

Catalogue  
Catalogus  
Katalog

BIS

Edition

8



**Diamond**



# EVO...lution

Ⓣ Explorez nos nouvelles gammes "EVO" qui intègrent les dernières avancées pour transformer votre expérience culinaire. Esthétique contemporaine, améliorations technologiques sont deux exemples parmi bien d'autres nouveautés que vous découvrirez dans ce catalogue.

Ⓝ Ontdek ons nieuwe "EVO" assortiment, die de nieuwste ontwikkelingen bevatten om je culinaire ervaring een nieuwe dimensie te geven. Eigentijdse styling en technologische verbeteringen zijn slechts twee van de vele nieuwe kenmerken die je in deze catalogus vindt.

Ⓓ Entdecken Sie unsere neuen "EVO"-Reihen, die die neuesten Entwicklungen beinhalten, um Ihr Kocherlebnis umzuwandeln. Moderne Ästhetik und technologische Verbesserungen sind nur zwei Beispiele für die vielen neuen Produkte, die Sie in diesem Katalog entdecken werden.

<b>Pro 600 EVO</b>	<b>3</b>
<b>Alpha 650 EVO</b>	<b>25</b>
<b>Optima 700 EVO</b>	<b>49</b>
<b>Optima 900 EVO</b>	<b>99</b>
<b>Optima 1100</b>	<b>141</b>



LKS/...



3 min\*



9 min\*



2 min 30\*



2 min\*



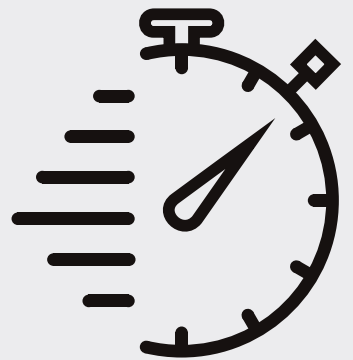
2 min 30\*



1 min 30\*

\* Frozen products

**Speed at the  
service of the  
customer!**



***iPronti***  
ULTRA SPEED OVEN

# Modular Cooking 600

**Pro 600 EVO**  
by Diamond

# PRO 600 EVO, la gamme qui convaincra tout le monde...

Ⓞ Conçue pour répondre aux nouvelles exigences de la restauration rapide, conjugaison parfaite de fiabilité, productivité et faible encombrement, modules de 300, 600 et 900 mm.

Cette gamme, souvent marginalisée, habituellement de conception "domestique", mérite pourtant que l'on s'y intéresse. La gamme PRO 600 EVO Diamond® est composée de tous les équipements d'une vraie cuisine professionnelle. Proposant de fourneaux 4 ou 5 brûleurs avec four à convection "Gastronorm", plaques de cuisson "chromées" d'une grande superficie de cuisson, friteuses puissantes et de grande capacité, grills pierres de lave, plaques vitrocéramiques, cuiseurs à pâtes,...

Une gamme complète, une grande modularité...

# PRO 600 EVO, het gamma dat iedereen zal overtuigen...

Ⓞ Ontworpen om te voldoen aan de nieuwe eisen van fast-food, de perfecte combinatie van betrouwbaarheid, productiviteit en compactheid, modules van 300, 600 en 900 mm.

Dit gamma, dat vaak als marginaal bestempeld wordt en meestal een huishoudelijk ontwerp heeft, is zeker onze aandacht waard. Het gamma PRO 600 EVO Diamond® omvat alle apparaten van een echte professionele keuken. Met 4 of 5 branders en een "Gastronorm" convectionoven, verchroomde kookplaten met een groot kookoppervlak, krachtige en ruime friteuses, lavasteengrills, keramische kookplaten, pastakokers,...

Een compleet gamma met een grote moduleerbaarheid...



**HIGH EFFICIENCY  
BURNER**



**CONVECTION  
OVEN GN1/1**



**CONVECTION  
OVEN GN2/3**

# PRO 600 EVO, die Serie, die alle überzeugen wird...

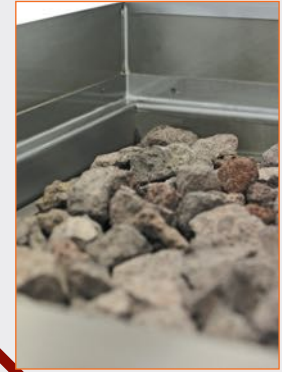
DE Entwickelt, um den neuen Anforderungen der Schnellgastronomie gerecht zu werden, vereint sie Zuverlässigkeit, Produktivität und platzsparendes Design in idealer Weise. Die Module sind in den Größen 300, 600 und 900 mm erhältlich.

Diese Serie, oft marginalisiert und in der Regel im "Hausgebrauch" konzipiert, verdient dennoch Beachtung. Die PRO 600 EVO Diamond®-Serie besteht aus allen Geräten einer echten Profiküche. Sie bietet 4- oder 5-Flammen-Herde mit "Gastronorm"-Konvektionsofen, verchromte Kochplatten mit großer Kochfläche, leistungsstarke und geräumige Fritteusen, Lavasteingrills, Glaskeramik-Kochplatten, Pastakocher...

Eine umfassende Serie mit großer Modularität...



VITROCERAMIC



REGULATION  
2 LEVELS



**Pro 600 EVO**  
by Diamond



### FR Fourneaux gaz

- Top supérieur "embouti".
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Brûleurs avec couronnes en laiton à "haut rendement", régulation par vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée.
- Four électrique à convection (GN), en acier inox, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 50°C à 300°C, par thermostat, en dotation: 1 grille.

### NL Gasfornuizen

- Diepgetrokken bovenblad.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur voorzien van thermische glaswolisolatie. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Branders met kronen in messing met "hoog rendement", regeling door gaskraan. Bovenroosters in geëmailleerdz gietijzer.
- Elektrische convection-oven (GN), in R.V.S., verwarming door 3 ronde weerstanden in R.V.S. Aan/uitschakelaar, temperatuurregeling van de oven tussen 50°C tot 300°C, door thermostaat, standaard toebehoren: 1 rooster.

### DE Gasherde

- Gestanzte Oberfläche.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße aus Edelstahl.
- Backofeninnere sowie die Tür sind mit einer Doppel-Wand-Wärmedämmung versehen. Ofentür mit Federscharnieren, Edelstahlgriff.
- Brenner mit Messingkronen "hohe Leistung", Regulierung durch Gasventil. Oberes Gitter aus emailiertem Gusseisen.
- Elektro Konvektionsbackofen (GN), aus Edelstahl, Aufheizung durch 3 kreisförmige Widerstandselemente aus Edelstahl. ON/OFF Schalter, Temperaturregler des Ofens von 50°C bis 300°C durch Thermostat, Ausstattung: 1 Gitter.

HIGH EFFICIENCY  
BURNER



CONVECTION  
OVEN GN1/1



CONVECTION OVEN GN 2/3



## G60/4BFEV6-N

2 415,00 EUR

mm : 600x600xh850/970

kW : 3 / kcal/h : 11870

230/1N 50-60Hz

### FR Fourneau 4 feux gaz et four convection électrique GN 2/3

- 4 brûleurs (2x 3,3 kW et 2x 3,6 kW).
- Four électrique à convection GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

### NL Gasfornuis 4 branders en elektrische convection-oven GN 2/3

- 4 branders (2x 3,3 kW en 2x 3,6 kW).
- Elektrische convection-oven GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

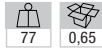
### DE Gasherde 4 Brenner und Elektro Konvektionsbackofen GN 2/3

- 4 Brenner (2x 3,3 kW und 2x 3,6 kW).
- Elektro Konvektionsbackofen GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm).





CONVECTION OVEN GN 1/1

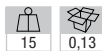


## G60/5BFEV9-N

**2 753,00 EUR**

mm : 900x600xh850/970      kW : 3 / kcal/h : 14965      230/1N 50-60Hz

- FR Fourneau 5 feux gaz et four convection électrique GN 1/1**  
- 5 brûleurs (2x 3,3 kW et 3x 3,6 kW).  
- Four électrique à convection GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
- NL Gasfornuis 5 branders en elektrische convection-oven GN 1/1**  
- 5 branders (2x 3,3 kW en 3x 3,6 kW).  
- Elektrische convection-oven GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
- DE Gasherd 5 Brenner mit Elektro Konvektionsbackofen GN 1/1**  
- 5 Brenner (2x 3,3 kW und 3x 3,6 kW).  
- Elektro Konvektionsbackofen GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

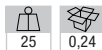


## G60/2F3T-N

**670,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400      kcal/h : 5935

- FR Cuisinière 2 feux gaz -Top-**  
- 2 brûleurs (1x 3,3 kW et 1x 3,6 kW).
- NL Gasfornuis 2 branders -Top-**  
- 2 branders (1x 3,3 kW en 1x 3,6 kW).
- DE Gasherd 2 Brenner -Top-**  
- 2 Brenner (1x 3,3 kW & 1x 3,6 kW).



## G60/4F6T-N

**1 145,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400      kcal/h : 11870

- FR Cuisinière 4 feux gaz -Top-**  
- 4 brûleurs (2x 3,3 kW et 2x 3,6 kW).
- NL Gasfornuis 4 branders -Top-**  
- 4 branders (2x 3,3 kW en 2x 3,6 kW).
- DE Gasherd 4 Brenner -Top-**  
- 4 Brenner (2x 3,3 kW & 2x 3,6 kW).



## G60/5F9T-N

**1 418,00 EUR**

mm : 900x600xh280/400      kcal/h : 14965

- FR Cuisinière 5 feux gaz -Top-**  
- 5 brûleurs (2x 3,3 kW et 3x 3,6 kW).
- NL Gasfornuis 5 branders -Top-**  
- 5 branders (2x 3,3 kW en 3x 3,6 kW).
- DE Gasherd 5 Brenner -Top-**  
- 5 Brenner (2x 3,3 kW & 3x 3,6 kW).







### FR Fourneaux électriques

- Top supérieur "embouti".
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Plaques en fonte, Ø 180 mm avec un bord d'étanchéité en acier inox. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions.
- Four électrique à convection (GN), en acier inox, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 50°C à 300°C, par thermostat, en dotation 1 grille.

### NL Elektrische fornuizen

- Diepgetrokken bovenblad.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur voorzien van thermische glaswolisolatie. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Kookplaten in gietijzer, Ø 180 mm met dichtingsrand in R.V.S. Instelling van het vermogen door een schakelaar met 6 standen.
- Elektrische convection-oven (GN), in R.V.S., verwarming door 3 ronde weerstanden. Aan/uitschakelaar. Temperatuurregeling van de oven tussen 50°C tot 300°C, door thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

### DE Elektroherde

- Gestanzte Oberfläche.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare FüÙe aus Edelstahl.
- Backofeninnere sowie die Tür sind mit einer Doppel-Wand-Wärmedämmung versehen. Ofentür mit Federscharnieren, Edelstahlgriff.
- Kochplatten aus Gusseisen, Ø 180mm, mit einer Dichtkante aus Edelstahl. Regulierung der Wärmeleistung durch Schalter mit 6 Positionen.
- Elektro Konvektionsbackofen (GN), aus Edelstahl, Aufheizung durch 3 kreisförmige Widerstandselemente aus Edelstahl. ON/OFF Schalter, Temperaturregler des Ofens von 50°C bis 300°C durch Thermostat, Ausstattung 1 Gitter.

CONVECTION OVEN GN1/1



CONVECTION OVEN GN 2/3



E60/4PFV6-N

2 155,00 EUR

mm : 600x600xh850/970

kW : 11

400/3N 50-60Hz

### FR Fourneau 4 plaques et four convection électrique GN 2/3

- 4 plaques indépendantes, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- Four électrique à convection GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

### NL Fornuis 4 kookplaten en elektrische convection-oven GN 2/3

- 4 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- Elektrische convection-oven GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

### DE Elektroherd 4 Kochplatten und Konvektionsbackofen GN 2/3

- 4 individuelle Kochplatten, Ø 180mm, (4x 2 kW).
- Elektro Konvektionsbackofen GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325mm).





CONVECTION OVEN GN 1/1

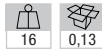


## E60/5PFV9-N

**2 391,00 EUR**

mm : 900x600xh850/970 kW : 13 400/3N 50-60Hz

- FR Fourneau 5 plaques et four convection électrique GN 1/1**  
- 5 plaques indépendantes, Ø 180 mm (5x 2 kW).  
- Four électrique à convection GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
- NL Fornuis 5 kookplaten en elektrische convectie-oven GN 1/1**  
- 5 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (5x 2 kW).  
- Elektrische convectie-oven GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
- DE Elektroherd 5 Kochplatten und Konvektionsbackofen GN1/1**  
- 5 individuelle Kochplatten (5x 2kW).  
- Elektro Konvektionsbackofen GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

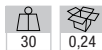


## E60/2P3T-N

**534,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400 kW : 4 230/1N 50-60Hz

- FR Cuisinière électrique 2 plaques -Top-**  
- 2 plaques indépendantes, Ø 180 mm (2x 2 kW).
- NL Elektrisch fornuis 2 kookplaten -Top-**  
- 2 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (2x 2 kW).
- DE Elektroherd 2 Kochplatten -Top-**  
- 2 individuelle Kochplatten, Ø 180 mm (2x 2 kW).



## E60/4P6T-N

**873,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400 kW : 8 2x 230/1N 50-60Hz

- FR Cuisinière électrique 4 plaques -Top-**  
- 4 plaques indépendantes, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- NL Elektrisch fornuis 4 kookplaten -Top-**  
- 4 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- DE Elektroherd 4 Kochplatten -Top-**  
- 4 individuelle Kochplatten, Ø 180 mm (4x 2 kW).



## E60/5P9T-N

**1 111,00 EUR**

mm : 900x600xh280/400 kW : 10 400/3N 50-60Hz

- FR Cuisinière électrique 5 plaques -Top-**  
- 5 plaques indépendantes, Ø 180 mm (5x 2 kW).
- NL Elektrisch fornuis 5 kookplaten -Top-**  
- 5 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (5x 2 kW).
- DE Elektroherd 5 Kochplatten -Top-**  
- 5 individuelle Kochplatten, Ø 180 mm (5x 2 kW).



**(FR) Cuisinières vitrocéramiques**

- Top supérieur embouti.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables.
- Vitrocéramique avec foyers radiants à infrarouge, le système des plaques en vitrocéramique se caractérise par une mise à température rapide des foyers, ainsi que de leur refroidissement après utilisation. Régulation de la puissance de chauffe par un régulateur d'énergie gradué pour chaque foyer.

**(NL) Vitrokeramische fornuizen**

- Diepgetrokken bovenblad.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten.
- Vitrokeramisch kookveld met infraroodstraal. De belangrijkste eigenschap van het vitrokeramisch systeem is de snelheid van temperatuurbereik en afkoeling. Instelling van het vermogen door een energieregulator per kookveld.

**(DE) Elektroherde mit Cerankochflächen**

- Gestanzte Oberfläche.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare FüÙe aus Edelstahl.
- Cerankochfläche mit Infrarot Wärmestrahl. Das System der Cerankochfläche zeichnet sich durch den schnellen Temperaturanstieg der Platten, sowie deren Abkühlung nach dem Gebrauch aus. Regulierung der Wärmeleistung durch eine abgestufte Energiedosierung für jede Platte.

**VITROCERAMIC****E60/2VC3T-N****1 417,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400

kW : 3,6

230/1N 50-60Hz

**(FR) Cuisinière vitrocéramique 2 plaques -Top-**

- 2 plaques indépendantes (2x 1,8 kW).

**(NL) Vitrokeramische fornuis 2 kookplaten -Top-**

- 2 afzonderlijke kookplaten (2x 1,8 kW).

**(DE) Elektroherd 2 Cerankochflächen -Top-**

- 2 individuelle Kochflächen (2x 1,8 kW).



16

0,13

**E60/4VC6T-N****2 103,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400

kW : 8,6

2x 230/1N 50-60Hz

**(FR) Cuisinière vitrocéramique 4 plaques -Top-**

- 4 plaques indépendantes (2x 1,8 kW et 2x 2,5 kW).

**(NL) Vitrokeramische fornuis 4 kookplaten -Top-**

- 4 afzonderlijke kookplaten (2x 1,8 kW en 2x 2,5 kW).

**(DE) Elektroherd 4 Cerankochflächen -Top-**

- 4 individuelle Kochflächen (2x 1,8 kW & 2x 2,5 kW).



26

0,24

## FR Bain-marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuve en acier inox AISI 304, munie de série d'une grille perforée de fond, un robinet de vidange (à bille) est placé sur la face avant de l'appareil.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Interrupteur ON/OFF, régulation de 30°C à 90°C, par thermostat.

## NL Elektrische bain-marie

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Kuip uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, standaard uitgerust met een dubbel geperforeerde bodem en een frontaal bediende (kogel) afvoer kraan.
- Elektrische verwarming d.m.v. gepantserde weerstanden in R.V.S., rechtstreeks onder de kuip geplaatst. Aan- en uitschakelaar, temperatuurregeling tussen 30°C en 90°C door thermostaat.

## DE Elektro Bain-Marie

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße.
- Becken aus Edelstahl AISI 304 serienmäßig mit einer gelochten Bodenplatte, Ablasshahn (kugelförmig) an der Vorderseite des Geräts.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl außen unter dem Beckenboden. ON/OFF Schalter, Thermostatregler von 30°C bis 90°C.



10


**GASTRONORM**


### E60/BM3T-N

**817,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400      kW : 1,5      230/1N 50-60Hz

#### FR Bain-marie électrique, 3x GN 1/4 -Top-

- Cuve: 245x465xh170 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronorm.



#### NL Elektrische bain-marie, 3x GN 1/4 -Top-

- Kuip: 245x465xh170 mm, GN tot 150 mm.
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken.

#### DE Elektro Bain-Marie, 3x GN 1/4 -Top-

- Becken: 245x465xh170 mm, GN bis 150 mm.
- Hinweis: Lieferung ohne GN-Behälter.



### E60/BM6T-N

**1 013,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400      kW : 3      230/1N 50-60Hz

#### FR Bain-marie électrique, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-

- Cuve: 510x465xh170 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronorm.

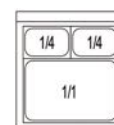


#### NL Elektrische bain-marie, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-

- Kuip: 510x465xh170 mm, GN tot 150 mm.
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken.

#### DE Elektro Bain-Marie, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-

- Becken: 510x465xh170 mm, GN bis 150 mm.
- Hinweis: Lieferung ohne GN-Behälter.





### FR Friteuses gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuve "soudée" en acier inox AISI 304, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés. Couverture en acier inox.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique.

### NL Gasfriteusen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Naadloos gelaste kuip in R.V.S. AISI 304 met afgeronde hoeken voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, uitgerust met een koude zone, de (kogel) afvoerkraan van de kuip is frontaal bediend. Geleverd met verchromd zeefrooster in staaldraad die de onzuiverheden weerhoudt. Deksel uitgevoerd in roestvrij staal.
- Gasverwarming door warmtewisselaars, ondergedompeld in de kuip, uitgerust met branders met horizontale vlam. Temperatuurregeling door middel van thermostatische gaskraan tussen 90°C en 190°C.

### DE Gas Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße.
- Becken "geschweißt" aus Edelstahl AISI 304, mit Kaltzone, Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens an der Vorderseite des Geräts. Ein Gitter aus verchromtem Stahldraht befindet sich im Becken um Verunreinigung zu vermeiden. Deckel aus Edelstahl.
- Gasaufheizung durch Wärmetauscher im Becken, betrieben durch Gasbrenner mit horizontaler Flamme. Temperaturregulierung von 90°C bis 190°C durch Thermostatventil.



### G60/F8-3T-N

**1 336,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 5850

#### FR Friteuse gaz, 1 cuve 8 litres -Top-

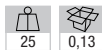
- Cuve: 280x300xh230 mm.
- Panier en acier chromé: 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 7 litres, max. 8 litres.

#### NL Gasfriteuse, 1 kuip 8 liter - Top-

- Kuip: 280x300xh230 mm.
- Verchromde mand 230x255xh110 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.

#### DE Gas Friteuse 1 Becken 8 Liter -Top-

- Beckengröße 280x300xh230 mm.
- Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 7 Liter, max. 8 Liter.



25

0,13



### G60/F16-6T-N

**2 329,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 11700

#### FR Friteuse gaz, 2 cuves 8 litres -Top-

- Cuves: 280x300xh230 mm.
- 2 paniers en acier chromé 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 7 litres, max. 8 litres.

#### NL Gasfriteuse, 2 kuipen 8 liter -Top-

- Kuipen: 280x300xh230 mm.
- 2 verchromde manden 230x255xh110 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.

#### DE Gas Friteuse, 2 Becken 8 Liter -Top-

- Beckengröße 280x300xh230 mm.
- 2 Korbe aus Chromstahl 230x255xh110 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 7 Liter, max. 8 Liter.



42

0,24

## FR Friteuses électriques

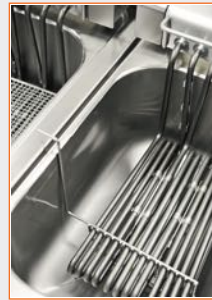
- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés. Couverture en acier inox.
- Chauffage électrique par résistances blindées (protégées) en acier inox, immergées dans la cuve. Basculement arrière du bloc résistance, régulation de 100°C à 180°C par thermostat.

## NL Elektrische friteusen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 304 met afgeronde hoeken voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, uitgerust met een koude zone, de (kogel) afvoerkraan van de kuip is frontaal bediend. Geleverd met verchromd zeefrooster in staaldraad die de onzuiverheden weerhoudt. Deksel uitgevoerd in roestvrij staal.
- Elektrische verwarming door middel van rvs gepantserde (beschermd) weerstanden die in de kuip zijn ondergedompeld. Achterwaartse kanteling van het weerstandsblok, regeling van 100°C tot 180°C door middel van een thermostaat.

## DE Elektro Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße.
- Becken "gestanzt" aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken im Inneren für eine einfache und hygienische Reinigung, mit Kaltzone, Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens an der Vorderseite des Geräts. Ein Gitter aus verchromtem Stahldraht befindet sich im Becken um Verunreinigung zu vermeiden. Deckel aus Edelstahl.
- Elektrische Beheizung durch in den Tank eingetauchte (geschützte) Edelstahlpanzerwiderstände. Hintere Neigung des Widerstandsblocks, Regulierung von 100°C bis 180°C durch Thermostat.



### E60/F10-3T-N

**1 216,00 EUR**

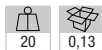
mm : 300x600xh280/400      kW : 7,5      400/3N 50-60Hz

- FR Friteuse électrique, 1 cuve 10 litres -Top-**
- Cuve 250x370xh210 mm.
  - Panier en acier chromé 230x255xh110 mm.
  - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.



- NL Elektrische friteuse, 1 kuip 10 liter -Top-**
- Kuip 250x370xh210 mm.
  - Verchromde mand, 230x255xh110 mm.
  - Oliecapaciteit min. 9 liter, max. 10 liter.

- DE Elektro Friteuse 1 Becken 10 Liter -Top-**
- Beckengröße 250x370xh210 mm.
  - Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm.
  - Verwendbare Ölmenge, min. 9 Liter, max. 10 Liter.


**\*\* Version S-POWER FULL 9 kW +5%**


### E60/F20-6T-N

**2 088,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400      kW : 15      400/3N 50-60Hz

- FR Friteuse électrique, 2 cuves 10 litres -Top-**
- Cuve 250x370xh210 mm.
  - 2 paniers en acier chromé 230x255xh110 mm.
  - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.



- NL Elektrische friteuse, 2 kuipen 10 liter -Top-**
- Kuip 250x370xh210 mm.
  - 2 verchromde manden, 230x255xh110 mm.
  - Oliecapaciteit min. 9 liter, max. 10 liter.

- DE Elektro Friteuse 2 Becken 10 Liter -Top-**
- Beckengröße 250x370xh210 mm.
  - 2 Korbe aus Chromstahl 230x255xh110 mm.
  - Verwendbare Ölmenge, min. 9 Liter, max. 10 Liter.


**\*\* Version S-POWER FULL 2x9 kW +5%**



### FR Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité.
- Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en-dessous de la plaque même. Régulation de la température de 120°C à 320°C, par thermostat.

### NL Elektrische braadplaten

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Braadplaat in gietijzer met hoge warmtegeleiding voorzien van een gelaste periferische spatwand om een perfecte afdichting te verzekeren. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming door weerstanden in R.V.S., rechtstreeks geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling tussen 120°C en 320°C, door thermostaat.

### DE Elektro Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße.
- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit, mit umlaufenden Rand verschweißt, um eine perfekte Abdichtung zu garantieren. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts.
- Elektrische Heizwiderstände aus Edelstahl unterhalb der Grillplatte. Temperaturregler von 120°C bis 320°C durch Thermostat.



**CHROME**

**ADVANTAGE**

### FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm")

vous garantit :

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

### NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm")

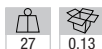
garandeert :

- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteverkaatsing t.o.v. de gebruiker.

### DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick)

garantiert Ihnen:

- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.



**CHROME**

### E60/PL3T-N

**944,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400

kW : 3

230/1N 50-60Hz

#### FR Plaque de cuisson électrique, surface lisse -Top-

- Surface de cuisson 295x470 mm, 14 dm<sup>2</sup>.



#### NL Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top-

- Braadoppervlakte 295x470 mm, 14 dm<sup>2</sup>.



#### DE Elektro Grillplatte, glatt -Top-

- Grillfläche 295x470 mm, 14 dm<sup>2</sup>.



### E60/PLCD3T-N

**1 310,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400

kW : 3

230/1N 50-60Hz

#### FR Plaque de cuisson électrique, surface lisse "chrome" -Top-

#### NL Elektrische braadplaat met vlakke plaat "chrom" -Top-

#### DE Elektro Grillplatte, glatt "verchromt" -Top-



## E60/PR3T-N

**1 130,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400      kW : 3      230/1N 50-60Hz

- FR** Plaque de cuisson électrique, surface rainurée -Top-  
- Surface de cuisson 295x470 mm, 14 dm2.
- NL** Elektrische braadplaat met geribde plaat -Top-  
- Braadoppervlakte 295x470 mm, 14 dm2.
- DE** Elektro Grillplatte, gerillt -Top-  
- Grillfläche 295x470 mm, 14 dm2.



## E60/PL6T-N

**1 331,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400      kW : 6      2x 230/1N 50-60Hz

- FR** Plaque de cuisson électrique, surface lisse -Top-  
- Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm2.
- NL** Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top-  
- Braadoppervlakte 595x470 mm, 28 dm2.
- DE** Elektro Grillplatte, glatt -Top-  
- Grillfläche 595x470 mm, 28 dm2.

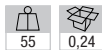

**CHROME**

## E60/PLCD6T-N

**1 957,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400      kW : 6      2x 230/1N 50-60Hz

- FR** Plaque de cuisson électrique, surface lisse "chrome" -Top-
- NL** Elektrische braadplaat met vlakke plaat "chrom" -Top-
- DE** Elektro Grillplatte, glatt "verchromt" -Top-

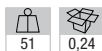


## E60/PM6T-N

**1 576,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400      kW : 6      2x 230/1N 50-60Hz

- FR** Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse et 1/3 nervurée -Top-  
- Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm2.
- NL** Elektrische braadplaat, 2/3 glad en 1/3 gegroefd -Top-  
- Braadoppervlakte 595x470 mm, 28 dm2.
- DE** Elektro Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt -Top-  
- Grillfläche 595x470 mm, 28 dm2.

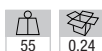

**CHROME**

## E60/PMCD6T-N

**2 011,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400      kW : 6      2x 230/1N 50-60Hz

- FR** Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse et 1/3 nervurée "chrome" -Top-
- NL** Elektrische braadplaat, 2/3 glad en 1/3 gegroefd "chrom" -Top-
- DE** Elektro Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt "verchromt" -Top-







### FR Plaques de cuisson gaz

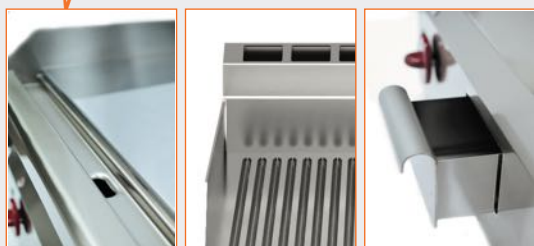
- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz

### NL Braadplaten op gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Braadplaat in gietijzer met hoge warmtegeleiding, voorzien van een gelaste periferische spatwand om een perfecte afdichting te verzekeren. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gasverwarming, door roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van de brandervlam, door een gasklep.

### DE Gas Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße.
- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit, mit umlaufenden Rand verschweißt, um eine perfekte Abdichtung zu garantieren. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts.
- Gasheizung, durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regulierung der Brennerflamme durch ein Gasventil.



**CHROME**

**ADVANTAGE**

### FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm")

vous garantit :

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

### NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm")

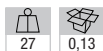
garandeert :

- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmte weerkaatsing t.o.v. de gebruiker.

### DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick)

garantiert Ihnen:

- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.



**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

### G60/PL3T-N

**971,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 4475

#### FR Plaque de cuisson gaz, surface lisse -Top-

- Surface de cuisson 295x470 mm, 14 dm<sup>2</sup>.

#### NL Braadplaat op gas met vlakke plaat -Top-

- Braadoppervlakte 295x470 mm, 14 dm<sup>2</sup>.

#### DE Gas Grillplatte, glatt -Top-

- Grillfläche 295x470 mm, 14 dm<sup>2</sup>.



### G60/PLCD3T-N

**1 452,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 4475

#### FR Plaque de cuisson gaz, surface lisse "chrome" -Top-

- Braadplaat op gas met vlakke plaat "chrom" -Top-

#### DE Gas Grillplatte, glatt "verchromt" -Top-

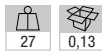


## G60/PR3T-N

**1 073,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 4475

- FR** Plaque de cuisson gaz, surface nervurée -Top-  
- Surface de cuisson 295x470 mm, 14 dm2.
- NL** Braadplaat op gas met geribde plaat -Top-  
- Braadoppervlakte 295x470 mm, 14 dm2.
- DE** Gas Grillplatte, gerillt -Top-  
- Grillfläche 295x470 mm, 14 dm2.



## G60/PL6T-N

**1 356,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

- FR** Plaque de cuisson gaz, surface lisse -Top-  
- Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm2.
- NL** Bakplaat op gas met vlakke plaat -Top-  
- Braadoppervlakte 595x470 mm, 28 dm2.
- DE** Gas Grillplatte, glatt -Top-  
- Grillfläche 595x470 mm, 28 dm2.



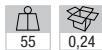
**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

## G60/PLCD6T-N

**2 001,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

- FR** Plaque de cuisson gaz, surface lisse "chrome" -Top-
- NL** Braadplaat op gas met vlakke plaat "chrom" -Top-
- DE** Gas Grillplatte, glatt "verchromt" -Top-

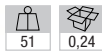


## G60/PM6T-N

**1 540,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

- FR** Plaque de cuisson gaz, surface 2/3 lisse et 1/3 nervurée -Top-  
- Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm2.
- NL** Bakplaat gas, 2/3 glad en 1/3 gegroefd -Top-  
- Braadoppervlakte 595x470 mm, 28 dm2.
- DE** Gas Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt -Top-  
- Grillfläche 595x470 mm, 28 dm2.



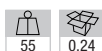
**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

## G60/PMCD6T-N

**2 044,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

- FR** Plaque de cuisson gaz, surface 2/3 lisse, 1/3 nervurée "chrome" -Top-
- NL** Bakplaat gas, 2/3 glad en 1/3 gegroefd "chrom" -Top-
- DE** Gas Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt "verchromt" -Top-





### FR Cuiseurs à pâtes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuve en acier inox AISI 316, épaisseur 15/10 mm, résistant à la corrosion du sel et à l'usure. La vanne de décharge (à bille) est placée sur la face avant de l'appareil. L'intérieur de cuve est muni d'un double fond perforé en inox AISI 304.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac, régulation par commutateur à 4 positions.

### NL Elektrische pastakokers

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Kuip uitgevoerd in R.V.S. AISI 316, dikte (15/10 mm), bestendig tegen corrosie en slijtage. De afloopbolkraan is op de voorkant van de toestel geplaatst. Binnenkant kuip, voorzien van een dubbele geperforeerde bodem in RVS AISI 304.
- Elektrische verwarming door middel van R.V.S. gepantserde, ondergedompelde weerstanden, regeling door bedieningschakelaar met 4 standen.

### DE Elektro Nudelkocher

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare Füße.
- Becken aus Edelstahl AISI 316 (15/10 mm), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß. Ablasshahn (kugelförmig) an der Vorderseite des Geräts. Beckeninnere mit gelochtem Doppelboden aus Edelstahl AISI 304.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl im Inneren des Beckens, Regulierung durch einen 4-Stufen Schalter.



page 23



### E60/CP3T-N

1 064,00 EUR

mm : 300x600xh280/400

kW : 3

230/1N 50-60Hz

#### FR Cuiseur à pâtes électrique, cuve 14 litres -Top-

- Cuve: 245x370x190 mm.

NB: en option 4 paniers A60/CP-C8-N.



#### NL Elektrisch pastakoker, kuip 14 liter -Top-

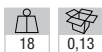
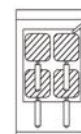
- Kuip: 245x370x190 mm.

NB: in optie 4 manden A60/CP-C8-N.

#### DE Elektro Nudelkocher, Kapazität 14 Liter -Top-

- Becken: 245x370x190 mm.

Hinweis: option 4 Körbe A60/CP-C8-N.



### E60/CP6T-N

1 429,00 EUR

mm : 600x600xh280/400

kW : 9

400/3N 50-60Hz

#### FR Cuiseur à pâtes électrique, cuve 30 litres -Top-

- Cuve: 545x370x190 mm.

NB: en option 8 paniers A60/CP-C8-N.



#### NL Elektrisch pastakoker, kuip 30 liter -Top-

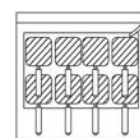
- Kuip: 545x370x190 mm.

NB: in optie 8 manden A60/CP-C8-N.

#### DE Elektro Nudelkocher, Kapazität 30 Liter -Top-

- Becken: 545x370x190 mm.

Hinweis: option 8 Körbe A60/CP-C8-N.



## FR Grills pierres de lave gaz

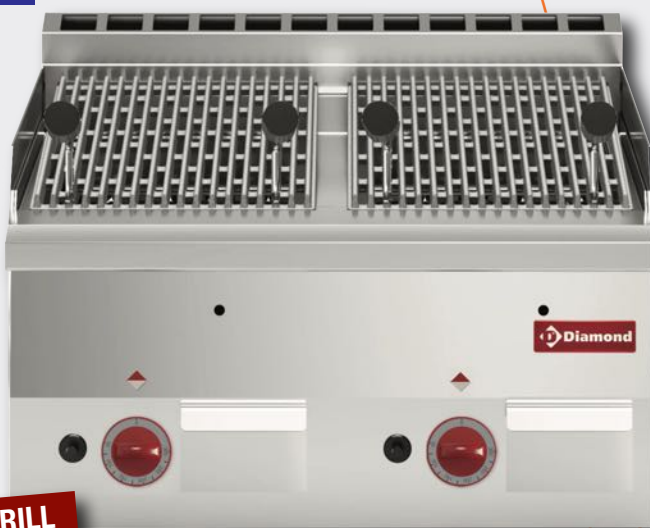
- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Grille de cuisson réglable en hauteur. Un tiroir de récupération du jus de cuisson en acier inox Aisi 304 est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme par une vanne gaz.

## NL Lavasteengrils op gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Braadrooster in de hoogte regelbaar. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht in R.V.S. AISI 304.
- Gasverwarming, door middel van roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam. Vlamregulering door middel van een gasklep.

## DE Gas Lavasteingrill

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare FüÙe.
- Höhenverstellbares Grillrost. Auffangschublade für Bratflüssigkeit aus Edelstahl Aisi 304 an der Vorderseite des Geräts.
- Gasbeheizung, mittels Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Die Flammenregulierung erfolgt über ein Gasventil.



**GRILL  
STONE**

**REGULATION  
2 LEVELS**

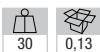


**G60/GPL3T-N**

**1 297,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 3850

- FR **Grill pierres de lave gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-**  
- Grille de cuisson en fonte 270x440 mm.
- NL **Lavasteengril op gas met braadrooster in gietijzer -Top-**  
- Braadrooster in gietijzer 270x440 mm.
- DE **Gas Lavasteingrill mit Rost aus Gusseisen -Top-**  
- Grillrost aus Gusseisen 270x440 mm.

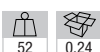


**G60/GPL6T-N**

**1 945,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 7700

- FR **Grill pierres de lave gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-**  
- Grille de cuisson en fonte 2x 270x440 mm.
- NL **Lavasteengril op gas met braadrooster in gietijzer -Top-**  
- Braadrooster in gietijzer 2x 270x440 mm.
- DE **Gas Lavasteingrill mit Rost aus Gusseisen -Top-**  
- Grillrost aus Gusseisen 2x 270x440 mm.



**FR Bac de salage**

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuvette en acier inox AISI 304 (18/10 mm) avec fond perforé permettant l'égouttage des aliments.
- Une voûte avec une résistance en céramique. Interrupteur ON/OFF.

**NL Frietensilo**

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Kuip in R.V.S. AISI 304 (18/10 mm) met geperforeerde bodem voor het afdruipe van het product te optimaliseren.
- Een gewelf met geïntegreerd keramisch verwarmingselement. AAN/UIT schakelaar.

**DE Salzbecken**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare FüÙe.
- Becken aus Edelstahl AISI 304 (18/10 mm) mit gelochtem Boden für das Abtropfen der Speisen.
- Wölbung mit Keramik-Widerstand. ON/OFF Schalter.

**E60/SF3T-N****678,00 EUR**

mm : 300x600xh280/480

kW : 1

230/1N 50-60Hz

**FR Bac de salage électrique, cuve GN 1/2 -Top-**

- Cuve 265x325xh150 mm.

**NL Elektrische frietensilo, kuip GN 1/2 -Top-**

- Kuip 265x325xh150 mm.

**DE Elektro Salzbecken, Becken GN 1/2 -Top-**

- Becken 265x325xh150 mm.



### FR Eléments neutres

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Surface de travail lisse. Sur la façade avant un tiroir coulissant sur glissières, GN h150 mm.
- Cuve munie de crépine et bonde de trop-plein, livrée de série avec un robinet mélangeur d'eau chaude et froide ainsi que d'un siphon de décharge. Fond extérieur de la cuve revêtu d'un isolant phonique.

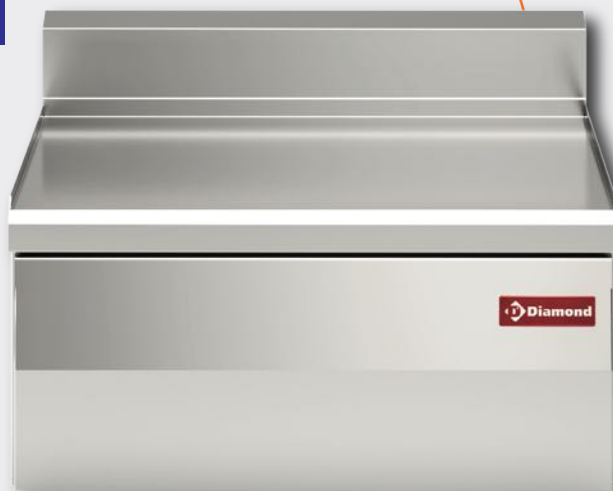


### NL Neutrale werkelementen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Vlak werkblad. Frontale schuiflade op geleiders, GN h150 mm.
- Kuip voorzien van afvoerventiel en overloop; standaard geleverd met koud en warmwater mengkraan en een hevel voor de afvoer. Kuip voorzien van geluidsisolatie.

### DE Neutralelemente

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare FüÙe.
- Glatte Arbeitsfläche. Schublade auf Schienen an der Vorderseite, GN h150 mm.
- Spülbecken mit Siebrohr und Überlauf, serienmäßig mit Mischbatterie für warmes und kaltes Wasser sowie ein Abwasserrohr. Externer Beckenboden mit einem Schallschutz beschichtet.



### N60/PTC3T-N

**415,00 EUR**

mm : 300x600xh280/400

#### FR Elément neutre avec tiroir -Top-

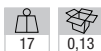
- Tiroir: 205x470xh143 mm.

#### NL Neutraal element met lade -Top-

- Lade: 205x470xh143 mm.

#### DE Neutralelement mit Schublade -Top-

- Schublade: 205x470xh143 mm.



### N60/PTC6T-N

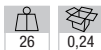
**521,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400

#### FR Elément neutre avec tiroir -Top-

#### NL Neutraal element met lade -Top-

#### DE Neutralelement mit Schublade -Top-



### N60/LV6T-N

**762,00 EUR**

mm : 600x600xh280/400

#### FR Evier 400x400xh200, avec robinet mélangeur et siphon

- Cuve: 400x400xh200 mm.

#### NL Spoelbak 400x400xh200 met mengkraan en hevel

- Kuip: 400x400xh200 mm.

#### DE Spülbecken 400x400xh200 mit Mischbatterie und Abwasserrohr

- Becken: 400x400xh200 mm.





## N60/BA3-N

273,00 EUR

mm : 300x490xh570

## FR Soubassement ouvert 300 mm

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.

## NL Open onderstel 300 mm

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.

## DE Unterbau offen 300 mm

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße aus Edelstahl.



13

0,12



## N60/BA6-N

308,00 EUR

mm : 600x490xh570

## FR Soubassement ouvert 600 mm

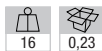
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.

## NL Open onderstel 600 mm

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.

## DE Unterbau offen 600 mm

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße aus Edelstahl.



16

0,23



## N60/BA9-N

363,00 EUR

mm : 900x490xh570

## FR Soubassement ouvert 900 mm

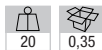
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.

## NL Open onderstel 900 mm

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.

## DE Unterbau offen 900 mm

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße aus Edelstahl.



20

0,35

5



FR Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm

NL Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm

DE Kühlunterbau mit Schubladen, Gastronorm

	<b>N60/PDX3-N</b> 108,00 EUR mm : 300x40x400 (FR) Porte droite pour soubassement 300 mm (NL) Rechtse deur voor onderstel 300 mm (DE) Tür für Unterbau rechts 300 mm			<b>A65/C1-FRE-N</b> 83,00 EUR mm : 100x140x160 (FR) Panier 1/1 pour friteuse électrique (NL) Mand 1/1 voor elektrische friteuse (DE) Korb 1/1 für Elektrofriteuse	
	<b>N60/PGX3-N</b> 108,00 EUR mm : 300x40x400 (FR) Porte gauche pour soubassement 300 mm (NL) Linkse deur voor onderstel 300 mm (DE) Tür für Unterbau links 300 mm			<b>A65/C1-FRG-N</b> 77,00 EUR mm : 100x140x160 (FR) Panier 1/1 pour friteuse gaz (NL) Mand 1/1 voor gasfriteuse (DE) Korb 1/1 für Gasfriteuse	
	<b>N60/PDGX6-N</b> 251,00 EUR mm : 600x40x400 (FR) Portes gauche et droite pour soubassement 600 mm (NL) Linkse en rechtse deuren voor onderstel 600 mm (DE) Türen rechts und links für Unterbau 600 mm			<b>A65/C1/2-FR-N</b> 71,00 EUR mm : 100x140x160 (FR) Panier 1/2 pour friteuse gaz/électrique (NL) Mand 1/2 voor friteuse gas/elektrisch (DE) Korb 1/2 für Gas+Elektrofriteuse	
	<b>A60/G36-N</b> 43,00 EUR mm : 230x480 (FR) Grille pour soubassement 300 mm (NL) Rooster voor onderstel 300 mm (DE) Gitterrost für Unterbau 300 mm			<b>A60/CP-C8-N</b> 110,00 EUR mm : 100x140x160 (FR) Panier 1/4 pour cuiseur à pâtes (NL) Mand 1/4 voor pastakoker (DE) Korb 1/4 für Nudelkocher	
	<b>A60/G66-N</b> 55,00 EUR mm : 530x480 (FR) Grille pour soubassement 600 mm (NL) Rooster voor onderstel 600 mm (DE) Gitterrost für Unterbau 600 mm			<b>A60/KP3-N</b> 333,00 EUR mm : 210x430x50 - kW : 0,6 - 230/1N 50-60Hz (FR) Kit chauffant électrique pour soubassement 300 mm (NL) Elektrische verwarmingskit voor onderstel 300 mm (DE) Elektro Heiz Kit für Unterbau 300 mm	
	<b>A60/G-RID6-N</b> 15,00 EUR mm : 160x160 (FR) Grille de réduction (NL) Reductieroster (DE) Reduzierrost			<b>A60/KG6-N</b> 389,00 EUR mm : 410x430x50 - kW : 0,9 - 230/1N 50-60Hz (FR) Kit chauffant électrique pour soubassement 600 mm (NL) Elektrische verwarmingskit voor onderstel 600 mm (DE) Elektro Heiz Kit für Unterbau 600 mm	
	<b>A60/GF-GN2/3-N</b> 43,00 EUR mm : 325x325x30 (FR) Grille GN 2/3 pour four à convection électrique (NL) Rooster GN 2/3 voor elektrische convectie oven (DE) Gitterrost GN 2/3 für Elektbackofen			<b>A60/CG6-N</b> 31,00 EUR mm : 530x15x7 (FR) Barette (DX & GX) de jonction "standard+standard" (NL) Afdichtingsstrip (LI & RE) "standaard+standaard" (DE) Verbindungsleiste (RE & LI) "Standardmodule"	
	<b>A65/GF-GN1/1-N</b> 54,00 EUR mm : 530x325x30 (FR) Grille four électrique GN 1/1 (NL) Rooster voor elektrische oven GN 1/1 (DE) Gitterrost Elektro Backofen GN 1/1			<b>A60/CGFT-DX6-N</b> 56,00 EUR mm : 530x80x7 (FR) Barette droite "plaque ou grill + standard" (NL) Afdichtingsstrip rechts "plaat of grill + standaard" (DE) Verbindungsleiste rechts "Platte oder Grill + Standard"	
	<b>A65/RAS-FT-N</b> 74,00 EUR mm : 530x15x7 (FR) Racleur à lame pour plaque de cuisson (NL) Schrapper met mes voor braadplaat (DE) Schaber mit Klinge für Kochplatten			<b>A60/CGFT-SX6-N</b> 56,00 EUR mm : 530x80x7 (FR) Barette gauche "plaque ou grill + standard" (NL) Afdichtingsstrip links "plaat of grill + standaard" (DE) Verbindungsleiste links "Platte oder Grill + Standardmodul"	
	<b>A65/10L-RAS-N</b> 24,00 EUR mm : 530x15x7 (FR) Kit de 10 lames pour racleur (NL) Set van 10 messen voor schrapper (DE) Set 10 Klingen für Schaber			<b>A60/CGFT-FT6-N</b> 56,00 EUR mm : 530x80x7 (FR) Barette (DX & GX) "plaque+plaque ou grill+grill" (NL) Afdichtingsstrip (LI & RE) "plaat+plaat of grill+grill" (DE) Verbindungsleiste (RE & LI) "Platte+Platte oder Grill+Grill"	





	<b>A60/PFX3-N</b> mm : 300x20xh175 (FR) Plinthe frontale en inox 300 mm (NL) Frontale plint in R.V.S. 300 mm (DE) Sockelverkleidung frontal in inox 300 mm	<b>102,00 EUR</b>		<b>A60/PFX15-N</b> mm : 1500x20xh175 (FR) Plinthe frontale en inox 1500 mm (NL) Frontale plint in R.V.S. 1500 mm (DE) Sockelverkleidung frontal in inox 1500 mm	<b>181,00 EUR</b>
	<b>A60/PFX6-N</b> mm : 600x20xh175 (FR) Plinthe frontale en inox 600 mm (NL) Frontale plint in R.V.S. 600 mm (DE) Sockelverkleidung frontal in inox 600 mm	<b>118,00 EUR</b>		<b>A60/PFX18-N</b> mm : 1800x20xh175 (FR) Plinthe frontale en inox 1800 mm (NL) Frontale plint in R.V.S. 1800 mm (DE) Sockelverkleidung frontal in inox 1800 mm	<b>219,00 EUR</b>
	<b>A60/PFX9-N</b> mm : 900x20xh175 (FR) Plinthe frontale en inox 900 mm (NL) Frontale plint in R.V.S. 900 mm (DE) Sockelverkleidung frontal in inox 900 mm	<b>130,00 EUR</b>		<b>A60/PFX-LT-N</b> mm : 515x20xh175 (FR) Plinthe latérale droite ou gauche en inox (NL) Laterale plint rechts of links in R.V.S. (DE) Sockelverkleidung frontal rechts oder links in inox	<b>106,00 EUR</b>
	<b>A60/PFX12-N</b> mm : 1200x20xh175 (FR) Plinthe frontale en inox 1200 mm (NL) Frontale plint in R.V.S. 1200 mm (DE) Sockelverkleidung frontal in inox 1200 mm	<b>169,00 EUR</b>		<b>A60/RTL-DG-N</b> mm : 420x20xh50 (FR) Finition latérale (DX & GX) sous la cheminée (1 pièce) (NL) Zijafwerking (RE & LJ) onder schouw (1 stuk) (DE) Verkleidung lateral (RE & LJ) unter Kamin (1 Stück)	<b>37,00 EUR</b>



10



Diamond

# Modular Cooking 650

**Alpha 650 EVO**  
by Diamond

# La gamme Snack, pour de grandes prestations.

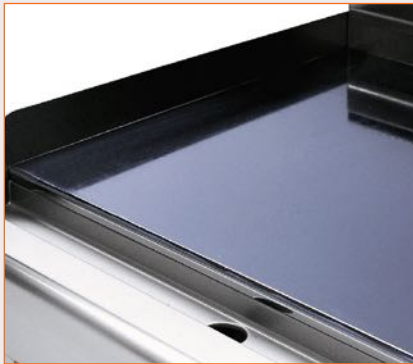
Ⓣ Robuste, performante, fiable, ergonomique, complète, sont les adjectifs qui caractérisent la gamme ALPHA 650 EVO.

Sa conception bénéficie de toute l'expérience Diamond®, ce qui permet une réalisation poussée dans le moindre détail, résultat, le meilleur rapport performance/qualité/prix du marché.

# Het Snack gamma voor grote prestaties.

Ⓝ Robuust, renderend, betrouwbaar, ergonomischen compleet, zijn de trefwoorden die het gamma ALPHA 650 EVO karakteriseren.

Zijn concept maakt gebruik van de complete Diamond® ervaring, hetgeen een vooruitstrevende uitvoering geeft en dit tot in het kleinste detail. Resultaat : de beste verhouding prijs/kwaliteit op de markt.



**CONVECTION  
OVEN GN1/1**



**CONVECTION  
OVEN GN1/1**

# Die Snack Serie für große Leistungen.

Ⓢ Robust, leistungsstark, zuverlässig, ergonomisch, komplett, das sind die Adjektive, die die ALPHA 650 EVO Serie auszeichnen.

Ihre Konzeption profitiert von der Diamond® Erfahrung und ermöglicht somit eine fortgeschrittene Herstellung bis ins kleinste Detail. Ergebnis: das beste Preis-, Leistungs- und Qualitätsverhältnis auf dem Markt



**Alpha 650 EVO**  
by Diamond



#### FR Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Brûleurs en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement). Cuvette de récolte liquide en acier émaillé, régulation par une vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 340x570 mm.
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, Régulation de la température du four de 120°C à 320°C, par vanne gaz thermostatique.
- Four électrique à convection, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 100°C à 300°C, par thermostat, en dotation 1 grille.

#### NL Gasfornuizen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur voorzien van thermische glaswolisolatie. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Branders in behandeld gietijzer, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Geëmailleerde vetopvangschaal voor kookvocht, regeling door gaskraan. Geëmailleerde draagroosters, afmetingen 340x570 mm.
- Gasoven, verwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van de oven tussen 120°C tot 320°C, door thermostatische gaskraan.
- Elektrische convection-oven, verwarming door 3 ronde weerstanden. Aan/uitschakelaar. Temperatuurregeling van de oven tussen 100°C tot 300°C, door thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

#### DE Gasherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare FüÙe aus Edelstahl.
- Backofenninnere sowie die Tür sind mit einer Doppel-Wand-Wärmedämmung versehen. Ofentür mit Federscharnieren, Edelstahlgriff.
- Brenner aus Gusseisen, Messingkrone (sehr hohe Leistung). Auffangschale für Flüssigkeiten aus emailliertem Stahl, Regulierung durch Gasventil. Oberes Gitter aus emailliertem Gusseisen, Dimensionen 340x570 mm.
- Gasbackofen, Aufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Temperaturregler des Ofens von 120°C bis 320°C, thermostatisches Gasventil.
- Elektro Konvektionsofen, Aufheizung durch 3 kreisförmige Widerstandselemente aus Edelstahl. ON/OFF Schalter, Temperaturregler des Ofens von 100°C bis 300°C durch Thermostat, Ausstattung 1 Gitter.

page 48



### G65/4BF7-N

2 461,00 EUR

mm : 700x650xh850/950

kcal/h : 19100

#### FR Fourneau 4 feux vifs gaz avec four gaz

- 4 brûleurs (2x 3,6 kW et 2x de 5 kW).
- Four gaz (5 kW), 530x540xh250 mm.

#### NL Gasfornuis 4 branders met gasoven

- 4 branders (2x 3,6kW en 2x 5 kW).
- Gasoven (5 kW), 530x540xh250 mm.

#### DE Gasherde 4 Brenner mit Gasbackofen

- 4 Brenner (2x 3,6 kW + 2x 5 kW).
- Gasbackofen (5 kW), 530x540xh250 mm.



90

0,59



## G65/4BFEV7-N

**3 138,00 EUR**

mm : 700x650xh850/950      kW : 3,96 / kcal/h : 14800      400/3N 50-60Hz

- FR** Fourneau gaz 4 feux vifs, avec four électrique à convection GN 1/1
  - 4 brûleurs, (2x 3,6 kW et 2x de 5 kW).
  - Four électrique à convection GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.
- NL** Gasfornuis 4 branders met elektrische convectie-oven GN 1/1
  - 4 branders, (2x 3,6 kW en 2x 5 kW).
  - Elektrische convectie-oven GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.
- DE** Gasherd 4 Brenner mit Elektro Konvektionsofen GN1/1
  - 4 Brenner (2x 3,6 kW + 2x 5 kW).
  - Elektro Konvektionsofen GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.



