## A

aanvoertafel ..... 620, 622
aanzetstaal ..... 176, 181, 190
aanzetsteen ..... 190
aardappel spiraal-snijmachine ..... 330
aardappelboor ..... 185
aardappelmesje ..... 189
aardappelschrapmachine ..... 576
aardappelspiraaltrekker ..... 177
aardappelstamper ..... 113
accessoires modular ..... 643, 651–653, 671
adapter voor weegschaal ..... 371
afdekfolie ..... 546
afdekkap ..... 75–76, 263
afdekkap gaas ..... 75
afdruipmat ..... 96
afdruiprek ..... 130
afgietrooster ..... 252
afklopbak ..... 572
afklopring ..... 620
afruimbak ..... 214
afruimwagen ..... 379
afvalbak ..... 356–362
afvalcontainer ..... 360–361, 631
afvalvat ..... 355, 360
afvoertafel ..... 620, 622
afwasborstel ..... 369
afwaskorf ..... 676–683
afzetpaal ..... 364
afzuigkap ..... 507, 512, 530, 543
aluminiumfolie ..... 546
amuse bestek ..... 33
amuse schaaltje ..... 300
anti-aanbak bakplaatmat ..... 227, 551
anti-allergeen snijblad ..... 199
appelboor ..... 153, 184
appelschilmachine ..... 330
appelverdeler ..... 153
apw/wyott ..... 445
araven ..... 211–212, 342–347, 351, 355
asbak ..... 80–81, 362
aspergeschaal ..... 303
aspergesschiller ..... 162–163
asverzamelaar ..... 80
au-bain marie soepketel ..... 442–444
azijnfles ..... 18, 27

## B

bain-marie ..... 431–437, 635, 649, 669
bain-marie koker ..... 248
bain-marie wagen ..... 437
bain-marie warmhoudvitrine ..... 436
bak tosti apparaat ..... 472, 472
bakkerijzeef ..... 130
bakkersmes ..... 173, 175, 176, 178, 183
bakmat ..... 144–145, 551, 556–557
bak-off oven ..... 528–529
bakpincet ..... 195
bakplaat ....226, 477, 548, 636, 639, 645, 655, 667
bakplaat, gastronorm ..... 226, 548
bakplaatmat ..... 227, 551
bakplaatschraper ..... 110, 136, 478, 667
bakplaatvellen ..... 227, 551
bakspaan ..... 122, 160, 192, 207
baktosti-apparaat ..... 470
bakvorm ..... 140–145, 552–557
bar bel ..... 78, 316
bar garneerunit ..... 89, 394–395
bar keep ..... 89
bar koeler ..... 411
bar lepel ..... 101
bar maatje ..... 100
bar tender set ..... 101
batter ..... 183
baume suikerweger ..... 194
bedruiplepel ..... 121
beenderenzaag ..... 195
beker ..... 205
bekerglazenkorf ..... 678
bekerhouder ..... 155
beschermhoes dispenser ..... 380
beschermhoezen bordenrek ..... 375
beslagkom ..... 147–149
beslagkom standaard ..... 148
beslagportioneerder/dispenser ..... 117
bestek ..... 38–49, 205
bestekbak ..... 214
bestekbakhouder ..... 394
bestekbeker ..... 215, 682
bestekdraagkorf ..... 215
bestekinzet ..... 683
bestekkorf ..... 677, 682–683
bestekmand ..... 214, 263
bestekuitgifte unit ..... 213, 377, 395
bierafstrijker ..... 102
bierborstel ..... 97
bierdienblad ..... 311, 313
bierpitcher ..... 82
bistro bestek ..... 47–49
bistro mes ..... 47–49
bistro serveerpan ..... 240
bistro soepketel ..... 442–443
blast chiller ..... 419
blender ..... 565, 573–575
blikopener ..... 158, 320–321
blinispan ..... 230
blokborstel ..... 195
boender ..... 369
bolzeef ..... 114–115
bonnenhouder ..... 314
bonnenprikker ..... 77
bord, basalt ..... 296–297, 300
bord, kunststof ..... 204–205
bord, porselein ..... 292–297, 304
bordendeksel ..... 215
bordenkorf ..... 677, 680
bordenrek ..... 374–376
bordenstapelaar ..... 377
bordentransportwagen ..... 377
bordenwarmkast ..... 456–457, 627
bordje, niet roken ..... 55
bordje, niet storen ..... 56
bordje, gereserveerd ..... 55
borstel ..... 369
botermesje ..... 36
boterpotje ..... 32, 300, 302
bouillonzeef ..... 115
braadpan ..... 237–238, 241, 249
braadpan, kantelbaar ..... 648
braadslede ..... 253
braderie brander ..... 393
brandpasta ..... 286–287
brandpastahouder ..... 280
bright spark ..... 288–290
briochevorm ..... 143, 555
broodgolfmes ..... 174, 178, 182, 188
broodmand ..... 50–51, 261–264
broodrooster ..... 464–468
broodsnijplank ..... 197
bruidstaart standaard ..... 74, 265
buffet/salade bar ..... 421
buffet-bestekbakhouder ..... 394
buffet-bestekstandaard ..... 394
buffet-display, gekoeld ..... 260, 388
buffet-drankendispenser ..... 257–259
buffet-étagère ..... 263
buffet-kan ..... 82
buffet-line, melamine ..... 274–278

buffet-plank ..... 197-198
buffet-schaal ..... 69-71, 260, 269, 272
buffet-serveergerei ..... 118-120, 279
buffet-standaard ..... 268
buffet-uitgifte unit ..... 394
buffet-vitrine ..... 339, 412

## C

cacaostrooier ..... 108
cakeblik ..... 140-141
cakeplateau ..... 73, 267
caketangetje ..... 64
cakevorm ..... 140-143, 552-555
caramel puddingvorm ..... 132
castey ..... 239
caterchef snijbladen ..... 198-203
catercool ..... 398, 412-417, 420, 422
caterflame ..... 287
cateringbox ..... 170, 383-387
caterracks ..... 675-683
caterschaal ..... 68-71, 269-272
cat-sup ..... 431
chafing dish ..... 280-285
champagne/prosecco opener ..... 107
champagneflesafsluiter ..... 102-103
champagnekoeler ..... 91-94, 99
champignonsnijder ..... 163
china pan ..... 232
chinees koksmes ..... 183
chocolade trechter/dispenser/portioneerder ..... 117
chocolade vorm ..... 146
chocolade warmer ..... 438, 441
chocolademelk dispenser ..... 440
citroenschijfknijper ..... 88, 101
citroentrekker ..... 185, 189
citruspers ..... 318, 565-569
clip plate-mate ..... 305
cloche ..... 75-76
cocktail ingredientenbak ..... 89
cocktail shaker ..... 100
cocktail strainer ..... 101
coffee queen ..... 426-429
cold press juicer ..... 569
combi magnetron ..... 460-461
combi steamer ..... 520-526, 530-544, 675
confiturelepel ..... 33
conische schaal ..... 148
contact grill ..... 472-476
conveyor toaster ..... 466-468
cook & hold oven ..... 559
coolhead ..... 408-409, 417-420
coquille schelp ..... 36, 299
cornflakes-dispenser ..... 256-257
crême-brulée brander ..... 289-290
crêpesbakapparaat ..... 479
crêpespan ..... 230, 233-234, 238, 241
cri-cri ..... 389-392
cutter ..... 604-605

## D

dampkap ..... 507, 512, 530, 543
de buyer ..... 230-232, 236
decanteerschenker ..... 99, 103
decoratie doseer pen ..... 171
decoratiegroen ..... 110
decoratielepel ..... 171
deegkrabber ..... 136, 495
deegliniaal ..... 130
deegraadje ..... 134
deegrol ..... 136
deegschraper ..... 495
deegsnijder ..... 134
deegsteker ..... 134-136
dekschaal ..... 29, 31, 298
deksel, ijs-uitschepbak ..... 170, 386
deksel, pan ..... 244, 251
deksel, vaatwaskorf ..... 683
dessertbord ..... 304
dienblad ..... 308-313
dienbladen korf ..... 676
dienbladen regaalwagen ..... 379
dienbladen uitgifte unit ..... 377
diendoek ..... 151
digitale thermometer ..... 336-338
digitale weegschaal ..... 370-373
dispenser ..... 256-259, 342-344
display koeler ..... 411
disposable spuitzak ..... 137
dolly ..... 356, 360
donermes ..... 608
doorschuifvaatwasmachine ..... 621-623
doseerfles ..... 171-172
doseerfles station ..... 171
doseerschenker ..... 22
draagkorf ..... 683
draaistandaard, maatschenkers ..... 314
dragerhouder wandplank ..... 628
drankencontainer/dispenser ..... 344
drankendispenser ..... 257-259, 422
dreizack ..... 173-187
dressinglepel ..... 121, 207
droogdoek ..... 151
dualit ..... 444, 465, 470, 482
dunschiller ..... 162-163, 185, 189
dweildroogwagen ..... 367-368
dynamic ..... 331, 593-597

## E

eierpocheerder ..... 133
eierbak-pan ..... 230
eierbak-ring ..... 133
eierbewaardoos ..... 211, 347
eierdopje ..... 61, 205, 294
eierkookapparaat ..... 498
eierlepel ..... 61, 205
eierschaal ..... 298
eiersnijder ..... 163
elektrische chafing dish ..... 284-285
elektrische kebabmes ..... 608
elektrische mes ..... 606
elektrische verhitting ..... 282-283, 285-286
elektrische weegschaal ..... 370-373
elettrobar ..... 616-618, 622-623
emmer ..... 216-217
emmer dispenser ..... 343
emmer mini ..... 28
espresso-koffiemolen ..... 428-572
espresso-machine ..... 428
étagère ..... 34-35, 263
etenstamper ..... 113
eutectische platen ..... 388
evolutionmix ..... 591

## F

figuurstekerdoos ..... 134-135
fileermes ..... 173, 175
filter ..... 620
flesopener ..... 105
flessenborstel ..... 369
flessenkoelkast ..... 411
flessenlikker ..... 129
flessenontkurker ..... 98, 106-107, 316

flessenschraper ....129
flessenstop en schenker ....102–103
folie ....546
folie dispenser ....546
foodwarmer ....439, 442
fornuis ....646, 658, 660, 665–666
fornuis, heteluchtoven ....658
foudraal ....186
frikandellensnijder ....112
frites-bakje ....30
frites-lekbak ....111
frites-rooster ....549
frites-schep ....109, 113
frites-snijder ....322–323
frites-trechter ....109
frites-uitschepbak ....653
frites-warmhoudapparaat ....649, 669
frites-zakjeshouder ....30, 109, 303
friteuse ....498–506, 635, 638, 647, 654, 668
frituurmand ....113
frituurmand/lekbak mini ....28
frituurschep ....109, 113
frituurvergiet mini ....28
frituurvet/olie kwaliteits test-set ....647
frituurvetfilter ....112, 497
frontloader ....384–385
fruit/groenten partjessnijder ....325
fruit/groentesnijder ....325, 329
fruit/tomatensnijder ....153
fruitmand ....566
fruits de mer ....66

## G

gam ....602–603, 605
gamel ....387
garde ....126–127
garneermesje ....177
garneerspuitjes ....138–139
garneerunit ....394–395
gasaansteker ....290
gasbakplaat ....639, 655, 667
gasbrander ....661–662
gasbus ....289–290
gasfornuis ....658, 660, 665
gasfriteuse ....638, 654, 668
gasgrill ....487, 639, 656
gaskooktoestel ....641, 657, 659, 661, 664
gasrechaud ....290
gastronorm deksel ....218–219, 345, 352–353
gastronorm rooster ....225, 547, 652
gastronorm schaal ....224
gastronormbak ....220–223, 279, 345, 351–352, 550
gastronormbak, geperforeerd ....222, 550
gastronormbak, met grepen ....223
gastronormbak, polycarbonaat ....352, 354
gastronormbak/schaal, melamine ....278
gastronormbak/schaal, porselein ....273
gastronormbakken-unit ....625
gebakschep ....76
gehaktmolen ....609
gekoelde drankendispenser ....259, 422
glaceermes ....183, 192–193
glasafdruipmat ....96
glasophangrek ....98, 316
glaswerk, polycarbonaat ....305–307
glazen en koppen spoelmachine ....615–616
glazendoek ....151
glazenspoelborstel ....97
glazensproeier ....97
gootsteen-ontstopper ....216
grapefruitmesje ....184, 189
gratineerschaal ....298–299
grill ....639, 656
grillpan ....231, 239
grillplaat ....393, 477, 478, 549
grilltang ....64–65
groentemesje ....178, 180
groenterasp ....165
groenteschaal ....298, 303
groentesnijapparaat ....326–327, 329–330
groentesnijder ....164, 328–329, 599–604
groentezeef ....116, 332
grootkeukenmixer ....595–597
gueridon ....378

## H

hakbijl ....184
hamburgerpers ....196
hamklem ....333
hammes ....178
handcitruspers ....88, 318–319, 323
handdoek ....151
handendroger ....392
hapjespan ....232, 239
haringsnijbak ....608
heetwaterapparaat ....429
heksenketel ....442–444
hetelucht bordenwarmkast ....456, 627
heteluchtoven ....508–518, 528–529, 646, 666
heteluchtoven, caterchef ....508–509
hokker ....662
hokker, caterchef ....662
honingdispenser ....22
hot dispenser ....438
hotdog warmer ....482
hulpstukken imperia ....334–335
hulpstukken kenwood ....580–581
hulpstukken kitchenaid ....583–584

## I

ijsblokjesemmer ....94–96
ijsblokjesmachine ....396–398
ijsblokjestang ....64, 96
ijscoupe ....169
ijsdipper ....168
ijshoornstandaard ....109, 169
ijsknijper ....166–167
ijsportioneerlepel ....166–167
ijsportioneerlepelbak ....168
ijsschep ....169
ijsspatel ....169
ijstransportbox ....170, 386
ijsuitschepbak ....170, 386
ijsvergruizer ....89, 319, 398–399, 576
imperia ....334–335
imperia accessoires ....334–335
inbouw bain-marie ....431
industriebrander ....393
inductiekookplaat ....484–485
infrarood warmer ....445–451
ingrediëntenbak ....212
inlas spoelbak ....631
inlegrooster, gastronorm ....224
insectenverdelger ....389–391
invetkwast ....128
isoleerbox ....170, 383–387
isoleerkan ....85–88

## J

jan-hagelsnijder ....134
japans koksmes ....173, 175, 179, 181
julienne snijder ....162, 184, 328

## K

kaartjesstandaard ..... 52
kaas guillotine ..... 340
kaas/pate snijder ..... 340
kaasbakje ..... 22
kaashakker, warm ..... 341
kaasmes ..... 179, 191
kaasrasp ..... 165
kaasraspmolen ..... 576, 599
kaasschaaf ..... 191
kaassnijder ..... 340
kaasstrooier ..... 108
kaastrekdraad ..... 191
kai messenset ..... 188
kandelaar ..... 53
karbonadebijl ..... 184
kayser ..... 317
kebabmes, elektrische ..... 608
kelnersmes ..... 106–107
kelnersmes etui ..... 106
kenwood ..... 573, 577–582, 592
kenwood accessoires ..... 579–582
keramische contactgrill ..... 472–475
keramische kookplaat ..... 483
keramische salamander ..... 487, 490
kerntemperatuurmeter ..... 193, 336, 338
kersenontpitter ..... 164
keukendoek ..... 151
keukenmachine ..... 577–579, 582–587
keukenmachine inductie ..... 577
keukenmes ..... 173–183, 188
keukenmessenset ..... 185
keukenrolhouder ..... 159
keukenschaal ..... 148–149
keukenschaar ..... 158, 179
kippengrill ..... 661
kippenrooster ..... 549
kisag ..... 290, 576, 590
kitchenaid ..... 573, 583–585, 593, 604
kitchenaid, accessoires ..... 583–584
klopper ..... 126–127
kleurencodering vaatwaskorven ..... 682
knijpfles ..... 171–172
knikpalet ..... 192–193
knoflookpers ..... 161
knoflookrasp ..... 161
knoflooksnijder ..... 328
koekepan ..... 232, 234, 249
koel opzet-unit isoleerbox ..... 383–384
koel/vriescombinatie ..... 407
koelcelthermometer ..... 194
koelelement ..... 170, 260, 386, 388
koelkast ..... 402–410
koelthermometer ..... 403
koelvitrine, catercool ..... 412–416
koffieafkloplade ..... 572
koffiedispenser ..... 268
koffiefilters ..... 427
koffiekan ..... 58–59, 84, 426–427
koffiemolen ..... 428, 572
koffiepot ..... 58–59, 84
koffiestation ..... 86
koffiewarmhoudplaat ..... 427
koffiezetapparaat ..... 425–427
kogelmaatschenker ..... 104, 315
koksbijl ..... 184
koksbrander ..... 289–290
kokskoffer ..... 186
koksmes ..... 173–176, 181, 190
koksloof ..... 150
kom, melamine ..... 275–276
kooklepel ..... 123, 125, 207
kooklepel houder ..... 279
kookpan ..... 243, 245, 249, 251, 254
kookpan, met kraan ..... 250
kookplaat ..... 483, 486, 637, 646, 666
kookpotten ..... 243, 245, 249, 251, 254
kooktafel ..... 659, 664, 666
kookthermometer ..... 194
kookwekker ..... 558
kop en schotel ..... 204–205
koperpoets ..... 364
koppenkorf ..... 676
koppenwarmhoudapparaat ..... 425
korffilters ..... 427
korstprikker ..... 139
korven clip ..... 682
korven regaalwagen ..... 380
korven transportwagen ..... 683
kreeftenhaakje ..... 37
kreeftentang ..... 37
krijtbord ..... 12–15
krijtbord reiniger ..... 14
krijtstift ..... 15
krokettenmachine ..... 339
kruidenschaar ..... 164
kruimelveger ..... 50
kruimschep ..... 112
kurken, rubber ..... 314
kurkentrekker ..... 106–107
kwast ..... 128

## L

ladenblok ..... 625, 651
lamp voor warmhoudlamp ..... 448–451
lavasteengrill ..... 486–487, 640, 656, 672
lavastenen ..... 486, 640, 656, 672
lekbak ..... 213
lekrooster, gastronorm ..... 224, 352–353
lepel ..... 207
lepelhouder ..... 279
limoen/citroensnijder ..... 331
linnenzakwagen ..... 365
longlife warmhoudlamp ..... 449
lookpers ..... 161
luiwagen ..... 369
lyonnaiserpan ..... 231–235, 239–244, 250

## M

maatbeker ..... 155
maatschenker ..... 104, 315
maatschenkerbeugel ..... 315
mach ..... 431, 604
magnetron ..... 460–463
manden ..... 261–264
mand mini ..... 28
mand roll top deksel ..... 262–263
mandoline ..... 326–327
marinadespuit ..... 195
master frost ..... 396–397
max pro ..... 280–282, 342, 394, 434–439, 456
measure master ..... 315
meelschep ..... 131
meelzeef ..... 130, 154
melamine serveerplateau ..... 274–275, 277
melk en suikerset ..... 57
melkbeker ..... 294
melkdispenser ..... 259
melkkan ..... 57–59, 294
melkopschuimer ..... 425
meloenverdeler ..... 153
menage ..... 17–19
mengbeker ..... 574
mengkneedmachine ..... 586–588
meng-zwenk-kraan ..... 632
menuinsteekmap ..... 16

menubord ....12-15
menustandaard ....13, 15-16, 52
mes, elektrisch ....606
mesroosters/drukstukken ....323
messenblok ....186-187
messenfoudraal ....186, 188
messenmagneet ....191
messenrek ....190
messenset ....188
messenslijper ....606-607
microvezel keukendoek ....150
microgolfoven ....460-463
milan-toast ....468, 470
milkshaker ....564
millecroquettes ....339
miroil ....497, 647
mix beker ....101
mixer ....586-587, 590
modular 600 serie ....634-643
modular 650 serie ....644-660
modular 700 serie ....663-672
modular 900 serie ....673
modular, vaatwasser ....615, 621
modular, koelkast, vrieskast ....410
mo-el ....389-392
mop ....367
mopemmer ....366
mosselpan ....240
mosterdpotje ....23
motmengsel ....589
muesli dispenser ....256, 257
multinox ....625-633
multi dispenser ....628
musso ....400, 401

## N

neumärker ....479-481, 483
natuurschelp ....36
notenrasp ....161

## O

oesterbreekapparaat ....322
oestermes ....184
oesterschelp ....36
oestervork ....37
officemesje ....174, 177, 180, 188
olie & azijn verstuiver ....27
oliebollen friteuse ....504-505
oliefles ....18, 27
olijflepel ....33
onderbord ....240
onderhoudset slagroomapparaat ....317
onderkast, roller grill ....503
onderkasten ....642, 650
onderstel, stilfer ....486
onderstel ....512, 530, 543, 545, 617, 651
ontkurkapparaat ....98, 316
ontschubber ....190
ophangbeugel ....122, 123
ophangrek ....123, 140
ophangsysteem/wandplank ....628
oplegzeef ....114-116
oppakhaak ....112
opscheplepel ....120-122, 207-208
opstapje ....366
opzetkoelvitrine ....412-413, 416-417
opzetrand ....675
oven ....508-509
ovenbakplaat ....226
ovenhandschoenen ....152
ovenreiniger/glans ....531, 544-545
ovenschaal ....299
ovenschaal, gastronorm ....226, 548
oventhermometer ....194
ovenwanten ....152, 550

## P

paellapan ....231
pakketweegschaal ....370
pannen ....230-254
pan china ....232
panini contactgrill ....472-473, 476
pannendeksel ....244, 251
pannenkoekenbord ....294, 304
pannenkoekenpan ....230, 241
pannenkoekmes ....192
pannenlikker ....129
pannenset "hobbychef" ....242
panrooster verkleiner ....653, 665
papierbak met asbak ....362
parmesaanschijf ....598
passeerdoek ....151
passe-vite zeef ....116
passeerzeef ....114-115
pasta-apparaat ....334-335
pasta-bord ....304
pasta-kookapparaat ....560-561, 637, 645, 670
pasta-kookpan ....246-247
patatschep ....109, 113
patatzak, porselein ....30, 303
pate vorm ....156-157
patisseriemes ....175-176, 178, 183
pedaalemmer ....356-359, 361
peper/zout stel ....17-21
pepermolen ....24-26
peperstrooier ....19-21, 108-109
percolator ....430
pincet ....195
pindalepel ....33
piston afklopbak ....572
pitabakje/broodmand ....51
pizza bord ....294, 304
pizza box ....387
pizza deeg-bollenbak ....494
pizza oven ....493-494
pizza ovenborstel ....496
pizza portioneerlepel ....494
pizza puntschep ....495
pizza schaar ....496
pizza schep ....495-496
pizza wielsnijder ....495
plaatmes ....192
plankdrager ....628
plankstandaard ....625
plate-mate ....374-376
plate-mate clip ....305
plateau leisteen ....296-297, 300
platenfornuis ....660
platenrechaud ....458
platformweegschaal ....372
poedersuikerstrooier ....23, 108
poedersuikerzeef ....130, 154
poffertjes bakplaat ....483
poffertjes pan ....230
poleerdoek ....151
polijstschaaf ....199
pollepel ....120-122
polycarbonaat glaswerk ....305-307
pommes parisienne boor ....185
pompkan ....85-86
popcorn machine ....589
porselein, gn-schaal ....273
porselein, revol ....27, 292-303
portioneerlepel ....166-167, 494

pottenlikker ..... 129
presentatieplateau ..... 29, 67–71
presenteerschotel, porselein ..... 273
pro-colour, messen ..... 173
pro-sup, bestek ..... 40–48
puddingvorm ..... 132
pujadas ..... 233–239, 242, 247–254
puntkoksmes ..... 182
puntzeef ..... 115–116
pureeknijper ..... 165
pureerzeef ..... 332
pureestamper ..... 113
pyrogel ..... 286

## Q

quartz grill ..... 469, 492

## R

raclette apparaat ..... 341
radijsgarneerapparaat ..... 163
ramekin ..... 32, 34, 277, 298, 300–302
rasp ..... 165
raspmolen ..... 328
receptiebel ..... 78
rechaud ..... 290–291
regaalwagen ..... 379, 381
regaalwagen beschermhoes ..... 380
reiniger ..... 14
rekening map ..... 79
rekening schaaltje ..... 79
rekenweegschaal ..... 373
restbak ..... 209, 212
revol, porselein ..... 27, 19, 32, 292–303
rijstkoker ..... 459
rijstrand/vorm ..... 133
roerspatel/lepel ..... 123–125
roerstaaf ..... 207
rokers paal ..... 363
roller grill ... 452, 458, 466, 476–481, 492, 503, 661
rolltop deksel ..... 214, 260, 262–263
roltex ..... 305–312
rookkruiden ..... 589
rookmot ..... 589
rookoven ..... 589
roomkan ..... 57–59
rooster ..... 225, 420, 547, 549, 652
rooster, rilsan ..... 225, 420
rotpunkt ..... 88
rowlett ..... 464–465
rubber kurken ..... 314
rubbermaid ..... 355–365, 368

## S

sabatier ..... 190
salade bar ..... 421
salade lepel ..... 118–119, 207–208
salade schaal ..... 268, 298, 301
salade tang ..... 62–65
salade vork ..... 118–119, 207–208
saladette ..... 418–419
salamander ..... 487–492
salamander, caterchef ..... 489, 491
sambaltrekker ..... 185, 189
sammic ..... 322, 619
santoku, koksmes ..... 173, 175, 179
santos ..... 399, 422, 564–572, 586, 598–601
santos, schijven ..... 598, 600
sapcentrifuge ..... 569–571
sapdispenser ..... 257–259
satepen ..... 31, 159
sate-rijgsnijder ..... 608
sateschaal ..... 67
sauciere ..... 60
sausbakje/schaaltje ..... 32
sauslepel ..... 120–122, 207
sauspannetje ..... 248
sauszeef ..... 115–116
sauteuse ..... 241–242, 244, 252
sauzen dispenser ..... 342–344, 438
sauzen dispenser unit ..... 342
sauzen warmer ..... 441
savarin cakevorm ..... 554–555
savarin vorm ..... 140, 142–143
schaaltje ..... 298, 300–301
schaal ..... 31–32, 66–71, 206, 269–277, 298–303
schaar ..... 158, 164, 179
scharenslijper ..... 606
scheepsbel ..... 78, 316
schelp ..... 36, 299
schenkkan ..... 82–83
schenkkurk beluchter ..... 103
schenktuit/kurk ..... 103–104
schepijs opzetvitrine ..... 401
schepvergiet ..... 229
schijven ..... 598, 600, 602
schilmesje ..... 174, 177–178, 180, 185, 188–189
schoenpoetsmachine ..... 365
schoonmaakwagen ..... 365
schort ..... 150, 632
schotel ..... 66–71, 206, 208, 269, 275
schotelwarmer ..... 291
schuimspaan ..... 120, 122
serveergerei, mini ..... 28
serveerlepel ..... 120, 279
serveerpan ..... 240
serveerpincet ..... 195
serveerplateau ..... 29, 67–71, 269–277
serveerschaal ..... 30, 34, 66–71
serveerschaal gekoeld ..... 260
serveerschep ..... 76
serveerstandaard ..... 34–35
serveertang ..... 62–65, 195, 206
serveerwagen ..... 378, 380
servetstandaard ..... 77, 394
set clip-on spiesen houders ..... 31
severin ..... 318, 424, 460, 486, 571, 575, 592
shaker ..... 100
sharp ..... 462
shoarmabakje ..... 51
shoarmames ..... 608
showschotel ..... 339
showschotel, porselein ..... 273
sierdegen ..... 159
sierkoord ..... 364
sierkoorddrager ..... 364
sierpen ..... 159
sierspuitjes ..... 138–139
siliconen bakmat ..... 144–145
sinaasappelkorf ..... 566
sitram ..... 237, 241, 243–246
sla/koolsnijder ..... 325
slacentrifuge ..... 331
slagroomapparaat ..... 317
slagroompatronen ..... 317
slagroomtip ..... 32
slakkenbord ..... 36, 295
slakkenschaal ..... 36, 295
slakkentang ..... 37
slakkenvorkje ..... 37
slazwierder ..... 331
sleutelhanger ..... 127
slijpmachine ..... 606–607
slijpstaal ..... 176
sloof ..... 150

snackwarmer ..... 291
sneeze guard ..... 339
snelkoeler/vriezer ..... 419
snelkookpan ..... 246
snijblad ..... 198–203
snijbladen standaard ..... 200–201
snijplank, hout ..... 196–197
snijwerkunit ..... 198, 608
soepketel ..... 442–444
soepkom ..... 60, 295
soepkom "leeuwenkop" ..... 295
soepkom en schotel ..... 60, 204
soeplepel ..... 207
soepterrine ..... 60
sommeliermes ..... 106–107
sorbetiere ..... 400–401
sorbetlepel ..... 33, 38, 41
sous vide ..... 435
spaanse mop ..... 366
spaghetti bord ..... 304
spaghetti bowl ..... 31
spaghetti tang ..... 62–63
spatel ..... 123–125
spiezen ..... 159
spiezenstandaard/houder ..... 31
spijzenwarmhoudapparaat ..... 439
spiraalsnijder ..... 330
spoelbak ..... 620, 622, 629, 631, 648
spoelbak, filter ..... 620
spoelbak, inlas ..... 631
spoelbak, rooster ..... 629
spoeltafel ..... 620, 622, 629
spring ..... 282, 364
springvorm ..... 140
spuitjes ..... 138–139
spuitkruis ..... 97
spuitzak ..... 137
spuitzak standaard ..... 140
staafmixer ..... 592–597
staalborstel ..... 110
staartblikopener ..... 320–321
standaard fruits de mer ..... 66
standpijp ..... 631
stapelbak ..... 209–210, 214, 494
steakbord ..... 292, 296–297
steakmes ..... 38–39, 47–49, 177, 180
steakvork ..... 47–49
steel ..... 366, 369
steelpan ..... 241, 245, 248, 252, 254
steg ..... 221
stekerdoos ..... 134–135
stift ..... 15, 98, 347
stilfer ..... 453, 471, 483, 486, 504–507, 560
stöckel ..... 167–168
stoepbord ..... 12–13
stoffer en blik ..... 216, 368
stokbrood rooster ..... 225, 547
stokbroodmand ..... 264
stokbroodrooster ..... 549
stoompan ..... 247
strippen, voor bain marie ..... 433
suikergiet trechter ..... 117
suikerpot ..... 57–59
suikerstrooier ..... 22–23
suikertangetje ..... 64
suikerthermometer ..... 194
suikertip ..... 32
suikerweger ..... 194

## T

taartmes ..... 179
taartplateau ..... 72–75, 267
taartring ..... 133
taartschep ..... 76
taartstandaard ..... 72–75, 265–268
taartverdeler ..... 130
taartvorm ..... 140–143, 554–555
tafelafvalbakje ..... 79
tafelboy ..... 79
tafelklem ..... 77
tafelnummers ..... 56
tartaarvorm ..... 196
tecnoinox ..... 398, 488, 490–491
tekstbordje/plaatje ..... 54–56
tellier ..... 322, 332
terras-asbak ..... 81
terras-verwarmer ..... 288
terrine vorm ..... 156
theedoek ..... 151
theekistje ..... 57
theepot ..... 58–59
thermo future box ..... 170, 260, 383–388
thermoblender ..... 591
thermobox ..... 170, 383–387
thermometer ..... 336–338
thermomixer ..... 590
thermoskan ..... 85–88, 425–426
timbaal ..... 132
timer ..... 558
t-legs stand ..... 445
toilet borstel ..... 216
tomatenmesje ..... 174, 177, 180, 189
tomatensnijder ..... 153, 324, 326
tonic stamper ..... 102
toonbank display ..... 339
tosti klem ..... 469, 492
tosti-apparaat ..... 469–472, 492
tosti-apparaat, caterchef ..... 469, 472
tourneermesje ..... 174, 177, 180
tramontina ..... 47, 49
trancheerplank ..... 197–198
transportbak ..... 209–211
transportbox ..... 383–387
trechter ..... 154
trolley transportbox ..... 385
tuitenrager ..... 369
tulbandvorm ..... 141–142, 554
tussenstrip ..... 221

## U

uiensnijder ..... 328
uitbeenmes ..... 173, 179, 182
universeelhakker ..... 164
universeelkorf ..... 677, 681
universeeltang ..... 62–63, 160
unox ..... 474–475, 510–545
unox accessoires ..... 531, 544
utz ..... 219, 345

## V

vaas ..... 51
vaatdoek ..... 151
vaatwaskorf ..... 675–683
vaatwasmachine ..... 615–618, 620, 621, 623
vacuummachine ..... 562–563
vacuumzakken ..... 563
veger ..... 369
veiligheidswanten ..... 152, 550
verbindingsstrip ..... 221, 643, 652, 671
vergiet ..... 228–229
vergiet mini ..... 28
verhittings element/plankstandaard ..... 625
vershoudfolie ..... 546
vetfilter ..... 112, 497
vetfilterhouder ..... 112, 497

vetopvang transportemmer ..... 497
vetspaan ..... 112
vet-thermometer ..... 193
vijzel ..... 193
visbakfriteuse ..... 504–505
visfileermes ..... 182
visontschubber ..... 190
vispan ..... 231, 248
visschotel ..... 68, 269
visspaan ..... 122
vitrine roll top ..... 339
vitrineschotel ..... 66–67, 206, 208
vleesbak ..... 111, 208, 210, 213
vleeshaak ..... 196
vleeshamer ..... 195
vleesmes ..... 175–176, 188
vleessnijmachine ..... 610–614
vleesspies ..... 31, 159
vleesthermometer ..... 193
vleesvermalser ..... 195, 606
vleesvork ..... 174, 176, 181, 190
vliegenvanger ..... 389–391
vloermat ..... 367
vloertrekker ..... 366
voedsel warmhoudkast ..... 458
voedselbak ..... 211
voedselcontainer ..... 356
voedseldoos ..... 206, 211
voedseldoos, gastronorm ..... 345–351
voedseltransportwagen ..... 382
voetglazenkorf ..... 679
vogelnestbaklepel ..... 120
voorbereidingtafel gekoeld ..... 418–419
voorraadcontainer ..... 355
voorspoel douche ..... 531, 544, 633
vrieskast ..... 404–406, 408, 410
vriesthermometer ..... 403

## W

waarschuwingsbord ..... 368
waca ..... 61, 204–208
wafelbakapparaat ..... 480–482
wafelstokjes ..... 480–481
wafelplaten, los ..... 480
wandasbak ..... 362
wandbeugel ..... 315
wandflesopener ..... 105
wandkast ..... 628
wandmaatschenker ..... 315
wandplank ..... 628
warme chocolademelk dispenser ..... 440
warmhoudbrug ..... 445–448
warmhoudkap ..... 449–451
warmhoudkast ..... 452
warmhoudlamp ..... 446, 448–451
warmhoudplaat ..... 388, 427, 446–448
warmhoudvitrine ..... 436, 452–455
wasbak ..... 630–631
waterkan ..... 57, 82–83
waterketel ..... 254
waterkoker ..... 424, 429
waterontharder ..... 515, 531, 544, 619
weegschaal ..... 370–373
weisser ..... 320
werk unit ..... 640, 648, 670
werkbank gekoeld ..... 420
werkborstel ..... 369
werktafel ..... 545, 626–627
wetsteen ..... 190
wiegmes ..... 184
wielenset, multinox ..... 626
wielenset, unox ..... 515, 530, 543
wijn decanteer set ..... 99
wijnbeluchter ..... 99
wijnfles stift ..... 98
wijnglashouder ..... 305
wijnklimaatkast ..... 423
wijnkoeler ..... 88, 91–94, 99
wijnkoeler, standaard ..... 90
wijnkoeler, tafelbeugel ..... 90
wijnkoelerzak ..... 88
wildschaar ..... 158
windlicht ..... 53
winkelschep ..... 131
wok ..... 233, 236
wok inductiekoker ..... 485
worstenvul machine ..... 608
worstenwarmer ..... 482
wusthof ..... 173–187

## Z

zalmmes ..... 175, 179, 183
zassenhaus ..... 24–25
zeef ..... 114–116, 130
zesteermes ..... 185, 189
zojirushi ..... 85
zoutmolen ..... 24–26
zoutstrooier ..... 19–21, 108–109
zuurbestendig schort ..... 150

**COPYRIGHT ©**

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

(E) No parts of this EMGA catalogue may be reproduced in any form, by print, photoprint, microfilm or any other means, without prior written permission from EMGA International B.V., Mydrecht, The Netherlands. 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.

Ⓝ **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

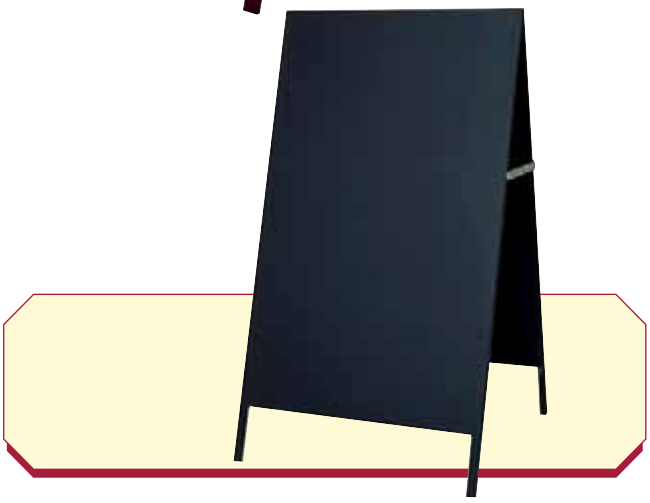
**COMPACT MAHOGANY**

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

**AUTHENTIC MAHOGANY**

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

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



**METALLIQUE**

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

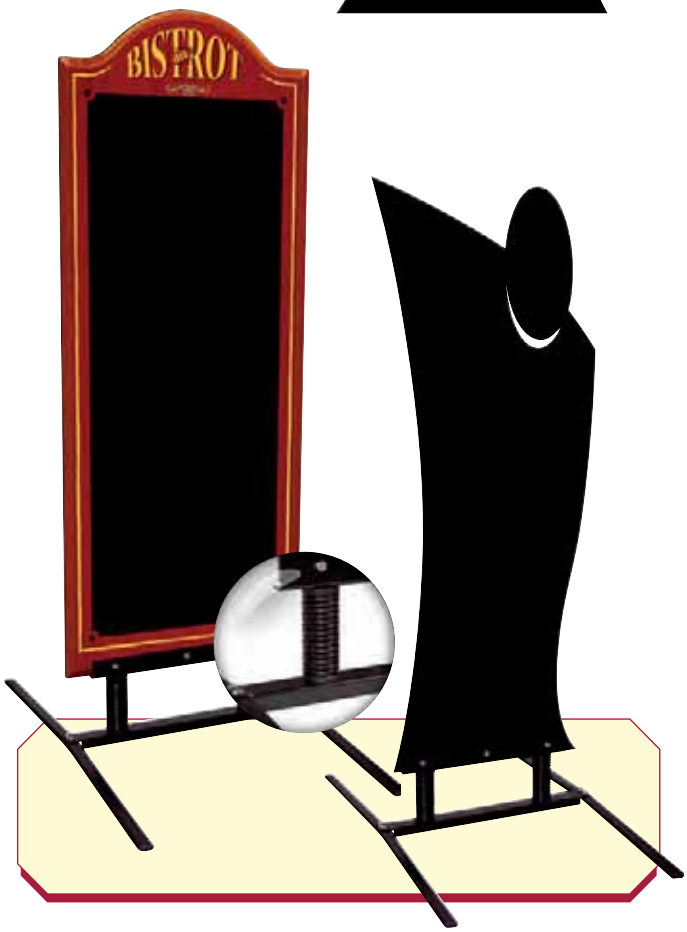
NEW!

Ⓝ **STOEPBORD - metaal geëpoxeerd voetstuk, zwaar model, windbestendig, aan beide zijden beschrijfbaar**
Ⓔ PAVEMENT SIGN - metal epoxy lacquered base, heavy model, wind resistant, writable on both sides
Ⓕ CHEVALET - pied en tôle d'acier époxée, modèle extra forte, résistent au vent, écrirables sur les deux faces
Ⓓ WERBEAUFSTELLER - Metallexpoxy beschichtet Sockel, schwere Ausführung, Windbeständig, beidseitig beschreibbar

**BAGUETTE**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 289,00 | 733.062 | 144(H)x64 |

ALL NEW!




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

Ⓝ **MENUSTANDAARD - met uitneembaar bord, tweezijdig beschrijfbaar, set à 3 stuks**
Ⓔ MENU STAND - removable board, double sided, set 3 pieces
Ⓕ PORTE MENU - ardoise recto-verso, amovible, jeu de 3 pieces
Ⓓ SPEISEKARTENHALTER - herausziehbar, beidseitig beschreibbar, Satz von 3 Stück

**BISTROT**

| No. | | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 733.034 | **set à 3** | 23(H)x15x8 | 18,00 |

**SERVICE**

| No. | | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 733.036 | **set à 3** | 23(H)x15x8 | 17,00 |

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

**BISTROT**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 733.086 | 70(H)x44 | 26,00 |

**SERVICE**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 733.088 | 80(H)x50 | 31,00 |

Ⓝ **STOEPBORD - metaal geëpoxeerd voetstuk, zwaar model, windbestendig, aan beide zijden beschrijfbaar**
Ⓔ PAVEMENT SIGN - metal epoxy lacquered base, heavy model, wind resistant, writable on both sides
Ⓕ CHEVALET - pied en tôle d'acier époxée, modèle extra forte, résistent au vent, écrirables sur les deux faces
Ⓓ WERBEAUFSTELLER - Metallexpoxy beschichtet Sockel, schwere Ausführung, Windbeständig, beidseitig beschreibbar

**BISTROT**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 733.064 | 169(H)x64 | 289,00 |

**SERVICE**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 733.066 | 144(H)x64 | 205,00 |

## (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

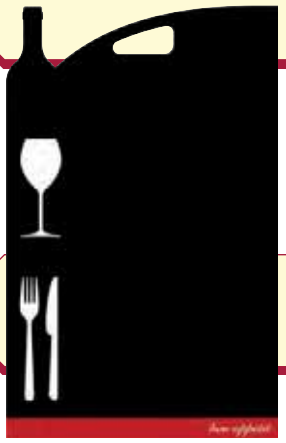
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 29,00 | 733.083 | 120(H)x40 |

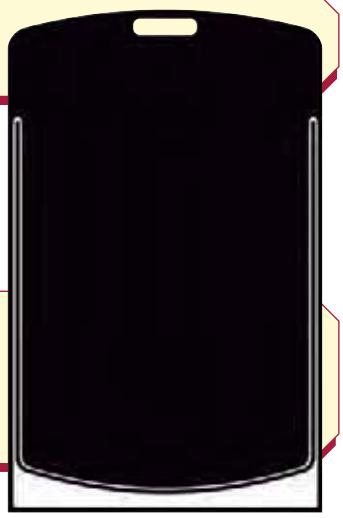
### NEUTRAL

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 19,00 | 733.084 | 80(H)x50 |

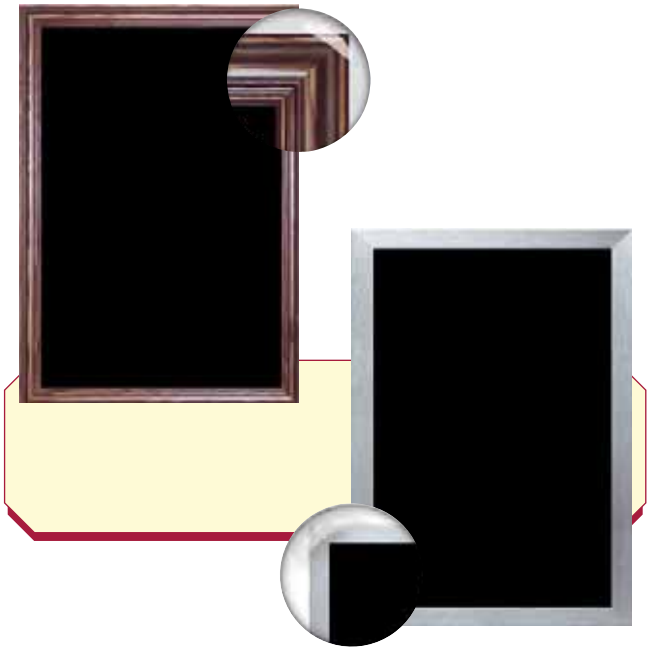
**(N) REINIGER - reinigingsvloeistof voor krijtborden**
(E) CLEANER - cleaning solution for chalkboards
(F) NETTOYANT - Solution de nettoyage pour ardoises et panneaux ardoises
(D) REINIGER - reinigungslösung für Kreidetafeln

| EURO | No. | ml |
|---|---|---|
| 6,95 | 733.028 | 200 |





NEW!



## Ⓝ KRIJTBORDEN
Ⓔ CHALK BOARDS
Ⓕ ARDOISES
Ⓓ KREIDETAFELN

**Ⓝ 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 | 22,00 |
| 733.002 | 60(H)x40 | 26,00 |
| 733.003 | 90(H)x60 | 40,00 |

### ALU BROSS

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 733.007 | 60(H)x40 | 27,00 |
| 733.008 | 80(H)x50 | 35,00 |

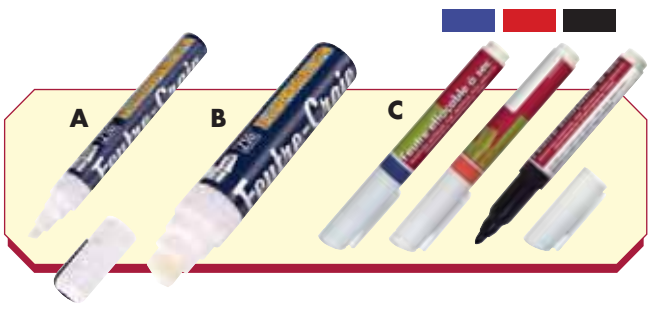
**Ⓝ MENUSTANDAARD - met uitneembaar bord, tweezijdig beschrijfbaar**
Ⓔ MENU STAND - removable board, double sided
Ⓕ PORTE MENU - ardoise recto-verso, amovible
Ⓓ SPEISEKARTENHALTER - herausziehbar, beidseitig beschreibbar

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 733.032 | **A5** | 23(H)x20x10 | 8,50 |
| 733.033 | **A4** | 32(H)x27x12 | 13,00 |

**Ⓝ MENUSTANDAARD - met uitneembaar bord, tweezijdig beschrijfbaar, set à 3 stuks**
Ⓔ MENU STAND - removable board, double sided, set 3 pieces
Ⓕ PORTE MENU - ardoise recto-verso, amovible, jeu de 3 pieces
Ⓓ SPEISEKARTENHALTER - herausziehbar, beidseitig beschreibbar, Satz von 3 Stück

### BON APPETIT

| No. | | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 733.038 | **set à 3** | 23(H)x15x8 | 18,00 |




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

| No. | Type | **kleur**/color/couleur/Farbe | Ø mm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 733.020 | A | **wit**/white/blanc/Weiss | 6 | 2,35 |
| 733.025 | B | **wit**/white/blanc/Weiss | 15 | 4,45 |

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

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| 733.026 | C | 4,80 |

## (N) MENUSTANDAARD - houten voet, transparant, plexiglas

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

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 7,75 | 733.030 | **A5** | 23(H)x20x10 |
| 12,70 | 733.031 | **A4** | 32(H)x27x12 |

## (N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas

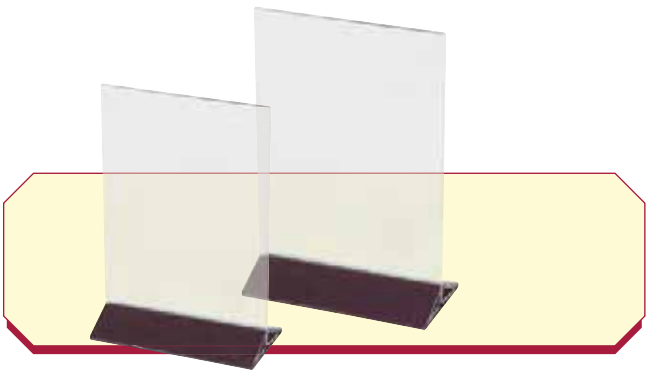
(E) MENU STAND - transparent, plexiglass
(F) PORTE-MENU - transparent, plexiglas
(D) SPEISEKARTENHALTER - durchsichtig, Plexiglas

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 3,20 | 880.002 | 8(H)x10 |
| 3,40 | 880.001 | 8(H)x12 |

## (N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas

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

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 5,90 | 880.011 | | 17(H)x13 |
| 6,55 | 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 |
|---|---|---|---|---|
| 9,70 | 880.015 | **A4** | **A** | 32,5(H)x21 |
| 8,80 | 880.016 | **A4** | **B** | 31,0(H)x21 |

## (N) MENUSTANDAARD - klem model, roestvrijstaal

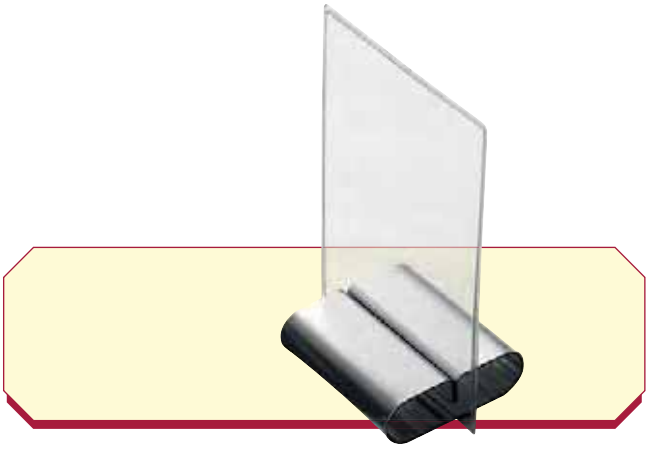
(E) MENU STAND - clip type, stainless steel
(F) PORTE MENU - pince à ressort, inox
(D) SPEISEKARTENHALTER - Klemm Modell, CNS

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 1,95 | 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

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 2,90 | 733.042 | **A5** | 21(H)x15 |
| 3,85 | 733.044 | **A4** | 30(H)x21 |



## (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

| No. | Type | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 088.820 | **peper & zout**<br>pepper & salt<br>poivre & sel<br>Pfeffer & Salz | 12 | 3,15 |

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

| No. | Type | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 088.821 | **peper, zout, tandenstokerhouder**<br>pepper, salt, toothpick holder<br>poivre, sel, porte-cure-dents<br>Pfeffer, Salz, Zahnstocherhälter | 12 | 3,95 |

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

| No. | Type | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 088.822 | **peper, zout, mosterd**<br>pepper, salt, mustard<br>poivre, sel, moutarde<br>Pfeffer, Salz, Senf | 12 | 5,45 |

## (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

| No. | Type | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 088.823 | **olie & azijn**<br>oil & vinegar<br>huile & vinaigre<br>Öl & Essig | 19 | 6,95 |

## (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

| No. | Type | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 088.824 | **peper, zout, olie, azijn**<br>pepper, salt, oil, vinegar<br>poivre, sel, huile, vinaigre<br>Pfeffer, Salz, Öl, Essig | 19 | 9,95 |

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

| EURO | No. | Type | H cm |
|---|---|---|---|
| 3,65 | 074.023 | **peper & zout**<br>pepper & salt<br>poivre & sel<br>Pfeffer & Salz | 11 |

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

| EURO | No. | Type | H cm |
|---|---|---|---|
| 10,45 | 074.024 | **peper, zout, mosterd**<br>pepper, salt, mustard<br>poivre, sel, moutarde<br>Pfeffer, Salz, Senf | 15 |

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

| EURO | No. | Type | H cm |
|---|---|---|---|
| 14,95 | 074.006 | **peper, zout, mosterd, olie, azijn**<br>pepper, salt, mustard, oil, vinegar<br>poivre, sel, moutarde, huile, vinaigre<br>Pfeffer, Salz, Senf, Öl, Essig | 17 |

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

| EURO | No. | Type | H cm |
|---|---|---|---|
| 5,60 | 074.017 | **olie, azijn**<br>oil, vinegar<br>huile, vinaigre<br>Öl, Essig | 17 |

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

| EURO | No. | cl |
|---|---|---|
| 1,60 | 074.044 | 15 |

REVOL

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

| No. | **schaaltje**/dish/plat/platte cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 735.290 | 11x7,3 | 8 | 8,30 |

**(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

| No. | Type | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 088.767 | **peper & zout**<br>pepper & salt<br>poivre & sel<br>Pfeffer & Salz | 11 | 3,10 |

**(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

| No. | Type | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 088.768 | **peper & zout**<br>pepper & salt<br>poivre & sel<br>Pfeffer & Salz | 13 | 3,15 |

**(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

| No. | Type | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 088.761 | **olie & azijn**<br>oil & vinegar<br>huile & vinaigre<br>Öl & Essig | 22 | 6,25 |

**(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

| No. | Type | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 088.760 | **peper, zout, olie, azijn**<br>pepper, salt, oil, vinegar<br>poivre, sel, huile, vinaigre<br>Pfeffer, Salz, Öl, Essig | 22 | 6,95 |

**(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - set van 2 stuks, roestvrijstaal**
(E) PEPPER AND SALT SHAKER - set of 2 pieces, stainless steel
(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - jeu de 2 pieces, inox
(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Satz von 2 Stück, rostfrei

| EURO | No. | H cm |
|---|---|---|
| 9,50 | 115.001 | 8 |

**(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - set van 2 stuks, porcelein, dop roestvrijstaal**
(E) PEPPER AND SALT SHAKER - set of 2 pieces, porcelain, cap stainless steel
(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - jeu de 2 pieces, porcelaine, capsule inox
(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Satz von 2 Stück, Porzelan, Kappe rostfrei

| EURO | No. | H cm |
|---|---|---|
| 7,80 | 115.002 | 10 |

**(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - mini strooiers set van 2 stuks, glas, dop roestvrijstaal**
(E) PEPPER AND SALT SHAKER - mini shaker set of 2 pieces, glass, cap stainless steel
(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - mini doseur jeu de 2 pieces, verre, capsule inox
(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Ministreuer Satz von 2 Stück, Glas, Kappe rostfrei

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 1,95 | 081.028 | 5(H)x3x3 |

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

| EURO | No. | Type | H cm |
|---|---|---|---|
| 4,45 | 833.008 | **zoutstrooier**/salt shaker salière/Salzstreuer | 8 |
| 4,45 | 833.018 | **peperstrooier**/pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer | 8 |

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

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

**(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<br>poivre & sel/Pfeffer & Salz | 7 | 1,40 |

**(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<br>poivre & sel/Pfeffer & Salz | 10 | 1,90 |

**(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<br>salière/Salzstreuer | 7 | 0,95 |
| 081.026 | **Model "P" peperstrooier**/pepper shaker<br>poivrière/Pfefferstreuer | 7 | 0,95 |

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

| No. | Type | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 074.038 | **zoutstrooier**/salt shaker<br>salière/Salzstreuer | 8 | 8,45 |
| 074.039 | **peperstrooier**/pepper shaker<br>poivrière/Pfefferstreuer | 8 | 8,45 |

**(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - "Classic", roestvrijstaal 18/10, glas**
(E) PEPPER AND SALT SHAKER - "Classic", stainless steel 18/10, glass
(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - "Classic", inox 18/10, verre
(D) PFEFFER UND 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.<br>boîte à 12 pcs./12 St. in Schachtel | 12 | 6,95 |

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

| EURO | No. | H cm | ∅ cm |
|---|---|---|---|
| 7,25 | 081.045 | 14,5 | 12 |

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

| EURO | No. | H cm | ∅ cm |
|---|---|---|---|
| 5,70 | 074.003 | 7 | 11,5 |

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

| EURO | No. | cl |
|---|---|---|
| 6,40 | 081.031 | 28 |

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

| EURO | No. | H cm | ∅ cm | cl |
|---|---|---|---|---|
| 17,75 | 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 | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 088.752 | 26 | 15 | 2,15 |

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

| No. | cl | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 074.015 | 26 | 15 | 2,65 |

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

| No. | cl | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 074.016 | 26 | 12 | 2,20 |

**(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 | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 081.030 | 28 | 15 | 3,65 |

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

| No. | | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 074.045 | **met lepel**/with spoon/avec cuillère/mit Löffel | 11 | 5,35 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|
| 19,30 | 892.001 | 12 |
| 23,25 | 892.002 | 18 |
| 26,00 | 892.003 | 24 |
| 29,00 | 892.004 | 30 |

Ⓝ **ZOUTMOLEN**
Ⓔ SALT GRINDER
Ⓕ MOULIN À SEL
Ⓓ SALZMÜHLE

**DONKER**/DARK/SOMBRE/DUNKEL

| EURO | No. | H cm |
|---|---|---|
| 19,30 | 892.049 | 12 |
| 23,25 | 892.050 | 18 |

Ⓝ **PEPERMOLEN**
Ⓔ PEPPER GRINDER
Ⓕ MOULIN À POIVRE
Ⓓ PFEFFERMÜHLE

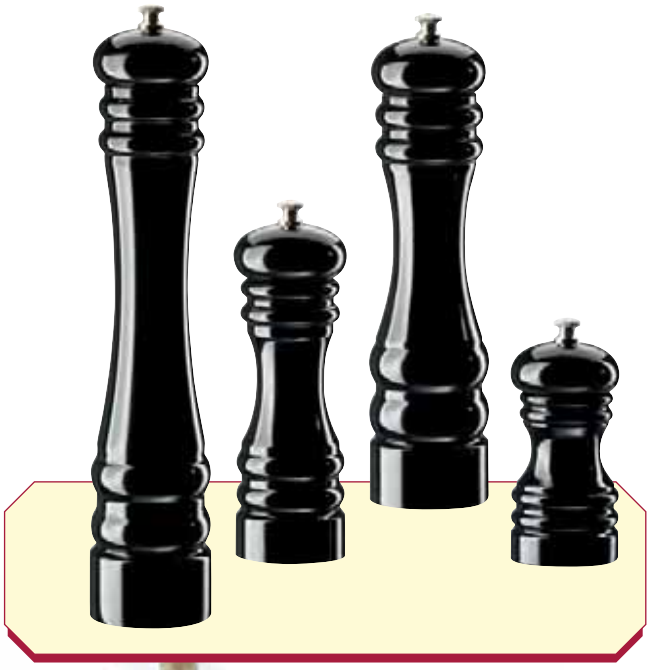
**BLANK**/NATURAL/BLANC/BLANK

| EURO | No. | H cm |
|---|---|---|
| 19,30 | 892.101 | 12 |
| 23,25 | 892.102 | 18 |
| 26,00 | 892.103 | 24 |
| 29,00 | 892.104 | 30 |

Ⓝ **ZOUTMOLEN**
Ⓔ SALT GRINDER
Ⓕ MOULIN À SEL
Ⓓ SALZMÜHLE

**BLANK**/NATURAL/BLANC/BLANK

| EURO | No. | H cm |
|---|---|---|
| 19,30 | 892.149 | 12 |
| 23,25 | 892.150 | 18 |
| 26,00 | 892.113 | 24 |



**(N) PEPERMOLEN**
(E) PEPPER GRINDER
(F) MOULIN À POIVRE
(D) PFEFFERMÜHLE

**ZWART/**BLACK/NOIRE/SCHWARZ

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| 892.201 | 12 | 21,45 |
| 892.202 | 18 | 24,70 |
| 892.203 | 24 | 28,50 |
| 892.204 | 30 | 30,50 |

**(N) ZOUTMOLEN**
(E) SALT GRINDER
(F) MOULIN À SEL
(D) SALZMÜHLE

**ZWART/**BLACK/NOIRE/SCHWARZ

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| 892.249 | 12 | 21,45 |
| 892.250 | 18 | 24,70 |

**(N) PEPERMOLEN**
(E) PEPPER GRINDER
(F) MOULIN À POIVRE
(D) PFEFFERMÜHLE

**DONKER/**DARK/SOMBRE/DUNKEL

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

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

| EURO | No. | Type | H cm |
|---|---|---|---|
| 7,70 | 081.015 | **peper**/pepper/poivre/Pfeffer | 11 |
| 7,70 | 081.016 | **zout**/salt/sel/Salz | 11 |

## (N) PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl/chroom
(E) PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic/chrome
(F) POIVRE ET SEL MOULIN - acrylique/chrome
(D) PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl/Chrom

ALL NEW!

| EURO | No. | Type | H cm |
|---|---|---|---|
| 12,95 | 081.062 | **pepermolen**/pepper grinder<br>moulin à poivre/Pfeffermühle | 18 |
| 12,95 | 081.063 | **zoutmolen**/salt grinder<br>moulin à sel/Salzmühle | 18 |

## (N) PEPER EN ZOUTMOLEN - mini molens, set van 2 stuks, acryl
(E) PEPPER AND SALT GRINDER - mini grinder, set of 2 pieces, acrylic
(F) POIVRE ET SEL MOULIN - mini moulin, jeu de 2 pieces, acrylique
(D) PFEFFER UND SALZMÜHLE - Minimühle, Satz von 2 Stück, Acryl

| EURO | No. | cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 16,45 | 081.090 | 4x4 | 9 |

## (N) PEPER EN ZOUTMOLEN - set van 2 stuks, acryl
(E) PEPPER AND SALT GRINDER - set of 2 pieces, acrylic
(F) POIVRE ET SEL MOULIN - jeu de 2 pieces, acrylique
(D) PFEFFER UND SALZMÜHLE - Satz von 2 Stück, Acryl

| EURO | No. | H cm |
|---|---|---|
| 16,45 | 081.076 | 14 |

REVOL

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

| No. | cl | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 735.350 | 25 | 7 | 23 | 17,60 |

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

| No. | cl | Ø cm | H cm | Type | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 735.355 | 25 | 7 | 23 | **A** | 17,60 |
| 735.356 | 25 | 7 | 23 | **B** | 18,95 |

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

| No. | cl | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 220.001 | 15 | 5 | 16 | 7,45 |

**(N) OLIE & AZIJN VERSTUIVER - roestvrijstaal**
(E) OIL & VINEGAR SPRAY - stainless steel
(F) SPRAY À HUILE & VINAIGRE - inox
(D) ÖL & ESSIGE SPRAY - CNS

| No. | cl | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 208.004 | 20 | 5 | 22 | 11,20 |

**(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

**(N) MAND MINI "RECHTHOEKIG"**
(E) BASKET MINI "RECTANGULAR"
(F) CORBEILLE MINI "RECTANGULAIRE"
(D) KORB MINI "RECHTECKIG"

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 12,10 | 125.240 | 8(H)x12x10 |
| 13,95 | 125.241 | 8(H)x14x11 |
| 14,85 | 125.242 | 5(H)x16x10 |

**(N) MAND MINI "ROND"**
(E) BASKET MINI "ROUND"
(F) CORBEILLE MINI "RONDE"
(D) KORB MINI "RUND"

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 12,55 | 125.244 | 8 | 9 |

**(N) EMMER MINI "ROND"**
(E) PAIL MINI "ROUND"
(F) SEAU MINI "RONDE"
(D) EIMER MINI "RUND"

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 2,90 | 125.246 | 7 | 7 |
| 3,50 | 125.247 | 9 | 9 |
| 6,95 | 125.248 | 12 | 12 |

**(N) VERGIET MINI "ROND"**
(E) COLANDER MINI "ROUND"
(F) PASSOIRE MINI "RONDE"
(D) SEIHER MINI "RUND"

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 2,65 | 125.221 | 6 | 10 |
| 3,80 | 125.223 | 6 | 13 |

**(N) FRITUUR SERVEER VERGIET MINI**
(E) FRYER SERVING COLANDER MINI
(F) PASSOIRE À SERVIR POMMES FRITES MINI
(D) SERVIER POMMES-FRITES-SEIHER MINI

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 20,85 | 125.225 | 10 | 26 |

ALL NEW!

**Ⓝ PRESENTATIE/SERVEERPLATEAU - hout**
Ⓔ PRESENTATION/SERVING TRAY - wood
Ⓕ PLATEAU À PRÉSENTATION/SERVIR - en bois
Ⓓ PRÄSENTIER/SERVIERPLATTE - holz

| No. | Ø ca. cm | EURO |
|---|---|---|
| 072.060 | 20 ~ 25 | 6,95 |
| 072.061 | 25 ~ 30 | 9,70 |
| 072.062 | 30 ~ 38 | 11,35 |

**Ⓝ PRESENTATIE/SERVEERPLATEAU - hout, ovaal**
Ⓔ PRESENTATION/SERVING TRAY - wood, oval
Ⓕ PLATEAU À PRÉSENTATION/SERVIR - en bois, ovale
Ⓓ PRÄSENTIER/SERVIERPLATTE - holz, oval

| No. | ca. cm | EURO |
|---|---|---|
| 072.065 | 46 x 21 | 17,80 |

**Ⓝ PRESENTATIE/SERVEERPLATEAU - hout, rechthoekig**
Ⓔ PRESENTATION/SERVING TRAY - wood, rectangular
Ⓕ PLATEAU À PRÉSENTATION/SERVIR - en bois, rectangulaire
Ⓓ PRÄSENTIER/SERVIERPLATTE - holz, rechteckig

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

**Ⓝ DEKSCHAAL/KOM - hout**
Ⓔ VEGETABLE DISH/BOWL - wood
Ⓕ LÉGUMIER - en bois
Ⓓ GEMÜSESCHÜSSEL - holz

| No. | Ø ca. cm | EURO |
|---|---|---|
| 072.069 | 19 | 12,20 |

AMUSE
SUSHI
TAPAS

**Ⓝ 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.

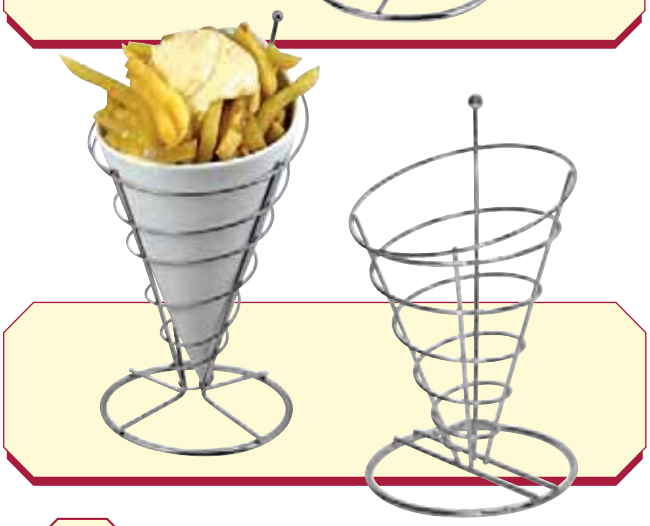
| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 882.250 | 30x17 | 12,35 |
| 882.255 | 40x17 | 14,85 |

**(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 |
|---|---|---|---|---|
| 10,75 | 875.072 | 23 | 12 | 3(H)xØ 7 |

**(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 |
|---|---|---|---|
| 7,65 | 875.075 | 23 | 12 |
| 3,50 | 875.175* | **standaard los**/holder only<br>support seul/Behälter allein | |



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

**(N) PATAT-FRITESZAK/SCHAAL - roestvrijstaal**
(E) FRENCH FRIES DISH - stainless steel
(F) CORNET À FRITES - inox
(D) POMMES-FRITES SCHALE - CNS

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

**(N) SERVEERSCHAAL - roestvrijstaal met verchroomde standaard**
(E) SERVING PLATTER - stainless steel with chrome stand
(F) PLATEAU À SERVIR - inox avec support chromé
(D) SERVIERTABLETT - CNS mit verchromten Halter

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 8,65 | 180.070 | 13 | 12 |

**(N) SERVEERSCHAAL - roestvrijstaal/messing met sausbakje**
(E) SERVING PLATTER - stainless/steelbrass with sauce cup
(F) PLATEAU À SERVIR - inox/laiton avec ravier de saus
(D) SERVIERTABLETT - CNS/Messing mit Saucenschale

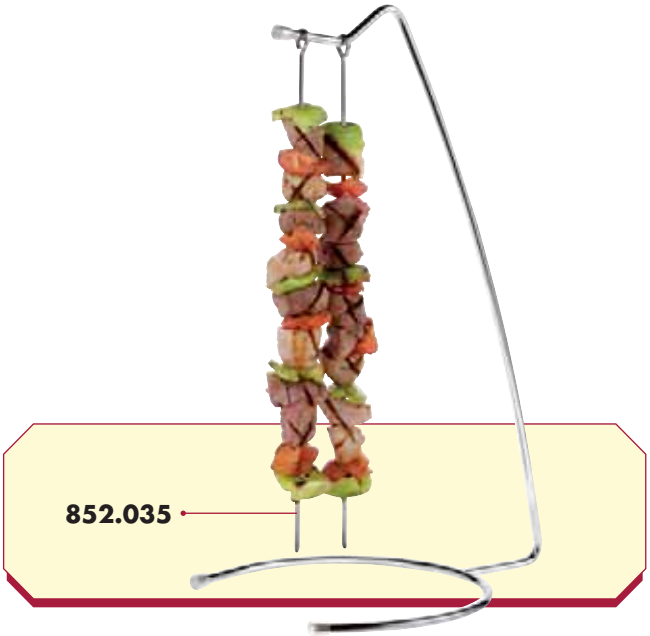
| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 12,50 | 180.075 | 15 | 17 |

**(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

| No. | Ø cm | **deksel voor**/lid for couvercle pour/Deckel für | EURO |
|---|---|---|---|
| 857.011 | 12 | | 2,65 |
| 857.041 | | 857.011 | 2,65 |
| 857.012 | 15 | | 2,95 |
| 857.042 | | 857.012 | 2,95 |
| 857.013 | 18 | | 3,70 |
| 857.043 | | 857.013 | 3,70 |
| 857.014 | 20 | | 5,80 |
| 857.044 | | 857.014 | 5,80 |

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

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 385.118 | 18 | 5 | 3,35 |




**(N) SPIESENSTANDAARD - roestvrijstaal, inclusief 2 spiesen 35 cm, geschikt voor borden vanaf 25 cm**
(E) SKEWERS RACK - stainless steel, including 2 skewers 35 cm, suitable for plates from 25 cm
(F) PORTE BROCHETTES - inox, 2 brochettes 35 cm inclus, appropriés d'assiette à 25 cm
(D) SPIESSENTRÄGER - CNS, Inklusiv 2 Spiesse von 35 cm, passend für Platten ab 25 cm

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

**(N) extra satepennen zie pagina 159**
(E) additional skewers see page 159
(F) brochettes additionnels page 159
(D) extra Spiese seite 159

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

| No. | EURO |
|---|---|
| 202.010 | 39,00 |

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

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 1,45 | 931.010 | 7 | 6 |

**(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. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 2,20 | 931.002 | 9 | 7 |

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

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 3,65 | 735.150 | 6 | 3 |

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

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 3,25 | 735.516 | 7,5 | 2,5 |

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

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 3,90 | 735.517 | 9,5 | 4,5 |

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

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

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 |

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 | 2,45 |

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 | 2,45 |

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 | 3,55 |

**(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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 767.060 | 15 | 3,70 |
| 767.065 | 20 | 3,95 |

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

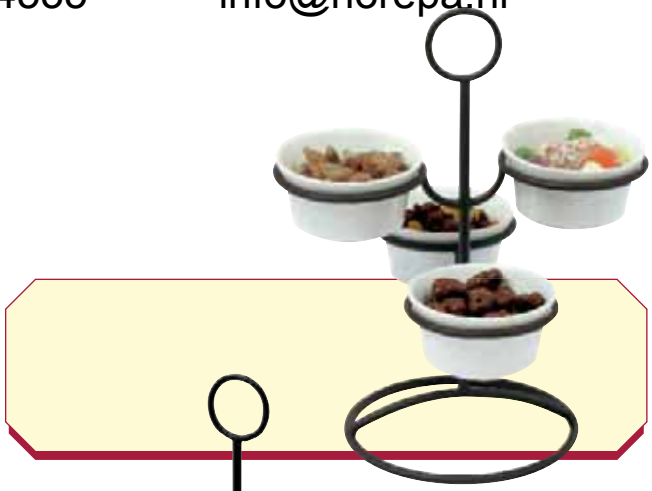
| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 767.050 | 20 | 3,60 |

Ⓝ **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

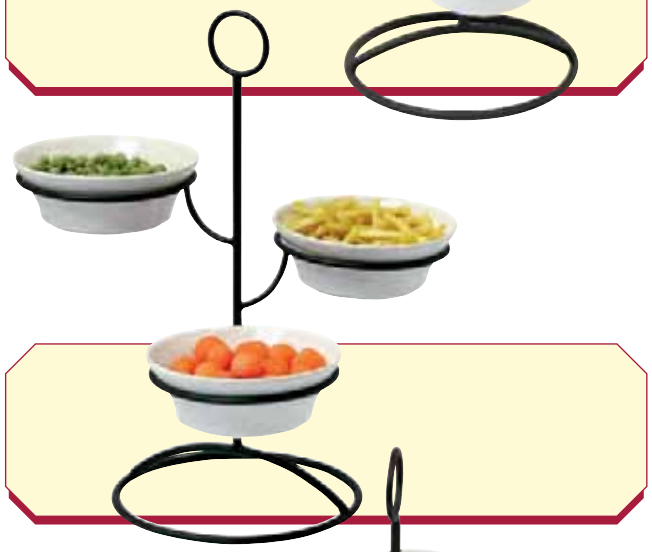
Ⓕ ÉTAGÈRE - Cette étagères rustique époxée sont portant très facile et par cela excellent pour servir plus vite, les sauces, légumes et pommes frites. Les plats porcelain sont incluis. Le combination differant faire en sorte que cette étagère pour pratiquement tous l'usage

Ⓓ 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 |
|---|---|---|---|
| 29,00 | 875.010 | **4x Ramekin 10 cm** | 31 |

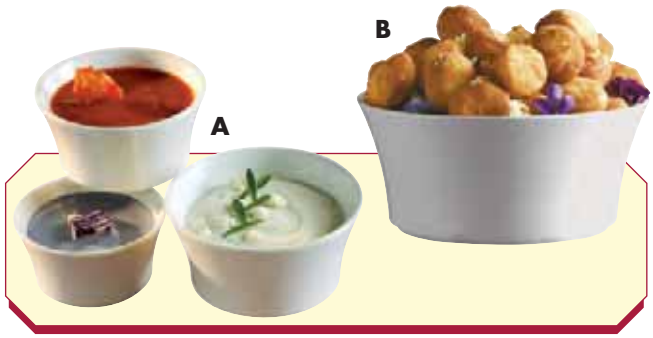


## ÉTAGÈRE DE LEGUMES

| EURO | No. | Type | H cm |
|---|---|---|---|
| 33,00 | 875.015 | **3x Legumier 14 cm** | 37 |

## ÉTAGÈRE DE COMBINATION

| EURO | No. | Type | H cm |
|---|---|---|---|
| 35,00 | 875.020 | **2x Ramekin 10 cm**<br>**2x Legumier 14 cm** | 34 |




## RAMEKIN & LEGUMIER

| EURO | No. | Type | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 4,70 | 875.011 | **A = Ramekin** | 10 |
| 7,65 | 875.016 | **B = Legumier** | 14 |

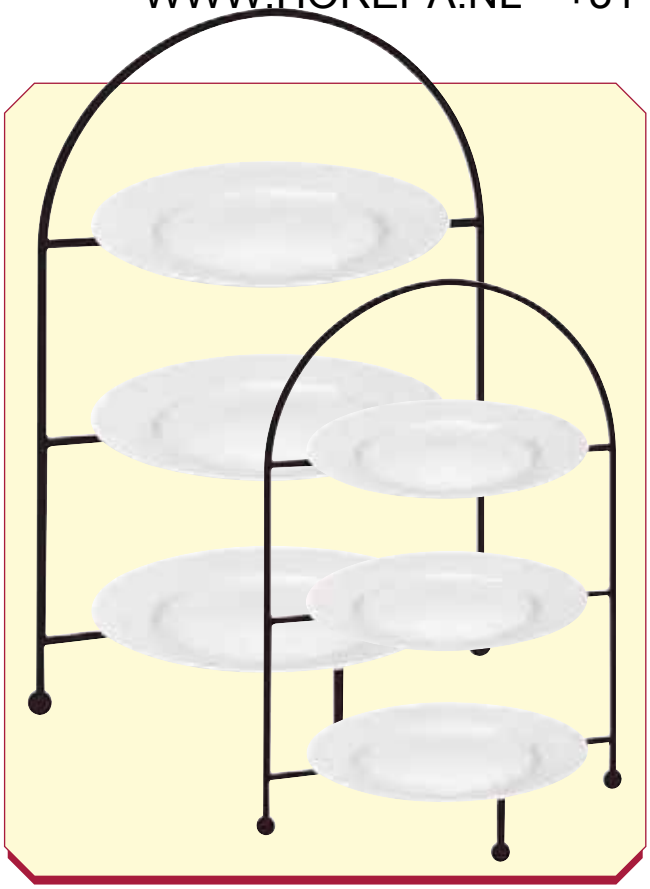
Ⓝ **SERVEERSTANDAARD - roestvrijstaal, met 3 vaste schalen**

Ⓔ ETAGERE/SERVINGSTAND - stainless steel, with 3 fixed bowls

Ⓕ ÉTAGÈRE/PRÉSENTOIR - inox, avec 3 bacs fixes

Ⓓ SERVIERSTANDARD - CNS, mit 3 festen Schalen

| EURO | No. | Ø schaal/bowl/bac/schale cm | cm |
|---|---|---|---|
| 13,35 | 115.055 | 9, 10, 11 | 18(H)x21x19 |



NEW!

Ⓝ **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/PRÉSENTOIR - 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 |

**Standaard los/**stand only/présentoir seul/standard allein

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| 875.150 | 26 | 11,00 |
| 875.155 | 44 | 14,00 |

**Bord los/**Plate only/Assiette seul/Teller allein

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

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

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

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

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

| No. | **voor borden cm**/for plates pour assiettes/für Teller | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.106 | **17,0** | 26 | 21,30 |
| 130.108 | **26,0** | 43 | 35,00 |

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

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 0,95 | 814.001 | 12 |

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

| EURO | No. | **gaten**/places/Löcher | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 8,70 | 735.410 | **6** | 16 |

REVOL

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

| EURO | No. | **gaten**/places/Löcher | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 11,85 | 735.780 | **6** | 13 |
| 14,75 | 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 |
|---|---|---|---|
| 9,95 | 815.037 | **6** | 19 |
| 12,95 | 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 |

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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 068.005 | 16 | 3,20 |

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

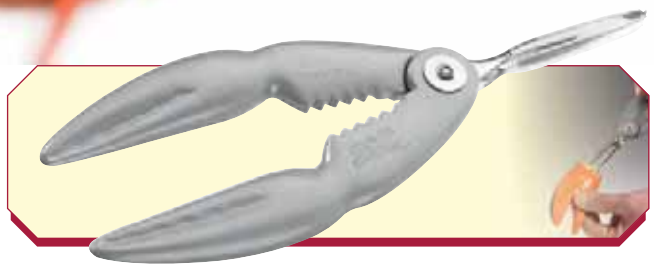
| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 893.075 | 14 | 4,80 |

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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 062.007 | 20 | 1,20 |

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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.015 | 14 | 8,45 |



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

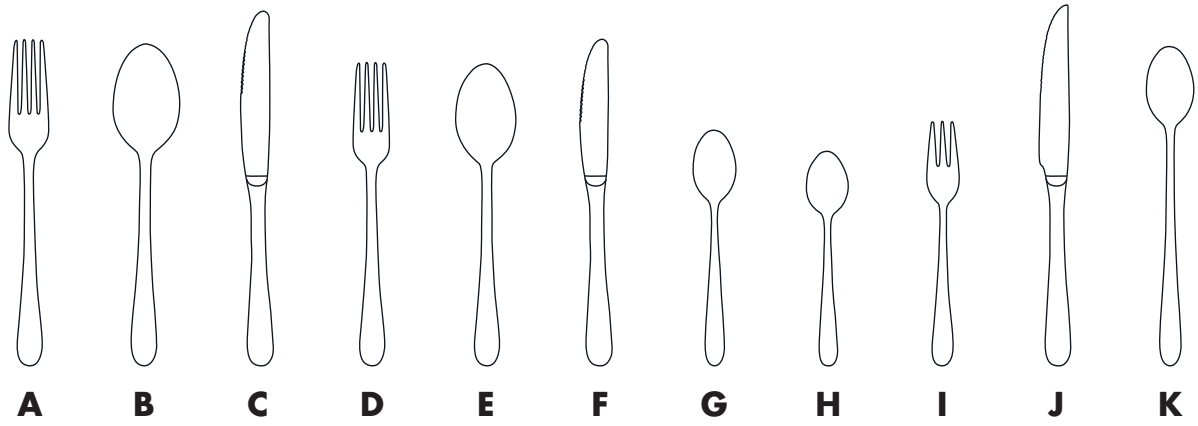
| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.016 | 21 | 10,75 |

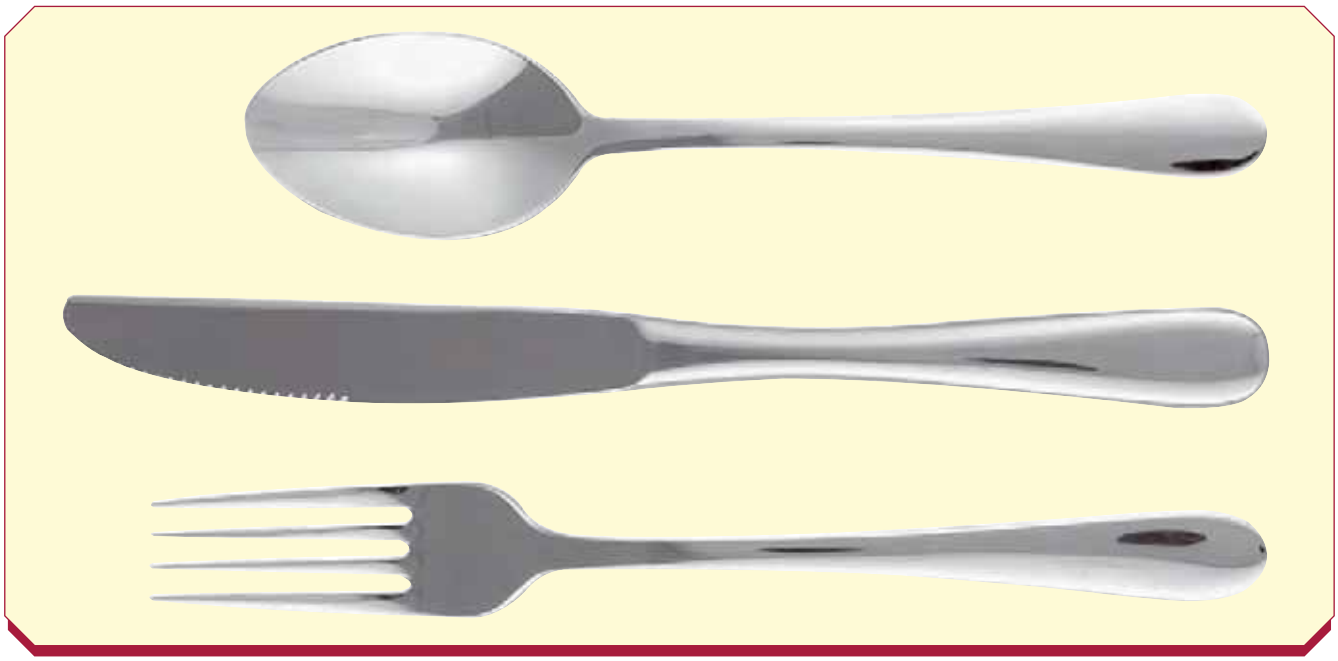
**(N) OESTERVORKJE - roestvrijstaal 18/10**
(E) OYSTER FORK - stainless steel 18/10
(F) FOURCHETTE À HUÎTRES - inox 18/10
(D) AUSTERNGABEL - CNS 18/10

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 893.039 | 15 | 7,45 |

# sydney

trenton™
INTERNATIONAL

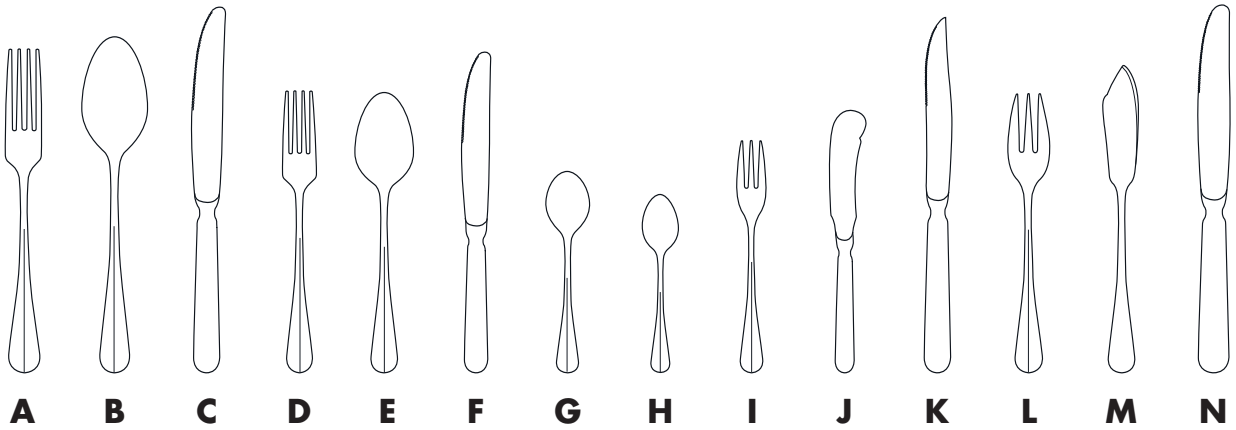


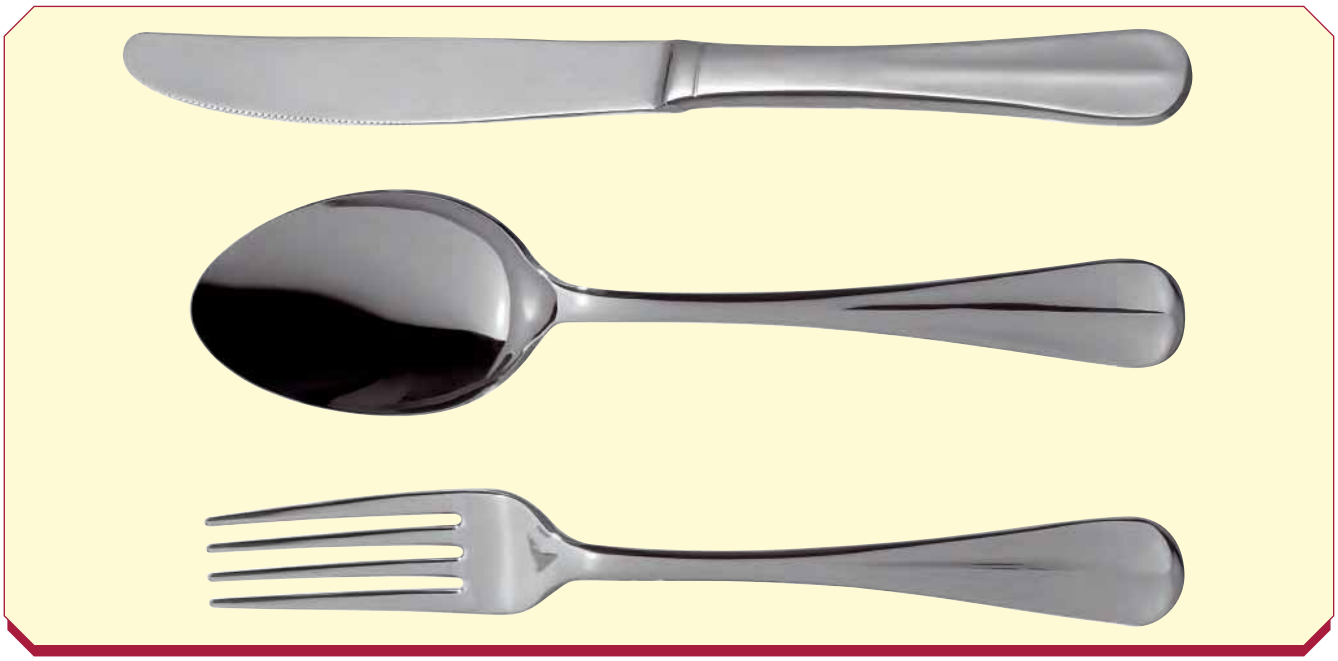



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal 18/0**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel 18/0
Ⓕ COUVERTS - inox 18/0
Ⓓ BESTECK - CNS 18/0

| 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 hol heft** | table knife hollow handle | cout. de table manche creux | Menumesser Rohrgrif | 25 | 3,90 |

ProSuP
TABLEWARE
PS 1 LINE

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1,60 | 959.211 | A | **tafelvork** | table fork | fourchette de table | Menugabel | 20 |
| 1,60 | 959.212 | B | **tafellepel** | table spoon | cuillère de table | Menulöffel | 20 |
| 2,00 | 959.213 | C | **tafelmes** | table knife | couteau de table | Menumesser | 22 |
| 1,45 | 959.214 | D | **dessertvork** | dessert fork | fourchette à dessert | Dessertgabel | 19 |
| 1,45 | 959.215 | E | **dessertlepel** | dessert spoon | cuillère à dessert | Dessertlöffel | 19 |
| 1,90 | 959.216 | F | **dessertmes** | dessert knife | couteau à dessert | Dessertmesser | 21 |
| 0,90 | 959.217 | G | **koffielepel** | coffee spoon | cuillère à café | Kaffeelöffel | 13 |
| 0,85 | 959.218 | H | **theelepel** | tea spoon | cuillère à thé | Teelöffel | 12 |
| 1,05 | 959.219 | I | **gebakvork** | cake fork | fourchette à gâteaux | Gebäckgabel | 16 |
| 1,60 | 959.223 | J | **visvork** | fish fork | fourchette à poisson | Fischgabel | 20 |
| 1,60 | 959.225 | K | **vismes** | fish knife | couteau à poisson | Fischmesser | 21 |

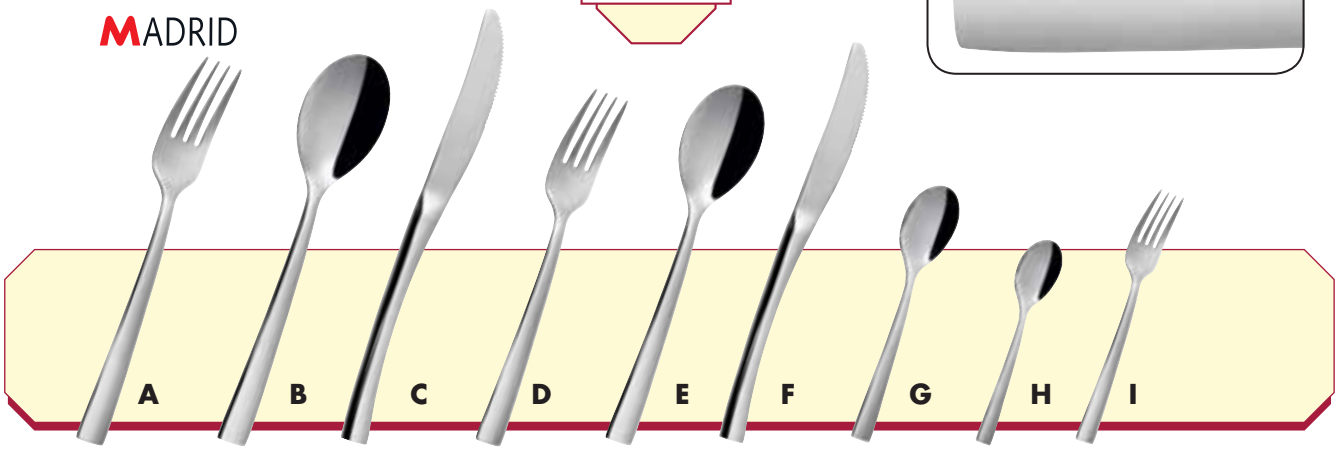
ProSuP
TABLEWARE
PS 2 LINE

Ⓝ **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 | 2,10 |
| 815.312 | **B** | **tafellepel** | table spoon | cuillère de table | Menulöffel | 20 | 2,25 |
| 815.313 | **C** | **tafelmes** | table knife | couteau de table | Menumesser | 21 | 2,35 |
| 815.321 | **D** | **steakmes** | steak knife | couteau à steak | Steakmesser | 22 | 2,55 |
| 815.314 | **E** | **dessertvork** | dessert fork | fourchette à dessert | Dessertgabel | 18 | 1,80 |
| 815.315 | **F** | **dessertlepel** | dessert spoon | cuillère à dessert | Dessertlöffel | 18 | 2,00 |
| 815.316 | **G** | **dessertmes** | dessert knife | couteau à dessert | Dessertmesser | 20 | 2,30 |
| 815.317 | **H** | **koffielepel** | coffee spoon | cuillère à café | Kaffeelöffel | 13 | 1,20 |
| 815.318 | **I** | **theelepel** | tea spoon | cuillère à thé | Teelöffel | 11 | 1,10 |
| 815.319 | **J** | **gebakvork** | cake fork | fourchette à gâteaux | Gebäckgabel | 15 | 1,25 |
| 815.320 | **K** | **vismes** | fish knife | couteau à poisson | Fischmesser | 20 | 1,85 |
| 815.322 | **L** | **sorbetlepel** | sherbet spoon | cuillère à sorbet | Sorbetlöffel | 22 | 2,05 |
| 815.323 | **M** | **lepel rond** | round spoon | cuillère ronde | Löffel Rund | 18 | 2,30 |

# ProSuP TABLEWARE MADRID

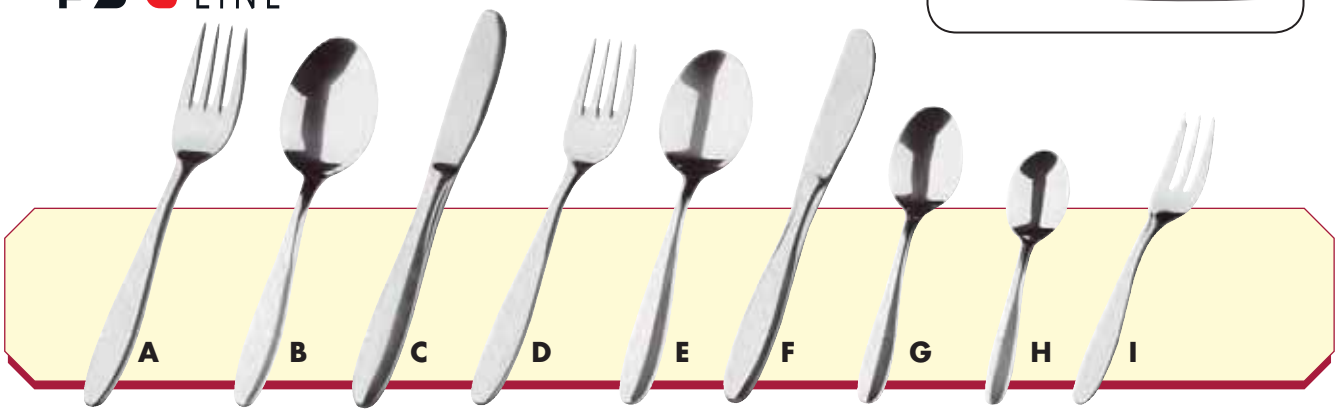
NEW!




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

| EURO | No. | Type | N | E | F | D | L cm |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0,95 | 744.711 | A | **tafelvork** | table fork | fourchette de table | Menugabel | 21 |
| 0,95 | 744.712 | B | **tafellepel** | table spoon | cuillère de table | Menulöffel | 21 |
| 1,70 | 744.713 | C | **tafelmes** | table knife | couteau de table | Menumesser | 22 |
| 0,90 | 744.714 | D | **dessertvork** | dessert fork | fourchette à dessert | Dessertgabel | 19 |
| 0,90 | 744.715 | E | **dessertlepel** | dessert spoon | cuillère à dessert | Dessertlöffel | 18 |
| 1,50 | 744.716 | F | **dessertmes** | dessert knife | couteau à dessert | Dessertmesser | 20 |
| 0,65 | 744.717 | G | **koffie/puddinglepel** | coffee spoon | cuillère à café | Kaffeelöffel | 14 |
| 0,60 | 744.718 | H | **theelepel** | tea spoon | cuillère à thé | Teelöffel | 11 |
| 0,65 | 744.719 | I | **gebakvork** | cake fork | fourchette à gâteaux | Gebäckgabel | 14 |

# ProSuP TABLEWARE PS 6 LINE

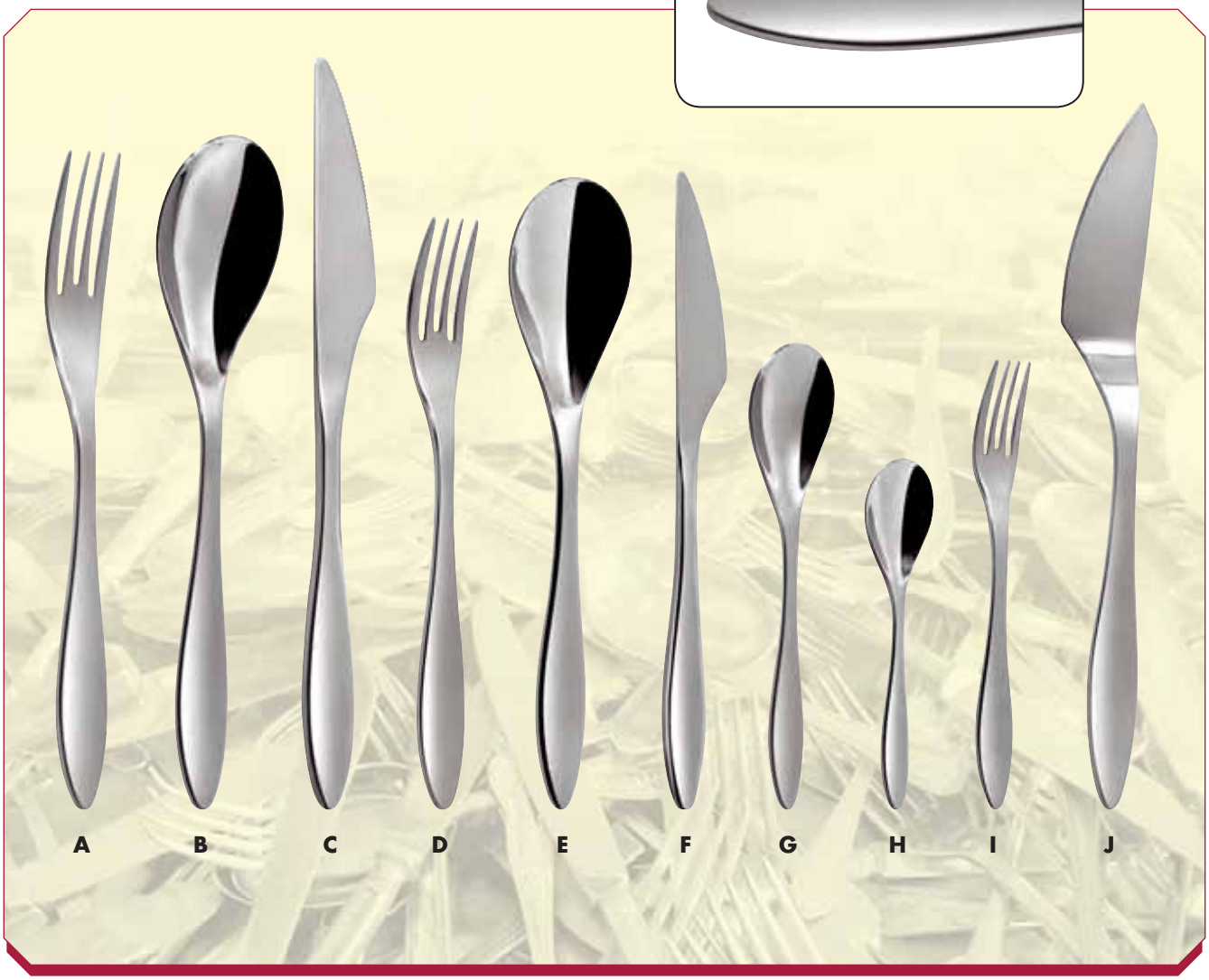



**(N) BESTEK - roestvrijstaal 18/8**
(E) CUTLERY - stainless steel 18/8
(F) COUVERTS - inox 18/8
(D) BESTECK - CNS 18/8

| EURO | No. | Type | N | E | F | D | L cm |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1,80 | 959.611 | A | **tafelvork** | table fork | fourchette de table | Menugabel | 19 |
| 1,80 | 959.612 | B | **tafellepel** | table spoon | cuillère de table | Menulöffel | 19 |
| 2,45 | 959.613 | C | **tafelmes** | table knife | couteau de table | Menumesser | 21 |
| 1,70 | 959.614 | D | **dessertvork** | dessert fork | fourchette à dessert | Dessertgabel | 18 |
| 1,70 | 959.615 | E | **dessertlepel** | dessert spoon | cuillère à dessert | Dessertlöffel | 18 |
| 2,20 | 959.616 | F | **dessertmes** | dessert knife | couteau à dessert | Dessertmesser | 21 |
| 1,10 | 959.617 | G | **koffie/puddinglepel** | coffee spoon | cuillère à café | Kaffeelöffel | 15 |
| 1,00 | 959.618 | H | **theelepel** | tea spoon | cuillère à thé | Teelöffel | 13 |
| 1,10 | 959.619 | I | **gebakvork** | cake fork | fourchette à gâteaux | Gebäckgabel | 15 |

ProSuP TABLEWARE ONLINE

ALL NEW!




**Ⓝ 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 744.611 | A | **tafelvork** | table fork | fourchette de table | Menugabel | 21 | 2,10 |
| 744.612 | B | **tafellepel** | table spoon | cuillère de table | Menulöffel | 21 | 2,10 |
| 744.613 | C | **tafelmes** | table knife | couteau de table | Menumesser | 23 | 2,15 |
| 744.614 | D | **dessertvork** | dessert fork | fourchette à dessert | Dessertgabel | 19 | 1,80 |
| 744.615 | E | **dessertlepel** | dessert spoon | cuillère à dessert | Dessertlöffel | 19 | 1,80 |
| 744.616 | F | **dessertmes** | dessert knife | couteau à dessert | Dessertmesser | 20 | 1,90 |
| 744.617 | G | **koffielepel** | coffee spoon | cuillère à café | Kaffeelöffel | 15 | 1,10 |
| 744.618 | H | **theelepel** | tea spoon | cuillère à thé | Teelöffel | 11 | 0,95 |
| 744.619 | I | **gebakvork** | cake fork | fourchette à gâteaux | Gebäckgabel | 14 | 1,10 |
| 744.625 | J | **vismes** | fish knife | couteau à poisson | Fischmesser | 22 | 1,80 |

ProSuP
TABLEWARE
BARCELONA

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

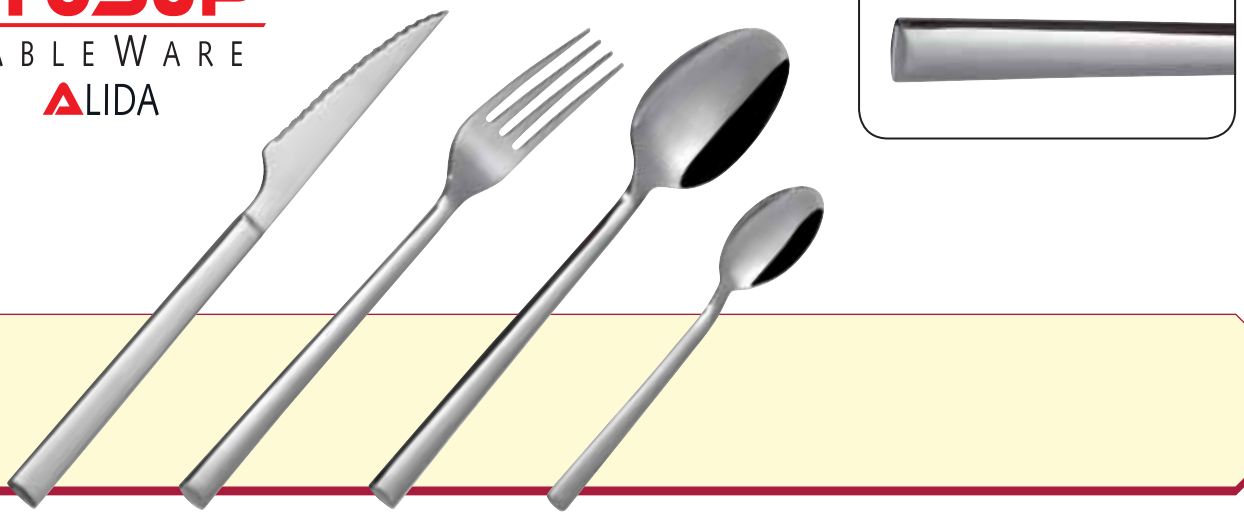
| EURO | No. | Type | N | E | F | D | L cm |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1,75 | 744.111 | **A** | **tafelvork** | table fork | fourchette de table | Menugabel | 20 |
| 1,75 | 744.112 | **B** | **tafellepel** | table spoon | cuillère de table | Menulöffel | 20 |
| 2,25 | 744.113 | **C** | **tafelmes** | table knife | couteau de table | Menumesser | 22 |
| 1,70 | 744.114 | **D** | **dessertvork** | dessert fork | fourchette à dessert | Dessertgabel | 19 |
| 1,70 | 744.115 | **E** | **dessertlepel** | dessert spoon | cuillère à dessert | Dessertlöffel | 19 |
| 2,00 | 744.116 | **F** | **dessertmes** | dessert knife | couteau à dessert | Dessertmesser | 20 |
| 1,05 | 744.117 | **G** | **koffielepel** | coffee spoon | cuillère à café | Kaffeelöffel | 14 |
| 0,95 | 744.118 | **H** | **theelepel** | tea spoon | cuillère à thé | Teelöffel | 11 |
| 1,05 | 744.119 | **I** | **gebakvork** | cake fork | fourchette à gâteaux | Gebäckgabel | 14 |

ProSuP
TABLEWARE
HOTEL EXTRA

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 744.211 | **tafelvork** | table fork | fourchette de table | Menugabel | 20 | 0,55 |
| 744.212 | **tafellepel** | table spoon | cuillère de table | Menulöffel | 20 | 0,55 |
| 744.213 | **tafelmes** | table knife | couteau de table | Menumesser | 22 | 1,05 |
| 744.214 | **dessertvork** | dessert fork | fourchette à dessert | Dessertgabel | 18 | 0,50 |
| 744.215 | **dessertlepel** | dessert spoon | cuillère à dessert | Dessertlöffel | 18 | 0,50 |
| 744.216 | **dessertmes** | dessert knife | couteau à dessert | Dessertmesser | 19 | 1,00 |
| 744.217 | **koffielepel** | coffee spoon | cuillère à café | Kaffeelöffel | 14 | 0,40 |
| 744.218 | **theelepel** | tea spoon | cuillère à thé | Teelöffel | 11 | 0,35 |
| 744.219 | **gebakvork** | cake fork | fourchette à gâteaux | Gebäckgabel | 15 | 0,40 |

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 |

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

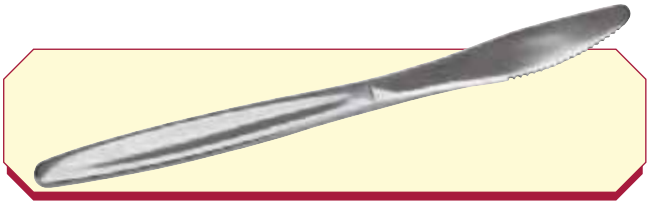
| EURO | No. | | L cm |
|---|---|---|---|
| 0,28 | 966.001 | | 19 |

**LEPEL/**SPOON/CUILLÈRE/LÖFFEL

| EURO | No. | | L cm |
|---|---|---|---|
| 0,28 | 966.002 | | 19 |

**MES/**KNIFE/COUTEAU/MESSER

| EURO | No. | | L cm |
|---|---|---|---|
| 0,42 | 966.003 | | 20 |



**KOFFIELEPEL/**COFFEE SPOON
CUILLÈRE À CAFE/KAFFEELÖFFEL

| EURO | No. | | L cm |
|---|---|---|---|
| 0,15 | 966.004 | | 14 |

**GEBAKVORK/**CAKE FORK
FOURCHETTE À GATEAUX/GEBÄCKGABEL

| EURO | No. | | L cm |
|---|---|---|---|
| 0,15 | 966.005 | | 14 |
| 6,50 | 959.915 | **kunststof box met 60 stuks**<br>plastic box with 60 pcs.<br>boîte plastique avec 60 pcs.<br>Kunststoff Behälter mit 60 Stk. | 12 |

**KOFFIELEPEL/**COFFEE SPOON
CUILLÈRE À CAFE/KAFFEELÖFFEL

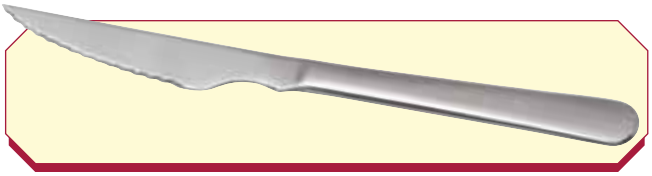
| EURO | No. | | L cm |
|---|---|---|---|
| 1,50 | 959.012 | **12 stuks**/12 pcs./12 Stück | 13 |

**THEELEPEL/**TEA SPOON/CUILLÈRE À THÉ/TEELÖFFEL

| EURO | No. | | L cm |
|---|---|---|---|
| 1,05 | 959.011 | **12 stuks**/12 pcs./12 Stück | 11 |
| 10,95 | 959.911 | **kunststof box met 120 stuks**<br>plastic box with 120 pcs.<br>boîte plastique avec 120 pcs.<br>Kunststoff Behälter mit 120 Stk. | |

ProSuP
TABLEWARE
BISTRO LINE

ALL NEW!



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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 744.025 | 23 | 1,10 |

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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 744.035 | 23 | 2,40 |

Ⓝ **BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, gewelfd handvat en microkartel**
Ⓔ BISTRO /STEAK KNIFE - stainless steel, curved handle and micro serrated edge
Ⓕ COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, poignée incurvée et lame micro dentée
Ⓓ BISTRO/STEAKMESSER - CNS, gebogenem Griff und micro Wellenschliff

**RAMBO**

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 744.045 | 23 | 3,65 |

**JUMBO**

| No. | | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 727.075 | **mes - gewelfd handvat**<br>knife - curved handle<br>couteau - poignée incurvée<br>Messer - gebogenem Griff | 25 | 3,20 |

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

**NOIR**

| No. | | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 744.060 | **mes**/knife/couteau/Messer | 23 | 5,95 |
| 744.061 | **vork**/fork/fourchette/Gabel | 21 | 5,95 |

Ⓝ **STEAKMES - roestvrijstaal met microkartel**
Ⓔ STEAK KNIFE - stainless steel with micro serrated edge
Ⓕ COUTEAU À STEAK - inox avec lame micro dentée
Ⓓ STEAKMESSER - CNS mit micro Wellenschliff

**DE LUXE**

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 744.050 | 23 | 6,45 |

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 |
|---|---|---|---|
| 2,35 | 721.003 | **mes**/knife/couteau/Messer | 22 |
| 2,35 | 721.004 | **vork**/fork/fourchette/Gabel | 20 |
| 2,35 | 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<br>couteau à steak/Steakmesser | 22 |
| 1,45 | 744.002 | **steakvork**/steak fork<br>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 |
|---|---|---|---|
| 3,65 | 845.001 | **steakmes**/steak knife<br>couteau à steak/Steakmesser | 22 |
| 2,75 | 845.002 | **steakvork**/steak fork<br>fourchette à steak/Steakgabel | 20 |

NEW!

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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 744.030 | 22 | 1,95 |

**(N) BISTRO/STEAKVORK - roestvrijstaal**
(E) BISTRO FORK - stainless steel
(F) FOURCHETTE BISTRO À STEAK - inox
(D) BISTRO STEAKGABEL - CNS

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 744.032 | 20 | 1,95 |

TRAMONTINA
TABLEWARE
BISTRO LINE

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

**POLYWOOD**

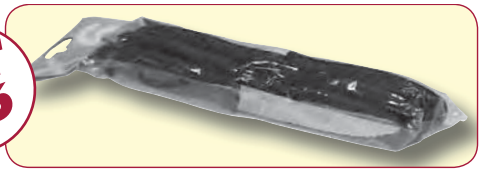
| No. | | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 727.001 | **mes**/knife/couteau/Messer | 21 | 1,65 |
| 727.002 | **vork**/fork/fourchette/Gabel | 19 | 1,65 |
| 727.003 | **lepel**/spoon/cuillère/Löffel | 19 | 1,65 |
| 727.004 | **koffielepel**/coffeespoon cuillère à café/Kaffeelöffel | 15 | 1,25 |

**(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 | 1,85 |
| 727.074 | **mes**/knife/couteau/Messer | 23 | 1,85 |

SET à 6



**(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 | 3,60 |

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

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 13,60 | 130.130 | 22x6,5 |

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

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 13,50 | 720.310 | 15x7 |

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

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

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

| EURO | No. | ∅ cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 4,50 | 744.020 | 20 | 8 |

NEW!

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

| EURO | No. | ∅ cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 6,45 | 115.010 | 20 | 8 |

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

| No. | Type | | cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 861.060 | **A** | **rond**/round/ronde/rund | 15 Ø | 0,60 |
| 861.061 | **B** | **rond**/round/ronde/rund | 20 Ø | 1,15 |

## (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 | 1,30 |
| 809.002 | **B** | **ovaal**/oval/ovale/oval | 21x16 | 1,30 |

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

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

## (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 | 6,70 |
| 130.012 | **ovaal**/oval/ovale/oval | 7(H)x20x15 | 6,50 |

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

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.030 | **rond**/round/ronde/rund | 9(H)x20 Ø | 6,70 |
| 130.032 | **ovaal**/oval/ovale/oval | 7(H)x20x15 | 6,50 |

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

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.140 | 4,0 | 16,5 | 12,25 |

## Ⓝ KAARTJESSTANDAARDS - incl. 20 beschrijfbare kaartjes

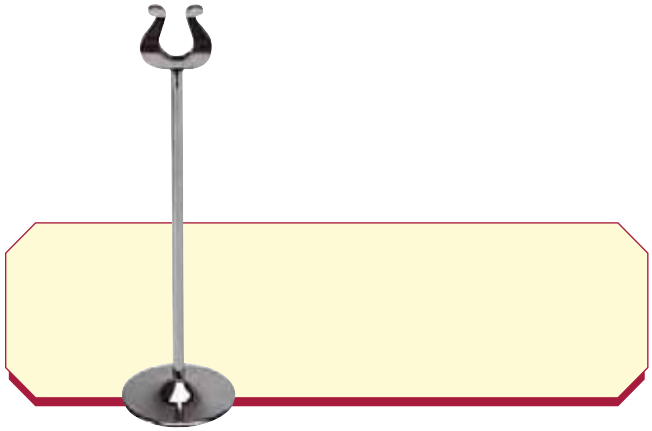
Ⓔ CARD HOLDERS - 20 writable cards included
Ⓕ PORTE-CARTES - livraison avec 20 cartes
Ⓓ KARTENHALTER - wird mit 20 Karten geliefert

| EURO | No. | | H cm |
|---|---|---|---|
| 8,45 | 130.145 | **4 stuks/**pcs/Stk. | 12 |

## Ⓝ KAARTJES/MENUSTANDAARD - roestvrijstaal 18/10

Ⓔ MENU STAND/CARD HOLDER - stainless steel 18/10
Ⓕ PORTE-MENU/CARTES - inox 18/10
Ⓓ MENU/KARTENHALTER - CNS 18/10

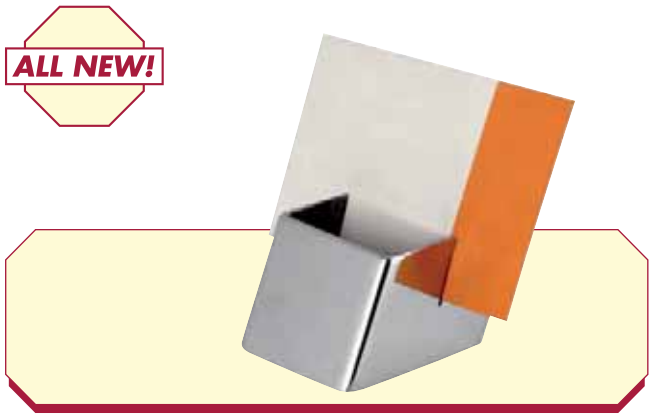
| EURO | No. | H cm |
|---|---|---|
| 5,95 | 815.045 | 14 |
| 6,50 | 815.046 | 29 |
| 7,50 | 815.047 | 46 |



## Ⓝ KAARTJESSTANDAARDS - roestvrijstaal

Ⓔ CARD HOLDERS - stainless steel
Ⓕ PORTE-CARTES - inox
Ⓓ KARTENHALTER - CNS

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




## Ⓝ KAARTJESSTANDAARDS - kunststof

Ⓔ CARD HOLDERS - plastic
Ⓕ PORTE-CARTES - plastique
Ⓓ KARTENHALTER - Kunststoff

| EURO | No. | kleur/color/colour/Farbe | cm |
|---|---|---|---|
| 0,35 | 072.090 | **zwart**/black/noire/schwarz | 2(H)x8 |
| 0,35 | 072.091 | **chroom**/chrome/chrom | 2(H)x8 |

**(N) WINDLICHT - roestvrijstaal, mat glas, set van 2 stuks**
(E) WIND LIGHT - stainless steel, satin glass, set of 2 pieces
(F) LAMPE BOUGIE - 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 | 14,45 |

**(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 | 20,35 |

**(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 Ø cm | **armen** branches/ Arme | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 130.713 | 24 | 10 | **3** | 20,35 |
| 130.715 | 24 | 10 | **5** | 25,50 |

**(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 |

NEW!

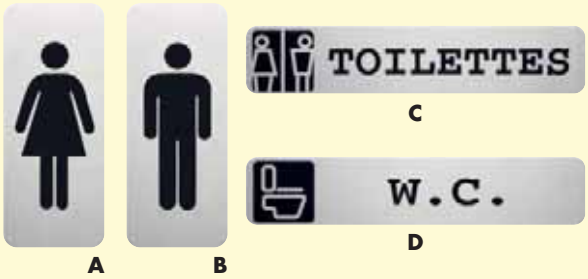
ALUMINIUM

**(N) TEKSTPLAATJE - zelfklevend aluminium**
(E) ADHESIVE TEXT SIGNS - aluminium
(F) INDICATIFS ADHESIVES - aluminium
(D) TEXTSCHILDER SELBKLEBEND - Aluminium

**rechthoekig/**rectangular/rectangulaire/rechteckig

| EURO | No. | Type | Model | cm |
|---|---|---|---|---|
| 2,90 | 733.110* | **A** | man | 20x4 |
| 2,90 | 733.112* | **B** | vrouw | 20x4 |
| 2,90 | 733.114 | **C** | toilettes | 8,5x16 |
| 2,90 | 733.116 | **D** | w.c. | 8,5x16 |

* pictogram



A B C D

**(N) TEKSTPLAATJE - zelfklevend roestvrijstaal 18/10**
(E) ADHESIVE TEXT SIGNS - stainless steel 18/10
(F) INDICATIFS ADHESIVE - 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 | 705.214 | **N** | geen toegang | 11x6 |
| 1,95 | 705.215 | **O** | keuken | 11x6 |
| 2,95 | 705.216 | **P** | De directie stelt zich niet..... | 13x13 |
| 1,95 | 705.217 | **Q** | WiFi | 11x6 |
| 1,95 | 705.218* | **R** | mobiele telefoon verbod | 11x6 |

* pictogram

ROESTVRIJSTAAL 18/10
INOX 18/10

A B C D E F G H I J K L M N O Q P R

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

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

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

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

| No. | | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 705.250 | **rond**/round/ronde/rund | 13 | 2,95 |

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

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

(F) ÉCRITEAU AVEC "OPEN - GESLOTEN" - imprimé bilatéralement, plastique, ovale, avec chaîne et ventouse

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

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

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

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

(F) ÉCRITEAU AVEC "NE PAS FUMER S.V.P." - imprimé bilatéralement, plastique

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

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

**(N) BORDJE "GERESERVEERD" - tweezijdig bedrukt, kunststof**

(E) "GERESERVEERD" SIGN - both sides printed, plastic

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

(D) 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

ROESTVRIJSTAAL 18/10
INOX 18/10

## Ⓝ TAFELNUMMERS
Ⓔ TABLENUMBERS
Ⓕ NUMEROS DE TABLE
Ⓓ TISCHNUMMER

| 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 **(set à 50)** | 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 |
|---|---|---|
| 1,45 | 705.075 | 4,5(H)x5,5 |

## Ⓝ BORDJE - kunststof
Ⓔ SIGN - plastic
Ⓕ MARQUE-PLACE - plastique
Ⓓ SCHILD - Kunststoff

## DO NOT DISTURB/PLEASE MAKE UP MY ROOM

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 3,25 | 733.120 | 20(H)x11 |

**WESTMARK**

**(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 | 17,95 |

**(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 | 16,50 |

**(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 | 8,95 |

**(N) ROOM/WATERKAN - roestvrijstaal 18/10**

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

(F) POT À CRÊME/EAU - inox 18/10

(D) RAHM/WASSERKANNE - CNS 18/10

| No. | Lit. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 815.026 | 0,15 | 6 | 7 | 8,95 |
| 815.027 | 0,23 | 5 | 9 | 11,45 |
| 815.021 | 0,35 | 10 | 8 | 11,50 |
| 815.022 | 0,60 | 11 | 9 | 15,45 |
| 815.023 | 1,00 | 13 | 10 | 21,15 |
| 815.024 | 1,50 | 16 | 12 | 36,00 |
| 815.025 | 2,00 | 18 | 13 | 43,50 |

**Ⓝ 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 |
|---|---|---|---|---|
| 9,80 | 635.001 | 0,20 | 9 | 9 |
| 10,85 | 635.002 | 0,35 | 9 | 10 |
| 14,45 | 635.003 | 0,50 | 11 | 11 |
| 19,15 | 635.004 | 1,00 | 13 | 14 |
| 22,25 | 635.005 | 1,75 | 16 | 16 |

**Ⓝ 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 |
|---|---|---|---|---|
| 13,15 | 635.007 | 0,35 | 12 | 9 |
| 13,70 | 635.008 | 0,50 | 13 | 10 |
| 17,30 | 635.009 | 1,00 | 15 | 12 |
| 21,25 | 635.010 | 1,75 | 19 | 14 |

**Ⓝ 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 |
|---|---|---|---|---|
| 5,95 | 635.012 | 0,35 | 8 | 9 |
| 7,45 | 635.013 | 0,50 | 9 | 10 |

**Ⓝ ROOMKAN - roestvrijstaal 18/10**
Ⓔ CREAM JUG - stainless steel 18/10
Ⓕ POT À CRÊME - inox 18/10
Ⓓ RAHM/MILCHKANNE - CNS 18/10

| EURO | No. | Lit. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|---|
| 5,50 | 635.015 | 0,15 | 7 | 7 |
| 8,35 | 635.016 | 0,35 | 10 | 9 |
| 9,80 | 635.017 | 0,50 | 11 | 10 |

## (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 | 4,95 |
| 861.002 | 0,50 | 16 | 10 | 8 | 5,65 |
| 861.003 | 0,60 | 20 | 10 | 10 | 5,95 |
| 861.004 | 1,00 | 32 | 12 | 11 | 7,45 |
| 861.005 | 1,50 | 48 | 14 | 13 | 11,45 |
| 861.106 | 2,00 | 70 | 16 | 15 | 14,25 |

## (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 | 5,65 |
| 861.008 | 0,60 | 20 | 13 | 9 | 6,60 |
| 861.009 | 1,00 | 32 | 14 | 10 | 7,55 |
| 861.010 | 1,50 | 48 | 15 | 12 | 10,90 |
| 861.011 | 2,00 | 70 | 19 | 13 | 13,80 |
| 861.012 | 3,00 | 100 | 21 | 14 | 17,70 |

## (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 | 3,35 |
| 861.014 | 0,3 | 10 | 8 | 9 | 3,85 |

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

| No. | Lit. | oz | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 861.016 | 0,085 | 3 | 5 | 5 | 1,40 |
| 861.017 | 0,140 | 5 | 6 | 6 | 1,90 |
| 861.018 | 0,200 | 7 | 7 | 6 | 2,45 |
| 861.019 | 0,300 | 10 | 8 | 7 | 2,70 |
| 861.020 | 0,500 | 16 | 10 | 8 | 4,35 |
| 861.021 | 0,600 | 20 | 11 | 9 | 5,30 |
| 861.022 | 1,000 | 32 | 12 | 10 | 6,40 |
| 861.023 | 1,500 | 48 | 13 | 12 | 9,20 |
| 861.024 | 2,200 | 70 | 17 | 13 | 11,15 |
| 861.025 | 3,000 | 100 | 19 | 15 | 14,40 |

## (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

| EURO | No. | Lit. | Ø cm | H cm | **deksel voor**/lid for couvercle pour/Deckel für |
|---|---|---|---|---|---|
| 13,95 | 857.051 | 1,0 | 17 | 10 | |
| 5,80 | 857.061 | | | | 857.051 |
| 17,85 | 857.052 | 1,8 | 21 | 12 | |
| 8,95 | 857.062 | | | | 857.052 |
| 22,50 | 857.053 | 3,0 | 25 | 14 | |
| 11,25 | 857.063 | | | | 857.053 |

## (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

| EURO | No. | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 2,70 | 861.050 | 12 | 0,35 |

## (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

| EURO | No. | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 2,55 | 857.071 | 13 | 0,35 |

## (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

| EURO | No. | Type | Lit. |
|---|---|---|---|
| 2,65 | 861.031 | **A** | 0,15 |
| 3,35 | 861.032 | **A** | 0,25 |
| 3,65 | 861.033 | **A** | 0,30 |
| 6,30 | 815.039 | **B** | 0,15 |
| 8,15 | 815.040 | **B** | 0,30 |

NEW!

WESTMARK

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

| EURO | No. | Lit. |
|---|---|---|
| 17,95 | 016.036 | 0,5 |

**(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

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 815.048 | 11 | 1,95 |

**(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

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

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

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| *931.017 | 11 | 5,90 |

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

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 937.932 | 10 | 2,45 |

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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 937.114 | 12 | 0,80 |

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

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 4,75 | 140.010 | 27 |

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

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 4,75 | 140.012 | 27 |

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

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 4,75 | 140.015 | 27 |

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

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 4,75 | 140.017 | 27 |

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

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 7,25 | 893.032 | 23 |

HACCP

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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 125.120 | 25 | 3,45 |
| 125.130 | 30 | 4,15 |

ALL NEW!

A

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

| No. | Type | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 125.110 | **A** | 24 | 3,25 |

B

| No. | Type | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 125.112 | **B** | 24 | 3,25 |

C

| No. | Type | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 125.114 | **C** | 24 | 3,25 |

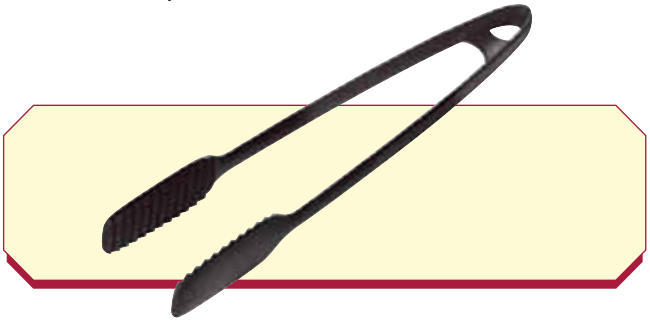
D

| No. | Type | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 125.116 | **D** | 24 | 3,25 |

WESTMARK®

**(N) SERVEERTANG - kunststof, hittebestendig**
(E) SERVING TONG - plastic, heat resistant
(F) PINCE À SERVICE - plastique, résistant température chaud
(D) SERVIERZANGE - Kunststoff, hitze beständig

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.003 | 29 | 2,70 |

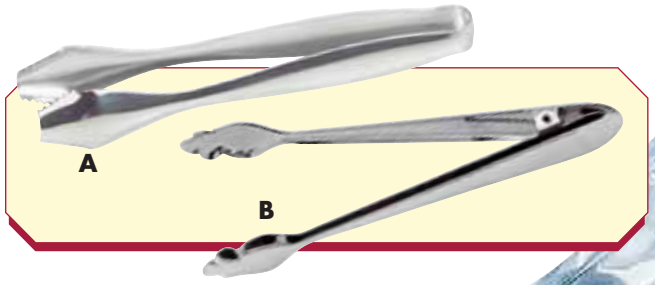


**(N) SERVEERTANG - kunststof, hittebestendig**
(E) SERVING TONG - plastic, heat resistant
(F) PINCE À SERVICE - plastique, résistant température chaud
(D) SERVIERZANGE - Kunststoff, hitze beständig

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.008 | 33 | 3,55 |

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

| EURO | No. | Type | L cm |
|---|---|---|---|
| 4,95 | 893.094 | **A** | 18 |
| 1,90 | 744.015 | **B** | 18 |




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

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 5,55 | 893.071 | 13 |

## Ⓝ CAKETANGETJE - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ CAKE TONG - stainless steel 18/10
Ⓕ PINCE À GÂTEAUX - inox 18/10
Ⓓ GEBÄCKZANGE - CNS 18/10

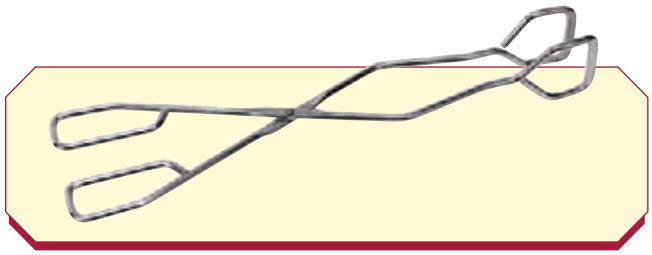
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 4,95 | 893.031 | 18 |

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

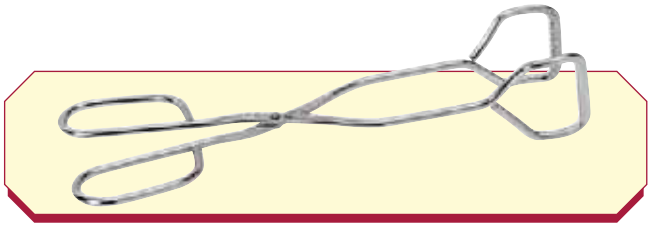
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 4,50 | 725.010 | 22 |

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

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 7,10 | 725.015 | 32 |

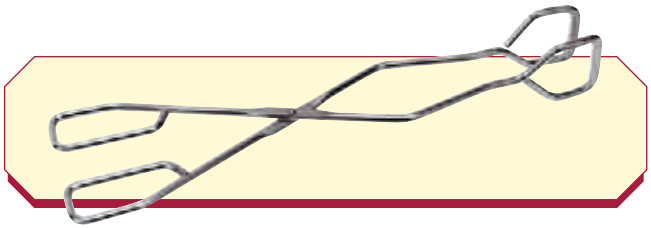


Monopol **The Original**



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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 015.003 | 22 | 5,25 |



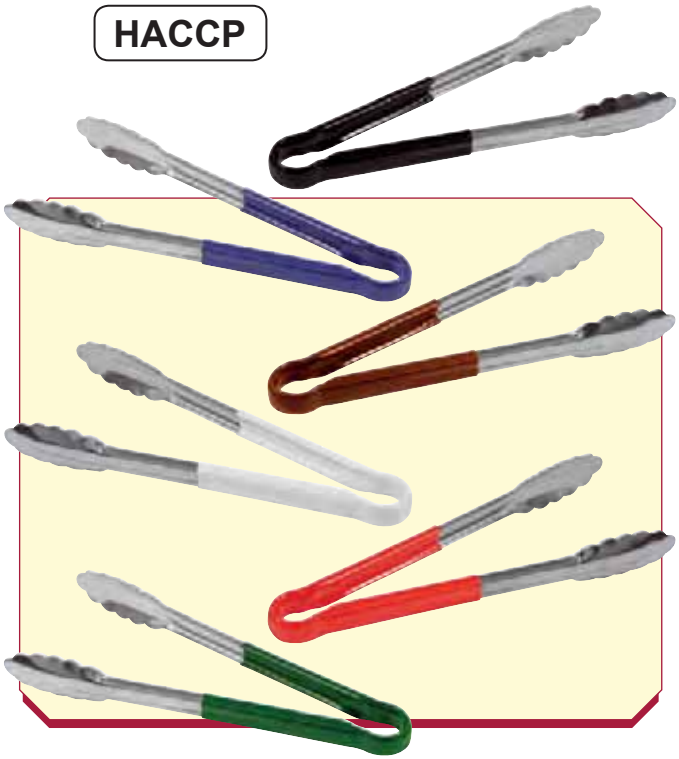
### (N) GRILLTANG - roestvrijstaal 18/8
(E) GRILL TONG - stainless steel 18/8
(F) PINCE À GRILLER - inox 18/8
(D) GRILLZANGE - CNS 18/8

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 015.010 | 33 | 9,65 |

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

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

HACCP



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

| No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 125.120 | **zwart**/black/noir/schwarz | 25 | 3,45 |
| 125.121 | **blauw**/blue/bleu/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 | 4,15 |
| 125.131 | **blauw**/blue/bleu/blau | 30 | 4,15 |
| 125.132 | **bruin**/brown/brun/braun | 30 | 4,15 |
| 125.133 | **wit**/white/blanc/weiss | 30 | 4,15 |
| 125.134 | **groen**/green/vert/grün | 30 | 4,15 |
| 125.135 | **rood**/red/rouge/rot | 30 | 4,15 |

NEW!

### (N) SALADE/SERVEERTANG - kunststof, met afgeronde randen voor goede greep
(E) SERVING TONG - plastic, with scalloped edges providing excellent grip
(F) PINCE À SERVICE - plastique, avec des manches faciles de tenir
(D) SERVIERZANGE - Kunststoff, mit handgerechten Griffen

| No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 072.016 | **wit**/white/blanc/weiss | 23 | 1,95 |
| 072.017 | **zwart**/black/noir/schwarz | 23 | 1,95 |

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

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 2,25 | 036.003 | 2(H)x20x15 |
| 3,80 | 036.002 | 2(H)x30x19 |
| 3,45 | 036.004 | 2(H)x27x21 |
| 4,35 | 036.005 | 2(H)x35x24 |
| 8,70 | 036.006 | 2(H)x42x28 |

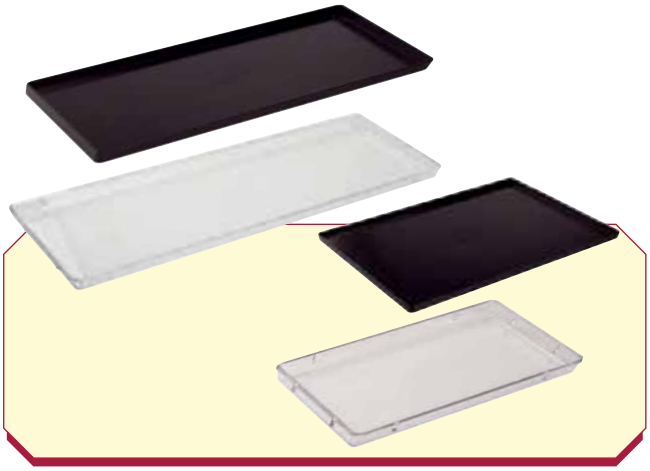
## (N) SCHOTEL - polycarbonaat
(E) DISPLAY PLATEAU - polycarbonate
(F) PLAT - polycarbonate
(D) PLATTE - Polykarbonat

**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 |

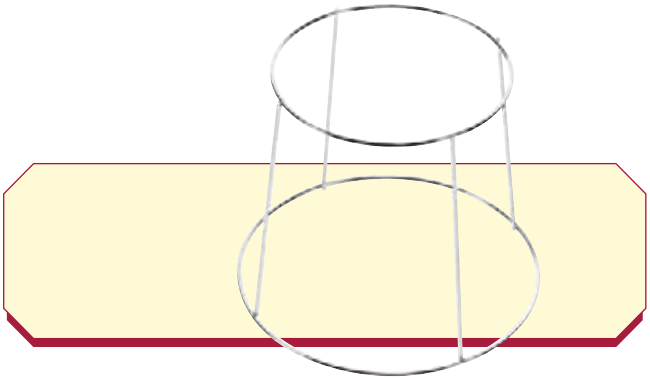


## (N) SCHAAL "FRUITS DE MER" - rond, roestvrijstaal
(E) SEAFOOD PLATE - round, stainless steel
(F) PLATEAU FRUITS DE MER - rond, inox
(D) MEER-DELIKATESSENPLATTE - rund, CNS

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 16,45 | 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) SERVEERSCHAAL - rechthoekig, roestvrijstaal 18/10
(E) SERVING TRAY - rectangular, stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR - rectangulaire, inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT - rechteckig, CNS 18/10

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 18,85 | 815.225 | 25x19,5 |
| 23,50 | 815.231 | 31x23,5 |
| 32,00 | 815.237 | 37x27,0 |
| 51,00 | 815.241 | 41x31,5 |
| 69,00 | 815.246 | 46x35,5 |

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

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 861.075 | 21x11 | 2,25 |

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

**rechthoekig/**rectangular/rectangulaire/rechteckig

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 130.220 | 35x33 | 2,85 |
| 130.222 | 41x31 | 3,15 |

**rond/**round/ronde/rund

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 130.225 | 35 | 3,15 |

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

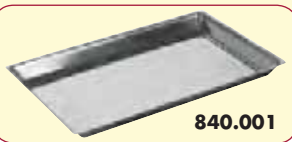
| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 180.020 | 41 | 9,90 |

085.150

**Ⓝ VITRINESCHOTEL - rechthoekig, roestvrijstaal 18/8**
Ⓔ DISPLAY TRAY - rectangular, stainless steel 18/8
Ⓕ PLAT D'ETALAGE - rectangulaire, inox 18/8
Ⓓ 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 | 14,95 |

812.001



840.001

## (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 |
| 3,60 | 085.530 | 30x21 |
| 5,15 | 085.535 | 35x24 |
| 6,50 | 085.540 | 40x28 |
| 7,95 | 085.545 | 45x31 |
| 10,40 | 085.550 | 50x35 |
| 12,95 | 085.555 | 55x38 |
| 15,45 | 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 |
|---|---|---|
| 2,10 | 861.220 | 20x14 |
| 3,35 | 861.225 | 25x18 |
| 3,95 | 861.230 | 30x22 |
| 4,90 | 861.235 | 35x22 |
| 7,40 | 861.240 | 40x26 |
| 8,70 | 861.245 | 45x29 |
| 12,10 | 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 |
|---|---|---|
| 25,95 | 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 | |
|---|---|---|---|
| 23,95 | 130.300 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** |
| 12,25 | 130.301 | 32,5x26,5 | **( 1 / 2 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 - chromiert

| No. | cm | | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.200 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** | 4,65 |

## (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 )** | 4,85 |

## (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 )** | 7,95 |

## (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 |

## (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 )** | 26,95 |

## (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 | |
|---|---|---|---|
| 47,95 | 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 | |
|---|---|---|---|
| 31,00 | 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 | |
|---|---|---|---|
| 37,00 | 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 | |
|---|---|---|---|
| 17,45 | 130.320 | 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

**TYPE SUNDAY**

| No. | cm | | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.340 | 32,5x26,5 | **( 1 / 2 GN )** | 17,95 |
| 130.342 | 53,0x32,5 | **( 1 / 1 GN )** | 33,50 |

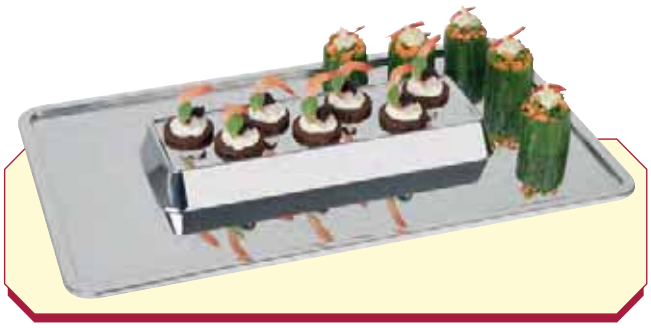
**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/10**
(E) SERVING TRAY - stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR - inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT - CNS 18/10

**TYPE SWING**

| No. | cm | | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.350 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** | 34,50 |

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

| No. | H cm | ∅ cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.360 | 4,4 | 48 | 39,95 |



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

| No. | cm | | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.365 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** | 36,95 |

**(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 |
|---|---|---|---|
| 18,80 | 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

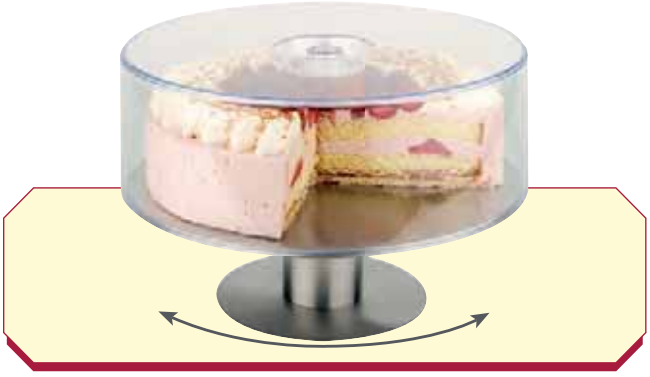
| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 10,50 | 055.060 | 6 | 30 |

**(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 (zonder afdekkap)**
(E) CAKE STAND - stainless steel, swivel base (without cover)
(F) PLATEAU À TARTE - inox, pied tournant (sans cloche)
(D) TORTENPLATTE - CNS, Drehfuss (ohne Haube)

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 36,50 | 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 | 5,95 |

**(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 tartes inclue

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

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

**(N) BUFFETSTANDAARD/SCHAAL - 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 (zonder afdekkap)**

(E) CAKE STAND - melamin, with swivel base (without cover)

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

(D) TORTENPLATTE - Melamin, mit Drehfuss (ohne Haube)

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 050.025 | 10 | 32 | 18,95 |
| **afdekkap/**cover/cloche/Abdeckhaube | | | |
| 050.026 | 12 | 30 | 10,75 |

**(N) TAARTSTANDAARD - melamine met draaivoet, geschikt voor taarten tot Ø 32 cm**

(E) CAKE STAND - melamine with swivel base, for cakes up to Ø 32 cm

(F) PLATEAU À TARTE - mélamine avec pied tournant, pour tartes jusqu'à un diamètre de 32 cm

(D) TORTENPLATTE - Melamin mit drehfuss, für Torten mit einem Durchmesser bis zu 32 cm

| EURO | No. | H cm | Ø cm | **kleur**/color/couleur/Farbe |
|---|---|---|---|---|
| 18,95 | 050.050 | 10 | 32 | **wit**/white/blanc/weiss |
| 18,95 | 050.052 | 10 | 32 | **zwart**/black/noir/schwarz |

**(N) TAARTSTANDAARD - kunststof met draaivoet, ook geschikt als étagère op buffetten**

(E) CAKE STAND - plastic with swivel base, also suitable as an étagère for buffets

(F) PLATEAU À TARTE - plastique avec pied tournant, aussi utilisable comme un étagère pour buffet

(D) TORTENPLATTE - Kunststoff mit drehfuss, auch verwendbar als Etagère für Buffets

**ZWART/**BLACK/NOIRE/SCHWARZ

| EURO | No. | Type | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 29,50 | 070.100 | **1 étage** | 35 | 16 |
| 59,50 | 070.300 | **3 étages** | 24 - 30 - 35 | 44 |

**WIT/**WHITE/BLANC/WEISS

| EURO | No. | Type | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 29,50 | 070.101 | **1 étage** | 35 | 16 |
| 59,50 | 070.301 | **3 étages** | 24 - 30 - 35 | 44 |

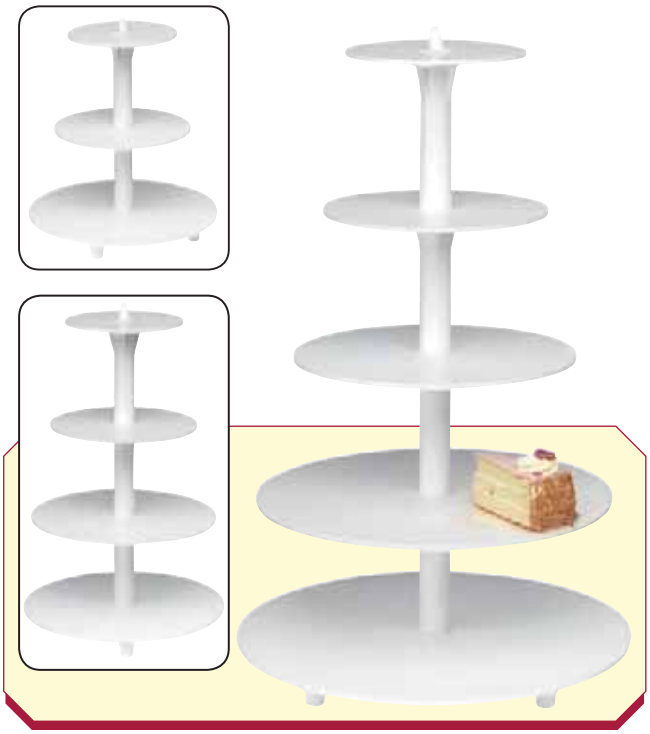
**(N) BRUIDSTAART STANDAARD - kunststof, wit, ook geschikt als étagère op buffetten**

(E) WEDDING CAKE STAND - plastic, white, also suitable as an étagère for buffets

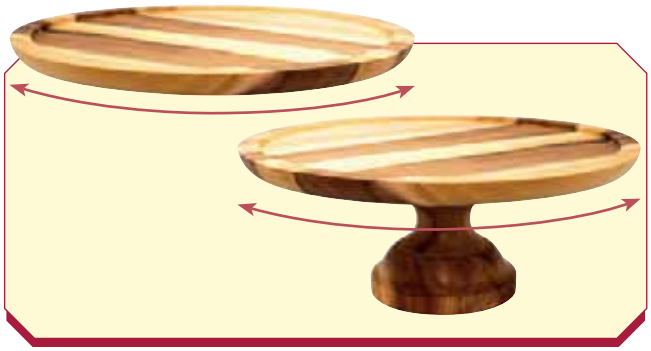
(F) PLATEAU À TARTE POUR MARIAGE - en plastique blanc, aussi utilisable comme un étagère pour buffet

(D) HOCHZEITSTORTENSTÄNDER - weisser Kunststoff, auch verwendbar als Etagère für Buffets

| EURO | No. | Type | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 27,00 | 050.030 | **3 étages** | 20 - 25 - 34 | 36 |
| 32,00 | 050.031 | **4 étages** | 20 - 25 - 32 - 34 | 53 |
| 45,00 | 050.032 | **5 étages** | 20 - 25 - 32 - 40 - 44 | 72 |



NEW!



**(N) TAARTSTANDAARD - hout met draaivoet**
(E) CAKE STAND - wood with swivel base
(F) PLATEAU À TARTE - en bois avec pied tournant
(D) TORTENPLATTE - holz mit drehfuss

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 072.050 | 4 | 33 | 18,70 |
| 072.052 | 13 | 33 | 20,70 |

**(N) TAARTSTANDAARD - melamine, zilverkleurig, met anti-slip voetjes**
(E) CAKE STAND - melamine, silver-colored, whit anti-slip feet
(F) PLATEAU À TARTE - mélamine, argenté, avec ventouses de fixation
(D) TORTENPLATTE - Melamin, silberfarbig, mit Anti-Rutsch-Füssen

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 050.060 | 3 | 24 | 18,90 |
| 050.061 | 3 | 30 | 22,90 |
| 050.062 | 3 | 32 | 26,00 |

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

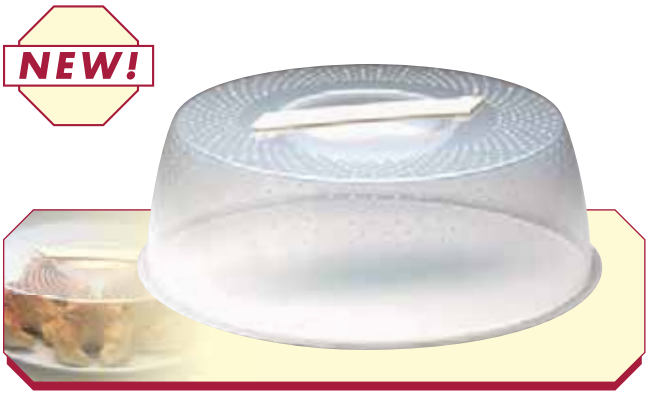
| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 180.024 | 24 | 14,95 |
| 180.026 | 26 | 16,95 |

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

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 142.005 | 14 | 30 | 11,85 |
| 142.007 | 16 | 36 | 13,25 |

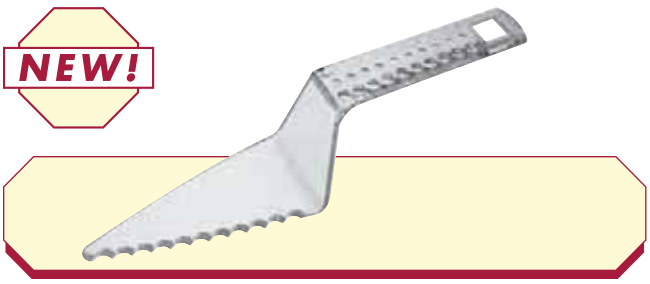
## (N) AFDEKKAP/CLOCHE - kunststof
(E) COVER - plastic
(F) COUVRE-PLAT/CLOCHE - plastique
(D) ABDECKHAUBE - Kunststoff

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 5,60 | 059.001 | 10 | 32 |




## (N) GEBAKSCHEP - kunststof
(E) CAKE SERVER - plastic
(F) PELLE À TARTES - plastique
(D) TORTENHEBER - Kunststoff

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 3,65 | 059.005 | 28 |




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

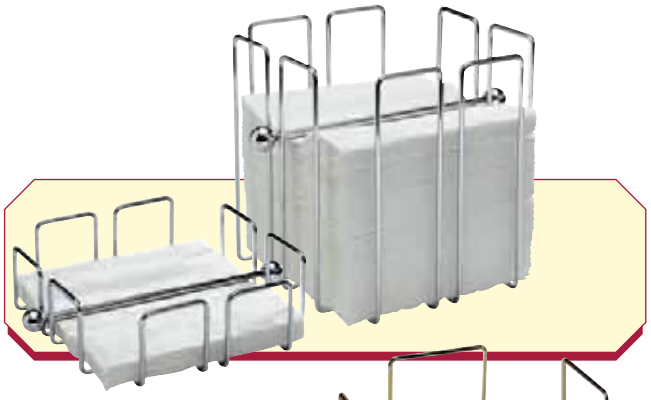
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 5,95 | 700.515 | 27 |

## (N) 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 |
|---|---|---|---|
| 6,25 | 700.520 | **dicht**/closed/fermé/geschlossen | 26 |
| 7,25 | 700.525 | **met sleuven**/slotted/ajouree/geschlitzt | 26 |

## (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. | Ø cm |
|---|---|---|
| 7,95 | 016.028 | 26 |

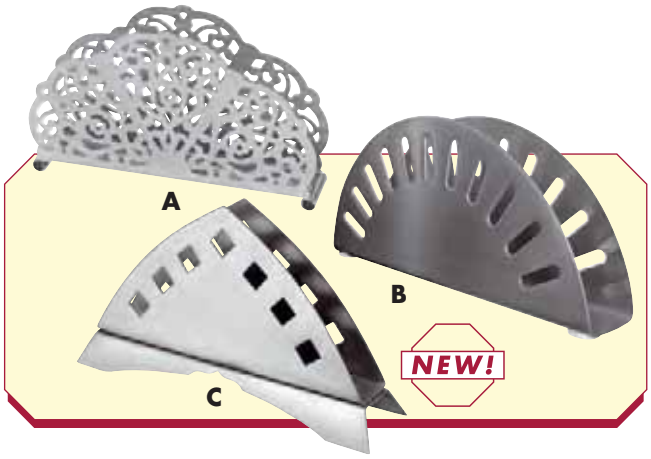


**(N) SERVETSTANDAARD - verchroomd**
(E) NAPKIN HOLDER - chrome
(F) PORTE-SERVIETTES - chromée
(D) SERVIETTENSTÄNDER - verchromt

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 130.190 | 7(H)x19x19 | 5,25 |
| 130.192 | 19(H)x19x19 | 8,70 |
| 130.175 | 7(H)x14x14 | 5,25 |

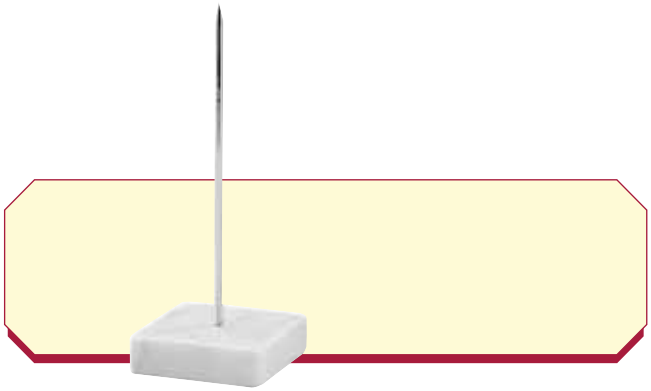
**(N) SERVETSTANDAARD - messing**
(E) NAPKIN HOLDER - brass
(F) PORTE-SERVIETTES - laiton
(D) SERVIETTENSTÄNDER - Messing

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



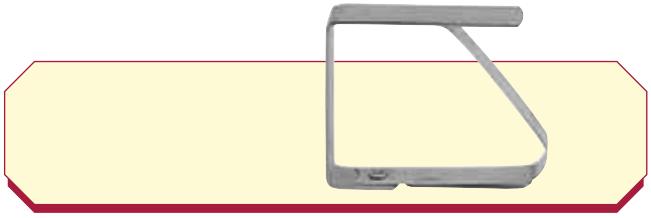

**(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal 18/10**
(E) NAPKIN HOLDER - stainless steel 18/10
(F) PORTE-SERVIETTES - inox 18/10
(D) SERVIETTENSTÄNDER - CNS 18/10

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 893.070 | **A** | 8(H)x14x2,5 | 9,70 |
| 130.045 | **B** | 7(H)x17x3,0 | 5,80 |
| 115.020 | **C** | 11(H)x17x2,8 | 3,95 |



**(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

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| 020.005 | 15 | 12,60 |



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

| No. | | EURO |
|---|---|---|
| 804.002 | **per stuk**/one piece/une piéce/per Stück | 0,45 |

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

| EURO | No. | H cm |
|---|---|---|
| 8,35 | 125.005 | 13 |

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

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 4,95 | 125.010 | 9 |

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

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 17,65 | 080.010 | 9 |

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

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 39,50 | 105.001 | 12 | 11 |

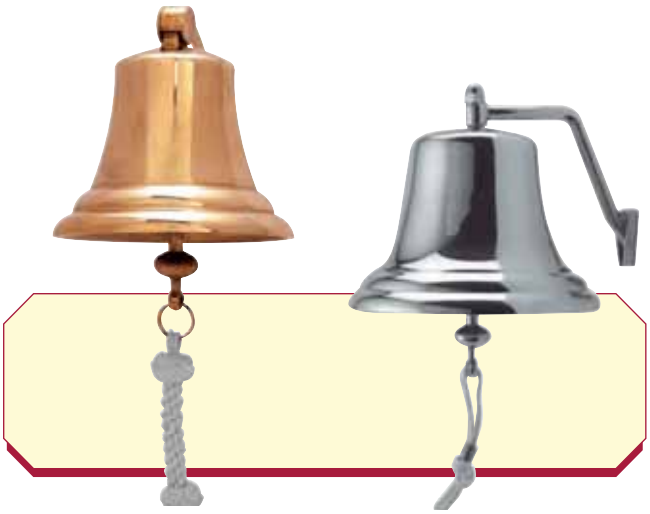
**(N) SCHEEPSBEL - inclusief muurbeugel**
(E) SHIPS BELL - wallbracket included
(F) CLOCHE MARITIME - avec support murale
(D) KLINGEL - mit Wandhalterung

**messing/**brass/laiton/Messing

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 48,50 | *105.010 | 10,0 |
| 89,00 | *105.015 | 17,5 |

**verchroomd/**chromium-plated/chromé/verchromt

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 109,00 | *105.025 | 17,5 |



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

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 966.025 | 12 | 19 | 7,90 |

**(N) REKENING SCHAALTJE - roestvrijstaal 18/8, met klem**
(E) BILL TRAY - stainless steel 18/8, with spring
(F) PORTE-ADDITION - acier inoxydable 18/8, avec le ressort
(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - Edelstahl 18/8, mit Frühling

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 125.012 | 18x14 | 3,95 |

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

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 072.094 | 14x27 | 2,45 |

**(N) REKENING SCHAALTJE - kunststof**
(E) BILL TRAY - plastic
(F) PORTE-ADDITION - plastique
(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kunststoff

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 072.095 | 20x13 | 1,45 |

**(N) REKENING SCHAALTJE - kunststof met klem**
(E) BILL TRAY - plastic with spring
(F) PORTE-ADDITION - plastique avec le ressort
(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kuststoff mit Frühling

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 059.010 | 18x12 | 1,10 |

**(N) REKENING SCHAALTJE - kunststof met klem**
(E) BILL TRAY - plastic with spring
(F) PORTE-ADDITION - plastique avec le ressort
(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kuststoff mit Frühling

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 059.012 | 13 | 1,10 |

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

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

NEW!

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

| EURO | No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 1,50 | 072.025 | **zwart/**black/noir/schwarz | 14 |

## (N) ASBAK - stapelbaar, melamine
(E) ASHTRAY - stackable, melamin
(F) CENDRIER - empilable, melamine
(D) 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 |

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

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

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

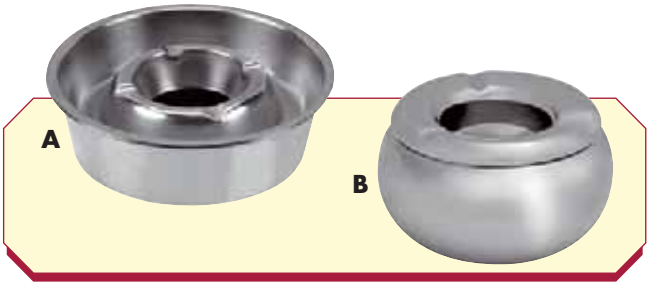
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 0,90 | 825.012 | 12x12 |

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

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 17,50 | 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 | 4,45 |
| 130.118 | **zwart**/black/noir/Schwarz | 12 | 4,45 |




**(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 | 2,95 |

**(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 | 4,50 |
| 937.185 | **zwart/**black/noir/schwarz | 10 | 4,50 |

**(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 |

**(N) TERRAS-ASBAK - roestvrijstaal 18/10**
(E) OUTDOOR ASHTRAY - stainless steel 18/10
(F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - inox 18/10
(D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - CNS 18/10

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 115.030 | 8 | 11 | 3,70 |

# 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 - 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 |
|---|---|---|---|
| 3,80 | 072.010 | 1,8 | 22 |

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

| EURO | No. | Lit. | H cm |
|---|---|---|---|
| 5,95 | 059.015 | 1,8 | 23 |

# Buffetschenkkannen
## Polycarbonaat

# Buffetserving Pitchers
## Polycarbonate

**(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 | 12,50 |

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

| No. | Lit. | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 518.040 | 1,25 | 24 | 9,90 |

**(N) SCHENKKAN - polypropyleen, met transparante deksel**
(E) PITCHER - polypropylene, with transparent lid
(F) BROC - polypropylène, avec couvercle transparente
(D) KANNE - Polypropylen, mit durchsichtigem Deckel

| No. | Lit. | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 059.018 | 1,5 | 23 | 6,40 |

**(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 |
|---|---|---|---|
| 5,45 | *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 |
|---|---|---|---|
| 21,45 | 915.502 | 1,8 | 17 |

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

| EURO | No. | Lit. | H cm |
|---|---|---|---|
| 7,95 | *320.905 | 1,8 | 18,5 |

**(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, mit Kunststoff-Griff und Kipp-Deckel

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

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

| EURO | No. | Lit. | H cm |
|---|---|---|---|
| 74,50 | *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 |
|---|---|---|
| 57,50 | 595.100 | 16(H)x45x34 |

**(N) ISOLEERKAN - dubbelwandig, roestvrijstaal 18/10**

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

(F) POT ISOTHERMIQUE - double paroi, inox 18/10

(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig, CNS 18/10

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

## BLACKLINE

**Ⓝ ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal 18/10, met drukknopsluiting**

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

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

Ⓓ 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

**Ⓝ ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal 18/10, met drukknopsluiting**

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

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

Ⓓ 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

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

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

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

Ⓓ 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 |
| 595.008 | 3,0 | 32 | 13,60 |

## YELLOWLINE

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

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

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

Ⓓ 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 |

ROTPUNKT

**(N) ISOLEERKAN - kunststof buitenmantel, glazen binnenpot**
(E) VACUUM JUG - plastic outer jacket, inner flask glass
(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine plastique, intérieur verre
(D) ISOLIERKANNE - Kunststoff Hülle, innen Glas

| EURO | No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | Lit. | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 12,95 | 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 |

**(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 |
|---|---|---|
| 8,95 | 969.070 | 10 |

**(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. |
|---|---|
| 0,80 | 861.055 |

NEW!

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

| EURO | No. | H cm |
|---|---|---|
| 9,40 | 220.007 | 23 |

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

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

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

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

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

NEW!

**(N) BAR GARNEERUNIT - bak is van zwart kunststof geschikt voor crushed ijs, de deksel helder kunststof en de compartimenten wit kunststof, deze zijn er in 2 maten, wordt compleet geleverd met 6 inzetbakjes 400 ml.**

(E) CONDIMENTS TRAY ON ICE - tray in black plastic suitable for crushed ice, lid clear plastic and the compartments in white plastic. There are 2 sizes of compartments, delivered with 6 inserts of 400 ml.

(F) BOÎTE À EPICES À GLACE - Bac en plastique noir, couvercle en plastique clair et les compartiments en plastique blanc. Il ya 2 tailles de compartiments, livrée avec 6 compartments de 400 ml.

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

| No. | | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 072.001 | | 10(H)x50x16 | 19,75 |
| 072.002 | **400 ml - inzet los**/insert container récipient seul/Behälter allein | | 0,75 |
| 072.004 | **900 ml - inzet los**/insert container récipient seul/Behälter allein | | 1,45 |

**(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) BROYEUR À GLAÇONS - plastique résistante aux chocs, avec pilon, lames inox et réceptacle transparente

(D) EISZERKLEINERER - aus schlagfestem Kunststoff, mit CNS-Messer und Klarsichtauffangschale

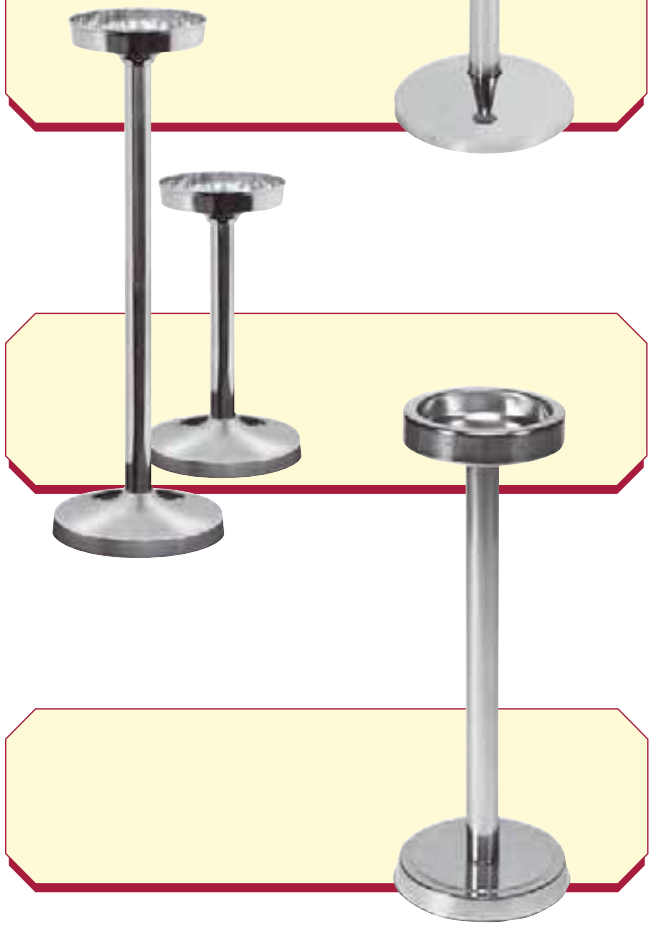
| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 879.003 | 17(H)x15x15 | 14,50 |

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

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

**(N) WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal, 1 model in twee hoogtes samen te stellen**
(E) STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel, 1 model usable in two heights
(F) PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox, 1 modèle utilisables dans deux hauteurs
(D) WEINKÜHLSTÄNDER - CNS 18/10, 1 Modell geeignet für zwei Höhen

| EURO | No. | H cm | **binnen**/inner/interiérieur/innen Ø cm |
|---|---|---|---|
| 26,00 | 085.100 | 44/75 | 18 |



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

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



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

| EURO | No. | L cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 9,95 | 014.050 | 51 | 20 |

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

| EURO | No. | L cm | Ø 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 | Ø 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 | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 085.140 | 20 | 19 | 7,95 |



### Ⓝ 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 | Ø 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 | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 966.030 | 19 | 12 | 10,95 |

### Ⓝ WIJNKOELER - roestvrijstaal 18/10, met ringoren en zwart lederen bies
Ⓔ WINE BUCKET - stainless steel 18/10, with ring handles and black leather mantle
Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10, avec anneaux et surface cuir noir
Ⓓ WEINKÜHLER - CNS 18/10, mit Ringgriffen und Umhang im Schwarzen Leder

**TYPE NOIR**

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 115.060 | 21 | 22 | 14,50 |

## (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

### TYPE TULIP

| EURO | No. | Type | H cm | ∅ cm |
|---|---|---|---|---|
| 9,25 | 144.053 | **A** | 23 | 19 |

### TYPE ORBIT

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 14,95 | 130.152 | **B** | 28(H)x23x22 |

## (N) WIJNKOELER - dubbelwandig, kunststof, met LED verlichting, werkt op batterijen (4x AA batterij - niet bijgeleverd)
(E) WINE BUCKET - double walled, plastic, with LED light (4x AA battery - not included)
(F) SEAU À CHAMPAGNE - á double paroi, plastique, avec éclairage LED (4x AA batterie - non incluses)
(D) WEINKÜHLER - Doppelwandig, Kunsstoff, mit LED Beleuchtung (4x AA akku - nicht mitgeliefert)

| EURO | No. | H cm | ∅ cm |
|---|---|---|---|
| 41,50 | 220.005 | 26 | 24 |

## (N) WIJNKOELER - dubbelwandig, kunststof, te gebruiken zonder ijsblokjes
(E) WINE BUCKET - double walled, plastic, useable without ice cubes
(F) SEAU À CHAMPAGNE - á double paroi, plastique, utilisable sans glace
(D) WEINKÜHLER - Doppelwandig, Kunsstoff, zum Gebrauch ohne Eiswürfel

| EURO | No. | ∅ cm | H cm | Type | |
|---|---|---|---|---|---|
| 6,60 | 130.060 | 12 | 23 | **A** | **helder transparant**<br>clear transparant<br>clair transparante<br>klar durchsichtig |
| 6,60 | 130.062 | 12 | 23 | **B** | **blauw transparant**<br>blue transparent<br>bleu transparente<br>durchsichtigem blau |

## (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<br>bouteilles/Flaschen |
|---|---|---|---|
| 16,50 | 130.155 | 21(H)x27x20 | **2** |
| 28,50 | 130.157 | 26(H)x35x27 | **3** |

Ⓝ **WIJNKOELER - serie wijnkoelerstandaards, hoogwaardig hoogglans, dubbelwandig roestvrijstaal 18/10**

Ⓔ WINE BUCKET - serie stands for wine buckets, high quality polished, double walled stainless steel 18/10

Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - porte-seau à champagne, polis haut de gamme, inox a double paroi 18/10

Ⓓ WEINKÜHLER - Weinkuhlstander, hochwertiger Poliert, Doppelwandig CNS 18/10

### TYPE CHIC BUFFET

| No. | Ø cm | H cm | **flessen**/bottles bouteilles/Flaschen | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 115.051 | 27 | 55 | 1 | 189,00 |

### TYPE CHIC DINING

| No. | Ø cm | H cm | **flessen**/bottles bouteilles/Flaschen | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 115.052 | 32 | 89 | 2 | 289,00 |

### TYPE CHIC DIABOLO

| No. | Ø cm | H cm | **flessen**/bottles bouteilles/Flaschen | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 115.053 | 23 | 79 | 2 | 169,00 |

**(N) CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal 18/10**
(E) CHAMPAGNE BOWL - stainless steel 18/10
(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10
(D) CHAMPAGNER SCHALE - CNS 18/10

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 18,95 | 085.120 | 21 | 34 |

**(N) CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal 18/10**
(E) CHAMPAGNE BOWL - stainless steel 18/10
(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10
(D) CHAMPAGNER SCHALE - CNS 18/10

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

**(N) CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal 18/10**
(E) CHAMPAGNE BOWL - stainless steel 18/10
(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10
(D) CHAMPAGNER SCHALE - CNS 18/10

**TYPE BATHTUB**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 78,00 | 115.064 | 30(H)x30x49 |

**(N) CHAMPAGNE BOWL - dubbelwandig, roestvrijstaal 18/10**
(E) CHAMPAGNE BOWL - double walled, stainless steel 18/10
(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox 18/10 a double paroi
(D) CHAMPAGNER SCHALE - Doppelwandig, CNS 18/10

**TYPE GIANT**

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

**(N) IJSBLOKJESEMMER - dubbelwandig, roestvrijstaal 18/10,**
(E) ICE CUBE PAIL - double walled, stainless steel 18/10
(F) SEAU À GLAÇONS - inox 18/10 a double paroi
(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - Doppelwandig, CNS 18/10

**TYPE GRAND LUXE**

| EURO | No. | H cm | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 69,50 | 115.067 | 27 | 31 | 8 |

**(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 | Ø 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 - roestvrijstaal 18/10, dubbelwandig, met zwart lederen bies**

(E) ICE CUBE PAIL - stainless steel 18/10, double walled, with black leather mantle

(F) SEAU À GLAÇONS - inox 18/10, a double paroi, avec surface cuir noir

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS 18/10, Doppelwandig, mit Umhang im Schwarzen Leder

**TYPE NOIR**

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 115.070 | 16 | 16 | 2 | 25,95 |

**(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. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 915.050 | 14 | 20 | 1,2 | 29,50 |

**(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. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 140.041 | 13 | 17 | 0,9 | 21,65 |
| 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

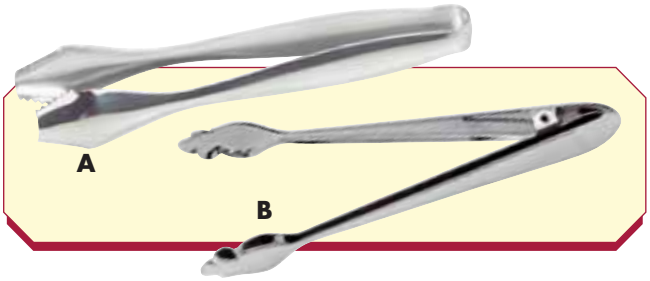
(F) SEAU À GLAÇONS - inox 18/8, à double paroi, avec pince à glace

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS 18/8, doppelwandig, inklusive Eiswürfelzange

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 062.001 | 13 | 18 | 1 | 36,50 |
| 062.002 | 16 | 22 | 2 | 44,50 |
| 062.003 | 17 | 24 | 3 | 52,00 |
| 062.004 | 20 | 27 | 5 | 64,50 |
| 062.005 | **tang los**/tong only/pince seul/Zange einzeln | | | 2,95 |

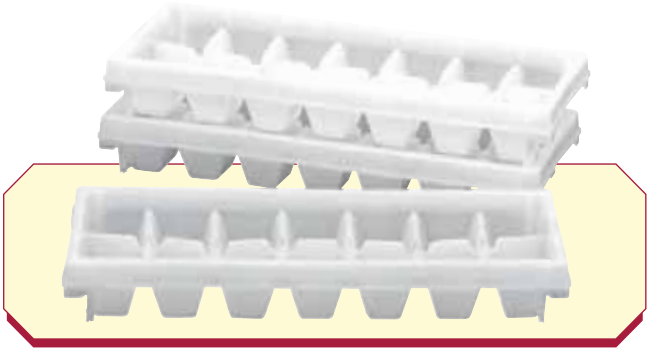
**(N) IJSBLOKJESTANGETJE - roestvrijstaal 18/10**
(E) ICE TONGS - stainless steel 18/10
(F) PINCE À GLACE - inox 18/10
(D) EISWÜRFELZANGE - CNS 18/10

| EURO | No. | Type | L cm |
|---|---|---|---|
| 4,95 | 893.094 | **A** | 18 |
| 1,90 | 744.015 | **B** | 18 |



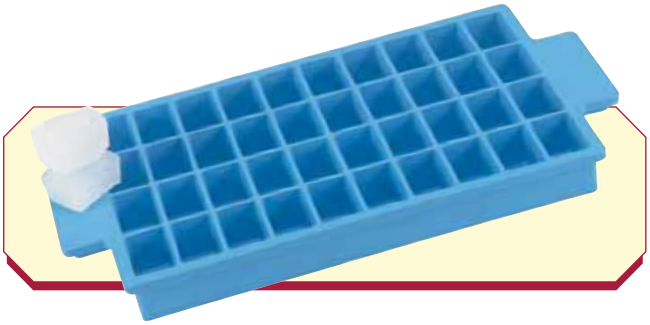

**(N) IJSBLOKJESBAKJES - kunststof, stapelbaar**
(E) ICE CUBE TRAYS - plastic, stackable
(F) BAC À GLAÇONS - plastique, empilable
(D) EISWÜRFELBEHÄLTERS - Kunststoff, stapelbar

| EURO | No. | | cm |
|---|---|---|---|
| 3,00 | 850.021 | **Set à 3** | 4(H)x28x12 |



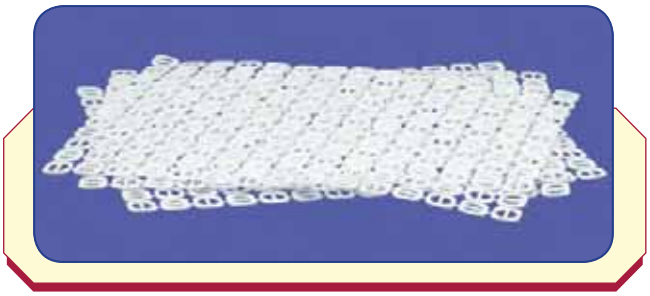
**(N) IJSBLOKJESBAK - rubber**
(E) ICE CUBE TRAY - rubber
(F) BAC À GLAÇONS - caoutchouc
(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - Gummi

| EURO | No. | cap. st. | cm |
|---|---|---|---|
| 11,95 | 967.001 | **40** | 4(H)x35x19 |



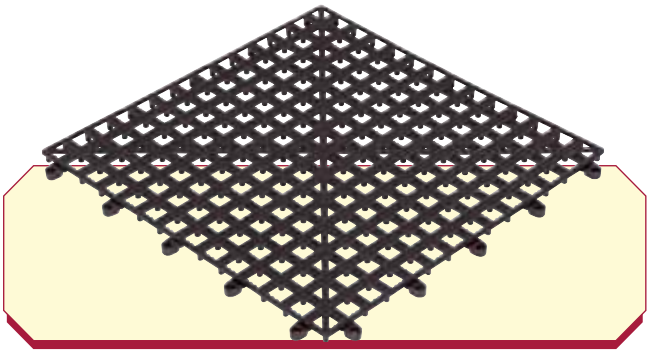
**(N) GLASAFDRUIPMAT - kunststof**
(E) GLASS DRIPPINGTRAY - plastic
(F) ÉGOUTTOIR DE VERRE - plastique
(D) GLASABTROPFROST - Kunststoff
**Set à 3**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 2,95 | 600.903 | 37x30 |



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

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 3,50 | 130.065 | 33x33 |



## (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<br>avex trois brosses/mit 3 Bürsten | 5,60 |
| 824.002 | 24 | **standaard 3-delig**/with 3 brushes<br>avex trois brosses/mit 3 Bürsten | 7,50 |
| 824.003 | 18 | **fijnharig**/fine brushes<br>brosses fin/Bürsten fein | 7,50 |
| 824.006 | 18 | **2 borstels + 1 schuimborstel**<br>2 brushes + 1 foam brush<br>2 brosses + 1 brosse mousse<br>2 Bürsten + 1 Schaumbürste | 6,95 |

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

| No. | H cm | Ø cm | 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

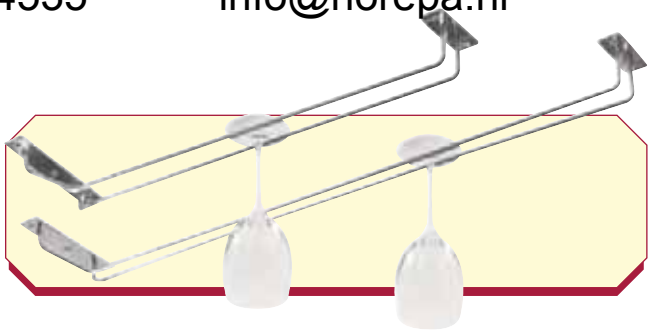
| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 824.004 | 29(H)x38x18 | 153,00 |

## (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 |

**(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

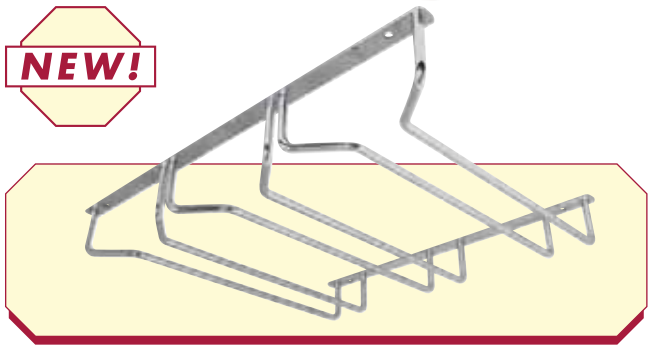
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 6,50 | *705.448 | 48 |
| 7,50 | *705.468 | 68 |



**(N) GLASOPHANGREK - verchroomd, plafond model**
(E) WIRE GLASS RACK - chromed, ceiling modell
(F) RACK À VERRES - chromé, suspension au plafond
(D) GLÄSERSCHIENE - chromiert, Modell für die Decke

NEW!

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 13,85 | 220.035 | 4(H)x32x26 |



**(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) 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-BOUCHON 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 | |
|---|---|---|---|
| 56,50 | *018.005 | 50 | **verchroomd**/chromium-plated chromé/verchromt |

**(N) WIJNFLES STIFTEN - set van 2, kleuren zilver en goud**
(E) BOTTLE MARKERS - set of 2, colors silver and gold
(F) MARQUEUR POUR BOUTEILLES - jeu dé 2 pieces, couleur argent et dór
(D) MARKER FÜR FLASCHEN - satz von 2, Farbe Silber und Gold

NEW!

| EURO | No. | |
|---|---|---|
| 3,95 | 220.008 | **blister** |

WWW.HOREPA.NL +31 (0)226 354535 info@horepa.nl

**(N) WIJN-BELUCHTER - hoogwaardig kunststof met filter en standaard, voegt zuurstof toe aan wijn waardoor de smaak wordt verrijkt**

(E) WINE AERATOR - high quality plastic with filter and base, adds oxygen to wine so it enrich the taste

(F) L'AÉRATEUR À VIN - en matière plastique haut avec filtre et base, oxygène le vin, ce qui a pour effet d'en intensifier ses saveurs

(D) WEINBELÜFTER - hochwertigem Kunststoff mit Filter und Stütze, fügt Sauerstoff dem Wein zu und verfeinert somit das Aroma

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 220.020 | 16 | 6 | 24,50 |

**(N) STANDAARD - hoogwaardig kunststof t.b.v. wijnbeluchter art. 220.020**

(E) TOWER STAND - high quality plastic for wine aerator art. 220.020

(F) SUPPORT - plastique haut de gamme, pour l'aérateur à vin art. 220.020

(D) STÄNDER - hochwertiger Kunststoff, inclusief Filter für Weinbelüfter art. 220.020

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| 220.028 | 33 | 18,95 |

**(N) DECANTEER TRECHTER - roestvrijstaal, inclusief filter**

(E) WINE DECANTER FUNNEL - stainless steel, fliter included

(F) ENTONNOIR CARAFE DE VIN - inox, filtre inclu

(D) WEIN-DEKANTER TRICHTER - CNS, inclusief Filter

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 220.021 | 9 | 9 | 8,95 |

**(N) WIJN DECANTEER SET - bevat wijn-beluchter, met standaard, etui, en luxe decanteerkaraf**

(E) WINE DECANTER SET - consist aerator, base, decanter and bag

(F) SET DÉCANTATION - comporte aérateur de vin, support, carafe et pochette

(D) WEIN-DEKANTER SATZ - Weinbelüfter, stütze, Karaffe und Beutel

| No. | EURO |
|---|---|
| 220.025 | 45,00 |

**(N) BARMAATJE - roestvrijstaal 18/8**
(E) JIGGER - stainless steel 18/8
(F) MESURE À BOISSON - inox 18/8
(D) ALKOHOLMASS - CNS 18/8

| EURO | No. | cap. |
|---|---|---|
| 4,55 | 887.075 | 35 / 50 cc. |

**(N) BARMAATJE - roestvrijstaal 18/8**
(E) JIGGER - stainless steel 18/8
(F) MESURE À BOISSON - inox 18/8
(D) ALKOHOLMASS - CNS 18/8

| EURO | No. | cap. |
|---|---|---|
| 6,30 | 220.030 | 15 / 75 cc. |

NEW!

**(N) SHAKER - roestvrijstaal 18/10, met zwart lederen bies**
(E) SHAKER - stainless steel 18/10, with black leather mantle
(F) SHAKER - inox 18/10, avec surface cuir noir
(D) SHAKER - CNS 18/10, mit umhang in Schwarzen Leder

**TYPE NOIR**

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

NEW!

