

EMGA

INTERNATIONAL
Hotelware & Food Service Equipment

Prijslijst - Pricelist - Tarif - Preisliste

Catalogus
NEDERLANDS

Catalogue
FRANÇAIS

Katalog
DEUTSCH

Catalogue
ENGLISH

20
21



1 0 0 0 m² S h o w r o o m



10.000 m² Warehouse + 1000 m² Workshop & Spare Parts



Cooking Studio

International Exhibitions

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

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

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

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

Levering via de groothandel, Uw en onze handelspartner

showroom

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

openingstijden/hours

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

E-mail

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

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



EMGA.COM



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

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



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

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



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

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

EMGA A Family Company



K

Tafelgerei **Tableware**

Pag. 15-77



E

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

Pag. 78-132



Y

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

Pag. 133-241+332-355



I

Gastronorm **Gastronorm**
bakken **pans**

Pag. 242-267



Z

Pannen **Cookware**

Pag. 286-308



D

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

Pag. 310-331



E

X



Cooling equipment Koeling apparatuur

Pag. 399-422



Warming equipment Warmhoud apparatuur

Pag. 423-462



Small kitchen equipment Kleinkeuken apparatuur

Pag. 463-577



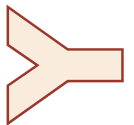
Dishwashers + racks Vaatwas-machines + korven

Pag. 578-605



Professional kitchen equipment Groot keuken apparatuur

Pag. 606-641



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

Pag. 642-695



A

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

B

bain-marie	434 440, 606, 618, 635
bain-marie pan	306, 307
bain-marie wagen	438 439
bain-marie, caterchef	434, 439
bak tosti-apparaat	476
bakkerijzeef	162
bakkersmes	213, 215
bakmat	174 179, 689, 694 695
bak-off oven	654-655, 666 667
bakpapier	177
bakpincet	135
bakplaat 254, 297, 482 483, 608 619, 623, 633, 686	

bakplaat, gastronom	254, 686
bakplaatmat	689
bakplaatmat anti-aanbak	177
bakplaatschraper	482, 611, 633
bakplaatvellen	177, 689
bakspaan	133, 142, 228, 269
baktosti-apparaat	474
bakvorm	170 175, 178 179, 690 695
baliebel	103
bar garneerunit	94, 420
bar keep	95
bar koeler	413
bar lepel	93
bar maatje	92
bar tender set	93
baume suikerweger	206
bedruipelepel	141
beenderzaag	203
beker	271 272
beker houder	185
bekerglazenkorf	582
beschermhoes dispenser	388
beschermhoezen bordenrek	382
beslagkom	181 183
beslagportioneerder	161
bestek	15-27, 272
bestek bistro	15 17
bestek paris	25 26
bestek pro-sup alida	23 24
bestek pro-sup barcelona	18 19
bestek pro-sup canada	21 22
bestek pro-sup economy line	19 20
bestek pro-sup hotel extra	20 21
bestek pro-sup madrid	22 23
bestek pro-sup nice	24 25
bestek pro-sup ps1 line	20 21
bestek pro-sup ps2 line	22 23
bestek sydney	24 25
bestekbak	125, 274
bestekbeker	127, 273, 586
bestekcontainer	384
bestekdraagkorf	273
bestekinzet	587
bestekkorf	581, 586
bestekmand	125, 274
bestekuitgifte unit	126, 127, 383
bierafstrijker	90
bierborstel	91
bierdienblad	110
bierpitcher	82
bistro serveerpan	52, 297
bistro soepketel	443
blastchiller	419
blender	528 531
blikopener	192, 344 345
blinispan	286
blokborstel	203
blokjeschijf	562
boender	280, 371
bonnenhouder	232
bonnenprikker	232
bord	59, 69 72, 270 271, 397
bord couscous	70
bordendeksel	273
bordenkorf	581, 584

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

C	
cacaostrooier	43
cakeblik	170-171
cakeketting	136
cakevorm	170 172, 690 693
caramel puddingvorm	180
casserole	60
caterchef ovens	642 644
caterchef	
caterchef dienblad	108 110
caterchef snijblad	234 238
catercool	403, 413 422
caterflame	318, 319, 329
cateringbox	211, 390 395, 398
caterracks	578 589
caterschaal	114 117
chafing dish	313 317
champagnefflesafsluiter	97
champagnekoeler	84 85, 87 88
champagnekoeler-standaard	86
champignonsnijder	196
chinese koksmes	218
chocolade pasta dispenser	353
chocolade warmer	431 432
chocolademelk dispenser	430
chocoladevorm	176
citroenschijfknipper	93 94
citroentrekker	224 225
citruspers	521 524, 527 528
clip platemate	104

cloche	72
cocktail shaker	92-93
cocktail strainer	93
cocotte	60 61
cold press juicer	527 528
combi magnetron	464 465
combiteamer unox	674 680
conische schaal	183
contact grill	478 481
conveyor toaster	470 472
cook & hold oven	642
cool pack	390
coolhead	417 419
coquille schelp	66
cornflakes-dispenser	310 311
cr me-brulEe brander	328 329
cr pesbakapparaat	477, 484
cr pespan	286, 290, 295 296
cri-cri	574 577
cutter	556 557

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

E

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

F

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

G

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

H

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

I

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

J

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

K

kaartjesstandaard	29 30
kaas guillotine	231, 350

kaas/pate snijder	231, 350
kaasbakje	44
kaashakker, warm	351
kaaskruller	350
kaasmes	217, 230
kaasraspmolen	195, 557, 561 562
kaasschaaf	230
kaassnijder	231, 350
kaasstrooier	148
kaastrekdraad	230
kai	223
kandelaar	47
karbonadebijl	220
kayser	346
kebabbakje	48
kelnersmes	98 99
kelnersmes etui	98
kenwood	528, 534 538, 548
kenwood accessoires	534 536, 538
keramische contactgrill	478 479
keramische kookplaat	609
keramische salamander	494 495
kernthermometer	205, 696
kersenontpitter	201
keukendoek	189 190
keukendoek microvezel	189
keukenmachine	534 543, 546 547, 556
keukenmachine inductie	537 538
keukenmes	214
keukenmessenset	224
keukenrolhouder	227
keukenschaal	182 183
keukenschaar	193, 217
kippengrill	494
kisag	327, 330
kitchenaid	468, 529, 539 543, 549, 556
kitchenaid, accessoires	539 543
klopper	144 145
knijpfles	186 187
knikpalet	228
knoflook snijder	336
knoflookpers	199 200
knoflookrasp	193, 194
koekenpan	288, 290
koel deksel	390
koel opzet-unit thermo box	391
koelcelthermometer	206
koelement	120-121, 211, 394, 398
koelkast	406 407, 409 411
koelthermometer	699
koelvitrine	413, 415 417
koelvitrine, catercool	413 417
koffieafkloplade	424
koffiedispenser	126
koffiefilters	423
koffiekan	76 78, 423
koffiekan glas	423
koffiekop	69
koffielepel	27
koffiemolen	425
koffiepot	76 78
koffiezetapparaat	423, 427
kogelmaatschenker	96
koksbijl	220
koksbrander	328 329

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

L

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

M

maatbeker	185
maatschenker	95 96
maatschenkerbeugel	95
mach cutter	557
mach bain marie	435
magnetron	464 467
mand	122 124
mand mini	56
mandoline	340 341
marinadespuit	203
markeerstift	263-265
master frost ijsblokjes machine	402

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

N

neum rker	484 485, 486
notenrasp	194
non-drip.....	95

O

octalux warmhoud brug	449
oesterbreekapparaat	344
oestermes	221
oesterschelp	66
oestervork	67
officemes	212, 215, 218, 226
olieflles	36
olieverstuiver	44
olijflepel	26
onderbord	51, 52, 59, 297
onderkast	512, 614, 626

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

P

paellapan	287
pakketweegschaal	375
panini contactgrill	480 481
pannendeksel	299
pannenkoekenbord	71 72
pannenkoekmes	228
pannenlikker	159
panrooster verkleiner	625, 627, 637
papierbak met asbak	362
passeerdoek	190
passeerzeef	152 153
pasta-apparaat	348 349
past-bord	70
pasta-kookapparaat	516 518, 609, 620, 634
pasta-kookpan	301
patatschep	146, 148 149
patatzak, porselein	57
pate vorm	188
patisseriemes	213, 215 216, 218
pedaalemmer	358 360, 363
pepermolen	39 41
peperstrooier	34 35, 148 149
percolator	426
piston afklopbak	424
pitabakje	48
pizza bord	71 72
pizza oven	500 501, 642
pizza oven borstel	503
pizza portioneerlepel	140, 500
pizza puntschep	140, 502
pizzabox	395
pizzadeeg-bollenbak	277, 500
pizzaovenborstel met schraper	503
pizzaschaar	193, 503
pizzaschep	140, 502 503
pizzaschepspeen	503
pizzasnijder	502
pizzawielsnijder	502
plaatmes	228
placemat	71
plankdrager	603
plankstandaard	602
plate mate	380 382

plate mate clip	104
plateau leiste	59
platenrechaud	462
platformweegschaal	378
poedersuikerstrooier	43, 148
poedersuikerzeef	162
poffertjes bakplaat	486 487
poffertjes pan	286
poleerdoek	190
polijstschaaf	239
pollepel	141 143, 326
polycarbonaat glazen	104-105
pommes parisienne boor	224
pompkan	80 81
popcorn machine	558
porselein	57 72
porselein t.b.v. dinnerbox	397
porselein, gn-schaal	267, 325
portioneerlepel	140, 500
pottenlikker	159
presentatieplateau	58 59
presenteer emmer	50, 56, 57
presenteer mandje/korf	56
puddingvorm	180
pujadas	286, 288 295, 298 308
puntzeef	153 154
pureeknijper	198
pureepers	333
pureerzeef	342
pureestamper	143
pyrogel	318

Q

quartz grill	473, 499
--------------------	----------

R

raclette apparaat	351
radijsgarneerapparaat	196
ramekin	54, 62 63, 75
rasp	194 195
receptiebel	103
rechaud	330 331
regaalwagen	386 387
regaalwagen beschermhoes	388
regas	60 61
rek voor 6 schijven	560
rekening map	46
rekening schaal	46
rekenweegschaal	379
restbak	182, 275, 279
rethermalizer	445
revol	59, 62, 64, 72, 77
ribbeltjesplakjesschijf	560
rijstkoker	463
rijstrand/vorm	163
roerspatel/lepel	156 157
roerstaaf	269
rokers paal	364
rolltop deksel	116 122, 125, 274, 395
rolltop vitrine	118-120
roltex	104 108
rookoven	558 559
roomkan	76 77
rooster	255, 414, 420, 684 685
rooster stokbrood	255

rooster, rilsan 255, 420
 rotpunt 81
 rubbermaid 281, 357 358, 364 365, 369 370, 373

S

sabatier 227
 salade bar 421 422
 salade lepel 268, 269
 salade schaal 58, 182
 salade vork 268, 269
 saladette 418, 419
 salamander 494 498
 salamander, caterchef 497 498
 sambal trekker 224 225
 sammic fritesnijder 335
 santoku 213
 santos, schijven 560
 sapcentrifuge 525 526
 sap kan 82-83
 satepen 53, 204
 sate-rijgsnijder 203, 570
 sateschaal 112
 sauciere 64
 sauslepel 138-141, 269
 sauspannetje 331
 sauszeef 153
 sauteuse 296, 300 301
 sauzen dispenser 352 357, 432
 sauzen dispenser unit 354-355
 sauzen warmer 431 433
 savarin bakvorm 170
 schaal 55, 57, 62 63, 73 75, 113 114, 270, 272
 scharenslijper 229, 572 573
 scheepsbel 103
 schelp 66
 schenkan 82 83
 schenkkurk 96
 schenkruit 96 97
 scheppan 308
 schepvergiet 285
 schijven 560, 562
 schilmes 212, 215 218, 225 226
 schoenpoetsmachine 369
 schoonmaak kit unox 656
 schort 189, 599
 schort zuurbestendig 189
 schotel 112 113, 118, 267 268, 272
 schotelwarmer 330
 schuimspaan 140, 142, 146
 serveer bistropan 51, 52
 serveer gerei 50-59
 serveer lepel 140, 326
 serveer pan 51, 52, 297
 serveer pincet 135
 serveer plateau 58 59, 112 118, 267
 serveer schaal gekoeld 120
 serveer schaal 55
 serveer schep 132
 serveer schotel 112, 118
 serveer snackwarmer 53, 330
 serveer spiesenstandaard 51, 53
 serveer standaard 50, 54 55
 serveer tang 133, 135 137, 272
 serveerwagen 384 385
 servetstandaard 45, 127

shaker 92
 sharp magnetron 466
 shoarmabakje 48
 sierdegen 53, 204
 sierkoord 368
 sierkoorddrager 368
 sierspuitjes 168
 silicone bakmat 177, 689
 sinaasappelkorf 522
 sitram 293, 296, 302
 slacentrifuge 343
 slagroomapparaat 346
 slagroompatronen 346
 slagroomtip 42
 slakkenbord 66
 slakkenschaal 66
 slakkentang 67
 slakkenvorkje 67
 slazwierder 343
 sleutelhanger 229, 143
 slijpmachine 229, 572 573
 slijpstaal 214
 sloof 189
 slowjuicer 527
 sneeze guard 602
 snelkoeler/vriezer 419
 snelkookpan 302
 snijblad 234 238
 snijbladen standaard 237, 239
 snijmachine 565-569
 snijplank 241
 snijplank hout 58, 240
 snijplank, werk unit 612, 620, 634
 snijwerkunit 238, 241
 soepketel 442 445
 soepkom 68
 soepkom en schotel 270
 soeplepel 269
 soepterrine 68
 sommeliermes 98 99
 sommeliermes etui 98
 sorbetiere 400 401
 sorbetlepel 27
 sous vide 440 442
 spaanse mop 372
 spaghetti bowl 64
 spaghetti tang 134
 spatel 157 158
 spiesjes 204
 spijzenwarmhoudapparaat 433 434
 spiesenstandaard 51, 53
 spoelbak 594, 596, 600, 605
 spoelbak, inlas 605
 spoelbak, rooster 600
 spoelbak, filter 594
 spoeltafel 594, 596, 600
 spraycleaner unox 656
 spring 316, 368
 springvorm 170
 spuitjes 167 168
 spuitzak 166
 spuitzak disposable 166
 spuitzak siliconen 166
 spuitzak standaard 167
 staafmixer 548-555

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

T

taartplateau	131
taartring	170
taartschep	132
taartstandaard	128 132
taartverdeler	162
tafelafvalbakje	44
tafelbordjes	31
tafelboy	44
tafelklem	45
tafelnummers	30
tartaarvorm	202
tecninox	404, 495 497, 498
tekstbordje	366
tekstplaatje	366
tellier	335, 342
terras-asbak	33
terras-verwarmer	365
terrine vorm	188
theedoek	189 190
theekist	43
theekop	69
theelepels	27
theepot	76 77
thermisch granulaat	318
thermo future box	120, 211, 390 395, 398
thermoblender	532 534
thermometer	696 699
thermoskan	78 81
timbaal	180
t-legs stand	446
toilet borstel	282
tomatenmes	212, 215, 218, 225
tomatenontkroner	197
tomatensnijder	336, 338

tonic stamper	94
toonbank display	602
tosti klem	473 475, 499
tosti-apparaat	473 476, 499
tourneermes	212, 215 218
trancheerhulp	203
trancheerplank	238, 240
transportbak	276 278
trechter	184
tuitenrager	281
tussenstrip	242, 437, 247, 320

U

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

V

vaatwaskorf	580 588
vaatwasmachine	590 598
vaatwasser	593, 595
vacuummachine	518 520
vacu mpomp	100
vacuumzakken	370, 520
veger	280, 371
veiligheidswanten	191, 688
verbindingstrip	242, 247, 320, 614, 626, 639
vergiet	284 285, 302
vergiet mini	56
verhittings element/plankstandaard	602
verschoudfolie	233
vetfilter	151, 514
vetfilterhouder	151, 514
vetopvang transportemmer	151, 514
vetspaan	146
vethermometer	205
vijzel	205
visbakfriteuse	510 511
visfileermes	220
visontschubber	227
vispan	287
visschotel	113
visspaan	142
vitrine roll top	119
vitrienschotel	112 113, 118, 268, 272, 275
vleesbak	150, 268, 275 276
vleeshaak	203
vleeshamer	202
vleesklopper	202
vleesmes	213 214, 226
vleessnijmachine	564 570
vleesspies	53, 204
vlees thermometer	205
vleesvermalser	202, 570
vleesvork	212, 214, 219, 227
vloermat	370
vloertrekker	280, 371
voedsel warmhoudkast	462
voedselbak	278

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

W

waarschuwingsbord	370
waca	65, 268 270, 272
wafelbakapparaat	484 486
wafelstokjes	485
wandasbak	365
wandbeugel maatschenker	95
wandbeugel bordenrek	381
wandflesopener	102
wandkast	603
wandmaatschenker	95
wandplank	603
warmhoudapparaat	439
warme chocolademelk dispenser	430
warmhoud element inbouw unit	627, 639
warmhoudbrug	446, 448 449
warmhoudkap	450 455
warmhoudlamp	449 455
warmhoudplaat	393, 447 449, 451
warmhoudvitrine	436, 456 459
wasbak	604 605
waterkan	76, 77, 82 83
waterketel	308

waterkoker	428 429
waterontharder	599, 656, 669, 682
weegschaal	375 379
weisser	344
werk unit	612, 620, 634
werkbank gekoeld	418, 419
werkborstel	280, 371
werktafel	601, 683
wiegmes	221
wielenset, multinox	601
wielenset, unox	668, 681
wijnbeluchter	100
wijnklimaatkast	412
wijnkoeler	84 85, 87 88
wijnkoeler standaard	86
wijnkoeler tafelbeugel	86
wijnkoeler zak	85
wildschaar	193
winkelschep	155
wok	289, 292
wok inductiekoker	490
worstenvul machine	570
worstenwarmer	483, 488
w sthof	212 224

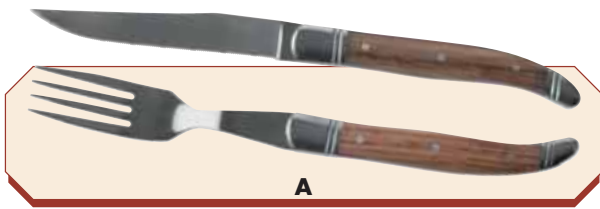
Z

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

COPYRIGHT ©

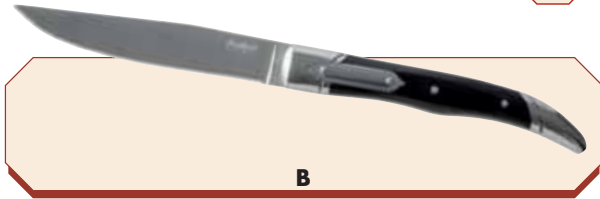
- (N) Niets uit deze EMGA catalogus mag worden vervoelvoudigd op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van EMGA International B.V. Mijdrecht Holland.
Gebruik van het door EMGA geregistreerde EMGA beeldmerk is m.n. voor internet doeleinden NIET toegestaan.
 Ondanks eventuele schriftelijke toestemming blijven alle auteursrechten, die op de uitvoering van de catalogus betrekking hebben, uitsluitend voorbehouden aan EMGA International B.V. Het opnemen van een woordaanduiding in deze catalogus geeft geen enkele waarborg ten aanzien van het al of niet door derden doen gelden van enige merkrechten daarop.
- (E) No parts of this EMGA catalogue may be reproduced in any form, by print, photoprint, microfilm or any other means, without prior written permission from EMGA International B.V., Mydrecht, The Netherlands.
Use of the EMGA logo registered by EMGA is in particular not permitted for internet purposes.
 The use of a word or expression in this catalogue does not give any warranty with respect to a claim validity or not by any third party of any trade mark registration rights.
- (F) Tous droits de r production, aussi une partielle r production du contenu sont r serv s l auteur EMGA International B.V., Mydrecht, Pays Bas.
L'utilisation du logo EMGA enregistr par EMGA nest en particulier pas autoris e aux fins d internet.
 L'apparence dans ce catalogue des mots ou expressions ne donnent aucune garantie a faire valoir ou non par tiers des droits de marque.
- (D) Alle Urheberrechte auf Wiedergabe dieses EMGA Katalogs, auch nur eine teilweise Wiedergabe, bleiben ausschliesslich der EMGA International B.V., Mydrecht, Niederlande, vorbehalten.
Die Verwendung des von EMGA registrierten EMGA Logos ist insbesondere f r Internetzwecke nicht gestattet.
 Das Vorkommen bestimmter W rter bzw. Ausdrucke in diesem Katalog gibt keine Garantie daf r dass Warenmarken eventuell nicht von Dritten beansprucht werden k nnten.

NEW!



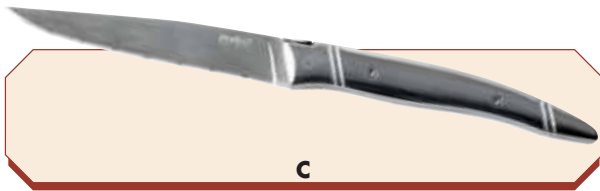
A

NEW!



B

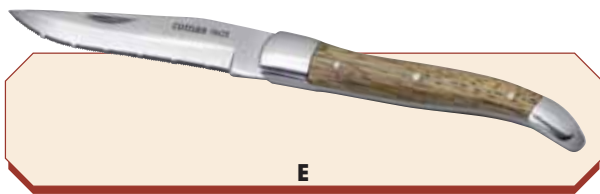
NEW!



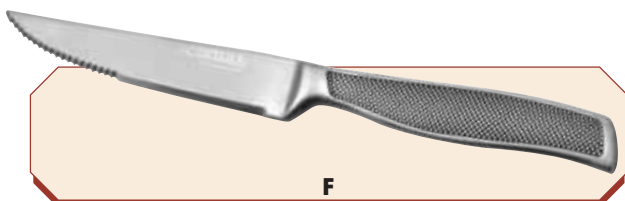
C



D



E



F

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

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

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

No.	Type	L cm	EURO
744.070	B	23	5,95

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

No.	Type	L cm	EURO
744.040	C	23	4,95

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

No.	Type	L cm	EURO
744.060	D	23	5,95

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

No.	Type	L cm	EURO
744.050	E	23	6,45

- (N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel, gewelfd handvat**
- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade, curved handle**
- (F) COUTEAU BISTRO STEAK - inox, lame micro dentÉE, poignÉE incurvÉE**
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff, gebogenem Griff**

RAMBO

No.	Type	L cm	EURO
744.045	F	23	3,95

(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal

(E) BISTRO CUTLERY - stainless steel

(F) COUVERT BISTRO - inox

(D) BISTROBESTECK - CNS

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



G

ProSup
TABLEWARE

(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal

(E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel

(F) COUTEAU BISTRO STEAK - inox

(D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS

EURO	No.	Type	L cm
0,95	959.100	H	22



H

ProSup
TABLEWARE

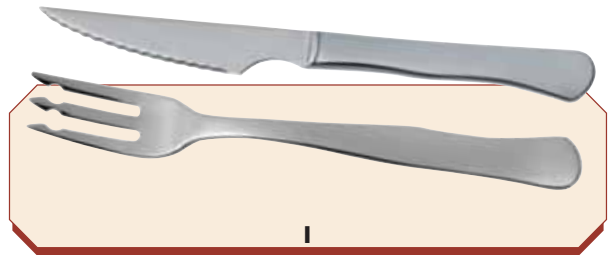
(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, microkartel, uit EEn stuk vervaardigd

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

(F) COUVERT BISTRO - inox, lame micro dentÈe, d un pi ce

(D) BISTROBESTECK - CNS, micro Wellenschliff, aus einem St ck

EURO	No.	Type	L cm
1,65	744.001	I steakmes /steak knife couteau steak/Steakmesser	22
1,65	744.002	I steakvork /steak fork fourchette steak/Steakgabel	20



I

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

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

(F) COUTEAU BISTRO STEAK - inox, lame micro dentÈe, d un pi ce

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

EURO	No.	Type	L cm
2,50	744.035	J	23



J

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

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

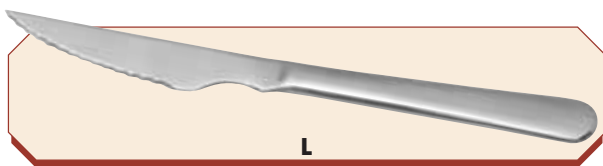
(F) COUVERT BISTRO - inox, lame micro dentÈe, d un pi ce

(D) BISTROBESTECK - CNS, micro Wellenschliff, aus einem St ck

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



K



L

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

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated edge, seamless
- (F) COUTEAU BISTRO STEAK - inox, lame micro dentÈe, d'un piÈce
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff, aus einem St ck

No.	Type	L cm
744.025	L	23

EURO
1,15



M

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

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

No.	Type	L cm
744.011	M	22

EURO
0,65

TRAMONTINA



N

(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal

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

POLYWOOD

No.	Type	L cm
727.001	N mes/steak knife couteau steak/Steakmesser	21
727.002	N steakvork/steak fork fourchette steak/Steakgabel	19
727.003	N lepel/spoon/cuill re/Lffel	19
727.004	N koffielepel/coffeespoon cuill re cafÈ/Kaffeelffel	15

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



O

(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal

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

GAUCHO

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

EURO
2,25
2,25

(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, gewelfd handvat

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

JUMBO

No.	Type	L cm
727.075	P	25

EURO
3,85

ProSUP

TABLEWARE
BARCELONA

18/10
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

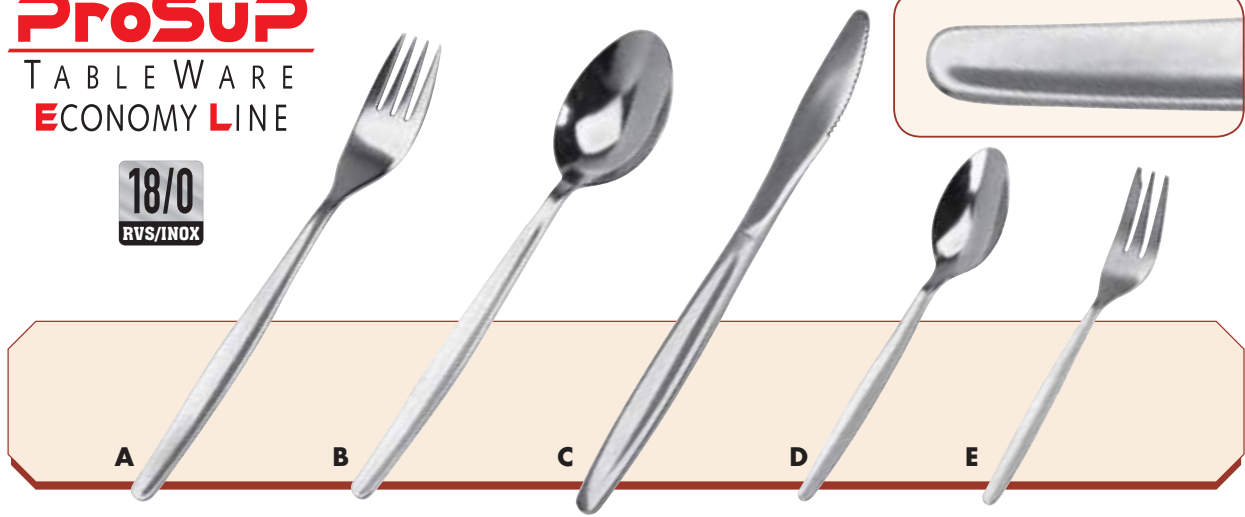
ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
1,90	744.111	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	20
1,90	744.112	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men lffel	20
2,35	744.113	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	22
1,80	744.114	D dessertvork	dessert fork	fourchette dessert	Dessertgabel	19
1,80	744.115	E dessertlepel	dessert spoon	cuill re dessert	Dessertlffel	19
2,10	744.116	F dessertmes	dessert knife	couteau dessert	Dessertmesser	20
1,20	744.117	G koffielepel	coffee spoon	cuill re cafÈ	Kaffeelffel	14
1,00	744.118	H theelepel	tea spoon	cuill re thÈ	Teelffel	11
1,20	744.119	I gebaksvork	cake fork	fourchette g teaux	Gebckgabel	14

ProSUP

TABLEWARE
ECONOMY LINE

18/0
RVS/INOX



(N) **BESTEK - roestvrijstaal**

(E) CUTLERY - stainless steel

(F) COUVERTS - inox

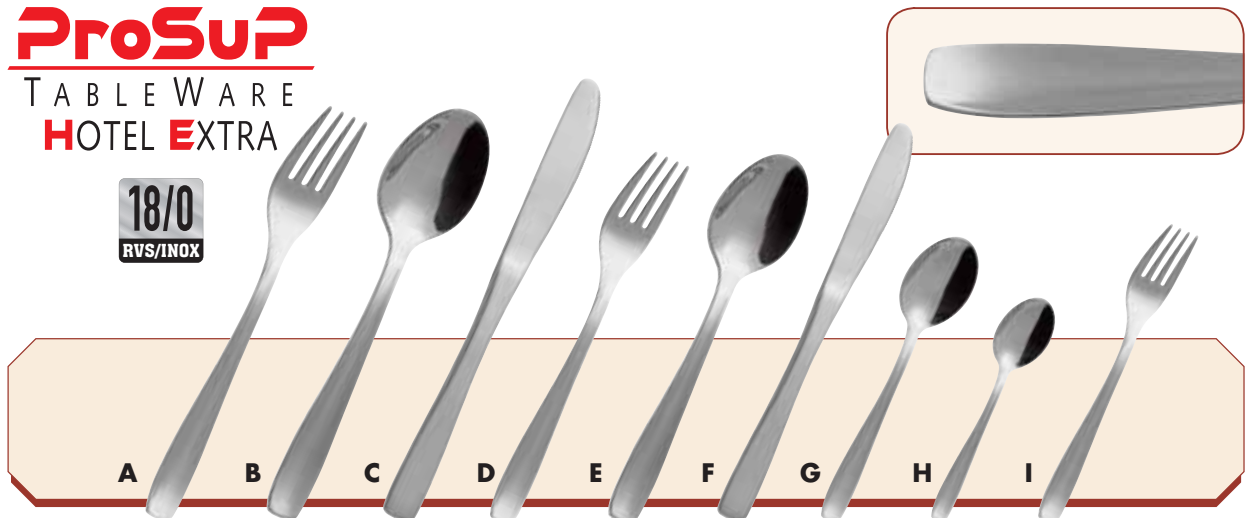
(D) BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
966.001	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	19	0,28
966.002	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men lffel	19	0,28
966.003	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	20	0,45
966.004	D koffielepel	coffee spoon	cuill re cafÉ	Kaffeel ffel	14	0,15
966.005	E gebaksvork	cake fork	fourchette gateaux	Geb ckgabel	14	0,15

ProSUP

TABLEWARE
HOTEL EXTRA

18/0
RVS/INOX



(N) **BESTEK - roestvrijstaal**

(E) CUTLERY - stainless steel

(F) COUVERTS - inox

(D) BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
744.211	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	20	0,65
744.212	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men lffel	20	0,65
744.213	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	22	1,15
744.214	D dessertvork	dessert fork	fourchette dessert	Dessertgabel	18	0,60
744.215	E dessertlepel	dessert spoon	cuill re dessert	Dessertl ffel	18	0,60
744.216	F dessertmes	dessert knife	couteau dessert	Dessertmesser	19	1,05
744.217	G koffielepel	coffee spoon	cuill re cafÉ	Kaffeel ffel	14	0,50
744.218	H theelepel	tea spoon	cuill re thÉ	Teel ffel	11	0,40
744.219	I gebaksvork	cake fork	fourchette g teaux	Geb ckgabel	15	0,50

ProSUP

TABLEWARE
PS 1 LINE

18/10
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

ⓓ BESTECK - CNS

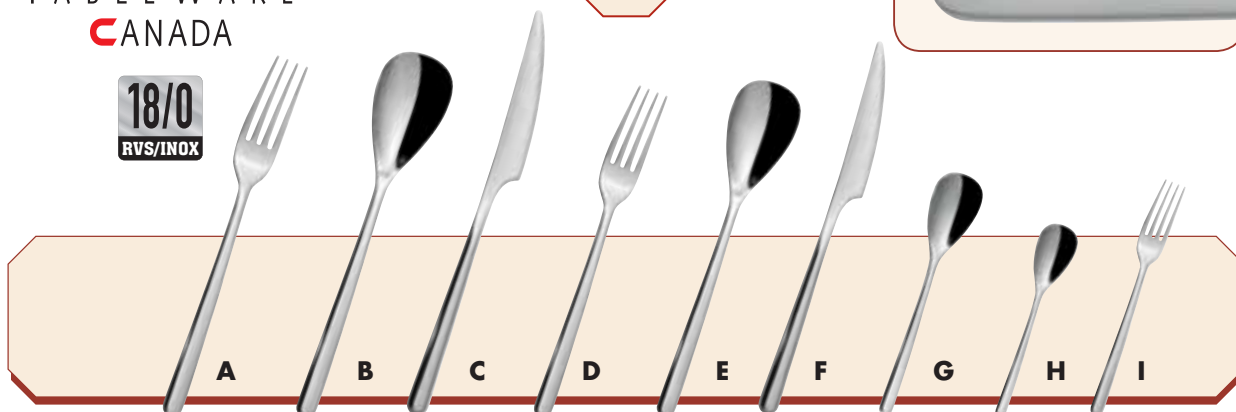
EURO	No.	N	E	F	D	L cm
1,80	959.211	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	20
1,80	959.212	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men lffel	20
2,20	959.213	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	22
1,60	959.214	D dessertvork	dessert fork	fourchette dessert	Dessertgabel	19
1,60	959.215	E dessertlepel	dessert spoon	cuill re dessert	Dessertlffel	19
1,95	959.216	F dessertmes	dessert knife	couteau dessert	Dessertmesser	21
0,95	959.217	G koffielepel	coffee spoon	cuill re caffè	Kaffeelffel	13
0,90	959.218	H theelepel	tea spoon	cuill re thÈ	Teelffel	12
0,95	959.219	I gebaksvork	cake fork	fourchette g teaux	Gebckgabel	16
1,60	959.223	J visvork	fish fork	fourchette poisson	Fischgabel	20
1,60	959.225	K vismes	fish knife	couteau poisson	Fischmesser	21

ProSUP

TABLEWARE
CANADA

NEW!

18/0
RVS/INOX



(N) BESTEK - roestvrijstaal

(E) CUTLERY - stainless steel

(F) COUVERTS - inox

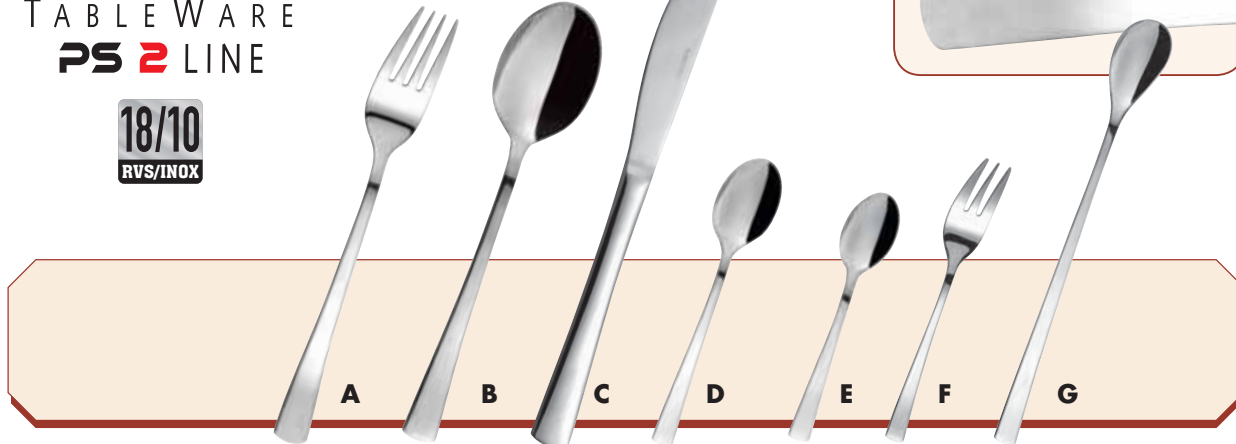
(D) BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
744.411	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	20	1,35
744.412	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men lffel	21	1,35
744.413	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	23	1,95
744.414	D dessertvork	dessert fork	fourchette dessert	Dessertgabel	18	1,20
744.415	E dessertlepel	dessert spoon	cuill re dessert	Dessertlffel	19	1,20
744.416	F dessertmes	dessert knife	couteau dessert	Dessertmesser	21	1,85
744.417	G koffie/puddinglepel	coffee spoon	cuill re cafÈ	Kaffeelffel	15	0,80
744.418	H theelep	tea spoon	cuill re thÈ	Teelffel	12	0,75
744.419	I gebaksvork	cake fork	fourchette g teaux	Gebckgabel	15	0,80

ProSUP

TABLEWARE
PS 2 LINE

18/10
RVS/INOX



(N) BESTEK - roestvrijstaal

(E) CUTLERY - stainless steel

(F) COUVERTS - inox

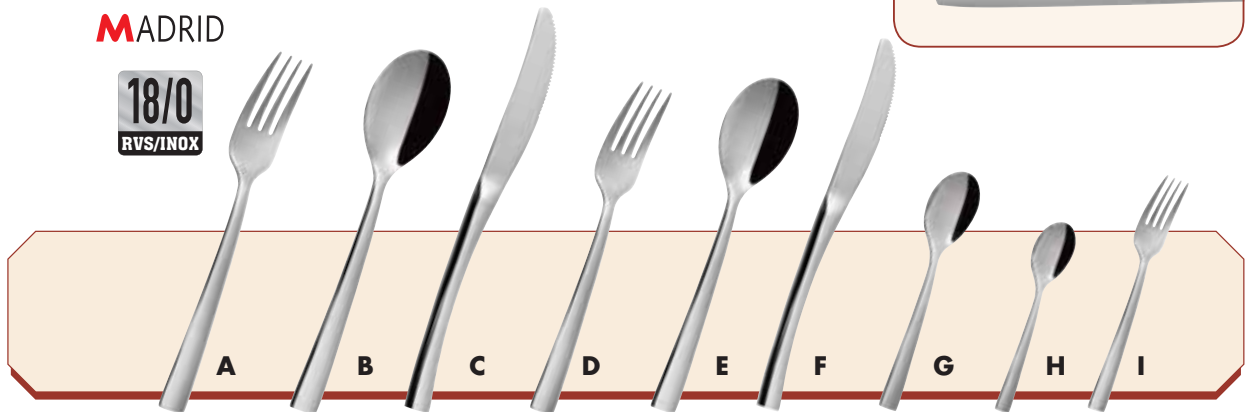
(D) BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
815.311	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	20	2,20
815.312	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men lffel	20	2,35
815.313	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	21	2,45
815.317	D koffielepel	coffee spoon	cuill re cafÈ	Kaffeelffel	13	1,25
815.318	E theelep	tea spoon	cuill re thÈ	Teelffel	11	1,15
815.319	F gebaksvork	cake fork	fourchette g teaux	Gebckgabel	15	1,30
815.322	G sorbetlepel	sorbet spoon	cuill re sorbet	Sorbetlffel	22	2,20

ProSUP

TABLEWARE MADRID

18/0
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

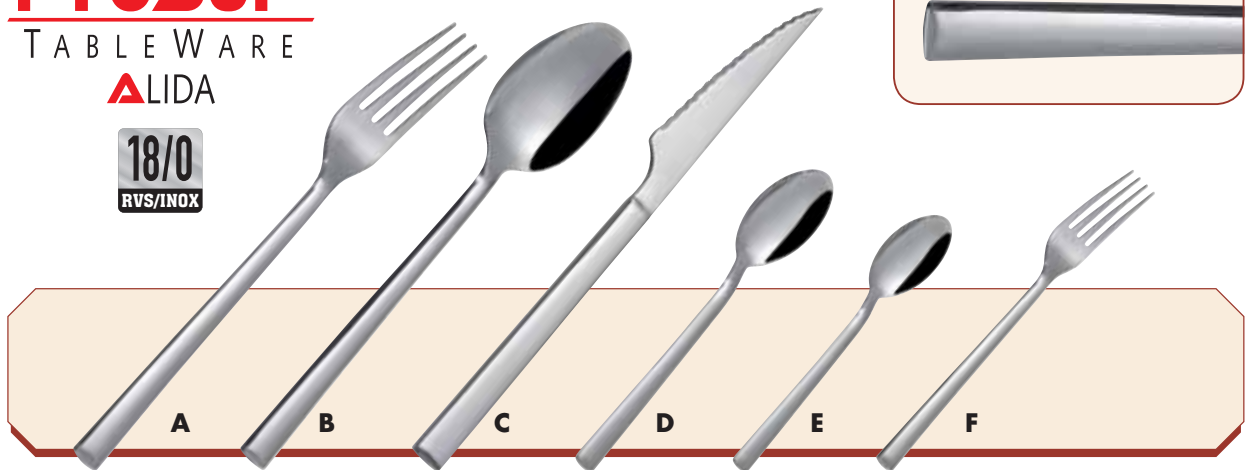
ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
1,05	744.711	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	21
1,05	744.712	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men l ffel	21
1,80	744.713	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	22
1,00	744.714	D dessertvork	dessert fork	fourchette dessert	Dessertgabel	19
1,00	744.715	E dessertlepel	dessert spoon	cuill re dessert	Dessertl ffel	18
1,60	744.716	F dessertmes	dessert knife	couteau dessert	Dessertmesser	20
0,70	744.717	G koffie/puddinglepel	coffee spoon	cuill re cafÉ	Kaffeel ffel	14
0,65	744.718	H theelep	tea spoon	cuill re thÉ	Teel ffel	11
0,70	744.719	I gebaksvork	cake fork	fourchette g teaux	Geb ckgabel	14

ProSUP

TABLEWARE ALIDA

18/0
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

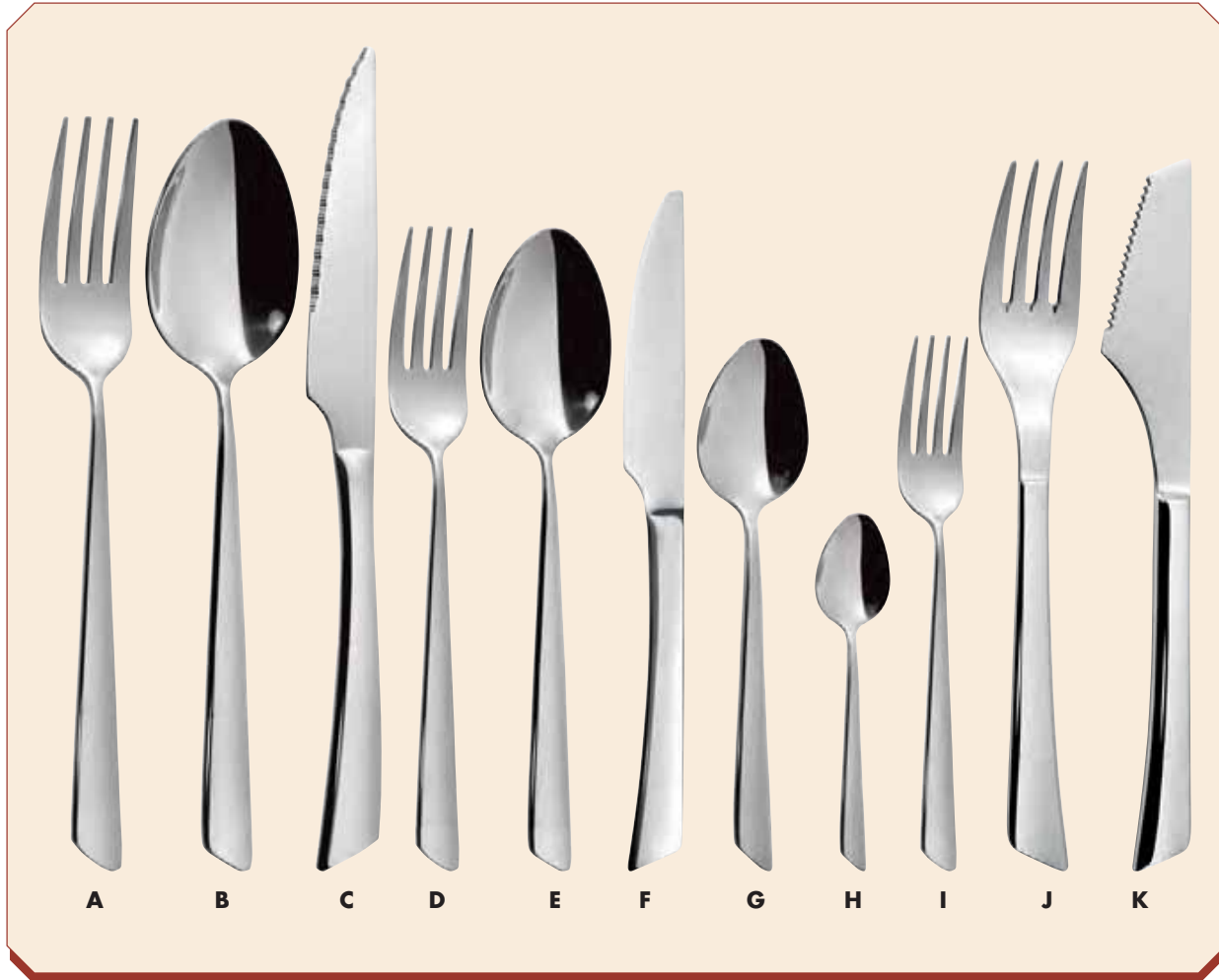
ⓕ COUVERTS - inox

ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
0,75	744.511	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	22
0,75	744.512	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men l ffel	21
1,10	744.513	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	23
0,55	744.517	D koffielepel	coffee spoon	cuill re cafÉ	Kaffeel ffel	14
0,50	744.518	E theelep	tea spoon	cuill re thÉ	Teel ffel	12
0,55	744.519	F gebaksvork	cake fork	fourchette g teaux	Geb ckgabel	15



18/0
RVS/INOX



(N) BESTEK - roestvrijstaal

(E) CUTLERY - stainless steel

(F) COUVERTS - inox

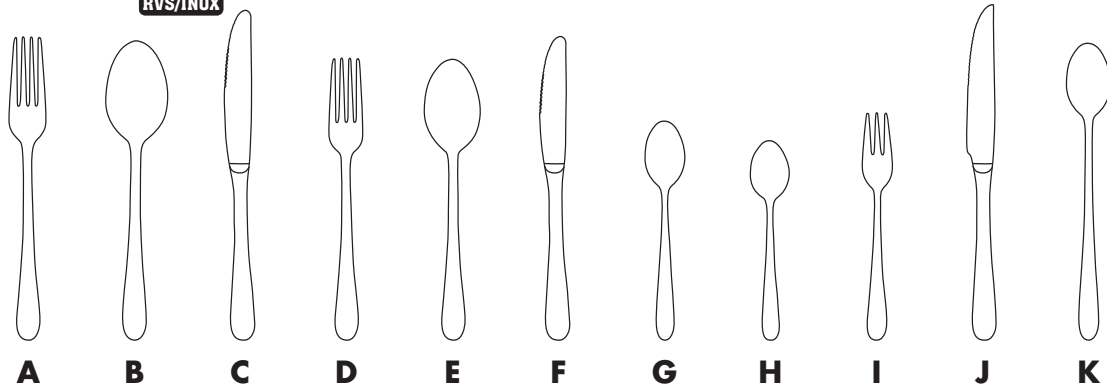
(D) BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
744.811	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	21	1,30
744.812	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men lffel	21	1,30
744.813	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	23	1,85
744.814	D dessertvork	dessert fork	fourchette dessert	Dessertgabel	18	1,25
744.815	E dessertlepel	dessert spoon	cuill re dessert	Dessertlffel	18	1,25
744.816	F dessertmes	dessert knife	couteau dessert	Dessertmesser	19	1,80
744.817	G koffielepel	coffee spoon	cuill re cafÈ	Kaffeelffel	15	0,90
744.818	H theelepel	tea spoon	cuill re thÈ	Teelffel	10	0,85
744.819	I gebakvork	cake fork	fourchette g teaux	Gebckgabel	15	0,90
744.821	J pizzavork	pizza fork	fourchette pizza	Pizzagabel	20	1,30
744.823	K pizzames	pizza knife	couteau pizza	Pizzamesser	20	1,85

sydney

trenton™

18/0
RVS/INOX



Ⓝ BESTEK - roestvrijstaal

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

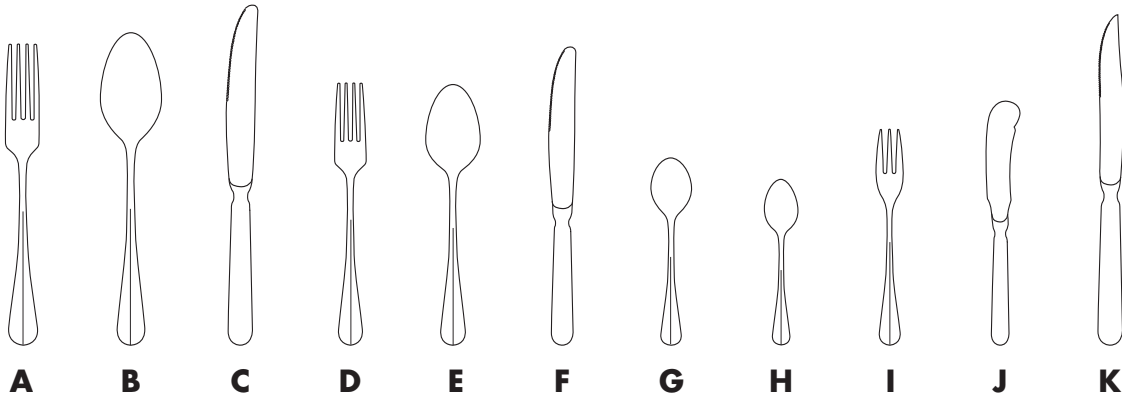
ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
0,95	125.411	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	20
0,95	125.412	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men l ffel	20
1,45	125.413	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	22
0,80	125.414	D dessertvork	dessert fork	fourchette dessert	Dessertgabel	19
0,80	125.415	E dessertlepel	dessert spoon	cuill re dessert	Dessertl ffel	19
1,30	125.416	F dessertmes	dessert knife	couteau dessert	Dessertmesser	20
0,45	125.417	G koffielepel	coffee spoon	cuill re caffè	Kaffeel ffel	14
0,45	125.418	H theelepel	tea spoon	cuill re thÈ	Teel ffel	13
0,50	125.419	I gebaksvork	cake fork	fourchette g teaux	Geb ckgabel	15
1,45	125.421	J steakmes	steak knife	couteau steak	Steakmesser	22
0,85	125.422	K sorbetlepel	sorbet spoon	cuill re sorbet	Sorbetl ffel	20

paris

baguette

18/10
RVS/INOX



(N) BESTEK - roestvrijstaal

(E) CUTLERY - stainless steel

(F) COUVERTS - inox

(D) BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
125.611	A tafelvork	table fork	fourchette de table	Men gabel	22	1,95
125.612	B tafellepel	table spoon	cuill re de table	Men lffel	22	1,95
125.613	C tafelmes	table knife	couteau de table	Men messer	25	2,25
125.614	D dessertvork	dessert fork	fourchette dessert	Dessertgabel	19	1,70
125.615	E dessertlepel	dessert spoon	cuill re dessert	Dessertlffel	19	1,70
125.616	F dessertmes	dessert knife	couteau dessert	Dessertmesser	22	1,95
125.617	G koffielepel	coffee spoon	cuill re cafÈ	Kaffeelffel	13	1,15
125.618	H theelep	tea spoon	cuill re thÈ	Teelffel	12	0,95
125.619	I gebaksvork	cake fork	fourchette g teaux	Gebckgabel	15	1,15
125.620	J botermes	butter knife	couteau beurre	Buttermesser	17	1,50
125.621	K steakmes	steak knife	couteau steak	Steakmesser	24	2,15

- Ⓝ **TAFELMES - roestvrijstaal, microkartel**
- ⓔ TABLE KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
- ⓕ COUTEAU DE TABLE - inox, lame micro dentée
- ⓓ MEN MESSER - CNS, micro Wellenschliff

EURO	No.	L cm
1,60	744.005	22



- Ⓝ **BOTERMES - roestvrijstaal**
- ⓔ BUTTER SPREADER - stainless steel
- ⓕ COUTEAU BEURRE - inox
- ⓓ BUTTERMESSER - CNS

EURO	No.	L cm
2,45	041.030	19



- Ⓝ **AMUSE BESTEK - roestvrijstaal**
- ⓔ PARTY COUVERT - stainless steel
- ⓕ COUVERT AMUSE BOUCHE - inox
- ⓓ PARTYBESTECK - CNS

AMUSE VORK/PARTY FORK
FOURCHETTE AMUSE BOUCHE/PARTYGABEL

EURO	No.	L cm
2,60	767.030	11



AMUSE LEPEL/PARTY SPOON
CUILL RE AMUSE BOUCHE/PARTYL FFEL

EURO	No.	L cm
2,60	767.035	12



AMUSE LEPEL/PARTY SPOON
CUILL RE AMUSE BOUCHE/PARTYL FFEL

EURO	No.	L cm
3,70	767.070	10



- Ⓝ **PINDA/OLIJFLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd**
- ⓔ PEANUT/OLIVE SPOON - stainless steel, perforated
- ⓕ CUILL RE DE CACAHU TE/OLIVE - inox, perforé
- ⓓ OLIVEN/ERDNUSSEN L FFEL - CNS, Gelocht

EURO	No.	L cm
4,25	767.065	20



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

- (E) TEA SPOON - stainless steel
- (F) CUILL RE TH - inox
- (D) TEEL FFEL - CNS

No.	L cm	EURO
744.095	12	0,25

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

- (E) ESPRESSO SPOON - stainless steel
- (F) CUILL RE ESPRESSO - inox
- (D) ESPRESSOL FFEL - CNS

No.	L cm	EURO
744.090	10	0,15

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

- (E) CAKE FORK - stainless steel
- (F) FOURCHETTE GATEAUX - inox
- (D) GEB CKGABEL - CNS

No.	L cm	EURO
959.915	12	6,50
kunststof box met 60 stuks plastic box with 60 pcs. bo te plastique avec 60 pcs. Kunststoff Beh lter mit 60 Stk.		

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

- (E) COFFEE SPOON - stainless steel
- (F) CUILL RE CAFE - inox
- (D) KAFFEEL FFEL - CNS

No.	L cm	EURO
959.012	13	1,50
12 stuks/12 pcs./12 St ck		

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

- (E) TEA SPOON - stainless steel
- (F) CUILL RE TH - inox
- (D) TEEL FFEL - CNS

No.	L cm	EURO
959.011	11	1,05
959.911	11	10,95
kunststof box met 120 stuks plastic box with 120 pcs. bo te plastique avec 120 pcs. Kunststoff Beh lter mit 120 Stk.		

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

- (E) MARMELAD/SORBET SPOON - stainless steel
- (F) CUILL RE DESSERT ET CONFITURES - inox
- (D) KONFIT RE/SORBETL FFEL - CNS

No.	L cm	EURO
767.050	20	3,75

(N) MENUSTANDAARD - houten voet, transparant, plexiglas

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

EURO	No.	Type	cm
7,95	733.030	A5	23(H)x20x10



(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas

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

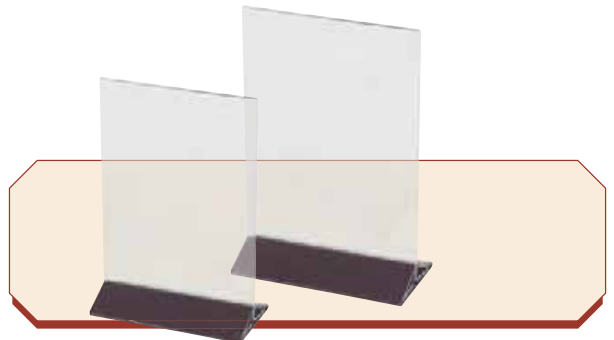
EURO	No.	cm
3,25	880.002	8(H)x10
3,50	880.001	8(H)x12



(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas

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

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



(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas

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

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



(N) MENUSTANDAARD - roestvrijstaal, klem model

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

EURO	No.	cm
1,95	080.007	8(H)x7



(N) MENU INSTEKMAP - transparant, universeel

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

EURO	No.	Type	cm
2,95	733.042	A5	21(H)x15
3,95	733.044	A4	30(H)x21



(N) MENUSTANDAARD - met uitneembaar bord, tweezijdig beschrijfbaar

- (E) MENU STAND - removable board, double sided
- (F) PORTE-MENU - ardoise recto-verso, amovible
- (D) SPEISEKARTENHALTER - herausziehbar, beidseitig beschreibbar

No.	Type	cm	EURO
733.032	A5	23(H)x20x10	8,85
733.033	A4	32(H)x27x12	13,45



(N) KRIJSTIFT - eenvoudig afneembaar

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

No.	Type	kleur/color/coulour/Farbe	mm	EURO
733.020	A	wit/white/blanc/Weiss	6	2,40
733.025	B	wit/white/blanc/Weiss	15	4,55



(N) KRIJSTIFT - eenvoudig afneembaar

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

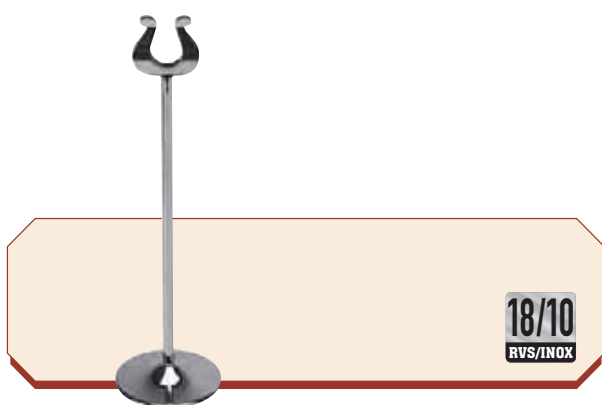
No.	kleur/color/coulour/Farbe	EURO
733.026	assorti	4,50



(N) KAARTJESSTANDAARD - incl. 20 beschrijfbare kaartjes

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

No.	H cm	EURO
130.145	12	8,55



(N) KAARTJESSTANDAARD - roestvrijstaal

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

No.	H cm	EURO
815.045	14	4,95
815.046	29	5,75
815.047	46	6,50

(N) KAARTJESSTANDAARD - roestvrijstaal

(E) CARD HOLDER - stainless steel

(F) PORTE-CARTE - inox

(D) KARTENHALTER - CNS

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



(N) KAARTJESSTANDAARD - kunststof, zwart

(E) CARD HOLDER - plastic, black

(F) PORTE-CARTE - plastique, noir

(D) KARTENHALTER - Kunststoff, schwarz

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



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

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

(F) NUM ROS DE TABLE - plastique, noir, imprime bilaterament

(D) TISCHNUMMER - Kunststoff, schwarz, doppelseitig bedrukt

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



(N) TAFELNUMMERS - roestvrijstaal, 2 zijdig bedrukt

(E) TABLENUMBERS - stainless steel, both sides printed

(F) NUM ROS DE TABLE - inox, imprime bilaterament

(D) TISCHNUMMER - CNS, doppelseitig bedrukt

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

ROESTVRIJSTAAL 18/10
INOX 18/10



ROESTVRIJSTAAL 18/10
INOX 18/10

GERESERVEERD

RESERVE



no smoking
please



nicht rauchen
bitte

niet roken
a.u.b.



ne pas fumer
s.v.p.

gereserveerd

GERESERVEERD

r serv 

gereserveerd

Ⓝ TAFELBORDJES - roestvrijstaal, 2 zijdig bedrukt

ⓔ TABLE SIGNS - stainless steel, both sides printed

ⓕ SIGNE DE TABLE - inox, imprime bilaterament

ⓓ TISCHSCHILD - CNS, doppelseitig bedrukt

GERESERVEERD

No.	cm	EURO
705.060	4,5(H)x10	1,95

RESERVE

No.	cm	EURO
705.062	4,5(H)x10	1,95

NO SMOKING

No.	cm	EURO
705.075	4,5(H)x5,5	1,45

Ⓝ TAFELBORDJES - kunststof, 2 zijdig bedrukt

ⓔ TABLE SIGNS - plastic, both sides printed

ⓕ SIGNE DE TABLE - plastique, imprime bilaterament

ⓓ TISCHSCHILD - Kunststoff, doppelseitig bedrukt

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

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

gereserveerd

No.	cm	EURO
880.020	4(H)x13	1,20

GERESERVEERD

No.	cm	EURO
880.021	5(H)x20	2,95

r serv 

No.	cm	EURO
880.030	4(H)x13	1,25

gereserveerd/r serv  (COMBI)

No.	cm	EURO
880.032	4(H)x13	1,25

(N) ASBAK - roestvrijstaal

- (E) ASHTRAY - stainless steel
- (F) CENDRIER - inox
- (D) ASCHENBECHER - CNS

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



(N) ASBAK - melamine

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

EURO	No.	cm
1,50	072.025	14



(N) ASBAK - melamine, stapelbaar

- (E) ASHTRAY - melamin, stackable
- (F) CENDRIER - melamine, empilable
- (D) ASCHENBECHER - Melamin, stapelbar

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



(N) ASBAK - melamine

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

EURO	No.	cm
1,35	530.004	10



(N) ASBAK - vernikkeld

- (E) ASHTRAY - nickel-plated
- (F) CENDRIER - nickelÉ
- (D) ASCHENBECHER - vernickelt

EURO	No.	cm
1,10	825.012	12x12



(N) ASVERZAMELAAR - roestvrijstaal

- (E) ASH COLLECTOR - stainless steel
- (F) COLLECTEUR A CENDRE - inox
- (D) ASCHENSAMMLER - CNS

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



NEW!

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

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	EURO
145.290	wit/white/blanc/weiss	10	3,45
145.291	zwart/black/noir/schwarz	10	3,45



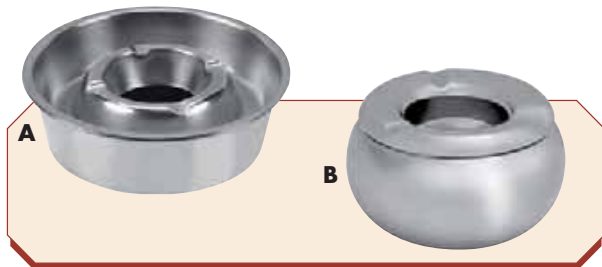
- (N) TERRAS-ASBAK - melamine**
 (E) OUTDOOR ASHTRAY - melamin
 (F) CENDRIER POUR L EXTERIEUR - m'elamine
 (D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - Melamin

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	EURO
937.181	wit/white/blanc/weiss	10	4,50
937.185	zwart/black/noir/schwarz	10	4,50



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

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	EURO
130.116	wit/white/blanc/Weiss	12	4,55
130.118	zwart/black/noir/Schwarz	12	4,55



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

No.	Type	cm	EURO
895.885	A	14	2,85
895.887	A	16	3,35
895.890	B	10	3,35



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

No.	cm	EURO
125.210	9	4,25
125.211	11	5,70


18/10
 RVS/INOX

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

No.	H cm	cm	EURO
115.030	8	11	3,70

(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal

(E) PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel

(F) POIVRI RE ET SALI RE - inox

(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	H cm
9,50	115.001	8



(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - porselein, dop roestvrijstaal

(E) PEPPER AND SALT SHAKER - porcelain, cap stainless steel

(F) POIVRI RE ET SALI RE - porcelaine, capsule inox

(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Porzellan, Kappe CNS

EURO	No.	H cm
7,80	115.002	10



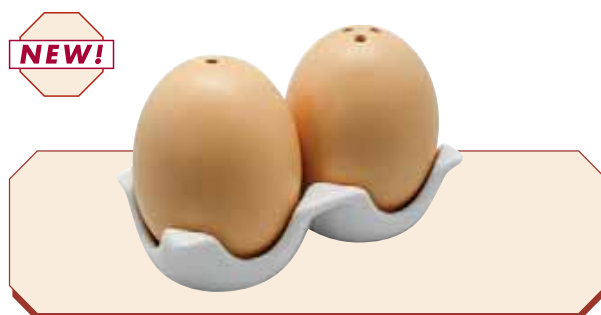
(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - porselein met schaalje

(E) PEPPER AND SALT SHAKER - porcelain with dish

(F) POIVRI RE ET SALI RE - porcelaine, avec le plat

(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Porzellan mit Platte

EURO	No.	H cm
8,25	220.002	7



(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - glas, dop roestvrijstaal

(E) PEPPER AND SALT SHAKER - glass, cap stainless steel

(F) POIVRI RE ET SALI RE - verre, capsule inox

(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Glas, Kappe CNS

EURO	No.	cm
2,20	081.028	5(H)x3x3



(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal met schroefdop

(E) PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel with screw cap

(F) POIVRI RE ET SALI RE - inox avec couvercle pas de vis

(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS mit Schraubdeckel

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





- Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
- ⓕ POIVRI RE ET SALI RE - inox, verre
- ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	EURO
088.911	7	1,40



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
- ⓕ POIVRI RE ET SALI RE - inox, verre
- ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	EURO
088.914	10	2,15



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
- ⓕ POIVRI RE ET SALI RE - inox, verre
- ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	Type	H cm	EURO
081.025	Model "S" zoutstrooier/salt shaker sali re/Salzstreuer	7	1,10
081.026	Model "P" peperstrooier/pepper shaker poivri re/Pfefferstreuer	7	1,10



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
- ⓕ POIVRI RE ET SALI RE - inox, verre
- ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	Type	H cm	EURO
074.038	zoutstrooier/salt shaker sali re/Salzstreuer	8	9,25
074.039	peperstrooier/pepper shaker poivri re/Pfefferstreuer	8	9,25



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

CLASSIC

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

- (N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**
(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
(F) M NAG RE 2 PI CES - inox, verre
(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
3,95	074.023	peper & zout pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	11



- (N) MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal, glas**
(E) CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel, glass
(F) M NAG RE 3 PI CES - inox, verre
(D) MENAGE 3-TEILIG - CNS, Glas

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



- (N) MENAGE 5-DELIG - roestvrijstaal, glas**
(E) CONDIMENT SET 5 PIECES - stainless steel, glass
(F) M NAG RE 5 PI CES - inox, verre
(D) MENAGE 5-TEILIG - CNS, Glas

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



- (N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**
(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
(F) M NAG RE 2 PI CES - inox, verre
(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
5,95	074.017	olie, azijn oil, vinegar huile, vinaigre l, Essig	17



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

EURO	No.	cl
1,75	074.044	15





Ⓝ MENAGE 2-DELIG - porselein, met schaalkje

ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - porcelain, set including dish

ⓕ M NAG RE 2 PI CES - porcelaine, incluse le plat

ⓓ MENAGE 2-TEILIG - Porzellan, inklusive Platte

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

EURO
8,95



Ⓝ MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas

ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass

ⓕ M NAG RE 2 PI CES - inox, verre

ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

No.	Type	H cm
088.767	peper & zout pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	11

EURO
3,35



Ⓝ MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas

ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass

ⓕ M NAG RE 2 PI CES - inox, verre

ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

No.	Type	H cm
088.768	peper & zout pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	13

EURO
3,25



Ⓝ MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas

ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass

ⓕ M NAG RE 2 PI CES - inox, verre

ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

No.	Type	H cm
088.761	olie & azijn oil & vinegar huile & vinaigre l & Essig	22

EURO
5,25



Ⓝ MENAGE 4-DELIG - roestvrijstaal, glas

ⓔ CONDIMENT SET 4 PIECES - stainless steel, glass

ⓕ M NAG RE 4 PI CES - inox, verre

ⓓ MENAGE 4-TEILIG - CNS, Glas

No.	Type	H cm
088.760	peper, zout, olie, azijn pepper, salt, oil, vinegar poivre, sel, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, l, Essig	22

EURO
6,25

- Ⓝ **MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ M NAG RE 2 PI CES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
3,35	088.820	peper & zout pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	12



- Ⓝ **MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ M NAG RE 3 PI CES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 3-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
4,40	088.821	peper, zout, tandenstokerhouder pepper, salt, toothpick holder poivre, sel, porte-cure-dents Pfeffer, Salz, Zahnstocherh lter	12



- Ⓝ **MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ M NAG RE 3 PI CES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 3-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
5,25	088.822	peper, zout, mosterd pepper, salt, mustard poivre, sel, moutarde Pfeffer, Salz, Senf	12



- Ⓝ **MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ M NAG RE 2 PI CES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
6,95	088.823	olie & azijn oil & vinegar huile & vinaigre l & Essig	19



- Ⓝ **MENAGE 4-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 4 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ M NAG RE 4 PI CES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 4-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
9,95	088.824	peper, zout, olie, azijn pepper, salt, oil, vinegar poivre, sel, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, l, Essig	19





- Ⓝ **PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl**
- ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
- ⓕ MOULIN POIVRE ET SEL - acrylique
- ⓓ PFEFFER UND SALZM HLE - Acryl

No.	Type	H cm	EURO
081.015	peper /pepper/poivre/Pfeffer	11	8,75
081.016	zout /salt/sel/Salz	11	8,75



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl**
- ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
- ⓕ MOULIN POIVRE ET SEL - acrylique
- ⓓ PFEFFER UND SALZM HLE - Acryl

No.	Type	H cm	EURO
081.076		14	19,95



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl**
- ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
- ⓕ MOULIN POIVRE ET SEL - acrylique
- ⓓ PFEFFER UND SALZM HLE - Acryl

No.	Type	H cm	EURO
892.160	peper /pepper/poivre/Pfeffer	14	19,50
892.161	zout /salt/sel/Salz	14	19,50



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl**
- ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
- ⓕ MOULIN POIVRE ET SEL - acrylique
- ⓓ PFEFFER UND SALZM HLE - Acryl

No.	Type	H cm	EURO
892.162	peper /pepper/poivre/Pfeffer	18	21,95
892.163	zout /salt/sel/Salz	18	21,95



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl, roestvrijstaal**
- ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic, stainless steel
- ⓕ MOULIN POIVRE ET SEL - acrylique, inox
- ⓓ PFEFFER UND SALZM HLE - Acryl, CNS

No.	Type	H cm	EURO
892.170	peper /pepper/poivre/Pfeffer	13	23,50
892.171	zout /salt/sel/Salz	13	23,50

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



ⓔ Les mouvements c ramic des moulins Zassenhaus en h tre, se distinguent par une longue durée de la vie.

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

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

ZASSENHAUS

Ⓝ **PEPERMOLEN**

ⓔ PEPPER GRINDER

ⓕ MOULIN POIVRE

ⓓ PFEFFERM HLE

DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL

EURO	No.	H cm
21,00	892.001	12
26,00	892.002	18
30,00	892.003	24
32,00	892.004	30

Ⓝ **ZOUTMOLEN**

ⓔ SALT GRINDER

ⓕ MOULIN SEL

ⓓ SALZM HLE

DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL

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

Ⓝ **PEPERMOLEN**

ⓔ PEPPER GRINDER

ⓕ MOULIN POIVRE

ⓓ PFEFFERM HLE

BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK

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

Ⓝ **ZOUTMOLEN**

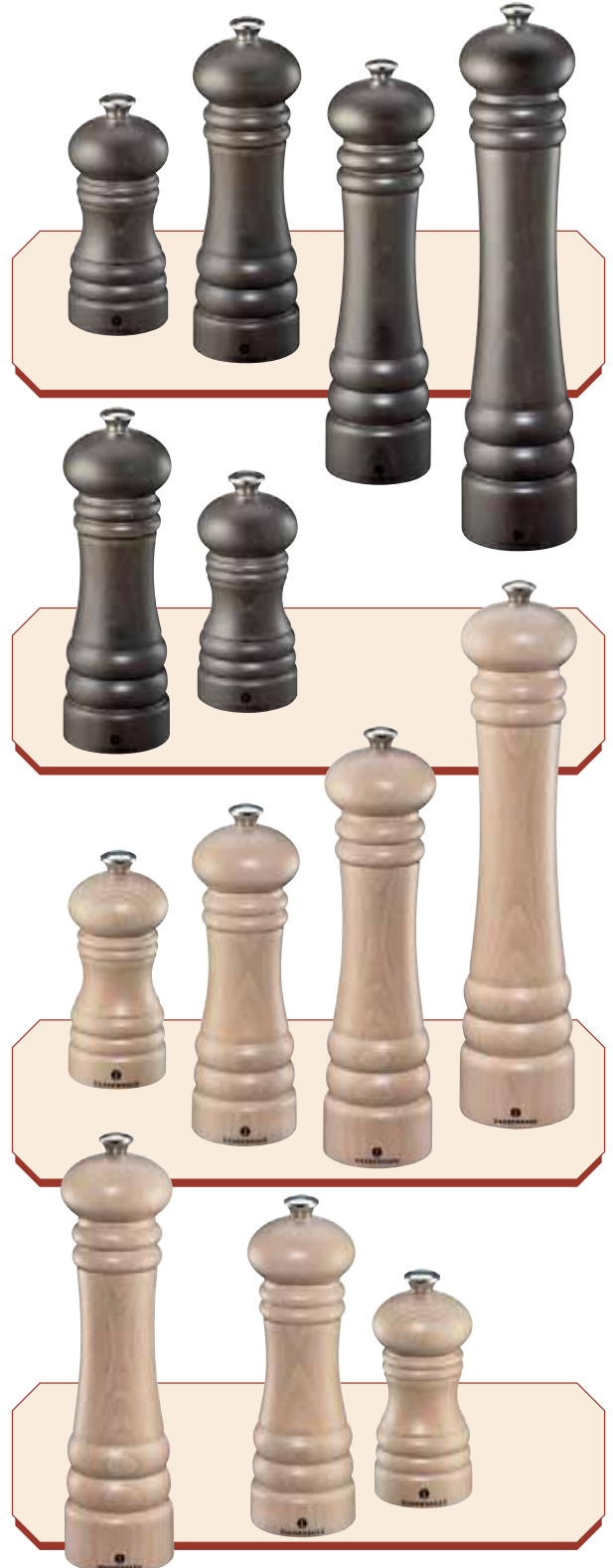
ⓔ SALT GRINDER

ⓕ MOULIN SEL

ⓓ SALZM HLE

BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK

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

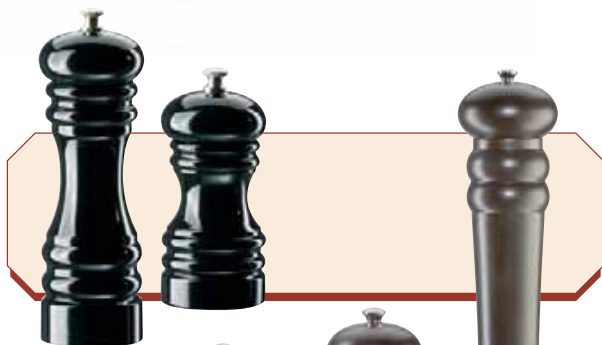




- Ⓝ PEPERMOLEN
- ⓔ PEPPER GRINDER
- ⓕ MOULIN POIVRE
- ⓓ PFEFFERM HLE

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

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



- Ⓝ ZOUTMOLEN
- ⓔ SALT GRINDER
- ⓕ MOULIN SEL
- ⓓ SALZM HLE

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

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

NEW!



- Ⓝ PEPERMOLEN
- ⓔ PEPPER GRINDER
- ⓕ MOULIN POIVRE
- ⓓ PFEFFERM HLE

DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL

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

- Ⓝ PEPERMOLEN
- ⓔ PEPPER GRINDER
- ⓕ MOULIN POIVRE
- ⓓ PFEFFERM HLE

BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK

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

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

- (E) DISPENSER - plastic/glass, hygienic lockable, for milk, cream, honey or syrup
- (F) DOSEUR - plastique/verre, hygiënisch en État d' être fermée, pour lait, crème, miel ou sirop
- (D) DOSIERKANNE - Kunststoff/Glass, hygienisch abschliessbar, für Milch, Rahm, Honig oder Sirup

EURO	No.	cl
6,95	081.031	28



(N) HONINGDISPENSER - kunststof/glas, hygiënisch doseersysteem

- (E) HONEY DISPENSER - plastic/glass, hygienic lockable
- (F) DOSEUR DE MIEL - plastique/verre, hygiënisch en État d' être fermée
- (D) HONIGBRINE - Kunststoff/Glass, hygienisch abschliessbar

EURO	No.	H cm	cm	cl
19,45	081.032	14	8	20



(N) SUIKERPOT - roestvrijstaal

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

EURO	No.	H cm	cm
9,50	081.033	15	14



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

- (E) MILK AND SUGAR SET - stainless steel, incl. spoon
- (F) LAIT ET LE SUCRE ONT PLAC - inox, cuillère incl.
- (D) MILCH UND ZUCKER SATZ - CNS, inkl. Löffel

EURO	No.	H cm	cm
16,95	081.035	11	15x5



(N) SUIKER-/SLAGROOMTIP - roestvrijstaal

- (E) SUGAR/WHIPPED CREAM BOWL - stainless steel
- (F) COUPELLE SUCRE/ CRÈME CHANTILLY - inox
- (D) ZUCKER-/SAHNESCHALE - CNS

EURO	No.	cm
0,50	861.035	6,5
1,10	861.036	10





WESTMARK



(N) SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas

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

No.	cl	H cm	EURO
088.752	26	14	2,35

(N) SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas

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

No.	cl	H cm	EURO
074.015	26	15	2,95

(N) SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas

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

No.	cl	H cm	EURO
081.030	28	15	3,95

(N) POEDERSUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas

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

No.	cl	H cm	EURO
074.016	26	12	2,35

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

- (E) CACAO/POWDERED SUGAR POURER - aluminium, with inscription
- (F) SAUPOUDREUSE CACAO/SUCRE - aluminium, avec inscription
- (D) KAKAO/PUDERZUCKER STREUER - Aluminium, mit Aufschrift

No.	Type	cm	H cm	EURO
833.020	A - "Cacao in polvere"	7	9	5,15
833.025	B - "Zucchero a velo"	7	9	5,15

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

- (E) TEA BOX - bamboo, with 8 compartments for the arrangement of tea bags, with magnetic seal (excl. tea bags)
- (F) BQ TE DE TH - bambou, avec 8 compartiments pour une présentation de sachets de thÉ, avec fermeture magnÉtique, (excl. sachets de thÉ)
- (D) TEEBOX - Bambus, mit 8 F chern zur bersichtlichen Aufbewahrung von Teebeuteln, mit Magnetverschluss (ohne Teebeuteln)

No.	cm	EURO
081.100	9(H)x28x16	19,50

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

EURO	No.	H cm	cm
7,85	081.045	14,5	12



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

EURO	No.	H cm	cm
6,25	074.003	7	11,5



- (N) OLIE & AZIJN VERSTUIVER - kunststof/glas, met filter**

- (E) OIL & VINEGAR SPRAY - plastic/glass, with filter**
- (F) ATOMISEUR HUILE & VINAIGRE - plastique/verre, avec filtre**
- (D) L & ESSIGE SPR HER - Kunststoff/Glass, mit Filter**

EURO	No.	H cm	cm	cl
7,25	220.001	16	5	15



- (N) OLIE & AZIJN VERSTUIVER - roestvrijstaal/glas**

- (E) OIL & VINEGAR SPRAY - stainless steel/glass**
- (F) ATOMISEUR HUILE & VINAIGRE - inox/verre**
- (D) L & ESSIGE SPR HER - CNS/Glass**

EURO	No.	H cm	cm	cl
13,75	016.027	18	4	10



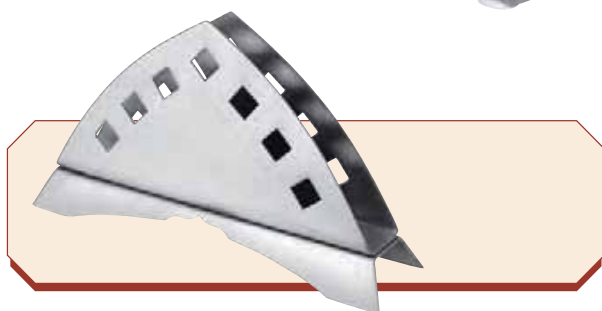
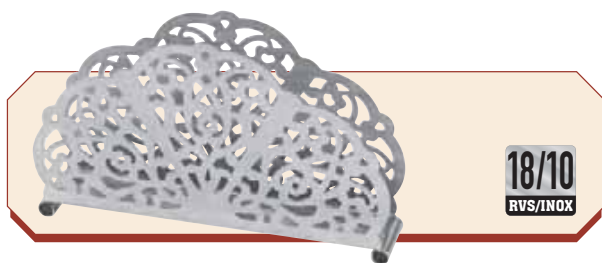
WESTMARK

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

- (E) TABLE-TIDY - stainless steel, with spring cover**
- (F) R CEPTACLE DECHETS DE TABLE - inox, avec couvercle abattant**
- (D) TISCHABFALLBEH LTER - CNS, mit Klappdeckel**

EURO	No.	H cm	cm
7,50	966.025	19	12





(N) SERVETSTANDAARD - verchromd

- (E) NAPKIN HOLDER - chrome
- (F) PORTE-SERVIETTES - chromÉe
- (D) SERVIETTENST ANDER - verchromt

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

(N) SERVETSTANDAARD - messing

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

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

(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal

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

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

(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal

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

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

(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal

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

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

(N) TAFELKLEM - roestvrijstaal

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

No.	cm	EURO
804.002	per stuk/one piece/une piÉce/per St ck	0,45

(N) REKENING SCHAAL - roestvrijstaal, met klem

(E) BILL TRAY - stainless steel, with spring

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

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTNER - CNS, mit Fröhenling

EURO	No.	cm
3,60	125.012	18x14



(N) REKENING MAP

(E) CHECK PRESENTER

(F) PORTE-ADDITION

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTNER

EURO	No.	cm
2,45	072.094	14x27



(N) REKENING SCHAAL - kunststof

(E) BILL TRAY - plastic

(F) PORTE-ADDITION - plastique

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTNER - Kunststoff

EURO	No.	cm
1,25	072.095	20x13



(N) REKENING SCHAAL - kunststof, met klem

(E) BILL TRAY - plastic, with spring

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

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTNER - Kunststoff, mit Fröhenling

EURO	No.	cm
1,20	059.010	18x12



(N) REKENING SCHAAL - kunststof, met klem

(E) BILL TRAY - plastic, with spring

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

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTNER - Kunststoff, mit Fröhenling

EURO	No.	cm
1,20	059.012	13





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

No.	H cm	voet/foot pied/Fuss	cm	armen branches/Arme	EURO
130.713	24	10,0		3	21,40
130.715	24	10,0		5	27,00



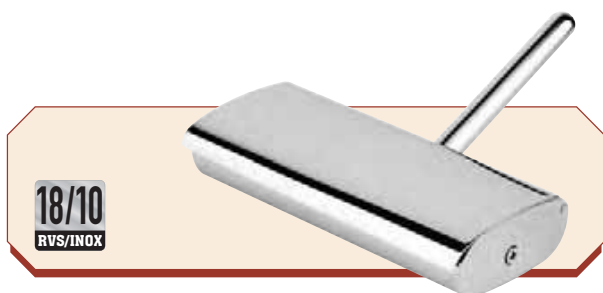
- (N) KANDELAAR - messing vernikkeld**
(E) CANDLE HOLDER - brass nickel-plated
(F) BOUGEOIR - laiton nické
(D) KERZENSTANDER - Messing vernickelt

No.	H cm	voet/foot pied/Fuss	cm	armen branches/Arme	EURO
705.011	40	14,0		5	31,00
705.012	60	17,5		5	39,00
705.013	80	19,0		5	57,00
705.014	100	22,5		5	79,00



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

No.	cm	EURO
130.130	22x6,5	13,65



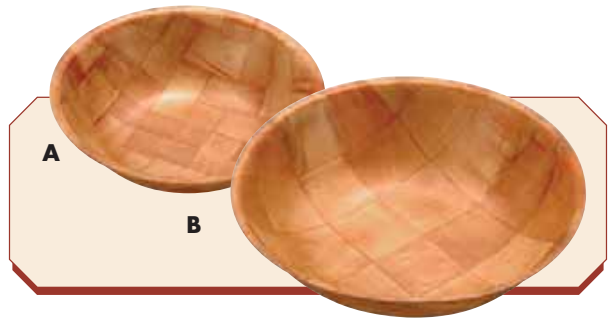
- (N) KRUMELVEGER - roestvrijstaal**
(E) TABLE CRUMBER - stainless steel
(F) RAMASSE-MIETTES - inox
(D) KRUMELVEGER - CNS

No.	cm	EURO
720.310	15x7	11,50

(N) PITA/BROODMAND - hout

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

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



(N) BROODMAND - roestvrijstaal

- (E) BREAD BASKET - stainless steel
 (F) CORBEILLE PAIN - inox
 (D) BROTKORB - CNS

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



(N) BROODMAND - roestvrijstaal

- (E) BREAD BASKET - stainless steel
 (F) CORBEILLE PAIN - inox
 (D) BROTKORB - CNS

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



(N) BROODMAND - roestvrijstaal

- (E) BREAD BASKET - stainless steel
 (F) CORBEILLE PAIN - inox
 (D) BROTKORB - CNS

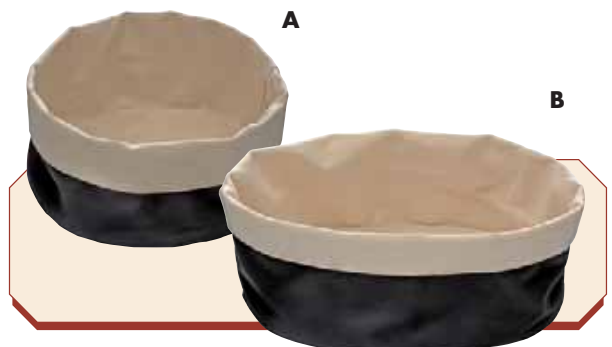
EURO	No.	Type	cm
6,25	115.010	rond /round/ronde/rund	8(H)x20

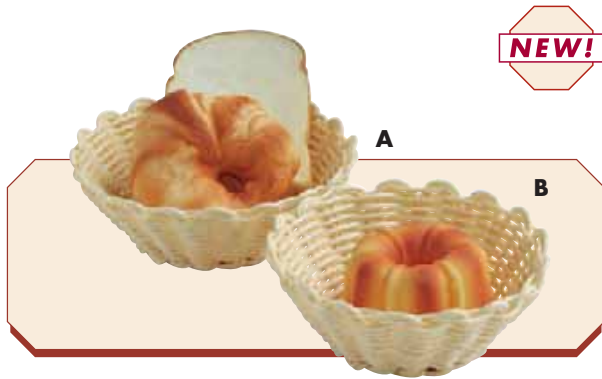


(N) BROODMAND - katoen, wasmachine tot 40 C

- (E) BREAD BASKET - cotton, washing machine till 40 C
 (F) CORBEILLE PAIN - coton, lavable en machine 40 C
 (D) BROTKORB - Baumwolle, Waschmaschine bis 40 C

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

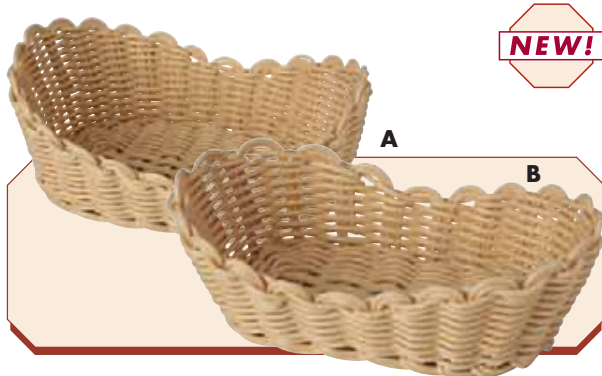




NEW!

- Ⓝ **BROODMAND - polypropyleen**
- ⓔ BREAD BASKET - polypropylen
- ⓕ CORBEILLE PAIN - polypropyl ne
- ⓓ BROTKORB - Polypropylen

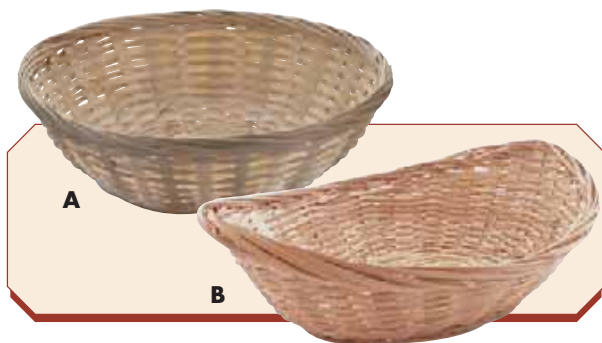
No.	Type	cm	EURO
125.040	A rond /round/ronde/rund	18	2,20
125.041	B rond /round/ronde/rund	20	2,45



NEW!

- Ⓝ **BROODMAND - polypropyleen**
- ⓔ BREAD BASKET - polypropylen
- ⓕ CORBEILLE PAIN - polypropyl ne
- ⓓ BROTKORB - Polypropylen

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



- Ⓝ **BROODMAND - riet**
- ⓔ BREAD BASKET - wicker
- ⓕ CORBEILLE PAIN - vannerie
- ⓓ BROTKORB - korbgeflecht

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



- Ⓝ **BROODMAND - kunststof "riet"**
- ⓔ BREAD BASKET - plastic "wicker"
- ⓕ CORBEILLE PAIN - plastique "vannerie"
- ⓓ BROTKORB - Kunststoff "geflecht"

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



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

No.	Type	cm	EURO
130.010	A rond /round/ronde/rund	20	6,95
130.012	B ovaal /oval/ovale/oval	20x15	6,75

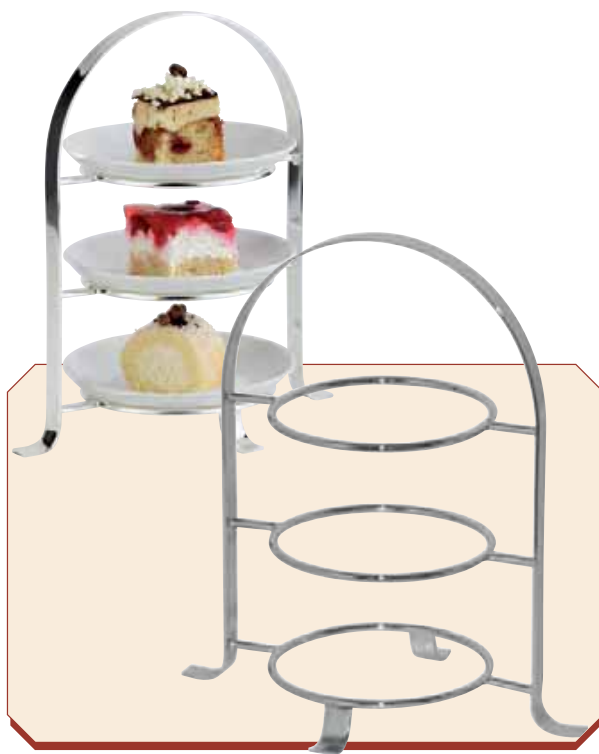
(N) TAG RE/SERVEERSTANDAARD - de hoogglans verchromde metalen serveerstandaard biedt plaats aan drie borden, voor de presentatie van kleine gerechten en b.v. Petit Fours. Wordt zonder borden geleverd

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

(F) TAG RE/PR SENTOIR - cette presentoir mÉtal chromÉ sont idéal pour server des petit plats ou hors d'oeuvres. LivÉe sans assiettes

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

EURO	No.	voor borden cm/for plates pour assiettes/für Teller	H cm
25,00	130.106	17,0	26
39,00	130.108	26,0	43



(N) SERVEER EMMER - metaal, zwart ge! poxeerd

(E) SERVING PAIL - metal, black epoxy coated

(F) SERVIR SEAU - mÉtal, rev tement Époxy noir

(D) SERVIER EIMER - Metall, schwarz epoxidbeschichtet

EURO	No.	H cm	cm
5,75	125.250	7,5	7,5

ALL NEW!



(N) SERVEER EMMER - metaal, zwart ge! poxeerd

(E) SERVING PAIL - metal, black epoxy coated

(F) SERVIR SEAU - mÉtal, rev tement Époxy noir

(D) SERVIER EIMER - Metall, schwarz epoxidbeschichtet

EURO	No.	H cm	cm
6,75	125.251	9,5	9,0



(N) SERVEER EMMER - metaal, zwart ge! poxeerd

(E) SERVING PAIL - metal, black epoxy coated

(F) SERVIR SEAU - mÉtal, rev tement Époxy noir

(D) SERVIER EIMER - Metall, schwarz epoxidbeschichtet

EURO	No.	H cm	cm
9,25	125.252	13	12,5



ALL NEW!



(N) SERVEER BISTROPAN - gietijzeren pan 14cm, inclusief houten onderbord

- (E) SERVING BISTRO PAN - cast iron pan 14cm, on wooden tray included
- (F) SERVIR PO LE BISTRO - po le en fonte 14cm, avec plat en bois inclus
- (D) SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne 14cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm
861.510	4,5(H)x15x20

EURO
7,25



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

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

No.	cm
861.512	5,5(H)x16x31

EURO
7,75



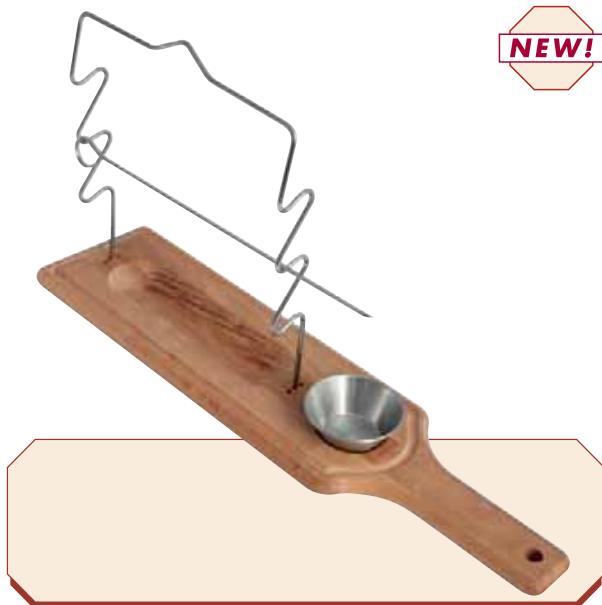
(N) SERVEER BISTROPAN - gietijzeren pan 22cm, inclusief houten onderbord

- (E) SERVING BISTRO PAN - cast iron pan 22cm, on wooden tray included
- (F) SERVIR PO LE BISTRO - po le en fonte 22cm, avec plat en bois inclus
- (D) SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne 22cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm
861.515	4(H)x24x27

EURO
10,50

NEW!



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

- (E) SERVING SKEWERS RACK - wood, with stainless steel bowl, including 3 skewers 25cm
- (F) SERVIR PORTE BROCHETTES - en bois, sauci re inox, avec 3 brochettes 25cm
- (D) SERVIER SPIESSENTR GER - H lz, CNS Schale, Inklusiv 3 Spiesse 25cm

No.	cm
202.012	24,5(H)x47x12

EURO
27,00

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

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

(F) SERVIDOR BISTRO - fer forgeable, très bien utilisable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparément sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cela-la peut servir comme assiette

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



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

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



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

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

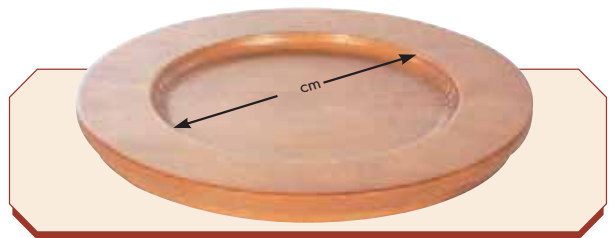
(N) ONDERBORD - hout

(E) TRAY - wood

(F) PLAT - en bois

(D) UNTERLAGE - Hartholz

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



(N) MOSSELPAN - roestvrijstaal, hoogglans

(E) MUSSEL PAN - stainless steel, mirror polished

(F) MARMITE MOULE - inox, extra polis

(D) MUSCHELTOPF - CNS, poliert

EURO	No.	cm	Kg
10,45	180.040	18	1,0
12,50	180.042	20	2,0
15,50	180.045	22	3,0



(N) MOSSELPAN - zwart geëmailleerd met roestvrijstalen rand

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

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

(D) MUSCHELTOPF - Schwarzes emailliert mit Edelstahlrinne

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

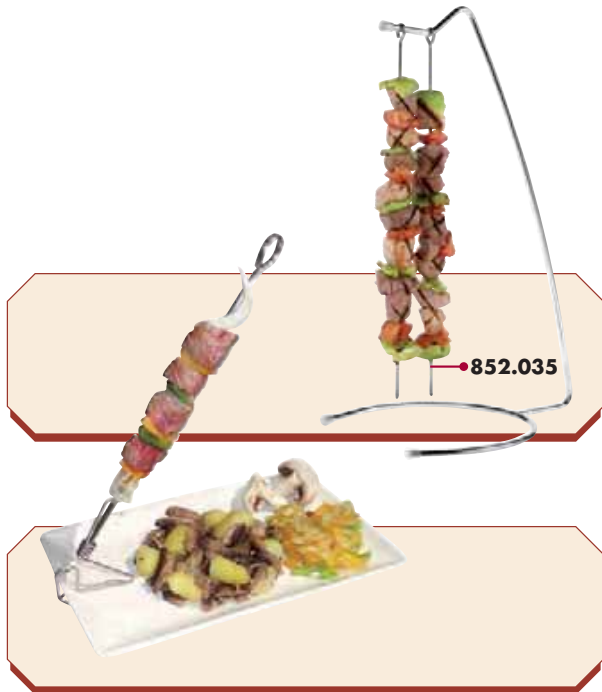




(N) SERVEER SNACK WARMER - roestvrijstaal, aluminium bovenplaat kan/dient eerst voorverwarmd te worden

- (E) SERVING SNACK WARMER - stainless steel, aluminum top plate can/should be preheated in the oven first
 (F) SERVIR CHAUFFE PLAT - inox, plaque supérieure en aluminium peut/doit être préchauffé dans le four tout d'abord
 (D) SERVIER SNACK WARMER - CNS, Alu-Deckplatte kann/sollte zuerst im Ofen vorgewärmt werden

No.	Type	cm	EURO
115.041	A	12(H)x30x15	39,00
115.042	B	12(H)x38x19	49,00



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

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

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

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

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

No.	cm	EURO
202.010		34,00



(N) SATEPENNEN - roestvrijstaal, plat type, vast oog

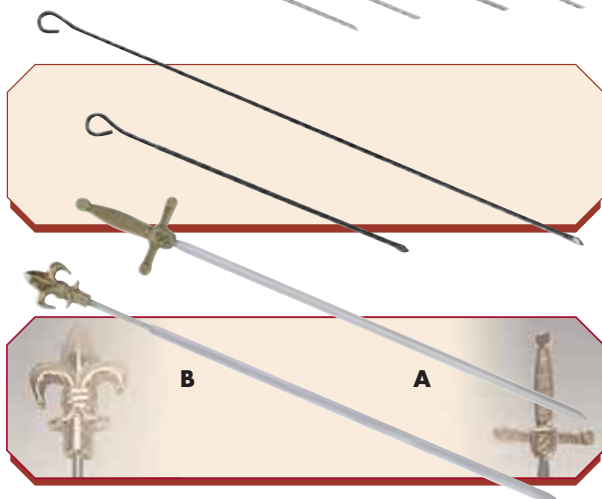
- (E) SKEWERS - stainless steel, flat type, fixed ring
 (F) BROCHETTES SATEH OU KEBAB - inox, modèle plat, anneau fixe
 (D) SCHASCHLIKSPIESSE - CNS, flach, Ring fest

BLISTER/ON CARD/SUR CARTE/AUF KARTON

No.	L cm	zakje/bag/sachet/Beutel	EURO
074.031	20	12	4,50
074.032	25	12	5,20
074.030	30	12	5,95
074.033	35	12	6,80

PER STUK/ONE PIECE/UNE PIECE/PER STUCK

No.	L cm	EURO
852.020	20	0,45
852.025	25	0,50
852.030	30	0,55
852.035	35	0,60



(N) SERVEER PEN - roestvrijstaal/messing

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

No.	L cm	Type	EURO
015.018	32	A	6,75
015.029	30	B	4,35

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

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

ⓕ SERVIRPORTE/ TAG RE - Cette Ètag res rustique ÈpoxÈe sont portant tr s facile et par cela excellent pour servir plus vite, les sauces, lÈgumes et pommes frites. Les plats porcelain sont inclusis. Le combination differant faire en sorte que cette Ètag re pour pratiquement tous l'usage

ⓓ SERVIERSTANDARD/ETAG RE - Diesen rustiek epoxierten Etageren sind Ideal f r einfach und bequem ausservieren von Ss sen, Gem se und Pommes-Frites. Porzellanen Schalen sind inklusief. Die verschiedene Combinationen machen diesen Etageren Multi-Funkionell und dadurch nahezu berall zu ben tzen

TAG RE DE RAMEKIN

EURO	No.	Type	H cm
31,00	875.010	4x Ramekin 10 cm	31
11,00	875.110	ÈtagÈre los/etagere only Ètag re seul/etagere allein	31

TAG RE DE LEGUMES

EURO	No.	Type	H cm
34,50	875.015	3x Legumier 14 cm	37
11,00	875.115	ÈtagÈre los/etagere only Ètag re seul/etagere allein	37

RAMEKIN & LEGUMIER

EURO	No.	Type	cm
4,95	875.011	A = Ramekin	10
8,25	875.016	B = Legumier	14

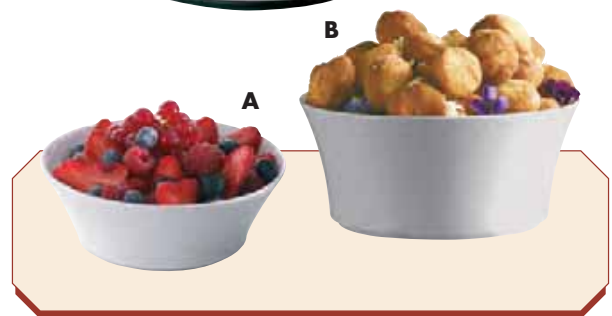
Ⓝ **SERVEERSTANDAARD - roestvrijstaal, met 3 vaste schalen**

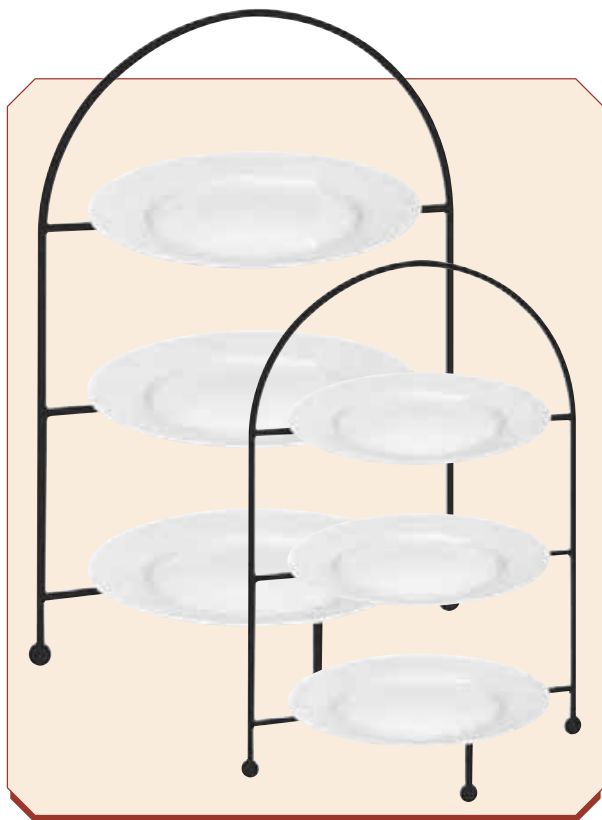
ⓔ SERVINGSTAND - stainless steel, with 3 fixed bowls

ⓕ PR SENTOIR - inox, avec 3 bacs fixes

ⓓ SERVIERSTANDARD - CNS, mit 3 festen Schalen

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





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

- (E) SERVINGSTAND/ETAG RE** - this rustic epoxy servingstand is delivered with three porcelain plates, perfect for serving and presentation of small dishes
- (F) SERVIRPORTE/ TAG RE** - cette presentoir rustique epoxÉE avec trois assiettes sont ideal pour server des petit plats ou hors d'oeuvres, les assiettes porcelaine sont inclus
- (D) SERVIERSTANDARD/ETAG RE** - diesen rustiek epoxierten Standards mit drei Teller sind ideal für presentation von kleine Gerichte oder Vorspeisen, wird inklusief Porzellan Teller geliefert

TAG RE

No.	voor borden cm/for plates pour assiettes/f r Teller	H cm	cm	EURO
875.050	21,0	26		19,90
875.150	standaard los/stand only prÉsentoir seul/standard allein	26		11,00
735.901	bord los/plate only assiette seul/Teller allein		21,0	2,80
875.055	26,5	44		23,50
875.155	standaard los/stand only prÉsentoir seul/standard allein	44		14,00
735.902	bord los/plate only assiette seul/Teller allein		26,5	3,50



(N) SERVEERSCHAAL "FRUITS DE MER" - roestvrijstaal

- (E) SERVING SEAFOOD DISH** - stainless steel
- (F) SERVIR PLATEAU FRUITS DE MER** - inox
- (D) SERVIER MEER-DELIKATESSENPLATTE** - CNS

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

ALL NEW!



(N) SERVEERSCHAAL - porselein

- (E) SERVING DISH** - porcelain
- (F) SERVIR PLAT** - porcelaine
- (D) SERVIER PLATTE** - Porzellan

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



(N) SERVEERSCHAAL - porselein, met bamboe snijplank

- (E) SERVING DISH** - porcelain, with bamboo cutting board
- (F) SERVIR PLAT** - porcelaine, avec planche dÉcouper bambou
- (D) SERVIER PLATTE** - Porzellan, mit Sneidplatte Bambus

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

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

- (E) DINING SERVING PIECES MINI - of high quality polished stainless steel in a range of various shapes and sizes for optimal presentation of your dishes on the table
- (F) SERVICE DE TABLE MINI - en inox brillant, différentes tailles et formes pour une belle présentation de vos mets sur table
- (D) SERVIER ST CKE MINI - aus Hochglanz CNS, verschiedenen Formen und Größen für eine optimale Präsentation Ihrer Gerichte auf den Tisch



(N) SERVEER MAND

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

EURO	No.	cm
11,75	125.240	8(H)x12x10
13,50	125.241	8(H)x14x11
14,25	125.242	5(H)x16x10



(N) SERVEER MAND

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

EURO	No.	H cm	cm
11,95	125.244	8	9

(N) SERVEER EMMER

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

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



(N) SERVEER VERGIET

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

EURO	No.	H cm	cm
2,65	125.221	6	10

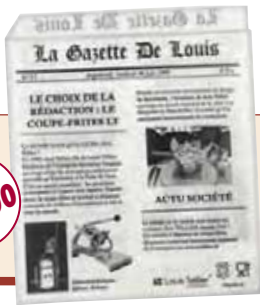


(N) SERVEER FRITES-LEKBAK

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

EURO	No.	H cm	cm
19,75	125.225	10	26





NEW!

SET 1000



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

DOOS 1000 VEL/BOX 1000 SHEETS
BO TE 1000 FEUILLES/SCHACHTEL 1000 ST CK

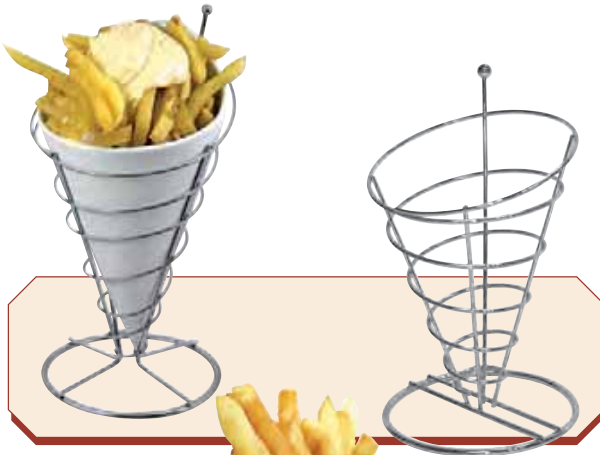
No.	cm	EURO
208.101	13(H)x14	57,00
208.102	17(H)x18	74,00



NEW!

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

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

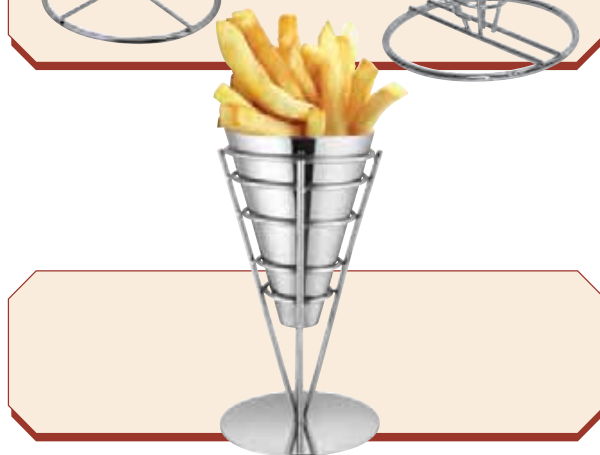


- (N) **SERVEER PATAT-FRITESZAK - porselein, verchromde standaard**
- (E) SERVING FRENCH FRIES DISH - porcelain, chrome stand
- (F) SERVIR CORNET FRITES - porcelaine, support chromÉ
- (D) SERVIER POMMES-FRITES SCHALE - Porzellan, verchromten Halter

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

875.175* **standaard los/holder only**
support seul/Beh lter allein

* **ook geschikt voor papieren friteszak**
also suitable for paper bags
aussi Également pour sachet de papier
auch geeignet f r Papiert ten



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

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

WESTMARK



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

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



(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout

(E) SERVING/PRESENTATION TRAY - wood

(F) PLATEAU SERVIR/PR SENTATION - en bois

(D) SERVIER/PR SENTIERPLATTE - Holz

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



(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout

(E) SERVING/PRESENTATION TRAY - wood

(F) PLATEAU SERVIR/PR SENTATION - en bois

(D) SERVIER/PR SENTIERPLATTE - Holz

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



(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout

(E) SERVING/PRESENTATION TRAY - wood

(F) PLATEAU SERVIR/PR SENTATION - en bois

(D) SERVIER/PR SENTIERPLATTE - Holz

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



(N) SERVEERKOM - hout

(E) SERVING VEGETABLE BOWL - wood

(F) L GUMIER SERVIR - en bois

(D) SERVIER GEM SESCH SSEL - Holz

EURO	No.	ca. cm
12,20	072.069	19



(N) SERVEER SNIJPLANK - beukenhout, met geul

(E) SERVING CUTTING BOARD - beech wood, grooved

(F) SERVIR PLANCHE D COUPER - h tre, avec rainure

(D) SERVIER SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, mit Safrille

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



(N) SNIJPLANK - beukenhout, met geul

(E) CUTTING BOARD - beech wood, grooved

(F) PLANCHE D COUPER - h tre, avec rainure

(D) SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, mit Safrille

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





REVOL

- COLLECTION BASALT -



NEW!



(N) SERVEERPLATEAU - porselein met leisteen-look

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

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

(N) SERVEER STEAKBORD - porselein met leisteen-look

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

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

ONDERBORD/TRAY/PLAT/UNTERLAGE

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

(N) SERVEER STEAKBORD - porselein met leisteen-look

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

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

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

- (E) SERVING/PRESENTATION TRAY - black, made under high-pressure of first-class polyethyleen, suitable for example: Sushi, Tapas, Amuse, etc.
- (F) PLATEAU SERVIR/PRESENTATION - noir, haute tension polyÉthyl ne de qualité supérieure, pour par exemple: Sushi, Tapas, Amuse, etc.
- (D) SERVIER/PR SENTIERPLATTE - schwarz, aus erstklassigem Hochdruck Poly thylen, geeignet f r Sushi, Tapas, Amuse, usw.

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

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

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

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

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



(N) COCOTTE

(E) COCOTTE

(F) COCOTTE

(D) COCOTTE

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

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

TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUIITE/TERRAKOTTA

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

(N) CASSEROLE

(E) CASSEROLE

(F) CASSEROLE

(D) CASSEROLE

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

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

TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUIITE/TERRAKOTTA

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

(N) CASSEROLE

(E) CASSEROLE

(F) CASSEROLE

(D) CASSEROLE

TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUIITE/TERRAKOTTA

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

ALL NEW!



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

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

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

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



> 14 cm



ALL NEW!



(N) COCOTTE - met deksel

(E) COCOTTE - with lid

(F) COCOTTE - avec couvercle

(D) COCOTTE - mit Deckel

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ

No.	cm	H cm
540.020	14,0	7,0

EURO
9,25



TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA

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

EURO
7,95
8,50



(N) PAN

(E) FRYING PAN

(F) PO LON

(D) PAN

TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA

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

EURO
6,75
8,95

(N) BOTERPOTJE - porselein, Leeuwenkop

- (E) BUTTER POT - porcelain, Lions Head
- (F) BEURRIER - porcelaine, T tes De Lion
- (D) BUTTERT PFCHEN - Porzellan, L wenkopf

EURO	No.	cm	H cm
1,45	931.010	7	6



(N) BOTERPOTJE - porselein, met cloche

- (E) BUTTER POT - porcelain, with cloche
- (F) BEURRIER - porcelaine, avec cloche
- (D) BUTTERT PFCHEN - Porzellan, mit cloche

EURO	No.	cm	H cm
2,50	931.002	9	7



(N) BOTERPOTJE - porselein

- (E) BUTTER POT - porcelain
- (F) BEURRIER - porcelaine
- (D) BUTTERT PFCHEN - Porzellan

EURO	No.	cm	H cm
3,90	735.150	6	3



(N) SCHAALTJE - porselein

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

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



(N) RAMEKIN - porselein

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

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





(N) RAMEKIN - porselein

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

No.	cm	H cm	EURO
385.107	7	4	0,85
385.109	9	4	1,20
385.112	12	5	1,40

(N) RAMEKIN - porselein

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

No.	cm	H cm	EURO
735.190	7	3,5	3,20
735.191	8	4,0	3,65
735.192	9	4,0	3,90
735.193	11	5,0	4,75

(N) SCHAAL - porselein

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

No.	cm	EURO
735.620	3,6(H)x11,3x11,3	5,40

(N) GRATINERSCHAAL - porselein

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

No.	cm	EURO
735.630	3,6(H)x14,9x 9,4	5,85
735.631	3,5(H)x19,0x13,0	9,25
735.632	4,5(H)x28,0x17,0	17,75

(N) OVENSCHAAL - porselein

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

No.	cm	EURO
735.121	5,0(H)x27,0x21,0	24,95
735.122	5,0(H)x34,0x24,0	34,00



REVOL

(N) EIERSCHAAL - porselein

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

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



(N) GRATINEERSCHAAL - porselein

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

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



(N) SPAGHETTI BOWL - porselein

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

EURO	No.	cm	H cm
3,90	385.118	18	5



(N) SAUCIERE - roestvrijstaal, op voet

- (E) GRAVY BOAT - stainless steel, with foot
- (F) SAUCI RE - inox, sur pied
- (D) SAUCIERE - CNS, mit F ss

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



(N) SAUCIERE - roestvrijstaal, dubbelwandig, met kunststof klapdeksel

- (E) GRAVY BOAT - stainless steel, double walled, with plastic hinged lid
- (F) SAUCI RE - inox, double paroi, avec couvercle rabattant en plastique
- (D) SAUCIERE - CNS, doppelwandig, mit Klappdeckel aus Kunststoff

EURO	No.	Lit.
18,95	016.036	0,5





(N) EIERDOPJE - roestvrijstaal, met vaste schotel

(E) EGG CUP - stainless steel, with saucer one-piece

(F) COQUETIER - inox, avec soucoupe d une piece

(D) EIERBECHER - CNS, mit Sch ssel aus einem St ck

No.	cm
815.048	11

EURO
1,95



(N) EIERDOPJE - roestvrijstaal

(E) EGG CUP - stainless steel

(F) COQUETIER - inox

(D) EIERBECHER - CNS

No.	cm	H cm
861.041	4,5	3,5

EURO
3,15



(N) EIERDOPJE - porselein, met vaste schotel

(E) EGG CUP - porcelain, with saucer one-piece

(F) COQUETIER - porcelaine, avec soucoupe d une piece

(D) EIERBECHER - Porzellan, mit Sch ssel aus einem St ck

No.	cm
931.017	11

EURO
6,35



(N) EIERDOPJE - melamine, met vaste schotel

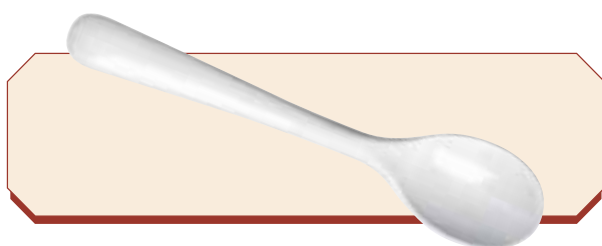
(E) EGG CUP - melamine, with saucer one-piece

(F) COQUETIER - mElamine, avec soucoupe d une piece

(D) EIERBECHER - Melamin, mit Sch ssel aus einem St ck

No.	cm
937.932	10

EURO
2,45



(N) EIERLEPEL - melamine

(E) EGG SPOON - melamine

(F) CUIILL RE D'OEUF - mElamine

(D) EIERL FFEL - Melamin

No.	L cm
937.114	12

EURO
0,85

(N) COQUILLE/OESTER SCHELP - natuur

- (E) COQUILLE SHELL - nature
- (F) COQUILLE SAINT-JACQUES - nature
- (D) JAKOBSMUSCHEL - Natur

EURO	No.	cm
0,95	814.001	12



(N) SLAKKENSCHAAL - porselein, met oor

- (E) SNAIL PLATE - porcelain, with ear
- (F) PLAT ESCARGOTS - porcelaine, avec oreille
- (D) SCHNECKENPLATTE - Porzellan, mit Griff

EURO	No.	gaten/places/L cher	cm
9,20	735.410	6	16



(N) SLAKKENSCHAAL - porselein, met grepen

- (E) SNAIL PLATE - porcelain, with handles
- (F) PLAT ESCARGOTS - porcelaine, avec anses
- (D) SCHNECKENPLATTE - Porzellan, mit Griffen

EURO	No.	gaten/places/L cher	cm
12,75	735.780	6	13
15,75	735.785	12	16



(N) SLAKKENSCHAAL - roestvrijstaal

- (E) SNAIL PLATE - stainless steel
- (F) PLAT ESCARGOTS - inox
- (D) SCHNECKENPLATTE - CNS

EURO	No.	gaten/places/L cher	cm
4,95	815.037	6	19





(N) SLAKKENTANG - roestvrijstaal

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

No.	L cm	EURO
068.005	16	3,35



18/10
RVS/INOX

(N) SLAKKENVORKJE - roestvrijstaal

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

No.	L cm	EURO
893.075	14	4,95



(N) KREEFTENHAAKJE - roestvrijstaal

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

No.	L cm	EURO
062.007	20	1,30

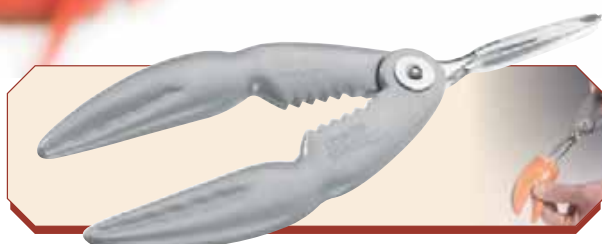


(N) KREEFTENTANG - aluminium

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

CRACKY

No.	L cm	EURO
016.015	14	8,75



(N) KREEFTENTANG - aluminium, met roestvrijstalen pincet voor het uittrekken van het vlees

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

CRACKY-SPECIAL

No.	L cm	EURO
016.016	21	11,65



18/10
RVS/INOX

(N) OESTERVORKJE - roestvrijstaal

- (E) OYSTER FORK - stainless steel
- (F) FOURCHETTE HU TRES - inox
- (D) AUSTERNGABEL - CNS

No.	L cm	EURO
893.039	15	7,80

(N) DEKSCHAAL - roestvrijstaal

- (E) VEGETABLE DISH - stainless steel
- (F) L GUMIER - inox
- (D) GEM SESCH SSEL - CNS

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



(N) SOEPTERRINE - roestvrijstaal, inclusief deksel

- (E) SOUP TERRINE - stainless steel, with lid
- (F) SOUPI RE - inox, avec couvercle
- (D) SUPPENSCH SSEL - CNS, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	cm	H cm
13,95	857.051	1,0	17	10
18,25	857.052	1,8	21	12
24,50	857.053	3,0	25	14



(N) SOEPKOM - roestvrijstaal, met vaste schotel

- (E) SOUP BOWL - stainless steel, with saucer one-piece
- (F) BOL SOUPE - inox, avec soucoupe d'une piece
- (D) SUPPENTASSE - CNS, mit Sch ssel, aus einem St ck

EURO	No.	cm	Lit.
2,80	861.050	12	0,35



(N) SOEPKOM - roestvrijstaal

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

EURO	No.	cm	Lit.
2,65	857.071	13	0,35



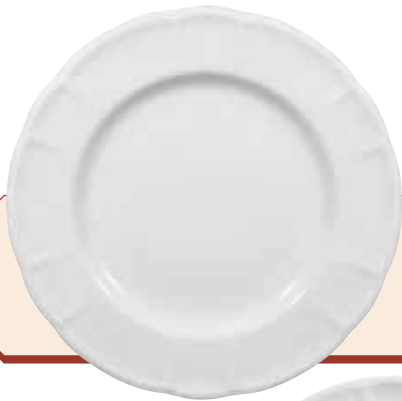
(N) SOEPKOM "LEEUWENKOP" - porselein

- (E) SOUP BOWL "LIONS HEAD" - porcelain
- (F) BOL SOUPE "T TES DE LION" - porcelaine
- (D) SUPPENTASSE "L WENKOPF" - Porzellan

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



ALL NEW!



Ⓝ KOP EN SCHOTEL - porselein

ⓔ CUP AND SAUCER - porcelain

ⓕ TASSE ET SOUSTASSE - porcelaine

ⓓ TASSE UND UNTERTASSE - Porzellan

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

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

No.	cl	Type	cm	EURO
765.054	25	thee & cappuccino tea & cappuccino thÉ & cappuccino Tee & Cappuccino		3,75
765.055		schotel /saucer soustasse/Untertasse	15	1,70

Ⓝ MELKBEKER - porselein

ⓔ MUG - porcelain

ⓕ MOQUE - porcelaine

ⓓ MILCHBECHER - Porzellan

No.	cl	EURO
765.068	34	2,75

Ⓝ BORD - porselein

ⓔ PLATE - porcelain

ⓕ ASSIETTE - porcelaine

ⓓ TELLER - Porzellan

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

DIEP/DEEP/PROFONDE/TIEF

No.	cm	EURO
765.035	23	2,50

ALL NEW!



- Ⓝ **COUSCOUSBORD - porselein**
- ⓔ COUSCOUS PLATE - porcelain
- ⓕ ASSIETTE COUSCOUS - porcelaine
- ⓓ COUSCOUS-TELLER - Porzellan

EURO	No.	cm
3,70	765.005	26



- Ⓝ **SPAGHETTI/PASTABORD - porselein**
- ⓔ SPAGHETTI/PASTA PLATE - porcelain
- ⓕ ASSIETTE PASTA OU SPAGHETTI - porcelaine
- ⓓ SPAGHETTI/PASTA TELLER - Porzellan

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



- Ⓝ **VOORGERECHT/DESSERTBORD - porselein**
- ⓔ STARTER/DESSERT PLATE - porcelain
- ⓕ ASSIETTE DE ENTR E/DESSERT - porcelaine
- ⓓ VORSPEISE/NACHGERICHT TELLER - Porzellan

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



ALL NEW!



(N) PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein

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

No.	Type	cm	EURO
765.070	Grey Stone	31	4,50
765.071	Green Stone	31	4,50
765.072	Sand Stone	31	4,50



(N) PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein

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

No.	Type	cm	EURO
765.075	Black Wood	31	4,95
765.077	Green Circle	31	4,95



(N) PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein

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

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



(N) PLACEMAT - polypropyleen

- (E) PLACEMAT - polypropylene
- (F) PLACEMAT - polypropyl ne
- (D) PLACEMAT - Polypropylen

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



REVOL

Ⓝ BORD - porselein

ⓔ PLATE - porcelain

ⓕ ASSIETTE - porcelaine

ⓓ TELLER - Porzellan

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

DIEP/DEEP/PROFONDE/TIEF

EURO	No.	cm
6,50	735.010	23

Ⓝ PIZZA/PANNENKOEKENBORD - porselein

ⓔ PIZZA/CAKE PLATE - porcelain

ⓕ ASSIETTE PIZZA OU CR PES - porcelaine

ⓓ PIZZA/CREPE-TELLER - Porzellan

EURO	No.	cm
17,95	735.045	31

Ⓝ MELKBEKER - porselein

ⓔ MUG - porcelain

ⓕ MOQUE - porcelaine

ⓓ MILCHBECHER - Porzellan

EURO	No.	cl
4,90	735.028	33

Ⓝ CLOCHE - roestvrijstaal

ⓔ CLOCHE - stainless steel

ⓕ CLOCHE - inox

ⓓ CLOCHE - CNS

EURO	No.	H cm	cm
13,75	180.024	13,0	24
15,75	180.026	15,0	26

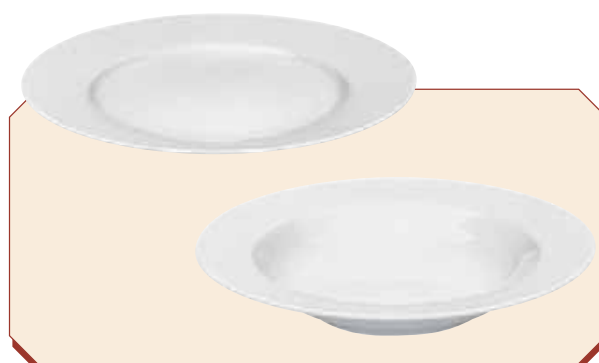
Ⓝ AFDEKKAP/CLOCHE - roestvrijstaal

ⓔ COVER BASKET/CLOCHE - stainless steel

ⓕ COUVRE-PLAT/CLOCHE - inox

ⓓ ABDECKUNGSKORB/CLOCHE - CNS

EURO	No.	H cm	cm
11,50	142.005	15,0	30
13,50	142.007	17,5	36



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

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

ⓕ Nouvelle collection complète en mélamine. Qualité lourde et insensible au cassement.

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

Professional Melamineware



ALL NEW!



Ⓝ SCHAALTJE - melamine

ⓔ DISH - melamine

ⓕ COUPELLE - mÈlamine

ⓓ SCHALE - Melamin

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	EURO
145.050	4(H)x 9x9	1,80
145.052	4(H)x18x9	3,15
145.053	4(H)x27x9	4,50

Ⓝ SCHAALTJE - melamine

ⓔ DISH - melamine

ⓕ COUPELLE - mÈlamine

ⓓ SCHALE - Melamin

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	EURO
145.060	5(H)x13x15	2,80

Ⓝ SCHAALTJE - melamine

ⓔ DISH - melamine

ⓕ COUPELLE - mÈlamine

ⓓ SCHALE - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	cm	EURO
145.270	3,5(H)x9x9	2,25

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	EURO
145.271	3,5(H)x9x9	2,25

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

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

(F) Nouvelle collection compl te en m lamine. Qualit lourde et insesible cassement.

(D) Neue Serie professionelles Melamin Geschirr in hochwertigen Qualit t. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.

Professional Melamineware



(N) SCHAALTJE - melamine

(E) DISH - melamine

(F) COUPELLE - mÈlamine

(D) SCHALE - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

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



(N) SCHAALTJE - melamine

(E) DISH - melamine

(F) COUPELLE - mÈlamine

(D) SCHALE - Melamin

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

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



(N) KOM - melamine

(E) BOWL - melamine

(F) BOL - mÈlamine

(D) SCH SSEL - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

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



(N) KOM - melamine

(E) BOWL - melamine

(F) BOL - mÈlamine

(D) SCH SSEL - Melamin

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

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



Professional Melamineware



NEW!



Ⓝ SCHAALTJE - melamine

- ⓔ DISH - melamine
- ⓕ COUPELLE - mÈlamine
- ⓓ SCHALE - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

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

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ

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

Ⓝ RAMEKIN - melamine

- ⓔ RAMEKIN - melamine
- ⓕ RAMEQUIN - mÈlamine
- ⓓ RAMEKIN - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

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

Ⓝ RAMEKIN - melamine

- ⓔ RAMEKIN - melamine
- ⓕ RAMEQUIN - mÈlamine
- ⓓ RAMEKIN - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

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

Ⓝ RAMEKIN - melamine

- ⓔ RAMEKIN - melamine
- ⓕ RAMEQUIN - mÈlamine
- ⓓ RAMEKIN - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

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

Ⓝ SCHAALTJE - melamine

- ⓔ DISH - melamine
- ⓕ COUPELLE - mÈlamine
- ⓓ SCHALE - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

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

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

- (E) Serie coffee and tea pots, creamers and sugarpots made out of a heavy, high quality stainless steel, high polished
 (F) Serie cafeti re, thÈi re, pot ãre et sucrier sont fabriquÈe un qualitÈe plus fort vÈnÈrable, poli brillant
 (D) Serien Kaffee, Tee, Rahmkannen und Zuckerdozen hergestellt aus ein schwere hochwertigen CNS Qualit t, Hochglanz poliert

(N) THEEPOT - roestvrijstaal, met deksel

- (E) TEA POT - stainless steel, with lid
 (F) TH I RE - inox, avec couvercle
 (D) TEEKANNE - CNS, mit deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	cm
10,85	635.002	0,35	9	10
14,45	635.003	0,50	11	11
19,15	635.004	1,00	13	14
22,25	635.005	1,75	16	16

(N) KOFFIEPOT - roestvrijstaal, met deksel

- (E) COFFEE POT - stainless steel, with lid
 (F) CAFETI RE - inox, avec couvercle
 (D) KAFFEEKANNE - CNS, mit deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	cm
13,15	635.007	0,35	12	9
13,70	635.008	0,50	13	10
17,30	635.009	1,00	15	12
21,25	635.010	1,75	19	14

(N) SUIKERPOT - roestvrijstaal, met deksel

- (E) SUGAR BOWL - stainless steel, with lid
 (F) SUCRIER - inox, avec couvercle
 (D) ZUCKERDOSE - CNS, mit deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	cm
6,95	635.012	0,35	8	9

(N) ROOMKAN - roestvrijstaal

- (E) CREAM JUG - stainless steel
 (F) POT CR ME - inox
 (D) RAHM/MILCHKANNE - CNS

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

(N) ROOM/WATERKAN - roestvrijstaal

- (E) CREAM/WATER JUG - stainless steel
 (F) POT CR ME/EAU - inox
 (D) RAHM/WASSERKANNE - CNS

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

18/10
RVS/INOX





(N) THEEPOT - roestvrijstaal

- (E) TEA POT - stainless steel
 (F) TH I RE - inox
 (D) TEEKANNE - CNS

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



(N) KOFFIEKAN - roestvrijstaal

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

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



(N) SUIKERPOT - roestvrijstaal

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

No.	Lit.	oz	H cm	cm	EURO
861.013	0,2	7	8	8	3,95
861.014	0,3	10	8	9	4,25



(N) ROOMKAN - roestvrijstaal

- (E) CREAM JUG - stainless steel
 (F) POT CR ME - inox
 (D) RAHM/MILCHKANNE - CNS

No.	Lit.	oz	H cm	cm	EURO
861.016	0,085	3	5	5	1,95
861.017	0,140	5	6	6	2,20
861.018	0,200	7	7	6	2,60
861.019	0,300	10	8	7	2,95
861.020	0,500	16	10	8	4,60
861.021	0,600	20	11	9	5,75
861.022	1,000	32	12	10	6,85
861.023	1,500	48	13	12	9,45
861.024	2,200	70	17	13	11,65
861.025	3,000	100	19	15	14,95



REVOL



(N) MELKKAN - porselein

- (E) MILK JUG - porcelain
 (F) POT LAIT - porcelaine
 (D) MILCHKANNE - Porzellan

No.	Lit.	H cm	cm	EURO
735.321	0,15	8,5	7,5	8,45

(N) KOFFIEKAN - met roestvrijstalen bodem, kunststof, met deksel

(E) COFFEE DECANTER - with stainless steel bottom, plastic, with lid

(F) CAFETI RE - avec fond inox, plastique, avec couvercle

(D) KAFFEEKANNE - mit CNS-Boden, Kunststoff, mit Deckel

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

NEW!



(N) KOFFIEKAN - met kunststof greep, glas

(E) COFFEE DECANTER - with plastic grip, glass

(F) CAFETI RE - avec poignée en matière plastique, en verre

(D) KAFFEEKANNE - mit Kunststoff-Griff, aus Glas

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



(N) ISOLEERKAN - dubbelwandig, roestvrijstaal

(E) VACUUM JUG - double walled, stainless steel

(F) POT ISOTHERMIQUE - double paroi, inox

(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig, CNS

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

18/10
RVS/INOX



(N) ISOLEERKAN - dubbelwandig, roestvrijstaal

(E) VACUUM JUG - double walled, stainless steel

(F) POT ISOTHERMIQUE - double paroi, inox

(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig, CNS

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

NEW!

IKARA by helios
GERMAN QUALITY SINCE 1880



BLACKLINE

18/10
RVS/INOX



Ⓝ **ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met drukknopsluiting**

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

ⓕ POT ISOTHERMIQUE - double paroi inox, avec fermeture de pousoir

ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Druckknopfverschluss

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

YELLOWLINE



Ⓝ **ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met drukknopsluiting**

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

ⓕ POT ISOTHERMIQUE - double paroi inox, avec fermeture de pousoir

ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Druckknopfverschluss

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

BLACKLINE



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

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

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

ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Schraubenschluss und perfektem Ausgießer

No.	Lit.	H cm	EURO
595.001	1,0	20	9,95
595.005	1,5	26	11,45
595.008	3,0	32	13,60

YELLOWLINE



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

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

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

ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Schraubenschluss und perfektem Ausgießer

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



18/10
RVS/INOX



(N) ISOLEERKAN - mantel roestvrijstaal

- (E) VACUUM JUG - jacket stainless steel
- (F) POT ISOTHERMIQUE - gaine inox
- (D) ISOLIERKANNE - H lle CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
34,50	915.040	1,0	26	AHGB
43,00	915.041	1,3	30	AHGB
48,00	915.042	1,6	34	AHGB

(N) ISOLEERKAN - mantel roestvrijstaal

- (E) VACUUM JUG - jacket stainless steel
- (F) POT ISOTHERMIQUE - gaine inox
- (D) ISOLIERKANNE - H lle CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
49,00	915.014	1,9	31	BHS



(N) ISOLEERKAN - mantel roestvrijstaal, met unieke drukknopsluiting in het handvat

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

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
46,00	915.030	1,0	27	AFFB
57,00	915.031	1,3	31	AFFB
60,00	915.032*	1,6	30	AFFB
69,00	915.033*	1,9	33	AFFB

* draaibare voet/swivel base/pied tournant/Drehfuss



(N) POMPKAN - mantel roestvrijstaal, met draaibare voet

- (E) AIR POT - jacket stainless steel, with swivel base
- (F) POT POMPE - gaine inox, avec pied tournant
- (D) PUMPKANNE - H lle CNS, mit Drehfuss

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
84,00	915.020	2,2	40	AAPE-22SB





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

ⓔ AIR POT - double walled stainless steel, with swivel base

ⓕ POT POMPE - double paroi inox, pied tournant

ⓓ PUMPKANNE - doppelwandig CNS, mit Drehfuss

No.	Lit.	H cm
595.020	2,2	35

EURO
17,95



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

ⓔ AIR POT - double walled stainless steel, with swivel base

ⓕ POT POMPE - double paroi inox, pied tournant

ⓓ PUMPKANNE - doppelwandig CNS, mit Drehfuss

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

EURO
19,75
22,50

● **ROTPUNKT**



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

ⓔ VACUUM JUG - plastic outer jacket, inner flask glass

ⓕ POT ISOTHERMIQUE - gaine plastique, intérieur verre

ⓓ ISOLIERKANNE - Kunststoff H lle, innen Glas

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

EURO
13,70
13,70
13,70

IKARA **helios**
GERMAN QUALITY SINCE 1959

NEW!