CONVECTION OVEN GN 1/1



## G65/6BFA11-N

**3 594,00 EUR**

mm : 1100x650xh850/950      kcal/h : 26500

- FR** Fourneau 6 feux vifs, sur four gaz et armoire neutre
  - 6 brûleurs à feux vifs (3x 3,6 kW et 3x de 5 kW).
  - Four gaz (5 kW), 530x540xh250 mm.
  - Armoire neutre GN 1/1, 340x540xh390 mm.
- NL** Fornois met 6 gasbranders op gasoven en neutrale kast
  - 6 gasbranders (3x 3,6 kW en 3x 5 kW).
  - Gasoven (5 kW), 530x540xh250 mm.
  - Neutrale kast GN 1/1, 340x540xh390 mm.
- DE** Gasherd 6 Brenner mit Gasbackofen und neutralem Unterbau
  - 6 Brenner (3x 3,6 kW + 3x 5 kW).
  - Gasbackofen (5 kW), 530x540xh250 mm.
  - Neutraler Unterbau GN 1/1, 340x540xh390 mm.



The complete solution for graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering. Visualize, project, create an offer and the order for suppliers! Everything is easier with its commands for architectural, area and flow projecting, rendering, printing layouts and technical legends.

[www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)



### FR Fourneaux gaz

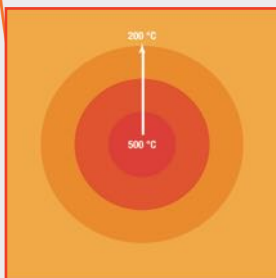
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Brûleurs en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement). Cuvette de récolte liquide en acier émaillé, régulation par une vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 340x570 mm.
- Plaque coup de feu en acier doux à haute conductibilité thermique avec anneau central amovible, chauffage gaz par un brûleur en fonte positionné au centre de la chambre de combustion. Régulation par une vanne gaz.
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 120°C à 320°C, par une vanne gaz thermostatique.

### NL Gasfornuizen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur voorzien van thermische glaswolisolatie. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Branders in behandeld gietijzer, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Geëmailleerde vetopvangschaal voor kookvocht, regeling door gaskraan. Geëmailleerde draagroosters, afmetingen 340x570 mm.
- Doorkookplaat in zacht staal, met hoge thermische geleiding, met centrale afneembare ring, gasverwarming door een brander in gietijzer, in het midden van de verbrandingskamer geplaatst.
- Gasoven, verwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van de oven tussen 120°C tot 320°C, door thermostatische gaskraan.

### DE Gasherd

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare FüÙe aus Edelstahl.
- Backofeninnere sowie die Tür sind mit einer Doppel-Wand-Wärmedämmung versehen. Ofentür mit Federscharnieren, Edelstahlgriff.
- Brenner aus Gusseisen, Messingkrone (sehr hohe Leistung). Auffangschale für Flüssigkeiten aus emailliertem Stahl, Regulierung durch Gasventil. Oberes Gitter aus emailliertem Gusseisen, Dimensionen 340x570 mm.
- Glühplatte aus Stahl mit hoher Wärmeleitfähigkeit und abnehmbarem Zentralring, Aufheizung durch Gasbrenner aus Gusseisen positioniert in der Mitte der Brennkammer. Regulierung durch Gasventil.
- Gasbackofen, Aufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Temperaturregler des Ofens von 120°C bis 320°C, thermostatisches Gasventil.



page 48



4 065,00 EUR

G65/T2BFA11-N

mm : 1100x650xh850/950

kcal/h : 18750

### FR Fourneau gaz plaque coup de feu, 2 feux vifs, four gaz, armoire neutre

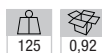
- 2 brûleurs, (1x 3,6 kW et 1x de 5 kW).
- Plaque coup de feu, 650x540 mm, (8,2 kW).
- Four gaz, (5 kW), 530x540xh250 mm.
- Armoire neutre GN 1/1, 340x540xh390.

### NL Fornuis, doorkookplaat, 2 gasbranders, gasoven, neutrale kast

- 2 branders, (1x 3,6kW en 1x 5 kW).
- Doorkookplaat, afmetingen 650x540mm, (8,2 kW).
- Gasoven, (5 kW), afmetingen 530x540xh250 mm.
- Neutrale kast GN 1/1, afmetingen 340x540xh390.

### DE Gasherd Glühplatte, 2 Brenner, Gasbackofen, neutraler Unterbau

- 2 Brenner (1x 3,6 kW + 1x 5 kW).
- Glühplatte 650x540 mm, (8,2 kW).
- Gasbackofen (5 kW), 530x540xh250 mm.
- Neutraler Unterbau GN 1/1, 340x540xh390.



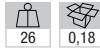


## G65/2F4T-N

855,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 7400

- FR Cuisinière gaz 2 feux vifs -Top-**  
- 2 brûleurs (1x 3,6 kW et 1x de 5 kW).
- NL Gasfornuis 2 branders -Top-**  
- 2 branders (1x 3,6 kW en 1x 5 kW).
- DE Gasherd 2 Brenner -Top-**  
- 2 Brenner (1x 3,6 kW und 1x 5 kW).

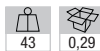


## G65/4F7T-N

1 466,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 14800

- FR Cuisinière gaz 4 feux vifs -Top-**  
- 4 brûleurs (2x 3,6 kW et 2x de 5 kW).
- NL Gasfornuis 4 branders -Top-**  
- 4 branders (2x 3,6 kW en 2x 5 kW).
- DE Gasherd 4 Brenner -Top-**  
- 4 Brenner (2x 3,6 kW und 2x 5 kW).

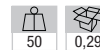


## G65/T7T-N

1 781,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 7052

- FR Cuisinière plaque coup de feu -Top-**  
- Plaque coup de feu 650x540 mm, (8,2 kW).
- NL Gasfornuis doorkookplaat -Top-**  
- Doorkookplaat 650x540mm, (8,2 kW).
- DE Glühplatte -Top-**  
- Glühplatte 650x540 mm, (8,2 kW).



05



- FR Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm**
- NL Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm**
- DE Kühlunterbau mit Schubladen, Gastronorm**

1000 Kcal/h = 1,16 kW





**CONVECTION  
OVEN GN1/1**

#### FR Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Plaques en fonte, 220 mm de diamètre, avec un bord d'étanchéité en acier inox. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions.
- Vitrocéramique avec foyers radiants à infrarouge, le système des plaques en vitrocéramique se caractérise par une mise à température rapide des foyers, ainsi que de leur refroidissement après l'utilisation. Régulation de la puissance de chauffe par un doseur d'énergie gradué pour chaque foyer.
- Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 100°C à 300°C, par thermostat, en dotation 1 grille.

#### NL Elektrische fornuizen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur voorzien van thermische glaswolisolatie. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Kookplaten in gietijzer, 220 mm diameter, met dichtingsrand in R.V.S. Instelling van het vermogen door een schakelaar met 6 standen.
- Vitrokeramisch kookveld met infraroodstraal. De belangrijkste eigenschap van het vitrokeramisch systeem is de snelheid van temperatuurbereik en afkoeling. Instelling van het vermogen door een energieschakelaar per kookveld.
- Elektrische convectie-oven GN 1/1, verwarming door 3 ronde weerstanden. Aan/uitschakelaar. Temperatuurregeling van de oven tussen 100°C tot 300°C, door thermostat, standaard toebehoren 1 rooster.

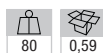
#### DE Elektroherd

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare FüÙe aus Edelstahl.
- Backofeninnere sowie die Tür sind mit einer Doppel-Wand-Wärmedämmung versehen. Ofentür mit Federscharnieren, Edelstahlgriff.
- Kochplatten aus Gusseisen, Ø 220mm, mit einer Dichtkante aus Edelstahl. Regulierung der Wärmeleistung durch Schalter mit 6 Positionen.
- Cerankochfläche mit Infrarot-Wärmestrahlung. Das System der Cerankochfläche zeichnet sich durch den schnellen Temperaturanstieg der Platten aus sowie deren Abkühlung nach dem Gebrauch. Regulierung der Wärmeleistung durch eine abgestufte Energiedosierung für jede Platte.
- Elektro Konvektionsofen GN 1/1, Aufheizung durch 3 kreisförmige Widerstandselemente aus Edelstahl. ON/OFF Schalter, Temperaturregler des Ofens von 100°C bis 300°C durch Thermostat, Ausstattung 1 Gitter.

**VITROCERAMIC**



**CONVECTION OVEN GN 1/1**



**E65/4PFV7-N**

**2 909,00 EUR**

mm : 700x650xh850/950

kW : 14,36

400/3N 50-60Hz

#### FR Fourneau 4 plaques électriques rondes, four GN 1/1 à convection

- 4 plaques indépendantes, (4x 2,6 kW).
- Four électr. à convection 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

#### NL Elektrisch fornuis met 4 ronde kookplaten met convectie-oven GN 1/1

- 4 afzonderlijke kookplaten (4x 2,6 kW).
- Elektr. convectie-oven 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

#### DE Elektroherd 4 runde Kochplatten, Konvektionsofen GN1/1

- 4 individuelle Kochplatten (4x 2,6 kW).
- Elektro Konvektionsofen 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.





## E65/2P4T-N

**749,00 EUR**

mm : 400x650xh280/380

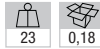
kW : 5,2

400/3N 50-60Hz

**FR** Cuisinière électrique 2 plaques -Top-  
- 2 plaques indépendantes (2x 2,6 kW).

**NL** Elektrisch fornuis 2 ronde kookplaten -Top-  
- 2 afzonderlijke kookplaten (2x 2,6 kW).

**DE** Elektroherd 2 Platten -Top-  
- 2 individuelle Kochplatten (2x 2,6 kW).



## E65/4P7T-N

**1 307,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380

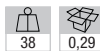
kW : 10,4

400/3N 50-60Hz

**FR** Cuisinière électrique 4 plaques -Top-  
- 4 plaques indépendantes (4x 2,6 kW).

**NL** Elektrisch fornuis 4 ronde kookplaten -Top-  
- 4 afzonderlijke kookplaten (4x 2,6 kW).

**DE** Elektroherd 4 Platten -Top-  
- 4 individuelle Kochplatten (4x 2,6 kW).



## E65/2VC4T-N

**1 863,00 EUR**

mm : 400x650xh280/380

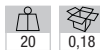
kW : 4,6

400/3N 50-60Hz

**FR** Cuisinière électrique vitrocéramique 2 foyers -Top-  
- 2 foyers indépendants (1x 2,1 kW et 1x 2,5 kW).

**NL** Elektrische vitrokeramische plaat met 2 kookzones -Top-  
- 2 afzonderlijke kookzones (1x 2,1 kW en 1x 2,5 kW).

**DE** Elektroherd 2 Cerankochflächen -Top-  
- 2 individuelle Kochflächen (1x 2,1 kW und 1x 2,5 kW).


**VITROCERAMIC**


## E65/4VC7T-N

**3 108,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380

kW : 9,2

400/3N 50-60Hz

**FR** Cuisinière électrique vitrocéramique 4 foyers -Top-  
- 4 foyers indépendants (2x 2,1 kW et 2x 2,5 kW).

**NL** Elektrische vitrokeramische plaat met 4 kookzones -Top-  
- 4 afzonderlijke kookzones (2x 2,1 kW en 2x 2,5 kW).

**DE** Elektroherd 4 Cerankochflächen -Top-  
- 4 individuelle Kochflächen (2x 2,1 kW und 2x 2,5 kW).


**VITROCERAMIC**

230/3 50-60Hz (On request)



### FR Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés. Couverture en acier inox.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergées dans la cuve. Basculement arrière du bloc résistance, régulation de 100° à 180°C par thermostat.

### NL Elektrische friteusen

- Gemaakt van roestvrij staal AISI 304.
- Diepgetrokken kuip van roestvrij staal AISI 304 met afgeronde binnenhoeken voor eenvoudig en hygiënisch onderhoud, voorzien van een koude zone, de aftapkraan (kogel) van de kuip is aan de voorzijde van het toestel geplaatst. In de kuip is een verchromd staaldraadrooster geplaatst om onzuiverheden tegen te houden. Roestvrij stalen deksel.
- Elektrische verwarming door middel van roestvrijstalen gepantserde weerstanden, ondergedompeld in de kuip. Achteroverhellend weerstandsblok, regeling van 100° tot 180°C door thermostaat.

### DE Elektro Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Becken "gestanz" aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Ecken im Inneren für eine einfache und hygienische Reinigung, mit Kaltzone, Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens an der Vorderseite des Geräts. Ein Gitter aus verchromtem Stahldraht befindet sich im Becken um Verunreinigung zu vermeiden. Deckel aus Edelstahl.
- Elektrische Beheizung durch gepanzerte Widerstände aus Edelstahl, die in die Wanne eingetaucht sind. Rückseitiges Kippen des Widerstandsblocks, Regulierung von 100° bis 180°C durch Thermostat.



### E65/F10-4T-N

**1 387,00 EUR**

mm : 400x650xh280/380

kW : 7,5

400/3N 50-60Hz

#### FR Friteuse électrique 1 cuve 10 litres -Top-

- Cuve 244x364xh169 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.
- Panier en acier chromé 220x300xh110 mm.

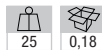


#### NL Elektrische friteuse 1 kuip van 10 liter -Top-

- Kuip 244x364xh169 mm.
- Oliecapaciteit min. 9 liter, max. 10 liter.
- Verchromde mand, 220x300xh110 mm.

#### DE Elektro Friteuse 1 Becken 10 Liter -Top-

- Beckengröße 244x364xh169 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 9 Liter, max. 10 Liter.
- Korb aus Chromstahl 220x300xh110 mm.


**\*\* Version S-POWER FULL 9 kW +5%**


### E65/F20-7T-N

**2 387,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380

kW : 15

400/3N 50-60Hz

#### FR Friteuse électrique 2 cuves 10 litres -Top-

- Cuve 2x 244x364xh169 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.
- Panier en acier chromé 220x300xh110 mm.



#### NL Elektrische friteuse 2 kuipen 10 liter -Top-

- Kuip 2x 244x364xh169 mm.
- Oliecapaciteit min. 9 liter, max. 10 liter.
- Verchromde mand 220x300xh110 mm.

#### DE Elektro Friteuse 2 Becken 10 Liter -Top-

- Beckengröße 2x 244x364xh169 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 9 Liter, max. 10 Liter.
- Korb aus Chromstahl 220x300xh110 mm.


**\*\* Version S-POWER FULL 2x9 kW +5%**

## FR Friteuses gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve "soudée" en acier inox AISI 304, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés. Couvercle en acier inox.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique.

## NL Gasfriteusen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Naadloos gelaste kuip in R.V.S. AISI 304 met afgeronde hoeken voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, uitgerust met een koude zone, de (kogel) afvoerkraan van de kuip is frontaal bediend. Geleverd met verchroomd zeefrooster in staaldraad die de onzuiverheden weerhoudt. Deksel uitgevoerd in roestvrij staal.
- Gasverwarming door warmtewisselaars, ondergedompeld in de kuip, uitgerust met branders met horizontale vlam. Temperatuurregeling door middel van thermostatische gaskraan tussen 90°C en 190°C.

## DE Gas Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Becken "geschweißt" aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Ecken im Inneren für eine einfache und hygienische Reinigung, mit Kaltzone, Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens an der Vorderseite des Geräts. Ein Gitter aus verchromtem Stahldraht befindet sich im Becken um Verunreinigung zu vermeiden. Deckel aus Edelstahl.
- Gasaufheizung durch Wärmetauscher im Becken betrieben durch Gasbrenner mit horizontaler Flamme. Thermostatregler von 90°C bis 190°C.



### G65/F8-4T-N

**1 474,00 EUR**

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 5400

#### FR Friteuse gaz 1 cuve de 8 litres -Top-

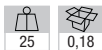
- Cuve 280x300xh230 mm.
- Panier en acier chromé 260x230xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 7 litres, max. 8 litres.

#### NL Gasfriteuse 1 kuip van 8 liter -Top-

- Kuip 280x300xh230 mm.
- Verchroomde mand 260x230xh110 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.

#### DE Gas Friteuse 1 Becken 8 Liter -Top-

- Beckengröße 280x300xh230 mm.
- Korb aus Chromstahl 260x230xh110 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 7 Liter, max. 8 Liter.



### G65/F16-7T-N

**2 558,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 10850

#### FR Friteuse gaz 2 cuves 8 litres -Top-

- Cuve 280x300xh230 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 7 litres, max. 8 litres.
- 2 paniers en acier chromé 255 X 230 XH 110 mm.

#### NL Gasfriteuse met 2 kuipen van 8 liter -Top-

- Kuip 280x300xh230 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.
- 2 verchroomde manden 255 X 230 XH 110 mm.

#### DE Gas Friteuse 2 Becken 8 Liter -Top-

- Beckengröße 280x300xh230 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 7 Liter, max. 8 Liter.
- 2 Koerbe aus Chromstahl 255 X 230 XH 110 mm.





1000 MM=EXTRA LARGE

#### FR Plaques de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductivité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz.

#### NL Braadplaten op gas

- Gemaakt van roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren kookplaat met hoge thermische geleidbaarheid, voorzien van een gelaste rand voor een perfecte afdichting. Een lade voor het opvangen van het kookvocht bevindt zich aan de voorzijde van het apparaat.
- Gasverwarming met roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van de vlam van de branders door een gasventiel.

#### DE Gas Grillplatten

- Ausführung aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Kochplatte aus Gusseisen mit hoher Wärmeleitfähigkeit, die mit einem umlaufenden, verschweißten Rand versehen ist, der eine perfekte Dichtigkeit garantiert. An der Vorderseite des Geräts befindet sich eine Schublade zum Auffangen der Kochflüssigkeit.
- Gasbefeuern durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Die Flamme der Brenner wird durch ein Gasventil reguliert.



CHROME

#### FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm")

vous garantit :

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

#### NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm")

garandeert :

- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteweerskaatsing t.o.v. de gebruiker.

#### DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick)

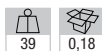
garantiert Ihnen:

- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.

ADVANTAGE



CHROME  
THERMOSTATIC TAP



#### G65/PL4T-N

1 132,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 4900

#### FR Plaque de cuisson gaz lisse -Top-

- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm<sup>2</sup>.

#### NL Bakplaat op gas met vlakke plaat -Top-

- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm<sup>2</sup>.

#### DE Gas Grillplatte, glatt -Top-

- Grillfläche 395x520 mm, 20,5 dm<sup>2</sup>.



#### G65/PLCD4T-N

1 783,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 4900

#### FR Plaque de cuisson gaz lisse -Top- chrome dur "50 µm"

#### NL Braadplaat op gas, vlakke plaat -Top- verchromd hard "50 µm"

#### DE Gas Grillplatte, glatt -Top- hartverchromt "50 µm"



## G65/PR4T-N

**1 330,00 EUR**

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 4900

- FR** Plaque de cuisson gaz rainurée -Top-  
- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm2.
- NL** Braadplaat op gas met geribde plaat -Top-  
- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm2.
- DE** Gas Grillplatte, gerillt -Top-  
- Grillfläche 395x520 mm, 20,5 dm2.



## G65/PL7T-N

**1 595,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 9800

- FR** Plaque de cuisson gaz lisse -Top-  
- Surface de cuisson 695x520 mm, 36,1 dm2.
- NL** Bakplaat op gas met vlakke plaat -Top-  
- Braadoppervlakte 695x520 mm, 36,1 dm2.
- DE** Gas Grillplatte, glatt -Top-  
- Grillfläche 695x520 mm, 36,1 dm2.

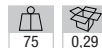

**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

## G65/PLCD7T-N

**2 502,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 9800

- FR** Plaque de cuisson gaz lisse -Top- chrome dur "50 µm"
- NL** Braadplaat op gas vlakke plaat -Top- hard verchromde "50 µm"
- DE** Gas Grillplatte, glatt -Top- hartverchromt "50 µm"



## G65/PM7T-N

**1 821,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 9800

- FR** Plaque de cuisson gaz 2/3 lisse et 1/3 rainurée -Top-  
- Surface de cuisson 695x520 mm, 36,1 dm2.
- NL** Bakplaat gas 2/3 vlak, 1/3 geribf -Top-  
- Braadoppervlakte 695x520 mm, 36,1 dm2.
- DE** Gas Grillplatte 2/3 glatt 1/3 gerillt -Top-  
- Grillfläche 695x520 mm, 36,1 dm2.

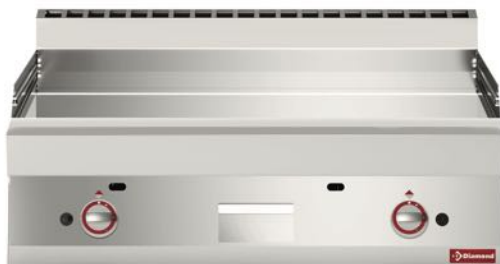
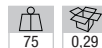

**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

## G65/PMCD7T-N

**2 740,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 9800

- FR** Plaque de cuisson gaz 2/3 lisse - 1/3 rainurée -Top- chrome dur "50 µm"
- NL** Bakplaat 2/3 glad en 1/3 gegroefd -Top- hard verchromde "50 µm"
- DE** Gas Grillplatte 2/3 glatt 1/3 gerillt -Top- hartverchromt "50 µm"



## G65/PL10T-N

**2 252,00 EUR**

mm : 1000x650xh280/380 kcal/h : 13330

- FR** Plaque de cuisson gaz EXTRA-LARGE, surface lisse  
- Surface de cuisson 995x520 mm, 49,40 dm2
- NL** Bakplaat op gas EXTRA-BREED met vlakke plaat  
- Braadoppervlakte 995x520 mm, 49,40 dm2
- DE** Gas Grillplatte, EXTRA BREIT glatt  
- Grillfläche 995x520 mm, 49,40 dm2


**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

## G65/PLCD10T-N

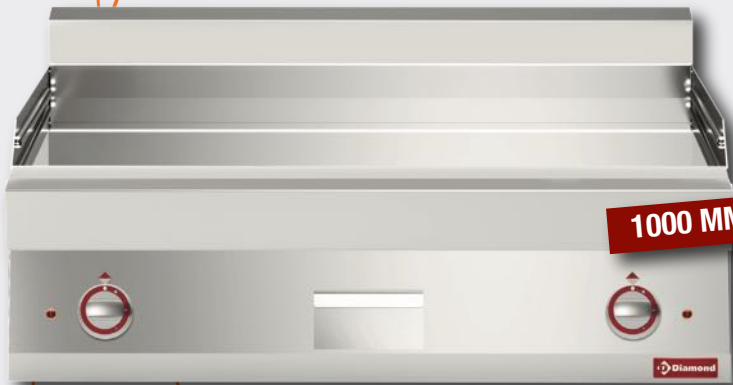
**3 090,00 EUR**

mm : 1000x650xh280/380 kcal/h : 13330

- FR** Plaque de cuisson gaz EXTRA-LARGE, surface lisse, chromé
- NL** Braadplaat op gas EXTRA-BREED vlak verchromd
- DE** Gas Grillplatte, EXTRA BREIT glatt verchromt


**1000 MM=EXTRA LARGE**

1000 Kcal/h = 1,16 kW



**1000 MM=EXTRA LARGE**

#### FR Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductivité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en-dessous de la plaque même. Régulation de la température de 120°C à 320°C, par thermostat.

#### NL Elektrische braadplaten

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Braadplaat in gietijzer met hoge warmtegeleiding voorzien van een gelaste periferische spatwand om een perfecte afdichting te verzekeren. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming door weerstanden in R.V.S., rechtstreeks geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling tussen 120°C en 320°C, door thermostaat.

#### DE Elektro Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit, mit umlaufenden Rand verschweißt, um eine perfekte Abdichtung zu garantieren. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts.
- Elektrische Heizwiderstände aus Edelstahl unterhalb der Grillplatte. Temperaturregler von 120°C bis 320°C durch Thermostat.



**CHROME**

**ADVANTAGE**

#### FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm")

vous garantit:

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

#### NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm")

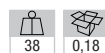
garandeert:

- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmte weerkaatsing t.o.v. de gebruiker.

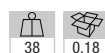
#### DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick)

garantiert Ihnen:

- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.



**CHROME**



#### E65/PL4T-N

**1 124,00 EUR**

mm : 400x650xh280/380

kW : 4,5

400/3N 50-60Hz

#### FR Plaque de cuisson électrique lisse -Top-

- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm<sup>2</sup>.

#### NL Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top-

- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm<sup>2</sup>.

#### DE Elektro Grillplatte, glatt - Top-

- Grillfläche 395x520 mm, 20,5 dm<sup>2</sup>.



#### E65/PLCD4T-N

**1 668,00 EUR**

mm : 400x650xh280/380

kW : 4,5

400/3N 50-60Hz

#### FR Plaque de cuisson électrique lisse -Top- chrome

#### NL Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top- verchromde

#### DE Elektro Grillplatte, glatt -Top- verchromt



## E65/PR4T-N

**1 314,00 EUR**

mm : 400x650xh280/380      kW : 4,5      400/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson électrique rainurée -Top-  
- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm2.

**NL** Elektrische braadplaat met geribde plaat -Top-  
- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm2.

**DE** Elektro Grillplatte, gerillt -Top-  
- Grillfläche 395x520 mm, 20,5 dm2.



41 0,18



## E65/PL7T-N

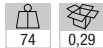
**1 641,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380      kW : 9      400/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson électrique lisse -Top-  
- Surface de cuisson 695x520 mm, 36,1 dm2.

**NL** Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top-  
- Braadoppervlakte 695x520 mm, 36,1 dm2.

**DE** Elektro Grillplatte, glatt -Top-  
- Grillfläche 695x520 mm, 36,1 dm2.



74 0,29

**CHROME**

## E65/PLCD7T-N

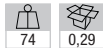
**2 346,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380      kW : 9      400/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson électrique lisse -Top- chrome

**NL** Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top-verchromde

**DE** Elektro Grillplatte, glatt -Top- verchromt



74 0,29



## E65/PM7T-N

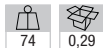
**1 828,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380      kW : 9      400/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson électrique 2/3 lisse et 1/3 rainurée -Top-  
- Surface de cuisson 695x520 mm, 36,1 dm2.

**NL** Elektrische braadplaat 2/3 glad en 1/3 gegroefd -Top-  
- Braadoppervlakte 695x520 mm, 36,1 dm2.

**DE** Elektro Grillplatte 2/3 glatt 1/3 gerillt -Top-  
- Grillfläche 695x520 mm, 36,1 dm2.



74 0,29

**CHROME**

## E65/PMCD7T-N

**2 713,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380      kW : 9      400/3N 50-60Hz

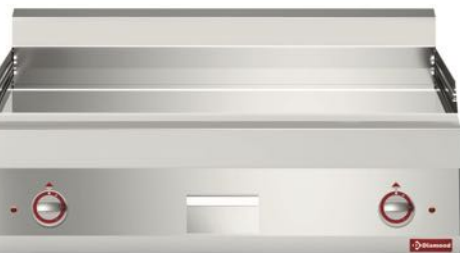
**FR** Plaque élec. 2/3 lisse et 1/3 rainurée -Top- , chrome

**NL** Elektrische braadplaat 2/3 glad en 1/3 gegroefd -Top- verchromd

**DE** Elek. Grillplatte 2/3 glatt 1/3 gerillt -Top-, verchromt



75 0,32



## E65/PL10T-N

**2 182,00 EUR**

mm : 1000x650xh280/380      kW : 12      400/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson électrique EXTRA-LARGE, surface lisse  
- Surface de cuisson 995x520 mm, 49,40 dm2

**NL** Elektrische braadplaat EXTRA-BREED met vlakke plaat  
- Braadoppervlakte 995x520 mm, 49,40 dm2

**DE** Elektro Grillplatte, EXTRA BREIT glatt  
- Grillfläche 995x520 mm, 49,40 dm2



90 0,4

**CHROME**

## E65/PLCD10T-N

**3 056,00 EUR**

mm : 1000x650xh280/380      kW : 12      400/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson électrique EXTRA-LARGE, surface lisse, chromé

**NL** Elektrische braadplaat EXTRA-BREED met vlakke plaat verchromde

**DE** Elektro Grillplatte, EXTRA BREIT glatt verchromt



90 0,4

**1000 MM=EXTRA LARGE**

230/3 50-60Hz (On request)





### FR Bain-marie électrique

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, munie de série d'une grille perforée de fond, un robinet de vidange (à bille) est placé sur la face avant de l'appareil.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Interrupteur ON/OFF, régulation de 30°C à 90°C, par thermostat.

### NL Elektrische bain-marie's

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Kuip uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, standaard uitgerust met een dubbel geperforeerde bodem en een frontaal bediende (kogel) afvoerkraan.
- Elektrische verwarming d.m.v. gepantserde weerstanden in R.V.S., rechtstreeks onder de kuip geplaatst. Aan- en uitschakelaar, temperatuurregeling tussen 30° en 90°C door thermostaat.

### DE Elektro Bain-Marie

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Becken aus Edelstahl AISI 304 serienmäßig mit einer gelochten Bodenplatte, Ablasshahn (kugelförmig) an der Vorderseite des Geräts.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl außen unter dem Beckenboden. ON/OFF Schalter, Thermostatregler von 30°C bis 90°C.



10



GASTRONORM



### E65/BM4T-N

969,00 EUR

mm : 400x650xh280/380

kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

#### FR Bain-marie électrique GN 1/1 h150 mm -Top-

- Cuve : 325x535xh175 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronorm.

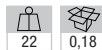


#### NL Bain-marie - elektrisch GN 1/1 h150 mm -Top-

- Kuip : 325x535xh175 mm, GN tot 150 mm.
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken.

#### DE Elektro Bain-Marie GN 1/1 h150 mm -Top-

- Becken : 325x535xh175 mm, GN bis 150 mm.
- Lieferung ohne Gastronorm Behälter.



22

0,18

1/3
1/3
1/3



### E65/BM7T-N

1 268,00 EUR

mm : 700x650xh280/380

kW : 3

400/3N 50-60Hz

#### FR Bain-marie électrique GN 2/1 h150 mm -Top-

- Cuve : 650x535xh175 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronorm.



#### NL Bain-marie - elektrisch GN 2/1 h150 mm -Top-

- Kuip : 650x535xh175 mm, GN tot 150 mm.
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken.

#### DE Elektro Bain-Marie GN 2/1 h150 mm -Top-

- Becken : 650x535xh175 mm, GN bis 150 mm.
- Lieferung ohne Gastronorm Behälter.



30

0,29

1/3	1/3
1/3	1/3
1/3	1/3



## FR Cuiseurs à pâte électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 316, épaisseur (15/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve ainsi que la vanne de décharge (à bille) sont placées sur la face avant de l'appareil. L'intérieur de cuve est muni d'un double fond perforé en inox AISI 304.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac, régulation par commutateur à 4 positions.



## NL Elektrische pastakokers

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Kuip uitgevoerd in R.V.S. AISI 316, (15/10 mm), bestendig tegen corrosie en slijtage, uitgerust met een overloop voor opvang van zetmeel. De watertoeverkraan en (kogel) afvoerkraan met frontale bediening. Binnenkant kuip, voorzien van een dubbele geperforeerde bodem in RVS AISI 304.
- Elektrische verwarming door middel van R.V.S. gepantserde, ondergedompelde weerstanden, regeling door bedieningsschakelaar met 4 standen.

## DE Elektro Nudelkocher

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Becken aus Edelstahl AISI 316 (15/10 mm), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem Überlauf. Wasserhahn zum auffüllen des Beckens sowie Ablasshahn (kugelförmig) an der Vorderseite des Geräts. Beckeninnere mit gelochtem Doppelboden aus Edelstahl AISI 304.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl im Inneren des Beckens, Regulierung durch einen 4-Stufen Schalter.



page 48



### E65/CP4T-N

1 235,00 EUR

mm : 400x650xh280/380

kW : 6

400/3N 50-60Hz

#### FR Cuiseur à pâte électrique, capacité 20 litres -Top-

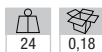
- Cuve 320x370x160 mm.
- NB : en option 4 paniers A65/CP-C4-N

#### NL Elektrisch pastakoker capaciteit 20 liter -Top-

- Kuip 320x370x160 mm.
- NB : in optie 4 manden A65/CP-C4-N

#### DE Elektro Nudelkocher, Kapazität 20 Liter -Top-

- Becken : 320x370x160 mm.
- Option : 4 Körbe A65/CP-C4-N



### E65/CP7T-N

1 665,00 EUR

mm : 700x650xh280/380

kW : 9

400/3N 50-60Hz

#### FR Cuiseur à pâte électrique, capacité 40 litres -Top-

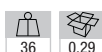
- Cuve 620x370x160 mm.
- NB : en option 8 paniers A65/CP-C4-N.

#### NL Pastakoker elektrisch capaciteit 40 liter -Top-

- Kuip 620x370x160 mm.
- NB : in optie 8 manden A65/CP-C4-N.

#### DE Elektro Nudelkocher, Kapazität 40 Liter -Top-

- Becken : 620x370x160 mm.
- Option : 8 Körbe A65/CP-C4-N.





GRILL  
STONE

REGULATION  
2 LEVELS



#### FR Grills pierre de lave gaz

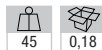
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson réglable en hauteur. Un tiroir de récupération du jus de cuisson en acier inox Aisi 304 est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme par une vanne gaz.

#### NL Lavasteengrils op gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Braadrooster in de hoogte regelbaar. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gasverwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling door gaskraan.

#### DE Gas Lavasteingrill

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Höhenverstellbares Grillrost. Auffangschublade für Bratflüssigkeit aus Edelstahl Aisi 304 an der Vorderseite des Geräts.
- Aufheizung durch Gasbrenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Flammenregulierung durch Gasventil.



#### G65/GPL4T-N

1 626,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 4750

#### FR Grill pierre de lave gaz, grille de cuisson en fonte -Top-

- Grille de cuisson en fonte 330x500 mm.

#### NL Lavasteengrill op gas met braadrooster in gietijzer -Top-

- Braadrooster in gietijzer 330x500 mm.

#### DE Gas Lavasteingrill, Rost aus Gusseisen -Top-

- Grillrost aus Gusseisen 330x500 mm.



#### G65/GPL7T-N

2 318,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 9460

#### FR Grill pierre de lave gaz, grille de cuisson en fonte -Top-

- Grille de cuisson en fonte 2x 330x500 mm.

#### NL Lavasteengrill op gas met braadrooster in gietijzer -Top-

- Braadrooster in gietijzer 2x 330x500 mm.

#### DE Gas Lavasteingrill, Rost aus Gusseisen -Top-

- Grillrost aus Gusseisen 2x 330x500 mm.





## FR Grill-vapeur gaz

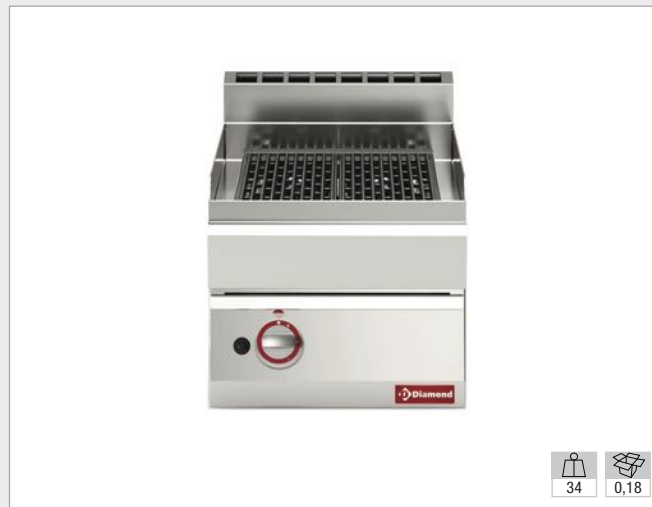
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Chauffage gaz, par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, placé en dessous de calottes en acier inox "spéciale" qui transmettent la chaleur par rayonnement, cette caractéristique unique de construction a la faculté de garantir que la flamme vive ne soit jamais en contact avec les aliments. Régulation de la flamme par une vanne gaz.
- Bac à eau inférieur en acier inox (double fonction) : 1ère recueillir les jus de cuisson et atténuer la fumée pendant la cuisson des aliments, 2ème dégager une vapeur pour une cuisson remarquable.

## NL Stoom-grill op gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Gasverwarming door R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam, geplaatst onder speciale R.V.S. kapjes die de warmte uniform geleiden, dankzij dit unieke verhittingsproces wordt rechtstreeks contact van de vlam met het voedsel vermeden. Temperatuurregeling door gaskraan.
- R.V.S. waterreservoir met dubbele functie : 1ste opvang van vet en kookvocht dus vermindering van dampontwikkeling tijdens het braden, 2de stoom produceren voor een beter kookresultaat.

## DE Gas Vapor Grill

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Aufheizung durch Gasbrenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme unter den Edelstahlkappen "spezial", die die Wärme durch Strahlung übertragen. Diese charakteristische Konstruktion garantiert, dass die Flamme nicht mit den Speisen in Berührung kommt. Flammenregulierung durch Gasventil.
- Unterer Wasserbehälter aus Edelstahl (Doppelfunktion) : 1. Auffangen der Bratflüssigkeit und Rauchreduzierung beim Kochen, 2. Dampferzeugung für ein optimales Kochergebnis.



**G65/GGF4T-N** **1 447,00 EUR**

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 6450

- FR **Grill-vapeur gaz, avec grille de cuisson en fonte -Top-**  
- Grille de cuisson en fonte 395x520 mm.
- NL **Stoom-grill op gas, met gietijzeren braadrooster -Top-**  
- Braadrooster in gietijzer 395x520 mm.
- DE **Gas Vapor Grill mit Grillrost aus Gusseisen -Top-**  
- Grillrost aus Gusseisen 395x520 mm.



**G65/GGF7T-N** **2 031,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 12900

- FR **Grill-vapeur gaz, avec grille de cuisson en fonte -Top-**  
- Grille de cuisson en fonte 695x520 mm.
- NL **Stoom-grill op gas, met gietijzeren braadrooster -Top-**  
- Braadrooster in gietijzer 695x520 mm.
- DE **Gas Vapor Grill mit Grillrost aus Gusseisen -Top-**  
- Grillrost aus Gusseisen 695x520 mm.



1000 Kcal/h = 1,16 kW



#### FR Bac de salage

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuvette en acier inox AISI 304 (18/10 mm) avec fond perforé permettant l'égouttage des aliments.
- Une voûte avec une résistance en céramique. Interrupteur ON/OFF.

#### NL Frietensilo

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Kuip in R.V.S. AISI 304 (18/10 mm) met dubbel geperforeerde bodem voor het afdruipe van het product te optimaliseren.
- Een gewelf met geïntegreerd keramisch verwarmingselement. AAN/UIT schakelaar.

#### DE Salzbecken

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304.
- Becken aus Edelstahl AISI 304 (18/10 mm) mit perforiertem Boden, der das Abtropfen der Speisen ermöglicht.
- Über dem Gerät befindet sich ein Gewölbe mit einem Keramikheizelement. EIN/AUS-Schalter.



### E65/SF4T-N

**888,00 EUR**

mm : 400x650xh280/470

kW : 1

230/1N 50-60Hz

#### FR Bac de salage pour pommes frites -Top-

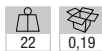
- Cuve 325x530xh150 mm.

#### NL Frietensilo -Top-

- Kuip 325x530xh150 mm.

#### DE Salzbecken für Pommes frites -Top-

- Becken 325x530xh150 mm.


**TIP-UP**


#### FR Sauteuse électrique

- Réalisation en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 à haute conductibilité thermique. Système de basculement par un volant manuel.
- Chauffage électrique, par 3 résistances blindées en acier inox. Régulation de 50°C à 300°C, par thermostat.

#### NL Elektrische braadpan

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304. Kuip uitgevoerd in R.V.S. AISI 304 met zeer hoge warmtegeleiding. Handmatig kipmechanisme met frontale bediening.
- Elektrische verwarming door 3 gepantserde weerstanden R.V.S. Temperatuurregeling tussen 50°C en 300°C, door thermostaat.

#### DE Elektro Kippbratpfanne

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Becken aus Edelstahl AISI 304 mit hoher Wärmeleitfähigkeit. Kippsystem durch manuelles Steuerrad.
- Elektrische Aufheizung durch 3 gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl. Thermostatregler von 50°C bis 300°C.

### E65/BRI7T-N

**3 166,00 EUR**

mm : 700x650xh300/400

kW : 6,3

400/3N 50-60Hz

#### FR Sauteuse électrique basculante, cuve inox, capacité 30 litres

- Cuve 490x440xh140 mm, surface de 21,56 dm<sup>2</sup>.

#### NL Elektrische kantelbare braadpan, R.V.S. kuip, capaciteit 30 liter

- Kuip 490x440xh140 mm, oppervlakte 21,56 dm<sup>2</sup>.

#### DE Elektro Kippbratpfanne, Edelstahlbecken, Kapazität 30 Liter

- Becken 490x440xh140 mm, Fläche 21,56 dm<sup>2</sup>.



### FR Eléments neutres

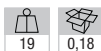
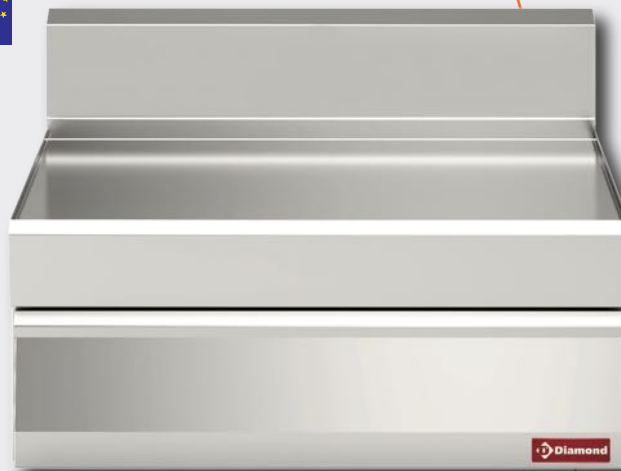
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Surface de travail lisse. Sur la façade avant un tiroir coulissant sur glissières, GN h150 mm.
- Cuve munie de crépine et bonde de trop-plein, livrée de série avec un robinet mélangeur d'eau chaude et froide ainsi que d'un siphon de décharge. Fond extérieur de la cuve revêtu d'un isolant phonique.

### NL Neutrale werkelementen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Vlak werkblad. Frontale schuiflade op geleiders, GN h150 mm .
- Kuip voorzien van afvoerventiel en overloop; standaard geleverd met koud en warmwater mengkraan en een hevel voor de afvoer. Kuip voorzien van geluidsisolatie.

### DE Neutralelemente

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304.
- Glatte Arbeitsfläche. Schublade auf Schienen an der Vorderseite, GN h150 mm.
- Spülbecken mit Siebrohr und Überlauf, serienmäßig mit Mischbatterie für warmes und kaltes Wasser sowie ein Abwasserrohr. Externer Beckenboden mit einem Schallschutz beschichtet.



### N65/PTC4T-N

**573,00 EUR**

mm : 400x650xh280/380

- FR **Elément neutre de travail avec tiroir -Top-**
- Tiroir coulissant sur glissières.

- NL **Neutraal werkelement met lade -Top-**
- Schuiflade op rails.

- DE **Neutralelement mit Schublade -Top-**
- Schublade auf Schienen.

### N65/PTC7T-N

**775,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380

- FR **Elément neutre de travail avec tiroir -Top-**

- NL **Neutraal werkelement met lade -Top-**

- DE **Neutralelement mit Schublade -Top-**



### N65/LV7T-N

**1 072,00 EUR**

mm : 700x650xh280/380

- FR **Plonge avec robinet mélangeur -Top-**
- Cuve 500x400xh150 mm.

- NL **Spoelbak met mengkraan -Top-**
- Kuip 500x400xh150 mm.

- DE **Spülbecken mit Mischbatterie -Top-**
- Becken: 500x400xh150 mm.



**N65/BA4-N****386,00 EUR**

mm : 400x540xh570

**FR Soubassement ouvert**

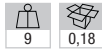
- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

**NL Open kast**

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.

**DE Offener Unterbau**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Verstellbare Füße aus Edelstahl.

**N65/BA7-N****445,00 EUR**

mm : 700x540xh570

**FR Soubassement ouvert en acier inox aisi 304****NL Open bodem in roestvrij staal aisi 304****DE Offener Unterbau aus rostfreiem Stahl aisi 304****N65/BA8-N****508,00 EUR**

mm : 800x540xh570

**FR Soubassement ouvert**

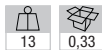
- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

**NL Open kast**

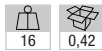
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.

**DE Offener Unterbau**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Verstellbare Füße aus Edelstahl.

**N65/BA10-N****614,00 EUR**

mm : 1000x540xh570

**FR Soubassement ouvert en acier inox AISI 304****NL Open kast in roestvrij staal AISI 304****DE Offener Unterbau aus Edelstahl AISI 304****N65/BA11-N****618,00 EUR**

mm : 1100x540xh570

**FR Soubassement ouvert**

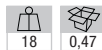
- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

**NL Open kast**

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.

**DE Offener Unterbau**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Verstellbare Füße aus Edelstahl.

**05**

- FR** Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm
- NL** Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm
- DE** Kühlunterbau mit Schubladen, Gastronorm

	<p><b>N65/PDGX4-N</b> <b>179,00 EUR</b></p> <p>mm : 400x20xh400</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Porte pour soubassement de 400 mm</li> <li>NL Deur voor onderstel van 400 mm</li> <li>DE Tür für Unterbau 400 mm</li> </ul>		<p><b>A65/CGFT-DX-N</b> <b>61,00 EUR</b></p> <p>mm : 580x80xh7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Barette droite de jonction "Plaque cuisson+Standard"</li> <li>NL Afdichtingsstrip rechts "Kookplaat + Standaard"</li> <li>DE Verbindungsleiste rechts "Kochplatte+Standardmodul"</li> </ul>
	<p><b>N65/PDG7-N</b> <b>287,00 EUR</b></p> <p>mm : 700x20xh400</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Portes pour soubassement de 700 mm</li> <li>NL Deuren voor onderstel van 700 mm</li> <li>DE Türen für Unterbau 700 mm</li> </ul>		<p><b>A65/CGFT-FT-N</b> <b>61,00 EUR</b></p> <p>mm : 580x80xh7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Barette de jonction "Plaque cuisson+Plaque cuisson"</li> <li>NL Afdichtingsstrip "Kookplaat + Kookplaat"</li> <li>DE Verbindungsleiste "Kochplattenmodule"</li> </ul>
	<p><b>N65/2TR4-N</b> <b>466,00 EUR</b></p> <p>mm : 400x540xh400</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR 2 tiroirs pour soubassement N65/BA4-N</li> <li>NL 2 laden voor onderstel N65/BA4-N</li> <li>DE 2 Schubladen für Unterbau N65/BA4-N</li> </ul>		<p><b>A65/CGGR-GR-N</b> <b>61,00 EUR</b></p> <p>mm : 555x80xh7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Barette de jonction "grill + grill"</li> <li>NL Afdichtingsstrip "gril + gril"</li> <li>DE Verbindungsleiste "Grillplattenmodule"</li> </ul>
	<p><b>N65/2TR7-N</b> <b>586,00 EUR</b></p> <p>mm : 700x540xh400</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR 2 tiroirs pour soubassement N65/BA7-N</li> <li>NL 2 laden voor onderstel N65/BA7-N</li> <li>DE 2 Schubladen für Unterbau N65/BA7-N</li> </ul>		<p><b>A65/CGBR-N</b> <b>41,00 EUR</b></p> <p>mm : 555x15xh7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Barette de jonction "Sauteuse"</li> <li>NL Afdichtingsstrip "Braadpan"</li> <li>DE Verbindungsleiste "Kippbratpfannenmodul"</li> </ul>
	<p><b>N65/40RV-N</b> <b>130,00 EUR</b></p> <p>mm : 335x535xh30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Tablette intermédiaire</li> <li>NL Tussenblad</li> <li>DE Ablageboden</li> </ul>		<p><b>A65/CGGR-DX-N</b> <b>61,00 EUR</b></p> <p>mm : 555x80xh7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Barette droite de jonction "Grill + Standard"</li> <li>NL Afdichtingsstrip rechts "Gril + Standaard"</li> <li>DE Verbindungsleiste rechts "Grillplatte+Standardmodul"</li> </ul>
	<p><b>N65/70RV-N</b> <b>152,00 EUR</b></p> <p>mm : 635x535xh30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Tablette intermédiaire</li> <li>NL Tussenblad</li> <li>DE Ablageboden</li> </ul>		<p><b>A65/CGGR-SX-N</b> <b>61,00 EUR</b></p> <p>mm : 555x80xh7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Barette gauche de jonction "Grill + Standard"</li> <li>NL Afdichtingsstrip links "Gril + Standaard"</li> <li>DE Verbindungsleiste links "Grillplatte+Standardmodul"</li> </ul>
	<p><b>A65/70GR-N</b> <b>395,00 EUR</b></p> <p>mm : 510x530xh50 - kW : 0,8 - 230/1N 50-60Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Kit chauffant pour N65/BA7-N</li> <li>NL Verwarmingskit voor N65/BA7-N</li> <li>DE Heiz Kit für N65/BA7-N</li> </ul>		<p><b>A65/RG2-N</b> <b>122,00 EUR</b></p> <p>mm : x</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Couple guide latérale (droite et gauche) pour armoire</li> <li>NL Set laterale geleiders (rechts en links) voor kast</li> <li>DE Set Führungsschienen links &amp; rechts für Unterbau</li> </ul>
	<p><b>A65/40GR-N</b> <b>340,00 EUR</b></p> <p>mm : xxh - kW : 0,8 - 230/1N 50-60Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Kit chauffant pour N65/BA4-N</li> <li>NL Verwarmingskit voor N65/BA4-N</li> <li>DE Heiz Kit für N65/BA4-N</li> </ul>		<p><b>A65/G1/1-N</b> <b>53,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x325xh20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille armoire module 400 mm</li> <li>NL Rooster voor kast module 400 mm</li> <li>DE Gitterrost für Kühlunterbau Module 400 mm</li> </ul>
	<p><b>A65/CG-N</b> <b>41,00 EUR</b></p> <p>mm : 580x150xh7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Barette de jonction "Standard+Standard"</li> <li>NL Afdichtingsstrip "Standard+Standard"</li> <li>DE Verbindungsleiste "Standardmodule"</li> </ul>		<p><b>A65/G-N</b> <b>74,00 EUR</b></p> <p>mm : 625x325xh20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille armoire module 700 mm</li> <li>NL Rooster voor kast module 700 mm</li> <li>DE Gitterrost für Kühlunterbau Module 700 mm</li> </ul>
	<p><b>A65/CGFT-SX-N</b> <b>61,00 EUR</b></p> <p>mm : 580x80xh7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Barette gauche de jonction "Plaque cuisson+Standard"</li> <li>NL Afdichtingsstrip links "Kookplaat+Standaard"</li> <li>DE Verbindungsleiste links "Kochplatte+Standardmodul"</li> </ul>		<p><b>A65/GF-GN1/1-N</b> <b>54,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x325xh30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille four électrique GN 1/1</li> <li>NL Rooster voor elektrische oven GN 1/1</li> <li>DE Gitterrost Elektro Backofen GN 1/1</li> </ul>





	<p><b>A65/G-RID-N</b> <b>18,00 EUR</b></p> <p>mm : 260x260</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille de réduction</li> <li>NL Reductierooster</li> <li>DE Reduzierrost</li> </ul>		<p><b>A65/RAS-FT-N</b> <b>74,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x15xh7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Racleur à lame pour plaque de cuisson</li> <li>NL Schraper met mes voor braadplaat</li> <li>DE Schaber mit Klinge für Kochplatten</li> </ul>
	<p><b>A65/PL1F-N</b> <b>155,00 EUR</b></p> <p>mm : 320x270xh15</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Plaque lisse pour 1 brûleur</li> <li>NL Vlakke plaat voor 1 brander</li> <li>DE Glatte Fortkochplatte für 1 Brenner</li> </ul>		<p><b>A65/10L-RAS-N</b> <b>24,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x15xh7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Kit de 10 lames pour racleur</li> <li>NL Set van 10 messen voor schraper</li> <li>DE Set 10 Klängen für Schaber</li> </ul>
	<p><b>A65/PB2F-N</b> <b>251,00 EUR</b></p> <p>mm : 320x560xh50</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Plaque rainurée pour 2 brûleurs</li> <li>NL Geribde plaat voor 2 branders</li> <li>DE Gerillte Fortkochplatte für 2 Brenner</li> </ul>		<p><b>A65/CA-SB-N</b> <b>439,00 EUR</b></p> <p>mm : 50x50xh1500</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Colonne avec robinet d'eau</li> <li>NL Kolom met waterkraan</li> <li>DE Wasserhahn</li> </ul>
	<p><b>A65/C1/2-FR-N</b> <b>71,00 EUR</b></p> <p>mm : 100x140xh160</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier 1/2 pour friteuse gaz/électrique</li> <li>NL Mand 1/2 voor friteuse gas/elektrisch</li> <li>DE Korb 1/2 für Gas+Elektrofriteuse</li> </ul>		<p><b>A65/T53X53X2-N</b> <b>79,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x530xh20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Platine h. 20 mm pour four gaz</li> <li>NL Plaat h. 20 mm voor gasoven</li> <li>DE Backblech h 20 mm für Gasbackofen</li> </ul>
	<p><b>A65/C1-FRE-N</b> <b>83,00 EUR</b></p> <p>mm : 100x140xh160</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier 1/1 pour friteuse électrique</li> <li>NL Mand 1/1 voor elektrische friteuse</li> <li>DE Korb 1/1 für Elektrofriteuse</li> </ul>		<p><b>A65/T53X53X4-N</b> <b>97,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x530xh40</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Platine h.40 mm pour four gaz</li> <li>NL Plaat h.40 mm voor gasoven</li> <li>DE Backblech h 40 mm für Gasbackofen</li> </ul>
	<p><b>A65/C1-FRG-N</b> <b>77,00 EUR</b></p> <p>mm : 100x140xh160</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier 1/1 pour friteuse gaz</li> <li>NL Mand 1/1 voor gasfriteuse</li> <li>DE Korb 1/1 für Gasfriteuse</li> </ul>		<p><b>A65/T53X53X6-5-N</b> <b>107,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x530xh65</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Platine h.65 mm pour four gaz</li> <li>NL Plaat h.65 mm voor gasoven</li> <li>DE Platte h.65 mm für Gasofen</li> </ul>
	<p><b>A65/CP-C4-N</b> <b>114,00 EUR</b></p> <p>mm : 140x140xh160</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier 1/4 pour cuiseur à pâtes</li> <li>NL Mand 1/4 voor pastakoker</li> <li>DE Korb 1/4 für Nudelkocher</li> </ul>		<p><b>1/2-L</b> <b>8,00 EUR</b></p> <p>mm : 325x</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Barette de soutien bac GN bain-marie 325 mm</li> <li>NL Steun voor GN bakken in bain-marie 325 mm</li> <li>DE Zwischensteg GN Behälter Bain-Marie 325 mm</li> </ul>
	<p><b>1/1-L</b> <b>8,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Barette de soutien bac GN bain-marie 530 mm</li> <li>NL Steun voor GN bakken in bain-marie 530 mm</li> <li>DE Zwischensteg GN Behälter Bain-Marie 530 mm</li> </ul>		

# Modular Cooking 700

**Optima 700 EVO**  
by Diamond

# La performance dans une modularité innovante!...

Ⓡ Une gamme d'équipements spécifiques en modules de 400, 700, 1100 et 1500 mm de large. En version "Top" ou "Monobloc", la nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO est très polyvalente, et offre une infinité de possibilités. Agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Grâce à ces prestations exceptionnelles, à sa conception robuste et à sa fiabilité, la nouvelle OPTIMA 700 EVO s'affiche comme la référence actuelle du marché.