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

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

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

| EURO | No. | H cm | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 5,95 | 815.030 | 18 | 8 | 0,35 |
| 6,95 | 815.031 | 21 | 9 | 0,50 |
| 7,50 | 815.032 | 24 | 9 | 0,70 |

**(N) SHAKER - polycarbonaat**
(E) SHAKER - polycarbonate
(F) SHAKER - polycarbonate
(D) SHAKER - Polykarbonat

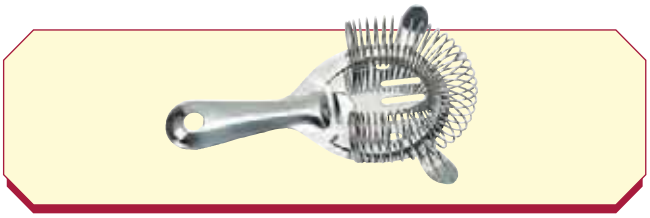
| EURO | No. | H cm | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 5,95 | 144.001 | 25 | 10 | 0,70 |

**(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 | 9,35 |



**(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 |

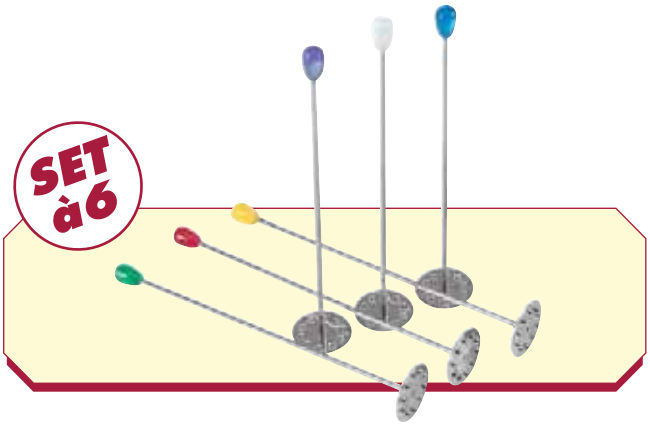
THE ORIGINAL

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

| No. | EURO |
|---|---|
| 041.025 | 56,00 |

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

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 22,50 | 893.105 | 18 |




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

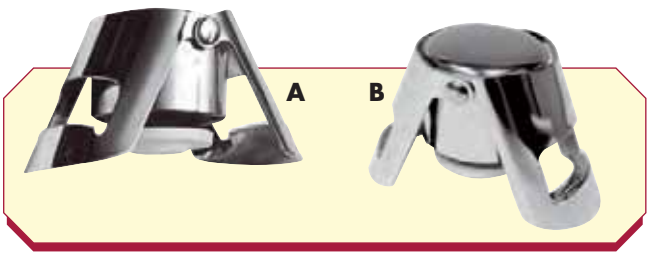
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 8,95 | 881.001 | 17 |

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

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 0,40 | 073.006 | 23 |

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

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




**(N) CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - kunststof**
(E) CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - plastic
(F) BOUCHON DE CHAMPAGNE - plastique
(D) CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLIESSER - Kunststoff

| EURO | No. |
|---|---|
| 4,85 | 220.040 |

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

(E) CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - pouring without removing the stopper, plastic black/chromed

(F) BOUCHON DE CHAMPAGNE -verser sans enlever le bouchon, en plastique noir/chromé

(D) CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLIESSER - giessen ohne den Stopfen zu entfernen, Kunststoff schwarz/verchromt

| No. | EURO |
|---|---|
| 080.020 | 4,60 |

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

(E) POURER WITH FILTER AND STOPPER- set of 2, for all kinds of bottles

(F) VERSEUR AVEC FILTRE ET BOUCHON - jeu de 2 pieces, tout les tyoes de bouteille

(D) AUSGISSEN MIT FILTEER UND STOPFEN - satz von 2, für alle Arten von Flaschen

| No. | EURO |
|---|---|
| 220.042 | 3,25 |

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

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

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

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

| No. | EURO |
|---|---|
| 220.044 | 4,75 |

**(N) SCHENKKURK BELUCHTER - Voegt zuurstof toe aan wijn waardoor de smaakt wordt verrijkt**

(E) WINEBOTTLE AERATOR - Adds oxygen to wine so it enriching the taste

(F) L'AÉRATEUR À BOUTEILLE À VIN - Oxygène le vin, ce qui a pour effet d'en intensifier ses saveurs

(D) WEINFLASCHE BELÜFTER - Fügt Sauerstoff dem Wein zu und verfeinert somit das Aroma

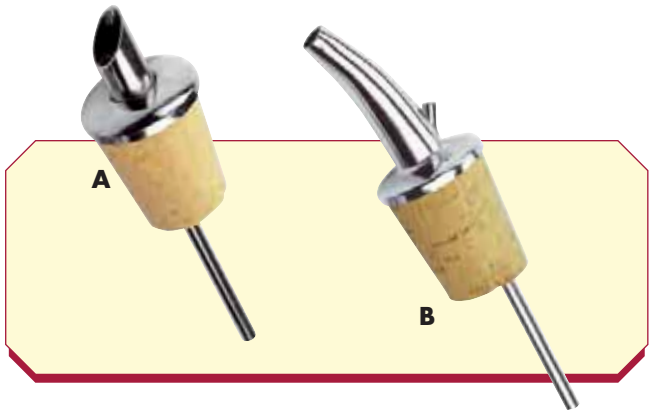
| No. | EURO |
|---|---|
| 220.045 | 12,50 |

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

| EURO | No. | |
|---|---|---|
| 2,45 | 824.101 | **kleuren**/colours/couleurs/Farben assorti |
| 4,80 | 824.102 | **verchroomd**/chromed/chromé/verchromt |

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

| EURO | No. | Type | |
|---|---|---|---|
| 1,45 | 080.001 | **A** | **los**/only/seul/einzeln |
| 1,35 | 080.002 | **B** | **los**/only/seul/einzeln |
| 2,95 | 080.102 | **B** | **blister à 2 stuks**/pcs |

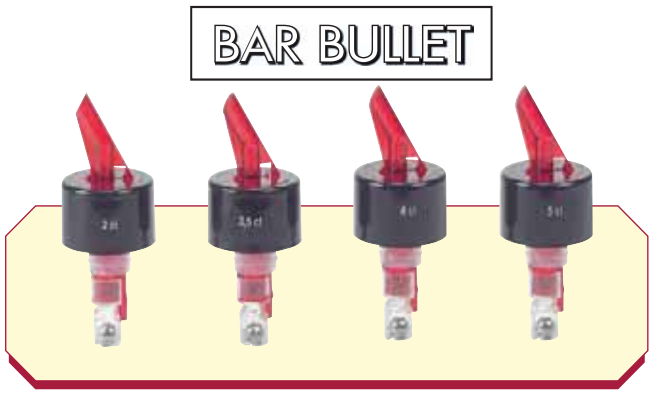



**(N) SCHENKKURK - roestvrijstaal**
(E) SPIRIT POURER - stainless steel
(F) BOUCHON VERSEUR - inox
(D) AUSGIESSER - CNS

| EURO | No. | Type | |
|---|---|---|---|
| 3,20 | 080.040 | **A** | **kort**/short/court/kurz<br>**blister à 2 stuks**/pcs |
| 2,95 | 080.041 | **B** | **lang**/long/longue/lang<br>**blister à 2 stuks**/pcs |

**(N) KOGELMAATSCHENKER**
(E) MEASURING LIQUOR POURER
(F) DOSEUR POUR BOISSONS
(D) DOSIER-AUSGIESSER

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



**(N) FLESOPENER - met opvangbak, kunststof, bruin, wandmodel**
(E) BOTTLE OPENER - with crown cork catcher, maroon, colored plastic, with swivel claw opener, wall type
(F) DÉCAPSULEUR - avec receptacle pour capsules, plastique, brun, modèle mural
(D) FLASCHENÖFFNER - mit Auffangbehälter für Kapseln, Kunststoff, braun, Wandmodell

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| 159.010 | 31 | 9,50 |

**(N) FLESOPENER - met opvangbak, roestvrijstaal, wandmodel**
(E) BOTTLE OPENER - with crown cork catcher, stainless steel, with swivel claw opener, wall type
(F) DÉCAPSULEUR - avec receptacle pour capsules, inox, modèle mural
(D) FLASCHENÖFFNER - mit Auffangbehälter für Kapseln, CNS, Wandmodell

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| 208.055 | 30 | 19,80 |

**(N) FLESOPENER - verwijderd kroonkurk in één beweging**
(E) BOTTLE OPENER - removes bottle cap in a single motion
(F) DÉCAPSULEUR - décapsuler d'un seul coup
(D) FLASCHENÖFFNER - Kronkorken in einem Schlag entfernt

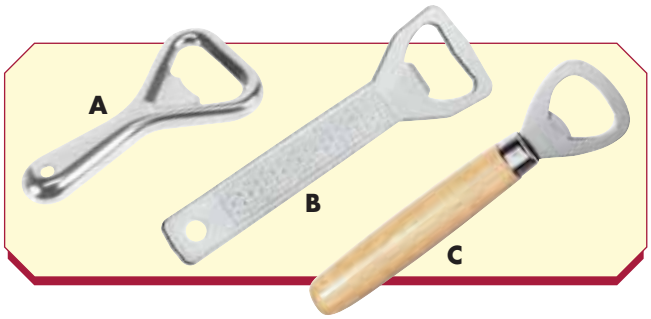
| No. | EURO |
|---|---|
| 220.004 | 3,55 |

**(N) FLESOPENER - wand-model, zware uitvoering**
(E) BOTTLE OPENER - wall-model, heavy type
(F) DÉCAPSULEUR - model mural, type robuste
(D) FLASCHENÖFFNER - Wand-Model, schwere Ausführung

| No. | EURO |
|---|---|
| 881.011 | 2,25 |

**(N) FLESOPENER MULTIFUNCTIE - voor het openen van blikjes, potten, kroonkurken en draaidoppen**
(E) MULTI-OPENER - opens cans, jars, crown caps and screw caps
(F) OUVREUR MULTI-USAGE - ouvre bouchons des bouteilles, décapsule, pots et les boites en métal
(D) KOMBIÖFFNER - öffnend Schraubkappen, Kronkorken, Getränkedosen und Konservengläsern

| No. | EURO |
|---|---|
| 220.046 | 4,35 |




**(N) FLESOPENER - staal**
(E) BOTTLE OPENER - steel
(F) DÉCAPSULEUR - acier
(D) FLASCHENÖFFNER - Stahl

| No. | Type | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 801.001 | **A** | 8 | 0,35 |
| 015.002 | **B** | 13 | 2,10 |
| **houten greep**/wooden grip/poignée en bois/hölzerner Griff | | | |
| 015.005 | **C** | 13 | 1,10 |

NEW!

**(N) KELNERSMES ETUI - leer, tbv. kelnermes**
(E) CORKSCREW SLEEVE - leather, for waiters cork screw
(F) ETUI TIRE-BOUCHON - cuir, pour sommelier
(D) KORKENZIEHER ABDECKUNG - Leder, für kellnermesser

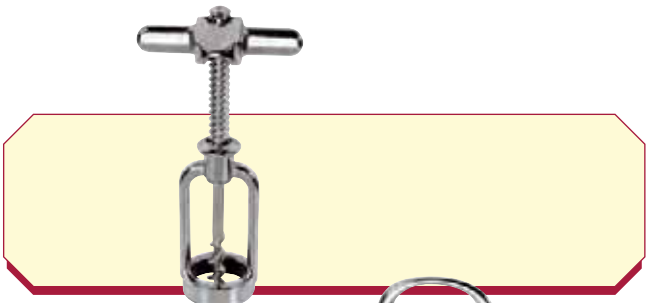
| EURO | No. |
|---|---|
| 7,50 | 220.026 |

**(N) KELNERSMES**
(E) WAITERS CORK SCREW
(F) SOMMELIER
(D) KELLNERMESSER

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 2,05 | 012.001 | 11 |

**(N) KELNERSMES - met flesopener**
(E) WAITERS CORK SCREW - with cap opener
(F) SOMMELIER - avec decapsuleur
(D) KELLNERMESSER - mit Kapselheber

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 2,95 | 120.015 | 14 |



**(N) KURKENTREKKER - verchroomd**
(E) CORK SCREW - chrome plated
(F) TIRE-BOUCHON À CLOCHE - chromé
(D) KORKENZIEHER - verchromt

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 7,90 | 057.002 | 15 |

**(N) KURKENTREKKER - verchroomd, hefboom-model**
(E) CORK SCREW - chrome plated, lever type
(F) TIRE-BOUCHON - chromé, type levier
(D) HEBELKORKENZIEHER - verchromt

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 5,65 | 057.010 | 17 |

**(N) KURKENTREKKER - houten greep**
(E) CORK SCREW - wood grip
(F) TIRE-BOUCHON - poignée bois
(D) KORKENZIEHER - Holzgriff

| EURO | No. | **spiraal**/screw/spirale/Spirale L cm |
|---|---|---|
| 1,45 | 015.007 | 12 |

ALL NEW!

Ⓝ **KELNERSMES - voorzien van kartelmesje en spiraal met tefloncoating, gepatenteerd anti-slip greep en "tweetraps" hefsysteem**

Ⓔ WAITERS CORK SCREW - with scalloped blade, cork screw with teflon, with pantented non-skid grip and two-traps crown cork

Ⓕ SOMMELIER - avec couteau lame crantée, manche antidérapant, modèle breveté, décapsuleur et tire-bouchon avec Teflon

Ⓓ KELLNERMESSER - mit Wellenschilffmesser, Partentiertem gleischutz Griffen, Kapselheber und Korkenzieher mit antihaft beschichtung

**RIALTO**

| No. | L cm | | EURO |
|---|---|---|---|
| 120.200 | 12 | **Blister** | 4,95 |
| 120.205 | 12 | **Los**/only/seul/einzeln | 4,25 |

## ONE TOUCH !

Ⓝ **CHAMPAGNE/PROSECCO OPENER**
Ⓔ CHAMPAGNE/PROSECCO OPENER
Ⓕ OUVRE CHAMPAGNE/PROSECCO
Ⓓ CHAMPAGNE/PROSECCO FLASCHENÖFFNER

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 220.050 | 15 | 20,50 |

Ⓝ **CHAMPAGNE/PROSECCO OPENER**
Ⓔ CHAMPAGNE/PROSECCO OPENER
Ⓕ OUVRE CHAMPAGNE/PROSECCO
Ⓓ CHAMPAGNE/PROSECCO FLASCHENÖFFNER

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 220.052 | 17 | 7,95 |

**(N) PEPER/ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal 18/8**
(E) PEPPER/SALTSHAKER - stainless steel 18/8
(F) POIVRIÈRE/SALIÈRE - inox 18/8
(D) PFEFFER/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 |

**(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 |
|---|---|---|---|---|
| 5,15 | 833.020 | **A - "Cacao in polvere"** | 7 | 9 |
| 5,15 | 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

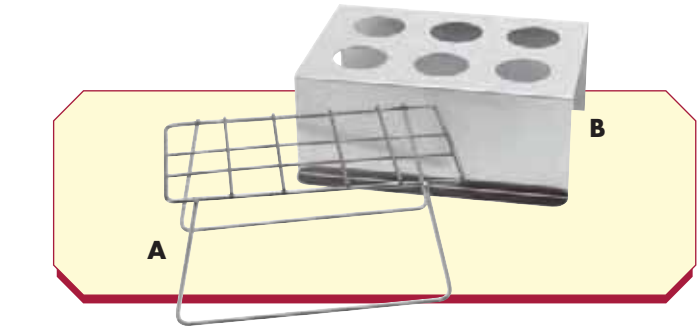
| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 833.010 | 8 | 17 | 6,75 |

**(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 | 2,25 |

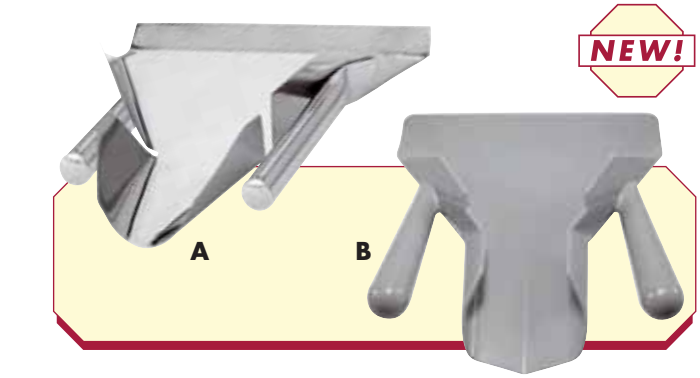
**(N) ZOUTSTROOIER - aluminium met schroefdop**
(E) SALT SHAKER - aluminium with screw cap
(F) SALIÈRE - aluminium avec couvercle vissable
(D) SALZSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 833.001 | 8 | 19 | 4,25 |




**(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**/stainless steel inox/CNS | 5,75 |
| 895.085 | **B** | 25(H)x16x10 | **aluminium** | 19,50 |




**(N) FRIET-TRECHTER - universeel model, zowel links als rechtshandig**
(E) CHIP BAGGER - universal model, for both left or righthanded
(F) ENTONNOIR DE POMMES FRITES - modèle universal, pour tous les deux gauchers ou droitiers
(D) POMMES-FRITES TRICHTER - Universal modell, für beide links- oder rechtshändig

| No. | Type | **greep**/handle poignée/Griff L cm | **uitvoering**/execution exécution/Ausfuhrung | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 720.305 | **A** | 14 | **rvs**/stainless steel inox/CNS | 9,95 |
| 072.015 | **B** | 11 | **kunststof**/plastic plastique/Kunststoff | 4,95 |

**Ⓝ 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 |
|---|---|---|---|
| 1,45 | 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 |

**Ⓝ DECORATIEGROEN - kunststof**
Ⓔ DECORATION GREEN - plastic
Ⓕ VERDURE DÉCORATION - plastique
Ⓓ DEKORATIONSGRÜN - Kunststoff

| EURO | No. | L cm | **doos**/box/boîte/Karton |
|---|---|---|---|
| 25,00 | 828.001 | 30 | **10 stuks**/10 pcs./10 Stück |



**Ⓝ DECORATIEGROEN "SLABLAD" - kunststof**
Ⓔ DECORATION GREEN "SALAD" - plastic
Ⓕ VERDURE DÉCORATION "SALADE" - plastique
Ⓓ DEKORATIONSGRÜN "SALAT" - Kunststoff

| EURO | No. | cm | **doos**/box/boîte/Karton |
|---|---|---|---|
| 11,50 | 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) ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable
(D) POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne

**ECONOMY**

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 030.150 | 15 | 41 | 17,95 |

**(N) FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak**
(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray
(F) ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable
(D) POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 078.001 | 21 | 40 | 49,00 |

ROESTVRIJSTAAL
INOX
STAINLESS STEEL

**(N) FRITES LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak**
(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray
(F) ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable
(D) POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne

**BASIC**

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 705.300 | 14 | 41 | 28,50 |

26 cm

NEW!

**(N) FRITES LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak**
(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray
(F) ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable
(D) POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne

**COMPACT**

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 125.225 | 10 | 26 | 20,85 |

### Ⓝ VETFILTER - econoline, hittebestendig
Ⓔ GREASE FILTER CONES - econoline, heat resistant
Ⓕ FILTRE À HUILE - économique, résistant à la chaleur
Ⓓ FRITURE-ÖLFILTER - Econoline, hitzebeständig

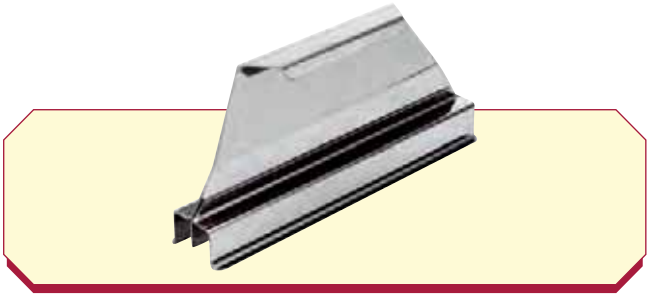
| EURO | No. | |
|---|---|---|
| 148,00 | 042.001 | **10x 50 stk.**/10x 50 pcs./10x 50 pcs./10x 50 Stk. |
| 15,75 | 042.002 | **50 stk.**/50 pcs./50 pcs./50 Stk. |

### Ⓝ 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 |

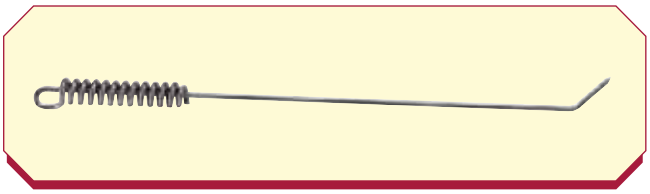
### Ⓝ FRIKANDELLENSNIJDER - roestvrijstaal 18/8
Ⓔ FRIKANDEL CUTTER - stainless steel 18/8
Ⓕ COUPE FRICADELLE - inox 18/8
Ⓓ FRIKANDELLENSCHNEIDER - CNS 18/8

| EURO | No. | H cm | L cm |
|---|---|---|---|
| 6,95 | 899.060 | 10 | 20 |



### Ⓝ OPPAKHAAK - roestvrijstaal
Ⓔ RANGE RING HOOK - stainless steel
Ⓕ TISONNIER - inox
Ⓓ KÜCHENHERDPLATTENRINGHAKEN - CNS

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 5,50 | 894.110 | 48 |



### Ⓝ VETSPAAN - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ FAT SKIMMER - stainless steel 18/10
Ⓕ ÉCUMOIRE À GRAS - inox 18/10
Ⓓ FETTSCHAUMLÖFFEL - CNS 18/10

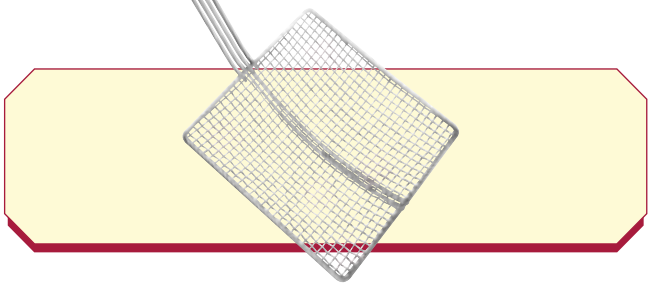
| EURO | No. | Ø cm | L cm |
|---|---|---|---|
| 26,00 | 893.080 | 15 | 53 |
| | | **- met zeer fijn gaas** | - fine/fine mesh |
| | | - toile métallique fine/fine | - Gaze fein/fein |

### Ⓝ KRUIMSCHEP - roestvrijstaal, dubbel gaas, extra fijn
Ⓔ CRUMB SCOOP - stainless steel, double mesh, fine/fine
Ⓕ ÉCUMOIRE 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 |

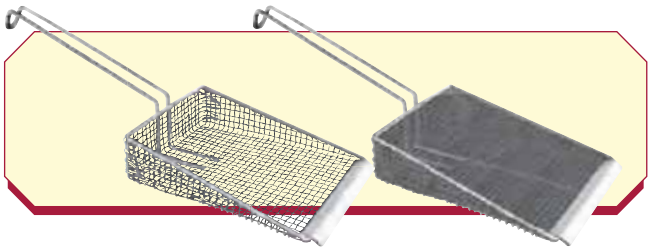
## (N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel
(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox
(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

| 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 |



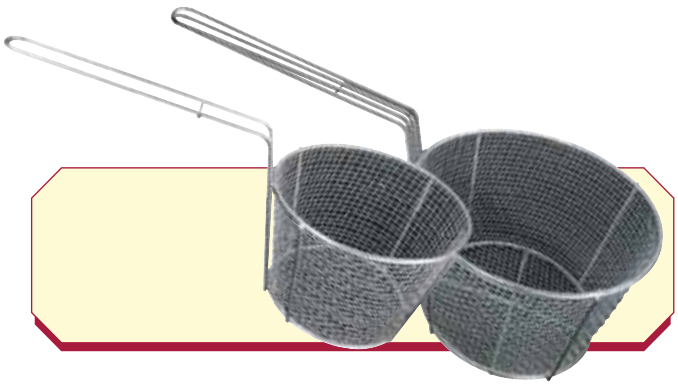
## (N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel
(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox
(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

| No. | cm | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 894.012 | 20x20 | 55 | 14,50 |



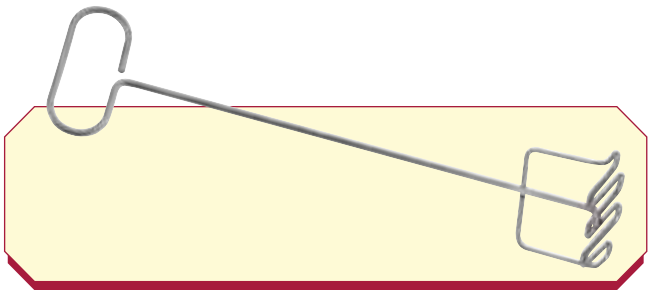
## (N) FRITESSCHEP - roestvrijstaal, opstaande rand
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel, lifted edge
(F) PELLE À FRITURE - inox, bord élevé
(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS, Rand emporstehend

| 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-SPHÉRIQUE - étamé, toile métallique double, avec croisillons de protection, manche bois

(D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinnt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 15,95 | 142.033 | 30 |
| 18,75 | 142.034 | 35 |

**(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal 18/8, met dubbel gaas en beschermbeugel**

(E) BOWL STRAINER - stainless steel 18/8, double mesh, with guard

(F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - inox 18/8, toile métallique double, avec croisillons de protection

(D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS 18/8, Doppelgaze, mit Schutzbügel

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 27,95 | 022.012 | 26 |

**(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal 18/8, enkel gaas, met beschermbeugel**

(E) BOWL STRAINER - stainless steel 18/18, single mesh with guard

(F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - inox 18/8, toile métallique simple, avec croisillons de protection

(D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS 18/8, mit Schutzbügel und Holzstiel

| EURO | No. | Ø cm | |
|---|---|---|---|
| 23,50 | 022.010 | 26 | |
| 8,95 | 022.011 | 26 | **- losse inzetzeef voor 022.010**<br>- spare strainer insert for 022.010<br>- tamis seul pour 022.010<br>- Ersatzsiebeinsatz für 022.010 |

**(N) OPLEGZEEF - extra diep met beschermbeugel, roestvrijstaal 18/10**

(E) BOWL STRAINER - deep model with guard, stainless steel 18/10

(F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - avec croisillons de protection, inox 18/10

(D) GROSSKÜCHENSIEB - mit Schutzbügel, extra tief, CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 11,25 | 720.531 | 19 |
| 16,50 | 720.532 | 25 |

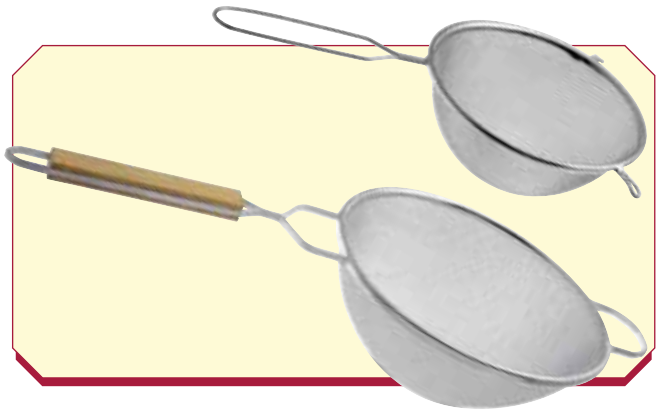
**(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel**

(E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip, with guard

(F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - etamé, toile métallique double, avec croisillons de protection

(D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinnt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 8,75 | 142.031 | 23 |
| 9,95 | 142.032 | 26 |



## (N) PASSEERZEEF - vertind
(E) BOWL STRAINER - tinned
(F) PASSOIRE - étamé
(D) PASSIERSIEB - verzinnt

| No. | Ø 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. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 842.002 | 26 | 8,25 |

## (N) PASSEERZEEF - roestvrijstaal
(E) BOWL STRAINER - stainless steel
(F) PASSOIRE - inox
(D) PASSIERSIEB - CNS

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 966.116 | 16 | 3,65 |
| 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. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 142.021 | 16 | 2,95 |
| 142.023 | 20 | 4,20 |

## (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

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 720.501 | 8 | 1,20 |
| 720.502 | 10 | 1,60 |
| 720.503 | 12 | 2,75 |
| 720.505 | 15 | 3,75 |
| 720.506 | 18 | 4,95 |
| 720.507 | 20 | 5,95 |

## (N) SAUS/PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas 18/10
(E) SAUCE/CONICAL STRAINERS - stainless steel mesh 18/10
(F) PASSOIRE À SAUCE - toile métallique inox 18/10
(D) SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS 18/10

| No. | Ø 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 |

NEW!

**(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal 18/8**
(E) CONICAL STRAINERS - stainless steel 18/8
(F) PASSE-SAUCE - inox 18/8
(D) SPITZ-GAZESIEB - CNS 18/8

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 5,45 | 085.080 | 18 |
| 6,50 | 085.082 | 22 |
| 8,50 | 085.084 | 26 |

**(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. | Ø 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. | Ø cm |
|---|---|---|
| 6,95 | 064.001 | 10 |
| 7,50 | 064.002 | 14 |
| 12,95 | 064.003 | 18 |
| 14,50 | 064.004 | 23 |
| 17,90 | 064.005 | 25 |
| 21,00 | 064.006 | 27 |
| 19,40 | 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. | Ø cm |
|---|---|---|
| 19,60 | 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. | Ø cm |
|---|---|---|
| 17,95 | 927.004 | 24 |

**WESTMARK**

NEW!

**Ⓝ BESLAGPORTIONEERDER - kunststof, voor het doseren van beslag voor muffins, pannenkoeken, enz.**

Ⓔ PORTIONER - plastic, for measuring out the mixture for muffins, pancakes, etc.

Ⓕ GATEAU PATE DISTRIBUTEUR - plastique, dosage de la pâte pour les muffins, crêpes, etc.

Ⓓ TEIGPORTIONIERER - Kunststoff, für dosieren von Rührteig für Muffins, Pfannkuchen, usw.

| No. | Lit. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 016.085 | 1,0 | 13 | 10,70 |

NEW!

**Ⓝ CHOCOLADE PORTIONEERDER - geschikt voor vloeistoffen, fondant, gelei, chocolade, crèmes, enz., 3 uitlopen: Ø4, Ø7, Ø10 mm**

Ⓔ PORTIONER CHOC - suitable for liquids, fondants, jellies, chocolate, creams, etc., 3 nozzles Ø4, Ø7, Ø10 mm

Ⓕ DISTRIBUTEUR POUR CHOCOLATS - Convient pour les liquides, les fondants, gelées, chocolat, crèmes, etc., 3 douilles Ø4, Ø7, Ø10 mm

Ⓓ SCHOKOLADEN-PORTIONIERER - geeignet für Flüssigkeiten, Fondants, Gelees, Schokolade, Cremes, usw. 3 Tülle: Ø4, Ø7, Ø10 mm

| No. | Lit. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 070.025 | 0,9 | 15 | 31,50 |

**Ⓝ SUIKERGIET TRECHTER - roestvrijstaal 18/10, automaat, met 2 uitloopdoseringen**

Ⓔ CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel 18/10, automatic, with 2 nozzles

Ⓕ ENTONNOIR À PISTON- inox 18/10, automatique, avec 2 douilles

Ⓓ FONDANTTRICHTER - CNS 18/10, automatisch, mit 2 Auslaufmassen

| No. | Lit. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 050.040 | 1,9 | 19 | 115,00 |
| 050.041 | **standaard, roestvrijstaal 18/10**<br>stand, stainless steel 18/10<br>porte, inox 18/10<br>Ständer, CNS 18/10 | | 17,00 |

**Ⓝ SUIKERGIET TRECHTER - roestvrijstaal 18/10, automaat, met 2 uitloopdoseringen, inclusief standaard**

Ⓔ CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel 18/10, automatic, with 2 nozzles, stand included

Ⓕ ENTONNOIR À PISTON - inox 18/10, automatique, avec 2 douilles, porte inclus

Ⓓ FONDANTTRICHTER - CNS 18/10, automatisch, mit 2 Auslaufmassen, mit Stander

| No. | Lit. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 208.005 | 1,9 | 19 | 59,00 |

**Ⓝ MINI PORTIONEERDER - roestvrijstaal 18/10 met kunststof greep, inclusief standaard, uitloopdosering instelbaar**

Ⓔ MINI PORTIONER - stainless steel 18/10 with plastic grip, stand included, with adjustable nozzle

Ⓕ DISTRIBUTEUR - inox 18/10 avec la poignée en plastique, avec douille joindre

Ⓓ FONDANTPORTIONIERER - CNS 18/10, mit Plastikgriff, mit einstellbarem Auslaufmas

| No. | Lit. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 050.045 | 0,8 | 15 | 16 | 49,00 |

Ⓝ **BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal 18/8**
Ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel 18/8
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox 18/8
Ⓓ BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS 18/8

**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 |
| 3,95 | 969.725 | **J** | **garde** | whisk | fouet | Rührbesen | 25 |
| 3,75 | 969.010 | **K** | **pureestamper mini** | potato masher mini | pilon à pommes de terre mini | Kartoffelstampfer mini | 21 |

Ⓝ **BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal 18/10, zware hoogwaardige kwaliteit**
Ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel 18/10, high quality stainless steel
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox 18/10, qualitée plus fort vénérable
Ⓓ BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS 18/10, schwere hochwertigen CNS Ausführung

**CASINO PLUS**

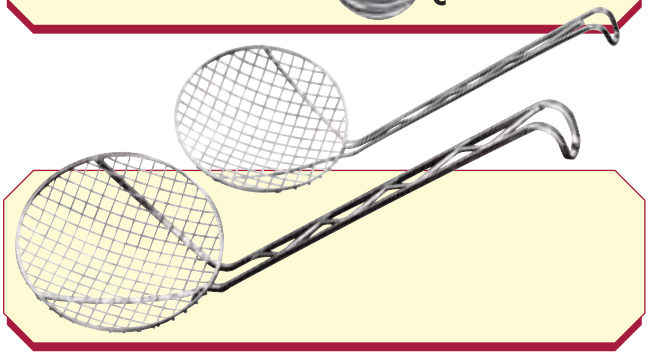
| No. | | N | E | F | D | L cm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 767.201 | A | **bakspaan** | turner | spatula | Pfannenwender | 31 | 8,70 |
| 767.202 | B | **serveerlepel - groot** | serving spoon - large | cuillière à légumes - grand | Servierlöffel - gross | 29 | 8,70 |
| 767.203 | C | **saladevork** | salad fork | fourchette à salade | Salatgabel | 29 | 8,70 |
| 767.204 | D | **serveerlepel geperf.** | serving spoon perf. | cuillière perforé | Servierlöffel perf. | 29 | 9,15 |
| 767.205 | E | **serveervork** | serving fork | foutchette de portion | Serviergabel | 30 | 8,90 |
| 767.206 | F | **sauslepel** | sauce ladle | cuillière à sauce | Saucenlöffel | 19 | 9,30 |
| 767.207 | G | **serveerlepel - klein** | serving spoon - small | cuillière à légumes - petit | Servierlöffel - klein | 23 | 6,85 |
| 767.208 | H | **saladevork - klein** | salad fork - small | fourchette à salade - petit | Salatgabel - klein | 23 | 6,85 |
| 767.209 | I | **soeplepel** | soup ladle | louche | Suppenlöffel | 31 | 15,50 |
| 767.210 | J | **dressing lepel** | dressing spoon | habillage de la cuillère | Dressinglöffel | 34 | 12,95 |
| 767.212 | K | **Chafing lepel - dicht** | Chafing spoon - closed | Chafing cuillière - fermé | Chafing-Löffel - geschlossen | 35 | 9,40 |
| 767.213 | L | **Chafing lepel - open** | Chafing spoon - slotted | Chafing cuillière - encoché | Chafing-Löffel - geschlitzt | 35 | 9,75 |
| 767.214 | M | **spaghetti serveerlepel** | spaghetti serving spoon | cuillière à spaghetti | Spaghetti-Servier-Löffel | 31 | 13,30 |
| 767.215 | N | **vleeswarenvork** | cold meat vork | fourchette à charcuterie | Fleischgabel | 21 | 3,60 |
| 767.216 | O | **pasta serveertang** | pasta tong | tong de pâtes | Pastazange | 24 | 9,40 |

## (N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal
(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel
(F) COUVERT DE BUFFET - inox
(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

| EURO | No. | | Type | L cm |
|---|---|---|---|---|
| 1,85 | 033.561 | **A** | **lepel** | 28 |
| 1,85 | 033.562 | **B** | **lepel geperforeerd** | 28 |
| 2,15 | 033.563 | **C** | **lepel** | 33 |
| 2,15 | 033.564 | **D** | **sauslepel** | 28 |

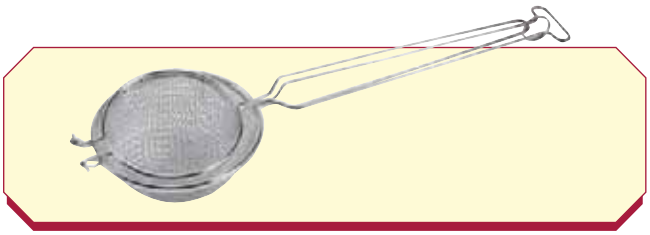
## (N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal 18/10
(E) SKIMMER - stainless steel 18/10
(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox 18/10
(D) BACK- UND SCHAUMKELLE - CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 9,50 | 142.041 | 16 |
| 14,50 | 142.043 | 20 |
| 18,50 | 142.044 | 24 |
| 21,50 | 142.045 | 28 |



## (N) VOGELNESTBAKLEPEL - vertind
(E) NESTING BASKET SET - tinned
(F) NID À FRITURE - fil d'acier étamé
(D) NESTBACKLÖFFEL - verzinnt

| EURO | No. | L cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 4,50 | 022.018 | 34 | 8 |
| 6,50 | 022.002 | 37 | 10 |



## (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. | Ø 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) ÉCUMOIRE - inox, sans couture
(D) SCHAUMLÖFFEL - CNS, aus einem Stück

**BUDGET LINE**

| EURO | No. | Ø cm | L cm |
|---|---|---|---|
| 3,25 | 180.111 | 11 | 37 |
| 3,95 | 180.113 | 13 | 37 |

## (N) SCHUIMSPAAN - kunststof teflon, hittebestendig
(E) SKIMMER - plastic teflon, heat resistant
(F) ÉCUMOIRE - plastique teflon, résistant température chaud
(D) SCHAUMLÖFFEL - Kunststoff teflon, hitze beständig

| EURO | No. | Ø cm | L cm |
|---|---|---|---|
| 2,60 | 016.006 | 12 | 33 |

NEW! WESTMARK®

NEW!

**Ⓝ SAUSLEPEL - roestvrijstaal 18/8**
Ⓔ SAUCE LADLE - stainless steel 18/8
Ⓕ CUILLÈRE À SAUCE - inox 18/8
Ⓓ SAUCENLÖFFEL - CNS 18/8

| No. | Ø cm | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 140.030 | 4,5 | 14 | 4,55 |
| 140.031 | 5 | 15 | 4,70 |

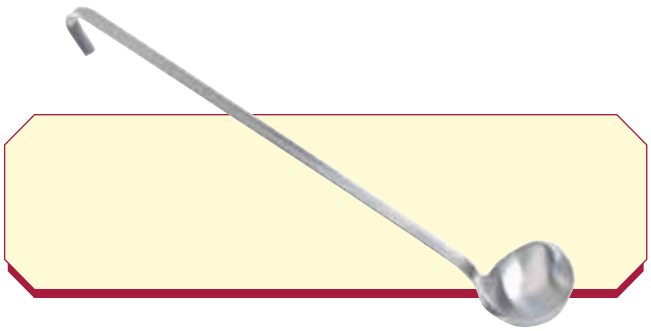
NEW!

**Ⓝ SAUSLEPEL GEBOGEN STEEL - roestvrijstaal 18/8**
Ⓔ SAUCE LADLE WITH SIDE-KINKED HANDLE - stainless steel 18/8
Ⓕ CUILLÈRE À SAUCE INCURVÉE - inox 18/8
Ⓓ SAUCENLÖFFEL GEBOGEN HEFT - CNS 18/8

| No. | Ø cm | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 140.032 | 4,7 | 17 | 3,95 |

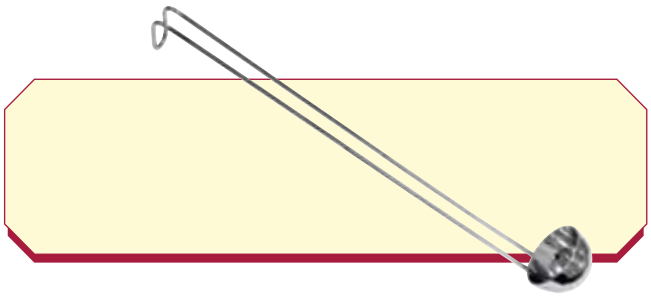
**Ⓝ SAUSLEPEL - naadloos, roestvrijstaal 18/10**
Ⓔ SAUCE LADLE - seamless, stainless steel 18/10
Ⓕ CUILLÈRE À SAUCE - sans couture, inox 18/10
Ⓓ SAUCENLÖFFEL - aus einem Stück, CNS 18/10

| No. | Ø 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 |



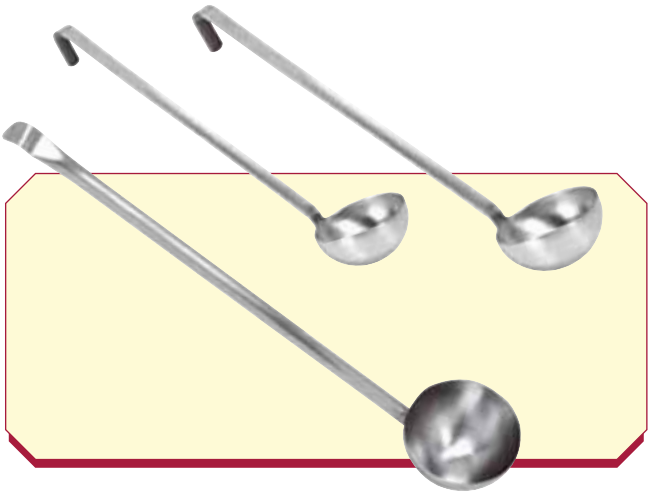
**Ⓝ SAUS/DRESSINGLEPEL - roestvrijstaal 18/10**
Ⓔ SAUCE SPOON - stainless steel 18/10
Ⓕ CUILLÈRE À SAUCE - inox 18/10
Ⓓ SAUCENLÖFFEL - CNS 18/10

| No. | Ø cm | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 720.400 | 4 | 26 | 3,25 |

## (N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal 18/10, naadloos

(E) LADLE - stainless steel 18/10, seamless
(F) LOUCHE - inox 18/10, sans couture
(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS 18/10, aus einem Stück

| EURO | No. | Ø cm | Lit. | L cm |
|---|---|---|---|---|
| 4,25 | 720.404 | 5 | 0,04 | 33 |
| 5,25 | 720.405 | 6,5 | 0,08 | 34 |
| 7,25 | 720.407 | 8 | 0,12 | 38 |
| 7,95 | 720.408 | 9 | 0,20 | 42 |
| 8,35 | 720.409 | 10 | 0,25 | 45 |
| 11,75 | 720.411 | 12 | 0,50 | 50 |
| 12,95 | 720.413 | 14 | 0,75 | 53 |
| 16,95 | 720.415 | 16 | 1,00 | 58 |
| 17,95 | 720.416 | 18 | 1,50 | 61 |
| 21,40 | 700.200 | 20 | 2,00 | 50 |
| 26,50 | 705.400 | 20 | 2,00 | 100 |



## (N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal 18/10, geperforeerd

(E) LADLE - stainless steel 18/10, perforated
(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox 18/10, perforée
(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS 18/10, perforiert

| EURO | No. | Ø cm | Lit. | L cm |
|---|---|---|---|---|
| 7,25 | 720.435 | 8 | 0,13 | 32 |
| 8,30 | 720.436 | 10 | 0,25 | 37 |

## (N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal 18/10, naadloos

(E) SKIMMER - stainless steel 18/10, seamless
(F) ÉCUMOIRE - inox 18/10, sans couture
(D) SCHAUMLÖFFEL - CNS 18/10, aus einem Stück

| EURO | No. | Ø cm | L cm |
|---|---|---|---|
| 4,15 | 720.421 | 8 | 34 |
| 4,75 | 720.423 | 10 | 39 |
| 5,50 | 720.425 | 12 | 45 |
| 6,95 | 720.427 | 14 | 50 |
| 9,95 | 720.429 | 16 | 56 |
| 12,40 | 720.430 | 18 | 58 |
| 5,45 | 725.112* | 12 | 35 |

* **korte steel**/short handle/poignée court/kurzen Griff

## (N) BAK-/VISSPAAN - roestvrijstaal 18/10, naadloos

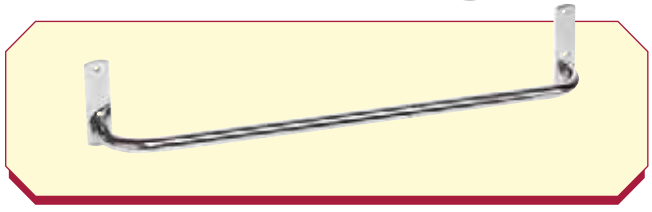
(E) FISH LIFTER - stainless steel 18/10, seamless
(F) PELLE À POISSONS - inox 18/10, sans couture
(D) FISCHHEBER - CNS 18/10, aus einem Stück

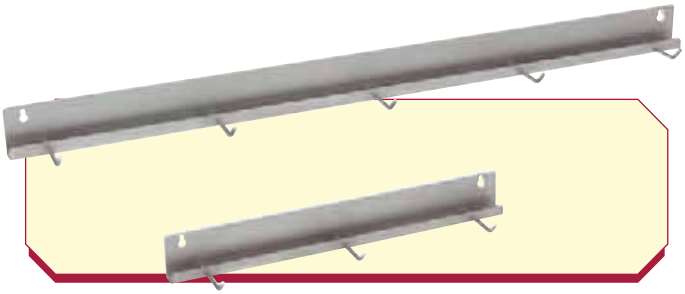
| EURO | No. | **bladmaat**/scoop palette/Schaufel cm | Type |
|---|---|---|---|
| 10,25 | 893.001 | 14x11 | **glad**/without perforation sans perforation/ohne Perforation |
| 10,95 | 893.002 | 14x11 | **met perforatie**/with perforation avec perforation/mit Perforation |

## (N) OPHANGBEUGEL - roestvrijstaal 18/8

(E) KITCHEN TOOL RACK - stainless steel 18/8
(F) PENDERIE DE CUISINE - inox 18/8
(D) KELLENHALTER - CNS 18/8

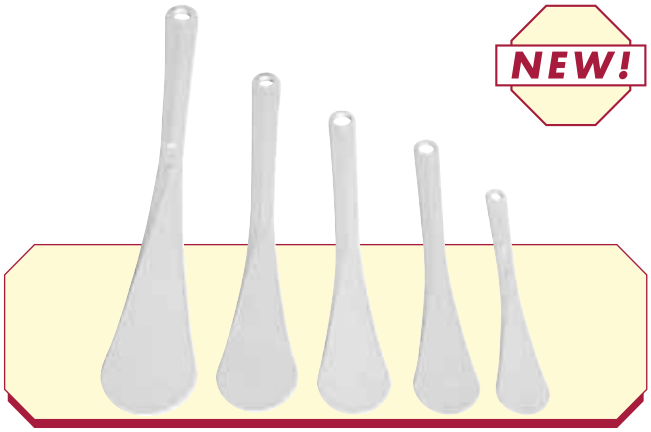
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 9,90 | 700.530 | 55 |





**(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

| No. | L cm | **haken**/hooks/crochets/Haken | EURO |
|---|---|---|---|
| 899.148 | 50 | 3 | 51,50 |
| 899.149 | 100 | 5 | 61,50 |

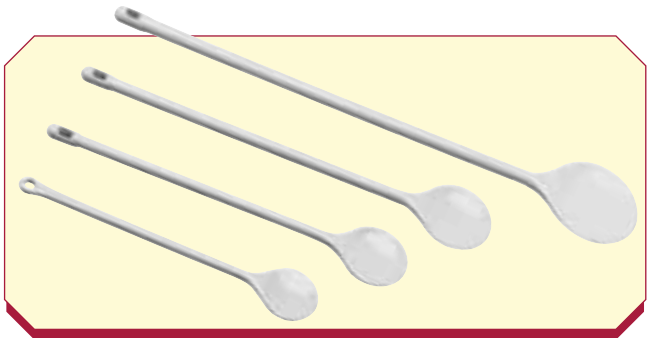



**(N) SPATEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C**
(E) MIXING PADDLE - plastic, heat resistant until 220°C
(F) SPATULE - plastique, resistante à la chaleur jusqu'à 220°C
(D) RÜHRSPATEN - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 059.020 | 25 | 2,75 |
| 059.021 | 30 | 3,25 |
| 059.022 | 35 | 4,25 |
| 059.023 | 40 | 6,50 |
| 059.024 | 50 | 7,95 |

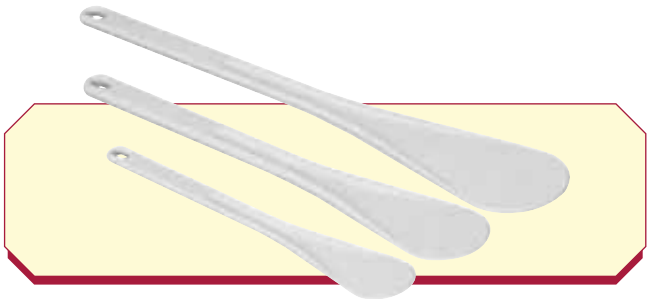
**(N) LEPEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C**
(E) SPOON - plastic, heat resistant until 220°C
(F) CUILLÈRE - plastique, resistante à la chaleur jusqu'à 220°C
(D) LÖFFEL - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 059.026 | 30 | 2,75 |



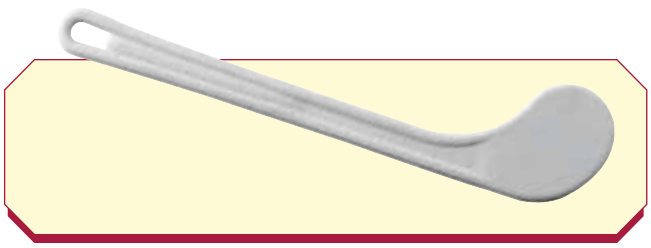
**(N) LEPEL - melamine, ronde schaal, wit**
(E) SPOON - melamin, round bowl, white
(F) CUILLÈRE - melamine, palette ronde, blanc
(D) LÖFFEL - Melamin, Schale halbrund, weiss

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 937.220 | 31 | 1,60 |
| 937.160 | 38 | 3,75 |
| 937.162 | 45 | 5,60 |
| 937.164 | 60 | 8,75 |



**(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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 954.030 | 30 | 2,95 |
| 954.040 | 40 | 4,75 |
| 954.050 | 50 | 5,95 |

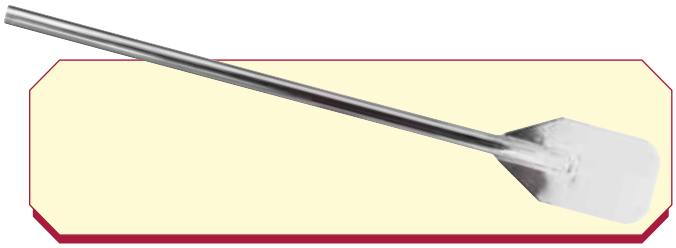


**(N) SPATEL - kunststof, krom model**
(E) MIXING PADDLE - plastic, curved
(F) SPATULE - plastique, courbé
(D) RÜHRSPATEN - Kunststoff, gebogen

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 035.039 | 35 | 3,40 |

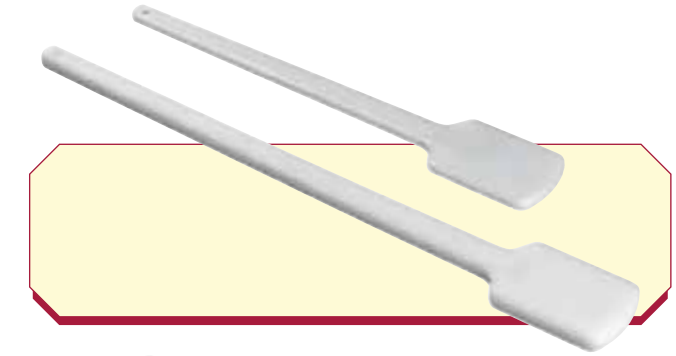
**Ⓝ ROERSPATEL - roestvrijstaal 18/10**
Ⓔ FOOD SPATULA - stainless steel 18/10
Ⓕ SPATULE - inox 18/10
Ⓓ RÜHRSPATEN - CNS 18/10

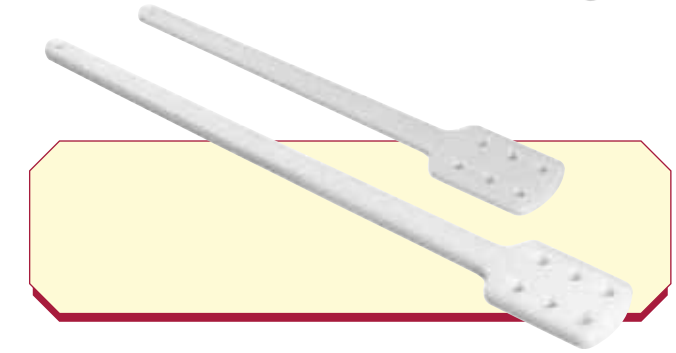
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 12,00 | 041.050 | 60 |
| 19,00 | 041.052 | 90 |
| 22,00 | 041.054 | 120 |



**Ⓝ ROERSPATEL - vervaardigd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), voor ijs en voedselbereiding**
Ⓔ ICE CREAM AND FOOD SPATULA - made under high-first-class polyethylene (HDPE 500)
Ⓕ SPATULE - fabriqués à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), pour la préparation de la crème glacée et des aliments
Ⓓ RÜHRSPATEN - hergestellt aus erstklassigem Hochdruck-Polyäthylen (HDPE 500). für Eis- und Speisenzubereitung

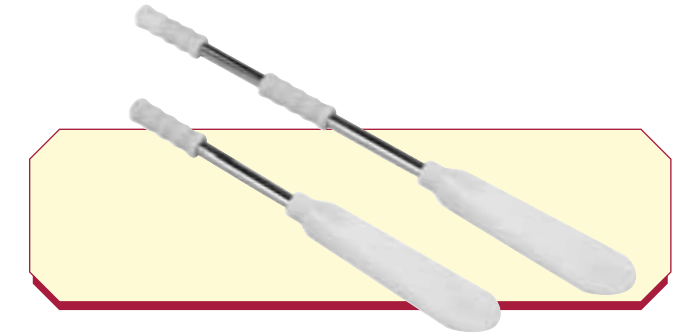
| EURO | No. | L cm | **vlak/**flat palette/flach | **met gaten/**with holes avec trous/mit löcher |
|---|---|---|---|---|
| 7,90 | 882.150 | 45 | x | |
| 12,70 | 882.151 | 60 | x | |
| 17,50 | 882.152 | 80 | x | |
| 26,50 | 882.153 | 100 | x | |
| 37,50 | 882.154 | 120 | x | |
| 9,00 | 882.050 | 45 | | 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 |

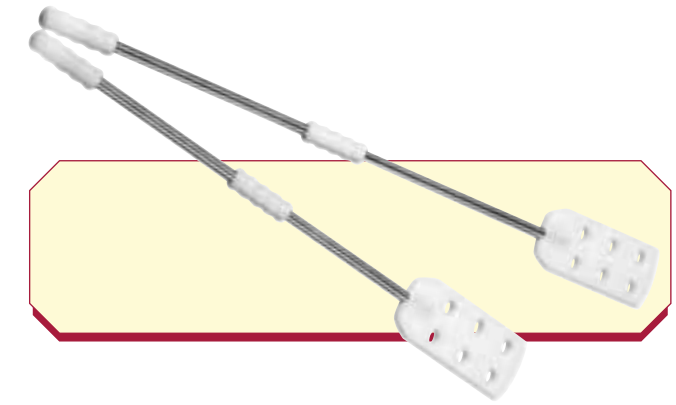


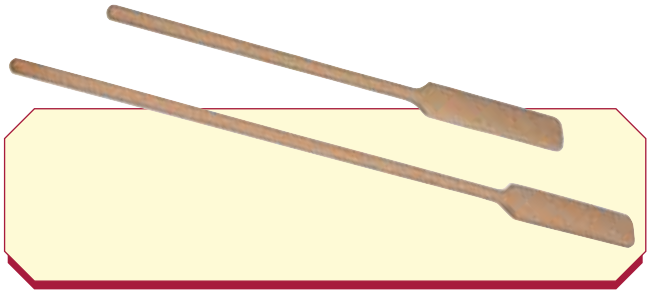


**Ⓝ ROERSPATEL - roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, combinatie van materialen garandeert perfecte hygiëne, verbuigt niet tijdens het roeren bij hoge temperaturen**
Ⓔ ICE CREAM AND FOOD SPATULA - stainless steel and high quality synthetic material, for topmost hygiene, does not bend when used at high temperature
Ⓕ 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
Ⓓ 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 |







**(N) ROERSPATEL - hout**
(E) FOOD SPATULA - wood
(F) SPATULE - bois
(D) RÜHRSPATEN - Holz

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 032.030 | 70 | 5,95 |
| 032.031 | 100 | 8,95 |

**(N) ROERSPATEL - hout, ovaal**
(E) FOODSPATULA - wood, oval
(F) SPATULE - bois, ovale
(D) 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 |

**(N) KOOKLEPEL GROOT - hout, ovaal**
(E) GIANT COOKING SPOON - wood, oval
(F) MAXI-CUILLÈRE - bois, ovale
(D) RIESEN-KOCHLÖFFEL - Holz, oval

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 032.005 | 80 | 7,50 |
| 032.006 | 100 | 9,50 |

**(N) LEPEL - hout, rond**
(E) SPOON - wood, bowl round
(F) CUILLÈRE - bois, ronde
(D) HOLZLÖFFEL - Holz, Schale rund

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 032.008 | 25 | 0,70 |
| 032.010 | 32 | 0,95 |
| 032.011 | 35 | 1,10 |
| 032.012 | 40 | 1,25 |
| 032.013 | 45 | 1,45 |

**(N) SET À 3 LEPELS - hout, rond**
(E) SET OF 3 SPOONS - wood, bowl round
(F) JEU DE 3 CUILLÈRES - bois, ronde
(D) SATZ VON 3 HOLZLÖFFEL - Holz, Schale rund

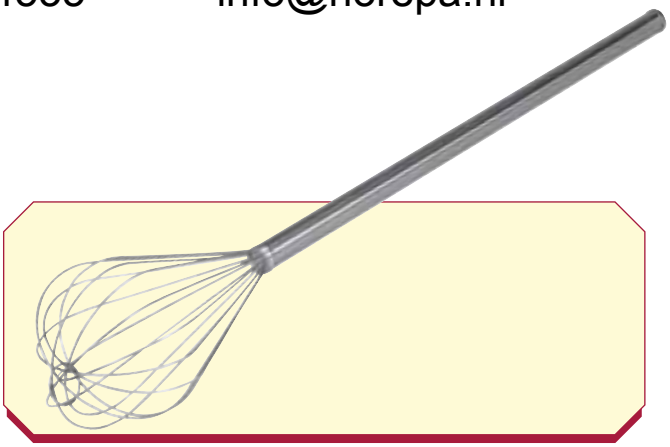
| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 032.016 | 25/30/35 | 2,85 |

**(N) SPATEL - hout**
(E) SPATULA - wood
(F) SPATULE - bois
(D) PALETTE - Holz

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 032.019 | 30 | 0,90 |

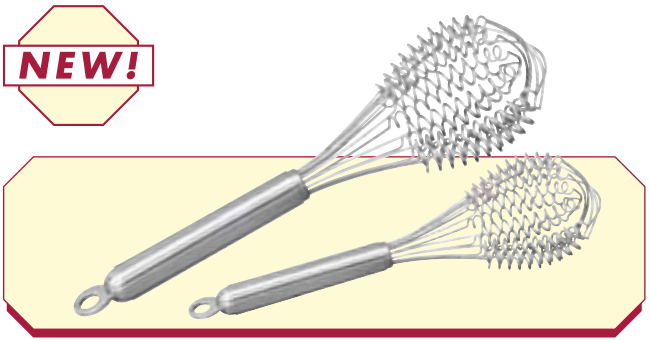
### (N) GARDE - roestvrijstaal 18/8, extra lang
(E) POT WHISK - stainless steel 18/8, extra long
(F) FOUET À MARMITE - inox 18/8, longueur spéciale
(D) KESSELBESEN - CNS 18/8, extra lang

| EURO | No. | L cm | **draad**/wire/fil/draht Ø mm |
|---|---|---|---|
| 37,50 | 022.020 | 95 | 2,5 |
| 59,00 | 022.021 | 135 | 3,0 |



### (N) EIWIT/SLAGROOMGARDE - roestvrijstaal 18/8, 7 draads, met ophangoog
(E) CHEFS WHISK - stainless steel 18/8, 7 wires, with eye ring
(F) FOUET - inox 18/8, 7 fils, avec oeillet
(D) RÜHRBESEN - CNS 18/8, 7 Drähte, mit Öse

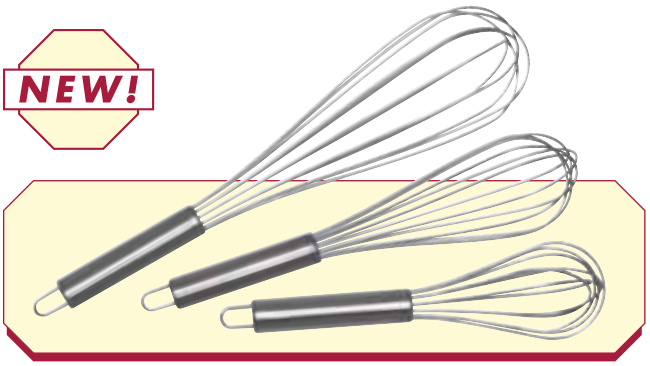
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 4,95 | 969.325 | 25 |
| 5,25 | 969.330 | 30 |



### (N) GARDE - roestvrijstaal, met ophangoog
(E) CHEFS WHISK - stainless steel, with eye ring
(F) FOUET - inox, avec oeillet
(D) RÜHRBESEN - CNS, mit Öse

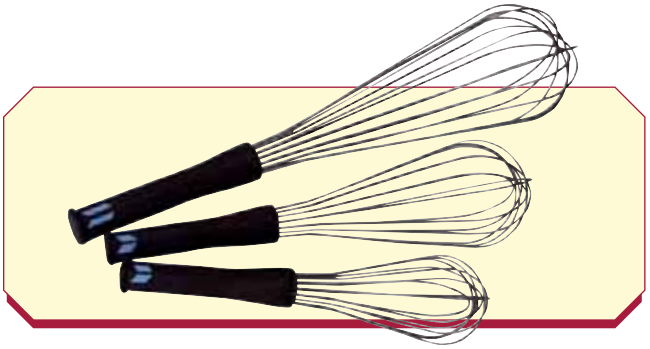
**BUDGET LINE**

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 2,95 | 969.080 | 25 |
| 3,25 | 969.081 | 30 |
| 3,95 | 969.082 | 35 |
| 4,50 | 969.083 | 45 |



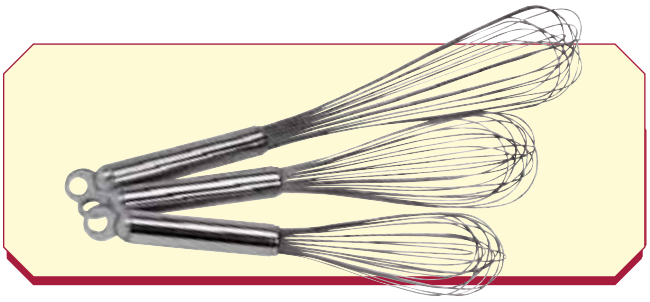
### (N) GARDE - roestvrijstaal 18/8 met anti-slip greep
(E) CHEFS WHISK - stainless steel 18/8, with anti-slip handle
(F) FOUET - inox 18/8 avec poignée anti-crispation
(D) RÜHRBESEN - CNS 18/8, mit rutschfesten Griff

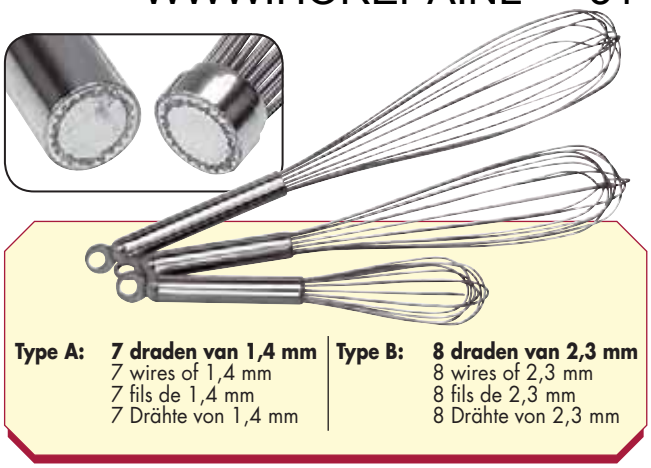
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 9,95 | 110.001 | 25 |
| 11,50 | 110.002 | 30 |
| 12,00 | 110.003 | 35 |
| 12,95 | 110.004 | 40 |
| 15,65 | 110.005 | 45 |
| 16,50 | 110.006 | 50 |



### (N) GARDE - roestvrijstaal 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 |
|---|---|---|
| 4,40 | 969.601 | 25 |
| 4,95 | 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

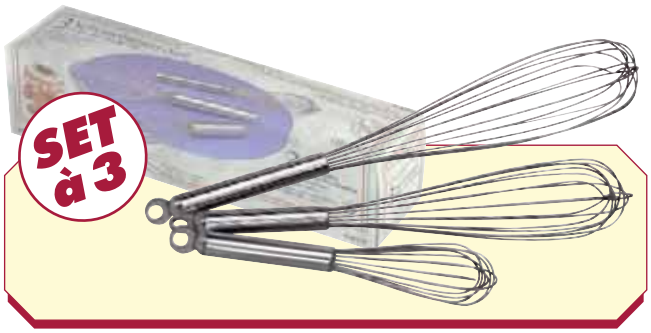
**Type B:** **8 draden van 2,3 mm**
8 wires of 2,3 mm
8 fils de 2,3 mm
8 Drähte von 2,3 mm

## (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** | 3,75 |
| 969.725 | 25 | **A** | 3,95 |
| 969.730 | 30 | **A** | 4,25 |
| 969.830 | 30 | **B** | 6,25 |
| 969.835 | 35 | **B** | 6,95 |
| 969.840 | 40 | **B** | 7,25 |
| 969.845 | 45 | **B** | 7,95 |
| 969.850 | 50 | **B** | 8,75 |
| 969.855 | 55 | **B** | 9,95 |
| 969.860 | 60 | **B** | 10,45 |

## (N) GARDE - 8 draads, roestvrijstaal 18/8 met ABS anti-slip greep
(E) CHEFS WHISK - 8 wires, stainless steel 18/8 with ABS anti-slip handle
(F) FOUETS - 8 fils, inox 18/8 avec poignée ABS anti-crisipation
(D) RÜHRBESEN - 8 Drähte, CNS 18/8 mit rutschfesten Griff aus ABS

| 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 |

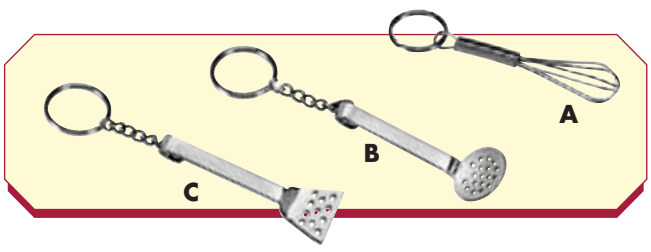



## (N) SET À 3 GARDEN - in doos, roestvrijstaal 18/8
(E) SET OF 3 WHISKS - in box, stainless steel 18/8
(F) JEU DE 3 FOUETS - en boîte, inox 18/8
(D) SATZ VON 3 RÜHRBESEN - in Schachtel, CNS 18/8

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 969.001 | 20/25/30 | 11,95 |

## (N) SLEUTELHANGER - set bestaand uit garde, bakspaan, schuimspaan, lepel en sauslepel
(E) KEY-RING - set of whisk, turner, skimmer, spoon and ladle
(F) PORTE CLÉS - set à fouet, pelle, ecumoire, cuillère et cuillère à saus
(D) SCHLÜSSELRING - Satz von Rührbessen, Heber, Schaumlöffel, Löffel und Sausenlöffel

| No. | EURO |
|---|---|
| 140.045 | 4,75 |




## (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 | 0,60 |
| 720.450 | **B** | **schuimspaan**/skimmer/ecumoire/Schaumlöffel | 0,75 |
| 720.455 | **C** | **bakspaan**/lifter/pelle/Heber | 0,75 |

### (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 |
|---|---|---|
| 1,95 | 047.002 | 4 |
| 4,25 | 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 |
|---|---|---|
| 4,45 | 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

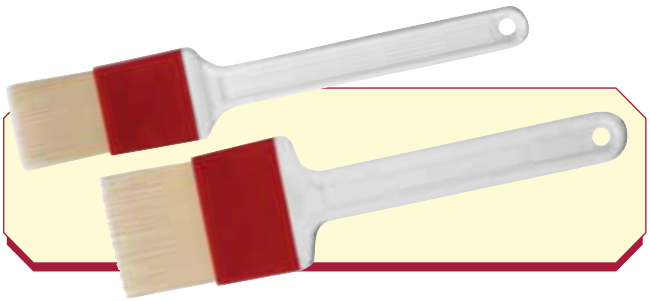
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 1,45 | 876.011 | 2,5 |
| 1,95 | 876.012 | 4,0 |
| 2,95 | 876.013 | 5,5 |
| 6,25 | 876.014 | 8,0 |

### (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 |
|---|---|---|
| 3,65 | 047.001 | 3 |
| 5,95 | 047.004 | 6 |

### (N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar
(E) FAT BRUSH - polyethlene handle and nylon bristles
(F) PINCEAUX À GRAISSER - polyéthylène manche avec fil à nylon
(D) FETTPINSEL - Polyethyleen Stiel mit Nylonbürsten

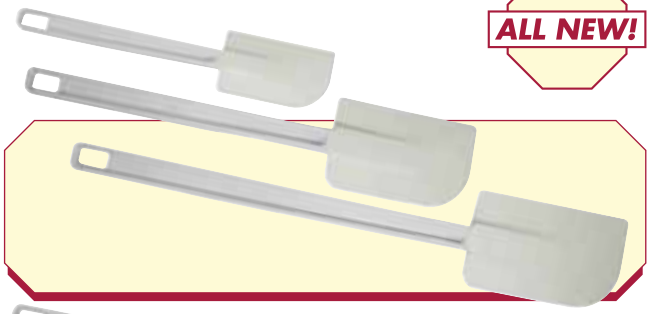
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 5,60 | 050.014 | 4 |
| 7,65 | 050.016 | 6 |



### (N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar
(E) FAT BRUSH - polyethlene handle and nylon bristles
(F) PINCEAUX À GRAISSER - polyéthylène manche avec fil à nylon
(D) FETTPINSEL - Polyethyleen Stiel mit Nylonbürsten

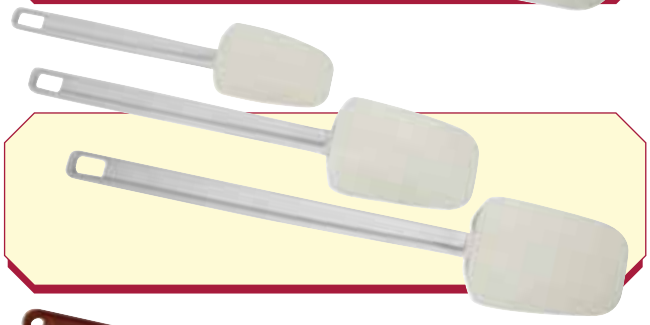
| EURO | No. | | cm |
|---|---|---|---|
| 1,95 | 072.030 | | 2,5 |
| 2,45 | 072.031 | | 5,0 |
| 3,75 | 072.032 | | 7,5 |
| 4,95 | 072.033 | | 10,0 |
| 3,45 | 072.035 | **met haak**/with hook avec crochet/mit Haken | 5,0 |

NEW!



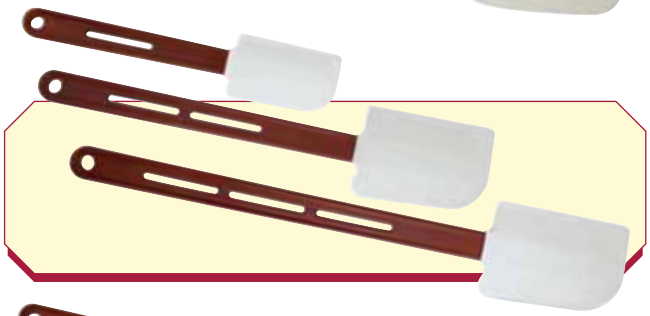

### (N) PANNENLIKKER - geheel kunststof
(E) SCRAPER - all plastic
(F) PALETTE-RACLETTE - tout en plastique
(D) KUNSTSTOFFSCHABER - vollständig aus Kunststoff

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 560.024 | 24 | 1,65 |
| 560.034 | 34 | 2,35 |
| 560.042 | 42 | 3,25 |



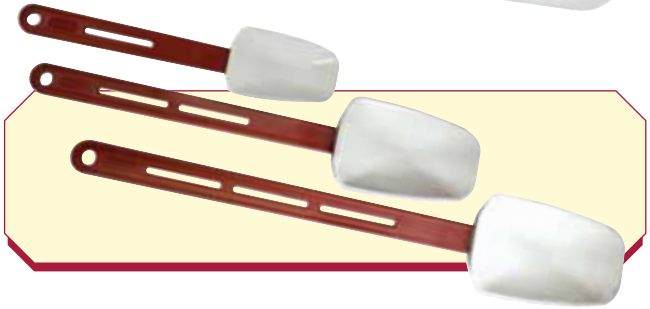
### (N) PANNENLIKKER - geheel kunststof, lepelvorm
(E) SCRAPER - all plastic, spoon-shaped
(F) PALETTE - tout plastique, forme de cuiller
(D) LÖFFELSCHABER - Kunststoff, nahtlos

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 560.324 | 24 | 1,95 |
| 560.334 | 34 | 3,25 |
| 560.342 | 42 | 4,25 |



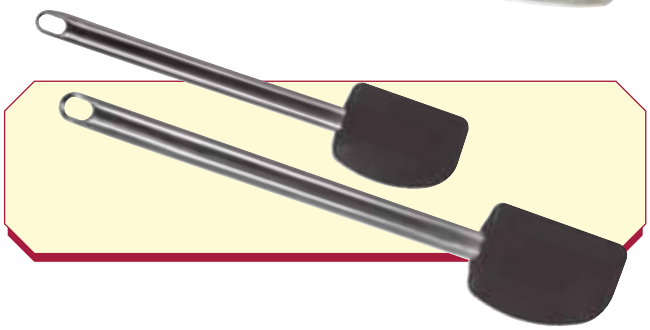
### (N) PANNENLIKKER - hittebestendig tot 260°C
(E) SCRAPER - heat resistant till 260°C
(F) PALETTE-RACLETTE - résistant températures jusqu'à 260°C
(D) KUNSTSTOFFSCHABER - Hitzebeständig bis 260°C

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 560.124 | 24 | 4,95 |
| 560.134 | 34 | 6,70 |
| 560.142 | 42 | 7,75 |



### (N) PANNENLIKKER - hittebestendig tot 260°C, lepelvorm
(E) SCRAPER - heat resistant till 260°C, spoon-shaped
(F) PALETTE - résistant températures jusqu'à 260°C, forme de cuiller
(D) LÖFFELSCHABER - Hitzebeständig bis 260°C, nahtlos

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 560.224 | 24 | 5,85 |
| 560.234 | 34 | 7,80 |
| 560.242 | 42 | 8,25 |

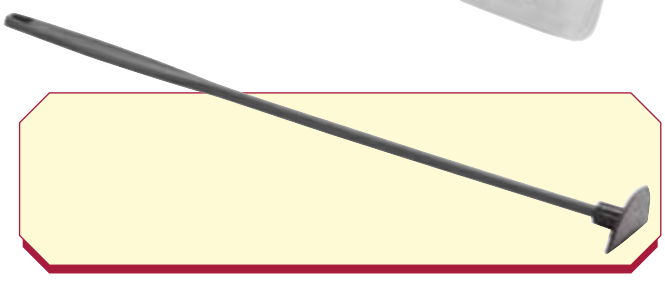


### (N) PANNENLIKKER - roestvrijstaal, rubber, hittebestendig tot 260°C
(E) SCRAPER - stainless steel, rubber, heat resistant till 260°C
(F) PALETTE-RACLETTE - inox, caoutchouc, résistant températures jusqu'a 260°C
(D) KUNSTSTOFFSCHABER - CNS, Gummi, Hitzebeständig bis 260°C

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 204.065 | 30 | 9,25 |
| 204.066 | 40 | 14,90 |

### (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 | 2,50 |



### (N) FLESSENSCHRAPER - kunststof
(E) BOTTLE SCRAPER - plastic
(F) RACLOIR À BOCAL - plastique
(D) FLASCHEN-REINIGER - Kunststoff

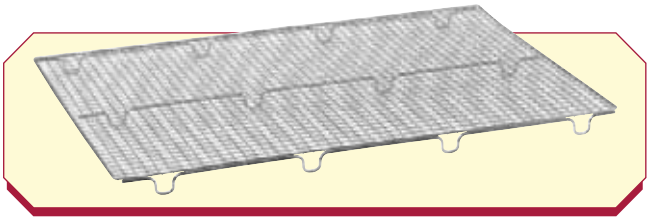
| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 015.008 | 30 | 2,50 |

## (N) BAKKERIJZEEF - roestvrijstaal
(E) BAKERY SIEVE - stainless steel
(F) TAMIS - inox
(D) BÄCKEREI SIEBE - CNS

| EURO | No. | Ø cm | |
|---|---|---|---|
| 8,75 | 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 |
| 16,50 | 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 |

## (N) AFKOELROOSTER - roestvrijstaal
(E) COOLING RACK - stainless steel
(F) GRILLE AVEC PIEDS - inox
(D) ÜBERZUGSGITTER - CNS

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 22,00 | 894.001 | 1(H)x60x40 |

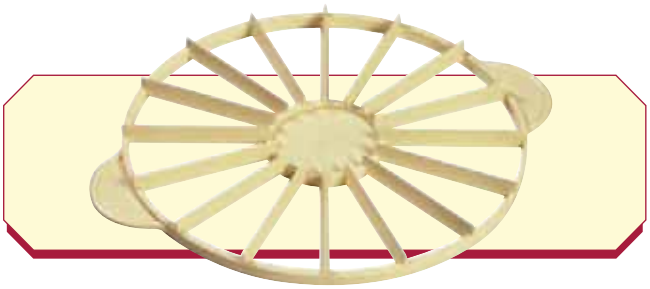


## (N) DEEGLINIAAL - kunststof
(E) DOUGH RULER - plastic
(F) RÈGLE À PÂTE - plastique
(D) BACKLINEAL - Kunststoff

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 5,70 | 035.053 | 64 |

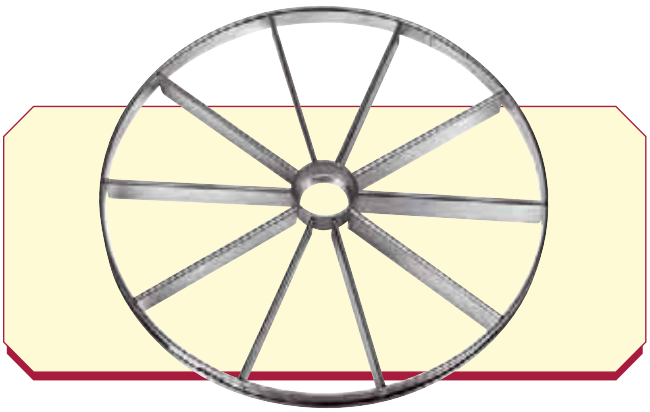
## (N) TAARTVERDELER - kunststof, voor tweezijdig gebruik
(E) CAKE DIVIDER - plastic, can be used both sides
(F) DIVISEUR À GATEAUX - plastique, utilisable recto-verso
(D) TORTENTEILER - Kunststoff, doppelseitig verwendbar

| EURO | No. | Ø cm | **delen**/parts/pièces/Teile |
|---|---|---|---|
| 4,65 | 035.030 | 27 | 14/16 |
| 4,65 | 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 |
|---|---|---|---|
| 39,00 | 890.011 | 33 | 10 |



**(N) WINKELSCHEP - kunststof, wit**
(E) SCOOP - plastic, white
(F) PELLE À FARINE - plastique, blanche
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff, weiss

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 956.045 | 36 | 1,95 |

**(N) WINKELSCHEP - kunststof, wit**
(E) SCOOP - plastic, white
(F) PELLE À FARINE - plastique, blanche
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff, weiss

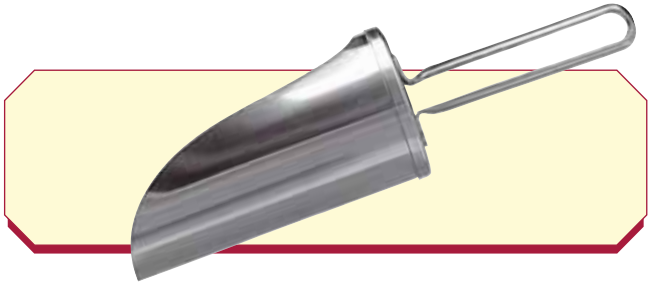
| No. | L cm | ml | EURO |
|---|---|---|---|
| **wit**/white/blanc/weiss | | | |
| 027.011 | 20 | 100 | 1,45 |
| 027.012 | 26 | 250 | 2,95 |
| 027.013 | 32 | 500 | 4,65 |
| 027.014 | 39 | 1000 | 5,25 |
| **zwart**/black/noir/schwarz | | | |
| 027.111 | 20 | 100 | 1,75 |

**(N) WINKELSCHEP - aluminium**
(E) SCOOP - aluminium
(F) PELLE À FARINE - aluminium
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

| No. | L cm | ml | EURO |
|---|---|---|---|
| 017.004 | 19 | 110 | 2,55 |
| 017.005 | 21 | 200 | 2,85 |
| 017.006 | 25 | 300 | 3,85 |
| 017.007 | 31 | 400 | 6,55 |
| 017.008 | 35 | 1000 | 10,20 |
| 017.009 | 40 | 1600 | 14,95 |

**(N) WINKELSCHEP - aluminium**
(E) SCOOP - aluminium
(F) PELLE À FARINE - aluminium
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

| No. | L cm | ml | EURO |
|---|---|---|---|
| 016.021 | 32 | 2000 | 29,00 |



**(N) WINKELSCHEP - roestvrijstaal 18/8**
(E) SCOOP - stainless steel 18/8
(F) PELLE À FARINE - inox 18/8
(D) MEHLSCHAUFEL - CNS 18/8

| No. | L cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 887.007 | 25 | 8 | 10,95 |
| 887.008 | 31 | 10 | 12,75 |
| 887.009 | 35 | 12 | 13,95 |

## (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

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 1,10 | 961.020 | 5 | 5 | 0,05 |
| 1,25 | 961.021 | 6 | 5 | 0,08 |
| 1,60 | 961.022 | 7 | 4 | 0,10 |
| 1,95 | 961.023 | 9 | 6 | 0,20 |
| 2,60 | 961.024 | 10 | 7 | 0,30 |

## (N) PUDDINGVORM - aluminium
(E) ARABIA MOULD - aluminium
(F) MOULE ARABIA - aluminium
(D) ARABIA-FORM - Aluminium

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 2,15 | 051.201 | 5/10 | 6,0 |

## (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

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 2,60 | 725.025 | 7 | 5 | 0,15 |

## (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

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 2,65 | 887.015 | 7 | 5 | 0,15 |

## (N) CARAMEL PUDDINGVORM - aluminium
(E) CARAMEL CREAM MOULD - aluminium
(F) MOULE À FLAN - aluminium
(D) KARAMELLEFORM - Aluminium

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 1,50 | 720.655 | 6 | 6 | 0,10 |
| 1,60 | 720.656 | 7 | 7 | 0,15 |
| 1,90 | 720.657 | 8 | 7 | 0,25 |

**(N) EIERBAK-RING - plaatstaal**
(E) EGG FRYING RING - stamped steel
(F) CERCLE À OEUF AU PLAT - tôle d'acier
(D) SPIEGELEIER-BACKRING - Stahlblech

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 895.006 | 10 | 4,75 |
| 895.007 | 12 | 5,50 |
| 895.008 | 14 | 5,95 |
| 895.009 | 16 | 7,25 |

**(N) TAARTRING - roestvrijstaal**
(E) CAKE RING - stainless steel
(F) CERCLE À TARTE - inox
(D) TORTENRING - CNS

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 899.310 | 18 | 4,5 | 5,10 |
| 899.312 | 22 | 4,5 | 6,95 |
| 899.314 | 24 | 4,5 | 7,50 |
| 899.316 | 26 | 4,5 | 7,95 |

**(N) EI POCHEERDER - voorzien van teflon coating, set van 2**
(E) EGG POACHER - teflon coated, set of 2 pieces
(F) POCHEUSE À OEUF - avec anti-adhérent, set de 2 pieces
(D) EIERPOCHIERER - antihaftbeschichtet, Satz von 2 Stück

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| 208.105 | 17 | 14,95 |

**(N) RIJSTRAND/VORM - kunststof, set van 4**
(E) RICE PORTIONER - plastic, set of 4 pieces
(F) PORTIONNEUR À RIZ - plastique, set de 4 pieces
(D) REIS/SPEISENFORMER - Kunststoff, Satz von 4 Stück

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 059.030 | 7 | 4,5 | 3,45 |
| 059.031 | 8 | 4,5 | 3,75 |
| 059.032 | 10 | 4,5 | 4,25 |

**(N) RIJSTRAND/VORM - met steel, kunststof, set met 4 vormen**
(E) RICE PORTIONER - with handle, plastic, set with 4 shapes
(F) PORTIONNEUR À RIZ - avec poignée, plastique, set de 4 formes
(D) REIS/SPEISENFORMER - mit stiel, Kunststoff, Satz mit 4 Formen

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| 208.025 | 4,5 | 13,45 |

## (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 |
|---|---|---|---|---|
| 8,25 | 890.001 | 18 | 5,5 | **glad**/smooth edges/lisse/glatt |
| 8,25 | 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 |
|---|---|---|
| 85,00 | 025.002 | 5 |
| 121,00 | 025.001 | 7 |

## (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 |
|---|---|---|
| 17,20 | 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 |
|---|---|---|
| 18,35 | 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

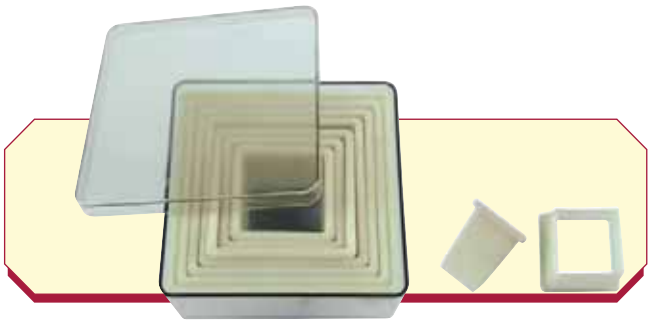
| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 29,00 | 026.001 | 3 - 10 |

**(N) STEKERDOOS - 9-delig, rond, gekarteld, kunststof**
(E) DOUGH CUTTER SET - 9 pieces in box, round, scalloped, plastic
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - 9 pièces, rondes, cannelés, plastique
(D) AUSSTECHER-SATZ - 9-teilig, rund, gezackt, Kunststoff

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 026.010 | 2 - 10 | 24,85 |

**(N) STEKERDOOS - 9-delig, rond, glad, kunststof**
(E) DOUGH CUTTER SET - 9 pieces in box, round, plain, plastic
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - 9 pièces, rondes, unis, plastique
(D) AUSSTECHER-SATZ - 9-teilig, rund, glatt, Kunststoff

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 026.015 | 2 - 10 | 24,85 |



**(N) STEKERDOOS - 9-delig, vierkant, glad, kunststof**
(E) DOUGH CUTTER SET - 9 pieces in box, square, plain, plastic
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - 9 pièces, carré, unis, plastique
(D) AUSSTECHER-SATZ - 9-teilig, viereckig, glatt, Kunststoff

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 026.020 | 3 - 10 | 24,85 |

**(N) STEKERDOOS - 7-delig, ster, glad, kunststof**
(E) DOUGH CUTTER SET - 7 pieces in box, star, plain, plastic
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - 7 pièces, etoile, unis, plastique
(D) AUSSTECHER-SATZ - 7-teilig, stern, glatt, Kunststoff

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 026.025 | 3 - 12 | 24,85 |

**(N) FIGUURSTEKERDOOS - roestvrijstaal, set van 42 stuks**
(E) FANCY CUTTER SET - stainless steel, 42-piece set
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORATIFS - inox, boîte à 42 pièces
(D) GARNIERAUSSTECHER IM SATZ - CNS, 42-teilig

| No. | | EURO |
|---|---|---|
| 849.189 | **7 verschillende figuren elk in 6 maten**<br>7 different shapes each in 6 sizes<br>7 formes différentes chacun en 6 tailles<br>7 verschiedene Figuren je in 6 Grössen | 37,00 |

## (N) DEEGKRABBER - kunststof
(E) DOUGH SCRAPER - plastic
(F) GRATTOIR POUR PÂTE - plastique
(D) TEIGSCHABER - Kunststoff

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 0,50 | 035.043 | **A** | 12x 9 |
| 1,35 | 035.044 | **B** | 20x15 |
| 1,35 | 035.041 | **C** | 22x13 |
| 0,85 | 035.042 | **D** | 12x10 |

## (N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal met kunststof greep
(E) DOUGH SCRAPER - stainless steel with plastic grip
(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox avec poignée plastique
(D) TEIGSTECHER - CNS mit Griff aus Kunststoff

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 3,55 | 895.010 | **A** | 12x11 |
| 5,60 | 895.011 | **B** | 15x13 |

## (N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal
(E) DOUGH SCRAPER - stainless steel
(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox
(D) TEIGSTECHER - CNS

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 8,60 | 895.012 | 13x11 |

## (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

| EURO | No. | **rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm | ∅ cm |
|---|---|---|---|
| 26,00 | 882.030 | 28 | 6 |
| 41,00 | 882.031 | 38 | 8 |

## (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

| EURO | No. | **rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm | ∅ cm |
|---|---|---|---|
| 10,00 | 877.025 | 25 | 7 |
| 16,00 | 877.033 | 33 | 7 |
| 19,00 | 877.038 | 38 | 7 |
| 23,00 | 877.046 | 46 | 7 |

## (N) DEEGROL - beukenhout, gelagerd
(E) ROLLING PIN - beechwood, with ball bearings
(F) ROULEAU À PATE - hêtre, roulement à billes
(D) ROLLHOLZ - Buchenholz, mit Kugellagern

| EURO | No. | **rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm | ∅ cm |
|---|---|---|---|
| 47,00 | 024.001 | 30 | 9 |
| 53,00 | 024.002 | 35 | 9 |
| 59,00 | 024.003 | 40 | 9 |

## (N) DEEGROL - antikleef, gelagerd
(E) ROLLING PIN - non-stick, with ball bearings
(F) ROULEAU À PATE - anti-adhésif, roulement à billes
(D) ROLLHOLZ - antihaft, mit Kugellagern

| EURO | No. | **rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm | ∅ cm |
|---|---|---|---|
| 8,50 | 015.030 | 25 | 6 |

NEW!

### (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 | Ø 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 | 2,25 |
| 050.001 | 28 | 2,60 |
| 050.002 | 34 | 3,15 |
| 050.011 | 37 | 3,40 |
| 050.003 | 40 | 3,75 |
| 050.004 | 46 | 3,95 |
| 050.005 | 50 | 4,75 |
| 050.006 | 55 | 5,50 |
| 050.007 | 60 | 6,40 |
| 050.008 | 65 | 7,25 |
| 050.009 | 70 | 8,25 |
| 050.010 | 75 | 8,75 |

### (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. | 12,95 |
| 515.055 | 55 | **100st.**/pcs./pcs./Stk. | 16,95 |

### (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. | 46,00 |

NEW!

### (N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, antislip, extra stevige grip

(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, antislip, super grip

(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, antidérapage, emprise extra ferme

(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, Antirutsch, Extra fester Griff

| No. | L cm | **doos**/box/boîte/Schachtel | EURO |
|---|---|---|---|
| 515.065 | 55 | **100st.**/pcs./pcs./Stk. | 17,95 |

## (N) SPUITJES - roestvrijstaal glad, naadloos
(E) ICING TUBES - stainless steel plain, seamless
(F) DOUILLES - inox, unies, sans-joints
(D) LOCHTÜLLEN - CNS, Nahtlos

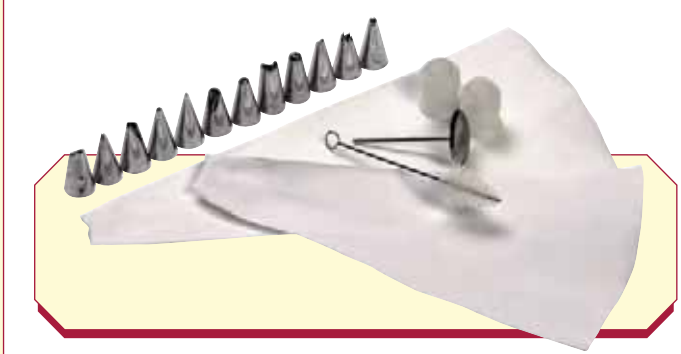
| EURO | No. | **grootte**/size/taille/Grösse | Ø mm |
|---|---|---|---|
| 1,95 | 895.100 | 00 | 2 |
| 1,95 | 895.101 | 0 | 3 |
| 1,95 | 895.102 | 1 | 4 |
| 1,95 | 895.103 | 2 | 5 |
| 1,95 | 895.104 | 3 | 6 |
| 1,95 | 895.105 | 4 | 7 |
| 1,95 | 895.106 | 5 | 8 |
| 1,95 | 895.107 | 6 | 9 |
| 1,95 | 895.108 | 7 | 10 |
| 1,95 | 895.109 | 8 | 11 |
| 1,95 | 895.110 | 9 | 12 |
| 1,95 | 895.111 | 10 | 13 |
| 1,95 | 895.112 | 11 | 14 |
| 1,95 | 895.113 | 12 | 15 |
| 1,95 | 895.114 | 13 | 16 |
| 1,95 | 895.115 | 14 | 17 |
| 1,95 | 895.116 | 15 | 18 |
| 1,95 | 895.118 | 17 | 20 |
| 1,95 | 895.120 | 19 | 22 |
| 11,95 | 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 |
|---|---|---|---|
| 1,95 | 895.125 | 00 | 2 |
| 1,95 | 895.126 | 0 | 3 |
| 1,95 | 895.127 | 1 | 4 |
| 1,95 | 895.128 | 2 | 5 |
| 1,95 | 895.129 | 3 | 6 |
| 1,95 | 895.130 | 4 | 7 |
| 1,95 | 895.131 | 5 | 8 |
| 1,95 | 895.132 | 6 | 9 |
| 1,95 | 895.133 | 7 | 10 |
| 1,95 | 895.134 | 8 | 11 |
| 1,95 | 895.135 | 9 | 12 |
| 1,95 | 895.136 | 10 | 13 |
| 1,95 | 895.137 | 11 | 14 |
| 1,95 | 895.138 | 12 | 15 |
| 1,95 | 895.139 | 13 | 16 |
| 1,95 | 895.140 | 14 | 17 |
| 1,95 | 895.141 | 15 | 18 |
| 11,95 | 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) SET DE DOUILLES - 18 pièces, avec douilles à inox, en boîte plastique
(D) GARNIERTÜLLEN - 18-teilig, mit Tüllen aus CNS, in Kunststoff-Dose

| EURO | No. |
|---|---|
| 9,95 | 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

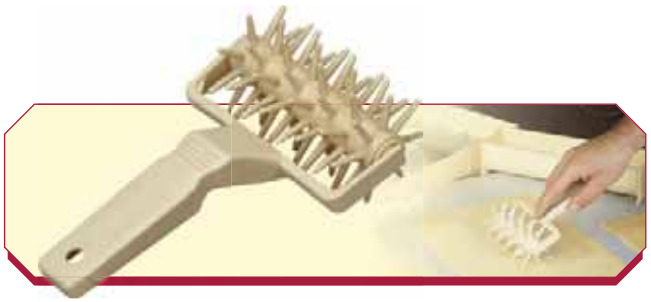
| No. | mm | EURO |
|---|---|---|
| 054.100 | 3 - 16 **glad**/plain/unis/Loch | 4,75 |
| 054.101 | 6 - 16 **kartel**/star/cannelées/Stern | 4,75 |

**(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 | 61,00 |

**(N) SIERSPUITJES - set, 2 basisstukken en 20 spuitjes, kunststof**
(E) GARNISHING TUBES - set, 2 adaptors and 20 tubes, plastic
(F) SET DE DOUILLES - set, 2 adaptateurs et 20 douilles, plastique
(D) GARNIERTÜLLEN - im Satz, 2 Anpassungsteilen und 20 Tülen, Kunststoff

| No. | EURO |
|---|---|
| 090.020 | 22,40 |



**(N) KORSTPRIKKER - kunststof**
(E) BREAD ROLLER - plastic
(F) ROULEAU À POINTILLER - plastique
(D) STIPPROLLE - Kunststoff

| No. | roller cm | EURO |
|---|---|---|
| 035.026 | 7 | 8,95 |
| 035.027 | 12 | 10,95 |

NEW!

## (N) SPUITZAK STANDAARD - kunststof
(E) PASTRY BAG HOLDER - plastic
(F) SUPPORT À POCHES DRESSER - plastique
(D) SPRITZBEUTEL-ABSETZSTÄNDER - Kunststoff

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 7,50 | 070.150 | 20 | 24 |

## (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 |
|---|---|---|
| 62,50 | 035.051 | 50x50 |

## (N) SPRINGVORM - metaal met Teflon anti-aanbaklaag
(E) SPRING CAKE TIN - metal, Teflon coated
(F) MOULE À CHARNIÈRE - métal, revêtement Teflon
(D) SPRINGFORM - Metall mit antihaftbeschichtung

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 9,30 | 051.080 | 24 | 6,5 |
| 9,95 | 051.082 | 26 | 6,5 |
| 10,50 | 051.084 | 28 | 6,5 |

## (N) CAKE BLIK - aluminium
(E) CAKE MOULD - aluminium
(F) MOULE À CAKE - aluminium
(D) CAKESFORM - Aluminium

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 4,95 | 051.072 | 7(H)x22x 9 |
| 6,45 | 051.073 | 8(H)x26x10 |
| 8,15 | 051.074 | 8(H)x30x10 |

## (N) SAVARIN VORM - aluminium
(E) SAVARIN MOULD - aluminium
(F) MOULE À SAVARIN - aluminium
(D) SAVARIN-FORM - Aluminium

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 1,95 | 051.021 | 6 | 2,4 |
| 2,05 | 051.022 | 8 | 2,6 |
| 2,25 | 051.023 | 9 | 2,9 |

**WESTMARK** ALL NEW!

**(N) CAKE BLIK - metaal met teflon anti-aanbaklaag**
(E) CAKE MOULD - metal, teflon coated
(F) MOULE À CAKE - métal avec anti-adhésif
(D) CAKESFORM - Metall mit antihaftbeschichtung

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 016.210 | 25x11 | 7 | 6,10 |
| 016.211 | 30x11 | 7 | 6,80 |

**(N) TULBANDVORM - metaal met teflon anti-aanbaklaag**
(E) FLUTED TUBE CAKE PAN - metal, teflon coated
(F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI - métal avec anti-adhésif
(D) GUGELHUPFFORM - Metall mit antihaftbeschichtung

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 016.214 | 22 | 12 | 9,20 |

**(N) TAART VORM-KARTEL - metaal met teflon anti-aanbaklaag**
(E) FRUIT TART TIN - metal, teflon coated
(F) MOULE À TARTE - métal avec anti-adhésif
(D) OBSTBODENFORM - Metall mit antihaftbeschichtung

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 016.215 | 28 | 3 | 7,50 |

**(N) TAART/BAKVORM - metaal met teflon anti-aanbaklaag**
(E) ROASTING/BAKING TIN - metal, teflon coated
(F) MOULE À TARTE - métal avec anti-adhésif
(D) BRAT-/BACKFORM - Metall mit antihaftbeschichtung

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 016.217 | 29x23 | 4 | 6,40 |
| 016.218 | 42x29 | 4 | 9,20 |

**(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

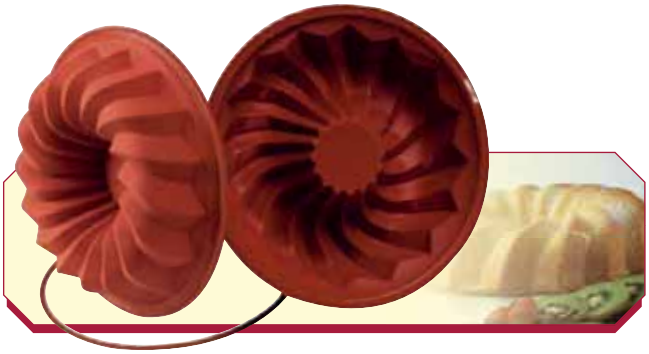
| EURO | No. | cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 10,95 | 070.085 | 24x10 | 7 |
| 10,95 | 070.086 | 26x10 | 7 |
| 10,95 | 070.084 | 30x10 | 7 |

**(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 |

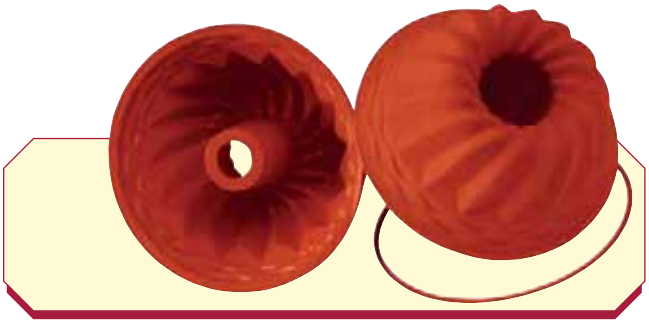
**(N) TAARTVORM - glad**
(E) FLAN MOULD - smooth
(F) MOULE À TARTE - lisse
(D) KUCHENFORM - Glatt

| 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) TURBAN CAKEMOULD
(F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI
(D) GUGELHUPF

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 11,50 | 070.095 | 22 | 11 |

UNI FLEX

Ⓝ **FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabiliteitsring**
Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
Ⓓ FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring

Ⓝ **BRIOCHEVORM**
Ⓔ BRIOCHE MOULD
Ⓕ MOULE À BRIOCHE
Ⓓ BRIOCHEFORM

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 070.096 | 22 | 8 | 10,95 |

Ⓝ **TAARTVORM ROOS**
Ⓔ ROSE BUNDT MOULD
Ⓕ MOULE ROSE
Ⓓ CAKEFORM ROSE

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 070.097 | 22 | 10 | 12,50 |

Ⓝ **SAVARIN CAKEVORM**
Ⓔ SAVARIN CAKEMOULD
Ⓕ SAVARIN MOULE À CAKE
Ⓓ SAVARIN-CAKESFORM

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 070.098 | 24 | 6 | 10,95 |

Ⓝ **TAARTVORM - vierkant**
Ⓔ FLAN MOULD - square
Ⓕ MOULE À TARTE - carré
Ⓓ KUCHENFORM - viereckig

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 070.099 | 23x23 | 5 | 12,50 |

Ⓝ **TAARTVORM - rechthoekig**
Ⓔ FLAN MOULD - rectangular
Ⓕ MOULE À TARTE - rectangulaire
Ⓓ KUCHENFORM - rechteckig

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 070.093 | 28x22 | 4 | 12,50 |

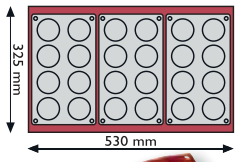
SILICON FLEX

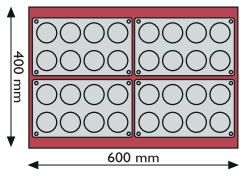
Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig**

Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

Ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig




Ⓝ **BAKMAT 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

**TARTELETTA**

| EURO | No. | Type | | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.050 | **A** | SF014 | 50 | 15 |

**MINI SEMISFERA**

| EURO | No. | Type | | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.051 | **B** | SF005 | 40 | 20 |

**SMALL OVAL**

| EURO | No. | Type | | mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.052 | **C** | SF017 | 55x33 | 20 |

**MINI TARTELETTA**

| EURO | No. | Type | | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.053 | **D** | SF013 | 45 | 10 |

**MADELEINE**

| EURO | No. | Type | | mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.054 | **E** | SF032 | 68x45 | 17 |

**POMPONETTE**

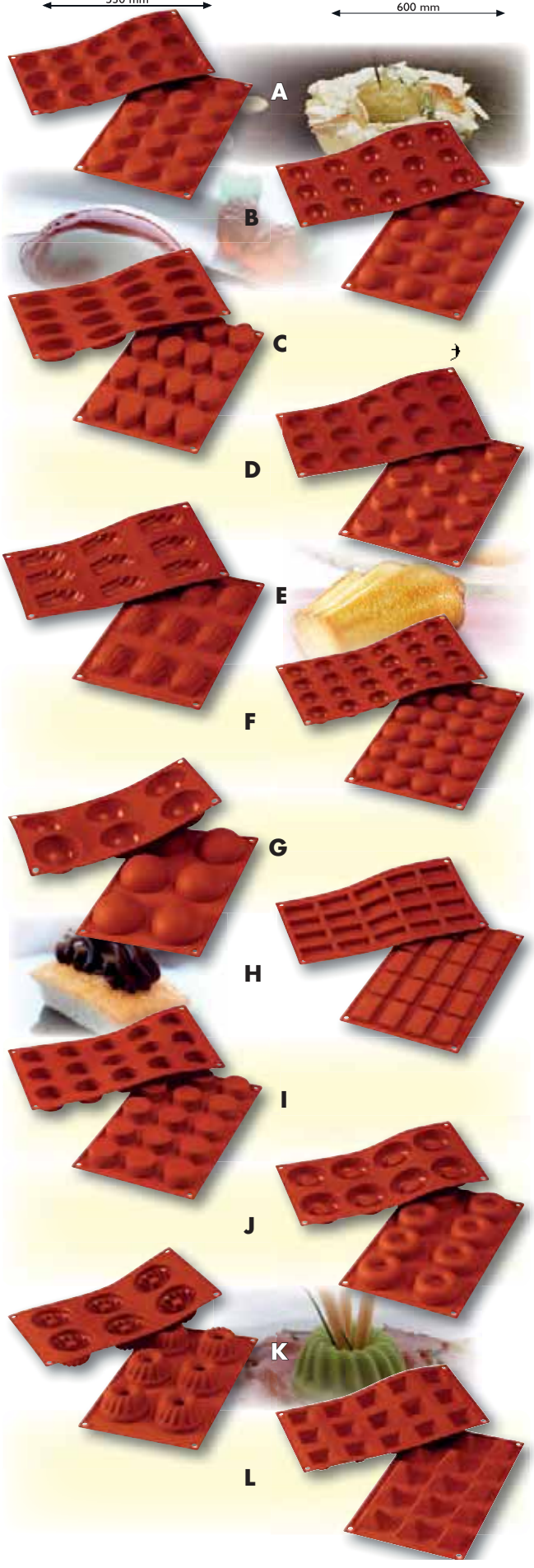
| EURO | No. | Type | | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.055 | **F** | SF009 | 34 | 16 |

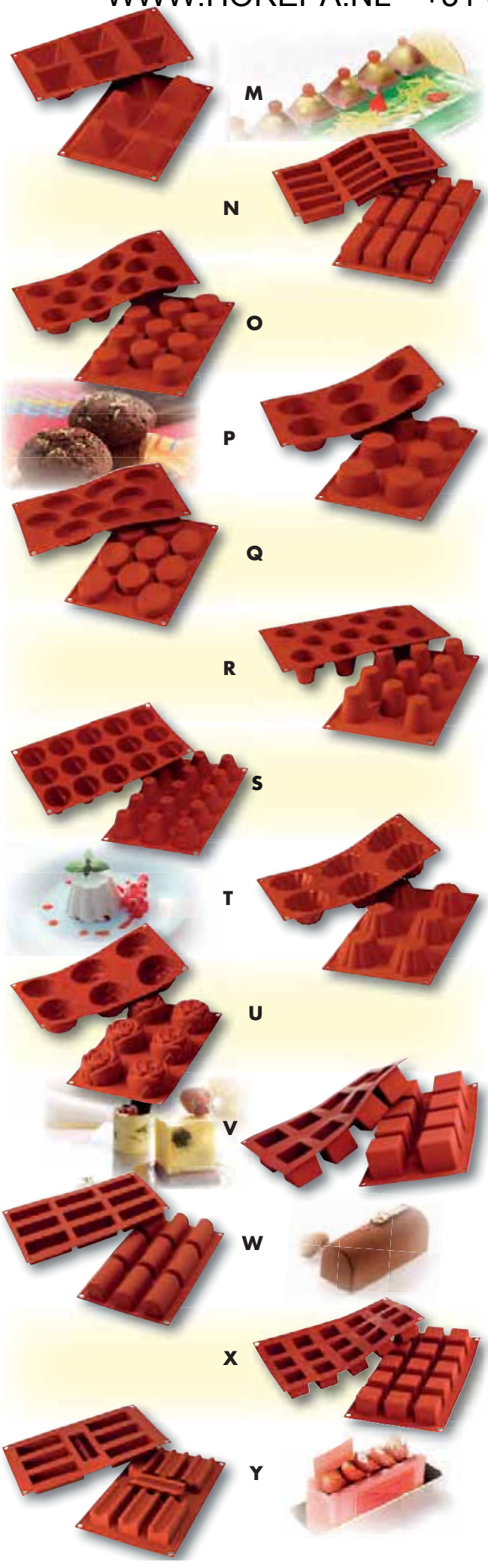
**SEMISFERA**

| EURO | No. | Type | | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.056 | **G** | SF002 | 70 | 35 |

**FINANZIERE**

| EURO | No. | Type | | mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 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 | 8,45 |

**MEDIUM SAVARIN**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.059 | **J** | SF011 | 65 | 21 | 8,45 |

**GUGELHUPF**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.060 | **K** | SF058 | 70 | 36 | 8,45 |

**MINI PYRAMID**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.061 | **L** | SF008 | 36x36 | 22 | 8,45 |

**PYRAMID**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.062 | **M** | SF007 | 71x71 | 40 | 8,45 |

**CAKE**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.063 | **N** | SF026 | 79x29 | 30 | 8,45 |

**MINI MUFFIN**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.064 | **O** | SF022 | 51 | 28 | 8,45 |

**MUFFIN**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.065 | **P** | SF023 | 69 | 35 | 8,45 |

**MEDIUM OVALI**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.071 | **Q** | SF018 | 70x50 | 20 | 8,45 |

**MEDIUM BABA**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.072 | **R** | SF020 | 45 | 48 | 8,45 |

**MEDIUM VULCANO**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.073 | **S** | SF094 | 52 | 44 | 8,45 |

**BRIOCHETTE**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.074 | **T** | SF034 | 79 | 37 | 8,45 |

**ROSE**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.075 | **U** | SF077 | 76 | 40 | 8,45 |

**CUBE**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.076 | **V** | SF0104 | 50x50 | 50 | 8,45 |

**MIDI BÛCHE**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.077 | **W** | SF130 | 84x35 | 32 | 8,45 |

**CUBE**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.078 | **X** | SF105 | 35x35 | 35 | 8,45 |

**MARSIGLIESE**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.079 | **Y** | SF114 | 95x25 | 35 | 8,45 |

Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig**

Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

Ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig

Ⓝ **CHOCOLADEVORM 22x11 cm**
Ⓔ CHOCOLATE MOULD 22x11 cm
Ⓕ MOULE À CHOCOLAT 22x11 cm
Ⓓ SCHOKOLADEFORM 22x11 cm

**CUBO**

| EURO | No. | Type | Vol.ml | mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 6,35 | 070.031 | **A** | 15x10 | 26x26 | 18 |

**VERTIGO**

| EURO | No. | Type | Vol.ml | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 6,35 | 070.032 | **B** | 15x10 | 28 | 20 |

**IMPERIAL**

| EURO | No. | Type | Vol.ml | Ø 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**

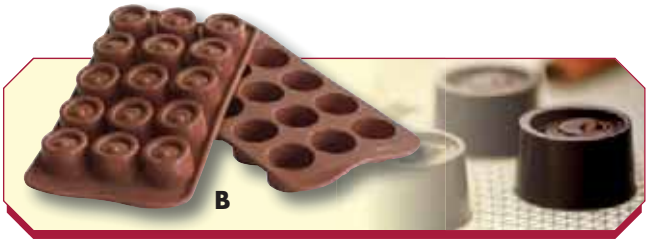
| EURO | No. | Type | Vol.ml | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 6,35 | 070.035 | **E** | 15x10 | 30 | 19 |

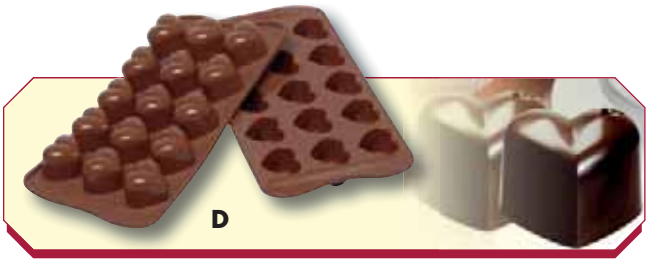
**FLEURY**

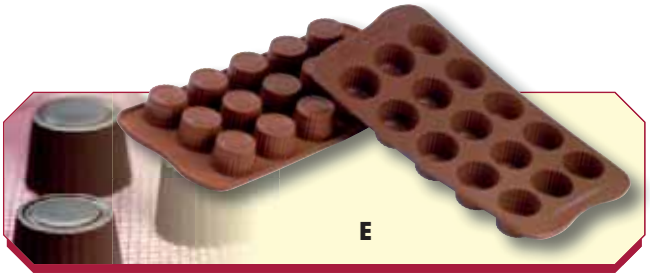
| EURO | No. | Type | Vol.ml | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 6,35 | 070.036 | **F** | 15x9 | 30 | 16 |

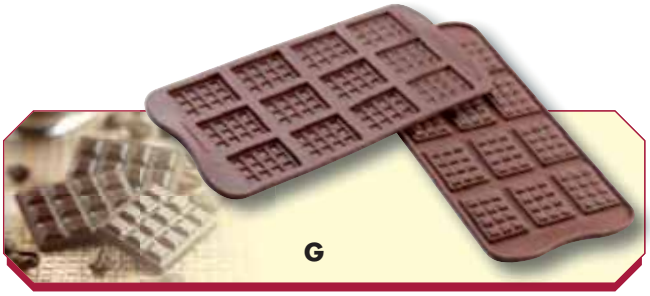
**TABLETTE**

| EURO | No. | Type | Vol.ml | mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 6,35 | 070.037 | **G** | 42 | 38x28 | 5 |







**(N) BESLAGKOM - kunststof, set van 3, inhoud 1,5 - 2 en 3 liter**
(E) BASIN - plastic, set of 3, content 1,5 - 2 and 3 liter
(F) BASSINE DE CUISINE - plastique, lot de 3, contenu 1,5 - 2 et 3 litre
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff, 3er set, inhalt 1,5 - 2 und 3 Liter

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 059.040 | 17-19-21 | 8,75 |

**(N) BESLAGKOM - kunststof**
(E) BASIN - plastic
(F) BASSINE DE CUISINE - plastique
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 059.041 | 24 | 11 | 3 | 3,95 |
| 059.042 | 28 | 14 | 5 | 4,95 |
| 059.043 | 33 | 16 | 7 | 7,35 |
| 059.044 | 38 | 18 | 11 | 10,95 |

**(N) BESLAGKOM - kunststof met schenktuit, deksel en antislip voet**
(E) BASIN - plastic with spout, lid and non-slip foot
(F) BASSINE DE CUISINE - plastique avec bec, couvercle et fond anti-dérapant
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff mit Ausgiesser, Deckel und rutschfestem Standfuss

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 016.125 | 25 | 14 | 2,5 | 5,10 |
| 016.135 | 28 | 14 | 3,5 | 6,45 |

**(N) BESLAGKOM - kunststof**
(E) BASIN - plastic
(F) BASSINE DE CUISINE - plastique
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 035.046* | 25 | 15 | 4 | 8,50 |
| 035.048 | 32 | 15 | 6 | 7,95 |
| 035.049 | 36 | 17 | 9 | 9,25 |
| 035.050 | 40 | 19 | 13 | 12,50 |

* **met voet**/with base/avec support/mit Fuss

## (N) BESLAGKOM - met oren, roestvrijstaal 18/8, halfrond

(E) MIXING BOWL - with handles, stainless steel 18/8, hemispherical
(F) BASSINE HÉMISPHÉRIQUE - inox 18/8, avec deux poignées
(D) SCHNEESCHLAGKESSEL - CNS 18/8, mit zwei Griffen

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 16,50 | 893.050 | 25 | 14 | 4 |
| 21,50 | 893.051 | 30 | 18 | 9,5 |
| 29,50 | 893.052 | 35 | 20 | 14 |

## (N) BESLAGKOM STANDAARD - roestvrijstaal 18/8

(E) BASE FOR MIXING BOWL - stainless steel 18/8
(F) SUPPORT POUR BASSINE DE CUISINE HÉMISPHÉRIQUE - inox 18/8
(D) FUSS FÜR SCHNEESCHLAGKESSEL - CNS 18/8

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 12,95 | 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 HÉMISPHÉRIQUE - inox 18/8, fond plat
(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS 18/8, mit flachem Boden

| EURO | No. | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 14,80 | 893.021 | 16,5 | 0,75 |
| 19,60 | 893.022 | 20,5 | 1,5 |
| 23,75 | 893.023 | 25,0 | 3 |
| 29,75 | 893.024 | 27,0 | 4 |
| 35,50 | 893.025 | 29,5 | 5 |
| 47,00 | 893.026 | 33,5 | 8 |
| 66,50 | 893.027 | 39,5 | 14 |

## (N) CONISCHE SCHAAL - roestvrijstaal 18/8

(E) CONICAL BASIN - stainless steel 18/8
(F) BASSINE DE CUISINE FOND PLAT - inox 18/8
(D) KÜCHENSCHÜSSEL - CNS 18/8

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 3,85 | 055.001 | 14 | 7 | 0,5 |
| 5,25 | 055.002 | 16 | 9 | 1 |
| 7,40 | 055.003 | 21 | 8 | 2 |
| 9,20 | 055.004 | 26 | 9 | 3 |
| 10,55 | 055.005 | 27 | 11 | 4 |
| 12,40 | 055.006 | 28 | 13 | 5 |
| 13,90 | 055.007 | 31 | 12 | 6 |
| 16,90 | 064.021 | 34 | 16 | 8 |
| 23,45 | 064.022 | 40 | 18 | 11 |
| 24,35 | 064.023 | 41 | 20 | 14 |

## (N) BESLAGKOM - kunststof, met schenktuit en antislip voet

(E) BASIN - plastic, with spout and non-slip foot
(F) BASSINE DE CUISINE - plastique, avec bec et fond anti-dérapant
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff, mit Ausgiesser und rutschfestem Standfuss

| EURO | No. | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 4,65 | 080.015 | 26 | 3,5 |

WESTMARK

**(N) BESLAGKOM MET DEKSEL - kunststof**
(E) BASIN WITH LID - plastic
(F) BASSINE DE CUISINE 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 | 4,55 |
| 016.112 | 15 | 27 | 4,3 | 6,30 |
| 016.113 | 18 | 31 | 6,5 | 8,25 |

**(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 | 2,0 | 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 |

## (N) KOKSSLOOF - katoen
(E) COOKS APRON - cotton
(F) TABLIER - coton
(D) SCHÜRZE - Baumwolle

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| | **wit**/white/blanc/weiss | |
| 3,10 | 878.005 | 50x100 |
| 4,50 | 878.006 | 75x100 |
| 5,10 | 878.007 | 100x100 |
| | **zwart**/black/noir/schwarz | |
| 3,35 | 878.025 | 50x100 |
| 4,50 | 878.026 | 75x100 |
| 5,10 | 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 |
|---|---|---|---|
| 5,95 | 878.008 | 110x85 | **wit**/white/blanc/weiss |
| 5,95 | 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 |
|---|---|---|
| 14,50 | 806.001 | 110x85 |



## (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

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 28,50 | 806.005 | 110x85 |

## (N) MICROVEZEL KEUKENDOEK - set van 5
(E) MICROFIBER CLOTH - set of 5
(F) MICROFIBRE TORCHON - set à 5
(D) MICROFASERTUCH - Satz von 5

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 3,95 | 878.060 | 40x40 |

## (N) MICROVEZEL KEUKENDOEK - nat en droog gebruik, set van 5
(E) MICROFIBER CLOTH - wet & dry, set of 5
(F) MICROFIBRE TORCHON - utilisation humide et sec, set à 5
(D) MICROFASERTUCH - Nass- und Trocken Verwendung, Satz von 5

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 3,25 | 878.065 | 30x30 |

**(N) DIENDOEK - half linnen**
(E) SERVING CLOTH - half linen
(F) SERVIETTE DE SERVICE - demi-lin
(D) SERVIERTUCH - Halbleinen

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 878.001 | 65x50 | 1,75 |

**(N) GLAZENDOEK - half linnen**
(E) GLASS CLOTH - half linen
(F) TORCHON ESSUIE-VERRE - demi-lin
(D) GLÄSERTUCH - Halbleinen

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 878.202 | 70x70 | 2,25 |

**(N) PASSEERDOEK - katoen**
(E) TAMMY CLOTH - cotton
(F) ÉTAMINE - 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** | 1,75 |

**(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 | 1,75 |
| 878.012 | 70x70 | **groen**/green/vert/grun | 1,75 |
| 878.013 | 70x70 | **rood**/red/rouge/rot | 1,75 |

**(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 - katoen
(E) OVEN GLOVES - cotton
(F) GANTS DE PATISSIER - coton
(D) BACKHANDSCHUHE - Baumwolle

| 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 |

**extra zware kwaliteit**/extra strong/extra fort/extra stark

| | | |
|---|---|---|
| 17,95 | 079.008 | 42 |

**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 |
|---|---|---|
| 10,95 | 079.011 | 42 |

WESTMARK

**(N) APPELBOOR - roestvrijstaal 18/10**
(E) APPLE CORER - stainless steel 18/10
(F) VIDE-POMME - inox 18/10
(D) APFELENTKERNER - CNS 18/10

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.020 | 20 | 6,40 |

**(N) APPELBOOR - vertind**
(E) APPLE CORER - tinned
(F) VIDE-POMME - étamé
(D) APFELENTKERNER - verzinnt

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 895.005 | 15 | 17,00 |

**(N) FRUIT/TOMATENSNIJDER - kunststof, snijdt in 6 partjes direct in opvangbak**
(E) FRUIT/TOMATO DIVIDER - plastic, 6 equal parts in one action
(F) COUPE-FRUITS/TOMATE - plasique, 6 portions identiques en une opération
(D) FRUCHT/TOMATENTEILER - Kunststoff, 6 gleiche Teile in einem Arbeitsgang

**VITAMINO**

| No. | Ø cm | H cm | **delen**/parts/pièces/Teile | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 016.026 | 11 | 13 | 6 | 19,80 |

**(N) APPELVERDELER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**
(E) APPLE DIVIDER - aluminium, with stainless steel blades
(F) COUPE POMMES - aluminium, avec lames inox
(D) APFELTEILER - Aluminium, mit CNS-Klingen

**DIVISOREX**

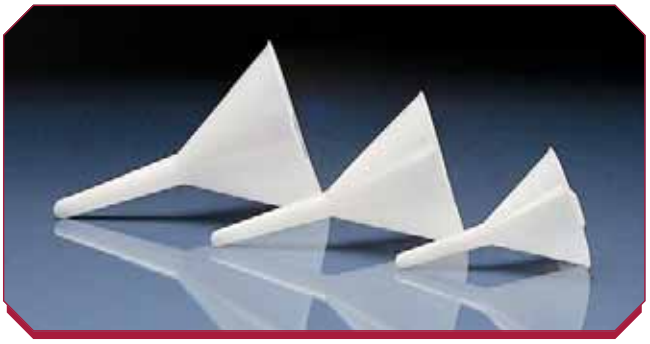
| No. | **delen**/parts/pièces/Teile | EURO |
|---|---|---|
| 016.011 | 10 | 10,80 |

**(N) MELOENVERDELER - kunststof, met roestvrijstalen messen**
(E) MELON DIVIDER - plastic, with stainless steel blades
(F) COUPE MELON - plastique, avec lames inox
(D) MELONENTEILER - Kunststoff, mit CNS-Klingen

| No. | Ø max. cm | **delen**/parts/pièces/Teile | EURO |
|---|---|---|---|
| 220.012 | 20 | 12 | 9,90 |

## Ⓝ TRECHTER - kunststof
Ⓔ FUNNEL - plastic
Ⓕ ENTONNOIR - plastique
Ⓓ TRICHTER - Kunststoff

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 0,95 | 027.006 | 8 | 11 |
| 1,50 | 027.007 | 10 | 15 |
| 2,10 | 027.008 | 12 | 17 |
| 2,85 | 027.009 | 16 | 21 |



## Ⓝ TRECHTER - kunststof, wit
Ⓔ FUNNEL - plastic, white
Ⓕ ENTONNOIR - plastique, blanche
Ⓓ TRICHTER - Kunststoff, weiss

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 0,55 | 956.030 | 8 | 8 |
| 0,70 | 956.031 | 10 | 10 |
| 0,80 | 956.032 | 12 | 12 |
| 1,00 | 956.033 | 14 | 19 |
| 1,70 | 956.034 | 18 | 19 |
| 2,60 | 956.035 | 22 | 23 |
| 4,95 | 956.036 | 31 | 26 |
| 7,95 | 956.037 | 42 | 37 |

## Ⓝ TRECHTER - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ FUNNEL - stainless steel 18/10
Ⓕ ENTONNOIR - inox 18/10
Ⓓ TRICHTER - CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 7,95 | 074.034 | 10 | 11 |
| 8,95 | 074.035 | 12 | 12 |
| 10,50 | 074.036 | 14 | 13 |
| 1,00 | 074.037 | **zeefje voor trechter**<br>strainer for funnel<br>passoir pour entonnoir<br>Sieb für Trichter | |

**WESTMARK**

## Ⓝ MEEL/POEDERSUIKERZEEF - kunststof, doseermechanisme in greep
Ⓔ FLOUR/POWDERED SUGAR SIFTER - plastic, onehand-principle due to press-function in the handle
Ⓕ PASSOIRE À FARINE/SUCRE EN POUDRE - plastique, mécanisme à doser dans le poignée
Ⓓ MEHL/PUDERZUCKERSIEBE - Kunststoff, Einhandprinzip durch Druckfunktion im Griff

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 5,70 | 016.065 | 11 | 11 |

**(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 |

NEW!

**(N) MAATBEKER - kunststof, met maatverdeling**
(E) MEASURE JUG - plastic, graduated
(F) MESURE - plastique, graduée
(D) MESSBECHER - Kunststoff, graduiert

| No. | Lit. | EURO |
|---|---|---|
| 027.020 | 0,05 | 1,50 |
| 027.021 | 0,10 | 1,70 |
| 027.022 | 0,25 | 2,80 |

**(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 | 3,20 |
| 027.002 | 1,0 | 4,15 |
| 027.003 | 2,0 | 7,95 |
| 027.004 | 3,0 | 11,10 |
| 027.005 | 5,0 | 16,40 |

**(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 | 6,95 |
| 055.011 | 1,0 | 8,70 |
| 055.012 | 2,0 | 13,30 |

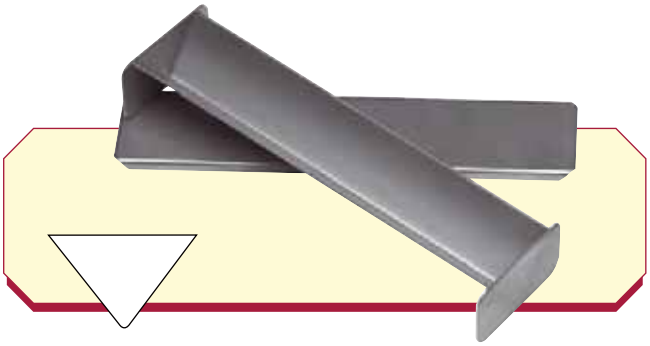
**(N) BEKER DISPENSER - roestvrijstaal 18/8**
(E) CUP DISPENSER - stainless steel 18/8
(F) PORTE GOBELETS - inox 18/8
(D) BECHER-SPENDER - CNS 18/8

| No. | | | EURO |
|---|---|---|---|
| 899.151 | **- voor bekers Ø 7 cm**<br>- pour gobelets Ø 7 cm | - for cups Ø 7 cm<br>- für Becher Ø 7 cm | 28,50 |

**Ⓝ PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**
Ⓔ PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
Ⓕ TERRINE À PATÉ - inox
Ⓓ TERRINENFORM - CNS

**TYPE 1**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 23,00 | 065.010 | 4(H)x30x6 |
| 30,00 | 065.011 | **met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel |



**Ⓝ PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**
Ⓔ PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
Ⓕ TERRINE À PATÉ - inox
Ⓓ TERRINENFORM - CNS

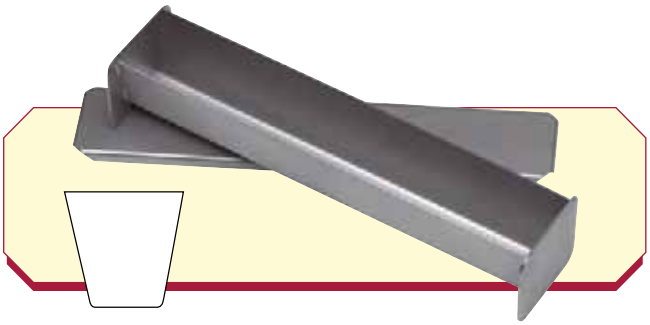
**TYPE 2**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 25,00 | 065.012 | 5(H)x30x5 |
| 31,00 | 065.013 | **met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel |

**Ⓝ PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**
Ⓔ PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
Ⓕ TERRINE À PATÉ - inox
Ⓓ TERRINENFORM - CNS

**TYPE 3**

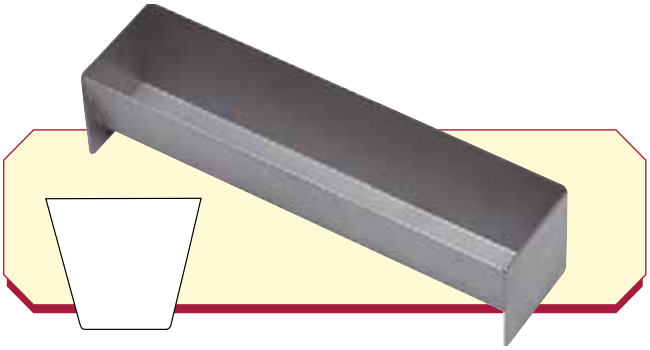
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 25,00 | 065.014 | 4(H)x30x5 |
| 31,00 | 065.015 | **met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel |



**Ⓝ PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**
Ⓔ PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
Ⓕ TERRINE À PATÉ - inox
Ⓓ TERRINENFORM - CNS

**TYPE 4**

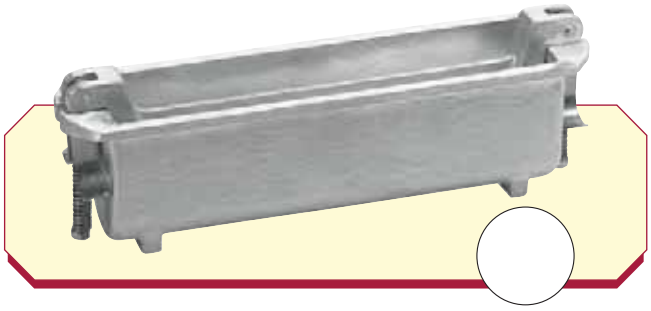
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 31,00 | 065.016 | 6(H)x30x7 |
| 37,00 | 065.017 | **met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel |



**Ⓝ PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**
Ⓔ PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
Ⓕ TERRINE À PATÉ - inox
Ⓓ TERRINENFORM - CNS

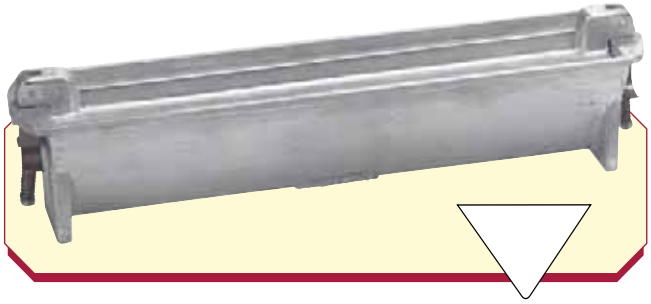
**TYPE 5**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 33,00 | 065.018 | 6(H)x45x6 |
| 41,00 | 065.019 | **met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel |



### (N) PATE VORM - gegoten aluminium, rond
(E) PATE MOULD - cast aluminium, round
(F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, circulaire
(D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, rund

| No. | L cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 065.002 | 24 | 5,5 | 53,00 |
| 065.004 | 25 | 8,0 | 53,00 |

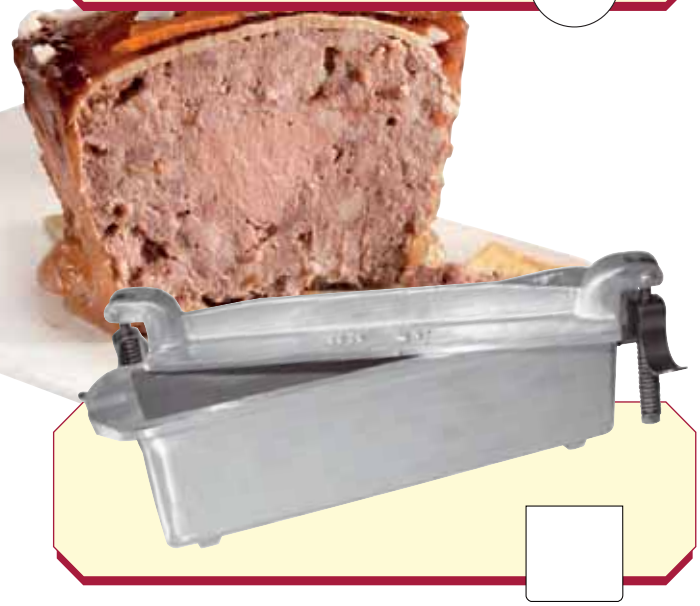


### (N) PATE VORM - gegoten aluminium, driehoek
(E) PATE MOULD - cast aluminium, triangular
(F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, triangulaire
(D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, dreieckig

| No. | L cm | H x B cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 065.003 | 40 | 8,5x7,5 | 89,00 |

### (N) PATE VORM - gegoten aluminium, halfrond
(E) PATE MOULD - cast aluminium, half round
(F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, semi-circulaire
(D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, halbrund

| No. | L cm | H x B cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 065.001 | 25 | 8,0x8,0 | 53,00 |



### (N) PATE VORM - gegoten aluminium, vierkant
(E) PATE MOULD - cast aluminium, square
(F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, rectangulaire
(D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, viereckig

| No. | L cm | H x B cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 065.008 | 24 | 7,5x5,5 | 53,00 |

**(N) BLIKOPENER**
(E) CAN OPENER
(F) OUVRE BOÎTES
(D) DOSENÖFFNER

**TYPE TITAN**

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 18,80 | 015.050 | 14 |

**(N) BLIKOPENER**
(E) CAN OPENER
(F) OUVRE BOÎTES
(D) DOSENÖFFNER

**TYPE EMINENT**

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 6,25 | 018.001 | 15 |

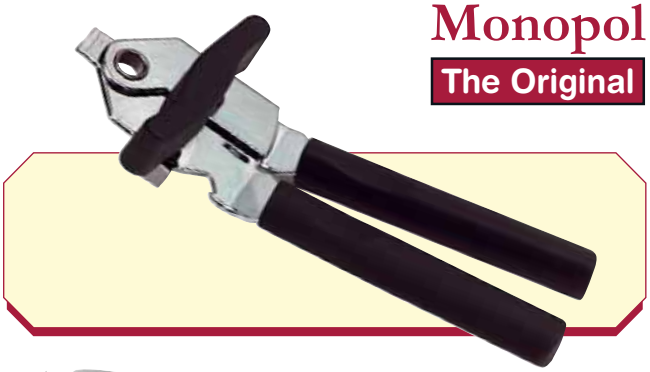
**(N) BLIKOPENER - kunststof greep**
(E) CAN OPENER - with plastic grip
(F) OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique
(D) DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 4,90 | 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

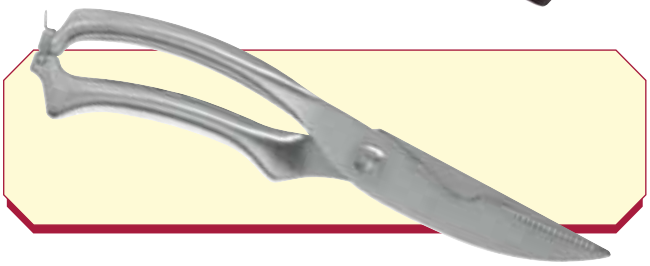
**TYPE SUPER**

| 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 |
|---|---|---|
| 13,30 | 044.001 | 25 |

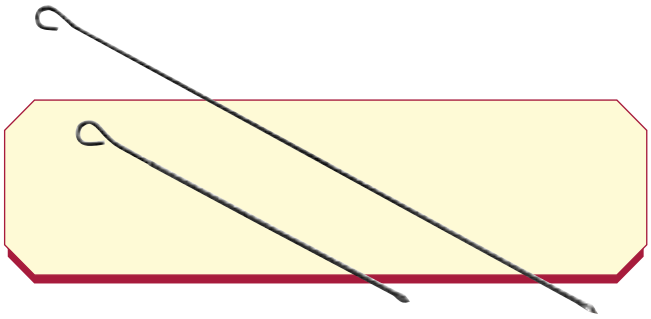


**(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, met kunststof greep**
(E) KITCHEN SCISSORS - stainless steel, with plastic grip
(F) CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique
(D) KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

| EURO | No. | L cm | Type |
|---|---|---|---|
| 33,50 | 802.002 | 26 | **A** |
| 3,20 | 016.032 | 21 | **B** |

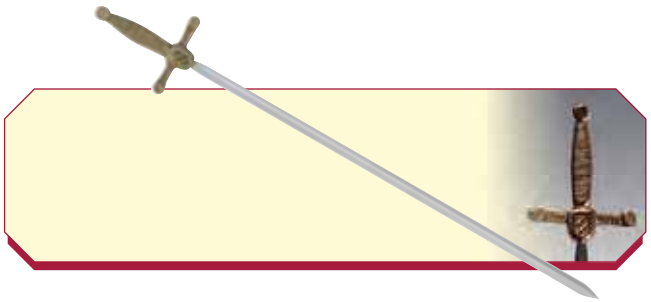
**(N) SATEPENNEN - roestvrijstaal, plat type, vast oog**
(E) SKEWERS - on card, stainless steel, flat type, fixed ring
(F) BROCHETTES À SATEH OU KEBAB - sur carte, inox, modèle plat, anneau fixe
(D) SCHASCHLIKSPIESSE - auf Karton, CNS, flach, Ring fest

| No. | L cm | **zakje**/bag/sachet/Beutel | EURO |
|---|---|---|---|
| 074.031 | 20 | **12** | 4,15 |
| 074.032 | 25 | **12** | 4,80 |
| 074.030 | 30 | **12** | 5,50 |
| 074.033 | 35 | **12** | 6,30 |



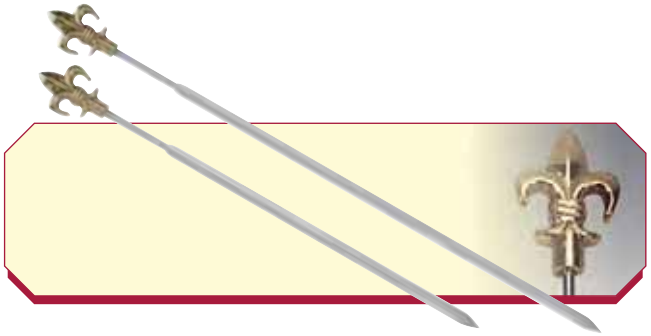
**(N) SATEPEN - roestvrijstaal 18/8, plat type, vast oog**
(E) SKEWER - stainless steel 18/8, flat type, fixed ring
(F) BROCHETTE À SATEH OU KEBAB - inox 18/8, modèle plat, anneau fixe
(D) SCHASCHLIKSPIESS - CNS 18/8, flach, Ring fest

| 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) BROCHE ÉPÉE - 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 | 21,70 |

WESTMARK NEW!

**(N) BAKSPAAN - roestvrijstalen steel met hitte bestendige siliconen spaan**
(E) MULTI-PURPOSE SPATULA - stainless steel grip with heat resistant silicone scoop
(F) SPATULE MULTI-USAGE - poignée inox avec embout en silicone
(D) ALLESWENDER - CNS wender mit Silikonlaffe

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 9,20 | 016.004 | 35 |

**(N) BAKSPAAN - aluminium**
(E) MULTI-PURPOSE SPATULA - aluminium
(F) SPATULE MULTI-USAGE - aluminium
(D) ALLESWENDER - Aluminium

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 3,85 | 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 |
|---|---|---|
| 3,85 | 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 |
|---|---|---|
| 8,15 | 016.009 | 27 |

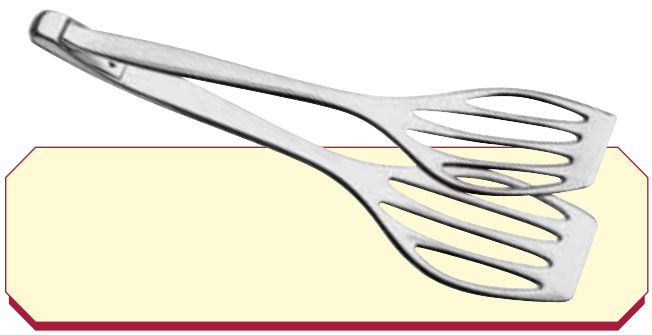
**(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal 18/10**
(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel 18/10
(F) PINCE UNIVERSELLE - inox 18/10
(D) UNIVERSALZANGE - CNS 18/10

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 12,70 | 725.050 | 27 |

**(N) UNIVERSEELTANG - aluminium**
(E) UNIVERSAL TONG - aluminium
(F) PINCE UNIVERSELLE - aluminium
(D) UNIVERSALZANGE - Aluminium

**TYPE DUETTO**

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 8,90 | 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 | 5,80 |

**(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 | 10,15 |

**(N) KNOFLOOKPERS - kunststof**
(E) GARLIC PRESS - plastic
(F) PRESSE-AIL - plastique
(D) KNOBLAUCHPRESSE - Kunststoff

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 064.015 | 17 | 6,55 |

**(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 | 7,30 |

**(N) DUNSCHILLER - kunststof (TPE) met eenvoudig te wisselen roestvrijstalen messen; normaal, microkartel of julienne, met mesbeschermhoes**

(E) POTATO PEELER - plastic (TPE) with easy to change stainless steel triblade; normal, micro serrated or julienne, blade cover included

(F) ÉPLUCHEUR - plastique (TPE) d'échanger facilement des couteaux en acier inoxydable; normal, micro dentée ou julienne, protection couteau inclus

(D) 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 |
|---|---|---|
| 10,30 | 140.055 | 16 |

**(N) GARNEERSNIJDER - aluminium, met roestvrijstaal mes, voor decoratieve fijne groentestrepen**

(E) VEGETABLE PEELER - aluminium, with stainless steel blade, for cutting vegetable stripes

(F) ÉPLUCHEUR - aluminium, avec couteau à inox, pour découper les légumes en fines lamelles décorative

(D) SPARSCHÄLER - Aluminium, mit CNS Messer, für dekorative feine Gemüsestreifen

**TYPE QUICK - SPEZIAL**

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 5,65 | 016.042 | 13 |

**(N) DUNSCHILLER - aluminium, met roestvrijstaal mes**

(E) POTATO PEELER - aluminium, with stainless steel blade

(F) ÉPLUCHEUR - aluminium, avec couteau à inox

(D) SPARSCHÄLER - Aluminium, mit CNS Messer

**TYPE QUICK**

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 5,35 | 016.040 | 13 |

**(N) DUNSCHILLER - kunststof, met roestvrijstaal mes**

(E) VEGETABLE PEELER - plastic, with stainless steel blade

(F) ÉPLUCHEUR - plastique, avec couteau à inox

(D) SPARSCHÄLER - Kunststoff, mit CNS Messer

**TYPE GENTLE**

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 2,15 | 016.092 | 18 |

**(N) DUNSCHILLER - kunststof, met roestvrijstaal mes**

(E) VEGETABLE PEELER - plastic, with stainless steel blade

(F) ÉPLUCHEUR - plastique, avec couteau à inox

(D) SPARSCHÄLER - Kunststoff, mit CNS Messer

**TYPE GENTLE**

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 4,55 | 016.094 | 18 |

# 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 | 9,50 |

**(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 | 10,35 |

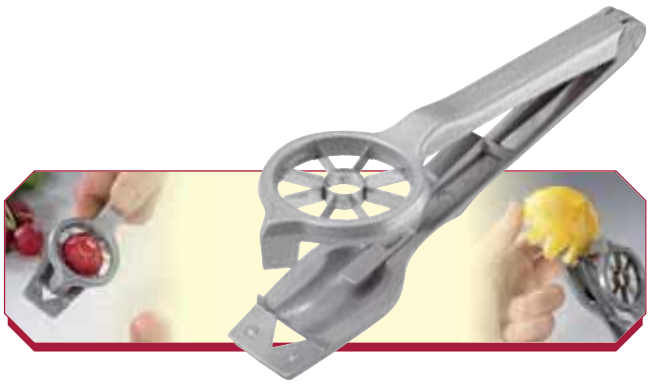
**(N) CHAMPIGNONSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**

(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 | 12,70 |



**(N) RADIJSGARNEERAPPARAAT - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**

(E) RADISH DECORATOR - aluminium, with stainless steel blades

(F) DÉCORE-RADIS - aluminium, avec des lames inox

(D) RADIESCHEN- UND ZITRONENVERZIERER - Aluminium, mit CNS-Messerklingen

**TYPE DECORETTO**

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.013 | 18 | 13,10 |

**(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) ÉPLUCHEUR - 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 | 12,85 |

**(N) KRUIDENSCHAAR - met 5 roestvrijstalen bladen, perfect voor het snel knippen van allerlei kruiden**

(E) HERB SCISSORS - with 5 stainless steel blades, perfect for quick and gentle cutting of herbs

(F) CISEAUX À FINES HERBES - avec 5 lames en acier fin inoxydable, pour couper délicatement et rapidement des herbes aromatiques de tous genres

(D) KRÄUTERSCHERE - met 5 rostfreien Edelstahlklingen, für schonendes und schnelles Schneiden von Kräutern aller Art

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 7,35 | 016.080 | 20 |

**(N) KERSENONTPITTER - kunststof behuizing, met vacuum zuigvoet**

(E) CHERRY STONER - plastic, with vacuum-power base

(F) DÉNOYAUTEUR À CERISES - plastique, avec pied à ventouse

(D) KIRSCHENENTSTEINER - Kunststoff, mit Saugfuss

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 13,45 | 016.100 | 27(H)x24x12 |

WESTMARK

**(N) UNIVERSEELHAKKER - slagvast kunststof, voorzien van scherpe hakmessen welke vervaardigd zijn uit gehard roestvrijstaal, bij elke hakbeweging wordt automatisch het messtel een slag gedraaid**

(E) MULTI CHOPPER - shockproof plastic, with sharp-edged, stainless steel knives, knives-set turns 90 degrees each time after cutting

(F) HACHOIR UNIVERSEL - plastique résistante aux chocs, avec des lames tranchantes en acier inox, jeu de lames tournant 90 degrés après chaque mouvement de coupe

(D) MULTI-HACKER - aus schlagfestem Kunststoff, mit scharfen CNS-Messern, Messersatz dreht 90 Grad nach jeder Hackbewegung

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 11,30 | 016.035 | 22 | 8 |

**(N) GROENTESNIJDER - "TRIOLO" met 3 verschillende messen, voor het maken van sliertjes, spiralen of groente-spagetti**

(E) VEGETABLE SLICER - "TRIOLO" with 3 different blades, for cutting of vegetable/fruit spirals, spaghettis and rings

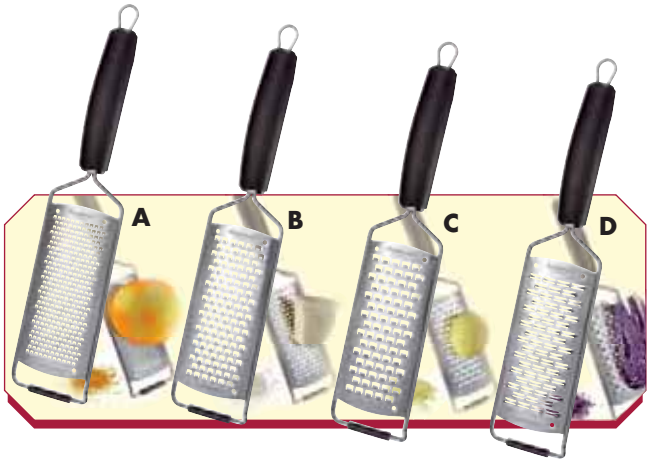
(F) COUPE LÉGUMES - "TRIOLO" avec 3 lames différentes, couper des fruits/légumes à spaghetti, des spirales ou des disques

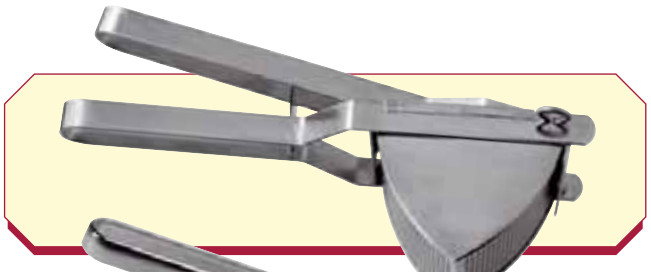
(D) GEMÜSESCHNEIDER - "TRIOLO" mit 2 verschiedene Klingen, für schneiden von Gemüse-Spaghetti, Spiralen oder Scheiben

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 14,60 | 016.072 | 7(H)x20x11 |

NEW!

**WESTMARK**





**Ⓝ 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 | 3,45 |

**Ⓝ 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 | 12,25 |

**Ⓝ RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat**

Ⓔ GRATER - stainless steel, plastic handle

Ⓕ RÂPE - inox, manche plastique

Ⓓ REIBE - CNS, Kunststoff Stiel

| No. | Type | H cm | | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 016.150 | **A** | 32 | **fijn**/fine/fin/fein | 11,50 |
| 016.151 | **B** | 32 | **middel**/medium/moyenne/mittel | 11,50 |
| 016.152 | **C** | 32 | **grof**/coarse/grossièr/grob | 11,50 |
| 016.153 | **D** | 32 | **julliene rasp**/grater/râpe/raspel | 11,50 |

**Ⓝ 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 | 3,20 |

**Ⓝ PUREEKNIJPER - roestvrijstaal 18/0**

Ⓔ POTATO RICER - stainless steel 18/0

Ⓕ PRESSE-PURÉE - inox 18/0

Ⓓ KARTOFFELPRESSE - CNS 18/0

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 208.001 | 30x11 | 29,50 |

**Ⓝ PUREEKNIJPER - roestvrijstaal 18/8**

Ⓔ POTATO RICER - stainless steel 18/8

Ⓕ PRESSE-PURÉE - inox 18/8

Ⓓ KARTOFFELPRESSE - CNS 18/8

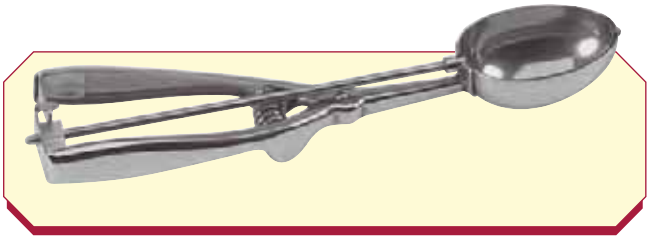
| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 942.001 | 30x11 | 37,00 |

**Ⓝ IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal 18/8**
Ⓔ ICE CREAM PORTIONER - stainless steel 18/8
Ⓕ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - inox 18/8
Ⓓ EISPORTIONIERER - CNS 18/8

| EURO | No. | Lit. | Ø mm |
|---|---|---|---|
| 8,45 | 033.004 | 1/4 | 90 |
| 8,45 | 033.008 | 1/8 | 70 |
| 8,45 | 033.010 | 1/10 | 66 |
| 8,45 | 033.012 | 1/12 | 63 |
| 8,45 | 033.016 | 1/16 | 56 |
| 8,45 | 033.020 | 1/20 | 53 |
| 8,45 | 033.024 | 1/24 | 50 |
| 8,45 | 033.030 | 1/30 | 48 |
| 8,45 | 033.040 | 1/40 | 44 |
| 8,45 | 033.050 | 1/50 | 39 |
| 8,45 | 033.060 | 1/60 | 37 |
| 8,45 | 033.070 | 1/70 | 35 |
| 8,45 | 033.100 | 1/100 | 31 |

**Ⓝ IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal 18/8, ovaal model**
Ⓔ ICE CREAM PORTIONER - stainless steel 18/8, oval type
Ⓕ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - inox 18/8, forme ovale
Ⓓ EISPORTIONIERER - CNS 18/8, Schale oval

| EURO | No. | Lit. | **bol**/scoop/calotte/Schale L mm |
|---|---|---|---|
| 15,80 | 893.095 | 1/30 | 60 |



**Ⓝ IJSPORTIONEERLEPEL - "GELATO", greep verchroomd, bol roestvrijstaal 18/8**
Ⓔ ICE CREAM PORTIONER - "GELATO", grips chromed, bowl stainless steel 18/8
Ⓕ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - "GELATO", poignées chromé, calotte inox 18/8
Ⓓ EISPORTIONIERER - "GELATO", Griffe verchromt, Schale CNS 18/8

| EURO | No. | Lit. | Ø mm |
|---|---|---|---|
| 33,50 | 043.008 | 1/8 | 71 |
| 33,50 | 043.010 | 1/10 | 68 |
| 33,50 | 043.012 | 1/12 | 65 |
| 33,50 | 043.016 | 1/16 | 58 |
| 32,00 | 043.020 | 1/20 | 55 |
| 32,00 | 043.024 | 1/24 | 50 |
| 32,00 | 043.030 | 1/30 | 47 |
| 32,00 | 043.036 | 1/36 | 45 |
| 32,00 | 043.040 | 1/40 | 42 |
| 32,00 | 043.050 | 1/50 | 40 |
| 32,00 | 043.060 | 1/60 | 38 |
| 32,00 | 043.070 | 1/70 | 35 |
| 32,00 | 043.080 | 1/80 | 32 |
| 32,00 | 043.100 | 1/100 | 30 |

**I taliano**
made in italy

stöckel
STANDARD

## (N) IJSPORTIONEERLEPEL - "STANDARD", greep verchroomd, bol roestvrijstaal 18/10

(E) ICE CREAM PORTIONER - "STANDARD", grips chromed, bowl stainless steel 18/10

(F) CUILLÈRE PORTIONNEUSE - "STANDARD", poignées chromé, calotte inox 18/10

(D) EISPORTIONIERER - "STANDARD", Griffe verchromt, Schale CNS 18/10

| No. | Lit. | Ø mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 040.000 | 1/4 | 100 | 32,50 |
| 040.001 | 1/8 | 80 | 32,50 |
| 040.002 | 1/10 | 70 | 32,50 |
| 040.003 | 1/12 | 67 | 31,50 |
| 040.004 | 1/16 | 59 | 31,50 |
| 040.005 | 1/20 | 56 | 31,50 |
| 040.006 | 1/24 | 51 | 31,50 |
| 040.007 | 1/30 | 49 | 31,50 |
| 040.008 | 1/36 | 47 | 31,50 |
| 040.009 | 1/40 | 45 | 31,50 |
| 040.010 | 1/50 | 43 | 31,50 |
| 040.011 | 1/60 | 40 | 31,50 |
| 040.012 | 1/65 | 38 | 31,50 |
| 040.013 | 1/70 | 35 | 31,50 |
| 040.014 | 1/100 | 30 | 31,50 |

stöckel

## (N) IJSPORTIONEERLEPEL - kunststof handgreep

(E) ICE CREAM PORTIONER - plastic grips

(F) CUILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée plastique

(D) EISPORTIONIERER - Griff aus Kunststoff

| No. | Lit. | Ø mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 040.212 | 1/12 | 67 | 31,50 |
| 040.216 | 1/16 | 59 | 31,50 |
| 040.220 | 1/20 | 56 | 31,50 |
| 040.224 | 1/24 | 51 | 31,50 |
| 040.230 | 1/30 | 49 | 31,50 |
| 040.236 | 1/36 | 47 | 31,50 |
| 040.240 | 1/40 | 45 | 31,50 |
| 040.245 | 1/45 | 44 | 31,50 |
| 040.250 | 1/50 | 43 | 31,50 |
| 040.255 | 1/55 | 41 | 31,50 |
| 040.260 | 1/60 | 40 | 31,50 |
| 040.265 | 1/65 | 38 | 31,50 |
| 040.270 | 1/70 | 35 | 31,50 |
| 040.300 | 1/100 | 30 | 31,50 |

## (N) IJSPORTIONEERLEPEL - "OVAAL" roestvrijstaal 18/8

(E) ICE CREAM PORTIONER - "OVAL" stainless steel 18/8

(F) CUILLÈRE PORTIONNEUSE - "OVALE" inox 18/8

(D) EISPORTIONIERER - "OVAL" CNS 18/8

| No. | Lit. | Ø mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 033.114 | 1/14 | 70x55 | 10,95 |
| 033.120 | 1/20 | 64x48 | 10,95 |
| 033.130 | 1/30 | 58x45 | 10,95 |
| 033.140 | 1/40 | 53x40 | 10,95 |

**Ⓝ IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs**

Ⓔ ICE CREAM DIPPER - aluminium, because it works on the principle of thermal conduction from the hand, does his job also when the ice cream is hard

Ⓕ CUILLÈRE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure

Ⓓ EISDIPPER - Aluminium, Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

| EURO | No. | Lit. | **kleur**/color/couleur/farbe |
|---|---|---|---|
| 5,25 | 072.040 | 1/12 | **geel**/yellow/jaune/gelb |
| 5,25 | 072.041 | 1/16 | **groen**/green/vert/grün |
| 5,25 | 072.042 | 1/20 | **bruin**/brown/brun/braun |
| 5,25 | 072.043 | 1/24 | **rood**/red/rouge/rot |
| 5,25 | 072.044 | 1/30 | **blauw**/blue/bleu/blau |

**Ⓝ IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs**

Ⓔ ICE CREAM DIPPER - aluminium, because it works on the principle of thermal conduction from the hand, does his job also when the ice cream is hard

Ⓕ CUILLÈRE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure

Ⓓ EISDIPPER - Aluminium, Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

| EURO | No. | Lit. | ∅ mm |
|---|---|---|---|
| 24,35 | 043.001 | 1/16 | 59 |
| 24,35 | 043.002 | 1/20 | 55 |
| 24,35 | 043.004 | 1/30 | 49 |
| 24,35 | 043.003 | 1/40 | 43 |




**Ⓝ IJSPORTIONEERLEPELBAK - roestvrijstaal 18/10, tafelmodel**

Ⓔ ICE CREAM PORTIONER CONTAINER - stainless steel 18/10, table top model

Ⓕ CUVETTE À RINCER CUILLERES PORTIONNEUSES - inox 18/10, modèle de table

Ⓓ EISPORTIONIERERSPÜLE - CNS 18/10, Tischmodell

| EURO | No. | cm | |
|---|---|---|---|
| 77,00 | 040.110 | 14(H)x13x10 | |
| 90,00 | 040.112 | 14(H)x13x10 | **met wateraansluiting**/with water connection/branchement d'eau/mit Wasserzu- und Ablauf |

**Ⓝ IJSPORTIONEERLEPELBAK - roestvrijstaal 18/10, met wateraansluiting**

Ⓔ ICE CREAM PORTIONER CONTAINER - stainless steel 18/10, with water connection

Ⓕ CUVETTE À RINCER CUILLERES PORTIONNEUSES - inox 18/10, branchement d'eau

Ⓓ EISPORTIONIERERSPÜLE - CNS 18/10, mit Wasserzu- und Ablauf

| EURO | No. | cm | |
|---|---|---|---|
| 105,00 | 040.113 | 9(H)x22x12 | **tafelmodel**/table top model/modèle de table/Tischmodell |
| 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) 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

| No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 953.950 | **geel**/yellow/jaune/gelb | 25 | 4,50 |
| 953.951 | **rood**/red/rouge/rot | 25 | 4,50 |
| 953.953 | **blauw**/blue/bleu/blau | 25 | 4,50 |
| 953.954 | **transparant**/transparent transparent/durchsichtig | 25 | 4,50 |

## (N) IJSHOORNSTANDAARD - kunststof

(E) CORNETSTAND - plastic
(F) STANDARD CORNET DE GLACE - plastique
(D) EISHORN STANDARD - Kunststoff

| No. | Cap. | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 880.006 | **6** | 12(H)x20x19 | 12,45 |

## (N) IJSHOORNSTANDAARD - roestvrijstaal 18/10

(E) CORNETSTAND - stainless steel 18/10
(F) STANDARD CORNET DE GLACE - inox 18/10
(D) 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 |

## (N) IJSCOUPE - roestvrijstaal 18/8

(E) SHERBET DISH - stainless steel 18/8
(F) COUPE À GLACE - inox 18/8
(D) EISSCHALE - CNS 18/8

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 061.002 | 5 | 9 | 1,55 |

## (N) IJSCOUPE - roestvrijstaal 18/10

(E) SHERBET DISH - stainless steel 18/10
(F) COUPE À GLACE - inox 18/10
(D) EISSCHALE - CNS 18/10

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 720.558 | 8,5 | 9 | 4,10 |

THERMO FUTURE BOX®

## (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 |
|---|---|---|---|
| 46,00 | *235.028 | 260(H)x600x400 | **2 x** 150(H)x250x360 |
| 46,00 | *235.030 | 260(H)x600x400 | **3 x** 150(H)x165x360 |
| 11,00 | *235.032 | **1/4 GN koelelement**/cooling element blocs eutectiques/Kühlakkus | |

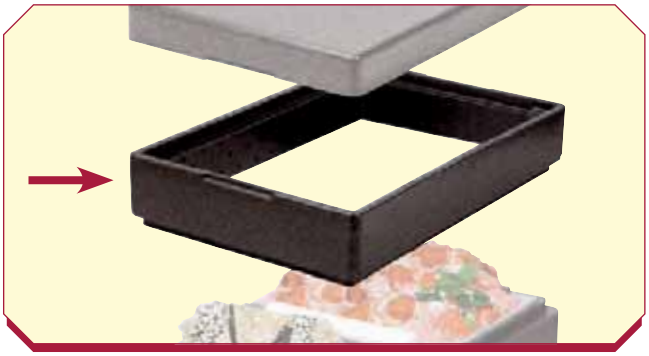
## (N) OPZETRAND

(E) EXTENSION FRAME

(F) CHÂSSIS D'EXTENSION

(D) AUFSATZRAHMEN

| EURO | No. | ext.mm |
|---|---|---|
| 21,00 | *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 |
| 18,00 | 953.944 | 12(H)x18x16,5 | 2,5 |

## (N) DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - polycarbonaat

(E) LID ICE-CREAM BASIN - polycarbonate

(F) COUVERCLE CUVETTES À GLACE - polycarbonate

(D) DECKEL SPEISE-EISBEHÄLTER - Polykarbonat

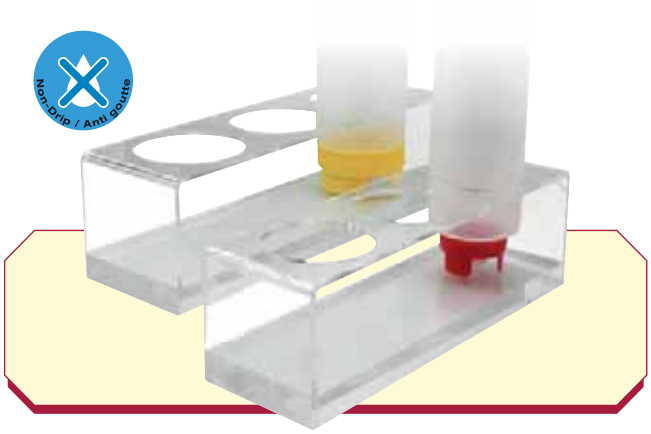
| EURO | No. | cm | Type |
|---|---|---|---|
| 7,50 | 953.945 | 36x16,5 | **A** |
| 8,50 | 953.946* | 36x16,5 | **B** |
| 9,75 | 953.948* | 36x25,0 | **B** |

* **verhoogd model 15 cm**/elevated model 15 cm modelle haut situe 15 cm/hochgestelltes Modell 15 cm

Ⓝ **KNIJP/DOSEERFLES - kunststof, met non-drip doseersysteem en maatverdeling**
Ⓔ SQUEEZE BOTTLE - plastic, with non-drip system and measuring scale, white transparent
Ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec systeme anti-goutte et echelle de mesure, blanc transparent
Ⓓ QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit non-drip system, graduiert, weiss transparent

**36 cl.**

| No. | Ø cm | H cm | cl | Type | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 072.071 | 5,5 | 19 | 36 | **transparant**/transparent | 1,45 |
| 072.072 | 5,5 | 19 | 36 | **rood**/red/rouge/Rot | 1,45 |
| 072.073 | 5,5 | 19 | 36 | **geel**/yellow/jaune/Gelb | 1,45 |




**72 cl.**

| No. | Ø cm | H cm | cl | Type | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 072.081 | 7 | 23 | 72 | **transparant**/transparent | 1,75 |
| 072.082 | 7 | 23 | 72 | **rood**/red/rouge/Rot | 1,75 |
| 072.083 | 7 | 23 | 72 | **geel**/yellow/jaune/Gelb | 1,75 |

Ⓝ **DOSEERFLES STATION - kunststof**
Ⓔ SQUEEZE BOTTLE STATION- plastic
Ⓕ STATION BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique
Ⓓ QUETSCHFLASCHESTATION - Kunststoff

| No. | cm | Cap. | EURO |
|---|---|---|---|
| 072.070 | 9(H)x8x24 | **3 x 36 cl.** | 16,50 |
| 072.080 | 9(H)x9x30 | **3 x 72 cl.** | 16,95 |

Ⓝ **DECORATIE DOSEER PEN - siliconen uitvoering incl. 4 spuitmonden**
Ⓔ DECORATIVE PEN - siliconen, incl. 4 nozzles
Ⓕ STYLO PÂTISSIER - silicone, 4 douille inclu.
Ⓓ DEKORATION STIFT - Silikon, 4 Auslaufmassen Inkl.

| No. | ml | EURO |
|---|---|---|
| 070.020 | 60 | 9,95 |

Ⓝ **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 | 16,70 |

araven

**(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met afsluitdop en maatverdeling, wit transparant**
(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, with cap and measuring scale, white transparant
(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec bouchon et echelle de mesure, blanc transparent
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit Kappe, graduiert, weiss transparent

| EURO | No. | Ø cm | H cm | cl |
|---|---|---|---|---|
| 1,75 | 962.040 | 6 | 20 | 35 |
| 2,15 | 962.041 | 6 | 26 | 50 |

**(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met non-drip doseersysteem en maatverdeling**
(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with non-drip system and measuring scale
(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - avec système anti-goutte et echelle de mesure
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit non-drip System, Kunststoff, graduiert

| EURO | No. | Ø cm | H cm | cl | Type |
|---|---|---|---|---|---|
| 2,15 | 962.080 | 6 | 20 | 35 | **rood**/red/rouge/rot |
| 2,40 | 962.081 | 6 | 26 | 50 | **rood**/red/rouge/rot |
| 2,15 | 962.090 | 6 | 20 | 35 | **geel**/yellow/jaune/gelb |
| 2,40 | 962.091 | 6 | 26 | 50 | **geel**/yellow/jaune/gelb |

**(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, transparant, met drie uitlopen**
(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, transparent, with triple spout
(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, transparent, avec embouchure triple
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, transparent, mit dreifach Auslauf

| EURO | No. | Ø cm | H cm | cl |
|---|---|---|---|---|
| 1,25 | 072.075 | 5,5 | 20 | 36 |
| 1,45 | 072.085 | 7 | 24 | 72 |

pujadas

**(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met dubbele uitloop**
(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with double spout
(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - double embouchure
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit Doppelauslauf

| EURO | No. | Ø cm | H cm | cl |
|---|---|---|---|---|
| 1,95 | 530.102 | 5 | 18 | 200 |

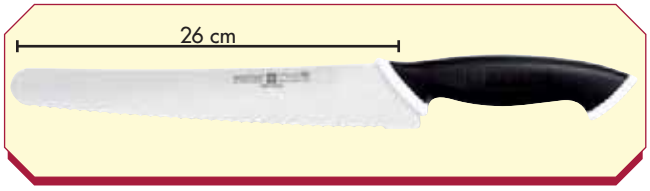
**(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met maatverdeling en drie uitlopen**
(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with graduated measures with triple spout
(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - mesure, embouchure triple
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - graduiert und mit dreifach Auslauf

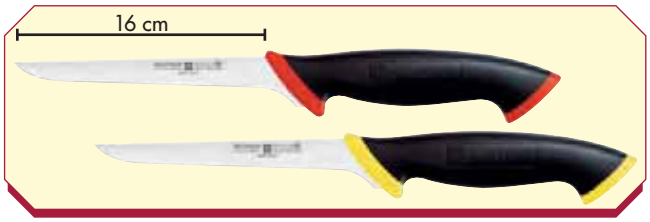
| EURO | No. | Ø cm | H cm | cl |
|---|---|---|---|---|
| 4,75 | 530.103 | 7,5 | 19 | 500 |

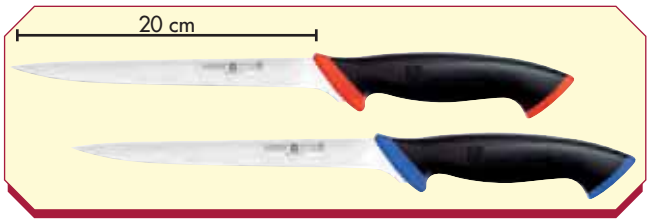
WÜSTHOF

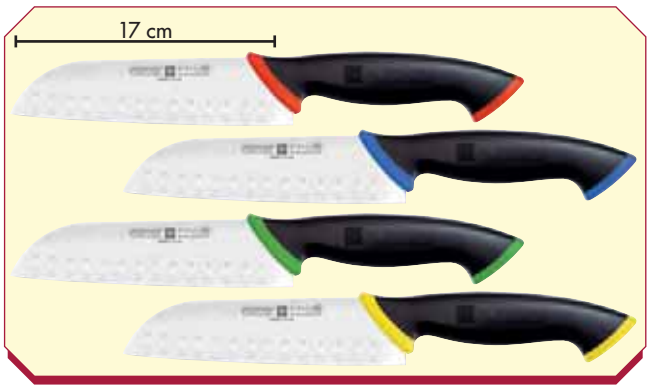
ALL NEW!

