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus

Ⓓ GAS-GRILLPLATTE 700 - Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter Heizzone ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit, mit thermostatischen Sicherheitsventilen, Thermokreuz, Piezo-Zündung und einer Fettauffangschale

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.720	70/40 FTG	85(H)x40x70	5,7	1245,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*316.721	70/70 FTG	85(H)x70x70	11,4	1695,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*316.728	70/70 FTRG	85(H)x70x70	11,4	1895,00
1/2 glad - 1/2 gegroefd / 1/2 plain - 1/2 grooved 1/2 lisse - 1/2 rainurée / 1/2 glatt - 1/2 gerillt				

Ⓝ De 70 cm modules zijn voorzien van twee onafhankelijk instelbare verhittingszones

Ⓔ The 70 cm modules have two heating zones regulable independently

Ⓕ Les modules 70 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendamment

Ⓓ Die 70 cm Module sind ausgestattet mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen

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

Ⓝ **FRITEUSE 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje, extra veiligheidsthermostaat. Voorzien van kruimelvanger en koude zone**

Ⓔ FRYER 700 - stamped steel pan with built-in draining tap and outlet. Variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light. With cold zone and crumb sieves

Ⓕ FRITEUSE ÉLECTRIQUE 700 - Cuve estampée avec robinet à vidange incorporé. Thermostat et commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle. Thermostat de sécurité additionel. Avec zone froide et corbeille pour miettes

Ⓓ ELEKTRO-FRITEUSE 700 - Tiefgezogen Becken mit eingebautem Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe. Mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat. Mit Kaltzone und Brosamenkorb



10 Lit. & 10+10 Lit.

EURO	No.	Type	cm	V	W
1615,00	*316.735	70/40 FRE10	85(H)x40x70	400	7500
2625,00	*316.736	70/70 FRE10+10	85(H)x70x70	400	15000

Ⓝ **FRITEUSES GAS 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer. Zeer snelle verhittings-tijd d.m.v. vlampijpen. Met kruimelvangers, koude zone, thermostatische veiligheidsklep, electrische eindbeveiliging, traploze thermostaat, piëzo electrische ontsteking. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ GAS FRYER 700 - stamped steel pan with built-in draining tap and discharge outlet. With thermostatical safety valve and thermal cut-out. Right temperature reached within a few minutes by means of blow pipes. With crumb sieves, cold zone, variable operation thermostat, temperaturemeter and piezo electric ignition.For natural gas. Propane also available on demand

Ⓕ FRITEUSE À GAZ 700 - cuve estampée avec robinet à vidange incorporé. Avec soupape de sécurité réglée thermostatiquement et thermo-stat de sécurité additionel. Avec afficheur de température et igniteur piézo-électrique. Brûleurs à tubes, ainsi temps de préchauffage très bref. zone froide. Brûleurs gaz natural, aussi livrable avec brûleurs gaz propane

Ⓓ GAS-FRITEUSE 700 - mit eingebaute Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat.Mit Temperaturanzeiger und Piezo-Zündung. 2 Heizkörper pro Becken ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit. Mit Kaltzone und Brosamen-Korb. Ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas



13 Lit. & 13+13 Lit.

EURO	No.	Type	cm	GkW
1725,00	*316.730	70/40 FRG13	85(H)x40x70	10,2
3195,00	*316.731	70/70 FRG13+13	85(H)x70x70	20,4

modular

700



Ⓝ **FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 GN uitlekbak van 15 cm diep. Thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

Ⓔ HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared heat. With perforated sloping bottom plate. Thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

Ⓕ RESERVE À FRITES - chauffage par résistance céramique infrarouge et avec filtre égouttoir dans bac gastronorme avec profondeur de 15 cm. Thermostat avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

Ⓓ ELEKTRO-FRITEN-WANNE - mit Keramik-Heizstrahler und gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt, in einem 1/1 GN-Becken 15 cm tief. Ein/Ausschalter mit Kontroll-Lampe eingebaut

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.738	70/40 SPE	85(H)x40x70	230	1000	1035,00



Ⓝ **BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 of 2/1 gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 15 cm diep. Ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van extra geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van een traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar en controle-lampje**

Ⓔ BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 or 2/1 gastronorm, doublewalled, for gastronorm pans of maximally 15 cm depth. Built-in draining tap and discharge pipe. Flat bottom with built-in element and extra perforated grid. Thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light

Ⓕ BAIN MARIE 700 - pour des bacs gastronormes 1x 1/1 ou 2/1 + avec profondeur jusqu'à 15 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 15 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn eingebaut. Gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden mit eingebautem Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe



BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 GASTRONORM
40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.740	70/40 BME	85(H)x40x70	230	1500	1125,00

BAIN MARIE 700 - 1x 2/1 GASTRONORM
70 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.742	70/70 BME	85(H)x70x70	400	3000	1420,00

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

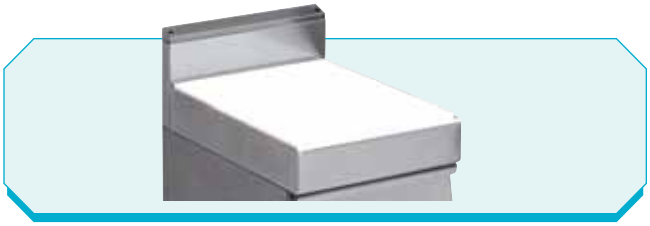
EURO	No.	Type	cm
995,00	*316.751	70/70 PLC	85(H)x70x70

(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
32,00	*316.755	70/40 T	2(H)x39x62
57,00	*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
1845,00	*316.765	70/40 CPE	85(H)x70x40	400	9000

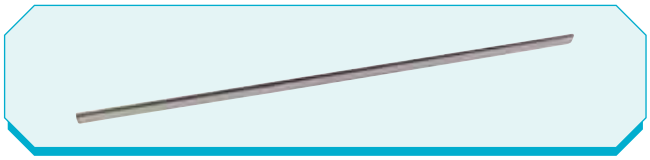
mand los/basket only/corbeille seul/Korb einzeln

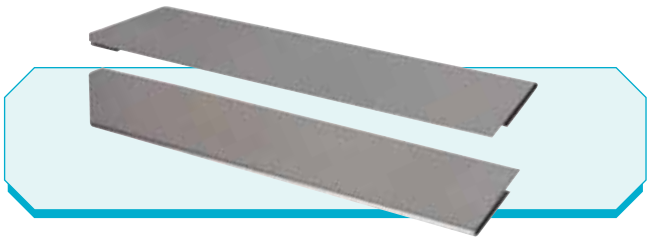
78,00	*316.846	1/6 GN	20(H)x14x14
115,00	*316.843	1/3 GN	20(H)x29x16
139,00	*316.842	1/2 GN	20(H)x29x24



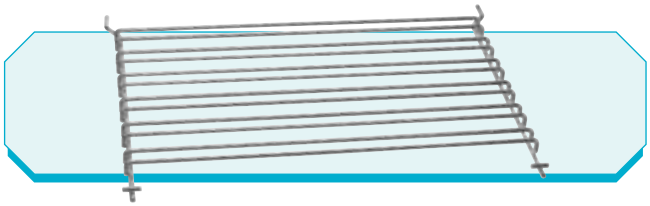
modular

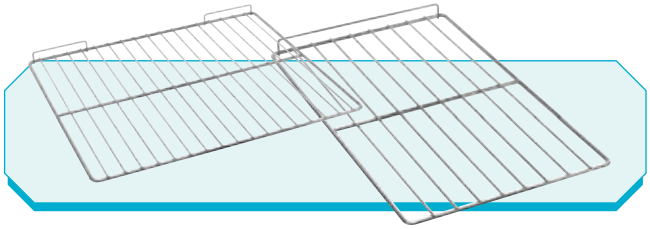
700



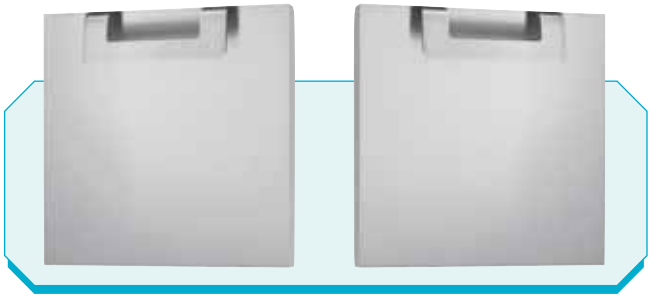












Ⓝ VERBINDINGSSTRIPS - laag model
Ⓔ CONNECTING STRIPS - low model
Ⓕ BARETTE DE COMPOSITION - modèle bas
Ⓓ VERBINDUNGSSTEG - niederiges Modell

No.	Type	**st**/pcs/Stk	EURO
*316.790	70/CG	1	29,00

Ⓝ VERBINDINGSSTRIPS - hoog model, voor bakplaten
Ⓔ CONNECTING STRIPS - high model, for griddles
Ⓕ BARETTE DE COMPOSITION - modèle haut, pour placques à griller
Ⓓ VERBINDUNGSSTEG - hohes Modell, für Griddle-Platten

No.	Type	**st**/pcs/Stk	EURO
*316.792	70/CGFT	**set: 1 links+1 rechts** set: 1 left+1 right set: 1 gauche+ 1 droite Satz: 1 links+1 rechts	96,00

Ⓝ WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT t.b.v. onderkast in fornuis met 6 branders
Ⓔ BUILT-IN HEATING-ELEMENT UNIT - for cupboard in 6-burner gas range
Ⓕ ELEMENT CHAUFFANT ENCASTRABLE - pour soubassement du fourneau à gaz à six brûleurs
Ⓓ ELEKTRO-HEIZKÖRPEREINHEIT - zum Einbau in den Unterschrank des 6-Flammigen Gas-Wirtschaftsherd

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.417	65/40GR	5(H)x53x31	230	600	215,00

Ⓝ GASTRONORM GELEIDEREKKEN - set van 2
Ⓔ GASTRONORM GUIDE RACKS - set of 2
Ⓕ GUIDES GASTRONORMS - set de 2
Ⓓ FÜHRUNGSSCHIENEN - Satz von 2

No.	EURO
*316.794	89,00

ROOSTERS/GRIDS/GRILLES/ROSTE

No.	cm		EURO
*316.795	32,5x58	**voor kasten 40 cm**/for cupboards pour soubassements/für Schränke	42,00
*316.796	62,5x58	**voor kasten 70 cm**/for cupboards pour soubassements/für Schränke	49,00

Ⓝ DEUR - enkel, voor compartimenten van 40 cm, dubbelwandig
Ⓔ DOOR - single, for compartments of 40 cm, double-walled
Ⓕ PORTE - simple, pour compartiments de 40 cm, à double paroi
Ⓓ EINZELTÜR - für Abteile von 40 cm, doppelwandig

No.	Type		EURO
*316.797	70/40 PDX	**rechts**/right/droit	139,00
*316.798	70/40 PSX	**links**/left/gauche	139,00

Ⓝ DEUR - dubbel (2x35 cm), voor compartimenten van 70 cm, dubbelwandig
Ⓔ DOOR - double (2x35 cm), for compartments of 70 cm, double-walled
Ⓕ PORTE - double (2x35 cm), pour compartiments de 70 cm, à double paroi
Ⓓ DOPPELTÜR - (2x35 cm) für Abteile von 70 cm, doppelwandig

No.	Type	EURO
*316.799	70/70 P2	219,00

modular

700

Ⓝ **LAVASTEENGRILL 700 - compleet met onderbouw. Met grillrooster en voorzien van piëzo-electrische ontsteking, waakvlam, thermo-koppeling, roestvrijstalen branders en waterbak. De lavasteengrill heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ GAS LAVASTONE GRILL 700 - complete with base unit. With grid, piezo electric lighting, pilot flame, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. The Gas Lavastone Grill has two independently regulable heating zones. Complete with lavastones. For natural gas. Propane also available on demand

Ⓕ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ 700 - complet avec soubassement, grille, ignition piézo-électrique, thermo-couple, veilleuse pour l'allumage, brûleurs inox et bac à l'eau. Le grill aux pierres de Lava gaz a deux zones de chauffage réglable indépendamment. Complète avec des pièrres de lave. Brûleurs gaz natural, aussi livrable avec brûleurs gaz propane

Ⓓ GAS-LAVASTEIN-GRILL 700 - Komplett mit Unterbau. Mit Rost, Piezo Zündung mit einer Zündflamme, Thermokreuz, CNS-Brenner und Wasserbehälter. Gas-Lavastein-Grill ist ausgestattet mit zwei unabhängig einstellbaren Heiz-zonen. Komplett mit Lavasteinen. Ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch mit Düsen für Propangas lieferbar



met grillrooster/with grid/avec grille/mit Grillrost

EURO	No.	Type	cm	GkW
1770,00	*316.770	GRL/40A	85(H)x40x70	7,5
2475,00	*316.772	GRL/70A	85(H)x70x70	15,0



Ⓝ **LAVASTENEN - in doos**

Ⓔ LAVAGRILLSTONES - in box

Ⓕ PIERRES DE LAVE - en boîte

Ⓓ LAVASTEINE - in Karton

EURO	No.	kg
6,95	*580.005	**3**



modular 900

SERIE 900 GROOTKEUKENFORNUIZEN

(N) **De 900 serie van MODULAR omvat een compleet programma die elke wens in de professionele keuken vervult. De gehele 900 serie worden 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 in de serie 900 van MODULAR, wordt op verzoek prijzen en documentatie naar u verzonden**

(E) The MODULAR 900 SERIE has a complete program fulfilling every wish in the professional kitchen.The complete serie are 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 in the MODULAR 900 series, prices and documentation are available on request

(F) Le SERIE MODULAR 900 est un programme complet, réalisant tous les voeux dans la cuisine professionelle. Les séries complètes sont fabriquées conforme aux normes les plus sevères. L'habillage est entièrement en acier inoxydable et les modules debouts se laissent accoupler moyennant des barettes de composition. A cause du volume de l'assortiment dans les Série 900 de Modular, des prix et de la documentation sont disponibles sur demande

(D) Die SERIE MODULAR 900 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 der MODULAR-Serie 900 sind Preise und Dokumentation auf Anfrage erhältlich



CaterRacks®

Complete Ware Handling System







Ⓝ **De open opzetrand wordt gebruikt voor meer onderlinge afstand, wanneer volle rekken op elkaar worden gestapeld**
Ⓔ The open extender adds height to protect glassware when loaded racks are stacked one upon another
Ⓕ La rehausse non cloisonnée augmente la hauteur afin de protéger les verres quand les casiers chargés sont empilés l'un sur l'autre
Ⓓ Der Aufsteckrahmen ohne Facheinsatz schafft mehr Höhe und beschützt so die Gläser beim Stapeln der gefüllten Körbe

Ⓝ **Het kliksysteem zorgt ervoor, dat schroeven of andere bevestigingsmiddelen overbodig zijn. Eenmaal aangebracht laten de randen niet meer los**
Ⓔ The extender system allows fast, simple assembly without loose screws or other fasteners. Extenders will not separate once installed
Ⓕ Le système fixer permet un assemblage simple et rapide sans vis détachées ou autres moyens de fixation; après le montage les rehausses et les casiers sont devenu inséparables
Ⓓ Das Befestigungsystem ermöglicht eine einfache Zusammensetzung ohne lose Schrauben oder sonstige Befestigungsmittel. Einmal montiert kann man den Aufsteckrahmen nicht wieder entfernen

Ⓝ **De opzetranden met vakindeling verschaffen een maximale afscheiding en bescherming tussen de glazen onderling en zorgen voor grotere hoogte**
Ⓔ The compartment extenders provide maximum separation and protection between glassware while adding height
Ⓕ Les rehausses cloisonnés réalisent une séparation et protection maximal entre les verres et une augmentation de la hauteur
Ⓓ Die Aufsteckrahmen mit Facheinsatz verwirklichen eine gegenseitige Trennung und Schutz zwischen den Gläsern und schaffen mehr Höhe

Ⓝ **De dubbelwandige constructie zorgt voor een grote soliditeit en biedt extra bescherming tijdens het wasproces en transport c.q. opslag**
Ⓔ The double wall construction adds strength and durability and cushions washing action and shock of handling
Ⓕ La construction à double paroi augmente la solidité et longevité et amortit des chocs pendant le lavage et le maniement
Ⓓ Die doppelwandige Konstruktion ergibt eine grössere Solidität und längere Lebensdauer und funktioniert als Stosspolster während des Waschvorganges und Transports

CATERRACKS®

Complete Ware Handling System

Ⓝ **CATERRACKS VAATWASKORVEN - bieden voor al het vaatwerk een efficiënte oplossing. De robuuste vaatwaskorven verkleinen de kans op breuk, zijn ruimtebesparend en door de extra grote maaswijdte wordt optimaal wasresultaat verkregen. De CATERRACKS korven zijn geheel vervaardigd van speciaal polypropyleen en garanderen een jarenlange, probleemloze levensduur. De korven zijn in een groot aantal uitvoeringen leverbaar en worden kant en klaar afgeleverd**

Ⓔ CATERRACKS DISHWASHING RACKS - offer an efficient solution for all kinds of problems, connected with ware-handling. These sturdy racks reduce breaking, save space and increase productivity. Their open profile allows maximum exposure to washing action and facilitates washing and drying. Made from the best materials, CATERRACKS is designed for many years of trouble-free life. CATERRACKS are delivered assembled and ready for use

Ⓕ Les CASIERS CATERRACKS - offrent une solution efficiente de tous les problèmes, liés avec le lavage et le stockage de vaisselle, verres et couverts. Ces casiers robustes permettent de limiter considérablement la casse et l'usure et d'économiser de la surface. Le treillage des casiers CATERRACKS est composé de grandes mailles et offre un resultat de lavage optimal. Fabriqués d'une matière synthétique meilleur, les casiers CATERRACKS sont développés pour des années de utilisation sans problèmes. Les casiers avec leur multitude des possibilités de composition sont livrés montés et prêts à l'emploi

Ⓓ Die CATERRACKS SPÜLKÖRBE - bieten eine zweckmässige Lösung für alle Probleme, die mit dem Spülen und Lagern von Geschirr zusammenhängen. Diese robusten Körbe reduzieren wesentlich Bruch und Verschleiss, brauchen weniger Raum und steigern die Produktivität. Das weitmaschige Gitter der Körbe bietet ein optimales Spülresultat. Hergestellt aus Qualitäts granulat-Kunststoff dient das System dem Benützer viele Jahre problemlos. Die CATERRACKS Spülkörbe mit ihren fast unbegrenzten Kombinationsmöglichkeiten werden gebrauchsfertig montiert geliefert

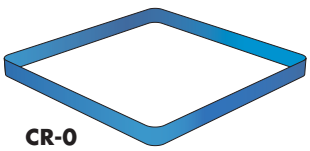


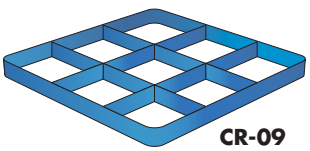
Ⓝ **CATERRACKS wordt geassembleerd geleverd, voor latere uitbreiding zijn extra opzetranden leverbaar**

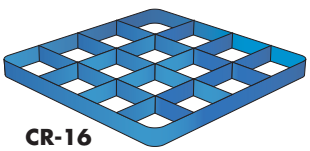
Ⓔ CATERRACKS is delivered already assembled, for future additional wishes, extra extenders are available

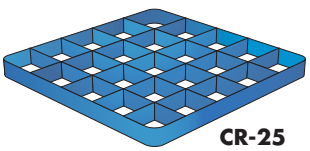
Ⓕ CATERRACKS est déjà assemblé à la livraison, pour des extensions supplémentaires des réhausses sont disponibles

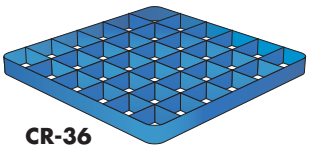
Ⓓ CATERRACKS wird zusammengebaut geliefert, für zukünftige Erweiterungen, sind zusätzliche Aufsteckrahmen verfügbar

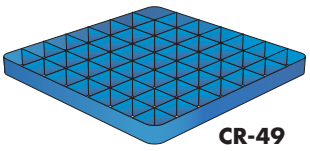

CR-0


CR-09


CR-16


CR-25


CR-36


CR-49

Ⓝ **OPZETRAND - extra**
Ⓔ EXTENDER - additional
Ⓕ REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire
Ⓓ AUFSTECKRAHMEN - zusätzlich

No.	Comp.	cm	max. Ø cm	EURO
*CR-0	**0**	4,5(H)x50x50		6,95
*CR-09	**9**	4,5(H)x50x50	15	6,95
*CR-16	**16**	4,5(H)x50x50	11,2	6,95
*CR-25	**25**	4,5(H)x50x50	9	6,95
*CR-36	**36**	4,5(H)x50x50	7,4	6,95
*CR-49	**49**	4,5(H)x50x50	6,3	6,95

CATERRACKS®

(N) KOPPENKORF - de koppenkorf CR 20 bevat 20 vakken, elk vak is 89x112 mm en is voorzien van een schuinzetstrip voor het uitlekken

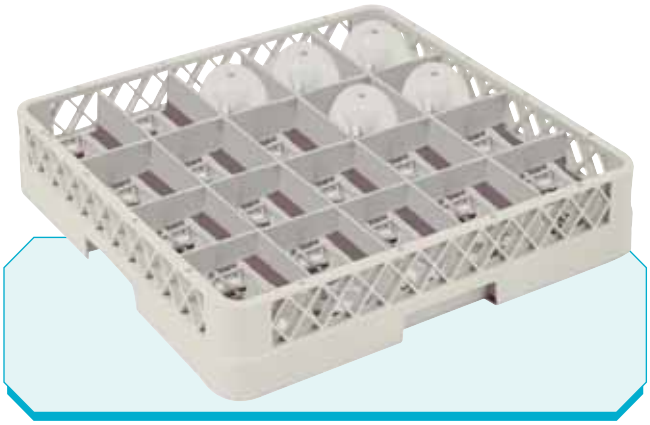
(E) CUP RACK - the cup rack CR 20 has 20 compartments of 89x112 mm, each compartment with a tilt bar for drainage

(F) CASIER À TASSES - le casier CR 20 pour lavage et stockage des tasses en position inclinée à 20 tasses de 89x112 mm

(D) 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
13,95	*CR2000	CR 20	10(H)x50x50	9x11,2	8,5



(N) KOPPENKORF - verhoogd, o.a. geschikt voor chocolademokken en melkbekers

(E) CUP RACK - high, especially for hot chocolate mugs

(F) CASIER À TASSES - plus haut, conseillé pour des moques (tasses à chocolat par exemple)

(D) TASSENKORB - hoch, empfohlen für Schokoladebecher

+1

EURO	No.	Type	cm	max.cm	H.max.cm
19,95	*CR2001	CR 20-A	14(H)x50x50	9x11,2	11,5



(N) DIENBLADENKORF - de open dienbladenkorf is speciaal ontworpen voor grote dienbladen

(E) TRAY RACK - this open tray rack is specifically designed for those extra large trays and platters

(F) CASIER À DOIGTS À UN COTE OUVERT - ce casier est concu spécifiquement pour le lavage des plats et plateaux de grandes dimensions

(D) TABLETTKORB - dieser Fingerkorb ist ein Spezialentwurf zum Spülen von grossen Platten und Tabletts

EURO	No.	Type	cm
12,50	*CR5000	CR 50	10(H)x50x50



CATERRACKS®



Ⓝ **UNIVERSEELKORF - de universeelkorf heeft een grofmazige bodem en zijkanten, daardoor wordt er een zo groot mogelijke watercirculatie verkregen, welke ook zorgt voor gedegen en droog vaatwerk**

Ⓔ OPEN RACK - with an open bottom and sidewall design which permits maximum water circulation for thorough washing and drying

Ⓕ CASIER NON CLOISONNE POUR OBJETS CREUX - avec une treillage du fond et des cotés à grandes mailles profilées permettant une excellente circulation d'eau lors du lavage et sèchage

Ⓓ UNIVERSALKORB - ergibt perfektes Spülergebnis durch offene Konstruktion von Boden und Seitenwanden

No.	Type	cm	EURO
*CR0100	CR 1	10(H)x50x50	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	EURO
*CR0200	CR 2	10(H)x50x50	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 Tabletts

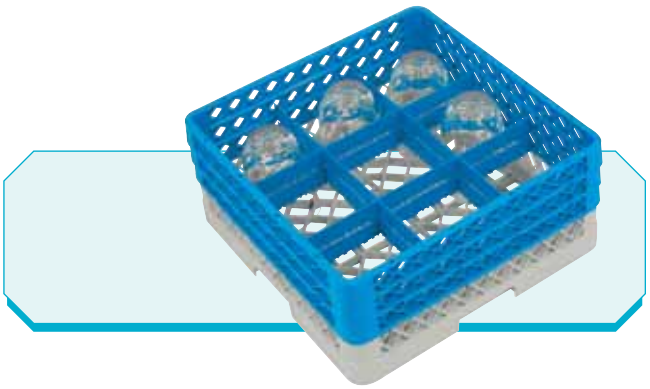
No.	Type	cm	EURO
*CR0300	CR 3	10(H)x50x50	10,95

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



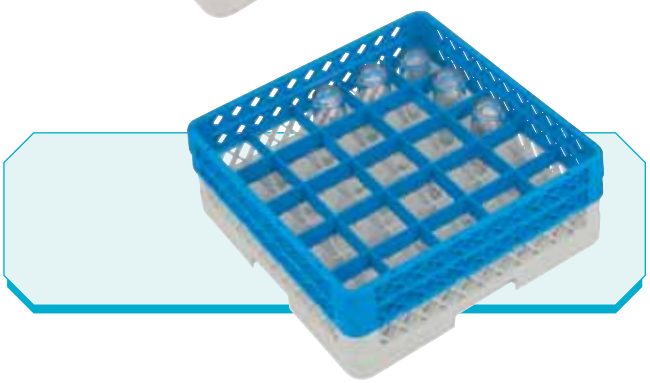
16 COMPART.