Caractéristiques de la gamme: Top supérieure en inox AISI 304 (15/10 ème), bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, fond de soubassement amovible, composants de qualité "High Technology", friteuses électriques avec relevage résistances, plaques de cuisson soudées, ..... Une finition irréprochable, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

# Prestaties in innovatieve modulariteit!...

Ⓡ Een gamma specifieke toestellen in modules van 400, 700, 1100 en 1.500 mm breed. In "Top" of "Monobloc" uitvoering, is het nieuwe OPTIMA 700 EVO gamma zeer veelzijdig en biedt het oneindig veel mogelijkheden. Rug-aan-rug 700+700 "BACK to BACK" opstelling of in combinatie met het gloednieuwe OPTIMA 900 EVO 700+900 gamma. Dankzij de uitzonderlijke eigenschappen, het robuuste ontwerp en de betrouwbaarheid is de nieuwe OPTIMA 700 EVO de huidige marktreferentie.

Eigenschappen van het gamma : Topblad van AISI 304 roestvrij staal (15/10 mm), voorzijde met anti-lek rand, geperste en waterdichte werkbladen, afgeronde hoeken aan de binnenkant van de kuipen, afneembare bodem, "High Tech" kwaliteitsonderdelen, elektrische friteuses met een nagelnieuw liftstelsel voor het verwarmingselement, gelaste bakplaten, ..... Een onberispelijke afwerking, prachtig design en perfecte, eenvoudige uitlijning van de modules door "HEAD to HEAD" verbinding.



TOP  
15/10



BACK  
TO  
BACK

# Leistung in einer innovativen Modularität!...



**Diamond**

Ⓢ Eine Serie spezifischer Geräte in den Breiten 400, 700, 1100 und 1500 mm. In der "Top" oder "Monobloc"-Version ist die neue OPTIMA 700 EVO-Serie äußerst vielseitig und bietet unzählige Möglichkeiten. Ob Rücken an Rücken (700+700) "BACK to BACK" oder in Kombination mit der brandneuen OPTIMA 900 EVO-Serie (700+900) - sie ermöglicht dank außergewöhnlicher Leistung, robuster Konstruktion und Zuverlässigkeit eine optimale Anpassung. Die neue OPTIMA 700 EVO ist die aktuelle Referenz auf dem Markt.

Merkmale der Serie: Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl (15/10 mm), Frontleiste mit Tropfkante, gepresste und wasserdichte Arbeitsflächen, abgerundete Innenkanten der Becken, abnehmbares Untergestell, hochwertige "High-Tech"-Komponenten, elektrische Fritteusen mit klappbaren Heizelementen, geschweißte Kochplatten... Einwandfreie Verarbeitung, ansprechendes Design und einfache Ausrichtung der Module durch Kopf-an-Kopf-Verbindung ("HEAD to HEAD").

**FRYER**



**GRILL  
VAPOR**



**HEAVY  
DUTY**



**HIGH EFFICIENCY  
& FLEXIBILITY**



**SOLID  
TOP**



**HEAD  
TO  
HEAD**



**Optima 700 EVO**  
by Diamond



TOP  
15/10



OVEN GN2/1



page 95



## ADVANTAGE

**FR** Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

**NL** Combineer kracht, efficiëntie en flexibiliteit, onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), past zich gemakkelijk aan alle soorten professionele kookgerei aan. Branders met zeer hoog rendement (7kW), naar wens uitwisselbaar, kopereen kroon, automatische ontsteking d.m.v. waakvlam (100% beschermd) en veiligheid door thermokoppel.

**DE** Unsere H.E.F.-Brenner (High Efficiency & Flexibility) vereinen Leistung, Effizienz und Flexibilität und sind so problemlos geeignet für alle Arten von Profi-Küchengeräten. Brenner mit sehr hoher Leistung (7 kW), beliebig austauschbar, Messingkrone, Automatischer Zündflammenbrenner (100% geschützt) und Sicherheit durch Thermoelement.

### FR Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles supérieures en fonte émaillée 330x300 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. - Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

### NL Gasfornuizen

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304, geïntegreerde kom voor het verzamelen van vloeistof.
- Open branders in behandeld gietijzer waterdicht, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7 kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Bovenste roosters in geëmailleerd gietijzer 330x300 mm ( vaatwasmachinebestendig).
- Gasoven GN 2/1, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling tussen 150°C en 290°C, door thermostatische gaskraan, piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. - Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S..

### DE Gasherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304, integrierte Auffangschalen für Flüssigkeit.
- Brenner aus versiegeltem, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Brennerregelung von 1,5 bis 7 kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Oberer Rost aus emailliertem Gusseisen 330x300 mm (spülmaschinenfest).
- Gasofen GN 2/1, Aufheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regelung von 150°C bis 290°C durch ein thermostatisches Gasventil, piezoelektrische Zündung und Thermoelement-Sicherheit, mit 1 Rost. - Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. - Ofentür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.

page 94

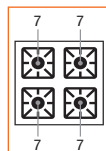


... + N7/BA7-RN

page 94



... + N7/BA11-RN



OVEN GN 2/1



## G7/4BF7-N

mm : 700x700(730)xh850/920 kcal/h : 29240

3 092,00 EUR

### FR Fourneau 4 feux vif, four gaz GN 2/1

- 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Four gaz (6 kW), GN 2/1 dimensions 560x660xh310 mm..

### NL Gasfornuis 4 branders met gasoven GN 2/1

- 4 branders (4x 7 kW) (High Efficiency - Flexibility).
- Gasoven (6 kW) GN 2/1 afmetingen (560x660xh310 mm).

### DE Gasherde mit 4 Brennern, Gasofen GN 2/1

- 4 Brenner (4x 7 kW) (High Efficiency & Flexibility).
- Gasbackofen (6 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).



# Discover our novelties



page 76

**E7/F15A4-NAP**  
Electric fryer 1 tank "Y" 15-liter  
on cupboard - "DIGIT"



page 86

**G7/GVQA8-N**  
Gas steam grill, module  
1/1, grid in cast iron  
"double sided"

**G7/GVQA8-N**  
Gas steam grill, module  
1/1, grid in cast iron  
"double sided"



page 77

**G7/F14A4-NY**  
Gas fryer 1 tank "Y" 14 lit.  
on cupboard



# Colours available on request

**Burgundi (A-...)**

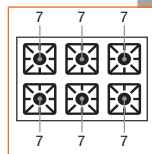
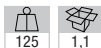


**Black (B-...)**



**Blue (C-...)**




**OVEN GN 2/1**


## G7/6BFA11-N

**4 043,00 EUR**

mm : 1100x700(730)xh850/920 kcal/h : 41280

- FR Fourneau 6 feux vifs, four gaz GN 2/1, armoire neutre**
  - 6 brûleurs (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
  - Four gaz (6 kW), GN 2/1 dimensions 560x630xh310 mm.
  - Armoire neutre GN 1/1, dimensions 325x535xh320 mm

- NL Gasfornuis 6 branders, gasoven GN 2/1, neutrale kast**
  - 6 branders (6x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
  - Gasoven (6 kW), GN 2/1 afmetingen 560x630xh310 mm.
  - Neutrale kast GN 1/1, afmetingen 325x535xh320 mm

- DE Gasherd mit 6 Brennern, Gasofen GN 2/1, und neutraler Unterbau**
  - 6 Brenner (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
  - Gasbackofen (6 kW) für GN 2/1 560x630xh310 mm.
  - Neutraler Schrank für GN 1/1, 325x535xh320 mm



## G7/2B4T-N

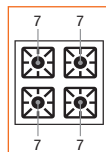
**1 065,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

- FR Cuisinière gaz 2 feux vifs -Top-**
  - 2 brûleurs (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.

- NL Gasfornuis 2 branders - Top-**
  - 2 branders (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.

- DE Gasherd mit 2 Brennern -Top-**
  - 2 Brenner (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.



## G7/4B7T-N

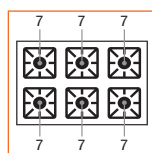
**1 665,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 24080

- FR Cuisinière gaz 4 feux vifs -Top-**
  - 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.

- NL Gasfornuis 4 branders -Top-**
  - 4 branders (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.

- DE Gasherd mit 4 Brennern -Top-**
  - 4 Brenner (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.



## G7/6B11T-N

**2 143,00 EUR**

mm : 1100x700(730)xh250/320 kcal/h : 36120

- FR Cuisinière gaz 6 feux vifs -Top-**
  - 6 brûleurs (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.

- NL Gasfornuis 6 branders -Top-**
  - 6 branders (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.

- DE Gasherd mit 6 Brennern -Top-**
  - 6 Brenner (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.







TOP  
15/10



page 95



## ADVANTAGE

☞ **Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.**

☞ **Combineer kracht, efficiëntie en flexibiliteit, onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), past zich gemakkelijk aan alle soorten professionele kookgerei aan. Branders met zeer hoog rendement (7kW), naar wens uitwisselbaar, koperen kroon, automatische ontsteking d.m.v. waakvlam (100% beschermd) en veiligheid door thermokoppel.**

☞ **Unsere H.E.F.-Brenner (High Efficiency-Flexibility) vereinen Leistung, Effizienz und Flexibilität und sind so problemlos geeignet für alle Arten von Profi-Küchengeräten. Brenner mit sehr hoher Leistung (7 kW), beliebig austauschbar, Messingkrone, Automatischer Zündflammenbrenner (100% geschützt) und Sicherheit durch Thermoelement.**

### ☞ Fourneaux gaz avec four électrique

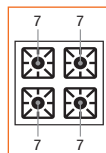
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles supérieures en fonte émaillée 330x300 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox placée dans la voûte et sous le sol du four. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat. en dotation 1 grille.
- Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation 1 grille.
- Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

### ☞ Gas fornuizen met elektrisch oven

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304, geïntegreerde kom voor het verzamelen van vloeistof.
- Open branders in behandeld gietijzer, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7 kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Bovenste roosters in geëmailleerd gietijzer 330x300 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Elektrische oven GN 2/1, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van 150°C tot 290°C, door thermostatische gaskraan, standaard toebehoren 1 rooster.
- Elektrische convectie-oven GN 1/1, verwarming door 3 ronde weerstanden in R.V.S. Temperatuurregeling tussen 70°C en 270°C, door thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S..

### ☞ Gasherde mit Elektro-ofen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304, integrierte Auffangschalen für Flüssigkeit.
- Brenner aus versiegeltem, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Brennerregelung von 1,5 bis 7 kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Oberer Rost aus emailliertem Gusseisen, Abmessung 330x300 mm (spülmaschinenfest).
- Elektrobackofen GN 2/1, beheizt mit Edelstahl-Heizelementen in der Wölbung und unter dem Ofenboden. Regelung von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, mit 1 Rost.
- Elektrischer Umluftofen GN 1/1, Aufheizung durch 3 runde Edelstahl-Heizelemente. Regelung von 70°C bis 270°C mittels Thermostat, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Ofentür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.



CONVECTION OVEN GN 1/1



## G7/4BFEV7-N

3 597,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 2,6 / kcal/h : 24080

230/1N 50-60Hz

### ☞ Fourneau 4 feux vifs gaz, four élect. Convection GN 1/1

- 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Four à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1(560x370xh320 mm).

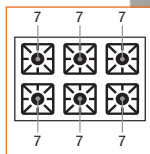
### ☞ Gasfornuis 4 branders, elektrische convectie-oven GN 1/1

- 4 branders (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Convectie-oven, elektrisch (2,6 kW), GN 1/1(560x370xh320 mm)

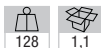
### ☞ Gasherde mit 4 Gasbrennern, elektr. Konvektionsofen GN 1/1

- 4 Brenner (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Elektrischer Umluft-Backofen (2,6 kW) für GN 1/1(560x370xh320 mm).





CONVECTION OVEN GN 1/1



## G7/6BFEVA11-N

4 698,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kW : 2,6 / kcal/h : 36120

230/1N 50-60Hz

**FR** Fourneau gaz 6 feux vifs, four élec. convection GN 1/1, armoire neutre

- 6 brûleurs (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Four à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1 (560x370xh320 mm).
- Armoire neutre GN 1/1 (325x535xh320 mm).

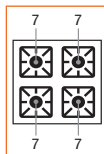


**NL** Gasfornuis 6 branders, elektrische convection-oven GN 1/1, neutrale kast

- 6 branders (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Convection-oven, elektrisch (2,6 kW), GN 1/1 (560x370xh320 mm).
- Neutrale kast GN 1/1 (325x535xh320 mm).

**DE** Gasherd mit 6 Gasbrennern, elektr. Konvektionsofen GN 1/1, neutraler Unterbau

- 6 Brenner (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Elektrobackofen (2,6 kW), GN 1/1 (535x325xh320 mm).
- Neutraler Unterbau GN 1/1 (325x535xh320 mm).



OVEN GN 2/1



## G7/4BFE7-N

3 727,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 5,3 / kcal/h : 24080

400-230/3N 50-60Hz

**FR** Fourneau 4 feux vifs gaz, four électrique GN 2/1

- 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Four électrique (5,3 kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).



**NL** Gasfornuis 4 gasbranders, elektrische oven GN 2/1

- 4 branders (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Elektrische oven (5,3 kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).

**DE** Gasherd mit 4 Gasbrennern, elektr. Ofen GN 2/1

- 4 Brenner (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Elektrobackofen (5,3 kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).



TOP  
15/10



BACK  
TO  
BACK

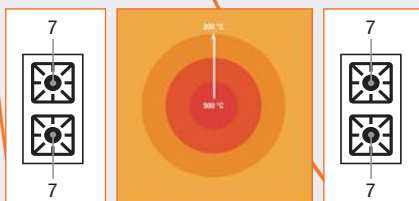
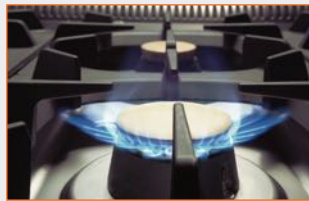


TOP  
15/10



MULTISERVICE

OVEN GN2/1



page 95



## ADVANTAGE

® Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

® Combineer kracht, efficiëntie en flexibiliteit, onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), past zich gemakkelijk aan alle soorten professionele kookgerei aan. Branders met zeer hoog rendement (7kW), naar wens uitwisselbaar, koperen kroon, automatische ontsteking d.m.v. waakvlam (100% beschermd) en veiligheid door thermokoppel.

® Unsere H.E.F.-Brenner (High Efficiency & Flexibility) vereinen Leistung, Effizienz und Flexibilität und sind so problemlos geeignet für alle Arten von Profi-Küchengeräten. Brenner mit sehr hoher Leistung (7 kW), beliebig austauschbar, Messingkrone, Automatischer Zündflammenbrenner (100% geschützt) und Sicherheit durch Thermoelement.

### ® Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles supérieures en fonte émaillée 330x300 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Plaque coup de feu en fonte (10 mm) avec anneau central amovible, chauffage gaz par un brûleur positionné au centre de la chambre de combustion. Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre. Régulation par une vanne gaz, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple.
- Four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux.

### ® Gas Fornuizen

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304, geïntegreerde kom voor het verzamelen van vloeistof.
- Open branders in behandeld gietijzer, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7 kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Bovenste roosters in geëmailleerd gietijzer 330x300 mm ( vaatwasmachinebestendig).
- Doorkookplaat in gietijzer (10mm) met centrale verwijderbare brander, gasverwarming door een brander die zich in het midden van de verbrandingskamer bevindt. Verbrandingskamer voorzien van thermische glaswolisolatie. Regeling door middel van gaskraan, piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid.
- Gasoven GN 2/1, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van 150°C tot 290°C, door thermostatische gaskraan, piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus.

### ® Gasbrenner

- Hergestellt aus Edelstahl 304, Zylinder verstellbar.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304, integrierte Auffangschalen für Flüssigkeit.
- Brenner aus behandeltem Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (sehr hohe Leistung). Brennerregelung von 1,5 bis 7 kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Oberer Rost aus emailliertem Gusseisen, Abmessung 330x300 mm (spülmaschinenfest).
- Glühplatte aus Gusseisen (10 mm) mit abnehmbarem Mittelring, Gasheizung durch einen Brenner in der Mitte der Brennkammer. Brennkammer mit Glaswolle wärmegeädämmt. Regelung durch ein Gasventil, piezoelektrische Zündung und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Gasofen GN 2/1, Aufheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regelung von 150°C bis 290°C durch ein thermostatisches Gasventil, piezoelektrische Zündung und Thermoelement-Sicherheit, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen.


**OVEN GN 2/1**


## G7/TF7-N

**3 259,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh850/920 kcal/h : 13760

- FR** Fourneau taque coup de feu gaz, four gaz GN 2/1
  - Plaque coup de feu (10 kW), dimensions 670x585 mm .
  - Four gaz (6 kW), dimensions 560x660xh310 mm.
- NL** Fornois doorkookplaat, gasoven GN 2/1
  - Doorkookplaat, afmetingen 670x585 mm (10 kW).
  - Gasoven (6 kW), afmetingen 560x660xh310 mm.
- DE** Gasglühplatte, auf Gasofen GN 2/1
  - Glühplatte, Dimensionen 670x585 mm (10 kW).
  - Gasbackofen (6 kW), Dimensionen 560x660xh310 mm.

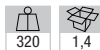

**OVEN GN 2/1**


## G7/T2BFA11-N

**4 871,00 EUR**

mm : 1100x700(730)xh850/920 kcal/h : 25800

- FR** Fourneau taque coup de feu, 2 feux gaz, four GN 2/1, armoire GN1/1
  - 2 brûleurs (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
  - Plaque coup de feu, dimensions 670x585 mm (10kW).
  - Four gaz 6 kW, GN 2/1 (560x660xh310 mm). Armoire neutre GN 1/1.
- NL** Fornois, doorkookplaat, 2 gasbranders, gasoven GN 2/1, kast GN 1/1
  - 2 branders (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
  - Doorkookplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).
  - Gasoven 6 kW, GN 2/1 (560x660xh310 mm). Neutrale kast GN 1/1.
- DE** Gas Glühplatte, 2 Brenner, Gasbackofen GN 2/1, Unterbau GN1/1
  - 2 Brenne r(2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
  - Glühplatte: 670x585 mm (10kW).
  - Gasbackofen 6 kW, GN 2/1 (560x660xh310 mm). Neutraler Unterbau GN 1/1.


**2 x OVENS GN 2/1  
MULTISERVICE**


## G7/T4B2F15-N

**6 352,00 EUR**

mm : 1500x700(730)xh850/920 kcal/h : 42995

- FR** Fourneau gaz 4 feux vifs, taque coup de feu centrale, 2 fours gaz GN 2/1
  - 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
  - Plaque coup de feu, dimensions 670x585 mm (10kW).
  - 2 fours gaz (6 kW), dimensions 560x660xh310 mm.
- NL** Fornois 4 branders, centrale doorkookplaat, 2 gasovens GN 2/1
  - 4 branders (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
  - Doorkookplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).
  - 2 gasovens (6 kW), afmetingen 560x660xh310 mm.
- DE** Gasherd mit 4 Gasbrennern, zentrale Glühplatte auf 2 Gasbackofen GN 2/1
  - 4 Brenner (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
  - Ringherdplatte 670 x 585 mm (10kW).
  - 2 Gasbacköfen (6 kW), 560 x 660 x 310H mm.



## G7/T7T-N

**2 092,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 8600

- FR** Cuisinière taque coup de feu gaz -Top-
  - Plaque coup de feu, dimensions 670x585 mm (10kW).
- NL** Gas doorkookplaat -Top-
  - Doorkookplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).
- DE** Gasglühplatte -Top-
  - Glühplatte, Dimensionen 670x585 mm (10kW).





## G7/T2B11T-N

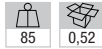
2 706,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh250/320 kcal/h : 20640

**FR Cuisinière 2 feux vifs, taque coup de feu gaz-Top-**  
- 2 brûleurs (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.  
- Plaque coup de feu, dimensions 670x585 mm (10kW).

**NL Gasfornuis 2 branders, doorkookplaat -Top-**  
- 2 branders (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.  
- Doorkookplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).

**DE Gasherd mit 2 Brennern, rechts und Glühplatte -Top-**  
- 2 Brenner (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.  
- Glühplatte, Dimensionen 670x585 mm (10kW).



## G7/T4B15T-N

3 306,00 EUR

mm : 1500x700(730)xh250/320 kcal/h : 32675

**FR Cuisinière 4 feux vifs, plaque coup de feu centrale gaz -Top-**  
- 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.  
- Plaque coup de feu, dimensions 670x585 mm (10kW).

**NL Fornois 4 branders, centrale doorkookplaat -Top-**  
- 4 branders (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.  
- Doorkookplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).

**DE Gasherd mit 4 Brennern, rechts und Glühplatte -Top-**  
- 4 Brenner (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.  
- Ringherdplatte 670 x 585 mm (10kW).



## PLUS

**FR** Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "High Technology"... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

**NL** Mogelijkheid van rug aan rug 700+700 "BACK to BACK" of in combinatie met het gloednieuw gamma OPTIMA 900 EVO 700+900. Bovenblad in inox AISI 304 met een dikte van 15/10 mm, boord vooraan met waterkering, diepgetrokken en waterdichte werkbladen, binnenhoeken kuipen met afgeronde hoeken, kwaliteitsonderdelen "High Technology"... Onberispelijke afwerking, met zorg voor detail, een subliem Design, en een perfecte en eenvoudige aflijning door middel van kop aan kop koppeling "HEAD to HEAD".

**DE** Möglichkeit der Anordnung "BACK to BACK" 700+700 "BACK to BACK" oder in Kombination mit der brandneuen OPTIMA 900 EVO 700+900 Serie. Platte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Vorderkante mit Tropfbrecher, tiefgezogene und wasserdichte Platten, abgerundete Ecken in den Innenwinkeln des Beckens, hochwertige Komponenten "High Technology"... Eine makellose Verarbeitung, Liebe zum Detail, hervorragendes Design und eine perfekte und einfache Ausrichtung der Module dank "Kopf an Kopf"-Verbindung (HEAD to HEAD).



## FR Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz.
- Grilles en fonte émaillée 330x300 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Maxi four gaz chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.

## NL Gasfornuizen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Open branders in behandeld gietijzer waterdicht, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7 kW per gasklep.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 330x300 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van de oven tussen 150°C en 290°C, door thermostatische gaskraan, piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Maxi gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van de oven tussen 150°C en 290°C, door thermostatische gaskraan, piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.

## DE Gasherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Brenner aus versiegelt, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Brennerregelung von 1,5 bis 7 kW mittels Gasventil
- Rost aus emailliertem Gusseisen, 330x300 mm (spülmaschinenfest).
- Gasbackofen, Aufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregler des Ofens von 150°C bis 290°C durch thermostatisches Gasventil, Ausstattung 1 Gitter.
- Maxi-Gasofen, Aufheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regelung der Ofentemperatur von 150°C bis 290°C durch ein thermostatisches Gasventil, piezoelektrische Zündung und Thermoelement-Sicherheit, mit 1 Rost.



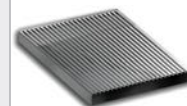
TOP  
15/10



OVEN GN2/1



page 95



MAXI OVEN



## G7/6BFM11-N

4 875,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kcal/h : 43000

### FR Fourneau 6 feux vifs, four maxi gaz 1 grande porte

- 6 brûleurs (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Maxi four gaz (8 kW), dimensions 770x660xh360 mm.

### NL Fornuis 6 branders, maxi gasoven 1 grote deur

- 6 branders (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Maxi gasoven (8 kW), afmetingen 770x660xh360 mm

### DE Herd mit 6 Brennern, Gasofen maxi 1 große Tür

- 6 Brenner (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Maxi Gasbackofen (8 kW), Dimensionen 770x660xh360 mm.



OVEN GN 2/1



## G7/TM4BFA11-N

4 949,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kcal/h : 33970

### FR Fourneau 4 feux vifs, plaque à mijoter, four gaz GN 2/1, armoire GN 1/1

- 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Plaque à mijoter (5,5 kW), dimensions 320x585 mm.
- Four gaz 6 kW (560x660xh310 mm). Armoire neutre GN 1/1.

### NL Gasfornuis 4 branders, sudderplaat, gasoven GN 2/1 en kast GN 1/1

- 4 branders (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Sudderplaat (5,5 kW), afmetingen 320x585 mm.
- Gasoven 6 kW (560x660xh310 mm). Neutrale kast GN 1/1.

### DE Gasherde mit 4 Gasbrennern, Kochplatte, Gasofen GN 2/1, Schrank GN 1/1

- 4 Brenner (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Platte fürs Schmoren/Dünsten (5,5 kW), Masse 320x585 mm.
- Gasbackofen 6 kW (560x660xh310 mm). Neutraler Schrank für GN 1/1.





TOP  
15/10



#### FR Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques en fonte, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions.
- Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. Régulation de la température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.
- L'enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

#### NL Elektrische fornuizen

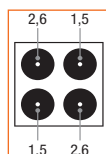
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top en waterdicht (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Gietijzeren platen, met een waterdichte rand in roestvrij staal, veiligheidsmechanisme in geval van oververhitting. Regeling van het verwarmingsvermogen via 7-standenschakelaar.
- Elektrische oven GN 2/1, verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., geplaatst in plafond en in bodem van de oven. Temperatuurregeling van de oven tussen 125°C à 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheids-thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en de dubbelwandige deur (gestempeld) gemaakt van roestvrij staal en uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Oven deur op scharnieren met veersysteem, handgreep van roestvrij staal.

#### DE Elektroherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Gusseisenplatten, mit Edelstahl-Dichtkante, Sicherheitseinrichtung bei Überhitzung. Regelung der Heizleistung über einen 7-stufigen Schalter.
- Elektrobackofen GN 2/1, beheizt mit Edelstahl-Heizelementen in der Wölbung und unter dem Ofenboden. Regelung der Ofentemperatur von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, Grill mit unabhängiger Regelung, ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Ofentür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.



page 96



OVEN GN 2/1



### E7/4PF7-N

3 309,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920

kW : 13,5

400-230/3N 50-60Hz

#### FR Fourneau 4 plaques rondes avec four électrique GN 2/1 et grill

- 4 plaques, (2x 1,5 kW Ø 150 mm et 2x de 2,6 kW Ø 220 mm).
- Four électrique GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

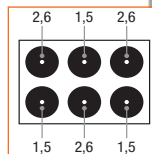


#### NL Elektrisch fornuis 4 platen op elektrische oven GN 2/1 en grill

- 4 kookplaten, (2x 1,5 kW Ø 150 mm en 2x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Elektrische oven GN 2/1 (5,3 kW) afm. 560x660xh310 mm, grill.

#### DE Elektroherd mit 4 runden Platten auf elekt. Backofen GN 2/1 und elekt. Grill

- 4 Platten, (2x 1,5 kW Ø 150 mm + 2x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Elektrobackofen GN 2/1 (5,3 kW) Dimensionen 560x660xh310 mm, Grill.



OVEN GN 2/1



## E7/6PFA11-N

3 941,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kW : 17,6 400-230/3N 50-60Hz

**FR** Fourneau 6 plaques rondes, four GN 2/1 et grill électrique, armoire neutre GN 1/1

- 6 plaques, (3x 1,5 kW Ø 150 mm et 3x de 2,6 kW Ø 220 mm).
- Four électrique GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.
- Armoire neutre GN 1/1, dimensions 340x650xh350.

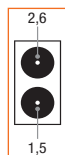


**NL** Elektrisch fornuis met 6 ronde platen, elektrische oven GN 2/1 en grill, met kast GN 1/1

- 6 kookplaten, (3x 1,5 kW Ø 150 mm en 3x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Elektrische oven GN 2/1 (5,3 kW) afm. 560x660xh310 mm, grill.
- Neutrale kast GN 1/1, afmetingen 340x650xh350 mm.

**DE** Elektroherd 6 runde Platten mit Elektrobackofen GN 2/1 und Elektrogrill, neutral Unterbau GN 1/1

- 6 Platten, (3x 1,5 kW Ø 150 mm + 3x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Elek. Backofen GN 2/1 (5,3 kW) Dimensionen 560x660xh310 mm, Grill.
- Neutraler Unterbau GN 1/1, Dimensionen 340x650xh350 mm.



## E7/2P4T-N

1 096,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 4,1 400-230/3N 50-60Hz

**FR** Cuisinière électrique 2 plaques rondes -Top-

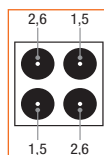
- 2 plaques, (1x 1,5 kW Ø 150 mm et 1x de 2,6 kW Ø 220 mm).

**NL** Elektrische kookplaat 2 ronde platen -Top-

- 2 kookplaten, (1x 1,5 kW Ø 150 mm en 1x 2,6 kW Ø 220 mm).

**DE** Elektrischer Gasherd mit 2 runden Platten - Top-

- 2 Platten, (1x 1,5 kW Ø 150 mm + 1x 2,6 kW Ø 220 mm).



## E7/4P7T-N

1 614,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 8,2 400-230/3N 50-60Hz

**FR** Cuisinière électrique 4 plaques rondes -Top-

- 4 plaques, (2x 1,5 kW Ø 150mm et 2x de 2,6 kW Ø 220 mm).

**NL** Elektrische kookplaat 4 ronde platen -Top-

- 4 kookplaten, (2x 1,5 kW Ø 150 mm en 2x 2,6 kW Ø 220 mm).

**DE** Elektrischer Gasherd mit 4 runden Platten - Top-

- 4 Platten, (2x 1,5 kW Ø 150mm + 2x 2,6 kW Ø 220 mm).



5



- FR** Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm
- NL** Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm
- DE** Kühlunterbau mit Schubladen, Gastronorm





TOP  
15/10



OVEN GN2/1

#### FR Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques en fonte, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions.
- Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.
- L'enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

#### NL Elektrische fornuizen

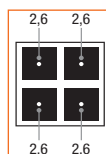
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top en waterdicht (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Gietijzeren platen, met een waterdichte rand in roestvrij staal, veiligheidsmechanisme in geval van oververhitting. Regeling van het verwarmingsvermogen via 7-standenschakelaar.
- Elektrische oven GN 2/1, verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., geplaatst in plafond en in bodem van de oven. - Temperatuurregeling van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en de dubbelwandige deur (gestempeld) gemaakt van roestvrij staal en uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep van roestvrij staal.

#### DE Elektroherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Gusseisenplatten, mit Edelstahl-Dichtkante, Sicherheitseinrichtung bei Überhitzung. Regelung der Heizleistung über einen 7-stufigen Schalter.
- Elektrobackofen GN 2/1, beheizt mit Edelstahl-Heizelementen in der Wölbung und unter dem Ofenboden. Regelung von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, Grill mit unabhängiger Regelung, ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Ofentür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.



page 96



OVEN GN 2/1



### E7/4PQF7-N

4 299,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920

kW : 15,7

400-230/3N 50-60Hz

#### FR Fourneau 4 plaques carrées avec four électrique GN 2/1 et grill

- 4 plaques (2,6 kW), dimensions 220x220 mm.
- Four électrique GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

#### NL Elektrisch fornuis 4 vierkante platen op elektrische oven GN 2/1 en grill

- 4 kookplaten, (2,6 kW), afmetingen 220x220 mm.
- Elektrische oven GN 2/1 (5,3 kW) afm. 560x660xh310 mm, grill.

#### DE Elektroherd 4 Quadrat Platten auf Elek. Backofen GN 2/1 und Grill

- 4 Platten, (2,6 kW), dimensionen 220x220 mm.
- Elektrobackofen GN 2/1 (5,3 kW) Dimensionen 560x660xh310 mm, Grill.





## E7/2PQ4T-N

1 754,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

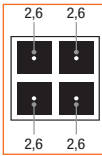
kW : 5,2

400-230/3N 50-60Hz

**FR** Cuisinière électrique 2 plaques carrées -Top-  
- 2 plaques (2,6 kW), dimensions 220x220 mm.

**NL** Elektrische kookplaat 2 vierkante platen -Top-  
- 2 kookplaten, (2,6 kW), afmetingen 220x220 mm.

**DE** Elektroherd 2 Quadrat Platten -Top-  
- 2 Platten, (2,6 kW), 220x220 mm.



## E7/4PQ7T-N

3 059,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320

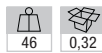
kW : 10,4

400-230/3N 50-60Hz

**FR** Cuisinière électrique 4 plaques carrées -Top-  
- 4 plaques (2,6 kW), dimensions 220x220 mm.

**NL** Elektrische kookplaat 4 vierkante platen -Top-  
- 4 platen (2,6 kW) afmetingen 220x220 mm.

**DE** Elektrischer Gasherd mit 4 eckigen Platten - Top-  
- 4 Platten (2,6 kW), 220x220 mm.



TOP  
15/10

BACK  
TO  
BACK



HEAD  
TO  
HEAD




**TOP  
15/10**

**HEAVY  
DUTY**


## ADVANTAGE

**FR** - Monté en température rapide - Maintien en fonctionnement, même (sans récipient) - Entretien aisé, tiroir de récupération. - Plaques alignées au plan de cuisson, transfert aisé, fini les efforts, plus besoin de soulever !!

**NL** - Snelle temperatuurstijging. - Behoud in functie, zelfs (zonder bakken). - Eenvoudig onderhoud, afvalbak. - Kookplaat evenwijdig met het werkvlak, gemakkelijke overdracht, gedaan met inspanningen, gedaan met opheffen.

**DE** - Schnellem Temperaturanstieg. - Die Platten halten die Temperatur, selbst (nicht beim Braten). - Einfache pflege, mit Abfallbehälter. - Kochplatte bündig mit Arbeitsfläche, einfaches Hantieren mit Töpfen und Pfannen, kein Anheben mehr.

### FR Fourneaux plaques affleurantes électriques

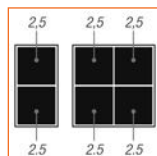
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Plaques en fonte de forte épaisseur (h.40 mm) "affleurant", avec dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation par commutateur à 7 positions.
- Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation 1 grille.
- Four en acier inox, angles arrondis, sole en acier émaillée, muni d'isolation thermique, porte à double parois (intérieur embouti). Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole. Régulation voûte et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat.

### NL Elektrische fornuizen verlaagde platen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S..
- Plaat in gietijzer dikte (h.40 mm) "uitgelijnd", met veiligheidsapparaat in het geval van oververhitting. Regeling via bedieningsschakelaar met 7 standen.
- Elektrische convectie oven GN 1/1, verwarming d.m.v. 3 ronde roestvrij stalen weerstanden. Temperatuurregeling van 70°C tot 270°C, per thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Oven in roestvrij staal, afgeronde hoeken, bodem in geëmailleerd staal, voorzien van thermische isolatie, dubbelwandige deur (diepgetrokken interieur). Verwarming van de oven, door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst in plafond en in bodem. Onafhankelijke kluis- en bodemregeling (grillfunctie), T° 100°C tot 290°C per thermostaat.

### DE Elektroherde mit flachen Kochfeldern

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Dicke Gusseisenplatten (h.40 mm) "bündig", mit Sicherheitsvorrichtung bei Überhitzung. Einstellung mittels Schalter mit 7 Positionen.
- Elektrischer Umluftofen GN 1/1, Aufheizung durch 3 runde Edelstahl-Heizelemente. Regelung von 70°C bis 270°C mittels Thermostat, mit 1 Rost.
- Ofen aus Edelstahl, abgerundete Ecken, Herd aus emailliertem Stahl (herausnehmbare Innenstruktur), wärmegeklämt, doppelwandige Tür. Aufheizung des Ofens durch Edelstahl-Heizelemente, die auf der Wölbung und unter dem Herdboden angebracht sind. Unabhängige Gewölbe- und Bodenregulierung (Grillfunktion), T° 100 ° C bis 290 ° C durch Thermostat.



### E7/2SPA4-N

**2 286,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 5 400-230/3N 50-60Hz

**FR** Fourneaux électriques 2 plaques affleurantes, sur armoire ouverte  
- 2 plaques 300x300 mm (2x 2,5 kW).



**NL** Elektrisch fornuis 2 verlaagde platen, op open kast  
- 2 platen 300x300 mm (2x 2,5 kW).



**DE** Elektroherd mit 2 extra flachen platten, auf offenem Unterbau  
- 2 Platten 300x300mm (2x2.5kW).



### E7/4SPA7-N

**3 588,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 10 400-230/3N 50-60Hz

**FR** Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur armoire ouverte

**NL** Elektrisch fornuis 4 verlaagde platen, op open kast.

**DE** Elektroherd mit 4 extra flachen platten, auf offenem Unterbau

### E7/4SPF7-N

**4 820,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 15,3 400-230/3N 50-60Hz

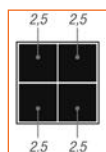
**FR** Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur four GN 2/1  
- 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x 2,5 kW).  
- Four (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

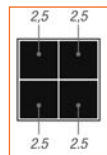


**NL** Elektrisch fornuis 4 verlaagde platen, op oven GN 2/1  
- 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5 kW).  
- Oven (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).



**DE** Elektroherd mit 4 extra flachen Platten, auf GN2/1 Ofen  
- 4 Platten 300x300mm, unabhängig (4x2.5kW).  
- Ofen (5.3kW) GN 2/1(560x660xh310 mm).


**OVEN GN 2/1**

**CONVECTION OVEN GN 1/1**



## E7/4SPFV7-N

**4 292,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh850/920      kW : 12,6      400-230/3N 50-60Hz

**FR Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur four convection GN 1/1**  
 - 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x 2,5 kW).  
 - Four à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1 dimensions 560x370xh320 mm.

**NL Elektrisch fornuis 4 verlaagde platen, op convectie oven GN 1/1**  
 - 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5 kW).  
 - Elektrische convectie oven (2,6 kW) GN 1/1, afmetingen 560x370xh320 mm.

**DE Elektro-Herd mit 4 flachen Platten auf Konvektionsofen GN 1/1**  
 - 4 Platten 300x300mm, unabhängig (4x2.5kW).  
 - Konvektionsofen, elektrisch (2,6 kW), GN 1/1 Abmessungen 560x370xh320 mm.



### FR Wok induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque en vitrocéramique (6 mm), avec en dessous 1 inducteur. Régulateur d'énergie à 6 positions (chaque foyer).
- Principe de l'INDUCTION: La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, il n'y a pas d'élément chauffant. Trois phénomènes physiques: A) Le transfert d'énergie au récipient par voie électromagnétique. B) La transformation de l'énergie en chaleur dans le récipient par effet Joule. C) La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique.



### NL Inductie Wok

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, regelbare poten in R.V.S.
- Top waterdicht (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vitrokeramische inductieplaat (6 mm), met onderaan 1 inductor. Energieregelaar tot 6 standen (elke kookzone).
- INDUCTIONprincipe: Warmte wordt rechtstreeks door een magnetisch veld binnen de container geproduceerd, er is geen verwarmingselement. Drie fysische verschijnselen: A) De overdracht van energie van de inductor naar de container is elektromagnetisch. B) De omzetting van elektrische energie in warmte in de houder door Joule effect. C) De warmteoverdracht van het voedingsreceptiënt door thermische geleiding.

### DE Induktions-Wok

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Glaskeramikplatte (6 mm), darunter 1 Induktor.
- Energieregler mit 6 Positionen (je Kochfeld).
- INDUKTIONsprinzip: Die Wärme wird durch ein magnetisches Feld im Inneren des Appatrates erzeugt, es ist kein Heizelement nötig, hierdurch ist es sehr sicher. 3 Bereiche sind hiervon betroffen: A) die Energieübertragung vom Induktor zum Kochgeschirr ist elektromagnetisch. B)Die Umwandlung von elektrischer Energie in Wärme durch den Joule Effekt. C) Die Übertragung von Wärme aus dem Behälter zu dem Nahrungsmittel durch Wärmeleitung.



**INDUCTION WOK**

**TOP 15/10**



## E7/WIDA4-N

**7 053,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh850/920      kW : 5      400/3 50-60Hz

**FR Wok induction, sur armoire ouverte**  
 - 1 foyers Ø 300 mm.

**NL Inductie wok, op open kast**  
 - 1 zone Ø 300 mm.

**DE Induktions-Wok induction, auf offenem Unterbau**  
 - 1 Kochzone Ø 300 mm.





TOP  
15/10



SOLID  
TOP

## ADVANTAGE

**FR** - Foyers distincts, T° de 80 à 450°C, idéale pour mijoter - Maintien en fonctionnement, même sans utilisation (sans récipient) - Permettant de cuire en "simultané" sur poêles, casseroles, .... de différentes tailles, transfert aisé.

**NL** - Verschillende zones, elk met temperaturen van 80 tot 450°C, ideaal voor sudderen. - Behoud in functie van de platen, zelfs zonder het gebruik ervan (zonder recipiënt) - Een volledige kookplaat die het koken "gelijktijdig" toelaat op verschillende grote.

**DE** - Verschiedenen Zonen ausgestattet und T° einzeln einstellbar von 80° bis 450°C, ideal zum Einkochen - Temperatur wird gehalten, selbst wenn nicht im gebrauch - Eine vollwertige Kochplatte die das gleichzeitige Kochen mit Töpfen und Pfannen verschiedener Größe erlaubt.

### FR Taques électriques

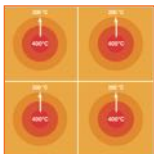
- Réalisation en acier inox AISI 304  
- Plaque (12 mm) en fonte, chauffage par résistances positionnés en dessous.  
- Four en acier inox, angles arrondis, sole en acier émaillée (structure interne amovible), muni d'isolation thermique, porte à double parois (intérieur embouti). Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole. Régulation voûte et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, en dotation 1 grille.

### NL Elektrische kookplaat

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.  
- Plaat (12 mm) gietijzeren, verwarming door weerstanden onderaan automatisch ingesteld.  
- Oven in roestvrij staal, afgeronde hoeken, bodem in geëmailleerd staal (verwijderbaar interne structuur), voorzien van thermische isolatie, dubbelwandige deur (diepgetrokken interieur). Verwarming van de oven, door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst in plafond en in bodem. Afzonderlijke regeling van het plafond en bodem (grillfunctie), T° 100°C tot 290°C per thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

### DE Elektrische Fortkochplatte

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.  
- Kochplatte aus Gusseisen (12 mm), Aufheizung durch Heizelemente unten.  
- Ofen aus Edelstahl, abgerundete Ecken, Herd aus emailliertem Stahl (herausnehmbare Innenstruktur), wärmegeädämmt, doppelwandige Tür (tiefgezogener Innenraum). Aufheizung des Ofens durch Edelstahl-Heizelemente, die auf der Wölbung und unter dem Herdboden angebracht sind. Unabhängige Regelung von Ober- und Unterhitze (Grillfunktion), T° 100 ° C bis 290 ° C mittels Thermostat, mit 1 Rost.



E7/ST7T-N

3 412,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

#### FR Taque électrique, 1/1 module -Top-

- Plaque (670x585 mm), avec 4 foyers (4x 2,25 kW).

#### NL Elektrische kookplaat, 1/1 module -Top-

- Plaat (670x585mm), met 4 kookzones (4x 2,25kW).

#### DE Elektrische Fortkochplatte, 1/1 module -Top-

- Platte (670x585mm), mit 4 Kochzonen (4x2.25kW).



E7/STF7-N

5 171,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 14,3 400-230/3N 50-60Hz

#### FR Fourneau taque électrique, module 1/1, sur four GN 2/1

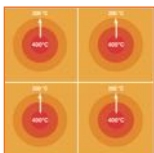
- Plaque (670x585 mm), avec 4 foyers (4x 2,25 kW).  
- Four (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

#### NL Fornuis met elektrische kookplaat, module 1/1, op oven GN 2/1

- Plaat (670x585 mm), met 4 kookzones (4x 2,25 kW)  
- Oven (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

#### DE elektrischer Fortkochplatte, module 1/1, auf Ofen GN2/1

- Platte (670x585mm), mit 4 Kochzonen (4x2.25kW)  
- Ofen (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).



OVEN GN 2/1

## FR Cuisinières électriques induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins inférieurs réglables.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque en vitrocéramique (6 mm), avec en dessous 4 inducteurs indépendants
- Régulateur à 6 positions (chaque foyer).
- Principe de l'INDUCTION: La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, il n'y a pas d'élément chauffant. Trois phénomènes physiques: A) Le transfert d'énergie au récipient par voie électromagnétique. B) La transformation de l'énergie en chaleur dans le récipient par effet Joule. C) La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique.

## NL Elektrische inductiekookplaat

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven in hoogte.
- Top waterdicht (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vitrokeramische inductieplaat (6 mm), met onderaan 4 onafhankelijke inductors.
- Energieregelaar tot 6 standen (elke kookzone).
- INDUCTIONprincipe: Warmte wordt rechtstreeks door een magnetisch veld binnen de container geproduceerd, er is geen verwarmingselement. Drie fysische verschijnselen: A) De overdracht van energie van de inductor naar de container is elektromagnetisch. B) De omzetting van elektrische energie in warmte in de houder door Joule effect. C) De warmteoverdracht van het voedingsreceptiënt door thermische geleiding.

## DE elektrisches Induktionskochfeld

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, höhenverstellbare Füße.
- Wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Ceran-Induktionsplatte (6 mm), mit 4 Induktoren.
- Leistungseinstellung mit 6 Stufen(jede Kochzone).
- INDUKTIONSprinzip: Die Wärme wird durch ein magnetisches Feld im Inneren des Apparates erzeugt, es ist kein Heizelement nötig, hierdurch ist es sehr sicher. 3 Bereiche sind hiervon betroffen: A) die Energieübertragung vom Induktor zum Kochgeschirr ist elektromagnetisch. B)Die Umwandlung von elektrischer Energie in Wärme durch den Joule Effekt. C) Die Übertragung von Wärme aus dem Behälter zu dem Nahrungsmittel durch Wärmeleitung.



TOP  
15/10



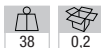
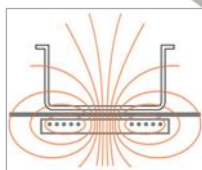
INDUCTION

## ADVANTAGE

FR - 50% d'économie en consommation énergétique. - 25 % plus rapide que le gaz (0 à 100°C en 10 secondes). - Aucune émission de chaleur, aucun risque de brûlures. - 90 % de l'énergie utilisée, restituée en puissance réelle.

NL - 50% besparing op het energieverbruik. - 25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden). - Geen warmte-uitstoot, geen risico op brandwonden. - 90% van de gebruikte energie, teruggeven in vol vermogen.

DE - 50% Einsparung beim Energieverbrauch - 25% schneller als Gas (0-100°C in 10 Sekunden) - Keine Wärmeabgabe, kein Risiko von Verbrennungen, - 90% der verbrauchten Energie werden genutzt.



### E7/2ID4T-N

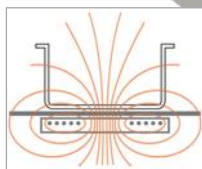
7 841,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 7 400/3 50-60Hz

FR Cuisinière électrique, 2 foyers à induction -Top-  
- 2 foyers Ø 220 mm (2x 3,5 kW).

NL Elektrisch fornuis, 2 inductiezones - Top -  
- 2 kookzones Ø 220 mm (2x 3,5 kW).

DE Elektroherd, 2 Induktionskochfelder, -Top-  
- 2 Kochzonen Ø 220mm (2x3.5kW)



### E7/4ID7T-N

13 689,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 14 400/3 50-60Hz

FR Cuisinière électrique, 4 foyers a induction -Top-  
- 4 foyers Ø 220 mm (4x 3,5 kW).

NL Elektrisch fornuis, 4 inductiezones - Top -  
- 4 zones Ø 220 mm (4x 3,5 kW).

DE Elektroherd, 4 Induktionskochfelder, -Top-  
- 4 Kochzonen Ø 220mm (4x3.5kW)



TOP  
15/10

OVEN GN2/1

VITROCERAMIC

page 96

**(FR) Fourneaux électriques vitrocéramique**

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Vitrocéramique avec foyers radiants à infrarouge. Régulation par un doseur d'énergie gradué pour chaque foyer.
- Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous le sol du four. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante.
- L'enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique.

**(NL) Elektrische fornuizen vitrokeramisch**

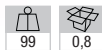
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Vitrokeramisch kookveld met infraroodstraal. Instelling door energieschakelaar per kookveld.
- Elektrische oven GN 2/1, verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., geplaatst in plafond en in bodem van de oven. Temperatuurregeling van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en de dubbelwandige deur (gestempeld) gemaakt van roestvrij staal en uitgerust met thermische isolatie.

**(DE) Elektroherde Cerankochflächen auf Backofen GN 2/1**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regulierbare FüÙe aus Edelstahl.
- Glaskeramik mit Infrarotstrahlern. Die Regelung durch ein abgestuftes Energiemessgerät für jeden Heizkörper.
- Elektrobackofen GN 2/1, beheizt mit Edelstahl-Heizelementen in der Wölbung und unter dem Ofenboden. Regelung von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, Grill mit unabhängiger Regelung, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung.



OVEN GN 2/1



E7/4VCF7-N

5 049,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 13,9 400-230/3N 50-60Hz

**(FR) Fourneau vitrocéramique 4 zones, four GN 2/1 et grill électrique**

- 4 foyers indépendants (2x 1,8 kW et 2x 2,4 kW).
- Four électrique, (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

**(NL) Vitrokeramisch fornuis met 4 zones, oven GN 2/1 met elektrische grill**

- 4 afzonderlijke kookvelden van (2x 1,8 kW en 2x 2,4 kW).
- Elektrische oven (5,3 kW) afm. 560x660xh310 mm, grill.

**(DE) Elektroherd 4 Cerankochflächen auf Backofen GN 2/1 und Elek. Grill**

- 4 individuelle Kochflächen (2x 1,8 kW und 2x 2,4 kW).
- Elek. Backofen (5,3 kW), Dimensionen 560x660xh310 mm, Grill.

E7/2VC4T-N

2 046,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 4,3 400-230/3N 50-60Hz

**(FR) Cuisinière électrique vitrocéramique 2 zones -Top-**

- 2 foyers indépendants (1x 1,8kW et 1x 2,4kW).

**(NL) Elektrische vitrokeramische plaat met 2 warmte zones -Top-**

- 2 afzonderlijke kookvelden (1x 1,8kW en 1x 2,4kW).

**(DE) Elektroherd 2 Cerankochflächen -Top-**

- 2 individuelle Kochflächen (1x 1,8kW und 1x 2,4kW).





## E7/4VC7T-N

**3 540,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320

kW : 8,6

400-230/3N 50-60Hz

**FR Cuisinière électrique vitrocéramique 4 zones -Top-**  
- 4 foyers indépendants (2x 1,8kW et 2x 2,4kW).

**NL Elektrische vitrokeramische plaat 4 warmte zones -Top-**  
- 4 afzonderlijke kookvelden (2x 1,8kW en 2x 2,4kW).

**DE Elektroherd 4 Cerankochflächen -Top-**  
- 4 individuelle Kochflächen (2x 1,8kW und 2x 2,4kW).



### FR Bac de salage

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie en acier inox AISI 304, avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, fond perforé permettant l'égouttage des aliments.
- Pont chauffant.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve. Régulation de la température de 30°C à 90°C, par thermostat.

### NL Frietensilos

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Top (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 304, met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, met geperforeerde bodem voor het afdruipe van het product.
- Warmte brug.
- Elektrische verwarming door middel van gepantserde weerstanden in R.V.S., geplaatst onder de bodem van de kuip. Temperatuurregeling tussen 30°C en 90°C, door thermostaat.

### DE Salzbecken

- Hergestellt aus Edelstahl 304, Zylinder verstellbar.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, alle Ecken und Innenecken abgerundet für eine einfache und hygienische Wartung, perforierter Boden zum Abtropfen von Lebensmitteln.
- Wärmebrücke.
- Elektrische Aufheizung durch Panzer-Heizelemente aus Edelstahl, unter dem Boden des Beckens. Temperaturregelung von 30°C bis 90°C mittels Thermostat.


**TOP  
15/10**

 Régulation  
EC 1935/2004


## E7/SF4T-N

**1 509,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh520

kW : 1,35

230/1N 50-60Hz

**FR Bac de salage pour pommes frites -Top-**  
- Dimensions cuve 310x510xh180 mm.

**NL Frietensilo -Top-**  
- Afmetingen van de kuip 310x510xh180 mm.

**DE Salzbecken für Pommes frites -Top-**  
- Beckengröße 310x510xh180 mm.







TOP  
15/10



## ADVANTAGE

**FR** Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson.

**NL** De speciaal diepgetrokken TOP laat de manden gemakkelijk leeglopen en beheerst evenals de olie-overloop. De kuip is gemaakt van roestvrij staal AISI 304, volledig gelast (continu). Op de bodem van de kuip bevindt zich een geschikte koude zone, die de kwaliteit en levensduur van de bakolie garandeert.

**DE** Das speziell tiefgezogene TOP ermöglicht eine einfache Entleerung der Körbe und die Eindämmung eventueller Ölverschmutzungen. Der Tank ist aus Edelstahl AISI 304 hergestellt, vollständig geschweißt (durchgehend). Auf dem Tankboden wird eine geeignete Kaltzone geschaffen, die die Qualität und Haltbarkeit der Speiseöle garantiert.