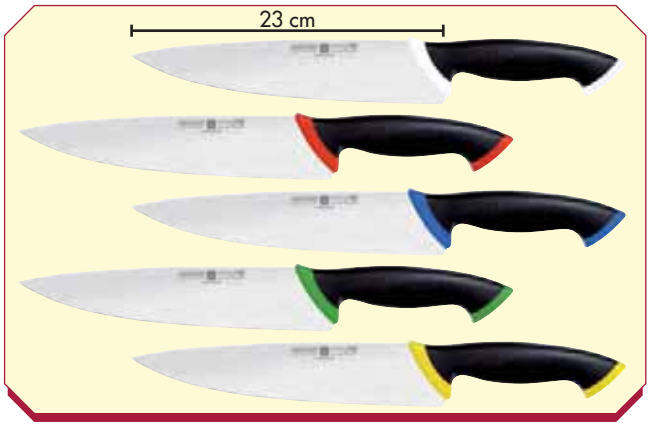
# PRO colour




**(N) Serie messen met kleurcodering in overeenstemming met HACCP, kleur gecodeerd heft ergonomisch en non-slip**

(E) Serie of knifs which fulfills the HACCP requirements, colour coded (HACCP) ergonomic and non-slip handle

(F) Série lames avec codage couleurqui répond aux normes HACCP, manche blanc (HACCP) ergonomique et antidérapant

(D) Series Blades mit Farbcodierung die entspricht der HACCP-Verordnung, weiss (HACCP) ergonomischer und rutschhemmender Griff

## (N) BAKKERSMES - golf

(E) BAKERS KNIFE - wavy edge

(F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée

(D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

| No. | L cm | Type | **kleur**/color/colour/Farbe | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 150.600 | 26 | 4854w | **wit**/white/blanc/weis | 28,00 |

## (N) UITBEENMES

(E) BONING KNIFE

(F) COUTEAU À DÉSOSSER

(D) AUSBEINMESSER

| No. | L cm | Type | **kleur**/color/colour/Farbe | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 150.613 | 16 | 4863r | **rood**/red/rouge/rot | 21,00 |
| 150.643 | 16 | 4863y | **geel**/yellow/jaune/gelb | 21,00 |

## (N) FILEERMES - flexibel lemmet

(E) FILLET KNIFE - flexible blade

(F) COUTEAU FILET - lame flexible

(D) FILIERMESSER - flexible Klinge

| No. | L cm | Type | **kleur**/color/colour/Farbe | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 150.610 | 20 | 4856r | **rood**/red/rouge/rot | 22,00 |
| 150.620 | 20 | 4856b | **blauw**/blue/bleu/blau | 22,00 |

## (N) JAPANS KOKSMES SANTOKU - met kuiltjes

(E) ORIENTAL COOKS KNIFE SANTOKU - with dented blade

(F) COUTEAU DE CHEF JAPANOIS SANTOKU - à lame cannelée

(D) JAPANISCHES KOCHMESSER SANTOKU- mit Kullenschliff

| No. | L cm | Type | **kleur**/color/colour/Farbe | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 150.611 | 17 | 4860r | **rood**/red/rouge/rot | 29,00 |
| 150.621 | 17 | 4860b | **blauw**/blue/bleu/blau | 29,00 |
| 150.631 | 17 | 4860g | **groen**/green/vert/grun | 29,00 |
| 150.641 | 17 | 4860y | **geel**/yellow/jaune/gelb | 29,00 |

## (N) KOKSMES

(E) CHEFS KNIFE

(F) COUTEAU DE CHEF

(D) KOCHMESSER

| No. | L cm | Type | **kleur**/color/colour/Farbe | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 150.602 | 23 | 4862/23w | **wit**/white/blanc/weiss | 32,00 |
| 150.612 | 23 | 4862/23r | **rood**/red/rouge/rot | 32,00 |
| 150.622 | 23 | 4862/23b | **blauw**/blue/bleu/blau | 32,00 |
| 150.632 | 23 | 4862/23g | **groen**/green/vert/grun | 32,00 |
| 150.642 | 23 | 4862/23y | **geel**/yellow/jaune/gelb | 32,00 |

WÜSTHOF SILVERPOINT

## (N) OFFICEMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU D'OFFICE
(D) OFFICEMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 6,25 | 150.302 | 4013 | 8 |
| 6,25 | 150.303 | 4023 | 8 |
| 8,40 | 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 |
|---|---|---|---|
| 6,25 | 150.305 | 4033 | 6 |

## (N) OFFICEMESJE
(E) UTILITY KNIFE
(F) COUTEAU D'OFFICE
(D) OFFICEMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 8,25 | 150.307 | 4051 | 12 |

## (N) TOMATENMESJE
(E) TOMATO KNIFE
(F) COUTEAU À TOMATES
(D) TOMATENMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 9,75 | 150.310 | 4103 | 12 |

## (N) BROODGOLFMES
(E) BREAD KNIFE
(F) COUTEAU A PAIN
(D) BROTMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 19,25 | 150.312 | 4141 | 20 |

## (N) VLEESVORK - recht
(E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
(F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
(D) FLEISCHGABEL - gerade

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 18,30 | 150.315 | 4407 | 16 |

WÜSTHOF

SILVERPOINT

## (N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CHEF
(D) KOCHMESSER

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.320 | 4561/16 | 16 | 18,85 |
| 150.321 | 4561/18 | 18 | 21,00 |
| 150.322 | 4561/20 | 20 | 24,50 |
| 150.323 | 4561/23 | 23 | 26,75 |
| 150.324 | 4561/26 | 26 | 29,50 |

## (N) VLEESMES
(E) SLICER
(F) COUTEAU À VIANDE
(D) SCHINKENMESSER

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.330 | 4510/20 | 20 | 17,75 |
| 150.331 | 4510/23 | 23 | 20,50 |

## (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 | 23,25 |

## (N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"
(E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
(F) COUTEAU DE CHEF JAPoNAIS "SANTOKU"
(D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.340 | 4180 | 17 | 21,50 |
| 150.342* | 4184 | 17 | 27,50 |

* **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 | 25,50 |

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 |
|---|---|---|---|
| 36,95 | 150.472 | 4562/16 | 16 |
| 39,95 | 150.474 | 4562/18 | 18 |
| 42,95 | 150.476 | 4562/20 | 20 |
| 46,75 | 150.478 | 4562/23 | 23 |
| 50,95 | 150.480 | 4562/26 | 26 |

## (N) VLEESVORK - recht
(E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
(F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
(D) FLEISCHGABEL - gerade

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 22,50 | 150.411 | 4400/14 | 14 |
| 24,75 | 150.412 | 4400/16 | 16 |

## (N) AANZETSTAAL
(E) SHARPENING STEEL
(F) FUSIL
(D) WETZSTAHL
**scherp maken/**sharpen/affiler/schärfen

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 12,50 | 150.486 | 4463 | 23 |
| 18,75 | 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 |
|---|---|---|---|
| 45,75 | 150.491 | 4483/26 | 26 |
| 45,75 | 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 |
|---|---|---|---|
| 45,00 | 150.446 | 4517/26 | 26 |

## (N) VLEESMES
(E) SLICER
(F) COUTEAU À VIANDE
(D) AUFSCHNITTMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 25,95 | 150.434 | 4114/16 | 16 |
| 28,95 | 150.436 | 4114/20 | 20 |
| 26,75 | 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 |
|---|---|---|---|
| 24,95 | 150.437 | 4130/14 | 14 |
| 26,95 | 150.439 | 4130/18 | 18 |
| 28,75 | 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 | 9,95 |

**(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 | 9,95 |

**(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 | 9,95 |
| 150.410 | 4060/10 | 10 | 11,50 |
| 150.413 | 4045/12 | 12 | 12,95 |

**(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 | 12,95 |

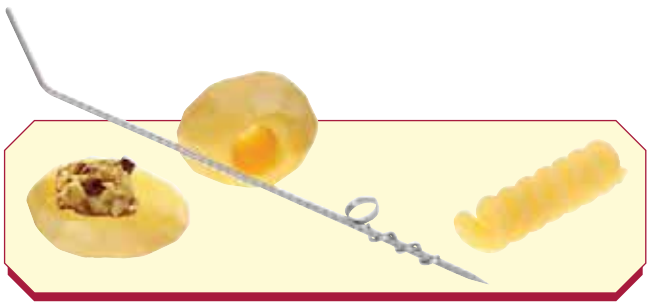
**(N) TOMATENMESJE**
(E) TOMATO KNIFE
(F) COUTEAU À TOMATES
(D) TOMATENMESSER

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.416* | 4105/14 | 14 | 17,95 |
| 150.417 | 4101/12 | 12 | 15,25 |

* **met vorkje**/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel

**(N) GARNEERMESJE**
(E) DECORATING KNIFE
(F) COUTEAU À DÉCORER
(D) GARNIERMESSER

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.418 | 4204 | 12 | 37,00 |



**(N) AARDAPPELSPIRAALSNIJDER - roestvrijstaal**
(E) POTATO SPIRAL CUTTER - stainless steel
(F) DÉCO-SPIRALE POUR POMMES DE TERRE FARCIES - inox
(D) KARTOFFELSPIRALE - CNS

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.017 | 24 | 3,10 |

WÜSTHOF GOURMET

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 |
|---|---|---|---|
| 9,75 | 150.401 | 4010/07 | 7 |
| 9,95 | 150.402 | 4010/08 | 8 |
| 10,50 | 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 |
|---|---|---|---|
| 11,00 | 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 |
|---|---|---|---|
| 18,75 | 150.424 | 4111/16 | 16 |
| 31,95 | 150.426 | 4143/20 | 20 |
| 42,00 | 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 |
|---|---|---|---|
| 43,95 | 150.460 | 4513/26 | 26 |
| 50,95 | 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 |
|---|---|---|---|
| 47,75 | 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 |
|---|---|---|---|
| 44,50 | 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 | 47,75 |

## (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 | 24,75 |
| 150.421 | 4606/16 | 16 | 25,95 |

## (N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"
(E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
(F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
(D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.470 | 4186/17 | 17 | 40,50 |
| 150.471* | 4188/17 | 17 | 51,00 |

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

## (N) KAASMES
(E) CHEESE KNIFE
(F) COUTEAU À FROMAGE
(D) KÄSEMESSER

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.482 | 4800/12 | 12 | 26,00 |
| 150.484 | 4802/18 | 18 | 40,50 |

## (N) TAARTMES
(E) CAKE KNIFE
(F) COUTEAU À TARTE
(D) TORTENMESSER

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.224 | 4823 | 17 | 36,25 |

## (N) KEUKENSCHAAR
(E) KITCHEN SHEARS
(F) CISEAUX DE CUISINE
(D) KÜCHENSCHERE

| No. | Type | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.485 | 5558 | 20 | 20,00 |

WÜSTHOF CLASSIC
ROSTFREIER CHROM - MOLYBDÄN VANADIUM STAHL

## Ⓝ GROENTEMESJE
Ⓔ PARING KNIFE
Ⓕ COUTEAU À LÉGUMES
Ⓓ GEMÜSEMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 36,95 | 150.002 | 4000 | 8 |

## Ⓝ TOURNEERMESJE
Ⓔ PEELING KNIFE
Ⓕ COUTEAU À LÉGUMES
Ⓓ SCHÄLMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 36,95 | 150.006 | 4062 | 7 |

## Ⓝ OFFICEMESJE
Ⓔ UTILITY KNIFE
Ⓕ COUTEAU D'OFFICE
Ⓓ OFFICEMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 36,95 | 150.008 | 4064 | 7 |

## Ⓝ OFFICEMESJE
Ⓔ PARING KNIFE
Ⓕ COUTEAU D'OFFICE
Ⓓ SPICKMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 36,95 | 150.009 | 4066/09 | 9 |
| 38,95 | 150.010 | 4066/10 | 10 |
| 39,75 | 150.012 | 4066/12 | 12 |

## Ⓝ STEAKMES
Ⓔ STEAK KNIFE
Ⓕ COUTEAU À STEAK
Ⓓ STEAKMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 39,75 | 150.014 | 4068 | 12 |

## Ⓝ TOMATENMESJE
Ⓔ TOMATO KNIFE
Ⓕ COUTEAU À TOMATES
Ⓓ TOMATENMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 48,50 | 150.016* | 4109 | 14 |
| 48,50 | 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 | 62,00 |
| 150.074 | 4582/18 | 18 | 69,00 |
| 150.076 | 4582/20 | 20 | 81,00 |
| 150.078 | 4582/23 | 23 | 87,00 |
| 150.080 | 4582/26 | 26 | 93,00 |
| 150.082 | 4582/32 | 32 | 129,00 |

**(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"**
(E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
(F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
(D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.171* | 4183 | 17 | 77,00 |

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

**(N) KOKSMES**
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CHEF
(D) KOCHMESSER

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.172* | 4572/20 | 20 | 87,00 |

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

| | | | |
|---|---|---|---|
| 150.182* | 4563/20 | 20 | 106,00 |

* **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 | 93,00 |
| 150.092 | 4584/26 | 26 | 129,00 |
| 150.094 | 4586/32 | 32 | 233,00 |

**(N) VLEESVORK - recht**
(E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
(F) FOURCHETTE À VIANDE - droit
(D) FLEISCHGABEL - gerade

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.110 | 4410/16 | 16 | 57,00 |
| 150.112 | 4410/20 | 20 | 63,50 |

**(N) VLEESVORK - gebogen**
(E) KITCHEN/MEAT FORK - curved
(F) FOURCHETTE À VIANDE - courbée
(D) FLEISCHGABEL - gebogen

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.116 | 4411/16 | 16 | 59,50 |

**(N) AANZETSTAAL**
(E) SHARPENING STEEL
(F) FUSIL
(D) WETZSTAHL

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.190 | 4474/26 | 26 | 30,50 |
| 150.192 | 4474/32 | 32 | 36,00 |

WÜSTHOF CLASSIC
ROSTFREIER CHROM - MOLYBDÄN VANADIUM STAHL

## (N) BROODGOLFMES
(E) BREAD KNIFE
(F) COUTEAU A PAIN
(D) BROTMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 62,00 | 150.026 | 4149 | 20 |
| 71,00 | 150.027 | 4150 | 23 |
| 76,00 | 150.028 | 4151 | 26 |

## (N) UITBEENMES
(E) BONING KNIFE
(F) COUTEAU A DÉSOSSER
(D) AUSBEINMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 53,50 | 150.022 | 4602 | 14 |
| 58,50 | 150.023 | 4603 "Flexibel" | 16 |

## (N) VISFILEERMES
(E) FISH FILLET KNIFE
(F) COUTEAU FILET DE POISSON
(D) FISCHFILETIERMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 51,00 | 150.032 | 4518/16 "Flexibel" | 16 |
| 56,00 | 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 |
|---|---|---|---|
| 62,00 | 150.040 | 4138/20 | 20 |

## (N) PUNTKOKSMES - kartel
(E) POINTED SLICER - serreted
(F) COUTEAU À JAMBON - lame crantée
(D) SCHINKENMESSER - Wellenschliff

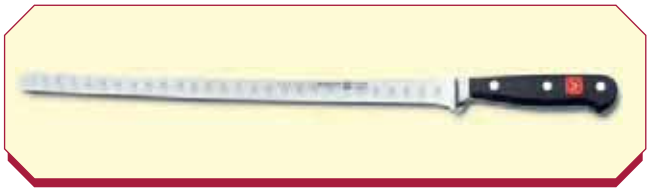
| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 81,00 | 150.066 | 4523/26 | 26 |

WÜSTHOF CLASSIC

ROSTFREIER CHROM - MOLYBDÄN VANADIUM STAHL

**(N) GLACEERMES**
(E) SPATULA
(F) PALETTE-SPATULE
(D) PALETTE

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.120 | 4440 | 26 | 67,50 |



**(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 | 93,00 |

**(N) CHINEES KOKSMES "CHAI DAO"**
(E) CHINESE CHEFS KNIFE "CHAI DAO"
(F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS "CHAI DAO"
(D) CHINESISCHES KOCHMESSER "CHAI DAO"

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.202 | 4177/17 | 17 | 79,75 |

**(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 | 51,50 |

**(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 | 111,00 |

**(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 | 77,00 |

WÜSTHOF

## (N) KOKSBIJL
(E) CLEAVER
(F) COUPERET
(D) HACKMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 53,50 | 150.210 | 4680/16 | 16 |
| 68,00 | 150.212 | 4680/20 | 20 |

## (N) KARBONADEBIJL
(E) CUTLET CHOPPER
(F) COUPERET
(D) HACKBEIL

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 76,50 | 150.216 | 4685/19 | 19 |

## (N) WIEGMES
(E) MINCING KNIFE
(F) HACHOIR BERCEUSE
(D) WIEGEMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 45,00 | 150.230 | 4732 | 23 |

## (N) OESTERMES
(E) OYSTER OPENER
(F) COUTEAU À HUÎTRES
(D) AUSTERNÖFFNER

| EURO | No. | Type | Type |
|---|---|---|---|
| 37,00 | 150.236 | 4281 | **A** |
| 31,50 | 150.237 | 4282 | **B** |
| 5,35 | 016.052 | | **C** |

## (N) GRAPEFRUITMESJE
(E) GRAPE FRUIT KNIFE
(F) COUTEAU À PAMPLEMOUSSE
(D) GRAPEFRUITMESSER

| EURO | No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|---|
| 11,50 | 150.261 | 3044 | 17 |

## (N) APPELBOOR
(E) APPLE CORER
(F) VIDE POMME
(D) APFELENTKERNER

| EURO | No. | Type | ∅ cm |
|---|---|---|---|
| 5,75 | 150.264 | 4245 | 1,5 |
| 7,25 | 150.265 | 4246 | 2,0 |

## (N) JULIENNE SNIJDER
(E) JULIENNE PEELER
(F) ÉPLUCHEUR À JULIENNE
(D) JULIENNESCHNEIDER

| EURO | No. | Type |
|---|---|---|
| 22,50 | 150.255 | 4076 |

# WÜSTHOF

**(N) DUNSCHILLER**
(E) POTATO PEELER
(F) ÉPLUCHEUR
(D) SPARSCHÄLER

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| 150.266 | 4072 | 5,50 |

**(N) CITROENTREKKER**
(E) LEMON DECORATOR
(F) DÉCORE-CITRON
(D) APFELSINENSCHÄLER

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| 150.268 | 4076 | 9,50 |

**(N) CITROENTREKKER**
(E) LEMON DECORATOR
(F) DÉCORE-CITRON
(D) APFELSINENSCHÄLER

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| 150.270 | 3066 Vertic. | 9,50 |

**(N) POMMES PARISIENNE BOOR**
(E) MELON BALLER
(F) CUILLER À POMMES PARISIENNES
(D) KARTOFFELAUSSTECHER

| No. | Type | ∅ mm bollen | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.240 | 4240 | 10 | 9,75 |
| 150.242 | 4240 | 15 | 9,75 |
| 150.244 | 4240 | 18 | 9,75 |
| 150.246 | 4240 | 22 | 9,75 |
| 150.248 | 4240 | 25 | 9,75 |
| 150.250 | 4240 | 30 | 9,75 |
| 150.252* | 4241 | 22/25 | 14,50 |

* **dubbel**/double/doppelt

**(N) SAMBALTREKKER/ZESTEUR**
(E) LEMON PEELER
(F) ZESTEUR
(D) ZITRONENSCHABER

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| 150.260 | 3086 | 9,45 |

**(N) KEUKENMESSEN SET - keukenmessenset, 3-delig, bevat: universeelmes 3003 (10 cm), groentenmesje 3013 (10 cm), aardappelmesje 3033 (6 cm)**
(E) PARING KNIFE SET - 3 pieces paring knife set, contains: serrated paring knife 3003 (10 cm), paring knife 3013 (10 cm), peeling knife 3033 (6 cm)
(F) ENSEMBLE DE COUTEAUX DE CUISINE - ensemble 3 couteaux de cuisine, contient: couteau universel 3003 (10 cm), couteau à légumes 3013 (8 cm), couteau à éplucher 3033 (6 cm)
(D) KÜCHENMESSER SET - Küchenmesser Set, 3 teilig, enthält: Universalmesser 3003 (10 cm), Gemüsemesser 3013 (8 cm), Schälmesser 3033 (6 cm)

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| 150.350 | 9333 | 12,50 |

**(N) FOUDRAAL - leeg**
(E) KITCHEN WALLET - empty
(F) TROUSSE SOUPLE - vide
(D) FUTTERAL - leer

| EURO | No. | **open/**ouverte/offen cm |
|---|---|---|
| 18,75 | 007.015 | 50x46 |

**(N) MESSENFOUDRAAL - leeg**
(E) KNIFE WALLET - empty
(F) TROUSSE À COUTEAUX - vide
(D) MESSERFUTTERAL - leer

| EURO | No. | Type | Cap. |
|---|---|---|---|
| 17,25 | 150.140 | 7370 | 6 |
| 22,75 | 150.142 | 7371 | 9 |

**(N) KOKSMAP - leeg**
(E) CHEFS ATTACHE - empty
(F) MALLETTE DE CHEF - vide
(D) KOCHKOFFER - leer

| EURO | No. | Type | Cap. |
|---|---|---|---|
| 38,50 | 150.146 | 7378/**A** | 10 |
| 31,50 | 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 |
|---|---|---|---|
| 539,00 | 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. |
|---|---|---|
| 81,00 | 721.012 | 7 |

WÜSTHOF GRAND PRIX II

Ⓝ **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 |

## 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 | 251,00 |

## 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 A: couteau à légumes, couteau d'office, couteau à pain, fusil et couteau de chef. B: le même + couteau à jamon et siceaux de cuisine

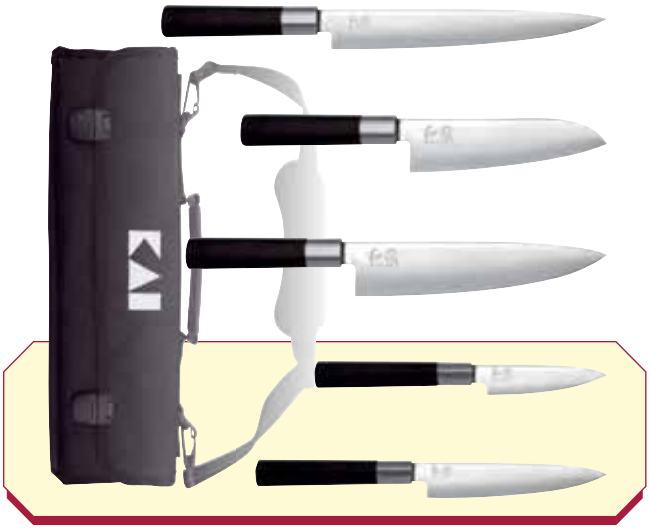
Ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt A: Gemüsemesser, Spickmesser, Brottmesser, Wetzstahl und Kochmesser. B: Anlich + Schinkenmesser und Küchenschere

**SILVERPOINT**

| No. | Type | Cap. | EURO |
|---|---|---|---|
| 150.497 | **A** | 6 | 96,00 |
| 150.498 | **B** | 8 | 131,00 |

**(N) MESSENSET KAI - 5-delig set (officemes 10 cm, universeelmes 15 cm, koksmes 20 cm, santokumes 16 cm, vleesmes 23 cm) inclusief messenfoudraal**
(E) KNIFE ROLLS AND BAGS KAI - 5-piece set (paring knife 10 cm, pointed slicer 15 cm, chefs knife 20 cm, Santoku knife 16 cm, beef knife 23 cm) including Knife bags
(F) TROUSSE À COUTEAUX KAI - 5-pièces (couteaux d'office 10 cm, couteaux tranchelard 15 cm, couteau de chef 20 cm, couteau Santoku 16 cm, couteau à viande 23 cm), trousse à couteaux inclus
(D) MESSERTASCHEN KAI - 5-teiliges Set (Spickmesser 10 cm, Tranchiermesser 15 cm, Kochmesser 20 cm, Santokumesser 16 cm, Fleischmesser 23 cm) einschliesslich Messertaschen

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 197,00 | 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 |
|---|---|---|
| 20,95 | 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 |
|---|---|---|
| 8,35 | 003.020 | 9 |
| 11,60 | 003.021 | 11 |

**(N) OFFICEMESJE**
(E) UTILITY KNIFE
(F) COUTEAU D'OFFICE IDEAL
(D) SPICKMESSER

| EURO | No. | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|
| 7,70 | 822.001 | 10 |

## (N) SAMBALTREKKER/ZESTEERMES
(E) LEMON PEELER/ZESTEUR
(F) ZESTEUR
(D) ZITRONENDEKORMESSER

| No. | L cm tot. | EURO |
|---|---|---|
| 004.013 | 14 | 5,60 |

## (N) CITROENTREKKER
(E) LEMON DECORATOR
(F) DECORE-CITRON
(D) APFELSINENSCHÄLER

| No. | L cm tot. | | | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 004.011 | 15 | **- voor rechtshandige**<br>- pour droitier | - for right-handed<br>- für rechtshändigen | 3,55 |
| 004.012 | 15 | **- snede verticaal**<br>- coupe vertical | - cut vertical<br>- Schnitt vertikal | 3,55 |
| 008.017 | 15 | **- voor linkshandige**<br>- pour gaucher | - for left-handed<br>- für linkshändigen | 3,55 |

## (N) DUNSCHILLER
(E) PARER
(F) ÉPLUCHEUR
(D) SPARSCHÄLER

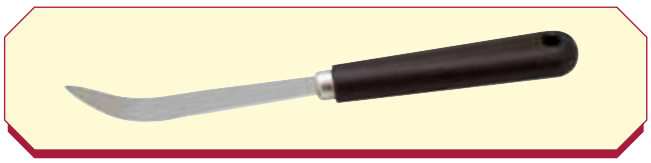
| No. | L cm tot. | Type | EURO |
|---|---|---|---|
| 004.010 | 17 | **econome** | 6,20 |
| 003.001 | 17 | **nogent** | 2,75 |

## (N) AARDAPPELMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À EPLUCHER
(D) KARTOFFELSCHÄLMESSER

| No. | L cm tot. | Type | EURO |
|---|---|---|---|
| 003.004 | 18 | **A** | 4,65 |
| 006.042 | 18 | **B** | 5,95 |

## (N) AARDAPPELMESJE
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À ÉPLUCHER
(D) KARTOFFELSCHÄLMESSER

| No. | L cm tot. | Type | EURO |
|---|---|---|---|
| 006.043 | 15 | **A** | 5,95 |
| 003.013 | 19 | **B** | 4,65 |



## (N) GRAPEFRUITMESJE
(E) GRAPE FRUIT KNIFE
(F) COUTEAU À PAMPLEMOUSSE
(D) GRAPEFRUITMESSER

| No. | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm | EURO |
|---|---|---|
| 816.001 | 17 | 7,50 |

## (N) TOMATENMESJE
(E) TOMATO SLICER
(F) COUTEAU SCIE À TOMATES
(D) TOMATENMESSER

| No. | L cm tot. | EURO |
|---|---|---|
| 008.008 | 22 | 9,80 |

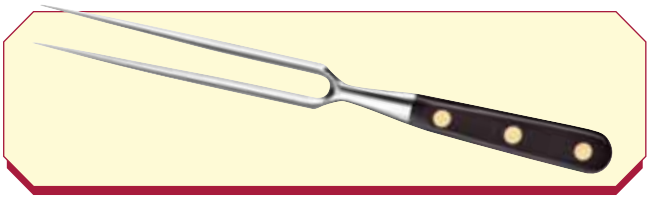
PROFESSIONAL SABATIER

## (N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CUISINE
(D) KOCHMESSER

| EURO | No. | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|
| 27,00 | 005.020 | 10 |
| 37,50 | 005.022 | 15 |
| 48,50 | 005.024 | 20 |
| 63,00 | 005.026 | 25 |
| 85,00 | 005.028 | 30 |
| 119,00 | 005.030 | 36 |

## (N) VLEESVORK - recht model
(E) KITCHEN/MEAT FORK - straight model
(F) FOURCHETTE DE CUISINE - modelle droit
(D) FLEISCHGABEL - gerades Modell

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 34,00 | 005.007 | 30 |



## (N) AANZETSTAAL
(E) SHARPENING STEEL
(F) FUSIL DE CHEF
(D) ABZIEHSTAHL

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 26,50 | 003.010 | 43 |

## (N) AANZETSTEEN - grove en fijne kant
(E) WHETTING STONE - coarse and fine side
(F) PIERRE À AFFUTER - un coté grain gros, autre coté grain fin
(D) SCHLEIFSTEIN - eine Seite grobkörnig, andere Seite feinkörnig

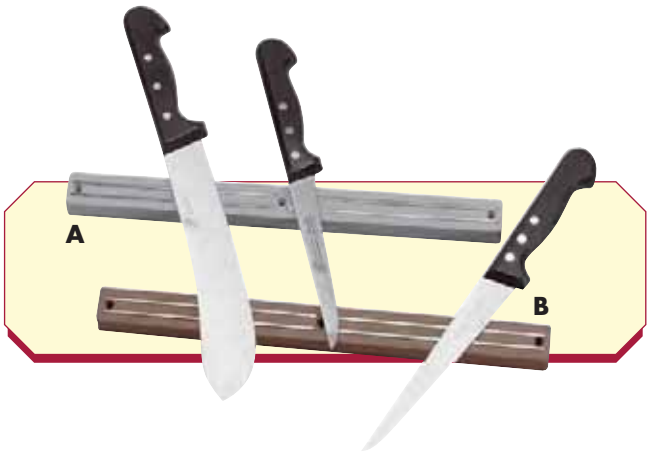
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 19,00 | 813.001 | 2,5(H)x15x5 |
| 25,00 | 813.002 | 2,5(H)x20x5 |

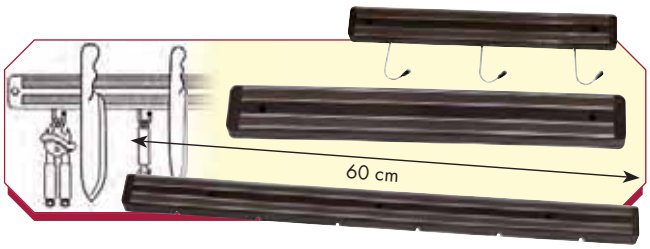
## (N) MESSENREK - roestvrijstaal 18/8, hangend model
(E) HANGING KNIFE RACK - stainless steel 18/8, pending type
(F) PORTE-COUTEAUX - inox 18/8, modèle pendant
(D) MESSERHALTER - CNS 18/8, Hängen Modell

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 69,00 | 818.001 | 30(H)x33x13 |

## (N) VISONTSCHUBBER - aluminium, met roestvrijstaal mes
(E) FISH SCALER - aluminium, with special stainless steel blade
(F) ECAILLEUR À POISSON - aluminium, avec lame spéciale en inox
(D) FISCHENTSCHUPPER - Aluminium, mit Spezialklinge aus CNS

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 10,90 | 016.030 | 21 |




## (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 | Type | EURO |
|---|---|---|---|
| 019.001 | 35 | **A** | 14,00 |
| 019.002 | 35 Economy | **B** | 13,00 |

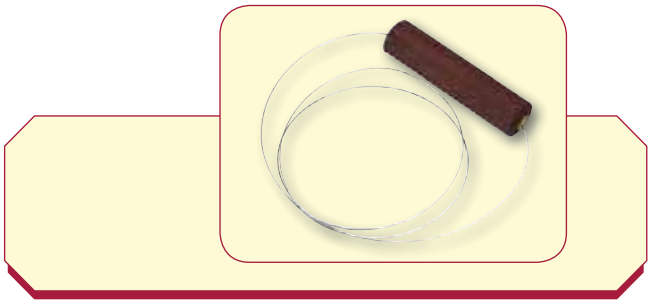
## (N) MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen en ophanghaken

(E) MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips and hooks

(F) PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques et crochets

(D) MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken und Haken

| 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 | 3,45 |

## (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 | 4,80 |
| 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 | 14,15 |
| 885.043* | 55 | 39 | 96,00 |

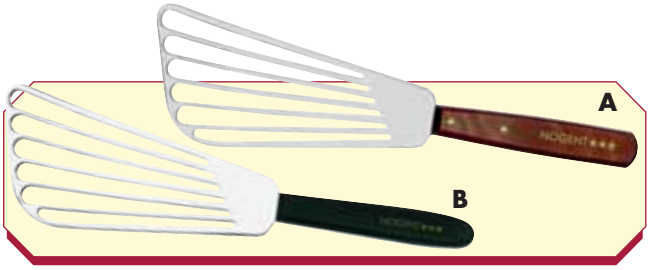
* **kunststof greep**/plastic grip/manche plastique/Kunststoff Griffe

## (N) KNIKPALET - roestvrijstaal
(E) TURNING SPATULA - stainless steel
(F) PELLE - inox
(D) WINKELPALETTE - CNS

| EURO | No. | L cm tot. | Type |
|---|---|---|---|
| 13,40 | 003.007 | 27 | **A** |
| 11,65 | 003.017 | 27 | **B** |

## (N) BAKSPAAN - roestvrijstaal
(E) SLOTTED TURNER - stainless steel
(F) PELLE AJOURÉE - inox
(D) FISCHBACKSCHAUFEL - CNS

| EURO | No. | L cm tot. | Type |
|---|---|---|---|
| 13,80 | 003.008 | 28 | **A** |
| 12,15 | 003.018 | 28 | **B** |




## (N) PANNENKOEKMES - roestvrijstaal
(E) OMELETTE KNIFE - stainless steel
(F) COUTEAU COUDE À CRÊPES - inox
(D) WINKELPALETTE - CNS

| EURO | No. | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|
| 29,00 | 013.001 | 26 |
| 29,00 | 013.002 | 20 |

## (N) GLACEERMES - roestvrijstaal
(E) SPATULA - stainless steel
(F) PALETTE-SPATULE - inox
(D) PALETTE - CNS

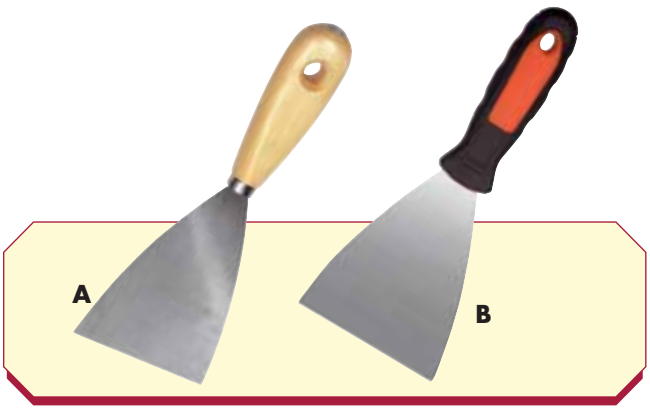
| EURO | No. | **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm |
|---|---|---|
| 7,70 | 007.001 | 12 |
| 8,60 | 007.002 | 15 |
| 9,00 | 007.003 | 18 |
| 10,40 | 007.004 | 21 |
| 12,00 | 007.005 | 23 |
| 14,00 | 007.006 | 25 |
| 18,00 | 007.008 | 30 |

## (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 |



WESTMARK

NEW!

Ⓝ **GLACEERMES/KNIKPALET - roestvrijstaal, met lineaal 18 cm**
Ⓔ SPATULA - stainless steel, with ruler 18 cm
Ⓕ PALETTE-SPATULE - inox, avec regle 18 cm
Ⓓ PALETTE - CNS, mit lineal 18 cm

| No. | Type | **lemmet**/blade/lame/Klinge B cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 016.105 | **A** | 26 | 5,85 |
| 016.106 | **B** | 26 | 5,85 |

NEW!

Ⓝ **VIJZEL**
Ⓔ MORTAR
Ⓕ MORTIER
Ⓓ MÖRSER

**GRANIET/**GRANITE/GRANITE/GRANIT

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 016.115 | 13 | 7 | 19,70 |

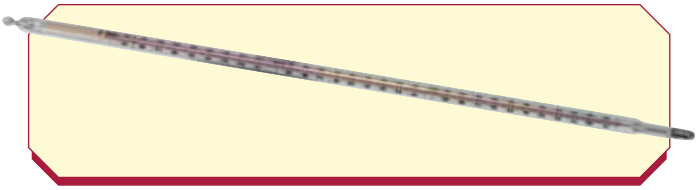
**ROESTVRIJSTAAL/**STAINLESS STEEL/INOX/CNS

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 220.015 | 13 | 8 | 15,75 |

NEW!

Ⓝ **VET-THERMOMETER - roestvrijstaal, met bevestigingsclip**
Ⓔ FAT THERMOMETER - stainless steel, with securing clip
Ⓕ THERMOMÈTRE À HUILE - avec agrafe de fixation
Ⓓ ÖL THERMOMETER - mit Sicherungsklammer

| No. | L cm | max. | EURO |
|---|---|---|---|
| 014.008 | 14 | **300°C** | 7,95 |



Ⓝ **VET-THERMOMETER**
Ⓔ FAT THERMOMETER
Ⓕ THERMOMÈTRE À HUILE
Ⓓ ÖL THERMOMETER

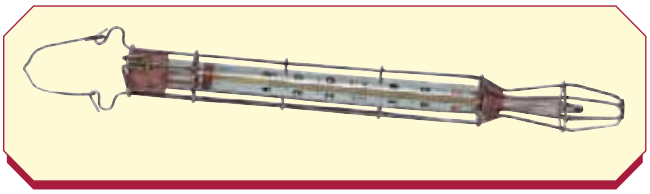
| No. | L cm | max. | EURO |
|---|---|---|---|
| 827.002 | 30 | **250°C** | 21,70 |

Ⓝ **VLEESTHERMOMETER - roestvrijstaal, inklapbaar**
Ⓔ MEAT THERMOMETER - stainless steel, collapsible
Ⓕ THERMOMÈTRE SONDE - inox, pliant
Ⓓ BRATENTHERMOMETER - CNS, zusammenklappbar

| No. | L cm | max. | EURO |
|---|---|---|---|
| 843.003 | 17 | **120°C** | 24,50 |

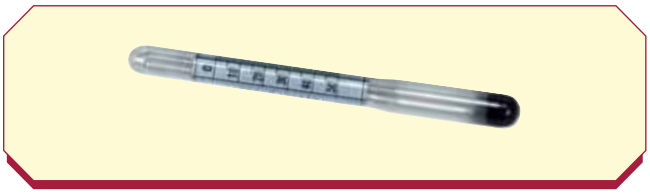
**(N) SUIKERTHERMOMETER - met beschermhuls, 40° Réamur**
(E) SUGAR THERMOMETER - with protection case, 40° Réamur
(F) THERMOMÈTRE À SUCRE - avec gaine case, 40° Réamur
(D) ZUCKERTHERMOMETER - mit Schutzhülle, 40° Réamur

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 34,50 | 827.075 | 30 |



**(N) BAUME SUIKERWEGER - schaalaanduiding: 1 - 50, in kunststof huls**
(E) BAUME SUGAR DENSITY METER - graduated 1 - 50, in plastic case
(F) PÈSE-SIROP - gradué de 1 - 50, en gaine plastiqe
(D) ZUCKERWAAGE - graduiert mit Skala 1- 50, in Kunststoff-Schutzhülle

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 12,00 | 048.001 | 16 |



**(N) KOOKTHERMOMETER - kunststof beschermhuls**
(E) COOKING THERMOMETER - plastic protection case
(F) THERMOMÈTRE À CUISSON - en gaine plastique
(D) KOCHTHERMOMETER - Kunststoff-Schutzhülle

| EURO | No. | L cm | max. |
|---|---|---|---|
| 14,65 | 843.002 | 28 | **100°C** |

**(N) OVENTHERMOMETER - aluminium**
(E) OVEN THERMOMETER - aluminium
(F) THERMOMÈTRE DE FOUR - aluminium
(D) OFENTHERMOMETER - Aluminium

| EURO | No. | L cm | max. |
|---|---|---|---|
| 9,95 | 843.004 | 8 | **300°C** |

**(N) KOELCELTHERMOMETER - emaille uitvoering**
(E) COLD STORAGE THERMOMETER - enameled finish
(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - émaillé
(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - Emaillierte Ausführung

| EURO | No. | L cm | min. / max. |
|---|---|---|---|
| 4,95 | 843.001 | 20 | **-30° / +50°C** |

**(N) KOELCELTHERMOMETER - digitaal**
(E) COLD STORAGE THERMOMETER - digital
(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - digital
(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - digital

| EURO | No. | mm | min. / max. |
|---|---|---|---|
| 9,90 | 016.024 | 45(H)x65x25 | **-20° / +50°C** |

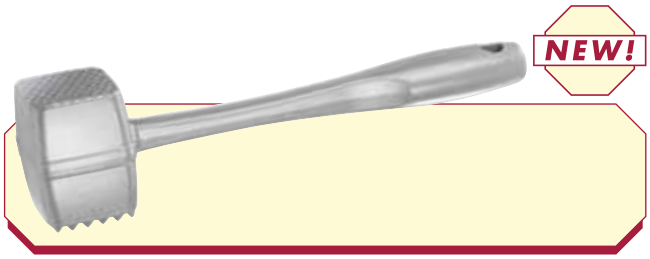
WESTMARK®

**(N) SERVEERPINCET- roestvrijstaal**
(E) SERVING PINCER - stainless steel
(F) PINCETTE - inox
(D) SERVIERPINZETTE - CNS

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.002 | 29 | 10,70 |

**(N) MARINADESPUIT - met maatverdeling**
(E) MARINATING SYRINGE - graduated
(F) SERINGUE À MARINADE - graduated
(D) MARINIERSPRITZE - graduiert

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.038 | 23 | 9,20 |

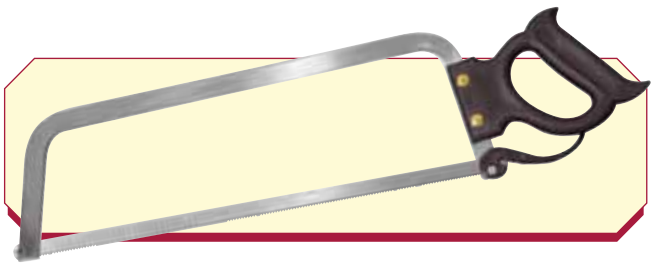



**(N) VLEESHAMER - aluminium**
(E) MEAT HAMMER - aluminium
(F) MARTEAU À VIANDE - aluminium
(D) FLEISCHHAMMER - Aluminium

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.023 | 24 | 16,40 |

**(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. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 021.010 | **A** | 10(H)x15x4 | 24,50 |
| 203.020 | **B** | 11(H)x15x4 | 16,00 |



**(N) BEENDERZAAG**
(E) BUTCHERS SAW
(F) SCIE DE BOUCHER
(D) KNOCHENSÄGE

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 848.005 | 40 | 43,50 |

**(N) BLOKBORSTEL**
(E) BUTCHERS BLOCK BRUSH
(F) BROSSE EN FILS D'ACIER
(D) BLOCKBÜRSTE

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 836.001 | 20 | 17,50 |

## (N) TARTAARVORM - roestvrijstaal 18/8
(E) TARTARE MOULD - stainless steel 18/8
(F) MOULE À STEAK HÂCHÉ - inox 18/8
(D) TARTARFORM - 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 |

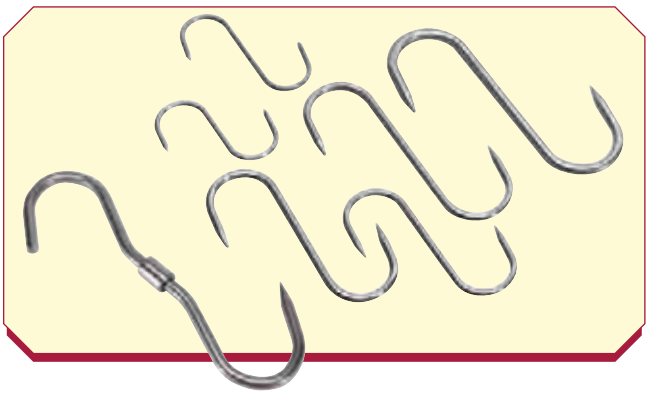
## (N) TARTAAR/HAMBURGERPERS - aluminium/kunststof
(E) HAMBURGERMAKER - aluminium/plastic
(F) MACHINE À HAMBURGERS - aluminium/plastique
(D) HAMBURGERPRESSE - aluminium/Kunststoff

| EURO | No. | ∅ cm |
|---|---|---|
| 10,70 | 016.058 | 11 |

## (N) VLEESHAAK - roestvrijstaal
(E) MEAT AND GAME HOOKS - stainless steel
(F) CROCHET "ESSE" - inox
(D) FLEISCHHAKEN - CNS

| EURO | No. | L mm | ∅ mm |
|---|---|---|---|
| 0,40 | 852.084 | 80 | 4 |
| 0,45 | 852.104 | 100 | 4 |
| 0,60 | 852.125 | 120 | 5 |
| 0,80 | 852.146 | 140 | 6 |
| 0,90 | 852.166 | 160 | 6 |
| 1,80 | 852.188 | 180 | 8 |
| 2,95 | 852.210 | 200 | 10 |
| 7,75 | 852.280* | 280 | 12 |

* **draaihaak**/rotating hook/crochet ''Esse'' tournante/Drehhaken



## (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

| EURO | No. | ∅ cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 5,95 | 032.050 | 25 | 2 |
| 6,25 | 032.051 | 28 | 2 |

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

| EURO | No. | cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 8,95 | 032.055 | 45x26 | 2 |

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

| EURO | No. | cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 14,00 | 032.020 | 40x30 | 2 |
| 27,50 | 032.021 | 50x40 | 2 |

**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops acaciahout**
(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from acaciawood
(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - en acacia
(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - aus acacia

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 072.100 | 60x30 | 4,5 | 39,00 |
| 072.101 | 51x38 | 4,5 | 34,00 |
| 072.103 | 60x46 | 4,5 | 43,00 |

**(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 | 32,00 |

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 | 59,50 |

**(N) BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger**
(E) BREAD CUTTING BOARD - with crumb catcher
(F) PLANCHE À PAIN - avec dessus amovible
(D) BROTSCHNEIDPLATTE - mit Krümelschale

| No. | Type | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 072.110 | **A** | 38x26 | 2 | 13,95 |
| 892.095 | **B** | 42x28 | 2 | 19,30 |

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

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 882.110 | 43x32 | 4 | 47,00 |

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
Ⓓ SCHNEIDEPLATTE - rund, mit Saftrille

| EURO | No. | kleur/color/couleur/Farbe | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|---|
| 10,65 | 882.620 | **wit**/white/blanc/weiss | 1,5 | 30 |
| 10,65 | 882.621 | **zwart**/black/noir/schwarz | 1,5 | 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 |
|---|---|---|---|---|
| 38,50 | 882.625 | **wit**/white/blanc/weiss | 4,5 | 37 |
| 38,50 | 882.626 | **zwart**/black/noir/schwarz | 4,5 | 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 |
|---|---|---|---|
| 29,50 | 882.610 | **wit**/white/blanc/weiss | 50x37 |
| 29,50 | 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 POUR DÉCOUPER - avec rainuré, permet de couper les produits directement au dessus du bac 1/3 GN, c'est parfait pour les exercise tous les mise en place, livrée sans bac GN
Ⓓ SCHNEIDEPLATTE-TISCH - mit Saftrille, Perfekt für direkten Aufschnitt in ein 1/3 GN Behälter, sehr wirksam für Vorbereitungsarbeit, Lieferung ohne GN Behälter

| EURO | No. | kleur/color/couleur/Farbe | cm |
|---|---|---|---|
| 46,50 | 882.025 | **wit**/white/blanc/weiss | 11(H)x65x40 |
| 46,50 | 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

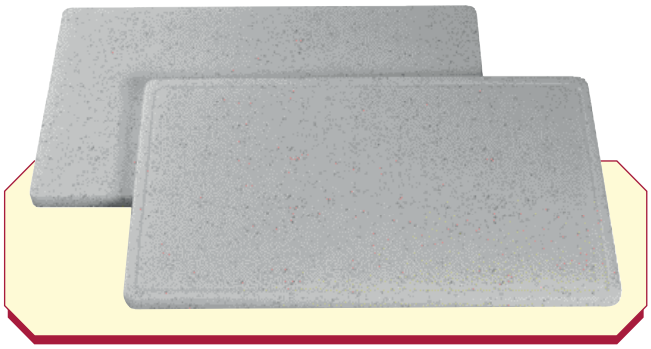
Ⓕ Les planches à decouper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis

Ⓓ *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



## Ⓝ MARMER
Ⓔ MARBLE
Ⓕ MARBRE
Ⓓ MARMOR

| 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 | | 16,85 |
| 882.192 | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** | | 19,30 |
| 882.193 | 2(H)x60x35 | | 23,60 |
| 882.195 | | 2(H)x40x25 | 13,45 |
| 882.196 | | 2(H)x50x30 | 20,10 |
| 882.197 | | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** | 23,05 |
| 882.198 | | 2(H)x60x35 | 28,50 |

CaterChef®

ANTI-ALLERGEEN

NEW!

## Ⓝ PAARS - anti-allergeen
Ⓔ PURPLE - anti-allergen
Ⓕ VIOLET - anti-allergène
Ⓓ VIOLETT - anti-allergen

| No. | **vlak cm**/plain sans rainure /glatt | **met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille | EURO |
|---|---|---|---|
| 882.741 | 2(H)x40x25 | | 11,80 |
| 882.751 | 2(H)x50x30 | | 17,70 |
| 882.761 | 2(H)x60x35 | | 23,60 |
| 882.771 | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** | | 20,50 |
| 882.742 | | 2(H)x40x25 | 14,00 |
| 882.752 | | 2(H)x50x30 | 20,40 |
| 882.762 | | 2(H)x60x35 | 27,95 |
| 882.772 | | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** | 23,00 |

**Andere maten ook leverbaar op aanvraag**/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

## Ⓝ 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 | 49,50 |

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), geschikt voor 6 snijbladen**

(E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - high-pressure polyethylene(HDPE 500), for up to 6 cutting boards

(F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - haute tension de polyéthylène (HDPE 500), peut tenir jusqu'à 6 planches

(D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500), für 6 Schneideplatten

| EURO | No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | cm |
|---|---|---|---|
| 28,00 | 882.070 | **zwart**/black/noir/schwarz | 17(H)x32x20 |
| | **model wand/**wall/paroi/Wand | | |
| 38,00 | 882.075 | **wit**/white/blanc/weiss | 59(H)x 7x24 |

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - verchroomd, geschikt voor 6 snijbladen**

(E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - chromed, can hold up 6 cutting boards

(F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - chromé, peut tenir jusqu'à 6 planches

(D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - chromiert, für 6 Schneidplatten

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 12,95 | 125.200 | 27(H)x24x24 |

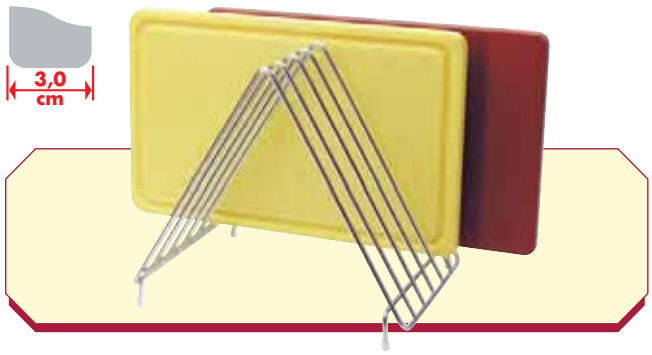
**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - geheel roestvrijstaal, geschikt voor 6 snijbladen**

(E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - stainless steel, can hold up to 6 cutting boards

(F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - inox, peut tenir jusqu'à 6 planches

(D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - CNS, für 6 Schneideplatten

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 16,95 | 110.100 | 28(H)x31x26 |




**(N) SNIJBLADEN CATERCHEF BASIC - uiteraard zijn de snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), geheel glad zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken**

(E) 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

(F) 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

(D) SCHNEIDPLATTEN CATERCHEF BASIC - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, ohne Füssen, zu gebrauchen auf beiden Seiten

| EURO | No. | | cm |
|---|---|---|---|
| 12,95 | 882.115 | | **1,5**(H)x50x30 |
| 12,95 | 882.215 | | **1,5**(H)x50x30 |
| 12,95 | 882.315 | | **1,5**(H)x50x30 |
| 12,95 | 882.415 | | **1,5**(H)x50x30 |
| 12,95 | 882.515 | | **1,5**(H)x50x30 |
| 12,95 | 882.615 | | **1,5**(H)x50x30 |
| 77,00 | 882.915 | **set à 6 stuks**/pcs./Stk. | |

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 | 29,50 |

Ⓝ **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 | 14,40 |
| 882.092 | | **1,5**(H)x45x30 | 14,40 |
| 882.093 | | **1,5**(H)x45x30 | 14,40 |
| 882.094 | | **1,5**(H)x45x30 | 14,40 |
| 882.095 | | **1,5**(H)x45x30 | 14,40 |
| 882.096 | | **1,5**(H)x45x30 | 14,40 |
| 882.090 | **set à 6 stuks**/pcs./Stk. | | 85,00 |

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)

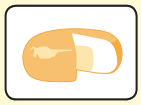
Ⓓ *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausname von den 40 mm dicken PLatten) schön abgerundeten Ecken

# SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

CaterChef®

HACCP

## Ⓝ WIT - (kaas, brood)
Ⓔ WHITE - (cheese, bread)
Ⓕ BLANCHE - (fromage, pain)
Ⓓ WEISS - (Käse, Brot)

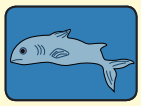


| EURO | No. | **vlak cm**/plain sans rainure/glatt | **met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille |
|---|---|---|---|
| 10,95 | 882.001 | 2(H)x40x25 | |
| 16,40 | 882.002 | 2(H)x50x30 | |
| 22,90 | 882.003 | 2(H)x60x35 | |
| 18,85 | 882.004 | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** | |
| 13,10 | 882.011 | | 2(H)x40x25 |
| 18,55 | 882.012 | | 2(H)x50x30 |
| 25,50 | 882.013 | | 2(H)x60x35 |
| 21,00 | 882.014 | | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** |
| 34,00 | 882.005 | **4**(H)x50x30 | |
| 45,00 | 882.006 | **4**(H)x60x33 | |
| 36,50 | 882.015 | | **4**(H)x50x30 |
| 47,00 | 882.016 | | **4**(H)x60x33 |

## Ⓝ 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 |
| 27,95 | 882.262 | | 2(H)x60x35 |
| 23,00 | 882.272 | | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** |
| 34,00 | 882.281 | **4**(H)x50x30 | |
| 45,00 | 882.291 | **4**(H)x60x33 | |
| 36,50 | 882.282 | | **4**(H)x50x30 |
| 47,00 | 882.292 | | **4**(H)x60x33 |

## Ⓝ 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 |
| 27,95 | 882.362 | | 2(H)x60x35 |
| 23,00 | 882.372 | | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** |
| 34,00 | 882.381 | **4**(H)x50x30 | |
| 45,00 | 882.391 | **4**(H)x60x33 | |
| 36,50 | 882.382 | | **4**(H)x50x30 |
| 47,00 | 882.392 | | **4**(H)x60x33 |

**Andere maten ook leverbaar op aanvraag**/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

CaterChef®

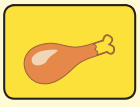
## (N) GROEN - (fruit/groente)
(E) GREEN - (fruit/vegetables)
(F) VERT - (fruit/légumes)
(D) GRÜN - (Früchte/Gemüse)

| No. | **vlak cm**/plain sans rainure/glatt | **met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille | EURO |
|---|---|---|---|
| 882.441 | 2(H)x40x25 | | 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 | 27,95 |
| 882.472 | | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** | 23,00 |
| 882.481 | **4**(H)x50x30 | | 34,00 |
| 882.491 | **4**(H)x60x33 | | 45,00 |
| 882.482 | | **4**(H)x50x30 | 36,50 |
| 882.492 | | **4**(H)x60x33 | 47,00 |

## (N) BRUIN - (worst/gebraden vlees)
(E) BROWN - (sausage/roast)
(F) BRUN - (saucisson/rôti)
(D) BRAUN - (Wurst/Gebratenes)

| No. | **vlak cm**/plain sans rainure/glatt | **met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille | EURO |
|---|---|---|---|
| 882.541 | 2(H)x40x25 | | 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 | 27,95 |
| 882.572 | | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** | 23,00 |
| 882.581 | **4**(H)x50x30 | | 34,00 |
| 882.591 | **4**(H)x60x33 | | 45,00 |
| 882.582 | | **4**(H)x50x30 | 36,50 |
| 882.592 | | **4**(H)x60x33 | 47,00 |

## (N) GEEL - (gevogelte)
(E) YELLOW - (poultry)
(F) JAUNE - (volaille)
(D) GELB - (Geflügel)



| No. | **vlak cm**/plain sans rainure/glatt | **met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille | EURO |
|---|---|---|---|
| 882.641 | 2(H)x40x25 | | 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 | 27,95 |
| 882.672 | | 2(H)x53x32,5 **(1/1GN)** | 23,00 |
| 882.681 | **4**(H)x50x30 | | 34,00 |
| 882.691 | **4**(H)x60x33 | | 45,00 |
| 882.682 | | **4**(H)x50x30 | 36,50 |
| 882.692 | | **4**(H)x60x33 | 47,00 |

**Andere maten ook leverbaar op aanvraag**/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**(N) Artikelen uit Melamine voor gastronomie, levensmiddelen, detailhandel, instellingen, tehuizen, scholen, kantines, luchtvaartmaatschappijen etc. Optimale breukbestendigheid, hard oppervlak, geschikt voor afwasmachine, lichtgewicht en geluidsarm**

(E) Melamin equipment for the food retail trade, the food service industry, hotels, hospitals, homes, schools, canteens, airlines etc. Optimal breaking strength, very hard surface, dishwasher safe, lightweight and no noise

(F) Vaisselle en mélamine pour le secteur gastronomie, les détaillants des produits alimentaires, des compagnies aériennes, des collectivités: cantines, hôpitaux, homes, restaurants universitaires, écoles etc. Insesible à cassement, surface dure, conçue pour lave-vaisselle, poids léger et silencieuse

(D) Melamin-Geschirr für Gemeinschaftverplegung: Kantinen, Heime, Anstalten, Krankenhäuser, Kindergärten, Gastronomie, Luftfahrt-Gesellschaften usw. Bruchenempfindlich, sehr harte Oberfläche, spülmaschinenbeständig, pflegeleicht, raumsparend, stapelbar, leicht und geräuscharm

WACA

## (N) SOEPKOM EN SCHOTEL
(E) BOUILLON CUP AND SAUCER
(F) BOL À BOUILLON ET SOUSTASSE
(D) SUPPENTASSE UND UNDERTASSE

| EURO | No. | nr. | cl | Ø cm |
|---|---|---|---|---|
| 3,65 | 937.864 | **1** | 36 | 11 |
| 2,95 | 937.862 | **2** | | 17 |

## (N) KOP EN SCHOTEL
(E) CUP AND SAUCER
(F) TASSE ET SOUSTASSE
(D) TASSE UND UNTERTASSE

| EURO | No. | nr. | cl | Ø cm |
|---|---|---|---|---|
| 3,40 | 937.726 | **1** | 23 | 8 |
| 2,40 | 937.938 | **2** | | 14 |

## (N) BORD - diep
(E) PLATE - deep
(F) ASSIETTE - pro fonde
(D) TELLER - tief

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 4,30 | 937.926 | 21 |

## (N) BORD
(E) PLATE
(F) ASSIETTE
(D) TELLER

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 5,35 | 937.786 | 24 |

## (N) BORD
(E) PLATE
(F) ASSIETTE
(D) TELLER

| EURO | No. | nr. | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 3,70 | 937.924 | **1** | 20 |
| 4,30 | 937.928 | **2** | 24 |

## (N) BORD
(E) PLATE
(F) ASSIETTE
(D) TELLER

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 4,45 | 937.788 | 19 |

## (N) BORD - polycarbonaat, wit
(E) PLATE - polycarbonate, white
(F) ASSIETTE - polycarbonate, blanc
(D) TELLER - Polykarbonat, weiss

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 532.040 | 21 | 2,35 |
| 532.041 | 23 | 2,70 |
| 532.042 | 25 | 3,15 |

## (N) KOP EN SCHOTEL - polycarbonaat, wit
(E) CUP AND SAUCER - polycarbonate, white
(F) TASSE ET SOUSTASSE - polycarbonate, blanc
(D) TASSE UND UNTERTASSE - Polykarbonat, weiss

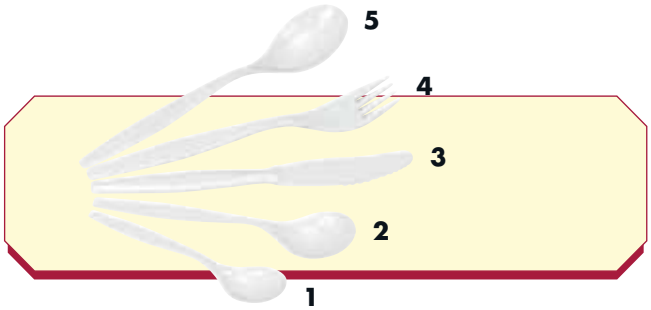
| No. | nr. | cl | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 532.045 | **1** | 20 | | 2,50 |
| 532.046 | **2** | | 14 | 1,50 |

## (N) BEKER - polycarbonaat, wit
(E) MUG - polycarbonate, white
(F) MOQUE - polycarbonate, blanc
(D) BECHER - Polykarbonat, weiss

| No. | cl | EURO |
|---|---|---|
| 532.048 | 30 | 3,20 |

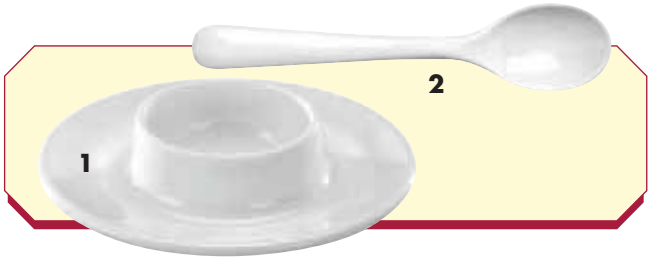
## (N) BEKER
(E) MUG
(F) MOQUE
(D) BECHER

| No. | nr. | cl | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 937.726 | **1** | 23 | 8,0 | 3,40 |
| 937.736 | **2** | 25 | 7,0 | 3,35 |
| 937.768 | **3** | 40 | 8,5 | 4,55 |




## (N) BESTEK
(E) FLATWARE
(F) COUVERTS
(D) BESTECK

| No. | nr. | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 937.141 | **1** | 14 | 0,30 |
| 937.151 | **2** | 17 | 0,65 |
| 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 |

## Ⓝ SCHAAL
Ⓔ BOWL
Ⓕ BOL
Ⓓ SCHÜSSEL

| EURO | No. | Ø cm | cl |
|---|---|---|---|
| 3,85 | 937.830 | 13 | 42 |

## Ⓝ SCHAAL
Ⓔ BOWL
Ⓕ BOL
Ⓓ SCHÜSSEL

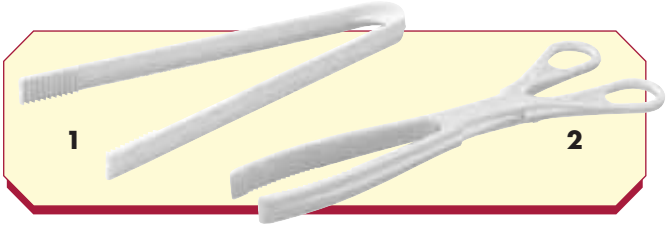
| EURO | No. | nr. | Ø cm | cl |
|---|---|---|---|---|
| 3,45 | 937.934 | **1** | 17 | 45 |
| 6,10 | 937.936 | **2** | 24 | 160 |
| 2,50 | 937.930 | **3** | 14 | 20 |

## Ⓝ SCHOTEL
Ⓔ TRAY
Ⓕ PLAT D'ÉTALAGE
Ⓓ AUSLAGEPLATTE

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 4,75 | 937.302 | 2(H)x19x15 |
| 6,30 | 937.304 | 2(H)x24x18 |

## Ⓝ SERVEERTANG
Ⓔ SERVING TONG
Ⓕ PINCE À SERVICE
Ⓓ SERVIERZANGE

| EURO | No. | nr. | L cm |
|---|---|---|---|
| 1,80 | 937.611 | **1** | 23 |
| 3,60 | 937.601 | **2** | 28 |



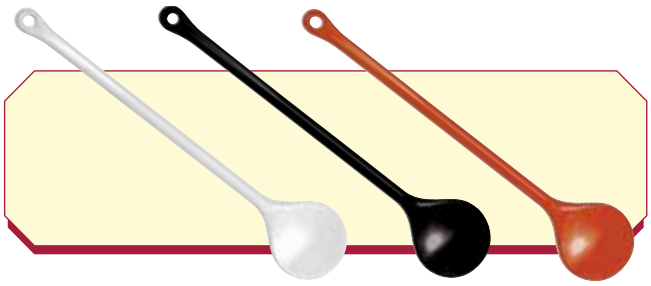

## Ⓝ VOEDSELDOOS
Ⓔ FOOD CONTAINER
Ⓕ BÔITE À ALIMENTS
Ⓓ FRISCHHALTEBOX

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 9,95 | 937.415 | 9(H)x36x25 |

WACA®

## (N) SOEP/SAUSLEPEL
(E) SOUP/SAUCELADLE
(F) CUILLÈRE 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) CUILLÈRE - 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) CUILLÈRE À TROU
(D) LÖFFEL - mit loch

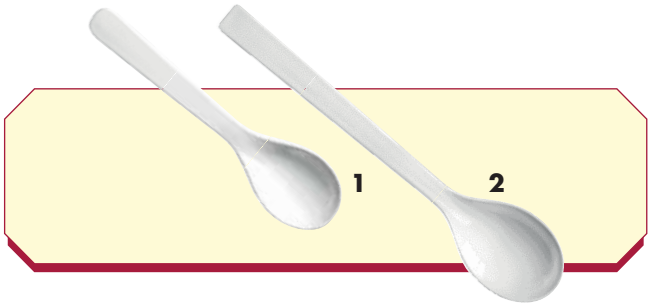
| No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 937.225 | **wit**/white/blanc/weiss | 31 | 1,60 |
| 937.245 | **zwart**/black/noir/schwarz | 31 | 1,60 |
| 937.255 | **rood**/red/rouge/rot | 31 | 1,60 |

## (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 | 2,20 |




## (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 |

## (N) BAKSPAAN
(E) SLOTTED TURNER
(F) PELLE AJOURÉE
(D) WENDER

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 937.230 | 26 | 1,50 |

WACA®

**ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ**

## Ⓝ SCHOTEL
Ⓔ COUNTER TRAY
Ⓕ PLAT D'ËTALAGE
Ⓓ 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 |

## Ⓝ VLEESBAK
Ⓔ MEAT TRAY
Ⓕ BAC À VIANDE
Ⓓ FLEISCHMULDE

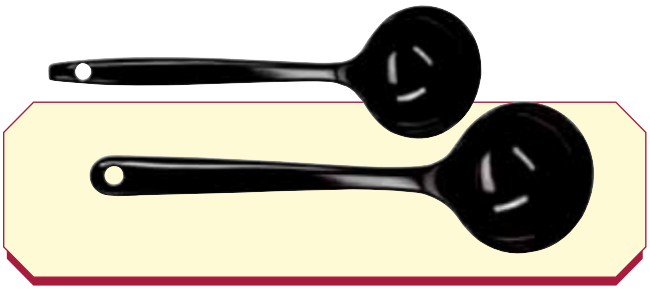
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 10,45 | 937.660 | 6(H)x29x16 |
| 14,60 | 937.661 | 8(H)x30x19 |
| 20,80 | 937.662 | 10(H)x34x25 |
| 22,10 | 937.663 | 10(H)x28x42 |

## Ⓝ VLEESBAK
Ⓔ MEAT TRAY
Ⓕ BAC À VIANDE
Ⓓ 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 |

## Ⓝ OPSCHEPLEPEL
Ⓔ LADLE
Ⓕ LOUCHE
Ⓓ SCHÖPFLÖFFEL

| EURO | No. | Ø cm | L cm |
|---|---|---|---|
| 2,10 | 937.671 | 8 | 26 |
| 2,35 | 937.672 | 9 | 30 |

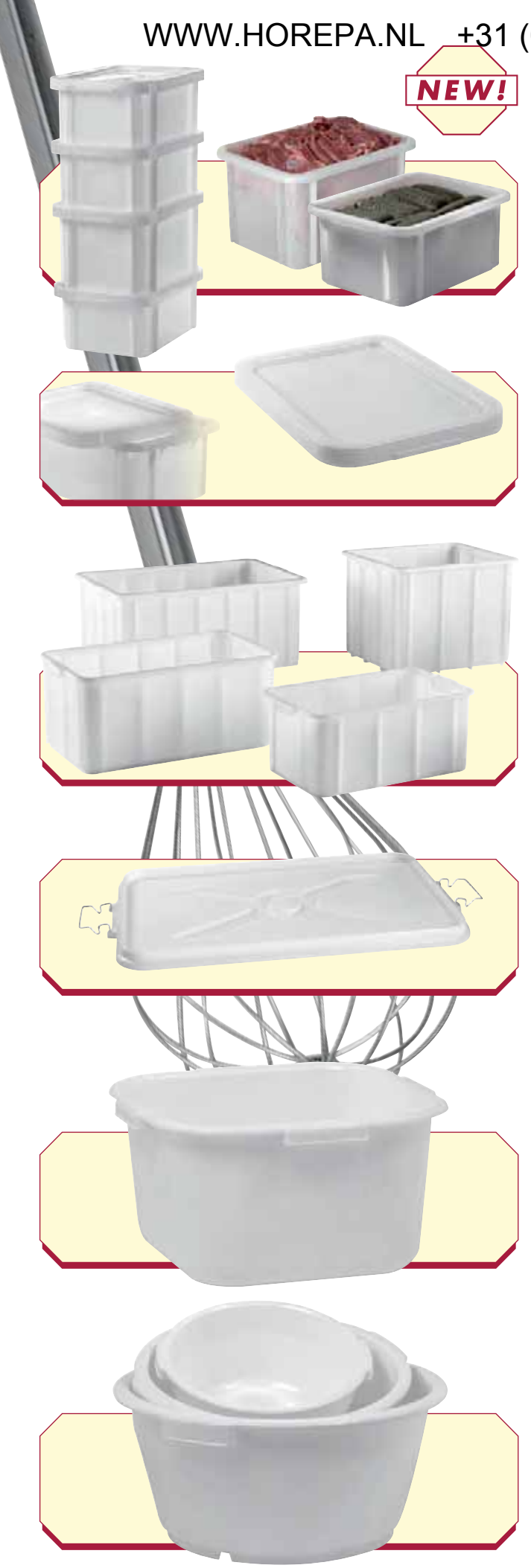


## Ⓝ SALADE LEPEL/VORK
Ⓔ SALAD SPOON/FORK
Ⓕ CUILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE
Ⓓ SALAT-LÖFFEL/GABEL

| EURO | No. | Type | L cm |
|---|---|---|---|
| 2,35 | 937.680 | **saladelepel**/salad spoon<br>cuillère à salade/Salatlöffel | 31 |
| 2,35 | 937.681 | **saladevork**/salad fork<br>fourchette à salade/Salatgabel | 31 |

## Ⓝ SALADE LEPEL
Ⓔ SALAD SPOON
Ⓕ CUILLÈRE À SALADE
Ⓓ 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 |




**(N) STAPELBAK - kunststof, wit**
(E) STACKING CONTAINER - plastic, white
(F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc
(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 059.050 | 16,5(H)x39,5x29.5 | 12 | 13,95 |
| 059.051 | 21,5(H)x39,5x29.5 | 15 | 15,95 |

**(N) DEKSEL VOOR STAPELBAKKEN - kunststof, wit**
(E) LID FOR STACKING CONTAINER - plastic, white
(F) COUVERCLE POUR BAC EMPILABLE - plastique, blanc
(D) DECKEL FUR STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, Weiss

| No. | voor/for/pour/für | EURO |
|---|---|---|
| 059.055 | 059.050/059.051 | 5,45 |

**(N) STAPELBAK - kunststof, wit**
(E) STACKING CONTAINER - plastic, white
(F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc
(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 956.010 | 9,5(H)x43x32 | 10 | 8,00 |
| 956.011 | 10(H)x52x33 | 16 | 13,00 |
| 956.012 | 20(H)x45x32 | 20 | 14,00 |
| 956.013 | 26(H)x65x37 | 46 | 24,00 |
| 956.014 | 31(H)x73x44 | 72 | 36,00 |
| 956.015 | 36(H)x83x57 | 130 | 63,00 |

**(N) DEKSEL VOOR STAPELBAKKEN - kunststof, goed afsluitbaar middels beugels**
(E) LID FOR STACKING CONTAINER - plastic, tightfitting
(F) COUVERCLE POUR BAC EMPILABLE - plastique, bien ajustés
(D) DECKEL FUR STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, gut schliessend, mittels Bügels

| No. | voor/for/pour/für | EURO |
|---|---|---|
| 956.113 | 956.013 | 13,00 |
| 956.114 | 956.014 | 17,00 |

**(N) RESTBAK - polypropyleen, wit**
(E) REST TRAY - polypropylen, white
(F) BAC À RESTES - polypropylène, blanc
(D) RESTENBEHÄLTER - Polypropylen, weiss

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 600.038 | 17(H)x31x31 | 8 | 2,75 |

**(N) RESTBAK - polypropyleen, wit**
(E) REST TRAY - polypropylen, white
(F) BAC À RESTES - polypropylène, blanc
(D) RESTENBEHÄLTER - Polypropylen, weiss

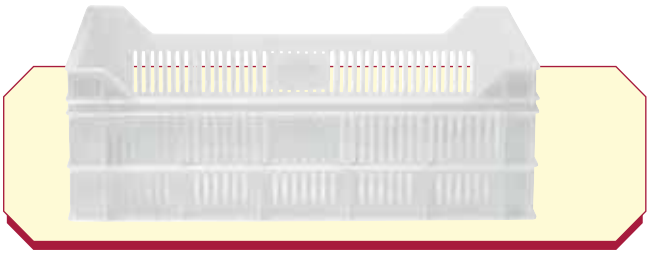
| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 600.040 | 35 | 16 | 10 | 2,95 |
| 600.041 | 39 | 18 | 15 | 3,45 |
| 600.042 | 46 | 21 | 20 | 4,25 |
| 600.043 | 51 | 23 | 30 | 5,50 |
| 600.044 | 56 | 25 | 35 | 6,95 |

**(N) STAPELBAK - kunststof**
(E) STACKING CONTAINER - plastic
(F) BAC EMPILABLE - plastique
(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 23,00 | 600.002 | 17(H)x60x40 | 30 |

**(N) STAPELBAK - kunststof, wit, open uitvoering**
(E) STACKING CONTAINER - plastic, white, open version
(F) CONTENEUR EMPILABLE - plastique, blanche, modele ouvert
(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss, offen Ausfuhrun

| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 21,00 | 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. |
|---|---|---|---|
| 15,50 | 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. |
|---|---|---|---|
| 30,00 | 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. |
|---|---|---|---|
| 8,95 | 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. |
|---|---|---|---|
| 7,95 | 956.049 | 12(H)x51x35 | 12 |

NEW!

**(N) VOEDSELBAKKEN - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels**

(E) FOOD BOXES - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de lonque durabilité, avec couvercles bien ajustés

(D) LEBENSMITTELBOXEN - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 600.200 | 13(H)x59x40 | 20 | 17,50 |
| 600.201 | 20(H)x59x40 | 38 | 19,50 |
| 600.202* | 38(H)x59x40 | 60 | 24,50 |

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar

**(N) VOEDSELBAKKEN - kunststof, praktisch onbreekbaar**

(E) FOOD BOXES - plastic, virtually unbreakable

(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, coriaces et de lonque durabilité

(D) 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 |

**(N) EIERBEWAARDOOS - kunststof, inclusief 8 eierhouders**

(E) EGG CONTAINER - plastic, 8 eggs trays included

(F) PORTE-OEUFS - plastique, 8 supports inclus

(D) EI BEHÄLTER - Kunststoff, inklusive 8 Tabletten

| No. | cm | Cap. | EURO |
|---|---|---|---|
| 962.110 | 20(H)x35,4x32,5 | 120 | 23,50 |

araven

**(N) VOEDSELBAKKEN - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels**

(E) FOOD BOXES - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de lonque durabilité, avec couvercles bien ajustés

(D) LEBENSMITTELBOXEN - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 962.205 | 16(H)x53x40 | 30 | 26,00 |
| 962.206 | 23(H)x53x40 | 40 | 28,00 |
| 962.207* | 38(H)x53x40 | 60 | 46,00 |

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar

962.209 **lekrooster voor voedselbakken** 4,75
drip trays for food boxes
égouttoirs pour boîtes à aliments
Abtropfroste für Lebensmittelboxen

**(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. |
|---|---|---|---|
| 6,40 | 962.005 | 8(H)x44x28 | 5 |
| 10,95 | 962.010 | 8(H)x54x38 | 10 |

araven

**(N) INGREDIËNTENBAK - wit polyethyleen, inclusief deksel, stapelbaar**
(E) INGREDIENTS CONTAINER - white polyethylene, cover included, stackable
(F) DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - polyéthylène blanc, avec couvercle, empilable
(D) GEWÜRZKASTEN - Polyethylen weiss, mit Deckel, stapelbar

| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 17,00 | 530.010 | 18(H)x50x38 | 30 |

**(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 |
|---|---|---|
| 7,45 | 023.004 | 7(H)x46x13 |
| 4,50 | 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. |
|---|---|---|---|
| 12,95 | 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 |
|---|---|---|
| 885.027 | 6,5(H)x30x20 | 11,00 |
| 885.028 | 7,5(H)x36x22 | 18,00 |
| 885.029 | 8,0(H)x46x28 | 27,00 |

## (N) LEKBAK - inclusief rooster, roestvrijstaal 18/8
(E) DRIP TRAY - perforated inlay included, stainless steel 18/8
(F) BAC ÉGOUTTOIR - plat perforé inclu, inox 18/8
(D) TROPFSCHALE - gelochter Einsatz inklusive, CNS 18/8

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 953.601 | 5,5(H)x32x23 | 22,00 |
| 953.602 | 5,5(H)x41x31 | 33,00 |
| 953.603 | 5,5(H)x50x35 | 48,00 |

NEW!

## (N) 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. | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 180.190 | **3** | 43(H)x20x34 | 52,00 |

A

B

C

## (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 | 34,00 |
| 705.091 | **6** | **B** | 21(H)x38x30 | 41,00 |
| 705.092 | **4** | **C** | 18(H)x49x17 | 34,00 |

**bestekbeker rvs/**cutlery beaker stainless steel
godet couverts inox/Besteckköcher CNS

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 705.095 | 10 | 13 | 3,75 |

**(N) BESTEKBAK - 1/1 gastronorm, kunststof**
(E) CUTLERY BIN - 1/1 gastronorm, plastic
(F) RAMASSE COUVERTS - 1/1 gastronorme, plastique
(D) BESTECKBEHÄLTER - 1/1 Gastronorm, Kunststoff

| EURO | No. | cm | **kleur**/color/couleur/Farbe |
|---|---|---|---|
| 4,25 | 850.001 | 10(H)x53x32,5 | **grijs**/gray/gris/grau |
| 4,25 | 850.002 | 10(H)x53x32,5 | **zwart**/black/noir/schwarz |
| 4,25 | 850.003 | 10(H)x53x32,5 | **Burgundy** |

**(N) AFRUIMBAK - polyethyleen, grijs, met grepen**
(E) TOTE BIN - polyethylene, grey, with handles
(F) BAC À DÉBARASSER - polyéthylène, gris, avec poignées
(D) ABRAUMBEHÄLTER - Polyethylen, grau, mit Griffe

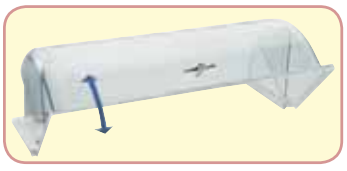
| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 6,75 | 305.099 | 13(H)x55x40 | 25 |

**(N) BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame**
(E) CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
(F) CASIER À COUVERTS - polyrattan avec support chromee
(D) BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

| EURO | No. | cm | Type |
|---|---|---|---|
| 19,85 | *125.086 | 10(H)x53x32,5 | **1/1 GN** |

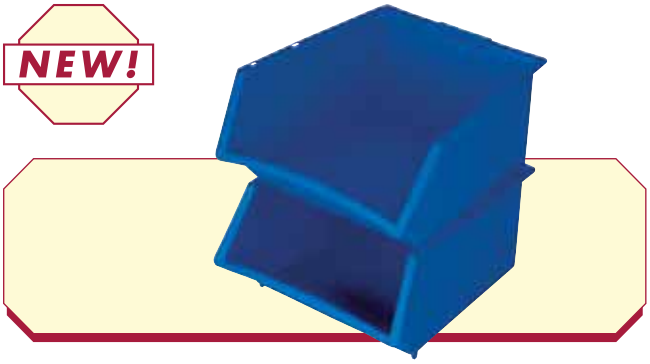
**rolltop deksel**/rolltop cover
couvercle roulant/rolltop Hauben

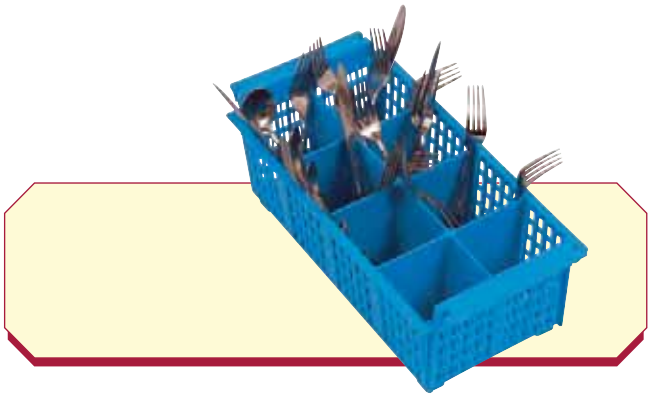
| EURO | No. | cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 57,00 | *125.099 | 53x32,5 | 17 |



**(N) VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof**
(E) OPEN HOPPER BINS - plastic
(F) BAC À BEC - plastique
(D) SICHTLAGERKÄSTEN - Kunststoff

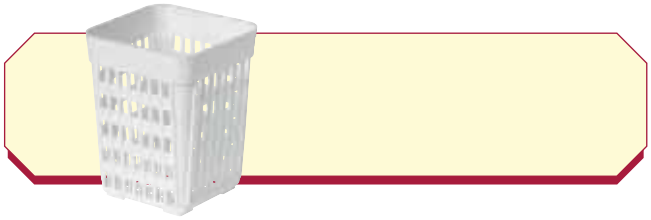
| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 4,95 | 600.250 | 20(H)x36x39 | 25 |





**(N) BESTEKDRAAGKORF - 8 compartimenten, polypropyleen**
(E) SILVERWARE BASKET - 8 compartments, polypropylene
(F) CASIER À COUVERTS - 8 compartiments, polypropylène
(D) BESTECKTRAGKORB - 8 Fächer, Polypropylen

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 023.013 | 15,5(H)x43x21 | 11,45 |



**(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 | 1,80 |

**(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 | 1,85 |

**(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 | 3,75 |

**(N) BORDENDEKSEL - met vingeropening, polypropyleen**
(E) PLATE COVER - with finger hole, polypropylene
(F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - avec trou central, polypropylene
(D) TELLERDECKEL - mit Fingeröffnung, Polypropylen

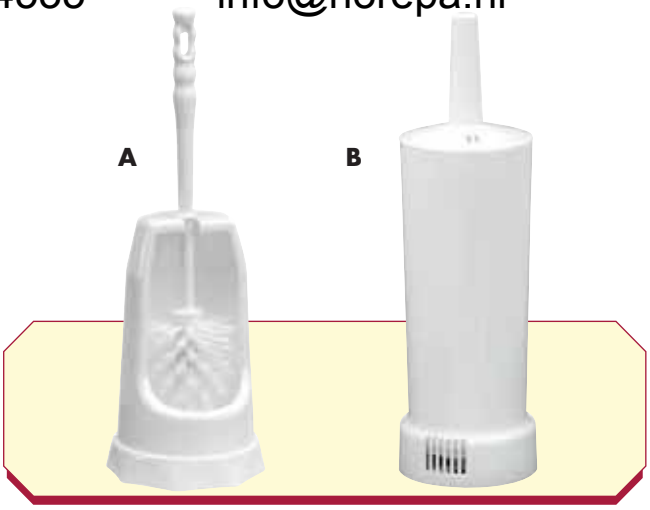
| No. | Ø cm | **voor borden mm**/for plates pour assiettes/für Teller | EURO |
|---|---|---|---|
| 023.017 | 24 | 230 - 235 | 4,45 |
| 023.018 | 25 | 235 - 243 | 4,45 |
| 023.019 | 26 | 253 - 257 | 4,45 |
| 023.020 | 27 | 257 - 265 | 4,90 |

**(N) BORDENDEKSEL - met vingeropening, polycarbonaat**
(E) PLATE COVER - with finger hole, polycarbonate
(F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - avec trou central, polycarbonate
(D) 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 |

### (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** |
| 4,00 | 600.920 | **B** |

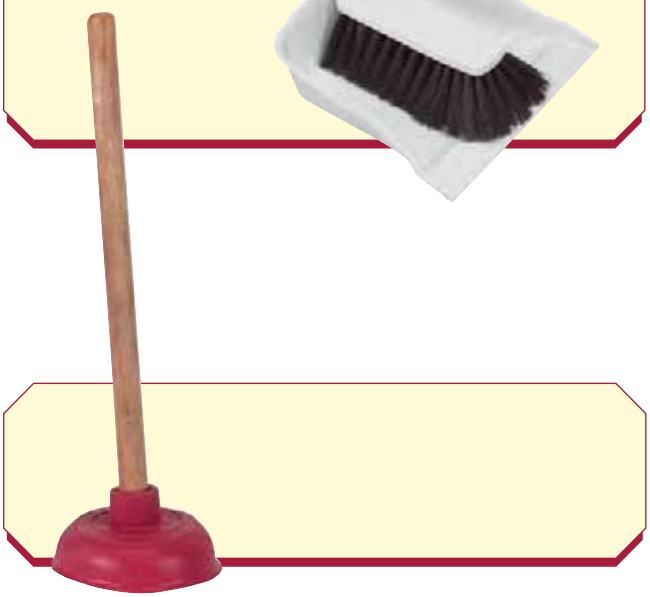



### (N) STOFFER EN BLIK - kunststof
(E) BRUSHES WITH DUST PAN - plastic
(F) BALAYETTE AVEC PELLE MÉNAGÈRE - plastique
(D) KEHRGARNITUR - Kunststoff

| EURO | No. |
|---|---|
| 2,45 | 824.005 |

### (N) GOOTSTEEN-ONTSTOPPER
(E) PLUNGER
(F) DÉBOUCHOIR
(D) AUSGUSS REINIGER

| 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 |
|---|---|---|---|---|
| 2,30 | 821.001 | 12 | 26 | 31 |
| 4,95 | 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 |
|---|---|---|---|---|
| 6,50 | 956.050 | 10 | 27 | 26 |
| 7,50 | 956.051 | 15 | 30 | 29 |
| 8,50 | 956.052 | 20 | 31 | 30 |
| 11,50 | 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 | 4,50 |
| 956.021 | 12 | 27 | 30 | 5,60 |
| 956.022 | 17 | 30 | 33 | 7,70 |

**(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 | 44,00 |
| 820.001 | 12,5 | 27 | 32 | 49,00 |
| 820.002 | 15,0 | 32 | 35 | 53,00 |

**deksel/**cover/couvercle/Deckel

| | | |
|---|---|---|
| 820.013 | **10,0 Lit.** | 12,00 |
| 820.011 | **12,5 Lit.** | 13,00 |
| 820.012 | **15,0 Lit.** | 15,00 |

**(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 | 38,00 |
| 705.315 | 15 | 35 | 35 | 43,00 |

**deksel/**cover/couvercle/Deckel

| | | |
|---|---|---|
| 705.320 | **10 Lit.** | 9,00 |
| 705.325 | **15 Lit.** | 10,00 |

## (N) GASTRONORM DEKSELS - roestvrijstaal 18/8
(E) GASTRONORM PAN COVERS - stainless steel 18/8
(F) COUVERCLES POUR BACS GASTRONORMES - inox 18/8
(D) 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 |

## (N) met lepeluitsparing
(E) with hole for ladle
(F) avec trou pour louche
(D) 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 |

## (N) met lepel- en greepuitsparing
(E) with hole for ladle and for grip
(F) avec trou pour louche et pour poignée
(D) mit Löffel- und Griffaussparung

| EURO | No. | Type GN |
|---|---|---|
| 5,40 | 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 |

## (N) GASTRONORM DEKSELS - voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronorm-bakken
(E) GASTRONORM FOODPAN COVERS - siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans
(F) COUVERCLES GASTRO - bordés par silicones pour une étanchité extra ordinaire des bacs gastro
(D) 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 |

**Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig**
Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, transparent
Ⓕ COUVERCLE POUR BACS GASTRONORMS - polycarbonate, transparent
Ⓓ 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 |

**Ⓝ met lepeluitsparing** Ⓕ avec trou pour louche
Ⓔ with hole for ladle Ⓓ mit Löffelaussparung

| No. | Type GN | EURO |
|---|---|---|
| *953.095 | 1/9 | 1,95 |
| *953.065 | 1/6 | 2,90 |
| *953.045 | 1/4 | 3,15 |
| *953.035 | 1/3 | 3,35 |
| *953.025 | 1/2 | 4,50 |
| *953.015 | 1/1 | 7,95 |

**Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronormbakken**
Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans
Ⓕ COUVERCLE POUR BACS GASTRONORME - polycarbonate, bordés par silicones pour une étanchité extra ordinaire des bacs gastro
Ⓓ 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

**Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - polypropyleen, blauw**
Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - polypropylene, blue
Ⓕ COUVERCLE POUR BACS GASTRONORMES - polypropylène, bleu
Ⓓ 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 |

**Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - kunststof, doorzichtig**
Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent
Ⓕ COUVERCLE POUR BACS GASTRONORMES - plastique, transparent
Ⓓ 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 |

Ⓝ **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 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**

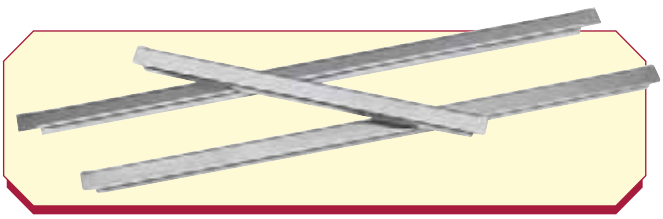
| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 953.234 | 65 | 5,6 | 13,50 |
| 953.233 | 100 | 8,8 | 16,70 |
| 953.232 | 150 | 13,2 | 20,50 |
| 953.231 | 200 | 18,3 | 22,95 |

**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 |



Ⓝ **STRIPPEN - voor bain-marie**
Ⓔ ADAPTOR BARS - for bain-marie
Ⓕ BARETTES DE MONTAGE - pour bain-marie
Ⓓ 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 LEKROOSTER - roestvrijstaal 18/8

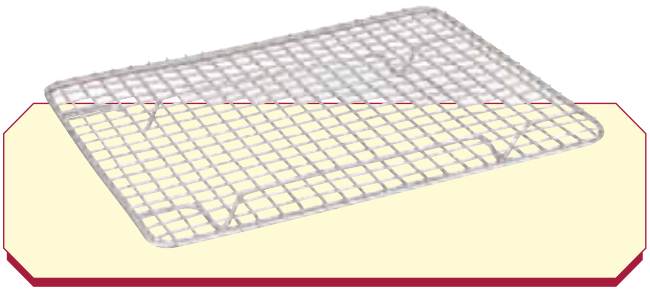
(E) GASTRONORM DRIP TRAY - stainless steel 18/8
(F) ÉGOUTTOIR GASTRONORME - inox 18/8
(D) GASTRONORM-ABTROPFROSTE - CNS 18/8

| 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) WIRE RACK - chromed, suiteable for gastronorm pans
(F) ÉGOUTTOIR - chromé, performances pour bacs gastronormes
(D) ABTROPFROST - chromiert, geeignet für gastronorm Behälter

| EURO | No. | Type GN |
|---|---|---|
| 2,25 | 125.020 | 1/3 |
| 3,95 | 125.021 | 1/2 |
| 5,50 | 125.022 | 1/1 |



## (N) GASTRONORM INLEGROOSTER - polycarbonaat

(E) DRIP TRAY - polycarbonate, suiteable for gastronorm pans
(F) EGOUTTOIR - polycarbonate, performances pour bacs gastronormes
(D) ABTROPFROST - Polycarbonate, geeignet für gastronorm Behälter

| EURO | No. | Type GN |
|---|---|---|
| 1,60 | *953.067 | 1/6 |
| 1,75 | *953.047 | 1/4 |
| 2,20 | *953.037 | 1/3 |
| 3,50 | *953.027 | 1/2 |
| 6,00 | *953.017 | 1/1 |

## (N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal 18/8

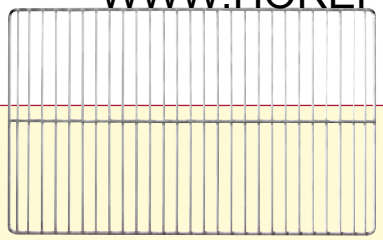
(E) GASTRONORM TRAY - stainless steel 18/8
(F) BAC GASTRONORME - inox 18/8
(D) GASTRONORM-SCHALE - CNS 18/8

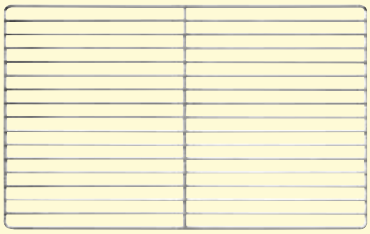
| EURO | No. | Type GN | mm |
|---|---|---|---|
| 4,10 | 953.652 | 1/4 | 20(H)x265x162 |
| 5,80 | 953.653 | 1/4 | 40(H)x265x162 |
| 4,95 | 953.654 | 1/3 | 20(H)x325x176 |
| 6,85 | 953.655 | 1/3 | 40(H)x325x176 |
| 6,80 | 953.656 | 1/2 | 20(H)x325x265 |
| 7,80 | 953.657 | 1/2 | 40(H)x325x265 |
| 10,75 | 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

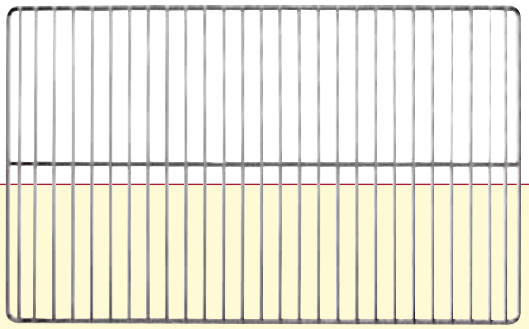
| EURO | No. | Type GN | mm |
|---|---|---|---|
| 11,25 | 953.311 | 1/1 | 20(H)x530x325 |
| 12,70 | 953.312 | 1/1 | 40(H)x530x325 |
| 14,75 | 953.313 | 1/1 | 65(H)x530x325 |
| 23,95 | 953.321 | 2/1 | 20(H)x650x530 |





## (N) ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchroomd
(E) WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed
(F) GRILLE - 1/1 gastronorme, chromée
(D) BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

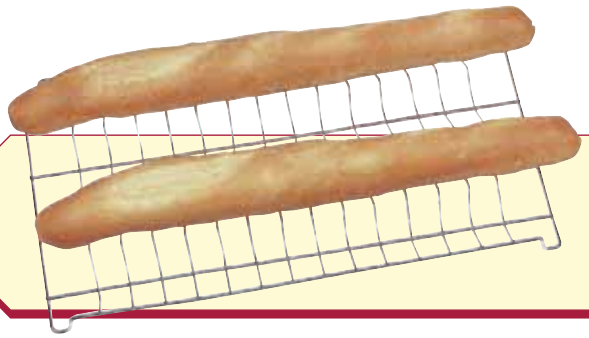
| No. | mm | **draad**/wire/fil/Draht | EURO |
|---|---|---|---|
| 958.011 | 530x325 | **kort**/short/court/kurz | 9,95 |
| 958.111 | 530x325 | **lang**/long/long/lang | 9,95 |



## (N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/8
(E) WIRE RACK - stainless steel 18/8
(F) GRILLE - inox 18/8
(D) BACKROST - CNS 18/8

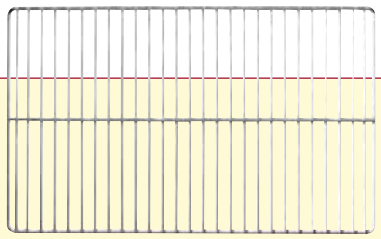
| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 596.300 | 2/3 GN | 354x325 | 22,00 |
| 596.309 | 1/1 GN | 530x325 | 29,00 |
| 596.320* | bakerynorm | 600x400 | 19,00 |

* **verchroomd**/chromed/chromée/verchromt



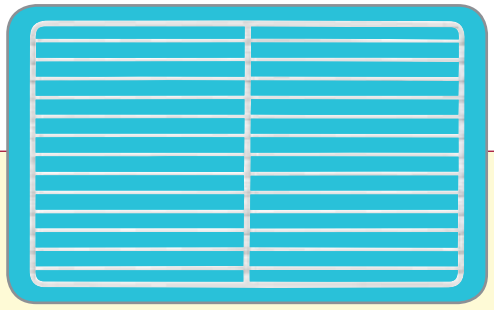
## (N) STOKBROOD ROOSTER - verchroomd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat
(E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results
(F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle bréveté pour des résultats de la cuisson de pain optimals
(D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 596.326 | bakerynorm | 600x400 | 24,00 |



## (N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/10
(E) WIRE RACK - stainless steel 18/10
(F) GRILLE - inox 18/10
(D) BACKROST - CNS 18/10

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 720.316 | 1/1 GN | 530x325 | 10,95 |
| 720.317 | 2/1 GN | 650x530 | 19,95 |
| 720.318 | bakerynorm | 600x400 | 13,95 |



## (N) ROOSTER - rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitrines en diepvrieskasten
(E) WIRE RACK - plastified wire, suiteable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers
(F) GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigerateurs, vitrine refrigeree et congélateurs
(D) ROSTE - rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitrinen und Tiefgefrierschränke

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 720.326 | 1/1 GN | 530x325 | 13,95 |
| 720.327 | 2/1 GN | 650x530 | 22,95 |

## (N) BAKPLAAT - plaatstaal
(E) BAKING TRAY - stamped steel
(F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier
(D) BACKBLECH - Stahlblech

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 19,00 | 921.012 | 1/1 GN | **12**(H)x530x325 |
| 20,00 | 921.013 | bakerynorm | **12**(H)x600x400 |

## (N) BAKPLAAT - aluminium
(E) BAKING TRAY - aluminium
(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium
(D) BACKBLECH - Aluminium

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 36,00 | 596.311 | 1/1 GN | **15**(H)x530x325 |
| 24,00 | 596.321 | bakerynorm | **20**(H)x600x400 |

## (N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd
(E) BAKING TRAY - aluminium, perforated
(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée
(D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert

| EURO | No. | | mm |
|---|---|---|---|
| 28,00 | 596.322 | | **15**(H)x600x400 |
| 38,00 | 596.323 | teflon coated | **15**(H)x600x400 |

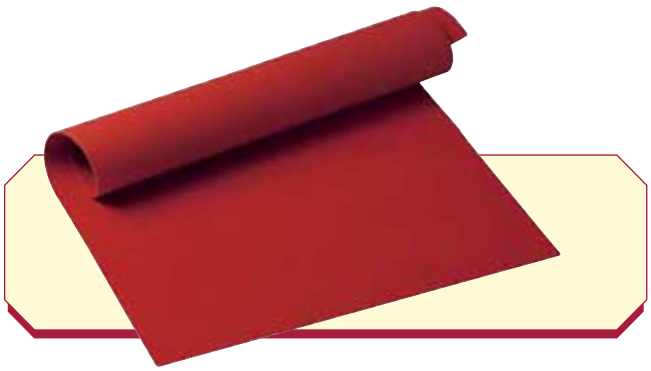
## (N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd
(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

**MODEL 1/1 - 530 x 325 mm**

| EURO | No. | H mm |
|---|---|---|
| 15,50 | 953.713 | 20 |
| 17,00 | 953.712 | 40 |
| 18,00 | 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 DE CUISSON - revêtues PTFE
(D) BACKTRENNFOLIE - PFTE beschichtet

**10 VELLEN/**10 SHEETS/10 FEUILLES/10 STÜCK

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 957.011 | 1/1 GN | 515x312 | 31,00 |
| 957.060 | bakerynorm | 590x390 | 39,00 |

## (N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak
(E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
(F) PAPIER SILICONE - papier siliconé, double face, anti-adhésif
(D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

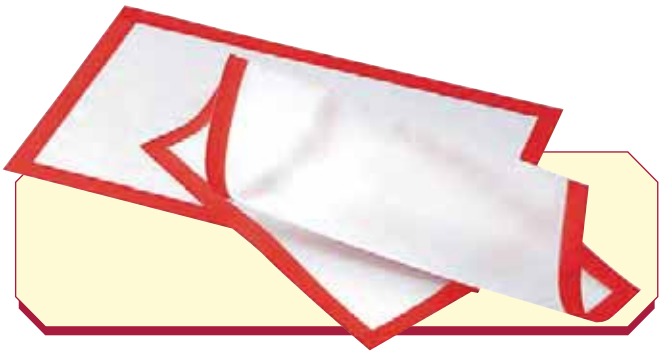
**DOOS 500 VEL/**BOX 500 SHEETS
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 050.070 | 1/1 GN | 530x325 | 27,00 |
| 050.072 | bakerynorm | 600x400 | 37,00 |

## (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 | 20,00 |
| 070.041 | bakerynorm | 600x400 | 25,00 |
| 070.042 | 1/1 GN | 530x325 | 23,00 |



## (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 |
|---|---|---|
| 5,25 | 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 |
|---|---|---|
| 11,95 | 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 | 35,00 |

**(N) VERGIET - roestvrijstaal 18/10**
(E) COLANDER - stainless steel 18/10
(F) PASSOIRE - 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 - 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 - aluminium
(D) GEMÜSESEIHER - Aluminium

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 720.685 | 30 | 36,00 |
| 720.686 | 35 | 39,00 |
| 720.687 | 40 | 45,00 |
| 720.688 | 45 | 54,00 |
| 720.689 | 50 | 63,00 |

de BUYER

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

## (N) CREPESPAN - plaatstaal
(E) CREPE SUZETTES PAN - stamped steel
(F) POÊLE À CRÊPES - tôle d'acier
(D) CREPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

| EURO | No. | **boven**/rim bord/Rand Ø cm | **bodem**/bottom fond/Boden Ø cm |
|---|---|---|---|
| 9,65 | 001.021 | 18 | 15 |
| 9,95 | 001.022 | 20 | 17 |
| 10,45 | 001.023 | 22 | 19 |
| 11,30 | 001.024 | 24 | 21 |
| 15,95 | 001.025 | 26 | 23 |
| 20,70 | 001.026 | 30 | 27 |

## (N) BLINISPAN - plaatstaal
(E) BLINIS FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE À BLINIS - tôle d'acier
(D) BLINISPFANNE - Stahlblech

| EURO | No. | **boven**/rim bord/Rand Ø cm | **bodem**/bottom fond/Boden Ø cm |
|---|---|---|---|
| 6,70 | 001.051 | 12 | 10 |

## (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 Ø cm | **bodem**/bottom fond/Boden Ø cm |
|---|---|---|---|
| 12,50 | 001.053 | 12 | 10 |
| 14,50 | 001.054 | 14 | 12 |

## (N) BLINIS-EIERBAKPAN - plaatstaal
(E) BLINIS/EGG FRY PAN - stamped steel
(F) POELE A BLINIS/ŒUFS - tôle d'acier
(D) BLINIS/EIERPFANNE - Stahlblech

**3x Ø 10 CM**

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 26,95 | 001.213 | 27 |

## (N) POFFERTJES PAN - plaatstaal
(E) POFFERTJES FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE À POFFERTJES - tôle d'acier
(D) POFFERTJES PFANNE - Stahlblech

**16x Ø 4 CM**

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 26,95 | 001.216 | 27 |

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

de BUYER

## Ⓝ GRILLPAN - geribbeld, plaatstaal, rond
Ⓔ GRILLPAN - grooved, stamped steel, round
Ⓕ POÊLE GRILL - nervurée, tôle d'acier, ronde
Ⓓ GRILLPFANNE - gerillt, Stahlblech, rund

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 001.070 | 26 | 20,95 |
| 001.072 | 30 | 28,50 |

## Ⓝ GRILLPAN - geribbeld, plaatstaal, rechthoekig
Ⓔ GRILLPAN - grooved, stamped steel, rectangular
Ⓕ POÊLE GRILL - nervurée, tôle d'acier, rectangulaire
Ⓓ GRILLPFANNE - gerillt, Stahlblech, rechteckig

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 001.075 | 38x26 | 53,95 |

## Ⓝ PAELLAPAN - plaatstaal
Ⓔ PAELLA PAN - stamped steel
Ⓕ POÊLE À PAËLLA - tôle d'acier
Ⓓ PAELLAPFANNE - Stahlblech

| No. | **boven**/rim bord/Rand Ø cm | **bodem**/bottom fond/Boden Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 001.041 | 34 | 23 | 20,95 |
| 001.042 | 37 | 29 | 24,65 |
| 001.044 | 47 | 39 | 35,50 |

## Ⓝ 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 | 33,50 |

## Ⓝ 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 Ø cm | **bodem**/bottom fond/Boden Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 001.001 | 18 | 12 | 13,95 |
| 001.002 | 20 | 14 | 15,50 |
| 001.003 | 22 | 16 | 16,95 |
| 001.004 | 24 | 17 | 18,45 |
| 001.005 | 26 | 19 | 22,90 |
| 001.006 | 28 | 20 | 23,90 |
| 001.007 | 30 | 22 | 27,50 |
| 001.008* | 32 | 24 | 30,00 |
| 001.009* | 36 | 26 | 38,50 |
| 001.010* | 40 | 30 | 47,50 |
| 001.011* | 45 | 34 | 59,00 |
| 001.012* | 50 | 39 | 76,00 |

* **met extra handgreep**/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

## (N) KOEKEPAN - plaatstaal
(E) OMELETTE FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE À FRIRE - tôle d'acier
(D) OMELETTENPFANNE - Stahlblech

| EURO | No. | **boven**/rim bord/Rand Ø cm | **bodem**/bottom fond/Boden Ø cm |
|---|---|---|---|
| 14,40 | 002.003 | 20 | 15 |
| 15,15 | 002.004 | 22 | 17 |
| 15,85 | 002.005 | 24 | 19 |
| 18,80 | 002.006 | 26 | 21 |
| 20,35 | 002.007 | 28 | 23 |
| 27,50 | 002.008 | 30 | 24 |
| 32,50 | 002.009 | 32 | 26 |
| 37,50 | 002.010 | 34 | 28 |
| 43,50 | 002.011 | 36 | 30 |
| 54,00 | 002.012 | 38 | 32 |
| 57,50 | 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 Ø cm | **bodem**/bottom fond/Boden Ø cm |
|---|---|---|---|
| 17,65 | 002.023 | 20 | 14 |
| 18,10 | 002.024 | 22 | 15 |
| 18,90 | 002.025 | 24 | 16 |
| 22,70 | 002.026 | 26 | 18 |
| 25,50 | 002.027 | 28 | 20 |
| 28,50 | 002.028 | 30 | 22 |
| 33,50 | 002.029 | 32 | 24 |
| 39,00 | 002.030 | 34 | 26 |
| 46,50 | 002.031 | 36 | 28 |
| 58,50 | 002.032 | 38 | 30 |
| 63,00 | 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 Ø cm | **bodem**/bottom fond/Boden Ø cm |
|---|---|---|---|
| 22,80 | 001.082 | 24 | 18 |
| 28,00 | 001.083 | 28 | 20 |
| 41,00 | 001.084* | 32 | 23 |
| 47,00 | 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 Ø cm | **bodem**/bottom fond/Boden Ø cm |
|---|---|---|---|
| 40,50 | 002.041 | 28 | 22 |
| 45,50 | 002.042 | 32 | 24 |

pujadas

INDUC GAS VITRO ELECTR OVEN

ALL NEW!

## (N) LYONNAISERPAN - plaatstaal
(E) FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier
(D) 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 |

## (N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem
(E) WOK - with handle and extra grip, flat bottom
(F) WOK - tôle d'acier avec poignée et poignée supplémentaire, fond plat
(D) WOK - Stahlblech mit Stiel und extra Grif, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 720.890 | 30 | 29,95 |

## (N) CRÊPESPAN - plaatstaal
(E) CRÊPE SUZETTES PAN - stamped steel
(F) CRÊPIÈRE - tôle d'acier
(D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 720.895 | 24 | 15,50 |

pujadas

GAS VITRO ELECTR

**(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. | Ø 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. | Ø 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. | Ø 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 |
|---|---|---|
| 30,95 | 720.175 | 38x26 |

pujadas

INDUC GAS VITRO ELECTR

**(N) KERAMISCHE LYONNAISERPAN - lichtgewicht gietijzer met rvs steel en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

(E) CERAMIC LYONNAISE FRY PAN - lightweight cast iron with stainless steel handle, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures

(F) POÊLE LYONNAISSE CÉRAMIQUE - fer de fonte leger et poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures

(D) KERAMIK LYONERPFANNE - Leichtgewicht Gusseisen 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 |

**(N) KERAMISCHE LYONNAISERPAN - aluminium met rvs steel en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

(E) CERAMIC LYONNAISE FRY PAN - aluminium with stainless steel handle, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures

(F) POÊLE ALUMINIUM CÉRAMIQUE - aluminium et poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures

(D) 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 | 28,00 |
| 720.713 | 32 | 34,00 |

**(N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal 18/10, zware uitvoering en voorzien van "Excalibur" teflon anti-aanbaklaag**

(E) FRY PAN - stainless steel 18/10, extra heavy and "Excalibur" teflon coated

(F) POÊLE LYONNAISE - inox 18/10, extra-forte et intérieur teflon "Excalibur"

(D) 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 |

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

de BUYER

**(N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem**

(E) WOK - with handle and extra grip, flat bottom

(F) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem
WOK - with handle and extra grip, flat bottom
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 |
|---|---|---|
| 26,00 | 001.056 | 24 |
| 31,00 | 001.058 | 28 |
| 37,00 | 001.060 | 32 |
| 43,00 | 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 |
|---|---|---|
| 43,00 | 001.065 | 36 |

pujadas INDUC GAS VITRO ELECTR

**(N) WOK - plaatstaal met rvs steel en greep, krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen, compleet met deksel**

(E) WOK - stamped steel with stainless steel handle, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures, complete with lid

(F) WOK - tôle d'acier et poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures, complet avec couvercle

(D) WOK - Stahlblech mit CNS griff, mit kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen, Komplett mit Deckel

| 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 |
|---|---|---|
| 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 |

EXCALIBUR

SITRAM

NEW!

INDUCTION ELECTRIC HALOGEEN GAS CEREMIC OVEN

## (N) BRAADPAN - gietijzer, geëmailleerd, compleet met deksel, rood

(E) ROAST POT - stamped steel, enamelled, complete with lid, red

(F) COCOTTE - fonte émaillée, complet avec couvercle, rouge

(D) BRATENTOPF - emaillierten Stahlblech, Komplett mit Deckel, rot

**ROND**/ROUND/RONDE/RUND

| No. | Ø cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 862.224 | 24 | 4 | 46,00 |
| 862.226 | 26 | 5 | 54,00 |

**OVAAL**/OVAL/OVALE/OVAL

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 862.328 | 27x21 | 4 | 46,00 |
| 862.332 | 33x25 | 6,5 | 71,50 |
| 862.336 | 36x28 | 9 | 103,00 |

## (N) BRAADPAN - geëmailleerd plaatstaal, compleet met deksel

(E) ROAST POT - enamelled stamped steel, complete with lid

(F) COCOTTE- tôle d'acier émaillée, complet avec couvercle

(D) BRATENTOPF - emaillierten Stahlblech, Komplett mit Deckel

| No. | Ø cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 620.224 | 24 | 2,0 | 31,50 |
| 620.228 | 28 | 3,5 | 34,50 |

## (N) BRAADPAN - zwart gietijzer, compleet met deksel

(E) ROAST POT - black cast iron, complete with lid

(F) COCOTTE - en fonte noir, complet avec couvercle

(D) BRATENTOPF - schwarzen Gusseisen, Komplett mit Deckel

| No. | Ø cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 620.036 | 36 | 12,0 | 121,00 |

# pujadas

## QuanTanium

INDUC GAS VITRO ELECTR

Ⓝ **Unieke serie, vervaardigd uit gegoten aluminium. Dankzij de speciale Titanium anti-aanbaklagen is deze serie praktisch krasvrij en gemakkelijk te reinigen. De serie kenmerkt zich door optimale warmtespreiding en lange warmte afgifte na het bereiden. Geschikt voor alle warmtebronnen en ovenvast**

Ⓔ Unique serie of cast aluminium with Titanium anti-adherent coatings. It's structure ensures an optimised heat distribution during and after the cooking process. Suitable for all hob types

Ⓕ Serien unique en font aluminium construé. avec Titanium 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

Ⓓ Einzigartigen Serie aluminium Gasspfannen, mit Titanium Antihaft-Beschichtigung. Diese Struktur mit ungleichen Stärken ergibt eine perfekte Verteilung der Hitze. Geeignet für alle Herd

### Ⓝ BRAADPAN - laag, inclusief deksel

Ⓔ ROAST POT - shallow, with lid
Ⓕ FAITOUT - avec couvercle
Ⓓ KASSEROLLE - Flache, mit Deckel

| EURO | No. | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 33,50 | 720.930 | 24 | 2,0 |
| 39,50 | 720.931 | 28 | 3,0 |
| 42,50 | 720.932 | 30 | 3,8 |

### Ⓝ BRAADPAN - hoog, inclusief deksel

Ⓔ ROAST POT - deep, with lid
Ⓕ BRAISIÈRE - avec couvercle
Ⓓ KASSEROLLE - Hohe, mit Deckel

| EURO | No. | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 35,00 | 720.935 | 26 | 3,4 |
| 37,00 | 720.936 | 28 | 3,8 |
| 39,50 | 720.937 | 30 | 4,2 |
| 43,00 | 720.938 | 32 | 6,0 |

### Ⓝ CREPESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

Ⓔ CREPE SUZETTES PAN - cast aluminium with non-stick coating
Ⓕ POÊLE À CREPES - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
Ⓓ CREPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 44,50 | 720.910 | 28 | 1,5 |

ALL NEW!

## (N) LYONNAISERPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

(E) FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
(F) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
(D) 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 |

## (N) LYONNAISER/HAPJESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

(E) FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
(F) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
(D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 720.906 | 28 | 7,5 | 45,00 |
| 720.908 | 30 | 9,5 | 47,50 |

## (N) GRILLPAN - geribbeld, gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

(E) GRILLPAN - grooved, cast aluminium with non-stick coating
(F) POÊLE À GRILL - nervurée, fonte d'aluminium avec anti-adhésif
(D) GRILLPFANNE - gerillt, Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 720.915 | 28x28 | 4 | 54,50 |

Castey®

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

## (N) LYONNAISERPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

(E) FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
(F) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
(D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 490.001 | 18 | 7,8 | 14,85 |
| 490.002 | 20 | 8,8 | 16,65 |
| 490.003 | 22 | 9,2 | 18,25 |
| 490.004 | 24 | 9,4 | 20,55 |
| 490.005 | 26 | 9,6 | 23,20 |
| 490.006 | 28 | 9,8 | 25,50 |

**(N) MOSSELPAN - hoogglans, roestvrijstaal**
(E) MUSSEL PAN - mirror polished, stainless steel
(F) MARMITE À MOULE - extra polis, inox
(D) MUSCHEL-TOPF - poliert, CNS

| EURO | No. | Ø cm | Kg |
|---|---|---|---|
| 10,95 | 180.040 | 18 | 1,0 |
| 13,95 | 180.042 | 20 | 2,0 |
| 15,95 | 180.045 | 22 | 3,0 |

**(N) MOSSELPAN - zwart geëmaileerd met roestvrijstalen rand**
(E) MUSSEL PAN - black enameled with stainless steel rim
(F) MARMITE À MOULE - noir émaillé avec la jante d'acier inoxydable
(D) MUSCHEL-TOPF - Schwarzes emailliert mit Edelstahlrinne

| EURO | No. | Ø cm | Kg |
|---|---|---|---|
| 4,95 | 975.010 | 12 | 0,5 |
| 6,25 | 975.015 | 18 | 1,0 |
| 7,95 | 975.020 | 20 | 2,0 |
| 11,75 | 975.025 | 24 | 4,0 |

**(N) BISTRO SERVEERPAN - smeedijzer, uitermate geschikt voor het serveren van éénpansgerechten, met het houten onderbord, apart leverbaar, kan men de pan gebruiken als bord**
(E) BISTRO SERVING PAN - malleable iron, especially suitable for serving meals in one pan, with the separately obtainable wooden tray for placing under the pan, which thus can be used as plate
(F) POÊLE À SERVIR BISTRO - fer forgeable, très bien usable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparatement sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cella-la peut servir comme assiette
(D) BISTRO SERVIERPFANNE - eisengeschmiedet, sehr gut zu gebrauchen beim Servieren von Gerichten in einer Pfanne. Mit Hartholz-Unterlage, separat lieferbar, auf Wunsch kann die Pfanne als Teller gebraucht werden

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

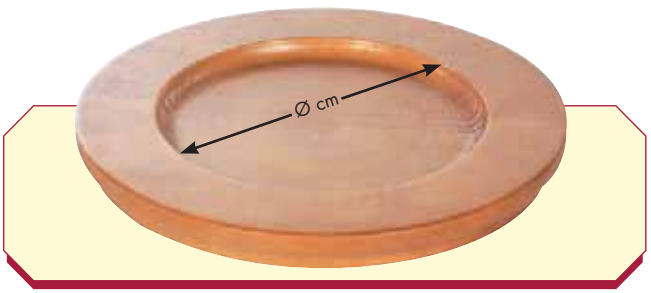
| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 20,25 | 002.220 | 20 |
| 22,70 | 002.224 | 24 |
| 32,00 | 002.228 | 28 |

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

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 20,25 | 002.320 | 20 |
| 22,70 | 002.324 | 24 |
| 32,00 | 002.328 | 28 |

**(N) ONDERBORD - hout**
(E) TRAY - wood
(F) PLAT - bois
(D) UNTERLAGE - Hartholz

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 14,95 | 002.250 | 20 |
| 17,45 | 002.251 | 24 |
| 31,50 | 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 - met schenktuit zonder deksel

Ⓔ SAUCE PAN - with spout without lid

Ⓕ CASSEROLE - avec bec verseur sans couvercle

Ⓓ STIELKASSEROLLE - mit Ausguss ohne Deckel

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 862.600 | 16 | 13,25 |

## Ⓝ SAUTEUSE - met deksel

Ⓔ SAUTEUSE - with lid

Ⓕ SAUTEUSE - avec couvercle

Ⓓ SAUTEUSE - mit Deckel

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 862.610 | 24 | 22,50 |



## Ⓝ LYONNAISERPAN

Ⓔ FRY PAN

Ⓕ POÊLE LYONNAISE

Ⓓ LYONERPFANNE

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 862.620 | 20 | 13,60 |
| 862.621 | 24 | 15,00 |
| 862.622 | 26 | 17,00 |
| 862.623 | 28 | 19,45 |

## Ⓝ BRAADPAN - met deksel

Ⓔ ROAST POT - with lid

Ⓕ FAITOUT - avec couvercle

Ⓓ BRATENTOPF - mit Deckel

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 862.630 | 24 | 26,50 |

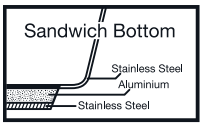
## Ⓝ CRÊPESPAN

Ⓔ CREPE SUZETTES PAN

Ⓕ POÊLE À CRÊPES

Ⓓ CREPE-SUZETTE-PFANNE

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| 862.635 | 30 | 20,65 |




**(N) Pannen met een 7 mm dikke Sandwich-bodem (roestvrijstaal-aluminium-roestvrijstaal)**
(E) Pans with a 7 mm Sandwich-bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel)
(F) Poêles à fond Sandwich de 7 mm (inox-aluminium-inox)
(D) Pfannen mit Sandwich-Boden von 7 mm (CNS-Aluminium-CNS)

**(N) SAUTEUSE - roestvrijstaal 18/10, conisch model**
(E) SAUTEUSE - stainless steel 18/10, conical model
(F) SAUTEUSE - inox 18/10, modèle conique
(D) SAUTEUSE - CNS 18/10, konisches Modell

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 30,00 | 935.001 | 16 |
| 33,00 | 935.002 | 18 |
| 39,00 | 935.003 | 20 |
| 44,00 | 935.004 | 24 |

**(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. | Ø cm |
|---|---|---|
| 54,00 | 935.021 | 24 |
| 70,00 | 935.022 | 28 |
| 84,00 | 935.023 | 32 |
| 110,00 | 935.024* | 36 |
| 138,00 | 935.025* | 40 |

* **met extra handgreep**/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff

pujadas

**(N) 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**
(E) 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
(F) 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
(D) 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. |
|---|---|
| 238,00 | 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. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 862.301 | 20 | 20 | 6,3 | 35,00 |
| 862.302 | 24 | 24 | 10 | 50,00 |

### Ⓝ KOOKPAN - middel hoog, met deksel

Ⓔ STEW PAN - with lid

Ⓕ DEMI TRAITEUR - avec couvercle

Ⓓ KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 862.310 | 24 | 15 | 6,3 | 35,00 |
| 862.311 | 28 | 18 | 11 | 56,00 |

### Ⓝ KOOKPAN - laag model, met deksel

Ⓔ BRAISING PAN - with lid

Ⓕ BRAISIÈRE - avec couvercle

Ⓓ BRATENTOPF - mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 862.320 | 20 | 10 | 3,0 | 25,00 |
| 862.321 | 24 | 12 | 5,0 | 36,00 |

SITRAM
PROFISERIE INDUCTION
GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

Ⓝ **Professionele Profi "Pro-Sup" pannen met een 7 mm dikke sandwichbodem (roestvrijstaal-aluminium-roestvrijstaal), ook geschikt voor inductie**
Ⓔ Professional pans with a 7 mm sandwich bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel), also suitable for induction
Ⓕ Poêles professionelles à triple fond de 7 mm (inox-aluminium-inox), aussi conçu pour L'induction
Ⓓ Gewerbliche Pfannen mit Sandwichboden von 7 mm (CNS-Aluminium-CNS), auch geeignet für Induktion

### Ⓝ LYONNAISERPAN - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ FRY PAN - stainless steel 18/10
Ⓕ POÊLE LYONNAISE - inox 18/10
Ⓓ LYONERPFANNE - CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 31,00 | 862.443 | 20 | 5 | 1,2 |
| 34,00 | 862.444 | 24 | 5 | 1,7 |
| 51,00 | 862.424 | 28 | 5 | 2,5 |
| 99,00 | 862.425 | 34 | 5 | 4,5 |

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

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 43,50 | 862.426 | 24 | 7 | 3,0 |
| 53,50 | 862.427 | 28 | 8 | 5,0 |

### Ⓝ PAN DEKSELS - roestvrijstaal 18/10
Ⓔ PAN COVERS - stainless steel 18/10
Ⓕ COUVERCLES - inox 18/10
Ⓓ DECKEL - CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 8,85 | 862.431 | 16 |
| 9,35 | 862.432 | 18 |
| 10,00 | 862.433 | 20 |
| 11,20 | 862.435 | 24 |
| 18,55 | 862.437 | 28 |
| 23,65 | 862.438 | 30 |
| 26,00 | 862.439 | 34 |
| 31,50 | 862.440 | 40 |

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN 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. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 862.401 | 24 | 24 | 10,5 | 77,00 |
| 862.402 | 28 | 28 | 16,5 | 117,00 |
| 862.403 | 30 | 30 | 21,0 | 161,00 |
| 862.404 | 34 | 34 | 30,0 | 189,00 |
| 862.405 | 40 | 40 | 50,0 | 233,00 |

## (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. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 862.406 | 16 | 10 | 1,9 | 50,00 |
| 862.407 | 20 | 13 | 3,8 | 53,00 |
| 862.408 | 24 | 15 | 6,4 | 60,00 |
| 862.410 | 28 | 18,5 | 10,6 | 83,00 |
| 862.411 | 30 | 19 | 13,0 | 136,00 |
| 862.412 | 34 | 21 | 18,7 | 151,00 |
| 862.413 | 40 | 24 | 30,0 | 186,00 |

## (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. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 862.415 | 20 | 10 | 3,0 | 48,00 |
| 862.416 | 24 | 12 | 5,1 | 57,00 |
| 862.418 | 30 | 15 | 10,4 | 124,00 |
| 862.419 | 34 | 16 | 14,0 | 140,00 |
| 862.420 | 40 | 19 | 23,5 | 182,00 |

## (N) STEELPAN - roestvrijstaal 18/10

(E) SAUCE PAN - stainless steel 18/10
(F) CASSEROLE - inox 18/10
(D) STIELKASSEROLLE - CNS 18/10

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 862.428 | 14 | 7 | 1,0 | 23,75 |
| 862.421 | 16 | 8 | 1,5 | 25,50 |
| 862.422 | 18 | 9 | 2,1 | 27,50 |
| 862.423 | 20 | 10 | 3,0 | 30,50 |
| 862.429 | 24 | 13 | 5,1 | 43,50 |

SITRAM

**Ⓝ SNELKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, geschikt voor gebruik op gas, electra, keramische platen en inductie**

Ⓔ PRESSURE COOKER - stainless steel 18/10, high performance on electric, gas range, ceramic cooktops and induction

Ⓕ AUTOCUISEUR - inox 18/10, performances élevées sur gaz, plaques électriques, vitrocéramiques et l'induction

Ⓓ DAMPFKOCHTOPF - CNS 18/10, hohe Leistung auf Gas, Elektroplatten, Glaskeramikkochfeldern und Induktion

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 133,00 | 862.091 | 26 | 13 | 6 |
| 135,00 | 862.092 | 26 | 18 | 8 |
| 149,00 | 862.093 | 26 | 21 | 10 |

**Ⓝ SNELKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, geschikt voor gebruik op gas, electra, keramische platen en inductie**

Ⓔ PRESSURE COOKER - stainless steel 18/10, high performance on electric, gas range, ceramic cooktops and induction

Ⓕ AUTOCUISEUR - inox 18/10, performances élevées sur gaz, plaques électriques, vitrocéramiques et l'induction

Ⓓ DAMPFKOCHTOPF - CNS 18/10, hohe Leistung auf Gas, Elektroplatten, Glaskeramikkochfeldern und Induktion

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 105,00 | 862.081 | 24 | 20 | 6 |
| 108,00 | 862.082 | 24 | 24 | 8 |
| 127,00 | 862.083 | 24 | 28 | 10 |
| 144,00 | 862.033 | 24 | 30 | 13 |

**Ⓝ PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10, compleet met 2 pasta vergieten**

Ⓔ PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10, complete with 2 stainless steel pasta colanders

Ⓕ MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox 18/10, avec 2 passoires à pâtes inox

Ⓓ TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS 18/10, mit 2 CNS Pastakorbe

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 59,00 | 030.024 | 24 | 15 | 7 |
| 17,00 | 030.124 | **pasta vergiet los**/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein | | |

**Ⓝ PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10**

Ⓔ PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10

Ⓕ MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox 18/10

Ⓓ TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS 18/10

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 78,00 | 862.075 | 25 | 25 | 7 |

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN INDUCTION

### (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 PÂTES - 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 | 177,00 |
| 720.121 | **pasta vergiet los**/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein | | | 23,95 |

### (N) SPAGHETTI/PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal 18/10

(E) PASTA COOKPOT - stainless steel 18/10

(F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - 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 |

NEW!

WESTMARK

**(N) SAUSPANNETJE - met warmhoud rechaud en waxine houder, inclusief saus lepel**

(E) SMALL SAUCE PAN - with warmer and candleholder, sause ladle included

(F) CASSOLETTE À BEURRE - avec réchaud et container de bougie, avec cuillière de sauce

(D) SOßENPFÄNNCHEN - mit Stövchen und Teelichtbehälter, mit Sauzenlöhhel

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 17,95 | 016.047 | 14 | 24 | 0,3 |

INDUC GAS VITRO ELECTR

**(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. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 38,50 | 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 |
|---|---|---|
| 27,00 | 720.190 | 14(H)x45x14,0 |
| 36,00 | 720.191 | 16(H)x60x16,5 |

**(N) Professionele pannenserie "BISTRO CHEF" - hoogglans gepolijst roestvrijstaal 18/10 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"

INDUC GAS VITRO ELECTR

**(N) STEELPAN**

(E) SAUCE PAN

(F) CASSEROLE

(D) STIELKASSEROLLE

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 17,60 | 720.263 | 12 | 7 | 0,7 |
| 17,95 | 720.264 | 14 | 7 | 1,0 |
| 20,80 | 720.265 | 16 | 7 | 1,5 |
| 22,75 | 720.266 | 18 | 8 | 2,0 |
| 26,50 | 720.267 | 20 | 8 | 2,5 |

# pujadas "BISTRO"

INDUC GAS VITRO ELECTR

**(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel**
(E) STOCKPOT - with cover
(F) TRAITEUR - avec couvercle
(D) KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 720.251 | 24 | 24 | 10,0 | 59,00 |
| 720.252 | 28 | 28 | 16,5 | 76,00 |

**(N) KOOKPAN - middelhoog model, met deksel**
(E) STEW PAN - with cover
(F) DEMI TRAITEUR - basse, avec couvercle
(D) KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 720.253 | 16 | 11 | 2,1 | 31,00 |
| 720.254 | 20 | 13 | 4,0 | 38,00 |
| 720.255 | 24 | 14 | 6,3 | 52,00 |
| 720.256 | 28 | 18 | 10,0 | 68,00 |
| 720.257 | 32 | 19 | 15,0 | 84,00 |

**(N) KOOKPAN - laag model, met deksel**
(E) BRAISING PAN - with cover
(F) RONDEAU - avec couvercle
(D) BRATENTOPF - mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 720.258 | 16 | 7 | 1,5 | 25,50 |
| 720.259 | 20 | 8 | 2,5 | 35,00 |
| 720.260 | 24 | 9 | 4,3 | 44,00 |
| 720.261 | 28 | 11 | 6,7 | 54,00 |
| 720.262 | 32 | 12 | 10,0 | 74,00 |

**(N) BRAADPAN - met deksel**
(E) BRAISING PAN - with cover
(F) BRAISIÈRE - avec couvercle
(D) BRATENTOPF - mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 720.268 | 24 | 6 | 2,7 | 41,00 |
| 720.269 | 28 | 6 | 3,7 | 52,00 |

**(N) KOEKEPAN/SAUTEUSE**
(E) FRY PAN/SAUTEUSE
(F) POÊLE À FRIRE/SAUTEUSE
(D) OMELETTENPFANNE/SAUTEUSE

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 720.270 | 24 | 6 | 34,00 |

pujadas

INDUC GAS VITRO ELECTR

(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 | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 275,00 | 720.180 | 40 | 40 | 50 |
| 379,00 | 720.181 | 45 | 45 | 72 |
| | **rooster los/**grid only/seul grille/rost allein | | | |
| 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. | Ø 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

INDUC GAS VITRO ELECTR

STAINLESS STEEL

## Ⓝ KOOKPAN - hoog model, met deksel
Ⓔ STOCK POT - with cover
Ⓕ TRAITEUR - avec couvercle
Ⓓ KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 720.001 | 16 | 16 | 3,0 | 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 | 55 | 155,0 | 499,00 |

## Ⓝ KOOKPAN - middelhoog, met deksel
Ⓔ STEW PAN - with cover
Ⓕ DEMI TRAITEUR - avec couvercle
Ⓓ KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 720.015 | 16 | 11,5 | 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 |

## Ⓝ KOOKPAN - laag model, met deksel
Ⓔ BRAISING PAN - with cover
Ⓕ BRAISIÈRE - avec couvercle
Ⓓ BRATENTOPF - mit Deckel

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 720.025 | 16 | 7,5 | 1,5 | 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 |

## Ⓝ PAN DEKSEL
Ⓔ PAN COVERS
Ⓕ COUVERCLES
Ⓓ DECKEL

| No. | Ø 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

INDUC GAS VITRO ELECTR

STAINLESS STEEL

## Ⓝ STEELPAN
Ⓔ SAUCE PAN
Ⓕ CASSEROLE
Ⓓ STIELKASSEROLLE

| EURO | No. | Ø 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. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 21,00 | 720.055 | 16 | 7 | 1,5 |
| 27,00 | 720.056 | 20 | 10 | 3,1 |

## Ⓝ 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. | Ø 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. | Ø 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

INDUC GAS VITRO ELECTR

## Ⓝ BRAADSLEDE - roestvrijstaal, met sandwichbodem en draaibare grepen

Ⓔ ROASTING PAN - stainless steel, with sandwich-bottom and movable side handles

Ⓕ PLAT À RÔTIR - inox, avec fond thermo-diffuseur et poignées tournante

Ⓓ BRATPFANNE - CNS, mit Sandwich-Boden und beweglichen Griffen

### 1/2 GN - 325x265 mm

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 720.178 | 100 | 6,1 | 54,00 |
| 720.177 | 150 | 9,1 | 65,50 |

### 1/1 GN - 530x325 mm

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 720.168 | 100 | 14,2 | 79,00 |
| 720.167 | 150 | 20,2 | 108,00 |

## Ⓝ 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 | 39,00 |
| 720.172 | 7(H)x50x35 | 49,00 |
| 720.173 | 9(H)x60x40 | 73,00 |

## Ⓝ 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 VITRO ELECTR

ALUMINIUM

**(N) Serie zware aluminium kookpannen welke voorzien zijn van roestvrijstalen handgrepen**
(E) Heavy aluminium pans, with stainless steel handles
(F) Batterie de cuisine en aluminium, avec manches en inox
(D) Kochgeschirr aus Aluminium, mit Griffe aus CNS

**(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel**
(E) STOCKPOT - high model, with lid
(F) TRAITEUR - modèle haute, avec couvercle
(D) KOCHTOPF - Höhes Modell, mit Deckel

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 32,00 | 720.605 | 25 | 25 | 12 |
| 39,00 | 720.606 | 27 | 27 | 15 |
| 44,00 | 720.607 | 30 | 30 | 21 |
| 49,00 | 720.608 | 32 | 32 | 25,5 |
| 55,00 | 720.609 | 35 | 35 | 34 |
| 75,00 | 720.611 | 40 | 40 | 50 |
| 92,00 | 720.612 | 45 | 45 | 72 |
| 106,00 | 720.613 | 50 | 50 | 100 |
| 171,00 | 720.615 | 60 | 60 | 155 |

**(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel**
(E) STEW PAN - medium, with lid
(F) DEMI TRAITEUR - basse, avec couvercle
(D) KOCHTOPF - Halbhoch, mit Deckel

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 27,00 | 720.616 | 25 | 15 | 7 |
| 38,00 | 720.617 | 30 | 18 | 13 |
| 46,00 | 720.618 | 35 | 21 | 20 |
| 58,00 | 720.619 | 40 | 25 | 32 |
| 68,00 | 720.620 | 45 | 28 | 45 |
| 96,00 | 720.621 | 50 | 31 | 61 |
| 141,00 | 720.623 | 60 | 37 | 105 |

**(N) STEELPAN**
(E) SAUCE PAN
(F) CASSEROLE
(D) STIELKASSEROLLE

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 13,50 | 720.630 | 16 | 8 | 1,5 |
| 14,85 | 720.631 | 18 | 9 | 2 |
| 15,75 | 720.632 | 20 | 10 | 3 |
| 17,40 | 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 - roestvrijstaal 18/10, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc, vultrechter transparant**

Ⓔ DISPENSER - stainless steel 18/10, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc, transparent funnel

Ⓕ DISTRIBUTEUR - 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 |
|---|---|---|
| 58,00 | *130.115 | 52(H)x22x17 |

NEW!

**Ⓝ DISPENSER - geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc., hooggepolijst roestvrijstaal 18/10 met polycarbonaat vultrechters**

Ⓔ DISPENSER - suitable for muesli, cornflakes peanuts etc, polished stainless steel 18/10 with polycarbonate funnels

Ⓕ DISTRIBUTEUR - propre pour muesli, cornflakes, noix etc, inox poli 18/10 avec bacs transparantes

Ⓓ SPENDER - geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw. poliertes CNS 18/10 mit Behälter aus Polykarbonat

**1x4 liter**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 49,00 | *861.146 | 60(H)x19x24 |

**2x4 liter**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 87,00 | *861.147 | 60(H)x36x24 |

**3x4 liter**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 141,00 | *861.148 | 60(H)x54x24 |

**Ⓝ 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

Ⓕ DISTRIBUTEUR - propre pour muesli, cornflakes, noix etc, inox poli avec trois bacs transparantes tournantes

Ⓓ SPENDER - geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw. poliertes CNS mit drei drehbaren Behälter aus Polykarbonat

**3x4 liter**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 139,00 | *861.150 | 61(H)x31x28 |

BuffetLine

Ⓝ **DISPENSER - zware houten standaard, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc, vultrechter transparant**

Ⓔ DISPENSER - heavy wooden stand, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc, transparent funnel

Ⓕ DISTRIBUTEUR - 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**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *861.145 | 68(H)x28x27 | 119,00 |

Ⓝ **DISPENSER - zware houten standaard, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc., hooggepolijst roestvrijstaal met polycarbonaat vultrechters**

Ⓔ DISPENSER - heavy wooden stand, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc, polished stainless steel with polycarbonate funnels

Ⓕ DISTRIBUTEUR - socle en bois robuste, propre pour muesli, cornflakes, noix etc, inox poli avec bacs transparantes

Ⓓ SPENDER - schwere Holz stand, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw. poliertes CNS mit Behälter aus Polykarbonat

**3x4 liter**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *861.152 | 65(H)x28x59 | 164,00 |

Ⓝ **DISPENSER - 3 x drank (3 liter) en 3 x muesli/cornflakes met transparante containers, hoogglans roestvrijstaal frame, de koeling van de drankdispensers geschiedt d.m.v. een roestvrijstalen koker welke gevuld kan worden met crushed ice of ijsblokjes**

Ⓔ DISPENSER - 3 x juice (3 litre) and 3 x sereal with transparent containers, polished stainless steel frame, the juice containers are cooled by stainless steel tube filled with crushed ice or ice cubes

Ⓕ DISTRIBUTEUR -3 x boisson (3 litre) et 3 muesli/cornflakes avex bac transparente, châssis en inox poli, boisson sont réfrigeration par tube inox rempli avec glaçons

Ⓓ DISPENSER - 3 x Getränk (3 Liter) und 3 x muesli/cornflakes mit Durchscheinendes Behälter, Gestell aus Hochglanz CNS, Kühlung Getränk mittels eines CNS rohres gefüllt mit Eiswürfel

**3x Juice + 3x Cereal - Fullmoon**

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *861.154 | 60 | 54 | 417,00 |

# BuffetLine

Ⓝ **BUFFET-DRANKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal met transparante acrylic container, compleet met aftapkraan, koeling geschiedt d.m.v. een roestvrijstalen koker welke gevuld kan worden met crushed ice of ijsblokjes**

Ⓔ BUFFET-COLD DRINK DISPENSER - polished stainless steel and transparent acrylic container, complete with tap, cooled by stainless steel tube filled with crushed ice or ice cubes

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - inox briljant et bac acrylique transparente, complet avec robinet, réfrigeration par tube inox rempli avec glaçons

Ⓓ GETRÄNKE-DISPENSER - Hochglanz CNS mit Durchscheinendes Acrylharz Behälter, komplett mit Abzapfhahn, Kühlung mittels eines CNS rohres gefüllt mit Eiswurfellen

## 5 liter - Basic

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 75,00 | *537.004 | 51(H)x28x22 |

## 5 liter

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 80,00 | *537.006 | 49(H)x33x22 |

## 8 liter

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 99,00 | *537.010 | 55(H)x26x36 |

## 2x8 liter

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 177,00 | *537.012 | 55(H)x54x36 |

## 2x5 liter - Halfmoon

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 156,00 | *537.014 | 53(H)x39x44 |

5

## BuffetLine

**(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**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *537.002 | 52(H)x32x27 | 95,00 |

NEW!

ELECTRIC COOLING

5

**(N) BUFFET-DRANKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal met transparante acrylic container, compleet met aftapkraan, voorzien van electrische koeling**

(E) BUFFET-COLD DRINK DISPENSER - polished stainless steel and transparent acrylic container, complete with tap, with electric cooling

(F) DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - inox briljant et bac acrylique transparente, complet avec robinet, pourvu d'un refroidissement électrique

(D) GETRÄNKE-DISPENSER - Hochglanz CNS mit Durchscheinendes Acrylharz Behälter, komplett mit Abzapfhahn, mit elektrischer Kühlung

**5 liter**

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *537.008 | 50(H)x33x22 | 230 | 60 | 159,00 |

10,5

**(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**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *537.011 | 54(H)x26x36 | 139,00 |

BuffetLine

THERMO FUTURE BOX®

1/1 GN

Ⓝ **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)

A

B

| 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<br>couvercle roulant/rolltop Hauben | |

Ⓝ **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

1/1 GN

25x19 cm

1/1 GN

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 85,00 | *130.160 | 11(H)x53x32,5 |
| 6,30 | *130.161 **koelelement los 2,5(H)x25x19 cm**<br>refrigerating element only 2,5(H)x25x19 cm<br>bloc eutectique seul 2,5(H)x25x19 cm<br>Kühlakku allein 2,5(H)x25x19 cm | |
| 37,00 | *861.144 **koelelement 1/1 GN RVS los**<br>refrigerating element 1/1 GN stainless steel only<br>bloc eutectique 1/1 GN inox seul<br>Kühlakku CNS 1/1 GN allein | |

PP
POLYPROPY.

Ⓝ **Prachtige serie manden van polypropyleen vlechtwerk. Perfect om uw ontbijt/lunchbuffet te presenteren.**

Ⓔ Beautiful new series of polypropylen rattan baskets. Ideal to present your breakfast, lunch and buffets in a new and different way.

Ⓕ Un série merveilleux des corbeilles en tressages polypropylène. Crée la touche finale pour votre buffets _petit-déjeuner ou déjeuner.

Ⓓ Dekorative serie und Flechtkörben aus Polypropylen. Ein überraschend neue Presentation und Darstellung ihres Buffet oder Frühstück.

ALL NEW!

### Ⓝ MAND - ovaal
Ⓔ BASKET - oval
Ⓕ CORBEILLE - ovale
Ⓓ KORB - oval

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *125.052 | 28,5x17,0 | 8,5 | 4,50 |
| *125.053 | 37,0x27,5 | 9,0 | 8,50 |

### Ⓝ MAND - rond
Ⓔ BASKET - round
Ⓕ CORBEILLE - ronde
Ⓓ KORB - rund

| No. | cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *125.055 | 19,0 | 9,5 | 3,20 |
| *125.056 | 25,5 | 8,5 | 4,25 |
| *125.057 | 39,0 | 10,0 | 12,50 |

### Ⓝ MAND - rechthoekig
Ⓔ BASKET - rechtangular
Ⓕ CORBEILLE - rectangulaire
Ⓓ KORB - rechteckig

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *125.065 | 31,5x22,0 | 8,5 | 5,25 |
| *125.066 | 23,0x17,0 | 8,0 | 3,45 |

### Ⓝ MAND - ovaal
Ⓔ BASKET - oval
Ⓕ CORBEILLE - ovale
Ⓓ KORB - oval

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *125.068 | 21,5x10,0 | 6,0 | 1,95 |
| *125.069 | 36,0x15,0 | 7,0 | 3,25 |

**(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.

PP POLYPROPY.

**(N) MAND**
(E) BASKET
(F) CORBEILLE
(D) KORB

| EURO | No. | Type GN | cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 7,20 | *125.060 | **1/3** | 32,5x17,5 | 6,5 |
| 8,75 | *125.061 | **1/2** | 32,5x26,5 | 6,5 |
| 11,40 | *125.062 | **2/3** | 32,5x35,4 | 6,5 |
| 14,90 | *125.063 | **1/1** | 53,0x32,5 | 6,5 |

**(N) MAND - rechthoekig**
(E) BASKET - rechtangular
(F) CORBEILLE - rectangulaire
(D) KORB - rechteckig

| EURO | No. | cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 6,15 | *125.092 | 41x29 | 7 |

**(N) MAND - rond met grepen**
(E) BASKET - round with handles
(F) CORBEILLE - ronde avec poignées
(D) KORB - rund mit Griffe

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 11,75 | *125.088 | 40 | 7,5 |

**(N) MAND**
(E) BASKET
(F) CORBEILLE
(D) KORB

| EURO | No. | cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 21,65 | *125.090 | 43x40 | 18/25 |

**(N) MAND - rond, verchroomd frame**
(E) BASKET - round, chromed frame
(F) CORBEILLE - ronde, avec support chromée
(D) KORB - rund, mit verchromtes Gestell

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 15,90 | *125.095 | 40 | 8 |

**rolltop deksel t.b.v. *125.095**
rolltop cover for t.b.v. *125.095
couvercle roulant pour t.b.v. *125.095
rolltop Hauben für t.b.v. *125.095

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 17,95 | *125.096 | 38 | 20 |

*BuffetLine*

Ⓝ **BUFFET ÉTAGÈRE**
Ⓔ BUFFET FRAME
Ⓕ ÉTAGÈRE DE BUFFET
Ⓓ BUFETT-GESTELL

**cap. 2x 1/2 GASTRONORM**

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *125.083 | 29x27 | 35,0 | 38,00 |

**cap. 2x 1/1 GASTRONORM**

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *125.080 | 50x34 | 37,5 | 49,50 |

Ⓝ **MAND**
Ⓔ BASKET
Ⓕ CORBEILLE
Ⓓ KORB

**MODEL 1/2 - 325 x 265 mm**

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *125.084 | 8,0 | 7,95 |

**MODEL 1/1 - 530 x 325 mm**

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *125.081 | 9,5 | 20,75 |

Ⓝ **AFDEKKAP - kunststof, opening aan lange zijde**
Ⓔ COVER - plastic, opening on the long side
Ⓕ CLOCHE BOMÉE - plastique, ouverture sur le côte longue
Ⓓ KUPPELHAUBE - Kunststoff, Offnung an der lange Seite

| No. | cm | Type GN | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *125.085 | 33x28 | **1/2** | 17 | 22,00 |
| *125.087 | 54x33 | **1/1** | 20 | 45,00 |

Ⓝ **MAND - los, 1/1 GN, verchroomd frame**
Ⓔ BASKET - 1/1 GN, wicker, chromed frame
Ⓕ CORBEILLE - 1/1GN, avec support chromée
Ⓓ KORB - 1/1GN, mit verchromtes Gestell

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *125.098 | 53x32,5 | 8 | 25,50 |

**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 |

Ⓝ **BESTEKMAND - polyrattan, verchroomd frame**
Ⓔ CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
Ⓕ CASIER À COUVERTS - polyrattan avec support chromée
Ⓓ BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

**MODEL 1/1 - 530 x 325 mm**

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *125.086 | 10,0 | 19,85 |

# BuffetLine

**(N) Ambachtelijk rietwerk, voor een decoratieve presentatie van broodproducten en fruit etc.**
(E) Traditional made wicker baskets for presentation of bread and fruits etc.
(F) Fabrication traditionelle en osier vernis, pour la présentation du pain, des fruits etc.
(D) Traditionelle flecht Korben, für presentation von Brot und Fruchte usw.

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

| EURO | No. | Type | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|---|
| 32,00 | 809.010 | **A** | 38 | 42 |

A

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

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 72,00 | 809.015 | **B** | 60(H)x44x51 |

B

**(N) BROODMAND**
(E) BREAD BASKET
(F) CORBEILLE À PAIN
(D) BROTKORB

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 42,00 | 809.020 | **C** | 10(H)x70x30 |

C

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

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 95,00 | 809.025 | **D** | 15/30(H)x100x55 |

D

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

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 52,00 | 809.021 | **E** | 20(H)x50x50 |

E

# 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 | 18,95 |
| 050.052 | 10 | 32 | **zwart**/black/noir/schwarz | 18,95 |

**Ⓝ TAARTSTANDAARD - kunststof met draaivoet, ook geschikt als étagère op buffetten**

Ⓔ CAKE STAND - plastic with swivel base, also suitable as an étagère for buffets

Ⓕ PLATEAU À TARTE - plastique avec pied tournant, aussi utilisable comme un étagère pour buffet

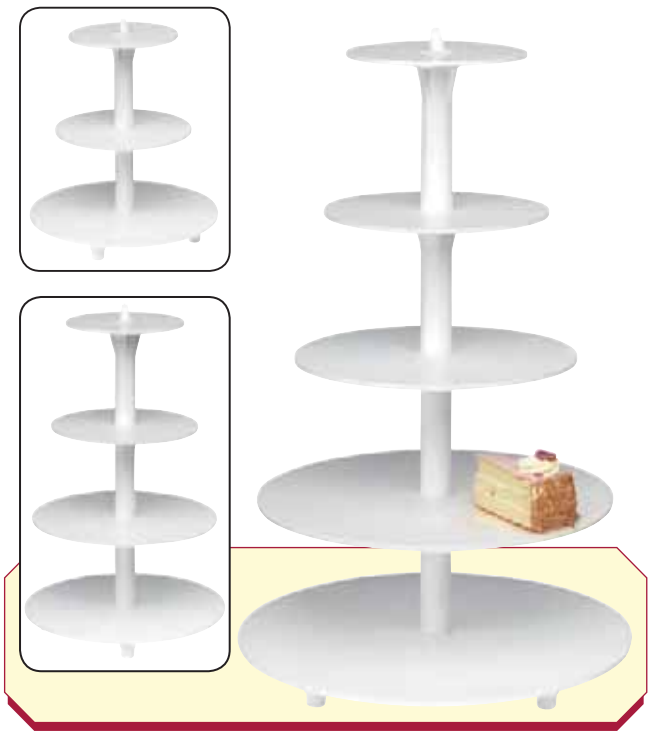
Ⓓ TORTENPLATTE - Kunststoff mit drehfuss, auch verwendbar als Etagère für Buffets

**ZWART**/BLACK/NOIRE/SCHWARZ

| No. | Type | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 070.100 | **1 étage** | 35 | 16 | 29,50 |
| 070.300 | **3 étages** | 24 - 30 - 35 | 44 | 59,50 |

**WIT**/WHITE/BLANC/WEISS

| No. | Type | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 070.101 | **1 étage** | 35 | 16 | 29,50 |
| 070.301 | **3 étages** | 24 - 30 - 35 | 44 | 59,50 |



**Ⓝ BRUIDSTAART STANDAARD - kunststof, wit, ook geschikt als étagère op buffetten**

Ⓔ WEDDING CAKE STAND - plastic, white, also suitable as an étagère for buffets

Ⓕ PLATEAU À TARTE POUR MARIAGE - en plastique blanc, aussi utilisable comme un étagère pour buffet

Ⓓ HOCHZEITSTORTENSTÄNDER - weisser Kunststoff, auch verwendbar als Etagère für Buffets

| No. | Type | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 050.030 | **3 étages** | 20 - 25 - 34 | 36 | 27,00 |
| 050.031 | **4 étages** | 20 - 25 - 32 - 34 | 53 | 32,00 |
| 050.032 | **5 étages** | 20 - 25 - 32 - 40 - 44 | 72 | 45,00 |

# BuffetLine

**Ⓝ 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

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 18,80 | 130.185 | 7 | 33 |

**Ⓝ TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal 18/8**

Ⓔ CAKE STAND - stainless steel 18/8

Ⓕ PLATEAU À TARTE - inox 18/8

Ⓓ TORTENPLATTE - CNS 18/8

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 10,50 | 055.060 | 6 | 30 |

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

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

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

Ⓓ 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 |

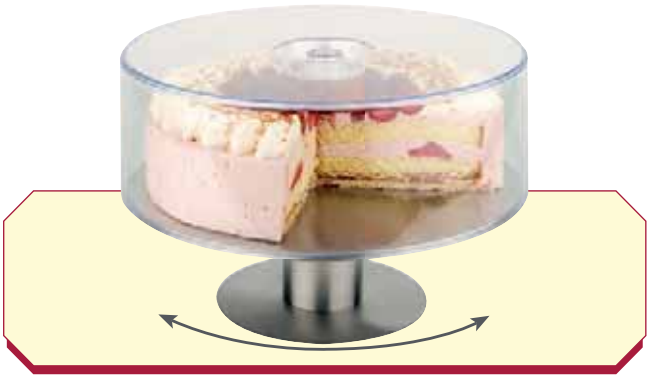
**Ⓝ TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal, draaivoet (zonder afdekkap)**

Ⓔ CAKE STAND - stainless steel, swivel base (without cover)

Ⓕ PLATEAU À TARTE - inox, pied tournant (sans cloche)

Ⓓ TORTENPLATTE - CNS, Drehfuss (ohne Haube)

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 36,50 | 130.183 | 7 | 31 |
| | **afdekkap/**cover/cloche/Abdeckhaube | | |
| 4,95 | 130.184 | 9,5 | 30 |



# BuffetLine

**(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 | 5,95 |

**(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 tartes 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 (zonder afdekkap)**

(E) CAKE STAND - melamin, with swivel base (without cover)

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

(D) TORTENPLATTE - Melamin, mit Drehfuss (ohne Haube)

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 050.025 | 10 | 32 | 18,95 |
| **afdekkap/**cover/cloche/Abdeckhaube | | | |
| 050.026 | 12 | 30 | 10,75 |

# BuffetLine

## Ⓝ 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

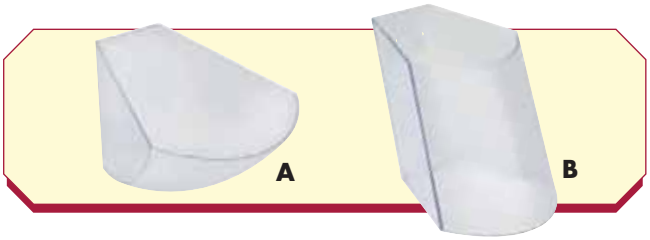
| EURO | No. | **bakjes**/bowls/bacs/schütten | cm |
|---|---|---|---|
| 33,00 | *130.102 | 2 | 28(H)x19x24 |
| 39,00 | *130.103 | 3 | 41(H)x19x24 |
| 49,00 | *130.104 | 4 | 53(H)x19x31 |

## Ⓝ 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




| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 5,90 | *130.101 | **A** | 10(H)x16x19 |
| 5,90 | *130.111 | **B** | 12(H)x18x14 |

## Ⓝ SALADESCHAAL - polycarbonaat

Ⓔ SALAD BOWL - polycarbonate

Ⓕ SALADIER - polycarbonate

Ⓓ SALATSCHÜSSEL - Polykarbonat

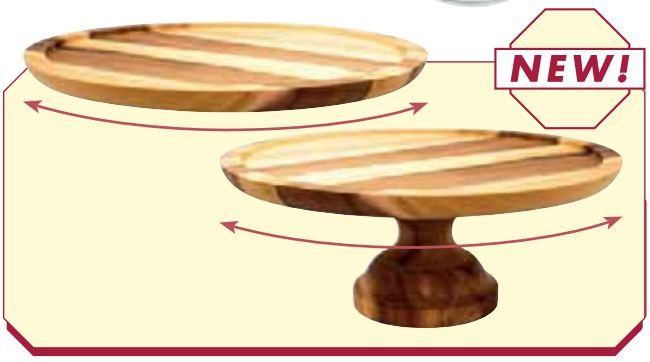
| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 2,45 | 532.020 | 5,0 | 15 |
| 3,95 | 532.021 | 6,5 | 20 |
| 5,75 | 532.022 | 8,0 | 25 |
| 7,50 | 532.023 | 10,0 | 30 |
| 10,75 | 532.025 | 12,5 | 40 |

## Ⓝ TAARTSTANDAARD - hout met draaivoet

Ⓔ CAKE STAND - wood with swivel base

Ⓕ PLATEAU À TARTE - en bois avec pied tournant

Ⓓ TORTENPLATTE - holz mit drehfuss




| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 18,70 | 072.050 | 4 | 33 |
| 20,70 | 072.052 | 13 | 33 |

## Ⓝ 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

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 18,90 | 050.060 | 3 | 24 |
| 22,90 | 050.061 | 3 | 30 |
| 26,00 | 050.062 | 3 | 32 |

## (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

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 085.520 | 20x14 | 1,95 |
| 085.525 | 25x18 | 2,90 |
| 085.530 | 30x21 | 3,60 |
| 085.535 | 35x24 | 5,15 |
| 085.540 | 40x28 | 6,50 |
| 085.545 | 45x31 | 7,95 |
| 085.550 | 50x35 | 10,40 |
| 085.555 | 55x38 | 12,95 |
| 085.560 | 60x42 | 15,45 |

## (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

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 861.220 | 20x14 | 2,10 |
| 861.225 | 25x18 | 3,35 |
| 861.230 | 30x22 | 3,95 |
| 861.235 | 35x22 | 4,90 |
| 861.240 | 40x26 | 7,40 |
| 861.245 | 45x29 | 8,70 |
| 861.250 | 50x35 | 12,10 |
| 861.255 | 56x38 | 14,95 |
| 861.261 | 61x42 | 18,50 |

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

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 930.121 | 80x31 | 25,95 |
| 930.122 | 100x34 | 49,50 |

## (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 |
|---|---|---|---|
| 130.300 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** | 23,95 |
| 130.301 | 32,5x26,5 | **( 1 / 2 GN )** | 12,25 |

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

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

## (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 | |
|---|---|---|---|
| 47,95 | 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 | |
|---|---|---|---|
| 31,00 | 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 | |
|---|---|---|---|
| 37,00 | 130.310 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** |

**(N) SERVEERPLATEAU - halve maan, roestvrijstaal 18/10**
(E) SERVING TRAY - half moon, stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR - demi lunaire, inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT - halb Mond, rostfrei 18/10

| EURO | No. | cm | |
|---|---|---|---|
| 17,45 | 130.320 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** |

# BuffetLine

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

**TYPE SUNDAY**

| No. | cm | | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.340 | 32,5x26,5 | **( 1 / 2 GN )** | 17,95 |
| 130.342 | 53,0x32,5 | **( 1 / 1 GN )** | 33,50 |

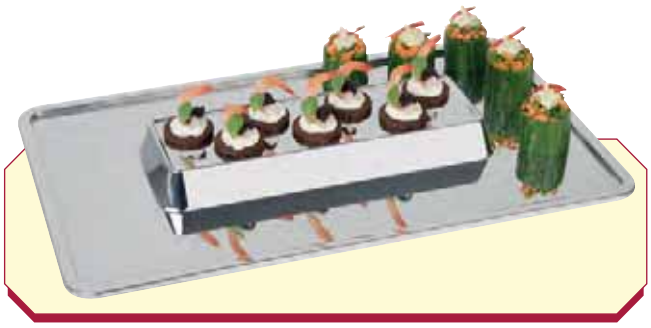
**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/10**
(E) SERVING TRAY - stainless steel 18/10
(F) PLATEAU À SERVIR - inox 18/10
(D) SERVIERTABLETT - CNS 18/10

**TYPE SWING**

| No. | cm | | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.350 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** | 34,50 |

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

| No. | H cm | ∅ cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.360 | 4,4 | 48 | 39,95 |



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

| No. | cm | | EURO |
|---|---|---|---|
| 130.365 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** | 36,95 |

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

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

| EURO | No. | cm | |
|---|---|---|---|
| 4,65 | 130.200 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** |

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

| EURO | No. | cm | |
|---|---|---|---|
| 4,85 | 130.205 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** |

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

| EURO | No. | cm | |
|---|---|---|---|
| 7,95 | 130.330 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** |

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

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

### (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 | |
|---|---|---|---|
| 26,95 | 130.325 | 53x32,5 | **( 1 / 1 GN )** |

# BuffetLine

## Ⓝ GASTRONORM SCHAAL - porselein
Ⓔ GASTRONORM PAN - porcelain
Ⓕ BAC GASTRONORME - porcelaine
Ⓓ GASTRONORM SCHALE - Porzelan

### MODEL 1/3 - 325 x 176 mm

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *130.613 | 6 | 12,95 |

### MODEL 1/2 - 325 x 265 mm

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *130.612 | 6 | 17,95 |

### MODEL 1/1 - 530 x 325 mm

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *130.611 | 6 | 39,95 |

## Ⓝ GASTRONORM SHOWSCHOTEL - porselein
Ⓔ GASTRONORM DISPLAY PLATEAU - porcelain
Ⓕ PLAQUE PRÉSENTOIRE GASTRONORM - porcelaine
Ⓓ GASTRONORM AUSSTELLPLATTE - Porzelan

### MODEL 1/3 - 325 x 176 mm

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *130.602 | 2 | 13,55 |

### MODEL 1/2 - 325 x 265 mm

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *130.601 | 2 | 22,55 |

### MODEL 2/4 - 530 x 162 mm

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *130.603 | 2 | 24,80 |

### MODEL 1/1 - 530 x 325 mm

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *130.600 | 2 | 36,90 |

Ⓝ **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

ALL NEW!

Ⓝ **SERVEERPLATEAU**
Ⓔ SERVING TRAY
Ⓕ PLATEAU À SERVIR
Ⓓ SERVIERTABLETT

**SINUS - WIT/**WHITE/BLANC/WEISS

| EURO | No. | Type GN | cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 24,35 | *060.050 | 1/1 | 53,0x32,5 | 2 |
| 14,45 | *060.051 | 2/4 | 53,0x16,2 | 2 |

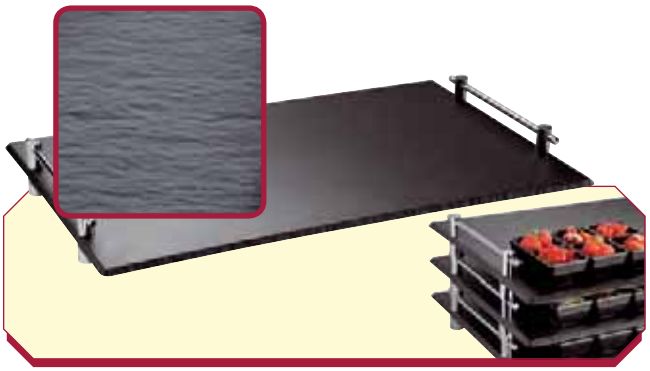
**SINUS - ZWART/**BLACK/NOIR/SCHWARZ

| EURO | No. | Type GN | cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 24,35 | *060.054 | 1/1 | 53,0x32,5 | 2 |
| 14,45 | *060.055 | 2/4 | 53,0x16,2 | 2 |

Ⓝ **SERVEERPLATEAU**
Ⓔ SERVING TRAY
Ⓕ PLATEAU À SERVIR
Ⓓ SERVIERTABLETT

**LEISTEEN/SLATE-LOOK**

| EURO | No. | Type GN | cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 32,50 | *060.060 | 1/1 | 53,0x32,5 | 1 |
| 18,95 | *060.061 | 2/4 | 53,0x16,2 | 1 |
| 17,15 | *060.062 | 1/2 | 32,5x26,5 | 1 |
| 11,75 | *060.063 | 1/3 | 32,5x17,5 | 1 |
| 9,50 | *060.064 | 1/4 | 26,5x16,2 | 1 |



Ⓝ **SERVEERPLATEAU - leisteen-look, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**
Ⓔ SERVING TRAY - slate-look with handles, which makes the tray's stackable
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - imite l'ardoise, avec poignée, empilables par les poignée
Ⓓ SERVIERTABLETT - Schiefer-Optiek, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen,

**LEISTEEN/SLATE-LOOK**

| EURO | No. | Type GN | cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 31,00 | 130.305 | 1/1 | 53,0x32,5 | 6 |

Ⓝ **SERVEERPLATEAU**
Ⓔ SERVING TRAY
Ⓕ PLATEAU À SERVIR
Ⓓ SERVIERTABLETT

**EIKENHOUT/OAK-LOOK**

| EURO | No. | Type GN | cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 29,95 | *060.070 | 1/1 | 53,0x32,5 | 1 |
| 18,05 | *060.071 | 2/4 | 53,0x16,2 | 1 |
| 15,80 | *060.072 | 1/2 | 32,5x26,5 | 1 |
| 10,95 | *060.073 | 1/3 | 32,5x17,5 | 1 |
| 8,95 | *060.074 | 1/4 | 26,5x16,2 | 1 |

# Professional Melamineware

-20°C +120°C MF MELAMINE GN

*BuffetLine*

Ⓝ **SCHOTEL**
Ⓔ COUNTER TRAY
Ⓕ PLAT D'ÉTALAGE
Ⓓ AUSLAGEPLATTE

**WIT/**WHITE/BLANC/WEISS

| No. | Type GN | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *060.040 | 1/2 | 32,5x26,5 | 2 | 11,70 |
| *060.041 | 1/1 | 53,0x32,5 | 2 | 14,45 |

Ⓝ **SERVEERPLATEAU**
Ⓔ SERVING TRAY
Ⓕ PLATEAU À SERVIR
Ⓓ SERVIERTABLETT

**GRANIET/GRANITE-LOOK**

| No. | Type GN | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *060.080 | 1/1 | 53,0x32,5 | 1 | 32,95 |
| *060.081 | 2/4 | 53,0x16,2 | 1 | 17,95 |
| *060.082 | 1/2 | 32,5x26,5 | 1 | 16,70 |

Ⓝ **SCHOTEL**
Ⓔ COUNTER TRAY
Ⓕ PLAT D'ÉTALAGE
Ⓓ AUSLAGEPLATTE

**LEISTEEN/SLATE-LOOK WIT/**WHITE/BLANC/WEISS

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *072.130 | 32x26 | 2 | 6,95 |

**LEISTEEN/SLATE-LOOK ZWART/**BLACK/NOIR/SCHWARZ

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *072.131 | 32x26 | 2 | 6,95 |

Ⓝ **KOM - vierkant**
Ⓔ BOWL - square
Ⓕ BOL - carré
Ⓓ SCHÜSSEL - viereckig

**LEISTEEN/SLATE-LOOK**

| No. | cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *060.068 | 25x25 | 12 | 3,8 | 29,95 |

Ⓝ **KOM - vierkant**
Ⓔ BOWL - square
Ⓕ BOL - carré
Ⓓ SCHÜSSEL - viereckig

**GRANIET/GRANITE-LOOK**

| No. | cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *060.086 | 19x19 | 9 | 1,5 | 16,25 |
| *060.088 | 25x25 | 12 | 3,8 | 26,00 |

Ⓝ **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

### Ⓝ SCHAALTJE - wit
Ⓔ DISH - white
Ⓕ COUPELLE - blanc
Ⓓ SCHALE - Weiss

| EURO | No. | cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 1,45 | *072.120 | 11,5x11,5 | 5,5 |
| 1,75 | *072.121 | 14,0x14,0 | 5,5 |
| 3,25 | *072.122 | 20,0x20,0 | 6,0 |

### Ⓝ SCHAALTJE - zwart
Ⓔ DISH - black
Ⓕ COUPELLE - noir
Ⓓ SCHALE - Schwartz

| EURO | No. | cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 1,45 | *072.125 | 11,5x11,5 | 5,5 |
| 1,75 | *072.126 | 14,0x14,0 | 5,5 |
| 3,25 | *072.127 | 20,0x20,0 | 6,0 |

### Ⓝ KOM - rond, wit
Ⓔ BOWL - round, white
Ⓕ BOL - ronde, blanc
Ⓓ SCHÜSSEL - rund, weiss

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 2,20 | *060.010 | 10 | 4,5 | 0,15 |
| 2,65 | *060.011 | 12 | 5,5 | 0,25 |
| 3,20 | *060.012 | 14 | 6,5 | 0,50 |
| 6,80 | *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. |
|---|---|---|---|---|
| 2,20 | *060.110 | 10 | 4,5 | 0,15 |
| 2,65 | *060.111 | 12 | 5,5 | 0,25 |
| 3,20 | *060.112 | 14 | 6,5 | 0,50 |
| 6,80 | *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 |
|---|---|---|---|
| 6,95 | *060.115 | 20,5 | 1,3 |

# Professional Melamineware

-20°C +120°C MF MELAMINE GN

*BuffetLine*

**(N) RAMEKIN - rond, wit**
(E) RAMEKIN - round, white
(F) RAMEQUIN - ronde, blanc
(D) RAMEKIN - rund, weiss

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *072.140 | 8,0 | 3,0 | 0,85 |
| *072.141 | 8,5 | 3,0 | 0,95 |

**(N) RAMEKIN - rond, wit**
(E) RAMEKIN - round, white
(F) RAMEQUIN - ronde, blanc
(D) RAMEKIN - rund, weiss

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *072.150 | 6,0 | 4,0 | 0,75 |
| *072.151 | 7,0 | 4,0 | 0,85 |
| *072.152 | 8,0 | 4,5 | 0,95 |
| *072.153 | 8,5 | 5,0 | 1,10 |
| *072.154 | 9,5 | 5,0 | 1,35 |

**(N) RAMEKIN - rond, wit**
(E) RAMEKIN - round, white
(F) RAMEQUIN - ronde, blanc
(D) RAMEKIN - rund, weiss

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *060.001 | 6,0 | 3,7 | 0,75 |
| *060.002 | 7,0 | 3,7 | 0,90 |
| *060.003 | 7,8 | 4,0 | 1,20 |
| *060.004 | 8,5 | 4,5 | 1,30 |
| *060.005 | 9,8 | 4,5 | 1,55 |

**(N) SCHAALTJE - rond, wit**
(E) DISH - round, white
(F) COUPELLE - ronde, blanc
(D) SCHALE - rund, weiss

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *060.008 | 6,0 | 2,5 | 1,30 |
| *060.009 | 7,5 | 3,5 | 1,65 |

**(N) SERVEERPLATEAU - glasvezel versterkt**
(E) SERVING TRAY - fibreglass reinforced
(F) PLATEAU À SERVIR - fibre de verre armée
(D) SERVIERTABLETT - Glasfaserverstärkt

**WIT/**WHITE/BLANC/WEISS

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *072.160 | 64,5x23,0 | 1,0 | 47,00 |

**ZWART/**BLACK/NOIR/SCHWARTZ

| No. | cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *072.161 | 64,5x23,0 | 1,0 | 47,00 |

Ⓝ **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

Ⓝ **GASTRONORMBAK**
Ⓔ GASTRONORM PAN
Ⓕ BAC GASTRONORME
Ⓓ GASTRONORM BEHÄLTER

**WIT/**WHITE/BLANC/WEISS

| EURO | No. | Type GN | cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 12,95 | *060.311 | 1/1 | 53,0x32,5 | 2,0 |
| 18,50 | *060.312 | 1/1 | 53,0x32,5 | 4,0 |
| 28,95 | *060.313 | 1/1 | 53,0x32,5 | 6,5 |
| 6,95 | *060.321 | 1/2 | 32,5x26,5 | 2,0 |
| 12,75 | *060.322 | 1/2 | 32,5x26,5 | 4,0 |
| 14,95 | *060.323 | 1/2 | 32,5x26,5 | 6,5 |
| 13,95 | *060.326 | 2/4 | 53,0x16,2 | 2,0 |
| 17,95 | *060.327 | 2/4 | 53,0x16,2 | 6,5 |
| 11,10 | *060.333 | 1/3 | 32,5x17,6 | 6,5 |
| 10,70 | *060.343 | 1/4 | 26,5x16,2 | 6,5 |
| 7,60 | *060.363 | 1/6 | 17,6x16,2 | 6,5 |

**ZWART/**BLACK/NOIR/SCHWARZ

| EURO | No. | Type GN | cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 12,95 | *060.411 | 1/1 | 53,0x32,5 | 2,0 |
| 18,50 | *060.412 | 1/1 | 53,0x32,5 | 4,0 |
| 28,95 | *060.413 | 1/1 | 53,0x32,5 | 6,5 |
| 6,95 | *060.421 | 1/2 | 32,5x26,5 | 2,0 |
| 12,75 | *060.422 | 1/2 | 32,5x26,5 | 4,0 |
| 14,95 | *060.423 | 1/2 | 32,5x26,5 | 6,5 |
| 17,95 | *060.427 | 2/4 | 53,0x16,2 | 6,5 |
| 11,10 | *060.433 | 1/3 | 32,5x17,6 | 6,5 |
| 10,70 | *060.443 | 1/4 | 26,5x16,2 | 6,5 |
| 7,60 | *060.463 | 1/6 | 17,6x16,2 | 6,5 |

1/1

1/2

2/4

1/3

1/4

1/6

## BuffetLine

### (N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal 18/10
(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel 18/10
(F) COUVERT DE BUFFET - inox 18/10
(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS 18/10

| No. | | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 969.702 | **sauslepel**/sauce ladle<br>cuillère à sauce/Saucenlöffel | 30 | 5,20 |
| 969.704 | **schuimspaan**/skimmer<br>ecumoire/Schaumlöffel | 37 | 6,25 |
| 969.708 | **serveerlepel**/serving spoon<br>cuillère à légumes/Gemüselöffel | 33 | 4,75 |
| 969.709 | **serveerlepel geperf.**/serving spoon perf.<br>cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf. | 33 | 4,85 |

### (N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal 18/10
(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel 18/10
(F) COUVERT DE BUFFET - inox 18/10
(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS 18/10

| No. | | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 767.204 | **serveerlepel geperf.**/serving spoon perf.<br>cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf. | 30 | 9,15 |
| 767.210 | **sauslepel**/sauce ladle<br>cuillère à sauce/Saucenlöffel | 34 | 12,95 |
| 767.212 | **serveerlepel**/serving spoon<br>cuillère à légumes/Gemüselöffel | 35 | 9,40 |
| 767.213 | **serveerlepel geperf.**/serving spoon perf.<br>cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf. | 35 | 9,75 |

### (N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal
(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel
(F) COUVERT DE BUFFET - inox
(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

| No. | | L cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 033.561 | **serveerlepel**/serving spoon<br>cuillère à légumes/Gemüselöffel | 28 | 1,85 |
| 033.562 | **serveerlepel geperf.**/serving spoon perf.<br>cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf. | 28 | 1,85 |
| 033.563 | **serveerlepel**/serving spoon<br>cuillère à légumes/Gemüselöffel | 33 | 2,15 |
| 033.564 | **sauslepel**/sauce ladle<br>cuillère à sauce/Saucenlöffel | 28 | 2,15 |

### (N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal 18/10
(E) CUTLERY REST - stainless steel 18/10
(F) REPOSE CUILLÈRE - inox 18/10
(D) BESTECK-ABLAGE - CNS 18/10

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 125.015 | 5(H)x27x11 | 7,95 |

### (N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal 18/8
(E) GASTRONORM PAN - stainless steel 18/8
(F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - inox 18/8
(D) 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 |

# BuffetLine

Max Pro® Foodwarming Systems

**Ⓝ 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

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 99,00 | *921.145 | 40(H)x63x36 |

**Ⓝ 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**

ClassicOne DeLuxe

Ⓔ 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 |
|---|---|---|
| 74,00 | *921.150 | 35(H)x65x34 |

**Ⓝ MILLENNIUM CHAFING DISH - 1/1 gastronorm, geheel hooggepolijst roestvrijstaal 18/10, opklapbare deksel met roestvrijstalen "T" greep en stevige voedselpan, twee zware brandpastahouders**

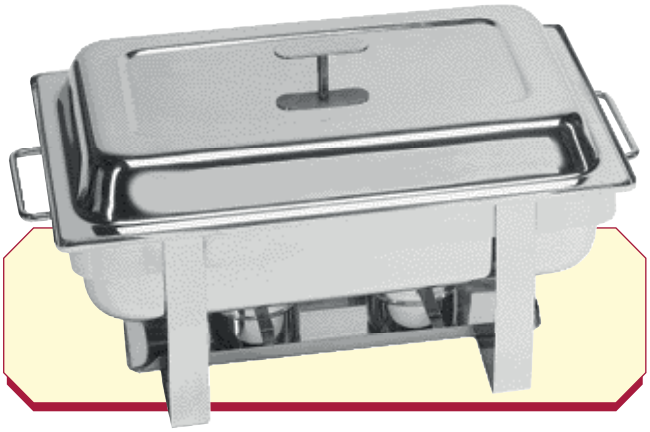
ClassicOne Millennium

Ⓔ 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 |
|---|---|---|
| 47,00 | *921.119 | 37(H)x60x35 |



**Ⓝ BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal**

Ⓔ BURNERS FOR CANNED HEAT - stainless steel

Ⓕ BRÛLEUR POUR PATE COMBUSTIBLE - inox

Ⓓ BRENNER FÜR BRENNPASTE - CNS

| EURO | No. | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 2,95 | *085.200 | 7 | 9,5 |

Buffet Line

Max Pro® Foodwarming Systems

## Classic One ECONOMY

Ⓝ **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 | 32,95 |
| *921.116 | **6 stk/**pcs/Stk | | 196,00 |

## Classic One 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 | 41,00 |

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 | 39,00 |
| *921.142 | **DUO PACK - 2x SOLO in doos**<br>box of 2x SOLO<br>boîte à 2x SOLO<br>2x SOLO in Karton | | 74,00 |

**(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 |
|---|---|---|
| 67,00 | *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** |

Max Pro® Foodwarming Systems

ClassicOne Ronde

**(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 |

Spring SWISS DESIGN

**CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM**
**"MADE BY SPRING SWITZERLAND FOR EMGA"**

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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"

(D) 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 |
|---|---|---|
| 169,00 | *046.001 | 31(H)x65x36 |

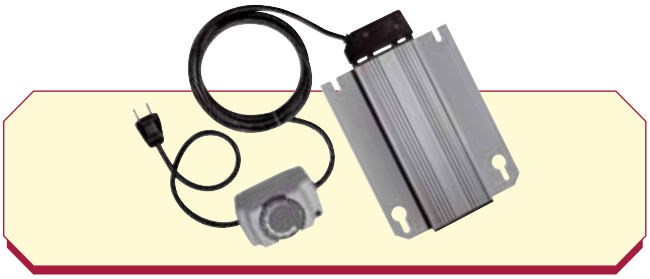
**(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - o.a. voor Spring chafing dishes, thermostatisch regelbaar**

(E) ELECTRIC HEATING - for chafing dishes s.a. Spring, with thermostat

(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - e.a. pour Spring chafing dishes, avec thermostat

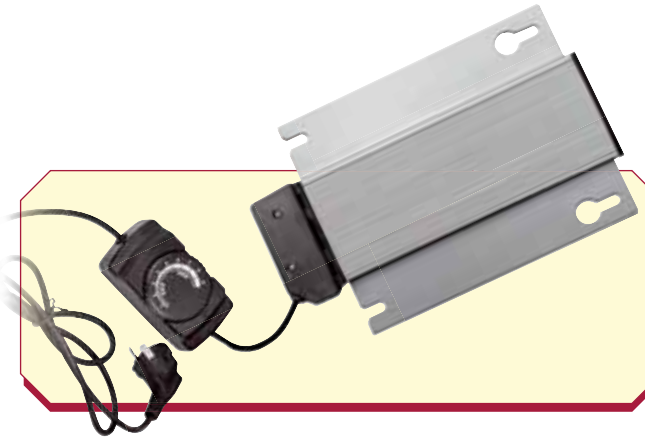
(D) ELEKTRO-HEIZUNG - für u.a. Spring Chafing Dishes, mit Thermostat

| EURO | No. | V | W |
|---|---|---|---|
| 199,00 | *046.002 | 230 | 800 |



NEW!

# BUILT-IN MODEL



## ClassicOne Roll-Top Ronde

## ClassicOne Roll-Top

Ⓝ **CHAFING DISH ELEKTRISCH - INBOUWMODEL, hoogwaardig hoogglans gepolijst roestvrijstaal 18/10, massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan, met electrische verhitting**

Ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC - BUILT-IN MODEL, high quality polished stainless steel 18/10, with "T"-handle on lid, with foodpan, with electric heating

Ⓕ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - POUR ENCASTRER, inox poli 18/10, couvercle avec "T"-poignee, avec bac, avec chauffage électrique

Ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH - ZUM EINBAUEN - hochwertigen CNS 18/10 Hochglanz poliert, mit "T"-Griff, mit Behälter, mit elektro-Heizung

**1/1 GASTRONORM**

| No. | H cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *115.110 | 28(H)x71x53 | 230 | 500 | 269,00 |

Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING LOS - universeel, thermostatisch regelbaar**

Ⓔ ELECTRIC HEATING ONLY - universal, with thermostat

Ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE SEUL - universel, avec thermostat

Ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG ALLEIN - universal, mit Thermostat

| No. | V | W | EURO |
|---|---|---|---|
| *115.115 | 230 | 500 | 55,00 |

Ⓝ **CHAFING DISH - roestvrijstaal 18/10, "Roll-Top" deksel, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder(s)**

Ⓔ CHAFING DISH - stainless steel 18/10, lid "Roll-Top", with "T"-handle on lid, with foodpan and burner(s) for canned heat

Ⓕ CHAFING DISH - inox 18/10, a couvercle roulant, avec "T"-poignee, avec bac et brûleur(s)

Ⓓ CHAFING DISH - CNS 18/10, "Roll-Top" Deckel, mit "T"-Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

**ROND**/ROUND/RONDE/RUND

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *921.175 | 45 | 53 | 115,00 |

**1/1 GASTRONORM**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *921.170 | 43(H)x69x44 | 144,00 |

# BuffetLine

**Ⓝ CHAFING DISH ELEKTRISCH - rond model, de waterbak is vervaardigd uit hoogwaardig hittebestendig polypropyleen, met roestvrijstalen deksel en voedselpan van 7 liter**

Ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC - round model, heat resistant waterpan of polypropylene, with stainless steel lid and 7 litres foodpan

Ⓕ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - modèle ronde, en polypropylène résistant à la chaleur, avec inox couvercle et bac 7 litres

Ⓓ 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 |

**Ⓝ CHAFING DISH ELEKTRISCH - rond model, roestvrijstaal 18/10 met glazen deksel, kompleet met roestvrijstalen inzet van 3,8 liter**

Ⓔ 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

Ⓕ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - modèle ronde, inox 18/10 avec couvercle en verre, complet avec inox 18/10 bac de 3,8 litres

Ⓓ 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 |

**Ⓝ CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - met roestvrijstaal frame, voedselpan en deksel, de waterbak is vervaardigd uit hoogwaardig hittebestendig polypropyleen, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar**

Ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - with stainless steel stand, insert and lid, the heat resistant waterpan is made of high quality of polypropylene, with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

Ⓕ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - avec inox support, bac et couvercle, récipiënt en polypropylène, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux

Ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - mit CNS Gestell, Behälter und Deckel, Wasserbehalter aus Polypropylän, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 99,00 | *861.100 | 31(H)x64x35 | 230 | 1850 |

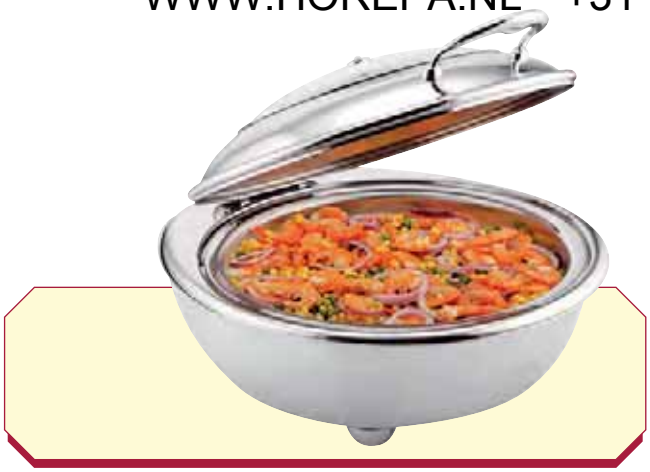
**Ⓝ CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - geheel roestvrijstaal met voedselpan, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar**

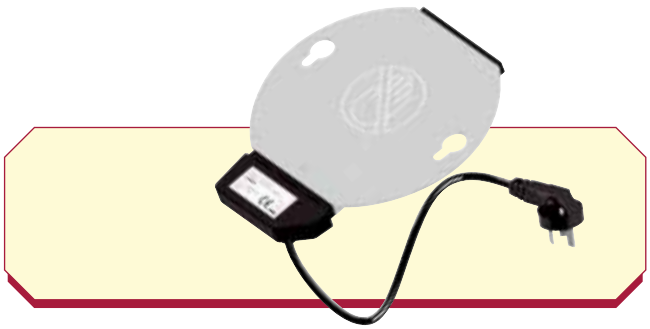
Ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - stainless steel 18/10, with insert, with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

Ⓕ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - inox 18/10, avec bac, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux

Ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - CNS 18/10, mit Behälter, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 119,00 | *861.120 | 28(H)x62x36 | 230 | 1000 |





*BuffetLine*

**(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal 18/10, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement**

(E) CHAFING DISH ELECTRIC - stainless steel 18/10 with food pan, hinged glass lid with stabilization, heating element included

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - inox 18/10, avec bac alimentaire, couvercle verre à charnière de stabilisation, avec corps du chauffe électrique

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH - CNS 18/10, mit Behälter, stabilizierten Glasdeckel, mit Elektro-Heizung

| No. | Type | cm | Lit. | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *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 | 219,00 |

**(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - los, t.b.v. *861.130 en *861.132**

(E) ELECTRIC HEATING - only, for *861.130 and *861.132

(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - seul, pour *861.130 et *861.132

(D) ELEKTRO-HEIZUNG - allein, fur *861.130 und *861.132

| No. | V | W | EURO |
|---|---|---|---|
| *861.135 | 230 | 360 | 24,00 |

**(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN hittebestendig polypropyleen met roestvrijstalen voedselpan (100 mm), thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar**

(E) CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - heat resistant waterpan of polypropylene with stainless steel insert (100 mm), with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - en polypropylène résistant à la chaleur avec bac alimentaire inox (100 mm), avec thermostat réglable et interrupteur marche/arrêt illuminée

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - Wasserbehälter aus hitzeständig Polypropylän mit CNS Behälter (100 mm), einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Ausschalter

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *861.200 | 28(H)x57x35 | 230 | 1000 | 85,00 |

**(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme**
(E) ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism
(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort
(D) ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

| EURO | No. | V | W |
|---|---|---|---|
| 31,00 | *861.310 | 230 | 350 |

**(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme**
(E) ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism
(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort
(D) ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

| EURO | No. | V | W |
|---|---|---|---|
| 73,00 | *130.150 | 230 | 600 |

**(N) BRANDPASTA - 3x 80g, in aluminium kuipje**
(E) CANNED HEAT - 3x 80g, in aluminium cup
(F) GEL COMBUSTIBLE - 3x 80g, en godet aluminium
(D) BRENNPASTE - 3x 80g, in Aluminium Becher

| EURO | No. | **doos**/box/boîte/Dose |
|---|---|---|
| 2,75 | *046.008 | **3 kuipjes**/cups/godets/Becher |

**(N) BRANDPASTA "PYROGEL" - fles**
(E) CANNED HEAT - bottle
(F) PATE COMBUSTIBLE - bouteille
(D) BRENNPASTE - Flasche

| EURO | No. | Lit. |
|---|---|---|
| 4,25 | *046.006 | **1** |

**(N) BRANDPASTA "PYROGEL" - emmer**
(E) CANNED HEAT - bucket
(F) GEL COMBUSTIBLE - seau
(D) BRENNPASTE - Eimer

| EURO | No. | Lit. | kg |
|---|---|---|---|
| 15,95 | *046.004 | **5** | **4** |

CaterFlame®

# THE BURNING SOLUTION

## ETHANOL

**Ⓝ 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.**

Ⓔ 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.

Ⓕ 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.

Ⓓ 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.

### Ⓝ BRANDPASTA KAN - exclusief dispenser

Ⓔ FUEL PASTE CAN - dispenser not included

Ⓕ GEL COMBUSTIBLE BIDON - sans dispenser

Ⓓ BRENNPASTE KESSEL - ohne Dispenser

| No. | Lit. | kg | EURO |
|---|---|---|---|
| *685.004 | **5** | **4** | 11,95 |

### DISPENSER

| No. | EURO |
|---|---|
| *685.100 | 4,95 |

### Ⓝ BRANDPASTA EMMER - bevat 4 kg.

Ⓔ FUEL PASTE BUCKET - contains 4 kg.

Ⓕ GEL COMBUSTIBLE SEAU - contents 4 kg.

Ⓓ BRENNPASTE EIMER - Enthält 4 kg.

| No. | Lit. | kg | EURO |
|---|---|---|---|
| *685.104 | **5** | **4** | 13,95 |

### Ⓝ BRANDPASTA BLIKJE - brandtijd ca. 3 uur

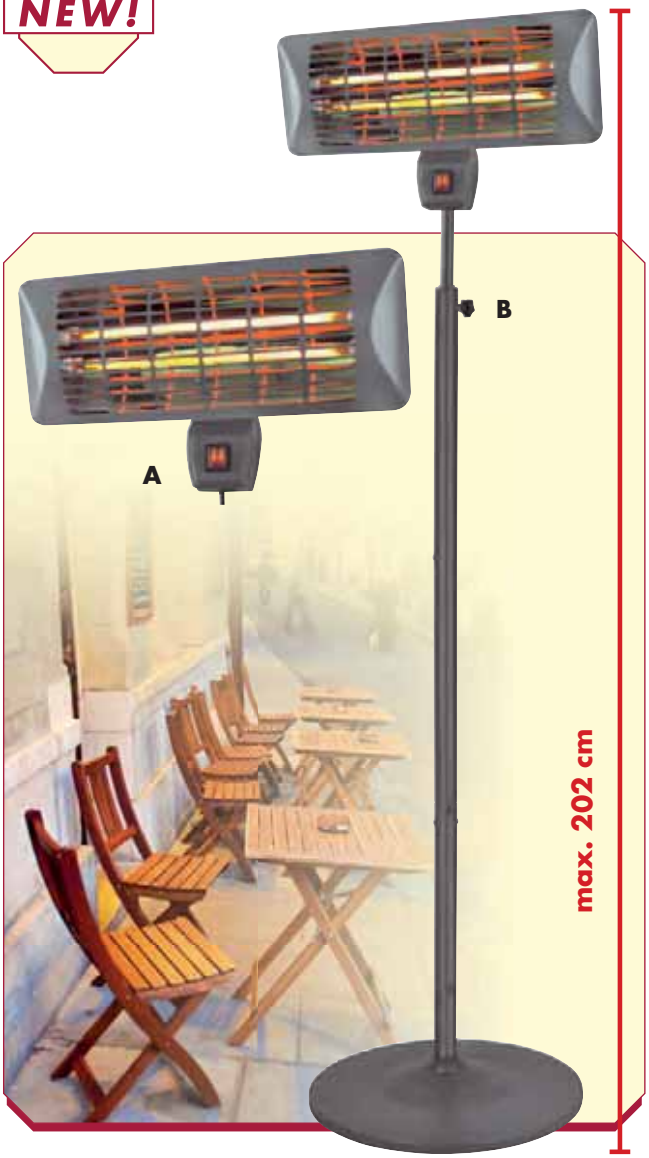
Ⓔ FUEL PASTE CAN - burns aprox. 3 hours

Ⓕ GEL COMBUSTIBLE BÔITE - brûler aprox. 3 heures

Ⓓ BRENNPASTE DOSE - brennt ca. 3 Stunden

| No. | gr | **doos**/box/boîte/Dose | EURO |
|---|---|---|---|
| *685.024 | **200** | **24 stuks**/pcs./Stck. | 17,95 |
| *685.072 | **200** | **72 stuks**/pcs./Stck. | 53,75 |

NEW!




Ⓝ **TERRAS-VERWARMER - krachtige infraroodstraler, 2 warmte standen 1000/2000 W, regelbare stralingshoek, eenvoudig te monteren, snoerlengte 4 meter**

Ⓔ PATIO HEATER - strong infra-red heater, 2 heat settings 1000/2000 W, adjustable, easy to fit on wall, cable length 4 meters

Ⓕ CHAUFFAGE DE TERRASSE - infrarouge très forte, 2 réglages de chaleur 1000/2000 W, angle de rotation est régable, étanchéité, montage mural très simple, cable de courant longeur 4 mètres

Ⓓ PATIO-HEIZUNG - starke Infrarotheizung, 2 Heizstufen 1000/2000 W, instellbaren Abstrahlwinkel, einfache Wandmontage, Kabellänge 4 Meter

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 39,00 | *513.030 | **A** | 21(H)x50x47 | 230 | 2000 |
| 54,00 | *513.035* | **B** | 160/202(H)x50x47 | 230 | 2000 |

* **met standaard**/with stand/avec standard/mit Standard

Bright Spark®

Ⓝ **TERRASVERWARMER - geëpoxeerd, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting, gasbusvulling**

Ⓔ PATIO HEATER - powder coated, piezo electric ignition, phaseless flame adjustment, automatic safety mechanism, gas container

Ⓕ CHAUFFAGE DE TERRASSE - expoxée, allumage piezo-électrique, réglage continu de la flamme, dipositif de sécurité automatique, récipient à gaz

Ⓓ PATIO-HEIZUNG - epoxiert, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung, Gasdose

| EURO | No. | cm | GkW |
|---|---|---|---|
| 28,50 | *514.040 | 27(H)x20x28 | 2 |

Ⓝ **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 | 15,95 |

Ⓝ **KOKSBRANDER+GASBUS - in blisterverpakking**

Ⓔ GAS BLOW LAMP/CARAMELIZER+GAS CONTAINER - blister packing

Ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU+ RÉCIPIENT À GAZ - emballage blister

Ⓓ CHEFS BRENNER+GASDOSE - Blister-Verpackung

| No. | EURO |
|---|---|
| *514.020 | 17,95 |

Ⓝ **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 | 26,50 |

Ⓝ **GASBUS - universele vulling voor o.a. gasrechauds, koksbrander en gasbrander**

Ⓔ GAS CONTAINER - for gas cookers, gas blow lamp and gas burner

Ⓕ RÉCIPIENT 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 |

### (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. | H cm |
|---|---|---|
| 18,95 | *514.010 | 15 |

### (N) GASAANSTEKER - in blisterverpakking met mini gasbus R4
(E) GAS LIGHTER - in blister packing with mini gascontainer R4
(F) ALLUME-GAZ - emballage blister avec mini recipient à gaz R4
(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER - Blister-Verpackung mit R4 Gasdose

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 7,25 | *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) RÉCIPIENT À GAZ R4 - pour allume-gaz et outil torche "mini"
(D) GASDOSE R4 - nur für Flammenzünder und mini Chefs Brenner

| EURO | No. | gr |
|---|---|---|
| 1,95 | *514.032 | 125 |

### (N) GASAANSTEKER
(E) GAS LIGHTER
(F) ALLUME-GAZ
(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 6,75 | *204.060 | 24 |

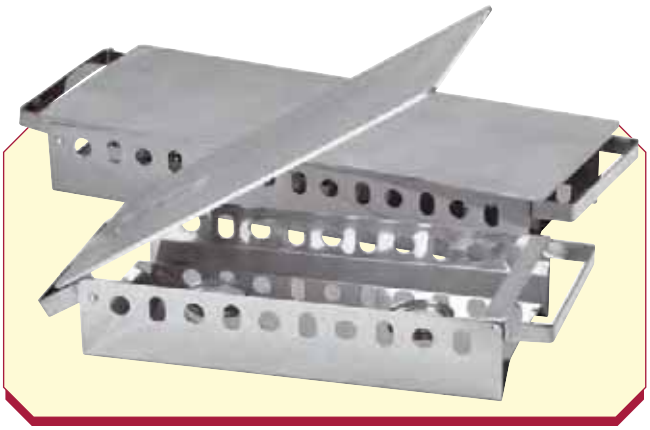
### (N) GASRECHAUD - roestvrijstaal, tot wel 2 uur brandtijd
(E) GAS COOKER - stainless steel, burns up to 2 hours
(F) RÉCHAUD À GAZ - inox, temps de combustion jusqu'à 2 heures
(D) GAS RECHAUD - CNS, Brenndauer bis zu 2 Stunden

**TYPE LONGFIRE**

| EURO | No. | H cm | ∅ cm | kW |
|---|---|---|---|---|
| 108,00 | *204.025 | 11 | 20 | 1,3 |

### (N) GASBUS - vulling voor Kisag gasbranders, rechauds en aanstekers
(E) GAS CONTAINER - for burners and gas plate-warmers
(F) RÉCIPIENT À GAZ - pour brûleurs et rechauds chauffe-plat
(D) GASDOSE - für Gas-Brenner und -Plattenwärmer

| EURO | No. | ml |
|---|---|---|
| 4,20 | *204.050 | 400 |
| 49,00 | *204.051 | **doos met 12 bussen**/box with 12 containers boîte avec 12 récipients/Karton mit 12 Blechdosen |



**(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) RÉCHAUD 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 | 26,00 |
| *140.003 | **3** | 7(H)x48x17,5 | 31,00 |
| *140.005 | **waxinelichthouders rvs**/stainless steel cup porte godets inox/CNS Becher | | 0,80 |

**(N) RECHAUD - zwart, bovenplaat aluminium**

(E) HOT PLATE UNIT - black, with aluminium top

(F) RÉCHAUD - 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) SNACK SERVEER WARMER - roestvrijstaal 18/10, aluminium bovenplaat kan/dient eerst in de oven voorverwarmd te worden**

(E) SNACK WARMER - stainless steel 18/10, aluminum top plate can/should be preheated in the oven first

(F) CHAUFFE PLAT - inox 18/10, plaque supérieure en aluminium peut/doit être préchauffé dans le four tout d'abord

(D) SNACK WÄRMER - CNS 18/10, Alu-Deckplatte kann/sollte zuerst im Ofen vorgewärmt werden

| No. | Cap. | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *115.041 | **1 x Ø 6 cm** | 12(H)x30x15 | 39,00 |
| *115.042 | **2 x Ø 6 cm** | 12(H)x38x19 | 51,00 |

**(N) SNACK SERVEER WARMER - roestvrijstaal 18/10, 2 pits**

(E) SNACK/TRAYWARMER - stainless steel 18/10, 2 burners

(F) CHAUFFE PLAT - inox 18/10, 2 bruleurs

(D) SNACK WÄRMER - CNS 18/10, 2 brennern

| No. | Cap. | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *115.046 | **2** | 10(H)x31x18 | 36,50 |

REVOL

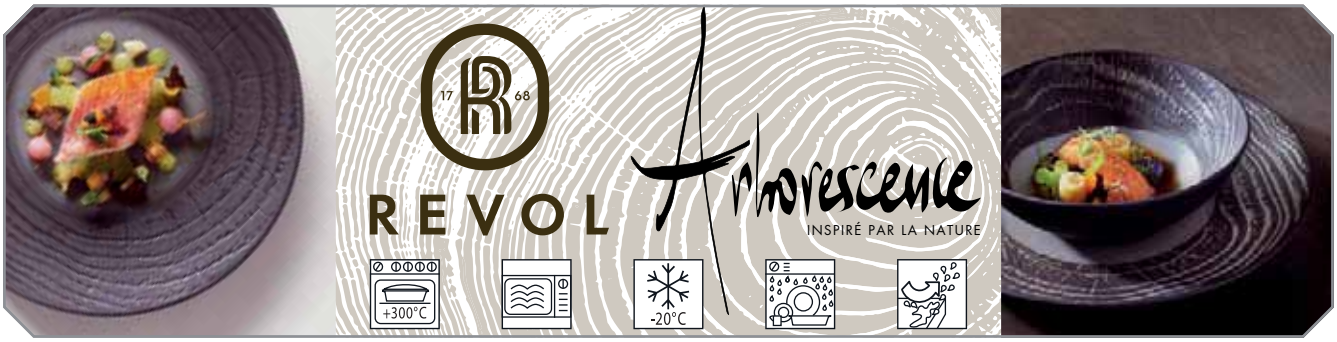
# LA PORCELAINE CULINAIRE

Ⓝ **Een complete reeks exclusieve producten voor presentatie vanuit de keuken direct op tafel. Mede dankzij het actuele design, ontstaat een harmonieus geheel.**

Ⓔ A complete range of exclusive porcelain products, very suitable for presentation direct from the kitchen onto the table. The actual and modern design grants a harmonic and special appearance.