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



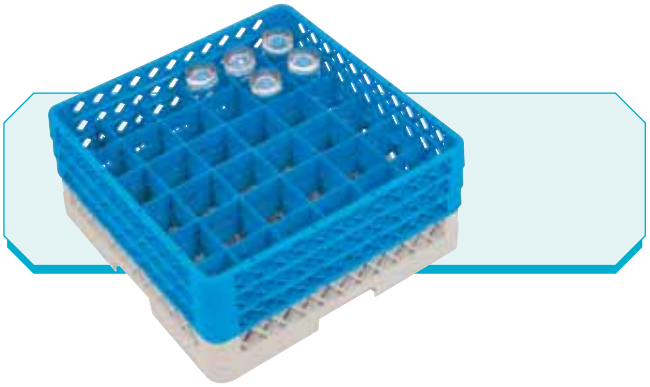
25 COMPART.

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
13,95	*CR4910	CR 49-0A	10(H)x50x50	6,3	8,5
22,00	*CR4911	CR 49-1A	14(H)x50x50	6,3	12
28,00	*CR4912	CR 49-2A	18(H)x50x50	6,3	16
35,00	*CR4913	CR 49-3A	22(H)x50x50	6,3	20
41,00	*CR4914	CR 49-4A	26(H)x50x50	6,3	24



CATERRACKS®

Z-type Glass Racks

Ⓝ **VOETGLAZENKORVEN**
Ⓔ STEMWARE RACKS
Ⓕ CASIERS CLOISONNES POUR DES VERRES A PIED
Ⓓ KÖRBE FÜR GLÄSER MIT STIEL



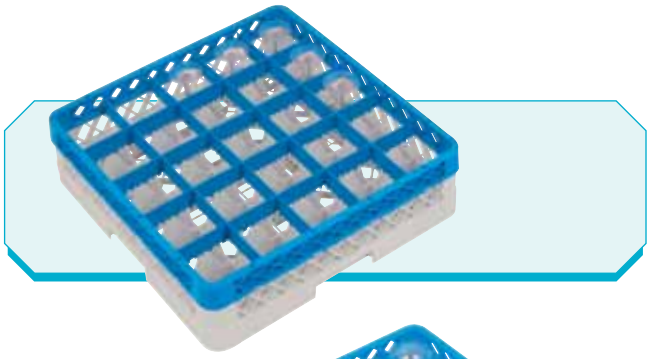
9 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR0921	CR 09-1Z	14(H)x50x50	15	12	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



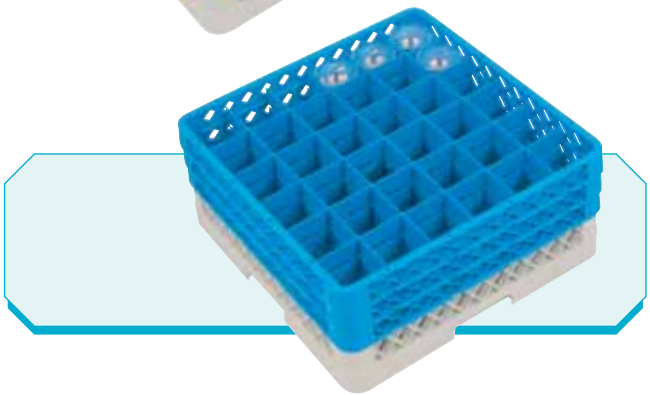
16 COMPART.

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 16-3Z	26(H)x50x50	11,2	24	40,00



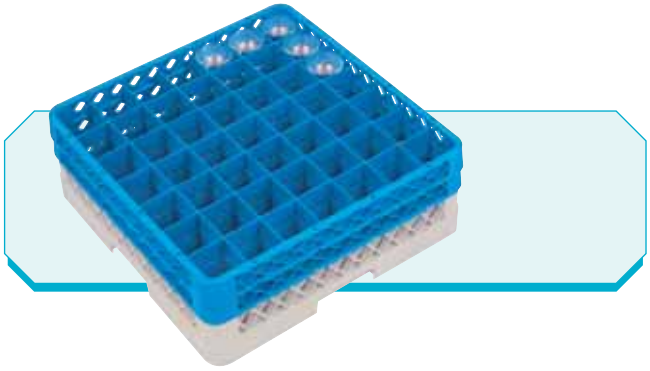
25 COMPART.

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	23,00
*CR4922	CR 49-2Z	18(H)x50x50	6,3	16	29,00
*CR4923	CR 49-3Z	22(H)x50x50	6,3	20	37,00
*CR4924	CR 49-4Z	26(H)x50x50	6,3	24	43,00

CATERRACKS®

(N) BORDENKORF MET OPZETRANDEN - Deze zijn verkrijgbaar in 4 verschillende hoogten en telkens oplopend met 4 cm. De korven zijn voor opslag en transport van borden en schotels

(E) PLATE RACK WITH EXTENDERS - Available in 4 different heights, 4 cm higher each time. For stocking and transport of plates and saucers

(F) CASIER A ASSIETTES AVEC REHAUSSES - Livrable en 4 hauteurs différentes, 4 cm de plus chaque fois. Pour stockage et transport d'assiettes, des plats et des soucoupes

(D) TELLERKORB MIT AUFSTECKRAHMEN - Lieferbar in 4 verschieden Höhen, jedesmal 4 cm höher. Zum Lagern und Transportieren von Tellern, Platten und Untertassen



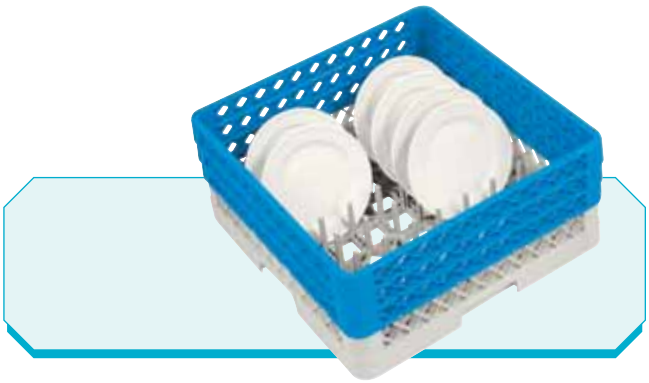
+1

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
18,50	*CR0301	CR 3-1	14(H)x50x50	12



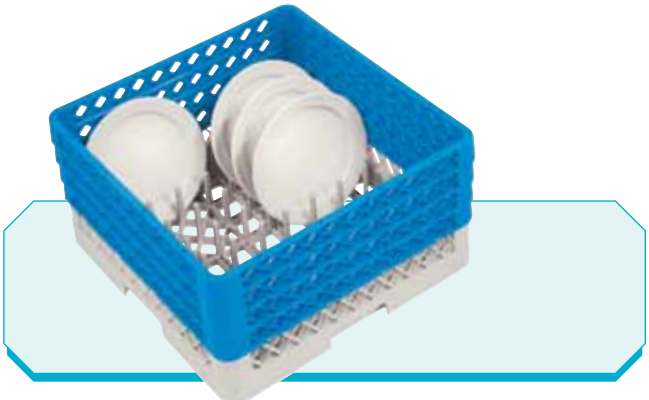
+2

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

CATERRACKS®











Ⓝ UNIVERSEELKORF MET OPZETRANDEN - deze zijn verkrijgbaar in vijf verschillende hoogten telkens oplopend met 4 cm

Ⓔ OPEN RACK WITH EXTENDERS - available in five different sizes, 4 cm higher each time

Ⓕ CASIER NON CLOISONNE AVEC REHAUSSES - livrable en cinq hauteurs différentes, 4 cm de plus chaque fois

Ⓓ UNIVERSALKORB MIT AUFSTECKRAHMEN - lieferbar in fünf verschiedenen Höhen, jedesmal 4 cm höher

+1

No.	Type	cm	max. H cm	EURO
*CR0101	CR 1-1	14(H)x50x50	12	18,50

+2

No.	Type	cm	max. H cm	EURO
*CR0102	CR 1-2	18(H)x50x50	16	23,50

+3

No.	Type	cm	max. H cm	EURO
*CR0103	CR 1-3	22(H)x50x50	20	28,50

+4

No.	Type	cm	max. H cm	EURO
*CR0104	CR 1-4	26(H)x50x50	24	33,50

+5

No.	Type	cm	max. H cm	EURO
*CR0105	CR 1-5	30(H)x50x50	28	38,50

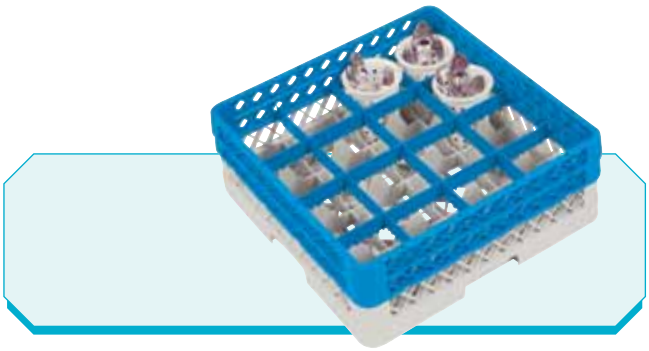
CATERRACKS®

Ⓝ BESTEKKORF MET OPZETRANDEN - voor gebruik met bestekkorfjes, de basis van deze bestekkorf bestaat uit korf CR 16 en een standaard opzetrand met vakverdeling van 112 x 112 mm, voor transport en opslag worden de korven verhoogd met open opzetranden

Ⓔ 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

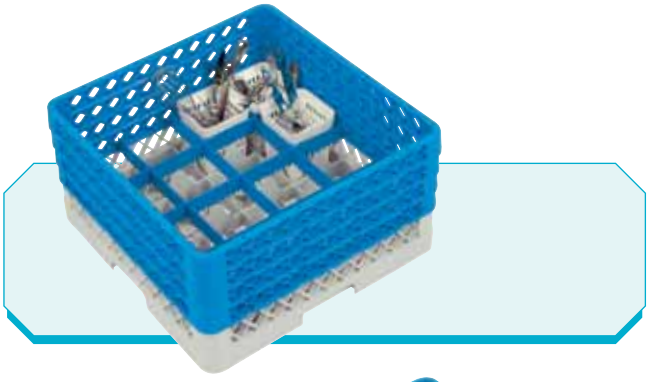
Ⓕ CASIER AVEC REHAUSSES - pour des COUVERTS placés dans des godets, le casier de base de ce casier est le CR 16 avec rehausse cloisonnée standard à compartiments de 112 x 112 mm, pour le stockage et transport la hauteur est augmentée moyennant rehausses non cloisonées

Ⓓ 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

Ⓝ BESTEKBEKER - polyethyleen

Ⓔ CUTLERY BEAKER - polyethylene

Ⓕ GODET POUR LAVAGE COUVERTS - polyéthylène

Ⓓ BESTECKKÖCHER - Polyethylen



EURO	No.	Type	cm	H cm
1,90	023.001	**rond**/round/ronde/rund	Ø 10	13,0
1,90	023.021	**vierkant**/square/carré/viereckig	11x11	13,5

Ⓝ Bij CaterRacks kan gebruik worden gemaakt van het coderingssysteem m.b.v. kleur clips

Ⓔ CaterRacks also has a very efficient and unique coding system to identify the contents of the various racks by means of colour clips

Ⓕ CaterRacks possède un système de codage efficace afin d'identifier instantanément le contenu des casiers à l'aide de clips de couleur

Ⓓ 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
0,45	*CR1001	**wit**/white/blanc/weiss
0,45	*CR1002	**rood**/red/rouge/rot
0,45	*CR1003	**oranje**/orange/orange/orange
0,45	*CR1004	**groen**/green/vert/grün
0,45	*CR1005	**geel**/yellow/jaune/gelb
0,45	*CR1006	**zwart**/black/noir/schwarz

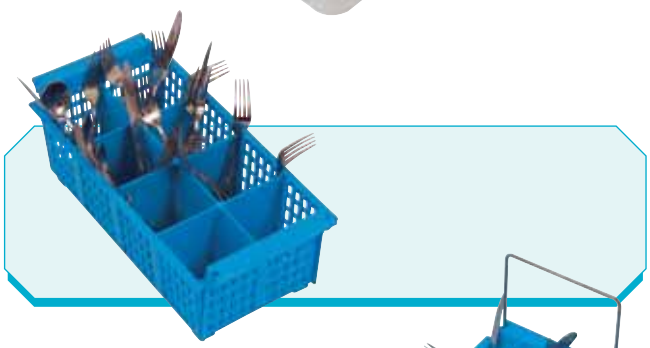


CATERRACKS®



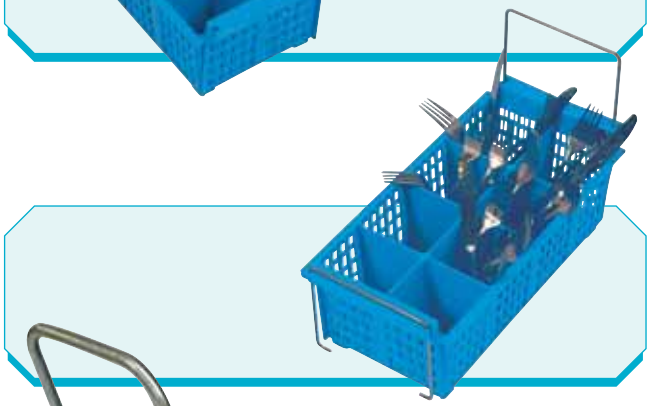
(N) DEKSEL VOOR VAATWASKORVEN
(E) COVER FOR DISHWASHING RACKS
(F) COURVERCLE POUR CASIERS
(D) DECKEL FÜR SPÜLKÖRBE

No.	cm	EURO
*CR5500	2,5(H)x50x50	8,75



(N) BESTEKINZET- EN DRAAGKORF
(E) FLATWARE BASKET
(F) CORBEILLE POUR LE LAVAGE ET STOCKAGE DES COUVERTS
(D) KASTEN FÜR BESTECKE (ZUM WASCHEN UND LAGERN)

No.	cm	EURO
*CR6000	15(H)x43x21	9,95



(N) BESTEKINZET-EN DRAAGKORF - met wegklapbare grepen
(E) FLATWARE BASKET - with folding handles
(F) CORBEILLE À COUVERTS - avec des poignées escamotables
(D) KASTEN FÜR BESTECKE - mit hochklappbaren Handgriffen

No.	cm	EURO
*CR6500	15(H)x43x21	12,95



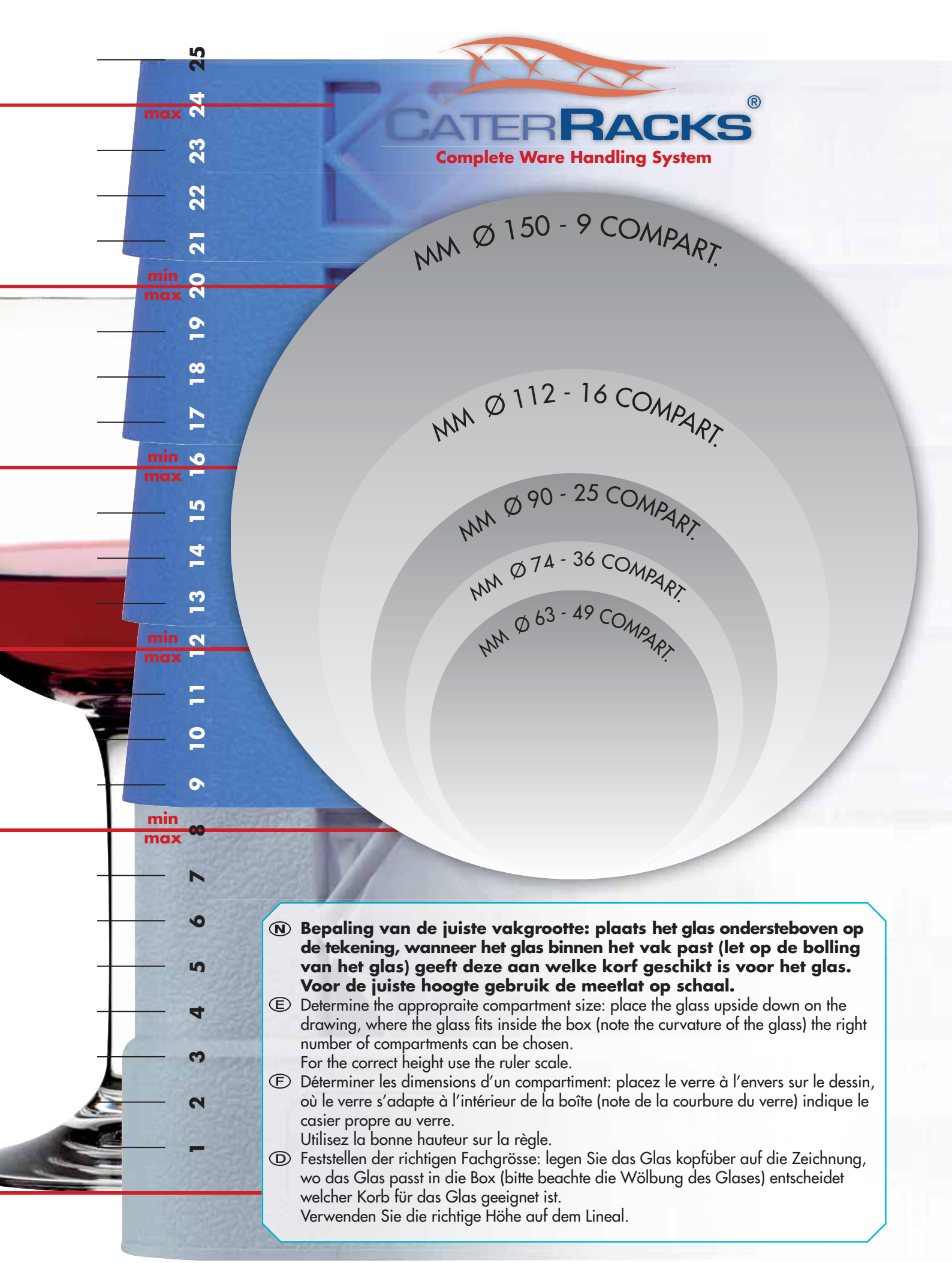
(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN - met duwbeugel
(E) RACK DOLLY - with handle
(F) CHARIOT À CASIERS - avec barre poussoir
(D) KÖRBEWAGEN - mit Lenkstange

No.	cm	EURO
*CR7000	85(H)x52x52	85,00



(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN
(E) RACK DOLLY
(F) CHARIOT À CASIERS
(D) KÖRBE-FAHRGESTELL

No.	cm	EURO
*CR7500	18(H)x52x52	48,00



Ⓝ **Bepaling van de juiste vakgrootte: plaats het glas ondersteboven op de tekening, wanneer het glas binnen het vak past (let op de bolling van het glas) geeft deze aan welke korf geschikt is voor het glas. Voor de juiste hoogte gebruik de meetlat op schaal.**

Ⓔ Determine the appropraite compartment size: place the glass upside down on the drawing, where the glass fits inside the box (note the curvature of the glass) the right number of compartments can be chosen.
For the correct height use the ruler scale.

Ⓕ Déterminer les dimensions d'un compartiment: placez le verre à l'envers sur le dessin, où le verre s'adapte à l'intérieur de la boîte (note de la courbure du verre) indique le casier propre au verre.
Utilisez la bonne hauteur sur la règle.

Ⓓ Feststellen der richtigen Fachgrösse: legen Sie das Glas kopfüber auf die Zeichnung, wo das Glas passt in die Box (bitte beachte die Wölbung des Glases) entscheidet welcher Korb für das Glas geeignet ist.
Verwenden Sie die richtige Höhe auf dem Lineal.











ALL NEW!

Ⓝ **PORSELEIN**
Ⓔ PORCELAIN
Ⓕ PORCELAINE
Ⓓ PORZELLAN

Ⓝ **PIZZA/PANNENKOEKBORD - rond**
Ⓔ PIZZA/PANCAKE PLATE - round
Ⓕ ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES - ronde
Ⓓ PIZZA/CREPE-TELLER - rund

No.	Ø cm	EURO
*765.001	31	2,95
*765.002	33	3,95

Ⓝ **SPAGHETTI/PASTABORD - rond**
Ⓔ SPAGHETTI/PASTA PLATE - round
Ⓕ ASSIETTE À PASTA OU SPAGHETTI - ronde
Ⓓ SPAGHETTI/PASTA TELLER - rund

No.	Ø cm	EURO
*765.010	27	3,45
*765.011	30	3,95

Ⓝ **VOORGERECHT/DESSERTBORD - rond**
Ⓔ STARTER/DESSERT PLATE - round
Ⓕ ASSIETTE DE ENTRÉE/DESSERT - ronde
Ⓓ VORSPEISE/NACHGERICHT TELLER - Rund

No.	Ø cm	EURO
*765.020	24	3,45
*765.021	28	4,85

ALL NEW!

CaterChef®

CaterChef
Catering Food Film



Ⓝ **CATERING/VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PVC), extra sterk, ademend, grote rekbaarheid**

Ⓔ CLING FILM - high quality cling film (PVC), extra strong, breathable, high stretchability

Ⓕ FILM ALIMENTAIRE - haute qualité (PVC), extra résistant, perméable à l'air, grande extensibilité

Ⓓ FOLIE - hochwertigen Film (PVC), extra stark, atmungsaktiv, hohe Dehnbarkeit

Transparant

EURO	No.	**breedte**/width largeur/Breite cm	**lengte**/length longeur/Lauflänge mtr.
4,65	*075.001	30	300
6,95	*075.002	45	300
9,25	*075.003	60	300



Ⓝ **FOLIE DISPENSER - metaal geëpoxeerd , inclusief kartelmes**

Ⓔ CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - epoxied, saw included

Ⓕ DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - epoxy, couteau de cartel inclué

Ⓓ FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - epoxiertem, mit Sage

EURO	No.	cm	**folie**/clingfilm Film alimentaire/Folien cap.
19,75	*075.030	8,5(H)x34x16	30 cm
21,50	*075.045	8,5(H)x49x16	45 cm
24,75	*075.060	8,5(H)x64x16	60 cm

CaterChef
Catering Food Folie



Ⓝ **ALUMINIUM-CATERING-FOLIE - hoge kwaliteit folie, extra sterk, per rol verpakt in dispenserdoos**

Ⓔ ALUMINIUM-CATERING-CLING FILM - high quality cling film, extra strong, each rol in dispenser box

Ⓕ PAPIER ALUMINIUM DE RESTAURATION - de très bonne qualité, chaque rouleau se trouvant dans une boîte de distribution

Ⓓ ALUMINIUM-CATERING-FOLIE - Qualität Folie, extra stark, jeder rol verpackt in Spenderbox

Aluminium

EURO	No.	**breedte**/width largeur/Breite cm	**lengte**/length longeur/Lauflänge mtr.
14,25	*075.010	30	250
17,95	*075.011	40	200
17,25	*075.012	50	150

CaterChef
Catering Food Film

ALL NEW!