### FR Friteuses gaz

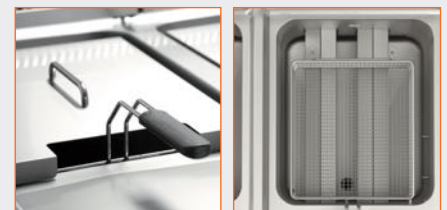
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.
- Version -Top- : robinet de vidange (à bille) de la cuve placé sur la façade avant de l'appareil.
- Version sur meuble : robinet de vidange (à bille) ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.

### NL Gasfriteusen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal AISI 304 met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, voorzien van een koude zone. Deksel in roestvrij staal.
- Gas verwarming, door warmtewisselaars ondergedompeld in de kuip, uitgerust met gietijzere branders met horizontale vlam. Temperatuurregeling van 90°C tot 190°C, door thermostatische kraan, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piézo-elektrische ontsteking.- Top-versie : (kogel) afvoerkraan van de kuip met frontale bediening.
- Meubel-versie : (kogel) afvoerkraan en bak voor de zuivering van de olie, geplaatst in de kast onderaan.

### DE Gas Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, alle Ecken und Innenecken abgerundet für eine einfache und hygienische Wartung. Ausgestattet mit einer Kaltzone.
- Gasheizung mit in das Becken eingetauchten Wärmetauschern, gespeist von Gussisen-Brennern mit horizontaler Flamme. Temperatuurregulation von 90°C bis 190°C, durch Thermostatventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.
- Version -Top- : Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens an der Vorderseite des Geräts.
- Version auf Unterbau: Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens und das Ölabetzbecken befinden sich an der Vorderseite des Geräts.



G7/F14A4-N

2 465,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/1180 kcal/h : 10750

#### FR Friteuse gaz 1 cuve 14 litres sur armoire

- Dimensions de la cuve 280x340xh300 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 14 lit.
- Panier en acier chromé, dimensions 260x295xh120 mm.

#### NL Gasfriteuse 1 kuip 14 liter op kast

- Afmetingen van de kuip 280x340xh300 mm.
- Oliecapaciteit min. 13 lit. max. 14 lit.
- Verchroomde mand, afmetingen 260x295xh120 mm.

#### DE Gasfriteuse, 1 Becken, 14 Liter auf Unterbau

- Beckengröße 280x300xh230 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 13 Liter, max. 14 Liter.
- Korb aus Chromstahl, Dimensionen 260x295xh120 mm.





## G7/F28A7-N

**4 388,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh850/1180 kcal/h : 21500

- FR Friteuse gaz 2 cuves 14 litres sur armoire**
  - Dimensions de la cuve 280x340xh300 mm.
  - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 14 lit.
  - Panier en acier chromé, dimensions 260x295xh120 mm.
- NL Gasfriteuse 2 kuipen 14 liter op kast**
  - Afmetingen van de kuip 280x340xh300 mm.
  - Oliecapaciteit min. 13 lit. max. 14 lit.
  - Verchroomde mand, afmetingen 260x295xh120 mm.
- DE Gasfriteuse, 2 Becken, 14 Liter auf Unterbau**
  - Beckengröße 280x340xh300 mm.
  - Verwendbare Ölmenge, min. 13 Liter, max. 14 Liter.
  - Korb aus Chromstahl, Dimensionen 260x295xh120 mm.



## G7/F2V7A4-N

**3 252,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh850/1180 kcal/h : 10750

- FR Friteuse gaz 2 cuves de 7 litres sur armoire**
  - Dimensions de la cuve 140x340xh300 mm.
  - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6 lit. max. 7 lit.
  - Panier en acier chromé, dimensions 120x295xh120 mm.
- NL Gasfriteuse 2 kuipen van 7 liter op kast**
  - Afmetingen van de kuip 140x340xh300 mm.
  - Oliecapaciteit min. 6 lit. max. 7 lit.
  - Verchroomde mand, afmetingen 120x295xh120 mm.
- DE Gasfriteuse, 2 Becken, 7 Liter auf Unterbau**
  - Beckengröße 140x340xh300 mm.
  - Verwendbare Ölmenge, min. 6 Liter, max. 7 Liter.
  - Korb aus Chromstahl, Dimensionen 120x295xh120 mm.

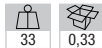


## G7/F124T-N

**2 229,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh250/580 kcal/h : 6364

- FR Friteuse gaz 1 cuve de 9 litres -Top-**
  - Dimensions de la cuve 250x340xh210 mm.
  - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 8 lit. max. 9 lit.
  - Panier en acier chromé, dimensions 230x295xh120 mm.
- NL Gasfriteuse 1 kuip van 9 liter -Top-**
  - Afmetingen van de kuip 250x340xh210 mm.
  - Oliecapaciteit min. 8 lit. max. 9 lit.
  - Verchroomde mand, afmetingen 230x295xh120 mm.
- DE Gasfriteuse, 1 Becken, 9 Liter -Top-**
  - Beckengröße 250x340xh210 mm.
  - Verwendbare Ölmenge, min. 8 lit. max. 9 lit.
  - Korb aus Chromstahl, Dimensionen 230x295xh120 mm.


**5**


- FR Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm**
- NL Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm**
- DE Kühlunterbau mit Schubladen, Gastronorm**



TOP  
15/10



## ADVANTAGE

**FR** Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson.

**NL** De speciaal diepgetrokken TOP laat de manden gemakkelijk leeglopen en beheerst evenals de olie-overloop. De kuip is gemaakt van roestvrij staal AISI 304, volledig gelast (continu). Op de bodem van de kuip bevindt zich een geschikte koude zone, die de kwaliteit en levensduur van de bakolie garandeert.

**DE** Die speziell tiefgezogene Platte lässt die Körbe leicht und kann eventuell überlaufendes Öl aufnehmen. Das Becken ist aus Edelstahl AISI 304, komplett geschweißt (durchgehend). Am Boden des Beckens befindet sich eine geeignete Kaltzone, die die Qualität und Haltbarkeit der Speiseöl garantiert.

### FR Friteuses électriques

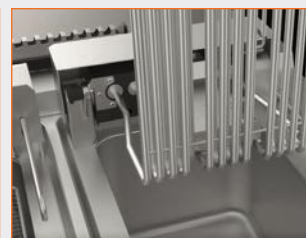
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Relevage du bloc résistances permettant un nettoyage de la cuve aisé (SAUF E7/F2V...), régulation de la température de 100° à 190°C par thermostat, thermostat de sécurité de série.
- Version -Top- : robinet de vidange (à bille) de la cuve placé sur la façade avant de l'appareil.
- Version sur meuble : robinet de vidange (à bille) de la cuve ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.

### NL Elektrische friteusen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal AISI 304 met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, voorzien van een koude zone. Deksel in roestvrij staal.
- Elektrische verwarming door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, ondergedompeld in de kuip. Opheffen van de weerstandblok om reiniging te vereenvoudigen (UITGEZONDERD E7/F2V...), temperatuurregeling van 100° tot 190°C per thermostaat, standaard veiligheidsthermostaat.
- Top-versie : (kogel) afvoerkraan van de kuip met frontale bediening.
- Meubel-versie : (kogel) afvoerkraan van de kuip en bak voor de zuivering van de olie, geplaatst in de kast onderaan.

### DE Elektro Friteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, alle Ecken und Innenecken abgerundet für eine einfache und hygienische Wartung. Ausgestattet mit einer Kaltzone. Deckel aus Edelstahl.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Edelstahl-Heizelemente, eingetaucht in das Becken. Hochheben Heizelementblock zur einfachen Reinigung des Behälters (AUSGENOMMEN E7/F2V...), Temperaturregulation von 100° bis 190°C durch Thermostat, Sicherheitsthermostat serienmäßig.
- Version-Top: Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens an der Vorderseite des Geräts.
- Version auf Unterbau: Ablasshahn (kugelförmig) des Beckens und das Ölabsetzbecken befinden sich an der Vorderseite des Geräts.



E7/F13A4-N

2 274,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

#### FR Friteuse électrique 1 cuve 13 litres sur armoire

- Dimensions de la cuve 240x340xh215 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 12 lit. max. 13 lit.
- Panier en acier chromé, dimensions 225x260xh115 mm.

#### NL Elektrische friteuse 1 kuip 13 liter op gesloten kast

- Afmetingen van de kuip 240x340xh215 mm.
- Oliecapaciteit min. 12 lit. max. 13 lit.
- Verchroomde mand, afmetingen 225x260xh115 mm.

#### DE Elektrische Friteuse, 1 Becken, 13 Liter auf Unterbau

- Beckengröße 240x340xh215 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 12 Liter, max. 13 Liter.
- Korb aus Chromstahl, Dimensionen 225x260xh115 mm.





## E7/F26A7-N

**3 702,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh850/920

kW : 18

400-230/3N 50-60Hz

**FR Friteuse électrique 2 cuves de 13 litres sur armoire**

- Dimensions de la cuve 240x340xh215 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 12 lit. max. 13 lit.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions 225x260xh115 mm.


**NL Elektrische friteuse 2 kuipen 13 liter op kast**

- Afmetingen van de kuip 240x340xh215 mm.
- Oliecapaciteit min. 12 lit. max. 13 lit.
- 2 verchromde manden, afmetingen 225x260xh115 mm.

**DE Elektrische Fritteuse, 2 Becken, 13 Liter auf Unterbau**

- Beckengröße 240x340xh215 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 12 Liter, max. 13 Liter.
- 2 Körbe aus verchromtem Stahl, Dimensionen 225x260xh115 mm.



## E7/F2V7A4-N

**3 631,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh850/920

kW : 10,5

400-230/3N 50-60Hz

**FR Friteuse électrique 2 cuves de 7 litres sur armoire**

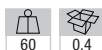
- Dimensions de la cuve 140x340xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6 lit. max. 7 lit.
- 2 panier en acier chromé, dimensions 120x295xh120 mm.


**NL Elektrische friteuse 2 kuipen van 7 liter op kast**

- Afmetingen van de kuip 140x340xh210 mm.
- Oliecapaciteit min. 6 lit. max. 7 lit.
- 2 verchromde manden, afmetingen 120x295xh120 mm.

**DE Elektrische Fritteuse, 2 Becken, 7 Liter auf Unterbau**

- Beckengröße 140x340xh210 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 6 Liter, max. 7 Liter.
- 2 Körbe aus verchromtem Stahl, Dimensionen 120x295xh120 mm.



## E7/F124T-N

**1 865,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

**FR Friteuse électrique 1 cuve de 12 litres -Top-**

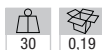
- Dimensions de la cuve 240x340xh215 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 11 lit. max. 12 lit.
- Panier en acier chromé, dimensions 225x260xh115 mm.


**NL Elektrische friteuse 1 kuip van 12 liter -Top-**

- Afmetingen van de kuip 240x340xh215 mm.
- Oliecapaciteit min. 11 lit. max. 12 lit.
- Verchromde mand, afmetingen 225x260xh115 mm.

**DE Elektrische Fritteuse, 1 Becken, 12 Liter -Top-**

- Beckengröße 240x340xh215 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 11 Liter, max. 12 Liter.
- Korb aus Chromstahl, Dimensionen 225x260xh115 mm.



## E7/F2V64T-N

**2 718,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 10,5

400-230/3N 50-60Hz

**FR Friteuse électrique 2 cuves de 7 litres -Top-**

- Dimensions de la cuve 140x340xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6 lit. max. 7 lit.
- Panier en acier chromé, dimensions 120x295xh120 mm.


**NL Elektrische friteuse 2 kuipen van 7 liter -Top-**

- Afmetingen van de kuip 140x340xh210 mm.
- Oliecapaciteit min. 6 lit. max. 7 lit.
- Verchromde mand, afmetingen 120x295xh120 mm.

**DE Elektrische Fritteuse, 2 Becken, 7 Liter -Top-**

- Beckengröße 140x340xh210 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 6 Liter, max. 7 Liter.
- Korb aus Chromstahl, Dimensionen 120x295xh120 mm.





DIGITAL

TOP  
15/10MELTING  
CYCLE

## ADVANTAGE

**FR** - La cuve est réalisée en acier inox AISI 304 (18/10), complètement soudée (en continu) sur le TOP pour faciliter les opérations de nettoyage. Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).

**NL** - De kuip is gemaakt van AISI 304 (18/10) roestvrij staal, volledig (doorlopend) gelast aan de bovenkant voor eenvoudige reiniging. Op de bodem van de kuip bevindt zich een geschikte koude zone, die de kwaliteit en levensduur van de bakolie garandeert. Eenvoudig olie aftappen dankzij de aftapkraan onderaan de kast, evenals het bezinkingkuip uitgerust met roestvrijstalen filter (standaard meegeleverd).

**DE** - Die Wanne besteht aus Edelstahl AISI 304 (18/10), vollständig (durchgehend) mit dem TOP verschweißt, um die Reinigung zu erleichtern. Auf dem Behälterboden wird eine geeignete Kaltzone geschaffen, die die Qualität und Haltbarkeit der Speiseöle garantiert. Das Öl kann dank des an der Frontplatte angebrachten Ablasshahns leicht abgelassen werden.

### **FR** Friteuse électrique high power - DIGIT

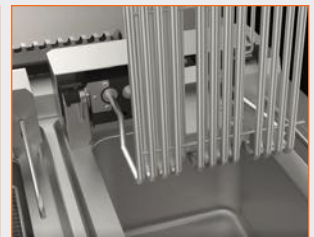
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, entièrement soudée au top, pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide.
- Robinet de vidange (à bille) de la cuve ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.
- Panneau de commande digital programmable. Affichage du temps de cuisson, de la température. Fonction "Melting Cycle" préchauffage lent pour les graisses animales ou végétales.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Relevage du bloc résistances permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de la température de 100° à 190°C par thermostat, thermostat de sécurité de série.

### **NL** Elektrische friteuse high power - DIGIT

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Waterdichte bovenkant (15/10 mm) in AISI 304 roestvrij staal, waterdicht tot IPX5.
- Diepgetrokken kuip in AISI 304 roestvrij staal met afgeronde hoeken en randen, volledig gelast aan de bovenkant voor eenvoudig, hygiënisch onderhoud, compleet met koude zone.
- Afvoerkraan (kogel) van de kuip en bak voor de zuivering van de olie, geplaatst in de kast onderaan.
- Programmeerbaar digitaal bedieningspaneel. Weergave van kooktijd en temperatuur. Functie "smeltcyclus" voor het langzaam voorverwarmen van dierlijke of plantaardige vetten.
- Elektrische verwarming door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, ondergedompeld in de kuip. Opheffen van de weerstandblok om reiniging te vereenvoudigen, temperatuurregeling van 100° tot 190°C per thermostaat, standaard veiligheidsthermostaat.

### **DE** Elektro Friteuse high power - DIGIT

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare FüÙe aus Edelstahl.
- Wasserdichtes Top (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304, wasserdicht "IPX5".
- Tiefgezogene "Wanne" aus Edelstahl AISI 304 mit allen abgerundeten Ecken und Innenwinkeln, vollständig mit dem Top verschweißt, für eine einfache und hygienische Wartung, ausgestattet mit einer Kaltzone.
- Ablasshahn (Kugelventil) für den Behälter und die Ölfüllschale, die sich im unteren Schrank befindet.
- Digitales, programmierbares Bedienfeld. Anzeige der Garzeit, der Temperatur. Funktion "Melting Cycle" langsames Vorheizen für tierische oder pflanzliche Fette.
- Elektrische Beheizung durch in den Behälter eingetauchte gepanzerte Edelstahlwiderstände. Hochheben Heizelementblock zur einfachen Reinigung des Behälters, Temperaturregeling von 100° bis 190°C durch Thermostat.



HIGHT POWER



## E7/F15A4-NAP

4 343,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920

kW : 15

400-230/3N 50-60Hz

### **FR** Friteuse électrique 1 cuve "Y" 15 litres sur armoire - "DIGIT"

- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 14 lit. max. 15 lit.
- 2 Paniers en acier chromé, dimensions 295x290xh130 mm.

### **NL** Elektrische friteuse 1 kuip "Y" 15 liter op gesloten kas - "DIGIT"

- Diepgetrokken "Y" kuip met afgeronde hoeken.
- Oliecapaciteit min. 14 liter, max. 15 liter.
- 2 verchromde stalen manden, afmetingen 14 liter, max. 15 liter.

### **DE** Elektrische Friteuse , 1 Becken "Y", 15 Liter auf Unterbau - "DIGIT"

- Tiefgezogene "Y"-förmige Wanne mit abgerundeten Ecken.
- Verwendbare Ölmenge, min. 14 Liter, max. 15 Liter.
- 2 Körbe aus verchromtem Stahl, Dimensionen 295x290xh130 mm.



## FR Friteuse gaz cuve "Y"

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, entièrement soudée au top, pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur externe à la cuve, alimenté par brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par thermostat électrique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.
- Robinet de vidange (à bille) ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.

## NL Gasfriteuse kuip "Y"

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten.
- Waterdichte bovenkant (15/10 mm) in AISI 304 roestvrij staal, waterdicht tot IPX5.
- Diepgetrokken kuip van AISI 304 roestvrij staal met afgeronde hoeken en randen, volledig gelast aan de bovenkant voor eenvoudig, hygiënisch onderhoud, compleet met koude zone. Roestvrijstalen deksel.
- Gasverwarming, door middel van warmtewisselaars buiten de kuip, gevoed door gietijzeren branders met horizontale vlam. Temperatuur geregeld van 90°C tot 190°C door elektrische thermostaat, waakvlam en thermokoppel veiligheidssysteem, elektrisch piézo apparaat.
- Aftapkraan (kogelkraan) en oliebezinkbak in de onderkast.

## DE Gas Friteuse Becken "Y"

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304, verstellbare FüÙe aus Edelstahl.
- Wasserdichtes Top (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304, wasserdicht "IPX5".
- Tiefgezogene Wanne aus Edelstahl AISI 304 mit allen Ecken und abgerundeten Innenwinkeln, vollständig mit dem Top verschweiÙt, für eine einfache und hygienische Wartung, ausgestattet mit einer Kaltzone. Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Gasheizung, über Wärmetauscher außerhalb des Behälters, gespeist von gusseisernen Brennern mit horizontaler Flamme. Temperaturregelung von 90°C bis 190°C durch elektrischen Thermostat, Zündung durch Zündflamme und Sicherheitssystem durch Thermoelement, elektrische Piezo-Vorrichtung.
- Ablasshahn (Kugelhahn) sowie Ölabsetzwanne, im Unterschrank angeordnet.


**TOP  
15/10**


## ADVANTAGE

FR La cuve est réalisée en acier inox AISI 304 (18/10), complètement soudée (en continu) sur le TOP pour faciliter les opérations de nettoyage. Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson.

NL De kuip is gemaakt van AISI 304 (18/10) roestvrij staal, volledig (doorlopend) gelast aan de TOP om het reinigen te vergemakkelijken. De bodem van de kuip heeft een speciaal ontworpen koude zone om de kwaliteit en houdbaarheid van de bakolie te garanderen.

DE Die Wanne ist aus Edelstahl AISI 304 (18/10) gefertigt und komplett (durchgehend) auf dem Boden der Wanne verschweiÙt, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern. Auf dem Boden der Wanne ist eine angepasste Kaltzone realisiert, die die Qualität und Lebensdauer der Speiseöle garantiert.


**G7/F14A4-NY**
**3 661,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh850/1180 kcal/h : 12898

230/1N 50-60Hz

### FR Friteuse gaz 1 cuve "Y" 14 litres sur armoire

- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 14 lit.
- Panier en acier chromé, dimensions 295x290xh130 mm.

### NL Gasfriteuse 1 kuip "Y" 14 liter op kast

- Afmetingen van de kuip 310x430xh400 mm.
- Oliecapaciteit min. 13 lit. max. 14 lit.
- Verchroomde mand, afmetingen 295x290xh130 mm.

### DE Gasfriteuse, 1 Becken "Y", 14 Liter auf Unterbau

- Beckengröße 310x430xh400 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 13 Liter, max. 14 Liter.
- Korb aus Chromstahl, Dimensionen 295x290xh130 mm.





TOP  
15/10



### FR Plaques de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation, par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz T° 300°C), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

### NL Braadplaten op gas

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren braadplaat (15mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, volledig aan de bovenkant gelast, schuin aan de voorkant. Frontale opvanglade voor recuperatie van het braadvocht.
- Gas verwarming, d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Vlamregeling door een gasklep (verchromde versie, thermostatische gasklep T° 300°C), waakvlam-ontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piézo-elektrische ontsteking.

### DE Gas Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl 304, Zylinder verstellbar.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Gusseiserne Kochplatte (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, vollständig mit dem Top verschweißt, nach vorne geneigt. Eine Bratensaft-Auffangschublade befindet sich an der Vorderseite des Geräts.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme. Regelung durch ein Gasventil (verchromte Ausführung, Gasthermostatventil T° 300°C), Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.

page 97



CHROME

### FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "a50 µm") vous garantit:

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

### NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm") garandeert:

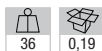
- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteverkaatsing t.o.v. de gebruiker.

### DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick) garantiert Ihnen:

- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.



## ADVANTAGE



36

0,19

CHROME  
THERMOSTATIC TAP



43

0,2

### G7/PL4T-N

1 630,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 6020

#### FR Plaques de cuisson gaz lisse, module 1/2 -Top-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17.85 dm2.

#### NL Braadplaat op gas met vlakke plaat, module 1/2 -Top-

- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17.85 dm2.

#### DE Gas-Grillplatte, glatt, Modul 1/2 -Top-

- Nutzmaß der Grillfläche 330x540 mm, 17.85 dm2.



### G7/PLCD4T-N

2 260,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 6020

#### FR Plaque de cuisson gaz lisse chrome dur, module 1/2 -Top-

- Braadplaat op gas met vlakke plaat, hard verchromde, module 1/2 -Top-

#### DE Gas-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Modul 1/2 -Top-

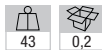


## G7/PR4T-N

**1 800,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 6020

- FR **Plaque de cuisson gaz rainurée, module 1/2 -Top-**  
 - Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17.85 dm<sup>2</sup>.
- NL **Braadplaat op gas met geribde plaat, module 1/2 -Top-**  
 - Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17.85 dm<sup>2</sup>.
- DE **Gas-Grillplatte, gerillt, Modul 1/2 -Top-**  
 - Nutzmaß der Grillfläche 330x540 mm, 17.85 dm<sup>2</sup>.

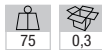


## G7/PL7T-N

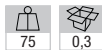
**2 198,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

- FR **Plaques de cuisson gaz lisse, module 1/1 -Top-**  
 - Dimensions utiles de la surface de cuisson 630x540 mm, 34 dm<sup>2</sup>.  
 - 2 zones de cuisson indépendantes.
- NL **Braadplaat op gas met vlakke plaat, module 1/1 -Top-**  
 - Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34 dm<sup>2</sup>.  
 - 2 afzonderlijke kookzones.
- DE **Gas-Grillplatte, glatt, Modul 1/1 -Top-**  
 - Nutzmaße der Kochfläche 630x540 mm, 34 dm<sup>2</sup>.  
 - 2 unabhängige Garzonen.



**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**



## G7/PLCD7T-N

**3 100,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

- FR **Plaque de cuisson gaz lisse chrome dur, module 1/1 -Top-**
- NL **Braadplaat op gas met vlakke plaat, hard verchromde, module 1/1 -Top-**
- DE **Gas-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Modul 1/1 -Top-**

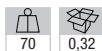


## G7/PM7T-N

**2 428,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

- FR **Plaque de cuisson gaz 1/2 lisse 1/2 rainurée, module 1/1 -Top-**  
 - Dimensions utiles de la surface de cuisson 630x540 mm, 34 dm<sup>2</sup>.  
 - 2 zones de cuisson indépendantes.
- NL **Braadplaat op gas 1/2 geribd, 1/2 vlak, module 1/1 -Top-**  
 - Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34 dm<sup>2</sup>.  
 - 2 afzonderlijke kookzones.
- DE **Gas-Grillplatte 1/2, glatt, 1/2 gerillt, Modul 1/1 -Top-**  
 - Nutzmaße der Kochfläche 630x540 mm, 34 dm<sup>2</sup>.  
 - 2 unabhängige Garzonen.



**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**



## G7/PMCD7T-N

**3 297,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

- FR **Plaque de cuisson gaz 1/2 lisse 1/2 rain. chrome dur, mod. 1/1 -Top-**
- NL **Braadplaat op gas, 1/2 ger. 1/2 vlak, hard verchromde, mod. 1/1 -Top-**
- DE **Gas-Grillplatte 1/2 glatt, 1/2 gerillt, hartverchromt, Mod. 1/1-Top-**





TOP  
15/10



### FR Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque même. Régulation de °50°C à 300°C, par thermostat.

### NL Elektrische bakplaten

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren braadplaat (15mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, volledig aan de bovenkant gelast, schuin aan de voorkant. Frontale opvanglade voor recuperatie van het braadvocht.
- Elektrische verwarming door roestvrijstalen weerstanden, geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling van 50° tot 300°C, per thermostaat.

### DE Elektro Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl 304, Zylinder verstellbar.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kochplatte aus Gusseisen (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, vollständig mit dem Top verschweißt, nach vorne geneigt. Eine Bratensaft-Auffangschublade befindet sich an der Vorderseite des Geräts.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Heizelemente unter der Platte. Temperaturregelung von 50°C bis 300°C durch ein Thermostat.

page 97



CHROME

### FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "a50 µm") vous garantit:

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

### NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm") garandeert:

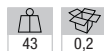
- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteverkaatsing t.o.v. de gebruiker.

### DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick) garantiert Ihnen:

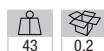
- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.



ADVANTAGE



CHROME



E7/PL4T-N

1 668,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 5

400-230/3N 50-60Hz

- FR Plaque de cuisson électrique avec plaque lisse, module 1/2 -Top-  
- Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17.85 dm2.

- NL Elektrische bakplaat met vlakke plaat, module 1/2 -Top-  
- Nuttige afmetingen van het braadopervlak 330x540 mm, 17.85 dm2.

- DE Elektrogrillplatte, Modul 1/2 - Top-  
- Nutzmaß der Grillfläche 330x540 mm, 17.85 dm2.



E7/PLCD4T-N

2 175,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 5

400-230/3N 50-60Hz

- FR Plaque de cuisson électrique, lisse au chrome dur, module 1/2 -Top-

- NL Elektrische bakplaat, vlakke hard verchromde plaat, module 1/2 -Top-

- DE Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Modul 1/2 -Top-



## E7/PR4T-N

**1 888,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 5

400-230/3N 50-60Hz

- FR **Plaque de cuisson électrique rainurée, module 1/2 -Top-**  
 - Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17.85 dm2.
- NL **Elektrische bakplaat met geribde plaat, module 1/2 -Top-**  
 - Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17.85 dm2.
- DE **Elektrische Grillplatte mit Rillen, Modul 1/2 -Top-**  
 - Nutzmaß der Grillfläche 330x540 mm, 17.85 dm2.



36 0,19



## E7/PL7T-N

**2 312,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320

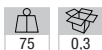
kW : 10

400-230/3N 50-60Hz

- FR **Plaque de cuisson électrique avec plaque lisse, module 1/1 -Top-**  
 - Dimensions utiles de la surface de cuisson 630x540 mm, 34 dm2.  
 - 2 zones de cuisson indépendantes.
- NL **Elektrische bakplaat met vlakke plaat, module 1/1 -Top-**  
 - Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34 dm2.  
 - 2 afzonderlijke kookzones.
- DE **Elektro Grillplatte, glatt, Modul 1/1 - Top-**  
 - Nutzmaß der Grillfläche 630x540 mm, 34 dm2.  
 - 2 unabhängige Garzonen.



70 0,32

**CHROME**


75 0,3

## E7/PLCD7T-N

**3 259,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320

kW : 10

400-230/3N 50-60Hz

- FR **Plaque de cuisson élec., plaque lisse chrome dur, mod. 1/1 -Top-**
- NL **Elek.bakplaat, vlakke hard verchromde plaat, mod. 1/1 -Top-**
- DE **Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Mod. 1/1 -Top-**



## E7/PM7T-N

**2 578,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320

kW : 10

400-230/3N 50-60Hz

- FR **Plaque de cuisson électrique, 1/2 lisse 1/2 rainurée, module 1/1 -Top-**  
 - Dimensions utiles de la surface de cuisson 630x540 mm, 34dm2.  
 - 2 zones de cuisson indépendantes.
- NL **Elektrische bakplaat met 1/2 vlakke 1/2 geribde plaat, module 1/1 -Top-**  
 - Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34dm2.  
 - 2 afzonderlijke kookzones.
- DE **Elektro Grillplatte 1/2 glatt, 1/2 gerillt, Modul 1/1 -Top-**  
 - Nutzmaß der Grillfläche 630x540 mm, 34dm2.  
 - 2 unabhängige Garzonen.



75 0,3

**CHROME**


75 0,3

## E7/PMCD7T-N

**3 411,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320

kW : 10

400-230/3N 50-60Hz

- FR **Plaque cuisson élec., 1/2 lisse 1/2 rainurée, chrome dur, mod. 1/1 -Top-**
- NL **Elek. bakplaat, 1/2 vlakke 1/2 geribde, hard verchr., module 1/1 -Top-**
- DE **Elektro-Grillplatte, glatt 1/2, gerillt 1/2, hartverchromt, Mod. 1/1 -Top-**



TOP  
15/10



## ADVANTAGE

**FR** Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs, ... Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter les divers paniers à pâtes, ainsi que de contenir les éventuels débordement de l'eau. La cuve est réalisée en acier inox AISI 316 (résistant à la corrosion du sel et à l'usure), complètement soudée (en continu), elle est munie de série d'un filtre à la sortie de la décharge et d'un deuxième filtre à l'évacuation du trop-plein, de manière à retenir les pâtes tombées dans l'eau de cuisson, évitant ainsi de boucher les canalisations.

**NL** Polyvalente koker voor pasta, rijst, groenten, eieren, ... De diepgetrokken TOP staat toe om de diverse pastakorven te laten uitlekken, evenals het verhinderen van overloop water. De kuip is uitgevoerd in AISI 316 (bestendig tegen corrosie door zout en slijtage), volledig gelast (in continu), is voorzien van een filter aan de uitloop en een tweede filter bij de overloop, dusdanig om de ingevallen pasta's te bewaren in het kookwater, dit om het verstopping van de leidingen te verhinderen.

**DE** Mehrzweckkocher für Nudeln, Reis, Gemüse, Eier, ... Der speziell tiefgezogene TOP wird die verschiedenen Nudelkörbe entleeren und einen eventuellen Wasserüberlauf auffangen. Der Behälter ist aus Edelstahl AISI 316 (beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß), vollständig verschweißt (durchgehend), er ist serienmäßig mit einem Filter am Auslauf und einem zweiten Filter am Überlauf ausgestattet, um die in das Kochwasser gefallen Nudeln zurückzuhalten und so ein Verstopfen der Leitungen zu vermeiden.

### FR Cuiseurs à pâtes gaz et électrique

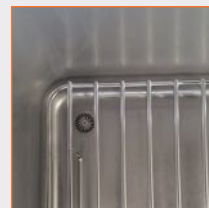
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, épaisseur (15/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil (électrovanne), le robinet de décharge dans l'armoire inférieure. Une évacuation au réseau d'eau est à prévoir.
- Chauffage gaz, par des brûleurs à flamme horizontale, placés en-dessous de la cuve. Régulation par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac, régulation par commutateur à 4 positions de chauffe, thermostat de sécurité de série.

### NL Pastakokers op gas en elektrische

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 316 met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, dikte (15/10 mm), bestendig tegen corrosie en slijtage, uitgerust met een overloop voor opvang van zetmeelafschieding. De watertoevoer kraan van de magneetventieleenheid met frontale bediening, de afvoerkraan met bediening in de kast eronder. Aansluiting op de afvoerleiding is te voorzien.
- Gasverwarming, door branders met horizontale vlam, onderaan de kuip geplaatst. Regeling door een gasklep, ontsteking voor waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, piézo-elektrisch apparaat.
- Elektrische verwarming door middel van gepantserde weerstanden in R.V.S., geplaatst onder de bodem van de kuip, Temperatuurregeling van een schakelaar met 4 verwarmingsstanden, standaard veiligheidsthermostaat.

### DE Nudelkocher mit Gas- und Elektrobetrieb

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 316, alle Ecken und Innenwinkel abgerundet, für einfache und hygienische Wartung, Dicke (15/10 mm), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, mit einem Überlauf für Stärke. Das Hahnventil zum Befüllen des Beckens befindet sich auf der Vorderseite das Magnetventilgerät, der Ablasshahn im Unterbau. Eine Entleerung in das Abwassernetz ist vorzusehen.
- Gasheizung mit horizontalen Flammenbrennern unter dem Becken. Justierung der Brennerflammen mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Panzerheizelemente im Inneren des Behälters, Temperatuurregeling durch Schalter mit 4 Heizstellungen, Sicherheitsthermostat serienmäßig.



### G7/CPA4-N

2 461,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920

kcal/h : 7310

230/1N 50-60Hz

#### FR Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 26 Lt (s/paniers), sur armoire

- Cuve GN 2/3, dimensions 310x340x300 mm.
- NB : paniers en option.

#### NL Pastakoker op gas, 1 kuip 26 liter (zonder manden), op kast

- Kuip GN 2/3, afmetingen 310x340x300 mm.
- NB : manden in optie.

#### DE Gas-Nudelkocher, 1 Becken, 26 Lt. (s/Körbe) auf Unterbau

- Becken GN 2/3, Dimensionen 310x340x300 mm.
- Körbe als Option erhältlich.





## G7/CPA7-N

3 271,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kcal/h : 11438 230/1N 50-60Hz

**FR Cuisneur à pâtes gaz 1 cuve 40 Lt (s/paniers), sur armoire**  
- Cuve GN 1/1, dimensions 510x310xh300 mm.  
NB : paniers en option.

**NL Gaspastakoker 1 kuip 40 liter (zonder manden), op kast**  
- Kuip GN 1/1, afmetingen 510x310xh300 mm.  
NB : manden in optie.

**DE Gas-Nudelkocher, 1 Becken, 40 Lt. (s/Körbe) auf Unterbau**  
- Becken GN 1/1, Dimensionen 510x310xh300 mm.  
Körbe als Option erhältlich.



## E7/CPA4-N

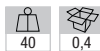
2 913,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 5,5 400-230/3N 50-60Hz

**FR Cuisneur à pâtes électrique 1 cuve 26 Lt (s/paniers), sur armoire**  
- Cuve GN 2/3, dimensions 310x340xh300 mm.  
NB : paniers en option.

**NL Electriche pastakoker 1 kuip 26 liter (zonder manden), op kast**  
- Kuip GN 2/3, afmetingen 310x340xh300 mm.  
NB : manden in optie.

**DE Elektro-Nudelkocher, 1 Becken, 26 Lt. (s/Körbe) auf Unterbau**  
- Becken GN 2/3, Dimensionen 310x340xh300 mm.  
Körbe als Option erhältlich.



## E7/CPA7-N

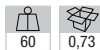
3 749,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

**FR Cuisneur à pâtes électrique 1 cuve 40 Lt (s/paniers), sur armoire**  
- Cuve GN 1/1, dimensions 510x310xh300 mm.  
NB : paniers en option.

**NL Electriche pastakoker 1 kuip 40 liter (zonder manden), op kast**  
- Kuip GN 1/1, afmetingen 510x310xh300 mm.  
NB : manden in optie.

**DE Elektro Nudelkocher, 1 Becken, 40 Lt. (s/Körbe) auf Unterbau**  
- Becken GN 1/1, Dimensionen 510x310xh300 mm.  
Körbe als Option erhältlich.

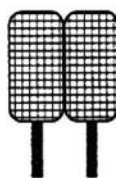


G7/CPA4-N  
E7/CPA4-N

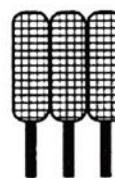
A7/2PS-1N



2xA7/1P-2N

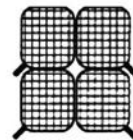


3x A7/1PS-3N



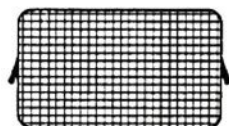
2xA7/1PG-6N

2xA7/1PD-6N

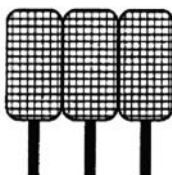


G7/CPA7-N  
E7/CPA7-N

A7/2PB-1N

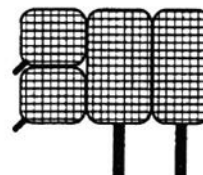


3xA7/1PB-3N

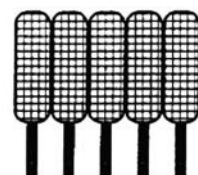


2xA7/1PG-6N

2xA7/1PB-3N



5xA7/1PS-3N





TOP  
15/10



GRILL  
STONE



## ADVANTAGE

**FR** Ne vous privez pas d'une bonne grillade traditionnelle, ..... fini les incon-  
vénients!! La grille de cuisson (réalisée en fonte - double face) de nos gril-  
lades pierre de lave canalise le jus de cuisson, évitant ainsi d'alimenter des  
flammes "vives", ..... résultat des grillades moelleuses en toute sécurité.

**NL** Ontneem jezelf geen goede traditionele grill, ... gedaan met de nadelen!!  
Het braadrooster (gemaakt in gietijzer - dubbelzijdig) van onze lavasteengrill  
kanaliseert het kookvocht, dusdanig het aanwakkeren van "open" vlammen  
te verhinderen, ... resultaat sappige en zachte grillades in alle veiligheid.

**DE** Berauben Sie sich nicht eines guten traditionellen Grills... mit den  
Nachteilen fertig! Der Kochrost (aus Gusseisen - doppelseitig) unseres  
Lavasteingrills leitet die Kochfeuchtigkeit ab und verhindert so die Erwärmung  
"offener" Flammen, ... führt zu saftigen und weichen Grills in völliger  
Sicherheit.

### FR Grills pierre de lave gaz

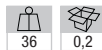
- Réalisation en acier inox AISI 304. Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande / poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox. Kit soulèvement grilles voir A7/SK4-N & A7/SK8-N. Tiroir(s) de récupération du jus de cuisson en acier inox AISI 304, positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Chambre de combustion et grille support pierre de lave, entièrement en acier inox. Régulation de la flamme par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

### NL Lavasteengrill op gas

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren braadrooster, omkeerbaar (vlees/vis), voorzien van een anti-spat rand aan 3 zijden (3mm) in roestvrij staal. Kit voor het optillen van roosters, zie A7/SK4-N en A7/SK8-N. Frontale opvanglade in roestvrij staal AISI 304, voor recuperatie van het braadvocht.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam. Verbrandingskamer en steunrooster voor lavasteengrill, volledig in roestvrij staal. Vlamregeling door gasklep, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piëzo-elektrische ontsteking.

### DE Gas Lavasteingrill

- Hergestellt aus Edelstahl 304. Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Grillrost aus Gusseisen (Fleisch / Fisch), ausgestattet mit einer 3 seitigen Spritzschutzkante (3 mm) aus Edelstahl. Kit zum Anheben von Grillrosten, siehe A7/SK4-N und A7/SK8-N. Bratensaft-Auffangschublade(n) aus Edelstahl AISI 304, an der Vorderseite des Geräts.
- Gasheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Brennkammer und Lavastein-Stützgitter, komplett aus Edelstahl. Flammenregulierung durch Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.



### G7/GPL4T-ZN

2 129,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 6450

- FR** Grill pierre de lave, module 1/2, grille en fonte "double face"-Top-  
- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions 330x510 mm, 16,83 dm<sup>2</sup>.
- NL** Lavasteengrill, module 1/2, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"-Top-  
- Braadrooster (vlees/vis), afmetingen 330x510 mm, 16,83 dm<sup>2</sup>.
- DE** Lavasteingrill, Modul 1/2, Rost aus Eisen "doppelseitig" -Top-  
- Grillfläche aus Edelstahl, Dimensionen 330x510 mm, 16,83 dm<sup>2</sup>.



### G7/GPL8T-ZN

3 279,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kcal/h : 12900

- FR** Grill pierre de lave, module 1/1, grille en fonte "double face"-Top-  
- Grille (2 pcs) de cuisson (viande / poisson), dimensions 660x510 mm, 33,44 dm<sup>2</sup>.  
- 2 zones de cuisson indépendantes.
- NL** Lavasteengrill, module 1/1 rooster in gietijzer "dubbelzijdig"-Top-  
- Braadrooster (2 stuks) (vlees / vis), afmetingen 660x510 mm, 33,44 dm<sup>2</sup>.  
- 2 afzonderlijke kookzones.
- DE** Lavasteingrill, Modul 1/2, Rost aus Eisen "doppelseitig" -Top-  
- Grillrost (2 Stück) (Fleisch/Fisch), Abmessungen 660x510 mm, 33,44 dm<sup>2</sup>.  
- 2 unabhängige Garzonen.



# Colours available on request

**Burgundi (A-...)**



**Black (B-...)**



**Blue (C-...)**





GRILL  
VAPOR

## ADVANTAGE

**FR** Réussissez des grillades exceptionnelles avec nos grills vapeur, ... la cuisson grill avec la vapeur dégagée par l'eau placée dans le(s) tiroir(s) inférieur(s) pendant la cuisson, rendrons vos grillades succulentes et moelleuses à la fois. Les tiroirs à eau permettrons également d'atténuer le dégagement de fumée !

**NL** Geniet van uitzonderlijk grillen met onze stoomgrills, ... koken op de grill waarbij de stoom vrijkomt door het water dat in de onderste lade(s) is geplaatst tijdens het koken, zal uw grillades sappig en zacht maken. De waterlade(s) verhinderen ook de sterke rookverspeiding!

**DE** Mit unseren Dampfgrills erzielen Sie hochwertige Grill-Ergebnisse, .... Bei dieser Gar-Methode wird durch das Wasser, das sich beim Kochen in dem/den unteren Einschub/Einschüben befindet, Dampf erzeugt, der Ihre kulinarischen Köstlichkeiten auf dem Grill saftig und weich zugleich werden lässt ! Durch die Wasser-Behälter lässt sich zudem der Ausstoß von Rauch reduzieren.

### FR Grills vapeur gaz

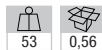
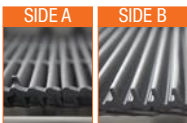
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande / poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox.
- Tiroir(s) à eau extractible(s) et amovible(s) en acier inox AISI 304 est positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Chambre de combustion entièrement en acier inox.

### NL Gas Lavastoomgrills

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzener braadrooster, omkeerbaar (vlees/vis), voorzien van een anti-spat rand aan 3 zijden (3mm) in roestvrij staal.
- Waterlade(s) uittrekbaar en verwijderbaar in roestvrij staal AISI 304 is geplaatst aan de voorzijde van het apparaat.
- Gasverwarming, met branders in roestvrij staal met gestabiliseerde vlam. Verbrandingskamer volledig in roestvrij staal.

### DE Gas-Vaporgrill

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Grillrost aus Gusseisen (Fleisch / Fisch), ausgestattet mit einer 3-seitigen Spritzschutzkante (3 mm) aus Edelstahl.
- Wasser-Schubfächer, herausziehbar und abnehmbar, aus Edelstahl AISI 304, vorne am Gerät.
- Gasbefuerung, durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Brennkammer komplett aus Edelstahl.



## G7/GVQA4-N

2 789,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kcal/h : 7308

**FR Grill Vapeur gaz, grille en fonte "double face", module 1/2,**  
- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions 352x475 mm, 16,72 dm<sup>2</sup>.

**NL Gas stoomgrill, module 1/2, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"**  
- Braadrooster (vlees/vis), afmetingen 352x475 mm, 16,72 dm<sup>2</sup>.

**DE Gas Dampfgrill, "doppelseitiger" Gusseisenrost, Modul 1/2**  
- Grillrost (Fleissch/Fisch), Abmessungen 352x475 mm, 16,72 dm<sup>2</sup>.



## G7/GVQA8-N

4 411,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kcal/h : 14618

**FR Grill Vapeur gaz, grille en fonte "double face", module 1/1**  
- Grille (2 pcs) de cuisson (viande/poisson), dimensions 704x475 mm, 33,44 dm<sup>2</sup>.  
- 2 zones de cuisson indépendantes.

**NL Gas stoomgrill, module 1/1, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"**  
- Braadrooster (2 stuks) (vlees/vis), afmetingen 704x475 mm, 33,44 dm<sup>2</sup>.  
- 2 onafhankelijke kookzones.

**DE Gas Dampfgrill, "doppelseitiger" Gusseisenrost, Modul 1/1**  
- Grillrost (2 Stück) (Fleisch/Fisch), Abmessungen 704x475 mm, 33,44 dm<sup>2</sup>.  
- 2 unabhängige Garzonen.



## FR Grills vapeur électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande / poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox.
- Tiroir(s) à eau extractible(s) et amovible(s) en acier inox AISI 304 est positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en acier inox, placées en dessous de la grille de cuisson. Régulation par commutateur.

## NL Elektrische Lavastoomgrills

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzere braadrooster, omkeerbaar (vlees/vis), voorzien van een anti-spat rand aan 3 zijden (3mm) in roestvrij staal.
- Waterlade(s) uittrekbaar en verwijderbaar in roestvrij staal AISI 304 is geplaatst aan de voorzijde van het apparaat.
- Elektrische verwarming door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst onder het grill-rooster. Regeling door schakelaar.

## DE Elektro-Vaporgrill

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Grillrost aus Gusseisen (Fleisch / Fisch), ausgestattet mit einer 3-seitigen Spritzschutzkante (3 mm) aus Edelstahl.
- Wasser-Schubfächer, herausziehbar und abnehmbar, aus Edelstahl AISI 304, vorne am Gerät.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Heizelemente unter dem Grillrost. Regelung über einen Schalter.



## ADVANTAGE

**FR** Réussissez des grillades exceptionnelles avec nos grills vapeur, ..... la cuisson grill avec la vapeur dégagée par l'eau placée dans le(s) tiroir(s) inférieure(s) pendant la cuisson, rendrons vos grillades succulentes et moelleuses à la fois. Les tiroirs à eau permettrons également d'atténuer le dégagement de fumée !

**NL** Geniet van uitzonderlijk grillen met onze stoomgrills, ... koken op de grill waarbij de stoom vrijkomt door het water dat in de onderste lade(s) is geplaatst tijdens het koken, zal uw grillades sappig en zacht maken. De waterlade(s) verhinderen ook de sterke rookverspeiding!

**DE** Mit unseren Dampfgrills erzielen Sie hochwertige Grill-Ergebnisse, .... Bei dieser Gar-Methode wird durch das Wasser, das sich beim Kochen in dem/den unteren Einschub/Einschüben befindet, Dampf erzeugt, der Ihre kulinarischen Köstlichkeiten auf dem Grill saftig und weich zugleich werden lässt ! Durch die Wasser-Behälter lässt sich zudem der Ausstoß von Rauch reduzieren.



### E7/GVQA4-N

**3 045,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh850/920      kW : 6      400-230/3N 50-60Hz

**FR** Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/2,  
- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions 352x475 mm, 16,72 dm<sup>2</sup>.

**NL** Elektrische stoomgrill, module 1/2, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"  
- Braadrooster (vlees/vis), afmetingen 352x475 mm, 16,72 dm<sup>2</sup>.

**DE** Elektrischer Dampfgrill, "doppelseitiger" Gusseisenrost, Modul 1/2  
- Grillrost (Fleisch/Fisch), Abmessungen 352x475 mm, 16,72 dm<sup>2</sup>.



### E7/GVQA8-N

**4 816,00 EUR**

mm : 800x700(730)xh850/920      kW : 12      400-230/3N 50-60Hz

**FR** Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/1  
- Grille (2 pcs) de cuisson (viande/poisson), dimensions 704x475 mm, 33,44 dm<sup>2</sup>.  
- 2 zones de cuisson indépendantes.

**NL** Elektrische stoomgrill, module 1/1, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"  
- Braadrooster (2 stuks) (vlees/vis), afmetingen 704x475 mm, 33,44 dm<sup>2</sup>.  
- 2 onafhankelijke kookzones.

**DE** Elektrischer Dampfgrill, "doppelseitiger" Gusseisenrost, Modul 1/1  
- Grillrost (2 Stück) (Fleisch/Fisch), Abmessungen 704x475 mm, 33,44 dm<sup>2</sup>.  
- 2 unabhängige Garzonen.







TOP  
15/10



## ADVANTAGE

**FR** La cuve réalisée en acier inox AISI 304 (18/10mm) à haute conductibilité thermique, vous permettra de sauter, poêler, rôtir,.... et même de cuire à l'eau en toute tranquillité !! Au moment du basculement la particulière conception de la cuve vous permettra un transfert des aliments en toute sécurité et permettra également un nettoyage 100% hygiénique.

**NL** De kuip is uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 (18/10 mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, laat u toe om te braden, bakken, roosteren, ... en zelf om te koken met water in alle rust !! Bij het kippen van de kuip, het specifieke concept van de kuip staat u toe om alle ingrediënten in alle veiligheid over te brengen en een 100% hygiënische reiniging te doen.

**DE** Der Behälter aus Edelstahl AISI 304 (18/10 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit ermöglicht Ihnen in aller Ruhe zu sautieren, zu braten, zu rösten, ... und sogar in Wasser zu kochen! Im Moment des Kippens ermöglicht Ihnen die besondere Konstruktion des Behälters einen sicheren Transfer der Lebensmittel und ermöglicht auch eine 100%ige hygienische Reinigung.

### **FR** Sauteuse basculante électrique

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Couvercle supérieur de la cuve sur charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale réalisée en acier inox.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique. Un robinet d'eau permettant le remplissage est fixé sur le top supérieur, avec la commande positionnée en façade.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, positionnées en dessous de la cuve (cuisson uniforme sur toute la surface de la cuve). Régulation de la température de 50°C à 300°C, par thermostat.

### **NL** Elektrische kippbare braadpannen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bovenste deksel van de kuip uitgerust op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische frontale handgreep uitgevoerd in roestvrij staal.
- Kantelbare kuip uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 (13mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, alle hoeken zijn afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud. Aan de bovenkant bevindt zich een waterkraan voor de vulling van de kuip, met bediening aan de voorzijde.
- Elektrische verwarming, door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, gepositioneerd onder de kuip (uniform koken op het hele oppervlakte van de kuip). Temperatuurregeling van 50°C tot 300°C, per thermostaat.

### **DE** Elektro-Kippbratpfanne

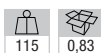
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Oberer Deckel des Beckens mit Scharnieren mit "Torsionsfeder" aus Edelstahl, für ein stufenweises Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Vordergriff aus Edelstahl.
- Kippbehälter aus Edelstahl AISI 304, (13 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, abgerundete Innenecken für eine einfache und hygienische Wartung. Ein Wasserhahn an der Oberseite dient zum Befüllen, die Steuerung befindet sich auf der Vorderseite.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Panzer-Heizelemente unter dem Becken (gleichmäßiges Garen auf der gesamten Becken-Fläche). Temperaturregulation von 50°C bis 300°C durch ein Thermostat.

STAINLESS  
STEEL

TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK



E7/BRI8-N

5 046,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

### **FR** Sauteuse électrique basculante cuve inox, 60 litres

- Cuve dimensions 710x480xh150 mm, surface de 34 dm<sup>2</sup>.
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

### **NL** Elektrische kippbare braadpan, 60 liter R.V.S.

- Kuip afmetingen 710x480xh150 mm, oppervlakte 34 dm<sup>2</sup>.
- Kantelen van de kuip door een handwiel.

### **DE** Elektrische Kippbratpfanne, Edelstahlbecken, 60 Liter

- Beckenmaße 710x480xh150 mm, Fläche 34 dm<sup>2</sup>.
- Becken-Kippsystem durch manuelles Steuerrad.



## FR Sauteuse basculante gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Couvercle supérieur de la cuve sur charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale réalisée en acier inox.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique. Un robinet d'eau permettant le remplissage est fixé sur le top supérieur, avec la commande positionnée en façade.
- Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne thermostatique 90 à 300°C (température uniforme sur tout le fond de la cuve), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo mécanique.



TOP  
15/10



## NL Kipbare gasbraadpannen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Deksel op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, uitgerust met een ergonomische handgreep van roestvrij staal.
- Kantelbare kuip in roestvrij staal AISI 304(13 mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud. Aan de bovenkant bevindt zich een waterkraan voor de vulling, met frontale bediening.
- Gas verwarming, d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam, regeling door thermostatische klep van 90°C tot 300°C (uniforme temperatuur over de hele bodem van de kuip), ontsteking voor waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, mechanisch piézo-apparaat.

## DE Gas-Kippbratpfanne

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Oberer Deckel des Beckens mit Scharnieren mit "Torsionsfeder" aus Edelstahl, für ein stufenweises Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Vordergriff aus Edelstahl.
- Kippbehälter aus Edelstahl AISI 304, (13 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, abgerundete Innenecken für eine einfache und hygienische Wartung. Ein Wasserhahn an der Oberseite dient zum Befüllen, die Steuerung befindet sich auf der Vorderseite.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme. Regelung der Brennerflamme durch ein Gasthermostatventil (T° 90° - 300°C), Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit mechanische Piezovorrichtung.



## ADVANTAGE

FR La cuve réalisée en acier inox AISI 304 (18/10 mm) à haute conductibilité thermique, vous permettra de sauter, poêler, rôtir, ... et même de cuire à l'eau en toute tranquillité !! Au moment du basculement la particulière conception de la cuve vous permettra un transfert des aliments en toute sécurité et permettra également un nettoyage 100% hygiénique.

NL De kuip is uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 (18/10 mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, laat u toe om te braden, bakken, roosteren, ... en zelf om te koken met water in alle rust !! Bij het kippen van de kuip, het specifieke concept van de kuip staat u toe om alle ingrediënten in alle veiligheid over te brengen en een 100% hygiënische reiniging te doen.

DE Mit dem Becken aus Edelstahl AISI 304 (18/10 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit können Sie sautieren, in der Pfanne braten, frittieren, ..... und sogar in Wasser garen! Beim Kippen sorgt die besondere Konstruktion des Beckens für einen völlig sicheren Transport der Lebensmittel sowie für eine 100% hygienische Reinigung.

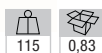


STAINLESS  
STEEL

TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK



115 0,83

G7/BRI8-N

5 371,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kcal/h : 11610

### FR Sauteuse gaz basculante cuve inox, 60 litres

- Cuve dimensions 710x480xh150 mm, surface de 34 dm<sup>2</sup>.
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

### NL Kipbare gasbraadpan 60 liter, kuip R.V.S.

- Kuip afmetingen 710x480xh150 mm, oppervlakte 34 d m<sup>2</sup>.
- Kantelen van de kuip door een handwiel.