Ⓕ Une collection complète : tous les essentiels de la cuisine à la table. Un design très actuel pour une présentation harmonieuse.

Ⓓ 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.




Ⓝ **Een kwaliteitsproduct met optimale en oneindige combinatie mogelijkheden voor de perfecte culinaire presentatie van uw gerechten.**

Ⓔ A quality product with optimal and infinite combination possibilities for the perfect culinary presentation of your dishes.

Ⓕ Un produit de qualité avec des possibilités de combinaison optimale et infinie pour la présentation culinaire parfaite de vos plats.

Ⓓ Ein Qualitätsprodukt mit optimalen und unendliche Kombinationsmöglichkeiten für die perfekte kulinarische Präsentation Ihrer Speisen.

Ⓝ **BORD - rechthoekig, hoogwaardig porselein met natuurlijke uitstraling**

Ⓔ PLATE - rectangular, high quality porcelain with natural-look

Ⓕ ASSIETTE - rectangulaire, porcelain de haute qualité avec look naturel

Ⓓ TELLER - rechteckig, aus hochwertiges Porzellan in Natürliches aussehen

**IVOIRE**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 23,30 | *735.110 | 30,2x15,3 |
| 31,50 | *735.114 | 32,0x23,0 |

**RÉGLISSE**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 23,30 | *735.111 | 30,2x15,3 |
| 31,50 | *735.115 | 32,0x23,0 |

**POIVRE**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 23,30 | *735.112 | 30,2x15,3 |
| 31,50 | *735.116 | 32,0x23,0 |

ALL NEW!

REVOL Arborescence
INSPIRÉ PAR LA NATURE

ALL NEW!

Ⓝ **BORD - rond, hoogwaardig porselein met natuurlijke uitstraling**
Ⓔ PLATE - round, high quality porcelain with natural-look
Ⓕ ASSIETTE - ronde, porcelain de haute qualité avec look naturel
Ⓓ TELLER - Rund, aus hochwertiges Porzellan in Natürliches aussehen

**IVOIRE**

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| *735.090 | 21,5 | 18,95 |
| *735.094 | 26,5 | 28,50 |
| *735.100 | 28,0 | 29,50 |
| *735.104 | 31,0 | 32,50 |

**RÉGLISSE**

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| *735.091 | 21,5 | 18,95 |
| *735.095 | 26,5 | 28,50 |
| *735.101 | 28,0 | 29,50 |
| *735.105 | 31,0 | 32,50 |

**POIVRE**

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| *735.092 | 21,5 | 18,95 |
| *735.096 | 26,5 | 28,50 |
| *735.102 | 28,0 | 29,50 |
| *735.106 | 31,0 | 32,50 |

Ⓝ **SCHAAL - rond, hoogwaardig porselein met natuurlijke uitstraling**
Ⓔ COUPE - round, high quality porcelain with natural-look
Ⓕ COUPE - ronde, porcelain de haute qualité avec look naturel
Ⓓ SCHALE - Rund, aus hochwertiges Porzellan in Natürliches aussehen

**IVOIRE**

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *735.130 | 5,5 | 14 | 14,95 |
| *735.133 | 6,5 | 19 | 21,15 |
| *735.136 | 5,7 | 24 | 26,50 |

**RÉGLISSE**

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *735.131 | 5,5 | 14 | 14,95 |
| *735.134 | 6,5 | 19 | 21,15 |
| *735.137 | 5,7 | 24 | 26,50 |

**POIVRE**

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *735.132 | 5,5 | 14 | 14,95 |
| *735.135 | 6,5 | 19 | 21,15 |
| *735.138 | 5,7 | 24 | 26,50 |

REVOL

## (N) BORD
(E) PLATE
(F) ASSIETTE
(D) TELLER

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 3,65 | *735.001 | 17 |
| 3,80 | *735.002 | 19 |
| 5,40 | *735.003 | 21 |
| 6,75 | *735.004 | 26 |
| 13,60 | *735.005 | 30 |
| | **diep/**deep/profonde/tief | |
| 5,85 | *735.010 | 23 |
| 15,10 | *735.011 | 30 |



## (N) PIZZA/PANNENKOEKENBORD
(E) PIZZA/CAKE PLATE
(F) ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES
(D) PIZZA/CREPE-TELLER

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 16,15 | *735.045 | 31 |

## (N) MELKBEKER
(E) MUG
(F) MOQUE
(D) MILCHBECHER

| EURO | No. | cl |
|---|---|---|
| 4,20 | *735.028 | 28 |

## (N) MELKKAN
(E) MILK JUG
(F) POT À LAIT
(D) MILCHKANNE

| EURO | No. | cl |
|---|---|---|
| 7,50 | *735.321 | 15 |

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

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 5,90 | *931.017 | 11 |

**(N) SOEPKOM "LEEUWENKOP"**
(E) SOUP BOWL "LIONS HEAD"
(F) SOUPIÈRE "TÊTES DE LION"
(D) SUPPENTASSE "LÖWENKOPF"

| No. | cl | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *931.005 | 40 | 11 | 2,95 |

REVOL

**(N) SOEPKOM "LEEUWENKOP"**
(E) SOUP BOWL "LIONS HEAD"
(F) SOUPIÈRE "TÊTES DE LION"
(D) SUPPENTASSE "LÖWENKOPF"

| No. | cl | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *735.815 | 45 | 11 | 8,95 |

**(N) SOEPKOM**
(E) SOUP BOWL
(F) SOUPIÈRE
(D) SUPPENTASSE

| No. | cl | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *735.945 | 45 | 13 | 3,95 |

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

| No. | **gaten**/places/Löcher | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 735.410 | **6** | 16 | 8,70 |

**(N) SLAKKENSCHAAL - met grepen**
(E) SNAIL DISH - with handles
(F) POELON À ESCARGOTS - avec anses
(D) SCHNECKENPFANNE - mit Griffen

| No. | **gaten**/places/Löcher | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 735.780 | **6** | 13 | 11,85 |
| 735.785 | **12** | 16 | 14,75 |

REVOL

# - COLLECTION **BASALT** -

Ⓝ **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

**zwart**/black/noir/schwarz

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 6,90 | *735.540 | 0,7(H)x20x10 |
| 10,30 | *735.542 | 0,7(H)x30x11 |
| 9,30 | *735.541 | 0,7(H)x25x12 |
| 11,50 | *735.543 | 0,7(H)x30x16 |
| 16,45 | *735.544 | 0,7(H)x30x20 |
| 28,50 | *735.545 | 0,7(H)x40x25 |
| 32,50 | *735.550 | 0,7(H)x40x30 |
| 26,95 | *735.551 | 0,7(H)x54x17 |

**STEAKBORD/**STEAK PLATE
ASSIETE À STEAK/STEAKPLATTE

**zwart**/black/noir/schwarz

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 21,35 | *735.555 | 1,0(H)x33x24 |
| | **wit/**white/blanc/weiss | |
| 23,90 | *735.556 | 1,0(H)x33x24 |

**BORD VIERKANT/**SQUARE PLATE
ASSIETE CARRÉ/KARREE PLATTE

**zwart**/black/noir/schwarz

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 12,30 | *735.560 | 0,7(H)x20x20 |
| 16,85 | *735.561 | 0,7(H)x25x25 |
| 27,95 | *735.562 | 0,7(H)x30x30 |

**STEAKBORD/**STEAK PLATE
ASSIETE À STEAK/STEAKPLATTE

**zwart**/black/noir/schwarz

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 19,30 | *735.572 | 1,5(H)x33x22 |

**PLATEAU/**TRAY/PLATEAU/PLATTE

**zwart**/black/noir/schwarz

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 19,40 | *735.571 | 2,0(H)x33x20 |

REVOL

# - COLLECTION BASALT -

ALL NEW!

Ⓝ **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

**STEAKBORD/**STEAK PLATE
ASSIETE À STEAK/STEAKPLATTE

**zwart**/black/noir/schwarz

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *735.573 | 1,0 | 30 | 20,15 |

**PARTY BORD RECHTHOEKIG**
RECTANGULAR RECEPTION PLATE
ASSIETTE RECEPTION RECTANGULAIR
EMPFANG PLATTE RECHTECKIG

**zwart**/black/noir/schwarz

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *735.575 | 2,0(H)x33x20 | 18,95 |

**BORD VIERKANT DIEP/**SQUARE PLATE DEEP
ASSIETE CARRÉ CREUSE/KARREE PLATTE TIEF

**zwart**/black/noir/schwarz

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *735.576 | 3,3(H)x28x28 | 18,85 |
| **wit/**white/blanc/weiss | | |
| *735.577 | 3,3(H)x28x28 | 21,35 |

**PLATEAU/**TRAY/PLATEAU/PLATTE

**wit**/white/blanc/weiss

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *735.582 | 0,7(H)x25x12 | 10,60 |
| *735.583 | 0,7(H)x30x16 | 13,95 |
| *735.584 | 0,7(H)x31x21 | 17,10 |

REVOL

# La Collection "LES EMPILABLES"

**De "stapelbare" collectie**
The "stackable" range
Die "stabelbare" Kollektion

## Ⓝ EIERSCHAAL - rond
Ⓔ EGG DISH - round
Ⓕ PLAT À OREILLES - rond
Ⓓ EIERPLATTE - rund

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 6,25 | *735.060 | 13 |
| 6,95 | *735.061 | 15 |
| 8,35 | *735.062 | 18 |
| 13,60 | *735.063 | 21 |

## Ⓝ GRATINEERSCHAAL - ovaal
Ⓔ GRATIN DISH - oval
Ⓕ PLAT À GRATIN - ovale
Ⓓ GRATINIERPLATTE - oval

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 6,90 | *735.070 | 16x 9 |
| 9,80 | *735.071 | 20x10 |
| 10,95 | *735.072 | 23x14 |
| 13,60 | *735.073 | 29x17 |

## Ⓝ SCHAALTJE
Ⓔ DISH
Ⓕ COUPELLE
Ⓓ SCHALE

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 3,25 | 735.516 | 7,5 | 2,5 |

## Ⓝ RAMEKIN
Ⓔ RAMEKIN
Ⓕ RAMEQUIN
Ⓓ RAMEKIN

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 3,90 | 735.517 | 9,5 | 4,5 |

## Ⓝ SALADESCHAAL - rond
Ⓔ SALAD BOWL - round
Ⓕ SALADIER - ronde
Ⓓ SALATSCHALE - rund

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 6,90 | *735.601 | 13,2 | 5,6 |

## Ⓝ DEKSCHAAL
Ⓔ VEGETABLE DISH
Ⓕ LÉGUMIER
Ⓓ GEMÜSESCHÜSSEL

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 11,40 | *735.606 | 19,0 | 6,0 |

**(N) SCHAAL - vierkant**
(E) DISH - square
(F) RAVIER - carré
(D) PLATTE - viereckig

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *735.620 | 3,6(H)x11,3x11,3 | 4,40 |

**(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 | 4,80 |
| *735.631 | 3,5(H)x19,0x13,0 | 7,50 |
| *735.632 | 4,5(H)x28,0x17,0 | 15,20 |

**(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 | 15,20 |
| *735.121 | 5,0(H)x27,0x21,0 | 22,20 |
| *735.122 | 5,0(H)x34,0x24,0 | 30,50 |

**(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 | 11,20 |
| *735.731 | 5,0(H)x19,0x12,5 | 13,95 |

**(N) COQUILLE SCHELP**
(E) COQUILLE SHELL
(F) COQUILLE SAINT-JACQUES
(D) JAKOBSMUSCHEL

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| *735.441 | 15 | 7,85 |

REVOL

# - COLLECTION MINIATURES -

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

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 3,65 | 735.150 | 6 | 3 |

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

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 3,25 | 735.516 | 7 | 2,5 |

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

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 3,90 | 735.517 | 10 | 4,5 |

NEW!

**(N) PLATEAUTJE - leisteen-look**
(E) SMALL TRAY - slate-look
(F) PETITE PLANCHE - imite l'ardoise naturelle
(D) PLAETTCHEN - Schiefer-Optik

| EURO | No. | cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 4,95 | *735.564 | 12x8 | 1 |

REVOL

ALL NEW!

# - COLLECTION **IMPULSE** -

# - COLLECTION **FROISSÉS** -

Ⓝ **serie van hoogwaardig porseleinen schalen in verschillende kleuren, vormen en maten voor optimale presentatie van uw gerechten op tafel**

Ⓔ series of high quality porcelain bowls in different colors, shapes and sizes for optimal presentation of your dishes on the table

Ⓕ série de porcelaine de haute qualité les bols dans différentes couleurs, formes et tailles pour une présentation optimale de vos plats sur la table

Ⓓ Reihe von hochwertigen Porzellan Schalen in verschiedenen Farben, Formen und Größen für die optimale Präsentation Ihrer Speisen auf den Tisch

**SCHAALTJE/**BOWL/COUPELLE/SCHÄLCHEN

**zwart**/black/noir/schwarz

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *735.660 | 3,0(H)x8,0x7,0 | 4,55 |
| **wit/**white/blanc/weiss | | |
| *735.661 | 3,0(H)x8,0x7,0 | 5,25 |

**SCHAALTJE/**BOWL/COUPELLE/SCHÄLCHEN

**zwart**/black/noir/schwarz

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *735.664 | 6,5(H)x8,5x7,0 | 5,95 |
| **wit/**white/blanc/weiss | | |
| *735.665 | 6,5(H)x8,5x7,0 | 6,95 |

**RAMEKIN/**RAMEKIN/RAMEQUIN/RAMEKIN

| No. | Ø cm | H cm | **kleur**/color/colour/Farbe | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *735.830 | 10,0 | 4,5 | **wit**/white/blanc/weiss | 4,30 |
| *735.831 | 10,0 | 4,5 | **zwart**/black/noir/schwarz | 4,30 |
| *735.832 | 10,0 | 4,5 | **rood**/red/rouge/rot | 4,30 |

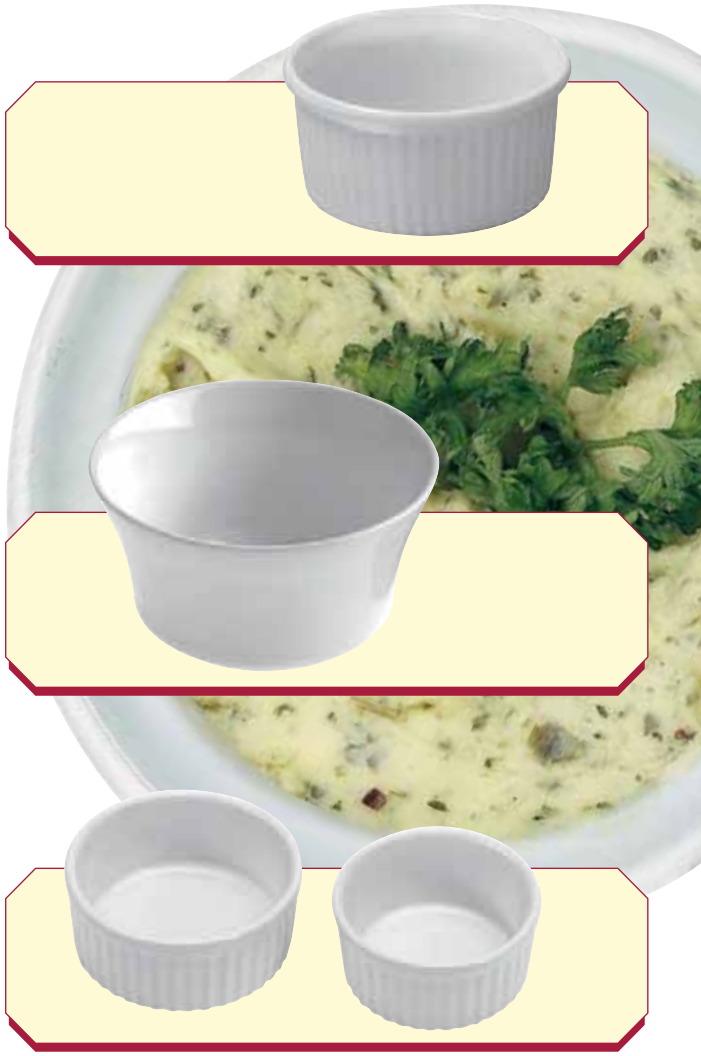
**SCHAALTJE/**SMALL BOWL/PETIT BOL/SCHÄLCHEN

| No. | Ø cm | H cm | **kleur**/color/colour/Farbe | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *735.840 | 11,5 | 7,0 | **wit**/white/blanc/weiss | 5,95 |
| *735.841 | 11,5 | 7,0 | **zwart**/black/noir/schwarz | 5,95 |
| *735.842 | 11,5 | 7,0 | **rood**/red/rouge/rot | 5,95 |

**SALADESCHAAL/**BOWL/BOL/SCHALE

| No. | Ø cm | H cm | **kleur**/color/colour/Farbe | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *735.850 | 14,5 | 6,0 | **wit**/white/blanc/weiss | 8,25 |
| *735.851 | 14,5 | 6,0 | **zwart**/black/noir/schwarz | 8,25 |
| *735.852 | 14,5 | 6,0 | **rood**/red/rouge/rot | 8,25 |

REVOL



## Ⓝ RAMEKIN
Ⓔ RAMEKIN
Ⓕ RAMEQUIN
Ⓓ RAMEKIN

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 2,95 | *735.190 | 7 | 3,5 |
| 3,30 | *735.191 | 8 | 4,0 |
| 3,55 | *735.192 | 9 | 4,0 |
| 4,15 | *735.193 | 11 | 5,0 |

## Ⓝ RAMEKIN
Ⓔ RAMEKIN
Ⓕ RAMEQUIN
Ⓓ RAMEKIN

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 4,70 | 875.011 | 10 | 5 |

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

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 0,80 | *385.107 | 7 | 4 |
| 1,00 | *385.109 | 9 | 4 |
| 1,40 | *385.112 | 12 | 5 |

## Ⓝ BOTERPOTJE - "Leeuwenkop"
Ⓔ BUTTER POT - "Lions Head"
Ⓕ BEURRIER - "Têtes de Lion"
Ⓓ BUTTERTÖPFCHEN - "Löwenkopf"

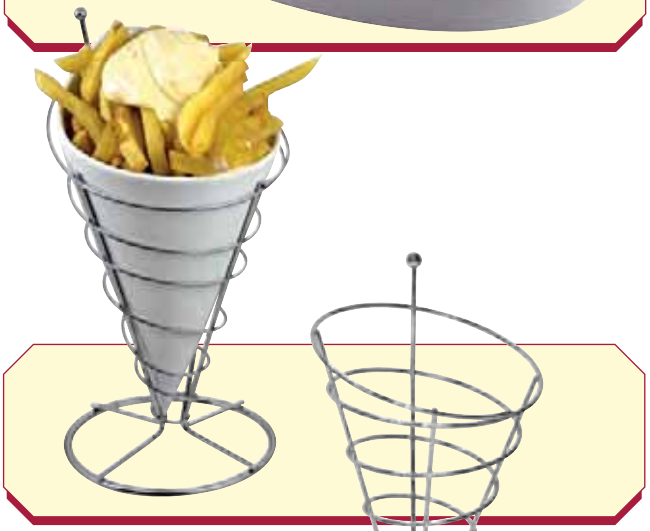
| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 1,45 | 931.010 | 6,5 | 5,5 |

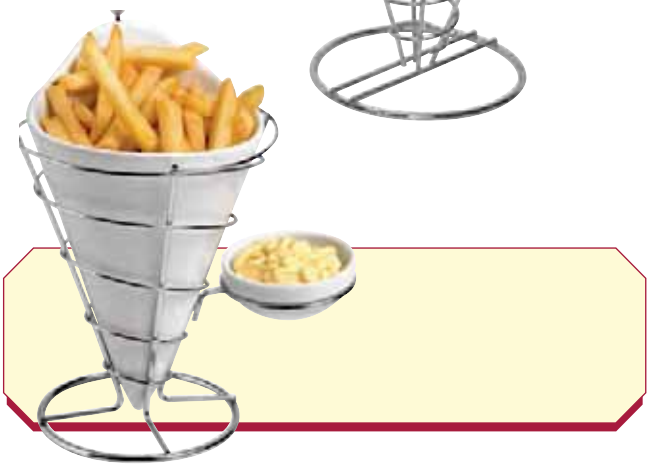
## Ⓝ BOTERPOTJE MET CLOCHE - geheel porselein
Ⓔ BUTTER POT WITH CLOCHE - all porcelain
Ⓕ BEURRIER AVEC CLOCHE - entièrement porcelaine
Ⓓ BUTTERTÖPFCHEN MIT CLOCHE - vollständig Porzellan

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 2,20 | 931.002 | 9 | 8 |

REVOL

WESTMARK NEW!





**Ⓝ GROENTENSCHAAL**
Ⓔ VEGETABLE BOWL
Ⓕ COMPOTIER
Ⓓ GEMÜSE SCHALE

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *735.988 | 6,5 | 3,0 | 1,95 |
| *735.989 | 9,0 | 4,0 | 2,70 |
| *735.990 | 11,0 | 3,5 | 3,35 |
| *735.991 | 13,0 | 4,0 | 3,95 |
| *735.992 | 16,5 | 7,0 | 11,80 |
| *735.993 | 19,5 | 8,0 | 15,50 |

**Ⓝ GROENTENSCHAAL**
Ⓔ VEGETABLE BOWL
Ⓕ COMPOTIER
Ⓓ GEMÜSE SCHALE

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 875.016 | 14 | 5 | 7,65 |

**Ⓝ SERVEER/ASPERGESCHAAL - porselein**
Ⓔ SERVING/ASPARAGUS PLATTER - porcelain
Ⓕ PLAT À ASPERGES - porceaine
Ⓓ SERVIER/SPARGELPLATTE - Porzellan

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *016.120 | 4(H)x40x20 | 15,80 |

**Ⓝ 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 | 7,65 |

875.175* **standaard los**/holder only
support seul/Behälter allein — 3,50

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

**Ⓝ 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 | 10,75 |

Ⓝ **PORSELEIN**
Ⓔ PORCELAIN
Ⓕ PORCELAINE
Ⓓ PORZELLAN

Ⓝ **PIZZA/PANNENKOEKBORD - rond**
Ⓔ PIZZA/CAKE PLATE - round
Ⓕ ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES - ronde
Ⓓ PIZZA/CREPE-TELLER - rund

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 2,95 | *765.001 | 31 |
| 3,95 | *765.002 | 33 |

Ⓝ **SPAGHETTI/PASTABORD - rond**
Ⓔ SPAGHETTI/PASTA PLATE - round
Ⓕ ASSIETTE À PASTA OU SPAGHETTI - ronde
Ⓓ SPAGHETTI/PASTA TELLER - rund

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 3,60 | *765.010 | 27 |
| 4,20 | *765.011 | 30 |

Ⓝ **VOORGERECHT/DESSERTBORD - rond**
Ⓔ STARTER/DESSERT PLATE - round
Ⓕ ASSIETTE DE ENTRÉE/DESSERT - ronde
Ⓓ VORSPEISE/NACHGERICHT TELLER - rund

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 3,95 | *765.020 | 24 |
| 5,40 | *765.021 | 28 |

Ⓝ **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

ALL NEW!

**BORREL/WHISKYGLAS**/SHOT/WHISKYGLASS
VERRE À LIQUEUR/WHISKY/SHOT/WHISKYGLAS

| No. | H cm | cl | Ø cm | Type | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *230.015* | 8,4 | 25 | 8,2 | Privilege | 1,60 |

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

**UNIVERSEELGLAS**/UNIVERSALGLASS
VERRE UNIVERSELE/UNIVERSALGLAS

| No. | H cm | cl | Ø cm | Type | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *230.030* | 13,8 | 28 | 6,4 | Privilege | 1,60 |
| *230.031* | 14,4 | 34 | 6,7 | Privilege | 2,40 |
| *230.032* | 14,7 | 45 | 7,9 | Privilege | 2,40 |

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



**WATERGLAS**/WATERGLASS
VERRE À EAU/WASSERGLAS

| No. | H cm | cl | Ø cm | Type | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *230.035* | 10,0 | 28 | 7,2 | Universal | 0,95 |

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

Ⓝ **PLATE MATE CLIP - voor borden, vanaf 1000 stuks mogelijkheid voor reclame boodschap en/of logo**
Ⓔ PLATE MATE CLIP - for plates, from 1,000 pcs. possibility of publicity text and/or logo
Ⓕ PLATE MATE CLIP - pour assiettes, a partir de 1.000 pcs possibilité d'un texte publicitaire et/ou logo
Ⓓ PLATE MATE KLAMMER - für Teller, ab 1.000 Stück Werbetext und/oder Logo möglich

| No. | EURO |
|---|---|
| *556.100 | 0,30 |

# roltex

## Polycarbonaat

Ⓝ **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

### **WIJN**/WINE/VIN/WEIN

| EURO | No. | H cm | cl | Ø cm | | Type |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2,70 | *230.001 | 14,9 | 18 | 6,7 | **A** | Top |
| 2,80 | *230.002 | 16,8 | 25 | 7,7 | **A** | Top |
| 2,70 | *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 |

### **CAVA**

| EURO | No. | H cm | cl | Ø cm | Type |
|---|---|---|---|---|---|
| 1,85 | *230.006 | 17,0 | 10 | 4,6 | Bar |

### **COCKTAIL/SORBET**

| EURO | No. | H cm | cl | Ø cm | | Type |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2,80 | *230.007 | 17,5 | 21 | 11,9 | **A** | Top |
| 2,80 | *230.008 | 17 | 30 | 7,9 | **B** | Top |

### **LONGDRINK**

| EURO | No. | H cm | cl | Ø cm | Type |
|---|---|---|---|---|---|
| 1,85 | *230.010 | 14,8 | 20 | 5,3 | Top |
| 2,70 | *230.011 | 14,9 | 30 | 6,0 | Top |

# roltex

## Polycarbonaat

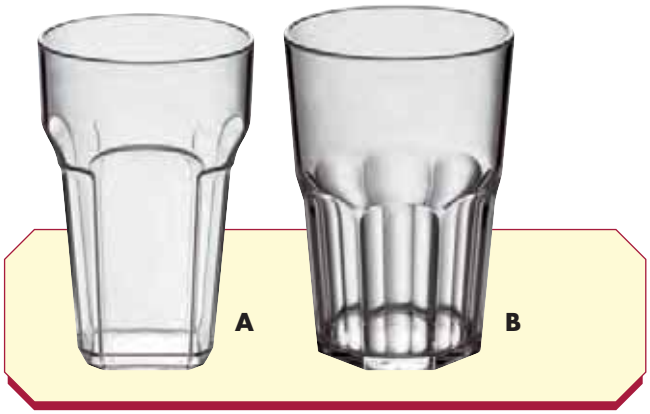
**BORREL GLAS/**SHOT GLASS
VERRE À LIQUEUR/SHOT-GLAS

| No. | H cm | cl | Ø cm | | Type | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *230.013 | 6,3 | 3,0 | 3,8 | | Top | 0,75 |
| *230.014 | 7,9 | 20 | 7,4 | | Top | 2,20 |

**BIERGLAS/**BEER GLASS/VERRE À BIÈRE/BIERGLAS

| No. | H cm | cl | Ø cm | | Type | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *230.020 | 13,2 | 25 | 5,6 | **A** | Fluitje | 1,85 |
| *230.022* | 11,8 | 28 | 7,0 | **B** | Stapelglas | 0,85 |
| *230.023* | 14,5 | 30 | 6,6 | **C** | Bar | 1,85 |

* **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 | 2,40 |

* **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

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 | *518.402 | **granito** |
| 11,95 | *518.403 | **antraciet geruit** |

### SELF 46,0 x 36,0 cm

| EURO | No. | **kleur**/color/couleur/Farbe |
|---|---|---|
| 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 | *518.410 | **granito** |
| 9,95 | *518.411 | **antraciet geruit** |

### FAST FOOD 37,5 x 26,5 cm

| EURO | No. | **kleur**/color/couleur/Farbe |
|---|---|---|
| 6,95 | *518.414 | **granito** |
| 6,95 | *518.415 | **antraciet geruit** |

### MAGENTA

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 10,95 | *518.420 | Gastronorm | 53,0x32,5 |

### BLUE

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 10,95 | *518.425 | Gastronorm | 53,0x32,5 |

# roltex®

Ⓝ **DIENBLAD - melamine laminaat, bevat geen hout, sigaret- en krasbestendig, droog stapelen**

Ⓔ SERVING TRAY - laminated melamine, does not contain wood, cigarette burns and scratch resistant, dry stacking

Ⓕ PLATEAU - stratifié mélaminé, ne contient pas du bois, résiste au brûlures de cigarettes et aux rayures, sécher avant empiler

Ⓓ SERVIERTABLETT - Schichtstoff Melamine-beschichtung, ohne Holz, unempfindlich gegen Zigarettenglut und kratzfest, trocken stapeln

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *518.008 | Hotel | 60,0x40,0 | 15,25 |
| *518.001 | Euronorm | 53,0x37,0 | 8,65 |
| *518.002 | Gastronorm | 53,0x32,5 | 8,10 |
| *518.003 | Casino | 43,0x33,0 | 7,10 |
| *518.004 | Standard | 47,0x36,0 | 7,40 |
| *518.005 | Fast Food | 37,5x26,5 | 4,95 |
| *518.006 | Mini | 27,0x18,0 | 2,90 |
| *518.007 | Self | 46,0x36,0 | 7,40 |

**anti-slip/**non-slip surface/surface antidérapante/Rutschfest

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *518.108 | Hotel | 60,0x40,0 | 19,30 |
| *518.101 | Euronorm | 53,0x37,0 | 13,50 |
| *518.102 | Gastronorm | 53,0x32,5 | 11,95 |
| *518.103 | Casino | 43,0x33,0 | 9,95 |
| *518.104 | Standard | 47,0x36,0 | 10,95 |
| *518.105 | Fast Food | 37,5x26,5 | 7,70 |
| *518.107 | Self | 46,0x36,0 | 10,95 |

Ⓝ **ovaal**
Ⓔ oval
Ⓕ ovale
Ⓓ oval

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *518.010 | Dessertnorm | 28,0x20,0 | 3,50 |

Ⓝ **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

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *518.063 | **GN** Frinket | 53,0x32,5 | 13,90 |
| *518.065 | **GN** Basic | 53,0x32,5 | 12,90 |

**WAVE**

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *518.070 | Dark Wood | 46x36 | 13,20 |
| *518.071 | Dark Wood | 43x33 | 12,60 |
| *518.072 | Dark Wood | 43x23 | 8,40 |
| *518.080 | Light Wood | 46x36 | 13,20 |
| *518.081 | Light Wood | 43x33 | 12,60 |
| *518.082 | Light Wood | 43x23 | 8,40 |

roltex®

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|
| 15,50 | *518.142 | Gastronorm | 53,0x32,5 |
| 9,65 | *518.143 | 1/2 Gastronorm | 26,5x32,5 |

**Granulito**

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 15,50 | *518.162 | Gastronorm | 53,0x32,5 |
| 9,65 | *518.163 | 1/2 Gastronorm | 26,5x32,5 |

**Design Grijs/**speckled grey/gris mouchet/Grau meliert

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 15,50 | *518.132 | Gastronorm | 53,0x32,5 |
| 9,65 | *518.133 | 1/2 Gastronorm | 26,5x32,5 |
| 16,45 | *518.135 | Trapezium GN | 50,0x32,5 |

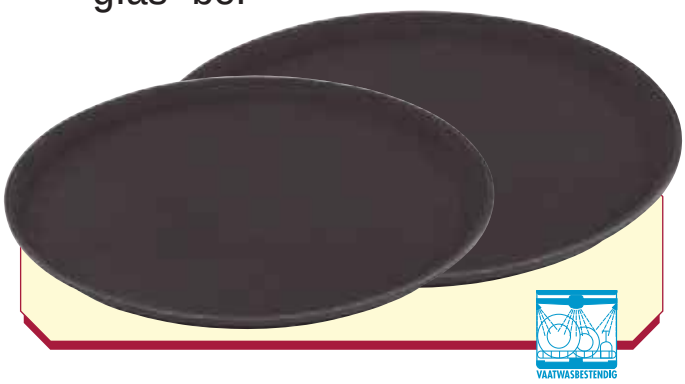
**Design Lux - Citronella**

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 17,90 | *518.122 | Gastronorm | 53,0x32,5 |
| 12,10 | *518.123 | 1/2 Gastronorm | 26,5x32,5 |

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

CaterChef®

glas ber




**(N) BIERDIENBLAD GLASFIBER - anti-slip, ook wanneer het blad nat is**

(E) BEER SERVING TRAY FIBRE GLASS - non-slip, even when the tray is wet

(F) PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE ARMÉE FIBRE - anti-dérapant, aussi quand le plateau est mouillé

(D) BIERGLASTRÄGER GLASFIBER- rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| *430.036 | 36 | 4,95 |
| *430.040 | 40 | 6,45 |

**(N) BIERDIENBLAD - anti-slip, ook wanneer het blad nat is**

(E) BEER SERVING TRAY - non-slip, even when the tray is wet

(F) PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - anti-dérapant, aussi quand le plateau est mouillé

(D) BIERGLASTRÄGER - rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| *530.136 | 36 | 12,70 |
| *530.140 | 40 | 21,75 |

**(N) DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek**

(E) SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene

(F) PLATEAU - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, solide plus antichoc

(D) SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast

**HEAVY DUTY**

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| *518.812 | 31 | 12,55 |
| *518.813 | 38 | 15,45 |

**(N) BIERDIENBLAD - geurloze zwarte antisliplaag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek, glasvezel versterkt**

(E) BEER SERVING TRAY - Odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene, fibreglass reinforced

(F) PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, fibre de verre armée, solide plus antichoc

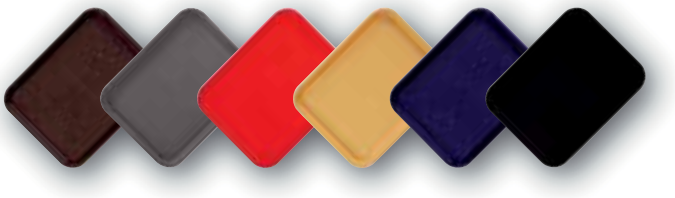
(D) BIERGLASTRÄGER - Farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, Robustes, hoch schlagfestes Duroplast, Glasfaserverstärkt

| No. | Ø cm | EURO |
|---|---|---|
| *518.810 | 36 | 12,15 |

roltex®

VAATWASBESTENDIG

## (N) DIENBLAD - polypropyleen
(E) SERVING TRAY - polypropylene
(F) PLATEAU - polypropylène
(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen



### 34,5x26,5 cm

| EURO | No. | **kleur**/color/couleur/Farbe |
|---|---|---|
| 1,95 | *518.020 | **bruin**/brown/brun/braun |
| 1,95 | *518.021 | **grijs**/gray/gris/grau |
| 1,95 | *518.022 | **rood**/red/rouge/rot |
| 1,95 | *518.023 | **ivoor**/ivory/ivoire/Elfenbein |
| 1,95 | *518.024 | **blauw**/blue/bleu/blau |
| 1,95 | *518.026 | **zwart**/black/noir/schwarz |

### 45,5x35,5 cm

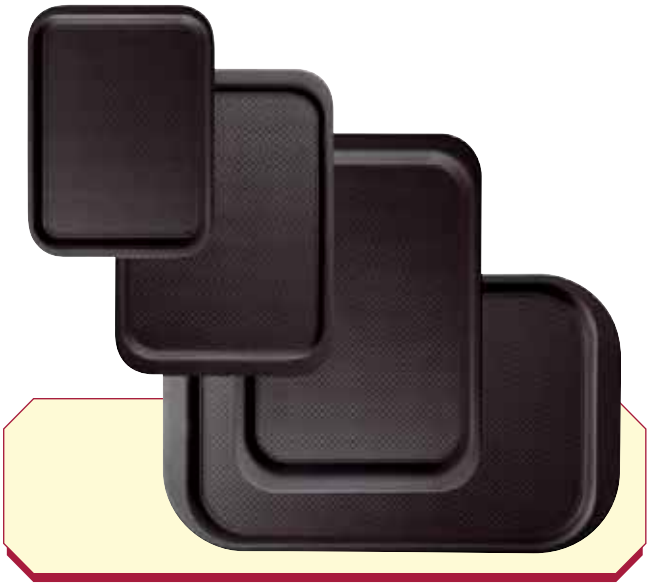
| EURO | No. | **kleur**/color/couleur/Farbe |
|---|---|---|
| 3,95 | *518.150 | **bruin**/brown/brun/braun |
| 3,95 | *518.151 | **grijs**/gray/gris/grau |
| 3,95 | *518.152 | **rood**/red/rouge/rot |
| 3,95 | *518.153 | **ivoor**/ivory/ivoire/Elfenbein |
| 3,95 | *518.154 | **blauw**/blue/bleu/blau |
| 3,95 | *518.155 | **zwart**/black/noir/schwarz |

## (N) DIENBLAD - ABS kunststof met grepen
(E) SERVING TRAY - ABS plastic with handles
(F) PLATEAU - ABS plastique avec poignes
(D) SERVIERTABLETT - ABS Kunststoff mit Griffen

### 43,5x30,5 cm

| EURO | No. | **kleur**/color/couleur/Farbe |
|---|---|---|
| 4,15 | *518.025 | **ecru gespikkeld**/speckled/mouchet/meliert |
| 4,15 | *518.125 | **blauw**/bleu/blue/blau |

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



### HEAVY DUTY

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 13,50 | *518.814 | 35x26 |
| 16,40 | *518.815 | 42x30 |
| 20,30 | *518.816 | 49x34 |
| 31,95 | *518.817 | 63x39 |

**(N) DIENBLAD/SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van siliconen anti-slip mat**

(E) SERVING TRAY - stainless steel, with silicon non-slip matt

(F) PLATEAU/PLATEAU À SERVIR - inox, avec tapis de silicone antidérapant

(D) SERVIERTABLETT - CNS, mit Silikon Anti-Rutsch-Matte

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

**(N) DIENBLAD GLASVEZEL VERSTERKT schokvast en vaatwasmachinebestendig, kleur wit, gespikkelt motief**

(E) SERVING TRAY, PLASTIC, FIBRE GLASS REINFORCED shock-proof and dishwasher-safe, color white, speckled dessin

(F) PLATEAU EN RESINE SYNTHETIQUE, ARMÉE FIBRE DE VERRE - extra-forte, anti choc et lavage garanti en lave-vaiselle, couleur blanc, avec motif mouchetées

(D) 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 |

**(N) DIENBLAD - polypropyleen**

(E) SERVING TRAY - polypropylene

(F) PLATEAU - polypropylène

(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

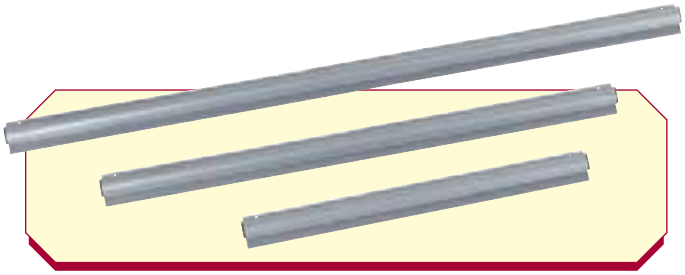
**1/1 GASTRONORM 53,0 x 32,5 cm**

| 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 |

## (N) BONNENHOUDER - gesatineerd aluminium
(E) TABGRABBER - satined aluminium
(F) PORTE FICHES - aluminium satiné
(D) BONS-HALTER - satiniertes Aluminium

### CATERCHEF

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 7,50 | *093.100 | 30,0 |
| 9,90 | *093.101 | 45,5 |
| 11,95 | *093.102 | 61,0 |
| 17,00 | *093.103 | 91,5 |
| 21,00 | *093.104 | 122,0 |



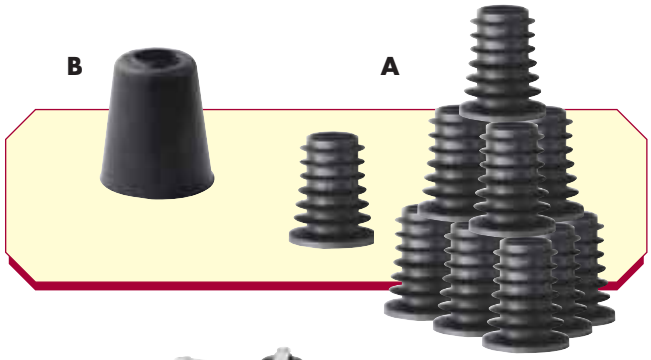
### MEMOMAXX

| 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) 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. | Type | **stuks**/pieces/pièces/Stück |
|---|---|---|---|
| 4,95 | *534.050 | **A** | **20** |

**3 lit. flessen**/bottles/bouteilles/Flaschen

| EURO | No. | Type | **stuks**/pieces/pièces/Stück |
|---|---|---|---|
| 1,05 | *534.055 | **B** | **1** |

## (N) DRAAISTANDAARD - voor 6 maatschenkers
(E) ROTARY STAND - for 6 pourers
(F) SUPPORT CARROUSEL - pour 6 doseurs
(D) DREHSTÄNDER - für 6 Dosierer

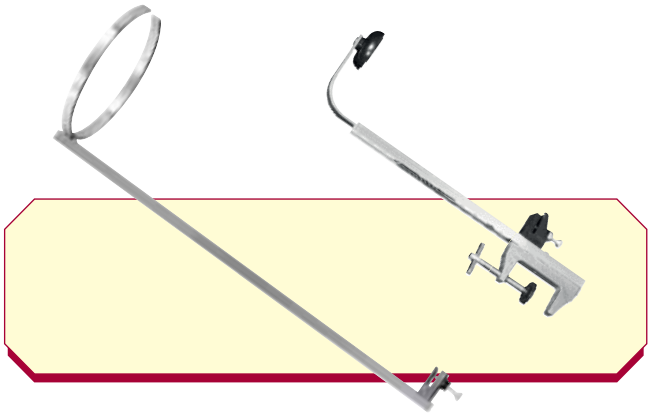
**staand model**/standing model
modèle debout/stehendes Modell

| EURO | No. |
|---|---|
| 93,00 | *534.040* |

**Measure Master**

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

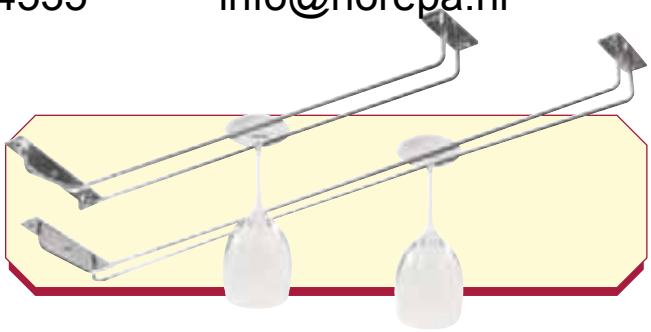
| No. | cap. Lit. | EURO |
|---|---|---|
| *534.100 | **0,75 - 1** | 5,75 |

**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

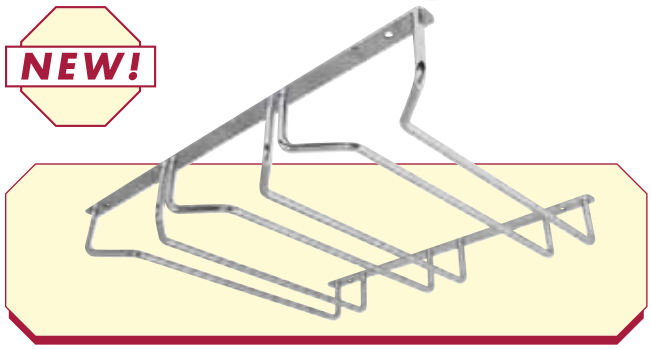
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 6,50 | *705.448 | 48 |
| 7,50 | *705.468 | 68 |



**(N) GLASOPHANGREK - verchroomd, plafond model**
(E) WIRE GLASS RACK - chromed, ceiling modell
(F) RACK À VERRES - chromé, suspension au plafond
(D) GLÄSERSCHIENE - chromiert, Modell für die Decke

NEW!

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 13,85 | 220.035 | 4(H)x32x26 |



**(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 |
|---|---|---|
| 48,50 | *105.010 | 10 |
| 89,00 | *105.015 | 17,5 |

**verchroomd/**chromium-plated/chromé/verchromt

| EURO | No. | Ø cm |
|---|---|---|
| 109,00 | *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-BOUCHON 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 | |
|---|---|---|---|
| 56,50 | *018.005 | 50 | **verchroomd**/chromium-plated chromé/verchromt |

KAYSER

GASTROnomie

VAATWASBESTENDIG

Ⓝ **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** | 54,00 |
| *250.001 | **0,5** | 59,00 |
| *250.002 | **1,0** | 79,00 |

Ⓝ **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 |

Ⓝ **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 | 2,20 |
| *250.024 | **24** st/pcs/pcs/Stk | 7,75 |
| *250.050 | **50** st/pcs/pcs/Stk | 15,75 |

SEVERIN

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 49,50 | *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 |
|---|---|---|
| 76,00 | *206.005 | 50 |

NEW!

**Ⓝ HANDCITRUSPERS - roestvrijstalen/ geëpoxeerde uitvoering, voorzien van een roestvrijstalen perskegel en opvangbeker**

Ⓔ JUICER - stainless steel/epoxy implementation, features a stainless steel Cone and Cup press

Ⓕ PRESSE-AGRUMES À MAIN - inox/résine époxy mise en œuvre, dispose d'une presse de cône et de coupe en acier inoxydable

Ⓓ HAND-SAFTPRESSE - Edelstahl/epoxierten-Implementierung verfügt über eine Edelstahl-Kegel und Cup-Presse

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *220.010 | 38(H)x10x18 | 24,50 |

**Ⓝ 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

Ⓕ BROYEUR À GLAÇONS - robuste avec couteaux inox et avec socle vacuum afin que l'appareil reste à sa place pendant le travail, en matiere plastique 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

Ⓕ BROYEUR À GLAÇONS - 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 | 41,00 |

**Ⓝ 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

Ⓕ BROYEUR À GLAÇONS, 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 | 309,00 |

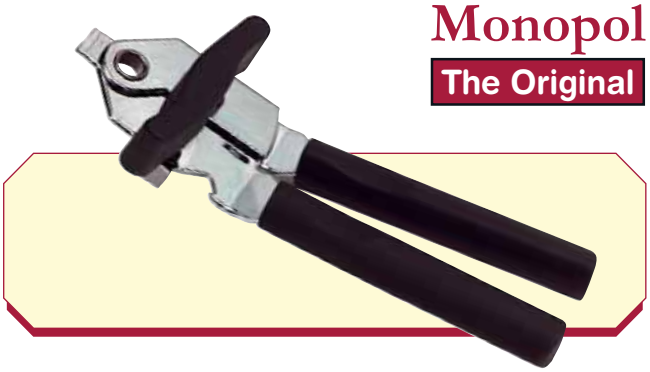
**(N) BLIKOPENER - kunststof greep**
(E) CAN OPENER - with plastic grip
(F) OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique
(D) DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 4,90 | 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, extra forte
(D) DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff, schwere Ausführung

**TYPE SUPER**

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 23,50 | 015.001 | 20 |



Monopol
The Original

**(N) BLIKOPENER - roestvrijstaal, zware uitvoering**
(E) CAN OPENER - stainless steel, heavy type
(F) OUVRE BOÎTES - inox, extra forte
(D) DOSENÖFFNER - Rostfrei, schwere Ausführung

**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 |

Weisser

ROESTVRIJ STAAL
STAINLESS STEEL
INOX / CNS

Weisser

**(N) STAARTBLIKOPENER, ROESTVRIJSTAAL - dankzij de roestvrijstalen constructie is deze staartblikopener zeer hygiënisch, eenvoudig te demonteren voor grondig schoonmaken en onderhoud**
(E) CAN OPENER, STAINLESS STEEL - the stainless steel construction of this opener offers excellent sanitation, easy dismantling for thorough cleaning and simple maintenance
(F) 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
(D) DOSENÖFFNER, CNS - dank der Konstruktion aus rostfreiem Stahl ist dieser Dosenöffner besonders hygienisch im Gebrauch, leicht zu demontieren, zwecks gründlicher Reinigung und einfaches Unterhalt

**(N) Vaatwasmachinebestendig**
(E) Dishwasher resistant
(F) Résistance au lave-vaisselle
(D) 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 |

NEW!

Ⓝ **STAARTBLIKOPENER**
Ⓔ TABLETOP CAN OPENER
Ⓕ OUVRE BOÎTES
Ⓓ DOSENÖFFNER

**TYPE BUDGET ROESTVRIJSTAAL**
STAINLESS STEEL/INOX/CNS

| No. | **H max. cm blik**/can/boîte/Dose | EURO |
|---|---|---|
| *861.045 | *59* | 39,50 |
| *861.046 | **los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen | 5,50 |
| *861.047 | **los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer | 1,95 |

**TYPE BUDGET**

| No. | **H max. cm blik**/can/boîte/Dose | EURO |
|---|---|---|
| *206.015 | 40 | 59,00 |
| *206.016 | **los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen | 8,50 |
| *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 | 86,00 |
| *208.076 | **los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen | 23,95 |
| *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 | 121,00 |
| *208.076 | **los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen | 23,95 |
| *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 | 108,00 |
| *018.031 | **los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen | 11,95 |
| *018.032 | **los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer | 9,90 |

**TYPE CLOU ROESTVRIJSTAAL**
STAINLESS STEEL/INOX/CNS

| No. | **H max. cm blik**/can/boîte/Dose | EURO |
|---|---|---|
| *018.040 | 55 | 328,00 |
| *018.031 | **los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen | 11,95 |
| *018.032 | **los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer | 9,90 |

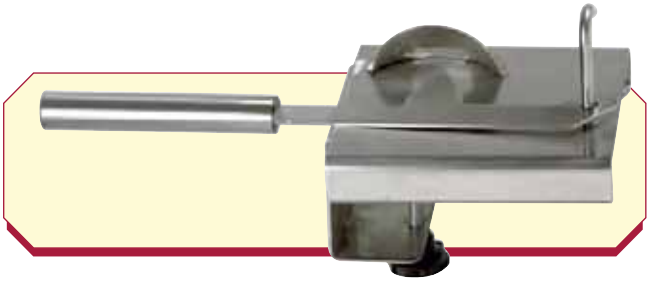
**Ⓝ OESTERBREEKAPPARAAT - roestvrijstaal, tafelmodel, met afneembaar mes**

Ⓔ OYSTER OPENER - stainless steel, table top type, with detachable knife

Ⓕ OUVRE HUÎTRES - inox, avec couteau amovible

Ⓓ AUSTERN-BRECHER - CNS, mit abnehmbarem Messer

| EURO | No. | cm | **L tot. cm mes**/knife/couteau/Messer |
|---|---|---|---|
| 89,00 | *037.001 | 15x18 | 37 |



**Ⓝ FRITESSNIJDER - tafelmodel, zwaar verchroomd, kunststof drukstuk, met geëpoxeerd voetstuk**

Ⓔ FRENCH FRY CUTTER - table top type, chromium-plated plastic pusher, epoxy lacquered base

Ⓕ COUPE FRITES - chromé, poussoir en rilsan, sûr socle de d'époxy

Ⓓ POMMES-FRITESSCHNEIDER - Tischmodell, verchromt, Druckstempel aus Rilsan, auf einbrennlackiertem Sockel

| EURO | No. | cm | **mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm |
|---|---|---|---|
| 225,00 | *208.106 | 34(H)x24x44 | **6x 6** |
| 225,00 | *208.108 | 34(H)x24x44 | **8x 8** |
| 225,00 | *208.110 | 34(H)x24x44 | **10x10** |
| 225,00 | *208.113 | 34(H)x24x44 | **13x13** |

**Ⓝ FRITESSNIJDER - verchroomd, met kunststof drukstuk en verzwaard onderstel om de stabiliteit te verhogen**

Ⓔ FRENCH FRY CUTTER - chromium-plated, rilsan pusher, on sturdy tripod for good stability

Ⓕ COUPE FRITES - chromé, poussoir en rilsan incassable, sur piedtube allourdi

Ⓓ POMMES FRITESSCHNEIDER - verchromt, Druckstempel aus Rilsan, auf beschwertem Stahlrohrgestell

| EURO | No. | cm | **mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm |
|---|---|---|---|
| 272,00 | *208.206 | 88(H)x50x61 | **6x 6** |
| 272,00 | *208.208 | 88(H)x50x61 | **8x 8** |
| 272,00 | *208.210 | 88(H)x50x61 | **10x10** |
| 272,00 | *208.213 | 88(H)x50x61 | **13x13** |

**Ⓝ FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk**

Ⓔ FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet, stainless material with plastic pusher

Ⓕ COUPE FRITES - modèle de table avec pieds en caoutchouc, matériau inoxydable, poussoir en rilsan

Ⓓ 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** |

NEW!

*203.001

WAND/WALL MODEL *203.101

## WESTMARK

NEW!

Ⓝ **FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk, standaard geleverd met mesrooster en drukstuk 9 mm**

Ⓔ FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet, stainless material with plastic pusher, standard delivered with 3 knife unit and pusher 9 mm

Ⓕ COUPE FRITES - modèle de table avec pieds ventouse assure, matériau inoxydable, poussoir en rilsan, standard livree avec grille et poussoir 9 mm

Ⓓ POMMES-FRITES-SCHNEIDER - Tischmodell mit Gummisaugfüsschen, aus nicht rostendem Material, Druckstempel aus Rilsan, Standard geliefert mit messereinsatze und Stempl 9 mm

| No. | cm | **mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm | EURO |
|---|---|---|---|
| *203.001 | 30(H)x43x21 | **9x9** | 119,00 |
| *203.101 | 30(H)x43x21 | **9x9** | 114,00 |

Ⓝ **MESROOSTERS/DRUKSTUKKEN - voor *203.001**

Ⓔ KNIFE UNITS/PUSHERS - for *203.001

Ⓕ GRILLES/POUSSOIR - pour *203.001

Ⓓ MESSEREINSATZE/STEMPEL - für *203.001

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| *203.002 | **6x6** | 26,00 |
| *203.003 | **9x9** | 26,00 |
| *203.004 | **12x12** | 26,00 |
| *203.005 | **8 partjes snijder**/8 blade wedger diviseur 8 sections/gemuseteiler 8 teilig | 26,00 |

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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

| No. | cm | **mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm | EURO |
|---|---|---|---|
| *721.040 | 80(H)x25x18 | **12x12** | 92,00 |

Ⓝ **FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk, geleverd met 3 mesroosters 9 mm,10 mm en 12 mm**

Ⓔ FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet, stainless material with plastic pusher, delivered with 3 knife units and 9 mm, 10 mm and 12 mm

Ⓕ COUPE FRITES - modèle de table avec pieds ventouse assure, matériau inoxydable, poussoir en rilsan, livree avec 3 grilles 9 mm, 10 mm et 12 mm

Ⓓ POMMES-FRITES-SCHNEIDER - Tischmodell mit Saugfüss, aus nicht rostendem Material, Druckstempel aus Rilsan, geliefert mit 3 messereinsatze, 9 mm,10 mm und 12 mm

**TYPE POMFRI BUDGET**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *016.145 | 25(H)x13x10 | 31,50 |

NEW!

Ⓝ **TOMATENSNIJDER - geheel uit niet roestend materiaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc, dikte van de plakken 4,7 mm**

Ⓔ TOMATO SLICER - stainless material,also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 4,7mm

Ⓕ COUPE-TOMATES - materieau inoxydable, aussi pour citrons, oranges, kiwis etc, epaisseur des tranches 4,7 mm

Ⓓ TOMATENSCHNEIDER - aus nicht rostendem Material, auch geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi usw. schnittstärke 4,7 mm

**TYPE NOVO**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 139,00 | *203.015 | 22(H)x38x19 |

Ⓝ **TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., dikte van de plakken 5,5 mm, vaatwasmachine-bestendig**

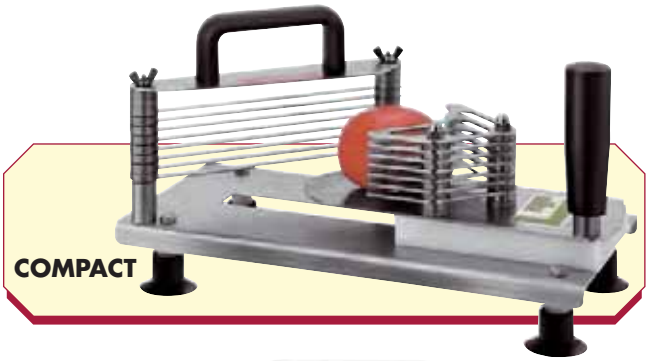
Ⓔ TOMATO SLICER - stainless steel, also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 5,5 mm, dishwasher safe

Ⓕ 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 COMPACT**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 205,00 | *202.005 | 18(H)x30x14 |




**TYPE JUMBO**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 354,00 | *202.006 | 32(H)x48x20 |

Ⓝ **TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., dikte van de plakken 5,5 mm, vaatwasmachine-bestendig**

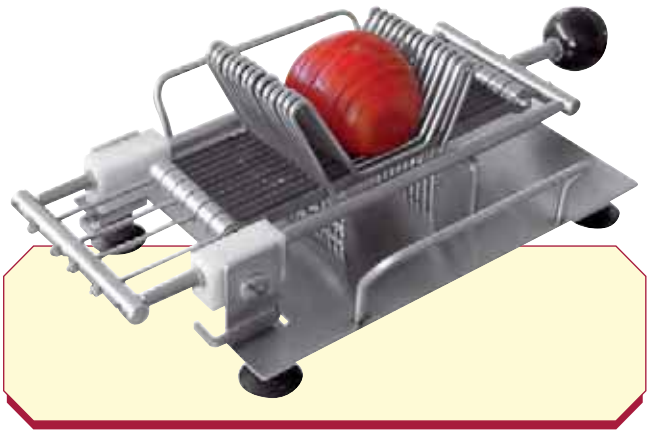
Ⓔ TOMATO SLICER - stainless steel, also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 5,5 mm, dishwasher safe

Ⓕ 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 TRANCHES**

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 382,00 | *202.008 | 15(H)x43x23 |



ALL NEW!

Ⓝ **FRUIT/GROENTEN PARTJESSNIJDER - geheel uit niet roestend materiaal, zeer geschikt voor citroenen, sinaasappelen, tomaten, kiwi's etc, snijdt de groente en fruit zeer eenvoudig in 6 partjes**

Ⓔ FRUIT/VEGETABLE WEDGER - stainless material, suitable for lemons, orange, tomatoes, kiwis etc. slices very easily in 6 sections

Ⓕ COUPE-FRUITS/LÉGUMES - matériau inoxydable, pour citrons, oranges, tomates, kiwis etc, coupe les légumes et les fruits très facile en 6 quartiers

Ⓓ FRUCHTEN/GEMUSESCHNEIDER - aus nicht rostendem Material, seht geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi, Tomaten usw. schneidet das Gemüse und Obst in 6 Teile sehr einfach

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *203.030 | 48(H)x21x21 | 119,00 |
| *203.031 | **8 partjes snijder**/8 blade wedger diviseur 8 sections/gemuseteiler 8 teilig | 45,00 |

Ⓝ **SLA/KOOLSNIJDER - geheel uit niet roestend materiaal, geleverd met drukstuk en mesrooster 2,5 x 2,5 cm**

Ⓔ LETTUCE/CABBAGE CUTTER - stainless material, supplied with pressure piece and blade grid 2.5 x 2, 5 cm

Ⓕ COUPE LAITUE/CHOU - matériau inoxydable, livrée avec grilles et poussoir 2,5 x 2,5 cm

Ⓓ KOHL/SALATSCHNEIDER - aus nicht rostendem Material, geliefert mit Messereinsatz und Stempel 2,5 x 2,5 cm

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *203.035 | 53(H)x46x44 | 259,00 |

Ⓝ **FRUIT/GROENTENSNIJDER - geheel uit niet roestend materiaal, zeer geschikt voor uien, citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., snijdt groente en fruit zeer eenvoudig in dunne plakken van 4,7 mm**

Ⓔ FRUIT/VEGETABLE WEDGER - stainless material, suitable for onions, lemons, orange, tomatoes, kiwis etc. slices very easily in slices of 4,7 mm

Ⓕ COUPE-FRUITS/LEGUMES - matériau inoxydable, pour, oignons, citrons, oranges, tomates, kiwis etc., coupe les légumes et les fruits très facile en fines tranches de 4,7 mm

Ⓓ FRUCHTEN /GEMUSESCHNEIDER - aus nicht rostendem Material, seht geeignet für Zwiebeln, Zitronen, Apfelsine und Kiwi, Tomaten usw., schneidet das Gemüse und Obst in dünne Scheiben von 4,7 mm

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *203.040 | 49(H)x26x54 | 285,00 |

NEW! WESTMARK

Ⓝ **TOMATENSNIJDER - kunststof, met 8 scherpe, gekarteld messen voor gemakkelijk snijden van o.a. tomaat, champignons mozzarella, etc. in gelijke plakken**

Ⓔ TOMATO SLICER - plastic with 8 sharp, serrated blades for easy cutting of tomato, mozzarella, mushrooms, etc. in equal measure-slices

Ⓕ COUPE-TOMATES - plastique avec 8 vif, dentelé lame pour une coupe facile de tomate, mozzarella, champignons etc. entranches egales

Ⓓ TOMATENSCHNEIDER - Kunststoff, mit 8 scharfen, gezahnten Klingen zum einfach Schneiden von Tomaten Mozzarella, Champignons etc. in gleichmassige Scheiben

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 15,25 | *016.170 | 22x12 |

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 |
|---|---|---|
| 132,00 | *001.150 | 39x18 |

## WESTMARK

Ⓝ **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 | 26,00 |

**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 | 105,00 |

Bron COUCKE

## THE ORIGINAL

Ⓝ **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 | 139,00 |
| *202.003 | **beschermslede**/protection sledge chariot protecteur/Schutz-Schlitten | 36,50 |

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 |
|---|---|---|
| 39,75 | 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 |
|---|---|---|
| 85,00 | *208.080 | 11(H)x28x11 |

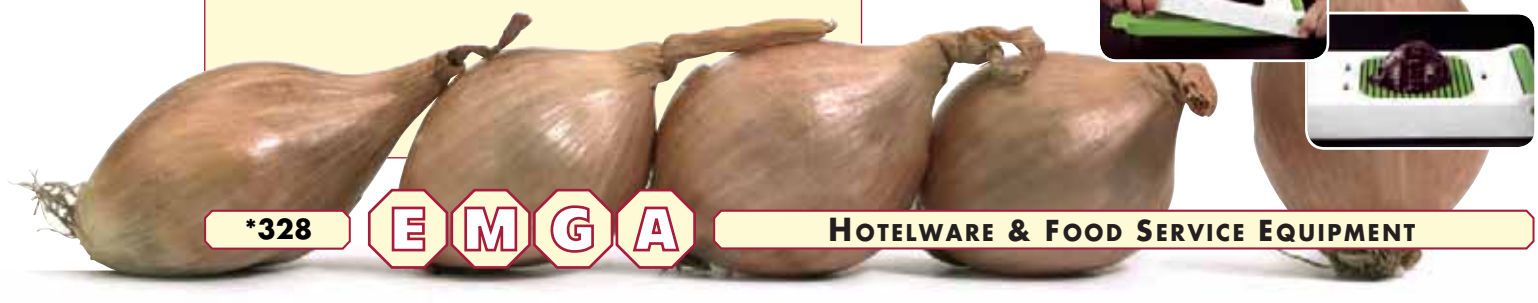
Ⓝ **UIEN/GROENTE/JULIENNE SNIJDER - kunststof met geïntegreerd drukstuk, compleet met opvangbak, reinigingsrooster en messet van 6x6 mm**

Ⓔ 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 |
|---|---|---|
| 26,00 | *208.085 | 11(H)x28x11 |



WESTMARK

Ⓝ **GROENTE/FRUITSNIJDER - kunststof met antislip voetjes, met 3 verwisselbare messen voor het eenvoudig snijden van fruit/groente-spaghetti, spiralen of schijfjes**

Ⓔ VEGETABLE/FRUIT SLICER - plastic with non-slip feet, with 3 interchangeable slicing units for easy cutting of vegetable/fruit spirals, spaghettis and rings

Ⓕ COUPE LÉGUMES/FRUITS - plastique avec pieds antidérapants, avec 3 lames interchangeables pour couper des fruits/légumes à spaghetti, des spirales ou des disques

Ⓓ FRUCHT/GEMÜSESCHNEIDER - aus hochwertigem Kunststoff mit rutschfesten Standfüssen, mit 3 auswechselbaren Klingen fürs einfachem schneiden von Frucht/Gemüse-Spaghetti, Spiralen oder Scheiben

**TYPE SPIROMAT**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 016.019 | 22(H)x27x13 | 34,50 |

Bron COUCKE

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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"**

Ⓝ **3 MESKAMMEN, 1, 2 EN 4 mm**

Ⓔ 3 CUTTERS, 1, 2 AND 4 mm

Ⓕ 3 COUTEAUX, 1, 2 ET 4 mm

Ⓓ 3 MESSERSÄTZE, 1, 2 UND 4 mm

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *202.120 | 24(H)x36x14 | 185,00 |

**"LE ROUET PROFESSIONAL"**

Ⓝ **3 MESKAMMEN 2, 3 EN 6 mm**

Ⓔ 3 CUTTERS 2, 3 AND 6 mm

Ⓕ 3 COUTEAUX 2, 3 ET 6 mm

Ⓓ 3 MESSERSÄTZE 2, 3 UND 6 mm

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *202.020 | 25(H)x36x14 | 285,00 |

**Ⓝ AARDAPPEL SPIRAAL-SNIJMACHINE - roestvrijstaal, uitermate geschikt van maken van spiralen van aardappels, groentes en fruit**

Ⓔ POTATO SPIRAL CUTTING MACHINE - stainless steel, ideal of making spirals of potatoes, vegetables and fruit

Ⓕ MACHINE DE DÉCOUPAGE DE POMMES DE TERRE EN SPIRALE - acier inoxydable, idéal de faire des spirales de pommes de terre, de légumes et de fruits

Ⓓ KARTOFFEL-SPIRALE-AUSSCHNITT-MASCHINE - Edelstahl, sehr geeignet für spiralen von Kartoffeln, Gemüse und Obst zu machen

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 32,50 | *537.150 | 15(H)x30x15 |
| 3,25 | *202.300 | **100x stokjes**/sticks<br>bâtonnets de bois/Holzsticks **30 cm** |

**Ⓝ 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 LÉGUMES - 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 |
| 3,25 | *202.300 | **100x stokjes**/sticks<br>bâtonnets de bois/Holzsticks **30 cm** |

**Ⓝ APPELSCHILMACHINE - schilt, verwijdert klokhuis en snijdt gelijktijdig dan wel afzonderlijk, ook uitstekend voor "Pommes spirales" (aardappelspiralen)**

Ⓔ APPLE PEELER, CORER & SLICER - Peels, cores and slices apples either at the same time or separately, can also be used for making "pommes spirales" (potato spirals)

Ⓕ PÈLE-POMMES TRANCHEUR - pèle, enlever le cœur et couper en même temps ou séparément, aussi propre à faire pomme-spirales

Ⓓ APFELSCHÄL- UND TEILMASCHINE - schält, entkernt und schneidet gleichzeitig oder einzeln, auch geeignet für Spiral-Kartoffeln

| EURO | No. | Type | **bevestiging**/fastening<br>fixation/Befestigung |
|---|---|---|---|
| 16,95 | *537.140 | **A** | **schroefklem**/set screw<br>vis de serrage/Tischklemme |
| 18,50 | *537.141 | **B** | **vacuumvoet**/vacuum-power base<br>socle vacuum/Vakuum-Fuss |

**TYPE KALI**

| EURO | No. | H cm | L cm |
|---|---|---|---|
| 251,00 | *014.030 | 11 | 30 |

Ⓝ **LIMOEN / CITROENSNIJDER - Snijdt citroenen in de halve plakjes en in vieren, roestvrijstalen getande messen, stevige zwarte ABS materiaal, slede is gemaakt van roestvrij staal en HDPE bodem, vaatwasmachinebestendig, 3 zuignappen zorgen voor een goede stabiliteit, 12 mm plakdikte**

Ⓔ LIME / LEMONSLICER - Cuts lemons in half slices and in quarters, stainless steel serrated blades, sturdy black ABS material, cradle is made of stainless steel wires and PEHD bottom, dishwasher safe, 3 suction cups provide good stability, 12 mm slice thickness

Ⓕ COUPE DEMI-RONDELLES DE CITRONS - Coupe les citrons en demi-rondelles et en quarts de rondelles, lames dentées en inox, fabrication en ABS noir robuste, berceau en fils d'inox et base en PE HD résistants aux agents lessiviels et permettant le passage au lave-vaisselle, bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses, épaisseurs de tranches de 12 mm

Ⓓ LIMONE / ZITRONESCHNEIDER - Schneidet Zitronen in den Halbscheiben und geviertelt, CNS Wellenschliff, schwarz ABS-Material, Schlitten ist aus Edelstahl und HDPE Boden, spülmaschinenfest gemacht, 3 Saugnäpfe sorgen für gute Stabilität, 12 mm Schichtdicke

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *208.150 | 18 | 35 | 179,00 |

**WESTMARK**

Ⓝ **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 |

**Dynamic**
"The Original"

Ⓝ **SLACENTRIFUGE - slagvast kunststof, voorzien van een uitneembare korf**

Ⓔ SALAD DRYER - alimentary plastic, basket removable

Ⓕ ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES - plastique alimentaire, corbeille amovible

Ⓓ SALATSCHLEUDER - lebensmittelechter Kunststoff, Korb ausnehmbar

| No. | H cm | Ø cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *551.005 | 40 | 32 | **10** | 105,00 |
| *551.010 | 50 | 43 | **20** | 119,00 |

Ⓝ **STEUN - voor *551.010**

Ⓔ STABILIZING BASE - for *551.010

Ⓕ SUPPORT - pour *551.010

Ⓓ STÄNDER - für *551.010

| No. | H cm | Ø cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *551.015 | 17 | 36 | **10** | 51,50 |

## (N) GROENTEZEEF - vertind met 3 zeven: 1,5, 2,5 en 4 mm

(E) TRITURATOR - tinned, with 3 sieves: 1,5, 2,5 and 4 mm
(F) MOULIN BROYEUR - étamé, avec 3 grilles: 1,5, 2,5 et 4 mm
(D) PASSIER-GERÄT - verzinnt, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

| EURO | No. | **zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 54,00 | *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 |

## (N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, met 3 zeven: 1,5, 2,5 en 4 mm

(E) TRITURATOR - stainless steel, with 3 sieves: 1,5, 2,5 and 4 mm
(F) MOULIN BROYEUR - inox, avec 3 grilles: 1,5, 2,5 et 4 mm
(D) PASSIER-GERÄT - CNS, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

| EURO | No. | **zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 77,00 | *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 |

## (N) GROENTEZEEF - vertind, met 1 inzetzeef 2 mm

(E) TRITURATOR - tinned, with 1 insert 2 mm
(F) MOULIN BROYEUR - étamé, avec grille perforée 2 mm
(D) PASSIER-GERÄT - verzinnt, mit Sieb-Einlage 2 mm

| EURO | No. | **zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm | Ø cm |
|---|---|---|---|
| 136,00 | *208.030 | **18** | 37 |
| | | **inzetzeef**/insert/grill/Sieb-Einlage | |
| 44,50 | *208.031 | 1,0 mm | 18 |
| 44,50 | *208.032 | 1,5 mm | 18 |
| 44,50 | *208.033 | 2,0 mm | 18 |
| 44,50 | *208.034 | 3,0 mm | 18 |
| 44,50 | *208.035 | 4,0 mm | 18 |

## (N) GROENTEZEEF - vertind, op voetstuk, voor pannen 40x40 cm, met inzetzeef 2 mm

(E) TRITURATOR - tinned, on tripod, for pots 40x40 cm, with one insert 2 mm
(F) MOULIN BROYEUR - étamé, sur pied tube avec socle, pour marmites 40x40 cm, avec grille 2 mm
(D) PASSIER-GERÄT - verzinnt, auf Gestell, mit Raum für Pfannen 40x40 cm, mit Sieb-Einlage 2 mm

| EURO | No. | **zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|---|
| 329,00 | *208.040 | **20** | 80 | 39 |
| | | **inzetzeef**/insert/grill/Sieb-Einlage | | |
| 48,50 | *208.041 | 1,0 mm | | 20 |
| 48,50 | *208.042 | 1,5 mm | | 20 |
| 48,50 | *208.043 | 2,5 mm | | 20 |
| 48,50 | *208.044 | 3,0 mm | | 20 |
| 48,50 | *208.045 | 4,0 mm | | 20 |

ALL NEW!

### (N) HAMKLEM - roestvrijstaal 18/8 en bamboe voet, inklapbaar

(E) HAM SLICING STAND - stainless steel 18/8 and bamboo foot, collapsible

(F) SERRE-JAMBON - inox 18/8 acier et bambou du pied, pliable

(D) SCHINKENSPANNER - rostfreier Stahl 18/8 und Bambus Fuß, zusammenklappbar

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *220.090 | 37(H)x37x17 | 24,50 |

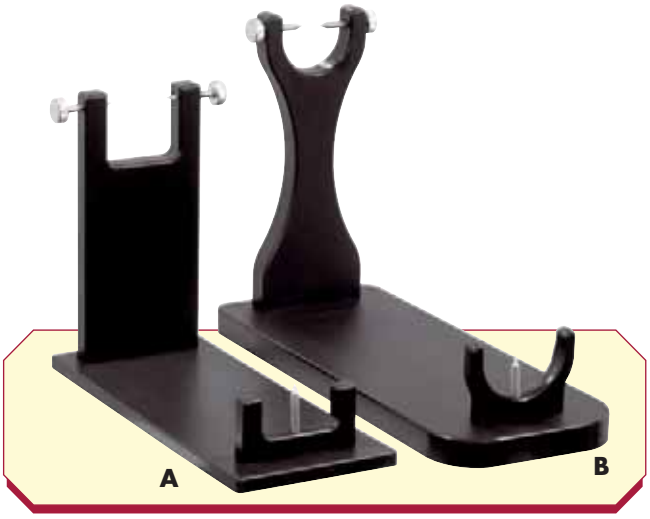
### (N) HAMKLEM - geheel roestvrijstaal 18/8

(E) HAM SLICING STAND - completely stainless steel 18/8

(F) SERRE-JAMBON - complètement en acier inoxydable 18/8

(D) SCHINKENSPANNER - komplett aus Edelstahl 18/8

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *220.092 | 35(H)x50x17 | 34,50 |




### (N) HAMKLEM - zwart, uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), met anti-slip voetjes

(E) HAM SLICING STAND - black, made under high-pressure of first-class polyethylene(HDPE 500), whit anti-slip pads

(F) SERRE-JAMBON - noir, fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), avec ventouses

(D) SCHINKENSPANNER - schwarz, aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, mit Füssen

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *882.083 | **A** | 30(H)x41x17 | 28,00 |
| *882.085 | **B** | 35(H)x50x20 | 42,00 |

### (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 | 105,00 |

### (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 |

Ⓝ **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 PÂTE 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 |
|---|---|---|
| 509,00 | *207.220 | 28(H)x32x36 |

**"RESTAURANT" RM220 - ELECTRISCH**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 1250,00 | *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 |
|---|---|---|
| 111,00 | *207.221 | 1,5 mm (angel hair) |
| 111,00 | *207.222 | 2,0 mm (tagliatelle) |
| 111,00 | *207.224 | 4,0 mm (trenette) |
| 111,00 | *207.226 | 6,5 mm (fettuccine) |

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - electrisch met combinatie wals 2+4, voorzien van teflon coating en een instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

Ⓔ NOODLE MACHINE - electric with double cutter nr. 2+4, the non-stick coating quarantees safe and clean pasta, with adjustment knob for achieving the desired thickness

Ⓕ APPAREIL À PÂTE - electrique avec cylinder à épaisseurs 2+4, avec intérieur teflon, avec bouton pour régler l'epaisseur de l'abaisse

Ⓓ AUSROLL-NUDELMASCHINE - electrisch mit Doppelwalze für Schnittstarken 2+4, Machine ausgeführt mit teflon antihaft beschichtung, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

**"PASTA PRESTO"**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 276,00 | *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 PÂTE - acier poli, chromé, avec 4 cylindres, pinceau à graisser, roulette à pâte et pelles à farine

Ⓓ NUDELGERÄT - aus poliertem und verchromtem Stahl, mit 4 Walzen, Fettpinsel, Teigschneider und Mehlschaufeln

| EURO | No. | Type |
|---|---|---|
| 121,00 | *207.030 | La Fabbrica della Pasta |

imperia
titania

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchroomd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

Ⓔ NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness

Ⓕ APPAREIL À PÂTE - avec cylindre à épaisseurs 2+4, combinées, chromée, polie brillant, avec bouton patenté pour régler l'épaisseur de l'abaisse

Ⓓ NUDELGERÄT - mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, verchromt, hochglanz poliert, mit patentiertem Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

**TYPE TITANIA**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *207.050 | 17(H)x20x18 | 38,00 |

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchroomd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

Ⓔ NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness

Ⓕ APPAREIL À PÂTE - avec cylindre à épaisseurs 2+4, combinées, chromée, polie brillant, avec bouton patenté pour régler l'épaisseur de l'abaisse

Ⓓ NUDELGERÄT - mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, verchromt, hochglanz poliert, mit patentiertem Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

**TYPE IMPERIA**

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *207.001 | 17(H)x20x18 | 46,95 |

Ⓝ **MOTOR - t.b.v. *207.050/*207.001**

Ⓔ MOTOR - t.b.v. *207.050/*207.001

Ⓕ MOTEUR - t.b.v. *207.050/*207.001

Ⓓ MOTOR - t.b.v. *207.050/*207.001

| No. | V | W | EURO |
|---|---|---|---|
| *207.002 | 230 | 80 | 73,50 |

**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** | 18,45 |
| *207.004 | | **ravioli** | 36,50 |
| *207.013 | | **gnocchi** | 36,50 |
| *207.014 | No.TS | **spaghetti** | 18,45 |

**Duplex - Combi**

| No. | | snijdikte/thickness/épaisseur/Stärke | EURO |
|---|---|---|---|
| *207.021 | No.1+3 | **angel hair+trenette** | 35,50 |
| *207.022 | No.2+4 | **tagliatelle+fettuccine** | 35,50 |

**MEMORY EN DATA HOLD FUNCTIE**

**Ⓝ DIGITALE KERNTEMPERATUURMETER - met roestvrijstalen voeler, spatwaterdicht en voorzien van displayverlichting, zijbevestiging voeler op de unit**

Ⓔ DIGITAL THERMOMETER - with stainless steel probe, splash-proof and with illuminated display, probe attached to side panel

Ⓕ THERMOMÈTRE DIGITAL - avec sonde inox, étanche aux projections, la fenêtre montrant les degrés est illuminée, la sonde est attachée au côté latéral de l'appareil

Ⓓ 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!

**Ⓝ 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

**TLC 1598**

| EURO | No. | L cm | min. / max. |
|---|---|---|---|
| 173,00 | *926.002 | 15 | **-50° / +200°C** |

GEIJKT!

**Ⓝ DUO THERMOMETER, INFAROOD - met inklapbare roestvrijstalen voeler**

Ⓔ DUO THERMOMETER, INFRARED - with fold back probe made of stainless steel

Ⓕ THERMOMÈTRE DUAL, INFRAROUGE - avec capteur pivotant en acier inox

Ⓓ THERMOMETER DUO, INFRAROT - mit schwenkbarem Fühler aus CNS

**TLC 730**

| EURO | No. | L cm | min. / max. |
|---|---|---|---|
| 215,00 | *926.005 | 17 | **-33° / +350°C** |

GEIJKT!

**Ⓝ DIGITALE THERMOMETER - voorzien van hitte bestendige 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

**TFX 410**

| EURO | No. | L cm | min. / max. |
|---|---|---|---|
| 259,00 | *926.001 | 155 | **-50° / +300°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

| No. | L cm | min. / max. | EURO |
|---|---|---|---|
| *926.010 | 16 | **-40° / +250°C** | 57,00 |

**(N) DIGITALE THERMOMETER - met inklapbare roestvrijstalen voeler**

(E) DIGITAL THERMOMETER - with stainless steel retractable sensor

(F) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec capteur pivotant en acier inox

(D) DIGITAL-THERMOMETER - mit einziehbarem Sensor aus Edelstahls

| No. | L cm | min. / max. | EURO |
|---|---|---|---|
| *208.072 | 15 | **-50°C / +300°C** | 31,00 |

**(N) INFRAROOD THERMOMETER - inclusief etui**

(E) INFRARED THERMOMETER - with pouch

(F) THERMOMÈTRE INFRAROUGE - poche inclus

(D) INFRAROT THERMOMETER - mit Tasche

| No. | L cm | min. / max. | EURO |
|---|---|---|---|
| *208.070 | 17 | **-60°C / +500°C** | 45,00 |

GEIJKT!

**(N) DIGITALE THERMOMETER - voorzien van vaste roestvrijstalen voeler, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet**

(E) THERMOMETER DIGITAL - with fixed stainless steel handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers

(F) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec filet inox, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

(D) THERMOMETER DIGITAL - mit festen CNS Fühler, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

**TTX 110**

| No. | L cm | min. / max. | EURO |
|---|---|---|---|
| *926.008 | 20 | **-50°C / +350°C** | 69,00 |

GEIJKT!

**(N) DIGITALE THERMOMETER - voorzien van hittebestendige voelerkabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet**

(E) THERMOMETER DIGITAL - with heat resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers

(F) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec filet et manche resistant chaud, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

(D) THERMOMETER DIGITAL - mit hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

**TTX 100**

| No. | L cm | min. / max. | EURO |
|---|---|---|---|
| *926.006 | 90 | **-50°C / +350°C** | 109,00 |

Ⓝ **KERNTEMPERATUURMETER/TIMER - kunststof, met magneetbevestiging, klapbaar display, instelbaar temperatuurtijdbereik en timer met waarschuwingssignaal en roestvrijstalen insteekvoeler en draad**

Ⓔ COOKINGTHERMOMETER/TIMER - plastic, with magnetic attachment, folding display, adjustable temperature and timer time range with tone and stainless steel plug sensor wire

Ⓕ THERMOMETRE/MINUTERIE - plastique, avec fixation magnétique, pliage affichage, gamme temps température et minuterie réglable avec ton et acier inoxydable fil capteur

Ⓓ THERMOMETER/ZEITUHR - Kunststoff, mit magnetischen Anlage, faltbare Display, einstellbare Temperatur und Timer-Zeitbereich mit Ton und Edelstahl-plug -Sensorkabel

**TYPE A**

| EURO | No. | L cm | min. / max. |
|---|---|---|---|
| 14,95 | *598.250 | 110 | **0° / +250°C** |

**TYPE B**

| EURO | No. | L cm | min. / max. |
|---|---|---|---|
| 17,50 | *598.362 | 90 | **0° / +200°C** |

Ⓝ **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** |

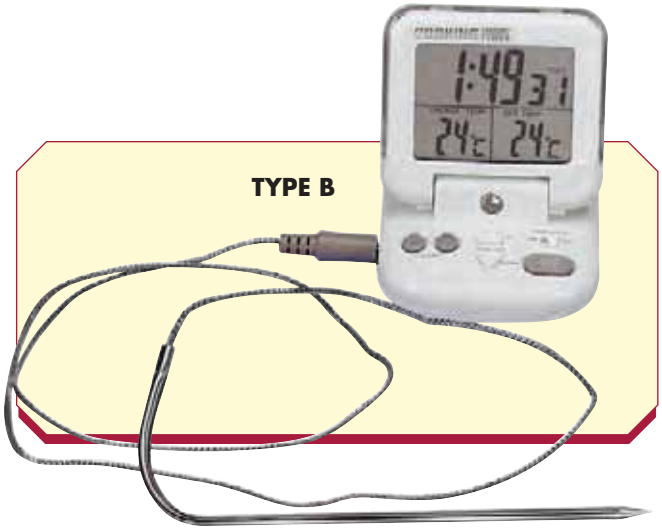
Ⓝ **DIGITALE THERMOMETER - met inklapbare roestvrijstalen voeler**

Ⓔ 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** |

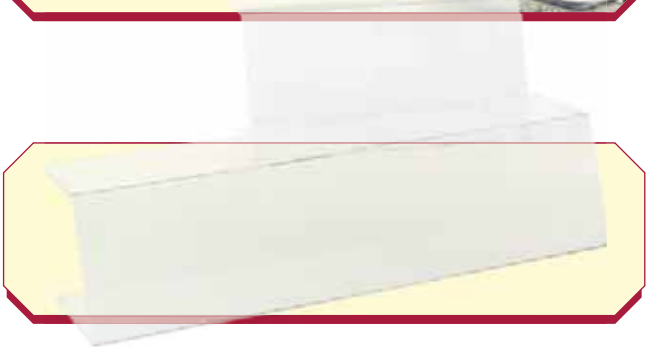


**Ⓝ SHOWSCHOTEL - met plexiglas kap**
Ⓔ DISPLAY PLAQUE - with plexiglas cover
Ⓕ PLAQUE PRÉSENTOIRE - avec cloche plexiglas
Ⓓ AUSSTELLPLATTE - mit Plexiglas Abdeckhaube

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| 532.001 | 10(H)x44x30 | 19,50 |

**Ⓝ ROLL TOP VITRINE - kunststof**
Ⓔ ROLL TOP SHOWCASE - plastic
Ⓕ VITRINE COUVERCLE ROULANT - plastique
Ⓓ ROLLDECKEL VITRINE - Kunststoff

| No. | étages | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 245.001 | **1** | 14(H)x30x21 | 8,30 |
| 245.005 | **1** | 17(H)x38x26 | 15,95 |
| 245.010 | **1** | 21(H)x47x32 | 33,00 |
| 245.020 | **2** | 42(H)x47x32 | 59,00 |



**Ⓝ 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

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *880.050 | **50** | 23(H)x 50x28 | 52,00 |
| *880.055 | **100** | 23(H)x100x28 | 73,00 |

# 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 Ø mm | EURO |
|---|---|---|---|
| *585.003 | 22(H)x28x15 | 24 | 29,00 |
| *585.403 | 4 **oplegplankjes**/trays/planchettes/Bretter 28x14 cm | | 12,50 |

NEW!

**Ⓝ KAASSNIJDER - houten snijplank met roestvrijstalen mes met kunststof handvat**

Ⓔ CHEESE CUTTINGBOARD - wooden cutting board with stainless steel knife with plastic handle

Ⓕ COUPE DE FROMAGE - planche à découper en bois avec couteau en acier inoxydable avec manche en plastique

Ⓓ KASE SCHNEIDEBRETT - Holz-Schneidebrett mit Edelstahl Messer mit Kunststoffgriff

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 23,50 | *220.060 | 6(H)x22x29 |

NEW!

**Ⓝ KAAS/PATE SNIJDER - geheel roestvrijstalen uitvoering, uitermate geschikt voor Mozarella en pate's**

Ⓔ CHEESE/PATE CUTTER - completely stainless steel version, very suitable for mozzarella and Pate

Ⓕ COUPE FROMAGE/FOIE GRAS - complètement en acier inoxydable, destinée à la mozzarella et Pate

Ⓓ KÄSE/PATE SCHNEIDER - komplett Edelstahl-Ausführung, sehr geeignet für Mozzarella und Pate

| EURO | No. | H cm | cm | **draad**/wire fil/Draht L cm |
|---|---|---|---|---|
| 24,50 | *208.115 | 3 | 27x22,5 | 14 |
| 6,75 | *208.116 | **set à 5 snijdraad**/set of 5 cutting wire lot de 5 fils/satz of 5 Schneidedraht | | |

**Ⓝ FRANSE KAAS GUILLOTINE - met marmeren plateau**

Ⓔ FRENCH CHEESE GUILLOTINE - with marble plateau

Ⓕ COUPE-ROQUEFORT - modèle guillotine, avec socle marbre

Ⓓ KÄSESCHNEIDER - Arbietsplatte in Marmor

**"La Roquefortaise"**

| EURO | No. | H cm | **plank**/board socle/Brett Ø cm | **draad**/wire fil/Draht L cm |
|---|---|---|---|---|
| 125,00 | *020.040 | 34 | 25 | 19 |
| 0,90 | *020.043 | **snijdraad**/cutting wire fil à couper/Schneidedraht | | |

NEW!

**Ⓝ KAASSNIJDER - geheel roestvrij materiaal, ideaal voor het snijden van kaasblokjes en staafjes, geleverd met 2 snijramen 1 cm en 2 cm**

Ⓔ CHEESE CUTTER - completely stainless material, ideal for cutting cheese cubes and sticks, supplied with 2 cutting windows 1 cm and 2 cm

Ⓕ TRANCHE-FROMAGE FRAISE - complètement matériau inoxydable, idéal pour les cubes de fromage coupe et bâtons, fourni avec 2 Coupe grilles 1 cm et 2 cm

Ⓓ KASESCHNEIDER - komplett rostfreiem Material, ideal zum Schneiden von Käse Würfeln und Stöcke, geliefert mit 2 Schneiden Ramen 1 und 2 cm

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 175,00 | *203.050 | 12(H)x32x17 |

Ⓝ **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 |

Ⓝ **RACLETTE APPARAAT - geschikt voor 1 tot 4 personen, verwarmingselement is instelbaar naar de grootte van de ronding van de kaas (1/6, 1/4, 1/3,...), ruimte besparend, roestvrijstaal en koperkleurig geëpoxeerd staal**

Ⓔ RACLETTE APPLIANCE BRÉZIÈRE - suitable to the number of the guests (from 1 to 4 persons), revolving heating cases according to the size of the round cheese (1/6, 1/4, 1/3,...). minimum litter, stainless steel and steel with painting epoxy colour copper decoration

Ⓕ APPAREILS À RACLETTE BRÉZIÈRE - s'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes), rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage (1/6, 1/4, 1/3,...), encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor

Ⓓ RACLETTE-GERÄT BRÉZIÈRE - geeignet für 1 bis 4 Personen, mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar), für verschiedene Käsestücke (1/4, 1/6 oder 1/3), Heizschenkel aus CNS, Unterteil braun lackierter Stahl

**BRÉZIÈRE**

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *202.070 | 30(H)x45x22 | 230 | 1000 | 184,00 |

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

Ⓓ KÄSESCHNEIDER WARM - Gehäuse aus nicht-rostendem Material, Arbeitsplatte aus CNS und elektrisch geheizte Messer aus rostfreiem Stahl, Schnittstärke von 0-6 mm verstellbar

| No. | **plateau** cm | V | EURO |
|---|---|---|---|
| *864.012 | 28x25 | 230 | 1039,00 |

araven

NEW!

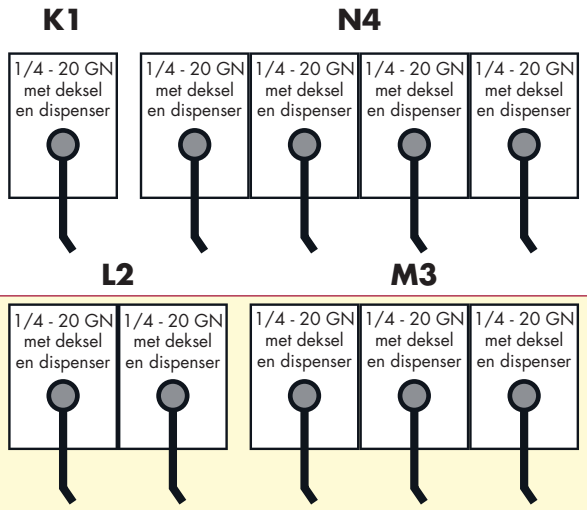
**Ⓝ DISPENSER UNIT - geheel kunststof, frame transparant, compleet met 2 x 1/6 - 150 of 3 x 1/9 - 150 gastronormbakken met dispenser**

Ⓔ DISPENSER UNIT - all plastic set, frame transparent, complete with 2 x 1/6- 150 or 3 x 1/9 - 150 gastronorm pans with dispenser

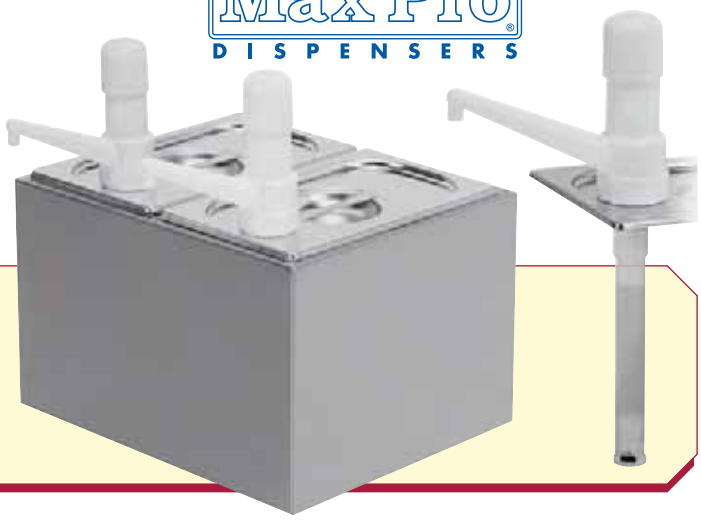
Ⓕ DISTRIBUTEUR - plastique unité, cadre transparent, tout avec 2 x 1/6 - 150 ou 3 x 1/9 -150 bacs gastronorm avec distributeur

Ⓓ SPENDER-EINHEIT - Kunststoff, Rahmen durchsichtig, Komplett mit 2 X 1/6 - 150 oder 3 X 1/9 - 150 Gastronorm Behalter mit dispenser

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 61,00 | *962.150 | **2 x 1/6 GN** | 28(H)x38x23 |
| 69,00 | *962.155 | **3 x 1/9 GN** | 28(H)x38x23 |
| | | **dispenser + container los**/dispenser + container only/distributeur + bac seul/Dispenser + Behälter allein | |
| 12,00 | *962.152 | **1/6 GN - 150 mm** | |
| 11,00 | *962.157 | **1/9 GN - 150 mm** | |




Max Pro DISPENSERS



**Ⓝ 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 DE 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.** | 125,00 |
| *865.002 | 28,0 | **10 Lit.** | 133,00 |

## (N) EMMER DISPENSER - kunststof, met roestvrijstaal deksel

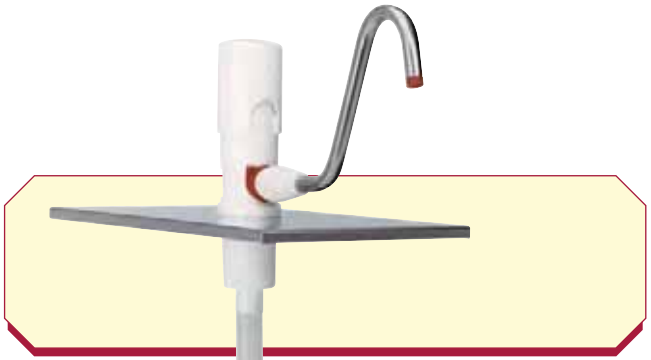
(E) PAIL DISPENSER -plastic, stainless steel lid
(F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - plastique, couvercle inox
(D) EIMERDISPENSER - Kunststoff, CNS Deckel

| No. | Ø cm | **voor emmer**/for pail pour seaux/für Eimer | EURO |
|---|---|---|---|
| *865.005 | 22,5 | **5 Lit.** | 90,00 |
| *865.006 | 26,5 | **10 Lit.** | 97,00 |

## (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 | 143,00 |
| *865.012 | **1/4** x 15 + 20dp | 151,00 |
| *865.011 | **1/3** x 15 + 20dp | 160,00 |
| *865.013 | **1/2** x 15 + 20dp | 168,00 |



## (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 | 97,00 |
| *865.051 | **1/4** x 15 + 20dp | 105,00 |
| *865.052 | **1/3** x 15 + 20dp | 115,00 |
| *865.053 | **1/2** x 15 + 20dp | 119,00 |

## (N) DISPENSER - kunststof, compleet 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 |
|---|---|---|---|
| 238,00 | *865.035 | 27(H)x39x18 | **3x 950** |
| 262,00 | *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. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 254,00 | *865.024 | 19 | 33,5 | **6** |
| 293,00 | *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 |
|---|---|---|---|
| 471,00 | *865.100 | 36(H)x36x21 | **2x 1/6 GN** x 20 |
| 655,00 | *865.101 | 36(H)x53x21 | **3x 1/6 GN** x 20 |
| 825,00 | *865.102 | 36(H)x69x21 | **4x 1/6 GN** x 20 |

NEW!

araven

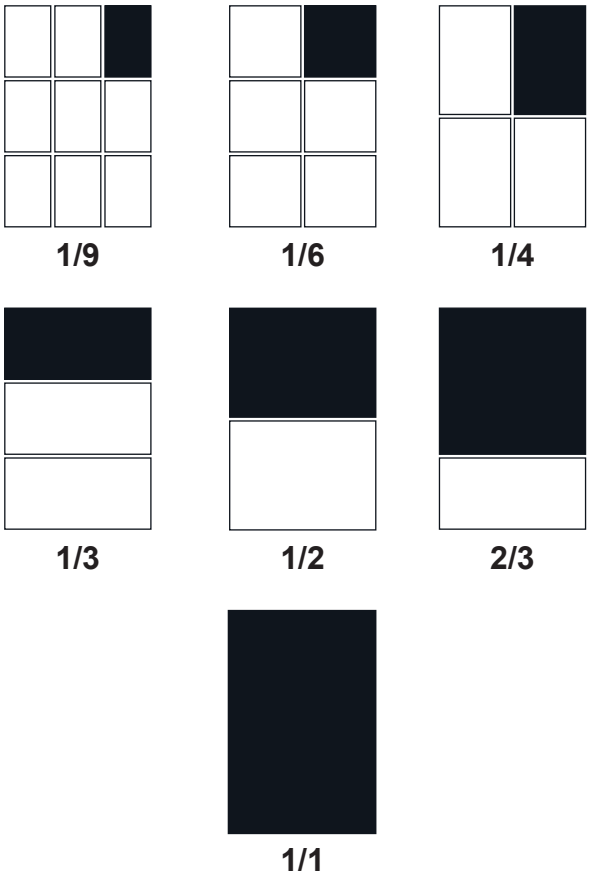
**Ⓝ DRANKEN-CONTAINER - geheel kunststof compleet met aftapkraan**

Ⓔ BEVERAGE-CONTAINER - all plastic complete with drain valve

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON - tout plastique complet avec robinet de vidange

Ⓓ GETRANKE-KONTAINER - Komplett Kunststoff mit Ablasshahn

| EURO | No. | Lit. | cm |
|---|---|---|---|
| 31,50 | *962.065 | 18 | 32(H)x28,5x28,5 |




**(N) GASTRONORMBAKKEN - polypropyleen, stapelbaar, van hoogwaardig kunststof, deze bakken verdragen temperaturen van -30°C tot +100°C, absoluut reuk- en smaakvrij, bestand tegen de normale huishoudzuren, oliën en vetten**

(E) GASTRONORM PANS - polypropylene, stackable, made from high grade synthetic materials, and with a wide variety of uses, resistant to temperatures from -30°C to +100°C, food-friendly, and proof against fats or oils normally used in catering

(F) BACS ALIMENTAIRES GASTRONORMES - polypropylène, empilable, en plastique de qualité supérieure, irréprochable du point de vue physiologique à toutes les températures de -30°C jusqú à +100°C et ils n'affedent nullement l'odeur et la saveur des aliments, ils résistent aux acides menagers, aux huiles et aux graisses

(D) GASTRONORM-BEHÄLTER - Polypropylen, stapelbar, aus hochwertigem Kunststoff hergestellt, in den Temperaturbereichen von -30°C bis + 100°C einwandfrei, absolut geruchs- und geschmacksneutral, resistent gegen Haushaltsäuren, Öle und Fette

| No. | Type GN | mm | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *038.191 | 1/9 | 176x109 | 100 | 0,90 | 3,90 |
| *038.162 | 1/6 | 176x162 | 100 | 1,50 | 5,35 |
| *038.161 | 1/6 | 176x162 | 150 | 2,25 | 5,60 |
| *038.163 | 1/6 | 176x162 | 200 | 3,00 | 6,30 |
| *038.142 | 1/4 | 265x162 | 100 | 2,50 | 6,95 |
| *038.141 | 1/4 | 265x162 | 150 | 4,00 | 7,70 |
| *038.132 | 1/3 | 325x176 | 100 | 3,75 | 8,00 |
| *038.131 | 1/3 | 325x176 | 150 | 5,50 | 8,85 |
| *038.133 | 1/3 | 325x176 | 200 | 7,25 | 9,55 |
| *038.123 | 1/2 | 325x265 | 100 | 6,00 | 14,45 |
| *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 |

**(N) GASTRONORM DEKSEL - kunststof, doorzichtig**

(E) GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent

(F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - plastique, transparent

(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-Kunststoff

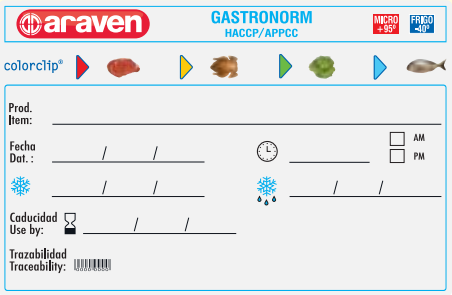
| No. | Type GN | EURO |
|---|---|---|
| *038.195 | 1/9 | 3,55 |
| *038.165 | 1/6 | 4,15 |
| *038.145 | 1/4 | 5,40 |
| *038.135 | 1/3 | 6,20 |
| *038.125 | 1/2 | 8,35 |
| *038.235 | 2/3 | 9,65 |
| *038.115 | 1/1 | 12,85 |

Ⓝ **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)



HACCP

araven colorclip

HACCP APPCC -40° +99°

### 1/9 GASTRONORM - 176 x 108 mm

| EURO | No. | H mm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 2,90 | *962.394 | 65 | 0,6 |
| 3,40 | *962.393 | 100 | 1,0 |
| 3,85 | *962.392 | 150 | 1,5 |

1/9

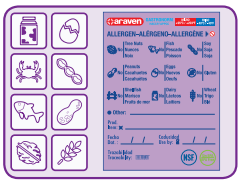
### 1/6 GASTRONORM - 176 x 162 mm

| EURO | No. | H mm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 3,75 | *962.364 | 65 | 1,1 |
| 4,35 | *962.363 | 100 | 1,7 |
| 4,55 | *962.362 | 150 | 2,6 |

### anti-allergeen

| EURO | No. | H mm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 4,75 | *962.162 | 150 | 2,6 |

NEW!



*962.162

1/6

### 1/4 GASTRONORM - 265 x 162 mm

| EURO | No. | H mm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 4,50 | *962.344 | 65 | 1,8 |
| 5,10 | *962.343 | 100 | 2,8 |
| 5,75 | *962.342 | 150 | 4,3 |

### anti-allergeen

| EURO | No. | H mm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 6,15 | *962.142 | 150 | 4,3 |

NEW!

*962.142

1/4

NEW!

*962.132

1/3

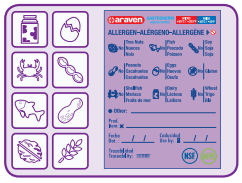
## 1/3 GASTRONORM - 325 x 176 mm

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *962.334 | 65 | 2,5 | 5,75 |
| *962.333 | 100 | 4,0 | 7,80 |
| *962.332 | 150 | 6,0 | 8,60 |

### anti-allergeen

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *962.132 | 150 | 6,0 | 9,35 |

NEW!



*962.122

1/2

## 1/2 GASTRONORM - 325 x 265 mm

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *962.324 | 65 | 4,0 | 9,60 |
| *962.323 | 100 | 6,5 | 11,45 |
| *962.322 | 150 | 10,0 | 13,15 |
| *962.321 | 200 | 12,5 | 14,25 |

### anti-allergeen

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *962.122 | 150 | 10,0 | 14,35 |

2/3

## 2/3 GASTRONORM - 354 x 325 mm

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *962.232 | 150 | 13,5 | 15,70 |
| *962.231 | 200 | 19,0 | 16,50 |

Ⓝ **EIERBEWAARDOOS - 2/3 GN, incl. 8 eierhouders**
Ⓔ EGG CONTAINER - 2/3 GN, 8 eggs trays incl.
Ⓕ PORTE-OEUFS - 2/3 GN, 8 supports incl.
Ⓓ EI BEHÄLTER - 2/3 GN, inkl. 8 Tabletten

| No. | H mm | cap. | EURO |
|---|---|---|---|
| 962.110 | 200 | 120 | 23,50 |

1/1

## 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 | 19,95 |

Ⓝ **STIFT - kleur zwart**
Ⓔ MARKER - color black
Ⓕ FEUTRE - couleur noir
Ⓓ STIFT - Farbe schwarz

| No. | | EURO |
|---|---|---|
| *962.400 | **los**/only/seul/allein | 2,95 |
| *962.401 | **blister** | 3,25 |

CaterChef®

# 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

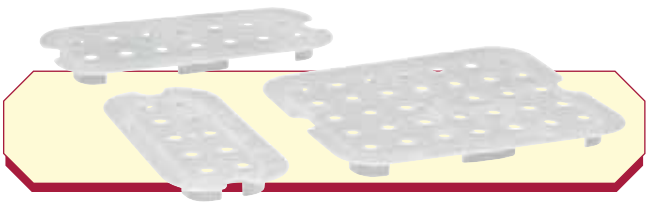
| EURO | No. | H mm | Lit. | **kleur**/color/couleur/Farbe |
|---|---|---|---|---|
| 2,90 | *953.870 | 65 | 1,0 | **blauw**/blue/bleu/blau |
| 3,25 | *953.871 | 100 | 1,6 | **blauw**/blue/bleu/blau |
| 3,35 | *953.872 | 150 | 2,4 | **blauw**/blue/bleu/blau |
| 2,90 | *953.876 | 65 | 1,0 | **rood**/red/rouge/rot |
| 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 | 11,45 |
| *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)

### 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. |

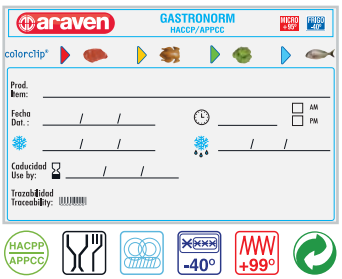
Ⓝ **GASTRONORM BAKKEN TRANSPARANT - Vervaardigd uit polycarbonaat. Veelzijdige en sterke voedselopslagcontainer in verschillende GastroNorm maten, voorzien van een permanent label welke herschrijfbaar is, de gastronorm bakken zijn stapelbaar en kunnen omgekeerd ook als deksel dienen. *Inclusief deksel 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 | 7,75 |
| *962.463 | 100 | 1,5 | 8,55 |
| *962.462 | 150 | 2,6 | 9,10 |

### 1/4 GASTRONORM - 265 x 162 mm

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *962.444 | 65 | 1,8 | 9,55 |
| *962.443 | 100 | 2,8 | 10,10 |
| *962.442 | 150 | 4,3 | 11,50 |

### 1/3 GASTRONORM - 325 x 176 mm

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *962.434 | 65 | 2,5 | 11,10 |
| *962.433 | 100 | 4,0 | 11,80 |
| *962.432 | 150 | 6,0 | 13,85 |
| *962.431 | 200 | 7,8 | 15,45 |

### 1/2 GASTRONORM - 325 x 265 mm

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *962.424 | 65 | 4,0 | 13,00 |
| *962.423 | 100 | 6,0 | 15,10 |
| *962.422 | 150 | 10,0 | 18,55 |
| *962.421 | 200 | 12,5 | 20,85 |

### 1/1 GASTRONORM - 530 x 325 mm

| No. | H mm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *962.414 | 65 | 9 | 20,95 |
| *962.413 | 100 | 13 | 25,50 |
| *962.412 | 150 | 21 | 31,00 |
| *962.411 | 200 | 28 | 33,50 |

**Stift**/marker/feutre/Stift

| No. | | EURO |
|---|---|---|
| *962.400 | **zwart**/black/noir/schwarz | 2,95 |
| *962.401 | **blister** | 3,25 |

CaterChef®

# 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 |
| 1,95 | *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 |

# (N) Polycarbonaat Gastronormbakken
# (E) Polycarbonate Gastronorm Pans
# (F) Bacs Gastronorms en Polycarbonate
# (D) 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 |

**deksels + roosters zie pagina 352/353**
covers + drain tray see page 352/353
couvercle + égouttoir page 352/353
Deckels + Abtropfroste seite 352/353

araven

NEW!

Rubbermaid Commercial Products

**Ⓝ 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**

Ⓔ STORAGE CONTAINERS - stackable, two openings for FIFO inventory and compatible with the GN system, comes with the "COLORCLIP" identifiaction according to HACCP standards

Ⓕ BOÎTE 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

Ⓓ 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 |
| *962.073 | 40(H)x57x34 | **1/1** | **50** | 29,50 |

**Ⓝ VOORRAADCONTAINER - verrijdbaar, polyethyleen, wit, voorzien van doorzichtige deksel, welke naar achteren kan worden geschoven**

Ⓔ STOCK CONTAINER - rollaway, polyethylene, white, with clear lid, which can be pushed backwards

Ⓕ CONTENEUR DE STOCK - pliant, polyéthylène, blanc, avec couvercle transparent, ce qui peut être poussé vers l'arrière

Ⓓ VORRATSBEHALTER - einrollbare, Polyethylen, weiß, mit klarer Deckel nach hinten geschoben werden kann

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *962.076 | 56(H)x67x42 | **80** | 69,50 |
| *962.078 | 58(H)x70x46 | **100** | 79,50 |

**Ⓝ 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** | 348,00 |
| *RM3602 | 75(H)x39x71 | **99** | 372,00 |
| *RM3603 | 76(H)x46x71 | **116** | 406,00 |

**Ⓝ AFVALVAT - met deksel, kunststof, wit**

Ⓔ DISPOSAL BIN - with cover, plastic, white

Ⓕ POUBELLE - avec couvercle, plastique, blanche

Ⓓ ABFALLBEHÄLTER - mit Deckel, Kunststoff, weiss

| No. | H cm | Ø cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *956.001 | 47 | 45 | **50** | 19,00 |
| *956.002 | 65 | 47 | **75** | 24,00 |
| *956.003 | 75 | 54 | **120** | 36,00 |

Rubbermaid Commercial Products

**(N) VOEDSELCONTAINER - geschikt voor diverse doeleinden, ze dienen voor het opslaan en verplaatsen van voorraadgoederen, maar worden ook gebruikt voor de afvoer van afval**

(E) ALL PURPOSE CONTAINER - designed for storage and handling needs but also for waste disposal

(F) CONTENEUR TOUT USAGES - conçu pour stockage et manutention mais aussi pour le traitement des déchets

(D) UNIVERSALBEHÄLTER - zum Aufbewahren und Transport von Materialen aller Art aber auch besonders geeignet als Abfallsammler

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. | **kleur**/color couleur/Farbe | **deksel voor**/cover for couvercle pour/Deckel für |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 26,50 | *RM2610 | 40 | 44 | **38** | **wit**/white/blanc/weiss | |
| 8,60 | *RM2609 | | | | | RM2610 |
| 44,00 | *RM2620 | 50 | 58 | **76** | **wit**/white/blanc/weiss | |
| 10,35 | *RM2619 | | | | | RM2620 |
| 59,00 | *RM2632 | 56 | 69 | **121** | **wit**/white/blanc/weiss | |
| 15,00 | *RM2631 | | | | | RM2632 |
| 134,00 | *RM2655 | 67 | 84 | **208** | **grijs**/grey/gris/grau | |
| 34,00 | *RM2654 | | | | | RM2655 |

**(N) SCHUIFDEKSEL "PRO SAVE"**

(E) SLIDING LID "PRO SAVE"

(F) COUVERCLE COULISSANT "PRO SAVE"

(D) SCHIEBEDECKEL "PRO SAVE"

| EURO | No. | Ø cm | **voor**/for/pour/für Type |
|---|---|---|---|
| 44,00 | *RM2615 | 43 | RM2610 |
| 68,00 | *RM2625 | 52 | RM2620 |
| 84,00 | *RM2635 | 59 | RM2632 |

**TRECHTERDEKSEL**/FUNNEL TOPCOVER
COUVERCLE ETONNOIR/TRICHTER DECKEL

| EURO | No. | H cm | **voor**/for/pour/für Type |
|---|---|---|---|
| 38,00 | *RM3543 | 13 | RM2632 |

**DOLLY**/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL

| EURO | No. | H cm | **voor**/for/pour/für Type |
|---|---|---|---|
| 69,00 | *RM2640 | 10 | RM2620/2632/2643/2655 |

**(N) PEDAALAFVALBAK - sterke lekvaste constructie uit kunststof, afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging**

(E) PEDAL DISPOSAL BIN - strong leak-proof plastic construction, rounded corners for easy cleaning

(F) POUBELLE À PEDALE - construction étanche solide, en plastique, coins arrondis pour un nettoyage facile

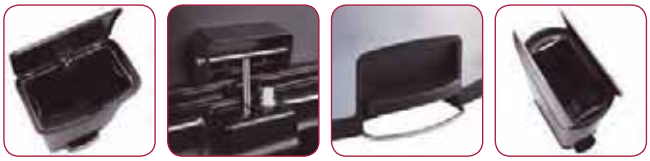
(D) PEDALABFALLBEHALTER - starke auslaufsichere Konstruktion aus Kunststoff, abgerundete Ecken für leichte Reinigung

| EURO | No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 121,00 | *RM1040 | **wit**/white/blanc/weiss | 72(H)x46x30 | **50** |
| 121,00 | *RM1045 | **rood**/red/rouge/rot | 72(H)x46x30 | **50** |
| 146,00 | *RM1050 | **wit**/white/blanc/weiss | 80(H)x50x31 | **68** |
| 146,00 | *RM1055 | **rood**/red/rouge/rot | 80(H)x50x31 | **68** |
| 206,00 | *RM1060 | **wit**/white/blanc/weiss | 83(H)x57x36 | **90** |
| 206,00 | *RM1065 | **rood**/red/rouge/rot | 83(H)x57x36 | **90** |

Rubbermaid Commercial Products

ALL NEW!

SlimJim



Ⓝ **SLIM JIM PEDAALAFVALBAK - sterke lek vaste constructie uit kunststof of roestvrijstaal, afgeronde hoeken, uitgerust met gedempte deksel, hoogwaardige materialen en kwalitatieve afwerking geven extra uitstraling**

Ⓔ SLIM JIM PEDAL BINS - strong leak-proof construction, plastic or stainless steel, rounded edges, equipped with damped lid, high quality materials and high-quality finishing give extra look

Ⓕ SLIM JIM POUBELLE À PEDALE - construction étanche solide, en plastique ou en acier inoxydable, bords arrondis, avec couvercle amorti, de matériaux de haute qualité et de haute qualité finition confèrent allure supplémentaire

Ⓓ SLIM JIM PEDALABFALLBEHALTER - starke auslaufsichere Konstruktion, Kunststoff oder Edelstahl, abgerundete Kanten, ausgestattet mit gedämpfter Deckel, hochwertige Materialien und hochwertige Verarbeitung verleihen zusätzliche Look

Ⓝ **PEDAALAFVALBAK SLIM JIM - kunststof uitvoering**

Ⓔ PEDAL BIN- PLASTIC SLIM JIM - plastic construction

Ⓕ POUBELLE À PEDALE SLIM JIM - construction en plastique

Ⓓ PEDALABFALLBEHALTER SLIM JIM - Kunststoff Ausfuhrung

**Type SLIM JIM END-STEP**

| No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *898.040 | **wit**/white/blanc/weiss | 72(H)x52x34 | **50** | 142,00 |
| *898.041 | **rood**/red/rouge/rot | 72(H)x53x34 | **50** | 142,00 |
| *898.043 | **wit**/white/blanc/weiss | 78(H)x56x37 | **68** | 199,00 |
| *898.044 | **rood**/red/rouge/rot | 78(H)x56x37 | **68** | 199,00 |
| *898.046 | **wit**/white/blanc/weiss | 81(H)x64x40 | **90** | 223,00 |
| *898.047 | **rood**/red/rouge/rot | 81(H)x64x40 | **90** | 223,00 |

Ⓝ **PEDAALAFVALBAK SLIM JIM - roestvrijstalen uitvoering**

Ⓔ PEDAL BIN- PLASTIC SLIM JIM- stainles steel construction

Ⓕ POUBELLE À PEDALE SLIM JIM - construction en inox

Ⓓ PEDALABFALLBEHALTER SLIM JIM - CNS Ausfuhrung

**Type SLIM JIM FRONT-STEP PRO**

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *898.050 | 56(H)x43x33 | **30** | 148,00 |
| *898.051 | 73(H)x46x35 | **50** | 214,00 |
| *898.052 | 81(H)x55x41 | **90** | 315,00 |

**Type SLIM JIM END-STEP PRO**

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| *898.060 | 59(H)x55x26 | **30** | 178,00 |
| *898.061 | 73(H)x58x30 | **50** | 234,00 |
| *898.062 | 83(H)x69x33 | **90** | 339,00 |

**(N) AFVALBAK - met tuimeldeksel, wit kunststof**
(E) DISPOSAL BIN - with swing lid, white plastic
(F) POUBELLE - avec couvercle basculant, plastique blanc
(D) ABFALLBEHÄLTER- mit Schwingdeckel, Kunststoff weiss

| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 21,95 | *962.030 | 64(H)x44x30 | **40** |

**(N) AFVALBAK - met tuimeldeksel, wit kunststof**
(E) DISPOSAL BIN - with swing lid, white plastic
(F) POUBELLE - avec couvercle basculant, plastique blanc
(D) 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** |

**(N) PEDAALEMMER - wit kunststof, met binnenemmer**
(E) PEDAL BIN - white plastic, with inner container
(F) POUBELLE À PEDALE - blanc plastique, avec un seau intérieur
(D) PEDALEIMER - Kunststoff weiss, mit Einsatzeimer

| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 14,50 | *956.150 | 43(H)x34x26 | **20** |

**(N) PEDAALEMMER - wit kunststof met binnenemmer**
(E) PEDAL BIN - white plastic with inner container
(F) POUBELLE À PEDALE - plastique blanc avec un seau interieur
(D) PEDALEIMER - Kunststoff weiss mit Einsatzeimer

| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 7,00 | *600.075* | 29(H)x26x22 | **8** |
| 11,00 | *600.076 | 45(H)x34x33 | **26** |
| 35,00 | *600.077 | 68(H)x44x34 | **60** |

* **met binnenemmer**/with inner container
avec un seau intérieur/mit Einsatzeimer

**(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

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *861.600 | 17 | 27 | **3** | 9,75 |
| *861.601 | 20 | 28 | **5** | 13,00 |
| *861.602 | 25 | 39 | **12** | 19,00 |
| *861.603 | 29 | 65 | **30** | 34,00 |

**(N) PEDAALEMMER - sterke lekvaste constructie uit hoogglans roestvrijstaal of wit geëpoxeerd, uitgerust met strak sluitende deksel, binnenbak en antislip onderrand**

(E) PEDAL BINS - strong leak-proof construction from high gloss stainless steel or white epoxy resin, equipped with tightly closing lid, inner container and anti slip bottom edge

(F) PEDALE - forte de bacs étanches construction d'acier inoxydable brilliant ou blanc epoxy résine, équipé étroitement fermeture couvercle, seau intérieur et anti glisser le bord inférieu

(D) PEDALEIMER - starke auslaufsichere Konstruktion aus Hochglanz Edelstahl oder weiß Epoxiert, ausgestattet mit dicht schließenden Deckel, inneren Behälter und anti-slip Unterkante

**WIT GEEPOXEERD**/WHITE EPOXY
BLANC EPOXY/WEISS EPOXIERT

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *898.010 | 25,5 | 33,5 | **6** | 25,00 |
| *898.011 | 29,2 | 43,5 | **13** | 37,00 |
| *898.012 | 33,0 | 65,0 | **30** | 75,00 |

**ROESTVRIJSTAAL**/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *898.020 | 25,5 | 33,5 | **6** | 27,00 |
| *898.021 | 29,2 | 43,5 | **13** | 41,00 |
| *898.022 | 33,0 | 65,0 | **30** | 79,00 |

**(N) PEDAALEMMER - zeer zware uitvoering, vervaardigd van hoogglanzend roestvrijstaal, voorzien van een geëpoxeerde aluminium binnenemmer**

(E) PEDAL BIN - heavy type, made from high gloss stainless steel. With epoxy lacquered, aluminium inner container

(F) POUBELLE A PEDALE - modèle tres fort en acier inox poli brillant. Avec un seau intèrieur d'aluminium époxé

(D) PEDALEIMER - schwere Ausführung aus Hochglanz-CNS, mit Einsatzeimer aus epoxiertem Aluminium

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *553.040 | 32 | 74 | **40** | 139,00 |
| *553.050 | 41 | 61 | **55** | 199,00 |

**(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

| No. | Ø cm | H cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *861.605 | 35 | 75 | **40** | 59,00 |

**(N) AFVALVAT - met afsluitbare deksel, kunststof uitvoering**
(E) DISPOSAL BIN - with lockable lid, plastic construction
(F) POBELLE - avec couvercle ajuste, construction en plastique
(D) ABFALLBEHALTER - mit abschließbaren Deckel, Kunststoff Konstruktion

**WIT/**WHITE/BLANC/WEISS

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 9,50 | *600.045 | 35 | 41 | **23** |
| 13,50 | *600.046 | 42 | 48 | **43** |

**ANTRACIET GRIJS/**ANTHRACITE GREY
GRIS ANTHRACITE/ANTHRAZITGRAU

| EURO | No. | Ø cm | H cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 9,50 | *600.048 | 35 | 41 | **23** |
| 13,50 | *600.049 | 42 | 48 | **43** |

**(N) AFVALVAT - met afsluitbare deksel, zwart kunststof**
(E) DISPOSAL BIN - with lockable cover, black plastic
(F) POUBELLE - avec couvercle ajuste, plastique noir
(D) ABFALLBEHÄLTER - mit abschliessbarem Deckel, schwarz Kunststoff

| EURO | No. | H cm | Ø cm | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 14,50 | *600.050 | 51 | 45 | **50** |
| 17,00 | *600.051 | 59 | 50 | **70** |
| 22,00 | *600.052 | 73 | 50 | **95** |

**(N) AFVALCONTAINER WIT - kunststof, vierkant, stapelbaar, zonder deksel**
(E) DISPOSAL BIN WHITE - plastic, square, stackable, without lid
(F) POUBELLE BLANC - plastique, carré, empilable, sans couvercle
(D) ABFALLBEHÄLTER WEISS - Kunststoff, viereckig, stapelbar, ohne Deckel

| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 62,00 | *RM3526 | 56(H)x54x60 | **105** |
| 86,00 | *RM3536 | 73(H)x60x57 | **150** |

Rubbermaid® Commercial Products

**(N) DEKSEL WIT - kunststof**
(E) LID WHITE - plastic
(F) COUVERCLE BLANC - plastique
(D) DECKEL WEISS - Kunststoff

| EURO | No. | **voor**/for/pour/für |
|---|---|---|
| 17,80 | *RM3527 | RM3526 |
| 24,40 | *RM3539 | RM3536 |

**DOLLY/**DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL

| EURO | No. | H cm | **voor**/for/pour/für |
|---|---|---|---|
| 73,00 | *RM3530 | 10 | RM3526 + RM3536 |

## (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** | 39,00 |
| *600.061 | 74(H)x49x42 | **80** | 43,00 |
| *600.062 | 88(H)x51x43 | **120** | 49,00 |

NEW!

## (N) AFVALCONTAINER - kunststof, verrijdbaar, met klapdeksel in 5 kleuren, 85 en110 liter

(E) WASTE CONTAINER - plastic, movable, with lid in 5 colors, 85 and 110 litre

(F) CONTENEUR À DÈCHETS - plastique, roulant, avec couvercle à charnière en 5 couleurs, 85 et 110 litres

(D) ABFALLCONTAINER- Kunststoff, mobil, mit Klappdeckel in 5 Farben, 85 und 110 Liter

| No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *600.085 | **blauw**/blue/bleu/blau | 76(H)x57x42 | **85** | 27,50 |
| *600.086 | **groen**/green/vert/grün | 76(H)x57x42 | **85** | 27,50 |
| *600.087 | **geel,**/yellow/jaune/gelb | 76(H)x57x42 | **85** | 27,50 |
| *600.088 | **rood**/red/rouge/rot | 76(H)x57x42 | **85** | 27,50 |
| *600.089 | **zwart**/black/noir/schwarz | 76(H)x57x42 | **85** | 27,50 |

| No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *600.090 | **blauw**/blue/bleu/blau | 88(H)x57x42 | **110** | 31,50 |
| *600.091 | **groen**/green/vert/grün | 88(H)x57x42 | **110** | 31,50 |
| *600.092 | **geel,**/yellow/jaune/gelb | 88(H)x57x42 | **110** | 31,50 |
| *600.093 | **rood**/red/rouge/rot | 88(H)x57x42 | **110** | 31,50 |
| *600.094 | **zwart**/black/noir/schwarz | 88(H)x57x42 | **110** | 31,50 |

SAFETY

## (N) ZELFDOVENDE PAPIERBAK - geëpoxeerd, bak grijs, dover zwart

(E) SELF-EXTINGUISHING WASTEPAPER BIN - epoxy lacquered, bin grey, extinguisher black

(F) CORBEILLE À DÉCHETS 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 DÉCHETS - inox
(D) ASCHER UND ABFALLBEHÄLTER - CNS

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 65,00 | *553.005 | 20 | 60 |

**(N) PAPIERBAK MET ASBAK - roestvrijstaal**
(E) WASTEPAPERBASKET WITH ASHTRAY - stainless steel
(F) CENDRIER/CORBEILLE À DÉCHETS - inox
(D) ASCHER UND ABFALLBEHÄLTER - CNS

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 46,95 | *130.120 | 30 | 60 |

**(N) AFVALBAKKEN - roestvrijstaal 18/8**
(E) DISPOSAL BINS - stainless steel 18/8
(F) POUBELLES - inox 18/8
(D) ABFALLBEHÄLTER - CNS 18/8

**TYPE TD 40**
**(N) met tuimeldeksel**
(E) with swing lid
(F) avec couvercle basculant
(D) mit Schwingdeckel

| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 285,00 | *921.212 | 73(H)x40x30 | **65** |

**TYPE GIANT**
**(N) verrijdbaar**
(E) movable
(F) roulant
(D) fahrbar

| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 524,00 | *921.210 | 122(H)x42x42 | **136** |
| 15,95 | *911.025 | **plastic afvalzakken** voor Giant (25 st.)<br>plastic disposal bags for Giant (25 pcs.)<br>sac poubelle plastique pour Giant (25 pcs.)<br>Kunststoff-Abfallsack für Giant (25 Stk.) | |

**(N) WANDASBAK**
(E) ASHTRAY WALL MODEL
(F) CENDRIER MURAL
(D) WAND-ASCHENBECHER

**GEGALVANISEERD**/GALVANIZED/GALVANISÉ/GALVANISIERT

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 44,00 | *RM3804 | 32(H)x25x8 |

**ROESTVRIJSTAAL**/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 68,50 | *RM3806 | 32(H)x25x8 |

Rubbermaid Commercial Products

RM3802

RM3808 "MAXI"

RM3801

RM3800

A B

Ⓝ **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

## TYPE RM3802

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *RM3802 | 101 | 125,00 |

## TYPE RM3808 "MAXI"

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *RM3808 | 101 | 228,00 |

## TYPE RM3800

| No. | H cm | EURO |
|---|---|---|
| *RM3800 | 103 | 135,00 |

**verankeringsset**/fixation set/set de fixation/Befestigungsset
*RM3801 **voor**/for/pour/für *RM3800 20,00

Ⓝ **ROKERSZUIL - metaal geëpoxeerd, grote capaciteit (±1800 sigaretten), kolom zilverkleurig (A) of zwart (B)**

Ⓔ SMOKERS' POLE - metal epoxy lacquered, high capacity (±1800 sigarettes), pole in sliver-colored (A) or black (B)

Ⓕ COLLECTEURS À CIGARETTES - en tôle d'acier époxée, grande capacité (±1800 cigarettes), pilier en couleur argentée (A) ou noir (B)

Ⓓ ZIGARETTEN KOLLEKTOR - Metallexpoxy beschichtet, grosser Kapazität (±1800 Zigaretten), Pfahl silberfarbig (A) oder schwarz (B)

## METROPOLITAN SMOKERS STATION

| No. | H cm | Ø | Type | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *RM3820 | 109 | 43 | **A** | 220,00 |
| *RM3825 | 109 | 43 | **B** | 220,00 |

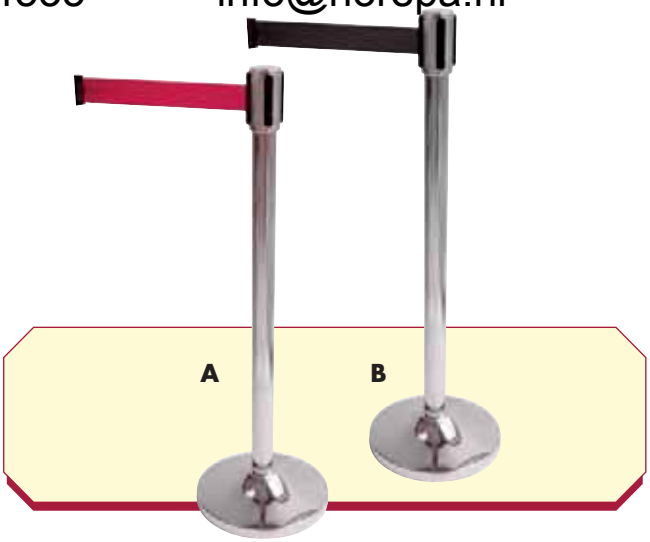
**(N) AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet en uittrekbare snelband van 200 cm in rood (A) of zwart (B)**

(E) BARRIER STAND - stainless steel, with heavy conical foot and expandable strap of 200 cm in red (A) or black (B)

(F) POTELET À SANGLE - inox, avec pied conique et à sangle rétractable de 200 cm en rouge (A) ou noir (B)

(D) ABSPERRSTÄNDER - CNS, mit schwerem konischem Fuss und ausziehbares Absperrband von 200 cm in Farbe rot (A) oder schwarz (B)

| EURO | No. | Type | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|---|
| 45,00 | *861.280 | **A** | 91 | 32 |
| 45,00 | *861.285 | **B** | 91 | 32 |



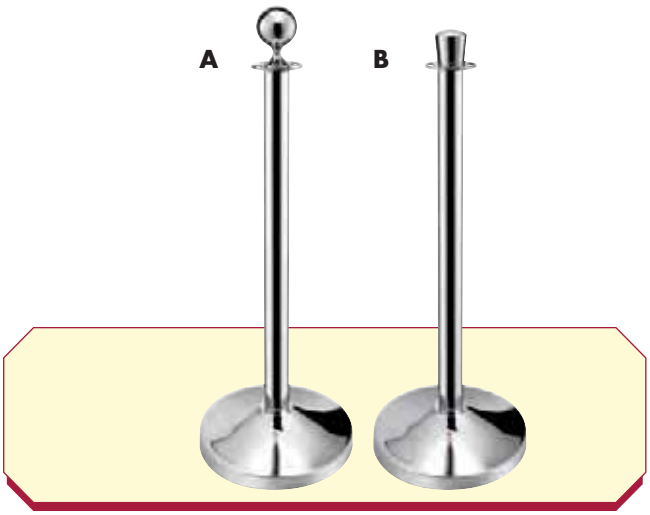

**(N) SIERKOORDDRAGER/AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet**

(E) BARRIER STAND - stainless steel, with heavy conical foot

(F) POTELET À CORDE - inox, avec pied conique extra-fort

(D) ABSPERRSTÄNDER - CNS, mit schwerem konischem Fuss

| EURO | No. | Type | H cm | Ø cm |
|---|---|---|---|---|
| 61,50 | *846.030 | **A** | 95 | 30 |
| 61,50 | *846.031 | **B** | 95 | 30 |




**(N) SIERKOORD - uiteinden verchroomd, voor het afschermen van ruimten in foyers van hotels, theaters, etc. Kleuren: bourgogne rood (A) of zwart (B)**

(E) BARRIER ROPE - chromed ring handles, for separating spaces in lobbies of hotels, theaters, etc. colors: burgundy red (A) of black (B)

(F) CORDE - anneaux chromé, pour séparer des espaces dans les foyers d'hotels, théatres, etc. Couleurs: rouge bourguignon (A) ou noir (B)

(D) STRANG - Ringgriffe chromiert, zum absondern von Teilräumen innerhalb den Foyers von Hotels, Theatern, usw. Farben: burgunder rot (A) oder schwarz (B)

| EURO | No. | L cm | Type |
|---|---|---|---|
| 36,00 | *846.040 | 150 | **A** |
| 45,50 | *846.041 | 250 | **A** |
| 36,00 | *846.044 | 150 | **B** |
| 45,50 | *846.045 | 250 | **B** |

**(N) KOPERPOETS**

(E) COPPER CLEANER

(F) GEL NETTOYANT CUIVRE

(D) KUPFER-REINIGUNGSPASTE

| EURO | No. | kg | |
|---|---|---|---|
| 17,65 | *046.010 | 0,75 | **pot** |
| 76,00 | *046.011 | 5 | **emmer**/bucket/seau/Eimer |

Octalux® Professional Supplies

Ⓝ **SCHOENPOETSMACHINE - verchroomd plaatstaal, met een voorreingingsborstel en twee uitpoetsborstels (licht en donker), de machine stopt en start automatisch d.m.v. een electronisch oog**

Ⓔ SHOE-CLEANING MACHINE - chrome plated exterior, with pre-cleaning brush and two cleaning brushes (light and dark), with liquid polishing creme dispenser, machine starts and stops automaticly

Ⓕ CIREUSE À CHAUSSURES - habilage en tôle chromée, avec 1 décrotteur et 2 brosses à cirage (clair et foncé), 1 distributeur de crème liquide à cirer commandé à pied

Ⓓ SCHUHPUTZMACHINE - aus verchromtes Stahl, mit Vorreinigunsbürste und zwei Polierbürsten (hell und dunkel) und ein Cremespender, Machine start und stopt automatisch durch ein elektronische Sensor

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *480.001 | 30(H)x37x20 | 230 | 40 | 69,00 |

**SCHOENENCREME/**SHOE POLISHING CREME
CRÈME CIREUSE/SCHUHPUTZCREME

| No. | ml | EURO |
|---|---|---|
| *480.002 | 200 | 2,95 |

Ⓝ **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** | 121,00 |
| *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 - compleet 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

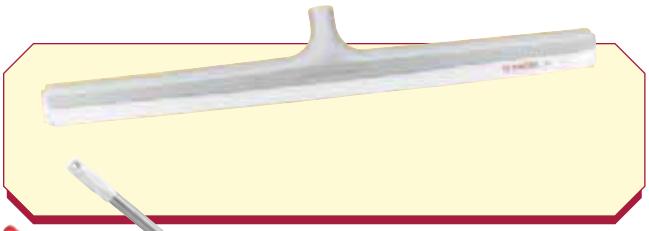
Ⓕ CHARIOT D'ENTRETIEN - complet avec deux seaux de 9 litres et sac de vinyle 113 litre

Ⓓ PUTZWAGEN - komplett mit zwei 9 Liter Eimer und 113 Liter Vinyl Sack

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *RM9272 | 112(H)x127x56 | 434,00 |

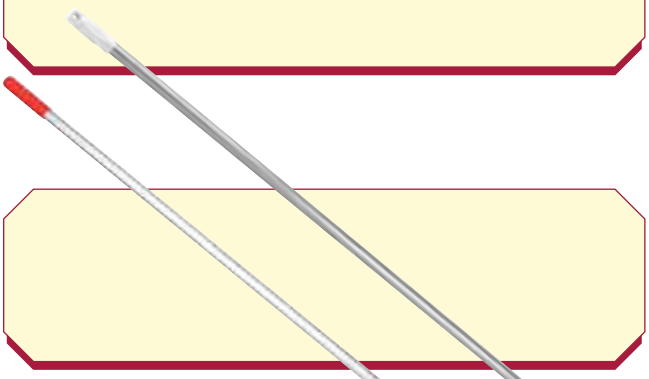
## (N) VLOERTREKKER
(E) FLOOR CLEANER
(F) RACLETTE POUR SOL
(D) WASSERSCHIEBER

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 7,50 | *943.080 | 45 |
| 9,30 | *943.081 | 55 |
| 12,30 | *943.082 | 75 |



## (N) STEEL
(E) HANDLE
(F) MANCHE
(D) STIEL

| EURO | No. | L cm | Type |
|---|---|---|---|
| 5,95 | *943.061 | 140 | **aluminium** |
| 8,95 | *943.062 | 140 | **glass-fiber** |



## (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

| EURO | No. | Lit. | |
|---|---|---|---|
| 44,00 | *546.010 | **10** | **compleet**/complete/complet/Komplett |
| 7,25 | *546.011 | | **mop**/mop/mop/Mop |
| 14,40 | *546.012 | | **steel**/handle/manche/Stiel |
| 23,50 | *546.014 | | **mopemmer**/bucket/seau/Eimer |

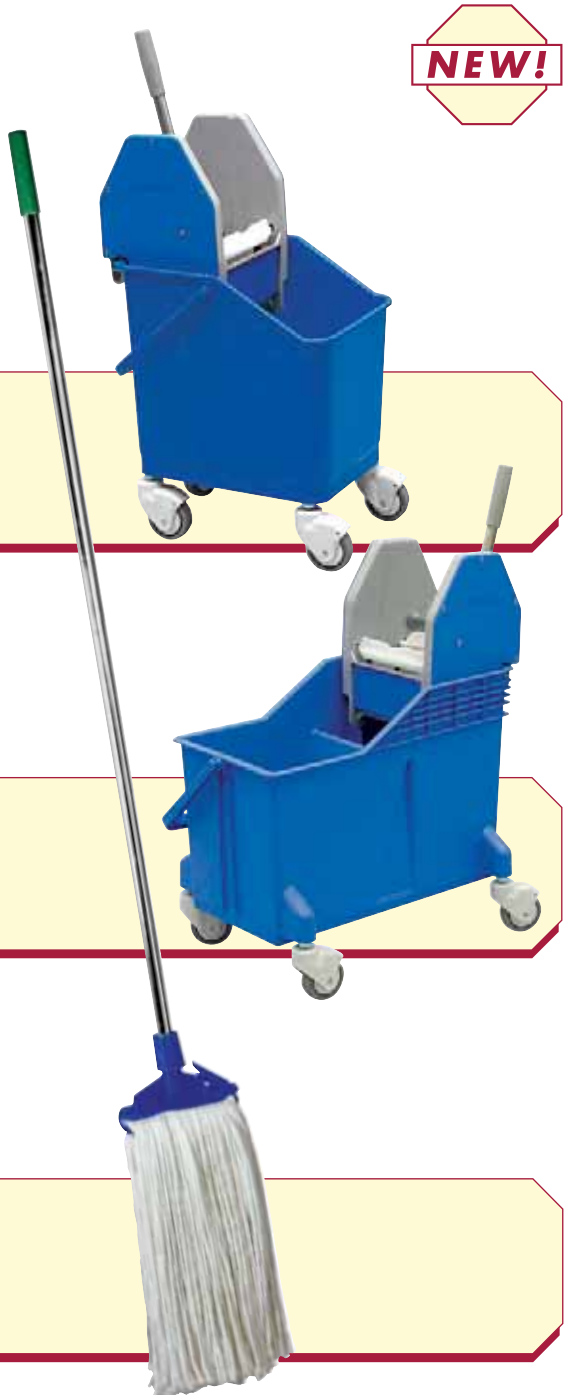
## (N) MOPEMMER - kunststof, met wielen
(E) MOP BUCKET - plastic, with wheels
(F) SEAU DE LAVAGE - plastique, avec des roues
(D) PUTZEIMER - Kunststoff, mit Rädern

| EURO | No. | Lit. | cm |
|---|---|---|---|
| 8,75 | *600.025 | **16** | 34(H)x40x30 |
| 7,25 | *546.011 | | **mop**/mop/mop/Mop |
| 14,40 | *546.012 | | **steel**/handle/manche/Stiel |

## (N) OPSTAPJE - kunststof, wit
(E) STEP STOOL - plastic, white
(F) ESCABEAU - plastique, blanc
(D) TRITTHOCKER - Kunststoff, weiss

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 6,75 | *600.005 | 25(H)x36x30 |

NEW!



**(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel**

(E) JANITOR CART - all high grade plastic, including mop wringer with metal push handle

(F) CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, y compris essoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal

(D) PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff

| No. | Lit. | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *600.095 | **25** | 84(H)x45x33 | 79,00 |

**(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, 2 compartimenten voor de scheiding van schoon en vuil water, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel**

(E) JANITOR CART - all high grade plastic, 2 compartments for separating clean and dirty water, including mop wringer with metal push handle

(F) CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, 2 compartiments pour séparer l'eau sale et propre, y compris essoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal

(D) PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, 2 Kompartimenten für die Trennung sauber und schmutziges Wasser, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff

| No. | Lit. | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *600.100 | **30 + 30** | 84(H)x62x38 | 89,00 |

**(N) MOP - compleet met aluminium steel**

(E) MOP - complete with aluminium handle

(F) MOP - complet avec manche aluminium

(D) MOP - Komplett mit Aluminium Stiel

| No. | | EURO |
|---|---|---|
| *600.110 | | 15,00 |
| *600.120 | **mop los**/seperate/seul/allein | 4,25 |

NEW!

**(N) VLOERMAT - extra zwaar, rubberen uitvoering**

(E) FLOOR MAT - extra heavy, rubber implementation

(F) TAPIS DE SOL - extra forte, mise en œuvre en caoutchouc

(D) BODENMATTE - Extra schwer, Gummi-Ausfuhrung

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *059.080 | 80x60 | 19,00 |
| *059.085 | 120x80 | 58,00 |

Rubbermaid Commercial Products

**Ⓝ STOFFER EN BLIK - kunststof op steel, blik voorzien van deksel en wieltjes, geschikt voor moeilijk te bereiken plaatsen**

Ⓔ BRUSH WITH DUSTPAN - plastic with handle, equipped with lid and rollers, easy to use in different corners

Ⓕ BALAYETTE AVEC PELLE MÉNAGÈR - plastique avec manche, equipée de patins glisseurs et de roulettes pour un ramasse aise, le format de son balai est parfait pour les endroits difficiles d'accès

Ⓓ KEHRGARNITUR - Kunststoff mit Stiehl, Garnitur ausgeführt mit Deckel und Raden, für schwierig erreichbare Ecken

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 59,00 | *RM9375 | 94(H)x33x22 |
| 12,95 | *RM9374 | **stoffer los**/brush/brosse/Handfeger |

**Ⓝ DWEILDROOGWAGEN - met 18 liter emmers en pers met metalen duwbeugel, geheel kunststof**

Ⓔ JANITOR CART WITH MOP WRINGER - with 18 liter buckets, mop wringer with metal push handle, all plastic

Ⓕ CHARIOT DE NETTOYAGE AVEC PRESSE MOP - avec seaux de 18 litres et presse mop avec poussoir en metal, en plastique

Ⓓ PUTZWAGEN MIT MOP PRESSE - mit 18 Liter Eimers und Mop Presse mit Metall Schiebegriff, aus Kunststoff

| EURO | No. | Type | |
|---|---|---|---|
| 168,00 | *RM9109 | **dubbel**/double/double/Doppel | 2 x 18 Lit. |
| 46,00 | *RM9111 | **duwbeugel**/pushbar/barre poussoir/Lenkstange | |
| 77,00 | *RM9115 | **mopwringer**/wringer/presse-mop/Mop-Presse | |
| 6,35 | *RM9090 | **mop**/mop/mop/Mop | |
| 22,00 | *RM9146 | **steel**/handle/manche/Stiel | |

**Ⓝ WAARSCHUWINGSBORD "CAUTION"**

Ⓔ CAUTION SIGN "CAUTION"

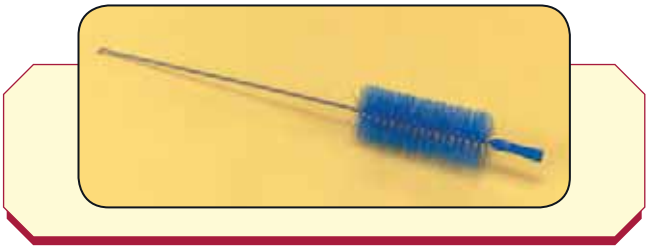
Ⓕ PANNEAU D'AVERTISSEMENT "CAUTION"

Ⓓ VORSICHT ZEICHEN "CAUTION"

**2 ZIJDIG/**2 SIDED/2 LATÉRAL/2 SEITIG

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 25,00 | *RM9912 | 68(H)x28x4 |

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

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| *943.016 | 17 | 1,10 |

**(N) LUIWAGEN/BOENDER - met steelhouder**

(E) WORKBRUSH - with handle holder

(F) BROSSE À LAVER - avec fixe-manche

(D) SCHEUERBESEN - mit Stielhalter

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *943.057 | 5(H)x30x5 | 8,90 |
| *943.058 | 5(H)x40x5 | 12,45 |

**(N) STEEL**

(E) HANDLE

(F) MANCHE

(D) STIEL

| No. | L cm | Type | EURO |
|---|---|---|---|
| *943.061 | 140 | **aluminium** | 5,95 |
| *943.062 | 140 | **glass-fiber** | 8,95 |

**(N) WERKBORSTEL - voor universeel gebruik, met handvat**

(E) WORKBRUSH - universal use, with handle

(F) BROSSE DE NETTOYAGE - universelle à manche

(D) ALLZWECK-BÜRSTE - mit Handgriff

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *943.026 | 24x6 | 6,20 |

**(N) FLESSENBORSTEL, TUITENRAGER**

(E) BOTTLE BRUSH

(F) RINCE BOUTEILLE

(D) FLASCHENBÜRSTE

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *943.065 | 50x1 | 1,50 |
| *943.066 | 50x2 | 1,60 |
| *943.067 | 50x5 | 1,80 |

**(N) ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - roestvrijstalen behuizing en kom, tarra-bijweeg functie en timer, werkt op batterijen, automatische uitschakeling**

(E) ELECTRONIC SCALE - stainless steel housing and bowl, "add and weigh" tare function and timer, operates on batteries, automatic shut down

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface et bol en acier inoxydable brosse, tara additionnelle et minuteur, functionne avec batteries

(D) ELEKTRONISCHE WAAGE - Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl, Zuwiegefunktion und Timerfunktion, operiert mit Batterien

| EURO | No. | max. | grad. gr | cm |
|---|---|---|---|---|
| 29,50 | *901.025 | **5** | **1** | 16(H)x22x22 |

**(N) ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - kunststof behuizing en kom, tarra-bijweeg functie en timer, werkt op batterijen, automatische uitschakeling**

(E) ELECTRONIC SCALE - plastic housing and bowl, "add and weigh" tare function and timer, operates on batteries, automatic shut down

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface et bol en plastique, tara additionnelle et minuteur, functionne avec batteries

(D) ELEKTRONISCHE WAAGE - Gehäuse und Schüssel aus Kunststoff, Zuwiegefunktion und Timerfunktion, operiert mit Batterien

| EURO | No. | min./max. | grad. gr | cm |
|---|---|---|---|---|
| 18,50 | *015.025 | **5** | **1** | 18(H)x26x21 |

**(N) ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - kunststof behuizing, met glazen plateau, tarra-bijweegfunctie en, werkt op batterijen**

(E) ELECTRONIC SCALE - plastic housing, with glass plate, "add and weigh" tare function and operates on batteries

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface en acier plastique, plateau verre, tare additionnelle, functionne avec batteries

(D) ELEKTRONISCHE WAAGE - Gehäuse aus Kunststof, mit Glassplatte, Zuwiegefunktion und, operiert mit Batterien

| EURO | No. | max. kg | grad. gr | cm |
|---|---|---|---|---|
| 20,00 | *016.225 | **5** | **1** | 2(H)x23x18 |

**(N) WEEGSCHAAL - roestvrijstaal, met kom**

(E) SCALE - stainless steel, with bowl

(F) BALANCE MÉCANIQUE - inox, avec bol

(D) WAAGE - CNS, mit Schüssel

| EURO | No. | max. kg | grad. gr |
|---|---|---|---|
| 141,00 | *859.104 | **4** | **10** |
| 145,00 | *859.112 | **12** | **50** |

NEW!

Ⓝ **ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau van 24x20 cm, werkt op batterij (oplaadbaar) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets**

Ⓔ ELECTRONIC SCALE - stainless steel platform 24x20 cm, operates on batteries (rechargeable) for use everywhere, with zero key and tara key

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 24x20 cm, fonctionne avec batterie (rechargeable) pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

Ⓓ ELEKTRONISCHE WAAGE - mit CNS Platte 24x20 cm, funktioniert mit Batterie (wiederaufladbar) und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

| No. | max. kg | grad. gr | cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *340.020 | **4** | **1** | 13(H)x25x25 | 129,00 |
| *340.022 | **8** | **2** | 13(H)x25x25 | 129,00 |

Ⓝ **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 | 79,00 |
| *208.061 | **10** | **1** | 8(H)x24x22 | 79,00 |

**TYPE 30 x 24 cm**

| No. | max. kg | grad. gr | cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *208.065 | **12** | **1** | 12(H)x32x30 | 149,00 |
| *208.066 | **30** | **2** | 12(H)x32x30 | 156,00 |

Ⓝ **ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau van 25x20 cm, werkt op batterijen (meegeleverd) of adapter (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets**

Ⓔ ELECTRONIC SCALE - stainless steel platform 25x20 cm, operates on batteries (included) or adapter (optional) for use everywhere, with zero key and tara key

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 25x20 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 25x20 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

| | | |
|---|---|---|
| *859.301 | 230 V | 12,95 |

**ADAPTER**

Ⓝ **ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau van 31x22 cm, met accu en adapter en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets**

Ⓔ ELECTRONIC SCALE - stainless steel platform 31x22 cm, operates on batteries for use everywhere, adapter included, with zero key and tara key

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 31x22 cm, fonctionne avec batterie pour usage en tout lieu, adapteur inclus, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

Ⓓ 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 |
|---|---|---|---|---|
| 365,00 | *859.715 | **6** | **0,2** | 11(H)x33x35 |
| 365,00 | *859.725 | **15** | **0,5** | 11(H)x33x35 |
| 365,00 | *859.735 | **30** | **1,0** | 11(H)x33x35 |

Ⓝ **ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL - met roestvrijstalen plateau van 32x30 cm, werkt op batterijen of adapter, voorzien van tarratoets en separaat LCD display**

Ⓔ ELECTRONIC SCALE - stainless steel platform 32x30 cm, operates on batteries or adapteur, with tare key and separate LCD display

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 32x30 cm, fonctionne avec piles ou adaptateur pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

Ⓓ 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 |
|---|---|---|---|---|
| 139,00 | *311.060 | **60** | **20** | 4(H)x32x30 |
| 159,00 | *311.062 | **150** | **50** | 4(H)x32x30 |

Ⓝ **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

| EURO | No. | max. kg | grad. gr | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 415,00 | *859.415 | **30** | **10** | 53(H)x28x35 | 230 | 10 |
| 445,00 | *859.425 | **60** | **20** | 76(H)x42x68 | 230 | 10 |
| 445,00 | *859.435 | **150** | **50** | 76(H)x42x68 | 230 | 10 |

NEW!

GEIJKT!

Ⓝ **ELEKTRONISCHE REKENWEEGSCHAAL, GEIJKT - behuizing roestvrijstaal, werkt op batterij (oplaadbaar) en kan dus overal gebruikt worden, biedt de mogelijkheid om zeer snel te wegen, te controleren, prijzen te berekenen en verschillen in gewicht vast te stellen, met nulsteltoets, tarra-toets, tarrering over het hele weegbereik en een roestvrijstaal plateau van 35x29 cm, voorzien van aansluiting op PC of printer**

Ⓔ ELECTRONIC COMPUTING SCALE - stainless steel housing, operates on batteries (rechargeable) these scales make it possible to check and register weight discrepancies, to portion, to calculate prices, etc., with zero key, tare key, full capacity tare, 'click' keys, and a stainless steel platform of 35x29 cm, includes PC or printer interface through serial port

Ⓕ BALANCE ET ORDINATEUR ÉLECTRONIQUE - casier en inox, fonctionne avec batterie (rechargeable) pour usage en tout lieu, pour contrôle de poids, portionnage, calculation des prix par le moyen de pousser simplement un bouton, avec boutons poussoir 'clic' pour retour à zéro, pour tarage et tarage total et avec un plateau en acier inoxydable de 35x29 cm, inclus une interface pour PC ou imprimante

Ⓓ ELEKTRONISCHE WAAGE MIT RECHNER - CNS Gehäuse, funktioniert mit Batterie (wiederaufladbar) und kann deshalb überall benützt werden, ermöglicht Preisberechnungen, Portionierarbeit, Gewichtskontrolle auf Plus-Minus Abweichungen usw. schnellstens und mühelos, auszuführen, mit Null-Taste, Tarier-Taste, 'Klic, enthält PC oder Drucker-Schnittstelle

| No. | max. kg | grad. gr | cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *340.026 | **20** | **5** | 15(H)x35x35 | 249,00 |

GEIJKT!

PR BASIC

Ⓝ **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

GEIJKT!

ER EXTRA

**TYPE PR BASIC**

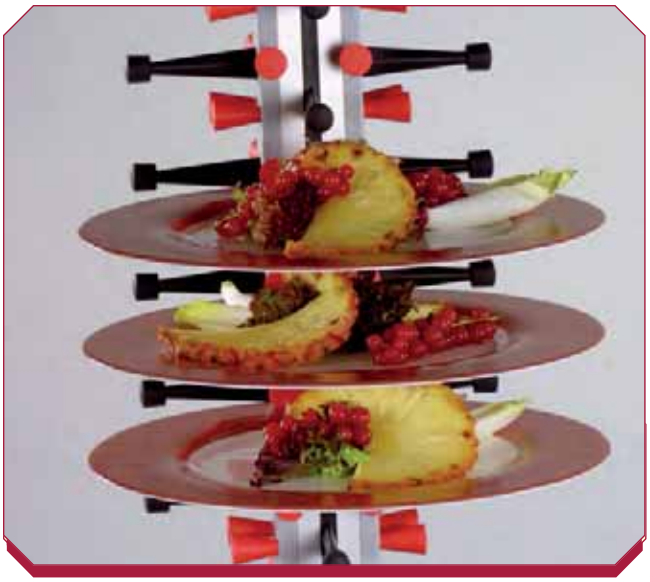
| No. | max. kg | grad. gr | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *859.505* | **6/15** | **2/5** | 11(H)x33x35 | 230 | 5 | 389,00 |

* **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 | 485,00 |

* **accu 120 uur - 9 programmatoetsen**
accu 120 hours - 9 program keys
batterie 120 heures - 9 touches de programme
Batterie 120 Stunden - 9 Tasten-Programm



Ⓝ **BORDENREK "PLATE MATE" - de ideale oplossing om ruimtegebrek in keukens op te lossen, voorzien van verstelbare steunen om elk type bord of schaal passend te maken, de "Plate Mate" is geheel uit roestvrij materiaal vervaardigd**

Ⓔ "PLATE-MATE" PLATE RACKS - for more working space in kitchens, cold rooms etc. adjustable supports to fit every type of plate or dish, construction in stainless steel and other non-rusting materials

Ⓕ PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES "PLATE-MATE" - pour une utilisation optimale de l'espace disponible en cuisines, chambres froides etc, supports réglables pour adaptation à tous les formes et dimensions des assiettes et plats, construction en acier inox et des autres matériaux non-oxydables

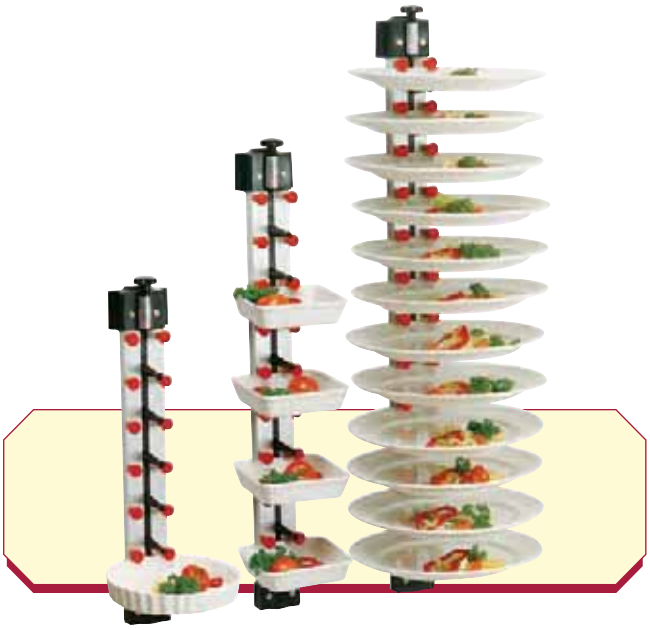
Ⓓ TELLER-REGALE "PLATE MATE" - ideale Lösung überall wo Raummangel herrscht in Küchen, Kühlräumen usw, mit verstellbaren Trägern, geeignet für Teller und Schalen, ungeachtet Abmessung und Modell. Konstruiert aus CNS und andern nichtrostenden Materialien

Ⓝ **BORDENREK - wandmodel**

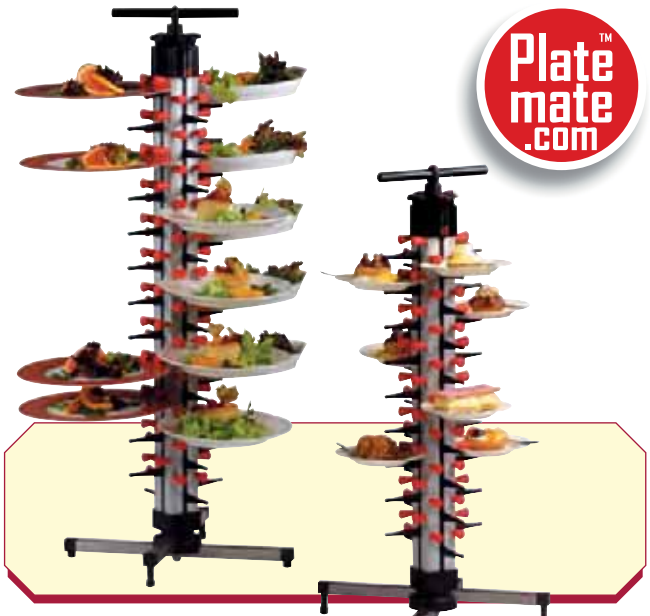
Ⓔ PLATE RACK - wall model

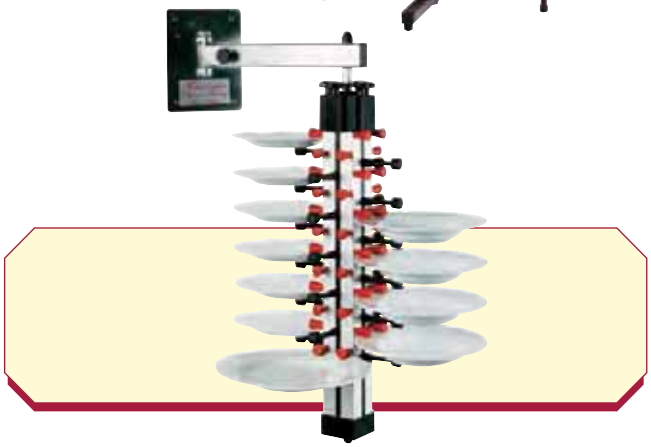
Ⓕ PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - mural

Ⓓ 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** |





## Ⓝ BORDENREK - tafelmodel
Ⓔ TABLETOP PLATE RACK
Ⓕ PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - de table
Ⓓ 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 |

## Ⓝ WANDBEUGEL - voor het tafelmodel bordenrek
Ⓔ WALL BRACKET - for tabletop plate racks
Ⓕ CONSOLE MURALE - pour porte-assiettes-dressées de table
Ⓓ WANDKONSOLE - für Tischmodell Teller-Regal

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| *556.014 | LM | 67,00 |

## Ⓝ BESCHERMHOEZEN
Ⓔ PROTECTION COVERS
Ⓕ CAPUCHONS
Ⓓ SCHUTZHAUBEN

| No. | **voor**/for/pour/für | EURO |
|---|---|---|
| *556.031 | BW 84 | 212,00 |
| *556.033 | BW 84 COLLAPS | 212,00 |
| *556.035 | BW 60 COLLAPS | 212,00 |
| *556.037 | BW 48 COLLAPS | 212,00 |
| *556.045 | TWIN 168 | 299,00 |
| *556.043 | TWIN 120 | 294,00 |
| *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-DRESSÉES - avec quatre roues pivotantes, desquelles deux avec frein à pied

(D) TELLER-REGAL - fahrbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei gebremst

| EURO | No. | Type | cm | **borden**/plates assietes/Teller |
|---|---|---|---|---|
| 836,00 | *556.030 | BW 84 | 185(H)x60x60 | **84** |

**(N) BORDENREK - inklapbaar, voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee geremd**

(E) PLATE RACK - collapsible, with four swivel castors, two of which with brakes

(F) PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - escamotable, avec quatre roues pivotantes, desquelles deux avec frein à pied

(D) TELLER-REGAL - zusammenfaltbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei gebremst

**TYPE COLLAPSIBLE**

| EURO | No. | Type | cm | **borden**/plates assietes/Teller |
|---|---|---|---|---|
| 643,00 | *556.036 | BW 48 coll. | 127(H)x48x48 | **48** |
| 717,00 | *556.034 | BW 60 coll. | 149(H)x48x48 | **60** |
| 843,00 | *556.032 | BW 84 coll. | 189(H)x48x48 | **84** |

**(N) BORDENREK TWIN - verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen waarvan twee geremd**

(E) PLATE RACK TWIN - mobile, with four swivel castors, two of which with brakes

(F) CHARIOT PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES TWIN - avec quartre roues pivotantes, desquelles deux avec frien à pied

(D) TELLER-REGAL TWIN - fahrbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei mit Fussbremsen

| EURO | No. | Type | cm | **borden**/plates assietes/Teller |
|---|---|---|---|---|
| 910,00 | *556.040 | TWIN 96 | 96(H)x120x60 | **2x 48** |
| 1088,00 | *556.042 | TWIN 120 | 120(H)x120x60 | **2x 60** |
| 1195,00 | *556.044 | TWIN 168 | 168(H)x120x60 | **2x 84** |

**(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 PLATEAUX - 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 |

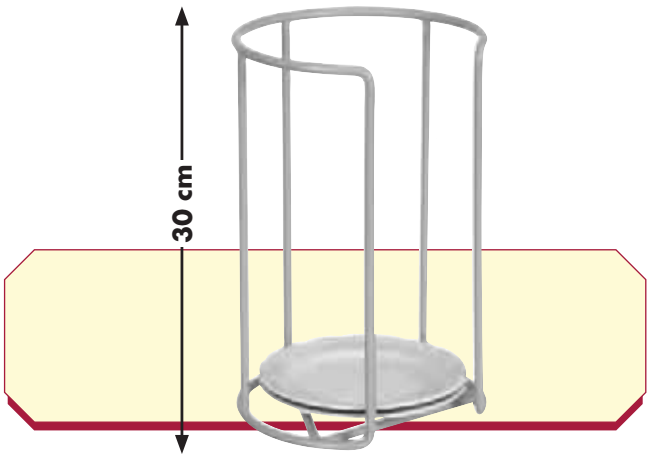
**(N) BORDENTRANSPORTWAGEN - roestvrijstaal 18/10, verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee geremd, met aan iedere zijde twee plateau's voor het vervoeren van borden**

(E) PLATE TRANSPORT TROLLEY - stainless steel 18/10, mobile, with four swivel castors, two of which with brakes, on each side two blades for plates

(F) 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

(D) 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 |




**(N) BORDENSTAPELAAR - grijs gerilsaneerd**

(E) PLATE RACK - grey, plastified wire

(F) PORTE ASSIETTES - gris, en fil plastifié

(D) TELLERSTAPLER - aus Draht, Kunststoff, grau

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *023.130 | 13 | 30 | 10,00 |
| *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 |

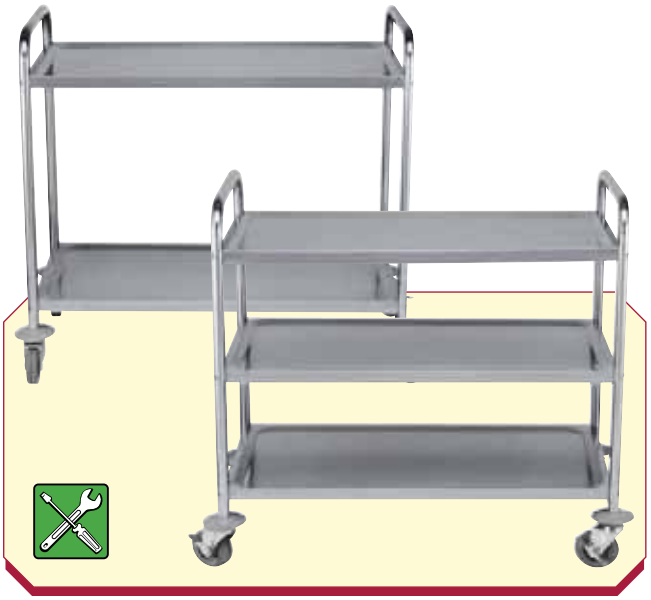
**(N) SERVEERWAGEN - zwaar kunststof met robuust aluminium frame, voorzien van 3 plateaus en 4 zwenkwielen**

(E) SERVING TROLLEY - heavy duty plastic and sturdy aluminium frame, with 3 shelves and 4 swivel castors

(F) CHARIOT DE SERVICE - construction très forte plastique et le frame robuste en aluminium, avec 3 tableaux et 4 roues pivotantes

(D) SERVIERWAGEN - schwere Kunststof Ausfuhrung und robust Aluminium Frame, mit 3 Tablare und 4 Lenkrollen

| EURO | No. | cm | **bladen**/shelves tableauxTablare cm |
|---|---|---|---|
| 99,00 | *722.001 | 100(H)x106x48 | **80 x 48** |
| 75,00 | *722.002 | 88(H)x 80x40 | **60 x 38** |



**(N) SERVEERWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd**

(E) SERVING TROLLEY - easy and self assembly, stainless steel, 2 or 3 shelves, with 4 swivelcastors of which 2 with brakes

(F) 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

(D) 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** |
| 99,00 | *535.002 | **3** | 95(H)x97x55 | **90 x 51** |

**(N) BIJZETTAFEL/GUERIDON - frame verchroomd, gelamineerde (walnoot) bladen, verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen. Model A 2 plateau's Model B 2 plateau's en 1 bestek-unit**

(E) SERVING/GUERIDON TROLLEY - frame chromed, serving shelves laminated wood (walnut), 4 swivel castors, Model A 2 shelves, Model B 2 shelves and 1 cutlery-unit

(F) CHARIOT DE SERVICE/GUERIDON - structure en tube chrome et étagère en bois mélamine (noyer), 4 roues pivotantes. Modèle A 2 étagère, Modèle B 2 étagère et 1 unité de couverts

(D) SERVIER/GUERIDONWAGEN - verchromter Rohrstruktur und Etagen aus melaminharzbeschichtetem Holz (Nussbaum), 4 Lenkrollen. Model A mit 2 Etagen, Model B 2 Etagen und 1 Besteck-Einheit

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 242,00 | *710.040 | **A** | 80(H)x84x45 |
| 374,00 | *710.042 | **B** | 80(H)x84x45 |

## GASTRONORM

## BAKERY-NORM

Ⓝ **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 |

Ⓝ **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

### 2x 1/1 GASTRONORM

| No. | Type | cm | **regalen**/levels étages/Auflagen | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *535.020 | 2x 1/1 GN | 99(H)x74x55 | **2x 6** | 165,00 |

Ⓝ **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 |

**(N) SERVEERWAGEN - zware, geheel roestvrijstalen uitvoering, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd**

(E) SERVING TROLLEY - heavy duty, stainless steel, 2 or 3 shelves, with 4 swivelcastors 2 with brakes

(F) CHARIOT DE SERVICE ET DE DÉBARRASSAGE - construction robuste en inox, 2 ou 3 tableaux, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied

(D) SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN - schwere Ausführung, CNS, 2 oder 3 Tablare, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

| EURO | No. | **bladen**/shelves tableaux/Tablare | cm | **bladen**/shelves tableaux/Tablare cm |
|---|---|---|---|---|
| 225,00 | *898.035 | **2** | 102(H)x80x50 | 80 x 50 |
| 275,00 | *898.036 | **3** | 102(H)x80x50 | 80 x 50 |
| 235,00 | *898.435 | **2** | 102(H)x90x50 | 90 x 50 |
| 295,00 | *898.436 | **3** | 102(H)x90x50 | 90 x 50 |

**gelast/**welded/souder/geschweisst

**(N) 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**

(E) MOBILE RACKS FOR DISHWASHING RACKS - extra-ordinarely heavy stainless steel construction, available in 5 and 9 levels, for dishwashing racks of 50x50 cm, the lower types come with stainless steel work top, distance between levels for all types 150 mm

(F) ECHELLE À CASIERS - construction forte extraordinairement en acier inoxydable, livrable en modèles avec 5 et 9 étages, simples et doubles, propre à casiers de 50x50 cm, les modèles basses sont avec plateau de preparation inox, distance entre les étages pour tous les modèles 150 mm

(D) REGALWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE - extra-schwere CNS-Ausführung, lieferbar mit 5 oder 9 Tablettauflagen, für Spülkörbe von 50x50 cm, die niedrigen Modelle haben CNS-Tablettauflagen, Abstand zwischen den Regalen für alle Modelle 150 mm

| EURO | No. | **regalen**/levels étages/Auflagen | cm |
|---|---|---|---|
| 375,00 | *921.151 | **5** | 116(H)x64x64 |
| 365,00 | *921.153 | **9** | 171(H)x64x64 |
| 58,00 | *921.155 **lekbak**/drip tray/tiroir de propreté/Auffangschale | | |

**(N) AFDEKHOES/BESCHERMHOES - disposable, van voedselvriendelijk polyethyleen, 25 stuks op rol, geschikt voor regaalswagens van maximaal 2/1 GN**

(E) COVER/POUCH - disposable, food friendly polyethylene, 25 pieces on role, suitable for mobile racks max. 2/1 GN

(F) HOUSSE JETABLE - polyéthylène, qualité alimentaire, 25 pièces, pour chariots échelles max 2/1 GN

(D) STAUBSCHUTZHAUBE FÜR REGALWAGEN - Lebensmittel-freundlicher Polyethylen, 25 Stück auf einer Rolle, geeignet für Regalwagen max. 2/1 GN

| EURO | No. | |
|---|---|---|
| 23,00 | *700.565 | **afdekhoes**/cover/housse/Haube **25 x** |
| 67,00 | *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** | 360,00 |
| *921.065 | 1/1 GN | 91(H)x38x55 | **7** | 315,00 |
| *921.063 | 2x 1/1 GN | 169(H)x74x55 | **2x 17** | 645,00 |
| *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** | 395,00 |
| *921.066 | 2/1 GN | 91(H)x62x70 | **7** | 345,00 |

### 60 x 40 CM BAKERYNORM

| No. | Type | cm | **regalen**/levels étages/Auflagen | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *921.062 | 60 x 40 | 169(H)x46x62 | **15** | 395,00 |
| *921.067 | 60 x 40 | 91(H)x46x62 | **7** | 345,00 |

**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** | 425,00 |

ALL NEW!

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **VOEDSEL TRANSPORTWAGEN - warmhoudtrolleys voor banket of catering, maakt het mogelijk de keuken naar de klant te brengen, een gegarandeerde levering van uw gerechten op een temperatuur boven de 65°C, door de uitstekende isolatie wordt de gewenste temperatuur sneller bereikt en langer vastgehouden. Geheel roestvrijstalen uitvoering. Voorzien van duwbeugel, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, aan- en uitschakelaar, spiraalsnoer en regelbare digitale thermostaat van 0°C tot 100°C graden. Uitvoering voor 2/1 of 1/1 gastronorm plateaus of bakken, regaalafstand 75 mm**

Ⓔ CUPBOARDS FOR BANQUETS - cupboards for banquet or catering, makes it possible to bring the kitchen to the customer, guaranteed delivery of your meals at a temperature above 65°C, by the excellent insulation, the desired temperature is reached faster and longer detained. All stainless steel. Equipped with handle, 4 swivel castors, two with brakes, on and off switch, coiled cord and adjustable digital thermostat from 0°C to 100°C degrees. Version for 2/1 or 1/1 gastronorm trays or bins, distance between levels 75 mm

Ⓕ ARMOIRES POUR BANQUETS - de charriots chauffants pour banquet ou restauration, ce qui permet d'apporter la cuisine au client, une livraison garantie de vos plats à température au dessus de 65°C, grâce à une excellente isolation, une température désirée est atteinte plus rapidement et conservée plus -longtemps. Tout en inox. Muni d'une poignée, de 4 roues amovibles dont 2 freins, 1 interrupteur, câble spirale et thermostat digital réglable de 0°C à 100°C. Approprié pour 2/1 ou 1/1 plateau ou bacs GN, distance entre étages 75 mm

Ⓓ SPEISEN TRANSPORTWAGEN - Speisentransportwagen für Bankett- oder Catering, macht es möglich, die Küche an den Kunden zu bringen mit eine garantierte Lieferung Ihrer Mahlzeiten bei einer Temperatur über 65°C, durch die hervorragende Isolierung wird die gewünschte Temperatur schneller erreicht und länger gehalten. Komplett aus Edelstahl. Ausgestattet mit Handgriff, 4 Lenkrollen, 2 mit Fussbremse, Ein/Aus Schalter, Spiralkabel und einstellbare digitale Thermostat von 0°C bis 100°C Grad. Version für 2/1 oder 1/1 Gastronorm-Schalen oder Kästen, Abstand zwischen den Regalen für alle Modelle 75 mm

### 1/1 GASTRONORM

| EURO | No. | cm | **regalen**/levels étages/Auflagen | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1675,00 | *710.100 | 165(H)x67x51 | **16** | 230 | 2000 |

### 2/1 GASTRONORM

| EURO | No. | cm | **regalen**/levels étages/Auflagen | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2095,00 | *710.120 | 165(H)x78x88 | **16** | 230 | 2000 |

THERMO FUTURE BOX®

NEW!

**(N) THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar**

(E) CATERING THERMOBOX - for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable

(F) CONTENEUR DE TRANSPORT - pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable

(D) CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar

**MODEL ECO BOXER**

| No. | ext.mm | Type GN | EURO |
|---|---|---|---|
| *235.090 | 290(H)x595x395 | **1/1-200** | 32,00 |

**(N) THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**

(E) CATERING THERMOBOX - for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable, delivery without GN containers

(F) CONTENEUR DE TRANSPORT - pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN

(D) CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

**MODEL BASIC**

| No. | ext.mm | Type GN | EURO |
|---|---|---|---|
| *235.001 | 180(H)x600x400 | **1/1-100** | 34,00 |
| *235.002 | 230(H)x600x400 | **1/1-150** | 36,00 |
| *235.003 | 280(H)x600x400 | **1/1-200** | 38,00 |
| *235.004 | 320(H)x600x400 | **1/1-250** | 41,00 |
| *235.005 | 400(H)x600x400 | **1/1-320** | 51,00 |

**(N) KOEL OPZET-UNIT - zonder koelelement**

(E) COOLING TOP - without coolpack

(F) INTERMEDIAIRE REFROIDISSEMENT - sans bloque eutectiques

(D) KÜHLAUFSATZTEIL - ohne Kühlakkus

| No. | ext.mm | Type GN | EURO |
|---|---|---|---|
| *235.026 | 60(H)x600x400 | **1/1** | 26,00 |

NEW!

**(N) THERMO-FLATBOX - inklapbaar, geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar**

(E) CATERING THERMOBOX - foldable, for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable

(F) CONTENEUR DE TRANSPORT - pliable, pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable

(D) CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - einklappbar, für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar

| No. | ext.mm | Type GN | EURO |
|---|---|---|---|
| *235.100 | 250(H)x600x400 | **1/1-200** | 53,00 |

**(N) THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**

(E) CATERING THERMOBOX 1/1 GASTRONORM - strong, light and stackable, delivery without GN containers

(F) CONTENEUR DE TRANSPORT 1/1 GASTRONORME fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN

(D) CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER 1/1 GASTRONORM - leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

**MODEL DE LUXE**

| EURO | No. | ext.mm | Type GN |
|---|---|---|---|
| 54,00 | *235.012 | 290(H)x675x400 | **1/1-200** |
| 63,00 | *235.014 | 335(H)x675x400 | **1/1-250** |

**(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 FRONTLOADER - sterk, licht en stapelbaar, voorzien van 11 geleiderails en 2 uitsparingen voor plaatsing van koelelement en warmhoudplaat**

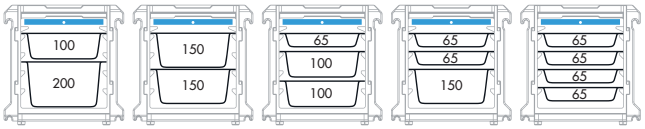
(E) THERMO FRONTLOADER - strong, light and stackable, foreseen with 11 guide rails and 2 extra guide rails for coolpack and hot-plate

(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 |
|---|---|---|---|
| 259,00 | *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**

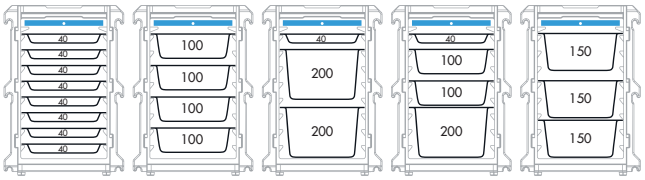
Ⓔ THERMO FRONTLOADER - suitable for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable, delivered without GN containers, can be used with coolpack or hot-plate

Ⓕ 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

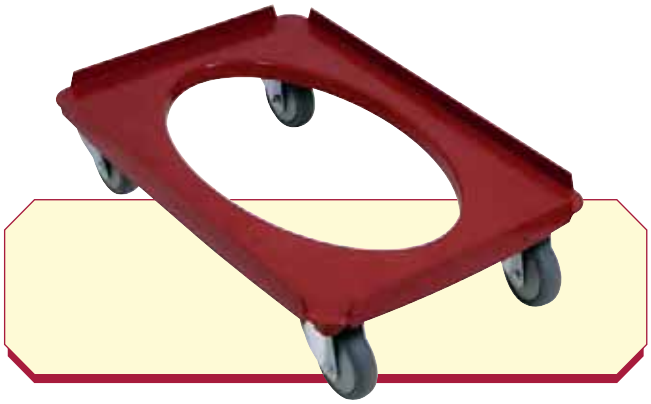
**MODEL FRONTLOADER 8x 1/1 GN**

| No. | ext.mm | Type GN | EURO |
|---|---|---|---|
| *235.048 | 475(H)x645x445 | **1/1** | 204,00 |



**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** | 58,00 |

THERMO FUTURE BOX®

## (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 |
|---|---|---|---|
| 46,00 | *235.028 | 260(H)x600x400 | **2 x** 150(H)x360x250 |
| 46,00 | *235.030 | 260(H)x600x400 | **3 x** 150(H)x360x165 |
| 11,00 | *235.032 | **1/4 GN koelelement**/cooling element blocs eutectiques/Kühlakkus | |

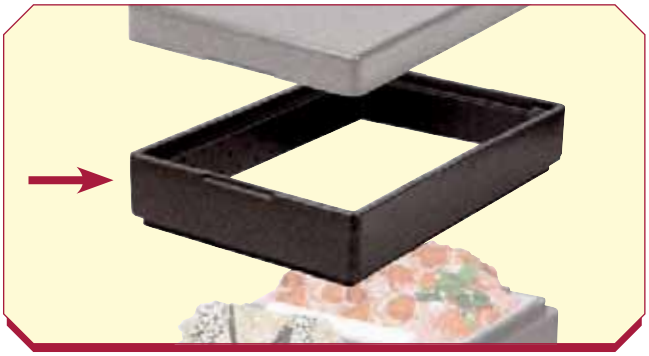
## (N) OPZETRAND

(E) EXTENSION FRAME

(F) CHÂSSIS D'EXTENSION

(D) AUFSATZRAHMEN

| EURO | No. | ext.mm |
|---|---|---|
| 21,00 | *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 |
| 18,00 | 953.944 | 12(H)x18x16,5 | 2,5 |

## (N) DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - polycarbonaat

(E) LID ICE-CREAM BASIN - polycarbonate

(F) COUVERCLE CUVETTES À GLACE - polycarbonate

(D) DECKEL SPEISE-EISBEHÄLTER - Polykarbonat

| EURO | No. | cm | Type |
|---|---|---|---|
| 7,50 | 953.945 | 36x16,5 | **A** |
| 8,50 | 953.946* | 36x16,5 | **B** |
| 9,75 | 953.948* | 36x25,0 | **B** |

* **verhoogd model 15 cm**/elevated model 15 cm modelle haut situe 15 cm/hochgestelltes Modell 15 cm

NEW!