Ⓝ **BUISFOLIE - voor afdekken, verpakken van o.a. gastronorm bakken (max.1/1 GN 65mm diep), ook geschikt voor direct gebruik in de oven -30 tot + 200°C, foliemaat 45cm x 75 mtr. Inclusief dispenser**

Ⓔ CLING FILM TUBULAR GASTRONORMLINER - suitable for Gastronorm containers (max.1/1 GN 65mm deep) also suitable for use in the oven -30 till +200°C, cling size 45cm x 75mtr. Dispenser included

Ⓕ TUBE DE FILM ALIMENTAIRE - por recouvrir, emballer par example bacs gastronormes (max.1/1 GN 65mm de profondeur), aussi approprié pour l'utilisation directe au four -30 à +200°C, mesure 45cm x 75mtr. Distributeur inclué

Ⓓ ROHRFOLIEN - für abdecken, verpacken von u.a. Gastronormbehalter (max.1/1 GN 65mm tief), Auch geeignet für direkt gebrauch im Ofen -30 bis +200°C, Folien abm. 45cm x 75 mtr. Inklusief Dispenser

No.	**breedte**/width largeur/Breite cm	**lengte**/length longeur/Lauflänge mtr.	EURO
*075.020	45	75	139,00

BUISFOLIE, los/CLINGFILM TUBULAR, only
TUBE DE FILM ALIMENTAIRE- seule/ROHRFOLIEN, allein

No.	**breedte**/width largeur/Breite cm	**lengte**/length longeur/Lauflänge mtr.	EURO
*075.022	45	75	55,00



Ⓝ **ISOLEERBOX 1/1 GASTRONORM - dubbelwandig, voor het bewaren van spijzen op zeer lage, dan wel hoge temperaturen, uit stootvast materiaal, geschikt voor alle maten GN bakken tot 1/1 GN, 200 mm diep**

Ⓔ INSULATED FOOD CONTAINER 1/1 GASTRONORM - double walled, can be used for cold as well as hot food, made of high-grade, impact-resistant, plastics, it can hold all sizes GN pans up to 1/1 GN, 200 mm deep

Ⓕ CONTENEUR ISOTHERMIQUE 1/1 GASTRONORM - double paroi, pour conserver tous les produits alimentaires chauds ou froids, matière plastique alimentaire, antichoc, peut contenir, des bacs GN 1/1, ou des sous-multiples avec profondeur 200 mm

Ⓓ ISOLIER-SPEISEBEHÄLTER 1/1 GASTRONORM - Doppelwandig, ebenso wirksam als Kühl- wie auch Wärme-Isolier-Behälter, Aus schlagfestem, Kunststoff, für alle Grössen von Gastronorm-Behältern bis GN 1/1 und 200 mm Tiefe

No.	cm	EURO
*953.100	32(H)x67x46	225,00



MIX Master
by miro
SWISS ENGINERING

Ⓝ **MILKSHAKER - voor o.a. cocktails en shakes, met roestvrijstalen mixbeker, voorzien van micro-schakelaar en variabel toerental, fraai design in metaal geëpoxeerde uitvoering**

Ⓔ MILKSHAKE MIXER - for cocktails and shakes, with stainless steel beaker, with micro-switch and speed variation, beautiful design, fully metal epoxy

Ⓕ MIXER À BOISSONS - avec un gobelet inox, avec micro-interrupteur et variateur de vitesse, design magnifique, métal epoxée

Ⓓ GETRÄNKEMIXER - mit einen CNS Becher, mit Mikro-Schalter und Geschwindigkeitsregler, schönes Design, metall epoxiert

No.	tpm/rpm/U.Mn	cm	V	W	EURO
*425.005	9000-18000	50(H)x21x16	230	400	159,00

ALL NEW!

resto italia

Ⓝ **PIZZA OVENS - Buitenmantel geheel roestvrijstaal, 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**

Ⓔ PIZZA OVENs - Casing all stainless steel. 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

Ⓕ FOUR A PIZZA - Boitier en acier inoxyable. Avec commutateur Marche-Arret, thermostat de securite, temoin lumineux et thermostat de securite. Chaque chambre avec chauffage independent commande par un thermostat. Temperature reglable 50°C-500°C

Ⓓ PIZZA-OFEN - Gehause vollstandig aus CNS. Backkammer mit Schamotteboden. Mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe und Sicherheitsthermostat. Jede Backkammer ist unabhangig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten. Temperatur einstellbar 50°C-500°C





1 ETAGE

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
755,00	*780.040	14(H)x66x66	41(H)x93x98	400	4700

2 ETAGES

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
1195,00	*780.044	2x14(H)x66x66	75(H)x93x98	400	9400



onderstel/stand/soubassement/Untergestell

EURO	No.	H cm
195,00	*780.045	86

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **RIJSTKOKER - roestvrijstaal, dubbelwandig, inwendig voorzien van een anti-aanbaklaag, kookt de rijst en houdt deze daarna automatisch op temperatuur**

Ⓔ RICE COOKER - stainless steel, double-walled, Teflon coated inside, it cooks the rice and then automatically keeps the temperature

Ⓕ CUISEUR À RIZ - inox, double paroi, dispose a l'interieur d'une couche anti-adhesive, cuir le riz et le garde automatiquement a bonne temperature

Ⓓ REISKOCHER - Gehäuse Edelstahl, doppelwandige, Innentopf Anti-haft Beschichtung, Nachbereitung automatische Warmhaltefunktion



EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
119,00	*688.085	37	46	**5,4**	230	1950

A

a-board 15
adaptor bar 209, 419
adhesive textsigns 54
air pot 85–86
all purpose co ..... ntainer 343
aluminium clingfilm 634
amuse dish 33
apple corer 143, 174
apple divider 143
apple peeler, corer & slicer 316–317
apron 140, 591
apw/wyott 430
arabia mould 126
araven 199–200, 333
aroma bottle 19
ash collector 80
ashtray 80–81, 346, 348–349
ashtray, wall model 348
attachments imperia 320–321
attachments kenwood 541–544
attachments kitchenaid 545–546
attachments unox 496, 502–503, 509–512
automatic juicer 531

B

bain-marie cooker 236
bain-marie 417–423, 597, 617
bain-marie trolley 423
bake-off oven 501–502
bakers knife 165–166
bakers wavy edge knife 168, 173
baking mat 215, 517
baking mould 134–138, 518–523
baking tray 214, 514
bakkery sieve 113
bar keep 100
bar spoon 97
barrier rope 350
barrier stand 350
bartender set 97
base for mixing bowl 144
base unit 598
basin 144–146
basin kitchen bowl 144–145
basket 29, 203, 248–251
basket roll top 248–249
basting spoon 117
baume sugarmeter 183
beef knife 178
beer serving tray 297
beer skimmer 98
bill tray 79
bistro serving pan 228
bistro set 48–49
blender 527, 535–537
blinis fry pan 218
blinis griddle 467
blixer 567
boning knife 169, 172
bonzer 158
bottle brush 354
bottle opener 100
bouillon cup and saucer 192
bouillon strainer 112
bowl 194, 272, 274–276
bowl strainer 110–111
bracket 301, 586
bracket holder 586
braising pan 227, 231, 233, 237, 239
bread basket 50–51, 72–73, 248–251
bread cutting board 50, 185, 255
bread knife 164, 168, 172, 178
bread roller 133
bread toaster 450–455
bright spark 268–270
brioche mould 137, 521
brunoise slicer 312
brush 204, 349, 354
bucket 204–205
buffet cake stand 76
buffet cold drink dispenser 246
buffet counter top cutlery dispenser 307
buffet counter top dispenser 307
buffet display refrigerated 247, 368
buffet étagère 249
buffet pitcher 83
buffet serving flatware 114–116, 265
buffet stand 245
buffet tray 71, 75, 257
buffet trolly 307
buffet unit 406
built-in heating element unit 601, 619
burners for canned heat 261
butchers block brush 184
butchers saw 184
butter pot 26, 34, 289, 291
butter pot with cloche 26, 291
butter spreader 36

C

cake divider 124
cake knife 175
cake mould 136, 139, 518–520
cake plate 281
cake plateau 124
cake ring 124
cake server 76
cake stand 74–76, 253
cake tong 64
can opener 150, 308–309
candle holder 53
canned heat 266–267
caramel cream mould 127
caramelizer 269
card holder 52
carving board 77, 185–186, 254
carving set 169
casserole 220
castey 226–227
caterchef 411–419, 438–447, 463, 473, 481–485
cutting boards 186–191
catercool 384, 398–399, 402–408
caterflame 266–267
cateringbox 369–373
caterracks 623, 624–631
catertoast 449
cat-sup 417
caution sign 352–353
centrifugal juicer 532–533
ceramic contact grill 458–460
ceramic fry pan 223
chafing dish 258–264
chalk board 13–15
chalk marker 14
champagne bottle stopper 96
champagne bowl 91–92
champagne stopper 96
cheese cutting wire 181

cheese grinder 538, 559
cheese knife 169, 181
cheese shaker 104
cheese slicer 181
cheese slicer, warm 327
chef's attache 176
chef's knife 165–166, 171, 180
chef's whisk 120–121
cherry stoner 156
chicken grill 609
china fry pan 220
chinese chefs knife 173
chip bagger 105
chips basket 109
chips scuttle 601
chips shovel 109
chips tray 107
chocolate mould 138
chocolate warmer 424
chopping board 186
chopping knife 173
cleaner for wallboard 14
cleaning trolley 351
climatisation cabinet for wine bottles 408–409
clingfilm 139, 634, 635
clingfilm dispenser 139, 634, 635
clip plate mate 292
cloche 52, 252
cocktail shaker 97
cocktail strainer 97
cocotte 29, 228
coffee brewer 411–413
coffee decanter 84, 412, 415
coffee grinder 534
coffee grounds receptacle 534
coffee mach 413
coffee pot 58–59
coffee queen 412–415
coffee station 86
colander 216–217
colander with handle 217
cold drink dispenser 407
cold storage thermometer 183, 389
combi microwave 444–445
combination disc 560
combined bread and hot sandwich toaster 450
combined mixer and beater 556–557
combi steamer 507–510
computing scale 359
condiment set 16–19
confectionery funnel 113
conical basin 144
conical strainer 111–112
connecting strip 600, 619
contact grill 456–460
convection oven 490–499
conveyor toaster 453–455
cooker 468
cooking fuel 266–267
cooking plate 380, 468, 594, 614
cooking set "hobbychef" 230
cooking thermometer 183, 324
cooking timer 324
cooks apron 140
cooks chopper 174
cooks cloth 140
cooks fork 164, 166, 171, 180
cooks steel 166, 171, 180
cooler 397
coolhead 394–396
cooling elements 368
cooling table 404
cooling top 369–370
copper cleaner 350
cork screw 102–103, 302
cornetstand 161
cornflakes-dispenser 244–245
counter display sneeze guard 326
counter top cutlery dispenser 307
counter tray 196, 276
cover for dish 272–273
cover basket 252
cover, dishwashing rack 631
cover, gastronorm 206–207, 331, 339
cream jug 57–59
cream whipper 305
cream whipper chargers 305
crepe maker 463
crepe suzettes pan 218, 222, 229
cri-cri 374–377
crumb scoop 108
cubes disc 560
cup and saucer 192
cup coffee filters 413
cup dispenser 147
cup rack 624
cup warmer 411
cutlery 38–49
cutlery basket 203, 249
cutlery beaker 201, 203, 306, 630
cutlery bin 202
cutlery dispenser 201, 306
cutlery rest 265
cutlet chopper 174
cutter 563, 565–568
cutting board 185–191, 255
cutting board unit 186–187
cutting board, worktop 600, 618

D

de buyer 218–220, 224
decanting pourer 99
decanter 89
decorating knife 167
decoration green 106
digital thermometer 322–324
dining serving pieces 28–29
discs robot coupe 562–564
discs santos 558–560
dish 68, 194, 272–276, 283–289
dish cloth 140
dish mini 28
dishbrush 354
dishwasher 576–578, 581
dispenser 22, 244–245, 328–330
display cooler 393, 397
display plaque 326
display plateau 252, 274, 278
display showcase 422
display tray 67, 196
disposable pastry bag 131
disposal bin 341–347, 579, 589
dough cutter 130
dough cutter set 128–129
dough ruler 124
dough scraper 130, 476
dough thermometer 183
drawerset 583, 599
dreizack 164–177
drip rack 113
drip tray 201

drip trays, gastronorm 212
dualit 427, 448, 450, 452, 466
dust pan 204, 349
dutch fritters griddle 467
dutch herring cutting stand 330
dynamic 317, 553–557

E

egg container 199, 333
egg cup 62, 193, 280
egg dish 283
egg frying ring 125
egg slicer 155
egg spoon 62, 193
eggs cooker 479
electric heating 258, 262
electric slicer 572–574
electric whisk 556–557
elettrobar 576–577, 578, 580–581
espresso coffee grinder 415, 534
espresso machine 415
etagère 31–32
exhaust hood 489, 494, 503, 511
exit table 580
extender dishwashing racks 623

F

fancy cutter set 128
fat brush 122
fat skimmer 108
fat thermometer 183
filing pin 78
fillet knife 165–166
finger bowl 61
firestar 266
fish dish 68
fish fillet knife 172
fish fry pan 219
fish fryer 486–487
fish lifter 116
fish poacher 236
fish scaler 156
flan mould 136–137, 520–521
flatware 38–49, 163, 193
flatware basket 631
flatware rack 625
flatware rack with extenders 630
floor cleaner 351, 355
floor cloth 140
flour sifter 146
food box 199
food boxes, gastronorm 333
food container 193
food display hot unit 437–441
food warmer 425, 428
foodspatula 118–119
foodwarmer 428
freezer 390–392, 394–395
french cheese guillotine 326
french fries dish 27, 290
french fry bag holder 27, 60, 290
french fry cutter 310–311
french fry disc 560
french fry dripping tray 107
french fry paper bag holder 105
french loaf basket 72, 250
frikadelle cutter 108
frontloader thermo 370–371
fruit basket 73, 94, 251, 528
fruit slicer 315
fry pan 220–223, 226, 229–230, 232, 236
fry pan "china" 220
fryer 480–488, 595, 602, 616
fryer fat filter 480
frying oil quality assurance test-set 595
fuel paste 266–267
funnel 146

G

game hook 184
gamel 373
garlic grater 153
garlic press 153
garnishing tubes 132–133
gas blow lamp 269–270
gas container 268–271
gas cooker 268, 271, 605, 609
gas cooking table 607, 612
gas fryer 602, 616
gas griddle 462, 603
gas grill 268, 604
gas grill appliance 470
gas lavastone grill 470, 488, 604, 620
gas lighter 270–271
gas range 606, 608, 613
gas range with electric convection oven 606
gas ring reducer 601, 613
gastronorm foodboxes 332–337
gastronorm grid 600
gastronorm guide rack 600, 619
gastronorm insert 369
gastronorm pan 208–212, 265, 331, 516
gastronorm pan, cover 206–207
gastronorm pan, melamine 276–277
gastronorm pan, perforated 210
gastronorm pan, polycarbonate 338–340
gastronorm pan, with handles 211
gastronorm tray 212
glass and cup washer 576
glass cleaning brush 101
glass cloth 141
glass drippingtray 94
glasses, polycarbonate 292–293
grape fruit knife 174, 179
grated cheese bowl 22
grater 157, 314
gratin dish 283, 287
gravy boat 61
grease collector and conveyor 479
grease filter cone rack 108, 479
grease filter cones 108, 479
grid 600
griddle 460–462, 515, 593, 603, 615
griddle brush 106
griddle fat brush 122
griddle plate 379
grillpan 219, 226
grillplate 227, 379, 515
grilltong 64–65
grooved plate 601, 613
gugelhupf cakemould 136, 520

H

ham slicer 168
ham slicing stand 319
hand dryer 378
hand mixer 552–556
handle 355

hanging knife rack 180
hatelet skewer 151
heat shade 433–435
heated chip scuttle 597, 617
heating element 583
heating plate for shelf stand 432
helia 381
helios 88
herb scissors 156
holding cabinet 440
honey dispencer 22
hot air heated cupboard 442, 585
hot buffet unit 432
hot chocolate dispencer 426
hot cupboard 442–443, 585
hot dispencer 424
hot plate 368, 414, 431, 436
hot plate unit 271
hot pot soup kettle 427–429
hot tray warmer 271
hot water kettle 242
hot water urn 414
hotdog warmer 466

I

ice cream basin 162, 372
ice cream dipper 160
ice cream portioner 158–160
ice cream portioner container 162
ice cream spatula 118, 160
ice cream thermobox 162
ice crusher 103, 303, 384–385, 538
ice cube machine 382–384
ice cube pail 95
ice cube tray 103
ice tong 64, 95
ice-cream thermobox 372
icing tubes 132–133
imperia 320–321
induction cooker 469
industrial burner 379, 610
infrared themometer 322–323
ingredients container 200, 202
insect-exterminator 374–377
inset sink 589
insulated food container 373, 635

J

janitor cart 352–353
jigger 98
juice extractor 527–531
juicer 94, 304
julienne peeler 175
julienne slicer 314

K

kai 178
kayser 305
kebab cutter & spitter 319
kenwood 535, 537, 539, 540–544, 552
key-ring 121
kisag 271, 538, 551
kitchen bowl 145
kitchen cloth 141
kitchen knife 166, 172
kitchen machine 539–541, 544–545, 547, 549
kitchen roll holder 151
kitchen scissors 150, 169
kitchen tool rack 120
kitchen wallet 176
kitchenaid 535, 553, 568
kitchenaid accessories 545–547
kneader 548–550
knife 49
knife and tool grinder 570
knife bags 178
knife block 176–177
knife rolls 178
knife sharpener 166, 171, 569–570
knife wallet 176
knife, electric 569
knocking off ring 579

L

ladle 116–117, 195–196
lamp for heat shade 433–435
larding needle 174
lavagrillstones 470, 604, 620
lavastone grill 488, 620
lavastone grill gas 470, 488, 604, 620
lemon decorator 175, 179
lemon peeler 175, 179
lemon slice squeezer 94
lid disposal bin 341
lid ice-cream basin 162, 372
lime squeezer 97
linen trolley 351
lining sheets 215, 517
lobster cracker 37
lobster pick 37
long life corks 300
lune 433
lyonnaise fry pan 219, 221–222, 226, 238

M

mach 417, 568
magnetic knife rack 181
mandoline 313
marker food boxes 333, 336–337
marmelade spoon 34
master frost 382–383
max pro 258–260, 300, 328, 421–425, 442
measure jug 147
measure master 301
measuring 301
measuring pourer 99, 301
meat fork 164, 166, 171, 180
meat hammer 184
meat hook 184
meat mincer 571
meat tenderizer 184, 569
meat thermometer 183
meat tray 107, 196, 198, 201
melamine 272–277
melon baller 175
melon divider 143
menu stand 12–13, 52
micro-wave 444–446
milan-toast 448, 453
milk and sugar-set 57
milk frother 411
milk jug 280
milk urn 246
milkshake mixer 526, 635
millecroquettes 325
mincing knife 174

miniature dishes 33, 34
miroil 480, 595
mixer 548–550
mixing bowl 144–145
mixing glass 97
mixing paddle 118, 125, 195
mixing smoking shavings 381
mixing tap with swivel arm 590
mobile racks 364–365, 367
mobile racks cover 366
mobile racks for dishwashing racks 366
modular 593–620
mo-el 374–378
mop 351, 353
mop bucket 355
mug 193, 281
multi chopper 156
multinox 583–589
multiple wheel dough cutter 130
multi-purpose spatula 152
mushroom cutter 155
mussel pan 225
musso 386
mustard pot 20

N

napkin dispenser 307
napkin holder 78
nesting basket set 143
neumärker 463–465, 467
non-stick bakingsheet 215, 517
noodle machine 320–321
noodle maker 320–321
nut grater 153

O

oil bottle 19, 26
oil pourer 122
olive-oil bottle 26, 280
olives spoon 34
omelette fry pan 220
omelette knife 182
onion slicer 314
open extender 623
open rack 625
open rack with extenders 629
oriental cooks knife 165, 169, 171
osmosekit 512
outdour ashtray 81
oval fish fry pan 219
oven dish 287
oven gloves 142
oven mitts 142, 516
oven thermometer 183
oven tray 214, 514
overflow tube 589
overhead warmer 430
oyster fork 37
oyster opener 174, 319
oyster shell 36

P

paella pan 219
pail dispenser 329
pan covers 232, 239
pan strainer 240
parcel scale 356
parer 179
paring knife 164, 167–168, 170, 179
parmesan grating disc 558
parsley rollcutter 156
party couvert 34–35, 289
party tray 69
pasta cooker 524, 593, 618
pasta cookpot 234–235
pasta plate 633
pastry bag 131
pastry server 76
pate mould 148–149
patio heater 268, 270, 376
peanuts spoon 34
pedal bin 342, 344–346
peeler 154
peeling knife 164, 167, 170
pepper grinder 24–25
pepper shaker 19–21, 104–105
percolator 416
pitcher 82–83
pizza box 373
pizza cutter 476
pizza oven 636
pizza oven brush 477
pizza peel 477–478
pizza plate 281, 633
pizza scissors 476
pizza shovel 477
plate 192–193, 252, 281, 601, 613
plate cover 197
plate-mate 360–363
plate-mate clip 292
plate rack 360–363, 625
plate rack with extenders 628
plate transport trolley 363
plunger 204
poffertjes fry pan 218
pointed slicer 172
polishing plane 187
polywood 49
polycarbonate glasses 292–293
popcorn machine 436
potato masher 109
potato peeler 154–155, 175
potato peeling machine 538
potato ricer 157
potato scoop 175
potato spiral cutter 167
poultry shears 150
pourer 98–99
powdered sugar pourer 23, 104
powdered sugar sifter 146
pre rinse spray unit 579, 591
pre rinse table 580
preparation table 405, 584–585
preparation unit 300
presentation tray 30–31, 77, 254, 284
pressure cooker 234
protection cover plate rack 361
protection mitts 142, 516
pudding mould 127, 139
pujadas 221–224, 230, 235–242

Q

quartz grill 475

R

rack dolly 631
rack for 6 discs 558
raclette appliance 327
radish decorator 155
ramekin 32, 34, 272, 286, 289, 291
range 594, 614
range ring hook 108
reception bell 79
refrigerated counter 402–403
refrigerated counter top display case 400
refrigerated display 368, 398–400, 402
refrigerated pastry display 401
refrigerator 388–390, 392–397
refrigerator/freezer 393
rest tray 197, 200
revol 280–284, 286–289, 291
ribble cut slicer 558
ricecooker 636
roast pot 225, 229
roasting pan 241
robot coupe 563–567
roller grill 381, 406, 437–441, 454–465, 475
rolling pin 125
roltex 294–298
rose bundt mould 137, 521
rotary stand 300
rotpunkt 89
rowlett 450–452
rubbermaid 341, 343–344, 348–351

S

sabatier 180
safety cones 353
salad bowl 252, 286
salad dryer 317
salad fork 195–196
salad spoon 195–196
salad tong 63
salad-bar 406
saladette 405
salamander 471–474
salmon slicer 165, 169, 173
salt grinder 24–25
salt shaker 19–21, 104–105
sammic 310
sandwich holder 447, 475
sandwich toaster 447–450
santos 385, 407, 526–532, 548
sateh dish 67
sauce dispenser 329–330, 418
sauce ladle 117, 195
sauce pan 229, 233, 236, 240, 242
sauce pan mini 28
sauce spoon 117
sauce strainer 111–112
sausage warmer 466
sauteuse 229–230, 232, 236, 240
savarin cakemould 136–137, 520–521
savarin mould 139
scale 356–359
scissors sharpener 569
scoop 126
scraper 123
scraping knife 182
seafood plate 52
self extinguishing wastepaper bin 345
service tray 294–299
serving board 77, 254
serving cloth 141
serving pan 228
serving platter 29
serving spatula 116
serving stand 31, 32, 273
serving tong 63–65, 194
serving tray 30–31, 66–71, 254–257, 284, 294–299
serving tray bracket 362
serving trolley 364, 366
set of clip-on skewers holders 30
set of wheels for preparation table 584
severin 393, 410–411, 445, 479, 533, 552, 569
shaker 96
sharp 446
shelf stand 583
shell 36, 283
shelve 600
sherbet dish 161
shipsbell 302
shoe-cleaning machine 347
showcase roll top 326
sieger 150
sign 55–56
sign "no smoking please" 55
silicone pastry bag 131
silverware basket 203
sink 587, 596
sink grid 579, 587
sink, inset 589
sitram 226, 229, 231–234
skewer 151
skewers rack 30
skimmer 116–117
slicer 165–166, 180, 558, 575
slotted turner 182, 195
smokers' pole 348–349
smoking oven 380–381
snail dish 36, 282
snail fork 37
snail plate 36
snail tong 37
sorbet spoon 34, 39, 41
sorbetiere 386–387
soup bowl 61, 282
soup bowl "lions head" 282
soup cup and saucer 281
soup kettle 428–429
soup ladle 195
soup tureen 61
spaghetti bowl 60
spaghetti plate 633
spaghetti tong 63
spanisch mop 355
spatula 119, 173, 182
spirit pourer 98–99
spoon 118–119
spoon drop 163
spoon holder chafing dishes 259
spray-nozzle 101
spring cake tin 139
square dish 287
squeeze/decoration dispenser 163
stacking container 198–199, 478
stand 488, 494, 502, 509, 599
stand for wine-bucket 90
stand seafood plate 52
starter plate 633
steak knife 167, 170
steak tartare mould 182
steam condenser 496, 507
steam cooker 231, 235

steel brush 106
stemware racks 627
step stool 355
stew 229
stew pan 231, 233, 237, 239, 242
stilfer 437, 449, 468, 486–489, 524
stirring spoon 118–119
stirring stick 195
stock pot with tap 238
stöckel 159, 162
stockpot 233, 237, 239, 242
storage container 333, 341
storage rack with gn-grids 583
storage rack for cutting boards 188–189
sugar bowl 33, 57–59
sugar density meter 183
sugar pourer 23
sugar thermometer 183
sugar sifter 146
sugar tong 64
supply table 580
suspension system 586
swing 235
sword skewer 151

T

tab-grabber 306
table cloth clip 78
table crumber 50
tablenumbers 56
table-tidy 23
tabletop can opener 308–309
tabletop plate rack 361
tammy cloth 141
tartare mould 182
tea box 57
tea pot 58–59
tecnoinox 384, 471, 472, 474
tellier 311, 318
terrine mould 148
text sign 54–56
thermo future box 162, 247, 368–373
thermobox 635
thermometer 322–324
thermometer infrared 322–323
thermomixer 551
tilting bratt pan 596
timbal mould 127, 139
timer 324–325
T-legs stand 430
toaster 474
toilet brush 204
tomato coorer 154
tomato knife 167, 170
tomato peeler 154
tomato slicer 179, 311–312
tonic quirler 98
tool-rack 120
tote bin 202
towel 141
tramontina 49
tray 194, 228, 276, 285
tray rack 624
trenton flatware 38–39
triturator 318
trolley 371
tumbler racks 626
turning spatula 182

U

universal tong 63, 152
unox 458–460, 492–512
utility knife 164, 167, 170, 178, 180
utz 207, 331

V

vacuum jug 85–89
vacuum machine 525
vase 51
vegetable bowl 284
vegetable cutter 559, 561, 563, 565–568
vegetable cutter mandoline 312–313
vegetable dish 27, 60, 286, 290
vegetable grater 157
vegetable slicer 312–316, 563, 565, 568
vegetable strainer 112
vinegar bottle 19, 26, 280
vitro ceramic cooker 468
vouchers holder 78

W

waca melamine 62, 192–196
waffle baking appliance 465
waffle iron 464–466
waffle mix 465
wall bracket 361
wall cupboard 586
wall rack 130
wall shelf 586
wall shelf bracket 586
wallboard 13–14
warehouse scale 359
warning sign 353
wash hand basin 588–589
wastebin 346
wastepaperbasket with ashtray 346
water jug 57–59
water softener 496, 503, 512, 579
watercooker 410
wedding cake stand 76, 253
weisser 308
westmark ... 20–22, 145, 152–157, 181–184, 313–317
whetting stone 184
whipped cream bowl 33
whisk 120–121
wicker basket 72–73, 250–251
wicker tray 73, 251
wind light 53
wine bucket 91–93
wine bucket table top bracket 90
wine rack 93
wine stopper 96
wire glass rack 302
wire rack 213, 404, 513, 515
wire rack for french loaves 213, 513
wok 224, 226
wok induction cooker 468
wok mini 28
work unit 596, 618
workbrush 354
working table 511