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

ⓔ VACUUM JUG - plastic outer jacket, inner flask glass

ⓕ POT ISOTHERMIQUE - gaine plastique, intérieur verre

ⓓ ISOLIERKANNE - Kunststoff H lle, innen Glas

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

EURO
11,50
11,50

(N) SCHENKKAN - helder transparant, met deksel

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

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



PC
POLYCARB.

(N) SCHENKKAN - helder transparant, met schroefdeksel

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

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



PC
POLYCARB.

(N) SCHENKKAN - met drie uitschenkmogelijkheden waardoor het mogelijk is om met ijsblokjes en/of vruchten uit te schenken of juist zonder

- (E) PITCHER - three ways of pouring: with ice cubes and/or fruit or without
 (F) BROC - Trois possibilités de verser: avec des glacons et/ou des fruits ou sans
 (D) KANNE - drei Ausschenkmglichkeiten: Eiswrfel und/oder Frucht oder ohne

EURO	No.	Lit.	H cm
3,95	072.010	1,8	22



SAN
KUNSTSTOFF

(N) SCHENKKAN - helder transparant, met deksel

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

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



PC
POLYCARB.

(N) SCHENKKAN - helder transparant

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

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



MS
KUNSTSTOFF

NEW!
PC
 POLYCARB.

PC
 POLYCARB.

PC
 POLYCARB.

SAN
 KUNSTSTOFF

PP
 POLYPROPY.

(N) SCHENKKAN - glas, deksel met automatisch sluitingssysteem
(E) PITCHER - glass, lid with auto close system

(F) BROC - verre, couvercle avec syst me de fermeture automatique

(D) KANNE - Glas, Deckel mit Auto-Close-System

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

(N) SCHENKKAN - met transparante deksel
(E) PITCHER - with transparent lid

(F) BROC - avec couvercle transparente

(D) KANNE - mit durchsichtigem Deckel

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

(N) SCHENKKAN - stapelbaar
(E) PITCHER - stackable

(F) CRUCHE - empilable

(D) KANNE - stapelbaar

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

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

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

(N) SCHENKKAN - transparant, deksel sluit tevens de tuit af, opent zich automatisch wanneer er wordt uitgeschonken
(E) PITCHER - transparent, the lid covers the jug, even the spout

(F) BROC - transparente, doitÊe d un couvercle qui couvre le rÊcipient y compris le bec verseur

(D) KANNE - durchsichtig, Kannendeckel mit integriertem Ansatz zum Abdecken der Ausguss ffnung

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

(N) SCHENKKAN - transparant, deksel sluit tevens de tuit af, opent zich automatisch wanneer er wordt uitgeschonken
(E) PITCHER - transparent, the lid covers the jug, even the spout

(F) BROC - transparente, doitÊe d un couvercle qui couvre le rÊcipient y compris le bec verseur

(D) KANNE - durchsichtig, Kannendeckel mit integriertem Ansatz zum Abdecken der Ausguss ffnung

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

(N) SCHENKKAN - met transparante deksel
(E) PITCHER - with transparent lid

(F) BROC - avec couvercle transparente

(D) KANNE - mit durchsichtigem Deckel

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

(N) WIJNKOELER - dubbelwandig, te gebruiken zonder ijsblokjes

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

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

PS
POLYSTYROL



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

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

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



(N) WIJNKOELER - transparant

- (E) WINE BUCKET - transparent
 (F) SEAU BOUTEILLE - transparent
 (D) WEINK HLER - transparent

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

MS
KUNSTSTOFF



(N) WIJNKOELER - transparant, ovaal,

- (E) WINE BUCKET - transparent, oval
 (F) SEAU BOUTEILLE - transparent, ovale
 (D) WEINK HLER - transparent, ovale

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

MS
KUNSTSTOFF



NEW!

(N) WIJNKOELER - transparant, ovaal

- (E) WINE BUCKET - transparent, oval
 (F) SEAU BOUTEILLE - transparent, ovale
 (D) WEINK HLER - transparent, ovale

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

MS
KUNSTSTOFF





(N) WIJNKOELER - kunststof, transparant

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

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



(N) WIJNKOELER - kunststof, zwart

- (E) WINE BUCKET - plastic, black
- (F) SEAU BOUTEILLE - plastique, noir
- (D) WEINK HLER - Kunststoff, schwarz

No.	cm	flessen/bottles bouteilles/Flaschen	EURO
130.155	21(H)x27x20	2	11,50
130.157	26(H)x35x27	6	21,00



(N) WIJNKOELER - kunststof, met wijnkoelerzak

- (E) WINE COOLER - plastic, with wine cooler bag
- (F) REFROIDISSEUR VIN - plastique, avec sac refroidisseur
- (D) FLASCHEK HLER - Kunststoff, mit K hlertasche

No.	H cm	binnen/inner/interiÈrieur/innen	cm	EURO
220.006	22		9,5	13,20



(N) WIJNKOELERZAK - met gevulling voor perfecte isolatie en temperatuurbehoud

- (E) WINE COOLER BAG - with gel filling for perfect isolation and temperature maintenance
- (F) SAC REFROIDISSEUR VIN - avec gel interne, parfait entretien d'isolation et de la tempÈrature
- (D) FLASCHEK HLER TASCHE - mit gel fulling fur perfekte isolierung und temperatur-wartung

No.	H cm	EURO
220.007	23	11,25

18/10
RVS/INOX

(N) WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal

- (E) STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel
- (F) PORTE-SEAU CHAMPAGNE - inox
- (D) WEINK HLST NDER - CNS

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interiÈrieur/innen	cm
31,50	720.555	67		18

(N) WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal, 1 model in twee hoogtes samen te stellen

- (E) STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel, 1 model usable in two heights
- (F) PORTE-SEAU CHAMPAGNE - inox, 1 mod le utilisables dans deux hauteurs
- (D) WEINK HLST NDER - CNS, 1 Modell geeignet f r zwei Hh en

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interiÈrieur/innen	cm
33,00	085.100	44/75		18

(N) WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal

- (E) STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel
- (F) PORTE-SEAU CHAMPAGNE - inox
- (D) WEINK HLST NDER - CNS

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interiÈrieur/innen	cm
56,00	051.500	67		16

(N) WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal

- (E) WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel
- (F) PORTE-SEAU CHAMPAGNE - inox
- (D) WEINK HLHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	cm
11,55	110.145	42	20

(N) WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal

- (E) WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel
- (F) PORTE-SEAU CHAMPAGNE - inox
- (D) WEINK HLHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	cm
9,95	014.050	51	20

(N) WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal

- (E) WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel
- (F) PORTE-SEAU CHAMPAGNE - inox
- (D) WEINK HLHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	cm
9,25	110.150	50	21



NEW!
18/10
 RVS/INOX

(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal

- (E) WINE BUCKET - stainless steel
- (F) SEAU CHAMPAGNE - inox
- (D) WEINK HLER - CNS

No.	H cm	cm
115.058	22	24

EURO
10,40


(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal

- (E) WINE BUCKET - stainless steel
- (F) SEAU CHAMPAGNE - inox
- (D) WEINK HLER - CNS

No.	H cm	cm
085.145	21	21

EURO
7,95


(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, met ringoren

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

No.	H cm	cm
085.140	20	19

EURO
8,75


(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, met ringoren

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

No.	H cm	cm
966.016	20	18

EURO
13,50


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

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

No.	H cm	cm
115.060	21	22

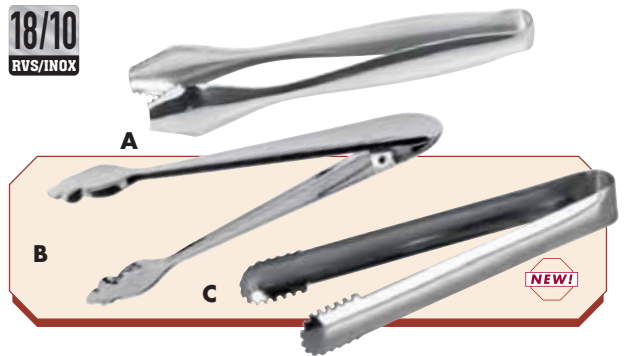
EURO
14,50

(N) IJSBLOKJESTANGETJE - roestvrijstaal

- (E) ICE TONGS - stainless steel
- (F) PINCE GLACE - inox
- (D) EISW RFELZANGE - CNS

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

18/10
RVS/INOX



(N) CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal

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

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



(N) CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal

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

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



(N) CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal, dubbelwandig

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

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



(N) IJSBLOKJESSEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig

- (E) ICE CUBE PAIL - stainless steel, double walled
- (F) SEAU GLA ONS - inox, a double paroi
- (D) EISW RFELBEH LTER - CNS, Doppelwandig

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





(N) IJSBLOKJESMEMMER - roestvrijstaal, voor op tafel

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

(F) SEAU GLA ONS - inox, pour sur la table

(D) EISW RFELBEH LTER - CNS, f r auf den Tisch

No.	Type	cm	H cm	Lit.
085.040	A	14	13	1,4
180.030	B	14	14	1,5

EURO
3,75
4,95



(N) IJSBLOKJESMEMMER - kunststof, inclusief ijsblokjestang

(E) ICE CUBE PAIL - plastic, tongs included

(F) SEAU GLA ONS - plastique, avec pince glace

(D) EISW RFELBEH LTER - Kunststoff, inklusive Eisw rfelzange

No.	Type	cm	H cm	Lit.
064.040	A	13	15	0,5
064.042	B	13	15	0,5

EURO
8,95
8,95



(N) IJSBLOKJESMEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig, met zwart lederen bies

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

(F) SEAU GLA ONS - inox, a double paroi, avec surface cuir noir

(D) EISW RFELBEH LTER - CNS, Doppelwandig, mit Umhang im Schwarzen Leder

No.	cm	H cm	Lit.
115.070	16	16	2

EURO
25,95



(N) IJSBLOKJESMEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig

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

(F) SEAU GLA ONS - inox, double paroi

(D) EISW RFELBEH LTER - CNS, vdoppelwandig

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

EURO
21,85
39,50



(N) IJSBLOKJESMEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig, inclusief ijsblokjestang

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

(F) SEAU GLA ONS - inox, double paroi, avec pince glace

(D) EISW RFELBEH LTER - CNS, doppelwandig, inklusive Eisw rfelzange

No.	cm	H cm	Lit.	
062.001	13	18	1	
062.002	16	22	2	
062.003	17	24	3	
062.004	20	27	5	
062.005	tang los/tong only/pince seul/Zange einzeln			2,45

EURO
35,50
43,50
51,00
63,50
2,45

(N) IJSBLOKJESBAK - kunststof, stapelbaar

- (E) ICE CUBE TRAY - plastic, stackable
- (F) BAC GLA ONS - plastique, empilable
- (D) EISW RFELBEH LTER - Kunststoff, stapelbar

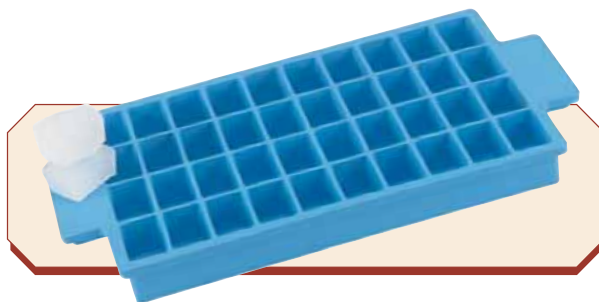
EURO	No.		cm
3,00	850.021	Set 3	4(H)x28x12



(N) IJSBLOKJESBAK - rubber

- (E) ICE CUBE TRAY - rubber
- (F) BAC GLA ONS - caoutchouc
- (D) EISW RFELBEH LTER - Gummi

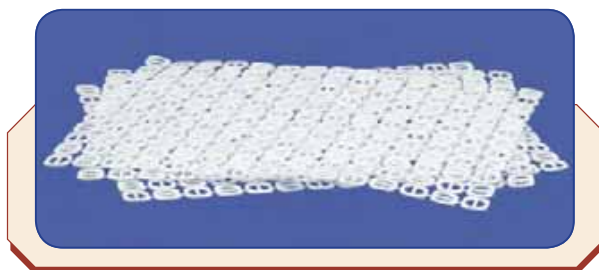
EURO	No.	cap. st.	cm
11,95	967.001	40	4(H)x35x19



(N) GLASAFDRUIPMAT - kunststof

- (E) GLASS DRIPPINGTRAY - plastic
- (F) GOUTTOIR DE VERRE - plastique
- (D) GLASABTROPFROST - Kunststoff

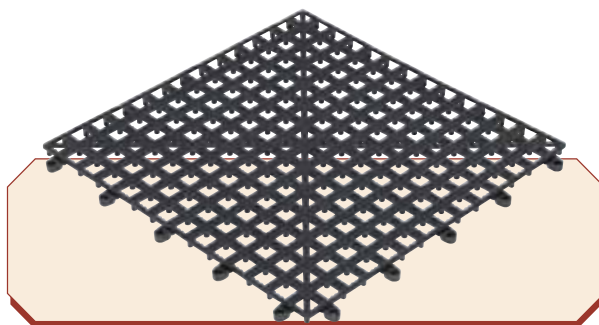
EURO	No.		cm
2,95	600.903	Set 3	37x30



(N) GLASAFDRUIPMAT - kunststof, koppelbaar via klikverbinding

- (E) GLASS DRIPPINGTRAY - plastic, expandable via click connection
- (F) GOUTTOIR DE VERRE - plastique, expansible via connexion clic
- (D) GLASABTROPFROST - Kunststoff, erweiterbar durch Klick-verbinding

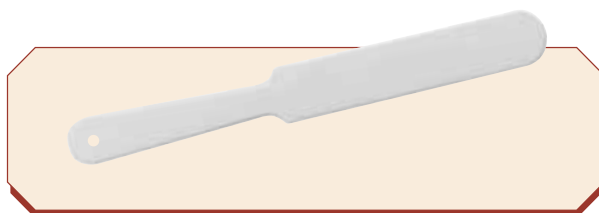
EURO	No.	cm
3,70	130.065	33x33



(N) BIERAFSTRIJKER - kunststof, wit

- (E) BEER SKIMMER - plastic, white
- (F) CUMOIR BIERE - plastique, blanc
- (D) BIERSCHAUMABSTREIFER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	L cm
0,45	073.006	23





- Ⓝ **GLAZENSPOELBORSTEL - nylon**
- ⓔ GLASS CLEANING BRUSH - nylon
- ⓕ Brosse Laver les verres - nylon
- ⓓ BIERGLASBRUSTENSTANDER - Nylon

No.	H cm	Type	EURO
824.001	18	standaard 3-delig /with 3 brushes avex trois brosses/mit 3 Bürsten	5,75
824.002	24	standaard 3-delig /with 3 brushes avex trois brosses/mit 3 Bürsten	7,85
824.003	18	fijnharig /fine brushes brosses fin/Bürsten fein	7,50



- Ⓝ **GLAZENSPOELBORSTEL - nylon/aluminium**
- ⓔ GLASS CLEANING BRUSH - nylon/aluminium
- ⓕ Brosse Laver les verres - nylon/aluminium
- ⓓ BIERGLASBRUSTENSTANDER - Nylon/Aluminium

No.	H cm	cm	EURO
824.011	19	15	9,95



- Ⓝ **GLAZENSPOELBORSTEL - roestvrijstaal, met aparte glazensproeier, aansluiting (3/4" of 3/8") op de waterleiding in de spoelbak**
- ⓔ GLASS CLEANING BRUSH - stainless steel, with separate spray-nozzle for rinsing beer glasses after use of detergents, to be connected (3/4" or 3/8") to a tap of rinsing basin
- ⓕ Brosse Laver les verres - inox, avec rince-verres séparé, pour rincer les verres bière après l'emploi des détergents, attachement (3/4" of 3/8") au robinet du bassin de rinçage
- ⓓ BIERGLASBRUSTENSTANDER - CNS, mit separatem Gläsern nach der Anwendung von Reinigungsmitteln, zum Anschluss (3/4" of 3/8") an den Spülbeckenhahn

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



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

No.	L cm	EURO
610.001	19	45,00

(N) BARMAATJE - roestvrijstaal

- (E) JIGGER - stainless steel
- (F) MESURE BOISSON - inox
- (D) ALKOHOLOMASS - CNS

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



(N) BARMAATJE - roestvrijstaal

- (E) JIGGER - stainless steel
- (F) MESURE BOISSON - inox
- (D) ALKOHOLOMASS - CNS

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



(N) SHAKER - roestvrijstaal, met zwart lederen bies

- (E) SHAKER - stainless steel, with black leather mantle
- (F) SHAKER - inox, avec surface cuir noir
- (D) SHAKER - CNS, mit umhang in Schwarzen Leder

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



(N) SHAKER - roestvrijstaal

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

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

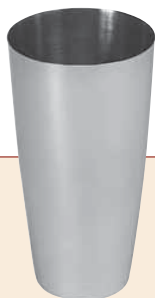


(N) SHAKER - roestvrijstaal

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

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





- Ⓝ **MIX BEKER - roestvrijstaal**
- ⓔ COCKTAIL SHAKER - stainless steel
- ⓕ GOBELET MIXER POUR COCKTAILS - inox
- ⓓ MIXBECHER - CNS

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

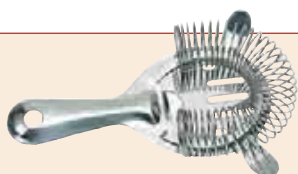
EURO
7,25



- Ⓝ **MIX BEKER - glas, met opgedrukte recepten**
- ⓔ COCKTAIL SHAKER - glass, with printed recipes
- ⓕ GOBELET MIXER POUR COCKTAILS - verre, avec recettes imprimées
- ⓓ MIXBECHER - Glass, mit Rezepturaufdruck auf

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

EURO
9,35



- Ⓝ **COCKTAIL STRAINER - roestvrijstaal**
- ⓔ COCKTAIL STRAINER - stainless steel
- ⓕ PASSOIRE COCKTAIL - inox
- ⓓ COCKTAILSIEB - CNS

No.	L tot. cm
041.010	14

EURO
3,95



- Ⓝ **BAR LEPEL - roestvrijstaal**
- ⓔ BAR SPOON - stainless steel
- ⓕ CUILL RE MELANGE DE BAR - inox
- ⓓ BAR L FFEL - CNS

No.	L tot. cm
041.015	24

EURO
2,95



- Ⓝ **CITROENKNIJPER - roestvrijstaal**
- ⓔ LIME SQUEEZER - stainless steel
- ⓕ PRESSE-CITRONS - inox
- ⓓ ZITRONENPRESSE - CNS

No.	L tot. cm
041.011	16

EURO
11,00

THE ORIGINAL



- Ⓝ **BARTENDER-SET - bevat bovenstaande artikelen**
- ⓔ BARTENDER SET - consists of the items above
- ⓕ SET BARMAN - comporte les articles ci-dessus
- ⓓ BARMANNSET - enth. It alle obige Artikel

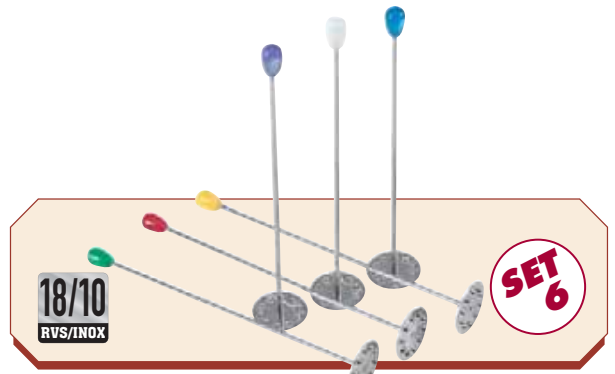
No.
041.025

EURO
57,00

(N) TONIC STAMPERS - roestvrijstaal

- (E) LEMON STIRRERS - stainless steel
- (F) QUIRLERS TONIC - inox
- (D) TONIC-QUIRLER - CNS

EURO	No.	L cm
23,85	893.105	18



(N) HANDCITRUSPERS - roestvrijstaal, met schenkduit

- (E) JUICER - stainless steel, with spout
- (F) PRESSE-AGRUMES MAIN - inox, avec bec
- (D) HAND-SAFTPRESSE - CNS, mit Ausgiesser

EURO	No.	cm
8,95	969.070	10



(N) CITROENSCHIJFKNIJPER - roestvrijstaal

- (E) LEMON SLICE SQUEEZER - stainless steel
- (F) PRESSE-TRANCHE-CITRON - inox
- (D) ZITRONENSCHNITZPRESSE - CNS

EURO	No.
0,90	861.055



(N) CITROEN/LIMOEN KNIJPER - aluminium

- (E) CITRUS/LIME JUICER - aluminium
- (F) PRESSE-AGRUMES - aluminium
- (D) ZITRUS-/LIMETTENPRESSE - Aluminium

EURO	No.	L cm
7,65	016.095	22



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

- (E) CONDIMENTS TRAY ON ICE - tray in black plastic suitable for crushed ice, lid clear plastic and the compartments in white plastic. There are 2 sizes of compartments, delivered with 6 inserts of 400 ml.
- (F) BO TE EPICES GLACE - Bac en plastique noir, couvercle en plastique clair et les compartiments en plastique blanc. Il ya 2 tailles de compartiments, livrÉe avec 6 compartiments de 400 ml.
- (D) BAR-/BEILAGENBEH LTER - schwarz Kunststoff Behalter, Deckel aus durchsichtige Kunststoff und die F cher aus wei Kunststoff. Es gibt 2 Gr en, Lieferung mit 6 Beh lter 400 ml.

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



0,75	072.002	400 ml - inzet los/insert container rÉcipient seul/Beh lter allein
1,25	072.004	900 ml - inzet los/insert container rÉcipient seul/Beh lter allein





Measure Master



Opal



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

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

ⓕ BAR KEEP - en polypropyl ne transparent. Avec chaque BAR KEEP viennent 6 bouchons-verseurs avec différents couleurs de code. Les BAR KEEPS sont empilables, se laissent nettoyer aisément et sont résistants au lave-vaisselle

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

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

Ⓝ **WANDMAATSCHENKER - met beugel**

ⓔ MEASURING LIQUOR POURER - with bracket

ⓕ DOSEUR POUR BOISSONS - avec support mural

ⓓ DOSIER-AUSGIESSER - mit Wandhalterung

MET BEUGEL/WITH BRACKET
AVEC SUPPORT/MIT HALTERUNG

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

ZONDER BEUGEL/WITHOUT BRACKET
SANS SUPPORT/OHNE HALTERUNG

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

MET BEUGEL/WITH BRACKET
AVEC SUPPORT/MIT HALTERUNG

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

ZONDER BEUGEL/WITHOUT BRACKET
SANS SUPPORT/OHNE HALTERUNG

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

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

ⓔ SHELF/WALL BRACKET - only, for all models

ⓕ SUPPORT PLATEAU/MURAL - seul, pour tous modèles

ⓓ REGAL/WANDHALTERUNG - allein, für alle Modelle

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

(N) SCHENKTUIT - plastic, zakje met 12 stuks

- (E) POURER - plastic, sac with 12 pieces
- (F) VERSEUR - plastique, sac avec 12 pi ces
- (D) AUSGIESSER - Kunststoff, Beutel mit 12 St ck

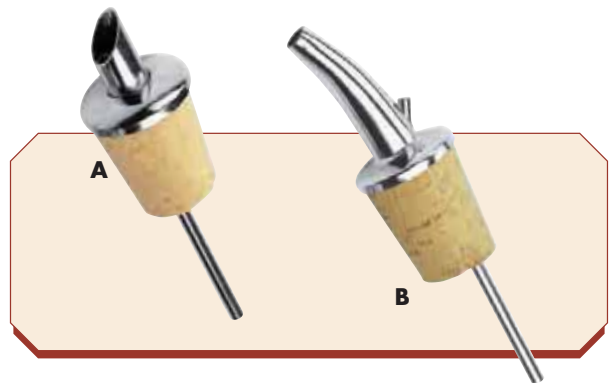
EURO	No.	kleur/color/colour/Farb
2,45	824.101	assorti
4,95	824.102	chroom /chrome/chromE/chrom



(N) SCHENKKURK - roestvrijstaal

- (E) SPIRIT POURER - stainless steel
- (F) BOUCHON VERSEUR - inox
- (D) AUSGIESSER - CNS

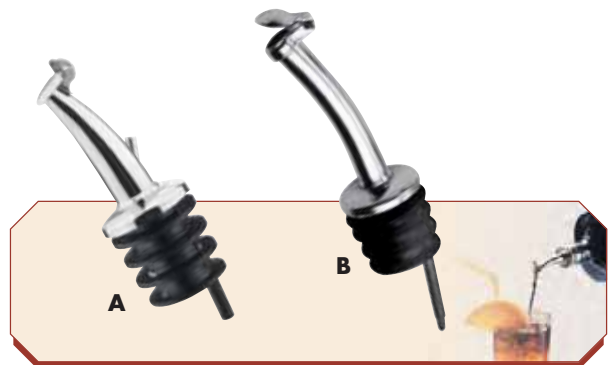
EURO	No.	Type
1,55	080.001	A los /only/seul/einzeln
1,45	080.002	B los /only/seul/einzeln
3,35	080.102	B blister 2 stuks /pcs



(N) SCHENKKURK - roestvrijstaal

- (E) SPIRIT POURER - stainless steel
- (F) BOUCHON VERSEUR - inox
- (D) AUSGIESSER - CNS

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



(N) KOGELMAATSCHENKER

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

EURO	No.	cc.
3,75	967.020	20
3,75	967.035	35
3,75	967.040	40
3,75	967.050	50

BAR BULLET





- Ⓝ **SCHEKKURK MET FILTER, AFSLUITBAAR - set van 2, voor alle soorten flessen**
- ⓔ POURER WITH FLITER AND STOPPER- set of 2, for all kinds of bottles
- ⓕ VERSEUR AVEC FILTRE ET BOUCHON - jeu de 2 pieces, tout les types de bouteille
- ⓓ AUSGISSEN MIT FILTEER UND STOPFEN - satz von 2, f r alle Arten von Flaschen

No.
220.042

EURO
3,65



- Ⓝ **DECANTEERSCHENKER - hoogwaardig metaal/kunststof met sluitkap, maakt zuiver en druppelvrij uitgieten mogelijk**
- ⓔ DECANTING POURER - high quality metal/plastic, with closing cap, allows tidy and drip-free pouring
- ⓕ BEC VERSEUR D CANTEUR - en mati re plastique/mÈtal haut de gamme, permet de verser proprement et sans goutte
- ⓓ DEKANTIERAUSGIESSER - aus hochwertiger Metall/Kunststoff, mit Verschlusskappe, erm glicht ein sauberes und tropfenfreies Ausgiessen

No.
220.044

EURO
4,95



- Ⓝ **CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - schenken zonder de afsluiter van de fles te nemen, kunststof zwart/verchromd**
- ⓔ CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - pouring without removing the stopper, plastic black/chromed
- ⓕ BOUCHON DE CHAMPAGNE -verseur sans enlever le bouchon, en plastique noir/chromÈ
- ⓓ CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLIESSER - giessen ohne den Stopfen zu entfernen, Kunststoff schwarz/verchromt

No.
080.020

EURO
4,90



- Ⓝ **CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - roestvrijstaal**
- ⓔ CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - stainless steel
- ⓕ BOUCHON DE CHAMPAGNE - inox
- ⓓ CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLIESSER - CNS

No.		Type
941.001	"de luxe"	A
824.008	"budget"	B

EURO
3,50
1,95

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

EURO	No.	
11,50	220.026	



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

EURO	No.	L cm
2,20	012.001	11



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

EURO	No.	L cm
2,95	120.015	14



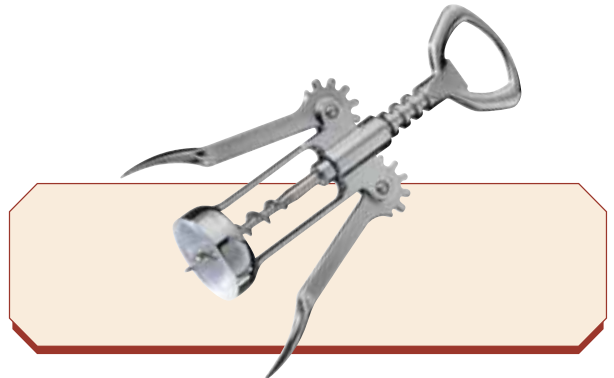
- Ⓝ **KELNERSMES - met flesopener**
- ⓔ WAITERS CORK SCREW - with cap opener
- ⓕ SOMMELIER - avec decapsuleur
- ⓓ KELLNERMESSER - mit Kapselheber

EURO	No.	L cm
14,50	721.125	12



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

EURO	No.	L cm
6,30	057.010	17



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

EURO	No.	spiraal/screw/spirale/Spirale L cm
1,60	015.007	12





(N) KURKENTREKKER

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

No.	L cm
220.070	12

EURO
2,25

(N) KURKENTREKKER - 12 stuks, toonbankdisplay

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

No.	cm
220.075	14(H)x16x13

EURO
25,50

(N) WIJNSET - kelnersmes, stop, schenker, anti-druppelring

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

No.	L cm
220.078	24

EURO
9,50

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

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

RIALTO

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

EURO
4,95
4,45

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



	(N) WIJN-BELUCHTER - hoogwaardig kunststof met filter en standaard, voegt zuurstof toe aan wijn waardoor de smaak wordt verrijkt		
	(E) WINE AERATOR - high quality plastic with filter and base, adds oxygen to wine so it enrich the taste		
	(F) L'A RATEUR VIN - en mati re plastique haut avec filtre et base, oxyg ne le vin, ce qui a pour effet d'en intensifier ses saveurs		
	(D) WEINBEL FTER - hochwertigem Kunststoff mit Filter und St tze, f gt Sauerstoff dem Wein zu und verfeinert somit das Aroma		
EURO	No.	H cm	cm
26,00	220.020	16	6



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



	(N) DECANTEER KARAF - kristal	
	(E) WINE DECANTER - crystal	
	(F) CARAFE DECANTER - cristal	
	(D) WEIN-DEKANTER - Kristall	
EURO	No.	Lit.
16,45	220.022	1,5





Ⓝ GLASOPHANGREK - roestvrijstaal, plafond model

- ⓔ WIRE GLASS RACK - stainless steel, ceiling modell
- ⓕ RACK VERRES - inox, suspension au plafond
- ⓓ GL SERSCHIENE - rostfrei, Modell f r die Decke

No.	L cm	EURO
705.448	48	6,60
705.468	68	7,70



Ⓝ GLASOPHANGREK - verchromd, plafond model

- ⓔ WIRE GLASS RACK - chromed, ceiling modell
- ⓕ RACK VERRES - chromÈ, suspension au plafond
- ⓓ GL SERSCHIENE - chromiert, Modell f r die Decke

No.	cm	EURO
220.035	4(H)x32x26	14,95



Ⓝ GLASOPHANGREK - verchromd

- ⓔ WIRE GLASS RACK - chromed
- ⓕ RACK VERRES - chromÈ
- ⓓ GL SERSCHIENE - chromiert

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

No.	cm	EURO
110.050	5(H)x46x32	27,00

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

No.	cm	EURO
110.055	5(H)x46x32	27,00



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

- ⓔ CORK EXTRACTORS - chromium-plated, with safety guard, extracts and removes cork in one single action
- ⓕ TIRE-BOUCHON DE COMPTOIR - chromÈ, avec vrille blindÈe, tire et dÈcharge le bouchon simultanement, en une seule opÈration
- ⓓ KORKENZIEHER - verchromt, mit Spirale-Schutz, entkorken und abf hren des Korkes in einer Handlung

SIEGER CLOU

No.	L cm	EURO
018.005	50	64,50



NEW!

VIN BOUQUET

No.	L cm	EURO
018.010	50	49,00

(N) FLESOPENER - kunststof, bordeaux, met opvangbak, wandmodel

(E) BOTTLE OPENER - plastic, burgundy, with crown cork catcher, with swivel claw opener, wall type

(F) D CAPSULEUR - plastique, bordeaux, avec receptacle pour capsules, mod le mural

(D) FLASCHEN FFNER - Kunststoff, bordeaux, mit Auffangbeh lter f r Kapseln, Wandmodell

EURO	No.	H cm
9,50	159.010	31



(N) FLESOPENER - roestvrijstaal, met opvangbak, wandmodel

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

(F) D CAPSULEUR - inox, avec receptacle pour capsules, mod le mural

(D) FLASCHEN FFNER - CNS, mit Auffangbeh lter f r Kapseln, Wandmodell

EURO	No.	H cm
19,95	208.055	30



(N) FLESOPENER - wand-model, zware uitvoering

(E) BOTTLE OPENER - wall-model, heavy type

(F) D CAPSULEUR - model mural, type robuste

(D) FLASCHEN FFNER - Wand-Model, schwere Ausf hrung

EURO	No.
2,35	881.011



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

(E) MULTI-OPENER - opens cans, jars, crown caps and screw caps

(F) OUVREUR MULTI-USAGE - ouvre bouchons des bouteilles, d'capsule, pots et les boites en m'etal

(D) KOMBI FFNER - f friend Schraubkappen, Kronkorken, Getr nkedosen und Konservengl sern

EURO	No.
4,55	220.046



(N) FLESOPENER - staal

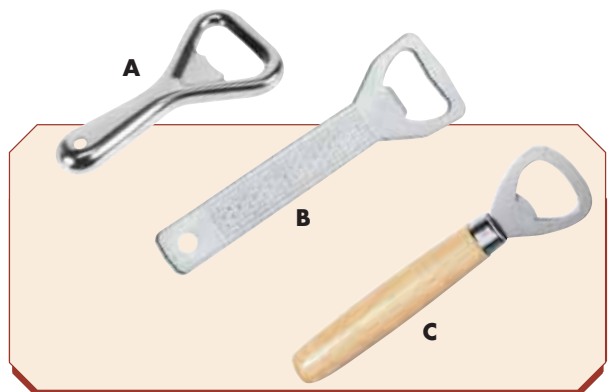
(E) BOTTLE OPENER - steel

(F) D CAPSULEUR - acier

(D) FLASCHEN FFNER - Stahl

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

houten greep/wooden grip/poignÈe en bois/h lzerner Griff





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

No.	H cm
125.005	13

EURO
8,35



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

No.	H cm	cm
125.010	6	9

EURO
4,95



- Ⓝ **RECEPTIEBEL - verchromd, met houten voet**
- ⓔ RECEPTION BELL - chromed, with wooden base
- ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - chromÉE, avec pied bois
- ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - verchromt, mit Fuss aus Holz

No.	H cm	cm
080.010	6	9

EURO
18,75



- Ⓝ **RECEPTIEBEL - messing, met houten voet**
- ⓔ RECEPTION BELL - brass, with wooden base
- ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - laiton, avec pied bois
- ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - Messing, mit Fuss aus Holz

No.	H cm	cm
105.001	12	11

EURO
43,00



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

No.	cm
105.010	10,0
105.015	17,5

EURO
49,50
103,00

- ⓕ VERRES EN POLYCARBONATE: incassable, donc idéal pour les événements (intérieur et extérieur), idéal pour toutes les circonstances où la sécurité est un must, écologique et recyclable
- ⓓ POLYCARBONAT GLASER: bruchfest, also ideal für Veranstaltungen (innen und außen), für alle Bereiche in denen Sicherheit wichtig ist, Umweltfreundlich und recyclebar

roltex

Polycarbonaat



WIJN/WINE/VIN/WEIN

EURO	No.	H cm	cl	cm
3,20	230.001	14,9	18	6,7
3,30	230.002	16,8	25	7,7

CHAMPAGNE

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

LONGDRINK

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

WATERGLAS/WATERGLASS VERRE EAU/WASSERGLAS

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

* stapelbaar/stackable/empilable/stapelbar

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

ⓔ PLATE MATE CLIP - for plates, from 1,000 pcs. possibility of publicity text and/or logo

ⓕ PLATE MATE CLIP - pour assiettes, a partir de 1.000 pcs possibilité d'un texte publicitaire et/ou logo

ⓓ PLATE MATE KLAMMER - für Teller, ab 1.000 Stück Werbetext und/oder Logo möglich

EURO	No.
0,30	556.100

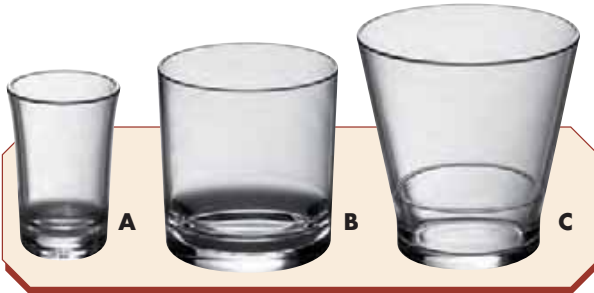


(N) POLYCARBONAAT GLAZEN: onbreekbaar en daardoor ideaal voor evenementen (binnen en buiten), uitermate geschikt wanneer glas vanwege de veiligheid verboden is, milieuvriendelijk en recyclebaar

(E) POLYCARBONATE GLASSES: unbreakable, so perfect for all kinds of events (in and outside), perfect for all places where glass is prohibited, environmentally friendly and recyclable

roltex

Polycarbonaat



BORREL GLAS/SHOT GLASS VERRE LIQUEUR/SHOT-GLAS

No.	H cm	cl	cm		EURO
230.013	6,3	3,0	3,8	A	0,85
230.014	7,9	20	7,4	B	2,50
230.015*	8,4	25	8,2	C	1,85

* stapelbaar/stackable/empilable/stapelbar



BIERGLAS/BEER GLASS/VERRE BI RE/BIERGLAS

No.	H cm	cl	cm		EURO
230.020	13,2	25	5,6	A	2,10
230.022*	11,8	28	7,0	B	0,95

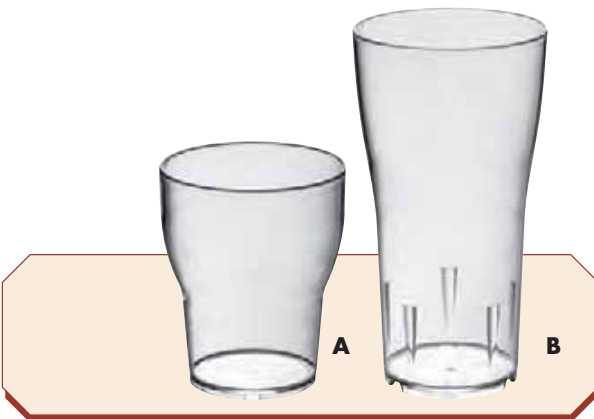
* stapelbaar/stackable/empilable/stapelbar



WATERGLAS/WATER GLASS VERRE SOLUBLE/WASSERGLAS

No.	H cm	cl	cm		EURO
230.025*	12,3	30	8,0	A	1,80
230.026*	12,2	43	8,5	B	2,75

* stapelbaar/stackable/empilable/stapelbar



UNIVERSEEL GLAS/UNIVERSAL GLASS VERRE UNIVERSEL/UNIVERSAL GLAS

No.	H cm	cl	cm		EURO
230.028*	9,0	20	7,3	A	1,05
230.029*	14,4	30	7,5	B	1,25

* stapelbaar/stackable/empilable/stapelbar

roltex®

(N) DIENBLAD - melamine laminaat, bevat geen hout, sigaret- en krasbestendig, droog stapelen

(E) SERVING TRAY - laminated melamine, does not contain wood, cigarette burns and scratch resistant, dry stacking

(F) PLATEAU - stratifié m'ÉlaminÉ, ne contient pas du bois, rÉsiste au brures de cigarettes et aux rayures, scher avant empiler

(D) SERVIERTABLETT - Schichtstoff Melamine-beschichtung, ohne Holz, unempfindlich gegen Zigarettenglut und kratzfest, trocken stapeln

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

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

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

OVAAL/OVAL/OVALE/OVAL

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

(N) DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek

(E) SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene

(F) PLATEAU - couche antidÉrapante transparente et inodore, matÉriau thermoplastique, solide plus antichoc

(D) SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast

HEAVY DUTY

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

ROND/ROUND/RONDE/RUND

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



roltex®



NEW!



NEW!



NEW!



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

**(N) DIENBLADEN POLYESTER GLASVEZEL VERSTERKT
 zeer sterk, vorm- en schokvast en
 vaatwasmachinebestendig**

**(E) SERVING TRAYS POLYESTER FIBRE GLASS REINFORCED -
 tough, shock-proof and dishwasher-safe**

**(F) PLATEAUX EN POLYESTER ARM FIBRE DE VERRE -
 indéformable, prévenant la casse ou l'abrasion et garantie
 lave-vaisselle professionnels**

**(D) TABLETTS AUS GLASFASERPOLYESTER - stark, stossfest
 und geschirrsp Imachinenbest ndig**

PARELWIT/PEARL WHITE/BLANC PERLE/PERLWEISS

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

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

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

MASSIEF GRIJS/SOLID GREY/SOLIDE GRIS/SOLIDE GRAU

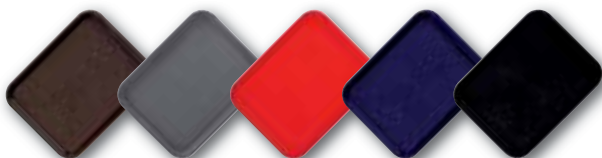
No.	Type	cm	EURO
518.233	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	9,95
518.232	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	12,75

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

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



roltex®



(N) DIENBLAD - polypropyleen

(E) SERVING TRAY - polypropylene

(F) PLATEAU - polypropyl ne

(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

34,5x26,5cm

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

45,5x35,5cm

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
4,10	518.151	grijs /gray/gris/grau
4,10	518.152	rood /red/rouge/rot
4,10	518.154	blauw /blue/bleu/blau
4,10	518.155	zwart /black/noir/schwarz



(N) DIENBLAD - ABS kunststof met grepen

(E) SERVING TRAY - ABS plastic with handles

(F) PLATEAU - ABS plastique avec poignes

(D) SERVIERTABLETT - ABS Kunststoff mit Griffen

43,5x30,5cm

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
4,45	518.025	ecru gespikkeld /speckled/mouchet/meliert



(N) DIENBLAD - kunststof met grepen

(E) SERVING TRAY - plastic with handles

(F) PLATEAU - plastique avec poignes

(D) SERVIERTABLETT - Kunststoff mit Griffen

43,0x30,0cm

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
2,95	430.132	rood /red/rouge/rot
2,95	430.135	zwart /black/noir/schwarz



CaterChef®





(N) DIENBLAD - polypropyleen

(E) SERVING TRAY - polypropylene

(F) PLATEAU - polypropyl ne

(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

35,0x27,0cm

No.	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
430.151	bruin /brown/brun/braun	1,90
430.152	rood /red/rouge/rot	1,90
430.153	geel /yellow/jaune/gelb	1,90
430.154	groen /green/vert/gr n	1,90
430.155	zwart /black/noir/schwarz	1,90

(N) DIENBLAD - polypropyleen

(E) SERVING TRAY - polypropylene

(F) PLATEAU - polypropyl ne

(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

45,5x35,5cm

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

(N) DIENBLAD - polypropyleen

(E) SERVING TRAY - polypropylene

(F) PLATEAU - polypropyl ne

(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

1/1 GASTRONORM 53,0x32,5cm

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

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

- (N) BIERDIENBLAD - glasfiber, anti-slip, ook wanneer het blad nat is**
- (E) BEER SERVING TRAY - fiberglass, non-slip, even when the tray is wet**
- (F) PLATEAU POUR VERRES BI RE - fibre de verre, anti-dÉrapant, aussi quand le plateau est mouillÉ**
- (D) BIERGLASTR GER - Glasfaser, rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist**



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

- (N) BIERDIENBLAD - polypropyleen, anti-slip, ook wanneer het blad nat is**
- (E) BEER SERVING TRAY - polypropylen, non-slip, even when the tray is wet**
- (F) PLATEAU POUR VERRES BI RE - polypropyl ne, anti-dÉrapant, aussi quand le plateau est mouillÉ**
- (D) BIERGLASTR GER - Polypropylen, rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist**



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

- (N) BIERDIENBLAD - roestvrijstaal, voorzien van siliconen anti-slip mat**
- (E) BEER SERVING TRAY - stainless steel, with silicon non-slip matt**
- (F) PLATEAU POUR VERRES BI RE - inox, avec tapis de silicone antidÉrapant**
- (D) BIERGLASTR GER - CNS, mit Silikon Anti-Rutsch-Matte**



INLEGMAT/INLAY/TAPIS/MATTE

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

- (N) DIENBLAD - glasvezel versterkt, schokvast, vaatwasmachinebestendig, wit gespikkelt**
- (E) SERVING TRAY - fibre glass reinforced, shock-proof, dishwasher-safe, white speckled dessin**
- (F) PLATEAU/PLATEAU SERVIR - armÉe fibre de verre, anti choc, lavables au lave-vaisselle, blanc mouchetÉ**
- (D) SERVIERTABLETT - Glasfiber-verst rkt, stark stossfest, geschirrsp lmaschinenbest ndig, Weiss getupften**

1/1 GASTRONORM 53,0x32,5cm

EURO	No.
7,95	430.110





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

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

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

ROOD/RED/ROUGE/ROT

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

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

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

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

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

(N) SATESCHAAL - roestvrijstaal

(E) SATEH DISH - stainless steel

(F) PLAT SATEH - inox

(D) SCHASCHLIK-/SATEHPLATTE - CNS

EURO	No.	cm
2,25	861.075	21x11



(N) SCHOTEL - verchromd

(E) TRAY - chrome plated

(F) PLAT - chromÉe

(D) PLATTE - verchromt

**RECHTHOEKIG/RECTANGULAR
RECTANGULAIRE/RECHTECKIG**

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



ROND/ROUND/RONDE/RUND

EURO	No.	cm
3,15	130.225	35



(N) SERVEERSCHOTEL - roestvrijstaal

(E) SERVING DISH - stainless steel

(F) PLAT SERVIR - inox

(D) SERVIERPLATTE - CNS

EURO	No.	cm
10,45	180.020	41



(N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal

(E) DISPLAY TRAY - stainless steel

(F) PLAT D ETALAGE - inox

(D) AUSLAGEPLATTE - CNS

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



(N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal

(E) DISPLAY TRAY - stainless steel

(F) PLAT D ETALAGE - inox

(D) AUSLAGEPLATTE - CNS

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





(N) SCHOTEL - roestvrijstaal, ovaal, met kraalrand

(E) DISH - stainless steel, oval, bead type rim

(F) PLAT - inox, ovale, bord rond

(D) PLATTE - CNS, oval, geb rdelter Rand

No.	cm	EURO
085.520	20x14	1,85
085.525	25x18	2,75
085.530	30x21	3,40
085.535	35x24	4,95
085.540	40x28	6,25
085.545	45x31	7,75
085.550	50x35	10,25
085.555	55x38	12,45
085.560	60x42	14,95



(N) SCHOTEL - roestvrijstaal, ovaal, met kraalrand

(E) DISH - stainless steel, oval, bead type rim

(F) PLAT - inox, ovale, bord rond

(D) PLATTE - CNS, oval, geb rdelter Rand

No.	cm	EURO
861.220	20x14	2,20
861.225	25x18	3,35
861.230	30x22	3,95
861.235	35x22	4,95
861.240	40x26	7,50
861.245	45x29	8,95
861.250	50x35	12,25
861.255	56x38	14,95
861.261	61x42	17,95



(N) VISSCHOTEL - roestvrijstaal, ovaal

(E) FISH DISH - stainless steel, oval

(F) PLAT POISSON - inox, ovale

(D) FISCHPLATTE - CNS, oval

No.	cm	EURO
930.121	80x31	26,50

NEW!



(N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal

(E) DISPLAY TRAY - stainless steel

(F) PLAT D ETALAGE - inox

(D) AUSLAGEPLATTE - CNS

No.	cm	EURO
840.000	1,5(H)x29x21	9,35
840.001	1,5(H)x40x30	14,95
840.003	1,5(H)x58x21	20,45
840.005	1,5(H)x73x21	26,00
840.007	1,5(H)x73x25	32,00
840.009	1,5(H)x83x27	36,50

(N) GASTRONORM SERVEERPLATEAUS

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

(N) SERVEERPLATEAU - verchromd

- (E) SERVING TRAY - chrome plated
- (F) PLATEAU SERVIR - chrom e
- (D) SERVIERTABLETT - verchromt

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



(N) SERVEERPLATEAU - verchromd

- (E) SERVING TRAY - chrome plated
- (F) PLATEAU SERVIR - chrom e
- (D) SERVIERTABLETT - verchromt

EURO	No.	cm	
5,10	130.205	53x32,5	(1/1 GN)



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal

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

EURO	No.	cm	
7,95	130.330	53x32,5	(1/1 GN)



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal

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

EURO	No.	cm	
14,95	130.210	53x32,5	(1/1 GN)



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal

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

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





(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal

(E) SERVING TRAY - stainless steel

(F) PLATEAU SERVIR - inox

(D) SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm		EURO
130.300	53,0x32,5	(1/1 GN)	23,50
130.301	32,5x26,5	(1/2 GN)	12,25

(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal

(E) SERVING TRAY - stainless steel

(F) PLATEAU SERVIR - inox

(D) SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm		EURO
953.353	53x32,5	(1/1 GN)	11,50

(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal

(E) SERVING TRAY - stainless steel

(F) PLATEAU SERVIR - inox

(D) SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm		EURO
130.340	32,5x26,5	(1/2 GN)	21,00
130.342	53,0x32,5	(1/1 GN)	37,00

(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal

(E) SERVING TRAY - stainless steel

(F) PLATEAU SERVIR - inox

(D) SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm		EURO
130.350	53x32,5	(1/1 GN)	38,00

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

(E) SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the trays stackable

(F) PLATEAU SERVIR CATERING - inox, avec poignées, empilables par les poignées

(D) SERVIERTABLETT CATERING - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

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



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

(E) SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the trays stackable

(F) PLATEAU SERVIR - inox, avec poignées, empilables par les poignées

(D) SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

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



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

(E) SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the trays stackable

(F) PLATEAU SERVIR - inox, avec poignées, empilables par les poignées

(D) SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

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



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



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

(E) SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the trays stackable

(F) PLATEAU SERVIR - inox, avec poignées, empilables par les poignées

(D) SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

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





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

ⓔ SERVING TRAY - polycarbonate, with handles, which makes the trays stackable

ⓕ PLATEAU SERVIR - polycarbonate, avec poignée, empilables par les poignées

ⓓ SERVIERTABLETT - Polykarbonat, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

ROND/ROUND/ROUNDE/RUND

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

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

ⓔ SERVING TRAY - polycarbonate, with handles, which makes the trays stackable

ⓕ PLATEAU SERVIR - polycarbonate, avec poignée, empilables par les poignées

ⓓ SERVIERTABLETT - Polykarbonat, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

1/1 GASTRONORM

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

ALL NEW!**(N) SERVEERSCHOTEL - melamine**

- (E) SERVING DISH - melamin
 (F) PLAT SERVIR - melamine
 (D) SERVIERPLATTE - Melamin

ROND/ROUND/RONDE/RUND

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

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

- (E) SERVING TRAY - melamin, slate look, with polycarbonate rolltop cover
 (F) PLATEAU SERVIR - melamine, imite l ardoise, avec couvercle roulant polycarbonate
 (D) SERVIERTABLETT - Melamin, Schiefer-Optiek, mit Polykarbonat rolltop Haube

1/1 GASTRONORM

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

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

- (E) SERVING TRAY - melamin, slate look, with polycarbonate rolltop cover
 (F) PLATEAU SERVIR - melamine, imite l ardoise, avec couvercle roulant polycarbonate
 (D) SERVIERTABLETT - Melamin, Schiefer-Optiek, mit Polykarbonat rolltop Haube

1/2 GASTRONORM

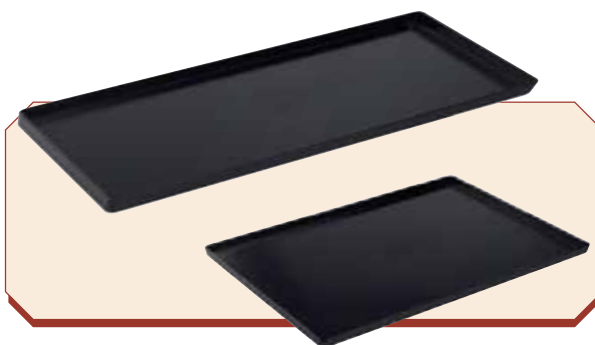
EURO	No.	cm	H cm	
27,00	145.206	26,5x32,5	18,5	
14,00	145.245	26,5x32,5		rolltop deksel/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben

**(N) SCHOTEL - polycarbonaat**

- (E) DISPLAY PLATEAU - polycarbonate
 (F) PLAT - polycarbonate
 (D) PLATTE - Polykarbonat

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

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



ALL NEW!

Ⓝ SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat kap

- ⓔ SERVING TRAY - wood with polycarbonate cover
 ⓕ PLATEAU SERVIR - en bois avec cloche en polycarbonate
 ⓓ SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat Abdeckhaube

No.	H cm	cm	EURO
145.225	18	30	22,00

Ⓝ SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat rolltopkap

- ⓔ SERVING TRAY - wood with polycarbonate rolltop cover
 ⓕ PLATEAU SERVIR - en bois avec cloche roulant en polycarbonate
 ⓓ SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat rolltop haube

No.	H cm	cm	EURO
145.226	24,5	38	47,00

Ⓝ SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat kap

- ⓔ SERVING TRAY - wood with polycarbonate cover
 ⓕ PLATEAU SERVIR - en bois avec cloche en polycarbonate
 ⓓ SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat Abdeckhaube

No.	cm	EURO
145.235	10(H)x39x29	33,00

Ⓝ SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat rolltopkap

- ⓔ SERVING TRAY - wood with polycarbonate rolltop cover
 ⓕ PLATEAU SERVIR - en bois avec cloche roulant en polycarbonate
 ⓓ SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat rolltop haube

No.	cm	EURO
145.236	19(H)x31x37	36,00

Ⓝ ROLL TOP VITRINE - kunststof

- ⓔ ROLL TOP SHOWCASE - plastic
 ⓕ VITRINE COUVERCLE ROULANT - plastique
 ⓓ ROLLDECKEL VITRINE - Kunststoff

No.	Étages	cm	EURO
245.001	1	14(H)x30x21	8,30
245.005	1	17(H)x38x26	15,95
245.010	1	21(H)x47x32	32,00
245.020	2	42(H)x47x32	57,00



1/1 GN

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelelement, uit ÈÈn stuk, aluminium bovenzijde en EPP onderkant met ge ntegreerd koelelement (zonder afdekkap)**

ⓔ REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - refrigeration by means of special refrigerating elements, one piece, aluminum top and EPP bottom with integrated refrigerating element (without cover)

ⓕ VITRINE R FRIG R E - rÈfrigÈration avec ÈlÈments frigorifiques spÈciaux, dans un pi ce, aluminum haut et PPE bas avec bloc eutectique intÈgrÈ (sans couvercle)

ⓓ K HLVITRINE - K hlung durch spezielle K hl-Elemente, aus einem St ck mit integriertem K hlakku, Aluminium-Oberfl che und EPP-boden (ohne Abdeckhaube)

EURO	No.	cm
85,00	*235.080	3,8(H)x53x32,5

AFDEKKAP/COVER/COUVERCLE/ABDECKHAUBE

EURO	No.	Type
27,50	235.085	A



A

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

EURO	No.	Type
58,00	125.099	B



B

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelelement, met roestvrijstalen 1/1 gastronorm schaal en 2 koelelementen**

ⓔ REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - refrigeration by means of special refrigerating elements, with stainless steel 1/1 gastronorm tray and 2 refrigerating elements

ⓕ VITRINE R FRIG R E - rÈfrigÈration avec ÈlÈments frigorifiques spÈciaux, complet avec plateau gastronorme 1/1 inox et 2 blocs eutectiques

ⓓ K HLVITRINE - K hlung durch spezielle K hl-Elemente, Komplett mit CNS 1/1 Gastronorm Schale und 2 K hlakkus

EURO	No.	cm
89,00	130.160	11(H)x53x32,5

**KOELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY
BLOC EUTECTIQUE SEUL/K HLAKKU ALLEIN**

EURO	No.	cm
6,95	130.161	2,5(H)x25x19



1/1 GN



ALL NEW!



1/1 GN

Ⓝ BUFFETDISPLAY GEKOELD - houten frame, koeling geschiedt d.m.v. koelelementen, compleet met roestvrijstalen schaal, 4 koelelementen en polycarbonaat rolltop deksel

ⓔ REFRIGERATED BUFEET DISPLAY - wooden frame, refrigeration by means of refrigeration elements, complete with stainless steel tray, 4 refrigerating element and polycarbonate rolltop cover

ⓕ VITRINE R FRIG R E - structure en bois, le refroidissement est effectuÉ au moyen d'ÉlÉments de refroidissement, avec plateau en inox, des ÉlÉments de refroidissement 4, et un couvercle roulant en polycarbonate

ⓓ KUHLVITRINE - Holzrahmen, K hlung erfolgt mittels K hlelementen, komplett mit Edelstahl-Schale, K hlelementen 4 Stuck und Polykarbonat rolltop Deckel

No.	cm	EURO
145.255	26(H)x31x37	74,00

**SERVEERPLATEAU LOS/SERVING TRAY ONLY
PLATEAU A SERVIR SEUL/SERVIERTABLETT ALLEIN**

No.	cm	EURO
145.257	35,5x29,5	45,00

**KOELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY
BLOC EUTECTIQUE SEUL/K HLAKKU ALLEIN**

No.	cm	EURO
145.110	2,5(H)x18x8,5	2,95

Ⓝ BUFFETDISPLAY GEKOELD - houten frame, koeling geschiedt d.m.v. koelelementen, compleet met roestvrijstalen schaal, 6 koelelementen en polycarbonaat rolltop deksel

ⓔ REFRIGERATED BUFEET DISPLAY - wooden frame, refrigeration by means of refrigeration elements, complete with stainless steel tray, 6 refrigerating element and polycarbonate rolltop cover

ⓕ VITRINE R FRIG R E - structure en bois, le refroidissement est effectuÉ au moyen d'ÉlÉments de refroidissement, avec plateau en inox, des ÉlÉments de refroidissement 6, et un couvercle roulant en polycarbonate

ⓓ KUHLVITRINE - Holzrahmen, K hlung erfolgt mittels K hlelementen, komplett mit Edelstahl-Schale, K hlelementen 6 stuck, und Polykarbonat rolltop Deckel

No.	cm	EURO
145.256	23(H)x46,5x31	89,00

**SERVEERPLATEAU LOS/SERVING TRAY ONLY
PLATEAU A SERVIR SEUL/SERVIERTABLETT ALLEIN**

No.	cm	EURO
145.258	44,5x29,5	47,50

**KOELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY
BLOC EUTECTIQUE SEUL/K HLAKKU ALLEIN**

No.	cm	EURO
145.110	2,5(H)x18x8,5	2,95

Ⓝ KOELEMENT - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm

ⓔ REFRIGERANT ELEMENT - stainless steel, 1/1 gastronorm

ⓕ BLOC EUTECTIQUE - inox, 1/1 gastronorm

ⓓ K HLAKKU - CNS, 1/1 gastronorm

No.	cm	EURO
861.144	4(H)x53x32,5	39,00

- Ⓝ **BUFFET ETAG RE**
- ⓔ BUFFET FRAME
- ⓕ TAG RE DE BUFFET
- ⓓ BUFFET-GESTELL

cap. 2x 1/2 GASTRONORM

EURO	No.	cm	H cm
41,00	125.083	29x27	35

cap. 2x 1/1 GASTRONORM

EURO	No.	cm	H cm
54,00	125.080	50x34	37,5

- Ⓝ **MAND**
- ⓔ BASKET
- ⓕ CORBEILLE
- ⓓ KORB

MODEL 1/2 GN - 32,5x26,5cm

EURO	No.	H cm
8,75	125.084	8

MODEL 1/1 GN - 53,0x32,5cm

EURO	No.	H cm
22,50	125.081	9,5

- Ⓝ **MAND - polyrattan, verchromd frame**
- ⓔ BASKET - polyrattan, chromed frame
- ⓕ CORBEILLE - polyrattan, support chromÉe
- ⓓ KORB - Polyrattan, verchromtes Gestell

MODEL 1/1 GN - 53,0x32,5cm

EURO	No.	cm	H cm
27,50	125.098	53x32,5	8

ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN

EURO	No.	cm	H cm
58,00	125.099	53x32,5	17


- Ⓝ **MAND - polyrattan, verchromd frame, rond**
- ⓔ BASKET - polyrattan, chromed frame, round
- ⓕ CORBEILLE - polyrattan, support chromÉe, ronde
- ⓓ KORB - Polyrattan, verchromtes Gestell, rund

EURO	No.	cm	H cm
17,25	125.095	40	8

ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN

EURO	No.	cm	H cm
18,95	125.096	38	20





PP
POLYPROPYLEN

Ⓝ Prachtige serie manden van polypropyleen vlechtwerk. Perfect om uw ontbijt/lunchbuffet te presenteren.

ⓔ Beautiful new series of polypropylene rattan baskets. Ideal to present your breakfast, lunch and buffets in a new and different way.

ⓕ Une série merveilleuse des corbeilles en tressages polypropylène. Crée la touche finale pour votre buffets _petit d_jeuner ou d_jeuner.

ⓓ Dekorative serie und Flechtkörben aus Polypropylen. Eine überraschend neue Präsentation und Darstellung ihres Buffet oder Frühstück.



Ⓝ MAND - polypropyleen

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	cm	EURO
125.055	19,0	9,5	3,50
125.056	25,5	8,5	4,80
125.057	39,0	10,0	13,45



Ⓝ MAND - polypropyleen

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.066	23,0x17	8,0	3,90
125.065	31,5x22	8,5	5,85



Ⓝ MAND - polypropyleen

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.092	41x29	7,0	6,80



Ⓝ MAND - polypropyleen

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.090	43x40	18/25	23,75



Ⓝ MAND - polypropyleen

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.068	21,5x10	6,0	2,15

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

- (E) Traditional made wicker baskets for presentation of bread and fruits etc.
- (F) Fabrication traditionnelle en osier vernis, pour la prÉsention du pain, des fruits etc.
- (D) Traditionelle flecht Korben, f r presentation von Brot und Fruchte usw.

(N) STOKBROODMAND

- (E) FRENCH LOAF BASKET
- (F) CORBEILLE BAGUETTE
- (D) PARISER BROTKORB

EURO	No.	Type	H cm	cm
35,00	809.010	A	38	42



(N) BROODJESMAND

- (E) WICKER BREAD BASKET
- (F) MANNE FLANS INCLINES
- (D) BR TCHENKORB

EURO	No.	Type	cm
79,00	809.015	B	60(H)x44x51



(N) BROODMAND

- (E) BREAD BASKET
- (F) CORBEILLE PAIN
- (D) BROTKORB

EURO	No.	Type	cm
45,00	809.020	C	10(H)x70x30



(N) BROODMAND - met tussenschot

- (E) BREAD BASKET - with compartment
- (F) CORBEILLE PAIN - avec compartiment
- (D) BROTKORB - mit Trennwand

EURO	No.	Type	cm
99,00	809.025	D	15/30(H)x100x55



(N) BROODMAND

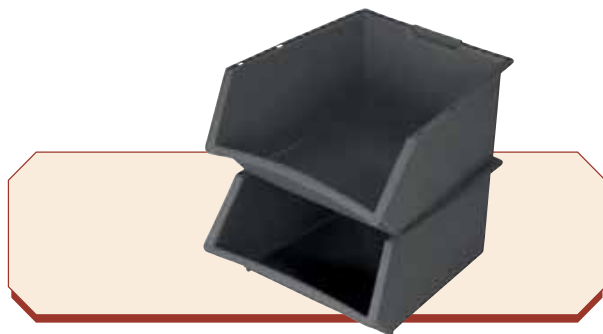
- (E) BREAD BASKET
- (F) CORBEILLE PAIN
- (D) BROTKORB

EURO	No.	Type	cm
57,00	809.021	E	20(H)x50x50





NEW!



THE ORIGINAL



(N) BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame

- (E) CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
- (F) CASIER COUVERTS - polyrattan avec support chromee
- (D) BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

No.	cm	Type	EURO
125.086	10(H)x53x32,5	1/1 GN	22,75

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

No.	cm	H cm	EURO
125.099	53x32,5	17	58,00

(N) BESTEKBAK - kunststof, 1/1 gastronorm

- (E) CUTLERY BIN - plastic, 1/1 gastronorm
- (F) RAMASSE COUVERTS - plastique, 1/1 gastronorme
- (D) BESTECKBEH LTER - Kunststoff, 1/1 Gastronorm

No.	cm	kleur/color/ couleur/Farbe	EURO
850.001	10(H)x53x32,5	grijs /gray/gris/grau	4,35
850.002	10(H)x53x32,5	zwart /black/noir/schwarz	4,35

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

No.	cm	kleur/color/ couleur/Farbe	EURO
850.005	4(H)x53x32,5	wit /white/blanc/weiss	3,95

(N) VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof

- (E) OPEN HOPPER BINS - plastic
- (F) BAC BEC - plastique
- (D) SICHTLAGERK STEN - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
600.250	20(H)x36x39	25	4,95

(N) AFRUIMBAK - polyethyleen, grijs, met grepen

- (E) TOTE BIN - polyethylene, grey, with handles
- (F) BAC D BARASSER - polyÉthyl ne, gris, avec poignÈes
- (D) ABRAUMBEH LTER - Polyethylen, grau, mit Griffe

No.	cm	Lit.	EURO
305.099	13(H)x55x40	25	6,95

(N) BUFFETSTANDAARD - roestvrijstaal frame met kunststof inzetten, inhoud 1 liter

(E) BUFFET STAND - stainless steel frame with plastic bowls, content 1 litre

(F) DISPLAY PR SENTOIRE - cadre inox avec bacs plastique, capacité 1 litre

(D) BEHÄLTERSYSTEM - CNS Gestell mit Schalen aus Kunststoff, einhalt 1 Liter

EURO	No.	bakjes/bowls/bacs/schalen	cm
35,00	130.102	2	28(H)x19x24
41,00	130.103	3	41(H)x19x24
52,00	130.104	4	53(H)x19x31



BAKJE LOS/BOWL ONLY/BACS SEUL/SCHÄLLE ALLEIN

EURO	No.	cm
6,25	130.101	10(H)x16x19



(N) BUFFET BESTEKBAKHOUDER - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, inclusief bestekbak(ken)

(E) BUFFET COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER - stainless steel, 1/1 gastronorm, with cutlery bin(s)

(F) PORTE RAMASSE COUVERTS BUFFET - inox, 1/1 gastronorme, avec ramasse-couvert(s)

(D) BUFFET-BESTECKAUSGEBER - CNS, 1/1 Gastronorm, wird geliefert mit Besteckbehälter

EURO	No.	Étages	cm
75,00	921.014	1	28(H)x54x33
132,00	921.015	2	54(H)x54x33



(N) BUFFET UITGIFTE/GARNEERUNIT - roestvrijstaal, biedt plaats aan maximaal 4x 1/3 GN bakken per etage, wordt zonder GN bakken geleverd

(E) BUFFET COUNTER-TOP DISPENSER - stainless steel, for gastronorm pans maximum 4x 1/3 GN each level, delivered without gastronorm pans

(F) PORTE RAMASSE COUVERT - inox, pour max. 4x 1/3 bacs gastronormes par Étage, livraison sans bacs gastronormes

(D) BUFFET-AUSGEBER - CNS, für max. 4x 1/3 Gastronorm-Behälter jeder Etage, wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert

EURO	No.	Étages	max. GN	cm
74,00	921.034	1	4x 1/3 GN	44(H)x73x35
111,00	921.038	2	8x 1/3 GN	66(H)x73x60



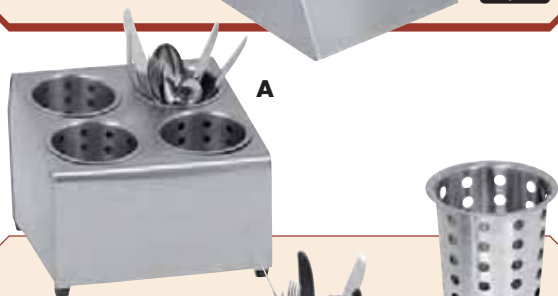


(N) BUFFET BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal, incl. roestvrijstalen bekers

- (E) BUFFET CUTLERY DISPENSER - stainless steel, incl. stainless steel beakers
- (F) PORTE RAMASSE COUVERT BUFFET - inox, incl. godet couverts inox
- (D) BUFFET BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS, inkl. CNS Besteckk cher

No.	Cap.	cm
180.190	3	43(H)x20x34

EURO
52,00



(N) BUFFET BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal, incl. roestvrijstalen bekers

- (E) BUFFET CUTLERY DISPENSER - stainless steel, incl. stainless steel beakers
- (F) PORTE RAMASSE COUVERT BUFFET - inox, incl. godet couverts inox
- (D) BUFFET BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS, inkl. CNS Besteckk cher

No.	Cap.	Type	cm
705.090	4	A	21(H)x30x25
705.091	6	B	21(H)x38x30
705.092	4	C	18(H)x49x17

EURO
34,00
41,00
34,00



**BESTECKBEKER RVS/CUTLERY BEAKER STAINLESS STEEL
GODET COUVERTS INOX/BESTECKK CHER CNS**

No.	cm	H cm
705.095	10	13

EURO
3,45



(N) BUFFET BESTEK- EN SERVETTENSTANDAARD - roestvrijstaal, incl. bestekbak

- (E) COUNTER-TOP CUTLERY AND NAPKIN DISPENSER - stainless steel, with cutlery bin
- (F) PORTE RAMASSE COUVERT ET SERVIETTES - inox, avec ramasse-couvert
- (D) BESTECK- UND SERVIETTENAUSGEBER - CNS, gelievert mit Besteckbeh lter

No.	cm
921.030	40(H)x53x32

EURO
209,00

(N) TAARTSTANDAARD - melamine met draaivoet

(E) CAKE STAND - melamine with swivel base

(F) PLATEAU TARTE - mÈlamine avec pied tournant

(D) TORTENPLATTE - Melamin mit drehfuss

EURO	No.	H cm	cm	kleur/color/couleur/Farbe
20,50	050.050	10	32	wit/white/blanc/weiss
20,50	050.052	10	32	zwart/black/noir/schwarz



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

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

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

(D) TORTENPLATTE - Kunststoff mit drehfuss, auch verwendbar als ÈtagÈre f r Buffets

ZWART/BLACK/NOIRE/SCHWARZ

EURO	No.	Type	cm	H cm
30,50	070.100	1 ÈtagÈre	35	16
61,00	070.300	3 Ètages	24 - 30 - 35	44



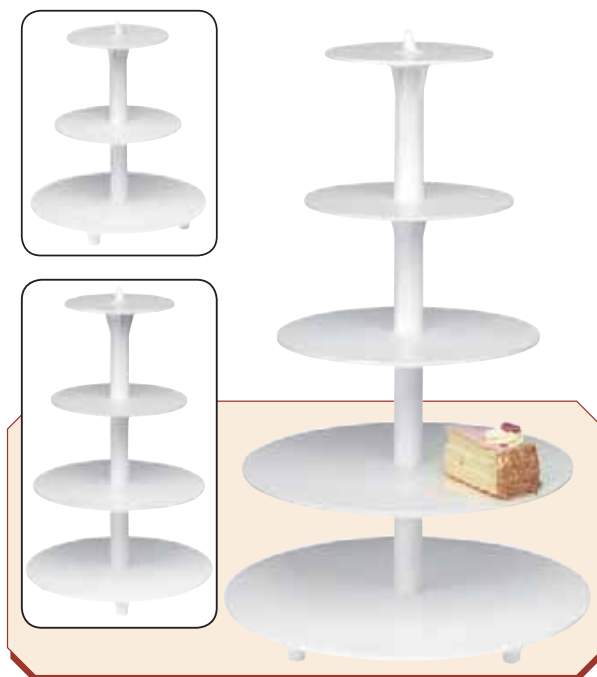
(N) BRUIDSTAART STANDAARD - kunststof, wit, ook geschikt als ÈtagÈre op buffetten

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

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

(D) HOCHZEITSTORTENST ANDER - weisser Kunststoff, auch verwendbar als ÈtagÈre f r Buffets

EURO	No.	Type	cm	H cm
27,00	050.030	3 Ètages	20 - 25 - 34	36
32,00	050.031	4 Ètages	20 - 25 - 32 - 34	53
46,00	050.032	5 Ètages	20 - 25 - 32 - 40 - 44	72



ALL NEW!



(N) TAARTSTANDAARD - polycarbonaat met draaivoet

- (E) CAKE STAND - polycarbonate with swivel base
- (F) PLATEAU TARTE - polycarbonate avec pied tournant
- (D) TORTENPLATTE - Polykarbonat mit drehfuss

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	H cm
145.300	30	8

EURO
15,50



(N) TAARTSTANDAARD - polycarbonaat, ook geschikt als Étagère op buffetten

- (E) CAKE STAND - polycarbonate, also suitable as an Étag re for buffets
- (F) PLATEAU TARTE - polycarbonate, aussi utilisable comme un Étag re pour buffet
- (D) TORTENPLATTE - Polykarbonat, auch verwendbar als Etage re f r Buffets

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	Type	cm	H cm
145.301	1 Étag e	35	10,5

EURO
19,60



ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	Type	cm	H cm
145.302	2 Étages	25 - 35	29

EURO
36,00



ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

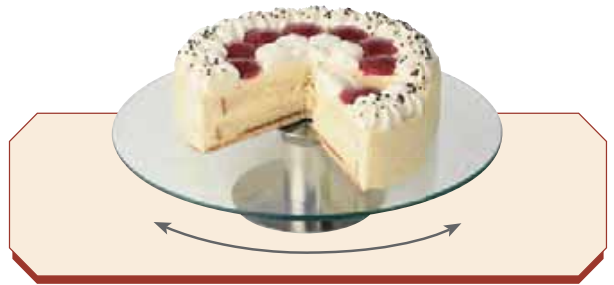
No.	Type	cm	H cm
145.303	3 Étages	25 - 30 - 35	44

EURO
48,00

(N) TAARTSTANDAARD - glas met roestvrijstalen draaivoet

- (E) CAKE STAND - glas with stainless steel swivel base
 (F) PLATEAU TARTE - verre avec pied tournant inox
 (D) TORTENPLATTE - Glas mit drehfuss aus CNS

EURO	No.	H cm	cm
18,75	130.185	7	33



(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal

- (E) CAKE STAND - stainless steel
 (F) PLATEAU TARTE - inox
 (D) TORTENPLATTE - CNS

EURO	No.	H cm	cm
9,75	055.060	6	30



(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal, voorzien van een transparante kunststof afdekkap

- (E) CAKE STAND - stainless steel, with transparent, plastic cover
 (F) PLATEAU TARTE - inox, avec cloche transparent
 (D) TORTENPLATTE - CNS, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

EURO	No.	H cm	cm
46,00	041.060	37	33



AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE

EURO	No.	H cm	cm
16,50	041.061	21	31

(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal, draaivoet (zonder afdekkap)

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

EURO	No.	H cm	cm
37,00	130.183	7	31



AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE

EURO	No.	H cm	cm
4,95	130.184	9,5	30



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

- (E) CAKE TRAY - stainless steel, with transparent, plastic cover
- (F) PLATEAU TARTE - inox, avec cloche transparent
- (D) TORTENPLATTE - CNS, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

No.	H cm	cm
130.172	11	30

EURO
6,25



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

- (E) CAKE TRAY - stainless steel, with transparent, plastic cover
- (F) PLATEAU TARTE - inox, avec cloche transparent
- (D) TORTENPLATTE - CNS, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

No.	cm
130.176	10(H)x34x16,5

EURO
5,75



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

- (E) CAKE TRAY - plastic with transparent cover and including a cake server
- (F) PLATEAU TARTE - plastique avec cloche transparente et pelle tartes incluse
- (D) TORTENPLATTE - Kunststoff mit durchsichtigem Abdeckhaube und einschlie ßlich ein Tortenheber

No.	H cm	cm
245.050	16	34

EURO
16,95



(N) TAARTSTANDAARD - kunststof, transparant

- (E) CAKE STAND - plastic, transparent
- (F) PLATEAU TARTE - plastique, transparent
- (D) TORTENPLATTE - Kunststoff, Transparent

No.	H cm	cm
144.060	25	33

EURO
14,25



(N) TAARTSTANDAARD - melamine, op draaivoet (zonder afdekkap)

- (E) CAKE STAND - melamin, with swivel base (without cover)
- (F) PLATEAU TARTE - mÈlamine, avec pied tournant (sans cloche)
- (D) TORTENPLATTE - Melamin, mit Drehfuss (ohne Haube)

No.	H cm	cm
050.025	10	32

EURO
20,50

AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE

No.	H cm	cm
050.026	12	30

EURO
10,95

(N) TAARTSTANDAARD - hout met draaivoet

(E) CAKE STAND - wood with swivel base

(F) PLATEAU TARTE - en bois avec pied tournant

(D) TORTENPLATTE - Holz mit drehfuss

EURO	No.	H cm	cm
17,50	072.050	4	33
22,50	072.052	13	33



(N) GEBAKSCHEP - roestvrijstaal

(E) CAKE SERVER - stainless steel

(F) PELLE TARTES - inox

(D) TORTENHEBER - CNS

EURO	No.	L cm
5,95	700.515	27



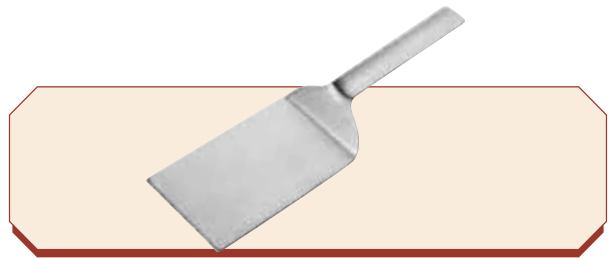
(N) SERVEERSCHEP - roestvrijstaal

(E) SERVING SPATULA - stainless steel

(F) PELLE SERVIR - inox

(D) SERVIERSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	Type	L cm
5,95	700.520	dicht/closed/fermÈ/geschlossen	26



(N) SERVEERSCHEP - roestvrijstaal

(E) SERVING SPATULA - stainless steel

(F) PELLE SERVIR - inox

(D) SERVIERSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	Type	L cm
6,25	700.525	met sleuven/slotted/ajouree/geschlitz	26



(N) TAARTSCHEP - roestvrijstaal

(E) PASTRY SERVER - stainless steel

(F) PELLE TARTES - inox

(D) TORTENHEBER - CNS

EURO	No.	cm
8,75	016.028	26



WESTMARK



- Ⓝ **BAKSPAAN - aluminium**
- ⓔ MULTI-PURPOSE SPATULA - aluminium
- ⓕ SPATULE MULTI-USAGE - aluminium
- ⓓ ALLESWENDER - Aluminium

No.	L cm
016.010	26

EURO
4,25



- Ⓝ **BAKSPAAN - kunststof, hittebestendig, voor pannen met een anti-aanbaklaag**
- ⓔ MULTI-PURPOSE SPATULA - plastic, heat resistant, does not damage teflon-surfaces
- ⓕ SPATULE MULTI-USAGE - plastique, résistant température chaud, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
- ⓓ ALLESWENDER - Kunststoff, hitze beständig, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

No.	L cm
016.012	26

EURO
3,95



- Ⓝ **SERVEERTANG - kunststof, hittebestendig**
- ⓔ SERVING TONG - plastic, heat resistant
- ⓕ PINCE SERVICE - plastique, résistant température chaud
- ⓓ SERVIERZANGE - Kunststoff, hitze beständig

No.	L cm
016.008	33

EURO
3,70



- Ⓝ **UNIVERSEELTANG - kunststof, hittebestendig, voor pannen met een anti-aanbaklaag**
- ⓔ UNIVERSAL TONG - plastic, heat resistant, does not damage teflon-surfaces
- ⓕ PINCE UNIVERSELLE - plastique, résistant température chaud, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
- ⓓ UNIVERSALZANGE - Kunststoff, hitze beständig, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

No.	L cm
016.009	27

EURO
8,75

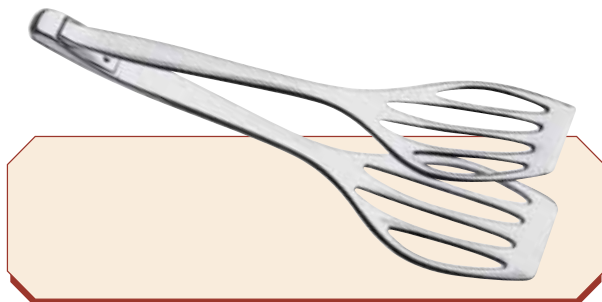


18/10
RVS/INOX

- Ⓝ **UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal**
- ⓔ UNIVERSAL TONG - stainless steel
- ⓕ PINCE UNIVERSELLE - inox
- ⓓ UNIVERSALZANGE - CNS

No.	L cm
725.050	27

EURO
12,50



- Ⓝ **UNIVERSEELTANG - aluminium**
- ⓔ UNIVERSAL TONG - aluminium
- ⓕ PINCE UNIVERSELLE - aluminium
- ⓓ UNIVERSALZANGE - Aluminium

No.	L cm
016.007	27

EURO
9,25

(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.010	27



(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.012	27



(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.015	27



(N) SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal

(E) SPAGHETTI TONG - stainless steel

(F) PINCE SPAGHETTI - inox

(D) SPAGHETTIZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.017	27



(N) SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal

(E) SPAGHETTI TONG - stainless steel

(F) PINCE SPAGHETTI - inox

(D) SPAGHETTIZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
7,40	893.032	23



WESTMARK**NEW!**

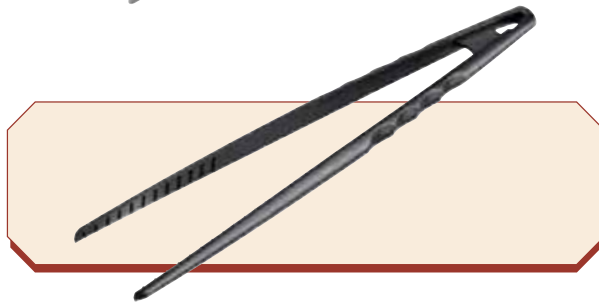
- (N) **SERVEERTANG - kunststof, set van 3, in elkaar te klikken om ruimte te besparen**
 (E) SERVING TONG - plastic, set 3 pieces, stored in each other to save space
 (F) PINCE SERVICE - plastique, set 3 pieces, en les embo tant les unes dans les autres, rangement peu encombrant
 (D) SERVERZANGE - Kunststoff, Satz von 3, ineinander geklickt platzsparend aufbewahrt

No.	L cm	EURO
016.034	26-21-18	3,95



- (N) **SERVEERPINCET - roestvrijstaal**
 (E) SERVING PINCER - stainless steel
 (F) PINCETTE - inox
 (D) SERVERPINZETTE - CNS

No.	L cm	EURO
016.002	29	8,45



- (N) **SERVEERPINCET - kunststof, hittebestendig**
 (E) SERVING PINCER - plastic, heat resistant
 (F) PINCETTE - plastique, résistant température chaud
 (D) SERVERPINZETTE - Kunststoff, hitze best ndig

No.	L cm	EURO
016.003	29	2,80



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

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



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



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



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

(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal

(E) ICE TONG - stainless steel

(F) PINCE GLACE - inox

(D) EISW RFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
5,15	893.094	18



(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal

(E) ICE TONG - stainless steel

(F) PINCE GLACE - inox

(D) EISW RFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
1,50	744.015	18



(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal

(E) ICE TONG - stainless steel

(F) PINCE GLACE - inox

(D) EISW RFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
1,40	085.042	18



(N) SUIKERTANG - roestvrijstaal

(E) SUGAR TONG - stainless steel

(F) PINCE SUCRE - inox

(D) ZUCKERZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
5,65	893.071	13



(N) CAKETANG - roestvrijstaal

(E) CAKE TONG - stainless steel

(F) PINCE G TEAUX - inox

(D) GEB CKZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
5,15	893.031	18



(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal

(E) SERVING TONG - stainless steel

(F) PINCE SERVICE - inox

(D) SERVIERZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,75	725.010	22



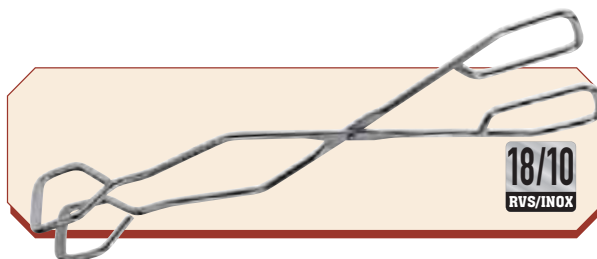
(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal

(E) SERVING TONG - stainless steel

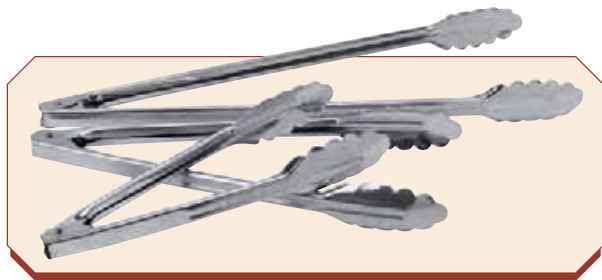
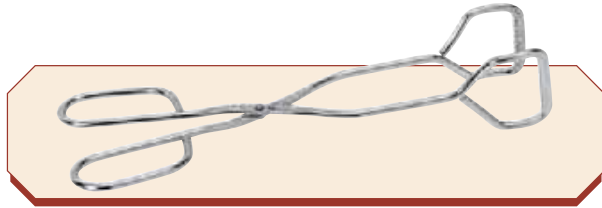
(F) PINCE SERVICE - inox

(D) SERVIERZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
7,25	725.015	32



Monopol **The Original**



HACCP



- Ⓝ **SERVEERTANG - roestvrijstaal**
- ⓔ SERVING TONG - stainless steel
- ⓕ PINCE SERVICE - inox
- ⓓ SERVIERZANGE - CNS

No.	L cm	EURO
015.003	22	5,70

- Ⓝ **SERVEERTANG - roestvrijstaal**
- ⓔ SERVING TONG - stainless steel
- ⓕ PINCE SERVICE - inox
- ⓓ SERVIERZANGE - CNS

No.	L cm	EURO
015.010	33	10,50

- Ⓝ **SERVEERTANG - roestvrijstaal, met afgeronde randen voor goede greep en met ingebouwde veer**

- ⓔ SERVING TONG - stainless steel, with scalloped edges providing excellent grip, with spring in handle
- ⓕ PINCE SERVICE - inox, avec des manches faciles de tenir et avec ressort encastré
- ⓓ SERVIERZANGE - CNS, mit handgerechten Griffen und eingebauter Feder

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

- Ⓝ **SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat**

- ⓔ SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
- ⓕ PINCE SERVICE - inox, avec poignée plastique résistante température chaud
- ⓓ SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

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

- Ⓝ **SERVEERTANG - kunststof, met afgeronde randen voor goede greep**

- ⓔ SERVING TONG - plastic, with scalloped edges providing excellent grip
- ⓕ PINCE SERVICE - plastique, avec des manches faciles de tenir
- ⓓ SERVIERZANGE - Kunststoff, mit handgerechten Griffen

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



(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

SERVING PRO

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
5,90	969.702	A sauslepel	sauce ladle	cuilli re sauce	Saucenl ffel	29
6,25	969.703	B soeplepel	soup ladle	louche	Suppenl ffel	31
6,25	969.704	C schuimspaan	skimmer	ecumoire	Schauml ffel	34
4,95	969.705	D vleesvork	meat fork	grappin	Fleischgabel	33
5,40	969.706	E bakspaan	slotted turner	pelle ajouree	Backschaufel	31
5,65	969.707	F pureestamper	potato masher	pilon pommes de terre	Kartoffelstampfer	30
5,30	969.708	G serveerlepel	serving spoon	cuilli re l'ègumes	Gem sel ffel	33
5,55	969.709	H serveerlepel geperf.	serving spoon perf.	cuilli re perforÈ	Servierl ffel perf.	33
5,75	969.710	I spaghettilepel	spaghetti spoon	cuilli re spaghetti	Spaghettil ffel	29
3,95	969.725	J garde	whisk	fouet	R hrbesen	25



(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal, zware hoogwaardige kwaliteit

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel, high quality stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox, qualité plus forte et durable

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS, schwere hochwertigen CNS Ausführung

CASINO PLUS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
767.201	A bakspaan	turner	spatula	Pfannenwender	31	8,95
767.202	B serveerlepel - groot	serving spoon - large	cuilli re légumes - grand	Servierlffel - gross	29	8,95
767.204	C serveerlepel geperfd.	serving spoon perf.	cuilli re perforÉ	Servierlffel perf.	29	9,50
767.205	D serveervork	serving fork	foutchette de portion	Serviergabel	30	9,25
767.206	E sauslepel	sauce ladle	cuilli re sauce	Saucenlffel	19	9,65
767.207	F serveerlepel - klein	serving spoon - small	cuilli re légumes - petit	Servierlffel - klein	23	6,95
767.208	G saladevork - klein	salad fork - small	fourchette salade - petit	Salatgabel - klein	23	6,95
767.209	H soeplepel	soup ladle	louche	Suppenlffel	31	16,30
767.212	I Chafing lepel - dicht	Chafing spoon - closed	Chafing cuilli re - fermÉ	Chafing-Lffel - geschlossen	35	9,80
767.213	J Chafing lepel - open	Chafing spoon - slotted	Chafing cuilli re - encoché	Chafing-Lffel - geschlitzt	35	9,95
767.214	K spaghetti serveerlepel	spaghetti serving spoon	cuilli re spaghetti	Spaghetti-Servier-Lffel	31	13,80
767.215	L vleeswarenvork	cold meat fork	fourchette charcuterie	Fleischgabel	21	3,75
767.216	M pasta serveertang	pasta tong	tong de ptes	Pastazange	24	9,80

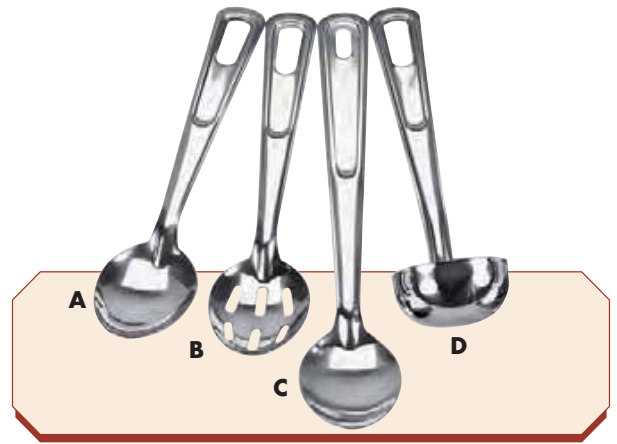
(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.	Type	L cm
1,95	033.561	A	28
1,95	033.562	B	28
2,20	033.563	C	33
1,95	033.564	D	28



(N) PORTIONEERLEPEL - kunststof, platte bodem

(E) PIZZA LADLE - plastic, flat bottom

(F) LOUCHE PIZZA - plastique, fond plat

(D) SCH PFL FFEL - Kunststoff, Flachboden

EURO	No.	cm	cl	L cm
8,25	935.114	10	15	27



WESTMARK

(N) SCHUIMSPAAN - kunststof teflon, hittebestendig

(E) SKIMMER - plastic teflon, heat resistant

(F) CUMOIRE - plastique teflon, rÈsistant tempÈrature chaud

(D) SCHAUML FFEL - Kunststoff teflon, hitze best ãndig

EURO	No.	cm	L cm
2,75	016.006	12	33



(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, kunststof greep

(E) PIZZA PEEL - stainless steel, plastic handle

(F) PELLE PIZZA - inox, manche plastique

(D) PIZZASCHAUFEL - CNS, Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
23,35	935.105	22x18
23,25	935.106*	22x18

* **geperforeerd**/perforated/perforÈ/perforiert



(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, kunststof greep

(E) PIZZA SHOVEL - stainless steel, plastic handle

(F) PELLE PIZZA - inox, manche plastique

(D) PIZZASPACHTEL - CNS, Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
11,75	935.115	12x15
13,30	935.116*	12x15

* **geperforeerd**/perforated/perforÈ/perforiert

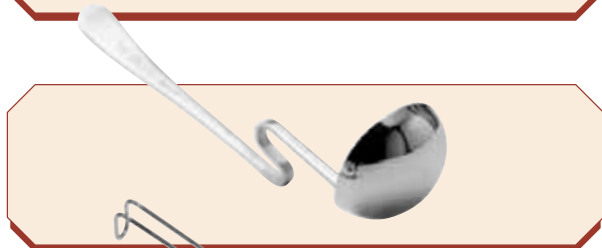




(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal

- (E) SAUCE LADLE - stainless steel
- (F) CUILL RE SAUCE - inox
- (D) SAUCENL FFEL - CNS

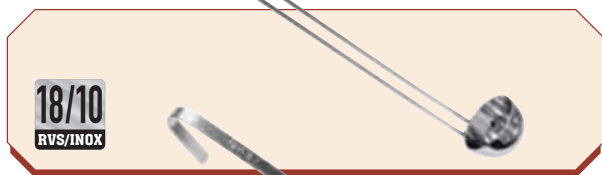
No.	Type	cm	L cm	EURO
140.030	A	4,5	14	4,40
140.031	B	5	15	4,55



(N) SAUSLEPEL GEBOGEN STEEL - roestvrijstaal

- (E) SAUCE LADLE SIDE-KINKED HANDLE - stainless steel
- (F) CUILL RE SAUCE INCURV E - inox
- (D) SAUCENL FFEL GEBOGEN HEFT - CNS

No.	cm	L cm	EURO
140.032	4,7	17	3,95



(N) SAUS/DRESSINGLEPEL - roestvrijstaal

- (E) SAUCE SPOON - stainless steel
- (F) CUILL RE SAUCE - inox
- (D) SAUCENL FFEL - CNS

No.	cm	L cm	EURO
720.400	4	26	2,95



(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal, naadloos

- (E) SAUCE LADLE - stainless steel, seamless
- (F) CUILL RE SAUCE - inox, sans couture
- (D) SAUCENL FFEL - CNS, einem St ck

No.	Type	cm	L cm	EURO
725.005	A	5	27	4,85
725.006	B	6	27	5,25



(N) BEDRUIPEPEL - roestvrijstaal, naadloos

- (E) BASTING SPOON - stainless steel, seamless
- (F) CUILL RE ARROSER - inox, sans couture
- (D) BRATEN- UND GIESSL FFEL - CNS, einem St ck

No.	cm	L cm	EURO
893.011	10,5x7	41	6,95



(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal

- (E) CUTLERY REST - stainless steel
- (F) REPOSE CUILL RE - inox
- (D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	cm	EURO
125.015	5(H)x27x11	7,95



NEW!

(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal

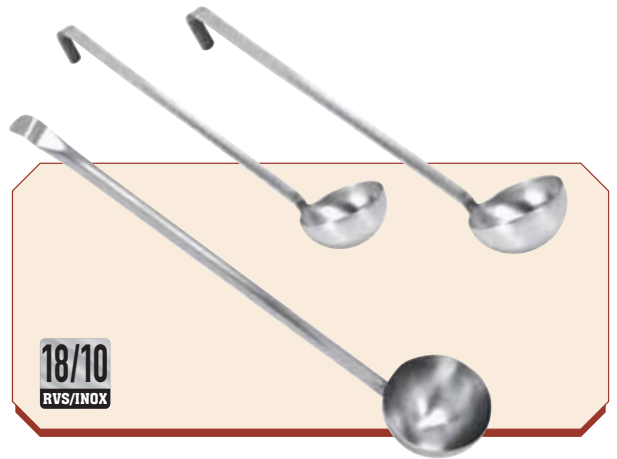
- (E) CUTLERY REST - stainless steel
- (F) REPOSE CUILL RE - inox
- (D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	Type	cm	EURO
145.101	A	18(H)x12x10	6,95
145.102	B	21(H)x19x10	8,95

(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos

- (E) LADLE - stainless steel, seamless
 (F) LOUCHE - inox, sans couture
 (D) SCH PFL FFEL - CNS, aus einem St ck

EURO	No.	cm	Lit.	L cm
4,75	720.404	5	0,04	33
5,35	720.405	6,5	0,08	34
7,25	720.407	8	0,12	38
7,95	720.408	9	0,20	42
8,25	720.409	10	0,25	45
11,50	720.411	12	0,50	50
13,75	720.413	14	0,75	53
17,95	720.415	16	1,00	58
18,45	720.416	18	1,50	61
22,50	700.200	20	2,00	50



(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd

- (E) LADLE - stainless steel, perforated
 (F) CUIILL RE ARROSER - inox, perforÉe
 (D) SCH PFL FFEL - CNS, perforiert

EURO	No.	cm	Lit.	L cm
8,35	720.435	8	0,13	32
8,70	720.436	10	0,25	37



(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal, naadloos

- (E) SKIMMER - stainless steel, seamless
 (F) CUMOIRE - inox sans couture
 (D) SCHAUML FFEL - CNS, aus einem St ck

EURO	No.	cm	L cm
4,30	720.421	8	34
4,95	720.423	10	39
5,75	720.425	12	45
7,30	720.427	14	50
9,95	720.429	16	56
12,25	720.430	18	58
5,65	725.112*	12	35

* korte steel/short handle/poignÉe court/kurzen Griff



(N) BAK-/VISSPAAN - roestvrijstaal, naadloos

- (E) FISH LIFTER - stainless steel, seamless
 (F) PELLE POISSONS - inox, sans couture
 (D) FISCHHEBER - CNS, aus einem St ck

EURO	No.	bladmaat/ palette/Schaufel cm	Type
10,25	893.001	14x11	glad/without perforation sans perforation/ohne Perforation
10,95	893.002	14x11	met perforatie/with perforation avec perforation/mit Perforation

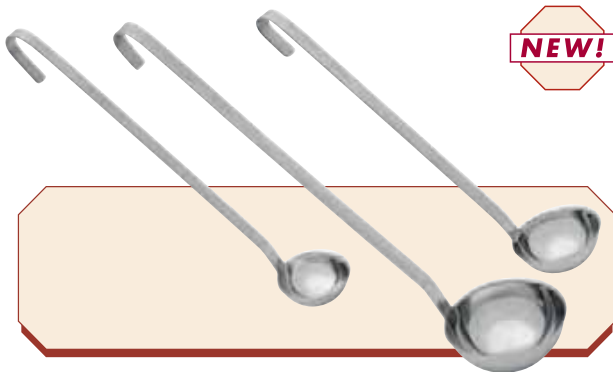


(N) OPHANGBEUGEL - roestvrijstaal

- (E) KITCHEN TOOL RACK - stainless steel
 (F) PENDERIE DE CUISINE - inox
 (D) KELLENHALTER - CNS

EURO	No.	L cm
8,50	700.530	55





NEW!

- (N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos, non-drip
- (E) LADLE - stainless steel, seamless, non-drip
- (F) LOUCHE - inox, sans couture, anti-goutte
- (D) SCH PFL FFEL - CNS, aus einem st ck, nicht-tropf

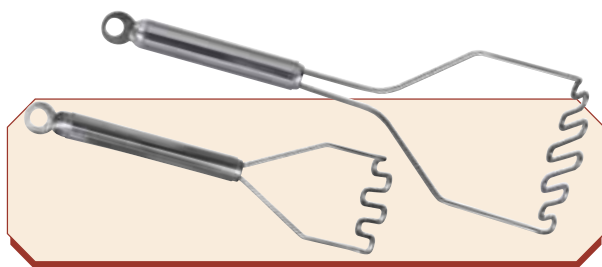
No.	cm	Lit.	L cm	EURO
720.440	5	0,030	27,0	4,70
720.441	6	0,050	29,0	5,45
720.442	7	0,080	30,0	6,15
720.443	8	0,125	32,0	7,35
720.444	9	0,150	33,5	8,20
720.445	10	0,250	35,0	8,45
720.446	12	0,350	36,5	11,95



NEW!

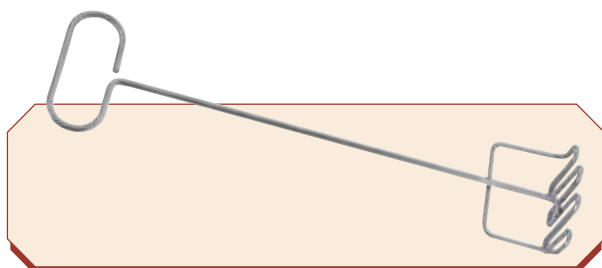
- (N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd
- (E) LADLE - stainless steel, perforated
- (F) CUILL RE ARROSER - inox, perforÉe
- (D) SCH PFL FFEL - CNS, perforiert

No.	cm	L cm	EURO
720.431	9	30	7,45
720.433	11	32	8,50



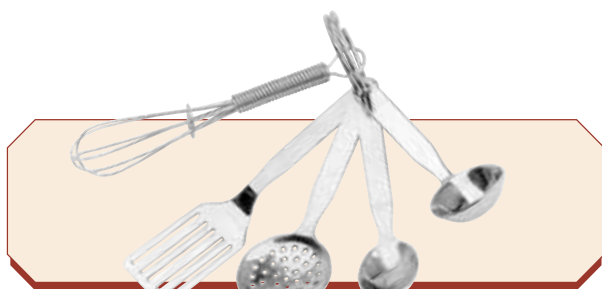
- (N) ETENSTAMPER - roestvrijstaal
- (E) POTATO MASHER - stainless steel
- (F) PILON POMMES DE TERRE - inox
- (D) KARTOFFELSTAMPER - CNS

No.	L cm	EURO
969.707	30	5,65
969.010	21	3,35



- (N) ETENSTAMPER - roestvrijstaal, zware uitvoering
- (E) POTATO MASHER - stainless steel, heavy quality
- (F) PILON POMMES DE TERRE - inox, extra-fort
- (D) KARTOFFELSTAMPER - CNS, schwere Ausf hrung

No.	L cm	EURO
894.026	58	13,75
894.027	77	18,95



- (N) SLEUTELHANGER - set bestaand uit garde, bakspaan, schuimspaan, lepel en sauslepel
- (E) KEY-RING - set of whisk, turner, skimmer, spoon and ladle
- (F) PORTE CL S - set fouet, pelle, ecumoire, cuill re et cuill re saus
- (D) SCHL SSELRING - Satz von R hrbesen, Heber, Schauml ffel, L fffel und sausenl ffel

No.	EURO
140.045	4,50



- (N) SLEUTELHANGER - ca. 8 cm
- (E) KEY-RING - approx. 8 cm
- (F) PORTE CL S - env. 8 cm
- (D) SCHL SSELRING - ung. 8 cm

No.	Type	EURO
969.003	A	0,65
720.455	B	0,75

(N) GARDEN - roestvrijstaal, in doos

- (E) WHISKS - stainless steel, in box
- (F) FOUETS - inox, en bo te
- (D) R HRBESEN - CNS, in Schachtel

EURO	No.	L cm
14,95	969.001	20/25/30

(N) GARDE - roestvrijstaal, extra lang

- (E) POT WHISK - stainless steel, extra long
- (F) FOUET MARMITE - inox, longueur spÉciale
- (D) KESSELBESEN - CNS, extra lang

EURO	No.	L cm	draad/wire/fil/draht mm
33,50	022.020	95	2,5
42,00	022.021	135	3,0

(N) EIWIT/SLAGROOMGARDE - roestvrijstaal, 7 draads, met ophangoog

- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, 7 wires, with eye ring
- (F) FOUET - inox, 7 fils, avec oeillet
- (D) R HRBESEN - CNS, 7 Dr hte, mit se

EURO	No.	L cm
4,95	969.325	25
5,25	969.330	30

(N) GARDE - roestvrijstaal, met ophangoog

- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, with eye ring
- (F) FOUET - inox, avec oeillet
- (D) R HRBESEN - CNS, mit se

BUDGET LINE

EURO	No.	L cm
2,95	969.080	25
3,25	969.081	30
3,95	969.082	35
4,50	969.083	45

(N) GARDE - roestvrijstaal, met anti-slip greep

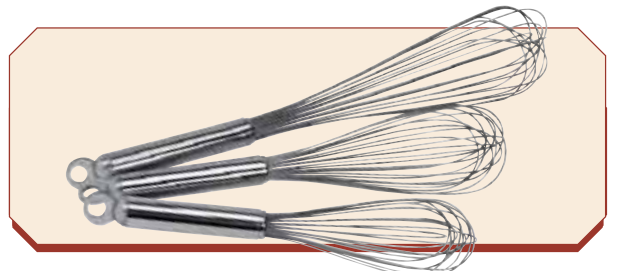
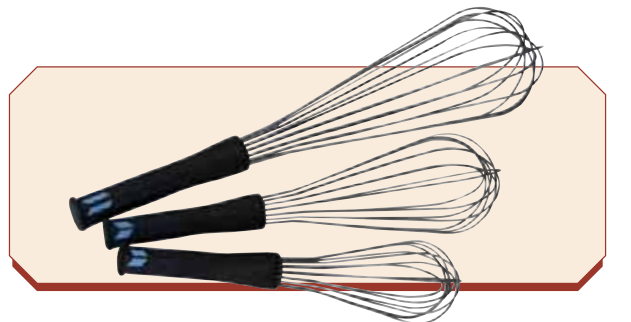
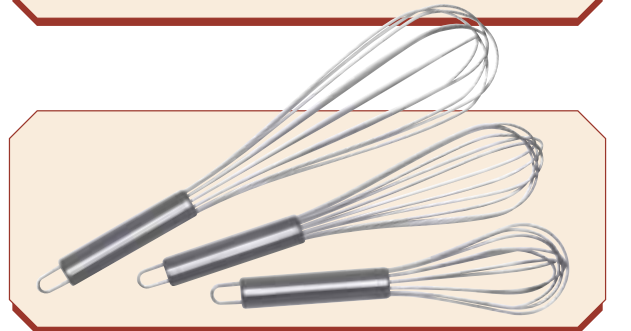
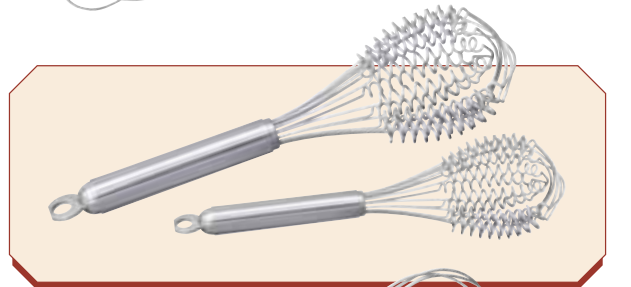
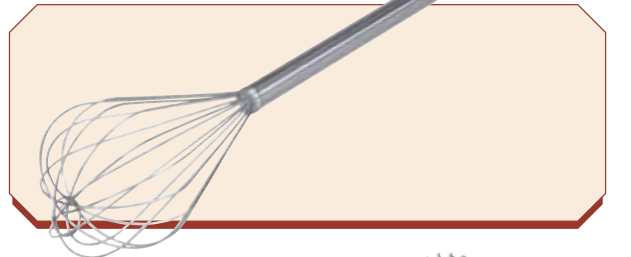
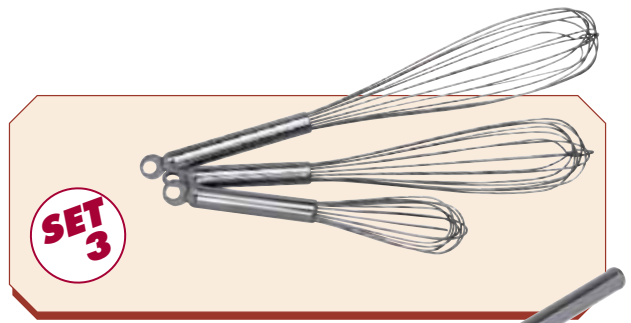
- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, with anti-slip handle
- (F) FOUET - inox, avec poignÉe anti-crispation
- (D) R HRBESEN - CNS, mit rutschfesten Griff

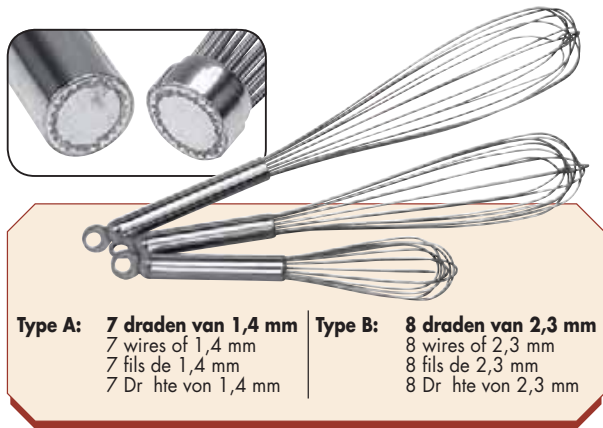
EURO	No.	L cm
9,95	110.001	25
11,50	110.002	30
12,00	110.003	35
12,95	110.004	40
15,65	110.005	45
16,50	110.006	50

(N) GARDE - roestvrijstaal, flexibel, 12 draads, met ophangoog

- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, flexible, 12 wires, with eye ring
- (F) FOUET - inox, souples, 12 fils, avec oeillet
- (D) R HRBESEN - CNS, elastisch, 12 Dr hte, mit se

EURO	No.	L cm
4,60	969.601	25
4,95	969.602	30
5,50	969.603	35
5,95	969.604	40
6,35	969.605	45



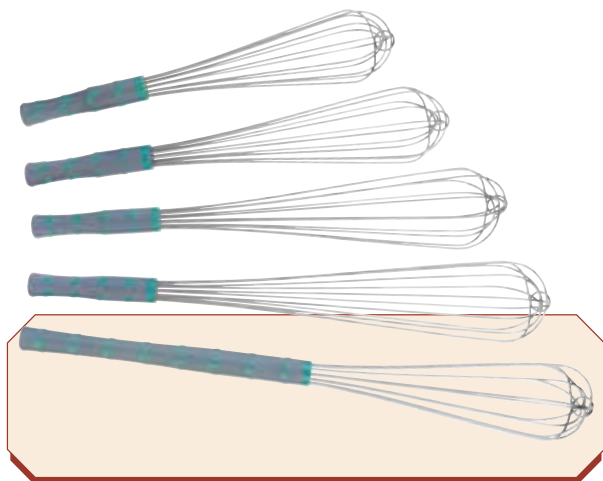
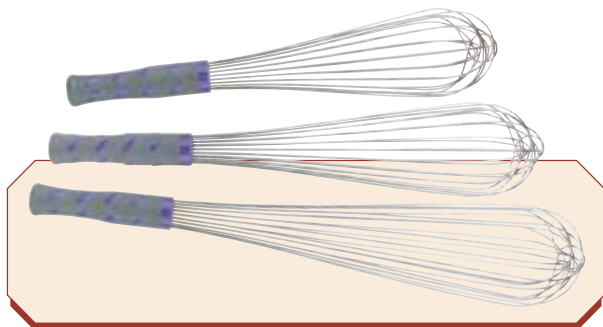


Type A: 7 draden van 1,4 mm
7 wires of 1,4 mm
7 fils de 1,4 mm
7 Dr hte von 1,4 mm

Type B: 8 draden van 2,3 mm
8 wires of 2,3 mm
8 fils de 2,3 mm
8 Dr hte von 2,3 mm



ALL NEW!



(N) GARDE - roestvrijstaal, met ophangoog

- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, with eye ring
- (F) FOUET - inox, avec oeillet
- (D) R HRBESEN - CNS, mit se

No.	L cm	Type	EURO
969.720	20	A	3,75
969.725	25	A	3,95
969.730	30	A	4,25
969.830	30	B	6,25
969.835	35	B	6,95
969.840	40	B	7,25
969.845	45	B	7,95
969.850	50	B	8,75
969.855	55	B	9,95
969.860	60	B	10,45

(N) GARDE - roestvrijstaal, 8 draads, met ABS antislip greep

- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, 8 wires, with ABS anti-slip handle
- (F) FOUETS - inox, 8 fils, avec poignÈe ABS antidÈrapant
- (D) R HRBESEN - CNS, 8 Dr hte, mit rutschfesten Griff aus ABS

No.	L cm	EURO
969.040	26	3,45
969.041	31	3,95
969.042	36	4,25
969.043	41	4,95
969.044	46	5,95
969.045	51	6,75

(N) GARDE - roestvrijstaal, 11 draads, hittebestendig kunststof antislip handvat, noppen voor betere grip

- (E) WHISK - stainless steel, 11 wires, heat resistant plastic anti-slip handle, nubs for sure grip
- (F) FOUETS - inox, 11 fils, poignÈe plastique antidÈrapant rÈsistant tempÈrature chaud, goujons pour une meilleure adhÈrence
- (D) R HRBESEN - CNS, 11 Dr hte, hitzebest ndige Anti-Rutsch Kunststoff Griff, Nieten f r besseren Halt

No.	L cm	EURO
721.930	25	11,25
721.931	30	13,00
721.932	35	14,95
721.933	40	16,95
721.934	45	17,50

(N) GARDE - roestvrijstaal, 6 draads, dickere draden, hittebestendig kunststof antislip handvat, noppen voor betere grip

- (E) WHISK - stainless steel, 6 wires, thicker wires, heat resistant plastic anti-slip handle, nubs for sure grip
- (F) FOUETS - inox, 6 fils, fils plus Èpais, poignÈe plastique antidÈrapant rÈsistant tempÈrature chaud, goujons pour une meilleure adhÈrence
- (D) R HRBESEN - CNS, 6 Dr hte, dickere Dr hte, hitzebest ndige Anti-Rutsch Kunststoff Griff, Nieten f r besseren Halt

No.	L cm	EURO
721.950	25	10,75
721.951	30	11,70
721.952	35	12,70
721.953	40	13,95
721.954	45	15,35
721.956	50	17,50
721.957	55	18,75
721.958	60	19,95

(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal

- (E) CHIPS SHOVEL - stainless steel
- (F) CUMOIRE FRITURE - inox
- (D) FRIT RESCHAUML FFEL - CNS

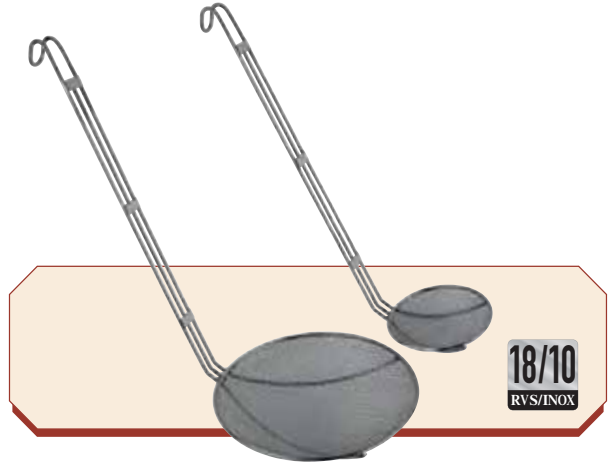
EURO	No.	cm	L cm
3,85	894.003	10	30
4,75	894.004	12	32
5,95	894.005	14	45
6,95	894.101	16	45
8,95	894.007	18	50
9,95	894.008	20	50
12,25	894.009	22	50
13,25	894.010	24	52



(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal

- (E) SKIMMER - stainless steel
- (F) CUMOIRE FRITURE - inox
- (D) BACK- UND SCHAUMKELLE - CNS

EURO	No.	cm	L cm
9,50	142.041	16	47
12,50	142.043	20	47
15,50	142.044	24	53
18,95	142.045	28	53

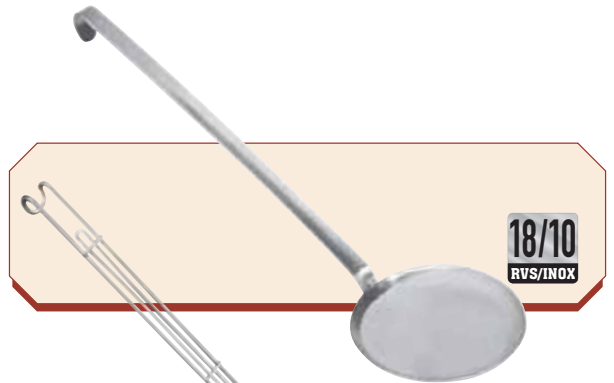


(N) VETSPAAN - roestvrijstaal

- (E) FAT SKIMMER - stainless steel
- (F) CUMOIRE GRAS - inox
- (D) FETTSCHAUML FFEL - CNS

EURO	No.	cm	L cm
27,00	893.080	15	53

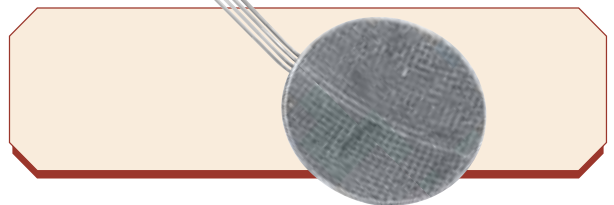
- met zeer fijn gaas - fine/fine mesh
 - toile mEtallique fine/fine - Gaze fein/fein



(N) KRUIMSCHEP - roestvrijstaal, dubbel gaas, extra fijn

- (E) CRUMB SCOOP - stainless steel, double mesh, fine/fine
- (F) CUMOIRE FRITURE - inox, treillis double, fin/fin
- (D) FRIT RE-KRUMENSCHAUFEL - CNS, Doppelgaze fein/fein

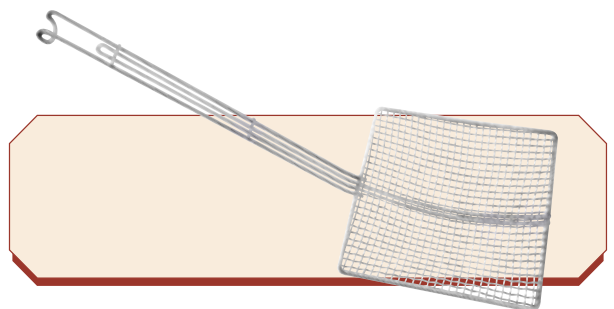
EURO	No.	cm	L cm
12,50	894.045	20	51



(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal

- (E) CHIPS SHOVEL - stainless steel
- (F) CUMOIRE FRITURE - inox
- (D) FRIT RESCHAUML FFEL - CNS

EURO	No.	cm	L cm
13,50	894.012	20x20	55





(N) VOGELNESTBAKLEPEL - vertind

- (E) NESTING BASKET SET - tinned
- (F) NID FRITURE - fil d'acier Étamé
- (D) NESTBACKL FFEL - verzinkt

No.	L cm	cm	EURO
022.018	34	8	4,50
022.002	37	10	6,50



(N) STAALBORSTEL - gehard draad

- (E) STEEL BRUSH - hardened
- (F) BROSSE FIL METALLIQUE - fil trempé
- (D) DRAHTBRISTE - Draht gerichtet

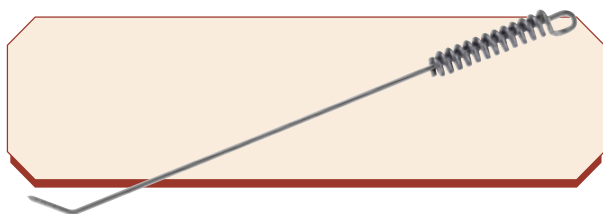
No.	L cm	L cm borstel/brush/brosse/Briste	EURO
803.001	28	15	1,55



(N) STAALBORSTEL - met schraper

- (E) STEEL BRUSH - with scraper
- (F) BROSSE FIL METALLIQUE - avec racloir
- (D) DRAHTBRISTE - mit Schaber

No.	L cm	L cm borstel/brush/brosse/Briste	EURO
041.035	29	12	10,95



(N) OPPAKHAAK - roestvrijstaal

- (E) RANGE RING HOOK - stainless steel
- (F) TISONNIER - inox
- (D) K CHENHERDPLATTENRINGHAKEN - CNS

No.	L cm	EURO
894.110	48	5,50



(N) DECORATIEGROEN - kunststof

- (E) DECORATION GREEN - plastic
- (F) VERDURE D'ORATION - plastique
- (D) DEKORATIONSGRÜN - Kunststoff

No.	L cm	doos/box/boîte/Karton	EURO
828.001	30	10 stuks/10 pcs./10 Stck	25,00



(N) DECORATIEGROEN "SLABLAD" - kunststof

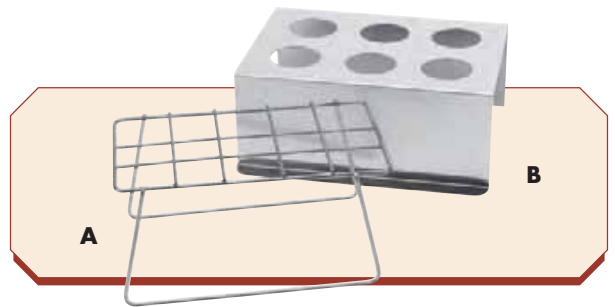
- (E) DECORATION GREEN "SALAD" - plastic
- (F) VERDURE D'ORATION "SALADE" - plastique
- (D) DEKORATIONSGRÜN "SALAT" - Kunststoff

No.	cm	doos/box/boîte/Karton	EURO
828.010	18x12	16 stuks/16 pcs./16 Stck	11,50

(N) FRITES-ZAKJES STANDAARD

- (E) FRENCH FRY PAPER BAG HOLDER
- (F) PR SENTOIR SACHETS DE POMMES FRITES
- (D) POMMES-FRITES-T TENSTANDER

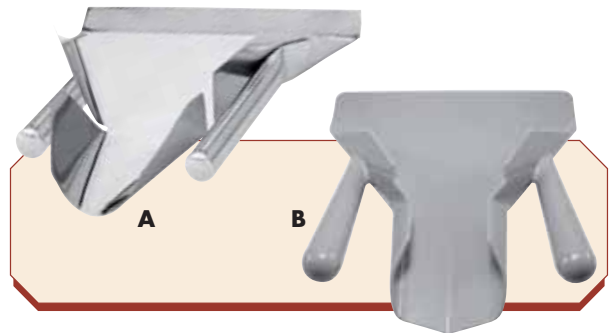
EURO	No.	Type	cm	uitvoering/execution exÉcution/Ausführung
5,75	894.040	A	23(H)x13x11	rvs/stainless steel inox/CNS
19,50	895.085	B	25(H)x16x10	aluminium



(N) FRITES-TRECHTER - universeel model, zowel links als rechtshandig

- (E) CHIPS BAGGER - universal model, for both left or righthanded
- (F) ENTONNOIR DE POMMES FRITES - mod le universal, pour tous les deux gauchers ou droitiers
- (D) POMMES-FRITES TRICHTER - Universal modell, f r beide links- oder rechtsh ndig

EURO	No.	Type	greep/handle poignÉe/Griff L cm	uitvoering/execution exÉcution/Ausführung
10,95	720.305	A	14	rvs/stainless steel inox/CNS
5,25	072.015	B	11	kunststof/plastic plastique/Kunststoff



(N) PEPER/ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal

- (E) PEPPER/SALTSHAKER - stainless steel
- (F) POIVRI RE/SALI RE - inox
- (D) PFEFFER/SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	cm	H cm
1,95	966.050	6	8



(N) KAASSTROOIER - roestvrijstaal

- (E) CHEESE SHAKER - stainless steel
- (F) POUDREUSE FROMAGE - inox
- (D) K SESTREUER - CNS

EURO	No.	cm	H cm
1,95	966.051	6	8



(N) POEDERSUIKERSTROOIER - roestvrijstaal

- (E) POWDERED SUGAR POURER - stainless steel
- (F) SAUPOUDREUSE - inox
- (D) PUDERZUCKERSTREUER - CNS

EURO	No.	cm	H cm
2,95	966.052	6	8



(N) PEPER & ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal

- (E) SALT & PEPPERSHAKER - stainless steel
- (F) POIVRI RE & SALI RE - inox
- (D) PFEFFER & SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	Type	cm	H cm
5,45	705.085	S	7	18
5,45	705.086	P	7	18





(N) PEPERSTROOIER - aluminium met schroefdop

- (E) PEPPER SHAKER - aluminium with screw cap
 (F) POIVRI RE - aluminium avec couvercle vissable
 (D) PFEFFERSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	cm	H cm	EURO
833.002	7	14	2,25

(N) ZOUTSTROOIER - aluminium met schroefdop

- (E) SALT SHAKER - aluminium with screw cap
 (F) SALI RE - aluminium avec couvercle vissable
 (D) SALZSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

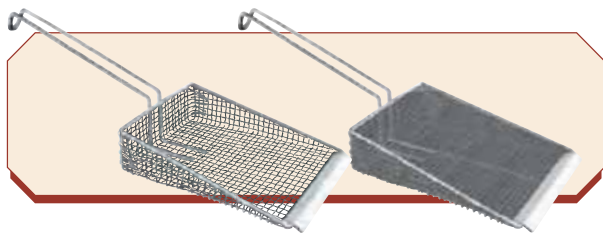
No.	cm	H cm	EURO
833.001	8	19	4,25



(N) ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal met schroefdop

- (E) SALT SHAKER - stainless steel with screw cap
 (F) SALI RE - inox avec couvercle vissable
 (D) SALZSTREUER - CNS mit Schraubdeckel

No.	cm	H cm	EURO
833.010	8	17	6,75



(N) FRITESSCHEP - roestvrijstaal, opstaande rand

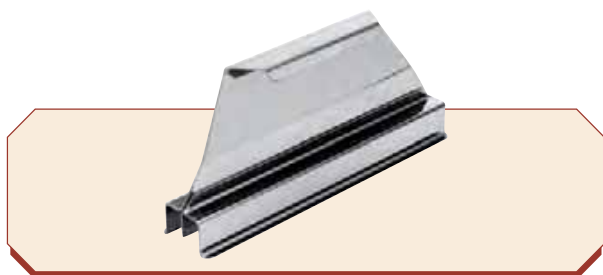
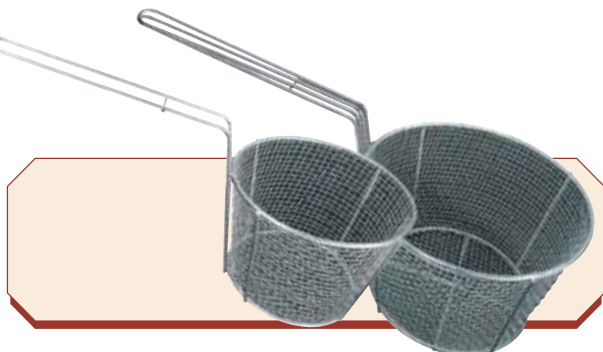
- (E) CHIPS SHOVEL - stainless steel, lifted edge
 (F) PELLE FRITURE - inox, bord ÉlevÉ
 (D) FRIT RE SCHAUML FFEL - CNS, Rand emporstehend

No.	schep/scoop pelle/Schaufel cm	gaas/mesh toile/Gaze	EURO
894.015	20x17	enkel/single/simple/einzel	10,75
894.016	20x17	dubbel/double/double/doppelt	13,75

(N) FRITUURMAND - roestvrijstaal, conisch model

- (E) CHIPS BASKET - stainless steel, conical type
 (F) CASSEROLE FRITURE - inox, type conique
 (D) FRIT RE KORB - CNS, konisch

No.	cm	H cm	EURO
894.017	20	14	18,50
894.018	22	14	21,50
894.019	24	15	27,00
894.020	26	16	31,00
894.021	28	16	35,00
894.022	30	18	39,00
894.023	32	20	45,00
894.024	34	22	49,00



(N) FRIKANDELLENSNIJDER - roestvrijstaal

- (E) FRIKANDEL CUTTER - stainless steel
 (F) COUPE FRICADELLE - inox
 (D) FRIKANDELLENSCHNEIDER - CNS

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

FRITES/VLEESBAK - aluminium

- Ⓔ C " %&'()*)+(, * .01 2D1 *
- Ⓕ 4(C*5*6' 7 8' %4(C*5*9+')' * .01 2D1 *
- Ⓖ : &&' -9+')' %9;' " C & ;8'*-*(/01 2D1 *

' +:	7	1
@BDA	EFE @EE	DG HIAE I FE



FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak

- Ⓔ 9+'7C *9+, *8+" '7J *)+(, * .01 2D1 BKLM N O L *KPZ *R*
- Ⓕ SJ :)): "4* : &&' *9+')' * .01 2D1 BQ *KTM N O L *
- Ⓖ : &&' -9+')' - ' " ' +*-* /01 2D1 B. CBLNI O PL * (O W J 3V Q J 33L *

ECONOMY

' +:	7	* 1	W* 1
@BDA	EFE @AE	@A	Y@



FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak

- Ⓔ 9+'7C *9+, *8+" '7J *)+(, * .01 2D1 BKLM N O L *KPZ *R*
- Ⓕ SJ :)): "4* : &&' *9+')' * .01 2D1 BQ *KTM N O L *
- Ⓖ : &&' -9+')' - ' " ' +*-* /01 2D1 B. CBLNI O PL * (O W J 3V Q J 33L *

' +:	7	* 1	W* 1
AFEE	EXZ EE@	@	YE



FRITES LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak

- Ⓔ 9+'7C *9+, *8+" '7J *)+(, * M2) L * ML B' KLM N O L * KPZ *R*
- Ⓕ SJ :)): "4* : &&' *9+')' * *2 B I BQ *KTM N O L *
- Ⓖ : &&' -9+')' - ' " ' +*-* C7 B. CBLNI O PL * (O W J 3V Q J 33L *

' +:	7	* 1	W* 1
ZBAE	XEA FEE	@Y	Y@



SERVEER FRITES-LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak

- Ⓔ ' +6'7J *9+'7C *9+" *8+" '7J *)+(, * M2) L * ML B' KLM N O L * KPZ *R*
- Ⓕ ' +6" +* J :)): "4* : &&' *9+')' * *2 B I BQ * KTM N O L *
- Ⓖ ' +6" +* : &&' -9+')' - ' " ' +*-* C7 B. CBLNI O PL * (O W J 3V Q J 33L *

' +:	7	* 1	W* 1
@BKA	@ A A	@E	



④ OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbegel

④ 4: j ; *) + (" 7 ' + * * 3 B 3 L K * K O O L * 1 L N B i K L 3 * V P Z B i 2 M V O . P K *)

⑤ (: " 4 ' * 8 ' & " S + ' Q ' * * T M 1 T B M Z * 1 T M / 2 O L * K O Q L B ' . f L * P 2 2 / 3 * K L * Q P M M 3 B i . 3 N L * O 2 *)

⑥ J + : m C ' 7 " 4 * * f L P h 2 3 B 3 B 8 Q L / V . h L B * / h M / 1 2 M N O M C k V L / *)

' + :

7 W * 1

@ABDA
@ZBA

@Y EFF FE
@Y EFY FA



④ OPLEGZEEF - roestvrijstaal, met dubbel gaas en beschermbegel

④ 4: j ; *) + (" 7 ' + * * M 2 B / L * M L B K O O L * 1 L N B i 2 M V O . P K *)

⑤ (: " 4 ' * 8 ' & " S + ' Q ' * * 2 B 1 B M Z * 1 T M / 2 O L * K O Q L B ' . f L * P 2 2 / 3 * K L * Q P M M 3 *)

⑥ J + : m C ' 7 " 4 * * C 7 B 8 Q Q L / V . h L B i 2 M N O M C k V L / *)

' + :

7 W * 1

ABXA

E E@



④ OPLEGZEEF - roestvrijstaal, enkel gaas, met beschermbegel

④ 4: j ; *) + (" 7 ' + * * M 2 B / L * M L B * 2 B V L * 1 L N i 2 M V O . P K *)

⑤ (: " 4 ' * 8 ' & " S + ' Q ' * * 2 B 1 B M Z * 1 T M / 2 O L * 2 Q L B ' . f L * P 2 2 / 3 * K L * Q P M L M 3 *)

⑥ J + : m C ' 7 " 4 * * C 7 B i 2 M N O M C k V L / O 3 K * / h M / *)

' + :

7 W * 1

@BAE
XBAE

E E@
E E@@

- losse inzetzeef voor 022.010
- * Q F L * M 2 B L P 2 B L P M U P E E@
- * M 1 2 * L O / Q O P E E@
- * P . M 2 Q 2 B . M U K P E E@



④ OPLEGZEEF - roestvrijstaal, extra diep met beschermbegel

④ 4: j ; *) + (" 7 ' + * * M 2 B / L * M L B * K L L Q i K L / i 2 M V O . P K *)

⑤ (: " 4 ' * 8 ' & " S + ' Q ' * * 2 B 1 B ' . f L * P 2 2 / 3 * K L * Q P M L M 3 *)

⑥ J + : m C ' 7 " 4 * * C 7 B i 2 M N O M C k V L / B i 1 M 1 M 1 U)

' + :

7 W * 1

@EBA
@ABAE

X E A F @ @
X E A F A



④ OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbegel

④ 4: j ; *) + (" 7 ' + * * 3 B 3 L K * K O O L * 1 L N B i K L 3 * V P Z B i 2 M V O . P K *)

⑤ (: " 4 ' * 8 ' & " S + ' Q ' * * L M 1 T B M Z * 1 T M / 2 O L * K O Q L B ' . f L * P 2 2 / 3 * K L * Q P M M 3 *)

⑥ J + : m C ' 7 " 4 * * f L P h 2 3 B 3 B 8 Q L / V . h L B * / h M / 1 2 M N O M C k V L / *)

' + :

7 W * 1

ZBKA
DBDA

@Y EF@ F
@Y EF





(N) PASSEERZEEF - vertind

(E) 4: j ; *)+('7' + * * 3LK*

(F) (: "4' * * TM1 T*

(D) (" + " 4* * FLPh23M

7	W* 1
ZFDEE@	@
ZFDEE	@Y
ZFDEEF	@
ZFDEEY	@Z
ZFDEEA	E
ZY EE@	

' +:
@E
@AE
@ZE
BA
BA
BE

HOUTEN STEEL/ j : : 8'7'J +"

&(7C '4: " % : ;Z)" ;

7	Ø* 1
ZY EE	

' +:
ZBA



(N) PASSEERZEEF - roestvrijstaal

(E) 4: j ; *)+('7' + * * M3/L * ML/

(F) (: "4' * * 3 I*

(D) (" + " 4* * C7 *

7	W* 1
D @@	@
D @@Z	@Z
D @E	E
D @	
D @Y	Y
D @	

' +:
FEZA
YEZE
ABKA
BKA
XB A
XBA



(N) PASSEERZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel

(E) 4: j ; *)+('7' + * * 3LK* K OOL* 1 L NB1 KL3*VPZ*

(F) (: "4' * * TM1 TBM2/1 TM/2 OL* K OOLB1 . 3 NL* O 2*

(D) (" + " 4* * FLPh23M1 28 OOL/ V. hLB* /h ML/

7	W* 1
@Y E @	@
@Y E F	E

' +:
FB A
YBE



(N) SAUS/BOUILLONZEEF - roestvrijstaal gaas

(E) 4: " ; : 7% (C' *)+('7' + * * M3/L * ML/1 L N*

(F) (' - (C' * * M2/1 TM/2 OL* 3 I*

(D) (C' 7 " 4* * & LM/ V. hL* . 0 *C7 *

7	W* 1
X E AE@	Z
X E AE	@E
X E AEF	@
X E AEA	@A
X E AE	@Z
X E AEX	E

' +:
@FE
@XE
EDA
FEDA
AB E
BA



(N) SAUS/PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas

(E) (C' %C: 7' C(; *)+('7' + * * M3/L * ML/1 L N*

(F) (: "4' * * 5* (C' * * M2/1 TM/2 OL* 3 I*

(D) ')Z-J (Z' " 4* * & LM/ V. hL* . 0 *C7 *

7	W* 1
X E A@@	Z
X E A@	@E
X E A@F	@
X E A@A	@A
X E A@	@Z

' +:
@FE
@XE
EDA
FEDA
AB E

(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal

- (E) C: 7'C(;*)+('7'+**M2/L *ML/
- (F) C '7: " **2I *
- (D) 'JZ " 4*~C7 *

' +:	7	W* 1
AB/A	EZA EZE	@
BAE	EZA EZ	
ZBAE	EZA EZY	



(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal

- (E) C: 7'C(;*)+('7'+**M2/L *ML/
- (F) C '7: " **2I *
- (D) 'JZ " 4*~C7 *

' +:	7	W* 1
XBAE	E Y EE@	@E
XBDE	E Y EE	@Y
@ BDA	E Y EEF	@Z
@YBAE	E Y EEY	F
@DB A	E Y EEA	A
@EE	E Y EE	X
EBKA	E Y E@*	F



* extra fijn

(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas

- (E) C: 7'C(;*)+('7'+**M2/L *ML/1 L N*
- (F) C '7: " **2I *1 TM/2 OL*2 I *
- (D) 'JZ-J (Z' " 4*~&LM/V. hL*. 0 ~C7 *

' +:	7	W* 1
XBAE	X E A @	@
F EE	X E A	A



(N) GROENTZEEF - roestvrijstaal, met een fijnmazige zeef, zonder roerwerk ook als passeerzeef te gebruiken

- (E) 6'J ') (4; ' *) + ('7'+**M2/L *ML/ B' 2M2BL-1 L N.K*
RL3B' 2ND M2P2V'L/L1 L3M/ '0 . OL* * / 3KLP*
- (F) &: ;'7*4+: , ' +*~2 I B'. fL '03*M1 2*a*1. 2/L '2BL B'
. 3 *10 /2*. 0 20/2. OL* 1 1 L*03L*Q 2L*
- (D) J ' & ' " 4*~C7 B'1 2M2B1. N2L1 * 2CB' NBL*+kN-
L/L1 L3M O N. / * 2O30/MQ P*

' +:	7	W* 1
@DA	E@ E@Y	Y



(N) GROENTZEEF - roestvrijstaal, compleet met drie inzetten: fijn, middel en grof

- (E) 6'J ') (4; ' *) + ('7'+**M2/L *ML/ B' 2M
F*2 LPMD2BLB'1 LK2D1 * 3K*/ PVL*
- (F) &: ;'7*4+: , ' +*~2 I B'. fL *F*VP2/L d2BL B'1 RL33L *
LMP L *
- (D) J ' & ' " 4*~C7 B'1 2F* 2Q.2/. VL3d2L2B'1 2M*03K*
VPO *

' +:	7	W* 1
@XDA	D X EEY	Y





(N) WINKELSCHEP - kunststof

(E) C : : *Q/ 12*
 (F) ';;' *5*9| +7' *Q/ 12 0L*
 (D) &(J (Z'7 C (9' ; *m03 MMW

7	; * 1	
DA EYA		F

' +:	
	@DA



(N) WINKELSCHEP - kunststof

(E) C : : *Q/ 12*
 (F) ';;' *5*9| +7' *Q/ 12 0L*
 (D) &(J (Z'7 C (9' ; *m03 MMW

7	; * 1	1 /
wit % N 1/3 3 % L2		
E X E @ @	E	@EE
E X E @		AE
E X E @ F	F	AEE
E X E @ Y	FD	@EE

' +:	
	@E
	FB E
	YBKA
	ABYE

zwart % Q. 1/3 2% N . Ph
 E X @ @ @ E @EE @E

' +:	@E
------	----



NEW!