### DE Gas-Kippbratpfanne, Edelstahlbecken, 60 Liter

- Beckenmaße 710x480xh150 mm, Fläche 34 dm<sup>2</sup>.
- Becken-Kippsystem durch manuelles Steuerrad.



TOP  
15/10

page 98

FCM  
(Food Contact Material)  
Régulation  
EC 1935/2004

## ADVANTAGE

**FR** Cuisson uniforme et à bonne température grâce à la cuve à double enveloppe. De série avec voyant de surveillance du niveau d'eau de la double enveloppe et robinet de vidange démontable permettant un graissage et un entretien sans outils. TOP avec large emboutissement périphérique permettant la récolte liquides et condensat.

**NL** Uniform koken op een goede temperatuur dank zij de dubbelwandige kuip. Standaard met controletoezicht voor het waterpeil in de dubbele wand en demonteerbare afvoerkraan, smering en onderhoud zonder gereedschap. Met rondomlopende diepgetrokken TOP, ten einde vloeistoffen en condens op te vangen.

**DE** Gleichmäßiges Gar-Ergebnis bei der richtigen Temperatur dank des doppelwandigen Beckens. Serienmäßig mit Doppelmantel-Wasserstandsanzeige und abnehmbarem Ablasshahn für werkzeuglose Schmierung und Wartung. Platte mit breiter Randprägung für die Aufnahme von Flüssigkeiten und Kondensat.

### FR Marmite électrique

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier inox AISI 316 (fond de la cuve en 30/10 mm, parois latérales en 20/10mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'une crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, coins en angles intérieurs arrondis. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couverture "emboutie", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique.
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisceau de trop-plein, voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0,5 bar par pressostat, dispositif de sécurité avec manomètre et soupape de dépression placé au-dessus du top.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par un commutateur à 4 positions.

### NL Elektrische kookketel

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top en waterdicht (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (bodem van de kuip in 30/10mm dikte, zijwanden in 20/10mm dikte), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud. Waterkraan voor de vulling van de kuip.
- "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep.
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, vulling d.m.v. een kraan, een tweede die dienst doet als overloop, hetgeen toelaat de volledige vulling te controleren, controletoezicht en afvoerkraan. Controle van de druk binnen de dubbele wand via een veiligheidsklep geïjkt op 0.5 BAR, met manometer, en overdrukventiel geplaatst op de bovenplaat.
- Elektrische verwarming d.m.v. onderdompelingsweerstand aangebracht in de dubbele wand, regeling per schakelaar met 4 standen.

### DE Elektro-Kochkessel

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, Boden aus Edelstahl AISI 316 (Boden des Beckens 30/10 mm, Seitenwände 20/10 mm), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem herausnehmbaren Sieb, abgerundete Innenecken für einfache und hygienische Wartung. Wasserhahn zum Befüllen des Beckens, mit der Steuerung an der Vorderseite.
- "Tiefgezogener" Deckel, Scharniere mit "Torsionsfeder" für stufenloses Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Seitengriff aus Edelstahl.
- Indirekte Aufheizung, doppelwandiges Becken, ein Zweiter als Überlauf, mit Kontrolleuchte und Ablassventil. Druckkontrolle des Doppelmantels bei 0,5 bar durch Druckschalter, Sicherheitseinrichtung mit Manometer und Vakuumventil über der Oberseite.
- Elektrische Aufheizung durch Tauch-Heizelemente im Doppelmantel, Regelung über 4 Stufen-Schalter.



E7/M5017-N

7 361,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

### FR Marmite ronde électrique 50 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 400 mm, profondeur 420 mm.
- Robinet de vidange de 6/4".

### NL Ronde elektrische kookketel 50 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 400 mm, diepte 420 mm.
- Afvoerkraan van 6/4".

### DE Elektro-Kochkessel, rund, 50 Liter, indirekt beheizt

- Kesseldurchmesser 400 mm, Tiefe 420 mm.
- Ablassventil 6/4".



## FR Marmite gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier inox AISI 316 (fond de la cuve en 30/10 mm d'épaisseur, parois latérales en 20/10mm d'épaisseur), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'une crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, coins en angles intérieurs arrondis. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique.
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisant office de trop-plein, voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0,5 bar par pressostat, dispositif de sécurité avec manomètre et soupape de dépression placé au-dessus du top.
- Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo mécanique.

## NL Gas kookketels

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (bodem van de kuip in 30/10mm dikte, zijwanden in 20/10mm dikte), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond. Waterkraan voor de vulling van de kuip.
- "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep uitgevoerd in roestvrij staal.
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, vulling d.m.v. een kraan, een tweede die dienst doet als overloop, controletoezicht en afvoerkraan. Controle van de druk binnen de dubbele wand via een veiligheidsklep geijkt op 0.5 BAR, met manometer, en overdrukventiel geplaatst op de bovenplaat.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam, vlamregeling door gasklep, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piézo-mechanische ontsteking.

## DE Gas-Kochkessel

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, Boden aus Edelstahl AISI 316 (Boden des Beckens 30/10 mm dick, Seitenwände 20/10 mm dick), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem herausnehmbaren Sieb zum Schutz des Ablassventils, abgerundete Innenecken. Wasserhahn zum Befüllen des Beckens.
- "Tiefgezogener" Deckel, Scharniere mit "Torsionsfeder" für stufenloses Schließen und Öffnen, ausgestattet.
- Indirekte Aufheizung, doppelwandiges Becken, ein Zweiter als Überlauf, ermöglicht die Kontrolle der Ausführung des Befüllvorgangs. Druckkontrolle des Doppelmantels bei 0,5 bar durch Druckschalter, Sicherheitseinrichtung mit Manometer und Vakuumventil über der Oberseite.
- Gasheizung, durch Brenner aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung durch Ventil, Zündung durch Kontrolllampe und Sicherheitssystem durch Thermoelement, piezo-mechanisches Gerät.



TOP  
15/10



page 98



## ADVANTAGE

**FR Cuisson uniforme et à bonne température grâce à la cuve à double enveloppe. De série avec voyant de surveillance du niveau d'eau de la double enveloppe et robinet de vidange démontable permettant un graissage et un entretien sans outils. TOP avec large emboutissement périphérique permettant la récolte liquides et condensat.**

**NL Uniform koken op een goede temperatuur dank zij de dubbelwandige kuip. Standaard met controletoezicht voor het waterpeil in de dubbele wand en demonteerbare afvoerkraan, smering en onderhoud zonder gereedschap. Met rond omlopende diepgetrokken TOP, ten einde vloeistoffen en condens op te vangen.**

**DE Gleichmäßiges Gar-Ergebnis bei der richtigen Temperatur dank des doppelwandigen Beckens. Serienmäßig mit Doppelmantel-Wasserstandsanzeige und abnehmbarem Ablasshahn für werkzeuglose Schmierung und Wartung. Platte mit breiter Randprägung für die Aufnahme von Flüssigkeiten und Kondensat.**



G7/M5017-N

6 949,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920

kcal/h : 10750

### FR Marmite ronde gaz 50 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 400 mm, profondeur 420 mm.
- Robinet de vidange de 6/4".

### NL Ronde gas kookketel 50 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 400 mm, diepte 420 mm.
- Afvoerkraan van 6/4".

### DE Gas-Kochkessel, rund, 50 Liter, indirekt beheizt

- Kesseldurchmesser 400 mm, Tiefe 420 mm.
- Ablassventil 6/4".





TOP  
15/10



### FR Bain-marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 soudée (en continu), avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, un robinet de vidange (à bille) est placé sur la face avant de l'appareil. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température de 30°C à 90°C, par thermostat.

### NL Elektrische bain-marie's

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven. Top waterdicht (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 304, met alle binnenhoeken afgerond, een afvoerklep (kogelklep) geplaatst aan de voorkant van het apparaat. Er is een afvoer naar het afvalwatersysteem voorzien.
- Elektrische verwarming, door middel van gepantserde weerstanden in R.V.S., geplaatst onder de bodem van de kuip. AAN/UIT schakelaar, temperatuurregeling tussen 30°C en 90°C, door thermostaat.

### DE Elektro Bain-Marie

- Hergestellt aus Edelstahl 304, Zylinder verstellbar. Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, geschweißt (durchgehend), alle Ecken und Innenecken abgerundet, ein Ablasshahn (Kugelhahn) befindet sich vorne am Gerät. Ein Abfluss in das Abwassernetz muss vorgesehen werden.
- Elektrische Aufheizung durch Panzer-Heizelemente aus Edelstahl, unter dem Boden des Beckens, außen. EIN/AUS-Schalter, Temperaturregulation von 30°C bis 90°C mittels Thermostat.



GASTRONORM



10



E7/BM4T-N

1 151,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

### FR Bain-marie électrique GN 1/1 h150 mm -Top-

- Dimensions cuve : 310x510xh160mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

### NL Elektrische bain-marie GN 1/1 h150 mm -Top-

- Kuipafmetingen : 310x510xh160mm, voor GN bakken tot 150 mm.
- N.B. : geleverd zonder gastronorm bakken.

### DE Elektro Bain-Marie GN 1/1, 150 mm tief -Top-

- Beckenmaße : 310x510xh160mm, für GN-Behälter bis 150 mm.
- NB : Lieferung ohne Gastronorm-Behälter.



1/3
1/3
1/3

E7/BM8T-N

1 774,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320

kW : 3

230/1N 50-60Hz

### FR Bain-marie électrique GN 2/1 h 150 mm -Top-

- Dimensions cuve : 630x510xh160mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

### NL Elektrische bain-marie GN 2/1, h 150 mm -Top-

- Afmetingen kuip : 630x510xh160mm, voor GN bakken tot 150 mm.
- NB : wordt geleverd zonder GN bakken.

### DE Elektro Bain-Marie GN 2/1, 150 mm -Top-

- Beckenmaße : 630x510xh160mm, für GN-Behälter bis 150 mm.
- NB : Lieferung ohne Gastronorm-Behälter.



1/3	1/3
1/3	1/3
1/3	1/3





**TOP 15/10**

## N7/P1T-N

**251,00 EUR**

mm : 100x700(730)xh250/320

**FR** **Élément neutre de compensation -Top-**  
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox.



**NL** **Neutraal compensatie element -Top-**  
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven in R.V.S.

**DE** **Neutrales Kompensationselement -Top-**  
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Zylinder verstellbar.



page 94



## N7/P2T-N

**341,00 EUR**

mm : 200x700(730)xh250/320

**FR** **Élément neutre de compensation -Top-**

**NL** **Neutraal compensatie element -Top-**

**DE** **Neutrales Kompensationselement -Top-**



**TOP 15/10**

## N7/PT4T-N

**573,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh250/320

**FR** **Élément neutre de travail, module 1/2 -Top-**  
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.



**NL** **Neutraal werkelement, module 1/2 -Top-**  
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.

**DE** **Neutrales Arbeitselement, Modul 1/2 -Top-**  
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Zylinder verstellbar.



## N7/PT7T-N

**705,00 EUR**

mm : 700x700(730)xh250/320

**FR** **Élément neutre de travail, module 1/1 -Top-**

**NL** **Neutraal werkelement, module 1/1 -Top-**

**DE** **Neutrales Arbeitselement, Modul 1/1 -Top-**



**TOP 15/10**

## N7/PTC4T-N

**739,00 EUR**

mm : 400x700(730)xh250/320

**FR** **Élément neutre de travail, module 1/2, avec tiroir -Top-**  
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.  
- Tiroir coulissant sur glissières extractible, bacs GN h150 mm.



**NL** **Neutraal element, module 1/2, met lade -Top-**  
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven .  
- Ladeschuif op verwijderbare geleiders, bakken GN h150 mm.

**DE** **Neutrales Arbeitselement, Modul 1/2, mit Schublade -Top-**  
- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 304, Zylinder verstellbar.  
- Schublade auf gleitenden und herausnehmbaren Schienen, GN-Behälter h150 mm.



**TOP 15/10**

## N7/PCF2-W

**1 399,00 EUR**

mm : 200x700(730)xh850

**FR** **Élément neutre de travail avec colonne d'eau**  
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox.



**NL** **Neutraal werkend element met waterkolom**  
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven in R.V.S.



**DE** **Neutrales Arbeitselement mit Wassersäule**  
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Zylinder verstellbar.





## N7/BA4-RN

512,00 EUR

mm : 400x655xh600

**FR Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables**

- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.


**NL Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S.**

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten in inox.

**DE Unterbau offen, auf verstellbaren Füßen aus Edelstahl**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Verstellbare Edelstahlbeine.



## N7/BA7-RN

562,00 EUR

mm : 700x655xh600

**FR Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables**

- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.


**NL Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S.**

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten in inox.

**DE Unterbau offen, auf verstellbaren Füßen aus Edelstahl**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Verstellbare Edelstahlbeine.



## N7/BA8-RN

591,00 EUR

mm : 800x655xh600

**FR Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables**

- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.


**NL Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S.**

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten in inox.

**DE Unterbau offen, auf verstellbaren Füßen aus Edelstahl**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Verstellbare Edelstahlbeine.



## N7/BA11-RN

644,00 EUR

mm : 1100x655xh600

**FR Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables**

- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.


**NL Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S.**

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten in inox.

**DE Unterbau offen, auf verstellbaren Füßen aus Edelstahl**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Verstellbare Edelstahlbeine.



## N7/BA2C-RN

534,00 EUR

mm : 200x655xh600

**FR Soubassement fermé sur pieds inox réglables**

- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.


**NL Gesloten onderstel op verstelbare poten in R.V.S.**

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten in inox.

**DE Unterbau offen, auf verstellbaren Füßen aus Edelstahl**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Regulierbare Füße aus Edelstahl.



	<p><b>A7/FLD-N</b> <b>125,00 EUR</b></p> <p>mm : 735x3xh75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Finition latérale (droite)</li> <li>NL Zijdelinkse afwerking (rechts)</li> <li>DE Seitenausführung, einteilig (rechts)</li> </ul>	 <p><b>A7/KCH82</b> <b>465,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x595xh50 - kW : 1,6 - 230/1N 50-60Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Kit chauffant pour module 700mm</li> <li>NL Verwarmingskit voor module 700mm</li> <li>DE Wärme Kit für Modul 700mm</li> </ul> <p><b>INCLUDED: 2x A7/GLA-N 1x A7/GF21-RN</b></p>
	<p><b>A7/FLS-N</b> <b>125,00 EUR</b></p> <p>mm : 735x3xh75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Finition latérale (gauche)</li> <li>NL Zijdelinkse afwerking (links)</li> <li>DE Seitenausführung, einteilig (links)</li> </ul>	 <p><b>A7/GF11-RN</b> <b>53,00 EUR</b></p> <p>mm : 325x590xh30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille armoire 400 mm</li> <li>NL Rooster kast 400 mm</li> <li>DE Ofen Rost für Schrank 400 mm</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/PB4-N</b> <b>162,00 EUR</b></p> <p>mm : 390x50xh420</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Porte pour soubassement (droite ou gauche) 400 mm</li> <li>NL Deur voor onderstel (links of rechts) 400 mm</li> <li>DE Tür für Unterbau (rechts oder links) 400mm</li> </ul>	 <p><b>A7/GF21-RN</b> <b>65,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x590xh30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille armoire 700 mm</li> <li>NL Rooster kast 700 mm</li> <li>DE Ofen Rost für Schrank 700 mm</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/PB7-N</b> <b>273,00 EUR</b></p> <p>mm : 690x50xh420</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Portes pour soubassement 700 mm</li> <li>NL Deuren voor onderstel 700 mm</li> <li>DE Türen für Unterbau 700 mm</li> </ul>	 <p><b>A7/GFV7-N</b> <b>52,00 EUR</b></p> <p>mm : 320x530</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille GN 1/1 pour four à convection</li> <li>NL Rooster GN 1/1 voor convectie-oven</li> <li>DE Rost GN 1/1 für Konvektionsöfen</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/PB8-N</b> <b>281,00 EUR</b></p> <p>mm : 790x50xh420</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Portes pour soubassement 800 mm</li> <li>NL Deuren voor onderstel 800 mm</li> <li>DE Türen für Unterbau 800 mm</li> </ul>	 <p><b>A7/GF21-N</b> <b>65,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x650</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille GN 2/1 pour four</li> <li>NL Rooster GN 2/1 oven</li> <li>DE Ofenrost GN 2/1</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/PB11-N</b> <b>421,00 EUR</b></p> <p>mm : 1090x50xh420</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Portes pour soubassement 1100 mm</li> <li>NL Deuren voor onderstel 1100 mm</li> <li>DE Türen für Unterbau 1100 mm</li> </ul>	 <p><b>A7/PL1B-XN</b> <b>315,00 EUR</b></p> <p>mm : 334x298xh20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Plaque lisse acier inox 1 brûleur</li> <li>NL Vlakke plaat roestvrij staal 1 brander</li> <li>DE Glatte Fortkochplatte Edelstahl 1 Brenner</li> </ul>
	<p><b>A7/K2C1-RN</b> <b>531,00 EUR</b></p> <p>mm : 400x530xh420</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Ensemble 2 tiroirs GN 1/1 (h.100 mm)</li> <li>NL 2 laden eenheid GN 1/1 (h.100 mm)</li> <li>DE Block 2 Schubladen GN 1/1 (h.100 mm)</li> </ul> <p><b>FOR MODULE 400 mm</b></p>	 <p><b>A7/PR1B-XN</b> <b>391,00 EUR</b></p> <p>mm : 334x298xh20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Plaque rainurée acier inox 1 brûleur</li> <li>NL Geribde plaat roestvrij staal 1 brander</li> <li>DE Gerillte Fortkochplatte Edelstahl 1 Brenner</li> </ul>
	<p><b>A7/K2C2-RN</b> <b>626,00 EUR</b></p> <p>mm : 700x590xh420</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Ensemble 2 tiroirs GN 2/1 (h.100 mm)</li> <li>NL 2 laden eenheid GN 2/1 (h.100 mm)</li> <li>DE Block 2 Schubladen GN 2/1 (h.100 mm)</li> </ul> <p><b>For: N7/BA7-RN</b></p>	 <p><b>A7/GPCX-N</b> <b>71,00 EUR</b></p> <p>mm : 330x300xh50</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille fonte émaillée feux vifs</li> <li>NL Gietijzeren rooster</li> <li>DE Aufsatzrost aus emaillierten Gusseisen für Brenner</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/GLA-N</b> <b>35,00 EUR</b></p> <p>mm : 585x200xh385</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Guide latérale (droite ou gauche) pour placard</li> <li>NL Zijdelingse (L of R) roostergeleider voor onderkast</li> <li>DE Seitliche Schienen (rechts oder links) für Unterbau</li> </ul> <p><b>NB: The piece</b></p>	 <p><b>A7/GPHD-N</b> <b>97,00 EUR</b></p> <p>mm : 330x300xh50</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille fonte émaillée Heavy-Duty feux vifs</li> <li>NL Rooster geëmailleerd gietijzer Heavy-Duty brander</li> <li>DE Gitterrost emailliertem Gusseisen Heavy-Duty Brenner</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/KCH41</b> <b>330,00 EUR</b></p> <p>mm : 230x595xh50 - kW : 0,8 - 230/1N 50-60Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Kit chauffant pour module 400 mm</li> <li>NL Verwarmingskit voor module 400 mm</li> <li>DE Wärme Kit für Modul 400 mm</li> </ul> <p><b>INCLUDED: 2x A7/GLA-N 1x A7/GF11-RN</b></p>	 <p><b>A7/GRC-N</b> <b>38,00 EUR</b></p> <p>mm : 260x260xh10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Réduction pour grille feux vifs (acier inox)</li> <li>NL Reductie voor rooster (R.V.S.)</li> <li>DE Reduzierrost für Brenner (Edelstahl)</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>







	<p><b>A7/CWT-N1</b> <b>455,00 EUR</b></p> <p>mm : 650x650xh600</p> <p>FR Colonne d'eau, élément sur armoire 700/900  NL Waterkolom, element op kast 700/900  DE Wassersäule, element auf Schrank 700/900</p>		<p><b>A7/CC-4N</b> <b>125,00 EUR</b></p> <p>mm : x</p> <p>FR Couverture cuseur à pâtes - module 400 mm  NL Deksel pastakoker - module 400mm  DE Deckel Nudelkocher - Modul 400 mm</p>
	<p><b>A7/CWT-N2</b> <b>455,00 EUR</b></p> <p>mm : 650x650xh600</p> <p>FR Colonne d'eau, élément TOP 700 / sur four 900  NL Waterkolom, element TOP 700 / op oven 900  DE Wassersäule, element TOP 700 / auf Ofen 900</p>		<p><b>A7/CC-7N</b> <b>143,00 EUR</b></p> <p>mm : x</p> <p>FR Couverture cuseur à pâtes - module 700 mm  NL Deksel pastakoker - module 700 mm  DE Deckel Nudelkocher - Modul 700 mm</p>
	<p><b>A7/CWT-N3</b> <b>455,00 EUR</b></p> <p>mm : 650x650xh600</p> <p>FR Colonne d'eau, element sur four 700  NL Waterkolom, element op oven 700  DE Wassersäule, Element auf Ofen 700</p>		<p><b>A7/PP23-EN</b> <b>92,00 EUR</b></p> <p>mm : 110x260xh115</p> <p>FR Panier friteuse électrique 12-13Lt  NL Mand elektrische friteuse 12-13Lt  DE Korb für Elektro-Fritteuse 12-13Lt  <b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/2PB-1N</b> <b>225,00 EUR</b></p> <p>mm : 490x295xh215</p> <p>FR Panier cuseur à pâtes, poignées latérales  NL Mand voor pastakoker, zijdelinkse handgrepen  DE Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff</p>		<p><b>A7/PG23-EN</b> <b>105,00 EUR</b></p> <p>mm : 225x260xh115</p> <p>FR Panier friteuse électrique 12-13Lt (grand panier)  NL Mand elektrische friteuse 12-13Lt (grote mand)  DE Korb für Elektro-Fritteuse 12-13Lt (großer Korb)  <b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/2PS-1N</b> <b>173,00 EUR</b></p> <p>mm : 300x325xh215</p> <p>FR Panier cuseur à pâtes, 2 poignées latérales  NL Mand voor pastakoker, 2 zijdelinkse handgrepen  DE Korb für Nudelkocher, mit 2 Seitenhandgriffen</p>		<p><b>A7/PH15-EN</b> <b>153,00 EUR</b></p> <p>mm : 295x290xh130</p> <p>FR Panier friteuse électrique 15Lt (grand panier)  NL Mand elektrische friteuse 15Lt (grote mand)  DE Korb für Elektro-Fritteuse 15Lt (großer Korb)  <b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/1P-2N</b> <b>100,00 EUR</b></p> <p>mm : 145x295xh215</p> <p>FR Panier cuseur à pâtes, poignée frontale  NL Mand voor pastakoker, frontale handgreep  DE Korb für Nudelkocher, frontalgriff</p>		<p><b>A7/PT1/2-EN</b> <b>113,00 EUR</b></p> <p>mm : 120x295xh120</p> <p>FR Panier friteuse électrique 7Lt  NL Mand elektrische friteuse 7Lt  DE Korb für Elektro-Fritteuse 7Lt  <b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/1PS-3N</b> <b>114,00 EUR</b></p> <p>mm : 95x295xh215</p> <p>FR Panier cuseur à pâtes, poignée frontale  NL Mand voor pastakoker frontale handgreep  DE Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff</p>		<p><b>A7/PT1/1-GN</b> <b>113,00 EUR</b></p> <p>mm : 225x280xh115</p> <p>FR Panier friteuse gaz -TOP- (grand panier)  NL Mand gas friteuse - TOP- (grote mand)  DE Gas - Fritteusenkorb -TOP- (großer Korb)  <b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/1PB-3N</b> <b>116,00 EUR</b></p> <p>mm : 165x295xh215</p> <p>FR Panier cuseur à pâtes, poignée frontale  NL Mand voor pastakoker, frontale handgreep  DE Korb für Nudelkocher, Frontalgriff</p>		<p><b>A7/PT1/2-GN</b> <b>99,00 EUR</b></p> <p>mm : 110x280xh115</p> <p>FR Panier friteuse gaz -TOP- (1/2 panier)  NL Mand gas friteuse - TOP- (1/2 mand)  DE Gas - Fritteusenkorb -TOP- (1/2 Korb)  <b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/1PD-6N</b> <b>87,00 EUR</b></p> <p>mm : 165x145xh215</p> <p>FR Panier cuseur à pâtes, poignée latérale (droite)  NL Mand voor pastakoker, zijdelingse handgreep (rechts)  DE Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff (rechts)</p>		<p><b>A7/PMB-1/1N</b> <b>99,00 EUR</b></p> <p>mm : 260x295xh120</p> <p>FR Panier friteuses monobloc (grand panier)  NL Mand voor monobloc friteuse (grote mand)  DE Fritteusenkorb, einteilig (großer Korb)  <b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/1PG-6N</b> <b>87,00 EUR</b></p> <p>mm : 165x145xh215</p> <p>FR Panier cuseur à pâtes, poignée latérale (gauche)  NL Mand voor pastakoker, zijdelingse handgreep (links)  DE Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff (links)</p>		<p><b>A7/PMB-1/2N</b> <b>90,00 EUR</b></p> <p>mm : 120x295xh120</p> <p>FR Panier friteuses monobloc (1/2 panier)  NL Mand -friteuse monobloc (1/2 mand)  DE Fritteusenkorb, einteilig (1/2 Korb)  <b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>


	<b>A7/CFH-FN</b>	<b>154,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 300x485x155 (FR) Cuvette pour l'huile de friteuses (complémentaire) (NL) Kuip voor het opvangen van olie uit friteuses (DE) Aufffangebecken für Frittieröl <b>NB: SUPPLEMENTARY</b>	


	<b>A7/SPL-6N</b>	<b>61,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : x (FR) Sac de pierre de lave de 6 kg (1/2 module) (NL) Zak lavasteen van 6kg (1/2 Module) (DE) Sack Lavastein, 6 kg (1/2 module) <b>NB: SUPPLEMENTARY</b>	


	<b>A7/PS11-N</b>	<b>126,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : x (FR) Rebord anti-éclaboussures inox, plaque 800mm (NL) Roestvrij stalen spat scherm, plaat van 800 mm (DE) Spritzschutzrand aus Edelstahl, Platte 800mm	


	<b>A7/PS12-N</b>	<b>104,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : x (FR) Rebord anti-éclaboussures inox, plaque 400mm (NL) Roestvrij stalen spat scherm, plaat van 400 mm (DE) Spritzschutzrand aus Edelstahl, Platte 400mm	


	<b>A7/TB79-N</b>	<b>263,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 60x30xh55 (FR) Bouchon Teflon pour plaque de cuisson (NL) Teflon dop voor bakplaat (DE) Teflonstopfen für Grillplatte	


	<b>A7/PLD7-NT</b>	<b>79,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 620x20xh145 (FR) Plinthe latérale droite ou gauche "îlot central" inox (NL) Zijplint rechts of links "centraal eiland" roestvrij staal (DE) Seitenleiste rechts oder links "Mittelinsel" Edelstahl	

	<b>A7/PLG7-NF</b>	<b>120,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 1240x20xh145 (FR) Plinthe latérale droite ou gauche 700+700 "îlot central" (NL) Zijdelingse plint rechts of links 700+700 "centraal eiland" (DE) Seitliche Sockelleiste rechts oder links 700+700 "Mittelinsel"	

	<b>A7/PL79-NG</b>	<b>163,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 1320x20xh145 (FR) Plinthe latérale droite ou gauche 700+900 "îlot central" (NL) Zijdelingse plint rechts of links 700+900 "centraal eiland" (DE) Seitliche Sockelleiste rechts oder links 700+900 "Mittelinsel"	

	<b>A7/PLD7-N</b>	<b>43,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 570x20xh145 (FR) Plinthe latérale droite (NL) Plint lateraal rechts (DE) Seitenblende, rechts	

	<b>A7/PLG7-N</b>	<b>43,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 570x20xh145 (FR) Plinthe latérale gauche (NL) Plint lateraal links (DE) Seitenblende, links	

	<b>A7/MAI4-N</b>	<b>212,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 400x70xh40 (FR) Main courante dépose assiettes en acier inox, 400 mm (NL) Frontale bordensteun in R.V.S. -400mm- (DE) Frontale Tellerablage aus Edelstahl, 400 mm	

<b>A7/MAI7-N</b>	<b>233,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 700x70xh40	

<b>A7/MAI8-N</b>	<b>239,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 800x70xh40	

<b>A7/MAI11-N</b>	<b>254,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 1100x70xh40	

<b>A7/MAI12-N</b>	<b>283,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 1200x70xh40	

<b>A7/MAI14-N</b>	<b>299,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 1400x70xh40	

<b>A7/MAI15-N</b>	<b>314,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 1500x70xh40	

<b>A7/PF4-N</b>	<b>35,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 400x20xh140	
(FR) Plinthe frontale en inox -400mm- (NL) Frontale plint in R.V.S. -400mm- (DE) Sockelblende frontal aus Edelstahl -400mm-	

<b>A7/PF7-N</b>	<b>43,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 700x20xh140	


<b>A7/PF8-N</b>	<b>52,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 800x20xh140	

<b>A7/PF11-N</b>	<b>56,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 1100x20xh140	

<b>A7/PF12-N</b>	<b>65,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 1200x20xh140	

<b>A7/PF14-N</b>	<b>74,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 1400x20xh140	

<b>A7/PF15-N</b>	<b>78,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 1500x20xh140	

	<b>A7/KRT-2L</b>	<b>142,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : xxh) 100 (FR) Roues en acier inox Ø 100 mm (2 pièces) (NL) Roestvrij stalen wielen Ø 100 mm (2 stuks) (DE) Räder aus Edelstahl Ø 100 mm (2 Stück)	

	<b>A7/KRT-2F</b>	<b>251,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : xxh) 100 (FR) Roues en acier inox avec frein Ø 100 mm (2 pièce) (NL) Roestvrij stalen wielen met rem Ø 100 mm (2 stuks) (DE) Räder aus Edelstahl mit Bremsen Ø 100 mm (2 Stück)	



	<p><b>A7/FL7-ND</b> <b>739,00 EUR</b></p> <p>mm : 735x50xh735</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Joue intégrale (droite) 700</li> <li>NL Volledige zijkant (rechts) 700</li> <li>DE Integrale Seite (rechts) 700</li> </ul>		<p><b>A9/DEC-2N</b> <b>192,00 EUR</b></p> <p>mm : x</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Option: Décharge (1 pc) cuvette bruleurs (2 feux)</li> <li>NL Optie: Ontlading (1 stuk) kom branders (2 branders)</li> <li>DE Optional: Beckenabfluss, Brenner (2 Flammen)</li> </ul>
	<p><b>A7/FL7-NF</b> <b>739,00 EUR</b></p> <p>mm : 735x50xh735</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Joue intégrale (gauche) 700</li> <li>NL Volledige zijkant (links) 700</li> <li>DE Integrale Seite (links) 700</li> </ul>		<p><b>A9/DEC-4N</b> <b>382,00 EUR</b></p> <p>mm : x</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Option: Décharge (2 pcs) cuvette bruleurs (4 feux)</li> <li>NL Optie: Ontlading (2 stuk) kom branders (4 branders)</li> <li>DE Optional: Beckenabfluss, Brenner (4 Flammen)</li> </ul>
	<p><b>A7/FL77-N</b> <b>1 030,00 EUR</b></p> <p>mm : 1460x50xh735</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Joue intégrale 700+700</li> <li>NL Volledige zijkant 700+700</li> <li>DE Integrale Seite 700+700</li> </ul>		<p><b>A9/DEC-6N</b> <b>550,00 EUR</b></p> <p>mm : x</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Option: Décharge (3 pcs) cuvette bruleurs (6 feux)</li> <li>NL Optie: Ontlading (3 stuk) kom branders (6 branders)</li> <li>DE Optional: Beckenabfluss, Brenner (6 Flammen)</li> </ul>
	<p><b>A7/FL79-N</b> <b>1 097,00 EUR</b></p> <p>mm : 1660x50xh735</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Joue intégrale 700+900</li> <li>NL Volledige zijkant 700+900</li> <li>DE Integrale Seite 700+900</li> </ul>		<p><b>A7/PF50-N</b> <b>725,00 EUR</b></p> <p>mm : xxhH360</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier pour marmite 50 litres</li> <li>NL Mand voor kookketels 50 liter</li> <li>DE Korb für Kochkessel 50 Liter</li> </ul>
	<p><b>A7/FL97-N</b> <b>1 097,00 EUR</b></p> <p>mm : 1660x50xh735</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Joue intégrale 900+700</li> <li>NL Volledige zijkant 900+700</li> <li>DE Integrale Seite 900+700</li> </ul>		<p><b>A7/PF50-2N</b> <b>829,00 EUR</b></p> <p>mm : xxhH360</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier pour marmite 2 secteurs, 50 litres</li> <li>NL Mand voor kookketels 2x1/2 50 liter</li> <li>DE Korb für Kochkessel, 2 Abschnitten, 50 Liter</li> </ul>
	<p><b>A7/SK4-N</b> <b>109,00 EUR</b></p> <p>mm : 380x450</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Kit soulèvement grilles pour grill pierre de lave 400mm</li> <li>NL Hefset voor lavasteenrooster 400mm</li> <li>DE Hebevorrichtung für Lavasteingrill 400mm</li> </ul>		<p><b>A7/C-DP-N</b> <b>614,00 EUR</b></p> <p>mm : x</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Couverture marmite réalisé en double paroi</li> <li>NL Deksel kookketels gemaakt met dubbele wand</li> <li>DE Deckel Kochkessel in doppelwandiger Ausführung</li> </ul>
	<p><b>A7/SK8-N</b> <b>138,00 EUR</b></p> <p>mm : 620x450</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Kit soulèvement grilles pour grill pierre de lave 800mm</li> <li>NL Hefset voor lavasteenrooster 800mm</li> <li>DE Hebevorrichtung für Lavasteingrill 800mm</li> </ul>		

# Modular Cooking 900

**Optima 900 EVO**  
by Diamond

# Choisir OPTIMA 900 EVO, c'est beaucoup plus que choisir des équipements! ...

Ⓣ OPTIMA 900 EVO la toute nouvelle gamme conçue par Diamond pour satisfaire les chefs les plus exigeants. Une gamme très complète, faite pour durer dans le temps. Avec ces modules de 400, 800, 1200 mm de large, la gamme OPTIMA 900 EVO offre une infinité de combinaisons, lui permettant de s'adapter à tout type d'agencement. L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700.

Caractéristiques de la gamme: Top supérieur en inox AISI 304 (20/10 ème), bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, fond de soubassement amovible, composants de qualité " High Technology", friteuses électriques avec relevage résistances, plaques de cuisson soudées, ..... Une finition irréprochable, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

# Kiezen voor OPTIMA 900 EVO is veel meer dan alleen kiezen voor apparatuur!...

Ⓝ OPTIMA 900 EVO is de gloednieuwe serie ontworpen door Diamond om zelfs de meest veeleisende chef-koks tevreden te stellen. Een zeer complete serie, gemaakt om lang mee te gaan. Met modules van 400, 800 en 1.200 mm breed, biedt de OPTIMA 900 EVO-serie een oneindig aantal combinatiemogelijkheden, waardoor deze geschikt is voor elke opstelling. Het geheel kan worden aangeboden in een rug-aan-rug configuratie van 900+900 "BACK to BACK" of in combinatie met het gloednieuwe OPTIMA 700 EVO 900+700 gamma.

Kenmerken van het gamma: Topblad van AISI 304 roestvrij staal (20/10 mm), voorzijde met anti-lek rand, geperste en waterdichte werkbladen, afgeronde hoeken aan de binnenkant van de kuipen, afneembare bodem, "High Tech" kwaliteitsonderdelen, elektrische friteuses met een nagelnieuw liftstelsel voor het verwarmingselement, gelaste bakplaten, ..... Een onberispelijke afwerking, prachtig design en perfecte, eenvoudige uitlijning van de modules door "HEAD to HEAD" " verbinding.



# Die Wahl von OPTIMA 900 EVO bedeutet viel mehr als nur die Auswahl von Geräten!...

Ⓢ OPTIMA 900 EVO ist die brandneue Serie, die von Diamond entwickelt wurde, um selbst den anspruchsvollsten Köchen gerecht zu werden. Es handelt sich um eine äußerst umfassende Serie, die für eine langfristige Nutzung konzipiert wurde. Mit Modulen in den Breiten 400, 800 und 1200 mm bietet die OPTIMA 900 EVO-Serie unzählige Kombinationsmöglichkeiten und passt sich jeder Art von Einrichtung an. Die Kombination kann sowohl in einer Rücken-an-Rücken-Konfiguration (900+900) "BACK to BACK" als auch in Kombination mit der brandneuen OPTIMA 700 EVO-Serie (900+700) angeboten werden.

Merkmale der Serie: Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl (20/10 mm), Frontleiste mit Tropfkante, gepresste und wasserdichte Arbeitsflächen, abgerundete Innenkanten der Becken, abnehmbares Untergestell, hochwertige "High-Tech"-Komponenten, elektrische Fritteusen mit klappbaren Heizelementen, geschweißte Kochplatten... Einwandfreie Verarbeitung, ansprechendes Design und einfache Ausrichtung der Module durch Kopf-an-Kopf-Verbindung ("HEAD to HEAD").



**Diamond**

INDUCTION



HEAVY  
DUTY



SOLID  
TOP



HIGH EFFICIENCY  
& FLEXIBILITY



HEAD  
TO  
HEAD



**Optima 900 EVO**  
by Diamond


**TOP  
20/10**


## ADVANTAGE

FR **Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (11 kW & 7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.**

NL **Combineer kracht, efficiëntie en flexibiliteit, onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), past zich gemakkelijk aan alle soorten professionele kookgerei aan. Branders met zeer hoog rendement (11kW & 7kW), naar wens uitwisselbaar, koperen kroon, automatische ontsteking d.m.v. waakvlam (100% beschermd) en veiligheid door thermokoppel.**

DE **Durch die kombinierte Leistung, Wirksamkeit, Flexibilität, passen sich unsere Brenner H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) an alle professionellen Küchengeräte an. Brenner mit sehr hoher Leistung (11 kW & 7 kW), austauschbar nach Anfrage, Krone aus Messing, automatisches Zünden durch Zündbrenner (100% geschützt) und abgesichert durch Thermoelement.**

page 137



1000 Kcal/h = 1,16 kW

### FR Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée: 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).

### NL Gasfornuizen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken top (20/10mm), kom voor het verzamelen van vloeistof in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken en waterdicht.
- Open branders in behandeld gietijzer "waterdicht", kroon in messing (met zeer hoog rendement), regeling van branders van 1,5 tot 7 kW en van 2 tot 11kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 390x380 mm ( vaatwasmachinebestendig).

### DE Gasherde

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene Platte (20/10 mm), integrierte Auffangschale aus Edelstahl AISI 304 für Flüssigkeit, tiefgezogen und wasserdicht.
- Brenner aus versiegeltem, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Regelung der Brenner von 1,5 bis 7 kW und von 2 bis 11 kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Emailierte Gusseisenroste: 390x380 mm (spülmaschinenfest).

## G9/2BA4-N

**1 604,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920

kcal/h : 15480

### FR Fourneau 2 feux gaz, armoire ouverte

- 2 brûleurs (1x 7 kW , 1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm)

### NL Gasfornuis met 2 branders, open kast

- 2 branders (1x 7 kW , 1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm)

### DE Gasherde 2 Gazbrenner, offener Unterbau

- 2 Brenner (1x 7 kW , 1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Offener Unterbau (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



# Discover our novelties



page 120

**E9/F21A4-NAP**  
Electric fryer HP 1 tank "Y" 21 liters on cupboard - DIGIT



page 129

**E9/GVQA4-N**  
Electric steam grill, module 1/2, grid in cast iron "double sided"

**E9/GVQA8-N**  
Electric steam grill, module 1/1, grid in cast iron "double sided"



page 121

**G9/F21A4-NY**  
Gas fryer 1 tank "Y" 21 liters (21 kW) on cupboard





# Colours available on request

**Burgundi (A-...)**

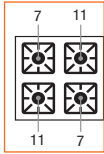


**Black (B-...)**



**Blue (C-...)**



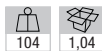
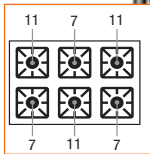


## G9/4BA8-N

2 472,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 30960

- FR Fourneau 4 feux gaz, armoire ouverte**  
- 4 brûleurs (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).
- NL Gasfornuis met 4 branders op open kast**  
- 4 branders (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).
- DE Gasherd 4 Gazbrenner, offener Unterbau**  
- 4 Brenner (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
- Offener Unterbau (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



## G9/6BA12-N

3 582,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kcal/h : 46440

- FR Fourneau 6 feux gaz, armoire ouverte**  
- 6 brûleurs (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
- Armoire (GN 2/1+GN 1/1) ouverte (1160x740xh360 mm).
- NL Gasfornuis met 6 branders op open kast**  
- 6 branders (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
- Open kast (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm)
- DE Gasherd 6 Gazbrenner, offener Unterbau**  
- 6 Brenner (3x 7 kW, 3x 11 kW).  
- Offener Unterbau (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm)



**HIGH EFFICIENCY & FLEXIBILITY**



**HEAD TO HEAD**



## PLUS

**FR** L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" ....

**NL** Het geheel kan voorgesteld worden in versie rug aan rug 900+900 "BACK to BACK" of in combinatie met het gloednieuw gamma OPTIMA 700 EVO 900+700. Bovenblad in inox AISI 304 met een dikte van 20/10 mm , boord vooraan met waterkering, diepgetrokken en waterdichte werkbladen , binnenhoeken kuipen met afgeronde hoeken , kwaliteitsonderdelen "High Technology " ... Onberispelijke afwerking, met zorg voor detail , een subliem Design , en een perfecte en eenvoudige aflijning door middel van kop aan kop koppeling " HEAD to HEAD " .

**DE** Das Gerät ist erhältlich in der Ausführung "Rückseite an Rückseite" 900+900 "BACK to BACK" oder in Kombination mit der brandneuen OPTIMA 700 EVO 900+700 Serie. Platte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorderkante mit Tropfenabscheider, tiefgezogene und wasserdichte Platten, abgerundete Ecken in den Innenwinkeln des Beckens, hochwertige Komponenten "High Technology".... Eine makellose Verarbeitung, Liebe zum Detail, hervorragendes Design und eine perfekte und einfache Ausrichtung der Module dank der "Kopf an Kopf"-Verbindung (HEAD to HEAD)...



TOP  
20/10



OVEN  
GN 2/1



## ADVANTAGE

FR Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (11 kW & 7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

NL Combineer kracht, efficiëntie en flexibiliteit, onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), past zich gemakkelijk aan alle soorten professionele kookgerei aan. Branders met zeer hoog rendement (11kW & 7kW), naar wens uitwisselbaar, koperen kroon, automatische ontsteking d.m.v. waakvlam (100% beschermd) en veiligheid door thermokoppel.

DE Durch die kombinierte Leistung, Wirksamkeit, Flexibilität, passen sich unsere Brenner H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) an alle professionellen Küchengeräte an. Brenner mit sehr hoher Leistung (11 kW & 7 kW), austauschbar nach Anfrage, Krone aus Messing, automatisches Zünden durch Zündbrenner (100% geschützt) und abgesichert durch Thermoelement.

### FR Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée: 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C par une vanne gaz thermostatique. Allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Four électrique, chauffage par 6 résistances en inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous la sole. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.
- Enceinte et porte du four à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

### NL Gas fornuizen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Open branders in behandeld gietijzer "waterdicht", kroon in messing (met zeer hoog rendement).
- Diepgetrokken top (20/10mm), kom voor het verzamelen van vloeistof in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken en waterdicht. Regeling van branders van 1,5 tot 7 kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 390x380 mm ( vaatwasmachinebestendig).
- Gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van 160°C tot 310°C door thermostatische gaskraan. Piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. 6 weerstanden in R.V.S., 3 geplaatst in plafond en 3 in bodem van de oven. Regeling van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.

### DE Gasherd

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene Platte (20/10 mm), integrierte Auffangschale aus Edelstahl AISI 304 für Flüssigkeit, tiefgezogen und wasserdicht.
- Brenner aus versiegeltem, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Regelung der Brenner von 1,5 bis 7 kW und von 2 bis 11 kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Emailierte Gusseisenroste: 390x380 mm (spülmaschinenfest).
- Gasofen, Aufheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regelung von 160°C bis 310°C über ein Gasthermostatventil. Piezoelektrische Zündung und Thermoelement-Sicherheit, mit 1 Rost.
- Elektrobackofen, beheizt mit 6 Edelstahl-Heizelementen in der Wölbung und 3 unter dem Ofenboden. Regelung von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, Grill mit unabhängiger Regelung, ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Tür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.

## G9/4BF8-N

3 549,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

kcal/h : 36980

### FR Fourneau 4 feux sur four gaz GN 2/1

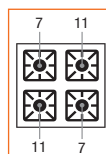
- 4 brûleurs (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

### NL Fornuis 4 branders op gasoven GN 2/1

- 4 branders (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Oven (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

### DE Gasherd 4 Brenner auf Gasofen GN 2/1

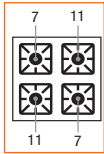
- 4 Brenner (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Backofen (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).



OVEN GN 2/1



1000 Kcal/h = 1,16 kW


**OVEN GN 2/1**


## G9/4BFE8-N

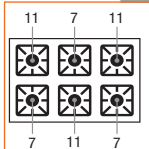
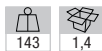
**4 010,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920      kW : 6 / kcal/h : 30960      400-230/3N 50-60Hz

**FR Fourneau 4 feux gaz, four électrique GN 2/1**  
 - 4 brûleurs (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
 - Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

**NL Gasfornuis met 4 branders op elektrische oven GN 2/1**  
 - 4 branders (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
 - Oven (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

**DE Gasherd 4 Gasbrenner, Elektro-Ofen GN 2/1**  
 - 4 Brenner (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
 - Backofen (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).


**OVEN GN 2/1**


## G9/6BFA12-N

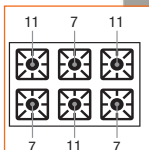
**4 794,00 EUR**

mm : 1200x900xh850/920      kcal/h : 52460

**FR Fourneau 6 feux sur four gaz GN 2/1 et armoire neutre fermée**  
 - 6 brûleurs (3x 7 kW, 3x 11 Kw,) High Efficiency-Flexibility.  
 - Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).  
 - Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).

**NL Gasfornuis met 6 branders op gasoven GN 2/1 en neutrale kast GN 1/1**  
 - 6 branders (3x 7 kW, 3x 11 Kw,) High Efficiency-Flexibility.  
 - Oven (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).  
 - Neutrale kast GN 1/1 (360x740xh360 mm).

**DE Gasherd 6 Brenner auf Gasofen GN 2/1 und geschlossener neutraler Unterbau**  
 - 6 Brenner (3x 7 kW, 3x 11 Kw,) High Efficiency-Flexibility.  
 - Backofen (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).  
 - Neut. Unterbau GN 1/1 (360x740xh360 mm).


**MAXI OVEN**


## G9/6BFM12-N

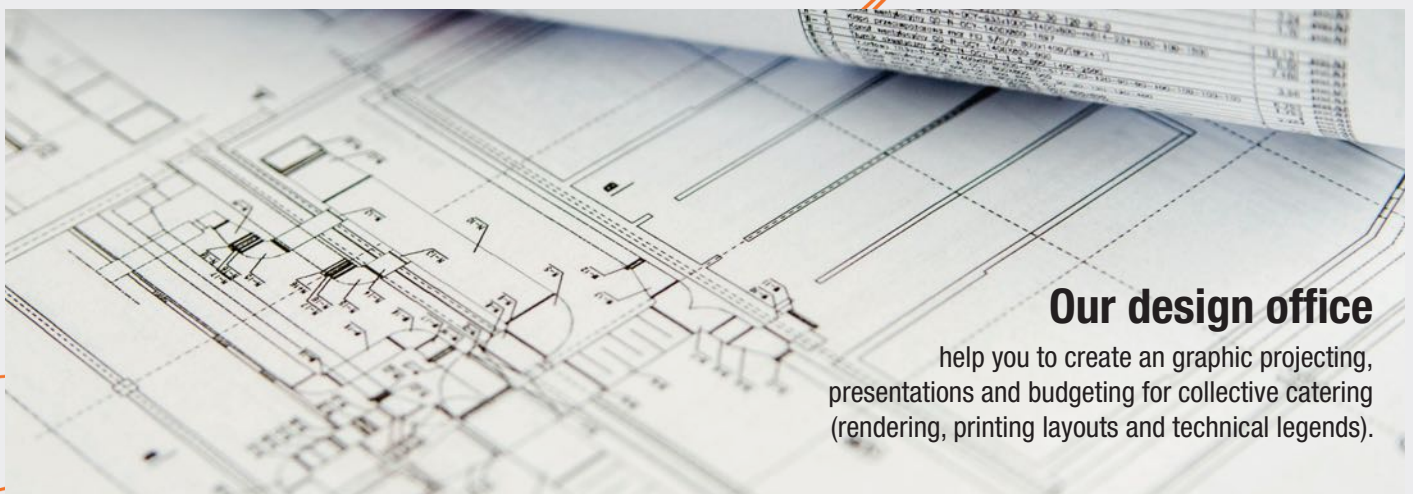
**5 171,00 EUR**

mm : 1200x900xh850/920      kcal/h : 55040

**FR Fourneau 6 feux sur MAXI four gaz**  
 - 6 brûleurs (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
 - Maxi four (10 kW) (1000x700xh300 mm).

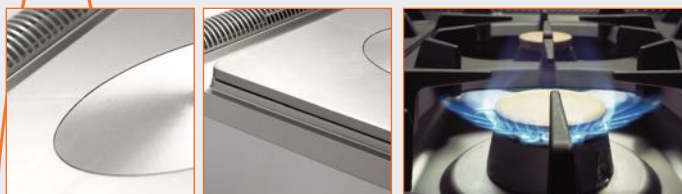
**NL Fornuis met 6 branders "MAXI" gasoven**  
 - 6 branders (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
 - Oven (10 kW) (1000x700xh300 mm).

**DE Gasherd 6 Brenner auf MAXI Gasofen**  
 - 6 Brenner (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.  
 - Backofen (10 kW) (1000x700xh300 mm).



## Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).

TOP  
20/10OVEN  
GN 2/1

## ADVANTAGE

**FR** Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (11 kW & 7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

**NL** Combineer kracht, efficiëntie en flexibiliteit, onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), past zich gemakkelijk aan alle soorten professionele kookgerei aan. Branders met zeer hoog rendement (11kW & 7kW), naar wens uitwisselbaar, koperen kroon, automatische ontsteking d.m.v. waakvlam (100% beschermd) en veiligheid door thermokoppel.

**DE** Durch die kombinierte Leistung, Wirksamkeit, Flexibilität, passen sich unsere Brenner H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) an alle professionellen Küchengeräte an. Brenner mit sehr hoher Leistung (11 kW & 7 kW), austauschbar nach Anfrage, Krone aus Messing, automatisches Zünden durch Zündbrenner (100% geschützt) und abgesichert durch Thermoelement.

### FR Fourneaux taque coup de feu gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée: 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Plaque coup de feu en fonte (10 mm) à haute conductibilité thermique, anneau central amovible, chauffage gaz par brûleur en fonte positionné au centre de la chambre de combustion, isolation en céramique. Régulation par une vanne gaz (+/- 500°C), allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple.
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Enceinte et porte du four à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux, porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

### NL Gasfornuizen met doorkookplaat

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top (20/10mm), kom voor het verzamelen van vloeistof in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken en waterdicht.
- Open branders in behandeld gietijzer "waterdicht", kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7 kW en van 2 tot 11kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 390x380 mm ( vaatwasmachinebestendig).
- Doorkookplaat in gietijzer (10mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, centrale verwijderbare brander, gasverwarming door een brander die zich in het midden van de verbrandingskamer bevindt, keramische isolatie. Regeling d.m.v. gaskraan (+/- 500°C), piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid.
- Gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van 160°C tot 310°C, door thermostatische gaskraan, piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus, oven deur op scharnieren met veersysteem, handgreep in roestvrij staal.

### DE Gasherde mit Glühkochfeld

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene Platte (20/10 mm), integrierte Auffangschale aus Edelstahl AISI 304 für Flüssigkeit, tiefgezogen und wasserdicht.
- Brenner aus versiegeltem, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Brennerregelung von 1,5 bis 7 kW von 2 bis 11 kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Emailierte Gusseisenroste: 390x380 mm (spülmaschinenfest).
- Glühplatte aus Gusseisen (10 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, mit abnehmbarem Mittelring, Gasheizung durch einen Gusseisen-Brenner in der Mitte der Brennkammer, Keramik-Isolierung. Regelung durch ein Gasventil (+/- 500°C), piezoelektrische Zündung und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Gasofen GN 2/1, Aufheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regelung von 160°C bis 310°C über ein Gasthermostatventil, piezoelektrische Zündung und Thermoelement-Sicherheit, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Tür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.

## G9/TA8-N

3 177,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

kcal/h : 10320

### FR Fourneau taque coup de feu gaz, armoire ouverte

- Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm)
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm)

### NL Gasfornuis met doorkookplaat op open kast

- Doorkookplaat, (755x625mm) (12 kW).
- Open kast GN 2/1 (760x740xh360 mm).

### DE Gasherde mit Glühkochfeld, offener Unterbau

- Glühplatte (755x625mm) (12 kW).
- Offener Unterbau GN 2/1 (760x740xh360 mm).





## G9/TF8-N

4 341,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 16340

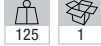
**FR** Fourneau taque coup de feu sur four gaz  
 - Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm)  
 - Four (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm)

**NL** Forno met doorkookplaat op gasoven  
 - Doorkookplaat, (755x625mm) (12 kW).  
 - Oven (7kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).

**DE** Gasherd mit Glühkochfeld auf Gasofen GN 2/1  
 - Glühplatte (755x625mm) (12 kW).  
 - Backofen (7kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).



OVEN GN 2/1



## G9/T2BFA12-N

5 391,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kcal/h : 31820

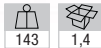
**FR** Fourneau taque coup de feu, 2 feux, four GN 2/1, armoire neutre fermée  
 - Plaque 12 kW (755x625 mm), 2 brûleurs (1x 7, 1x 11 kW) H.E.F..  
 - Four 7 kW, GN 2/1 (535x650xh300 mm). Armoire GN 1/1 (360x740xh360 mm).