THERMO FUTURE BOX®

**Ⓝ THERMO CAKE BOX - bodem en deksel, stapelbaar, binnenmaat 14(H) x Ø34 cm**

Ⓔ THERMO CAKE BOX - base and cover, stackable, inside dimension 14(H) x Ø34 cm

Ⓕ BOÎTE ISOTHERME DE PÂTISSERIE - fond et le couvercle, empilable, intérieur 14(H) x Ø34 cm

Ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - Boden und Abdeckhaube, stapelbar, innenmass 14(H) x Ø34 cm

| No. | H cm | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *235.075 | 20 | 40 | 32,50 |

**Ⓝ THERMO-PIZZABOX - sterk, licht en stapelbaar**

Ⓔ PIZZA THERMOBOX - strong, light and stackable

Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT DE PIZZA - fort, léger et empilable

Ⓓ PIZZA-TRANSPORTBEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar

**MODEL PIZZA**

| No. | ext.mm | int.mm | EURO |
|---|---|---|---|
| *235.041 | **330(H)**x410x410 | **265(H)**x350x350 | 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 | Ø cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *961.001 | 30 | 30 | **12** | 98,00 |
| *961.002 | 36 | 36 | **25** | 152,00 |
| *961.003 | 40 | 40 | **35** | 174,00 |

**Ⓝ 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 | Ø cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *961.010 | 25 | 30 | **10** | 209,00 |
| *961.011 | 28 | 33 | **15** | 259,00 |
| *961.012 | 32 | 38 | **25** | 298,00 |
| *961.013 | 35 | 43 | **35** | 335,00 |

THERMO FUTURE BOX®

1/1 GN

**(N) BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelelement**
(E) REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - refrigeration by means of special refrigerating elements
(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération avec éléments frigorifiques spéciaux
(D) KÜHLVITRINE - Kühlung durch spezielle Kühl-Elemente

**(N) uit één stuk, aluminium bovenzijde en EPP onderkant met geïntegreerd koelelement (zonder afdekkap)**
(E) one piece, aluminum top and EPP bottom with integrated refrigerating element (without cover)
(F) dans un pièce, aluminum haut et PPE bas avec bloc eutectique intégré (sans couvercle)
(D) aus einem Stück mit integriertem Kühlakku, Aluminium-Oberfläche und EPP-boden (ohne Abdeckhaube)

A

B

**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 |

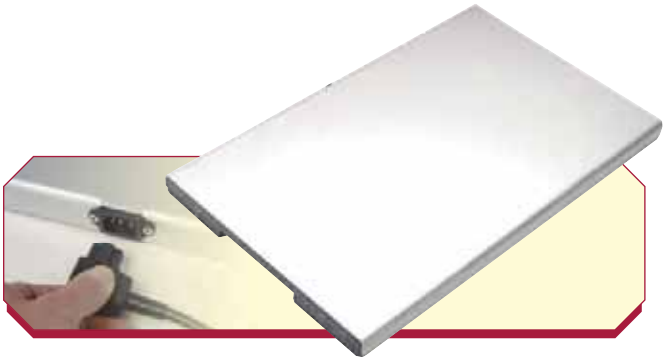
**(N) KOELELEMENTEN - zgn. eutectische platen, toepasbaar in b.v. gastronorm isoleerboxen**
(E) COOLING ELEMENTS - for gastronorm catering thermoboxes
(F) BLOCS EUTECTIQUES - pour conteneur de transport gastronorme de traiteur
(D) KÜHLAKKUS - für Catering-Transportbehälter

| EURO | No. | Type GN |
|---|---|---|
| 21,00 | *070.500 | 1/3 |
| 45,00 | *070.501 | 1/1 |
| 31,00 | *070.502 | 1/2 |
| 11,00 | *235.032 | 1/4 |

**(N) KOELELEMENT - roestvrijstaal**
(E) REFRIGERATING ELEMENT - stainless steel
(F) BLOC EUTECTIQUE - inox
(D) KÜHLAKKU - CNS

| EURO | No. | Type GN |
|---|---|---|
| 37,00 | *861.144 | 1/1 |

**(N) WARMHOUDPLAAT, EPP-ALUMINIUM - automatisch in 5 minuten op 75°C, voor 1/1 GN thermoboxen, buffetten en catering**
(E) HOT PLATE, EPP-ALUMINIUM - automatic at 75°C in 5 minutes, suitable for 1/1 GN thermoboxes, catering or buffets
(F) PLAQUE CHAUFFANTE, EPP-ALUMINIUM - automatique dans 5 minutes à 75°C, pour conteneur thermo 1/1 GN, traiteur et les buffets
(D) WARMHALTEPLATTE, EPP-ALUMINIUM - automatisch in 5 Minuten auf 75°C, für 1/1 GN Thermoboxen, Büffets und Auslagen



| EURO | No. | mm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 165,00 | *235.025 | 34(H)x510x325 | 230 | 280 |

Ⓝ **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

Ⓕ DÉSINSECTISEUR - plastique, d'une manière hygiénique la lampe en combinaison avec un ventilateur liquident des insectes volants de toutes sortes, ces appareils presque silencieux ont un filtre et un tiroir pour les insectes morts qui se ferme quand tiré de l'appareil

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Kunststoff, der Lamp, kombiniert mit einem Ventilator machen kurzen Prozess mit allerhand fliegenden Insekten, diese geräuscharmen Geräte verfügen über ein Filter und eine Schublade für die Aufname der durch Stromschlag getöteten Insekten, die sich beim herausnehmen automatisch schliesst

**TYPE INSECTIVORO**

| No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *505.360 | **180 m²** | 34(H)x25x22 | 230 | **32** | 89,00 |

Design MOON

**TYPE MOON**

| No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *505.350 | **200 m²** | 29(H)x25x25 | 230 | **32** | 115,00 |

Ⓝ **INSECTENVERDELGER - fraai design, ontworpen om te plaatsen in ruimtes waar men insektenverdelgers niet hoort te zien of te horen. De neonverlichting lokt de insect welke daarna wordt vastgehouden door een kleefplaat. Geschikt voor wandbevestiging**

Ⓔ INSECT EXTERMINATOR - attractive model, designed to used in spaces where insect-exterminators normally are not to be seen or heard. The neonlamp attracts the insect holding it then on a glue board. Wallmodel

Ⓕ DÉSINSECTISEUR - attractif design, développer spéciale per usages d'espaces ou normallement l'exterminateur de insect ne peut pas écouter et voir. Le tube au neon attirent le insect et ils sont retenus sur un carton adhesif. Pour attachement à paroi

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - schönes Design, spezial entwickelt fur Räume wo normal mann der Insectenvernichter nicht sehen oder hören möchte. Der Neonlampe lockt die Insect und die werd auf einer Klebematte festgehalten. Wandausführung

MOEL CRI CRI

**KUNSTSTOF/**PLASTIC/PLASTIQUE/KUNSTSTOFF

| No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *505.399 | **50 m²** | 27(H)x40x17 | 230 | **20** | 98,00 |

**ROESTVRIJSTAAL/**STAINLESS STEEL/INOX/CNS

| No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *505.400 | **50 m²** | 27(H)x40x17 | 230 | **20** | 127,00 |

*505.395 **doos à 10 kleefplaten**/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten 24,00

Ⓝ **INSECTENVANGER - twee onbreekbare neonlampen, lokken de insecten die vervolgens onontkoombaar worden vastgehouden door een kleefplaat. Vervaardigd in overeenstemming met de vereiste HACCP normen. Geschikt voor wand- en plafondbevestiging**

Ⓔ INSECT-EXTERMINATOR - two unbreakable neon lamps, attract insects, holding them unable to escape on a glue board. Manufactured in accordance with the requirements of the HACCP regulations. Suitable for attachment to the wall or the ceiling

Ⓕ EXTERMINATEUR D'INSECTES - deux tubes incassables au néon attirent les insectes qui en-suite sont retenus inéluctablement sur un carton enduit avec un adhésif. Fabrication conformément les conditions requises HACCP. Retenu pour attachement à paroi ou plafond

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - zwei unzerbrechliche Neonlampen locken die Insekten an und werden auf einer Klebe-Matte festgehalten. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP. Geeignet für Befestigung an der Wand oder Decke

**WANDMODEL/**WALLMODEL
MODELLE A PAROI/WANDMODEL

| EURO | No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 140,00 | *505.701 | **390 m²** | 16(H)x40x12 | 230 | **2x15** |

**PLAFONDMODEL/**CEILINGMODEL
MEDELLE PLAFOND/ DECKMODEL

| EURO | No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 157,00 | *505.700 | **390 m²** | 12(H)x44x40 | 230 | **2x15** |
| 24,00 | *505.395 | **doos à 10 kleefplaten**/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten | | | |

**STANDAARD**

| EURO | No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 355,00 | *505.397 | **850 m²** | 23(H)x70x39 | 230 | **2x40** |
| 64,00 | *505.375 | **doos à 10 kleefplaten**/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten | | | |

**STAINLESS STEEL 18/10**

| EURO | No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 471,00 | *505.372 | **850 m²** | 23(H)x70x39 | 230 | **2x40** |
| 64,00 | *505.375 | **doos à 10 kleefplaten**/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten | | | |

# CRI CRI

Ⓝ **INSECTENVERDELGER - de apparaten zijn vervaardigd uit slagvast, kunststof materiaal dat voor perfecte isolatie zorgt tussen de interne, onder spanning staande, delen en de buitenzijde van het apparaat, de CRI-CRI is geconstrueerd naar de CEI veiligheidsnormen en staat voortdurend onder controle van de grootste Europese instituten voor veiligheid en kwaliteit**

Ⓔ INSECT-EXTERMINATORS - the appliances are made of unbreakable, plastic, which perfectly insulates the inner parts under electric tension from the outer parts. CRI-CRI was constructed in compliance with the safety regulations of the Central Electricity Institute and remains under the supervision of the largest European institutes for safety and quality control

Ⓕ DÉSINSECTISEUR - Ils sont construits d'une matière plastique anti-choc et, effectuante une isolation parfaite entre les pieces intérieures sous tension et la paroi extérieure. Ces appareils sont construits selon les normes de sécurité CEI et sons sous la supervision permanente des instutions européennes, chargées de contrôle de la securité et de la qualité des articles électriques les plus importantes.

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Die Geräte sind aus einem schlagfesten, Kunststoff hergestellt der eine perfekte Isolation zwischen den inneren, stromführenden Teilen und der Aussenwand des Gerätes. CRI-CRI gewährt Geräte sind nach CEI-Sicherheits-normen konstruiert und stehen fortwährend unter der Aufsicht der wichtigsten europäischen Sicherheits- und Qualitäts-Institutionen

## 15 Watt + 30 Watt (2x 15 Watt)

| No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *505.304 | **160 m²** | 32(H)x35x16 | 230 | **15** | 105,00 |
| *505.309 | **320 m²** | 32(H)x35x16 | 230 | **30** | 120,00 |
| *505.915 | **lamp los**/lamp only lampe seul/Lamp allein | | | **15** | 6,50 |

## 20 Watt + 40 Watt (2x 20 Watt)

| No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *505.305 | **210 m²** | 38(H)x69x20 | 230 | **20** | 172,00 |
| *505.307 | **430 m²** | 38(H)x69x20 | 230 | **40** | 189,00 |
| *505.920 | **lamp los**/lamp only lampe seul/Lamp allein | | | **20** | 7,50 |

## 80 Watt (2x 40 Watt)

| No. | **werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *505.308 | **850 m²** | 38(H)x69x20 | 230 | **80** | 198,00 |
| *505.940 | **lamp los**/lamp only lampe seul/Lamp allein | | | **40** | 9,50 |

Ⓝ **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

Ⓕ SÈCHE-MAINS ELECTRONIQUE - se sècher les mains sans toucher l'appareil signifie une hygiène parfaite, appareil compact et robuste pour des café's, bars, restaurants, bureaux, collectivités, etc.

Ⓓ ELEKTRONISCHER HÄNDETROCKNER - perfekte Hygiene denn der Apparat schaltet sich beim nähern der Hände automatisch ein, die kompakte und robuste Ausführung eignet sich besonders für alle Sektoren des Gastgewerbes, für Anstalten aller Art, usw.

**KUNSTSTOF/**PLASTIC/PLASTIQUE/KUNSTSTOFF

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 93,00 | *505.215 | 26(H)x22x14 | 230 | 1650 |

**ROESTVRIJSTAAL/**STAINLESS STEEL/INOX/CNS

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 172,00 | *505.245 | 26(H)x22x14 | 230 | 1650 |

**KUNSTSTOF/**PLASTIC/PLASTIQUE/KUNSTSTOFF

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 166,00 | *505.315 | 32(H)x26x15 | 230 | 2100 |

# **Propaan** / Propane / Propan

**niet geschikt voor aardgas** / not for natural gas
pas pour gaz naturel / nicht geeignet für Erdgas

NEW!

Ⓝ **BRADERIE BRANDER - gelakt, gietijzeren brander**
Ⓔ INDUSTRIAL BURNER - lacquered, cast iron
Ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - laqué, en fonte
Ⓓ GAS-HOCKERKOCHER - lackiert, aus Gusseisen

| No. | cm | Cap. Kw | EURO |
|---|---|---|---|
| *927.002 | 13(H)x**30x30** | **3,5** | 29,00 |
| *927.003 | 19(H)x**40x40** | **8,5** | 39,00 |

NEW!

Ⓝ **BRADERIE BRANDER - roestvrijstaal, gietijzeren brander**
Ⓔ INDUSTRIAL BURNER - stainless steel, cast iron
Ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - inox, en fonte
Ⓓ GAS-HOCKERKOCHER - CNS, aus Gusseisen

| No. | cm | Cap. Kw | EURO |
|---|---|---|---|
| *927.006 | 13(H)x**30x30** | **3,5** | 34,00 |
| *927.007 | 19(H)x**40x40** | **8,5** | 45,00 |

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - voor braderie brander, een zijde geribbeld, andere zijde glad**
Ⓔ GRIDDLE/GRILL PLATE - for industrialburner, one side ribbed, other side smooth
Ⓕ PLAQUE GRILLE - pour bruleur industrial, une cote rainuree, autre cote lisse
Ⓓ GRILL-PLATTE - fur Gashockerkocher, ein Seite gerillt, andere Seite glatt

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *927.012 | **30x30** | 57,00 |
| *927.013 | **40x40** | 67,00 |

**Ⓝ BUFFET BESTEKBAKHOUDER, 1/1 GASTRONORM - roestvrijstaal 18/8, inclusief bestekbak(ken)**

Ⓔ BUFFET COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER - stainless steel 18/8, 1/1 gastronorm, with cutlery bin(s)

Ⓕ PORTE RAMASSE COUVERTS BUFFET - inox 18/8, 1/1 gastronorme, avec ramasse-couvert(s)

Ⓓ BUFFET-BESTECKAUSGEBER - CNS 18/8, 1/1 Gastronorm, wird geliefert mit Besteckbehälter

| EURO | No. | étages | cm |
|---|---|---|---|
| 71,00 | *921.014 | **1** | 28(H)x54x33 |
| 124,00 | *921.015 | **2** | 54(H)x54x33 |

**bestekbak/**cutlery bin/ramasse couverts/Besteckbehälter **pag. 214**

**Ⓝ BUFFET BESTEK- EN SERVETTENSTANDAARD roestvrijstaal 18/8, incl. bestekbak**

Ⓔ COUNTER-TOP CUTLERY AND NAPKIN DISPENSER stainless steel 18/8, with cutlery bin

Ⓕ PORTE RAMASSE COUVERT ET SERVIETTES - inox 18/8, avec ramasse-couvert

Ⓓ BESTECK- UND SERVIETTENAUSGEBER - CNS 18/8, gelievert mit Besteckbehälter

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 189,00 | *921.030 | 40(H)x53x32 |

**Ⓝ BUFFET UITGIFTE/GARNEERUNIT - roestvrijstaal 18/8, biedt plaats aan maximaal 4x 1/3 GN bakken per etage, wordt zonder GN bakken geleverd**

Ⓔ BUFFET COUNTER-TOP DISPENSER - stainless steel 18/8, for gastronorm pans maximum 4x 1/3 GN each level, delivered without gastronorm pans

Ⓕ PORTE RAMASSE COUVERT - inox 18/8, pour max. 4x 1/3 bacs gastronormes par étage, livraison sans bacs gastronormes

Ⓓ BUFFET-AUSGEBER - CNS 18/8, für max. 4x 1/3 Gastronorm-Behälter jeder Etage, wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert

| EURO | No. | étages | max. GN | cm |
|---|---|---|---|---|
| 79,00 | *921.034 | **1** | 4x 1/3 GN | 44(H)x73x35 |
| 109,00 | *921.038 | **2** | 8x 1/3 GN | 66(H)x73x60 |

**Ⓝ BARGARNEERUNIT - roestvrijstaal 18/8, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen gastronormbakken van 15 cm diep, zonder deksel, geschikt voor crushed ijs**

Ⓔ PREPARATION UNIT - stainless steel 18/8, complete with stainless steel gastronorm pans of 15 cm deep, without cover, suitable for crushed ice

Ⓕ CONTENEUR DE GARNITURE - inox 18/8, complèt avec bacs gastro inox de profondeur 15 cm, sans couvercle, aussi pour glace pilée

Ⓓ GARNIERBEHÄLTER - CNS 18/8, komplett mit Gastonormbehälter 15 cm tief, ohne Deckel, auch brauchbar mit Crushed Eis

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 197,00 | *921.090 | 6x 1/6GN | 20(H)x102x21 |
| 191,00 | *921.091 | 4x 1/6 + 1x 1/3GN | 20(H)x102x21 |

Max Pro®

NEW!

**Ⓝ BAR-GARNEERUNIT - roestvrijstaal 18/8, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen 1/6 gastronorm bakken 10 cm diep en deksels**

Ⓔ GARNISH UNIT - stainless steel 18/8, comes complete with stainless steel 1/6 gastronorm containers 10 cm deep and lids

Ⓕ GARNIR UNITÉ - en acier inoxydable 18/8, acier est livré complet avec couvercles et bacs de gastronormes inox 1/6 - 10 cm de profondeur

Ⓓ GARNIERUNG EINHEIT - rostfreier Stahl 18/8, kommt komplett mit Edelstahl 1/6-Gastronorm-Behalter 10 cm tief und Deckel

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *861.180 | **A** 3x 1/6GN | 22(H)x52,0x25 | 78,00 |
| *861.182 | **B** 4x 1/6GN | 22(H)x68,0x25 | 96,00 |
| *861.184 | **C** 4x 1/6GN | 25(H)x34,5x43 | 96,00 |
| *861.186 | **D** 6x 1/6GN | 25(H)x52,0x43 | 126,00 |

NEW!

**Ⓝ BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal 18/10, incl. roestvrijstalen bekers**

Ⓔ CUTLERY DISPENSER - stainless steel 18/10, incl. stainless steel beakers

Ⓕ PORTE RAMASSE COUVERT - inox 18/10, incl. godet couverts inox

Ⓓ BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS 18/10, inkl. CNS Besteckköcher

| No. | Cap. | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 180.190 | **3** | 43(H)x20x34 | 52,00 |

**Ⓝ BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal 18/10, incl. roestvrijstalen bekers**

Ⓔ CUTLERY DISPENSER - stainless steel 18/10, incl. stainless steel beakers

Ⓕ PORTE RAMASSE COUVERT - inox 18/10, incl. godet couverts inox

Ⓓ BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS 18/10, inkl. CNS Besteckköcher

| No. | Cap. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| 705.090 | **4** | **A** | 21(H)x30x25 | 34,00 |
| 705.091 | **6** | **B** | 21(H)x38x30 | 41,00 |
| 705.092 | **4** | **C** | 18(H)x49x17 | 34,00 |

**bestekbeker rvs/**cutlery beaker stainless steel
godet couverts inox/Besteckköcher CNS

| No. | Ø cm | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| 705.095 | 10 | 13 | 3,75 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|
| 845,00 | *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 |
|---|---|---|---|---|
| 1095,00 | *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

**Ⓝ 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 | 545,00 |

Ⓝ **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 1 kg 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

Ⓕ BROYEUR À GLAÇONS - 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 |
|---|---|---|---|---|
| 1365,00 | *502.500 | 49(H)x25x43 | 230 | 200 |

JOHNY®

**(N) 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**

(E) ICE CRUSHER - stainless steel body with front-face cover of ABS, stainless steel blades, suitable for all types of ice cubes, wide mouth ice cube funnel with transparent cover, capacity appr.48 kg/hour, with 2,5 Ltr. polycarbonate crushed ice bucket

(F) BROYEUR À GLAÇONS - inox avec la vue de face de ABS, couteau en acier inox, approprie pour tous les cube de glaces, grand ettonoir remplessez avec couvercle transparante, capacite ca.48 kg/l'heure, complet avec un bac de glaçons 2,5 ltr. polycarbonate

(D) EISZERKLEINERER - CNS mit ABS Bedienungspaneel, CNS Messer, geeignet fur alle Modellen Eiswurfel, grosse Fulltrichter mit Deckel transparant, Kapazität.48kg/Stunde, mit 2,5 ltr. Polycarbonat Eiswurfelbehalter

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *523.010 | 40(H)x19x30 | 230 | 100 | 495,00 |

SANTOS®

**(N) IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal , roestvrijstaal messtel, fijn en grof crushed ice door één druk op de knop, 1,2 kg in 30 seconden, compleet met dubbelwandige ijsblokjes-opvangbak**

(E) ICE CRUSHER - non rusting material, stainless steel knifes, makes both fine and coarse crushed ice in just one touch of a button. 1,2 kg of crushed ice in 30 seconds, complete with double walled ice-bucket

(F) BROYEUR À GLAÇONS - alliage inoxidable alimentaire, seau glaçons plastique, couteau en acier inox pour fine et gros, permet de broyer le contenu ou manual d'un bac glacons de 1,2 kg en 30 secondes, complet avec un bac à glaçons a double paroi

(D) EISZERKLEINERER - rostfrei Material, Messer CNS, die Eiswurfel konnen fein oder grobkornig zerkleind werden,1,2 kg innerhalb 30 Sekunden durch betatigung einen Knopf, inkl. doppelwandig Kunststoff Eiswurfelbehälter

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *408.095 | 47(H)x35x24 | 230 | 130 | 810,00 |

MUSSO

## SORBETIERES MUSSO PROFESSIONAL

Ⓝ **Geheel roestvrijstalen uitvoering, ook die delen die met de compositie in aanraking komen. Er is geen speciaal onderhoud of smering vereist, eenvoudig schoon te houden, automatische bediening d.m.v. tijdschakelaar, geschikt voor het bereiden van: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sorbets met aardbeien, frambozen, citroenen of elk ander voorhanden fruit**

Ⓔ Stainless steel finish, all parts in contact with the ice cream also in stainless steel. It requires no particular maintenance, easy to clean operation regulated automatically by timer. For preparing: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sherbets with raspberries, strawberries, lemon or any other kind of fruit available

Ⓕ Cuve, plan et toutes les pièces en contact avec la glace sont en acier inoxydable, aucun entretien spécial, ni graissage ne sont nécessaires, nettoyage aisé, fonctionnement automatique grâce au réglage d'un timer. Pour préparer des sorbets avec spiritueux, avec jus de fruit frais etc

Ⓓ Vollständig aus rostfreiem Stahl, auch alle Teile, die mit dem Speise-Eis in Berührung kommen. Schmierung oder eine besondere Wartung sind nicht erforderlich. Leichte Reinigung. Problemlose Arbeitsweise dank der Zeitschaltuhr. Für die Zubereitung von Sorbets mit alkoholischen Getränken, mit frischem Fruchtsaft usw

### TYPE MOBILE PROFESSIONAL

| EURO | No. | Lit. p/h | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2365,00 | *406.006* | **± 10** | 83(H)x42x45 | 230 | 320 |

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar

### TYPE CONSUL PROFESSIONAL

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 3495,00 | *406.010 | **± 12** | 85(H)x44x60 | 230 | 750 |

### TYPE PROFESSIONAL

| EURO | No. | Lit. p/h | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2375,00 | *406.003 | **± 10** | 45(H)x62x45 | 230 | 320 |

MUSSO

10 Lit. 11 Lit. 10 Lit

NEW!

## SORBETIERES MUSSO

### TYPE CLASSICA

| No. | Lit. p/h | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *406.002 | **± 3** | 27(H)x30x45 | 230 | 100 | 675,00 |

### TYPE STELLA

| No. | Lit. p/h | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *406.001 | **± 5** | 35(H)x51x35 | 230 | 160 | 895,00 |

Ⓝ **SCHEPIJS OPZETVITRINE - gekoeld met transparante deksel, behuizing uit ijzersterk ABS, geschikt voor ijscontainers max 36x16,5 cm maatvoering voor max. 12 cm diep, digitaal instelbare thermostaat 0°C/-18°C en verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder ijscontainers geleverd**

Ⓔ COUNTERTOP ICE CREAM FREEZER - with transparent lid high quality A.B.S. body, for ice cream containers max. 36x 16,5 cm max. 12 cm depth, regulation by digital thermostat 0°C/-18°C, with ON/OFF light switch, delivery without Ice cream containers

Ⓕ VITRINES DE CRÈME GLACÉE - avec couvercle transparent, construit d'un matière A.B.S. anti-choc, pour bacs de glacée max. 36x 16,5cm profondeur jusqu'a 12 cm, réglable par thermostat digital +0°C/-18°C et interrupteur marche-arrêt illuminé, livrée sans bacs de glacée

Ⓓ EISGEFRIERVITRINE - mit Durchsicht Deckel, aus hochwertigem A.B.S. Kunststoff, geeignet für Behältern 36x 16,5cm bis 12 cm Tiefe, regulierbar mittels digitalem Thermostat 0°C/-18°C, Ein-Aus Leuchtschalter, wird ohne Behälter geliefert

### PICCOLO

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *682.015 | 40(H)x68x51 | 230 | 400 | 1025,00 |

### IJS-UITSCHEPBAK/ICE-CREAM BASIN CUVETTES À GLACE/SPEISE-EISBEHÄLTER

| No. | cm | Lit. | EURO |
|---|---|---|---|
| 953.940 | 12(H)x36x16,5 | 5,4 | 13,50 |
| 953.941 | 15(H)x36x16,5 | 7,1 | 16,50 |
| 953.944 | 12(H)x18x16,5 | 2,5 | 18,00 |

Ⓝ **Koel- en vrieskasten uitwendig gemoffeld plaatstaal, inwendig kunststof. De deuren zijn links- of rechtsdraaiend te bevestigen. Voorzien van temperatuur regeling, koelkasten voorzien van automatische ontdooiing en binnenverlichting**

Ⓔ Refrigerators and freezers. Steel plate lacquered, interieur plastic. Doors can be hung left- or righthand. With thermostat, refrigerators with automatic defrosting and interior light

Ⓕ Réfrigérateurs et conglélateurs. Tôle étuvée, intérieur en matière plastique. La porte se laisse mettre en ouvrer tournante gauche et droîte. Avec thermostat, réfrigérateurs avec dégler automatique et illumination

Ⓓ Kühl- und Tiefgefrierschränke. Stahlblech, innen Kunststoff. Die Tür kann links- oder rechtsdrehend eingehängt werden. Mit Thermostat, Kühlschränke mit automatischer Abtauung und mit Innen-Beleuchtung

### Ⓝ KOELKAST - opzetmodel, met dubbelwandige glazen deur en scheidingsrooster

Ⓔ REFRIGERATOR - with grid and double walled-glass door

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec grille et porte a double paroi en verre

Ⓓ KÜHLSCHRANK - mit Roste und doppelwändiger Glastür

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 185,00 | *905.011 | **50** | 51(H)x43x46 | 230 | 85 |

### Ⓝ KOELKAST - tafelmodel, met dubbelwandige glazen deur, 4 verstelbare roosters

Ⓔ REFRIGERATOR - table top, with double-walled glass door, 4 adjustable grids

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec porte a double paroi en verre, 4 grilles réglable

Ⓓ KÜHLSCHRANK - mit doppelwandiger Glastür, 4 verstellbaren Rosten

**WIT/**WHITE/BLANC/WEISS

| EURO | No. | Type | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 319,00 | *905.012 | **A** | **130** | 84(H)x54x55 | 230 | 110 |

**ZWART/**BLACK/NOIR/SCHWARZ

| EURO | No. | Type | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 319,00 | *905.013 | **B** | **130** | 84(H)x54x55 | 230 | 110 |

### Ⓝ KOELKAST - tafelmodel, met dubbelwandige glazen deur, 3 verstelbare roosters

Ⓔ REFRIGERATOR - table top, with double-walled glass door, 3 adjustable grids

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec porte a double paroi en verre, 3 grilles réglable

Ⓓ KÜHLSCHRANK - mit doppelwandiger Glastür, 3 verstellbaren Rosten

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 299,00 | *905.017 | **115** | 84(H)x50x54 | 230 | 110 |

exquisit

**Ⓝ KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling**

Ⓔ REFRIGERATOR - with adjustable grids, with double-walled glass door and air circulation

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec grilles réglable, porte a double paroi en verre et ventilation réfrigeration

Ⓓ KÜHLSCHRANK - mit verstellbaren Rosten, doppelwandiger Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.301 | **275** | 145(H)x60x60 | 230 | 200 | 609,00 |
| *905.302 | **320** | 173(H)x60x60 | 230 | 230 | 719,00 |

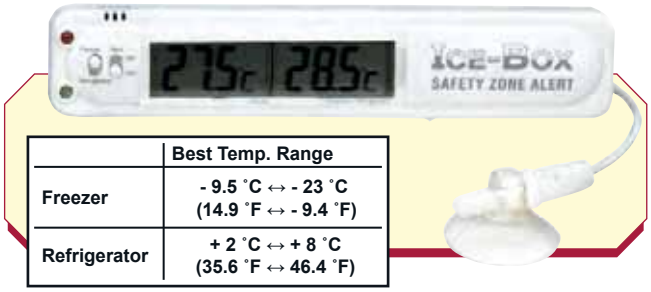
**Ⓝ KOELKAST - tafelmodel, met 4 sterren vriesvak, type *905.006 zonder vriesvak, voor beide types geldt: 1 groentelade, verplaatsbare roosters, diverse opbergvakken in de deur**

Ⓔ REFRIGERATOR - table top, with 4 stars freezer compartment, type *905.006 without freezer compartment, both types with 1 vegatable drawer, adjustable grids

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - modèle de table, avec 4 astre compartment de congelateur, type* 905.006 sans compartement de congelateur,a vec 1 tiroir et grilles

Ⓓ KÜHLSCHRANK - Tischmodell, mit 4 Sterne-Gefrierfach, Type *905.006 ohne Gefrierfach, mit 1 Schublade und verstellbaren Rosten

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.005 | **120** | 85(H)x55x57 | 230 | 80 | 239,00 |
| *905.006 | **120** | 85(H)x55x57 | 230 | 80 | 229,00 |




| | 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) |

**Ⓝ KOEL/VRIESTHERMOMETER - met temperatuur-alarmfunctie, geeft zowel een akoestisch - als optisch signaal indien de temperatuur wordt overschreden**

Ⓔ COLD STORAGE THERMOMETER - with temperature alarm function, gives an optical or akoustic signal alarm signal when the temperature is reached

Ⓕ THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - avec sonnette d'alarm

Ⓓ KÜHLRAUM-THERMOMETER - mit Alarmsignal

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *598.340 | 13x3 | 12,00 |

exquisit

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 409,00 | *905.305 | **270** | 145(H)x60x62 | 230 | 120 |

ALL NEW!

Ⓝ **KOELKAST - zeer ruime koelkast met, voorzien van temperatuurregeling en een LED display, uitgerust met 6 hardglazen legbladen, groentelade en 5 opbergvakken in de deur**
Ⓔ REFRIGERATOR - large refrigerator frigidaire, with a temperature regulation and a LED display, with 6 glass shelfs, vegetable drawer, 5 storage places in the door
Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - grand réfrigérateur, frigorifigue, un réglage de température et un affichage à LED, 6 plaques de verre, un bac à légumes, 5 rangements sur la porte
Ⓓ KUHLSCHRANK - große Kuhlschrank mit Kühlung, mit Temperaturregelung und einer LED-Anzeige, mit 6 Glassplatten, Schublade, 5 Bewahrfacher im Tür

**WIT/**WHITE/BLANC/WEISS

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 520,00 | *905.470 | **335** | 170(H)x60x60 | 230 | 85 |

**ROESTVRIJSTAAL/**STAINLESS STEEL/INOX/CNS

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 565,00 | *905.472 | **335** | 170(H)x60x60 | 230 | 85 |

Ⓝ **VRIESKAST - ruime vrieskast met en "No-Frost" technologie, voorzien van temperatuur regeling, temperatuur, geeft een alarmsignaal bij temperatuurstijging, met 7 transparante laden**
Ⓔ DEEP FREEZER - large freezer with and "No-Frost" technology, with temperature control, gives an alarm signal if the temperature increases, with 7 transparent drawers
Ⓕ CONGÉLATEUR - grand congélateur avec technologie "No-Frost" avec le contrôle de température, donne un signal d'alarme si la température augmente, avec 7 tiroirs
Ⓓ GEFRIERSCHRANK - große Gefrierschrank mit "No-Frost" Technologie, mit Temperaturüberwachung, gibt ein Warnsignal wenn die Temperatur sich erhöht, mit 7 Schubladen

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 565,00 | *905.480 | **212** | 170(H)x60x60 | 230 | 130 |

exquisit

4 ****

**(N) VRIESKASTJE - voorzien van 1 inlegrooster, invries-schakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen**

(E) FREEZER - with 1 grid, button for freezing food in a short time possible

(F) CONGÉLATEUR - avec 1 grilles, touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux

(D) GEFRIERSCHRANK - mit 1 Roste, Sonderdrucktaste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.001 | **34** | 51(H)x44x49 | 230 | 90 | 191,00 |

4 ****

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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

(D) 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 | **80** | 85(H)x55x57 | 230 | 90 | 259,00 |

4 ****

**(N) VRIESKAST - met 3 hoge laden, 3 vakken met klep, thermostatisch instelbaar, met controlelampjes en invriesschakelaar**

(E) FREEZER - with 3 high drawers and 3 compartments with cover, regulable thermostatically, with pilot lights and special button for freezing right through new foodstuffs in as short a time as possible

(F) CONGÉLATEUR - avec 3 tiroirs profondes et 3 compartiments avec couvercle, réglable moyennant thermostat, avec des voyants témoins et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux

(D) GEFRIERSCHRANK - mit 3 tiefen Schubladen und 3 Aufbewahrungsräumen mit Klappe, thermostatisch regelbar, mit Kontroll-Lampen und Sonderdrucktaste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.250 | **200** | 145(H)x60x62 | 230 | 165 | 495,00 |

exquisit

**(N) KOELKAST MET RVS MANTEL - met 5 verstelbare rekken, automatische ontdooiing, deur met vlakke binnenkant en thermostaat**

(E) REFRIGERATOR WITH STAINLESS STEEL CASING - with 5 adjustable racks, automatic defrosting, door with flat inside and a thermostat

(F) RÉFRIGÉRATEUR AVEC REVETEMENT INOX - avec 5 casiers ajustables, dègel automatique, porte avec côté intérieur égal et thermostat

(D) KÜHLSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit 5 verstellbaren Regalen, automatischer Auftauung, Tür mit flacher Innenseite und Thermostat

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 499,00 | *905.401 | **270** | 145(H)x60x62 | 230 | 120 |

4 ****

**(N) VRIESKAST MET RVS MANTEL - met 3 hoge laden, 3 opbergvakken met klep, thermostatisch instelbaar, met controlelampjes en invriesschakelaar**

(E) FREEZER WITH STAINLESS STEEL CASING - with three high drawers, three storage spaces with lids, adjustable by thermostat, with indicator lights and freezer switch

(F) CONGÉLATEUR AVEC REVETEMENT INOX - avec trois tiroirs hauts, trois espaces de rangements avec couvercles, ajustable par thermostat, avec voyants de contrôle et interrupteur de congélation

(D) GEFRIERSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit drei hohen Schubladen, drei Aufbewahrungsfächern mit Klappe, Thermostatisch regelbar, mit Kontroll-Lampen und Gefrierschalter

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 559,00 | *905.403 | **200** | 145(H)x60x62 | 230 | 165 |

exquisit ALL NEW!

Ⓝ **KOEL/VRIESCOMBINATIE - 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 - 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/CONGÉLATEUR - 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 - 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.240 | **170 + 45** | 145(H)x55x60 | 230 | 80 | 299,00 |

Gastro-Cool®

Ⓝ **KOELKAST - wit, met 8 verstelbare roosters (28x28), met zelfsluitende dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling**

Ⓔ REFRIGERATOR - white, with 8 adjustable grids (28x28), with self-closing double-walled glass door and air circulation

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - blanc, avec 8 grilles (28x28), réglable, porte serrure et se ferme automatique a double paroi en verre et ventilation réfrigeration

Ⓓ KÜHLSCHRANK - weiss, mit 8 verstellbaren Rosten (28x28), doppelwandiger Selbsteinzuge Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung

**TYPE COMPACT**

**WIT/**WHITE/BLANC/WEISS

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.030 | **110** | 188(H)x36x36 | 230 | 92 | 639,00 |

**ZWART/**BLACK/NOIR/SCHWARZ

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.032 | **110** | 188(H)x36x36 | 230 | 92 | 639,00 |

COOL HEAD

**Ⓝ 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 726,00 | *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 |

**Ⓝ 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

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1023,00 | *712.440 | **380** | 184(H)x60x64 | 230 | 290 |

COOL HEAD

Ⓝ **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 2/1 GN**

Ⓔ 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 2/1 GN

Ⓕ 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 2/1 GN

Ⓓ 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 2/1 GN

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *712.610 | **590** | 189(H)x78x72 | 230 | 220 | 1095,00 |

STAINLESS STEEL

2/1 GN

**rvs ommanteling/**stainless steel casing
revêtement inox/CNS Mantel

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *712.620 | **590** | 189(H)x78x72 | 230 | 220 | 1250,00 |

**met glazen deur/**with glass door
avec porte en verre/mit Glastür

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *712.630 | **590** | 189(H)x78x72 | 230 | 240 | 1250,00 |

ALL NEW!

modular

Ⓝ **KOELKAST - 2/1 GN, roestvrijstaal 18/10 met geforcerde koeling, automatische ontdooiing, digitaal thermostatisch regelbaar en voorzien van hoofdschakelaar en binnenverlichting, de deuren zijn zelfsluitend en voorzien van een slot, de ruimtes zijn voorzien van geleiders 2/1 GN, 3x 2/1 GN rilsan roosters worden meegeleverd.**

Ⓔ REFRIGERATOR - 2/1 GN, stainless steel 18/10, with forced air refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, digital adjustable temperature, ON/Off switch and internal light, the doors are self closing and equipped with lock, the compartments are foreseen with 2/1 GN guide rails and with 3x 2/1 GN plastified wire rack.

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - 2/1 GN, inox 18/10, refroidissement forcé, dégel et evaporation automatique, temperature digital reglable et interrupteur marche-arret, les portes sont fermeture automatique et serrure, compartiment equipe avec guides 2/1 GN, livree avec 3 grilles plastifie.

Ⓓ KÜHLSCHRANK - 2/1 GN, CNS 18/10 mit Umluftkuhlung, Auftauen und Verdampen geschieht automatisch, digitale Temperaturanzeige, Ein-Aus-schalter und Innenverlichtung, Turen sind selbschliessend und abschliessbar, Kompartimenten ausgestattet mit fuhrungsschienen 2/1GN, geliefert mit 3x 2/1 GN Rilsan Rost.

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1595,00 | *316.610 | **700** | 202(H)x80x72 | 230 | 380 |

Ⓝ **VRIESKAST - 2/1 GN, roestvrijstaal 18/10 met geforcerde koeling, digitaal thermostatisch regelbaar en voorzien van hoofdschakelaar en binnenverlichting, de deuren zijn zelfsluitend en voorzien van een slot, de ruimtes zijn voorzien van geleiders 2/1 GN, 3x 2/1 GN rilsan roosters worden meegeleverd.**

Ⓔ FREEZER - 2/1 GN, stainless steel 18/10, with forced air refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, digital adjustable temperature, ON/Off switch and internal light, the doors are self closing and equipped with lock, the compartments are foreseen with 2/1 GN guide rails and with 3x 2/1 GN plastified wire rack.

Ⓕ CONGÉLATEUR - 2/1 GN, inox 18/10, refroidissement forcé, dégel et evaporation automatique, temperature digital reglable et interrupteur marche-arret, les portes sont fermeture automatique et serrure, compartiment equipe avec guides 2/1 GN, livree avec 3 grilles plastifie.

Ⓓ GEFRIERSCHRANK - 2/1 GN, CNS 18/10 mit Umluftkuhlung, Auftauen und Verdampen geschieht automatisch, digitale Temperaturanzeige, Ein-Aus-schalter und Innenverlichtung, Turen sind selbschliessend und abschliessbar, Kompartimenten ausgestattet mit fuhrungsschienen 2/1GN, geliefert mit 3x 2/1 GN Rilsan Rost.

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1825,00 | *316.620 | **700** | 202(H)x80x72 | 230 | 640 |

Gastro-Cool®

# BACK BAR COOLERS

Ⓝ **DISPLAY KOELER - gemoffeld plaatstaal voor koeling van o.a. flessen en blikjes, automatische ontdooiing, temperatuur digitaal instelbaar van 2-10°C, met ventilator voor luchtcirculatie, binnenverlichting en twee verstelbare rekken per deur, deuren zijn zelfsluitend**

Ⓔ DISPLAY COOLER - enameled plated steel for cooling bottles and soda cans, automatic defrosting, digital temperature control from 2-10°C, with fan for air circulation, interior light and two adjustable grids per door, doors self closing

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - tôle etuvée pour réfrigère p.e. des bouteilles et boites, dégel automatique, thermostat réglable digitale 2-10°C, avec ventilateur pour circulation, deux grilles par porte et illumination intérieur, la porte ferme automatiquement

Ⓓ SCHAU-KÜHLSCHRANK - beschichteter Stahl für das kühlen von Flaschen und Dosen ,Auftauen geschieht automatisch, Temperatur elektronisch einstellbar von 2-10°C, Ventilator für Luft-zirkulation, innen Beleuchtung und zwei einstellbaren Rosten pro Tür, Selbst-schließend

**GRIJS/**GREY/GRIS/GRAU

**1 deur/**1 door/1 porte/1 Tür

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.410 | **138** | 90(H)x60x52 | 230 | 180 | 459,00 |

**2 deuren/**2 doors/2 portes/2 Türen

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.420 | **208** | 90(H)x90x52 | 230 | 230 | 625,00 |

**3 deuren/**3 doors/3 portes/3 Türen

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.430 | **330** | 90(H)x135x52 | 230 | 265 | 785,00 |

**ZWART/**BLACK/NOIR/SCHWARTZ

**1 deur/**1 door/1 porte/1 Tür

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.411 | **138** | 90(H)x60x52 | 230 | 180 | 459,00 |

**2 deuren/**2 doors/2 portes/2 Türen

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.422 | **208** | 90(H)x90x52 | 230 | 230 | 625,00 |

**3 deuren/**3 doors/3 portes/3 Türen

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.433 | **330** | 90(H)x135x52 | 230 | 265 | 785,00 |

CaterCool® Professional Supplies

**Ⓝ 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 RÉFRIGÉRÉE (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

LED LIGHTS

DIGITAL CONTROLLER

**wit/**white/blanc/weiss

| EURO | No. | cm | Lit. | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 314,00 | *712.001 | 81(H)x43x39 | 58 | 230 | 180 |
| 325,00 | *712.003 | 89(H)x43x39 | 68 | 230 | 180 |

LOCKABLE

**zwart/**black/noir/schwarz

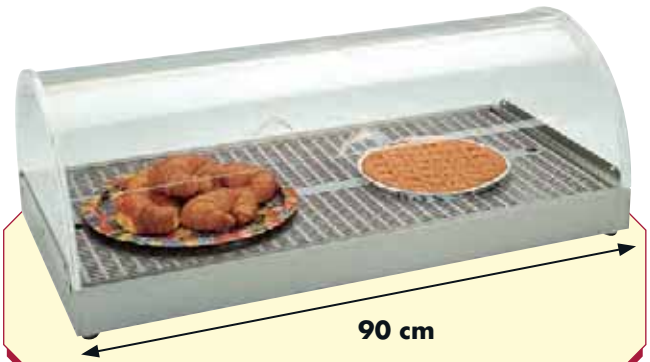
| EURO | No. | cm | Lit. | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 314,00 | *712.011 | 81(H)x43x39 | 58 | 230 | 180 |
| 325,00 | *712.013 | 89(H)x43x39 | 68 | 230 | 180 |

**Ⓝ 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 RÉFRIGÉRÉE - 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 |
|---|---|---|
| 596,00 | *710.001 | 31(H)x90x46 |
| 22,00 | *710.012 | **koelelement**/refrigerating element bloc eutectique/Kühlakku |

Ⓝ **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 RÉFRIGÉRÉE (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

| No. | | **binnenmaat**/inner/intérieur/Innen cm | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *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 | 525,00 |

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 RÉFRIGÉRÉE (+2°C/+8°C) - inox, verre de sécurité et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports et éclairage, thermostat électronique, capacité 120 litres

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE (+2°C/+8°C) - CNS, Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 Regalen und Beleuchtung, digitaler Thermostat, Inhalt 120 Liter

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *712.068 | 69(H)x70x57 | 230 | 160 | 625,00 |

NEW!

CaterCool Professional Supplies

**(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0°C/+10°C, digitale thermostaat, 3 glasplaten, draaibaar ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades, vitrine kan ook voorzien worden van roosters (optioneel)**

(E) REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated, glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +0°C/+10°C, digital thermostat, 3 glass shelves, turnable, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads can also be used with open racks (optional)

(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +0°C/+10°C, thermostat électronique, 4 grilles tournant, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades

(D) KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED Beleuchtung,, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +0°C/+10°C, digitaler Thermostat, 3 Glassplatten drehbar, auch besonderes geeignet für Presentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat, kann auch mit Grills ausgestattet werden (Optional)

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 695,00 | *712.032 | **100** | 103(H)x48Ø | 230 | 150 |

**(N) Rooster - verchroomd met opstaande rand**

(E) Grid - chromed with raised edge

(F) Grille - chromée avec bord relevé

(D) Gitter - Chromiert mit Rand

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 12,50 | *712.036 | 2,5(H)x38Ø |

**(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0°C/+10°C, digitale thermostaat, 4 roterende roosters, ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades**

(E) REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +0°C/+10°C, digital thermostat, 4 rotating racks, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads

(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +0°C/+10°C, thermostat électronique, 4 grilles tournant, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades

(D) KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED-Beleuchtung, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +0°C/+10°C, digitaler Thermostat, 4 drehende Rosten, auch besonderes geeignet für Presentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 699,00 | *712.030 | **72** | 98(H)x45Ø | 230 | 170 |

CaterCool Professional Supplies

NEW!

CaterCool Professional Supplies

VERRIJDBAAR
MOVABLE
ROULANT
FAHRBAR

**(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0°C/+10°C, digitale thermostaat, 4 glasplaten draaibaar en is verrijdbaar, ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades**

(E) REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +0°C/+10°C, digital thermostat, 4 glass plates turnable, movable by swivel casters, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads

(F) VITRINE RÉFRIGERÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +0°C/+10°C, thermostat électronique, 4 plats de verres pivotant, movable avec roues pivotantes, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades

(D) KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED Beleuchtung, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +0°C/+10°C, digitaler Thermostat, 4 Glasplatten drehbar, ist fahrbar mittels Lenkrollen, auch besonderes geeignet für Präsentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *712.035 | **290** | 175(H)x68Ø | 230 | 450 | 1895,00 |

**(N) 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**

(E) 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 salads

(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, illuminée, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +2°C/+10°C et movable avec roues pivotantes, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades

(D) 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 | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *595.135 | **400** | 189(H)x70x70 | 230 | 560 | 2275,00 |

**5 roterende glasplateau's/**5 rotating glass plates
5 plateaux de verre tournant/5 drehende Glasplatten

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *595.130 | **400** | 189(H)x70x70 | 230 | 560 | 2325,00 |

NEW!

CaterCool® Professional Supplies

**Ⓝ OPZETKOELVITRINE - gastronorm maatvoering voor max. 10 cm diep, roestvrijstaal 18/10 met deksel van veiligheidsglas,digitaal thermostatisch regelbaar +2°C/+12°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt met 8x 1/6-100 diep GN bakken geleverd**

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER - gastronorm for max. 10 cm deep, stainless steel 18/10, with security glass lid, adjustable temperature control +2°C/+12°C, ON/Off-Light switch, delivered with 8x 1/6-100 GN pans

Ⓕ VITRINE RÉFRIGERÉE - gastronorm profondeur jusqu'a 10 cm, inox 18/10 avec couvercle verre sécurité, température réglable par thermostat digital +2°C/+12°C et interrupteur marche-ârret illumine, livrée avec 8x bacs GN 1/6-100

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE - für Gastronormbehalter max. 10 cm Tief, CNS 18/10 mit Sicherheitsglass Deckel, Temperatur digital einstellbar von +2°C/+12°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, wird mit 8x 1/6-100 GN Behälter geliefert

| EURO | No. | Type | GN | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 625,00 | *712.020 | **A** | max 8x1/6 | 33(H)x 77x61 | 230 | 110 |
| 625,00 | *712.024 | **B** | max 8x1/6 | 33(H)x104x48 | 230 | 110 |

**A**

**B**

**Ⓝ 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 RÉFRIGÉRÉE GASTRONORM - construit d'un matière A.B.S. anti-choc, pour bacs gastronormes profondeur jusqu'a 15 cm, régable par thermostat digital +2°C/+10°C et interrupteur marche-arrêt illuminé, livrée sans bacs GN

Ⓓ 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

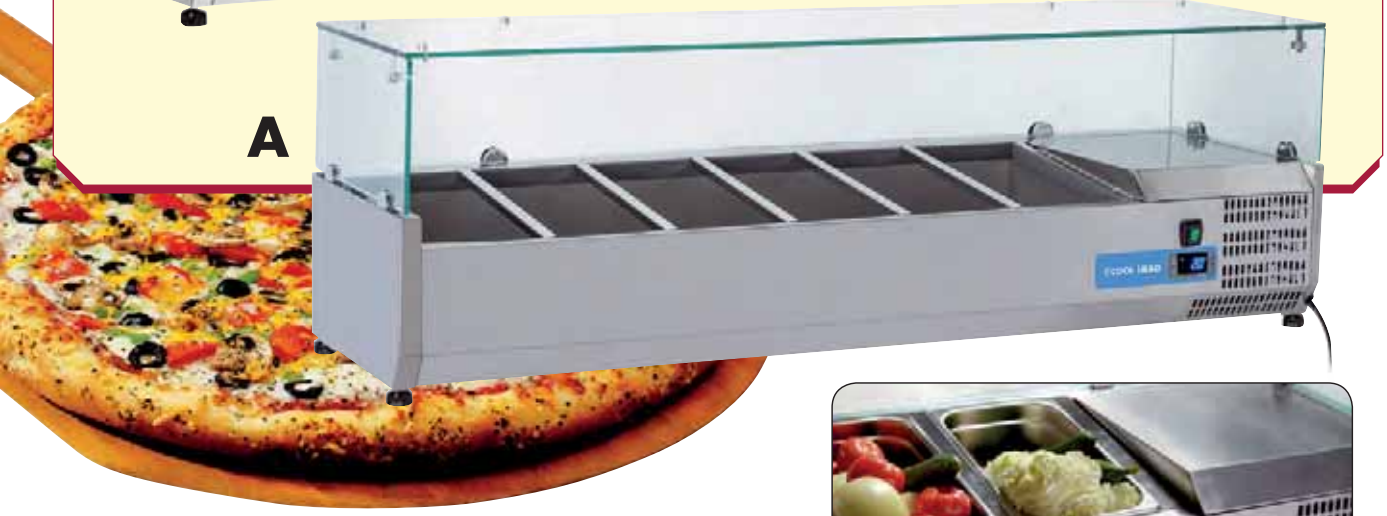
| EURO | No. | Model | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 654,00 | *682.010 | **"gastro"** | 37(H)x 60x40 | 230 | 130 |
| 698,00 | *682.001 | **"micro"** | 22(H)x102x41 | 230 | 130 |
| 687,00 | *682.004 | **"pico"** | 24(H)x130x25 | 230 | 70 |

**GASTRO 1/1 GN**

**MICRO 1×1/1 + 1×1/3 GN**

**PICO 6x1/6 GN**

B



A

COOL HEAD

Ⓝ **OPZETKOELVITRINE - gastronorm maatvoering voor max. 15 cm diep, roestvrijstaal 18/10 met veiligheidsglas, thermostatisch regelbaar +2°C/+10°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd**

Ⓔ 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 RÉFRIGÉRÉE - 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 | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *712.010 | **5x 1/4** | **A** | 44(H)x120x34 | 230 | 340 | 535,00 |
| *712.012 | **6x 1/4** | **A** | 44(H)x140x34 | 230 | 340 | 585,00 |

**1/3 GASTRONORM**

| No. | Type GN | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *712.021 | **4x 1/3** | **A** | 44(H)x120x40 | 230 | 340 | 560,00 |
| *712.022 | **6x 1/3** | **A** | 44(H)x140x40 | 230 | 340 | 635,00 |

**MET RVS KLAPDEKSEL/**WIH STAINLESS STEEL LIFT-UP LID/AVEC COUVERCLE INOX/MIT DECKEL AUS CNS

**1/4 GASTRONORM**

| No. | Type GN | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *712.015 | **5x 1/4** | **B** | 24(H)x120x34 | 230 | 340 | 565,00 |
| *712.017 | **6x 1/4** | **B** | 24(H)x140x34 | 230 | 340 | 615,00 |

**1/3 GASTRONORM**

| No. | Type GN | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *712.025 | **4x 1/3** | **B** | 24(H)x120x40 | 230 | 340 | 595,00 |
| *712.027 | **6x 1/3** | **B** | 24(H)x140x40 | 230 | 340 | 660,00 |

COOL HEAD

Ⓝ **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

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 825,00 | *712.100 | 85(H)x90x70 | 230 | 340 |

Ⓝ **GARNEERWERKBANK GEKOELD - 2 deurs, bovenruimte 5x 1/6 GN**

Ⓔ PREPERATION COOLING TABLE - 2 doors, upper part 5x 1/6 GN

Ⓕ COMPTOIR GARNITURE RÉFRIGERÉ - 2 portes, espace supérieur 5x 1/6 GN

Ⓓ GARNIER KÜHLTISH - 2 Türen, Oberteil 5x 1/6 GN

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 1045,00 | *712.125 | 105(H)x90x70 | 230 | 340 |

NEW!

Ⓝ **SALADETTE - 2 deurs bovenruimte 3x 1/1 GN**

Ⓔ SALADETTE - 2 doors upper part 3x 1/1 GN

Ⓕ SALADETTE - 2 portes espace supérieur 3x 1/1 GN

Ⓓ SALADETTE - 2 Türen Oberteil 3x1/1 GN

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 945,00 | *712.130 | 85(H)x105x70 | 230 | 260 |

ALL NEW!

# COOL HEAD

4x 1/1 GN

712.140

Ⓝ **SALADETTE - 3 deurs bovenruimte 4x 1/1 GN**
Ⓔ SALADETTE - 3 doors upper part 4x 1/1 GN
Ⓕ SALADETTE - 3 portes espace supérieur 4x 1/1 GN
Ⓓ SALADETTE - 3 Türen Oberteil 4x 1/1 GN

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *712.140 | 85(H)x137x70 | 230 | 260 | 1175,00 |

# BLASTCHILLERS

712.500

712.510

Ⓝ **SNELKOELER/VRIEZER - roestvrijstaal, voor het snel terug koelen of vriezen van voedsel en zorgt ervoor dat de temperatuur in de kern van het voedsel terug koelt van 90°C tot 3°C of tot -18°C in zeer korte tijd, volledig geïsoleerd, digitaal thermostatisch instelbaar, deurcontactschakelaar en voorzien van kerntemperatuurvoeler, koel- of vriescyclus d.m.v. tijd of kerntemperatuurvoeler**

Ⓔ BLAST CHILLER/FREEZER - for quick cooling or freezing of food and ensures that the temperature in the core of the food cools back in a very short time from 90°C to 3°C or up to -18°C, fully insulated, adjustable digital thermostat, door micro switch and equipped with internal temperature core probe sensor, cooling or freezing cycle by time or core temperature sensor

Ⓕ CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - des rapides de refroidissement ou de congélation des aliments et du dos garantit que la température dans le noyau de la nourriture se refroidit plus vite l'arrière 90°C à 3°C, ou jusqu'à -18°C, entièrement isolé, thermostat réglable digital et équipé du capteur de température interne, de refroidissement ou congélation cycle par temps ou base de capteur de température

Ⓓ SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER - für schnelle Kühlung oder Einfrieren von Lebensmitteln und zurück, die die Temperatur im Kern des Lebensmittel kühlt von 90°C, bis 3°C oder bis zu -18°C, gewährleistet vollisoliert, verstellbaren Digitalen Thermostat. ausgestattet mit interner Temperatursensor, kühlen oder Einfrieren Zyklus mittels Zeit oder Core Temperatur-sensor

| No. | Cap. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *712.500 | 3x 2/3 GN | 37(H)x60x61 | 230 | 218 | 2450,00 |
| *712.510 | 5x 1/1 GN/ 5x 60x60 cm | 85(H)x76x70 | 230 | 449 | 3175,00 |

COOL HEAD

Ⓝ **WERKBANK GEKOELD - 1/1 gastronorm, roestvrijstaal 18/10 met geventileerde koeling, automatische ontdooiing, 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 |
|---|---|---|---|---|
| 895,00 | *712.115 | 85(H)x90x70 | 230 | 340 |

**3 deuren/**doors/portes/Türen

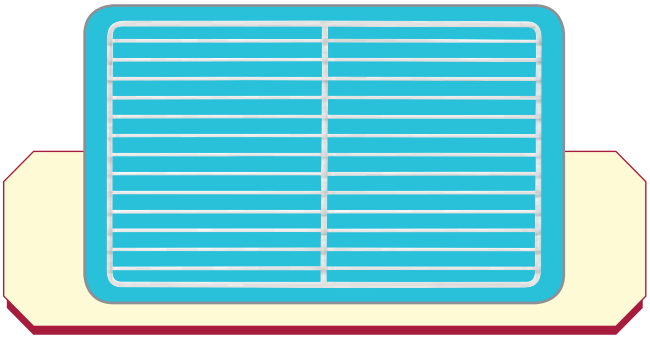
| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 1195,00 | *712.120 | 85(H)x136x70 | 230 | 340 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|
| 13,95 | 720.326 | 1/1 | 530x325 |
| 22,95 | 720.327 | 2/1 | 650x530 |

# BUFFET-SALAD BAR

Ⓝ **BUFFET/SALADE BAR - vrijwel geheel vervaardigd uit massief hout en verkrijgbaar in 2 uitvoeringen, totale capaciteit 4x 1/1 GN, geschikt voor bakken van max. 150 mm diep. Standaard voorzien van electronische thermostaat, aan/uitschakelaar, beschermkap met verlichting en 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd**

Ⓔ BUFFET/SALAD BAR - almost entirely made of solid wood and available in 2 versions, total capacity 4x 1/1 GN. Suitable for Gastronorm containers max. 150 mm deep. Standard with electronic thermostat, on/off switch, hood with lights and four casters of which two with brakes

Ⓕ SALAD'BAR - presque entièrement en bois massif et disponible en 2 versions, la capacité totale est 4x 1/1 GN. Gastronorme de profondeur max. 150 mm. Standard avec thermostat électronique, interrupteur marche/arrêt, capot de lumières et quatre roulettes avec deux freins

Ⓓ BUFFET/SALAT GERÄT - fast vollständig aus Massivholz und in 2 Versionen verfügbar, Gesamtkapazität 4x 1/1 GN. Geeignet für GN-Behälter max. 150 mm tief. Standard mit elektronischem Thermostat, Ein/Ausschalter, Kapuze mit Lichtern und vier Rollen wovon zwei mit Bremsen

**GEKOELD/**REFRIGERATED/RÉFRIGERÉE/GEKÜHLT

| No. | | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *304.180 | **4x 1/1 GN** | **A** | 154(H)x144x144 | 230 | 500 | 2450,00 |

**GEKOELD/**REFRIGERATED/RÉFRIGERÉE/GEKÜHLT

| No. | | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *304.171 | **4x 1/1 GN** | **B** | 150(H)x141x86 | 230 | 500 | 2270,00 |

**Ⓝ DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal en geëpoxeerd, uitgerust met een uitschakelbaar roerwerk, automatische thermostaat en lekbak**

Ⓔ COLD DRINK DISPENSER - with graduated, easy to clean container and lid of unbreakable polycarbonate, the casing is made of polished stainless steel and epoxied steel, mirror polished, with switch on/off paddle system, automatic thermostat and drip tray

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGERÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carosserie en acier inoxydable poli et époxy, avec agitateur à palettes, thermostat automatique et égouttoir

Ⓓ GETRÄNKE-DISPENSER - mit graduiertem Behälter, einfach zu reinigen, aus unzerbrechlichem Polycarbonat, Gehäuse aus hochglanz-poliertem Edelstahl und epoxiertem Stahl, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 495,00 | *688.151 | **1x 12** | 64(H)x23x43 | 230 | 211 |
| 695,00 | *688.152 | **2x 12** | 64(H)x43x43 | 230 | 318 |

**Ⓝ DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal, uitgerust met een uitschakelbaar roerwerk, automatische thermostaat en lekbak**

Ⓔ COLD DRINK DISPENSER - with graduated, easy to clean container and lid of unbreakable polycarbonate, the casing is made of stainless steel, mirror polished, with switch on/off paddle system, automatic thermostat and drip tray

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGERÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carosserie en acier inoxydable poli brillant, avec agitateur à palettes, thermostat automatique et égouttoir

Ⓓ GETRÄNKE-DISPENSER - mit graduiertem Behälter, einfach zu reinigen, aus unzerbrechlichem Polycarbonat, Gehäuse aus rostfreiem Stahl, hochglanz-poliert, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 765,00 | *408.071 | **1x 12** | 55(H)x19x43 | 230 | 160 |
| 1075,00 | *408.072 | **2x 12** | 55(H)x38x43 | 230 | 260 |
| 1395,00 | *408.073 | **3x 12** | 55(H)x57x43 | 230 | 330 |

ALL NEW!

Ⓝ **WIJNKLIMAATKAST - zwart geëpoxeerd, LED display, binnenverlichting, 6 verchroomde flessendragers, glazen deur**

Ⓔ CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black epoxy, interior light, 6 chrome racks, glass door

Ⓕ ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxe, éclairage intérieur, 6 clayettes chromées, porte vitrée teintée

Ⓓ KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwartz epoxiert, Innenraumbeleuchtung, 6 verchromte Ablageroste, Glastür

| No. | cap. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *910.070 | **33** | 84(H)x48x47 | 230 | 136 | 335,00 |

Ⓝ **WIJNKLIMAATKAST - zwart geëpoxeerd, LED display, binnenverlichting, 6 verstelbare verchroomde flessendragers, getinte glazen deur**

Ⓔ CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black, LED display, interior light, 6 adjustable chrome racks, tinted glass door

Ⓕ ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxe, digital éclairé (LED), éclairage intérieur, 6 clayettes chromées, porte vitrée teintée

Ⓓ KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwartz epoxiert, LCD Display, Innenraumbeleuchtung, 6 höhenverstellbare, verchromte Ablageroste, getönte Glastür

| No. | cap. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.230 | **65** | 142(H)x50x54 | 230 | 100 | 475,00 |

Ⓝ **WIJNKLIMAATKAST - Bruin rustiek geëpoxeerd, compleet met binnenverlichting en 6 verstelbare flessendragers, karakteristiek: bij een gemiddelde stand (3) en bij een omgevingstemperatuur van 25°C loopt de temperatuur af van 12°C op het bovenste niveau naar 7°C op het laagste niveau, voorzien van glazen deur**

Ⓔ CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - epoxied steel colored rustic-brown, illuminated interior, with 6 adjustable bottle-racks, with a medium stand (3) and a surrounding temperature of 25°C the temperature changes from 12°C for the upper level to 7°C for the lowest level, with glass door

Ⓕ ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - acier époxé en couleur brun rustique, intérieur illuminé, avec 6 supports ajustables, en cas d'un position moyenne (3) et une température ambiante de 25°C la température change de 12°C pour le niveau supérieur jusqu'à 7°C pour le niveau le plus bas, avec porte vitrée

Ⓓ KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - Stahl rustik braun gefärbt, mit Innenbeleuchtung, mit 6 verstellbaren Flaschen-Regalen, bei einer durchschnittlichen Lage (3) sowie einer Raumtemperatur in Höhe von 25°C ändert sich die Temperatur von 12°C für die Obenauflagefläche bis zu 7°C für die untere Auflagefläche, mit Glastür

| No. | cap. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *905.200 | **36** | 173(H)x60x60 | 230 | 150 | 875,00 |

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 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 Aussführung

Type B

**TYPE B**

| EURO | No. | cap.Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 47,00 | *910.007 | 1,7 | 26(H)x25x21 | 230 | 2000 |

Type C

**TYPE C**

| EURO | No. | cap.Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 53,00 | *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 |

NEW!

Type E

**TYPE E**

| EURO | No. | cap.Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 48,00 | *910.002 | 1,0 | 21(H)x19x14 | 230 | 2200 |
| 54,00 | *910.003 | 1,7 | 24(H)x20x15 | 230 | 2200 |

SEVERIN

Ⓝ **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

Ⓕ ÉMULSIONNEUR 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 | 93,00 |

A

Ⓝ **KOFFIEZETAPPARAAT - biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkan, voorzien van zwenkfilter (1x4) met druppelstop, aromakeuzeknop, controlelampje en thermoskan met aroma deksel, dubbele uitvoering tevens voorzien van één theefilter**

Ⓔ COFFEE BREWER - offers the possibility to make coffee directly in a vacuumjug, with pivoted filterholder (1x4) with non drip device, brewing time selector switch, pilot light and vacuum jug flavour preserver lid, double version also with one tea filter

Ⓕ MACHINE À CAFÉ - offre la possibilité de faire le 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

B

**RVS THERMOSKAN/**STAINLESS STEEL THERMOS JUG
THERMOS EN INOX/CNS THERMOSKANNE

| No. | cap.Lit. | Type | H cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *910.015 | 1x 1,0 | **A** | 34 | 230 | 1000 | 56,00 |

**KUNSTSTOFF THERMOSKAN/**PLASTIC THERMOS JUG
THERMOS EN PLASTIQUE/KUNSTSTOFF THERMOSKANNE

| No. | cap.Lit. | Type | H cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *910.016 | 2x 1,0 | **B** | 35 | 230 | 1600 | 113,00 |

CaterChef Professional Supplies

NEW!

Ⓝ **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

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ KAFFEEMASCHINEN - zuverlässige Frischwasser- Filter-Kaffeemaschinen, keine Aufheizzeit, aus rostfreiem Stahl 18/8, Trockenlauf-Sicherung sowie Sicherheitssensoren im Wasserbehälter

**TYPE M 2**

Ⓝ **Met handmatige watervulling, capaciteit 20 lit. per uur, 2 warmhoudplaten**

Ⓔ With manual water filling, capacity 20 lit. per hour, 2 hot plates

Ⓕ Avec remplissage réservoir d'eau manuellement, débit 20 lit. par heure, 2 plaques chauffantes

Ⓓ Mit manueller Wasserfüllung, Stundenleistung 20 Lit., 2 Wärmeplatten

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 235,00 | *320.002 | 1,8 | 45(H)x21x37 | 230 | 2200 |

Ⓝ **KOFFIEKAN - glas, met kunststof greep en klapdeksel**

Ⓔ COFFEE DECANTER - glass, plastic grip and swing-lid

Ⓕ CAFETIÈRE - verre, poignée plastique et couvercle

Ⓓ KAFFEEKANNE - Glas, Kunststoff-Griff und Kipp-Deckel

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

**TYPE THERMOS**

Ⓝ **Met handmatige watervulling, capaciteit 20 lit. per uur, inclusief rvs dubbelwandige koffiekan**

Ⓔ With manual water filling, capacity 20 lit. per hour, with stainless double walled steel coffee jug

Ⓕ Avec remplissage réservoir d'eau manuellement, débit 20 lit. par heure, cafetière inox à double paroi

Ⓓ Mit manueller Wasserfüllung, Stundenleistung 20 Lit., CNS doppelwandigen kaffeekanne

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 295,00 | *320.005 | 1,9 | 43(H)x21x36 | 230 | 2200 |

Ⓝ **THERMOS KOFFIEKAN - rvs, dubbelwandig**

Ⓔ THERMOS COFFEE JUG - stainless steel, double walled

Ⓕ THERMOS CAFETIÈRE - inox, à double paroi

Ⓓ THERMOS KAFFEEKANNE - CNS, doppelwandig

| EURO | No. | Lit. | H cm |
|---|---|---|---|
| 74,50 | *320.008 | 1,9 | 21 |

COFFEE QUEEN ORIGINAL

Swedish Design

**(N) 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**

(E) 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

(F) MACHINE À CAFÉ "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.

(D) 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 | 369,00 |

**(N) WARMHOUDPLATEN - roestvrijstaal 18/8 met geëmailleerde platen**

(E) HOT PLATES - stainless steel 18/8 with enamelled plates

(F) RÉCHAUDS - inox 18/8 avec plaques chauffantes émaillées

(D) WÄRMEPLATTE - CNS 18/8 mit emailplatte

**TYPE WARMER QUEEN**

| No. | platen/plates | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *320.502 | **2** | 6(H)x37x19 | 230 | 180 | 85,00 |

**(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 | 5,45 |

**(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

**(N) KORFFILTERS 250/90, 4x 250 filters in doos**

(E) CUP COFFEE FILTERS 250/90, in carton of 4x 250 pcs

(F) FILTRES POUR CAFETIÈRES 250/90, carton à 4x 250 pcs

(D) KORB-FILTRIERPAPIER, 250/90 in Kartons von 4x 250 Stk

| No. | **doos**/box/boîte **1000 st.**/pcs./Stk. | EURO |
|---|---|---|
| *680.150 | **ongebleekt**/unbleeched/non blanchis/ungebleicht | 11,50 |
| *680.151 | **gebleekt**/bleeched/blanchis/gebleicht | 12,50 |

COFFEE QUEEN ORIGINAL

Ⓝ **ESPRESSOMACHINE - antraciet grijs, voorzien van 2 pistons met 4 keuze instellingen, electronisch gestuurd doseringssysteem, aparte heetwater- en stoomkraan, koppenwarmer en 12 liter koperen boiler met automatische watervulling**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ ESPRESSO-MASCHINE - metallic grau, mit zwei Kolben mit 4 Presets, elektronisch gesteuerte Dosiersystem, Heisswasser und Dampf-Ventil, Tassenwärmer oben und 12 Liter Boiler aus Kupfer mit automatischer Wasserfüllung

| EURO | No. | **groepen**/groups/groupes/Gruppen | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1850,00 | *320.200 | **2** | 69(H)x68x58 | 230 | 2900 |

Ⓝ **ESPRESSO KOFFIEMOLEN - zwart, met instelbare dosering en fijnheid van maling, automatische vulling vanuit de vultrechter**

Ⓔ ESPRESSO COFFEE GRINDER - black, with adjustable dose and fineness of grind, automatic filling from the funnel

Ⓕ MOULIN À CAFÉ ESPRESSO - noir, avec doseur et finesse de broyage réglable, de l'entonnoir de remplissage automatique

Ⓓ ESPRESSO-KAFEEMÜHLE - schwarz, mit einstellbarer Menge und Mahlgrad, automatischen Einfülltrichter

| EURO | No. | cap. kg | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 495,00 | *320.210 | **1,2** | 56(H)x25x38 | 230 | 350 |

NEW!

CaterChef Professional Supplies

Ⓝ **WATERKOKER - roestvrijstaal, ook het interieur, ideaal voor het bereiden van grotere hoeveelheden in één keer, werkt geheel automatisch en het water op serveertemperatuur, met non-drip kraan, controlelampje, aan/uit schakelaar en controle venster voor het waterniveau**

Ⓔ WATERBOILER - stainless steel, also inside, ideal for making larger quantities at once, functions automatically and keeps the water at serving temperature, with non-drip tap, indicator light ON/OFF switch and glass coffee level indicator

Ⓕ BOUILLEUR - inox, intérieur aussi, sert à faire du l'eau chaud en grandes quantités à la fois, fonctionne tout automatiquement et maintient de l'eau à une température prêt à servir, avec robinet de vidange "non-drip", voyant lumineux, interrupteur marche arrêt et verre-indicateur de niveau café

Ⓓ HEISSWASSERGERÄT - CNS, auch Innenseite. Zum herstellen von grossen Mengen heisses Wasser auf einmal. Arbeitet ganz automatisch und hält das Wasser auf Servier-Temperatur. Mit "non-drip"-Zapfhahn, Kontroll-Lampe, EIN/AUS-Schalter und Standglas

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.190 | **6** | 38(H)x30x30 | 230 | 950 | 59,00 |
| *688.191 | **10** | 48(H)x30x30 | 230 | 950 | 69,00 |
| *688.192 | **16** | 50(H)x35x35 | 230 | 1500 | 79,00 |
| *688.193 | **30** | 63(H)x39x39 | 230 | 2600 | 109,00 |

NEW!

CaterChef Professional Supplies

Ⓝ **HEETWATERAPPARAAT - roestvrijstalen uitvoering, digitaal bedieningspaneel, verlichte aan/uit schakelaar, automatische watertoevoer en niveauregeling, bufferinhoud 6 liter, ingebouwde thermostaat, lekbakje en aftapkraan, capaciteit per uur ca. 25 liter**

Ⓔ HOT WATER URN - stainless steel, digital control panel automatic water supply and level regulation, storage capacity 6 lit., with illuminated ON/OFF switch, built-in thermostat, drip tray and faucet, capacity p/hr ca. 25 lit.

Ⓕ BOUILLEUR - inox, d'eau et régulation du niveau automatique, stock régulateur 6 lit., avec interrupteur, marche-arrêt illuminé, thermostat incorporé, égouttoir et robinet de vidange, capacité l'heure ca. 25 lit.

Ⓓ HEISSWASSERGERÄT - CNS, Wasserzufuhr und Regulierung automatisch, Fassungsvermögen 6 Lit., mit Leuchtschalter Ein-Aus, eingebautem Thermostat, Tropfblech und Zapfhahn, Stunden-Leistung ca. 25 Lit.

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *688.120 | 50(H)x18x32 | 230 | 1500 | 249,00 |

COFFEE QUEEN ORIGINAL

Ⓝ **HEETWATERAPPARAAT - roestvrijstaal, buffer-inhoud 7,5 liter, voorzien van verlichte hoofd-schakelaar, electronische thermostaat, lekbakje en aftapkraan, capaciteit per uur ca. 20 liter, handmatige of automatische watertoevoer**

Ⓔ 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., manual or automatic water-supply

Ⓕ 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., armenée d'eau manuelle ou automatique

Ⓓ HEISSWASSERGERÄT - CNS, Fassungsvermögen 7,5 Lit., mit Leuchtschalter Ein-Aus, digitalen eingebautem Thermostat, Tropfblech und Zapfhahn, Stunden-Leistung ca. 20 Lit., Wassereinführung manuell oder automatisch

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *320.504 | 48(H)x25x42 | 230 | 2200 | 565,00 |

CaterChef® Professional Supplies

New Design

# 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 | 5 | **48** | 230 | 950 |
| 109,00 | *688.091 | 9 | **80** | 230 | 950 |
| 119,00 | *688.092 | 15 | **120** | 230 | 1500 |

CATSUP® catering supplies

FOOD SERVICE EQUIPMENT mach®

Ⓝ **BAIN-MARIES - roestvrijstaal 18/8, thermostaat en controlelampje, zonder GN bakken**

Ⓔ BAIN-MARIES - stainless steel 18/8, thermostat and pilot light, without GN pans

Ⓕ BAIN-MARIES - inox 18/8, thermostat et témoin lumineux, sans bacs GN

Ⓓ BAIN-MARIES - CNS 18/8, 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

Ⓝ **BAIN-MARIE - roestvrijstaal 18/8, dubbelwandig, regelbare thermostaat, zonder GN bakken**

Ⓔ BAIN-MARIE - stainless steel 18/8, double-walled, adjustable thermostat, without GN pans

Ⓕ BAIN-MARIE - inox 18/8, à double paroi, thermostat réglable, sans bacs inox

Ⓓ BAIN-MARIE - CNS 18/8, doppelwandig, 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

Ⓝ **INBOUWMODEL** Ⓕ POUR ENCASTRER
Ⓔ BUILT-IN MODEL Ⓓ ZUM EINBAUEN

| No. | Type | GN | inbouwmaten cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *899.101 | **A X** | 2/3 | 31,5x35,5 | 230 | 2000 | 338,00 |
| *899.102 | **B X** | 1/1 | 31,5x53,0 | 230 | 2000 | 377,00 |
| *899.103 | **C X** | 4/3 | 71,0x31,5 | 230 | 2000 | 392,00 |
| *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

Ⓝ **BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 gastronorm compartiment, geschikt voor GN bakken van max. 15 cm diep, regelbare thermostaat, controlelampje en ingebouwd element, zonder GN bakken**

Ⓔ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - double walled stainless steel, steel drawn, seamless waterpan, for GN pans of max. 15 cm depth, adjustable thermostat, indicator light and built-in element, without GN pans

Ⓕ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORME - inox, a double paroi, cuve emboutée, sans soudure, pour bacs GN profondeur jusqu'a 15 cm, thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée, sans bacs inox

Ⓓ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - CNS, doppelwandig, wasserbecken tiefgezogen, nahtlos, für Gastronorm-Behälter bis 15 cm Tiefe, mit einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper, ohne GN-Behälter

**1/1 GASTRONORM - MAX. 15 CM**

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *900.045 | 24(H)x61x38 | 230 | 1200 | 119,00 |

# 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 |
|---|---|---|---|---|
| 134,00 | *688.025 | 27(H)x37x22 | 230 | 1000 |

**1/2 GASTRONORM**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 139,00 | *688.027 | 27(H)x37x31 | 230 | 2000 |

**ALL NEW!**

Ⓝ **BAIN-MARIE - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 GN compartiment waardoor eenvoudig te reinigen. Geschikt voor GN bakken van maximaal 15 cm diep. Regelbare thermostaat 0-90°C, controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder GN bakken geleverd**

Ⓔ BAIN-MARIE - double walled stainless steel. Steel drawn, easy to clean, seamless waterpan. For GN pans of max. 15 cm depth. Adjustable thermostat 0-90ºC, indicator light and built-in element. Delivered without GN pans

Ⓕ BAIN-MARIE - inox, à double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs GN profondeur jusqu'a 15 cm. Thermostat réglable 0-90ºC, témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bacs GN

Ⓓ BAIN-MARIE - CNS. Doppelwandig. Wasserbecken tiefgezogen, nahtlos; daher leicht zu reinigen. Für GN-Behälter bis 15 cm Tiefe. Mit einstellbarem Thermostat 0-90ºC, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper. Wird ohne GN-Behälter geliefert

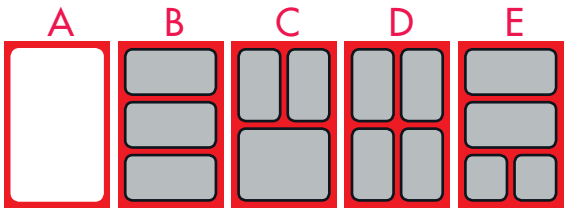
| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 98,00 | *508.030 | 23(H)x54x34 | 230 | 1000 |

**MET AFTAPKRAAN**/WITH DRAINING TAP
AVEC ROBINET DE VIDANGE/MIT ABZAPFHAHN

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 109,00 | *508.040 | 23(H)x54x34 | 230 | 1000 |

CaterChef® Professional Supplies

# Food Warming System



Ⓝ **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 | 129,00 |

Ⓝ **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 | 185,00 |
| *688.032 | **C** | 2x 1/4 -15 cm + 1x 1/2 -15 cm | 183,00 |
| *688.033 | **D** | 4x 1/4 -15 cm | 191,00 |
| *688.034 | **E** | 2x 1/3 -15 cm + 2x 1/6 -15 cm | 196,00 |

## 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 MONTAGE POUR BAIN MARIE

Ⓓ VERBINDUNGSSTEGE FÜR BAIN-MARIE-EINSÄTZE

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| 953.650 | 32,5 | 3,15 |
| 953.651 | 53 | 3,95 |

Max Pro®
Foodwarming Systems

Ⓝ **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 à 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 für 1/1 GN auf Verlangen. Standard montiert auf 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN

| EURO | No. | Type GN | H cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 424,00 | *921.250 | **1x 1/1** | 30(H)x 36x61 | 230 | 1000 |
| 834,00 | *921.251 | **2x 1/1** | 30(H)x 71x61 | 230 | 2000 |
| 1045,00 | *921.252 | **3x 1/1** | 30(H)x105x61 | 230 | 3000 |

**1×1/1 GN-20 CM**

**2×1/1 GN-20 CM**

**3×1/1 GN-20 CM**

CaterChef®

ALL NEW!

# SOUS VIDE

2/3 GN

1/1 GN

**met water circulatiepomp**
**pompe de circulation de l'eau**
**with watercircularionpump**

Ⓝ **SOUS VIDE CIRCULATIE BAIN-MARIE - roestvrijstaal 18/10, met deksel en 2 handgrepen, voorzien van digitaal bedieningspaneel, digitale thermostaat 30-90°C, tijdklok, water circulatiepomp, aftapsysteem en 2 inzetrekken voor vacuüm zakken, temperatuur op 0,1°C nauwkeurig**
Sous Vide is een methode van regeneren of garen waarbij voedsel is verzegeld in luchtdichte vacuümzakken en geplaatst wordt in het waterbad, in een exacte temperatuur gecontroleerde omgeving door de digitaal instelbare thermostaat en constante water beweging voor maximale temperatuurcontrole door de sterke water circulatiepomp

Ⓔ SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - stainless steel 18/10 with lid and two handles, equipped with digital control panel, digital thermostat 30-90°C, timer, water circulation pump, drain system and two racks for vacuum bags, temperature to 0.1ºC accuracy
Sous Vide is a method of regenerate or slowcook food sealed in air-tight vacuum-bags and is placed in the water bath, in an exact temperature controlled environment by digital adjustable thermostat and constant water movement for maximum temperature control by the strong water circulation pump

Ⓕ SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - inox 18/10, avec couvercle et deux poignées, avec commande digitale numérique, thermostat 30-90°C, minuterie, pompe de circulation de l'eau, système de vidange et deux racks de stockage pour les sacs sous vide, la température à 0,1°C précision
Sous vide est une méthode ou de régénérer ou lent cuire les aliments scellés dans des sacs à vide étanche à l'air et est placé dans le bain d'eau, à un environnement précis à température contrôlée par thermostat réglable numérique et mouvement de l'eau constante pour un maximum de contrôle de la température par la pompe de circulation d'eau forte

Ⓓ SOUS VIDE ZIRKULATION BAIN-MARIE - 18/10 Edelstahl mit Deckel und zwei Griffen, ausgestattet mit digitaler Steuerung, digitale Thermostat 30-90°C, Timer, Wasserumwälzpumpe, Abflusssystem und zwei Racks für Vakuumbeutel, Temperaturgenauigkeit bis 0,1°C
Sous vide ist eine Methode oder zu regenerieren oder langsam kochen Essen in luftdichten Vakuumbeutel versiegelt und im Wasserbad bei einer exakten Temperatur kontrollierten Umgebung durch digitale regelbarer Thermostat und konstante Wasserbewegung für eine maximale Temperaturregelung durch die starke Wasserumwälzpumpe Platziert

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *680.300 | **2/3 GN** | 27(H)x37x34 | 230 | 2000 | 330,00 |
| *680.310 | **1/1 GN** | 27(H)x54x34 | 230 | 2000 | 385,00 |

ROLLER GRILL

Ⓝ **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 | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 985,00 | *304.077 | **3/1 GN** | 68(H)x103x63 | 230 | 3500 |

Ⓝ **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 réglable, portes coulissantes avec poignées intégrées et 4 roulettes dont 2 avec frein

Ⓓ UNTERSCHRANK - CNS mit Schiebetüren mit integrierte Griffen und Zwischenbord verstellbar, 4 Lenkrollen wovon 2 mit Bremse

| EURO | No. | cm | **geschikt voor**/suitable for approprié pour/Geeignet für |
|---|---|---|---|
| 585,00 | *304.079 | 138(H)x106x62 | *304.077 |

STILFER COSTRUZIONI ELETTROMECCANICHE GENOVA VIA TRE DINI 52 TEL. 381307

Ⓝ **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)**

| EURO | No. | GN | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 299,00 | *527.010 | **4x 1/3 GN** | 22(H)x 75x34 | 230 | 1200 |
| 339,00 | *527.012 | **6x 1/3 GN** | 22(H)x110x34 | 230 | 1600 |

NEW!

Max Pro®
Foodwarming Systems

Ⓝ **GASTRONORM BAIN-MARIE WAGEN - dubbelwandig roestvrijstaal met 1/1 Gastronorm, diepgetrokken naadloos compartiment(en) welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn (Type E-F), (Type A-B-C-D: 1 thermostaat, 1 waterbad), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 20 cm diep, de wagens zijn voorzien van een duwbeugel, onderplank, 4 zwenkwielen, twee geremd, rubber stootranden, aftapkraan, controlelampje en spiraalsnoer, wordt zonder GN bakken geleverd**

Ⓔ BAIN-MARIE TROLLEY - double walled stainless steel. With deep drawn, seamless 1/1 Gastronorm compartments with separately regulable temperature, (Type E-F), (Type A-B-C-D: 1 thermostat, 1 bath), suitable for 20 cm deep Gastronorm food pans, with push-bar, undershelf, 4 swivel castors of which 2 with brakes, rubber buffer rim, drainage tap, indicator light and retractile cord, delivered without GN pans

Ⓕ CHARIOT BAIN-MARIE - à double paroi inox, cuve emboutie, sans soudure, avec compartiment(s) 1/1 gastronormes chauffés séparatement, (Type E-F), (Type A-B-C-D: 1 thermostat, 1 bassins), propre aux bacs gastro d'une profondeur jusqu'à 20 cm, avec poignée, étagère basse, deux roues avec frein à pied, tampons en caoutchouc, robinet de vidange, temoin lumineaux et cable, livrée san bacs GN

Ⓓ BAIN-MARIE WAGEN - doppelwandig CNS, Becken tiefgezogen, nahtlos, mit separat beheizbaren 1/1 GN-Abteil(en), (Type E-F), (Type A-B-C-D: 1 Thermostat, 1 Wasserbad), geeignet für 20 cm tiefe GN-Behälter, mit Handgriff, bodenablage, 4 Lenkrollen, 2 mit Fussbremse, Gummi-Stossdämpfern, Ablaufhahn, Kontroll-Lampe und Kabel mit Federzug, wird ohne GN-Behälter geliefert

| No. | GN | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *710.051 | **1/1** | **A** | 86(H)x48x 72 | 230 | 1500 | 595,00 |
| *710.052 | **2/1** | **B** | 86(H)x67x 84 | 230 | 1500 | 725,00 |
| *710.053 | **3/1** | **C** | 86(H)x67x116 | 230 | 1500 | 795,00 |
| *710.054 | **4/1** | **D** | 86(H)x67x149 | 230 | 3000 | 1095,00 |
| *921.350 | **2x 1/1** | **E** | 90(H)x60x 85 | 230 | 2100 | 1195,00 |
| *921.351 | **3x 1/1** | **F** | 90(H)x60x120 | 230 | 3500 | 1460,00 |

## HOT DISPENSERS

Max Pro® Foodwarming Systems

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 309,00 | *921.461 | **4,5** | 43(H)x26x26 | 230 | 500 |

Ⓝ **1 met en 1 zonder dispenser**

Ⓔ 1 with and 1 without dispenser

Ⓕ 1 avec et 1 sans dispenser

Ⓓ 1 mit und 1 ohne Dispenser

### TYPE MAXPRO 2 HOT DISPENSER

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 469,00 | *921.462 | **2x 4,5** | 43(H)x50x26 | 230 | 1000 |

### MAXPRO DISPENSER

140,00 *921.463 **dispenser los**/only/seul/lose

Ⓝ **CHOCOLADE-WARMER - heeft dezelfde kenmerken als de MaxPro food warmers (zie pag. 439), maar bereikt maximaal 40°C., waardoor deze apparaten geschikt zijn voor het smelten en/of verwarmen van chocolade**

Ⓔ CHOCOLATE WARMER - with same characteristics as the MaxPro food warmers (see page 439), but reaching maximum temperature of only 40°C. As such these appliances can be used for melting and/or heating chocolate

Ⓕ CHAUFFE-CHOCOLAT - avec les mêmes qualités que les chauffe-mets MaxPro (page 439), mais atteignant une température au maximum de 40°C. et ainsi en état de servir comme appareil pour fondre et/ou chauffer du chocolat

Ⓓ SCHOKOLADE-WÄRMER - mit denselben Merkmalen wie die Speisenwarmhaltegeräte MaxPro (Seite 439), 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 | 500 |
| 325,00 | *921.552 | **2** | 29(H)x50x26 | 230 | 1000 |

Max Pro®
Foodwarming Systems

# Max Pro FOODWARMERS

Ⓝ **SPIJZENWARMHOUDAPPARAAT - fraai uiterlijk door compakte roestvrijstalen vormgeving, met roestvrijstalen waterpannen en bain-marie potten (4,5 lit.), iedere pot met afzonderlijke thermostaat en controlelampje, temperatuurbereik max. 90°C**

Ⓔ FOOD WARMER - compact and attractive design in stainless steel, with stainless steel water pans and bain-marie pots of 4,5 lit., separate heating regulation for each pot by thermostat and pilot light, temperature max. 90°C

Ⓕ CHAUFFE-METS - mise en forme compacte et attractive en acier inox, avec bacs et bain-maries en inox (capacité 4,5 lit.), chauffage réglé avec thermostat par bain marie et voyant à eàu limineux, température max. 90°C

Ⓓ SPEISENWARMHALTEGERÄT - kompakte und attraktive Formgestaltung in CNS, mit CNS Wasserpfannen und Einsatztöpfen (Inhalt 4,5 Lit.), jeden Topf hat eine regulierbare Heizung mittels einer Thermostat und Kontroll Lampe, Temperatur max. 90°C

| No. | **pannen**/pans/bain-marie/Töpfe | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *921.451 | **1** | 29(H)x26x26 | 230 | 500 | 169,00 |
| *921.452 | **2** | 29(H)x50x26 | 230 | 1000 | 325,00 |
| *921.453 | **3** | 29(H)x76x26 | 230 | 1500 | 465,00 |
| *921.454 | **4** | 29(H)x50x50 | 230 | 2000 | 615,00 |
| **BAIN-MARIE POT met deksel**/POT with lid/POT avec couvercle/TOPF mit Deckel | | | | | |
| 861.110 | | 17(H)xØ21 | | | 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

3 Lit.

5 Lit.

NEW!

3 Lit.

## 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 |

## ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

| EURO | No. | H cm | Ø cm | Lit. | V | W |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 215,00 | *417.013 | 43 | 24 | **3** | 230 | 1200 |

Ⓝ **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

5 Lit.

10 Lit.

## CHOCO LADY

| EURO | No. | H cm | Ø cm | Lit. | V | W |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 545,00 | *561.105 | 47 | 26 | **5** | 230 | 1000 |
| 565,00 | *561.110 | 55 | 26 | **10** | 230 | 1000 |

CaterChef Professional Supplies

Temp. 30~80°C

ALL NEW!

Ⓝ **CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal geëpoxeerd, 1 of 2 pans, thermostaat en controlelampje, temperatuur van 30-80°C en daardoor uitermate geschikt voor het smelten en/of verwarmen van chocolade of sauzen**

Ⓔ CHOCOLATE/SAUCE WARMER - stainless steel epoxy lacquered, 1 or 2 pans, thermostat and pilot light, temperature of 30-80°C, making it ideal for melting and/or heating chocolate or sauces

Ⓕ CHAUFFE-CHOCOLAT/SAUCE - inox époxy, 1 ou 2 poêles, avec thermostat et témoin lumineux, température de 30-80°C, approprié pour fondre et/ou chauffer du chocolat ou sauces

Ⓓ SCHOKOLADE/SAUCE WARMER - CNS epoxy lackiert, 1 oder 2 Pfannen, Thermostat und Kontrollleuchte, Temperatur von 30-80°C, wodurch es ideal zum Schmelzen und/oder Heizen oder Schokolade Saucen

| No. | Pans/poêles/Pfannen | cm | Lit. | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *921.530 | **1** | 11(H)x17x23 | **1x 0,7** | 230 | 40 | 45,00 |
| *921.540 | **2** | 11(H)x35x36 | **2x 0,7** | 230 | 80 | 75,00 |

2/3 GN

1/1 GN

CaterChef Professional Supplies

Temp. 20~80°C

Ⓝ **CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal, 2 uitvoeringen 2/3 of 1/1 GN, digitaal bedieningspaneel met thermostaat en controlelampje en perfecte temperatuur controle en daarom uitermate geschikt voor het smelten en/of verwarmen van chocolade of sauzen. Wordt zonder GN-bakken geleverd, max. 10cm diep**

Ⓔ CHOCOLATE/SAUCE WARMER - stainless steel, 2 versions 2/3 or 1/1 GN, digital control panel with thermostat and pilot light and perfect temperature control and therefore suitable for melting and/or heating or chocolate sauces. Delivered without GN containers, max. 10 cm deep

Ⓕ CHAUFFE-CHOCOLAT - inox, 2 versions 2/3 ou 1/1 GN, commande digitale avec thermostat et témoin lumineux et le contrôle parfait de la température, fondre et/ou chauffer du chocolat ou sauces. Livrée sans bac GN jusqu'a 10 cm

Ⓓ SCHOKOLADE/SAUCE WARMER - CNS, 2 Versionen 2/3 oder 1/1 GN, digitales Bedienfeld mit Thermostat und Kontrollleuchte und eine perfekte Temperaturregelung und somit auch für das Schmelzen und/oder Heizen von Schokolade Saucen. Lieferung ohne GN Behälter, max. 10 cm tief

| No. | GN | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *921.510 | **2/3** | 18(H)x49x36 | 230 | 1000 | 229,00 |
| *921.520 | **1/1** | 18(H)x67x36 | 230 | 1000 | 259,00 |

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**

Ⓔ FOOD WARMER - 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 92,00 | *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 |

Dualit

Ⓝ **AU BAIN MARIE SOEPKETEL - met roestvrijstalen binnenpot en deksel. De buitenwand is van roestbestendig aluminium. Voorzien van een opvangrand voor gemorste druppels. Traploos instelbaar en met "override" thermostaat alsmede automatische beveiliging om oververhitting van elementen en bedrading te voorkomen en zowel met water als droog te verhitten**

Ⓔ HOT POT SOUP KETTLE - with stainless steel inner pot and lid. The outer pan is of rustproof aluminium. The top collar incorporates a unique overflow rim to catch any drops spilt whilst serving. Features an infinitely variable energy regulator and also an override and safety cut-out for complete electrical protection, can be used with either wet or dry heat

Ⓕ CHAUFFE-SOUPE AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle en acier inox. La paroi extérieure en aluminium non-oxydable. Avec bord capte-gouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température et thermostat de sécurité, chauffage avec ou sans eau

Ⓓ BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - mit CNS Bain-Marie-Einsatz und Deckel. Der Aussenmantel aus nicht rostendem Aluminium-Guss, mit auf das Gehäuse aufsetzbarem Kragen, der Überfliessen und Abtropfen verunmöglicht. Mit stufenlos verstellbarem Thermostat sowie Sicherheits-thermostat und Kontroll-Lampe. Kann mit oder ohne Wasser betrieben werden

| EURO | No. | H cm | Ø cm | Lit. | V | W |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 395,00 | *310.008 | 33 | 34 | **11** | 230 | 750 |

Ⓝ **AU BAIN MARIE SOEPKETEL - met roestvrijstalen binnenpot en klapdeksel. De buitenwand is van zwart hittebestendig kunststof. Voorzien van een opvangrand voor gemorste druppels. Thermostatisch instelbaar en voorzien van controle lampje. Soepketel mag uitsluitend nat worden gebruikt**

Ⓔ HOT POT SOUP KETTLE - with stainless steel inner pot and spring cover. The outer pan is heat resistant plastic. The top collar incorporates a unique overflow rim to catch any drops spilt whilst serving. With an infinitely variable energy regulator and pilot light. Can be use only with wet heat

Ⓕ CHAUFFE-SOUPE AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle abattant en acier inox. La paroi extérieure en plastique. Avec bord captegouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température, Le chauffage-soupe doit être usé toujours avec de l'eau

Ⓓ BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - mit CNS Bain-Marie-Einsatz und klappdeckel. Der Aussenmantel aus Kunstsoff, mit auf das Gehäuse aufsetzbarem Kragen, der Überfliessen und Abtropfen verunmöglicht. Mit stufenlos verstellbarem Thermostat und KontrollLampe. Mit wasserbad gebrauchen

**TYPE A**

| EURO | No. | H cm | Ø cm | Lit. | V | W |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 69,00 | *861.070 | 32 | 33 | **10** | 230 | 450 |

**TYPE B**

| EURO | No. | H cm | Ø cm | Lit. | V | W |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 99,00 | *861.090 | 36 | 40 | **10** | 230 | 450 |

APW wyott

**(N) APW/WYOTT INFRAROOD WARMERS - voor het op de juiste temperatuur bewaren van alle soorten gerechten zonder de kwaliteit ervan te beinvloeden. Gerechten drogen niet uit en verliezen hun oorspronkelijke kleur niet. De food warmers zijn standaard voorzien van speciale bevestigingsstrippen waaraan kettingen bevestigd kunnen worden. De juiste afstand tussen de food warmers en het warm te houden gerecht is ca. 33 cm**

(E) APW/WYOTT OVERHEAD WARMERS - for keeping all kinds of prepared foods at the right temperature without causing desiccation and without afflicting the quality and the original colour. Standard features are dual-purpose mounting and hanging brackets. The most favourable distance between heater and food is ca. 33 cm

(F) APW/WYOTT CHAUFFE-METS INFRAROUGES - pour maintenir la température des mets sans causer desiccation et sans affecter la qualité et la couleur originelle. Des caractéristiques standard sont des consoles pour fixation plafond é ou suspendue. La distance la plus favorable entre la chauffe-mets et les mets est env. 33 cm

(D) APW/WYOTT SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - zum Warmhalten von Speisen, ohne dass diese austrocknen und ohne dass Qualität und original-Farbe beeinträchtigt werden. Serienmässig angefertigt mit Kette zum Aufhängen. Die günstigste Entfernung zwischen Speisen und Speisewärmer beträgt ca 33 cm

**(N) 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

| No. | L.tot.cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *350.061 | **61** | 230 | 560 | 227,00 |
| *350.076 | **76** | 230 | 740 | 237,00 |
| *350.091 | **91** | 230 | 900 | 254,00 |
| *350.107 | **107** | 230 | 1080 | 265,00 |
| *350.122 | **122** | 230 | 1240 | 280,00 |
| *350.137 | **137** | 230 | 1400 | 292,00 |
| *350.152 | **152** | 230 | 1580 | 317,00 |
| *350.168 | **168** | 230 | 1760 | 347,00 |
| *350.183 | **183** | 230 | 1940 | 374,00 |

**(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

| No. | L.tot.cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *350.002 | **61** | 230 | 340 | 185,00 |
| *350.003 | **76** | 230 | 440 | 197,00 |
| *350.004 | **91** | 230 | 560 | 215,00 |
| *350.005 | **107** | 230 | 660 | 225,00 |
| *350.006 | **122** | 230 | 780 | 234,00 |
| *350.007 | **137** | 230 | 910 | 245,00 |
| *350.008 | **152** | 230 | 1030 | 269,00 |
| *350.009 | **168** | 230 | 1140 | 289,00 |
| *350.011 | **183** | 230 | 1250 | 339,00 |

**(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

| No. | H cm | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *350.900 | 40 | 28 | 95,00 |

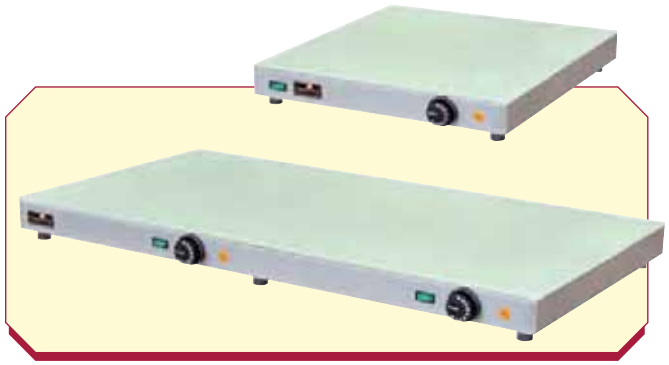
**(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 110°C**

(E) HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat adjustable up to 110°C

(F) PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à 110°C

(D) WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis 110°C

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 205,00 | *508.050 | 7(H)x **50**x50 | 230 | 600 |
| 395,00 | *508.100 | 7(H)x**100**x50 | 230 | 1200 |



**(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal 18/10, thermostatisch instelbaar tot 90°C**

(E) HOT PLATE - stainless steel 18/10, thermostat adjustable up to 90°C

(F) PLAQUE CHAUFFANTE - inox 18/10, thermostat réglable jusqu'à 90°C

(D) WÄRMEPLATTE - CNS 18/10, Thermostat einstellbar bis 90°C

| EURO | No. | Type | mm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 253,00 | *710.020 | **1/1 GN** | 6(H)x**32,5**x53 | 230 | 500 |
| 321,00 | *710.021 | **2/1 GN** | 6(H)x**65,0**x53 | 230 | 750 |
| 320,00 | *710.022 | **60 x 40** | 6(H)x**60,0**x40 | 230 | 750 |
| 445,00 | *710.023 | **3/1 GN** | 6(H)x**98,0**x53 | 230 | 1500 |

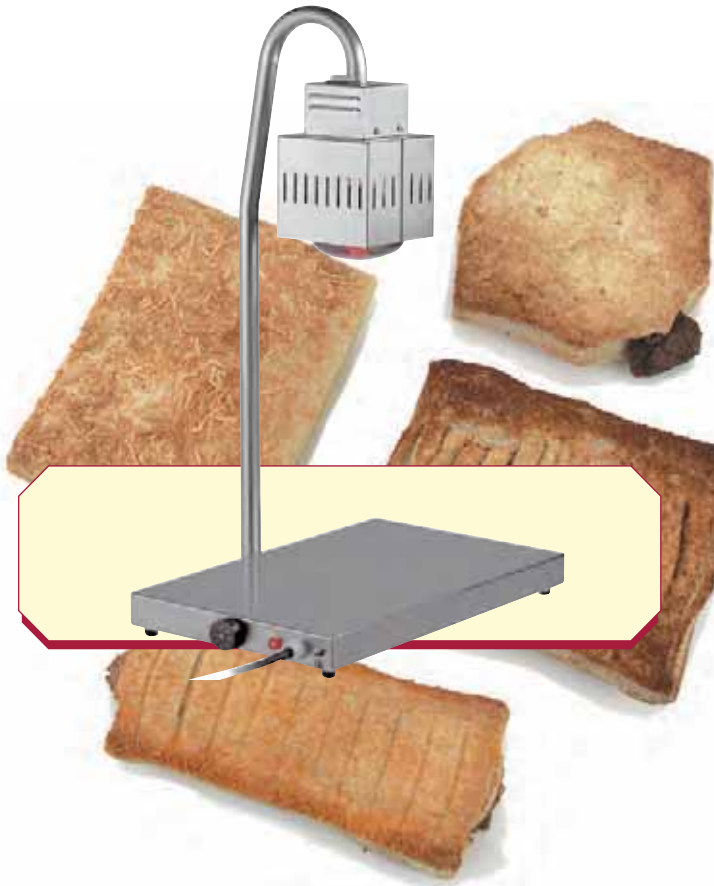
**(N) WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDLAMP - roestvrijstaal 18/10, warmhoudplaat (500 W) thermostatisch instelbaar tot 90°C, apart aan-uit te schakelen, wordt met lamp geleverd**

(E) HOT PLATE WITH HEAT SHADE - stainless steel 18/10, plate (500 W) thermostat adjustable up to 90°C, can be switched on-off independently, delivered with lamp

(F) PLAQUE ET LAMPE CHAUFFANTE - inox 18/10, plaque (500 W) thermostat réglable jusqu'à 90°C, peuvent être activés séparément, livraison avec lampe

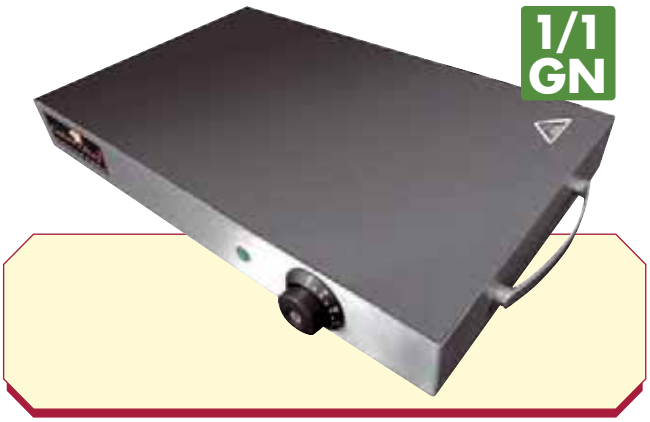
(D) WÄRMEPLATTE MIT LAMPENSCHIRM - CNS 18/10, Platte (500 W) Thermostat einstellbar bis 90°C, unabhängig voneinander ein und aus zu schalten, wird mit Lampe geliefert

| EURO | No. | | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 423,00 | *710.110 | **1/1 GN** | 72(H)x**33**x53 | 230 | 750 |



CaterChef Professional Supplies

NEW!




**(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 85°C**

(E) HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat ajustable up to 85°C

(F) PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à 85°C

(D) WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis 85°C

| No. | Type GN | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.610 | **1/1** | 9(H)x54x38 | 230 | 260 | 129,00 |

NEW!

**(N) WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal 18/10 met apart inschakelbare warmhoudplaat keramisch, 2 zones 2x 1/1GN, thermostatisch instelbaar tot 90°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infra-roodlampen**

(E) HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel, with glass-ceramic heating plate which can be operated separately 2x 1/1GN, thermostat adjustable up to 90°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps

(F) CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox 18/10, et supports , avec chauffe plat de vitro ceramique, réglable individuellement 2x 1/1GN, la température et controllée par thermostat réglable jusqu'à 90°C, capot protecteur ,hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infrarouge

(D) BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS 18/10, mit Ceran Wärmeplatte aus 2 Zones einzel einstellbar ,thermostatisch einstellbar bis 90°C, Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe

| No. | Type GN | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.620 | **2/1** | 73(H)x58x55 | 230 | 800 | 345,00 |

CaterChef Professional Supplies

**(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal 18/10, thermostatisch instelbaar tot 75°C, met hoofdschakelaar en controlelampje**

(E) HOT PLATE - stainless steel 18/10, thermostat adjustable up to 75°C, with mainswitch and indicator light

(F) PLAQUE CHAUFFANTE - inox 18/10, thermostat réglable jusqu'à 75°C, avec interrupteur et témion lumineux

(D) 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**530**x32,5 | 230 | 600 | 125,00 |
| *688.075 | **60 x 40** | 9(H)x**60**x40,0 | 230 | 600 | 145,00 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 415,00 | *710.220 | **2/1** | 72(H)x 68x53 | 230 | 500 |
| 515,00 | *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**

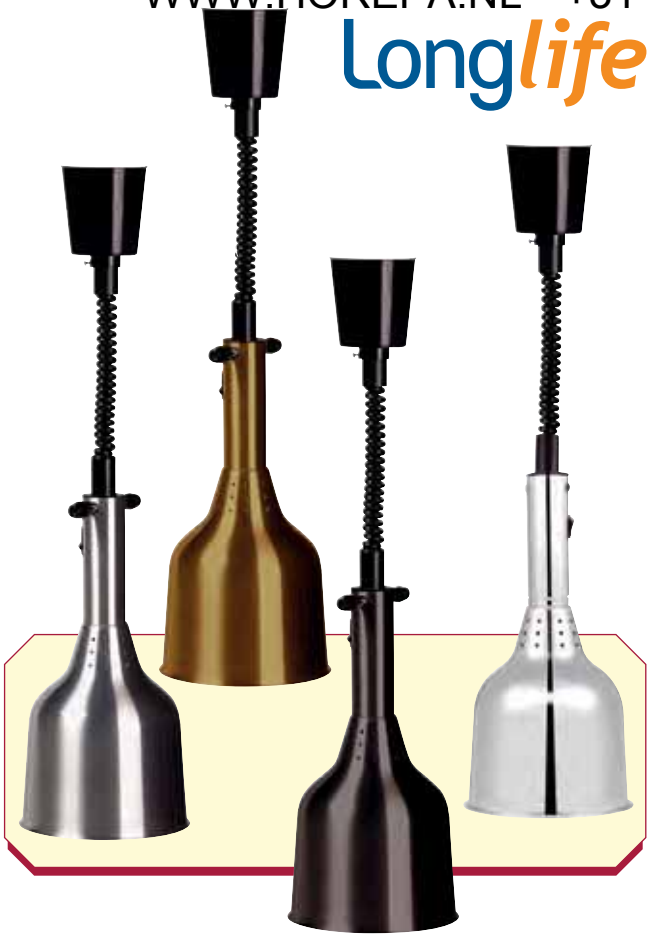
Ⓔ HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel 18/10 and chromed stands, with stainless steel heating plate which can be operated separately, thermostat adjustable up to 90°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps

Ⓕ 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 665,00 | *710.200 | **2/1** | 83(H)x 71x53 | 230 | 1200 |
| 865,00 | *710.300 | **3/1** | 83(H)x103x53 | 230 | 2200 |
| 1095,00 | *710.400 | **4/1** | 83(H)x136x53 | 230 | 2500 |

Longlife



Heat Shade

**(N) 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**

(E) HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 180 cm, grips and switch. Gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. Simple to install. Reduces wastage by keeping food and plates warm. Safe in use. Delivered without lamp

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - 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

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 180 cm, zwei Griffe und Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerrinnt. Einfach zum Installieren. Betriebssicher. Wird ohne Lampe geliefert

| No. | ∅ cm | **kleur**/color/couleur/Farbe | V | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *093.021 | 18 | **aluminium** | 230 | 152,00 |
| *093.022 | 18 | **koper**/copper/cuivre/kupfer | 230 | 152,00 |
| *093.024 | 18 | **zwart**/black/noir/schwarz | 230 | 168,00 |
| *093.025 | 18 | **chroom**/chrome/chrome/chrom | 230 | 189,00 |

**(N) WARMHOUDKAP - zonder lamp**

(E) HEAT SHADE - without lamp

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - sans lampe

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - ohne Lampe

| 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 |

**(N) lamp los**

(E) lamp only

(F) lampe seul

(D) Lamp allein

| No. | **kleur**/color/couleur/Farbe | W | EURO |
|---|---|---|---|
| *093.500 | **rood**/red/rouge/rot | 175 | 15,00 |
| *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 (250 W) 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 (250 W)

Ⓕ 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 (250 W)

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 180 cm, mit Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt. Einfach zum Installieren. Wird mit Lampe (250 W) geliefert

| EURO | No. | Ø cm | **kleur**/color/couleur/Farbe | V |
|---|---|---|---|---|
| 119,00 | *508.020 | 23 | **aluminium** | 230 |
| 129,00 | *508.022 | 23 | **koper**/copper/cuivre/Kupfer | 230 |
| 135,00 | *508.023 | 23 | **chroom**/chrome/chrome/chrom | 230 |

Ⓝ **WARMHOUDKAP - met lamp (250 W)**

Ⓔ HEAT SHADE - with lamp (250 W)

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - avec lampe (250 W)

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - mit Lampe (250 W)

| EURO | No. | Ø cm | **kleur**/color/couleur/Farbe | V |
|---|---|---|---|---|
| 109,00 | *508.024 | 23 | **aluminium** | 230 |
| 119,00 | *508.026 | 23 | **koper**/copper/cuivre/Kupfer | 230 |

ALL NEW!

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **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. | Ø cm | **kleur**/color/couleur/Farbe | V | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *688.042 | 23 | **chroom**/chrome/chrom | 230 | 59,00 |
| *688.045 | 23 | **donker grijs**/dark grey/gris foncé/dunkelgrau | 230 | 49,00 |
| *688.046 | 23 | **koper**/copper/cuivre/kupfer | 230 | 49,00 |

Ⓝ **WARMHOUDLAMP - het apparaat houdt snacks en maaltijden warm d.m.v. een infrarode lamp, heeft een roestvrijstalen basis en een flexibele arm, wordt met lamp geleverd**

Ⓔ HEAT SHADE - appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base, delivered with lamp

Ⓕ LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORTE - appareil adapté pour maintenir au chaud tous vos plates, structure composée par lampe infrarouge avec base en inox, livraison avec lampe

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - das Gerät hält Snacks und Mahlzeiten warm mittels Infrarot-Lampe, hat einen Sockel aus Edelstahl und einem flexiblen Arm, wird mit Lampe geliefert

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *508.015 | 65(H)x22x22 | 230 | 250 | 295,00 |

Ⓝ **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 |

ROLLER GRILL

Ⓝ **GASTRONORM WARMHOUDVITRINE - max. +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 - max. +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 - max. +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 - max. +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)

| EURO | No. | **capaciteit**/capacity capacité/Kapazität | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1295,00 | *304.081 | **2x GN 1/1** | 60(H)x**80**x73 | 230 | 1500 |

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 2095,00 | *304.106 | **20x 1/1 GN** | 104(H)x**85**x60 | 230 | 2500 |

TYPE A

TYPE B

TYPE C

**(N) GASTRONORM WARMHOUDVITRINE - roestvrijstalen frame, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, thermostaat en controlelampjes, tussenrooster en verstelbare voetjes, type "C" wordt geleverd met binnenverlichting en diaverlichting**

(E) 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 "C" with illuminated interior and top light box

(F) VITRINE CHAUFFANTE GASTRONORME - chassis en acier inox, avec plat à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux, grille intermédiare et pieds réglable, type "C" avec illumination intérieure et en haut

(D) WARMHALTE-VITRINE GASTRONORM - CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe Stellrost in der mitte und verstelbaren Füssen, Type "C" mit beleuchteten Innenraum und Top Lichtkasten

## 1 ETAGE

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *304.300 | **A** | 29(H)x**60**x40 | 230 | 350 | 375,00 |

## 2 ETAGES

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *304.400 | **B** | 39(H)x**60**x40 | 230 | 600 | 510,00 |
| *304.401 | **C** | 48(H)x**60**x40 | 230 | 600 | 645,00 |

COSTRUZIONI ELETTROMECCANICHE STILFER GENOVA VIA TRE PINI 52 TEL 381307 ®

**(N) WARMHOUDVITRINE - met aan één zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenrooster**

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT - with sliding glass panel on one side and all stainless steel frame, with water tray, thermostat and conrol light, complete with grids

(F) VITRINE CHAUFFANTE - avec vitre glissante une côté et chassis en acier inoxydable, avec bac à eau, thermostat, témoin lumineux, et grille

(D) WARMHALTE-VITRINE - mit Glasschiebetüren auf einer Seite und CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter, Thermostat, Kontroll-Lampe und Roste

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *527.318 | 42(H)x**52**x33 | 230 | 500 | 465,00 |
| *527.319 | 42(H)x**82**x33 | 230 | 1000 | 535,00 |

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - schuifdeurtjes aan beide zijden (normale deur op kleine model), roestvrijstalen frame, thermostaat, temperatuuraflezing, verstelbare tussenroosters, LED binnenverlichting en diaverlichting, bovenruimte geschikt voor opslag bordjes**

Ⓔ FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+90°C) - front and back sliding doors (normal door on small model), stainless steel frame, thermostat, temperature display, adjustable grids, LED interior light and top light box, top side suitable for storage plates

Ⓕ VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - avant et arrière des portes coulissantes (petit modèle porte normale) , châssis en acier inoxydable, thermostat, affichage de la température, des grilles réglables, éclairage LED intérieur et top box de lumière, étage dessus pour stockage assiettes

Ⓓ WARMHALTE-VITRINE (+30/+90°C) - mit Schiebetüren auf beiden Seiten (kleines Modell normale Tür), Edelstahlrahmen, Thermostat, Temperaturanzeige, Stellroste, LED Innenbeleuchung und Top Lichtkasten, oben Seite geeignet für Lageplatz Teller

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 395,00 | *688.076 | 66(H)x**35**x49 | 230 | 1200 |
| 485,00 | *688.078 | 66(H)x**68**x49 | 230 | 1500 |

Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+50/+85°C) - met aan één zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenroosters**

Ⓔ FOOD DISPLAY HOT UNIT (+50/+85°C) - with sliding glass panel on one side and all stainless steel frame, with water tray, thermostat and control light, complete with grids

Ⓕ VITRINE CHAUFFANTE (+50/+85°C) - avec vitre glissante une côté et chassis en acier inoxydable, avec bac à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux et grilles

Ⓓ WARMHALTE-VITRINE (+50/+85 °C) - mit Glasschiebetür auf einer Seite und CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe und Roste

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 275,00 | *680.050 | 53(H)x**64**x36 | 230 | 1000 |
| 350,00 | *680.055 | 63(H)x**87**x36 | 230 | 1500 |

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **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

**ZWART/**BLACK/NOIR/SCHWARZ

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *680.070 | 66(H)x**69**x44 | 230 | 1840 | 350,00 |
| *680.071 | 66(H)x**90**x48 | 230 | 1840 | 395,00 |

**ZILVER/**SILVER/ARGENT/SILBER

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *680.072 | 66(H)x**69**x44 | 230 | 1840 | 350,00 |
| *680.073 | 66(H)x**90**x48 | 230 | 1840 | 395,00 |

NEW!

Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - roestvrijstaal met gebogen veiligheidsglas en klapdeuren, optimale omstandigheden voor warmhouden van voedsel, thermostatisch regelbaar, voorzien van waterbakje, controlelampje en aan/uit schakelaar**

Ⓔ FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+90°C) - stainless steel with curved safety glass and taillights, optimal conditions for keeping food warm, thermostatically controlled, equipped with water dispenser, indicator light and on/off switch

Ⓕ VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - inox, avec vitre bombe, thermostat électronique, avec bac à eau, voyant limineux et interrupteur marche/arrêt

Ⓓ WARMHALTE-VITRINE (+30/+90°C) - CNS mit gebogenem Sicherheitsglas und Rückleuchten, optimale Bedingungen für die Warmhalten von Speisen, mit Thermostat, ausgerüstet mit Wasserspender, Betriebsanzeige und Ein-/Ausschalter

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *688.081 | 38(H)x**56**x38 | 230 | 800 | 285,00 |

Ⓝ **BORDENWARMKAST (+30/+90 °C) - verrijdbaar, dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, 2 roosters, met thermostaat en controlelampje, compleet met 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, geschikt voor borden max. Ø 32 cm**

Ⓔ HOT CUPBOARD (+30/+90 °C) - stainless steel, wholly insulated, 2 grids, with thermostat and indicator light, complete with swivel castors of which 2 with brakes, suitable for plates max. Ø 32 cm

Ⓕ CHAUFFE-ASSIETTES - inox, double paroi, entièrement calorifugée, 2 grilles, avec thermostat et voyant de contrôle, 4 roulettes 2 avec frein, pour des assiettes max. Ø 32 cm

Ⓓ TELLERWÄRMER (+30/+90 °C) - CNS und doppelwandig isoliert, 2 Regale, mit Thermostat und Kontroll-Lampe, 4 Lenkrollen 2 mit Bremse, geeignet für Teller max. Ø 32 cm

| EURO | No. | Cap. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 775,00 | *710.060 | **80** | 80(H)x**72**x44 | 230 | 1000 |
| 865,00 | *710.062 | **120** | 101(H)x**72**x44 | 230 | 1000 |

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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

Max Pro®
Foodwarming Systems

**TYPE MAXPRO HOT AIR**

| EURO | No. | Cap. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1495,00 | *921.235 | **120** | 90(H)x105x46 | 230 | 1000 |

**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 |

NEW!

ROLLER GRILL

## HOT FOOD WARMERS

Ⓝ **VOEDSEL WARMHOUDKAST (+130°C) - verrijdbaar, dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, Type A geschikt voor 3x 2/3 GN bakken, Type B geschikt voor 3x 1/1 GN op het rooster, met thermostaat, ventilator en controlelampje, compleet met 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, wordt standaard geleverd met 3 roosters en 1 water/vetopvangbak**

Ⓔ HOT FOODWARMERS (+130°C) - mobile, double-walled stainless steel and completely isolated, Type A for 3x 2/3 GN containers, Type B for 3x 1/1 GN on the grid, with thermostat, fan and light, complete with 4 swivel castors 2 with brakes, comes standard with 3 grids and 1 water/drip tray

Ⓕ ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILEES (+130°C) - mobile, inox, double paroi, entièrement calorifugée, Type A pour 3x 2/3 bacs GN, type B pour 3x GN 1/1 sur la grille, avec thermostat et voyant de contrôle, 4 roulettes 2 avec frein, livré avec 3 grilles et bac de propréte et ramasse-jus

Ⓓ FOOD WÄRMESCHRANK (+130°C) - mobil, doppelwandige CNS und komplett isoliert, Type A für 3x 2/3 GN-Behälter, Tye B für 3x 1/1 GN auf dem Gitter, mit Thermostat, Ventilator und Licht, komplett mit 4 Lenkrollen 2 gebremst, wird standardmäßig mit 3 Gitter und 1 Wasser/Tropfschale

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 790,00 | *304.080 | **A** | 93(H)x**43**x46 | 230 | 1500 |
| 1050,00 | *304.085 | **B** | 93(H)x**80**x46 | 230 | 3000 |

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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 345,00 | *508.115 | **6** | 31(H)x37x24,5 | 230 | 800 |
| 450,00 | *508.120 | **10** | 44(H)x37x24,5 | 230 | 1200 |

**warmhoudplaat los/**hot plate seperate
plaques chauffante seule/Warmhalte Platte separat

| EURO | No. |
|---|---|
| 43,00 | *508.122 |

SEVERIN

NEW!

Ⓝ **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

**3 Ltr.**

| No. | H cm | Ø cm | Lit. | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *910.001 | 29 | 29 | **3,0** | 230 | 650 | 48,00 |

**5,4 Ltr.**

| No. | H cm | Ø cm | Lit. | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *688.085 | 37 | 46 | **5,4** | 230 | 1950 | 129,00 |

NEW!

**8,2 Ltr.**

| No. | H cm | Ø cm | Lit. | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *688.087 | 41 | 56 | **8,2** | 230 | 2600 | 185,00 |

SEVERIN

**(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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 86,00 | *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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 137,00 | *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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 136,00 | *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 | 198,00 |

NEW!

Ⓝ **MAGNETRON MET GRILL EN HETELUCHTOVEN - behuizing roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 31,5 cm en 1 grillrooster, 5 vermogensstanden en 10 automatische programma's incl. ontdooien, grill- en ovenfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1400 W - heteluchtoven 2400 W**

Ⓔ MICRO-WAVE WITH GRILL AND CONVECTION OVEN - stainless steel housing, with removable turntable Ø 31,5 cm and 1 cooking grid, 5 power levels and 10 automatic programs incl. defrosting, grill and oven function to be used seperately or combined, micro-wave 900 W - grill 1400 W - convection oven 2400 W

Ⓕ FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL ET FOUR À AIR PULSÉ - corps en inox, avec plateau tournant Ø 31,5 cm et 1 grille de cuisson, 5 positions de puissance et 10 programmes automatique y compris dégeler, fonction grill et four air pulsé à être utilisés séparé ou ensemble, micros-ondes 900 W - grill 1400 W - four à air pulsé 2400 W

Ⓓ MIKROWELLE MIT GRILL UND HEISSLUFTOFEN - Gehäuse Edelstahl, mit ausnehmbaren Drehteller Ø 31,5 cm und 1 Grillroste, 5 Leistungsstufen und 10 Progamme inkl. Abtauen, Grill-Funktion und Ofen einzeln oder zusammen zu verwenden, Mikrowelle 900 W - Grill 1400 W - Heissluftofen 2400 W

| No. | Lit. | cm | V | Max. W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *910.065 | **25** | 31(H)x52x46 | 230 | 2400 | 185,00 |

CaterChef Professional Supplies

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 515,00 | *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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1135,00 | *370.001 | **21** | 35(H)x45x58 | 230 | 1500 |
| 1365,00 | *370.002 | **21** | 35(H)x45x58 | 230 | 2100 |

CaterChef Professional Supplies

NEW!

TYPE A

TYPE B

**Ⓝ MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem**

Ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base

Ⓕ FOUR MICRO-ONDES - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique

Ⓓ MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Programerungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

**TYPE A**

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.212 | **34** | 34(H)x55x55 | 230 | 1000 | 295,00 |

**TYPE B**

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.217 | **17** | 34(H)x42x55 | 230 | 2100 | 760,00 |

CaterChef Professional Supplies

**Ⓝ 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 |

SEVERIN

**(N) BROODROOSTER - roestvrijstalen behuizing, elektronische timer, ontdooistand, opwarmstand zonder extra bruining en stoptoets, voorzien van twee sleuven, kruimellade en geïntegreerde broodjesopzet**

(E) BREAD TOASTER - stainless steel exteriour, electronical timer, frozen bread function, reheat function without additional browning and mid cycle cancel button, two slots, crumb tray and integrated bun warmer

(F) GRILLE PAIN - inox extérieur, réglage électronique, fonction décongélation, fonction réchauffage et touche arrêt immédiat, deux fentes, tiroir ramasse-miettes et support pour des petits pains

(D) BROTRÖSTER - CNS Gehäuse, elektronische Timer Überwachung, Defroster Stufe, aufwarm stufe ohne zusatzliche braunung und auslose Taste, zwei Rostschachtes, Krümelschublade und integrierter Brotchen-Rostaufsatz

| EURO | No. | comp. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 45,00 | *910.039 | **2** | 19(H)x27x16 | 230 | 850 |
| 55,00 | *910.041* | **2** | 19(H)x40x16 | 230 | 1400 |

* **Met 2 long slots sleuven voor max. 4 sneetjes brood**
With 2 long slots for up to 4 slices of bread
2 fentes extra longues pour grilles à 4 tranches de pain
2 langschlitz schachte für bis zu 4 Brotscheiben

CaterChef® Professional Supplies

**(N) BROODROOSTER - met energiebesparende schakelaar om het aantal te gebruiken sleuven in te stellen, roestvrijstalen uitvoering**

(E) BREAD TOASTER - with energy-saving switch to decide how many slices to toast, all stainless steel construction

(F) GRILLE PAIN - avec commutateur économe, habillage en acier inox

(D) BROTRÖSTER - mit dem stromsparenden Wahlschalter, Verkleidung aus CNS

| EURO | No. | comp. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 109,00 | *688.014 | **4** | 23(H)x37x21 | 230 | 2000 |
| 129,00 | *688.016 | **6** | 23(H)x46x21 | 230 | 3000 |

Rowlett Rutland

**(N) BROODROOSTER - met energiebesparende "Selector-Schakelaar" om aantal te gebruiken sleuven in te stellen, basis van gegoten aluminium, middenstuk roestvrijstaal**

(E) 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

(F) GRILLE PAIN - avec commutateur économe "Selector-Switch", corps en aluminium matricé et partie du milieu en acier inox

(D) BROTRÖSTER - mit dem stromsparenden "Selector-Switch" Wahlschalter, Basis aus Aluminiumguss, Mittelteil CNS

| EURO | No. | comp. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 276,00 | *303.022 | **4** | 22(H)x36x21 | 230 | 2300 |
| 305,00 | *303.023 | **6** | 22(H)x46x21 | 230 | 3000 |

## 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

| No. | comp. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *303.012 | **4** | 22(H)x35x20 | 230 | 2300 | 258,00 |
| *303.013 | **6** | 22(H)x43x20 | 230 | 3300 | 294,00 |

**wit gemoffeld-top rvs/**white enamelled-top stainless
moufle blanc-dessus inox/weiss gemüffelt-Deckplatte CNS

| No. | comp. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *303.002 | **4** | 22(H)x35x20 | 230 | 2300 | 248,00 |
| *303.003 | **6** | 22(H)x43x20 | 230 | 3300 | 279,00 |

## 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**

| No. | comp. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| Model **wit**/white/blanc/weiss | | | | | |
| *310.001 | **4** | 22(H)x36x22 | 230 | 2000 | 245,00 |
| *310.002 | **6** | 22(H)x46x22 | 230 | 3000 | 299,00 |
| Model **geanodiseerd**/anodized/anodisé/anodisiert | | | | | |
| *310.003 | **4** | 22(H)x36x22 | 230 | 2000 | 273,00 |
| *310.004 | **6** | 22(H)x46x22 | 230 | 3000 | 336,00 |

**TYPE DUALIT AUTO POP-UP**

| No. | comp. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *310.013 | **4** | 23(H)x35x34 | 230 | 2700 | 369,00 |

ROLLER GRILL

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1165,00 | *304.020 | **540** | 48(H)x45x58 | 230 | 2000 |

CaterChef®
Professional Supplies

# CONVEYOR TOASTERS

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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 | 445,00 |
| *688.300 | **700** | 300 | 39(H)x47x39 | 230 | 2640 | 575,00 |

# MILANTOAST

NEW!

*420.025

Ⓝ **CONVEYOR TOASTER - Roestvrijstalen uitvoering. De kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de thermostatisch apart instelbare boven- en onderelementen. Volledig geïsoleerd waardoor de conveyor toaster nagenoeg geen warmte uitstraalt. De reeds verwerkte toast wordt op temperatuur gehouden op het uitschuifbare warmhoudplateau in de opvangruimte. Voorzien van een verlichte hoofdschakelaar. De conveyor toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes (b.v. hamburgers)**

Ⓔ CONVEYOR TOASTER - All stainless steel construction. Toast color can be determined by conveyor speed as well as by independently and thermostatically controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Interior product holding tray provides better temperature maintenance. With lighted main power rocker switch. Conveyor toasters can be used for bread as well as for buns (for e.g. hamburgers)

Ⓕ TOASTER CONVOYEUR - Habillage en acier inox. La couleur des toasts se laisse déterminer par la vitesse de la bande de transportation ainsi que par les résistances controlées indépendamment par thermostats. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Tiroir chauffante dans l'intérieur maintient la température des toasts. Avec interrupteur marche-arrêt illuminé

Ⓓ DURCHLAUF-TOASTER - Verkleidung aus Chromnickelstahl. Die Färbung der Toastscheiben wird bestimmt von der Geschwindigkeit des Transportbandes sowie von den unabhängig wirksamen und thermostatisch kontrollierten Heizkörpern. Die vollisolierten Geräte strahlen nur wenig Wärme aus. Eine Warmhalteschublade im Innern bewahrt die fertigen Toastschnitten servierbereit auf. Mit beleuchtetem Ein/Aus-Schalter

Ⓝ **doorvoerbreedte 15 cm, 1 rij**
Ⓔ transit width 15 cm, 1 row
Ⓕ largeur 15 cm, 1 ligne
Ⓓ Durchgangsbreite 15 cm, 1 Reihe

| EURO | No. | Max. cap. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 565,00 | *420.025 | **200** | 37(H)x22x51 | 230 | 800 |

*420.050

Ⓝ **doorvoerbreedte 30 cm, 2 rijen**
Ⓔ transit width 30 cm, 2 rows
Ⓕ largeur 30 cm, 2 lignes
Ⓓ Durchgangsbreite 30 cm, 2 Reihen

| EURO | No. | Max. cap. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 865,00 | *420.050 | **500** | 41(H)x34x41 | 230 | 1700 |

CaterChef® Professional Supplies

**Ⓝ TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal 18/10, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijdklok, lekbak, 3 tostiklemmen en 4 quartzbuizen**

Ⓔ SANDWICH TOASTER - stainless steel 18/10, heating elements separately controllable, with timer, drip tray, 3 tongs and 4 quartz heating elements

Ⓕ GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - inox 18/10, résistances se laissent régler séparement, avec minuterie, tiroir de propreté, 3 pinces et 4 tubes quartz

Ⓓ 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 | 149,00 |

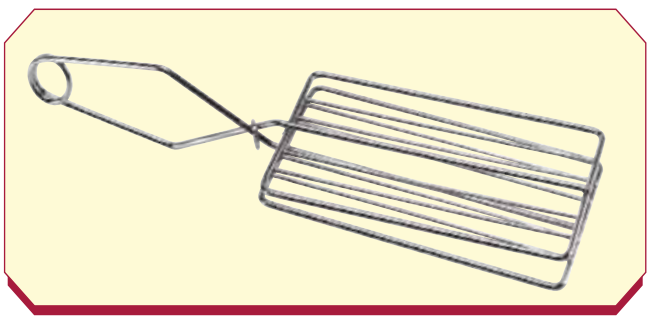
**Ⓝ TOSTI-APPARAAT - 2 etages, roestvrijstaal 18/10, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijdklok, lekbak, 6 tostiklemmen en 6 quartz-buizen**

Ⓔ SANDWICH TOASTER - 2 levels, stainless steel 18/10, heating elements separately controllable, with timer, drip tray, 6 tongs and 6 quartz heating elements

Ⓕ 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

Ⓓ 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 |



**Ⓝ TOSTI-KLEM**

Ⓔ SANDWICH HOLDER

Ⓕ PINCE À SANDWICH

Ⓓ 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 254,00 | *420.002 | **2** | 30(H)x19x32 | 230 | 1250 |

**TYPE INOX 4**

| EURO | No. | comp. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 645,00 | *420.004 | **4** | 30(H)x37x32 | 230 | 2500 |

**TYPE GOLD 2**

| EURO | No. | comp. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 320,00 | *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 "geseald" blijven aroma en smaak beter behouden, tosti's worden tijdens bakken diagonaal in twee helften gedeeld, met 2 schakelaars**

Ⓔ CONTACT SANDWICH TOASTER - stainless steel, non-stick inside pans, not only toasts and seals sandwiches, but also divides them in two diagonally as well; the toasted sandwich is sealed around the edge on the crust thereby retaining full taste and savour. Hot sandwiches are divided in two, with 2 switches

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, plaques à toaster recouvertes de Teflon, non seulement toaste et scelle vos sandwiches mais en même temps les partage en deux diagonalement, le sandwich est croquant tout autour et la saveur reste mieux conservée, avec deux interrupteurs

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, Toastplatten Teflon beschichtet, toastet und versiegelt nicht nur die Sandwiches, sondern teilt sie gleichzeitig diagonal in zwei Hälften. Innerhalb der abgesiegelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten, mit zwei Schaltern

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 328,00 | *310.007 | 19(H)x40x22 | 230 | 1600 |

SEVERIN

NEW!

Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, 2 tostiklemmen, met standen/tijdschakelaar (instelbare bruiningsgraad) en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**

Ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, 2 slot, with drum timer (adjustable degree of browning) and indicator light, immediately ready for use without pre-heating

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, 2 fentes avec tambour minuterie (degré de dorage réglable) et le témoin lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, 2 Schlitz mit Trommel-Schahlter (einstellbarer Bräunungsgrad) und Kontroll-Lampe, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit

| No. | comp. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *910.022 | **2** | 24(H)x27x16 | 230 | 540 | 45,00 |

CaterChef® Toast

Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdklok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**

Ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage

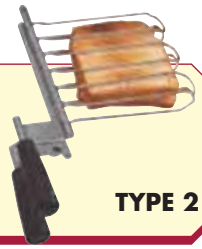
Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit

**CATERCHEF TOAST - TYPE 2**

| No. | comp. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.020 | **2** | 29(H)x20x31 | 230 | 1200 | 135,00 |

**CATERCHEF TOAST - TYPE 4**

| No. | comp. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.022 | **4** | 29(H)x38x31 | 230 | 2400 | 259,00 |



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 2**

| No. | comp. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *527.002 | **2** | 27(H)x19x32 | 230 | 950 | 361,00 |

**TYPE 4**

| No. | comp. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *527.004 | **4** | 27(H)x33x32 | 230 | 1900 | 637,00 |

TYPE 4

Ⓝ **BAKTOSTI-APPARAAT- Roestvrijstaal, voorzien van tijdklok, thermostaat, aan/uit schakelaar, non-stick binnenzijde pannen, tosti's worden in dit apparaat niet zozeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee panhelften; daar de randen worden dicht "gesealed" blijven aroma en smaak beter behouden.**

**Model A is ook zeer geschikt voor andere smakelijke vullingen.**
**Bij model B worden de tosti's in tweeën gedeeld.**

Ⓔ CONTACT SANDWICH TOASTER - Stainless steel, equipped with timer, thermostat, on/off switch, non-stick inside pans, the toasted sandwich is sealed around the edge on the crust thereby retaining full taste and savour.

Model A is also suitable for other tasty fillings.
With model B the sandwiches also divided in two diagonally as well.

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - Inox, équipé d'un minuteur, thermostat, interrupteur, et poêlon intérieur anti-adhérent, les tosti's ne sont pas vraiment grillés mais plutôt cuits entre ces deux parties. Grace aux rebords hermétiquement fermables les goûts et arômes gardent leur saveur.

Modèle A est aussi approprié pour toute sorte d'ingredients.
Pour le modèle B les tosti's sont departagés.

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, ausgestattet mit Timer, Thermostat, Ein/Aus-Schalter, Toastplatten Teflon beschichtet, Innerhalb der abgesiegelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten.

Modell A eignet sich auch für andere leckere Füllungen.
Bei Modell B werden die Sandwiches in zwei Hälften geteilt.

NEW!

CaterChef® Professional Supplies

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 179,00 | *680.120 | 25(H)x39x34 | 230 | 1550 |
| 179,00 | *680.130 | 25(H)x39x34 | 230 | 1550 |

Ⓝ **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

ROLLER GRILL®

**TYPE PANINI**

| EURO | No. | grill cm | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 734,00 | *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

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 | 169,00 |

## CATERCHEF SOLO GRANDE

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *688.405 | 21(H)x41x40 | 230 | 2200 | 225,00 |
| *688.410* | 21(H)x41x40 | 230 | 2200 | 225,00 |

* **- 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 | 310,00 |
| *688.420* | 21(H)x57x40 | 230 | 3600 | 310,00 |

* **- 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 |

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

UNOX®

Ⓝ **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
isse 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 |

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 |
|---|---|---|---|---|
| 595,00 | *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 |
|---|---|---|---|---|
| 735,00 | *304.062 | 22(H)x60x39 | 400 | 4000 |

**TYPE DOUBLE PANINI**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 995,00 | *304.063 | 22(H)x85x39 | 2x 230 | 2x 3000 |

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 emaillée 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 | 405,00 |
| *304.160 | **PL600E** | 28(H)x60x43 | 230 | 3500 | 595,00 |

### PL 400 & 600 GAS - propaan/propane/Propan

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *304.145 | **PL400G** | 28(H)x40x43 | 2,75 | 399,00 |
| *304.165 | **PL600G** | 28(H)x60x43 | 5,50 | 580,00 |

Ⓝ **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

### 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

ROLLER GRILL de-Luxe

**(N) De Roller Grill bakplaten hebben een grote capaciteit, korte opwarmtijd, grote lekbak, hoge afneembare spatrand en thermostaten (0-300°C). De apparaten zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en zijn voorzien van een zeer zware geëmailleerde plaat**

(E) The Roller Grill Fry-Tops have a high capacity, short warming-up time and a large drip tray, a high turned-up removable spatter rim and thermostats (0-300°C), with heavy enamelled plate

(F) Les plaques snack Roller Grill avec leur performance imposante se distinguent par un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramassejus grande, une bordure anti-projections amovible haute et thermostats (0-300°C), avec plaque emaillée extra-forte

(D) Die Roller Grill Griddle-Platten sind sehr leistungsfähig und brauchen nur eine kurze Aufheizzeit. Mit grosser Fettauffangschale, abnehmbarem Spritzschutz und Thermostaten (0-300°C). Mit schwerer emaillierte Platte

### PSE 400 ELEC.

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 405,00 | *304.045 | **400E** | 19(H)x42x45 | 230 | 3000 |

### PSE 400 GAS - propaan/propane/Propan

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 443,00 | *304.245 | **400PG** | 19(H)x42x45 | 2,6 |

**(N) De 600 modellen zijn rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten. De 900 modellen zijn voorzien van 3 zones**

(E) The 600 models are controlled, right and left half, independently by separate thermostats. The 900 models have 3 zones

(F) Les modèles 600 sont individuellement enclenchables gauches et droites, avec des thermostats. Les modéles 900 sont avec 3 zones

(D) Die 600 Modelle sind links und rechts einzeln schaltbar mit separaten Thermostaten. Die 900 Modelle sind mit 3 Zonen

### PSE 600 & 900 ELEC.

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 589,00 | *304.046 | **600E** | 19(H)x62x45 | 400 | 6000 |
| 765,00 | *304.047 | **900E** | 19(H)x92x45 | 400 | 9000 |

### PSG 600 & 900 GAS - propaan/propane/Propan

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 665,00 | *304.246 | **600PG** | 19(H)x62x45 | 5,2 |
| 864,00 | *304.247 | **900PG** | 19(H)x92x45 | 7,8 |

NEW!

**(N) BAKPLAATSCHRAPER - zwaar gegoten aluminium**

(E) GRIDDLE SCRAPER - heavy duty cast-aluminium

(F) BROSSE A RACLOIR - lourd de fonte d'aluminium

(D) GRIDDLE SCHABER - schwerer Aluminiumguss

### Model MAXI

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 39,00 | *316.785 | 41x15 |
| 3,95 | *316.786 | **rvs vervanging mes**/replacement blade st.steel couteau inox de remplacement/Ersatz-Messer CNS |

**(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - kunststof/roestvrijstaal behuizing, plaat 33 cm met teflon anti-aanbaklaag, standenschakelaar, controlelampje, inclusief positioneerlepel, beslagspreider en kwast**

(E) CREPESMAKER - 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 |

**(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een grote capaciteit, thermostaat 0-300°C, controlelampje, geëmailleerde gietijzeren bakplaat met een diameter van 40 cm, geleverd met een houten beslagspreider**

(E) CREPESMAKER - crêpe maker with high-capacity, thermostat 0 to 300°C, pilot light, enamelled cast iron plate 40 cm, delivered with spreader

(F) CRÊPIÈRE - crêpière à haut rendement, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle, plaque en fonte émaillée de diamètre 40 cm, livré avec raclette en bois

(D) CRÊPES-EISEN - Crêpesgeräte mit grosser Kapazität, Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte, Emailliertes Graugussplatte Ø 40 cm, wird geliefert mit Crêpesverteiler

| No. | H cm | Ø cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *304.025 | 16 | **40** | 230 | 3600 | 335,00 |

**(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, platen Ø 40 cm uit gietijzer met teflon coating, met traploze instelbare thermostaat 0°C-300°C, controlelampje, lade/warmhoudplaat en beslagspreider**

(E) CREPESMAKER - stainless steel with cast iron teflon coated plates Ø 40 cm, complete with thermostat 0°C-300°C, indicator light, drawer/warming tray and batter spreader

(F) CRÊPIÈRE - inox avec plaques en fonte avec revêtement en téflon Ø 40 cm, complet avec thermostat 0°C-300°C, témoin de 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 | 310,00 |
| *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, (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 system is 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, (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, (nicht mitgeliefert) war ein einzigartes Backsystem entdeckt, mit Thermostat, EIN/AUS-Schalter und elektronischem Zeitschalter mit Tonsignal

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 795,00 | *308.070 | **single** | 30(H)x30x32 | 230 | 2200 |
| 1495,00 | *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 | 632,00 |

**"WAFELS OP STOK"**

| No. | | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *308.172 | | 30(H)x30x32 | 230 | 2200 | 632,00 |
| *308.175 | **stokjes/**wooden sticks<br>bâttonets de bois/Holzsticks **1200 st.** | | | | 57,00 |

Ⓝ **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 | 636,00 |

**"LUIKSE" WAFELS**

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *304.042 | 23(H)x31x40 | 230 | 1600 | 636,00 |

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **HOTDOG/WORSTENWARMER - roestvrijstalen behuizing met glazen container, regelbare temperatuur, hoofdschakelaar en controlelampje**

Ⓔ HOT DOG/SAUSAGE WARMER - stainless steel housing with glass container, temperature adjustable, with switch and indicator light

Ⓕ CHAUFFE HOT DOG/SAUCISSES - boîtier en acier inoxydable avec récipient en verre, température réglable, avec interrupteur lumineux et indicateur

Ⓓ HOT DOG/WURSTWÄRMER - Edelstahlgehäuse mit Glasbehälter, Temperatur einstellbar, mit Schalter und Kontrollleuchte

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 219,00 | *508.005 | 40(H)x28x27 | 230 | 800 |
| 285,00 | *508.008* | 40(H)x42x27 | 230 | 900 |

* **met 4 aluminium pennen voor verwarmen van brood**
with 4 aluminium breadwarmerpins
avec 4 stylo aluminium pour chauffer le pain
mit 4 Aluminium Stiften für Heizung des Brot

Ⓝ **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

CATERING EQUIPMENT STILFER GENOVA ITALY

**Ⓝ 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 | 4400 | 1185,00 |

**PICCO POFF**

| No. | cap. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *308.021 | **50** | 47x27 | 230 | 2200 | 819,00 |

**Ⓝ 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

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *527.151 | 11(H)x42x42 | 230 | 2100 | 360,00 |

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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

(D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen / Leistungsstufen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz

**TAFEL/INBOUWMODEL**
TABLETOP/BUILT-IN MODEL
MODÈLE DE TABLE/ENCASTRÉ
TISCH/EINBAUMODELL

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 54,00 | *688.067 | 5,5(H)x29x36 | 230 | 1800 |

**TAFELMODEL/**TABLETOP MODEL
MODÈLE DE TABLE/TISCHMODELL

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 89,00 | *688.062 | 5,3(H)x31x38 | 230 | 2000 |

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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

(D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen / Leistungsstufen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz

ALL NEW!

**A**

**TYPE A**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 125,00 | *688.064 | 5,5(H)x29x36 | 230 | 2700 |

**TYPE B**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 125,00 | *688.066 | 5,3(H)x31x38 | 230 | 2700 |

**B**

CaterChef Professional Supplies

**Ⓝ 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

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *688.065 | 17(H)x37,5x42 | 230 | 3100 | 215,00 |

**Ⓝ 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 | 185,00 |

ALL NEW!

**Ⓝ GROOTKEUKEN INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal 18/10 behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt**

Ⓔ CATERING INDUCTION HOB - 18/10 stainless steel housing, adjustable power 500 watt up to 5000 Watts

Ⓕ CUISEUR A INDUCTION GRAND CUISINE - en acier inoxydable 18/10, puissance réglable 500 watts à 5000 Watts

Ⓓ CATERING INDUKTIONKOCHER - 18/10 CNS Metallgehäuse, einstellbares Vermögen von 500 Watt bis 5000 Watt

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *688.164 | 20(H)x53x40 | 400 | 5000 | 375,00 |

**Ⓝ GROOTKEUKEN WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstaal 18/10 behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt**

Ⓔ CATERING WOK INDUCTION COOKER - 18/10 stainless steel housing, adjustable power 500 watt up to 5000 Watts

Ⓕ CUISEUR A INDUCTION DE WOK GRAND CUISINE - en acier inoxydable 18/10, puissance réglable 500 watts à 5000 Watts

Ⓓ CATERING WOK INDUKTIONKOCHER - 18/10 CNS Metallgehäuse, einstellbares Vermögen von 500 Watt bis 5000 Watt

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *688.165 | 20(H)x53x40 | 400 | 5000 | 425,00 |

SEVERIN

ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL

**Ⓝ KOOKPLAAT - electrisch, roestvrijstalen behuizing, onderzijde hittebestendig gelakt, voorzien van 4 standen schakelaar**

Ⓔ COOKING PLATE - electric, stainless steel casing, bottom heat resistant lacquered, with 4 position regulator

Ⓕ PLAQUES DE CUISSON - electrique, habilage en inox, la base lacqué resistance four, commutateur à 4 allures de chauffe

Ⓓ KOCHPLATTE - elektrisch, CNS Gehäuse, unten hitzebeständig lackiert, mit 4-Takt-Schalter

**Ø 180 mm/1500 Watt**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 43,00 | *910.010 | 9(H)x28x33 | 230 | 1500 |

**Ø 180 mm/1500 Watt + Ø 145 mm/1000 Watt**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 59,00 | *910.011 | 9(H)x49x33 | 230 | 2500 |

**Ⓝ 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

1

2

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 860,00 | *527.600 | 1 | 30(H)x**40**x60 | 8 |
| 1475,00 | *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. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 196,00 | *527.043 | 1 | 60(H)x**38**x50 |
| 220,00 | *527.044 | 2 | 60(H)x**76**x50 |

**Ⓝ LAVASTENEN - in doos**

Ⓔ LAVAGRILLSTONES - in box

Ⓕ PIERRES DE LAVE - en boîte

Ⓓ LAVASTEINE - in Karton

| EURO | No. | kg |
|---|---|---|
| 5,95 | *580.005 | **3** |

**(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

| No. | **zones** | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *508.200 | **1** | 35(H)x**60**x39 | 8 | 525,00 |
| *508.210 | **2** | 32(H)x**78**x68 | 2x 9 | 1025,00 |

NEW!

ROLLER GRILL

570°C in 5 Sec. ENERGY SAVING

PDS "Plate Detection System"

**(N) SALAMANDER KERAMISCH - met bord detectie systeem, de salamander is ook voorzien van 2 onafhankelijke verhittingszones, standenschakelaar en traploze instelbare thermostaat, uitvoering geheel roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grillhoogte variabel instelbaar. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken**

(E) SALAMANDER CERAMIC - with board detection system, the salamander is also equipped with two independent heating zones, switch and variable adjustable thermostat, entirely stainless steel, light-running upper part is the grill height adjustable. Swing-aside elements and removable grid for easy cleaning

(F) SALAMANDRE CERAMIC - système de détection de plats, 2 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, entièrement en acier inox. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Grille amovible pour nettoyage aisé

(D) SALAMANDER KERAMIK - mit Borderfassungssystem, das Salamander ausgestattet mit zwei unabhängigen Heizzonen, Schalter und stufenlos regelbarer Thermostat, komplett aus CNS, Leichtlaufoberteil ist die einstellbare Grillhöhe variabel. Abklapp-bare Heizkörper und herausziehbarer Grillrost sind leicht zu reinigen

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *304.125 | 59(H)x**60**x64 | 230 | 3000 | 1895,00 |

WWW.HOREPA.NL +31 (0)226 354535 info@horepa.nl

# 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 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1690,00 | *502.040 | SE-40 | 50(H)x**40**x45 | 230 | 2000 |
| 1865,00 | *502.060 | SE-60 | 50(H)x**60**x45 | 400 | 4000 |
| 2350,00 | *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 | 535,00 |
| *688.160 | 600 | 53(H)x**60**x52 | 56x33 | 400 | 4000 | 595,00 |

# 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

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2165,00 | *502.004 | QSE-40 | 50(H)x**40**x45 | 230 | 2000 |
| 2395,00 | *502.005 | QSE-60 | 50(H)x**60**x45 | 400 | 4000 |

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **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

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *688.003 | 28(H)x**64**x31 | 230 | 2000 | 215,00 |

TECNOINOX

Ⓝ **SALAMANDER/TOASTER - roestvrijstaal. Voorzien van 2 afzonderlijke instelbare onder- en bovenelementen. De elementen kunnen naar keuze worden ingeschakeld, via de tijdschakelaar, of door middel van de hoofdschakelaar. Het apparaat is voorzien van 2 thermostaten voor onafhankelijke werking van onder- en bovenelementen. De toaster is voorzien van uitneembaar rooster, welke in hoogte verstelbaar is**

Ⓔ SALAMANDER - stainless steel. With 2 top and bottom elements, independently controlled by 1 thermostat for the top element and by another for the bottom element. The elements can be switched on, as desired, by timer or main switch. The removable grid is adjustable in height

Ⓕ SALAMANDRE - inox. Avec 2 résistances, commandées séparatement par 1 thermostat pour la résistance voute et l'autre pour la résistance sole. Les résistances sont actionnées moyennant le commutateur marche-arrêt ou la minuterie. La hauteur de la grille amovible est réglable

Ⓓ SALAMANDER - CNS. Mit 2 Heizkörper oben und unten, getrennt reguliert von 1 Thermostaten für den Heizkörper oben und 1 Thermostaten für den Heizkörper unten. Die Heizkörper werden mittels des EIN/AUS-Schalters oder des Zeituhrschalters eingeschaltet. Der herausnehmbare Grillrost ist höhenverstellbar

**1 ETAGE**

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *502.300 | 27(H)x**67**x34 | 230 | 3000 | 760,00 |

**2 ETAGES**

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *502.305 | 36(H)x**67**x34 | 230 | 4000 | 865,00 |

Ⓝ **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

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 236,00 | *304.010 | 24(H)x**47**x25 | 230 | 1200 |

# ROLLER TOAST

QUARTZ GRILLS

Ⓝ **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**

Ⓔ UNIVERSAL 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**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 530,00 | *304.006 | 34(H)x**61**x33 | 230 | 3100 |

**TYPE RST 3270**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 674,00 | *304.015 | 38(H)x**64**x48 | 400 | 4000 |

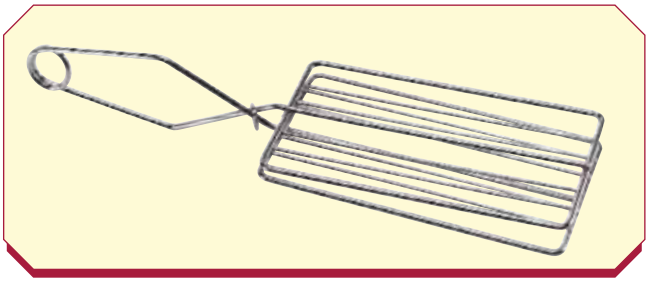
Ⓝ **TOSTI-KLEM**

Ⓔ SANDWICH HOLDER

Ⓕ PINCE A SANDWICH

Ⓓ SANDWICH-KLEMMZANGE

| EURO | No. |
|---|---|
| 4,95 | *958.001 |



ALL NEW!

Ⓝ **PIZZA OVEN -buitenmantel metaal geëpoxeerd, bakruimte voorzien van chamottebodem, voorzien van, controlelampje, de kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat, temperatuurbereik 50°C-320°C**

Ⓔ PIZZA OVEN - outer jacket metal epoxy resin, baking chamber with chamotte covered bottom, with indicator light, each chamber has a separate top and bottom thermostat, temperature regulated from 50°C-320°C

Ⓕ FOUR A PIZZA - résine époxy métallique gaine extérieure, avec témoin lumineux, chaque chambre avec chauffage indépendant commande par un thermostat, température réglable 50°C-320°C

Ⓓ PIZZA-OFEN - Gehäuse Metall-Epoxiert, Backkammer mit Schamotteboden, mit Kontroll-Lampe, Jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten, Temperatur einstellbar 50°C-320°C

| No. | int.cm | ext.cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *785.001 | 11(H)x35x35 | 45(H)x53x43 | 230 | 2500 | 435,00 |

Ⓝ **PIZZA OVENS - buitenmantel geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje tijdklok 0-30 min., en maximaalbeveiliging, elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat, temperatuurbereik 50°C-350°C**

Ⓔ PIZZA OVEN - casing all stainless steel, baking chambers with chamotte covered bottom. With ON/OFF switch, indicator light, timer 0-30 minutes and thermal cut-out, each chamber has a separate top and bottom thermostat, temperature regulated from 50°C-350°C

Ⓕ FOUR A PIZZA - boitier en inox, avec commutateur marche-arrêt, thermostat de sécurité, témoin lumineux, minuterie 0-30 minutes et thermostat de sécurité, chaque chambre avec chauffage indépendant commande par un thermostat, température réglable 50°C-350°C

Ⓓ PIZZA-OFEN - Gehause vollständig aus CNS, backkammer mit Schamotteboden, mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe, Zeitschaltuhr 0/30 Minuten und Sicherheitsthermostat, jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten, Temperatur einstellbar 50°C-350°C

**1 ETAGE**

| No. | int.cm | ext.cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.170 | 12(H)x40x40 | 28(H)x56x56 | 230 | 1600 | 245,00 |

**2 ETAGES**

| No. | int.cm | ext.cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.172 | 2x12(H)x40x40 | 44(H)x56x56 | 230 | 2500 | 395,00 |

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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

(D) 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 825,00 | *780.040 | 14(H)x66x66 | 41(H)x93x98 | 400 | 4700 |

**2 ETAGES**

| EURO | No. | int.cm | ext.cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1295,00 | *780.044 | 2x14(H)x66x66 | 75(H)x93x98 | 400 | 9400 |

**onderstel/**stand/soubassement/Untergestell

| EURO | No. | H cm |
|---|---|---|
| 215,00 | *780.045 | 86 |

**(N) STAPELBAK - kunststof, wit, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)**

(E) STACKING CONTAINER - plastic, white, ideal for pizza dumplings (dough)

(F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc, idéal pour les boulettes de pizza (pâte)

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss, ideal für Pizza Knödel (Teig)

| EURO | No. | cm | Lit. |
|---|---|---|---|
| 8,50 | *953.170 | 7,5(H)x60x40 | 14 |
| 9,95 | *953.171 | 9,0(H)x60x40 | 18 |
| 10,95 | *953.172 | 12,0(H)x60x40 | 24 |

**deksel/**lid/couvercle/Deckel

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 7,95 | *953.175 | 60x40 |

**(N) PORTIONEERLEPEL - platte bodem, kunststof**

(E) PIZZA LADLE - flat bottom, plastic

(F) LOUCHE À PIZZA - fond plat, plastique

(D) SCHÖPFLÖFFEL - Flachboden, Kunststoff

| EURO | No. | Ø cm | cl | L cm |
|---|---|---|---|---|
| 7,95 | *935.114 | 10 | 15 | 27 |

# Pizza Accessoires

**(N) PIZZAWIELSNIJDER**
(E) PIZZA CUTTER
(F) ROULETTE À PIZZA
(D) PIZZA-SCHNEIDERAD

| No. | L cm | greep/grip/poignée/Griff | EURO |
|---|---|---|---|
| 041.041 | 24 | **kunststof**/plastic/plastique/Kunststoff | 9,90 |

**(N) PIZZASNIJDER - roestvrijstaal**
(E) PIZZA CUTTER - stainless steel
(F) COUPE PIZZA - inox
(D) PIZZASCHNEIDER - CNS

| No. | EURO |
|---|---|
| *935.113 | 6,95 |

**(N) DEEGSCHRAPER - roestvrijstaal**
(E) DOUGH SCRAPER - stainless steel
(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox
(D) TEIGSCHABER - CNS

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *935.112 | 15x6 | 5,70 |

**(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 | 21,25 |
| *935.106* | 22x18 | 21,25 |

* **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 | 10,65 |
| *935.116* | 12x15 | 11,95 |

* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert

# Pizza Accessoires

**(N) PIZZASCHEP**
(E) PIZZA PEEL
(F) PELLE À PIZZA
(D) PIZZASCHAUFEL

| EURO | No. | L tot. cm | **blad**/tray/plateau/Tablett **cm** |
|---|---|---|---|
| 18,95 | *300.010 | 90 | 31 x 36 |

**(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 |
|---|---|---|---|
| 89,00 | *935.101 | 32 | 150 |

**(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 |
|---|---|---|---|
| 65,00 | *300.012 | 37 | 100 |
| 67,00 | *300.015 | 37 | 140 |

**(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

| EURO | No. | L cm | **borstel**/brush/brosse/Bürste **cm** |
|---|---|---|---|
| 39,50 | *041.045 | 105 | 26 x 3 |

**(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

| EURO | No. | L cm | **borstel**/brush/brosse/Bürste **cm** |
|---|---|---|---|
| 85,00 | *935.104 | 164 | 27 x 7 |

**(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 |
|---|---|---|
| 13,00 | *935.110 | 25 |

Ⓝ **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

Ⓕ FILTRE À HUILE
- permet de prolonger considérablement la durée de l'huile
- résistant aux températures jusqu'à 180°C
- nettoyage très simple: retourner le filtre et rincer à eau chaude sans aucun détergent

Ⓓ ÖLFILTER
- verlängert ansehnlich die Lebensdauer des Fritierfetts
- einsetzbar bei Temperaturen bis 180°C
- warmes Wasser, ohne irgend welches Reinigungsmittel, genügt um den Filter innerhalb von einigen Sekunden problemlos zu reinigen

MIROIL

**TYPE A - B - D**

**TYPE C**

ROYAL SINCE 1949 THE ORIGINAL

## TYPE A

| No. | cm filt. | | EURO |
|---|---|---|---|
| *909.001 | 28x23 | | 94,00 |
| *909.005 | **- vervangingsfilter**<br>- filtre de rechange | - replacement filter<br>- Ersatzfilter | 76,00 |

## TYPE B

| No. | cm filt. | | EURO |
|---|---|---|---|
| *909.002 | 40x23 | | 109,00 |
| *909.006 | **- vervangingsfilter**<br>- filtre de rechange | - replacement filter<br>- Ersatzfilter | 87,00 |

## TYPE C

| No. | Ø cm | | EURO |
|---|---|---|---|
| *909.003 | 36,5 | | 121,00 |
| *909.007 | **- vervangingsfilter**<br>- filtre de rechange | - replacement filter<br>- Ersatzfilter | 94,00 |

## TYPE D

| No. | cm filt. | | EURO |
|---|---|---|---|
| *909.004 | 30x30 | | 124,00 |
| *909.008 | **- vervangingsfilter**<br>- filtre de rechange | - replacement filter<br>- Ersatzfilter | 105,00 |

### Ⓝ VETOPVANG-TRANSPORTEMMER - roestvrijstaal 18/10, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen

Ⓔ GREASE COLLECTOR AND CONVEYOR - stainless steel 18/10, graduated, with cover and special grips

Ⓕ RÉCIPIENT DE GRAS ET SEAU DE TRANSPORT - inox 18/10, gradué et avec couvercle et des poignées speciales

Ⓓ FETTAUFFANG-TRANSPORTEIMER - CNS 18/10, mit Massangabe, Deckel und speziellen Griffen

| No. | Lit. | H cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *820.017 | **17** | 32 | 159,00 |

### Ⓝ VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal

Ⓔ GREASE FILTER CONE RACK - stainless steel

Ⓕ PORTE FILTRE À L'HUILE - inox

Ⓓ ÖLFILTERHALTER - CNS

| No. | EURO |
|---|---|
| 894.002 | 8,45 |

### Ⓝ VETFILTER - econoline, hittebestendig

Ⓔ GREASE FILTER CONES - econoline, heat resistant

Ⓕ FILTRE À HUILE - éconoline, résistant à la chaleur

Ⓓ FRITURE-ÖLFILTER - Econoline, hitzebeständig

| No. | | EURO |
|---|---|---|
| 042.001 | **10x 50 stk./**pcs./pcs./Stk. | 148,00 |
| 042.002 | **50 stk./**pcs./pcs./Stk. | 15,75 |

SEVERIN

Ⓝ **EIERKOOKAPPARAAT - voor 1 tot 6 eieren, in te stellen voor hard, medium of zachtgekookte eieren. Met transparante kap, maatbekertje en eierprikker**

Ⓔ EGG BOILER - for 1 to 6 eggs, with switch for 3 different degrees of hardness, with transparant lid, measuring cup with egg piercer

Ⓕ CUISEUR À OEUFS - pour 1 à 6 oeufs, avec commutateur pour 3 degrés différents de dureté, avec couvercle transparant, tasse de mesure et perforateur d'oeufs

Ⓓ EIERKOCHER - für 1 bis 6 Eier mit Schalter für 3 verschiedene Grade an Härte, mit transparant Kappe und messender Schale mit Eibohrer

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 45,00 | *910.043 | 15(H)x20x10 | 230 | 400 |

Ⓝ **EIERKOOKAPPARAAT - voorzien van 8 eiermandjes met kleur codering, thermostaat en controlelampjes**

Ⓔ EGGS COOKER - 8 baskets with code color, thermostat and pilot lights

Ⓕ CUISEUR À OEUFS - avec 8 paniers avec couleur de codage, thermostat et voyants de contrôle

Ⓓ EIERKOCHER - 8 Körbchen mit kodefarbung, Thermostat und Kontroll-Lampe

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 179,00 | *688.107 | 29(H)x36x17 | 230 | 2600 |

# TITANIUM

ROESTVRIJSTAAL

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 125,00 | *508.108 | **8** | 30(H)x28x41 | 230 | 3250 |

**TITANIUM 8 + 8**

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 245,00 | *508.128 | **8 + 8** | 30(H)x56x41 | 2x 230 | 2x 3250 |

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<br>1x 3250 | 285,00 |

## CATERCHEF 10

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *680.010 | **10** | 29(H)x**37**x43 | 400 | 6000 | 315,00 |

**(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

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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 | 125,00 |

### CATERCHEF 8+8

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.208 | **8 + 8** | 34(H)x55x43 | 2x 230 | 2x 3250 | 215,00 |

Ⓝ **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 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 |

ROLLER GRILL

ALL NEW!

# Friteuses

12

8+8

12

Ⓝ **GASFRITEUSE - Geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. grote brander onder de pan, inhoud pan 12 liter, voorzien van kruimelvanger, een aftapkraan, standenschakelaar, piëzo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas**

Ⓔ GAS FRYER - stainless steel, right temperature reached within a few minutes by means of big burner under the pan, capacity of pan 12 litres, with crumb sieves, draining tap, operation thermostat, piezo electric ignition, frying basket with plastic grip, standard units for natural gas

Ⓕ FRITEUSE À GAZ - acier inox, thermostat à position réglage avec 1 brûleur grande par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref, capacité par cuve 12 litres, avec corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange, igniteur piézo-électrique et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel

Ⓓ GAS-FRITEUSE - CNS stufen Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat, grossen Brenner pro Wanne gibt eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 12 Liter, mit Brosamen-Korb,mit Ablaufhahn, stufen Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas

**12 Lit.**

| No. | Lit. | cm | V piëzo | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *304.110 | **12** | 55(H)x40x70 | 230 | **9** | 995,00 |

Ⓝ **FRITEUSES ELEKTRISCH - geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, en aftapkraan**

Ⓔ ELECTRIC FRYERS - entirely manufactured from stainless steel, all models are equipped with a thermostat, maximum security, main switch, control lights, and drain valve

Ⓕ FRITEUSES ÉLECTRIQUE - entièrement fabriqué en acier inoxydable, tous les modèles sont équipés d'un thermostat de sécurité maximale, interrupteur principal, voyants et robinet de vidange

Ⓓ ELEKTRO-FRITEUSEN - komplett aus Edelstahl, alle Modelle sind ausgestattet mit Thermostat, maximale Sicherheit, Hauptschalter, Kontrolle Lichter und Ablassventil

**8+8 Lit.**

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *304.111 | **8 + 8** | 45(H)x40x70 | 2x 230 | **2x 3000** | 685,00 |

**12 Lit.**

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *304.112 | **12** | 45(H)x40x70 | 400 | **9000** | 625,00 |

Ⓝ **ONDERKAST - roestvrijstaal, geschikt voor bovenstaande modellen**

Ⓔ BASE UNIT - stainless steel, suitable for above mentioned models

Ⓕ SOUBASSEMENT - inox, convient aux modèles ci-dessus

Ⓓ UNTERSCHRANKE - CNS, geeignet für vorgenannten Modelle

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *304.113 | 53(H)x40x60 | 225,00 |

Ⓝ **FRITEUSES - zijn geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, koude zone en aftapkraan, bovendien zijn de staande modellen voorzien van een vetopvangbak**

Ⓔ FRYERS - are entirely made of stainless steel, all models with thermostat, thermal cut-out, main switch, indicator light, cold zone, and drainage tap, the free-standing types have a drainage container

Ⓕ FRITEUSES - en acier inox, tous les modèles avec thermostat, thermostat de sécurité, commutateur marche-arrêt, voyant lumineux, zone froide et robinet de vidange, les modèles debout sont avec bac de vidange

Ⓓ FRITEUSEN - Vollständig aus CNS, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Fettablaufhahnen, die Stand-Modelle sind mit Öl-Entleerungsbehälter ausgestattet

### RAPALLO

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 509,00 | *527.009 | **9** | 31(H)x**31**x58 | 230 | 3500 |

### ZOAGLI

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 895,00 | *527.209 | **9 + 9** | 31(H)x**72**x58 | 2x 230 | 2x 3500 |

Ⓝ **FRITEUSES - uitgevoerd met zeer krachtige elementen welke zorgen voor een extra hoge afbak-capaciteit, tafelmodel**

Ⓔ FRYERS - with extra heavy elements, tabletop model

Ⓕ FRITEUSES - avec des résistances extra-puissantes, modèle de table

Ⓓ FRITEUSEN - mit extra leistungsstarken Heizkörpern, Tischmodell

### GOLD - HEAVY DUTY

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 675,00 | *527.112 | **12** | 31(H)x**31**x58 | 400 | 7000 |
| 1125,00 | *527.212 | **12 + 12** | 31(H)x**72**x58 | 2x 400 | 2x 7000 |

Ⓝ **VISBAKFRITEUSE**

Ⓔ FISH FRYER

Ⓕ FRITEUSE A POISSONS

Ⓓ FISCH FRITEUSE

### PIEVE

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 895,00 | *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 | 1179,00 |
| *527.315 | **15 + 15** | 87(H)x**72**x58 | 2x 400 | 2x 7000 | 1570,00 |

### (N) Staand model, friteuses uitgevoerd met zeer krachtige elementen welke zorgen voor een extra hoge afbak-capaciteit
(E) Free-standing type, fryers with extra heavy elements
(F) Modèle debout, friteuses avec des résistances extra-puissantes
(D) Stand-Modell, Friteusen mit extra Leistungsstarken Heizkörpern

### GOLD - HEAVY DUTY

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *527.312 | **12** | 87(H)x**31**x58 | 400 | 7000 | 895,00 |
| *527.412 | **12 + 12** | 87(H)x**62**x58 | 2x 400 | 2x 7000 | 1435,00 |

### (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 | 1145,00 |

CaterChef® Professional Supplies

# Friteuses

Ⓝ **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

**12 Lit.**

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 565,00 | *508.112 | **12** | 32(H)x70x40 | 400 | **9000** |

12 +12

**12+12 Lit.**

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1050,00 | *508.124 | **12+12** | 32(H)x70x80 | 2x 400 | **2x 9000** |

12

Ⓝ **Staand model**
Ⓔ Free-standing model
Ⓕ Modèle debout
Ⓓ Standmodell

**12 Lit.**

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 760,00 | *508.212 | **12** | 85(H)x70x40 | 400 | **9000** |

12 +12

**12+12 Lit.**

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1295,00 | *508.224 | **12+12** | 85(H)x70x80 | 2x 400 | **2x 9000** |

**Ⓝ 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 | 149,00 |
| *901.151 | **90** | **650** | 3 | 230 | 190 | 195,00 |

**Ⓝ 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 | 530,00 |
| *552.090 | **350** | 17(H)x **90**x52 | 230 | 118 | 550,00 |
| *552.100* | **700** | 17(H)x**100**x52 | 230 | 208 | 860,00 |

* **twee motoren**/two motors/deux moteurs/zwei Motoren

**Ⓝ 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 | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *527.250 | CS | **114**x48 | 230 | 120 | 995,00 |
| *527.255 | CSL | **114**x48 | 230 | 120 | 1280,00 |

CaterChef® Professional Supplies

# 1/1 GastroNorm & BakeryNorm 60x40

## Convection

**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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1435,00 | *680.015 | **1/1 Gastronorm** | 55(H)x**88**x64 | 230 | 3400 |
| 1465,00 | *680.016 | **BakeryNorm 60x40** | 55(H)x**88**x64 | 230 | 3400 |

### HEAVY DUTY MODEL
### MET RVS OVENRUIMTE EN VOCHTINJECTIE / WITH STAINLESS STEEL CHAMBER AND HUMIDIFIER

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1725,00 | *680.017 | **1/1 Gastronorm** | 55(H)x**88**x64 | 400 | 5400 |
| 1745,00 | *680.018 | **BakeryNorm 60x40** | 55(H)x**88**x64 | 400 | 5400 |

ROLLER GRILL

NEW!

CaterChef Professional Supplies

STEAM

CaterChef Professional Supplies

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, dubbelglazen deur, tijdschakelaar, controlelampje, thermostaat, 2 roosters**

Ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, double glass door, timer, pilot light, thermostat, 2 grids

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - stainless steel, compact design, porte à double vitre, interrupteur d' horaire, signal lumineux, thermostat, 2 grilles

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - HEISSLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, Doppelglastür, Timer, Kontrollleuchte, Thermostat, 2 Gitter

**TYPE COMPACT**

| No. | **roosters**/grilles + **bakplaten**/plaques | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *304.090 | 2 - 26x31 cm | 50(H)x37x54 | 230 | 1500 | 485,00 |

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, compleet met rooster en bakplaat, tijdschakelaar, thermostaat en controlelampje**

Ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, complete with grid and tray, timer, thermostat and indicator light

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - inox, dessein compacte, avec grille et plaque, minuterie, thermostat et voyant témoin

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, mit Rost und Blech, Zeitschaltuhr, Thermostat und Kontrolllampe

**TYPE FORNETTO**

| No. | **roosters**/grilles + **bakplaten**/plaques | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.011 | 1+1 - 40x25 cm | 32(H)x53x38 | 230 | 2500 | 345,00 |

Ⓝ **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, watertank met zichtbaar waterniveau (1,3 liter), thermostaat max. 200°C, tijdklok 120 minuten en continu-stand, controlelampjes**

Ⓔ CONVECTION OVEN - with steamfunction, 2/3 GN, stainless steel 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 (1,3 liter), thermostat max. 200°C, timer 120 minutes with stay-on position, indicator lights

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - avec function vapeur, 2/3 GN, inox 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 (1,3 liter), thermostat 200°C max., minuterie 120 min et position de continue, voyant temoine

Ⓓ 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 (1,3 liter), Thermostat 200ºC max. und Zeitschaltuhr 120 Min mit Dauergebrauch-position, Kontrolllampe

| No. | cap. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.150 | **4x 2/3 GN** | 39(H)x55x55 | 230 | 2500 | 475,00 |

Ⓝ **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

| EURO | No. | **cap. cm** |
|---|---|---|
| 11,00 | 596.360 | 34,2x24,2 |

**bakplaat aluminium/**baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

| EURO | No. | **cap. cm** |
|---|---|---|
| 11,00 | 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

| EURO | No. | **cap. cm** |
|---|---|---|
| 12,00 | 596.340 | 46x33 |

**bakplaat aluminium/**baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

| EURO | No. | **cap. cm** |
|---|---|---|
| 12,00 | 596.341 | 46x33 |

# UNOX LineMicro™ Manual

## 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

| No. | cap. cm | EURO |
|---|---|---|
| 596.340 | 46x33 | 12,00 |

**bakplaat aluminium/**baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

| No. | cap. cm | EURO |
|---|---|---|
| 596.341 | 46x33 | 12,00 |

**stokbroodrooster verchroomd/**french loaves rack chromed
grille baquettes chromée/Rost Pariser Brot verchromt

| No. | cap. cm | EURO |
|---|---|---|
| 596.346 | 46x33 | 19,50 |

**BakeryNorm**

## 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

| No. | cap. cm | EURO |
|---|---|---|
| 596.320 | 60x40 | 19,00 |

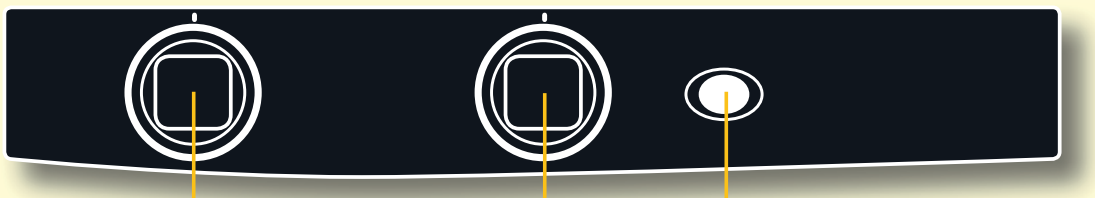
**bakplaat aluminium/**baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

| No. | cap. cm | EURO |
|---|---|---|
| 596.321 | 60x40 | 24,00 |

**stokbroodrooster verchroomd/**french loaves rack chromed
grille baquettes chromée/Rost Pariser Brot verchromt

| No. | cap. cm | EURO |
|---|---|---|
| 596.326 | 60x40 | 24,00 |

**Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/**with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebfeld



UNOX LineMiss™ Manual

# BakeryNorm

Ⓝ **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 (pag. 547-548)**

Ⓔ 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 (pag. 547-548)

Ⓕ 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 (pag. 547-548)

Ⓓ 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 pag. (547-548)

## 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

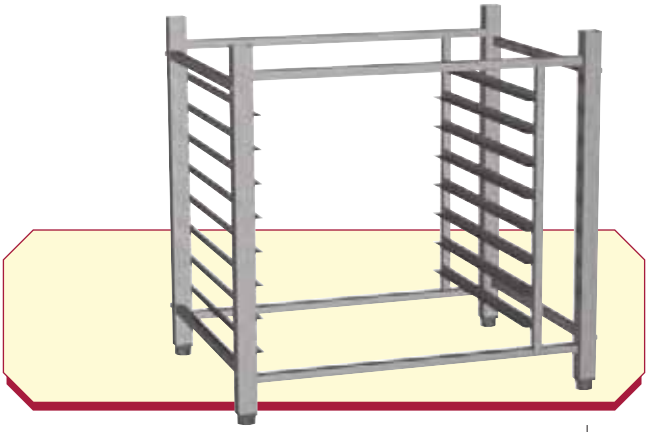
| EURO | No. | cap. cm | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1495,00 | *596.116 | **4x (60x40)** | 51(H)x80x77 | 400 | 6500 |

Ⓝ **ONDERSTEL - roestvrijstaal, voorzien van 8 regalen**

Ⓔ STAND - stainless steel, with 8 guide racks

Ⓕ SOUBASSEMENT - 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

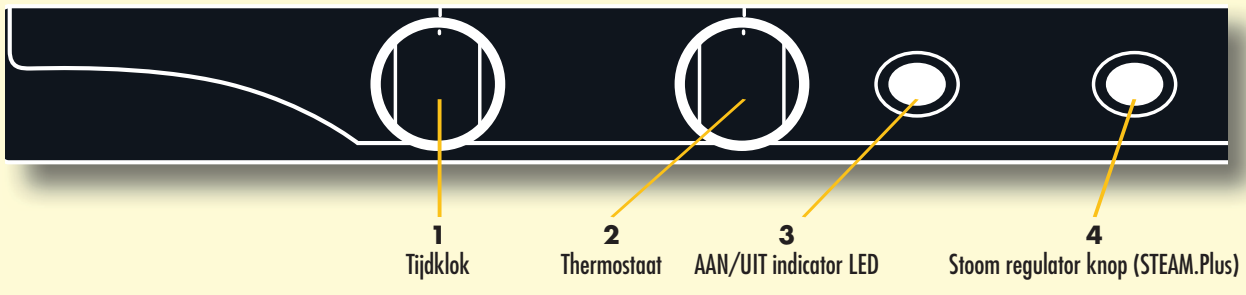
Ⓕ HOTTE - inox avec condenseur de vapeur

Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensor

## 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

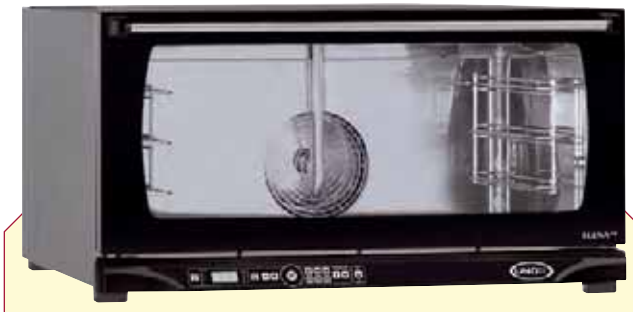


# UNOX LineMiss™ Dynamic

***DIRECT INGESPOTEN VERSSTOOM SYSTEEM***

**XFT135**

# BakeryNorm



**XFT185/188**

Ⓝ **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 for instance 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 | 1075,00 |

## XFT 130 - ARIANNA Classic

| No. | cap. cm | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.121* | **4x (46x33)** | 51(H)x60x65 | 230 | 3000 | 945,00 |

* **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

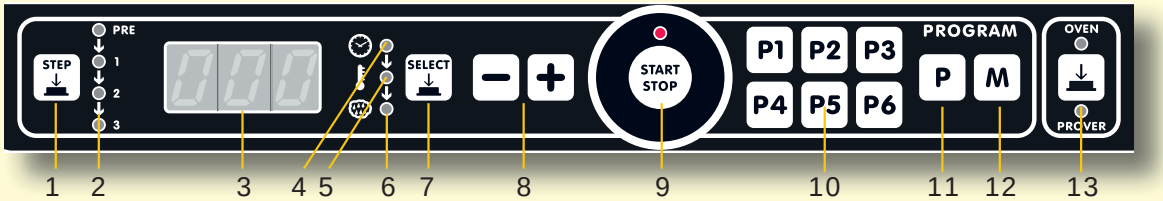
| No. | cap. cm | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.147 | **3x (60x40)** | 43(H)x80x77 | 230 | 3300 | 1395,00 |

## XFT 188 - ELENA Dynamic Power

| No. | cap. cm | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.148 | **3x (60x40)** | 43(H)x80x77 | 400 | 4700 | 1495,00 |

**ELENA**
**wordt geleverd zonder roosters of bakplaten (pag. 547-548) /** delivered without grids or trays (pag. 547-548)
livrée sans grilles ou plaques (pag. 547-548) / geliefert ohne Roste oder Blechen (pag. 547-548)

**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

# UNOX® LineMiss™ Dynamic

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - inwendig en uitwendig roestvrijstaal, compleet met tijdklok, thermostaat 260°C en controlelampje en voorzien van dubbele beglazing (cold touch), met een digitaal bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om 99 programma's, de tijd, hoeveelheid vocht en temperatuur vast in te stellen**

Ⓔ 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 a digital control panel for up to 99 specific cooking programs varying for instance time, humidity and temperature

Ⓕ 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 panneau de commande digitale ce qui permet de programmer jusqu'à 99 programmes de cuisson spécifiques variant le temps, l'humidité et température

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - Aussen- und Innenseite aus CNS, komplett mit Zeitschalter, Thermostat 260°C, Kontroll-Lampe und die Tür ist ausgestattet mit Doppelglass (cold-touch), mit einer digitalen Steuerung für bis zu 99 spezifische Kochprogramme mit unterschiedlichen Zeit, Feuchtigkeit und Temperatur

## XFT 195 - ROSELLA Dynamic

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1795,00 | *596.157 | 4x (60x40) | 51(H)x80x77 | 400 | 6500 |

## XFT 190 - ROSELLA Classic

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 1625,00 | *596.158* | 4x (60x40) | 51(H)x80x77 | 400 | 6500 |

* **zonder bevochtiger/**without humidifier
sans humidificateur/ohne Befeuchter

**ROSELLA**
**wordt geleverd zonder roosters of bakplaten (pag. 547-548)**
delivered without grids or trays (pag. 547-548)/ livrée sans grilles ou plaques (pag. 547-548) / geliefert ohne Roste oder Blechen (pag. 547-548)

Ⓝ **de Line Miss Top oven is uitgerust met Rotor.Klean en AIR.Plus, de deur opent van rechts naar links, en opent automatisch aan het eind van de bakcyclus**

Ⓔ the Line Miss Top oven is equipped with Rotor.Klean and AIR.Plus, the door opens from right to left, and automatically opens at the end of the baking cycle

Ⓕ cette four Line Miss Top est avec Rotor.Klean en AIR.Plus, la porte s'ouvre de droite à gauche, et s'ouvre automatiquement à la fin de la durée de la cuisson

Ⓓ Line Miss Top Ofen mit Rotor.Klean en AIR.Plus, die Tür öffnet sich von rechts nach links und öffnet sich automatisch am Ende des Backzyklus

## XFT 200 - ROSELLA Dynamic

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2725,00 | *596.159 | 4x (60x40) | 51(H)x80x77 | 400 | 6500 |

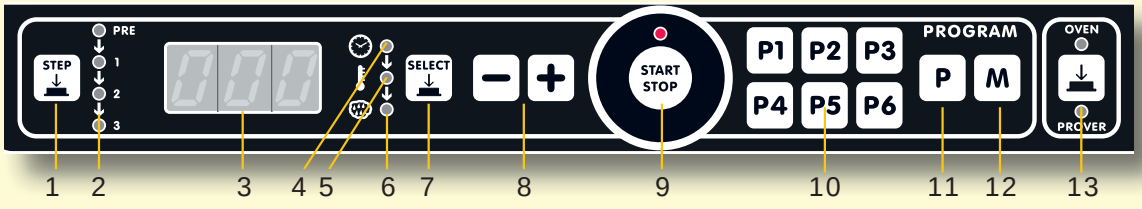
***DIRECT INGESPOTEN VERSSTOOM SYSTEEM***

**XFT190**

**NEW! BakeryNorm**

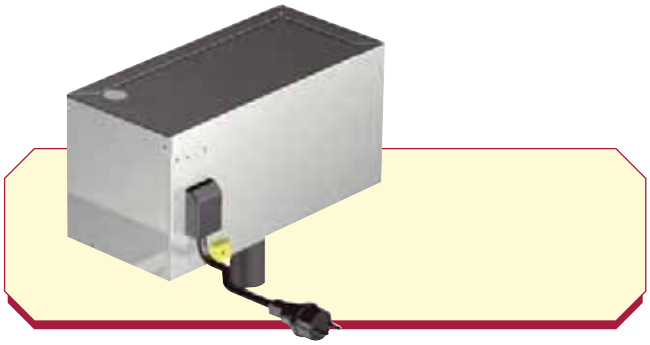
**XFT200**

**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

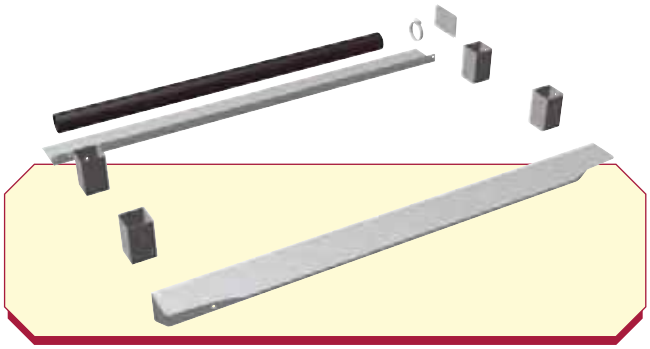
# UNOX LineMiss™ Accessoires



### (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**

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *596.775 | 17(H)x34x24 | 230 | 8 | 359,00 |



### (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

| No. | Type | **voor**/for/pour/für | EURO |
|---|---|---|---|
| *596.127 | XC 651 | **46x33** | 144,00 |
| *596.129 | XC 646 | **60x40** | 170,00 |

### (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

| No. | Type | **voor**/for/pour/für | EURO |
|---|---|---|---|
| *596.135 | XC 630 | **60x40** | 43,50 |

### (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

| No. | H cm | Type | **voor**/for/pour/für | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *596.125 | 11 | XR623 | XR 130/190 | 144,00 |

### (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**

| No. | H cm | Type | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *596.915 | 56 | XC 215 | 15 | 254,00 |

### (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 | 185,00 |

Ⓝ **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 (pag. 547-548)**

Ⓔ 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 (pag. 547-548)

Ⓕ 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 (pag. 547-548)

Ⓓ 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 (pag. 547-548)

# BakeryNorm

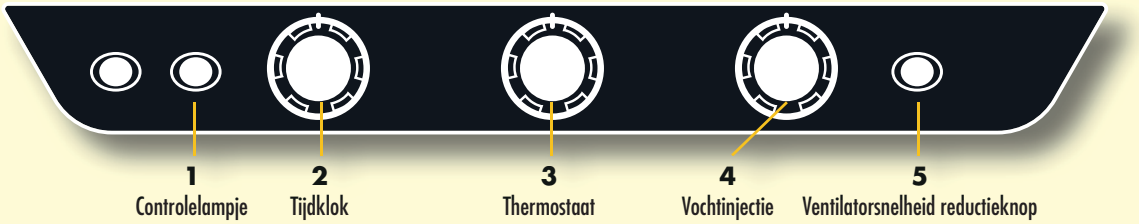
### XB 693 - BakerLux Manual

| 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

## 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, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters (pag. 547-548)**

Ⓔ 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 (pag. 547-548)

Ⓕ 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 (pag. 547-548)

Ⓓ 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 (pag. 547-548)

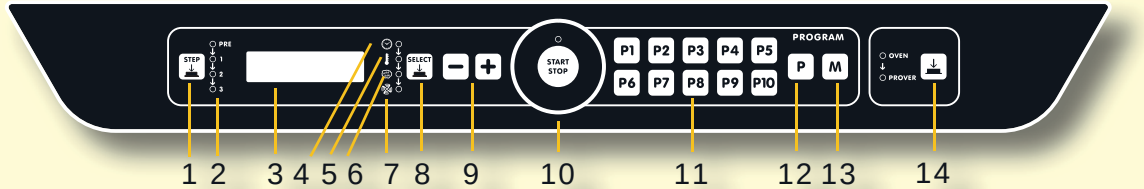
### XB 695 - BakerLux Dynamic

| No. | cap. cm | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.833 | **6x (60x40)** | 93(H)x86x90 | 400 | 10500 | 3095,00 |

### 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

# UNOX ChefLux™ Manual

NEW!