(N) WINKELSCHEP - kunststof

(E) C : : *Q/ 12*
 (F) ';;' *5*9| +7' *Q/ 12 0L*
 (D) &(J (Z'7 C (9' ; *m03 MMW

7	; * 1	1 /
E A E D E	@	@ E
E A E D @	Y	FEE
E A E D	D	AAE
E A E D F	FF	DAE
E A E D Y	FZ	@ EE

' +:	
	@DA
	BE
	BAA
	FB E
	FDE



(N) WINKELSCHEP - aluminium

(E) C : : * . 01 2D1 *
 (F) ';;' *5*9| +7' * . 01 2D1 *
 (D) &(J (Z'7 C (9' ; * (01 2D1 *

7	; * 1	1 /) RQ
E @ E E Y	@	@EE	A
E @ E E A	@	EE	A
E @ E E	A	FEE	A
E @ E E X	F@	AE	B
E @ E E Z	FA	@EE	B
E @ E E D	YE	@EE	B

' +:	
	B E
	F B A
	Y B A
	X B A
	@ B E
	@ B E



(N) WINKELSCHEP - aluminium

(E) C : : * . 01 2D1 *
 (F) ';;' *5*9| +7' * . 01 2D1 *
 (D) &(J (Z'7 C (9' ; * (01 2D1 *

7	; * 1	1 /
E @ E @	F	EEE

' +:	
	F @ B A E



(N) WINKELSCHEP - roestvrijstaal

(E) C : : * M 2/L * M L /
 (F) ';;' *5*9| +7' * 2 I *
 (D) &' ; C (9' ; * C 7 *

7	; * 1	W 1
Z X E E X	A	Z
Z X E E Z	F@	@
Z X E E D	FA	@

' +:	
	@ E D A
	@ F B A
	@ Y B A E

(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal

(E) 9: : 8* () ; (** M23/L * NL/*
 (F) () ; !* *23 1*
 (D) + + () '7* *C7 *

' +:	7	; * 1
@E	EY@EAE	E
@E	EY@EA	DE
@E	EY@EAY	@ E

(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, verbuigt niet tijdens het roeren bij hoge temperaturen

(E) 9: : 8* () ; (** M23/L * NL/* 3K*N2/N* O. 2R* R3/M/L2* 1. NP2/B/KL *3M*Q.3K* N.3*O LK*. MN2/N/M1 Q.P. NP.LBU*P* 2L*. 3K*UK *Q.P. P. N2 3*
 (F) () ; !* *L3* 2P*23 1*L/M. N2.P.L* R3/M/T2/OL; *Q OP*/ * QPT Q.P. N2 *KL*/ * P2 1 L*/ TL *L/MKL * /2 L3/M2/3L *Q.P.K* Q * . *P. 2KLOP/O . VL*. OI *M1 Q.P. NP.L *N ONA *
 (D) + + () '7* *0 *C7 *03K*N N L.P2/L1 *m03 MMU*UKP* '2-*03K* Q.2L.3hOQ.P.L.203VBF.LPQ2.VM2.NF32NM g.NP.L3K* KLP(P.Q.2*Q.2N.NL3*)L1 Q.P. NP.L3*

' +:	7	; * 1
XE	ZZ EAA	AE
F	ZZ EAX	XE

(N) ROERSPATEL - vervaardigd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), voor ijs en voedselbereiding

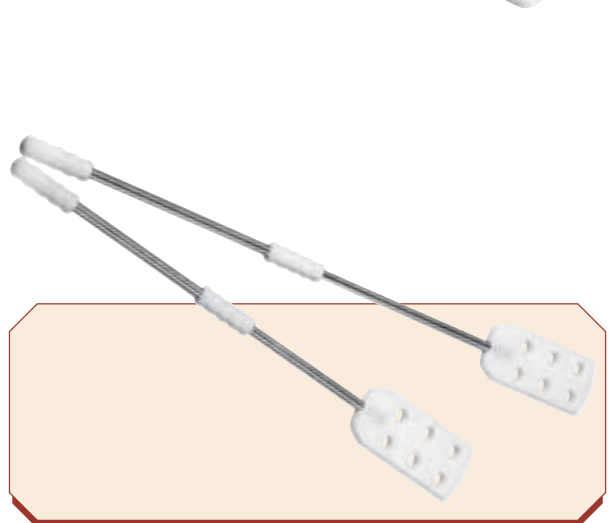
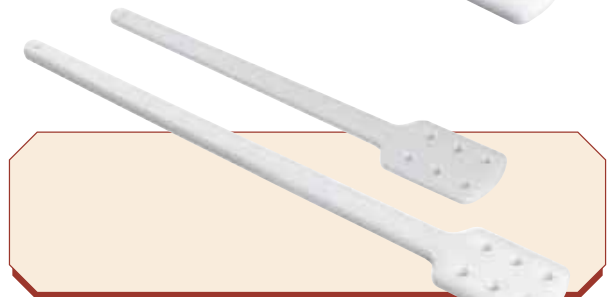
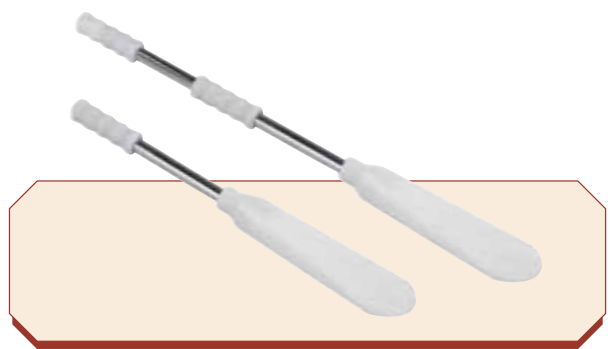
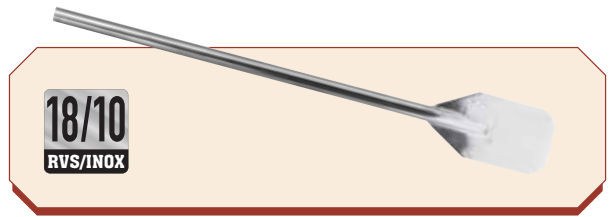
(E) 9: : 8* () ; (* *1 . KL*03KLP*N2/NUP.M./ *Q.RL.MR./L3L* G8' *AEEH*P* 2L*. 3K*U K*Q.P. P. N2 3*
 (F) () ; !* *U QP2 OT *a*N ONA/M3 23 *KL*Q.RT.MR.63L*K.O3L* `O. 2R* OC.P2.O.P.L.G8' *AEEH*Q OP*/ *QPT Q.P. N2 3*KL*/ * P2 1 L*/ TL *L/MKL * /2 L3M*
 (D) + + () '7* *N.P.VL M/M1 O *LP.M/ 2L1* NKPO I- / Rg.MR./L3*G8' *AEEH*UKP* 2-*03K* Q.2L.3hOQ.P.L.203V*

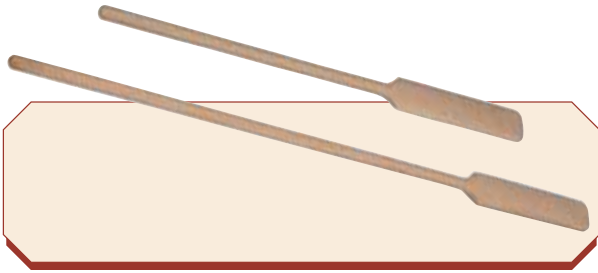
' +:	7	; * 1	vlak / U M Q L/M2/3L N	met gaten / i 2MN / L . FL *M1 O %1 2W NLP
XE	ZZ @AE	YA		
@E	ZZ @AE	E		
@E	ZZ @A	ZE		
BAE	ZZ @AF	@EE		
FXBAE	ZZ @AY	@ E		
DEE	ZZ EAE	YA		
@E	ZZ EA@	E		
@E	ZZ EA	ZE		
ZE	ZZ EAF	@EE		
YE	ZZ EAY	@ E		

(N) ROERSPATEL - met gaten, roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, verbuigt niet tijdens het roeren bij hoge temperaturen

(E) 9: : 8* () ; (* *i 2MN/ L B* M23/L * NL/* 3K*N2/N* `O. 2R* R3/M/L2* 1. NP2/B*U*P*2L*. 3K*U K*Q.P. P. N2 3B* KL *3M*Q.3K* N.3*O LK*. MN2/N/M1 Q.P. NP.L*
 (F) () ; !* * . FL *M1 B.L3* 2P*23 1*L/M. N2.P.L* R3/M/T2/OL; * QD P*/ *QPT Q.P. N2 *KL*/ * P2 1 L*/ TL *L/MKL * /2 L3/M2/3L * Q.P.K*Q * . *P. 2KLOP/O . VL*. OI *M1 Q.P. NP.L *N ONA *
 (D) + + () '7* *1 2W N.L.P2. O *C7 *03K*N N L.P2/L1 * m03 MMU*UKP* 2-*03K* Q.2L.3hOQ.P.L.203VBF.LPQ2.VM2.NF32NM g.NP.L3K* KLP(P.Q.2*Q.2N.NL3*)L1 Q.P. NP.L3*

' +:	7	; * 1
FD	ZZ EZE	ZE
Y	ZZ @EE	@EE
YD	ZZ @ E	@ E
AF	ZZ @YE	@YE
@E	ZZ @ E	@ E
XE	ZZ @ZE	@ZE





(N) ROERSPATEL - hout

(E) 9: : 8* () ;(*-i K*

(F) () ;!*-O 2*

(D) + + ()'7** h*

7 ;* 1

EF EFE XE

EF EF@ @EE

' +:

ABDA

ZBDA



(N) KOOKLEPEL - hout, ovaal

(E) C: : m'7J * : : 7*-i KB' f. f*

(F) C "; ; +!*-O 2B' f. f*

(D) m C ;e 99' ;** hB' f. f*

7 ;* 1

EF EE@ A

EF EE FE

EF EEF FA

EF EEY YE

EF E@Y AE

' +:

EBKE

EBDE

@B A

@BYA

@BDA



(N) KOOKLEPEL - hout, rond

(E) C: : m'7J * : : 7*-i KBP 03K*

(F) C "; ; +!*-O 2B'P 3KL*

(D) m C ;e 99' ;** hB'P03K*

7 ;* 1

EF EEZ A

EF E@F F

EF E@@ FA

EF E@ YE

EF E@F YA

' +:

EBKE

EBDA

@@F

@B A

@BYA



(N) KOOKLEPEL GROOT - hout, rond

(E) J '(7)*C: : m'7J * : : 7*- wood, round*

(F) &(X^C "; ; +!*-bois, ronde*

(D) +'' '7-m C ;e 99' ;*-Holz, rund*

7 ;* 1

EF EEA ZE

EF EE @EE

' +:

XBAE

DBAE



(N) KOOKLEPELS - hout, rond

(E) C: : m'7J * : : 7 *-i KBP 03K*

(F) C "; ; +!*-O 2B'P 3KL*

(D) m C ;e 99' ;** hB'P03K*

7 ;* 1

EF E@ A%F E%FA

' +:

BDA



(N) SPATEL - hout

(E) () ;(*-i K*

(F) () ;!*-O 2*

(D) (;')'!*- h*

7 ;* 1

EF E@ FE

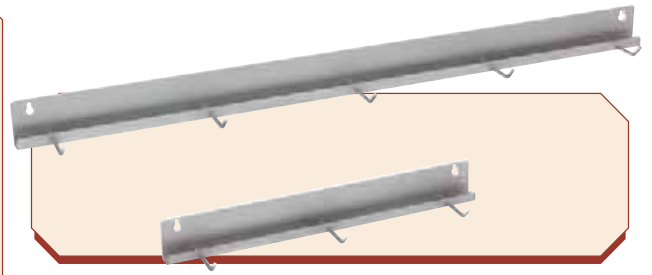
' +:

@@F

PROFESSIONEEL OPHANGREK - roestvrijstaal

Ⓔ + : 9' 7 (;) : : ; * (Cm * M2/L * ML /
 Ⓕ : +) ' * ; : C ' * + : 9' 7 7 ' ; * 2 1 *
 Ⓖ m' ; ; ' 7 (;) ' + * C 7 *

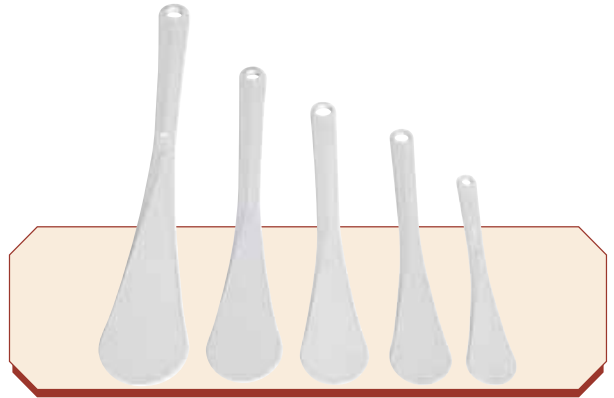
' +:	7	; 1	haken %N %P NLM% . L3
AFBE	ZDD @YZ	AE	F
EE	ZDD @YD	@EE	A



SPATEL - kunststof, hittebestendig tot 220 C

Ⓔ & 'X'7J * (88 ; ' * * Q / M B N L M L 2 M 3 M 0 3 M * E b C *
 Ⓕ () ; ' * * Q / M O L B P L 2 M 3 M a * / * N / O P * O ` O a * E b C *
 Ⓖ + + () ' 7 * m 0 3 M M U B N M L Q M 3 K 2 * O 2 * E b C *

' +:	7	; 1	
BDA	EAD E E	A	
FBYE	EAD E @	FE	
YBAE	EAD E	FA	
BKA	EAD E F	YE	
ZB A	EAD E Y	AE	



KOOKLEPEL - kunststof, hittebestendig tot 220 C

Ⓔ C : : m'7J * : : 7 * * Q / M B N L M L 2 M 3 M 0 3 M * E b C *
 Ⓕ C ' ; ; + ' * * Q / M O L B P L 2 M 3 M a * / * N / O P * O ` O a * E b C *
 Ⓖ m C ; e 99' ; * m 0 3 M M U B N M L Q M 3 K 2 * O 2 * E b C *

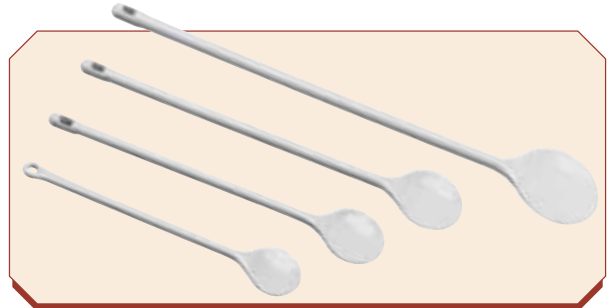
' +:	7	; 1	
BDA	EAD E	FE	



KOOKLEPEL - melamine, rond

Ⓔ C : : m'7J * : : 7 * * 1 L / 1 2 B P 0 3 K *
 Ⓕ C ' ; ; + ' * * 1 L / 1 2 B P 3 K L *
 Ⓖ m C ; e 99' ; * & L / 1 2 B P 0 3 K *

' +:	7	; 1	
BKA	DFX E	F@	
FBKA	DFX @ E	FZ	
AB E	DFX @	YA	
ZBKA	DFX @ Y	E	



SPATEL - kunststof, hittebestendig tot 220 C

Ⓔ & 'X'7J * (88 ; ' * * Q / M B N L M L 2 M 3 M 0 3 M * E b C *
 Ⓕ () ; ' * * Q / M O L B P L 2 M 3 M a * / * N / O P * O ` O a * E b C *
 Ⓖ + + () ' 7 * m 0 3 M M U B N M L Q M 3 K 2 * O 2 * E b C *

' +:	7	; 1	
BDA	DAY EFE	FE	
YBDA	DAY EYE	YE	
ABDA	DAY EAE	AE	

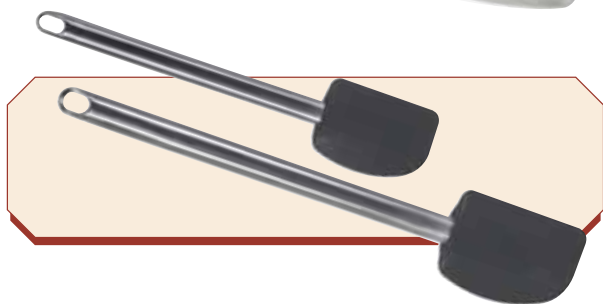
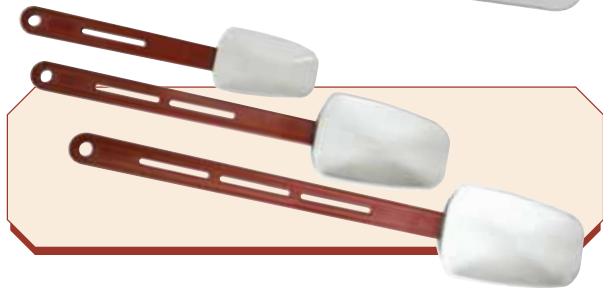
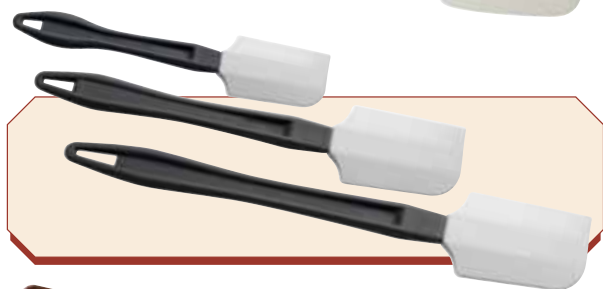
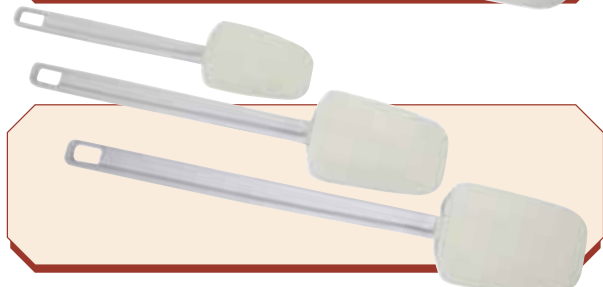
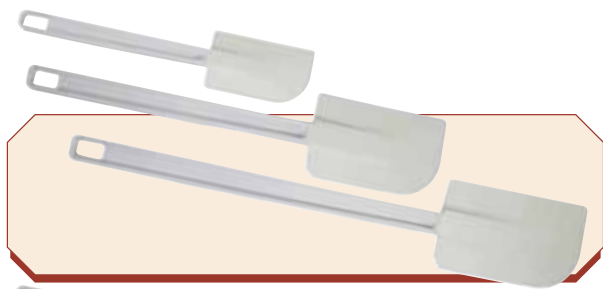


SPATEL - kunststof, krom model

Ⓔ & 'X'7J * (88 ; ' * * Q / M B O P F L K *
 Ⓕ () ; ' * * Q / M O L B O P C T *
 Ⓖ + + () ' 7 * m 0 3 M M U B V L O V L 3 *

' +:	7	; 1	
FBAE	EFA EFD	FA	





(N) PANNENLIKKER - kunststof

(E) C+(' +*Q/ M*
 (F) (;')' -(C ;')' '*Q/ M OL*
 (D) m 7) : 99 C (4' +*m03 MMUB

7	;*1
A E E Y	Y
A E E F Y	FY
A E E Y	Y

' +:
@BAA
FB A
FB A

(N) PANNENLIKKER - kunststof, lepelvorm

(E) C+(' +*Q/ M B* Q 3- N Q L K*
 (F) (;')' -(C ;')' '*Q/ M O L B U P I L * K L * O Z L P*
 (D) ;e 99 ; C (4' +*m03 MMUB ; U U J P I *

7	;*1
A E F Y	Y
A E F F Y	FY
A E F Y	Y

' +:
@BDA
FB A
YB A

(N) PANNENLIKKER - kunststof, hittebestendig tot 260 C

(E) C+(' +*Q/ M B N L M R L 2 M 3 M M / * E b C*
 (F) (;')' -(C ;')' '*Q/ M O L B P T 2 M 3 M M 1 G T P M P L *
 0 ` 0 a* E b C*
 (D) m 7) : 99 C (4' +*m03 MMUB 2 M L Q M 3 K 2 / O 2 * E b C*

7	;*1
A E @ Y	
A E @ F Y	F
A E @ Y	Y@

' +:
ABXA
XB YE
XBXA

(N) PANNENLIKKER - kunststof, hittebestendig tot 260 C, lepelvorm

(E) C+(' +*Q/ M B N L M R L 2 M 3 M M / * E b C B* Q 3- N Q L K*
 (F) (;')' -(C ;')' '*Q/ M O L B P T 2 M 3 M M 1 G T P M P L *
 0 ` 0 a* E b C B U P I L * K L * O Z L P*
 (D) ;e 99 ; C (4' +*m03 MMUB 2 M L Q M 3 K 2 / O 2 * E b C B*
 ; U U J P I *

7	;*1
A E Y	Y
A E F Y	FY
A E Y	Y

' +:
BAE
ZB A
ZBDA

(N) PANNENLIKKER - roestvrijstaal, rubber, hittebestendig tot 260 C

(E) C+(' +* M 2 B L * M L B P O O L F B N L M R L 2 M 3 M M / * E b C*
 (F) (;')' -(C ;')' '* B 1 B* . O M N O B P T 2 M 3 M
 M 1 G T P M P L * 0 ` 0 . * E b C*
 (D) m 7) : 99 C (4' +*C7 B J 0 1 1 2 B* 2 M L Q M 3 K 2 / O 2 *
 E b C*

7	;*1
E Y E A	FE
E Y E	YE

' +:
@E BDA
@ BDA

(N) PANNENLIKKER - rubber

(E) C+(' +* F O O L P*
 (F) (;')' -(C ;')' '* L 3* . O M N O *
 (D) C (4' +* . 0 J 0 1 1 2

7	;*1
E Z E E @	A

' +:
B A

(N) FLESSENSCHRAPER - kunststof

(E) 4:) ; * C+(' +*Q/ M*
 (F) +(C ; : ' 4 * 5 * 4 : C (; * Q / M O L *
 (D) 9 ; (C ' 7 - + ' 7 ' J ' + * m 0 3 M M U B

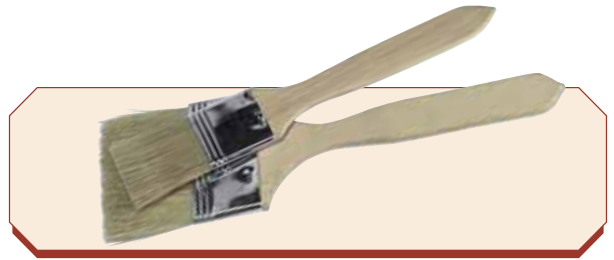
7	;*1
E @ A E E Z	FE

' +:
BAE

(N) KWAST - varkenshaar, plat, houten steel

Ⓔ 4+ *Q/CP2M BU/BI KL3*N 3K/L*
 Ⓕ " 7 C' (*Q/CP BQ/BI . 3 NL*3*O 2*
 Ⓖ " 7 ' ; *PL2L* N L2LN . PB/ NB' 2M h M/

' +:	7	1
ⒸDA	EYX EE	Y
YB A	EYX EEF	Z



(N) KWAST - kunststof steel

Ⓔ 4+ *Q/ M*N 3K/L*
 Ⓕ " 7 C' (*1. 3 NL*3*Q/ M OL*
 Ⓖ " 7 ' ; *m03 MMU M/

' +:	7	1
YBAA	EFAE Y	Y



(N) KWAST - varkenshaar, dik model (invet-kwast)

Ⓔ 4+ *Q/CP2M B/M2I *RQ*
 Ⓕ " 7 C' (*Q/CP *
 Ⓖ " 7 ' ; * N L2LN . PB'K2I*

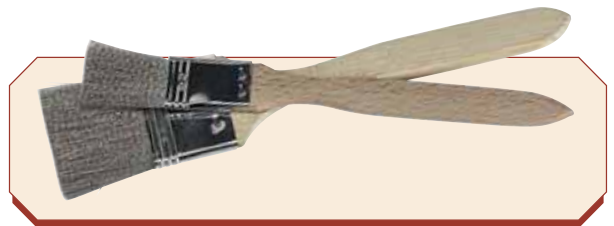
' +:	7	1
ⒸBA	ZX E@@	BA
ⒸDA	ZX E@	YE
ⒹA	ZX E@F	ABA
ABXA	ZX E@Y	ZE



(N) INVETKWAST - staal haar

Ⓔ J + '88; '9() 4+ *7 P M'1 LM/1 2L*
 Ⓕ " 7 C' (X*5* ; (Q ' *J + ; *1 TM/2 OL*7 P M*
 Ⓖ J + ; ; () ' 7 - 9)) ' 7 ' ; *7 P M-8P. NM

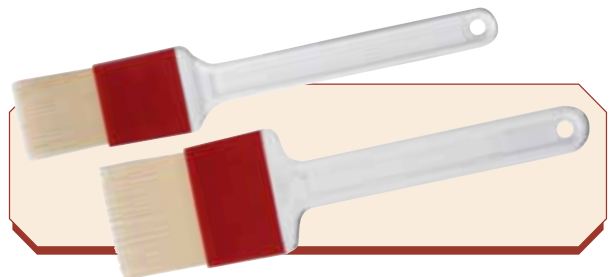
' +:	7	1
FBXA	EYX EE@	F
ABDA	EYX EEY	



(N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar

Ⓔ 4+ *Q/ RL/M/L3L*N 3K/L* . 3K*3R/ 3*CP2M *
 Ⓕ " 7 C' (*Q/ RT/MR/ε3L*1 . 3 NL* . FL U'd*3R/ 3*
 Ⓖ " 7 ' ; * / RL/MR/L3* M/1 2Y R/ 3N . P

' +:	7	1
ABXA	EAE E@Y	Y
XBKE	EAE E@	

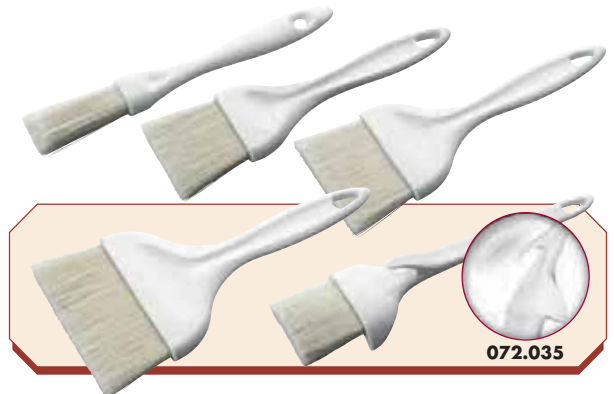


(N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar

Ⓔ 4+ *Q/ RL/M/L3L*N 3K/L* . 3K*3R/ 3*CP2M *
 Ⓕ " 7 C' (*Q/ RT/MR/ε3L*1 . 3 NL* . FL U'd*3R/ 3*
 Ⓖ " 7 ' ; * / RL/MR/L3* M/1 2Y R/ 3N . P

' +:	7	1
ⒸDA	EX EFE	BA
BYA	EX EF@	AE
FBXA	EX EF	XBA
YBDA	EX EFF	ⒸEE
FBYA	EX EFA	AE

met haak% 2MN I
 . FL * P NL/1 2M . IL3



072.035



(N) BESLAGPORTIONEERDER - kunststof, voor het doseren van beslag voor muffins, pannenkoeken, enz.

(E) : +) 7' +*Q/ M B'U P'1 L. OPZV* O'VM L*1 2 /OPL*U P*
1 OUBZ B'Q 3 .1 L BLM*

(F) J ()' (* ()' *8") +4)' +*Q/ M OL B'K . VL *KL*/ *
Q M*Q OP* L *1 OUBZ B' P Q L BLM*

(D))' J : +) 7" +*m03 MMUB'UKPK 2 PL3f 3*+kNPMQ*
UKP* & OUBZ B' U 331 O NL3B0 i *

7 ;2M W* 1

E@ EZA @E @F

' +:

@@BAE



NEW!

(N) SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, inclusief standaard

(E) C: 7 9' C) 7' +, *9 7 7' ;* M2B/L * ML B' M3K*2B OKLK*

(F) '7): 77: "4*5* "): 7* *2B 1 B'Q PMA*2B 0 *

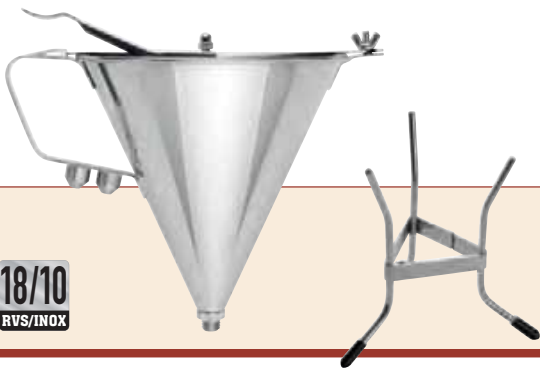
(D) 9: 78(7)) +C)' +*C7 B'1 2M M3KLP*

7 ;2M W* 1

@YA@E @E @F

' +:

F BEE



18/10
RVS/INOX

(N) SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, met 2 uitloopdoseringen

(E) C: 7 9' C) 7' +, *9 7 7' ;* M2B/L * ML B'i 2M* *3 hh/L *

(F) '7): 77: "4*5* "): 7* *2B 1 B' FL * *K OZ/L *

(D) 9: 78(7)) +C)' +*C7 B'1 2M (0 / OU . L3*

7 ;2M W* 1

EAE EYE @D @D

' +:

@@AEE

EAE EY@ standaard% M3K%Q PMA% M3KLP

@DBAE



18/10
RVS/INOX

(N) SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, met 2 uitloopdoseringen, inclusief standaard

(E) C: 7 9' C) 7' +, *9 7 7' ;* M2B/L * ML B'i 2M*

*3 hh/L B' M3K*2B OKLK*

(F) '7): 77: "4* *2B 1 B' FL * *K OZ/L B'Q PMA*2B 0 *

(D) 9: 78(7)) +C)' +*C7 B'1 2M (0 / OU . L3B'1 2M M3KLP*

7 ;2M W* 1

EZ EEA @D @D

' +:

BEE



18/10
RVS/INOX

(N) MINI PORTIONEERDER - roestvrijstaal, met kunststof greep, inclusief standaard, uitloopdosering instelbaar

(E) & "7" : +) 7' +* M2B/L * ML B'i 2M Q/ M *VPZB* M3K*
2B OKLK B'i 2M. K O MQL *3 hh/L*

(F) 8") +4)' +* *2B 1 B' FL * *Q 2/3TL *L3*Q/ M OL B' FL *
K OZ/L * 2B KPL B'Q PMA*2B 0 *

(D) 9: 78(7) : +) 7" +* *C7 B'1 2M / M VPZB*1 2M
L2 M/Q PL1 (0 / OU . B'1 2M M3KLP*

7 ;2M W* 1

EAE EYA EBZ @A

' +:

YYEE

(N) BAKKERIJZEEF - roestvrijstaal

- Ⓔ 4(m' +, * " 6' *M3/L *ML/
- Ⓕ) (& " *B I *
- Ⓖ 4 Cm' + ' " 4' *C7 *

' +:	7	W' 1) RQ
XEDA	X E Z A	X	FA poedersuiker %Q i KLPLK* OV. P O FL*13*Q OKPL% OKLPHO LP
XEDA	X E Z	X	E meel, bloem %J OP UP2L%&LN/
XEDA	X E Z X	X	Ⓔ paneermeel %CL. K* P01 N Q, /PL% . 32PI LN/
ⒺEDA	X E ZYE	YⒺ	FA poedersuiker %Q i KLPLK* OV. P O FL*13*Q OKPL% OKLPHO LP
ⒺEDA	X E ZYⒺ	YⒺ	E meel, bloem %J OP UP2L%&LN/
ⒺEDA	X E ZY	YⒺ	Ⓔ paneermeel %CL. K* P01 N Q, /PL% . 32PI LN/



(N) MEEL/POEDERSUIKERZEEF - kunststof, doseermecanisme in greep

- Ⓔ 9: + % : j 8' + ' 8* J (+ * ' 9' + * * Q/ M B' 3LN 3K-
Q2B 2Q' *KOL *M QFL -W3 M B' *B *ML *N 3K/L *
- Ⓕ (: ' 4' *5 * 9' + ' 7' % C+ ' * 7 * : 8+ ' * * Q/ M OLB' *
1 T . 321 L * a * K LPK. 3 * / L * Q V3TL *
- Ⓖ & ' ; % 8' + Z Cm' + " 4' * * m03 MMUB' 2N 3KQ2h2Q
KOP N8PO | W3I M 3*2 ' J P2W

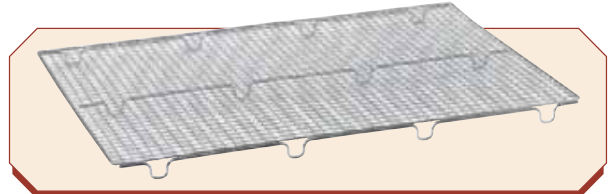
' +:	7	W' 1	* 1
ⒺE	EⒺ E A	ⒺⒺ	ⒺⒺ



(N) AFDRUIPREK - roestvrijstaal

- Ⓔ 8+ ' * + (Cm' * M3/L *ML/
- Ⓕ J + ' ; ; ' (6' C * " 8 * * B I *
- Ⓖ 4' + Z J J ') ') ' + * * C7 *

' +:	7	1
ⒺEE	ZDY EEⒺ	ⒺGH EI YE



(N) DEEGLINIAAL - kunststof

- Ⓔ 8: J * + ; ' + * * Q/ M *
- Ⓕ + J ; ' * 5 *) ' * * Q/ M OL *
- Ⓖ 4(Cm; ' 7' (; * * m03 MMU

' +:	7	; * 1
ABXE	EFA EAF	Y



(N) TAARTVERDELER - kunststof, voor tweezijdig gebruik

- Ⓔ C(m' * 8' 6' 8' + * * Q/ M B' . 3*Q * 0 LK*O M' 2L *
- Ⓕ 8' 6' " ' + * 5 * J () ' (X * * Q/ M OLB012. Q L * PL M-f-LP *
- Ⓖ): +) 7') ' ; ' + * * m03 MMUBK Q / L 22 / f L R L3KO P *

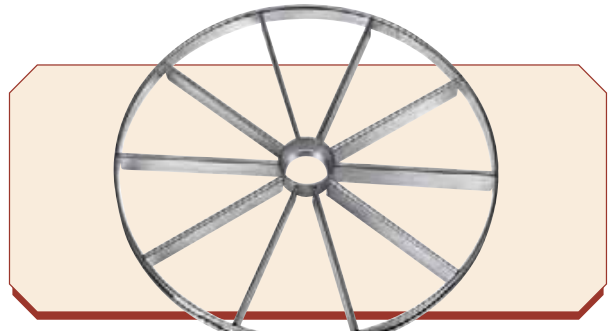
' +:	7	W' 1	delen %Q P M % Q L % L 2
YB/A	EFA EFE	X	Ⓔ Y % Ⓔ
YBAA	EFA EFⒺ	X	Ⓔ % Ⓔ



(N) TAARTVERDELER - metaal

- Ⓔ C(m' * 8' 6' 8' + * * 1 LM/
- Ⓕ 8' 6' " ' + * 5 * J () ' (X * * 1 TM/
- Ⓖ): +) 7') ' ; ' + * * & LM/

' +:	7	W' 1	delen %Q P M % Q L % L 2
FAEE	ZDE EⒺⒺ	FF	Ⓔ





SET 4

RIJSTRAND/VORM - kunststof, set van 4

- ④ + 'C' * : +) ' 7 ' + * * Q / A B ' L M U Y * Q L *
- ⑤ : +) ' 7 7 ' + * 5 * + * Z * * Q / A O L B ' L M K L * Y * Q L * L *
- ⑥ + ' ' % ' ' ' 7 9 : + & ' + * * m 0 3 M M U B * . M * f 3 * Y * M l *

7	W 1	* 1
EAEFE	X	YBA
EAEF@	Z	YBA
EAEF	GE	YBA

' +:
FBXA
YB@E
YB A

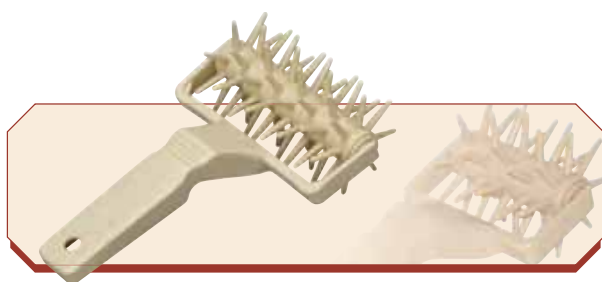


RIJSTRAND/VORM - kunststof, met steel, set met 4 vormen

- ④ + 'C' * : +) ' 7 ' + * * Q / A B ' i 2 M N 3 K / L B ' L M 2 M Y * N Q *
- ⑤ : +) ' 7 7 ' + * 5 * + * Z * * Q / A O L B ' f L * Q 2 / 3 T L B ' L M K L * Y * U P I L *
- ⑥ + ' ' % ' ' ' 7 9 : + & ' + * * m 0 3 M M U B * 2 M A B ' . M * 1 2 Y * 9 P I L 3 *

7		* 1
EZE A		YBA

' +:
@AEDA

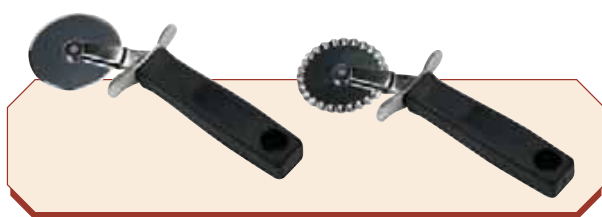


KORSTPRIKKER - kunststof

- ④ 4 + (8 * : ; ; ' + * * Q / A *
- ⑤ + : ; ' (* 5 * : ' 7) ; ; ' + * * Q / A O L *
- ⑥) ' + : ; ; ' * * m 0 3 M M U B

7		P // P 1
EFAE		* X
EFAE X		@

' +:
EDA
ZEDA



DEEGRAADJE - roestvrijstaal

- ④ 8 : J * C)) ' + * * M B / L * M L /
- ⑤ + : ; ' (* 5 * () ' * * B I *
- ⑥) ' J + 8 C ' 7 * * C 7 *

7	; * 1	W 1	wiel % N L / % P O / M M @ + . K
ZDE EE@	@	ABA	glad % 1 M M L K V L % 2 L % / M M
ZDE EE	@	ABA	gekarteld % . // Q K L K V L . 3 3 L 7 L % V L h . I M

' +:
ZBFE
ZBFE



JAN-HAGELSNIJDER - roestvrijstaal, glad

- ④ & ;) ; ; ' 1 ' ' ; 8 : J * C)) ' + * * M B / L * M L / B 1 M M L K V L *
- ⑤ + : ; ' (* 5 * () ' * * X) ' 7 ' 4 ; * * B I B ' / 1 L * 2 L *
- ⑥) ' J C 7 ' ' 8 ' + * * C 7 B V / M M

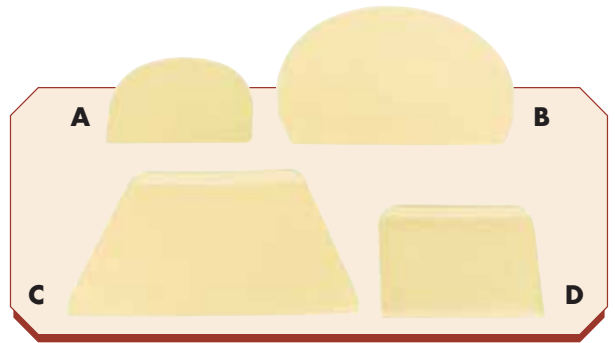
7		wieltjes % N L / % P O / M M % + g K N 3
E AEE		A
E AEE@		X

' +:
AZBEE
ZABEE

DEEGKRABBER - kunststof

- Ⓔ 8: J * C+(' +* *Q/ M *
- Ⓕ J +() : "4* : +*)' * *Q/ M OL *
- Ⓖ)' 'J C (4' +* *m03 MMU

' +:	7)RQ	1
EBAE	EFAEYF	A	@ I *D
@FA	EFAEYY	B	EI @A
@FA	EFAEY@	C	I @F
EBDE	EFAEY	D	@ I @E



DEEGSTEKER - roestvrijstaal met kunststof greep

- Ⓔ 8: J * C+(' +* * MZ/L * ML /i 2M/Q/ M *VPZ
- Ⓕ J +() : "4* : +*)' * *Z I * fL *Q 2/3TL *Q/ M OL *
- Ⓖ)' 'J)' C ' +* *C7 * 1 2M P2W. 0 *m03 MMU

' +:	7)RQ	1
FBKA	ZDAE@	A	@ I @@
ABDA	ZDAE@@	B	@I @F



DEEGSTEKER - roestvrijstaal

- Ⓔ 8: J * C+(' +* * MZ/L * ML /
- Ⓕ J +() : "4* : +*)' * *Z I *
- Ⓖ)' 'J)' C ' +* *C7 *

' +:	7		1
ZB A	ZDAE@		@F I @@



DEEGSTEKER - roestvrijstaal

- Ⓔ 8: J * C+(' +* * MZ/L * ML /
- Ⓕ J +() : "4* : +*)' * *Z I *
- Ⓖ)' 'J)' C ' +* *C7 *

' +:	7		1
B A	DFA @@		@I



FIGUURSTEKERDOOS - roestvrijstaal, set van 42 stuks

- Ⓔ 9(7C, *C))' +*)' * * MZ/L * ML /BY -Q L * LM
- Ⓕ 4: QE *8' *8SC: : "4 *8SC: +()' 9 * *Z I B O M *a *Y * Q L *
- Ⓖ J (+7 " +()' C ' +* *8 * ()Z * *C7 BY -M22/*

' +:	7		
FXBE	ZYD @ZD	7 verschillende figuren elk in 6 maten	
		X *K2WPL3MN Q *L. N *Z * * 2L	
		X *U P I L *K2WPL3M *N 03 *L3 * *M2L	
		X *f L P N *K13L *92VORL3 *L *Z * *J P L3	



STEKERDOOS - blik, 10-delig, rond, glad

- Ⓔ 8: J * C))' +*)' * * *Q/ M B *E *Q L *Z *O I BP 03KB * Q * Z *
- Ⓕ 4: QE *8' *8SC: : "4 * *U P *Q/ 3 B *E *Q L BP 3KL B /2 L *
- Ⓖ ()' C ' + ()Z * * L2 Q L N B *E -M22/BP03KBV/ M

' +:	7		W 1
F @EE	E EE@		F * * @E





(N) STEKERDOOS - blik, 14-delig, rond, glad

(E) 8: J °C))'+* ')*°B°Q/ MB°Y°Q L °B°O I B°P 03KB° Q/ B°*

(F) 4: Q°E°8'°8SC: : °+ °°U°P°O/ 3 B°Y°Q L B°P 3KL B°032°*

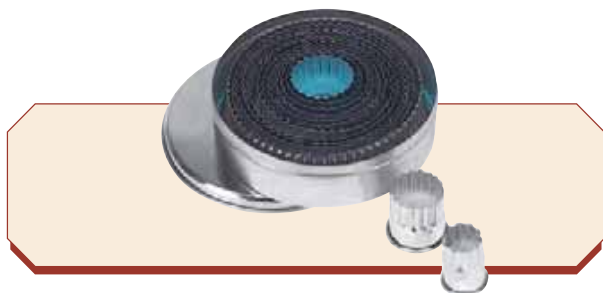
(D) ()'C '+- ()Z°*°j L2 Q/ N°B°Y°-M°Q°/B°P°03KB°V/ MM

7 W° 1

EA@ Y °°@

' +:

@XBAE



(N) STEKERDOOS - blik, 14-delig, rond, gekarteld

(E) 8: J °C))'+* ')*°B°Q/ MB°Y°Q L °B°O I B°P 03KB° .//QK°*

(F) 4: Q°E°8'°8SC: : °+ °C (77' ;S °°U°P°O/ 3 B°Y°Q L B°P 3KL B° . 33L°j°*

(D) ()'C '+- ()Z°*°j L2 Q/ N°B°Y°-M°Q°/B°P°03KB°V Lh. | M

7 W° 1

EA@ XY °°@

' +:

@ZBAE



(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, rond, gekarteld

(E) 8: J °C))'+* ')*°Q/ M°B°D°Q L °B°O I B°P 03KB° .//QK°*

(F) 4: Q°E°8'°8SC: : °+ °°Q/ M°O L B°D°Q L B°P 3KL B° . 33L°j°*

(D) ()'C '+- ()Z°*°m°03 MMUB°D-M°Q°/B°P°03KB°V Lh. | M

7 W° 1

E E@E °°@E

' +:

FREE



(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, rond, glad

(E) 8: J °C))'+* ')*°Q/ M°B°D°Q L °B°O I B°P 03KB° Q/ B°*

(F) 4: Q°E°8'°8SC: : °+ °°Q/ M°O L B°D°Q L B°P 3KL B°032°*

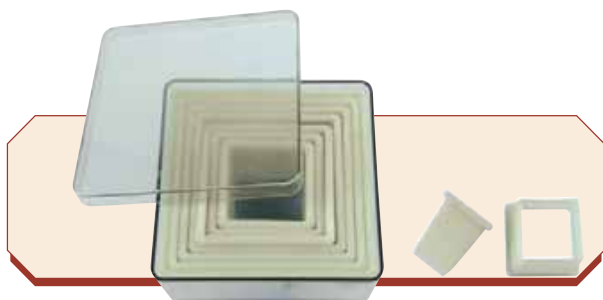
(D) ()'C '+- ()Z°*°m°03 MMUB°D-M°Q°/B°P°03KB°V/ MM

7 W° 1

E E@A °°@E

' +:

FREE



(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, vierkant, glad

(E) 8: J °C))'+* ')*°Q/ M°B°D°Q L °B°O I B° °. P L B° Q/ B°*

(F) 4: Q°E°8'°8SC: : °+ °°Q/ M°O L B°D°Q L B° . P P T B°032°*

(D) ()'C '+- ()Z°*°m°03 MMUB°D-M°Q°/B° 2 FL | 2/BV/ MM

7 1

E E E F°°@E

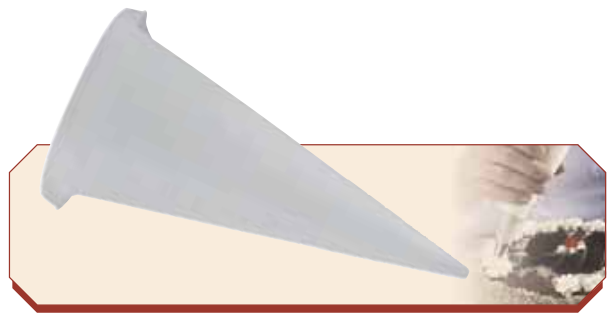
' +:

FREE

(N) SPUITZAK - silicone, bestand tegen extreme temperaturen (-60/+230 C), eenvoudig te reinigen en vaatwasmachinebestendig

- (E) ()+, *4(J ** 223 LB11A11L* N M 3K* /K* PL 2M3M
G E%+ FEbCHBL. R*M* /L. 3* 3K* K2N . N.P* . W*
- (F) : C ' *)" " + ' ** 223 LB* N OKL * L M P 2L * PT 2M3M G
E%+ FEbCHBU 2L * a* 3L M R L P L M / F. Q L * L 3% / FL-F. 2 L / L *
- (D) + ') Z4')' ; * * 223 BVL 2/3L M K P L N P L 21 * 03K* . M
G E%+ FEbCHBL 2 N M O * P L 2 2 / L 3 * 03K* Q k / . N B L 3 W M

' +:	7	; * 1	W* 1
DBA	EXE EYA	YA	@ZBA



(N) SPUITZAK - naadloos, met bovenzoom, ophangoog en versterkte spuitmond

- (E) ()+, *4(J ** L. 1 / L B1 2M10 P L L B / Q. 3K* P L 2U P L K*
3hh/L*
- (F) : C ' *)" " + ' ** . 3 * 0 M P L B. f L * O K B * O Q L 3 2 3*
L M P L 2U P L 1 L 3 M K L * K O 2 L *
- (D) + ') Z4')' ; * * 3. N M B1 2 X O L P L 1 * . 01 B1 O U N G 3 V L P O 3 K*
) k / L 3 F L P M P 0 3 V *

' +:	7	; * 1	
BFA	EAE EEE		A
BE	EAE EE@		Z
FB@A	EAE EE		FY
FBYE	EAE E@@		FX
FBKA	EAE EEF		YE
YB@A	EAE E EY		Y
YBKA	EAE EEA		AE
ABAE	EAE EE		AA
BE	EAE EEX		E
XB A	EAE EEZ		A
ZBFE	EAE EED		XE
ZBDE	EAE E@E		XA



(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant

- (E) 8" : (4; ' * ()+, *4(J ** Q/ M B M A 3 Q P L 3 M
(F) : C ' *)" " + ' * J') (4; ' * Q/ M A O L B M A 3 Q P L 3 M
(D) ' 7 j ' J - + ') Z4')' ; * m03 M M U B M A 3 Q P L 3 M

' +:	7	; * 1	doos% O I % O M % N N M /
@ B/A	A@A EYE	YE	100st.% Q % Q % M
@ B/A	A@A EAA	AA	100st.% Q % Q % M



(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant

- (E) 8" : (4; ' * ()+, *4(J ** Q/ M B M A 3 Q P L 3 M
(F) : C ' *)" " + ' * J') (4; ' * Q/ M A O L B M A 3 Q P L 3 M
(D) ' 7 j ' J - + ') Z4')' ; * m03 M M U B M A 3 Q P L 3 M

' +:	7	; * 1	doos% O I % O M % N N M /
YYEE	D A EAA	AA	100st.% Q % Q % M



(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, antislip, extra stevige grip

- (E) 8" : (4; ' * ()+, *4(J ** Q/ M B B. 3 M A / 2 B * O Q L P * V P 2 *
(F) : C ' *)" " + ' * J') (4; ' * Q/ M A O L B. 3 M K T P. Q V L B *
L 1 Q P 2 L * L M * U I P 1 L *
(D) ' 7 j ' J - + ') Z4')' ; * m03 M M U B 3 M R O M N B * I M A * U M P *
J P 2 U

' +:	7	; * 1	doos% O I % O M % N N M /
@ BAE	A@A E A	AA	100st.% Q % Q % M



① SPUITJES - nylon, set van 7 stuks

- ② 'C'7 J *) 4' *-3R/3 B' LM UX*Q L *
- ③ 8: ";;' *-3R/3 B' LM KL*X*Q L *
- ④ :: C) ;;' 7*-7 R/ 3B'2 * . Mf 3*X* M l *

' +:

7 11

YBDA
YBDA

EAY @EE F* @ glad%Q. 28%032% N
EAY @E@ * @ kartel% MP% . 33L/TL % MP3



① SIERSPUITJES - kunststof, set, 2 basisstukken en 20 spuitjes

- ② J (+7 " '7 J *) 4' *-Q/ M B' L/B * . K. QMP * . 3K* E* M Q *
- ③ ') *8' *8: ";;' *-Q/ M OL B' L/B * . K. QM N O P * L M E* KO 2/L B*
- ④ J (+7 " +) ;;' 7 *-m03 M M U B'2 * . M B' (3Q 03V M Q L 3* 03K* E*) k/L 3*

' +:

7

FBD A

EDE E E



① SIERSPUITJES - 18-delig, met roestvrijstalen spuitjes, in plastic doos

- ② J (+7 " '7 J *) 4' *-@*Q L B' 2M M B' L * M L / M Q L B' 28*Q/ M *Q *
- ③ ') *8' *8: ";;' *-@*Q L B' . FL *K 02/L *a*2 B I B L 3* O M *Q/ M OL *
- ④ J (+7 " +) ;;' 7 *-@-M Q 2 B' 1 2 M k / L 3* . 0 *C7 B 28*m03 M M U B' L *

' +:

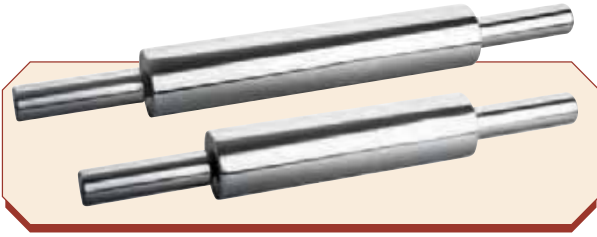
7

DBDA

@YE @E



NEW!

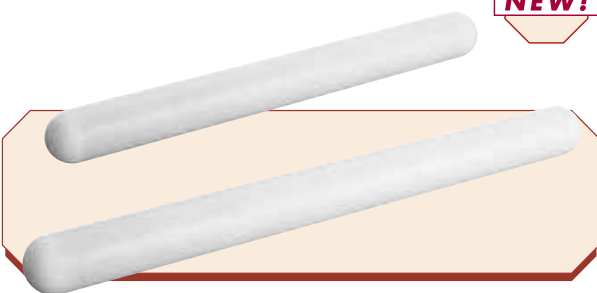


(N) DEEGROL - roestvrijstaal, gelagerd
 (E) +: ;;|7J * |7 * * M2L * NL B1 2M1O //Q. P2V *
 (F) +: ;| (*5* () ' * *2 I BP O/L 1 L3M *O/L *
 (D) |' |J +: ;;| + * *C7 B1 2M1OVL // VLP3*

7	rol%Q PFL #P O.L. 0%+ //L*,* 1	W* 1
@YE @ A	A	BA
@YE @FF	FF	BA

' +:
BAE
DBAE

NEW!



(N) DEEGROL - kunststof
 (E) +: ;;|7J * |7 * *Q/ M*
 (F) +: ;| (*5* () ' * *Q/ M OL *
 (D) |' |J +: ;;| + * *m03 MMUW

7	rol%Q PFL #P O.L. 0%+ //L*,* 1	W* 1
ZZ EF	YF	YBA
ZZ EFF	AE	YBA

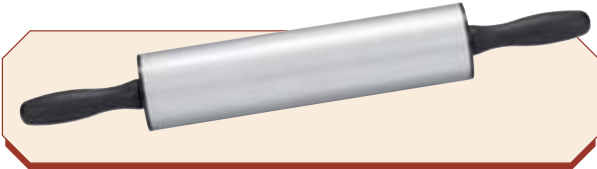
' +:
@ZBA
@EE



(N) DEEGROL - kunststof, uit ÈÈn stuk
 (E) +: ;;|7J * |7 * *Q/ M B O M U 3L *Q L *
 (F) +: ;| (*5* () ' * *Q/ M OL B K '03 *Q L *
 (D) |' |J +: ;;| + * *m03 MMUW. O L 2L1 * M | *

7	rol%Q PFL #P O.L. 0%+ //L*,* 1	W* 1
ZZ EFE	Z	
ZZ EF@	FZ	Z

' +:
EE
Y EE



(N) DEEGROL - antikleef, gelagerd
 (E) +: ;;|7J * |7 * *3 3- M1 B1 2M1O //Q. P2V *
 (F) +: ;| (*5* () ' * *3 M KNT 2BP O/L 1 L3M *O/L *
 (D) +: ;;| : ;Z* *40 N L 3N h 3L M 1 3L M 1 2M1OVL // VLP3*

7	rol%Q PFL #P O.L. 0%+ //L*,* 1	W* 1
E@A EFE	A	

' +:
ZBA



(N) DEEGROL - oven gedroogd beukenhout, gelagerd
 (E) +: ;;|7J * |7 * *QL N K* fL3-KP2 KB1 2M1O //Q. P2V *
 (F) +: ;| (*5* () ' * *N M L B* L N * O *U O BP O/L 1 L3M *O/L *
 (D) +: ;;| : ;Z* *40 N L 3N h 3L M 1 3L M 1 2M1OVL // VLP3*

7	rol%Q PFL #P O.L. 0%+ //L*,* 1	W* 1
ZXX EFF	FF	X
ZXX EFZ	FZ	X
ZXX EY	Y	X

' +:
@ EE
@EE
EE



(N) DEEGROL - beukenhout, gelagerd
 (E) +: ;;|7J * |7 * *QL N KB1 2M1O //Q. P2V *
 (F) +: ;| (*5* () ' * *N M L BP O/L 1 L3M *O/L *
 (D) +: ;;| : ;Z* *40 N L 3N h B1 2M1OVL // VLP3*

7	rol%Q PFL #P O.L. 0%+ //L*,* 1	W* 1
E Y EE@	FE	D
E Y EE	FA	D
E Y EEF	YE	D

' +:
Y EE
A@EE
A EE

(N) EIERBAK-RING - plaatstaal

- (E) ' J J *9+, '7J *+'7J ** M1 QK* ML/*
- (F) C' +C; ' *5*; ' 9* *; () **ML* K. 2P*
- (D) " J ' ; ' " +4(Cm+'7J ** MNQ L N*

' +:	7	W* 1	* 1
YBA	ZDA EE	@E	EE
ABAE	ZDA EEX	@	EE
ABDA	ZDA EEZ	@Y	EE
XB A	ZDA EED	@	EE

(N) TAARTRING - roestvrijstaal

- (E) C(m' +'7J ** M2/L * ML/*
- (F) C' +C; ' *5* (+) ' **2 1*
- (D)): +)' 7 +'7J **C7 *

' +:	7	W* 1	* 1
ABFA	ZDD F@E	@Z	YBA
XB E	ZDD F@		YBA
XB E	ZDD F@Y	Y	YBA
XBDA	ZDD F@		YBA

(N) TAARTRING - roestvrijstaal, diameter verstelbaar

- (E) C(m' +'7J ** M2/L * ML/BK2 1 LMP*. K O MQ L*
- (F) C' +C; ' *5* (+) ' **2 1 cML*. O MQ L*
- (D)): +)' 7 +'7J **C7 B8OP NI L LPf LP M/Q P*

' +:	7	W* 1	* 1
@@A	E@ E D	@ ~FE	ZBA

(N) SPRINGVORM - metaal met teflon anti-aanbaklaag

- (E) +'7J *C(m')'7 **1 LM/B*MLJ 3* . MLK*
- (F) &: ; ' *5*C (+7" + ' **1 TM/. fL * 3/2. KN 2J
- (D) +'7J 9: +& **& LM/1 2/1 3/1 N UO L N2 N03V*

' +:	7	W* 1	* 1
@EB A	EA@EZE	Y	BA
@EB A	EA@EZ		BA
@EYE	EA@EZY	Z	BA

(N) BAKVORM CAKE - aluminium

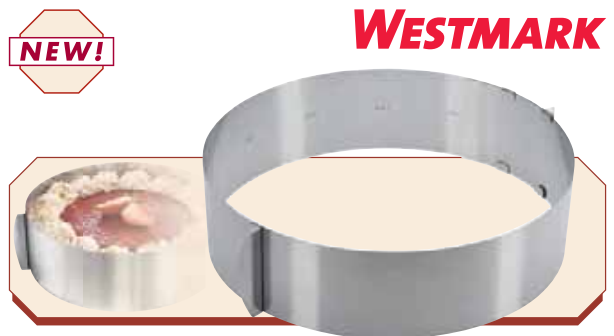
- (E) 4(m'7J *&: ; 8*(m' ** . 01 221 *
- (F) &: ; ' *5*(m' ** . 01 221 *
- (D) 4(Cm: +& *(m' ** (01 221 *

' +:	7	1
AB E	EA@EX	XG HI I *D
B E	EA@EXF	ZG HI I @E
ZB A	EA@EXY	ZG HI FEI @E

(N) BAKVORM SAVARIN - aluminium

- (E) 4(m'7J *&: ; 8* (6(+'7 ** . 01 221 *
- (F) &: ; ' *5* (6(+'7 ** . 01 221 *
- (D) 4(Cm: +& * (6(+'7 ** (01 221 *

' +:	7	W* 1	* 1
B@A	EA@E @		BY
BE	EA@E	Z	B
BAE	EA@E F	D	BD



WESTMARK



(N) BAKVORM CAKE - metaal met teflon anti-aanbaklaag

- Ⓔ 4(m'7 J *&: ;8°C(m' *1 LM/B'NU/ 3* . NK*
- Ⓕ &: ;' *5°C(m' *1 TM/. fL * 3/2. KNT 2J
- Ⓖ 4(CmP: +& *C(m' *1 LM/1 2A 3AN U2L N2N03V*

7	1	* 1
E@ @E	AI @@	X
E@ @@	FEI @@	X

' +:
BE
XB@E



(N) BAKVORM TULBAND - metaal met teflon anti-aanbaklaag

- Ⓔ 4(m'7 J *&: ;8*) +4(7 *1 LM/B'NU/ 3* . NK*
- Ⓕ &: ;' *5*J)'(*8' * (6: " *1 TM/. fL * 3/2. KNT 2J
- Ⓖ 4(CmP: +& *J J ' ; 9* *8 LM/1 2A 3AN U2L N2N03V*

7	W* 1	* 1
E@ @Y		@

' +:
DEZE



(N) BAKVORM TAART - kartel, metaal met teflon anti-aanbaklaag

- Ⓔ 4(m'7 J *&: ;8*9;(7 *1 MFB'1 LM/B'NU/ 3* . NK*
- Ⓕ &: ;' *5*)(+)' * * . 33. /L B'1 TM/. fL * 3/2. KNT 2J
- Ⓖ 4(CmP: +& *m C ' 7 * * NAP3B' & LM/1 2A . 3AN U2L N2N03V*

7	W* 1	* 1
E@ @A	Z	F

' +:
ZB A



(N) BAKVORM TAART - metaal met teflon anti-aanbaklaag

- Ⓔ 4(m'7 J *&: ;8*9;(7 *1 LM/B'NU/ 3* . NK*
- Ⓕ &: ;' *5*)(+)' * *1 TM/. fL * 3/2. KNT 2J
- Ⓖ 4(CmP: +& *m C ' 7 * * & LM/1 2A 3AN U2L N2N03V*

7	1	* 1
E@ @X	DI F	Y
E@ @Z	Y I D	Y

' +:
BE
DEDA



④ FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stablsteitsring

- ⑤ 9; 'X'4; '7: 7-)'Cm' 'C: 7' *4(m'7J *8: ;8 *'. 1 L*
U. 10PL * . * 223 ULI B' 1 QLM' 2M' MOZAPZV*
- ⑥ &: ;' *7* 'C: 7' * : ;' (7)'(8 ' '9 *'/*
1 1 L* 02 223 ULI B' 1 QLM' FL *O FK*KL* MOZ2. 10.3*
- ⑦ 9; 'X'4; '7: (9) *4(Cm' : +&' 7* *i 2* 22 3ULI B'
ml QLM' 2M' MOZAPZV*

④ BAKVORM CAKE

- ⑤ 4(m'7J *8: ;8 *C(m' *
- ⑥ &: ;' *5 *C(m' *
- ⑦ 4(Cm' : +&' *C(m' *

' +:	7	1	* 1
DBDA	EXE EZA	YI @	X
DBDA	EXE EZ	I @	X
DBDA	EXE EZY	FEI @	X



④ BAKVORM TAART - kartel

- ⑤ 4(m'7J *8: ;8 *9; (7 * * MP*
- ⑥ &: ;' *5 * (+) ' * * . 33. 1 L *
- ⑦ 4(Cm' : +&' m C ' 7 * * MP3*

' +:	7	W 1	* 1
@EBA	EXE EZX	Y	F
@BAE	EXE EZZ		F
@ BAE	EXE EZD	Z	F



④ BAKVORM TAART - glad

- ⑤ 4(m'7J *8: ;8 *9; (7 * * 1 M N*
- ⑥ &: ;' *5 * (+) ' * * 2 L *
- ⑦ 4(Cm' : +&' m C ' 7 * * J / M*

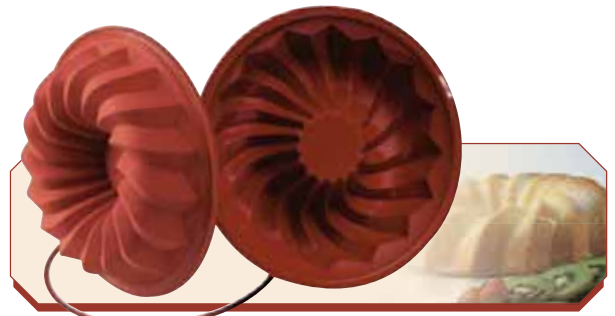
' +:	7	W 1	* 1
@EBA	EXE EDE	E	Y
@BAE	EXE ED@	Y	Y
@ BAE	EXE ED	Z	A



④ BAKVORM SAVARIN

- ⑤ 4(m'7J *8: ;8 * (6 (+ ' 7 *
- ⑥ &: ;' *5 * (6 (+ ' 7 *
- ⑦ 4(Cm' : +&' * (6 (+ ' 7 *

' +:	7	W 1	* 1
@BAE	EXE EDY	Y	



④ BAKVORM TULBAND

- ⑤ 4(m'7J *8: ;8 * (+ 4 (7 *
- ⑥ &: ;' *5 * J) (* 8 ' * (6 : 1 *
- ⑦ 4(Cm' : +&' * J J ' ; 9 *

' +:	7	W 1	* 1
@BAE	EXE EDA		@ @





NEW!



NEW!



(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabiliteitsring

- Ⓔ 9; 'X'4; '7: 7-)'Cm* ";C: 7' *4(m'7 J *8: ;8 ** . 1 L* W. 10FL * . * 22 3UL1 B' 1 Q/LM'i 2M' MO22RP2V*
- Ⓕ &: ;' *7* ";C: 7' * : ;' * (7)"(8 ' '9 **/ * 1 1 L* 02 22 3UL1 B' 1 Q/LM FL * O PK*KL* MO22. 12 3*
- Ⓖ 9; 'X'4; '7: 7-)'Cm* +&' 7* * 2* 22 3UL1 B' m 1 Q/LM'i 2M' MO22gMP2V*

(N) BAKVORM MARGUERITE

- Ⓔ 4(m'7 J *8: ;8*(+J ' +)' '*
- Ⓕ &: ;' *5*(+J ' +)' '*
- Ⓖ 4(CmP: +&*8(+J ' +)' '*

7	W 1	* 1
EXE EZF		A

' +:
DEDA

(N) BAKVORM GROTE STER

- Ⓔ 4(m'7 J *8: ;8*4)" *) (+*
- Ⓕ &: ;' *5*J (+7 8' *): ";' *
- Ⓖ 4(CmP: +&*J +: ' +*)' +7 *

7	W 1	* 1
EXE EZ		A

' +:
DEDA

(N) BAKVORM SAVARIN CAKE

- Ⓔ 4(m'7 J *8: ;8* (6(+7 *C(m' *
- Ⓕ &: ;' *5*(C(m' * (6(+7 *
- Ⓖ 4(CmP: +&* (6(+7 *C(m' *

7	W 1	* 1
EXE EDZ	Y	

' +:
DEDA

(N) BAKVORM BRIOCHE

- Ⓔ 4(m'7 J *8: ;8*4+! C ' *
- Ⓕ &: ;' *5*4+! C ' *
- Ⓖ 4(CmP: +&*4+! C ' *

7	W 1	* 1
EXE ED		Z

' +:
DEDA

(N) BAKVORM TAART

- Ⓔ 4(m'7 J *8: ;8*9; (7*)
- Ⓕ &: ;' *5*(+)' '*
- Ⓖ 4(CmP: +&*m C ' 7*

7	1	* 1
EXE EDF	ZI	Y
EXE EDD	FI F	Y

' +:
@DEDA
@DEDA



① FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

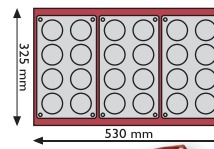
② 9; 'X'4; '7: 7-)'Cm* 'C: 7' &: ; 8 *'ML* 22 3L* 1'0 K* . 3'Q'Q. LK*KZL MR*U1 *ULLHLP* 3*VP2/* P' OI 2V* NLLM2M*NM*f L3B*ML*ULI 222R* U*ML*1 O/K* 1. 1L *2Q 2QL*MMIL*ML*CFK O M* OML. 2RBK2N . NLP . U*

③ &: ; ' *7' 'C: 7' * : ; ' (7)' (8 ' '9 *'Q OP* Q M LP2 *LMQ *MMU OP B/L *Q M LP2 *Q OF L3M*ML *M I TL * KZL M1 L3M* Cc * O2 3* O* 3VT/ MOP*Q OPO3L *PT- OX2. M2 * Cc *PT N OUV VL*BKT1 O/ VL *Q PU 2*KL * QPTQ P. M2 B2KT N2. Q/L *M/ F. Q/L *3*1 . N2BL *

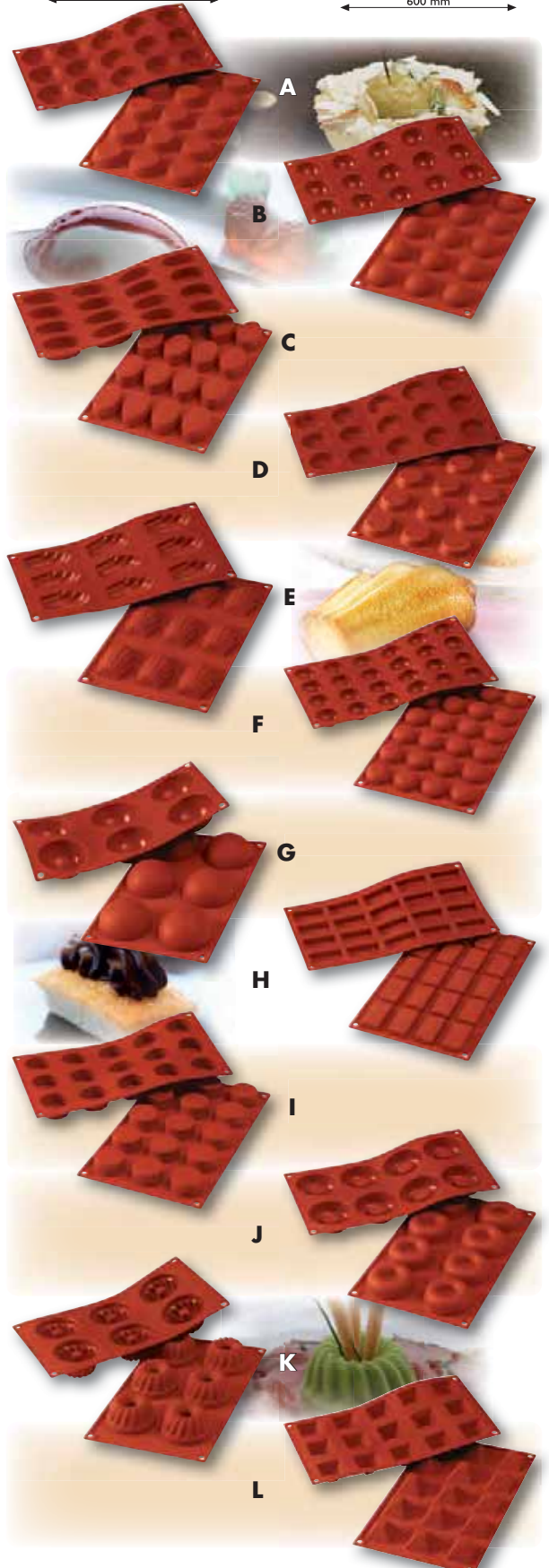
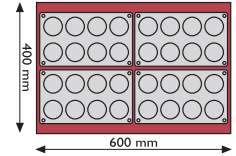
④ 9; 'X'4; '7: 7-)'Cm* 'C: 7' &: ; 8 *'ML* 22 3L* 1'0 K* . 3'Q'Q. LK*KZL MR*U1 *ULLHLP* 3*VP2/* P' OI 2V* NLLM2M*NM*f L3B*ML*ULI 222R* U*ML*1 O/K* 1. 1L *2Q 2QL*MMIL*ML*CFK O M* OML. 2RBK2N . NLP . U*



1/1 Gastronorm



Bakerynorm



① BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

② 4(m'7 J * &: ; 8 *'ML* 22 3L* 1'0 K* . 3'Q'Q. LK*KZL MR*U1 *ULLHLP* 3*VP2/* P' OI 2V* NLLM2M*NM*f L3B*ML*ULI 222R* U*ML*1 O/K* 1. 1L *2Q 2QL*MMIL*ML*CFK O M* OML. 2RBK2N . NLP . U*

③ &: ; ' *'ML* 22 3L* 1'0 K* . 3'Q'Q. LK*KZL MR*U1 *ULLHLP* 3*VP2/* P' OI 2V* NLLM2M*NM*f L3B*ML*ULI 222R* U*ML*1 O/K* 1. 1L *2Q 2QL*MMIL*ML*CFK O M* OML. 2RBK2N . NLP . U*

④ 4(CmP: +& *'ML* 22 3L* 1'0 K* . 3'Q'Q. LK*KZL MR*U1 *ULLHLP* 3*VP2/* P' OI 2V* NLLM2M*NM*f L3B*ML*ULI 222R* U*ML*1 O/K* 1. 1L *2Q 2QL*MMIL*ML*CFK O M* OML. 2RBK2N . NLP . U*

TARTELETTA

' +:	7)RQ	W1 1	*1 1
ZB/A	EXE EAE	A	9E@Y	AE @A

MINI SEMISFERA

' +:	7)RQ	W1 1	*1 1
ZB/A	EXE EA@	B	9EEA	YE E

SMALL OVAL

' +:	7)RQ	1 1	*1 1
ZB/A	EXE EA	C	9E@X	AAI FF E

MINI TARTELETTA

' +:	7)RQ	W1 1	*1 1
ZB/A	EXE EAF	D	9E@F	YA @E

MADELEINE

' +:	7)RQ	1 1	*1 1
ZB/A	EXE EAY	E	9EF	ZIYA @X

POMPONETTE

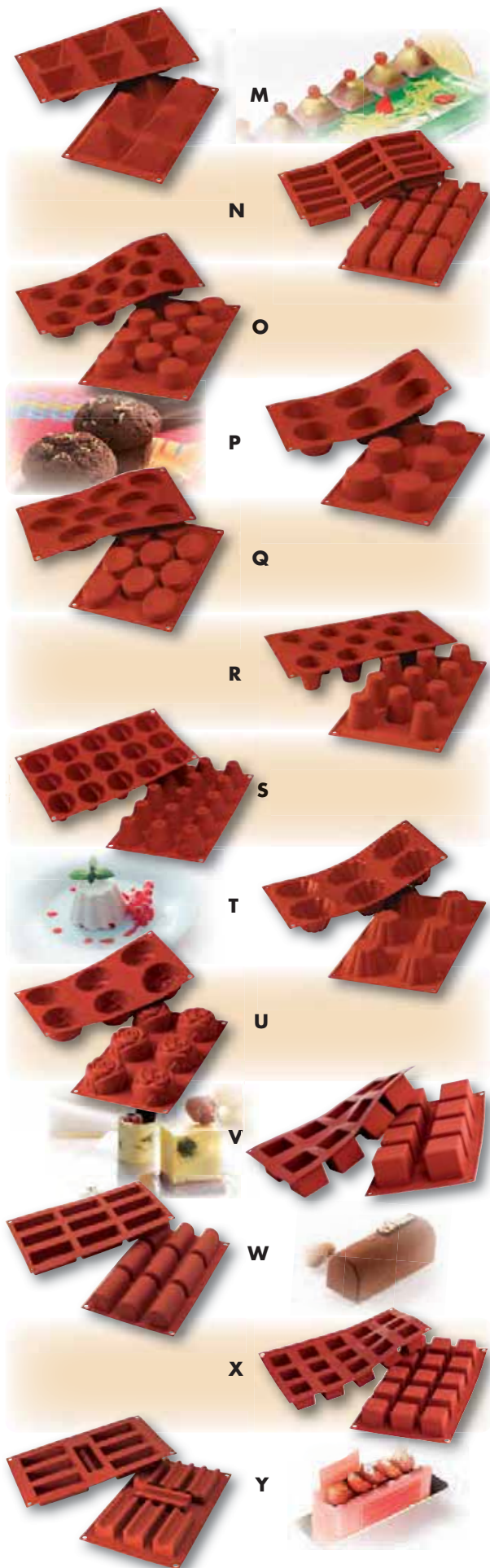
' +:	7)RQ	W1 1	*1 1
ZB/A	EXE EAA	F	9EED	FY @

SEMISFERA

' +:	7)RQ	W1 1	*1 1
ZB/A	EXE EA	G	9EE	XE FA

FINANZIERE

' +:	7)RQ	1 1	*1 1
ZB/A	EXE EAX	H	9E A	YDI @@



(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

Ⓔ 4(m7 J * & : ; 8 * @ F * J 7 * * B * Q 2 M P Q | 1 *

Ⓕ & : ; * @ F * J 7 * * L 1 Q // V L d ` \ O L * Q 2 M P *

Ⓖ 4(C m P : + & * @ F * J 7 * * B * 2 N M L P Q | 0 3 V *

PETIT FOUR

7)RQ		W11	*11
EXE EAZ	I	9E X	YE	E

' +:
ZBYA

MEDIUM SAVARIN

7)RQ		W11	*11
EXE EAD	J	9E @	A	@

' +:
ZBYA

GUGELHUPF

7)RQ		W11	*11
EXE E E	K	9EAZ	XE	F

' +:
ZBYA

MINI PYRAMID

7)RQ		11	*11
EXE E @	L	9EEZ	F I F	

' +:
ZBYA

PYRAMID

7)RQ		11	*11
EXE E	M	9EEX	X @ X @	YE

' +:
ZBYA

CAKE

7)RQ		11	*11
EXE E F	N	9E	XDI D	FE

' +:
ZBYA

MINI MUFFIN

7)RQ		W11	*11
EXE E Y	O	9E	A @	Z

' +:
ZBYA

MUFFIN

7)RQ		W11	*11
EXE E A	P	9E F	D	FA

' +:
ZBYA

MEDIUM OVALI

7)RQ		11	*11
EXE EX @	Q	9E @	XEI AE	E

' +:
ZBYA

MEDIUM BABA

7)RQ		W11	*11
EXE EX	R	9E E	YA	YZ

' +:
ZBYA

MEDIUM VULCANO

7)RQ		W11	*11
EXE EX F	S	9EDY	A	YY

' +:
ZBYA

BRIOCHETTE

7)RQ		W11	*11
EXE EX Y	T	9EFY	XD	FX

' +:
ZBYA

ROSE

7)RQ		W11	*11
EXE EX A	U	9EXX	X	YE

' +:
ZBYA

CUBE

7)RQ		11	*11
EXE EX	V	9E @ E Y	AEI AE	AE

' +:
ZBYA

MIDI B CHE

7)RQ		11	*11
EXE EX X	W	9 @ F E	ZYI FA	F

' +:
ZBYA

CUBE

7)RQ		11	*11
EXE EX Z	X	9 @ E A	FAI FA	FA

' +:
ZBYA

MARSIGLIESE

7)RQ		11	*11
EXE EX D	Y	9 @ @ Y	DAI A	FA

' +:
ZBYA

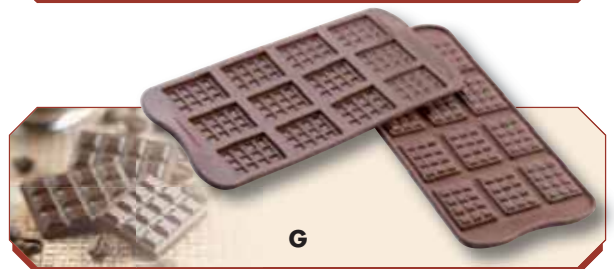
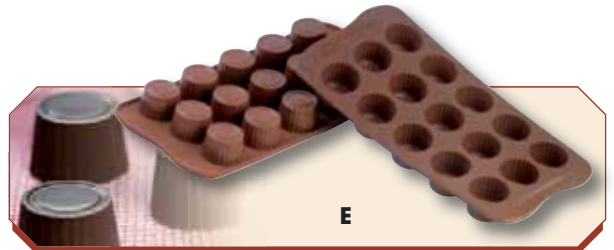
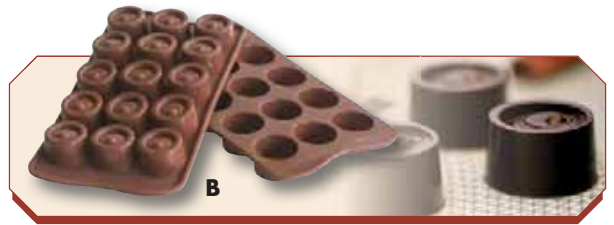


① FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

② 9; 'X'4; '7: 7-)'Cm* 'C: 7' * &: ;8 * *ML *ULI 2022R*
U *ML *1 0 /K *1 .1L *2XQ 2DL *M ML L *ML *CP KO M* OM
L. 2RBK2N . N.P* . U

③ &: ;' *7* 'C: 7' * : ;' (7)'L(8 ' '9 * *Q OP*
Q M LP2 *L *ML *U OP BKT 1 0 / . VL *Q FU 2 *ML *
OPT Q P. N.B B *BKT N.P. Q.L *L *M. F. Q.L *L3 *1 . N.BL

④ 9; 'X'4; 'B(7)" (9) * 'L'm 79: +&'7 * * L PVL M/M 0 *
@EE% * (L 3 1 2M /UL 03K/2N 1 * 22 3BK2 *9/L 2022M
1 . M *1 V /2NBK2 * FK OI M *N 3L * & kN *
N.P. O h03LNI L3BJ L N.P Gk/1 . N.BL3Q M3K2*



① CHOCOLADEVORM 22x11cm

② C : C ; () ' * & : ; 8 * I @ 1 *

③ & : ; ' * 5 * C : C ; () * I @ 1 *

④ C : m ; (8 ' 9 : + * I @ 1 *

CUBO

7)RQ	6 /1/	11	*11
BFA	EXE EF@	A @AI @E	I	@

VERTIGO

7)RQ	6 /1/	W11	*11
BFA	EXE EF	B @AI @E	Z	E

IMPERIAL

7)RQ	6 /1/	W11	*11
BFA	EXE EFF	C @AI @E	Z	E

MONAMOUR

7)RQ	6 /1/	11	*11
BFA	EXE EFY	D @AI @E	FEI	A

PRALINE

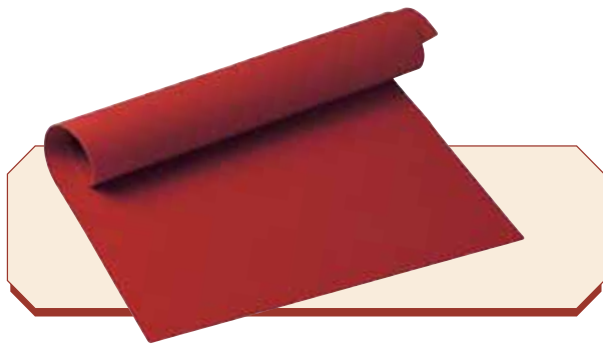
7)RQ	6 /1/	W11	*11
BFA	EXE EFA	E @AI @E	FE	@

FLEURY

7)RQ	6 /1/	W11	*11
BFA	EXE EF	F @AI D	FE	@

TABLETTE

7)RQ	6 /1/	11	*11
BFA	EXE EFX	G Y	FZI Z	A



(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak

- Ⓔ 4(m'7 J * & () ** 22 3LB3 3- 12 | **
- Ⓕ 9' " ; ; ' 8 ' ° C " : 7 * * 22 3LB. 3/2. KNT 23
- Ⓖ 4(Cm) + ' 77 - & () ** 22 3B. 3/2N U2M

SILICONFLEX, -60 / +230 C

7)RQ	11
EDE EAF	@%J 7	AFEIF A
EDE E E	Q I L R 3 P I	E E I Y E E

' +:
@EBAE
@BFA

(N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating

- Ⓔ ; ' 7 ' J * ' ') * *) 9 ' * . NKK*
- Ⓕ 9' " ; ; ' 8 ' ° C " : 7 * * P L F 10 L *) 9 ' *
- Ⓖ 4(Cm) + ' 77 9 : ; " * * 9) ' ° C. N2N2M

20 VELLEN/ E* ' ') % E* 9' " ; ; ' % E*) Cm

7)RQ	11
DAX E@@	@%J 7	A@A F@
DAX E E	* Q I L R 3 P I	ADEI FDE

' +:
ADIEE
XAEEE

(N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak

- Ⓔ 4(m'7 J * + ; ' (' ' * (' + * * V L . L Q P U 22 32LK*
- Ⓕ (" * * " ; ; ' 8 ' ° C : 7 ' * * Q Q L P * 22 3TBK OQ L * U LB. 3/2 . KNT 23
- Ⓖ 4(Cm) + ' 77 (" * * Q L X L 22 * 22 322PM

**DOOS 500 VEL/4: X*AEE* ' ')
4: QE*AEE* 9' " ; ; ' % C (C) ' ; *AEE*) Cm**

7)RQ	11
EAE EXE	@%J 7	AFEIF A
EAE EX	Q I L R 3 P I	E E I Y E E

' +:
XIEE
FXBAE

(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak, extra zwaar

- Ⓔ 4(m'7 J * & () ** 22 3LB3 3- 12 | BNL. FR*KOR*
- Ⓕ 9' " ; ; ' 8 ' ° C " : 7 * * 22 3LB. 3/2. KNT 23LI 1A * U P M *
- Ⓖ 4(Cm) + ' 77 - & () ** 22 3B. 3/2N U2 N L F L ' O U K N P O 3 V *

-50 / +250 C

7)RQ	11
EXE EYE	@% Q I L R 3 P I	YEEI FEE
EXE EY@	Q I L R 3 P I	E E I Y E E
EXE EY	@%J 7	AFEIF A

' +:
@AEDA
@BAE
@BAE

(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak

- Ⓔ 4(m'7 J * & () ** 22 3LB3 3- 12 | **
- Ⓕ 9' " ; ; ' 8 ' ° C " : 7 * * 22 3LB. 3/2. KNT 23
- Ⓖ 4(Cm) + ' 77 - & () ** 22 3B. 3/2N U2M

-50 / +250 C

7)RQ	11
@ E EYE	@% Q I L R 3 P I	YEEI FEE
@ E EY@	Q I L R 3 P I	E E I Y E E
@ E EY	@%J 7	AFEIF A

' +:
@EZA
@DB A
@AFA

6040[®] sessanta quaranta

① **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN** - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

② **FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS** - the silicone* moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes* it possible to take the products out easily, dishwasher safe

③ **MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS** - pour* pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées* directement après cuisson au congélateur pour une* ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des* préparations, indéchirable et lavable en machine

④ **FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN** - Hergestellt aus* 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können* sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne* Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



① **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**

② 4(m7J *&: ;8*4. |LPR7 P 1* EIYE 1*

③ &: ;' *4. |LPR7 P1* EIYE 1*

④ 4(CmØ: +& *4. |LPR7 P1* EIYE 1*

BRIOCHETTE - 24x

' +:	7	W11	*11
YXBAE	EXE E@	XD	FA

MADELEINE - 44x

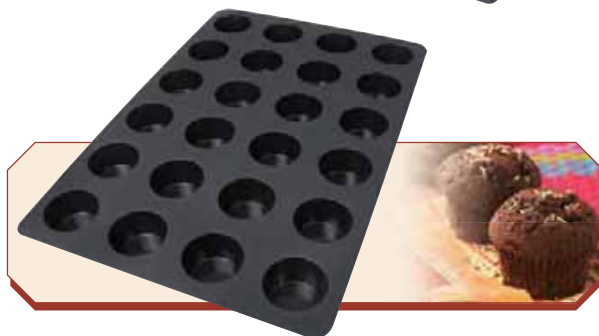
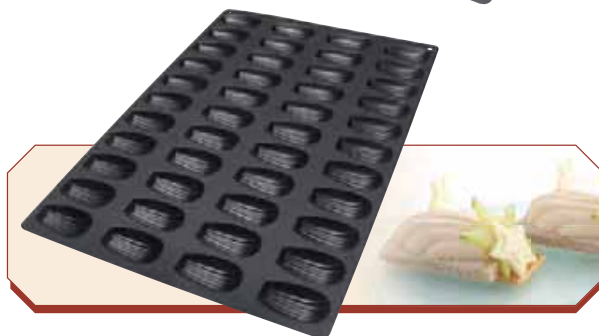
' +:	7	11	*11
YXBAE	EXE EA	XXI YA	@

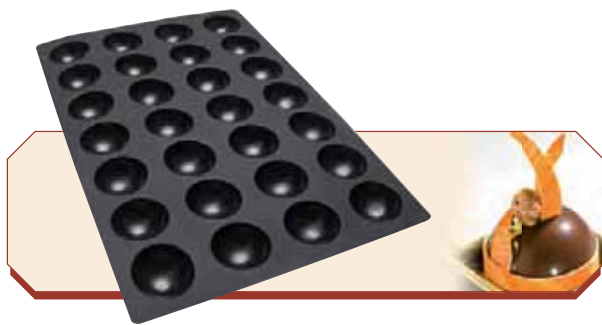
MINI-CAKE - 30x

' +:	7	11	*11
YXBAE	EXE E	DDI YD	FE

MUFFIN - 24x

' +:	7	W11	*11
YXBAE	EXE ED	D	FD





BAKMAT BakeryNorm 60x40cm

④ 4(m7J *&: ;8*4. | LPR7 P1 * EI YE 1 *

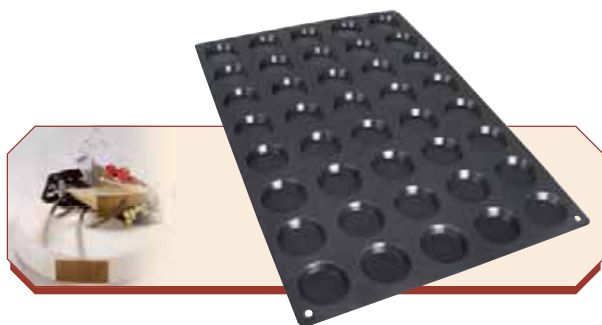
④ &: ;' *4. | LPR7 P1 * EI YE 1 *

④ 4(Cm9: +& *4. | LPR7 P1 * EI YE 1 *

HALF-SPHERE - 28x

7	W11	*11
EXE EF	XE	FA

' +:
YXBAE



TARTELLETES - 40x

7	W11	*11
EXE EY	E	@

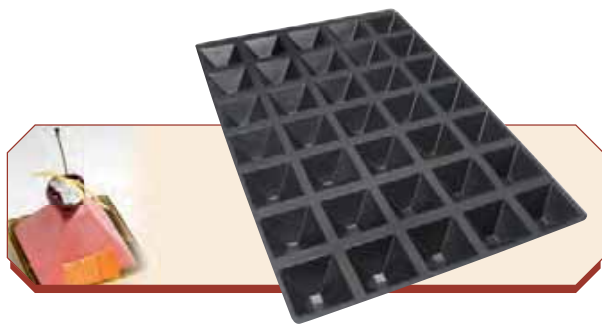
' +:
YXBAE



FLORENTINS - 35x

7	W11	*11
EXE EX	E	@

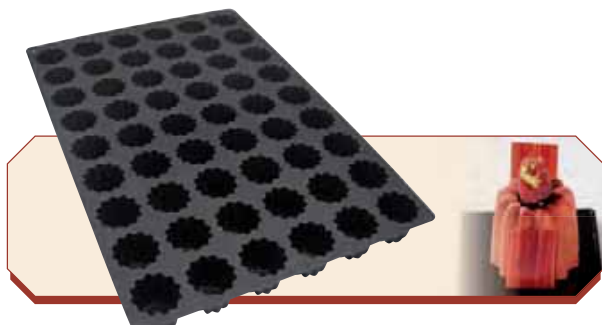
' +:
YXBAE



PYRAMIDS - 35x

7	11	*11
EXE @E	A A	FA

' +:
YXBAE



CANNELES - 54x

7	W11	*11
EXE E	A	AE

' +:
YXBAE

(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal

(E) 1/2 l ;% 88'7J *% ;8**M2/L *ML/

(F) 1/2 l ;!%& ;!5* : 8'7J **2 l *

(D) 1/2 l ;% 88'7J 9. +&*C7 *

! +:	7	W 1	* 1	;2M
@E	D @E E	A	A	E@EA
@A	D @E @		A	E@EZ
@E	D @E	X	Y	E@E
@DA	D @E F	D		EB E



(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal

(E) 1/2 l ;% 88'7J *% ;8**M2/L *ML/

(F) 1/2 l ;!%& ;!5* : 8'7J **2 l *

(D) 1/2 l ;% 88'7J 9. +&*C7 *

! +:	7	W 1	* 1	;2M
BKA	X AE A	X	A	E@A



(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal

(E) 1/2 l ;% 88'7J *% ;8**M2/L *ML/

(F) 1/2 l ;!%& ;!5* : 8'7J **2 l *

(D) 1/2 l ;% 88'7J 9. +&*C7 *

! +:	7	W 1	* 1	;2M
BZA	ZZX E@A	X	A	E@A



(N) CAMEL PUDDINGVORM - aluminium

(E) C(+ (&' ;*C+ (&*% : ;8** /01 201 *

(F) & : ;!5*9; (7** /01 201 *

(D) m (+ (&' ; ;!9. +&*% (/01 201 *

! +:	7	W 1	* 1	;2M
@E	X E AA			E@E
@XE	X E A	X	X	E@A
@E	X E AX	Z	X	EB A





SET 3

(N) BESLAGKOM - kunststof, set van 3, inhoud 1,5 - 2 en 3 liter

(E) 4('7**Q/ A B L M U F B 3A3N@BA** * 3K*F*/2MP*

(F) 4('7' *8' *C " '7' *'Q/ A OL B' / MKL *F B 3A30*@BA** * LMF*/2PL*

(D) + + C ' ; *n03 MMUB*FLP* LAB 2IN /@BA** *03K*F*, 2MP*

7	W* 1
EAD EYE	@X-@- @

' +:
DBA



(N) BESLAGKOM - kunststof

(E) 4('7**Q/ A**

(F) 4('7' *8' *C " '7' *'Q/ A OL*

(D) + + C ' ; *n03 MMU*

7	W* 1	* 1	;2M
EAD EY@	Y	@@	F
EAD EY	Z	@Y	A
EAD EYF	FF	@	X
EAD EYY	FZ	@Z	@@

' +:
YBA
ABKA
XBKA
@ B A



(N) BESLAGKOM - kunststof

(E) 4('7**Q/ A*

(F) 4('7' *8' *C " '7' *'Q/ A OL*

(D) + + C ' ; *n03 MMU*

7	W* 1	* 1	;2M
EFAEY *	A	@A	Y
EFAEYZ	F	@A	B
EFAEYD	F	@X	D
EFAEAE	YE	@	@F

' +:
XBAE
YBA
ZB A
@EBA

* met voet% 2M0 L% FL *000 P%1 2990



NEW!

(N) BESLAGKOM - kunststof met schenktuit, antislip voet

(E) 4('7**Q/ A *i 2M* Q 0NB3 3- /ZQU M

(F) 4('7' *8' *C " '7' *'Q/ A OL* . FL *CL B'U 3K*. 3A KTP. Q 3M

(D) + + C ' ; *n03 MMU*1 2M O V2 LBPOM NU A1 * M3K0 *

7	W* 1	* 1	;2M
Z E @ A	E	@F	BA
Z E @YE	Y	@A	YIE

' +:
YBAE
YBA

(N) BESLAGKOM - kunststof, met schenktuit en antislip voet

- (E) 4('7*G; MBI 2M Q M 3K*3 3- /QU M
 (F) 4('7'8' *C " '7' *G; M OLB; FL *Q *LMU 3K* 3M
 KTP. Q 3M
 (D) + + C ' ; *m03 MMUB1 2M O V2 LP03K
 POM NI M1 * M3KLO *

' +:	7	W* 1	;2M
YBXA	EZE E@A		FBA



(N) SALADESCHAAL - polycarbonaat

- (E) (; (8*4: j ; *Q R . PCB . M*
 (F) (; (8" + *Q R . PO 3. M*
 (D) (; () C ' ; * R . PCB . M

' +:	7	* 1	W* 1
B A	AF E E	* AEE	@A
BDA	AF E @	* BA	E
YBXA	AF E	* ZEE	A
ABDA	AF E F	@EE	FE
XBDA	AF E A	@ BA	YE



(N) RESTBAK - polypropyleen

- (E) + ') * (, *Q RCP QR/L3*
 (F) 4(C*5*+ ') ' *Q RCPQ R/L3L*
 (D) + ') ' 7 4 ' ;) ' + * * / RCPQ R/L3*

' +:	7	1	;2M
BXA	EE EFZ	@XGHF@F@	Z



(N) RESTBAK - polypropyleen

- (E) + ') * (, *Q RCP QR/L3*
 (F) 4(C*5*+ ') ' *Q RCPQ R/L3L*
 (D) + ') ' 7 4 ' ;) ' + * * / RCPQ R/L3*

' +:	7	W* 1	* 1	;2M
BDA	EE EYE	FA	@	@E
FBYA	EE EY@	FD	@Z	@A
YB A	EE EY	Y	@	E
ABAE	EE EYF	A@	F	FE
BDA	EE EYY	A	A	FA



(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, platte bodem

- (E) 4('7*m)C '74: j ; *M2/L *MLBU MO M1 *
 (F) 4('7'8' *C " '7' * S&" S+Q ' *B I BU 3K*Q. M
 (D) & 'X' +m C '7 C ' ; *C7 B1 2M NI *4 KL3*

' +:	7	W* 1	;2M
@BAE	ZDF E @	@ BA	EBXA
EBYA	ZDF E	EBA	@BA
YBZE	ZDF E F	AEE	F
F@BAE	ZDF E Y	XIE	Y
FXBEE	ZDF E A	DBA	A
YDBAE	ZDF E	FFBA	Z
DBAE	ZDF E X	FDBA	@Y





(N) CONISCHE SCHAAL - roestvrijstaal

(E) C: 7" C ; *4('7" * M3/L * ML *
 (F) 4('7" *8" *C " '7" *9: 78" ; () * *3 I *
 (D) m C '7 C ' ; * *C7 *

7	W* 1	* 1	; 2M
EAAEE@	@Y	X	EBA
EAAEE	@	D	@
EAAEEF	@	Z	
EAAEEY		D	F
EAAEEA	X	@@	Y
EAAEE	Z	@F	A
EAAEEX	F@	@	
E YE @	FY	@	Z
E YE	YE	@Z	@@
E YE F	Y@	E	@Y

' +:
FEDA
ABYA
XEDA
DEDA
@BYE
@BYE
@YDA
@ZBA
ABAE
BAE



(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, met platte bodem

(E) 4('7" m) C '7" *4: j ; * * M3/L * ML / B' / MO MM1 *
 (F) 4('7" *8" *C " '7" * * *3 I BU 3K * Q / M
 (D) & 'X' + m C '7 C ' ; * *C7 B' 1 2' / N.1 *4 KL3*

7	W* 1	; 2M
@ZE E E	Y	IE
@ZE E @		BA
@ZE E	Z	FBA

' +:
FB A
FBYA
YEDA



(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, met platte bodem

(E) 4('7" m) C '7" *4: j ; * * M3/L * ML / B' / MO MM1 *
 (F) 4('7" *8" *C " '7" * * *3 I BU 3K * Q / M
 (D) & 'X' + m C '7 C ' ; * *C7 B' 1 2' / N.1 *4 KL3*

7	W* 1	; 2M
EZA EAE	@	EBKA
EZA E A @	@	@BAE
EZA EA	Y	BZE
EZA EAF	FE	AEFE
EZA EAY	FA	ZIEE
EZA EAA	FD	@EIEE

' +:
@BAE
BFE
FBKE
AB A
XEDA
ZBAE



(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, mat/hoogglans

(E) 4('7" m) C '7" *4: j ; * * M3/L * ML / B' . KB%Q / 2NK*
 (F) 4('7" *8" *C " '7" * * *3 I B' . KBTL%Q / 2*
 (D) & 'X' + m C '7 C ' ; * *C7 B' . KB%Q / 2PM

7	W* 1	; 2M
EZA EXE	@Z	@BA
EZA EX@		FIE
EZA EXF	X	YBA
EZA EXY	FE	DIE

' +:
FB A
ABYE
XB A
DB A



(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, mat/hoogglans, antislip voet

(E) 4('7" m) C '7" *4: j ; * * M3/L * ML / B' . KB%Q / 2NK*
 3 3- / 2U M
 (F) 4('7" *8" *C " '7" * * *3 I B' . KBTL%Q / 2BU 3K* . 3/2
 KTP. Q 3M
 (D) & 'X' + m C '7 C ' ; * *C7 B' . KB%Q / 2PM
 POM NLL M1 * M3KL0 *

7	W* 1	; 2M
EZA E E	@Y	EBK
EZA E @	E	@BZ
EZA E	Y	YIE
EZA E F	FE	BZ

' +:
FBKA
YBAE
AB A
XEDA

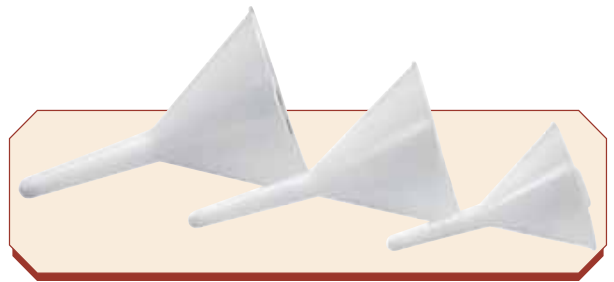
④ TRECHTER - kunststof

④ 9 771; *Q/ M*

④ '7): 77: "4*Q/ M OL*

④)+C)'+*m03 MMUW

' +:	7	W* 1	* 1
④EA	E X EE	Z	④④
④ B E	E X EEX	④E	④A
B E	E X EEZ	@	④X
④DA	E X EED	@	@



④ TRECHTER - kunststof

④ 9 771; *Q/ M*

④ '7): 77: "4*Q/ M OL*

④)+C)'+*m03 MMUW

' +:	7	W* 1	* 1
EBAA	DA EFE	Z	Z
EBKE	DA EF@	④E	④E
EBZE	DA EF	@	@
④EE	DA EFF	④Y	④D
④XE	DA EFY	④Z	④D
B E	DA EFA		F
Y④DA	DA EF	F@	
X④DA	DA EFX	Y	FX



④ TRECHTER - kunststof, met zeef

④ 9 771; *Q/ M B1 2M M 2LP*

④ '7): 77: "4*Q/ M OL B. FL *Q P*

④)+C)'+*m03 MMUW1 2M 2O*

' +:	7	W* 1	* 1
Z④DA	EAD ④E		
④BZA	EAD ④E@		A
@ B E	EAD ④E	FE	Z
④YFA	EAD ④EF	FA	FA



NEW!

④ TRECHTER - roestvrijstaal

④ 9 771; *M 2B/L *ML*

④ '7): 77: "4*2 B 1*

④)+C)'+*C7 *

' +:	7	W* 1	* 1
ZB A	EXY EFY	④E	④④
DBKE	EXY EFA	@	@
④④FE	EXY EF	④Y	④F
④EA	EXY EFX	zeefje voor trechter M 2LPUP1033L/ Q P*Q OPL3M33 P 2OUP1P2NMP	



18/10
RVS/INOX



(N) MAATBEKER - kunststof, met maatverdeling

⑤ &' (+ ' * J J * * Q / M B V P . K O . M K *

⑥ &' + ' * * Q / M O L B V P . K O T L *

④ &' 4 ' C ' + * * m 0 3 M M U B V P . K O 2 P M

7 ; 2 M

DA EYE @

DA EY@ F

DA EY A

' +:

@DE

FBKA

YBKA



(N) MAATBEKER - kunststof, met maatverdeling

⑤ &' (+ ' * J J * * Q / M B V P . K O . M K *

⑥ &' + ' * * Q / M O L B V P . K O T L *

④ &' 4 ' C ' + * * m 0 3 M M U B V P . K O 2 P M

7 ; 2 M

E X E E EBEA

E X E @ EBE

E X E EBA

E X EE@ EBA

E X EE @E

E X EEF IE

E X EEY FE

E X EEA AE

' +:

@E

@DE

IDA

FIFA

YBYA

ZBA

@@DE

@XBA



(N) MAATBEKER - roestvrijstaal, met maatverdeling

⑤ &' (+ ' * J J * * M 2 / L * M L / B V P . K O . M K *

⑥ &' + ' * * 2 1 * B V P . K O T L *

④ &' 4 ' C ' + * * C 7 B V P . K O 2 P M

7 ; 2 M

EAAE@ EBA

EAAE@@ @E

EAAE@ IE

' +:

XBAE

DYBA

@BYE



(N) BEKER DISPENSER - roestvrijstaal

⑤ C * 8 " ' 7 ' + * * M 2 / L * M L /

⑥ : +) ' * J : 4 ' ; ') * * 2 1 *

④ 4 ' C ' + - ' 7 8 ' + * * C 7 *

7

ZDD@A@ - voor bekers 7 cm - * U P * O Q * W X * 1

- * Q O P V Q , L M W X * 1 - * U P * 4 L N P W X * 1

' +:

DBAE

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met afsluitdop en maatverdeling, wit transparant

(E) Q ' ' Z' %8' C: +()' 7*4:)); '*Q/ K B' 2M' . Q. 3K*
1 L. OP2V* . L B' N D' 3 Q P L 3 M

(F) 4:)' ;' ;' 8' *8: (J ' *Q/ K O L B' . F L * O O N 3 * L M
L N / L * K L * 1 L O P L B' Q / 3 * M 3 Q P L 3 M

(D) 8' m: +()' 7%Q ') C 9; (C ' *m03 M M U B' 2 M Q Q L B'
V P. K O 2 P M L 2 * M 3 Q P L 3 M

' +:	7	W* 1	* 1	/
Ⓞ A	D	EYE	E	FA
Ⓞ A	D	EY@		AE

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met non-drip doseersysteem en maatverdeling

(E) Q ' ' Z' %8' C: +()' 7*4:)); '*i 2M3 3-KP2 R M1 *
. 3K*1 L. OP2V* . L*

(F) 4:)' ;' ;' 8' *8: (J ' * . F L * R M 1 L * . 3 / 2 V O M M * L M
L N / L * K L * 1 L O R L *

(D) 8' m: +()' 7%Q ') C 9; (C ' *i 2M3 3-KP2 R M1 B'
m03 M M U B' V P. K O 2 P M

' +:	7	W* 1	* 1	/	RQ
Ⓞ A	D	EZE	E	FA	rood%FLK%P OVL%P M
BFA	D	EZ@		AE	rood%FLK%P OVL%P M

Ⓞ A	D	EDE	E	FA	geel%RL//i % . 03L%V L D
BFA	D	ED@		AE	geel%RL//i % . 03L%V L D

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, transparant, met drie uitlopen

(E) Q ' ' Z' %8' C: +()' 7*4:)); '*Q/ K B' 3 Q P L 3 M
i 2M3 Q L * Q M

(F) 4:)' ;' ;' 8' *8: (J ' *Q/ K O L B' 3 Q P L 3 M . F L *
L 1 O O N O P L * P Q L *

(D) 8' m: +()' 7%Q ') C 9; (C ' *m03 M M U B'
M 3 Q P L 3 M 2 M K P L 2 J N / O / O U

' +:	7	W* 1	* 1	/	
Ⓞ A	EX	EXA	ABA	E	F
Ⓞ B	EX	EZA	X	Y	X

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met dubbele uitloop

(E) Q ' ' Z' %8' C: +()' 7*4:)); '*i 2M K O Q L * Q O M

(F) 4:)' ;' ;' 8' *8: (J ' *K O Q L * 1 L O O N O P L *

(D) 8' m: +()' 7%Q ') C 9; (C ' *i 2M Q Q L / O / O U

' +:	7	W* 1	* 1	/	
B E	A F E	@	A	@	E E

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met maatverdeling en drie uitlopen

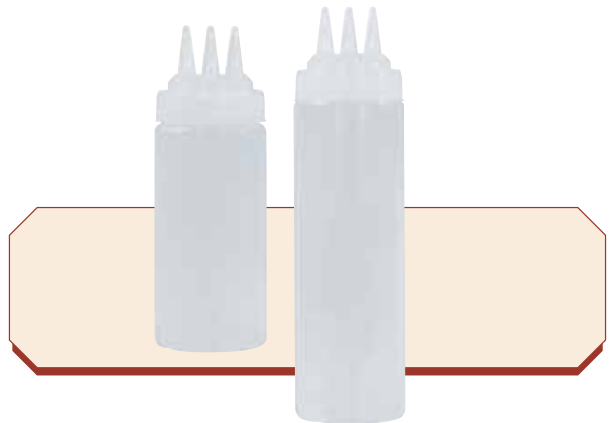
(E) Q ' ' Z' %8' C: +()' 7*4:)); '*i 2M V P. K O. M K *
1 L. O P L * i 2M P Q L * Q O M

(F) 4:)' ;' ;' 8' *8: (J ' *i 1 L O P L B' 1 O O N O P L * P Q L *

(D) 8' m: +()' 7%Q ') C 9; (C ' *V P. K O 2 P M O 3 K * 1 2 M
K P L 2 J N / O / O U

' +:	7	W* 1	* 1	/	
Y B A	A F E	@ F	X B A	@	A E E

araven



pujadas





KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met non-drip doseersysteem en maatverdeling

- ⑤ Q ' ' Z' %8' C: +()' 7*4:)) ; ' * * Q' M B' 2 M' 3 3-KP Z' R M' 1 * . 3K' 1 L. OP Z' V * . L B' i N Z' M' A 3 Q P L 3 M
- ⑥ 4:)' ' ; ' * 8' * 8: (J ' ' * * Q' M O L B' f L * R M' 1 L * . 3 M V O M M' L M L N / L * K L' 1 L O P L B' O / 3 * M 3 Q P L 3 M
- ⑦ 8' m t +()' 7 % Q ') C 9 ; (C ' * * m O 3 M M U B' 1 2 M 3 - K P Z' R M' 1 B' V P. K O 2 P B' i L 2 * M 3 Q P L 3 M

36 cl.

7	W' 1	* 1	/) R Q
EX EX@	ABA	⑤ F	transparant % M 3 Q P L 3 M
EX EX	ABA	⑥ F	rood % P L K % P O V L % + M
EX EXF	ABA	⑦ F	geel % R L // i % . 0 3 L % J L O

' +:
@ B A
@ B A
@ B A

72 cl.

7	W' 1	* 1	/) R Q
EX EZ@	X	F X	transparant % M 3 Q P L 3 M
EX EZ	X	F X	rood % P L K % P O V L % + M
EX EZF	X	F X	geel % R L // i % . 0 3 L % J L O

' +:
@ B A
@ B A
@ B A

DOSEERFLES STATION - kunststof

- ⑤ Q ' ' Z' * 4:)) ; ' *) ()' 7 - * Q' M *
- ⑥) ()' 7 * 4:)' ' ; ' * 8' * 8: (J ' ' * * Q' M O L *
- ⑦ Q ') C 9 ; (C ') ()' 7 * * m O 3 M M U B

7	1	C. Q
EX EXE	DG H I Z I Y	3 x 36 cl.
EX EZE	DG H I D I F E	3 x 72 cl.

' +:
@ B A
@ Z F E

DECORATIE LEPEL set van 2 stuks - lepels om eenvoudig decoraties op borden te maken met een saus, coulis, crème, of een vloeibare puree, een lepel met smalle uitloop en een lepel met bredere uitloop

- ⑤ : : 7 * 8 + : * L M U * Q L L * * M P L . / h L * K L P . M 3 * P * 2 / 3 . M P L * 2 M * . O L B * * O / 2 B * * P L . 1 B * * . P . 1 L B * * . 2 / M * O P L L B * * 1 . // * Q 3 * U P * M L * i L L M O P L Q P . M 3 * 3 K * * O 2 * Q 3 * U P * M L * . M A K * Q P L Q P . M 3 *
- ⑥ C ' ; ' + ' - ; & ' * L M K L * * Q L L * * Q O P P T . / 2 L P O 3 * K T P * O * O 3 L * 2 / 3 . M P L * f L * O 3 L * . O L B * O 3 * O / 2 B * O 3 L * P e 1 L B * O 3 * . P . 1 L B * O 3 L * Q O P T L * K T M 3 K O L B * O 3 L * Q L M M * O 2 / 6 P L * Q O P * L * Q P T Q P . M 3 * O P T L B * O 3 L * V P . 3 K L * O 2 / 6 P L * Q O P * L * Q P T Q P . M 3 * . / T L *
- ⑦ 8' m t +()' 7 - ; e 9 9' ; * . M f 3 * * M i * * . U L / U P L Z U N * 8 L I P . M 3 L 3 * . O U / M M 3 * 1 2 M Z L P * . O L B * O 2 B * C P L 1 L * K L P L Z * U k 2 L * k P L B L Z * ; U L / 1 2 M N I . L 3 * O / . O U O 3 K * L Z L 3 * ; U L / 1 2 M P L 2 M P I O / O U

7	; * 1
E E@A	@ * + * F

' +:
@ B A

(N) PATE VORM - gegoten aluminium, half rond

(E) ()' * & : ; 8 * * . M, 01 2 2 01 B N / 0 P 0 3 K *
 (F) & : ; ' 5 *) ' + + ' 7 ' * * L 3 * 0 M * K . 0 B * L 1 2 2 0 / 2 L *
 (D)) ' + + ' 7 ' 7 - + ' 9 . + & * * (0 V O B N / 0 P 0 3 K *

' +:	7	; * 1	1 * 4 * 1
DÆE	E AEE@	A	ZÆI ZÆE



(N) PATE VORM - gegoten aluminium, rond

(E) ()' * & : ; 8 * * . M, 01 2 2 01 B P 0 3 K *
 (F) & : ; ' 5 *) ' + + ' 7 ' * * L 3 * 0 M * K . 0 B * 2 0 / 2 L *
 (D)) ' + + ' 7 ' 7 - + ' 9 . + & * * (0 V O B P 0 3 K *

' +:	7	; * 1	W * 1
DÆE	E AEE	Y	ABA
XYBÆ	E AEEY	A	ZÆE



(N) PATE VORM - gegoten aluminium, vierkant

(E) ()' * & : ; 8 * * . M, 01 2 2 01 B * 0 . P L *
 (F) & : ; ' 5 *) ' + + ' 7 ' * * L 3 * 0 M * K . 0 B P L M 3 V O / 2 L *
 (D)) ' + + ' 7 ' 7 - + ' 9 . + & * * (0 V O B f 2 F L 1 2 *

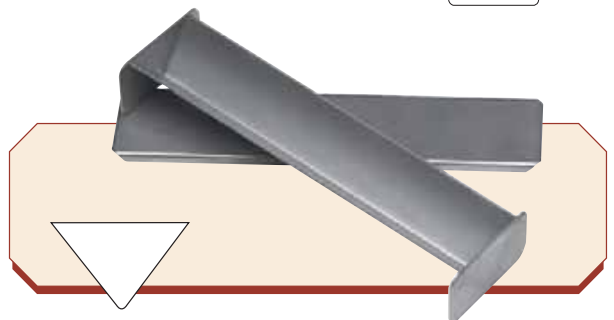
' +:	7	; * 1	1 * 4 * 1
DÆE	E AEEZ	Y	XBAI ABA



(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal

(E) ()' % ' + + ' 7 ' * & : ; 8 * * M 2 / L * M L / *
 (F)) ' + + ' 7 ' * 5 * () S * * 2 1 *
 (D)) ' + + ' 7 ' 7 9 . + & * * C 7 *

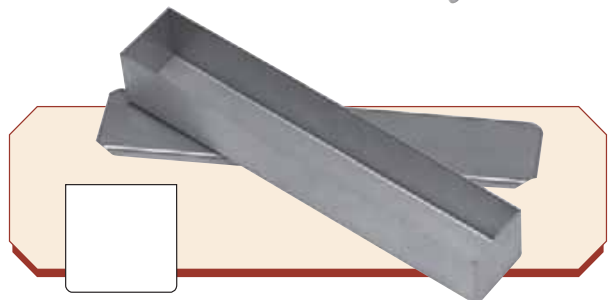
' +:	7		1
FZBAE	E AE@		YGHFEI
YBAE	E AE@	met deksel	2W / X % f L * OfLP L % 1 2 0 8 L 1 L /



(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal

(E) ()' % ' + + ' 7 ' * & : ; 8 * * M 2 / L * M L / *
 (F)) ' + + ' 7 ' * 5 * () S * * 2 1 *
 (D)) ' + + ' 7 ' 7 9 . + & * * C 7 *

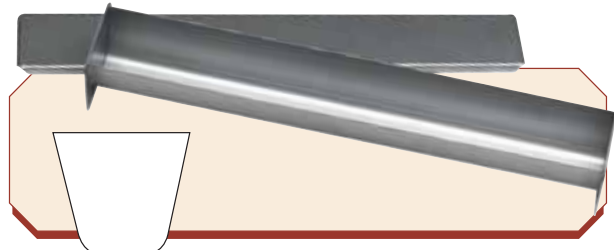
' +:	7		1
FDBAE	E AE@		AGHFEI A
YXBAE	E AE@	met deksel	2W / X % f L * OfLP L % 1 2 0 8 L 1 L /

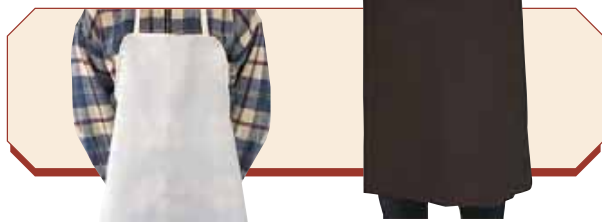


(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal

(E) ()' % ' + + ' 7 ' * & : ; 8 * * M 2 / L * M L / *
 (F)) ' + + ' 7 ' * 5 * () S * * 2 1 *
 (D)) ' + + ' 7 ' 7 9 . + & * * C 7 *

' +:	7		1
YABÆ	E AE@		GHIYAI
AXBÆ	E AE@	met deksel	2W / X % f L * OfLP L % 1 2 0 8 L 1 L /





(N) KOKSSLOOF - katoen

(E) C: : m * (+: 7** MM3*

(F) (4;" +** M3*

(D) C +Z' **4. 01 i //L*

7 1

wit% N2%Q/ 3 % L2

ZXZ EEA *AEI @EE

ZXZ EE *XAI @EE

ZXZ EEX @EEI @EE

zwart%Q/ 1%3 2% N . Ph

ZXZ E A *AEI @EE

ZXZ E *XAI @EE

ZXZ E X @EEI @EE

(N) KOKSSLOOF - katoen, met bovenstuk, met 1 zak

(E) C: : m * (+: 7** MM3B/ 3VB1 2M1@Q I LM

(F) (4;" +*8' *C ' 9* *B' M3B. FL *Q FLMMB. FL *03L *Q NL*

(D) C ' 9 C +Z' **4. 01 i //LB1 2% . MB1 2% 2LP1) . N.*

7 1 kleur% / P% / OP%9. PQ

ZXZ EEZ @EEI ZA wit% N2%Q/ 3 % L2

ZXZ E Z @EEI ZA zwart%Q/ 1%3 2% N . Ph

(N) SCHORT - zuurbestendig

(E) (+: 7** . 2*FL 2M3M

(F) (4;" +**PT 2M3M 01 * . 2L *

(D) C +Z' ** gOPLQ M3K2*

7 1

ZE EE@ @EEI ZA

(N) SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken

(E) (+: 7** . MPP1 2M3M * . MK*MD 1 LPR* 02MQ/ *UP i . NBV1 2M1.3*

(F) (4;" +**PT 2M3M*/L. OBPLF M1 L3M *K 3 *9% * . QP Q2 *K. 3 h 3L *KL*/. f. VL*

(D) C +Z' ** . LPO M3K2B' -Q N2NMW03K* LNPVOM VLL23LM2B*KLP' Gk/k N.*

7 1

ZE EEA @EEI ZA

(N) KEUKENDOEK - microvezel, set van 5

(E) C; :) **1 2P UQLB* LM UA*

(F) : +C : 7**1 2P UQLB* LM UA*

(D) C **&2P U LPB' . Mf 3*A*

7 1

ZXZ E E YEI YE

(N) KEUKENDOEK - katoen, werkdoekje met inweving

(E) m) C ' 7 *C; :) ** MM3*

(F) : +C : 7*8' *C " ' 7' ** M3*

(D) m C ' 7) C **4. 01 i //L*

7 1

ZXZ EFA YEI AE

' +:

EDA
YB A
YEDA

FBE
YB A
YEDA

' +:

ABAE
ABAE

' +:

@ EDA

' +:

BAE

' +:

FEDA

' +:

@ B A

(N) DIENDOEK - half linnen

- (E) ' +6"7 J *C;:) *-N /J/2L3*
- (F) ' +6")' *8' * ' +6"C' *-K L 1 2/B*
- (D) ' +6" +) C ** . Q/L 2L3*

' +:	7	1
@XA	ZXZ EE@	AI AE



(N) GLAZENDOEK - katoen

- (E) J ; (*C;:) ** M3*
- (F)) : +C : 7 * " -6' ++' ** M *
- (D) J ; ' +) C **4. 01 i //L*

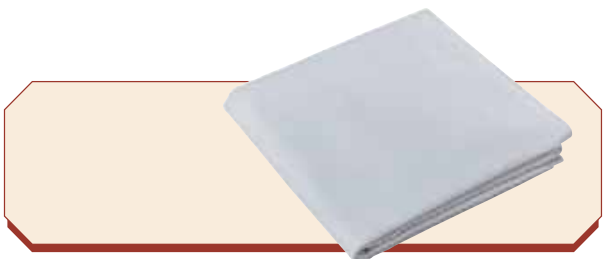
' +:	7	1
B A	ZXZ E	XEI XE



(N) PASSEERDOEK - katoen

- (E)) (& & , *C;:) ** M3*
- (F) S) (& '7' ** M3*
- (D) (" +) C **4. 01 i //L*

' +:	7	1
B/A	ZXZ EED	XEI XE



(N) KEUKENDOEK - (theedoek), katoen

- (E) m) C '7 *C;:) ** M3*
- (F)) : +C : 7 *8' *C " '7' ** M *
- (D) m C '7) C **4. 01 i //L*

' +:	7	1) RQ
@YA	ZXZ E@A	XEI XE	Nationaal



(N) KEUKENDOEK - (theedoek), katoen

- (E) m) C '7 *C;:) ** M3*
- (F)) : +C : 7 *8' *C " '7' ** M *
- (D) m C '7) C **4. 01 i //L*

' +:	7	1	kleur% / P% 0,LOP%9. RQ
@ZA	ZXZ E@E	AI A	blauw%QOL%QLO%Q. 0
@ZA	ZXZ E@	AI A	groen%VPL3%LPAVPO3
@ZA	ZXZ E@F	AI A	rood%FLK%P OVL%P M



(N) KEUKENDOEK - (handdoek), katoen

- (E) m) C '7 *C;:) ** M3*
- (F)) : +C : 7 *8' *C " '7' ** M *
- (D) m C '7) C **4. 01 i //L*

' +:	7	1	kleur% / P% 0,LOP%9. RQ
@ZE	ZXZ @@E	YZI YZ	blauw%QOL%QLO%Q. 0
@ZE	ZXZ @@	YZI YZ	groen%VPL3%LPAVPO3
@ZE	ZXZ @@F	YZI YZ	rood%FLK%P OVL%P M





OVENHANDSCHOENEN - katoen

(E) : 6'7*J ;: 6' ** MM3*
 (F) J (7) *8'*() " "+** M3*
 (D) 4(Cm (78 C ' '*4.01 i //L*

7	; * 1) RQ
D@EE@	FE	A
D@EE	FA	B

' +:
@BDA
BDA



OVENWANTEN - katoen, met versterkte palmstukken

(E) : 6'7*&') ** MM3B1 2MPL2BUP LK*Q /I *
 (F) &: 9;' *8'*() " "+** M3B*. fL *KL *Q 01 L *
 FL3UP TL *
 (D) 4(Cm (78 C ' '*4.01 i //LB1 2MLP M3*
 .3KUG N3*

7	; * 1	
EAE E@		X

' +:
FBA



OVENWANTEN - suède

(E) : 6'7*&') ** OcKL*
 (F) &: 9;' *8'*() " "+** OcKL*
 (D) 4(Cm (78 C ' '*J 2KLKL*

7	; * 1	
EXDE E		YY

' +:
ZBA



VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig

(E) +:)'C)' 7*&') *-N. ML 2M3M
 (F) &: 9;' *8'*(SC +)'S*PT 2M3M*/ * N /OP*
 (D) C)Z (78 C ' '* 2MLQ M3K2*

BEIGE

7	; * 1	
EXD EE@		Y
EXD EE		A

' +:
@ BDA
DBA

extra zware kwaliteit LI M * M 3VLI M * U PPLI M * MP
 EXD EEZ Y

@BDA



ZWART 4;(Cm7: "% C j (+Z

7	; * 1	
EXD @E@		Y
EXD @E		A

' +:
@ BDA
DBA



VEILIGHEIDSWANTEN - koudebestendig

(E) +:)'C)' 7*&') **/i *M1 QP. MPL*PL 2M3M
 (F) &: 9;' *8'*(SC +)'S*PT 2M3M OI *M1 QP. MPL *KL *
 3VT./NOP*
 (D) C)Z (78 C ' '*Q M3K2*VL3*) 2UKN/
)L1 QP. MPL3*

7	; * 1	
EXD E@		Y

' +:
@BDA

(N) BLIKOPENER

(E) C(7*: '7'+*
 (F) : 6+! *4: OE *
 (D) 8: '7e 997'+*

COLUMBUS

' +:	7	; * 1
FBKA	E@ EE	@

(N) BLIKOPENER

(E) C(7*: '7'+*
 (F) : 6+! *4: OE *
 (D) 8: '7e 997'+*

TITAN

' +:	7	; * 1
@DA	E@ EAE	@

(N) BLIKOPENER - kunststof greep

(E) C(7*: '7'+* * 2M/Q/ M*VPZ
 (F) : 6+! *4: OE * *Q 2/3TL *L/M . 3L/M *L3*Q/ M OL *
 (D) 8: '7e 997'+* *J PZU * . O *m03 MMU

' +:	7	; * 1
YBAE	X @E@	E

(N) BLIKOPENER - kunststof greep, zware uitvoering

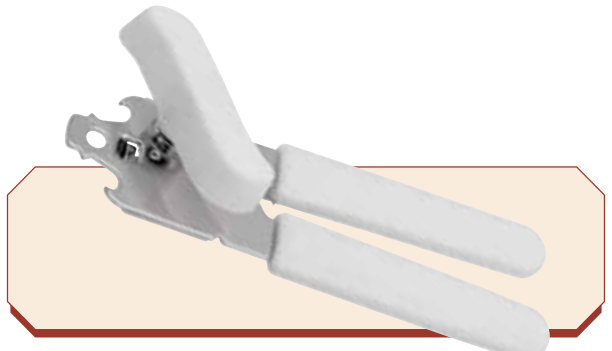
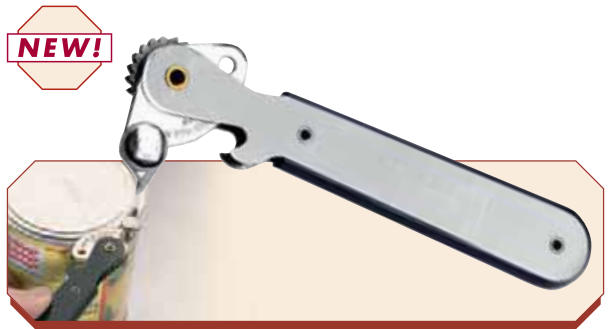
(E) C(7*: '7'+* *Q/ M*VPZ BNL. FR *RQ *
 (F) : 6+! *4: OE * *Q 2/3TL *L/M . 3L/M *L3*Q/ M OL *
 OPI O *
 (D) 8: '7e 997'+* *J PZU * . O *m03 MMU * N LRL *
 (O U N P O 3 V *

' +:	7	; * 1
FBAE	E@ EE@	E

(N) KRUIDENSCHAAR - met 5 roestvrijstalen bladen, perfect voor het snel knippen van allerlei kruiden

(E) '+4* C" : + * * 2M/A * M B / L * M L / Q / KL B Q L P U M U P *
 `021 * . 3K * V L 3 M * O M B V * U * N P O *
 (F) C" (X * 5 * 9 7 ' * ' + 4 ' * * . f L * A * / 1 L * L 3 * . 2 P * U B *
 B I R K . Q L B * O P * O Q L P K T / 2 . M I L 3 M M P . Q K L I L 3 M K L *
 N P Q L * . P I . M O L * K L * O * V L 3 P L *
 (D) m+) ' + C ' + * * 1 L M A * P M I L 2 3 * K L / M N I / B V L 3 B * U P *
 N B L 3 K L * O 3 K * N B L / L * N B L 2 K L 3 * f 3 * m P g O M P 3 * . / L P (P M

' +:	7	; * 1
XB E	E@ EZE	E





(N) PIZZA SCHAAR - roestvrijstaal, demonteerbaar

- Ⓔ "ZZ(* C" : + ** M2/L * ML/BQ/ 12 *VP23
- Ⓕ C" '(X*5* "ZZ(*2B I BKL 1 3MO/L *
- Ⓖ "ZZ(* C ' + '* *) L2Q PBC7 *

7 ;* 1
DFA@@@ A

' +:
@GBAE



NEW!

(N) WILDSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep

- Ⓔ : ;)+, * '(+ ** M2/L * ML/BQ/ 12 *VP23
- Ⓕ C: ' *6: ;(" ; '*2B I BQ 2/3TL *Q/ 12 OL *
- Ⓖ J '9; J ' ; C ' + '* *C7 Bm03 MMUWJ P2W

7 ;* 1
EEZ E A Y

' +:
DBDE



(N) WILDSCHAAR - roestvrijstaal

- Ⓔ : ;)+, * '(+ ** M2/L * ML/
- Ⓕ C: ' *6: ;(" ; '*2B I *
- Ⓖ J '9; J ' ; C ' + '* *C7 *

7 ;* 1
EYY EE@ A

' +:
@YBA



NEW!

(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep

- Ⓔ m) C '7 * C" : + ** M2/L * ML/BQ/ 12 *VP23
- Ⓕ C" '(X*8' *C " '7' *2B I BQ 2/3TL *Q/ 12 OL *
- Ⓖ m C '7 C ' + '* *C7 Bm03 MMUWJ P2W

7 ;* 1
E EF

' +:
BDA



(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep

- Ⓔ m) C '7 * C" : + ** M2/L * ML/BQ/ 12 *VP23
- Ⓕ C" '(X*8' *C " '7' *2B I BQ 2/3TL *Q/ 12 OL *
- Ⓖ m C '7 C ' + '* *C7 Bm03 MMUWJ P2W

7 ;* 1
E@ EF @

' +:
FB E



(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep

- Ⓔ m) C '7 * C" : + ** M2/L * ML/BQ/ 12 *VP23
- Ⓕ C" '(X*8' *C " '7' *2B I BQ 2/3TL *Q/ 12 OL *
- Ⓖ m C '7 C ' + '* *C7 Bm03 MMUWJ P2W

7 ;* 1
ZE EE

' +:
FYBAE

(N) KNOFLOOK/NOTEN RASP - roestvrijstaal

(E) J (+; 'C%7) * J + () ' + * * M2/L * ML / *

(F) + ' * 5 * ' ; * : ' X * * 21 * *

(D) m7 : 4; (C %7 * + ' 4' * * C7 * *

' +:

7

1

XBYE

EZ EE

@G H Z



(N) GROENTERASP - roestvrijstaal, 4 raspzijden

(E) 6' J ') (4; ' J + () ' + * * M2/L * ML BY * VP. NP * XL * *

(F) C: ' * ; SJ & ' * * 21 B P. Q * Y * U L * *

(D) 7 ' 6' + (; + ' 4' * * C7 BY * L 22 * *

' +:

7

* 1

FB A

ZAX E @

@



(N) GROENTERASP - roestvrijstaal/kunststof, 4 raspzijden voor het schaven, snijden, snipperen en raspn, inclusief opvangbak met deksel (8 cm H)

(E) 6' J ') (4; ' J + () ' + * * M2/L * ML % Q / M BY * XL ' O . Q L * UP * N Q Q2VB* O M2VB* / 23V*. 3K*VP. M2VB*2 / OK2V*U K* / L M * 2M / K * C * 1 * H

(F) C: ' * ; SJ & ' * * . 2P*21 % Q / M OL B. FL * Y * M * K' O X 2. M 3*Q OP * N N. PB* O Q. PB * M 3 N L P. M P Q. L P * 21 / O * / L M O P. FL * O FLP / L * C * 1 * H

(D) 7 ' 6' + (; + ' 4' * * C7 % m 03 M M U B Y * L 22 * h 01 * Q. / 3 B * N B L X L 3 B * N B 2 M L 3 * O 3 K * + L 2 L 3 B * 21 / O 21 O W 3 V Q L N y M P 1 2 M 8 L I L / C * 1 * H

' +:

7

* 1

@FB E

E@ EXX

A



(N) RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat

(E) J + () ' + * * M2/L * ML B' Q / M * N 3K / *

(F) + ' * * 21 B' 1 . 3 N * Q / M OL *

(D) + ' 4' * * C7 B m 03 M M U B Y * L 22 * h 01 * Q. / 3 B * N B L X L 3 B * N B 2 M L 3 * O 3 K * + L 2 L 3 B * 21 / O 21 O W 3 V Q L N y M P 1 2 M 8 L I L / C * 1 * H

' +:

7

) R Q

* 1

@ BZA

E@ @AE

A

F fijn % 21 % 22 % 23

@ BZA

E@ @A@

B

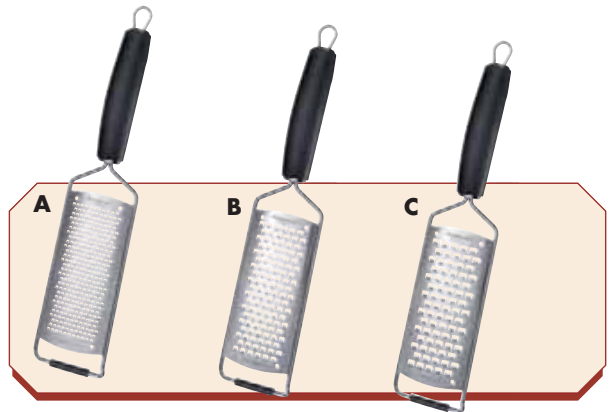
F middel % 1 L K 21 % 1 R L 33 L % 1 2 M /

@ BZA

E@ @A

C

F grof % . P L % V P 2 P % V P O



BESCHERMESLEDE/ (78 * J (+ 8

+ :) J ' - 8: ' J) % 9 7 J ' + C) Z

' +:

7

1

FB A

E@ @AA

XG H I A



ALL NEW!