Z

zassenhaus 24–25
zesteur 179
zojirushi 85

A

abat-jour pour lampe chauffante infra rouge 433–435
abat-jour 434–435
accessoires imperia 320–321
accessoires kenwood 540, 542–543
accessoires kitchenaid 545–546
accessoires modular 599, 601, 619
adapteur pour balance 357
adoucisseur d'eau 496, 503, 512, 579
aiguille à larder 174
aiguiseur électrique 569
aiguiseur rapide 570
allume-gaz 270–271
appareil à couper et enfiler sateh et kebab 319
appareil à crême chantilly 305
appareil à pâte 320–321
appareil à popcorn 436
appareil à raclette 327
apw/wyott 430
araven 199–200, 202, 333
ardoise 13–15
armoire chauffante 442
armoire de climatisation à vin 408–409
armoire murale 586
assiette 31, 192–193, 281
assiette à crêpes 281, 633
assiette à pasta 633
assiette à pizza 281, 633
assiette à steak 285
assiette de entrée 633
attendrisseur à viande 184, 569
autocuiseur 234

B

bac à débarasser 202
bac à frites 107
bac à glaçons 103
bac à restes 197, 200
bac à viande 107, 196, 198, 201
bac alimentaire gastronorme .. 208–212, 265, 331, 516
bac alimentaire gastronorme avec poignees 211
bac alimentaire gastronorme perforé 210
bac égouttoir 201
bac empilable 198–199, 478
bac et planche à vider et couper hareng 330
bac gastronorme 210–212, 277
bac gastronorme polycarbonate 338–340
bac gastronorme transparent 337–339
bac pour cuillère 259
bac pour marc de café 534
bague caoutchouc amortisseur 579
bain-marie 417–421, 423, 597, 617
bakertop accessoires 502–503
balance 356–358
balance pour colis 359
balance électronique 359
ordinateur et balance életronique 359
balance mécanique 356
balayette 204, 349
bar keep 100
barette de support pour bain-marie 209, 419
barette d'assemblage 600, 619
barette magnétique 181
bassine de cuisine 144–146
bassine de cuisine hémisphérique 144
bassine de cuisine hémisphérique, support 144
bassine fond plat 144
bassine hemispherique, pied 144
batterie chauffe plats 436
batterie de cuisine "hobbychef" 230
batteur mélangeur 548–550
bec verseur 98
bec verseur décanteur 99
beurrier 26, 34, 289, 291
beurrier avec clôche 26, 291
bistro 49
blender 527, 535–537
blixer 567
bloc à couteaux 176–177
bloc eutectique 368
bloc tiroir 599
boîte à aliments 193, 199, 333
boîte de découpoirs 128–129
boîte de thé 57
bol, mélamine 194, 272, 274–276
bol à bouillon et soustasse 192
bol à pâtisserie 145
bol à soupe 61
bol à spaghetti 60
bonzer 158
bouchon de champagne 96
bouchon de vin 96
bouchon verseur 98–99
bouchon en caoutchouc 300
bougeoir 53
bouilloire à eau 242, 410, 414
bouteille huile d'olive 26, 280
bouteille transparente à verseur 100
bouteille vinaigre 26, 280
braisière 227, 229,9, 231, 233, 237, 239
bright spark 268–270
broc 82–83
broc à buffet 83
broche épée 151
brochette à kebab 151
brochette à sateh 151
brosse à fil laiton avec raclour pour four pizza 477
brosse à fil metallique 106
brosse à laver 354
brosse à laver les verres 101
brosse à toilette 204
brosse avec racloir 615
brosse en fils d'acier 184
brosse pour four à pizza 477
brosse vaisselle 354
broyeur à glaçons 538
brûleur industriel 379, 610
brûleurs pour pate combustible 261
brunoise, coupe légumes 312
burette à arôme 19
burette pour huile 19
burette pour vinaigre 19

C

cafetière 58–59, 84, 412, 415
carafe 83
cartouches 305
casier à assiettes 625
casier à assiettes avec réhausses 628
casier à bouteilles 93
casier à couverts 203, 249, 625
casier à grand plateaux avec un côté ouvert 624
casier à tasses 624
casier à verres à pied 627
casier à verres 626
casier avec réhausses 630
casier de base 625
casier de base avec réhausses 629
casier pour lavage 631

casier pour stockage de couverts 631
casse-pattes homard 37
casserole/marmite 229, 233, 236, 240, 242
casserole mini 28
castey 226–227
caterchef 411–419, 438–447, 473–474, 481–485
caterchef planches à découper 186–191
catercool 384, 398–399, 402–408
caterflame 266–267
caterracks 623, 624–631
catertoast 449
cat-sup 417
cheftop accessoires 511–517
cendrier 80–81, 346
cendrier mural 348
cendrier pour l'exterieur 81
centrifugeuse 532–533
cercle à oeuf au plat 125
cercle à tarte 124
chafing dish 258–264
chalumeau 269
chalumeau multi-fonctions 269–270
chariot à casiers 631
chariot à linge 351
chariot bain marie 423
chariot conteneur 341
chariot d'assiettes 363
chariot d'entretien 351
chariot de lavage 353
chariot de nettoyage 352–353
chariot de service 364
chariot de service et de débarrassage 364–366
chariot porte assiettes dressées 362–363
chariot pour porte plateaux 307
chariot pour porte ramasse couverts 307
chauffage électrique 258, 262
chauffe assietes à air pulse 585
chauffe chocolat 424
chauffage de terrasse 268, 270, 376
chauffe hotdog 466
chauffe mets 425, 428
chauffe mets infrarouges 430
chauffe saucisses 466
chauffe soupe au bain marie 427–429
chauffe-assietes 442–443
chauffe-tasses 411
chevalet 15
chinois 112
chocolatière 426
cireuse à chaussures 347
ciseaux à fines herbes 156
ciseaux à pizza 476
ciseaux de cuisine 150, 169
ciseaux de gibier 150
clip plate mate 292
clôche 52, 252
clôche couvre-assiette 197
clôche maritime 302
cocotte 29, 225, 228
coffee mach 413
coffee queen 412–415
collecteur à cendre 80
collecteur à cigarettes 348–349
combisteamer 507, 510
compotier 284
comptoir garniture réfrigeré 405
comptoir réfrigeré 404
condenseur de vapeur unox 496, 507
cône de sécurité 353
congélateur 390–392, 394–395
console murale porte assiettes 361
contact-grill 456–460
contact-grill panini 456–457, 460
contact-grill vitrocéramique 458, 460
conteneur à oeufs 199, 333
conteneur tout usage 343
conteneur de garniture 300
conteneur de transport 369–370
conteneur de transport de glace 162, 372
conteneur de transport de pizza 373
conteneur empilable 198–199
conteneur isothermique 247, 368-373, 635
coquetier 62, 193, 280
coquille saint-jacques, porcelaine 283
coquille saint-jacques, nature 36
corbeille 73, 217, 248–249, 251
corbeille à baguette 51, 72, 250
corbeille à déchet 346
corbeille à flans inclinés 72, 250
corbeille à fruits 73, 94, 251, 528
corbeille à pain 50–51, 72–73, 248–251
corbeille couvercle roulant 248–249
corbeille dechets auto extincteur 345
corbeille mini 29
corde d'ornement 350
cornet à frites 27, 290
coupe à glace 161
coupe champignons 155
coupe de pommes frites 27, 290
coupe frites 310–311
coupe fromage 181
coupe fruits 315
coupe julienne 314
coupe légumes 157, 313–316, 559, 563
coupe légumes mandoline 312–313
coupe légumes universel 561
coupe melon 143
coupe oeufs 155
coupe oignons 156, 314
coupe persil 156
coupe pommes 143
coupe roquefort 326
coupe tomates 311–312
coupe volaille 150
coupelle 33, 34, 272, 286, 288–289
coupelle à crême chantilly 33
coupelle à sucre 33
coupelle mini 28
couperet 174
couteau 49
couteau à abattre 173
couteau à beurre 36
couteau à décorer 167
couteau à découper 180
couteau à désosser 169, 172
couteau à éplucher 179
couteau à fromage 169, 181
couteau à huîtres 174
couteau à jambon 165, 168, 172
couteau à légumes 164, 167–168, 170
couteau à pain 164, 168, 172, 178
couteau à pamplemousse 174, 179
couteau à saumon 165, 169, 173
couteau à steak 48–49, 167, 170
couteau à tarte 175
couteau à tomates 167, 170
couteau à viande 165, 178
couteau bistro 48–49
couteau chef chinois 173
couteau coude à crêpes 182
couteau d'office 164, 167, 170, 178, 180
couteau de chef 165–166, 171

couteau de chef japanais 165, 169, 171
couteau de cuisine 166, 172, 180
couteau de patissier 165–166
couteau filet 165–166
couteau filet de poisson 172
couteau scie 168, 173
couteau scie à tomates 179
couteau tranchelard 172
couteau, électrique 569
couvercle 232, 239, 341
couvercle bac à glace 162, 372
couvercle passoire 240
couvercle pour bacs gastronorme 206–207, 331, 339
couvercle pour casiers 631
couvercle pour plat mélamine 272–273
couvercle roll-top 203
couvert 49, 163
couvert amuse bouche 34–35, 289
couvert bistro 48–49
couvert de buffet 114–115, 116, 265
couverts 38–49, 193
couvre-plat 252
crêmier et sucrier 57
crêpière 218, 222, 229, 463
cri-cri 374–377
crochet "esse" 184
cruche 83
cuillère 118–119, 195
cuillère à arroser 116–117
cuillère à bouillon 195
cuillère à cacahuète 34
cuillère à café/thé 47
cuillère à cocktail 97
cuillère à confitures 34
cuillère à dessert 34
cuillère à glace 158, 160
cuillère à oeuf 62
cuillère à pommes parisiennes 175
cuillère à salade 195–196
cuillère à sauce 117, 195
cuillère amuse bouche 34–35, 289
cuillère d'olive 34
cuillère en bois 119
cuillère plumier 163
cuillère portionneuse 158–160
cuiseur 468
cuiseur à induction 469
cuiseur à oeufs 479
cuiseur à pâtes 524, 593, 618
cuiseur à riz 636
pâtes cuiseur bain marie 236
curette à homard 37
cutter 566–568
cuvette à rincer cuillères portionneuses 162
cuvettes à glace 162, 372

D

de buyer 218–220, 224
débouchoir 204
décapsuleur 100
décore-citron 175, 179
décore-radis 155
déco-spirale pour pommes de terre farcies 167
découpe boulettes 108
découpoirs décoratifs 128, 129
demi traiteur 231, 233, 237, 239, 242
dénoyauteur à cerises 156
dérouleur à essuie-tout 151
désinsectiseur 374–377
display presentoire 245
disque 564
disque à cubes 560
disque à frites 560
disque avec couteaux dentés 558
disque avec couteaux ondulants 558
disque combi 560
disque robot coupe 562, 564
disque santos 558, 560
distributeur 244–245, 328–330
distributeur de boisson réfrigérée 246, 407
distributeur de condiments 200, 202
distributeur de lait 246
distributeur de muesli 244–245
distributeur de sauces 330, 418
distributeur de seau 328–329
distributeur film alimentaire 139, 634, 635
diviseur à gateaux 124
doseur 22–23, 100
doseur de miel 22
doseur pour boissons 99, 301
douche pré-rinçage 579, 591
douilles 132–133
dreizack 164–177
dualit 427, 448, 450, 452, 466
dynamic 317, 553–557

E

eccailleur à poisson 156
écriteau 55–56
écriteau avec "ne pas fumer s.v.p." 55
écumoire à bière 98
écumoire 116–117
écumoire à friture 108–109, 116
écumoire à gras 108
égouttoir de verre 94
égouttoir gastronorme 212
égouttoir pommes frites 107
élément chauffant 583
élément chauffant encastrable 601, 619
elettrobar 576–577, 578, 580–581
émulsionneur de lait 411
entonnoir 113, 146
entonnoir de pommes frites 105
éplucheur 154–155, 175, 179
éplucheur à julienne 175
éplucheur de pommes 316–317
eplucheuse, électrique 538
escabeau 355
essoreuse à salade/légumes 317
étagère 31–32, 249, 583, 586, 600
étagère de buffet 249
étamine 141
étuve ventilée 440
évier encastré 589

F

faitout 229
feuilles de cuisson 215, 517
feutre 333
feutre-craie 14
fil à fromage 181
film alimentaire 139, 634, 635
filtres à huile 480
filtres à huile de friture 108, 479
filtres pour cafetières 413
firestar 266
fouet 120–121, 556

fouet marmite 120
four à air pulsé 490–491, 492, 494–502, 594, 614
four à pizza 636
four bake-off 501–502
four micro-ondes 444–446
fourchette à escargots 37
fourchette à gâteaux 47
fourchette à gibier 171
fourchette à huîtres 37
fourchette à salade 195–196
fourchette amuse bouche 35
fourchette baionnette 164, 166, 171, 180
fourneau 594, 614
fourneau à gaz 606, 608, 613
fourneau à gaz avec four à air pulsé électrique 606
friteuse 480–483, 484–487, 595, 602, 616
friteuse à gaz 602, 616
friteuse à poissons 486–487
fromagère de bar 22
frontloader 370–371
fumoir 380–381
fusil de chef 166, 171, 180

G

gants de patissier 142
gaufrier 464–466
gel combustible 266–267
gel nettoyant cuivre 350
gobelet-mixer pour cocktail 97
godet couverts 306
godet pour lavage couverts 201, 203, 630
grattoir pour pâte 130, 476
grill à gaz 268–269, 470, 604
grill pierres de lave 470, 488
grill pierres de lave à gaz 604, 620
grille 213, 513, 515, 600
grille avec pieds 113
grille gastronorme 600
grille pain 451–453, 454–455
grille pain sandwich 447–450
grille plastifiée 404
grille pour baguettes 213, 513
grille pour plonge 579, 587
grille rilsan 404
guides grille gastronorme 600, 619

H

hâchoir berceuse 174
hâchoir universel 156
hâchoir viande 571
hatelet 151
helia 381
helios 88
hot dispenser 424
hotte 489, 494, 503, 511
housse chariot porte assiettes 361
housse jetable pour chariot 366
huilier 122

I

imperia 320–321
indicatif adhésif 54–55
intermediaire gastronorme 369
intermediaire refroidissement 369–370

K

kai 178
kayser 305
kenwood 535, 537, 539, 540–544, 552
kenwood accessoirses 542–543
kisag 271, 538, 551
kit porte-brochettes clipsables 30
kitchenaid 535, 545–547, 553, 568
kitchenaid accessoirses 546

L

lampe abat-jour 434–435
lampe bougie 53
lave mains 588–589
lavette 140
lave-vaisselle 577–578, 581
lave-vaisselle verres et tasses 576
légumier 27, 32, 60, 286, 290
line-miss accessoires 496
louche 196
louche à pizza 476
lune 433

M

mach 417, 568
machine à aiguiser les couteaux 570
machine à café 411–413
machine à café espresso 415
machine à glaçons 382–384
machine à pâte 320
machine à piler les glaçons 103, 303, 538
machine de cuisine 539–541, 544, 547, 563–568
mallette de chef 176
manche pour mop 355
mandoline 313
marmite étuve 231
marmite à moule 225
marmite traiteur à pâtes 234–235
marmite à vapeur 235
marteau à viande 184
master frost 382–383
max pro 258–260, 300, 328, 421–425, 442
measure master 301
mélamine 272–277
mélangeur 536
ménagère 16–19
mesure 147
mesure à boissons 98
milan-toast 448, 453
millecroquettes 325
minuterie 324–325
minuteur œuf 324
miroil 480, 595
mixer à boissons 526, 635
mixer de bar 537
mixer et batteur mélangeur 556–557
mixer plongeant 552–557
mix pour gauffres 465
modular 593–620
module neutre 596, 618
mo-el 374–378
mop 351, 353, 355
mop espagnol 355
moque 193, 281
moufles de patissier 142, 516
moufles de sécurité 142, 516
moules à silicone 518–523
moule à brioche 137, 521
moule à cake 136, 139, 518–520

moule à chocolat 138
moule à flan 127
moule à gâteau 136, 520
moule à pudding 127, 139
moule à savarin 136, 137, 139
moule à steak hâché 182
moule à tarte 136–137, 520–521
moule à terrine 148–149
moule arabia 126
moule rose 137, 521
moules 134–138
moulin à café 534
moulin à café espresso 415
moulin à poivre 24–25
moulin à sel 24–25
moulin broyeur 112, 318
mousseur à lait 411
moutardier 20
multinox 583–589
musso 386

N

nettoyant pour ardoise 14
neumärker 463–465, 467
nid à friture 143
numeros de table 56

O

ordinateur et balance életronique 359
osmose-kit 512
outil torche multi-fonctions 269–270
ouvre boîtes 150, 308–309
ouvre huîtres 319

P

palette-raclette 123
palette-spatule 173, 182
panier 203
panier à couverts 203
panier à friture 109
panneau d'avertissement 352
papier silicone 215, 517
papier aluminium 634
passoire 110–111, 216–217
passoire à cocktail 97
passoire à farine 146
passoire à légumes 217
passoire à sauce 111–112
passoire demi-sphérique 110–111
passoire sucre en poudre 146
pate combustible 266
pèle pommes trancheur 316, 317
pelle 182
pelle à farine 126
pelle à friture 109
pelle à glace 160
pelle à pizza 477–478
pelle à poisson 116
pelle à servir 116, 117
pelle à tartes 75, 76
pelle ajourée 182, 195
pelle ménagère 204, 349
percolateur 416
pèse-sirop, baume 183
pictogramme adhésif 54–55
pierre à affuter 184
pierres de lave 470, 604, 620
pilon à pommes de terre 109
pilon à tonic 98
pince à escargots 37
pince à gâteaux 64
pince à glace 64, 95
pince à griller 64, 65
pince à homard 37
pince à salade 63
pince à sandwich 447, 475
pince à service 63–65, 194
pince à spaghetti 63
pince à sucre 64
pince universelle 63, 152
pinceaux à graisser 122
pinceaux de patissier 122
pinceaux plaques grill 122
pince-nappe 78
pique-fiches 78
planche à découper 185–191, 600, 618
planche à pain 50, 185, 255
planche à servir 77, 254
planche à trancher 77, 185–186, 254
plaque 515, 613
plaque blinis 467
plaque chauffante 368, 431
plaque de cuisson 594, 614
plaque de four 214, 514
plaque grill 460–462, 515, 593, 603, 615
plaque grill à gaz 462, 603
plaque grille 227, 268, 379
plaque nervurée 601, 613
plaque poffertjes 467
plaque pour fourneau 608
plaque présentoire 252, 274, 278, 326
plaque snack 462
plaques de cuisson 380
plaques de cuisson électriques 468
plat 68, 194, 228, 252, 273, 278
plat à escargots 36
plat à four 287
plat à gratin 283, 287
plat à oreilles 283
plat à patisserie 67
plat à poisson 68
plat à rôtir 241
plat à soufflé 288
plat à sateh 67
plat d'étalage 67, 194, 196, 276
plate mate 360–363
plate mate clip 292
plateau 274, 276, 285, 294–299
plateau à buffet 71, 75, 257
plateau à presentation 30–31, 77, 254, 284
plateau à servir 29–31, 66–71, 254–257, 295–299
plateau à tarte 74–75, 124, 253
plateau à tarte pour buffet 76
plateau à tarte pour mariage 76, 253
plateau addition 79
plateau de service 69, 298
plateau fruits de mer 52
plateau pour verres à bière 297
plateau support pour porte assiettes 362
plonge 587, 596
poche patissière 131
poche patissière jetable 131
pochette menu 12
poêle "chinoise" 220
poêle à blinis 218
poêle à crêpes 218, 222, 229
poêle à frire 220, 222–223, 226, 236
poêle à paëlla 219

poêle à poffertjes 218
poêle à poissons ovale 219
poêle à servir 228
poêle grill 219, 226
poêle lyonnaise 219–223, 226, 229–230, 232, 238
poêle mini 28
poêlon à escargots 36, 282
poissonnière 236
poivrière 19–21, 104–105
poivrière et salière 16–21
polywood 49
porte assiettes 363
porte assiettes dressées 360–362
porte brochettes 30
porte cartes 52
porte clés 121
porte couteaux 180
porte couteaux magnétique 181
porte disques pour 6 disques 558
porte fiches 306
porte filtre à l'huile 108, 479
porte gobelets 147
porte louches 120
porte manger isotherme 373
porte menu 12–14, 52
porte planches à découper 188–189
porte plateau fruits de mer 52
porte ramasse couvert 201, 306–307
porte seau à champagne 90
porte serviettes 78
porte support 586
porte ustencils 120
pot à crême 57–59
pot à eau 57, 89
pot à lait 57–59, 280
pot à pompe 85–86
pot de thé 58–59
pot isothermique 85–89
potelet à corde 350
potelet à sangle 350
poubelle 341–347, 579, 589
poubelle à pédale 342, 344–346
poudreuse à fromage 104
présentoir 31–32, 273
présentoir à sachets de pommes frites 105
presse bouteille à dosage 163
presse-agrumes 304, 527–531
presse-agrumes à main 94, 304
presse-agrumes automatique 531
presse-ail 153
presse-citron 97
presse-fruits 527–531
presse-oranges automatique 531
presse-purée 157
presse-tranche-citron 94
protecteur de marche 326
pujadas 221–224, 230, 235–242

Q

quartz grill 475
quirler à tonic 98

R

rabot polissoir 187
rack à verres 302
raclette 130, 476
raclette pour sol 355
ramasse couverts 202
ramasse miettes 50
ramequin 32, 34, 272, 286, 289, 291
râpe 157, 314
râpe à ail 153
rape à fromage 538
râpe à noix 153
râpe à parmesan 558
ravier 283–284, 287
réceptacle à dechets de table 23
réchaud 271, 414
réchaud à gaz 268, 271, 605–606, 609
récipient à gaz 268–271
récipient de gras et seau de transport 479
réducteur de grille 601, 613
réfrigérateur 388–390, 392–397
réfrigérateur/congélateur 393
règle à pâte 124
réhausse pour casier 623
repose cuillère 265
réserve à frites 597, 601, 617
revol 33, 34, 280–284, 286–289, 291
rince bouteille 354
rince doigts 61
rince verres 101
robinet mélangeur pivotant 590
robot coupe 563–567
robot de cuisine 539–541, 544, 547, 563–568
roller grill 381, 437–441, 454–456, 460–465, 475
roltex 294–298
rondeau 237
rôtissoire 609
rotpunkt 89
rouleau à pate 125, 130
rouleau à pate extensible 130
rouleau à pointiller 133
roulette à pizza 476
rowlett 450–452
rubbermaid 341, 343–344, 348–349, 351

S

sabatier 180
sac de pommes frites 27, 290
salad'bar 406
saladette 405
saladier 252, 286
salamandre 471–474
salière 19–21, 104–105
sammic 310
santos 385, 407, 526–527, 530–532, 548
saucière 61
saupoudreuse 23, 104
sauteuse 229–230, 232, 236, 240
sauteuse besculante 596
sautoir 220
savarin moule à cake 136–137, 520–521
scie de boucher 184
sciure à fumer mixte 381
seau 204–205
seau à champagne 91–93
seau à glaçons 95
seau de lavage 355
seau mini 29
sèche mains 378
séchoir à poches 130
serre-jambon 319
service à découper 169
service de table 28–29
serviette de service 141
set à barman 97
set de douilles 132–133
set de roues 584

severin ..393, 410–411, 445, 479, 533, 537, 552, 569
shaker ..96–97
sharp ..446
sieger ..150
siphon crème chantilly ..305
sitram ..226, 229, 231–234
sommelier ..102–103
sonnette de reception ..79
sorbetière ..386, 387
soubassement ..494, 502, 509, 598–599
soubassement support ..488
soupière ..61, 282
soupière "têtes de lion" ..282
soupiere et soustasse ..281
spatule ..118–119, 125, 152, 195
spatule multi-usage ..63, 152
spring ..262, 350
standard cornet de glace ..161
station café ..86
stilfer ..437, 449, 468, 486–489, 524
stöckel ..159, 162
sucrier ..57–59
sucrier de bar ..22
sucrier doseur ..22–23
support ..586
support bassine de cuisine ..144
support de sac pommes frites ..27, 60, 105, 290
support carrousel pour doseurs ..300
support étagere ..586
support mural ..301
swing ..235
syphon à crême chantilly ..305
systeme de suspension ..586

T

table avec sortie d'écoulement ..580
table de cuisson à gaz ..607, 612
table de pré-rinçage ..580
table de préparation ..405, 511, 584–585
table de sortie ..580
table pour découper ..186
tableau ardoise ..13–15
tablier ..140, 591
tamis ..113
tasse et soustasse ..192
tecnoinox ..384, 471, 472, 474
tellier ..311, 318
terrine à paté ..148–149
test-set pour déterminer la qualité d'huile de friture ..595
théière ..58–59
thermo future box ..247, 368–373
thermomètre ..322–324
thermomètre à cuisson ..183
thermomètre à huile ..183
thermomètre à sucre ..183
thermomètre boulanger ..183
thermomètre de congélateur ..183, 389
thermomètre de four ..183
thermomètre digital ..322–324
thermomètre infrarouge ..322–323
thermomètre sonde ..183
thermomixer ..551
thermos cafetiére ..84
timbale à pouding ..127, 139
tire-bouchon ..102
tire-bouchon de comptoir ..302
tisonnier ..108
tiroirs 1/1 gastronorm ..583
T-legs stand ..430
toaster convoyeur ..453–455
torchon ..140
torchon de chef ..140
torchon de cuisine ..141
torchon essuie-verre ..141
traiteur ..231, 233, 237, 239, 242
traiteur avec robinet ..238
tramontina ..49
tranche fromage chaud ..327
trancheur ..558, 574–575
trancheur électrique ..572–573
trenton couverts ..38–39
trolley ..371
trousse à couteaux ..176, 178
trousse souple ..176
tube de trop-plein ..589