**NL** Gasfornuis doorkookplaat, 2 branders, oven GN 2/1, neutrale gesloten kast  
 - Doorkookplaat 12 kW (755x625mm), 2 branders (1x 7kW, 1x 11 kW) H.E.F..  
 - Oven 7 kW, GN 2/1 (535x650xh300 mm). Kast GN 1/1 (360x740xh360).

**DE** Gasherd mit Glühkochfeld, 2 Brenner, Ofen GN 2/1, geschlossener neutraler Unterbau  
 - Fortkochplatte 12 kW (755x625mm), 2 Brenner (1x 7kW, 1x 11 kW) H.E.F..  
 - Backofen 7 kW, GN 2/1 (535x650xh300 mm). Unterbau GN 1/1 (360x740xh360).



OVEN GN 2/1



1000 Kcal/h = 1,16 kW

TOP  
20/10OVEN  
GN 2/1**(FR) Fourneaux électriques**

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques carrées en fonte, 300x300 mm, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions.
- Four électrique, chauffage par résistances en acier inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous le sol du four, interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux, Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

**(NL) Elektrisch fornuizen**

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vierkante kookplaten in gietijzer, 300x300 mm, met dichtingsrand in roestvrij staal, veiligheidsapparaat in geval van oververhitting. Regeling van het verwarmingsvermogen door middel van een schakelaar met 7 standen.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., 3 geplaatst in plafond en 3 in bodem van de oven, ON/OFF schakelaar, temperatuurregeling van de oven van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) uitgevoerd in roestvrij staal en is voorzien van thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus, oven deur op veerscharnieren, roestvrij stalen handgreep.

**(DE) Elektroherde**

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Quadratische Platten aus Gusseisen, 300x300 mm, mit Edelstahl-Dichtkante, Sicherheitseinrichtung bei Überhitzung. Regelung der Heizleistung über einen 7-stufigen Schalter.
- Elektrobackofen, beheizt mit Edelstahl-Heizelementen, 3 in der Wölbung sowie 3 unter dem Ofenboden, EIN/AUS-Schalter, Temperaturregulation von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, Grill mit unabhängiger Regelung, ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, geliefert mit 1 Gitter.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Ofentür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.

**ADVANTAGE**

**(FR)** Le TOP spécifiquement embouti permettra de contenir les éventuels débordements.

**(NL)** De specifieke diepgetrokken TOP zal eventuele overlopen helpen voorkomen.

**(DE)** Die speziell tiefgezogene Platte ermöglicht die Aufnahme von eventuellen Überläufen.

page 137

**E9/2PQA4-N****2 380,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920

kW : 6

400-230/3N 50-60Hz

**(FR) Fourneau 2 plaques carrées électriques, armoire ouverte**

- 2 plaques carrées indépendantes (2x 3 kW).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

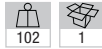
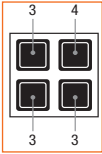
**(NL) Elektrisch fornuis met 2 kookplaten op open kast**

- 2 onafhankelijke platen (2x 3 kW).
- Open kast (GN 1/1)(360x740xh360 mm).

**(DE) Elektroherd mit 2 rechteckigen Elektro-Platten, offener Unterbau**

- 2 individuelle Kochplatten (2x 3 kW).
- Offener Unterbau (GN 1/1)(360x740xh360 mm).





## E9/4PQA8-N

**3 646,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920

kW : 13

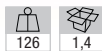
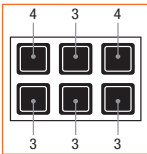
400-230/3N 50-60Hz

**FR** Fourneau électrique 4 plaques sur armoire ouverte  
 - 4 plaques carrées indépendantes (3x 3 kW, 1x 4 kW).  
 - Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm)



**NL** Elektrisch fornuis met 4 kookplaten op open kast  
 - 4 onafhankelijke vierkante platen (3x 3 kW, 1x 4 kW).  
 - Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

**DE** Elektroherd mit 4 rechteckigen Elektro-Platten, offener Unterbau  
 - 4 individuelle Kochplatten (3x 3 kW, 1x 4 kW).  
 - Offener Unterbau (GN 2/1) (760x740xh360 mm)



## E9/6PQA12-N

**5 274,00 EUR**

mm : 1200x900xh850/920

kW : 20

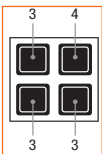
400-230/3N 50-60Hz

**FR** Fourneau électrique 6 plaques sur armoire ouverte  
 - 6 plaques carrées indépendantes (4x 3 kW, 2x 4 kW).  
 - Armoire (GN 2/1+GN 1/1) ouverte (1160x740xh360 mm).



**NL** Elektrisch fornuis met 6 kookplaten op open kast  
 - 6 onafhankelijke vierkante platen (4x 3 kW, 2x 4 kW).  
 - Open kast (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm).

**DE** Elektro-Herd 6 rechteckige Kochplatten, offener Unterbau  
 - 6 unabhängige quadratische Platten (4x 3 kW, 2x 4 kW).  
 - Offener Unterbau (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm).



## E9/4PQF8-N

**5 313,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920

kW : 19

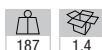
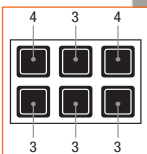
400-230/3N 50-60Hz

**FR** Fourneau électrique 4 plaques avec four GN 2/1 électrique  
 - 4 plaques carrées indépendantes (3x 3 kW, 1x 4 kW).  
 - Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).



**NL** Elektrisch fornuis met 4 vierkante kookplaten op elektrische GN 2/1 oven  
 - 4 onafhankelijke vierkante platen (3x 3 kW, 1x 4 kW).  
 - Oven (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

**DE** Elektroherd mit 4 rechteckigen Platten auf Elektro-Ofen GN 2/1  
 - 4 individuelle Kochplatten (3x 3 kW, 1x 4 kW).  
 - Backofen (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm)

**OVEN GN 2/1**


## E9/6PQFA12-N

**7 300,00 EUR**

mm : 1200x900xh850/920

kW : 26

400-230/3N 50-60Hz

**FR** Fourneau électrique 6 plaques sur four électrique GN 2/1, armoire neutre fermée

- 6 plaques indépendantes (4x 3 kW, 2x 4 kW).  
 - Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).  
 - Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm)..



**NL** Elektrisch fornuis met 6 vierkante kookplaten op elektrische oven GN 2/1, gesloten neutrale kast  
 - 6 onafhankelijke platen (4x 3 kW, 2x 4 kW).  
 - Oven (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).  
 - Neutrale kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

**DE** Elektroherd mit 6 rechteckigen Platten, Elektro-Ofen GN 2/1, geschlossener neutraler Unterbau  
 - 6 individuelle Kochplatten (4x 3 kW, 2x 4 kW).  
 - Backofen (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).  
 - Neutral Unterbau (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

**OVEN GN 2/1**




**TOP  
20/10**

**HEAVY  
DUTY**

## ADVANTAGE

**FR** - Monté en température rapide. - Maintien en fonctionnement, même sans récipient. - Entretien aisé, tiroir de récupération. - Plaques alignées au plan de cuisson, transfert aisé, fini les efforts, plus besoin de soulever !!

**NL** - Snelle temperatuurstijging. - Behoud in functie, zelfs zonder recipiënt. - Eenvoudig onderhoud, een afvalbak. - Kookplaat evenwijdig met het werkvlak, gemakkelijke overdracht, gedaan met inspanningen, gedaan met opheffen !!

**DE** - Schnellem Temperaturanstieg. - Die Platten halten die Temperatur, selbst bei Gebrauch nicht beim Braten. - Einfache pflege, mit Abfallbehälter. - Kochplatte bündig mit Arbeitsfläche, einfaches Hantieren, kein Anheben mehr.

### FR Fourneaux plaques affleurantes électriques

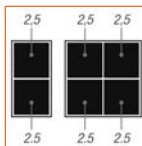
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
  - Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
  - Plaques en fonte de forte épaisseur (h.40 mm) "affleurantes", avec dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
  - Four en acier inox, angles arrondis, sole en acier émaillée (structure interne amovible), muni d'isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux.
  - Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole.
- Régulation voûte et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.

### NL Elektrisch fornuizen verlaagde kookplaten

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Plaat in gietijzer dikte (h.40 mm) "uitgelijnd", met veiligheidsapparaat in het geval van oververhitting.
- Oven in roestvrij staal, afgeronde hoeken, bodem in geëmailleerd staal (verwijderbaar interne structuur), voorzien van thermische isolatie, dubbelwandige deur (diepgetrokken interieur), met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus..
- Verwarming van de oven, door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst in plafond en in bodem. Onafhankelijke regeling plafond en bodem (grillfunctie), T° 100°C tot 290°C per thermostaat, veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

### DE Elektroherde mit flachen Kochfeldern

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI.
- Dicke Gusseisenplatten (h.40 mm) "bündig", mit Sicherheitsvorrichtung bei Überhitzung.
- Ofen aus Edelstahl, abgerundete Ecken, Herd aus emailliertem Stahl (herausnehmbare Innenstruktur), wärmegeklämt, seitliche Führungen auf 3 Ebenen.
- Aufheizung des Ofens durch Edelstahl-Heizelemente, die auf der Wölbung und unter dem Herdboden angebracht sind. Unabhängige Regelung von Ober- und Unterhitze (Grillfunktion), T ° 100 ° C bis 290 ° C mittels Thermostat, Sicherheitsthermostat, mit 1 Rost



### E9/2SPA4-N

**2 946,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920      kW : 5      400-230/3N 50-60Hz

#### FR Fourneaux électriques 2 plaques affleurantes, armoire ouverte

- 2 plaques 300x300 mm (2x 2,5 kW), Armoire (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



#### NL Elektrisch fornuis met 2 verlaagde kookplaten op open kast

- 2 platen 300x300 mm (2x 2,5 kW), open kast(GN1/1) (360x740xh360mm).



#### DE Elektro-Herd mit 2 flachen Platten, offener Unterbau

- 2 Platten 300x300mm (2x2.5kW), offener Unterbau (GN1/1) (360x740xh360mm).



### E9/4SPA8-N

**4 475,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920      kW : 10      400-230/3N 50-60Hz

#### FR Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, armoire ouverte

#### NL Elektrisch fornuis met 4 verlaagde kookplaten op open kast

#### DE Elektro-Herd mit 4 flachen Platten, offener Unterbau

### E9/4SPF8-N

**6 367,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920      kW : 16      400-230/3N 50-60Hz

#### FR Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, four GN 2/1

- 4 plaques 300x300 mm (4x 2,5 kW).
- Four (6 kW) GN 2/1(540x700xh300 mm).



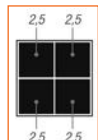
#### NL Elektrisch fornuis met 4 verlaagde kookplaten op oven GN 2/1

- 4 platen 300x300 mm (4x 2,5 kW).
- Oven (6kW) GN2/1(540x700xh300 mm).



#### DE Elektro-Herd mit 4 flachen Platten, Ofen GN 2/1

- 4 Platten 300x300 mm (4x 2,5 kW).
- Ofen (6kW) GN2/1 (540x700xh300 mm).


**OVEN GN2/1**

## FR Taques électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque (15 mm) coup de feu en fonte, chauffage par des résistances positionnés en dessous.
- Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre.
- Régulation (+/- de 80° à 450°C) par commutateur à 7 positions (chaque foyer), avec lampe témoin.

## NL Elektrische kookplaten

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Plaat (15 mm) gietijzeren kookplaat, verwarming door weerstanden onderaan automatisch ingesteld.
- Verbrandingskamer thermisch geïsoleerd met glaswol.
- Regeling (+/- 80° tot 450°C) d.m.v. een schakelaar met 7 standen (elke zone), met controlelampje.

## DE Elektrische Kochplatte

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kochplatte aus Gusseisen (15 mm), Aufheizung durch Heizelemente unten.
- Brennkammer mit Glaswolle wärmegeädämmt.
- Einstellung (+/- de 80° bis 450°C) mittels Schalter mit 7 Positionen (jede Kochfläche), mit Anzeigelampe.



TOP  
20/10



SOLID TOP

## ADVANTAGE

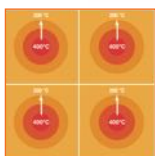
FR - Une seule grande taque, mais dotée de foyers distincts, chacun avec température "différencie" de (+/-) 80 à 450°C, idéale pour mijoter. Maintien en fonctionnement des foyers, même sans utilisation (sans récipient). Une taque entière (une seule pièce) permettant de cuir en "simultané" sur poêles, casseroles, ... de différentes tailles, transfert aisé sauteuses, marmites,... Fini les efforts, plus besoin de soulever !!

NL - Eén enkele grote plaat voorzien van aparte branders, elk met z'n aparte temperatuur tussen 80° en 450°C. Ideaal om te sudderen. Branders kunnen ingeschakeld blijven, zelfs zonder ingebruikname (zonder recipiënt). Eén enkele plaat voor het gelijktijdig gebruiken van potten, pannen van verschillende afmetingen - makkelijk doorschuiven van sauteuses en potten,... Niet meer nodig deze telkens op te heffen !!

DE - Eine einzige große Platte, aber mit separaten Kaminen, jede mit einer "anderen" Temperatur von (+/-) 80 bis 450°C, ideal zum Kochen. Die Platten halten die Temperatur selbst dann, wenn sie nicht in Gebrauch sind (ohne Behälter). Eine vollwertige Kochplatte (ein Stück) erlaubt es, gleichzeitig mit Kochgeschirr unterschiedlichster Ausführung und Größe zu garen, einfaches Platzieren von Schmorpfannen, Brättern, ... Das mühselige Anheben von Platte zu Platte ist nun Geschichte !



page 137



### E9/STA8-N

4 201,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

kW : 14

400-230/3N 50-60Hz

#### FR Taque électrique, module 1/1, armoire ouverte

- Plaque (755x625 mm), avec 4 foyers (4x 3,5 kW)
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

#### NL Elektrisch kookplaat, module 1/1, open kast

- Plaat (755x625 mm), met 4 zones (4x 3,5 kW)
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

#### DE Elektrische Kochplatte, Modul 1/1, offener Unterbau

- Platte (755x625 mm), mit 4 Kochfeldern (4x 3,5 kW).
- Offener Unterbau (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



TOP  
20/10

INDUCTION

## ADVANTAGE

**FR** 50% d'économie en consommation énergétique. 25 % plus rapide que le gaz (0 à 100°C en 10 secondes). Aucune émission de chaleur, aucun risque de brûlures, surface de cuisson froide. - 90 % de l'énergie utilisée, restituée en puissance réelle.

**NL** 50% besparing op het energieverbruik. 25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden). Geen warmte-uitstoot, geen risico op brandwonden, koude kookoppervlak. 90% van de gebruikte energie, teruggeven in vol vermogen.

**DE** Eine der energieeffizientesten Technologien. 50% Einsparung beim Energieverbrauch. 25% schneller als Gas (0-100°C in 10 Sekunden). Keine Wärmeabgabe, kein Risiko von Verbrennungen, kalte Kochoberfläche. 90% der verbrauchten Energie werden genutzt. Einfache Pflege.

**FR** Fourneaux électriques induction

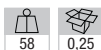
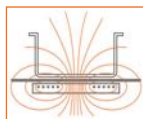
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Plaque en vitrocéramique (6 mm), en dessous 4 inducteurs. Régulateur d'énergie à 6 positions (chaque foyer), avec lampe témoin.
- Principe de l'INDUCTION: La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, il n'y a pas d'élément chauffant. Trois phénomènes physiques: A) Le transfert d'énergie au récipient par voie électromagnétique. B) La transformation de l'énergie en chaleur dans le récipient par effet Joule. C) La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique.

**NL** Elektrische fornuizen inductie

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Vitrokeramische inductieplaat (6 mm), 4 onafhankelijke inductors. Energieregelaar tot 6 standen (elke kookzone), met controlelampje.
- INDUCTIE principe: Warmte wordt rechtstreeks door een magnetisch veld binnen de container geproduceerd, er is geen verwarmingselement, waardoor het zeer veilig is. Drie fysische verschijnselen: A) De overdracht van energie van de inductor naar de container is elektromagnetisch. B) De omzetting van elektrische energie in warmte in de houder door Joule effect. C) De warmteoverdracht van het voedingsreceptieel door thermische geleiding.

**DE** Elektro-Induktionsherde

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Glaskeramikplatte (6 mm), darunter 4 unabhängige Induktoren. Einstellung mittels Schalter mit 6 Positionen (jedes Kochfeld), mit Anzeigelampe.
- INDUKTIONSPRINZIP: Die Wärme wird durch ein magnetisches Feld im Inneren des Apparates erzeugt, es ist kein Heizelement nötig, hierdurch ist es sehr sicher. 3 Bereiche sind hiervon betroffen: A) die Energieübertragung vom Induktor zum Kochgeschirr ist elektromagnetisch. B) Die Umwandlung von elektrischer Energie in Wärme durch den Joule Effekt. C) Die Übertragung von Wärme aus dem Behälter zu dem Nahrungsmittel durch Wärmeleitung.



## E9/2IDA4-N

8 371,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 10 400/3 50-60Hz

**FR** Fourneaux électriques 2 foyers à induction, armoire ouverte

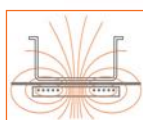
- 2 plaques indépendantes (2x 5 kW).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

**NL** Elektrisch fornuis met 2 inductie kookplaten op open kast

- 2 afzonderlijke platen (2x 5 kW).
- Open kast (GN1/1) (350x740xh360mm).

**DE** Elektro-Ofen, 2 Induktionszonen, offener Unterbau

- 2 unabhängige Kochzonen Ø 220mm (2x 5 kW).
- offener Unterbau (350x740xh360mm).



## E9/4IDA8-N

15 576,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 20 400/3 50-60Hz

**FR** Fourneaux électriques 4 foyers à induction, armoire ouverte

- 4 plaques indépendantes (4x 5 kW).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

**NL** Elektrisch fornuis met 4 inductie kookplaten op open kast

- 4 afzonderlijke platen (4x 5 kW).
- Open kast (GN2/1) (760x740xh360mm).

**DE** Elektro-Ofen, 4 Induktionszonen, offener Unterbau

- 4 unabhängige Kochzonen Ø 220mm (4 x 5 kW).
- offener Unterbau (760x740xh360mm).



## FR Bain marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 soudée (en continu), avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, un robinet de vidange (à bille) et de remplissage (électrovanne) de la cuve sont placés sur la face avant de l'appareil. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Régulation de 30°C à 90°C.

## NL Elektrische bain-marie

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, regelbare poten in roestvrij staal.
- Waterdichte top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Diepgetrokken, doorlopend gelaste AISI 304 roestvrijstalen kuip, met alle interne hoeken en randen afgerond voor eenvoudig en hygiënisch onderhoud, een afvoerkraan (kogel) en een vulkraan (magneetklep) bevinden zich aan de voorkant van het apparaat. Aansluiting op de afvoerleiding is te voorzien.
- Elektrische verwarming d.m.v. gepantserde weerstanden in roestvrij staal, geplaatst onder de bodem van de kuip, aan de buitenkant. Regeling van 30°C tot 90°C.

## DE Elektro Bain-Marie

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Tiefgezogene "Wanne aus Edelstahl AISI 304, geschweißt (durchgehend), mit allen Ecken und Innenwinkeln abgerundet für eine einfache und hygienische Wartung, ein Hahn zum Entleeren (Kugelhahn) und Füllen (Magnetventil) der Wanne sind an der Vorderseite des Geräts angebracht. Ein Abfluss in das Abwassersystem ist vorzusehen.
- Elektrische Aufheizung durch Panzer-Heizelemente aus Edelstahl, unter dem Boden des Beckens, außen. Temperaturregelung von 30°C bis 90°C.



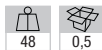
TOP  
20/10



GASTRONORM



E9/BMA8-N		E9/BMA4-N	
1/3	1/3	1/3	
1/3	1/3	1/3	
1/3	1/3	1/3	
1/3	1/3	1/3	



## E9/BMA4-N

1 964,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 2,5 230/1N 50-60Hz

### FR Bain-marie électrique 4x GN 1/3-150 mm, armoire ouverte

- Cuve: 310x690xh160 mm, bacs GN-150 mm. (NB: livré sans bacs GN) - Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm)

### NL Elektrische bain-marie 4x GN 1/3 h.150 mm, op open kast

- Kuip: 310x690xh160 mm, GN bakken 150 mm. (NB: geleverd zonder GN bakken).
- Neutrale kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

### DE Elektro-Bain-Marie 4x GN 1/3-150mm, offener Unterschrank

- Beckenmaße: 310x690xh160 mm, GN Behälter bis 150 mm. (Hinweis: Lieferung ohne Gastronorm Behälter.)
- Neutral Unterbau (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



## E9/BMA8-N

2 835,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 6 400-230/3N 50-60Hz

### FR Bain-marie électrique 8x GN 1/3-150 mm, armoire ouverte

- Cuve: 700x630xh155 mm, bacs GN-150 mm. (NB: livré sans bacs GN)
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm)

### NL Elektrische bain-marie 8 GN 1/3 h.150 mm, open kast

- Kuip: 630x690xh160 mm, GN bakken 150 mm. (NB: geleverd zonder GN bakken).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

### DE Elektro-Bain-Marie 8x GN 1/3-150mm, offener Unterschrank

- Beckenmaße: 630x690xh160 mm, GN Behälter bis 150 mm. (Hinweis: Lieferung ohne Gastronorm Behälter.)
- Offener Unterbau (GN 2/1) (760x740xh360 mm).




**TOP  
20/10**


### FR Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à bille) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances relevable permettant un nettoyage de la cuve aisé (SAUF E9/F2V...), régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série.

### NL Elektrische friteuses

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal, afgeronde binnenhoeken, voorzien van koude zone, aftapkraan (kogel) geplaatst in de kast. Roestvrij stalen deksel. Opvangbak voor de olie, opgeslagen in de kast onderaan.
- Elektrische verwarming door gepantserde roestvrijstalen weerstanden ondergedompeld in de kuip. Ophefbare weerstanden voor eenvoudige reiniging van de kuip (BEHALVE E9/F2V...), regeling van 100°C tot 180°C, veiligheidsthermostaat standaard.

### DE Elektrische Fritteusen

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogene" Becken aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Innenecken, ausgestattet mit einer Kaltzone, Ablasshahn (mit Kugel) im Schrank. Deckel aus Edelstahl. Öl-Dekantierbecken im Unterschrank.
- Elektrische Heizung durch gepanzerte Widerstände aus Edelstahl, die in die Wanne eingetaucht sind. Hochklappbare Widerstände für eine einfache Reinigung der Wanne (AUSSER E9/F2V...), Regelung von 100°C bis 180°C, serienmäßiger Sicherheitsthermostat.

## ADVANTAGE

FR Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).

NL De speciaal diepgetrokken TOP laat de manden gemakkelijk leeglopen en beheerst evenals de olie-overloop. De kuip is gemaakt van roestvrij staal AISI 304, volledig gelast (continu). Op de bodem van de kuip bevindt zich een geschikte koude zone, die de kwaliteit en levensduur van de bakolie garandeert. Eenvoudig aftappen van olie dankzij de aftapkraan onder de kast, evenals de opvangbak voorzien van inox filter (standaard meegeleverd).

DE Die speziell tiefgezogene Platte lässt die Körbe leicht und kann eventuell überlaufendes aufnehmen. Das Becken ist aus Edelstahl AISI 304, komplett geschweißt (durchgehend). Am Boden des Beckens befindet sich eine geeignete Kaltzone, die die Qualität und Haltbarkeit der Speiseöl garantiert. Einfaches Ablassen des Öls dank des unter dem Schrank angebrachten Ablasshahns sowie des mit Edelstahlfilter ausgestatteten Absetzbeckens (serienmäßig im Lieferumfang enthalten).


**E9/F18A4-N**
**3 096,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920

kW : 16

400-230/3N 50-60Hz

### FR Friteuse électrique 1 cuve 18 lit. sur meuble fermé

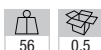
- Dimensions de la cuve 300x400xh250 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 litres max. 18 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 270x325xh140 mm.

### NL Elektrische friteuse met 1 kuip van 18 liter op gesloten kast

- Afmetingen van de kuip 300x400xh250 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 mand in verchromd staal, afmetingen 270x325xh140 mm.

### DE Elektrische Fritteuse 1 Becken 18 Lit., auf Unterschrank

- Beckenmaße 300x400xh250 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 270x325xh140 mm.





## E9/F36A8-N

**5 510,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920      kW : 32      400-230/3N 50-60Hz

**FR Friteuse électrique 2 cuves 18 lit. sur meuble fermée**

- Dimensions de la cuve 300x400xh250 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 litres max. 18 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions 270x325xh140 mm.

**NL Elektrische friteuse met 2 kuipen 18 lit. op gesloten kast**

- Afmetingen van de kuipen 300x400xh250 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 lit. max. 18 lit.
- 2 manden in verchroomd staal, afmetingen 270x325xh140 mm.

**DE Elektro-Fritteuse 2 Becken 18 Lit., auf Unterschrank**

- Beckenmaße 300x400xh250 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 16 Liter, max. 18 Liter.
- 2 Körbe aus Chromstahl, Dimensionen 270x325xh140 mm.



## E9/F2V8A4-N

**4 811,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920      kW : 10,5      400-230/3N 50-60Hz

**FR Friteuse électrique 2 cuves 8 lit. sur meuble fermé**

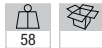
- 2 cuves 140x340xh250 mm (5,25 + 5,25 kW)
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6,5 lit. max. 8 lit.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions 120x295xh125 mm.

**NL Elektrische friteuse 2 kuipen 8liter op gesloten kast**

- 2 kuipen 140x340xh250 mm (5,25 + 5,25 kW)
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 6,5 lit. max. 8 lit.
- 2 manden in verchroomd staal, afmetingen 120x295xh125 mm.

**DE Elektro-Fritteuse 2 Becken 8 Lit., auf Unterschrank**

- Abmessungen der 2 Becken: 140x340xh250mm (2 x 5.25kW).
- Fassungsvermögen Öl: min. 6,5l max. 8l
- 2 Korb aus verchromten Stahl, Maße 120x295xh125 mm.



**TOP  
20/10**

**BACK  
TO  
BACK**

**HEAD  
TO  
HEAD**


**TOP  
20/10**


## ADVANTAGE

**FR** Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).

**NL** De speciaal diepgetrokken TOP laat de manden gemakkelijk leeglopen en beheerst evenals de olie-overloop. De kuip is gemaakt van roestvrij staal AISI 304, volledig gelast (continu). Op de bodem van de kuip bevindt zich een geschikte koude zone, die de kwaliteit en levensduur van de bakolie garandeert. Eenvoudig aftappen van olie dankzij de aftapkraan onder de kast, evenals de opvangbak voorzien van inox filter (standaard meegeleverd).

**DE** Die speziell tiefgezogene Platte lässt die Körbe leicht und kann eventuell überlaufendes Öl aufnehmen. Das Becken ist aus Edelstahl AISI 304, komplett geschweißt (durchgehend). Am Boden des Beckens befindet sich eine geeignete Kaltzone, die die Qualität und Haltbarkeit der Speiseöl garantiert. Einfaches Ablassen des Öls dank des unter dem Schrank angebrachten Ablasshahns sowie des mit Edelstahlfilter ausgestatteten Absetzbeckens (serienmäßig im Lieferumfang enthalten).

### FR Friteuses gaz

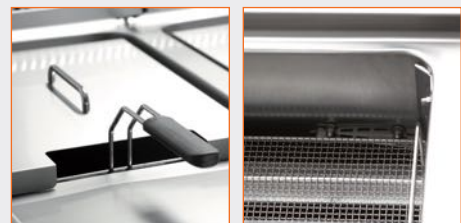
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins et angles intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à bille) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

### NL Gasfriteuses

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal, afgeronde binnenhoeken, voorzien van koude zone, aftapkraan (kogel) geplaatst in de kast. Roestvrij stalen deksel. Opvangbak voor de olie, opgeslagen in de kast onderaan.
- Gas verwarming, door warmtewisselaars ondergedompeld in de kuip, gietijzeren branders met horizontale vlam. Regeling van 90°C tot 190°C, door thermostatische gaskraan, ontsteking van de waakvlam en thermokoppelveiligheid, piézo-elektrische ontsteking.

### DE Gas-Fritteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogene" Becken aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Innenecken, ausgestattet mit einer Kaltzone, Ablasshahn (mit Kugel) im Schrank. Deckel aus Edelstahl. Öl-Dekantierbecken im Unterschrank.
- Gasheizung mit in das Becken eingetauchten Wärmetauschern, Gusseisen-Brenner mit horizontaler Flamme. Temperaturregelung von 90°C bis 190°C, durch Thermostatventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.


**G9/F18A4-N**
**3 178,00 EUR**

mm : 400x900xh850/1180

kcal/h : 15480

#### FR Friteuse gaz 1 cuve 18 lit. (18 kW) sur meuble fermé

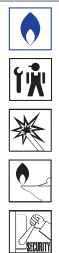
- Dimensions de la cuve 300x400xh315 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 270x360xh140 mm.

#### NL Gasfriteuse 1 kuip van 18 liter (18 kW) op gesloten kast

- Afmetingen van de kuip 300x400xh315 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 liter max. 18 liter.
- 1 mand in verchromd staal, afmetingen 270x360xh140 mm.

#### DE Gasfriteuse 1 Becken 18 Lit. (18 kW), auf Unterschrank

- Beckenmaße 300x400xh315 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 16 Liter, max. 18 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 270x360xh140 mm.





**G9/F36A8-N**

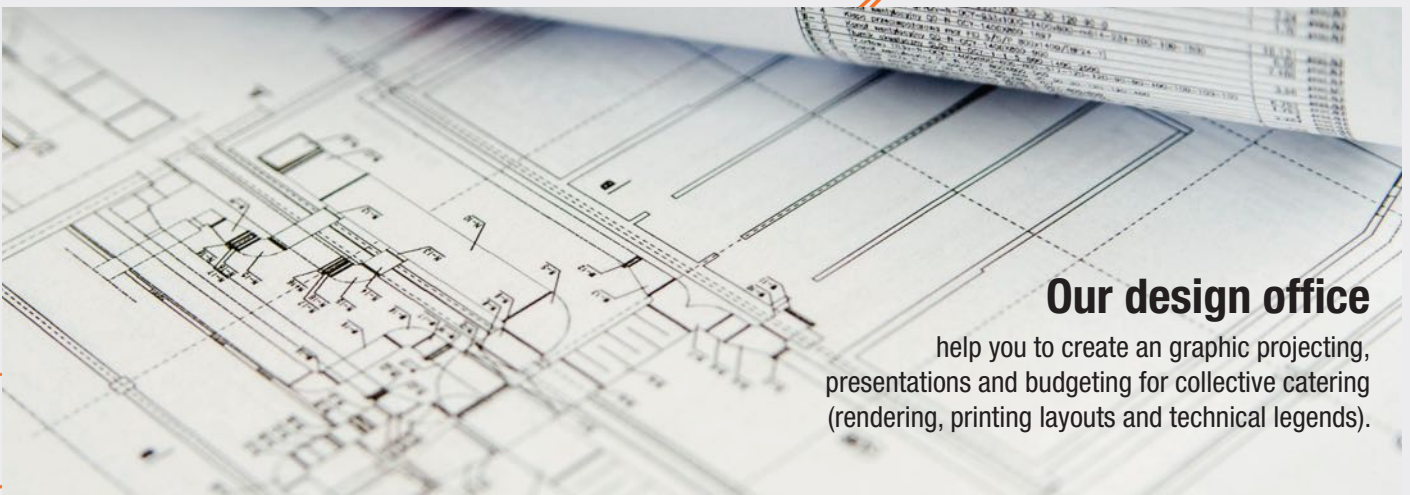
**5 960,00 EUR**

mm : 800x900xh850/1180 kcal/h : 30960

- FR **Friteuse gaz 2 cuve 18 lit. (2x 18 kW) sur meuble fermé**
  - Dimensions de la cuve 300x400xh315 mm.
  - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 litres max. 18 litres.
  - 2 paniers en acier chromé, 270x360xh140 mm.

- NL **Gasfriteuse met 2 kuipen van 18 liter (2x 18 kW) op gesloten kast**
  - Afmetingen van de kuipen 300x400xh315 mm.
  - Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 liter max. 18 liter.
  - 2 manden in verchromd staal, 270x360xh140 mm.

- DE **Gasfriteuse 2 Becken 18 Lit. (2x 18 kW), auf Unterschrank**
  - Beckenmaße 300x400xh315 mm.
  - Verwendbare Ölmenge, min. 16 Liter, max. 18 Liter.
  - 2 Körbe aus verchromtem Stahl, 270x360xh140 m



**Our design office**

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).



TOP  
15/10

## ADVANTAGE

**FR** La cuve est réalisée en acier inox AISI 304 (18/10), complètement soudée (en continu) sur le TOP pour faciliter les opérations de nettoyage. Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).

**NL** De kuip is gemaakt van AISI 304 (18/10) roestvrij staal, volledig (doorlopend) gelast aan de TOP voor eenvoudige reiniging. In de bodem van de kuip is een speciale koude zone ingebouwd die de kwaliteit en lange levensduur van de bakoliën garandeert. Eenvoudig aftappen van de olie dankzij de aftapkraan aan de onderkant van het apparaat en de bezinkbak met roestvrijstalen filter (standaard meegeleverd).

**DE** Die Wanne besteht aus Edelstahl AISI 304 (18/10) und ist vollständig (durchgehend) mit dem TOP verschweißt, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern. Am Boden der Wanne ist eine angepasste Kaltzone realisiert, die eine hohe Qualität und Lebensdauer der Speiseöle garantiert. Einfaches Ablassen der Öle dank des Ablasshahns an der Unterseite des Möbels sowie der mit einem Edelstahlfilter versehenen Absetzwanne (serienmäßig mitgeliefert).

### **FR** Friteuse électrique High Power DIGIT

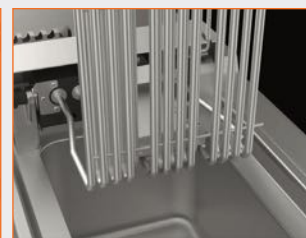
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins intérieurs arrondis, entièrement soudée au top, pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à bille) placé dans le meuble.
- Panneau de commande digital programmable. Affichage du temps de cuisson, de la température. Fonction "Melting Cycle" préchauffage lent pour les graisses animales ou végétales.
- Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances relevable permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série.

### **NL** Elektrische friteuse High Power DIGIT

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Waterdichte bovenkant (20/10 mm) in AISI 304 roestvrij staal.
- Achterschoorsteen in roestvrij staal AISI 304.
- Diepgetrokken kuip in AISI 304 roestvrij staal met afgeronde binnenhoeken, volledig gelast aan de bovenkant voor eenvoudig en hygiënisch onderhoud, met koude zone en aftapkraan (kogel) in de kast.
- Digitaal programmeerbaar bedieningspaneel. Weergave van kooktijd en temperatuur. Functie "smeltcyclus" voor het langzaam voorverwarmen van dierlijke of plantaardige vetten.
- Elektrische verwarming door gepantserde roestvrijstalen weerstanden ondergedompeld in de kuip. Ophefbare weerstanden voor eenvoudige reiniging van de kuip, regeling van 100°C tot 180°C, veiligheidsthermostaat standaard.

### **DE** Elektrische Fritteuse High Power DIGIT

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße aus Edelstahl.
- Wasserdichtes Top (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Hinterer Kamin aus Edelstahl AISI 304.
- Tiefgezogene Wanne aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Innenecken, vollständig mit dem Top verschweißt, für eine einfache und hygienische Wartung, ausgestattet mit einer Kaltzone, Ablasshahn (mit Kugel) im Schrank.
- Digitales, programmierbares Bedienfeld. Anzeige der Kochzeit, der Temperatur. Funktion "Melting Cycle" langsames Vorheizen für tierische oder pflanzliche Fette.
- Elektrische Beheizung durch gepanzerte Widerstände aus Edelstahl, die in die Wanne eingetaucht sind. Regulierung von 100°C bis 180°C, serienmäßiger Sicherheitsthermostat.



HIGHT POWER



59

0,5

## E9/F21A4-NAP

5 612,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

kW : 22,5

400/3N 50-60Hz

### **FR** Friteuse électrique HP 1 cuve "Y" de 21 litres sur meuble fermé - DIGIT

- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 20lit. max. 21lit.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 280x455xh130 mm.

### **NL** Elektrische friteuse HP 1 kuip "Y" 21 liter op gesloten kas - "DIGIT"

- Kuip diepgetrokken in "Y" met afgeronde hoeken.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 20lit. max. 21lit.
- 1 mand in verchromd staal, afmetingen 280x455xh130 mm.

### **DE** Elektrische Fritteuse HP 1 Becken "Y" 21 Liter auf geschlossenem Unterbau - DIGIT

- Tiefgezogene "Y"-förmige Becken mit abgerundeten Ecken.
- Verwendbare Ölmenge, min. 20lit. max. 21lit.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 280x455xh130 mm.



## FR Friteuse gaz cuve "Y"

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins et angles intérieurs arrondis, entièrement soudée au top, pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à bille) placé dans le meuble. Couverture en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

## NL Gasfriteuse kuip "Y"

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Waterdichte bovenkant (20/10 mm) in AISI 304 roestvrij staal.
- Diepgetrokken kuip in AISI 304 roestvrij staal, met afgeronde hoeken en interne hoeken, volledig gelast aan de bovenkant voor eenvoudig, hygiënisch onderhoud, met koude zone en aftapkraan (kogel) in de kast. Roestvrijstalen deksel. Lekbak voor olie in onderkast.
- Gas verwarming, door warmtewisselaars ondergedompeld in de kuip, gietijzere branders met horizontale vlam. Regeling van 90°C tot 190°C, door thermostatische gaskraan, ontsteking van de waakvlam en thermokoppelveiligheid, piëzo-elektrische ontsteking.

## DE Gas-Friteuse Becken "Y"

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Wasserdichtes Top (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Tiefgezogene "Wanne" aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Ecken und Innenwinkel, vollständig mit dem Top verschweißt, für eine einfache und hygienische Wartung, ausgestattet mit einer Kaltzone, Ablasshahn (mit Kugel) im Möbel platziert. Deckel aus rostfreiem Stahl. Wanne zum Absetzen des Öls, im Unterschrank verstaut.
- Gasheizung mit in das Becken eingetauchten Wärmetauschern, Gusseisen-Brenner mit horizontaler Flamme. Temperaturregelung von 90°C bis 190°C, durch Thermostatventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.



## ADVANTAGE

FR La cuve est réalisée en acier inox AISI 304 (18/10), complètement soudée (en continu) sur le TOP pour faciliter les opérations de nettoyage. Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).

NL De kuip is gemaakt van AISI 304 (18/10) roestvrij staal, volledig (doorlopend) gelast aan de TOP voor eenvoudige reiniging. In de bodem van de kuip is een speciale koude zone ingebouwd die de kwaliteit en lange levensduur van de bakoliën garandeert. Eenvoudig aftappen van de olie dankzij de aftapkraan aan de onderkant van het apparaat en de bezinkbak met roestvrijstalen filter (standaard meegeleverd).

DE Die Wanne besteht aus Edelstahl AISI 304 (18/10) und ist vollständig (durchgehend) mit dem TOP verschweißt, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern. Am Boden der Wanne ist eine angepasste Kaltzone realisiert, die eine hohe Qualität und Lebensdauer der Speiseöle garantiert. Einfaches Ablassen der Öle dank des Ablasshahns an der Unterseite des Möbels sowie der mit einem Edelstahlfilter versehenen Absetzwanne (serienmäßig mitgeliefert).



G9/F21A4-NY

4 380,00 EUR

mm : 400x900xh850/1180

kcal/h : 17626

230/1N 50-60Hz

### FR Friteuse gaz 1 cuve 21 lit. (21 kW) sur meuble fermé

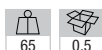
- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- Dimensions de la cuve 310x610xh290 mm
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 20 litres max. 21 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 280x455xh130 mm mm.

### NL Gasfriteuse 1 kuip van 21 liter (21 kW) op gesloten kast

- Diepgetrokken "Y"-ketel met afgeronde hoeken.
- Afmetingen tank 310x610xh290 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik, min. 20 liter max. 21 liter.
- 1 chroomstalen korf, afmetingen 280x455xh130 mm.

### DE Gasfriteuse 1 Becken 21 Lit. (21 kW), auf Unterschrank

- Tiefgezogene "Y"-förmige Wanne mit abgerundeten Ecken.
- Abmessungen der Wanne 310x610xh290 mm.
- Ölmenge bei Gebrauch, min. 20 Liter max. 21 Liter.
- 1 Korb aus verchromtem Stahl, Abmessungen 280x455xh130 mm.




**TOP  
20/10**

**FR Plaques de cuisson gaz**

- Réalisation en acier inox AISI 304. Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS12-N ou A9/PS11-N). Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz (version en chrome, vanne thermostatique gaz T° 300°C), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

**NL Bakplaat op gas**

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304. Diepgetrokken top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bakplaat in gietijzer (15 mm) met hoge warmtegeleiding, volledig gelast aan de bovenzijde, schuin aan de voorzijde. Anti-spatrand aan 3 zijden (zie A7/PS12-N of A9/PS11-N). Ovanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gasverwarming met roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van de vlam van de branders door een gasventiel (uitvoering chroom, thermostatisch gasventiel T° 300°C), ontsteking door waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, elektrisch piëzo-apparaat.

**DE Gas-Herdplatten**

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogenes Top (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kochplatte aus Gusseisen (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, vollständig mit dem Top verschweißt, nach vorne geneigt. Spritzschutzrand auf 3 Seiten (siehe A7/PS12-N oder A9/PS11-N). Schublade zum Auffangen des Bratensafte.
- Gasbeheizt, mit Edelstahlbrennern mit stabilisierter Flamme. Regulierung der Brennerflamme durch ein Gasventil (Chromausführung, thermostatisches Gasventil T° 300°C), Zündung durch Zündbrenner und Sicherheitssystem durch Thermoelement, elektrische Piezovorrichtung.


**CHROME**
**FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "a50 µm") vous garantit:**

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

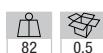
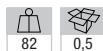
**NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm") garandeert:**

- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteverkaatsing t.o.v. de gebruiker.

**DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick) garantiert Ihnen:**

- 1 – einwandfreie Hygiene.
- 2 – einfache Wartung.
- 3 – Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.


**ADVANTAGE**

**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

**G9/PLA4-N**
**2 190,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 7910

**FR Plaque de cuisson lisse gaz module 1/2, armoire ouverte**

- Surface de cuisson 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

**NL Bakplaat op gas, vlakke plaat module 1/2, op open kast**

- Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).
- Open kast, (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

**DE Gas Grillplatte glatt module 1/2, auf offenem Unterschrank**

- Kochfläche 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).
- Offener Unterschrank (GN 1/1) (360x740xh360 mm).


**G9/PLCA4-N**
**2 578,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 7910

**FR Plaque de cuisson lisse gaz, chromée module 1/2, armoire ouverte**
**NL Vlakke gasbakplaat verchromd, module 1/2, op open kast**
**DE Gas-Grillplatte, glatt, verchromt, Modul 1/2, offener Unterbau**



## G9/PRA4-N

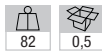
**2 285,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 7910

**FR** **Plaque de cuisson rainurée gaz module 1/2, armoire ouverte**  
 - Surface de cuisson 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).  
 - Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm)

**NL** **Bakplaat op gas met geribde plaat, module 1/2, op open kast**  
 - Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).  
 - Open kast, (GN 1/1)(360x740xh360 mm)

**DE** **Gas-Grillplatte, gerillt, Gasmodul 1/2, offener Unterbau**  
 - Kochfläche 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).  
 - Offener Unterschrank (GN 1/1) (360x740xh360 mm)



## G9/PLA8-N

**3 117,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 15821

**FR** **Plaque de cuisson lisse gaz module 1/1, armoire ouverte**  
 - Surface de cuisson 780x720 mm (56,16 dm<sup>2</sup>).  
 - Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm)

**NL** **Vakke bakplaat op gas, module 1/1, op open kast**  
 - Braadoppervlakte 780x720 mm (56,16 dm<sup>2</sup>).  
 - Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm)

**DE** **Gas-Grillplatte, glatt, Gasmodul 1/2, offener Unterbau**  
 - Kochfläche 780x720 mm (56,16 dm<sup>2</sup>).  
 - Offener Unterschrank (GN 2/1) (760x740xh360 mm)



**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

## G9/PLCA8-N

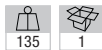
**3 791,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 15821

**FR** **Plaque de cuisson lisse gaz, chromée module 1/1, armoire ouverte**

**NL** **Bakplaat op gas met vlakke verchromde plaat, module 1/1, op open kast.**

**DE** **Gas-Grillplatte, glatt, verchromt, Gasmodul 1/2, offener Unterbau**



## G9/PMA8-N

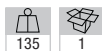
**3 244,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 15821

**FR** **Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rainurée gaz module 1/1, armoire ouverte**  
 - Surface de cuisson 780x720 mm (56,16 dm<sup>2</sup>).  
 - Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm)

**NL** **Gas bakplaat 2/3 vlak, 1/3 geribd, module 1/1, op open kast**  
 - Braadoppervlakte 780x720 mm (56,16 dm<sup>2</sup>).  
 - Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm)

**DE** **Gas-Grillplatte 2/3 glatt & 1/3 gerillt, Gasmodul 1/1, offener Unterbau**  
 - Kochfläche 780x720 mm (56,16 dm<sup>2</sup>).  
 - Offener Unterschrank (GN 2/1) (760x740xh360 mm)



**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

## G9/PMCA8-N

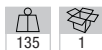
**4 105,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 15821

**FR** **Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rain., chrom. Mod. 1/1, armoire ouv.**

**NL** **Verchromde bakplaat 2/3 vlak, 1/3 geribd, Mod.1/1, op open kast**

**DE** **Gas-Grillplatte 2/3 glatt & 1/3 gerillt, Mod. 1/1, offener Unterbau**



TOP  
20/10**FR Plaques de cuisson électriques**

- Réalisation en acier inox AISI 304. Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS12-N ou A9/PS11-N). Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque même. Régulation de la température de 50°C à 300°C, par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

**NL Elektrische braadplaten**

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304. Diepgetrokken top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bakplaat in gietijzer (15 mm) met hoge warmtegeleiding, volledig gelast aan de bovenzijde, schuin aan de voorzijde. Anti-spatrand aan 3 zijden (zie A7/PS12-N of A9/PS11-N). Ovanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling van 50°C tot 300°C, door thermostaat, toegang aan de voorkant voor eenvoudig onderhoud.

**DE Elektro Grillplatten**

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogenes Top (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kochplatte aus Gusseisen (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, vollständig mit dem Top verschweißt, nach vorne geneigt. Spritzschutzrand auf 3 Seiten (siehe A7/PS12-N oder A9/PS11-N). Schublade zum Auffangen des Bratensafte.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Heizelemente unter der Platte. Temperaturregelung von 50°C bis 300°C mittels Thermostat, frontseitiger Zugang für eine sehr einfache Wartung.



CHROME

**FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "a50 µm") vous garantit:**

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

**NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm") garandeert:**

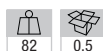
- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteverkaatsing t.o.v. de gebruiker.

**DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick) garantiert Ihnen:**

- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.



ADVANTAGE



CHROME

**E9/PLA4-N****2 282,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920

kW : 7

400-230/3N 50-60Hz

**FR Plaque de cuisson lisse électrique module 1/2, armoire ouverte**

- Surface de cuisson 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm)

**NL Elektrische vlakke bakplaat module 1/2, op open kast**

- Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).
- Open kast, (GN 1/1) (360x740xh360 mm)

**DE Elektro-Grillplatte, glatt, Modul 1/2, offener Unterbau**

- Kochfläche 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).
- Offener Unterschrank (GN 1/1) (360x740xh360 mm)

**E9/PLCA4-N****2 658,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920

kW : 7

400-230/3N 50-60Hz

**FR Plaque de cuisson lisse électrique, chromée module 1/2, armoire ouverte****NL Elek. vlakke bakplaat verchromd, module 1/2, op open kast****DE Elektro-Grillplatte, glatt, verchromt, Modul 1/2, offener Unterbau**



## E9/PRA4-N

**2 384,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920      kW : 7      400-230/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson rainurée électrique module 1/2, armoire ouverte

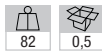
- Surface de cuisson 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).


**NL** Elektrische geribte bakplaat module 1/2, op open kast

- Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).
- Open kast, (GN 1/1)(360x740xh360 mm).

**DE** Elektro-Grillplatte, gerillt, Modul 1/2, offener Unterbau.

- Kochfläche 380x720 mm (27,36 dm<sup>2</sup>).
- Offener Unterschrank (GN 1/1) (360x740xh360 mm)



82

0,5



## E9/PLA8-N

**3 777,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920      kW : 14      400-230/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson lisse électrique module 1/1, armoire ouverte

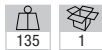
- Surface de cuisson 780x720 mm ( 56,16 dm<sup>2</sup>).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).


**NL** Elektrische vlakke bakplaat module 1/1, op open kast

- Braadoppervlakte 780x720 mm ( 56,16 dm<sup>2</sup>).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

**DE** Elektro-Grillplatte, glatt, Modul 1/1, offener Unterbau

- Kochfläche 780x720 mm ( 56,16 dm<sup>2</sup>).
- Offener Unterschrank (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



135

1

**CHROME**

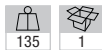
## E9/PLCA8-N

**4 689,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920      kW : 14      400-230/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson lisse électrique, chromée module 1/1, armoire ouverte

**NL** Elektrische verchromde vlakke bakplaat module 1/1, op open kast

**DE** Elektro-Grillplatte, glatt, verchromt, Modul 1/1, offener Unterbau


135

1



## E9/PMA8-N

**3 964,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920      kW : 14      400-230/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rainurée électrique module 1/1, armoire ouverte

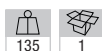
- Surface de cuisson 780x720 mm ( 56,16 dm<sup>2</sup>)
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm)


**NL** Elektrische bakplaat, 2/3 vlak, 1/3 geribd module 1/1, op open kast.

- Braadoppervlakte 780x720 mm ( 56,16 dm<sup>2</sup>).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

**DE** Elektro-Grillplatte 2/3 glatt & 1/3 gerillt, Modul 1/1, offener Unterbau

- Kochfläche 780x720 mm ( 56,16 dm<sup>2</sup>).
- Offener Unterschrank (GN 2/1) (760x740xh360 mm)



135

1

**CHROME**

## E9/PMCA8-N

**4 849,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920      kW : 14      400-230/3N 50-60Hz

**FR** Plaque cuisson 2/3 lisse & 1/3 rain. élec. chromée mod.1/1, armoire ouv.

**NL** El. bakplaat, verchromd, 2/3 vlak 1/3 geribd, module 1/1, op open kast

**DE** Elektro-Grillplatte 2/3 glatt & 1/3 gerillt, Modul 1/1, offener Unterbau


135

1


**TOP  
20/10**


## ADVANTAGE

**FR** Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs, ... Le TOP spécialement embouti et l'égouttoir perforé spécialement conçu, permettrons d'égoutter les divers paniers à pâtes, ainsi que de contenir les éventuels débordement de l'eau. La cuve est réalisée en acier inox AISI 316 (résistant à la corrosion du sel et à l'usure), complètement soudée (en continu), elle est munie de série d'un filtre à la sortie de la décharge et d'un deuxième filtre à l'évacuation du trop-plein, de manière à retenir les pâtes tombées dans l'eau de cuisson, évitant ainsi de boucher les canalisations. Sur demande: couvercle.

**NL** Veelzijdig kooktoestel voor pasta, rijst, groenten, eieren, ... Dankzij de speciaal diepgetrokken TOP en de speciaal ontworpen geperforeerde lekbak kunnen verschillende pastamandjes worden leeggemaakt, en kan elke wateroverloop worden geblokkeerd. De kuip is uitgevoerd in roestvrij staal AISI 316 (bestendig tegen corrosie en slijtage), volledig gelast (continu), standaard uitgerust met een filter aan de uitlaat van de ontlading en een tweede filter aan de uitgang van de overloop, om de pasta die in het kookwater is gevallen tegen te houden, om zo verstopping van de leidingen te voorkomen. Op aanvraag: deksel.

**DE** Mehrzweckkocher für Pasta, Reis, Gemüse, Eier, .... Die speziell tiefgezogene Platte sowie die speziell entwickelte perforierte Tropfschale ermöglichen das Entleeren der verschiedenen Pastakörbe sowie das Auffangen von eventuell überlaufendem Wasser. Das Becken ist aus Edelstahl AISI 316 (beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß), komplett verschweißt (durchgehend), standardmäßig mit einem Filter am Ende des Auslaufs und einem zweiten Filter am Ablass des Überlaufs, um die in das Kochwasser gefallen Teigwaren aufzufangen und so ein Verstopfen der Leitungen zu vermeiden. Auf Wunsch: Deckel.

### FR Cuiseur a pâtes gaz et électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, épaisseur 15/10ème, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons et d'un double fond perforé en acier inox AISI 304. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil (électrovanne), la vanne de décharge (à bille) dans le meuble.
- Chauffage gaz, brûleurs à flamme horizontale, placés en dessous de la cuve. Régulation par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur de la cuve, régulation 4 positions, thermostat de sécurité de série.

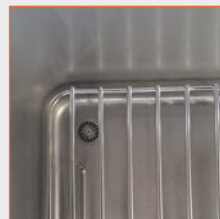
### NL Pastakokers op gas en elektrisch

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top en waterdicht (20/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal AISI 316 met alle hoeken afgerond, dikte 15/10de, bestendig tegen corrosie en slijtage, uitgerust met een overloop voor opvang van zetmeelafschieding en een dubbele geperforeerde bodem in roestvrij staal AISI 304. De watertoevoer kraan van de (magneetventileenheid) met frontale bediening, de afvoerkraan (kogel) met bediening in de kast.
- Gasverwarming, door branders met horizontale vlam, onderaan de kuip geplaatst. Regeling d.m.v. een gasklep, ontsteking voor waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, piézo-elektrisch apparaat.
- Elektrische verwarming door roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen geplaatst in de kuip, regeling 4 posities, standaard veiligheidsthermostaat.