① KNOFLOOK RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat

① J (+; 'C'J + () ' + * * M2/L * NL B'Q/ M'N 3K/L *

② + ' 5' (; * * B'1 . 3 NL * Q/ M OL *

③ m7 : 4; (C * + ' 4' * * C7 B'm03 MMUW M /

RAFINO

7	* 1
DY EEF	F

' +:
@ BKE



① KAAS RASP - roestvrijstaal, kunststof, met twee verwisselbare schijven, maakt schaafsel van harde kaas, chocolade of noten en fijne geraspte kaas

① C ' ' ' J + () ' + * * M2/L * NL B'N 3K/L B' 2MM *
B'MP N 3VL. O/L * K2 B'1 . 1 L * N F2BV * P'ZBL * VP. M'V'UP 1 *
N PK * NLL LB * N / . M * P30M *

② + ' 9+ : & (J ' * * B'1 B'Q/ M OL B' FL * KLOI * K2' OL *
B'MP N 3VL. O/L BU 2 * KL * Q. OI * O * KL * 1 2MM * ZBL * KL *
UP 1 . VL * a * Q M * KOPL B * N / . M O * KL * 3 2 *

③ m ' + ' 4' + * * C7 B'm03 MMUW B'1 2Mi L2. 0 MO NO PL3 *
N. ZL3B'1 . N'P/ 1 L3 * KLP'U B'J LP2. Q. 3L * f 3 *
. P'Vg LB * NI / . KL * KLP70 *

PARMIGIANO

7	* 1
DY EEA	@

' +:
ABAE



① FRUIT/GROENTESNIJDER - kunststof, snijdt in 4 of 8 partjes

① 9+ ' 1 % ' J ') (4 ; ' 8 ' 6 ' 8 ' + * * Q/ M B Y * P Z L ' O . / Q P M 2 *
3L * M 3 *

② C : ' - 9+ ' 1 % SJ & ' * * Q/ 2 OL B Y * O Z * Q P M 3 *
2L 3 M OL *

③ 9+ C) % ' & ') ' ; ' + * * m03 MMUW B Y * KLP Z * V / L 2 NL *
J L 2 *

FLEXICUT

7	* 1
DY E@E	F

' +:
EEDA

(N) EIERSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen snijdraden, voor ronde en ovale plakjes

- (E) ' J J * ; ' C ' + * * . 01 2301 B1 2M M2/L * ML / OM BV i ZL B' UP * PO 3K* 3Kf . / 2L *
- (F) C: ' * : ' 9 * 8 + * 7 + : 7 8 ' ; ; ' * * . 01 2301 B' Q / * L 3 * 2I *
- (D) ' " + ' " ' ; + * * (01 2301 B' C 7 * NBL 2KL K P g N M 3 B' U k P P O 3 K L * 03 K f . / L * N L 2 L 3 *

DUPLEX

' +:	7	; * 1
@EB A	E@ EE@	@A



(N) EIERSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen snijdraden, voor 6 gelijke partjes

- (E) ' J J * ; ' C ' + * * . 01 2301 B1 2M M2/L * ML / OM BV i ZL B' UP * * L ' O . / L V I L 3 M *
- (F) C: ' * : ' 9 * * . 01 2301 B' Q / * L 3 * 2 B I B' O Q L * L 3 * * Q P M * TV . / L *
- (D) ' " + ' " ' ; + * * (01 2301 B1 2M C 7 * NBL 2KL K P g N M 3 B' M 2 M 2 * V L 2 N * M L L *

COLUMBUS

' +:	7	; * 1
@EDA	E@ EEA	@D



(N) CHAMPIGNONSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes

- (E) & + : & * C)) ' + * * . 01 2301 B1 2M M2/L * ML / Q / KL *
- (F) C: ' * C (& " J 7 : 7 * * . 01 2301 B: f L * KL / 1 L * 2 B I * *
- (D) C (& " J 7 : 7 - C 7 ' 8 ' + * * (01 2301 B1 2M C 7 - & L L H / 2 V L 3 *

' +:	7	; * 1
@BKE	E@ E@Z	E



(N) RADIJSGARNEERAPPARAAT - aluminium, met roestvrijstalen mesjes

- (E) + (8 " * 8 ' C : + () : + * * . 01 2301 B1 2M M2/L * ML / Q / KL *
- (F) 8SC: + ' - + (8 " * * . 01 2301 B: f L * KL / 1 L * 2 B I *
- (D) + (8 " C ' 7 - * 7 8 ' Z ') + : 7 ' 7 6 ' + Z " + ' + * * (01 2301 B 1 2M C 7 - & L L H / 2 V L 3 *

DECORETTO

' +:	7	; * 1
@BZA	E@ E@F	@Z



(N) DUNSCHILLER - DUO, aluminium, met roestvrijstalen messen, voor o.a asperges, wortelen, komkommer en andere lange groente

- (E) :) () : * ' ' ; ' + * * 8 : B' . 01 2301 B1 2M M2/L * ML / Q / KL * KL . / UP * . Q P . VO B' 01 01 Q L P B' . PP M' . 3K * M N L P * 3 V f L V . M O L *
- (F) S: C ' + * * 8 : B' . 01 2301 B: f L * O M L O * a * 2 B I B' X T . / Q D P / L * . Q L P L B' 3 I Q L B' L * . P M M * L M M O * L * A V O I L * 3 V *
- (D) (+ C ; ' + * * 8 : B' (01 2301 B1 2M C 7 * & L L P B' X L . / U k P * Q P L B' & N P L 3 B' J O H L 3 * O 3 K * . 3 K L F L * ; . 3 V L L k L *

PEEL-STAR

' +:	7	; * 1
@BFE	E@ EYA	@D



ALL NEW!



(N) EIERSNIJDER - roestvrijstaal, snijdt hardgekookte eieren in plakjes of 6 gelijke delen, beschikt over een eierprikkert met veiligheids slot

- Ⓔ J J * ; 'C' + * M2/L * ML/B /2L * N R-K-O 2/K1/W * 2M* /2L * P * L' O. /Q P M B' U. M2/L * 3' L V V * Q2/P L P1 2M* . U/ M / I *
- Ⓕ C: ' * ' 9 * 2 B' O Q / L * LOU * KOP * L3 * 3 N L * O' L3 * * ' O. P M P * T V. O I B K 2 Q L * K O3 * Q P L - LO3 * U P I L / O L * K L * T O P 2 M *
- Ⓖ " +) ' ; ' + * C7 B' N B L 2 L / M P M L I N M * 2 P * 2 * N L 2 L 3 * K L P * 2 * * V / L 2 N M P F L * L 2 L B F L P U V M K Q P L 2 L 3 * * K P 3 * 1 2 M 2 N L N L 2 M L P 2 V L O 3 V *

EGG-NATIUS

7	1
E@ @E@	Y G H I @ I @E

' +:
@XDA



(N) EI EN MOZZARELLA SNIJDER - kunststof, 3 verschillende inzetstukken voor het snijden van hardgekookte eieren in 6 gelijke stukken, in plakjes gesneden of gehalveerd

- Ⓔ ' J J * 7 8 & : Z Z (+ ; ; (' C)) ' + * Q / M B F * K 2 U P L 3 M 2 B L M U P * O M B V N R - O 2 / K 1 W * 2 M * L F L 3 * Q L B ' 2 L K * P N I L K *
- Ⓕ C: ' - : ' 9 *) * & : Z Z (+ ; ; (* Q / M O L B F * T / I L 3 M * K 2 U P L 3 M * Q O P * O Q L P * L * LOU * KOP * L3 * * O. P M P * T V. O I B L3 * 3 N L * O' L3 * K L O I *
- Ⓖ " + * 7 8 & : Z Z (+ ; ; (C 7 ' 8 ' + * m 0 3 M M U B F * O 3 M P N E K 2 N L * 2 g / M L * h 0 1 * N B L 2 L 3 * f 3 ' N P M L I M U 3 * 2 P 3 * 2 * * V / L 2 N I g f l 2 L * M I L B 2 * N L 2 L 3 * K L P h 0 1 * . / Q L F 3 *

EGGS + HOPP

7	1
E@ @E	X B A G H I @ Y I @E

' +:
Z B A



(N) AARDBEIEN SNIJDER - kunststof, met 7 scherpe roestvrijstalen messen

- Ⓔ) + (j 4' ++ , * ; 'C' + * Q. M B I 2 M X * N P Q M 2 B / L * M L / Q / K L *
- Ⓕ C: ' - 9 + (" ' * * Q. M O L B. f L * X / 1 L * T P T L * L 3 * 2 B I *
- Ⓖ ' + 8 4 ' ' + C 7 ' 8 ' + * m 0 3 M M U B F 1 2 M * N P U 3 * C 7 * I / 2 V L 3 *

7	1
E@ EY Y	F G H I @ E I Z

' +:
Y B A A



(N) TOMATEN-/AARDBEI ONTKRONER - kunststof handvat, roestvrijstaal

- Ⓔ) : & () : * C: + ' + * Q. M * N 3 K / L B' M 2 B / L * M L /
- Ⓕ 6 ' 8 ' *) : & () ' * * 1 . 3 N * Q. M O L B 2 B I *
- Ⓖ) : & () ' 7) + 7 m ' 7) 9 + 7 ' + * m 0 3 M M U B M 2 B C 7 *

KRONE

7	; * 1
E@ EY F	@A

' +:
F B Z A



(N) APPELVERDELER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes

- Ⓔ (; ' 8 ' 8 ' + * . 0 1 2 2 0 1 B I 2 M * M 2 B / L * M L / Q / K L *
- Ⓕ C: ' * : & & ' * * . 0 1 2 2 0 1 B' . f L * / 1 L * 2 B I *
- Ⓖ (9 ' ;) ' ; ' + * * (0 1 2 2 0 1 B' 1 2 M C 7 - m / 2 V L 3 *

DIVISOREX

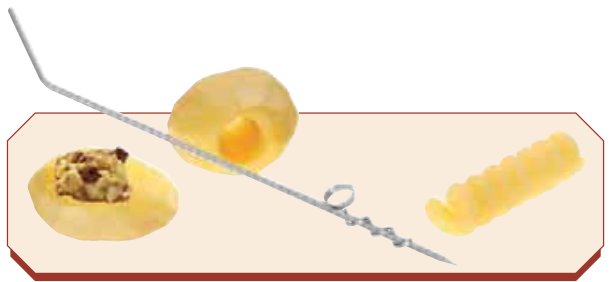
7	delen % Q P M % Q L % L 2 L
E@ E @ @	@E

' +:
@ B Y A

(N) AARDAPPELSPIRAALSNIJDER - roestvrijstaal

(E :) () : * "4 ; *C) ' + * M2/L * ML /
 (F 8SC: - "4 ; * : + * : && ! *8 ') ' + + *9 +C" * *2 I *
 (D m (+): 99' ; "4 ; *C7 *

' +:	7	;	1
FBYE	E@ E@		Y



(N) PUREEKNIJPER - roestvrijstaal

(E :) () : * +C' + * M2/L * ML /
 (F + ' ' - +S' *2I *
 (D m (+): 99' ; + ' ' *C7 *

' +:	7	1
F ÆE	EZ EE@	FEI @@



(N) PUREEKNIJPER - roestvrijstaal

(E :) () : * +C' + * M2/L * ML /
 (F + ' ' - +S' *2I *
 (D m (+): 99' ; + ' ' *C7 *

' +:	7	1
FXÆE	DY EE@	FEI @@



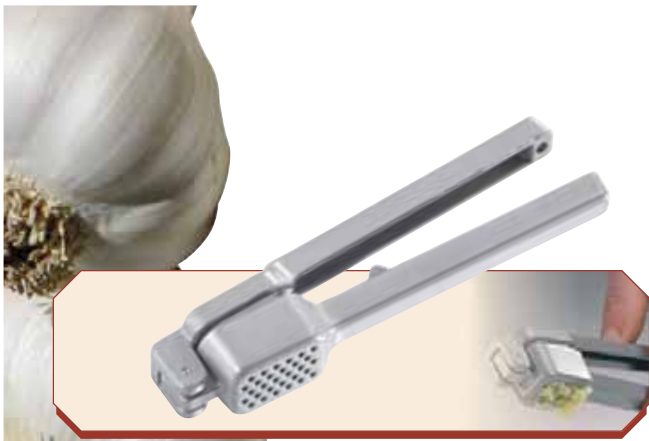
Millecroquettes®



(N) MILLECROQUETTES - voor de productie van aardappelkroketten (warm verwerken) of andere kroketten (gekoeld verwerken) in grote hoeveelheden, door de hefboom naar beneden te bewegen komen gelijke rollen uit de cilindervormige uitgangen, de rollen brengen de transportplank in beweging tot dat deze geheel gevuld is waarna zij op lengte gesneden kunnen worden, heeft 3 uitloopgaten is vervaardigd uit kunststof, aluminium hefboom

(E & " ; ' C+ : Q ')) ' * *9 1 . 1 2 V Q M M * P ` O L M M G . P I Q P L H P M L P 1 2 K * U P ` O L M M G / K Q P L H 2 P L . / O . 3 K 2 B ' * K I 3 i . P K Q D / U M L N 3 K L C P L L M L N M Q M M * Q P L L 2 B M L * N Q L * U O 3 2 U P I P // M P O V N M L P O 3 K * Q L 3 2 V B C O N 2 V * U P i . P K M L M R * O 3 2 U M 2 * 2 Q L K B . U M P * 2 B V * U B M L * P // * . 3 Q L * O V 2 B Q P M * U M L * 2 i L K L 2 L K B N * F N L * . 3 K * 2 I . K L * U Q . 1 2 * 1 . M P 2 B . O I 2 B D I * L F L P *
 (F & " ; ' C+ : Q ')) ' * *Q O P Q P T Q P L P L 3 * V P . 3 K L * O . 3 K 2 B * K L * P ` O L M M * K L * Q 1 1 L * K L * M P L * G P T K T * N O K H O * K . O V L * P L L M M * K L * P ` O L M M * G P T K T * U P 2 H B * O . 3 K * L * L F 2 P L M Q P L T a * O * / * Q M * P M L * M O * P 3 K * K L * / . Q Q P L 2 * O * U P I L * K L * P O L . O I * O 3 2 P 1 L B ' O M 3 O * Q P / * Q / 3 N L M M * Q P M O L B . Q P * P L U P 2 K L 1 L 3 M L * P ` O L M M * 3 M Q P M a * M L * O G T L B F L * F * M P O B L 3 * 1 . 1 2 P L * Q . 1 2 O L B / 2 P T * F L * Q . 3 N L M M * a * P O L M M B / L F 2 P L 3 * . O I 2 B D I *
 (D & " ; ' C+ : Q ')) ' * *9 O 1 Q P L 2 M 3 f 3 m P M U U / m P I L M M 3 * . O N 2 L 1 * O R L * K L P f 3 * 3 K L P P 2 L 3 m P I L M M 3 * O V L I K N M 1 * & . M P 2 B 3 . N K L 1 * N L P O 3 M P K P k I L 3 * K L * L Q / ' 2 K * K . * O R L * . O * K L 3 * P O 3 K L 3 * ; N L P 3 * V L K P k I M O 3 K * N 2 O M K . * 4 P L M M K . P O 3 M P 3 . M P P 3 L * Q 2 * L * f // 2 M B I L 3 3 * K 2 + // L 3 * . O V L I K N M 1 2 B K B I 3 3 L 3 * K 2 L * 2 B * K L P V L i k 3 N M 3 * ; g 3 V L * V L N 2 M M 3 * i L R K L 3 B 1 2 M * ; N L P 3 B . O * m O 3 M M U O 3 K * L Q / . O * / O I 2 B D I *

' +:	7	1	gaten % N L % P A O % N P W 1 1
D ÆE	AZA EEF	G H I Z I @	Y
@ B ÆE	AZA YEF	Y * oplegplankjes % P R % Q / 3 N L M M % 4 P L M P * Z I @ Y * 1	



(N) KNOFLOOKPERS - aluminium

(E) J (+; 'C* + ' *-; 01 201 *

(F) + ' '-(";*;* 01 201 *

(D) m7: 4; (C + ' '**(01 201 *

7 ;* 1
E@ EAE @A

' +:
B/A

NEW!



(N) KNOFLOOKPERS - roestvrijstaal, uit een stuk, eenvoudig te reinigen

(E) J (+; 'C* + ' **M2/L *ML/B2* 3L*Q LBL. R*M* /L. 3*

(F) + ' '-(";*2 IBK'03* LO/L*Q LBU 2L*a*3L/MRLP*

(D) m7: 4; (C + ' '*C7 B. 0 *L2L1* M |B/ L3* 2N
/2NML22L3*

7 ;* 1
@YE EAE @D

' +:
B/A



(N) KNOFLOOKPERS - verchromd, kan zowel snijden als persen

(E) J (+; 'C* + ' ** NP 1 LKB* . 3*O M* OM 3K*QPL *

(F) + ' '-(";** NP 1 TBQ OPKT OQPLM*QPL LP*

(D) m7: 4; (C + ' '* NP 1 2 PBUK* NBL2L3*03K*
PL L3*

7 ;* 1
@YE EEZ @X

' +:
@EBAE



(N) KNOFLOOKPERS - kunststof

(E) J (+; 'C* + ' *-Q/ 12*

(F) + ' '-(";*Q/ 12 OL*

(D) m7: 4; (C + ' '*m03 MMW*

7 ;* 1
E Y E@A @X

' +:
B E

(N) DUNSCHILLER - kunststof (TPE) met eenvoudig te wisselen roestvrijstalen messen; normaal, microkartel of julienne, met mesbeschermerhoes

(E) :) () : * ' ' ; ' + * Q / M * G ' H I 2 M L . R * M * N 3 V L * M 2 B / L * * M L / Q / K L ; * 3 P 1 . B 1 2 P * L P . M K * P O / 2 3 3 L B * Q / K L * F L P * 2 / O K L K *

(F) S; C ' + * * Q / M O L * G ' H K ' T N 3 V L P U 2 L 1 L 3 M K L * O M L O I * L 3 * 2 P * 2 I R K . Q L ; * 3 P 1 . B 1 2 P * K L 3 M L * O * O / 2 3 3 L B * Q / M L M B * O M L O * 2 B O *

(D) (+ C ; ' + * * m 0 3 M M U D G ' H I 2 M 2 B U N . O * h 0 * M O N L 3 * K L / M N Y & L L P ; * 3 P 1 . A 1 2 P † L / L 3 N 2 W K L P J O / 2 3 3 L B 1 2 * & L L P N O M *

SELECT-A-PEEL

' +:	7	; * 1
@E B Y E	@Y E E A A	@

(N) GARNEERSNIJDER - aluminium, roestvrijstaal mes, voor decoratieve fijne groentestrepen

(E) 6 ' J ') (4 ; ' * ' ' ; ' + * * . 0 1 2 2 0 1 B * M 2 B / L * * M L / Q / K L B U P * O M B V * F L V L M O L * M 2 Q *

(F) S; C ' + * * . 0 1 2 2 0 1 B * O M L O * a * 2 B I B Q P K T O Q P * L * T V 0 1 L * L 3 * 2 B L * / 1 L / L * K T P . M L *

(D) (+ C ; ' + * * (0 1 2 2 0 1 B * C 7 * & L L P B U P K L I P . M L * U 2 B L * J L I k L M L 2 U 3 *

QUICK - SPEZIAL

' +:	7	; * 1
B E	E @ E Y	@ F

(N) DUNSCHILLER - aluminium, roestvrijstaal mes

(E) :) () : * ' ' ; ' + * * . 0 1 2 2 0 1 B * M 2 B / L * * M L / Q / K L *

(F) S; C ' + * * . 0 1 2 2 0 1 B * O M L O * a * 2 B I *

(D) (+ C ; ' + * * (0 1 2 2 0 1 B * C 7 * & L L P *

QUICK

' +:	7	; * 1
A B D E	E @ E Y E	@ F

(N) DUNSCHILLER - kunststof, roestvrijstaal mes

(E) 6 ' J ') (4 ; ' * ' ' ; ' + * * Q / M B * M 2 B / L * * M L / Q / K L *

(F) S; C ' + * * Q / M O L B * O M L O * a * 2 B I *

(D) (+ C ; ' + * * m 0 3 M M U D G * C 7 * & L L P *

GENTLE

' +:	7	; * 1
B A A	E @ E D	@ Z

(N) DUNSCHILLER - kunststof, roestvrijstaal mes

(E) 6 ' J ') (4 ; ' * ' ' ; ' + * * Q / M B * M 2 B / L * * M L / Q / K L *

(F) S; C ' + * * Q / M O L B * O M L O * a * 2 B I *

(D) (+ C ; ' + * * m 0 3 M M U D G * C 7 * & L L P *

GENTLE

' +:	7	; * 1
F B A	E @ E D Y	@ Z



WESTMARK

NEW!



(N) GROENTESNIJDER - met een tweezijdig, zeer scherp mes, ideaal voor dunne komkommer, courgette, aubergine en ui, met een fijne rasp voor kaas, kruiden of fruit

- ⑤ 6' J ') (4 ; ' * ; ' C ' + * - i 2Mf. * K OQL * LKVLKBF LPR * N RQ C/ KL * U P * M B * O O I Q L B * O P V L M B * O Q L P V Z L * P * 3 2 3 * / 2 L B i 2Mf. * Z L * V P. M P U P * N L L B * Q L * P * U O 2Mf
- ⑥ & (7 8 : ; ' 7 ' * * / 1 L * P * P A 3 N 3 M * K L * K L O I * M B * K T. / L * Q O P * K L * U B L * P 3 K L / L * K L * 3 1 C P L B * K L * O P V L M B * K . O Q L P V Z L * O * K 2 / 3 3 B * F L * P Q L * Z L * Q O P U P 1 . V L B * T Q L * O * U O 2Mf
- ⑦ J ' & ' : 4 ; * * 1 2Mf. K L 2Mf * N B L K L 3 K L P B * L N P * N P U P * m / Z V L B * Z L . / U k P * K k 3 3 L * J O H L 3 - B Z O N B 2 B * (O Q L P V Z L 3 K L P * Z i 2 Q / N . Z L 3 B * 2 M P L Z L * U k P * m g L B * J L i k P h L * K L P * P k N M *

HOBELIX

7	; * 1	' +:
E@ EFD	F	BDA

(N) GROENTESNIJDER - met 3 verschillende messen, voor het maken van sliertjes, spiralen of groente-spagetti

- ⑤ 6' J ') (4 ; ' * ; ' C ' + * - i 2Mf. * K 2 U P L 3 M C / K L B U P * O M B V * U f L V L M O Q L * U O 2Mf. Q P . / B * Q V N L M B * 3 K * P Z V *
- ⑥ C : ' * ; S J & ' * * . F L * F * / 1 L * K 2 U P L 3 M B * O Q L P * K L * U O 2Mf. / T V O I L * a * Q V N L M B * K L * Q P . / L * O * K L * K 2 ` O L *
- ⑦ J ' & ' C 7 ' ' 8 ' + * * 1 2Mf. f L P N B K L 3 L * m / Z V L 3 B * U k P * N B L K L 3 f 3 * J L i k L - Q V N L M B * Q P . / L 3 * K L P * N . Z L 3 *

TRIOLO

7	1	' +:
E@ EX	XG H I E I @ @	@ A B

(N) KERSENONTPITTER - kunststof behuizing, met vacuum zuigvoet

- ⑤ C ' + , *) : 7 ' + * * C / M B i 2Mf. . 0 0 1 - Q i L P O L *
- ⑥ 8 S 7 : , () ' + * 5 * C ' + " ' * * C / M O L B * . F L * Q L K * a * f L 3 M O L *
- ⑦ m 4 C ' 7 ' 7)) ' 7 ' + * * m 0 3 M M U B 1 2Mf. . O V O D *

7	1	' +:
E@ @EE	XG H I Y I @	@ Y F A

(N) KERSENONTPITTER - aluminium

- ⑤ C ' + , *) : 7 ' + * * . 0 1 Z D 1 *
- ⑥ 8 S 7 : , () ' + * 5 * C ' + " ' * * . 0 1 Z D 1 *
- ⑦ m 4 C ' 7 ' 7)) ' 7 ' + * * (0 1 Z D 1 *

KERNEX

7	; * 1	' +:
E@ EYZ	@	X B Y E

(N) EI-SCHIEDER - roestvrijstaal, eenvoudig op een bak te installeren

- ⑤ ' J J * ' (+ () : + * * M Z L * M L B L . R * M * Z M / * 3 * * 3 M Z L P *
- ⑥ ' (+ - : ' 9 * * Z I B Q O P * Z M / L P U 2 L * O P * O 3 * Q *
- ⑦ ' 8 :)) ' +) + ' 7 7 ' + * * C 7 B L Z U N h O P * 3 M // M Z 3 * . O U L Z L 1 * 4 L N g / M P *

7	1	' +:
EZ @EE	@ E B A G H I F E B A @	Y B E E

NEW!



LT NEW!



- (N) VLEESKLOPPER - verchromd, extra zware uitvoering met glad oppervlak**
 (E) &'()* : 78' +** NP 1 L-Q/ MABLI MA */ PVL* 3K*NL. FRB* i 2MLFL3* OPJ L*
 (F) (; ()) ' ' +8' *6' 78' ** NP 1 TBLI MA 1 L1 L3MP. 3K*LM / O PKB. FL * OPJ L*KL*UP. QQ* / 2 L*
 (D) 9;' " C my: 9' +*fLP NP1 MABLI MA *VP fl*03K* N LPB1 2M V/ MMP* N/ VLJ NL*

PATSCHER

' +:	7	1
EE	E@ EAD	FBAG HI DI DBA

- (N) VLEESHAMER - aluminium**
 (E) &'()* (&&' +** .01 2D1*
 (F) & (+)' (*5*6' 78' ** .01 2D1*
 (D) 9;' " C (&&' +** .01 2D1*

' +:	7	; * 1
@BXA	E@ E F	Y

- (N) VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees mals, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)**
 (E) &'()* ' 78' +Z' +*Q/ MAB1 . 1L *ML* 1 L. M1 PL *M3KLPB* M MAB. 3K* . fL * 1 2V*VZ LB1 2MA@ MZL * ML/ Q/ KL *G*H H
 (F) () ' 78+ " ' +*5*6' 78' *Q/ MAB1 . 1L *ML* 1 L. M1 PL *M3KLPB* M MAB. 3K* . fL * 1 2V*VZ LB1 2MA@ MZL * ML/ Q/ KL *G*H H
 (D) 9;' " C *Z(+) & (C ' +*m03 MMUB1 . NIK. *9/ 2 N* h. PMAFB* NI . 1 N UMP*03K* Q PmN Nhl 2B1 2MA@C7 * m/ 2V*VZ *G*H L 2L 3H

' +:	7) RQ	1
@AE	E @E@	A	@EG HI @AI Y
@AEE	EF E E	B	@G HI @AI Y

- (N) TARTAARVORM - roestvrijstaal**
 (E)) (+) (+ * & : ; 8* * MZL * ML/
 (F) & : ; ' 5*) ' (m* C S* * 2l *
 (D)) () (+9: + & * C7 *

' +:	7	Ø* 1	VP
DIE	ZF EZE	X	ZE
@EIE	ZF @E	Z	@EE
@BIE	ZF @AE	@E	@AE

- (N) TARTAAR/HAMBURGERPERS - aluminium/kunststof**
 (E) (& 4 +j ' + & (m' +* . 01 2D1 %Q/ M*
 (F) & (C ' 7' *5* (& 4 +j ' + * . 01 2D1 %Q/ M OL*
 (D) (& 4 +j ' + & (m' +* . 01 2D1 %m03 MMUB

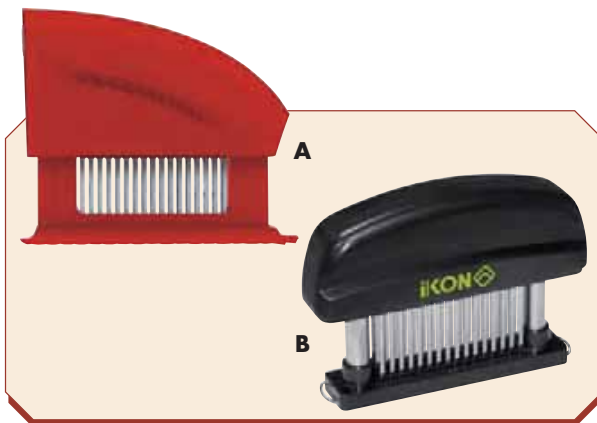
' +:	7	Ø* 1
@BXE	E@ EAZ	@@

- (N) VLEES BRAAD GEWICHT - gietijzer**
 (E) J +88; ' * + ' * . MP 3*
 (F) + ' ' (; ' & ' 7) * . 13* U 3M*
 (D) J + ; ; * + ' ' * . 0 * J O L 2L 3*

' +:	7	1	IV
@FDA	EEZ EZE	BAG HI @ @@	1, 1

NEW!

WESTMARK

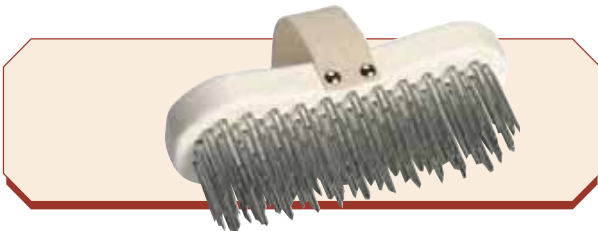
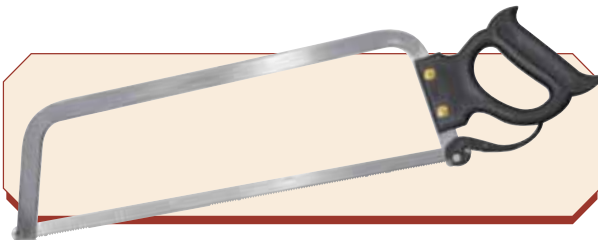
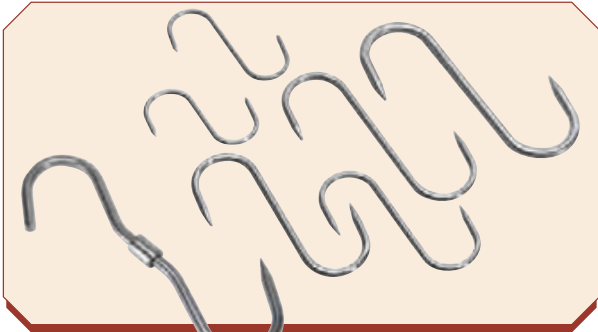


NEW!



WESTMARK

NEW!



(N) TRANCHEERHULP - aluminium, voor het snijden van gebraden vlees, worst enz.

- (E) C (+7 J) '8* .01 2D1 BUP 23VP. ML. BA. O. VL LM*
- (F) ('8' ' ')+(7 C (J ' '* .01 2D1 BQ OP OQLP* f2 3KL B/L * .0 2 L LM*
- (D))+(7 C " + " ;' * ' .01 2D1 Bb01 * NBL 2L3f 3*4P. M3B i OP MLM*

TRANCHETTA

7	; * 1
E@ EFZ	A

' +:
@DB A

(N) VLEESHAAK - roestvrijstaal

- (E) &' () '78' (&' * : : m * * M2/L * ML /
- (F) C+: C ') * ' ' ' * * 2 | *
- (D) 9; ' " C (m 7 * * C7 * *

7	; * 11	Ø * 11
ZA EZY	ZE	F
ZA @EY	@EE	Y
ZA @ A	@ E	A
ZA @Y	@YE	
ZA @	@ E	
ZA @Z	@ZE	Z
ZA @E	EE	@E
ZA ZE*	XE	@

' +:
EBYA
EBAA
EB A
EBZA
@EE
@DE
EDA
XB E

* draaihaak %P M2VN | % P NLM" L" * MOP3. 3M28 FLNN IL3

(N) MARINADESPUIT - met maatverdeling

- (E) & (+7 () '7J * , +7J ' * * VP. KO. MK*
- (F) ' +7J ' * 5 & (+7 (8 ' * * VP. KOTL*
- (D) & (+7 " + ") Z' * * VP. KO2 PM

7	; * 1
E@ EFZ	F

' +:
@EB A

(N) BEENDERZAAG

- (E) 4) C ' + * (j * *
- (F) C " * 8 ' * 4: C ' + *
- (D) m7: C ' 7 J ' * *

7	; * 1
ZYZ EEA	YE

' +:
FXEE

(N) BLOKBORSTEL

- (E) 4) C ' + * 4;: Cm4+ *
- (F) 4+: ' * 7 9' , * 8 (C " + *
- (D) 4;: Cm4 +)' *

7	; * 1
ZF EE@	E

' +:
@ZBAE

(N) SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer

- (E) m 4 (4 C)) ' + 8 * ') ' + * * M2/L * ML / B OM. 3K * Li LP I LO O P * . MN 3 * Z @ M1 * L. N M L B 3 2 1 * 2 3 OKLK*
- (F) ((+ ' " ; * 5 C: ' + *) * 7 9' , + * () ' *) m 4 (4 * * 2 1 B OQL M 3 2 L * N O L * U 2 * KL * 1 P L. OI * KL * 1 LO O P * Z @ O P N M B R * 1 Q 2 * L * O M O *
- (D) C (C ; ' m * * () ' - C 7 ' 8 ' + * * C 7 B * NBL 2 L M 0 3 K * Q L M N N 2 * LKL 1 . / . O U Z @ M O N L 3 B L 2 N 2 / 2 N & L LP*

7	1	*
Z DEE@	@AG HI @ Z I @ Z	

' +:
@ZXEE

(N) GRILLPIN - flexibel roestvrij staaldraad, set van 2 spiesen

- (E) J + ; ; 7 J * m j ' + * * U L I Z O L * M Z L * * M L / i Z L B * L M U * * I L i L P *
- (F) " Q ' (* 4 + 4 ' C ' * * * U K . 2 P * 2 I * U L I Z O L B * L M K L * * Q O L *
- (D) J + ; ; " ' ' * * U L I Z O L I * K L / M N V L U L N B L M I Z M * J P Z / Q L I L 3 *

TWISTER

7	; * 1
E@A EAA	XY

(N) SATEPENNEN - roestvrijstaal, plat type, vast oog

- (E) m j ' + * * M Z L * * M L B U M R Q L B U L K * P Z V *
- (F) 4 : C ')) ' * 5 ' () ' * : * m 4 (4 * * 2 I B 1 K c L * Q / N B . 3 3 L . O * U L *
- (D) C (C ; ' m " ' * * C 7 B U L N B + 2 V U M

BLISTER/: 7 * C (+ 8 % + * C (+) ' % (9 m +): 7

7	; * 1	zakje % Q V % . N L M L O N V
YBAE	EXY EF@	E 12
AB E	EXY EF	A 12
ABDA	EXY EFE	FE 12
BZE	EXY EFF	FA 12

PER STUK/: 7 ' * " C ' % 7 ' * " C ' % ' + *) C m

7	; * 1) R Q
EBYA	ZA E E	E
EBAE	ZA E A	A
EBAA	ZA EFE	FE
EB E	ZA EFA	FA

(N) SERVEER PEN - roestvrijstaal/messing

- (E) ' + 6 ' 7 J * m j ' + * * M Z L * * M L % C P . *
- (F) ' + 6 ' 4 * () ' ;) * * 2 I % / 2 M 3 *
- (D) ' + 6 ' + * " * * C 7 % & L 2 V *

7	; * 1) R Q
BKA	E@A E@Z	F A
YBA	E@A E D	FE B

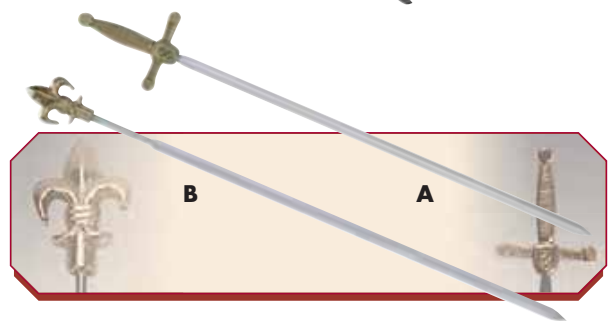
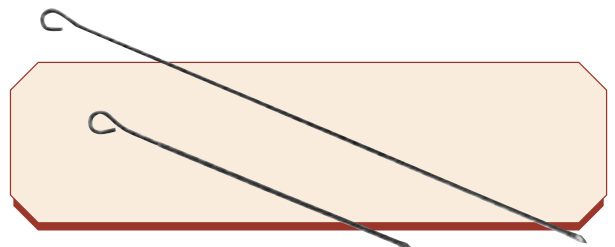
(N) FINGER FOOD STICKS/SPIESJES - bamboe, smaakneutraal

- (E) 9 7 J ' + 9 : : 8 *) ' C m % m j ' + * * Q 1 O B 3 L O M A / M * M M *
- (F) & ' 7 * 4 : C ')) ' % ' Q ' (* 4 + : C ')) * * L 3 * Q 1 O B * 3 L O M A * O * V * M
- (D) 9 7 J ' + 9 : : 8 *) ' C m % j + ; ; " ' * * 4 . 1 C O B * V L N L . I 3 L O M A / *

7	; * 1) R Q
@DA	E@A E E	D A
B A	E@A E	@A B
B A	E@A E Y	A C

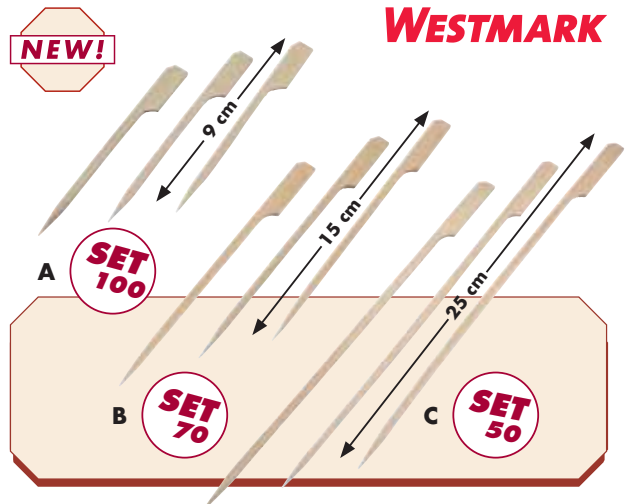
NEW!

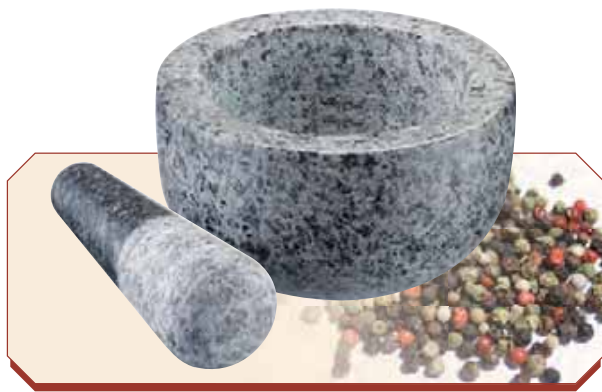
WESTMARK



NEW!

WESTMARK





(N) VIJZEL - graniet

(E) &: +)(+*VP. 32M*

(F) &: +) " +*VP. 32M*

(D) &e + ' +*VP. 32M

7	W 1	* 1
E@ @A	@F	X

' +:
@DA



(N) VIJZEL - roestvrijstaal

(E) &: +)(+*M2/L *ML/*

(F) &: +) " +*B 1*

(D) &e + ' +*C7 *

7	W 1	* 1
E E@A	@F	Z

' +:
EBAE



(N) VET-THERMOMETER - roestvrijstaal, met bevestigingsclip

(E) 9() * ' +&: &') +*M2/L *ML/B 2M L OP2V* /L*

(F)) ' +&: &) +*5* " ; * fL * VP. W *KL *L . B 3*

(D) e ; *) ' +&: &') +*1 2M 2NLPO3V I / 1 1 LP*

7	; * 1	1.1
E@ EEZ	@Y	300 C

' +:
XDA



(N) VET-THERMOMETER

(E) 9() * ' +&: &') +*

(F)) ' +&: &) +*5* " ; *

(D) e ; *) ' +&: &') +*

7	; * 1	1.1
Z X EE	FE	250 C

' +:
BAE



(N) VLEESTHERMOMETER - roestvrijstaal, inklapbaar

(E) &' () * ' +&: &') +*M2/L *ML/B // QDL*

(F)) ' +&: &) +* : 7 8 * *B I BQ2 3M

(D) 4+() ' 7) ' +&: &') +*C7 BthO . 1 1 L3I / QDP*

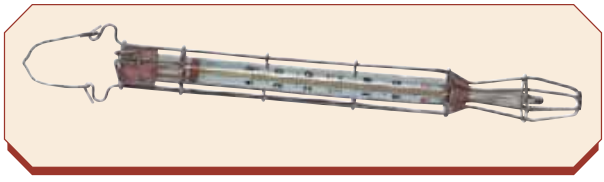
7	; * 1	1.1
ZYF EEF	@X	120 C

' +:
YBAE

(N) SUIKERTHERMOMETER - met beschermhuls, 40 Réamur

- (E) J (+) '+&: &')'+*1 2MCPML M3* . LB YEB*+T. 1 OP*
- (F) '+&: &)'+*5* C+**fL *V. 2L* . LBYEB*+T. 1 OP*
- (D) Z Cm' +) '+&: &')'+*1 2M NDMNK/LBYEB*+T. 1 OP*

' +:	7	;	1
29B5E	Z X EXA		FE



(N) BAUME SUIKERWEGER - schaal aanduiding: 1 - 50, in kunststof huls

- (E) 4(&'* J (+8'7 ') , *&')'+*VP. KO. MK* @*AEB 2*Q/ M* . L*
- (F) '- '+: *VP. KOT*KL @*AEBL3*V. 2L*Q/ M L*
- (D) Z Cm' +j ((J '**VP. KO2PMI 2M1. /.*@*AEB 2*MO3 MMU NDMNK/L*

' +:	7	;	1
@ EE	EYZ EE@		@



(N) KOOKTHERMOMETER - kunststof beschermhuls

- (E) C: : m7J *) '+&: &')'+*Q/ M*CP M M3* . L*
- (F) '+&: &)'+*5°C " : 7*13*V. 2L*Q/ M OL*
- (D) m C) '+&: &')'+*m03 MMU NDMNK/L*

' +:	7	;	1	1.1
@ B'A	ZYF EE	Z		100 C



(N) OVENTHERMOMETER - aluminium

- (E) : 6'7 *) '+&: &')'+* . 01 2D1*
- (F) '+&: &)'+*8'9: +* . 01 2D1*
- (D) : 9'7) '+&: &')'+* (01 2D1*

' +:	7	;	1	1.1
DBA	ZYF EY	Z		300 C



(N) KOELCEL THERMOMETER - emaille uitvoering

- (E) C: ;8*): +(J '*) '+&: &')'+*L3. 1L/LK*2N
- (F) '+&: &)'+*C: 7J S;()' +*T1. 2T*
- (D) m ;+(&-) '+&: &')'+*1. 2/2PM O UNPO3V*

' +:	7	;	1	1.2 *1.1
YBA	ZYF EE@	E		-30 / +50 C



(N) KOELCEL THERMOMETER - digitaal

- (E) C: ;8*): +(J '*) '+&: &')'+*K2/M*
- (F) '+&: &)'+*C: 7J S;()' +*K2/M*
- (D) m ;+(&-) '+&: &')'+*K2/M*

' +:	7	11	1.2 *1.1
@ EYA	E@ E Y YAGH AI A		-20 / +50 C





(N) IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs

- (E) 'C' *C+ (& *8" ' +*-. /01 2321 B'Q . 0 L*2M H * 3*ML* QP2 2Q' * U'MLP1 . / 3K0 M 3'U 1 *ML'N 3KBK L 'N2* O . / 'i NL3*ML*2L* PL. 1 *2'N PK*
- (F) C ';; + '5*J ;(C' *-. /01 2321 BPT N OUL'Q P' / * N /LOP* KL *1 . 2 B'. 0 2' O. 3K* / *V/. L'L MKORL*
- (D) ' " 8" ' +* * /01 2321 B' L2'KLP* 2K2Q' P' / 'i gP1 L/L 2M' KLP* . 3K*031 M 32 P' M1 . 33*LP. 0 NQ. 2N P' M1 * Q. 2LL2* VLCP. 0 NM LFKL3*

7	;2M	kleur% / P% O/LOP/U RQ
EX	EYE @@@	geel%RL// i % . 03L%VL/O
EX	EY@ @@@	groen%VPL3%L'P'VK3
EX	EY @% E	bruin%CP i 3%CP03%CP. 03
EX	EYF @% Y	rood%PLK'P OVL%P M
EX	EYY @% FE	blauw%QOL%QLO%Q/ O

' +:
ABXA
ABXA
ABXA
ABXA
ABXA

(N) IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs

- (E) 'C' *C+ (& *8" ' +*-. /01 2321 B'Q . 0 L*2M H * 3*ML* QP2 2Q' * U'MLP1 . / 3K0 M 3'U 1 *ML'N 3KBK L 'N2* O . / 'i NL3*ML*2L* PL. 1 *2'N PK*
- (F) C ';; + '5*J ;(C' *-. /01 2321 BPT N OUL'Q P' / * N /LOP* KL *1 . 2 B'. 0 2' O. 3K* / *V/. L'L MKORL*
- (D) ' " 8" ' +* * /01 2321 B' L2'KLP* 2K2Q' P' / 'i gP1 L/L 2M' KLP* . 3K*031 M 32 P' M1 . 33*LP. 0 NQ. 2N P' M1 * Q. 2LL2* VLCP. 0 NM LFKL3*

7	;2M	Ø*1
EYF	EE@ @@@	AD
EYF	EE @% E	AA
EYF	EEY @% FE	YD
EYF	EEF @% YE	YF

' +:
ABAE
ABAE
ABAE
ABAE

NEW!



(N) IJSPORTIONEERLEPELBAK - roestvrijstaal, met wateraansluiting

- (E) 'C' *C+ (& * : +) ' 7' +C: 7) ('7' +* M2/L * ML/B' 2M' i . NP* 33L M 3*
- (F) C 6')) '5*+7 C'+C ';; + ' * : +) ' 77' ' ' *2 B' CP. 3 N. 1 L3'K L. 0*
- (D) ' " : +) ' 7" + ' + ; ' *C7 B' 2M i . L'Ph0 *03K' Q. 0U

7	1	
EYE	@@@ @ GHI XI @@	inbouw%OZK*2'KQ%1 Kc/L'Q OP 1 3MVL*2 RQ PT%h01 * 2B O*2' N. 1 L3
EYE	@@ DGHI I @	inbouw%OZK*2'KQ%1 Kc/L'Q OP 1 3MVL*2 RQ PT%h01 * 2B O*2' N. 1 L3
EYE	@@A DGHI I @	met muurbevestiging% / 'RQ 1 Kc/L'1 OP. /q . 3K1 KL/

' +:
FD EE
@E AEE
@@ BEE

(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal

(E) 'C' *C+ (& * : +)! 7' +* M2/L * ML/

(F) C "; + * : +)! 77' ' * 2 B I *

(D) ' " : +)! 7 " +! +* C7 *

' +:	7	;2M	W11
ZBXA	EFF EY	@%Y	DE
ZBXA	EFF EEZ	@%Z	XE
ZBXA	EFF E@E	@%@E	
ZBXA	EFF E@	@%@	F
ZBXA	EFF E@	@%@	A
ZBXA	EFF E E	@% E	AF
ZBXA	EFF E Y	@% Y	AE
ZBXA	EFF EFE	@%FE	YZ
ZBXA	EFF EYE	@%YE	YY
ZBXA	EFF EAE	@%AE	FD
ZBXA	EFF E E	@% E	FX
ZBXA	EFF EXE	@%XE	FA
ZBXA	EFF @EE	@%@EE	F@



(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal

(E) 'C' *C+ (& * : +)! 7' +* M2/L * ML/B' f. /

(F) C "; + * : +)! 77' ' * 2 B I B' f. / *

(D) ' " : +)! 7 " +! +* C7 B' f. /

' +:	7	;2M	bol%	Q% ./ M%	N L *, 1 1
@ BZA	ZDF EDA	@%FE			E



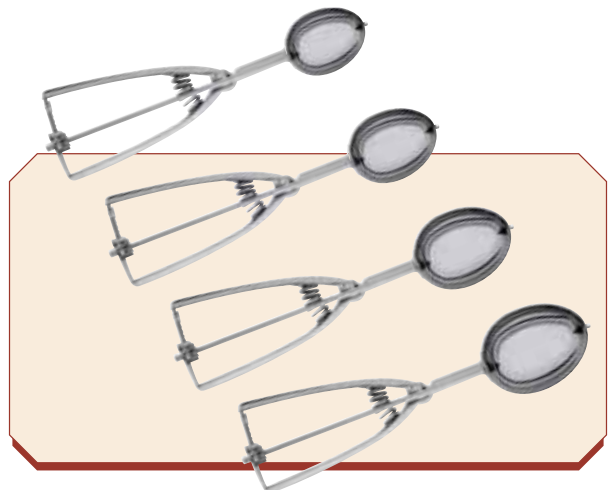
(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal

(E) 'C' *C+ (& * : +)! 7' +* M2/L * ML/B' f. /

(F) C "; + * : +)! 77' ' * 2 B I B' f. / *

(D) ' " : +)! 7 " +! +* C7 B' f. /

' +:	7	;2M	bol%	Q% ./ M%	N L *, 1 1
@EDA	EFF @Y	@%@Y			XE
@EDA	EFF @ E	@% E			Y
@EDA	EFF @FE	@%FE			AZ
@EDA	EFF @YE	@%YE			AF



④ IJSSCHEP/SPATEL - roestvrijstalen schep met kunststof handvat

⑤ 'C' *C+1 (& * () ; (*M2/L *ML/ Q1 2M/Q/ M2 N 3K/L*

⑥ ' ' ; ; *5'J ; (C' * * Q M/L *a*2I *LM . 3 N *a*Q/ M OL*

⑦ ' " () '7 * *C7 *+kNP Q M3*1 2M03 MMUVP2W

' +:	7	kleur% / P% O/L0P% P/L	; * 1
YBAE	DAF DAE	geel%RL//i %. 03L%VL/O	A
YBAE	DAF DA@	rood%PLK%P OVL%P M	A
YBAE	DAF DAF	blauw%QOL%QL0%Q/ 0	A
YBAE	DAF DAY	transparant%PA 3 Q PL3M M 3 Q PL3M/KOP N 2 N2V	A



④ IJSHOORNSTANDAARD - kunststof

⑤ C: +7') (78 * *Q/ M2*

⑥) (78 (+8 *C: +7') *8' *J ; (C' * *Q/ M OL*

⑦ ' " : +7 *) (78 (+8 * *m03 MMUW

' +:	7	C. Q	1
@ BDA	ZZE EE	6	@ GH EI @



④ IJSHOORNSTANDAARD - roestvrijstaal

⑤ C: +7') (78 * *M2/L *ML/

⑥) (78 (+8 *C: +7') *8' *J ; (C' * *2 I *

⑦ ' " : +7 *) (78 (+8 * *C7 *

' +:	7	C. Q	1
BAE	XEA YE	2	DGH @ FID
ZB A	XEA YEF	3	DGH EID
@BAE	XEA YEY	4	DGH XID



④ IJSCOUBE - roestvrijstaal

⑤ ' +4') *8" * *M2/L *ML/

⑥ C: ' *5'J ; (C' * *2 I *

⑦ ' " C (; ' * *C7 *

' +:	7	* 1	W 1
@BAA	E @EE	A	D



④ IJSCOUBE - roestvrijstaal

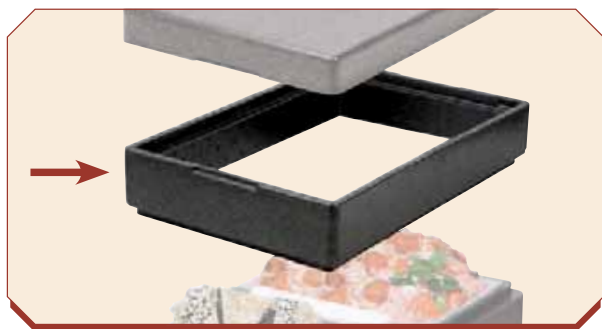
⑤ ' +4') *8" * *M2/L *ML/

⑥ C: ' *5'J ; (C' * *2 I *

⑦ ' " C (; ' * *C7 *

' +:	7	* 1	W 1
YBE	X E AAZ	ZBA	D





④ THERMO IJSTRANSPORTBOX - sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder bakken en koelelementen geleverd, voor 3 ijs- uitschepbakken

⑤ 'C' -C+' (& *) ' +&: 4: X* * 1A 3VB/2NM 3K* M | . QLB KL/2LR* 2NI ONO 2* . 3K* /2V*L/L1 L3MB UPF*2L- PL. 1 *O 2*

⑥ C: 7)'7' +*8'*)+(7 : +)'8'*) ;(C' *UPB/TVLP*LM L1 QZ QLB/2P. 2 3* . 3 *Q *LMQ' *LOM 2 OL B Q OPF* OFLMM *a*V/. L*

⑦ "')+(7 : +)'4' ;)' +* *L2NB MP *O3K* MQ/O PB' 2UPO3V* NBL*4LNj/MPO3K*mkNY. IIO B'UPF* 2QLj/MP*

7	LIM 1	2M 1
* FAE Z	EGHI EEIYEE	2 x*@AEGHI AEI F E
* FAEFE	EGHI EEIYEE	3 x*@AEGHI@ A I F E

' +:
YXBAE
YXBAE

KOELELEMENT/C: ; ;'7J * ;' & '7)

4:; C *)'C)'Q ' %m ;(nm

7)RQ'J 7
* FAEF	@Y

' +:
@@EE

OPZETRANDB/'X)'7 ' 7*9+ (& ')

C " *8''X)'7 ' 7%(9 ()Z+(& '7

7	LIM 1
* FAEFY	DEGHI EEIYEE

' +:
@EE

④ IJS-UITSCHEPBAK - roestvrijstaal

⑤ 'C' -C+' (& *4('7* *M2/L *ML/'

⑥ C 6'))' *5J ;(C' *2 1*

⑦ "' ' -' 4' ;)' +* *C7 *

7	1	;2M
DAF DYE	@ G H F I @ BA	ABY
DAF DY@	@AG H F I @ BA	XB@
DAF DY	@ G H F I A@E	ZIE
DAF DYY	@ G H I @ I @ BA	BA

' +:
@FBAE
@ BAE
@ZBAE
@ZIEE

④ DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - polycarbonaat

⑤ ;'8 *C' -C+' (& *4('7* *Q R . PO 3. M*

⑥ C: 6' +C; ' *C 6'))' *5J ;(C' *Q R . PO 3. M*

⑦ 8' C m' ;' "' ' -' 4' ;)' +* * R I . PO 3. M

7	1)RQ
DAF DYA	F I @ BA	A
DAF DY *	F I @ BA	B
DAF DY*	F I A@E	B

' +:
FIDA
YEDA
ABDA

* verhoogd model 15 cm%L/Lf. MK*1 KL/@A* 1
1 KL/L*N OM20L*@A* 1%N NVL M/M *8. KL/@A* 1

(N) OFFICEMES

(E) (+)7J *m7 '9' *
 (F) C:)' (*8 : 99'C' *
 (D) : 99'C' &' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L%m/2VL*;* 1
XB/A	@AE FE	YE@F	Z
XB/A	@AE FEF	YE F	Z
DB/E	@AE FEY*	YEA	@E

* Microkartel%1 2P * LFP. NK*C/ KL
 / 1 L*1 2P *KL3ML%1 2P * L/L3 N/2W



(N) TOURNERMES

(E) ' ' ;7J *m7 '9' *
 (F) C:)' (*5*;SJ &' *
 (D) C ;&' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L%m/2VL*;* 1
XB/A	@AE FEA	YEFF	



(N) OFFICEMES

(E))',) , *m7 '9' *
 (F) C:)' (*8 : 99'C' *
 (D) : 99'C' &' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L%m/2VL*;* 1
DB A	@AE FEX	YEA@	@



(N) TOMATENMES

(E)): &() : *m7 '9' *
 (F) C:)' (*5*): &()' *
 (D)): &()'7 &' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L%m/2VL*;* 1
@E/DE	@AE F@E	Y@EF	@



(N) BROODGOLFMES

(E) 4+ (8 *m7 '9' *
 (F) C:)' (* ('7*
 (D) 4+:)&' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L%m/2VL*;* 1
B A	@AE F@	Y@@	E



(N) VLEESVORK - recht

(E) m)C '7%&' () *9. +m* *M 2/M
 (F) 9: +C '))' *8' *C " '7' * *KP 2M
 (D) 9;' " C J (4' ; *VLP. KL *

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L%m/2VL*;* 1
@B A	@AE F@A	YYEX	@





(N) KOKSMES

(E) C '9 *m7 '9' *
 (F) C:)' (*8' *C '9*
 (D) m C &' ' +*

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 2VL;* 1
@AE F E	YA @%@	@
@AE F @	YA @%@Z	@Z
@AE F	YA @% E	E
@AE F F	YA @% F	F
@AE F Y	YA @%	

' +:
@B A
FB A
BX A
ZBDA
F BE

(N) VLEESMES

(E) ;'C' +*
 (F) C:)' (*5*6' (7 8' *
 (D) C '7 m' 7 &' ' +*

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 2VL;* 1
@AE FFE	YAE% E	E

' +:
EB A

(N) FILEERMES

(E) 9';;') *m7 '9' *
 (F) C:)' (*9')' *
 (D) 9';;') +&' ' +*

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 2VL;* 1
@AE FFA	YAA@%@ *'9' L' 2L'	@

' +:
@ZBA

(N) ZALMES

(E) (;&: 7* ;'C' +*
 (F) C:)' (*5* (&: 7*
 (D) ;(C &' ' +*

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 2VL;* 1
@AE FFX	YAYY *'9' L' 2L'	D

' +:
BAE

(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"

(E) : + " 7) (;'C: : m *m7 '9' * (7): m ""
 (F) C:)' (*8' *C '9') (7 (" * (7): m ""
 (D) J (7 " C ' *m C &' ' +* (7): m ""

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 2VL;* 1
@AE FYE	Y@ZE	@X
@AE FY *	Y@ZY	@X

' +:
FBXA
DBAE

* met kuiltjes%KL3MK'Q/ KL%/ 1 L* / FT 7L% 2m0/L3 N2W

(N) BAKKERSMES - golf

(E) 4 (m' + *m7 '9' * ;' FR'LKVL*
 (F) C:)' (*8' * () " +* ;' 1 L* P. 3ML*
 (D) m 7 8') : +&' ' +* ;' 1 L/ L3 N2W

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 2VL;* 1
@AE FYA	YAE% F	F

' +:
ZBDA



(N) KOKSMES

(E) C '9 *m7 '9*
 (F) C:)' ('8' *C '9*
 (D) m C &' '1+*

' +:	7)RQ	lemmet%Q: KL%: 1 L% m/2VL*; * 1
Y@EE	@AE YX	YA %@	@
YYEE	@AE YXY	YA %@Z	@Z
YXBAE	@AE YX	YA % E	E
YDEE	@AE YXZ	YA % F	F
AYBAE	@AE YZE	YA %	

(N) VLEESMES

(E) ;'C' +*
 (F) C:)' ('5*6' 78' *
 (D) (9 C 7')&' '1+*

' +:	7)RQ	lemmet%Q: KL%: 1 L% m/2VL*; * 1
DBAE	@AE YFY	Y@Y%@	@
F EE	@AE YF	Y@Y% E	E

(N) VLEESVORK - recht

(E) m')C '7%&' () *9: +m* * M 2/NM
 (F) 9: +C ')')' *8' *C " '7' * *KP 2M
 (D) 9; ' " C J (4') ; * *VLP. KL*

' +:	7)RQ	lemmet%Q: KL%: 1 L% m/2VL*; * 1
ABAE	@AE Y@@	YYEE%Y	@Y
XBAE	@AE Y@	YYEE%@	@

(N) KEUKENMES

(E) m')C '7 *m7 '9*
 (F) C:)' ('8' *C " '7' *
 (D) m C '7 &' '1+*

' +:	7)RQ	lemmet%Q: KL%: 1 L% m/2VL*; * 1
XBXA	@AE YFX	Y@FE%Y	@Y
DBAE	@AE YFD	Y@FE%Z	@Z

(N) AANZETSTAAL

(E) (+ ' 7 '7J *) ' ' ; *
 (F) 9 " , *
 (D) j ')Z) (; *
scherp maken/ N PQ 3% WZLP% NjRU 3

' +:	7)RQ	lemmet%Q: KL%: 1 L% m/2VL*; * 1
@YB/A	@AE YZ	YY F	F
@B A	@AE YZZ	YYXF	

(N) SLIJPSTAAL DIAMANT

(E) 8') & : 78 *m7 '9* (+ ' 7' +*
 (F) (" " ' -C:)' (X*8') & (7) *
 (D) 8') & (7) - C +9) (4*
scherp houden/ I LLQ N PQ
 KZ L *KL* 002M3 L% 3MPN /M N RU

' +:	7)RQ	lemmet%Q: KL%: 1 L% m/2VL*; * 1
YDBXA	@AE YD@	YYZF%	
YDBXA	@AE YD	YYZ@%	





(N) TOURNEERMES

(E) ' ' ; '7 J * m7 '9' *
 (F) C:)' (*5*; SJ &' *
 (D) C ;&' '+'*

7)RQL **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/3VL;* 1**
 @AE YEF YEFY%E

' +:
 @GZA



(N) OFFICEMES

(E) (+ '7 J * m7 '9' *
 (F) C:)' (*5*; SJ &' *
 (D) J ' & ' +&' '+'*

7)RQL **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/3VL;* 1**
 @AE YEY YEY %EZ Z

' +:
 @GZA



(N) OFFICEMES

(E) (+ '7 J * m7 '9' *
 (F) C:)' (*5*; SJ &' *
 (D) J ' & ' +&' '+'*

7)RQL **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/3VL;* 1**
 @AE YEZ YE %EZ Z
 @AE Y@E YE E%@E @E
 @AE Y@F YEYA%@ @

' +:
 @GZA
 @EZA
 @BYA



(N) STEAKMES

(E))' (m'm7 '9' *
 (F) C:)' (*5*)' (m*
 (D))' (m&' '+'*

7)RQL **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/3VL;* 1**
 @AE Y@Y YEAE%@ @

' +:
 @BYA



(N) TOMATENMES

(E)): &() : *m7 '9' *
 (F) C:)' (*5*): &()' *
 (D)): &()'7 &' '+'*

7)RQL **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/3VL;* 1**
 @AE Y@* Y@EA%@Y @Y
 @AE Y@X Y@E@% @

' +:
 @BXA
 @EZA

* met vorkje% 2MUH% FL *QL/MUOP NLM%1 2M . Q/



(N) GARNEERMES

(E) 8' C: +()'7 J * m7 '9' *
 (F) C:)' (*5*8SC: '+'*
 (D) J (+7 " +&' '+'*

7)RQL **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/3VL;* 1**
 @AE Y@Z Y EY @

' +:
 FDEDA



(N) BAKKERSMES - golf

(E) C: 7'9' C)! 7'+' *m7 '9' * *i . fR*LKVL*
 (F) C:)' (*8' * () " " +*./ 1 L* P. 3VL*
 (D) m 78'): +&' '+'*1 2M L/L3 N2U

7)RQL **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/3VL;* 1**
 @AE YY YA@X%

' +:
 YXBAE



(N) GROENTEMES

- Ⓔ (+7J *m7 '9*)
- Ⓕ C:)'(*5*;SJ &' *
- Ⓖ D J' & ' &' '+*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*; * 1
@@ZA	@AE YE	YE@E%EZ	Z
@ ZA	@AE YEA	YE@E%ED	D



(N) GROENTEMES - golf

- Ⓔ (+7J *m7 '9* ** LFP. MK*LKVL*)
- Ⓕ C:)'(*5*;SJ &' **/ 1 L* P. 3VL*
- Ⓖ D J' & ' &' '+**j* L/L3 N2W

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*; * 1
@ B/A	@AE YE	YE@E%EZ	Z



(N) BROODGOLFMES

- Ⓔ 4+' (8*m7 '9*)
- Ⓕ C:)'(*5*('7*
- Ⓖ D 4+:)&' '+*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*; * 1
FABAE	@AE Y	Y@F% E	E
YABAE	@AE Y Z	Y@A% F	F



(N) GOLFMES

- Ⓔ +: ()*4' '9* ;'C' +*
- Ⓕ C:)'(*5**j* &4: 7*
- Ⓖ D C '7m' 7 &' '+*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*; * 1
YXBAE	@AE Y E	YA@F%	E
AAE	@AE Y	YA@F%F	F



(N) HAMMES

- Ⓔ +: ()*4' '9* ;'C' +*
- Ⓕ C:)'(*5**j* &4: 7*
- Ⓖ D C '7m' 7 &' '+*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*; * 1
YDBAE	@AE YF@	YA@%F	F



(N) GOLFMES "SUPER SLICER"

- Ⓔ 4(m' + **j* (6, *8J *m7 '9* ** '+* ;'C' +**)
- Ⓕ C:)'(*C" ** '+* ;'C' +**)
- Ⓖ D 4 Cm' +&' '+** '+* ;'C' +**)

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*; * 1
YXBAE	@AE Y A	YA@D%	





(N) ZALMMES - met kuiltjes

(E) (;&: 7* ;'C' +*%KL3MK*Q/ KL*

(F) C:)'(*5*(&: 7*%/1L*/fT /L*

(D) ;(C &' '+*%1 2M0/L3 N2W

7)RQ **lemmet%Q/ KL%/ 1L%*m*/2VL*;* 1**

@AE YA@ YAY@% D D

' +:
AEBA



(N) UITBEENMES

(E) 4: 7'7J *m7'9'*

(F) C:)'(*5*8S : '+*

(D) (4'7&' '+*

7)RQ **lemmet%Q/ KL%/ 1L%*m*/2VL*;* 1**

@AE Y E Y E %@ @Y @Y

@AE Y @ Y E %@ @

' +:
ZBAE
DBXA



(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"

(E) : +"7)(;'C: : m *m7'9' * (7): m "**

(F) C:)'(*8'C '9'J(: 7(" * (7): m "**

(D) J((7" C ' *m C &' '+* (7): m "**

7)RQ **lemmet%Q/ KL%/ 1L%*m*/2VL*;* 1**

@AE YXE Y@Z %@X @X @X

@AE YX@ Y@ZZ% @X @X

' +:
YFBAE
AYBAE

* met kuiltjes%KL3MK*Q/ KL%/ 1L*/fT /L% 2M0/L3 N2W



(N) KAASMES

(E) C ' ' *m7'9'*

(F) C:)'(*5*9+& (J)'*

(D) m ' &' '+*

7)RQ **lemmet%Q/ KL%/ 1L%*m*/2VL*;* 1**

@AE YZ YZEE%@ @ @

@AE YZY YZE %@ @ @

' +:
ZBAE
Y@BAE



(N) KEUKENSCHAAR

(E) m)C '7* '(+*

(F) C'' (X*8'C " '7'*

(D) m C '7 C ' +*

7)RQ **lemmet%Q/ KL%/ 1L%*m*/2VL*;* 1**

@AE YZA AA AZ E

' +:
E E E



(N) GROENTEMES

E (+7J *m7'9' *
 F C:)' (*5*;SJ &' *
 D J' & ' &' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*;* 1
FD&A	@AE EE	YEEE	Z



(N) TOURNERMES

E ' ' ;7J *m7'9' *
 F C:)' (*5*;SJ &' *
 D C ;&' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*;* 1
FD&A	@AE EE	YE	X



(N) OFFICEMES

E (+7J *m7'9' *
 F C:)' (*8 : 99'C' *
 D 'Cm&' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*;* 1
FD&A	@AE EED	YE %ED	D
Y &E	@AE E@E	YE %@E	@E
YY&E	@AE E@	YE %@	@



(N) TOMATENMES

E): &() : *m7'9' *
 F C:)' (*5*): &()' *
 D): &()' 7 &' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*;* 1
AF&E	@AE E@ *	Y@ED	@Y
AF&E	@AE E@X	Y@E	@Y



* met vorkje% 2MUP% fL *Q/MU OP N.M%1 2M . Q/

(N) GOLFMES

E 4(m' + * | (6, * 8J ' *m7'9' *
 F C:)' (* C' *
 D 4 Cm' +&' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*;* 1
Z&E	@AE @ A	YAF %	



(N) CHINEES KOKSMES "CHAI DAO"

E C '7' ' C ' 9 *m7'9' *C ('8(: ' *
 F C:)' (*8' C ' 9C ' 7: ' *C ('8(: ' *
 D C '7' ' C ' *m C &' ' +*C ('8(: ' *

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*;* 1
ZY&E	@AE E	Y@X%@X	@X



(N) CHINEES KOKSMES

E C '7' ' C ' 9 *m7'9' *
 F C:)' (*8' C ' 9C ' 7: ' *
 D C '7' ' C ' *m C &' ' +*

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> /ZVL*;* 1
AF&E	@AE EA	Y ZZ% E	E





(N) KOKSMES

(E) C '9 *m7 '9' *
 (F) C:)' ('8' *C '9*
 (D) m C &' ' +*

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> 2VL;* 1
@AE EXY	YAZ %@Z	@Z
@AE EX	YAZ % E	E
@AE EXZ	YAZ % F	F
@AE EZE	YAZ %	
@AE EZ	YAZ %F	F

' +:
XYBEE
ZXBEE
DAEBE
@EFBEE
@YEBEE

(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"

(E) : + " 7) (; *C : : m *m7 '9' * (7) : m " *
 (F) C:)' ('8' *C '9') (: 7 (" * (7) : m " *
 (D) J (7 " C ' *m C &' ' +* (7) : m " *

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> 2VL;* 1
@AE @X	Y@ZF	@X

' +:
ZFEE

* met kuiltjes%KL3MK*Q/ KL%/ 1 L* fT fL% 2M0/L3 N2W

(N) KOKSMES

(E) C '9 *m7 '9' *
 (F) C:)' ('8' *C '9*
 (D) m C &' ' +*

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> 2VL;* 1
@AE @X *	YAX % E	E

' +:
DAEE

* met kuiltjes%KL3MK*Q/ KL%/ 1 L* fT fL% 2M0/L3 N2W

@AE @Z * YA F% E E @YEE

* met gaatjes% 2MN /L % fL *Q/PUPTL%V/ NM

(N) KOKSMES - extra zwaar

(E) C '9 *m7 '9' * *N. FR* RQ *
 (F) C:)' ('8' *C '9' * *LI /A *U P M
 (D) m C &' ' +* *LI /A * N LP*

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> 2VL;* 1
@AE EDE	YAZY% E	E
@AE ED	YAZY%	

' +:
DDEE
@FDEE

(N) VLEESVORK - recht

(E) m) C '7 % &' () *9: +m* * /A 2/ N M
 (F) 9: +C '))' *5 *6' (7 8' * *KP 2 M
 (D) 9; ' " C J (4' ; * *VLP. KL *

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> 2VL;* 1
@AE @E	YY@E%	@
@AE @	YY@E% E	E

' +:
@EE
ZEE

(N) VLEESVORK - gebogen

(E) m) C '7 % &' () *9: +m* * OF LK *
 (F) 9: +C '))' *5 *6' (7 8' * * OPCL *
 (D) 9; ' " C J (4' ; * *VLO VL3 *

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> 2VL;* 1
@AE @	YY@@%	@

' +:
FBAE

(N) AANZETSTAAL

(E) (+ '7 '7 J *) ' ' ; *
 (F) 9 ' ' ; *
 (D) j ') Z) (; *

7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% <i>m</i> 2VL;* 1
@AE @E	YYXY%	
@AE @	YYXY%F	F

' +:
FYEE
YEE



④ BROODGOLFMES

④ 4+ ' (8 * m 7 ' 9 *

④ C:) ' (* (' 7 *

④ D 4+:) & ' ' + *

' +:	7) RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 3 VL *, * 1
ZBAE	@AE E	Y @D	E
XDDE	@AE E X	Y @AE	F
ZABE	@AE E Z	Y @A@	



④ ZALMMES - met kuiltjes

④ (; & : 7 * ; ' C ' + * KL 3 M K * Q / KL *

④ C:) ' (* (& : 7 * / 1 L * / T / L *

④ D ; (C & ' ' + * 1 2 m 0 / L 3 N 2 W

' +:	7) RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 3 VL *, * 1
DDDE	@AE @E	Y A Y F * 9 / (1 2 2 /	F



④ UITBEENMES

④ 4: 7 ' 7 J * m 7 ' 9 *

④ C:) ' (* (* 8 S : ' + *

④ D (4 ' 7 & ' ' + *

' +:	7) RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 3 VL *, * 1
AXBAE	@AE E	Y E	@Y
FBAE	@AE E F	Y E F * 9 / (1 2 2 /	@



④ VISFILEERMES

④ 9" * 9 ; ; ') * m 7 ' 9 *

④ C:) ' (* 9 ; ; ') * 8 ' * : " : 7 *

④ D 9" C 9 ; ; ') * & ' ' + *

' +:	7) RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 3 VL *, * 1
AXBEE	@AE EF	Y A @ Z % @ * 9 / (1 2 2 /	@
BAE	@AE EF	Y A @ Z % E * 9 / (1 2 2 /	E



④ KOKSBIJL

④ C: ' (6 ' + *

④ C: ' ' + ') *

④ D (C m & ' ' + *

' +:	7) RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 3 VL *, * 1
AXBEE	@AE @E	Y Z E % @	@
X@EE	@AE @	Y Z E % E	E



④ KARBONADEBIJL

④ C) ; ; ') * C : ' + *

④ C: ' ' + ') *

④ D (C m 4 ' ' ; * *

' +:	7) RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 3 VL *, * 1
Z@EE	@AE @	Y Z A % @	@





(N) WIEGMES

(E) &'7C'7J *m7'9' *

(F) (C : "4'4'+C' ' *'

(D) j "J'&' ' +*

7)RQ **lemmet%Q/ KL%/ 1 L%m/2VL,* 1**

@AE FE YXF F

' +:
YXBAE



(N) OESTERMES

(E) : ,)'+: '7' +*

(F) C:)'(*5* Q'E' *

(D) ()'+7e 997' +*

7)RQ)RQ

@AE F Y Z@ **A**

@AE FX Y Z **B**

E@ EA **C**

' +:
FZBAE
F BAE
ABDA



(N) APPELBOOR

(E) (;'C: +' +*

(F) 6'8' * : &&' *

(D) (9' ;'7)m'+7' +*

7)RQ Ø* 1

@AE Y Y YA @BA

@AE A Y Y E

' +:
EZA
ZB A



(N) FOUDRAAL - leeg

(E) m'7C '7' (; ;') *L1 QR*

(F))+: ' * : ;' *f 2L *

(D) 9))'+(; * /LP*

7 **open/ OFLPV% U 3* 1**

EEX E@ AEI Y

' +:
EBYE



(N) MESSENFODRAAL - leeg

(E) m7'9' (; ;') *L1 QR*

(F))+: ' *5C:)'(X*f 2L *

(D) &' '+9))'+(; * /LP*

7)RQ C. Q

@AE @YE XFXE

@AE @Y XFX@ D

' +:
@EZA
FBA



(N) KOKSMAP - leeg

(E) C '9' (; ;') *L1 QR*

(F) &(; ;') *8' C '9' *f 2L *

(D) m C m 99' +* /LP*

7)RQ C. Q

@AE @Y XFXZ%A @E

@AE @YX XFX%B @

' +:
FDBAE
F BAE

WÜSTHOF

GRAND PRIX II



Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud: groentemes, officemes, puntkoksmes, broodmes, koksmes, aanzetstaal en keukenschaar**

ⓔ m7 '9' 4;: Cm** 3 M3M dQ P2BV 1 3211B0122R 1 3211B*Q 2B/MK* /2LPB*CL. K 1 3211B* I 1 3211B* N PQ.32BV* ML/* 3K* 1 2N.3* N. P *

ⓕ 4;: C*5°C:)'(X** 3M30d 0 MA 0*a*TV01 L B* 0 MA 0*K'U2LB* 0 MA 0*PA 3 NL/ PKB* 0MA 0*a*Q 2B* 0 MA 0*KL* NLU*W 2LM 2L. 0I *KL* 022B*

ⓓ &' ' +4;: Cm**3N /dJ L1k L1L LPB* Q211L LPB*)P. 3 N2PI L LPB*4P MML LPB*m NI L LPB* LMA MN'03K** mk NL3 N.R.L*

' +:	7	C. Q
AAEE	@AE ACE	Z

Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud: groentemes, officemes, puntkoksmes, broodmes, koksmes, aanzetstaal en keukenschaar**

ⓔ m7 '9' 4;: Cm** 3 M3M dQ P2BV 1 3211B0122R 1 3211B*Q 2B/MK* /2LPB*CL. K 1 3211B* I 1 3211B* N PQ.32BV* ML/* 3K* 1 2N.3* N. P *

ⓕ 4;: C*5°C:)'(X** 3M30d 0 MA 0*a*TV01 L B* 0 MA 0*K'U2LB* 0 MA 0*PA 3 NL/ PKB* 0MA 0*a*Q 2B* 0 MA 0*KL* NLU*W 2LM 2L. 0I *KL* 022B*

ⓓ &' ' +4;: Cm**3N /dJ L1k L1L LPB* Q211L LPB*)P. 3 N2PI L LPB*4P MML LPB*m NI L LPB* LMA MN'03K** mk NL3 N.R.L*

' +:	7	C. Q
XDDE	@AE AQA	Z



CLASSIC

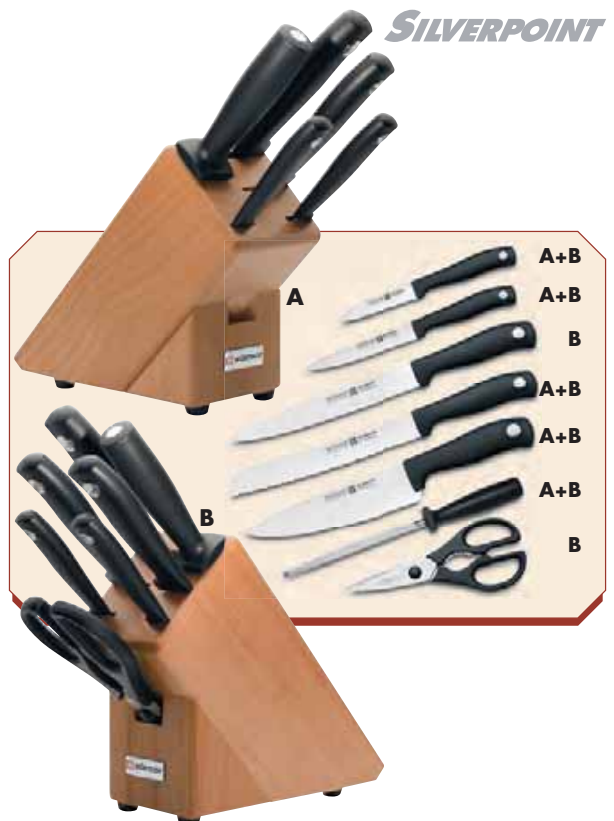
Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud A: groentemes, officemes, broodmes, aanzetstaal en koksmes. B: zelfde + hammes en keukenschaar**

ⓔ m7 '9' 4;: Cm** 3M3M dQ P2BV 1 3211B0122R 1 3211B*CL. K 1 3211B* N PQ.32BV* ML/* 3K* I 1 3211 *4d. 1L*+* /2LP* . 3K* 2N.3* N. P *

ⓕ 4;: C*5°C:)'(X** 3M30 d 0MA 0*a*TV01 L B* 0 MA 0*K'U2LB* 0 MA 0*a*Q 2B*W 2LM 0MA 0*KL* NLU*4d /L*1 1L*+* 0MA 0*a*. 13 *LM 2L. 0I *KL* 022B*

ⓓ &' ' +4;: Cm**3N /M dJ L1k L1L LPB* Q211L LPB* 4P MML LPB* LMA MN'03K*m NI L LP*4d 3/2N*+ N2B L31 L LP03K*mk NL3 N.R.L*

' +:	7)RQ	C. Q
DDDE	@AE YDX	A	
@FDEE	@AE YDZ	B	Z



SILVERPOINT

NEW!



(N) MESSENBLOK - polypropyleen dradenblok, voor eenvoudige opslag van messen zonder de messen te beschadigen, inhoud: officemes 9 cm, broodmes 20 cm, koksmes 20 cm, universeelmes 13 cm, vleesmes 20 cm

(E) m7 '9 4;: Cm* *Q RCP GR/L3L* 2L *O/ 1BU P. 31. R* MP. VL* UJ 32L *i 2M OMK. 1. V2BV*ML*O/ KL 3M3MdQ P2BV* 32L *D* 1 BCP. K1 32L * E* 1 B* I * 32L * E* 1 B0/22A* 32L *CF* 1 B* /2LP* E* 1 *

(F) 4;: C*5*C:)' (X* * 1 Q T*K'03L*1 O/200KL *K'U/ *L3* Q RCP GR/L3L BOMML3*CP MVL. 3M/L *NA 3 N 3M 3M30d OMA O*K' U2L *D* 1 B* OMA O*a*Q 2B* E* 1 B* OMA O*KL* NU E* 1 B* OMA O*KL* O22L *CF* 1 B*NA 3 NLOP* E* 1 *

(D) &' '+4;: Cm* *4kP M3L2B . M*. O *U2L3* m03 MMUW P M3BhOP L2BU NL3*. VLP03V*KLP*&L LP* NBL* 4L NjK2/O3V*KLP*&L LP* *3N /M L1k L1L LPD* 1 B* 4P ML LP* E* 1 Bm NIL LP* E* 1 B* Q211L LP*CF* 1 B* N2L L31L LP* E* 1 *

7	W 1	* 1
EEZ EEA	@@	F

' +:
AZEE



(N) MESSENSET KAI - 5-delig set (officemes 10 cm, universeelmes 15 cm, koksmes 20 cm, santokmes 16 cm, vleesmes 23 cm) inclusief messenfoudraal

(E) m7 '9 *+: ;; *(78*4(J *m('*-A-Q2 L *LMG P2BV* 32L * @E* 1 BQ 2NAK* /2LP*GA* 1 B* NUJ* 32L * E* 1 B* . 3M O* I 32L * @ * 1 BCLUJ 32L * F* 1 H2B /OK2V*m32L *Q V *

(F) +: ' *5*C:)' (X*m('*-A-Q2 L *G OMA OI *K' U2L * @E* 1 B* OMA OI *NA 3 N./ PK*GA* 1 B* OMA O*KL* NUJ E* 1 B* OMA O* . 3M O*@ * 1 B* OMA O*a* f 2 3KL * F* 1 HB* MA O L*a* OMA OI *2B /O *

(D) &' '+4;: C *7 m('*-A-M22L * LMG Q211L LP*CF* 1 B*)P. 3 N2P1L LP*GA* 1 Bm NIL LP* E* 1 B* . 3M O1L LP* @ * 1 B9/L2 NIL LP* F* 1 HL2B N2 /2N* &L LPM NL3*

7	1
EY @EA	@DGHY I

' +:
EABEE



(N) KOKSKOFFER - 17-delig

(E) C '9 *()) (C '* * @X-Q2 L *

(F) & (; ;) ' *8' *C '9 * * @X-Q2 L *

(D) m C m 99 * * * @X-M22L *

7)RQ	1
@AE @YD	DXXZ	ZBAG HIF @ YA

' +:
AXABEE



(N) MESSENBLOK - roestvrijstaal met krop, inhoud: officemes, fileermes, puntkoksmes, broodmes, koksbijl, aanzetstaal en messenblok

(E) m7 '9 *4;: Cm* *M2B/L * ML /i 2M/O /MFB* 3M3MdQ P2BV* I 32L B2/L M 32L BQ 2NAK* /2LPBOP. K1 32L B* I * N Q2L B* N RQ 32V* ML / . 3K1 32L *O/ I *

(F) 4;: C*5*C:)' (X* *2B I * . fL *1 2BL* 3M30d OMA O* K U2LB* OMA O*Q2L/NA OMA O*NA 3 N./ PKB* OMA O*a*Q 2B* OQPL/BLW 2*KL * NUL/MO/ *a* OMA O*

(D) &' '+4;: Cm* *+ MBL 2P* MN*1 2V8 . 3 NMMB* 3N /M : U2L1L LPB922P1L LPB)P. 3 N2P1L LPB4P ML LPB* . I1L LPBj LMMN*O3K*&L LPO/ I *

7	C. Q
X @EE	X

' +:
Z@EE



WÜSTHOF

Ⓝ DUNSCHILLER

Ⓔ :) () : * ' ' ; ' + *
 Ⓕ S ; C ' + *
 Ⓖ (+ C ; ' + *

' +:	7)RQ
ⒺDA	@AE	YEX



Ⓝ CITROENTREKKER

Ⓔ ; ' & : 7 * 8 ' C : + () : + *
 Ⓕ 8SC : + ' - C ') + : 7 *
 Ⓖ (9 ' ; ' 7 ' 7 C ; ' + *

' +:	7)RQ
@BZA	@AE Z	YEX



Ⓝ CITROENTREKKER

Ⓔ ; ' & : 7 * 8 ' C : + () : + *
 Ⓕ 8SC : + ' - C ') + : 7 *
 Ⓖ (9 ' ; ' 7 ' 7 C ; ' + *

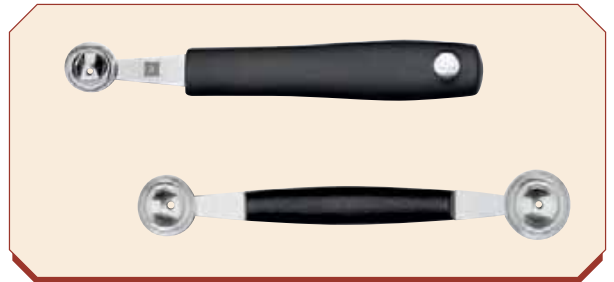
' +:	7)RQ
@BZA	@AE XE	FE %LPA



Ⓝ POMMES PARISIENNE BOOR

Ⓔ & ' ; : 7 * 4 (; ; ' + *
 Ⓕ C ; ; ' + * 5 * : & & ' * (+ " " 7 7 ' *
 Ⓖ m (+) : 9 9 ; () ' C ' + *

' +:	7)RQ	Ø*11° /L3
@BDA	@AE YE	Y YE	@E
@BDA	@AE Y	Y YE	@A
@BDA	@AE YY	Y YE	@Z
@BDA	@AE Y	Y YE	
@BDA	@AE YZ	Y YE	A
@BDA	@AE AE	Y YE	FE
@BXA	@AE A *	Y Y@	% A



* dubbel%K OOL%K QLM

Ⓝ SAMBALTREKKER/ZESTEUR

Ⓔ ; ' & : 7 * ' ; ' + *
 Ⓕ Z ') ' + *
 Ⓖ Z ') + : 7 ' 7 C (4 ' + *

' +:	7)RQ
@BDA	@AE E	FEZ



Ⓝ KEUKENMESSEN SET - keukenmessenset, 3-delig, bevat: universeelmes 3003 (10 cm), groentemesje 3013 (10 cm), aardappelmesje 3033 (6 cm)

Ⓔ (+ ' 7 J * m 7 ' 9 ' * ') * * F * Q L * Q P 2 3 V ' 1 3 2 1 1 * L B 3 M 2 8 d
 L P P . N A K * Q P 2 3 V ' 1 3 2 1 1 * F E E F * @ E * 1 H B * Q P 2 3 V ' 1 3 2 1 1 * F E @ *
 @ E * 1 H B * Q L / 2 3 V ' 1 3 2 1 1 * F E F F * G * 1 H
 Ⓕ ' 7 ' & 4 ; ' 8 ' C :) ' (X * 8 ' C " ' 7 ' * * L 3 L 1 Q L * F *
 O M A O I * K L * O 2 3 L B * 3 M 3 M O M A O * 0 3 1 L P L / F E E F *
 @ E * 1 H B * O M A O * a * T V O 1 L * F E @ * G * 1 H B * O M A O * a *
 T Q Q N L P * F E F F * G * 1 H
 Ⓖ m C ' 7 & ' ' + ') * * m k N . 3 1 L L P * L B F * M 2 2 / B L 3 M 3 / d
 3 1 L P . / L L P * F E E F * @ E * 1 H B * L 1 k L 1 L L P * F E @ *
 G * 1 H B * N 3 / L L P * F E F F * G * 1 H

' +:	7)RQ
@BKA	@AE FAE	DFFF





(N) SAMBALTREKKER/ZESTEERMES

(E) ;' & : 7 * ' ' ; '+%Z')' +*
 (F) Z')' +*
 (D) Z')' +: 7' 78' m +&' ' +*

7 ; * 1 *MM

EEY E@ @Y

' +:
ABDE



(N) CITROENTREKKER

(E) ;' & : 7 * 8' C: + () : +*
 (F) 8' C: + ' - C') +: 7 *
 (D) (' ; ' 7' 7 C ; ' +*

7 ; * 1 *MM

EEY E@@ @A - voor rechtshandige - *U P P 2 / M N 3 K L K - *
 Q O P K P 2 Q P - *U P P L N M G 3 K 2 L 3
 EEY E@ @A - snede verticaal - O M L P Q . /
 - O Q ' L P Q . / - N B 2 M L P Q . /

' +:
FBZE
FBZE



ECONOME

NOGENT

(N) DUNSCHILLER

(E) (+ ' +*
 (F) S ; C ' +*
 (D) (+ C ; ' +*

7 ; * 1 *MM

EEY E@ @X economie
 EEY E@ @X nogent

' +:
ABDA
BZA



A

B

(N) AARDAPPELMES

(E) (+ ' 7 J * m 7 ' 9' *
 (F) C:)' (* 5 * ; C ' +*
 (D) m (+): 99' ; C ; &' ' +*

7 ; * 1 *MM

EEY E@ @Z A
 EE EY @Z B

' +:
YBZE
BYA



A

B

(N) AARDAPPELMES

(E) (+ ' 7 J * m 7 ' 9' *
 (F) C:)' (* 5 * S ; C ' +*
 (D) m (+): 99' ; C ; &' ' +*

7 ; * 1 *MM

EE EYF @A A
 EEY E@ @D B

' +:
BYA
YBZE



(N) GRAPEFRUITMES

(E) J + (' 9+ ') * m 7 ' 9' *
 (F) C:)' (* 5 * (& ; ' & : ' *
 (D) J + (' 9+ ') &' ' +*

7 lemmer % Q . KL % / 1 L % m 2 M L * ; * 1

Z@ EE@ @X

' +:
XBDA



(N) TOMATENMES

(E)): & () : * ; ' C' +*
 (F) C:)' (* C " * 5 *): & () ' *
 (D)): & () ' 7 &' ' +*

7 ; * 1 *MM

EEZ EEZ

' +:
@EZA

NEW!

(N) BROODGOLFMES

- (E) 4+ ' (8 * m 7 ' 9 ' *
- (F) C:) ' (* 5 * (' 7 * *
- (D) 4+:) & ' ' + *

' +: 7 **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2 VL*, * 1**
XBD A XYY @EE E



(N) BROODGOLFMES

- (E) 4+ ' (8 * m 7 ' 9 ' *
- (F) C:) ' (* 5 * (' 7 * *
- (D) 4+:) & ' ' + *

' +: 7 **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2 VL*, * 1**
ABDA @ AEE E



(N) BROODGOLFMES

- (E) 4+ ' (8 * m 7 ' 9 ' *
- (F) C:) ' (* 5 * (' 7 * *
- (D) 4+:) & ' ' + *

' +: 7 **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2 VL*, * 1**
@B A EE EYA @



(N) VLEESMES

- (E) 4 ' 9 * m 7 ' 9 ' *
- (F) C:) ' (* 5 * (' 7 8 ' *
- (D) 9; ' C & ' ' + *

' +: 7 **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2 VL*, * 1**
@BX A EE EYX E



(N) OFFICEMES - voorzien van microkartel

- (E)) ; ,) , * m 7 ' 9 ' * - 1 2 P * L P . M K * Q / KL *
- (F) C:) ' (* 8 : 9 9 ' C ' * 8 ' (; * - / 1 L * 1 2 P * KL 3 VL *
- (D) ' C m & ' ' + * - 1 2 P * j L / L 3 N 2 W

' +: 7 **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2 VL*, * 1**
ZBFA EE F E E *D
@BX A EE F E @ @@

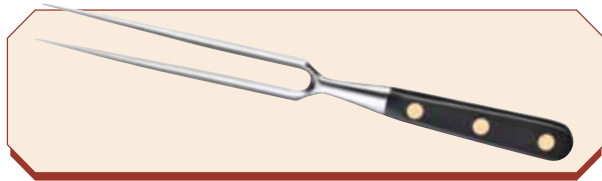


(N) OFFICEMES

- (E)) ; ,) , * m 7 ' 9 ' * *
- (F) C:) ' (* 8 : 9 9 ' C ' * 8 ' (; * *
- (D) ' C m & ' ' + *

' +: 7 **lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2 VL*, * 1**
ZBFA Z EE @ @E





(N) KOKSMES

(E) C '9 m7 '9' *
(F) C:)' (*8' °C " '7' *
(D) m C &' ' +*

7	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m/ 2VL*;* 1
EEAE	@A
EEAE Y	E
EEAE	A
EEAE Z	FE

' +:
F D E E
A G E E
A B E E
Z D E E

(N) VLEESVORK - recht model

(E) m) C '7 %&' () *9: +m* * /A 2/ N M KL /
(F) 9: +C '))' *8' °C " '7' * * 1 KL / L * K P 2 M
(D) 9; ' " C J (4' ; * * V L P. KL * & KL / /

7	; * 1
EEAEEX	FE

' +:
Z B A

(N) AANZETSTAAL

(E) (+ '7 '7 J *) ' ' ; *
(F) 9 " ; * 8' °C ' 9 * *
(D) (4 Z ") (; * *

7	; * 1
EEF E @ E	Y F

' +:
X B A E

(N) VISONTSCHUBBER - aluminium, met roestvrijstaal mes

(E) 9" * C (;' + * * . 01 2 2 1 B' 2 M * Q 2 / M 2 3 / L * M L / Q / KL *
(F) ' C (; ; ' + * 5 * : " : 7 * * . 01 2 2 1 B' . f L % / 1 L * Q T 2 / L * L 3 * 2 1 *
(D) 9" C ' 7) C ' + * * (01 2 2 1 B' 1 2 M Q h 2 / / 2 V L * . 0 * C 7 * *

7	; * 1
E @ E F E	@

' +:
@ @ B D A

(N) KEUKENROLHOUDER - vervaardigd uit geborsteld roestvrijstaal en slagvast kunststof

(E) m) C '7 * +: ; ; * : ; 8' + * * C P O N L K * M 2 3 / L * M L / . 3 K * Q / M *
(F) 8 S +: ; ' + * 5 * " -) :) * L 3 * . 2 P * 2 1 *
(D) m C '7 +: ; ; ' 7 (;) ' + * * . 0 * C 7 * 0 3 K * m 0 3 M M U W

7	W * 1	* 1
@ F E @ A	@ K	F

' +:
X B D E

KNIKPALET - roestvrijstaal

(E) +7'7J * () ; (** M2/L * ML / *
 (F) ' ; ; ' * 2l *
 (D) j '7 m ; (;) ' * C7 *

' +:	7	; * 1 *MM)RQ
@FZA	EEF EEX	X	A
@DA	EEF E@X	X	B

BAKSPAAN - roestvrijstaal

(E) ; ;) ' 8 *) +7' + * M2/L * ML / *
 (F) ' ; ; ' * J : + S ' * 2l *
 (D) 9' C 4 (Cm C (9' ; * C7 *

' +:	7	; * 1 *MM)RQ
@YB A	EEF EEZ	Z	A
@ B E	EEF E@Z	Z	B

PANNENKOEKMES - roestvrijstaal

(E) : & ; ;) ') * m 7 ' 9 * * M2/L * ML / *
 (F) C :) ' (* C : 8 ' 5 * C + ' * 2 l *
 (D) j '7 m ; (;) ' * C7 *

' +:	7	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2VL * ; * 1
D E E	E@ E E @	
F B A E	E@ E E	E

GLACEERMES - roestvrijstaal

(E) () ; (** M2/L * ML / *
 (F) (; ;) ' - () ; ' * 2 l *
 (D) (; ;) ' * C7 *

' +:	7	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2VL * ; * 1
X B Z A	EEX EE@	@
Z B A	EEX EE	@A
D B A	EEX EEF	@Z
@ E B Z A	EEX EEY	@
@ B E E	EEX EEA	F
@ Y B E E	EEX EE	A
@ Z B E E	EEX EEZ	FE

GLACEERMES / KNIKPALET - roestvrijstaal, met lineaal 18 cm

(E) () ; (** M2/L * ML / B ' 2 M P O / L P @ * 1 *
 (F) (; ;) ' - () ; ' * 2 l B . f L * P L V / L * @ * 1 *
 (D) (; ;) ' * C7 B ' 2 M 2 L . / @ * 1 *

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2VL * ; * 1
B @ A	E@ @ E A	A	
B @ A	E@ @ E	B	

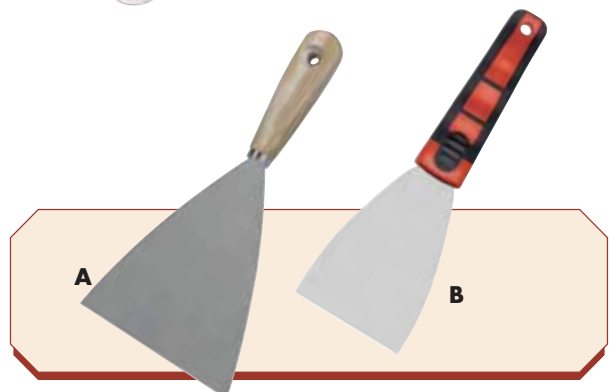
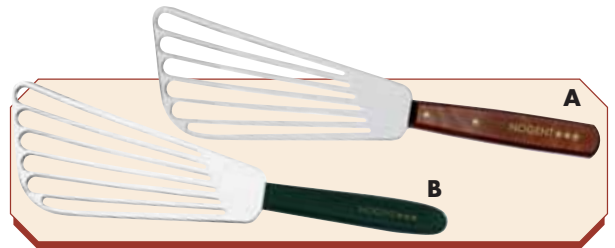
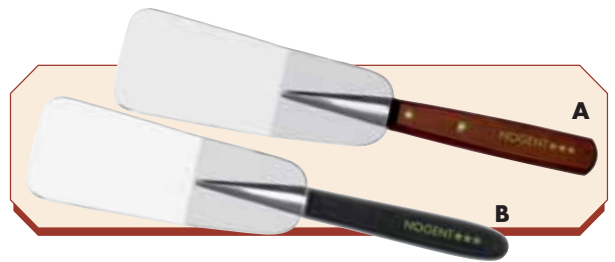
PLAATMES - staal

(E) C + (" 7 J * m 7 ' 9 * * . P O 3 * ML / *
 (F) (; ;) ' -) + (7 J ; ' * * . 2 P . P O 3 *
 (D) (C) ; ; * 7 P l . / M N *

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2VL * 4 * 1
E B D A	ZEX EE@	A	Z
@ @ E	ZEX EE	A	@E
@ F E	ZEX EEF	A	@

ROESTVRIJSTAAL / (' 7 ; ' *) ' ; % 7 : X % C 7

' +:	7)RQ	lemmet%Q/ KL%/ 1 L% m 2VL * 4 * 1
F B A	ZEX E@@	B	Z
F B K E	ZEX E@	B	@E
Y B A E	ZEX E@F	B	@



WESTMARK



NEW!

④ MESSENSLIJPER - voor het slijpen van uw messen, met sleutelring
 ④ m7 '9' * (+ '7' + *M* N RQ3*R OP1 3211 B1 2M1 LR*P2BV*
 ⑤ ('J ' ' ' +*('8' *Q OP* WJ MPPF * ONA OI B: FL *Q PVL*
 ↑ *
 ⑥ & ' ' + C ; '9' ' +) *h01 * N9PU3*NFL* & L LFB1 2M
 Nk L/P2BV*

7 1
 EEZ E@A GHI BAFBA

' +:
 @EBA



NEW!

④ MESSENSLIJPER - 2 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle
 ④ m7 '9' * (+ '7' + *M* N RQ3*R OP1 3211 B1 2M1
 'PV 3 1 2 *N 3K/L* 3K*3 3* /ZQ K *U P* 3/A /
 ⑤ ('J ' ' ' +*('8' * *T MQL *Q OP* WJ MPPF * ONA OI B:
 . FL *O3L *Q 2/3TL *LPV 3 1 2 OL *L MQL *B * 3/M KTP. Q 3/M
 Q OP* 3/A /L*
 ⑥ & ' ' + C ; '9' ' +) * * N2M1* h01 * N9PU3*NFL*
 & L LFB1 2M PV 3 1 2 NL3* J P21B03K* 3/A +OM N . K *U P*
 K2 *m 3/A /L*

7 1
 EZA E@E GHI @DIA

' +:
 ZBA

WESTMARK



④ MESSENSLIJPER - slechts 3 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle
 ④ m7 '9' * (+ '7' + *O MF * MQL *M* N RQ3*R OP1 3211 B1
 ' 2M1 PV 3 1 2 *N 3K/L* 3K*3 3* /ZQ K *U P* 3/A /
 ⑤ ('J ' ' ' +*('8' * *L O/L1 L3MF *T MQL *Q OP* WJ MPPF *
 ONA OI B: FL *O3L *Q 2/3TL *LPV 3 1 2 OL *L MQL *B * 3/M
 KTP. Q 3/M Q OP* 3/A /L*
 ⑥ & ' ' + C ; '9' ' +) * * 3OPF* N2M1* h01 * N9PU3*NFL*
 & L LFB1 2M PV 3 1 2 NL3* J P21B03K* 3/A +OM N . K *U P*
 K2 *m 3/A /L*

7 1
 E@ @ E XGHI EIA

' +:
 @KDA



④ MESSENSLIJPER - met roestvrijstalen voet voor montage op een werkblad, gemakkelijk in gebruik en door slijpmechanisme van extra gehard staal geschikt voor alle soorten messen
 ④ m7 '9' * (+ '7' + *i 2M1 M2B/L * ML /Q L *U P* MQL*
 1 O3K2BV* K. QMK*M* //i P1 LMI K *Q . O L *2B2 *L. 2R*
 1. 3230/ MAK*CR*N 3KBKOL *M *ML *LI LQ2 33. AN PK3L * U
 ML * ML /2M 2/ N RQ3* //1 32L *
 ⑤ ('J ' ' ' +*('8' * *Q Q PL2* FL * /L *B I B' 3f 2.3M2*
 MOMA *L *1 TMI KL *KL *VA f. 2B: FL *O3L *KOPL M*
 LI LQ2 33L /L *KL *PL I Q*/. 2 P*/. WJ VL *KL *MO *L *
 OMOI *L MQL 2DL*
 ⑥ & ' ' + C ; '9' ' +) * *1 2M7 *90 *U P1 LNLPL*
 (RQ2M1 LMI KL3BQ K2.303V UL03K/2N03K* O VLK NPM 2M
 VLN PMA MNV20MK2 *1 N2N L2M M //L * & L P h0*
 Nk 2113*

7 1
 E E EAE @ZGHI I @A

' +:
 XAEE



④ AANZETSTEEN - grove en fijne kant
 ④ j ' ') '7J *): 7' * * . P L * 3K *U B L * 2L *
 ⑤ " + * 5 (99) ' + * O3 * M V P. 2 * V P B: O M L * M V P. 2 * U B *
 ⑥ C ; '9' ') '7 * * L 2B L * L 2M * V P O P 32B: 3K L P L * L 2M
 U 2B1 P 32*

7 1
 Z@ EE@ BAG HI @A A
 Z@ EE BAG HI EIA

' +:
 @DEE
 AEE

(N) KAASSCHAAF - kunststof handvat, roestvrijstaal mes

(E) C ' ' ' * ; ' C ' + * * Q / M * N 3K / L B * M 2 / L * M L / A 3 2 U *
 (F) C : ' ' * 9 + : & (J ' * * 1 . 3 N L * a * Q / M O L B * O M A . O * a * 2 B I *
 (D) m ' ' : 4 ; * m 0 3 M M U W M / 1 2 * C 7 * & L L P *

' +:	7	; * 1) R Q
AB A	E @ E A A	E	lang lemmet% / 3V% Q. KL / 3V% . 1 L% / 3VL * m 2 VL
DA	E Y E A A	@ X	kort lemmet% N P % Q. KL Q / M Y . 1 L % m 0 P h L * m 2 VL



(N) KAASMES - roestvrijstaal

(E) C ' ' ' m 7 ' 9 ' * * M 2 / L * M L / *
 (F) C :) ' (* 5 * 9 + : & (J ' * * 2 B I *
 (D) m ' ' & ' ' + * * C 7 * *

' +:	7	; * 1	snede% L K V L % P A 3 N 3 % N B 2 M U ' N ; * 1
@ Y B A	Z Z A E X @	FF	@ A
@ X B E E	Z Z A E Y F *	AA	F D

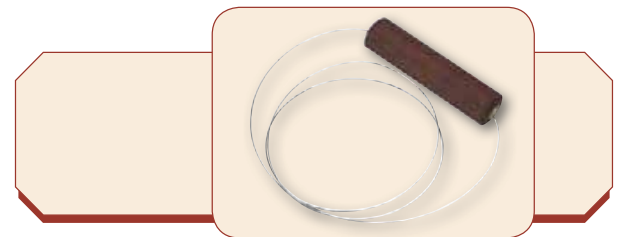
* kunststof greep% Q / M * V P 2 3 % 1 . 3 N L * Q / M O L % m 0 3 M M U W P 2 U U



(N) KAASTREKdraad

(E) C ' ' ' ' C) ' ' 7 J * ' ' 4 ' *
 (F) 9 ' , * 5 * 9 + : & (J ' ' *
 (D) m ' ' C 7 ' ' 8 ' 8 + () *

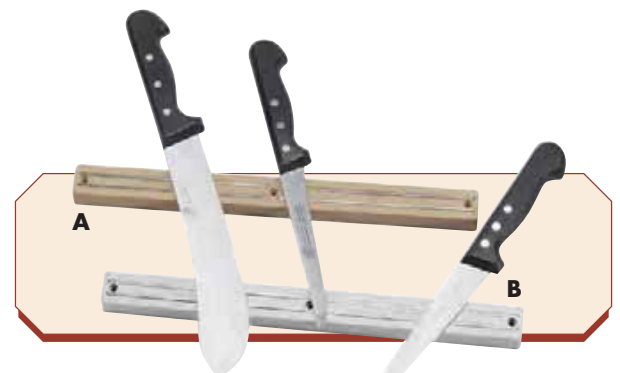
' +:	7	; * 1	G. H
FB E	Z Y D E E @		@ E



(N) MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen

(E) & (J 7 ') ' C * m 7 ' 9 ' * + (C m * * Q / M * Q L B * * 1 . V 3 L M * M 2 Q *
 (F) : +) ' - C :) ' (X * & (J 7 S) ' Q ' * * * Q L * Q / M O L B *
 * Q P L * 1 . V 3 T M O L *
 (D) & (J 7 ') - & ' ' + (;) ' + * * m 0 3 M M U W 1 2 M * & . V 3 L M / L 3 *

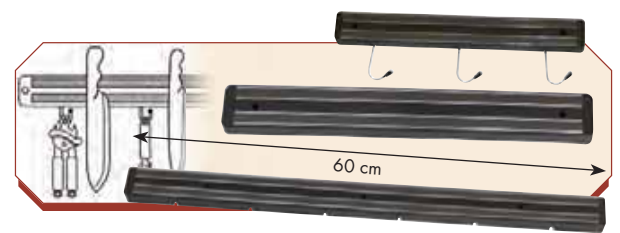
' +:	7	; * 1) R Q
@ Y E E	E @ E E @	FA	A
@ F E E	E @ E E	FA * 3 1 R	B



(N) MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen en ophanghaken

(E) & (J 7 ') ' C * m 7 ' 9 ' * + (C m * * Q / M * Q L B * * 1 . V 3 L M * M 2 Q *
 . 3 K * N *
 (F) : +) ' - C :) ' (X * & (J 7 S) ' Q ' * * * Q L * Q / M O L B *
 * Q P L * 1 . V 3 T M O L * L M P N L M *
 (D) & (J 7 ') - & ' ' + (;) ' + * * m 0 3 M M U W 1 2 M * & . V 3 L M / L 3 *
 O 3 K * . 1 L 3 *

' +:	7	; * 1	
XBKA	@ A E F F		F E
DBYA	@ A @ Y A		Y A
@ @ X E	@ A @ E		E

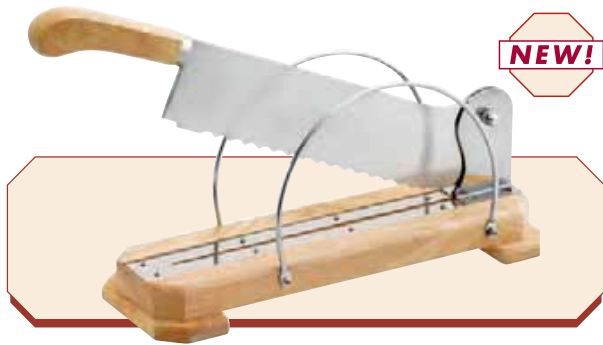


(N) MESSENREK - roestvrijstaal, hangend model

(E) (J 7 ') ' C * m 7 ' 9 ' * + (C m * * M 2 / L * M L / B Q L 3 K 2 V * R Q *
 (F) : +) ' - C :) ' (X * * 2 B I B 1 K c / L * Q 3 K . 3 M
 (D) & ' ' + (;) ' + * * C 7 B * g 3 V L 3 * & K L / *

' +:	7	1	
XBEE	Z @ E E @		F E G H F F I @





NEW!

(N) BROODSNIJDER - houten basis en roestvrijstaal mes

(E) 4+ (8* ; 'C' +* * KL3*Q L* 3K* MZ/L * ML/Q/ KL*
 (F) C: ' * ('7* * /L*O 2*L/M/ 1L*Z I*
 (D) 4+:) C 7' '8' +* * h 1L/03K*m/ZVL*.0 *C7 *

7	* 1	1	mes%Q/ KL / 1L% m/ZVL* * 1
EZ @ E	@A	YEI @@	FA

' +:
XEE



(N) KAASSNIJDER - houten snijplank met roestvrijstalen mes met kunststof handvat

(E) C ' ' 'C))'7J 4: (+8* * KL3* OMBV*O . PK* 2M*
 MZ/L * ML/ 32L* 2M*Q/ M* N 3K/L*
 (F) C: ' *8' *9+: & (J ' * *Q/ 3 N. *a*KT OQ.P.L3*O 2* .FL *
 OMA O.L3* . 2P*Z I RK. Q.L* .FL *1 . 3 N.L3*Q/ M OL*
 (D) m (' * C 7' '8' 4+)) * * h- NBLZLQPLMM 2M KL/MN*
 & L LP1 2M*O3 MMUV/P2U

7		1	
E E E		G H I D	

' +:
FBAE



(N) KAAS/PATE SNIJDER - geheel roestvrijstalen uitvoering, uitermate geschikt voor Mozzarella en pate's

(E) C ' ' 'C))' +* * 1 Q/L.M.R* MZ/L * ML/FP 2 3B*
 FL.P.R* O2M/Q/ *UP1 hh. FL// * 3K* . M*
 (F) C: ' *9+: & (J ' %9: " *J + (* * 1 Q/L.M.T L3M.L3* . 2P*
 Z I RK. Q/LB/KL MZTL*a*/ *1 hh. FL// *L.M. M*
 (D) m ' % () ' * C 7' '8' +* * 1 Q/L.M.M KL/MN* (O UknFO3VB*
 LNP.V.LL2/3L.M.K.P* & hh. FL// *O3K* . M*

7	* 1	1	draad% ZL U%8P.NM* 1
EZ @A	F	XI BA	@

' +:
ABAE

EZ @@ set 5 snijdraad% LM UA* OMBV* ZL
 / MKL* A*U% . M* UA* NBLZLKP.NM

XB A



NEW!

(N) KAASSNIJDER - kunststof

(E) C ' ' 'C))' +* *Q/ M*
 (F) C: ' *9+: & (J ' * *Q/ M OL*
 (D) m ' % () ' * C 7' '8' +* *mO3 MMUV

7	* 1	1	draad% ZL U%8P.NM* 1
ZZAE E	@F	F I YE	

' +:
D@EE

ZZAE @ set 6 snijdraad% LM U * OMBV* ZL
 / MKL* *U% . M* U * NBLZLKP.NM

@EDA



(N) FRANSE KAAS GUILLOTINE - met marmeren plateau

(E) 9+ 7C *C ' ' 'J ' ;;;)'7' * * 2M*1 . PQL*Q/ M. O*
 (F) C: ' -+ : Q ' 9: +) * *1 Kc/L*VOZ// MZLB* .FL * /L*
 1. PQL*
 (D) m ' C 7' '8' +* * (PQL.MQ/ MM*Z* & . PI P*

LA ROQUEFORTAISE

7	* 1	plank%O . FK /L%4PL.MM* 1	draad% ZL U%8P.NM* 1
E E EYE	FY	A	FE

' +:
@ DEE

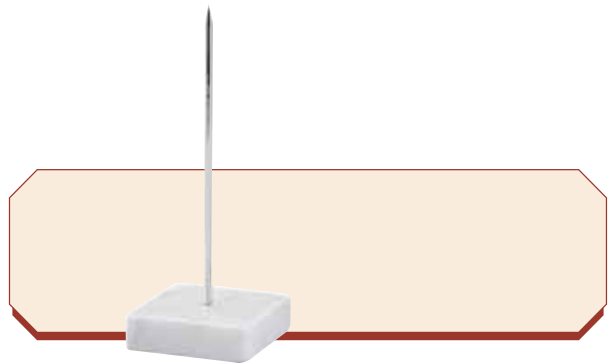
E E EYF snijdraad% OMBV* ZL
 U%a* OQ.P% NBLZLKP.NM

EEDE

(N) BONNENPRIKKER - marmereen voet, roestvrijstaal

(E) 9,17 J *1 7 **1 . PQL *Q LB MZL * ML /
 (F) " Q ' -9'C ' ** /L*1 . PQLBZB I *
 (D) 4: 7 - (9 " ' +* *8 . PI P0 B'C7 *

' +:	7	* 1
@ B E	E E EEA	@A



(N) BONNENPRIKKER - roestvrijstaal

(E) 9,17 J *1 7 ** MZL * ML /
 (F) " Q ' -9'C ' ** ZI *
 (D) 4: 7 - (9 " ' +* *C7 *

' +:	7	* 1
B E	@YA @EA	@



(N) BONNENHOUDER - gesatineerd aluminium

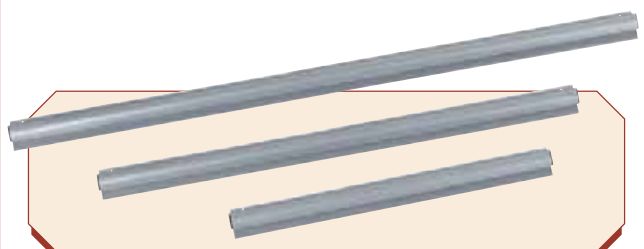
(E) (4J + (44' +* * . KBLK* . 01 ZD1 *
 (F) : +)' *9'C ' * * . 01 ZD1 * . KBT*
 (D) 4: 7 - (;)' +* * . KZ2PA * (01 ZD1 *

' +:	7	; * 1
ABDA	EDF @EE	FEE
BDA	EDF @E@	YABA
DBXA	EDF @E	@E
@FDA	EDF @EF	D@BA
@DBAE	EDF @EY	@ IE



MEMOMAXX

' +:	7	; * 1
YFBAE	EYE YEE	AE
AYBEE	EYE YE@	XA
YBEE	EYE YE	@EE

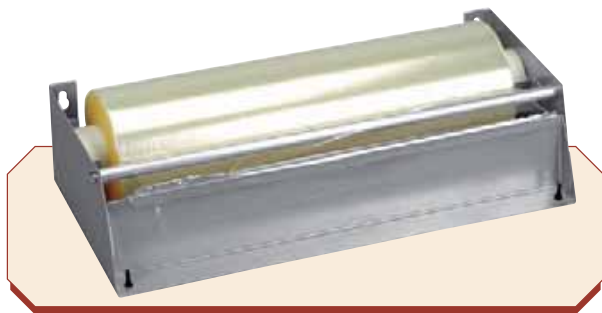
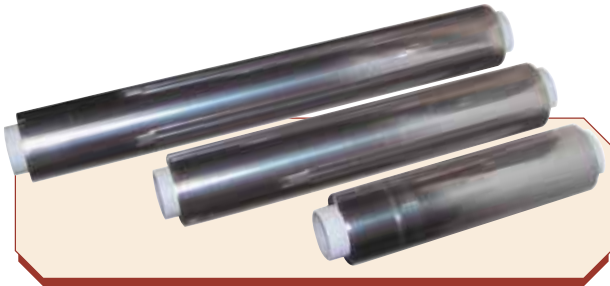


(N) BONNENHOUDER - hoogwaardig wit kunststof

(E) (4-J + (44' +* *1 . KL* ULP M/ ' * NZM* / M*
 (F) : +)' *9'C ' * * 0 . ZM* OGTP2.0PL *Q/ M OLBO/ 3 *
 (D) 4: 7 - (;)' +* * . 0 *LP M/ 2/L1 ' L2 *m03 MMW

' +:	7	; * 1
@EEE	@ A EAE	AE
@ EEE	@ A EXA	XA
@ EEE	@ A @EE	@EE





(N) FOLIE DISPENSER - metaal ge! poxeerd, inclusief kartelmes

(E) C; '7 J 9' & *) ' (+ * 99"8 " ' 7 ' + * 1 Q | 2 KB * . i * 3 0 K L K *
(F) 8 ") + 4) ' + * 9 ; & * ; ' 8 ' 7) (' + * 1 Q | R B / 1 L * P . 3 M * 2 0 T *
(D) 9 ; ' 7 * (4 + " ' 6 : + + ' C) 7 J * 1 Q | 2 P M I B ' 1 2 M . V L *

7	folie% / 3VU1	1
	U1 * / 1 3 M 2 L % 9 / 2 3 * . Q	
EXAEFE	FE * 1	ZBAG HIFYI @
EXAEYA	YA * 1	ZBAG HYDI @
EXAE E	E * 1	ZBAG H I Y I @

' +:
EBAE
ABAE
ZBKA

(N) VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PVC), extra sterk, ademend, grote rekbaarheid

(E) C; '7 J 9' & * * N D N * 0 . 2 R * / 3 V U 1 * G 6 C H B L I M * M A 3 V B *
C P L . M I Q L B T B N * M L M N Q 2 2 R *
(F) 9 ; & * ; ' 8 ' 7) (' + * * N O M * 0 . 2 M * G 6 C H B L I M * P T 2 M 3 M *
Q P I T . Q L * a * / . 2 B V P . 3 K L * L I M 3 2 2 2 M *
(D) 9 ; ' 7 * * N N L P 2 L 3 * 9 2 I * G 6 C H B L I M * M P B *
. M 0 3 V . I M B N N L * 8 L N B Q P L 2 M

7	breedte% / 2M	lengte% / 3VM
	/ P L O P % 4 P L 2 M * 1	/ 3 V L O P % . O U 6 3 V L * 1 M
EXAEE@	FE	FEE
EXAEE	YA	FEE
EXAEEF	E	FEE

' +:
ABZE
ZB A
@ B A

(N) ALUMINIUM FOLIE - hoge kwaliteit folie, extra sterk, per rol verpakt in dispenserdoos

(E) (; & ' 7 " & * C ; ' 7 J * 9 ; & * * N D N * 0 . 2 R * / 3 V * U 1 B L I M *
M A 3 V B L . N P / 2 3 * K 2 Q 3 L P O I *
(F) (" + * ; & ' 7 " & * K L * R * O 3 3 L * 0 . 2 M * N * O L * P O L . O * L *
M A O F . 3 K K 3 * O 3 L * O M K L * K 2 P 2 2 2 3 *
(D) (; & ' 7 " & * 9 ; ' * * Q O . 2 M * P / 2 B L I M * M P B * L K L P P * /
F L P Q I M B * Q 3 K L P O I *

7	breedte% / 2M	lengte% / 3VM
	/ P L O P % 4 P L 2 M * 1	/ 3 V L O P % . O U 6 3 V L * 1 M
EXAEE@	FE	AE
EXAEE@	YE	EE
EXAEE@	AE	@AE

' +:
@ B A
F B K A
F B A

(N) FOLIE DISPENSER - metaal ge! poxeerd, inclusief kartelmes

(E) C; '7 J 9' & *) ' (+ * 99"8 " ' 7 ' + * 1 Q | 2 KB * . i * 3 0 K L K *
(F) 8 ") + 4) ' + * 9 ; & * ; ' 8 ' 7) (' + * 1 Q | R B / 1 L * P . 3 M * 2 0 T *
(D) 9 ; ' 7 * (4 + " ' 6 : + + ' C) 7 J * 1 Q | 2 P M I B ' 1 2 M . V L *

7	folie% / 3VU1	1
	U1 * / 1 3 M 2 L % 9 / 2 3 * . Q	
E Y EFE	FE * 1	ZBAG HIFYI @
E Y EYA	YA * 1	ZBAG HYDI @

' +:
F Z B A E
Y F E E

(N) VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PE) voor dispenser, extra sterk, ook geschikt voor vette producten

(E) C; '7 J 9' & * * N D N * 0 . 2 R * / 3 V U 1 * G ' H U P K 2 Q 3 L P B L I M *
M A 3 V B O . Q L * / * U P V L . R * C P K O M *
(F) 9 ; & * ; ' 8 ' 7) (' + * * L 3 * 0 . 2 M * G ' H Q O P * L * K 2 P 2 2 2 M O P *
O Q L P O 2 . 3 M O M 2 . Q L * 0 2 Q O P * L * C P K O 2 M V P . 2 L O I *
(D) 9 ; ' 7 * * Q O . 2 M * U / 2 3 * G ' H U P K 2 * K 2 Q 3 L P B L I M * M P B *
F L P L 3 K O P . O N U P * N I 2 P 2 L * P K O I M *

7	breedte% / 2M	lengte% / 3VM
	/ P L O P % 4 P L 2 M * 1	/ 3 V L O P % . O U 6 3 V L * 1 M
E Y EF@	FE	FEE
E Y EY	YA	FEE

' +:
@ B A E
@ B F E

(N) Uiteraard zijn de CaterChef snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken (40 mm dik niet afgerond)

(E) CaterChef cutting boards are made under high pressure of first class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti slip pads and all sizes, with exception of 40 mm thick, have handsomely rounded corners

(E) Les planches decouper CaterChef sont fabriquées en haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis (avec exception des planches pais 40 mm)

(D) CaterChef Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyethylen (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausnahme von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken

SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

(N) WIT - (kaas, brood)

(E) j ') ' * * GNLL LB'RL . KH

(F) 4; (7 C ' * * GP1 . VLBQ 2H

(D) j ' ' ' * * Gg LB'4P M



CaterChef

HACCP



' +:	7	vlak cm%Q/ 2 . 3 *P. 20RL%V/ MM	met geul cm%VP fLK . FL *P. 20RL%1 2M . UPP/L
@EDA	ZZ EE@	GHIYEI A	
@BYE	ZZ EE	GHAIEIFE	
BDE	ZZ EEF	GHI EIFA	
@BZA	ZZ EEE	GHAIFIF BA*(1/1GN)	
@BCE	ZZ E@@	GHIYEI A	
@BAA	ZZ E@	GHAIEIFE	
ABAE	ZZ E@F	GHI EIFA	
@EE	ZZ E@Y	GHAIFIF BA*(1/1GN)	
FYBEE	ZZ EEA	4GHAIEIFE	
YABEE	ZZ EE	4GHI EIFF	
FBAE	ZZ E@A	4GHAIEIFE	
YXBEE	ZZ E@	4GHI EIFF	



(N) ROOD - (vlees)

(E) + ' 8 * * GL M

(F) +: J ' * * G2 3KLH

(D) +:) * * G/L 2 NH



' +:	7	vlak cm%Q/ 2 . 3 *P. 20RL%V/ MM	met geul cm%VP fLK . FL *P. 20RL%1 2M . UPP/L
@EDA	ZZ Y@	GHIYEI A	
@BYE	ZZ A@	GHAIEIFE	
BDE	ZZ @	GHI EIFA	
@BZA	ZZ X@	GHAIFIF BA*(1/1GN)	
@BCE	ZZ Y	GHIYEI A	
@BAA	ZZ A	GHAIEIFE	
ABAE	ZZ	GHI EIFA	
@EE	ZZ X	GHAIFIF BA*(1/1GN)	
FYBEE	ZZ Z@	4GHAIEIFE	
YABEE	ZZ D@	4GHI EIFF	
FBAE	ZZ Z	4GHAIEIFE	
YXBEE	ZZ D	4GHI EIFF	

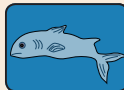


(N) BLAUW - (vis)

(E) 4; ' * * GNH

(F) 4; ' * * G2 3 H

(D) 4; (* * G2 NH



' +:	7	vlak cm%Q/ 2 . 3 *P. 20RL%V/ MM	met geul cm%VP fLK . FL *P. 20RL%1 2M . UPP/L
@EDA	ZZ FY@	GHIYEI A	
@BYE	ZZ FA@	GHAIEIFE	
BDE	ZZ F @	GHI EIFA	
@BZA	ZZ FX@	GHAIFIF BA*(1/1GN)	
@BCE	ZZ FY	GHIYEI A	
@BAA	ZZ FA	GHAIEIFE	
ABAE	ZZ F	GHI EIFA	
@EE	ZZ FX	GHAIFIF BA*(1/1GN)	
FYBEE	ZZ FZ@	4GHAIEIFE	
YABEE	ZZ FD@	4GHI EIFF	
FBAE	ZZ FZ	4GHAIEIFE	
YXBEE	ZZ FD	4GHI EIFF	



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

HACCP



CaterChef[®]



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

(N) GROEN - (fruit/groente)

- Ⓔ J + ' 7 * * G 0 2 3 P M
- Ⓕ J + ' 7 * * G 0 2 3 P M
- Ⓖ J + 7 * * G 0 2 3 P M



7	vlak cm ² / 3 . 3 * P. 230FL% / MM	met geul cm ² VP FLK . FL * P. 230FL% 2M . UPQ/L
ZZ YY@	GHIYEI A	
ZZ YA@	GHIAEIFE	
ZZ Y @	GHI EIFA	
ZZ YX@	GHIAFIF BA*(1/1GN)	
ZZ YY		GHIYEI A
ZZ YA		GHIAEIFE
ZZ Y		GHI EIFA
ZZ YX		GHIAFIF BA*(1/1GN)
ZZ YZ@	4GHIAEIFE	
ZZ YD@	4GHI EIFF	
ZZ YZ		4GHIAEIFE
ZZ YD		4GHI EIFF

- ' +:
- ⒺEDA
- @BYE
- DE
- ⒺEZA
- ⒺE
- ⒺBAA
- ABAE
- ⒺE
- FYEE
- YAE
- FBAE
- YXEE

(N) BRUIN - (worst/gebraden vlees)

- Ⓔ 4+ : j 7 * * G 0 2 3 P M
- Ⓕ 4+ 7 * * G 0 2 3 P M
- Ⓖ 4+ (7 * * G 0 2 3 P M)



7	vlak cm ² / 3 . 3 * P. 230FL% / MM	met geul cm ² VP FLK . FL * P. 230FL% 2M . UPQ/L
ZZ AY@	GHIYEI A	
ZZ AA@	GHIAEIFE	
ZZ A @	GHI EIFA	
ZZ AX@	GHIAFIF BA*(1/1GN)	
ZZ AY		GHIYEI A
ZZ AA		GHIAEIFE
ZZ A		GHI EIFA
ZZ AX		GHIAFIF BA*(1/1GN)
ZZ AZ@	4GHIAEIFE	
ZZ AD@	4GHI EIFF	
ZZ AZ		4GHIAEIFE
ZZ AD		4GHI EIFF

- ' +:
- ⒺEDA
- @BYE
- DE
- ⒺEZA
- ⒺE
- ⒺBAA
- ABAE
- ⒺE
- FYEE
- YAE
- FBAE
- YXEE

(N) GEEL - (gevogelte)

- Ⓔ , ' ; ; j * * G 0 2 3 P M
- Ⓕ J (7 * * G 0 2 3 P M)
- Ⓖ J ' ; 4 * * G 0 2 3 P M



7	vlak cm ² / 3 . 3 * P. 230FL% / MM	met geul cm ² VP FLK . FL * P. 230FL% 2M . UPQ/L
ZZ Y@	GHIYEI A	
ZZ A@	GHIAEIFE	
ZZ @	GHI EIFA	
ZZ X@	GHIAFIF BA*(1/1GN)	
ZZ Y		GHIYEI A
ZZ A		GHIAEIFE
ZZ		GHI EIFA
ZZ X		GHIAFIF BA*(1/1GN)
ZZ Z@	4GHIAEIFE	
ZZ D@	4GHI EIFF	
ZZ Z		4GHIAEIFE
ZZ D		4GHI EIFF

- ' +:
- ⒺEDA
- @BYE
- DE
- ⒺEZA
- ⒺE
- ⒺBAA
- ABAE
- ⒺE
- FYEE
- YAE
- FBAE
- YXEE

(N) Uiteraard zijn de CaterChef snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken (40 mm dik niet afgerond)

(E) CaterChef cutting boards are made under high pressure of first class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti slip pads and all sizes, with exception of 40 mm thick, have handsomely rounded corners

(E) Les planches decouper CaterChef sont fabriquées haute tension de poly thylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis (avec exception des planches pais 40 mm)

(D) CaterChef Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Poly thylen (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausnahme von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken

SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

(N) MARMER - glad

(E) & (+4; '*Q/ B*

(F) & (+4; '* . 3 *P. BOPL*

(D) & (+&: +*V/ MM

' +:	7	1
@EDA	ZZ @DE	2GHYEI A
@EZA	ZZ @DE	2GHAEI FE
@DFE	ZZ @D	2GHAFIF BA*(1/1GN)
FB E	ZZ @DF	2GH EIFA

(N) PAARS - anti-allergeen, glad

(E) + ; '* . 3/2. //PVL3B*Q/ B*

(F) 6' ; '* . 3/2. //PVC3LB* . 3 *P. BOPL*

(D) 6' ; '* . 3/2. //PVL3B*V/ MM


' +:	7	1
@EZE	ZZ XY@	2GHYEI A
@EXE	ZZ XA@	2GHAEI FE
EBAE	ZZ XX@	2GHAFIF BA*(1/1GN)
FB E	ZZ X @	2GH EIFA

(N) SNIJBLADEN BASIC - geheel glad zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken

(E) C))'7J *4: (+8*4('C* i NMI OM 3/2 /ZQ K B *MLR* . 3*Q*0 LK*3 *O M* XL *

(F) ;' * ; (7C ' *5*8SC: ' +*4('C* . 3 *FL3M0 L B' QD P0 . VL* / *KLOI * MT *

(D) C 7 ' '8 ; ())'7**4('C* NBL*9k L3Bh0*VLC0 . 0 NL3* . 0UQ . XL3* L2L3*

' +:	7	1
@EDA	ZZ @@A 	1,5GHAEI FE
@EDA	ZZ @A 	1,5GHAEI FE
@EDA	ZZ F@A 	1,5GHAEI FE
@EDA	ZZ Y@A 	1,5GHAEI FE
@EDA	ZZ A@A 	1,5GHAEI FE
@EDA	ZZ @A 	1,5GHAEI FE

XXIEE ZZ D@A set 6 stuks%Q % M

ZWART/4;(Cm%7: % C j (+Z

@EDA ZZ Z@A 1,5GHAEI FE

CaterChef

HACCP



BASIC



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

HACCP



CaterChef[®]



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Gr flen auch erh Itlich

(N) SNIJBLADEN - voldoen aan alle HACCP voorschriften i.v.m. het voorkomen van bacteriële kruisbesmetting, zonder voetjes

(E) C))'7J *4: (+8 ** 1QRZV* 2M. // (CC *KZL K 3 B* . 1 3V* /MLP/MZV * O OMMAL
OPLFL3K 3 * UQ MP2 / P - 3M1 Z. K 3B* 2M OMA 3K
/ZQ K *

(F) ;(7C ' *5*8'C: ' +** . K 3M OI *MO *L1 2L3 L *
(CC BL . */L1 Q N.1 L3M/KL* 3M1 Z. K 3*O MP2.33L B*
. 3 *FL3MO L *

(D) C 7' '8' ; () '7 *L3M OPL N.3* . /L3* (CC *
6 P NP2M3B*O . *h01 *% PCL OVL3* 3*O |MP2 /L P*
m 3M1 Z. K 3B* NBL *9k N.3*

7 1
ZZ EE set 6 stuks%Q % M 1GHFAI Y DBAE

(N) SNIJBLADEN - uiteraard zijn de snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hagedruk polyethyleen (HDPE 500), zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken, 1 zijde met geul

(E) C))'7J *4: (+8 **1 . KL *03KLPN/N OPL * UUP M / *
Q RL/MR/L3L *G 8 ' *AEEH* 2M OMA 3K /ZQ K B* *MLR*
. 3*Q *O LK* 3*O MP 2L B* 2MP2/* 3* 3L * 2L*

(F) ;' * ;(7C ' *5*8'C: ' +** 3MU O P2 OTL *a*N OMA*
M 3 2 3*KL *Q RT/MR/L3L *K*O3L *O. /ZM* OGT P2 OPL *G 8 ' *
AEEH* . 3 *FL3MO L B*Q OPO . VL*/L *KLOI * M B. FL *O3L*
P. 2OPL *

(D) C 7' '8' ; () '7 * *O *LP M/ 2L1
NKPO | * Rg/MR/L3*G 8 ' *AEEH.N.PVL M//B* NBL*
9k L3Bh*V LCP. O N.3* OJCL 2L3* L2M3BL 2L * L2M1 2M
. UPPZL *

7 1
ZZ ED@ 1,5GHYAI FE @/BYE

ZZ ED 1,5GHYAI FE @/BYE

ZZ EDF 1,5GHYAI FE @/BYE

ZZ EDY 1,5GHYAI FE @/BYE

ZZ EDA 1,5GHYAI FE @/BYE

ZZ ED 1,5GHYAI FE @/BYE

ZZ EDE set 6 stuks%Q % M ZAE E

(N) SNIJBLADEN STANDAARD - geschikt voor 6 snijbladen

(E)): +(J '*(Cm*9: +*C))'7J *4: (+8 ** . 3*N /K*OQM*
* OMBV*O . PK *

(F) : +)' - ;(7C ' *5*8'C: ' +** QLOMM32*O `0 a
*Q/3 N *

(D) C 7' '8' ; () '7 -) 78' +*U P* * NBL 2LQ/ M 3*

7 1
ZZ EDD YXGHFEI F D E E

(N) De White & Black range is vervaardigd uit hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en is standaard voorzien van anti-slipvoetjes. Neemt geen vocht op en zijn smaak- en reukloos

- (E) |N.*. ffzVQ FK B' OMBVQ FK *. 3K* N QZV-O . PK * . PL*1 . KL*03KLPNBNQPL OPL* U*UP M./ *Q RLMRL3L* G 8' *AEEH*8L/LPLK* M3K. FK* 2M. 3M /ZQ K B'. 3K* . PL*1 2 /OPL*PL 2M3M 3K*M NL . * i L/* . * K OPL *
- (F) ;L *G/ 3 N. *a*VA 3 N.PL/MQ/ 3 N. *a*KT OQLP* 3M UOP2 OT * . *N ONMVA3 2 3*KL*Q RT/MR/L3L*K O3L* O. /ZM* OGP2.OPL*G 8 ' *AEEH* M3K. FK* . FL *L3MO L *KL* U. AB *+T 2M3 L*a*/NO1 2K2VB* . 3 * K PL*32V *M
- (D) |P. 3 N. PQ/ M3B' NBL2LQ/ M3*03K* . |Q/ |i LPL3* . O *LP/M/ 2/L1* NKFO |* Rg/MR/L3*G 8 ' *AEEH N.PVL M/M/ LPL3* M3K. FK*fLPLN.3*1 2MROMNL M3* M3*

(N) SNIJBLAD - rond, met geul

- (E) C))7J *4: (+8*P 03KBVP fLK*
- (F) ; (7C '5*8SC: ' +*P3 KLB. FL *P. 20PL*
- (D) C 7 '8' ; ())' *P03KB*1 2M. UPL/*

! +:		7	kleur% / P% O.LOP%9. PCL	* 1	W* 1
@EBA	E	ZZ	wit% N2M%Q/ 3 % L2	@A	FE
@EBA	@	ZZ	zwart%Q/ 1%3 2% N . fh	@A	FE

(N) TRANCHEER/BUFFETPLANK - met geul, aan een zijde gekant

- (E) C (+6'7J *4: (+8*MQ/LKVL*N K2V* M3BVP fLK*
- (F) ; (7C '5*8SC: ' +*P3 KLB. FL *P. 20PL*
- (D) +(7C " + ; ())' *P2 2 N. 3M 3 N/ V/L2M3*1 2M. UPL/*

! +:		7	kleur% / P% O.LOP%9. PCL	1
DBAE	@E	ZZ	wit% N2M%Q/ 3 % L2	AG HI AEI FX
DBAE	@@	ZZ	zwart%Q/ 1%3 2% N . fh	AG HI AEI FX

(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - aan 2 zijden gekant

- (E) C (+6'7J *4: (+8%C))7J *4: (+8*MQ/LKVL*N K2V* M3BVP fLK*
- (F) ; (7C '5*8SC: ' +*P3 KLB. FL *P. 20PL*
- (D) +(7C " +-% C 7 '8' ; ())' *P2 2 N. 3M 3 N/ V/L2M3*1 2M. UPL/*

! +:		7	kleur% / P% O.LOP%9. PCL	1
A@EE	FE	ZZ	wit% N2M%Q/ 3 % L2	DG HI EI YE
A@EE	F@	ZZ	zwart%Q/ 1%3 2% N . fh	DG HI EI YE

(N) SNIJWERKUNIT - met geul, voor het direct in een 1/3 GN bak verwerken van de te versnijden producten, ideaal voor mise en place werkzaamheden, wordt zonder GN bak geleverd

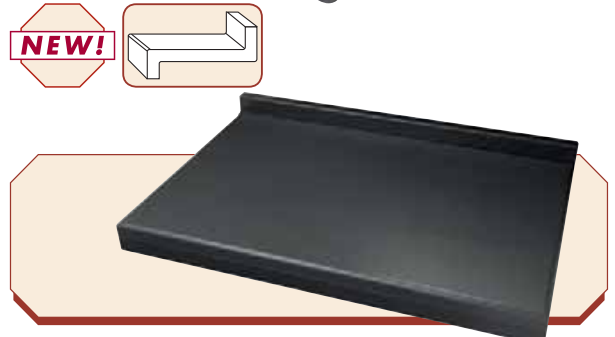
- (E) C))7J *4: (+8* 7 ')*VP fLK*QRLU MUPUB2N3V* K2L M ONVQK O M2BM . * 7 *@F* 3M2LBF LPR*LUU M1L* i NL3*O LK*UP *1 2L*L3*Q/ L* P |B'KL/LPR* 2M ONM 7 * Q 3*
- (F) | (4; * . +*8SC: ' +*P3 KLB. FL *P. 20PL*OQLP* /L *QK O2MK2L M1 L3M O*KL O *K*O*O *@F*J 7 B' L M Q RU 2M P/L *LILP 2L*MO *L *1 2L*L3*Q/ LB/PTL * . 3 * Q * 7*
- (D) C 7 '8' ; ())' -) C *+1 2M. UPL/B' LRU MUPK2L M3* (OU N3M2L2*@F*J 7 *4LN/M3B' LNP* 2L . 1 *UP* 6P Q.L.PL.203V . PCL.203; 2ULP03V*N 3L*J 7 *4LN/M3*

! +:		7	kleur% / P% O.LOP%9. PCL	1
Y BAE	E A	ZZ	wit% N2M%Q/ 3 % L2	@@G HI AI YE
Y BAE	E	ZZ	zwart%Q/ 1%3 2% N . fh	@@G HI AI YE



White & Black

HACCP

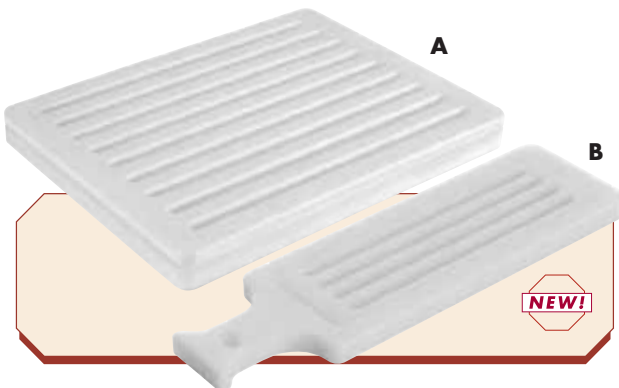
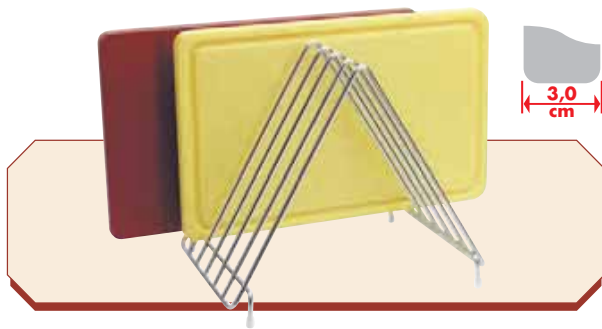


Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Gr. flen auch erh. lftich

HACCP



CaterChef[®]



① SNIJBLADEN STANDAARD - hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), geschikt voor 6 snijbladen

①): +(J '*(Cm⁹: +C))'7J *4: (+8 **NBNQFL OPL* Q RLNR/L3LG 8 ' *AEEHBUPOQM* * OMBV*O . PK *

②): +(' - ; (7C ' *5*8SC: ' +*N ONA*3 2.3*KL* Q RTNR/L3L*G 8 ' *AEEHBUPOQM* * OMBV*O . PK *

③) C 7' '8' ; () '7 -) 78' +** NKFO I* Rg/MR/L3* G 8 ' *AEEHBU*P* * NBLXKQ/ MM3*

7	kleur% / P% O/LOP% PQL	1
ZZ EXE	zwart%Q/ 1%3 2% N . Ph	@XGHIF I @

' +:
ZEE

MODEL WAND/i (; ;% (+: %q (78

7	kleur% / P% O/LOP% PQL	1
ZZ EXA	wit%g NBLXQ/ 3 % L2	ADGHI*XI @

' +:
FZEE

① SNIJBLADEN STANDAARD - verchromd, geschikt voor 6 snijbladen

①): +(J '*(Cm⁹: +C))'7J *4: (+8 ** NP 1 LKB . 3*N K*OQM* * OMBV*O . PK *

②): +(' - ; (7C ' *5*8SC: ' +*NP 1TBQLOMM32* 0`0a* *Q/ 3 N *`

③) C 7' '8' ; () '7 -) 78' +** NP 1 2 PBUK P * NBLXKQ/ MM3*

7		1
@ A EE		XGHI YI Y

' +:
@ BDA

① SNIJBLADEN STANDAARD - geheel roestvrijstaal, geschikt voor 6 snijbladen

①): +(J '*(Cm⁹: +C))'7J *4: (+8 ** MZL * NLB . 3*N K*OQM* * OMBV*O . PK *

②): +(' - ; (7C ' *5*8SC: ' +*Z B I BQLOMM32* 0`0a* *Q/ 3 N *`

③) C 7' '8' ; () '7 -) 78' +**C7 BUKP * NBLXKQ/ MM3*

7		1
@@ @EE		ZGHF@

' +:
@ BAE

① POLIJTSCHAAF - voor hygiënisch reinigen en polijsten van nylon snijbladen

①): ; " '7J * ; (7' *UP* L. 3ZV* 3K*Q /2NBV* U3R/ 3* OMBV*O . PK *

②): +(4:) * : ; " : " +*Q OP3LMMRLPLMQ /2PKL *Q/ 3 N aKT OQLP3*3R/ 3*

③): ; " + : 4' ; *h01 *L22/L3*03K* /2PL3* 3* NBLXKQ/ MM3B. 0 *7R/ 3*

7		1
ZZ XEE		DGHI@I D

' +:
YDBAE

① BROODSNIJPLANK - van hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), met kruimelvanger

①) 4+ (8°C))'7J *4: (+8* *1 . KL*03KLPNBNQFL OPL* U UP M/ . *Q RLNR/L3L*G 8 ' *AEEHBU 2WF P01 O . MNL*P

②): (7C ' *5* ('7*UOP2 OTL *a*N ONA*3 2.3*KL* Q RTNR/L3L*K'03L* O. /2W* OQTP2 OPL*G 8 ' *AEEH. FL * KL 0 *1 f2L*

③) 4+ :) C 7' '8' ; () '7 -) 78' +** O *LP M/ 2/L1* NKFO I* Rg/MR/L3*G 8 ' *AEEHNLPL M/2L1 2WPK1 L/ N /L*

7)RQ	1	* 1
ZZ @@E	A	YFIF	Y
ZZ @EA	B	AEI @A	BA

' +:
YXEE
YBAE

④ TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops acaciahout

- ⑤ C (+6'7J *4: (+8% C))'7J *4: (+8*1 . KL*P 1 * . . 2i K*
- ⑥ ; (7C '5*8SC: '+(7C '1*13* . 2*
- ⑦)+(7C " +-% C 7'8'4+')* . 0 * . 2*

' +:	7	1	* 1
FXE	EX @E	A@ FZ	YBA
AFE	EX @F	EIY	YBA



④ TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops beukenhout

- ⑤ C (+6'7J *4: (+8% C))'7J *4: (+8*1 . KL*P 1 * QL N K *
- ⑥ ; (7C '5*8SC: '+(7C '1*13*N/M*
- ⑦)+(7C " +-% C 7'8'4+')* . 0 *40 N3*

' +:	7	1	* 1
FAE	YVE E@	YAI FA	Y



④ TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kopshout, aan 2 zijden gekant, een zijde met sappeul

- ⑤ C (+6'7J *4: (+8% C))'7J *4: (+8*1 . KL*P 1 * KB* MOL *L KVL *N K2V* P3 L * 2L * 2MVP fL*
- ⑥ ; (7C '5*8SC: '+(7C '1*13*OML *KL *L . M 3B* 03L * ML * fL *P. 20PL*
- ⑦)+(7C " +-% C 7'8'4+')* * L20/ 3 N. V/L2MB* L2* L2M* 2M. UPP/L*

' +:	7	1	* 1
FEE	ZD EDE	EIYE	XE
FZE	ZD ED	FDI FD	YBA



ZASSENHAUS



NEW!