**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 (pag. 547-548)**

Ⓔ 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 (pag. 547-548)

Ⓕ 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 (pag. 547-548)

Ⓓ 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 (pag. 547-548)

## XV 393 - ChefLux Manual

| EURO | No. | cap. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2045,00 | *596.724 | **5x 1/1 GN** | 77(H)x75x77 | 400 | 7100 |

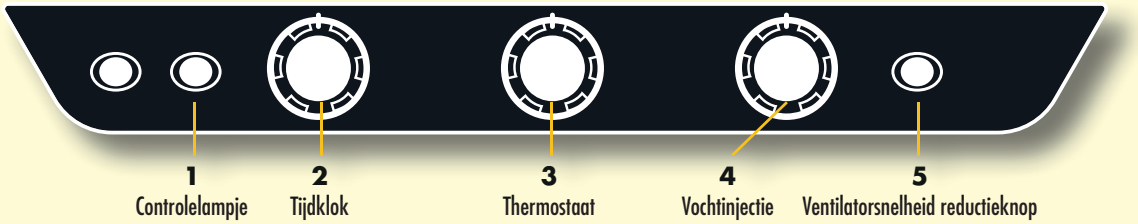
## XV 593 - ChefLux Manual

| EURO | No. | cap. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2795,00 | *596.734 | **7x 1/1 GN** | 93(H)x86x90 | 400 | 10500 |

## XV 893 - ChefLux Manual

| EURO | No. | cap. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 4095,00 | *596.744 | **12x 1/1 GN** | 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®

# BAKERTOP CHEFTOP MIND Maps™ ONE & PLUS

**N HET IDEE IN UW HOOFD, DE OPLOSSING IN UW HANDEN.**

## Geef uw kook- en bakkunsten een persoonlijke tint.

NEW GENERATION

Net zo gemakkelijk naar uw eigen hand te zetten. Even natuurlijk als uw eigen gedachten. Even snel als uw oogopslag. Dit is Unox CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™, de nieuwe productlijn van professionele ovens die uw ideeën over een bepaald gerecht zonder beperkingen in de praktijk helpt te brengen. Met één beweging.

CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™ ONE en CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS geven u volledige controle over het kookproces en maximale creatieve vrijheid. Herhaalbare processen die tijd besparen en kosten verlagen. Uitstekende prestaties op het gebied van rendement, veiligheid en betrouwbaarheid, in een zeer elegant ontwerp.

**MIND.Maps™. Persoonlijkheid. Met één beweging.**

Met de door Unox gepatenteerde MIND.Maps™-technologie hebt u uw handen vrij om de curves van temperatuur, luchtvochtigheid en luchtsnelheid in te stellen op een scherm voor visuele taal. Nu kunt u uw eigen kookproces echt helemaal zelf uitdenken en per seconde vastleggen.

Probeer Unox MIND.Maps™. Voeg een vleugje genialiteit toe aan uw kookkunsten.

---

**E THE IDEA IN YOUR MIND, THE SOLUTION IN YOUR HANDS.**

## Sign your baking process.

Controllable like your hand. Natural as your thoughts. Fast as your glance. This is Unox CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™, the new line of professional ovens that breaks down the barriers between your idea and the product you bake. With a gesture.

CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™ ONE and CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS stand for complete control of the baking process and maximum creative freedom. Repeatable processes that save time and reduce costs. Outstanding performance in terms of yield, safety and reliability, in the most elegant design.

**MIND.Maps™. Personality. In a gesture.**

With Unox patented MIND.Maps™ technology your hand is free to design the curves of temperature, humidity and air speed on a visual language display. Today you can truly invent your own baking process and draw it second by second.

Try Unox MIND.Maps™. Add a touch of brilliance to your baking.

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

EMGA.COM

# BAKERTOP CHEFTOP MIND Maps™ ONE & PLUS

## Ⓔ Innovation, quality, ease of use.

Unox technologies for CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps™

### DRY.Maxi™

Minimum humidity.
Maximum flavour.

The patented DRY.Maxi™ technology rapidly extracts humidity from the cooking chamber and creates the ideal conditions for food that needs to be cooked in a completely dry environment. Oven baked products are soft, crisp and fragrant, grilled and browned meats retain their weight and flavour, vegetables maintain their perfect consistency. You can cook whatever you like, with Unox, quality comes as standard.

### STEAM.Maxi™

Steam perfection.
Simple as a drop of water.

Unox's patented STEAM.Maxi™ technology carries out every type of steaming process, even the most delicate ones starting from a temperature of 35°C. This result is possible thanks to a production of steam that is up to 3 times superior to that obtained with traditional direct-injection ovens when using the same amount of water. The result is identical to, if not even better than that obtained when using a boiler combi oven.

### AIR.Maxi™

Cooking uniformity.
Quality without compromise.

The patented AIR.Maxi™ technology ensures perfect distribution of the air and therefore of the heat within the cooking chamber. Multiple auto-reversing fans and high speed motors guarantee cooking uniformity in all pans: from those at the bottom of the oven to those at the top.

The possibility of choosing from 4 air speeds and 4 semi-static modes allows any type of product to be cooked perfectly, from the most delicate items to products that require high temperatures and a high rate of heat transfer.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 air speeds and 4 semi-static modes.
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE: 2 air speeds and 2 semi-static modes.

### UNOX.Care

The value of time.
Duration over time.

UNOX.Care products keep your oven clean, protect it over time and reduce any maintenance costs.

The automatic washing system Rotor.KLEAN™ and DET&Rinse™ detergent together guarantee perfect hygiene and the ideal long-term upkeep of the oven and its components.

The AUTO.Pure limescale filter, standard on all MIND.Maps™ ovens, automatically removes limescale from the water* and means you no longer need to have an external filter.

* Applies to soft and mild water, refer to spec. sheet for further details

### ADAPTIVE.Cooking™

Professional cooking. Unmistakable results.

In MIND.Maps™ PLUS ovens the patented ADAPTIVE.Cooking™ technology transforms your oven into an intelligent tool. It understands the results that you have in mind, interprets your settings, registers the variations of humidity and temperature, understands the quantity of food that is in the oven and proposes the best way to get exactly the results that you expect.

By perfecting the cooking time and regulating the combined actions of 3 technologies, DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ and AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking™ always gives you the same perfect result. Exactly as you imagined it.

# BAKERTOP CHEFTOP MIND Maps™ ONE & PLUS

## Innovatie, kwaliteit, gebruiksgemak.

Unox-technologieën voor CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps™

### DRY.Maxi™

Minimale luchtvochtigheid.
Maximale smaak.

De gepatenteerde DRY.Maxi™-technologie vermindert de luchtvochtigheid in de ovenruimte snel en creëert de ideale omstandigheden voor eten dat moet worden bereid in een volledig droge omgeving. Producten die in de oven worden gebakken, zijn zacht, knapperig en geurig, gegrilde en gebruinde vleessoorten behouden hun gewicht en smaak, en groenten worden perfect gaar. U kunt alles klaarmaken wat u maar wilt. Met Unox wordt kwaliteit standaard meegeleverd.

### AIR.Maxi™

Kookuniformiteit.
Kwaliteit zonder compromis.

De gepatenteerde AIR.Maxi™-technologie zorgt voor een perfecte hetelucht circulatie in de ovenruimte. Meerdere automatisch reverserende ventilatoren en snelle motoren garanderen kook- bakuniformiteit op alle niveaus, van onder tot boven in de oven. Dankzij de mogelijkheid om te kiezen uit 4 luchtsnelheden en 4 semistatische modi kan elk type product perfect worden bereid, van de delicaatste maaltijdonderdelen tot producten waarvoor hoge temperaturen en een hoog warmteoverdrachtspercentage zijn vereist.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 luchtsnelheden en 4 semistatische modi.
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE: 2 luchtsnelheden en 2 semistatische modi.

### STEAM.Maxi™

Perfect stomen.
Net zo eenvoudig als een waterdruppel.

De gepatenteerde STEAM.Maxi™-technologie van Unox voert elk type stoomproces uit, zelfs de delicaatste stoomprocessen vanaf een temperatuur van 35°C. Dit resultaat is mogelijk dankzij een tot 3 keer hogere stoomproductie dan die wordt verkregen met traditionele directe-injectieovens bij gebruik van dezelfde hoeveelheid water. Het resultaat is identiek aan of zelfs beter dan het resultaat dat wordt verkregen bij gebruik van een combioven met een boiler.

### UNOX.Care

De waarde van tijd.
Duurzaam.

UNOX.Care-producten houden uw oven schoon, beschermen deze langdurig en verlagen de onderhoudskosten.

Het automatische reinigingssysteem Rotor.KLEAN™ en het reinigingsmiddel DET&Rinse™ garanderen samen een perfecte hygiëne en een duurzaam werkende oven met bijbehorende componenten.

Het AUTO.Pure-antikalkfilter, standaard op alle MIND.Maps™-ovens, verwijdert kalkaanslag automatisch uit het water*. Dat betekent dat u nooit meer een extern filter nodig hebt.

* Geldt voor zeer zacht en zacht water, zie het specificatieblad voor meer details

### ADAPTIVE.Cooking™

Professioneel koken. Onmiskenbare resultaten.

In MIND.Maps™ PLUS-ovens transformeert de gepatenteerde ADAPTIVE.Cooking™-technologie uw oven in een intelligente tool. De oven weet welke resultaten u in gedachten heeft, interpreteert uw instellingen, registreert de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur, weet welke hoeveelheid eten zich in de oven bevindt en stelt de beste manier voor om precies die resultaten te behalen die u verwacht.
Door de kooktijd te perfectioneren en de acties van 3 technologieën (DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ en AIR.Maxi™) met elkaar te combineren en op elkaar af te stemmen, geeft ADAPTIVE.Cooking™ u altijd hetzelfde perfecte resultaat. Precies zoals u het zich had voorgesteld.

# MASTER.Touch ONE

De kracht van uw creatieve instinct.

*The power of your creative instincts.*

Revolutionaire functies in een intuïtief ontwerp.
Creatieve vrijheid en precisie.

*Revolutionary features in an intuitive design.*
*Creative freedom meets precision.*

**N** Alleen innovatieve technologie, betrouwbaarheid en kracht zijn niet voldoende.
Als u echt verschil wilt maken, moet u uw oven onmiddellijk kunnen gebruiken.

Met de lcd-aanraakscherminterface met 65.000 kleuren hebt u een intuïtieve visuele-taalcontrole over alle hoofdprocessen van uw bedrijf: van de handmatige instelling van kookprogramma's, de op de seconde nauwkeurige vastlegging van kookprogramma's en de opslag van kookprogramma's voor oneindig hergebruik, tot het beheer van alle toebehoren.

Als de meest geavanceerde technologie duidelijk wordt, kunt u zich al vanaf de eerste dag helemaal concentreren op uw werk.

Interface MASTER.Touch ONE

**E** *Having innovative technology, reliability and power at your fingertips is not enough.*
*To really make the difference you need to be able to use your oven straight away, with no hesitation.*

*With an LCD touch screen interface with 65.000 colors, you have an intuitive visual language control of all of the key processes of your business: from the manual setting of cooking programs and drawing them with second by second precision then saving them to be repeated an infinite number of times, to the management of all complementary equipment.*

*When the most advanced technology becomes clear you can concentrate on your work right from the very first day.*

# MASTER.Touch P L U S

## Het plezierige gevoel van totale controle.

## *The pleasure of being in control.*

## Geavanceerde functies, hoge snelheid.
## U bent goed tegen elke uitdaging opgewassen.

## *Advanced features, high speed.*
## *Rising to the challenge is easy.*

**N** U kunt communiceren met een werkelijk intelligente oven die de resultaten kent waarop u zich richt, alle wijzigingen in de parameters tijdens het kookproces bewaakt en de beste manier voorstelt om het perfecte resultaat te behalen (ADAPTIVE. Cooking™). Met de MASTER.Touch-pen legt u uw kookproces vast en slaat u uw favoriete recepten op met een naam of zelfs uit de losse pols met een symbool. U kunt allerlei soorten eten tegelijkertijd bereiden dankzij de MULTI. Time-functie of het MISE.EN.PLACE-programma gebruiken om al uw verschillende gerechten op hetzelfde tijdstip klaar te hebben. Met één druk op de knop hebt u de beschikking over de ChefUnox-kookprogramma's en kunt u deze automatisch bijwerken en op intuïtieve wijze aanpassen aan uw behoeften.

Met de PLUS-versie beschikt u over alle technologische kracht van MIND.Maps™ in een interface die zelfs nog meer ruimte biedt.
Hiermee kunt u uw creativiteit zonder beperkingen blijven ontplooien.

Interface MASTER.Touch P L U S

**E** *Conversing with an oven that is truly intelligent, that understands the results you are aiming for, monitors any ges in the parameters during the cooking process and suggests the best way to arrive at the perfect result (ADAPTIVE. Cooking™); using the MASTER.Touch pen to draw your cooking process and save your favorite recipes with a name or even free-hand with a symbol. Cooking different food at the same time thanks to the MULTI.Time function or using the MISE.EN.PLACE program to have all of your different dishes ready at the same time; accessing the ChefUnox cooking programs at the touch of a button and being able to automatically update them and adapt them in an intuitive way to your needs.*

*With the PLUS version you have all the technological power of MIND.Maps™ in an interface that has even more space.*
*A creative experience without limits that you cannot wait to repeat.*

# BAKERTOP MASTER.Touch ONE

*U kunt elke uitdaging aan...*

N

UITDAGING 1 **SELECTEER GEEN BAKPROGRAMMA MAAR STEL UW EIGEN BAKPROGRAMMA SAMEN.**
Met de MIND.Maps™-technologie voor visuele taal kunt u zelfs de meest gecompliceerde bakprocessen met een paar eenvoudige handbewegingen op het scherm tot een goed einde brengen.

UITDAGING 2 **LEG UW VLEUGJE GENIALITEIT VAST VOOR HERHAALDELIJK GEBRUIK.**
Met MIND.Maps™ kunt u al uw bakprocessen opslaan en deze omzetten in een schat aan ervaring waarvan al uw medewerkers gebruik kunnen maken. Uw vleugje genialiteit kan zo vaak worden toegepast als u wilt, met één druk op de knop.

UITDAGING 3 **BLADERDEEG, BISCUITGEBAK, SOEZENDEEG EN NOG VEEL MEER.**
Welke bakmethode u ook wilt gebruiken en welk luchtvochtigheidsniveau u ook nodig hebt, DRY.Maxi™ en STEAM.Maxi™ regelen de luchtvochtigheid in de oven zodat resultaten van de allerhoogste kwaliteit worden bereikt.

UITDAGING 4 **EIS ALTIJD MAXIMALE KWALITEIT, BIJ ELKE HOEVEELHEID.**
De AIR.Maxi™-technologie circuleert de lucht op een perfect uniforme manier. Wat de hoeveelheid ook is: u krijgt altijd maximale kwaliteit en uniformiteit, van de laagste tot de hoogste pan.

UITDAGING 5 **WERK IN EEN VEILIGE OMGEVING.**
Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.

UITDAGING 6 **VERSPIL UW EIGEN TIJD OF DE TIJD VAN UW MEDEWERKERS NIET.**
De AIR.Maxi™-technologie vermindert de baktijd met wel 40% vergeleken met de voorgaande BAKERTOP™-ovens. Dankzij het automatische Rotor.KLEAN™-reinigingssysteem in combinatie met het DET&Rinse™-reinigingsmiddel houdt u meer tijd over zodat u nieuwe uitdagingen in de keuken kunt aannemen.

UITDAGING 7 **BEHAAL EEN SNELLER RENDEMENT OP UW INVESTERING DOOR ENERGIE TE BESPAREN.**
De Spido.GAS+™- (alleen voor PLUS-modellen) en Protek.SAFE™-systemen zorgen voor een hogere efficiëntie van het bakproces met het dubbele voordeel van respect voor het milieu en lagere bedrijfskosten.

UITDAGING 8 **EIS EEN BETROUWBARE OVEN DIE NIET VAN OPHOUDEN WEET. NET ALS U.**
Innovatieve maar betrouwbare technologieën gecombineerd met robuuste productiedetails. Unox is niet bang voor tijd en maakt het mogelijk om uw productgarantie* tot maximaal 4 jaar of 10.000 bedrijfsuren te verlengen. (*meer informatie over de garantievoorwaarden vindt u op www.unox.com)

# BAKERTOP MASTER.Touch PLUS

*...en overtreft uw eigen verwachtingen*

## De MIND.Maps PLUS ovens

*garanderen ook de volgende uitdagingen*

UITDAGING 9 **WERK MET EEN INTELLIGENTE OVEN.**
Het ADAPTIVE.Cooking™-systeem weet welke resultaten u wenst, interpreteert uw bakparameters, legt de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur tijdens het bakproces vast, en stelt de beste manier voor om precies dat resultaat te bereiken dat u wenst.

UITDAGING 10 **BEGIN MET BAKKEN, ZELFS ALS U DE OVEN NIET KENT.**
Als u wilt delegeren, helpt ChefUnox u met een breed scala aan populaire bakprogramma's. Alle ervaring van Unox is met één druk op de knop beschikbaar.

UITDAGING 11 **BAK VERSCHILLENDE GERECHTEN, ALLEMAAL OP HETZELFDE MOMENT.**
Met het MULTI.Time programma kunt u op hetzelfde moment maximaal 10 verschillende producten bakken. Elke heeft een timer toegewezen die de status van het bakproces aangeeft en adviseert u wanneer het klaar is

UITDAGING 12 **BEREID VERSCHILLENDE MAALTIJDONDERDELEN EN LAAT ZE ALLEMAAL OP DEZELFDE TIJD KLAAR ZIJN.**
Het MISE.EN.PLACE-programma geeft u de exacte tijden waarop en de volgorde waarin u producten met verschillende baktijden in de oven moet plaatsen, zodat ze allemaal op dezelfde tijd klaar zijn.

---

**Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com**

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

**LONG.Life4 – registreer U oven op internet**
Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.
Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

# BAKERTOP MASTER.Touch ONE

*You rise to meet every challenge...*

CHALLENGE 1 **DON'T SELECT A COOKING PROGRAM. DRAW YOUR OWN.**
The MIND.Maps™ visual language technology allows you to achieve even the most elaborate cooking processes with a few simple hand-drawn gestures on the screen.

CHALLENGE 2 **MAKE YOUR MASTER TOUCH REPEATABLE.**
With MIND.Maps™ you can save all your cooking processes and transform them into a patrimony of experience for all of your collaborators to use. Your touch of brilliance can be repeated as many times as you wish, at the touch of a button.

CHALLENGE 3 **GRILL, FRY, STEAM, AND SO MUCH MORE.**
AIR.Maxi™ technology distributes the air in a perfectly uniform manner. Whatever the load size you always have maximum quality and uniformity, from the lowest to the highest pan.

CHALLENGE 4 **ALWAYS DEMAND MAXIMUM QUALITY, WHATEVER THE LOAD.**
Protek.SAFE™ insulation material keeps the external temperature of the oven at a safe working temperature.

CHALLENGE 5 **WORK IN A SAFE ENVIRONMENT.**
Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.

CHALLENGE 6 **DON'T WASTE YOUR TIME, OR YOUR TEAM'S TIME.**
AIR.Maxi™ technology reduces the cooking time by up to 40% compared to the previous BAKERTOP™ ovens. The Rotor.KLEAN™ automatic washing system together with DET&Rinse™ detergent leaves you with more free time to take on new challenges in the kitchen.

CHALLENGE 7 **GET A FASTER RETURN ON YOUR INVESTMENT BY SAVING ENERGY.**
The Spido.GAS+™ (only for PLUS models) and Protek.SAFE™ systems increase the efficiency of the cooking process with the double advantage of respect for the environment and reduced running costs.

CHALLENGE 8 **DEMAND A RELIABLE AND TIRELESS OVEN. JUST LIKE YOU.**
Innovative yet dependable technologies combined with robust manufacturing details. Unox does not fear time and allows you to extend your product warranty* up to 4 years or 10.000 hours on-time. (*conditions apply, refer to www.unox.com for further details)

# BAKERTOP MASTER.Touch PLUS

*...and exceed your own expectations*

## The MIND.Maps PLUS ovens

*also guarantee the following challenges*

CHALLENGE 9 **WORK WITH AN INTELLIGENT OVEN.**
The ADAPTIVE.Cooking™ system understands the results that you want, interprets your cooking parameters, records variations in humidity and temperature during the cooking process, and proposes the best way to give you exactly the result that you desire.

CHALLENGE 10 **START COOKING, EVEN IF YOU DON'T KNOW THE OVEN.**
When you want to delegate, ChefUnox is at hand with a wide range of popular cooking programs. All the experience of Unox at the touch of a button.

CHALLENGE 11 **COOK DIFFERENT FOOD, ALL AT THE SAME TIME.**
With the MULTI.Time program you can cook at the same time or in order up to 10 different products. Each of these is assigned with a timer that shows the status of the cooking process and advises you when it is ready.

CHALLENGE 12 **COOK DIFFERENT ITEMS AND HAVE ALL OF THEM READY AT THE SAME TIME.**
The MISE.EN.PLACE program gives you the exact timing and sequence with which you need to place products with different cooking times into the oven, so that they will all be ready at the same time.

---

**For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com**

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

**LONG.Life4 – register your oven on internet**
and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours.
This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

UNOX BakerTop MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓝ **BAKE-OFF OVENS - met een digitaal touch screen bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de BakerTop Mind Maps 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 kerntemperatuurvoeler en het Rotor Klean™ Washing System (5 progamma's). Wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ BAKE-OFF OVEN - with a touch screen digital control panel for s.a. pre-setting specific cooking programs, the BakerTop MindMaps 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 core probe and the Rotor Klean™ Washing System (5 programs) 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 MindMaps 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 sonde de température et le Rotor Klean™ Washing Système (5 programmés). Livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ BAKE-OFF OFEN - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die BakerTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi- System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Geliefert ohne Roste oder Blechen

Mind.Maps ONE

Mind.Maps PLUS

**BakeryNorm**

### XEBC-04EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 3595,00 | *596.420 | **4x (60x40)** | 68(H)x86x96 | 400 | 7,4 |

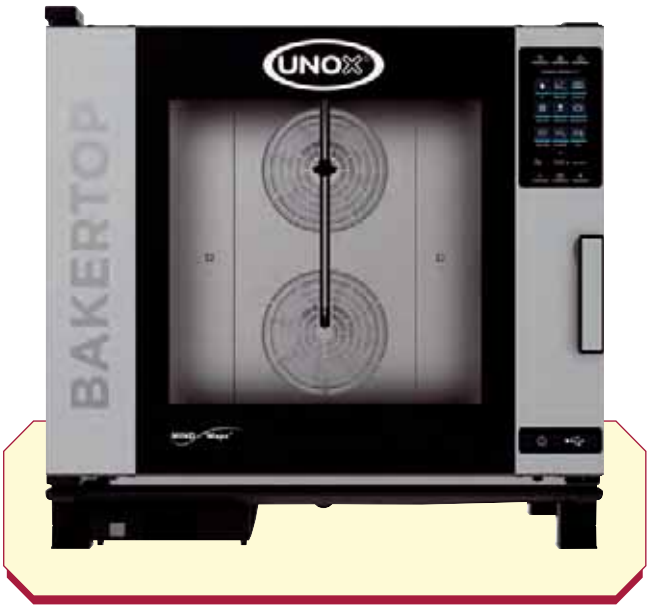
### XEBC-04EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 3795,00 | *596.422* | **4x (60x40)** | 68(H)x86x96 | 400 | 7,4 |

* **Greep links**/Handle left/Poignée gauche/Griff links

### XEBC-04EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 4265,00 | *596.424 | **4x (60x40)** | 68(H)x86x96 | 400 | 10,6 |




### XEBC-06EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 4395,00 | *596.430 | **6x (60x40)** | 85(H)x86x96 | 400 | 9,9 |

### XEBC-06EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 4595,00 | *596.432* | **6x (60x40)** | 85(H)x86x96 | 400 | 9,9 |

* **Greep links**/Handle left

### XEBC-06EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 5895,00 | *596.434 | **6x (60x40)** | 85(H)x86x96 | 400 | 14,0 |

### XEBC-06EU-GPR - BakerTop MindMaps PLUS GAS

| EURO | No. | cap. cm | cm | V/kW | GkW |
|---|---|---|---|---|---|
| 6395,00 | *596.438 | **6x (60x40)** | 85(H)x86x96 | 230/1,0 | 19 |

# BakeryNorm

UNOX® BakerTop MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓝ **BAKE-OFF OVEN**
Ⓔ BAKE-OFF OVEN
Ⓕ FOUR BAKE-OFF
Ⓓ BAKE-OFF OFEN

**XEBC-10EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.440 | **10x (60x40)** | 117(H)x86x96 | 400 | 14,9 | 6295,00 |

**XEBC-10EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.444 | **10x (60x40)** | 117(H)x86x96 | 400 | 21,0 | 8400,00 |

**XEBC-10EU-GPR - BakerTop MindMaps PLUS GAS**

| No. | cap. cm | cm | V/kW | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.448 | **10x (60x40)** | 117(H)x86x96 | 230/1,4 | 22 | 8745,00 |

**XEBC-16EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.450* | **16x (60x40)** | 187(H)x89x105 | 400 | 29,3 | 9850,00 |

* **inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm**
trolley 16x 60x40 cm included
chariot 16x 60x40 cm inclus
inklusief Regalwagen 16x 60x40 cm

**XEBC-16EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.452* | **16x (60x40)** | 187(H)x89x105 | 400 | 35,0 | 13850,00 |

* **inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm**
trolley 16x 60x40 cm included
chariot 16x 60x40 cm inclus
inklusief Regalwagen 16x 60x40 cm

UNOX MIND Maps™ ACCESSOIRES

Ⓝ **AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensor, voor BakerTop MindMaps ovens**

Ⓔ HOOD - stainless steel with steam condensor, for BakerTop MindMaps ovens

Ⓕ HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours BakerTop MindMaps

Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensor, für BakerTop MindMaps Öfen

**XEBHC-HCEU**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 1395,00 | *596.410 | 24(H)x86x115 | 230 | 100 |

Ⓝ **ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor MindMaps ovens**

Ⓔ STANDS - stainless steel, suitable for MindMaps ovens

Ⓕ SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours MindMaps

Ⓓ UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für MindMaps Öfen

**XWARC-00EF-H - hoog model/**high model
modèle haut/hohes Modell

| EURO | No. | cm | **voor/**for/pour/für |
|---|---|---|---|
| 440,00 | *596.480 | 75(H)x84x72 | BakerTop MindMaps |

**XWALC-07EF-H - set 7 regalen/**set of 7 guide racks
set de 7 guides/satz von 7 Regalen

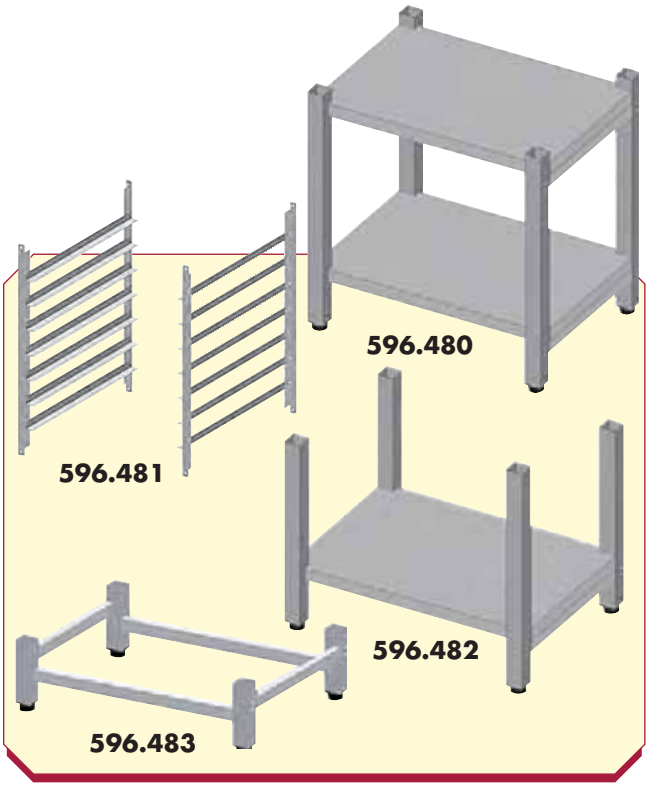
| EURO | No. | **voor/**for/pour/für |
|---|---|---|
| 110,00 | *596.481 | **596480** |

**XWARC-00EF-M - tussen model/**intermediate model
modèle intermédiaire/zwischen Modell

| EURO | No. | cm | **voor/**for/pour/für |
|---|---|---|---|
| 350,00 | *596.482 | 46(H)x84x72 | BakerTop MindMaps |

**XWARC-00EF-L - laag model/**low model
modèle bas/niedriges Modell

| EURO | No. | cm | **voor/**for/pour/für |
|---|---|---|---|
| 320,00 | *596.483 | 31(H)x84x72 | BakerTop MindMaps |




Ⓝ **WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen**

Ⓔ SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands

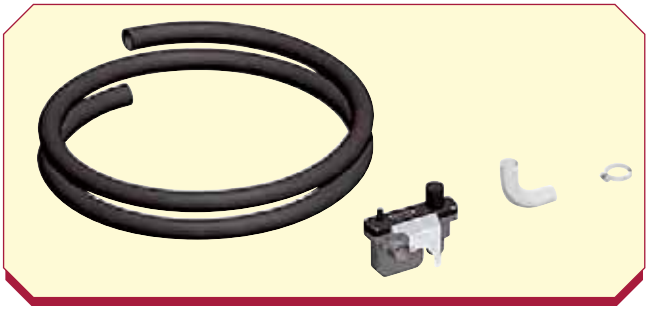
Ⓕ SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps

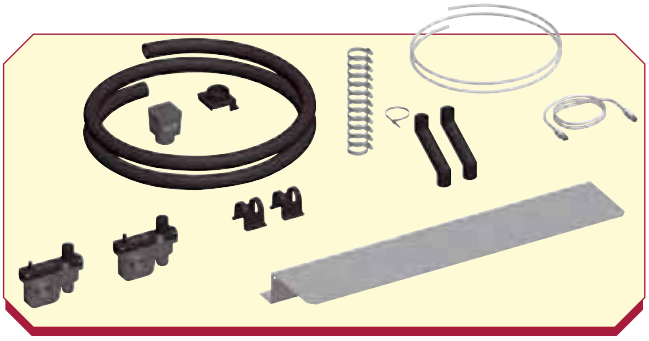
Ⓓ SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

| EURO | No. | H cm | Type |
|---|---|---|---|
| 195,00 | *596.284 | 11 | XUC010 |

UNOX® MIND Maps™

# ACCESSOIRES





**Ⓝ INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens**
Ⓔ INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens
Ⓕ KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps
Ⓓ INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen

**XUC001**

| No. | EURO |
|---|---|
| *596.285 | 145,00 |

**Ⓝ STAPELKIT - compleet, voor het onderling stapelen van de ovens**
Ⓔ STACKING KIT - complete, for stacking the ovens on each other
Ⓕ KIT D'INSTALLATION - complet pour fours superposes
Ⓓ MONTAGE-SET - Komplett, zum Stapeln von Öfen

**XEAQC-00E2-E**

| No. | EURO |
|---|---|
| *596.486 | 320,00 |

**Ⓝ VOORSPOELDOUCHE - compleet**
Ⓔ RINSING SHOWER - complete
Ⓕ DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
Ⓓ VORSPÜLDUSCHE - Komplett

**XHC001**

| No. | EURO |
|---|---|
| *596.596 | 125,00 |

**Ⓝ OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens**
Ⓔ OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens
Ⓕ DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps
Ⓓ OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen

**DB 1015**

| No. | Fles | EURO |
|---|---|---|
| *596.591 | **1 x 1 Ltr.** | 9,50 |
| *596.593 | **10 x 1 Ltr.** | 95,00 |

**Ⓝ WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens**
Ⓔ WATER SOFTENER - suitable for MindMaps ovens
Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours MindMaps
Ⓓ WASSERENTHÄRTER - geeignet für MindMaps Öfen

**TYPE Pure**

| No. | H cm | Type | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *596.915 | 56 | XHC003 | 15 | 254,00 |

**Ⓝ WATERONTHARDER - navulling**
Ⓔ WATER SOFTENER - refill
Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
Ⓓ WASSERENTHÄRTER - Refill

| No. | H cm | Type | Ø cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *596.916 | 55 | XHC004 | 15 | 185,00 |

# CHEFTOP MASTER.Touch ONE

*U kunt elke uitdaging aan...*

UITDAGING 1 **SELECTEER GEEN BAKPROGRAMMA MAAR STEL UW EIGEN BAKPROGRAMMA SAMEN.**
Met de MIND.Maps™-technologie voor visuele taal kunt u zelfs de meest gecompliceerde bakprocessen met een paar eenvoudige handbewegingen op het scherm tot een goed einde brengen.

UITDAGING 2 **LEG UW VLEUGJE GENIALITEIT VAST VOOR HERHAALDELIJK GEBRUIK.**
Met MIND.Maps™ kunt u al uw bakprocessen opslaan en deze omzetten in een schat aan ervaring waarvan al uw medewerkers gebruik kunnen maken. Uw vleugje genialiteit kan zo vaak worden toegepast als u wilt, met één druk op de knop.

UITDAGING 3 **BLADERDEEG, BISCUITGEBAK, SOEZENDEEG EN NOG VEEL MEER.**
Welke bakmethode u ook wilt gebruiken en welk luchtvochtigheidsniveau u ook nodig hebt, DRY.Maxi™ en STEAM.Maxi™ regelen de luchtvochtigheid in de oven zodat resultaten van de allerhoogste kwaliteit worden bereikt.

UITDAGING 4 **EIS ALTIJD MAXIMALE KWALITEIT, BIJ ELKE HOEVEELHEID.**
De AIR.Maxi™-technologie circuleert de lucht op een perfect uniforme manier. Wat de hoeveelheid ook is: u krijgt altijd maximale kwaliteit en uniformiteit, van de laagste tot de hoogste pan.

UITDAGING 5 **WERK IN EEN VEILIGE OMGEVING.**
Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.

UITDAGING 6 **VERSPIL UW EIGEN TIJD OF DE TIJD VAN UW MEDEWERKERS NIET.**
De AIR.Maxi™-technologie vermindert de baktijd met wel 40% vergeleken met de voorgaande CHEFTOP™-ovens. Dankzij het automatische Rotor.KLEAN™-reinigingssysteem in combinatie met het DET&Rinse™-reinigingsmiddel houdt u meer tijd over zodat u nieuwe uitdagingen in de keuken kunt aannemen.

UITDAGING 7 **BEHAAL EEN SNELLER RENDEMENT OP UW INVESTERING DOOR ENERGIE TE BESPAREN.**
De Spido.GAS+™- (alleen voor PLUS-modellen) en Protek.SAFE™-systemen zorgen voor een hogere efficiëntie van het bakproces met het dubbele voordeel van respect voor het milieu en lagere bedrijfskosten.

UITDAGING 8 **EIS EEN BETROUWBARE OVEN DIE NIET VAN OPHOUDEN WEET. NET ALS U.**
Innovatieve maar betrouwbare technologieën gecombineerd met robuuste productiedetails. Unox is niet bang voor tijd en maakt het mogelijk om uw productgarantie* tot maximaal 4 jaar of 10.000 bedrijfsuren te verlengen. (*meer informatie over de garantievoorwaarden vindt u op www.unox.com)

# CHEFTOP MASTER.Touch PLUS

*...en overtreft uw eigen verwachtingen*

## De MIND.Maps PLUS ovens

*garanderen ook de volgende uitdagingen*

UITDAGING 9 **WERK MET EEN INTELLIGENTE OVEN.**
Het ADAPTIVE.Cooking™-systeem weet welke resultaten u wenst, interpreteert uw bakparameters, legt de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur tijdens het bakproces vast, en stelt de beste manier voor om precies dat resultaat te bereiken dat u wenst.

UITDAGING 10 **BEGIN MET BAKKEN, ZELFS ALS U DE OVEN NIET KENT.**
Als u wilt delegeren, helpt ChefUnox u met een breed scala aan populaire bakprogramma's. Alle ervaring van Unox is met één druk op de knop beschikbaar.

UITDAGING 11 **BAK VERSCHILLENDE GERECHTEN, ALLEMAAL OP HETZELFDE MOMENT.**
Met het MULTI.Time programma kunt u op hetzelfde moment maximaal 10 verschillende producten bakken. Elke heeft een timer toegewezen die de status van het bakproces aangeeft en adviseert u wanneer het klaar is

UITDAGING 12 **BEREID VERSCHILLENDE MAALTIJDONDERDELEN EN LAAT ZE ALLEMAAL OP DEZELFDE TIJD KLAAR ZIJN.**
Het MISE.EN.PLACE-programma geeft u de exacte tijden waarop en de volgorde waarin u producten met verschillende baktijden in de oven moet plaatsen, zodat ze allemaal op dezelfde tijd klaar zijn.

---

**Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com**

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

**LONG.Life4 – registreer U oven op internet**
Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.
Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

# CHEFTOP MASTER.Touch ONE

*You rise to meet every challenge...*

CHALLENGE 1 **DON'T SELECT A COOKING PROGRAM. DRAW YOUR OWN.**
The MIND.Maps™ visual language technology allows you to achieve even the most elaborate cooking processes with a few simple hand-drawn gestures on the screen.

CHALLENGE 2 **MAKE YOUR MASTER TOUCH REPEATABLE.**
With MIND.Maps™ you can save all your cooking processes and transform them into a patrimony of experience for all of your collaborators to use. Your touch of brilliance can be repeated as many times as you wish, at the touch of a button.

CHALLENGE 3 **GRILL, FRY, STEAM, AND SO MUCH MORE.**
AIR.Maxi™ technology distributes the air in a perfectly uniform manner. Whatever the load size you always have maximum quality and uniformity, from the lowest to the highest pan.

CHALLENGE 4 **ALWAYS DEMAND MAXIMUM QUALITY, WHATEVER THE LOAD.**
Protek.SAFE™ insulation material keeps the external temperature of the oven at a safe working temperature.

CHALLENGE 5 **WORK IN A SAFE ENVIRONMENT.**
Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.

CHALLENGE 6 **DON'T WASTE YOUR TIME, OR YOUR TEAM'S TIME.**
AIR.Maxi™ technology reduces the cooking time by up to 40% compared to the previous CHEFTOP™ ovens. The Rotor.KLEAN™ automatic washing system together with DET&Rinse™ detergent leaves you with more free time to take on new challenges in the kitchen.

CHALLENGE 7 **GET A FASTER RETURN ON YOUR INVESTMENT BY SAVING ENERGY.**
The Spido.GAS+™ (only for PLUS models) and Protek.SAFE™ systems increase the efficiency of the cooking process with the double advantage of respect for the environment and reduced running costs.

CHALLENGE 8 **DEMAND A RELIABLE AND TIRELESS OVEN. JUST LIKE YOU.**
Innovative yet dependable technologies combined with robust manufacturing details. Unox does not fear time and allows you to extend your product warranty* up to 4 years or 10.000 hours on-time. (*conditions apply, refer to www.unox.com for further details)

# CHEFTOP MASTER.Touch PLUS

*...and exceed your own expectations*

## The MIND.Maps PLUS ovens

*also guarantee the following challenges*

CHALLENGE 9 **WORK WITH AN INTELLIGENT OVEN.**
The ADAPTIVE.Cooking™ system understands the results that you want, interprets your cooking parameters, records variations in humidity and temperature during the cooking process, and proposes the best way to give you exactly the result that you desire.

CHALLENGE 10 **START COOKING, EVEN IF YOU DON'T KNOW THE OVEN.**
When you want to delegate, ChefUnox is at hand with a wide range of popular cooking programs. All the experience of Unox at the touch of a button.

CHALLENGE 11 **COOK DIFFERENT FOOD, ALL AT THE SAME TIME.**
With the MULTI.Time program you can cook at the same time or in order up to 10 different products. Each of these is assigned with a timer that shows the status of the cooking process and advises you when it is ready.

CHALLENGE 12 **COOK DIFFERENT ITEMS AND HAVE ALL OF THEM READY AT THE SAME TIME.**
The MISE.EN.PLACE program gives you the exact timing and sequence with which you need to place products with different cooking times into the oven, so that they will all be ready at the same time.

**For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com**

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

**LONG.Life4 – register your oven on internet**
and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours.
This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

UNOX ChefTop MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER - met een digitaal touch screen bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de ChefTop Mind Maps 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 kerntemperatuurvoeler en het Rotor Klean™ Washing System (5 progamma's), de ChefTop MindMaps ovens zijn uitermate geschikt voor koken, pocheren, sous vide bereiding, blancheren, bakken, braden en regenereren. Wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ COMBISTEAMER - with a touch screen digital control panel for s.a. pre-setting specific cooking programs, the ChefTop MindMaps 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 core probe and the Rotor Klean™ Washing System (5 programs). The ChefTop MindMaps ovens are perfect for cooking, poaching, stews, preserving, blanching, regenerating, baking, roasting and browning. Delivered without grids or trays

Ⓕ COMBI-FOURS - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours ChefTop MindMaps 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 sonde de température et le Rotor Klean™ Washing Système (5 prorammes). Les Combi fours ChefTop MindMaps sont idéal pour ébullition, le braconnage, la cuisson sous vide, blanchir, cuire, rôtir et se régénérer. Livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ COMBI-DAMPFER - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die ChefTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi- System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Besonderes geeignet zum Kochen Sous-vide, Pochieren, Schmoren, Konservieren, Blanchieren, Regenerieren, Backen oder Braten. Geliefert ohne Roste oder Blechen

Mind.Maps ONE

Mind.Maps PLUS

# 2/3 GastroNorm

**XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT**

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 3350,00 | *596.231 | **5x 2/3 GN** | 65(H)x54x66 | 230 | 3,0 |

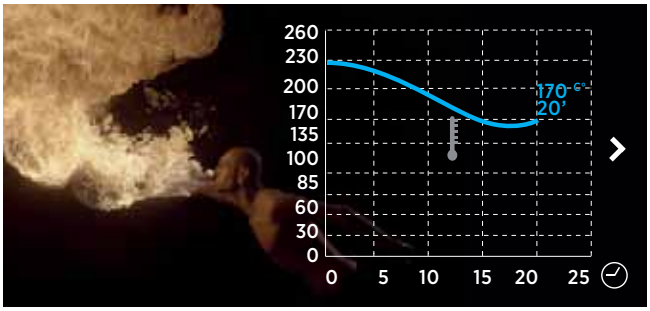
**XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT**

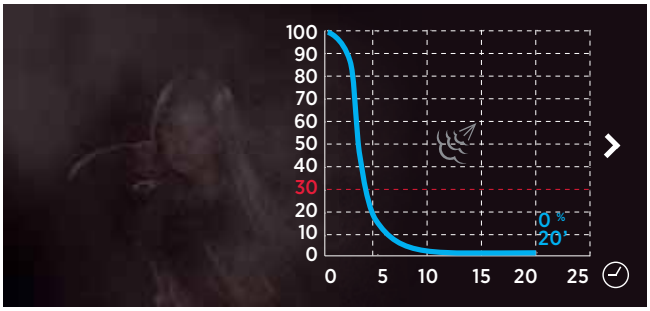
| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 3350,00 | *596.233* | **5x 2/3 GN** | 65(H)x54x66 | 400 | 5,2 |

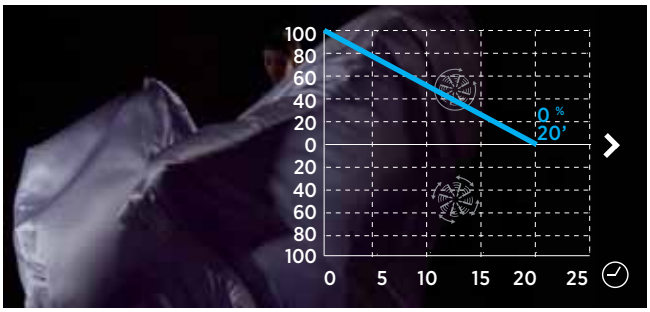
* **Power Version**

**XECC-0523-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT**

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 3750,00 | *596.239 | **5x 2/3 GN** | 65(H)x54x66 | 400 | 5,2 |




# 1/1 GastroNorm

UNOX ChefTop

MIND Maps™ ONE & PLUS

Mind.Maps ONE

Mind.Maps PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER**
Ⓔ COMBISTEAMER
Ⓕ COMBI-FOURS
Ⓓ COMBIDÄMPFER

**XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps ONE**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.210 | **3x 1/1 GN** | 54(H)x75x78 | 230 | 3,0 | 2870,00 |

**XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps ONE**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.212* | **3x 1/1 GN** | 54(H)x75x78 | 400 | 5,2 | 2870,00 |

* **Power Version**

**XEVC-0311-EPR - ChefTop MindMaps PLUS**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.214 | **3x 1/1 GN** | 54(H)x75x78 | 400 | 5,2 | 3275,00 |

**Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com**

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

**LONG.Life4 – registreer U oven op internet**
Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren. Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

LONG Life 4
Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

**LONG.Life4 – register your oven on internet**
and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours. This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

UNOX ChefTop MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER - met een digitaal touch screen bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de ChefTop Mind Maps 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 kerntemperatuurvoeler en het Rotor Klean™ Washing System (5 progamma's), de ChefTop MindMaps ovens zijn uitermate geschikt voor koken, pocheren, sous vide bereiding, blancheren, bakken, braden en regenereren. Wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ COMBISTEAMER - with a touch screen digital control panel for s.a. pre-setting specific cooking programs, the ChefTop MindMaps 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 core probe and the Rotor Klean™ Washing System (5 programs). The ChefTop MindMaps ovens are perfect for cooking, poaching, stews, preserving, blanching, regenerating, baking, roasting and browning. Delivered without grids or trays

Ⓕ COMBI-FOURS - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours ChefTop MindMaps 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 sonde de température et le Rotor Klean™ Washing Système (5 prorammes). Les Combi fours ChefTop MindMaps sont idéal pour ébullition, le braconnage, la cuisson sous vide, blanchir, cuire, rôtir et se régénérer. Livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ COMBI-DAMPFER - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die ChefTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi- System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Besonderes geeignet zum Kochen Sous-vide, Pochieren, Schmoren, Konservieren, Blanchieren, Regenerieren, Backen oder Braten. Geliefert ohne Roste oder Blechen

Mind.Maps PLUS

# 1/1 GastroNorm

## Plus Compact

**XECC-0513-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT**

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 4350,00 | *596.237 | **5x 1/1 GN** | 65(H)x54x87 | 400 | 9,2 |

**Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com**

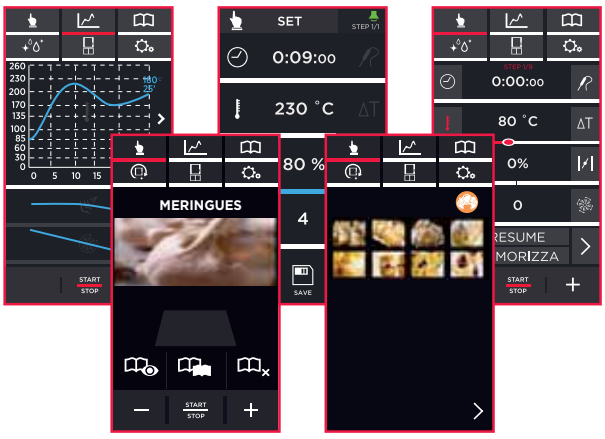
For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

**LONG.Life4 – registreer U oven op internet**
Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren. Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

LONG Life 4
Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

**LONG.Life4 – register your oven on internet**
and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours. This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

# 1/1 GastroNorm




UNOX® MIND Maps™
ChefTop ONE & PLUS

Mind.Maps ONE

Mind.Maps PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER**
Ⓔ COMBISTEAMER
Ⓕ COMBI-FOURS
Ⓓ COMBIDÄMPFER

**XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps ONE**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.230 | **5x 1/1 GN** | 68(H)x75x78 | 230 | 3,0 | 3450,00 |

**XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps ONE**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.236* | **5x 1/1 GN** | 68(H)x75x78 | 230 | 3,0 | 3695,00 |

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

**XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps ONE**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.232* | **5x 1/1 GN** | 68(H)x75x78 | 400 | 7,0 | 3450,00 |

* **power version**

**XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps ONE**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.235* | **5x 1/1 GN** | 68(H)x75x78 | 400 | 7,0 | 3695,00 |

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

**XEVC-0511-EPR - ChefTop MindMaps PLUS**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.234 | **5x 1/1 GN** | 68(H)x75x78 | 400 | 9,3 | 4095,00 |

**XEVC-0511-GPR - ChefTop MindMaps PLUS GAS**

| No. | cap. cm | cm | V/kW | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.238 | **5x 1/1 GN** | 68(H)x75x78 | 230/0,5 | 11 | 5075,00 |

UNOX ChefTop MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER - met een digitaal touch screen bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de ChefTop Mind Maps 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 kerntemperatuurvoeler en het Rotor Klean™ Washing System (5 progamma's), de ChefTop MindMaps ovens zijn uitermate geschikt voor koken, pocheren, sous vide bereiding, blancheren, bakken, braden en regenereren. Wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ COMBISTEAMER - with a touch screen digital control panel for s.a. pre-setting specific cooking programs, the ChefTop MindMaps 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 core probe and the Rotor Klean™ Washing System (5 programs). The ChefTop MindMaps ovens are perfect for cooking, poaching, stews, preserving, blanching, regenerating, baking, roasting and browning. Delivered without grids or trays

Ⓕ COMBI-FOURS - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours ChefTop MindMaps 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 sonde de température et le Rotor Klean™ Washing Système (5 prorammes). Les Combi fours ChefTop MindMaps sont idéal pour ébullition, le braconnage, la cuisson sous vide, blanchir, cuire, rôtir et se régénérer. Livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ COMBI-DAMPFER - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die ChefTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi- System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Besonderes geeignet zum Kochen Sous-vide, Pochieren, Schmoren, Konservieren, Blanchieren, Regenerieren, Backen oder Braten. Geliefert ohne Roste oder Blechen

Mind.Maps ONE

Mind.Maps PLUS

# 1/1 GastroNorm

**XEVC-0711-E1R - ChefTop MindMaps ONE**

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 4395,00 | *596.240 | **7x 1/1 GN** | 85(H)x75x78 | 400 | 9,9 |

**XEVC-0711-E1L - ChefTop MindMaps ONE**

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 4695,00 | *596.242* | **7x 1/1 GN** | 85(H)x75x78 | 400 | 9,9 |

* **Greep links**/Handle left/Poignée gauche/Griff links

**XEVC-0711-EPR - ChefTop MindMaps PLUS**

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 5675,00 | *596.244 | **7x 1/1 GN** | 85(H)x75x78 | 400 | 11,7 |

**XEVC-0711-GPR - ChefTop MindMaps PLUS GAS**

| EURO | No. | cap. cm | cm | V/kW | GkW |
|---|---|---|---|---|---|
| 6250,00 | *596.248 | **7x 1/1 GN** | 85(H)x75x78 | 230/0,8 | 15 |

# 1/1 GastroNorm

UNOX® ChefTop

MIND Maps™ ONE & PLUS

Mind.Maps ONE

Mind.Maps PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER**
Ⓔ COMBISTEAMER
Ⓕ COMBI-FOURS
Ⓓ COMBIDÄMPFER

**XEVC-1011-E1R - ChefTop MindMaps ONE**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.250 | **10x 1/1 GN** | 101(H)x75x78 | 400 | 14,0 | 5450,00 |

**XEVC-1011-EPR - ChefTop MindMaps PLUS**

| No. | cap. cm | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.254 | **10x 1/1 GN** | 101(H)x75x78 | 400 | 18,5 | 7595,00 |

**XEVC-1011-GPR - ChefTop MindMaps PLUS GAS**

| No. | cap. cm | cm | V/kW | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.258 | **10x 1/1 GN** | 101(H)x75x78 | 230/0,8 | 22 | 8350,00 |

**Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com**

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

**LONG.Life4 – registreer U oven op internet**
Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren. Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

LONG Life 4
Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

**LONG.Life4 – register your oven on internet**
and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours. This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

UNOX ChefTop MIND Maps™ ONE & PLUS

# 1/1 GastroNorm

Ⓝ **COMBISTEAMER - met een digitaal touch screen bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de ChefTop Mind Maps 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 kerntemperatuurvoeler en het Rotor Klean™ Washing System (5 progamma's), de ChefTop MindMaps ovens zijn uitermate geschikt voor koken, pocheren, sous vide bereiding, blancheren, bakken, braden en regenereren. Wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ COMBISTEAMER - with a touch screen digital control panel for s.a. pre-setting specific cooking programs, the ChefTop MindMaps 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 core probe and the Rotor Klean™ Washing System (5 programs). The ChefTop MindMaps ovens are perfect for cooking, poaching, stews, preserving, blanching, regenerating, baking, roasting and browning. Delivered without grids or trays

Ⓕ COMBI-FOURS - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours ChefTop MindMaps faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séc. Les Combi fours ChefTop MindMaps sont idéal pour ébullition, le braconnage, la cuisson sous vide, blanchir, cuire, rôtir et se régénérer. Livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ COMBI-DAMPFER - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die ChefTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi- System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Besonderes geeignet zum Kochen Sous-vide, Pochieren, Schmoren, Konservieren, Blanchieren, Regenerieren, Backen oder Braten. Geliefert ohne Roste oder Blechen

### XEVC-2011-E1R - ChefTop MindMaps ONE

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 9850,00 | *596.260* | **20x 1/1 GN** | 187(H)x83x105 | 400 | 29,3 |

* **inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**
trolley 16x 20x 1/1 GN included
chariot20x 1/1 GN inclus
inklusief Regalwagen 20x 1/1 GN

### XEVC-2011-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

| EURO | No. | cap. cm | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 13750,00 | *596.264* | **20x 1/1 GN** | 187(H)x89x105 | 400 | 35,0 |

* **inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**
trolley 16x 20x 1/1 GN included
chariot20x 1/1 GN inclus
inklusief Regalwagen 20x 1/1 GN

UNOX MIND Maps™ ACCESSOIRES

Ⓝ **AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensor, voor ChefTop MindMaps ovens**
Ⓔ HOOD - stainless steel with steam condensor, for ChefTop MindMaps ovens
Ⓕ HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours ChefTop MindMaps
Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensor, für ChefTop MindMaps Öfen

**XEVHC-HC11**

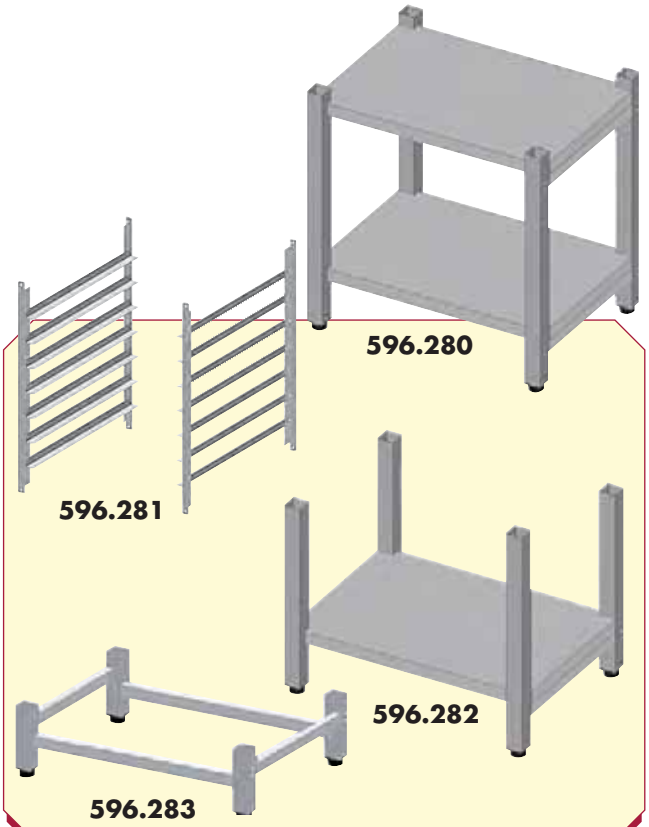
| No. | **voor/**for/pour/für | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.200 | 1/1 GN ONE & PLUS | 24(H)x75x96 | 230 | 100 | 1295,00 |

**XECHC-HC23**

| No. | **voor/**for/pour/für | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.205 | 2/3 GN ONE & PLUS | 24(H)x54x90 | 230 | 100 | 1250,00 |

**XECHC-HC13**

| No. | **voor/**for/pour/für | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *596.206 | 1/1 GN PLUS COMPACT | 24(H)x54x110 | 230 | 100 | 1250,00 |




Ⓝ **ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor de ChefTop MindMaps ovens**
Ⓔ STANDS - stainless steel, suitable for the ChefTop MindMaps ovens
Ⓕ SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours ChefTop MindMaps
Ⓓ UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für den ChefTop MindMaps Öfen

**XWVRC-0011-H - hoog model/**high model
modèle haut/hohes Modell

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *596.280 | 70(H)x74x55 | 400,00 |

**XWVLC-0711-H - set 7 regalen/**set of 7 guide racks
set de 7 guides/satz von 7 Regalen

| No. | EURO |
|---|---|
| *596.281 | 100,00 |

**XWVRC-0011-M - tussen model/**intermediate model
modèle intermédiaire/zwischen Modell

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *596.282 | 44(H)x74x55 | 310,00 |

**XWVRC-0011-L - laag model/**low model
modèle bas/niedriges Modell

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *596.283 | 31(H)x74x55 | 280,00 |

Ⓝ **WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen**
Ⓔ SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands
Ⓕ SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps
Ⓓ SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

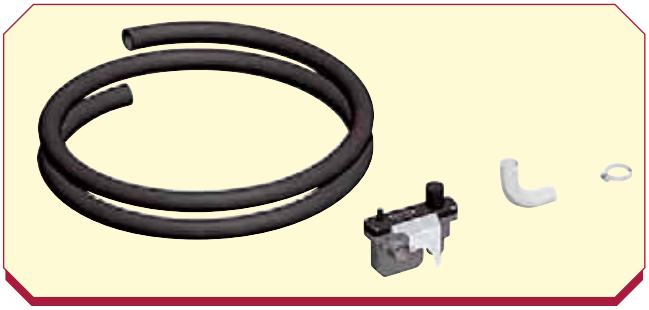
| No. | H cm | Type | EURO |
|---|---|---|---|
| *596.284 | 11 | XUC010 | 195,00 |

UNOX® MIND Maps™ ACCESSOIRES

**Ⓝ INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens**
Ⓔ INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens
Ⓕ KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps
Ⓓ INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen

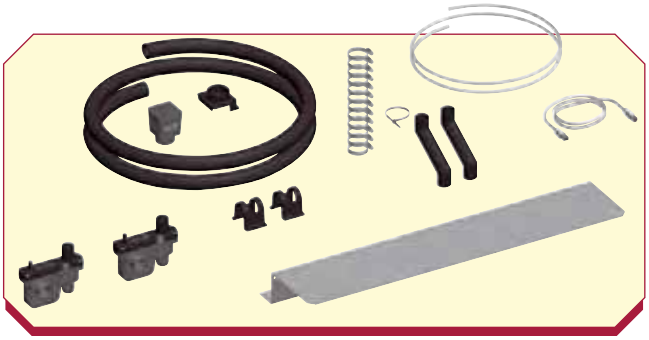
**XUC001**

| EURO | No. |
|---|---|
| 145,00 | *596.285 |



**Ⓝ STAPELKIT - compleet, voor het onderling stapelen van de ovens**
Ⓔ STACKING KIT - complete, for stacking ovens on each other
Ⓕ KIT D'INSTALLATION - complet pour fours superposes
Ⓓ MONTAGE-SET - Komplett, zum Stapeln von Öfen

| EURO | No. | Type | **voor**/for/pour/für |
|---|---|---|---|
| 315,00 | *596.286 | XEVQC-0011-E | 1/1 GN electric |
| 315,00 | *596.287 | XEVQC-0013-E | 2/3 + 1/1 GN compact |



**Ⓝ VOORSPOELDOUCHE - compleet**
Ⓔ RINSING SHOWER - complete
Ⓕ DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
Ⓓ VORSPÜLDUSCHE - Komplett

**XHC001**

| EURO | No. |
|---|---|
| 125,00 | *596.596 |

**Ⓝ OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens**
Ⓔ OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens
Ⓕ DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps
Ⓓ OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen

**DB 1015**

| EURO | No. | Fles |
|---|---|---|
| 9,50 | *596.591 | **1 x 1 Ltr.** |
| 95,00 | *596.593 | **10 x 1 Ltr.** |

**Ⓝ WATERONTHARDER - geschikt voor de BakerTop ovens**
Ⓔ WATER SOFTENER - suitable for BakerTop ovens
Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours BakerTop
Ⓓ WASSERENTHÄRTER - geeignet für die Heissluftöfen BakerTop

**TYPE Pure**

| EURO | No. | H cm | Type | Ø cm |
|---|---|---|---|---|
| 254,00 | *596.915 | 56 | XC 215 | 15 |

**Ⓝ WATERONTHARDER - navulling**
Ⓔ WATER SOFTENER - refill
Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
Ⓓ WASSERENTHÄRTER - Refill

| EURO | No. | H cm | Type | Ø cm |
|---|---|---|---|---|
| 185,00 | *596.916 | 55 | XC 216 | 15 |

Ⓝ **OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor Evolution ovens**
Ⓔ OVEN DETERGENT & RINSE - only for Evolution ovens
Ⓕ DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four Evolution
Ⓓ OFENREINIGER UND GLANZ - allein für Evolution Öfen

**DB 101**

| No. | Lit. | EURO |
|---|---|---|
| *596.595 | **5** | 32,50 |
| *596.597 | **2x 5** | 65,00 |

Ⓝ **WERKTAFEL tevens ONDERSTEL - roestvrijstaal, met verstelbare poten, maximaal 10 regalen**
Ⓔ WORKING TABLE also STAND - stainless steel, with adjustable feet, for max. 10 guide racks
Ⓕ TABLE DE PRÉPARATION aussi SOUBASSEMENT - en acier inox, avec pieds réglables, de max. 10 guides
Ⓓ ARBEITSTISCH ebenfalls geeignet als UNTERGESTELL - CNS, mit verstellbaren Füssen, max. 10 Führungsschienen

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *921.010 | **1/1 GN** | 90(H)x **90**x70 | 575,00 |
| *921.011 | **60x40** | 90(H)x**100**x70 | 595,00 |

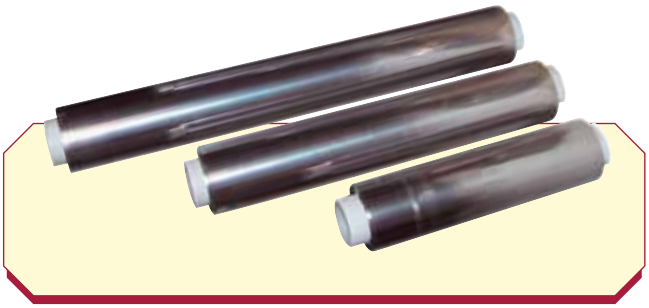
Ⓝ **De getoonde modellen zijn een groot deel van de UNOX MIND.Maps ovens. Meer informatie over de complete serie UNOX MIND.Maps ovens of afwijkende uitvoeringen kunt vinden op www.emga.com of opvragen via info@emga.com. Prijzen van modellen die niet in deze catalogus staan kunnen we u dan op aanvraag aanbieden.**

Ⓔ The showed models are a big part of the UNOX MIND.Maps ovens.
More info of the complete range of UNOX MIND.Maps ovens or other versions can be find on www.emga.com or via info@emga.com.
Prices of models not listed in this catalogue can be offered on request.

Ⓕ Les modèles présentés ici sont partie de la collection UNOX. Vous pouvez trouver davantage d'informations sur la collection UNOX MIND.Maps concernant ces modèles ou autres sur notre site www.emga.com ou demandé par info@emga.com.
Vous pouvez si vous le désirez vous informer auprès de nous sur les prix des modèles qui n'apparaissent pas sur cette catalogue.

Ⓓ Die Mustern sind ein großer Teil der UNOX MIND.Maps. Weitere Informationen zu diesen UNOX MIND.Maps Kollektion oder anderen Öfen finden Sie auf www.emga.com oder über info@emga.com. Preise der Modelle, die nicht in diesem Katalog aufgeführt, können wir auf Anfrage anbieten.

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. |
|---|---|---|---|
| 4,95 | *075.001 | 30 | 300 |
| 7,60 | *075.002 | 45 | 300 |
| 9,95 | *075.003 | 60 | 300 |

Ⓝ **FOLIE DISPENSER - metaal geëpoxeerd , inclusief kartelmes**
Ⓔ CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - epoxied, saw included
Ⓕ DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - epoxy, lame crantée inclués
Ⓓ FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - epoxiertem, mit Sage

| EURO | No. | cm | **folie**/clingfilm film alimentaire/Folien cap. |
|---|---|---|---|
| 19,75 | *075.030 | 8,5(H)x34x16 | 30 cm |
| 23,50 | *075.045 | 8,5(H)x49x16 | 45 cm |
| 26,50 | *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**

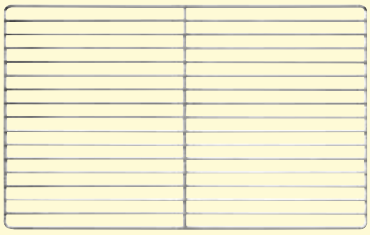
| EURO | No. | **breedte**/width largeur/Breite cm | **lengte**/length longeur/Lauflänge mtr. |
|---|---|---|---|
| 15,75 | *075.010 | 30 | 250 |
| 19,50 | *075.011 | 40 | 200 |
| 18,95 | *075.012 | 50 | 150 |

Ⓝ **FOLIE DISPENSER - roestvrijstaal, inclusief kartelmes**
Ⓔ CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - stainless steel, with saw
Ⓕ DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - inox, lame crantée
Ⓓ FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - CNS, mit Säge

| EURO | No. | cm | **folie**/clingfilm film alimentaire/Folien cap. |
|---|---|---|---|
| 38,50 | 024.030 | 8,5(H)x34x16 | 30 cm |
| 42,50 | 024.045 | 8,5(H)x49x16 | 45 cm |

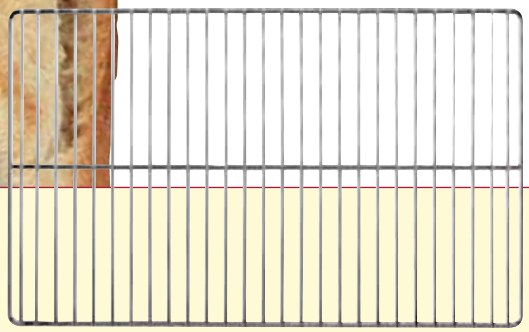
Ⓝ **FOLIE - hoge kwaliteit folie (PE) voor dispenser, extra sterk, ook geschikt voor vettige producten**
Ⓔ CLINGFILM - high quality clingfilm (PE) for dispenser, extra strong, usable also for greasy products
Ⓕ FILM ALIMENTAIRE - en qualité (PE) pour le distributeur, superpuissant, utilisable aussi pour les produits graisseux
Ⓓ FOLIEN - Qualität folien (PE) für die dispenser, extra stark, verwendbar auch für schmierige Produkte

| EURO | No. | **breedte**/width largeur/Breite cm | **lengte**/length longeur/Lauflänge mtr. |
|---|---|---|---|
| 10,95 | 024.031 | 30 | 300 |
| 15,95 | 024.046 | 45 | 300 |



## (N) ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchroomd
(E) WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed
(F) GRILLE - 1/1 gastronorme, chromée
(D) BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

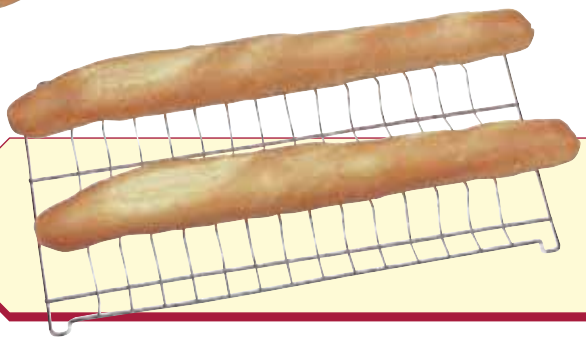
| No. | mm | **draad**/wire/fil/Draht | EURO |
|---|---|---|---|
| 958.011 | 530x325 | **kort**/short/court/kurz | 9,95 |
| 958.111 | 530x325 | **lang**/long/long/lang | 9,95 |



## (N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/8
(E) WIRE RACK - stainless steel 18/8
(F) GRILLE - inox 18/8
(D) BACKROST - CNS 18/8

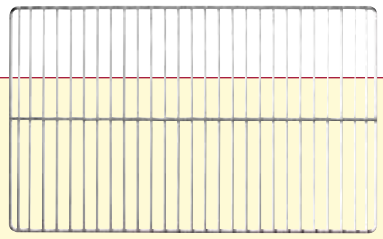
| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 596.300 | 2/3 GN | 354x325 | 22,00 |
| 596.309 | 1/1 GN | 530x325 | 29,00 |
| 596.320* | bakerynorm | 600x400 | 19,00 |

* **verchroomd**/chromed/chromée/verchromt



## (N) STOKBROOD ROOSTER - verchroomd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat
(E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results
(F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle bréveté pour des résultats de la cuisson de pain optimals
(D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 596.326 | bakerynorm | 600x400 | 24,00 |

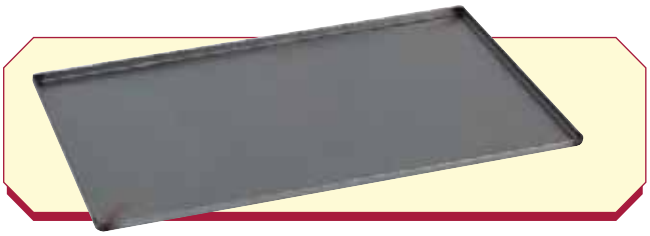


## (N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/10
(E) WIRE RACK - stainless steel 18/10
(F) GRILLE - inox 18/10
(D) BACKROST - CNS 18/10

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 720.316 | 1/1 GN | 530x325 | 10,95 |
| 720.317 | 2/1 GN | 650x530 | 19,95 |
| 720.318 | bakerynorm | 600x400 | 13,95 |

## (N) BAKPLAAT - plaatstaal
(E) BAKING TRAY - stamped steel
(F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier
(D) BACKBLECH - Stahlblech

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 19,00 | 921.012 | 1/1 GN | **12**(H)x530x325 |
| 20,00 | 921.013 | bakerynorm | **12**(H)x600x400 |



## (N) BAKPLAAT - aluminium
(E) BAKING TRAY - aluminium
(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium
(D) BACKBLECH - Aluminium

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 36,00 | 596.311 | 1/1 GN | **15**(H)x530x325 |
| 24,00 | 596.321 | bakerynorm | **20**(H)x600x400 |

## (N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd
(E) BAKING TRAY - aluminium, perforated
(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée
(D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert

| EURO | No. | | mm |
|---|---|---|---|
| 28,00 | 596.322 | | **15**(H)x600x400 |
| 38,00 | 596.323 | teflon coated | **15**(H)x600x400 |

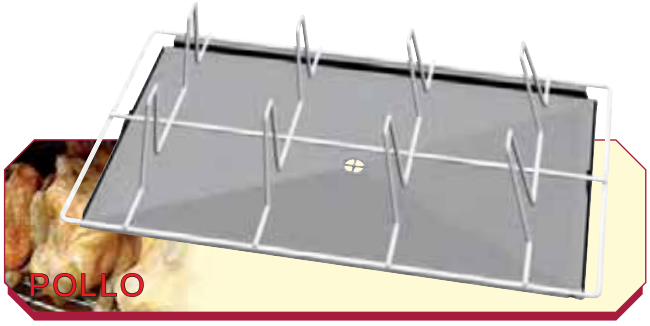
## (N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd
(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

**MODEL 1/1 GN - 530 x 325 mm**

| EURO | No. | H mm |
|---|---|---|
| 15,50 | 953.713 | **20** |
| 17,00 | 953.712 | **40** |
| 18,00 | 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 |




**(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

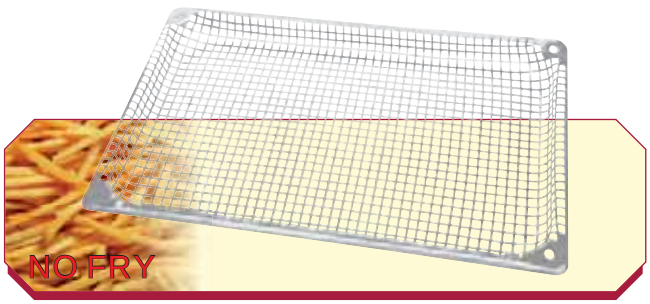
| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 596.336 | 1/1 GN | 530x325 | 126,00 |

**(N) STOKBROOD ROOSTER - geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden**
(E) BAGUETTE WIRERACK - perforated aluminium, for 5 baguettes
(F) GRILLE BAGUETTE - aluminium perforée, pour 5 baguettes
(D) BAGUETTE ROST - perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 596.328 | Bakerynorm | 600x400 | 41,00 |

**(N) STOKBROOD ROOSTER - zwart, non-stick geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden**
(E) BAGUETTE WIRERACK - black, non-stick Perforated aluminium, for 5 baguettes
(F) GRILLE BAGUETTE - noir, aluminium perforée anti-adhésive, pour 5 baguettes
(D) BAGUETTE ROST - schwartz, Antihaft-perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 596.329 | Bakerynorm | 600x400 | 54,50 |

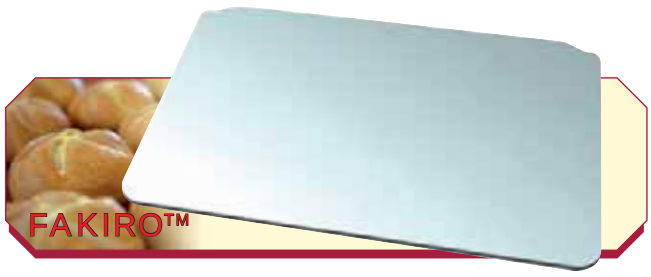



**(N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/10, voor o.a. patat**
(E) WIRERACK - stainless steel 18/10, for a.o. chips
(F) GRILLE - inox 18/10, pour e.a. pommes frites
(D) ROST - CNS 18/10, für u.a. Fritten

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 596.330 | 1/1 GN | 530x325 | 68,00 |

**(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 | 157,00 |




**(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 | 113,00 |

## (N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal 18/8, geperforeerd

(E) GASTRONORM PAN - stainless steel 18/8, perforated
(F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox 18/8, perforé
(D) 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 |

* **ook perforatie op de hoeken**

## (N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal 18/8

(E) GASTRONORM PAN - stainless steel 18/8
(F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox 18/8
(D) 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 |

## (N) OVENWANTEN - suède, per paar

(E) OVEN MITTS - suède, per pair
(F) MOUFLES DE PATISSIER - suède, par paire
(D) BACKHANDSCHUHE - Wildleder, pro Paar

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 8,50 | 079.020 | 44 |

## (N) VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig, per paar

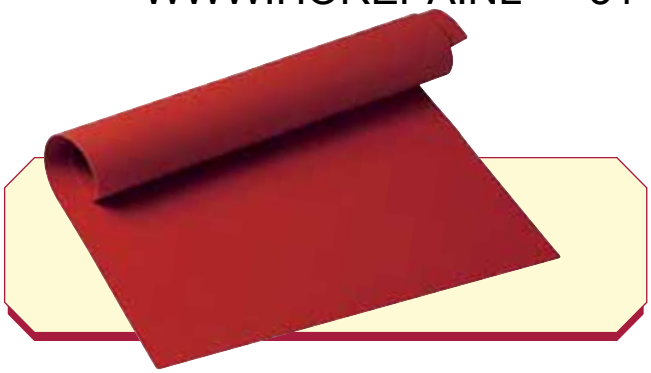
(E) PROTECTION MITTS - heat resistant, per pair
(F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant à la chaleur, par paire
(D) SCHUTZHANDSCHUHE - Hitzebeständig, pro Paar

**BEIGE**

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 12,95 | 079.001 | 42 |
| 9,75 | 079.002 | 25 |

**ZWART**/BLACK/NOIR/SCHWARZ

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 12,95 | 079.101 | 42 |
| 9,75 | 079.102 | 25 |



**(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT**
(E) NON-STICK BAKING MAT
(F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
(D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

**SILICONFLEX -60° / +230°C**

| No. | Type | mm | 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 DE CUISSON - revêtues PTFE
(D) BACKTRENNFOLIE - PFTE beschichtet

**10 VELLEN/**10 SHEETS/10 FEUILLES/10 STÜCK

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 957.011 | 1/1 GN | 515x312 | 31,00 |
| 957.060 | Bakerynorm | 590x390 | 39,00 |

**(N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak**
(E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
(F) PAPIER SILICONE - papier siliconé, double face, anti-adhésif
(D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

**DOOS 500 VEL/**BOX 500 SHEETS
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK

| No. | Type | mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 050.070 | 1/1 GN | 530x325 | 27,00 |
| 050.072 | Bakerynorm | 600x400 | 37,00 |

**(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 | 20,00 |
| 070.041 | Bakerynorm | 600x400 | 25,00 |
| 070.042 | 1/1 GN | 530x325 | 23,00 |

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

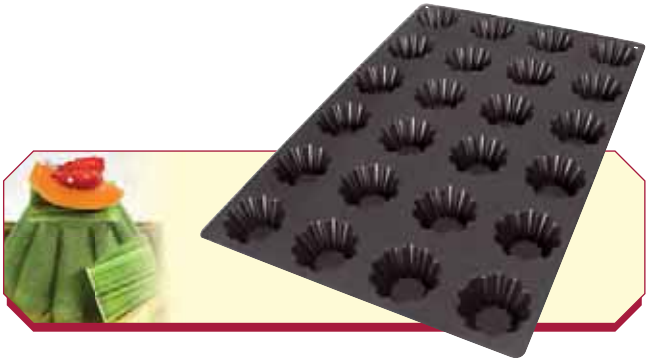
Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

Ⓓ 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

Ⓝ **BAKMAT 60x40 cm BakeryNorm**
Ⓔ BAKING MOULD 60x40 cm BakeryNorm
Ⓕ MOULE 60x40 cm BakeryNorm
Ⓓ BACKFORM 60x40 cm BakeryNorm

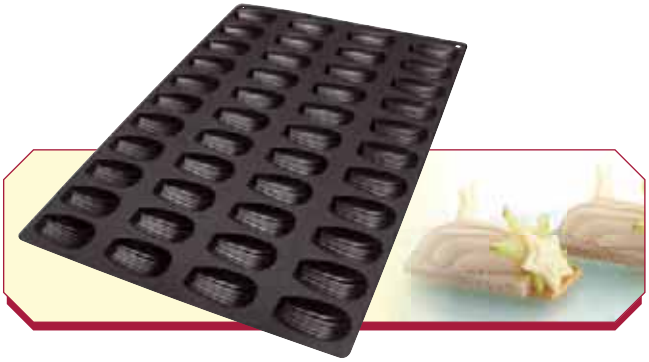
**BRIOCHETTE - 24x**

| EURO | No. | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| 44,00 | *070.601 | 79 | 35 |



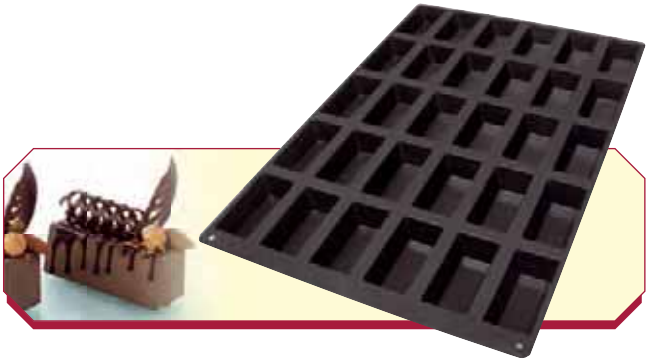
**MADELEINE - 44x**

| EURO | No. | mm | H mm |
|---|---|---|---|
| 44,00 | *070.605 | 77x45 | 18 |



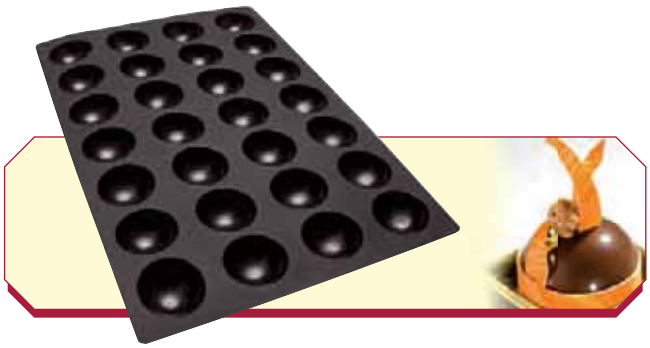
**MINI-CAKE - 30x**

| EURO | No. | mm | H mm |
|---|---|---|---|
| 44,00 | *070.606 | 99x49 | 30 |



**MUFFIN - 24x**

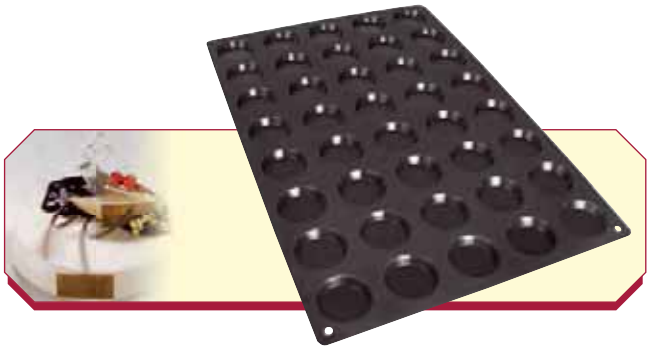
| EURO | No. | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|
| 44,00 | *070.609 | 69 | 39 |



Ⓝ **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 |

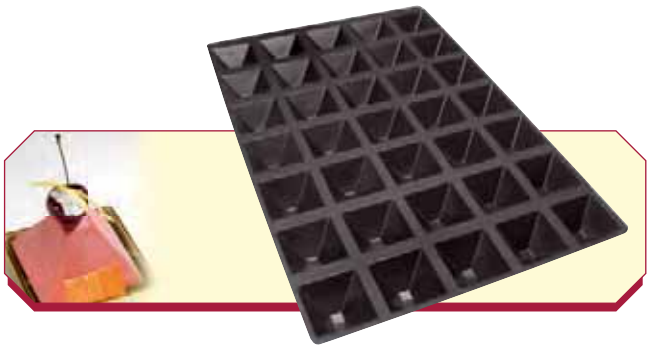


**TARTELLETTES - 40x**

| No. | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|
| *070.604 | 60 | 11 | 44,00 |

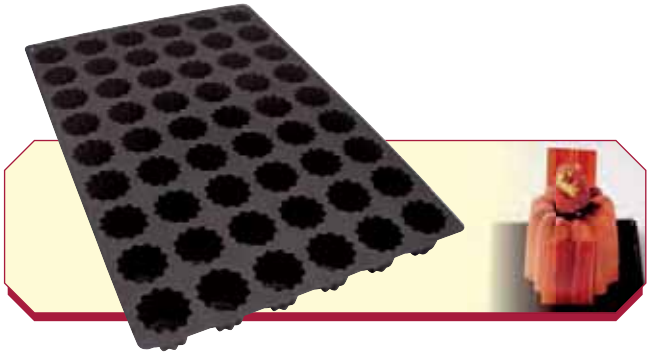
**FLORENTINS - 35x**

| 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

### (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

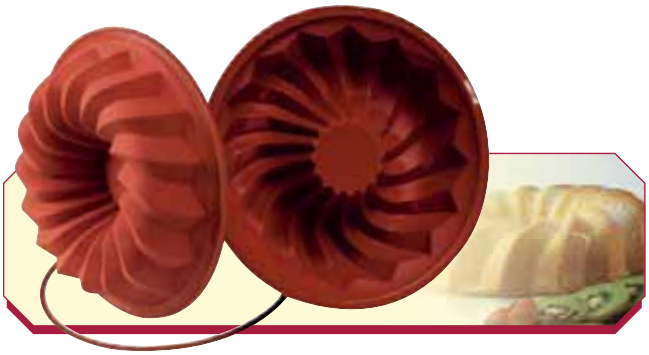
| EURO | No. | ∅ mm | H mm |
|---|---|---|---|
| 10,95 | 070.087 | 240 | 30 |
| 11,50 | 070.088 | 260 | 30 |
| 12,50 | 070.089 | 280 | 30 |

### (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 |

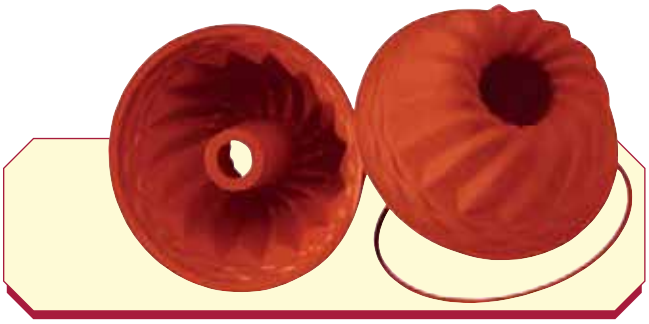
### (N) SAVARIN CAKEVORM
(E) SAVARIN CAKEMOULD
(F) SAVARIN MOULE À CAKE
(D) SAVARIN-CAKESFORM

| EURO | No. | ∅ mm | H mm |
|---|---|---|---|
| 11,50 | 070.094 | 240 | 60 |



### (N) TULBANDVORM
(E) TURBAN 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

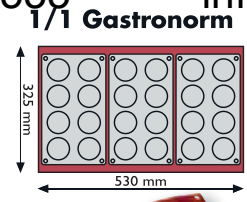
| No. | ∅ mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|
| 070.098 | 240 | 55 | 10,95 |

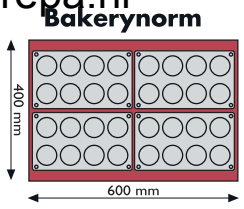
### (N) TAARTVORM - rechthoekig
(E) FLAN MOULD - rectangular
(F) MOULE À TARTE - rectangulaire
(D) KUCHENFORM - rechteckig

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.050 | **A** | SF014 | 50 | 15 |

**MINI SEMISFERA**

| EURO | No. | Type | | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.051 | **B** | SF005 | 40 | 20 |

**SMALL OVAL**

| EURO | No. | Type | | mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.052 | **C** | SF017 | 55x33 | 20 |

**MINI TARTELETTA**

| EURO | No. | Type | | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.053 | **D** | SF013 | 45 | 10 |

**MADELEINE**

| EURO | No. | Type | | mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.054 | **E** | SF032 | 68x45 | 17 |

**POMPONETTE**

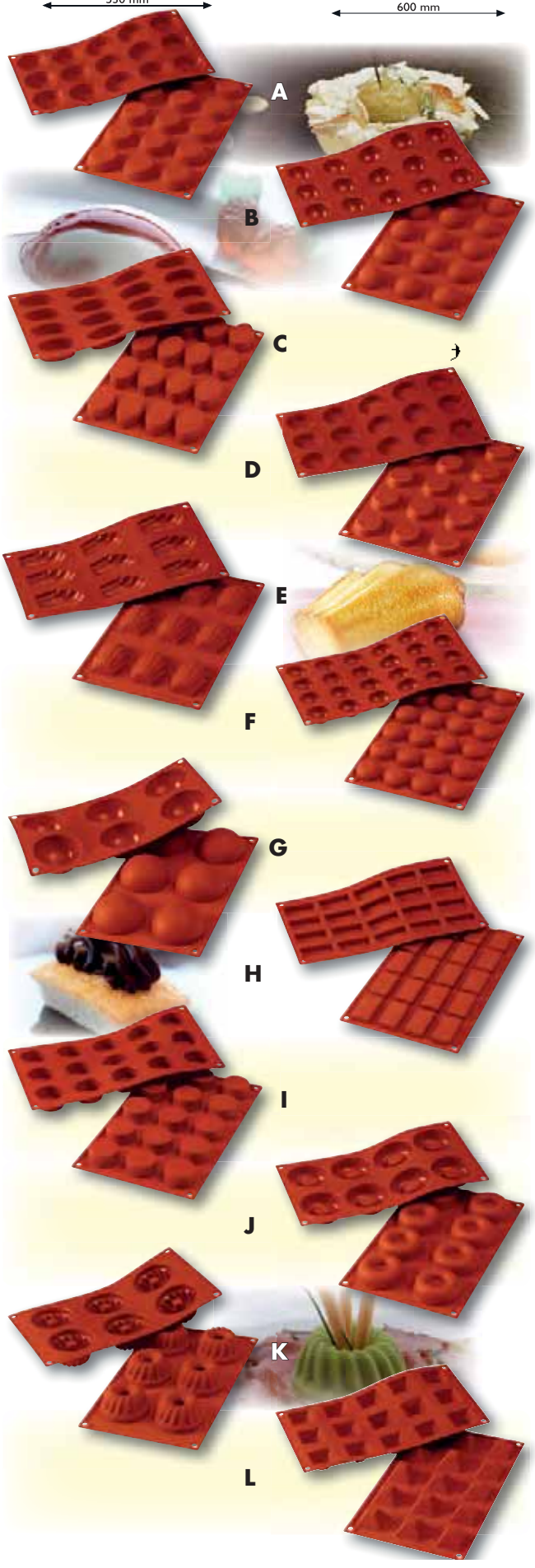
| EURO | No. | Type | | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.055 | **F** | SF009 | 34 | 16 |

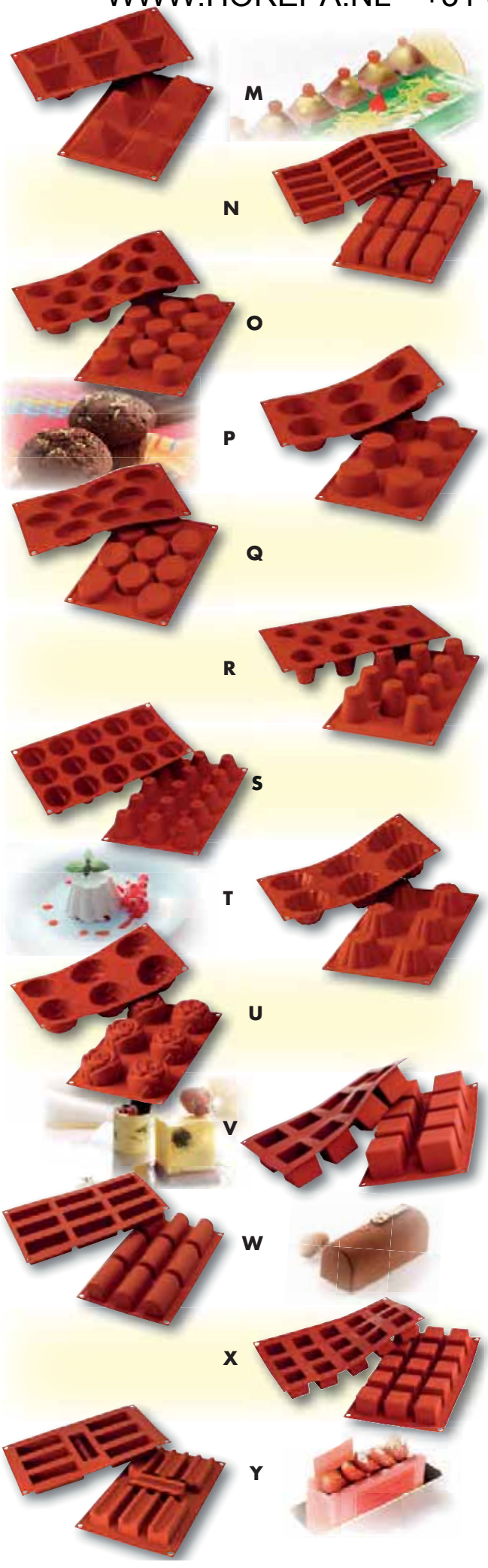
**SEMISFERA**

| EURO | No. | Type | | Ø mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 070.056 | **G** | SF002 | 70 | 35 |

**FINANZIERE**

| EURO | No. | Type | | mm | H mm |
|---|---|---|---|---|---|
| 8,45 | 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 | 8,45 |

**MEDIUM SAVARIN**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.059 | **J** | SF011 | 65 | 21 | 8,45 |

**GUGELHUPF**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.060 | **K** | SF058 | 70 | 36 | 8,45 |

**MINI PYRAMID**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.061 | **L** | SF008 | 36x36 | 22 | 8,45 |

**PYRAMID**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.062 | **M** | SF007 | 71x71 | 40 | 8,45 |

**CAKE**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.063 | **N** | SF026 | 79x29 | 30 | 8,45 |

**MINI MUFFIN**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.064 | **O** | SF022 | 51 | 28 | 8,45 |

**MUFFIN**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.065 | **P** | SF023 | 69 | 35 | 8,45 |

**MEDIUM OVALI**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.071 | **Q** | SF018 | 70x50 | 20 | 8,45 |

**MEDIUM BABA**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.072 | **R** | SF020 | 45 | 48 | 8,45 |

**MEDIUM VULCANO**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.073 | **S** | SF094 | 52 | 44 | 8,45 |

**BRIOCHETTE**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.074 | **T** | SF034 | 79 | 37 | 8,45 |

**ROSE**

| No. | Type | | Ø mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.075 | **U** | SF077 | 76 | 40 | 8,45 |

**CUBE**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.076 | **V** | SF0104 | 50x50 | 50 | 8,45 |

**MIDI BÛCHE**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.077 | **W** | SF130 | 84x35 | 32 | 8,45 |

**CUBE**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.078 | **X** | SF105 | 35x35 | 35 | 8,45 |

**MARSIGLIESE**

| No. | Type | | mm | H mm | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| 070.079 | **Y** | SF114 | 95x25 | 35 | 8,45 |

**Ⓝ KOOKWEKKER - kunststof**
Ⓔ COOKING TIMER - plastic
Ⓕ MINUTERIE - plastique
Ⓓ ZEITMESSER - Kunststoff

**MODEL MIXER**

| EURO | No. | Ø mm | min. |
|---|---|---|---|
| 7,95 | 014.001 | 76 | **60** |

**Ⓝ KOOKWEKKER - roestvrijstaal/kunststof**
Ⓔ COOKING TIMER - stainless steel/plastic
Ⓕ MINUTEUR OEUF - inox/plastique
Ⓓ ZEITMESSER - CNS/Kunststoff

| EURO | No. | Ø mm | min. |
|---|---|---|---|
| 8,25 | 016.054 | 62 | **60** |

**Ⓝ KOOKWEKKER DIGITAAL - zwaar verchroomd**
Ⓔ COOKING TIMER DIGITAL - heavy chromed version
Ⓕ MINUTERIE DIGITAL - chromee, modèle extra forte
Ⓓ ZEITMESSER DIGITAL - Schweren chromierten ausführung

**MODEL "DE LUXE"**

| EURO | No. | Ø mm | min. |
|---|---|---|---|
| 23,50 | 014.005 | 80 | **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

| EURO | No. | mm |
|---|---|---|
| 10,75 | *598.300 | 70(H)x91x25 |

**Ⓝ 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

| EURO | No. | mm |
|---|---|---|
| 13,75 | *598.891 | 86(H)x65x22 |

CaterChef®
Professional Supplies

NEW!

# COOK & HOLD oven

**1/1 GN**
**60 x 40**

Ⓝ **COOK & HOLD OVEN - uit- en inwendig geheel roestvrijstaal 18/10 , speciaal voor langzaam garen, regenereren, ontdooien, warmhouden, geschikt voor 1/1 gastronorm en 60x40 cm 3 niveaus, met ingebouwde kerntemperatuurmeter, eenvoudig digitaal bedieningspaneel en exacte bereidings/warmhoud temperatuur,temperatuurbereik 30 - 120°C, door super isolatie en handgrepen ook uitstekend geschikt voor cateraars**

Ⓔ COOK & HOLD OVEN - external and internal whole 18/10 stainless steel, especially for slow cooking, regenerate, thawing, keep warm, suitable for 1/1 gastronorm and 60 x 40 cm, 3 levels. With built-in core probe, simple digital control panel and exact preparation/keep warm temperature, Temperature range 30 - 120°C by super insulation and handles, also excellent for caterers

Ⓕ FOUR COOK & HOLD - en acier externe et interne en inox entièrement, surtout pour une cuisson lente, régénération, décongélation, maintien au chaud, adapté aux niveaux de 60 x 40 cm et les gastronorm 1/1, 3 étages. avec sonde de température à coeur intégrée , panneau de contrôle digital simple et pour exacte température de préparation et garder au chaud, plage de température 30 - 120°C super isolation et poignées, également excellentes pour les traiteurs

Ⓓ COOK & HOLD ÖFEN - aussen- und interne ganz 18/10 Edelstahl, speziell für langsames Kochen, regenerieren, Auftauen, Warmhalten, geeignet für 1/1 Gastronorm und 60 x 40 cm, Etagen mit integrierter Sonde, einfache digitale Bedienungsfeld und genaue Vorbereitung/warmhalt Temperatur, Temperaturbereich 30 - 120°C Superisolation und Griffe, auch hervorragend für Caterer

| No. | Cap. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *688.100 | 3x1/1GN - 60x40 cm | 42(H)x50x70 | 230 | 1200 | 1195,00 |

Ⓝ **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

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|
| 695,00 | *527.049 | 26(H)x38x50 | 230 | 3000 |
| 780,00 | *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 |
|---|---|---|---|---|
| 1030,00 | *527.059 | 85(H)x40x60 | 400 | 5000 |

CaterChef® Professional Supplies

# PASTA & SAUS

ALL NEW!

Type **A**
incl. 2 mandjes
2 baskets included

Type **B**
incl. 4 mandjes
4 baskets included

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - dubbelwandig roestvrijstaal met 2 of 3 - 1/3 Gastronorm, compartiment(en), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 15 cm diep t.b.v. de saus, welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn en voorzien van aftapkraan en controlelampje en uitgerust met fijnmazige ronde mandjes, wordt zonder GN bakken geleverd**

Ⓔ PASTA COOKER - double walled stainless steel, with 2 or 3 compartments 1/3 Gastronorm with separately adjustable temperature, indicator light and drainage tap, suitable for 15 cm deep Gastronorm food pans for sauces, with fine mesh round baskets, delivered without GN pans

Ⓕ CUISEUR À PÂTES - à double paroi inox, avec 2 ou 3 compartiment(s) 1/3 Gastronormes chauffés séparément avec thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange, propre aux bacs gastro d'une profondeur jusqu'à 15 cm pour la sauce, avec corbeilles à mailles fines ronde livrée sans bacs GN

Ⓓ TEIGWARENKOCHER - doppelwandig CNS, mit 2 oder 3 separat beheizbaren 1/3 GN-Abteil(en), geeignet für 15 cm tiefe GN-Behälter für die sosse, mit stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn, wird ohne GN-Behälter geliefert

| No. | Cap. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *688.240 | 2 comp. 1/3 GN | **A** | 26(H)x42x60 | 230 | 2x 1500 | 225,00 |
| *688.242 | 3 comp. 1/3 GN | **B** | 26(H)x60x58 | 230 | 3x 1000 | 295,00 |

**pasta mand los/**pasta basket only/panier a pâtes seul/Pastakorbe allein

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *688.245 | 14/34(H)x14 Ø | 7,00 |

Ⓝ **VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden onstaan betreffende de grootte van het te vacumeren produkt. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is. Voorzien van een instelbare vacuum- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter**

Ⓔ FOOD PACKAGING VACUUM MACHINE - As the suction-action takes place outside the machine, bags of various sizes can be used. With pression meter to indicate the end of the suction process. Then the welding bar is activated by means of a push button and the machine stops automatically when the plastic bag is sealed. Duration of vacumage and welding can be regulated. With On/Off switch

Ⓕ MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE - Fonctionnement à aspiration externe permet l'usage des sachets de dimensions divergentes. Avec mesureur de pression pour indiquer la fin du vacumage. Ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé. Temps de vacumage et de soudure réglable. Avec interrupteur Marche-Arrêt

Ⓓ VAKUUM-VERPACKUNGS-MASCHINE - Eine spezielle Saugvorrichtung erlaubt die Vakuumierung von Beuteln von verschiedene grössen. Mit Druckmesser, um die Beendigung des Vakuumierprozesses anzuzeigen. Dann wird der Schweissstab mittels eines Druckschalters aktiviert und die Maschine stopt, wenn der Kunststoffbeutel zu geschweisst ist. Vakuumier-und Schweisszeit sind regulierbar. Mit Ein/Aus Schalter

## Safefood

Ⓝ **Kunststof behuizing, breedte sealbalk 33 cm**
Ⓔ Plastic casing, the welding bar is 33 cm wide
Ⓕ Boitier matière plastique, largeur de la barre de soudure est 33 cm
Ⓓ Gehäuse aus Kunststoff, Saugvorrichtung 33 cm breit

**TYPE "SAFEFOOD"**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 299,00 | *516.030 | 16(H)x37x30 | 230 | 400 |

## Il Professionista

Ⓝ **Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 33 cm**
Ⓔ Stainless steel casing, the welding bar is 33 cm wide
Ⓕ Entièrement en acier inox, largeur de la barre de soudure est 33 cm
Ⓓ Gehäuse aus rostfreiem Stahl, Saugvorrichtung 33 cm breit

**TYPE "IL PROFESSIONISTA"**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 399,00 | *516.020 | 14(H)x37x30 | 230 | 400 |

## 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"**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 785,00 | *516.040 | 14(H)x48x24 | 230 | 500 |

CaterChef® Professional Supplies

NEW!

Ⓝ **VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden ontstaan betreffende de grote van het te vacumeren product. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is, voorzien van een instelbare vacuüm- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter, inwendig opbergbak voor rol buisfolie vacuumzakken en snijder**

Ⓔ VACUUMMACHINE-works without pressure chamber, allowing more possibilities regarding the size of the product for vacuum-packing. A pressure meter signals when vacuum is ready and with a push button, the seal bar is put in operation after which the machine automatically stops when the plastic bag is completely closed, with adjustable vacuum/seal timer, main switch and pressure gauge, internal storage unit for role of tubularfilm vacuumbags and cutter

Ⓕ MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE - fonctionnement à aspiration externe permet l'usage des sachets de dimensions divergentes, avec mesureur de pression pour indiquer la fin du vacumage, ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé, temps de vacumage et de soudure réglable, avec interrupteur marche-arrêt, stockage interne pour sacs sous vide tube de film et mécanisme de coupe

Ⓓ VAKUUM- VERPACKUNGSMACHINE - funktioniert ohne Druck Kammer, so mehr Möglichkeiten ergeben sich hinsichtlich der großen Vakuum-Verpackung des Produktes. Mit Druckmesser indikation wenn Vakuum fertig ist und mit einem Druckknopf der Siegelbalken in Betrieb, nach dem die Maschine automatisch stopt, wenn der Plastikbeutel zugeschweisst ist, mit verstellbaren Vakuum und Dichtungs Zeit, Hauptschalter und Manometer, mit Speichereinheit für ein Rol Rohrfolien Vakumierbeutel und schneidwerk

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *688.130 | 16(H)x50x29 | 230 | 250 | 285,00 |

NEW!

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **VACUUMZAKKEN BUISFOLIE - set a 2 rollen, lengte 6 meter per rol**

Ⓔ VACUUMBAGS TUBULARFILM - set of 2 rolls, length 6 meter each roll

Ⓕ SAC SOUS VIDE TUBE DE FILM - 2 rouleaux, longueur 6 mètres par rouleau

Ⓓ VAKUMIERBEUTEL ROHRFOLIEN - Satz 2 Rollen, Länge 6 Meter pro Rolle

| No. | breed/width/large/breite | EURO |
|---|---|---|
| *688.133 | 30 cm | 9,45 |
| *688.134 | 40 cm | 12,50 |

Ⓝ **MILKSHAKER - met roestvrijstalen en transparante mixbeker, voorzien van micro-schakelaar en variabel toerental, fraai design in verchroomde/epoxy uitvoering**

Ⓔ MILKSHAKE MIXER - with stainless steel and transparent beaker, with micro-switch and speed variation, beautiful design, chromed and epoxy

Ⓕ MIXER À BOISSONS - avec un gobelet inox et un transparent, avec micro-interrupteur et variateur de vitesse, design magnifique, chromée et epoxy

Ⓓ 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 435,00 | *408.065 | 8000-16000 | 53(H)x18x19 | 230 | 120 |

Ⓝ **MILKSHAKER - voorzien van micro-schakelaar, fraai verchroomde voet en bovenzijde, staander gepolijst aluminium**

Ⓔ MILKSHAKE MIXER - with micro-switch, chromed socle and top, and column of polished aluminium

Ⓕ MIXER À BOISSONS - avec micro-interrupteur, socle et partie supérieure chromée, colonne en aluminium poli

Ⓓ 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 335,00 | *542.021 | **1** | 55(H)x16x20 | 230 | 100 |
| 619,00 | *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 |
| 485,00 | *542.012 | **2** | 55(H)x28x20 | 230 | 200 |

Ⓝ **MILKSHAKER MET TRANSPARANTE BEKER voorzien van micro-schakelaar, aan-/uit schakelaar en luchtgekoelde motor, behuizing vervaardigd uit ABS kunststof**

Ⓔ MILKSHAKE MIXER WITH TRANSPARENT BEAKER with micro-switch, on/off switch and air-cooled motor, housing made of ABS plastic

Ⓕ MIXER À BOISSONS AVEC GOBELET TRANSPARENT - avec micro-interrupteur, marche-arrêt-interrupteur et moteur refroidi par air, extérieur plastique ABS

Ⓓ 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 | 575,00 |

**SANTOS EVOLUTION DE LUXE**

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *408.170 | 50(H)x24x40 | 230 | 275 | 695,00 |

**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

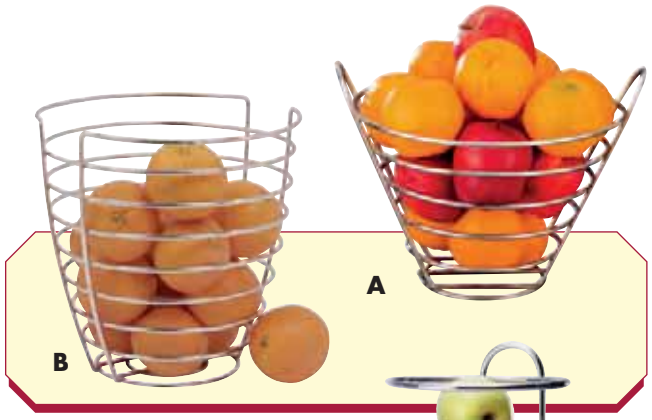
| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 265,00 | *408.007 | 35(H)x20x30 | 230 | 130 |

## SANTOS NOVO DE LUXE

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 385,00 | *408.010 | 35(H)x20x30 | 230 | 130 |

**verchroomd/**chromed/chromé/verchromt

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




## TYPE A

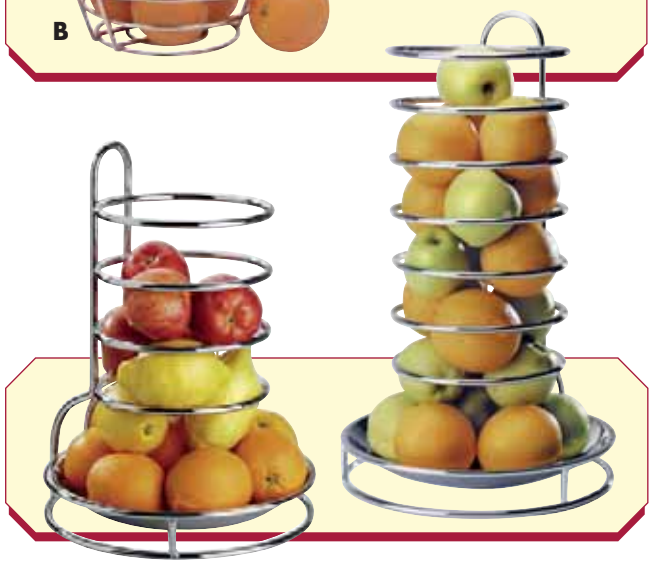
| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 9,95 | 180.015 | 23 | 22 |

## TYPE B

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 15,95 | 504.001 | 25 | 24 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|
| 51,00 | *130.532 | 28 | 32 |
| 85,00 | *130.553 | 32 | 53 |



SANTOS

Ⓝ **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 | 425,00 |

## SANTOS SUPER "NERO"

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *408.106 | 39(H)x20x30 | 230 | 230 | 425,00 |

**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 | 575,00 |

**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 |
|---|---|---|---|---|
| 415,00 | *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 |
|---|---|---|---|---|
| 455,00 | *408.152 | 49(H)x21x31 | 230 | 300 |

**SANTOS JUMBO DE LUXE**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 560,00 | *408.252 | 49(H)x21x31 | 230 | 300 |

**verchroomd/**chromed/chromé/verchromt

SANTOS®

LEVERBAAR EIND 2016
AVAILABLE END 2016

NEW!

# COLD PRESS

Extra brede vulmond Ø 8 cm. Geschikt voor hele vruchten en groenten

Exclusieve gepatenteerd langzaam juicing systeem

Hoge uitloop geschikt voor glazen, kannen, blenderbekers

Pulp container

**Variabele snelheid**
Personaliseer je sap: stel eenvoudig snelheid en filtratie in om het sap te krijgen dat je wenst

Aan/Uit knop

Krachtige commerciële inductiemotor

Extra wide chute Ø 8 cm. Fits whole fruits and vegetables

Exclusive patented slow juicing system

High spout accepts glasses, jugs and blender jars

Pulp container

**Variable speed**
Personalize your juice: simply set your speed and filtration size to get the juice you want

On/Off button

Powerful commercial induction motor

Ⓝ **COLD PRESS JUICER - een hoge kwaliteit professionele koude pers-juicer, voor een superieure kwaliteit sap en u haalt meer uit uw fruit en groenten, niet alleen in sap opbrengst, maar ook voor het behoud van vitale enzymen en voedingsstoffen. Geschikt voor ieder type fruit, groente of kruiden. Met extra grote vulopening 8 cm wat voorsnijden overbodig maakt. Pulpafvoer in grote bak voorzien van snelheidsregelaar, aan en uit schakelaar**

Ⓔ COLD PRESS JUICER - a high quality professional cold press juicer, which guarantees a superior quality juicing and you get more out of your fruits and vegetables, not only in more juice, but also for the preservation of vital enzymes and nutrients. Suitable for every type of fruit, vegetable or herb, With extra large filling opening 8 cm, what makes pre-cutting unnecessary. Pulp drain in large container with speed controller, and on/off switch

Ⓕ COLD PRESS JUICER - un persjuicer froid professionnel de haute qualité, sera certainement un jus de qualité supérieure et vous tirer le meilleur parti de vos fruits et légumes, non seulement avec un rendement de sève, mais aussi pour la préservation des enzymes vitales et les éléments nutritifs. Convient pour tous les types de fruits, légume ou herbe. Avec ouverture de 8 cm pour remplissage extra-large avant qu'inutiles. Drain de grands alevins de la pulpe, avec régulateur de vitesse et éteindre l'interrupteur

Ⓓ COLD PRESS JUICER - eine hochwertige professionelle kalt Press Juicer. Für eine überlegene Qualität Entsaften und So holen Sie mehr aus Ihrem Obst und Gemüse, nicht nur in SAP-Ertrag, sondern auch für die Erhaltung der lebenswichtigen Enzyme und Nährstoffe. Geeignet für jede Art von Obst, Gemüse oder Kräuter. Mit extra große Einfüllöffnung 8 cm was vorschneiden unnötig macht. Abfluss im großen Container. Mit Drehzahlregler, Ein- und Ausschalter

| No. | cm | V | EURO |
|---|---|---|---|
| *408.120 | 65(H)x35x20 | 230 | 3650,00 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1175,00 | *408.050 | 8 | 45(H)x26x47 | 230 | 800 |

## TYPE PRO JUICE

| EURO | No. | **opening**/hopper ouverture/trichter cm | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2075,00 | *408.077 | 7 | 58(H)x32x48 | 230 | 1300 |

## TYPE PRO JUICE DESIGN

| EURO | No. | **opening**/hopper ouverture/trichter cm | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2095,00 | *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 | 44(H)x20x46 | 230 | 700 | 79,00 |

JUICEMASTER® PROFESSIONAL

STAINLESS STEEL

Ⓝ **SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - roestvrijstalen uitvoering, met aparte pulpafvoer in kunststof bak, voorzien van rubber zuignappen die het "weglopen" en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, met grote vulopening van 7,5 cm**

Ⓔ CENTRIFUGAL JUICER FOR FRUIT AND VEGETABLES - stainless steel version, with separate discharge for pulp into a plastic container, rubber suction feet to avoid vibration and "walking", easy to clean, with big size hopper of 7,5 cm

Ⓕ CENTRIFUGEUSE POUR FRUITS ET LÉGUMES - construction inox, avec conduit isolé pour faire échapper la pulpe dans un bac plastique, sur des pieds en caoutchouc pour éliminer la vibration et 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 |

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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

(D) 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 |
|---|---|---|---|---|
| 750,00 | *408.004 | 58(H)x39x19 | 230 | 360 |

**(N) KOFFIEMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak**

(E) COFFEE GRINDER - non rusting material, plastic receptacle

(F) MOULIN À CAFÉ - matériaux non-oxydables, tiroir en plastique

(D) KAFFEEMÜHLE - nichtrostender Aluminiumguss, Schublade aus Kunststoff

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 810,00 | *408.001 | 55(H)x32x25 | 230 | 510 |

**(N) INDUSTRIE KOFFIEMOLEN - met zakkenvulhouder, roestvrij materiaal**

(E) COMMERCIAL COFFEE GRINDER - with paper bag holder, non rusting material

(F) MOULIN À CAFÉ COMMERCIEL - avec pince sac, matériau non-oxydable

(D) GEWERBLICHE KAFFEEMÜHLE - mit Sackhalter, nichtrostender Aluminiumguss

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 915,00 | *408.012 | 70(H)x32x25 | 230 | 370 |

**(N) PISTON AFKLOPBAK - roestvrijstaal 18/8, met makkelijk uitneembare lade waarin kunststof afklopstang**

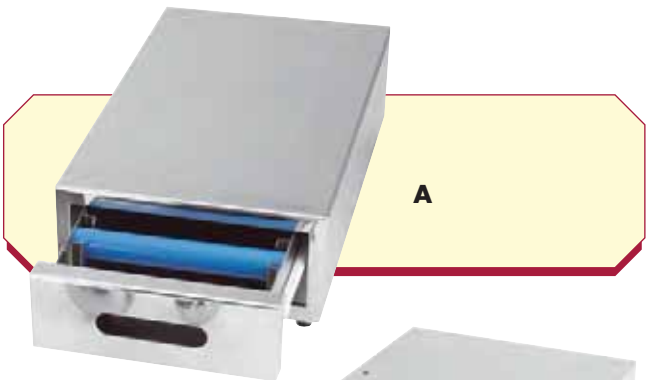
(E) COFFEE GROUNDS RECEPTACLE - stainless steel 18/8, with sturdy drawer in which plastic rod to knock out the grounds from the piston

(F) BAC POUR MARC DE CAFÉ - inox 18/8, avec tiroir robuste dans lequel barre plastique pour vider le piston

(D) 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 | Type |
|---|---|---|---|
| 85,00 | *130.050 | 12(H)x23x40 | **A** |
| 158,00 | *899.360* | 13(H)x35x40 | **B** |



* **ook onderbouw mogelijk/**buid-in type model incorporé/Unterbau Modell

CaterChef® Professional Supplies

NEW!

Ⓝ **BLENDER - met 2 liter polycarbonaat mengbeker, met maatverdeling, voorzien van hoofdschakelaar, snelheid traploos instelbaar en een puls-functie, roestvrijstaal cuttermes**

Ⓔ BLENDER - 2 liter polycarbonate graduated beaker, equipped with main switch, adjustable speed and a pulse function, stainless steel cutter

Ⓕ BLENDER - avec bol 2 litre gradué en polycarbonate, interrupteur marche/arrêt, blender avec vitesse variable et bouton "pulsé", couteaux en inox

Ⓓ BLENDER - 2-Liter Polycarbonat Becher, mit Graduierung, ausgestattet mit Hauptschalter, einstellbare Geschwindigkeit und einer Puls-Funktion, Edelstahl Messer

**TYPE PRO**

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *537.025 | **2** | 50(H)x20x25 | 230 | 1500 | 149,00 |

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, Glasbecher 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *521.306 | **1,5** | 39(H)x22x19 | 230 | 550 | 295,00 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|
| 925,00 | *408.045 | **polycarbonaat**/Polykarbonat | 61,5(H)x21,5x23 |
| 1075,00 | *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 |
|---|---|---|---|
| 935,00 | *408.048 | **polycarbonaat**/Polykarbonat | 59(H)x22x22 |
| 1145,00 | *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 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 |

SEVERIN

NEW!

Ⓝ **BLENDER - roestvrijstaal met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft variabele snelheidsregeling en een pulse-schakelaar**

Ⓔ BLENDER - stainless steel with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has variable speed control and additional pulse button

Ⓕ BLENDER - inox avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec régulation de la vitesse en continu et function Pulse

Ⓓ BLENDER - Aluminium Gehause mit thermoresistenten Glasbecher 2 Liter mit Ausgiesser, Geschwindigkeit stufenlos einstellbar und mit Puls-Schalter

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *910.048 | **1,5** | 50(H)x20x22 | 230 | 1000 | 115,00 |

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 | 295,00 |
| *408.061 | **verchroomd**/chromed/chromé/verchromt | | | | 365,00 |

**(N) KAASRASPMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, compleet met één schijf met gaten Ø 3 mm**

(E) CHEESE GRINDER - non-rusting material, plastic receptacle, complete with one disc with Ø 3 mm holes

(F) RÂPE À FROMAGE - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique, livrée avec une disque avec trous Ø 3 mm

(D) KÄSEREIBER - Aluminiumguss, Kunststoff Schublade, wird geliefert mit einer Scheibe mit Ø 3 mm Löcher

**RAPIDE**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 565,00 | *408.002 | 35(H)x42x25 | 230 | 600 |

**losse schijven/**spare discs
disques pour râpe/Scheiben für Reiber

| EURO | No. | **gaten**/holes/trous/Löcher | ∅ mm |
|---|---|---|---|
| 36,00 | *408.020 | **zeer fijn**/very fine/très fin/sehr fein | 2 |
| 36,00 | *408.021 | **fijn**/fine/fin/fein | 3 |
| 36,00 | *408.022 | **middel**/medium/moyen/mittel | 4 |
| 36,00 | *408.019 | **grof**/coarse/grossièr/grob | 6 |
| 36,00 | *408.018 | **extra grof**/extra coarse/extra grossièr/extra grob | 8 |
| 36,00 | *408.016 | **Mozzarella** | |
| 36,00 | *408.023 | **Parmesaan**/Parmesan | |

**(N) 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**

(E) 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

(F) ÉPLUCHEUSE - 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

(D) 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1625,00 | *204.040 | 45 | 48 | 230 | 350 |

*** slacentrifuge inzet r.v.s./**salad dryer insert s.s.
essoreuse à salade inox/Salatsleudere Einsatz CNS

| EURO | No. |
|---|---|
| 74,00 | *204.045 |

**(N) IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, roestvrijstaal mes**

(E) ICE CRUSHER - non rusting material, plastic receptacle, stainless steel knife

(F) BROYEUR À GLAÇONS - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique étanche, couteau en acier inox trempé

(D) EISZERKLEINERER - Aluminiumguss, Messer CNS, Schublade Kunststoff

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 645,00 | *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. 580+581

| 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 | 38,00 |
| *901.411 | **B** | **deeghaak**/dough hook/crochet de pétrissage/Knethaken | 39,00 |
| *901.412 | **C** | **K-arm**/K beater/batteur K/K Haken | 40,00 |
| *901.413 | **D** | **roerhulpstuk**/stirring tool/mélangeur/Rührpaddel | 54,00 |
| *901.414 | **E** | **flexibele klopper**/flexible beater/batteur souple/Flexirührer | 41,00 |
| *901.417 | | **kom roestvrijstaal**/bowl stainless steel/bol en acier inox/CNS Rührschüssel 6,7 Lit. | 110,00 |

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**

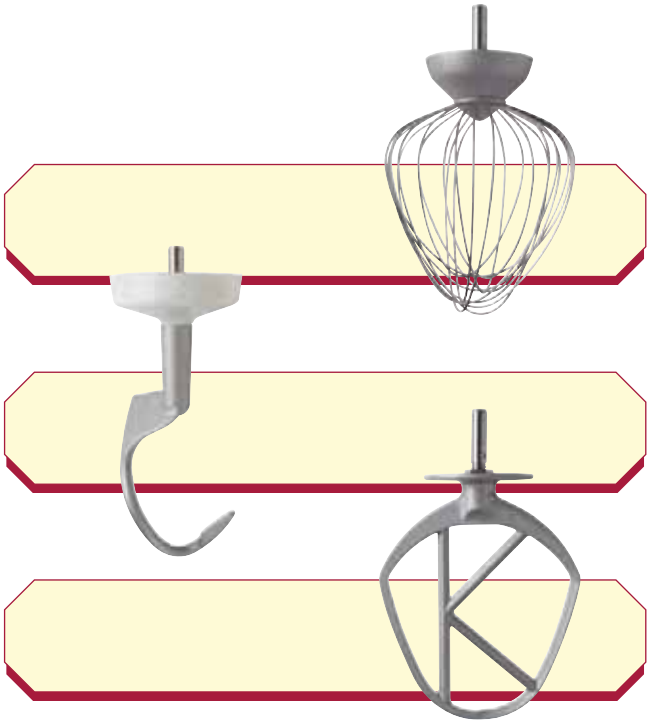
Ⓔ In addition to the well-known features of the Kenwood mixers, such as the Planetary Action mixing system and their long and useful life-span we announce some characteristics:
- Very powerful 1200 Watt motor
- Mirror polished stainless steel basin
- Transparent protection cover with lockable hopper
- 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 | 23,00 |
| *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 | 19,00 |
| *901.973 | **K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer | 19,00 |

KENWOOD

# Ⓝ Hulpstukken Ⓕ Accessoires Ⓔ Attachments Ⓓ Ansatzgeräte

**Ⓝ Citruspers**
Ⓔ Juice extractor
Ⓕ Presse-fruits
Ⓓ Saftpresse

| EURO | No. |
|---|---|
| 51,00 | *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. |
|---|---|
| 59,00 | *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. |
|---|---|
| 69,00 | *901.940 |

KENWOOD

# Ⓝ Hulpstukken Ⓕ Accessoires Ⓔ Attachments Ⓓ Ansatzgeräte

## Ⓝ Vleesmolen "PROFI"
Ⓔ Meat mincer "PROFI"
Ⓕ Hachoir "PROFI"
Ⓓ Fleischwolf "PROFI"

| No. | EURO |
|---|---|
| *901.951 | 108,00 |

## Ⓝ Mengbeker
Ⓔ Liquidiser
Ⓕ Mélangeur
Ⓓ Mischglas

| No. | EURO |
|---|---|
| *901.938 **glas**/glass/verre/Glas | 78,00 |

## Ⓝ 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 | 108,00 |

## Ⓝ Schaaf-rauwkostmolen High speed
Ⓔ High speed slicer and shredder
Ⓕ Trancheur-râpe "high speed"
Ⓓ Gemüseschneider und -reibe "high speed"

| No. | EURO |
|---|---|
| *901.927 | 125,00 |

# KENWOOD Chef XL TITANIUM

NEW!

Ⓝ **Naast de bekende kwaliteiten van de Kenwood zoals o.a. het planetaire mengsysteem en de lange levensduur, volgen hier enkele van de kenmerken:**
- **zeer krachtige 1700 Watt motor**
- **hooggepolijste RVS kom met handgrepen**
- **transparante beschermkap met afsluitbare vulopening**
- **electronische toeren instelling met pulse-stand**
- **kantelbare kop en vergrendelbare kom**
- **maximale beveiliging tegen overbelasting**
- **1,6 ltr glazen blender**

Ⓔ In addition to the well-known features of the Kenwood mixers, such as the Planetary Action mixing system and their long and useful life-span we now announce some characteristics:
- very powerful 1700 Watt motor
- mirror polished stainless steel basin with handles
- transparent protection cover with lockable hopper
- electronic setting of the speed
- quick release tilt-up head and locking bowl
- maximum overload protection
- 1,6 ltr glass blender

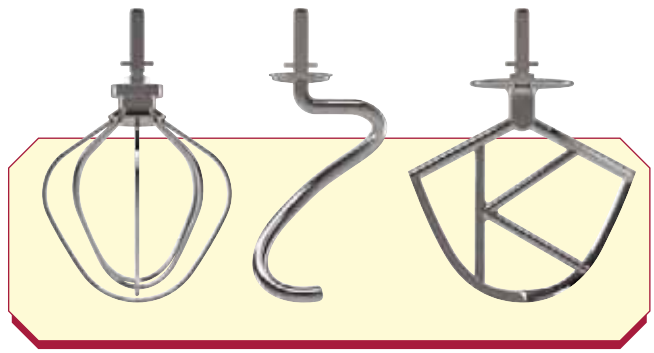
Ⓕ En plus des qualités déja connues des mixers Kenwood, comme leur mouvement planetaire et longevité il y a quelques caractères:
- moteur 1700 Watt très puissant
- cuve inox polie brillamment avec poignée
- couvercle protectrice transparent avec orifice de remplissage
- réglage de vitesse électronique
- système parfait d'élevation avec position haute
- protection maximale contre surchargement
- 1,6 ltr mélangeur en verre

Ⓓ Ausser den bekannten qualitativen Kennzeichen der Kenwood-Mixer, wie z.B. das Planetenrührsystem und die lange Lebensdauer, gibt es jetzt noch mehr hervorragende Leistungen:
- der aussergewöhnlich kräftige 1700 Watt-Motor
- die hochglanz-polierte Rührschüssel
- der Klarsichtschutzdeckel mit verschliessbarer Nachfüllöffnung
- der elektronische Geschwindigkeitsregler mit Impuls
- perfektes Hebe-System mit Hochstand
- maximaler Überbelastungsschutz
- 1,6 ltr Glass Mixaufsatz

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 895,00 | *901.603 | **6,7** | 36(H)x45x32 | 230 | 1700 |

## PASTAMAKERS Acc.

| EURO | No. | Type |
|---|---|---|
| 95,00 | *901.975 | A 970 Lasagnemaker |
| 95,00 | *901.976 | A 971 Tagliatellemaker |

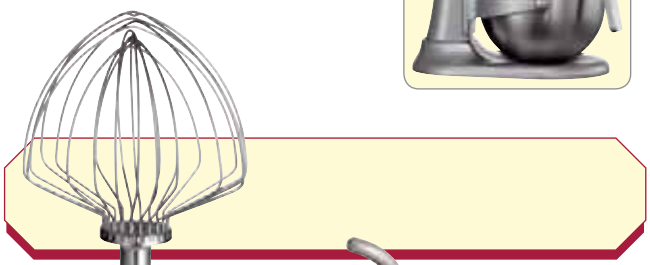


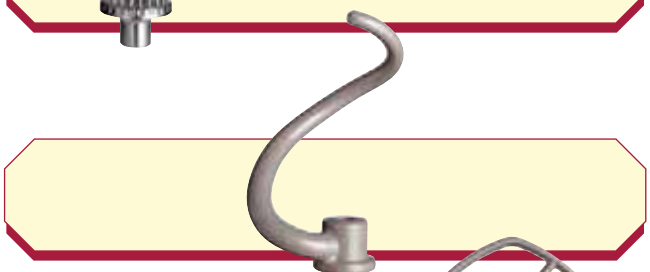
## MAJOR TITANIUM Acc.

| EURO | No. | **roestvrijstaal**/stainless steel/inox/Rostfrei |
|---|---|---|
| 31,00 | *901.690 | **garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen |
| 35,00 | *901.691 | **deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken |
| 41,00 | *901.692 | **K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer |
| 85,00 | *901.693 | **kom**/bowl/bol/Rührschüssel |

Ⓝ **De overige accessoires vindt u op pagina 581**
Ⓔ The other attachments you can find on page 581
Ⓕ L'autre accessoires vous trouves à page 581
Ⓓ Übrige Ansatzgeräte finden Sie auf Seite 581

KitchenAid





Ⓝ **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 | 500 | |
| *521.200 | **wit**/white/blanc/weiss | | | | | 915,00 |
| *521.201 | **rood**/red/rouge/rot | | | | | 915,00 |
| *521.202 | **metaalgrijs**/metal grey/gris métal/Metall grau | | | | | 915,00 |

## KITCHENAID K7 Acc.

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| *521.211 | **garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen | 52,00 |
| *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 |
|---|---|---|
| *521.215 | **6,9** | 99,00 |

Ⓝ **Schenkschild**
Ⓔ Pouring-shield
Ⓕ Anneau protecteur verser
Ⓓ Schenk-Spritzschutz

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| *521.214 | **1 delig/**1 piece/1 pièce/1-teilig | 31,00 |

KitchenAid®

## Ⓝ Hulpstukken Ⓕ Accessoires
## Ⓔ Attachments Ⓓ Ansatzgeräte

| EURO | No. | |
|---|---|---|
| 53,00 | *521.051 | **K5 garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen |
| 34,00 | *521.052 | **K5 deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken |
| 34,00 | *521.053 | **K5 K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer |
| 31,00 | *521.041 | **K45 garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen |
| 22,00 | *521.042 | **K45 deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken |
| 22,00 | *521.043 | **K45 K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer |
| 39,00 | *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

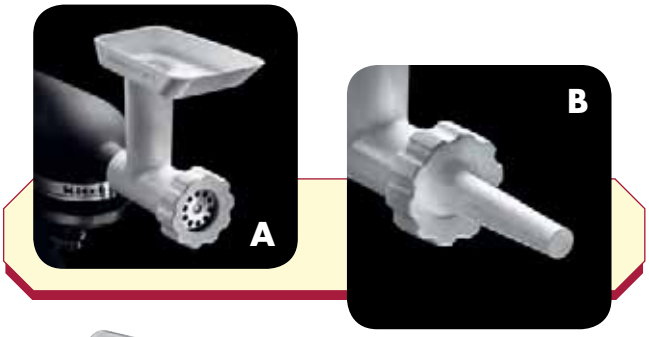
| EURO | No. | Type | **voor**/for/pour/für | Lit. |
|---|---|---|---|---|
| 77,00 | *521.045 | **A** | **K45** | **4,2** |
| 99,00 | *521.040 | **B** | **K45** | **4,2** |
| 99,00 | *521.050 | **C** | **K5** | **5,0** |

### Ⓝ Groentesnijder met drie trommels
Ⓔ Slicer and shredder with three cones
Ⓕ Trancheur-râpe à trois cones
Ⓓ Gemüseschneider/Reibe mit drei Kegeln

| EURO | No. |
|---|---|
| 111,00 | *521.016 |

### Ⓝ Vleesmolen & worststopper
Ⓔ Food grinder & sausage stuffer
Ⓕ Hachoir & cornet à saucisses
Ⓓ Fleischwolf & Wurstfüller

| EURO | No. | Type |
|---|---|---|
| 111,00 | *521.011 | **A** |
| 27,00 | *521.015 | **B** |




### Ⓝ Schenkschild
Ⓔ Pouring-shield
Ⓕ Anneau protecteur verser
Ⓓ Schenk-Spritzschutz

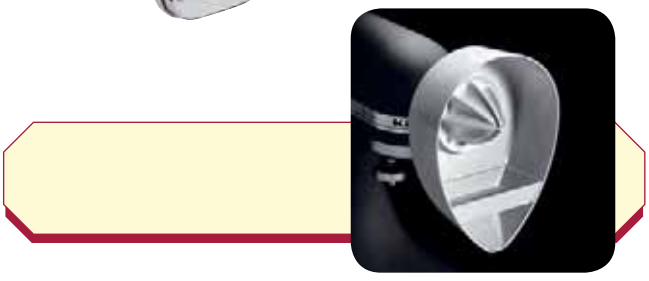
| EURO | No. | Type |
|---|---|---|
| 36,00 | *521.110 | **K5** |

### Ⓝ Set pasta snijwalsen
Ⓔ Set noodle cylinders
Ⓕ Set cylindres à pâte
Ⓓ Set Nudel Walzen

| EURO | No. |
|---|---|
| 189,00 | *521.020 |

### Ⓝ Citruspers
Ⓔ Citrus juicer
Ⓕ Presse-fruits
Ⓓ Saftpresse

| EURO | No. |
|---|---|
| 51,00 | *521.018 |



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 | 495,00 |

**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 | 745,00 |
| *521.008 | **5,0** | **rood/**red/rouge/rot | 41(H)x26x34 | 230 | 325 | 745,00 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|
| 1975,00 | *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 | 175,00 |

Ⓝ **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 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1065,00 | *408.015 | **10/4** | 42(H)x35x50 | 230 | 600 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1175,00 | *415.016 | **16/13** | 69(H)x35x62 | 230 | 550 |
| 1225,00 | *415.020 | **21/17** | 69(H)x39x64 | 230 | 750 |

**(N) 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**

(E) POPCORN MACHINE - non rusting material, with interior light, dripping tray and non stick kettle, easy to unload, heating by lamp and bottom element, which makes it also suitable for pre-prepared popcorn

(F) APPAREIL À POPCORN - en matériaux non-oxydable, avec illumination, tiroir ramasse-jus, chaudière anti-adhesives pour faciliter le vidage, chauffage par lampe et élément sousbassement pour l'usage avec popcorn preparé

(D) 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

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *537.005 | 69(H)x52x38 | 230 | 1500 | 375,00 |

**(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal, twee roosters, verhitting door de spiritusbranders of rechtstreeks op gasfornuis**

(E) SMOKING OVEN - stainless steel, two grids, heating by means of alcohol burners or directly on gas range

(F) FUMOIR - inox, avec deux grilles, chauffage moyennant brûleurs à alcool ou directement sur le fourneau a gaz

(D) RÄUCHERGERÄT - CNS, zwei Roste, Heizung mittels Spiritusbrenner oder direkt auf dem Gasherd

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *866.001 | 20(H)x45x27 | 59,00 |

ROLLER GRILL

**(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal 18/8, regelmatige en unieke rook-kwaliteit door het electrische houtskool systeem**

(E) SMOKING OVEN - stainless steel 18/8, regular and unique smoking quality obtained by means of the electric charcoal/sawdust system

(F) FUMOIR - inox 18/8, qualité constante et unique obtenue moyennant le système braisette/sciure électrique

(D) 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 | 550,00 |

**(N) MOTMENGSEL**

(E) MIXING SMOKING SHAVINGS

(F) SCIURE À FUMER MIXTE

(D) RÄUCHERMEHLMISCHUNG

| No. | gr. | EURO |
|---|---|---|
| *314.008 | **1000** | 8,45 |
| *866.006 | **losse zakken van 500 gr. mot**<br>spare bags of 500 g smoking shavings<br>sacs de sciure de remplacement de 500 g<br>Ersatzbeutel mit 500 g Räuchermehlmischung | 4,30 |
| *866.007 | **rookkruiden 500 gr.**<br>smoke herbs 500 g<br>herbes à fumer 500 g<br>Rauchers Kraut 500 g | 4,30 |
| *866.008 | **rookzout 250 gr.**<br>smoking salt 250 g<br>sel à fumer 250 g<br>Räucherssalz 250 g | 4,30 |

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

**HOT WHIP**

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 1295,00 | *204.100 | 36(H)x15x26 | 230 | 450 |

Ⓝ **BEKER - compleet met deksel, vuldop en messtel**

Ⓔ MIX BEAKER - with lid, filler cap and knive

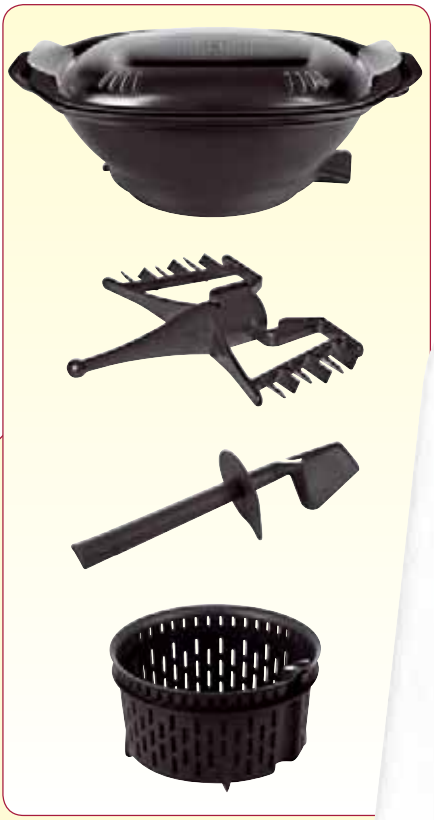
Ⓕ BOL MÉLANGEUR- avec couvercle, bouchon de remplissage et couteaux

Ⓓ BECHER - mit Deckel, Einfüllstutzen und Messer

| EURO | No. | Lit. |
|---|---|---|
| 189,00 | *204.110 | **2** |

# THERMO INDUCTIE

NEW!



2 LITER

evolution® mix

Ⓝ **THERMOBLENDER - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de Evolution Mix voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker met speciale bi-metalen bodem is uitneembaar en vaatwasmachine bestendig. De thermoblender is voorzien van uitneembaar messtel en -beveiligde deksel, een aparte pulse-schakelaar, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar + 40°C t/m + 130°C en tijdklok. De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine met velerlei toepassingen in de warme en koude keuken**

Ⓔ THERMOBLENDER - in addition to the features of a conventional blender, the Evolution Mix is provided with induction heating for cooking and preparation of soups and sauces, among others. The stainless steel 2 litre beaker with special bi-metal bottom is removable and dishwasher safe. The thermo blender is equipped with removable blades and secure lid, a separate pulse switch, speed controller, temperature switch + 40°C till + 130°C and timer. The included accessories make this a complete thermo blender food processor with many applications in the hot and cold kitchen

Ⓕ THERMOBLENDER - En addition aux propriétés du blender traditionnel, le Mix Evolution est équipé d'un chauffage par induction pour la préparation entre autre de sauces ou bien de soupes. Le récipient en inox de deux litres avec un interrupteur bi-metal est démontable et adapté pour le lave vaisselle. Ce blender est aussi équipé de couteaux, d'un couvercle de sécurité d'un interrupteur a impulsion séparé d'un variateur de vitesse et d'un thermostat +40°C a + 130°C ainsi que dj une minuterie. Les accessoires inclus font que ce thermoblender est un robot de cuisine complet avec de nombreuses applications afin de pouvoir cuisiner froid ou bien chaud.

Ⓓ THERMOBLENDER - Neben den Funktionen eines konventionellen Mixers ist der EvolutionMix mit Induktionsheizung geeignet für das Kochen und Zubereiten von Suppen und Soßen. Die 2 Liter Becher von CNS mit speziellen Bi-Metall Boden ist abnehmbar und spülmaschinenfest. Der Thermomixer ist mit ein abnehmbaren messer, Sicherheitsdeckel, ein separater Impulsschalter, Drehzahlregler, Temperaturschalter + 40°C bis + 130°C und Timer ausgestattet. Das mitgelieferte Zubehör machen dies Thermomixer zu einem kompletten Küchenmaschine mit vielen Anwendungen in der warmen und kalten Küche

| No. | Max. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *450.010 | 100-10000 tpm. | 32(H)x44x23 | 230 | 1600 | 349,00 |

SEVERIN

Ⓝ **STAAFMIXER "PROFI MIX" - handig en eenvoudig te reinigen met roestvrijstalen staaf, dubbel geïsoleerd met schakelaar voor 2 snelheden, toerental 16.000 r.p/m.**

Ⓔ HAND MIXER "PROFI MIX" - compact and easy to clean with stainless steel arm, double insulated with switch for two speed settings, speed 16.000 rpm.

Ⓕ MIXER PLONGEUR "PROFI MIX" - facile à manipuler et à nettoyer avec pied inox, isolation double avec interrupteur pour deux vitesses, vitesse 16.000 t/mn.

Ⓓ STABMIXER "PROFI MIX" - Handlich, leicht zu reinigen mit CNS-Stab, doppelt isoliert mit 2 Geschwindigkeiten, Drehzahl 16.000 U/min

| EURO | No. | L tot. cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 32,00 | *910.030 | **39** | 230 | 300 |

Ⓝ **STAAFMIXER SET - bestaande uit: staafmixer, garde, cutterbak van 0,5 liter en mengbeker, met rvs mes, 2 snelheden, toerental 16.000 r.p.m.**

Ⓔ HAND MIXERSET - complete with hand-mixer, whisk, cutterbowl of 0,5 liters and mixing beaker, stainless steel knife, 2 speed settings, 16.000 r.p.m.

Ⓕ SET DE MIXER PLONGEUR - complet avec plongeur, fouet, cutterbol 0,5 litres et mesure, lame inox, 16.000 t/pm

Ⓓ 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

Ⓝ **STAAFMIXER - zware uitvoering met metalen behuizing en roestvrijstalen mixstaaf en mes, 5 snelheden**

Ⓔ HAND MIXER - heavy duty, with metal housing and stainless steel plunger tube and knife, 5 speed levels

Ⓕ MIXER PLONGEUR - mise a excécution forte avec surface en metal et plogeur et couteax en inox, 5 vitesses

Ⓓ STABMIXER - Schwere ausfuhrung mit Metall-Gehause und CNS Mixstab und Messer, 5 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** |

Ⓝ **STAAFMIXER SET - bestaande uit: staafmixer, garde, spindle en 1 liter cutterbak met rvs mes en schijf voor plakjes of raspen**

Ⓔ HAND MIXERSET - complete with hand-mixer, whisk, spindle and 1 liter cutterbowl with stainless steel knife and disc for slices or grating

Ⓕ SET DE MIXER PLONGEUR - complet avec plongeur, fouet, spindle et cutterbol 1 litre avec lame inox et disc pour trancheur ou rape

Ⓓ 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

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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

(D) 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

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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)

(D) 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 | 139,00 |

Dynamic

**(N) STAAFMIXER SET - motorblok, pureerstaaf, garde en mixstaaf, voorzien van flexibel snoer en eenvoudig los te koppelen accessoires, insteekdiepte van 16 cm**

(E) HAND MIXERSET - engine block, ricer, whisk and plunger, equipped with flexible cord and simply unplugging accessories, plug-in depth of 16 cm

(F) MIXER PLONGEUR SET - moteur, presse-purée, fouets et mixer, prise flexible, système simple pour démonter les accessoires, longueur du tube de plongée 16 cm

(D) 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 | 395,00 |

## DYNAMIC MD 95

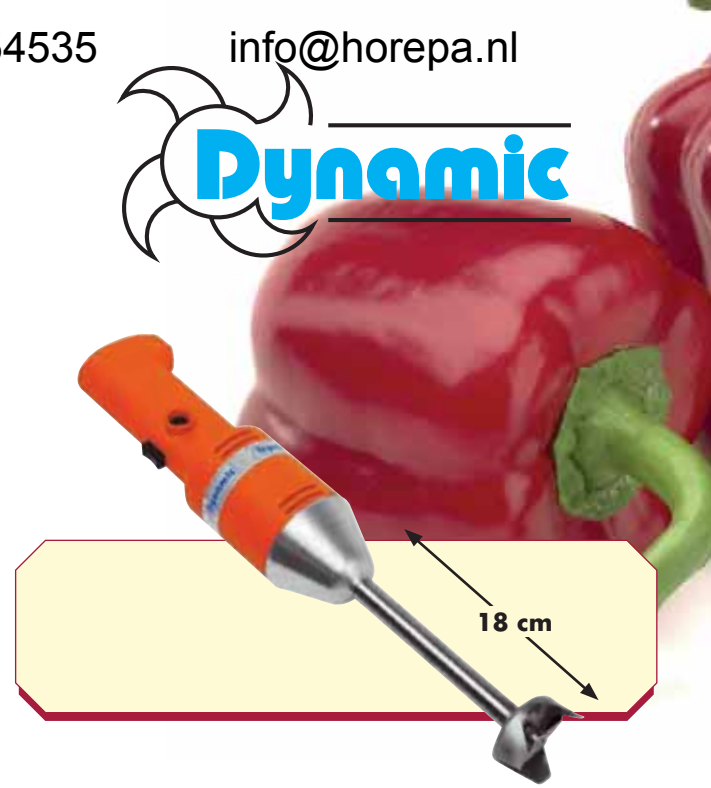
Ⓝ **STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, toerental 9500 p/m, lengte mixstaaf 18 cm**

Ⓔ 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 |
|---|---|---|---|---|
| 249,00 | *551.095 | **45** | 230 | 240 |




## DYNAMIX 190

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|
| 235,00 | *551.060 | **43** | 230 | 250 |

## DYNAMIC JUNIOR

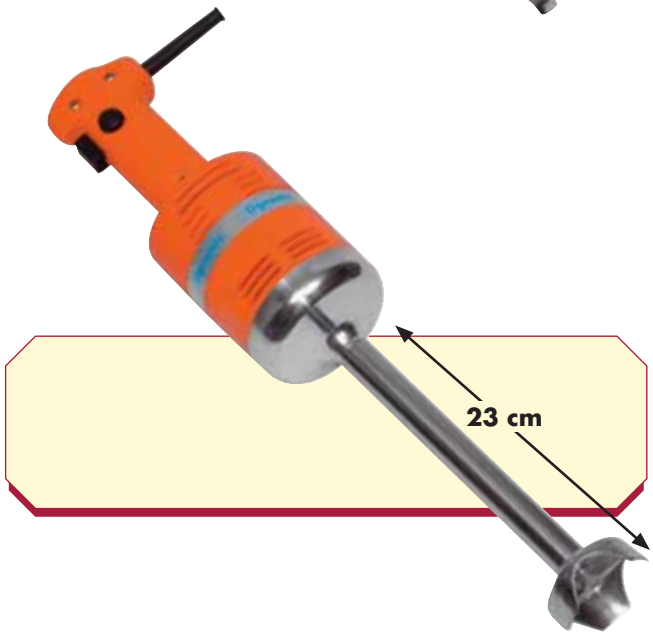
Ⓝ **STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, toerental 11.000 p/m, lengte mixstaaf 23 cm, is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

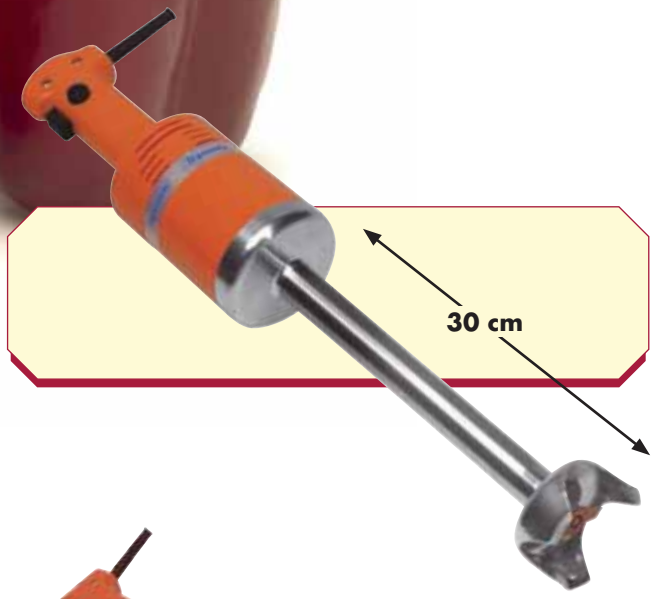
Ⓔ HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, speed: 11.000 rpm, length of plunger tube 23 cm

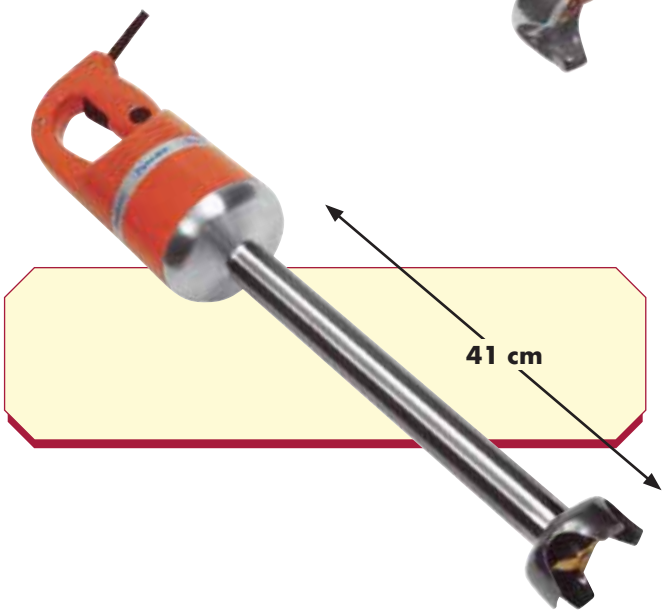
Ⓕ MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité et moteur refroid par l'air, vitesse: 11.000 t/mn, longueur de tube plongée 23 cm

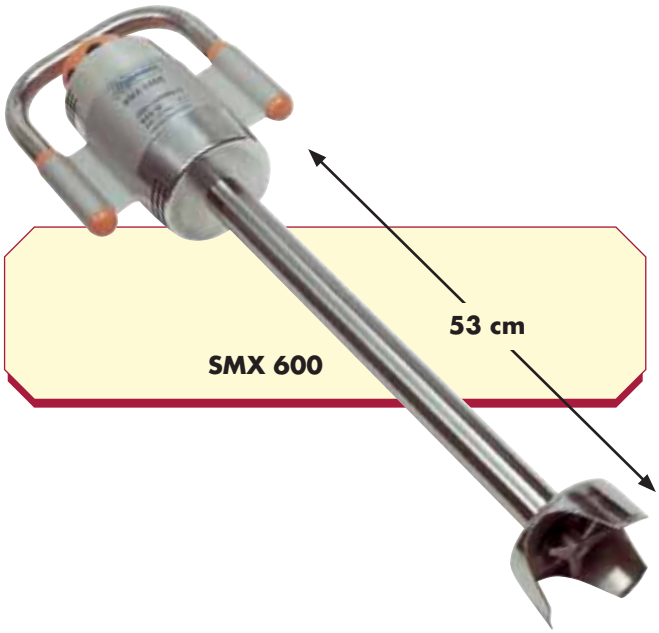
Ⓓ STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühlter Motor, Drehzahl: 11.000 U/min, Länge des Stabes 23 cm

| EURO | No. | L tot. cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 335,00 | *551.020 | **51** | 230 | 270 |






## 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 | 495,00 |

## 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 | 575,00 |

## 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 | 1045,00 |
| *551.550 | **SMX 800** | **95** | 230 | 1000 | 1225,00 |

**console/**support//Halterung

| No. | **voor**/for/pour/für | EURO |
|---|---|---|
| *551.451 | **SMX 600/800** | 125,00 |

## DYNAMIC JUNIOR COMBI

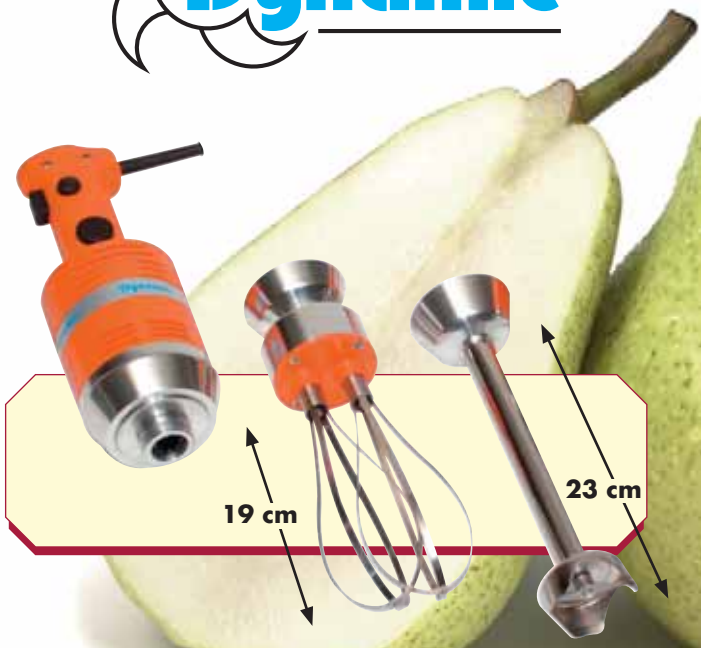
Ⓝ **COMBI STAAFMIXER - staafmixer en garde met één motor, voorzien van beveiligde schakelaargreep, variabel toerental, luchtgekoelde motor en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd, lengte mixstaaf 23 cm**

Ⓔ 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 |
|---|---|---|---|---|
| 615,00 | *551.025 | **53** | 230 | 270 |




## DYNAMIC PMF 250

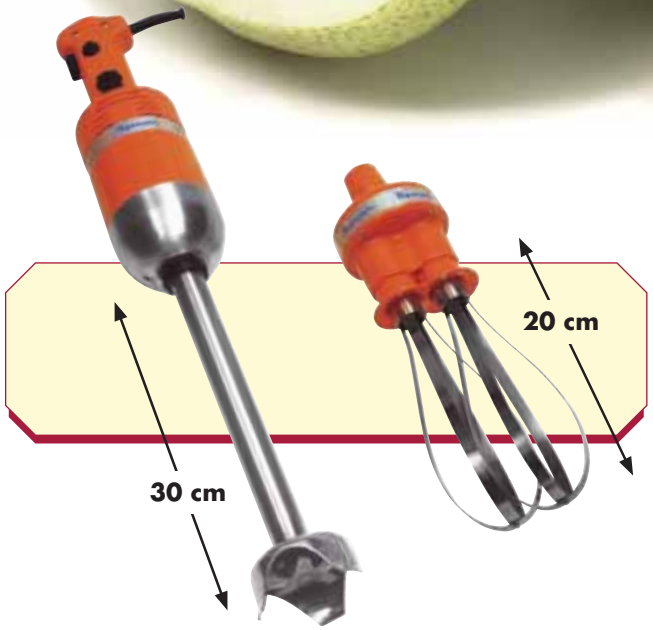
Ⓝ **GROOTKEUKEN-MIXER - staafmixer en garde met één motor. Voorzien van beveiligde schakelaar-greep, variabel toerental, staafmixer max. 9500 garde max. 900 rpm, uitneembare garden, ophangrekje en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

Ⓔ 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 |
|---|---|---|---|---|
| 760,00 | *551.250 | **64** | 230 | 350 |




## DYNAMIC FT 97

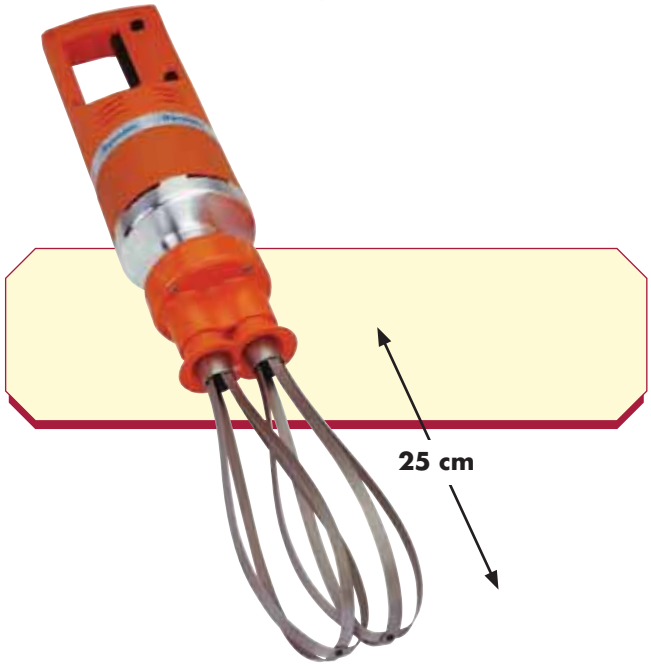
Ⓝ **GROOTKEUKEN-GARDE - voorzien van beveiligde aan/uit schakelaargreep, variabel toerental (300-900 rpm) en luchtgekoelde motor, gemakkelijk te reinigen door eenvoudig te demonteren garden**

Ⓔ ELECTRIC WHISK - with secured ON/OFF switch, variable speed (300-900 rpm) and air-cooled motor, easy-clean removable whisks

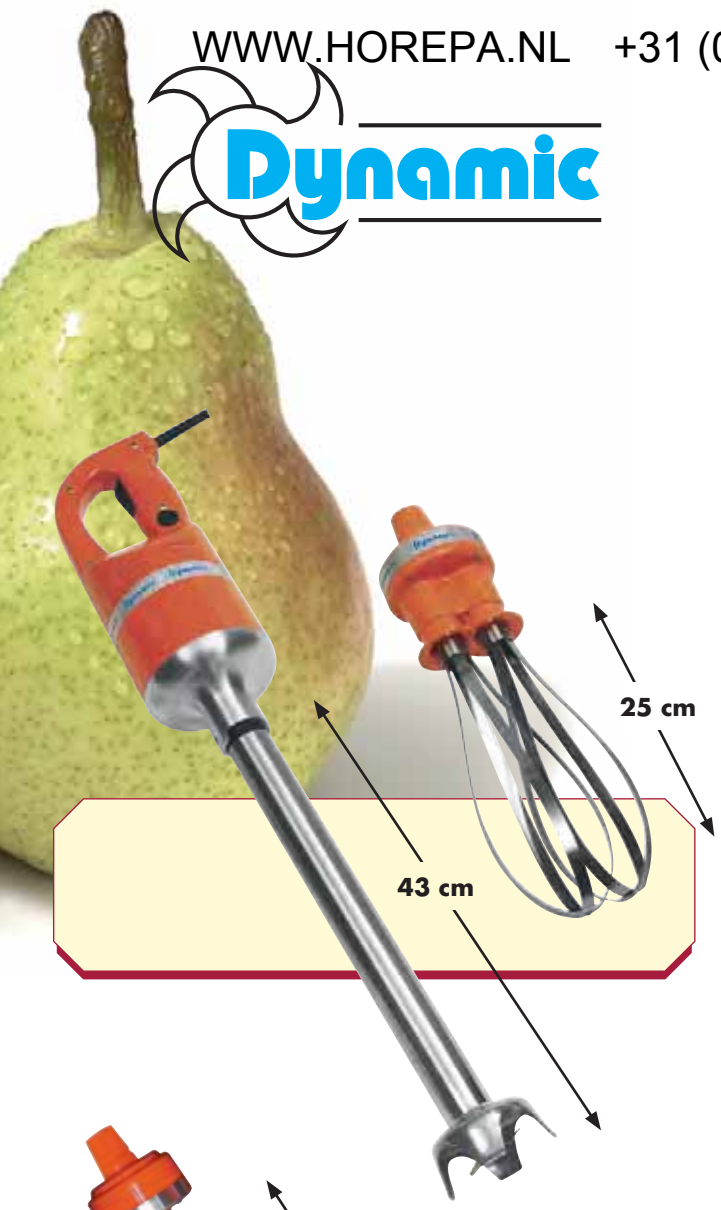
Ⓕ FOUET - poignée avec interrupteur marche-arrêt sécurité, variateur électronique (300-900 t/min) et moteur refroidi par l'air, les outil-fouets sont démontables pour apporter un nettoyage plus aisé et en toute sécurité

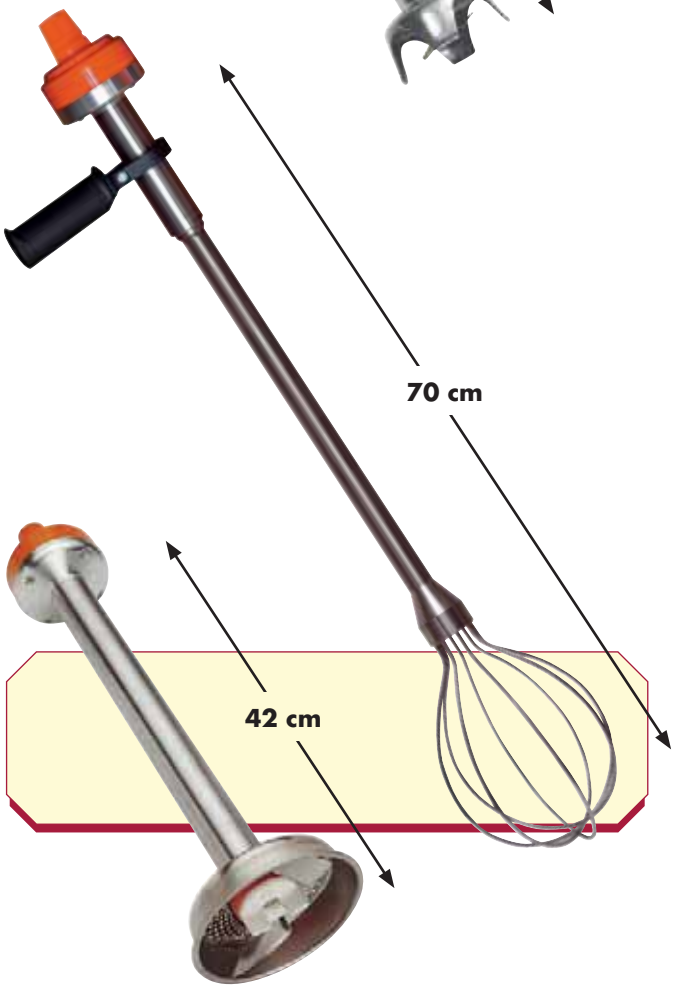
Ⓓ ELEKTRO-SCHLAGBESEN - mit geschermten Schaltergriff mit EIN/AUS-Schalter, luftgekühltem Motor und stufenloser Drehzahlregulierung (300-900 U/Min.), die Besenteile sind zum leichteren Reinigen in aller Sicherheit auseinandernehmbar

| EURO | No. | L tot. cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 670,00 | *551.086 | **65** | 230 | 500 |



Dynamic




## 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 | 870,00 |
| *551.000 | **motorblok los**/motorblock only<br>moteur seul/nur Motor | | | | 425,00 |
| *551.002 | **mixstaaf los**/mixer tool only<br>outil mixer seul/nur Mixstabteil | | | | 195,00 |
| *551.003 | **garde los**/beaters tool only<br>outil-fouets/nur Rührbesenteil | | | | 255,00 |

**ACCESSOIRES/**ATTACHMENTS
ACCESSOIRES/ANSATZGERÄTE **MF 2000**

**GARDE/**WHISK/FOUET/RÜHRBESEN

| No. | L cm | EURO |
|---|---|---|
| *551.006 | 70 | 475,00 |

**PUREERSTAAF/**POTATO MASHER
PRESSE-PUREE/PÜREESTAB

| No. | Ø cm | cap.kg. p/min. | EURO |
|---|---|---|---|
| *551.004 | 14 | **10-30 kg** | 450,00 |

## (N) SCHIJVEN
(E) DISCS
(F) DISQUES
(D) SCHEIBEN

### (N) PLAKJESSCHIJF
(E) SLICER
(F) TRANCHEUR
(D) SCHNEIDESCHEIBE

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 41,50 | *408.210 | T1 | **1** |
| 41,50 | *408.211 | T2 | **2** |
| 41,50 | *408.212 | T3 | **3** |
| 41,50 | *408.213 | T4 | **4** |
| 41,50 | *408.214 | T5 | **5** |
| 41,50 | *408.215 | T6 | **6** |

### (N) PLAKJESSCHIJF MET GETANDE MESSEN
(E) SLICER WITH SERRATED KNIVES
(F) AVEC COUTEAUX DENTES
(D) SCHNEIDESCHEIBE MIT WELLENSCHLIFF

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 41,50 | *408.216 | TD4 | **4** |
| 41,50 | *408.217 | TD6 | **6** |

### (N) RIBBELTJESPLAKJESSCHIJF
(E) RIBBLE CUT SLICER
(F) AVEC COUTEAUX ONDULANTS
(D) RIFFELSCHNEIDESCHEIBE

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 41,50 | *408.218 | TO4 | **4** |

### (N) RASPSCHIJF
(E) GRATING DISC
(F) RÂPE
(D) REIBSCHEIBE

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 41,50 | *408.219 | R2 | **2** |
| 41,50 | *408.220 | R3 | **3** |
| 41,50 | *408.221 | R4 | **4** |

### (N) PARMESAANSCHIJF
(E) PARMESAN GRATING DISC
(F) RÂPE A PARMESAN
(D) PARMESAN REIBSCHEIBE

| EURO | No. | Type |
|---|---|---|
| 41,50 | *408.222 | RP |

### (N) RÖSTI
(E) RÖSTI
(F) POMMES GAUFRETTES
(D) RÖSTI

| EURO | No. | Type |
|---|---|---|
| 41,50 | *408.223 | RR |

### (N) STAAFJESSCHIJF
(E) BATONS-CUTTER
(F) DISQUE EFFILEURS
(D) STÄBCHENSCHEIBE

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 41,50 | *408.224 | E2 | **2x2** |
| 41,50 | *408.225 | E4 | **4x4** |
| 41,50 | *408.226 | E8 | **8x8** |

### (N) REK VOOR 6 SCHIJVEN
(E) RACK FOR 6 DISCS
(F) PORTE-DISQUES POUR 6 DISQUES
(D) STÄNDER FÜR 6 SCHEIBEN

| EURO | No. |
|---|---|
| 23,00 | *408.235 |

SANTOS

**Incl. 3 schijven!**
**Including 3 discs!**
**3 disques inclus!**
**Incl. 3 Scheiben!**

**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 3 mm, 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 3 mm, Reibscheibe 3 mm und Stäbchenschneider 8x8 mm

**incl.3 schijven/**discs/disques/Scheiben

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *408.200 | 58(H)x25x43 | 230 | 600 | 745,00 |

SANTOS technibar

## (N) PLAKKENSCHIJF
(E) SLICER
(F) TRANCHEUR
(D) SCHNEIDESCHEIBE

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 83,00 | *408.024 | T1 | **1** |
| 83,00 | *408.025 | T2 | **2** |
| 83,00 | *408.026 | T3 | **3** |
| 83,00 | *408.027 | T5 | **5** |
| 83,00 | *408.028 | T8 | **8** |
| 83,00 | *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 |
|---|---|---|---|
| 83,00 | *408.030 | T14 | **14** |

## (N) MET GETANDE MESSEN
(E) WITH SERRATED KNIVES
(F) AVEC COUTEAUX DENTES
(D) MIT WELLENSCHLIFF

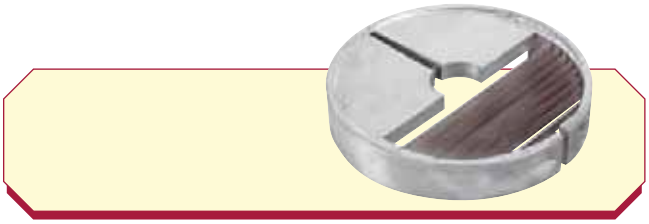
| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 83,00 | *408.032 | TD 5 | **5** |

## (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 |
|---|---|---|---|
| 83,00 | *408.033 | GC8 | **8x 8** |
| 83,00 | *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 |
|---|---|---|---|
| 83,00 | *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 |
|---|---|---|---|
| 83,00 | *408.036 | GF8 | **8** |
| 83,00 | *408.037 | GF10 | **10** |

## (N) STAAFJESSCHIJF
(E) BATONS CUTTER
(F) DISQUE EFFILEURS
(D) STÄBCHENSCHEIBE

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 83,00 | *408.038 | TB2x2 | **2x2** |
| 83,00 | *408.039 | TB4x4 | **4x4** |

## (N) RASPSCHIJF
(E) GRATING DISC
(F) RAPE
(D) REIBSCHEIBE

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 83,00 | *408.040 | R3 | **3** |
| 83,00 | *408.041 | R4 | **4** |
| 83,00 | *408.042 | RR | RÖSTI |
| 83,00 | *408.043 | RP | PARMESAN |
| 83,00 | *408.044 | TO | POMMES GAUFRETTES |

# 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 | 945,00 |

ALL NEW!

GAM international

MADE IN EUROPE

# Ⓝ SCHIJVEN

Ⓕ DISQUES

Ⓔ DISCS

Ⓓ SCHEIBEN

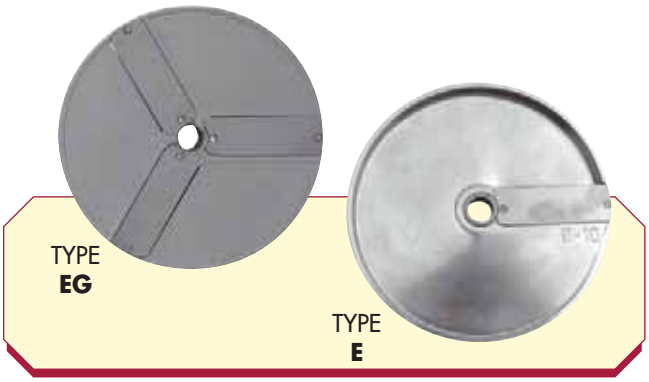
## Ⓝ PLAKKENSCHIJF

Ⓔ SLICER

Ⓕ TRANCHEUR

Ⓓ SCHNEIDESCHEIBE

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 56,00 | *415.110 | EG1 | **1** |
| 56,00 | *415.111 | EG2 | **2** |
| 56,00 | *415.112 | EG3 | **3** |
| 56,00 | *415.113 | E6 | **6** |
| 56,00 | *415.114 | E8 | **8** |
| 56,00 | *415.115 | E10 | **10** |



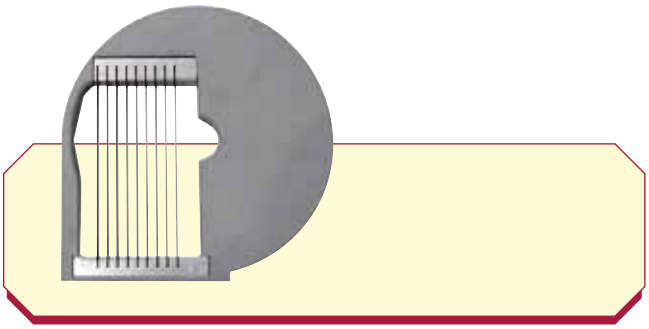

## Ⓝ FRITES SCHIJF - voor frites 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10

Ⓔ FRENCH FRY DISC - for 8 and 10 mm french fries, when used in combination with E8 and E10

Ⓕ DISQUE A FRITES - pour frites de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant E8 ou E10

Ⓓ FRITESSCHEIBE - für 8 und 10 mm Frites, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 72,00 | *415.120 | B8 | **8** |
| 72,00 | *415.122 | B10 | **10** |



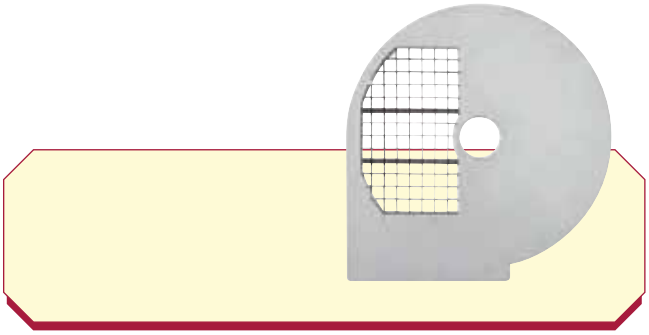
## Ⓝ BLOKJESSCHIJF - voor blokjes van 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10

Ⓔ CUBES DISC - for 8 and 10 mm cubes, when used in combination with E8 and E10

Ⓕ DISQUE A CUBES - pour cubes de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant E8 ou E10

Ⓓ WÜRFELSCHEIBE - für Würfel von 8 und 10 mm, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 94,00 | *415.124 | D8x8 | **8x 8** |
| 94,00 | *415.126 | D10x10 | **10x10** |



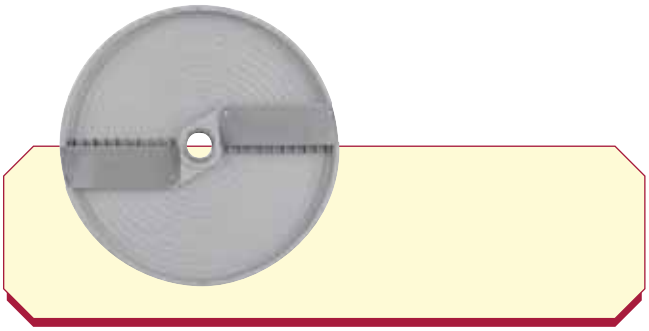
## Ⓝ STAAFJESSCHIJF

Ⓔ BATONS CUTTER

Ⓕ DISQUE EFFILEURS

Ⓓ STÄBCHENSCHEIBE

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 82,00 | *415.128 | H2,5 | **2,5x2,5** |
| 82,00 | *415.129 | H4 | **4x4** |



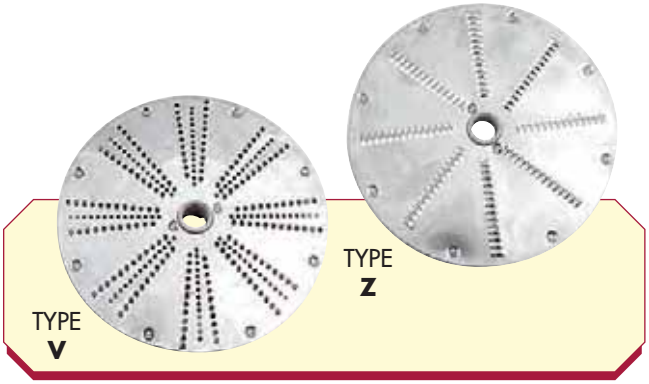
## Ⓝ RASPSCHIJF

Ⓔ GRATING DISC

Ⓕ RAPE

Ⓓ REIBSCHEIBE

| EURO | No. | Type | mm |
|---|---|---|---|
| 56,00 | *415.130 | Z2 | **2** |
| 56,00 | *415.131 | Z3 | **3** |
| 56,00 | *415.132 | Z4 | **4** |
| 56,00 | *415.133 | V | PARMESAN/NOTEN |
| 56,00 | *415.134 | Z7 | **7** |



GAM international

MADE IN EUROPE

NEW!

ROESTVRIJ STAAL
STAINLESS STEEL

Ⓝ **GROENTESNIJDER - roestvrijstalen behuizing en vulopening van speciale kunststof legering, speciale opening voor grotere en kleinere stukken. De schijven zijn van speciale roestvrije voedsel-veilige legering, geharde roestvrijstalen messen, met eenvoudige bajonetsluiting, schijven afzonderlijk verkrijgbaar. Snijdt plakjes, schijven, blokjes en frites en raspt noten, groente, kaas, etc. Capaciteit: ca. 200 kg/p.u. gesneden materiaal - 160 kg/p.u. geraspt materiaal**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER - Stainless housing and special plastic alloy hopper for bigger and smaller pieces. The discs are special food- friendly alloy, hardened stainless steel knives, simple and direct locking by bayonet catch, all discs optional available. Cuts, shreds, grates and cubes potatoes, vegetables, nuts, cheese, etc.
Capacity: ca 200 kg/h sliced material - ca. 160 kg/h grated material

Ⓕ COUPE LÉGUMES UNIVERSEL - corps en inox, remplissage de carburant en alliage plastique spéciale non oxydable, goulotte d'alimentation à pièces grandes et petit. Les disques: alliage alimentaire, non oxydable, couteaux et démontage instantané par emmanchement à baïonnette. Disques livrables au choix. Coupe, râpe, émince, effile tous les légumes en cubes, tranches, bâtonnets etc. Capacité coupées: ± 200 kg/h, matière râpée ± 160 kg/h

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE - CNS Gehäuse, Aufsatz/Einfüllöffnung aus Spezialen Kunststoff Legierung und geeignet für grosse und kleinere Stücke .Die Scheiben sind aus einer nicht-rostenden, lebensmittelgeeigneten Legierung, gehärtete Messer aus rostfreiem Stahl, die ziehend schneiden, augenblicklich Aufsetzen und Lösen mittels Bajonett-Verschluss, Scheiben je nach Wunsch separat lieferbar. Schneidet, reibt alle Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw.
Kapazität: geschnitten, ca. 200 kg pro Stunde. Reiben, ca. 160 kg pro Stunde

**CUOCOJET**

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *415.010 | 56(H)x24x55 | 230 | 550 | 795,00 |

Ⓝ **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 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 435,00 | *403.030 | **3** | 32(H)x38x30 | **2800** | 230 | 370 |

KitchenAid

FOOD SERVICE EQUIPMENT mach®

# 900 TOT 2200 T.P.M.
# 900 TILL 2200 R.P.M.

MADE IN EUROPE

NEW!