U

unit de planche à découper ..187
unox ..458–460, 492–503, 507–512
utz ..207, 331

V

vase ..51
verdure décorantion ..106
verre-mixer pour cocktails ..97
verre polycarbonate ..292–293
verseur ..98–99
vide pomme ..143, 174
vide tomate ..154
vitrine chauffante ..437–441
vitrine chauffante gastronorme ..437–441
vitrine couvercle roulant ..326
vitrine réfrigérée ..247, 368, 398–400, 402–403
vitrine bain-marie chauffante ..422
voûte chauffante ..432

W

waca ..62, 192–196
weisser ..308
westmark ..20–22, 152–157, 181–184, 313–317
wok ..28, 224, 226, 468

Z

zassenhaus ..24–25
zesteur ..175, 179
zojirushi ..85

A

abdeckungskorb 252
abfallbehälter 341–342, 344, 346–347
abfalleimer 579, 589
abgießhilfe 240
abklopfring 579
abraumbehälter 202
absperrständer 350
abtropfrost, gastronorm 212
abwiegeschauffel 126
abziehstahl 166, 171, 180
alkoholmass 98
alleswender 152
allzweck-bürste 354
allzweck-flammenzünder 270–271
aluminium folie 634
anführtisch 580
ansatzgeräte imperia 320–321
ansatzgeräte kenwood 540, 542–544
ansatzgeräte kitchenaid 545–546
apfelentkerner 143, 174
apfelschälmaschine 316–317
apfelsinenschäler 175, 179
apfelteiler 143
apw/wyott 430
arabia-form 126
araven 199–200, 202, 333
arbeitsplatte 596, 618
arbeitstisch 511, 584–585
arbeitstuche 140
aromaflasche 19
aschenbecher 80–81
aschensammler 80
ascherbehälter 346
aufbewahrungsregal 583
aufhängesystem 586
aufsatzrahm gastronorm 369
aufsatzregal 583
aufschnittmaschine 572–575
aufschnittmesser 166
aufsteckrahmen 623
aufstrichmesser 36
ausbeinmesser 169, 172
ausgangtisch 580
ausgiesser 98–99
auslageplatte 67, 194, 196, 276
ausrol-nudelmaschine 320
ausstecher-satz 128–129
ausstellstander 245
ausstellplatte 274, 278, 326
austernbrecher 319
austerngabel 37
austernöffner 174
austernschale 36
automatischer fruchtensafter 531

B

backblech 214, 514
bäckerei siebe 113
bäcker messer 165, 168, 173
backform 134–137, 518–523
backhandschuhe 142, 516
backkelle 116
backlineal 124
backofen-pfanne, gastronorm 214, 514
backplatte 515
backrost 213, 513, 515
backrost für pariser brot 213, 513
backtrenn folie 215, 517
backtrenn mat 215, 517
backtrenn papier 215
bain-marie kocher 236
bain-marie 417–423, 597, 617
bain-marie suppenkessel 427–429
bain-marie wagen 423
bar keep 100
bar löffel 97
barmannset 97
barmixer 537
baume 183
becher 193, 536
becher-spender 147
behältersytem 245
besteck 38–49, 163, 193
besteck-ablage 265
besteck-ausgabeunit 201, 306
besteck-ausgeber 307
besteck-behälter 202
besteck-kocher 201, 203, 630
besteck-korb 203, 249, 625, 630
besteck-korbbehälter 203
besteck-tragkorb 203
beutelaufhänger 130
bierglasbürstenständer 101
bierglasträger 297
bierschaumabstreifer 98
bistro 49
bistro besteck 48–49
bistro messer 48
bistro servierpfanne 228
blender 527, 535–537
blinis backplatte 467
blinis pfanne 218
blixer 567
blockbürste 184
bon-aufspiesser 78
bons-halter 306
bonzer 158
bratenlöffel 117
bratenspiess 151
bratenthermometer 183
bratentopf 225, 227, 229, 231, 233, 237, 239
bratpfanne 220, 222–223, 226, 241
brenner für brennpaste 261
brennpaste 266–267
bright spark 268–270
briocheform 137, 521
brötchenkorb 72, 250
brotkorb 50–51, 72–73, 248–251
brotmesser 164, 168, 172, 178
brotröster 451–455
brotschneidplatte 50, 185, 255
brunoise schneider 312
buffet-ausgeber 307
buffet-besteckausgeber 307
buffet-gerät 406
buffet-gestell 249
buffet-kanne 82–83
buffet-speisenwärmer 432
buffet-servierbesteck 114–116, 265
buffet-tablett 71, 75, 257
buffet-tortenständer 74–76
bürsten 354
buttermesser 36
buttertöpfchen 26, 34, 289, 291

C

cakesform 136, 139, 518–520
cakesform rose 137, 521
castey 226–227
caterchef 411–419, 438–447, 473–474, 481–485
caterchef schneideplatten 186–187, 188–191
catercool 384, 398–399, 402–408
caterflame 266–267
catering-transportbehälter 369–373
caterracks 623, 624–631
catertoast 449
cat-sup 417
chafing dish 258–264
champagneflaschenverschliesser 96
champignon-schneider 155
chefs-brenner 269–270
chefs-schürze 140
chefs-tuch 140
china pfanne 220
chinesisches kochmesser 173
cloche 52, 252
cocktailsieb 97
cocotte 29, 228
coffee mach 413
coffee queen 412–415
combidämpfer 501–502, 507–509
coolhead 394–396
crêpes-eisen 463
crepe-suzette-pfanne 218, 222, 229
crepe-teller 281
cri-cri 374–377
cutter 563, 565–568

D

dampfkocher 231, 235
dampfkochtopf 234
dampfkondensor 496, 507
de buyer 218–220, 224
deckel, pfanne 232, 239, 272–273, 341
deckel, speise-eisbehälter 162, 372
deckel, gastronormbehälter 206–207, 331
deckel, gastronorm 339
deckel, spülkörbe 631
dekoration/quetschflasche 163
dekoration-löffel 163
dekorationsgrün 106
digital-thermometer 322–324
dispenser 328–330
dosenöffner 150, 308–309
dosier-ausgiesser 99, 301
dosier-kanne 22
drahtbürste 106
drehständer für dosierer 300
dreizack 164–177
dualit 427, 448, 450, 452, 466
dunstabzughaube 489, 494, 503, 511
durchlauf-toaster 453–455
dynamic 317, 553–557

E

eierbecher 62, 193, 280
eierbehälter 199
eierkocher 479
eierlöffel 62
eierplatte 283
eierteiler 155
eimer 29, 204–205
eimerdispenser 329
einbauspüle 589
einweg-sahnekapseln 305
einweg-spritzbeutel 131
eisbehälter 162
eisdipper 160
eishorn standard 161
eisportionierer 158–160
eisportionierspüle 162
eisschale 161
eisspaten 160
eistransportbehälter 162, 372
eiswürfelbehälter 95, 103
eiswürfelmaschine 382–384
eiswürfelzange 64, 95
eiszerkleinerer 103, 303, 384–385, 538
elektro-friten wanne 597, 617
elektro-friteuse 595, 616
elektro-griddle platten 593
elektro-heizkörpereinheit 601, 619
elektro-heizung 258, 262
elektro-kocher 380, 468, 594, 614
elektro-schlagbesen 556, 557
elektro-wärmeschrank 442
elektro-wirtschaftsherd 594, 614
elettrobar 576–577, 578, 580–581
erdnussenlöffel 34
espresso-kaffeemühle 415, 534
espresso-maschine 415
essigflasche 19, 26, 280
etagère 31–32

F

fettauffang transporteimer 479
fettpinsel 122
fettschaumlöffel 108
filetiermesser 165
fingerschale 61
fischbackpfanne 219
fischbackschaufel 182
fischentschupper 156
fischfiletiermesser 172
fischfriteuse 486–487
fischheber 116
fischkessel 236
fischplatte 68
flaschenbürste 354
flaschenöffner 100
flaschenstopf 96
fleischgabel 164, 166, 171, 180
fleischhaken 184
fleischhammer 184
fleischmesser 166, 178
fleischmulde 107, 196, 198, 201
fleischwolf 571
fleischzartmacher 184, 569
folien 139, 634, 635
folien-abreissvorrichtung 139, 634, 635
fondanttrichter 113
frikadellenschneider 108
frischhaltebox 193
fritesscheibe 560
friteuse 480–488, 595, 602, 616
fritier öl test-set 595
fritten-ausschöpfwanne 601
frittüre-korb 109
frittüre-krumenschaufel 108
friture-ölfilter 108, 479
frittüre-schaumlöffel 109
frontloader 370–371
früchtekorb 73, 94, 251, 528

fruchtpresse 527–530
fruchtschneider 315
führungsschienen 600, 619
futteral 176

G

gamel 373
garnierausstecher-satz 128, 129
garnierbehälter 300
garniermesser 167
garniertüllen 132–133
gas-dose 268–271
gas-friteuse 602, 616
gas-glühplattenherd 608
gas-grill 268–269, 470, 603–604
gas-grillplatte 603, 615
gas-herd 606–607, 612
gas-hockerkocher 379, 394–395, 610
gas-kocher 605–606, 609–610
gas-rechaud 268–269, 271
gas-tischherd 606–607
gas-wirtschaftsherd 608, 613
gas-wirtschaftsherd, mit heissluftofen 606, 608
gastronorm-behälter 208–211, 265, 277, 331, 516
gastronorm-behälter, gelocht 210
gastronorm-behälter, mit griffen 211
gastronorm-behälter, polycarbonat 338–340
gastronorm-rost 600
gastronorm-schale 212, 278
gazesieb 111–112
gebäckgabel 47
gebäckzange 64
geflügelschere 150
gefrierschrank 390–392
gemüseschale 284
gemüsemesser 167–168, 170
gemüseschneider 312–316, 563–568
gemüseschneider-maschine 559, 561, 563, 568
gemüseschüssel 27, 60, 286
gemüseseiher 216–217
gemüsesieb 112
geschirr-waschbrause 579, 591
geschirr-bürste 354
geschirr-spülmaschine 577, 578, 581
gestell meer-delikatessenplatte 52
getränke-dispenser 246, 407
getränke-mixer 526, 635
gewürzkasten 200, 202
giesslöffel 117
glasabtropfrost 94
gläser, polycarbonat 338–340
gläser und tassenspülmaschine 576
gläsernachspülgerät 101
gläserschiene 302
gläsertuch 141
grapefruitmesser 174, 179
gratinierplatte 283, 287
gratiniertöpfchen 283
griddle platte 462
grill-bürste 106
grill-pfanne 219, 226
grill-platte 227, 379, 460–462, 515, 593, 603, 615
grill-platten-fettpinsel 122
grill-spiess 151
grill-zange 64–65
grossküchensieb 110–111
gugelhupf 136, 520
gummikorke 300

H

hackbeil 174
hackblock 186
hackmesser 174
hähnchengrill 609
händetrockner 378
hand-saftpresse 94, 304
hatelet-spiess 151
haumesser 173
heissluftofen 490–502, 594
heisswasserkocher 414–415
heizkörper 583
helia 381
helios 88
hochzeitstortenständer 76, 253
holländischer heringschneidekasten 330
holzlöffel 119
honigbrine 22
hotdog wärmer 466
hummergabel 37
hummerknacker 37

I

imperia 320–321
induktionkocher 468–469
insektenvernichter 374–377
isolierkanne 85–89
isolierter essenträger 373, 635
isolierter transportbehälter 369–370, 372–373

J

japanisches kochmesser 165, 169, 171
julienneschneider 175, 314

K

kaffeefiltrierpapier 413
kaffeekanne 58–59, 84, 412, 415
kaffeelöffel 47
kaffeemaschine 411–413
kaffeemühle 415, 534
kaffeesatz-auffangbehälter 534
kaffeestation 86
kai 178
kakao streuer 104
kanne 82–83
karaffe 83
karamelleform 127
kartenhalter 52
kartoffelausstecher 175
kartoffelpresse 157
kartoffelschälmaschine 538
kartoffelschälmesser 179
kartoffelspirale 167
kartoffelstampfer 109
käsedose 22
käsehobel 181
käsemesser 169, 181
käsereiber 538
käseschneidedraht 181
käseschneider 326, 559
käseschneider warm 327
käsestreuer 104
kasserolle mini 28
kasten für bestecke 631
kayser 305
kehrgarnitur 204, 349
kellenhalter 120

kellnermesser 102–103
kenwood 535, 537, 539, 540–544, 552
kerzenständer 53
kesselbesen 120
kippbratpfanne 596
kirschenensteiner 156
kisag 271, 538, 551
kitchenaid, zubehör 545–547
kitchenaid 535, 553, 568
klammer plate mate 292
klimatisierter weinschrank 408–409
klingel 302
knetmaschine 548–550
knoblauchpresse 153
knoblauchreibe 153
knochensäge 184
kocher 468
kochgeschirr "hobbychef" 230
kochkoffer 176
kochlöffel 119
kochmesser 165–166, 171, 180
kochthermometer 183
kochtopf 231, 233, 237, 239, 242
kochtopf, mit ablaufhahn 238
kombinierter brot und sandwich toaster 450
kombinierter kuhl/tiefgefrierschrank 393
konditormesser 165–166
konditorpinsel 122
konditor-thermometer 183
konfitürelöffel 34
kontakt grill 456–460
korb 73, 217, 248–249, 251
korb filtrierpapier 413
korb mini 29
korb rolldeckel 248–249
körbe für gläser mit stiel 627
körbe für gläser ohne stiel 626
körbewagen 631
korkenzieher 102–103, 302
kratoffelausstecher 175
kräuterschere 156
kreidemarker 14
kreidetafel 13–15
krokettenmacher 325
krümefeger 50
küchenform 136–137, 520–521
küchenherdplattenringhaken 108
küchenmaschine 539–541, 544–549, 565
küchenmesser 166, 172
küchenpinsel 122
küchenrollenhalter 151
küchenschere 150, 169
küchenschüssel 144–145
küchentuch 141
kühl aufsatzvitrine 403
kühlakkus 368
kühlaufsatzteil 369–370
kühlraum-thermometer 183, 389
kühlschrank 388–397
kühltisch 404, 405
kühlvitrine 247, 368, 398–403, 406
küpfer-reinigungpaste 350

L

lachmesser 165, 169, 173
lamp 433–435
lampenschirm 434–435
lampenschirm für infrarot wärmelampe 434–435
lavasteine 470, 604, 620
lavastein-grill 470, 488, 620
lavastein-grill gas 604, 620
lebensmittelbehälter, gastronorm 332–337
lebensmittelbox 199
legumier 32
lochtüllen 132–133
löffel 118, 195
löffelbehälter 259
löffelschaber 123
lune 433
lyonerpfanne 219–223, 226, 229–232, 238

M

mach 417, 568
magazinschaufel 126
magnet-messerhalter 181
mandoline 312–313
master frost 382–383
max pro 258–260, 300, 328, 421–425, 442
measure master 301
meer-delikatessenplatte 52
mehlsiebe 146
melamine 272–277
melonenteiler 143
menage 16–19
menuhalter 52
messbecher 147
messer 49
messer, elektrisch 569
messerblock 176–177
messerfutteral 176
messerhalter 180
messerschleif gerät 569–570
messerschleif maschine 570
messertaschen 178
mikrowelle 444–446
milan-toast 448, 453
milch und zuckersatz 57
milchaufschäumer 411
milchbecher 281
milchkanne 57–59, 280
millecroquettes 325
miniaturen 33–34
miroil 480, 595
mischbatterie 590
mischmaschine 548–550
mixbecher 97
mixer und rührwerk 556–557
mixer-küchenschüssel 144–145
mixglas 97
modular 593–620
mo-el 374–378
mop 351, 353
multi-hacker 156
multinox 583–589
muschel 283
muschel-topf 225
müsli-spender 244–245
musso 386

N

nestbacklöffel 143
neumärker 463–465, 467
nudelgerät 320–321
nussreibe 153

O

ofenthermometer 183
officemesser 164, 167, 170, 178, 180
ölfilter 108, 479–480
ölfilterhälter 108, 479
ölflasche 19, 26, 280
ölkännchen 122
ölthermometer 183
olivenlöffel 34
omelettenpfanne 220, 236
osmosekit 512

P

paellapfanne 219
paketwaage 356
palette 119, 173, 182
pariser brotkorb 72, 250
parmesan reibscheibe 558
party platte 69
party besteck 34–35, 289
passier-gerät 318
passiersieb 111
passiertuch 141
pastakochtopf 234
pastateller 633
pasteteform 148
patio-heizung 268, 270, 376
pedaleimer 342, 344–346, 589
perkolator 416
peterselieschneider 156
pfanne "china" 220
pfeffermühle 24–25
pfefferstreuer 19–21, 104–105
pizza ofen 636
pizza ofenbürste 477
pizzaschaufel 477–478
pizzaspachtel 477
pizzaschere 476
pizzaschneiderad 476
pizzateller 281, 633
pizzatransportbehälter 373
plate-mate 360–363
plate-mate klammer 292
platte 33, 34, 274, 276, 285–289, 601, 613
platte, gerillt 613
plattenwärmer 271
plattformwaage 359
poffertjes pfanne 218
poffertjes platte 467
polierhobel 187
polywood 49
pommes-frites-beutelhalter 27, 60, 290
pommes-frites-mulde 107
pommes-frites-schneider 310–311
pommes-frites-schale 27, 290
pommes-frites-seiher 107
pommes-frites-trichter 105
pommes-frites-tütenstander 105
popcorn-maschine 436
portionierer 158–160
präsentierplatte 30–31, 77, 254, 284
puddingform 127, 139
puderzuckersiebe 146
puderzuckerstreuer 23, 104
pujadas 221–224, 230, 235–242
pumpkanne 85–86
putzeimer 355
putzwagen 351–353

Q

quartz grill 475

R

raclette-gerät 327
radieschenverzierer 155
rahmkanne 57–59
ramekin 32, 34, 272, 286, 289, 291
räuchergerät 380, 381
räuchermehlmischung 381
räucherofen 380, 381
receptionsschelle 79
rechaud batterie 436
rechnungs-behälter 79
reduzierstern 601, 613
réfrigerateur 397
regalwagen 364–365, 367
regalwagen staubschutzhaube 366
regalwagen, für spülkörbe 366
reibe 157
reibekäsedose 22
reibemaschine 314
reiniger für kreidetafel 14
reiskocher 636
restenbehälter 197, 200
revol 33–34, 280–284, 286–289, 291
riffelscheidescheibe 558
robot coupe 563–567
rolltop deckel, vitrine 326
roller grill 400, 437–441, 454, 456, 460–465
rollholz 125
roltex 294–298
rost 600
rostbratenplatte 287
roste 213, 404
rotpunkt 89
rowlett 450–452
rubbermaid 341, 343, 348–351
rührbesen 120–121
rührmaschine 548–550
rührschüssel 144–146
rührspaten 118–119, 125, 195

S

sabatier 180
saftpresse 94, 304, 527–531
sahnegerät 305
sahneschale 33
saladette 405
salamander 471–475
salatgabel 195–196
salatlöffel 195–196
salatschale 252, 286
salatschleuder 317
salzmühle 24–25
salzstreuer 19–21, 104–105
sandwich toaster 447–450
sandwich-klemmzange 447, 475
santos 385, 407, 526–527, 530–532, 548
satehplatte 67
satz rollen für arbeitstisch 584
satz von clip-on spiesse inhaber 30
saucen-dispenser 328–330, 418
saucenlöffel 117, 195
saucensieb 112
sauciere 61
sauteuse 229–230, 232, 236, 240
savarin-cakesform 136–137, 520–521

savarin-form 139
schaber 123
schale 272–275, 283–284, 286
schale mini 28, 33
schälmesser 164, 167, 170
schaschlik sateh-schneider 319
schaschlikplatte 67
schaschlikspiess 151
schaumkelle 116
schaumlöffel 116–117
scheiben robot coupe 562, 564
scheiben santos 558–560
scheuerbesen 354
scheuerlappen 140
schild 55–56
schild "gereserveerd" 55
schild "nicht rauchen bitte" 55
schinkenmesser 165, 168, 172
schinkenspanner 319
schleifstein 184
schlüsselring 121
schneckengabel 37
schneckenpfanne 36, 282
schneckenplatte 36
schneckenzange 37
schneeschlagkessel 144–145
schneeschlagkessel, fuss für 144
schneideplatte 185–191, 255, 600, 618
schneideplatte, arbeitsplatte 600, 618
schneideplatten-ständer 188–189
schneidescheibe 558, 560
schokolade wärmer 424
schokolade form 138
schokolade milch-erhitzer 426
schöpflöffel 116–117, 196
schubladenblock gastronorm 583
schubladenschrank 599
schuhputzmachine 347
schürze 140, 591
schüssel 194, 252, 272–276
schutzhandschuhe 142, 516
schutzhauben teller regal 361
sektflaschenverschliesser 96
selbstlöschender papierkorb 345
senftopf 20
servier und abräumwagen 366
servierbrett 77, 254
servierpfanne 228
servierplatte 30–31, 66, 77, 254, 284
servierschaufel 116
servierstandard 31–32, 273
serviertablett 29, 66–71, 255–257, 294–299
serviertuch 141
servierwagen 364, 366
servierzange 63–65, 194
serviettenausgeber 307
serviettenständer 78
severin 380, 393, 410, 445, 479, 533, 552, 569
shaker 96
sharp 446
sicherheitspylone 353
sieger 150
sitram 226, 229, 231–234
sorbetiere 386, 387
sorbetlöffel 34
spachtel 182
spaghettischale 60
spaghettizange 63
spanischer mop besen 355
sparschäler 154–155, 175, 179
speise/eisbehälter 162, 372
speisekartenhalter 12–13
speisewarmhalte-gerät 425, 427–430, 432
spender 244–245
spickmesser 170, 178, 180
spicknadel 174
spiegeleier-backring 125
spiessentraeger 30
spitzsieb 111–112
springform 139
spritzbeutel 131
spüle 596
spüle, einbau 589
spülrost 579, 587
spültisch 587
stabmixer 552–556
stampfer 204
ständer, für 6 scheiben 558
standfüsse 430
stapelbehälter 198–199, 478
steakmesser 48–49, 167, 170
steakplatte 285
sterntüllen 132
stiel 355
stielkasserolle 229, 233, 236, 240, 242
stift 333, 336–337
stilfer 437, 449, 468, 486–489, 524
stipprolle 133
stöckel 159, 162
strang 350
suppenkessel 427–429
suppenlöffel 195
suppenschüssel 61
suppentasse 61, 282
suppentasse "löwenkopf" 282
suppentasse und untertasse 192, 281
suppenterrine 61

T

tablare 600
tablettkorb 624
tabletts träger 362
tartarform 182
tasse und untertasse 192
tassenkorb 624
tassenwärmer 411
tecnoinox 384, 471, 472, 474
teebox 57
teekanne 58–59
teelöffel 47
teigrädchen 130
teigroller 125
teigschaber 130, 476
teigschneider 130
teigstecher 130
teigwarenkochtopf 234–235
teigwarenkocher 524, 593, 618
teilgerät 316–317
teller 31, 192–193, 281
teller regal 360–363
tellerdeckel 197
tellerkorb 625
tellerkorb, mit aufsteckrahmen 628
tellerstapler 363
tellerwagen 363
tellerwärmer 442–443, 585
tellier 311, 318
terrassen-heizstraler 376
terrassen-aschenbecher 81
terrinen-form 148
terrinen-pressform 149

text schilder 54, 55
theke klarsicht schutzaufsatz 326
thekenklingel 79
thermo behälter 373, 635
thermo frontloader 370–371
thermo future box 247, 368–373
thermometer 183, 322–324
thermometer, infrarot 322–323
thermomixer 551
thermos kaffeekanne 84
timbalform 127, 139
tischabfallbehälter 23
tischnummer 56
tischtuchklammer 78
toilettengarnitur 204
tomatenmesser 164, 167, 170, 179
tomatenschäler 154
tomatenschneider 311–312
tomatenstrunk-entferner 154
tonic-quirler 98
tortenheber 76
tortenmesser 175
tortenplatte 74–75, 124, 253
tortenring 124
tortenständer 74–76, 253
tortenteiler 124
träger 586
trägerhalter 586
tramontina 49
tranchierbesteck 169
tranchierbrett 77, 185–186, 254
tranchiermesser 172, 180
trenton besteck 38–39
trichter 146
tritthocker 355
trolley für thermobox 371
tropfschale 201
tüllen 132, 133
tüllenaufhänger 130
türtextschilder 54

U

überlaufrohr 589
überzugsgitter 113
universalbehälter 343
universalkorb 625
universalkorb, mit aufsteckrahmen 629
universalreibe 157
universaltuche 140
universalzange 63–65, 152
unox 458–460, 492–512
untergestell 488, 494, 502, 509, 599
unterlage 228
unterschrank 598
utz 207, 331

V

vakuummaschine 525
vase 51
verbindungssteg 209, 419, 600, 619
vitrine rolldeckel 326
vorbereitungstische 405
vorratsbehälter 333, 341
vorsicht zeigen 352
vorspültisch 580
vorwaschtisch 580

W

waage 356–359
waage mit rechner 359
waca 62, 192–196
waffel eisen 464–466
waffel mix 465
wand-aschenbecher 348
wandbord 586
wandbordträger 586
wandhalterung 301
wandkapselheber 100
wandkonsole 361
wandschrank 586
wärmeplatte 414, 431
warmhalteofen 440
warmhalteplatte 368
warmhaltevitrine 422, 437–441
waschbecken 588–589
waschewagen 351
wasserenthärter 496, 503, 512, 579
wasserkanne 57–59, 89
wasserkessel 242
wasserkocher 410
wasserscheiber 355
wc-garnitur 204
wegwerf-spritzbeutel 131
weinkühler 91–93
weinkühlerhalter 90
weinkühlerständer 90
wein-regal 93
weisser 308
wender 195
werbeaufsteller 15
westmark 20–22, 152–157, 181–184, 313–317
wetzstahl 166, 171, 180
wetzstein 184
wiegemesser 174
wind-licht 53
winkelpalette 182
wok 28, 224, 226
würfelscheibe 560
wurstwärmer 466

Z

zassenhaus 24–25
zeitmesser 324
zeituhr 324–325
zentrifuge 532–533
zigaretten kollektor 348–349
zitronendekormesser 175, 179
zitronenpresse 97
zitronenschaber 175, 179
zitronenschnitzpresse 94
zitronenverzierer 155
zojirushi 85
zuckerdose 57–59
zuckerschale 33
zuckerstreuer 23
zuckerthermometer 183
zuckerwaage 183
zuckerzange 64
zwiebelhacker 156
zwiebelschneider 314

000...