Rubberwood

④ BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger

- ⑤ 4+ (8% C))'7J *4: (+8*1 2M R0I O . MNP*
- ⑥ ; (7C '5* ('7* . fL *KL 0 * . 1 f2L*
- ⑦ 4+ :) C 7'8'4+')* * 1 2M f1L/ N/L*

' +:	7	1	* 1
@FDA	EX @E	FZI	

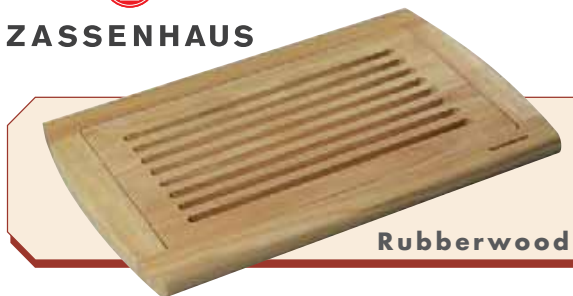


ZASSENHAUS

④ BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger

- ⑤ 4+ (8% C))'7J *4: (+8*1 2M R0I O . MNP*
- ⑥ ; (7C '5* ('7* . fL *KL 0 * . 1 f2L*
- ⑦ 4+ :) C 7'8'4+')* * 1 2M f1L/ N/L*

' +:	7	1	* 1
@AE	ZD EDA	Y I Z	



Rubberwood



ALL NEW!



(N) SNIJPLANK - kunststof, anti-slip ribbels, vouwfunctie

(E) C))'7J *4: (+8*Q/ NAB. 3/2 /23Q P B'U /K2V*03 N2 3*
 (F) ;(7C '1*5* ('7*Q/ N2 OLBO PPL. *. 3MKT. Q 3M B'
 U3 N2 3*KL*Q2 VL*
 (D) C 7'1'8' ;()' *-m03 MMUB(3MROM N NMLB'
 m/ Q2031 N2 3*

7 1
 DY E@ YXI

' +:
 @ BDA



(N) SNIJPLANK - bamboe, met 2 kunststof lades

(E) C))'7J *4: (+8*Q 1 O B' 2M' *Q/ N2 *KP. i LP*
 (F) ;(7C '1*5*8SC: ' +*Q 1 O OB. fL * *M P *L3*
 Q/ N2 OL*
 (D) C 7'1'8' 4+'))*4. 1 O B' 2M' *m03 MMUB N2 Q. KL3*

7 1
 E E @ FBAGHFZI A

' +:
 EBYA



(N) SNIJPLANK - bamboe, met broodbak

(E) C))'7J *4: (+8*Q 1 O B' 2M' CPL. K*32*
 (F) ;(7C '1*5*8SC: ' +*Q 1 O OB. fL *Q *a*Q 2*
 (D) C 7'1'8' 4+'))*4. 1 O B' 2M' P M PO*

7 1
 E EAZ @BAGHFFI @

' +:
 YBAE



(N) HARINGSNIJBAK - roestvrijstaal, incl. snijblad

(E) C))'7J *) (78%A: (+8* M2/L * NL B' OMBV*O . PK*
 2 / *
 (F) 4(C% ;(7C '1*5*8SC: ' +%9' ; +*2 B' B'Q/ 3 N *a*
 KT OQ P 2 / *
 (D) C 7'1'8' ;()' -) " C * *C7 B' NBL2KLQ/ MM*2B1 / *

7 1
 ZDDEXE GHIAEIFA

' +:
 @XAEF

ZZ E @ haring snijplank los% OMBVO . PK* 3R
 Q/ 3 N *a*KT OQ P LO% NBL2KLQ/ MM3* /L2

FEE

SUPER SHAPES

4 99') * + ' ' 7) () " * 4 (mm' 7 % * 4 99') * + ' ' 7) () " : 7 * (7
4 (C * + S ' 7) () " : 7 * 4 99') % * 4 99') * + ' ' 7) () " : 7 * 4' ;) ' +

- (N) PL L3M2 3* KL * Q / M * K . 3 * L * N U P B * L P . P I K L * U V L I L / K L * C O U W M 2 3 L 3 B * 2 P 2 L * L 3 * 1 L L P
- (E) PL L3M2 3* U U K * 2 * N U P B * N . M K * P P L U 2 / L P . M K * C O U W M 2 3 L B K 2 Q . R * . L B * 3 K * 1 P L
- (F) PT L3M2 3* KL * Q / M * K . 3 * L * N U P B * L * 2 / 3 L * KL * C O U W M N O U T L * O * P T U 2 / T P T L B * L * Q P T L 3 M 2 * L M O 2 3 * Q 0 * L 3 P L
- (D) ' 2 L * 1 M 2 L W I M L * 1 L M K L * h o P L / L V . 3 M P L 3 * K . P M / O 3 V * f 3 * Q 2 L 3 * 2 * + L N O K B * O . N . 2 M 2 3 * K L P * V L I k N M 2 3 * 4 k W M B * 6 2 P 2 L 3 * O 3 K * 1 L N P

M Q L / O . P % * M I . Q L % * 1 Q / Q L % * M Q L / O P



ALL NEW!



④ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar

④ J (): 7: +&* (7* M2/L * ML/8* M l. QL*

④ 4(C*J (): 7: +&'**2 B l B l 1 Q/ Q L *

④ J (): 7: +&-4' ;)' +*C7 B MQ/O P*

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - WILD SHAPE

7	*11	;2A
X @ FZ	* A	BA
X @ FX	@EE	FB

' +:
X@EE
F @EE



MODEL 1/3 GN - 325x176mm - WILD SHAPE

7	*11	;2A
X @ FY	* A	BA
X @ FF	@EE	FB

' +:
X@EE
F @EE



MODEL 1/2 GN - 325x265mm - WILD SHAPE

7	*11	;2A
X @ Y	* A	FBD
X @ F	@EE	@B

' +:
FZ@EE
YDBAE



MODEL 2/4 GN - 530x165mm - WILD SHAPE

7	*11	;2A
X @ AY	* A	FBA
X @ AF	@EE	YBZ

' +:
FD@EE
A @EE



④ STRIPPEN - voor wild shape

④ (8(): +*4(+*UPi 2K*NQ*

④ 4(++' 8' *&: 7)(J ' *Q OPi 2K*NQ*

④ 6'+4'78 7J)' J *UPi 2K*NQ*

7	*11	
X @ DE	F A	
X @ D@	AFE	

' +:
@FBAE
@FBAE

ALL NEW!

Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar

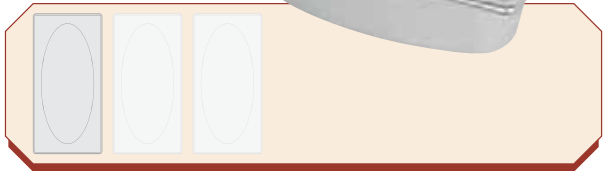
ⓔ J ()+: 7: +&* (7** M3/L * MLβ* M | . Q L*

ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&' *- *B I BL1 Q/ Q L *

ⓓ J ()+: 7: +&-4' ;)' +* *C7 B* MQ/ Q P*

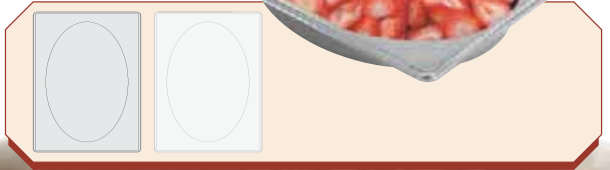
MODEL 1/3 GN - 325x176mm - OVAL SHAPE

' +:	7	*1 1	;2M
FYBEE	X @FFF	@EE	B@



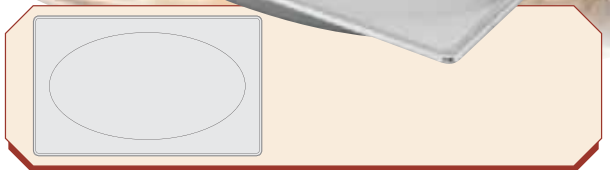
MODEL 1/2 GN - 325x265mm - OVAL SHAPE

' +:	7	*1 1	;2M
ZBAE	X @F A	*A@	@B
F@BAE	X @F Y	* A	B@
FZBEE	X @F F	@EE	FBA



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - OVAL SHAPE

' +:	7	*1 1	;2M
YFBAE	X @F@A	*A@	FBK
YZBEE	X @F@Y	* A	YB
AZBEE	X @F@F	@EE	XBZ



ALL NEW!



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar

ⓔ J ()+: 7: +&* (7**M2/L *ML/β M |. QL*

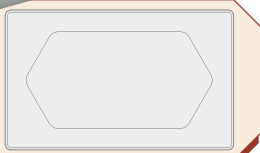
ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&'**2 |B1 Q/ QL *

ⓓ J ()+: 7: +&-4' ;)' +*C7 B' MQ, Q P*

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEXAGON SHAPE

7	*11	;2Λ
X @Y Y	* A	B@
X @Y F	@EE	FB

' +:
ZBEE
F BAE



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEXAGON SHAPE

7	*11	;2Λ
X @Y@Y	* A	ABE
X @Y@F	@EE	ZBZ

' +:
YFEE
AAEE



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar

ⓔ J ()+: 7: +&* (7**M2/L *ML/β M |. QL*

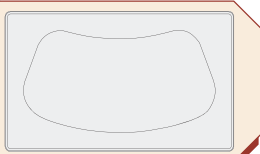
ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&'**2 |B1 Q/ QL *

ⓓ J ()+: 7: +&-4' ;)' +*C7 B' MQ, Q P*

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - KIDNEY SHAPE

7	*11	;2Λ
X @A Y	* A	B@

' +:
ZBEE



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - KIDNEY SHAPE

7	*11	;2Λ
X @A@Y	* A	YBZ

' +:
YFEE

(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit

Ⓔ J ()+: 7: +&* (7**M2/L *ML/β* M I. Q/LBN. FR*
`O. /2R*

Ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&* *2 I BL1 Q/ Q/ B* O. /2M/LI/M *
U PL*

Ⓖ J ()+: 7: +&-4' ;)'! +*C7 B* MQ/Q PB* N LPL*
QO. /2M*

MODEL 1/9 GN - 176x108mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11	;2M
B E	DAF @DE	* A	EB
ZB E	DAF @D@	@EE	EZ



MODEL 1/6 GN - 176x162mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11	;2M
BDE	DAF @ Y	* A	@EE
XBDA	DAF @ F	@EE	@B
@EB A	DAF @	@AE	B
@XBDE	DAF @ @	EE	BD



MODEL 1/4 GN - 265x162mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11	;2M
XBDE	DAF @YY	* A	@BX
DBDA	DAF @YF	@EE	EZ
@@B A	DAF @Y	@AE	YB@
@ABKA	DAF @Y@	EE	AE



MODEL 2/8 GN - 325x132mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11	;2M
ZB A	DAF @ZA	*AA	@BX



NEW!

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11	;2M
ZB A	DAF @FY	* A	BA
@EBDA	DAF @FF	@EE	FZ
@YB A	DAF @F	@AE	AB
@BFE	DAF @F@	EE	XB



MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11	;2M
@EBKA	DAF @ Y	* A	YB@
@BDA	DAF @ F	@EE	B@
@BZE	DAF @	@AE	DB@
EBDA	DAF @ @	EE	@ BE



18/8
RVS/INOX

CaterChef®



2/4 GN



2/3 GN



1/1 GN



2/1 GN



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit

Ⓔ J ()+: 7: +&* (7**M2/L *ML/β M I. QLBNL. FR*
`0. /2A*

Ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&'**2 I B L1 QZ/ Q L B' 0. /2A L1 M A *
U P M *

Ⓖ J ()+: 7: +&-4' ;)' +*C7 B' M Q, O B' N L R L *
QO. /2A*

MODEL 2/4 GN - 530x162mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2A
DAF YY	* A	YE
DAF YF	@EE	EE
DAF Y	@AE	@EE

' +:
@BAE
@ABXA
@EZE

MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2A
DAF FY	* A	AB
DAF FF	@EE	ZBZ
DAF F	@AE	@FB
DAF F@	EE	@ZF

' +:
@FBAE
@BKE
EBAE
EDA

MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2A
DAF @Y	* A	ZB
DAF @F	@EE	@YB
DAF @@	@AE	EB
DAF @@@	EE	EE

' +:
@EZE
EDA
FEEDA
FEE

MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2A
DAF @Y	* A	@ZB
DAF @F	@EE	ZB
DAF @	@AE	YFB@
DAF @@	EE	A EE

' +:
F@BAE
YFBXA
ADBXA
DREE

Ⓝ STRIPPEN - voor bain-marie

Ⓔ (8() : +*4(+*U P O 2-1. P2*

Ⓕ 4(++' 8' * S (+ ()): 7**Q O P O 2-1. P2*

Ⓖ 6'+4"7 8 7 J)' J *U P 4. 2-&. P2*

7	;*1 1)RQ
DAF YZ	@X	@% *J 7
DAF YD	A	@Y*J 7
DAF AE	F A	@% *J 7
DAF A@	AFE	@@J 7

' +:
FA
BXA
EDA
FEDA

Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit, geperforeerd

 ⓔ J ()+: 7: +&* (7**M2/L *MLB* M I. Q(L)BN. FR*
 `O. /ZBQ.PU.P. MK*

 ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&* *2 I BL1 Q/ Q L B* O. /ZMLI/M *
 U PNBQ.PU.P.T*

 ⓓ J ()+: 7: +&-4' ;)'! +*C7 B* MQ, Q PB* N LPL*
 QO. /ZBVL/ NM

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11
BAE	DAF AAX	* E
XB A	DAF AA	* YE
ZBDE	DAF AAY	* A

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11
ZBDA	DAF A X	* E
DBAE	DAF A	* YE
@BXA	DAF A Y	* A
@XBAE	DAF A F	@EE
FXA	DAF A	@AE
ZBAE	DAF A @	EE

MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11
@EYBA	DAF AF X	* E
@F B A	DAF AF	* YE
@XBA	DAF AF Y	* A
@BAE	DAF AF F	@EE
BA	DAF AF	@AE
F B A	DAF AF @	EE

MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11
@YBE	DAF A@X	* E
@ B A	DAF A@	* YE
EE	DAF A@Y	* A
DBEE	DAF A@F	@EE
FZBAE	DAF A@	@AE
YZEE	DAF A@@	EE

MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

' +:	7	*11
FEB A	DAF AYX	* E
FFBE	DAF AY	* YE
AFBE	DAF AYY	* A
BAE	DAF AYF	@EE
ZYBE	DAF AY	@AE
DXBE	DAF AY@	EE



18/8
RVS/INOX

CaterChef®



1/6 GN



1/4 GN



1/3 GN



1/2 GN



2/3 GN



1/1 GN



2/1 GN

④ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit, met verzonken grepen

④ J ()+: 7: +&* (7**M2/L *ML/B* M I. Q.LBN. FR*
`O. /2RB* 2MPL L LK*N 3K/L *

④ 4(C*J ()+: 7: +&'**B I B1 Q/ Q L B* O. /2M L I M *
U P M B. f L * 3 L *P L 3/1A 3M *Q 2/3TL *

④ J ()+: 7: +&-4' ;)' +*C7 B* M Q / O B* N L R L *
QO. /2M L I 2M L P L 3 I Q P L 3 *J P 2 U L 3

MODEL 1/6 GN - 176x162mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2M
DAF YXY	* A	@E
DAF YXF	@E	@B
DAF YX	@AE	B
DAF YX@	EE	ED

' +:
@EBA
@BFE
@YBE
BAE

MODEL 1/4 GN - 265x162mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2M
DAF Y Y	* A	@B
DAF Y F	@E	BZ
DAF Y	@AE	YB@
DAF Y @	EE	AE

' +:
@BAE
@YBA
@BYA
@BKA

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2M
DAF YAY	* A	BA
DAF YAF	@E	FZ
DAF YA	@AE	AB
DAF YA@	EE	XB

' +:
@BE
@AE
@ZKA
EBAE

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2M
DAF YYY	* A	YB@
DAF YFF	@E	B@
DAF YY	@AE	DB@
DAF YY@	EE	@E

' +:
@AB A
@BDA
EBA
EDA

MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2M
DAF YFY	* A	AB
DAF YFF	@E	ZBZ
DAF YF	@AE	@FB
DAF YF@	EE	@ZF

' +:
@BKA
EBKA
YB A
XBAE

MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2M
DAF Y@Y	* A	ZB
DAF Y@F	@E	@YB
DAF Y@	@AE	EB
DAF Y@@	EE	BE

' +:
BFE
FBKA
FBE
FABE

MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

7	*1 1	;2M
DAF Y Y	* A	@ZBZ
DAF Y F	@E	ZB
DAF Y	@AE	YFB@
DAF Y @	EE	A BE

' +:
F BE
YZBE
FBE
XABE

(N) GASTRONORM DEKSEL - roestvrijstaal

- (E) J ()+: 7: +&* (7°C: 6'+** M2/L * ML/*
- (F) C: 6'+C; ' * : +*4(C*J ()+: 7: +&'**2 1*
- (D) 8' Cm'; *9 +*J ()+: 7: +&-4' ;)' '+**C7 *

' +:	7) RQ*J 7
FB A	DAF @D	@%D
YB A	DAF @	@%
YBDA	DAF @Y	@%Y
ABDA	DAF @F	@%F
XB A	DAF @	@%
@EBAE	DAF Y	%Y
ZBDA	DAF F	%F
@EBAE	DAF @@	@%@

(N) zonder uitsparing of greep

- (E) i 2ND MN/L *P *N 3K/L*
- (F) . 3 *PD *O *Q V3TL*
- (D) N 3L *Q Q P03V* KLP* P2W

' +:	7) RQ*J 7
YBDA	DAF @FZ	@%F
BDA	DAF @ Z	@%
@EBAE	DAF @@Z	@%@

(N) met lepeluitsparing

- (E) i 2MN/L *UP *K/L*
- (F) . fL *PD *Q OP*/O NL*
- (D) 1 2*UW/.O Q P03V*

' +:	7) RQ*J 7
FEDA	DAF @DA	@%D
YBKA	DAF @ A	@%
ABKA	DAF @YA	@%Y
BDA	DAF @FA	@%F
ZB A	DAF @ A	@%
@EBAE	DAF YA	%Y
DBYA	DAF FA	%F
@ BAE	DAF @@A	@%@

(N) met lepel- en greepuitsparing

- (E) i 2MN/L *UP *K/L* 3K*UP *VPZ*
- (F) . fL *PD *Q OP*/O NL*MQ OP*Q V3TL*
- (D) 1 2*UW/*O3K*J P2W O Q P03V*

' +:	7) RQ*J 7
ABAE	DAF YXA	@%
BKA	DAF Y A	@%Y
XBDA	DAF YAA	@%Y
DBFA	DAF YYA	@%
@EBAE	DAF YFA	%F
@EBAE	DAF Y@A	@%@

(N) GASTRONORM DEKSEL - voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronorm-bakken

- (E) J ()+: 7: +&*9: 8 (7°C: 6'+** 22 32LK*P2 *UP* NLPI LQ*/ 2V*U*V. M3 P 1*U KQ 3 *
- (F) C: 6'+C; ' *J ()+: *O PRT *Q P* 22 3L *Q OP*O3L* TM3 N2W*LI *P K2B. 2L *KL *Q *V. M *
- (D) 8' Cm'; *9 +*J ()+: 7: +&-4' ;)' '+** 22 322.PM* +g3KLP*UkP* I M -. CK2N03V*KLP*J . M 3 PI -4LNg/M*

' +:	7) RQ*J 7
@EBAE	DAF A A	@%Y
BAE	DAF AAA	@%F
BKA	DAF AYA	@%
ZBAE	DAF AFA	%F
FZB A	DAF A@A	@%@





(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig
(E) J ()+: 7: +&* (7°C: 6'+*Q R . PO 3. MBVA 3 Q PL3M
(F) C: 6'+C; '*: +4(C*J ()+: 7: +&'**
Q R . PO 3. MBVA 3 Q PL3M
(D) 8' Cm'; *9 +*J ()+: 7: +&4' ;)' + R . PO 3. BA**
l / P 2NM

7)RQ*J 7	' +:
DAF ED	@D	@DA
DAF E	@%	B E
DAF EY	@Y	DE
DAF EF	@F	FB A
DAF E	@%	YBE
DAF E@	@@	XB A
DAF EE	%@	XEE



(N) met lepeluitsparing **(F) . fL *VA 0*Q 0P*/0 N.L.***
(E) i 2MN /L*UP*/K/L* **(D) 1 2M ULL / 0 Q PO3V***

7)RQ*J 7	' +:
DAF EDA	@D	@DA
DAF E A	@%	DE
DAF EYA	@Y	FB A
DAF EFA	@F	FB A
DAF E A	@%	YBAE
DAF E@A	@@	XDA



(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, met siliconen afdichtrand
(E) J ()+: 7: +&* (7°C: 6'+*Q R . PO 3. MBi 2M
22 32LK*P2 *
(F) C: 6'+C; '*: +4(C*J ()+: 7: +&'**
Q R . PO 3. MB: fL *O PKT *Q P* 22 3L *
(D) 8' Cm'; *9 +*J ()+: 7: +&4' ;)' + Rl . PO 3. BA**
1 2M 22 3*82N03V*

7)RQ*J 7	' +:
DAF E Z	@%	YBAE
DAF E Z	@%	ZBA
DAF E@Z	@@	@BA



NEW!

(N) GASTRONORM DEKSEL - polypropyleen, transparant
(E) J ()+: 7: +&* (7°C: 6'+*Q RQP GR/L3LBVA 3 Q PL3M
(F) C: 6'+C; '*: +4(C*J ()+: 7: +&'**
Q RQP GR/L3LBVA 3 Q PL3M
(D) 8' Cm'; *9 +*J ()+: 7: +&4' ;)' + RQP GR/L3B***
VA 3 Q P. 3M

7)RQ*J 7	' +:
ZAF ZZX	@D	@ZE
ZAF ZXX	@%	@BA
ZAF Z X	@Y	@YE
ZAF ZAX	@F	@ A
ZAF ZYX	@%	@DA
ZAF ZFX	@@	FB A
ZAF Z X	%@	@BAE



(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig
(E) J ()+: 7: +&* (7°C: 6'+*Q R . PO 3. MBVA 3 Q PL3M
(F) C: 6'+C; '*: +4(C*J ()+: 7: +&'**
Q R . PO 3. MBVA 3 Q PL3M
(D) 8' Cm'; *9 +*J ()+: 7: +&4' ;)' +m/P2NM Rl . PO 3. M**

7)RQ*J 7	' +:
EFZ @A	@D	FDA
EFZ @ A	@%	YBE
EFZ @YA	@Y	ADA
EFZ @FA	@F	DA
EFZ @ A	@%	DB A
EFZ FA	%F	@BAE
EFZ @A	@@	@DA

NEW!



① GASTRONORM SILICONEN RAND - bevestigt de deksel of folie met de gastronormbak voor transport of opslag

- ① J ()+: 7: +&* "C: 7*4(78** MM NLK*ML*/Z* P*U 2* i 2M*ML*V. MA 3P 1*Q 3*UP* . W*MA 3 Q P*P* MP. VL*
- ② 4(78'5* "C: 7'1'J ()+: 7: +&'** 2M*ML* OF LP/L* 0 *W 02/L* . FL *L**Q *V. MA 31 L*Q OP*MA 3 Q P*P* O* M I. VL*
- ③ J ()+: 7: +&* "C: 7-4(78**Q W ML3* 2*KL3* KL 1L/K LP*U 2*1 2M*KL1 *V. MA 3 P 1*Q Nj/MP*H01 * 2NL.PL3*MA 3 Q P*P* KLP*/. VL.R03V*

ZWART/4;(Cm7: "4% C j (+Z

' +:	7)RQ*J 7
@BZA	X @E A	@%
@FBA	X @EFA	@%F
@YBE	X @E A	@%
@BDA	X @E@A	@%@

① GASTRONORM LEKROOSTER - roestvrijstaal, geschikt voor gastronormpannen

- ① J ()+: 7: +&*8+")+(, **M2/L * ML/B 02A Q L*UP* V. MA 3 P 1*Q 3 *
- ② SJ :)): "4*J ()+: 7: +&'**Z I B*Q.FU.PI . 3 L *Q OP* Q *V. MA 3P 1L *
- ③ J ()+: 7: +&-(4)+: 9+:)' **C7 B*VLL2/3LM*P* V. MA 3 P 1*4LNj/MP*

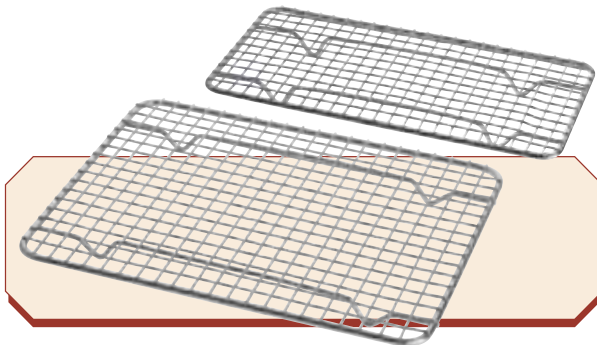
' +:	7)RQ*J 7
AB E	DAF AZA	@%F
ZB A	DAF A A	@%
@BDA	DAF ADA	%F
@FDA	DAF AXA	@%@



① GASTRONORM INLEGROOSTER - verchromd, geschikt voor gastronormpannen

- ① 8+**)+(, ** NP1 LKB* 02A Q L*UP*V. MA 3 P1 *Q 3 *
- ② SJ :)): "4** NP 1 TB*Q.FU.PI . 3 L *Q OP*Q *V. MA 3 P 1 L *
- ③ (4)+: 9+:)** NP1 2P*VLL2/3LM*P*V. MA 3 P1 * 4LNj/MP*

' +:	7)RQ*J 7
B A	@ AE E	@%F
FBDA	@ AE @	@%
ABAE	@ AE	@%@



① GASTRONORM INLEGROOSTER - polycarbonaat, geschikt voor gastronormpannen

- ① j "4'+(Cm*-Q R . PCB . MB* 02A Q L*UP*V. MA 3 P1 *Q 3 *
- ② 'J :)): "4**Q/R . PCB . MB*Q.FU.PI . 3 L *Q OP*Q * V. MA 3 P 1 L *
- ③ (4)+: 9+:)** R . PO 3. MB*VLL2/3LM*P*V. MA 3 P1 * 4LNj/MP*

' +:	7)RQ*J 7
@ E	DAF E X	@%
@BXA	DAF EYX	@%Y
B E	DAF EFX	@%F
FBAE	DAF E X	@%
EE	DAF E@X	@%@
@EE	DAF EEX	%@





Ⓝ GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal

- Ⓔ J ()+: 7: +&*)+(, ** M2/L * ML*
- Ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&'**2 B 1*
- Ⓖ J ()+: 7: +&- C (;' **C7 *

7)RQ*J 7	11
DAF A	@%Y	20GH AI@
DAF AF	@%Y	40GH AI@
DAF AY	@%F	20GHF AI@X
DAF AA	@%F	40GHF AI@X
DAF A	@%	20GHF AI A
DAF AX	@%	40GHF AI A
DAF YZ	%Y	20GHIAFEI@
DAF YX	%Y	40GHIAFEI@
DAF AZ	%F	20GHIFAYI F A
DAF AD	%F	40GHIFAYI F A
DAF FAF	@%@	20GHIAFEI F A
DAF FAY	@%@	40GHIAFEI F A
DAF FA@	%@	20GH AEI AFE
DAF FA	%@	40GH AEI AFE

' +:
YB A
ABDA
YBDA
IDA
IDA
XBDA
@EBA
@EKE
ZEDA
@EDA
@BAE
@IDA
YBXA
XBXA



Ⓝ GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal, met vlakke rand, mat

- Ⓔ J ()+: 7: +&*)+(, ** M2/L * ML/B*U K*LKVLB1 . MM
- Ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&'**2 B O RK*Q/ B1 . M
- Ⓖ J ()+: 7: +&- C (;' **C7 B+. 3K*U/ NB1 . MM/PM

7)RQ*J 7	11
DAF F@@	@%@	20GHIAFEI F A
DAF F@	@%@	40GHIAFEI F A
DAF F@F	@%@	65GHIAFEI F A
DAF F @	%@	20GH AEI AFE

' +:
@BAE
@IDA
@YDA
FIDA



Ⓝ GASTRONORM OVENSCHAAL - ge! mailleerd

- Ⓔ J ()+: 7: +&* 6'7*)+(, **L3. 1L//K*
- Ⓕ ;(Q '9: +*J ()+: 7: +&'**T1. 2/1*
- Ⓖ J ()+: 7: +&-4(Cm 9'7- 9(77' **L1. 2/2PM

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

7	*11
DAF X@F	20
DAF X@	40
DAF X@@	65

' +:
@AEE
@EE
@EE



Ⓝ GASTRONORM OVENSCHAAL - ge! mailleerd

- Ⓔ J ()+: 7: +&* 6'7*)+(, **L3. 1L//K*
- Ⓕ ;(Q '9: +*J ()+: 7: +&'**T1. 2/1*
- Ⓖ J ()+: 7: +&-4(Cm 9'7- 9(77' **L1. 2/2PM

7)RQ*J 7	11
F@ ZEE	%F	20GHIFAYI F A
F@ ZE@	%F	40GHIFAYI F A
F@ ZE	%F	60GHIFAYI F A
F@ ZEF	@%@	20GHIAFEI F A
F@ ZEY	@%@	40GHIAFEI F A
F@ ZEA	@%@	60GHIAFEI F A
F@ ZE	%@	20GH AEI AFE
F@ ZEX	%@	40GH AEI AFE
F@ ZEZ	%@	60GH AEI AFE

' +:
FBAE
BAE
ZBAE
BAE
ZBXA
F@BAE
FZEE
YFEE
YXEE

BAKPLAAT - plaatstaal

- ④ 4(m7J *)+(, ** M1 QK* ML*
- ⑤ ; (Q '8'9: +**MLK. 2P*
- ⑥ 4(Cm4;' C ** MNQL N*

' +:	7)RQ	11
EFE	D @E@	@%1 7	12G HAFEI F A
EE	D @E@	OILR3 PI	12GH EEIYEE



BAKPLAAT - aluminium

- ④ 4(m7J *)+(, **. 01 B21 *
- ⑤ ; (Q '8'9: +**. 01 B21 *
- ⑥ 4(Cm4;' C ** 01 B21 *

' +:	7)RQ	11
FXBAE	AD F@@	@%1 7	15G HAFEI F A
BAE	AD F @	OILR3 PI	20GH EEIYEE



BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd

- ④ 4(m7J *)+(, **. 01 B21 B'Q.PU* .MK*
- ⑤ ; (Q '8'9: +**. 01 B21 B'Q.PU*TL*
- ⑥ 4(Cm4;' C ** 01 B21 B'Q.PU*P2P*

' +:	7)RQ	11
F@DA	AD F		15GH EEIYEE
YFEE	AD F F	MJ 3* .MK	15GH EEIYEE



BAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag, 1/1 gastronorm

- ④ 4(m7J *)+(, **. 01 B21 *)LU' 3* .MKB@%V. 1A 3 PI *
- ⑤ ; (Q '8'9: +**. 01 B21 *.fl *B'NP2OP*)LU' 3B* @%V. 1A 3 PI *
- ⑥ 4(Cm4;' C ** 01 B21 *1 2*)LU' 3*(3AN UQ N2N03VB* @%V. 1A 3 PI *

' +:	7)RQ	11
FFEE	X D@@		20G HAFEI F A
FXEE	X D@@A		40G HAFEI F A
YFBAE	X D@@Y		65G HAFEI F A

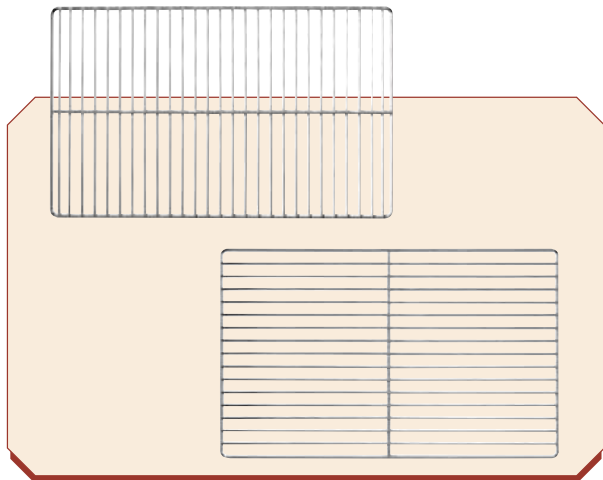


BLNIS/EIERBAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag, 1/1 gastronorm

- ④ 4;7" % J J *4(m7J *)+(, **. 01 B21 *)LU' 3* .MKB @%V. 1A 3 PI *
- ⑤ ; (Q '8'9: +* 4;7" % ' 9 **. 01 B21 *.fl * B'NP2OP*)LU' 3B* @%V. 1A 3 PI *
- ⑥ 4;7" % " +4(Cm4;' C ** 01 B21 *1 2*)LU' 3* (3AN UQ N2N03VB* @%V. 1A 3 PI *

' +:	7)RQ	11
AFEE	X E EX		16G HAFEI F A



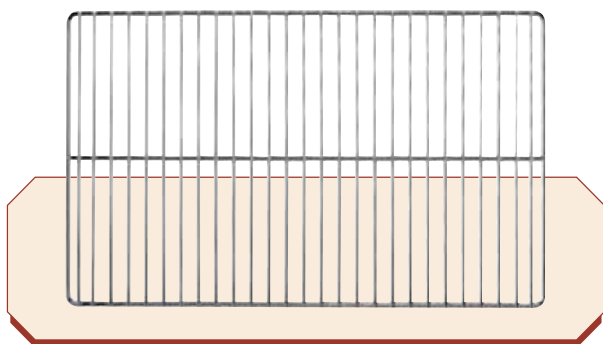


(N) ROOSTER - verchromd, 1/1 gastronom

- (E) j " + ' + (Cm * * NP 1 LKB @ % @ V . M 3 P I *
- (F) J + ; ; ' * * NP 1 TLB @ % @ V . M 3 P I L *
- (D) 4(Cmt:) * * LP NP 1 M @ % @ J . M 3 P I *

7	11	draad % 2L % 2P . NM
DAZ E @ @	AFEI F A	kort % N P % OP % OF
DAZ @ @ @	AFEI F A	lang % / 3V % / 3V % / 3V

' +:
DBA
DBA



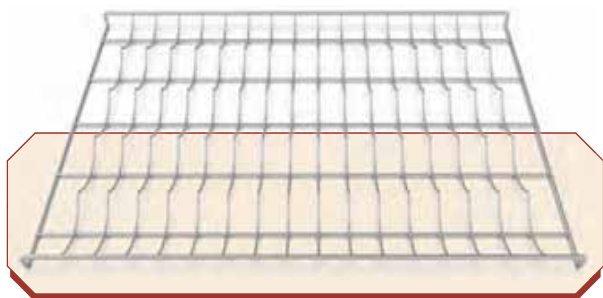
(N) ROOSTER - roestvrijstaal

- (E) j " + ' + (Cm * * M B / L * M L /
- (F) J + ; ; ' * * B I *
- (D) 4(Cmt:) * * C 7 *

7) R Q	11
AD FEE	% F J 7	FAYI F A
AD FED	@ % J 7	AFEI F A
AD F E *	Q I L R 3 P I	E E I Y E E

' +:
YEE
F @ E E
E E E

* verchromd % NP 1 LK % NP 1 TL % LP NP 1 M

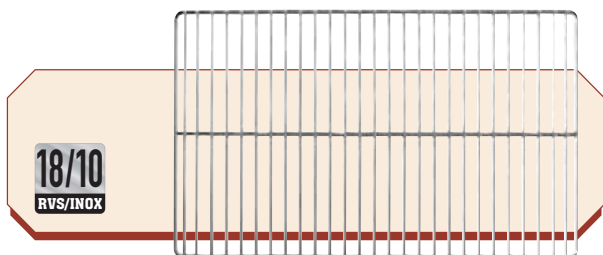


(N) STOKBROOD ROOSTER - verchromd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat

- (E) j " + ' + (Cm * * + * 9 ' 7 C * ; (6 ' * * NP 1 LKB Q M 3 M K *
1 KL / U P * Q M . / Q I B V * P L O M *
- (F) J + ; ; ' * * : + 4 (J ')) ' * * NP 1 TLB 1 K c / L * O P T f L M * Q O P *
KL * P T O M M K L * . * 0 2 3 * K L * Q B * Q M . / *
- (D) 4(Cmt:) * 9 + * (+ " ' + 4 :) * * NP 1 2 P M B Q M 3 M P M *
& KL / U P * Q M . L * 4 . I P L O M M *

7) R Q	11
AD F	Q I L R 3 P I	E E I Y E E

' +:
ZBAE

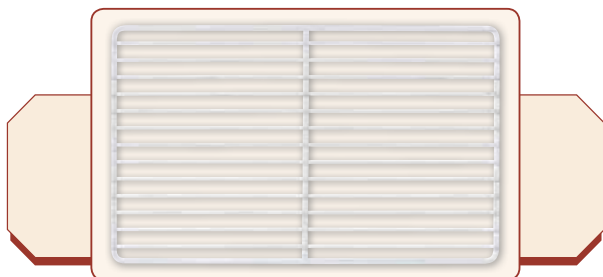


(N) ROOSTER - roestvrijstaal

- (E) j " + ' + (Cm * * M B / L * M L /
- (F) J + ; ; ' * * B I *
- (D) 4(Cmt:) * * C 7 *

7) R Q	11
X E F @	@ % J 7	AFEI F A
X E F @ X	% @ J 7	AEI AFE
X E F @ Z	Q I L R 3 P I	E E I Y E E

' +:
@ B A
@ B A
@ B A



(N) ROOSTER - rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitines en diepvrieskasten

- (E) j " + ' + (Cm * * Q / M 2 K ' i 2 L B ' 0 2 M Q L * U P P L U 2 / L P . M P B *
P L U 2 / L P . M K * K 2 Q . R * . L * 3 K * U L L h L P *
- (F) J + ; ; ' * * L 3 * U 2 Q / M 2 B Q P U P I . 3 L T / f T L * Q O P *
P T U 2 / L P . M O P B f 2 P 2 L * P L U 2 / L P L L * L M 3 V T / M O P *
- (D) + :) ' * * P 2 . 3 B V L L 2 / 3 L M M P m k N / N P 3 I L B m k N f 2 P 2 L 3 ' 0 3 K *
) 2 U L U 2 P N P 3 I L *

7) R Q	11
X E F	@ % J 7	AFEI F A
X E F X	% @ J 7	AEI AFE

' +:
@ B A
@ B A



Polycarbonaat / Polycarbonate / Polykarbonat

De CaterChef polycarbonaat GN bakken zijn helder transparant, bestand tegen temperaturen van -100°C tot +100°C en voorzien van maatverdeling. Absoluut smaak- en reukvrij. O.a. de deksels uit deze serie kunnen probleemloos in combinatie met de EMGA roestvrijstalen gastronombakken gebruikt worden

- ① NL.C. MPCNLUVA 3 Q PL3/BQ/R . PO 3. M*V. MA 3 PI *Q 3 * PL*PL 2M3MM*MA1 Q.P. MFL * U-@EE°C*M*+@EE°C*. 3K* PL* VP. KO. MK * O /M/R*M MA* 3K* K OP/L * 2M OMCP QL1 * FLP*UP 1 *M2* LP2 * . 3*CL*O LK*Z* 1 OZ. MA 3* 2M/M/L * &J (*M2/L *ML/V. MA 3 PI *Q 3
- ② ;L *O * /L 3M2L *V. MA 3 PI *KL°C. MPCNLU*3*Q/R . PO 3. M*V 3 Q PL3M* 3MPT 2M3M*. OI *MA1 QTP. MFL *KL* @EE°C O VO'd*+@EE°C*LM 3M O /O1 L3M. 3 *V *MLM. 3 * KLOP* . 3 *CP QE1 L*L * OFLP /L*KL* LMM* TP2 *L*/ 2 L3MO LP 1 OBT * FL *L *O *V. MA 3 PI L *Z 1 *KL* &J (
- ③ 82°C. MPCNLUV. MA 3 PI *4LNy/M*P. O *m/ P 2NM /Rl . PO 3. M2K*MA1 Q.P. MFL M3K2*f 3* @EE°C*O2*+@EE°C*O3K* 2K* O /M NBL*J L NI . 1 *O3K*J LPO N*82*8L IL/K2 LP* LP2 *2K* NBL* P QL1 *Z*m 1 OZ. MA 3*1 2*KL3*C7 -4LNy/M*P3* 3* &J (*hO* VLCP.O N3

MODEL 1/9 GN - 176x108mm

+	7	*11	;2M
B/E	DAF EDE	* A	EB
BKA	DAF ED@	@EE	@E
@DA	DAF EDA	1/9 deksel met lepeluitsparing FLP3 MNLK% OFLP L* FL *KT OQ-/O N. 8L IL/1 2M ULL/O Q P03V	
@DA	DAF ED	1/9 deksel FLP% OFLP /L*8L IL/	



1/9 GN

MODEL 1/6 GN - 176x162mm

+	7	*11	;2M
FB A	DAF E Y	* A	@E
FB/A	DAF E F	@EE	@BA
YBE	DAF E	@AE	IF
AB A	DAF E @	EE	FB
BDE	DAF E A	1/6 deksel met lepeluitsparing FLP3 MNLK% OFLP L* FL *KT OQ-/O N. 8L IL/1 2M ULL/O Q P03V	
B E	DAF E	1/6 deksel FLP% OFLP /L*8L IL/	
@B E	DAF E X	1/6 rooster KP. Z*V R*TV ONM2P% OPA QP M	



1/6 GN

MODEL 1/4 GN - 265 x162mm

+	7	*11	;2M
FBKA	DAF EYY	* A	@B
YBAE	DAF EYF	@EE	BA
ABKA	DAF EY	@AE	FZ
XBA	DAF EY@	EE	YZ
FB@A	DAF EYA	1/4 deksel met lepeluitsparing FLP3 MNLK% OFLP L* FL *KT OQ-/O N. 8L IL/1 2M ULL/O Q P03V	
BDE	DAF EY	1/4 deksel FLP% OFLP /L*8L IL/	
@BA	DAF EYX	1/4 rooster KP. Z*V R*TV ONM2P% OPA QP M	



1/4 GN



MODEL 1/3 GN - 325x176mm

7	*11	;2A	' +:
DAF EFY	* A	BY	YBYA
DAF EFF	@EE	FBA	AB A
DAF EF	@AE	ABY	XBDA
DAF EF@	EE	XB	ZEDA
DAF EFA	1/3 deksel met lepeluitsparing FLP3 MNLK% OFLP L* FL *KT OQ- / O NL 8L IL/1 2% W / O Q P03V		FBA
DAF EF	1/3 deksel% FLP% OFLP L%8L IL/		FB A
DAF EFX	1/3 rooster PKP. 2*PA R%TV OMM2% OPA QP M		B E

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

7	*11	;2A	' +:
DAF E Y	* A	*YEE	ABYA
DAF E F	@EE	* EE	BA
DAF E	@AE	* DB	DB E
DAF E @	EE	@ EE	@EBA
DAF E A	1/2 deksel met lepeluitsparing FLP3 MNLK% OFLP L* FL *KT OQ- / O NL 8L IL/1 2% W / O Q P03V		YBAE
DAF E	1/2 deksel% FLP% OFLP L%8L IL/		YBE
DAF E X	1/2 rooster PKP. 2*PA R%TV OMM2% OPA QP M		FBAE

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

7	*11	;2A	' +:
DAF E@Y	* A	*ZBZ	DEDA
DAF E@F	@EE	@FBK	@ B A
DAF E@	@AE	EE	@ABKA
DAF E@@	EE	XBZ	@ZBA
DAF E@A	1/1 deksel met lepeluitsparing FLP3 MNLK% OFLP L* FL *KT OQ- / O NL 8L IL/1 2% W / O Q P03V		XEDA
DAF E@	1/1 deksel% FLP% OFLP L%8L IL/		XB A
DAF E@X	1/1 rooster PKP. 2*PA R%TV OMM2% OPA QP M		EE

MODEL 2/1 GN - 650x530mm

7	*11	;2A	' +:
DAF EE@	@AE	YFEE	YXBAE
DAF EE	EE	AZEE	AFEE
DAF EE	2/1 deksel% FLP% OFLP L%8L IL/		XEE
DAF EEX	2/1 rooster PKP. 2*PA R%TV OMM2% OPA QP M		@YEE

Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronormbakken

Ⓔ J ()+: 7: +&* (7 °C: 6' +*Q R . PO 3. MB' 22 3L LK* P2 *UPNLPI LIA* / 2V* UV. PA 3 PI *U KQ 3 *

Ⓕ C: 6' +C; '*: +4(C *J ()+: 7: +&' * Q R . PO 3. MB' O PKT *Q P' 22 3L *Q OPO3L *TM3 NZW* LI PA * PK2. 2L *KL *Q *V. PA *

Ⓖ 8' Cm'; *9 +*J ()+: 7: +&4' ;)' +* * R. PO 3. MB' 22 322 PMA*+g3KLP*UkP* I PA -(CK2 NQ3V*KL P' . PA 3 PI - 4LNj /MP*

7)RQ *J 7	' +:
DAF E Z	@%	YBAE
DAF E Z	@%	ZBKA
DAF E@Z	@%@	@BXA



CaterChef®



- (N) Polycarbonaat Gastronombakken
- (E) Polycarbonate Gastronom Pans
- (F) Bacs Gastronoms en Polycarbonate
- (D) Polykarbonat Gastronombehälter

ZWART □ **BLACK** □ **NOIR** □ **SCHWARZ**

MODEL 1/9 GN - 176x108mm

' +:	7	*11	;2M
B/E	ZAF EDE	* A	E@Z@
BXA	ZAF ED@	@EE	@B A



1/9 GN

MODEL 1/6 GN - 176x162mm

' +:	7	*11	;2M
FB A	ZAF E Y	* A	@BF D
FB/A	ZAF E F	@EE	@BY
YB/E	ZAF E	@AE	B @



1/6 GN

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

' +:	7	*11	;2M
FBXA	ZAF EYY	* A	@BF
YBAE	ZAF EYF	@EE	FB Y
ABXA	ZAF EY	@AE	YBZE



1/4 GN

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

' +:	7	*11	;2M
YB/A	ZAF EYF	* A	@BF
AB A	ZAF EFF	@EE	YBAE
XB@A	ZAF EF	@AE	BXA
ZBDA	ZAF EF@	EE	D@EE



1/3 GN

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

' +:	7	*11	;2M
AB/A	ZAF E Y	* A	*YB Z
BA	ZAF E F	@EE	*XB E
DB E	ZAF E	@AE	@E@ZE
@EBA	ZAF E @	EE	@YB/E



1/2 GN

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

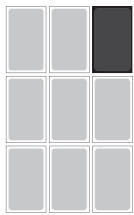
' +:	7	*11	;2M
DBDA	ZAF E@Y	* A	*DBXA
@ B A	ZAF E@F	@EE	@@E@E
@ABXA	ZAF E@	@AE	BAE
@ZBXA	ZAF E@@	EE	FE@EE



1/1 GN

deksels + roosters zie pagina 256/257

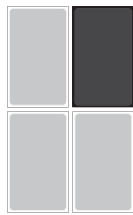
f LP *+*KP. @*M R* LL*Q VL* A % AX
 O fLP /L*+*TVO M@P*Q VL* A % AX
 8L lL/*+*Q OPQ UP M* L2M* A % AX



1/9



1/6



1/4



1/3



1/2



2/3



1/1

(N) GASTRONORMBAKKEN - polypropyleen, stapelbaar, van hoogwaardig kunststof, deze bakken verdragen temperaturen van -30 C tot +100 C, absoluut reuk- en smaakvrij, bestand tegen de normale huishoudzuren, oliën en vetten

(E) J ()+: 7: +&* (7 **Q RCP GR/L3LB M I. QLB1 . KL * UP 1 *NBNVP. KL* R3MLM2 *1 . MP2 /B. 3K* 2M*. 1 2KL * f. P2M* UO L BPL 2M3MM*MAI QLP. MFL *UP 1 *FEbC*M* +@EEbCBU K-U2.3KRB. 3K*CP U. V. 2 MAUM* P* 2* 3 PL. /R*O LK*2* . MP2V*

(F) 4(C (;'8'7) (' + ' J ()+: 7: +&' **Q RCP GR/L3LB L1 QZ QLB1.3*Q. MA OL*KL* O. /2M* OGTP2.0PLB* 2PTCP N QL*KO*Q 2M*KL fOL*QNR 2 / V2 OL*a*MONA *L * MAI QLP. MFL *KL*FEbC*O ` ` a*+@EEbC*L/M2/*3 . ULLKL3M 30/L1 L3M KLOPLM/* . FLOPKL * /2 L3MB2 *PT 2MA3M OI * . 2KL *1 L3. VLP B. OI *NO2L *LM OI *VP. 2 L *

(D) J ()+: 7: +&-4' ;)' +** RCP GR/L3B MQ/L O FB. O * N N LP2L1 *m03 MMUNLPVL M/2B*KL3*)L1 QLP. MFL QLP. L2N.3f 3*FEbC*O2*+@EEbC*L2B. 3KUL2B * O OMVLPON-03K*VL NI . I 3LOM BPL 2MA3MVL3* . O N /MgOPL3B* L*03K*9LMM*

7)RQ'J 7	1 1	*1 1	;2M	' +:
EFZ @D	@D	@X I @ED	@EE	EBDE	YBFE
EFZ @	@%	@X I @	@EE	@BAE	ABZA
EFZ @@	@%	@X I @	@AE	B A	B E
EFZ @ F	@%	@X I @	EE	FEE	EDA
EFZ @Y	@Y	AI @	@EE	BAE	XBKE
EFZ @@	@Y	AI @	@AE	YEE	ZB E
EFZ @F	@F	F AI @X	@EE	FBKA	ZBXA
EFZ @F@	@F	F AI @X	@AE	ABAE	DEDA
EFZ @FF	@F	F AI @X	EE	XB A	@EBA
EFZ @ F	@%	F AI A	@EE	EE	@ABDA
EFZ @	@%	F AI A	@AE	DB A	@ BZA
EFZ @@	@%	F AI A	EE	@ B A	@B/A
EFZ FF	%F	FAYI F A	@EE	ZBXA	@ZBAE
EFZ F@	%F	FAYI F A	EE	@B A	@EE
EFZ @F	@:@	AFEI F A	@EE	@BAE	@EE
EFZ @@	@:@	AFEI F A	@AE	EBAE	FEE
EFZ @@@	@:@	AFEI F A	EE	XEE	ABEE

(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig

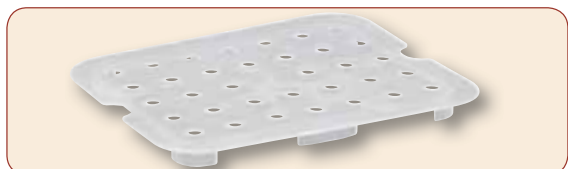
(E) J ()+: 7: +&* (7 C: 6' +*Q R . PO 3. MBY 3 Q PL3M

(F) C: 6'+C; '*: +4(C'J ()+: 7: +&' ** Q R . PO 3. MBY 3 Q PL3M

(D) 8' Cm'; *9 +*J ()+: 7: +&4' ;)' +*m/ P 2NM RI . PO 3. M



7)RQ'J 7	' +:
EFZ @A	@D	FEDA
EFZ @ A	@%	YBKE
EFZ @YA	@Y	ABDA
EFZ @FA	@F	EDA
EFZ @ A	@%	DB A
EFZ FA	%F	@BAE
EFZ @A	@:@	@EDA



MODEL 1/3 GN - 325x176mm

7	*1 1	;2M	' +:
ZAF ZAE	* A	BY	BXA
ZAF ZA@	@EE	FBA	FB A
ZAF ZA	@AE	ABF	FBAE
ZAF ZAF	EE	XBE	YBA
ZAF ZAX	1/3 deksel transparant% fLP*PA 3 Q FL3M Of LP /L*PA 3 Q FL3M/8L 1L/KOP N2N2V		@B A
ZAF ZAZ	1/3 deksel rood% fLP*PK Of LP /L**P OVL%8L 1L/P M		@B A
ZAF ZAD	1/3 deksel blauw% fLP*QOL Of LP /L*QLO%8L 1L/Q/O		@B A
DAF ZAA	1/3 rooster% KP. 2*PA R%TV 0MM2% ORA QIP M		@B E

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

7	*1 1	;2M	' +:
ZAF ZYE	* A	*FBD	FB A
ZAF ZY@	@EE	*ABD	FBDA
ZAF ZY	@AE	*ZBD	YBA
ZAF ZYF	EE	@BZ	ABYA
ZAF ZYX	1/2 deksel transparant% fLP*PA 3 Q FL3M Of LP /L*PA 3 Q FL3M/8L 1L/KOP N2N2V		@BDA
ZAF ZYZ	1/2 deksel rood% fLP*PK Of LP /L**P OVL%8L 1L/P M		@BDA
ZAF ZYD	1/2 deksel blauw% fLP*QOL Of LP /L*QLO%8L 1L/Q/O		@BDA
DAF ZYA	1/2 rooster% KP. 2*PA R%TV 0MM2% ORA QIP M		@BZE

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

7	*1 1	;2M	' +:
ZAF ZFE	* A	*ZBZ	BAE
ZAF ZF@	@EE	@FE	XBYA
ZAF ZF	@AE	@DBA	ZBAE
ZAF ZFF	EE	EE	@EB A
ZAF ZFX	1/1 deksel transparant% fLP*PA 3 Q FL3M Of LP /L*PA 3 Q FL3M/8L 1L/KOP N2N2V		FBYA
ZAF ZFZ	1/1 deksel rood% fLP*PK Of LP /L**P OVL%8L 1L/P M		FBYA
ZAF ZFD	1/1 deksel blauw% fLP*QOL Of LP /L*QLO%8L 1L/Q/O		FBYA
DAF ZFA	1/1 rooster% KP. 2*PA R%TV 0MM2% ORA QIP M		FB A

MODEL 2/1 GN - 650x530mm

7	*1 1	;2M	' +:
ZAF Z	@AE	Y BZ	DDEE
ZAF Z F	EE	AZBE	FFEE
ZAF Z X	2/1 deksel transparant% fLP*PA 3 Q FL3M Of LP /L*PA 3 Q FL3M/8L 1L/KOP N2N2V		@KBAE

① GASTRONORM VOEDSELDOZEN - van 1/9 GN t/m 1/1 GN. Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +95°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met COLORCLIP produkt coderingsset volgens de HACCP normen (rood, geel, groen en blauw)

② J ()+: 7: +&*9: : 8*4: X' *2*K2 L3 23 *U P 1 * @D J 7 * / @ J 7 B 2 M Q 2 B: 2 M N B K O Q L-K V L B / 2 V * R M 1 * 4 I L * . 3 * P L M M M 1 Q L P. M P L * U O Q M * -Y E * C * 2 * . U L L H L P: 3 K * O Q M * + D A * C * G 2 M O M K H 2 * . * 1 2 P i . f l * 8 2 N . N L P . U * C 1 Q L M 1 2 M C: ; ; + C; " i * 2 K L 3 * 2 . M 3 L M 2 * . P K . 3 L i 2 M M L * P L * O 2 L 1 L 3 M U M L * (C C * P L V O / M 3 * Q L K B R L // i B V P L L 3 * . 3 K * Q O L H

③ 4: O E * (; ; & ' 7) * * L 3 * K 2 L 3 2 3 * K L * @ D J 7 * 0 ` 0 a * @ J 7 * f l * R M 1 L * K O Q L * Q O P U I P I L M O L B * O Q Q P M 3 M K L * M 1 G T P. M P L * 0 ` 0 a * Y E * C * L 3 * O P V T / M O P * L M * D A * C * K . 3 * O 3 * U O P a * 1 2 P - 3 K L * . f . Q L * L 3 * / f l - f . 2 . / L * f l * L M K L * R M 1 L * K 2 K L 3 * 2 . M 3 * i C: ; ; + C; " i * @ O V L B * . O 3 L B f L P M L M O L O H

④ J ()+: 7: +&*1'4'7 &'1)';4' ;)'+*2*KL3* (C I L O 3 V L 3 * f 3 * @ D J 7 * O 2 * h o * @ J 7 B * 1 2 M O M 2 N M 1 * 8 O Q L / P N O R M 1 * 6 L P M V L 3 *) L 1 Q L P. M P L 3 * O 2 * h o * Y E * C * 2 * J L U 2 P P. O 1 * O 3 * O 2 * h o * + D A * C * 2 * & 2 P i L / L 3 U 3 * G N B L * 8 L I L / * Q k 1 . N 2 L 3 U M 8 2 M K L 1 * C: ; ; + C; " i * 2 K L 3 * 2 . M 3 3 R M 1 L M L P V L M / M B . N & . V . Q * K L P V L M 3 K L 3 * 6 P N P 2 M 3 * (C C * @ B M L / B V P K 3 * O 3 K * O . O H

araven GASTRONORM HACCP/APPCC

colorclip®

Prod. Item: _____

Fecha Dat.: ____/____/____

Caducidad Use by: ____/____/____

Tracibilidad Traceability: _____



HACCP

araven

colorclip

HACCP APPCC

Icons: Fork and knife, Dish, -40°C, +99°C, Recycle symbol.

MODEL 1/9 GN - 176x108mm

+	7	*11	;2M
FB A	D FDY	* A	EB
FBDE	D FDF	@EE	@E
YB A	D FD	@AE	@BA



MODEL 1/6 GN - 176x162mm

+	7	*11	;2M
YB A	D F Y	* A	@B
YBDE	D F F	@EE	@B
AB A	D F	@AE	B



ANTI-ALLERGEN

+	7	*11	;2M
ABFA	D @	@AE	B

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

+	7	*11	;2M
YBDA	D F Y Y	* A	@Z
AB A	D F Y F	@EE	@Z
BE	D F Y	@AE	YB



ANTI-ALLERGEN

+	7	*11	;2M
BDE	D @Y	@AE	YB



*962.132

1/3 GN



*962.122

1/2 GN



2/3 GN



1/1 GN



MODEL 1/3 GN - 325x176mm

7	*1 1	;2A
D FFY	* A	BA
D FFF	@EE	YEE
D FF	@AE	EE

' +:
B A
Z B A
D B A

ANTI-ALLERGEEN

7	*1 1	;2A
D @F	@AE	EE

' +:
@EB A

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

7	*1 1	;2A
D F Y	* A	*YEE
D F F	@EE	* BA
D F	@AE	@EE
D F @	EE	@ BA

' +:
@EB A
@B A
@F B A
@AB A

ANTI-ALLERGEEN

7	*1 1	;2A
D @	@AE	@EE

' +:
@AB A

MODEL 2/3 GN - 354x325mm

7	*1 1	;2A
D F	@AE	@FBA
D F@	EE	@DE

' +:
@B A
@Z B A

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

7	*1 1	;2A
D F@	@EE	@
D F@	@AE	@
D F@@	EE	Z

' +:
@ BAE
@ZFE
E B A

(N) STIFT - kleur zwart

(E) & (+m' +*.* / P*Q. | *

(F) 9')+1*.* 0/L0P*3 2*

(D))'9)*.*. PQL* N . Ph*

7		
D YEE	los% 3R% L0/% //L2	
D YE@	blister	

' +:
FBE
FBAE

① GASTRONORM VOEDSELDOZEN - Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +100°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met produkt coderingsset volgens de HACCP normen (rood, geel, groen en blauw)

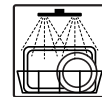
② J ()+: 7: +&*9: : 8*4: X' *~j 2Mf Ql 2 B. 2P2/NBA K OOL-LKVLB* / 2V* R M1 *4 IL * . 3*FL 2M/M1 QLP. MFL * UOGM*YE°C*2B*. *UL.LhLP. 3K*OGM*+@E°C*G 2M O/M2KH 2B*. *1 2P i . fL *8 2N . NLP . U *C 1 Q/LM* 2Mf 2KL3M2 . M3 LM2*. RK. 3 L i 2M/M1 *FL *OZL1 L3M* UML* (CC *FLVO/ M3 *GLKBRL// i BVFL3*. 3K*QOLH

③ 4: QE * (;'8'7) *~f FL * R M1 L*K OOL*Q OP*UPI L/MFL * OQQ P/M3MKL *M1 QTP. MFL *O '0a*YE°C*L3* OPVT/ MOP* L/M@E°C*K. 3 *03*UOP*a*1 2P - 3KL * . f. Q/L3*/ FL- f. 2 . /L * FL * LMKL * R M1 L*K 2KL3M2 . M3 * 3UPI L*/L* 3 PI . M1 * (CC *B OVLB* . O3LBF LPM/MOLOH

④ J ()+: 7: +&*; '4'7 &')' ;'4' ;)' +*~8 2M /OUM2NM1 *8 OQ/FLP N0 R M1 *6LPM VL3* J/L1 QLP. MFL3*Q2 *h0*YE°C*2 *J LUP2 PP. O1 *03K*Q2 h0*+@E°C*2 *8 2P i L/L3 U3*GNBL*8L IL/H* Qk/1 . NBL3U M& 2M3KL3M2 . M3 R M1 LM LVL M/MS. N&. V. Q/LPVL/M3KL3* P NP2M3* (CC *B MVL/MBVfK3*03K*Q/OH



HACCP



MODEL 1/9 GN - 176x108mm

' +:	7	*1 1	;2M
EDA	EE FFE	* A	EB
FB A	EE FYE	@EE	@FE
FB/A	EE FAE	@AE	@BA

MODEL 1/6 GN - 176x162mm

' +:	7	*1 1	;2M
FB E	EE FXE	* A	@B
FBZE	EE FZE	@EE	@B
YB A	EE FDE	@AE	B

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

' +:	7	*1 1	;2M
YBFA	EE YEE	* A	@Z
YBAE	EE Y@E	@EE	@Z
YBA	EE Y E	@AE	YF

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

' +:	7	*1 1	;2M
ABAE	EE YFE	* A	BA
B/A	EE YYE	@EE	YBE
EDA	EE YAE	@AE	BE

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

' +:	7	*1 1	;2M
DBFA	EE YXE	@EE	* BA
@EDBA	EE YZE	@AE	@EE
@EDBA	EE YDE	EE	@ BA

MODEL 2/3 GN - 354x325mm

' +:	7	*1 1	;2M
@FB A	EE A@E	@AE	*D
@FDA	EE A E	EE	@F

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

' +:	7	*1 1	;2M
@ BDA	EE AFE	@EE	@F
@FDA	EE AYE	@AE	@
@B A	EE AAE	EE	Z

STIFT/(& (+m' +%9')+' %)'9)

' +:	7		
YBKA	EE EE	per 3 stuks%	% M

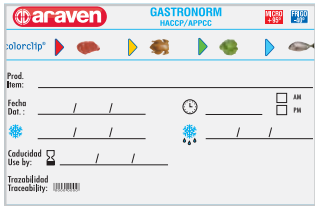


® GASTRONORM BAKKEN TRANSPARANT - Vervaardigd uit polycarbonaat. Veelzijdige en sterke voedselopslagcontainer in verschillende GastroNorm maten, voorzien van een permanent label welke herschrijfbaar is, de gastronorm bakken zijn stapelbaar en kunnen omgekeerd ook als deksel dienen. **Inclusief deksel voorzien van een siliconen afdichtrand.**

© J ()+: 7: +&*9: 8*4: X' *)+(7 (+(7))*
 R . PO 3. MB*3f. P20 *J . M 3 P1 *KZ L3 23 *
 i 2M. *PLi P2MQL*QLP1 . 3L3M% Q/*
 Inklusive a lid with a silicon seal for perfect preservation

© 4 (C *) ()+: 7: +&' *)+(7 (+(7))' ** R . PO 3. MB*
 OQO PMA3MKL *M1 GTP. MPL *0 `0a*YE*C*L3* OPVT/ MOP*
 LMA*DD*C*K. 3 *03*UOP*a*1 2P - 3KL * (O M1 L3M. 3 *
 V *M1M KLOBF. FL *M OLMM*QLP1 . 3L3M*a*PTOXZLFB*
 livr s avec couvercle bordes en silicones *

© *) ()+: 7: +&*;' 4' 7 & *)'; 4' ;)' +** Rl . PO 3. MB*
 FLPA VL3*) L1 Q.P. MPL 3*Q* h0*YE*C*2 *J LUP2 PP. 01 *03K*
 Q* h0*+DD*C*2 * & 2P i L/L3 U3*GNBL*8L IL/H*
 & 2M 23* M3K2/M LMM L/Ni 2 KL*QL NPL 200 P2M
 Inklusive ein Deckel mit siliconen Dichtkante



1/6 GN

1/4 GN

1/3 GN

1/2 GN

1/1 GN



MODEL 1/6 GN - 176x162mm

7	*11	;2M
D Y Y	* A	@@
D Y F	@EE	@BA
D Y	@AE	B

' +:
 ZBA
 DBA
 @EBA

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

7	*11	;2M
D YYY	* A	@Z
D YYF	@EE	BZ
D YY	@AE	YB

' +:
 @B A
 @BKA
 @B A

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

7	*11	;2M
D YFY	* A	BA
D YFF	@EE	YB
D YF	@AE	BE
D YF@	EE	XBZ

' +:
 @BAE
 @B A
 @BAE
 @BAE

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

7	*11	;2M
D Y Y	* A	*YE
D Y F	@EE	* BE
D Y	@AE	@EE
D Y @	EE	@ BA

' +:
 @YBA
 @ B A
 EBA
 FBAE

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

7	*11	;2M
D Y@	* A	*D
D Y@	@EE	@
D Y@	@AE	@
D Y@@	EE	Z

' +:
 YB A
 ZBAE
 FYBAE
 FXBAE

STIFT/&(+m' +9')+ ' %)'9)

7		
D YEE	zwart%Q/ l%3 2% N . fh	
D YE@	blister	

' +:
 FBE
 FBAE

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

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

ⓕ Nouvelle collection compl te en m lamine. Qualit lourde et insesible cassement.

ⓓ Neue Serie professionelles Melamin Geschirr in hochwertigen Qualit t. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.

Professional Melamineware



Ⓝ GASTRONORMBAK

ⓔ J ()+: 7: +&* (7*

ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&*'

ⓓ J ()+: 7: +&*4' ;)' +*

WIT/j ' ' %4;(7C%q ' "

' +:	7)RQ*J 7	1	* 1
@YBA	E E F@@	@@	AFÆI F BA	Æ
EDBA	E E F@	@@	AFÆI F BA	YÆ
FYBAE	E E F@F	@@	AFÆI F BA	BA
XEDA	E E F @	@%	F BAI BA	Æ
@YBA	E E F	@%	F BAI BA	YÆ
@XB A	E E F F	@%	F BAI BA	BA
@EDA	E E F	%Y	AFÆI @ B	Æ
@DBA	E E F X	%Y	AFÆI @ B	BA
@ BKA	E E FFF	@%F	F BAI @XB	BA
@ BYE	E E FYF	@%Y	BAI @ B	BA
ZBA	E E F F	@%	@XB I @ B	BA

ZWART/4;(Cm%7: "+% C j (+Z

' +:	7)RQ*J 7	1	* 1
@YBA	E E Y@@	@@	AFÆI F BA	Æ
EDBA	E E Y@	@@	AFÆI F BA	YÆ
FYBAE	E E Y@F	@@	AFÆI F BA	BA
XEDA	E E Y @	@%	F BAI BA	Æ
@YBA	E E Y	@%	F BAI BA	YÆ
@XB A	E E Y F	@%	F BAI BA	BA
@DBA	E E Y X	%Y	AFÆI @ B	BA
@ BKA	E E YFF	@%F	F BAI @XB	BA
@ BYE	E E YYF	@%Y	BAI @ B	BA
ZBA	E E Y F	@%	@XB I @ B	BA





Professional Melamineware



① GASTRONORM SCHAAL - porselein

- ② J ()+: 7: +&* (7**Q PL/ 2)*
- ③ 4(C*J ()+: 7: +&'**Q PL/ 2L*
- ④ J ()+: 7: +&* C (;'** PhL/ 3*

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

7 * 1

④E ④

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

7 * 1

④E @

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

7 * 1

④E @@

' +:
@ B A

' +:
E B A

' +:
Y A E E

① SCHOTEL

- ② C: 7)' +*)+(, *
- ③ ;()' 8 S(;(J ' *
- ④ (;(J ' ;())' *

WIT/; ')' %4; (7 C% q ' "

7) R Q * J 7 1 * 1

E E E Y @ @ @ F E I F B A

' +:
@ B A E

① SERVEERPLATEAU

- ② ' +6' 7 J *)+(, *
- ③ ;()' (* 5 * ' +6 " + *
- ④ ' +6 " +) (4 ; ') * *

LEISTEEN/SLATE-LOOK

7) R Q * J 7 1 * 1

E E E E @ @ @ F E I F B A @

' +:
F A E E

① SCHOTEL

- ② C: 7)' +*)+(, *
- ③ ;()' 8 S(;(J ' *
- ④ (;(J ' ;())' *

LEISTEEN/SLATE-LOOK WIT/; ')' %4; (7 C% q ' "

7 1 * 1

EX ④E F I

' +:
X B A

LEISTEEN/SLATE-LOOK ZWART/4; (C m % 7 : ' + % C j (+ Z

7 1 * 1

EX ④E F I

' +:
X B A



ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ

(N) SCHOTEL

Ⓔ C: 7)' + *) + (, *
Ⓕ (;) * 8 À (; (J ' *
Ⓖ (; (J ' ; ()) ' *

' +:	7	1
YBKA	DFX YE	GH@DI@A
BFE	DFX Y@	GH YI@Z
ZBFA	DFX Y	GH XI @
ZBFA	DFX YF	GHFEI@
@ BFE	DFX YY	GHF I Y



(N) VLEESBAK

Ⓔ & ' () *) + (, *
Ⓕ 4(C * 5 * 6 ' | 7 8 ' *
Ⓖ 9 ; ' " C & ; 8 ' *

' +:	7	1
@BYA	DFX E	* GH DI@
@B E	DFX @	* ZGHFEI@



(N) VLEESBAK

Ⓔ & ' () *) + (, *
Ⓕ 4(C * 5 * 6 ' | 7 8 ' *
Ⓖ 9 ; ' " C & ; 8 ' *

' +:	7	1
BEE	DFX AE	YGH@DI@A
ZBFE	DFX A@	YGH DI@
@ B E	DFX A	YGHFAI A
@BAA	DFX AF	GHY I Z



(N) OPSCHEPLEPEL

Ⓔ ; (8 ; ' *
Ⓕ ; : C ' *
Ⓖ C e 9 ; e 99 ' ; *
Ⓖ C e 9 ; e 99 ' ; *

' +:	7	W 1	; * 1
BEE	DFX X@	Z	
BFA	DFX X	D	FE



(N) SALADE LEPEL/VORK

Ⓔ (; (8 * : : 7 % 9 : + m *
Ⓕ C % ; + ' % 9 : + C ')) ' * 5 * (; (8 ' *
Ⓖ (; () ; e 99 ' ; % (4 ' ; *

' +:	7) RQ	; * 1
BFA	DFX ZE	saladelepel% . / K * Q 3 OZ/KL * a * . / KL% . / M U /	F@
BFA	DFX Z@	saladevork% . / K * U R U O P N L M M * a * . / KL% . / M. Q /	F@

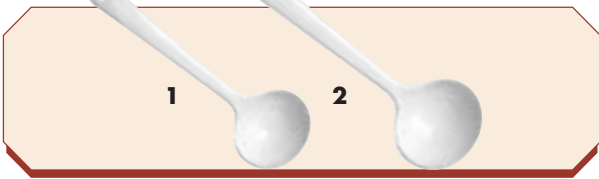


(N) SALADE LEPEL

Ⓔ (; (8 * : : 7 *
Ⓕ C % ; + ' * 5 * (; (8 ' *
Ⓖ (; () ; e 99 ' ; *

' +:	7) RQ	; * 1
@BYA	DFX ZA	open% Q.3% Of L P M U L 3	Y
BFA	DFX Z	dicht% / L K % U P I T % M N / L 3	FY
@BYA	DFX D@A	dicht% / L K % U P I T % M N / L 3	Y



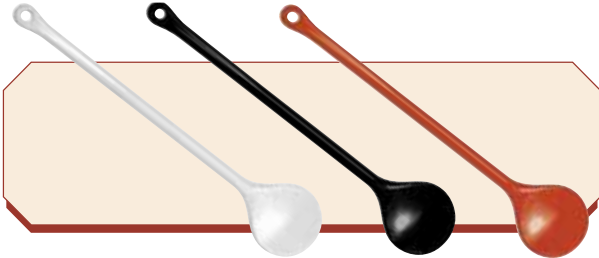


(N) SOEP/SAUSLEPEL

(E) : % (C' ; 8 ; '*
 (F) C " ; ; + ' * 5 * 4 : " ; ; 7 % (C' *
 (D) ' 7 % (C' 7 ; e 99 ; *'

7	3P	; * 1
DFX @A	1	FE
DFX @AY	2	FE

' +:
BE
FA

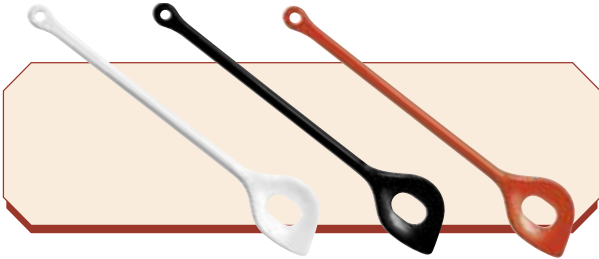


(N) LEPEL - rond

(E) ; (8 ; ' * * P 03K*
 (F) C " ; ; + ' * * P 3KL*
 (D) ; e 99 ; * * P03K*

7	kleur% / P% 0/L0P% P.L	; * 1
DFX E	wit% NUL% Q. 3 % L2	F@
DFX YE	zwart% Q. 1% 3 2% N . Ph	F@
DFX AE	rood% FLK% P OVL% P M	F@

' +:
BE
EA
EB
EE



(N) LEPEL - met gat

(E) & 'X'7J * (88 ; ' * * i 2MN / L*
 (F) C " ; ; + ' * 5 *) + : *
 (D) ; e 99 ; * * i 2M / N*

7	kleur% / P% 0/L0P% P.L	; * 1
DFX A	wit% NUL% Q. 3 % L2	F@
DFX YA	zwart% Q. 1% 3 2% N . Ph	F@
DFX AA	rood% FLK% P OVL% P M	F@

' +:
BE
EA
EB
EE



(N) SALADE LEPEL/VORK

(E) (; (8 * : : 7 % 9 : + m*
 (F) C " ; ; + ' % 9 : + C ')) ' * 5 * (; (8' *
 (D) (; () ; e 99 ; % J (4' ; *

7	3P	; * 1
DFX @F	1	F@
DFX @FZ	2	F@

' +:
FA
BA

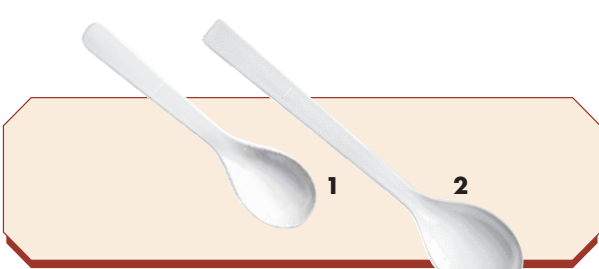


(N) ROERSTAAF

(E)) " + ' 7 J *) ' C m*
 (F) () ; ' *
 (D) + + () ' 7 *'

7		; * 1
DFX Z		F@

' +:
BE



(N) SALADE/DRESSINGLEPEL

(E) (; (8 % 8 + ' ' 7 J * : : 7 *
 (F) C " ; ; + ' * 5 * (; (8' *
 (D) (; () % 8 + ' ' 7 J ; e 99 ; *'

7	3P	; * 1
DFX @A	1	Y
DFX A	2	FY

' +:
BE
EA
BA



(N) BAKSPAAN

(E) ; ;)) ' 8 *) + 7' + *
 (F) ' ; ; ' J : + S' *
 (D) j ' 7 8' + *'

7		; * 1
DFX FE		

' +:
BE

Ⓝ Artikelen uit Melamine voor gastronomie, levensmiddelen, detailhandel, instellingen, tehuizen, scholen, kantines, luchtvaartmaatschappijen etc. Optimale breukbestendigheid, hard oppervlak, geschikt voor afwasmachine, lichtgewicht en geluidsarm

ⓔ Melamin equipment for the food retail trade, the food service industry, hotels, hospitals, homes, schools, canteens, airlines etc. Optimal breaking strength, very hard surface, dishwasher safe, lightweight and no noise

ⓔ Vaisselle en m lamine pour le secteur gastronomie, les d taillants des produits alimentaires, des compagnies a riennes, des collectivit s: cantines, h pitaux, homes, restaurants universitaires, coles etc. Inesible cassement, surface dure, con ue pour lave vaisselle, poids l ger et silencieuse

ⓓ Melamin Geschirr f r Gemeinschaftsverplegung: Kantinen, Heime, Anstalten, Krankenh user, Kinderg rten, Gastronomie, Luftfahrt Gesellschaften usw. Bruchempfindlich, sehr harte Oberfl che, sp lmaschinenbest ndig, pflegeleicht, raumsparend, stapelbar, leicht und ger uscharm

Ⓝ SOEPKOM EN SCHOTEL

ⓔ 4: ;;; 7°C *(78*(C'+*

ⓕ 4: ;*5*4: ;;; 7*)* :)(' '*

ⓓ '7)(' * 78* 78'+)(' '*

' +:	7	3P	/	W* 1
FB A	DFX Z Y	1	F	@@
IDA	DFX Z	2		@X

Ⓝ KOP EN SCHOTEL

ⓔ C *(78*(C'+*

ⓕ)('*)* :)(' '*

ⓓ)(' * 78* 7)'+')(' '*

' +:	7	3P	/	W* 1
FB/E	DFX X	1	F	*Z
BE	DFX DFZ	2		@Y

Ⓝ BORD - diep

ⓔ ;()' *KLLQ*

ⓕ (")' *Q* W KL*

ⓓ)' ; ; '+* Q U

' +:	7			W* 1
YBE	DFX D			@

Ⓝ BORD

ⓔ ;()' *

ⓕ (")')' *

ⓓ)' ; ; '+*

' +:	7			W* 1
ABFA	DFX XZ			Y

Ⓝ BORD

ⓔ ;()' *

ⓕ (")')' *

ⓓ)' ; ; '+*

' +:	7	3P		W* 1
FBKE	DFX D Y	1		E
YBE	DFX D Z	2		Y

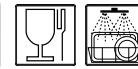
Ⓝ SCHAAL

ⓔ 4: j ; *

ⓕ 4: ; *

ⓓ C ' ; *

' +:	7		/	W* 1
FBZA	DFX ZFE		Y	@



NEW!



1

2



(N) BORD - melamine

(E) ; () ' * * 1 L / 1 B *

(F) (") ' * * 1 T / 1 B L *

(D) ' ; ; ' + * * & L / 1 B *

GEEL/ ' ; ; ; j % (7 ' % ' ; 4

7	W* 1
E E @E	
E E @@	Z

' +:
F@A
YBA

ROOD/ + ' 8 % + : J ' % + :)

7	W* 1
E E @F	
E E @Y	Z

' +:
F@A
YBA

GRIS/ J + ' , % + " % + (

7	W* 1
E E @	
E E @X	Z

' +:
F@A
YBA

(N) BORD - polycarbonaat

(E) ; () ' * * Q R . PO 3. M *

(F) (") ' * * Q R . PO 3. M *

(D) ' ; ; ' + * * R I . PO 3. M

7	W* 1
AF EYE	@
AF EY@	F
AF EY	A

' +:
B/A
B/E
FB A

(N) KOP EN SCHOTEL - polycarbonaat

(E) C * (7 8 * (C ' + * * Q R . PO 3. M *

(F) (' *) * :) (' * * Q R . PO 3. M *

(D) (' * 7 8 * 7) ' + (' * * R I . PO 3. M

7	3P	/	W* 1
AF @YA	1		
AF @Y	2		@Y

' +:
B/A
@ZE

(N) BEKER - polycarbonaat

(E) & J * * Q R . PO 3. M *

(F) & : Q ' * * Q R . PO 3. M *

(D) 4 ' C ' + * * R I . PO 3. M

7	/
AF EYZ	Z

' +:
FB E



(N) BEKER

- (E) & J *
- (F) &: Q ' *
- (D) 4' C ' +*

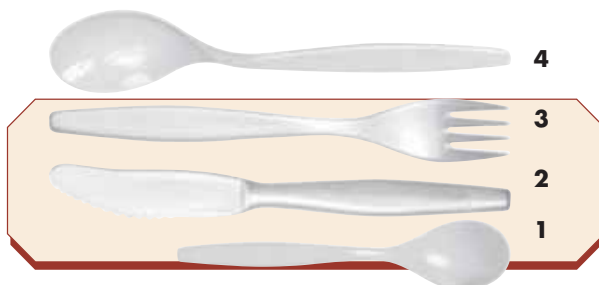
' +:	7	3P	/	W* 1
FBYE	DFX X	1	F	ZIE
FBFA	DFX XF	2	A	XIE
YBKE	DFX X Z	3	YE	ZBA



(N) BESTEK

- (E) 9; () j (+ ' *)
- (F) C: 6' +) *)
- (D) 4')' Cm*)

' +:	7	3P	; * 1
EBFA	DFX @Y@	1	@Y
EBZE	DFX @AF	2	@
EBZE	DFX @AA	3	@
EBZE	DFX @AX	4	@



(N) EIERDOP EN LEPEL

- (E) ' J J * C * (7 8 * : : 7 *)
- (F) C: Q ')' " + *) * C " ; ; + ' *)
- (D) ' " + 4' C ' + * 0 3 K * / J W / *)

' +:	7	3P	; * 1	W* 1
BYA	DFX DF	1		D
EBZA	DFX @@Y	2	@	



(N) SCHAAL

- (E) 4: j ; *)
- (F) 4: ; *)
- (D) C ' ; *)

' +:	7	/	W* 1
FBYA	DFX DFY	YA	@X



(N) SCHOTEL

- (E)) + (, *)
- (F) ; () * 8 ' S () ; (J ' *)
- (D) (; (J ' ; ()) ' *)

' +:	7	1
BFYE	DFX FEY	GH YI @Z



(N) SERVEERTANG

- (E) ' + 6 ' 7 J *) : 7 J *)
- (F) " 7 C ' * 5 * ' + 6 ' C ' *)
- (D) ' + 6 " + Z (7 J ' *)

' +:	7	; * 1
@BZA	DFX @@	F





(N) BESTEKDRAAGKORF - polypropyleen, 8 compartimenten

- Ⓔ ;6' +j (+ *4(m') * *Q RQP QR/L3LBZ* 1 Q PNL3M*
- Ⓕ C(" + *5 *C: 6' +) * *Q RQP QR/L3LBZ* 1 Q PNL3M**
- Ⓖ 4')' Cm) + (J m +4 * * RQP QR/L3BZ *9g NLP*

7	1
*E F E@	@ABAG HIYFI @

' +:
DEDA

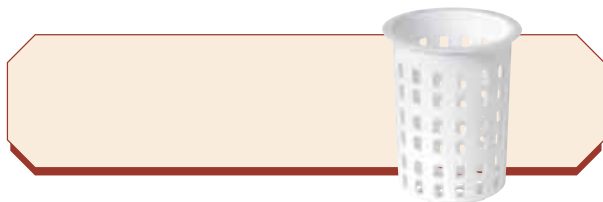


(N) BESTEKBEKER - polyethyleen, vierkant

- Ⓔ C) ;' +, *4' (m' + * *Q RLMR/L3LB` 0. FL *
- Ⓕ J : 8') * : + * ; (6 (J ' *C: 6' +) * *Q RTMR/L3LB` . PPT*
- Ⓖ 4')' Cmme C ' + * * RLMR/L3Bf 2 FL | 2V*

7	1
E F E @	@YGH @ @ @ @

' +:
@BZA



(N) BESTEKBEKER - polyethyleen, rond

- Ⓔ C) ;' +, *4' (m' + * *Q RLMR/L3LBP 03K*
- Ⓕ J : 8') * : + * ; (6 (J ' *C: 6' +) * *Q RTMR/L3LBP 3K *
- Ⓖ 4')' Cmme C ' + * * RLMR/L3BP03K**

7	W 1	* 1
E F EE@	@E	@F

' +:
@BZA



(N) BESTEKBEKER - roestvrijstaal, rond

- Ⓔ C) ;' +, *4' (m' + * * MZ/L * ML/BP 03K*
- Ⓕ J : 8') * : + * ; (6 (J ' *C: 6' +) * *Z | BP 3K *
- Ⓖ 4')' Cmme C ' + * * C7 BP03K*

7	W 1	* 1
XEAEDA	@E	@F

' +:
FBYA



(N) BORDENDEKSEL - polypropyleen, met vingeropening, magnetronbestendig

- Ⓔ ; () ' *C: 6' + * *Q RQP QR/L3LB* 2MUBVLPN /LB* 12P i . fL. QL*
- Ⓕ C ; : C ' *C: 6' + - (")) ' * *Q RQP QR/L3LB* . FL *PA 0* L3PA /B* 12P i . f. QL*
- Ⓖ)' ; ; +8' Cm' ; * * RQP QR/L3B* 12PZVLP UB03VB* 12P i L/L3LNB/L3*

7	W 1	voor borden mm %U PQ/ M Q OP. 2MM %kP) L/LP
---	-----	---

E F E@X	Y	FE* * FA
E F E@Z	A	FA* * YF
E F E@D		AF* * AX
E F E E	X	AX* * A

' +:
YBAA
YBAA
YBAA
YEDA



(N) BORDENDEKSEL - polycarbonaat, met vingeropening, magnetronbestendig

- Ⓔ ; () ' *C: 6' + * *Q R . PO 3. MB* 2MUBVLPN /LB* 12P i . fL. QL*
- Ⓕ C ; : C ' *C: 6' + - (")) ' * *Q R . PO 3. MB* . FL *PA 0* L3PA /B* 12P i . f. QL*
- Ⓖ)' ; ; +8' Cm' ; * * R . PO 3. MB* 12PZVLP UB03VB* 12P i L/L3LNB/L3*

7	W 1	voor borden mm %U PQ/ M Q OP. 2MM %kP) L/LP
---	-----	---

AF EFE		@A* * E
AF EF@	Y	E* * FZ
AF EF	X	FZ* * A
AF EFF	Z	A* * ZE

' +:
FBYA
FEDA
YBAE
AB@A

(N) BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame

(E) C); '+, *4(m') *Q RP. MM3B1 2M NP 1LK*U. 1 L *
 (F) C(" +*5°C: 6'+) *Q RP. MM3*. fL * OGD PMP 1 LL *
 (D) 4')' Cm'm +4* * / RP. MM3*1 2M LP NP 1 M *J L M /#

' +:	7	1)RQ	*
BKA	@ AEZ	@GHAFIF BA	1/1 GN	

**ROLLTOP DEKSEL/+; ;): *C: 6'+
 C: 6'+C;'+: ;(7)%+: ;): * (4'7**

' +:	7	1		* 1
AZEE	@ AEDD	AFIF BA		@X

(N) BESTEKBAK - kunststof, 1/1 gastronorm

(E) C); '+, *4'7 *Q. M B @ @ V. M 3 P I *
 (F) +(& ('C: 6'+) *Q. M OLB @ @ V. M 3 P I L *
 (D) 4')' Cm4' ;)' +*m03 MMU @ @ J . M 3 P I *

' +:	7	1	kleur% / P% OLOP% P. Q.	
YFA	ZAE EE@	@GHAFIF BA	grijs%VP. R%VP2%VP. O	
YFA	ZAE EE	@GHAFIF BA	zwart%Q. 1%3 2% N . fh	

(N) DEKSEL - t.b.v bestekbak

(E) ;'8 *U * OMPR * Q *
 (F) C: 6'+C;'+ *Q OPP. 1. L * Of LPM *
 (D) 8' Cm' ;*U P *4L M | - Q N y / M P *

' +:	7	1	kleur% / P% OLOP% P. Q.	
FDA	ZAE EEA	AFIF BA	wit% N % Q. 3 % L2	

(N) VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof

(E) : ' 7 * : ' +4'7 *Q. M *
 (F) 4(C*5*4' C* *Q. M OL *
 (D) 'C); (J ' +m) ' 7 *m03 MMU

' +:	7	1	;2M	
YBA	EE AE	EGHF IFD	A	

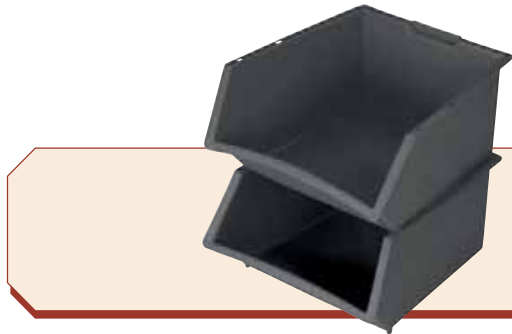
(N) AFRUIMBAK - polyethyleen, grijs, met grepen

(E)):)' 4'7 *Q RL MR / L3LBVP LRB1 2M N 3K / L *
 (F) 4(C*5*8S4(+(' +* *Q RT / MR / L3LBVP 2B. fL *Q 2/3TL *
 (D) (4+(& 4');)' +* * RL MR / L3BVP. OB*1 2M P2M *

' +:	7	1	;2M	
BA	FEA EDD	@GHAAI YE	A	



NEW!



THE ORIGINAL





araven



NEW!

18/10
RVS/INOX

(N) RESTBAK - kunststof

(E) + ') *) + (, * * Q / M *
(F) 4(C * 5 * + ') ' * * Q / M OL *
(D) + ') ' 7 4 ' ;) ' + * * n 0 3 M M W

7	1	; 2M
EE E@E	G H F E I @	
EE E@@	X G H F Y I F	F
EE E@	X G H Y F I Z	
EE E@F	Z G H Y Z I F F	Z
EE E@Y	Z G H A F I F Z	@

' +:
B A
B A
F B A
F B A E
Y B D A

(N) RESTBAK - kunststof

(E) + ') *) + (, * * Q / M *
(F) 4(C * 5 * + ') ' * * Q / M OL *
(D) + ') ' 7 4 ' ;) ' + * * n 0 3 M M W

7	1	; 2M
D EEA	Z G H Y Y I Z	A
D E@E	Z G H A Y I F Z	@E

' +:
B A E
@ E B D A

(N) VLEESBAK - roestvrijstaal

(E) & ' () *) + (, * * M 2 L * M L /
(F) 4(C * 5 * 6 *) ' 7 8 ' * * 2 1 *
(D) 9 ; ' " C & ; 8 ' * * C 7 *

7	1
Z Z A E X	B A G H I F E I E
Z Z A E Z	X B A G H I F I
Z Z A E D	Z B E G H Y I Z

' +:
@ @ E E E
@ Z E E E
X E E E

(N) LEKBAK - roestvrijstaal, inclusief rooster

(E) 8 " *) + (, * * M 2 L * M L / B Q F U P . M K * 2 / R * 2 / O K L K *
(F) 4(C * S J :)) : " + * * 2 1 B Q / M Q F U P T * 2 0 *
(D) + : 9 C (; ' * * C 7 B V L / N M P * 2 . M * 2 1 0 2 L *

7	1
DAF E@	ABAG HIF I F
DAF E	ABAG HIY@F@
DAF EF	ABAG HIAEI FA

' +:
E E E
FF E E E
YZ E E E

(N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal

(E) 8 " ; (,) *) + (, * * M 2 L * M L /
(F) ; () * 8 ') (; () ' * * 2 1 *
(D) (; () ' ; ()) ' * * C 7 *

7	1
Z Y E E E E	@ B A G H I D I @
Z Y E E E @	@ B A G H I Y E I F E
Z Y E E E F	@ B A G H I A Z I @
Z Y E E E A	@ B A G H I X F I @
Z Y E E E X	@ B A G H I X F I A
Z Y E E E D	@ B A G H I Z F I X

' +:
D F A
@ / B D A
E B / A
E E E
F E E E
F B A E

(N) VLEESBAK - kunststof

(E) &' () *) + (, * * Q / M *
(F) 4(C * 5 * 6 ' | 7 8 ' * * Q / M OL *
(D) 9 ; ' " C & ; 8 ' * * m 0 3 MM W

' +:	7	1	; 2M
XBDA	DA EYD	@ GHIA@ FA	@



(N) VLEESBAK - kunststof

(E) &' () *) + (, * * Q / M *
(F) 4(C * 5 * 6 ' | 7 8 ' * * Q / M OL *
(D) 9 ; ' " C & ; 8 ' * * m 0 3 MM W

' +:	7	1	; 2M
ZBDA	ZFX E E	@ GH EIYE	E



(N) STAPELBAK - kunststof

(E)) (Cm ' 7 J * C : 7) (' 7 ' + * * Q / M *
(F) 4(C * & " ; (4 ; ' * * Q / M OL *
(D)) (' ; 4 ' ;) ' + * * m 0 3 MM W

' +:	7	1	; 2M
FBE	EE EE	@ XGH EIYE	FE



(N) STAPELBAK - kunststof, open uitvoering

(E)) (Cm ' 7 J * C : 7) (' 7 ' + * * Q / M B * Q 3 * LP 2 3 *
(F) C : 7) ' 7 ' + * & " ; (4 ; ' * * Q / M OL B * K c L * Of L P M
(D)) (' ; 4 ' ;) ' + * * m 0 3 MM U B * W 3 * O W N P O 3 *

' +:	7	1	; 2M
@EE	EE EEY	@ GH EIYE	FA



(N) VLEESBAK - kunststof

(E) &' () *) + (, * * Q / M *
(F) 4(C * 5 * 6 ' | 7 8 ' * * Q / M OL *
(D) 9 ; ' " C & ; 8 ' * * m 0 3 MM W

' +:	7	1	; 2M
@ABAE	ZFX EYE	@ ZGH AIYE	YE





(N) STAPELBAK - kunststof

(E))(Cm7J *C: 7)('7' +*Q. N*
 (F) 4(C* & ;(4;' *Q. N OL*
 (D))(' ;4' ;)'+*m03 MMUW

7	1	;2M
EAD EAE	@ BAG HIFDBAI DBA	@
EAD EA@	@BAG HIFDBAI DBA	@A

' +:
@YBAE
@ABDA

DEKSEL/;8%C: 6' +C;' %8' Cm ;

7	f P%U P%Q OP%kP
EAD EAA	EAD EAE%AD EA@

' +:
ABYA

(N) STAPELBAK - kunststof

(E))(Cm7J *C: 7)('7' +*Q. N*
 (F) 4(C* & ;(4;' *Q. N OL*
 (D))(' ;4' ;)'+*m03 MMUW

7	1	;2M
DA E@E	DBAG HIYFIF	@E
DA E@@	@EGHIA IFF	@
DA E@	EGHIYAF	E
DA E@F	GHI AIFX	Y
DA E@Y	F@GHXFIYY	X
DA E@A	F GHZFIAX	@FE

' +:
D@EE
@Y@EE
@A@EE
A@EE
F@X@EE
A@EE

DEKSEL/;8%C: 6' +C;' %8' Cm ;

7	f P%U P%Q OP%kP
DA @@F	DA E@F
DA @@Y	DA E@Y

' +:
@F@EE
@X@EE

(N) STAPELBAK - kunststof, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)

(E))(Cm7J *C: 7)('7' +*Q. N B*KL. /U P%Qh. *
 K01 Q2V *Q OVNH
 (F) 4(C* & ;(4;' *Q. N OL B*KT. /Q OP%L *O O/LMM *KL*
 Qh. *Q NH
 (D))(' ;4' ;)'+*m03 MMUW B*KL. /kP* 2h. *m3 KL/GL2/H

7	1	;2M
DAF @XE	*XBAG HI EI YE	@Y
DAF @X@	*DBEG HI EI YE	@Z
DAF @X	@ BEG HI EI YE	Y

' +:
Z@DA
@E@YA
@@BAE

DEKSEL/;8%C: 6' +C;' %8' Cm ;

7	1
DAF @XA	EI YE

' +:
ZB A

(N) VOEDSELBAK - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels

- (E) 9: : 8*4: X**Q/ NAB' L. Pbf 210 /R*03CPL. I. QLBi 2Mf N2NMMBV*/K*
- (F) 4: QE*5*(;'8'7) **Q/ N2 OLB7PA 3 Q PL3/BP P2 L *LMKL* /3`OL*KOP. QZVB: fL * OFLP /L *QZ3*: 0 M*
- (D) ;'4'7 &'1)';4: X**m03 MMUB7PA 3 Q PL3MzgN03K* K. OLPN UBI 3. QZ N2 L3KLP*8L I L/

' +:	7	1	;2M
@BAE	EE EE	@FGHIADI YE	20
@XBAE	EE E@	EGHIADI YE	38
FBXA	EE E *	FZGHIADI YE	60

* verrijdbaar%1 f. QLP O/ 3MUNFO P



(N) VOEDSELBAK - kunststof, praktisch onbreekbaar

- (E) 9: : 8*4: X**Q/ NABf 210 /R*03CPL. I. QL*
- (F) 4: QE*5*(;'8'7) **Q/ N2 OLB* P2 L *LMKL*/3`OL* KOP. QZM*
- (D) ;'4'7 &'1)';4: X**m03 MMUBZgN03K*K. OLPN UBI

' +:	7	1	;2M
@FEE	D EE	@YGHAFI YE	25
@EE	D E@	EGHAFI YE	35

DEKSEL/;8% C: 6'+C; ;'8' Cm' ;

' +:	7	1	
BXA	D E	AFI YE	



(N) EIERBEWAARDOOS - kunststof, inclusief 8 eierhouders

- (E) 'JJ *C: 7) ('7'+**Q/ NABZ*LW *PA R *B OKLK*
- (F) : +'1'-: ' 9 **Q/ N2 OLBZ* OQQ PM*ZB /0 *
- (D) '1*4' ;)' +**m03 MMUBZBI /0 1L*Z*). QLMK3*

' +:	7	1	C. Q
FBXA	D @E	EGHIFABYI F BA	120



(N) VOEDSELBAK - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels

- (E) 9: : 8*4: X**Q/ NAB' L. Pbf 210 /R*03CPL. I. QLBi 2Mf N2NMMBV*/K*
- (F) 4: QE*5*(;'8'7) **Q/ N2 OLB7PA 3 Q PL3/BP P2 L *LMKL* /3`OL*KOP. QZVB: fL * OFLP /L *QZ3*: 0 M*
- (D) ;'4'7 &'1)';4: X**m03 MMUB7PA 3 Q PL3MzgN03K* K. OLPN UBI 3. QZ N2 L3KLP*8L I L/

' +:	7	1	;2M
YBEE	D EA	@GHI AFI YE	30
XBEE	D E	FGHI AFI YE	40
YZBEE	D EX*	FZGHI AFI YE	60

* verrijdbaar%1 f. QLP O/ 3MUNFO P





9" + 17" 9" + 1" *) (FIFO)

(N) VOEDSELCONTAINER - stapelbaar, twee openingen voor FIFO voorraadbeheer en te gebruiken in combinatie met het Gastronorm systeem, wordt geleverd met de "COLORCLIP" coderingsset volgens de HACCP normen

- Ⓔ 9: : 8°C: 7) ('7' + *M | . QLBM * Q.32V *UP*9:9: * 2FL3MPR: 3K* 1 Q KDL 1 2MML*J 7* R MAI B* 1 L 1 2M ML *C: ; : +C; " *XL3M2 M 3*: PK2VM* (CC * M3K. PK *
- Ⓕ 4: QE*5' ; '&' 7) *L1 Q/ QLB* PTT *Q OP*03*1 L2/LOP* 3M / *KL * O. 3M2 *VP L: O* R M1 L*9:9: B: K. QMOL/LM L3 . M QL *a*1 Kc/L *J 7 B: FL * LMK'2KL3M2. M 3* "C: ; : +C; " *L/3*L *3 PI L * (CC *
- Ⓖ ;' 44' 7 &')' ; 4' ;)' + *MQL/Q PB1 2Mhi L2e W03VL3* UP*9:9: *; . VLF 3M /LB1 1 Q KDL /1 2MML*J 7- R MAI B* 1 2MML1 *C: ; : +C; " *XL3M2. M 3*3. N (CC -7 PI L3*

7	1	J 7	;2M
D EXE	EGHYEI E	1/3	7
D EX@	EGHY IFY	2/3	16
D EX	EGHAXIFY	1/1	23
D EXF	YEGHAXIFY	1/1	50

' +:
DBAE
@/BE
@ BAE
F BEE



(N) INGREDI NTENBAK - polyethyleen, inclusief deksel, stapelbaar

- Ⓔ '7J + 8" 7) °C: 7) ('7' + *Q RLMR/L3LB fLP2 /OKLB M |. QL*
- Ⓕ 8") + 4")' + 8" °C: 7 8" &' 7) *Q RTMR/3LB. FL * OfLP /LB1 Q/ QL*
- Ⓖ J 'j + Zm()' 7 * RLMR/L3B1 2M L | LB MQL/Q P*

7	1	;2M
APE E@	@G HAEI FZ	30

' +:
@/BE



(N) RESTBAK - kunststof, 4-delig

- Ⓔ + ') * + (, *Q/ M2BY* 1 Q PML3M*
- Ⓕ 4(C*5*+ ')' *Q/ M2OLBY* 1 Q PML3M*
- Ⓖ + ')' 7 4' ;)' + *m03 MMUBBY*9g NLP*

7	1	
E F E EY	XG HY I @	
E F EEA	transparante deksel	3 Q PL3M FLP OfLP /L *PA 3 Q PL3M8L L B *PA 3 Q PL3M

' +:
ZBAE
YBEZ



(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, met deksel

- Ⓔ 9: : 8°C: 7) ('7' + *Q/ M2B1 2M fLP*
- Ⓕ 4: QE*5' ; '&' 7) *Q/ M2OLB. FL * OfLP /L*
- Ⓖ ;' 44' 7 &')' ; 4' ;)' + *m03 MMUBBY* 2M L | L*

7	* 1	W* 1	;2M
DA EE@	YX	YA	50
DA EE	A	YX	75
DA EEF	XA	AY	120

' +:
@/BE
YBE
F BEE



PROFESSIONELE HYGIENISCHE BORSTELS - Wit/blauw nylon. Speciaal ontworpen voor sectoren waar aan hygiëne de hoogste eisen worden gesteld. Vervaardigd van hoogwaardig nylonvezel bestand tegen zowel kokend water als lage temperaturen

E + : 9" 7" ; * J " 7" C 4+ ' * ; N 2 3 R / 3 *
 Q 2 / R * K L 2 / 3 L K * U P O L * 2 3 * . P L . * i N . P L * N 2 / N * M 3 K . P K * U
 N R V 2 3 L * . P L * U * Q P . 1 0 3 M 2 Q P M 3 L * 8 . 3 0 U M P L K * U P 1 *
 N 2 / N * O . 2 / R * 3 R / 3 * U C H L B P L 2 M 3 M V . 2 3 M O 2 3 V * . M P * 3 K *
 / * M 1 Q L P . M P L *

F 4+ : ' + " * + : 9" 7" ; ; * J " 7" Q ' * 7 R / 3 *
 Q : 3 % Q L O * C 3 O L * Q O P * M L * O M 2 T L * K . 3 h 3 L * * O 3 *
 N O M 2 L . O * K L * N R V 2 3 L * L M G P L P 2 M 9 . Q P 2 O T L * L 3 * U C H L * K L *
 3 R / 3 * K L * O . 2 / R * O G T P 2 O P L B * O G Q P M 3 M * N / L O P K * L . O *
 O 2 / 3 M * O 2 * O L * L * M 1 G T P . M P L * Q L *

D J ' i ' + 4 ; C ' B ' , J " 7 " C ' 4 +) ' 7 * ; j L 2 % Q / O *
 Q 3 K L P * V L L 2 / 3 L M K P * / L * 4 L P L 2 N L B i * N N M 1 * R V 2 3 L *
 V L O M L 3 * 2 M L P M M / M O * N N L P 2 L 3 * 7 R / 3 - 9 . L P 3 *
 8 2 L * 4 k P M 3 * 2 K * 3 2 N * B O P i N U M 3 K L P 3 * 2 * L P M V L 3 *
 . O N L N P 3 2 K P 2 L * L 1 Q L P . M P L 3 *

AFWASBORSTEL - hard

E 8" 4+ * * N P K *
 F 4+ : * 6 (" ' ; ; * * K O R L *
 D J ' C ' 4 + 4 +) ' * * N P M

' + :	7	; * 1
@ B E	DYF E @	@

WERKBORSTEL - voor universeel gebruik, met handvat

E j : + m 4+ * * O 3 1 L P . / O L B i 2 M N 3 K L *
 F 4+ : ' * 8 ' 7 ')) : , (J ' * * O 3 1 L P L / L * a * 1 . 3 N *
 D (; ; Z j ' C m 4 +) ' * * 1 2 M . 3 K V P 2 W

' + :	7	1
X B A	DYF E	Y I

LUIWAGEN/BOENDER - met steelhouder

E j : + m 4+ * * 2 M N 3 K L * Y K L P *
 F 4+ : ' * 5 * ; (6 ' + * * . f L * U 2 L - 1 . 3 N L *
 D C ' ' + 4 ' ' 7 * * 1 2 M M N M P *

' + :	7	1
@ B A E	DYF E A X	A G H I F E I A
@ Y B A	DYF E A Z	A G H I Y E I A

STEEL

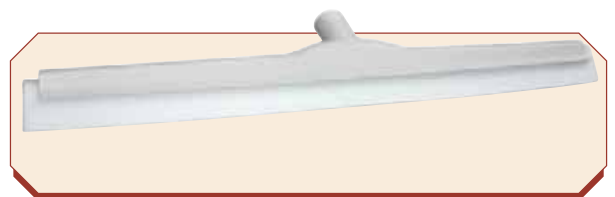
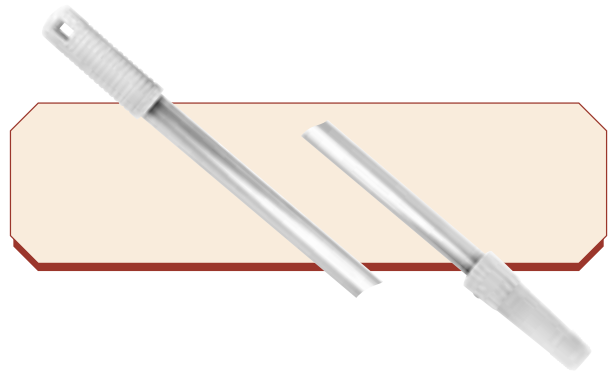
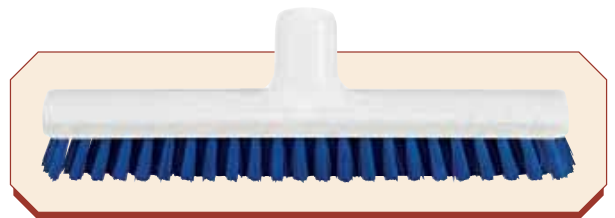
E (7 8 ; ' *
 F & (7 C ' *
 D) " ; *

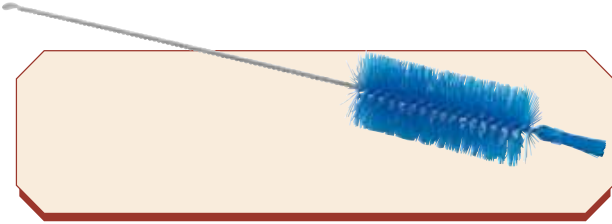
' + :	7	; * 1) R Q
B D A	DYF E @	@ Y E	aluminium
@ @ B A E	DYF E	@ Y E	glass-fiber

VLOERTREKKER

E 9 ; : + * C ; ' (7 ' + *
 F + (C ; ')) ' * : + * ; ; *
 D j (' + C " 4 ' + *

' + :	7	; * 1
Z B A	DYF E Z E	Y A
@ B X A	DYF E Z @	A A
@ Y B A	DYF E Z	X A



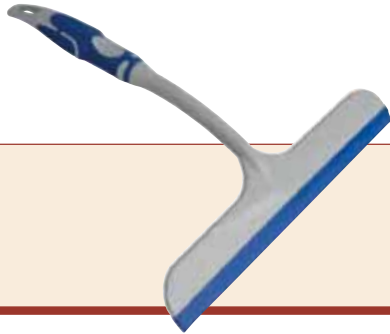


(N) FLESSENBORSTEL/TUITENRAGER

(E) 4:)) ; ' 4+ *
 (F) + ' 7 C' 4:) ' ' ; ; ' *
 (D) 9; (C ' 7 4 +) ' *
 7

DYF E A	AEI @
DYF E	AEI
DYF E X	AEI A

' +:
@BKA
@BZE
EE



NEW!

(N) RAMENWISSER

(E) i ' 7 8: j * C; ' (7 ' + *
 (F) + (C; ') ' ' 6 ') + *
 (D) 9 7) ' + j " C ' + *
 7

EAEZ	; * 1	A
------	-------	---

' +:
FBKA



(N) STOFFER EN BLIK - kunststof

(E) 4+ ' ' j ' ' 8) * (7 * * Q / M *
 (F) 4 (; (')) ' ' 6 ' C * ' ; ; ' * & S 7 (J + ' * * Q / M OL *
 (D) m' + j (+ 7 ') + * * m 03 MMW
 7

Z Y EEA

' +:
BAA



(N) OPSTAP - kunststof

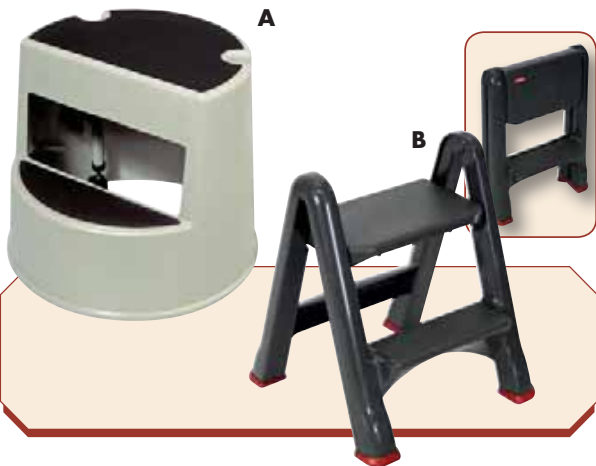
(E)) ' *) : : ; * * Q / M *
 (F) ' C (4 ' (* * Q / M OL *
 (D)) + ')) : C m' + * * m 03 MMW
 7

EE EEA	1	AGHF I FE
--------	---	-----------

' +:
XB A



NEW!



(N) OPSTAP - kunststof

(E)) ' *) : : ; * * Q / M *
 (F) & (+ C ' - " 8 * * Q / M OL *
 (D)) + ')) : C m' + * * m 03 MMW
 7

* + & DFEE	1	W * 1) RQ
FF	Y @	A	

' +:
ZYEE

OPVOUWBAAR/9: ; 8 (4 ; ' % ; ' 4 ; % 9 (;) 4 (+

* + & DX @	1	FGHYD) RQ
		B	

' +:
YXEE

(N) TOILET BORSTEL - kunststof, met houder

(E)): "1) *4+ *Q/ NAB1 2MN /KLP*
 (F) 4+: ' *5*) : "1))' *Q/ NALB. FL *Q PMA*
 (D) j C-J (+7") +*m03 MML U*1 2M Mj3KLP*

' +:
 BDA

7
 Z Y E E

(N) TOILET BORSTEL - kunststof, met houder

(E)): "1) *4+ *Q/ NAB1 2MN /KLP*
 (F) 4+: ' *5*) : "1))' *Q/ NALB. FL *Q PMA*
 (D) j C-J (+7") +*m03 MML U*1 2M Mj3KLP*

' +:
 YEE

7
 E E D E

(N) TOILET BORSTEL - kunststof, met houder

(E)): "1) *4+ *Q/ NAB1 2MN /KLP*
 (F) 4+: ' *5*) : "1))' *Q/ NALB. FL *Q PMA*
 (D) j C-J (+7") +*m03 MML U*1 2M Mj3KLP*

' +:
 BDA

7
 E A D E Z Z

(N) GOOTSTEEN-ONTSTOPPER

(E) ; 7J ' +*
 (F) 8S4: C : "4*
 (D))(& 9' +*

' +:
 B E

7
 Z Y E @

(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling

(E) 4 Cm) *Q/ NABVP. KO. MK*1 L. OPZV*1 . P *
 (F) '(*Q/ NALBVP. KOT*
 (D) ' " & ' +*m03 MML U*1 2" & . L 2M 203V*

' +:
 BAE
 YBA

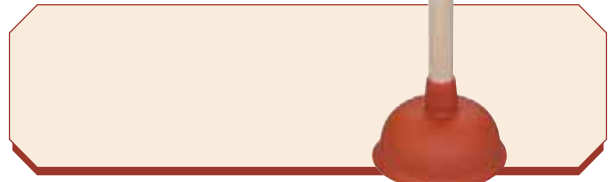
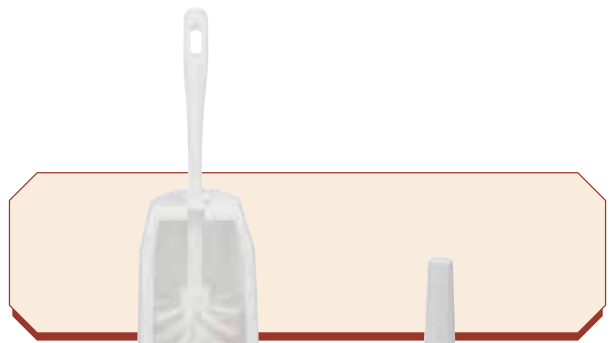
7	;2M	*1	Ø*1
Z @EE@	@		F@
Z @EE	E	FY	FA

(N) EMMER - kunststof, met deksel

(E) 4 Cm) *Q/ NAB1 2M/K*
 (F) '(*Q/ NALB. FL * OFLP /L*
 (D) ' " & ' +*m03 MML U*1 2" & L | L/

' +:
 BKA
 XBKA
 ZBKA
 @BKA

7	;2M	*1	Ø*1
DA EAE	@E	X	
XBKA	DA EA@	@A	FE D
ZBKA	DA EA	E	F@ FE
@BKA	DA EAF	A	FY FF





(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling

(E) 4 Cm³)* *Q/ M BVP. KO. MK*1 L. OPZV*1. P *

(F) '(* *Q/ M OLBVP. KOT*

(D) ' '&' + * *m03 MMUB*1 2'&. L 2M203V*

7	;2M	* 1	Ø* 1
EE E E	@E		D
EE E @	@	Z	F
EE E	@A	FE	FY
EE E F	E	FF	FX

' +:
B/A
B/A
YB A
AB/A



(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling

(E) 4 Cm³)* *Q/ M BVP. KO. MK*1 L. OPZV*1. P *

(F) '(* *Q/ M OLBVP. KOT*

(D) ' '&' + * *m03 MMUB*1 2'&. L 2M203V*

7	;2M	* 1	Ø* 1
DA E E	*D	A	X
DA E @	@	X	FE
DA E	@X	FE	FF

' +:
YBAE
AB E
XB/E



(N) EMMER - roestvrijstaal

(E) 4 Cm³)* * M2/L * ML*

(F) '(* *B I*

(D) ' '&' + * *C7 *

7	;2M	* 1	Ø* 1
EZA @ E	*X		F
EZA @ @	@E		D
EZA @	@Y	D	F

' +:
@FEE
@KEE
@EE



18/10
RVS/INOX

(N) EMMER - roestvrijstaal, met stootrand en maatverdeling

(E) 4 Cm³)* * M2/L * ML, BPLZUP LK*Q L*. 3K*VP. KO. MK* 1 L. OPZV*1. P *

(F) '(* *B I B. fL *U 3K*PL 3UP TBVP. KOT*

(D) ' '&' + * *C7 B1 2'& KL 3PL 2U 3BVP. KO 2 PM

7	;2M	* 1	Ø* 1
Z E EEF	@EE	Z	FE
Z E EE@	@ BA	X	F
Z E EE	@AE	F	FA

' +:
YXEE
A EE
AAEE

DEKSEL/;'8% C: 6' +C; ' %8' Cm³ ;

7		
Z E E@F		10,0 Lit.
Z E E@@		12,5 Lit.
Z E E@		15,0 Lit.

' +:
@FEE
@YEE
@EE



(N) EMMER - roestvrijstaal, met stootrand en maatverdeling

(E) 4 Cm³)* * M2/L * ML, BPLZUP LK*Q L*. 3K*VP. KO. MK* 1 L. OPZV*1. P *

(F) '(* *B I B. fL *U 3K*PL 3UP TBVP. KOT*

(D) ' '&' + * *C7 B1 2'& KL 3PL 2U 3BVP. KO 2 PM

7	;2M	* 1	Ø* 1
XEAF@E	@E	X	F@
XEAF@A	@A	FA	FA

' +:
F EE
Y@EE

DEKSEL/;'8% C: 6' +C; ' %8' Cm³ ;

7		
XEAF E		10 Lit.
XEAF A		15 Lit.

' +:
ZEE
DEE

BICOLOR

(N) VERGIET - roestvrijstaal, mat/hoogglans

(E) C: ;(7 8' +* M2/L * ML B' . KB%Q /2NK*

(F) (: "4' *B I B' . KBTL%Q /2*

(D) J ' & ' ' ' ' +*C7 B' . KB% /2PM

' +:	7	W* 1
AB A	EZA XE	@A
IDA	EZA X@	@
ZIDA	EZA X	A



(N) VERGIET - roestvrijstaal

(E) C: ;(7 8' +* M2/L * ML /

(F) (: "4' *B I *

(D) J ' & ' ' ' ' +*C7 *

' +:	7	W* 1
ABAE	EZA @XE	Y
IDA	EZA @X@	D
@IDA	EZA @X	FY



(N) VERGIET - roestvrijstaal, fijn gaas

(E) C: ;(7 8' +* M2/L * ML B' B' L L N *

(F) (: "4' *B I B'M2L*

(D) J ' & ' ' ' ' +*C7 B' B' B' V. hL*

' +:	7	Ø* 1
XIDA	@Y E@E	
DIDA	@Y E@	FE



(N) VERGIET - kunststof

(E) C: ;(7 8' +* Q. K*

(F) (: "4' *Q. K OL*

(D) J ' & ' ' ' ' +*m03 MMUW

' +:	7	W* 1
ABFA	DA EYX	FA



(N) VERGIET - kunststof, alleen bodem perforatie

(E) C: ;(7 8' +* Q. KB'3 R*OMM1 *2*Q PU P. MK*

(F) (: "4' *Q. K OL B'KL O *Q PU PTL*

(D) J ' & ' ' ' ' +*m03 MMUW O KL3*Q PU P2 PM

' +:	7	W* 1
@IDA	EAE EZ	F





18/10
RVS/INOX

(N) SCHEPVERGIET - roestvrijstaal

③ C : ; (7 8 ' + *) * (7 8 ; ' * * M 2 / L * M L / *
 ④ (: " + ' * 6 ' C * & (7 C ' * * 2 | *
 ⑤ J ' & ' ' ' ' + * &) * J + ' 9 9 * * C 7 *

7	W 1
X E E Y	

' +:
F A B E E



NEW!

(N) SCHEPVERGIET - roestvrijstaal

③ C : ; (7 8 ' + *) * (7 8 ; ' * * M 2 / L * M L / *
 ④ (: " + ' * 6 ' C * & (7 C ' * * 2 | *
 ⑤ J ' & ' ' ' ' + * &) * J + ' 9 9 * * C 7 *

7	W 1
E Y E F @	@ X
E Y E F	
E Y E F F	Y

' +:
@ E B A
@ A B A
@ Z B A



(N) VERGIET - aluminium

③ C : ; (7 8 ' + * * . 0 1 2 0 1 *
 ④ (: " + ' * * . 0 1 2 0 1 *
 ⑤ J ' & ' ' ' ' + * * . 0 1 2 0 1 *

7	W 1
X E Z A	FE
X E Z	FA
X E Z X	YE
X E Z Z	YA
X E Z D	AE

' +:
F X B A E
Y E B E E
Y B E E
A X B E E
B E E



18/10
RVS/INOX

(N) VERGIET - roestvrijstaal

③ C : ; (7 8 ' + * * M 2 / L * M L / *
 ④ (: " + ' * * 2 | *
 ⑤ J ' & ' ' ' ' + * * C 7 *

7	W 1
X E @ E	FE
X E @ F A	FA
X E @ E	YE
X E @ Y A	YA
X E @ A E	AE

' +:
A X B E E
X B E E
X A B E E
Z D B E E
@ E B E E



NEW!