ROESTVRIJ STAAL
STAINLESS STEEL

Ⓝ **CUTTER - behuizing, cutterbak en messtel zijn van roestvrijstaal 18/8, de transparante polycarbonaat deksel, beveiligd door middel van een microschakelaar, speciaal geschikt voor het fijnhakken en mengen van o.a. knoflook, peterselie, uien noten, amandelen, vruchten etc. Met 24V. elektronische aan/uit toetsschakelaar, toerental 9 standen van 900 tot 2200 t.p.m en pulse schakelaar**

Ⓔ CUTTER - housing, bowl and cutting blade of stainless steel 18/8, high quality polycarbonate plastic cover, transparent, which is secured by means of a micro switch, the ideal solution for chopping and mixing garlic, onion, parsley, onions, almonds, nuts, fruits etc. With electronic ON/OFF switchboard of 24V. 9 speed positions from 900 till 2200 r.p.m and pulse switch

Ⓕ CUTTER - habillage, la cuve et les couteaux sont en acier inox 18/8, couvercle transparente polycarbonate en matière de haute qualité est protégé par micro-interrupteur, une solution idéale pour hacher et mélanger menu, oignon l'ail, le persil, des noix, des amandes, des fruits etc. Avec des boutons poussoirs "marche et arrêt" de 24V. 9 positions de vitesse 900 a 2200 t/mn et pulse "marche et arrêt"

Ⓓ CUTTER - Maschinengehäuse, Rührschüssel sowie Messer aus CNS 18/8, Klarsicht-Deckel aus hochwertigem Polykarbonat gesichert mittels ein Mikroschalter, eine ideale Lösung wenn es geht um das fein zerhacken und mischen von Knoblauch, Petersilie, Nüssen, Zwiebeln, Mandeln, Früchten usw. Mit elektronischer EIN/AUS Niederspannung Schalt-Taste von 24V. 9 Positionen Geschwindigkeit von 900 bis 2200 r.p.m und Pulsschalter

**PRATIC**

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *415.003 | **3** | 31(H)x35x24 | 230 | 450 | 745,00 |
| *415.005 | **5** | 34(H)x41x31 | 230 | 960 | 945,00 |

SEVERIN

**(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 ÉLECTRIQUE - avec interrupteur de securité 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

| EURO | No. | L tot. cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 26,00 | *910.040 | 46 | 230 | 100 |

**(N) VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)**

(E) MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, with 51 stainless steel blades (3 rows)

(F) ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, avec 51 lames inox (3 rangées)

(D) FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)

| EURO | No. | mm |
|---|---|---|
| 24,50 | 021.010 | 102(H)x153x40 |

ALL NEW!

WESTMARK

**(N) MESSENSLIJPER - slechts 3 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**

(E) KNIFE SHARPENER - just 3 steps to sharpen your knifes, with Ergonomic handle and non slip pads for control

(F) AIGUISEUR RAPIDE - seulement 3 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle

(D) MESSERSCHLEIF GERAT - nur 3 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 14,70 | *016.160 | 7(H)x20x5 |

**(N) ELECTRISCHE MESSENSLIJPER - makkelijk te gebruiken, veilige, compacte uitvoering, positie 1: ruwe korrel slijpschijf voor het slijpen van zeer botte messen, positie 2: fijne korrel slijpschijf voor een extra fijn slijpen, men dient elke kant van het blad afwisselend te verscherpen**

(E) ELECTRIC KNIFESHARPENER - easy to use, safe, compact size, position 1: rough grain grinding wheel for sharpening very blunt knives, position 2: fine grain grinding wheel for an extra fine cutting edge, you need to alternately sharpen each side of the blade

(F) AIGUISEUR ELECTTIQUE - facile à utiliser, sans risque et peu encombrant, position 1: disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé. position 2: disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant, il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque coté de la lame

(D) ELEKTRISCH MESSERSCHLEIFGERAT - leichte Handhabung, sicher und Platz sparend, Position 1: Grobschleifscheibe zum Abtragen von Material, wenn das Messer stumpf ist, Position 2: Feinschleifscheibe zum Abziehen, um dem Messer einen scharfen Biss zu verleihen, das Schärfen und Abziehen muss abwechselnd auf beiden Seiten der Klinge durchgeführt werden

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 85,00 | *084.010 | 7(H)x22x9 | 230 | 50 |

Ⓝ **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

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *020.050 | 18(H)x22x15 | 69,00 |

# Scangrind

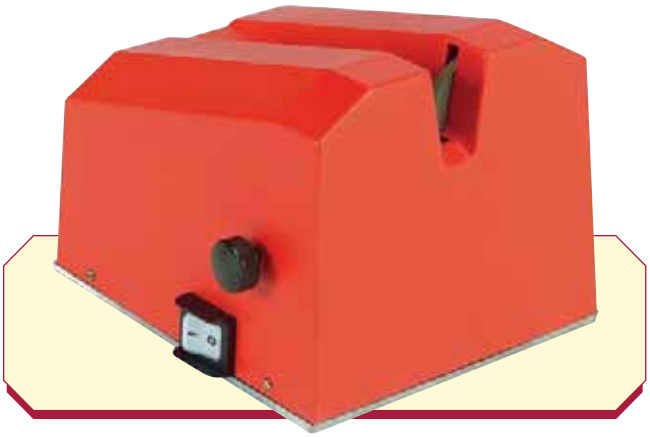
Ⓝ **SLIJPMACHINE - natslijpen, een eeuwenoud beproefd systeem, sparen Uw gereedschap en geven uiterst scherpe snede, water spat niet weg en blijft met het slijpstof in de bak, steen kan in beide richtingen draaien waardoor bramen gemakkelijk worden verwijderd, dubbele isolatie, fijn-korrelige steen met 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

| No. | **steen**/stone meule/Stein **mm** | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *414.005 | 152x32 | 19(H)x33x20 | 230 | 60 | 145,00 |
| *414.006 | 200x40 | 21(H)x40x22 | 230 | 85 | 189,00 |



Ⓝ **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

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *403.050 | 34(H)x19,5x22 | 230 | 450 | 179,00 |

**Ⓝ HARINGSNIJBAK - roestvrijstaal 18/8, incl. snijblad**

Ⓔ CUTTING STAND/BOARD - stainless steel 18/8, cutting board incl.

Ⓕ BAC/PLANCHE À DÉCOUPER/FILER - inox 18/8, planche à découper incl.

Ⓓ SCHNEIDEBRETT-TISCH - CNS 18/8, Schneidebrett inkl.

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 159,00 | *899.070 | 26(H)x50x35 |
| 23,00 | *882.021 | **haring snijplank los**/cuttingboard only<br>planche à découper seul/Schneidplatten allein |

**Ⓝ SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal 18/8, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer**

Ⓔ KEBAB CUTTER & SPITTER - stainless steel 18/8, cuts and skewers kebab or sateh on 81 sticks each time, knife included

Ⓕ 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

Ⓓ SCHASCHLIK - SATEH-SCHNEIDER - schneidet und spiesst Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 169,00 | *829.001 | 15(H)x18x18 |

**Ⓝ ELEKTRISCHE KEBABMES - roestvrijstaal met kunststof behuizing, snijdikte instelbaar, mes voorzien van roestvrijstalen beschermplaat**

Ⓔ ELECTRIC KEBAB SLICER - stainless steel with plastic housing, cutting thickness adjustable, stainless steel blade protection plate

Ⓕ TRANCHEUSE ELECTRIQUE DE KEBAB - inox avec habillage plastique, découpage épaisseur réglable, tôle de protection de lame inox

Ⓓ ELEKTRISCHE KEBAB-SCHNEIDER - CNS mit Kunststoff Gehäuse, Schnittstarke einstellbar, CNS Klinge Schutzplatte

ALL NEW!

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 135,00 | *680.085 | 27(H)x24x18 | 230 | 80 |

**Ⓝ WORSTVUL MACHINE - roestvrijstaal, eenvoudige bediening, gebruik en vulsysteem, eenvoudige demontage voor optimale reiniging en hygiëne. geleverd met 4 roestvrijstalen vultrechters 13-20-30-36 mm**

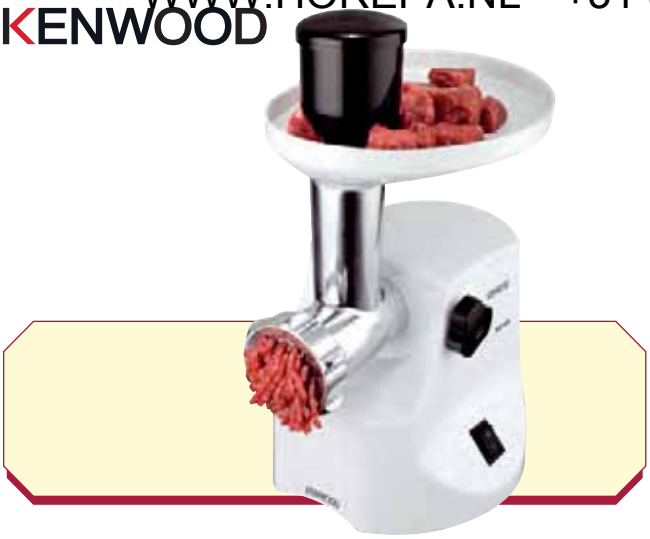
Ⓔ SAUSAGE STUFFER - stainless steel, easy operation and filling system, easy disassembly for optimum cleaning and hygiene, supplied with 4 stainless steel hoppers 13-20-30-36 mm

Ⓕ MACHINE A SAUCISSE - en inox, facile de fonctionnement et d'utilisation et de remplissage système et démontage facile pour nettoyage et l'hygiène optimale, livré avec 4 inox écuries trémies 13-20-30-36 mm

Ⓓ WURSTFULLMASHINE - CNS, einfache Bedienung und Verwendung und Abfüll-System, einfache Demontage für die optimale Reinigung und Hygiene, geliefert mit 4 CNS Trichter 13-20-30-36 mm

| EURO | No. | cm | Cap. Lit. |
|---|---|---|---|
| 189,00 | *203.060 | 65(H)x30x30 | **3** |

KENWOOD



Ⓝ **GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, eenvoudig uit elkaar te nemen en schoon te maken, niet alleen sterk maar ook praktisch in het gebruik, roestvrijstalen mes en platen van het genormaliseerd "ENTERPRISE" systeem Nr. 8**

Ⓔ MEAT MINCER - non-rusting material, can be taken apart and cleaned easily, handy and strong, stainless steel knife and plates system "ENTERPRISE" Nr. 8

Ⓕ HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, débourrage rapide, montage et démontage simple, entretien aise, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE" No. 8

Ⓓ FLEISCHWOLF - aus nicht rostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, Robust und bequem im Gebrauch, CNS-Messer und Lochscheiben System "ENTERPRISE" Nr. 8

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *901.030 | 33(H)x21x27 | 230 | 450 | 125,00 |

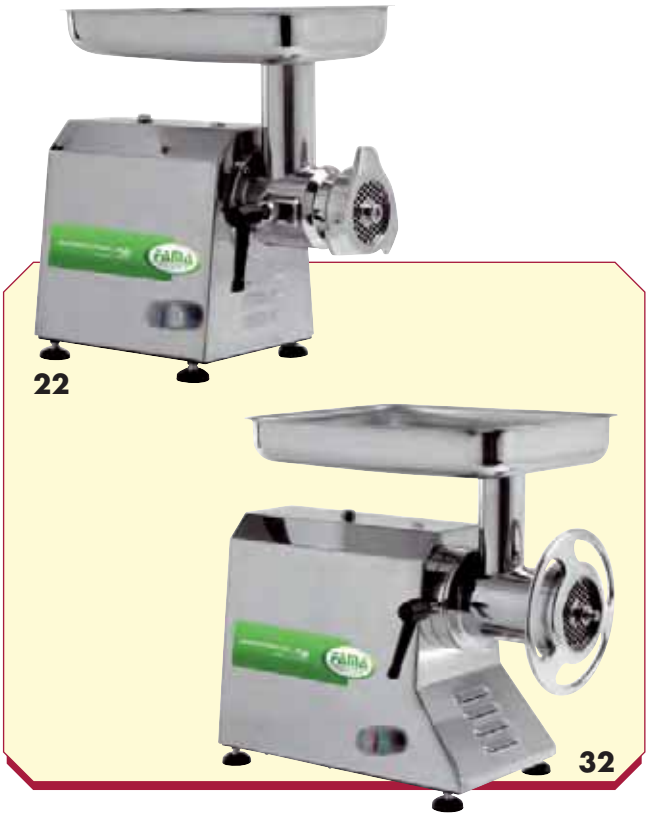
Ⓝ **GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, praktisch en eenvoudig schoon te maken en ideaal voor de kleinere keuken, roestvrijstalen mes en plaat van het genormaliseerde systeem "ENTERPRISE", met verlichte aan/uit schakelaar**

Ⓔ 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

Ⓕ HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, montage et démontage simple et entretien aisé, faible encombrement dans les cuisines de dimensions limitées, plaque à trous et couteau de système "ENTERPRISE" en 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

Ⓕ HACHOIR 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 | 785,00 |
| *410.122 | **22** | 44(H)x48x30 | 400 | 1100 | 760,00 |
| *410.132 | **32** | 44(H)x54x35 | 400 | 1500 | 1190,00 |

# VOLANO

Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE - hoogwaardig zwaar aluminium geëpoxeerde legering, slijpapparaat ingebouwd, snijdikte instelbaar 0-2,6 mm, volledig handbediend, geen stroompunt nodig, optimale kwaliteit en uitstraling zijn de belangrijkste kenmerken van deze machine (standaard zonder voet)**

Ⓔ SLICER - made of heavy aluminium with epoxy finishing, slicer permits rapid cleaning and meets demanding sanitation requirements, slice thickness 0-2,6 mm, the unit is fully hand-operated and does not need electrical connection, the blade sharpener is built in for effective sharp cutting, with protection ring around the blade, optimum quality and presentation make this a special machine (standard without stand)

Ⓕ TRANCHEUR - fabriquée en aluminium 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)

| EURO | No. | Ø **mes**/blade/couteau/Messer **mm** | cm |
|---|---|---|---|
| 2395,00 | *403.250 | **250** | 51(H)x52x68 |
| 2595,00 | *403.300 | **300** | 74(H)x60x72 |

**voet/**stand/pied/Fuss

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 895,00 | *403.310 | Volano 250 | 80(H)x33x42 |
| 895,00 | *403.320 | Volano 300 | 80(H)x40x50 |

CaterChef Professional Supplies

# PROFI line

ALL NEW!

Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE - de basis van de CaterChef Profi serie is vervaardigd van gegoten aluminium, de mesbeschermplaat en dikte/glijplaat zijn voorzien van Teflon coating. Algemene kenmerken: CARBON staal extra gehard holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte 0-12 mm en ingebouwd slijpapparaat, voorzien van extra zware motor wat ook het snijden van o.a. kaas mogelijk maakt, meer ruimte tussen het mes en de motor. En de slede is eenvoudig kantelbaar voor gemakkelijke reiniging**

Ⓔ ELECTRIC SLICER - Each CaterChef profi slicer comes with a base of cast aluminium, the blade guard and plate for slice are foreseen with Teflon coating. General characteristics: CARBON steel extra hardened hollow ground knife, continuous regulation of thickness slices from 0-12mm and grinding device built in, equipped with extra heavy motor also for the cutting of cheese, with more distance from the blade to the motor and the cradle can also tilt for easy cleaning

Ⓕ TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - chaque CaterChef profi trancheuse est livré avec une base de fonte d'aluminium, le protège-lame et la plaque pour la tranche sont prévus au revêtement Téflon. Caractéristiques générales: couteau de terre creuse extra durci en acier CARBONE, réglage continu de l'épaisseur de tranches de 0 à 12 mm et meulage appareil construit en. équipé d'un moteur extra lourd également pour la découpe de fromage, avec plus la distance entre la lame et le moteur et le berceau peut également basculer pour un nettoyage facile

Ⓓ AUFSCHNITT-MASCHINE - jeder CaterChef Profi Aufschnittmaschine Basis aus Aluminiumguss, der Messerschutzhaube und Platte für Slice sind vorgesehen, mit Teflon Beschichtung. Allgemeine Merkmale: CARBON Stahl extra gehärtete Messer. Stufenlose Regelung der dicke Scheiben von 0-12 mm und Schleifgerät eingebaut, ausgestattet mit extra schweren Motor auch zum Schneiden von Käse, mit mehr Abstand von der Klinge zum Motor und die Wiege kann auch kippen für eine einfache Reinigung

## TYPE PROFI 250 SR

**Ⓝ 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 |
|---|---|---|---|---|
| *680.425 | 36(H)x54x46 | 230 | 300 | 945,00 |

## TYPE PROFI 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 |
|---|---|---|---|---|
| *680.430 | 39(H)x61x50 | 230 | 300 | 985,00 |

## TYPE PROFI 300 RR

**Ⓝ Recht model, Ø mes**
Ⓔ Vertical feed, Ø knife 300 mm
Ⓕ Par droite, Ø couteau 300 mm
Ⓓ Gradschnitt, Ø Messer 300 mm

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *680.433 | 39(H)x61x50 | 230 | 300 | 1360,00 |

FOOD SERVICE EQUIPMENT mach

Ⓝ **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)**

Ⓔ ELECTRIC SLICER - general characteristics: stainless anodized aluminium finish, high quality hollow ground blade, continuous regulation thickness slices 0-15 mm, main switch and indicator light, grinding device built-in (exception 195 SR)

Ⓕ TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - caractères généraux: en alliage d'aluminium éloxé, non oxydable, couteau avec affûtage concave, coupe réglable de 0-15 mm, interrupteur avec voyant de contrôle lumineux, affûteur incorporé (exception 195 SR)

Ⓓ AUFSCHNITT-MASCHINE - allgemeine Merkmale, aus hochwertige, nichtrostende, eloxierte Aluminium-Legierung, hohlgeschliffenes Qualitätsmesser Schnittstärke von 0-15 mm stufenlos einstellbar, Schalter mit Kontroll-Lampe, Schleifapparat eingebaut (ausser 195 SR)

## TYPE MACH 195 SR

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 195 mm**
Ⓔ Gravity feed, Ø knife 195 mm
Ⓕ Par gravité, Ø couteau 195 mm
Ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 195 mm

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 365,00 | *403.008 | 27(H)x34x38 | 230 | 132 |

## TYPE MACH 220 SR

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 220 mm**
Ⓔ Gravity feed, Ø knife 220 mm
Ⓕ Par gravité, Ø couteau 220 mm
Ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 220 mm

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 430,00 | *403.007 | 31(H)x37x43 | 230 | 140 |

## TYPE MACH 250 SR

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 250 mm**
Ⓔ Gravity feed, Ø knife 250 mm
Ⓕ Par gravité, Ø couteau 250 mm
Ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

| EURO | No. | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|
| 630,00 | *403.002 | 36(H)x42x50 | 230 | 245 |

FOOD SERVICE EQUIPMENT mach

## TYPE MACH 250 SR ECONOMY

**(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

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *403.009 | 35(H)x42x48 | 230 | 185 | 509,00 |

## TYPE MACH 300 SR ECONOMY

**(N) Schuin model, Ø mes 300mm**
(E) Gravity feed, Ø knife 300 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 300 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *403.010 | 43(H)x42x50 | 230 | 245 | 795,00 |

## TYPE MACH 300 SR

**(N) Schuin model, Ø mes 300 mm**
(E) Gravity feed, Ø knife 300 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 300 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *403.004 | 47(H)x56x62 | 230 | 300 | 1025,00 |

## TYPE MACH 350 SR

**(N) Schuin model, Ø mes 350 mm**
(E) Gravity feed, Ø knife 350 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 350 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 350 mm

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *403.005 | 47(H)x56x75 | 230 | 300 | 1275,00 |

## TYPE MACH 250 RR VERTICAL

**(N) Recht model, Ø mes 250 mm**
(E) Vertical type, Ø knife 250 mm
(F) Coupe droite, Ø couteau 250 mm
(D) Gradschnitt, Ø Messer 250 mm

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *403.003 | 47(H)x50x50 | 230 | 260 | 795,00 |

**(N) AFDEKHOES - rol à 25 stuks**
(E) PROTECTIVE COVER - roll with 25 pieces
(F) COUVERTURE - rouleau avec 25 pièces
(D) SCHUTZABDECKUNG - Rolle mit 25 Stück

| No. | max. H cm | EURO |
|---|---|---|
| *700.025 | 75 | 11,00 |

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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 285,00 | *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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 565,00 | *688.330 | **300** | 46(H)x53x33 | 230 | 250 |

Ⓝ **De MODULAR vaatwasmachines zijn volledig gefabriceerd uit roestvrijstaal 18/10 met volledig diep getrokken wastank, hebben een volledig automatische wascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de deur, de volledig roestvrijstalen sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken, met controlepaneel, hoofdschakelaar en programma/start-schakelaar, 2 wastijden, met naglans doseerder**

Ⓔ The dishwashers of MODULAR are made of stainless steel 18/10 with entirely seamless wash tank, with full automatic operation, separate thermostatic regulation of heating elements for washing and rinsing, with safety micros witch on door, the stainless steel rinse arms are removable to facilitate cleaning, control panel with mainswitch and program/push switch, 2 washing times, rinse aid dispenser included

Ⓕ Lave-vaisselles de MODULAR sont entièrement fabriqués en acier inoxydable 18/10 avec cuve moulée, avoir un cycle de lavage entièrement automatique, les résistances de lavage et de rinçage sont réglées par thermostat, avec micro-interrupteur pour la porte, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé, avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, 2 cycle de lavage, doseur de produit de rinçage incorporé

Ⓓ MODULAR Geschirrspülmaschinen aus CNS 18/10 mit tiefgezogen Waschtank, separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert, die CNS rotierenden Spül arme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar, Mikroschalter für Türe, mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter, 2 Waschdauer, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät

modular

ALL NEW!

**Ⓝ GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE wordt geleverd met 2 universeelkorven**

Ⓔ GLASS AND CUP WASHER - delivered with 2 open racks

Ⓕ LAVE VERRES ET TASSES - avec 2 cassier verres

Ⓓ GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - geliefert mit 2 Universalkörben

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.530 | 35/35 | 70(H)x48x52 | 230 | 3200 | 1095,00 |

**Ⓝ GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE wordt geleverd met 2 universeelkorven, 1 bestekbeker en schotelrek**

Ⓔ GLASS AND CUP WASHER - delivered with 2 open racks, plate rack and 1 cutlerybeaker

Ⓕ LAVE VERRES ET TASSES - avec 2 cassier tasse, 1 cassier assiettes, 1 godets pour couverts et support soucoupes

Ⓓ GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - geliefert mit 2 Universalkörben, 1 Besteckbecher und 1 Tellerhalter

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.540 | 40/40 | 70(H)x48x52 | 230 | 3200 | 1245,00 |

**Ⓝ VAATWASSER - wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 2 bestekbekers**

Ⓔ DISHWASHER - delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 2 cutlerybeakers

Ⓕ LAVE-VAISSELLES - avec 1 cassier tasse,1 cassier assiettes et 2 godets pour couverts

Ⓓ GESCHIRRSPÜLMASCHINEN - geliefert mit 1 Universalkörb, 1 Tellerkorb und 2 Besteckbechern

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.550 | 50/50 | 83(H)x60x63 | 230 | 3650 | 1495,00 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1159,00 | *570.035 | **Fast 130** | 65(H)x40x48 | 230 | 3400 |
| 1295,00 | *570.040 | **Fast 140** | 67(H)x44x53 | 230 | 3500 |

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 | 1645,00 |
| *570.051 | **Fast 161** | 82(H)x58x60 | 400 | 5400 | 1895,00 |
| *570.055* | **Fast 160DP** | 82(H)x58x60 | 230 | 3500 | 1995,00 |
| *570.056* | **Fast 161DP** | 82(H)x58x60 | 400 | 5400 | 2045,00 |

* **met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser** / with built-in drain pump + detergent dispenser
avec pompe de vidange intégré + distributeur détergent / mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender

Ⓝ **ONDERSTEL - met verstelbare poten**
Ⓔ BASE UNIT - with adjustable legs
Ⓕ SOUBASSEMENT - avec des pieds réglables
Ⓓ UNTERSCHRANK - mit höhenverstellbaren Füssen

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *570.010 | 38(H)x58x60 | 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

E3 ELETTROBAR

# niagara 361

Ⓝ **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-VAISSELLE - 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

DUBBELWANDIG
DOUBLE WALLED

**Niagara 361**

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2275,00 | *570.070 | **50x50 cm** | 82(H)x60x60 | 230 | 3500 |
| 2395,00 | *570.072 | **50x50 cm** | 82(H)x60x60 | 400 | 5400 |

**Niagara 361DP**

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 2545,00 | *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

NEW!

sammic

**Ⓝ WATERONTHARDER - o.a. geschikt voor vaatwassers**

Ⓔ WATERSOFTENER - fit for dishwashers

Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - propre aux lave-vaisselles

Ⓓ 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 |

**Ⓝ WATERONTHARDER - volautomaat, speciaal voor de restaurantindustrie, bars en andere toepassingen waar water voor industrieel gebruik vereist is, automatisch waterontharder met een fiberglas cilinder en een "autotrol" ventiel, de elektromechanische tijdklep is voorzien van een timer voor instelling van het aantal en de frequentie van de regenereer cycli, gebaseerd op de veronderstelde waterverbruik en hardheid, wekelijkse timer-programmering; de timer kan worden geprogrammeerd om uit te voeren vanaf een minimum van één regeneratie per week tot een maximum van één regeneratie per dag. Met behulp van de waterontharder heeft u lagere bedrijfskosten, verbetering van de systeemprestaties en levensduur van de apparatuur**

Ⓔ WATERSOFTENER - automatic, especially for the restaurant industry, bars and other applications where water for industrial use is required, automatic water softener with a fibreglass cylinder and a "autotrol" valve, the electromechanical time valve is equipped with a timer for setting of the number and frequency of regeneration cycles, based on the supposed water usage and hardness, weekly timer programming; the timer can be programmed to carry out starting from a minimum of one regeneration per week up to a maximum of one regeneration per day. Using the water softener ensures you lower operating costs, improve system performance and service life of the equipment

Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - automatique, en particulier pour l'industrie de la restauration, bars et autres applications où l'eau à usage industriel est requise, adoucisseur d'eau automatique avec un cylindre de verre de fibre et une vanne "autotrol", la soupape de temps électromécanique est équipée d'une minuterie pour le réglage du nombre et de la fréquence des cycles de régénération, basée sur l'utilisation de l'eau supposée et dureté, minuterie hebdomadaire de programmation; la minuterie peut être programmée pour effectuer à partir d'un minimum d'une régénération par semaine jusqu'à un maximum d'une régénération par jour. À l'aide de l'adoucisseur d'eau plus bas frais d'exploitation, améliorer système performance et service vie de l'équipement

Ⓓ WASSERENTHARTER - Vollautomat, besonders für die Gastronomie, Bars und andere Anwendungen, in denen Wasser für den industriellen Einsatz erforderlich ist, automatischer Wasserenthärter mit einem Faser-Glaszylinder und einem "Autotrol" Ventil, das elektromechanische Zeit Ventil verfügt über einen Zeitschalter für die Einstellung der Anzahl und Häufigkeit der Regeneration Zyklen, basierend auf den vermeintlichen Wasserverbrauch und Härte, wöchentliche Zeitschalter-Programmierung; der Zeitschalter kann programmiert werden, ausgehend von einem Minimum von einer Regeneration pro Woche maximal eine Regeneration pro Tag durchzuführen. Mit den Wasserenthärter Sie niedrigere Betriebskosten, System Leistung und Lebensdauer des Gerätes verbessern

| No. | cm | Lit. | V | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *340.040 | 65(H)x23x50 | 12 | 12/230 | 995,00 |

**(N) AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven**
(E) SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets
(F) TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers
(D) ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 395,00 | *316.572 | **120** |

**(N) SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank. Afmeting spoelbak 50x40x25 cm**
(E) PRE-RINSE TABLE - stainless steel, with rear upstand and undershelf. Dimensions bowl 50x40x25 cm
(F) TABLE DE PRÉ-RINÇAGE - inox, avec dosseret et soubassement. Dimensions bac 50x40x25 cm
(D) VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage. Abmessungen Becken 50x40x25 cm

| EURO | No. | Type | model/modèle/Modell | L cm |
|---|---|---|---|---|
| 940,00 | *316.574 | **R** | **rechts**/right/à droite/rechts | **120** |
| 940,00 | *316.575 | **L** | **links**/left/à gauche/links | **120** |

**(N) SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank. Onderbouw voor korven en ruimte voor plaatsing afvalcontainer. Afmeting spoelbak 50x40x25 cm**
(E) PRE-RINSE TABLE - stainless steel, with rear upstand and undershelf. Substructure for racks and space for waste container placement. Dimensions bowl 50x40x25 cm
(F) TABLE DE PRÉ-RINÇAGE - inox, avec dosseret et soubassement. Soubassement pour casiers et l'espace pour le placement de conteneur à déchets. Dimensions bac 50x40x25 cm
(D) VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage. Unterlage für Korbe und Raum für die Platzierung von Abfallbehälter. Abmessungen Becken 50x40x25 cm

| EURO | No. | Type | model/modèle/Modell | L cm |
|---|---|---|---|---|
| 1195,00 | *316.576 | **R** | **rechts**/right/à droite/rechts | **180** |
| 1195,00 | *316.577 | **L** | **links**/left/à gauche/links | **180** |

**(N) SPOELBAK FILTER - roestvrijstaal**
(E) SINK GRID - stainless steel
(F) GRILLE POUR PLONGE - inox
(D) SPÜLROST - CNS

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 97,00 | *317.255 | 8(H)x38x38 |

**(N) RUBBER AFKLOPRING - voor afvalgat voorspoeltafel**
(E) RUBBER KNOCKING-OFF RING - for hole in pre-rinse table
(F) BAGUE DE BATTEMENT EN CAOUTCHOUC - pour l'évidement d'épluchures dans la table de pré-rinçage
(D) GUMMI-ABKLOPFRING - für Abfallöffnung im Vorspültisch

| EURO | No. | Ø cm | H cm |
|---|---|---|---|
| 74,00 | *317.502 | 20 | 10 |

modular

NEW!

Ⓝ **DOORSCHUIF-VAATWASMACHINE**
**De MODULAR vaatwasmachines zijn volledig gefabriceerd uit roestvrijstaal 18/10 met volledig diep getrokken wastank, hebben een volledig automatische wascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de kap. De volledig roestvrijstalen sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken.**
**Controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, 2 wastijden, met naglansdoseerder.**
**Wordt geleverd met 1 universeelkorf en 2 bordenkorven**
**- 3,5 liter waterverbruik per wascyclus**
**- boilercapaciteit 6,9 liter, 6 kW**
**- tankinhoud 36 liter, 3 kW**
**- afmeting korven 50x50 cm**
**- vulhoogte 42 cm**

Ⓔ DISHWASHER HOOD-TYPE - The MODULAR dishwashers are completely stainless steel 18/10 with moulded tank, with full automatic operation, thermostatic regulation of heating elements, automatic water level control and with safety micro switch on cover, wash/rinse arms are completely made of stainless steel, easy to disassemble for cleaning.
Control panel with main switch and program/push switch, 2 wash times, rinse aid dispenser included.
Delivered with 1 open rack and, 2 plate rack
- water consumption per washing cycle 3,5 liter
- boiler capacity 6,9 lit., 6 kW
- capacity tank 36 lit., 3 kW
- dimensions racks 50x50 cm
- loading height 42 cm

Ⓕ LAVE-VAISSELLE - Lave-vaisselles de MODULAR sont entièrement fabriqués en acier inoxydable 18/10 avec cuve moulée, avoir un cycle de lavage entièrement automatique, les résistances de lavage et de rinçage sont réglées par thermostat. Avec micro-interrupteur pour le copot, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé.
Avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, 2 cycle de lavage, doseur de produit de rinçage incorporé.
Avec 1 cassier tasses et 2 cassiers assiettes
- consommation d'eau par cycle de lavage 3,5 litre
- capacité du chauffe-eau 6,9 lit., 6 kW
- capacité cuve 36 lit., 3 kW
- dimensions casiers 50x50 cm
- hauteur de remplissage 42 cm

Ⓓ DURCHSCHUB-SPÜLMASCHINE - MODULAR
Geschirrspülmaschinen aus CNS 18/10 mit tiefgezogen Waschtank, separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert, die CNS rotierenden Spül arme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar, Mikroschalter für Türe, mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter, 2 Waschdauer, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät.
Wird geliefert mit, 1 Universalkörben und 2 Tellerkörben
- Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus 3,5 Liter
- Fassungsvermögen Boiler 6,9 Lit., 6 kW
- Fassungsvermögen Becken 36 Lit., 3 kW
- Abmessungen Körbe 50x50 cm
- Nutzhöhe 42 cm

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.570 | 191/140(H)x73x87 | 400 | 8750 | 2795,00 |

Ⓝ **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 PRÉ-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

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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

Ⓝ **- 3 liter waterverbruik per wascyclus**
**- boilercapaciteit 6 liter, 8 kW**
**- tankinhoud 15 liter, 2,1 kW**
**- afmeting korven 50x50 cm**
**- vulhoogte 40 cm**

Ⓔ - 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

Ⓕ - 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

Ⓓ - 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 |

WWW.HOREPA.NL +31 (0)226 354535 info@horepa.nl

# MULTINOX

## ROESTVRIJSTAAL/INOX

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

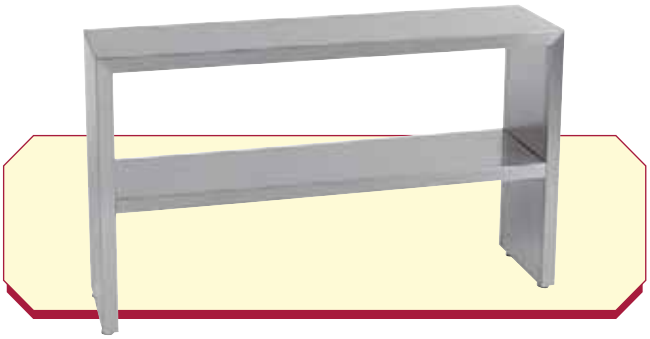
Ⓕ Mobilier pour la cuisine professionelle en acier inoxdable. Dimensions standard de la série entière des tables: hauteur 90 cm, profondeur 70 cm. Tous les tables avec pieds réglables

Ⓓ 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) ÉLÉMENT 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

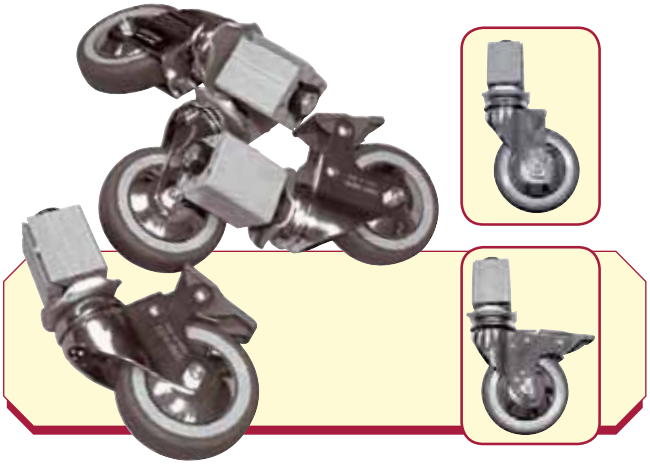
(E) PREPARATION TABLE - with upstand, no undershelf
(F) TABLE DE PRÉPARATION - avec dosseret, sans étagère basse
(D) ARBEITSTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite, ohne Bodenablage

| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 515,00 | *317.025 | **140** |
| 595,00 | *317.026 | **200** |

## (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

## (N) WANDKAST - hoogte 59 cm, diepte 40 cm, voorzien van tussenplank en schuifdeuren

(E) WALL CUPBOARD - with centre shelf and sliding doors. Height 59 cm, depth 40 cm

(F) ARMOIRE MURALE - avec étagère intermédiaire et portes glissantes. Hauteur 59 cm, profondeur 40 cm

(D) WANDSCHRANK - mit Zwischenboden und Schiebetüren. Höhe 59 cm, Tiefe 40 cm

| 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** |

## (N) WANDPLANK - met achteropstand, diepte 30 cm

(E) WALL SHELF - with rear upstand, depth 30 cm

(F) ÉTAGÈRE - avec dosseret, profondeur 30 cm

(D) 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** |

## (N) OPHANGSYSTEEM - voor planken

(E) SUSPENSION SYSTEM - for shelves

(F) SYSTEME DE SUSPENSION - pour étagères

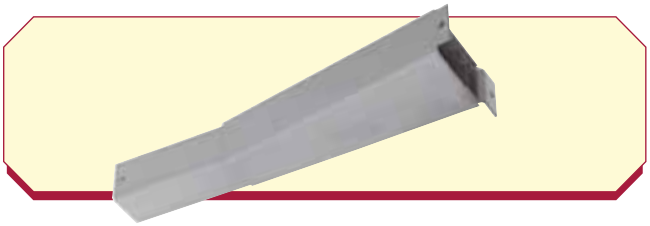
(D) AUFHÄNGESYSTEM - für Wandborde

## (N) PLANKDRAGER - voor dragerhouder

(E) BRACKET - for bracketholder

(F) SUPPORT - pour porte-support

(D) TRÄGER - für Trägerhalter



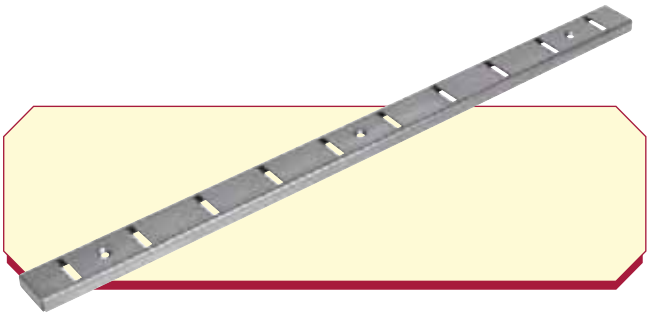
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 26,00 | *317.092 | **30** |

## (N) DRAGERHOUDER

(E) BRACKET HOLDER

(F) PORTE-SUPPORT

(D) TRÄGERHALTER



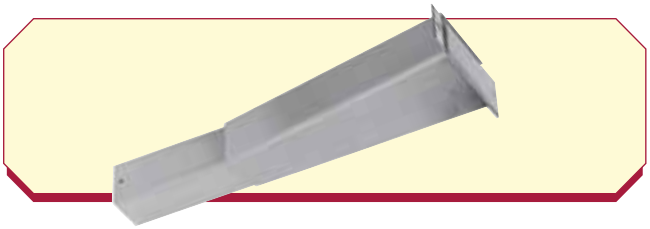
| EURO | No. | L cm |
|---|---|---|
| 26,00 | *317.091 | **75** |

## (N) PLANKDRAGER - opschroefbaar

(E) WALL SHELF BRACKET - can be screwed on

(F) SUPPORT ETAGERE - se laisse visser

(D) 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/links | **120** | 695,00 |
| *317.121 | **rechts**/right/droite/rechts | **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/links | **120** | 765,00 |
| *317.123 | **rechts**/right/droite/rechts | **120** | 765,00 |

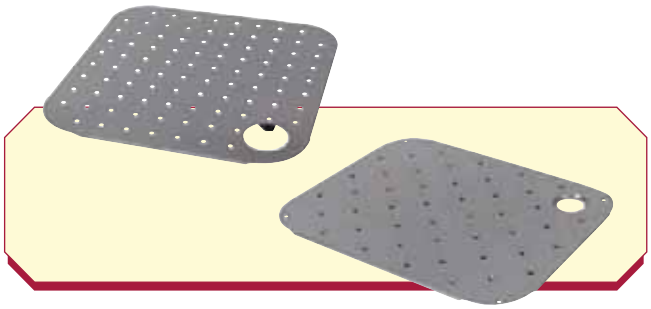
**(N) SPOELTAFEL - voorzien van achteropstand, onderplank en twee spoelbakken**

(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 |

Ⓝ **SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken**
Ⓔ APRON - water resistant, PU coated thus very suitable for washing kitchen
Ⓕ TABLIER - résistant à l'eau, revêtement PU donc très approprié dans zone de lavage
Ⓓ SCHÜRZE - Wasserbeständig, PU-beschichtet und sehr gut geeignet in der Spülküche

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 28,50 | 806.005 | 110x85 |

MULTINOX

Ⓝ **MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**
Ⓔ MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
Ⓕ ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANT - type un trou
Ⓓ EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

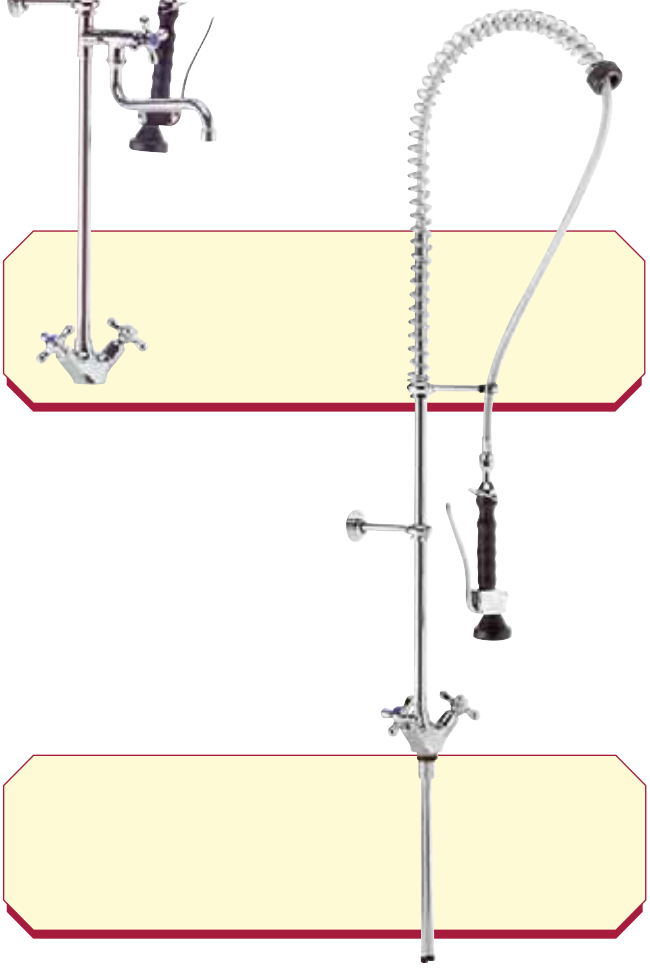
| EURO | No. |
|---|---|
| 83,00 | *317.140 |

Ⓝ **MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**
Ⓔ MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
Ⓕ ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANT - type un trou
Ⓓ EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

| EURO | No. |
|---|---|
| 164,00 | *317.141 |

RANNIO

MULTINOX



**Ⓝ VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan**
Ⓔ PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap
Ⓕ DOUCHE PRE-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire
Ⓓ GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn

| No. | EURO |
|---|---|
| *325.005 | 297,00 |

**Ⓝ VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan**
Ⓔ PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap
Ⓕ DOUCHE PRE-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire
Ⓓ GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn

| No. | EURO |
|---|---|
| *317.146 | 458,00 |

**Ⓝ VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud**
Ⓔ PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold
Ⓕ DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - chaud/froid
Ⓓ GESCHIRR WASCHBRAUSE - heiss/kalt

| No. | EURO |
|---|---|
| *317.145 | 376,00 |

WWW.HOREPA.NL +31 (0)226 354535 info@horepa.nl

# modular 600 compact

## Professionele Capaciteit in Compacte vormgeving

GAS GAZ

ELEKTRA ELECTRIQUI

## Ⓝ MODULAR 600 COMPACT

**De Modular 600 Compact Line bestaat geheel uit onderling verwisselbare modules en neemt door de zeer compacte vorm weinig oppervlakte in beslag.**
**Compact maar met professionele capaciteit, roestvrijstaal en onderling koppelbaar.**
**De onderbouw is leverbaar in diverse uitvoeringen en het spreekt voor zich dat de Modular 600 Compact Line ook als tafelmodel zeer geschikt is.**

NEW!

## Ⓔ MODULAR 600 COMPACT

The Modular 600 Compact Line stands for mutually interchangeable modules and as a result of the compact gastronorm system MODULAR takes up very little space.
Compact but with professional capacity, stainless steel and can be inter-connected.
The base units can be supplied in various models
Modular 600 Compact Line is also suitable as table or counter top unit

## Ⓕ MODULAR 600 COMPACTE

Capacité professionnelle pour un modèle compacte.
Le Modular 600 Ligne compacte est equipé de modules interchangeables et de par cette forme compacte prend peu de place.
Compacte mais d' une capacité professionnelle, inox avec modules assemblables.
Le soubassement est livrable dans différents modèles et il s' en va de soi que le Modular ligne 600 est aussi parfaitement adapté pour un modèle de table.

## Ⓓ MODULAR 600 COMPACT

Das System MODULAR Modular 600 Compact besteht aus gegenseitig auswechselbaren Elementen (Modulen).
Die Das kompakte Gastronorm-System verlangt nur minimale Stellflächen.
Kompakt, aber berufliche Leistungsfähigkeit, CNS und ist Interoperabilität.
Unterbauten sind in verschiedenen Ausführungen lieferbar.
selbstverständlich sind die Modular 600 Compact auch sehr beliebt als tisch- oder theken-modelle


| | |
|---|---|
| Ⓝ **ELECTRISCHE APPARATUUR**<br>Ⓔ ELECTRICAL EQUIPMENT<br>Ⓕ APPAREILLAGE ELECTRIQUE<br>Ⓓ ELEKTRO-GERÄTE | **635-637** |
| Ⓝ **NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES**<br>Ⓔ NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES<br>Ⓕ ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES<br>Ⓓ NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEHÖR | **640, 642, 643** |
| Ⓝ **GAS APPARATUUR**<br>Ⓔ GAS EQUIPMENT<br>Ⓕ APPAREILS À GAZ<br>Ⓓ GAS-GERÄTE | **638-641** |

# modular 600 compact

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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

(D) 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

### FU 60/30 FRE - 30 cm module

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.654 | **10** | 28(H)x30x60 | 400 | 7500 | 735,00 |

### FU 60/60 FRE - 60 cm module

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.655 | **10 + 10** | 28(H)x60x60 | 400 | 15000 | 1295,00 |

**(N) BAIN MARIE - 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 - 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 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 Behälter bis 15 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe

### FU 60/30 BME - 30 cm module

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.664 | 28(H)x30x60 | 230 | 1500 | 475,00 |

### FU 60/60 BME - 60 cm module

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.665 | 28(H)x60x60 | 230 | 3000 | 595,00 |

modular 600 compact

ALL 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

### 30 cm module

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 625,00 | *316.632 | FU 60/30 FTE | 28(H)x30x60 | 230 | 3000 |

**plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

### 30 cm module

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 795,00 | *316.638 | FU 60/30 FTRE2 | 28(H)x30x60 | 230 | 3000 |

**plaat gegroefd**/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt

Ⓝ **De 60 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

Ⓔ The 60 cm modules have two independently adjustable heating zones

Ⓕ Les modules 60 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

Ⓓ Die 60 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

### 60 cm module

| EURO | No. | Type | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 875,00 | *316.639 | FU 60/60 FTE | 28(H)x60x60 | 400 | 6000 |

**plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

modular 600 compact

ALL NEW!

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan, wordt zonder manden geleverd**

Ⓔ PASTA COOKER - variable thermostat, indicator light and drainage tap, delivered without bskets

Ⓕ CUISEUR À PÂTES - thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange, livrée sans paniers

Ⓓ TEIGWARENKOCHER - stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn, geliefert ohne Korben

### 30 cm module

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.660 | FU 60/30 CPE | 28(H)x30x60 | 230 | 3000 | 685,00 |

**mand los/**basket only/panier seul/Korb einzeln

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *316.848 | CP/C8 | 16(H)x10x14 | 65,00 |

Ⓝ **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

### FU 60/30 PCE - 30 cm module

| No. | **platen**/plates plaques/Platten | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.605 | **2** | 28(H)x30x60 | 230 | 3000 | 345,00 |

### FU 60/30 PCE/P - 30 cm module (Power Version)

| No. | **platen**/plates plaques/Platten | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.606 | **2** | 28(H)x30x60 | 400 | 4000 | 395,00 |

### FU 60/60 PCE - 60 cm module

| No. | **platen**/plates plaques/Platten | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.608 | **4** | 28(H)x60x60 | 400 | 6000 | 575,00 |

modular 600 compact

Ⓝ **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

### 30 cm module

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 895,00 | *316.650 | FU 60/30 FRG | 28(H)x30x60 | 6,8 |
| 895,00 | *316.651 | FU 60/30 FRG | **propaan**/propane/Propan | |

Ⓝ **GASFRITEUSE - dubbel**
Ⓔ GAS FRYER - double
Ⓕ FRITEUSE À GAZ - 2 bacs
Ⓓ GAS-FRITEUSE - doppel

### 60 cm module

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 1470,00 | *316.652 | FU 60/60 FRG | 28(H)x60x60 | 12,6 |
| 1470,00 | *316.653 | FU 60/60 FRG | **propaan**/propane/Propan | |

GAS GAZ

# modular 600 compact

ALL NEW!

Ⓝ **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

### 30 cm module

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.630 | FU 60/30 FTG | 28(H)x30x60 | 5,7 | 660,00 |
| *316.631 | FU 60/30 FTG | **propaan**/propane/Propan | | 660,00 |

### 60 cm module

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.634 | FU 60/60 FTG | 28(H)x60x60 | 5,7 | 950,00 |
| *316.637 | FU 60/60 FTG | **propaan**/propane/Propan | | 950,00 |

Ⓝ **GAS-GRILL - met gietijzeren grillrooster, voorzien van piëzo electrische ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschaal van roestvrijstaal**

Ⓔ GAS-GRILL - with cast iron grid, with piezo electric ignition, thermo couple, burner and dripping tray in stainless steel

Ⓕ GRILL À GAZ - avec grille en fonte, avec igniteur piézo-électrique et thermo-couple, brûleur et tiroir ramasse-jus en acier inox

Ⓓ GAS-GRILL - mit Guss-Rost, mit Piezo-Zündung und Thermokreuz, brenner und Fettauffangschale aus CNS

### 30 cm module

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.635 | FU 60/30 FTRG | 28(H)x30x60 | 5 | 770,00 |
| *316.636 | FU 60/30 FTRG | **propaan**/propane/Propan | | 770,00 |

Ⓝ **LAVASTENEN - in doos**
Ⓔ LAVAGRILLSTONES - in box
Ⓕ PIERRES DE LAVE - en boîte
Ⓓ LAVASTEINE - in Karton

| EURO | No. | kg |
|---|---|---|
| 5,95 | *580.005 | **3** |

Ⓝ **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

GAS GAZ

**modular 600 compact**

**ALL NEW!**

### 30 cm module

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 795,00 | *316.640 | FU 60/30 GRL | 28(H)x30x60 | 11 |
| 795,00 | *316.641 | FU 60/30 GRL | **propaan**/propane/Propan | |

Ⓝ **WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad**
Ⓔ WORK-UNIT - with stainless steel storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board
Ⓕ MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon
Ⓓ ARBEITSPLATTEN - mit Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden

### 30 cm module

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 280,00 | *316.667 | FU 60/30 PLC | 28(H)x40x65 |

### 60 cm module

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 415,00 | *316.668 | FU 60/60 PLC | 28(H)x60x60 |

GAS GAZ

# modular 600 compact

ALL NEW!

**Ⓝ GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo electrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware branders en morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ GAS COOKERS - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy top burners and spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available

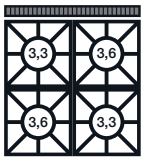
Ⓕ RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts et cuvettes, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

Ⓓ GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern und Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

**Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 2 branders**
Ⓔ GAS COOKER - 2 burners
Ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs
Ⓓ GAS-KOCHER - 2 Brenner

**30 cm module**

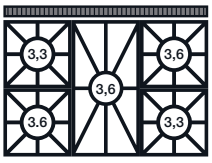
| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.601 | FU 60/30 PCG/P | 28(H)x30x60 | 6,9 | 480,00 |
| *316.611 | FU 60/30 PCG/P | **propaan**/propane/Propan | | 480,00 |



**Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 4 branders**
Ⓔ GAS COOKER - 4 burners
Ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs
Ⓓ GAS-KOCHER - 4 Brenner

**60 cm module**

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.602 | FU 60/60 PCG/P | 28(H)x60x60 | 13,8 | 745,00 |
| *316.612 | FU 60/60 PCG/P | **propaan**/propane/Propan | | 745,00 |



**Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 5 branders**
Ⓔ GAS COOKER - 5 burners
Ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 5brûleurs
Ⓓ GAS-KOCHER - 5 Brenner

**90 cm module**

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.603 | FU 60/90 PCG/P | 28(H)x60x90 | 17,7 | 925,00 |
| *316.613 | FU 60/90 PCG/P | **propaan**/propane/Propan | | 925,00 |

# modular 600 compact

ALL NEW!

Ⓝ **ONDERKASTEN - volledig uit roestvrijstaal, bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten, welke met deuren compleet gemaakt kunnen worden**

Ⓔ BASE UNITS - completely made of stainless steel. Consist of: side and top panels, base plate and adjustable feet, which can be completed with doors

Ⓕ SOUBASSEMENT - construites en inox, sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes

Ⓓ UNTERSCHRÄNKE - komplett aus Edelstahl, bestehend aus Verkleidung, Zwischenboden und höhen verstellbaren Füssen, welche mit Türen Komplettiert werden kann

## 60/30B - 30 cm module

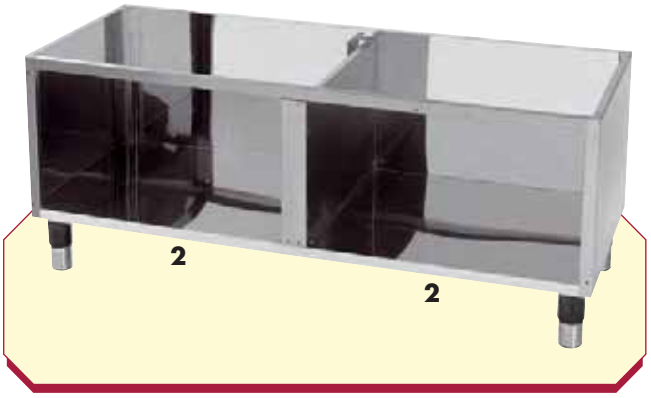
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 195,00 | *316.670 | 57(H)x30x49 |

## 60/60B - 60 cm module

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 240,00 | *316.671 | 57(H)x60x49 |

## 60/90B - 90 cm module

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 295,00 | *316.672 | 57(H)x90x49 |

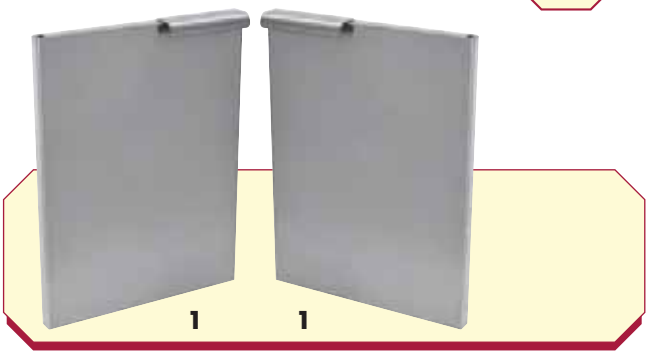



## 60/120B - 120 cm module

| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 345,00 | *316.673 | 57(H)x120x49 |

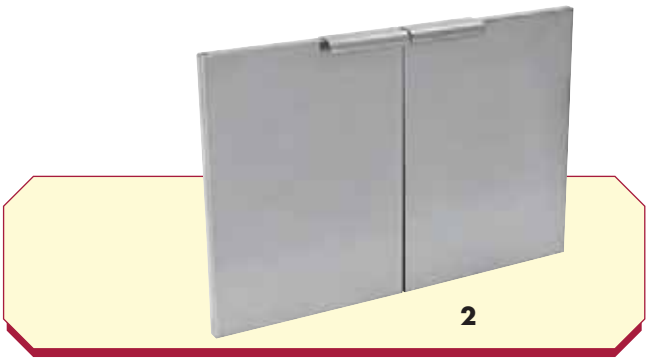
ALL NEW!

# modular 600 compact




**(N) DEUR - enkel, voor compartimenten van 30 cm, dubbelwandig**
(E) DOOR - single, for compartments of 30 cm, double-walled
(F) PORTE - simple, pour compartiments de 30 cm, à double paroi
(D) EINZEL-TÜR, für Abteile von 30 cm, doppelwandig

| No. | Type | | cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.675 | 60/30 PDX | **rechts**/right/droit/rechts | 30 | 89,00 |
| *316.676 | 60/30 PSX | **links**/left/gauche/links | 30 | 89,00 |

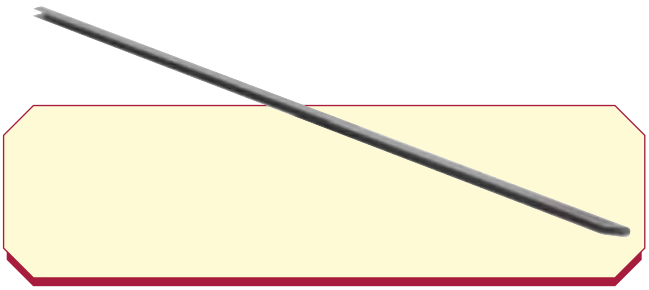



**(N) DEUR - dubbel, voor compartimenten van 60 cm, dubbelwandig**
(E) DOOR - double, for compartments of 60 cm, double- walled
(F) PORTE - double, pour compartiments de 60 cm, à double paroi
(D) DOPPEL-TÜR - für Abteile von 60 cm, doppelwandig

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *316.678 | 60/60 P2 | 60 | 145,00 |

**(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

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *316.685 | 60/30T | 30 | 27,00 |
| *316.687 | 60/60T | 60 | 45,00 |



**(N) VERBINDINGSSTRIP - laag model**
(E) CONNECTING STRIP - low model
(F) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle bas
(D) VERBINDUNGSSTEG - niedriges Modell

| No. | Type | H cm | **st**/pcs/Stk | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.680 | 60/CG | 1,5 | 1 | 18,00 |

**(N) VERBINDINGSSTRIP - hoog model voor bakplaten**
(E) CONNECTING STRIP - high model for griddles
(F) BARETTE DE COMPOSITION - modèle haut
(D) VERBINDUNGSSTEG - hohes Modell

**1 rechts/**1 right/1 droite/1 rechts

| No. | Type | H cm | **st**/pcs/Stk | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.681 | 60/CGFT DX | 8 | 1 | 32,00 |

**1 links/**1 left/1 gauche/1 links

| No. | Type | H cm | **st**/pcs/Stk | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.682 | 60/CGFT SX | 8 | 1 | 32,00 |

# modular 650

GAS GAZ ELEKTRA ELECTRIQUE

(N) **MODULAR bestaat geheel uit onderling verwisselbare modules. De onderbouw is leverbaar in diverse uitvoeringen. MODULAR omvat een leveringsprogramma dat praktisch alle wensen op bak en braad gebied vervult. Door het compacte gastronorm systeem neemt MODULAR zeer weinig vloeroppervlak in beslag. De ommanteling van deze range is geheel van roestvrijstaal vervaardigd. De diverse apparaten zijn onderling koppelbaar door lage of hoge verbindingsstrippen. HET SPREEKT VOOR ZICH DAT DE MODULAR APPARATUUR OOK ALS TAFELMODEL GESCHIKT IS!**

(E) MODULAR, stands for mutually interchangeable modules. The base units can be supplied in various models. MODULAR, forms a supply programme that fulfills practically all wishes in the field of cooking. As a result of the compact gastronorm system MODULAR takes up very little space. All units are made of stainless steel. The various units can be inter-connected by low or high type connecting strips. AS A MATTER OF COURSE MODULAR APPLIANCES ALSO ENJOY A GREAT POPULARITY AS TABLE OR COUNTER TOP UNIT

(F) Le système MODULAR se compose d'élements (modules) mutuellement échangeables. Les soubassements sont livrables en types différents. L'assortiment MODULAR va audevant des désirs existants dans le domaine de frire et rôtir. Le système MODULAR gastronorme est compact et ne demande q'un encombrement limité. L'habillage des modules est en acier inoxydable. Les appareils divers sont accouplables moyennant des barettes de composition basses ou hautes. C'EST EVIDENT QUE LES APPAREILS MODULAR SONT AUSSI TRES RECHERCHES COMME MODELES DE TABLE OU COMPTOIR

(D) Das System MODULAR besteht aus gegenseitig auswechselbaren Elementen (Modulen). Die Unterbauten sind in verschiedenen Ausführungen lieferbar. Das MODULAR-Assortiment kommt allen Wünschen auf dem Gebiete von Backen und Braten entgegen. Das kompakte Gastronorm-System verlangt nur minimale Stellflächen. Die Verkleidung der Geräte ist aus Chromnickelstahl. Die Verbindung der verschiedenen Geräten untereinander erfolgt durch einfach aufzusteckende Klemmstege. SELBSTVERSTÄNDLICH SIND DIE MODULAR-GERÄTE AUCH SEHR BELIEBT ALS TISCH- ODER THEKEN-MODELLE


(N) **ELECTRISCHE APPARATUUR**
(E) ELECTRICAL EQUIPMENT
(F) APPAREILLAGE ELECTRIQUE
(D) ELEKTRO-GERÄTE — **645-649**

(N) **NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES**
(E) NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES
(F) ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES
(D) NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEHÖR — **650-653**

(N) **GAS APPARATUUR**
(E) GAS EQUIPMENT
(F) APPAREILS À GAZ
(D) GAS-GERÄTE — **654-660**

ELEKTRA ELECTRIQUE

# modular 650

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade**

Ⓔ GRIDDLE - plate surface can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, griddle made of smoothed, special quality cast steel, extra large built-in fat dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL - surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, thermostat à opération continue avec interrupteur marche-arrêt encastré et voyant lumineux, plaque en fonte lissée, avec tiroir de propreté et ramasse-jus extra-grand

Ⓓ GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettauffangschale

**40 cm module**

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.032 | 65/40 FTE | 28(H)x40x65 | 400 | 4500 | 825,00 |
| **plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt | | | | | |
| *316.034 | 65/40 FTRE | 28(H)x40x65 | 400 | 4500 | 945,00 |
| **plaat gegroefd**/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt | | | | | |

Ⓝ **De 70 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

Ⓔ The 70 cm modules have two independently adjustable heating zones

Ⓕ Les modules 70 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

Ⓓ Die 70 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

**70 cm module**

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.036 | 65/70 FTE | 28(H)x70x65 | 400 | 9000 | 1165,00 |
| **plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt | | | | | |
| *316.038 | 65/70 FTRE | 28(H)x70x65 | 400 | 9000 | 1295,00 |
| **plaat 1/2 glad - 1/2 gegroefd** / plate 1/2 plain - 1/2 grooved plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée / Bratfläche 1/2 glatt - 1/2 gerillt | | | | | |

Ⓝ **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 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)x40x65 | 400 | 6000 | 895,00 |
| **mand los**/basket only/panier seul/Korb einzeln | | | | | |
| *316.844 | | 16(H)x14x14 | | | 77,00 |

ELEKTRA ELECTRIQUE

modular 650

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 535,00 | *316.012 | **2** | 28(H)x40x65 | 400 | 4800 |

### 65/70 PCE - 70 cm module

| EURO | No. | **platen**/plates plaques/Platten | cm | V | W |
|---|---|---|---|---|---|
| 945,00 | *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 |
|---|---|---|---|---|
| 2095,00 | *316.016 | 85(H)x70x65 | 400 | 9600 |
| | | **heteluchtoven**/convection oven four á air pulsé/Heissluftofen | | 4000 |
| | | | Tot.W | 13600 |

ELEKTRA ELECTRIQUE

# modular 650

MIROIL

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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

(D) 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 | 975,00 |

### 65/70 FRE - 70 cm module

| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.044 | **2x 10** | 28(H)x70x65 | 400 | 15000 | 1695,00 |

**(N) 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**

(E) 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

(F) TEST-SET POUR DÉTERMINER LA QUALITE D'HUILÉ 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

(D) 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 | 20,00 |

# 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** |
|---|---|---|---|
| 775,00 | *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 NEUTRE - avec tiroir de rangement gastronorm, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon (voyez accessoires)

Ⓓ ARBEITSPLATTEN - mit Gastronorm Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden (siehe Zubehör)

### 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 |
|---|---|---|
| 550,00 | *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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 2295,00 | *316.150 | **30** | 28(H)x70x65 | 400 | 6300 |

ELEKTRA ELECTRIQUE

# modular 650

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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 | 695,00 |

**BAIN-MARIE 2/1 GASTRONORM**
**65/70 BME - 70 cm module**

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.024 | 28(H)x70x65 | 400 | 3000 | 895,00 |

Ⓝ **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**

Ⓔ HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared warmer, with perforated sloping bottom plate, thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

Ⓕ RÉSERVE À FRITES - chauffage par résistance céramique infrarouge et avec filtre égouttoir dans bac gastronorm 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 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 |

# modular 650

Ⓝ **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 |
|---|---|---|
| 265,00 | *316.063 | 57(H)x40x54 |

### 65/70B - 70 cm module

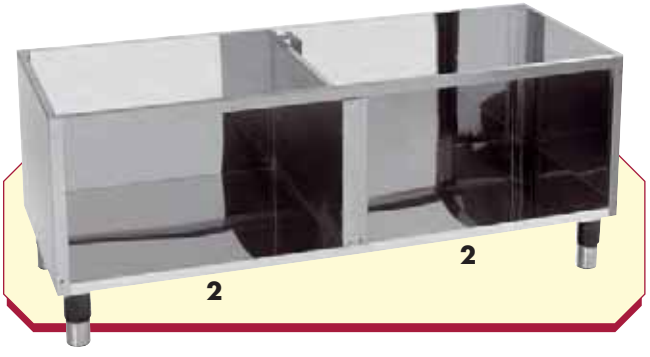
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 310,00 | *316.064 | 57(H)x70x54 |

### 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 |

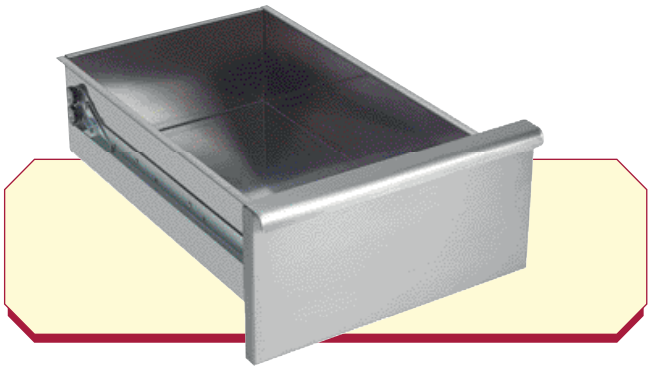


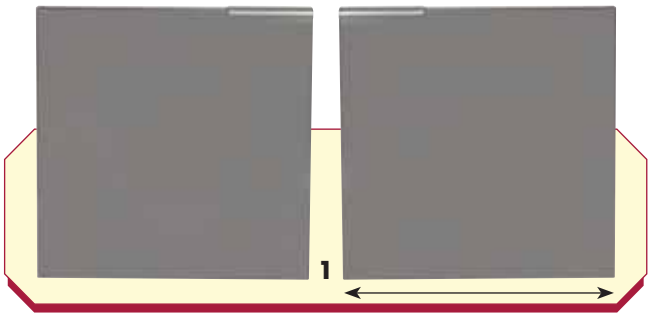

### 65/140B - 140 cm module

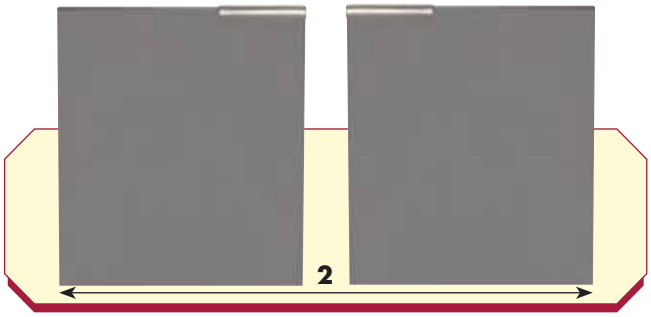
| EURO | No. | cm |
|---|---|---|
| 495,00 | *316.067 | 57(H)x140x54 |

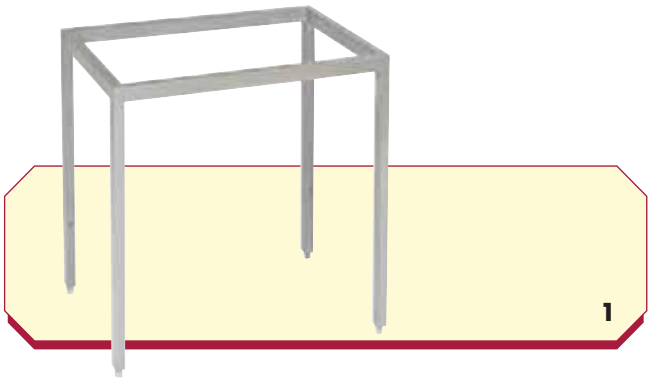
**(1) = 40 cm (2) = 70 cm**

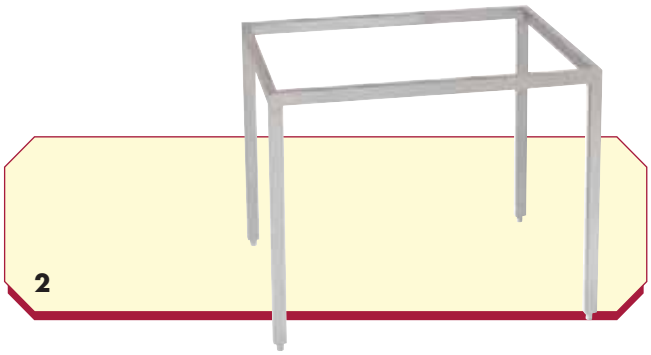
# modular 650






## (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 | 435,00 |

### (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 | 119,00 |
| *316.083 | 65/40 PL | **links**/left/gauche/links | 40 | 119,00 |

### (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 | 195,00 |

### (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

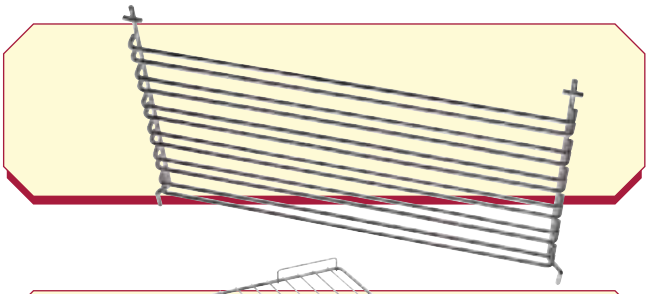
| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *316.062 | 65/70 CV | 57(H)x70x54 | 185,00 |

**(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

# modular 650

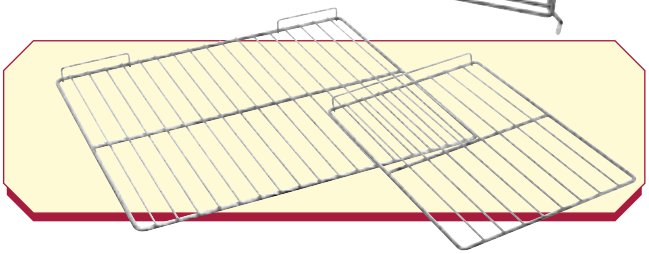
## (N) GASTRONORM GELEIDEREK - set van 2
(E) GASTRONORM GUIDE RACK - set of 2
(F) GUIDES GRILLE GASTRONORME - set de 2
(D) FÜHRUNGSSCHIEN GASTRONORM - Satz von 2

| EURO | No. | Type |
|---|---|---|
| 79,00 | *316.092 | 65/RG2 |



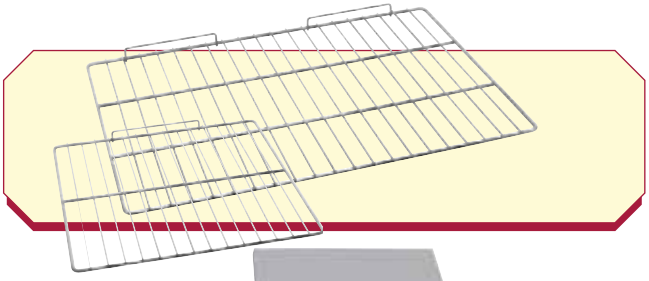
## (N) GASTRONORM ROOSTER
(E) GASTRONORM GRID
(F) GRILLE GASTRONORME
(D) GASTRONORM-ROST

| 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 |



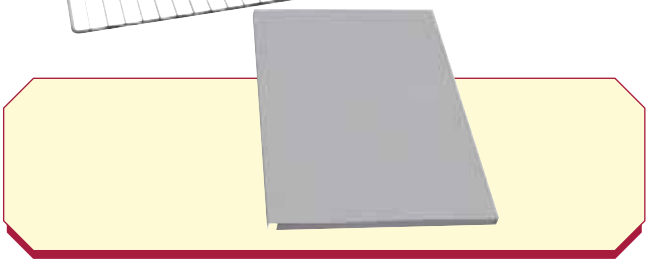
## (N) ROOSTER - voor ovens
(E) GRID - for ovens
(F) GRILLE - pour fourneaux
(D) ROST - für Öfen

| 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 |

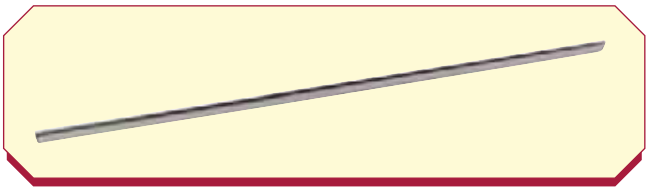


## (N) SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit
(E) CUTTING BOARD FOR WORKTOP - plastic, white
(F) PLANCHE À DÉCOUPER POUR MODULE NEUTRE - plastique, blanc
(D) SCHNEIDPLATTE FÜR ARBEITSPLATTE - Kunststoff, weiss

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 29,00 | *316.153 | 65/40T | 40 |
| 49,00 | *316.155 | 65/70T | 70 |

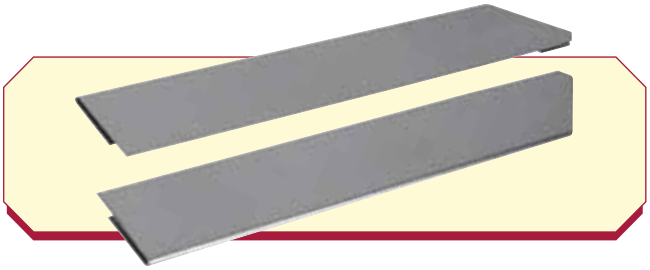
## (N) VERBINDINGSSTRIP - laag model
(E) CONNECTING STRIP - low model
(F) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle bas
(D) VERBINDUNGSSTEG - niedriges Modell

| 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**<br>set: 1 left + 1 right<br>set : 1 gauche + 1 droite<br>Satz: 1 links + 1 rechts |



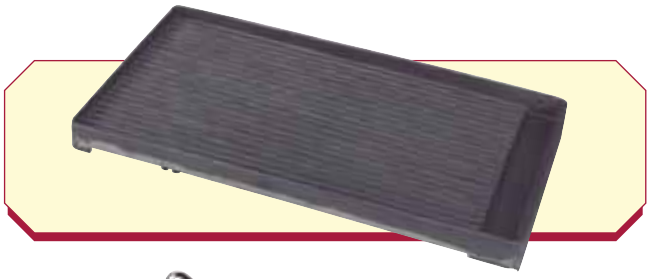
# modular 650

**(N) PLAAT - voor 1 brander**
(E) PLATE - for 1 flame
(F) PLAQUE - pour 1 brûleur
(D) PLATTE - für 1 Brenner

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *316.175 | PL1F | 1,5(H)x32x27 | 99,00 |

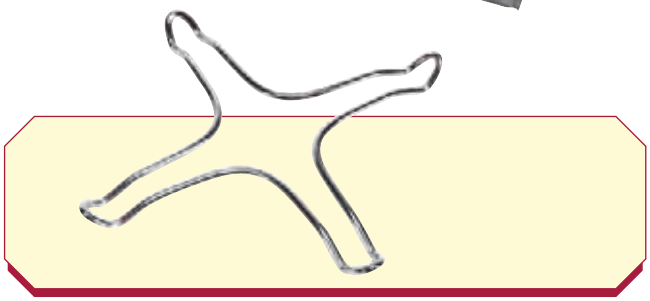
**(N) WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT - t.b.v onderkast in fornuis met 6 branders**
(E) BUILT-IN HEATING-ELEMENT UNIT - for cupboard in 6-burner gasrange
(F) ÉLÉMENT CHAUFFANT ENCASTRABLE - pour soubassement du fourneau à gaz à six brûleurs
(D) ELEKTRO-HEIZKÖRPEREINHEIT - zum Einbau in den Unterschrank des 6-Flammigen Gas-Wirtschaftsherd

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.417 | 65/40 GR | 5(H)x53x31 | 230 | 600 | 215,00 |



**(N) GRILLPLAAT GERIBBELD - voor 2 branders**
(E) GROOVED PLATE - for 2 flames
(F) PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs
(D) GERILLTE PLATTE - für 2 Brenner

| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *316.170 | PB2F | 5(H)x56x32 | 159,00 |



**(N) PANROOSTER VERKLEINER**
(E) GAS RING REDUCER
(F) RÉDUCTEUR DE GRILLE
(D) REDUZIERSTERN

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *316.160 | 26x26 | 3,25 |

**(N) FRITES UITSCHEPBAK - wandmodel, roestvrijstaal met ophangbeugel**
(E) CHIPS SCUTTLE - stainless steel, with wall bracket
(F) RÉSERVE À FRITES - inox, avec support mural
(D) FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - CNS, mit Wandhalterung

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *921.700 | 20(H)x33x **40** | 149,00 |
| *921.701 | 20(H)x33x **70** | 153,00 |
| *921.702 | 20(H)x33x**100** | 169,00 |
| *921.703 | 20(H)x33x**120** | 179,00 |

**(N) FRITES UITSCHEPBAK - 1/1 GN, roestvrijstaal met gebogen, geperforeerde inlegplaat**
(E) CHIPS SCUTTLE - 1/1 GN, stainless steel, with perforated, sloping bottom plate
(F) RÉSERVE À FRITES - 1/1 GN, inox, avec filtre égouttoir en pente
(D) FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - 1/1 GN, CNS, mit gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt

| No. | | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *953.700 | **compl.**/komplett | 15(H)x53x32,5 | 69,00 |
| *953.701 | **rooster**/inlay/plat/Einsatz | | 42,00 |

GAS GAZ

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 |
|---|---|---|---|---|
| 1825,00 | *316.045 | 65/70 FRG | 28(H)x70x65 | 12,6 |
| 1825,00 | *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 | 810,00 |
| *316.131 | 65/40 FTGP | **propaan**/propane/Propan | | 810,00 |

**plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| *316.033 | 65/40 FTRG | 28(H)x40x65 | 5,7 | 935,00 |
| *316.133 | 65/40 FTRGP | **propaan**/propane/Propan | | 935,00 |

**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

GAS GAZ

modular 650

**(N) LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van piëzo electrische ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak. Het 70 cm model heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen**

(E) GAS LAVASTONE GRILL - Grid cast iron. With piezo electric ignition, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. The 70 cm model has two independently regulable heating zones. Complete with lavastones

(F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - Grille en fonte. Avec igniteur piézo-électrique, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau. Le modèle 70 cm a deux zônes de chauffage réglable indépendamment. Complète avec des pierres de lave

(D) GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus Gusseisen. Mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und Wasserbehälter. Das Modell 70 cm ist mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet. Komplett mit Lavasteinen

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 1195,00 | *316.310 | 65/40 GRL | 28(H)x40x65 | 5 |
| 1195,00 | *316.312 | 65/40 GRLP | **propaan**/propane/Propan | |
| 1650,00 | *316.311 | 65/70 GRL | 28(H)x70x65 | 11 |
| 1650,00 | *316.313 | 65/70 GRLP | **propaan**/propane/Propan | |

**(N) LAVASTENEN - in doos**

(E) LAVAGRILLSTONES - in box

(F) PIERRES DE LAVE - en boîte

(D) LAVASTEINE - in Karton

| EURO | No. | kg |
|---|---|---|
| 5,95 | *580.005 | **3** |

**(N) GAS-GRILL - met gietijzeren grillrooster, voorzien van piëzo electrische ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschaal van roestvrijstaal. De modellen van 70 cm hebben twee onafhankelijk instelbare verhittingszones**

(E) GAS-GRILL - with cast iron grid. With piezo electric ignition, thermo couple, burner and dripping tray in stainless steel. The 70 cm modules have two heating zones, independently regulable

(F) GRILL À GAZ - avec grille en fonte. Avec igniteur piézo-électrique et thermo-couple. Brûleur et tiroir ramasse-jus en acier inox. Avec deux zônes de chauffage, réglable indépendamment

(D) GAS-GRILL - mit Guss-Rost. Mit Piezo-Zündung und Thermokreuz. Brenner und Fettauffangschale aus CNS. Zwei Heizzonen, unabhängig einstellbar

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 1070,00 | *316.005 | 65/40 GRG | 28(H)x40x65 | 7,5 |
| 1495,00 | *316.006 | 65/70 GRG | 28(H)x70x65 | 15,0 |

GAS GAZ

# modular 650

**(N) GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo electrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware koperen branders en geëmailleerde morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

(E) GAS COOKERS - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy copper top burners and enamelled spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available

(F) RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

**(N) GASKOOKTOESTEL - 2 branders**

(E) GASCOOKER - 2 burners

(F) RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs

(D) GAS-KOCHER - 2 Brenner

**40 cm module**

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.002 | 65/40 PCG | 28(H)x40x65 | 8,6 | 620,00 |
| *316.102 | 65/40 PCGP | **propaan**/propane/Propan | | 620,00 |

**(N) GASKOOKTOESTEL - 4 branders**

(E) GASCOOKER - 4 burners

(F) RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs

(D) GAS-KOCHER - 4 Brenner

**70 cm module**

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.004 | 65/70 PCG | 28(H)x70x65 | 17,2 | 1040,00 |
| *316.104 | 65/70 PCGP | **propaan**/propane/Propan | | 1040,00 |

**(N) GASKOOKTOESTEL - uitgerust met één grote brander en een werkrooster van 40x40 cm, voorzien van geëmailleerde morspan, waakvlam en thermokoppel**

(E) GAS COOKER - with one large burner and 40x40 cm pan grid, enamelled spillover tray, pilot flame and thermo-couple

(F) RÉCHAUD À GAZ - avec un brûleur extra-fort et surface utile 40x40 cm, avec des cuvette émaillées, veilleuse et thermo-couple

(D) GAS-KOCHER - mit einem grossen Brenner und einem Arbeitsrost von 40x40 cm, mit emaillierter Auffangschale, Zündflamme und Thermokreuz

**40 cm module**

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.400 | 65/40 PG | 28(H)x40x65 | 7,5 | 765,00 |

GAS GAZ

# 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

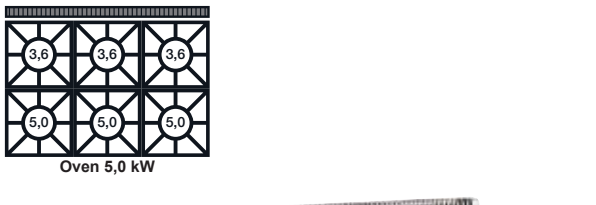
Oven 5,0 kW

## Ⓝ 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 |
|---|---|---|---|---|
| 1795,00 | *316.015 | 65/70 CFG | 85(H)x70x65 | 22,2 |

## Ⓝ GASFORNUIS - 6 branders + gasoven + kast

Ⓔ GASFORNUIS - 6 burners + gas oven + cabinet

Ⓕ FOURNEAU À GAZ - 6 brûleurs + four à gaz + placard

Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 6 Brenner + Gasofen + Schrank

### 110 cm module

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 2595,00 | *316.017 | 65/110 CFG | 85(H)x110x65 | 30,8 |

Oven 4,0 kW

## Ⓝ GASFORNUIS MET ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

Ⓔ GAS RANGE WITH ELECTRIC CONVECTION OVEN

Ⓕ FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR À AIR PULSÉ ÉLECTRIQUE

Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD MIT HEISSLUFTOFEN

**4 branders/**burners/brûleurs/Brenner

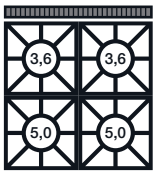
| EURO | No. | Type | cm | V | GkW |
|---|---|---|---|---|---|
| 2275,00 | *316.215 | 65/70 CFGE | 85(H)x70x65 | | 17,2 |
| | | **oven**/four/Ofen | | 400 | 3,96 |

**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 |

GAS GAZ

# modular 650

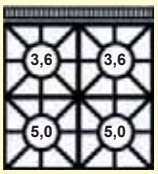



**Ⓝ GASKOOKTAFELS - voorzien van zware koperen branders, geëmailleerde morspannen en thermokoppel**

Ⓔ GAS COOKING TABLES - heavy copper burners and enamelled spillover trays, with thermo-couples

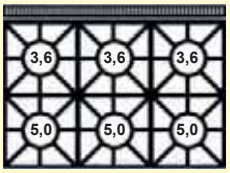
Ⓕ TABLE DE CUISSON À GAZ - brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, avec thermo-couples

Ⓓ GAS-TISCHHERD - mit grossen Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, mit Thermokreuzen




**4 branders/**burners/brûleurs/Brenner

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.224 | 65/70 CEG | 85(H)x70x65 | 17,2 | 1095,00 |
| *316.324 | 65/70 CEGP | **propaan**/propane/Propan | | 1095,00 |




**6 branders/**burners/brûleurs/Brenner

| No. | Type | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *316.226 | 65/110 CEG | 85(H)x110x65 | 25,8 | 1485,00 |
| *316.326 | 65/110 CEGP | **propaan**/propane/Propan | | 1485,00 |

**Ⓝ 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 |

GAS GAZ

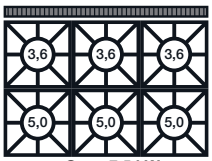
# modular 650

Ⓝ **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**

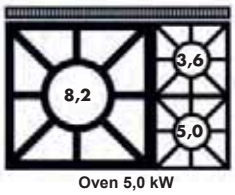
| EURO | No. | Type | cm | tot. GkW |
|---|---|---|---|---|
| 2580,00 | *316.018 | 65/110 CFGG | 85(H)x110x65 | 33,3 |

Ⓝ **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 |
| 2895,00 | *316.192 | 65/110 TPFG | 85(H)x110x65 | 21,8 |

CHICKEN BY MACH®

ROLLER GRILL

**Ⓝ KIPPENGRILL - elektrisch, roestvrijstalen uitvoering met 4 korven (16 kippen) voorzien van binnenverlichting, leklade en verstelbare pootjes, 2 instelbare elementen**

Ⓔ CHICKEN GRILL - electric, stainless steel construction with 4 baskets (16 chickens) with interior lighting, drip tray and adjustable feet, 2 adjustable heating elements

Ⓕ RÔTISSOIRE - modèle inox avec 4 balancelles (16 poulets) avec éclairage intérieur, tiroir égouttoir, pieds réglables, 2 éléments de chauffage réglables

Ⓓ HÄHNCHENGRILL - Konstruktion aus CNS mit 4 Gitterkorbe (16 Hähnchen) mit Innenbeleuchtung, auffangschale und verstellbare Füsse, 2 einstellbare Heizelemente

| No. | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *321.216 | 92(H)x82x64 | 400 | 4500 | 1480,00 |

**Ⓝ GASKOOKTOESTEL - roestvrijstalen behuizing, voorzien van thermokoppel, waakvlam, koperen branders en roestvrijstalen morspannen**

Ⓔ GASCOOKER - housing of stainless steel, with safety thermocouple, pilot flame, copper burners and stainless spillover trays

Ⓕ RECHAUD À GAZ - tout inox, contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille a l'allumage et thermocouple de sécurité, la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles pour un entretien aise

Ⓓ GAS-KOCHER - Gehäuse CNS, mit thermokreuz, zundflamme, Brennern aus Kupfer und CNS auffangschalen

**PROPAAN**

| No. | **brander**/burner brûleur/Brenner | cm | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *304.150 | **1** | 18(H)x35x51 | 7 | 440,00 |
| *304.151 | **2** | 18(H)x67x51 | 7 + 5 | 665,00 |
| *304.152 | **3** | 18(H)x99x51 | 7 + 7 + 5 | 875,00 |

**Ⓝ 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 | 87,00 |

modular

**Ⓝ HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander, waakvlam en thermokoppel**

Ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner, pilot-flame and thermo-couple

Ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large, veilleuse et thermo-couple

Ⓓ GAS-HOCKERKOCHER - mit extra-grossem Brenner, Zündflamme und Thermokreuz

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 725,00 | *316.300 | FPG/55 | 50(H)x55x55 | 8,8 |
| 725,00 | *316.301 | FPGP/55 | **propaan**/propane/Propan | |

**Ⓝ HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander, waakvlam en thermokoppel**

Ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner, pilot-flame and thermo-couple

Ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large, veilleuse et thermo-couple

Ⓓ GAS-HOCKERKOCHER - mit extra-grossem Brenner, Zündflamme und Thermokreuz

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 459,00 | *680.011 | FRG11 | 40(H)x54x54 | 11 |

COOK BY MACH®

**Ⓝ HOKKER/GASBRANDER - tafelmodel, propaan of aardgas uitvoering, roestvrijstalen behuizing, per brander 7,5 Kw, voorzien van thermokoppel, zwaar gegoten werkrooster 35x39 cm, rvs leklade**

Ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - table model, propane or natural gas, stainless steel housing, each burner 7.5 Kw, equipped with thermocouple, heavy cast pan rest 35x39 cm, stainless steel drip tray

Ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - modèle table, propane ou gaz naturel, châssis inox, par brûleur 7,5 Kw, avec thermocouples, brûleurs extra-forts 35x39 cm, avec tiroir égouttoir en inox.

Ⓓ GAS-HOCKER-KOCHER - Tabelle Modell, Propan oder Erdgas-Implementierung, Edelstahlgehäuse, Brenner 7,5 Kw, ausgestattet mit Thermoelement, Schwere Guss Arbeitsrost von 35x39 cm, Edelstahl Tropblech

**aardgas/**natural gas/gaz naturel/Erdgas

| EURO | No. | **branders**/burner brûleur/Brenner | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 310,00 | *321.201 | **1** | 25(H)x38x60 | 7,5 |
| 475,00 | *321.202 | **2** | 25(H)x73x60 | 15,0 |

**propaan/**propane/propane/Propaan

| EURO | No. | **branders**/burner brûleur/Brenner | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 310,00 | *321.211 | **1** | 25(H)x38x60 | 7,5 |
| 475,00 | *321.212 | **2** | 25(H)x73x60 | 15,0 |

# modular 700

GAS GAZ ELEKTRA ELECTRIQUE

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

Ⓓ 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

Ⓝ **FORNUIZEN**
Ⓔ GAS RANGES
Ⓕ FOURNEAUX A GAZ
Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERDE

**664 - 666** (700 serie)

Ⓝ **WERK UNITS**
Ⓔ WORK UNIT
Ⓕ MODULES NEUTRES
Ⓓ ARBEITSPLATTEN

**670** (700 serie)

Ⓝ **BAK/GRILLPLATEN & BAIN MARIE'S + FRITEUSES + ACC.**
Ⓔ GRIDDLES & BAIN MARIES + FRYERS + ACC.
Ⓕ PLAQUES A GRILLER ET ROTIR & BAIN MARIES + FRITEUSES + ACC.
Ⓓ GRIDDLE-PLATTEN & ELEKTRO-BAIN-MARIES + FRITEUSEN + ZUB.

**667 - 672** (700 serie)

GAS
GAZ

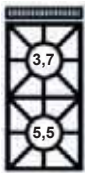
# modular 700

Ⓝ **GASKOOKTAFELS 700 - zonder oven met geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De afmeting per branderdeel is 31 x 31 cm. Standaard uitvoering op aardgas**

Ⓔ GAS COOKING TABLES 700 - with enamelled spillover, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. Each burner with pan of 31 x 31 cm. Standard units for natural gas

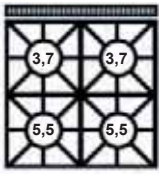
Ⓕ TABLE DE CUISSON À GAZ 700 - Avec cuvettes émaillées, des brûleurs forts en cuivre, thermo-couple et pieds réglables ainsi qu'une veilleuse. Chaque brûleur avec grille de 31 x 31 cm. Livrés standard avec brûleurs à gaz naturel

Ⓓ GAS-HERD 700 - Mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füssen sowie Zündflamme. Jeder Brenner mit Pfannenrost von 31x 31 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas-Düsen



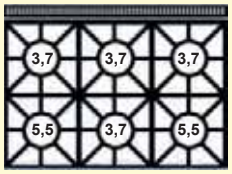
**2 branders/**Burners/Brûleurs/Brennern

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 1095,00 | *316.700 | 70/40 PCG | 85(H)x40x70 | 9,2 |



**4 branders/**Burners/Brûleurs/Brennern

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 1650,00 | *316.701 | 70/70 PCG | 85(H)x70x70 | 18,4 |



**6 branders/**burners/brûleurs/Brennern

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 2295,00 | *316.702 | 70/110 PCG | 85(H)x110x70 | 25,8 |

# modular 700

## SERIE 700 GROOTKEUKENFORNUIZEN

Ⓝ **De serie 700 GASFORNUIZEN zijn voorzien van geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De ovens in de fornuizen 700 zijn voorzien van een oventhermostaat, piëzo-electrische ontsteking, thermokoppel, waakvlam, en uitneembare geleiders. Binnenafmeting gasoven: 28(H)x53x53 cm. Standaard worden alle gasfornuizen geleverd in aardgas uitvoering. Op aanvraag ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ The GAS RANGES 700 are equipped with enamelled spillover trays, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. The ovens have thermostat, piezo electric ignition and pilot flame, thermocouple and removable rails. Internal dimension: 28(H)x53x53 cm. Standard units are for natural gas. Units for propane gas are availble on demand

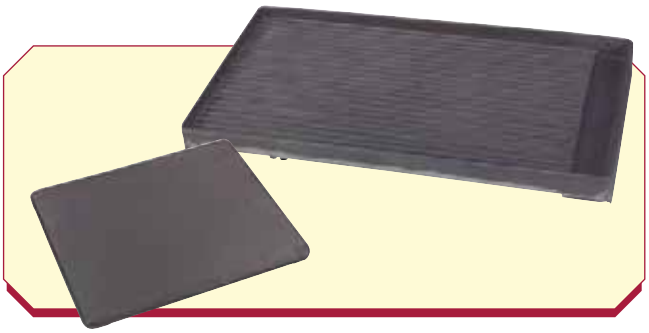
Ⓕ FOURNEAUX À GAZ 700 avec cuvettes émaillées, des brûleurs fortes en cuivre, thermo-couple et pieds réglables ainsi qu'une veilleuse au lieu d'un igniteur piézo-électrique. Les fours des fourneaux de la série 700 ont un thermostat, un igniteur piézo-électrique et une veilleuse, un thermo-couple et des guides removibles. Dimension intérieure de la four: 28(H)x53x53 cm. Livrés, standard a gaz naturel mais sûr demande aussi livrables a gaz propane

Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERDE 700 mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füssen sowie Zündflamme. Die Öfen in diesen Herden der 700 Serie haben einen Thermostat, eine Piezo-Zündung und eine Zündflamme, ein Thermokreuz und ausnehmbare Führungsschienen. Innere Abmessung des Öfen: 28(H)x53x53 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas, jedoch auf Wunsch auch lieferbar für Propangas

### Ⓝ GASFORNUIS 700 - met gasoven
Ⓔ GAS RANGE 700 - with gas oven
Ⓕ FOURNEAU À GAZ 700 - avec four à gaz
Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD 700 - mit Gasofen

| No. | Type | cm | branders | GkW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.705 | 70/70 CFG | 85(H)x 70x70 | **4** | 23,4 | 2195,00 |
| *316.706* | 70/110 CFG | 85(H)x110x70 | **6** | 30,8 | 3195,00 |

* **voorzien van een kast**/with cupboard
avec placard/mit Schrank

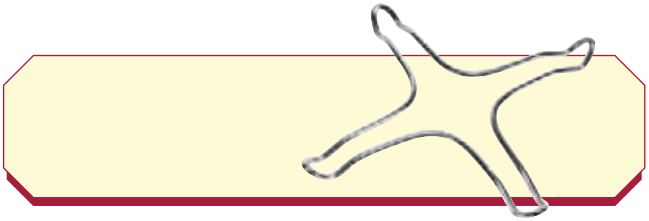


### Ⓝ GRILLPLAAT - voor 2 branders
Ⓔ GROOVED PLATE - for 2 flames
Ⓕ PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs
Ⓓ GERILLTE PLATTE - für 2 Brennern

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *316.170 | 62x31 | 159,00 |

### Ⓝ PLAAT - voor 1 brander
Ⓔ PLATE - for 1 flame
Ⓕ PLAQUE - pour 1 brûleur
Ⓓ PLATTE - für 1 Brenner

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *316.175 | 31x31 | 99,00 |



### Ⓝ PANROOSTER VERKLEINER
Ⓔ GAS RING REDUCER
Ⓕ RÉDUCTEUR DE GRILLE
Ⓓ REDUZIERSTERN

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *316.160 | 26x26 | 3,25 |

ELEKTRA ELECTRIQUE

# modular 700

Ⓝ **KOOKPLATEN 700 - met zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaar en controlelampje per kookplaat**

Ⓔ COOKING PLATES 700 - with heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulator and indicator light for each cooking plate

Ⓕ PLAQUES DE CUISSON 700 - avec plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateur à 6 allures de chauffe par plaque

Ⓓ ELEKTRO-KOCHER 700 - mit schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

| EURO | No. | Type | **platen**/plates plaques/Platten | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 895,00 | *316.710 | 70/40 PCE | **2** | 85(H)x40x70 | 400 | 4,8 |
| 1295,00 | *316.711 | 70/70 PCE | **4** | 85(H)x70x70 | 400 | 9,6 |

Ⓝ **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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2295,00 | *316.715 | 70/70 CFE | **4** | 85(H)x70x70 | 400 | 13,6 |

ELEKTRA ELECTRIQUE

# modular 700

GAS GAZ

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT 700 - bakplaat van glad geslepen gietstaal met maximaal benutbaar bakoppervlak, zeer snelle verhittingstijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar, met grote ingebouwde vetopvanglade**

Ⓔ GRIDDLE 700 - griddle surface of smoothed cast steel can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, with extra-large built-in dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL 700 - plaque en fonte lissée avec surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, avec thermostat à opération continue et interrupteur marche-arrêt encastré, avec tiroir de propreté et ramasse-jus

Ⓓ ELEKTRO-GRILLPLATTE 700 - Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, maximal benutzbar, sehr kurze Aufheiz-zeit, mit stufenlosem Thermostat, eingebautem EIN/AUS-Schalter und einer Fett-Auffangschale

| No. | Type | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.725 | 70/40 FTE | 85(H)x40x70 | 400 | 4,5 | 1195,00 |
| **plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt | | | | | |
| *316.726 | 70/70 FTE | 85(H)x70x70 | 400 | 9,0 | 1595,00 |
| **plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt | | | | | |
| *316.729 | 70/70 FTRE | 85(H)x70x70 | 400 | 9,0 | 1795,00 |
| **1/2 glad - 1/2 gegroefd** / 1/2 plain - 1/2 grooved 1/2 lisse - 1/2 rainurée / 1/2 glatt - 1/2 gerillt | | | | | |

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT GAS 700 - dubbele gasbrander per thermostatisch geregelde zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo-electrische ontsteking en ingebouwde vetopvanglade**

Ⓔ GAS GRIDDLE 700 - double burner for each thermostatically controlled zone, equipped with thermostatical safety valve, thermocouple, piezo electric ignition and built-in dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL À GAZ 700 - deux brûleurs par zone, 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 | 1195,00 |
| **plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt | | | | |
| *316.721 | 70/70 FTG | 85(H)x70x70 | 11,4 | 1595,00 |
| **plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt | | | | |
| *316.728 | 70/70 FTRG | 85(H)x70x70 | 11,4 | 1795,00 |
| **1/2 glad - 1/2 gegroefd** / 1/2 plain - 1/2 grooved 1/2 lisse - 1/2 rainurée / 1/2 glatt - 1/2 gerillt | | | | |

Ⓝ **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 |

ELEKTRA ELECTRIQUE

# modular 700

Ⓝ **FRITEUSE 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje, extra veiligheidsthermostaat. Voorzien van kruimelvanger en koude zone**

Ⓔ FRYER 700 - stamped steel pan with built-in draining tap and outlet. Variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light. With cold zone and crumb sieves

Ⓕ FRITEUSE ÉLECTRIQUE 700 - Cuve estampée avec robinet à vidange incorporé. Thermostat et commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle. Thermostat de sécurité additionel. Avec zone froide et corbeille pour miettes

Ⓓ ELEKTRO-FRITEUSE 700 - Tiefgezogen Becken mit eingebautem Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe. Mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat. Mit Kaltzone und Brosamenkorb

**10 Lit. & 10+10 Lit.**

| EURO | No. | Type | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 1575,00 | *316.735 | 70/40 FRE10 | 85(H)x40x70 | 400 | 7,5 |
| 2495,00 | *316.736 | 70/70 FRE10+10 | 85(H)x70x70 | 400 | 15,0 |

GAS GAZ

Ⓝ **FRITEUSES GAS 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer. Zeer snelle verhittingstijd d.m.v. vlampijpen. Met kruimelvangers, koude zone, thermostatische veiligheidsklep, electrische eindbeveiliging, traploze thermostaat, piëzo electrische ontsteking. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ GAS FRYER 700 - stamped steel pan with built-in draining tap and discharge outlet. With thermostatical safety valve and thermal cut-out. Right temperature reached within a few minutes by means of blow pipes. With crumb sieves, cold zone, variable operation thermostat, temperaturemeter and piezo electric ignition.For natural gas. Propane also available on demand

Ⓕ FRITEUSE À GAZ 700 - cuve estampée avec robinet à vidange incorporé. Avec soupape de sécurité réglée thermostatiquement et thermo-stat de sécurité additionel. Avec afficheur de température et igniteur piézo-électrique. Brûleurs à tubes, ainsi temps de préchauffage très bref. zone froide. Brûleurs gaz natural, aussi livrable avec brûleurs gaz propane

Ⓓ GAS-FRITEUSE 700 - mit eingebaute Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat.Mit Temperaturanzeiger und Piezo-Zündung. 2 Heizkörper pro Becken ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit. Mit Kaltzone und Brosamen-Korb. Ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

**13 Lit. & 13+13 Lit.**

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 1695,00 | *316.730 | 70/40 FRG13 | 85(H)x40x70 | 10,2 |
| 3095,00 | *316.731 | 70/70 FRG13+13 | 85(H)x70x70 | 20,4 |

ELEKTRA ELECTRIQUE

# modular 700

**(N) 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**

(E) HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared heat. 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 gastronorme 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 GN-Becken 15 cm tief. Ein/Ausschalter mit Kontroll-Lampe eingebaut

| No. | Type | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.738 | 70/40 SPE | 85(H)x40x70 | 230 | 1,0 | 995,00 |

**(N) 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**

(E) 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

(F) 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

(D) 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 | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.740 | 70/40 BME | 85(H)x40x70 | 230 | 1,5 | 1125,00 |

**BAIN MARIE 700 - 1x 2/1 GASTRONORM**
**70 cm module**

| No. | Type | cm | V | kW | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.742 | 70/70 BME | 85(H)x70x70 | 400 | 3,0 | 1420,00 |

# modular 700

Ⓝ **WERK-UNIT 700 - voorzien van roestvrijstalen gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt zijn voor nylon snijbladen**

Ⓔ WORK UNIT 700 - with stainless steel gastronorm storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board

Ⓕ MODULE NEUTRE 700 - avec tiroir de rangement gastronorm inox, plan de travail inox sur lequel peut être une planche à découper en nylon

Ⓓ 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 |

Ⓝ **SNIJBLADEN VOOR WERK UNITS - kunststof, wit**

Ⓔ CUTTING BOARDS FOR WORKTOPS - plastic, white

Ⓕ PLANCHES À DÉCOUPER - plastique, blanc

Ⓓ 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 |

Ⓝ **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**

Ⓔ 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

Ⓕ 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

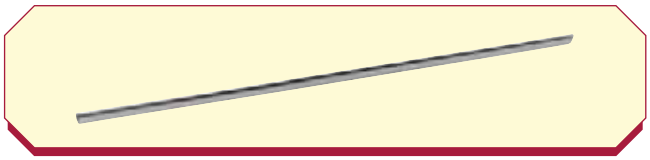
Ⓓ TEIGWARENKOCHER 700 - 1/1 GN, für mehreren engmaschigen Körben (nicht mitgeliefert), so dass es auch für Reis geeignet ist, mit Wasserhahn, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

| EURO | No. | Type | cm | V | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| 1845,00 | *316.765 | 70/40 CPE | 85(H)x70x40 | 400 | 9,0 |

**mand los/**basket only/corbeille seul/Korb einzeln

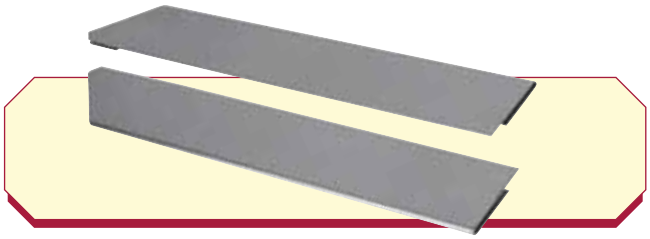
| | | | |
|---|---|---|---|
| 79,00 | *316.846 | 1/6 GN | 20(H)x14x14 |
| 117,00 | *316.843 | 1/3 GN | 20(H)x29x16 |
| 144,00 | *316.842 | 1/2 GN | 20(H)x29x24 |

# modular 700



**(N) VERBINDINGSSTRIPS - laag model**
(E) CONNECTING STRIPS - low model
(F) BARETTE DE COMPOSITION - modèle bas
(D) VERBINDUNGSSTEG - niederiges Modell

| No. | Type | **st**/pcs/Stk | EURO |
|---|---|---|---|
| *316.790 | 70/CG | 1 | 29,50 |

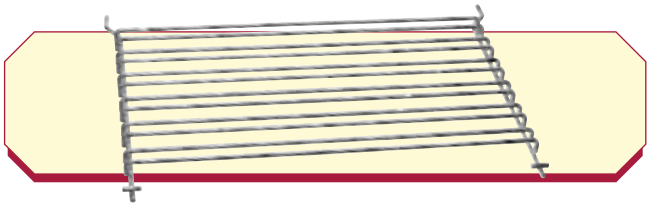


**(N) VERBINDINGSSTRIPS - hoog model, voor bakplaten**
(E) CONNECTING STRIPS - high model, for griddles
(F) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle haut, pour placques à griller
(D) VERBINDUNGSSTEG - hohes Modell, für Griddle-Platten

| No. | Type | **st**/pcs/Stk | EURO |
|---|---|---|---|
| *316.792 | 70/CGFT | **set: 1 links+1 rechts**<br>set: 1 left+1 right<br>set: 1 gauche+ 1 droite<br>Satz: 1 links+1 rechts | 97,00 |

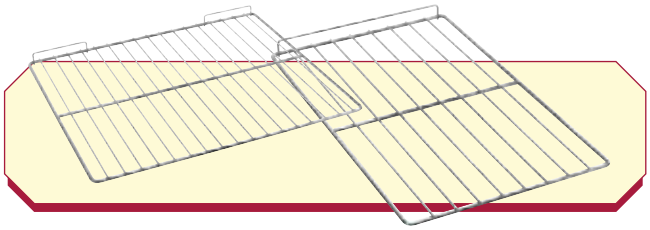
**(N) WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT t.b.v. onderkast in fornuis met 6 branders**
(E) BUILT-IN HEATING-ELEMENT UNIT - for cupboard in 6-burner gas range
(F) ELEMENT CHAUFFANT ENCASTRABLE - pour soubassement du fourneau à gaz à six brûleurs
(D) ELEKTRO-HEIZKÖRPEREINHEIT - zum Einbau in den Unterschrank des 6-Flammigen Gas-Wirtschaftsherd

| No. | Type | cm | V | W | EURO |
|---|---|---|---|---|---|
| *316.417 | 65/40GR | 5(H)x53x31 | 230 | 600 | 215,00 |



**(N) GASTRONORM GELEIDEREKKEN - set van 2**
(E) GASTRONORM GUIDE RACKS - set of 2
(F) GUIDES GRILLE GASTRONORMS - set de 2
(D) FÜHRUNGSSCHIENEN - Satz von 2

| No. | EURO |
|---|---|
| *316.794 | 92,00 |

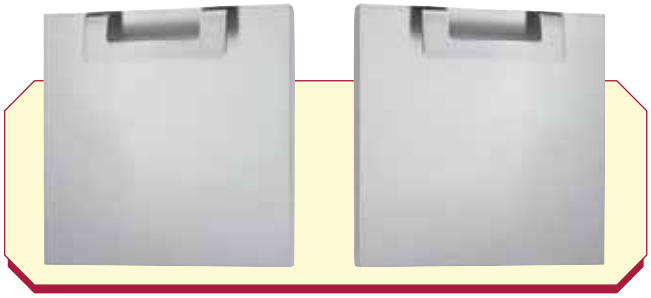


**ROOSTERS**/GRIDS/GRILLES/ROSTE

| No. | cm | | EURO |
|---|---|---|---|
| *316.795 | 32,5x58 | **voor kasten 40 cm**/for cupboards<br>pour soubassements/für Schränke | 42,00 |
| *316.796 | 62,5x58 | **voor kasten 70 cm**/for cupboards<br>pour soubassements/für Schränke | 49,00 |

**(N) DEUR - enkel, voor compartimenten van 40 cm, dubbelwandig**
(E) DOOR - single, for compartments of 40 cm, double-walled
(F) PORTE - simple, pour compartiments de 40 cm, à double paroi
(D) EINZELTÜR - für Abteile von 40 cm, doppelwandig

| No. | Type | | EURO |
|---|---|---|---|
| *316.797 | 70/40 PDX | **rechts**/right/droit | 139,00 |
| *316.798 | 70/40 PSX | **links**/left/gauche | 139,00 |



**(N) DEUR - dubbel (2x35 cm), voor compartimenten van 70 cm, dubbelwandig**
(E) DOOR - double (2x35 cm), for compartments of 70 cm, double-walled
(F) PORTE - double (2x35 cm), pour compartiments de 70 cm, à double paroi
(D) DOPPELTÜR - (2x35 cm) für Abteile von 70 cm, doppelwandig

| No. | Type | EURO |
|---|---|---|
| *316.799 | 70/70 P2 | 219,00 |

GAS GAZ

# modular 700

Ⓝ **LAVASTEENGRILL 700 - compleet met onderbouw. Met grillrooster en voorzien van piëzo-electrische ontsteking, waakvlam, thermo-koppeling, roestvrijstalen branders en waterbak. De lavasteengrill heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ GAS LAVASTONE GRILL 700 - complete with base unit. With grid, piezo electric lighting, pilot flame, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. The Gas Lavastone Grill has two independently regulable heating zones. Complete with lavastones. For natural gas. Propane also available on demand

Ⓕ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ 700 - complet avec soubassement, grille, ignition piézo-électrique, thermo-couple, veilleuse pour l'allumage, brûleurs inox et bac à l'eau. Le grill aux pierres de Lava gaz a deux zones de chauffage réglable indépendamment. Complète avec des pièrres de lave. Brûleurs gaz natural, aussi livrable avec brûleurs gaz propane

Ⓓ GAS-LAVASTEIN-GRILL 700 - Komplett mit Unterbau. Mit Rost, Piezo Zündung mit einer Zündflamme, Thermokreuz, CNS-Brenner und Wasserbehälter. Gas-Lavastein-Grill ist ausgestattet mit zwei unabhängig einstellbaren Heiz-zonen. Komplett mit Lavasteinen. Ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch mit Düsen für Propangas lieferbar

**met grillrooster/**with grid/avec grille/mit Grillrost

| EURO | No. | Type | cm | GkW |
|---|---|---|---|---|
| 1695,00 | *316.770 | GRL/40A | 85(H)x40x70 | 7,5 |
| 2395,00 | *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 |
|---|---|---|
| 5,95 | *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®

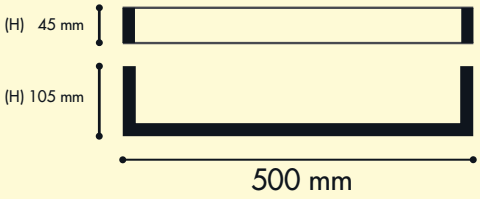
**Complete Ware Handling System**

Ⓝ **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

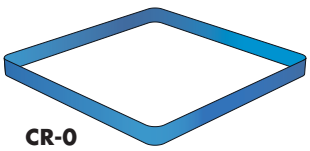


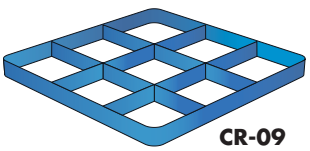

Ⓝ **CATERRACKS wordt geassembleerd geleverd, voor latere uitbreiding zijn extra opzetranden leverbaar**

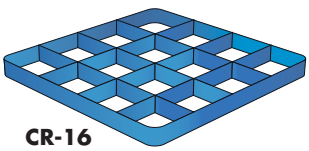
Ⓔ CATERRACKS is delivered already assembled, for future additional wishes, extra extenders are available

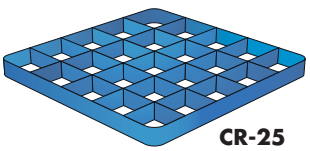
Ⓕ CATERRACKS est déjà assemblé à la livraison, pour des extensions supplémentaires des réhausses sont disponibles

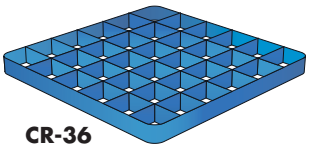
Ⓓ CATERRACKS wird zusammengebaut geliefert, für zukünftige Erweiterungen, sind zusätzliche Aufsteckrahmen verfügbar

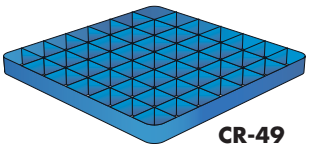

CR-0


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 | 15,0 | 6,95 |
| *CR-16 | **16** | 4,5(H)x50x50 | 11,2 | 6,95 |
| *CR-25 | **25** | 4,5(H)x50x50 | 9,0 | 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®

Ⓝ **KOPPENKORF - de koppenkorf CR 20 bevat 20 vakken, elk vak is 89x112 mm en is voorzien van een schuinzetstrip voor het uitlekken**

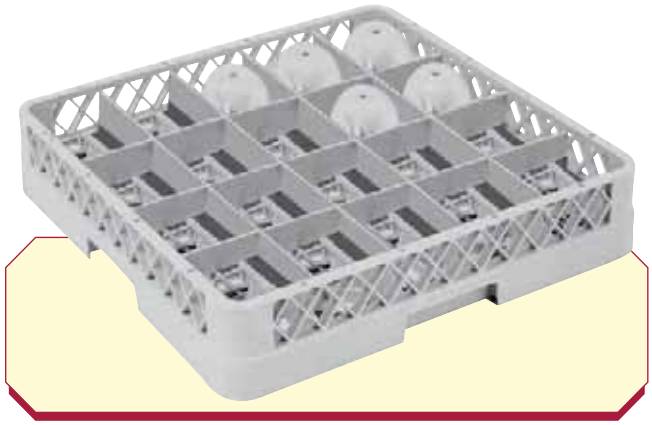
Ⓔ CUP RACK - the cup rack CR 20 has 20 compartments of 89x112 mm, each compartment with a tilt bar for drainage

Ⓕ CASIER À TASSES - le casier CR 20 pour lavage et stockage des tasses en position inclinée à 20 tasses de 89x112 mm

Ⓓ TASSENKORB - der Tassenkorb CR 20 hat 20 Abteile von 89x112 mm für Schrägstellung der Tassen zwecks völliges trocknen

**20 COMPART.**

| EURO | No. | Type | cm | max.cm | H.max.cm |
|---|---|---|---|---|---|
| 13,95 | *CR2000 | CR 20 | 10(H)x50x50 | 9x11,2 | 8,5 |



Ⓝ **KOPPENKORF - verhoogd, o.a. geschikt voor chocolademokken en melkbekers**

Ⓔ CUP RACK - high, especially for hot chocolate mugs

Ⓕ CASIER À TASSES - plus haut, conseillé pour des moques (tasses à chocolat par exemple)

Ⓓ TASSENKORB - hoch, empfohlen für Schokoladebecher

+1

| EURO | No. | Type | cm | max.cm | H.max.cm |
|---|---|---|---|---|---|
| 19,95 | *CR2001 | CR 20-A | 14(H)x50x50 | 9x11,2 | 11,5 |

Ⓝ **DIENBLADENKORF - de open dienbladenkorf is speciaal ontworpen voor grote dienbladen**

Ⓔ TRAY RACK - this open tray rack is specifically designed for those extra large trays and platters

Ⓕ CASIER À GRAND PLATEAUX AVEC UN CÔTÉ OUVERT - ce casier est concu spécifiquement pour le lavage des plats et plateaux de grandes dimensions

Ⓓ TABLETTKORB - dieser Fingerkorb ist ein Spezialentwurf zum Spülen von grossen Platten und Tabletts

| EURO | No. | Type | cm |
|---|---|---|---|
| 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

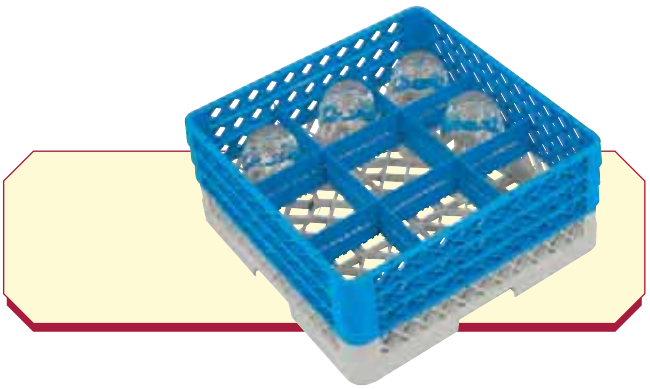
| No. | Type | cm | EURO |
|---|---|---|---|
| *CR0300 | CR 3 | 10(H)x50x50 | 10,95 |

# 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 |

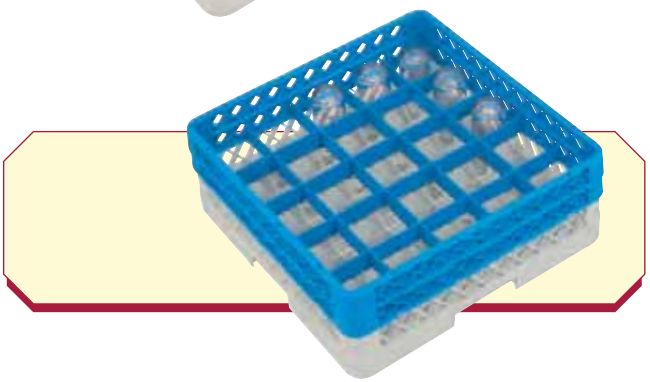


## 16 COMPART.

| 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 |

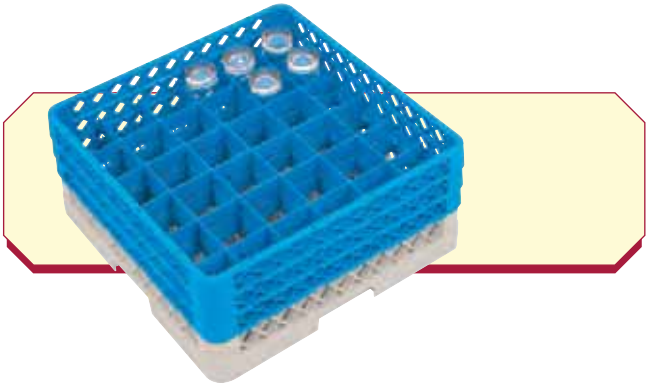
## 25 COMPART.

| 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 |



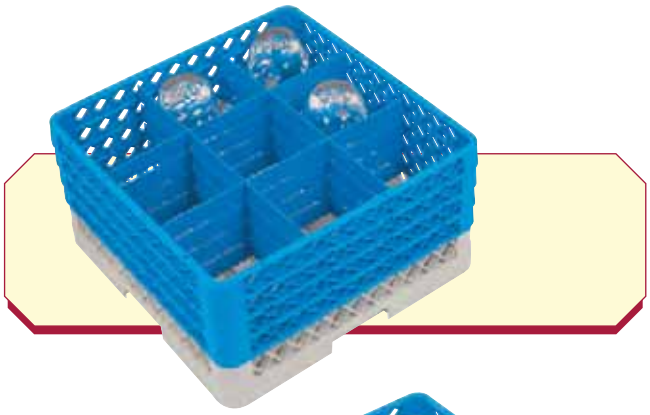
## 49 COMPART.

| 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

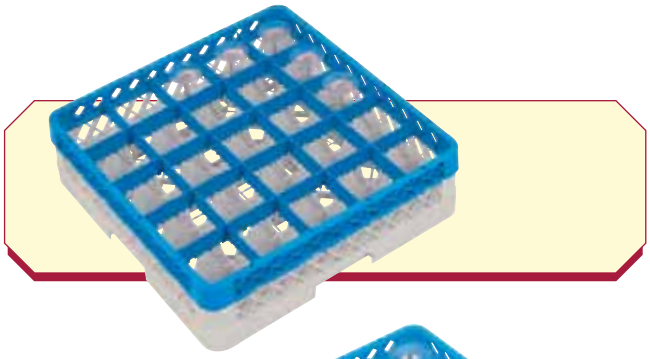


## 9 COMPART.

| 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 |

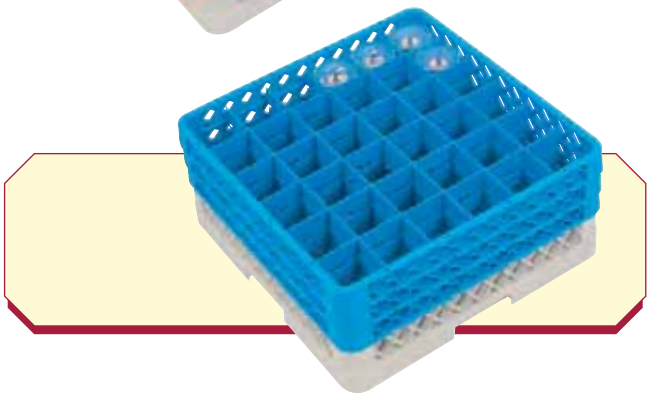
## 16 COMPART.

| 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 |



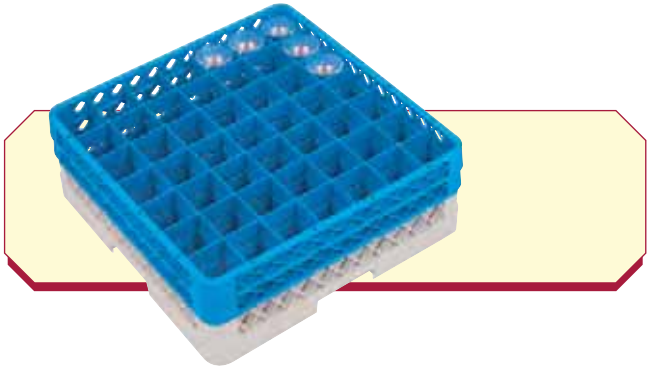
## 25 COMPART.

| 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 |

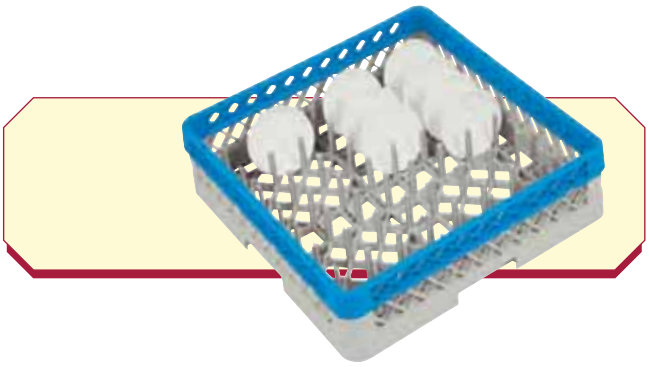
CATERRACKS®

Ⓝ **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**

Ⓔ PLATE RACK WITH EXTENDERS - Available in 4 different heights, 4 cm higher each time. For stocking and transport of plates and saucers

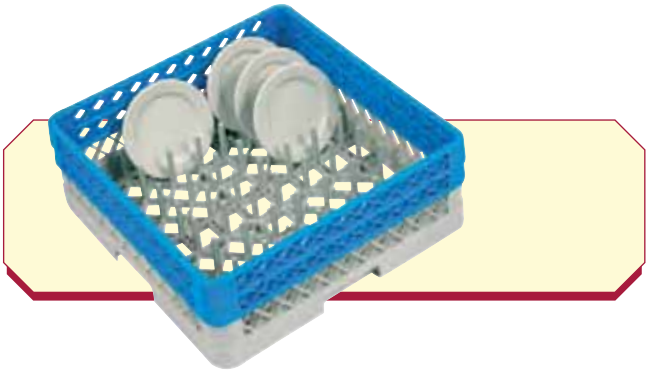
Ⓕ CASIER À ASSIETTES AVEC RÉHAUSSES - Livrable en 4 hauteurs différentes, 4 cm de plus chaque fois. Pour stockage et transport d'assiettes, des plats et des soucoupes

Ⓓ TELLERKORB MIT AUFSTECKRAHMEN - Lieferbar in 4 verschieden Höhen, jedesmal 4 cm höher. Zum Lagern und Transportieren von Tellern, Platten und Untertassen



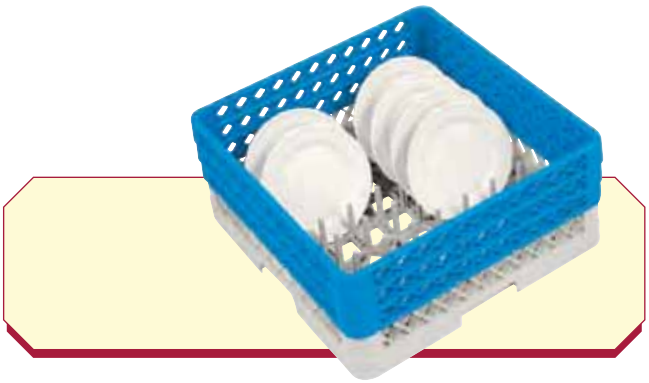
+1

| EURO | No. | Type | cm | max. H cm |
|---|---|---|---|---|
| 18,50 | *CR0301 | CR 3-1 | 14(H)x50x50 | 12 |



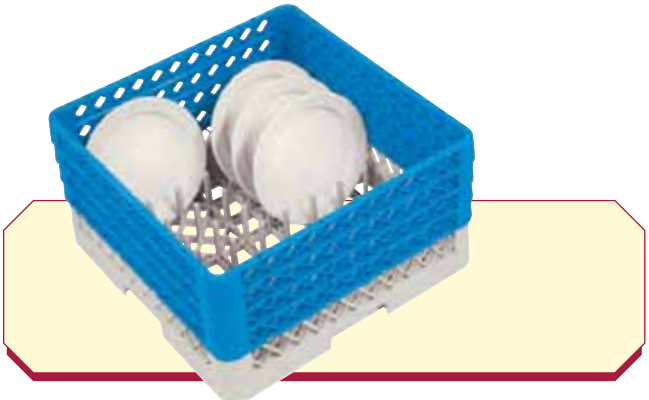
+2

| EURO | No. | Type | cm | max. H cm |
|---|---|---|---|---|
| 23,50 | *CR0302 | CR 3-2 | 18(H)x50x50 | 16 |



+3

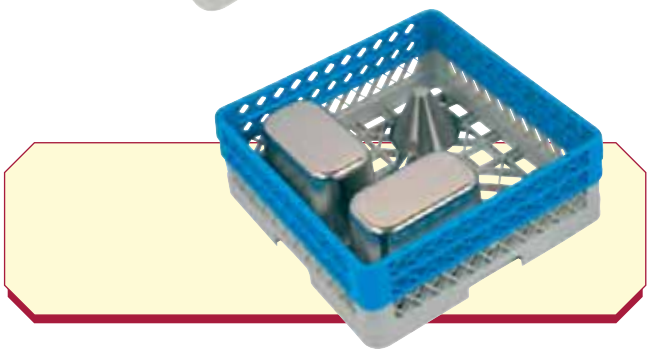
| EURO | No. | Type | cm | max. H cm |
|---|---|---|---|---|
| 28,50 | *CR0303 | CR 3-3 | 22(H)x50x50 | 20 |



+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 DE BASE AVEC RÉHAUSSES - livrable en cinq hauteurs différentes, 4 cm de plus chaque fois

Ⓓ UNIVERSALKORB MIT AUFSTECKRAHMEN - lieferbar in fünf verschiedenen Höhen, jedesmal 4 cm höher

+1

| No. | Type | cm | max. H cm | EURO |
|---|---|---|---|---|
| *CR0101 | CR 1-1 | 14(H)x50x50 | 12 | 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 |

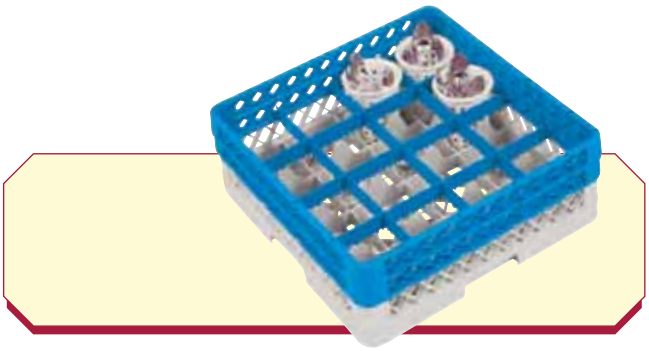
CATERRACKS®

Ⓝ **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

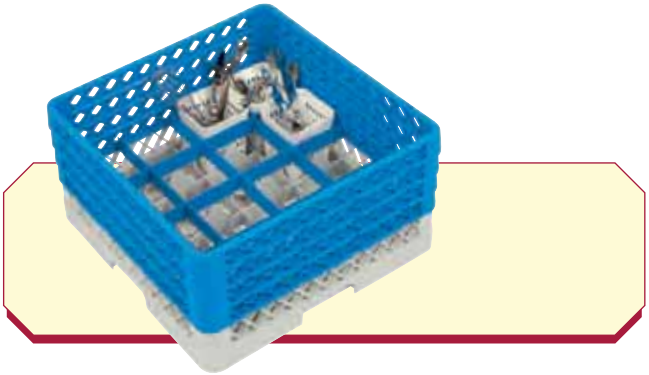
Ⓕ CASIER AVEC RÉHAUSSES - pour des COUVERTS placés dans des godets, le casier de base de ce casier est le CR 16 avec rehausse cloisonnée standard à compartiments de 112 x 112 mm, pour le stockage et transport la hauteur est augmentée moyennant rehausses non cloisonées

Ⓓ 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



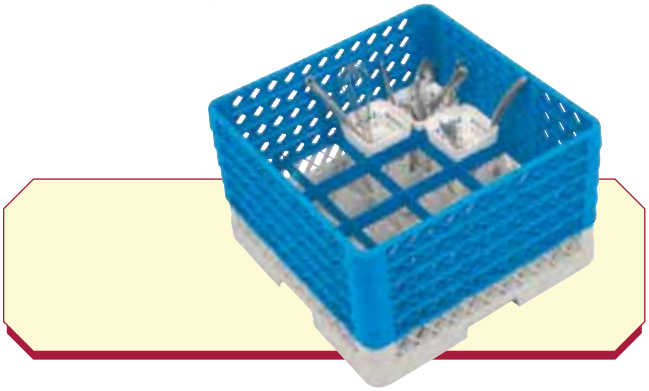
+2

| 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

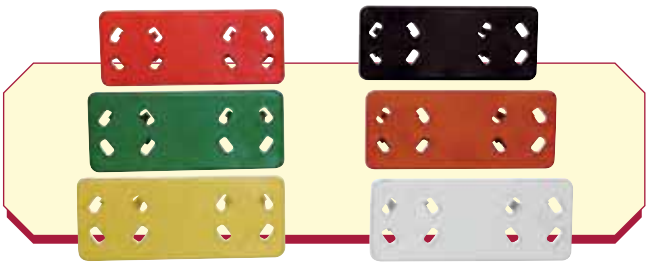
| EURO | No. | Type | cm | H cm |
|---|---|---|---|---|
| 1,85 | 023.001 | **rond**/round/ronde/rund | Ø 10 | 13,0 |
| 1,80 | 023.021 | **vierkant**/square/carré/viereckig | 11x11 | 13,5 |

Ⓝ **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

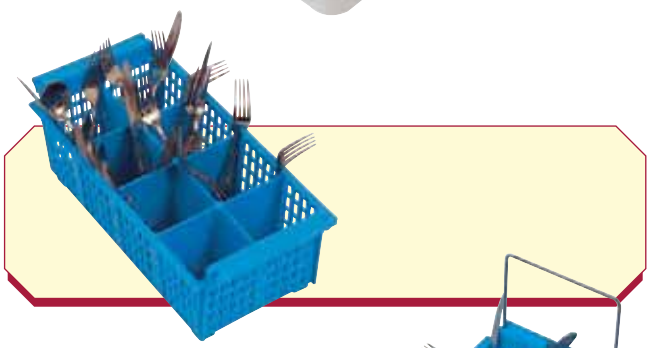


| EURO | No. | **kleur**/color/couleur/Farbe |
|---|---|---|
| 0,45 | *CR1001 | **wit**/white/blanc/weiss |
| 0,45 | *CR1002 | **rood**/red/rouge/rot |
| 0,45 | *CR1003 | **oranje**/orange/orange/orange |
| 0,45 | *CR1004 | **groen**/green/vert/grün |
| 0,45 | *CR1005 | **geel**/yellow/jaune/gelb |
| 0,45 | *CR1006 | **zwart**/black/noir/schwarz |

CATERRACKS®

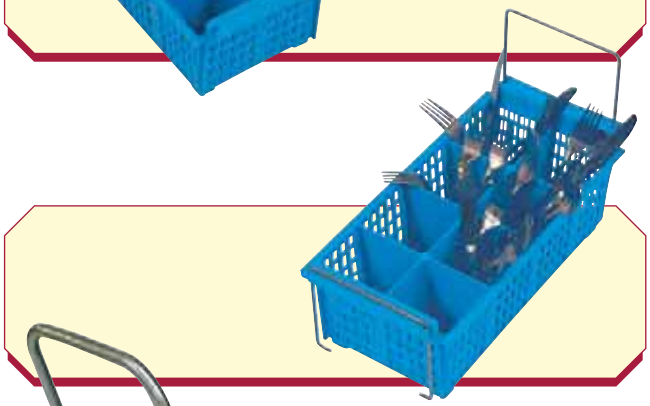
## (N) DEKSEL VOOR VAATWASKORVEN
(E) COVER FOR DISHWASHING RACKS
(F) COURVERCLE POUR CASIERS
(D) DECKEL FÜR SPÜLKÖRBE

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *CR5500 | 2,5(H)x50x50 | 8,75 |



## (N) BESTEKINZET- EN DRAAGKORF
(E) FLATWARE BASKET
(F) CASIER À 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) CASIER À COUVERTS - avec des poignées escamotables
(D) KASTEN FÜR BESTECKE - mit hochklappbaren Handgriffen

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *CR6500 | 15(H)x43x21 | 12,95 |

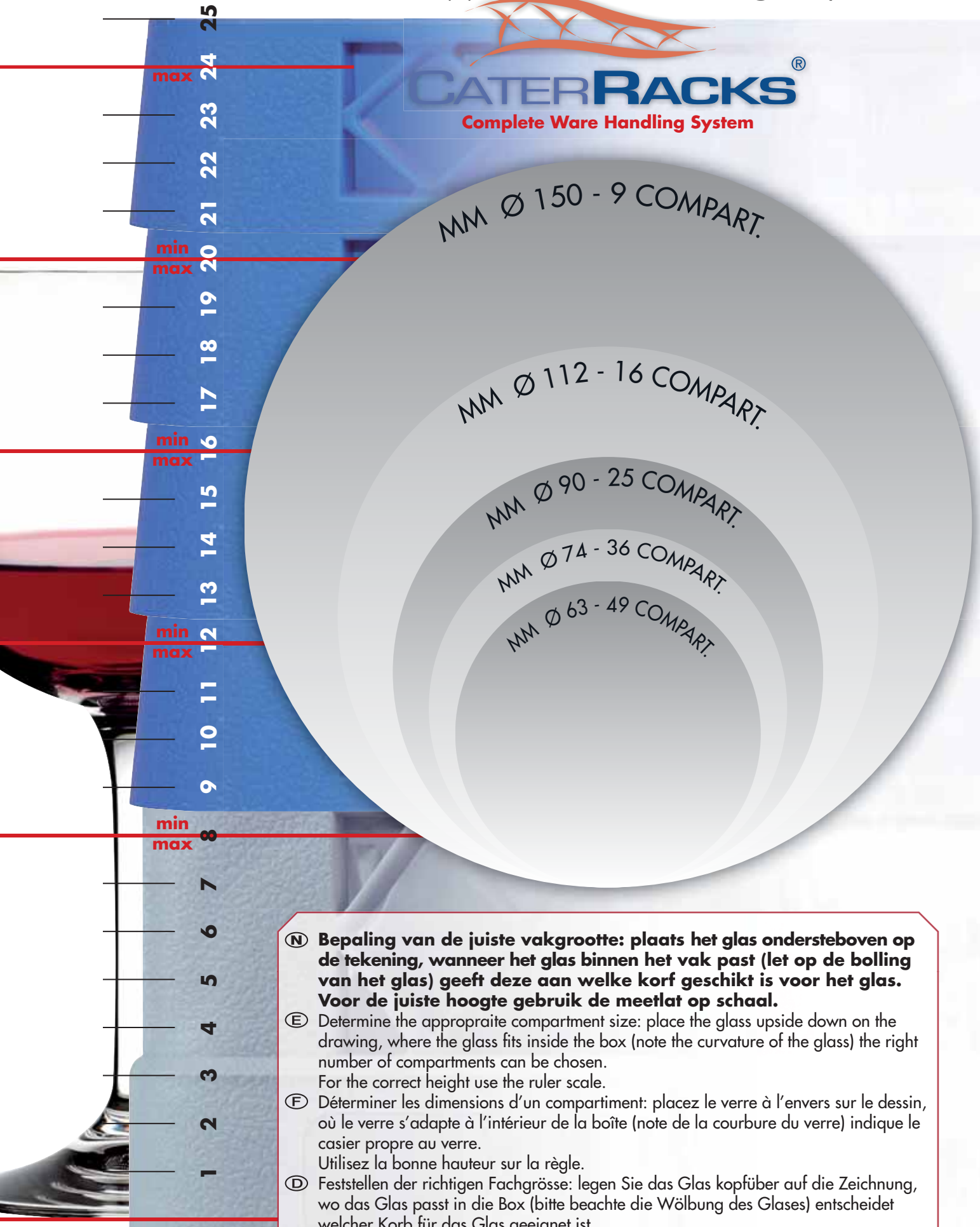
## (N) KORVEN TRANSPORTWAGEN - met duwbeugel
(E) RACK DOLLY - with handle
(F) CHARIOT À CASIERS - avec barre poussoir
(D) KÖRBEWAGEN - mit Lenkstange

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *CR7000 | 85(H)x52x52 | 95,00 |

## (N) KORVEN TRANSPORTWAGEN
(E) RACK DOLLY
(F) CHARIOT À CASIERS
(D) KÖRBE-FAHRGESTELL

| No. | cm | EURO |
|---|---|---|
| *CR7500 | 18(H)x52x52 | 48,00 |

CATERRACKS®
Complete Ware Handling System




Ⓝ **Bepaling van de juiste vakgrootte: plaats het glas ondersteboven op de tekening, wanneer het glas binnen het vak past (let op de bolling van het glas) geeft deze aan welke korf geschikt is voor het glas. Voor de juiste hoogte gebruik de meetlat op schaal.**

Ⓔ Determine the appropraite compartment size: place the glass upside down on the drawing, where the glass fits inside the box (note the curvature of the glass) the right number of compartments can be chosen.
For the correct height use the ruler scale.

Ⓕ Déterminer les dimensions d'un compartiment: placez le verre à l'envers sur le dessin, où le verre s'adapte à l'intérieur de la boîte (note de la courbure du verre) indique le casier propre au verre.
Utilisez la bonne hauteur sur la règle.

Ⓓ Feststellen der richtigen Fachgrösse: legen Sie das Glas kopfüber auf die Zeichnung, wo das Glas passt in die Box (bitte beachte die Wölbung des Glases) entscheidet welcher Korb für das Glas geeignet ist.
Verwenden Sie die richtige Höhe auf dem Lineal.

## A

a-board ..... 12, 13
accessoires modular ..... 653
adaptor bar ..... 221, 433
adhesive textsigns ..... 54
aerator ..... 99
air pot ..... 85–86
all purpose container ..... 356
appetizer spoon/fork ..... 38
apple corer ..... 153, 184
apple divider ..... 153
apple peeler, corer & slicer ..... 330
apron ..... 150, 632
apw/wyott overhead warmers ..... 445
arabia mould ..... 132
araven ..... 211–212, 342–347, 351, 355
ash collector ..... 80
ashtray ..... 80–81, 362–363
ashtray, wall model ..... 362
attachments imperia ..... 334–335
attachments kenwood ..... 579–582
attachments kitchenaid ..... 583–584
attachments unox ..... 515, 530–531, 543–545

## B

bain-marie cooker ..... 248
bain-marie ..... 431–437, 635, 649, 669
bain-marie trolley ..... 437
bake-off oven ..... 528–529
bakers knife ..... 173, 175–176
baking mat ..... 227, 551
baking mould ..... 142–146, 552–557
baking tray ..... 226, 548
bakery sieve ..... 130
bar keep ..... 89
bar cooler ..... 411
bar spoon ..... 101
barrier rope ..... 364
barrier stand ..... 364
bartender set ..... 101
basalt porcelain ..... 296–297, 300
base for mixing bowl ..... 148
base unit ..... 503, 642, 650
basin ..... 147–149
basin kitchen bowl ..... 148–149
basket ..... 261, 262–264
basket mini ..... 28
basket roll top ..... 262–263
basting spoon ..... 121
batons cutter ..... 598, 600, 602
baume sugarmeter ..... 194
beaker ..... 574
beef knife ..... 188
beer serving tray ..... 311, 313
beer skimmer ..... 102
beverage container/dispenser ..... 344
bill tray ..... 79
bistro fork ..... 49
bistro knife ..... 47–49
bistro serving pan ..... 240
bistro set ..... 47–49
blast chiller ..... 419
blender ..... 565, 573–575
blender "santosafe" ..... 574
blinis fry pan ..... 230
boning knife ..... 173, 179, 182
bottle brush ..... 369
bottle marker ..... 98
bottle opener ..... 105
bottle scraper ..... 129
bouillon cup and saucer ..... 204
bouillon strainer ..... 115
bowl ..... 206, 275–276, 301
bowl strainer ..... 114–115
bracket for measure master ..... 315
bracket ..... 628
bracket holder ..... 628
braising pan ..... 243, 245, 249, 251
bread basket ..... 50–51, 261–264
bread cutting board ..... 197
bread knife ..... 174, 178, 182, 188
bread roller ..... 139
bread toaster ..... 464–468
bright spark ..... 288–290
brioche mould ..... 143, 555
brunoise slicer ..... 326
brush ..... 216, 368–369
bucket ..... 216–217
buffet counter top cutlery dispenser ..... 394
buffet counter top dispenser ..... 394
buffet display refrigerated ..... 260, 388
buffet étagère ..... 263, 268
buffet serving flatware ..... 118–120, 279
buffet stand ..... 268
buffet tray ..... 66–71, 267, 271–272
buffet trolly ..... 377
buffet unit ..... 421
buffet/salad-bar ..... 421
buffet-cold drink dispenser ..... 257–259
buffet-line, melamine ..... 274–278
built-in chafing dish ..... 283
built-in heating element unit ..... 653, 671
burners for canned heat ..... 280
butchers block brush ..... 195
butchers saw ..... 195
butter pot ..... 32, 300, 302
butter pot with cloche ..... 32, 302
butter spreader ..... 36

## C

cake divider ..... 130
cake knife ..... 179
cake mould ..... 140–142, 552–554
cake ring ..... 133
cake server ..... 76
cake stand ..... 72–75, 265–268
cake tong ..... 64
can opener ..... 158, 320–321
candle holder ..... 53
caramel cream mould ..... 132
caramelizer ..... 289
card holder ..... 52
carving board ..... 197–198
casserole ..... 232
cast iron plates for waffle maker ..... 480
castey ..... 239

caterchef cutting board ....198–203
catercool ....398, 412–417, 420, 422
caterflame ....287
catering blow torch ....289–290
catering induction hob ....485
catering wok induction hob ....485
cateringbox ....170, 383–387
caterracks ....675, 676–683
cat-sup ....431
caution sign ....368
centrifugal juicer ....570–571
ceramic contact grill ....472, 474–475
ceramic fry pan ....235
chafing dish ....280–285
chalk board ....12–15
chalk board cleaner ....14
chalk marker ....15
champagne bottle stopper ....102–103
champagne bowl ....92, 94
champagne/prosecco opener ....107
check presenter ....79
cheese bowl ....22
cheese cutter ....340
cheese cutting wire ....191
cheese cuttingboard ....340
cheese grater ....576, 599
cheese grinder ....576, 599
cheese knife ....179, 191
cheese shaker ....108
cheese slicer ....191
cheese slicer, warm ....341
cheese/pate cutter ....340
chef's attache ....186
chef's knife ....173–176, 181, 190
chef's whisk ....126–127
cherry stoner ....164
chicken grill ....661
chilled display unit ....260, 388, 412
china fry pan ....232
chinese chefs knife ....183
chips bagger ....109
chips basket ....113
chips scuttle ....653
chips shovel ....113
chips tray ....111
chocolate mould ....146
chocolate portioner ....117
chocolate warmer ....438, 441
chopper ....184
chopping board ....198
citrus juicer ....318–319, 323
cleaner for wallboard ....14
cleaning trolley ....365
clingfilm ....546
clingfilm dispenser ....546
clip ....682
clip plate mate ....305
cloche ....75–76
cocktail shaker ....101
cocktail strainer ....101
coffee brewer ....425–427
coffee decanter ....84, 426–427
coffee grinder ....428, 572
coffee grounds receptacle ....572
coffee pot ....58–59
coffee queen ....426–429
coffee station ....86
colander ....228–229
colander mini ....28
colander with handle ....229
cold drink dispenser ....257–259, 422
cold storage thermometer ....194, 403
combi microwave ....460–461
combination disc ....600
combined mixer and beater ....596–597
combisteamer ....536–542
combustible gel ....286–287
computing scale ....373
condiment set ....17–19
condiments tray ....89
confectionery funnel ....117
conical basin ....148–149
conical strainer ....115–116
connecting strip ....643, 652, 671
contact grill ....472–476
contact sandwich toaster ....470–472
convection oven ....508–518, 528–529, 646, 666
conversion kit ....515
conveyor toaster ....466–467, 468
cook & hold oven ....559
cooking plate ....486, 637, 646, 666
cooking set "hobbychef" ....242
cooking spoon ....123, 125
cooking thermometer ....194
cooking timer ....338, 558
cooks apron ....150
coolhead ....408–409, 418–419
cooling elements ....388
cooling pack ....260
cooling rack ....130
cooling table ....420
cooling top ....383–384
copper cleaner ....364
coquille shell ....36, 299
cork extractor ....316
cork screw ....98, 106–107, 316
cork screw sleeve ....106
cornetstand ....169
cornflakes-dispenser ....256–257
counter bell ....78
counter display/sneeze guard ....339
counter top cutlery dispenser ....394
counter top ice cream freezer ....401
counter tray ....208, 274–277
cover ....75–76
cover, for basket ....263
cover, dishwashing rack ....683
cover, gastronorm ....218–219, 345, 352–353
cream jug ....57–59
cream whipper ....317
cream whipper chargers ....317
crêpe suzettes pan ....230, 233–234, 238, 241
crêpesmaker ....479
cri-cri ....389–391
crumb scoop ....112
cubes disc ....600, 602
cup and saucer ....204–205
cup coffee filters ....427
cup dispenser ....155
cup rack ....676

cup warmer ..... 425
cupboards for banquets ..... 382
cutlery ..... 38–49
cutlery basket ..... 214, 263
cutlery beaker ..... 213, 215, 395, 682
cutlery bin ..... 214
cutlery dispenser ..... 213, 395
cutlery rest ..... 279
cutlet chopper ..... 184
cutter ..... 604–605
cutting board ..... 196–203
cutting board unit ..... 198
cutting board, worktop ..... 643, 652, 670
cutting stand/board,cutting stand ..... 608

## D

de buyer ..... 230–232, 236
decanting pourer ..... 103
decorating knife ..... 177
decoration bottle ..... 171–172
decoration green ..... 110
decorative pen ..... 171
desert plate ..... 304
digital scale ..... 370–373
digital thermometer ..... 336–338
dining serving pieces ..... 28
discs ..... 602
discs santos ..... 598, 600
dish ..... 269, 276–277, 293, 298–300
dishbrush ..... 369
dishwasher ..... 615–623
dispenser ..... 22, 256–257, 342–344, 546
display cooler ..... 407, 411
display plateau ..... 66–71, 273, 339
display showcase ..... 436
display tray ..... 66–71, 208
disposable pastry bag ..... 137
disposal bin ..... 355–362, 631
dolly ..... 356, 360
dough cutter ..... 134
dough cutter set ..... 134–135
dough ruler ..... 130
dough scraper ..... 136, 495
drawerset ..... 625, 651
dreizack ..... 173–187
drip rack ..... 130
drip tray ..... 213, 224
drip trays, gastronorm ..... 224
dualit ..... 444, 465, 470, 482
dust pan ..... 216, 368
dutch fritters griddle ..... 483
dutch "poffertjes" pan ..... 230
dynamic ..... 331, 593–597

## E

egg container ..... 211, 347
egg cup ..... 61, 205, 294
egg dish ..... 298
egg frying ring ..... 133
egg poacher ..... 133
egg slicer ..... 163
egg spoon ..... 61, 205
egg cooker ..... 498
electric cooker ..... 483, 486
electric heating chafing dish ..... 282, 285–286
electric kebab slicer ..... 608
electric slicer ..... 611–614
electric whisk ..... 596–597
elettrobar ..... 616–623
espresso coffee grinder ..... 428, 572
espresso machine ..... 428
etagère ..... 34–35
evolutionmix ..... 591
exhaust hood ..... 507, 512, 530, 543
exit table ..... 620, 622
extender dishwashing racks ..... 675

## F

fancy cutter set ..... 135
fat brush ..... 128
fat skimmer ..... 112
fat thermometer ..... 193
filing pin ..... 77
fillet knife ..... 173, 175
finger bowl ..... 60
fish dish ..... 68, 269
fish fillet knife ..... 182
fish fry pan ..... 231
fish fryer ..... 504–505
fish lifter ..... 122
fish poacher ..... 248
fish scaler ..... 190
flan mould ..... 142–143, 554–555
flatware ..... 38–49, 171, 205
flatware basket ..... 683
flatware rack ..... 677
flatware rack with extenders ..... 682
floor cleaner ..... 366
floor mat ..... 367
flour sifter ..... 154
floor whiper ..... 366
fluted tube cake pan ..... 141
foil ..... 546
food box ..... 211
food boxes, gastronorm ..... 346–351
food container ..... 206
food display hot unit ..... 452–455
food packaging vacuum machine ..... 562
food spatula ..... 124–125
food storages container ..... 355–356
food warmer ..... 439, 442–444
freezer ..... 404–410
french cheese guillotine ..... 340
french fries dish ..... 30
french fry bag holder ..... 30, 303
french fry cutter ..... 322–323
french fry disc ..... 600, 602
french fry dripping tray ..... 111
french fry paper bag holder ..... 109
french loaf basket ..... 264
frikandel cutter ..... 112
frontloader thermo ..... 384–385
fruit basket ..... 566
fruit slicer ..... 329
fruit tart tin ..... 141

fruit/tomaten divider ..... 153
fruit/vegetable wedger ..... 325
fry pan ..... 232–235, 239–244, 249
fryer ..... 498–506, 635, 638, 647, 654, 668
fryer colander mini ..... 28
fryer fat filter ..... 497
frying oil quality assurance test-set ..... 647
fuel holder ..... 280
fuel paste ..... 286–287
funnel ..... 154
funnel choc ..... 117

## G

gam ..... 602–603, 605
game hook ..... 196
gamel ..... 387
garlic grater ..... 161
garlic press ..... 161
garnishing tubes ..... 138–139
gas blow lamp ..... 289–290
gas cartridge ..... 289–290
gas cooker ..... 290, 641, 657, 661
gas cooking table ..... 659, 664
gas fryer ..... 638, 654, 668
gas griddle ..... 477–478, 639, 655, 667
gas grill ..... 639, 656
gas lavastone grill ..... 486–487, 640, 656, 672
gas lighter ..... 290
gas range ..... 658, 660, 665
gas range with electric convection oven ..... 658
gas ring reducer ..... 653, 665
gastronorm display, porcelain ..... 273
gastronorm food boxes ..... 346–349, 350–351
gastronorm grid ..... 652
gastronorm guide rack ..... 652
gastronorm guide racks ..... 671
gastronorm pan ..... 220–223, 279, 345, 550
gastronorm pan, cover ..... 218–219
gastronorm pan, melamine ..... 278
gastronorm pan, perforated ..... 222
gastronorm pan, polycarbonate ..... 352–354
gastronorm pan, porcelain ..... 273
gastronorm pan, with handles ..... 223
gastronorm tray ..... 224
glase knife ..... 192–193
glass and cup washer ..... 615, 616
glass cleaning brush ..... 97
glass cloth ..... 151
glass drippingtray ..... 96
glass rack ..... 98
glasses, polycarbonate ..... 305–307
grape fruit knife ..... 184, 189
grated cheese bowl ..... 22
grater ..... 165, 328
gratin dish ..... 298–299
grating disc ..... 598, 600, 602
gravy boat ..... 60
grease collector and conveyor ..... 497
grease filter cone rack ..... 112, 497
grease filter cones ..... 112, 497
grid ..... 652
griddle ..... 477–478, 549, 636, 639, 645, 655, 667
griddle fat brush ..... 128
griddle plate ..... 393
griddle scraper ..... 478, 667
grill pan ..... 231, 239
grill plate ..... 549
grill plate for industrial burner ..... 393
grill tong ..... 64–65
grooved plate ..... 653, 665
gueridon trolley ..... 378
gugelhupf cakemould ..... 142, 554

## H

ham slicer ..... 178
ham slicing stand ..... 333
hamburger maker ..... 196
hand dryer ..... 392
hand juicer ..... 88
hand mixer ..... 592–596
handle ..... 366, 369
hanging knife rack ..... 190
hatelet skewer ..... 159
heat shade ..... 446–451
heated chip scuttle ..... 649, 669
heated display ..... 452
heating element for shelf stand ..... 625
heating plate ..... 446–448
helia ..... 589
herb scissors ..... 164
holding cabinet ..... 452
honey dispenser ..... 22
hood ..... 507
hot air heated cupboard ..... 456, 627
hot buffet unit ..... 448
hot chocolate dispenser ..... 440
hot cupboard ..... 456–457, 627
hot dispenser ..... 438
hot foodwarmers ..... 458
hot plate ..... 388, 427, 446–448, 458
hot plate unit ..... 291
hot pot soup kettle ..... 442–444
hot tray warmer ..... 291
hot water kettle ..... 254
hot water urn ..... 429
hotdog warmer ..... 482

## I

ice cream basin ..... 170, 386, 401
ice cream dipper ..... 168
ice cream portioner ..... 166–167
ice cream portioner container ..... 168
ice cream spatula ..... 124, 169
ice crusher ..... 89, 319, 398–399, 576
ice cube machine ..... 396–398
ice cube pail ..... 94–95
ice cube tray ..... 96
ice tong ..... 64, 96
ice-cream thermobox ..... 170, 386
icing tubes ..... 138–139
imperia ..... 334–335
induction cooker ..... 484–485
industrial burner ..... 393, 662
infrared themometer ..... 336–337
ingredients container ..... 212

insect-exterminator ..... 389–391
inset sink ..... 631
installation-kit ..... 531, 544
insulated food container ..... 387

**J**

jigger ..... 100
juice extractor ..... 565–569
juicer ..... 88, 318–319, 323
julienne peeler ..... 184
julienne slicer ..... 328

**K**

kai ..... 188
kayser cream whipper ..... 317
kebab cutter & spitter ..... 608
kenwood ..... 573, 577–582, 592
key-ring ..... 127
kisag ..... 290, 576, 590
kitchen bowl ..... 147–149
kitchen cloth ..... 151
kitchen fork ..... 174, 176, 181, 190
kitchen knife ..... 173–185
kitchen machine ..... 577–579, 582–587
kitchen machine induction ..... 577
kitchen roll holder ..... 159
kitchen scissors ..... 158, 179
kitchen tool rack ..... 122–123
kitchenaid ..... 573, 583–585, 593, 604
kneader ..... 586–588
knife and tool grinder ..... 607
knife bags ..... 188
knife block ..... 186–187
knife sharpener ..... 176, 181, 190, 606–607
knife units/pushers ..... 323
knife wallet ..... 186
knife, electric ..... 606
knocking off ring ..... 620

**L**

ladle ..... 120, 122, 207–208
lamp ..... 450–451
lamp for heat shade ..... 448–451
lavagrillstones ..... 486, 640, 656, 672
lavastone grill gas ..... 486–487, 640, 656, 672
lemon decorator ..... 185, 189
lemon peeler ..... 185, 189
lemon slice squeezer ..... 88, 101
lemon stirrers ..... 102
lettuce/cabbage cutter ..... 325
lid disposal bin ..... 356, 360
lid ice-cream basin ..... 170, 386
lime squeezer ..... 88, 101
lime/lemon slicer ..... 331
linen trolley ..... 365
lining sheets ..... 227, 551
lobster cracker ..... 37
lobster pick ..... 37
long life corks ..... 314
lyonnaise fry pan ..... 231–235, 239, 250

**M**

mach ..... 431, 604
magnetic knife rack ..... 191
mandoline ..... 326–327
marinating syringe ..... 195
marker ..... 98
marker food boxes ..... 347, 350–351
marmelade spoon ..... 33
master frost ..... 396–397
max pro ..... 280–282, 342, 394, 434, 437–439, 456
measure jug ..... 155
measure master ..... 315
measuring pourer ..... 104, 315
meat fork ..... 174, 176, 181, 190
meat hammer ..... 195
meat hook ..... 196
meat mincer ..... 609
meat tenderizer ..... 195, 606
meat thermometer ..... 193
meat tray ..... 111, 208, 210, 213
melamine ..... 204–208, 274–278
melon baller ..... 185
melon divider ..... 153
menu sleeve ..... 16
menu stand ..... 13, 15–16, 52
microfaser cloth ..... 150
micro-wave ..... 460–463
micro-wave with grill and convection oven ..... 461
milan-toast ..... 468, 470
milk and sugarset ..... 57
milk frother ..... 425
milk jug ..... 294
milk urn ..... 259
milkshake mixer ..... 564
millecroquettes ..... 339
mincing knife ..... 184
miniature dishes ..... 32
miroil ..... 497, 647
mixer ..... 586–588
mixing bowl ..... 147–149
mixing glass ..... 101
mixing paddle ..... 123, 207
mixing smoking shavings ..... 589
mixing tap with swivel arm ..... 632
mobile racks ..... 379–381
mobile racks cover ..... 380
mobile racks for dishwashing racks ..... 380
modular 600 serie ..... 634-643
modular 650 serie ..... 644-660
modular 700 serie ..... 663-672
modular 900 serie ..... 673
modular, dishwasher ..... 615, 621
modular, refrigerator, freezer ..... 410
mo-el ..... 389–392
mop ..... 367
mop bucket ..... 366–368
mortar ..... 193
mug ..... 205, 294
multi chopper ..... 164
multinox ..... 625–631
multi-opener ..... 105
multiple wheel dough cutter ..... 134
multi-purpose spatula ..... 160
mushroom cutter ..... 163
mussel pan ..... 240

musso ....400–401
mustard pot ....23

## N

napkin holder ....77
nesting basket set ....120
neumärker ....479–481, 483
non-stick bakingsheet ....227, 551
noodle machine ....334–335
noodle maker ....334–335
nut grater ....161

## O

octalux ....448
oil & vinegar spray ....27
oil bottle ....27
olive-oil bottle ....27
olives spoon ....33
omelette fry pan ....232
omelette knife ....192
onion slicer ....328
open extender ....675
open hopper bins ....214
open rack ....677
open rack with extenders ....681
oriental cooks knife ....175, 179, 181
outdour ashtray ....81
oval fish fry pan ....231
oven detergent & rinse ....531, 544–545
oven dish ....299
oven gloves ....152
oven mitts ....152, 550
oven thermometer ....194
oven tray ....226, 548
overflow tube ....631
overhead warmer ....445
oyster fork ....37
oyster opener ....184, 322

## P

paella pan ....231
pail dispenser ....343
pail mini ....28
pan covers ....244, 251
pan strainer ....252
parcel scale ....370
parer ....189
paring knife ....174, 177–178, 180, 189
parmesan grating disc ....598
party couvert ....33
party fork/spoon ....33
party tray ....66–71
pasta cooker ....560–561, 637, 645, 670
pasta cookpot ....246–247
pasta plate ....304
pastry bag ....137
pastry bag holder ....140
pastry server ....76
pate mould ....156–157
patio heater ....288
pavement sign ....12–13
peanuts spoon ....33
pedal bin ....356–359, 361
peeling knife ....174, 177, 180
pepper grinder ....24–26
pepper shaker ....19–21, 108–109
percolator ....430
press juicer froid ....569
pita/bread basket ....51
pitcher ....82–83
pizza box ....387
pizza cutter ....495
pizza ladle ....494
pizza oven ....493–494
pizza oven brush ....496
pizza peel ....495–496
pizza plate ....294, 304
pizza scissors ....496
pizza shovel ....495
plate ....204–205, 294, 304, 653, 665
plate cover ....215
plate-mate ....374–376
plate-mate clip ....305
plate rack ....374–377, 677
plate rack with extenders ....680
plate transport trolley ....377
plate with nature-look ....292–293
platters with slate-look ....296–297
plunger ....216
poffertjes fry pan ....230
pointed slicer ....182
polishing plane ....199
polycarbonate, glasses ....305, 307
popcorn machine ....589
porcelain ....304
porcelain, revol ....292–303
portioner ....117
potato masher ....113
potato peeler ....162–163, 185
potato peeling machine ....576
potato ricer ....165
potato spiral cutter ....177
potato spiral cutting machine ....330
poultry shears ....158
pourer ....103–104
powdered sugar pourer ....23, 108
powdered sugar sifter ....154
pre rinse spray unit ....633
pre rinse table ....620, 622
preparation table ....418, 626–627
preparation unit ....394–395
presentation tray ....29
pressure cooker ....246
pro colour knive ....173
pro-sup flatware ....40–48
protection cover plate rack ....375
protection mitts ....152, 550
pudding mould ....132
pujadas ....233–239, 242, 247–254

## Q

quartz grill ....492

## R

rack dolly ..... 683
rack for 6 discs ..... 598
raclette appliance ..... 341
radish decorator ..... 163
ramekin ..... 32, 34, 277, 298, 300–302
range ..... 646, 666
range ring hook ..... 112
reception bell ..... 78
refrigerated counter ..... 416–417
refrigerated counter top display case ..... 412
refrigerated display ..... 388, 412–413, 416
refrigerated pastry display ..... 414–415
refrigerator ..... 402–404, 406–411
refrigerator/freezer ..... 407
rest tray ..... 209, 212
revol, porcelain ..... 19, 292–303
revol, miniatures ..... 32
ribble cut slicer ..... 598
rice cooker ..... 459
rice portioner ..... 133
rinsing shower ..... 531, 544
roast pot ..... 237–238, 241
roasting pan ..... 253
roasting/baking tin ..... 141
roller grill .. 452, 458, 466, 476–481, 492, 503, 661
rolling pin ..... 136
roltex ..... 305–312
rose bundt mould ..... 143, 555
rösti ..... 598
rotary stand ..... 314
rotpunkt ..... 88
rowlett ..... 464–465
rubber corks ..... 314
rubbermaid ..... 355–365, 368

## S

sabatier ..... 190
salad bar ..... 421
salad bowl ..... 268, 298
salad dryer ..... 331
salad fork ..... 207–208
salad spoon ..... 207–208
salad tong ..... 62–63, 65
saladette ..... 418–419
salamander ..... 487–492
salmon slicer ..... 175, 179, 183
salt grinder ..... 24–26
salt shaker ..... 19–21, 108–109
sammic ..... 322, 619
sandwich holder ..... 469, 492
sandwich toaster ..... 469–471
santoku ..... 173, 175, 179, 181
santos ..... 399, 422, 564–572, 586, 598, 600
sateh dish ..... 67
sauce dispenser unit ..... 342–344
sauce ladle ..... 121, 207
sauce pan ..... 241, 245, 248, 252, 254
sauce spoon ..... 121
sauce strainer ..... 115
sauce warmer ..... 439, 441
sausage stuffer ..... 608
sausage warmer ..... 482
sauteuse ..... 241–242, 244, 249, 252
savarin cakemould ..... 142–143, 554–555
savarin mould ..... 140
scale ..... 370–373
scissors sharpener ..... 606
scoop ..... 131
scraper ..... 129
scraping knife ..... 192
seafood plate ..... 66
self extinguishing wastepaper bin ..... 361
serving cloth ..... 151
serving pan ..... 240
serving plater ..... 30
serving spatula ..... 76
serving spoon ..... 120, 122
serving stand ..... 34–35
serving tong ..... 62–65, 195, 206
serving tray ..... 29, 66–71, 269–277, 303
serving trolley ..... 378, 380
set of clip-on skewers holders ..... 31
set of weels for preparation table ..... 626
set of wheels ..... 515, 530, 543
severin ..... 318, 424, 460, 486, 571, 575, 592
shaker ..... 100–101
sharp ..... 462
sharpening steel ..... 176, 181, 190
shelf stand ..... 625
shell ..... 36, 299
shelve ..... 652
sherbet dish ..... 169
shipsbell ..... 78, 316
shoe-cleaning machine ..... 365
showcase roll top ..... 339
sign ..... 55–56
sign "no smoking please" ..... 55
sign do not disturb ..... 56
silicone pastry bag ..... 137
silverware basket ..... 215
sink ..... 629, 648
sink grid ..... 620, 629
sink, inset ..... 631
sitram ..... 237, 241, 243–246
skewer ..... 159
skewers rack ..... 31
skimmer ..... 120, 122
slicer ..... 175–176, 598, 600, 602, 610
slotted turner ..... 192, 207
small sauce pan ..... 248
small tray ..... 300
smokers' pole ..... 363
smoking oven ..... 589
snack holder ..... 30
snack warmer ..... 291
snail dish ..... 36, 295
snail fork ..... 37
snail plate ..... 36
snail tong ..... 37
sneeze guard ..... 339
sorbet spoon ..... 33, 38, 41
sorbetiere ..... 400–401
soup bowl ..... 60, 295
soup bowl "lions head" ..... 295
soup kettle ..... 442–444
soup ladle ..... 207
soup tureen ..... 60

sous vide ....435
spaghetti bowl ....31
spaghetti tong ....62–63
spanisch mop ....366
spatula ....123–125, 160, 183, 192–193
spirit pourer ....104
spoon drop ....171
spoon holder ....279
spray-nozzle ....97
spring ....282, 364
spring cake tin ....140
springform pan ....140
square dish ....299
squeeze bottle ....171–172
squeeze bottle station ....171
stacking container ....209–211, 494
stacking kit ....515, 531, 544
stand ....486, 512, 530, 543, 651
stand for wine-bucket ....90
stand seafood plate ....66
steak knife ....177, 180
steak plate ....296
steak tartare mould ....196
steam condenser ....515
steam cooker ....247
steel brush ....110
stemware racks ....679
step stool ....366
stew ....237, 241
stew pan ....243, 245, 249, 251, 254
stilfer ....453, 471, 483, 486, 504–507, 560
stirring spoon ....123, 125
stirring stick ....207
stock pot with tap ....250
stöckel ....167–168
stockpot ....245, 249, 251, 254
storage food container ....355
storage rack for cutting boards ....200–201
storage rack with gn-grids ....625
sugar bowl ....32, 57–59
sugar density meter ....194
sugar pourer ....23
sugar sifter ....154
sugar thermometer ....194
sugar tong ....64
supply table ....620, 622
suspension system ....628
sword skewer ....159

## T

tab-grabber ....314
table cloth clip ....77
table crumber ....50
tablenumbers ....56
table-tidy ....79
tabletop can opener ....320–321
tabletop plate rack ....375
tammy cloth ....151
tartare mould ....196
tea box ....57
tea pot ....58–59
tecnoinox ....398, 488, 490–491
tellier ....322, 328, 332
terrine mould ....156, 157
text sign ....54–56
themometer ....336–338
thermo future box ....170, 260, 383–387
thermoblender ....591
thermometer ....336–338
thermometer infrared ....336–337
thermomixer ....590
tilting bratt pan ....648
timbal mould ....132
timer ....558
t-legs stand apw ....445
toilet brush ....216
tomato knife ....174, 177, 180, 189
tomato slicer ....324, 326
tool-rack ....122–123
tote bin ....214
towel ....151
tramontina ....47, 49
tray ....308–313
tray rack ....676
trenton flatware ....38
triturator ....332
trolley ....385
tumbler racks ....678
turning spatula ....192

## U

universal tong ....62–65, 160
unox ....474–475, 510–545
unox accessoires ....531, 544
utility knife ....174, 177, 180, 188
utz ....219, 345

## V

vacuum jug ....85–88
vacuum machine ....562–563
vacuum sealer bags ....563
vase ....51
vegetable bowl ....303
vegetable cutter ....326–329, 599–604
vegetable cutter mandoline ....326–327
vegetable dish ....29, 31, 298
vegetable grater ....165
vegetable peeler ....162
vegetable slicer ....164, 326–329, 604
vegetable strainer ....116
vinegar bottle ....27
vouchers holder ....77

## W

waca melamine ....61, 204–208
waffle iron ....480–482
waiter cork screw ....106–107
wall bracket for liquor porer ....315
wall cupboard ....628
wall rack ....140
wall shelf ....628
wall shelf bracket ....628
wallboard ....13–15

warehouse scale ..... 372
wash hand basin ..... 630–631
wastebin ..... 362
wastepaperbasket with ashtray ..... 362
water boiler ..... 429
water cooker ..... 424
water jug ..... 57–59
water softener ..... 515, 531, 544, 619
wedding cake stand ..... 74, 265
weisser ..... 320
whetting stone ..... 190
whipped cream bowl ..... 32
whisk ..... 126–127
wind light ..... 53
wine aerator ..... 99, 103
wine bucket ..... 91–95
wine bucket stand ..... 90
wine bucket table top bracket ..... 90
wine cooler ..... 423
wine cooler bag ..... 88
wine decanter set ..... 99
wire glass rack ..... 98, 316
wire rack ..... 225, 420, 547, 549
wire rack for french loaves ..... 225, 547
wok ..... 233, 236, 238
wok induction cooker ..... 485
work unit ..... 640, 648, 670
workbrush ..... 369
working table ..... 545
wusthof ..... 173–186

## Z

zassenhaus ..... 24–25
zesteur ..... 189
zojirushi ..... 85

## A

abat-jour pour lampe chauffante infra rouge ...449–451
accessoires imperia .....334–335
accessoires kenwood .....579–581
accessoires kitchenaid .....583–584
accessoires modular ..... 643, 651–653, 671
adapteur pour balance .....371
adoucisseur d'eau .....515, 531, 544, 619
aiguiseur électrique .....606
aiguiseur rapide .....607
allume-gaz .....290
appareil à couper et enfiler sateh et kebab .....608
appareil à crême chantilly .....317
appareil à pâte .....334–335
appareil à popcorn .....589
appareil croque monsieur .....472
appareil à raclette .....341
apw/wyott chauffe mets infrarouges .....445
araven .....211–212, 342–347, 351, 355
ardoise .....12–15
armoire chauffante .....456
armoire chauffantes ventilees .....458
armoire de climatisation à vin .....423
armoire murale .....628
armoire pour banquets .....382
assiette ..... 204–205, 292–293, 294
assiette à crêpe ..... 294, 304
assiette à pasta .....304
assiette à pizza ..... 294, 304
assiette à steak .....296–297
assiette d'entree .....304
assiette nature .....292–293
attendrisseur à viande ..... 195, 606
autocuiseur .....246

## B

bac à bec .....214
bac à débarasser .....214
bac à frites .....111
bac à glaçons .....96
bac à restes ..... 209, 212
bac à viande .....111, 208, 210, 213
bac alimentaire gastronorme 220–224, 345–352, 550
bac alimentaire gastronorme avec poignées .....223
bac alimentaire gastronorme perforé .....222
bac égouttoir .....213
bac empilable ..... 209–211, 494
bac gastronorme inox .....220–224
bac gastronorme melamin .....278
bac gastronorme porcelaine .....273
bac gastronorme polycarbonate .....351–354
bac gastronorme transparant .....351–353
bac pour marc de café .....572
bague caoutchouc amortisseur .....620
bain-marie .....431–437, 635, 649, 669
bain-marie, caterchef .....432
bakertop accessoires .....530–531, 543–544
balance électronique .....370–373
balance électronique/ordinator .....373
balance mécanique .....370
balance pour colis .....372
balayette ..... 216, 368
bar keep .....89
barette d'assemblage .....643, 652, 671
barette de composition .....643, 652, 671
barette de montage pour bain-marie ..... 221, 433
barette magnétique .....191
bassine de cuisine .....147–149
bassine de cuisine fond plat .....148
bassine de cuisine hémisphérique .....148
bassine de cuisine hémisphérique, support .....148
batterie chauffe plats .....458
batterie de cuisine "hobbychef" .....242
batteur mélangeur .....586–588
baume .....194
bec verseur .....104
bec verseur décanteur .....103
beurrier .....32, 300, 302
beurrier avec clôche ..... 32, 302
blender ..... 565, 573–575
blender "santosafe" .....574
bloc à couteaux .....186–187
bloc eutectiques .....388
bloc-tiroir .....651
boîte à aliments ..... 206, 211, 346–350, 355
boîte à epices à glace .....89
boîte de découpoirs .....134–135
boîte de thé .....57
bol à bouillon et soustasse .....204
bol à pâtisserie .....147–149
bol à soupe .....60
bol à spaghetti .....31
bol, mélamine ..... 206, 275–276
bouchon de champagne .....102–103
bouchon verseur .....103, 104
bouchons en caoutchouc .....314
bougeoir .....53
bouilleur .....429
bouilloire à eau ..... 254, 424
bouteille de dosage .....171–172
bouteille huile d'olive .....27
bouteille vinaigre .....27
braisière .....238, 241, 243, 245, 249, 251
bright spark .....288–290
broc .....82–83
broche épée .....159
brochette à kebab .....159
brochette à sateh .....159
bross vaisselle .....369
brosse .....369
brosse à fil laiton avec raclour pour four pizza .....496
brosse à fil metallique .....110
brosse à laver .....369
brosse à laver les verres .....97
brosse à racloir ..... 478, 667
brosse à toilette .....216
brosse en fils d'acier .....195
brosse pour four à pizza .....496
brosserie .....369
broyeur à glaçons .....89, 319, 398–399, 576
brûleur industriel ..... 393, 662
brûleur pour pate combustible .....280
brunoise, coupe légumes .....326
burette pour huile .....17–18
burette pour vinaigre .....17–19

## C

cafetière ..... 58–59, 84, 426–427
capuchons porte assiettes ..... 375
cartouches ..... 317
casier à assiettes ..... 677
casier à assiettes avec réhausses ..... 680
casier à couverts ..... 214–215, 263, 677, 683
casier à grand plateaux avex un côté ouvert ..... 676
casier à tasses ..... 676
casier à verres ..... 678
casier à verres à pied ..... 679
casier avec réhausses ..... 682
casier de base ..... 677
casier de base avec réhausses ..... 681
casse-pattes homard ..... 37
casserole à friture ..... 113
casserole/marmite ..... 241, 245, 248, 252, 254
cassolette à beure ..... 248
castey ..... 239
caterchef planches à découper ..... 198–203
catercool ..... 398, 412–417, 420, 422
caterflame ..... 287
caterracks ..... 675–683
cat-sup ..... 431
cellule de refroidissement rapide ..... 419
cendrier ..... 80–81, 362
cendrier mural ..... 362
cendrier pour l'exterieur ..... 81
centrifugeuse ..... 570–571
cercle à oeuf au plat ..... 133
cercle à tarte ..... 133
chafing dish ..... 280–285
chalumeau ..... 289–290
chariot à casiers ..... 683
chariot à linge ..... 365
chariot bain marie ..... 437
chariot d'assiettes ..... 377
chariot d'entretien ..... 365
chariot de lavage ..... 367
chariot de nettoyage ..... 367–368
chariot de service ..... 378, 380
chariot de service et de débarrassage ..... 378, 380
chariot porte assiettes dressées ..... 376
chariot pour porte plateaux ..... 377
chariot pour porte ramasse couverts ..... 377
chariots mobile de stockage ..... 355
chauffage de terrasse ..... 288
chauffage électrique ..... 282–286
chauffe assietes ..... 456–457
chauffe assietes à air pulsé ..... 627
chauffe chocolat ..... 438, 441
chauffe hotdog ..... 482
chauffe mets ..... 439, 442
chauffe mets infrarouges ..... 445
chauffe plat ..... 291
chauffe sauce ..... 441
chauffe saucisses ..... 482
chauffe soupe au bain marie ..... 442–444
chauffe tasses ..... 425
cheftop accessoires ..... 543–549
chevalet ..... 12–13
chinois ..... 116
chocolatière ..... 440
cireuse à chaussures ..... 365
ciseaux à fines herbes ..... 164
ciseaux à pizza ..... 496
ciseaux de cuisine ..... 158, 179
ciseaux de gibier ..... 158
clip ..... 682
clip plate mate ..... 305
cloche ..... 75–76
cloche bombée ..... 263
cloche couvre-assiette ..... 215
cloche maritime ..... 78, 316
cocotte ..... 237
coffee queen ..... 426–429
cold press juicer ..... 569
collecteur à cendre ..... 80
collecteur à cigarettes ..... 363
combi-four ..... 536–542
compotier ..... 303
comptoir garniture réfrigeré ..... 418
comptoir réfrigerée ..... 420
condenseur de vapeur unox ..... 515
congélateur ..... 404–406, 408, 410
console murale porte assiettes ..... 375
contact-grill ..... 472–476
contact-grill panini ..... 473, 476
contact-grill vitroceramique ..... 472, 474–475
container/distributeur de boisson ..... 344
container tous usages ..... 356
conteneur de garniture ..... 394–395
conteneur de stock ..... 355
conteneur de transport ..... 170, 383–387
conteneur de transport de glace ..... 170, 386
conteneur de transport de pizza ..... 387
conteneur empilable ..... 209–211
conteneur tout usages ..... 356
coolhead ..... 408–409, 418–419
coquetier ..... 61, 205, 294
coquille saint-jacques, nature ..... 36
coquille saint-jacques, porcelaine ..... 299
corbeille à baguette ..... 51, 264
corbeille à déchets ..... 362
corbeille à déchets auto extincteur ..... 361
corbeille à fruits ..... 566
corbeille à pain ..... 50–51, 261–264
corbeille à pita ..... 51
corbeille couvercle roulant ..... 262–263
corbeille mini ..... 28
corde d'ornement ..... 364
cornet à frites ..... 30, 303
coupe à glace ..... 169
coupe champignons ..... 163
coupe demi-rondelles de citrons ..... 331
coupe fricadelle ..... 112
coupe frites ..... 322–323
coupe fromage ..... 191, 340
coupe fromage/foie gras ..... 340
coupe fruits ..... 325, 329
coupe fruits/légumes ..... 325
coupe fruits/tomate ..... 153
coupe julienne ..... 328
coupe laitue/chou ..... 325
coupe légumes ..... 164–165, 325–330, 599
coupe légumes mandoline ..... 326–327
coupe légumes universel ..... 601, 603
coupe melon ..... 153
coupe oeufs ..... 163
coupe oignons ..... 328

coupe pommes ..... 153
coupe pommes frites ..... 30, 303
coupe roquefort ..... 340
coupe tomates ..... 324, 326
coupe volaille ..... 158
coupelle ..... 32, 276–277, 298–301
coupelle à creme chantilly ..... 32
coupelle à sucre ..... 32
couperet ..... 184
coupe-tomates ..... 326
couteau à abattre ..... 183
couteau à beurre ..... 36
couteau à décorer ..... 177
couteau à désosser ..... 173, 179, 182
couteau à éplucher ..... 189
couteau à fromage ..... 179, 191
couteau à huîtres ..... 184
couteau à jambon ..... 175, 178, 182
couteau à légumes ..... 174, 177–178, 180
couteau à pain ..... 174, 178, 182, 188
couteau à pamplemousse ..... 184, 189
couteau à saumon ..... 175, 179, 183
couteau à steak ..... 47–49, 177, 180
couteau à tarte ..... 179
couteau à tomates ..... 174, 177, 180
couteau à viande ..... 175–176, 188
couteau bistro ..... 47–49
couteau chef chinois ..... 183
couteau coude à crêpes ..... 192
couteau d'office ..... 174, 177, 180, 188
couteau de chef ..... 173, 175–176, 181
couteau de cuisine ..... 176, 182, 190
couteau de patissier ..... 173, 175–176
couteau électrique ..... 606
couteau filet ..... 173, 175
couteau filet de poisson ..... 182
couteau japonais ..... 175, 179, 181
couteau scie ..... 178, 183
couteau scie à tomates ..... 189
couteau tranchelard ..... 182
couvercle ..... 244, 251
couvercle cuvettes à glace ..... 170, 386
couvercle passoire ..... 252
couvercle poubelle ..... 360
couvercle pour bac empilable ..... 209
couvercle pour bac gastronorme ..... 218–219, 352–353
couvercle pour plat mélamine ..... 276
couvercle roll-top ..... 214, 260, 262–263
couvercle, casiers ..... 683
couvercle, gastronorme ..... 218–219
couvert ..... 38–49, 205
couvert amuse bouche ..... 33
couvert bistro ..... 47–49
couvert de buffet ..... 118–120, 279
couvre-plat ..... 75
crêpière ..... 230, 233–234, 238, 241, 479
cri-cri ..... 389–391
crochet "esse" ..... 196
cruche ..... 83
cuillère de cuisine ..... 123, 125, 207
cuillère à arroser ..... 120–122
cuillère à bouillon ..... 207
cuillère à cacahuète ..... 33
cuillère à café/thé ..... 38–46
cuillère à cocktail ..... 101
cuillère à confitures ..... 33
cuillère à dessert ..... 33
cuillère à glace ..... 168
cuillère à oeuf ..... 61, 205
cuillère à pommes parisiennes ..... 185
cuillère à salade ..... 207–208
cuillère à sauce ..... 121, 207
cuillère amuse bouche ..... 33
cuillère d'olive ..... 33
cuillère en bois ..... 125
cuillere plume ..... 171
cuillère portionneuse ..... 166–167
cuiseur à induction ..... 484–485
cuiseur à induction de wok grand cuisine ..... 485
cuiseur à induction grand cuisine ..... 485
cuiseur à oeufs ..... 498
cuiseur à pâtes ..... 560–561, 637, 645, 670
cuiseur à riz ..... 459
cuiseur bain marie ..... 248
curette à homard ..... 37
cutter ..... 604–605
cuvette à rincer cuilleres portionneuses ..... 168
cuvettes à glace ..... 170, 386, 401