### DE Nudelkocher mit Gas- und Elektrotrieb

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Tiefgezogene Wanne aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Ecken und Innenwinkeln. Stärke 15/10, salzkorrosionsbeständig und verschleißfest, mit Überlauf für Stärke und doppeltem perforiertem Boden aus Edelstahl AISI 304. Das Ventil des Wasserhahns zum Füllen des Tanks befindet sich an der Vorderseite des (Magnetventilgeräts), das Auslassventil (Kugelventil) im Schrank.
- Gasheizung mit horizontalen Flammenbrennern unter dem Becken. Regelung durch Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl im Becken, Regulierung durch einen 4-Stufen Schalter.

page 138


**G9/CPA4-N**
**3 055,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920

kcal/h : 11438

230/1N 50-60Hz

### FR Cuiseur à pâtes gaz, 1 cuve 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)

- Cuve GN 1/1, dimensions 350x510xh300 mm.
- NB: paniers en option.

### NL Pastakoker op gas, 1 kuip, 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)

- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.
- NB: manden in optie.

### DE Gas-Nudelkocher, 1 Becken 40 Lit., auf Unterschrank (s/Korb)

- Becken GN 1/1, Dimensionen 350x510xh300 mm.
- Hinweis: Körbe als Option.





## G9/CPA8-N

5 408,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 22876 230/1N 50-60Hz

**FR Cuisneur à pâtes gaz, 2 cuves 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)**  
- Cuve GN 1/1, dimensions 350x510xh300 mm.  
NB: paniers en option.

**NL Pastakoker op gas, 2 kuipen, 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)**  
- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.  
NB: manden in optie.

**DE Gas-Nuddelkocher, 2 Becken 40 Lit., auf Unterschrank (s/Korb)**  
- Becken GN 1/1, Dimensionen 350x510xh300 mm.  
Hinweis: Körbe als Option.



## E9/CPA4-N

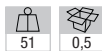
3 281,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

**FR Cuisneur à pâtes électrique, Cuve 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)**  
- Cuve GN 1/1, dimensions 350x510xh300 mm.  
NB: paniers en option.

**NL Elektrische pastakoker GN 1/1, inhoud 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)**  
- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.  
NB: manden in optie.

**DE Elektro-Nuddelkocher, 1 Becken 40 Lit., auf Unterschrank (s/Korb)**  
- Becken GN1/1, Dimensionen 350x510xh300 mm.  
Hinweis: Körbe als Option.



## E9/CPA8-N

5 774,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 18 400-230/3N 50-60Hz

**FR Cuisneur à pâtes électrique, 2 cuves 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)**  
- Cuve GN 1/1, dimensions 350x510xh300 mm.  
NB: paniers en option.

**NL Elektrische pastakoker 2 kuipen 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)**  
- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.  
NB: manden in optie.

**DE Elektro-Nuddelkocher, 2 Becken 40 Lit., auf Unterschrank (s/Korb)**  
- Becken GN 1/1, Dimensionen 350x510xh300 mm.  
Hinweis: Körbe als Option.



G9/CPA4-N  
G9/CPA8-N

3x A9/3LP-3N

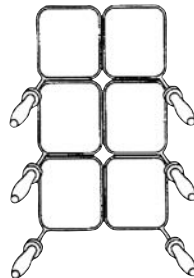


2x A9/2P9-2N



3x A7/1PD-6N

3x A7/1PG-6N

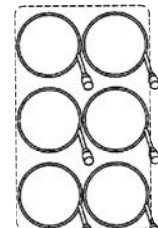


1x A9/3LP-3N

1x A7/2PS-1N

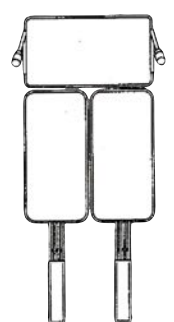


6x A9/PRP-6N



1x A9/3LP-3N

2x A7/1P-2N



E9/CPA4-N  
E9/CPA8-N





TOP  
20/10

GRILL  
STONE



Régulation  
EC 1935/2004

## ADVANTAGE

**FR** Fini les inconvénients!! La grille de cuisson (réalisée en fonte - double face) de nos grillades pierre de lave canalise le jus de cuisson, évitant ainsi d'alimenter des flammes "vives". Résultat des grillades moelleuses en toute sécurité.

**NL** Gedaan met de nadelen!! Het braadrooster (gemaakt in gietijzer - dubbelzijdig) van onze lavasteengrill kanaliseert het kookvocht, dusdanig het aanwakkeren van "open" vlammen te verhinderen, ... resultaat sappige en zachte grillades in alle veiligheid.

**DE** Nachteile gehören der Vergangenheit an! Der Grillrost (aus Gusseisen - doppelseitig) kanalisiert den Kochsaft und vermeidet so die offene Flammen. Das Ergebnis sind sichere und sanftgarende Grills.

### FR Grills pierre de lave gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande/poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox. Cuvette(s) de récupération du jus de cuisson en acier inox AISI 304. Kit soulèvement grilles voir A9/SK41-N & A9/SK82-N.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Chambre de combustion entièrement en acier inox et grille support pierre de lave, régulation par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

### NL Gaslavasteengrill

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Gietijzeren kookrooster, omkeerbaar (vlees/vis), met anti-spatrand aan 3 zijden (3 mm) in roestvrij staal. Opvanglade in roestvrij staal AISI 304, voor recuperatie van het braadvocht. Kit voor het optillen van roosters, zie A9/SK41-N en A9/SK82-N.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam. Verbrandingskamer volledig in roestvrij staal en steunrooster lavasteen, regeling door gaskraan, ontsteking met waakvlam en thermokoppelbeveiliging, piézo-elektrische ontsteking.

### DE Gas Lavasteingrill

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl
- Gusseiserner Grillrost, beidseitig verwendbar (Fleisch/Fisch), mit 3-seitigem Spritzschutzrand (3 mm) aus Edelstahl. Auffangschale(n) für den Bratensaft aus Edelstahl AISI 304. Kit zum Anheben von Grillrosten, siehe A9/SK41-N und A9/SK82-N.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme. Brennkammer komplett aus Edelstahl und Lavastein-Stützgitter, Regelung durch Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, elektrische Piezovorrückung.



### G9/GPLA4-ZN

2 503,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 8600

**FR** Grill pierre de lave, module 1/2, grille "2 faces" en fonte, armoire ouverte

- Grille de cuisson en fonte (368x638 mm) "double face" 1 côté poisson et 1 côté viande.
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

**NL** Gaslavasteengrill, 1/2 module, 2-zijdig gietijzeren rooster, open kast

- Gietijzeren rooster (368x638 mm) "dubbelzijdig" 1 zijde vis en 1 zijde vlees.
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

**DE** Lavasteingrill, Modul 1/2, Rost "2 Seiten" aus Gusseisen, offener Unterbau

- Grillrost aus Gusseisen (368x638 mm) "doppelseitig" 1 Seite Fisch und 1 Seite Fleisch.
- Offener Unterschrank (GN1/1) (360x740xh360mm)



### G9/GPLA8-ZN

4 006,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 17200

**FR** Grill pierre de lave, module 1/1, grille "2 faces" en fonte, armoire ouverte

- 2 grilles de cuisson en fonte (368x638 mm) "double face" 1 côté poisson et 1 côté viande.
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

**NL** Gaslavasteengrill, module 1/1, 2-zijdige gietijzeren rooster, open kast

- 2 bakrooster in gietijzer (368x638mm) "dubbelzijdig", 1 zijde voor vis en 1 zijde voor vlees.
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

**DE** Lavasteingrill, Modul 1/1, Rost "2 faces" aus Gusseisen, offener Unterbau

- 2 gusseiserner Grillroste (368x638 mm) "doppelseitig" 1 Fischseite und 1 Fleischseite.
- Offener Unterschrank (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



## FR Grills vapeur électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande / poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox.
- Tiroir(s) à eau extractible(s) et amovible(s) en acier inox AISI 304 est positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en acier inox, placées en dessous de la grille de cuisson. Régulation par commutateur.

## NL Elektrische Lavastoomgrills

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzere braadrooster, omkeerbaar (vlees/vis), voorzien van een anti-spat rand aan 3 zijden (3mm) in roestvrij staal.
- Waterlade(s) uittrekbaar en verwijderbaar in roestvrij staal AISI 304 is geplaatst aan de voorzijde van het apparaat.
- Elektrische verwarming door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst onder het grill-rooster. Regeling door schakelaar.

## DE Elektro-Vaporgrill

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Grillrost aus Gusseisen (Fleisch / Fisch), ausgestattet mit einer 3-seitigen Spritzschutzkante (3 mm) aus Edelstahl.
- Wasser-Schubfächer, herausziehbar und abnehmbar, aus Edelstahl AISI 304, vorne am Gerät.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Heizelemente unter dem Grillrost. Regelung über einen Schalter.



TOP  
20/10

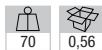
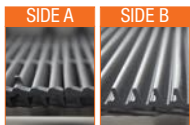


## ADVANTAGE

FR Réussissez des grillades exceptionnelles avec nos grills vapeur, ..... la cuisson grill avec la vapeur dégagée par l'eau placée dans le(s) tiroir(s) inférieur(s) pendant la cuisson, rendrons vos grillades succulentes et moelleuses à la fois. Les tiroirs à eau permettrons également d'atténuer le dégagement de fumée !

NL Geniet van uitzonderlijk grillen met onze stoomgrills, ... koken op de grill waarbij de stoom vrijkomt door het water dat in de onderste lade(s) is geplaatst tijdens het koken, zal uw grillades sappig en zacht maken. De waterlade(s) verhinderen ook de sterke rookverspeiding!

DE Mit unseren Dampfgrills erzielen Sie hochwertige Grill-Ergebnisse, .... Bei dieser Gar-Methode wird durch das Wasser, das sich beim Kochen in dem/den unteren Einschub/Einschüben befindet, Dampf erzeugt, der Ihre kulinarischen Köstlichkeiten auf dem Grill saftig und weich zugleich werden lässt ! Durch die Wasser-Behälter lässt sich zudem der Ausstoß von Rauch reduzieren.



### E9/GVQA4-N

3 688,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 7 400-230/3N 50-60Hz

FR Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/2  
- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions 370x640 mm, 23,68 dm<sup>2</sup>.

NL Elektrische stoomgrill, module 1/2, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"  
- Braadrooster (vlees/vis), afmetingen 370x640 mm, 23,68 dm<sup>2</sup>.

DE Elektrischer Dampfgrill, "doppelseitiger" Gusseisenrost, Modul 1/2  
- Grillrost (Fleissch/Fisch), Abmessungen 370x640 mm, 23,68 dm<sup>2</sup>.



### E9/GVQA8-N

5 835,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 14 400-230/3N 50-60Hz

FR Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/1  
- Grille (2 pcs) de cuisson (viande / poisson), dimensions 740x640 mm, 47,36 dm<sup>2</sup>.  
- 2 zones de cuisson indépendantes.

NL Elektrische stoomgrill, module 1/1, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"  
- Braadrooster (2 stuks) (vlees/vis), afmetingen 740x640 mm, 47,36 dm<sup>2</sup>.  
- 2 onafhankelijke kookzones.

DE Elektrischer Dampfgrill, "doppelseitiger" Gusseisenrost, Modul 1/1  
- Grillrost (2 Stck.) zum Kochen (Fleisch / Fisch), Abmessungen 740x640 mm, 47,36 dm<sup>2</sup>.  
- 2 unabhängige Kochzonen.



TOP  
20/10

## ADVANTAGE

**FR** Cuisson uniforme et à bonne température grâce à la cuve à double enveloppe. De série avec voyant de surveillance du niveau d'eau de la double enveloppe et robinet de vidange démontable permettant un graissage et un entretien sans outils. TOP avec large emboutissement périphérique permettant la récolte liquides et condensat. Sur demande: couvercle avec double parois.

**NL** Uniform koken op een goede temperatuur dank zij de dubbelwandige kuip. Standaard met controletoezicht voor het waterpeil in de dubbele wand en demonteerbare afvoerkraan, smering en onderhoud zonder gereedschap. Met rond omlopende diepgetrokken TOP, ten einde vloeistoffen en condens op te vangen. Op aanvraag: dubbelwandig deksel.

**DE** Gleichmäßiges Gar-Ergebnis bei der richtigen Temperatur dank des doppelwandigen Beckens. Serienmäßig mit Doppelmantel-Wasserstandsanzeige und abnehmbarem Ablasshahn für werkzeuglose Schmierung und Wartung. Platte mit breiter Randprägung für die Aufnahme von Flüssigkeiten und Kondensat. Auf Wunsch: Deckel mit Doppelwand.

### FR Marmites électriques

- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier AISI 316 (30/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, angles intérieurs arrondis. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, avec la commande positionnée en façade. Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique latérale.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par un commutateur à 4 positions.
- Chauffage indirect: cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisant office de trop-plein, permet de vérifier l'achèvement du remplissage voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0.5 BAR par pressostat, dispositif de sécurité avec manomètre, et soupape de dépression placé au-dessus du top.

### NL Elektrische kookketels

- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (30/10mm, zijwanden 20/10 mm), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond. Waterkraan voor de vulling van de kuip, met bediening aan de voorzijde. "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep.
- Elektrische verwarming d.m.v. onderdompelingsweerstand aangebracht in de dubbele wand, regeling per schakelaar met 4 standen.
- Indirecte verwarming: dubbelwandige kuip, vulling d.m.v. een kraan geplaatst op het voorpaneel van het toestel, een tweede die dienst doet als overloop, hetgeen toelaat de volledige vulling te controleren, controletoezicht en afvoerkraan. Controle van de druk binnen de dubbele wand via een veiligheidsklep gebeurt op 0.5 BAR, met manometer, en overdrukventiel geplaatst op de bovenplaat.

### DE Elektro Kochkessel

- Tiefgezogene und Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, Boden aus Edelstahl AISI 316 (30/10 mm, Seitenwände 20/10 mm), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem herausnehmbaren Sieb zum Schutz des Ablassventils, abgerundete Innenecken. Wasserhahn zum Befüllen des Beckens, mit der Steuerung an der Vorderseite. "Tiefgezogener" Deckel, Scharniere mit "Torsionsfeder" für stufenloses Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Seitengriff.
- Elektrische Aufheizung durch Tauch-Heizelemente im Doppelmantel, Regelung über 4 Stufen-Schalter.
- Indirekte Aufheizung: doppelwandiges Becken, Wasserbefüllung über einen Wasserhahn, ein Zweiter als Überlauf, ermöglicht die Kontrolle der Ausführung des Befüllvorgangs, mit Kontrollleuchte und Ablasshahn. Druckkontrolle des Doppelmantels bei 0,5 bar durch Druckschalter, Sicherheitseinrichtung mit Manometer und Vakuumventil über der Oberseite.



page 139



E9/M1018-N

7 256,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

kW : 14,4

400-230/3N 50-60Hz

### FR Marmite électrique, cuve 100 lit. chauffage indirect, sur meuble

- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm.
- Robinet de vidange de 2".

### NL Elektrische kookketel indirecte verwarming, 100 liter, op meubel

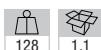
- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 420 mm.
- Afvoerkraan van 2".

### DE Elektro-Kochkessel, Becken 100 Lit., in direkt beheizt, auf Unterbau

- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 420 mm.
- Ablassventil 2".

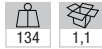


INDIRECT





INDIRECT



E9/M1518-N

7 634,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

kW : 14,4

400-230/3N 50-60Hz

**FR Marmite électrique, cuve 150 lit. chauffage indirect, sur meuble**  
 - Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 540 mm.  
 - Robinet de vidange de 2".

**NL Elektrische kookketel indirecte verwarming, 150 liter, op meubel**  
 - Diameter van de kuip 600 mm, diepte 540 mm.  
 - Afvoerkraan van 2".

**DE Gas-Kochkessel, Becken 150 Lit., direkt beheizt, auf Unterbau**  
 - Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 540 mm.  
 - Ablassventil 2".



## PLUS

**FR** L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "High Technology"... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"...

**NL** Het geheel kan voorgesteld worden in versie rug aan rug 900+900 "BACK to BACK" of in combinatie met het gloednieuw gamma OPTIMA 700 EVO 900+700. Bovenblad in inox AISI 304 met een dikte van 20/10 mm, boord vooraan met waterkering, diepgetrokken en waterdichte werkbladen, binnenhoeken kuipen met afgeronde hoeken, kwaliteitsonderdelen "High Technology" ... Onberispelijke afwerking, met zorg voor detail, een subliem Design, en een perfecte en eenvoudige aflijning door middel van kop aan kop koppeling "HEAD to HEAD".

**DE** Das Gerät ist erhältlich in der Ausführung "Rückseite an Rückseite" 900+900 "BACK to BACK" oder in Kombination mit der brandneuen OPTIMA 700 EVO 900+700 Serie. Platte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorderkante mit Tropfenabscheider, tiefgezogene und wasserdichte Platten, abgerundete Ecken in den Innenwinkeln des Beckens, hochwertige Komponenten "High Technology".... Eine makellose Verarbeitung, Liebe zum Detail, hervorragendes Design und eine perfekte und einfache Ausrichtung der Module dank der "Kopf an Kopf"-Verbindung (HEAD to HEAD)...





TOP  
20/10



## ADVANTAGE

**FR** - Cuisson uniforme et à bonne température grâce à la cuve à double enveloppe. De série avec voyant de surveillance du niveau d'eau de la double enveloppe et robinet de vidange démontable permettant un graissage et un entretien sans outils. TOP avec large emboutissement périphérique permettant la récolte liquides et condensat. Sur demande: couvercle avec double parois.

**NL** Uniform koken op een goede temperatuur dank zij de dubbelwandige kuip. Standaard met controletoezicht voor het waterpeil in de dubbele wand en demonteerbare afvoerkraan, smering en onderhoud zonder gereedschap. Met rond omlopende diepgetrokken TOP, ten einde vloeistoffen en condens op te vangen. Op aanvraag: dubbelwandig deksel.

**DE** Gleichmäßiges Gar-Ergebnis bei der richtigen Temperatur dank des doppelwandigen Beckens. Serienmäßig mit Doppelmantel-Wasserstandsanzeige und abnehmbarem Ablasshahn für werkzeuglose Schmierung und Wartung. Platte mit breiter Randprägung für die Aufnahme von Flüssigkeiten und Kondensat. Auf Wunsch: Deckel mit Doppelwand.

### FR Marmites gaz

- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier inox AISI 316 (30/10 mm, parois latérales en 20/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, angles intérieurs arrondis. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, avec la commande positionnée en façade. Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique latérale.
- Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo mécanique.
- Chauffage indirect: cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisant office de trop-plein, permet de vérifier l'achèvement du remplissage voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0.5 BAR par pressostat, dispositif de sécurité avec manomètre, et soupape de dépression placée au-dessus du top.

### NL Gaskookketels

- Diepgetrokken top en waterdicht (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (30/10 mm, zijwanden 20/10 mm), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond. Waterkraan voor de vulling van de kuip, met bediening aan de voorzijde. "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam, vlamregeling door gasklep, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piézo-mechanische ontsteking.
- Indirecte verwarming: dubbelwandige kuip, watervulling door een kraan, een tweede dient als overloop, staat toe om de voltooiing te controleren van het vullen door controlelampje en aftapkraan. Regeling van de druk van de dubbele wand via een veiligheidsklep geijkt op 0.5BAR, door drukschakelaar, veiligheidsinrichting met manometer, en vacuümklep geplaatst op de bovenkant van de top.

### DE Gas Kochkessel

- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, Boden aus Edelstahl AISI 316 (30/10 mm, 20/10 mm), beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem herausnehmbaren Sieb zum Schutz des Ablassventils, abgerundete Innenecken. Wasserhahn zum Befüllen des Beckens, mit der Steuerung an der Vorderseite. "Tiefgezogener" Deckel, Scharniere mit "Torsionsfeder" für stufenloses Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Seitengriff.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme, Regelung durch ein Ventil, Zündflammenbrenner und Thermoelement-Sicherheitssystem, elektrische Piezoeinrichtung.
- Indirekte Beheizung: doppelt ummantelter Kessel, mit Wassereinflussventil und Überlauf um den Wasserstand zu überprüfen. Wasserdruckregler in der Außenwand über Ventil mit 0,5 bar, mit Manometer und Druckventil.



page 139



DIRECT



G9/M10D8-N

5 711,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

kcal/h : 18060

#### FR Marmite gaz, cuve 100 lit. chauffage direct, sur meuble

- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm.
- Robinet de vidange de 2".

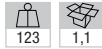
#### NL Gaskookketel directe verwarming, 100 liter, op meubel

- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 420 mm.
- Afvoerkraan van 2".

#### DE Gas-Kochkessel, Becken 100 Lit., direkt beheizt, auf Unterbau

- Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 420 mm.
- Ablassventil 2".




**DIRECT**


## G9/M15D8-N

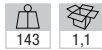
**6 144,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 18060

**FR Marmite gaz, cuve 150 lit. chauffage direct, sur meuble**  
 - Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 540 mm.  
 - Robinet de vidange de 2".

**NL Gaskookketel direkte verwarming, 150 liter, op meubel**  
 - Diameter van de kuip 600 mm, diepte 540 mm.  
 - Afvoerkraan van 2".

**DE Gas-Kochkessel, Becken 150 Lit., direkt beheizt, auf Unterbau**  
 - Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 540 mm.  
 - Ablassventil 2".


**INDIRECT**


## G9/M10I8-N

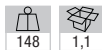
**7 853,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 18060

**FR Marmite gaz, cuve 100 lit. chauffage indirect, sur meuble**  
 - Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm.  
 - Robinet de vidange de 2".

**NL Gaskookketel indirecte verwarming, 100 liter, op meubel**  
 - Diameter van de kuip 600 mm, diepte 420 mm.  
 - Afvoerkraan van 2".

**DE Gas-Kochkessel, Becken 100 Lit., in direkt beheizt, auf Unterbau**  
 - Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 420 mm.  
 - Ablassventil 2".


**INDIRECT**


## G9/M15I8-N

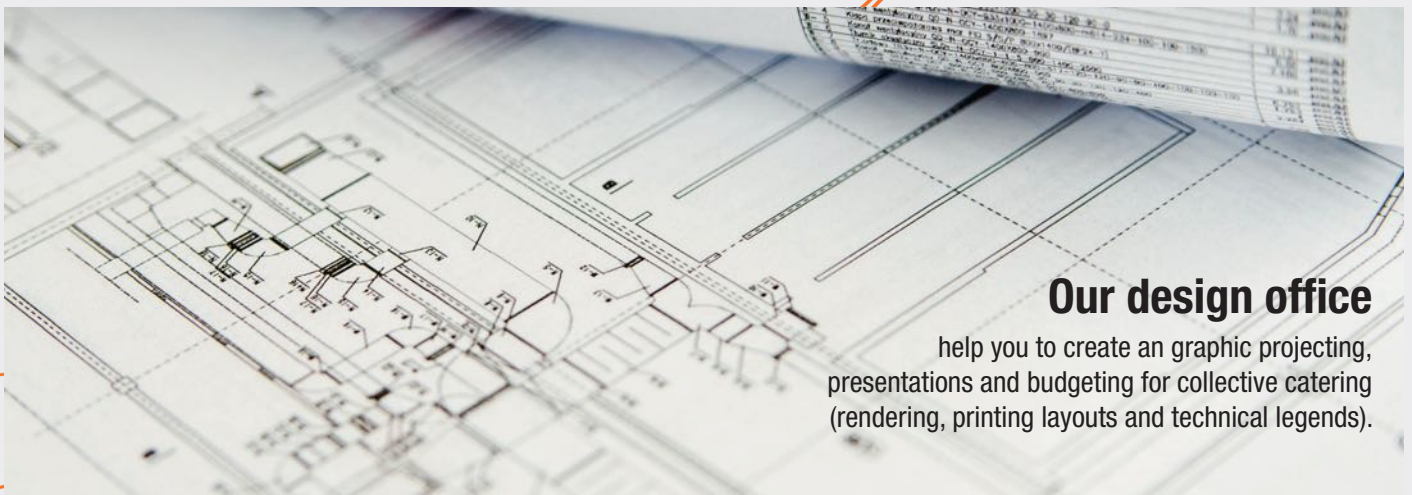
**8 173,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 18060

**FR Marmite gaz, cuve 150 lit. chauffage indirect, sur meuble**  
 - Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 540 mm.  
 - Robinet de vidange de 2".

**NL Gaskookketel indirecte verwarming, 150 liter, op meubel**  
 - Diameter van de kuip 600 mm, diepte 540 mm.  
 - Afvoerkraan van 2".

**DE Gas-Kochkessel, Becken 150 Lit., in direkt beheizt, auf Unterbau**  
 - Kesseldurchmesser 600 mm, Tiefe 540 mm.  
 - Ablassventil 2".



## Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).



TOP  
20/10



## ADVANTAGE

**FR** La cuve réalisée en acier inox AISI 304 18/10 à haute conductibilité thermique, vous permettra de sauter, poêler, rôtir, et même de cuire à l'eau en toute tranquillité !! Au moment du basculement la particulière conception de la cuve vous permettra un transfert des aliments en toute sécurité et permettra également un nettoyage 100% hygiénique.

**NL** De kuip is uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 18/10 met hoog warmtegeleidingsvermogen, laat u toe om te braden, bakken, roosteren, ... en zelf om te koken met water in alle rust !! Bij het kippen van de kuip, het specifieke concept van de kuip staat u toe om alle ingrediënten in alle veiligheid over te brengen en een 100% hygiënische reiniging te doen.

**DE** Mit dem Becken aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit hoher Wärmeleitfähigkeit können Sie in Ruhe sautieren, in der Pfanne garen, braten, ja sogar mit Wasser zu kochen! Während des Kippvorgangs sorgt die besondere Konstruktion des Beckens für ein sicheres Hantieren mit den Lebensmitteln und für eine 100%ige hygienische Reinigung.

### FR Sauteuses gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis. Couverture supérieure de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale.
- Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation de 90 à 300°C (température uniforme sur tout le fond de la cuve), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo mécanique.
- Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série. Un robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve est fixé sur le top supérieur.

### NL Gasbraadpannen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Kantelbare kuip uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 dikte (13mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, alle hoeken zijn afgerond. Bovenste deksel van de kuip uitgerust op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische frontale handgreep.
- Gas verwarming, d.m.v. RVS branders met gestabiliseerde vlam, regeling van 90°C tot 300°C (uniforme temperatuur over de hele bodem van de kuip), waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piézo-mecanica ontsteking.
- Veiligheidsvoorziening voor onderbreking van de werking tijdens het opstijgen van de standaard kuip. Een waterkraan om de kuip te vullen is bevestigd aan de bovenkant.

### DE Gasbetriebene Sautépfannen

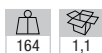
- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kippbehälter aus Edelstahl AISI 304, Dicke (13 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, abgerundete Innenecken. Oberer Deckel des Beckens mit Scharnieren mit "Torsionsfeder" aus Edelstahl, für ein stufenweises Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Vordergriff.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme, Temperaturregelung von 90 bis 300°C (gleichmäßige Temperatur auf dem gesamten Boden des Beckens), Zündflammenbrenner und Thermoelement-Sicherheitssystem, mechanisch Piezoeinrichtung.
- Sicherheitseinrichtung zur Betriebsunterbrechung beim Anheben des Standard-Beckens. Ein Wasserhahn an der Oberseite dient zum Befüllen des Beckens.

STAINLESS  
STEEL

TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK



1000 Kcal/h = 1,16 kW

G9/BRI8-N

6 728,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 0,02 / kcal/h : 17200 230/1N 50-60Hz

### FR Sauteuse basculante gaz, cuve inox 80 lit. sur meuble

- Dim. de la cuve 790x690xh200 mm, surface de 50 dm<sup>2</sup>.
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

### NL Kantelbare gasbraadpan, R.V.S. kuip 80 liter op meubel

- Kuip afm. 790x690xh200 mm, oppervlakte 50 dm<sup>2</sup>.
- Kipmechanisme van de kuip bediend door een handmatige hendel.

### DE Gasbetriebene Sautépfannen, schwenkbar, Beck aus Edelstahl 80 Lit. auf Möbel

- Becken 790x690xh200 mm, Fläche 50 dm<sup>2</sup>.
- Becken-Kippsystem durch manuelles Steuerrad.



## FR Sauteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis. Couvercle supérieur de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, positionnées en dessous de la cuve (cuisson uniforme sur toute la surface de la cuve). Régulation de 75°C à 300°C par thermostat.
- Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série. Un robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve est fixé sur le top supérieur.

## NL Elektrische braadpannen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Kantelbare kuip uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 dikte (13mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, alle hoeken zijn afgerond. Bovenste deksel van de kuip uitgerust op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische frontale handgreep.
- Elektrische verwarming, door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, gepositioneerd onder de kuip (uniform koken op het hele oppervlakte van de kuip). Temperatuurregeling van 75°C tot 300°C per thermostaat.
- Veiligheidsvoorziening voor onderbreking van de werking tijdens het opstijgen van de standaard kuip. Een waterkraan om de kuip te vullen is bevestigd aan de top bovenaan.

## DE Elektrische Sautépfannen

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kippbehälter aus Edelstahl AISI 304, Dicke (13 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, abgerundete Innenecken. Oberer Deckel des Beckens mit Scharnieren mit "Torsionsfeder" aus Edelstahl, für ein stufenweises Schließen und Öffnen, ausgestattet mit einem ergonomischen Vordergriff.
- Elektrische Aufheizung durch Panzer-Heizelemente aus Edelstahl, unter dem Boden des Beckens (gleichmäßiges Garen auf der gesamten Becken-Fläche). Temperaturregelung von 75°C bis 300°C mittels Thermostat.
- Sicherheitseinrichtung zur Betriebsunterbrechung beim Anheben des Standard-Beckens. Ein Wasserhahn an der Oberseite dient zum Befüllen des Beckens.



## ADVANTAGE

FR La cuve réalisée en acier inox AISI 304 18/10 à haute conductibilité thermique, vous permettra de sauter, poêler, rôtir, et même de cuire à l'eau en toute tranquillité !! Au moment du basculement la particulière conception de la cuve vous permettra un transfert des aliments en toute sécurité et permettra également un nettoyage 100% hygiénique.

NL De kuip is uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 18/10 met hoog warmtegeleidingsvermogen, laat u toe om te braden, bakken, roosteren, ... en zelf om te koken met water in alle rust !! Bij het kippen van de kuip, het specifieke concept van de kuip staat u toe om alle ingrediënten in alle veiligheid over te brengen en een 100% hygiënische reiniging te doen.

DE Mit dem Becken aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit hoher Wärmeleitfähigkeit können Sie in Ruhe sautieren, in der Pfanne garen, braten, ja sogar mit Wasser zu kochen! Während des Kippvorgangs sorgt die besondere Konstruktion des Beckens für ein sicheres Hantieren mit den Lebensmitteln und für eine 100%ige hygienische Reinigung.



STAINLESS STEEL

TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK

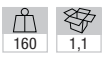
E9/BRI8-N 6 930,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

FR Sauteuse basculante électrique, cuve inox 80lit. sur meuble  
 - Dim. de la cuve 815x610xh200 mm, surface de 50 dm<sup>2</sup>.  
 - Basculement de la cuve par un volant manuel.

NL Elektrische kantelbare braadpan, R.V.S. kuip 80liter op meubel  
 - Kuip afm. 815x610xh200 mm, oppervlakte 50 dm<sup>2</sup>.  
 - Kipmechanisme van de kuip bediend door een handmatige hendel.

DE Elektro-Kippbratpfanne, Becken aus Edelstahl 80 Lit., auf Unterbau  
 - Becken 815x610xh200 mm, Fläche 50 dm<sup>2</sup>.  
 - Becken-Kippsystem durch manuelles Steuerrad.






**FR** **Eléments neutres**

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Surface de travail lisse.

**NL** **Neutraal werkelementen**

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vlak werkblad.

**DE** **Neutrale Arbeitselemente**

- Glatte Arbeitsfläche.
- Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI.
- Neutrale Arbeitselemente am offenen Unterbau.


**TOP  
20/10**

**N9/PTA4-N**
**1 048,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920

**FR** **Elément neutre module 1/2 , armoire ouverte**

- Armoire GN 1/1 ouverte (360x740xh360 mm).


**NL** **Neutraal werkelement module 1/2 , open kast**

- Open kast GN 1/1 (360x740xh360 mm).

**DE** **Neutrales Arbeitselement GN Modul 1/2, auf Unterbau**

- Offener Unterbau GN 1/1 (360x740xh360 mm).

**N9/PTA8-N**
**1 379,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920

**FR** **Elément neutre module 1/1, armoire ouverte**
**NL** **Neutraal element module 1/1, op open kast**
**DE** **Neutrales Arbeitselement, Modul 1/1, offener Unterbau**
**N9/PTAC4-N**
**1 231,00 EUR**

mm : 400x900xh850/920

**FR** **Elément neutre avec tiroir GN module 1/2 , armoire ouverte**

- Tiroir coulissant sur glissières télescopiques.
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).


**NL** **Neutraal werkelement met lade GN, module 1/2 , op kast**

- Schuiflade op telescopische rails.
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm)

**DE** **Neutrales Arbeitselement mit Schubladen GN, Modul 1/2, offener Unterbau**

- Schublade mit Teleskopschienen.
- Offener Unterbau (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



	<p><b>A9/FLD-N</b> <b>133,00 EUR</b></p> <p>mm : 900x3xh75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Finition latérale monobloc (droite)</li> <li>NL Zijdelinkse afwerking monoblok (rechts)</li> <li>DE Seitenausführung, einteilig (rechts)</li> </ul>		<p><b>A9/PL1B-N</b> <b>391,00 EUR</b></p> <p>mm : 370x370</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Plaque lisse ACIER INOX 1 brûleur</li> <li>NL Vlakke plaat roestvrij staal 1 brander</li> <li>DE Kochplatte, glatt Edelstahl 1 Brenner</li> </ul>
	<p><b>A9/FLS-N</b> <b>133,00 EUR</b></p> <p>mm : 900x3xh75</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Finition latérale monobloc (gauche)</li> <li>NL Zijdelinkse afwerking monoblok (links)</li> <li>DE Seitenausführung, einteilig (links)</li> </ul>		<p><b>A9/PR1B-N</b> <b>470,00 EUR</b></p> <p>mm : 370x370</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Plaque rainurée ACIER INOX 1 brûleur</li> <li>NL Geribde plaat roestvrij staal 1 brander</li> <li>DE Gerillte Kochplatte Edelstahl 1 Brenner</li> </ul>
	<p><b>A7/PB4-N</b> <b>162,00 EUR</b></p> <p>mm : 390x50xh420</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Porte pour soubassement (droite ou gauche) 400 mm</li> <li>NL Deur voor onderstel (links of rechts) 400 mm</li> <li>DE Tür für Unterbau (rechts oder links) 400mm</li> </ul>		<p><b>A7/GRC-N</b> <b>38,00 EUR</b></p> <p>mm : 260x260xh10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Réduction pour grille feux vifs (acier inox)</li> <li>NL Reductie voor rooster (R.V.S.)</li> <li>DE Reduzierrost für Brenner (Edelstahl)</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/K2C1-RN</b> <b>531,00 EUR</b></p> <p>mm : 400x530xh420</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Ensemble 2 tiroirs GN 1/1 (h.100 mm)</li> <li>NL 2 laden eenheid GN 1/1 (h.100 mm)</li> <li>DE Block 2 Schubladen GN 1/1 (h.100 mm)</li> </ul> <p><b>FOR MODULE 400 mm</b></p>		<p><b>A9/GP-DGN</b> <b>154,00 EUR</b></p> <p>mm : 390x380xh65</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille fonte émaillée feux vifs</li> <li>NL Rooster geëmailleerd gietijzer</li> <li>DE Aufsatzrost emailliertem Gusseisen starke Hitze</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/GLA-N</b> <b>35,00 EUR</b></p> <p>mm : 585x200xh385</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Guide latérale (droite ou gauche) pour placard</li> <li>NL Zijdelingse (L of R) roostergeleider voor onderkast</li> <li>DE Seitliche Schienen (rechts oder links) für Unterbau</li> </ul> <p><b>NB: The piece</b></p>		<p><b>A9/GP-HDN</b> <b>153,00 EUR</b></p> <p>mm : 390x380xh65</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille fonte émaillée Heavy-Duty feux vifs</li> <li>NL Rooster geëmailleerd Heavy-Duty gietijzer</li> <li>DE Gitterrost emailliertem Gusseisen Heavy-Duty Brenner</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A9/KCH1-N</b> <b>477,00 EUR</b></p> <p>mm : 320x650xh50 - kW : 0,8 - 230/1N 50-60Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Kit chauffant armoire 400 mm</li> <li>NL Verwarmingskit voor kast lengte 400mm</li> <li>DE Heizkit für Unterbau 400 mm</li> </ul> <p><b>INCLUDED: 2x A7/GLA-N &amp; 1x GRID</b></p>		<p><b>A9/DEC-2N</b> <b>192,00 EUR</b></p> <p>mm : x</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Option: Décharge (1 pc) cuvette brûleurs (2 feux)</li> <li>NL Optie: Ontlading (1 stuk) kom branders (2 branders)</li> <li>DE Optional: Beckenabfluss, Brenner (2 Flammen)</li> </ul>
	<p><b>A9/KCH2-N</b> <b>794,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x650xh50 - kW : 1,6 - 230/1N 50-60Hz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Kit chauffant armoire 800 mm</li> <li>NL Verwarmingskit voor kast 800mm</li> <li>DE Heizkit für Unterbau 800 mm</li> </ul> <p><b>INCLUDED: 2x A7/GLA-N &amp; 1x GRID</b></p>		<p><b>A9/DEC-4N</b> <b>382,00 EUR</b></p> <p>mm : x</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Option: Décharge (2 pcs) cuvette brûleurs (4 feux)</li> <li>NL Optie: Ontlading (2 stuk) kom branders (4 branders)</li> <li>DE Optional: Beckenabfluss, Brenner (4 Flammen)</li> </ul>
	<p><b>A7/GF11-RN</b> <b>53,00 EUR</b></p> <p>mm : 325x590xh30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille armoire 400 mm</li> <li>NL Rooster kast 400 mm</li> <li>DE Ofen Rost für Schrank 400 mm</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>		<p><b>A9/DEC-6N</b> <b>550,00 EUR</b></p> <p>mm : x</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Option: Décharge (3 pcs) cuvette brûleurs (6 feux)</li> <li>NL Optie: Ontlading (3 stuk) kom branders (6 branders)</li> <li>DE Optional: Beckenabfluss, Brenner (6 Flammen)</li> </ul>
	<p><b>A7/GF21-RN</b> <b>65,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x590xh30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille armoire 700 mm</li> <li>NL Rooster kast 700 mm</li> <li>DE Ofen Rost für Schrank 700 mm</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>		<p><b>A7/CWT-N1</b> <b>455,00 EUR</b></p> <p>mm : 650x650xh600</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Colonne d'eau, élément sur armoire 700/900</li> <li>NL Waterkolom, element op kast 700/900</li> <li>DE Wassersäule, element auf Schrank 700/900</li> </ul>
	<p><b>A7/GF21-N</b> <b>65,00 EUR</b></p> <p>mm : 530x650</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Grille GN 2/1 pour four</li> <li>NL Rooster GN 2/1 oven</li> <li>DE Ofenrost GN 2/1</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>		<p><b>A7/CWT-N2</b> <b>455,00 EUR</b></p> <p>mm : 650x650xh600</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Colonne d'eau, élément TOP 700 / sur four 900</li> <li>NL Waterkolom, element TOP 700 / op oven 900</li> <li>DE Wassersäule, element TOP 700 / auf Ofen 900</li> </ul>



	<b>A7/2PB-1N</b> <b>225,00 EUR</b> mm : 490x295xh215 (FR) Panier cuiseur à pâtes, poignées latérales (NL) Mand voor pastakoker, zijdelinkse handgrepen (DE) Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff		<b>A9/PG18-N</b> <b>136,00 EUR</b> mm : 270x360xh140 (FR) Panier pour friteuse gas 18 Lt (NL) Mand voor friteuse gas 18 Lt (DE) Fritteusenkorb gas 18 Lit.
	<b>A7/2PS-1N</b> <b>173,00 EUR</b> mm : 300x325xh215 (FR) Panier cuiseur à pâtes, 2 poignées latérales (NL) Mand voor pastakoker, 2 zijdelinkse handgrepen (DE) Korb für Nudelkocher, mit 2 Seitenhandgriffen		<b>A9/PG18-1/2-N</b> <b>117,00 EUR</b> mm : 130x360xh140 (FR) Panier (1/2 cuve) pour friteuse gas 18 Lt (NL) Mand (1/2 kuip) voor friteuse gas 18 Lt (DE) Fritteusenkorb (1/2 Becken) gas 18 Lit.
	<b>A9/2P9-2N</b> <b>133,00 EUR</b> mm : 240x290xh215 (FR) Panier pour cuiseur à pâtes avec 2 poignées (NL) Mand voor pastakoker met 2 handgrepen (DE) Korb für Nudelkocher mit 2 Griffen		<b>A7/PMB-1/2N</b> <b>90,00 EUR</b> mm : 120x295xh120 (FR) Panier friteuses monobloc (1/2 panier) (NL) Mand -friteuse monobloc (1/2 mand) (DE) Fritteusenkorb, einteilig (1/2 Korb) <b>NB: SUPPLEMENTARY</b>
	<b>A7/1P-2N</b> <b>100,00 EUR</b> mm : 145x295xh215 (FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée frontale (NL) Mand voor pastakoker, frontale handgreep (DE) Korb für Nudelkocher, frontalgriff		<b>A9/PE18-1/2-N</b> <b>117,00 EUR</b> mm : 130x325xh140 (FR) Panier (1/2 cuve) pour friteuse élec. 18 Lt (NL) Mand (1/2 kuip) voor friteuse élec. 18 Lt (DE) Fritteusenkorb (1/2 Becken) élec. 18 Lit. <b>NB: SUPPLEMENTARY</b>
	<b>A9/3LP-3N</b> <b>142,00 EUR</b> mm : 160x290xh215 (FR) Panier cuiseur à pâtes avec 2 poignées (NL) Mand voor pastakoker met 2 handgrepen (DE) Korb für Nudelkocher, 2 Griffe		<b>A9/PE18-N</b> <b>136,00 EUR</b> mm : 270x325xh140 (FR) Panier pour friteuse élec. 18 Lt (NL) Mand voor friteuse élec. 18 Lt (DE) Fritteusenkorb élec. 18 Lit. <b>NB: SUPPLEMENTARY</b>
	<b>A7/1PD-6N</b> <b>87,00 EUR</b> mm : 165x145xh215 (FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée latérale (droite) (NL) Mand voor pastakoker, zijdelingse handgreep (rechts) (DE) Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff (rechts)		<b>A9/PE21-1/2-N</b> <b>117,00 EUR</b> mm : 130x455xh130 (FR) Panier (1/2 cuve) pour friteuse 21 Lt (NL) Mand (1/2 kuip) voor friteuse 21 Lt (DE) Fritteusenkorb (1/2 Becken) 21 Lit.
	<b>A7/1PG-6N</b> <b>87,00 EUR</b> mm : 165x145xh215 (FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée latérale (gauche) (NL) Mand voor pastakoker, zijdelingse handgreep (links) (DE) Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff (links)		<b>A9/PE21-N</b> <b>136,00 EUR</b> mm : 280x455xh130 (FR) Panier pour friteuse 21 Lt (NL) Mand voor friteuse 21 Lt (DE) Fritteusenkorb 21 Lit.
	<b>A9/1PRP-6N</b> <b>142,00 EUR</b> mm : 145x145xh200 (FR) Panier cuiseur à pâtes rond avec poignée latérale (NL) Ronde mand voor pastakoker met zijdelingse handgreep (DE) Korb für Nudelkocher mit Seitengriff		<b>A9/CFH-FN</b> <b>164,00 EUR</b> mm : 300x670xh155 (FR) Cuvette pour l'huile de friteuses (complémentaire) (NL) Kuip voor het opvangen van olie uit friteuses (DE) Auffangebecken für Frittieröl <b>NB: SUPPLEMENTARY</b>
	<b>A9/CC-48N</b> <b>149,00 EUR</b> mm : x (FR) Couvercle cuiseur à pâtes - module 400 / 800 mm (NL) Deksel pastakoker - module 400/800 mm (DE) Deckel Nudelkocher - Modul 400/800 mm		<b>A9/CP-101N</b> <b>933,00 EUR</b> mm : 510x510xh410 (FR) Panier 1 secteur, 100 litres (NL) Mand 1 sector, 100 liter (DE) Korb 1 Panier 1 Bereich 100 Lit.
	<b>A7/SPL-6N</b> <b>61,00 EUR</b> mm : x (FR) Sac de pierre de lave de 6 kg (1/2 module) (NL) Zak lavasteen van 6kg (1/2 Module) (DE) Sack Lavastein, 6 kg (1/2 module) <b>NB: SUPPLEMENTARY</b>		<b>A9/CP-151N</b> <b>1 099,00 EUR</b> mm : 510x510xh470 (FR) Panier 1 secteur, 150 litres (NL) Mand 1 sector, 150 liter (DE) KORB 1 PANIER 1 BEREICH 150 LIT.



**A7/2PB-1N** **225,00 EUR**  
 mm : 490x295xh215  
 FR Panier cuseur à pâtes, poignées latérales  
 NL Mand voor pastakoker, zijdelinkse handgrepen  
 DE Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff



**A9/CP-152N** **1 346,00 EUR**  
 mm : 510x510xh470  
 FR Panier 2 secteurs, 150 litres  
 NL Mand 2 sectoren, 150 liter  
 DE Korb 2 Bereiche 150 Lit.



**A9/CP-103N** **1 459,00 EUR**  
 mm : 510x510xh410  
 FR Panier 3 secteurs, 100 litres  
 NL Mand 3 sectoren, 100 liter  
 DE Korb 3 Bereiche 100 Lit.



**A9/CP-153N** **1 594,00 EUR**  
 mm : 510x510xh470  
 FR Panier 3 secteurs, 150 litres  
 NL Mand 3 sectoren, 150 liter  
 DE Korb 3 Bereiche 100 Lit.



**A9/C-DPN** **828,00 EUR**  
 mm : x  
 FR Option: Couvercle marmite réalisé en double paroi  
 NL Optie: deksel kookketels gemaakt met dubbele wand  
 DE Option: Deckel Kochkessel in doppelwandiger Ausführung



**A7/KRT-2L** **142,00 EUR**  
 mm : xxh) 100  
 FR Roues en acier inox Ø 100 mm (2 pièces)  
 NL Roestvrij stalen wielen Ø 100 mm (2 stuks)  
 DE Räder aus Edelstahl Ø 100 mm (2 Stück)



**A7/KRT-2F** **251,00 EUR**  
 mm : xxh) 100  
 FR Roues en acier inox avec frein Ø 100 mm (2 pièce)  
 NL Roestvrij stalen wielen met rem Ø 100 mm (2 stuks)  
 DE Räder aus Edelstahl mit Bremsen Ø 100 mm (2 Stück)



**A9/SK41-N** **218,00 EUR**  
 mm : 380x620  
 FR Kit soulèvement grilles pour grill pierre de lave 400mm  
 NL Hefset voor lavasteenrooster 400mm  
 DE Hebevorrichtung für Lavasteingrill 400mm



**A9/SK82-N** **251,00 EUR**  
 mm : 720x620  
 FR Kit soulèvement grilles pour grill pierre de lave 800mm  
 NL Hefset voor lavasteenrooster 800mm  
 DE Hebevorrichtung für Lavasteingrill 800mm



**A9/PLG9-NF** **215,00 EUR**  
 mm : 1400x20xh145  
 FR Plinthe latérale droite ou gauche 900+900 "îlot central"  
 NL Zijdelingse plint rechts of links 900+900 "centraal eiland"  
 DE Seitliche Sockelleiste rechts oder links 900+900 "Mittelin-sel"



**A9/PF4-N** **46,00 EUR**  
 mm : 400x20xh145  
 FR Plinthe frontale en inox, 400 mm  
 NL Frontale plint in roestvrij staal, 400 mm  
 DE Frontale Fußleiste aus Edelstahl, 400 mm

**A9/PF8-N** **88,00 EUR**  
 mm : 800x20xh145

**A9/PF12-N** **118,00 EUR**  
 mm : 1200x20xh145

**A9/PF16-N** **150,00 EUR**  
 mm : 1600x20xh145



**A9/PLDS9-N** **58,00 EUR**  
 mm : 700x20xh145  
 FR Plinthe latérale (1 pc) droite (ou) gauche  
 NL Zijdelinkse plint (1 st) rechts (of) links  
 DE Sockel, seitlich, (1 Stück) rechts (oder) links



**A9/FL9-ND** **848,00 EUR**  
 mm : 935x50xh735  
 FR Joue intégrale (droite) 900  
 NL Volledige zijkant (rechts) 900  
 DE Integrale Seite (rechts) 900



**A9/FL9-NF** **848,00 EUR**  
 mm : 935x50xh735  
 FR Joue intégrale (gauche) 900  
 NL Volledige zijkant (links) 900  
 DE Integrale Seite (links) 900



**A9/FL99-N** **1 162,00 EUR**  
 mm : 1860x50xh735  
 FR Joue intégrale 900+900  
 NL Volledige zijkant 900+900  
 DE Integrale Seite 900+900



**A7/FL79-N** **1 097,00 EUR**  
 mm : 1660x50xh735  
 FR Joue intégrale 700+900  
 NL Volledige zijkant 700+900  
 DE Integrale Seite 700+900



**A7/FL97-N** **1 097,00 EUR**  
 mm : 1660x50xh735  
 FR Joue intégrale 900+700  
 NL Volledige zijkant 900+700  
 DE Integrale Seite 900+700





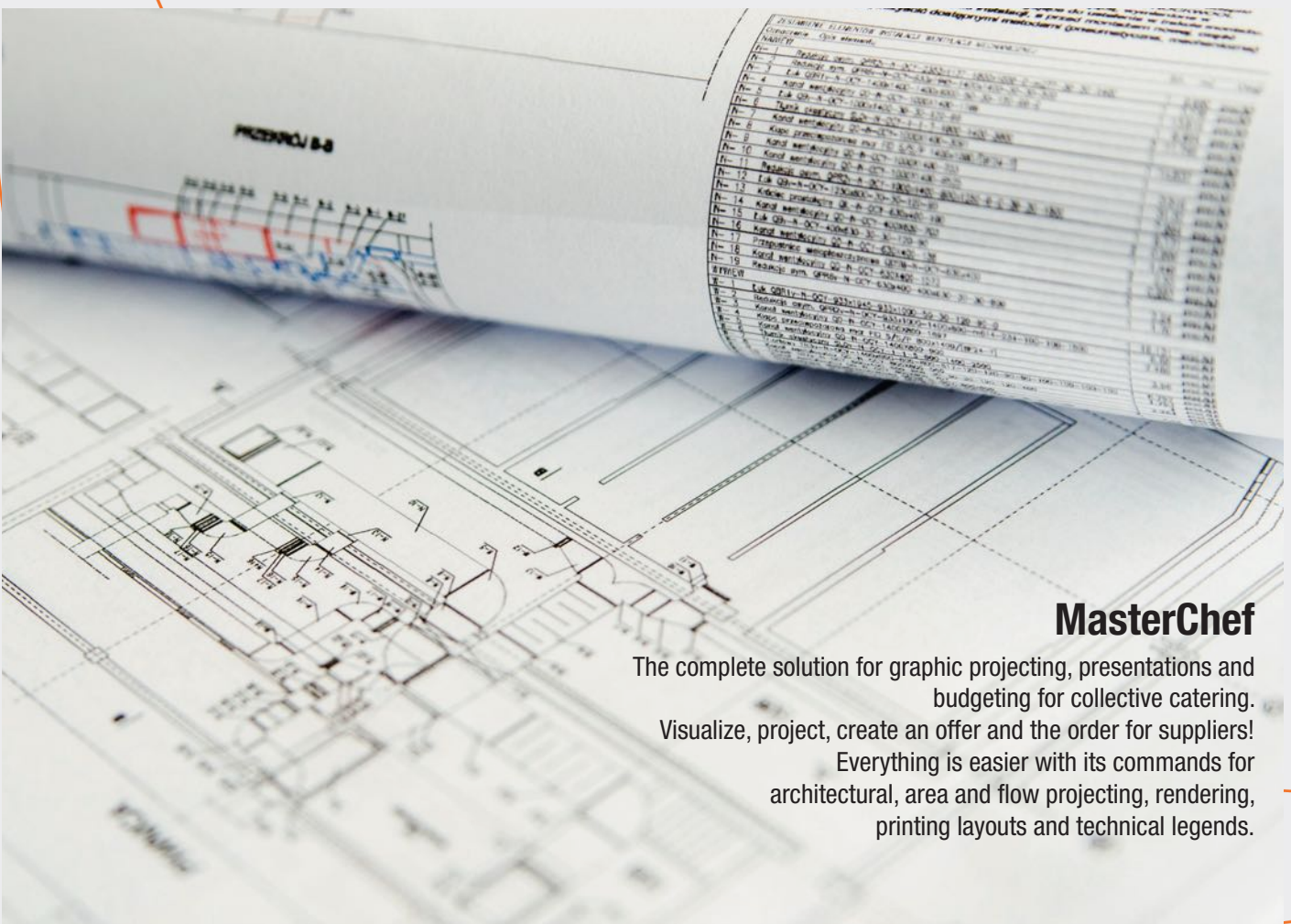
**A7/PS12-N** **104,00 EUR**  
 mm : x  
 FR Rebord anti-éclaboussures inox, plaque 400mm  
 NL Roestvrij stalen spatscherm, plaat van 400 mm  
 DE Spritzschutzrand aus Edelstahl, Platte 400mm



**A9/PS11-N** **140,00 EUR**  
 mm : x  
 FR Rebord anti-éclaboussures inox, plaque 800mm  
 NL Roestvrij stalen spatscherm, plaat van 800 mm  
 DE Spritzschutzrand aus Edelstahl, Platte 800mm



	<b>A7/MAI4-N</b>	<b>212,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 400x70xh40	
	Ⓜ Main courante dépose assiettes en acier inox, 400 mm	
	Ⓝ Frontale bordensteun in R.V.S. -400mm-	
	Ⓞ Frontale Tellerablage aus Edelstahl, 400 mm	
	<b>A7/MAI8-N</b>	<b>239,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 800x70xh40	
	<b>A7/MAI12-N</b>	<b>283,<sup>00</sup> EUR</b>
	mm : 1200x70xh40	



**MasterChef**

The complete solution for graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering. Visualize, project, create an offer and the order for suppliers! Everything is easier with its commands for architectural, area and flow projecting, rendering, printing layouts and technical legends.