(N) VERGIET - roestvrijstaal, 2 stevige draagarmen

③ C : ; (7 8 ' + * * M 2 / L * M L / * * M P K R * O Q Q P A N 3 K L *
 ④ (: " + ' * * 2 | B * Q 2 / 3 T L * P O O M * O Q Q P A
 ⑤ J ' & ' ' ' ' + * * C 7 B * M O Q L * O 3 M P M O M O 3 V * J P 2 M 3 *

7	; 1	W 1
E Y E F	E	FF
E Y E F Z	ZE	YE

' +:
Y B E E
Z @ B E E

pujadas®



de Buyer
DEPUIS 1830



CR PESPAN - plaatstaal

- Ⓔ C+ ' * Z')' * (7** M1 QK* ML /
- Ⓕ C+ " + ' * ML * K. 2P*
- Ⓖ C+ ' - Z')' - 9 77' ** MNQ L N*

' +:	7	W 1
@ B/E	X E ZDA	Y

CR PESPAN - plaatstaal

- Ⓔ C+ ' * Z')' * (7** M1 QK* ML /
- Ⓕ : ; ' * 5 C+ ' * ML * K. 2P*
- Ⓖ C+ ' - Z')' - 9 77' ** MNQ L N*

' +:	7	boven%P2 O RK%+. 3K*W 1	bodem%O MM1 U 3K%4 KL3*W 1
@B A	EE@E @	@Z	@A
@BKA	EE@E	E	@X
@BYE	EE@E F		@D
@ B A	EE@E Y	Y	@
@B E	EE@E A		F
B A	EE@E	FE	X

BLINISPAN - plaatstaal

- Ⓔ 4; 7" * 9+, * (7** M1 QK* ML /
- Ⓕ : ; ' * 5 4; 7" * ML * K. 2P*
- Ⓖ 4; 7" 9 (77' ** MNQ L N*

' +:	7	boven%P2 O RK%+. 3K*W 1	bodem%O MM1 U 3K%4 KL3*W 1
XB E	EE@EA@	@	@E

BLINISPAN - aluminium met teflon anti-aanbaklaag

- Ⓔ 4; 7" * 9+, * (7** .01 B2D1 B' ML / 3* . ML *
- Ⓕ : ; ' * 5 4; 7" * .01 B2D1 B' B' MP2 OP' ML / 3*
- Ⓖ 4; 7" 9 (77' ** 9 01 B2D1 B' 3AN UML N2N03V*

' +:	7	boven%P2 O RK%+. 3K*W 1	bodem%O MM1 U 3K%4 KL3*W 1
@B A	EE@EAF	@	@E
@B E	EE@EAY	@Y	@

BLINIS-EIERBAKPAN - plaatstaal

- Ⓔ 4; 7" % J J * 9+, * (7** M1 QK* ML /
- Ⓕ : ; ' * 4; 7" % 9 * ML * K'. 2P*
- Ⓖ 4; 7" % " + 9 77' ** MNQ L N*

3x 10cm

' +:	7	W 1
ABDA	EE@ @	X

POFFERTJES PAN - plaatstaal

- Ⓔ : 99' +) J' * 9+, * (7** M1 QK* ML /
- Ⓕ : ; ' * 5 : 99' +) J' * ML * K'. 2P*
- Ⓖ : 99' +) J' * 9 77' ** MNQ L N*

16x 4cm

' +:	7	W 1
DBKA	EE@ @	X



GRILLPAN - plaatstaal, geribbeld, rond

① J + ; ; (7 * * M1 Q L K * M L B V P f L K B P 03 K *
 ② : ; ' J + ; ; * * M L * K ' . 2 P B * 3 L F O P T L B P 3 K L *
 ③ J + ; ; 9 7 7 ' * * M N Q L N B V L P 2 / B P 03 K *

7	W 1
EE@EXE	
EE@EX	FE

' +:
BAE
FEBAE



GRILLPAN - plaatstaal, geribbeld, rechthoekig

① J + ; ; (7 * * M1 Q L K * M L B V P f L K B P L M3 V O / P *
 ② : ; ' J + ; ; * * M L * K ' . 2 P B * 3 L F O P T L B P L M3 V O / P L *
 ③ J + ; ; 9 7 7 ' * * M N Q L N B V L P 2 / B P L M A I 2 *

7	1
EE@EXA	FZI

' +:
AZIEE



PAELLAPAN - plaatstaal

① (' ; ; (7 * * M1 Q L K * M L f
 ② : ; ' 5 * (A ; (* * M L * K . 2 P *
 ③ (' ; ; (9 7 7 ' * * M N Q L N

7	boven P Z O R K % + . 3 K * W 1	bodem O M M1 U 3 K % 4 K L 3 * W 1
EE@EY@	FY	F
EE@EY	FX	D
EE@EYY	YX	FD

' +:
BYE
BAE
FXBAE



VISPAN - plaatstaal, ovaal

① : 6 (; 9 ' * 9 + , * (7 * * M1 Q L K * M L B f . f
 ② : ; ' 5 * : " : 7 * 6 (; ' * * M L * K . 2 P B f . L *
 ③ 9 ' C 4 l C m 9 7 7 ' * * M N Q L N B f . f

7	* 1	4 * 1
EE@EFF	F	

' +:
FXIEE



LYONNAISERPAN - plaatstaal, zware uitvoering

① ; ; : 7 7 (" ' 9 + , * (7 * * M1 Q L K * M L B L I M * N . f R *
 ② : ; ' ; ; : 7 7 (" ' * * M L * K . 2 P B L I M - U P M *
 ③ ; ; : 7 ' + 9 7 7 ' * * M N Q L N B L I M * N L P *

7	boven P Z O R K % + . 3 K * W 1	bodem O M M1 U 3 K % 4 K L 3 * W 1
EE@EE@	@	@
EE@EE	E	@Y
EE@EEF		@
EE@EEY	Y	@X
EE@EEA		@D
EE@EE	Z	E
EE@EEX	FE	
EE@EEZ*	F	Y
EE@EED*	F	
EE@EEF*	YE	FE
EE@EE@*	AE	FD

' +:
@ABKA
@XBAE
@DBAE
EB A
ABAE
BKA
FEBAE
F BKA
YEBKA
AEB A
XDIEE

* met extra handgreep 2 M L I M * V P Z
 . f L * Q 2 / 3 T L * O G Q T I L 3 M 2 L % 1 2 M I M * J P 2 W

Ⓝ KOEKENPAN - plaatstaal

ⓔ : &' ;')')' *9+ , * (7** M1 Q.K* ML /

ⓕ : ;' *5*9+ '4' *M.L*K. 2P*

ⓓ : &' ;')')' 7 9 77' ** MNQL N*

' +:	7	boven%P2 O PK%+. 3K*W* 1	bodem%O MM1 U 3K%4 KL3*W* 1
@YDA	EE EEF	E	@A
@BAE	EE EEA	Y	@D
@DBAE	EE EE		@
@BA	EE EEX	Z	F
ZBAE	EE EEZ	FE	Y
FFBAE	EE EED	F	
FDÆE	EE E@E	FY	Z
YABEE	EE E@@	F	FE
A ÆE	EE E@	FZ	F
ADÆE	EE E@F	YE	FY

Ⓝ LYONNAISERPAN - plaatstaal

ⓔ ;, : 77 (" ' '9+ , * (7** M1 Q.K* ML /

ⓕ : ;' * ;, : 77 (" ' '*M.L*K. 2P*

ⓓ ;, : 7' + 9 77' ** MNQL N*

' +:	7	boven%P2 O PK%+. 3K*W* 1	bodem%O MM1 U 3K%4 KL3*W* 1
@DB A	EE E A	Y	@
FB E	EE E		@Z
BAE	EE E X	Z	E
DBAE	EE E Z	FE	
FABEE	EE E D	F	Y
YEBAE	EE EFE	FY	
YZBAE	EE EF@	F	Z
ABEE	EE EFF	YE	F

Ⓝ LYONNAISERPAN - plaatstaal

ⓔ ;, : 77 (" ' '9+ , * (7** M1 Q.K* ML /

ⓕ : ;' * ;, : 77 (" ' '*M.L*K. 2P*

ⓓ ;, : 7' + 9 77' ** MNQL N*

' +:	7	W* 1
XB A	X E Z@E	E
DBDE	X E Z@@	Y
@ BZE	X E Z@	Z
@ABDE	X E Z@F	F
FB E	X E Z@Y	F
DA	X E Z@A	YE

Ⓝ HAPJESPAN - plaatstaal

ⓔ C (' +: ;' ** M1 Q.K* ML /

ⓕ () : '*M.L*K'. 2P*

ⓓ 4+ () 9 77' ** MNQL N*

' +:	7	boven%P2 O PK%+. 3K*W* 1	bodem%O MM1 U 3K%4 KL3*W* 1
YBAE	EE@EZ	Y	@Z
DBAE	EE@EZF	Z	E
Y ÆE	EE@EZY*	F	F

* met extra handgreep% 2MLI M *VPZ
. fL *Q 2/3TL* OGGT I L3M2L%1 2M I M *J P2W



pujadas



de Buyer 
DEPUIS 1830



001.084*





(N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem

(E) j : m*-i 2MN 3K/L*. 3K*LI BA *VPZBU MO MM1 *

(F) j : m*-ML*K. 2P. FL *Q 2/3TL*LMQ 2/3TL*
OQQT1 L3M2LBU 3K*Q. M

(D) j : m*- MNQL N1 2M BA /O3K*LI BA *J P2B. O NVLL2/3LM
UKP*3KOL BA 3B1 2MU NL1 *4 KL3*

7	W 1
EE@EA	Y
EE@EAZ	Z
EE@E E	F
EE@E	YE

' +:
XBAE
FFBAE
YFEE
Y EE



(N) WOK - plaatstaal, geheel rond

(E) j : m*- M1 QLK* ML BP O3K*

(F) j : m*-ML*K. 2PB 3KL*

(D) j : m*- MNQL NBP03K*

7	W 1
EE@E A	F

' +:
Y EE

pujadas®



(N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem

(E) j : m*-i 2MN 3K/L*. 3K*LI BA *VPZBU MO MM1 *

(F) j : m*-ML*K. 2P. FL *Q 2/3TL*LMQ 2/3TL*
OQQT1 L3M2LBU 3K*Q. M

(D) j : m*- MNQL N1 2M BA /O3K*LI BA *J P2B. O NVLL2/3LM
UKP*3KOL BA 3B1 2MU NL1 *4 KL3*

7	W 1
X E ZDE	FE

' +:
F@BAE

EXCALIBUR



(N) WOK - roestvrijstaal, platte bodem, met "Excalibur" teflon anti-aanbaklaag

(E) j : m*- M2/L * ML B1 2MU MO MM1 B11 I . /ZOP1*MU / 3*
MLK*

(F) j : m*-B 1B. FL *U 3K*Q. ML MBNP2OP*MU 3*11 I . /ZOP1*

(D) j : m*-C7 B1 2MU NL1 *4 KL3*O3K*11 I . /ZOP1* 3KN UM
4L N2N03V*

7	W 1
X E XZA	F

' +:
FEE



(N) WOK - roestvrijstaal, met platte bodem

(E) j : m*- M2/L * ML B1 2MU MO MM1 *

(F) j : m*-B 1B. FL *U 3K*Q. M

(D) j : m*-C7 B1 2MU NL1 *4 KL3*

7	W 1
X E EZA	F

' +:
FD EE

LYONNAISERPAN - aluminium, bakelieten handgreep, teflon anti-aanbaklaag, geschikt voor gas, electro en keramische kookplaten

E ; ; 77 (" " " 9+ , * (7 * * . 01 23D1 BQ I L / 2A N 3K / B M A U 3 * . N K B N D N Q P U P 1 . 3 L * 3 L / L N P 2 * P V . h * P . 3 V L * . 3 K * L P . 1 2 * I N Q *

F : ; ; * ; : 77 (" " " * . 01 23D1 BQ 2 / 3 T L * O I T / 2 A B * 2 N P 2 O P * M A U 3 B Q L P U P 1 . 3 L * T / L F T L * O P * V . h B Q . ' O L * T / L N P 2 O L * L M 2 A T P . 1 2 O L *

D ; ; 7 ' + 9 (7 7 ' * * (01 23D1 B 4 . I L / 2 M P 2 U B * 2 3 L 3 *) L U 3 * (3 A N U M 4 L N 2 N Q 3 V B N N L * ; L 2 N Q 3 V L 3 * . O U J . B ' / L I N Q / M A 3 * O 3 K *) / . I L P . 1 2 I N U / K L P 3 *



' +:	7	W* I
ABDA	X E ED@	@
BKA	X E ED	E
XBKA	X E EDF	
ZB A	X E EDY	Y
ZBDA	X E EDA	
DB E	X E ED	Z
@EBA	X E EDX	FE
@@ A	X E EDZ	F

LYONNAISERPAN - aluminium, teflon anti-aanbaklaag

E ; ; 77 (" " " 9+ , * (7 * * . 01 23D1 B M A U 3 * . N K *

F : ; ; * ; : 77 (" " " * . 01 23D1 B 2 N P 2 O P * M A U 3 *

D ; ; 7 ' + 9 (7 7 ' * * (01 23D1 B) L U 3 * (3 A N U M 4 L N 2 N Q 3 V *



' +:	7	W* I
@YBAE	X E XEE	E
@ BAE	X E XE@	
@XB E	X E XE	Y
@DB A	X E XEF	
EBDA	X E XEY	Z
YBAE	X E XEA	F
DBKA	X E XE	F
F BKA	X E XEX	YE



CR PESPAN - aluminium, met teflon anti-aanbaklaag

E C + ' * Z ')) ' * (7 * * . 01 23D1 B M A U 3 * . N K *

F : ; ' * 5 C + ' * * . 01 23D1 B . F L * 2 N P 2 O P * M A U 3 *

D C + ' - Z ')) ' - 9 (7 7 ' * * (01 23D1 B 1 2) L U 3 * (3 A N U M 4 L N 2 N Q 3 V *



' +:	7	W* I
@FBKA	X E XYA	
@ BAE	X E XY	

KOEKENPAN - aluminium, roestvrijstalen greep, zware uitvoering, voorzien van een teflon anti-aanbaklaag, geschikt voor gas

E 9+ , * (7 * * . 01 23D1 B M 2 3 / L * M L / N 3 K / B L I A * N . F R B * M A U 3 - . N K B N D N Q P U P 1 . 3 L * 3 * V . h * P . 3 V L *

F : ; ' * 5 9 + ' + ' * * . 01 23D1 B Q V 3 L L * 2 I B L I A - U P M A B * 2 N P 2 O P * M A U 3 B Q L P U P 1 . 3 L * L / F L L * O P * V . h *

D 4 + () 9 (7 7 ' * * (01 23D1 B C 7 - J P 2 U B L I A * N L P B 2 3 L 3 *) L U 3 * (3 A N U M 4 L N 2 N Q 3 V B N N L * ; L 2 N Q 3 V * . O U J . *



' +:	7	I
F EE	X E @A	FZI

pujadas



NEW!



LYONNAISERPAN - aluminium, teflon anti-aanbaklaag, gekleurde handgrepen

① ;, : 77 (" " 9+, * (7 ** .01 23D1 B1MUJ 3* . MKB* / OPLK* N 3KL *

② : ;, : 77 (" " ** .01 23D1 B2AMP2.0P1MUJ 3B* OLOL *a* OLOP *

③ ;, : 7' + 9(77' * * (.01 23D1 B1) LUJ 3* 3AN UM 4L N2N03VBUCO2VL *J P2UJ *

7	kleur% / P% OLOP% PCL	W* 1	' +:
X E ZXE	rood%FLK%P OVL%P M	E	@ BAE
X E ZX@	rood%FLK%P OVL%P M	Y	@DBAE
X E ZX	rood%FLK%P OVL%P M	Z	FBAE
X E ZXF	rood%FLK%P OVL%P M	F	XBAE
X E ZXA	blauw%QOL%QOL%Q/ 0	E	@ BAE
X E ZX	blauw%QOL%QOL%Q/ 0	Y	@DBAE
X E ZXX	blauw%QOL%QOL%Q/ 0	Z	FBAE
X E ZXZ	blauw%QOL%QOL%Q/ 0	F	XBAE
X E ZZE	geel%RL// i % .03L%VL/O	E	@ BAE
X E ZZ@	geel%RL// i % .03L%VL/O	Y	@DBAE
X E ZZ	geel%RL// i % .03L%VL/O	Z	FBAE
X E ZZF	geel%RL// i % .03L%VL/O	F	XBAE
X E ZZA	groen%VLL3%L P1AVK3	E	@ BAE
X E ZZ	groen%VLL3%L P1AVK3	Y	@DBAE
X E ZZX	groen%VLL3%L P1AVK3	Z	FBAE
X E ZZZ	groen%VLL3%L P1AVK3	F	XBAE

LYONNAISERPAN - aluminium/keramisch, rvs steel, krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen

① ;, : 77 (" " 9+, * (7 ** .01 23D1 LP. 1 2B M2L * ML* N 3KL B* P. M4PL 2M3M 3M M1* . N0VBQLPUL MR* MAND* M1 QLP. MFL *

② : ;, : 77 (" " ** .01 23D1 TP. 1 2 OLBQ 2/3TL *B 1 B* PLF M1 L3MU PMA *LM 3M. KNT 2JPT 2M3M OI *P. ROFL B* Q PU 2M1 L3MQ OP/* 02 3* OI *N ONA *M1 CTP. MFL *

③ ;, : 7' + 9(77' * * (.01 23D1 %nLP. 1 2 BC7 *VP2UB*) P. MUU MPP(3AN UM4L N2N03VBQLPUL MQL 2N N L3*) L1 QLP. MFL3*

7	W* 1	' +:
X E X@E	E	@ZBAE
X E X@@	Y	YEE
X E X@	Z	DIEE
X E X@F	F	FABEE

LYONNAISERPAN - roestvrijstaal, zware uitvoering, voorzien van Excalibur teflon anti-aanbaklaag

① ;, : 77 (" " 9+, * (7 ** M2L * ML/BLI MA *N. FRB * I . /ZOP *MUJ 3* . MK*

② : ;, : 77 (" " *B 1 BLI MA -U PNB*2AMP2.0P1MUJ 3* I . /ZOP *

③ ;, : 7' + 9(77' * * C7 BLI MA * N LFB*23L3* I I . /ZOP *) LUJ 3* 3AN UM4L N2N03V*

7	W* 1	' +:
X E XAE	@Z	DBAE
X E XA@	E	F@BAE
X E XA		FABEE
X E XAF	Y	FZIEE
X E XAY		Y@EE
X E XAA	Z	YABEE
X E XA	F	AFIEE
X E XAX	F	XFIEE
X E XAZ	YE	Z IE

FUSION



EXCALIBUR



18/10
RVS/INOX



N Serie pannen van lichtgewicht gegoten staal met rvs steel of greep en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen

- E LP2 *Q 3 * U2/NM/L2/NM. MM/Li 2M/ M2/L * M/L * N 3K/L * P * VP23Bi 2M/ P. MNPL 2M3M 3M 2M1 * . N2VB* Q.FU M/R. MN2/NM1 Q.P. N2PL *
- F TP2*Q /L*3 M/K. 2P/TMLPLM. 3 N.O *Q 2/3TL*2 1 B . fL *PLf M1 L3M2P M L/M 3M. KNT 2PT 2M3M OI *P. ROFL B* Q.FU 2M1 L3M2Q OP*/. * O2 3 * OI *N OMA *M1 QTP. N2PL *
- D LP2*U. 33L*;L2NM/Li 2NM k L2L3*1 2XC7 *VP2UB*1 2M 1P. M1U MP(3M2N U44L N2N23VB*Q.FU1 M2L2N N.3*)L1 Q.P. N2PL3*



ALL NEW!



N LYONNAISERPAN

- E ;, : 77 (" " *9+, * (7 *)
- F : ; ' * ;, : 77 (" " ' *)
- D ;, : 7 ' + 9 77 ' *)

' +:	7	W* 1
FEDE	X E XDE	E
ABKA	X E XD@	Y
FEBAE	X E XD	Z
F BAE	X E XDF	FE

N BRAADPAN - laag, inclusief deksel

- E +: () * :) * * N // i Bi 2M/2K*
- F 9 (') :) * * . fL * OfLP /L*
- D m (' +: ; ; ' * *9/ N.B*1 2M8L 1L/

' +:	7	W* 1	* 1	;2M
FFBAE	X E DFE	Y		BE
FDBAE	X E DF@	Z	X	FBE
Y BEE	X E DF	FE	Z	FBE

N BRAADPAN - hoog, inclusief deksel

- E +: () * :) * * KLLQBi 2M/2K*
- F 4+ (" " + ' * * . fL * O fLP /L*
- D m (' +: ; ; ' * * N.B*1 2M8L 1L/

' +:	7	W* 1	* 1	;2M
FAEE	X E DFA		@	FBY
FXBEE	X E DF	Z	@@	FBE
YFEE	X E DFZ	F	@	BE

N WOK - inclusief deksel

- E j : m* *1 2M/2K*
- F j : m* * . fL * O fLP /L*
- D j : m* *1 2M8L 1L/

' +:	7	W* 1	* 1	;2M
YABEE	X E D@	F	Z	YBY



(N) MOSSERPAN - roestvrijstaal, hoogglans

(E) & ' ; * (7 * * M 2 / L * M L B 1 2 P P Q / 2 N L K *
 (F) & (+ & ') ' * 5 * & : ; ' * * 2 1 B L I M A * Q / 2 *
 (D) & C ' ; -) : 9 * * C 7 B Q / 2 P M

7	W 1	mV
@ZE EYE	@Z	@FE
@ZE EY	E	FE
@ZE EYA		FIE

' +:
@E B / A
@ B A E
@ A B A E

(N) MOSSERPAN - zwart gel' maileerd met roestvrijstalen rand

(E) & ' ; * (7 * * Q / 1 * L 3 . 1 L / L K B 1 2 M M 2 B / L * M L / P 2 *
 (F) & (+ & ') ' * 5 * & : ; ' * * 3 2 P T 1 . 2 / T * F L * / * . 3 M A * K ' . 2 P * 3 I R K . Q L *
 (D) & C ' ; -) : 9 * * N . P h L * L 1 . 2 / 2 P M 1 2 M K L / M N P 2 3 L *

7	W 1	mV
DXA E @ F	@	E B A
DXA E @ A	@ Z	@ F E
DXA E E	E	F E
DXA E A	Y	Y E E

' +:
A B A
B A
Z B A
@ B A

(N) BRAADPAN - gietijzer, gel' maileerd, compleet met deksel, rood

(E) + : () * :) * * . M P 3 B L 3 . 1 L / L K B 1 Q L M 1 2 M / K B F L K *
 (F) C : C :)) ' * * L 3 U 3 M A * T 1 . 2 / T L B 1 Q L M F L * O F L P / L B * P O V L *
 (D) 4 + () ' 7) : 9 * * L 1 . 2 / 2 P M 3 * J 0 L 2 L 3 B m 1 Q L M M 1 2 M 8 L I L B P M

ROND/+: 78%+ : 78' % + 78

7	W 1	; 2M
Z Y	Y	Y

' +:
Y E E

OVAAL/ : 6(; % 6(; ' % 6(;

7	1	; 2M
Z F Z	XI @	Y
Z F F	F F I A	B A

' +:
Y E E
X E E

(N) BRAADPAN - gel' maileerd plaatstaal, compleet met deksel

(E) + : () * :) * * L 3 . 1 L / L K * M 1 Q L K * M L B 1 Q L M 1 2 M / Z *
 (F) C : C :)) ' * * M L * K ' . 2 P T 1 . 2 / T L B 1 Q L M F L * O F L P / L *
 (D) 4 + () ' 7) : 9 * * L 1 . 2 / 2 P M 3 * M N Q L N B m 1 Q L M M 1 2 M 8 L I L /

7	W 1	; 2M
E Y	Y	F E
E Z	Z	F B A

' +:
Y B A E
D B A E

(N) BRAADPAN - zwart gietijzer, compleet met deksel

(E) + : () * :) * * Q / 1 * . M P 3 B 1 Q L M 1 2 M / Z *
 (F) C : C :)) ' * * L 3 U 3 M A * 3 2 B 1 Q L M F L * O F L P / L *
 (D) 4 + () ' 7) : 9 * * N . P h L 3 * J 0 L 2 L 3 B m 1 Q L M M 1 2 M 8 L I L /

7	W 1	; 2M
E E F	F	@ F E

' +:
D D E E

pujadas®

Quantanium



- (N) **Unieke serie, vervaardigd uit gegoten aluminium. Dankzij de speciale Titanium anti-aanbaklagen is deze serie praktisch krasvrij en gemakkelijk te reinigen. De serie kenmerkt zich door optimale warmtespreiding en lange warmte afgifte na het bereiden. Geschikt voor alle warmtebronnen en ovenvast**
- (E) Unique serie of cast aluminium with Titanium anti-adherent coatings. Its structure ensures an optimised heat distribution during and after the cooking process. Suitable for all hob types

- (F) **Serien unique en font aluminium constr. avec Titanium anti-adhérentes. Sa structure assure une parfaite répartition de chaleur pendant toute la cuisson et même moyenne ou basse température. Convient tous types de feux**
- (D) **Einzigartigen Serie aluminium Gasspfannen, mit Titanium Antihaf Beschichtung. Diese Struktur mit ungleichen Strahlen ergibt eine perfekte Verteilung der Hitze. Geeignet für alle Herd**

(N) BRAADPAN - gegoten aluminium, laag model

- (E) (; ; ; j *C(' + : ; ' * * . M / 01 201 *)
- (F) C : C :)) ' * L3 * U 3M * K ' . 01 201 *)
- (D) m(' + : ; ; ' * * (/ 01 201 VO B' 1 2M / N N)

' + :	7	W * 1	* 1
BEE	X E DYE	@	ABE
ZBAE	X E DY@	E	ABA
F@BAE	X E DY	Y	ABZ
YEBEE	X E DYF	Z	XBA
YZBEE	X E DYY	F	ZBE
BEE	X E DYA	F	ZBA
DBEE	X E DY	YE	@EE

ALL NEW!



(N) BRAADPAN - gegoten aluminium, middel hoog

- (E) 8 ' ' *C(' + : ; ' * * . M / 01 201 *)
- (F) 4+ (" " + ' * L3 * U 3M * K ' . 01 201 *)
- (D) m(' + : ; ; ' * * (/ 01 201 VO B' N / N N)

' + :	7	W * 1	* 1
BEE	X E DAE	@	ZBA
XBAE	X E DA@	@Y	ZBA
DBEE	X E DA	@	ZBE
FYBEE	X E DAF	E	DDE
Y@BAE	X E DAY	Y	@EE
YZBAE	X E DAA	Z	@ BE
FBE	X E DA	F	@YE





pujadas®



NEW!



Ⓝ LYONNAISERPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

ⓔ ;, : 77 (" ' '9+, * (7 ** . M /01 2201 * 2M3 3- M | * . N2V*

ⓕ : ; ' ;, : 77 (" ' ' *U3M*K'. /01 2201 * . FL * 3/2. KNT 2J

ⓓ ;, : 7' + 9 77' * * /01 2201 VO B'1 2M 3/M N UM 4L N2N03V*

7	W* 1
X E DEE	E
X E DE@	Y
X E DE	Z
X E DEF	FE

' +:
ZIEE
F@BAE
F BAE
YEIEE

Ⓝ LYONNAISER/HAPJESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

ⓔ ;, : 77 (" ' '9+, * (7 ** . M /01 2201 * 2M3 3- M | * . N2V*

ⓕ : ; ' ;, : 77 (" ' ' *U3M*K'. /01 2201 * . FL * 3/2. KNT 2J

ⓓ ;, : 7' + 9 77' * * /01 2201 VO B'1 2M 3/M N UM 4L N2N03V*

7	W* 1	* 1
X E DE	Z	XBA
X E DEZ	FE	DBA

' +:
YXIEE
YZIEE

Ⓝ GRILLPAN - gegoten aluminium, geribbeld, met anti-aanbaklaag

ⓔ J +"; (7 ** . M /01 2201 B'VP FLKB'1 2M3 3- M | * . N2V*

ⓕ : ; ' *5*J +"; * *U3M*K'. /01 2201 B'3LFOPTLB'. FL * 3/2 . KNT 2J

ⓓ J +"; 9 77' * * /01 2201 VO B'VLP2/B'1 2M 3/M N UM 4L N2N03V*

7	1	* 1
X E D@A	ZI Z	Y

' +:
AAIEE

Ⓝ CR PESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

ⓔ C+ ' * Z'))' * (7 ** . M /01 2201 * 2M3 3- M | * . N2V*

ⓕ : ; ' *5*C+ ' * *U3M*K'. /01 2201 * . FL * 3/2. KNT 2J

ⓓ C+ ' - Z'))' - 9 77' * * /01 2201 VO B'1 2M 3/M N UM 4L N2N03V*

7	W* 1	* 1
X E D@E	Z	@A

' +:
YAEIE

Ⓝ BRAADSLEDE - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

ⓔ +: ()'7J * (7 ** . M /01 2201 * 2M3 3- M | * . N2V*

ⓕ ; () *5*+ ') * *U3M*K'. /01 2201 * . FL * 3/2. KNT 2J

ⓓ 4+() 9 77' * * /01 2201 VO B'1 2M 3/M N UM 4L N2N03V*

7	1	* 1
X E D E	AI E	BA
X E D @	FEI	XBE
X E D	FAI A	XBA

' +:
F IEIE
YYIEE
A IEIE



(N) Serie pannen uit gietaluminium, met anti-aanbaklaag en "koude" grepen, eenvoudig te reinigen, met sandwichbodem waardoor geschikt voor alle verhittingsbronnen

- (E) LP2 *Q 3 * U . M /01 2821 B1 2W3 3- M1 * . 188V* 3K* " MR* /N 3K/L B.L. R*M /L. 3B1 2M/M* . 3K1 2N0 L* i N2N1 . IL *ML1 * 02MQL*UP* //N O/RQ *
- (F) TP2 *Q /L *L3*U 3M/K'. /01 2821 B. FL *PLF M1 L3M 3M . KNT 2B/Q2 V3TL *U UMO N** 02PL M *UP 2KBU 2L*a* 3LMA LP. FL *L3 K*P. Q2 P/M*QD P*MO *UOI *
- (D) m1 Q/LM/LP2* U 33L3*. 0 * /01 2821 VO B1 2M 3M N UM 4L N2N03V*03K* m /MP2W/B1 2BU N *L 282/03VB1 2M . 3K1 2N4K L3*VLL2/3LMAK* P*KL*

(N) STEELPAN - met schenkruit zonder deksel

- (E) (C * (7 * * 2M / QD M 2M OM/K*
- (F) C (' + : ; ' * * . FL * Q * FL P LOP * . 3 * OF LP /L*
- (D)) " ; m (' + : ; ; ' * * 1 2M O VO * N 3L * 8L IL / *

' +:	7	W 1
@FB A	Z EE	@



(N) SAUTEUSE - met deksel

- (E) () ' ' * * 2M /K*
- (F) () ' ' * * . FL * O FL P /L*
- (D) () ' ' * * 1 2M 8L IL / *

' +:	7	W 1
BAE	Z @	Y



(N) LYONNAISERPAN

- (E) ; ; : 77 (" ' 9+ , * (7 *
- (F) : ; ; : 77 (" ' *
- (D) ; ; : 7 ' + 9 (77 ' *

' +:	7	W 1
@FB E	Z E	E
@AEE	Z @	Y
@XEE	Z	
@BYA	Z F	Z

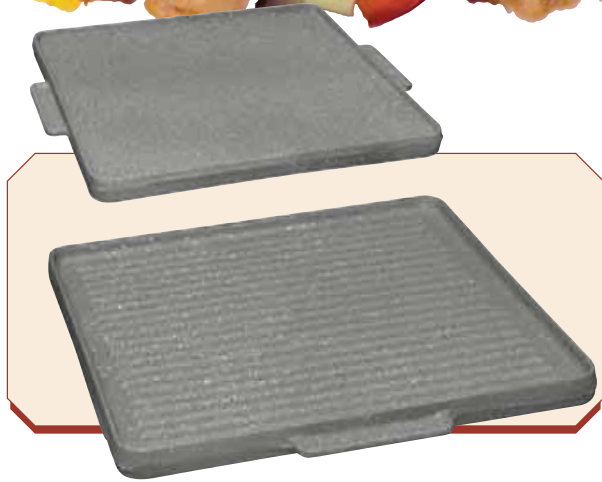


(N) CR PESPAN

- (E) C+ ' * Z)) ' * (7 *
- (F) : ; ' * 5 C+ ' *
- (D) C+ ' - Z)) ' - 9 (77 ' *

' +:	7	W 1
EB A	Z FA	FE





Ⓝ BAK/GRILLPLAAT - voor braderie brander, een zijde geribbeld, andere zijde glad

- ⓔ J + '88; ' % + ; ; ; () ' * * U P * Z K O N P / C O P 3 L P * 3 L * 2 K L * P 2 Q L K B * M L P * 2 K L * 1 M M
- ⓕ ; (Q ' * J + ; ; ' * * Q O P * C P O / O P * Z K O N P / B * O 3 L * M * P . Z O P L B * O V L * M * / 2 L *
- ⓓ J + ; ; - ; () ' * * U P * J . N I L H N L B 1 Z * L 2 M * V L P 2 / M * . 3 K L P L * L 2 M * V / M M

7	1
D X E @	30x30
D X E @ F	40x40

' +:
@ E E
X E E



Ⓝ BISTRO SERVEERPAN - smeedijzer, uitermate geschikt voor het serveren van Eënpansgerechten, met het houten onderbord, apart leverbaar, kan men de pan gebruiken als bord

- ⓔ 4") + : * ' + 6 " 7 J * (7 * * 1 . // L . O L * P 3 B L Q 2 / R * O 2 M O L * U P * L F Z V * 1 L . / * Z * 3 L * Q 3 B i 2 M M L * L Q P . M M * Q M Z . O L * i K L 3 * M R U P * Q / Z V * O 3 K L P * M L * Q 3 B i N 2 N M O * . 3 * Q * O L K * . * Q / M *
- ⓕ : ; ' 5 * ' + 6 " 4 ") + : * * U P * U P V L . O L B i P * * Q 2 3 * O . O L * Q O P * L F Z * K L * 1 L 3 O * L 3 * O 3 L * Q / L B * F L * L * Q / M K L * O 2 B * / P . O L * T Q P . M 1 L 3 / M O P * K L 1 . 3 K L B * O 3 * Q O M * Q / L P * O * / * Q / L * 2 Q 2 3 * O L L // - / * Q O M L F Z * 1 1 L * . 2 M M *
- ⓓ 4") + : * ' + 6 " + 9 7 7 ' * * L 2 L 3 V L N I 2 K L B L N P * V O M O * V L O P . O N L 3 * Q L 2 * L F 2 P L 3 * f 3 * J L P 2 M 3 * Z * L 2 L P * U 3 3 L * & 2 M . P M / h - 3 M P / V L B * L Q P . M 2 U P O P B * O U 0 3 N I . 3 3 * K 2 * U 3 3 L * . / * J L / L P * V L O P . O M M L R K L 3 *

MET GEBOGEN STEEL/ j ') * 4' 7) * (7 8 ; ' (6 ' C * : ' J 7 S ' C : + 4 5 % & ') * C 7 (4 ' ;) " ;

7	W 1
EE E	E
EE Y	Y

' +:
@ E E
F B A E

MET TWEE GREPEN/ j ') * j ; : * J + " (6 ' C * 8 ' X * (7 ' ' % & ') * Z j ' ' J + ' 9 9 ' 7

7	W 1
EE F E	E
EE F Y	Y

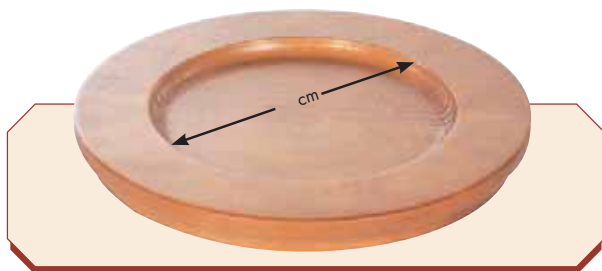
' +:
@ E E
F B A E

Ⓝ ONDERBORD - hout

- ⓔ) + (, * * K *
- ⓕ ; () * * O 2 *
- ⓓ 7) ' + ; (J ' * * . P M / h *

7	voor % U P % Q O P 2 M P
EE AE	EE E * * E E F E
EE A @	EE Y * * E E F Y

' +:
@ A B A
@ Z B A



pujadas®



18/10
RVS/INOX

- (NL) Professionele Pannen, roestvrijstaal 18/10 met sandwichbodem V aluminium V
- (E) Professional Pans, tainless teel 18/10 with sandwich bottom, tainless teel aluminium tainless teel
- (F) Po les Professionelles, Inox 18/10 avec Triple Fond, Inox aluminium Inox
- (D) ewerbliche Pfannen, CN 18/10 mit andwichboden, CN lumium CN



(N) KOOKPAN MET KRAAN EN ROOSTER met deksel

- (E)): Cm* :)')) (7 8 J + 8 * 1 2 M FLP*
- (F))+(')' + 6 ' C* : 4 7 ') *) J + ; ; ' * . f L * Of LP L *
- (D) m C) : 9 * &) 4 ; (9 (7 * 7 8 * :) * * 1 2 M L L /

' +:	7	* 1	W* 1	; 2M
@KABEE	X E ZE	Z	Z	@ BA
EDBEE	X E Z@	F	F	Y
XDREE	X E @Z	YE	YE	AE
FDABEE	X E @Z@	YA	YA	X

ROOSTER LOS/J + 8 * : 7 ; ; , % J + ; ; ' * ' ; % :) * ; ; ' 7

' +:	7	W* 1
F BEE	X E Z	XBA
FYBAE	X E ZF	F@BA
FDREE	X E @Z	FDBA
YDBEE	X E @ZF	YYBA

(N) STOOMKOOKPAN

- (E))' (& * :) *
- (F) C) * 6 (' + *
- (D) 8 (& 9 J (+ ') *

' +:	7	W* 1	* 1	; 2M
@@ BEE	X E E	(Z	@KBA	@E
		4 Z	@KBA	@E
@FABEE	X E @	(F	@DE	@A
		4 F	@DE	@A



NEW!





18/10
RVS/INOX

pujadas



(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel

(E)): Cm* :) * 2M fLP*

(F))+(')' + * * . fL * OfLP /L*

(D) m C): 9* * N NB1 2M L IL/

7	W 1	* 1	;2M
X E EE@	@	@	FIE
X E EE	@Z	@Z	YBA
X E EEF	E	E	B
X E EEY	Y	Y	@EIE
X E EEA	Z	Z	@ BA
X E EE	FE	FE	@B
X E EEX	F	F	YIE
X E EEZ	FA	FA	FFB
X E EED	YE	YE	AEIE
X E E@E	YA	YA	X IE
X E E@@	AE	AE	DZIE
X E E@	E	AA	@AAIE

' +:
FAIEE
FDIEE
Y IE
AFIEE
X IE
DXIEE
@E IE
@ ZIEE
@YIEE
EDIEE
F DIEE
YADIEE

(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel

(E))'j * (7* * 2M fLP*

(F) 8' & 'm)+(')' + * * . fL * OfLP /L*

(D) m C): 9* * N /N NB1 2M L IL/

7	W 1	* 1	;2M
X E E@A	@	@BA	@B
X E E@	@Z	@ BA	FIE
X E E@X	E	@FBA	YIE
X E E@Z	Y	@YBA	IF
X E E@D	Z	@XBA	@EB
X E E E	FE	@ZBA	@ BX
X E E @	F	@DBA	@AB
X E E	FA	@BA	EB
X E E F	YE	ABA	F@Y
X E E Y	YA	ZBA	YYBA

' +:
F@EIE
FAIEE
F IE
YFIEE
A IE
XFIEE
ZEIEE
@E@EIE
@ AIEE
@AYIEE

(N) KOOKPAN - laag model, met deksel

(E) 4+(' '7J * (7* * 2M fLP*

(F) 4+(' ' + * * . fL * OfLP /L*

(D) 4+(')'7): 9* * 2M L IL/

7	W 1	* 1	;2M
X E E A	@	XBA	@BA
X E E	E	ZBA	BA
X E E X	Y	DBA	YF
X E E Z	FE	@ BA	ZBY
X E E D	FA	@YBA	@FB
X E EFE	YE	@XBA	@DBA
X E EF@	YA	@KBA	XIE
X E EF	AE	EBA	FDIE
X E EFF	E	FBA	AIE

' +:
FEIEE
FYIEE
YEIEE
X@EIE
DFIEE
@ZIEE
@FAIEE
@DAIEE
XDIEE

(N) PAN DEKSEL

(E) (7* C: 6' +*

(F) C: 6' +C; ' *

(D) 8' Cm' ; *

7	W 1
X E EXE	@
X E EX@	@Z
X E EX	E
X E EXF	Y
X E EXY	Z
X E EXA	FE
X E EX	F
X E EXX	FA
X E EXZ	YE
X E EXD	YA
X E EZE	AE
X E EZ@	E

' +:
ABAE
XBAE
XBDE
XBVA
DBAE
@EBAE
@ FIE
@YBAE
@XBAE
FBAE
ZIEE
FDIEE

(N) STEELPAN

Ⓔ ()' (' * (7 *)

Ⓕ ()' (' + : ; ' *)

Ⓖ)' ; m (' + : ; ; ' *)

' +:	7	W* 1	* 1	; 2M
ⒺBAE	X E EFD	@Y	X	ⒺE
ⒺEE	X E EYE	@	Z	ⒺBA
YB/E	X E EY@	@Z	D	ⒺE
ⒺEE	X E EY	E	ⒺE	FⒺE
XB/E	X E EYF	E	ⒺF	YⒺE
F ⒺEE	X E EYY	Y	@	ABY
YⒺEE	X E EYA	Z	@Y	ZB



(N) STEELPAN - met schenkhuizen

Ⓔ ()' (' * (7 *) 2M Q OM*

Ⓕ ()' (' + : ; ' * : fL * Q * fL P LOP *

Ⓖ)' ; m (' + : ; ; ' * 1 2M O VO *

' +:	7	W* 1	* 1	; 2M
ⒺEE	X E EAA	@	X	ⒺBA
ABEE	X E EA	E	ⒺE	FⒺE



(N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal

Ⓔ ; ; : 77 (" ' 9 + , * (7 * * M B / L * M L / #

Ⓕ : ; ; : 77 (" ' * B | *

Ⓖ ; ; : 7' + 9 77 ' * C 7 *

' +:	7	W* 1
BKA	X E ⒺE	E
YBDA	X E ⒺY	
BAE	X E Ⓔ@	Y
DBAE	X E ⒺE	
F ⒺEE	X E ⒺE	Z
FDⒺEE	X E ⒺF	F



(N) SAUTEUSE - roestvrijstaal, conisch model

Ⓔ ()' (' * * M B / L * M L / # 3 2 . / 1 K L / #

Ⓕ ()' (' * * B | B 1 K c / L * 3 2 O L *

Ⓖ ()' (' * * C 7 B | 3 2 N L * & K L / #

' +:	7	W* 1
ⒺBDA	X E ⒺE	@
ⒺBDA	X E Ⓔ@	@Z
FBAE	X E Ⓔ@	E
ZⒺEE	X E ⒺF	
FⒺEE	X E ⒺY	Y



(N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal

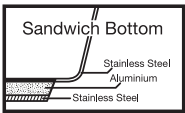
Ⓔ ; ; : 77 (" ' 9 + , * (7 * * M B / L * M L / #

Ⓕ : ; ; : 77 (" ' * B | *

Ⓖ ; ; : 7' + 9 77 ' * C 7 *

' +:	7	W* 1	* 1	; 2M
DBAE	X E EAE	Y		BX
FZⒺEE	X E EA@	Z		F BX
YDⒺEE	X E EA	F		Y BX





18/10
RVS/INOX



pujadas



18/10
RVS/INOX



18/10
RVS/INOX

① SAUTEUSE - roestvrijstaal, met een 7 mm dikke Sandwich-bodem (roestvrijstaal-aluminium-roestvrijstaal), conisch model

- ② ()' ' * M2/L * ML/B' 2M' * X*1 1 * . 3Kl 2NO MM1 * GM2/L * ML / . 01 2D1 - M2/L * ML/B' 32. /1 Kl/
- ③ ()' ' * B 1B' . FL * U3K* . 3Kl 2NKL * X*1 1 * B 1 - . 01 2D1 - B 1B' Kl/ * 32. 0L*
- ④ ()' ' * C7 B' 1 2M' . 3Kl 2N4 KL3f 3 * X*1 1 * C7 - (01 2D1 - C7 B' 1 32 N * & Kl/

7	W* 1
DFAEE@	@
DFAEE	@Z
DFAEEF	E
DFAEEY	Y

' +:
F BEE
FABEE
FD BEE
Y BEE

① PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 4 RVS pasta vergieten

- ② () (C : : m :) * M2/L * ML/B' 1 Q/L M' 2M' Y * M2/L * ML/Q M' / . 3KLP*
- ③ & (+ & ') * (')' + * 5 * ')' * B 1B' . FL * Y * Q 2L * a * Q M * B 1 *
- ④)' ' j i (+ ' 7 * m C) : 9 * C7 B' 1 2M' * C7 . Ml Q L * *

7	W* 1	* 1	; 2M
X E @ E	FA	@	E
X E @ @	pasta vergiet los % Q M' / . 3KLP* 3R Q 2L * L0% . Ml Q L * / L B		
X E @ F	YE	A	F @ BA
X E @ Y	pasta vergiet los % Q M' / . 3KLP* 3R Q 2L * L0% . Ml Q L * / L B		

' +:
@ZYBEE
YBDA
ED BEE
Z BEE

① PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 2 pasta vergieten, met deksel

- ② () (C : : m :) * M2/L * ML/B' 1 Q/L M' 2M' * M2/L * ML/Q M' / . 3KLP B' 1 2M' / X*
- ③ & (+ & ') * (')' + * 5 * ')' * B 1B' . FL * * Q 2L * a * Q M * B 1B' . FL * Of LP / L *
- ④)' ' j i (+ ' 7 * m C) : 9 * C7 B' 1 2M' * C7 . Ml Q L B' 1 2M' L L / *

7	W* 1	* 1	; 2M
EFE E Y	Y	@A	X
EFE @ Y	pasta vergiet los % Q M' / . 3KLP* 3R Q 2L * L0% . Ml Q L * / L B		

' +:
AD BEE
@A BEE

' +:
D@EE
@EDBE

(N) SNELKOOKPAN - roestvrijstaal

(E) + ' + 'C: : m' + * M2/L * NL /
(F) (): C " ' + * 2 I *
(D) 8 (& 9 m C): 9 * C7 *

7	W 1	* 1	; 2M
Z EX	Y	@	Z
Z EXF	Y		@

NEW!



18/10
RVS/INOX

' +:
Z EEE

(N) KOOKEMMER MULTIFUNCTIONEEL - roestvrijstaal, met sandwichbodem, met schenktoot en handgreep om eenvoudig uit te gieten, met maatverdeling, met deksel

(E) & ;)' 9 7 C)' 7 * :) * M2/L * NL / B' 2M' . 3K' 2N' OMN' B' 2M' Q OM' 3K' N 3K' / U PL . R' Q OP2VB' 2M' / MP' NK' 1 L . OP2V' * . L B' 2M' / 2K' *
(F) & (+ &)' 1 * & ;)' 9: 7 C)' 7 * * 2 I B' K OOL' * U 3K B' . fL * Q * fLP L OPL' / M Q V 3TL * Q PU 2M' / L * fLP L 1 L 3M' 1 L OPL' * Q P f / O 1 L * 2M' / PTL B' . fL * O fLP / L *
(D) & ;)' 9 7 m)' 7): 9 * C7 B m QL / O KL 3B 1 2M' / . Q Q k VL / O 3K' * . M V P 2M' / K PL 2U NL * O V 2 fL 3B' 1 2M' VP. K O 2. F O 3VB' 1 2M' KL 1 L / *

7	W 1	* 1	; 2M
A E E E	Z		Z

NEW!



18/10
RVS/INOX

' +:
Y EEE

(N) STOOMKOOKPAN - roestvrijstaal

(E))' (& * C: : m' + * M2/L * NL /
(F) : ; ' 5 * 6 (' + * 3 I *
(D) 8 (& 9): 9 * C7 *

7	W 1	* 1	; 2M
A E E Z	E	E	F



18/10
RVS/INOX

' +:
Y EEE
Z @EE

(N) VERGIET - roestvrijstaal, 2 stevige draagarmen

(E) C: ; (7 8' + * M2/L * NL / B' * NPKR' O Q Q P M N 3K / L *
(F) (: ' 4' * 2 B' B' * Q 2 / 3 TL * P O O M * O Q Q P M
(D) J' & ' ' ' ' + * C7 B' * M O Z L * O 3 M P N M O 3 V * J P 2 U L 3 *

7	; * 1	W 1
E Y EF	E	FF
E Y EFZ	ZE	YE

NEW!



' +:
Z BAA

(N) AFGIETROOSTER - roestvrijstaal, tot 26cm

(E) (7 *) + (' 7' + * M2/L * NL / B' O Q M * W * 1 *
(F) C: 6' + C; ' * (: ' 4' * 2 B' I B' O ` O a * O 3 * W K L * 1 *
(D) (4 J " ' 9' * * C7 B' O 2 ' 1 O * W * 1 *

7
E @ @ Y E

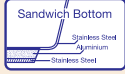




pujadas



18/10
RVS/INOX



- Ⓝ **BRAADSLEDE - roestvrijstaal, met sandwichbodem en draaibare grepen**
- ⓔ +: ()'7J * (7** M2/L * ML/B1 2M* . 3Ki 2NO MM1 * . 3K*1 f. Ql* 2L*N 3K/L *
- ⓕ ;()'5*+')''+*2 B1 B. fL *U3K*MLP1 -K21D LOP1M Q 2/3TL *MOP3. 3M*
- ⓓ 4+() 9 77' *C7 B1 2M. 3Ki 2N4 KL3*03K* Qi LV/2N.3*J P2W3*

1/1 GN - 530x325mm

7	*1 1	;2M
X E @ Z	@EE	@YB
X E @ X	@AE	EB

' +:
Z BEE
@ BEE



18/10
RVS/INOX

- Ⓝ **BRAADSLEDE - roestvrijstaal, met draaibare grepen**
- ⓔ +: ()'7J * (7** M2/L * ML/B1 f. Ql* 2L N 3K/L *
- ⓕ ;()'5*+')''+*2 B1 B. fL *Q 2/3TL *MOP3. 3M *
- ⓓ 4+() 9 77' *C7 B1 2M. Qi LV/2N.3*J P2W3*

7	1
X E @ @	BAG HYEI FE
X E @	XBEG HIAI FD
X E @ F	DIEG HI EIYA

' +:
@AE
XZBEE
DAEE



- Ⓝ **BRAADSLEDE - aluminium, met Silverstone anti-aanbaklaag, met draaibare grepen**
- ⓔ +: ()'7J * (7** .01 2D1 B1 2M* 2LP M3L*7 3- 101 * . 10VB1 f. Ql* 2L*N 3K/L *
- ⓕ ;()'5*+')''+* .01 2D1 B. fL *2MP2OP*. 3M. KNT 2L * 2LP M3LB. fL *Q 2/3TL *MOP3. 3M *
- ⓓ 4+() 9 77' *C7 .01 2D1 B1 2M 2LP M3L* 3M UM 4L N2N03VB1 2M. Qi LV/2N.3*J P2W3*

7	1
X E @ @	BAG HYEI FE
X E @	XBEG HIAEI FA
X E @ F	DIEG HI EIYE

' +:
Y@EE
A BEE
XDDE



- Ⓝ **BRAADSLEDE - plaatstaal, met draaibare grepen**
- ⓔ +: ()'7J * (7** M1 QLK* ML/B1 f. Ql* 2L*N 3K/L *
- ⓕ ;()'5*+')''+*ML*K. 2PB. fL *Q 2/3TL *MOP3. 3M *
- ⓓ 4+() 9 77' *C7 MNQ L NB1 2M. Qi LV/2N.3*J P2W3*

7	1
ZDAE @	*DG HYEI FE
ZDAE E	*DG HIAEI FE
ZDAE F	@EG HI EIYE
ZDAE Y	@EG HIXEI YA

' +:
AZBEE
@EE
X BEE
ZDBEE



NEW!

- Ⓝ **BRAADSLEDE - aluminium, met draaibare grepen**
- ⓔ +: ()'7J * (7** .01 2D1 B1 2M* f. Ql* 2L*N 3K/L *
- ⓕ ;()'5*+')''+* .01 2D1 B. fL *Q 2/3TL *MOP3. 3M *
- ⓓ 4+() 9 77' *C7 .01 2D1 B1 2M. Qi LV/2N.3*J P2W3*

7	1
X E EE	AIEG HFEI F
X E E@	BAG HYEI FE
X E E	XBEG HIAEI FA
X E EF	DIEG HI EIYE

' +:
F BEE
F BEE
YABEE
AYBEE

pujadas®

COOL • LINE • COLORS

VOLLRATH®

- (N) Behuizing van roestvrijstaal 18/10, ergonomische handgrepen van gegoten roestvrijstaal, speciaal deksel ontwerp voor ondersteuning op zijhandgreep, ingekapselde sandwichbodem
- (E) Cookware body made of 18/10 stainless steel, ergonomic handles made of cast stainless steel, special lid designed to hold on the side handle, encapsulated sandwich base
- (F) Corps en acier inox 18/10, anses en fonte d'acier inox, ergonomiques, couvercle special, conçu pour reposer sur la poignée, fond thermo diffuseur encapsulé
- (D) Kochbedarf aus CN 18/10, griffe aus gussedelstahl hergestellt. absolut ergonomisch, spezielles deckeldesign zum alten im seitengriff, kapselartiger thermodiffusionsunterboden



(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel
 (E)): Cm* :) *1 2M f LP*
 (F))+(')' +* . fL * OfLP L*
 (D) m C): 9* *N NB1 28L LL*

GEEL/ , ' ; ; j % (7 ' J ' ; 4

' +:	7	W* 1	* 1	; 2M
@EYBEE	X E A E	Y	E	ZBX
@@ BEE	X E A @	Z	Y	@FB

GRIJS/ J + ' , % + " % J + (

' +:	7	W* 1	* 1	; 2M
@EYBEE	X E AXE	Y	E	ZBX
@@ BEE	X E AX@	Z	Y	@FB

ROOD/ + ' 8%+ : J ' %+ :)

' +:	7	W* 1	* 1	; 2M
@EYBEE	X E AZE	Y	E	ZBX
@@ BEE	X E AZ@	Z	Y	@FB

ROESTVRIJSTAAL/) (' 7 ; ' *) ' ' ; % 17 : X % C 7

' +:	7	W* 1	* 1	; 2M
ZDBEE	X E ADE	Y	E	ZBX
DDBEE	X E AD@	Z	Y	@FB

ALL NEW!

18/10
RVS/INOX





18/10
RVS/INOX



Ⓝ KOOKPAN - middelhoog, met deksel

ⓔ 1' j * (7 * 1 2M fLP*

ⓕ 8' & ") (')' + * . fL * OfLP / L*

ⓓ m C): 9 * N / ON NB 1 2 3 8 L | L / *

GEEL/ , ' ; ; j % (7 ' % ' ; 4

7	W 1	* 1	; 2M
X E A	E	@F	FBK
X E A F	Y	@Y	ABZ
X E A Y	Z	@	DBA
X E A A	F	@D	@YBE

' +:
DDEE
XZBEE
D BEE
@YBEE

GRIJS/ J + ' , % + " % + (

7	W 1	* 1	; 2M
X E AX	E	@F	FBK
X E AXF	Y	@Y	ABZ
X E AX Y	Z	@	DBA
X E AXA	F	@D	@YBE

' +:
DDEE
XZBEE
D BEE
@YBEE

ROOD/ + ' 8 % + : J ' % + :)

7	W 1	* 1	; 2M
X E AZ	E	@F	FBK
X E AZF	Y	@Y	ABZ
X E AZ Y	Z	@	DBA
X E AZA	F	@D	@YBE

' +:
DDEE
XZBEE
D BEE
@YBEE

ROESTVRIJSTAAL/) (' 7 ; ' *) ' ' ; % 7 : X % C 7

7	W 1	* 1	; 2M
X E AD	E	@F	FBK
X E ADF	Y	@Y	ABZ
X E AD Y	Z	@	DBA
X E ADA	F	@D	@YBE

' +:
ADDEE
BEE
Z BEE
ZDDEE

Ⓝ KOOKPAN - laag model, met deksel

ⓔ 4+ (" ' 7 J * (7 * 1 2M fLP*

ⓕ 4+ (" " + ' * . fL * OfLP / L*

ⓓ 4+ (' 7): 9 * 1 2 3 8 L | L / *

GEEL/ , ' ; ; j % (7 ' % ' ; 4

7	W 1	* 1	; 2M
X E A	Y	DBA	FBD
X E A X	Z	@@BE	ABZ
X E A Z	F	@ BA	ZBD

' +:
X BEE
ZZBEE
DDDEE

GRIJS/ J + ' , % + " % + (

7	W 1	* 1	; 2M
X E AX	Y	DBA	FBD
X E AX X	Z	@@BE	ABZ
X E AX Z	F	@ BA	ZBD

' +:
X BEE
ZZBEE
DDDEE

ROOD/ + ' 8 % + : J ' % + :)

7	W 1	* 1	; 2M
X E AZ	Y	DBA	FBD
X E AZ X	Z	@@BE	ABZ
X E AZ Z	F	@ BA	ZBD

' +:
X BEE
ZZBEE
DDDEE

ROESTVRIJSTAAL/) (' 7 ; ' *) ' ' ; % 7 : X % C 7

7	W 1	* 1	; 2M
X E AD	Y	DBA	FBD
X E AD X	Z	@@BE	ABZ
X E AD Z	F	@ BA	ZBD

' +:
BEE
X BEE
ZABEE



- D** Deksel/Lid
Couvercle/Deckel
- A** Binnen pan/Inner pot
R cipient int rieur
Innenbehälter
- K** Klemring/Clamping ring
Anneau fixation/Klemmring
- B** Buiten pan/Sauce pot
Braisier/Kasserolle

- (N)** Behuizing van roestvrijstaal 18/10, ergonomische handgrepen van gegoten roestvrijstaal, speciaal deksel ontwerp voor ondersteuning op zijhandgreep, ingekapselde sandwichbodem
- (E)** Cookware body made of 18/10 stainless steel, ergonomic handles made of cast stainless steel, special lid designed to hold on the side handle, encapsulated sandwich base
- (F)** Corps en acier inox 18/10, anses en fonte d'acier inox, ergonomiques, couvercle special, conçu pour reposer sur la poignée, fond thermo diffuseur encapsulé
- (D)** Kochbedarf aus CN 18/10, griffe aus gussedelstahl hergestellt. absolut ergonomisch, spezielles deckeldesign zum halten im seitengriff, kapselrinniger thermodiffusionsunterboden

(N) BAIN-MARIE PAN - middelhoog model, compleet met binnenpan en deksel

- (E)** 4('7-&(+''*): Cm:)**1 LK2D1 B* 1 Q/LM* 2M23LP* QM* 3K*/Z*
- (F)**)+('1) +*4('7-&(+''*KL1 2/PA 2KOP* 1 Q/LM FL * PT 2Q23M2MP2OP/LMO FLP/L*
- (D)** 4('7-&(+''m C): 9** . /ON Nm 1 Q/LMM 2M 133L3QNgMP03K*8L LL*

GEEL/,';: j %| 7'%' ;4

' +:	7	W* 1	* 1	;2M
@FZEE	X E D F	(4	E Y	@E @Y FB@E
@DEE	X E D Y	(4	Y Z	@ @ ABYE
@ZAE	X E D A	(4	Z F	@Y @ ZB E

GRIJS/J +', % +'' % +|

' +:	7	W* 1	* 1	;2M
@FZEE	X E DXF	(4	E Y	@E @Y FB@E
@DEE	X E DXY	(4	Y Z	@ @ ABYE
@ZAE	X E DXA	(4	Z F	@Y @ ZB E

ROOD/+' 8%+: J '%+:)

' +:	7	W* 1	* 1	;2M
@FZEE	X E DZF	(4	E Y	@E @Y FB@E
@DEE	X E DZY	(4	Y Z	@ @ ABYE
@ZAE	X E DZA	(4	Z F	@Y @ ZB E

ROESTVRIJSTAAL/) ('7;' *)'' ;%7: X%C7

' +:	7	W* 1	* 1	;2M
@XEE	X E DDF	(4	E Y	@E @Y FB@E
@YEE	X E DDY	(4	Y Z	@ @ ABYE
@ADE	X E DDA	(4	Z F	@Y @ ZB E

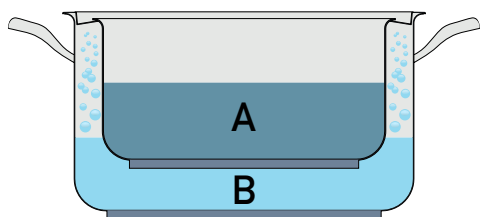
ALL NEW!



18/10
RVS/INOX



ALL NEW!



Ⓝ BAIN-MARIE PAN - laag model, compleet met binnenpan en deksel

Ⓔ 4('7-&(+''*): Cm :)**/i *1 KL/B* 1 Q/LM* 2M23LP* Q M 3K*Z*

Ⓕ)+(')' +-*4('7-&(+''*CP. 22.PLB* 1 Q/LM fL *PT 22.3M 2M20PLM of LP /L*

Ⓖ 4('7-&(+''*m C): 9*U N& KL/Bm 1 Q/LM 2M '3L3QNg/MPO3K*8L 1L/

GEEL/,';: j % (7'%' ;4

7	W 1	* 1	;2M
X E D Z	(4 Z	F	BE FBKE @ BA

' +: @XAE

GRIJS/J +', % +'' % +(

7	W 1	* 1	;2M
X E DXZ	(4 Z	F	BE FBKE @ BA

' +: @XAE

ROOD/+ ' 8%+: J ' %+:)

7	W 1	* 1	;2M
X E DZZ	(4 Z	F	BE FBKE @ BA

' +: @XAE

ROESTVRIJSTAAL/) ('7;' *)'' ;%7: X%7

7	W 1	* 1	;2M
X E DDZ	(4 Z	F	BE FBKE @ BA

' +: @YDE

Ⓝ STEELPAN

Ⓔ (C'*(7*

Ⓕ C(' +: ;'*

Ⓖ)'';m(' +: ;;'*

GEEL/,';: j % (7'%' ;4

7	W 1	* 1	;2M
X E D E	@Y	XBE	@BE
X E D @	@	XBA	@BA

' +: YEE BE

GRIJS/J +', % +'' % +(

7	W 1	* 1	;2M
X E DXE	@Y	XBE	@BE
X E DX@	@	XBA	@BA

' +: YEE BE

ROOD/+ ' 8%+: J ' %+:)

7	W 1	* 1	;2M
X E DZE	@Y	XBE	@BE
X E DZ@	@	XBA	@BA

' +: YEE BE

ROESTVRIJSTAAL/) ('7;' *)'' ;%7: X%7

7	W 1	* 1	;2M
X E DDE	@Y	XBE	@BE
X E DD@	@	XBA	@BA

' +: @EE FE



N Serie zware aluminium kookpannen welke voorzien zijn van roestvrijstalen handgrepen

- (E) L. FR*. 01 2201 Q 3 B1 2M M3/L * ML/N 3K/L *
- (F) 4. MP2 *KL* 02 23L L3*. 01 2201 B. FL *1. 3 N L3*2 1 *
- (D) m NL NPP. 0 *(01 2201 B1 2M P2U*. 0 *C7 *

N KOOKPAN - hoog model, met deksel

- (E)): Cm :) * 1 2 2 1 KL/B1 2M/L*
- (F))+(')' + * 1 K c/L * N OMB. fl * 0 fLP /L*
- (D) m C) : 9 * * NL * & KL/B1 238 L IL/

' +:	7	W 1	* 1	; 2M
FYEE	X E EA	A	A	@
Y@EE	X E E	X	X	@A
Y EE	X E EX	FE	FE	@
A@EE	X E EZ	F	F	ABA
AXEE	X E ED	FA	FA	FY
XD@EE	X E @@	YE	YE	AE
D EE	X E @	YA	YA	X
@@EE	X E @F	AE	AE	@EE
@XDEE	X E @A	E	E	@AA

N KOOKPAN - middelhoog, met deksel

- (E))' j * (7 * 1 LK201 B1 2M/L*
- (F) 8' & ')+(')' + * * Q LB. fl * 0 fLP /L*
- (D) m C) : 9 * * . /N NB1 238 L IL/

' +:	7	W 1	* 1	; 2M
ZEE	X E @	A	@A	X
YE@E	X E @X	FE	@Z	@F
YD@E	X E @Z	FA	@	E
@EE	X E @D	YE	A	F
X@EE	X E E	YA	Z	YA
@E@EE	X E @	AE	F@	@
@YZEE	X E F	E	FX	@EA

N STEELPAN

- (E) (C * (7 *
- (F) C (' + : ; ' *
- (D)) " ; m (' + : ; ; ' *

' +:	7	W 1	* 1	; 2M
@BAE	X E FE	@	Z	@A
@BAA	X E F@	@Z	D	
@ BAE	X E F	E	@E	F
@ZBA	X E FF		@@	Y

N SCHEPPAN - met schenktuit, steel 30 cm

- (E) (7 *) * (7 8 ; ' - * 2M Q 01BN 3K/L * FE * 1 *
- (F) C (' + : ; ' (6 ' C & (7 C ' * * . fl * Q * LP LOPBQ 2/3TL * FE * 1 *
- (D)) : 9 * & ') J + ' 99 * 1 2M 0 VO B' M / FE * 1 *

' +:	7	W 1	* 1	; 2M
BAE	X E DE	@Y	D	@E
ZBDA	X E D	@Z	D	@D

N WATERKETEL - aluminium, geschikt voor gas

- (E) :) * (() ' + m) ; ' * * . 01 2201 B'UPV. *
- (F) 4: " ; : " 4 ' * 8 " (* * . 01 2201 B'Q OPV. h *
- (D) j (' + m ' ; * * . 01 2201 B'UKP' . *

' +:	7	W 1	* 1	; 2M
@ EE	X E XD			@BAE
@YEE	X E ZE			BXA
@XEE	X E Z@			YBAE



N

Op de volgende pagina s volgt de *STERGROEP*

Voor de apparatuur, opgenomen in de STER-groep van deze EMGA catalogus, worden steeds ruime voorraden onderdelen en accessoires aangehouden.

Afwijkende stroomsterkten voor elektrische apparatuur zijn mogelijk indien vooraf exacte gegevens worden verstrekt over gewenste voltages, Hertz en fasen.

Alle daarvoor in aanmerking komende apparaten en machines zijn voorzien van het CE keurmerk.

E

The following pages feature the *STAR SECTION*

For the equipment, shown in the STAR section of the EMGA catalogue, a large variety of parts and accessories is always kept available for dealers and users.

When for electric equipment other voltages, cycles, phases etc. are required, please give exact specifications.

All appliances and machines appropriate for it are provided with the CE hallmark.

F

Les pages suivantes mettent en évidence la gamma *STAR SECTION*

Pour les équipements, qui composent cette partie STAR SELECTION une grande variété d'accessoires et de pièces détachées sont toujours disponibles sur stock pour les utilisateurs.

Pour des équipements de voltage, d'ampérage, de cycles différents nous vous demandons de bien vouloir nous en préciser les spécifications précises.

Toutes les machines et appareils qui comptent pour cela sont pourvues de la marque CE.

D

Im nachfolgenden Katalogteil folgt die *STERNGRUPPE*

EMGA hält laufend ein umfangreiches Sortiment von Ersatzteilen und Zubehör für alle Artikel im EMGA Katalog die dafür in Frage kommen, auf Lager.

Genauere Spezifizierungen sind erforderlich, falls für Elektro Apparate abweichende elektrische Daten (Spannung, Hertz, Phasen usw.) verlangt werden.

Alle dafür in Betracht kommenden Geräte und Maschinen sind mit dem CE Kennzeichen versehen.

(N) DISPENSER - roestvrijstaal, kunststof vultrechter, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

- (E) 8" 7' +** M2/L *ML/BQ/ M*W33L/B* O2MOQL*UP* 1 OL /B* P 3U/IL B*Q. 30MLM**
- (F) 8")+4)' +**2I BQ *Q/ M OL B*Q QPL*Q OP*1 OL /B* P 3U/IL B*321*LM*
- (D) '78'+**C7 B4LNy/MP*03 MMUBVLL2/3LMkP*&OL /B* C P3U/IL B7k L3*0 i *

1x4,5 liter

' +:	7	1
ADBE	*@FE @A	A G H I O X

(N) DISPENSER - polycarbonaat, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

- (E) 8" 7' +**Q/ R . PO3 . MB* O2MOQL*UP*1 OL /B* P 3U/IL B*Q. 30MLM*
- (F) 8")+4)' +**Q R . PO 3. MB*Q QPL*Q OP*1 OL /B* P 3U/IL B*321*LM*
- (D) '78'+** / RI . PO 3. MBVLL2/3LMkP*&OL /B* C P3U/IL B7k L3*0 i *

2x1,5 liter

' +:	7	1
YZBE	*@YA@	Y G H I Z O X

(N) DISPENSER - hooggepolijst roestvrijstaal, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

- (E) 8" 7' +**Q/ 2NLK* M2/L *ML/BQ R . PO 3. M* W33L/B* O2MOQL*UP*1 OL /B* P3U/IL *Q. 30MLM*
- (F) 8")+4)' +**2I *Q/ BQ *Q/ R . PO 3. MB*Q QPL* QD P*1 OL /B* P 3U/IL B*3 2*LMB*
- (D) '78'+**Q/ 2PMA *C7 B4LNy/MP* RI . PO 3. MBVLL2/3LMkP*&OL /B*CP 3U/IL B7k L3*0 i **

1x4 liter

' +:	7	1
A BE	*Z @@Y	E G H O I Y

2x4 liter

' +:	7	1
ZDE	*Z @@X	E G H F I Y

3x4 liter

' +:	7	1
@FBE	*Z @@Z	E G H A I Y

(N) DISPENSER - hooggepolijst roestvrijstaal met drie draaibare polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

- (E) 8" 7' +**Q/ 2NLK* M2/L *ML/i 2NMMPL* i 1L/BV* Q/ R . PO 3. M*W33L/B* O2MOQL*UP*1 OL /B* P3U/IL *Q. 30MLMB*
- (F) 8")+4)' +**2I *Q/ 2. FL *M 2*Q *Q/ R . PO 3. M* M 3. 3M *QPL*QD P*1 OL /B* P3U/IL B*3 2*LM*
- (D) '78'+**Q/ 2PMA *C7 *1 2MKPL2KPLNO PL3*4LNy/MP* 0 * / RI . PO 3. MLL2/3LMkP*&OL /B* C P3U/IL B7k L3*0 i **

3x4 liter

' +:	7	1
@FDE	*Z @@E	@G H F @ Z



18/10
RVS/INOX

NEW!



18/10
RVS/INOX



18/10
RVS/INOX



NEW!

(N) DISPENSER - houten standaard, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

Ⓔ 8" '7 '+* * KL3* M3KB*Q R . PO 3. M*W33L/B* 02MQL*UP*1 OL /B* P3U*IL *Q. 30M*LM*

Ⓕ 8")+4)' '+* * /L*3*O 2B*Q *Q R . PO 3. M*BCP QPL* Q OP*1 OL /B* P3U*IL B*3 2*LM*

Ⓖ '78'+* * /h* M3KB* RI . PO 3. M*LLNj/M*PBVLL 2/3L M*Uk P* & OL /B*C P3U*IL B*7 k L3*0 i *

1x5,5 liter

7 1
*@YA@A YZGH FIFE

' +:
ZFEE



NEW!

(N) DISPENSER - houten standaard, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

Ⓔ 8" '7 '+* * KL3* M3KB*Q R . PO 3. M*W33L/B* 02MQL*UP*1 OL /B* P3U*IL *Q. 30M*LM*

Ⓕ 8")+4)' '+* * /L*3*O 2B*Q *Q R . PO 3. M*BCP QPL* Q OP*1 OL /B* P3U*IL B*3 2*LM*

Ⓖ '78'+* * /h* M3KB* RI . PO 3. M*LLNj/M*PBVLL 2/3L M*Uk P* & OL /B*C P3U*IL B*7 k L3*0 i *

3x1,5 liter

7 1
*@YA@KE YFGH I

' +:
EE



NEW!

(N) DISPENSER - houten standaard, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

Ⓔ 8" '7 '+* * KL3* M3KB*Q R . PO 3. M*W33L/B* 02MQL*UP*1 OL /B* P3U*IL *Q. 30M*LM*

Ⓕ 8")+4)' '+* * /L*3*O 2B*Q *Q R . PO 3. M*BCP QPL* Q OP*1 OL /B* P3U*IL B*3 2*LM*

Ⓖ '78'+* * /h* M3KB* RI . PO 3. M*LLNj/M*PBVLL 2/3L M*Uk P* & OL /B*C P3U*IL B*7 k L3*0 i *

3x1,5 liter

7 1
*@YA@Z YFGH EIYY

' +:
ZDEE



(N) DISPENSER - zware houten standaard, hooggepolijst roestvrijstaal, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

Ⓔ 8" '7 '+* *N. FRi KL3* M3KB*Q /2N.K* M2B/L *M/L/B* Q R . PO 3. M*W33L/B* 02MQL*UP*1 OL /B* P3U*IL * Q. 30M*LM*

Ⓕ 8")+4)' '+* * /L*3*O 2*P O M*B*2 B 1*Q /B*Q * Q R . PO 3. M*BCP QPL*Q OP*1 OL /B* P3U*IL B*3 2*LM*

Ⓖ '78'+* * N LPL* /h* M3KB*Q /2PVA *C7 B4LNj/M*P* .0 * RI . PO 3. M*BVLL 2/3L M*Uk P*& OL /B*C P3U*IL B*7 k L3*0 i *

3x4 liter

7 1
*Z @GA AGHI ZIAD

' +:
@ADFE

Ⓝ BUFFET-DRANKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal met transparante acrylic container, compleet met aftapkraan, koeling geschiedt d.m.v. een roestvrijstalen koker welke gevuld kan worden met crushed ice of ijsblokjes

Ⓔ 4 99')-C: ;8*8+7 m*8" '7 ' +*Q /2N.K* M2/L * ML/ .3K*PA 3 Q PL.3M FR/2* 3M2L.PB* 1 Q/LM* 2M*MG* / LK*CR* M2/L * ML/MQCL *U/LK* 2M* PO N.LK*2L* P2L* OQ *

Ⓕ 8")+4)' +*8' *4: " : 7*+S9+J S+S' *B 1*CP2. 3M.M O * .FR/2 OL *PA 3 Q PL.3M* 1 Q/LM FL *P O2L.MA PTUP2/L.P. M2 3*Q P*MQCL *2B1 *PL1 Q2. FL *V/ 3 *

Ⓖ J ')+ 7 m' -8" '7 ' +* NV/ 3h*C7 *1 2M 80P N N.L2L3KL * FR/N H*4LNy/M*PB1 1 Q/LMM 2M (Ch. QUN NBBmkN03V*1 2M/L2BL *C7 *P NPL *V.Lk/M 2M '2i OPUL/L3*

1x5 liter

' +:	7	1
XABEE	*AFX EEY	A@G HI ZI

1x5 liter

' +:	7	1
Z IEE	*AFX EE	YDG HFFI

1x8 liter

' +:	7	1
@EYEE	*AFX EGE	AAG HI IF

2x8 liter

' +:	7	1
@ZDEE	*AFX E@	AAG HIAYIF

Ⓝ BUFFET-DRANKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal met transparante acrylic container, compleet met aftapkraan, voorzien van elektrische koeling

Ⓔ 4 99')-C: ;8*8+7 m*8" '7 ' +*Q /2N.K* M2/L * ML/ .3K*PA 3 Q PL.3M FR/2* 3M2L.PB* 1 Q/LM* 2M*MG* 2M* L/L M2 * /2V*

Ⓕ 8")+4)' +*8' *4: " : 7*+S9+J S+S' *B 1*CP2. 3M.M O * .FR/2 OL *PA 3 Q PL.3M* 1 Q/LM FL *P O2L.MAQ OFF O* K'O3*PLUP2 K2 L1 L3M/L M2 OL *

Ⓖ J ')+ 7 m' -8" '7 ' +* NV/ 3h*C7 *1 2M 80P N N.L2L3KL * FR/N H*4LNy/M*PB1 1 Q/LMM 2M (Ch. QUN NBB1 2M/L1 M2 NLPmkN03V*

1x5 liter

' +:	7	1	6	i
@ADIEE	*AFX EEZ	AEG HFFI	FE	E



ClassicOne **Max Pro**
ECONOMY Foodwarming Systems



CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel

- Ⓔ C (9'7'J *8" * &(X +: *'1' C: 7: &, ".* M2/L * ML/B' @/V. M 3 P1 B'i 2M U K*Q 3*. 3K*M *OP3LP *U P* . 33LK*N. M/Z* . 3*Q* i 03V*OQ/M FLP L*
- Ⓕ C (9'7'J *8" * &(X +: *'1' C: 7: &, ".* 2 I B'@/V. M 3 P1 B: fL *Q *LMKLOI *CP' /LOP B' OF LP /L* OF LP OPL* /MP. L*
- Ⓖ C (9'7'J *8" * &(X +: *'1' C: 7: &, ".* C7 B'@/V. J. M 3 P1 B'hi L24PL33LP*U P*4PL33Q M*O3K*4LNy/MP* 8L I L/* OLP. OU/ QQQ P*

7	1
*D @@@	FXGHI IFA
*D @@	6 stk/Q % M

' +:	FADA
	QFEE

ClassicOne **Max Pro**
Basic Foodwarming Systems



CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel

- Ⓔ C (9'7'J *8" * &(X +: *'1'4('C"*. M2/L * ML/B'@/V. M 3 P1 B'i 2M U K*Q 3*. 3K*M *OP3LP *U P* . 33LK* N. M/Z* . 3*Q* i 03V*OQ/M FLP L*
- Ⓕ C (9'7'J *8" * &(X +: *'1'4('C"*. 2 I @/V. M 3 P1 B' . fL *Q *LMKLOI *CP' /LOP B' OF LP /L* OF LP OPL* /MP. L*
- Ⓖ C (9'7'J *8" * &(X +: *'1'4('C"*. C7 B'@/V. J. M 3 P1 B'hi L24PL33LP*U P*4PL33Q M*O3K*4LNy/MP* 8L I L/* OLP. OU/ QQQ P*

7	1
*D @@ A	FXGHI IFA

' +:	YYEE
------	------

ClassicOne **Max Pro**
Ronde Foodwarming Systems



CHAFING DISH - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, rond model met "T" greep, voedselpan en brandpastahouder

- Ⓔ C (9'7'J *8" *.* 1 2P P*Q /2NLK* M2/L * ML/B'P O3K* 1 KL/B'i 2M") "N 3K/LB*U K*Q 3*. 3K*OP3LP*U P* . 33LK* N. M
- Ⓕ C (9'7'J *8" *.* 2 I *Q /B'1 Kc/L*P 3KLB. fL ") *Q 2/3TLB*Q *LMCP' /LOP*
- Ⓖ C (9'7'J *8" *.* 0 *N NV/ 3h*Q /2PM1 C7 B'P O3KL * & KL/B'i 2M") *J P2UB*4PL33LP*U P*4PL33Q M*O3K*4LNy/MP*

7	* 1	W 1	; 2M
*D @FE	F@	FY	A
*D @F	YE	Y@	Z

' +:	YZEE
	AD EE



BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal

- Ⓔ 4 +7' + *9: +*C(77'8* ' () *.* M2/L * ML/B'
- Ⓕ 4+ ;' + * : + () *C: &4)'4; '.* 2 I *
- Ⓖ 4+ ' 77' +9 +*4+ ' 77 () '.* C7 *

7	* 1	W 1
*EZA EE	X	DBA

' +:	DBA
------	-----



CHAFING DISH MET ROLL-TOP DEKSEL - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, uitgevoerd in met voedselpan en voorzien van twee brandpastahouders

- E +: ;;-): °C (9'7J *8" ** M2B/L * ML B@%@ V. NPB P 1 B1 2MUK Q 3* 3K7M* COP3LP *UP* . 33LK*N. M
- F C (9'7J *8" *5°C: 6'+C;'+: ; (7)*B 1 B@%@ V. NPB P 1 B1 FL *03*Q *QP LB KL*LMKLOI *OP /LOP*
- D +: ;;8' Cm'; °C (9'7J *8" ** C7 B@%@J . M 3 P1 B1 2M hi L24PL33LP3*UP*4PL33Q M*03K*4LNj/MP*

' +:	7	1
@XEE	*D @@YA	YEGH FIF



18/10
RVS/INOX

Classic One DeLuxe

CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, met een fraai uitgevoerde opklapbare deksel voorzien van zware messing knop, compleet met voedselpan van 65 mm diep en twee brandpastahouders

- E C (9'7J *8" *%@J ()+: 7: +&*!(X +: *8'*, X' " (/1 2PP *Q /2NK*M2B/L *ML B/K1 2MCP. *13 OI N2N . 3*Q *i 03V*OQ. /3 V 2KLB1 2MU K*Q 3 A*1 1 *KLLQ. 3K7M *COP3LP *UP*N. MBV*OL/*
- F C (9'7J *8" *%@J ()+: 7: +&*!(X +: *8'*, X' " / 221 B' OFLP /L* OFLP*PL*/ 3V20K2B. /L*. FL *O OM3* / 22 B'. FL *03*Q * FL *QU 3KLOP* A*1 1 *LMKLOI * OP /LOP *QD PVL/* 1 OD MDL*
- D C (9'7J *8" *%@J ()+: 7: +&*!(X +: *8'*, X' " (0 *N NV/ 3h*Q / 2PM1 *C7 B' OU/ QDQ FL 1 *8L IL/1 2M &L 2M 3Q LB1 2M4LNj/MP* A*1 1 *M U03K*hi L24PL33LP3* UP*4PL33Q M*

' +:	7	1
XDDE	*D @@AE	FAGH I AIF Y



18/10
RVS/INOX

Classic One Millennium

MILLENNIUM CHAFING DISH - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, opklapbare deksel met roestvrijstalen "T" greep en stevige voedselpan, twee zware brandpastahouders

- E &";'77" &*C (9'7J *8" ** 1 2P P*Q /2NK* M2B/L * ML B@%@V. NPB P 1 B1 B/K*. 3*Q *i 03V*OQ. / 3V 2KLB1 2M "1)"N 3K/L*3 *2Kbi 2M7M* COP3LP *UP* . 33LK*N. M 3K* N. FR*U K*Q 3*
- F C (9'7J *8" *%";'77" &*B 1 *Q /B@%@ V. NPB P 1 LB'. FL *O FLP /L*O FLP*PL*/ 3V20K2B. /LB' O FLP /L*. FL *1)"Q V3TLB'. FL *KLOI *OP /LOP *Q OPVL/* 1 OD MDL *L3*03*Q *QU 3KL*
- D &";'77" &*C (9'7J *8" ** C7 B@%@J . M 3 P1 B' . 0 *N NV/ 3h*Q / 2PM1 B'g3V L2M. OU/ QDQ PB8L IL / 1 2M1)"J P2UB1 2Mhi L24PL33LP3*03K*4LNj/MP*

' +:	7	1
YDEE	*D @@@	FXGH EIFA



18/10
RVS/INOX

BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal

- E 4 +7' + *9: +C(77'8' ' ()** M2B/L * ML/*
- F 4+ ;' + * : +* ()' °C: & 4)'4; '*B 1 *
- D 4+ 77' +9 +4+ 77 ()' *C7 *

' +:	7	*1	W 1
DA	*EZA EE	*X	DBA



Classic One RollTop Ronde



18/10
RVS/INOX

Classic One RollTop



18/10
RVS/INOX



(N) CHAFING DISH - roestvrijstaal, "Roll-Top" deksel, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder(s)

(E) C (9'7 J *8" *M2/L *ML/B/A**+ //) Q'B1 2M**"- N 3K/L* 3*/XB1 2MU KQ 3* 3K*ODP3LFGHUP* . 33LK*NL. M

(F) C (9'7 J *8" *B1 B*. * OF LP /L*P O/ 3/B. FL **)"- Q 2/3LLB. FL *Q *LMOP /LOFGH

(D) C (9'7 J *8" *C7 B**+ //) Q*8L /L/B1 2M**"-J P2UB* 4PL33LP*UkP*4PL33Q M*03K*4LNj/AP*

ROND/+ : 78%+ : 78' %+ 78

7	* 1	W* 1
*D @@XA	YA	AF

' +:
@ EE

(N) CHAFING DISH - roestvrijstaal, "Roll-Top" deksel, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder(s)

(E) C (9'7 J *8" *M2/L *ML/B/A**+ //) Q'B1 2M**"- N 3K/L* 3*/XB1 2MU KQ 3* 3K*ODP3LFGHUP* . 33LK*NL. M

(F) C (9'7 J *8" *B1 B*. * OF LP /L*P O/ 3/B. FL **)"- Q 2/3LLB. FL *Q *LMOP /LOFGH

(D) C (9'7 J *8" *C7 B**+ //) Q*8L /L/B1 2M**"-J P2UB* 4PL33LP*UkP*4PL33Q M*03K*4LNj/AP*

1/1 GASTRONORM

7	1
*D @@XE	YFGH DIY

' +:
@ABEE

(N) ELEKTRISCHE VERHITTING LOS - universeel, thermostatisch regelbaar

(E) ' ; 'C)+C* ' ()'7 J * : 7 ; ; *032LP . B1 2M/NLPI MM

(F) C (99 J 'S; 'C)+Q ' ' ' ; *032LPLB. FL * MLPI MM

(D) ' ; 'm)+ : - 'Z 7 J * (; ; '7 *032LP . B1 2M/NLPI MM

7	6	j
*@A @@A	FE	AEE

' +:
YDBAE

(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme

(E) ' ; 'C)+C* ' ()'7 J * *UP1 MN LBV*K2N B1 2M QP2V* 1L N 321 *

(F) C (99 J 'S; 'C)+Q ' '*Q OP*Q0 * . 0*1 2*M0 *L * N LBV*K2N B. FL *1L . 321 L*KL*PL PM

(D) ' ; 'm)+ : - 'Z 7 J * *UkPK2*1 L2M3*CN LBV*82N B1 2M 9LKLP L N 321 0 *

7	6	j
*Z @F@E	FE	FAE

' +:
F@EE

(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme

(E) ' ; 'C)+C* ' ()'7 J * *UP1 MN LBV*K2N B1 2M QP2V* 1L N 321 *

(F) C (99 J 'S; 'C)+Q ' '*Q OP*Q0 * . 0*1 2*M0 *L * N LBV*K2N B. FL *1L . 321 L*KL*PL PM

(D) ' ; 'm)+ : - 'Z 7 J * *UkPK2*1 L2M3*CN LBV*82N B1 2M 9LKLP L N 321 0 *

7	6	j
*@FE @AE	FE	EE

' +:
XFEE

Spring

SWISS DESIGN

CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM
"MADE BY SPRING SWITZERLAND FOR EMGA"



CHAFING DISH - roestvrijstaal, compleet met in de lengte- en breedterichting vastzetbare deksel, branders en gastronormbakken tegen meerprijs en geschikt voor het plaatsen van het Spring elektrisch verhittingselement

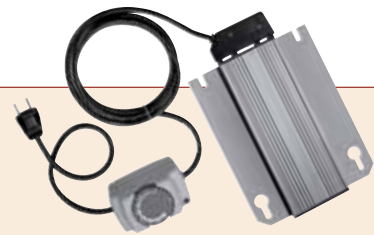
- Ⓔ C (9'7 J *8" *M2B/L *ML/B1 2M/K*1 N2N . 3*Q* i 03V*0Q. /3 V 2KL*. 3K*1A FLP LB*OP3LP*. 3K*V. 1A 3 P1 * Q 3 * FL*Q 1B . / . 3K*2* . FL. KR*1 . KL* 02MO/L*U*PG. 2B* ML* QP2V*NL. 1B*V*1/L1L3M
- Ⓕ C (9'7 J *8" *2B1 B. FL * OFLP /L* OFLP0FL* /3 V20K2B. /L*1M/ MP. /LB* Q2B dCP /LOP *LMO * V. 1B3 P 1 L*LMTV. /L1 L3MOPQ FL*Q OP*/O . VL* PQ*KO* N OUL*TL 1P2 OL* QP2V*
- Ⓖ C (9'7 J *8" *C7 B1 2M/L 1L/63V *03K* OLP* . OUI/ QOQ PBC7 -4FL33LP3*03K*J . 1A 3 P1 QLNy/MP* VLVL3*8 LNRPL 2B2/MLL2/3LMLPJ LCP. O N1 2M/L1 * QP2V* /L1A L203V*

' +:	7	1	6	i
@DDEE	*EY EE@	F@GH AIF		

ELEKTRISCHE VERHITTING - o.a. voor Spring chafing dishes, thermostatisch regelbaar

- Ⓔ ' ; 'C)+ 'C* ' ()'7 J *UP* N UBV*K2N . * . * QP2VB1 2M MLPI MM
- Ⓕ C (99' J 'S; 'C)+ 'Q ' *L . *Q OP* QP2V* N UBV* K2N B. FL *MLPI MM
- Ⓖ ' ; 'm)+ : - ' 'Z 7 J *UKPO . * QP2V*CN UBV*82N B1 2M)NLP1 MM

' +:	7	6	i
EABEE	*EY EE	FE ZEE	



CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - met roestvrijstaal frame, voedselpan en deksel, de waterbak is vervaardigd uit hoogwaardig hittebestendig polypropyleen, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

- Ⓔ C (9'7 J *8" * ; 'C)+ 'C* @J 7 *M2B/L *ML/ M3KB2B LPM 3K*2B*ML*NL. ML 2M3M. MPQ 3*2*1 . KL* U N2N* O. 2R*U*Q RCP GR/L3LB1 2M. KO MO/L*MLPI MM . 3K*2/O1 B. NK*: 3% W i 2M
- Ⓕ C (9'7 J *8" *S; 'C)+ 'Q ' @J 7 *FL *B 1 *OQQ P1B O *LMO FLP /LBPT 2B 3ML3*Q RCP GR/L3LB. FL * MLPI MMTV/ Q/L*LM . P.NL-. PP M01 2BLOI *
- Ⓖ C (9'7 J *8" * ; 'm)+ 'C * @J 7 *C7 *J L M/B 4LNy/MP*03K*8L 1L/B1 . LPLN/MP. O * RCP GR/63B L2B M/O FL 1)NLP1 M*03K*1 2M/L O NMM* 2B/ O * N/MP*

' +:	7	1	6	i
DDDEE	*Z @EE	F@GH YIFA	FE @AE	



CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - geheel roestvrijstaal met voedselpan, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

- Ⓔ C (9'7 J *8" * ; 'C)+ 'C* @J 7 *M2B/L *ML/B1 2M 2B LPM 2M. KO MO/L*MLPI MM 3K*2/O1 B. NK*: 3% W i 2M
- Ⓕ C (9'7 J *8" *S; 'C)+ 'Q ' @J 7 *B 1 B. FL *Q B . FL *MLPI MMTV/ Q/L*LM . P.NL-. PP M01 2BLOI *
- Ⓖ C (9'7 J *8" * ; 'm)+ 'C * @J 7 *C7 B1 2M/LN/MPB L2B M/O FL 1)NLP1 M*03K*1 2M/L O NMM* 2B/ O * N/MP*

' +:	7	1	6	i
@DEE	*Z @@ E	ZGHI IF	FE @EE	



*316



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



18/10
RVS/INOX



*861.135



18/10
RVS/INOX



(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal, rond, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement

- (E) C (9'7 J *8" * ; ' C) + ' C * * M2B/L * ML/BP 03KB1 2M U K * Q 3B1BVLK*V/ . *2K* 2M MO2h. MA 3B* N. MBV*L/L1 L3M2B OKLK*
- (F) C (9'7 J *8" *S; ' C) + ' Q ' * *2B 1BP 3KLB. FL *O * . /2 L3M2PLB* Of LP /L* LPL*o* N P32-PL *KL* MO22. MA 3B* . FL * PQ*KO* N OUV*TL /P2 OL*
- (D) C (9'7 J *8" * ; ' m) + ' C * *C7 BFO3KB1 2M LNg/MFB* MO2h2 PMS3J / . KL 1L B*1 2M /L1 MA - L2h03V*

7	1	;2M	6	i
*Z @@FE	AGHIA@YA	BZ	FE	F E

' +:
@AEE

(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - alleen voor chafing dishes *861.130 en *861.132

- (E) ' ; ' C) + ' C * ' () '7 J * * 3A*U*P* N UBV*K2N **Z @@FE* . 3K**Z @@F **
- (F) C (99 J ' *S; ' C) + ' Q ' * *L0/Q 0P* N UBV*K2N * *Z @@FE*L*V*Z @@F *
- (D) ' ; ' m) + : - ' 'Z 7 J * * . /L3*U*PCN UBV*82N **Z @@FE* 03K**Z @@F *

7	6	i
*Z @@FA	FE	F E

' +:
AEE

(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal, vierkant, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement

- (E) C (9'7 J *8" * ; ' C) + ' C * * M2B/L * ML/B* `O. PLB1 2M U K*Q 3B1BVLK*V/ . *2K* 2M MO2h. MA 3B* N. MBV*L/L1 L3M2B OKLK*
- (F) C (9'7 J *8" *S; ' C) + ' Q ' * *2B 1B* . PPTB*. FL *O * . /2 L3M2PLB* Of LP /L* LPL*o* N P32-PL *KL* MO22. MA 3B* . FL * PQ*KO* N OUV*TL /P2 OL*
- (D) C (9'7 J *8" * ; ' m) + ' C * *C7 Bf 2 PL 12B1 2M LNg/MFB* MO2h2 PMS3J / . KL 1L B*1 2M /L1 MA - L2h03V*

7	1	;2M	6	i
*Z @@F	YGHYZIYE	ABA	FE	F E

' +:
@AEE

(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN hittebestendig polypropyleen met roestvrijstalen voedselpan (100 mm), thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

- (E) C (9'7 J *8" * ; ' C) + ' C * @/J 7 * *N. MRL 2M3M i . M PQ 3* UQ RQP GR/L3L* 2M M2B/L * ML /2B LPM @EE*1 1 HB* 2M. K O MQL *MLP1 M M 3K*2/01 B. NAK* : 3% W i 2M*
- (F) C (9'7 J *8" *S; ' C) + ' Q ' * @/J 7 * *L3*Q RQP GR/L3L* PT 2M3M* / * N /OP. FL *O * . /2 L3M2PL*2B 1 @EE*1 1 HB* . FL *MLP1 M MPTV/ . O/L *LMBMPPROQMOP*1 . P NL% PP M 2/01 2TL*
- (D) C (9'7 J *8" * ; ' m) + ' C * @/J 7 * * . L PQLNg/MF* . O *2M L Ng3K2* / RQP GR/L3L* 2M C7 *4LNg/MPT@EE*1 1 HB* L2B MA/Q PL1 *NLP1 M M03K*1 2M L/O N M M P * ' 2% / O N /M P*

7	1	6	i
*Z @ EE	ZGHAXI FA	FE	X E

' +:
Z EE

① THERMISCH GRANULAAT - houdt gekookte eieren warm, te gebruiken in chafing dishes zonder deksel, herbruikbaar, emmer 5 Kg

- ②) '+&(;'J +(7 ;() '*-!LLQ *O 2LK1W 'i . PI B* . 3*Q* 0 LK*2* N UBV*K2N 'i 2M OMKB*FLO . QLB*O I LMA*mV*
- ③ J +(7 ;' ' ' '+&'Q ' '*1 . 2M32* / 'i O U*KOP* . O* N OKB*O 2LPK . 3 * / Q* M* N UBV*K2N * . 3 * OFLP /LB PTO*2 . QLB* L . O*KL*A*V*
- ④) '+&" C ' ' J +(7 ;() '*h01 'i . PI N /M3f 3* VLI NMA3* 2P3B1 . 33*2*CN UBV*82N * NBL*8L I L / FLR L3KLM LPKL3B1 2KLPLR L3KO PB* 2 LP*A*V*

' +:	7	IV
FXBAE	*EY E@A	5

① BRANDPASTA - 3x 80g, in aluminium kuipje

- ② C (77' 8* ' () '*FI *ZEV'B2* . 01 2201 * OQ
- ③ J ' ;'C: &4)'4; ' '*FI *ZEVBL3*V KLM 01 2201 *
- ④ 4+' 77 () ' '*FI *ZEV'B2* (01 2201 *4L NLP*

' +:	7	doos%O1%O M%8 L
BKA	*EY EEZ	3 kuipjes% OQ%V KLM%4L NLP

① BRANDPASTA "PYROGEL" - fles

- ② C (77' 8* ' () '*O M%*
- ③ () ' *C: &4)'4; ' '*O OM2/L*
- ④ 4+' 77 () ' '*9/ . N*

' +:	7	;2M
YBE	*EY EE	1

① BRANDPASTA "PYROGEL" - emmer

- ② C (77' 8* ' () '*O I LM
- ③ J ' ;'C: &4)'4; ' '* L . O*
- ④ 4+' 77 () ' '* 2 LP*

' +:	7	;2M	IV
@BDA	*EY EEY	5	4

NEW!





THE BURNING SOLUTION ETHANOL



5 lit.



4 kg



200 gr

Ⓝ **BRANDPASTA - CATERFLAME**, onderscheidt zich niet alleen door het hoge verhittings-vermogen maar ontwikkelt ook geen roet of stank, brandt onmiddellijk na het aansteken en is daarom bij uitstek geschikt voor chafing dishes, rechauds, warmhoudapparatuur, flambeer- en fonduerechauds, etc.

ⓔ C: : m'7J *9 ' ; *C()' +9; (& ' B'K2'NBV02N . *2M./33 M 3'R*CR*2'N'D'N'KLVLL* UNL. NBV* . Q 2R*CD'N'2M W'P'ALP1 FL*KLFL/Q*3 * M'P* 1L/ . 3K* M'P'CD'P3'2V 2 1LK2'NR* . UMP'2'2'2'N'NAK *9 P* //M'L L*PL. 3 *2'2 2L. /R* O'2'AK*U'P'N. NBV* N'LBV*K2N B'Q/ M'. 3K*U K' i . PI LP B'U. 1 CT*. 3K*U 3KOL*PL N OK B'L.M*

ⓕ J ' ; *C: & 4)'4; ' *C()' +9; (& ' B' L'K2'NBVOL*Q * LO/L 1L3'NQ P* . *N ONA* . Q 2M'KL* N OUVL*1 . 2* 0 2 3L* . 0 L*Q *KL/* *O2* O'KL * KLOP *L'MP' /L * 2 1TK2 M1 L3M'GR * M'L* . /O1 T *C L'NQ OP' L/ * 0 2' . V'AK O3* 1 CO' N'Q' L'2KT. /Q OP' N OUVL*KL * N'LBV* K2N B'KL *PT N OK *a'U. 1 Q'P'L'NB*U 3KOLB'KL *COUUM* N OUV 3M'L.M*

ⓓ 4+' 77 ()' *C()' +9; (& ' B'03M'P N. 2KLM'2N32N'80P* KOP N'L'2L* L'N'P'N'N* L'2'P. UM 3KLP3*CP'33M U'P'N'Q 2' * (3h'k3KL3*O3K*2M'RO -O3K*VL'FO N' B' 1 2M'2B* P'hLOV32* K. *Q M3 *VLL'2/3L'N'2M'K'P. /L *CN'LBV*82N B i . PI N /M+L N OK B'9/ . 1 Q'P' *O3K*9 3KOLPL N OK *0 i *

Ⓝ **BRANDPASTA KAN - exclusief dispenser**

ⓔ 9 ' ; ()' *C(7 *K2Q3 LP*3 NB /OKLK*

ⓕ J ' ; *C: & 4)'4; ' *4'8: 7 * * . 3 *K2Q3 LP*

ⓓ 4+' 77 ()' *m' ' ; * * NBL *82Q3 LP*

7	;2M	IV
* ZAE EY	5	4

DISPENSER

7		
ZAE E		

Ⓝ **BRANDPASTA EMMER - bevat 4 kg.**

ⓔ 9 ' ; ()' *4 Cm') * * 3M2 *Y'1V*

ⓕ J ' ; *C: & 4)'4; ' *1' (* * 3M3M'Y'1V*

ⓓ 4+' 77 ()' *' 8' + * * 3M2 /Y'1V*

7	;2M	IV
* ZAE EY	5	4

Ⓝ **BRANDPASTA BLIKJE - brandtijd ca. 3 uur**

ⓔ 9 ' ; ()' *C(7 * *OP3 * . QP I *F'N OP*

ⓕ J ' ; *C: & 4)'4; ' *4')' * *OP /LP. QP I *F'N. OPL *

ⓓ 4+' 77 ()' *8: ' * *OP'33M. *F' N3KL3*

7	VP	doos%	O I %O	M%8	L
* ZAE Y	200	24 stuks%	Q % M		
* ZAE X	200	72 stuks%	Q % M		

' +:
@BDA

' +:
YBDA

' +:
@BDA

' +:
@BDA
AFBA

SUPER SHAPES

4 99') * + ' ' 7) () " * 4 (mm' 7 % * 4 99') * + ' ' 7) () " : 7 * (7
4 (C * + S ' 7) () " : 7 * 4 99') % * 4 99') * + ' ' 7) () " : 7 * 4' ;) ' +

- (N) PL L3M2 3* KL * Q / M * K . 3 * L * N U P B * L P . P I K L * U V L I L / K L * C O U W M 2 3 L 3 B * 2 P 2 L * L 3 * 1 L L P
- (E) PL L3M2 3* U U K * 2 * N U P B * N . M K * P * L U 2 / L P . M K * C O U W M 2 3 L B K 2 Q . R * . L B * 3 K * 1 P L
- (F) PT L3M2 3* KL * Q / M * K . 3 * L * N U P B * L * 2 / 3 L * KL * C O U W M N O U T L * O * P T U 2 / T P T L B * L * Q P T L 3 M 2 * L M O 2 3 * Q 0 * L 3 P L
- (D) ' 2 L * 1 M 2 L W I M L * 1 L M K L * h O P L / L V . 3 M P L 3 * K . P M / O 3 V * f 3 * Q 2 L 3 * 2 * + L N O K B * O . N . 2 M 2 3 * K L P * V L I K N M 2 3 * 4 k U W M B * 6 2 P 2 L 3 * O 3 K * 1 L N P

M Q L / O . P % * M I . Q L % * 1 Q / Q L % * M Q L / O P



ALL NEW!



④ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar

④ J (): 7: +&* (7* M2/L * ML/8* M I. QL*

④ 4(C*J (): 7: +&'**2 B I B L 1 Q L *

④ J (): 7: +&-4' ;)' +*C7 B MQ/O P*

MODEL 1/3 GN - 176x325mm - WILD SHAPE

7	*11	;2A
X @ FZ	* A	BA
X @ FX	@EE	FB

' +:
X@EE
F @EE



MODEL 1/3 GN - 176x325mm - WILD SHAPE

7	*11	;2A
X @ FY	* A	BA
X @ FF	@EE	FB

' +:
X@EE
F @EE



MODEL 1/2 GN - 265x325mm - WILD SHAPE

7	*11	;2A
X @ Y	* A	FBD
X @ F	@EE	@B

' +:
FZ@EE
YDBAE



MODEL 2/4 GN - 530x165mm - WILD SHAPE

7	*11	;2A
X @ AY	* A	FBA
X @ AF	@EE	YBZ

' +:
FD@EE
A @EE



④ STRIPPEN - voor wild shape

④ (8(): +*4(+*UPi 2K*NQ*

④ 4(++' 8' *&: 7)(J ' **Q OPi 2K*NQ*

④ 6'+4'78 7J)' J **UPi 2K*NQ*

7	*11	
X @ DE	F A	
X @ D@	AFE	

' +:
@FBAE
@FBAE

ALL NEW!

Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar

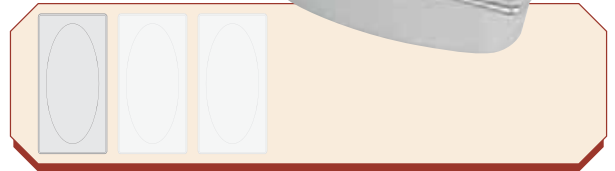
ⓔ J ()+: 7: +&* (7** M3/L * MLβ* M | . Q L*

ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&' *- *B I BL1 Q/ Q L *

ⓓ J ()+: 7: +&-4' ;)' +*-C7 B* MQ, Q P*

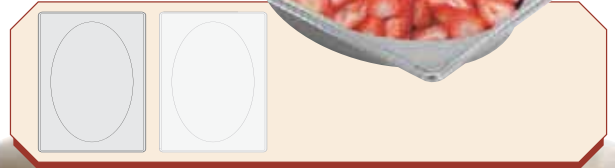
MODEL 1/3 GN - 176x325mm - OVAL SHAPE

' +:	7	*1 1	;2M
FYBEE	X @FFF	@EE	B@



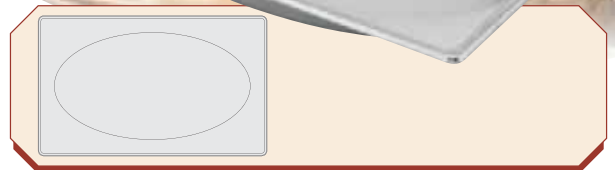
MODEL 1/2 GN - 265x325mm - OVAL SHAPE

' +:	7	*1 1	;2M
ZBAE	X @F A	*A@	@B
F@BAE	X @F Y	* A	B@
FZBEE	X @F F	@EE	FBA



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - OVAL SHAPE

' +:	7	*1 1	;2M
YFBAE	X @F@A	*A@	FBK
YZBEE	X @F@Y	* A	YB
AZBEE	X @F@F	@EE	XBZ



ALL NEW!



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar

ⓔ J ()+: 7: +&* (7**M2/L *ML/β M |. QL*

ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&'**2 |B1 Q/ QL *

ⓓ J ()+: 7: +&-4' ;)' +*C7 B' MQ, Q P*

MODEL 1/2 GN - 265x325mm - HEXAGON SHAPE

7	*11	;2Λ
X @Y Y	* A	B@
X @Y F	@EE	FB

' +:
ZBEE
F BAE



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEXAGON SHAPE

7	*11	;2Λ
X @Y@Y	* A	ABE
X @Y@F	@EE	ZBZ

' +:
YFEE
AAEE



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar

ⓔ J ()+: 7: +&* (7**M2/L *ML/β M |. QL*

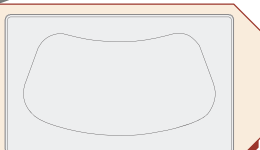
ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&'**2 |B1 Q/ QL *

ⓓ J ()+: 7: +&-4' ;)' +*C7 B' MQ, Q P*

MODEL 1/2 GN - 265x325mm - KIDNEY SHAPE

7	*11	;2Λ
X @A Y	* A	B@

' +:
ZBEE



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - KIDNEY SHAPE

7	*11	;2Λ
X @A@Y	* A	YBZ

' +:
YFEE

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

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

ⓕ Nouvelle collection complète en melamine. Qualité lourde et insensible au cassement.

ⓓ Neue Serie professionelles Melamin Geschirr in hochwertiger Qualität. Hochleistung und optimale Bruchfestigkeit.

Professional Melamineware



Ⓝ GASTRONORMBAK

ⓔ J ()+: 7: +&* (7*

ⓕ 4(C*J ()+: 7: +&*'

ⓓ J ()+: 7: +&*4' ;)' +*

WIT/j ')' %4;(7 C%q ' "

' +:	7)RQ*J 7	1	* 1
@YBA	E E F@@	@%@	AFBEI F BA	IE
EBA	E E F@	@%@	AFBEI F BA	YIE
FYBAE	E E F@F	@%@	AFBEI F BA	BA
XBA	E E F @	@%	F BAI BA	IE
@YBA	E E F	@%	F BAI BA	YIE
@XB A	E E F F	@%	F BAI BA	BA
@ABA	E E F	%Y	AFBEI @ B	IE
@BKA	E E F X	%Y	AFBEI @ B	BA
@ BKA	E E FFF	@%F	F BAI @XB	BA

ZWART/4;(Cm%7: "% C j (+Z

' +:	7)RQ*J 7	1	* 1
@YBA	E E Y@@	@%@	AFBEI F BA	IE
EBA	E E Y@	@%@	AFBEI F BA	YIE
FYBAE	E E Y@F	@%@	AFBEI F BA	BA
XBA	E E Y @	@%	F BAI BA	IE
@YBA	E E Y	@%	F BAI BA	YIE
@XB A	E E Y F	@%	F BAI BA	BA
@BKA	E E Y X	%Y	AFBEI @ B	BA
@ BKA	E E YFF	@%F	F BAI @XB	BA





(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal

(E) J ()+: 7: +&* (7**M2/L *ML/ #
 (F) 4(C* ;'8! 7)('+! *J ()+: 7: +&*2 I *
 (D) J ()+: 7: +&4' ;)' +*C7 *

7)RQ*J 7	*1	;2M	' +:
DAF @FY	@F	* A	BA	ZB A
DAF @FF	@F	@EE	YE	@EBA
DAF @ Y	@%	* A	YE	@EBA
DAF @ F	@%	@EE	BA	@ EBA
DAF @@Y	@/@	* A	DE	@EZE
DAF @@F	@/@	@EE	@YE	EBA



(N) GASTRONORM SCHAAL - porselein

(E) J ()+: 7: +&* (7**Q PL/ 2B*
 (F) 4(C*J ()+: 7: +&'**Q PL/ 2B L*
 (D) J ()+: 7: +&* C (;)'** PhL/ 3*

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

7	* 1	' +:
@FE @F		@ B A

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

7	* 1	' +:
@FE @		EBA

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

7	* 1	' +:
@FE @@		YAE



(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal

(E) C) ;!' +, *+!)**M2/L *ML/ #
 (F) +! : 'C "; ; +! **2 I *
 (D) 4')' Cm{ 4;{ J ' **C7 *

7	1	' +:
@ AE@A	AGHI XI @@	XBA

NEW!



(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal

(E) C) ;!' +, *+!)**M2/L *ML/ #
 (F) +! : 'C "; ; +! **2 I *
 (D) 4')' Cm{ 4;{ J ' **C7 *

7)RQ	1	' +:
@YA @E@	A	@ZHI@ I @E	EBA
@YA @E	B	@GHI@DI @E	ZBA

(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal

(E) 4 99') * ' +6'7J *9; () j (+ ' * * M3L * ML *
 (F) C: 6' +) *8' *4 99') * *3 I *
 (D) 4 99') - ' +6" +4') ' Cm * *C7 *

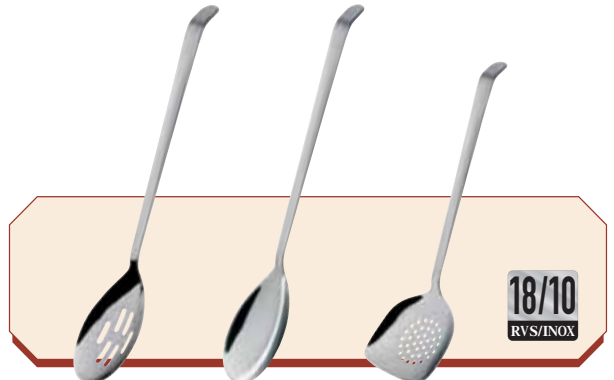
' +:	7		; * 1
ABDE	D DXE	sauslepel % . 0 L * / K/L 02%RL*a*V01 L % L1 k L / W /	FE
B A	D DXY	schuimspaan % L2 I LP L 01 2L % N 01 / W /	FX
ABFE	D DXEZ	serveerlepel % LF 2V * Q 3 02%RL*a*V01 L % L1 k L / W /	FF
ABAA	D DXED	serveerlepel geperf. % LF 2V * Q 3 * Q.RU 02%RL*a*V01 L * Q.RU PT % J L1 k L / W / Q.RU	FF



(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal

(E) 4 99') * ' +6'7J *9; () j (+ ' * * M3L * ML *
 (F) C: 6' +) *8' *4 99') * *3 I *
 (D) 4 99') - ' +6" +4') ' Cm * *C7 *

' +:	7		; * 1
DBAE	X X EY	serveerlepel geperf. % LF 2V * Q 3 * Q.RU 02%RL*a*V01 L * Q.RU PT % J L1 k L / W / Q.RU	FE
DBZE	X X @	serveerlepel % LF 2V * Q 3 02%RL*a*V01 L % L1 k L / W /	FA
DBDA	X X @	serveerlepel geperf. % LF 2V * Q 3 * Q.RU 02%RL*a*V01 L * Q.RU PT % J L1 k L / W / Q.RU	FA



(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal

(E) 4 99') * ' +6'7J *9; () j (+ ' * * M3L * ML *
 (F) C: 6' +) *8' *4 99') * *3 I *
 (D) 4 99') - ' +6" +4') ' Cm * *C7 *

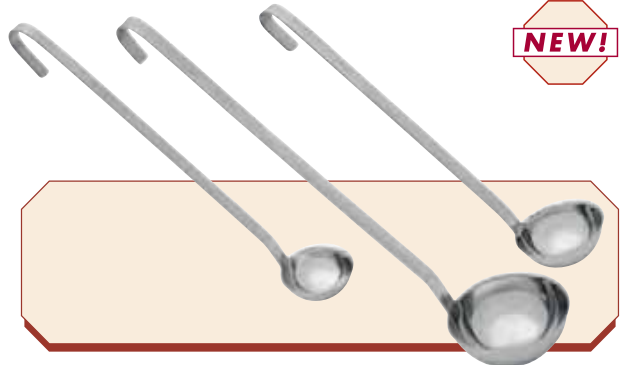
' +:	7		; * 1
@DA	EFF A @	serveerlepel % LF 2V * Q 3 02%RL*a*V01 L % L1 k L / W /	Z
@DA	EFF A	serveerlepel geperf. % LF 2V * Q 3 * Q.RU 02%RL*a*V01 L * Q.RU PT % J L1 k L / W / Q.RU	Z
B E	EFF A F	serveerlepel % LF 2V * Q 3 02%RL*a*V01 L % L1 k L / W /	FF
@DA	EFF A Y	sauslepel % . 0 L * / K/L 02%RL*a* . 0 L % . 0 L3 / W /	Z



(N) OPSCHEPELPEL - roestvrijstaal, naadloos, non-drip

(E) ; (8 ; ' * * M3L * ML * B' L . 1 L B' 3 - KP23
 (F) ; : C ' * *21 B' . 3 * OQPLB' 3AV OMM *
 (D) C e 9; e 99' ; * *C7 B' . 0 * L211 * M | B' 32NMA QJ

' +:	7	W 1	; 2M	; * 1
YBKE	X E YYE	A	EEFE	XBE
ABYA	X E YY@		EEAE	DIE
BOA	X E YY	X	EEZE	FEBE
XBFA	X E YYF	Z	EB@ A	F BE
ZB E	X E YYY	D	EB@AE	FFBA
ZBYA	X E YYA	@E	EB AE	FABE
@BDA	X E YY	@	EBAE	F BA

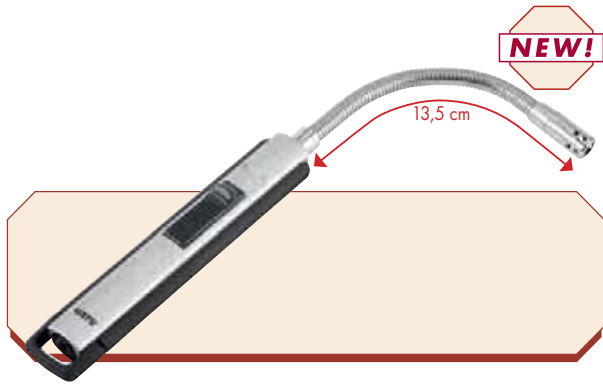


(N) OPSCHEPELPEL - roestvrijstaal, geperforeerd

(E) ; (8 ; ' * * M3L * ML * B' Q.P. P. MK *
 (F) C ' ; ; + ' * 5' (++: ' + * *21 B' Q.RU PTL *
 (D) C e 9; e 99' ; * *C7 B' Q.RU 2PM

' +:	7	W 1	; * 1
XBYA	X E YF@	D	FE
ZBAE	X E YFF	@@	F





(N) GASAANSTEKER - flexibele metalen vlampijp

(E) J (; ; ") ' + * - * U I Z L * U / 1 L * Q Q **
 (F) (; ; & ' - J (Z * - U I Z L * L 3 * 1 T M #
 (D) (; ; Z j ' C m 9 ; (& & ' 7 Z 7 8 ' + * - * U I Z L * 9 / 1 1 L 3 V L Q P *
 7 ; * 1
 * D Y E @ A

' + :
 X B A



(N) GASAANSTEKER

(E) J (; ; ") ' + *
 (F) (; ; & ' - J (Z *
 (D) (; ; Z j ' C m 9 ; (& & ' 7 Z 7 8 ' + *
 7 ; * 1
 * A @ Y E F @ F Y

' + :
 X B A



(N) GASBUS R4 - universele vulling uitsluitend voor gasaansteker en mini koksbrander

(E) J (* C : 7) (' 7 ' + * - Y * * 3 R * U P * V . * 2 / N U P * . 3 K * 1 2 3 * C / i *
 M P N #
 (F) + S C " " 7) * 5 * J (Z * + Y * * Q O P * . / 0 1 L - V . h * L * M O I Q * M P N L *
 " 1 2 2 *
 (D) J (8 : ' * - Y * * 3 O P * U k P * 9 / 1 1 L 3 h k 3 K L P * O 3 K * 1 2 2 C N L U *
 4 P L 3 3 L P *
 7 V P
 * A @ Y E F @ A

' + :
 @ B D A



(N) GASAANSTEKER

(E) J (; ; ") ' + *
 (F) (; ; & ' - J (Z *
 (D) (; ; Z j ' C m 9 ; (& & ' 7 Z 7 8 ' + *
 7 ; * 1
 * E Y E E Y

' + :
 B D A



(N) GASBUS - vulling voor Kisag gasbranders, rechauds en aanstekers

(E) J (* C : 7) (' 7 ' + * - U P C O P 3 L P * . 3 K * V . * Q / M i . P I L P *
 (F) + S C " " 7) * 5 * J (Z * * Q O P * C P / L O P * L M R L N O K * N O U W - G / M
 (D) J (8 : ' * - U k P * J . - 4 P L 3 3 L P * O 3 K * - / M M 3 i g P I L P *
 7 1 /
 * E Y E A E Y E E

' + :
 Y B E

* E Y E A @ **doos met 12 bussen** % O I i 2 N @ * 3 M 2 L P
 O M * F L * @ * P T 2 Q 2 3 M 6 m P M 3 * 1 2 X @ * 4 / L N K L 3

A @ E E

(N) KOKSBRANDER - voor het caraméliseren, voorzien van pi! zo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd

(E) 4: j *) : +C %C(+ (&' ;'Z' +* ' 2M Q h * Q N C O M M 3 * 2/322 B K L / 1 L P L K * 2 M O M V . * 3 M 2 B L P *

(F) :) ; *) : +C ' * & ;) ' 9 : 7 C) ' 7 % C (; & ' (* * . P . 1 L / 2 L O P B * F L * . / O 1 . V L * Q 2 h B / 2 P T * . 3 * P L 2 2 3 M h * V . h *

(D) C ' 9 * 4 + ' 7 7 ' + * ' . P . 1 L / 2 2 P M O i B ' 1 2 M 2 h - Z k 3 K 0 3 V B * i 2 K * V L / 2 U P M N 3 L J . K L *

' +:

7

@BDA

*A@Y EEA

(N) KOKSBRANDER+GASBUS - in blisterverpakking

(E) 4: j *) : +C %C(+ (&' ;'Z' +* ' (°C : 7) (' 7 ' + * ° Q 2 M P * Q | 2 V *

(F) :) ; *) : +C ' * & ;) ' 9 : 7 C) ' 7 % C (; & ' (+ + S C ' ' 7) * 5 * J (Z * ° Q 2 M P * . P . 1 L / 2 L O P B * F L * . / O 1 . V L * Q 2 h B / 2 P T * . 3 * P L 2 2 3 M h * V . h *

(D) C ' 9 * 4 + ' 7 7 ' + * ' (8 : ' * * 4 / 2 M P - 6 L P Q | 0 3 V *

' +:

7

@BYA

*A@Y E E

(N) KOKSBRANDER "DE LUXE" - in blisterverpakking, voor het caraméliseren, voorzien van pi! zo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd

(E) 4: j *) : +C %C(+ (&' ;'Z' +* ' 8 ' * ; X ' ' * ° Q 2 M P * Q | 2 V B i 2 M Q h * Q N C O M M 3 * 2 / 3 2 2 3 B K L / 1 L P L K * 2 M O M V . * 3 M 2 B L P *

(F) :) ; *) : +C ' * & ;) ' 9 : 7 C) ' 7 % C (; & ' (' 8 ' * ; X ' ' * ° Q 2 M P * . P . 1 L / 2 L O P B * F L * . / O 1 . V L * Q 2 h B / 2 P T * . 3 * P L 2 2 3 M h * V . h *

(D) C ' 9 * 4 + ' 7 7 ' + * ' 8 ' * ; X ' ' * * 4 / 2 M P - 6 L P Q | 0 3 V B * | . P . 1 L / 2 2 P M O i B ' 1 2 M 2 h - Z k 3 K 0 3 V B i 2 K * V L / 2 U P M N B L * J . K L *

' +:

7

BAE

*A@Y EE

(N) GASBUS - universele vulling voor o.a. koksbrander, gasbrander en gasrechauds

(E) J (°C : 7) (' 7 ' + * ° U P V . * | L P B C i * M P N . 3 K * V . * O P 3 L P *

(F) + S C ' ' 7) * 5 * J (Z * ° Q 2 M P * . P . 1 L / 2 L O P B * F L * . / O 1 . V L * Q 2 h B / 2 P T * . 3 * P L 2 2 3 M h * V . h *

(D) J (8 : ' * * 4 / 2 M P - 6 L P Q | 0 3 V B * | . P . 1 L / 2 2 P M O i B ' 1 2 M 2 h - Z k 3 K 0 3 V B i 2 K * V L / 2 U P M N B L * J . K L *

' +:

7

@BXD

*A@Y EE

VP

E

YZEE

*A@Y E Z **doos met 28 bussen** % O I * 2 M * Z * 3 M 2 B L P O M * . F L * Z * P T 2 2 3 M h m P M 3 * 1 2 M Z * 4 / L N K L 3





NEW!



Ⓝ KOKSBRANDER - in blisterverpakking, voorzien van pi! zo-ontsteking, wordt zonder gasbus geleverd

- Ⓔ 4: j *): +C %C(+(&' ;'Z' +*Q2MPQ | 2VBQ2h *
- ⓐ NCOM3*2/322 3BKl/2PLK'i 2M OMV. * 3M2LP*
- Ⓕ :)";): +C ' & ;)'9: 7C)' 7 %C (; &' (*- L1Q // VL*Q2MPB: FL * /01 . VL*Q2h B/2PT* . 3 *PL 22 3M a*V. h*
- Ⓖ C '9 *4+ '77' +*4/2MP-6LPQ | 03VB'1 2M 2h -Zk3K03VB' i 2K*VL/2UPM NBL'J . K L*

7

* ZAE@A

' +:
@ BDA



Ⓝ KOKSBRANDER "MINI" - in blisterverpakking

- Ⓔ 4: j *): +C %C(+(&' ;'Z' +*Q2MPQ | 2BV*
- Ⓕ :)";): +C ' & ;)'9: 7C)' 7 %C (; &' (* "&'7"'*L1Q // VL*Q2MP*
- Ⓖ C '9 *4+ '77' +*1 &'7"'*4/2MP-6LPQ | 03V*

7

* A@Y E@E

* 1

@A

' +:
@ BDA



NEW!

Ⓝ KOKSBRANDER "HOME CHEF" - in blisterverpakking

- Ⓔ 4: j *): +C %C(+(&' ;'Z' +* : &' *C '9"'*Q2MP* Q | 2V*
- Ⓕ :)";): +C ' & ;)'9: 7C)' 7 %C (; &' (* " : &' *C '9"'*L1Q // VL*Q2MP*
- Ⓖ C '9 *4+ '77' +*1 : &' *C '9"'*4/2MP-6LPQ | 03V*

7

* A@Y E@Z

* 1

E

' +:
@ BDA



Ⓝ GASBUS R4 - universele vulling uitsluitend voor gasaansteker en mini koksbrander

- Ⓔ J (*C: 7) ('7' +*Y* * 3R*UPV. *2/NMP * 3K*1 2*O' i * MP N*
- Ⓕ +SC" " 7)*5*J (Z*Y*Q OP. //01 L-V. h*L M OX*MP NL * "1 22*
- Ⓖ J (8: ' *Y* *30P*UkP*9/ 1 1 L3hk3KLP*03K*1 22CNU* 4PL33LP*

7

* A@Y EF

VP

@ A

' +:
@ BDA

④ SERVEER SNACK WARMER - roestvrijstaal, aluminium bovenplaat kan/dient eerst voorverwarmd te worden

- ⑤ '+6"7J * 7 (Cm] (+&' +* M2/L * MLB' .01 201 *MQ Q' M* . 3% N 0/K*Q *GFLN. MK*2*ML* FL3*UP M
- ⑥ '+6" +C (99 * ; () * 2B I B'Q' . 'OL * OG P2.0PL * L3* .01 201 * QLOPK 2A/ML *GPT N OUV *K. 3 *L *UOP *MOM K'. Q' K*
- ⑦ '+6" +* 7 (Cm] +&' +* C7 B' / 0-8L I Q' M' l. 33% / M' thOLP M' : U3*P VLi gPI M LPKL3*

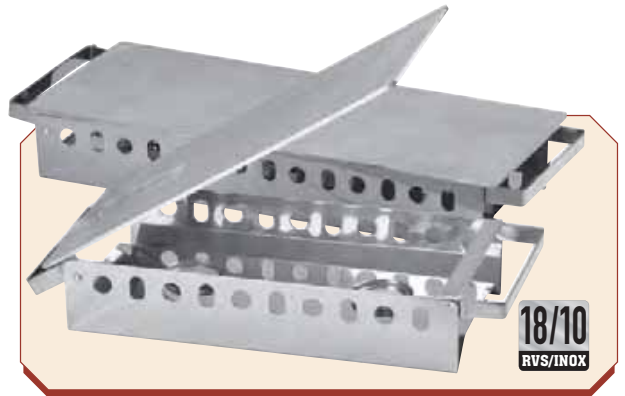
' +:	7)RQ	1
FD&E	@A EY@	A	@ GHFEI @A
YD&E	@A EY	B	@ GHFZI @



④ SCHOTELWARMER 2- EN 3-PITS - roestvrijstaal, met scharnierende aluminium bovenplaat

- ⑤ :)' + (, j (+&' +* 7 8 F*4 +7' + * M2/L * MLB' i 2MNBV2V* .01 201 * fLP-Q' M*
- ⑥ +SC (8 (6' C* *) F*4+ ; ' + * 2B I B' . fl Q' . 'OL * 0 fLP / L' K' . 01 201 * a* N P32PL*
- ⑦ ; () ' 7 j +&' +* 8' + F*4+ 77' +7 * C7 B' 2A N P32PQ' M' . 0 ' 01 201 *

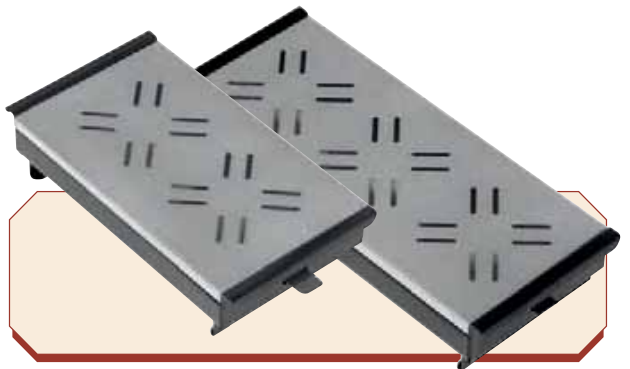
' +:	7	waxinelichtjes% . 3KL V KLMa*O OV2 %mLPhL3Q NLP	1
EE	*@E EE	2	XGHFXI @BA
F&EE	*@E EEF	3	XGHYZI @BA



④ RECHAUD - zwart, bovenplaat aluminium

- ⑤ :) * ; () ' 7 j * Q' I B' 2M' .01 201 * MQ
- ⑥ +SC (8 * 3 2B'Q' M' 0* .01 201 *
- ⑦ ; () ' 7 j +&' +* N . PhB' / M' M' / 01 201 *

' +:	7	waxinelichtjes% . 3KL V KLMa*O OV2 %mLPhL3Q NLP	1
FBAE	*A Z EE	2	GHI FYI @
EE	*A Z EEF	3	GHI YI @



④ GASRECHAUD - roestvrijstaal, tot wel 2 uur brandtijd

- ⑤ J (*C : m' +* M2/L * MLB' COP3 *OGM* *N OP *
- ⑥ +SC (8 * 5 * J (Z * 2B I B' M I Q * KL * 1 CO M 3 * 0 ' 0' a * NOL *
- ⑦ J (*' C (8 * C7 B' 4PL33K. OL P' Q' h0* * M3KL3*

LONGFIRE

' +:	7	* 1	Ø * 1	l j
@E&EE	* EYE A	@	E	@F



④ GASBUS - vulling voor Kisag gasbranders, rechauds en aanstekers

- ⑤ J (*C : 7) (' 7 ' +* U P' COP3LP * 3K*V. *Q' M' i . P1 LP *
- ⑥ +SC (' 7) * 5 * J (Z * Q OP' Q' / OP * L' M' N OK * N OUV -Q' M
- ⑦ J (8 : ' * U P' J . -4PL33LP03K* / M' 3i gPI LP*

' +:	7	1/
YB&E	* EY EAE	YEE
A&EE	* EY EA@	doos met 12 busen% O I ' 2M' * 3M2LP O M' . fl @ * PT 2Q 3M' m PM3* 1 2M' * 4L NK L3



WESTMARK



Bright Spark
**VERNIEUWDE
 UITVOERING
 NEW VERSION**

NEW!