## D

de buyer ..... 230–232, 236
débouchoir ..... 216
décapsuleur ..... 105
décore-citron ..... 185, 189
décore-radis ..... 163
déco-spirale pour pommes de terre farcies ..... 177
découpoirs décoratifs ..... 134–135
demi traiteur ..... 243, 245, 249, 251, 254
dénoyauteur à cerises ..... 164
dérouleur à essuie-tout ..... 159
désinsectiseur ..... 389–391
display presentoire ..... 268
disque ..... 602
disque à combiner ..... 600
disque à cubes ..... 600, 602
disque à frites ..... 600, 602
disque avec couteaux dentes ..... 598
disque avec couteaux ondulants ..... 598
disque santos ..... 598, 600
distributeur ..... 256–257
distributeur chocolat ..... 117
distributeur de boisson ..... 344
distributeur de boisson réfrigérée ..... 257–259, 422
distributeur de condiments ..... 212
distributeur de lait ..... 259
distributeur de muesli ..... 256–257
distributeur de sauces ..... 342–344
distributeur de seau ..... 343
distributeur film alimentaire ..... 546
diviseur à gateaux ..... 130
dolly ..... 356, 360
doseur ..... 22–23, 104
doseur de miel ..... 22
doseur pour boissons ..... 104, 315
douche pré-rinçage ..... 531, 544, 633
douilles ..... 138–139
dreizack ..... 173–187
dualit ..... 444, 465, 470, 472, 482
dynamic ..... 331, 593–597

## E

ecailleur à poisson ..... 190
echelle ..... 379, 381
echelle à casiers ..... 380
ecriteau ..... 55
écriteau avec "ne pas fumer s.v.p." ..... 55
écumoire ..... 120, 122
écumoire à biere ..... 102
écumoire à friture ..... 112–113, 120
écumoire à gras ..... 112
égouttoir de verre ..... 96
égouttoir gastronorme ..... 224
égouttoir pommes frites ..... 111
élément chauffant ..... 625
élément chauffant encastrable ..... 653, 671
elettrobar ..... 616–617, 618, 622–623
émulsionneur de lait ..... 425
ensemble de couteaux ..... 185
entonnoir ..... 154
entonnoir à piston ..... 117
entonnoir de pommes frites ..... 109
entonnoir de vin ..... 109
entonnoir pour chocolats ..... 117
éplucheur ..... 162–163, 185, 189
éplucheur à julienne ..... 184
éplucheur de pommes ..... 330
épluchеuse ..... 576
escabeau ..... 366
essoreuse à salade/légumes ..... 331
étagère ..... 34–35, 263, 625, 628, 652
étagère de buffet ..... 263
étamine ..... 151
étui à tire bouchon ..... 106
étuve ventilée ..... 452
évier encastré ..... 631
evolutionmix ..... 591
exterminateur d'insectes ..... 389–391

## F

faitout ..... 237–238, 241–245, 249, 251
feuilles de cuisson ..... 227, 551
feuilles de cuisson anti-adhesive ..... 227
feutre ..... 98, 347
feutre-craie ..... 15
fil à fromage ..... 191
film ..... 546
film alimentaire ..... 546
filtre à huile ..... 112, 497
filtres pour cafetières ..... 427
fouet ..... 126–127, 596
fouet marmite ..... 126
four à air pulsé ..... 508–518, 528–529, 646, 666
four à pizza ..... 493–494
four bake-off ..... 528–529
four cook & hold ..... 559
four micro-ondes ..... 460–463
four micro-ondes avec grill et four à air pulsé ..... 461
fourchette à escargots ..... 37
fourchette à gâteaux ..... 38–46
fourchette à huîtres ..... 37
fourchette à salade ..... 207–208
fourchette à steak ..... 47–49
fourchette à viande ..... 174, 176, 181, 190
fourchette amuse bouche ..... 33
fourchette de cuisine ..... 174, 176, 181, 190
fourneau ..... 646, 666
fourneau à gaz ..... 658, 660, 665
fourneau à gaz avec four à air pulsé électrique ..... 658
fourneau plaque coup de feu fonte ..... 660
friteuse ..... 498–506, 635, 638, 647, 654, 668
friteuse à gaz ..... 638, 654, 668
friteuse à poissons ..... 504–505
fromagère de bar ..... 22
frontloader ..... 384–385
fumoir ..... 589
fusil de chef ..... 176, 181, 190

## G

gam ..... 602–603, 605
gants de patissier ..... 152
garnir unité ..... 395
gateau pate distributeur ..... 117
gaufrier ..... 480–482
gel combustible ..... 286–287
gel nettoyant cuivre ..... 364
gobelet-mixer pour cocktails ..... 101
godet couverts ..... 213, 215, 395
godet pour lavage couverts ..... 213, 215, 395, 682
grattoir pour pâte ..... 136, 495
grill à gaz ..... 639, 656
grill aux pierres de lave ..... 486–487
grill aux pierres de lave à gaz ..... 640, 656, 672
grille ..... 225, 414, 420, 547, 549, 652
grille avec pieds ..... 130
grille gastronorme ..... 652
grille pain ..... 464–467
grille pain sandwich ..... 469–471
grille plastifiée ..... 225, 420
grille pour baguettes ..... 225, 547
grille pour plonge ..... 620, 629
grille rilsan ..... 225, 420
grilles/poussoir ..... 323
gueridon ..... 378
guides grille gastronorme ..... 652, 671

## H

hachoir berceuse ..... 184
hachoir universel ..... 164
hachoir viande ..... 609
hatelet ..... 159
hot dispenser ..... 438
hotte ..... 507, 512, 530, 543
housse chariot porte assiettes ..... 375
housse jetable pour chariot ..... 380

## I

imperia ..... 334–335
indicatif adhésif ..... 54
intermediaire refroidissement ..... 383–384

## K

kai ..... 188
kayser ..... 317
kenwood ..... 573, 577–582, 592
kenwood accessoires ..... 580–581
kid d'installation ..... 515
kisag ..... 290, 576, 590
kit cocktail ..... 101
kit conversion ..... 515
kit de installation ..... 531, 544
kit porte-brochettes clipsables ..... 31
kitchenaid ..... 573, 583–585, 593, 604
kitchenaid accessoires ..... 583–584

## L

l'aérateur à vin ..... 99, 103
lait et le sucre ont placé ..... 57
lampe abat-jour ..... 450–451
lampe bougie ..... 53
lave mains ..... 630–631
lave-vaisselle ..... 615–618, 620, 621, 623
lave-vaisselle verres et tasses ..... 615–616
légumier ..... 29, 31, 34, 298
line-miss accessoires ..... 515
longlife ..... 449
louche ..... 122, 208
louche à pizza ..... 494

## M

mach ..... 431, 604
machine à aiguiser les couteaux ..... 607
machine à café ..... 425–427
machine à café espresso ..... 428
machine à emballer sous vide ..... 562–563
machine à glaçons ..... 396–398
machine à hamburgers ..... 196
machine à pâte ..... 334
machine à piler les glaçons ..... 89, 319, 576
machine à saucisse ..... 608
machine de cuisine ..... 577–579, 582–583, 585, 604
machine de découpage/spirale pommes de terre ..... 330
mallette de chef ..... 186
manche pour mop ..... 366, 369
mandoline ..... 327
marmite à moule ..... 240
marmite étuve ..... 247
marmite traiteur à pâtes ..... 246–247
marque-place ..... 55–56
marqueur pour bouteilles ..... 98
marteau à viande ..... 195
master frost ..... 396–397
max pro ..... 280–282, 342, 394, 434–439, 456
measure master ..... 315
melamine ..... 274–278
mélangeur ..... 574
ménagère ..... 17–19
menu pochette ..... 16
mesure ..... 155
mesure à boisson ..... 100
microfaser torchon ..... 150
milan-toast ..... 468, 470
millecroquettes ..... 339
minuterie ..... 558
minuteur œuf ..... 558
miroil ..... 497, 647
mixer à boissons ..... 564
mixer de bar ..... 575
mixer et batteur mélangeur ..... 596–597
mixer plongeant ..... 592–597
modular 600 serie ..... 634–643
modular 650 serie ..... 644–660
modular 700 serie ..... 663–672
modular 900 serie ..... 673
modular, lave-vaisselle ..... 615, 621
modular, réfrigérateur, congélateur ..... 410
module neutre ..... 640, 648, 670
mo-el ..... 389–392
mop ..... 366–367
mop espagnol ..... 366
moque ..... 205, 294
mortier ..... 193
moteur ..... 335
moufles de patissier ..... 152, 550
moufles de sécurité ..... 152, 550
moule à brioche ..... 143, 555
moule à cake ..... 140–143, 552–554
moule à charnière ..... 140
moule à chocolat ..... 146
moule à flan ..... 132
moule à gâteau ..... 142, 554
moule à gâteau de savoi ..... 141
moule à pudding ..... 132
moule à savarin ..... 140, 143
moule à silicone ..... 142–146, 552–557
moule à steak hâché ..... 196
moule à tarte ..... 141–143, 554–555
moule à terrine ..... 156–157
moule arabia ..... 132
moule rose ..... 143, 555
moulin à café ..... 572
moulin à café espresso ..... 428
moulin à poivre ..... 24–26
moulin à sel ..... 24–26
moulin broyeur ..... 116, 332
moutardier ..... 23
multinox ..... 625–631
musso ..... 400

## N

nettoyant pour ardoise ..... 14
neumärker ..... 479–481, 483
nid à friture ..... 120
numeros de table ..... 56

## O

octalux ..... 448
ordinateur et balance électronique ..... 373
outil torche multi-fonctions ..... 289–290
ouvre boîtes ..... 158, 320–321
ouvre champagne/prosecco ..... 107
ouvre huîtres ..... 322
ouvreur multi-usage ..... 105

## P

palette-raclette ..... 129
palette-spatule ..... 183, 192–193
palette-triangle ..... 192
panneau d'avertissement ..... 368
papier silicone ..... 227, 551
passe-sauce ..... 115–116
passoire ..... 114–115, 228–229
passoire à cocktail ..... 101
passoire à farine ..... 154
passoire à sauce ..... 115
passoire demi-sphérique ..... 114
passoire mini ..... 28
passoire pommes frites mini ..... 28
passoire sucre en poudre ..... 154
pate combustible ..... 286–287
pèle pommes trancheur ..... 330
pelle ..... 192
pelle à farine ..... 131
pelle à friture ..... 113
pelle à glace ..... 169
pelle à pizza ..... 495–496
pelle à poisson ..... 122
pelle à servir ..... 76
pelle à tartes ..... 76, 267
pelle ajourée ..... 192, 207
pelle ménagère ..... 216, 368
penderie de cuisine ..... 122
percolateur ..... 429–430
pèse-sirop ..... 194
petite bol ..... 301
petite planche ..... 300
pierre à affûter ..... 190
pierres de lave ..... 486, 640, 656, 672
pilon à pommes de terre ..... 113
pilon à tonic ..... 102
pince à escargots ..... 37
pince à gâteaux ..... 64
pince à glace ..... 64, 96
pince à griller ..... 64–65
pince à homard ..... 37
pince à salade ..... 62–63
pince à sandwich ..... 469, 492
pince à service ..... 62–65, 195, 206
pince à spaghetti ..... 62
pince à sucre ..... 64
pince nappe ..... 77
pince universelle ..... 62–63, 160
pincette ..... 195
pinceaux à graisser ..... 128
pinceaux de patissier ..... 128
pinceaux plaques grill ..... 128
pique-fiches ..... 77
planche à découper ..... 196–203, 643, 652, 670
planche à pain ..... 197
planche à trancher ..... 197–198
plaque ..... 549, 665
plaque chauffante ..... 388, 446–447
plaque de cuisson ..... 637, 646, 666
plaque de four ..... 226, 548
plaque grill ..... 549, 636, 639, 645, 655, 667
plaque grill à gaz ..... 477–478, 639, 655, 667
plaque grille ..... 393
plaque nervurée ..... 653, 665
plaque poffertjes ..... 483
plaque présentoire ..... 273, 339
plaque snack ..... 478
plaques de cuisson ..... 486
plaques de cuisson électriques ..... 483
plat ..... 66–68, 240, 269, 273, 303
plat à escargots ..... 36
plat à four ..... 299
plat à gratin ..... 298–299
plat à oreilles ..... 298
plat à patisserie ..... 66
plat à poisson ..... 68, 269
plat à rôtir ..... 253
plat à sateh ..... 67
plat d'étalage ..... 66–67, 206, 208, 275
plate-mate ..... 374–376
plate-mate clip ..... 305
plateau ..... 296–297, 308–313
plateau à buffet ..... 71–73, 267, 271
plateau à presentation ..... 29–30
plateau à servir ..... 29–30, 66–71, 269–277, 309–313
plateau à tarte ..... 72–75, 265–268
plateau à tarte pour mariage ..... 74, 265
plateau de service ..... 66-71, 272, 311–312
plateau fruits de mer ..... 66
plateau pour verres à bière ..... 311
plateaux en l'ardoise ..... 296–297
plonge ..... 629, 648
poche pâtissière ..... 137
poche pâtissière jetable ..... 137
pocheuse à oeuf ..... 133
poêle à blinis ..... 230
poêle à crêpes ..... 230, 234, 238, 241
poêle à frire ..... 232, 234–235, 249
poêle à grill ..... 231, 239
poêle à paëlla ..... 231
poêle à poffertjes ..... 230
poêle à poissons ovale ..... 231
poêle à servir ..... 240
poêle à vapeur ..... 247
poêle chinoise ..... 232
poêle lyonnaise ..... 231–235, 239–244, 250
poêlon à escargots ..... 36, 295
poissonnière ..... 248
poivrière ..... 19–21, 108–109
poivrière et salière ..... 17–21
polycarbonate ..... 305, 306
pommes gaufrettes ..... 598
porcelaine ..... 304
porte addition ..... 79
porte assiettes ..... 377
porte assiettes dressées ..... 374–375
porte brochettes ..... 31
porte cartes ..... 52
porte clés ..... 127
porte couteaux ..... 190
porte couteaux magnétique ..... 191
porte disques pour 6 disques ..... 598
porte fiches ..... 314
porte filtre à l'huile ..... 112, 497
porte gobelets ..... 155
porte louches ..... 123
porte manger isotherme ..... 387
porte menu ..... 13–16, 52
porte oeufs ..... 211
porte planches à découper ..... 200–201

porte plateau fruits de mer ....66
porte ramasse couvert ....213, 394–395
porte seau à champagne ....90
porte serviettes ....77
porte support ....628
portionneur à riz ....133
pot à crême ....57–59
pot à eau ....57–59
pot à lait ....57–59, 294
pot à pompe ....85–86
pot de thé ....58–59
pot isothermique ....85–88
potelet à corde ....364
potelet à sangle ....364
poubelle ....355, 358–362, 631
poubelle à pedale ....356–359, 361
poudreuse à fromage ....108
présentoir ....34–35
présentoir à sachets de pommes frites ....109
presse-agrumes ....318, 565–568
presse-agrumes à main ....88, 318–319, 323
presse-ail ....161
presse-citron ....101
presse-fruits ....565–569
presse-purée ....165
presse-tranche-citron ....88
pro colour, couteau ....173
pro-sup couverts ....40–41, 42–43, 44–45, 46–49
protecteur de marche ....339
pujadas ....233–236, 238–239, 242, 247–254
pyrogel ....286

## Q

quartz grill ....492

## R

rabot polissoir ....199
rack à verres ....98, 316
raclette ....495
raclette pour sol ....366
racloir à bocal ....129
ramasse couverts ....214
ramasse-miettes ....50
ramequin ....32, 34, 277, 298, 300, 302
râpe ....165, 328, 598, 600, 602
râpe à ail ....161
râpe à fromage ....576, 599
râpe à noix ....161
râpe à parmesan ....598
ravier ....299
réceptacle à dechets de table ....79
réchaud ....291, 427
réchaud à gaz ....290, 641, 657, 661
récipient à gaz ....289–290
récipient de gras et seau de transport ....497
réducteur de grille ....653, 665
réfrigérateur ....402–404, 406–411
réfrigerateur présentoire ....411
réfrigérateur/congélateur ....407
règle à pâte ....130
rehausse pour casier ....675
repose cuillère ....279
réserve à frites ....649, 653, 669
revol, porcelaine ....19, 292–303
revol, miniatures ....32
rince bouteille ....369
rince doigts ....60
rince verres ....97
robinet mélangeur pivotant ....632
roller grill ....452, 458, 466, 476-481, 492, 503, 661
roltex ....305–312
rondeau ....249
rôtissoire ....661
rotpunkt ....88
rouleau à pate ....134, 136
rouleau à pate extensible ....134
rouleau à pointiller ....139
roulette à pizza ....495
rowlett ....464–465
rubbermaid ....355-365, 368

## S

sabatier ....190
sac de pommes frites ....30, 303
sac refroidisseur a vin ....88
sacs sous vide ....563
salad'bar ....421
saladette ....418–419
saladier ....268, 298
salamandre ....487–491
salière ....19–21, 108–109
sammic ....322, 619
santoku ....175, 179, 181
santos ....399, 422, 564–572, 586, 598, 600
saucière ....60
saupoudreuse ....23, 108
sauteuse ....241–242, 244, 252
sauteuse besculante ....648
sautoir ....232
savarin moule à cake ....142–143, 554–555
scie de boucher ....195
sciure à fumer mixte ....589
seau ....216–217
seau à champagne ....91–94
seau à glaçons ....94–95
seau de lavage ....366
seau mini ....28
sèche mains ....392
sechoir à poches ....140
seringue à marinade ....195
serre-jambon ....333
service de table ....28
serviette de service ....151
set decantation ....99
set de bar ....101
set de douilles ....138–139
set de roues ....515, 530, 543, 626
severin ....318, 424, 460, 486, 571, 575, 592
shaker ....100–101
sharp ....462
sieger ....158
siphon crème chantilly ....317
sitram ....237, 241, 243–246
sommelier ....106–107
sonnette de reception ....78

sorbetière ..... 400–401
soubassement ..... 503, 512, 530, 543, 642, 650–651
soubassement support ..... 486
soupière ..... 60, 295
soupière "têtes de lion" ..... 295
sous vide ..... 435
spatule ..... 123–125, 160, 207
spatule multi-usage ..... 62, 160
spray à huile & vinaigre ..... 27
spring ..... 282, 364
standard cornet de glace ..... 169
station bouteille de dosage ..... 171
station café ..... 86
stilfer ..... 453, 471, 483, 486, 504–507, 560
stöckel ..... 167–168
stylo pâtissier ..... 171
sucrier ..... 57–59
sucrier de bar ..... 22
sucrier doseur ..... 22–23
support ..... 628
support carrousel pour doseurs ..... 314
support de sac de pommes frites ..... 30, 109, 303
support etagere ..... 628
support mural ..... 315
support pour poches dresser ..... 140
systeme de suspension ..... 628

## T

table à découper/filer ..... 608
table de cuisson à gaz ..... 659, 664
table de préparation ..... 545, 626–627
table de pré-rinçage ..... 620, 622
table de sortie ..... 620, 622
table pour découper ..... 198
tableau ardoise ..... 12–15
tablier ..... 150, 632
tamis ..... 130
tapis de sol ..... 367
tasse et soustasse ..... 204–205
tecnoinox ..... 398, 488, 490–491
tellier ..... 322, 332
terrine à paté ..... 156–157
test-set pour déterminer la qualité d'huile de friture ..... 647
théière ..... 58–59
thermo future box ..... 170, 260, 383–388
thermoblender ..... 591
thermomètre ..... 336–338
thermomètre à cuisson ..... 194
thermomètre à huile ..... 193
thermomètre à sucre ..... 194
thermomètre congélateur ..... 194, 403
thermomètre de four ..... 194
thermomètre digital ..... 336–338
thermomètre infrarouge ..... 336–337
thermomètre sonde ..... 193
thermomixer ..... 590
thermos cafetière ..... 84
timbale à pudding ..... 132
tire-bouchon ..... 106
tire-bouchons de comptoir ..... 98, 316
tiroirs 1/1 gastronorm ..... 625
tisonnier ..... 112
t-legs stand ..... 445
toaster convoyeur ..... 466–467, 468
torchon de cuisine ..... 151
torchon essuie-verre ..... 151
traiteur ..... 243, 245, 249, 251, 254
traiteur avec robinet ..... 250
tramontina ..... 47, 49
tranche fromage chaud ..... 341
tranche fromage fraise ..... 340
trancheur ..... 598, 600, 602, 610–614
trancheur batons ..... 598, 600, 602
trancheur électrique ..... 611–614
trancheuse électrique de kebab ..... 608
trenton couverts ..... 38
trolley ..... 385
trousse à couteaux ..... 186, 188
trousse souple ..... 186
tube de trop-plein ..... 631

## U

unox ..... 474–475, 510–545
unox accessoires ..... 531, 544
utz ..... 219, 345

## V

vase ..... 51
verdure décoration ..... 110
verre mixer pour cocktails ..... 101
verre polycarbonate ..... 305–307
verseur ..... 104
vide pomme ..... 153, 184
vitrine bain-marie chauffante ..... 436
vitrine chauffante ..... 452–455
vitrine chauffante gastronorme ..... 453
vitrine de crème glacée ..... 401
vitrine couvercle roulant ..... 339
vitrine réfrigérée ..... 260, 388, 412–417
voute chauffante ..... 447–448

## W

waca ..... 61, 204–208
weisser ..... 320
wok ..... 233, 236, 238
wok induction ..... 485
wusthof ..... 173–186

## Z

zassenhaus ..... 24–25
zesteur ..... 185, 189
zojirushi ..... 85

## A

abdeckhaube ....76
abdeckungskorb ....75
abfallbehälter .... 355, 358–360, 362
abfalleimer ....631
abgießhilfe ....252
abklopfring ....620
abraumbehälter ....214
absperrständer ....364
abtropfrost ....224
abtropfrost, gastronorm .... 211, 224
abwiegeschauffel ....131
abziehstahl ....176, 181, 190
accessoires .... 531, 544
alkoholmass ....100
alleswender ....160
allzweck-bürste ....369
allzweck-flammenzünder ....290
anführtisch .... 620, 622
ansatzgeräte imperia ....334–335
ansatzgeräte kenwood ....579–582
ansatzgeräte kitchenaid ....583–584
apfelentkerner .... 153, 184
apfelschälmaschine ....330
apfelsinenschäler .... 185, 189
apfelteiler ....153
apw/wyott ....445
arabia-form ....132
araven .... 211–212, 342–347, 351, 355
arbeitsplatte ....640, 648, 670
arbeitstisch .... 545, 626–627
aschenbecher ....80–81
aschensammler ....80
ascherbehälter ....362
aufbewahrungsregal ....625
aufhängesystem ....628
aufsatzregal ....625
aufschnitt-maschine ....610–614
aufschnittmesser ....176
aufsteckrahmen ....675
aufstrichmesser ....36
ausbeinmesser ....173, 179, 182
ausgangtisch .... 620, 622
ausgiesser ....103–104
ausgussreiniger ....216
auslageplatte ....66–67, 206, 208, 275
ausrol-nudelmaschine ....334
ausstecher-satz ....134–135
ausstell stander ....268
ausstell platte .... 273, 339
austernbrecher ....322
austerngabel ....37
austernöffner ....184

## B

backblech .... 226, 548
bäckerei siebe ....130
bäckermesser ....173, 175, 178, 183
backform ....142–145, 552–557
backhandschuhe .... 152, 550
backkelle ....120
backlineal ....130
backofen-pfanne, gastronorm .... 226, 548
backplatte ....549
backrost ....225, 547, 549
backrost für pariser brot .... 225, 547
backtrenn folie .... 227, 551
backtrenn mat .... 227, 551
backtrenn papier .... 227, 551
bain-marie ....431–437, 635, 649, 669
bain-marie kocher ....248
bain-marie suppenkessel .... 442–443, 444
bain-marie wagen ....437
bain-marie, caterchef ....432
bar keep ....89
bar löffel ....101
barmannset ....101
barmixer ....575
baume ....194
becher .... 205, 574
becher-spender ....155
behältersytem ....268
beilagenbehälter ....89
besteck ....38–49, 171, 205
besteck-ablage ....279
besteck-ausgabeunit .... 213, 395
besteck-ausgeber ....394
besteck-behälter ....214
besteck-kocher ....213, 215, 395, 682
besteck-korb ....214, 263, 677
besteck-korb, mit aufsteckrahmen ....682
besteck-tragkorb ....215
beutelaufhänger ....140
bierglasbürstenständer ....97
bierglasträger ....311
bierschaumabstreifer ....102
bistro besteck ....47–49
bistro servierpfanne ....240
blender .... 565, 573–575
blender "santosafe" ....574
blinispfanne ....230
blockbürste ....195
bodenmatte ....367
bon-aufspiesser ....77
bon-halter ....314
brat-backform ....141
bratenlöffel ....121
bratenspiess ....159
bratenthermometer ....193
bratentopf ....237, 241, 243, 245, 249, 251
bratpfanne ....232, 234–235, 253
brenner für brennpaste ....280
brennpaste ....286–287
bright spark ....288–290
briocheform .... 143, 555
brotkorb .... 50–51, 261, 262–264
brotmesser ....174, 178, 182, 188
brotröster ....464–467
brotschneidplatte ....197
brunoise schneider ....326
buffet-ausgeber ....377, 394
buffet-besteckausgeber ....394
bufett-gestel ....263
buffet-kanne ....82–83
buffet-servierbesteck ....118–119, 120, 279
buffet-speisenwärmer ....447–448
buffet-tablett ....66–71, 267, 271
buffet-tortenständer ....72–73, 266–267

buffet/salat-gerät ..... 421
bürsten ..... 369
buttermesser ..... 36
buttertöpfchen ..... 32, 300, 302
buttertöpfchen, mit cloche ..... 32, 302

## C

cakesform ..... 140–143, 552–554
cakesform rose ..... 143, 555
castey ..... 239
caterchef schneideplatten ..... 198–203
catercool ..... 398, 412–417, 420, 422
caterflame ..... 287
catering induktionkocher ..... 485
catering-transportbehälter ..... 170, 383–387
caterracks ..... 675, 676–683
cat-sup ..... 431
chafing dish ..... 280–285
champagne schale ..... 94
champagne/prosecco flascheöffner ..... 107
champagneflaschenverschliesser ..... 102–103
champignon-schneider ..... 163
chefs brenner ..... 289–290
chefschürze ..... 150
china pfanne ..... 232
chinesisches kochmesser ..... 183
clip ..... 682
cloche ..... 75
cocktailsieb ..... 101
coffee queen ..... 426–429
cold press juicer ..... 569
combidämpfer ..... 528–529, 536–542
cook & hold öfen ..... 559
coolhead ..... 408–409, 418–419
crêpe-eisen ..... 479
crêpe-suzette-pfanne ..... 230, 233–234, 238, 241
crêpe-teller ..... 294
cri-cri ..... 389–391
cutter ..... 604–605

## D

dampfkocher ..... 247
dampfkochtopf ..... 246
dampfkondensor ..... 515
de buyer ..... 230–232, 236
deckel abfallbehälter ..... 360
deckel speise-eisbehälter ..... 170, 386
deckel, für schale melamine ..... 276
deckel, gastronorm ..... 353
deckel, gastronormbehälter ..... 218–219, 345
deckel, pfanne ..... 244, 251
deckel, spülkörbe ..... 683
dekoration flasche ..... 172
dekoration löffel ..... 171
dekoration stift ..... 171
dekorationsgrün ..... 110
digital-thermometer ..... 336–338
dispenser ..... 342–343
dolly ..... 356, 360
dosenöffner ..... 158, 320–321
dosier-ausgiesser ..... 104, 315
dosier-kanne ..... 22
drahtbürste ..... 110
drehständer für dosierer ..... 314
dreizack ..... 174–187
dualit ..... 444, 465, 470, 472, 482
dunstabzughaube ..... 507, 512, 530, 543
durchlauf-toaster ..... 466–467, 468
durchschub-spülmaschine ..... 621
dynamic ..... 331, 593–597

## E

eierbecher ..... 61, 205, 294
eierbehälter ..... 211
eierkocher ..... 498
eierlöffel ..... 61, 205
eierplatte ..... 298
eierpochierer ..... 133
eierteiler ..... 163
eimer ..... 216–217
eimer mini ..... 28
eimerdispenser ..... 343
einbauspüle ..... 631
einweg-sahnekapseln ..... 317
einweg-spritzbeutel ..... 137
eisdipper ..... 168
eisgefriervitrine ..... 401
eishorn standard ..... 169
eisportionierer ..... 166–167
eisportioniererspüle ..... 168
eisschale ..... 169
eisspaten ..... 169
eistransportbehälter ..... 170, 386
eiswürfelbehälter ..... 94–96
eiswürfelmaschine ..... 396–398
eiswürfelzange ..... 64, 95, 96
eiszerkleinerer ..... 89, 319, 398–399, 576
elektrische kebab-schneider ..... 608
elektro-friten wanne ..... 649, 669
elektro-friteuse ..... 635, 647, 668
elektro-griddle platten ..... 636, 645
elektro-heizkörpereinheit ..... 653, 671
elektro-heizung ..... 282, 285, 286
elektro-kocher ..... 483, 486, 637, 646, 666
elektro-schlagbesen ..... 596–597
elektro-wärmeschrank ..... 456
elektro-wirtschaftsherd ..... 646, 666
elettrobar ..... 616–623
erdnussenlöffel ..... 33
espresso-kaffeemühle ..... 428, 572
espresso-maschine ..... 428
essigflasche ..... 17–19, 27
etagère ..... 34–35
evolutionmix ..... 591

## F

fettauffang transporteimer ..... 497
fettpinsel ..... 128
fettschaumlöffel ..... 112
filetiermesser ..... 175
filiermesser ..... 173
fingerschale ..... 60
fischbackpfanne ..... 231
fischbackschaufel ..... 192

fischentschupper ..... 190
fischfiletiermesser ..... 182
fischfriteuse ..... 504–505
fischheber ..... 122
fischkessel ..... 248
fischplatte ..... 68, 269
flaschekühler tasche ..... 88
flaschen marker ..... 98
flaschenbürste ..... 369
flaschenöffner ..... 105
flaschenreiniger ..... 129
fleischgabel ..... 174, 176, 181, 190
fleischhaken ..... 196
fleischhammer ..... 195
fleischmesser ..... 176, 188
fleischmulde ..... 111, 208, 210, 213
fleischwolf ..... 609
fleischzartmacher ..... 195, 606
folien ..... 546
folien abreissvorrichtung ..... 546
fondanttrichter ..... 117
food wärmeschrank ..... 458
frikandellenschneider ..... 112
frischhaltebox ..... 206, 211
fritesscheibe ..... 600, 602
friteuse ..... 498–506, 635, 638, 647, 654, 668
fritier öl test-set ..... 647
fritten-ausschöpfwanne ..... 653
fritüre-korb ..... 113
fritüre-krumenschaufel ..... 112
friture-ölfilter ..... 112, 497
fritüre-schaumlöffel ..... 113
frontloader ..... 384–385
frucht/tomatenteiler ..... 153
früchtekorb ..... 566
fruchten/gemuseschneider ..... 325
fruchtpresse ..... 565–566, 568
fruchtpressesaftpresse ..... 567
fruchtschneider ..... 329
führungsschien gastronorm ..... 652
führungsschienen ..... 671
futteral ..... 186

## G

gam ..... 602–603, 605
gamel ..... 387
garnierausstecher-satz ..... 134–135
garnierbehälter ..... 394–395
garniermesser ..... 177
garniertüllen ..... 138–139
gasdose ..... 289–290
gas-friteuse ..... 638, 654, 668
gas-glühplattenherd ..... 660
gas-grill ..... 639–640, 655–656
gas-grillplatte ..... 639, 655, 667
gas-herd ..... 658–660, 664
gas-hockerkocher ..... 393, 662
gas-kocher ..... 641, 657, 661–662
gas-rechaud ..... 290
gas-tischherd ..... 658–659
gastronorm-behälter 220–223, 278–279, 345, 351, 550
gastronorm-behälter, gelocht ..... 222
gastronorm-behälter, mit griffen ..... 223
gastronorm-behälter, polycarbonat ..... 352
gastronorm-rost ..... 652
gastronorm-schale ..... 224, 273
gas-wirtschaftsherd ..... 658, 660, 665
gas-wirtschaftsherd, mit heissluftofen ..... 658, 660
gazesieb ..... 115–116
gebäckgabel ..... 38–46
gebäckzange ..... 64
geflügelschere ..... 158
gefrierschrank ..... 404–406, 410
gemüsemesser ..... 177–178, 180
gemüseschale ..... 303
gemüseschneider ..... 326–330, 604
gemüseschneider-maschine ..... 599, 601, 603
gemüseschüssel ..... 29, 31, 298
gemüseseiher ..... 228–229
gemüsesieb ..... 116
geschirr waschbrause ..... 633
geschirrbürste ..... 369
geschirrspülmaschine ..... 615–623
gestell meer-delikatessenplatte ..... 66
getränke-dispenser ..... 257–259, 422
getränke-kontainer/spender ..... 344
getränkemixer ..... 564
gewürzkasten ..... 212
giesslöffel ..... 121
gitter ..... 414
glasabtropfrost ..... 96
gläser und tassenspülmaschine ..... 615, 616
gläser, polykarbonat ..... 305, 306
gläsernachspülgerät ..... 97
gläserschiene ..... 98, 316
gläsertuch ..... 151
grapefruitmesser ..... 184, 189
gratinier töpfchen ..... 299
gratinierplatte ..... 298–299
griddle platte ..... 478
griddle schaber ..... 478, 667
grill-bürste ..... 110
grill-pfanne ..... 231, 239
grill-platte .393, 477, 549, 636, 639, 645, 655, 667
grill-platten-fettpinsel ..... 128
grill-spiess ..... 159
grill-zange ..... 64–65
grossküchensieb ..... 114
gueridonwagen ..... 378
gugekhupfform ..... 141
gugelhupf ..... 142, 554
gummikorke ..... 314

## H

hackbeil ..... 184
hackblock ..... 198
hackmesser ..... 184
hähnchengrill ..... 661
hamburger presse ..... 196
händetrockner ..... 392
hand-saftpresse ..... 88, 318–319, 323
hatelet-spiess ..... 159
haumesser ..... 183
heissluftofen ..... 508–518, 528–529, 646, 666
heisswasserkocher ..... 429
heizkörper ..... 625

hochzeitstortenständer ..... 74, 265
holzlöffel ..... 125
honigbrine ..... 22
hot dispenser ..... 438
hotdog wärmer ..... 482
hummergabel ..... 37
hummerknacker ..... 37

**I**

imperia ..... 334–335
induktionkocher ..... 484–485
insektenvernichter ..... 389–391
installations-kit ..... 531, 544
isolierkanne ..... 85–88
isolierter transportbehälter ..... 170, 383–387

**J**

jakobsmuschel ..... 36, 299
japanisches kochmesser ..... 175, 179, 181
julienneschneider ..... 184, 328

**K**

kaffeefiltrierpapier ..... 427
kaffeekanne ..... 58–59, 84, 426–427
kaffeelöffel ..... 38–46
kaffeemaschine ..... 425–427
kaffeemühle ..... 428, 572
kaffeesatz auffangbehälter ..... 572
kaffeestation ..... 86
kai ..... 188
kakaostreuer ..... 108
kanne ..... 82–83
karamelleform ..... 132
kartenhalter ..... 52
kartoffelausstecher ..... 185
kartoffelpresse ..... 165
kartoffelschälmaschine ..... 576
kartoffelschälmesser ..... 189
kartoffelspirale ..... 177
kartoffel-spirale-ausschnitt-maschine ..... 330
kartoffelstampfer ..... 113
kase schneidebrett ..... 340
käse/pate schneider ..... 340
käsedose ..... 22
käsehobel ..... 191
käsemesser ..... 179, 191
käsereiber ..... 576, 599
käseschneidedraht ..... 191
käseschneider ..... 340, 599
käseschneider warm ..... 341
käsestreuer ..... 108
kasserolle ..... 238
kasten für bestecke ..... 683
kayser ..... 317
kehrgarnitur ..... 216, 368
kellenhalter ..... 122–123
kellnermesser ..... 106–107
kenwood ..... 573, 577–582, 592
kerzenständer ..... 53
kesselbesen ..... 126
kippbratpfanne ..... 648
kirschenensteiner ..... 164
kisag ..... 290, 576, 590
kitchenaid ..... 573, 583–585, 593, 604
klammer plate mate ..... 305
klimatisierter weinschrank ..... 423
klingel ..... 78, 316
knetmaschine ..... 586–588
knoblauchpresse ..... 161
knoblauchreibe ..... 161
knochensäge ..... 195
kochgeschirr "hobbychef" ..... 242
kochkoffer ..... 186
kochlöffel ..... 123, 125
kochmesser ..... 173, 175–176, 181, 190
kochthermometer ..... 194
kochtopf ..... 243, 245, 249, 251, 254
kochtopf, mit ablaufhahn ..... 250
kohl/salatschneider ..... 325
kombinierter kuhl/tiefgefrierschrank ..... 407
kombiöffner ..... 105
konditormesser ..... 173, 175–176, 192–193
konditorpinsel ..... 128
konfitürelöffel ..... 33
kontakt grill ..... 472–476
korb ..... 261, 262–264
korb filtrierpapier ..... 427
korb mini ..... 28
korb rolldeckel ..... 262–263
körbe für gläser mit stiel ..... 679
körbe für gläser ohne stiel ..... 678
körbewagen ..... 683
korkenzieher ..... 98, 106–107, 316
kräuterschere ..... 164
kreidemarker für kreidetafel ..... 15
kreidetafel ..... 12–15
krokettenmacher ..... 339
krümefeger ..... 50
küchenform ..... 142–143, 554–555
küchenherdplattenringhaken ..... 112
küchenmaschine ..... 578–579, 582–583, 585, 587
küchenmaschine induktion ..... 577
küchenmesser ..... 176, 182
küchenmesser set ..... 185
küchenpinsel ..... 128
küchenrollenhalter ..... 159
küchenschere ..... 158, 179
küchenschüssel ..... 147, 149
küchentuch ..... 151
kühl aufsatzvitrine ..... 417
kühlakkus ..... 388
kühlaufsatzteil ..... 383–384
kühlraum-thermometer ..... 194, 403
kühlschrank ..... 402–404, 406–410
kühltisch ..... 418, 420
kühlvitrine ..... 260, 388, 412–413, 414–417
kupfer-reinigungpaste ..... 364
kuppelhaube ..... 263

**L**

lachmesser ..... 175, 179, 183
lamp ..... 449–451
lampenschirm ..... 450–451

lampenschirm für infrarot wärmelampe .....449–451
lavasteine .....486, 640, 656, 672
lavasteingrill .....486–487, 672
lavasteingrill gas .....640, 656, 672
lebensmittelbehälter, gastronorm ....346–349, 350–351
lebensmittelbox .....211
legumier .....34
limone/zitroneschneider .....331
lochtüllen .....138–139
löffel .....123, 207
löffelschaber .....129
longlife .....449
lyonerpfanne .....231–235, 239, 241–242, 244, 250

## M

mach .....431, 604
magazinschaufel .....131
magnet-messerhalter .....191
mandoline .....326–327
marinierspritze .....195
master frost .....396–397
max pro .....280–282, 342, 394, 434–439, 456
measure master .....315
meer-delikatessenplatte .....66
mehlsiebe .....154
melamine .....274–278
melonenteiler .....153
menage .....17–19
menuhalter .....52
messbecher .....155
messer, elektrisch .....606
messerblock .....186–187
messereinsatze/stempel .....323
messerfutteral .....186
messerhalter .....190
messerschleif gerät .....606–607
messerschleif maschine .....607
messertaschen .....188
microfasertuch .....150
mikrowelle .....460–463
mikrowelle mit grill und heissluftofen .....461
milan-toast .....468, 470
milch und zuckersatz .....57
milchaufschäumer .....425
milchbecher .....294
milchkanne .....57–59, 294
millecroquettes .....339
miniaturen .....32
miroil .....497, 647
mischbatterie .....632
mischmaschine .....586–588
mixbecher .....101
mixer und rührwerk .....596–597
mixer-küchenschüssel .....147–149
mixerschüssel .....148–149
mixglas .....101
modular 600 serie .....634–643
modular 650 serie .....644–660
modular 700 serie .....663–672
modular 900 serie .....673
modular, geschirrspülmaschine .....615, 621
modular, kühlschrank, gefrierschrank ..... 410
mo-el .....389–392
mop .....367
mörser .....193
motor .....335
multi-hacker .....164
multinox .....625–631
muschel-topf .....240
müsli-spender .....256–257
musso .....400

## N

nestbacklöffel .....120
neumärker .....479–481, 483
nudelgerät .....334–335
nussreibe .....161

## O

obstbodenform .....141
octalux .....448
ofenthermometer .....194
officemesser .....174, 177, 180, 188
öl & essige spray .....27
öl flasche .....18, 27
öl thermometer .....193
ölfilter .....112, 497
ölfilterhälter .....112, 497
olivenlöffel .....33
omelettenpfanne .....232, 249

## P

paellapfanne .....231
paketwaage .....370
palette .....125, 183, 192–193
pariser brotkorb .....264
parmesan reibscheibe .....598
party platte .....66–71, 272
partybesteck .....33
papierkorb .....361
passier-gerät .....332
passiersieb .....115
passiertuch .....151
pastakochtopf .....246–247
patio-heizung .....288
pedal abfallbehälter .....361
pedaleimer .....356–359, 361, 631
perkolator .....429–430
pfanne china .....232
pfeffermühle .....24–26
pfefferstreuer .....19–21, 108–109
pita/brotkorb .....51
pizza-ofen .....493–494
pizza-ofen-bürste .....496
pizza-schaufel .....495–496
pizza-schauffel .....496
pizza-schere .....496
pizza-schneiderad .....495
pizza-spachtel .....495
pizza-teller .....294, 304
pizza-transportbehälter .....387
plaettchen .....300
plate-mate .....374–376

plate-mate klammer ..... 305
platte ..... 32, 66–68, 269, 299–300, 303, 653, 665
platte, gerillt ..... 665
plattenwärmer ..... 291
plattformwaage ..... 372
poffertjes pfanne ..... 230
poffertjes platte ..... 483
polierhobel ..... 199
polykarbonat ..... 305, 306
pommes-frites-beutelhalter ..... 30, 303
pommes-frites-mulde ..... 111
pommes-frites-schale ..... 30
pommes-frites-schneider ..... 322–323
pommes-frites-schneiderwestmark ..... 323
pommes-frites-seiher ..... 111
pommes-frites-seiher mini ..... 28
pommes-frites-trichter ..... 109
pommes-frites-tütenstander ..... 109
popcorn-maschine ..... 589
portionierer ..... 166–167
porzellan ..... 292–293, 304
präsentierplatte ..... 29
pro colour, messer ..... 173
pro-sup besteck ..... 40–49
puddingform ..... 132
puderzuckersiebe ..... 154
puderzuckerstreuer ..... 23, 108
pujadas ..... 233–239, 242, 247–254
pumpkanne ..... 85–86
putzeimer ..... 366
putzwagen ..... 365, 367–368
pyrogel ..... 286

## Q

quartz grill ..... 492
quetschflasche ..... 171–172
quetschflasche station ..... 171

## R

raclette-gerät ..... 341
radieschenverzierer ..... 163
rahmkanne ..... 57–59
ramekin ..... 32, 34, 277, 298, 300, 302
räuchergerät ..... 589
räuchermehlmischung ..... 589
räucherofen ..... 589
receptionsschelle ..... 78
rechaud batterie ..... 458
rechnungs-behälter ..... 79
reduzierstern ..... 653, 665
réfrigerateur ..... 411
réfrigerateur présentoire ..... 411
regalwagen ..... 379, 381
regalwagen staubschutzhaube ..... 380
regalwagen, für spülkörbe ..... 380
reibe ..... 165
reibemaschine ..... 328
reibscheibe ..... 598, 600, 602
reiniger ..... 14
reis/speisenformer ..... 133
reiskocher ..... 459
restenbehälter ..... 209, 212
revol, porzellan ..... 19, 292–303
revol, miniaturen ..... 32
riffelscheidescheibe ..... 598
roller grill .. 452, 458, 466, 476–481, 492, 503, 661
rollholz ..... 136
rolltop deckel, vitrine ..... 339
rolltop hauben ..... 214
roltex ..... 305–312
rost ..... 652
rostbratenplatte ..... 299
roste ..... 225, 420
rösti ..... 598
rotpunkt ..... 88
rowlett ..... 464–465
rubbermaid ..... 355–365, 368
rührbesen ..... 126–127
rührmaschine ..... 586–588
rührschüssel ..... 147–149
rührspaten ..... 123–125, 207

## S

sabatier ..... 190
saftpresse ..... 88, 318, 565–569
sahnegerät ..... 317
sahneschale ..... 32
saladette ..... 418–419
salamander ..... 487, 488–489, 490–492
salatgabel ..... 207–208
salatlöffel ..... 207–208
salatschale ..... 298
salatschleuder ..... 331
salatschüssel ..... 268
salzmühle ..... 24–26
salzstreuer ..... 19–21, 108–109
sammic ..... 322, 619
sandwich toaster ..... 469–472
sandwich-klemmzange ..... 469, 492
santoku ..... 173, 175, 179, 181
santos ..... 399, 422, 564–572, 586, 598, 600
satehplatte ..... 67
satz rollen für arbeitstich ..... 626
satz von clip-on spiesse inhaber ..... 31
saucendispenser ..... 342–344
saucenlöffel ..... 121, 207
saucensieb ..... 115
saucenwärmer ..... 441
sauciere ..... 60
sauteuse ..... 241–242, 244, 249, 252
savarin-cakesform ..... 142–143, 554–555
savarin-form ..... 140
schaber ..... 129
schale ..... 276–277, 298–299
schälmesser ..... 174, 177, 180
schaschlik sateh-schneider ..... 608
schaschlikplatte ..... 67
schaschlikspiess ..... 159
schaumkelle ..... 120
schaumlöffel ..... 120, 122
scheiben ..... 602
scheiben, santos ..... 598, 600
scheuerbesen ..... 369
schild ..... 55–56
schild "nicht rauchen bitte" ..... 55

schinkenmesser .....175, 178, 182
schinkenspanner .....333
schleifstein .....190
schlüsselring .....127
schneckengabel .....37
schneckenpfanne .....36, 295
schneckenplatte .....36
schneckenzange .....37
schneeschlagkessel .....147–149
schneeschlagkessel, fuss für .....148
schneiddeplatte-tisch .....198
schneidebrett .....196–198
schneidebrett-tisch .....608
schneideplatten, arbeitsplatte .....643, 652
schneideplatten .....197–203, 670
schneideplatten-ständer .....200–201
schneidescheibe .....598, 600
schokolademilch erhitzer .....440
schokoladenform .....146
schokoladenwärmer .....438, 441
schokoladen-trichter .....117
schöpflöffel .....120–122, 208, 494
schubladenblock 1/1 gastronorm .....625
schubladenschrank .....651
schuhputzmachine .....365
schürze .....150, 632
schüssel .....206, 275–276
schutzhandschuhe .....152, 550
schutzhauben teller regal .....375
seiher mini .....28
sektflaschenverschliesser .....102–103
senftopf .....23
servier und abräumwagen .....380
servierpfanne .....240
servierplatte .....29, 66–67
servierschaufel .....76
servierstandard .....29, 34
serviertablett .....30, 66–71, 269–275, 277, 308–313
serviertuch .....151
servierwagen .....378, 380
servierzange .....62–65, 195, 206
serviettenausgeber .....394
serviettenständer .....77
severin .....318, 424, 460, 486, 571, 575, 592
shaker .....100, 101
sharp .....462
sichtlagerkästen .....214
sieger .....98, 158
sitram .....237, 241, 243–246
sorbetiere .....400
sorbetlöffel .....33
sossenpfännchen
sossenschüssel .....60
sous vide .....435
spachtel .....192
spaghetti schale .....31
spaghetti zange .....62
spanischer mop besen .....366
sparschäler .....162–163, 185, 189
speise-eisbehälter .....170, 386
speise-kartenhalter .....15–16
speisentransportwagen .....382
speisenwarmhaltegerät .....439, 442–443, 444
speisenwarmhaltestrahler .....445
spender .....256–257
spender-einheit .....342
spickmesser .....174, 180, 188
spiegeleier-backring .....133
spiessenträger .....31
spitzsieb .....115–116
spring .....282, 364
springform .....140
spritzbeutel .....137
spritzbeutel-absetzständer .....140
spüle .....648
spüle, einbau .....631
spülrost .....620, 629
spültisch .....629
stäbchenscheibe .....598, 600, 602
stabmixer .....592–596
ständer, für 6 scheiben .....598
standfüsse .....445
stapelbehälter .....209–210, 494
steakmesser .....38–39, 41, 47–49, 177, 180
steakplatte .....292, 296–297
sterntüllen .....138, 139
stiel .....366, 369
stielkasserolle .....241, 245, 248, 252, 254
stilfer .....453, 471, 483, 486, 504–507, 560
stipprolle .....139
stöckel .....167–168
stopfen und ausgissen .....103
strang .....364
suppenkessel .....442–443, 444
suppenlöffel .....207
suppenschüssel .....60
suppentasse .....60, 204, 295
suppentasse "löwenkopf" .....295
suppentasse und untertasse .....204
suppenterrine .....60

## T

tablare .....652
tablettkorb .....676
tartarform .....196
tasse und untertasse .....204–205
tassenkorb .....676
tassenwärmer .....425
tecnoinox .....398, 488, 490–491
teebox .....57
teekanne .....58–59
teelöffel .....38–46
teigportionierer .....117
teigrädchen .....134
teigroller .....136
teigschaber .....136
teigschneider .....134
teigschräber .....495
teigstecher .....136
teigwarenkocher .....560–561, 637, 645, 670
teigwarenkochtopf .....246–247
teilgerät .....330
teller .....204–205, 294, 304
teller natur .....292–293
teller regal .....374–376
tellerdeckel .....215
tellerkorb .....677
tellerkorb, mit aufsteckrahmen .....680

WWW.HOREPA.NL +31 (0)226 354535 info@horepa.nl



tellerstapler ..... 377
tellerwagen ..... 377
tellerwärmer ..... 456–457, 627
tellier ..... 322, 332
terrassen-aschenbecher ..... 81
terrassen-heizstraler ..... 288
terrinenform ..... 156
terrinenpressform ..... 157
text schilder ..... 54–55
theke klarsicht schutzaufsatz ..... 339
thekenklingel ..... 78
thermo behälter ..... 387
thermo frontloader ..... 384–385
thermo future box ..... 170, 260, 383–388
thermoblender ..... 591
thermometer ..... 193–194, 336–338
thermometer, infrarot ..... 336–337
thermomixer ..... 590
thermos kaffeekanne ..... 84
timbalform ..... 132
tischabfallbehälter ..... 79
tischnummer ..... 56
tischtuchklammer ..... 77
toilettengarnitur ..... 216
tomatenmesser ..... 174, 177, 180, 189
tomatenschneider ..... 324, 326
tonic-quirler ..... 102
tortenheber ..... 73, 76, 267
tortenmesser ..... 179
tortenplatte ..... 72–75, 265–268
tortenring ..... 133
tortenständer ..... 72–74, 265–267
tortenteiler ..... 130
träger ..... 628
trägerhalter ..... 628
tramontina ..... 47, 49
tranchierbrett ..... 197–198
trenton besteck ..... 38
trichter ..... 154
tritthocker ..... 366
trolley für thermobox ..... 385
tropfschale ..... 213
tüllenaufhänger ..... 140
tüllen ..... 138
türtextschilder ..... 54–55

## U

überlaufrohr ..... 631
überzugsgitter ..... 130
universalbehälter ..... 356
universalkorb ..... 677
universalkorb, mit aufsteckrahmen ..... 681
universalreibe ..... 165
universalzange ..... 62–65, 160
unox ..... 474–475, 510–545
untergestell ..... 486, 512, 530, 543, 651
unterlage ..... 240
unterschrank ..... 642, 650
unterschrank ..... 503
utz ..... 219, 345

## V

vakuumbeutels ..... 563
vakuummaschine ..... 562–563
vase ..... 51
verbindungssteg ..... 221, 433, 643, 652, 671
vorbereitungstische ..... 418
vorratsbehälter ..... 355
vorsicht zeigen ..... 368
vorspültisch ..... 620, 622
vorwaschtisch ..... 620, 622

## W

waage ..... 370–373
waage mit rechner ..... 373
waca ..... 61, 204–208
waffeleisen ..... 480–482
wand-aschenbecher ..... 362
wandbord ..... 628
wandbordträger ..... 628
wandhalterung ..... 315
wandkapselheber ..... 105
wandkonsole ..... 375
wandschrank ..... 628
wärmeplatte ..... 427, 446–447
warmhalteofen ..... 452
warmhalteplatte ..... 388
warmhaltevitrine ..... 436, 452–455
waschbecken ..... 630–631
wasche wagen ..... 365
wasserenthärter ..... 515, 531, 544, 619
wasserkanne ..... 57–59
wasserkessel ..... 254
wasserkocher ..... 424
wasserscheiber ..... 366
wc-garnitur ..... 216
wegwerf-spritzbeutel ..... 137
weinbelüfter ..... 99, 103
wein-dekanter satz ..... 99
weinkühler ..... 91–94
weinkühlerhalter ..... 90
weinkühlerständer ..... 90
weisser ..... 320
wender ..... 207
werbeaufsteller ..... 12–13
wetzstahl ..... 176, 181, 190
wetzstein ..... 190
wiegemesser ..... 184
wind-licht ..... 53
winkelpalette ..... 192
wok ..... 233, 236, 238
würfelscheibe ..... 600, 602
wurstfüllmaschine ..... 608
wurstwärmer ..... 482
wusthof ..... 173, 187

## Z

zassenhaus ..... 24–25
zeitmesser ..... 558
zeituhr ..... 558
zentrifuge ..... 570–571
zigaretten kollektor ..... 363

zitronendekormesser ..... 185, 189
zitronenpresse ..... 101
zitronenschaber ..... 185, 189
zitronenschnitzpresse ..... 88
zitronenverzierer ..... 163
zojirushi ..... 85
zuckerdose ..... 57–59
zuckerschale ..... 32
zuckerstreuer ..... 23
zuckerthermometer ..... 194
zuckerwaage ..... 194
zuckerzange ..... 64
zwiebelschneider ..... 328

## 000...


001.001 ..... 231
001.002 ..... 231
001.003 ..... 231
001.004 ..... 231
001.005 ..... 231
001.006 ..... 231
001.007 ..... 231
001.008 ..... 231
001.009 ..... 231
001.010 ..... 231
001.011 ..... 231
001.012 ..... 231
001.021 ..... 230
001.022 ..... 230
001.023 ..... 230
001.024 ..... 230
001.025 ..... 230
001.026 ..... 230
001.033 ..... 231
001.041 ..... 231
001.042 ..... 231
001.044 ..... 231
001.051 ..... 230
001.053 ..... 230
001.054 ..... 230
001.056 ..... 236
001.058 ..... 236
001.060 ..... 236
001.062 ..... 236
001.065 ..... 236
001.070 ..... 231
001.072 ..... 231
001.075 ..... 231
001.082 ..... 232
001.083 ..... 232
001.084 ..... 232
001.085 ..... 232
001.100 ..... 326
001.150 ..... 326
001.205 ..... 248
001.213 ..... 230
001.216 ..... 230
002.003 ..... 232
002.004 ..... 232
002.005 ..... 232
002.006 ..... 232
002.007 ..... 232
002.008 ..... 232
002.009 ..... 232
002.010 ..... 232
002.011 ..... 232
002.012 ..... 232
002.013 ..... 232
002.023 ..... 232
002.024 ..... 232
002.025 ..... 232
002.026 ..... 232
002.027 ..... 232
002.028 ..... 232
002.029 ..... 232
002.030 ..... 232
002.031 ..... 232
002.032 ..... 232
002.033 ..... 232
002.041 ..... 232
002.042 ..... 232
002.220 ..... 240
002.224 ..... 240
002.228 ..... 240
002.250 ..... 240
002.251 ..... 240
002.252 ..... 240
002.320 ..... 240
002.324 ..... 240
002.328 ..... 240
003.001 ..... 189
003.004 ..... 189
003.007 ..... 192
003.008 ..... 192
003.010 ..... 190
003.013 ..... 189
003.017 ..... 192
003.018 ..... 192
003.020 ..... 188
003.021 ..... 188
004.010 ..... 189
004.011 ..... 189
004.012 ..... 189
004.013 ..... 189
005.007 ..... 190
005.020 ..... 190
005.022 ..... 190
005.024 ..... 190
005.026 ..... 190
005.028 ..... 190
005.030 ..... 190
006.042 ..... 189
006.043 ..... 189
006.045 ..... 188
006.047 ..... 188
007.001 ..... 192
007.002 ..... 192
007.003 ..... 192
007.004 ..... 192
007.005 ..... 192
007.006 ..... 192
007.008 ..... 192
007.015 ..... 186
008.008 ..... 189
008.017 ..... 189
012.001 ..... 106
013.001 ..... 192
013.002 ..... 192
014.001 ..... 558
014.005 ..... 558
014.008 ..... 193
014.030 ..... 330
014.045 ..... 139
014.050 ..... 90
015.001 ..... 158,320
015.002 ..... 105
015.003 ..... 65
015.005 ..... 105
015.007 ..... 106
015.008 ..... 129
015.010 ..... 65
015.018 ..... 159
015.019 ..... 159
015.025 ..... 370
015.029 ..... 159
015.030 ..... 136
015.050 ..... 158
016.001 ..... 163
016.002 ..... 195
016.003 ..... 63
016.004 ..... 160
016.005 ..... 163
016.006 ..... 120
016.007 ..... 160
016.008 ..... 63
016.009 ..... 160
016.010 ..... 160
016.011 ..... 153
016.012 ..... 160
016.013 ..... 163
016.014 ..... 116
016.015 ..... 37
016.016 ..... 37
016.017 ..... 177
016.018 ..... 163
016.019 ..... 329
016.020 ..... 153
016.021 ..... 131
016.023 ..... 195
016.024 ..... 194
016.026 ..... 153
016.028 ..... 76
016.030 ..... 190
016.032 ..... 158
016.033 ..... 331
016.035 ..... 164
016.036 ..... 60
016.038 ..... 195
016.040 ..... 162
016.042 ..... 162
016.045 ..... 163
016.047 ..... 248
016.050 ..... 161
016.052 ..... 184
016.054 ..... 558
016.055 ..... 191
016.058 ..... 196
016.065 ..... 154
016.070 ..... 328
016.072 ..... 164
016.077 ..... 165
016.080 ..... 164
016.085 ..... 117
016.090 ..... 327
016.092 ..... 162
016.094 ..... 162
016.100 ..... 164
016.105 ..... 193
016.106 ..... 193
016.110 ..... 149
016.111 ..... 149
016.112 ..... 149
016.113 ..... 149
016.115 ..... 193
016.120 ..... 303
016.125 ..... 147
016.135 ..... 147
016.140 ..... 252
016.145 ..... 323
016.150 ..... 165
016.151 ..... 165
016.152 ..... 165
016.153 ..... 165
016.155 ..... 165
016.160 ..... 606
016.170 ..... 326
016.210 ..... 141
016.211 ..... 141
016.214 ..... 141
016.215 ..... 141
016.217 ..... 141
016.218 ..... 141
016.225 ..... 370
017.004 ..... 131
017.005 ..... 131
017.006 ..... 131
017.007 ..... 131
017.008 ..... 131
017.009 ..... 131
018.001 ..... 158
018.005 ..... 98,316
018.030 ..... 321
018.031 ..... 321
018.032 ..... 321
018.040 ..... 321
019.001 ..... 191
019.002 ..... 191
020.001 ..... 333
020.005 ..... 77
020.010 ..... 333
020.040 ..... 340
020.043 ..... 340
020.050 ..... 607
021.010 ..... 195,606
022.002 ..... 120
022.010 ..... 114
022.011 ..... 114
022.012 ..... 114
022.014 ..... 77
022.018 ..... 120
022.020 ..... 126
022.021 ..... 126
023.001 ..... 215,682
023.004 ..... 212
023.005 ..... 212
023.013 ..... 215
023.017 ..... 215
023.018 ..... 215
023.019 ..... 215
023.020 ..... 215
023.021 ..... 215,682
023.130 ..... 377
023.150 ..... 377
023.170 ..... 377
023.200 ..... 377
023.220 ..... 377
023.250 ..... 377
023.280 ..... 377
023.320 ..... 377
024.001 ..... 136
024.002 ..... 136
024.003 ..... 136
024.030 ..... 546
024.031 ..... 546
024.045 ..... 546
024.046 ..... 546
025.001 ..... 134
025.002 ..... 134
026.001 ..... 134
026.010 ..... 135
026.015 ..... 135
026.020 ..... 135
026.025 ..... 135
027.001 ..... 155
027.002 ..... 155
027.003 ..... 155
027.004 ..... 155
027.005 ..... 155
027.006 ..... 154
027.007 ..... 154
027.008 ..... 154
027.009 ..... 154
027.011 ..... 131
027.012 ..... 131
027.013 ..... 131
027.014 ..... 131
027.020 ..... 155
027.021 ..... 155
027.022 ..... 155
027.111 ..... 131
030.024 ..... 246
030.100 ..... 111
030.124 ..... 246
030.150 ..... 111
032.001 ..... 125
032.002 ..... 125
032.003 ..... 125
032.004 ..... 125
032.005 ..... 125
032.006 ..... 125
032.008 ..... 125
032.010 ..... 125
032.011 ..... 125
032.012 ..... 125
032.013 ..... 125
032.014 ..... 125
032.016 ..... 125
032.019 ..... 125
032.020 ..... 196
032.021 ..... 196
032.030 ..... 125
032.031 ..... 125
032.050 ..... 196
032.051 ..... 196
032.055 ..... 196
033.004 ..... 166
033.008 ..... 166
033.010 ..... 166
033.012 ..... 166
033.016 ..... 166
033.020 ..... 166
033.024 ..... 166
033.030 ..... 166
033.040 ..... 166
033.050 ..... 166
033.060 ..... 166
033.070 ..... 166
033.100 ..... 166
033.114 ..... 167
033.120 ..... 167
033.130 ..... 167
033.140 ..... 167
033.561 ..... 120,279
033.562 ..... 120,279
033.563 ..... 120,279
033.564 ..... 120,279
035.024 ..... 128
035.026 ..... 139
035.027 ..... 139
035.030 ..... 130
035.031 ..... 130
035.039 ..... 123
035.041 ..... 136
035.042 ..... 136
035.043 ..... 136
035.044 ..... 136
035.046 ..... 147
035.048 ..... 147
035.049 ..... 147
035.050 ..... 147
035.051 ..... 140
035.053 ..... 130
036.002 ..... 66
036.003 ..... 66
036.004 ..... 66
036.005 ..... 66
036.006 ..... 66
037.001 ..... 322
038.111 ..... 345
038.112 ..... 345
038.113 ..... 345
038.115 ..... 219,345
038.121 ..... 345
038.122 ..... 345
038.123 ..... 345
038.125 ..... 219,345
038.131 ..... 345
038.132 ..... 345
038.133 ..... 345
038.135 ..... 219,345
038.141 ..... 345
038.142 ..... 345
038.145 ..... 219,345
038.161 ..... 345
038.162 ..... 345
038.163 ..... 345
038.165 ..... 219,345
038.191 ..... 345
038.195 ..... 219,345
038.231 ..... 345
038.233 ..... 345
038.235 ..... 219,345
040.000 ..... 167
040.001 ..... 167
040.002 ..... 167
040.003 ..... 167
040.004 ..... 167
040.005 ..... 167
040.006 ..... 167
040.007 ..... 167
040.008 ..... 167
040.009 ..... 167
040.010 ..... 167
040.011 ..... 167
040.012 ..... 167
040.013 ..... 167
040.014 ..... 167
040.110 ..... 168
040.112 ..... 168
040.113 ..... 168
040.114 ..... 168
040.115 ..... 168
040.212 ..... 167
040.216 ..... 167
040.220 ..... 167
040.224 ..... 167
040.230 ..... 167
040.236 ..... 167
040.240 ..... 167
040.245 ..... 167
040.250 ..... 167
040.255 ..... 167
040.260 ..... 167
040.265 ..... 167
040.270 ..... 167
040.300 ..... 167
040.400 ..... 314
040.401 ..... 314
040.402 ..... 314
041.001 ..... 101
041.002 ..... 101
041.010 ..... 101
041.011 ..... 101
041.015 ..... 101
041.025 ..... 101
041.030 ..... 36
041.035 ..... 110
041.041 ..... 495
041.045 ..... 496
041.050 ..... 124
041.052 ..... 124
041.054 ..... 124
041.060 ..... 72,266
041.061 ..... 72,266
042.001 ..... 112,497
042.002 ..... 112,497
043.001 ..... 168
043.002 ..... 168
043.003 ..... 168
043.004 ..... 168
043.008 ..... 166
043.010 ..... 166
043.012 ..... 166
043.016 ..... 166
043.020 ..... 166
043.024 ..... 166
043.030 ..... 166
043.036 ..... 166
043.040 ..... 166
043.050 ..... 166
043.060 ..... 166
043.070 ..... 166
043.080 ..... 166
043.100 ..... 166
044.001 ..... 158
046.001 ..... 282
046.002 ..... 282
046.004 ..... 286
046.006 ..... 286
046.008 ..... 286
046.010 ..... 364
046.011 ..... 364
046.105 ..... 188
047.001 ..... 128
047.002 ..... 128
047.003 ..... 128
047.004 ..... 128
048.001 ..... 194
050.000 ..... 137
050.001 ..... 137
050.002 ..... 137
050.003 ..... 137
050.004 ..... 137
050.005 ..... 137
050.006 ..... 137
050.007 ..... 137
050.008 ..... 137
050.009 ..... 137
050.010 ..... 137
050.011 ..... 137
050.012 ..... 152
050.014 ..... 128
050.016 ..... 128
050.025 ..... 73,267
050.026 ..... 73,267
050.030 ..... 74,265
050.031 ..... 74,265
050.032 ..... 74,265
050.040 ..... 117
050.041 ..... 117
050.045 ..... 117
050.050 ..... 74,265
050.052 ..... 74,265
050.060 ..... 75,268
050.061 ..... 75,268
050.062 ..... 75,268
050.070 ..... 227,551
050.072 ..... 227,551
050.082 ..... 228
051.021 ..... 140
051.022 ..... 140
051.023 ..... 140
051.072 ..... 140
051.073 ..... 140
051.074 ..... 140
051.080 ..... 140
051.082 ..... 140
051.084 ..... 140
051.201 ..... 132
051.264 ..... 134
051.274 ..... 134
051.500 ..... 90
054.100 ..... 139
054.101 ..... 139
055.001 ..... 148
055.002 ..... 148
055.003 ..... 148
055.004 ..... 148
055.005 ..... 148
055.006 ..... 148
055.007 ..... 148
055.010 ..... 155
055.011 ..... 155
055.012 ..... 155
055.060 ..... 72,266

057.002 ..... 106
057.010 ..... 106
059.001 ..... 76
059.005 ..... 76
059.010 ..... 79
059.012 ..... 79
059.015 ..... 82
059.018 ..... 83
059.020 ..... 123
059.021 ..... 123
059.022 ..... 123
059.023 ..... 123
059.024 ..... 123
059.026 ..... 123
059.030 ..... 133
059.031 ..... 133
059.032 ..... 133
059.040 ..... 147
059.041 ..... 147
059.042 ..... 147
059.043 ..... 147
059.044 ..... 147
059.050 ..... 209
059.051 ..... 209
059.055 ..... 209
059.080 ..... 367
059.085 ..... 367
060.001 ..... 277
060.002 ..... 277
060.003 ..... 277
060.004 ..... 277
060.005 ..... 277
060.008 ..... 277
060.009 ..... 277
060.010 ..... 276
060.011 ..... 276
060.012 ..... 276
060.013 ..... 276
060.040 ..... 275
060.041 ..... 275
060.050 ..... 274
060.051 ..... 274
060.054 ..... 274
060.055 ..... 274
060.060 ..... 274
060.061 ..... 274
060.062 ..... 274
060.063 ..... 274
060.064 ..... 274
060.068 ..... 275
060.070 ..... 274
060.071 ..... 274
060.072 ..... 274
060.073 ..... 274
060.074 ..... 274
060.080 ..... 275
060.081 ..... 275
060.082 ..... 275
060.086 ..... 275
060.088 ..... 275
060.110 ..... 276
060.111 ..... 276
060.112 ..... 276
060.113 ..... 276
060.115 ..... 276
060.311 ..... 278
060.312 ..... 278
060.313 ..... 278
060.321 ..... 278
060.322 ..... 278
060.323 ..... 278
060.326 ..... 278
060.327 ..... 278
060.333 ..... 278
060.343 ..... 278
060.363 ..... 278
060.411 ..... 278
060.412 ..... 278
060.413 ..... 278
060.421 ..... 278
060.422 ..... 278
060.423 ..... 278
060.427 ..... 278
060.433 ..... 278
060.443 ..... 278
060.463 ..... 278
061.002 ..... 169
062.001 ..... 95
062.002 ..... 95
062.003 ..... 95
062.004 ..... 95
062.005 ..... 95
062.007 ..... 37
064.001 ..... 116
064.002 ..... 116
064.003 ..... 116
064.004 ..... 116
064.005 ..... 116
064.006 ..... 116
064.010 ..... 116
064.015 ..... 161
064.021 ..... 148
064.022 ..... 148
064.023 ..... 148
064.055 ..... 191
065.001 ..... 157
065.002 ..... 157
065.003 ..... 157
065.004 ..... 157
065.008 ..... 157
065.010 ..... 156
065.011 ..... 156
065.012 ..... 156
065.013 ..... 156
065.014 ..... 156
065.015 ..... 156
065.016 ..... 156
065.017 ..... 156
065.018 ..... 156
065.019 ..... 156
068.001 ..... 129
068.005 ..... 37
070.020 ..... 171
070.025 ..... 117
070.031 ..... 146
070.032 ..... 146
070.033 ..... 146
070.034 ..... 146
070.035 ..... 146
070.036 ..... 146
070.037 ..... 146
070.040 ..... 227,551
070.041 ..... 227,551
070.042 ..... 227,551
070.045 ..... 137
070.050 ..... 144,556
070.051 ..... 144,556
070.052 ..... 144,556
070.053 ..... 144,556
070.054 ..... 144,556
070.055 ..... 144,556
070.056 ..... 144,556
070.057 ..... 144,556
070.058 ..... 145,557
070.059 ..... 145,557
070.060 ..... 145,557
070.061 ..... 145,557
070.062 ..... 145,557
070.063 ..... 145,557
070.064 ..... 145,557
070.065 ..... 145,557
070.071 ..... 145,557
070.072 ..... 145,557
070.073 ..... 145,557
070.074 ..... 145,557
070.075 ..... 145,557
070.076 ..... 145,557
070.077 ..... 145,557
070.078 ..... 145,557
070.079 ..... 145,557
070.084 ..... 142,554
070.085 ..... 142,554
070.086 ..... 142,554
070.087 ..... 142,554
070.088 ..... 142,554
070.089 ..... 142,554
070.090 ..... 142,554
070.091 ..... 142,554
070.092 ..... 142,554
070.093 ..... 143,555
070.094 ..... 142,554
070.095 ..... 142,554
070.096 ..... 143,555
070.097 ..... 143,555
070.098 ..... 143,555
070.099 ..... 143,555
070.100 ..... 74,265
070.101 ..... 74,265
070.150 ..... 140
070.300 ..... 74,265
070.301 ..... 74,265
070.500 ..... 388
070.501 ..... 388
070.502 ..... 388
070.601 ..... 552
070.602 ..... 553
070.603 ..... 553
070.604 ..... 553
070.605 ..... 552
070.606 ..... 552
070.607 ..... 553
070.609 ..... 552
070.610 ..... 553
072.001 ..... 89
072.002 ..... 89
072.004 ..... 89
072.010 ..... 82
072.015 ..... 109
072.016 ..... 65
072.017 ..... 65
072.025 ..... 80
072.030 ..... 128
072.031 ..... 128
072.032 ..... 128
072.033 ..... 128
072.035 ..... 128
072.040 ..... 168
072.041 ..... 168
072.042 ..... 168
072.043 ..... 168
072.044 ..... 168
072.050 ..... 75,268
072.052 ..... 75,268
072.060 ..... 29
072.061 ..... 29
072.062 ..... 29
072.065 ..... 29
072.067 ..... 29
072.069 ..... 29
072.070 ..... 171
072.071 ..... 171
072.072 ..... 171
072.073 ..... 171
072.075 ..... 172
072.080 ..... 171
072.081 ..... 171
072.082 ..... 171
072.083 ..... 171
072.085 ..... 172
072.090 ..... 52
072.091 ..... 52
072.094 ..... 79
072.095 ..... 79
072.100 ..... 197
072.101 ..... 197
072.103 ..... 197
072.110 ..... 197
072.120 ..... 276
072.121 ..... 276
072.122 ..... 276
072.125 ..... 276
072.126 ..... 276
072.127 ..... 276
072.130 ..... 275
072.131 ..... 275
072.140 ..... 277
072.141 ..... 277
072.150 ..... 277
072.151 ..... 277
072.152 ..... 277
072.153 ..... 277
072.154 ..... 277
072.160 ..... 277
072.161 ..... 277
073.006 ..... 102
074.003 ..... 22
074.006 ..... 18
074.015 ..... 23
074.016 ..... 23
074.017 ..... 18
074.023 ..... 18
074.024 ..... 18
074.030 ..... 159
074.031 ..... 159
074.032 ..... 159
074.033 ..... 159
074.034 ..... 154
074.035 ..... 154
074.036 ..... 154
074.037 ..... 154
074.038 ..... 21
074.039 ..... 21
074.044 ..... 18
074.045 ..... 23
075.001 ..... 546
075.002 ..... 546
075.003 ..... 546
075.010 ..... 546
075.011 ..... 546
075.012 ..... 546
075.030 ..... 546
075.045 ..... 546
075.060 ..... 546
078.001 ..... 111
079.001 ..... 152,550
079.002 ..... 152,550
079.008 ..... 152
079.011 ..... 152
079.020 ..... 152,550
079.101 ..... 152,550
079.102 ..... 152,550
080.001 ..... 104
080.002 ..... 104
080.007 ..... 16
080.010 ..... 78
080.015 ..... 148
080.020 ..... 103
080.040 ..... 104
080.041 ..... 104
080.102 ..... 104
081.015 ..... 26
081.016 ..... 26
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
081.062 ..... 26
081.063 ..... 26
081.076 ..... 26
081.090 ..... 26
081.100 ..... 57
084.010 ..... 606
085.040 ..... 95
085.050 ..... 149
085.051 ..... 149
085.052 ..... 149
085.053 ..... 149
085.054 ..... 149
085.055 ..... 149
085.070 ..... 149
085.071 ..... 149
085.073 ..... 149
085.074 ..... 149
085.080 ..... 116
085.082 ..... 116
085.084 ..... 116
085.100 ..... 90
085.120 ..... 94
085.140 ..... 91
085.145 ..... 91
085.150 ..... 67
085.160 ..... 217
085.161 ..... 217
085.162 ..... 217
085.170 ..... 228
085.171 ..... 228
085.172 ..... 228
085.200 ..... 280
085.270 ..... 228
085.271 ..... 228
085.272 ..... 228
085.520 ..... 68,269
085.525 ..... 68,269
085.530 ..... 68,269
085.535 ..... 68,269
085.540 ..... 68,269
085.545 ..... 68,269
085.550 ..... 68,269
085.555 ..... 68,269
085.560 ..... 68,269
088.752 ..... 23
088.760 ..... 19
088.761 ..... 19
088.767 ..... 19
088.768 ..... 19
088.820 ..... 17
088.821 ..... 17
088.822 ..... 17
088.823 ..... 17
088.824 ..... 17
088.911 ..... 21
088.914 ..... 21
090.020 ..... 139
090.053 ..... 227,551
090.060 ..... 227,551
093.001 ..... 449
093.002 ..... 449
093.021 ..... 449
093.022 ..... 449
093.024 ..... 449
093.025 ..... 449
093.040 ..... 450
093.041 ..... 450
093.100 ..... 314
093.101 ..... 314
093.102 ..... 314
093.103 ..... 314
093.104 ..... 314
093.500 ..... 449,451
093.510 ..... 449,451


## 100...


105.001 ..... 78
105.010 ..... 78,316
105.015 ..... 78,316
105.025 ..... 78,316
110.001 ..... 126
110.002 ..... 126
110.003 ..... 126
110.004 ..... 126
110.005 ..... 126
110.006 ..... 126
110.050 ..... 98,316
110.055 ..... 98,316
110.080 ..... 31
110.100 ..... 200
110.150 ..... 90
115.001 ..... 20
115.002 ..... 20
115.008 ..... 52
115.010 ..... 50
115.020 ..... 77
115.030 ..... 81
115.036 ..... 313
115.040 ..... 313
115.041 ..... 291
115.042 ..... 291
115.046 ..... 291
115.050 ..... 30
115.051 ..... 93
115.052 ..... 93
115.053 ..... 93
115.055 ..... 34
115.060 ..... 91
115.062 ..... 94
115.064 ..... 94
115.065 ..... 94
115.067 ..... 94
115.070 ..... 95
115.072 ..... 100
115.110 ..... 283
115.115 ..... 283
120.015 ..... 106
120.200 ..... 107
120.205 ..... 107
125.001 ..... 51
125.002 ..... 51
125.005 ..... 78
125.006 ..... 188
125.010 ..... 78
125.012 ..... 79
125.015 ..... 279
125.020 ..... 224
125.021 ..... 224
125.022 ..... 224
125.033 ..... 191
125.050 ..... 314
125.052 ..... 261
125.053 ..... 261
125.055 ..... 261
125.056 ..... 261
125.057 ..... 261
125.060 ..... 262
125.061 ..... 262
125.062 ..... 262
125.063 ..... 262
125.065 ..... 261
125.066 ..... 261
125.068 ..... 261
125.069 ..... 261
125.075 ..... 314
125.080 ..... 263
125.081 ..... 263
125.083 ..... 263
125.084 ..... 263
125.085 ..... 263
125.086 ..... 214,263
125.087 ..... 263
125.088 ..... 262
125.090 ..... 262
125.092 ..... 262
125.095 ..... 262
125.096 ..... 262
125.098 ..... 263
125.099 ..... 214,263
125.100 ..... 314
125.110 ..... 63
125.112 ..... 63
125.114 ..... 63
125.116 ..... 63
125.120 ..... 63,65
125.121 ..... 65
125.122 ..... 65
125.123 ..... 65
125.124 ..... 65
125.125 ..... 65
125.130 ..... 63,65
125.131 ..... 65
125.132 ..... 65
125.133 ..... 65
125.134 ..... 65
125.135 ..... 65
125.145 ..... 191
125.160 ..... 191
125.200 ..... 200
125.210 ..... 81
125.211 ..... 81
125.221 ..... 28
125.223 ..... 28
125.225 ..... 28,111
125.240 ..... 28
125.241 ..... 28
125.242 ..... 28
125.244 ..... 28
125.246 ..... 28
125.247 ..... 28
125.248 ..... 28
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
**130.045** ..... 77
**130.050** ..... 572
**130.060** ..... 92
**130.062** ..... 92
**130.065** ..... 96
**130.101** ..... 268
**130.102** ..... 268
**130.103** ..... 268
**130.104** ..... 268
**130.106** ..... 35
**130.108** ..... 35
**130.111** ..... 268
**130.115** ..... 256
**130.116** ..... 81
**130.118** ..... 81
**130.120** ..... 362
**130.130** ..... 50
**130.140** ..... 51
**130.145** ..... 52
**130.150** ..... 286
**130.152** ..... 92
**130.155** ..... 92
**130.157** ..... 92
**130.160** ..... 260
**130.161** ..... 260
**130.172** ..... 73,267
**130.175** ..... 77
**130.176** ..... 73,267
**130.183** ..... 72,266
**130.184** ..... 72,266
**130.185** ..... 72,266
**130.190** ..... 77
**130.192** ..... 77
**130.195** ..... 159
**130.200** ..... 69,272
**130.205** ..... 69,272
**130.210** ..... 69,272
**130.220** ..... 67
**130.222** ..... 67
**130.225** ..... 67
**130.300** ..... 68,269
**130.301** ..... 68,269
**130.305** 70,270,274
**130.310** ..... 70,270
**130.315** ..... 70,270
**130.320** ..... 70,270
**130.325** ..... 69,272
**130.330** ..... 69,272
**130.340** ..... 71,271
**130.342** ..... 71,271
**130.350** ..... 71,271
**130.360** ..... 71,271
**130.365** ..... 71,271
**130.532** ..... 566
**130.553** ..... 566
**130.600** ..... 273
**130.601** ..... 273
**130.602** ..... 273
**130.603** ..... 273
**130.611** ..... 273
**130.612** ..... 273
**130.613** ..... 273
**130.700** ..... 53
**130.711** ..... 53
**130.713** ..... 53
**130.715** ..... 53
**140.002** ..... 291
**140.003** ..... 291
**140.005** ..... 291
**140.008** ..... 161
**140.010** ..... 62
**140.012** ..... 62
**140.015** ..... 62
**140.017** ..... 62
**140.030** ..... 121
**140.031** ..... 121
**140.032** ..... 121
**140.041** ..... 95
**140.043** ..... 95
**140.045** ..... 127
**140.055** ..... 162
**140.110** ..... 138
**142.005** ..... 75
**142.007** ..... 75
**142.010** ..... 229
**142.012** ..... 229
**142.021** ..... 115
**142.023** ..... 115
**142.031** ..... 114
**142.032** ..... 114
**142.033** ..... 114
**142.034** ..... 114
**142.041** ..... 120
**142.043** ..... 120
**142.044** ..... 120
**142.045** ..... 120
**144.001** ..... 100
**144.025** ..... 82
**144.030** ..... 82
**144.040** ..... 83
**144.050** ..... 92
**144.051** ..... 92
**144.053** ..... 92
**144.060** ..... 73,267
**150.002** ..... 180
**150.006** ..... 180
**150.008** ..... 180
**150.009** ..... 180
**150.010** ..... 180
**150.012** ..... 180
**150.014** ..... 180
**150.016** ..... 180
**150.017** ..... 180
**150.022** ..... 182
**150.023** ..... 182
**150.026** ..... 182
**150.027** ..... 182
**150.028** ..... 182
**150.032** ..... 182
**150.036** ..... 182
**150.040** ..... 182
**150.066** ..... 182
**150.072** ..... 181
**150.074** ..... 181
**150.076** ..... 181
**150.078** ..... 181
**150.080** ..... 181
**150.082** ..... 181
**150.090** ..... 181
**150.092** ..... 181
**150.094** ..... 181
**150.102** ..... 183
**150.110** ..... 181
**150.112** ..... 181
**150.116** ..... 181
**150.120** ..... 183
**150.140** ..... 186
**150.142** ..... 186
**150.146** ..... 186
**150.147** ..... 186
**150.149** ..... 186
**150.165** ..... 183
**150.171** ..... 181
**150.172** ..... 181
**150.182** ..... 181
**150.190** ..... 181
**150.192** ..... 181
**150.200** ..... 183
**150.202** ..... 183
**150.205** ..... 183
**150.210** ..... 184
**150.212** ..... 184
**150.216** ..... 184
**150.224** ..... 179
**150.230** ..... 184
**150.236** ..... 184
**150.237** ..... 184
**150.240** ..... 185
**150.242** ..... 185
**150.244** ..... 185
**150.246** ..... 185
**150.248** ..... 185
**150.250** ..... 185
**150.252** ..... 185
**150.255** ..... 184
**150.260** ..... 185
**150.261** ..... 184
**150.264** ..... 184
**150.265** ..... 184
**150.266** ..... 185
**150.268** ..... 185
**150.270** ..... 185
**150.302** ..... 174
**150.303** ..... 174
**150.304** ..... 174
**150.305** ..... 174
**150.307** ..... 174
**150.310** ..... 174
**150.312** ..... 174
**150.315** ..... 174
**150.320** ..... 175
**150.321** ..... 175
**150.322** ..... 175
**150.323** ..... 175
**150.324** ..... 175
**150.330** ..... 175
**150.331** ..... 175
**150.335** ..... 175
**150.337** ..... 175
**150.340** ..... 175
**150.342** ..... 175
**150.345** ..... 175
**150.350** ..... 185
**150.401** ..... 178
**150.402** ..... 178
**150.403** ..... 177
**150.404** ..... 177
**150.405** ..... 178
**150.406** ..... 178
**150.408** ..... 177
**150.410** ..... 177
**150.411** ..... 176
**150.412** ..... 176
**150.413** ..... 177
**150.414** ..... 177
**150.416** ..... 177
**150.417** ..... 177
**150.418** ..... 177
**150.420** ..... 179
**150.421** ..... 179
**150.424** ..... 178
**150.426** ..... 178
**150.428** ..... 178
**150.431** ..... 178
**150.432** ..... 176
**150.434** ..... 176
**150.436** ..... 176
**150.437** ..... 176
**150.439** ..... 176
**150.440** ..... 176
**150.446** ..... 176
**150.451** ..... 179
**150.460** ..... 178
**150.462** ..... 178
**150.465** ..... 178
**150.470** ..... 179
**150.471** ..... 179
**150.472** ..... 176
**150.474** ..... 176
**150.476** ..... 176
**150.478** ..... 176
**150.480** ..... 176
**150.482** ..... 179
**150.484** ..... 179
**150.485** ..... 179
**150.486** ..... 176
**150.488** ..... 176
**150.491** ..... 176
**150.492** ..... 176
**150.497** ..... 187
**150.498** ..... 187
**150.510** ..... 187
**150.515** ..... 187
**150.600** ..... 173
**150.602** ..... 173
**150.610** ..... 173
**150.611** ..... 173
**150.612** ..... 173
**150.613** ..... 173
**150.620** ..... 173
**150.621** ..... 173
**150.622** ..... 173
**150.631** ..... 173
**150.632** ..... 173
**150.641** ..... 173
**150.642** ..... 173
**150.643** ..... 173
**159.010** ..... 105
**160.040** ..... 227,551
**160.041** ..... 227,551
**160.042** ..... 227,551
**180.001** ..... 20
**180.002** ..... 20
**180.008** ..... 120
**180.010** ..... 120
**180.012** ..... 120
**180.015** ..... 566
**180.020** ..... 67
**180.024** ..... 75
**180.026** ..... 75
**180.030** ..... 95
**180.040** ..... 240
**180.042** ..... 240
**180.045** ..... 240
**180.060** ..... 149
**180.061** ..... 149
**180.062** ..... 149
**180.070** ..... 30
**180.075** ..... 30
**180.111** ..... 120
**180.113** ..... 120
**180.190** ..... 213,395


## 200...


**202.001** ..... 327
**202.003** ..... 327
**202.005** ..... 324
**202.006** ..... 324
**202.008** ..... 324
**202.010** ..... 31
**202.015** ..... 171
**202.020** ..... 329
**202.030** ..... 330
**202.070** ..... 341
**202.075** ..... 341
**202.100** ..... 327
**202.120** ..... 329
**202.300** ..... 330
**203.001** ..... 323
**203.002** ..... 323
**203.003** ..... 323
**203.004** ..... 323
**203.005** ..... 323
**203.015** ..... 324
**203.020** ..... 195
**203.030** ..... 325
**203.031** ..... 325
**203.035** ..... 325
**203.040** ..... 325
**203.050** ..... 340
**203.060** ..... 608
**203.101** ..... 323
**204.025** ..... 290
**204.040** ..... 576
**204.045** ..... 576
**204.050** ..... 290
**204.051** ..... 290
**204.060** ..... 290
**204.065** ..... 129
**204.066** ..... 129
**204.100** ..... 590
**204.110** ..... 590
**206.005** ..... 318
**206.015** ..... 321
**206.016** ..... 321
**206.017** ..... 321
**206.025** ..... 319
**206.040** ..... 319
**206.100** ..... 318
**207.001** ..... 335
**207.002** ..... 335
**207.004** ..... 335
**207.010** ..... 334
**207.013** ..... 335
**207.014** ..... 335
**207.019** ..... 335
**207.021** ..... 335
**207.022** ..... 335
**207.030** ..... 334
**207.050** ..... 335
**207.220** ..... 334
**207.221** ..... 334
**207.222** ..... 334
**207.224** ..... 334
**207.226** ..... 334
**207.420** ..... 334
**208.001** ..... 165
**208.002** ..... 161
**208.004** ..... 27
**208.005** ..... 117
**208.010** ..... 332
**208.011** ..... 332
**208.012** ..... 332
**208.013** ..... 332
**208.020** ..... 332
**208.021** ..... 332
**208.022** ..... 332
**208.023** ..... 332
**208.025** ..... 133
**208.030** ..... 332
**208.031** ..... 332
**208.032** ..... 332
**208.033** ..... 332
**208.034** ..... 332
**208.035** ..... 332
**208.040** ..... 332
**208.041** ..... 332
**208.042** ..... 332
**208.043** ..... 332
**208.044** ..... 332
**208.045** ..... 332
**208.050** ..... 321
**208.055** ..... 105
**208.060** ..... 371
**208.061** ..... 371
**208.065** ..... 371
**208.066** ..... 371
**208.070** ..... 337
**208.072** ..... 337
**208.075** ..... 321
**208.076** ..... 321
**208.077** ..... 321
**208.080** ..... 328
**208.085** ..... 328
**208.105** ..... 133
**208.106** ..... 322
**208.108** ..... 322
**208.110** ..... 322
**208.113** ..... 322
**208.115** ..... 340
**208.116** ..... 340
**208.150** ..... 331
**208.206** ..... 322
**208.208** ..... 322
**208.210** ..... 322
**208.213** ..... 322
**220.001** ..... 27
**220.004** ..... 105
**220.005** ..... 92
**220.007** ..... 88
**220.008** ..... 98
**220.010** ..... 319
**220.012** ..... 153
**220.015** ..... 193
**220.020** ..... 99
**220.021** ..... 99
**220.025** ..... 99
**220.026** ..... 106
**220.028** ..... 99
**220.030** ..... 100
**220.035** ..... 98,316
**220.040** ..... 102
**220.042** ..... 103
**220.044** ..... 103
**220.045** ..... 103
**220.046** ..... 105
**220.050** ..... 107
**220.052** ..... 107
**220.060** ..... 340
**220.090** ..... 333
**220.092** ..... 333
**230.001** ..... 306
**230.002** ..... 306
**230.003** ..... 306
**230.005** ..... 306
**230.006** ..... 306
**230.007** ..... 306
**230.008** ..... 306
**230.010** ..... 306
**230.011** ..... 306
**230.013** ..... 307
**230.014** ..... 307
**230.015** ..... 305
**230.020** ..... 307
**230.022** ..... 307
**230.023** ..... 307
**230.025** ..... 307
**230.026** ..... 307
**230.028** ..... 307
**230.029** ..... 307
**230.030** ..... 305
**230.031** ..... 305
**230.032** ..... 305
**230.035** ..... 305
**235.001** ..... 383
**235.002** ..... 383
**235.003** ..... 383
**235.004** ..... 383
**235.005** ..... 383
**235.012** ..... 384
**235.014** ..... 384
**235.025** ..... 388
**235.026** ..... 383
**235.028** ..... 170,386
**235.030** ..... 170,386
**235.032** ..... 170,386
**235.034** ..... 170,386
**235.041** ..... 387
**235.042** ..... 387
**235.048** ..... 385
**235.050** ..... 384
**235.052** ..... 385
**235.055** ..... 385
**235.075** ..... 387
**235.080** ..... 260,388
**235.085** ..... 260,388
**235.090** ..... 383
**235.100** ..... 383
**235.101** ..... 384
**235.102** ..... 384
**235.103** ..... 384
**235.104** ..... 384
**235.110** ..... 384
**245.001** ..... 339
**245.005** ..... 339
**245.010** ..... 339
**245.020** ..... 339
**245.050** ..... 73,267
**250.001** ..... 317
**250.002** ..... 317
**250.003** ..... 317
**250.006** ..... 317
**250.010** ..... 317
**250.024** ..... 317
**250.050** ..... 317


## 300...


**300.010** ..... 496
**300.012** ..... 496
**300.015** ..... 496
**302.010** ..... 460
**303.002** ..... 465
**303.003** ..... 465
**303.012** ..... 465
**303.013** ..... 465
**303.022** ..... 464
**303.023** ..... 464
**304.006** ..... 492
**304.010** ..... 492
**304.015** ..... 492
**304.020** ..... 466
**304.025** ..... 479
**304.041** ..... 481
**304.042** ..... 481
**304.045** ..... 478
**304.046** ..... 478
**304.047** ..... 478
**304.055** ..... 472
**304.061** ..... 476
**304.062** ..... 476

**304.063** ..... 476
**304.070** ..... 589
**304.077** ..... 436
**304.079** ..... 436
**304.080** ..... 458
**304.081** ..... 452
**304.085** ..... 458
**304.090** ..... 509
**304.106** ..... 452
**304.110** ..... 503
**304.111** ..... 503
**304.112** ..... 503
**304.113** ..... 503
**304.125** ..... 487
**304.140** ..... 477
**304.145** ..... 477
**304.150** ..... 661
**304.151** ..... 661
**304.152** ..... 661
**304.155** ..... 661
**304.160** ..... 477
**304.165** ..... 477
**304.171** ..... 421
**304.180** ..... 421
**304.245** ..... 478
**304.246** ..... 478
**304.247** ..... 478
**304.300** ..... 453
**304.400** ..... 453
**304.401** ..... 453
**305.099** ..... 214
**308.010** ..... 479
**308.021** ..... 483
**308.025** ..... 483
**308.070** ..... 480
**308.071** ..... 480
**308.074** ..... 480
**308.075** ..... 480
**308.078** ..... 480
**308.079** ..... 480
**308.081** ..... 480
**308.082** ..... 480
**308.170** ..... 481
**308.172** ..... 481
**308.175** ..... 481
**308.185** ..... 480
**310.001** ..... 465
**310.002** ..... 465
**310.003** ..... 465
**310.004** ..... 465
**310.007** ..... 470
**310.008** ..... 444
**310.011** ..... 482
**310.013** ..... 465
**311.060** ..... 372
**311.062** ..... 372
**314.008** ..... 589
**316.002** ..... 657
**316.004** ..... 657
**316.005** ..... 656
**316.006** ..... 656
**316.012** ..... 646
**316.014** ..... 646
**316.015** ..... 658
**316.016** ..... 646
**316.017** ..... 658
**316.018** ..... 660
**316.020** ..... 652
**316.021** ..... 652
**316.022** ..... 649
**316.024** ..... 649
**316.031** ..... 655
**316.032** ..... 645
**316.033** ..... 655
**316.034** ..... 645
**316.035** ..... 655
**316.036** ..... 645
**316.037** ..... 655
**316.038** ..... 645
**316.042** ..... 647
**316.043** ..... 654
**316.044** ..... 647
**316.045** ..... 654
**316.052** ..... 648
**316.054** ..... 648
**316.056** ..... 648
**316.061** ..... 651
**316.062** ..... 651
**316.063** ..... 650
**316.064** ..... 650
**316.065** ..... 650
**316.066** ..... 650
**316.067** ..... 650
**316.072** ..... 651
**316.074** ..... 651
**316.082** ..... 651
**316.083** ..... 651
**316.084** ..... 651
**316.092** ..... 652
**316.093** ..... 652
**316.094** ..... 652
**316.095** ..... 652
**316.096** ..... 652
**316.101** ..... 652
**316.102** ..... 657
**316.103** ..... 652
**316.104** ..... 657
**316.130** ..... 649
**316.131** ..... 655
**316.133** ..... 655
**316.135** ..... 655
**316.137** ..... 655
**316.143** ..... 654
**316.145** ..... 654
**316.150** ..... 648
**316.153** ..... 652
**316.155** ..... 652
**316.160** ..... 653,665
**316.165** ..... 645
**316.170** ..... 653,665
**316.175** ..... 653,665
**316.191** ..... 660
**316.192** ..... 660
**316.215** ..... 658
**316.217** ..... 658
**316.224** ..... 659
**316.226** ..... 659
**316.300** ..... 662
**316.301** ..... 662
**316.310** ..... 656
**316.311** ..... 656
**316.312** ..... 656
**316.313** ..... 656
**316.324** ..... 659
**316.326** ..... 659
**316.400** ..... 657
**316.417** ..... 653,671
**316.424** ..... 659
**316.426** ..... 659
**316.530** ..... 615
**316.540** ..... 615
**316.550** ..... 615
**316.570** ..... 621
**316.572** ..... 620
**316.574** ..... 620
**316.575** ..... 620
**316.576** ..... 620
**316.577** ..... 620
**316.601** ..... 641
**316.602** ..... 641
**316.603** ..... 641
**316.605** ..... 637
**316.606** ..... 637
**316.608** ..... 637
**316.610** ..... 410
**316.611** ..... 641
**316.612** ..... 641
**316.613** ..... 641
**316.620** ..... 410
**316.630** ..... 639
**316.631** ..... 639
**316.632** ..... 636
**316.634** ..... 639
**316.635** ..... 639
**316.636** ..... 639
**316.637** ..... 639
**316.638** ..... 636
**316.639** ..... 636
**316.640** ..... 640
**316.641** ..... 640
**316.650** ..... 638
**316.651** ..... 638
**316.652** ..... 638
**316.653** ..... 638
**316.654** ..... 635
**316.655** ..... 635
**316.660** ..... 637
**316.664** ..... 635
**316.665** ..... 635
**316.667** ..... 640
**316.668** ..... 640
**316.670** ..... 642
**316.671** ..... 642
**316.672** ..... 642
**316.673** ..... 642
**316.675** ..... 643
**316.676** ..... 643
**316.678** ..... 643
**316.680** ..... 643
**316.681** ..... 643
**316.682** ..... 643
**316.685** ..... 643
**316.687** ..... 643
**316.700** ..... 664
**316.701** ..... 664
**316.702** ..... 664
**316.705** ..... 665
**316.706** ..... 665
**316.710** ..... 666
**316.711** ..... 666
**316.715** ..... 666
**316.720** ..... 667
**316.721** ..... 667
**316.725** ..... 667
**316.726** ..... 667
**316.728** ..... 667
**316.729** ..... 667
**316.730** ..... 668
**316.731** ..... 668
**316.735** ..... 668
**316.736** ..... 668
**316.738** ..... 669
**316.740** ..... 669
**316.742** ..... 669
**316.750** ..... 670
**316.751** ..... 670
**316.755** ..... 670
**316.756** ..... 670
**316.765** ..... 670
**316.770** ..... 672
**316.772** ..... 672
**316.780** ..... 667
**316.781** ..... 667
**316.785** ..... 478
**316.786** ..... 478
**316.790** ..... 671
**316.792** ..... 671
**316.794** ..... 671
**316.795** ..... 671
**316.796** ..... 671
**316.797** ..... 671
**316.798** ..... 671
**316.799** ..... 671
**316.800** ..... 226,548
**316.801** ..... 226,548
**316.802** ..... 226,548
**316.803** ..... 226,548
**316.804** ..... 226,548
**316.805** ..... 226,548
**316.806** ..... 226
**316.807** ..... 226
**316.808** ..... 226
**316.842** ..... 670
**316.843** ..... 670
**316.844** ..... 645
**316.846** ..... 670
**316.848** ..... 637
**317.001** ..... 626
**317.002** ..... 626
**317.003** ..... 626
**317.004** ..... 626
**317.005** ..... 626
**317.006** ..... 626
**317.007** ..... 626
**317.017** ..... 631
**317.020** ..... 626
**317.021** ..... 626
**317.025** ..... 626
**317.026** ..... 626
**317.040** ..... 625
**317.041** ..... 625
**317.042** ..... 625
**317.045** ..... 625
**317.055** ..... 627
**317.056** ..... 627
**317.062** ..... 627
**317.070** ..... 625
**317.071** ..... 625
**317.072** ..... 625
**317.073** ..... 625
**317.075** ..... 625
**317.076** ..... 625
**317.080** ..... 628
**317.081** ..... 628
**317.082** ..... 628
**317.083** ..... 628
**317.084** ..... 628
**317.085** ..... 628
**317.090** ..... 628
**317.091** ..... 628
**317.092** ..... 628
**317.095** ..... 628
**317.096** ..... 628
**317.097** ..... 628
**317.098** ..... 628
**317.099** ..... 628
**317.116** ..... 631
**317.120** ..... 629
**317.121** ..... 629
**317.122** ..... 629
**317.123** ..... 629
**317.125** ..... 629
**317.126** ..... 629
**317.130** ..... 630
**317.131** ..... 630
**317.132** ..... 630
**317.135** ..... 630
**317.140** ..... 632
**317.141** ..... 632
**317.145** ..... 633
**317.146** ..... 633
**317.147** ..... 629
**317.148** ..... 629
**317.150** ..... 627
**317.155** ..... 627
**317.255** ..... 620
**317.500** ..... 626
**317.502** ..... 620
**320.002** ..... 426
**320.005** ..... 426
**320.008** ..... 84,426
**320.115** ..... 84,426
**320.200** ..... 428
**320.210** ..... 428
**320.415** ..... 427
**320.420** ..... 85
**320.502** ..... 427
**320.504** ..... 429
**320.905** ..... 84,427
**320.910** ..... 84,427
**321.201** ..... 662
**321.202** ..... 662
**321.211** ..... 662
**321.212** ..... 662
**321.216** ..... 661
**325.005** ..... 633
**340.001** ..... 619
**340.002** ..... 619
**340.003** ..... 619
**340.004** ..... 619
**340.008** ..... 322
**340.010** ..... 322
**340.012** ..... 322
**340.020** ..... 371
**340.022** ..... 371
**340.026** ..... 373
**340.040** ..... 619
**350.002** ..... 445
**350.003** ..... 445
**350.004** ..... 445
**350.005** ..... 445
**350.006** ..... 445
**350.007** ..... 445
**350.008** ..... 445
**350.009** ..... 445
**350.011** ..... 445
**350.061** ..... 445
**350.076** ..... 445
**350.091** ..... 445
**350.107** ..... 445
**350.122** ..... 445
**350.137** ..... 445
**350.152** ..... 445
**350.168** ..... 445
**350.183** ..... 445
**350.900** ..... 445
**370.001** ..... 462
**370.002** ..... 462
**385.107** ..... 302
**385.109** ..... 302
**385.112** ..... 302
**385.118** ..... 31


## 400...


**403.002** ..... 612
**403.003** ..... 613
**403.004** ..... 613
**403.005** ..... 613
**403.007** ..... 612
**403.008** ..... 612
**403.009** ..... 613
**403.010** ..... 613
**403.030** ..... 604
**403.050** ..... 607
**403.250** ..... 610
**403.300** ..... 610
**403.310** ..... 610
**403.320** ..... 610
**406.001** ..... 401
**406.002** ..... 401
**406.003** ..... 400
**406.006** ..... 400
**406.010** ..... 400
**408.001** ..... 572
**408.002** ..... 576
**408.004** ..... 572
**408.005** ..... 576
**408.006** ..... 567
**408.007** ..... 566
**408.008** ..... 601
**408.010** ..... 566
**408.011** ..... 568
**408.012** ..... 572
**408.013** ..... 567
**408.015** ..... 588
**408.016** ..... 576
**408.018** ..... 576
**408.019** ..... 576
**408.020** ..... 576
**408.021** ..... 576
**408.022** ..... 576
**408.023** ..... 576
**408.024** ..... 600
**408.025** ..... 600
**408.026** ..... 600
**408.027** ..... 600
**408.028** ..... 600
**408.029** ..... 600
**408.030** ..... 600
**408.032** ..... 600
**408.033** ..... 600
**408.034** ..... 600
**408.035** ..... 600
**408.036** ..... 600
**408.037** ..... 600
**408.038** ..... 600
**408.039** ..... 600
**408.040** ..... 600
**408.041** ..... 600
**408.042** ..... 600
**408.043** ..... 600
**408.044** ..... 600
**408.045** ..... 574
**408.047** ..... 574
**408.048** ..... 574
**408.049** ..... 574
**408.050** ..... 570
**408.052** ..... 586
**408.053** ..... 574
**408.055** ..... 574
**408.056** ..... 574
**408.058** ..... 574
**408.060** ..... 575
**408.061** ..... 575
**408.062** ..... 565
**408.065** ..... 564
**408.070** ..... 565
**408.071** ..... 422
**408.072** ..... 422
**408.073** ..... 422
**408.077** ..... 570
**408.079** ..... 570
**408.095** ..... 399
**408.105** ..... 576
**408.106** ..... 567
**408.120** ..... 569
**408.152** ..... 568
**408.170** ..... 565
**408.200** ..... 599
**408.210** ..... 598
**408.211** ..... 598
**408.212** ..... 598
**408.213** ..... 598
**408.214** ..... 598
**408.215** ..... 598
**408.216** ..... 598
**408.217** ..... 598
**408.218** ..... 598
**408.219** ..... 598
**408.220** ..... 598
**408.221** ..... 598
**408.222** ..... 598
**408.223** ..... 598
**408.224** ..... 598
**408.225** ..... 598
**408.226** ..... 598
**408.235** ..... 598
**408.252** ..... 568
**410.009** ..... 609
**410.012** ..... 609
**410.022** ..... 609
**410.122** ..... 609
**410.132** ..... 609
**414.005** ..... 607
**414.006** ..... 607
**415.003** ..... 605
**415.005** ..... 605
**415.010** ..... 603
**415.016** ..... 588
**415.020** ..... 588
**415.110** ..... 602
**415.111** ..... 602
**415.112** ..... 602
**415.113** ..... 602
**415.114** ..... 602
**415.115** ..... 602
**415.120** ..... 602
**415.122** ..... 602
**415.124** ..... 602
**415.126** ..... 602
**415.128** ..... 602
**415.129** ..... 602
**415.130** ..... 602
**415.131** ..... 602
**415.132** ..... 602
**415.133** ..... 602
**415.134** ..... 602
**417.003** ..... 440
**417.005** ..... 440
**417.013** ..... 440
**420.002** ..... 470
**420.004** ..... 470
**420.012** ..... 470
**420.025** ..... 468
**420.050** ..... 468
**425.010** ..... 571
**430.010** ..... 313
**430.036** ..... 311
**430.040** ..... 311
**430.050** ..... 313
**430.052** ..... 313
**430.053** ..... 313
**430.054** ..... 313
**440.015** ..... 197
**450.010** ..... 591
**480.001** ..... 365
**480.002** ..... 365
**490.001** ..... 239
**490.002** ..... 239
**490.003** ..... 239
**490.004** ..... 239

**490.005** ..... 239
**490.006** ..... 239

## 500...

**501.300** ..... 336
**502.004** ..... 490
**502.005** ..... 490
**502.040** ..... 488
**502.060** ..... 488
**502.080** ..... 488
**502.300** ..... 491
**502.305** ..... 491
**502.500** ..... 398
**504.001** ..... 566
**505.215** ..... 392
**505.245** ..... 392
**505.304** ..... 391
**505.305** ..... 391
**505.307** ..... 391
**505.308** ..... 391
**505.309** ..... 391
**505.315** ..... 392
**505.350** ..... 389
**505.360** ..... 389
**505.372** ..... 390
**505.375** ..... 390
**505.395** ..... 389,390
**505.397** ..... 390
**505.399** ..... 389
**505.400** ..... 389
**505.700** ..... 390
**505.701** ..... 390
**505.915** ..... 391
**505.920** ..... 391
**505.940** ..... 391
**508.005** ..... 482
**508.008** ..... 482
**508.015** ..... 451
**508.020** ..... 450
**508.022** ..... 450
**508.023** ..... 450
**508.024** ..... 450
**508.025** ..... 560
**508.026** ..... 450
**508.030** ..... 432
**508.040** ..... 432
**508.050** ..... 446
**508.100** ..... 446
**508.108** ..... 498
**508.112** ..... 506
**508.115** ..... 458
**508.120** ..... 458
**508.122** ..... 458
**508.124** ..... 506
**508.125** ..... 560
**508.128** ..... 498
**508.200** ..... 487
**508.210** ..... 487
**508.212** ..... 506
**508.224** ..... 506
**513.030** ..... 288
**513.035** ..... 288
**514.002** ..... 289
**514.005** ..... 289
**514.006** ..... 289
**514.010** ..... 290
**514.020** ..... 289
**514.028** ..... 289
**514.030** ..... 290
**514.032** ..... 290
**514.040** ..... 288
**515.040** ..... 137
**515.055** ..... 137
**515.065** ..... 137
**516.020** ..... 562
**516.030** ..... 562
**516.040** ..... 562
**517.001** ..... 319
**518.001** ..... 309
**518.002** ..... 309
**518.003** ..... 309
**518.004** ..... 309
**518.005** ..... 309
**518.006** ..... 309
**518.007** ..... 309
**518.008** ..... 309
**518.010** ..... 309
**518.020** ..... 312
**518.021** ..... 312
**518.022** ..... 312
**518.023** ..... 312
**518.024** ..... 312
**518.025** ..... 312
**518.026** ..... 312
**518.040** ..... 83
**518.063** ..... 309
**518.065** ..... 309
**518.070** ..... 309
**518.071** ..... 309
**518.072** ..... 309
**518.080** ..... 309
**518.081** ..... 309
**518.082** ..... 309
**518.101** ..... 309
**518.102** ..... 309
**518.103** ..... 309
**518.104** ..... 309
**518.105** ..... 309
**518.107** ..... 309
**518.108** ..... 309
**518.122** ..... 310
**518.123** ..... 310
**518.125** ..... 312
**518.132** ..... 310
**518.133** ..... 310
**518.135** ..... 310
**518.142** ..... 310
**518.143** ..... 310
**518.150** ..... 312
**518.151** ..... 312
**518.152** ..... 312
**518.153** ..... 312
**518.154** ..... 312
**518.155** ..... 312
**518.162** ..... 310
**518.163** ..... 310
**518.402** ..... 308
**518.403** ..... 308
**518.406** ..... 308
**518.407** ..... 308
**518.410** ..... 308
**518.411** ..... 308
**518.414** ..... 308
**518.415** ..... 308
**518.420** ..... 308
**518.425** ..... 308
**518.810** ..... 311
**518.812** ..... 311
**518.813** ..... 311
**518.814** ..... 312
**518.815** ..... 312
**518.816** ..... 312
**518.817** ..... 312
**520.022** ..... 247
**520.024** ..... 247
**520.028** ..... 247
**521.004** ..... 585
**521.005** ..... 585
**521.008** ..... 585
**521.011** ..... 584
**521.015** ..... 584
**521.016** ..... 584
**521.018** ..... 584
**521.020** ..... 584
**521.040** ..... 584
**521.041** ..... 584
**521.042** ..... 584
**521.043** ..... 584
**521.044** ..... 584
**521.045** ..... 584
**521.050** ..... 584
**521.051** ..... 584
**521.052** ..... 584
**521.053** ..... 584
**521.070** ..... 593
**521.075** ..... 593
**521.110** ..... 584
**521.200** ..... 583
**521.201** ..... 583
**521.202** ..... 583
**521.211** ..... 583
**521.212** ..... 583
**521.213** ..... 583
**521.214** ..... 583
**521.215** ..... 583
**521.306** ..... 573
**521.410** ..... 604
**521.420** ..... 604
**521.430** ..... 604
**523.001** ..... 564
**523.005** ..... 564
**523.010** ..... 399
**527.002** ..... 471
**527.004** ..... 471
**527.009** ..... 504
**527.010** ..... 436
**527.012** ..... 436
**527.026** ..... 504
**527.043** ..... 486
**527.044** ..... 486
**527.049** ..... 560
**527.059** ..... 560
**527.109** ..... 505
**527.112** ..... 504
**527.115** ..... 505
**527.126** ..... 505
**527.149** ..... 560
**527.151** ..... 483
**527.209** ..... 504
**527.212** ..... 504
**527.250** ..... 507
**527.255** ..... 507
**527.309** ..... 505
**527.312** ..... 505
**527.315** ..... 505
**527.318** ..... 453
**527.319** ..... 453
**527.412** ..... 505
**527.600** ..... 486
**527.601** ..... 486
**528.002** ..... 291
**528.003** ..... 291
**530.004** ..... 80
**530.010** ..... 212
**530.025** ..... 89
**530.026** ..... 89
**530.102** ..... 172
**530.103** ..... 172
**530.136** ..... 311
**530.140** ..... 311
**532.001** ..... 339
**532.010** ..... 83
**532.011** ..... 83
**532.015** ..... 83
**532.016** ..... 83
**532.020** ..... 268
**532.021** ..... 268
**532.022** ..... 268
**532.023** ..... 268
**532.025** ..... 268
**532.030** ..... 215
**532.031** ..... 215
**532.032** ..... 215
**532.033** ..... 215
**532.040** ..... 205
**532.041** ..... 205
**532.042** ..... 205
**532.045** ..... 205
**532.046** ..... 205
**532.048** ..... 205
**532.050** ..... 66
**532.052** ..... 66
**532.150** ..... 66
**532.152** ..... 66
**534.010** ..... 315
**534.011** ..... 315
**534.012** ..... 315
**534.013** ..... 315
**534.015** ..... 315
**534.016** ..... 315
**534.017** ..... 315
**534.018** ..... 315
**534.040** ..... 314
**534.050** ..... 314
**534.055** ..... 314
**534.100** ..... 315
**534.115** ..... 315
**534.120** ..... 315
**534.121** ..... 315
**534.135** ..... 315
**534.136** ..... 315
**534.140** ..... 315
**534.141** ..... 315
**534.150** ..... 315
**534.151** ..... 315
**535.001** ..... 378
**535.002** ..... 378
**535.020** ..... 379
**535.025** ..... 379
**535.030** ..... 379
**535.040** ..... 379
**535.042** ..... 379
**537.001** ..... 587
**537.002** ..... 259
**537.004** ..... 258
**537.005** ..... 589
**537.006** ..... 258
**537.008** ..... 259
**537.010** ..... 258
**537.011** ..... 259
**537.012** ..... 258
**537.014** ..... 258
**537.025** ..... 573
**537.105** ..... 443
**537.108** ..... 443
**537.109** ..... 443
**537.110** ..... 443
**537.112** ..... 443
**537.115** ..... 442
**537.140** ..... 330
**537.141** ..... 330
**537.150** ..... 330
**537.300** ..... 425
**541.001** ..... 361
**541.005** ..... 361
**541.010** ..... 361
**542.011** ..... 564
**542.012** ..... 564
**542.021** ..... 564
**542.022** ..... 564
**546.010** ..... 366
**546.011** ..... 366
**546.012** ..... 366
**546.014** ..... 366
**551.000** ..... 597
**551.001** ..... 597
**551.002** ..... 597
**551.003** ..... 597
**551.004** ..... 597
**551.005** ..... 331
**551.006** ..... 597
**551.010** ..... 331
**551.015** ..... 331
**551.020** ..... 594
**551.025** ..... 596
**551.050** ..... 593
**551.055** ..... 593
**551.060** ..... 594
**551.083** ..... 595
**551.086** ..... 596
**551.091** ..... 595
**551.095** ..... 594
**551.250** ..... 596
**551.450** ..... 595
**551.451** ..... 595
**551.550** ..... 595
**552.060** ..... 507
**552.090** ..... 507
**552.100** ..... 507
**553.005** ..... 362
**553.040** ..... 359
**553.050** ..... 359
**556.001** ..... 374
**556.002** ..... 374
**556.003** ..... 374
**556.004** ..... 374
**556.005** ..... 374
**556.010** ..... 375
**556.011** ..... 375
**556.012** ..... 375
**556.013** ..... 375
**556.014** ..... 375
**556.030** ..... 376
**556.031** ..... 375
**556.032** ..... 376
**556.033** ..... 375
**556.034** ..... 376
**556.035** ..... 375
**556.036** ..... 376
**556.037** ..... 375
**556.040** ..... 376
**556.041** ..... 375
**556.042** ..... 376
**556.043** ..... 375
**556.044** ..... 376
**556.045** ..... 375
**556.100** ..... 305
**560.010** ..... 21
**560.012** ..... 21
**560.023** ..... 65
**560.024** ..... 129
**560.030** ..... 65
**560.034** ..... 129
**560.040** ..... 65
**560.042** ..... 129
**560.124** ..... 129
**560.134** ..... 129
**560.142** ..... 129
**560.224** ..... 129
**560.234** ..... 129
**560.242** ..... 129
**560.324** ..... 129
**560.334** ..... 129
**560.342** ..... 129
**561.105** ..... 440
**561.110** ..... 440
**562.001** ..... 320
**562.002** ..... 320
**562.003** ..... 320
**562.005** ..... 320
**562.006** ..... 320
**562.007** ..... 320
**570.010** ..... 617
**570.035** ..... 616
**570.040** ..... 616
**570.050** ..... 617
**570.051** ..... 617
**570.055** ..... 617
**570.056** ..... 617
**570.070** ..... 618
**570.072** ..... 618
**570.075** ..... 618
**570.110** ..... 622
**570.120** ..... 622
**570.121** ..... 622
**570.180** ..... 623
**580.005** ..... 486,640
**585.003** ..... 339
**585.403** ..... 339
**595.001** ..... 87
**595.005** ..... 87
**595.008** ..... 87
**595.010** ..... 87
**595.015** ..... 87
**595.020** ..... 86
**595.025** ..... 86
**595.030** ..... 86
**595.050** ..... 87
**595.052** ..... 87
**595.055** ..... 87
**595.057** ..... 87
**595.060** ..... 86
**595.061** ..... 86
**595.062** ..... 86
**595.100** ..... 86
**595.130** ..... 415
**595.135** ..... 415
**596.040** ..... 475
**596.042** ..... 474
**596.045** ..... 475
**596.047** ..... 474
**596.050** ..... 475
**596.052** ..... 474
**596.055** ..... 475
**596.057** ..... 474
**596.060** ..... 510
**596.062** ..... 510
**596.065** ..... 511
**596.070** ..... 511
**596.104** ..... 513
**596.111** ..... 512
**596.116** ..... 512
**596.121** ..... 513
**596.125** ..... 515
**596.126** ..... 512
**596.127** ..... 515
**596.128** ..... 512
**596.129** ..... 515
**596.130** ..... 512
**596.135** ..... 515
**596.147** ..... 513
**596.148** ..... 513
**596.157** ..... 514
**596.158** ..... 514
**596.159** ..... 514
**596.200** ..... 543
**596.205** ..... 543
**596.206** ..... 543
**596.210** ..... 537
**596.212** ..... 537
**596.214** ..... 537
**596.230** ..... 539
**596.231** ..... 536
**596.232** ..... 539
**596.233** ..... 536
**596.234** ..... 539
**596.235** ..... 539
**596.236** ..... 539
**596.237** ..... 538
**596.238** ..... 539
**596.239** ..... 536
**596.240** ..... 540
**596.242** ..... 540
**596.244** ..... 540
**596.248** ..... 540
**596.250** ..... 541
**596.254** ..... 541
**596.258** ..... 541
**596.260** ..... 542
**596.264** ..... 542
**596.280** ..... 543
**596.281** ..... 543
**596.282** ..... 543
**596.283** ..... 543
**596.284** ..... 530,543
**596.285** ..... 531,544
**596.286** ..... 544
**596.287** ..... 544
**596.300** ..... 225,547
**596.309** ..... 225,547
**596.311** ..... 226,548
**596.320** ..... 225,547
**596.321** ..... 226,548
**596.322** ..... 226,548
**596.323** ..... 226,548
**596.326** ..... 225,547
**596.328** ..... 549
**596.329** ..... 549
**596.330** ..... 549
**596.333** ..... 549
**596.334** ..... 549
**596.336** ..... 549
**596.340** ..... 510,511
**596.341** ..... 510,511
**596.346** ..... 511
**596.360** ..... 510
**596.361** ..... 510
**596.410** ..... 530
**596.420** ..... 528
**596.422** ..... 528
**596.424** ..... 528
**596.430** ..... 528
**596.432** ..... 528
**596.434** ..... 528
**596.438** ..... 528
**596.440** ..... 529
**596.444** ..... 529
**596.448** ..... 529
**596.450** ..... 529
**596.452** ..... 529
**596.480** ..... 530
**596.481** ..... 530
**596.482** ..... 530
**596.483** ..... 530
**596.486** ..... 531
**596.591** ..... 531,544
**596.593** ..... 531,544
**596.595** ..... 545
**596.596** ..... 531,544
**596.597** ..... 545
**596.724** ..... 518

596.734 .....518
596.744 .....518
596.775 .....515
596.833 .....517
596.834 .....516
596.843 .....517
596.844 .....516
596.915 .....515,544
596.916 .....515,544
598.200 .....338
598.250 .....338
598.300 .....558
598.340 .....403
598.362 .....338
598.363 .....338
598.400 .....338
598.891 .....558


## 600...


600.002 .....210
600.004 .....210
600.005 .....366
600.010 .....212
600.011 .....212
600.012 .....212
600.013 .....212
600.014 .....212
600.020 .....217
600.021 .....217
600.022 .....217
600.023 .....217
600.025 .....366
600.038 .....209
600.040 .....209
600.041 .....209
600.042 .....209
600.043 .....209
600.044 .....209
600.045 .....360
600.046 .....360
600.048 .....360
600.049 .....360
600.050 .....360
600.051 .....360
600.052 .....360
600.060 .....361
600.061 .....361
600.062 .....361
600.072 .....358
600.074 .....358
600.075 .....358
600.076 .....358
600.077 .....358
600.085 .....361
600.086 .....361
600.087 .....361
600.088 .....361
600.089 .....361
600.090 .....361
600.091 .....361
600.092 .....361
600.093 .....361
600.094 .....361
600.095 .....367
600.100 .....367
600.110 .....367
600.120 .....367
600.200 .....211
600.201 .....211
600.202 .....211
600.250 .....214
600.330 .....350
600.340 .....350
600.350 .....350
600.370 .....350
600.380 .....350
600.390 .....350
600.400 .....350
600.410 .....350
600.420 .....350
600.430 .....350
600.440 .....350
600.450 .....350
600.470 .....350
600.480 .....350
600.490 .....350
600.510 .....350
600.520 .....350
600.530 .....350
600.540 .....350
600.550 .....350
600.600 .....350
600.903 .....96
600.920 .....216
610.001 .....97
620.036 .....237
620.224 .....237
620.228 .....237
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
680.009 .....499
680.010 .....499
680.011 .....662
680.015 .....508
680.016 .....508
680.017 .....508
680.018 .....508
680.050 .....454
680.055 .....454
680.058 .....499
680.070 .....455
680.071 .....455
680.072 .....455
680.073 .....455
680.085 .....608
680.100 .....469
680.105 .....442
680.110 .....442
680.120 .....472
680.130 .....472
680.150 .....427
680.151 .....427
680.195 .....614
680.200 .....469
680.209 .....499
680.300 .....435
680.310 .....435
680.425 .....611
680.430 .....611
680.433 .....611
682.001 .....416
682.004 .....416
682.010 .....416
682.015 .....401
685.004 .....287
685.024 .....287
685.072 .....287
685.100 .....287
685.104 .....287
688.003 .....491
688.005 .....500
688.008 .....501
688.010 .....462
688.011 .....509
688.014 .....464
688.016 .....464
688.020 .....471
688.022 .....471
688.025 .....432
688.027 .....432
688.030 .....433
688.031 .....433
688.032 .....433
688.033 .....433
688.034 .....433
688.040 .....433
688.042 .....451
688.045 .....451
688.046 .....451
688.050 .....457
688.051 .....457
688.052 .....457
688.055 .....500
688.060 .....485
688.062 .....484
688.064 .....484
688.065 .....485
688.066 .....484
688.067 .....484
688.070 .....447
688.075 .....447
688.076 .....454
688.078 .....454
688.081 .....455
688.082 .....479
688.084 .....479
688.085 .....459
688.087 .....459
688.090 .....430
688.091 .....430
688.092 .....430
688.100 .....559
688.107 .....498
688.120 .....429
688.130 .....563
688.133 .....563
688.134 .....563
688.145 .....489
688.150 .....509
688.151 .....422
688.152 .....422
688.160 .....489
688.164 .....485
688.165 .....485
688.170 .....493
688.172 .....493
688.190 .....429
688.191 .....429
688.192 .....429
688.193 .....429
688.200 .....467
688.208 .....501
688.210 .....463
688.212 .....463
688.215 .....463
688.217 .....463
688.240 .....561
688.242 .....561
688.245 .....561
688.300 .....467
688.320 .....614
688.325 .....614
688.330 .....614
688.400 .....473
688.405 .....473
688.410 .....473
688.415 .....473
688.420 .....473
688.425 .....473
688.500 .....477
688.510 .....477
688.515 .....477
688.610 .....447
688.620 .....447
688.808 .....502
688.828 .....502


## 700...


700.025 .....613
700.200 .....122
700.515 .....76
700.520 .....76
700.525 .....76
700.530 .....122
700.560 .....380
700.565 .....380
705.011 .....53
705.012 .....53
705.013 .....53
705.014 .....53
705.050 .....56
705.051 .....56
705.052 .....56
705.053 .....56
705.054 .....56
705.055 .....56
705.060 .....56
705.062 .....56
705.075 .....56
705.085 .....108
705.086 .....108
705.090 .....213,395
705.091 .....213,395
705.092 .....213,395
705.095 .....213,395
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
705.214 .....54
705.215 .....54
705.216 .....54
705.217 .....54
705.218 .....54
705.250 .....55
705.300 .....111
705.310 .....217
705.315 .....217
705.320 .....217
705.325 .....217
705.400 .....122
705.402 .....169
705.403 .....169
705.404 .....169
705.448 .....98,316
705.468 .....98,316
706.025 .....396
706.040 .....396
706.060 .....397
710.001 .....412
710.012 .....412
710.020 .....446
710.021 .....446
710.022 .....446
710.023 .....446
710.040 .....378
710.042 .....378
710.051 .....437
710.052 .....437
710.053 .....437
710.054 .....437
710.060 .....456
710.062 .....456
710.100 .....382
710.110 .....446
710.120 .....382
710.200 .....448
710.205 .....448,451
710.206 .....448,451
710.220 .....448
710.300 .....448
710.330 .....448
710.400 .....448
712.001 .....412
712.003 .....412
712.010 .....417
712.011 .....412
712.012 .....417
712.013 .....412
712.015 .....417
712.017 .....417
712.020 .....416
712.021 .....417
712.022 .....417
712.024 .....416
712.025 .....417
712.027 .....417
712.030 .....414
712.032 .....414
712.035 .....415
712.036 .....414
712.060 .....413
712.065 .....413
712.068 .....413
712.100 .....418
712.115 .....420
712.120 .....420
712.125 .....418
712.130 .....418
712.140 .....419
712.320 .....408
712.325 .....408
712.440 .....408
712.500 .....419
712.510 .....419
712.610 .....409
712.620 .....409
712.630 .....409
720.001 .....251
720.002 .....251
720.003 .....251
720.004 .....251
720.005 .....251
720.006 .....251
720.007 .....251
720.008 .....251
720.009 .....251
720.010 .....251
720.011 .....251
720.012 .....251
720.015 .....251
720.016 .....251
720.017 .....251
720.018 .....251
720.019 .....251
720.020 .....251
720.021 .....251
720.022 .....251
720.023 .....251
720.024 .....251
720.025 .....251
720.026 .....251
720.027 .....251
720.028 .....251
720.029 .....251
720.030 .....251
720.031 .....251
720.032 .....251
720.033 .....251
720.039 .....252
720.040 .....252
720.041 .....252
720.042 .....252
720.043 .....252
720.044 .....252
720.045 .....252
720.050 .....252
720.051 .....252
720.052 .....252
720.055 .....252
720.056 .....252
720.064 .....229
720.070 .....251
720.071 .....251
720.072 .....251
720.073 .....251
720.074 .....251
720.075 .....251
720.076 .....251
720.077 .....251
720.078 .....251
720.079 .....251
720.080 .....251
720.081 .....251
720.085 .....236
720.091 .....234
720.092 .....234
720.093 .....234
720.094 .....234
720.095 .....234
720.096 .....234
720.097 .....234
720.098 .....234
720.100 .....250
720.101 .....250
720.102 .....250
720.103 .....250
720.104 .....250
720.106 .....250
720.110 .....252
720.111 .....252
720.112 .....252
720.113 .....252
720.114 .....252
720.120 .....247
720.121 .....247
720.130 .....229
720.135 .....229
720.140 .....229
720.145 .....229
720.150 .....229
720.161 .....253
720.162 .....253
720.163 .....253
720.164 .....253
720.167 .....253
720.168 .....253
720.171 .....253
720.172 .....253
720.173 .....253
720.175 .....234
720.177 .....253
720.178 .....253
720.180 .....250
720.181 .....250
720.182 .....250
720.183 .....250
720.190 .....248
720.191 .....248
720.225 .....242
720.251 .....249
720.252 .....249
720.253 .....249
720.254 .....249
720.255 .....249
720.256 .....249
720.257 .....249
720.258 .....249
720.259 .....249
720.260 .....249
720.261 .....249
720.262 .....249
720.263 .....248
720.264 .....248
720.265 .....248
720.266 .....248
720.267 .....248
720.268 .....249
720.269 .....249
720.270 .....249
720.305 .....109
720.310 .....50
720.316 .....225,547
720.317 .....225,547
720.318 .....225,547
720.326 .....225,420
720.327 .....225,420
720.400 .....121
720.404 .....122
720.405 .....122
720.407 .....122
720.408 .....122
720.409 .....122
720.411 .....122
720.413 .....122
720.415 .....122
720.416 .....122
720.421 .....122
720.423 .....122
720.425 .....122
720.427 .....122
720.429 .....122
720.430 .....122
720.435 .....122
720.436 .....122
720.450 .....127
720.455 .....127
720.501 .....115
720.502 .....115
720.503 .....115
720.505 .....115
720.506 .....115
720.507 .....115
720.511 .....115
720.512 .....115
720.513 .....115
720.515 .....115
720.516 .....115
720.521 .....116

720.522 ..... 116
720.531 ..... 114
720.532 ..... 114
720.555 ..... 90
720.558 ..... 169
720.605 ..... 254
720.606 ..... 254
720.607 ..... 254
720.608 ..... 254
720.609 ..... 254
720.611 ..... 254
720.612 ..... 254
720.613 ..... 254
720.615 ..... 254
720.616 ..... 254
720.617 ..... 254
720.618 ..... 254
720.619 ..... 254
720.620 ..... 254
720.621 ..... 254
720.623 ..... 254
720.630 ..... 254
720.631 ..... 254
720.632 ..... 254
720.633 ..... 254
720.655 ..... 132
720.656 ..... 132
720.657 ..... 132
720.680 ..... 254
720.681 ..... 254
720.682 ..... 254
720.685 ..... 229
720.686 ..... 229
720.687 ..... 229
720.688 ..... 229
720.689 ..... 229
720.700 ..... 234
720.701 ..... 234
720.702 ..... 234
720.703 ..... 234
720.704 ..... 234
720.705 ..... 234
720.706 ..... 234
720.707 ..... 234
720.710 ..... 235
720.711 ..... 235
720.712 ..... 235
720.713 ..... 235
720.745 ..... 234
720.746 ..... 234
720.750 ..... 235
720.751 ..... 235
720.752 ..... 235
720.753 ..... 235
720.754 ..... 235
720.755 ..... 235
720.756 ..... 235
720.757 ..... 235
720.758 ..... 235
720.785 ..... 236
720.790 ..... 235
720.791 ..... 235
720.792 ..... 235
720.793 ..... 235
720.810 ..... 233
720.811 ..... 233
720.812 ..... 233
720.813 ..... 233
720.814 ..... 233
720.815 ..... 233
720.825 ..... 130
720.826 ..... 130
720.827 ..... 130
720.840 ..... 130
720.841 ..... 130
720.842 ..... 130
720.890 ..... 233
720.895 ..... 233
720.900 ..... 239
720.901 ..... 239
720.902 ..... 239
720.903 ..... 239
720.906 ..... 239
720.908 ..... 239
720.910 ..... 238
720.912 ..... 236
720.915 ..... 239
720.930 ..... 238
720.931 ..... 238
720.932 ..... 238
720.935 ..... 238
720.936 ..... 238
720.937 ..... 238
720.938 ..... 238
721.003 ..... 48
721.004 ..... 48
721.005 ..... 48
721.010 ..... 158,320
721.012 ..... 186
721.040 ..... 323
721.050 ..... 161
722.001 ..... 378
722.002 ..... 378
725.005 ..... 121
725.006 ..... 121
725.010 ..... 64
725.015 ..... 64
725.025 ..... 132
725.050 ..... 160
725.112 ..... 122
727.001 ..... 49
727.002 ..... 49
727.003 ..... 49
727.004 ..... 49
727.070 ..... 49
727.074 ..... 49
727.075 ..... 47
733.001 ..... 15
733.002 ..... 15
733.003 ..... 15
733.007 ..... 15
733.008 ..... 15
733.010 ..... 12
733.012 ..... 12
733.020 ..... 15
733.025 ..... 15
733.026 ..... 15
733.028 ..... 14
733.030 ..... 16
733.031 ..... 16
733.032 ..... 15
733.033 ..... 15
733.034 ..... 13
733.036 ..... 13
733.038 ..... 15
733.042 ..... 16
733.044 ..... 16
733.060 ..... 12
733.061 ..... 12
733.062 ..... 12
733.064 ..... 13
733.066 ..... 13
733.080 ..... 14
733.081 ..... 14
733.082 ..... 14
733.083 ..... 14
733.084 ..... 14
733.086 ..... 13
733.088 ..... 13
733.110 ..... 54
733.112 ..... 54
733.114 ..... 54
733.116 ..... 54
733.120 ..... 56
735.001 ..... 294
735.002 ..... 294
735.003 ..... 294
735.004 ..... 294
735.005 ..... 294
735.010 ..... 294
735.011 ..... 294
735.028 ..... 294
735.045 ..... 294
735.060 ..... 298
735.061 ..... 298
735.062 ..... 298
735.063 ..... 298
735.070 ..... 298
735.071 ..... 298
735.072 ..... 298
735.073 ..... 298
735.090 ..... 293
735.091 ..... 293
735.092 ..... 293
735.094 ..... 293
735.095 ..... 293
735.096 ..... 293
735.100 ..... 293
735.101 ..... 293
735.102 ..... 293
735.104 ..... 293
735.105 ..... 293
735.106 ..... 293
735.110 ..... 292
735.111 ..... 292
735.112 ..... 292
735.114 ..... 292
735.115 ..... 292
735.116 ..... 292
735.120 ..... 299
735.121 ..... 299
735.122 ..... 299
735.130 ..... 293
735.131 ..... 293
735.132 ..... 293
735.133 ..... 293
735.134 ..... 293
735.135 ..... 293
735.136 ..... 293
735.137 ..... 293
735.138 ..... 293
735.150 ..... 32,300
735.190 ..... 302
735.191 ..... 302
735.192 ..... 302
735.193 ..... 302
735.290 ..... 19
735.321 ..... 294
735.350 ..... 27
735.355 ..... 27
735.356 ..... 27
735.410 ..... 36,295
735.441 ..... 299
735.516 ..... 32,300
735.517 ..... 32,300
735.540 ..... 296
735.541 ..... 296
735.542 ..... 296
735.543 ..... 296
735.544 ..... 296
735.545 ..... 296
735.550 ..... 296
735.551 ..... 296
735.555 ..... 296
735.556 ..... 296
735.560 ..... 296
735.561 ..... 296
735.562 ..... 296
735.564 ..... 300
735.571 ..... 296
735.572 ..... 296
735.573 ..... 297
735.575 ..... 297
735.576 ..... 297
735.577 ..... 297
735.582 ..... 297
735.583 ..... 297
735.584 ..... 297
735.601 ..... 298
735.606 ..... 298
735.620 ..... 299
735.630 ..... 299
735.631 ..... 299
735.632 ..... 299
735.660 ..... 301
735.661 ..... 301
735.664 ..... 301
735.665 ..... 301
735.730 ..... 299
735.731 ..... 299
735.780 ..... 36,295
735.785 ..... 36,295
735.815 ..... 295
735.830 ..... 301
735.831 ..... 301
735.832 ..... 301
735.840 ..... 301
735.841 ..... 301
735.842 ..... 301
735.850 ..... 301
735.851 ..... 301
735.852 ..... 301
735.901 ..... 35
735.902 ..... 35
735.945 ..... 295
735.988 ..... 303
735.989 ..... 303
735.990 ..... 303
735.991 ..... 303
735.992 ..... 303
735.993 ..... 303
744.001 ..... 48
744.002 ..... 48
744.005 ..... 48
744.012 ..... 49
744.015 ..... 64,96
744.020 ..... 50
744.025 ..... 47
744.030 ..... 49
744.032 ..... 49
744.035 ..... 47
744.045 ..... 47
744.050 ..... 47
744.060 ..... 47
744.061 ..... 47
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 ..... 45
744.212 ..... 45
744.213 ..... 45
744.214 ..... 45
744.215 ..... 45
744.216 ..... 45
744.217 ..... 45
744.218 ..... 45
744.219 ..... 45
744.511 ..... 45
744.512 ..... 45
744.513 ..... 45
744.517 ..... 45
744.518 ..... 45
744.519 ..... 45
744.611 ..... 43
744.612 ..... 43
744.613 ..... 43
744.614 ..... 43
744.615 ..... 43
744.616 ..... 43
744.617 ..... 43
744.618 ..... 43
744.619 ..... 43
744.625 ..... 43
744.711 ..... 42
744.712 ..... 42
744.713 ..... 42
744.714 ..... 42
744.715 ..... 42
744.716 ..... 42
744.717 ..... 42
744.718 ..... 42
744.719 ..... 42
765.001 ..... 304
765.002 ..... 304
765.010 ..... 304
765.011 ..... 304
765.020 ..... 304
765.021 ..... 304
767.010 ..... 33
767.030 ..... 33
767.035 ..... 33
767.050 ..... 33
767.060 ..... 33
767.065 ..... 33
767.070 ..... 33
767.201 ..... 119
767.202 ..... 119
767.203 ..... 119
767.204 ..... 119,279
767.205 ..... 119
767.206 ..... 119
767.207 ..... 119
767.208 ..... 119
767.209 ..... 119
767.210 ..... 119,279
767.212 ..... 119,279
767.213 ..... 119,279
767.214 ..... 119
767.215 ..... 119
767.216 ..... 119
780.040 ..... 494
780.044 ..... 494
780.045 ..... 494
785.001 ..... 493


## 800...


801.001 ..... 105
802.002 ..... 158
803.001 ..... 110
804.002 ..... 77
806.001 ..... 150
806.005 ..... 150,632
807.001 ..... 192
807.002 ..... 192
807.003 ..... 192
807.011 ..... 192
807.012 ..... 192
807.013 ..... 192
809.001 ..... 51
809.002 ..... 51
809.010 ..... 264
809.015 ..... 264
809.020 ..... 264
809.021 ..... 264
809.025 ..... 264
812.001 ..... 67
813.001 ..... 190
813.002 ..... 190
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 ..... 100
815.031 ..... 100
815.032 ..... 100
815.037 ..... 36
815.038 ..... 36
815.039 ..... 60
815.040 ..... 60
815.045 ..... 52
815.046 ..... 52
815.047 ..... 52
815.048 ..... 61
815.225 ..... 66
815.231 ..... 66
815.237 ..... 66
815.241 ..... 66
815.246 ..... 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 ..... 189
818.001 ..... 190
820.001 ..... 217
820.002 ..... 217
820.003 ..... 217
820.011 ..... 217
820.012 ..... 217
820.013 ..... 217
820.017 ..... 497
821.001 ..... 216
821.002 ..... 216
822.001 ..... 188
824.001 ..... 97
824.002 ..... 97
824.003 ..... 97
824.004 ..... 97
824.005 ..... 216
824.006 ..... 97
824.008 ..... 102
824.011 ..... 97
824.018 ..... 216
824.020 ..... 216
824.101 ..... 104
824.102 ..... 104
825.012 ..... 80
827.002 ..... 193
827.075 ..... 194
828.001 ..... 110
828.010 ..... 110
829.001 ..... 608
832.080 ..... 196
832.100 ..... 196
832.150 ..... 196
833.001 ..... 109
833.002 ..... 109
833.008 ..... 20
833.010 ..... 109
833.018 ..... 20
833.020 ..... 108
833.025 ..... 108
836.001 ..... 195
837.001 ..... 210
837.020 ..... 210
837.040 ..... 210
839.001 ..... 115
839.002 ..... 115
839.003 ..... 115
839.004 ..... 115
839.005 ..... 115
840.001 ..... 67
842.001 ..... 115
842.002 ..... 115
843.001 ..... 194
843.002 ..... 194
843.003 ..... 193
843.004 ..... 194
845.001 ..... 48
845.002 ..... 48
846.030 ..... 364
846.031 ..... 364
846.040 ..... 364
846.041 ..... 364
846.044 ..... 364
846.045 ..... 364
848.005 ..... 195
849.001 ..... 191
849.189 ..... 135
850.001 ..... 214
850.002 ..... 214
850.003 ..... 214
850.021 ..... 96
852.020 ..... 159
852.025 ..... 159
852.030 ..... 159
852.035 ..... 159
852.084 ..... 196
852.104 ..... 196
852.125 ..... 196
852.146 ..... 196
852.166 ..... 196
852.188 ..... 196
852.210 ..... 196
852.280 ..... 196
853.012 ..... 354
853.013 ..... 354
853.014 ..... 354
853.022 ..... 354
853.023 ..... 354
853.024 ..... 354
853.032 ..... 354
853.033 ..... 354
853.034 ..... 354
853.042 ..... 354
853.043 ..... 354
853.044 ..... 354
853.062 ..... 354
853.063 ..... 354
853.064 ..... 354
853.090 ..... 354
853.091 ..... 354

| | | |
|---|---|---|
| **857.001** ..... 80 | **861.150** ..... 256 | **862.621** ..... 241 |
| **857.011** ..... 31 | **861.152** ..... 257 | **862.622** ..... 241 |
| **857.012** ..... 31 | **861.154** ..... 257 | **862.623** ..... 241 |
| **857.013** ..... 31 | **861.180** ..... 395 | **862.630** ..... 241 |
| **857.014** ..... 31 | **861.182** ..... 395 | **862.632** ..... 238 |
| **857.021** ..... 165 | **861.184** ..... 395 | **862.635** ..... 241 |
| **857.026** ..... 100 | **861.186** ..... 395 | **864.012** ..... 341 |
| **857.027** ..... 100 | **861.200** ..... 285 | **865.001** ..... 343 |
| **857.041** ..... 31 | **861.220** ..... 68,269 | **865.002** ..... 343 |
| **857.042** ..... 31 | **861.225** ..... 68,269 | **865.005** ..... 343 |
| **857.043** ..... 31 | **861.230** ..... 68,269 | **865.006** ..... 343 |
| **857.044** ..... 31 | **861.235** ..... 68,269 | **865.010** ..... 343 |
| **857.051** ..... 60 | **861.240** ..... 68,269 | **865.011** ..... 343 |
| **857.052** ..... 60 | **861.245** ..... 68,269 | **865.012** ..... 343 |
| **857.053** ..... 60 | **861.250** ..... 68,269 | **865.013** ..... 343 |
| **857.061** ..... 60 | **861.255** ..... 68,269 | **865.024** ..... 344 |
| **857.062** ..... 60 | **861.261** ..... 68,269 | **865.028** ..... 344 |
| **857.063** ..... 60 | **861.280** ..... 364 | **865.035** ..... 344 |
| **857.071** ..... 60 | **861.285** ..... 364 | **865.037** ..... 344 |
| **859.104** ..... 370 | **861.300** ..... 282 | **865.038** ..... 344 |
| **859.112** ..... 370 | **861.301** ..... 282 | **865.039** ..... 344 |
| **859.301** ..... 371 | **861.302** ..... 282 | **865.040** ..... 343 |
| **859.306** ..... 371 | **861.303** ..... 282 | **865.050** ..... 343 |
| **859.315** ..... 371 | **861.310** ..... 286 | **865.051** ..... 343 |
| **859.320** ..... 371 | **861.600** ..... 359 | **865.052** ..... 343 |
| **859.415** ..... 372 | **861.601** ..... 359 | **865.053** ..... 343 |
| **859.425** ..... 372 | **861.602** ..... 359 | **865.100** ..... 344 |
| **859.435** ..... 372 | **861.603** ..... 359 | **865.101** ..... 344 |
| **859.505** ..... 373 | **861.605** ..... 359 | **865.102** ..... 344 |
| **859.510** ..... 373 | **862.033** ..... 246 | **866.001** ..... 589 |
| **859.715** ..... 372 | **862.075** ..... 246 | **866.006** ..... 589 |
| **859.725** ..... 372 | **862.081** ..... 246 | **866.007** ..... 589 |
| **859.735** ..... 372 | **862.082** ..... 246 | **866.008** ..... 589 |
| **861.001** ..... 59 | **862.083** ..... 246 | **869.315** ..... 88 |
| **861.002** ..... 59 | **862.091** ..... 246 | **869.320** ..... 88 |
| **861.003** ..... 59 | **862.092** ..... 246 | **869.325** ..... 88 |
| **861.004** ..... 59 | **862.093** ..... 246 | **875.010** ..... 34 |
| **861.005** ..... 59 | **862.224** ..... 237 | **875.011** ..... 34,302 |
| **861.006** ..... 59 | **862.226** ..... 237 | **875.015** ..... 34 |
| **861.007** ..... 59 | **862.301** ..... 243 | **875.016** ..... 34,303 |
| **861.008** ..... 59 | **862.302** ..... 243 | **875.020** ..... 34 |
| **861.009** ..... 59 | **862.310** ..... 243 | **875.050** ..... 35 |
| **861.010** ..... 59 | **862.311** ..... 243 | **875.055** ..... 35 |
| **861.011** ..... 59 | **862.320** ..... 243 | **875.072** ..... 30,303 |
| **861.012** ..... 59 | **862.321** ..... 243 | **875.075** ..... 30,303 |
| **861.013** ..... 59 | **862.328** ..... 237 | **875.150** ..... 35 |
| **861.014** ..... 59 | **862.332** ..... 237 | **875.155** ..... 35 |
| **861.016** ..... 59 | **862.336** ..... 237 | **875.175** ..... 30,303 |
| **861.017** ..... 59 | **862.401** ..... 245 | **876.011** ..... 128 |
| **861.018** ..... 59 | **862.402** ..... 245 | **876.012** ..... 128 |
| **861.019** ..... 59 | **862.403** ..... 245 | **876.013** ..... 128 |
| **861.020** ..... 59 | **862.404** ..... 245 | **876.014** ..... 128 |
| **861.021** ..... 59 | **862.405** ..... 245 | **877.025** ..... 136 |
| **861.022** ..... 59 | **862.406** ..... 245 | **877.033** ..... 136 |
| **861.023** ..... 59 | **862.407** ..... 245 | **877.038** ..... 136 |
| **861.024** ..... 59 | **862.408** ..... 245 | **877.046** ..... 136 |
| **861.025** ..... 59 | **862.410** ..... 245 | **878.001** ..... 151 |
| **861.031** ..... 60 | **862.411** ..... 245 | **878.005** ..... 150 |
| **861.032** ..... 60 | **862.412** ..... 245 | **878.006** ..... 150 |
| **861.033** ..... 60 | **862.413** ..... 245 | **878.007** ..... 150 |
| **861.035** ..... 32 | **862.415** ..... 245 | **878.008** ..... 150 |
| **861.036** ..... 32 | **862.416** ..... 245 | **878.009** ..... 151 |
| **861.041** ..... 61 | **862.418** ..... 245 | **878.010** ..... 151 |
| **861.045** ..... 321 | **862.419** ..... 245 | **878.012** ..... 151 |
| **861.046** ..... 321 | **862.420** ..... 245 | **878.013** ..... 151 |
| **861.047** ..... 321 | **862.421** ..... 245 | **878.015** ..... 151 |
| **861.050** ..... 60 | **862.422** ..... 245 | **878.025** ..... 150 |
| **861.055** ..... 88 | **862.423** ..... 245 | **878.026** ..... 150 |
| **861.060** ..... 51 | **862.424** ..... 244 | **878.027** ..... 150 |
| **861.061** ..... 51 | **862.425** ..... 244 | **878.028** ..... 150 |
| **861.070** ..... 444 | **862.426** ..... 244 | **878.060** ..... 150 |
| **861.075** ..... 67 | **862.427** ..... 244 | **878.065** ..... 150 |
| **861.080** ..... 284 | **862.428** ..... 245 | **878.110** ..... 151 |
| **861.085** ..... 284 | **862.429** ..... 245 | **878.112** ..... 151 |
| **861.090** ..... 444 | **862.431** ..... 244 | **878.113** ..... 151 |
| **861.100** ..... 284 | **862.432** ..... 244 | **878.202** ..... 151 |
| **861.106** ..... 59 | **862.433** ..... 244 | **879.003** ..... 89 |
| **861.110** ..... 439 | **862.435** ..... 244 | **880.001** ..... 16 |
| **861.120** ..... 284 | **862.437** ..... 244 | **880.002** ..... 16 |
| **861.130** ..... 285 | **862.438** ..... 244 | **880.006** ..... 169 |
| **861.132** ..... 285 | **862.439** ..... 244 | **880.011** ..... 16 |
| **861.135** ..... 285 | **862.440** ..... 244 | **880.012** ..... 16 |
| **861.144** ..... 260,388 | **862.443** ..... 244 | **880.015** ..... 16 |
| **861.145** ..... 257 | **862.444** ..... 244 | **880.016** ..... 16 |
| **861.146** ..... 256 | **862.600** ..... 241 | **880.020** ..... 55 |
| **861.147** ..... 256 | **862.610** ..... 241 | **880.021** ..... 55 |
| **861.148** ..... 256 | **862.620** ..... 241 | **880.030** ..... 55 |

| | | |
|---|---|---|
| **880.032** ..... 55 | **882.351** ..... 202 | **892.050** ..... 24 |
| **880.040** ..... 55 | **882.352** ..... 202 | **892.090** ..... 197 |
| **880.050** ..... 339 | **882.361** ..... 202 | **892.095** ..... 197 |
| **880.055** ..... 339 | **882.362** ..... 202 | **892.101** ..... 24 |
| **880.060** ..... 55 | **882.371** ..... 202 | **892.102** ..... 24 |
| **880.110** ..... 56 | **882.372** ..... 202 | **892.103** ..... 24 |
| **880.111** ..... 56 | **882.381** ..... 202 | **892.104** ..... 24 |
| **880.112** ..... 56 | **882.382** ..... 202 | **892.113** ..... 24 |
| **880.113** ..... 56 | **882.391** ..... 202 | **892.149** ..... 24 |
| **880.114** ..... 56 | **882.392** ..... 202 | **892.150** ..... 24 |
| **881.001** ..... 102 | **882.415** ..... 200 | **892.201** ..... 25 |
| **881.011** ..... 105 | **882.441** ..... 203 | **892.202** ..... 25 |
| **882.001** ..... 202 | **882.442** ..... 203 | **892.203** ..... 25 |
| **882.002** ..... 202 | **882.451** ..... 203 | **892.204** ..... 25 |
| **882.003** ..... 202 | **882.452** ..... 203 | **892.249** ..... 25 |
| **882.004** ..... 202 | **882.461** ..... 203 | **892.250** ..... 25 |
| **882.005** ..... 202 | **882.462** ..... 203 | **893.001** ..... 122 |
| **882.006** ..... 202 | **882.471** ..... 203 | **893.002** ..... 122 |
| **882.011** ..... 202 | **882.472** ..... 203 | **893.011** ..... 121 |
| **882.012** ..... 202 | **882.481** ..... 203 | **893.021** ..... 148 |
| **882.013** ..... 202 | **882.482** ..... 203 | **893.022** ..... 148 |
| **882.014** ..... 202 | **882.491** ..... 203 | **893.023** ..... 148 |
| **882.015** ..... 202 | **882.492** ..... 203 | **893.024** ..... 148 |
| **882.016** ..... 202 | **882.515** ..... 200 | **893.025** ..... 148 |
| **882.021** ..... 608 | **882.541** ..... 203 | **893.026** ..... 148 |
| **882.025** ..... 198 | **882.542** ..... 203 | **893.027** ..... 148 |
| **882.026** ..... 198 | **882.551** ..... 203 | **893.031** ..... 64 |
| **882.030** ..... 136 | **882.552** ..... 203 | **893.032** ..... 62 |
| **882.031** ..... 136 | **882.561** ..... 203 | **893.039** ..... 37 |
| **882.050** ..... 124 | **882.562** ..... 203 | **893.050** ..... 148 |
| **882.051** ..... 124 | **882.571** ..... 203 | **893.051** ..... 148 |
| **882.052** ..... 124 | **882.572** ..... 203 | **893.052** ..... 148 |
| **882.053** ..... 124 | **882.581** ..... 203 | **893.058** ..... 148 |
| **882.054** ..... 124 | **882.582** ..... 203 | **893.070** ..... 77 |
| **882.055** ..... 124 | **882.591** ..... 203 | **893.071** ..... 64 |
| **882.057** ..... 124 | **882.592** ..... 203 | **893.075** ..... 37 |
| **882.070** ..... 200 | **882.600** ..... 201 | **893.080** ..... 112 |
| **882.075** ..... 200 | **882.610** ..... 198 | **893.094** ..... 64,96 |
| **882.080** ..... 124 | **882.611** ..... 198 | **893.095** ..... 166 |
| **882.083** ..... 333 | **882.615** ..... 200 | **893.105** ..... 102 |
| **882.085** ..... 333 | **882.620** ..... 198 | **894.001** ..... 130 |
| **882.090** ..... 201 | **882.621** ..... 198 | **894.002** ..... 112,497 |
| **882.091** ..... 201 | **882.625** ..... 198 | **894.003** ..... 113 |
| **882.092** ..... 201 | **882.626** ..... 198 | **894.004** ..... 113 |
| **882.093** ..... 201 | **882.641** ..... 203 | **894.005** ..... 113 |
| **882.094** ..... 201 | **882.642** ..... 203 | **894.007** ..... 113 |
| **882.095** ..... 201 | **882.651** ..... 203 | **894.008** ..... 113 |
| **882.096** ..... 201 | **882.652** ..... 203 | **894.009** ..... 113 |
| **882.099** ..... 201 | **882.661** ..... 203 | **894.010** ..... 113 |
| **882.100** ..... 124 | **882.662** ..... 203 | **894.012** ..... 113 |
| **882.110** ..... 197 | **882.671** ..... 203 | **894.015** ..... 113 |
| **882.115** ..... 200 | **882.672** ..... 203 | **894.016** ..... 113 |
| **882.120** ..... 124 | **882.681** ..... 203 | **894.017** ..... 113 |
| **882.140** ..... 124 | **882.682** ..... 203 | **894.018** ..... 113 |
| **882.150** ..... 124 | **882.691** ..... 203 | **894.019** ..... 113 |
| **882.151** ..... 124 | **882.692** ..... 203 | **894.020** ..... 113 |
| **882.152** ..... 124 | **882.700** ..... 199 | **894.021** ..... 113 |
| **882.153** ..... 124 | **882.741** ..... 199 | **894.022** ..... 113 |
| **882.154** ..... 124 | **882.742** ..... 199 | **894.023** ..... 113 |
| **882.160** ..... 124 | **882.751** ..... 199 | **894.024** ..... 113 |
| **882.180** ..... 124 | **882.752** ..... 199 | **894.026** ..... 113 |
| **882.190** ..... 199 | **882.761** ..... 199 | **894.027** ..... 113 |
| **882.191** ..... 199 | **882.762** ..... 199 | **894.040** ..... 109 |
| **882.192** ..... 199 | **882.771** ..... 199 | **894.045** ..... 112 |
| **882.193** ..... 199 | **882.772** ..... 199 | **894.101** ..... 113 |
| **882.195** ..... 199 | **882.915** ..... 200 | **894.110** ..... 112 |
| **882.196** ..... 199 | **885.027** ..... 213 | **895.005** ..... 153 |
| **882.197** ..... 199 | **885.028** ..... 213 | **895.006** ..... 133 |
| **882.198** ..... 199 | **885.029** ..... 213 | **895.007** ..... 133 |
| **882.215** ..... 200 | **885.043** ..... 191 | **895.008** ..... 133 |
| **882.241** ..... 202 | **885.071** ..... 191 | **895.009** ..... 133 |
| **882.242** ..... 202 | **887.007** ..... 131 | **895.010** ..... 136 |
| **882.250** ..... 29 | **887.008** ..... 131 | **895.011** ..... 136 |
| **882.251** ..... 202 | **887.009** ..... 131 | **895.012** ..... 136 |
| **882.252** ..... 202 | **887.015** ..... 132 | **895.018** ..... 253 |
| **882.255** ..... 29 | **887.058** ..... 80 | **895.019** ..... 253 |
| **882.261** ..... 202 | **887.075** ..... 100 | **895.020** ..... 253 |
| **882.262** ..... 202 | **890.001** ..... 134 | **895.021** ..... 253 |
| **882.271** ..... 202 | **890.002** ..... 134 | **895.022** ..... 253 |
| **882.272** ..... 202 | **890.011** ..... 130 | **895.023** ..... 253 |
| **882.281** ..... 202 | **892.001** ..... 24 | **895.024** ..... 253 |
| **882.282** ..... 202 | **892.002** ..... 24 | **895.085** ..... 109 |
| **882.291** ..... 202 | **892.003** ..... 24 | **895.100** ..... 138 |
| **882.292** ..... 202 | **892.004** ..... 24 | **895.101** ..... 138 |
| **882.315** ..... 200 | **892.021** ..... 25 | **895.102** ..... 138 |
| **882.341** ..... 202 | **892.022** ..... 25 | **895.103** ..... 138 |
| **882.342** ..... 202 | **892.049** ..... 24 | **895.104** ..... 138 |

**895.105** ..... 138
**895.106** ..... 138
**895.107** ..... 138
**895.108** ..... 138
**895.109** ..... 138
**895.110** ..... 138
**895.111** ..... 138
**895.112** ..... 138
**895.113** ..... 138
**895.114** ..... 138
**895.115** ..... 138
**895.116** ..... 138
**895.118** ..... 138
**895.120** ..... 138
**895.125** ..... 138
**895.126** ..... 138
**895.127** ..... 138
**895.128** ..... 138
**895.129** ..... 138
**895.130** ..... 138
**895.131** ..... 138
**895.132** ..... 138
**895.133** ..... 138
**895.134** ..... 138
**895.135** ..... 138
**895.136** ..... 138
**895.137** ..... 138
**895.138** ..... 138
**895.139** ..... 138
**895.140** ..... 138
**895.141** ..... 138
**895.200** ..... 138
**895.201** ..... 138
**895.885** ..... 81
**895.887** ..... 81
**895.890** ..... 81
**898.010** ..... 359
**898.011** ..... 359
**898.012** ..... 359
**898.020** ..... 359
**898.021** ..... 359
**898.022** ..... 359
**898.035** ..... 380
**898.036** ..... 380
**898.040** ..... 357
**898.041** ..... 357
**898.043** ..... 357
**898.044** ..... 357
**898.046** ..... 357
**898.047** ..... 357
**898.050** ..... 357
**898.051** ..... 357
**898.052** ..... 357
**898.060** ..... 357
**898.061** ..... 357
**898.062** ..... 357
**898.435** ..... 380
**898.436** ..... 380
**899.002** ..... 431
**899.003** ..... 431
**899.060** ..... 112
**899.070** ..... 608
**899.100** ..... 80
**899.101** ..... 431
**899.102** ..... 431
**899.103** ..... 431
**899.104** ..... 431
**899.148** ..... 123
**899.149** ..... 123
**899.151** ..... 155
**899.310** ..... 133
**899.312** ..... 133
**899.314** ..... 133
**899.316** ..... 133
**899.360** ..... 572


## 900...


**900.045** ..... 431
**901.025** ..... 370
**901.030** ..... 609
**901.150** ..... 507
**901.151** ..... 507
**901.400** ..... 577
**901.410** ..... 577
**901.411** ..... 577
**901.412** ..... 577
**901.413** ..... 577
**901.414** ..... 577
**901.417** ..... 577
**901.603** ..... 582
**901.690** ..... 582
**901.691** ..... 582
**901.692** ..... 582
**901.693** ..... 582
**901.760** ..... 592
**901.761** ..... 592
**901.765** ..... 592
**901.901** ..... 578
**901.903** ..... 578
**901.907** ..... 579
**901.922** ..... 580
**901.926** ..... 581
**901.927** ..... 581
**901.932** ..... 581
**901.938** ..... 581
**901.940** ..... 580
**901.941** ..... 580
**901.942** ..... 580
**901.948** ..... 580
**901.951** ..... 581
**901.961** ..... 579
**901.962** ..... 579
**901.963** ..... 579
**901.971** ..... 579
**901.972** ..... 579
**901.973** ..... 579
**901.975** ..... 582
**901.976** ..... 582
**901.990** ..... 573
**905.001** ..... 405
**905.005** ..... 403
**905.006** ..... 403
**905.008** ..... 405
**905.011** ..... 402
**905.012** ..... 402
**905.013** ..... 402
**905.017** ..... 402
**905.030** ..... 407
**905.032** ..... 407
**905.200** ..... 423
**905.230** ..... 423
**905.240** ..... 407
**905.250** ..... 405
**905.301** ..... 403
**905.302** ..... 403
**905.305** ..... 404
**905.401** ..... 406
**905.403** ..... 406
**905.410** ..... 411
**905.411** ..... 411
**905.420** ..... 411
**905.422** ..... 411
**905.430** ..... 411
**905.433** ..... 411
**905.470** ..... 404
**905.472** ..... 404
**905.480** ..... 404
**905.610** ..... 398
**905.625** ..... 397
**909.001** ..... 497
**909.002** ..... 497
**909.003** ..... 497
**909.004** ..... 497
**909.005** ..... 497
**909.006** ..... 497
**909.007** ..... 497
**909.008** ..... 497
**909.010** ..... 647
**910.001** ..... 459
**910.002** ..... 424
**910.003** ..... 424
**910.005** ..... 424
**910.006** ..... 424
**910.007** ..... 424
**910.008** ..... 424
**910.010** ..... 486
**910.011** ..... 486
**910.015** ..... 425
**910.016** ..... 425
**910.022** ..... 471
**910.025** ..... 425
**910.030** ..... 592
**910.032** ..... 318
**910.033** ..... 571
**910.035** ..... 575
**910.039** ..... 464
**910.040** ..... 606
**910.041** ..... 464
**910.043** ..... 498
**910.045** ..... 461
**910.048** ..... 575
**910.050** ..... 460
**910.052** ..... 460
**910.060** ..... 592
**910.065** ..... 461
**910.070** ..... 423
**911.025** ..... 362
**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
**919.001** ..... 152
**919.002** ..... 152
**920.001** ..... 587
**921.010** ..... 545
**921.011** ..... 545
**921.012** ..... 226,548
**921.013** ..... 226,548
**921.014** ..... 394
**921.015** ..... 394
**921.020** ..... 342
**921.030** ..... 394
**921.034** ..... 394
**921.036** ..... 377
**921.038** ..... 394
**921.060** ..... 381
**921.061** ..... 381
**921.062** ..... 381
**921.063** ..... 381
**921.065** ..... 381
**921.066** ..... 381
**921.067** ..... 381
**921.068** ..... 381
**921.069** ..... 381
**921.076** ..... 377
**921.090** ..... 394
**921.091** ..... 394
**921.110** ..... 281
**921.116** ..... 281
**921.119** ..... 280
**921.125** ..... 281
**921.130** ..... 282
**921.132** ..... 282
**921.140** ..... 281
**921.142** ..... 281
**921.145** ..... 280
**921.150** ..... 280
**921.151** ..... 380
**921.153** ..... 380
**921.155** ..... 380
**921.170** ..... 283
**921.175** ..... 283
**921.210** ..... 362
**921.212** ..... 362
**921.235** ..... 456
**921.250** ..... 434
**921.251** ..... 434
**921.252** ..... 434
**921.350** ..... 437
**921.351** ..... 437
**921.421** ..... 342
**921.422** ..... 342
**921.425** ..... 342
**921.431** ..... 342
**921.451** ..... 439
**921.452** ..... 439
**921.453** ..... 439
**921.454** ..... 439
**921.461** ..... 438
**921.462** ..... 438
**921.463** ..... 438
**921.501** ..... 431
**921.510** ..... 441
**921.520** ..... 441
**921.530** ..... 441
**921.540** ..... 441
**921.551** ..... 438
**921.552** ..... 438
**921.700** ..... 653
**921.701** ..... 653
**921.702** ..... 653
**921.703** ..... 653
**926.001** ..... 336
**926.002** ..... 336
**926.005** ..... 336
**926.006** ..... 337
**926.008** ..... 337
**926.010** ..... 337
**927.002** ..... 393
**927.003** ..... 393
**927.004** ..... 116
**927.006** ..... 393
**927.007** ..... 393
**927.012** ..... 393
**927.013** ..... 393
**930.027** ..... 66
**930.028** ..... 66
**930.035** ..... 50
**930.121** ..... 68,269
**930.122** ..... 68,269
**931.002** ..... 32,302
**931.005** ..... 295
**931.010** ..... 32,302
**931.017** ..... 61,294
**935.001** ..... 242
**935.002** ..... 242
**935.003** ..... 242
**935.004** ..... 242
**935.021** ..... 242
**935.022** ..... 242
**935.023** ..... 242
**935.024** ..... 242
**935.025** ..... 242
**935.101** ..... 496
**935.104** ..... 496
**935.105** ..... 495
**935.106** ..... 495
**935.110** ..... 496
**935.112** ..... 495
**935.113** ..... 495
**935.114** ..... 494
**935.115** ..... 495
**935.116** ..... 495
**937.114** ..... 61,205
**937.132** ..... 207
**937.138** ..... 207
**937.141** ..... 205
**937.151** ..... 205
**937.152** ..... 207
**937.153** ..... 205
**937.154** ..... 207
**937.155** ..... 205
**937.157** ..... 205
**937.160** ..... 123
**937.162** ..... 123
**937.164** ..... 123
**937.181** ..... 81
**937.185** ..... 81
**937.220** ..... 123,207
**937.225** ..... 207
**937.228** ..... 207
**937.230** ..... 207
**937.240** ..... 207
**937.245** ..... 207
**937.250** ..... 207
**937.255** ..... 207
**937.302** ..... 206
**937.304** ..... 206
**937.415** ..... 206
**937.601** ..... 206
**937.611** ..... 206
**937.615** ..... 207
**937.625** ..... 207
**937.640** ..... 208
**937.641** ..... 208
**937.642** ..... 208
**937.643** ..... 208
**937.644** ..... 208
**937.645** ..... 208
**937.650** ..... 208
**937.651** ..... 208
**937.652** ..... 208
**937.653** ..... 208
**937.660** ..... 208
**937.661** ..... 208
**937.662** ..... 208
**937.663** ..... 208
**937.671** ..... 208
**937.672** ..... 208
**937.680** ..... 208
**937.681** ..... 208
**937.685** ..... 208
**937.686** ..... 208
**937.726** ..... 204,205
**937.736** ..... 205
**937.768** ..... 205
**937.786** ..... 204
**937.788** ..... 204
**937.804** ..... 80
**937.806** ..... 80
**937.808** ..... 80
**937.810** ..... 80
**937.830** ..... 206
**937.862** ..... 204
**937.864** ..... 204
**937.915** ..... 208
**937.924** ..... 204
**937.926** ..... 204
**937.928** ..... 204
**937.930** ..... 206
**937.932** ..... 61,205
**937.934** ..... 206
**937.936** ..... 206
**937.938** ..... 204
**941.001** ..... 102
**942.001** ..... 165
**943.016** ..... 369
**943.026** ..... 369
**943.057** ..... 369
**943.058** ..... 369
**943.061** ..... 366,369
**943.062** ..... 366,369
**943.065** ..... 369
**943.066** ..... 369
**943.067** ..... 369
**943.080** ..... 366
**943.081** ..... 366
**943.082** ..... 366
**953.001** ..... 353
**953.002** ..... 353
**953.006** ..... 219,353
**953.007** ..... 353
**953.011** ..... 353
**953.012** ..... 353
**953.013** ..... 353
**953.014** ..... 353
**953.015** ..... 219,353
**953.016** ..... 219,353
**953.017** ..... 224,353
**953.021** ..... 353
**953.022** ..... 353
**953.023** ..... 353
**953.024** ..... 353
**953.025** ..... 219,353
**953.026** ..... 219,353
**953.027** ..... 224,353
**953.028** ..... 219,353
**953.031** ..... 353
**953.032** ..... 353
**953.033** ..... 353
**953.034** ..... 353
**953.035** ..... 219,353
**953.036** ..... 219,353
**953.037** ..... 224,353
**953.041** ..... 352
**953.042** ..... 352
**953.043** ..... 352
**953.044** ..... 352
**953.045** ..... 219,352
**953.046** ..... 219,352
**953.047** ..... 224,352
**953.061** ..... 352
**953.062** ..... 352
**953.063** ..... 352
**953.064** ..... 352
**953.065** ..... 219,352
**953.066** ..... 219,352
**953.067** ..... 224,352
**953.068** ..... 219,353
**953.090** ..... 352
**953.091** ..... 352
**953.095** ..... 219,352
**953.096** ..... 219,352
**953.111** ..... 221,550
**953.112** ..... 221,550
**953.113** ..... 221,550
**953.114** ..... 221,550
**953.115** ..... 218
**953.116** ..... 218
**953.121** ..... 220
**953.122** ..... 220
**953.123** ..... 220,279
**953.124** ..... 220,279
**953.125** ..... 218
**953.126** ..... 218
**953.131** ..... 220
**953.132** ..... 220
**953.133** ..... 220,279
**953.134** ..... 220,279
**953.135** ..... 218
**953.136** ..... 218
**953.141** ..... 220
**953.142** ..... 220
**953.143** ..... 220
**953.144** ..... 220
**953.145** ..... 218
**953.146** ..... 218
**953.147** ..... 342
**953.161** ..... 220
**953.162** ..... 220
**953.163** ..... 220
**953.164** ..... 220
**953.165** ..... 218
**953.166** ..... 218
**953.170** ..... 494
**953.171** ..... 494
**953.172** ..... 494
**953.175** ..... 494
**953.190** ..... 220
**953.191** ..... 220
**953.195** ..... 218
**953.196** ..... 218
**953.211** ..... 221
**953.212** ..... 221
**953.213** ..... 221
**953.214** ..... 221
**953.231** ..... 221,550
**953.232** ..... 221,550
**953.233** ..... 221,550
**953.234** ..... 221,550
**953.235** ..... 218
**953.236** ..... 218
**953.242** ..... 221
**953.243** ..... 221
**953.244** ..... 221
**953.245** ..... 218
**953.246** ..... 218
**953.247** ..... 224
**953.248** ..... 224
**953.311** ..... 224
**953.312** ..... 224
**953.313** ..... 224
**953.321** ..... 224
**953.351** ..... 224
**953.352** ..... 224
**953.353** ..... 224,550
**953.354** ..... 224,550
**953.411** ..... 223
**953.412** ..... 223
**953.413** ..... 223
**953.414** ..... 223
**953.415** ..... 218
**953.421** ..... 223
**953.422** ..... 223
**953.423** ..... 223
**953.424** ..... 223
**953.431** ..... 223
**953.432** ..... 223
**953.433** ..... 223
**953.434** ..... 223
**953.435** ..... 218
**953.441** ..... 223
**953.442** ..... 223

**953.443** ..... 223
**953.444** ..... 223
**953.445** ..... 218
**953.451** ..... 223
**953.452** ..... 223
**953.453** ..... 223
**953.454** ..... 223
**953.455** ..... 218
**953.461** ..... 223
**953.462** ..... 223
**953.463** ..... 223
**953.464** ..... 223
**953.465** ..... 218
**953.471** ..... 223
**953.472** ..... 223
**953.473** ..... 223
**953.474** ..... 223
**953.475** ..... 218
**953.511** ..... 222,550
**953.512** ..... 222,550
**953.513** ..... 222,550
**953.514** ..... 222,550
**953.515** ..... 218
**953.516** ..... 222,550
**953.517** ..... 222,550
**953.521** ..... 222
**953.522** ..... 222
**953.523** ..... 222
**953.524** ..... 222
**953.525** ..... 218
**953.526** ..... 222
**953.527** ..... 222
**953.531** ..... 222,550
**953.532** ..... 222,550
**953.533** ..... 222,550
**953.534** ..... 222,550
**953.535** ..... 218
**953.536** ..... 222,550
**953.537** ..... 222,550
**953.541** ..... 222
**953.542** ..... 222
**953.543** ..... 222
**953.544** ..... 222
**953.545** ..... 218
**953.546** ..... 222
**953.547** ..... 222
**953.555** ..... 218
**953.565** ..... 224
**953.575** ..... 224
**953.585** ..... 224
**953.595** ..... 224
**953.601** ..... 213
**953.602** ..... 213
**953.603** ..... 213
**953.615** ..... 219
**953.625** ..... 219
**953.635** ..... 219
**953.645** ..... 219
**953.650** ..... 221,433
**953.651** ..... 221,433
**953.652** ..... 224
**953.653** ..... 224
**953.654** ..... 224
**953.655** ..... 224
**953.656** ..... 224
**953.657** ..... 224
**953.658** ..... 224
**953.659** ..... 224
**953.665** ..... 219
**953.695** ..... 219
**953.700** ..... 653
**953.701** ..... 653
**953.711** ..... 226,548
**953.712** ..... 226,548
**953.713** ..... 226,548
**953.800** ..... 631
**953.801** ..... 631
**953.802** ..... 631
**953.803** ..... 631
**953.810** ..... 631
**953.811** ..... 631
**953.815** ..... 631
**953.816** ..... 631
**953.825** ..... 631
**953.830** ..... 349
**953.831** ..... 349
**953.832** ..... 349
**953.833** ..... 349
**953.835** ..... 348
**953.836** ..... 349
**953.837** ..... 349
**953.838** ..... 349
**953.839** ..... 349
**953.840** ..... 349
**953.841** ..... 349
**953.842** ..... 349
**953.843** ..... 349
**953.845** ..... 348
**953.846** ..... 349
**953.847** ..... 349
**953.848** ..... 349
**953.849** ..... 349
**953.850** ..... 349
**953.851** ..... 349
**953.852** ..... 349
**953.853** ..... 349
**953.855** ..... 348
**953.856** ..... 349
**953.857** ..... 349
**953.858** ..... 349
**953.859** ..... 349
**953.860** ..... 348
**953.861** ..... 348
**953.862** ..... 348
**953.865** ..... 348
**953.866** ..... 348
**953.867** ..... 348
**953.868** ..... 348
**953.870** ..... 348
**953.871** ..... 348
**953.872** ..... 348
**953.875** ..... 348
**953.876** ..... 348
**953.877** ..... 348
**953.878** ..... 348
**953.880** ..... 348
**953.881** ..... 348
**953.886** ..... 348
**953.887** ..... 348
**953.940** ..... 170,386
**953.941** ..... 170,386
**953.942** ..... 170,386
**953.943** ..... 170,386
**953.944** ..... 170,386
**953.945** ..... 170,386
**953.946** ..... 170,386
**953.948** ..... 170,386
**953.950** ..... 169
**953.951** ..... 169
**953.953** ..... 169
**953.954** ..... 169
**954.030** ..... 123
**954.040** ..... 123
**954.050** ..... 123
**956.001** ..... 355
**956.002** ..... 355
**956.003** ..... 355
**956.010** ..... 209
**956.011** ..... 209
**956.012** ..... 209
**956.013** ..... 209
**956.014** ..... 209
**956.015** ..... 209
**956.020** ..... 217
**956.021** ..... 217
**956.022** ..... 217
**956.030** ..... 154
**956.031** ..... 154
**956.032** ..... 154
**956.033** ..... 154
**956.034** ..... 154
**956.035** ..... 154
**956.036** ..... 154
**956.037** ..... 154
**956.040** ..... 155
**956.041** ..... 155
**956.042** ..... 155
**956.045** ..... 131
**956.047** ..... 228
**956.049** ..... 210
**956.050** ..... 216
**956.051** ..... 216
**956.052** ..... 216
**956.053** ..... 216
**956.113** ..... 209
**956.114** ..... 209
**956.150** ..... 358
**957.011** ..... 227,551
**957.060** ..... 227,551
**958.001** ..... 469,492
**958.011** ..... 225,547
**958.111** ..... 225,547
**959.011** ..... 46
**959.012** ..... 46
**959.100** ..... 48
**959.211** ..... 40
**959.212** ..... 40
**959.213** ..... 40
**959.214** ..... 40
**959.215** ..... 40
**959.216** ..... 40
**959.217** ..... 40
**959.218** ..... 40
**959.219** ..... 40
**959.223** ..... 40
**959.225** ..... 40
**959.611** ..... 42
**959.612** ..... 42
**959.613** ..... 42
**959.614** ..... 42
**959.615** ..... 42
**959.616** ..... 42
**959.617** ..... 42
**959.618** ..... 42
**959.619** ..... 42
**959.911** ..... 46
**959.915** ..... 46
**961.001** ..... 387
**961.002** ..... 387
**961.003** ..... 387
**961.010** ..... 387
**961.011** ..... 387
**961.012** ..... 387
**961.013** ..... 387
**961.020** ..... 132
**961.021** ..... 132
**961.022** ..... 132
**961.023** ..... 132
**961.024** ..... 132
**962.005** ..... 212
**962.010** ..... 212
**962.030** ..... 358
**962.040** ..... 172
**962.041** ..... 172
**962.050** ..... 212
**962.060** ..... 83
**962.065** ..... 344
**962.070** ..... 355
**962.071** ..... 355
**962.072** ..... 355
**962.073** ..... 355
**962.076** ..... 355
**962.078** ..... 355
**962.080** ..... 172
**962.081** ..... 172
**962.090** ..... 172
**962.091** ..... 172
**962.110** ..... 211,347
**962.122** ..... 347
**962.132** ..... 347
**962.142** ..... 346
**962.150** ..... 342
**962.152** ..... 342
**962.155** ..... 342
**962.157** ..... 342
**962.162** ..... 346
**962.200** ..... 211
**962.201** ..... 211
**962.202** ..... 211
**962.205** ..... 211
**962.206** ..... 211
**962.207** ..... 211
**962.209** ..... 211
**962.231** ..... 347
**962.232** ..... 347
**962.311** ..... 347
**962.312** ..... 347
**962.313** ..... 347
**962.321** ..... 347
**962.322** ..... 347
**962.323** ..... 347
**962.324** ..... 347
**962.332** ..... 347
**962.333** ..... 347
**962.334** ..... 347
**962.342** ..... 346
**962.343** ..... 346
**962.344** ..... 346
**962.362** ..... 346
**962.363** ..... 346
**962.364** ..... 346
**962.392** ..... 346
**962.393** ..... 346
**962.394** ..... 346
**962.400** ..... 347,351
**962.401** ..... 347,351
**962.411** ..... 351
**962.412** ..... 351
**962.413** ..... 351
**962.414** ..... 351
**962.421** ..... 351
**962.422** ..... 351
**962.423** ..... 351
**962.424** ..... 351
**962.431** ..... 351
**962.432** ..... 351
**962.433** ..... 351
**962.434** ..... 351
**962.442** ..... 351
**962.443** ..... 351
**962.444** ..... 351
**962.462** ..... 351
**962.463** ..... 351
**962.464** ..... 351
**965.055** ..... 137
**966.001** ..... 46
**966.002** ..... 46
**966.003** ..... 46
**966.004** ..... 46
**966.005** ..... 46
**966.016** ..... 91
**966.025** ..... 79
**966.030** ..... 91
**966.050** ..... 108
**966.051** ..... 108
**966.052** ..... 108
**966.116** ..... 115
**966.118** ..... 115
**966.120** ..... 115
**966.122** ..... 115
**966.124** ..... 115
**966.126** ..... 115
**967.001** ..... 96
**967.020** ..... 104,315
**967.035** ..... 104,315
**967.040** ..... 104,315
**967.050** ..... 104,315
**969.001** ..... 127
**969.003** ..... 127
**969.010** ..... 118
**969.040** ..... 127
**969.041** ..... 127
**969.042** ..... 127
**969.043** ..... 127
**969.044** ..... 127
**969.045** ..... 127
**969.070** ..... 88
**969.080** ..... 126
**969.081** ..... 126
**969.082** ..... 126
**969.083** ..... 126
**969.325** ..... 126
**969.330** ..... 126
**969.601** ..... 126
**969.602** ..... 126
**969.603** ..... 126
**969.604** ..... 126
**969.605** ..... 126
**969.702** ..... 118,279
**969.703** ..... 118
**969.704** ..... 118,279
**969.705** ..... 118
**969.706** ..... 118
**969.707** ..... 118
**969.708** ..... 118,279
**969.709** ..... 118,279
**969.710** ..... 118
**969.720** ..... 127
**969.725** ..... 118,127
**969.730** ..... 127
**969.830** ..... 127
**969.835** ..... 127
**969.840** ..... 127
**969.845** ..... 127
**969.850** ..... 127
**969.855** ..... 127
**969.860** ..... 127
**975.010** ..... 240
**975.015** ..... 240
**975.020** ..... 240
**975.025** ..... 240


## CR...


**CR-0** ..... 675
**CR0100** ..... 677
**CR0101** ..... 681
**CR0102** ..... 681
**CR0103** ..... 681
**CR0104** ..... 681
**CR0105** ..... 681
**CR0200** ..... 677
**CR0300** ..... 677
**CR0301** ..... 680
**CR0302** ..... 680
**CR0303** ..... 680
**CR0304** ..... 680
**CR-09** ..... 675
**CR0910** ..... 678
**CR0911** ..... 678
**CR0912** ..... 678
**CR0913** ..... 678
**CR0914** ..... 678
**CR0921** ..... 679
**CR0922** ..... 679
**CR0923** ..... 679
**CR0924** ..... 679
**CR1001** ..... 682
**CR1002** ..... 682
**CR1003** ..... 682
**CR1004** ..... 682
**CR1005** ..... 682
**CR1006** ..... 682
**CR-16** ..... 675
**CR1602** ..... 682
**CR1604** ..... 682
**CR1605** ..... 682
**CR1610** ..... 678
**CR1611** ..... 678
**CR1612** ..... 678
**CR1613** ..... 678
**CR1614** ..... 678
**CR1621** ..... 679
**CR1622** ..... 679
**CR1623** ..... 679
**CR1624** ..... 679
**CR2000** ..... 676
**CR2001** ..... 676
**CR-25** ..... 675
**CR2510** ..... 678
**CR2511** ..... 678
**CR2512** ..... 678
**CR2513** ..... 678
**CR2514** ..... 678
**CR2521** ..... 679
**CR2522** ..... 679
**CR2523** ..... 679
**CR2524** ..... 679
**CR-36** ..... 675
**CR3610** ..... 678
**CR3611** ..... 678
**CR3612** ..... 678
**CR3613** ..... 678
**CR3614** ..... 678
**CR3621** ..... 679
**CR3622** ..... 679
**CR3623** ..... 679
**CR3624** ..... 679
**CR-49** ..... 675
**CR4910** ..... 678
**CR4911** ..... 678
**CR4912** ..... 678
**CR4913** ..... 678
**CR4914** ..... 678
**CR4921** ..... 679
**CR4922** ..... 679
**CR4923** ..... 679
**CR4924** ..... 679
**CR5000** ..... 676
**CR5500** ..... 683
**CR6000** ..... 683
**CR6500** ..... 683
**CR7000** ..... 683
**CR7500** ..... 683


## RM...


**RM1040** ..... 356
**RM1045** ..... 356
**RM1050** ..... 356
**RM1055** ..... 356
**RM1060** ..... 356
**RM1065** ..... 356
**RM2609** ..... 356
**RM2610** ..... 356
**RM2615** ..... 356
**RM2619** ..... 356
**RM2620** ..... 356
**RM2625** ..... 356
**RM2631** ..... 356
**RM2632** ..... 356
**RM2635** ..... 356
**RM2640** ..... 356
**RM2654** ..... 356
**RM2655** ..... 356
**RM3526** ..... 360
**RM3527** ..... 360
**RM3530** ..... 360
**RM3536** ..... 360
**RM3539** ..... 360
**RM3543** ..... 356
**RM3600** ..... 355
**RM3602** ..... 355
**RM3603** ..... 355
**RM3800** ..... 363
**RM3801** ..... 363
**RM3802** ..... 363
**RM3804** ..... 362
**RM3806** ..... 362
**RM3808** ..... 363
**RM3820** ..... 363
**RM3825** ..... 363
**RM9090** ..... 368
**RM9109** ..... 368
**RM9111** ..... 368
**RM9115** ..... 368
**RM9146** ..... 368
**RM9240** ..... 365
**RM9241** ..... 365
**RM9245** ..... 365
**RM9246** ..... 365
**RM9272** ..... 365
**RM9374** ..... 368
**RM9375** ..... 368
**RM9912** ..... 368