001.001 219
001.002 219
001.003 219
001.004 219
001.005 219
001.006 219
001.007 219
001.008 219
001.009 219
001.010 219
001.011 219
001.012 219
001.021 218
001.022 218
001.023 218
001.024 218
001.025 218
001.026 218
001.033 219
001.041 219
001.042 219
001.044 219
001.051 218
001.053 218
001.054 218
001.056 224
001.058 224
001.060 224
001.062 224
001.065 224
001.070 219
001.072 219
001.075 219
001.077 219
001.082 220
001.083 220
001.084 220
001.085 220
001.100 312
001.150 312
001.205 236
001.213 218
001.216 218
002.003 220
002.004 220
002.005 220
002.006 220
002.007 220
002.008 220
002.009 220
002.010 220
002.011 220
002.012 220
002.013 220
002.021 220
002.023 220
002.024 220
002.025 220
002.026 220
002.027 220
002.028 220
002.029 220
002.030 220
002.031 220
002.032 220
002.033 220
002.041 220
002.042 220
002.220 228
002.224 228
002.228 228
002.250 228
002.251 228
002.252 228
002.320 228
002.324 228
002.328 228
003.001 179
003.004 179
003.007 182
003.008 182
003.010 180
003.013 179
003.017 182
003.018 182
003.020 178
003.021 178
004.010 179
004.011 179
004.012 179
004.013 179
005.007 180
005.020 180
005.022 180
005.024 180
005.026 180
005.028 180
005.030 180
005.037 180
006.042 179
006.043 179
006.045 178
006.047 178
007.001 182
007.002 182
007.003 182
007.004 182
007.005 182
007.006 182
007.008 182
007.015 176
008.008 179
008.017 179
012.001 102
013.001 182
013.002 182
014.030 316
014.041 128
014.045 133
014.050 90
015.001 150,308
015.002 100
015.003 65
015.005 100
015.007 102
015.010 65
015.018 151
015.019 151
015.029 151
015.050 150
016.001 155
016.005 155
016.007 152
016.009 152
016.010 152
016.011 143
016.012 152
016.013 155
016.014 112
016.015 37
016.016 37
016.017 167
016.018 155
016.019 315
016.020 143
016.021 126
016.022 143
016.025 184
016.030 156
016.032 150
016.033 317
016.035 156
016.040 154
016.041 154
016.042 154
016.043 154
016.045 155
016.050 153
016.052 174
016.053 324
016.055 181
016.060 124
016.065 146
016.070 314
016.077 157
016.080 156
016.090 313
016.100 156
016.110 145
016.111 145
016.112 145
016.113 145
016.125 145
016.135 145
016.140 240
016.150 157
016.151 157
016.152 157
016.153 157
016.155 157
017.004 126
017.005 126
017.006 126
017.007 126
017.008 126
017.009 126
017.050 470
017.051 470
017.052 470
018.001 150
018.005 302
018.030 309
018.031 309
018.032 309
018.040 309
019.001 181
019.002 181
020.001 319
020.005 78
020.010 319
020.040 326
020.041 326
020.043 326
020.050 570
021.010 184,569
022.002 143
022.010 110
022.011 110
022.012 110
022.013 110
022.014 78
022.018 143
022.020 120
022.021 120
022.030 110
022.031 110
023.001 203,630
023.004 200
023.005 200
023.013 203
023.017 197
023.018 197
023.019 197
023.020 197
023.021 203,630
023.025 203
023.130 363
023.150 363
023.170 363
023.200 363
023.220 363
023.250 363
023.280 363
023.320 363
024.001 125
024.002 125
024.003 125
024.030 139
024.031 139
024.045 139
024.046 139
025.001 130
025.002 130
026.001 128
026.010 129
026.015 129
026.020 129
026.025 129
027.001 147
027.002 147
027.003 147
027.004 147
027.005 147
027.006 146
027.007 146
027.008 146
027.009 146
027.011 126
027.012 126
027.013 126
027.014 126
030.024 234
030.100 107
030.124 234
030.150 107
032.001 119
032.002 119
032.003 119
032.004 119
032.005 119
032.006 119
032.008 119
032.010 119
032.011 119
032.012 119
032.013 119
032.014 119
032.016 119
032.019 119
032.020 185
032.021 185
032.030 119
032.031 119
032.050 185
032.051 185
032.055 185
033.004 160
033.008 160
033.010 160
033.012 160
033.016 160
033.020 160
033.024 160
033.030 160
033.040 160
033.050 160
033.060 160
033.070 160
033.100 160
033.114 159
033.120 159
033.130 159
033.140 159
033.561 116,265
033.562 116,265
033.563 116,265
033.564 116,265
035.024 122
035.026 133
035.027 133
035.030 124
035.031 124
035.032 124
035.033 124
035.034 124
035.035 124
035.039 125
035.040 125
035.041 130
035.042 130
035.043 130
035.044 130
035.046 146
035.048 146
035.049 146
035.050 146
035.051 130
035.053 124
036.002 67
036.003 67
036.004 67
036.005 67
036.006 67
037.001 319
038.111 331
038.112 331
038.113 331
038.115 207,331
038.121 331
038.122 331
038.123 331
038.125 207,331
038.131 331
038.132 331
038.133 331
038.135 207,331
038.141 331
038.142 331
038.145 207,331
038.161 331
038.162 331
038.163 331
038.165 207,331
038.191 331
038.195 207,331
038.231 331
038.233 331
038.235 207,331
040.000 159
040.001 159
040.002 159
040.003 159
040.004 159
040.005 159
040.006 159
040.007 159
040.008 159
040.009 159
040.010 159
040.011 159
040.012 159
040.013 159
040.014 159
040.113 162
040.114 162
040.115 162
040.212 159
040.216 159
040.220 159
040.224 159
040.230 159
040.236 159
040.240 159
040.245 159
040.250 159
040.255 159
040.260 159
040.265 159
040.270 159
040.300 159
040.400 306
040.401 306
040.402 306
041.001 97
041.002 97
041.010 97
041.011 97
041.015 97
041.025 97
041.030 36
041.035 106
041.041 476
041.045 477
041.050 119
041.052 119
041.054 119
041.060 74
041.061 74
042.001 108,479
042.002 108,479
043.002 160
043.003 160
043.008 158
043.010 158
043.012 158
043.016 158
043.020 158
043.024 158
043.030 158
043.036 158
043.040 158
043.050 158
043.060 158
043.070 158
043.080 158
043.100 158
044.001 150
046.001 262
046.002 262
046.004 266
046.006 266
046.008 266
046.010 350
046.011 350
046.105 178
047.001 122
047.002 122
047.003 122
047.004 122
048.001 183
050.000 131
050.001 131
050.002 131
050.003 131
050.004 131
050.005 131
050.006 131
050.007 131
050.008 131
050.009 131
050.010 131
050.011 131
050.012 142
050.014 122
050.016 122
050.025 75
050.026 75
050.030 76,253
050.031 76,253
050.032 76,253
050.035 76
050.040 113
050.041 113
050.045 113
050.050 253
050.052 253
050.060 253
050.061 253
050.062 253
050.070 215,517
050.072 215,517
050.082 216
051.021 139
051.022 139
051.023 139
051.071 139
051.072 139
051.073 139
051.074 139
051.080 139
051.082 139
051.084 139
051.201 126
051.264 128
051.274 128
051.390 126
051.500 90
054.100 133
054.101 133
055.001 144
055.002 144
055.003 144
055.004 144
055.005 144
055.006 144
055.007 144
055.009 89
055.010 147
055.011 147
055.012 147
055.060 74
057.002 102
057.010 102
060.001 272
060.002 272
060.003 272
060.004 272
060.005 272
060.008 272
060.009 272
060.010 272
060.011 272
060.012 272
060.013 272
060.020 273
060.021 273
060.023 273
060.024 273
060.025 273
060.026 273
060.030 276
060.031 276
060.032 276
060.035 276
060.037 276
060.038 276
060.039 276
060.040 276
060.041 276
060.042 276
060.110 272
060.111 272
060.112 272
060.113 272
060.115 272,273
060.116 273
060.117 273
060.120 273
060.121 273
060.123 273
060.124 273
060.125 273
060.126 273
060.130 273
060.135 273
060.140 274
060.141 274
060.142 274
060.150 274
060.151 274
060.152 274
060.153 274
060.160 274
060.161 274
060.162 274
060.165 274
060.166 274
060.201 275
060.202 275
060.203 275
060.205 275
060.207 275
060.208 275
060.211 275
060.212 275
060.213 275
060.215 275
060.217 275
060.218 275
060.311 277
060.312 277
060.313 277
060.321 277
060.322 277
060.323 277
060.326 277
060.327 277
060.333 277
060.343 277
060.363 277
060.411 277
060.412 277
060.413 277
060.421 277
060.422 277
060.423 277
060.427 277
060.433 277
060.443 277
060.463 277
061.002 161
062.001 95

062.002 95
062.003 95
062.004 95
062.005 95
062.007 37
064.001 112
064.002 112
064.003 112
064.004 112
064.005 112
064.006 112
064.010 112
064.015 153
064.021 144
064.022 144
064.023 144
064.055 181
065.001 149
065.002 149
065.003 149
065.004 149
065.008 149
065.010 148
065.011 148
065.012 148
065.013 148
065.014 148
065.015 148
065.016 148
065.017 148
065.018 148
065.019 148
067.001 66
067.002 66
067.003 66
067.004 66
067.005 66
067.030 66
067.031 66
067.032 66
067.033 66
067.034 66
067.080 60
067.081 60
067.082 60
067.085 60
067.086 60
067.087 60
068.001 123
068.002 123
068.003 123
068.004 123
068.005 37
070.031 138
070.032 138
070.033 138
070.034 138
070.035 138
070.036 138
070.037 138
070.040 215,517
070.041 215,517
070.042 215,517
070.045 131
070.050 134,522
070.051 134,522
070.052 134,522
070.053 134,522
070.054 134,522
070.055 134,522
070.056 134,522
070.057 134,522
070.058 135,523
070.059 135,523
070.060 135,523
070.061 135,523
070.062 135,523
070.063 135,523
070.064 135,523
070.065 135,523
070.071 135,523
070.072 135,523
070.073 135,523
070.074 135,523
070.075 135,523
070.076 135,523
070.077 135,523
070.078 135,523
070.079 135,523
070.084 136,520
070.085 136,520
070.086 136,520
070.087 136,520
070.088 136,520
070.089 136,520
070.090 136,520
070.091 136,520
070.092 136,520
070.093 137,521
070.094 136,520
070.095 136,520
070.096 137,521
070.097 137,521
070.098 137,521
070.099 137,521
070.500 368
070.501 368
070.502 368
070.601 518
070.602 519
070.603 519
070.604 519
070.605 518
070.606 518
070.607 519
070.609 518
070.610 519
073.006 98
074.003 22
074.006 17
074.015 23
074.016 23
074.017 19
074.023 17
074.024 17
074.030 151
074.031 151
074.032 151
074.033 151
074.034 146
074.035 146
074.036 146
074.037 146
074.038 20
074.039 20
074.040 17
074.044 19
074.045 20
075.001 634
075.002 634
075.003 634
075.010 634
075.011 634
075.012 634
075.020 634
075.022 634
075.030 634
075.045 634
075.060 634
078.001 107
079.001 142,516
079.002 142,516
079.011 142
079.020 142,516
079.101 142,516
079.102 142,516
080.001 99
080.002 99
080.007 12
080.010 79
080.015 144
080.020 96
080.030 99
080.040 99
080.041 99
080.101 99
080.102 99
081.010 25
081.011 25
081.012 25
081.013 25
081.015 25
081.016 25
081.025 21
081.026 21
081.028 20
081.030 23
081.031 22
081.032 22
081.033 57
081.035 57
081.045 22
081.080 25
081.082 25
081.100 57
084.001 569
085.040 95
085.050 145
085.051 145
085.052 145
085.053 145
085.054 145
085.055 145
085.070 145
085.071 145
085.073 145
085.074 145
085.100 90
085.120 91
085.140 91
085.145 91
085.150 67
085.160 205
085.161 205
085.162 205
085.170 216
085.171 216
085.172 216
085.200 261
085.270 216
085.271 216
085.272 216
085.520 68
085.525 68
085.530 68
085.535 68
085.540 68
085.545 68
085.550 68
085.555 68
085.560 68
088.752 23
088.760 18
088.761 18
088.767 18
088.768 18
088.820 16
088.821 16
088.822 16
088.823 16
088.824 16
088.911 21
088.914 21
090.020 133
090.053 215,517
090.060 215,517
093.001 433
093.002 433
093.021 433
093.022 433
093.024 433
093.025 433
093.040 434
093.041 434
093.100 306
093.101 306
093.102 306
093.103 306
093.104 306
093.500 433,435
093.510 433,435

100...

105.001 79
105.010 302
105.015 302
105.025 302
110.001 120
110.002 120
110.003 120
110.004 120
110.005 120
110.006 120
110.020 93
110.030 93
110.050 302
110.055 302
110.080 30
110.100 188
110.150 90
120.002 102
120.015 102
120.200 103
120.205 103
125.001 51
125.002 51
125.005 79
125.006 178
125.010 79
125.012 79
125.015 265
125.020 212
125.021 212
125.022 212
125.033 181
125.050 306
125.060 248
125.061 248
125.062 248
125.063 248
125.075 306
125.080 249
125.081 249
125.083 249
125.084 249
125.086 203,249
125.088 248
125.090 248
125.092 248
125.095 248
125.096 248
125.098 249
125.099 203,368
125.100 306
125.120 65
125.121 65
125.122 65
125.123 65
125.124 65
125.125 65
125.130 65
125.131 65
125.132 65
125.133 65
125.134 65
125.135 65
125.145 181
125.160 181
125.200 188
125.210 81
125.211 81
125.220 29,228
125.222 29
125.224 29
125.230 28
125.231 28
125.233 28
125.234 28
125.235 28
125.236 28
125.237 28
125.240 29
125.241 29
125.242 29
125.244 29
125.246 29
125.247 29
125.248 29
125.411 38
125.412 38
125.413 38
125.414 38
125.415 38
125.416 38
125.417 38
125.418 38
125.419 38
125.421 38
125.422 38
125.611 39
125.612 39
125.613 39
125.614 39
125.615 39
125.616 39
125.617 39
125.618 39
125.619 39
125.620 39
125.621 39
125.623 39
125.625 39
125.633 39
130.010 51
130.012 51
130.030 51
130.032 51
130.050 534
130.053 96
130.055 96
130.056 96
130.060 93
130.062 93
130.065 94
130.101 245
130.102 245
130.103 245
130.104 245
130.111 245
130.112 244
130.115 244
130.116 81
130.118 81
130.120 346
130.125 348
130.130 50
130.140 51
130.142 51
130.145 52
130.148 259
130.149 92
130.150 258
130.152 92
130.153 92
130.155 92
130.157 92
130.160 247
130.161 247
130.172 75
130.175 78
130.176 75
130.180 76
130.183 74,253
130.184 74,253
130.185 74,253
130.190 78
130.192 78
130.195 151
130.200 69
130.205 69
130.210 69
130.220 67
130.222 67
130.225 67
130.240 255
130.241 255
130.242 255
130.245 255
130.246 255
130.260 255
130.261 255
130.262 255
130.300 68
130.305 70,256
130.310 70,256
130.315 70,256
130.320 70,256
130.325 69
130.330 69
130.340 71,257
130.342 71,257
130.350 71,257
130.360 71,257
130.365 71,257
130.532 528
130.553 528
130.600 278
130.601 278
130.602 278
130.603 278
130.611 278
130.612 278
130.613 278
130.700 53
130.710 53
130.711 53
130.713 53
130.715 53
140.002 271
140.003 271
140.005 271
140.008 153
140.010 63
140.012 63
140.015 63
140.017 63
140.020 34
140.041 95
140.043 95
140.051 129
140.052 129
140.055 154
140.110 132
140.200 64
140.201 64
140.203 64
142.005 252
142.007 252
142.010 217
142.012 217
142.021 111
142.023 111
142.031 111
142.032 111
142.033 110
142.034 110
142.041 116
142.043 116
142.044 116
142.045 116
144.001 96
144.010 83
144.020 82
144.025 82
144.030 82
144.032 82
144.036 82
144.037 82
144.040 83
144.045 83
144.050 92
144.051 92
144.053 92
144.060 75
144.071 252
144.072 252
144.073 252
144.081 252
144.082 252
144.083 252
144.084 252
150.002 170
150.006 170
150.008 170
150.009 170
150.010 170
150.012 170
150.014 170
150.016 170
150.017 170
150.022 172
150.023 172
150.026 172
150.027 172
150.028 172
150.032 172
150.036 172
150.040 172
150.064 172
150.066 172
150.072 171
150.074 171
150.076 171
150.078 171
150.080 171
150.082 171
150.090 171
150.092 171
150.094 171
150.102 173
150.110 171
150.112 171
150.116 171
150.120 173
150.140 176
150.142 176
150.146 176
150.147 176
150.149 176
150.165 173
150.171 171
150.172 171
150.182 171
150.190 171
150.192 171
150.200 173
150.202 173
150.205 173
150.210 174
150.212 174
150.216 174
150.224 175
150.230 174
150.236 174
150.237 174
150.240 175
150.242 175
150.244 175
150.246 175
150.248 175
150.250 175
150.252 175
150.260 175
150.261 174
150.264 174
150.265 174
150.266 175
150.268 175
150.270 175
150.302 164
150.303 164
150.304 164
150.305 164
150.307 164
150.310 164
150.312 164
150.315 164
150.320 165
150.321 165
150.322 165
150.323 165
150.324 165
150.330 165
150.331 165
150.335 165
150.337 165
150.340 165
150.342 165
150.345 165
150.401 168
150.402 168
150.403 167

150.404 167
150.405 168
150.406 168
150.408 167
150.410 167
150.411 166
150.412 166
150.413 167
150.414 167
150.416 167
150.417 167
150.418 167
150.420 169
150.421 169
150.424 168
150.426 168
150.428 168
150.431 168
150.432 166
150.434 166
150.436 166
150.437 166
150.439 166
150.440 166
150.446 166
150.451 169
150.460 168
150.462 168
150.465 168
150.470 169
150.471 169
150.472 166
150.474 166
150.476 166
150.478 166
150.480 166
150.482 169
150.484 169
150.485 169
150.486 166
150.488 166
150.491 166
150.492 166
150.495 169
150.497 177
150.498 177
150.510 177
150.515 177
159.010 100
160.040 215,517
160.041 215,517
160.042 215,517
180.001 19
180.002 19
180.008 116
180.010 116
180.012 116
180.015 94
180.020 66
180.024 52
180.026 52
180.030 95
180.040 225
180.042 225
180.045 225
180.060 145
180.061 145
180.062 145
180.111 116
180.113 116

200...

202.001 313
202.003 313
202.005 311
202.006 312
202.008 311
202.010 30
202.015 163
202.020 315
202.030 316
202.040 316
202.070 327
202.075 327
202.100 313
202.120 315
202.300 316
204.025 271
204.040 538
204.045 538
204.050 271
204.051 271
204.060 271
204.065 123
204.066 123
204.100 551
204.110 551
205.109 310
206.005 304
206.015 309
206.016 309
206.017 309
206.025 303
206.040 303
206.100 304
207.001 321
207.002 321
207.004 321
207.010 320
207.013 321
207.014 321
207.019 321
207.021 321
207.022 321
207.030 320
207.050 321
207.101 321
207.220 320
207.221 320
207.222 320
207.224 320
207.226 320
207.420 320
208.001 157
208.002 153
208.005 113
208.010 318
208.011 318
208.012 318
208.013 318
208.020 318
208.021 318
208.022 318
208.023 318
208.030 318
208.031 318
208.032 318
208.033 318
208.034 318
208.035 318
208.040 318
208.041 318
208.042 318
208.043 318
208.044 318
208.045 318
208.050 309
208.055 100
208.060 357
208.061 357
208.065 357
208.066 357
208.070 323
208.072 323
208.075 309
208.076 309
208.077 309
208.080 314
208.085 314
208.106 311
208.108 311
208.110 311
208.113 311
208.206 311
208.208 311
208.210 311
208.213 311
230.001 292
230.002 292
230.003 292
230.005 292
230.007 292
230.008 292
230.010 292
230.011 292
230.013 293
230.014 293
230.020 293
230.021 293
230.022 293
230.025 293
230.026 293
230.028 293
230.029 293
235.001 369
235.002 369
235.003 369
235.004 369
235.005 369
235.012 369
235.014 369
235.025 368
235.026 369
235.027 369
235.028 372
235.030 162,372
235.032 162,372
235.034 372
235.041 373
235.042 373
235.048 371
235.050 370
235.052 371
235.055 371
235.070 370
235.080 247,368
235.085 247,368
235.101 370
235.102 370
235.103 370
235.104 370
235.110 370
245.001 326
245.005 326
245.010 326
245.020 326
245.050 75
250.001 305
250.002 305
250.003 305
250.006 305
250.010 305
250.024 305
250.050 305

300...

300.010 477
300.012 478
300.015 478
302.010 444
303.002 452
303.003 452
303.012 452
303.013 452
303.022 451
303.023 451
303.042 450
303.044 450
303.052 450
303.054 450
303.062 450
303.064 450
304.006 475
304.010 475
304.015 475
304.020 454
304.025 463
304.035 467
304.041 465
304.042 465
304.045 462
304.046 462
304.047 462
304.055 460
304.061 456
304.062 456
304.063 456
304.070 381
304.071 400
304.072 400
304.076 422
304.077 422
304.078 422
304.079 422
304.081 441
304.082 441
304.106 440
304.140 461
304.145 461
304.150 609
304.151 609
304.152 609
304.155 609
304.160 461
304.165 461
304.171 406
304.172 406
304.245 462
304.246 462
304.247 462
304.300 437
304.400 437
304.401 437
305.099 202
308.010 463
308.021 467
308.025 467
308.040 468
308.070 464
308.071 464
308.074 464
308.075 464
308.078 464
308.079 464
308.081 464
308.082 464
308.140 468
308.170 465
308.172 465
308.175 465
308.180 465
308.185 464
310.001 452
310.002 452
310.003 452
310.004 452
310.007 448
310.008 427
310.011 466
310.013 452
310.015 450
311.010 356
311.020 357
311.025 356
311.050 356
311.060 358
311.062 358
311.100 358
314.001 381
314.002 381
314.008 381
316.002 605
316.004 605
316.005 604
316.006 604
316.012 594
316.014 594
316.015 606
316.016 594
316.017 606
316.018 608
316.020 600
316.021 600
316.022 597
316.024 597
316.031 603
316.032 593
316.033 603
316.034 593
316.035 603
316.036 593
316.037 603
316.038 593
316.042 595
316.043 602
316.044 595
316.045 602
316.052 596
316.054 596
316.056 596
316.061 599
316.062 599
316.063 598
316.064 598
316.065 598
316.066 598
316.067 598
316.072 599
316.074 599
316.082 599
316.083 599
316.084 599
316.092 600
316.093 600
316.094 600
316.095 600
316.096 600
316.101 600
316.102 605
316.103 600
316.104 605
316.130 597
316.131 603
316.133 603
316.135 603
316.137 603
316.143 602
316.145 602
316.150 596
316.153 600
316.155 600
316.160 601,613
316.165 593
316.170 601,613
316.175 601,613
316.191 608
316.192 608
316.215 606
316.217 606
316.224 607
316.226 607
316.300 610
316.301 610
316.310 604
316.311 604
316.312 604
316.313 604
316.324 607
316.326 607
316.400 605
316.417 601,619
316.424 607
316.426 607
316.700 612
316.701 612
316.702 612
316.705 613
316.706 613
316.710 614
316.711 614
316.715 614
316.720 615
316.721 615
316.725 615
316.726 615
316.728 615
316.729 615
316.730 616
316.731 616
316.735 616
316.736 616
316.738 617
316.740 617
316.742 617
316.750 618
316.751 618
316.755 618
316.756 618
316.765 618
316.770 620
316.772 620
316.780 615
316.781 615
316.790 619
316.792 619
316.794 619
316.795 619
316.796 619
316.797 619
316.798 619
316.799 619
316.800 214,514
316.801 214,514
316.802 214,514
316.803 214,514
316.804 214,514
316.805 214,514
316.806 214
316.807 214
316.808 214
316.842 618
316.843 618
316.844 593
316.846 618
317.001 584
317.002 584
317.003 584
317.004 584
317.005 584
317.006 584
317.007 584
317.017 589
317.020 584
317.021 584
317.025 584
317.026 584
317.040 583
317.041 583
317.042 583
317.045 583
317.055 585
317.056 585
317.062 585
317.070 583
317.071 583
317.072 583
317.073 583
317.075 583
317.076 583
317.080 586
317.081 586
317.082 586
317.083 586
317.084 586
317.085 586
317.090 586
317.091 586
317.092 586
317.095 586
317.096 586
317.097 586
317.098 586
317.099 586
317.116 579,589
317.120 587
317.121 587
317.122 587
317.123 587
317.125 587
317.126 587
317.130 588
317.131 588
317.132 588
317.135 588
317.140 590
317.141 590
317.145 579
317.146 591
317.147 587
317.148 587
317.150 585
317.155 585
317.255 579
317.500 584
317.502 579
320.002 412
320.005 412
320.008 84,412
320.115 84,412
320.200 415
320.210 415
320.415 413
320.420 85
320.502 414
320.504 414
320.905 84,415
320.910 84,415
321.201 610
321.202 610
321.211 610
321.212 610
321.216 609
325.005 591
325.015 590
325.020 590
325.025 590
340.001 512,579
340.002 579
340.003 579
340.004 579
340.008 310
340.010 310
340.012 310
350.002 430
350.003 430
350.004 430
350.005 430
350.006 430
350.007 430
350.008 430
350.009 430
350.011 430
350.061 430
350.076 430
350.091 430
350.107 430
350.122 430
350.137 430
350.152 430
350.168 430
350.183 430
350.900 430
370.001 446
370.002 446
385.107 291
385.109 291
385.112 291
385.118 60

400...