Catering
 Cartridge

(N) SAUSPANNETJE - met warmhoud rechaud en waxine houder, inclusief sauslepel
 (E) &(; ; * (C ' (7 * i 2M . P I L P . 3K * . 3K / N K L P B * . O L * / K L * 2 / O K L K *
 (F) C (; ; ') ' * 5 ' 4 ' + + ' * * . F L * P T N O K * L M 3 M 2 B L P K L * O O V 2 B * . F L * O 2 / 2 P L * K L * . O L *
 (D) : f l ' 7 9 7 7 C ' 7 * * i 2 M M F N L 3 * O 3 K *) L L / 2 N O L N g / M P B * 1 2 M . O h L 3 / W L *

7	W 1	* 1	; 2M
*E@ EYX	@Y	Y	EF

' +:
 @Z B A

(N) GASRECHAUD - ge! poxeerd, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting
 (E) J (°C : : m l + * * Q i K L P * . M K B Q h * L / L P 2 / 3 2 2 3 B * Q N L / * U / 1 L * . K O M L 3 / B . O M 1 . M * . W / R * 1 L N 3 2 1 *
 (F) +SC (8 * 5 *) (Z * * 1 Q 1 T L B * . / O 1 . V L * Q h - T / L P 2 O L B * P T V / V L * 3 / B O * K L * / * U / 1 1 L B * K 2 2 * K L * T O P 2 M * . O M 1 . M O L *
 (D) J (* + ' C (8 * * L Q 1 2 P B 2 h - Z k 3 K O 3 V B 9 / 1 1 L * M O U 3 / * P L V / O P B * . O M 1 . M N L * 2 N L P N 2 M + 6 P P 2 N O 3 V *

7	1	mi
*A@Y E@@	@ G H F Y I Z	

' +:
 F Y B A E

(N) GASRECHAUD ACCESSOIRES
 (E) J (°C : : m l + * (C C ' : ' + ' *
 (F) +SC (8 * 5 *) (Z * C C ' : ' + ' *
 (D) J (* + ' C (8 * C C ' : ' + ' *

(N) BAK/GRILLPLAAT - met anti-aanbaklaag
 (E) J + ' 8 8 ; ' % j + ; ; * ; () ' * * 3 3 - M l * . M B V *
 (F) ; (Q ' * j + ; ; ' * * . 3 / M . K N T 2 *
 (D) J + ; ; - ; () ' * * (3 M N U M L N 2 N 2 / O 3 V *

7	* 1	W 1
*A@Y E@	A	F

' +:
 @G E E

(N) GASBUS - universele vulling voor o.a. koksbrander, gasbrander en gasrechauds
 (E) J (°C : 7) (' 7 ' + * * U P V . * I L P B Q / i * M P N . 3 K V . * O O P 3 L P *
 (F) +SC " 7) * 5 * j (Z * * Q O P P L N O K * a * V . h B * O M P N L * L M O P / L O P *
 (D) J (8 : ' * * U P j . - + L N O K * O 3 K * C N U * 4 P L 3 3 L P *

7	VP
*A@Y E E	E

' +:
 @X D

*A@Y E Z **doos met 28 bussen** % O 1 i 2 M Z * 3 M 2 B L P O M * . F L * Z * P T 2 2 2 3 M 3 1 2 M Z 4 / L N K L 3

Y Z E E

**(N) HANDCITRUSPERS - roestvrijstalen/
gel poxeerde uitvoering, voorzien van een
roestvrijstalen perskegel en opvangbeker**

- (E) J 'C' +** M2/L * ML/1 Q I R**2 Q L 1 L3 M2 3 B W. 10 PL * *
M2/L * ML/C3 L * 3K*COQ CPL *
- (F) + ' '-(J + &' *5*&('7**2 1%PT 2L*IQ I R*1 2L*L3*
ú OF PL BK2Q L*K'03L*QPL L*KL* 3 L*L*MKL* OQ*L3*. 2P*
2B1 RK. QL*
- (D) (78- (9) + ' ' ** KL/MN/1 Q I 2 PL3-
'1 Q L 1 L3 M2 P03V*F L R U V* K Q P L 2 L * KL/MN/ mL VL /03K*
COQ PL L *

' +:	7	1
BEE	* E E @ E	FZGH @ E I @ Z

**(N) HANDCITRUSPERS - verchromde uitvoering,
voorzien van een roestvrijstalen perskegel en
zuigvoetjes**

- (E) J 'C' +** NP1 2D1-Q. MKB1 2M* M2/L * ML/ 3L* 3K*
O N2 *ULM
- (F) + ' '-(J + &' *5*&('7** NP1 TB. fL * V2L*2 1 LM
Q2K *L3*. 0 MND *
- (D) (78- (9) + ' ' *FLP NP 1 M1 2K7 * PL 1 LVL /03K*
J 01 1 2k NL3*

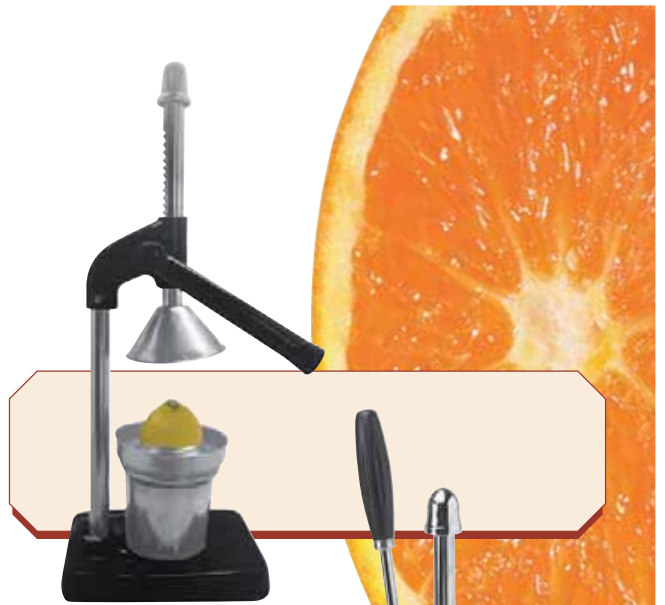
' +:	7	* 1
XXBEE	* E EEA	AE

**(N) FRUIT/GROENTEN PARTJESSNIJDER - geheel uit
niet roestend materiaal, zeer geschikt voor
citroenen, sinaasappelen, tomaten, kiwi's etc,
snijdt de groente en fruit zeer eenvoudig in
6 partjes**

- (E) 9+ '1%6'J ') (4; '1 ' 8J ' +** M2/L * 1. NP2 B' 02MOQ*
UP *L13 BP . 3VLBM1 . NA B1 2 2 LM* /2L fLPR*. 2R*2B*
* L N2 *
- (F) C: ' -9+ '1) %SJ &' **1. NP2 0*2 1 RK. QLBQ OP*
2PB B' P. 3VL BM1 . NA B1 2 2 LM* OQ*L *TV01 L LM
L *U02M*P: *U 2L*L3* * 0. P2LP *
- (D) 9+ C)'7%J ' &' ' C 7 ' 8' +** . 0 *32NMP M3KL1 *
& . NP2 B' LN VLL 2/3L MUKPZ2A 3L3B1 Q11 /2L *03K*m2 B*
) 1. M3*0 i * NBL 2L MK. *J L1 k L*03K*: O M2B* *J L 2L*
LNPL 2BU N*

' +:	7	1
DAEE	* EF EFE	YZGH @ @

FYBAE EF EF@ **8 partjes snijder** %Z*Q/ KL* LKVL P
K2 2L0PZ* L N2 3 %VL1 0 L M2 L PZ * M22V





PREP CHEF **ALL NEW!**



070.710

070.710 + 070.712



070.710 + 070.714



070.720 + 070.723

(N) GROENTESNIJDER/PUREEPERS PREP-CHEF - Multifunctioneel apparaat, geheel kunststof basisunit met zuignapvoeten, te voorzien van pureerinzetstuk of uiensnijder inzetstuk, separaat leverbaar

- ⑤ 6'J'') (4; '°C))' + % :) () : * + ' * + ' - C '9*°&0/2 03 2 3 *KLF 2 LB*G/ 2 °C L *0322 22* 0 2 3 *UL/22M* QP f 2L *i 22*Q MM*1 . NLP*2 LPA*P* 32 3* ONMP*23 LPB* . f. 2' QL* LQ P. 22R*
- ⑥ C: ' *SJ & ' % + ' - + ' * + ' - C '9*°K2Q 22 1 0/2 0 3 2 3B*/0322 *KL °C L *L3*Q/ 2 0L * FL *L *Q2K * KL *L3MO LB*Q OP*U OP32*23 LP22QPTL* 0*23 LP22KL * OQ * K' 2/3 3B*/2P. QL* TQ P M
- ⑦ J' & ' C 7' '8' + % + ' + ' ' * + ' - C '9*° * & 0/2 0 3 1 2 3 VL P2/22M03 MMU24. 2L 22N 22 22 22 . OV3. QJ 9k L3B' 0 22NPO P*1 22 kPLL * 23 . M* KL P Zi 2QL/ NBL 22LP * 23 . M2B QLP . M) 2 22LP P*

STANDAARD/	: +)%	: +)%) 78' +
7		1	
*EXE X@E		YGHYIYE	

PUREEPERS INZET/ :) () : * & (' + * 7 ' +)

' 7 C (+) * + ' ' - + ' ' % + ' + ' ' * ' 7 ; (J

7			
*EXE X@			

UIEN SNIJDER INZET/ : 7' 7 °C))' + * 7 ' +)

' 7 C (+) * C: ' - : ' 7 : 7 % z ; ' 4 ; C 7') * ' 7 ; (J

7			
*EXE X@			

(N) FRITESSNIJDER PREP-CHEF - kunststof basisunit met duwbeugel en zuignapvoeten, te voorzien van diverse mesroosters met drukstuk, separaat leverbaar

- ⑤ 9+ ' 7 C *9+ , °C))' + * + ' - C '9*°Q/ 2 2 *4. L *0322 22* N 3K/L * 3K* 0 2 3 *UL/22M*U PL LL3* 22* LF LP. / ONMP* 23 LP22 2222Q NLPB' LQ P. 22R* . f. 2' QL*
- ⑥ C: ' *9+) ' * + ' - C '9*°Q/ 2 2 0L *KL*/0322 *KL °C L * . FL * / °Q 2/3 TL *L *L *Q2K *a *L3MO LB* FL *Q0 2OP * ONA 01 *L *Q2 0 22BK2Q 322L * TQ PT1 L3M
- ⑦ : & & ' + - 9+) ' C 7' '8' + * + ' - C '9*°m03 MMU2 Q 2L 22N 22 22 P22203K* . OV3. Q29k FLB. 0 2 2 0NPL 3*1 22 1 L NPL 3* & L LP03K *8 PO | M1 QL B' LQ P. M) P22/22 N

STANDAARD/	: +)%	: +)%) 78' +
7		1	
*EXE X E		A@GHIYEIYE	

(N) MESROOSTER INZET+DRUKSTUK

⑤ 9+ ' 7 C *9+ , °C))' + * 7 ' +) + ' + *

⑥ ' 7 C (+) * C: ' *9+) ' + : : ' 4 *

⑦ & ' ' + * ' 7 ; (J + 8 + Cm) ' & ' ; *

7	mesrooster%	ONMP*23 LP22% ONA 0% & L LP*1 1
*EXE X @		8x8
*EXE X		10x10
*EXE X F		16x8

FRITESNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk, standaard geleverd met mesrooster en drukstuk 9 mm

- 9+7C *9+, °C))'+*MOQ*MQ/RQ* 2M* O M 3*U/LA/B MZ/L *1. MP2 /i 2M/CQ/ M *GD NLPB/ M3K. PK*KL/ΔLPLK* i 2M/F 1 32U*032M 3K*GD NLPD*1 1*
- C: ' *9+)' *1 K c/L *KL*MOQ*. fL *QZK *fL3MO L* . OPLB*1. MP2 0*2B1 RK. QLB*GD 2*P3*P2/. 3B* M3K. PK* /ΔPLL*. fL *VP2/L *LMQ O 2*D*1 1*
- D: &&' -9+)' - C 7' '8'+*2 NI KL//1 2M J O1 1 2. OVUK N.3B'. O *32NMP M3KL1 *8. MP2 B' 8FO 1 M1 QL/. O *+2/. 3B' M3K. PK*VL/ΔUWPM 2M 1 L LPLZ. ML *03K* M1 Q'D*1 1*

' +:	7	1	mesrooster% OMM*2 LPM OMA O%&L LP*1 1
------	---	---	--

@EDBE	* EF EE@ FEGHYFI @	9x9
@EDBE	* EF @E@ FEGHYFI @	9x9

MESROOSTERS/DRIJKSTUKKEN

- m7'9' * 7') % ' + *
- J + ; ; ' % : ' : " * *
- & ' ' + ' 7 () Z' %) ' & ' ; *

' +:	7		JRQ
FBE	EF EE		6x6
FBE	EF EEF		9x9
FBE	EF EEY		12x12
FBE	EF EEA		8 partjes snijder%Z*Q/ KL i LKVL KΔ 2LOPZ* L M 3 %VL1 O LMQZLPZ*MQZV

FRITESNIJDER - metaal ge! poxeerd frame, mesrooster 12 mm, vastzetbaar d.m.v. zuigvoet, inclusief 2 extra hulpstukken, hierdoor is hij ook geschikt als appelverdeler of citruspers

- 9+7C *9+, °C))'+*Q KLP*. MK*1 LM/UP. 1 LB* OMM*2 LPA@ *1 1 B' / . QL* 2M* O M 3*U/LA/BZ /OKZV*MA * . KKZB . / . MM NI L3M*1. 1 ZV*2P2. / *O2MOQ*. * QZK* KΔ ZKLP* *O2L*1 M MA **
- C: ' *9+)' *Q/M1 L3M/ TM/PLF MB* OMA O* @ *1 1 B' . fL *QZK *L3*fL3M LBR* 1 Q2*/L *KLOI *QZ L * ZMA * OGG1 1 L3MΔL B. Z B2* 3f 2.3M*. / 1 L3M OL*/ Q 1 1 L * O *K2/MZD/MOPQL L-. VFO1 L *
- D: &&' -9+)' - C 7' '8'+*LQIRQ NENMAM &LM/P. NI L3B'&L LP@ *1 1 B'LP NΔ Q P1 2M/* 6. 1 001 W B'Z1 O ΔL * h0 g/M/2NL* 3/ VL3B' *K. * L * 2N*. O NL2/3LM / * QU/MΔZLPK LPZ2PO QL L *

' +:	7	1	mesrooster% OMM*2 LPM OMA O%&L LP*1 1
------	---	---	--

D BE	*X @EYE ZEGH AI@	12x12
------	------------------	-------

FRITESNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk, geleverd met 3 mesroosters 9 mm, 10 mm en 12 mm

- 9+7C *9+, °C))'+*MOQ*MQ/RQ* 2M* O M 3*U/LA/B MZ/L *1. MP2 /i 2M/CQ/ M *GD NLPB/ M3K. PK*KL/ΔLPLK* 2M/F 1 32U* 032M. 3K*D*1 1 B'@E*1 1*. 3K*@ *1 1*
- C: ' *9+)' *1 K c/L *KL*MOQ*. fL *QZK *fL3MO L* . OPLB*1. MP2 0*2B1 RK. QLB*GD 2*P3*P2/. 3B*/ΔPLL*. fL * F*VP2/L *D*1 1 B'@E*1 1 *LM@ *1 1*
- D: &&' -9+)' - C 7' '8'+*2 NI KL//1 2M. OVUK B' . O *32NMP M3KL1 *8. MP2 B'8FO 1 M1 QL/. O *+2/. 3B' VL/ΔUWPM 2M*1 L LPLZ. ML B'D*1 1 B'@E*1 1 *03K*@ *1 1*

POMFRI BUDGET

' +:	7	1	
FFBAE	*E@ @YA		AGHI@FI@



*203.001



WAND/WALL MODEL *203.101



WESTMARK





LOUIS TELLIER



FRITESSNIJDER - zwaar verchromd, ge! poxeerd voetstuk, met mesrooster+drukstuk

9+7C *9+, *C))'+**NP 1 2D1-Q/ MKBLQ IR*/ `OLFLK* Q LBi 2Mf ONMP+GD NLP*
C: '9+')' **NP 1 TB°P° /L*KL*KTQ IRB° FL * ONA O+Q O P°
D : &&' -9+')' C 7' '8'+**fLP NP 1 M. OU L2CPL33/ 1 2 PMA1 * 1L/B1 2M L LP+KFO | M1 Q/

TAFELMODEL/)(4;'): *8: 8';
&: 8 ;'8'*)(4;'%) C &: 8';;

7	1	mesrooster% ONMP°B LPM ONA O%&L LP1 1	' +:
* EZ @E	FYGH IYIY	6x 6	YAE E
* EZ @EZ	FYGH IYIY	8x 8	YAE E
* EZ @EE	FYGH IYIY	10x10	YAE E
* EZ @EF	FYGH IYIY	13x13	YAE E
* EZ @EY	FYGH IYIY	10x20	YAE E

STAAND MODEL/)(78'7J *8: 8';
&: 8 ;'8'4: %))(78&: 8';;

7	1	mesrooster% ONMP°B LPM ONA O%&L LP1 1	' +:
* EZ E	ZZG HIAEI @	6x 6	XD E E
* EZ EZ	ZZG HIAEI @	8x 8	XD E E
* EZ @E	ZZG HIAEI @	10x10	XD E E
* EZ @F	ZZG HIAEI @	13x13	XD E E
* EZ @Y	ZZG HIAEI @	10x20	XD E E

MESROOSTER/C))'+*7 '+)%C:)'(%&' '+

7	1	mesrooster% ONMP°B LPM ONA O%&L LP1 1	' +:
EZ FE		6x 6	F BAE
EZ FEZ		8x 8	F BAE
EZ F@E		10x10	F BAE
EZ F@		13x13	F BAE
EZ F@Y		10x20	F BAE

DRUKSTUK/ '+%: : "%8+ Cm)' & ' ;

7	1	mesrooster% ONMP°B LPM ONA O%&L LP1 1	' +:
EZ FEX		6x 6	@ BAE
EZ FED		8x 8	@ BAE
EZ F@@		10x10/10x20	@ BAE
EZ F@F		13x13	@ BAE

FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal, met mesrooster+drukstuk

9+7C *9+, *C))'+**MQL*MQ/RQ *i 2Mf O /A 3*ULL MZ/L *1 . MP2 /B1 2Mf ONMP+GD NLP*
C: '9+')' *°1 Kc/L*KL*MQ/L* FL *QLK *L3* . ONN O B1 . MP2 O°B1 IRK. QLB° FL * ONA O+Q O P°
D : &&' -9+')' C 7' '8'+**°2 NI KL//1 2M J O1 1 2k N.3B° O °32 NMP M3KL1 *8 . MP2 /B1 2M 1L LP+KFO | M1 Q/

7	1	mesrooster% ONMP°B LPM ONA O%&L LP1 1	' +:
*FYE EEZ	YZGH @D I D	8x 8	ZAE E
*FYE E@E	YZGH @D I D	10x10	ZAE E
*FYE E@	YZGH @D I D	12x12	ZAE E

MESROOSTER+DRUKSTUK/C))'++ '+
C:)'(+ : : "%&' '+8+ Cm)' & ' ;

7	1	mesrooster% ONMP°B LPM ONA O%&L LP1 1	' +:
FYE EEX		8x 8	X BAE
FYE EED		10x10	X BAE
FYE E@@		12x12	X BAE



sammic



① UIENPELLER - kunststof

① : 7 7 7 7 ; + * Q. M *
 ② : C ; C ; : 7 : 7 * Q. M OL *
 ③ Zj " 4 ; C ; ; + * m03 MMUW

7 1
 * EZ EXZ ZGHFEI @

① UIEN/GROENTE/JULIENNE SNIJDER - kunststof met geïntegreerd drukstuk, compleet met opvangbak, reinigingsrooster en messet van 6x6 mm

① : 7 7 7 7 (4 ; % J) ; " 7 7 ' * ; ' C ' + * * Q. M i 2 M *
 2 M V P. M K * O D N L P B * 1 Q L M i 2 M * / L M P B * L. 3 2 V * V P K *
 . 3 K * I * 1 1 * 3 2 U * L M
 ② C : ' * ; 7 : 7 % S J & ' % ; " 7 7 ' * * Q. M O L * . F L *
 O 2 P * 2 M V P T B * 1 Q L M F L * / L M O P B V P 2 L * K L *
 3 L M M . V L * L M 3 L 1 Q L * K L * O M A O I * K L * I * 1 1 *
 ③ Zj " 4 ; % J & ' % ; " 7 7 ' * C 7 ' 8 ' + * * m03 MMUW 2 M *
 2 M V P 2 P V P * 8 P O I M A I Q L B * 1 Q L M M 2 M / L I M P B *
 + L 2 2 0 3 V P . M P O 3 K * & L L P . M i f 3 * I * 1 1 *

7 1
 * EZ EZA @GHI ZI @

① UIEN/GROENTE/JULIENNE/KNOFLOOK SNIJDER roestvrijstaal, compleet met opvangbak, drukstuk en mesrooster 3x3, 6x6 en 12x12 mm en reinigingsrooster

① : 7 7 7 7 (4 ; % J) ; " 7 7 ' * ; ' C ' + * * M 2 B / L * M L B *
 1 Q L M i 2 M * / L M P * 3 K * F * 2 M P N 3 V L . O L * O D N L P * 3 K *
 I 3 2 U * F I F B * I * 3 K * @ I @ * 1 1 * 3 K * L. 3 2 V * V P K *
 ② C : ' * ; 7 : 7 % S J & ' % ; " 7 7 ' * * 2 B I B * F L *
 / L M O P L M F * O 2 P * L M O M A O I * 2 M P N 3 V L . O L * K L *
 F I F B * I * L M @ I @ * 1 1 * L M V P 2 L * K L * 3 L M M R . V L *
 ③ Zj " 4 ; % J & ' % ; " 7 7 ' * C 7 ' 8 ' + * * C 7 B *
 I 1 Q L M M 2 M / L I M P O 3 K * F * . O M O N Q P L * 8 P k I M A I Q L *
 O 3 K * & L L P L M F I F B * I * O 3 K * @ I @ * 1 1 * O 3 K *
 + L 2 2 0 3 V P . M P *

7 1
 * EZ EZE @GHI ZI @

① TOMATENSNIJDER - kunststof, met 8 scherpe, gekartelde messen voor gemakkelijk snijden van o.a. tomaat, champignons mozzarella, etc. in gelijke plakken

① : & () ; * ; ' C ' + * * Q. M i 2 M Z * N P C B * L P . M K * Q. K L * U P *
 L . R * O M B V * U N . M B * 1 h h . F L // B * I O N P 1 B * L M * 2 *
 L * O . * 1 L . O R L - / 2 L *
 ② C : ' -) ; & () ' * * Q. M O L * F L * Z f 2 B K L 3 M i * / I L * Q O P *
 O 3 L * O Q * U 2 L * K L * M . M B * 1 h h . F L // B * N I Q 2 3 3 * L M *
 L 3 M 3 N * L V . L *
 ③ : & () ' 7 C 7 ' 8 ' + * * m03 MMUW 1 2 M * N P U 3 B *
 V L h . N B M 3 * m 2 V L 3 * h 0 1 * L 2 B U N * N B L 2 L 3 * f 3 *) 1 . M 3 *
 & h h . F L // B C N I Q 2 3 3 * L M * 2 * V L 2 N . 2 L * N 2 L 3 *

7 1
 * E @ @ E I @

NEW!

ALLIGATOR



WESTMARK



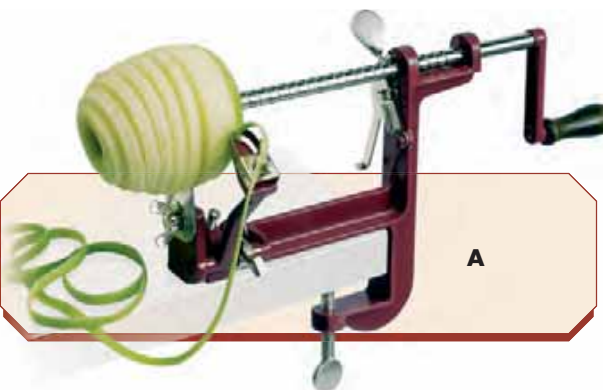


Ⓝ **AARDAPPEL SPIRAAL-SNIJMACHINE - roestvrijstaal, uitermate geschikt voor het maken van spiralen van aardappels, groentes en fruit**

ⓔ :) (: * "4 ; °C)) "7 J & (C "7 " * * M2 / L * * M L B 2 K L . / U 1 . l 2 V * Q P . / * U Q M M L B f L V L M Q L * 3 K * U O 2 M
 ⓕ & (C "7 " * * 8 " * 8 S C : (J " * 8 " * : & & " * 8 ") " + " * 7 * "4 ; " * * 2 P 2 1 R K . O L B 2 K T . / * K L * U 2 L * K L * Q P . / L * K L * Q 1 1 L * K L * M P L B * K L * T V O 1 L * L * M K L * U O 2 M *
 ⓓ m (+) : 99 ' ; - "4 ; ' - (C 7 ") - & (C "7 " * * K L / M N B * L N P V L L 2 / 3 L M K P * Q P . / 3 f 3 m P M U L / 3 B J L 1 k L * O 3 K * : O M h o * 1 . N 3 *

7	1
*AFX @AE	@AG H I F E I @A

' +:
F BAE



Ⓝ **APPELSCHILMACHINE - schilt, verwijdert klokhuis en snijdt gelijktijdig dan wel afzonderlijk, ook uitstekend voor "Pommes spirales" (aardappelspiralen)**

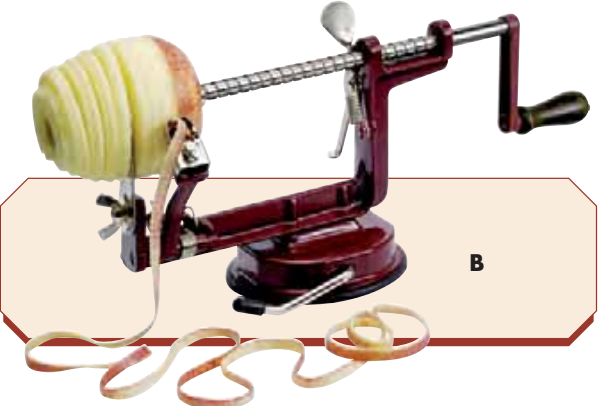
ⓔ (; ' * " ; ' + B C : + " * 8 * ; " C ' + * * L L / B ' P L * 3 K * 2 L * . Q Q L * L 2 M L P * M M L * . 1 L * M L * P * L Q P . M A R B * . 3 * / * Q * 0 L K * U P * 1 . l 2 V * " Q 1 1 L * Q P . / L " * Q M M * Q P . / H
 ⓕ ; ' - : & & " *) + (7 C ' + * * Q / B L 3 / f L P * / L * ú O P L M O Q L P L 3 * 1 1 L * M 1 Q * 0 * T Q P T 1 L 3 B 2 0 2 Q P Q L * a * U 2 L * Q 1 1 L - Q P . / L *
 ⓓ (9 ; C ; - * 7 8) " ; & (C "7 " * * N j / B L 3 M L P 3 M O 3 K * N B L 2 K L M V / L 2 N h L 2 M * K L P L 2 B h L / 3 B * 0 N V L L 2 / 3 L M K P * Q P . / m P M U L / 3 *

7) R Q	bevestiging % U M 3 2 V U . M 3 % 4 L U M 3 V
---	-------	--

*AFX @YE	A	schroefklem % L M P l i f 2 * K L * L P P . V L % 2 N / L 1 1 L
----------	----------	--

' +:

@B/A



*AFX @Y@	B	vacuumvoet % f . 0 0 1 - Q i L P Q L / L * . 0 0 1 % . l 0 0 1 - 9 0
----------	----------	---

@D B A



KALI

7	* 1	; * 1
*E@Y EFE	@@	FE

' +:
A BEE

NEW!

LT

LOUIS TELLIER



Ⓝ TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal/kunststof, dikte van de plakken 5,5 mm

- Ⓔ): & () : * ; 'C' + ** M2B/L * NL %Q/ NB2M2I 3L * U /2L * ABA*1 1 *
- Ⓕ C: ' -): & () ' * *2B1 %Q/ R2 0LB1Q 2 LOP*KL * NA 3 NL *ABA*1 1 *
- Ⓖ): & () ' 7 C 7 ' 8' + * *C7 %r03 MMUB* NB2M2I 3L * ABA*1 1 *

' +:	7	1
YYBAE	* E EEY	@ GHI DI@

Ⓝ TOMATENSNIJDER - geheel uit niet roestend materiaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc, dikte van de plakken 4,7 mm

- Ⓔ): & () : * ; 'C' + ** M2B/L * 1 . MP2 /B / * 02MOQ *UP* /L 1 3 B' P. 3VLB1 2 2 *LM *M2I 3L * U /2L *YBX1 1 *
- Ⓕ C: ' -): & () ' * *1 . MP2 . 0 *2B 1 RK. QLB. 0 2Q OP* 2PB B' P. 3VL B1 2 2 *LMB1Q 2 LOP*KL *NA 3 NL *YBX*1 1 *
- Ⓖ): & () ' 7 C 7 ' 8' + * *0 *32NMP M3KL1 * & . MP2 B' . 0 NVLL 2/3L MUP*Z2PB L3B' QLL /2BL *03K *m2 20 i * NB2M2I 3L *YBX*1 1 *

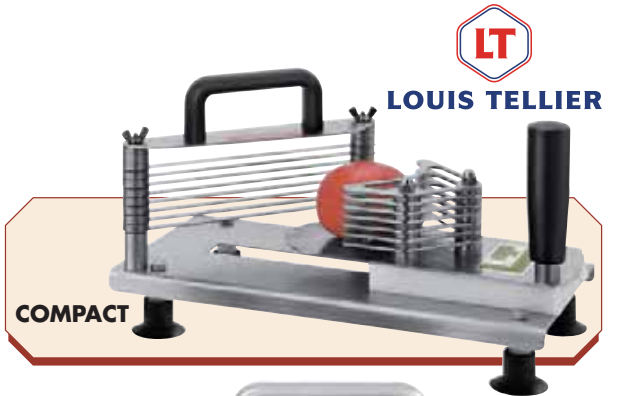


NOVO

' +:	7	1
@ ABE	* EF E@A	G H F Z I @

Ⓝ TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., dikte van de plakken 5,5 mm, vaatwasmachinebestendig

- Ⓔ): & () : * ; 'C' + ** M2B/L * NL /B' / * 02MOQ *UP* /L 1 3 B' P. 3VLB1 2 2 *LM *M2I 3L * U /2L *ABA*1 1 BK2N . N.P' . U *
- Ⓕ C: ' *): & () ' * *2B1 B'. 0 2Q OP* 2A 3 B' P. 3VL B1 2 2 * LM *LQ 2 LOP*KL *NA 3 NL *ABA*1 1 B'3L/MR. VL*/ fL- f. 2 L /L *
- Ⓖ): & () ' 7 C 7 ' 8' + * *C7 B'. 0 NVLL 2/3L MUP*Z2A 3L3B' (QLL /2BL *03K *m2 20 i * NB2M2I 3L *ABA*1 1 B' Ck/1 . NB3L3U M



LT

LOUIS TELLIER

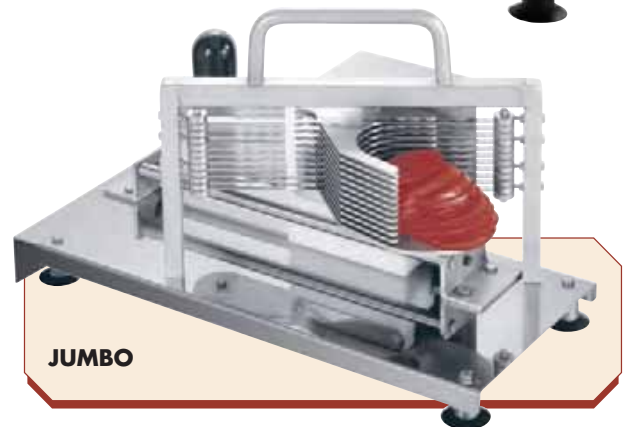
COMPACT

COMPACT

' +:	7	1
EABEE	* E EEA	@GHFEI@

JUMBO

' +:	7	1
FAYEE	* E EE	F G H Y Z I E



JUMBO

***338**

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



LOUIS TELLIER

NEW!



(N) GROENTE/FRUITSNIJDER - kunststof, 4 zuigvoetjes, 1 knop voor 4 sneden (spiraal, 3 mm, 6 mm, 12 mm)

- Ⓔ 6' J ') (4 ; ' % 9 + ') * ; ' C ' + * * Q / A B Y * O A 3 * Q K B ' @ C O M A 3 * U P Y * O M T G Q P . / B F * 1 1 B * * 1 1 H
- Ⓕ C : ' * ; S J & ' ' % 9 + ') * * Q / A O L B Y * Q L K * F L 3 M O L B ' @ O O M A 3 * Q O P Y * O Q L * G Q P . / B F * 1 1 B * * 1 1 B * * 1 1 H
- Ⓖ 9 + C) % J ' & ' C 7 ' ' 8 ' + * * m 0 3 M M U B Y * . O V U k L B ' @ m 3 Q U k P Y * N B 2 M A * G Q P . / B F * 1 1 B * * 1 1 B * * 1 1 H

7

* E E

' +:

@ BDA



(N) GROENTESNIJDER - "LE ROUET", voor het maken van sliertjes van bijv. wortelen, aardappelen, uien, komkommer etc. voor salades en decoratie, vastzetbaar d.m.v. zuigvoetjes, wordt geleverd met 3 roestvrijstalen meskammen

- Ⓔ 6' J ') (4 ; ' * ; ' C ' + * * ; ' + : ') " B C P K O L * W // A 3 V M M ' A 3 K * U L V * . P P M B Q M M L B ' 3 2 3 B ' O O 1 Q L P B L M * U P * . / K * P K L P . A 3 * Q P Q L B L Q L K * 2 M ' O A 3 * U L L B ' 1 Q L M * 2 M F * M 2 B L * M L / O M M P *
- Ⓕ C : ' * ; S J & ' * * ; ' + : ') " B ' O Q L * L * N O I B L * 2 / 3 3 B ' L * Q 1 1 L * K L * M P L B L * . P M A B L * 3 1 C P L * L M * L 3 * Q / * 3 A B O * Q O P K L * . / K L * L M Q O P P T . / 2 L P K L * K T P . A 3 * P 2 / 2 B . L * L M B T K 2 A * 4 A 2 L 3 * 2 B 1 B ' P * Y * M O L * Q D 2 . 3 M A * 2 P T * f L * F * O M A O I * 2 B 1 * T . P M A 1 L 3 M
- Ⓖ J ' & ' C 7 ' ' 8 ' + * * ; ' + : ') " B h 0 1 * N B L 2 L 3 f 3 * J 2 / 3 K L 3 * 2 f / L P ; g 3 V L * . O * m P M A 3 B Z i 2 Q . / 3 B ' m P M U L / 3 B J O P L 3 B O i * h 0 1 * 3 U L P A L 3 f 3 * . / M A 3 * O 3 K * P 2 / 2 L / L 3 B 3 L O . P A 2 L 3 * J . P 3 2 P O 3 V L 3 B 9 L M M / Q P * K O P N * Y * . O V U k L B ' L P K * V L / 2 U P M 1 2 f * C 7 * & L L P g M L

(N) 3 MESKAMMEN - 1, 2 en 4 mm

- Ⓔ F * C)) ' + * * @ B * . 3 K * Y * 1 1 *
- Ⓕ F * C :) ' (X * * @ B * L M * Y * 1 1 *
- Ⓖ F * & ' ' +) Z ' * * @ B * O 3 K * Y * 1 1 *

LE ROUET GOURMET

7

* E @ E

1

YGHF I @

' +:

@ A E E



(N) 3 MESKAMMEN - 2, 3 en 6 mm

- Ⓔ F * C)) ' + * * B F * . 3 K * Y * 1 1 *
- Ⓕ F * C :) ' (X * * B F * L M * Y * 1 1 *
- Ⓖ F * & ' ' +) Z ' * * B F * O 3 K * Y * 1 1 *

LE ROUET PROFESSIONAL

7

* E E E

1

AGHF I @

' +:

E E E

WESTMARK

(N) GROENTE/FRUITSNIJDER - kunststof met antislip voetjes, met 3 verwisselbare messen voor het eenvoudig snijden van fruit/groente-spaghetti, spiralen of schijfjes

(E) 6' J') (4; ' %9+ ') * ; ' C' + * * Q/ M2' i 2M'3 3- /23U'LL/B' i 2M' F * 2M'P N 3VL. Q' L * / 2 23V'032M'U P' L. R * 0M'BBV * U' fLVL.MQ' L %9'02M' Q' P. / B' Q VNL.M2 * . 3K * P23V *

(F) C: ' * ; SJ & ' %9+ ') * * Q/ M2' OL * . FL * Q' K * . 3M'KTP. Q 3M' B. FL * F * / 1 L * 2M'P N 3VL. Q' L * Q' OP * O' Q' P' KL * U'02M' %9'1V'01 L * a * Q VNL.M2 * KL * Q' P. L * 0 * KL * K2' OL *

(D) 9+ C %J' & ' C 7' '8' + * * . 0 * N N L'P'2L1 * m'03 M'U'1 2M'ROM'N'U' M'3 * M'3K'U' L3B'1 2M'F * . 0 i L N' L' Q' P' L3 * m' 23V' L3 * U' P' L23U' N' L1 * N' B' L2K' L3 * f 3 * 9'0 N'9' L1 k L- Q VNL.M2 * Q' P. L3 * K' L' P' N. 2L3 *

SPIROMAT

' +:	7	1
FYBAE	*E@ E@	GHI XI@



(N) GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal kunststof, inclusief beschermerslede en voorzien van messenkam voor julienne 4 en 10 mm en plakjes instelbaar tot max. 10 mm

(E) 6' J') (4; ' C)) ' + * * M2B' L * M' L %9' Q/ M2B' i 2M'Q' P' M2' M2' 3' / KVL. 3K * 3 L * C' . KL * U' P * 0 / 2 33L * Y * . 3K * @ * 1 1 * . 3K * / 2 L * . K O M' Q' L * O' G' M * 1 . 1 @ * 1 1 *

(F) C: ' * ; SJ & ' * * 2B' i %9' Q/ M2B' . FL * Q' O 2P' KL * L OP2M' L M'03L * / 1 L * U' U' L * * . 0 / 2 3 B' Q' 2 / 3 L * 0 / 2 33L * KL * Y * L * M' @ * 1 1 B' L * M' KL * 0 Q' * P' TV. Q' L * 0 * 0' a * @ * 1 1 *

(D) J' & ' C 7' '8' + * * C7 %m'03 M' M' U' 1 2M' N' O' M' L- N' 2M' M' 3 * 03K * L2 * & L L' P' U' P' J' O / 2 33L * Y * 03K * @ * 1 1 * i 2 * L23 M' / O P' L3 * N' B' 2M' M' P' L3 * f 3 * F * C2 * @ * 1 1 *

SWING

' +:	7	1
AEE	*EE@ @EE	YEI @

La Mandoline
Swing



(N) BRUNOISE-/GROENTESNIJAPPARAAT roestvrijstaal, compleet met beschermerslede, met speciaal bladensysteem voor het maken van blokjes en 3 julienne meskammen van 2, 4 en 10 mm, plakjesdikte instelbaar van 0 - 10 mm

(E) 4+ 7: " ' %6' J') (4; ' C)) ' + * * M2B' L * M' L %9' 1 Q' L M' A' i 2M' Q' D N' P. 3K * Q' 2 / O' . KL * R M' A1 * M' 1 . 1 L * K2L * . 3K * i 2M' F * 0 / 2 33L * Q' . KL * U' * B' Y * . 3K * @ * 1 1 B' . K O M' Q' L * / 2 23V' M' 2 I 3L * U' P 1 E * * @ * 1 1 *

(F) C: ' * ; SJ & ' %4+ 7: " ' * * 2 B' i B' . FL * Q' O 2P' KL * T OP2M' L M' R M' A1 L * / 1 L * Q' 2 / L * Q' OP' U' 2L * KL * O' Q' L * M' . FL * F * Q' 2 / 3 L * 0 / 2 33L * KL * B' Y * L * M' @ * 1 1 B' T' Q 2 LOP' KL * 0 Q' * P' TV. Q' L * KL * E * * @ * 1 1 *

(D) 4+ 7: " ' %J' & ' C 7' '8' + * * C7 B' i 1 Q' L M' A1 2M' N' O' M' L- N' 2M' M' 3B' 1 2M' Q' h2 / L3 * m' 23V' L3- R M' A1 * 01 ' j k' P' U' B' * h' 0 * 1 . N. 3 * 03K * F * 0 / 2 33L 1 L L' P' U' P' * B' Y * 03K * @ * 1 1 B' L23 M' / O P' L3 * N' B' 2M' M' P' L3 * f 3 * F * @ * 1 1 *

ULTRA

' +:	7	1
@FDEE	*EE@ @AE	FDI @

de Buyer 
DEPUIS 1830

La Mandoline
ULTRA



*340



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

WESTMARK



COMPLEET MET BESCHERMSLEDE



THE ORIGINAL



④ MANDOLINE GROENTESNIJAPPARAAT roestvrijstaal/kunststof, inclusief beschermerslede en geschikt voor plakjes en julienne, dikte instelbaar

④ (78: ;'7' '6' J ') (4; ' ° C)) ' + * * M2B/L * ML /%Q/ K2B i 2MCP MA K23* /LKVL* 3K* 02MOQ*UP* /2L * 3K* 0/2.33LB M2I 3L * K.O MOQL*

④ C: ' ;SJ & ' *(78: ;'7' * *2 1%Q/ K2B. fL * 2 Q 0 2*KL* L OP2M*LMO3L*/.1 L* UBL* * 0M2 3 B' 0/2.33L* LM2 3 NL* TQ 2 LOP*PTV. QL*

④ J' & ' C 7' '8' ' + * * C7 %m03 MMU2I 2M NDM- N2M23* 03K*VLL 2/3L M2K*P* NL 2L 3*03K*JO/2.33LB03M2P N2K/2NL 3* N2M2M2P L3*

7	1
*E@ EDE	FDI @X

' +:
ZBAE

④ MANDOLINE "GOURMET" - roestvrijstaal, compleet met beschermerslede, 4 meskammen voor staafjes (2, 4, 7 en 10 mm) en instelbare plakjesdikte van 0 - 10 mm

④ 6' J ') (4; ' ° C)) ' + * * (78: ;'7' * *J : + & ') * * M2B/L * ML /B' 2MCP MA K23* /LKVLBY*JO/2.33L Q/ KL *GBYBX* 3K* @E* 1 H. * i L/ / . * K.O MOQL* /2 2V* M2I 3L * U 1 *E* * @E* 1 1 *

④ C: ' ;SJ & ' *(78: ;'7' * *J : + & ') * * 2 1 B' fL * Q 0 2*KL* T OP2M*BY*Q/ * L UBL OP * Q OP * O M3LMM *GBYBX* L M @E* 1 1 H L M T Q 2 LOP*KL* OQL* PTV/ Q/ KL *E* * @E* 1 1 *

④ J' & ' C 7' '8' ' + * * (78: ;'7' * *J : + & ') * * C7 B' 1 2M NDM- N2M23BY* & L LP g/ML *UK* M2ONL 3* GBYBX* 03K* @E* 1 1 H i 2 L 2 B M/O PL 3* N2M2M2P L3 f 3 *E* * @E* 1 1 *

7	1
* E @EE	YEI @

' +:
@EAE E

④ GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal, o.m. voor het snijden van "pommes allumettes" en schijfjes, onontbeerlijk voor iedere kok

④ 6' J ') (4; ' ° C)) ' + * * M2B/L * ML /B' OM. 3K* /2L * 2B* * i 2I * Q MMAL * 3K* / / 1 2BK * Uf L V L M O L * 2B* * ML * M2I 3L * 3LLKLKB* * 1 0 M U P L f L R * Q P U 2 3. /

④ C: ' ;SJ & ' * * 2 1 B' Q P I L M / * Q P T Q P. K2 3* P. QKL * KL * MO * T V 0 1 L * K. 3 * L * T Q 2 LOP * KL 2 P L B' V P L * 0 * R M2I L * KL * PTV/ V L * Q P U K2 33T*

④ J' & ' C 7' '8' ' + * * C7 B' NBL 2KL M NBL // M23 * m P M U U L / 3 * 03K* J L 1 k L * / L P (P M 2 B * K 2 * V L i k 3 N M * N2M2M2P L B' K. 3I * KL 1 * Q P U I M23* * 2 M / / R M2I *

MANDOLINE

7	1
* E EE@	YEI @

' +:
@F DEE

* E EEF **beschermerslede** %CP MA K23* /LKVL N P2 M2P MA M2OP% NDM- N2M23

F BAE



LOUIS TELLIER

① GROENTEZEEF - vertind met 3 zeven: 1,5, 2,5 en 4 mm

(E) +) + (): +* * 3LKB 2NF* 2FL d@AB* BA* 3K*Y*1 1 *
(F) &: ;'7*4+: , ' +* * TM1 TB. fL *F*VP2/L d@AB* BA LMY*1 1 *
(D) (" +J ' +) * fL Ph 23/81 2NF * N. 2. 3d@AB* BA 03K*Y*1 1 *

' +:	7	zeef% 2fL%VP2/L% N. 2. *W 1	W* 1
ADBE	* EZ EGE	14	F@
	inzetzeef% 2 LP%VP2/L% 2O' 2/ VL		
FDA	EZ E@	@A*1 1	14
FDA	EZ E@	BA*1 1	14
FDA	EZ E@	YE*1 1	14



① GROENTEZEEF - roestvrijstaal, met 3 zeven: 1,5, 2,5 en 4 mm

(E) +) + (): +* * M3L * ML B 2NF* 2FL d@AB* BA . 3K*Y*1 1 *
(F) &: ;'7*4+: , ' +* * BI B. fL *F*VP2/L d@AB* BA LMY*1 1 *
(D) (" +J ' +) * C7 B1 2NF * N. 2. 3d@AB* BA 03K*Y*1 1 *

' +:	7	zeef% 2fL%VP2/L% N. 2. *W 1	W* 1
ZFEE	* EZ E E	14	F@
	inzetzeef% 2 LP%VP2/L% 2O' 2/ VL		
BAE	EZ E @	@A*1 1	14
BAE	EZ E	BA*1 1	14
BAE	EZ E F	YE*1 1	14



① GROENTEZEEF - vertind, met 1 inzetzeef 2 mm

(E) +) + (): +* * 3LKB 2NF* 2LP M*1 1 *
(F) &: ;'7*4+: , ' +* * TM1 TB. fL *VP2/L* Q. PU. TL* *1 1 *
(D) (" +J ' +) * fL Ph 23/81 2M 2O' 2/ VL* *1 1 *

' +:	7	zeef% 2fL%VP2/L% N. 2. *W 1	W* 1
@/DBE	* EZ EFE	18	FX
	inzetzeef% 2 LP%VP2/L% 2O' 2/ VL		
ADBE	EZ EF@	@E*1 1	18
ADBE	EZ EF	@A*1 1	18
ADBE	EZ EFF	E*1 1	18
ADBE	EZ EFY	FIE*1 1	18
ADBE	EZ EFA	YE*1 1	18



① GROENTEZEEF - vertind, op voetstuk, voor pannen 40x40 cm, met inzetzeef 2 mm

(E) +) + (): +* * 3LKB* 3*PCK BU*PQ M*YEI YE* 1 B 2NF 3 L*2 LP M*1 1 *
(F) &: ;'7*4+: , ' +* * TM1 TB* OP* Q. K*Y*Q. L * (LBQ OP 1. PI 2M *YEI YE* 1 B. fL *VP2/L* *1 1 *
(D) (" +J ' +) * fL Ph 23/81. OJ L M/B 1 2NF. 01 *UkP U. 33L3*YEI YE* 1 B 1 2M 2O' 2/ VL* *1 1 *

' +:	7	zeef% 2fL%VP2/L% N. 2. *W 1	* 1	W* 1
FADBE	* EZ EYE	20	ZE	FD
	inzetzeef% 2 LP%VP2/L% 2O' 2/ VL			
BEE	EZ EY@	@E*1 1		20
BEE	EZ EY	@A*1 1		20
BEE	EZ EYF	E*1 1		20
BEE	EZ EYY	FIE*1 1		20
BEE	EZ EYA	YE*1 1		20



WESTMARK



NEW!



Dynamic
"The Original"



① SLACENTRIFUGE - polypropyleen, met 4 anti-slipvoetjes en uitneembare korf

- ① (; 8*8+, ' +* *Q RQP GR/L3LB1 2M*Y*. 3M2 /ZQUILLM 3K* PL1 f. Q/L*Q 1LM
- ② ' : + ' 1*5* (; 8' %SJ & ' * *Q RQP GR/L3LB1. FL * Y*Q/LK * 3M2KTP. Q 3MLM POL2/L*. 1 f2D/L*
- ③ (;) C ; ' 8' +* * RQP GR/L3B1 2M*Y* 3M2ROM NLK L3* O3K*. 0 3LNI Q PL3*m PO

7	*1	W 1	;2M
*E@ EFF	E		5

' +:
@FAE

① SLACENTRIFUGE - slagvast kunststof, voorzien van een uitneembare korf, met 3 etages (uitneembaar) wat de mogelijkheid biedt voor het drogen van meerdere soorten sla/groente tegelijkertijd

- ① (; 8*8+, ' +* * /Z L3MFR*Q/ M2BO 1LMRL1 f. Q/LB1 2M* F*Q P2 3*K2 2LP *BL1 f. Q/LH N2NGP f2KL * Q2 3*UP* KPR2V* LfLP. /f. P2M2 * U/LM2 L%LVLMOQ * 2 0M3L 0 R*
- ② ' : + ' 1*5* (; 8' %SJ & ' * *Q/ M2OL* /Z L3M2PLB* .FL *F*TMVL *G1 f2D/LH L* O2QLP1 LM03* T N VL*KL* Q0 2OP *RQ *KL*/ 2OL %TV01 L * 2 0M3T1 L3M
- ③ (;) C ; ' 8' +* * /LQ.3 1 2M/L N2P*03 MMUB*m PO .0 3LNI Q PB1 2M* * MVL3*BLP. 0 3LNI Q P2B*LP* & V/2NL2M01 *P 13L3f 3*1 LNLPL3f P2M3f 3* ./. R2W L1k L*V/L2NHL2W

7	*1	W 1	;2M
*EX E	AA	YY	20

' +:
ZDDEE

① SLACENTRIFUGE - slagvast kunststof, voorzien van een uitneembare korf

- ① (; 8*8+, ' +* * /Z L3MFR*Q/ M2BO 1LMRL1 f. Q/L*
- ② ' : + ' 1*5* (; 8' %SJ & ' * *Q/ M2OL* /Z L3M2PLB* POL2/L*. 1 f2D/L*
- ③ (;) C ; ' 8' +* * /LQ.3 1 2M/L N2P*03 MMUB*m PO .0 3LNI Q P*

7	*1	W 1	;2M
*AA@EEA	YE	F	10
*AA@ECE	AE	YF	20

' +:
@FAEE
@DDEE

- (N) OESTERBREEKAPPARAAT - roestvrijstaal, tafelmodel, met afneembaar mes**
(E) OYSTER OPENER - stainless steel, table top type, with detachable knife
(F) OUVRE HÛÎTES - inox, avec couteau amovible
(D) AUSTERN-BRECHER - CNS, mit abnehmbarem Messer

EURO	No.	cm	L tot. cm mes/knife/couteau/Messer
119,00	*037.001	15x18	37

- (N) BLIKOPENER - kunststof greep**
(E) CAN OPENER - with plastic grip
(F) OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique
(D) DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff

EURO	No.	L cm
4,50	721.010	20

- (N) BLIKOPENER - kunststof greep, zware uitvoering**
(E) CAN OPENER - plastic grips, heavy type
(F) OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique surmoulé
(D) DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff, schwere Ausführung

EURO	No.	L cm
23,50	015.001	20

- (N) BLIKOPENER - roestvrijstaal, zware uitvoering**
(E) CAN OPENER - stainless steel, heavy type
(F) OUVRE BOÎTES - inox, extra forte
(D) DOSENÖFFNER - Rostfrei, schwere Ausführung

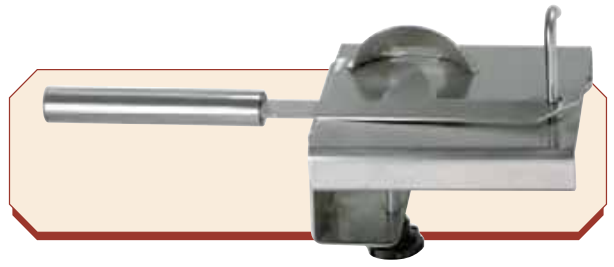
EURO	No.	L cm
119,00	*562.005	40
14,50	562.006	los wieltje /spare gear/molette/Transporträdchen
14,50	562.007	los mesje /spare knife/couteau/Ersatz-Messer

- (N) STAARTBLIKOPENER - roestvrijstaal, vaatwasmachinebestendig, dankzij de roestvrijstalen constructie is deze staartblikopener zeer hygië nisch, eenvoudig te demonteren voor grondig schoonmaken en onderhoud**

- (E) CAN OPENER - stainless steel, dishwasher resistant, the stainless steel construction of this opener offers excellent sanitation, easy dismantling for thorough cleaning and simple maintenance**
(F) OUVRE BOÎTES - inox, résistance au lave-vaisselle, grâce à la construction en acier inoxydable ce ouvre-boîte offre un degré de hygiène très haut, démontage aisé pour nettoyage solide et entretien simple
(D) DOSENÖFFNER - CNS, geschirrspülmaschinenbeständig, dank der Konstruktion aus rostfreiem Stahl ist dieser Dosenöffner besonders hygienisch im Gebrauch, leicht zu demontieren, zwecks gründlicher Reinigung und einfaches Unterhalt

DO-10

EURO	No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose
469,00	*562.001	40
31,00	562.002	los wieltje /spare gear/molette/Transporträdchen
31,00	562.003	los mesje /spare knife/couteau/Ersatz-Messer

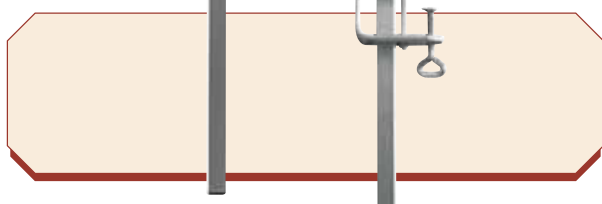
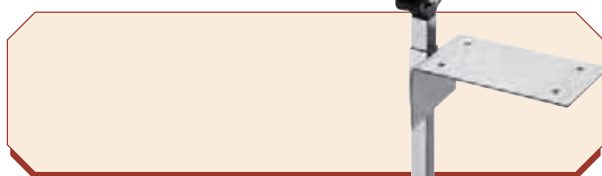
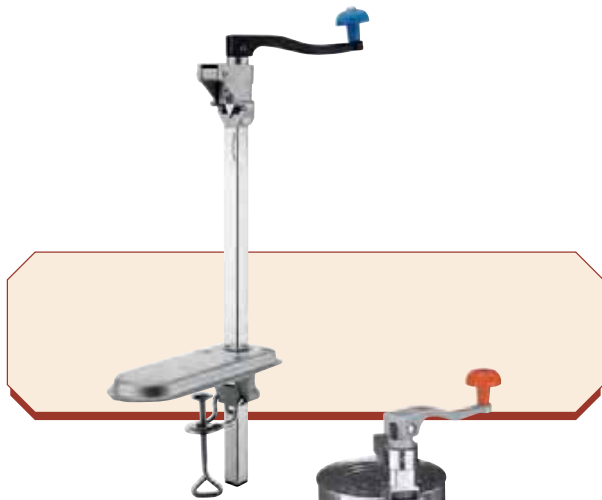


WESTMARK



Weisser





- Ⓝ **STAARTBLIKOPENER**
- ⓔ **TABLETOP CAN OPENER**
- ⓕ **OUVRE BOÎTES**
- ⓓ **DOSENÖFFNER**

BUDGET ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*861.045	59	41,00
861.046	los wielkje /spare gear/molette/Transporträdchen	5,90
861.047	los mesje /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	1,95

BUDGET

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*206.015	40	62,00
206.016	los wielkje /spare gear/molette/Transporträdchen	10,50
206.017	los mesje /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	4,00

TELLIER

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*208.050	50	98,00
208.076	los wielkje /spare gear/molette/Transporträdchen	26,50
208.077	los mesje /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	9,00

TELLIER ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*208.075	50	124,00
208.076	los wielkje /spare gear/molette/Transporträdchen	26,50
208.077	los mesje /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	9,00

CLOU

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*018.030	55	115,00
018.031	los wielkje /spare gear/molette/Transporträdchen	15,00
018.032	los mesje /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	12,00

CLOU ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*018.040	55	349,00
018.031	los wielkje /spare gear/molette/Transporträdchen	15,00
018.032	los mesje /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	12,00

(N) SLAGROOMAPPARAAT - roestvrijstaal, ook uitermate geschikt voor het verwerken van o.a. bavarois die als halffabriekaat te verkrijgen zijn, met twee verschillende spuitjes

(E) CREAM WHIPPER - stainless steel, can also be used for Bavarois, mousses etc, with two different icing tubes

(F) APPAREIL À CREME CHANTILLY - inox, aussi conçu pour préparation d'eutre-autre des bavarois, qui sont disponibles á moitié achevés, avec deux douilles diversement

(D) SAHNEGERÄT - CNS, auch geeignet für Verarbeitung von u.a. Bavarois welche als Halb-Fabrikat zu bekommen sind, mit zwei verschiedene Tüllen

GASTROnomie

EURO	No.	Lit.
55,00	*250.003	0,25
62,00	*250.001	0,5
81,00	*250.002	1,0



(N) ONDERHOUDSSET - ten behoeve van GASTROnomie slagroomapparaten

(E) MAINTENANCE KIT - for cream whippers GASTROnomie

(F) SET ENTRETIEN - pour les siphons crème Chantilly GASTROnomie

(D) WARTUNGSSSET - für Sahnegeräte GASTROnomie

EURO	No.
12,50	250.010



(N) SLAGROOMPATRONEN - standaard model, ook geschikt voor de slagroom-apparaten van de merken: Kidde, Sparklets, Isi, Kisag e.a.

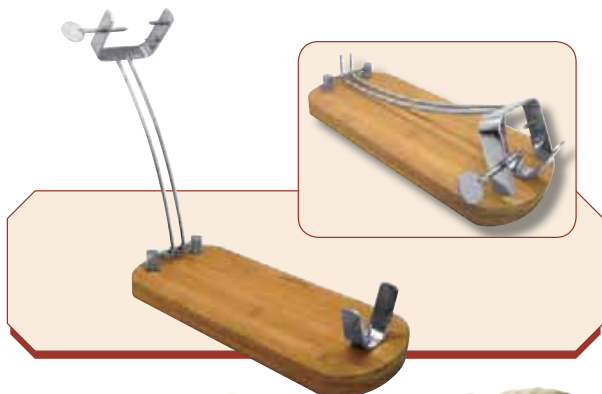
(E) CREAM WHIPPER CHARGERS - standard model, suitable for the creamwhippers Kidde, Sparklets, Isi, Kisag etc.

(F) CARTOUCHES - modèle standard, aussi pour les siphons crème Chantilly des marques Kidde, Sparklets, Isi, Kisag e.a.

(D) EINWEG-SAHNEKAPSELN - standard Modell, auch zu benutzen für die Rhambläser der Marken Kidde, Sparklets, Isi, Kisag u.a.

EURO	No.	doos/box/boîte/Schachtel
2,50	*250.006	6 st/pcs/pcs/Stk
8,40	*250.024	24 st/pcs/pcs/Stk
17,60	*250.050	50 st/pcs/pcs/Stk





(N) HAMKLEM - roestvrijstaal, bamboe voet, inklapbaar

- (E) HAM SLICING STAND - stainless steel, bamboo foot, collapsible
- (F) SERRE-JAMBON - inox, pied en bambou, pliable
- (D) SCHINKENSPANNER - CNS, Bambus Fuß, zusammenklappbar

No.	cm
*220.090	37(H)x37x17

EURO
24,50



(N) HAMKLEM - geheel roestvrijstaal

- (E) HAM SLICING STAND - completely stainless steel
- (F) SERRE-JAMBON - complètement en inox
- (D) SCHINKENSPANNER - komplett aus CNS

No.	cm
*220.092	35(H)x50x17

EURO
34,50



(N) HAMKLEM - zwart, uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), met anti-slip voetjes

- (E) HAM SLICING STAND - black, made under high-pressure of first-class polyethylene(HDPE 500), whit anti-slip pads
- (F) SERRE-JAMBON - noir, fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), avec ventouses
- (D) SCHINKENSPANNER - schwarz, aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, mit Füßen

No.	cm
*882.085	35(H)x50x20

EURO
42,00



(N) HAMKLEM - roestvrijstaal, kunststof plateau, marmer motief

- (E) HAM SLICING STAND - stainless steel, with plastic tray, marbled
- (F) SERRE-JAMBON - inox, avec planche plastique, marbré
- (D) SCHINKENSPANNER - CNS, Platte aus Kunststoff mit Marmordekor

No.	plateau/slab/plateau/Platte cm
*020.010	45x25

EURO
125,00



(N) HAMKLEM - roestvrijstaal, marmer plateau

- (E) HAM SLICING STAND - stainless steel, marble slab
- (F) SERRE-JAMBON - inox, plateau marbre
- (D) SCHINKENSPANNER - CNS, auf Marmorplatte

No.	plateau/slab/plateau/Platte cm
*020.001	45x27

EURO
199,00

(N) PASTA-APPARAAT - verchromd gepolijst staal, professionele uitvoering, extra breed uitrolvlak van 22 cm, met instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten

- (E) NOODLE MACHINE - polished steel, chromium-plated, produces a 22 cm wide, rollout strip of dough, with adjustment button for achieving the desired thickness
- (F) MACHINE À PÂTE PROFESSIONELLE - acier poli, chromé, produit une bande de pâte d'une largeur de 22 cm, avec bouton pour régler l'épaisseur de l'abaisse
- (D) AUSROLL- UND NUDELMASCHINE - aus poliertem und verchromtem Stahl, produziert 22 cm breiten Teigstreifen, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

RESTAURANT RM220

EURO	No.	cm
539,00	*207.220	28(H)x32x36

RESTAURANT RM220 - ELECTRISCH

EURO	No.	cm	V	W
1395,00	*207.420	28(H)x32x36	230	190

(N) APART BIJ TE LEVEREN SNIJWALSEN

- (E) CYLINDERS AVAILABLE ON DEMAND
- (F) CYLINDRES LIVRABLE À DEMANDE
- (D) AUF NACHFRAGE LIEFERBARE WALSEN

EURO	No.	cylinders/cylindres/Walzen
119,00	*207.221	1,5 mm (angel hair)
119,00	*207.222	2,0 mm (tagliatelle)
119,00	*207.224	4,0 mm (trenette)
119,00	*207.226	6,5 mm (fettuccine)

(N) PASTA-APPARAAT - electrisch met combinatie wals 2+4, voorzien van teflon coating en een instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten

- (E) NOODLE MACHINE - electric with double cutter nr. 2+4, the non-stick coating guarantees safe and clean pasta, with adjustment knob for achieving the desired thickness
- (F) APPAREIL À PÂTE - électrique avec cylinder à épaisseurs 2+4, avec intérieur teflon, avec bouton pour régler l'épaisseur de l'abaisse
- (D) AUSROLL-NUDELMASCHINE - electrisch mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, Maschine ausgeführt mit teflon antihaf beschichtung, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

PASTA PRESTO

EURO	No.	cm	V	W
329,00	*207.010	28(H)x29x23	230	190

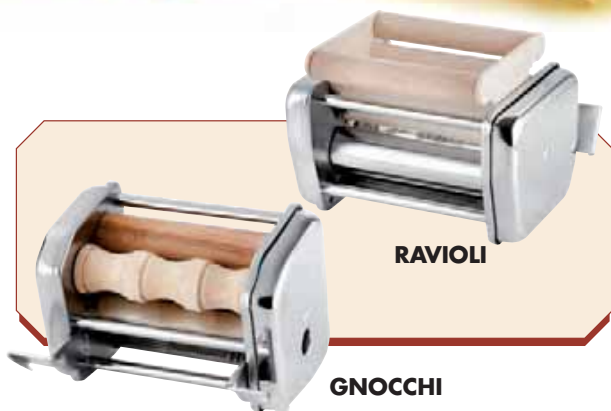
(N) PASTA-APPARAAT - verchromd gepolijst staal, compleet met hulpstukken o.a. voor het bereiden van spaghetti, fettucine, lasagna en ravioli, voorzien van invetkwastje, deegsnijder en meelscheppen

- (E) NOODLE MAKER - polished steel, chrome plated, with 4 cutting cylinders, fat brush, dough cutter and flour scoops
- (F) APPAREIL À PÂTE - acier poli, chromé, avec 4 cylindres, pinceau à graisser, roulette à pâte et pelles à farine
- (D) NUDELGERÄT - aus poliertem und verchromtem Stahl, mit 4 Walzen, Fettpinsel, Teigschneider und Mehlschaufeln

EURO	No.	Type
129,00	*207.030	La Fabbrica della Pasta



imperia®
titania®



- Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchromd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalzen van het deeg in verschillende dikten**
- ⓔ **NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness**
- ⓕ **APPAREIL À PÂTE - avec cylindre à épaisseurs 2+4, combinées, chromée, polie brillant, avec bouton patenté pour régler l'épaisseur de l'abaisse**
- ⓓ **NUDELGERÄT - mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, verchromt, hochglanz poliert, mit patentiertem Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken**

TITANIA

No.	cm	EURO
*207.050	17(H)x20x18	43,00

- Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchromd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalzen van het deeg in verschillende dikten**
- ⓔ **NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness**
- ⓕ **APPAREIL À PÂTE - avec cylindre à épaisseurs 2+4, combinées, chromée, polie brillant, avec bouton patenté pour régler l'épaisseur de l'abaisse**
- ⓓ **NUDELGERÄT - mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, verchromt, hochglanz poliert, mit patentiertem Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken**

IMPERIA

No.	cm	EURO
*207.001	17(H)x20x18	51,00

Ⓝ **MOTOR - t.b.v. *207.050/*207.001**

ⓔ **MOTOR - t.b.v. *207.050/*207.001**

ⓕ **MOTEUR - t.b.v. *207.050/*207.001**

ⓓ **MOTOR - t.b.v. *207.050/*207.001**

No.	V	W	EURO
*207.002	230	80	78,00

2 snelheden/speeds/vitesses/Geschwindigkeiten

Ⓝ **ACCESSOIRES**

ⓔ **ACCESSOIRES**

ⓕ **ACCESSOIRES**

ⓓ **ZUBEHÖR**

No.	snijdikte/thickness/épaisseur/Stärke	EURO
*207.004	ravioli	38,50
*207.013	gnocchi	38,50

NEW!

(N) KAASKRULLER - houten plank met roestvrijstalen mes en kunststof afdekkap, o.a. voor het schaven van de kaas Tête de Moine

(E) CHEESE SCRAPER - wooden board with stainless steel knife and plastic cover, for scraping the cheese Tête de Moine

(F) GIROLLE - planche en bois avec couteau en inox et cloche en plastique, pour racler la Tête de Moine en fleurs

(D) KÄSECHABER - Holz-Unterlage mit CNS Messer und Kunststoff Abdeckhaube, unter anderem zum Abkratzen des Käses Tête de Moine

EURO	No.	cm	Ø cm
33,50	208.118	17	22

(N) KAAS/PATE SNIJDER - geheel roestvrijstalen uitvoering, uitermate geschikt voor Mozzarella en pate's

(E) CHEESE/PATE CUTTER - completely stainless steel version, very suitable for mozzarella and Pate

(F) COUPE FROMAGE/FOIE GRAS - complètement en acier inoxydable, destinée à la mozzarella et Pate

(D) KÄSE/PATE SCHNEIDER - komplett Edelstahl-Ausführung, sehr geeignet für Mozzarella und Pate

EURO	No.	H cm	cm	draad/wire fil/Draht L cm
25,50	208.115	3	27x22,5	14

7,25 208.116 **set 5 snijdraad**/set of 5 cutting wire
lot de 5 fils/satz of 5 Schneidedraht



(N) FRANSE KAAS GUILLOTINE - met marmeren plateau

(E) FRENCH CHEESE GUILLOTINE - with marble plateau

(F) COUPE-ROQUEFORT - modèle guillotine, avec socle marbre

(D) KÄSECHNEIDER - Arbeitsplatte in Marmor

LA ROQUEFORTAISE

EURO	No.	H cm	plank/board socle/Brett Ø cm	draad/wire fil/Draht L cm
129,00	020.040	34	25	30

0,90 020.043 **snijdraad**/cutting wire
fil à couper/Schneidedraht



(N) KAASSNIJDER - geheel roestvrij materiaal, ideaal voor het snijden van kaasblokjes en staafjes, geleverd met 2 snijramen 1 en 2 cm

(E) CHEESE CUTTER - completely stainless material, ideal for cutting cheese cubes and sticks, supplied with 2 cutting windows 1 and 2 cm

(F) TRANCHE-FROMAGE FRAISE - complètement matériau inoxydable, idéal pour les cubes de fromage coupe et bâtons, fourni avec 2 Coupe grilles 1 et 2 cm

(D) KÄSECHNEIDER - komplett rostfreiem Material, ideal zum Schneiden von Käse Würfeln und Stöcke, geliefert mit 2 Schneiden Ramen 1 und 2 cm

EURO	No.	cm
159,00	*203.050	12(H)x32x17



*350

EMGA**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



Ⓝ **RACLETTE APPARAAT - traditioneel raclette voor een 1/2 ronde kaas, tot 6-8 personen, verwarmingselement in hoogte verstelbaar, kaas houder kan in verschillende hoeken opgesteld worden**

ⓔ RACLETTE APPLIANCE - traditional raclette 1/2 round cheese, up to 6-8 persons, horizontal heating case adjustable in height, inclinable cheese holder, fast dismantling

ⓕ APPAREILS À RACLETTE - raclette traditionnelle 1/2 fromage, jusqu'à 6-8 personnes, boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère, porte-fromage inclinable, démontage rapide

ⓓ RACLETTE-GERÄT - für große (1/2) Käsestücke, für 6 bis 8 Personen, Heizelement höhenverstellbar, leicht neigbarer Käsehalter, Rohrheizkörper

ALPAG

No.	cm	V	W	EURO
*202.075	40(H)x46x27	230	900	139,00

Ⓝ **RACLETTE APPARAAT - geschikt voor 1 tot 4 personen, verwarmingselement is instelbaar naar de grootte van de ronding van de kaas (1/6, 1/4, 1/3,...), ruimte besparend, roestvrijstaal en koperkleurig gel poxeerd staal**

ⓔ RACLETTE APPLIANCE BRÉZIÈRE - suitable to the number of the guests (from 1 to 4 persons), revolving heating cases according to the size of the round cheese (1/6, 1/4, 1/3,...). minimum litter, stainless steel and steel with painting epoxy colour copper decoration

ⓕ APPAREILS À RACLETTE BRÉZIÈRE - s'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes), rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage (1/6, 1/4, 1/3,...), encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor

ⓓ RACLETTE-GERÄT BRÉZIÈRE - geeignet für 1 bis 4 Personen, mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar), für verschiedene Käsestücke (1/4, 1/6 oder 1/3), Heizschenkel aus CNS, Unterteil braun lackierter Stahl

BR ZI RE

No.	cm	V	W	EURO
*202.070	30(H)x45x22	230	1000	187,00

Ⓝ **KAASHAKKER WARM - frame geheel uit niet roestend materiaal, met elektrisch verwarmd mes en werkplateau uit roestvrijstaal, snijdikte instelbaar van 0-6 mm**

ⓔ CHEESE SLICER WARM - frame non-oxydating material, with electrically heated stainless steel knife and working plateau, regulation of thickness slices from 0-6 mm

ⓕ TRANCHE FROMAGE CHAUD - corps métal non-oxydable, avec couteau chauffe électriquement et plateau à inox, épaisseur des tranches réglable de 0-6 mm

ⓓ KÄSESCHNEIDER WARM - Gehäuse aus nicht-rostendem Material, Arbeitsplatte aus CNS und elektrisch geheizte Messer aus rostfreiem Stahl, Schnittstärke von 0-6 mm verstellbar

No.	plateau cm	V	EURO
*864.112	28x25	230	1395,00



Unika



(N) EMMER DISPENSER - roestvrijstaal, instelbaar tot 40 g

- (E) PAIL DISPENSER - stainless steel, adjustable up to 40 g
 (F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - inox, réglable jusqu'à 40 g
 (D) EIMERDISPENSER - CNS, einstellbar bis 40 g

EURO	No.	Ø cm	voor emmer/for pail pour seau/für Eimer
115,00	*865.000	19,5	3 Lit.
129,00	*865.001	22,5	5 Lit.
137,00	*865.002	26,5	10 Lit.



(N) EMMER DISPENSER - roestvrijstaal, speciaal voor (zigeuner)saus met een maximum dikte van 1 cm

- (E) PAIL DISPENSER - stainless steel, specially for sauce (tzigane) with a maximum thickness of 1 cm
 (F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - inox, spécialement pour sauce avec petits morceaux avec une épaisseur maximale de 1 cm
 (D) EIMERDISPENSER - CNS, speziell für (Zigeuner)sauce mit einer maximalen Dicke von 1 cm

EURO	No.	Ø cm	voor emmer/for pail pour seau/für Eimer
167,00	*865.020	19,5	3 Lit.
178,00	*865.021	22,5	5 Lit.
189,00	*865.022	26,5	10 Lit.



(N) EMMER - kunststof

- (E) BUCKET - plastic
 (F) SEAU - plastique
 (D) EIMER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	Lit.
3,95	*865.200	19,5	3
4,95	*865.201	22,5	5
5,75	*865.202	26,5	10



(N) DISPENSER LOS - roestvrijstaal, voor gastronormbakken, ook geschikt voor hete sauzen

- (E) DISPENSER ONLY - stainless steel, for gastronorm pans, also suitable for hot sauces
 (F) DISTRIBUTEUR SEUL - inox, pour bacs gastronorme, aussi pour sauces chaude
 (D) DISPENSER - CNS, für Gastronorm-Behälter, auch für heiße Saucen

EURO	No.	Type GN
147,00	*865.010	1/6 x 15 + 20dp
155,00	*865.012	1/4 x 15 + 20dp
165,00	*865.011	1/3 x 15 + 20dp
173,00	*865.013	1/2 x 15 + 20dp





(N) DISPENSER - kunststof, compleet met rechthoekige kunststof container

- (E) DISPENSER - plastic, complete with plastic rectangular container
 (F) DISTRIBUTEUR - plastique, avec récipient rectangulaire plastique.
 (D) DISPENSER - Kunststoff, komplett mit rechteckigem Kunststoffbehälter

No.	cm	Lit.
*865.040	32(H)x14x18	3

EURO
39,50



(N) SAUZEN DISPENSER - keramische pot, compleet met dispenser 30 ml, wit, rood of geel voor respectievelijk mayonaise, ketchup of mosterd, tekstplaatje wordt los meegeleverd

- (E) SAUCE-DISPENSER - ceramic pot, complete with dispenser 30 ml, white, red or yellow respectively mayonnaise, ketchup or mustard, text plate is included separately
 (F) DISTRIBUTEUR DE SAUCES - pot en grès rétro, complet avec distributeur 30 ml, blanc, rouge ou jaune, respectivement mayonnaise, du ketchup ou de la moutarde, la plaque de texte est fourni séparément inclus
 (D) SAUCEN-DISPENSER - Keramiksteintopf, komplett mit Dosierspender 30 ml, Weiß, Rot oder Gelb bzw. Mayonnaise, Ketchup oder Senf, wird die Textplatte separat mitgeliefert

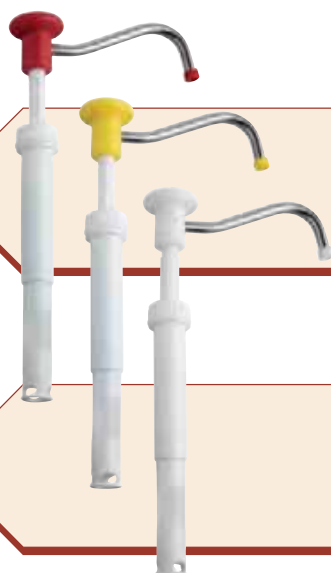
No.	H cm	Ø cm	Lit.	Type
*865.060	33	15	2	ketchup
*865.062	33	15	2	mosterd/mustard/moutarde/Senf
*865.064	33	15	2	mayonaise/mayonnaise

EURO
65,00
65,00
65,00

**LOSSE DISPENSER/DISPENSER ONLY
 DISTRIBUTEUR SEUL/ERSATZDISPENSER**

No.	kleur/color/couleur/Farbe
865.061	rood /red/rouge/Rot
865.063	geel /yellow/jaune/Gelb
865.065	wit /white/blanc/Weiss

EURO
21,50
21,50
21,50



(N) CHOCOLADE/HAZELNOOTPASTA-DISPENSER - roestvrijstaal, compleet met verlengde hendel en stabiele roestvrijstalen houder, geschikt voor een emmer van 3 liter, voor het vullen van croissants, donuts enz.

- (E) CHOCOLATE/HAZELNUT PASTE DISPENSER - stainless steel, complete with extended lever and stable stainless steel holder, suitable for 3-liter bucket, for filling croissants, donuts etc.
 (F) DISTRIBUTEUR DE PATE A CHOCOLAT/NOISETTES - inox, complet avec levier à rallonge et support stable en inox, convient au seau de 3 litres, pour remplir des croissants, des beignes, etc.
 (D) SCHOKOLADEN/HASELNUSSPASTENSPENDER - CNS, komplett mit verlängertem Hebel und stabilem CNS Halter, passend für 3-Liter-Eimer, zum Befüllen von Croissants, Donuts etc.

No.	cm	Lit.
*865.075	37(H)x29x16,5	3

EURO
359,00



(N) SAUS/DRESSINGBAR - met roestvrijstalen deksel, drukknopdispensers en glasheldere kunststof containers, compleet met 3 dispensers "drukknop" 20 cc en 3 cilindrische containers

- (E) SAUCE/DRESSINGBAR - with stainless steel lid, direct-action dispensers and crystal clear plastic containers, complete with 3 dispensers "direct-action" 20 cc and cylindrical containers
- (F) BAR À SAUCES PLEXIGLAS - avec couvercle inox, distributeurs à poussoir et recipients en plastique transparent, complet avec 3 distributeurs "poussoir" 20 cc et récipients cylindrique
- (D) SAUCEN/DRESSINGBAR - mit Edelstahldeckel, Drückknopf-Dosierspender und glasklarem Kunststoffbehälter, komplett mit 3 Dosierspenders "Drückknopf" 20 cc und 3 zylindrischen Behältern

EURO	No.	cm	ml
245,00	*865.035	27(H)x39x18	3x 950
269,00	*865.037	41(H)x39x18	3x 2000
8,50	865.038	950 ml - container los /spare container récipient seul/Ersatzbehälter	
13,50	865.039	2000 ml - container los /spare container récipient seul/Ersatzbehälter	



(N) SAUCEN-DISPENSER - roestvrijstaal, dispenser met hevelbediening, instelbaar tot 40 gr, compleet met cilindrische container

- (E) SAUCE-DISPENSER - stainless steel, leveraction dispenser dosage up to 40 g, complete with cylindrical container
- (F) DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox, distributeur amanette, dosage réglable jusqu'à 40 g, complet avec récipients cylindrique
- (D) SAUCEN-DISPENSER - CNS, Dosierspender mit Hebelbediening, einstellbar bis 40 g, mit zylindrischem Behälter

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
259,00	*865.024	19	42	6
298,00	*865.028	23,5	44	10



(N) SAUCEN-DISPENSER - roestvrijstaal, met hefboombediening, instelbaar tot 30 gr, inclusief GN bakken

- (E) SAUCE-DISPENSER - stainless steel, lever operated, adjustable to 30 g, delivered with GN containers
- (F) DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox, commande par levier, réglable jusqu'à 30 g, livraison avec bacs de gastronormes
- (D) SAUCEN-DISPENSER - CNS, mit Hebelbediening, einstellbar bis 30 g, geliefert mit Gastronormbehälter

EURO	No.	cm	vak/compartment/compartiment/Fach
485,00	*865.100	36(H)x36x21	2x 1/6 GN x 20
670,00	*865.101	36(H)x53x21	3x 1/6 GN x 20
845,00	*865.102	36(H)x69x21	4x 1/6 GN x 20



(N) DRANKEN-CONTAINER - geheel kunststof compleet met aftapkraan

- (E) BEVERAGE-CONTAINER - all plastic complete with drain valve
- (F) DISTRIBUTEUR DE BOISSON - tout plastique complet avec robinet de vidange
- (D) GETRANKE-KONTAINER - Komplett Kunststoff mit Ablasshahn

EURO	No.	Lit.	cm
31,50	*962.065	18	32(H)x28,5x28,5

araven



***354**

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

araven



Ⓝ **DISPENSER UNIT - geheel kunststof, frame transparant, compleet met 2 x 1/6 - 150 of 3 x 1/9 - 150 gastronormbakken met dispenser**

ⓔ DISPENSER UNIT - all plastic set, frame transparent, complete with 2 x 1/6 - 150 or 3 x 1/9 - 150 gastronorm pans with dispenser

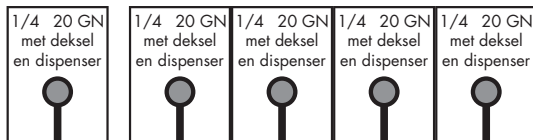
ⓕ DISTRIBUTEUR - plastique unité, cadre transparent, tout avec 2 x 1/6 - 150 ou 3 x 1/9 - 150 bacs gastronorm avec distributeur

ⓓ SPENDER-EINHEIT - Kunststoff, Rahmen durchsichtig, Komplett mit 2 X 1/6 - 150 oder 3 X 1/9 - 150 Gastronorm Behälter mit dispenser

No.	Type	cm	EURO
962.150	2 x 1/6 GN	28(H)x38x23	68,00
962.155	3 x 1/9 GN	28(H)x38x23	78,00
	dispenser + container los/dispenser + container only/distributeur + bac seul/Dispenser + Behälter allein		
962.152	1/6 GN - 150 mm		13,50
962.157	1/9 GN - 150 mm		12,50

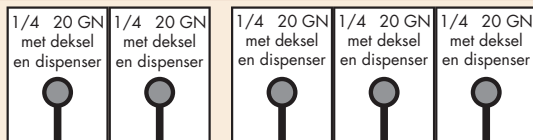
K1

N4

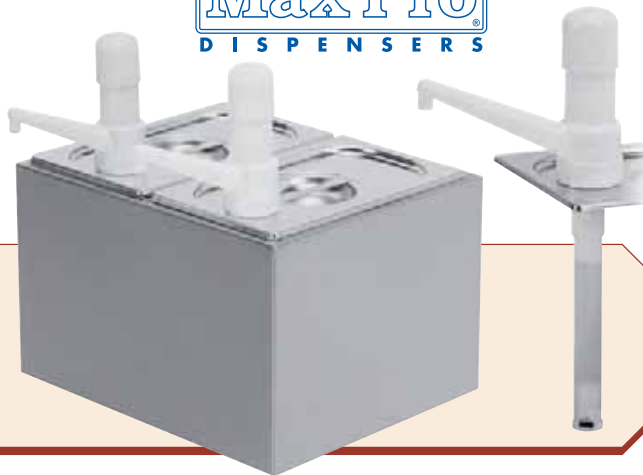


L2

M3



Max Pro
DISPENSERS



Ⓝ **MAXPRO DISPENSER - roestvrijstaal met 1/4 gastronormbakken 20 cm diep en kunststof dispensers**

ⓔ MAXPRO DISPENSER - stainless steel; with 1/4 gastronorm foodpans 20 cm; dispensers plastic

ⓕ MAXPRO DISTRIBUTEUR - acier inox; avec profondeur bacs 1/4 gastronorme 20 cm; distributeurs plastiques

ⓓ MAXPRO DISPENSER - CNS; mit 1/4 gastronorm-Behälter 20 cm; Kunststoff Dispenser

No.	Type	cm	EURO
*921.421	K1	35(H)x18x28	84,00
*921.422	L2	35(H)x35x28	123,00
*921.425	M3	35(H)x51x28	160,00
*921.431	N4	35(H)x67x28	208,00
921.020	losse dispenser/spare dispenser/distributeur seul/Ersatzdispenser		9,95
953.147	1/4 GN deksel met gat 1/4 GN couvercle avec le trou	1/4 GN cover with hole 1/4 GN Deckel mit Loch	8,75

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

EMGA

***355**

araven



- (N) INGREDI NTENBAK - kunststof transparant, met afneembare klapdeksel**
- (E) INGREDIENTS CONTAINER - plastic clear, with removable spring lid**
- (F) DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - plastique, transparent, avec couvercle abattant**
- (D) GEWÜRZKASTEN - klarsicht Kunststoff, mit abnehmbarem Aufklappdeckel**

araven



FIRST IN FIRST OUT (FIFO)

- (N) VOEDSELCONTAINER - stapelbaar, twee openingen voor FIFO voorraadbeheer en te gebruiken in combinatie met het Gastronorm systeem, wordt geleverd met de "COLORCLIP" coderingsset volgens de HACCP normen**
- (E) FOOD CONTAINER - stackable, two openings for FIFO inventory and compatible with the GN system, comes with the "COLORCLIP" identification according to HACCP standards**
- (F) BOÎTE À ALIMENTS - empilable, créés pour un meilleur contrôle des quantités grâce au système FIFO, adaptable et encastrables à modèles GN, avec set d'identification "COLORCLIP" selon les normes HACCP**
- (D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - stapelbar, mit zwei Öffnungen für FIFO Lagerkontrolle, kompatibel mit den GN-System, mit dem "COLORCLIP" identification nach HACCP-Normen**



- (N) VOEDSELCONTAINER - polyethyleen, vrijrijdbaar, voorzien van doorzichtige deksel, welke naar achteren kan worden geschoven**
- (E) FOOD CONTAINER - polyethylene, rollaway, with clear lid, which can be pushed backwards**
- (F) BOÎTE À ALIMENTS - polyéthylène, pliant, avec couvercle transparent, ce qui peut être poussé vers l'arrière**
- (D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Polyethylen, einrollbare, mit klarer Deckel nach hinten geschoben werden kann**



EURO	No.	cm	Lit.
12,95	962.050	23(H)x48x23	14

EURO	No.	cm	GN	Lit.
9,50	962.070	20(H)x40x20	1/3	7
14,40	962.071	20(H)x42x34	2/3	16
16,50	962.072	20(H)x57x34	1/1	23
32,00	962.073	40(H)x57x34	1/1	50

EURO	No.	cm	Lit.
73,00	*962.076	56(H)x67x42	80
85,00	*962.078	58(H)x70x46	100

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
19,00	956.001	47	45	50
24,00	956.002	65	47	75
36,00	956.003	75	54	120

- (N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, met deksel**
- (E) FOOD CONTAINER - plastic, with cover**
- (F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, avec couvercle**
- (D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, mit Deckel**

*356



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



(N) VOEDSELCONTAINER - vrijdbaar, polyethyleen, wit, voorzien van doorzichtige deksel, welke naar achteren kan worden geschoven of opgeklapt, met zware zwenkwielen

- (E) FOOD CONTAINER - mobile, polyethylene, white, with a clear lid and heavy-duty plate casters
- (F) BOÎTE À ALIMENTS - en polyéthylène, blancs, avec un couvercle transparent et quatre roulettes pour usage intensif
- (D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - aus Polyethylen, weiss, mit Klarsichtdeckel und vier starken Schwenkrollen

No.	cm	Lit.	EURO
*RM3600	74(H)x33x71	79	369,00

(N) VOEDSELCONTAINER - geschikt voor diverse doeleinden, ze dienen voor het opslaan en verplaatsen van voorraadgoederen, maar worden ook gebruikt voor de afvoer van afval

- (E) FOOD CONTAINER - designed for storage and handling needs but also for waste disposal
- (F) BOÎTE À ALIMENTS - conçu pour stockage et manutention mais aussi pour le traitement des déchets
- (D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - zum Aufbewahren und Transport von Materialien aller Art aber auch besonders geeignet als Abfallsammler

No.	Ø cm	H cm	Lit.	kleur/color	deksel voor/cover for	EURO
*RM2610	40	44	38	wit/white/blanc/weiss		28,50
*RM2609					RM2610	9,30
*RM2620	50	58	76	wit/white/blanc/weiss		46,75
*RM2619					RM2620	11,20
*RM2632	56	69	121	wit/white/blanc/weiss		63,00
*RM2631					RM2632	16,50

DOLLY/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL

No.	H cm	voor/for/pour/für Type	EURO
*RM2640	10	RM2620 + RM2632	72,50

(N) AFVALCONTAINER - wit kunststof, vierkant, stapelbaar, zonder deksel

- (E) DISPOSAL BIN - white plastic, square, stackable, without lid
- (F) POUBELLE - plastique blanc, carré, empilable, sans couvercle
- (D) ABFALLBEHÄLTER - Kunststoff weiss, viereckig, stapelbar, ohne Deckel

No.	cm	Lit.	EURO
*RM3526	56(H)x54x60	105	66,00
*RM3536	73(H)x60x57	150	91,00

(N) DEKSEL - wit kunststof

- (E) LID - white plastic
- (F) COUVERCLE - plastique blanc
- (D) DECKEL - Kunststoff weiss

No.	voor/for/pour/für	EURO
*RM3527	RM3526	19,25
*RM3539	RM3536	26,50

DOLLY/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL

No.	H cm	voor/for/pour/für	EURO
*RM3530	10	RM3526 + RM3536	77,00

(N) SLIM JIM PEDAALAFVALBAK - sterke lek vaste constructie uit kunststof of roestvrijstaal, afgeronde hoeken, uitgerust met gedempte deksel, hoogwaardige materialen en kwalitatieve afwerking geven extra uitstraling

(E) SLIM JIM PEDAL BINS - strong leak-proof construction, plastic or stainless steel, rounded edges, equipped with damped lid, high quality materials and high-quality finishing give extra look

(F) SLIM JIM POUBELLE À PEDALE - construction étanche solide, en plastique ou en acier inoxydable, bords arrondis, avec couvercle amorti, de matériaux de haute qualité et de haute qualité finition confèrent allure supplémentaire

(D) SLIM JIM PEDALABFALLBEHALTER - construction étanche solide, en plastique ou en acier inoxydable, bords arrondis, avec couvercle amorti, de matériaux de haute qualité et de haute qualité finition confèrent allure supplémentaire
starke auslaufsichere Konstruktion, Kunststoff oder Edelstahl, abgerundete Kanten, ausgestattet mit gedämpfter Deckel, hochwertige Materialien und hochwertige Verarbeitung verleihen zusätzliche Look

(N) PEDAALAFVALBAK SLIM JIM - kunststof uitvoering

(E) PEDAL BIN - PLASTIC SLIM JIM - plastic construction

(F) POUBELLE À PEDALE SLIM JIM - construction en plastique

(D) PEDALABFALLBEHALTER SLIM JIM - Kunststoff Ausführung

SLIM JIM END-STEP

EURO	No.	kleur/color/ couleur/Farbe	cm	Lit.
245,00	*898.046	wit/white/blanc/weiss	81(H)x64x40	90

(N) PEDAALAFVALBAK SLIM JIM - roestvrijstalen uitvoering

(E) PEDAL BIN - PLASTIC SLIM JIM- stainless steel construction

(F) POUBELLE À PEDALE SLIM JIM - construction en inox

(D) PEDALABFALLBEHALTER SLIM JIM - CNS Ausführung

SLIM JIM FRONT-STEP PRO

EURO	No.	cm	Lit.
164,00	*898.050	56(H)x43x33	30
238,00	*898.051	73(H)x46x35	50
349,00	*898.052	81(H)x55x41	90

(N) PEDAALAFVALBAK - sterke lekvaste constructie uit kunststof, afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging

(E) PEDAL DISPOSAL BIN - strong leak-proof plastic construction, rounded corners for easy cleaning

(F) POUBELLE À PEDALE - construction étanche solide, en plastique, coins arrondis pour un nettoyage facile

(D) PEDALABFALLBEHALTER - starke auslaufsichere Konstruktion aus Kunststoff, abgerundete Ecken für leichte Reinigung

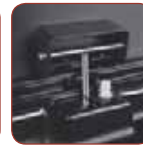
EURO	No.	kleur/color/ couleur/Farbe	cm	Lit.
134,00	*RM1040	wit/white/blanc/weiss	72(H)x46x30	50
158,00	*RM1050	wit/white/blanc/weiss	80(H)x50x31	68
219,00	*RM1060	wit/white/blanc/weiss	83(H)x57x36	90



END STEP



Slim Jim



FRONT STEP





- Ⓝ **AFVALBAK - met tuimeldeksel, wit kunststof**
- ⓔ DISPOSAL BIN - with swing lid, white plastic
- ⓕ POUBELLE - avec couvercle basculant, plastique blanc
- ⓓ ABFALLBEHÄLTER- mit Schwingdeckel, Kunststoff weiss

No.	cm	Lit.
*962.030	64(H)x44x30	40

EURO
23,50



- Ⓝ **AFVALBAK - met tuimeldeksel, wit kunststof**
- ⓔ DISPOSAL BIN - with swing lid, white plastic
- ⓕ POUBELLE - avec couvercle basculant, plastique blanc
- ⓓ ABFALLBEHÄLTER- mit Schwingdeckel, Kunststoff weiss

No.	Type	cm	Lit.
*600.072	A	62(H)x42x32	55
*600.074	B	68(H)xØ38	45

EURO
17,50
19,00



NEW!



- Ⓝ **AFVAL/SORTEERBAK - zwart kunststof, incl. stickers**

- ⓔ WASTE/SORTING BIN - black plastic, including stickers
- ⓕ POUBELLE/TIRAGE - plastique noir, stickers inclu.
- ⓓ ABFALL-/SORTIERBEHÄLTER- schwarzer Kunststoff, inkl. Aufkleber

No.	cm	Lit.
*650.045	61(H)x40x34	45

EURO
14,00



- Ⓝ **PEDAALLEMMER - wit kunststof, met binnenemmer**

- ⓔ PEDAL BIN - white plastic, with inner container
- ⓕ POUBELLE À PEDALE - blanc plastique, avec un seau intérieur
- ⓓ PEDALEIMER - Kunststoff weiss, mit Einsatzzeimer

No.	cm	Lit.
*956.150	43(H)x34x26	20

EURO
14,50

NEW!

(N) AFVALBAK - met tuimeldeksel, grijs of wit kunststof

(E) 8" : (; 4'7 * 1 2M i 2V*/2B*VP. R* P* N2M*Q/ 12*
 (F) : 4' ; ; 1* * . FL * OFLP L*Q O/ 3M*Q/ 12 OL*VP2* 0*
 Q/ 3 *
 (D) (49 ; ; 4' ;) ; 1 + * 1 2M N 2VKL ILBm03 MMUVP. 0* KLP*
 i L2 *

' +:	7	W* 1	* 1	; 2M) RQ
ZBAE	* AE EEA	@	F@	5	A
ZBAE	* AE EEX	@	F@	5	B



(N) PEDAALEMMER - roestvrijstaal, met binnemmer

(E) ' 8 (; 4'7 * * M2/L * ML B* 2M23LP* 3M2LP*
 (F) : 4' ; ; 1* 5* ' 8 (; 1* * 2 B. FL *03* L. 0* 2M2LP*
 (D) ' 8 (; ' 8 ' + * * C7 B* 2M 2B . ML 2 LP*

' +:	7	W* 1	* 1	; 2M
DBXA	* Z @ EE	@X	X	3
@FEE	* Z @ E@	E	Z	5
EFE	* Z @ E	A	FD	12
FDRE	* Z @ EF	D	A	30



(N) PEDAALEMMER - wit kunststof met binnemmer

(E) ' 8 (; 4'7 * * N2M*Q/ 12* 2M23LP* 3M2LP*
 (F) : 4' ; ; 1* 5* ' 8 (; 1* * Q/ 12 OL*Q/ 3 * . FL *03* L. 0*
 2M2LP*
 (D) ' 8 (; ' 8 ' + * * m03 MMUW L2 * 1 2M 2B . ML 2 LP*

' +:	7	1	; 2M
XFE	* EE EXA	DGHI	8



(N) PEDAALEMMER - wit kunststof

(E) ' 8 (; 4'7 * * N2M*Q/ 12*
 (F) : 4' ; ; 1* 5* ' 8 (; 1* * Q/ 12 OL*Q/ 3 *
 (D) ' 8 (; ' 8 ' + * * m03 MMUW L2 *

' +:	7	1	; 2M
@FE	* EE EX	YAGHIFYI	26
F FE	* EE EXX	ZGHYYIFY	60





(N) AFVALVAT - met afsluitbare deksel, grijs kunststof

Ⓔ 8" : (; *4'7* *1 2M/ I. OL* /KBVPLR*Q/ M*
 Ⓕ : 4' ; ;' * * . fL * OfLP /L* . O MB*Q/ M OL*VP2*
 Ⓓ (49 ; ;4' (;)' +* *1 2M O N2 fL O PL3*8L I L B* m03 MMW VP. 0*

7	W 1	* 1	;2M
* EE EYZ	FA	Y@	23
* EE EYD	Y	YZ	43

' +:
DBAE
@BAE



(N) AFVALVAT - met afsluitbare deksel, zwart kunststof

Ⓔ 8" : (; *4'7* *1 2M/ I. OL* fL B*Q/ I *Q/ M*
 Ⓕ : 4' ; ;' * * . fL * OfLP /L* . O MB*Q/ M OL*3 2*
 Ⓓ (49 ; ;4' (;)' +* *1 2M O N2 O PL1 *8L I L B* N . Ph* m03 MMW

7	W 1	* 1	;2M
* EE EAE	YA	A@	50
* EE EA@	AE	AD	70
* EE EA	AE	XF	95

' +:
@BAE
@KEE
FREE

NEW!



(N) AFVALBAK - grijs kunststof

Ⓔ 8" : (; *4'7* *VP. R*Q/ M*
 Ⓕ : 4' ; ;' * *Q/ M OL*VP2*
 Ⓓ (49 ; ;4' (;)' +* m03 MMWVP. 0*

7	W 1	* 1	;2M
* AE EAE	Y	E	50

' +:
@BAE

Ⓝ PAPIERBAK MET ASBAK - roestvrijstaal

Ⓔ j () ' (' +4(m') j ') ()+(, ** M2/L * ML/

Ⓕ C' 78+" +%C: +4' ; ;' *5*8SC ') * *2 B I *

Ⓖ (C ' +* 78(49(; ;4' ;)' +* *C7 *

' +:	7	W 1	* 1
XBAE	*AAF EEA	E	E



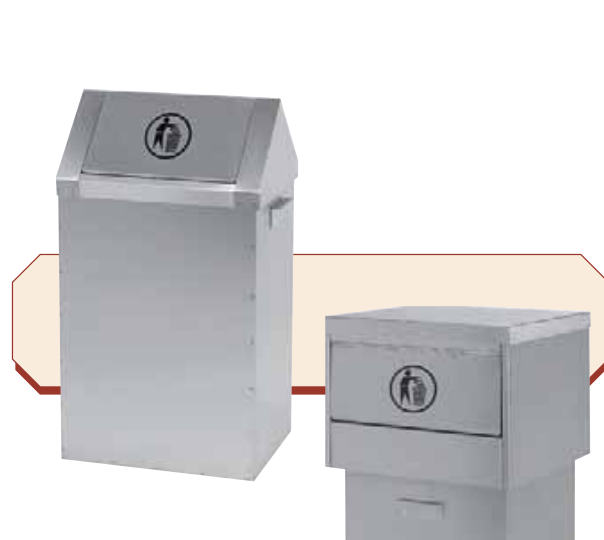
Ⓝ PAPIERBAK MET ASBAK - roestvrijstaal

Ⓔ j () ' (' +4(m') j ') ()+(, ** M2/L * ML/

Ⓕ C' 78+" +%C: +4' ; ;' *5*8SC ') * *2 B I *

Ⓖ (C ' +* 78(49(; ;4' ;)' +* *C7 *

' +:	7	W 1	* 1
YXBE	*@E @ E	FE	E



Ⓝ AFVALBAK - roestvrijstaal, met tuimeldeksel

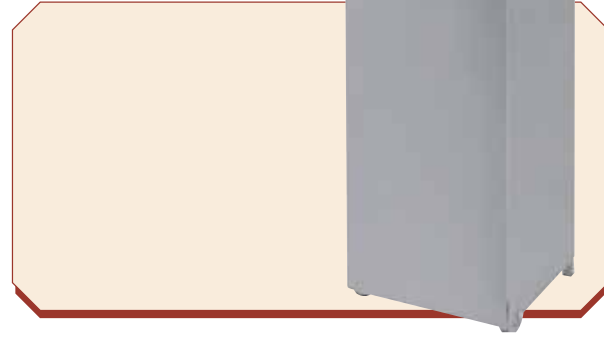
Ⓔ 8" : (; *4'7 * * M2/L * ML/ B1 2M i 2V*/K*

Ⓕ : 4' ; ;' * *2 B I B' FL * O fLP /L *Q O/ 3M

Ⓖ (49(; ;4' ;)' +* *C7 B1 2M N 2VKL IL/

TD 40

' +:	7	1	; 2M
DABE	*D @ @	XFGHYEI FE	65



Ⓝ AFVALBAK - roestvrijstaal, vrijdbaar

Ⓔ 8" : (; *4'7 * * M2/L * ML/ B1 f. QL*

Ⓕ : 4' ; ;' * *2 B I B' PO / 3M

Ⓖ (49(; ;4' ;)' +* *C7 B' UNPO P*

GIANT

' +:	7	1	; 2M
AYABE	*D @ @E	@ GHY IY	136



Ⓝ PLASTIC AFVALZAKKEN - voor Giant (25 st.)

Ⓔ ; () 'C*8" : (; *4(J * *UPJ 2 3MGA*Q H

Ⓕ PO / 3M (C* : 4' ; ;' * ; () 'Q ' * *Q OPJ 2 3MGA*Q H

Ⓖ m 7)): 99-(49(; ; (Cm* *UPJ 2 3MGA* MH

' +:	7		; 2M
@ABDA	D@@E A		150



④ PEDDAALAFVALBAK - zwaarmodel, verrijdbaar, grijs kunststof met zwarte deksel

④ '8(;;8" : (;*4'7*LI MA *N. FRB*1 f. QLBVPLR*Q/ M* i 2M/Q. l*/K*

④ : 4';;'5* '8(;' *LI MA *UPMBP O/ 3M/Q/ M OL *VP2* . FL * OfLP /L*3 P*

④ '8(;(49(;;4' (;)' +** N LPL * & KL/BU'NFO FB* m03 MMUWVP. 0*1 2M N . PhL1 *8L lL/*

7	1	;2M
* EE E E	XEGHIYDI FZ	60
* EE E @	XYGHIYDI Y	80
* EE E	ZZGHA@ YF	120

' +:
YEIEE
YABEE
A@EE



④ AFVALCONTAINER - kunststof, verrijdbaar, met klapdeksel in 5 kleuren, 85 en 110 liter

④ i () 'C: 7) ('7' +*Q/ M B*1 f. QLB* 2M/K*2B* A* / P BZA* 3K* @E*/2FL*

④ C: 7) '7' +*5*8 C ') *Q/ M OLBP O/ 3M. FL * OfLP /L* a* N P32PL* L3A* O/LOP BZA* L M @E*/2FL *

④ (49(;;C: 7) ('7' +*m03 MMUW*1 Q B*1 2M. GQKL lL/*2B* A*9. PL 3BZA*03K* @E*/2MP*

7	kleur% / P% O/LOP%9. PL	1	;2M
* EE EZA	blauw%QOL%QLO%Q/ 0	X GHIAXI Y	85
* EE EZ	groen%VLL3%FLP%Vf3	X GHIAXI Y	85
* EE EZX	geel,%RL// i % . 03L%VL/O	X GHIAXI Y	85
* EE EZZ	rood%FLK%P OVL%P M	X GHIAXI Y	85
* EE EZD	zwart%Q/ l%3 P% N . Ph	X GHIAXI Y	85

' +:
XBAE
XBAE
XBAE
XBAE
XBAE

7	kleur% / P% O/LOP%9. PL	1	;2M
* EE EDE	blauw%QOL%QLO%Q/ 0	ZZGHIAXI Y	110
* EE ED@	groen%VLL3%FLP%Vf3	ZZGHIAXI Y	110
* EE ED	geel,%RL// i % . 03L%VL/O	ZZGHIAXI Y	110
* EE EDF	rood%FLK%P OVL%P M	ZZGHIAXI Y	110
* EE EDY	zwart%Q/ l%3 P% N . Ph	ZZGHIAXI Y	110

' +:
F@BAE
F@BAE
F@BAE
F@BAE
F@BAE

SAFETY



④ ZELFDOVENDE PAPIERBAK - ge! poxeerd, bak grijs, dover zwart

④ ' ;9-'X)'7J " '7J j ()' (' +*4'7*LI QIR* / `OLPLKB*O B*VLRBLI M BVO2NLP*O/ l*

④ C: +4';;'5*8SC ') * () : -'X)'7C)' +*TQIT* L3* VP2LB. FL *LI M B MOP*3 P*

④ ' ;4) ;e C '78' +* (" +m +4*VP. 0*LI QIR* Q N2N W B*1 2M N . PhL1 *; NP2V*

7	W* 1	* 1	;2M
*AY@EEF	FY	YX	30
*AY@EEA	FE	XA	50
*AY@E@E	YE	A	80

' +:
Y IE E
ADIEE
ZYIEE



ROKERSZUIL - efficiënte oplossingen om te voldoen aan de huidige wetgeving

- Ⓔ &: m' + ' * : ; ' * * L U 2 2 3 M / O X B B M * 3 M / i . M * U M L * 1 | L P *
- Ⓕ C: ; ; ' C) ' + * 5 * C ' J (+ ') ' * * O M 3 * 2 Q L B C Q L 3 . 3 M Q O * K ' L Q L B C Q P * 3 M / L P * L * K T N L M K L * O 1 L O P *
- Ⓖ Z ' J (+ ') ' 7 * m ; ; ' m) : + * * L 2 U N L * ; 0 3 V B 0 1 (Q U / K L P * + . 0 N L P h o * M O L P 3 *

RM3802

' +:	7	* 1
@F @EE	*+&FZE	@E@



RM3802

RM3808 "MAXI"

' +:	7	* 1
YEBEE	*+&FZEZ	@E@



RM3808

MAXI

RM3800

' +:	7	* 1
@Y @EE	*+&FZEE	@E@

verankeringssset 12 . 12 3 * L 1 % L M K L * 12 . 12 3 % 4 L U 12 12 0 3 V L M + & F Z E @ **voor** 12 U P % Q O P % 12 P * + & F Z E E



RM3801

RM3800

ROKERSZUIL - metaal geïsoleerd, grote capaciteit (±1800 sigaretten), kolom zilverkleurig (A) of zwart (B)

- Ⓔ &: m' + ' * : ; ' * * 1 L M / L Q I R * / \ O L P L K B T D N * . Q 2 R * G @ Z E E * 2 / . P L M M H B C Q L * 2 3 * / 1 L P / P L K * G H P Q / 1 * G H
- Ⓕ C: ; ; ' C) ' + * 5 * C ' J (+ ') ' * * L 3 * M / L * K ' . 2 P T Q I T L B * V P . 3 K L * . Q 2 R * G @ Z E E * 2 / . P L M M H B C Q 2 P L 3 * O / O P * . P L 3 M L * G H O * 3 2 * G H
- Ⓖ Z ' J (+ ') ' 7 * m ; ; ' m) : + * * & L M / L I Q I R * Q N E N W E R V P L P m Q h 2 / M G @ Z E E * 2 / . P L M M 3 H * U N * 2 Q L F U P O 2 / G H K L P * N . P h * G H

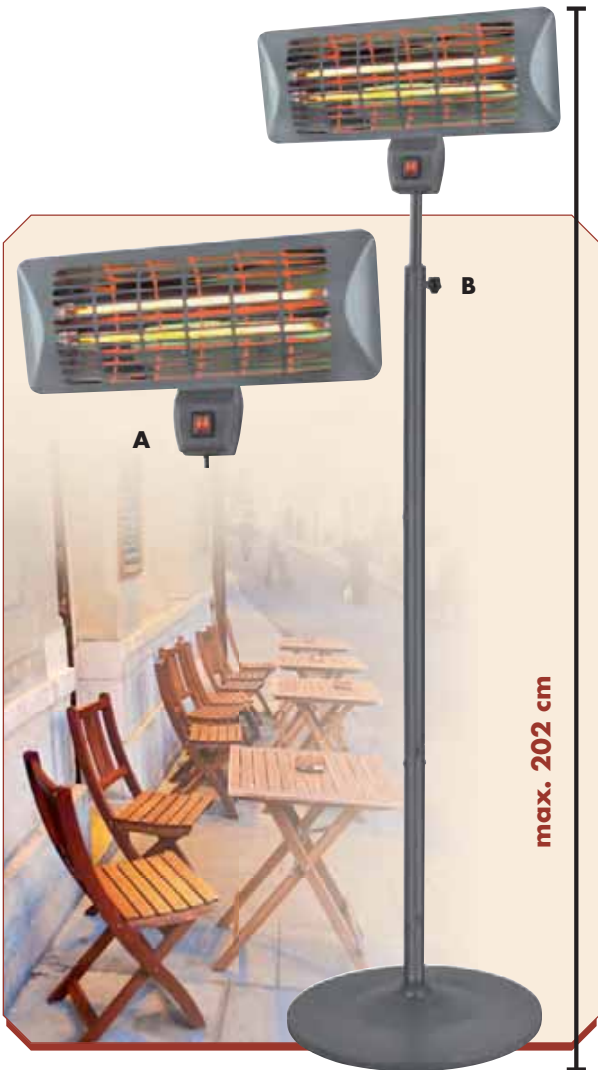
METROPOLITAN SMOKERS STATION

' +:	7	* 1	W) R Q
F A B E E	*+&FZ E	@E@	Y F	A
F A B E E	*+&FZ A	@E@	Y F	B



A

B



(N) WANDASBAK

- (E) ()+(, * (; ;&: 8' ;*
- (F) C'78+''+*& +(;*
- (D) j (78-(C '74' C '+*

GEGALVANISEERD/ J (;6(7'2' 8% (;6(7" S% (;6(7" " +)

7	1
*+&FZEY	F GH AI Z

' +:
YXBAE

ROESTVRIJSTAAL/)('7;' *)'' ;%7: X%C7

7	1
*+&FZE	F GH AI Z

' +:
XYEE

(N) TERRAS-VERWARMER - krachtige infraroodstraler, 2 warmte standen 1000/2000 W, regelbare stralingshoek, eenvoudig te monteren, snoerlengte 4 meter

- (E) ()'' - ' ()'+** M 3V*2UP. -PLK*N. MAB* *N. M LMBV * @EEE% EEE' B. KO MO LBL. RM*U 3' /B. QL*L3VMF Y*1 LMP *
- (F) C (99 J '8')'+(' '*2UP. P OVL *Pc *U PWB* *PTV/ VL *KL* N /LOP@EEE% EEE' B. 3V/L *KL* P M 2 3'L M PTV. QLBTM3 N 2PB' 3MVL*1 OP. /Pc * 2 QLB* . QL*KL* OP. 3M/ 3VLOP*Y*1 c/M *
- (D) ()'' - ' 'Z 7J ** M L**3UP. P /ML 2 03VB* * L 2 10U 3* @EEE% EEE' B* 2 M/O PL3' O M N' 2 1 LBL 2U N.* j . 3K1 3MVL Bm Q /g 3VL *Y*& LMP*

(N)

7)RQ	1	6 j
*A@F EFE	A	@GHIAEI YX	FE EEE
A@F EFA	B	@ E% E GHIAEI YX	FE EEE

* met standaard% 2M M3K% FL * M3K. PK% 2M M3K. PK

' +:
Y EE
@EE

TEKSTPLAATJE - roestvrijstaal, zelfklevend

- (E) 'X) * '7 *M2/L *ML/B. KN 1L*
- (F) '78'C()'9 *-B IB. KN 1L*
- (D) 'X) C ;'8'+*C7 B' L/Q /Q.3K

' +:	7)/RQ & KL/	1
@XE	XEA EE*	A 1.3	@@
@XE	XEA E@	B fp Oi	@@
@XE	XEA E *	C 1.3%P Oi %M2/LM3	@@
@XE	XEA EF*	D Q2/	@@
@XE	XEA EY*	E P /ML/	@@
@XE	XEA EA*	F P lflPO K	@@
@XE	XEA E *	G N 3KL3FLPO K	@@
@XE	XEA EX	H M2/LM	@@
@XE	XEA EZ	I Q2/L	@@
@XE	XEA ED	J N.R.3	@@
@XE	XEA @E	K K.1 L	@@
@XE	XEA @@	L M.L.L.3	@@
@XE	XEA @	M KOi L3	@@
@XE	XEA @Y	N VLL3*MLV.3V	@@
@XE	XEA @A	O lLOi L3	@@
B A	XEA @	P 8L*K2L M* M/Mh2N32.MÖÖ	@I @F
@XE	XEA @X	Q j 22	@@
@XE	XEA @*	R 1 Q2/L'M/LU 3*FLPO K	@@

* Q2MVP.1

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

- (E) '7 *'J ' ;)'7"* '7 *'Q/ M2/B' M' 2L *Q2B/MKB' f . B' 2M' N 2B*. 3K* 0 lLP*
- (F) SC+'(('6' C**' : '7 *'J ' ;)'7"*'Q/ M2/OLB' 2 Q2T*Q/ M'P. L1L3/B' f. L.B'. fl * N 3L*L'M'L3MO L*
- (D) C ;'8**' : '7 *'J ' ;)'7"*'m03 MMUB'K Q2/L22/* QLKPO l/B' f. /1 2M'L/M'03K* . OV3. QJ*

' +:	7	1
@EB A	ZZE E E	@AG HFE

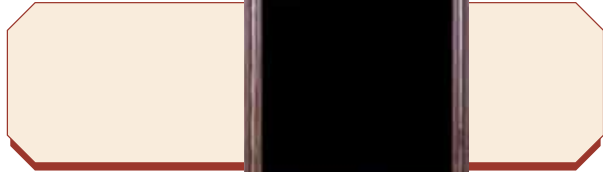
BORD "OPEN - GESLOTEN" - roestvrijstaal, tweezijdig bedrukt, met ketting en zuignap

- (E) 'X) * '7 *' : '7 *'J ' ;)'7"*' M2/L *ML/B' M' 2L *Q2B/MKB' 2M' N 2B*. 3K* 0 lLP*
- (F) '78'C()'9 *' : '7 *'J ' ;)'7"*'B IB'2 Q2L L* Q2/M'P. lL3/B' fl * N 3L*L'M'L3MO L*
- (D) 'X) C ;'8'+**' : '7 *'J ' ;)'7"*'C7 BK Q2/L22/* QLKPO l/B' 2M'L/M'03K* . OV3. QJ*

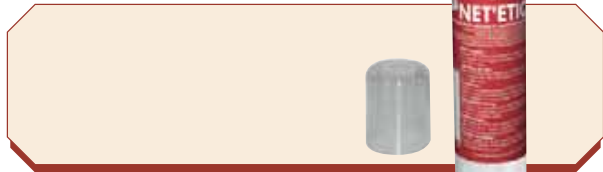
' +:	7	W* 1
FB A	XEA AE	rond%P 03K%P 3KL*F03K @F

ROESTVRIJSTAAL 18/10 INOX 18/10





SET 3



(N) KRIJTBORD - hoogwaardig zwart PVC laminaat, ophangketting wordt meegeleverd

- (E) i (; ; 4: (+8** / M/R*Q/ 1 * 6C* NLL/M/ 1 ZB. M/K* P2B/V*
- (F) : +) ' * & ' 7 ** OFU L * K' T P20PL * L3* . PK 2TB' / 2PT* . FL * N 3L * Q OP* U . M 3 * 1 OP. / L *
- (D) m+ ' 8') (9 ; * - 1 2% . NI L3BN N LPW / FLP. PCL 2W03K* Q / M FL * . Q P U g N B m L M * U k P j . 3K1 3MVL i 2K * 1 2ML / 2U P M

AUTHENTIC

7	1
XFF EE@	YEGHFE
XFF EE	EGHIYE
XFF EEF	DEGHI E

' +:
EE
XEE
YEE

(N) STOEPBORD - inklapbaar houten frame, aan beide zijden beschrijfbaar

- (E) (-4: (+8** // Q. QL i KL3*U. 1 LBi P2MQ* 3*O M* XL *
- (F) C ' 6 (; ') ** . KPL * a * O 2 * L . 1 MQLBT P2. QL * O P * L * KLOI * U L *
- (D) j ' +4' (9) ' ; ; ' + * * h0 . 1 1 L3l / QOO PL3* / hP. NI L3B Q X L 2W * Q N L 2O P *

MAHOGANY

7	1
XFF E E	@AGHI A
XFF E @	@FEGHXA

' +:
@EE
@FEE

(N) STOEPBORD - metaal ge! poxeerd, zwaar model, windbestendig

- (E) (-4: (+8** 1 LM/LQIR/ ' OL.RKBN. FR* KL.Bi 2K*PL 2M3M
- (F) C ' 6 (; ') ** 1 TM/TQITLBI Kc/LI M * U P L BPT 2M3M O F L3M
- (D) j ' +4' (9) ' ; ; ' + * * & LM / LI Q I R * Q N 2 N W B N L P L * (O U k N O 3 V B j 2 K Q M 3 K 2 *

METALLIQUE

7	1
XFF E@	@XGHI E

' +:
@FEE

(N) KRIJSTIFT - eenvoudig afneembaar

- (E) C (; m & (+ m ' + * . L. R i 2 Q * W
- (F) 9') + ' - C + (" * * ' L W L * U 2 1 1 L 3 M
- (D) m+ ' 8' & (+ m ' + * * g M 2 N L 2 U N . Q 2 N L 3 **

7) RQ	kleur%	/ P%	O/ OP% 9. PCL	W1 1
XFF E E	A	wit%	N 2 W O / 3 %	L2	*
XFF E A	B	wit%	N 2 W O / 3 %	L2	@A

' +:
BE
YBAA

(N) KRIJSTIFT - eenvoudig afneembaar

- (E) C (; m & (+ m ' + * . L. R i 2 Q * W
- (F) 9') + ' - C + (" * * ' L W L * U 2 1 1 L 3 M
- (D) m+ ' 8' & (+ m ' + * * g M 2 N L 2 U N . Q 2 N L 3 **

7	kleur%	/ P%	O/ OP% 9. PCL
XFF E	assorti		

' +:
YBAE

(N) REINIGER - reinigingsvloeistof voor krijtborden

- (E) C ; (7 ' + * * / L. 3 B V * O X 3 U P * N / O . PK *
- (F) 7') : , (7) * * O X 3 * K L * 3 L M M R . V L * Q O P . PK 2 L * L M Q 3 3 L . O i * . PK 2 L *
- (D) + ' 7 ' j ' + * * P L 2 2 / O 3 V / O 3 V * U k P m P L 2 L M U / 3 *

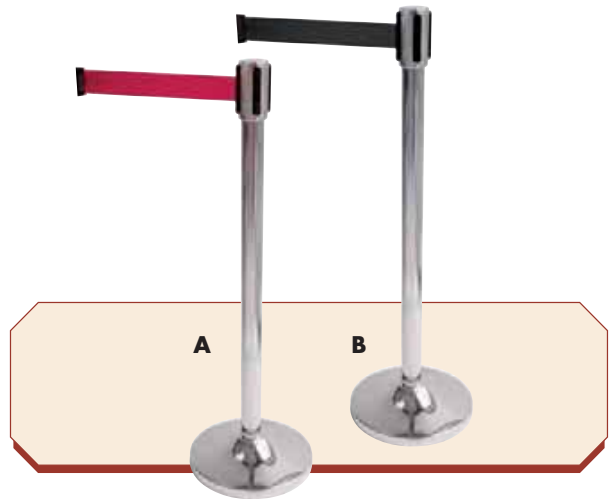
7	1 /
XFF E Z	EE

' +:
XFE

(N) AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet en uittrekbare snelband van 200 cm in rood (A) of zwart (B)

- (E) 4(++)+(78**M2/L *MLB1 2MNL.FR* 32./U M .3K*LI Q 3K. QL*MA Q U EE* 1*2*PLK*GH P*Q/ I*GH
 (F) :)';')*5*(7J;'**2 IB.FL *QLK* 32 OL*LMA*. 3V/L* PTMA MQL*KL* EE* 1*L3*PO VL*GH 0*3 P*GH
 (D) (4'++) 78'+**C7 B1 2M N LRL1* 32 N.L1*90 * 03K*. 0 h2NO FL * OQLPQ 3K* 3* EE* 1*2*9. PQLP M GHK LP* N . Ph*GH

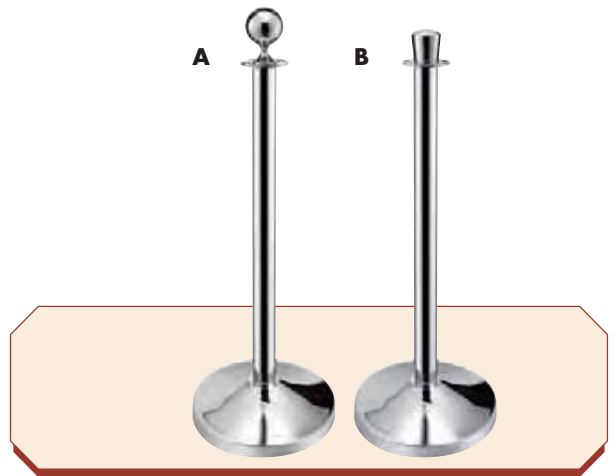
' +:	7)RQ	* 1	W 1
YABE	*Z @ ZE	A	D@	F
YABE	*Z @ ZA	B	D@	F



(N) SIERKOORDDRAGER/AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet

- (E) 4(++)+(78**M2/L *MLB1 2MNL.FR* 32./U M
 (F) :)';')*5*C: +8' **2 IB.FL *QLK* 32 OL*L1MA -UPM
 (D) (4'++) 78'+**C7 B1 2M N LRL1* 32 N.L1*90 *

' +:	7)RQ	* 1	W 1
@AE	*ZY EFE	A	DA	FE
@AE	*ZY EF@	B	DA	FE



(N) SIERKOORD - uiteinden verchromd, voor het afschermen van ruimten in foyers van hotels, theaters, etc. Kleuren: bourgogne rood (A) of zwart (B)

- (E) 4(++)+*+ : '* NPI LK*P2V*N 3K/L BUP LQ P. ABV* Q L *2*/OQ *U*NML/B*ML. MP BLM* / P dOOPV03KR* PLK*GH UO/ I*GH
 (F) C: +8' ** 33L. 0I* NP 1 TBOD P* TQ RLP*KL *L Q L *K. 3 * /L *UR LP *K NML/B*ML. ML BLM *C OLOP dP OVL* CO PVO2/33 *GH 0*32 P*GH
 (D))+(7J ** +2VWP2W* NPI 2P0101 * O 3KLP3* 3*)L2P01 L3*23LPN /OKL3*9 RLP * 3* M/B)N. MP3B0 i * 9. PQL3dOOPV03KLP* P*GH KLP* N . Ph*GH

' +:	7	; 1)RQ
F BE	*ZY EYE	@AE	A
F BE	*ZY EYY	@AE	B



(N) KOPERPOETS

- (E) C: ' +C;' (7'+*
 (F) J';7')): , (7)*C '6+'*
 (D) m 9'++'7'J 7J ()'*

' +:	7	IV
@BYA	*EY E@E	EBXA pot
XD@E	*EY E@@	A@E emmer %CO L%L. 0% 2 LP





(N) SCHOENPOETSMACHINE - verchromd plaatstaal, met een voorreiningsborstel en twee uitpoetsborstels (licht en donker), de machine stopt en start automatisch d.m.v. een elektronisch oog

(E) : '-C; (7 '7J * & (C '7' ** NP 1 L * Q / MK * LI MP2 PB*
i 2MCP L - / L. 3ZV * CPO N. 3K * M * / L. 3ZV * CPO NL * QZNM
. 3K * K. P H B i 2M / 2 OZK * Q / 2 N ZV * PL 1 L * K2 Q.3 LFB * 1 . NZBL *
MPM. 3K * MQ * . OMI . NAR *
(F) C '4' ' 5 * C (+ ' * - N OZ / VL * L3 * ML * NP 1 TLB. FL *
@KT P MNOPLM * CP L * a * 2. VL * G / 2 * L * M U 3 THB
@K2 / MZOMOP * KL * Re 1 L * 2 OZKL * a * 2LP * 1 1 . 3KT * a * QZK * **
(D) C) Z & (C '7' ** . 0 * fLP NP 1 M * MNB * 2M
6 P L Z 2 / O3 CkP M * O3K * hi L Z / 2 FckP M3 * DL / O3K * KO3I L / H
O3K * L Z * CRL 1 L Q 3KLFB * & . NZBL * MPM * O3K * MQM
. OMI . NAR * NKOP NL Z * L / L M 32 N * L3 P *

7	1	6	i
*YZE EE@	FEGHFXI E	FE	YE

' +:
D&EE

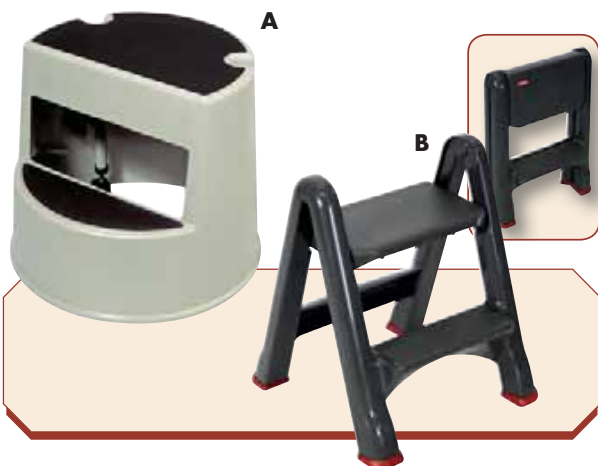
SCHOENENCREME/ : ' * : ; " '7J * C + ' & '
C + & ' * C + ' ' % C) ZC + ' & '

7	1 /
YZE EE	EE

' +:
DA



NEW!



(N) OPSTAPJE - kunststof

(E)) ' *) : ; ; * * Q / N *
(F) & (+ C ' - " 8 * * Q / N * OL *
(D)) + ') * : Cm + * * m03 MMW

7	* 1	W * 1) RQ
* + & DFEE	FF	Y @	A

' +:
ZY&EE

OPVOUWBAAR/9: ; 8 (4 ; ' % ; ' 4 ; ' % 9 (;) 4 (+

7	1) RQ
* + & DX @	FGHYDI @	B

' +:
YX&EE



(N) LINNENZAKWAGEN - licht en makkelijk in gebruik, inklapbaar voor eenvoudige opslag, 300 liter versie ook geschikt voor 2x 150 liter linnenzak, exclusief linnenzak

(E) ; '7' 7 *) + : ; ; ' , * * 2 / NML 2 / NML 3K * L. R * M * O LB * // Q 2 Q L *
UPL. R * MP. VLBFEE * 2MPFLP 2 3 * / * O2MQ L * U P * I * @AE *
2MPf ZBR / Q VBF ZBR / O V * 3 MZ / OKLK *
(F) C (+ ') * 5 * ; 7 J ' * * 1 / VL * P * Q OP * U 2 2AP * 1 . 3 2 1 L3 / M
L . 1 1 MOQ * Q OP / L3 / M L Q . VL * 2 Q LBFEE * 2AP * Q 2 2 / M *
. 0 2Q OP * 1 * . * KL * f ZBR / @AE * 2AP * B / 2 PT * . 3 * . * f ZBR *
(D) j (C ' 1 *) (J ' 7 * * L 2 N M Z * KL * P * 4 L 30 M O 3 V B *
h O . 1 1 L 3 / Q Q P * K P L Z U N L * P . Q . VL P 3 B F E E * 2AP *
& KL B 2 M O NVLL 2 / 3 L M O P * I * @AE * 2AP * 6 ZBR / 4 L O M B *
L I I O 2 * 6 ZBR / 4 L O M B *

7	1	; 2M
* + & D YE	* Z GH FI @	150
* + & D Y @	@E GHZZI AD	300

' +:
@ D&EE
@ D&EE

ZAK LOS/6'7 , ; * 4 (J % (C * 8 ' * 6 ' 7 , ; % 6 ' 7 , ; * 4 ') ' ;

7	; 2M
* + & D YA	150
* + & D Y	300

' +:
FZ&EE
YZ&EE

STOFFER EN BLIK - kunststof op steel, blik voorzien van deksel en wieltjes, geschikt voor moeilijk te bereiken plaatsen

- E 4+ 1" 1) *8) (7 * * Q / M * 2 M N 3 K / L B L ' 0 2 0 0 K *
i 2 M / A * 3 K * P / L P B L . R * M * O L * 2 3 * K 2 W L 3 M P 3 L P *
- F 4 (; (, ')) ' 6 ' C * ' ; ; ' * & S 7 (J + * * Q / M O L * F L *
1 . 3 N L B L ' 0 2 0 0 K * L * Q M B * V / 2 L O P * L M K L * P O / L M M * Q O P O 3 *
P . 1 . L * 2 L B * / * U P 1 . M K L * 3 * Q / 2 L M Q P U 2 M Q O P * L *
L 3 K P 2 M K 2 W L 2 L * K ' . c *
- D m ' + J (+ 7 ') + * * m 0 3 M M U 1 2 M M N B J . P 3 2 0 P . 0 V L U K N P M
1 2 8 L I L / O 3 K * . K L 3 B * U k * N 2 P 2 / L P L 2 N Q P L * I L 3 *

1 +:	7	1
YEE	*+&DFXA	DYGHFFI
@YEE	*+&DFXY	stoffer los%CP N%CP L% . 3KUWLP



MECHANISCHE VEGERS - gegalvaniseerd staal en kunststof, zacht rubberen wielen, 2 borstels, veeg pad 19 cm

- E & ' C (7 ' C (; * j ' ' ' + * * V . f . 3 2 L K * M L / . 3 K * Q / M B *
U M P O O C L P i N L / B ' * C P O N L B i L L Q 2 V * Q M P O * 1 *
- F 4 (; (" * & ' C (7 ' Q ' * * . 2 P V . f . 3 2 T * L M Q / M O L B P O L *
. 0 M N D * O G L B * * C P L B / P V L O P * K L * Q / . R . V L * @ * 1 *
- D & ' C (7 " C ' m ' + & (C ' 7 ' 7 * * f L P h 2 B I M P * M N Y O 3 K * *
m 0 3 M M U B * + g K L P i L 2 N V 0 1 1 2 * * 4 k P M 3 B m L N C P L 2 M * @ * 1 *

1 +:	7	1
YEE	*+&DAZZ	@E GHI DI A



VLOERMAT - extra zwaar, rubberen uitvoering

- E 9; : + * & () * * L I M * N . F R B P O O C L P * 2 Q L 1 L 3 M M 2 3 *
- F (" * 8 ' * : ; * * L I M * U P M B 1 2 L * L 3 * u O f P L * L 3 * . O M N O *
D 4: 8 ' 7 & ()) * * 1 M * N L P B J 0 1 1 2 (0 W N P O 3 V *

1 +:	7	1
@YEE	*EAEZE	*ZEI E
FEE	*EAEZA	@EI ZE



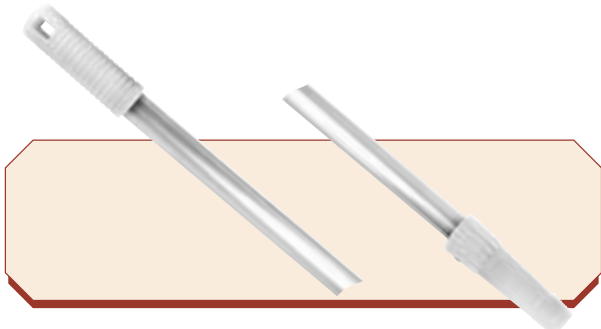
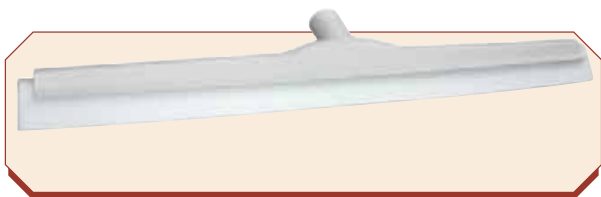
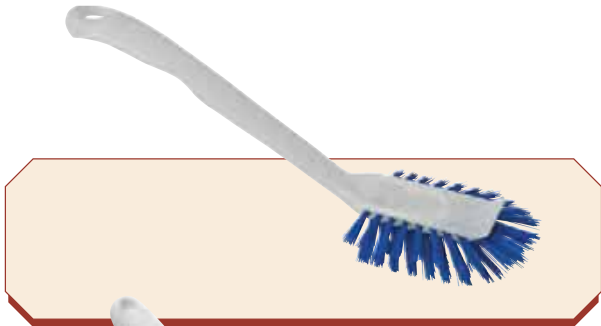
WAARSCHUWINGSBORD "CAUTION"

- E C () ! 7 * ' J 7 * C () ! 7 " *
- F (7 7 ' (* 8 ' (6 ' +) " ' & ' 7) * C () ! 7 " *
- D 6: + ' C) * 2 ' C ' 7 * C () ! 7 " *

2 ZIJDIG/ * 8' 8% * ; () S + (; % * ' ') ' J

1 +:	7	1
XEE	*+&DD@	ZGHI ZIY





(N) PROFESSIONELE HYGIENISCHE BORSTELS - Wit/blauw nylon. Speciaal ontworpen voor sectoren waar aan hygiëne de hoogste eisen worden gesteld. Vervaardigd van hoogwaardig nylonvezel bestand tegen zowel kokend water als lage temperaturen

(E) +: 9" 7" ; * , J " 7" C * 4+ ' * ; N 21% QOL * 3R / 3 * Q 2 / R * KL 2 / 3 L K * U P O L * 2 * B * . FL . * I N . PL * N 2 N * M 3 K . PK * U NRV 2.3 L * . PL * U Q P . 1 03 M 2 Q PM 3 L * & . 30U 10PL * UP 1 * N 2 N * O . 2 R * 3 R / 3 * Q O P L B P L 2 M 3 M V . 2 M O 2 2 3 V * . M P * 3 K * / i * M 1 Q . P . 10 P L * *

(F) 4+: ' + " * +: 9" 7" ; ; ' * , J " 7" Q ' * * 7 R / 3 * Q / 3 % Q L O * C 3 O L * Q O P * M L * O 2 2 T L * K . 3 " h 3 L * * O 3 * N O M 2 L . O * K L * NRV 2.3 L * L M Q P L P 2 M 9 . CP 2 OT L * L 3 * Q O P L * K L * 3 R / 3 * K L * O . 2 R * O C T P 2 O P L B * O C Q P M 3 M * * N / O P * K ' L . O * O O 2 / 3 M * . O 2 * O L * L * M 1 G T P . 10 P L * Q * L * *

(D) J ' i ' + 4 ; C ' B * , J " 7" C ' * 4 +) ' 7 * * j L 2 % Q / O * Q 3 K L P * V L L 2 / 3 L M * K P * . / L * 4 L P L 2 N B i * * N N M * R V 2 3 L * V L O M 3 * 2 M L P V L M / M O * * N N L P 2 V L 3 * 7 R / 3 - 9 . L P 3 * 8 2 L * 4 k P M 3 * 2 K * 3 2 N * B O P i N U M 3 K L P 3 * 2 * L P M V L 3 * . O N L N * 3 2 K P 2 L * j L 1 Q . P . 10 P L 3 *

(N) AFWASBORSTEL - hard

(E) 8" 4+ * * N PK *

(F) 4+: * 6 (" ' ; ; ' * * K O P L * *

(D) J ' C " + 4 +) ' * * N P M *

7	; * 1	' +:
DYF E@	@K	@B E

(N) WERKBORSTEL - voor universeel gebruik, met handvat

(E) j : +m4+ * * O 3 2 L P . / O L B i 2 M N 3 K L * *

(F) 4+: ' * 8 ' 7 ')) : , (J ' * * O 3 2 L P L / L * a * 1 . 3 N L * *

(D) (; ; z j ' C m 4 +) ' * * 1 2 M . 3 K V P 2 W *

7	1	' +:
DYF E	YI	XB A

(N) LUIWAGEN/BOENDER - met steelhouder

(E) j : +m4+ * * i 2 M N 3 K L * N K L P * *

(F) 4+: ' * 5 * ; (6 ' + * * . f L * Q L - 1 . 3 N L * *

(D) C ' ' + 4 ' ' 7 * * 1 2 M M / N M P * *

7	1	' +:
DYF EAX	AG H I F E I A	@E B A E
DYF EAZ	AG H I Y E I A	@Y B A

(N) VLOERTREKKER

(E) 9; : : * C ; ' (7 ' + *

(F) + (C ; ')) ' * : + * ; ; * *

(D) j (' + C " 4 ' + *

7	; * 1	' +:
DYF EZE	YA	Z B A
DYF EZ@	AA	@E B A
DYF EZ	XA	@Y B A

(N) STEEL

(E) (7 8 ; ' * *

(F) & (7 C ' * *

(D)) " ; * *

7	; * 1) R Q	' +:
DYF E @	@YE	aluminium	B A
DYF E	@YE	glass-fiber	@B A E

(N) SPAANSE MOP - compleet met vuilrooster, steel, mop en emmer

- (E) (7" * & : * * 1 Q L M i 2 M P B N 3 K L B 1 Q . 3 K * O I L M
- (F) & : * ' (J 7 : ; * * 1 Q L M f l * 2 P L B 1 . 3 N L B 1 Q L M L . 3 *
- (D) (7" C ' + * & : - 4 ' ' 7 * * m l Q L M i 2 P P 2 M P B * M A B & Q 0 3 K * 2 L P *

' +:	7	;2M		1
YXBE	*AY E@E	10	compleet%	1 Q L M % 1 Q L M m 1 Q L M
XBYA	*AY E@@		mop%	Q % 1 Q % & Q
@YDA	*AY E@		steel%	N 3 K L % 1 . 3 N % M /
YBE	*AY E@Y		mopemmer%	O I L M % L . 0 % 2 L P

(N) MOPEMMEER - kunststof, met wielen

- (E) & : * 4 C m) * * Q / M B i 2 M i N L L / *
- (F) ' (* 8 ' * ; (6 (J ' * * Q / M O L B . f l * K L * P O L *
- (D)) Z ' ' & ' + * * m 0 3 M M U B 1 2 * g K L P 3 *

' +:	7	;2M		1
ZBXA	*EE E A	16		FYGHYEIFE
XBYA	*AY E@@		mop%	Q % 1 Q % & Q
@YDA	*AY E@		steel%	N 3 K L % 1 . 3 N % M /

(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel

- (E) J (7") : + * C (+) * * / M B i N M P . K L * Q / M B B 3 O K B V * 1 Q i P B V L P i 2 M i L M / O N N 3 K L *
- (F) C (+) (* 8 ' 7')) : , (J ' * * L 3 * Q / M O L * K L * N O M * O . 2 P B * R * 1 Q P 2 L P L O L * a f . K P O 2 L * f l * Q O 2 * Q 2 / 3 T L * L 3 * 1 T M *
- (D)) Z i (J ' 7 * * . 0 * N N L P B 2 L 1 * m 0 3 M M U B L 3 N 2 / 2 N & G Q L L * 1 2 * & L M / * N 2 Q V P 2 U

' +:	7	;2M		1
XDDE	*EE EDA	25		ZYGHYAI FF

(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, 2 compartimenten voor de scheiding van schoon en vuil water, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel

- (E) J (7") : + * C (+) * * / M B i N M P . K L * Q / M B * * 1 Q P M L 3 M U P * L Q P . M B V * / L . 3 * 3 K * K 2 P A i . M P B 3 O K B V * 1 Q i P B V L P i 2 M i L M / O N N 3 K L *
- (F) C (+) (* 8 ' 7')) : , (J ' * * L 3 * Q / M O L * K L * N O M * O . 2 P B * * 1 Q P M L 3 M Q O P * T Q P L P / L . 0 * . / L * L * M Q P Q L B R * 1 Q P 2 L P L O L * a f . K P O 2 L * f l * Q O 2 * Q 2 / 3 T L * L 3 * 1 T M *
- (D)) Z i (J ' 7 * * . 0 * N N L P B 2 L 1 * m 0 3 M M U B * m l Q P M L 3 M 3 * U P * K 2 * P L 3 3 0 3 V * . O Q L P O 3 K * N I O M 2 L * j . L P B L 3 N 2 / 2 N & G Q L L * 1 2 * & L M / * N 2 Q V P 2 U

' +:	7	;2M		1
ZDDE	*EE @EE	30 + 30		ZYGH I F Z

(N) MOP - compleet met aluminium steel

- (E) & : * - * 1 Q L M i 2 M . 0 1 B 2 D 1 * N 3 K L *
- (F) & : * - * 1 Q L M f l * 1 . 3 N * . 0 1 B 2 D 1 *
- (D) & : * - * m l Q L M i 2 M . 0 1 B 2 D 1 * M / *

' +:	7			
@BEE	*EE @EE			
YB A	*EE @ E		mop los%	L Q P . M % L O % / L 3





④ DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, met 25 liter emmer en pers met metalen duwbeugel

④ J(7'): +*C(+)*') * &: * j +7J'+** //Q/ MAB
i 2M A*2MPOD | LMB1 Qi P2VLPi 2M1 LM/CO NN 3K/L*

④ C (+!) *8' *7')): , (J ' (6' C * + ' ' &: * *L3*
Q/ M OLB' FL * L. O *KL* A*2M L *MCP L *1 Q. FL *
Q 0 2 *L3 *1 LM/ *

④) Zi (J ' 7 * &) * &: * + ' ' * . 0 * n03 MMUB*
1 2M A* 2M P * 2 LP * 03K * & Q FL L * 1 2M & LM / * N2 Q V P 2 M

7	kleur% / P% O.LOP%9. P.Q.	*;2M
*+& D@A	geel%RL//i %. 03L%ML/O	25
*+& D@AF	rood%FLK*P OVL*P M	25
*+& D@AY	groen%VPL3%L P%Vpk3	25
*+& D@AA	blauw%QOL%QLO%Q. 0	25

' +:
@Y BEE
@Y BEE
@Y BEE
@Y BEE



④ DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, met 18 liter emmers en pers met metalen duwbeugel

④ J(7'): +*C(+)*') * &: * j +7J'+** //Q/ MAB
i 2M @Z * 2M P O D | L M B 1 Qi P 2 V L P i 2 M 1 L M / C O N N 3 K / L *

④ C (+!) *8' *7')): , (J ' (6' C * + ' ' &: * *L3*
Q/ M OLB' FL * L. O i *KL * @Z * 2M L * M C P L * 1 Q. FL *
Q 0 2 *L3 *1 LM/ *

④) Zi (J ' 7 * &) * &: * + ' ' * . 0 * n03 MMUB*
1 2M @Z * 2M P * 2 LP * 03K * & Q FL L * 1 2M & LM / * N2 Q V P 2 M

7	QR	*;2M
*+& D@ED	dubbel%K OOL%K OOL%8 QZ/	2 x 18
*+& D@EA	mopwringers% P2VLP%QPL L-1 Q&& Q FL L	
*+& DEDE	mop%1 Q%1 Q&& Q	
*+& D@Y	steel%N 3K/L%1 . 3 N.% M /	

' +:
@XZBEE
ZFEE
BDE
YBAE

(N) ELECTRONISCHE HANDENDROGER - door de elektronische werking wordt ieder contact met de handendroger vermeden, de compacte en solide uitvoering maken deze apparaten zeer geschikt voor o.a. restaurants, cafe s, instellingen en kantoren

(E) ' ; ' C) + : 7 " C * (7 8 * 8 + , ' + * * C R * L / L M A 3 2 * Q L P M 3 * 3 R * 3 M M 2 M M A L * N 3 K * K P R L P * 2 * : f 2 K L K B * 1 Q M 3 K * / A * 3 M P O M B * P L 3 K L P * M M L * C Q 2 3 L * L 1 2 B L 3 M A R * O 2 M Q L * U P * O L * 2 * P L M O P . 3 M B O P B * 2 3 M M A 3 * 3 K * W 2 L *

(F) C ' - & (' 7 * ; ' C) + : 7 " Q ' * * L * c N P * L * 1 . 2 3 . 3 * M A N P * / . Q Q P L 2 * 2 / 3 2 2 * O 3 L * N R V 2 3 L * Q P U 2 M B * Q Q P L 2 * 1 Q M L M P O O M A * G O P K L * . U T B * O P B P L M O P . 3 M B * C O P L . O I B * / L M 2 M B L M *

(D) ' ; ' m) + : 7 " C ' + * 7 8 ') + : C m 7 ' + * * Q L P U I M A * R V 2 3 L * K L 3 3 * K L P * Q Q P . M N M M 2 N C L 2 * 3 g N P 3 * K L P * g 3 K L * . O M A . M N L 2 B B K 2 * 1 1 Q I M A * O 3 K * P C O M A * O U K N P O 3 V * L 2 / 3 L M 2 N C L 3 K L P * U K P * / L * L I M P L 3 * K L * J . M L i L P Q L B * U K P * 3 M M A 3 * / L P * P M B O i *

KUNSTSTOF / ; () % ; () ' Q ' % m 7) : 99

' +:	7	1	6	i
DFEE	*AEA @A	GHI I@Y	FE @AE	

ROESTVRIJSTAAL /) (' 7 ; ' *) ' ' ; % 7 : X % C 7

' +:	7	1	6	i
@ BEE	*AEA YA	GHI I@Y	FE @AE	



WESTMARK



(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - kunststof behuizing, met glazen plateau, tarra-bijweegfunctie, werkt op batterijen
(E) C (; ' * ; ' C) + : 7 ' C * * Q / M * N O 2 V B i 2 M V / . * Q / M B ' ' . K K * . 3 K * L 2 N * * M P L * W 3 M 3 * . 3 K * Q P . M * 3 * O M M P 2 *
(F) 4 (; (7 C ' * S ; ' C) + : 7 ' Q ' * * O P U L * L 3 * . 2 P * Q / M O L B * Q . M A O * F L P L B * M P L * . K K 2 A 3 3 L / L B * W 3 M 3 3 L * . F L * Q L * *
(D) i ((J ' * ; ' m) + : 7 " C * * J L N g O L * O * m O 3 M M U B * 1 2 M J / . Q / M M B Z O i 2 V L W 3 i M 3 * O 3 K * Q P 2 P M i 2 M . M M P 2 3 *

7	1.1	1V	VP. K * VP	1
*E@	A	5	1	GHI FI @

' + :
@BAE



(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - roestvrijstalen behuizing en kom, tarra-bijweeg functie en timer, werkt op batterijen, automatische uitschakeling
(E) C (; ' * ; ' C) + : 7 ' C * * M 2 B / L * M L / N O 2 V * . 3 K * O i B * M P L * W 3 M 3 * . 3 K * M L P B * Q P . M * 3 * O M M P 2 B * O M 1 . M * N O M K i 3 *
(F) 4 (; (7 C ' * S ; ' C) + : 7 ' Q ' * * O P U L * L M O / L 3 * B I B M P . * . K K 2 A 3 3 L / L * M i 2 B O M O P B * W 3 M 3 3 L * . F L * Q L * *
(D) i ((J ' * ; ' m) + : 7 " C * * J L N g O L * O 3 K * N k L / . O * C 7 B Z O i 2 V L W 3 i M 3 * O 3 K * J L P W 3 i M 3 B * Q P 2 P M i 2 M 4 . M M P 2 3 *

7	1.1	1V	VP. K * VP	1
*DE@E	A	5	1	@GHI I

' + :
DBAE

LT

NEW!