# Modular Cooking 1100

**Optima 1100**

by Diamond

# Ergonomie et performance !...

Ⓞ 100% modulaires, les équipements de la gamme OPTIMA 1100 ont été conçus pour former un piano central utilisable des deux côtés. Permet d'exploiter au mieux l'espace disponible et offre le meilleur rapport espace/équipement de sa catégorie. Le système de jonction permet de créer un plan de travail facilitant le déplacement des ustensiles et simplifiant les opérations de nettoyage. Un accès frontal aux différents composants des équipements permet de simplifier les opérations de maintenance et d'entretien.

Caractéristiques de cette gamme : Plan de travail emboutit en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10ème, bord avant avec casse-goutte, cheminées en fonte de faibles dimensions, brûleurs amovibles de forte puissance en fonte avec flamme pilote, les soubassements neutres et fours sont totalement traversants. Isolation thermique de qualité permettant de réduire la consommation énergétique. Robustesse et design sont les traits caractéristiques de cette gamme. La qualité des matériaux, la conception de fabrication et le soin du détail font de l'OPTIMA 1100 un investissement défiant le temps !

# Ergonomie en prestations!...

Ⓞ 100% moduleerbare apparatuur, de OPTIMA 1100-serie is ontworpen om een centrale werktafel te vormen, die langs beide zijden kan worden gebruikt. Hiermee kan de beschikbare ruimte optimaal worden benut en biedt ze de beste verhouding tussen ruimte en apparatuur in haar klasse. Het verbindingssysteem maakt het mogelijk om een werkblad te creëren dat het verplaatsen van keukengerei vergemakkelijkt en het schoonmaken vereenvoudigt. De frontale toegang tot de verschillende de apparaten vereenvoudigt onderhouds- en schoonmaakwerkzaamheden.

Kenmerken van deze serie: Werkblad van AISI 304 roestvrij staal met een dikte van 20/10 mm, voorzijde met anti-lek rand, compacte gietijzeren branders met afneembare krachtige branders en waakvlammen, neutrale sokkels en ovens volledig doorgaand. Kwalitatieve thermische isolatie om het energieverbruik te minimaliseren. Robuustheid en design zijn de kenmerken van deze serie. De kwaliteit van de materialen, het productieontwerp en de aandacht voor detail maken de OPTIMA 1100 een investering die de tand des tijds doorstaat!



HIGH EFFICIENCY  
& FLEXIBILITY



TOP  
20/10



HEAD  
TO  
HEAD



# Ergonomie und Leistung !!!

Ⓢ Die Geräte der OPTIMA 1100-Serie sind zu 100% modular und wurden entwickelt, um einen zweiseitig nutzbaren zentralen Kochblock zu bilden. Dadurch wird der verfügbare Platz optimal genutzt und es entsteht das beste Verhältnis von Platzbedarf zu Geräteausstattung in ihrer Kategorie. Das Verbindungssystem ermöglicht die Schaffung einer Arbeitsfläche, die das Bewegen von Utensilien erleichtert und Reinigungsarbeiten vereinfacht. Der frontale Zugang zu den verschiedenen

Komponenten der Geräte erleichtert Wartungs- und Reinigungsvorgänge. Merkmale dieser Serie: Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl mit einer Dicke von 20/10 mm, Frontleiste mit Tropfkante, kompakte gusseiserne Brenner mit abnehmbaren leistungsstarken Brennern und Pilotflamme, neutrale Untergerüste und Öfen komplett durchgängig. Hochwertige thermische Isolierung zur Reduzierung des Energieverbrauchs. Robustheit und Design sind die charakteristischen Merkmale dieser Serie. Die Qualität der Materialien, die Fertigungsqualität und die Liebe zum Detail machen die OPTIMA 1100 zu einer zeitlosen Investition!



**FRYER**



**INDUCTION**



**SOLID TOP**



**GAS BURNERS**



**GAS HOB**



**PASS  
THROUGH**

**Optima 1100**  
by Diamond





TOP  
20/10

*Pass through  
cooking*



#### FR Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 2 à 9kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée: 416x367 mm (lavables en lave-vaisselle).

#### NL Gasfornuizen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken top (20/10mm), kom voor het verzamelen van vloeistof in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken en waterdicht.
- Open branders in behandeld gietijzer "waterdicht", kroon in messing (met zeer hoog rendement), regeling van branders van 2 tot 9kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 416x367 mm ( vaatwasmachinebestendig).

#### DE Gasherde

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene Platte (20/10 mm), integrierte Auffangschale aus Edelstahl AISI 304 für Flüssigkeit, tiefgezogen und wasserdicht.
- Brenner aus versiegeltem, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Regelung der Brenner von 2 bis 9kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Emaillierte Gusseisenroste: 416x367 mm (spülmaschinenfest).

## ADVANTAGE

FR Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (9 kW), couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

NL Onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) branders combineren vermogen, efficiëntie en flexibiliteit en passen zich gemakkelijk aan alle soorten professioneel kookgerei aan. Branders met zeer hoog rendement (9 kW), koperen kroon, automatische ontsteking door waakvlam (100% beveiligd) en veiligheid door thermokoppel.

DE Unsere H.E.F.-Brenner (High Efficiency & Flexibility) kombinieren Leistung, Effizienz und Flexibilität und passen sich problemlos an alle Arten von professionellem Kochgeschirr an. Brenner mit sehr hohem Wirkungsgrad (9 kW), Messingkrone, automatische Zündung durch Zündflamme (100% geschützt) und Sicherheit durch Thermoelement.



page 164



**HIGH EFFICIENCY  
& FLEXIBILITY**





## G1/2BA1

**3 274,00 EUR**

mm : 450x1100xh850

kcal/h : 15477

**FR Fourneau 2 feux gaz, sur armoire - PASS-THROUGH**

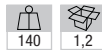
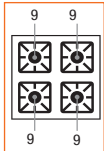
- 2 brûleurs (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Armoire (GN 1/1) (340x940xh360 mm)

**NL Gasfornuis met 2 branders, kast - PASS-THROUGH**

- 2 branders (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Kast (GN 1/1) (340x940xh360 mm)

**DE Herd mit 2 Gasflammen, auf Schrank - PASS-THROUGH**

- 2 Brenner (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Unterbau (GN 1/1) (340x940xh360 mm).



## G1/4BA2

**5 811,00 EUR**

mm : 900x1100xh850

kcal/h : 30955

**FR Fourneau 4 feux gaz, sur armoire - PASS-THROUGH**

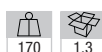
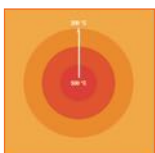
- 4 brûleurs (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm)

**NL Gasfornuis met 4 branders op kast - PASS-THROUGH**

- 4 branders (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Kast (GN 2/1) (660x940xh360 mm)

**DE Herd mit 4 Gasflammen, auf Schrank - PASS-THROUGH**

- 4 Brenner (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Unterbau (GN 2/1) (660x940xh360 mm)



## G1/TA2

**4 755,00 EUR**

mm : 900x1100xh850

kcal/h : 10318

**FR Fourneau taque coup de feu gaz, armoire - PASS-THROUGH**

- Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm)
- Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

**NL Gasfornuis met doorkookplaat op kast - PASS-THROUGH**

- Doorkookplaat, (755x625mm) (12 kW).
- Kast (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

**DE Gasherd mit Glühkochfeld, Unterbau - PASS-THROUGH**

- Glühplatte (755x625mm) (12 kW).
- Unterbau (GN 2/1) (660x940xh360 mm).





*Pass through  
cooking*

TOP  
20/10



OVEN GN2/1

### FR Fourneaux gaz sur four

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 2 à 9kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée: 416x367 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C par une vanne gaz thermostatique. Allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Four électrique, chauffage par 6 résistances en inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous la sole. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.
- Enceinte et porte du four à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

### NL Gas fornuizen op oven

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Open branders in behandeld gietijzer "waterdicht", kroon in messing (met zeer hoog rendement).
- Diepgetrokken top (20/10mm), kom voor het verzamelen van vloeistof in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken en waterdicht. Regeling van branders van 2 tot 9kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 416x367 mm ( vaatwasmachinebestendig).
- Gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van 160°C tot 310°C door thermostatische gaskraan. Piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. 6 weerstanden in R.V.S., 3 geplaatst in plafond en 3 in bodem van de oven. Regeling van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.

### DE Gasherde auf Ofen

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene Platte (20/10 mm), integrierte Auffangschale aus Edelstahl AISI 304 für Flüssigkeit, tiefgezogen und wasserdicht.
- Brenner aus versiegeltem, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Regelung der Brenner von 2 bis 9kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Emaillierte Gusseisenroste: 416x367 mm (spülmaschinenfest).
- Gasofen, Aufheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regelung von 160°C bis 310°C über ein Gasthermostatventil. Piezoelektrische Zündung und Thermolement-Sicherheit, mit 1 Rost.
- Elektrobackofen, beheizt mit 6 Edelstahl-Heizelementen in der Wölbung und 3 unter dem Ofenboden. Regelung von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, Grill mit unabhängiger Regelung, ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Tür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.

## ADVANTAGE

FR Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (9 kW), couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

NL Onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) branders combineren vermogen, efficiëntie en flexibiliteit en passen zich gemakkelijk aan alle soorten professioneel kookgerei aan. Branders met zeer hoog rendement (9 kW), koperen kroon, automatische ontsteking door waakvlam (100% beveiligd) en veiligheid door thermokoppel.

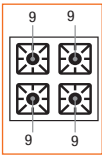
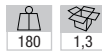
DE Unsere H.E.F.-Brenner (High Efficiency & Flexibility) kombinieren Leistung, Effizienz und Flexibilität und passen sich problemlos an alle Arten von professionellem Kochgeschirr an. Brenner mit sehr hohem Wirkungsgrad (9 kW), Messingkrone, automatische Zündung durch Zündflamme (100% geschützt) und Sicherheit durch Thermoelement.

HIGH EFFICIENCY  
& FLEXIBILITY



page 164




**OVEN GN 2/1**


## G1/4BF2

**6 449,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kcal/h : 39553

**FR Fourneau 4 feux sur four gaz GN 2/1 - PASS-THROUGH**

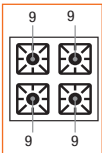
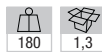
- 4 brûleurs (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Four (10 kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm).

**NL Fornuis 4 branders op gasoven GN 2/1 - PASS-THROUGH**

- 4 branders (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Oven (10 kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm).

**DE Gasherd 4 Brenner auf Gasofen GN 2/1 - PASS-THROUGH**

- 4 Brenner (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Backofen (10 kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm).


**OVEN GN 2/1**


## G1/4BFE2

**7 871,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kW : 10 / kcal/h : 30955 400-230/3N 50-60Hz

**FR Fourneau 4 feux gaz, four électrique GN 2/1 - PASS-THROUGH**

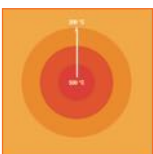
- 4 brûleurs (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Four (10 kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm).

**NL Gasfornuis met 4 branders op elektrische oven GN 2/1 - PASS-THROUGH**

- 4 branders (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Oven (10 kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm).

**DE Gasherd 4 Gasbrenner, Elektro-Ofen GN 2/1 - PASS-THROUGH**

- 4 Brenner (9Kw) High Efficiency-Flexibility.
- Backofen (10 kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm).


**OVEN GN 2/1**


## G1/TF2

**7 035,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kcal/h : 18916

**FR Fourneau taque coup de feu sur four gaz GN 2/1- PASS-THROUGH**

- Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm)
- Four (10kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm).

**NL Fornuis met doorkookplaat op gasoven GN 2/1- PASS-THROUGH**

- Doorkookplaat, (755x625mm) (12 kW).
- Oven (10kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm).

**DE Gasherd mit Glühkochfeld auf Gasofen GN 2/1- PASS-THROUGH**

- Glühplatte (755x625mm) (12 kW).
- Backofen (10kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm).





TOP  
20/10

Pass through  
cooking



OVEN GN2/1

page 163



## ADVANTAGE

FR Le TOP spécifiquement embouti permettra de contenir les éventuels débordements.

NL De specifieke diepgetrokken TOP zal eventuele overlopen helpen voorkomen.

DE Die speziell tiefgezogene Platte ermöglicht die Aufnahme von eventuellen Überläufen.



### FR Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques carrées en fonte, 300x300 mm, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions.
- Four électrique, chauffage par résistances en acier inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous le sol du four, interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux, Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

### NL Elektrisch fornuizen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vierkante kookplaten in gietijzer, 300x300 mm, met dichtingsrand in roestvrij staal, veiligheidsapparaat in geval van oververhitting. Regeling van het verwarmingsvermogen door middel van een schakelaar met 7 standen.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., 3 geplaatst in plafond en 3 in bodem van de oven, ON/OFF schakelaar, temperatuurregeling van de oven van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) uitgevoerd in roestvrij staal en is voorzien van thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus, oven deur op veerscharnieren, roestvrij stalen handgreep.

### DE Elektroherde

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Quadratische Platten aus Gusseisen, 300x300 mm, mit Edelstahl-Dichtkante, Sicherheitseinrichtung bei Überhitzung. Regelung der Heizleistung über einen 7-stufigen Schalter.
- Elektrobackofen, beheizt mit Edelstahl-Heizelementen, 3 in der Wölbung sowie 3 unter dem Ofenboden, EIN/AUS-Schalter, Temperaturregulation von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, Grill mit unabhängiger Regelung, ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, geliefert mit 1 Gitter.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Ofentür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.



## E1/2PQA1

**4 778,00 EUR**

mm : 450x1100xh850      kW : 6      400-230/3N 50-60Hz

**FR Fourneau 2 plaques électriques, sur armoire - PASS-THROUGH**

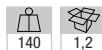
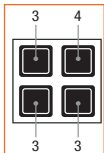
- 2 plaques carrées indépendantes (2x 3 kW).
- Armoire (GN 1/1) (340x940xh360 mm).


**NL 2-pits elektrisch fornuis, op kast - PASS-THROUGH**

- 2 onafhankelijke platen (2x 3 kW).
- Kast (GN 1/1) (340x940xh360 mm).

**DE Elektroherd mit 2 rechteckigen Elektro-Platten, Unterbau - PASS-THROUGH**

- 2 individuelle Kochplatten (2x 3 kW).
- Unterbau (GN 1/1) (340x940xh360 mm).



## E1/4PQA2

**6 169,00 EUR**

mm : 900x1100xh850      kW : 13      400-230/3N 50-60Hz

**FR Fourneau 4 plaques électriques, sur armoire - PASS-THROUGH**

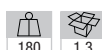
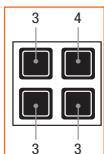
- 4 plaques carrées indépendantes (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm).


**NL 4-pits elektrisch fornuis, op kast - PASS-THROUGH**

- 4 onafhankelijke vierkante platen (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Kast (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

**DE 4-Platten-Elektroherd, Unterbau - PASS-THROUGH**

- 4 individuelle Kochplatten (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Unterbau (GN 2/1) (660x940xh360 mm).



## E1/4PQF2

**8 209,00 EUR**

mm : 900x1100xh850      kW : 23      400-230/3N 50-60Hz

**FR Fourneau 4 plaques électriques sur four GN 2/1 électrique - PASS-THROUGH**

- 4 plaques carrées indépendantes (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Four (10 kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm)


**NL Elektrisch fornuis met 4 vierkante kookplaten op elektrische GN 2/1 oven - PASS-THROUGH**

- 4 onafhankelijke vierkante platen (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Oven (10 kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm)

**DE Elektroherd mit 4 rechteckigen Platten auf Elektro-Ofen GN 2/1 - PASS-THROUGH**

- 4 individuelle Kochplatten (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Backofen (10 kW) GN 2/1 (540x940xh300 mm)

**OVEN GN 2/1**



*Pass through  
cooking*

TOP  
20/10



INDUCTION

## ADVANTAGE

Ⓡ 50% d'économie en consommation énergétique. 25 % plus rapide que le gaz (0 à 100°C en 10 secondes). Aucune émission de chaleur, aucun risque de brûlures, surface de cuisson froide. 90 % de l'énergie utilisée, restituée en puissance réelle.

Ⓢ 50% besparing op het energieverbruik. 25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden). Geen warmte-uitstoot, geen risico op brandwonden, koude kookoppervlak. 90% van de gebruikte energie, teruggeven in vol vermogen.

Ⓣ 50% Einsparung beim Energieverbrauch. 25% schneller als Gas (0-100°C in 10 Sekunden). Keine Wärmeabgabe, kein Risiko von Verbrennungen, kalte Kochoberfläche. 90% der verbrauchten Energie werden genutzt. Einfache Pflege.

### Ⓡ Fourneaux électriques induction

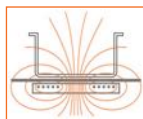
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.  
- Plaque en vitrocéramique (6 mm), en dessous 4 inducteurs. Régulateur d'énergie à 6 positions (chaque foyer), avec lampe témoin.  
- Principe de l'INDUCTION: La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, il n'y a pas d'élément chauffant. Trois phénomènes physiques: A) Le transfert d'énergie au récipient par voie électromagnétique. B) La transformation de l'énergie en chaleur dans le récipient par effet Joule. C) La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique.

### Ⓢ Elektrische fornuizen inductie

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.  
- Vitrokeramische inductieplaat (6 mm). 4 onafhankelijke inductors. Energieregelaar tot 6 standen (elke kookzone), met controlelampje.  
- INDUCTIE principe: Warmte wordt rechtstreeks door een magnetisch veld binnen de container geproduceerd, er is geen verwarmingselement, waardoor het zeer veilig is. Drie fysische verschijnselen: A) De overdracht van energie van de inductor naar de container is elektromagnetisch. B) De omzetting van elektrische energie in warmte in de houder door Joule effect. C) De warmteoverdracht van het voedingsreceptieel door thermische geleiding.

### Ⓣ Elektro-Induktionsherde

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.  
- Glaskeramikplatte (6 mm), darunter 4 unabhängige Induktoren. Einstellung mittels Schalter mit 6 Positionen (jedes Kochfeld), mit Anzeigelampe.  
- INDUKTION prinzip: Die Wärme wird durch ein magnetisches Feld im Inneren des Apparates erzeugt, es ist kein Heizelement nötig, hierdurch ist es sehr sicher. 3 Bereiche sind hiervon betroffen: A) die Energieübertragung vom Induktor zum Kochgeschirr ist elektromagnetisch. B) Die Umwandlung von elektrischer Energie in Wärme durch den Joule Effekt. C) Die Übertragung von Wärme aus dem Behälter zu dem Nahrungsmittel durch Wärmeleitung.



## E1/2IDA1

11 237,00 EUR

mm : 450x1100xh850 kW : 10 400/3N 50-60Hz

### Ⓡ Fourneaux électriques 2 foyers à induction, sur armoire - PASS-THROUGH

- 2 plaques indépendantes (2x 5 kW).  
- Armoire (GN1/1) (340x940xh360mm).

### Ⓢ Elektrisch fornuis met 2 inductie kookplaten op kast - PASS-THROUGH

- 2 afzonderlijke platen (2x 5 kW).  
- Kast (GN1/1) (340x940xh360mm).

### Ⓣ Elektro-Ofen, 2 Induktionszonen, auf Schrank - PASS-THROUGH

- 2 unabhängige Kochzonen Ø 220mm (2x 5 kW).  
- Unterbau (GN1/1) (340x940xh360mm).



## E1/4IDA2

21 025,00 EUR

mm : 900x1100xh850 kW : 20 400/3N 50-60Hz

### Ⓡ Fourneaux électriques 4 foyers à induction, sur armoire - PASS-THROUGH

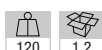
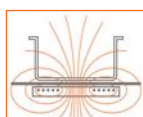
- 4 plaques indépendantes (4x 5 kW).  
- Armoire (GN2/1) (660x940xh360 mm).

### Ⓢ Elektrisch fornuis met 4 inductie kookplaten op kast - PASS-THROUGH

- 4 afzonderlijke platen (4x 5 kW).  
- Kast (GN2/1) (660x940xh360 mm).

### Ⓣ Elektro-Ofen, 4 Induktionszonen, Unterbau - PASS-THROUGH

- 4 unabhängige Kochplatten (4x 5 kW).  
- Unterbau (GN2/1) (660x940xh360 mm).



# Immediate Availability



**Diamond**  
EUROPE S.A.  
N.V.

SINCE 1985





TOP  
20/10

*Pass through  
cooking*



#### FR Plaque de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique, inclinée en avant et munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés soudé (3 mm) en acier inox, parfaite étanchéité. Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz (version en chrome, vanne thermostatique gaz T° 300°C), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

#### NL Gasbakplaat

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, regelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bakplaat in gietijzer (15 mm) met hoge warmtegeleiding, schuin naar voren en voorzien van een spatwaterdichte rand aan 3 zijden gelast (3mm) in roestvrij staal, perfecte afdichting. Opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gas verwarming d.m.v. RVS branders met gestabiliseerde vlam. Vlamregeling van de branders, door een gasklep (verchromde versie, thermostatische gasklep T° 300°C), ontsteking door waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, piëzo-elektrische ontsteking.

#### DE Gas-Grillplatte

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kochplatte aus Gusseisen (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, nach vorne geneigt und mit einer Spritzschutzkante an 3 Seiten (3 mm), geschweißt, aus Edelstahl, perfekte Abdichtung. Eine Bratensafte-Auffangschublade befindet.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme. Regelung der Brennerflamme durch ein Gasventil (verchromte Ausführung, Gasthermostatventil T° 300°C), Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.



CHROME

#### FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm")

vous garantit:

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

#### NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm")

garandeert:

- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmte weerkaatsing t.o.v. de gebruiker.

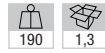
#### DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick)

garantiert Ihnen:

- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.

ADVANTAGE





**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

## G1/PLA2

**5 511,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kcal/h : 15477

**FR** Plaque de cuisson lisse gaz, sur armoire - PASS-THROUGH

- Surface de cuisson 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).
- Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm)

**NL** Vlakke gasbakplaat, op kast - PASS-THROUGH

- Braadoppervlakte 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).
- Kast (GN 2/1) (660x940xh360 mm)

**DE** Gas-Grillplatte, glatt, Unterbau - PASS-THROUGH

- Kochfläche 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).
- Unterschrank (GN 2/1) (660x940xh360 mm)



## G1/PLCA2

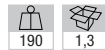
**6 541,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kcal/h : 15477

**FR** Plaque de cuisson lisse gaz, chromée, sur armoire - PASS-THROUGH

**NL** Vlakke gasbakplaat verchromd, op kast - PASS-THROUGH

**DE** Gas-Grillplatte, glatt, verchromt, Unterbau - PASS-THROUGH



## G1/PRA2

**6 535,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kcal/h : 15477

**FR** Plaque de cuisson rainurée gaz, sur armoire - PASS-THROUGH

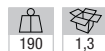
- Surface de cuisson 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).
- Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

**NL** Bakplaat op gas met geribde plaat, op kast - PASS-THROUGH

- Braadoppervlakte 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).
- Kast, (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

**DE** Gas-Grillplatte, gerillt, Unterbau - PASS-THROUGH

- Kochfläche 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).
- Unterschrank (GN 2/1) (660x940xh360 mm).



**CHROME  
THERMOSTATIC TAP**

## G1/PMA2

**6 395,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kcal/h : 15477

**FR** Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rainurée gaz, armoire - PASS-THROUGH

- Surface de cuisson 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).
- Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

**NL** 2/3 gladde & 1/3 gegroefde gaskookplaat op kast - PASS-THROUGH

- Braadoppervlakte 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).
- Kast (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

**DE** Kochfeld 2/3 glatt & 1/3 gerillt Gas, auf Schrank - PASS-THROUGH

- Kochfläche 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).
- Unterschrank (GN 2/1) (660x940xh360 mm).



## G1/PMCA2

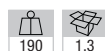
**7 871,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kcal/h : 15477

**FR** Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rain. gaz, chromée - PASS-THROUGH

**NL** Gaskookplaat 2/3 glad & 1/3 gegroefd, chroom - PASS-THROUGH

**DE** Kochfeld 2/3 glatt & 1/3 gerillt Gas verchromt - PASS-THROUGH





TOP  
20/10

*Pass through  
cooking*



#### FR Plaque de cuisson électrique

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique, inclinée en avant et munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés soudé (3 mm) en acier inox, parfaite étanchéité. Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque même. Régulation de la température de 50°C à 300°C, par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

#### NL Elektrische vlakke bakplaat

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bakplaat in gietijzer (15 mm) met hoge warmtegeleiding, schuin naar voren en voorzien van een spatwaterdichte rand aan 3 zijden gelast (3mm) in roestvrij staal, afdichting garandeert. Ovanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling van 50°C tot 300°C, door thermostaat, toegang aan de voorkant voor eenvoudig onderhoud.

#### DE Glatte Elektrokochplatte

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kochplatte aus Gusseisen (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, nach vorne geneigt und mit einer Spritzschutzkante an 3 Seiten (3 mm), geschweißt, aus Edelstahl, Abdichtung. Eine Bratensaft-Auffangschublade befindet sich.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Heizelemente unter der Platte. Temperaturregelung von 50°C bis 300°C mittels Thermostat, frontseitiger Zugang für eine sehr einfache Wartung.



CHROME

#### FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm")

vous garantit:

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

#### NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm")

garandeert:

- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteverkaatsing t.o.v. de gebruiker.

#### DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick)

garantiert Ihnen:

- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.

ADVANTAGE





## E1/PLA2

**6 005,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson lisse électrique, sur armoire - PASS-THROUGH  
 - Surface de cuisson 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).  
 - Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm).



**NL** Elektrische vlakke bakplaat, op kast - PASS-THROUGH  
 - Braadoppervlakte 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).  
 - Kast (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

**DE** Glatte Elektrokokchplatte, auf Schrank - PASS-THROUGH  
 - Kochfläche 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).  
 - Unterschrank (GN 2/1) (660x940xh360 mm).


**CHROME**

## E1/PLCA2

**6 992,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson lisse électrique, chromée, sur armoire - PASS-THROUGH

**NL** Elek. vlakke bakplaat verchromd, op kast - PASS-THROUGH

**DE** Elektro-Grillplatte, glatt, verchromt, auf Schrank - PASS-THROUGH



## E1/PRA2

**7 239,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson rainurée électrique, sur armoire - PASS-THROUGH  
 - Surface de cuisson 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).  
 - Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm).



**NL** Elektrische geribte bakplaat, op kast - PASS-THROUGH  
 - Braadoppervlakte 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).  
 - Kast, (GN 2/1) (660x940xh360 mm)

**DE** Elektro-Grillplatte, gerillt, auf Schrank - PASS-THROUGH  
 - Kochfläche 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).  
 - Unterschrank (GN 2/1) (660x940xh360 mm).



## E1/PMA2

**7 098,00 EUR**

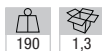
mm : 900x1100xh850 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rainurée électrique, sur armoire - PASS-THROUGH  
 - Surface de cuisson 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).  
 - Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm)



**NL** Elektrische bakplaat, 2/3 vlak, 1/3 geribd, op kast - PASS-THROUGH  
 - Braadoppervlakte 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).  
 - Kast (GN 2/1) (660x940xh360 mm)

**DE** Elektro-Grillplatte 2/3 glatt & 1/3 gerillt, auf Schrank - PASS-THROUGH  
 - Kochfläche 830x705 mm (58,51 dm<sup>2</sup>).  
 - Unterschrank (GN 2/1) (660x940xh360 mm)


**CHROME**

## E1/PMCA2

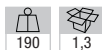
**8 363,00 EUR**

mm : 900x1100xh850 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

**FR** Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rain. élect, chrom - PASS-THROUGH

**NL** Elektr. kookplaat 2/3 glad & 1/3 gegroefd, chroom - PASS-THROUGH

**DE** Elektro-Grillplatte 2/3 glatt & 1/3 gerillt - PASS-THROUGH



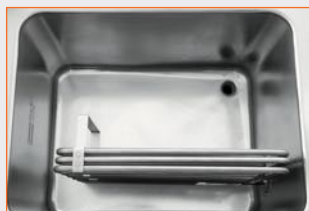


TOP  
20/10

Pass through  
cooking



page 164



## ADVANTAGE

FR Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).

NL De speciaal diepgetrokken TOP laat de manden gemakkelijk leeglopen en beheerst evenals de olie-overloop. De kuip is gemaakt van roestvrij staal AISI 304, volledig gelast (continu). Op de bodem van de kuip bevindt zich een geschikte koude zone, die de kwaliteit en levensduur van de bakolie garandeert. Eenvoudig aftappen van olie dankzij de aftapkraan onder de kast, evenals de opvangbak voorzien van inox filter (standaard meegeleverd).

DE Die speziell tiefgezogene Platte lässt die Körbe leicht und kann eventuell überlaufendes Öl aufnehmen. Das Becken ist aus Edelstahl AISI 304, komplett geschweißt (durchgehend). Am Boden des Beckens befindet sich eine geeignete Kaltzone, die die Qualität und Haltbarkeit der Speiseöle garantiert. Einfaches Ablassen des Öls dank des unter dem Schrank angebrachten Ablasshahns sowie des mit Edelstahlfilter ausgestatteten Absetzbeckens (serienmäßig im Lieferumfang enthalten).

### FR Friteuses

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins et angles intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à bille) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.
- Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances pivotantes permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

### NL Friteuses

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal, afgeronde binnenhoeken, voorzien van koude zone, aftapkraan (kogel) geplaatst in de kast. Roestvrij stalen deksel. Opvangbak voor de olie, opgeslagen in de kast onderaan.
- Gas verwarming, door warmtewisselaars ondergedompeld in de kuip, gietijzeren branders met horizontale vlam. Regeling van 90°C tot 190°C, door thermostatische gaskraan, ontsteking van de waakvlam en thermokoppelveiligheid, piézo-elektrische ontsteking.
- Elektrische verwarming d.m.v. gepantserde weerstanden, in roestvrij staal, ondergedompeld in de kuip. Kipbare weerstanden voor een eenvoudige reiniging van de kuip, regeling van 100°C tot 180°C, standaard met veiligheidsthermostaat, toegankelijkheid aan de voorzijde voor een zeer eenvoudig onderhoud.

### DE Fritteusen

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogene" Becken aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Innenecken, ausgestattet mit einer Kaltzone, Ablasshahn (mit Kugel) im Schrank. Deckel aus Edelstahl. Öl-Dekantierbecken im Unterschrank.
- Gasheizung mit in das Becken eingetauchten Wärmetauschern, Gusseisen-Brenner mit horizontaler Flamme. Temperaturregulation von 90°C bis 190°C, durch Thermostatventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.
- Elektrische Beheizung durch gepanzerte Widerstände aus Edelstahl, die in die Wanne eingetaucht sind. Schwenkbare Widerstände für eine einfache Reinigung der Wanne, Regulierung von 100°C bis 180°C, serienmäßiger Sicherheitsthermostat, frontaler Zugang für eine sehr einfache Wartung.



## G1/F18A3

**5 215,00 EUR**

mm : 675x1100xh850

kcal/h : 13069

**FR Friteuse gaz 1 cuve 18 lt sur armoire - PASS-THROUGH**

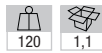
- Dimensions de la cuve 300x400xh315 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 270x360xh140 mm.

**NL Gasfriteuse 1 kuip van 18 liter op kast - PASS-THROUGH**

- Afmetingen van de kuip 300x400xh315 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 liter max. 18 liter.
- 1 mand in verchromd staal, afmetingen 270x360xh140 mm.

**DE Gasfriteuse 1 Becken 18 Lit., auf Schrank - PASS-THROUGH**

- Beckenmaße 2 300x400xh315 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 16 Liter, max. 18 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 270x360xh140 mm.



## G1/F36A4

**9 767,00 EUR**

mm : 1125x1100xh850

kcal/h : 26139

**FR Friteuse gaz 2 cuves 18 lt sur armoire - PASS-THROUGH**

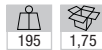
- Dimensions de la cuve 300x400xh315 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 270x360xh140 mm.

**NL Gasfriteuse met 2 kuipen van 18 liter op kast - PASS-THROUGH**

- Afmetingen van de kuip 300x400xh315 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 liter max. 18 liter.
- 1 mand in verchromd staal, afmetingen 270x360xh140 mm.

**DE Gasfriteuse 2 Becken 18 Lit., auf Schrank - PASS-THROUGH**

- Beckenmaße 2 300x400xh315 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 16 Liter, max. 18 Liter.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 270x360xh140 mm.



## E1/F18A1

**4 162,00 EUR**

mm : 450x1100xh850

kW : 16

400-230/3N 50-60Hz

**FR Friteuse électrique 1 cuve 18 lit. sur armoire - PASS-THROUGH**

- Dimensions de la cuve 300x400xh250 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 litres max. 18 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 270x360xh140 mm.

**NL Elektrische friteuse met 1 kuip van 18 liter op kast - PASS-THROUGH**

- Afmetingen van de kuip 300x400xh250 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 mand in verchromd staal, afmetingen 270x360xh140 mm.

**DE Elektrische Friteuse 1 Becken 18 Lit. auf Schrank - PASS-THROUGH**

- Beckenmaße 300x400xh250 mm.
- Verwendbare Ölmenge, min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 270x360xh140 mm.





TOP  
20/10

Pass through  
cooking



## ADVANTAGE

**FR** Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs,... Le TOP spécialement embouti et l'égouttoir perforé spécialement conçu, permettent d'égoutter les divers paniers à pâtes, ainsi que de contenir les éventuels débordement de l'eau. La cuve est réalisée en acier inox AISI 316 (résistant à la corrosion du sel et à l'usure), complètement soudée (en continu), elle est munie de série d'un filtre à la sortie de la décharge et d'un deuxième filtre à l'évacuation du trop-plein, de manière à retenir les pâtes tombées dans l'eau de cuisson, évitant ainsi de boucher les canalisations. Sur demande: couvercle.

**NL** Veelzijdig kooktoestel voor pasta, rijst, groenten, eieren, ... Dankzij de speciaal diepgetrokken TOP en de speciaal ontworpen geperforeerde lekbak kunnen verschillende pastamandjes worden leeggemaakt, en kan elke wateroverloop worden geblokkeerd. De kuip is uitgevoerd in roestvrij staal AISI 316 (bestendig tegen corrosie en slijtage), volledig gelast (continu), standaard uitgerust met een filter aan de uitlaat van de ontlading en een tweede filter aan de uitgang van de overloop, om de pasta die in het kookwater is gevallen tegen te houden, om zo verstopping van de leidingen te voorkomen. Op aanvraag: deksel.

**DE** Mehrzweckkocher für Pasta, Reis, Gemüse, Eier,... Die speziell tiefgezogene Platte sowie die speziell entwickelte perforierte Tropfschale ermöglichen das Entleeren der verschiedenen Pastakörbe sowie das Auffangen von eventuell überlaufendem Wasser. Das Becken ist aus Edelstahl AISI 316 (beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß), komplett verschweißt (durchgehend), standardmäßig mit einem Filter am Ende des Auslaufs und einem zweiten Filter am Ablass des Überlaufs, um die in das Kochwasser gefallenen Teigwaren aufzufangen und so ein Verstopfen der Leitungen zu vermeiden. Auf Wunsch: Deckel.

### FR Cuiseur à pâtes

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, épaisseur 15/10ème, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons et d'un double fond perforé en acier inox AISI 304. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil, la vanne de décharge (à bille) dans le meuble.
- Chauffage gaz, brûleurs à flamme horizontale, placés en dessous de la cuve. Régulation par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur de la cuve, régulation 4 positions, thermostat de sécurité de série.

### NL Pastakokers

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top en waterdicht (20/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal AISI 316 met alle hoeken afgerond, dikte 15/10de, bestendig tegen corrosie en slijtage, uitgerust met een overloop voor opvang van zetmeelafschieding en een dubbele geperforeerde bodem in roestvrij staal AISI 304. De watertoevoer kraan met frontale bediening, de afvoerkraan (kogel) met bediening in de kast.
- Gasverwarming, door branders met horizontale vlam, onderaan de kuip geplaatst. Regeling d.m.v. een gasklep, ontsteking voor waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, piézo-elektrisch apparaat.
- Elektrische verwarming door roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen geplaatst in de kuip, regeling 4 posities, standaard veiligheidsthermostaat.

### DE Nudelkocher

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 316, alle Ecken und Innenwinkel abgerundet, Dicke 15/10, beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem Überlauf für Stärke und einem doppelten, perforierten Boden aus Edelstahl AISI 304. Das Wasserhahnventil zum Befüllen des Beckens befindet sich auf der Vorderseite des Gerätes, das Ablassventil (Kugelhahn) im Schrank.
- Gasheizung mit horizontalen Flammenbrennern unter dem Becken. Regelung durch Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl im Becken, Regulierung durch einen 4-Stufen Schalter.

page 164



G1/CPA3

G1/CPA4

E1/CPA1

3x A9/3LP-3N

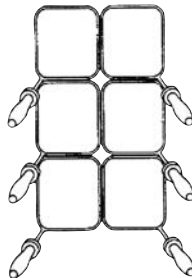


2x A9/2P9-2N



3x A7/1PD-6N

3x A7/1PG-6N

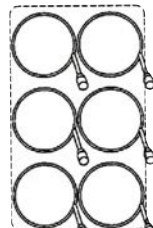


1x A9/3LP-3N

1x A7/2PS-1N



6x A9/PRP-6N



1x A9/3LP-3N

2x A7/1P-2N





## G1/CPA3

**6 326,00 EUR**

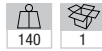
mm : 675x1100xh850

kcal/h : 12037

**FR Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 40 lt sur armoire - PASS-THROUGH**  
 - Cuve GN 1/1, dimensions 305x510xh300 mm.  
 NB: paniers en option.

**NL Pastakoker op gas, 1 kuip GN 1/1, 40 liter, op kast - PASS-THROUGH**  
 - Kuip GN 1/1, afmetingen 305x510xh300 mm.  
 NB: manden in optie.

**DE Gas-Nuddelekoher, 1 Becken 40 Lit., auf Schrank - PASS-THROUGH**  
 - Becken GN 1/1, Dimensionen 305x510xh300 mm.  
 Hinweis: Körbe als Option.



## G1/CPA4

**7 801,00 EUR**

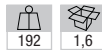
mm : 1125x1100xh850

kcal/h : 24075

**FR Cuiseur à pâtes gaz, 2 cuves 40 lit sur armoire- PASS-THROUGH**  
 - Cuve GN 1/1, dimensions 305x510xh300 mm.  
 NB: paniers en option.

**NL Pastakoker op gas, 2 kuipen, 2x 40 liter, op kast - PASS-THROUGH**  
 - Kuip GN 1/1, afmetingen 305x510xh300 mm.  
 NB: manden in optie.

**DE Gas-Nuddelekoher, 2 Becken 40 Lit auf Schrank - PASS-THROUGH**  
 - Becken GN 1/1, Dimensionen 305x510xh300 mm.  
 Hinweis: Körbe als Option.



## E1/CPA1

**5 411,00 EUR**

mm : 450x1100xh850

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

**FR Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 40 lt sur armoire - PASS-THROUGH**  
 - Cuve GN 1/1, dimensions 305x510xh300 mm.  
 NB: paniers en option.

**NL Elektrische deegkoker 1 kom 40 lt op kast - PASS-THROUGH**  
 - Kuip GN 1/1, afmetingen 305x510xh300 mm.  
 NB: manden in optie.

**DE Elektro-Nuddelekoher, 1 Becken 40 Lit., auf Unterschrank - PASS-THROUGH**  
 - Becken GN1/1, Dimensionen 305x510xh300 mm.  
 Hinweis: Körbe als Option.







TOP  
20/10

*Pass through  
cooking*



#### FR Bain marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 soudée (en continu), avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, un robinet de vidange (à bille) est placé sur la face avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Régulation de 30°C à 90°C.

#### NL Elektrische bain-marie

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, regelbare poten in roestvrij staal.
- Waterdichte top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal AISI 304 gelast (in continu), met alle hoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, afvoerkraan (kogel) is geplaatst op de voorzijde van het apparaat.
- Elektrische verwarming d.m.v. gepantserde weerstanden in roestvrij staal, geplaatst onder de bodem van de kuip, aan de buitenkant. Regeling van 30°C tot 90°C.

#### DE Elektro Bain-Marie

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 304, geschweißt (durchgehend), alle Ecken und Innenecken abgerundet für eine einfache und hygienische Wartung, ein Ablasshahn (Kugelhahn) befindet sich vorne am Gerät.
- Elektrische Aufheizung durch Panzer-Heizelemente aus Edelstahl, unter dem Boden des Beckens, außen. Temperaturregelung von 30°C bis 90°C.



GASTRONORM



E1/BMA1

1/3
1/3
1/3
1/3



### E1/BMA1

4 217,00 EUR

mm : 450x1100xh850

kW : 2,5

230/1N 50-60Hz

#### FR Bain-marie électrique 4x GN 1/3, sur armoire - PASS-THROUGH

- Cuve: 310x690xh160 mm, bacs GN-150 mm. (NB: livré sans bacs GN)
- Armoire (GN 1/1) (340x940xh360 mm).

#### NL Elektrische bain-marie 4x GN 1/3, op kast - PASS-THROUGH

- Kuip: 310x690xh160 mm, GN bakken 150 mm. (NB: geleverd zonder GN bakken).
- Kast (GN 1/1) (340x940xh360 mm).

#### DE Elektro-Bain-Marie 4x GN 1/3, Unterschrank - PASS-THROUGH

- Beckenmaße: 310x690xh160 mm, GN Behälter bis 150 mm. (Hinweis: Lieferung ohne Gastronorm Behälter.)
- Unterbau (GN 1/1) (340x940xh360 mm).



# Daily departures **Worldwilde**



**Diamond**  
E U R O P E <sup>S.A.</sup>  
N.V.

SINCE 1985



TOP  
20/10

*Pass through  
cooking*



**FR** **Eléments neutres**

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Surface de travail lisse.

**NL** **Neutrale elementen**

- Gemaakt van roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten van roestvrij staal.
- Bovenkant (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Glad werkoppervlak.

**DE** **Neutrale Elemente**

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße aus Edelstahl.
- Top (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Glatte Arbeitsfläche.



**N1/PTA1**

**2 484,00 EUR**

mm : 450x1100xh850

**FR** **Elément neutre, module 1/2, sur armoire - PASS-THROUGH**

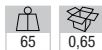
- Armoire (GN 1/1) (340x940xh360 mm).

**NL** **Neutraal element, module 1/2, op kast - PASS-THROUGH**

- Kast (GN 1/1) (340x940xh360 mm).

**DE** **Neutrales Element, Modul 1/2, am Schrank - PASS-THROUGH**

- Schrank (GN 1/1) (340x940xh360 mm).



**N1/PTA2**

**4 077,00 EUR**

mm : 900x1100xh850

**FR** **Elément neutre, module 1/1, sur armoire - PASS-THROUGH**

- Armoire (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

**NL** **Neutraal element, module 1/1, op kast - PASS-THROUGH**

- Kast (GN 2/1) (660x940xh360 mm).

**DE** **Neutrales Element, Modul 1/1, am Schrank - PASS-THROUGH**

- Schrank (GN 2/1) (660x940xh360 mm).





**N1/PCF3**

**916,00 EUR**

mm : 225x1100xh850

- Ⓧ Elément neutre, module 1/4, sur soubassement - PASS-THROUGH
- Ⓝ Neutraal element, module 1/4, op onderstel - PASS-THROUGH
- Ⓧ Neutrales Element, Modul 1/4, auf Sockel - PASS-THROUGH

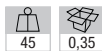


**N1/PCF3-W**

**1 505,00 EUR**

mm : 225x1100xh850(1550)

- Ⓧ Elément neutre, module 1/4, sur soubassement, avec colonne d'eau - PASS-THROUGH
- Ⓝ Neutraal element, module 1/4, op onderstel, met waterkolom - PASS-THROUGH
- Ⓧ Neutrales Element, Modul 1/4, auf Sockel, mit Wassersäule - PASS-THROUGH



**TOP  
20/10**



**PASS  
THROUGH**



	<p><b>A9/PL1B-N</b> <b>391,00 EUR</b></p> <p>mm : 370x370</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Plaque lisse ACIER INOX 1 brûleur</li> <li>NL Vlakke plaat roestvrij staal 1 brander</li> <li>DE Kochplatte, glatt Edelstahl 1 Brenner</li> </ul>		<p><b>A9/PR1B-N</b> <b>470,00 EUR</b></p> <p>mm : 370x370</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Plaque rainurée ACIER INOX 1 brûleur</li> <li>NL Geribde plaat roestvrij staal 1 brander</li> <li>DE Gerillte Kochplatte Edelstahl 1 Brenner</li> </ul>
	<p><b>A1/GP18</b> <b>142,00 EUR</b></p> <p>mm : 270x360xh130</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier pour friteuse 18 Lt - PASS-THROUGH</li> <li>NL Mand voor friteuze 18 Lt - PASS-THROUGH</li> <li>DE Fritteusenkorb 18 Lit. - PASS-THROUGH</li> </ul>		<p><b>A1/MAI45</b> <b>258,00 EUR</b></p> <p>mm : 450x75xh55</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Main courante en acier inox, 450 mm - PASS-THROUGH</li> <li>NL Bordensteun in R.V.S. - 450 mm - PASS-THROUGH</li> <li>DE Tellerablage aus Edelstahl - 450 mm - PASS-THROUGH</li> </ul>
	<p><b>A7/1P-2N</b> <b>100,00 EUR</b></p> <p>mm : 145x295xh215</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier cuiseur à pâtes, poignée frontale</li> <li>NL Mand voor pastakoker, frontale handgreep</li> <li>DE Korb für Nudelkocher, frontalgriff</li> </ul>		<p><b>A1/MAI90</b> <b>307,00 EUR</b></p> <p>mm : 900x75xh55</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Main courante en acier inox, 900 mm - PASS-THROUGH</li> <li>NL Bordensteun in R.V.S. - 900 mm - PASS-THROUGH</li> <li>DE Tellerablage aus Edelstahl - 900 mm - PASS-THROUGH</li> </ul>
	<p><b>A7/2PB-1N</b> <b>225,00 EUR</b></p> <p>mm : 490x295xh215</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier cuiseur à pâtes, poignées latérales</li> <li>NL Mand voor pastakoker, zijdelinkse handgrepen</li> <li>DE Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff</li> </ul>		<p><b>A1/MAI135</b> <b>419,00 EUR</b></p> <p>mm : 1350x75xh55</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Main courante en acier inox, 1350 mm - PASS-THROUGH</li> <li>NL Bordensteun in R.V.S. - 1350 mm - PASS-THROUGH</li> <li>DE Tellerablage aus Edelstahl - 1350 mm - PASS-THROUGH</li> </ul>
	<p><b>A9/3LP-3N</b> <b>142,00 EUR</b></p> <p>mm : 160x290xh215</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier cuiseur à pâtes avec 2 poignées</li> <li>NL Mand voor pastakoker met 2 handgrepen</li> <li>DE Korb für Nuddelkocher, 2 Griffen</li> </ul>		<p><b>A1/MAI180</b> <b>414,00 EUR</b></p> <p>mm : 1800x75xh55</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Main courante en acier inox, 1800 mm - PASS-THROUGH</li> <li>NL Bordensteun in R.V.S. - 1800 mm - PASS-THROUGH</li> <li>DE Tellerablage aus Edelstahl - 1800 mm - PASS-THROUGH</li> </ul>
	<p><b>A9/2P9-2N</b> <b>133,00 EUR</b></p> <p>mm : 240x290xh215</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier pour cuiseur à pâtes avec 2 poignées</li> <li>NL Mand voor pastakoker met 2 handgrepen</li> <li>DE Korb für Nuddelkocher mit 2 Griffen</li> </ul>		<p><b>A1/MAI225</b> <b>547,00 EUR</b></p> <p>mm : 2250x75xh55</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Main courante en acier inox, 2250 mm - PASS-THROUGH</li> <li>NL Bordensteun in R.V.S. - 2250 mm - PASS-THROUGH</li> <li>DE Tellerablage aus Edelstahl - 2250 mm - PASS-THROUGH</li> </ul>
	<p><b>A9/1PRP-6N</b> <b>142,00 EUR</b></p> <p>mm : 145x145xh200</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier cuiseur à pâtes rond avec poignée latérale</li> <li>NL Ronde mand voor pastakoker met zijdelingse handgreep</li> <li>DE Korb für Nuddelkocher mit Seitengriff</li> </ul>		<p><b>A1/MAI270</b> <b>837,00 EUR</b></p> <p>mm : 2700x75xh55</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Main courante en acier inox, 2700 mm - PASS-THROUGH</li> <li>NL Bordensteun in R.V.S. - 2700 mm - PASS-THROUGH</li> <li>DE Tellerablage aus Edelstahl - 2700 mm - PASS-THROUGH</li> </ul>
	<p><b>A7/1PD-6N</b> <b>87,00 EUR</b></p> <p>mm : 165x145xh215</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier cuiseur à pâtes, poignée latérale (droite)</li> <li>NL Mand voor pastakoker, zijdelingse handgreep (rechts)</li> <li>DE Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff (rechts)</li> </ul>		<p><b>A7/CFH-FN</b> <b>154,00 EUR</b></p> <p>mm : 300x485xh155</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Cuvette pour l'huile de friteuses (complémentaire)</li> <li>NL Kuip voor het opvangen van olie uit friteuses</li> <li>DE Auffangebecken für Frittieröl</li> </ul> <p><b>NB: SUPPLEMENTARY</b></p>
	<p><b>A7/1PG-6N</b> <b>87,00 EUR</b></p> <p>mm : 165x145xh215</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier cuiseur à pâtes, poignée latérale (gauche)</li> <li>NL Mand voor pastakoker, zijdelingse handgreep (links)</li> <li>DE Korb für Nudelkocher, mit Seitenhandgriff (links)</li> </ul>		<p><b>A1/TFD-G</b> <b>557,00 EUR</b></p> <p>mm : 80x1100xh250</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Finition latérale (droite/gauche) - PASS-THROUGH</li> <li>NL Zijdelinkse afwerking (rechts/links) - PASS-THROUGH</li> <li>DE Seitlicher Abschluss (rechts/links) - PASS-THROUGH</li> </ul>
	<p><b>A7/2PS-1N</b> <b>173,00 EUR</b></p> <p>mm : 300x325xh215</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Panier cuiseur à pâtes, 2 poignées latérales</li> <li>NL Mand voor pastakoker, 2 zijdelinkse handgrepen</li> <li>DE Korb für Nudelkocher, mit 2 Seitenhandgriffen</li> </ul>		<p><b>A1/PLD-G</b> <b>129,00 EUR</b></p> <p>mm : 870x150xh200</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FR Plinthe latérale (1 pc) droite (ou) gauche - PASS-THROUGH</li> <li>NL Zijdelinkse plint (1 st) rechts (of) links - PASS-THROUGH</li> <li>DE Sockel, seitlich, (1 Stück) rechts (oder) links - PASS-THROUGH</li> </ul>

**A1/PF180** **147,00 EUR**

mm : 1800x20xh140

- FR Plinthe frontale en inox, 1800 mm - PASS-THROUGH
- NL Frontale plint in roestvrij staal, 1800 mm - PASS-THROUGH
- DE Frontale Fußleiste aus Edelstahl, 1800 mm - PASS-THROUGH

**A1/PF1350** **117,00 EUR**

mm : 1350x20xh140

- FR Plinthe frontale en inox, 1135 mm - PASS-THROUGH
- NL Frontale plint in roestvrij staal, 1135 mm - PASS-THROUGH
- DE Frontale Fußleiste aus Edelstahl, 1135 mm - PASS-THROUGH

**A1/PF450** **48,00 EUR**

mm : 450x20xh140

- FR Plinthe frontale en inox, 450 mm - PASS-THROUGH
- NL Frontale plint in roestvrij staal, 450 mm - PASS-THROUGH
- DE Frontale Fußleiste aus Edelstahl, 450 mm - PASS-THROUGH

**A1/PF1575** **135,00 EUR**

mm : 1575x20xh140

- FR Plinthe frontale en inox, 1575 mm - PASS-THROUGH
- NL Frontale plint in roestvrij staal, 1575 mm - PASS-THROUGH
- DE Frontale Fußleiste aus Edelstahl, 1575 mm - PASS-THROUGH

**A1/PF675** **80,00 EUR**

mm : 675x20xh140

- FR Plinthe frontale en inox, 675 mm - PASS-THROUGH
- NL Frontale plint in roestvrij staal, 675 mm - PASS-THROUGH
- DE Frontale Fußleiste aus Edelstahl, 675 mm - PASS-THROUGH

**A1/GFP** **180,00 EUR**

mm : 530x465

- FR Grille pour four "Traversant central"
- NL Rooster voor doorgeefoven
- DE Gitterrost für "zentral durchreiche" Ofen

**A1/PF900** **86,00 EUR**

mm : 900x20xh140

- FR Plinthe frontale en inox, 900 mm - PASS-THROUGH
- NL Frontale plint in roestvrij staal, 900 mm - PASS-THROUGH
- DE Frontale Fußleiste aus Edelstahl, 900 mm - PASS-THROUGH

**A7/GRC-N** **38,00 EUR**

mm : 260x260xh10

- FR Réduction pour grille feux vifs (acier inox)
- NL Reductie voor rooster (R.V.S.)
- DE Reduzierrost für Brenner (Edelstahl)

**NB: SUPPLEMENTARY**

**A1/PF1125** **104,00 EUR**

mm : 1125x20xh140

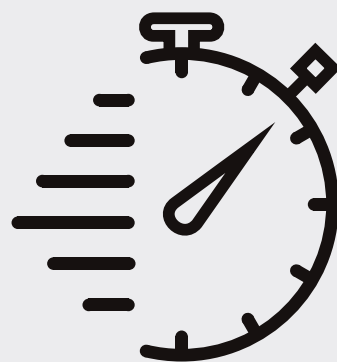
- FR Plinthe frontale en inox, 1125 mm - PASS-THROUGH
- NL Frontale plint in roestvrij staal, 1125 mm - PASS-THROUGH
- DE Frontale Fußleiste aus Edelstahl, 1125 mm - PASS-THROUGH

**MasterChef**

The complete solution for graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering. Visualize, project, create an offer and the order for suppliers! Everything is easier with its commands for architectural, area and flow projecting, rendering, printing layouts and technical legends.



**Speed at the  
service of the  
customer!**



**Elliott Van de Velde**  
« Entropy » restaurant chef



***iPronti***  
ULTRA SPEED OVEN