400.025 303
403.002 572
403.003 573
403.004 573
403.005 573
403.007 572
403.008 572
403.009 573
403.010 573
403.030 568
403.050 570
403.250 575
403.300 575
403.310 575
406.001 387
406.002 387
406.003 387
406.006 386

406.010 386
408.001 534
408.002 538
408.004 534
408.005 538
408.006 529
408.007 528
408.008 561
408.010 528
408.011 530
408.012 534
408.013 529
408.015 550
408.016 538
408.018 538
408.019 538
408.020 538
408.021 538
408.022 538
408.023 538
408.024 560
408.025 560
408.026 560
408.027 560
408.028 560
408.029 560
408.030 560
408.032 560
408.033 560
408.034 560
408.035 560
408.036 560
408.037 560
408.038 560
408.039 560
408.040 560
408.041 560
408.042 560
408.043 560
408.044 560
408.045 536
408.047 536
408.048 536
408.049 536
408.050 532
408.052 548
408.053 536
408.055 536
408.056 536
408.058 536
408.060 537
408.061 537
408.062 527
408.065 526
408.066 526
408.070 527
408.071 407
408.072 407
408.073 407
408.077 532
408.079 532
408.080 531
408.085 531
408.095 385
408.105 538
408.106 529
408.152 530
408.170 527
408.200 559
408.210 558
408.211 558
408.212 558
408.213 558
408.214 558
408.215 558
408.216 558
408.217 558
408.218 558
408.219 558
408.220 558
408.221 558
408.222 558
408.223 558
408.224 558
408.225 558
408.226 558
408.235 558
408.252 530
410.009 571
410.012 571
410.022 571
410.122 571
410.132 571
414.005 570
414.006 570
415.016 550
415.020 550
417.003 426
417.005 426
420.002 448
420.004 448
420.012 448
420.050 453
425.005 633
425.010 533
430.010 299
430.036 297
430.040 297
430.050 299
430.052 299
430.053 299
430.054 299
440.015 185
480.001 347
480.002 347
480.018 408
480.028 408
480.040 408
480.118 408
490.124 227
490.128 227
490.132 227
490.224 227
490.228 227
490.232 227
490.237 227
490.244 227
490.424 226
490.427 226
490.428 226
490.438 226
490.440 226

500...

501.300 322
502.004 471
502.005 471
502.040 472
502.060 472
502.080 472
502.300 474
502.305 474
502.500 384
504.001 94
505.215 378
505.245 378
505.304 374
505.305 374
505.307 374
505.308 374
505.309 374
505.315 378
505.318 375
505.332 378
505.350 377
505.360 377
505.372 375
505.375 375
505.395 376
505.397 375
505.399 376
505.915 374
505.920 374
505.940 374,375
508.005 466
508.010 466
508.015 435
508.020 434
508.022 434
508.023 434
508.024 434
508.025 524
508.026 434
508.050 431
508.100 431
508.108 480
508.112 485
508.115 436
508.120 436
508.124 485
508.125 524
508.128 480
508.200 470
508.210 470
508.212 485
508.224 485
513.020 376
513.025 376
514.001 268
514.002 268,270
514.005 269
514.006 269
514.010 270
514.012 268
514.016 268
514.020 269
514.028 268,270
514.030 270
514.032 270
514.040 270
514.042 269
514.045 268
514.100 106
514.120 379
514.140 379
515.040 131
515.055 131
516.020 525
516.030 525
516.040 525
517.001 303
518.001 295
518.002 295
518.003 295
518.004 295
518.005 295
518.006 295
518.007 295
518.008 295
518.010 295
518.020 298
518.021 298
518.022 298
518.023 298
518.024 298
518.025 298
518.026 298
518.063 296
518.101 295
518.102 295
518.103 295
518.104 295
518.105 295
518.107 295
518.108 295
518.125 298
518.132 296
518.133 296
518.135 296
518.142 296
518.143 296
518.144 296
518.150 298
518.151 298
518.152 298
518.153 298
518.154 298
518.155 298
518.162 296
518.163 296
518.164 296
518.400 294
518.401 294
518.402 294
518.403 294
518.404 294
518.405 294
518.406 294
518.407 294
518.408 294
518.409 294
518.410 294
518.411 294
518.412 294
518.413 294
518.414 294
518.415 294
518.420 295
518.421 295
518.422 295
518.425 295
518.426 295
518.427 295
518.810 297
518.812 298
518.813 298
518.814 298
518.815 298
518.816 298
518.817 298
520.022 235
520.024 235
520.028 235
521.004 547
521.005 547
521.008 547
521.011 546
521.015 546
521.016 546
521.018 546
521.020 546
521.040 546
521.041 546
521.042 546
521.043 546
521.044 546
521.045 546
521.050 546
521.051 546
521.052 546
521.053 546
521.070 553
521.075 553
521.110 546
521.200 545
521.201 545
521.202 545
521.211 545
521.212 545
521.213 545
521.214 545
521.215 545
521.300 535
521.410 568
521.420 568
521.430 568
523.001 526
523.005 526
523.010 385
525.050 563
525.051 562
525.052 562
525.053 562
525.054 562
525.055 562
525.056 562
525.057 562
525.058 562
525.059 562
525.060 562
525.061 562
525.062 562
525.063 562
525.064 562
525.065 562
525.066 562
525.067 562
525.068 562
525.069 562
525.070 562
525.072 562
525.074 562
525.075 562
525.077 562
525.078 562
525.150 567
525.205 566
525.211 566
525.212 566
525.220 567
525.230 567
525.300 567
525.301 565
525.303 565
525.310 564
525.311 564
525.312 564
525.313 564
525.314 564
525.315 564
525.316 564
525.318 564
525.319 564
525.320 564
525.321 564
525.322 564
525.323 564
525.324 564
525.502 563
527.002 449
527.003 449
527.004 449
527.009 486
527.010 420
527.012 420
527.026 486
527.043 488
527.044 488
527.049 524
527.059 524
527.109 487
527.112 486
527.115 487
527.126 487
527.149 524
527.151 468
527.152 468
527.209 486
527.212 486
527.250 489
527.255 489
527.261 488
527.309 487
527.312 487
527.315 487
527.318 437
527.319 437
527.412 487
527.600 488
527.601 488
528.002 271
528.003 271
530.004 80
530.010 202
530.025 100
530.026 100
530.102 163
530.103 163
530.136 297
530.140 297
532.001 326
532.010 83
532.011 83
532.015 83
532.016 83
532.020 252
532.021 252
532.022 252
532.023 252
532.025 252
532.030 197
532.031 197
532.032 197
532.033 197
532.040 193
532.041 193
532.042 193
532.043 193
532.050 252
532.052 252
532.150 252
532.152 252
534.010 301
534.011 301
534.012 301
534.013 301
534.015 301
534.016 301
534.017 301
534.018 301
534.040 300
534.045 300
534.050 300
534.055 300
534.100 301
534.115 301
534.120 301
534.121 301
534.135 301
534.136 301
534.140 301
534.141 301
534.150 301
534.151 301
535.001 364
535.002 364
535.020 364
535.025 365
535.030 365
535.040 365
535.042 365
537.001 549
537.002 246
537.005 436
537.006 246
537.010 246
537.011 246
537.012 246
537.105 429
537.108 429
537.109 429
537.110 429
537.112 429
537.115 428
537.140 317
537.141 317
537.300 411
539.006 158
539.008 158
539.010 158
539.012 158
539.014 158
539.016 158
539.020 158
539.024 158
539.030 158
539.036 158
539.040 158
539.050 158
539.060 158
539.070 158
539.100 158
541.001 345
541.005 345
541.010 345
542.011 526
542.012 526
542.021 526
542.022 526
546.010 355
546.011 355
546.012 355
551.000 557
551.001 557
551.002 557
551.003 557
551.004 557
551.005 317
551.006 557
551.010 317
551.020 554
551.025 556
551.050 553
551.055 553
551.060 554
551.083 555
551.086 556
551.091 555
551.095 554
551.250 556
551.450 555
551.451 555
551.500 353
551.510 353
551.550 555
552.060 489
552.090 489
552.100 489
553.005 346
553.040 344
553.050 344
556.001 360
556.002 360
556.003 360
556.004 360
556.005 360
556.010 361
556.011 361
556.012 361
556.013 361
556.014 361
556.030 362
556.031 361
556.032 362
556.033 361
556.034 362
556.035 361
556.036 362
556.037 361
556.038 362
556.040 363
556.041 361
556.042 363
556.043 361
556.044 363
556.045 361
556.100 292
560.010 21
560.012 21
560.023 65
560.030 65
560.040 65
561.105 426
561.110 426
562.001 308
562.002 308
562.003 308
562.005 308
562.006 308
562.007 308
570.010 577
570.035 576
570.040 576
570.050 577
570.051 577
570.055 577
570.056 577
570.070 578
570.072 578
570.075 578
570.110 580
570.120 580
570.121 580
570.180 581
580.005 470,620
585.003 325
585.403 325
590.510 106
595.001 87
595.005 87
595.010 87
595.015 87

595.020 86
595.025 86
595.030 86
595.040 86
595.045 86
595.050 87
595.052 87
595.055 87
595.057 87
595.060 89
595.061 89
595.062 89
595.100 86
595.130 401
595.135 401
596.020 460
596.030 460
596.040 459
596.042 458
596.045 459
596.047 458
596.050 459
596.052 458
596.055 459
596.057 458
596.060 492
596.062 492
596.065 493
596.070 493
596.104 495
596.111 494
596.116 494
596.121 495
596.125 496
596.126 494
596.127 496
596.128 494
596.129 496
596.130 494
596.135 496
596.147 495
596.148 495
596.157 495
596.158 495
596.300 213,513
596.309 213,513
596.311 214,514
596.320 213,513
596.321 214,514
596.322 214,514
596.323 214,514
596.326 213,513
596.328 515
596.329 515
596.330 515
596.333 515
596.334 515
596.336 515
596.340 492,493
596.341 492,493
596.346 493
596.360 492
596.361 492
596.501 511
596.505 507
596.510 508
596.511 507
596.512 507
596.522 508
596.523 508
596.525 508
596.532 508
596.535 508
596.542 509
596.543 509
596.548 510
596.550 509
596.555 509
596.588 511
596.589 511
596.590 502,509
596.595 503,512
596.610 503
596.622 501
596.632 501
596.642 502
596.645 502
596.650 502
596.675 503
596.718 507
596.734 497
596.744 497
596.775 496
596.781 512
596.783 503,511
596.833 499
596.834 498
596.843 499
596.844 498
596.915 496,512
596.916 496,512
598.200 324
598.300 325
598.340 389
598.362 324
598.363 324
598.400 324
598.891 325

600...

600.002 198
600.004 198
600.005 355
600.010 200
600.011 200
600.012 200
600.013 200
600.014 200
600.020 205
600.021 205
600.022 205
600.023 205
600.025 355
600.038 197
600.040 197
600.041 197
600.042 197
600.043 197
600.044 197
600.050 344
600.051 344
600.052 344
600.060 345
600.061 345
600.062 345
600.072 342
600.074 342
600.075 342
600.076 342
600.077 342
600.080 345
600.081 345
600.082 345
600.083 345
600.100 353
600.110 353
600.120 353
600.330 336
600.340 336
600.350 336
600.370 336
600.380 336
600.390 336
600.400 336
600.410 336
600.420 336
600.430 336
600.440 336
600.450 336
600.470 336
600.480 336
600.490 336
600.510 336
600.520 336
600.530 336
600.540 336
600.550 336
600.600 336
600.903 94
600.910 204
600.920 204
610.001 101
620.020 225
620.024 225
620.028 225
620.036 225
620.224 225
620.228 225
625.020 93
625.030 93
635.001 58
635.002 58
635.003 58
635.004 58
635.005 58
635.007 58
635.008 58
635.009 58
635.010 58
635.012 58
635.013 58
635.015 58
635.016 58
635.017 58
635.018 58
635.019 58
680.009 481
680.010 481
680.011 610
680.015 490
680.016 490
680.017 490
680.018 490
680.050 438
680.055 438
680.058 481
680.070 438
680.072 438
680.100 447
680.105 428
680.110 428
680.150 413
680.151 413
680.195 574
680.200 447
680.209 481
682.001 402
682.004 402
682.010 402
685.004 267
685.024 267
685.072 267
685.100 267
685.104 267
685.124 266
685.224 266
688.003 474
688.005 482
688.008 483
688.010 446
688.011 491
688.014 451
688.016 451
688.020 449
688.022 449
688.025 418
688.027 418
688.030 419
688.031 419
688.032 419
688.033 419
688.034 419
688.040 419
688.045 435
688.050 443
688.051 443
688.052 443
688.055 482
688.060 469
688.062 469
688.065 468
688.067 469
688.068 469
688.070 431
688.075 431
688.076 439
688.078 439
688.080 413
688.082 463
688.084 463
688.085 633
688.090 416
688.091 416
688.092 416
688.107 479
688.120 414
688.140 439
688.145 473
688.150 491
688.151 407
688.152 407
688.160 473
688.200 455
688.208 483
688.210 445
688.215 445
688.220 418
688.221 418
688.222 418
688.300 455
688.320 574
688.325 574
688.330 574
688.400 457
688.405 457
688.410 457
688.415 457
688.420 457
688.425 457
688.500 461
688.505 461
688.510 461
688.515 461
688.808 484
688.828 484

700...

700.025 573
700.200 117
700.515 76
700.520 116
700.525 116
700.530 120
700.560 366
700.565 366
705.011 53
705.012 53
705.013 53
705.014 53
705.030 161
705.035 161
705.050 56
705.051 56
705.052 56
705.053 56
705.054 56
705.055 56
705.060 56
705.062 56
705.065 56
705.085 104
705.086 104
705.090 201,306
705.091 201,306
705.092 201,306
705.095 201,306
705.100 54
705.101 54
705.102 54
705.105 54
705.200 54
705.201 54
705.202 54
705.203 54
705.204 54
705.205 54
705.206 54
705.207 54
705.208 54
705.209 54
705.210 54
705.211 54
705.212 54
705.213 54
705.214 54
705.215 54
705.216 54
705.217 54
705.218 54
705.250 55
705.300 107
705.310 205
705.315 205
705.320 205
705.325 205
705.400 117
705.402 161
705.403 161
705.404 161
705.448 302
705.468 302
706.025 382
706.040 382
706.060 383
710.001 400
710.012 400
710.020 431
710.021 431
710.022 431
710.051 423
710.052 423
710.053 423
710.060 442
710.062 442
710.110 431
710.200 432
710.205 432,435
710.206 432,435
710.220 432
710.300 432
710.330 432
712.001 399
712.003 399
712.004 399
712.010 403
712.011 399
712.012 403
712.013 399
712.014 399
712.015 403
712.017 403
712.021 403
712.022 403
712.025 403
712.027 403
712.030 401
712.060 398
712.065 398
712.068 398
712.070 402
712.080 393
712.100 405
712.115 404
712.120 404
712.125 405
712.170 440
712.310 394
712.320 394
712.325 394
712.430 395
712.435 395
712.440 395
712.610 396
712.620 396
712.630 396
715.005 299
715.006 299
715.012 299
715.013 299
715.014 299
715.015 299
715.133 297
715.136 297
720.001 239
720.002 239
720.003 239
720.004 239
720.005 239
720.006 239
720.007 239
720.008 239
720.009 239
720.010 239
720.011 239
720.012 239
720.015 239
720.016 239
720.017 239
720.018 239
720.019 239
720.020 239
720.021 239
720.022 239
720.023 239
720.024 239
720.025 239
720.026 239
720.027 239
720.028 239
720.029 239
720.030 239
720.031 239
720.032 239
720.033 239
720.039 240
720.040 240
720.041 240
720.042 240
720.043 240
720.044 240
720.045 240
720.050 240
720.051 240
720.052 240
720.055 240
720.056 240
720.064 217
720.070 239
720.071 239
720.072 239
720.073 239
720.074 239
720.075 239
720.076 239
720.077 239
720.078 239
720.079 239
720.080 239
720.081 239
720.083 224
720.085 224
720.091 222
720.092 222
720.093 222
720.094 222
720.095 222
720.096 222
720.097 222
720.098 222
720.100 238
720.101 238
720.102 238
720.103 238
720.104 238
720.106 238
720.110 240
720.111 240
720.112 240
720.113 240
720.114 240
720.120 235
720.121 235
720.130 217
720.135 217
720.140 217
720.145 217
720.150 217
720.161 241
720.162 241
720.163 241
720.164 241
720.167 241
720.168 241
720.171 241
720.172 241
720.173 241
720.175 222
720.177 241
720.178 241
720.180 238
720.181 238
720.182 238
720.183 238
720.190 236
720.191 236
720.225 230
720.251 237
720.252 237
720.253 237
720.254 237
720.255 237
720.256 237
720.257 237
720.258 237
720.259 237
720.260 237
720.261 237
720.262 237
720.263 236
720.264 236
720.265 236
720.266 236
720.267 236
720.268 237
720.269 237
720.270 236
720.305 105
720.310 50
720.316 213,513
720.317 213,513
720.318 213,513
720.326 213,404
720.327 213,404
720.400 117
720.404 117
720.405 117
720.407 117
720.408 117
720.409 117
720.411 117
720.413 117
720.415 117
720.416 117
720.421 117
720.423 117
720.425 117
720.427 117
720.429 117
720.430 117
720.435 117
720.436 117
720.450 121
720.455 121
720.501 112
720.502 112
720.503 112
720.505 112
720.506 112
720.507 112
720.511 111
720.512 111
720.513 111
720.515 111
720.516 111
720.521 112
720.522 112
720.531 110
720.532 110
720.555 90
720.558 161
720.605 242
720.606 242

720.607 242
720.608 242
720.609 242
720.611 242
720.612 242
720.613 242
720.615 242
720.616 242
720.617 242
720.618 242
720.619 242
720.620 242
720.621 242
720.623 242
720.630 242
720.631 242
720.632 242
720.633 242
720.655 127
720.656 127
720.657 127
720.680 242
720.681 242
720.682 242
720.685 217
720.686 217
720.687 217
720.688 217
720.689 217
720.700 222
720.701 222
720.702 222
720.703 222
720.704 222
720.705 222
720.706 222
720.707 222
720.710 223
720.711 223
720.712 223
720.713 223
720.745 222
720.746 222
720.750 223
720.751 223
720.752 223
720.753 223
720.754 223
720.755 223
720.756 223
720.757 223
720.758 223
720.785 224
720.790 223
720.791 223
720.792 223
720.793 223
720.810 221
720.811 221
720.812 221
720.813 221
720.814 221
720.815 221
720.825 113
720.826 113
720.827 113
720.840 113
720.841 113
720.842 113
720.850 122
720.851 122
720.852 122
720.860 221
720.861 221
720.862 221
720.863 221
720.864 221
720.865 221
720.868 221
720.900 221
720.901 221
720.902 221
720.903 221
720.906 221
720.912 224
721.003 48
721.004 48
721.005 48
721.010 150,308
721.012 176
721.040 310
721.050 153
721.070 181
722.001 364
722.002 364
725.005 117
725.006 117
725.010 64
725.015 64
725.025 127
725.050 152
725.112 117
725.125 127
725.217 197
725.218 197
725.219 197
725.220 197
727.001 49
727.002 49
727.003 49
727.004 49
727.070 49
727.074 49
727.075 49
727.080 49
727.084 49
733.001 13
733.002 13
733.003 13
733.007 13
733.008 13
733.010 15
733.011 15
733.012 15
733.020 14
733.025 14
733.026 14
733.028 14
733.030 12
733.031 12
733.032 13
733.033 13
733.035 79
733.042 12
733.044 12
733.060 15
733.061 15
733.070 13
733.071 13
733.072 13
733.080 14
733.081 14
733.082 14
733.083 14
735.001 281
735.002 281
735.003 281
735.004 281
735.005 281
735.010 281
735.011 281
735.015 281
735.016 281
735.028 281
735.045 281
735.060 283
735.061 283
735.062 283
735.063 283
735.070 283
735.071 283
735.072 283
735.073 283
735.120 287
735.121 287
735.122 287
735.150 34,289
735.190 291
735.191 291
735.192 291
735.193 291
735.272 33,288
735.281 33,288
735.282 33,288
735.285 289
735.290 20
735.310 62,280
735.321 280
735.322 280
735.350 26,280
735.355 26,280
735.356 26,280
735.410 36,282
735.440 283
735.441 283
735.482 283
735.487 284
735.488 284
735.516 34,289
735.517 34,289
735.540 285
735.541 285
735.542 285
735.543 285
735.544 285
735.550 285
735.555 285
735.560 285
735.561 285
735.571 285
735.572 285
735.601 286
735.605 286
735.606 286
735.611 287
735.612 287
735.613 287
735.620 287
735.630 287
735.631 287
735.632 287
735.633 287
735.702 33,288
735.703 33,288
735.730 283
735.731 283
735.780 36,282
735.785 36,282
735.815 282
735.901 31
735.902 31
735.945 282
735.988 284
735.989 284
735.990 284
735.991 284
735.992 284
735.993 284
744.001 48
744.002 48
744.005 48
744.012 49
744.015 64,95
744.020 50
744.111 44
744.112 44
744.113 44
744.114 44
744.115 44
744.116 44
744.117 44
744.118 44
744.119 44
744.211 46
744.212 46
744.213 46
744.214 46
744.215 46
744.216 46
744.217 46
744.218 46
744.219 46
744.311 45
744.312 45
744.313 45
744.317 45
744.318 45
744.319 45
744.511 45
744.512 45
744.513 45
744.517 45
744.518 45
744.519 45
765.001 636
765.002 636
765.010 636
765.011 636
765.020 636
765.021 636
767.010 35
767.020 35
767.030 35
767.035 35
767.050 34
767.060 34
767.065 34
767.070 35
767.201 115
767.202 115
767.203 115
767.204 115,265
767.205 115
767.206 115
767.207 115
767.208 115
767.209 115
767.210 115,265
767.212 115,265
767.213 115,265
767.214 115
767.215 115
767.216 115
780.040 635
780.044 635
780.045 635

800...

801.001 100
802.002 150
803.001 106
804.002 78
804.004 78
804.005 78
806.001 140
806.005 591
807.001 182
807.002 182
807.003 182
807.011 182
807.012 182
807.013 182
809.001 51
809.002 51
809.003 51
809.004 51
809.005 51
809.006 73,251
809.007 73,251
809.008 73,251
809.010 72,250
809.015 72,250
809.020 72,250
809.021 72,250
809.025 72,250
809.031 73,251
809.040 73,251
809.042 73,251
810.001 77,254
810.002 77,254
810.005 77,254
810.009 77,254
810.010 77,254
812.001 67
812.002 77,254
812.003 77,254
812.004 77,254
812.005 77,254
813.001 184
813.002 184
814.001 36
815.021 57
815.022 57
815.023 57
815.024 57
815.025 57
815.026 57
815.027 57
815.030 96
815.031 96
815.032 96
815.037 36
815.038 36
815.039 61
815.040 61
815.045 52
815.046 52
815.047 52
815.048 62
815.225 66
815.231 66
815.237 66
815.241 66
815.246 66
815.251 66
815.311 41
815.312 41
815.313 41
815.314 41
815.315 41
815.316 41
815.317 41
815.318 41
815.319 41
815.320 41
815.321 41
815.322 41
815.323 41
816.001 179
818.001 180
820.001 205
820.002 205
820.003 205
820.011 205
820.012 205
820.013 205
820.017 479
821.001 204
821.002 204
822.001 180
823.001 183
824.001 101
824.002 101
824.003 101
824.004 101
824.005 204
824.008 96
824.011 101
824.018 204
824.020 204
824.101 98
824.102 98
825.012 80
827.002 183
827.075 183
828.001 106
828.010 106
829.001 319
830.001 19
832.080 182
832.100 182
832.150 182
833.001 105
833.002 105
833.008 19
833.010 105
833.018 19
833.020 104
833.025 104
836.001 184
837.001 198
837.020 198
837.040 198
839.001 111
839.002 111
839.003 111
839.004 111
839.005 111
840.001 67
840.002 67
842.001 111
842.002 111
843.001 183
843.002 183
843.003 183
843.004 183
845.001 48
845.002 48
846.030 350
846.031 350
846.040 350
846.041 350
846.044 350
846.045 350
848.005 184
849.001 181
849.189 128
850.001 202
850.002 202
850.003 202
850.021 103
852.020 151
852.025 151
852.030 151
852.035 151
852.084 184
852.104 184
852.125 184
852.146 184
852.166 184
852.188 184
852.210 184
852.280 184
853.012 340
853.013 340
853.014 340
853.022 340
853.023 340
853.024 340
853.032 340
853.033 340
853.034 340
853.042 340
853.043 340
853.044 340
853.062 340
853.063 340
853.064 340
853.090 340
853.091 340
857.001 80
857.011 60
857.012 60
857.013 60
857.014 60
857.021 157
857.026 96
857.027 96
857.030 89
857.031 89
857.032 89
857.041 60
857.042 60
857.043 60
857.044 60
857.051 61
857.052 61
857.053 61
857.061 61
857.062 61
857.063 61
857.071 61
859.104 356
859.112 356
859.300 357
859.306 357
859.315 357
859.320 357
859.415 359
859.425 359
859.435 359
859.505 359
859.510 359
859.715 358
859.725 358
859.735 358
861.001 59
861.002 59
861.003 59
861.004 59
861.005 59
861.006 59
861.007 59
861.008 59
861.009 59
861.010 59
861.011 59
861.012 59
861.013 59
861.014 59
861.016 59
861.017 59
861.018 59
861.019 59
861.020 59
861.021 59
861.022 59
861.023 59
861.024 59
861.025 59
861.031 61
861.032 61
861.033 61
861.035 33
861.036 33
861.041 62
861.050 61
861.055 94
861.075 67
861.080 264
861.085 264
861.090 427
861.100 264
861.106 59
861.110 425
861.120 264
861.130 262
861.132 262
861.135 262
861.140 247
861.142 247
861.144 247,368
861.145 244
861.150 245
861.152 245
861.160 263
861.162 263
861.165 263
861.170 263
861.172 263
861.175 263
861.200 263
861.220 68
861.225 68
861.230 68
861.235 68
861.240 68
861.245 68
861.250 68
861.255 68
861.261 68
861.280 350
861.285 350
861.300 258
861.301 258
861.302 258
861.303 258
861.310 258
861.600 346
861.601 346
861.602 346
861.603 346
861.605 346

862.033 234
862.051 231
862.075 234
862.081 234
862.082 234
862.083 234
862.091 234
862.092 234
862.093 234
862.301 231
862.302 231
862.303 231
862.304 231
862.310 231
862.311 231
862.320 231
862.321 231
862.401 233
862.402 233
862.403 233
862.404 233
862.405 233
862.406 233
862.407 233
862.408 233
862.410 233
862.411 233
862.412 233
862.413 233
862.414 233
862.415 233
862.416 233
862.418 233
862.419 233
862.420 233
862.421 233
862.422 233
862.423 233
862.424 232
862.425 232
862.426 232
862.427 232
862.428 233
862.429 233
862.431 232
862.432 232
862.433 232
862.435 232
862.437 232
862.438 232
862.439 232
862.440 232
862.443 232
862.444 232
862.600 229
862.610 229
862.620 229
862.621 229
862.622 229
862.623 229
862.630 229
862.632 226
862.635 229
864.012 327
865.001 329
865.002 329
865.005 329
865.006 329
865.010 329
865.011 329
865.012 329
865.013 329
865.024 330
865.028 330
865.035 330
865.037 330
865.038 330
865.039 330
865.040 329
865.050 329
865.051 329
865.052 329
865.053 329
865.100 330
865.101 330
865.102 330
866.001 380
866.006 380
866.007 380
866.008 380
869.315 89
869.320 89
869.325 89
875.010 32
875.011 32,291
875.015 32
875.016 32,284
875.020 32
875.040 30,284
875.042 30,284
875.050 31
875.055 31
875.070 27,290
875.072 27,290
875.075 27,290
875.077 27,290
875.082 27,290
875.085 27,290
875.175 27,290
876.011 122
876.012 122
876.013 122
876.014 122
877.025 125
877.033 125
877.038 125
877.046 125
878.001 141
878.004 140
878.005 140
878.006 140
878.007 140
878.008 140
878.009 141
878.010 141
878.012 141
878.013 141
878.015 141
878.025 140
878.026 140
878.027 140
878.028 140
878.031 140
878.035 140
878.050 174
878.110 141
878.112 141
878.113 141
878.202 141
879.001 156
879.003 103
880.001 12
880.002 12
880.006 161
880.011 12
880.012 12
880.015 12
880.016 12
880.020 55
880.021 55
880.030 55
880.032 55
880.040 55
880.050 326
880.055 326
880.060 55
880.110 56
880.111 56
880.112 56
880.113 56
880.114 56
881.001 98
881.011 100
882.001 190
882.002 190
882.003 190
882.004 190
882.005 190
882.006 190
882.011 190
882.012 190
882.013 190
882.014 190
882.015 190
882.016 190
882.021 330
882.025 186
882.026 186
882.030 125
882.031 125
882.050 118
882.051 118
882.052 118
882.053 118
882.054 118
882.055 118
882.057 118
882.060 187
882.070 188
882.075 188
882.080 118
882.083 319
882.085 319
882.090 189
882.091 189
882.092 189
882.093 189
882.094 189
882.095 189
882.096 189
882.099 189
882.100 118
882.110 50,255
882.115 188
882.120 118
882.140 118
882.150 118
882.151 118
882.152 118
882.153 118
882.154 118
882.160 118
882.180 118
882.190 187
882.191 187
882.192 187
882.193 187
882.195 187
882.196 187
882.197 187
882.198 187
882.215 188
882.241 190
882.242 190
882.250 31
882.251 190
882.252 190
882.255 31
882.261 190
882.262 190
882.271 190
882.272 190
882.281 190
882.282 190
882.291 190
882.292 190
882.315 188
882.341 190
882.342 190
882.351 190
882.352 190
882.361 190
882.362 190
882.371 190
882.372 190
882.381 190
882.382 190
882.391 190
882.392 190
882.415 188
882.441 191
882.442 191
882.451 191
882.452 191
882.461 191
882.462 191
882.471 191
882.472 191
882.481 191
882.482 191
882.491 191
882.492 191
882.515 188
882.541 191
882.542 191
882.551 191
882.552 191
882.561 191
882.562 191
882.571 191
882.572 191
882.581 191
882.582 191
882.591 191
882.592 191
882.600 189
882.610 186
882.611 186
882.615 188
882.620 186
882.621 186
882.625 186
882.626 186
882.641 191
882.642 191
882.651 191
882.652 191
882.661 191
882.662 191
882.671 191
882.672 191
882.681 191
882.682 191
882.691 191
882.692 191
882.700 187
882.915 188
885.025 201
885.026 201
885.027 201
885.028 201
885.029 201
885.043 181
885.071 181
887.007 126
887.008 126
887.009 126
887.015 127
887.058 80
887.075 98
890.001 130
890.002 130
890.011 124
892.001 24
892.002 24
892.003 24
892.004 24
892.021 24
892.022 24
892.049 24
892.050 24
892.090 185
892.095 185,255
892.101 24
892.102 24
892.103 24
892.104 24
892.149 24
892.150 24
892.201 25
892.202 25
892.203 25
892.204 25
892.249 25
892.250 25
893.001 116
893.002 116
893.011 117
893.021 144
893.022 144
893.023 144
893.024 144
893.025 144
893.026 144
893.027 144
893.031 64
893.032 63
893.039 37
893.050 144
893.051 144
893.052 144
893.057 144
893.058 144
893.070 78
893.071 64
893.075 37
893.080 108
893.094 64,95
893.095 160
893.105 98
894.001 113
894.002 108,479
894.003 109
894.004 109
894.005 109
894.007 109
894.008 109
894.009 109
894.010 109
894.012 109
894.015 109
894.016 109
894.017 109
894.018 109
894.019 109
894.020 109
894.021 109
894.022 109
894.023 109
894.024 109
894.026 109
894.027 109
894.040 105
894.045 108
894.101 109
894.110 108
895.005 143
895.006 125
895.007 125
895.008 125
895.009 125
895.010 130
895.011 130
895.012 130
895.018 241
895.019 241
895.020 241
895.021 241
895.022 241
895.023 241
895.024 241
895.085 105
895.100 132
895.101 132
895.102 132
895.103 132
895.104 132
895.105 132
895.106 132
895.107 132
895.108 132
895.109 132
895.110 132
895.111 132
895.112 132
895.113 132
895.114 132
895.115 132
895.116 132
895.118 132
895.120 132
895.125 132
895.126 132
895.127 132
895.128 132
895.129 132
895.130 132
895.131 132
895.132 132
895.133 132
895.134 132
895.135 132
895.136 132
895.137 132
895.138 132
895.139 132
895.140 132
895.141 132
895.200 132
895.201 132
895.885 81
895.887 81
895.890 81
895.895 81
898.035 366
898.036 366
898.324 123
898.334 123
898.342 123
898.424 123
898.434 123
898.435 366
898.436 366
898.442 123
899.002 417
899.003 417
899.060 108
899.070 330
899.100 80
899.101 417
899.102 417
899.103 417
899.104 417
899.148 120
899.149 120
899.151 147
899.310 124
899.312 124
899.314 124
899.316 124
899.360 534

900...

900.045 420
901.030 571
901.150 489
901.151 489
901.400 539
901.410 539
901.411 539
901.412 539
901.413 539
901.414 539
901.417 539
901.607 544
901.690 544
901.691 544
901.692 544
901.693 544
901.760 552
901.761 552
901.765 552
901.901 540
901.903 540
901.907 541
901.922 542
901.926 543
901.927 543
901.932 543
901.937 543
901.938 543
901.940 542
901.941 542
901.942 542
901.948 542
901.951 543
901.961 541
901.962 541
901.963 541
901.971 541
901.972 541
901.973 541
901.975 544
901.976 544
901.981 543
901.990 535
901.995 537
905.001 391
905.005 389
905.006 389
905.008 391
905.011 388
905.015 388
905.016 389
905.017 388
905.025 393
905.220 409
905.225 409
905.250 391
905.300 390
905.301 389
905.302 389
905.401 392
905.403 392
905.410 397
905.411 397
905.420 397
905.422 397
905.430 397
905.433 397
905.470 390
905.475 390
905.610 384
905.625 383
909.001 480
909.002 480
909.003 480
909.004 480
909.005 480
909.006 480
909.007 480
909.008 480
909.010 595
910.005 410
910.006 410
910.007 410
910.008 410
910.010 380
910.011 380
910.015 411
910.016 411
910.018 411
910.025 411
910.030 552
910.032 304
910.033 533
910.035 537
910.039 451
910.040 569
910.043 479
910.045 445
910.050 444
910.052 444
910.055 445
910.060 552
911.025 347
915.014 85
915.020 85
915.030 85
915.031 85
915.032 85
915.033 85
915.040 85
915.041 85
915.042 85
915.043 85
915.050 95
915.502 84
915.503 84
919.001 142
919.002 142
920.001 549

921.010 511	**935.112** 476	**943.058** 354
921.011 511	**935.113** 476	**943.061** 355
921.012 214,514	**935.114** 476	**943.062** 355
921.013 214,514	**935.115** 477	**943.065** 354
921.014 307	**935.116** 477	**943.066** 354
921.015 307	**937.114** 62,193	**943.067** 354
921.020 328	**937.132** 195	**943.080** 355
921.030 307	**937.138** 195	**943.081** 355
921.034 307	**937.141** 193	**943.082** 355
921.036 307	**937.151** 193	**946.001** 353
921.038 307	**937.152** 195	**953.001** 339
921.060 367	**937.153** 193	**953.002** 339
921.061 367	**937.154** 195	**953.006** 207,339
921.062 367	**937.155** 193	**953.007** 339
921.063 367	**937.157** 193	**953.011** 339
921.065 367	**937.160** 118	**953.012** 339
921.066 367	**937.162** 118	**953.013** 339
921.067 367	**937.164** 118	**953.014** 339
921.068 367	**937.181** 81	**953.015** 207,339
921.069 367	**937.185** 81	**953.016** 207,339
921.076 363	**937.220** 118,195	**953.017** 212,339
921.090 300	**937.225** 195	**953.021** 339
921.091 300	**937.228** 195	**953.022** 339
921.100 260	**937.230** 195	**953.023** 339
921.110 259	**937.240** 195	**953.024** 339
921.116 259	**937.245** 195	**953.025** 207,339
921.119 260	**937.250** 195	**953.026** 207,339
921.125 259	**937.255** 195	**953.027** 212,339
921.130 258	**937.302** 194	**953.028** 207,339
921.132 258	**937.304** 194	**953.031** 339
921.140 259	**937.415** 193	**953.032** 339
921.142 259	**937.502** 194	**953.033** 339
921.145 261	**937.510** 194	**953.034** 339
921.150 260	**937.601** 194	**953.035** 207,339
921.151 366	**937.611** 194	**953.036** 207,339
921.153 366	**937.615** 195	**953.037** 212,339
921.155 366	**937.625** 195	**953.041** 338
921.170 261	**937.627** 195	**953.042** 338
921.175 261	**937.640** 196	**953.043** 338
921.205 347	**937.641** 196	**953.044** 338
921.210 347	**937.642** 196	**953.045** 207,338
921.211 347	**937.643** 196	**953.046** 207,338
921.212 347	**937.644** 196	**953.047** 212,338
921.235 442	**937.645** 196	**953.061** 338
921.250 421	**937.650** 196	**953.062** 338
921.251 421	**937.651** 196	**953.063** 338
921.252 421	**937.652** 196	**953.064** 338
921.350 423	**937.653** 196	**953.065** 207,338
921.351 423	**937.660** 196	**953.066** 207,338
921.421 328	**937.661** 196	**953.067** 212,338
921.422 328	**937.662** 196	**953.068** 207,339
921.425 328	**937.663** 196	**953.090** 338
921.431 328	**937.671** 196	**953.091** 338
921.451 425	**937.672** 196	**953.095** 207,338
921.452 425	**937.680** 196	**953.096** 207,338
921.453 425	**937.681** 196	**953.100** 633
921.454 425	**937.685** 196	**953.111** 209,516
921.461 424	**937.686** 196	**953.112** 209,516
921.462 424	**937.726** 193	**953.113** 209,516
921.463 424	**937.736** 193	**953.114** 209,516
921.501 417	**937.768** 193	**953.115** 206
921.551 424	**937.786** 192	**953.116** 206
921.552 424	**937.788** 192	**953.121** 208
921.700 601	**937.804** 80	**953.122** 208
921.701 601	**937.806** 80	**953.123** 208,265
921.702 601	**937.808** 80	**953.124** 208,265
921.703 601	**937.810** 80	**953.125** 206
926.001 322	**937.820** 192	**953.126** 206
926.002 322	**937.830** 194	**953.131** 208
926.005 322	**937.862** 192	**953.132** 208
926.006 323	**937.864** 192	**953.133** 208,265
926.008 323	**937.915** 196	**953.134** 208,265
926.010 323	**937.924** 192	**953.135** 206
927.003 379	**937.926** 192	**953.136** 206
927.004 112	**937.928** 192	**953.141** 208
927.013 379	**937.930** 194	**953.142** 208
930.027 52	**937.932** 62,193	**953.143** 208
930.028 52	**937.934** 194	**953.144** 208
930.035 50	**937.936** 194	**953.145** 206
930.121 68	**937.938** 192	**953.146** 206
930.122 68	**937.968** 192	**953.147** 328
931.002 26,291	**940.010** 88	**953.161** 208
931.005 282	**940.011** 88	**953.162** 208
931.010 26,291	**940.012** 88	**953.163** 208
931.017 62,280	**940.015** 88	**953.164** 208
935.001 230	**940.016** 88	**953.165** 206
935.002 230	**940.017** 88	**953.166** 206
935.003 230	**940.030** 88	**953.170** 478
935.004 230	**940.031** 88	**953.171** 478
935.021 230	**940.035** 88	**953.172** 478
935.022 230	**940.036** 88	**953.175** 478
935.023 230	**940.040** 88	**953.190** 208
935.024 230	**940.045** 88	**953.191** 208
935.025 230	**940.048** 88	**953.195** 206
935.101 478	**941.001** 96	**953.196** 206
935.104 477	**942.001** 157	**953.211** 209
935.105 477	**943.016** 354	**953.212** 209
935.106 477	**943.026** 354	**953.213** 209
935.110 476	**943.057** 354	**953.214** 209

953.231 209,516	**953.654** 212	**956.037** 146
953.232 209,516	**953.655** 212	**956.040** 147
953.233 209,516	**953.656** 212	**956.041** 147
953.234 209,516	**953.657** 212	**956.042** 147
953.235 206	**953.658** 212	**956.045** 126
953.236 206	**953.659** 212	**956.047** 216
953.242 209	**953.665** 207	**956.049** 198
953.243 209	**953.695** 207	**956.050** 204
953.244 209	**953.700** 601	**956.051** 204
953.245 206	**953.701** 601	**956.052** 204
953.246 206	**953.711** 214,514	**956.053** 204
953.247 212	**953.712** 214,514	**956.113** 199
953.248 212	**953.713** 214,514	**956.114** 199
953.311 212	**953.800** 589	**956.150** 342
953.312 212	**953.801** 589	**957.011** 215,517
953.313 212	**953.802** 589	**957.021** 215,517
953.321 212	**953.803** 589	**957.060** 215,517
953.351 212	**953.810** 589	**958.001** 447,475
953.352 212	**953.811** 589	**958.011** 213,513
953.353 212,516	**953.815** 589	**958.111** 213,513
953.354 212,516	**953.816** 589	**959.011** 47
953.411 211	**953.825** 589	**959.012** 47
953.412 211	**953.830** 335	**959.100** 48
953.413 211	**953.831** 335	**959.211** 40
953.414 211	**953.832** 335	**959.212** 40
953.415 206	**953.833** 335	**959.213** 40
953.421 211	**953.835** 334	**959.214** 40
953.422 211	**953.836** 335	**959.215** 40
953.423 211	**953.837** 335	**959.216** 40
953.424 211	**953.838** 335	**959.217** 40
953.431 211	**953.839** 335	**959.218** 40
953.432 211	**953.840** 335	**959.219** 40
953.433 211	**953.841** 335	**959.223** 40
953.434 211	**953.842** 335	**959.225** 40
953.435 206	**953.843** 335	**959.311** 42
953.441 211	**953.845** 334	**959.312** 42
953.442 211	**953.846** 335	**959.313** 42
953.443 211	**953.847** 335	**959.314** 42
953.444 211	**953.848** 335	**959.411** 43
953.445 206	**953.849** 335	**959.412** 43
953.451 211	**953.850** 335	**959.413** 43
953.452 211	**953.851** 335	**959.414** 43
953.453 211	**953.852** 335	**959.511** 42
953.454 211	**953.853** 335	**959.512** 42
953.455 206	**953.855** 334	**959.513** 42
953.461 211	**953.856** 335	**959.514** 42
953.462 211	**953.857** 335	**959.515** 42
953.463 211	**953.858** 335	**959.611** 43
953.464 211	**953.859** 335	**959.612** 43
953.465 206	**953.860** 334	**959.613** 43
953.471 211	**953.861** 334	**959.614** 43
953.472 211	**953.862** 334	**959.615** 43
953.473 211	**953.865** 334	**959.616** 43
953.474 211	**953.866** 334	**959.617** 43
953.475 206	**953.867** 334	**959.618** 43
953.511 210,516	**953.868** 334	**959.619** 43
953.512 210,516	**953.870** 334	**959.911** 47
953.513 210,516	**953.871** 334	**959.915** 47
953.514 210,516	**953.872** 334	**961.001** 373
953.515 206	**953.875** 334	**961.002** 373
953.516 210,516	**953.876** 334	**961.003** 373
953.517 210,516	**953.877** 334	**961.010** 373
953.521 210	**953.878** 334	**961.011** 373
953.522 210	**953.880** 334	**961.012** 373
953.523 210	**953.881** 334	**961.013** 373
953.524 210	**953.886** 334	**961.020** 127
953.525 206	**953.887** 334	**961.021** 127
953.526 210	**953.940** 162,372	**961.022** 127
953.527 210	**953.941** 162,372	**961.023** 127
953.531 210,516	**953.942** 372	**961.024** 127
953.532 210,516	**953.943** 372	**961.029** 127
953.533 210,516	**953.945** 162,372	**961.030** 127
953.534 210,516	**953.948** 372	**961.031** 127
953.535 206	**953.950** 160	**962.001** 103
953.536 210,516	**953.951** 160	**962.005** 200
953.537 210,516	**953.953** 160	**962.010** 200
953.541 210	**953.954** 160	**962.020** 202
953.542 210	**954.030** 118	**962.030** 342
953.543 210	**954.040** 118	**962.040** 163
953.544 210	**954.050** 118	**962.041** 163
953.545 206	**956.001** 341	**962.050** 200
953.546 210	**956.002** 341	**962.060** 83
953.547 210	**956.003** 341	**962.070** 333
953.555 206	**956.010** 199	**962.071** 333
953.565 212	**956.011** 199	**962.072** 333
953.575 212	**956.012** 199	**962.080** 163
953.585 212	**956.013** 199	**962.081** 163
953.595 212	**956.014** 199	**962.090** 163
953.601 201	**956.015** 199	**962.091** 163
953.602 201	**956.020** 205	**962.110** 199,333
953.603 201	**956.021** 205	**962.200** 199
953.615 207	**956.022** 205	**962.201** 199
953.625 207	**956.030** 146	**962.202** 199
953.635 207	**956.031** 146	**962.205** 199
953.645 207	**956.032** 146	**962.206** 199
953.650 209,419	**956.033** 146	**962.207** 199
953.651 209,419	**956.034** 146	**962.209** 199
953.652 212	**956.035** 146	**962.231** 333
953.653 212	**956.036** 146	**962.232** 333

962.311 333
962.312 333
962.313 333
962.321 333
962.322 333
962.323 333
962.324 333
962.332 332
962.333 332
962.334 332
962.342 332
962.343 332
962.344 332
962.362 332
962.363 332
962.364 332
962.392 332
962.393 332
962.394 332
962.400 333,337
962.401 333,337
962.411 337
962.412 337
962.413 337
962.414 337
962.421 337
962.422 337
962.423 337
962.424 337
962.431 337
962.432 337
962.433 337
962.434 337
962.442 337
962.443 337
962.444 337
962.462 337
962.463 337
962.464 337
965.055 131
966.001 47
966.002 47
966.003 47
966.004 47
966.005 47
966.010 201
966.011 201
966.012 201
966.013 201
966.016 91
966.025 23
966.030 91
966.050 104
966.051 104
966.052 104
966.116 111
966.118 111
966.120 111
966.122 111
966.124 111
966.126 111
967.001 103
967.020 99,301
967.035 99,301
967.040 99,301
967.050 99,301
969.001 121
969.003 121
969.040 121
969.041 121
969.042 121
969.043 121
969.044 121
969.045 121
969.070 94
969.601 120
969.602 120
969.603 120
969.604 120
969.605 120
969.702 114,265
969.703 114
969.704 114,265
969.705 114
969.706 114
969.707 114
969.708 114,265
969.709 114,265
969.710 114
969.720 121
969.725 114,121
969.730 121
969.830 121
969.835 121
969.840 121
969.845 121
969.850 121
969.855 121
969.860 121
975.010 225
975.015 225
975.020 225
975.025 225

CR...

CR-0 623
CR0100 625
CR0101 629
CR0102 629
CR0103 629
CR0104 629
CR0105 629
CR0200 625
CR0300 625
CR0301 628
CR0302 628
CR0303 628
CR0304 628
CR-09 623
CR0910 626
CR0911 626
CR0912 626
CR0913 626
CR0914 626
CR0921 627
CR0922 627
CR0923 627
CR0924 627
CR1001 630
CR1002 630
CR1003 630
CR1004 630
CR1005 630
CR1006 630
CR-16 623
CR1602 630
CR1604 630
CR1605 630
CR1610 626
CR1611 626
CR1612 626
CR1613 626
CR1614 626
CR1621 627
CR1622 627
CR1623 627
CR1624 627
CR2000 624
CR2001 624
CR-25 623
CR2510 626
CR2511 626
CR2512 626
CR2513 626
CR2514 626
CR2521 627
CR2522 627
CR2523 627
CR2524 627
CR-36 623
CR3610 626
CR3611 626
CR3612 626
CR3613 626
CR3614 626
CR3621 627
CR3622 627
CR3623 627
CR3624 627
CR-49 623
CR4910 626
CR4911 626
CR4912 626
CR4913 626
CR4914 626
CR4921 627
CR4922 627
CR4923 627
CR4924 627
CR5000 624
CR5500 631
CR6000 631
CR6500 631
CR7000 631
CR7500 631

RM...

RM1000 351
RM1010 351
RM1020 349
RM1025 349
RM1050 344
RM1055 344
RM1060 344
RM1065 344
RM1931 123
RM1935 123
RM1938 123
RM1941 123
RM1945 123
RM1948 123
RM2609 343
RM2610 343
RM2615 343
RM2619 343
RM2620 343
RM2625 343
RM2631 343
RM2632 343
RM2635 343
RM2640 343
RM2643 343
RM2645 343
RM2647 343
RM2654 343
RM2655 343
RM3526 341
RM3527 341
RM3530 341
RM3536 341
RM3539 341
RM3543 343
RM3600 341
RM3602 341
RM3603 341
RM3800 348
RM3801 348
RM3802 348
RM3804 348
RM3806 348
RM3808 348
RM3820 349
RM3825 349
RM9090 352
RM9109 352
RM9111 352
RM9115 352
RM9146 352
RM9220 352
RM9221 352
RM9240 351
RM9241 351
RM9245 351
RM9246 351
RM9272 351
RM9374 349
RM9375 349
RM9912 352
RM9943 352