(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - kunststof behuizing en kom, tarra-bijweegfunctie, werkt op batterijen
(E) C (; ' * ; ' C) + : 7 ' C * * Q / M * N O 2 V * . 3 K * O i B * M P L * W 3 M 3 B * Q P . M * 3 * O M M P 2 *
(F) 4 (; (7 C ' * S ; ' C) + : 7 ' Q ' * * O P U L * L M O / L 3 * Q / M O L B * U 3 M 3 * M P L B * W 3 M 3 3 L * . F L * Q L * *
(D) i ((J ' * ; ' m) + : 7 " C * * J L N g O L * O 3 K * N k L / . O * m O 3 M M U B Z O i 2 V L W 3 i M 3 B * Q P 2 P M i 2 M . M M P 2 3 *

7	1.1	1V	VP. K * VP	1
*EZ EAZ	2	1	YGHI I @A	

' + :
F@EE

**HEAVY DUTY
STAINLESS STEEL**



(N) WEEGSCHAAL - roestvrijstaal, met kom
(E) C (; ' * * M 2 B / L * M L B i 2 M O i / *
(F) 4 (; (7 C ' * S C (7 ' Q ' * * B I B . F L * O / *
(D) i ((J ' * * C 7 B i 2 M N k L / *

7	1.1	1V	VP. K * VP	
*ZAD @EY	4	10		
*ZAD @@	12	100		

' + :
@Y@EE
@Y@EE

(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 24x20 cm, werkt op batterij (oplaadbaar) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulstoets en tarratoets

- (E) C (; ' * ; ' C) + : 7 " C * * M 2 B / L * M L / Q / M I P I * Y I E * 1 B Q L P . M A * 3 * Q M M P 2 * C E L N P V L . O L H U P O L * L F L P R I N L P B i 2 M H L P * I L R * . 3 K * M P . * I L R *
- (F) 4 (; (7 C ' S ; ' C) + : 7 " Q ' * * Q / M A O * 2 B I * L 3 * Y I E * 1 B U 3 M B 3 L * . F L * Q L * C E L N P V L . O L H Q O P O . V L * L 3 * M O M / 2 O B . F L * Q O 2 P M I / 2 " * Q O P P L M O P a * H L P * L M Q O P * M P . V L *
- (D) j ((J ' * ; ' m) + : 7 " C * * 1 2 X C 7 * / M M * Y I E * 1 B O 3 I M B 2 P M I 2 M . M M P 2 * G 2 K L P . O U K O P H O 3 K * . 3 3 * K L N O k Q . P . // Q 3 k M M L P K L 3 B 1 2 X O / / . M * O 3 K *) . P 2 P .) . M *

' +:	7	1.1 *V	VP. K *VP	1
@FDEE	*FYE E E	4	1	@FGH AI A
@DEE	*FYE E	8	2	@FGH AI A

(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau, werkt op batterijen (meegeleverd) of adapter (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulstoets en tarratoets

- (E) C (; ' * ; ' C) + : 7 " C * * M 2 B / L * M L / Q / M I P I B Q L P . M A * 3 * O M M P 2 * C B O K L K H P . K . Q M P G Q 3 . A U P O L * L F L P R I N L P B i 2 M H L P * I L R * . 3 K * M P . * I L R *
- (F) 4 (; (7 C ' S ; ' C) + : 7 " Q ' * * Q / M A O * 2 B I B U 3 M B 3 L * . F L * Q L * C B O L H O * . K . Q M M O P * G 3 * Q 3 H Q O P O . V L * L 3 * M A M 2 O B . F L * Q O 2 P M I / 2 " * Q O P P L M O P a * H L P * L M Q O P * M P . V L *
- (D) j ((J ' * ; ' m) + : 7 " C * * 1 2 X C 7 * / M M B O 3 I M B 3 2 P M I 2 M 4 . M M P 2 3 * G 3 M M M 3 H K L P * K . Q M P G Q 3 . A O 3 K * . 3 3 * K L N O k Q . P . // Q 3 k M M L P K L 3 B 1 2 X O / / . M * O 3 K *) . P 2 P .) . M *

' +:	7	1.1 *V	VP. K *VP	1
DDIEE	* E D E A E	5	1	A G H I @ D I @ Y
@FYEE	* E D E E	6	1	B A G H I I @ X

(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 23x19 cm, werkt op adapter (meegeleverd) of batterijen (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulstoets en tarratoets

- (E) C (; ' * ; ' C) + : 7 " C * * M 2 B / L * M L / Q / M I P I * F I @ * 1 B Q L P . M A * 3 * . K . Q M P * C B O K L K H P O M M P 2 * G Q 3 . A U P O L * L F L P R I N L P B i 2 M H L P * I L R * . 3 K * M P . * I L R *
- (F) 4 (; (7 C ' S ; ' C) + : 7 " Q ' * * Q / M A O * 2 B I * L 3 * F I @ * 1 B U 3 M B 3 L * . F L * . K . Q M M O P * C B O L H O * Q L * G 3 * Q 3 H Q O P O . V L * L 3 * M O M / 2 O B . F L * Q O 2 P M I / 2 " * Q O P P L M O P a * H L P * L M Q O P * M P . V L *
- (D) j ((J ' * ; ' m) + : 7 " C * * 1 2 X C 7 * / M M * F I @ * 1 B O 3 I M B 2 P M I 2 M K . Q M P * G 3 M M M 3 H K L P 4 . M M P 2 3 * G 3 M B . A O 3 K * . 3 3 * K L N O k Q . P . // Q 3 k M M L P K L 3 B 1 2 M 7 O / / . M * O 3 K *) . P 2 P .) . M *

' +:	7	1.1 *V	VP. K *VP	1
@DZIEE	*ZAD FE	2,5/5	1/2	@YGH DI
@ZIEE	*ZAD F@A	4/10	2/5	@YGH DI
@ZIEE	*ZAD F E	15/30	5/10	@YGH DI

(N) ADAPTER

- (E) (8 () ' + *
- (F) (8 () ' + *
- (D) (8 () ' + *

' +:	7	6	f P&U P&Q O P&M P
@ADA	ZAD FE@	FE	ZAD FE * + ZAD F@A * + ZAD F E



ADAPTER



(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - roestvrijstaal, indicaties voor lege batterijen en overbelasting, beschermd tegen de effecten van tijdelijke onderdempeling (tot 1 m) en gedurende 30 minuten

(E) C (; ' * ; ' C) + : 7 ' C * * M 2 3 / L * M L / B / i * O M M P R * 3 K * F L P / . K * 2 3 K 2 . M 3 B C P M A M K * . V . 2 3 M M A L * L U L L M * U M A I Q P . P R * 2 I L P 2 3 * G G M * @ 1 H . 3 K * U P F E * 1 2 3 0 M A *

(F) 4 (; (7 C ' S ; ' C) + : 7 ' Q ' * * 2 3 I B * 2 3 K 2 . M 3 * K L * O M M P 2 * U 2 0 L * L M K L * O P N P V L B C P M V T * 3 M L * L * L U L L M K L * / 2 I L P 2 3 * M A I Q P . 2 L * G O ' O a * @ 1 H L M Q L 3 K . 3 M F E * 1 2 3 0 M A *

(D) j ((J ' * ; ' m) + : 7 " C ' * * C 7 B . 3 h L 2 V L * U k P * L L P * 4 . M M P 2 3 * G 3 M / M 3 H K L P (K . Q M P * G Q 2 3 . / H 0 3 K * 1 . 3 3 * K L N / O k Q P . / / Q . 3 k / M M L P K L 3 B 1 2 9 7 O / /) . M A * O 3 K * 3 M P M O N L 3 * G 2 * h 0 * @ 1 H 0 3 K * U k P F E * & 2 3 0 M A 3 *

7	1 . I ' 1 V	VP . K * VP	1
* E Z E	5	0,5	XGH @BA E
* E Z E F	10	1	XGH @BA E

' +:
@AAEE
@AAEE

(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau, werkt op batterijen (meegeleverd) of adapter (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteloets en tarratoets

(E) ' ; ' C) + : 7 ' C * C (; ' * * M 2 3 / L * M L / Q / M I P I B * Q L P . M A * 3 * O M M P 2 * G B / O K L K H P . K . Q M P * G Q 2 3 . / H U P O L * L F L F R I N L P B i 2 M h L P * 1 L R * 3 K * M P . * 1 L R *

(F) 4 (; (7 C ' S ; ' C) + : 7 ' Q ' * * Q / M A O * 2 3 I B U 3 M 3 3 L * F L * Q L * G B / O L H * O * K . Q M M O P * G 3 * Q 2 3 H Q O P O . V L * 1 3 * M O M 2 O B * F L * Q O 2 * 1 2 * * Q O P P L M O P * a * h L P * L M Q O P * M P . V L *

(D) j ((J ' * ; ' m) + : 7 " C * * 1 2 9 C 7 * / M M B * U 0 3 I M 3 2 P M 1 2 M 4 . M M P 2 3 * G 3 M / M 3 H K L P (K . Q M P * G Q 2 3 . / H 0 3 K * 1 . 3 3 * K L N / O k Q P . / / Q . 3 k / M M L P K L 3 B 1 2 9 7 O / /) . M A * O 3 K * 3 M P M O N L 3 * G 2 * h 0 * @ 1 H 0 3 K * U k P F E * & 2 3 0 M A 3 *

22x17 CM

7	1 . I ' 1 V	VP . K * VP	1
* E Z E E	5	0,5	ZGH YI
* E Z E @	10	1	ZGH YI

' +:
XDDEE
XDDEE

30x24 CM

7	1 . I ' 1 V	VP . K * VP	1
* E Z E A	12	1	@ GHF IFE
* E Z E	30	2	@ GHF IFE

' +:
@DDEE
@AYEE

(N) ADAPTER

(E) (8 () ' + *

(F) (8 () ' + *

(D) (8 () ' + *

7	6	f P % U P % Q O P % U k P
* E Z E Z	FE	EZ E E * + * EZ E @
* E Z E D	FE	EZ E A * + * EZ E

' +:
@ BAE
@ BDA

(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 31x22 cm, met accu en adapter en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets

(E) C (; ; ' * ; ' C) + : 7 " C * * M 2 B / L * N L / Q / M I P I * F @ * 1 B * Q L P . M A * 3 " Q M M P 2 * U P O L * L F L R I N . R L B . K . Q M P * 2 B / O K L K B * i 2 M H L P * 1 L R * . 3 K * M P . * 1 L R *

(F) 4 (; (7 C ' * S ; ' C) + : 7 " Q ' * * Q / M A O * 2 B I * L 3 * F @ * 1 B * L 3 M B 3 L * F L * Q L * Q O P O . V L * L 3 * M O M * 2 O B . K . Q M O P * 2 B O B . F L * Q O * 2 " * Q O P P L M O P * a * h L P * L M Q O P * M P . V L *

(D) j ((J ' * ; ' m) + : 7 " C * * 1 2 X C 7 * / M M * F @ * 1 B * W 3 I M B 2 P M 1 2 M . M M P 2 * O 3 K * 1 . 3 3 * K L N / O k Q L P . // Q 3 k M M * i L R K L 3 B * (K . Q M P * 2 B I O 2 B 1 2 M O /) . M * O 3 K *) . P 2 P .) . M *

' +:	7	1.1 *IV	VP. K *VP	1
FAAEE	*ZAD X@A	6	0,2	@@G HFFI FA
FAAEE	*ZAD X A	15	0,5	@@G HFFI FA
FAAEE	*ZAD XFA	30	1,0	@@G HFFI FA



(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 32x30 cm, werkt op batterijen of adapter, voorzien van tarratoets en separaat LCD display (inclusief adapter)

(E) C (; ; ' * ; ' C) + : 7 " C * * M 2 B / L * N L / Q / M I P I * F I F E * 1 B * Q L P . M A * 3 " Q M M P 2 * P . K . Q M O P B I 2 M M P L * 1 L R * . 3 K * L Q P . M A * C 8 * K 2 Q / R * G K . Q M P * 2 B / O K L K H

(F) 4 (; (7 C ' * S ; ' C) + : 7 " Q ' * * Q / M A O * 2 B I * L 3 * F I F E * 1 B * L 3 M B 3 L * F L * Q L * O * K . Q M M O P * Q O P O . V L * L 3 * M O M / 2 O B . F L * Q O * 2 " * Q O P P L M O P * a * h L P * L M Q O P * M P . V L * G K . Q M O P * 2 B / O H

(D) j ((J ' * ; ' m) + : 7 " C * * 1 2 X C 7 * / M M * F I F E * 1 B * W 3 I M B 2 P M 1 2 M . M M P 2 * 3 * K L P . K . Q M P * O 3 K * 1 . 3 3 * K L N / O k Q L P . // Q 3 k M M * i L R K L 3 B * (2 M O /) . M * O 3 K *) . P 2 P .) . M * G K . Q M P * 2 B I O 2 H

' +:	7	1.1 *IV	VP. K *VP	1
@ DEE	*F@EE E	60	10	YGHF IFE
@ DEE	*F@EE	150	20	YGHF IFE



(N) PLATFORMWEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met draaibare kolom aflezing en roestvrijstaal plateau van 28x28 cm (30 kg) of 36x46 cm (60+150 kg), voorzien van nulsteltoets en tarratoets

(E) j (+ ' : ' * C (; ; ' * ; ' C) + : 7 " C * * 1 2 X C 7 * M L . K * . 3 K * M 2 B / L * N L / Q / M I P I * Z I Z * 1 * G E * 1 V H * P F I Y * 1 * G E + @ A E * 1 V H B I 2 M H L P * 1 L R * . 3 K * M P L * 1 L R *

(F) 4 (; (7 C ' * C ; ' * S ; ' C) + : 7 " Q ' * * . F L * M O L . O * K L * 1 1 . 3 K L * Q L * M 3 M B Q / M A O * 2 B I * L 3 * Z I Z * 1 * G E * 1 V H O * F I Y * 1 * G E + @ A E * 1 V H L M Q O * 2 " * Q O P P L M O P * a * h L P * L M Q O P * M P . V L *

(D) ; () 9 : + & j ((J ' * ; ' m) + : 7 " C ' * * 1 2 M N L 3 I O P L 1 * 4 L K 2 3 O 3 V M M M O P B C 7 * / M M * Z I Z * 1 * G E * 1 V * K L P F I Y * 1 * G E + @ A E * 1 V H O 3 K * 7 O /) . M * O 3 K *) . P 2 P .) . M *

' +:	7	1.1 *IV	VP. K *VP	1	6	j
Y@AEE	*ZAD Y@A	30	10	AFGHI ZIFA	FE	@E
YYAEE	*ZAD Y A	60	20	X GHI Y I Z	FE	@E
YYAEE	*ZAD YFA	150	50	X GHI Y I Z	FE	@E





GEUKT!



GEUKT!



GEUKT!



(N) REKENWEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - geijkt, behuizing roestvrijstaal, werkt op batterij (oplaadbaar) en kan dus overal gebruikt worden, biedt de mogelijkheid om zeer snel te wegen, te controleren, prijzen te berekenen en verschillen in gewicht vast te stellen, met nulsteltoets, tarra-toets, tarrering over het hele weegbereik en een roestvrijstaal plateau van 35x29 cm, voorzien van aansluiting op PC of printer

(E) C: &)7J * C (; ' * ; ' C) + : 7 ° C * M23/L * ML/N O 2VB* Q.P. M1 * 3°Q MMP2 * Q L N PVL. Q L H M L L * . / L * 1 . 1 L 2M Q 2D L M * N L I * 3K P L V 2 M P I L 2 N M K 2 P L Q 3 2 B M Q P A 3 B * M * . / O / M Q P 2 L B L M B I 2 M H L P * L R B M P L * L R B W / * . Q 2 R * M P L B * / 2 I * L R B * 3 K * * M 23/L * M L / Q / M P I * U F A I D * 1 B * 23 / O K * C * P Q P 23 M P 23 M P U L * M P O V N L P 2 / Q P M

(F) 4 (; (7 C ' *) * + 8 ' 7 () ' + S ; ' C) + : 7 ° Q ' * * . 2 P L 3 * 2 B * U 3 M 33 L * . F L * Q L * Q L N P V L . Q L H Q O P O . V L * 1 3 * M O M 2 O B * Q O P * 3 M / L * K L * Q 2 K B Q P A 33 . V L B * . / O / M 3 * K L * Q P 2 * Q P * / L * 1 R L 3 * K L * Q O L P * 2 Q L 1 L 3 M O 3 * O O M 3 B * . F L * O O M 3 * Q O 2 * / 2 * Q O P P L M O P a H T P B Q O P M P . V L * L M M P . V L * M M / L M . F L * O 3 * Q / M O L 3 * . 2 P 23 I R K . Q L * K L * F A I D * 1 B * 23 / O 33 L * 23 M P U L * Q O P * C * O 23 Q P 2 . 3 M *

(D) j ((J ' * & ') * + ' C 7 ' + * ; ' m) + : 7 ° C ' * * C 7 * J L N 0 L B * W 3 I M 32 P M 2 M . M M P 2 * G 2 K L P . O U . K O P H O 3 K * . 33 * K L N / O K Q L P . / Q 3 k M M L P K L 3 B L P I V 2 N M P L 2 Q L P N B 0 3 V L 3 B * P A 32 P . P O 2 B U L i 2 N M 3 M / L * O U / O - & 230 * Q L 2 N O 3 V L 3 * O i * N B L // M 3 * O 3 K * 1 k N / B * . O H O U K N L 3 B * 1 2 M O / /) . M B *) . P 2 P) . M B * m 2 B L 3 M 0 / M * C * K L P 8 P O I L P . N B 2 M M / L *

7	1.1 1V	VP. K * VP	1
*FYE E	20	5	@G H F I F A

' +:
XYEE

(N) REKENWEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - geijkt, biedt de mogelijkheid om zeer snel te wegen, te controleren, prijzen te berekenen en verschillen in gewicht vast te stellen, met nulsteltoets, tarra-toets, tarrering over het hele weegbereik en een roestvrijstaal plateau van 30x22 cm

(E) C: &)7J * C (; ' * ; ' C) + : 7 ° C * M L L * . / L * 1 . 1 L 2M Q 2D L M * N L I * 3K P L V 2 M P I L 2 N M K 2 P L Q 3 2 B M Q P A 3 B * M * . / O / M Q P 2 L B L M B I 2 M H L P * L R B M P L * L R B W / * . Q 2 R * M P L B * / 2 I * L R B * 3 K * * M 23/L * M L / Q / M P I * U F E I * 1 B *

(F) 4 (; (7 C ' *) * + 8 ' 7 () ' + S ; ' C) + : 7 ° Q ' * * * Q O P * 3 M / L * K L * Q 2 K B Q P A 33 . V L B * . / O / M 3 * K L * Q P 2 * Q P * / L * 1 R L 3 * K L * Q O L P * 2 Q L 1 L 3 M O 3 * O O M 3 B * . F L * O O M 3 * Q O 2 * / 2 * Q O P P L M O P a H T P B Q O P M P . V L * L M M P . V L * M M / L M . F L * O 3 * Q / M O L 3 * . 2 P 23 I R K . Q L * K L * F E I * 1 * 1

(D) j ((J ' * & ') * + ' C 7 ' + * ; ' m) + : 7 ° C * * L P I V 2 N M P L 2 Q L P N B 0 3 V L 3 B * P A 32 P . P O 2 B U L i 2 N M 3 M / L * O U / O - & 230 * Q L 2 N O 3 V L 3 * O i * N B L // M 3 * O 3 K * 1 k N / B * . O H O U K N L 3 B * 1 2 M O / /) . M B *) . P 2 P) . M B * m 21 -) . M 3 * i 2 * L 23 L P * / M M * . O * C 7 * f 3 * F E I * 1 *

PR BASIC

7	1.1 1V	VP. K * VP	1	6	j
ZAD AEA	6/15	2/5	@G H F F I F A	FE	A

' +:
FZDEE

*** accu 30 uur - 4 programmatoetsen**

- . 0 * F E * N O P * * Y * Q P V P . 1 * L R
- Q M M P 2 * F E * N O P L * * Y * M O N L * K L * Q P V P . 1 1 L
- 4. M M P 2 * F E * M 3 K L 3 * * Y *) . M 3 - P V P . 1 1

ER EXTRA

7	1.1 1V	VP. K * VP	1	6	j
ZAD A@	6/15	2/5	@G H F F I F A	FE	A

' +:
YZAEE

*** accu 120 uur - 9 programmatoetsen**

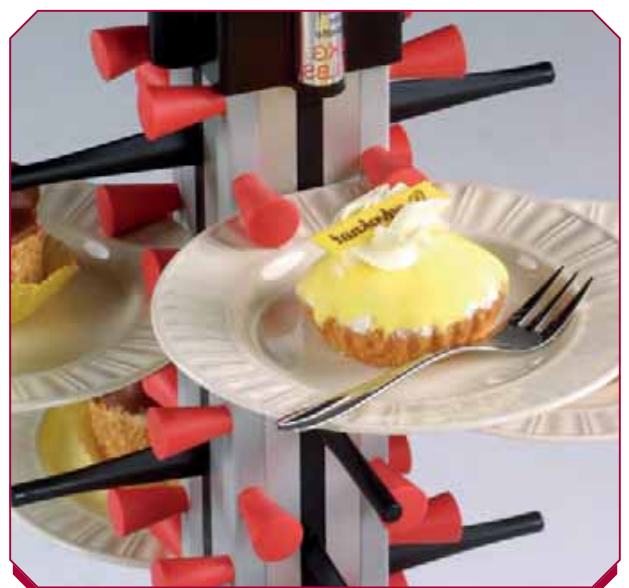
- . 0 * @ E * N O P * * D * Q P V P . 1 * L R
- Q M M P 2 * @ E * N O P L * * D * M O N L * K L * Q P V P . 1 1 L
- 4. M M P 2 * @ E * M 3 K L 3 * * D *) . M 3 - P V P . 1 1

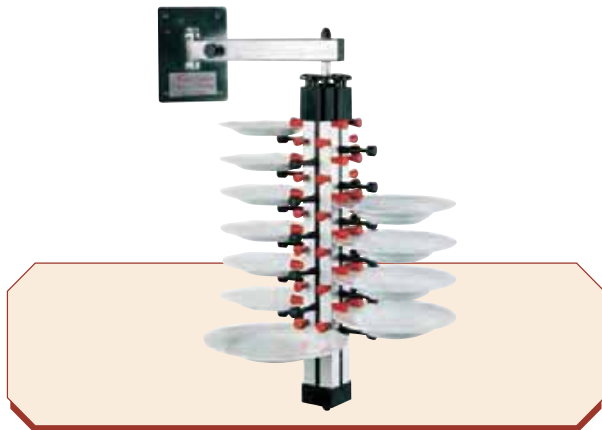
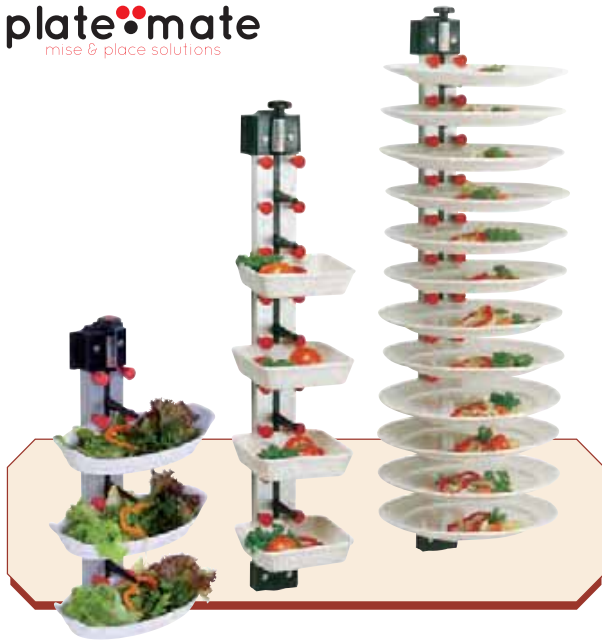
plate•mate

mise & place solutions



- Ⓝ **BORDENREK "PLATE MATE" -de ideale oplossing om ruimtegebrek in keukens op te lossen, voorzien van verstelbare steunen om elk type bord of schaal passend te maken, de "Plate Mate" is geheel uit roestvrij materiaal vervaardigd**
- ⓔ " ; () ' - & () ' ' ' ' ' ; () ' * + (C m * * U P 1 P L * i P 2 V * Q L * 2 B 1 2 N L 3 B * / K * P 1 * L M * . K O M Q L * O G Q P M * M * d M L f L P R * M Q L * U G . M A * P * K 2 N B * 3 P O M 3 * 2 B * M 2 B / * M A L * . 3 K * M A L P * 3 3 - P O M 2 V * 1 . M A P 2 / *
- ⓕ * : +) ' - (")) ' - 8 + ' S ' * ' ; () ' - & () ' ' * * Q O P * 0 3 L * 0 1 2 . M 3 * Q M . / * K L * / L Q L * K 2 Q 3 2 Q L * L 3 * 0 2 2 B L B * N 1 O F L * U P 2 K L * L M B * O G Q P M * P T V . O L * Q O P * . K . Q M 2 3 * a * M O * / L * U P I L * L M K 2 L 3 2 3 * K L * . 2 M A * L M Q . M B * 3 P O M 3 * L 3 * . 2 P * 2 1 * L M K L * . O M L * 1 . M A P 2 O I * 3 3 I R K . O L
- ⓓ * ' ; ; + + ' J (; ' * ' ; () ' * & () ' ' * * 2 K L . / * ; 0 3 V * k . Q L P . // i * . 0 1 1 . 3 V L / N L P P N V 2 * n k N 3 B m k N P g 0 1 L 3 * 0 i B 1 2 M f L P M / Q P L 3 * P g V L P 3 B * V L L 2 / 3 L M k P * L / L P * 0 3 K * N / L 3 B * 0 3 V L . N M M O I L 0 3 V * 0 3 K * & K L // * m 3 P O 2 P M O * C 7 * 0 3 K * . 3 K L P 3 * 3 2 N A M 3 K L 3 * & . M A P 2 / 2 3





(N) BORDENREK - wandmodel

- (E) ; () ' *+ (Cm* *1 . // #1 KL / #
- (F) : +) ' - (")) ' -8+ ' S' * *1 OP. / #
- (D)) ' ; ; + + + ' J (; * *1 . 3K1 KL / #

7)RQ	* 1	borden%Q/ M . 2M %L/LP	
*AA	EE@	& **	* E	6
*AA	EE	& **D	*ZE	9
*AA	EEF	& *@	@EE	12
*AA	EEY	& *Z	@/@	18
*AA	EEA	& * @	@	21

' +:
@E EEE
@F @EE
@AD EEE
@DZ EEE
FY EEE

(N) BORDENREK - tafelmodel

- (E)) (4; ') : * ; () ' *+ (Cm*
- (F) : +) ' - (")) ' -8+ ' S' * *KL *MQ (*
- (D)) ' ; ; + + + ' J (; * *2 NI KL / #

7)RQ	1	borden%Q/ M . 2M %L/LP	
*AA	E@E) & *@	YAGHF IF	12
*AA	E@@) & * Y	GHF IF	24
*AA	E@) & *F	ZXGHF IF	36
*AA	E@F) & *YZ	@EDGHF IF	48

' +:
@AD EEE
XD EEE
FAY EEE
YFX EEE

(N) WANDBEUGEL - voor het tafelmodel bordenrek

- (E) j (; ; *4+ (Cm) * *UP *MQLMQ / M *P. | *
- (F) C: 7 : ; ; * & + (; ' * *Q OP *Q P M - . 2M M -KFL TL *KL *MQ *
- (D) j (78m 7 : ; ; * *kP *2 NI KL / #) L / L P + LV. / #

7)RQ
*AA	E@ ; &

' +:
X EEE

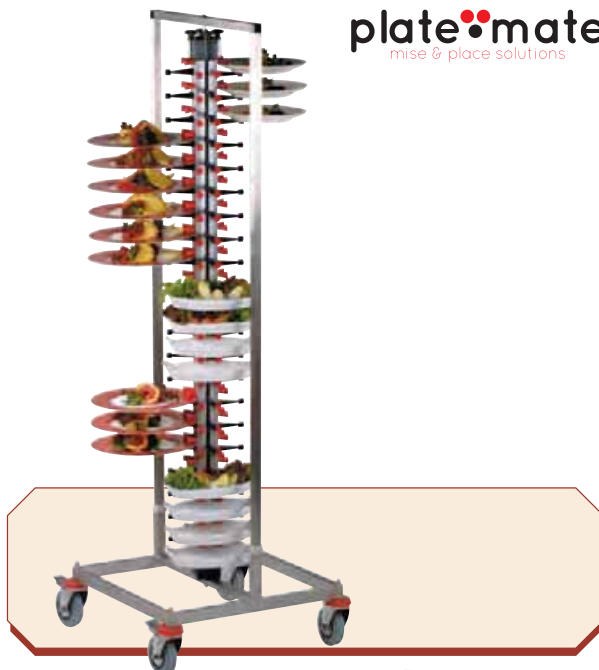
④ BORDENREK - verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen waarvan twee geremd

⑤ ; () ' * + (C m * * 1 O 2 L B i 2 M U O P i 2 L * . M P B i M * U i N 2 N i 2 M O P . I L *

⑥ C (+ ') * : +) ' - (")) ' - 8 + ' S ' * * . f L * * O . M L * P O L * Q M 3 M B K L ` O L / L * K L O I * . f L * U L 2 3 * a * Q K *

⑦) ' ; ; ' + + ' J (; * * U N F O P B i 2 M 2 P ; L 3 I P / L 3 B i f 3 * h i L 2 V L C R L 1 M

' +:	7)RQ	1	borden% Q/ M . 2.M %Q/L/LP
Z AEE	*AA EFE	4j *ZY	@ZAGHIEI E	84



④ BORDENREK - inklapbaar, voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee geremd

⑤ ; () ' * + (C m * * // Q 2 O L B i 2 M U O P i 2 L * . M P B i M * U i N 2 N i 2 M O P . I L *

⑥ : +) ' - (")) ' - 8 + ' S ' * * . L . 1 M O L B i . f L * * O . M L * P O L * Q M 3 M B K L ` O L / L * K L O I * . f L * U L 2 3 * a * Q K *

⑦) ' ; ; ' + + ' J (; * * h O . 1 1 L 3 U / O P B i 2 M 2 P ; L 3 I P / L 3 B i f 3 * h i L 2 V L C R L 1 M

COLLAPSIBLE

' +:	7)RQ	1	borden% Q/ M . 2.M %Q/L/LP
YFEE	*AA EF	4j *YZ	// @ XGHIYZIYZ	48
X@XEE	*AA EFY	4j *E	// @YDGHYZIYZ	60
ZFDEE	*AA EF	4j *ZY	// @YDGHYZIYZ	84



④ BESCHERMHOEZEN

⑤ + :) ' C) ! : 7 * C : 6 ' + *

⑥ C (C : 7 *

⑦ C) Z (4 ' 7 *

' +:	7	voor% U P % Q O P % k P
@ EEE	*AA EF@	4j *ZY
@ EEE	*AA EFF	4j *ZY:C : ; ;





④ **BESTEK/DIENBLADENUITGIFTE WAGEN** - verrijdbaar, roestvrijstaal, biedt plaats aan maximaal 4 x 1/3 GN bakken en voorzien van plateau voor bijv. dienbladen, wordt zonder GN bakken geleverd

④ 4 99')+ : ; ; - * M2/L * ML/B1 O2LBU*PV. NA 3 P1 * Q 3 *1 . 1 2 . /R*Y1 @F*J 7 B1 2M N./L*UP* LF23V*NA R B KL/2LPLK* 2M OMV. NA 3 P1 *Q 3 *

⑤ C (+ ") * : + * : +) ' * (& (' *) * ; () ' (X * P O / 3M 2 B 1 BQ OP*1 . 1 *Y1 @F*O *V. NA 3 P1 L B. fL *TMVcPL* Q OP*Q/ NA 0 B/2P. 2 3* . 3 *Q *V. NA 3 P1 L *

⑥ 4 99')- (J ' 4' + * (J ' 7 * *UNPO PB*7 B'U*P1 . 1 *Y1 * @F*J . NA 3 P1 -4LNj /MPB1 2M . O. PL*U*P* LF 2.PMOQ/MPB i 2K* NBL*J . NA 3 P1 -4LNj /MPVL /2UPM

7	1. 1 J 7	1
*D @EF	YI @F*J 7	@EGHXFIYA

' +:
ZDEE



④ **BORDENTRANSPORTWAGEN** - roestvrijstaal, verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee geremd, met aan iedere zijde twee plateau's voor het vervoeren van borden

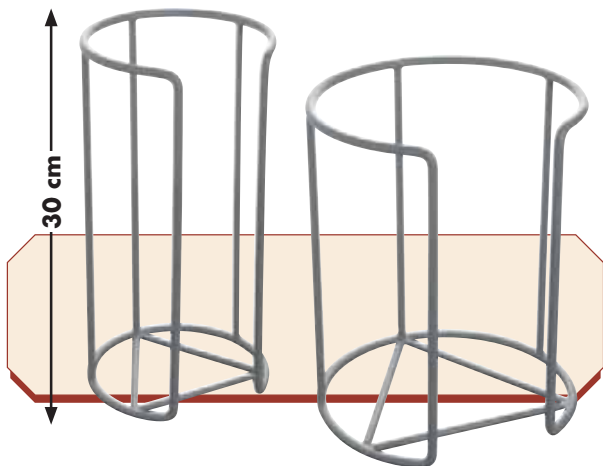
④ ; () ' * (7 : +) * + : ; ; - * M2/L * ML/B1 O2L B1 2M UOP* i 2L* . MP B1M * U1 N2N1 2MOP. 1 L B' 3*L. N' 2L* M *O. KL *UP*Q/ NA *

⑤ C (+ ") * 8 (") ' * *2 B 1 B. fL *O. PMA*P OL * O2 M3/NA B'KL `OL /L *KLOI* . fL *U2 3* a *Q KB. fL *KLOI * NA B03L* MA** . fL *KLOI *MOQL. O *Q OP. 2.MA *

⑥) ' ; ; + j (J ' 7 * *C7 B'UNPO PB1 2M 2P; L31 P //L3B1 f 3* hi L21 2MPO CPL1 L3B1 2M hi L2(OM2L3B' LKL * (OM21 2M hi L2) . O. PL3*U*P) L/L*P

7	1
*D @EX	DEGHIDEI E

' +:
ADAE E



④ **BORDENSTAPELAAR** - grijs gerilsaneerd

④ ; () ' * (Cm* *VPLRBQ/ M2K1 2L*

⑤ : +) ' (") ' * *VP2BL3*U*Q/ M2*

⑥) ' ; ; +) (; ' + * * O *8P. N2m03 MMUB*VP. O*

7	W* 1	* 1
*E F @FE	@F	FE
*E F @AE	@A	FE
*E F @XE	@X	FE
*E F EE	E	FE
*E F E		FE
*E F AE	A	FE
*E F ZE	Z	FE
*E F F E	F	FE

' +:
@E E E
@ E E E
@Y E E
@A E E
@ E E E
@X E E
@Z E E
E E E E

④ SERVEERWAGEN - zwaar kunststof met robuust aluminium frame, voorzien van 3 plateaus en 4 zwenkwielen

- ⑤ '+6"7J *)+ :;!', *N. fR*KONR*Q/ N2* 3K* NPKR* . 01 2321 *P. 1 LB1 2MF* N/L/FL * 3K*Y* i 2L/ . MP *
- ⑥ C (+!) *8' * '+6'C' * * 3 MPO N2 3*P2 *U PMA*Q/ N2 OL *LM /L*P. 1 L*PO 0 M*1.3* . 01 2321 B. FL *F*MOQ. 01 *LM*P OL * Q2M. 3MA *
- ⑦ '+6" +j (J '7 * * N LPL *m03 MMU/ 0 WNP03V*03K* PO 0 M/ 01 2321 *9P. 1 LB1 2MF*). Q/ FL*03K*Y*;L31 P //L3*

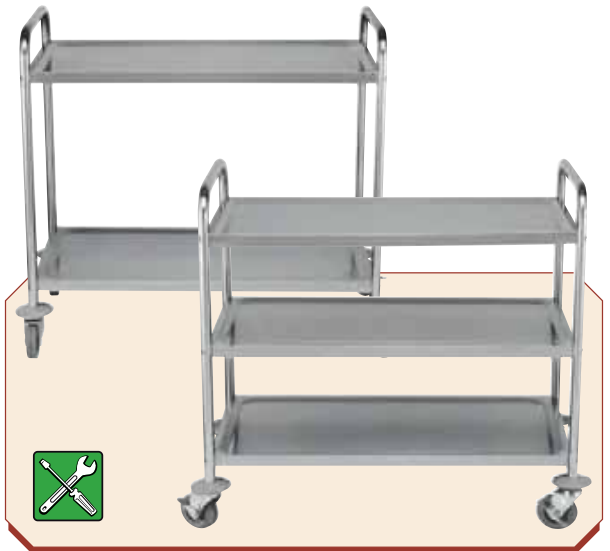
' +:	7	1	bladen% N./L MOQ. 01). Q/ FL* 1
DD8E	*X EE@	@EGH@E 1YZ	80 x 48
X8E	*X EE	*ZGH* ZEI YE	60 x 38



④ SERVEERWAGEN - geheel roestvrijstalen uitvoering, zelf en eenvoudig te assembleren, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd

- ⑤ '+6"7J *)+ :;!', *** M2/L *ML/B/L. R* 3K*L/J . L1 ORB* *PF* N./L/FL B1 2MY* i 2L/. MP* U N2N* * 2MCP. 1L *
- ⑥ C (+!) *8' * '+6'C' * *8' *8S4(++ (J '* *2 B 1B' U 2/a*1 3 MP* 2-1 1 LB* * OF*MOQ. 01 B. FL *Y*P OL * Q2M. 3MA B* . fL *UL 2/a*Q2K*
- ⑦ '+6" +* 78 (4+ &j (J '7 * *C7 B' L/CP03K* ' 2U Nho*1 3 N/FL3B* *K LPF*). Q/ FLB1 2MY*;L31 P //L3* i f 3 * *VLCRL1 M

' +:	7	bladen% N./L MOQ. 01 %). Q/ FL	1	bladen% N./L MOQ. 01 %). Q/ FL* 1
ZD8E	*AFA EE@	2	DAG H/DXI AA	90 x 51
DD8E	*AFA EE	3	DAG H/DXI AA	90 x 51



④ BESTEKCONTAINERS - roestvrijstaal, geschikt om te bevestigen aan roestvrijstalen servicetrolleys

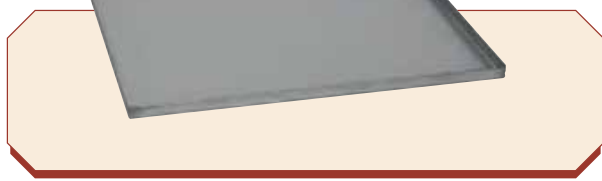
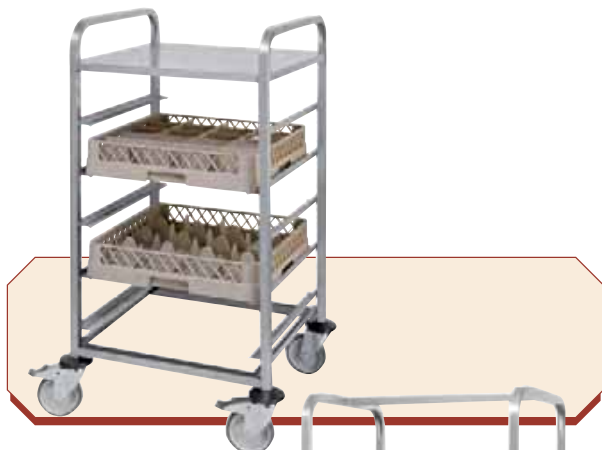
- ⑤ C: 7) ('7' + *9: +C);', +, ** M2/L *ML/B/M*Q N03V* 3* M2/L *ML/ LF 2L*P/ /LR *
- ⑥ +(&(' -C: 6' +) * *2 B 1B. K. QM* 01 * N P2 M/KL * LF 2L *L3*2B1 *
- ⑦ 4' ;)' +*9 +*4')' Cm* *C7 Bho1 (OUNg3VL3* 3*C7 * LF 2P/ (Qg01 i . VL3*

' +:	7)RQ*J 7	1
X8E	ZDZ EFE	@F	@AG HIF BA @KB





gelast/i L/CLK% OKLP%L N L2 M



④ SERVEERWAGEN - zware, geheel roestvrijstalen uitvoering, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd

- ⑤ '+6'7J *)+; ;', *N. FR*KORIB* M2B/L *MLB
*PF*N/L B1 2MY*i 2L/. MP* *i 2MCP. IL *
- ⑥ C (+!) *8' *'+6'C' *) *8' *8S4(++ (J ' * *
3 NPO M 3*P QO ML3*2B 1B* * 0F*MOQ. OI B: FL *Y*P OL *
Qf M3M B* *FL *UL2B*a*QK*
- ⑦ '+6" +* 78*(4+ & j (J ' 7* * N LPL*(O UKNPO3VB*
C7 B* * KLPE*). Q/ PLB1 2W*; L3I P /L3* f 3* *VLQPL1 M

7	bladen%N/L MOQ. OI %). Q/ FL	1	bladen%N/L MOQ. OI %). Q/ FL * 1
*ZDZ EFA	2	@E GHI ZEI AE	ZE1*AE
*ZDZ EF	3	@E GHI ZEI AE	ZE1*AE
*ZDZ YFA	2	@E GHI DEI AE	DE1*AE
*ZDZ YF	3	@E GHI DEI AE	DE1*AE

' +:
FEFE
ZEFE
YEFE
DAFE

④ KORVEN REGAALWAGEN - extra zware roestvrijstalen uitvoering. Leverbaar in 5 en 9 etages. Geschikt voor vaatwaskorven van 50x50 cm. De lage modellen zijn voorzien van roestvrijstalen werk/afzetplateau. Bij alle modellen is de regaalafstand 150 mm

- ⑤ &: 4" ;'+(Cm *9: +*8" j ('7J *(Cm *L1M -
PK2B. FL R*N. FR* M2B/L *ML/ 3 NPO M 3B: f. 2 Q/ *2B*
A* 3K*D*/LFL/BUPK2N . N2VP. I * UAEI AE* 1 B1ML*
/i LP*MQ * 1L* 2M M2B/L *ML/ H *MQB2M3 L*
QMLL3*/LFL/*UP. //MQ *AE*11*
- ⑥ 'C ' ;' *5C(" + * * 3 NPO M 3*UPM*
LI M PK2B. 2L1 L3M3*. 2P*2 IRK. QLB*/2P. Q/L3*
1 Kc/L *FL *A*LMD*TMVL B 2 Q/ *LMK OOL BCP QP*a*
. 2P *KL*AEI AE* 1 B1L *1 Kc/L *Q L * 3M FL *Q/ ML O*
KL*QPLQ P. M 3*2B 1BK2M3 L*L3M/L *TMVL *Q OP*MO *L*
1 Kc/L *AE*11*
- ⑦ +'J (; j (J ' 7*9 + * ;me +4' *L1M - N LPL*C7 -
(O UKNPO3VB*/2LWFO P1 2MA* KLPE*). Q/MLMOU. VL3B*UP*
Qk/ PL f 3*AEI AE* 1 B1K2*32KP2/L3* & KL/L*N Q.3*
C7 -). Q/MLMOU. VL3B* OM3K*hi 2 N.3*KL3*+LV. /L3*UP*
. //L* & KL/L *AE*11*

7	regalen%LFL/ TMVL % Q/ VL3	1
*D @@@	5	@@ GHI YI Y
*D @@@	9	@@@ GHI YI Y

' +:
FAAEE
FYAEE

④ LEKBAK - geschikt voor korven regaalwagen

- ⑤ 8+ *)+(, * 02MOU*UP1 QLP. I *UPK2N . N2VP. I *
- ⑥)+: " *8' * +: +) S* * . QCP QZ*Q OPL N/L *a* . 2P *
- ⑦ (99 7J C (;' *ML2/3LMLPLV. / . VL3*UP* Q/ PL *

7	1
*D @@@	@G HIAE I AE

' +:
ADFE

REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, regaalafstand 80 mm

④ &: 4^u *+ (Cm *L. R* 3K* L/3. L1 ORB* M2/L *ML/B* i 2MY* i 2L/. MP * 2MCP. IL BK2M3 L*/LFL/*ZE*11*

⑤ 'C ';; '*U 2L*a*13 MP* 21 1LB*2 IB* FL *Y*P OL * QM. 3MA B* *FL *UL*2*a*QKBK2M3 L*TMVL *ZE*11*

⑥ +J (; j (J '7** L/CP03K* 2BU Nho*1 3ML3B*7 B* 1 2Y* L3P/ L3* f 3* *VLCL1 M(OM3K*). QLMMOU VL3*ZE*11*

1/1 GASTRONORM

' +:	7)RQ	1	regalen%(fL/ TML % OUVL3
@ YEE	*AFAE A	@@J 7	@YGHFZI AA	15

60x40 CM BAKERYNORM

' +:	7)RQ	1	regalen%(fL/ TML % OUVL3
@AEE	*AFAEFE	E1 YE	@YGHYXI	16

REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, regaalafstand 80 mm

④ &: 4^u *+ (Cm *L. R* 3K* L/3. L1 ORB* M2/L *ML/B* i 2MY* i 2L/. MA *U* i NEN * 2MCP. IL BK2M3 L*/LFL/*ZE*11*

⑤ 'C ';; '*U 2L*a*13 MP* 21 1LB*2 IB* FL *Y*P OL * QM. 3MA B* *FL *UL*2*a*QKBK2M3 L*TMVL *ZE*11*

⑥ +J (; j (J '7** L/CP03K* 2BU Nho*1 3ML3B*7 B* 1 2Y* L3P/ L3* f 3* *VLCL1 M(OM3K*). QLMMOU VL3*ZE*11*

2x 1/1 GASTRONORM

' +:	7)RQ	1	regalen%(fL/ TML % OUVL3
@ AEE	*AFAE E	I@@J 7	DDGHXYI AA	2x 6

DIENBLADEN REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen, regaalafstand 100 mm

④ &: 4^u *+ (Cm *9: +*)+ (, *L. R* 3K* L/3. L1 ORB* M2/L *ML/B* 2MY* i 2L/. MA *BK2M3 L*/LFL/*EE*11*

⑤ 'C ';; '*: +; () (X*U 2L*a*1 3MP* 21 1LB* 2I B* FL *Y*PO L QM3MA BK2M3 L*TMVL *EE*11*

⑥ +J (; j (J '7*9 +*) (4;)) ** L/CP03K* 2BU Nho* 1 3 ML3B*7 B* 1 2Y* L3P/ L3B(OM3K*). QLMMOU VL3* EE*11*

MAX. 55x37 CM

' +:	7)RQ	1	regalen%(fL/ TML % OUVL3
DAEE	*AFAEYE	AA1 FX	@ GHAA @	12

MAX. 2x 55x37 CM

' +:	7)RQ	1	regalen%(fL/ TML % OUVL3
YFAEE	*AFAEY	AA1 FX	@ GHDA @	2x 12



GASTRONORM



BAKERY-NORM



GASTRONORM



gelast
i L/CLK% OKLP
VL N L2 M



Ⓝ **REGAALWAGEN - extra zware roestvrijstalen uitvoering, leverbaar in 7 en 17 etages, de lage modellen zijn voorzien van roestvrijstalen werk/afzetplateau, voorzien van vier zwenkwielen waarvan twee geremd, regaalafstand 75 mm**

ⓔ &: 4"'+(Cm *-1/1A - FKZ. FL/R*N. FR* MZ/L *ML/ 3 APO A 3B. f. 2/ OL'i 2MIX* P*O*/fL/B*ML*/i LP* 3L * 1 L'i 2M* MZ/L *ML/ f *MGBi 2M*UOP* i 2L/. MP B* M * U' N2Ni 2M*OP. 1LBK2M3 L*/fL/*XA*1 1 *

ⓕ 'C ' ; ; ' * * 3 APO A 3*UPM*1/1A FKZ. 2L1 L3M3*2B 1B* /2P. OL'L3*1 Kc/L *fL *X'L*MOX*TMVL B/L *1 Kc/L O L * 3M FL *Q. M. O*KL*QPLQ P. A 3*2B 1B. fL * O. M*P OL * Q' M3M *K 3MKLOI *fL *UL2B*Q'KBK2M3 L*TMVL *XA*1 1 *

ⓓ +'J (; j (J ' 7 *-1/1A - N LPLC7 -(O U'NPO3VB/2 U'PO P* 1 2D* KLP@*). O'LMMOU' VL3BK2 *32.KP2L3*8 KL/L* N Q.3C7 -). O'LMMOU' VL3B*1 2M*2P;L3i P /L3i f 3ti L2 VLQPL 1 M(OM3K*). O'LMMOU' VL3*XA*1 1 *

1/1 GASTRONORM

7)RQ	1	regalen%Lfl/TMVL % O'U' VL3
*D @E E	@@J 7	@ DG HIFZI AA	17
*D @E A	@@J 7	*D@G HIFZI AA	7
D @E F	1@@J 7	@ DG HIXYI AA	2x 17
D @E D	1@@J 7	*D@G HIXYI AA	2x 7

2/1 GASTRONORM

7)RQ	1	regalen%Lfl/TMVL % O'U' VL3
*D @E @	%@J 7	@ DG HADI X	17
*D @E	%@J 7	*D@G HI IXE	7

60x40 CM BAKERYNORM

7)RQ	1	regalen%Lfl/TMVL % O'U' VL3
*D @E	E1 *YE	@ DG HI Y I	15
*D @E X	E1 *YE	*D@G HI Y I	7

gelast/i L/CLK% OKLP%VL N L2 M

Ruimtebesparend!
Space saving!
pour conserver de l'espace!
Braucht wenig Raum!

Ⓝ **REGAALWAGEN Z-MODEL - 18 etages, 60 x 40 cm, regaalafstand 75 mm**

ⓔ &: 4"'+(Cm *@*/fL/B' E1 *YE* 1 BK2M3 L*/fL/*XA*1 1 *

ⓕ 'C ' ; ; ' * * @*TMVL B' E1 *YE* 1 BK2M3 L*TMVL *XA*1 1 *

ⓓ +'J (; j (J ' 7 *-@*). O'LMMOU' VL3B* E1 *YE* 1 B(OM3K*). O'LMMOU' VL3*XA*1 1 *

60x40 CM BAKERYNORM

7)RQ	1	regalen%Lfl/TMVL % O'U' VL3
*D @E Z	E1 *YE	@ DG HI YAI	18

(N) AFDEKHOES/BESCHERMHOES - disposable, van voedselvriendelijk polyethyleen, 25 stuks op rol, geschikt voor regaalswagens van maximaal 2/1 GN

- (E) C: 6'+% : C *K2Q . QLBV K*U23K*R*Q RLMR/L3LB* A*Q L *3 *P/ LB* O2MQL*UP1 O 2L*P. I *1. I * %@J 7*
- (F) : 'J')(4;' *Q/ RTMR/€3LB* O. 2M*. /L 3M2LB A*Q L B*Q P* N P2 MT NL/ L *1. I * %@J 7*
- (D))(4 C)Z (4' *9 +*+J (;j (J '7** ;LQ3 1 2M/ ULO3K/2NLP* / RLMR/L3B* A* M I * OUL2LP+ //LBVLL2/3LM ULP+LV. j . VL3*1 . I * %@J 7*

' +:	7
FEE	*XEE A A afdekhoes% fLP%N O L% . OQ *25 x
DEE	*XEE A E dispenser roestvrijstaal% M2/L * ML /€3 1 %C7 @AG HI YZI @A* 1

(N) AFDEKHOES/BESCHERMHOES - disposable, van voedselvriendelijk polyethyleen, geschikt voor regaalswagens

- (E) C: 6'+% : C *K2Q . QLBV K*U23K*R*Q RLMR/L3LB* O2MQL*UP1 O 2L*P. I *
- (F) : 'J')(4;' *Q/ RTMR/€3LB* O. 2M*. /L 3M2LBQ OP* N P2M *T NL/ L *
- (D))(4 C)Z (4' *9 +*+J (;j (J '7** ;LQ3 1 2M/ ULO3K/2NLP* RLMR/L3B*VLL2/3LM ULP+LV. j . VL3*

AFDEKHOES/C: 6'+% : ' % (4'

' +:	7	voor%U P%Q OP%LP rol%PL /P O/L. O%+ /L
DEE	*E Y EA@	@%J 7 @EE
ZFEE	*E Y EA	%@J 7 @EE
FEE	*E Y EAY	E E I YEE @EE

DISPENSER

' +:	7	1
@ DEE	*E Y EAE	@/G H I @E I ZD

(N) AFDEKHOES/BESCHERMHOES - herbruikbaar, van voedselvriendelijk polyethyleen, geschikt voor regaalswagens

- (E) C: 6'+% : C *PL-0 . QLBV K*U23K*R*Q RLMR/L3LB* O2MQL*UP1 O 2L*P. I *
- (F) : 'J')(4;' *PTO22. QLBQ RTMR/€3LB* O. 2M* . /L 3M2LBQ P* N P2 MT NL/ L *
- (D))(4 C)Z (4' *9 +*+J (;j (J '7** j 2KLFLF L3KQ FLB; LQ3 1 2M/ ULO3K/2NLP* / RLMR/L3B*VLL2/3LM ULP+LV. j . VL3*

AFDEKHOES/C: 6'+% : ' % (4'

' +:	7	voor%U P%Q OP%LP
@ YEE	*EXE AA@	@%J 7
@ AEE	*EXE AA	%@J 7



1/1 GN



(N) VOEDSEL TRANSPORTWAGEN -
warmhoudrolleys voor banket of catering, maakt het mogelijk de keuken naar de klant te brengen, een gegarandeerde levering van uw gerechten op een temperatuur boven de 65 C, door de uitstekende isolatie wordt de gewenste temperatuur sneller bereikt en langer vastgehouden. Geheel roestvrijstalen uitvoering. Voorzien van duwbeugel, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, aan- en uitschakelaar, spiraalsnoer en regelbare digitale thermostaat van 0 C tot 100 C graden. Uitvoering voor 2/1 of 1/1 gastronom plateaus of bakken, regaalafstand 75 mm

(E) C 4: (+8 *9: +*4(7 Q ') ** 0GD . FK *U*P*O 3' OL.M*P* . M*P*Z*V*B*1 . I L *2*Q 2D L *M*O*P*Z*V*M*L * 2*M*L*3*M*M*L* O M I L P B * V O . P . 3 * M L K * K L / 2 L P R * U R O P * I L . / * M * M A I Q L P . M O F L * O F L * A B C B * O R * M L * L I L / L 3 * M * B O / M A 3 B * M L * K L 2 L K * M A I Q L P . M O F L * 2 * F L . N L K * U * M P . 3 K * / 3 V L P * K L M 2 B L K * (/ * M 2 B / L * M L / * * O 2 2 Q L K * i 2 M M N 3 K / L B * Y * i 2 L / . M P B * M * i 2 M P O P . I L B * 3 * 3 K * W i 2 M N B * 2 L K * R K * 3 K * . K O M O L * K 2 / 2 M * M L P I M M M P 1 * E B C * M * @ E E B C * K L V P L L * 6 L P 2 3 * U P * % @ P * @ % V . M A 3 P I * M A R * P O B B K 2 M 3 L * Q . M L L 3 * / L F L / * X A * 1 1 *

(F) (+&: "4' * : +*4(7 Q ') * * K L * N P P 2 M * N O W 3 M * Q O P * O 3' O L M O * P L M O P . M A 3 B * L * * O 2 Q L P I L M K * . Q D P M P * / * O 2 B L * O * / 2 3 M O 3 L * / 2 P . 2 3 * V . P . 3 M A * K L * f * Q . M a * M A I Q T P . M O F L * O * K L O * K L * A B C B * V P L * a * O 3 L * L I L / L 3 M * 2 / M A 3 B * O 3 L * M A I Q T P . M O F L * K T 2 P T L * L M M M 2 M * Q O * P . Q K L I L 3 M L M 3 L P F T L * Q O * / 3 V M A I Q *) O M L 3 * B 1 * & O 3 2 K * O 3 L * Q 2 V 3 T L B K L * Y * P O L * . 1 f 2 Q L * K 3 M * * U L 2 B B * @ 2 M P P O Q M O P B * O L * Q P . / L * M M M L P I M M K 2 / 2 M * P T V / Q L * K L * E B C * a * @ E E B C * i Q D P Q P 2 * Q O P * % @ 0 * @ % @ Q . M A O * O * Q * j 7 B K 2 M 3 L * L 3 M L T M V L * X A * 1 1 *

(D) "' ' 7 *) + (7 : +) j (J ' 7 * * Q 2 L 3 M A 3 Q P M . V L 3 * U P * 4 . 3 I L M * K L P C . M P Z V B * 1 . N M L * 1 V 2 N B K 2 * r k N L * 3 * K L 3 * m O 3 K L 3 * h O * O P Z V L 3 * 1 2 M L 2 B L * V . P . 3 M A P M A * 2 U P O 3 V * N L P * & . N h L 2 M 3 * Q 2 L 2 B L P *) L I Q L P . M O P * K O P * A B C B * K O P N K 2 * N L P F P P . V L 3 K L * * / 2 P O 3 V * i 2 K * K 2 * V L i k 3 N M *) L I Q L P . M O P * N B L / L P L P L 2 N * O 3 K * / 3 V L P * V L N / M 3 * m 1 Q L M A O * ' K L / M N *) (O V L M M M M * 2 M . 3 K V P 2 U B * Y * ; L 3 I P / L 3 B * * 1 2 M 9 O Q L 1 L B * 2 B *) O * N / M P B * Q P . / . Q / O 3 K * L 2 B M / Q P L * K 2 / 2 M L *) N L P I M M M 3 * E B C * Q 2 * @ E E B C * J P . K * 6 L P 2 3 * U P * % @ K L P * @ % @ J . M A 3 P I - N / L 3 * K L P * m g M 3 B * I O M 3 K * h i 2 N L 3 * K L 3 * + L V . / L 3 * U P * . / L * & K L / L * X A * 1 1 *

2/1 GN



1/1 GASTRONORM

7	1	regalen % (LFL / TMVL) % OUL VL3	6	j
*X@E @EA	@EDG HI XI AE	10	FE	@KEE
*X@E @EE	@AXG HI XI AE	16	FE	EEE

' +:
@YAEIEE
@XAEIE

2/1 GASTRONORM

7	1	regalen % (LFL / TMVL) % OUL VL3	6	j
*X@E @ A	@EDG HXXI ZZ	10	FE	@KEE
*X@E @ E	@AXG HXXI ZZ	16	FE	EEE

' +:
@XDAIEE
EDAIEE

④ THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar

⑤ C () ' + ' 7 J *) ' + & : 4 : X * * U P * @ % @ V . M A 3 P I B * M A 3 V B *
/ 2 N M 3 K * M I . Q L *

⑥ C : 7) ' 7 ' + * 8 ' *) + (7 : +) * * Q O P * @ % @ V . M A 3 P I B *
U P M A 3 V L P L M L 1 Q Q O L *

⑦ C () ' + ' 7 J -) + (7 : +) 4 ' ;) ' + * * U P * @ % @ V . M A 3 P I B *
/ 2 N M M H * O 3 K * M Q , O P *

MODEL ECO BOXER

' +:	7	LIM 1)RQ*J 7
FYEE	* FAEDE	DEGHADA FDA	1/1-200

④ THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd

⑤ C () ' + ' 7 J *) ' + & : 4 : X * * U P * @ % @ V . M A 3 P I B * M A 3 V B *
/ 2 N M 3 K * M I . Q L B K L / 2 L P R i 2 M O M 7 * 3 M 2 L P *

⑥ C : 7) ' 7 ' + * 8 ' *) + (7 : +) * * Q O P * @ % @ V . M A 3 P I B *
U P M A 3 V L P L M L 1 Q Q O L B / 2 P . 2 3 * . 3 * Q * J 7 *

⑦ C () ' + ' 7 J -) + (7 : +) 4 ' ;) ' + * * U P * @ % @ V . M A 3 P I B *
/ 2 N M M H * O 3 K * M Q , O P B / 2 U P O 3 V * N B L * J 7 - 4 L N y / M P *

MODEL BASIC

' +:	7	LIM 1)RQ*J 7
FAEE	* FAEE@	@ZEGH EEI YEE	1/1-100
FXEE	* FAEE	FEGH EEI YEE	1/1-150
FDIE	* FAEEF	ZEGH EEI YEE	1/1-200
Y EE	* FAEEY	F EGH EEI YEE	1/1-250
AFEE	* FAEEA	YEEGH EEI YEE	1/1-320

④ OPZET-UNIT - zonder element

⑤ C : ; ; 7 J *) : * * 2 M O M Q I *

⑥ ' 7) ' + & ' 8 ' ' 4 ' * * . 3 * Q ' O L *

⑦ (9 () Z) ' ' ; * * N B L ' I I O *

' +:	7	LIM 1)RQ*J 7
EE	* FAE	EGH EEI YEE	1/1

HOT PACK

' +:	7	11)RQ*J 7
ZFEE	* FA@@	AGHAFEIF A	1/1

COOL PACK (-12 C)

' +:	7	11)RQ*J 7
ACEE	* FA@F	AGHAFEIF A	1/1

④ KOEL DEKSEL - zonder koelement

⑤ C : ; ; 7 J * ; ' 8 * * 2 M O M Q I *

⑥ C : 6 ' + C ; ' 1 * ' 9 + : ' 8 " ' & ' 7) * * . 3 * Q ' O L L O M A M O L *

⑦ m ; 8 ' C m ; * * N 3 L * m k N ; I I O *

' +:	7	LIM 1)RQ*J 7
F EE	* FAE	EGH EEI YEE	1/1

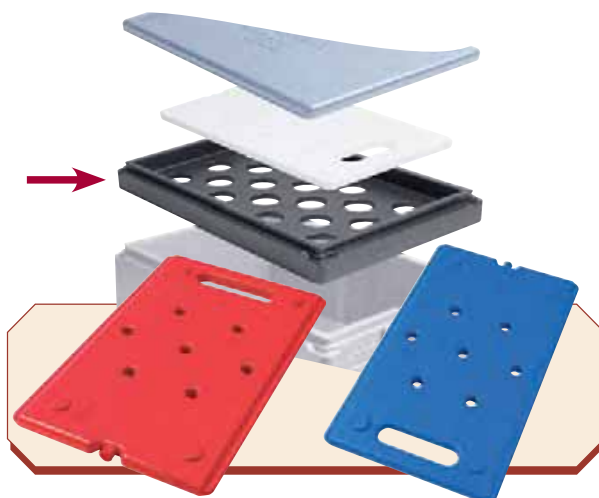
④ COOL PACK (-12 C) - voor koel deksel

⑤ C : ; ; ' C m * @ b C H * U P * / 2 V * K *

⑥ C : ; ; ' C m * @ b C H * Q O P * O f L P / L * P L U 2 X 2 L 1 L 3 M

⑦ C : ; ; ' C m * @ b C H * W P I k N K L I L *

' +:	7	11	
Y BAE	* FAE F	AGHYXEI A	





① **THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**

- ② C () '+7J *) '+&: 4: X*%@J ()+: 7: +&*%A 3VB /2N3K* M I. QLBKL/2LR* 2NI OM 7* 3M2LP*
- ③ C: 7)'7' +8')+(7 : +) *%@J ()+: 7: +&'*UPR /VLP/ML1 Q/ Q/B/2P. 2 3*. 3 ° ° *J 7*
- ④ C () '+7J -)+(7 : +)4' ;)'+'*%@J ()+: 7: +&*% /2N3K* M I. QLBKL/2LR* 2NI OM 7* 3M2LP*

MODEL DE LUXE

7	LIM 1)RQ*J 7
* FAE@	DEGHI XAIYEE	1/1-200
* FAE@	FFAGHI XAIYEE	1/1-250

' +:
AAEE
AE



① **THERMO-FLATBOX - inklapbaar, geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar**

- ② C () '+7J *) '+&: 4: X*%U/K. QLBUP*%@V. A 3 PI B /A 3VB/2N3K* M I. Q*
- ③ C: 7)'7' +8')+(7 : +) *%Q2 Q/B/Q OP* @%V. A 3 PI BUPR/VLP/ML1 Q/ Q*
- ④ C () '+7J -)+(7 : +)4' ;)'+'*%L2I / QQQ PBUP* @%V. A 3 PI B/L2N3K* M I. QLBKL/2LR* 2NI OM 7* 3M2LP*

7	LIM 1)RQ*J 7
* FA@E	AEGHI EEIYEE	1/1-200

' +:
AYEE



① **THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/2 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**

- ② C () '+7J *) '+&: 4: X*% 02MQL*UP*% *V. A 3 PI B /A 3VB/2N3K* M I. QLBKL/2LR* 2NI OM 7* 3M2LP*
- ③ C: 7)'7' +8')+(7 : +) *%Q OP* 3M3LOP* @% *V. A 3 PI BUPR/VLP/ML1 Q/ Q/B/2P. 2 3*. 3 ° ° *J 7*
- ④ C () '+7J -)+(7 : +)4' ;)'+'*%VLL2/3LMUP* @% *J. A 3 PI B/L2N3K* M I. QLBKL/2LR* 2NI OM 7* 3M2LP*

MODEL BASIC 1/2 GN

7	LIM 1)RQ*J 7
* FA@E	@EGHIFDEIFFE	1/2-100
* FA@E	FEGHIFDEIFFE	1/2-150
* FA@F	ZEGHIFDEIFFE	1/2-200
* FA@Y	F EGHIFDEIFFE	1/2-250

' +:
F@EE
FYEE
FZEE
YE



NEW!

① **OPZET-UNIT 1/2 GN - zonder element**

- ②): *% *J 7* * 2NI OM Q I *
- ③ '7)' +&'8'(' '+ *% *J 7* * . 3 ° ° \ OL*
- ④ (9 () Z)' '+, *% *J 7* * NBL(' I I O *

7	LIM 1)RQ*J 7
* FA@E	EGHIFDEIFFE	1/2

' +:
@EE

HOT PACK

7	11)RQ*J 7
* FA@	AGHF AI A	1/2

' +:
Y EE

COOL PACK (-12 C)

7	11)RQ*J 7
*EXE AE	AGHF AI A	1/2

' +:
F@EE



Ⓝ THERMO FRONTLOADER - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd, kan worden voorzien van koelelement of warmhoudplaat

Ⓔ) '+&: *9+: 7);: (8' +* * 02MQL *U P* @%@V. MA 3 PI B' NPB VB/2/NA 3K* M I. QLBKL/2 LFLK* 2NI OM 7* 3 M2BLP B' . 3* Q * O LK* 2NI Q I * P IN MQ/ MA*

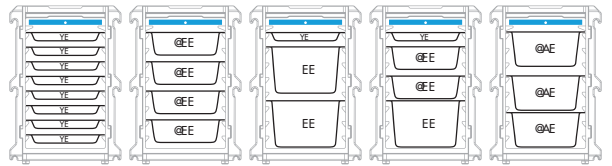
Ⓕ) 9+: 7);: (8' +*) '+&: * * Q P* 3NA3LOP @%@V. NPB P I LBPA *U PPA/TVLP LML 1 QZ QLB/2 P. 2 3* . 3 * Q * J 7 BLI L OXB * Q 2Q * Q OPO/ * LOM 2A OL* O* Q. ^ OL* N OUV 3MA*

Ⓖ) '+&: *9+: 7);: (8' +* * VLL2/3LMLP* @%@J . MA 3 PI B' /L2NBA MH *03K* MQL/Q PB; 2UPO3V* NBL* J 7 -4LNy/MPB* 1V /2N L2A 01 *L2B N2QL3* f3 *mkNL/L 1 L3M KLP* j . PI N /AQ/ MA*



MODEL FRONTLOADER 8x 1/1 GN

' +:	7	LIM 1)RQ*J 7
EDBE	* FAEYZ	YXAGHI YAYYA	1/1



MODEL FRONTLOADER 12x 1/1 GN

' +:	7	LIM 1)RQ*J 7
AAEE	* FAEA	AGHI YAYYA	1/1



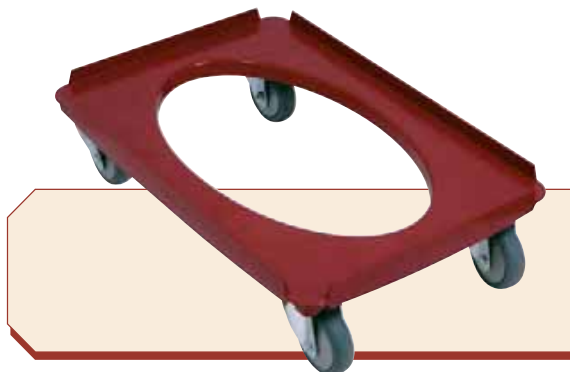
Ⓝ TROLLEY - geschikt voor 1/1 GN thermoboxen

Ⓔ) +: ; ;', * * 02MQL *U P* @%@J 7 *MLPI OIL *

Ⓕ) +: ; ;', * * QPQ PZ *Q OP* @%@J 7 * 3NA3LOP *KL *MLPI *

Ⓖ) +: ; ;', * * VLL2/3LMLP* @%@J 7 *NLP 1 QNy/MP*

' +:	7	LIM 1)RQ*J 7
FEE	* FAEAA	@EGHI @AYGA	1/1





(N) THERMO FRONTLOADER - sterk, licht en stapelbaar, voorzien van 9 geleiderails en uitsparing voor plaatsing van koelelement en warmhoudplaat

- (E) ' +&: *9+: 7);: (8' +** MA 3VB'Z/2NM 3K* M I. OL'B' UPL LL3'i 2M'D*VOZKL*P. 2'*. 3K*P. 2'*UP* Q I*. 3K*N M Q/ M*
- (F) 9+: 7);: (8' +*) ' +&: *U P/B'V/LP/L M1 Q/ OL'B' LI L OMA 3*. FL *D*VOZKL *VOZKL *LI MA *Q OPO/ * LOMA MA OL* LMQ. * OL* N OUV 3M*
- (D) ' +&: *9+: 7);: (8' +**/L2NB' MF *03K* MQ/Q PB' . O VLUKNPM 2ND* B NOCPZ/L3*03K* B NOCL*UKP' mkNL/L1 L3*03K'i . P1 N /M/G. MM*

MODEL FRONTLOADER ECO 9x 1/1 GN

7	LIM 1)RQ*J 7
* FAEA@	YDEGHI YEIYAE	1/1

' +:
@DEE



(N) THERMO FRONTLOADER - sterk, licht en stapelbaar, voorzien van 11 geleiderails en 2 uitsparingen voor plaatsing van koelelement en warmhoudplaat

- (E) ' +&: *9+: 7);: (8' +** MA 3VB'Z/2NM 3K* M I. OL'B' UPL LL3'i 2M'@VOZKL*P. 2'*. 3K* *LI MA *VOZKL*P. 2'*UP* Q I*. 3K*N M/G. M*
- (F) 9+: 7);: (8' +*) ' +&: *U P/B'V/LP/L M1 Q/ OL'B' LI L OMA 3*. FL *@VOZKL *LM *VOZKL *LI MA *Q OPO/ * LOMA MA OL*LMQ. * OL* N OUV 3M*
- (D) ' +&: *9+: 7);: (8' +**/L2NB' MF *03K* MQ/Q PB' . O VLUKNPM 2M'@ B NOCPZ/L3*03K* *LI MA * B NOCL*UKP' mkNL/L1 L3*03K'i . P1 N /M/G. MM*

MODEL FRONTLOADER 11x 1/1 GN

7	LIM 1)RQ*J 7
* FAEA	AAEGHI FAIY@E	1/1

' +:
DAEE



(N) WARMHOUDPLAAT, EPP-ALUMINIUM - automatisch in 5 minuten op 75 C, voor 1/1 GN thermoboxen, buffetten en catering

- (E) :) * ; () ' B' - (; & ' 7 " & * * . OM1 . MA * MKABC*ZB A*1 ZBOMA B' OZMQL *UP*@J 7 *M/LP1 O I L B' . M/PZV* P' COUWM*
- (F) ; (Q ' *C (99(7) ' B' - (; & ' 7 " & * * . OM1 . MA OL* K. 3 *A*1 ZBOMA *a*XABC/BQ OP* 3M3LOP/M/LP1 *@J 7 B' MA 2MOP/L/M/L *COUWM*
- (D) j (+& (;) ' ; ()) ' B' - (; & ' 7 " & * * . OM1 . MA N*ZB A*& ZBOMA3*. OUXABC/UKP*@J 7 *J/N.P1 O I L3B4KUMM* 03K'i O / VL3*

7	11	6	j
* FAE A	FYGHIA@EIF A	FE	ZE

' +:
@XEE



WARMTE-ELEMENT - toepasbaar in b.v. gastronorm isoleerboxen

④ :)' Cm*UP *V. NPB P1* . NPZBV*MLPI OIL *
 ④ 4:; C*)'C)'Q ' *C (8' *Q OP* 3ML3LOPKL*PA 3 Q PPA
 V. NPB P 1 L *KL*PA 2XOP*
 ④ j +&' ;()' 7* *UK*PC. NPZBV-) P. 3 Q PKQLNy/MP*

' +:	7)RQ *J 7
ZFEE	* FA@@	@@
Y BEE	* FA@	@%

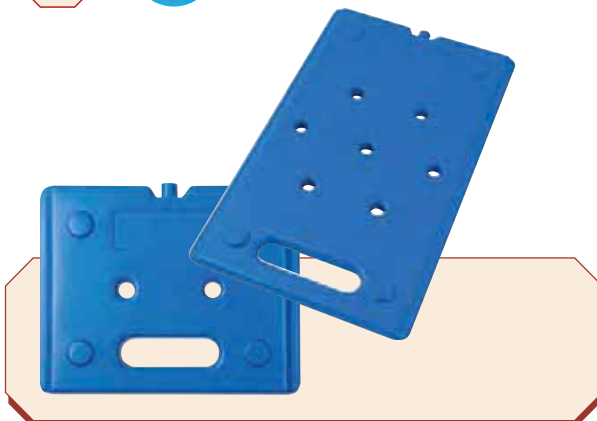


KOEL-ELEMENT - zgn. eutectische platen, toepasbaar in b.v. gastronorm isoleerboxen

④ C: ; ;'7J *; ' &' 7) *UP*V. NPB P1* . NPZBV*
 MLPI OI L *
 ④ 4:; C*)'C)'Q ' *QD P* 3 ML3LOPKL*PA 3 Q PPA
 V. NPB P 1 L *KL*PA 2XOP*
 ④ m ;(mm *UK*PC. NPZBV-) P. 3 Q PKQLNy/MP*

COOL PACK (-12 C)

' +:	7)RQ
A@EE	* FA@F@	@%@J 7
F@EE	*EXE AE	@% *J 7



COOL PACK (-21 C)

' +:	7)RQ
@@EE	* FAEF	@%*J 7

KOEL-ELEMENT - zgn. eutectische platen, toepasbaar in b.v. gastronorm isoleerboxen

④ C: ; ;'7J *; ' &' 7) *UP*V. NPB P1* . NPZBV*
 MLPI OI L *
 ④ 4:; C*)'C)'Q ' *QD P* 3 ML3LOPKL*PA 3 Q PPA
 V. NPB P 1 L *KL*PA 2XOP*
 ④ m ;(mm *UK*PC. NPZBV-) P. 3 Q PKQLNy/MP*

COOL PACK (-12 C)

' +:	7)RQ *J 7
@EE	*EXE AEE	@F
YXEE	*EXE AE@	@@



KOEL-ELEMENT - roestvrijstaal

④ + ' 9+J ' + () ' 7J *; ' &' 7) *M2B/L *ML/*
 ④ 4:; C*)'C)'Q ' *B I *
 ④ m ;(mm *C7 *

' +:	7)RQ *J 7
FD@E	*Z @@Y	@@@





1/1 GN



A



B

NEW!



(N) BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelelement, uit Eén stuk, aluminium bovenzijde en EPP onderkant met geïntegreerd koelelement (zonder afdekkap)

- Ⓔ + '9+ '1 + (') ' 8 * 4 99 ') * 8 " ; (, * * P L U P 2 / L P . A 3 * C R * 1 L . 3 * U Q L 2 / P L U P 2 / L P . A 3 V * L / L 1 L 3 M B * 3 L * Q L L B * . 0 1 2 0 1 * M Q . 3 K * * O M M 1 * 2 A P 2 B / M V P . A K * P L U P 2 / L P . A 3 V * L / L 1 L 3 M G 2 M O M F L P H
- Ⓕ 6 ') + ' 7 ' * + S 9 + ') S + S ' * * P T U P 2 / T P . A 3 * F L * T / 1 L 3 M * U P 2 / P 2 2 O L * C T 2 O I B K . 3 * O 3 * Q L L B * . 0 1 2 0 1 * N O M M * ' * Q * F L * O * * L O M A A O L * 2 M V P T * G . 3 * * O F L P / L H
- Ⓖ m ; 6 ') + ' 7 ' * * m k N 0 3 V * K O P N * Q L h 2 / L * m k N * ' / L 1 L 3 M B * . 0 * L 2 L 1 * M | * 1 2 A P 2 B / M V P 2 P M 1 * m k N / | | O B * / 0 1 2 0 1 - : Q P U g N * O 3 K * * - O K L 3 * G N B L * * C K L | N O C L H

7	1
* FAEZE	F E Z G H I A F I F B A

' +:
Z A E E

AFDEKKAP/C: 6' + %C: 6' + C; ' % 48' Cm (4'

7) R Q
FAEZA	A

' +:
X B A E

ROLLTOP DEKSEL/+; ;): °C: 6' +

C: 6' + C; ' * +; ; (7) % +; ;): * (4' 7

7) R Q
@ A E D D	B

' +:
A Z E E

(N) THERMO-PIZZABOX - sterk, licht en stapelbaar

- Ⓔ ' Z Z (*) ' + & : 4 : X * * M 3 V B * A / N M 3 K * M | . Q L *
- Ⓕ C : 7) ' 7 ' + * 8 ' *) + (7 : +) * 8 ' * ' Z Z (* * U P B A T V L P L M L 1 Q Q L *
- Ⓖ ' Z Z (-) + (7 : +) 4 ' ;) ' + * * / L 2 N B M H * O 3 K * M Q / Q P

MODEL 2/3 GN/PIZZA

7	L I M 1	2 M 1
* FAEFZ	265(H) I Y @ A Y E E	210(H) I F A I F A E

' +:
Z E E

(N) THERMO-PIZZABOX - sterk, licht en stapelbaar

- Ⓔ ' Z Z (*) ' + & : 4 : X * * M 3 V B * A / N M 3 K * M | . Q L *
- Ⓕ C : 7) ' 7 ' + * 8 ' *) + (7 : +) * 8 ' * ' Z Z (* * U P B A T V L P L M L 1 Q Q L *
- Ⓖ ' Z Z (-) + (7 : +) 4 ' ;) ' + * * / L 2 N B M H * O 3 K * M Q / Q P

MODEL PIZZA

7	L I M 1	2 M 1
* FAEY@	330(H) I Y @ E I Y @ E	265(H) I F A E I F A E
* FAEY	390(H) I Y @ E I Y @ E	330(H) I F A E I F A E

' +:
F X E E
Y F E E

④ GAMEL - roestvrijstaal, stapelbaar en geheel dubbelwandig, voorzien van hermetisch afsluitbare deksel en zware handgrepen

- ⑤ J (& ' ; * M2/L * ML/B M I . O/L * 3K/L3XL/R*K OOL*
i . /LKBQF 2LK* 2MNLPI L/A . /R* / 2V*/K* 3K*N. FR*
VPZ*
- ⑥ : +)'-&(7J '+* :) '+&'Q ' *2B I Ba*K OOL*Q P 2LM
L1 Q/ OLB. FL *A 2*FLPO */ MP. OI *LM 3 L * /XL *
- ⑦) '+&: -4' ;)'+'C7 B' MQL/O P03Kf //2*8 QQ/M *
VL01 I . OLP. O U/NP03V*1 2MNLPI L/A N' N2 L3KLP*
m QQ *03K* N LFL3*J P2U3*

' +:	7	*1	W 1	;2M
DZEE	*D @EE@	FE	FE	11
@A EE	*D @EE	F	F	20
@XYEE	*D @EEF	Y	YE	31



④ GAMEL - dubbelwandig roestvrijstaal, eenvoudig stapelbaar, zware uitvoering door zes sluitklemmen hermetisch af te sluiten, ventiel in de deksel, onderling stapelbaar

- ⑤ '7 ;()'8*9: : 8*C: 7)('7'+* M2/L * ML/B
KO OLi . /LKB' / 2V*CR* 2*L1 L3M2*/ I B' 2MNL. FR*
U'K2V*N 3K/L B' M I . O/L *
- ⑥ : +)'-&(7J '+* :) '+&'Q ' *2B I BfLPP O2/ VL*
PO O M*. FL * 2* P N.MBLT Q/ OLBf. /L*K. 3 *L*
O fLP /BL1 Q/ O/L *
- ⑦) '+&: -4' ;)'+'C7 B'K QQ/ . 3K2/B* N LRL*
(O U/NP03V*1 2M *6LP N0 I/ 11LP3BfKOP N
. PM01 I 22V*VOMMQL/O Bf(O/ . FL3M2* 8L I L/B
MQL/O P*

' +:	7	*1	W 1	;2M
@FAEE	*D @EE@	@X	FE	10
@AAEE	*D @EE@	F	FE	15
@XAE	*D @EE@	F@	FE	20
EAE	*D @EE@	A	FE	35



④ DINNER BOX - VOEDSELVERDEELSYSTEEM - vervaardigd uit EPP kunststof met hoge isolatie waarde, geschikt voor porselein voedselverdeelssystemen en disposables

- ⑤ 8'77'+4: X*9: : 8-8")+4)! 7 ,)' &*1 . KL * U
' * Q/ M*1 . MP2 /i 2MNB/N*3 O/ M 3*f. OLB' O2MOL*U P*
Q P L/ 2*K2/M2O/A 3* R M1 * 3K*K2Q . O/L *
- ⑥ 8'77'+4: X* ,)' &'8")+4)! 7* ;'8'17)(' +*
U 2M*K'03*1 . MP2 O*Q/ M OL* * . FL *03L'N OMAf. /OP*
K'2/ . M B' 3FL3. 3M Q OP/L * R M1 L *KL *K2/M2O/A 3*KL*
/ *Q P L/ 2L*L/MKL *K2Q . O/L *
- ⑦ 8'77'+4: X* * ' " '76'+)' , 7J * ,)' &* * 0 *
m03 M M U . MP2 /i 2MNL L1 * / . M 3 i LP M L L 2/3L M U P*
P hL// 3-FLP M 203V R M1 L *03K* 2i LV*3 2Q . O/L H
R M1 L *

' +:	7	1
F EE	* FA EE	@/GHYEI D



NEW!
THERMO FUTURE BOX®



(N) DINNER BOX - VOEDSELVERDEELSYSTEEM - vervaardigd uit EPP kunststof met hoge isolatie waarde, geschikt voor porselein voedselverdeelsystemen en disposables

- (E) 8"77'+4: X*9: : 8-8")+4)" 7 ,)' &*1 . KL* U ' *Q/ M*1 . NP2 /1 2M1N2M1Z 0/ M 3F. .OLB* O2MOQ*UP* Q P L/ 2B*K2/M2O0M 3* R M1 * 3K*K2Q . QL *
- (F) 8"77'+4: X* ,)' &'8")+4)" 7 * ;'8'7') ('4' * U 2M*K'03*1 . NP2 0*Q/ M OL * . FL *03L*N OMA* . LOP* K'2 / M 3B* 3FL3. 3M Q OP/L * R M1 L *KL*K2/M2O0M 3*KL* / *Q P L/ 2L*L*MKL *K2Q . QL *
- (D) 8"77'+4: X* * ' ' '76' +)' ' 7J * ,)' &* . 0 * * n03 MMWJ . NP2 /1 2M1N L1 * / M 3 i LPBM L L 2/3L M K P * PhL// 3-FLPM203V R M1 L *03K* 2i LV*82Q . QL H R M1 L *

7	1
* FA E	@ GHYYIFX

' +:
A EE



(N) BORD - porselein, rechthoekig

- (E) ; () ' *Q P L/ 2BFL M3VO/ P*
- (F) (")) ' *Q P L/ 2LBP M3VO/ 2L*
- (D)) ' ; ; +* * PhL// 3BFL M1 | 2*

7	vak%	1 Q%M2/	11
* FA @@	@		FAG H FEI @KA
* FA @			FAG H FEI @KA
* FA @F	F		FAG H FEI @KA

' +:
@EE
@EE
@EE

DEKSEL/; '8% C: 6' +C; ' %8' Cm' ;

- * FA @Y blauw%QOL%QLO%Q. 0 FEI @KA @YEE
- * FA @A rood%FLK%P OVL%P M FEI @KA @YEE

@YEE
@YEE



(N) BORD - porselein, rond

- (E) ; () ' *Q P L/ 2BFP 03K*
- (F) (")) ' *Q P L/ 2LBP 3KL*
- (D)) ' ; ; +* * PhL// 3BFP03K*

7	vak%	1 Q%M2/	W11	*11
* FA @	@		A	YF
* FA			A	YF
* FA F	F		A	YF

' +:
EBKA
BAE
BAE

DEKSEL/; '8% C: 6' +C; ' %8' Cm' ;

- * FA Y blauw%QOL%QLO%Q. 0 A @YEE
- * FA A rood%FLK%P OVL%P M A @YEE

@YEE
@YEE



(N) SCHAAL - porselein, rond

- (E) 8" *Q P L/ 2BFP 03K*
- (F) C: ' ; ; +* *Q P L/ 2LBP 3KL*
- (D) ; () ' * * PhL// 3BFP03K*

7	W11	*11
* FA FE	@A	E
* FA FA	@FE	XA

' +:
EDA
DEE

DEKSEL/; '8% C: 6' +C; ' %8' Cm' ;

- * FA F@ blauw%QOL%QLO%Q. 0 @A EE
- * FA F rood%FLK%P OVL%P M @A EE
- * FA F blauw%QOL%QLO%Q. 0 @FE DBAE
- * FA FX rood%FLK%P OVL%P M @FE DBAE

EE
EE
DBAE
DBAE

① THERMO IJSTRANSPORTBOX - sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder bakken en koelelementen geleverd, voor 2 of 3 ijs- uitschepbakken

- ⑤ 'C' -C+' (& *) ' +& : 4: X** M 3VB/2/M 3K* M I. QLB* KL/LPR' 2ND MD 2* 3K* /2V'L/L1L3MB
 UP * P *F*2L- PL. 1 *Q 2*
- ⑥ C: 7)' 7' +*8' *)+(7 : +)' 8' *J ; (C' *U PBA/VLP/LM L1 QZ/QLB'/P. 2 3* .3 *O *LMO/ *LOM 2 OL B QD P * O *F* Of LMM *d*V/ L*
- ⑦ ' ')+(7 : +)' 4' ;)' +**/L2NB MF *O3K* MQL/O B' /2UPO3V*N 3L*4LNg/MPO3K*mkN/110 B'kP* * KL'P* ' 2QNg/M'

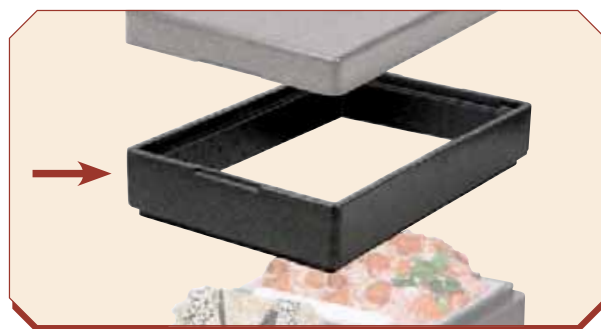
' +:	7	LIM 1	2M 1
YXBAE	* FAE Z	EGH EEIYEE	2 x* @AEGHF EI AE
YXBAE	* FAEFE	EGH EEIYEE	3 x* @AEGHF EI @ A
@EE	* FAEF	1/4 GN koelelement%	/2V'L/L1L3M Q / *LOM 2 OL %mkN/110



① OPZETRANDE

- ⑤ 'X)' 7 ' 7 *9+(& ' *
 ⑥ C " *8" X)' 7 ' 7 *
 ⑦ (9 ()Z+(& ' 7 *

' +:	7	LIM 1
@EE	* FAEFY	DEGH EEIYEE



① IJS-UITSCHEPBAK - roestvrijstaal

- ⑤ 'C' -C+' (& *4('7**M2/L *ML/
 ⑥ C 6')' *5*J ; (C' *Q 2 1 *
 ⑦ ' ' ' ' ' 4' ;)' +**C7 *

' +:	7	1	;2M
@FAE	DAF DYE	@ GHF I @ BA	5,4
@ BAE	DAF DY@	@AG HF I @ BA	7,1
@ZBAE	DAF DY	@ GHF I AE	8,0
@ZEE	DAF DYY	@ GH@I @ BA	2,5



① DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - polycarbonaat

- ⑤ ;'8*C' -C+' (& *4('7**Q/R . PO 3. M*
 ⑥ C: 6' +C; 'C 6')' *5*J ; (C' *Q R . PO 3. M*
 ⑦ 8' Cm' ; * ' ' ' ' ' 4' ;)' +** Rl . PO 3. M

' +:	7	1)RQ
FDA	DAF DYA	F I @ BA	A
YDA	DAF DY *	F I @ BA	B
ABDA	DAF DY*	F I AE	B

* verhoogd model 15 cm%L f. MK*1 KL/@* 1
 1 KL/L*N OM 2OL *@* 1 %N NL M/M * & KL/@* 1



Ice Teppanyaki



In 7 minuten naar -28°C en
In 2 minuten terug naar 0°C

In 7 minutes to -28 degrees and
In 2 minutes back to 0 degrees



ICE TEPPANYAKI - een compleet apparaat voor bereiding en originele presentatie van ijs en desserts geheel naar de wensen van uw gasten, vries temperatuur -30 C/-35 C, temperatuur digitaal instelbaar (in 7 minuten naar -28 C en in 2 minuten naar 0 C d.m.v. ontdooipedaal/knop), verkrijgbaar in 3 uitvoeringen, **A:** tafelmodel met garneerunit 4x 1/9 GN-100 mm diep bakjes, **B:** basisunit en **C:** unit met ook ondersteunende gekoelde onderkast en garneerunit met 6x 1/9 GN-100 mm diep bakjes.

Model B & C: verrijdbaar d.m.v. 4 wielen waarvan 2 met rem

- ① 'C' *) (7, (m*.*. * 1 Q/LMA*032MUP *GPK 0 A/B *. 3K*P 2/3. /GFL L3MVA 3* U2L* FL. 1 * 3K*KL LPM/L3MVA R*M*ML* 2NL * U RO P*VOL MB*ULLh2V*MA1 QLP. MFL*FEBC%-FABCBA1 QLP. MFL*K2/2M/R*. K O MOL*CB*X*1 2BOM *M* Zbc*. 3K*2B* *1 2BOM *M* Ebc*0 2V*KLUP A/BV*QLK. /%COMA HB. f. 2 Q/L*2*M*MLL*FLP 2 3 B/ d/MO/LMQ032M 2M/V. P32N032M 2M/YI *@D*J 7 -@EE*1 1 * KLLQ 3 M2BLP B4dO 2*032M 3K*Cd032M / * i 2M OGGP A/BV*PLU2M/LP. M/K* . O2BLM032M 3K*V. P32N032M 2M/ 1*@D*J 7 -@EE*1 1 *KLLQ 3 M2BLP *&K L/4*&Cd1 f . Q/L*CR*Y* . MP B* * 2M/OP. IL*
- ② 'C' *) (7, (m*.*03L*032M* 1 Q/LMA*Q P/. *GPK 0 A/B *L/M* *GPT L3MVA 3* P2/3. /L*KL// * R:1 L*V/. TL*L*ML *KL LPM L3MVA FL1 L3M OI * 0 N 2M/KL f *2f 2M B*MA1 GTP. MFL*KL* 3 VT/ M 3*FEBC%-FABCBA1 GTP. MFL*K2/2M/L*PTV/. Q/L*G3*X*1 2BOM * 0 * 0 *a*. Zbc*L*ML3* *1 2BOM * 0 * 0 *a*Ebc*VP L*a*03L*GPK. /L%O OM3*KL*KTVL A/BK2Q 32L L3MVA 2*FLP 2 3 B/ d1 KL/T*KL* MOL*. FL *032M*KL*V. P32*. FL *YI *@D*J 7 -@EE*1 1 *KL*Q *V. M 3 P/LB4d032M*KL*Q L*L*MCd032M*KL* OGGP P/M/V. /L1 L3MVA L3*. P/L 2L*PTU2/TP/L*L/MV. P32*KL* 1*@D*J 7 -@EE*1 1 *KL*Q *V. M 3 P/L*G*U 3K * &K c/L*4*&Cd1 O 2*. *Y*PO L *K3 M*. FL *UL2*
- ③ 'C' *) (7, (m*.*L2L*11 Q/LMA *J LP. M/KP*K2 * PK OI A/B *03K* P2/3L/L* Pj L3MVA 3f 3* 2*03K*8L LPM/V. 3h*. OUK2* j k3 NL*N/LP/J g MA *J LUP2 PMA1 QLP. MFL*FEBC%-FABCBA1 L1 QLP. MFL*K2/2M/L 2B M/O P*CB*X*& 2BOM3*O2*. Zbc*03K*2B* *2BOM3* O2*Ebc*1 2M/V / OMOQLK. /% . M/HB*2*KPL 26LP 2B L3B/ d1 2 N/LP. M 2M . P32 M2BLN 2M 2M/YI *@D*J 7 -@EE*1 1 *KLU3* 4LNg/MFB4dJ P03K*J LP. M03K*CdJ LP. M 2M 3M/P NP. 3I *03K*J . P32 FL 2BL 2M 2M/YI *@D*J 7 -@EE*1 1 *KLU3*4LNg/M/P * &K L/4*&CdU NFO P1 2M/V *Y*P. KL P1 f 3* *1 2M/CL1 L3*

7)RQ		1	6	i	' +:
*X@ EFZ	A	tafelmodel%MOL*1 KL%1 Kc/L*MOL%2 NI KL//	F GHI@E IYZ	FE XYE		XDAEE
X@ EYE	B		ZEGH ZI E	FE @FEE		@DAEE
*X@ EYA	C		ZEGH@XEI E	FE @AEE		@ZDAEE

SORBETIERES MUSSO PROFESSIONAL

Ⓝ Geheel roestvrijstalen uitvoering, ook die delen die met de compositie in aanraking komen. Er is geen speciaal onderhoud of smering vereist, eenvoudig schoon te houden, automatische bediening d.m.v. tijdschakelaar, geschikt voor het bereiden van: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sorbets met aardbeien, frambozen, citroenen of elk ander voorhanden fruit

- ⓔ M23/L * ML/UB2NB. //Q PM*23* 3M ML 2M/ML*2L* FL. 1* . / * 23* M23/L * ML/*ML* 02L * 3 * Q P20.0/ P1. 23M3. 3 LB* L. R7M . L. 3*Q LP. 23 * FLVO/ . MK*. OM1 . M. /R*CR*Y2 LP* 9P *QLQ P2Vd P QLM N2I RB* PQLMN 1 Q V3LB* PQLM . f. K B N.PQLM2 2MP. QQLP2 B* M i QLP2 B*/1 3* P* . 3R*MN.P1 2K*U *UO2M f. 2/ QL*
- ⓕ COFLBQ/ 3*LMA MA *L *QE L *L3* 3M ML FL * / *V/ L* 3M L3*. 2P*2BI RK. QLB. 0 03*L3/ML MA 3* Q 2 B32VP. 2 . VL* 3L* 3 *ST L . 2L B3LMA . VL* 2TBUS 3 MA 33L1 L3M . OM . MA OL*VP L* 0*PTV// VL*K 03*Y2 LP* OP*QPTQ FL* KL * P QLM. FL * QP2OLOI B. FL * 0 *KL*UO2MP. 2*L M*
- ⓓ 6/ /M3K2*. 0 P ML 21 * MNB. 0 N. //L*L2BK2*1 2KLI * Q2L-' 2*23*4LPkNPO3V* 1 1 L3 * NI 2.P03V* KLP1 2L* Q 3 KLP* . P03V* 2K*32NMLPUKLP2N*; L2NMA* +L 23203V* P QL1 / L* PQL2M L2L*K. 3I *KLP* ZL2AN /QNP *9kPK2 *ZOC FL 203V*f 3* PQLM1 2M . /N / 2 N.3J L/M3I L3B1 2MP2 N.1 *9FO NM UMO i *

MOBILE PROFESSIONAL

7	;	MGN	1	6	j
DAEE	*YE EE *	± 10	ZFGHYI IYA	FE	F E

* verrijdbaar%1 f. QLP 0/ 3MU NQ P

Ⓝ Verrijdbaar, voorzien van aftapkraan voor afvoer schoonmaakwater

- ⓔ & O 2LBi 2MKP. 2MQU P*2 N PVL* . L. 32V* . MP*
- ⓕ + 0/ 3M. FL *P Q2L MKL *f 2. 3VL*
- ⓓ 9. NQ PB1 2M QM QIN NB*

CONSUL PROFESSIONAL

7	;	MGN	1	6	j
FYDAEE	*YE EGE	± 12	ZAGHYI E	FE	XAE

PROFESSIONAL

7	;	MGN	1	6	j
FXAEE	*YE EEF	± 10	YAGHI IYA	FE	F E

MUSSO



*400



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

MUSSO



SEVERIN

NEW!



SORBETIERES MUSSO

(N) Geheel roestvrijstalen uitvoering, ook die delen die met de compositie in aanraking komen. Er is geen speciaal onderhoud of smering vereist, eenvoudig schoon te houden, automatische bediening d.m.v. tijdschakelaar, geschikt voor het bereiden van: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sorbets met aardbeien, frambozen, citroenen of elk ander voorhanden fruit

- (E) M2/L * ML/A22NB // Q PM23* 3M MA 2M1ML*2L* FL. 1* . / *23* M2/L * ML/*M1L* 02L *3 *Q P2A0/ P1 . 23M3. 3 LB* L. R*M* /L. 3* Q.P. M2 3*PLVO/ MAK*. OM1 . M2 . /R*CR* M LP* 9 P*Q.L.Q P23Vd* PCL/M N2I RB* PCL/M N I Q V3LB* PCL/M . f. K B* N.PCL/M1 2M1P. QCL.P2 B* M i Q.P2 B* L1 3* P* . 3R* M1P1 2BK* U202M f. 2 Q L*
- (F) COFLBQ/ 3*L/MOM *L *Q2 L *L3* 3M MA FL * / *V/. L* 3M L3* 2P23 I RK. QLB. 0 03*L3M MA3* GJ 2 B32VP. 2 . VL* 3L* 3MST L . 2L B3LMMR. VL*. 2TBU 3 M 33L1 L3M . OM1 . M2 OL *VP L*. 0*PTV/ VL*K 03*M LP* 0P*QPTQ PLP* KL * PCL/M. FL * QP20LOI B. FL * 0 *KL*U202M. 2*L*M*
- (D) 6 //M3K2/* 0 P M1L21 * MNB. 0 N. //L L2L BK2* 1 2M1L1* Q2L- 2*23*4L Rk N P03V* 1 1 L3* NI 2 P03V* KLPL2L* Q 3KLFL * . P03V* 2BK*32 NMLPU PKLP/2N*; L2NMA* +L22V03V * P Q.L1 / L* PCL2M L2L*K. 3I *KL* P* ZL2M N /MNP*9KPK2 *ZOCFL203V* 3* PCL/M*1 2M . / N / 2 N.L3* J L M3I L3B*1 2M1P2 N.L1 *9PO NM U20 i *

CLASSICA

7	;2MGN	1	6	j
*YE EE	± 3	XG HFEI YA	FE	@EE

' +:
DAEE

STELLA

7	;2MGN	1	6	j
*YE EE@	± 5	FAGHIA@FA	FE	@E

' +:
ZDAEE

(N) SORBETIERE - volledig roestvrijstalen behuizing, geleverd met verwisselbare 2 kommen van 2 liter (vulcapaciteit 1,2 Lit.), digitale timer, temperatuursdisplay, functie voor het maken van ijs, sorbets en het maken van yoghurt en automatische Keep Cool functie (60 min)

- (E) 'C' -C+ (&*8(m' +* *0// M2/L - ML/N O 2VB* *LI N 3VL. Q.L*O i / * *2MPCG// . Q 2R* @B *; 2MBK2/2M/ M L P2M1 Q.P. MFL *K2G/ RB*U03 M 3*U P1 . 1 2V*2L - FL. 1 B* PCL/M BUP hL3*. * I L/ . *3 P1 . /R VNOPB. 3K*. OM1 . M2* mLLQC /M03 M 3*GE*1 2H
- (F) : +4')" + ' * *O M P L 3 M P L 1 L 3 M L 3 * . 2 P 2 3 I R K . Q L B * *O / * T N 3VL. Q.L*G. Q 2M*KL*FL1 Q2 . VL * @B *; 2MB* 1 23OM P2 *301 TP2 OL B. W2 N VL *KL* . *M1 GTP. MFLBU 3 M 3* Q OP* / *U CP2. M 3*KL *V/ L BK L* PCL/M L M K L *R. OP M L M U 3 M 3*1 . 23M23* 0*U 2K* OM1 . M2 OL *GE*1 2H
- (D) ' ' & (C ' 7 ' * *J L N 0 L * 1 Q L M L 0 * KL / M N B 1 2 M *4L N 0 / M P *; 2M P. 0 M O N D P * C K / L . Q h 2 M V E B *; 2M B K 2 / 2 M L * Z L 2 M N / M N P B 1 L 1 Q . P . M P . 3 h L 2 L B U K P K 2 * Z O C F L 2 0 3 V * 3 * 2 B * P C L M 0 3 K * J V N D P 0 3 K * J O M 1 . M N * I L L Q / 9 0 3 I M 3 * G E * & 2 H

7	;2MGN	1	6	j
*DGE @EE	± 3	FGHIYFI D	FE	@ZE

' +:
FAEIEE

(N) IJSBLOKJESMACHINE - de professionals van MASTERFROST zijn geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld en werken volgens het zgn. inspuitsysteem wat betekend dat er weinig bewegende delen aanwezig zijn, compleet met aan- en afvoerslang, ijschep en verstelbare poten

(E) 'C' *C 4' * &(C '7' * *ML * &() '+9+:) *QP U 2.3. /
1. N2L * FL * 1. KL * U M2/L * ML/B. 2* /LK*. 3K*MLR*
W3 MB * P K2V*M*ML *2L N2 3*R M1 B*MD*1 L. 3 * *U; *
1 f 2V*Q PM. 3K*ML FL UP L* *3 VLP*/2U- Q 3B* 1 Q/LM*
i 2MULLK2V*KP. 2N LB. KO MOQ *ULLM 3K*2L* Q

(F) &(C '7' *5*j ; (: 7 * *L * QQ FL2 * &() '+9+:) *
QPU L 2 L / * 3 ML3*2 1 BFLUP 2Q*Q P. 2*LMU 3 N2 3L3M
L/B *L*R M1 L *K'2L MB * a K * FL * LO/L1 L3M OL / OL *
Q2 L *1 MP2L * L* O2V. P. 3/MO3L*/ 3VTF 2M*QO */ 3VOLB
1 Q2M*. FL *OR. O*K. 1 L3TL%2K. 3VLBQ2K *PTV. Q2 *LM
Q/L *a*/. 3 *

(D) ' ' i +9; &(C '7' * *K2 * Q POU2 N.3 * &() '+9+:) *
&. N2L3* 2K*Vg3h/2N. O *C7 B'OUMLI kn/MO3K*
W3 MB 2 PL3*3. NKL1 * 2 Q2H03V R M1 BK N*1 2*8OP*
i L32/Q i LV2N.3*j L2L3Bt . *L2LP*63VL PL3*; LQ.3 K. OLP
hovom*1 11 N2 1 Q2MM 2M . LPhOWP
2 Q2 OU N. O NBFLP M/Q PL3*k L3*O3K**
'2: kRU/ N OU/
*

(N) 25 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 8 KG

- (E)** A1 V*Q P* Y*ND P B'COUWP* M I *Z1 V*
- (F)** A1 V*Q P* Y*NLOFL B* M I *PTVO/ MOP*Z1 V*
- (D)** A1 V*Q P* Y* N2KL3B*6 PP. M2Nj MP*Z1 V*

' +:	7	1	6	j
XDAEE	*XE E A	AZGHFYIAZ	FE	FZA

(N) 40 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 18 KG

- (E)** YE1 V*Q P* Y*ND P B'COUWP* M I *@1 V*
- (F)** YE1 V*Q P* Y*NLOFL B* M I *PTVO/ MOP*@1 V*
- (D)** YE1 V*Q P* Y* N2KL3B*6 PP. M2Nj MP*@1 V*

' +:	7	1	6	j
@DAEE	*XE EYE	XAGHIYZIAZ	FE	AXA

(N) 60 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 25 KG

- (E)** E1 V*Q P* Y*ND P B'COUWP* M I * A1 V*
- (F)** E1 V*Q P* Y*NLOFL B* M I *PTVO/ MOP* A1 V*
- (D)** E1 V*Q P* Y* N2KL3B*6 PP. M2Nj MP* A1 V*

' +:	7	1	6	j
@ DAEE	*XE E E	ZYGHYZIAZ	FE	YE





NEW!

(N) IJSBLOKJESMACHINE - kunststof behuizing, tafelmodel, compacte uitvoering, capaciteit ca. 15 kg per 24 uur, buffervoorraad ca 1 kg, keuze uit 3 maten ijsblokjes, als de buffervoorraad vol is wordt d.m.v. elektronische sensoren de productie gestopt, waterreservoir ca. 2,5 liter

E 'C' -C 4' * & (C '7' * * . 2V*Q/ M2BMOQ*MQ/MQLB' 1 Q M KL/B' . Q 2M*QA1V*QP Y*N OPBODUWP M I *Q I V B' N 2L* UF* 2L * OQ BL' OZQK' 2M. 3*L/L M 32* L3 P' N L3*ML*ODUWP M I *2*W//CP KO M 3* MQ* . OM1 . M2 . /RB' . M PFL LF 2* . QQP I * BA*/2M *

F & (C '7' *5*J ; (: 7 * *N OZ// VL*L3*Q/ M2 OLB1 Kc/L* KL*MOQB' . Q 2M*QA1V*QP Y*N OPL B' M I *PTVO/ MOP* . *M VBF*K2 L3 2 3*KL*/V/ . 3 BL MK M*K'03*KT/M MOP T/L M 32 OL* O2M 3 1 L M03* 2/3 . // P`OL*L*O * //L MOP* KL*/ V/ . L L MQL2*L M PP M' . OM1 . M2 OL1 L3*ML*CP TKT* KL*UCP2 . M 3BPT LF 2*KL*/L.O* . * BA*/2M *

D " j +9' ; & (C '7' * *J LNgO L* . 0 *m03 MMUB') 2 NI KL/Bm Q h2M*QA1V*CP * Y* M3KL3Bm Q h2M . 11L/Q IL3* . *M V B' . N' . 0 *F*J P L* 2i kRU/B' L/L M 32 NLP9kN/L P03/MOP2 NIK2* P KOI M 3B' O K'K . 11L/Q IL3* 2M 2i kRU/B' VLK//M2 Bm Q h2M j . L P Q IL3* . * BA*/2M *

7	1	6	j
*DEA @E	F GHYYIYA	FE	@ZA

' +:
FAEE

(N) IJSBLOKJESMACHINE - geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld, compleet met aan- en afvoerslang, ijschep en verstelbare poten, 25 kg per 24 uur, buffervoorraad 8 kg

E 'C' *C 4' * & (C '7' * *1 . KL* U M2B/L * ML/B' 2* /LKB' 1 Q/LM' 2M PUL K2V*KP 2IN LB' K O MQL *ULM 3K*2L* GB' A1V*QP Y*N OP BODUWP M I *2*1V*

F & (C '7' *5*J ; (: 7 * *L3*2 I BFLUP 2K2*Q P' 2B' 1 Q/LM' . FL *OR. O*K . 1 L3TL*2K 3VLB'Q2K *PTV. OQ L*ML/L*a* V/ 3 1 B' A1V*QP Y*N OPL B' M I *PTVO/ MOP*1V*

D " j +9' ; & (C '7' * *Vg3h/2N. 0 *C7 B' OUMLI kN/B' I 1 Q/LM' 2M . L P H O W P *Q O U N' O N B' L P M /Q P L 3* 9k L3*03K** 2i kRU/ N OUL B' A1V*CP * Y* M3KL3B' 6 PP. MQLNg/M P Z*1V*

7	1	6	j
*DEA A	GHIY IAF	FE	E

' +:
AYAE E

(N) SPAGHETTI-IJS MACHINE - machine geschikt om ijscoupes te maken in de vorm van spaghetti/tagliatelle/ lasagne, met een persplug en korte hendel. De vormen (spaghetti meegeleverd) zijn gemaakt van speciaal thermokoelmateriaal

E 'C' *C+(* & (J ')) * & (C '7' * *1 . N2L* O2MOQ *UP 1 . 1 2V* Q VNL M2M V/2 M/L% . V3L*2L* PL 1 * OQ B' 2M * QFL *GOV* 3K* N P V N 3K/L B' M L *1 K *GQ VNL M2 OQ Q 2 KH. PL*1 . KL* U Q 2 /M L P I - /2V*1 . M P 2 /

F & (C '7' * *J ; (C '1' * (J ')) * *1 . N2L* . QQP QP2L* Q OP' * 3U M 3*KL* OQ/L *KL* P c1 L V/ . TL Q VNL M2M V/2 M/L% . V3LB' . FL *QFL L-TMOQL *L M 1 . 3 N L * O P B' L *U P I L *GQ VNL M2U O P 3 2 H 3 M L 3* 1 . M P 2 O * G T 2 /KL *M L P I - P L U P 2 K 2 L I L 3 M

D " - (J ')) * & (C '7' * * & . N2L *U P *K 2 * LP M /O 3V* f 3* Q VNL M2M . V/2 M/L% . V3L-' 2 Q L P 3 * & 2 M 2 B L 1 * PL M Q U 3 *O 3 K *1 O P H L *J P 2 U *8 2 *9 P I L 3 *GQ VNL M2 1 2 M L /2 U P M Q M N 3 * . 0 * Q h 2 /L 1 *J N L P I I k N Y . M P 2 /

7	1
*AY E@E	FGHI EI

' +:
YXAE E

VORM/&: ;8%&: ;' %9: +&

AY EEX ; . V3.
AY EEZ) . V/2 M/L
AY EED Q VNL M2

D E E
D E E
D E E



Ⓝ IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, roestvrijstaal mes

- ⓔ 'C' *C+ ' +*3 3*PO KBV*1 . NP2 /BQ/ N*PL LQM /LB MZ/L *ML / 32U*
- ⓕ 4+: , ' +*5 J ; (: 7 * * . //2 VL *K . /01 ZD1 * /2 L3MPLB N2 P*Q/ N2 OL TM3 NLB* 0 ML 0* L3* . 2P*2 1 *PL 1 Q*
- ⓓ ' " Z' +m' '7' ' +* * (/01 ZD1 VO B&L LPC7 B' NQ/ KL *n03 MMUJ

SANTOS #9

' +:	7	1	6	i
ABEE	*YEZ EEA	FAGHY I A	FE	EE
YXBE	YEZ @EA mes% 32U% OM 0%&L LP			

Ⓝ IJSVERGRUISMACHINE - speciaal ontwikkeld voor professioneel gebruik in o.a. bars, discotheken, self-service bedrijven, restaurants, instellingen en voedsel verwerkende bedrijven zoals b.v. viswinkels enz., uit roestvrijstaal vervaardigd, productie ca. 6 kg per minuut, capaciteit ca. 3 kg, opvangbak 1/3 gastronorm, 15 cm hoog, apparaat geheel door micro-schakelaars beveiligd, vergruizing is instelbaar

- ⓔ 'C' *C+ ' +* * Q 2 //R*KLFL/ QK*U*P*Q U 23. /0 L*2B* PL MOP. 3MB*O P B*K2 ML`OL B' L/ LFF 2L*L MO2NI L3M* ZB N2N2B * 3K*U K*CP L ZB*Q/ 3MB* 0 N. *U2N N Q* LMB*1 . KL* U MZ/L * ML B*CP KO N2 3* . QCP 1 * *1V%1 ZB* . Q 2R* . QCP F*1 VB* 0/00MQ 3*%F*V. MA 3 P1 BN.2/NV*EA* 1 B*ML* . QQ2 3 L*2 L3MPL R*1 2P* i 2M* L OPLKB* FO N2B*V . 3*Q* LMM N2 L*
- ⓕ 4+: , ' +*5 J ; (: 7 * * Q OP*Q P B*PL MOP. 3MB* 3. 1- O P B*NG 2MOI B'/ CP . N2 PL B*K2 MN`OL B*Q 2 33LP2 * LM *L3MPL1 L3M L3* . 2P*2B1 RK. O/L B*CP KO N2 3*Q P* 1 ZBOML3f * *1V B* . Q 2R*KL* / * Of L L3f *F*1V *C Of LP / * LAMP NA* . OPTL *Q P*1 2P* 2M*PROQMOP B*Q P1 LMKL *CP RLP* OQ *KL *V/ L*L3*VP. 30/L *KL *K2U PL3M *K2 L3 23 * . 0* 1 R L3*K 03*PTV/ VL*1 T . 32 OL*
- ⓓ ' " Z' +m' '7' ' +* * U*P*4. P B*+L MOP. 3MB*82 ML L L3B* (3 M/M3B*92 NN 3K,03VL3*0 i Bf //M3K2*. 0 *P M* U/L 2.1 * KL/MNB* N23KL3/L2N23V* . * *1V *Q. 03V * 6LP1 V L3*KLP* ZUk// . 33L* . F*1V *9P 3MMPL *03K*8L I L/ KOP N& 2P N /MP*VL 2NLPM* ZB M/03V*KLP* 9L2B1 P 32M L2*KL * 2L*1 2M/ *6LP M/ 3 QJ

' +:	7	1	6	i
@/FAEE	*AE AEE	YDGH AIYF	FE	EE





(N) IJSVERGRUIZER - stevige uitvoering met roestvrijstalen hakmessen en vacuüm voetbodem, vervaardigd uit Lexan kunststof en kan de ijsblokken fijn en grof vergruizen

- (E) 'C' *C+ ' +* *M2B/L *ML/O KR* 2MUP 3M L * FL* P U (4 B' M2B/L * ML/O/ KL B' O2MO/L*U*P* //M2C * U2L* OCL B' 2K*1 OMP2L* OCL*W33L/A 2MVA 3 Q FL3M FLB* . Q 2M* GCPYZ* V%N ORB' 2M BA*/M*Q R . PO 3. M* PO N.K*2L*CO ILM
- (F) 4+: , ' +*5J ;| : 7 *-*B I*. FL **/ *FOL*KL*U L*KL* (4 B' OMA O*1.3*. 2P*2 B' GCP Q2*Q OP*MO *L * OCL* KL*V/ L B'VP. 3K*1.M2 2*PL1 QL Lh* FL * OFLP /L* M 3 Q P. 3M2B* . Q 2M* . YZ*V%/N.OPLB' 1 QLM FL *O3* Q *KL*V/ 3 * BA*/M*Q R . PO 3. M*
- (D) ' " Z' +m' '7' + ' +* *P CO M2 2M7 *8L LP3*O3K*1 2M 6. I001-90 BK. 1 2M. *J LPg/M gNL3K*KL *J LCP. O NL * . OJ L2B1 * / . M*OL2M. O *;LI. 3-m03 MMUBh01 *VP O KLPW2B*HLH /L2B1P3* 3* 2i kPU/B*

7	1	;M
*A@ EE@	AG H@ I @	@BA

' +:
@ BDA

(N) IJSVERGRUIZER - roestvrijstaal met ABS frontpaneel, roestvrijstaal messtel, geschikt voor alle soorten ijsblokkjes, grote vulopening met transparante deksel, capaciteit ca. 48 kg per uur, voorzien van 2,5 ltr. polycarbonaat opvangcontainer

- (E) 'C' *C+ ' +* *M2B/L *ML/O KR* 2MUP 3M L * FL* P U (4 B' M2B/L * ML/O/ KL B' O2MO/L*U*P* //M2C * U2L* OCL B' 2K*1 OMP2L* OCL*W33L/A 2MVA 3 Q FL3M FLB* . Q 2M* GCPYZ* V%N ORB' 2M BA*/M*Q R . PO 3. M* PO N.K*2L*CO ILM
- (F) 4+: , ' +*5J ;| : 7 *-*B I*. FL **/ *FOL*KL*U L*KL* (4 B' OMA O*1.3*. 2P*2 B' GCP Q2*Q OP*MO *L * OCL* KL*V/ L B'VP. 3K*1.M2 2*PL1 QL Lh* FL * OFLP /L* M 3 Q P. 3M2B* . Q 2M* . YZ*V%/N.OPLB' 1 QLM FL *O3* Q *KL*V/ 3 * BA*/M*Q R . PO 3. M*
- (D) ' " Z' +m' '7' + ' +* *P CO M2 2M7 *8L LP3*O3K*1 2M 6. I001-90 BK. 1 2M. *J LPg/M gNL3K*KL *J LCP. O NL * . OJ L2B1 * / . M*OL2M. O *;LI. 3-m03 MMUBh01 *VP O KLPW2B*HLH /L2B1P3* 3* 2i kPU/B*

7	1	6	i
*A F E@	YEG H@DI FE	FE	@EE

' +:
YDAEE

(N) IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, roestvrijstaal messtel, fijn en grof crushed ice door Eén druk op de knop, 1,2 kg in 30 seconden, compleet met dubbelwandige ijsblokkjes-opvangbak

- (E) 'C' *C+ ' +* *3 3*PO M2V*1 . M2P2 B' M2B/L *ML/A 32U B' 1. IL *O M2B/L* 3K* . PL* PO N.K*2L*2*O M 3L*MO N U . *COMM3 *@B *1V* U PO N.K*2L*2*FE*L 3K B' 1 QLM** i 2M2K OOL* /L K*2L-OO ILM
- (F) 4+: , ' +*5J ;| : 7 *-* //2 VL*2 I 2K. QL* /L L3M2B L. O*V/ 3 *Q/ M2OLB' OMA O*1.3*. 2P*2 1*Q OP*U2L*L M VP B'QPL1 LMKL*CP RLP/L* 3M30* O*1. 30. /K O3*Q * V/ 3 *KL*@B *1V*1.3*FE*L 3KL B' 1 QLM FL *O3*Q *a V/ 3 * . K OOL*Q P 2
- (D) ' " Z' +m' '7' + ' +* *P M2L28. M2P2 B' & L LPC7 BK2 * ' 2i OPUL / 33L3*U2B* KLP*VP O P32*/HLH /L2B K* i LPKL3B@B *1V*2B3LPN /OFE* LI O3KL3*KOP N*QLM2V03V* L2B13*m3 Q2B21 /K QCL / . 3K2*/m03 MMUW ' 2i OPUL /CLNg/M*

SANTOS #53

7	1	6	i
*YEZ EDA	YXG HFAI Y	FE	@FE

' +:
ZYDEE

Ⓝ Koel- en vrieskasten uitwendig gemoffeld plaatstaal, inwendig kunststof. De deuren zijn links- of rechtsdraaiend te bevestigen. Voorzien van temperatuur regeling, koelkasten voorzien van automatische ontdooiing en binnenverlichting

ⓔ +LUP2LP.MP*.3K*UllhLP *ML/Q/M*/`OLFLKB*
 ZNP2OP*Q. M*8 P*.3*Q*ND3V*/LUM P*P2/NM 3K*
 j 2M/MPL1 MVBFLUP2LP.MP*i 2M*.OM1 .M*KLUP M3V*
 .3K*ZNP2 P*/2/M

ⓔ +TUP2TP.MOP *LM 3V/T/.MOP *) /L*TOF/TLB*
 ZNP2OP*L3*1 .M*PL*Q. M*OL *Q PMA L*/2 L*1 LML*
 L3* OFPLP*MOP3.3M*V.O N*L*M*P M*FL *MPL1 MVB*
 PTUP2TP.MOP * FL *KTV/LP*.OM1 .M*OL *L/M*/O1 ZB. M*3

ⓔ mkN/*03K*) 2LVLUP2P Np3L L * MNOL NB*Z3L3*m03 MMUW*
 82*)kP1 .33*/Z1 -* KL*PL NMLPLN.3K*
 L*ZVLNg3VM LKCL3 *8 2M/NLPI MVBmkN/ Np3L L*1 2M
 OM1 .M NLPI OM003V*03K*1 2M33L3-4L/O N03V

Ⓝ KOELKAST - opzetmodel, met dubbelwandige glazen deur en scheidingsrooster

ⓔ +9+J '+() : +*2MVPK*.3K*K OOL*i .//LK-V/ *K P*

ⓔ +S9+J S+() ' +*.*.fL *VP2/L*LMQP M*. *K OOL*Q P ZL3*
 fLPL*

ⓓ m ; C +(7 m*.*1 2M. M*03K*K QQL/i g3K2/LP* / M*P*

WIT/j "i %4;(7 C%q ' "

' +:	7)RQ	;2M	1	6	j
EDEE	*DEAE@	A	46	A@GHIYFIY	FE	XA

ROESTVRIJSTAAL/)('7;' *)' ;%7 : X%C7

' +:	7)RQ	;2M	1	6	j
DDEE	*DEAE@	B	46	A@GHIYFIY	FE	YD

Ⓝ KOELKAST - tafelmodel, met dubbelwandige glazen deur, 4 verstelbare roosters

ⓔ +9+J '+() : +*.*MOL*MQB* 2MVK OOL-i .//LK*V/ *K PB
 Y*.KO MOL*VPK *

ⓔ +S9+J S+() ' +*.*.fL *Q PMA*. *K OOL*Q P ZL3*fLPLB*
 Y*VP2/L *PTV/OL*

ⓓ m ; C +(7 m*.*1 2M QQL/i .3K2/LP* / M*PB*
 Y*fLP M/O FL3*+ M3*

WIT/j "i %4;(7 C%q ' "

' +:	7)RQ	;2M	1	6	j
F@DEE	*DEAE@	A	130	ZYGHIAIYAA	FE	@@E

ZWART/4;(C%7 : "+% C j (+Z

' +:	7)RQ	;2M	1	6	j
F@DEE	*DEAE@	B	130	ZYGHIAIYAA	FE	@@E

Ⓝ KOELKAST - tafelmodel, met 4 sterren vriesvak, type *905.006 zonder vriesvak, voor beide types geldt: 1 groentelade, verplaatsbare roosters, diverse opbergvakken in de deur

ⓔ +9+J '+() : +*.*MOL*Q B* 2MVP* MP *UllhLP*
 1 Q PMA L3/B/RQ **DEAE E i 2M OMULLhLP* 1 Q PMA L3/B*
 OMN/RQ * 2M@fLV. MOL*KP. i LPB*.KO MOL*VPK *

ⓔ +S9+J S+() ' +*.*1 Kc/L*KL*MOLB*.fL *Y*.ML*
 1 Q PMA L3/MKL* 3VL/ MOPB/RQ **DEAE E * .3*
 1 Q PMA L3/MKL* 3 VL/ MOPB *fL *M* 2*LMVP2/L *

ⓓ m ; C +(7 m*.*1 2M KL/B*1 2M* M*P3L-J LUP2PU NB*
)RQ **DEAE E *N 3L*J LUP2PU NB*1 2M@ NOQ/ KL*03K*
 fLP M/O FL3*+ M3*

' +:	7)RQ	;2M	1	6	j
DDEE	*DEAE@	A	120	ZAGHIAIYAA	FE	ZE

@DEE	*DEAE@	B	120	ZAGHIAIYAA	FE	ZE
------	--------	---	-----	------------	----	----



HUSKY

NEW!





Ⓝ KOELKAST - met 5 rekken, deur met vlakke binnenkant

ⓔ + '9+ 'J ' +() : + * * i 2M A * VPX BK P i 2M U / M B 3 L P * 2 L *

ⓕ +S9+ 'J S+() ' + * * . fL * A * VP 2 / L B * Q P M A * . fL * M *

ⓓ m ; C +(7 m * * 1 2M A * + M 3 B) k P * 1 2M U / N L P * 3 3 L 3 L 2 M *

7	;2M	1	6	j
*DEAFEA	270	@YAGHI EI	FE	@ E

' +:
YYAEE



Ⓝ KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorcooling

ⓔ + '9+ 'J ' +() : + * * i 2M . K O M O L * VPX B i 2M K O O L - i . / L K * V / * K P . 3 K * . 2 * 2 O / M 3 *

ⓕ +S9+ 'J S+() ' + * * . fL * VP 2 / L * P T V / O L B * Q P M A * . * K O O L * Q P 2 L 3 * f L P P L * L M L 3 / Q / M 3 * P T U 2 / L P . M 3 *

ⓓ m ; C +(7 m * * 1 2M L P M A / O P L 3 * + M 3 B * K O O L / . 3 K 2 / L P * J / . M P O 3 K * 1 2M m M 1 / O U M k N O 3 V *

7	;2M	1	6	j
*DEAFE@	275	@YAGHI EI E	FE	EE
*DEAFE	320	@KFGHI EI E	FE	FE

' +:
FD EE
X @ EE

NEW!



Ⓝ KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorcooling

ⓔ + '9+ 'J ' +() : + * * i 2M . K O M O L * VPX B i 2M K O O L - i . / L K * V / * K P . 3 K * . 2 * 2 O / M 3 *

ⓕ +S9+ 'J S+() ' + * * . fL * VP 2 / L * P T V / O L B * Q P M A * . * K O O L * Q P 2 L 3 * f L P P L * L M L 3 / Q / M 3 * P T U 2 / L P . M 3 *

ⓓ m ; C +(7 m * * 1 2M L P M A / O P L 3 * + M 3 B * K O O L / . 3 K 2 / L P * J / . M P O 3 K * 1 2M m M 1 / O U M k N O 3 V *

7	;2M	1	6	j
*DEAFEF	360	@KFGHI I F	FE	@ZE

' +:
AE E

4 ****



(N) VRIESKASTJE - voorzien van 1 inlegrooster, invries-schakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen

- (E) 9+ '1' Z' +* * 2M@VPKBCOBA *UP *ULLhZV*U K*Z* * N PM *L*Q ZQ*
- (F) C: 7 J S; () ' +* * . fL *@VPZ/L B*MO N* G 2 /L*Q OP 3 VL/LP*L*Q0 *P. QKL1 L3M* . /L L3M*3 OFL. OI *
- (D) J ' 9+ " + C + (7 m* *1 2M@+ MB* 3KLKPO I M M*H01 * NBL /L ZBUZ PL3* 3*3LO*L ZVLU /M3* ; LQ3 1 2M/3*

' +:	7	;2M	1	6	i
@DEE	*DEA EE@	34	A@G HIYI YD	FE	DE

(N) VRIESKAST - tafelmodel voorzien van vier laden en invriesschakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen, voorzien van controle-lampjes, invriescapaciteit: 10 kg in 24 uur

- (E) 9+ '1' Z' +* * 2M@ P *MP. VL *KP. i LP B*COBM3*U P*ULLhZV* P2/NMMP OVN3Li *U K *QWZ* * N PM *L*Q ZQLB* . Q 2R*GE*V*Z* Y*N OP Bi 2M 2/3. / / 1 Q
- (F) C: 7 J S; () ' +* * . fL * O. M *X2 P *LMMO N* G 2 /L * Q P 3 VL/LP*L*Q0 *P. QKL1 L3M* . /L L3M*3 OFL. OI * . Q 2M*GE*V*K. 3 * Y*NLOPL B. fL *M1 Z*KL* 3M /L *
- (D) J ' 9+ " + C + (7 m* *1 2M 2P * NCC. KL3*03K* 3 KLKPO I -). M*H01 * NBL /L ZBUZ PL3* 3*3LO* L ZVLU /M3* ; LQ3 1 2M/3Bm Q h2M*GE*V*Z* Y* M3KL3B* 1 2M/3 M / / . 1 Q *

' +:	7	;2M	1	6	i
ADBE	*DEA EEZ	85	ZAG HIAI AX	FE	DE

4 ****



(N) VRIESKAST - met 3 hoge laden, 3 vakken met klep, thermostatisch instelbaar, met controlelampjes en invriesschakelaar

- (E) 9+ '1' Z' +* * 2M@ *N2NKP. i LP * 3K*F* 1 Q PM L3M* 2M f LPBPLVO/ QL *MPLI M2. /RB 2M*Q /M2/NM. 3K* Q 2 /COBA *UP *ULLhZV*P2/NMMP OVN3Li *U K *QWZ* . * NP M *M L* . * Q ZQ*
- (F) C: 7 J S; () ' +* * . fL *F *X2 P *QP U3KL *LM F* 1 Q PM L3M. fL * OFLP /LBPTV/ QL *1 RL33. 3M /MPLI M2B fL *KL *FR . 3M/M1 23 *LMMO N* G 2 /L * Q P 3 VL/LP*L*Q0 *P. QKL1 L3M* . /L L3M*3 OFL. OI *
- (D) J ' 9+ " + C + (7 m* *1 2M *LW3* NCC. KL3*03K F* OLI . NP03V P301 L3*1 2M / QLB/MPLI M2 N* PLVLO PB*1 2M/3 M / / . 1 Q3*03K* 3KLKPO I M M*H01 * NBL /L ZBUZ PL3* 3*3LO*L ZVLU /M3* ; LQ3 1 2M/3*

' +:	7	;2M	1	6	i
YDAEE	*DEA AE	200	@YAGH EI	FE	@ A



4 ****





4 ****



(N) KOELKAST MET RVS MANTEL - met 5 verstelbare rekken, automatische ontdooiing, deur met vlakke binnenkant en thermostaat

(E) +1 94" J' (+): +*1 ") *) ("7 ; ' ' *) ' ' ; *C("7 J * *1 2M
A* . K O M O L * P . I B . O M 1 . N A * K L U P N B V B K P i 2 M U M
B 2 L * . 3 K * . * M L P I M M

(F) +S94" J S+() ' + (6 ' C * + ' 6 ') ' & ' 7) * 7 : X * * . f L
A * . 2 P * . O M O L B * K e V L / * . O M 1 . N A O L B * Q P M * . f L * M *
2 N P 2 O P * T V . / L M M L P I M M

(D) m ; C + (7 m * & ") * C 7 - & (7) ' ; * * 1 2 M A * f L P M / Q P L 3 *
+ L V . / L 3 B . O M 1 . N A N L P (O U M 0 0 3 V B) k P 1 2 M U N L P *
" 3 3 L 3 L 2 M * 0 3 K *) N L P I M M

7	;M	1	6	i
*DEAYE@	270	@YAGHI EI	FE	@ E

' +:
AAD3EE

(N) VRIESKAST MET RVS MANTEL - met 3 hoge laden, 3 opbergvakken met klep, thermostatisch instelbaar, met controlelampjes en invriesschakelaar

(E) 9+ " ' Z ' + ") *) ("7 ; ' ' *) ' ' ; *C("7 J * *1 2 M M P L L N B N *
K P . i L P B * M P L L * M P . V L * Q L ' i 2 M / K B . K O M O L * C R *
M L P I M M B i 2 M B 2 K 2 . M P * / 2 M * . 3 K * U L L h L P * i 2 M *

(F) C : 7 J S ; () ' + (6 ' C * + ' 6 ') ' & ' 7) * 7 : X * * . f L * M 2 *
M P 2 * N O M B * M 2 * L Q L * K L * P . 3 V L 1 L 3 M * . f L * O F L P / L B *
. O M O L * Q P * M L P I M M B . f L * f R . 3 M * K L * 3 M / L * L M
2 M P P O Q M O P * K L * 3 V T / N 3 *

(D) J ' 9+ " + C + (7 m * & ") * C 7 - & (7) ' ; * * 1 2 M K P L 2 N N L 3 *
N O C . K L 3 B * K P L 2 (O U L i . N P 0 3 V l d N L P 3 * 1 2 M / . Q Q B *
) N L P I M M N P L V L / Q P B 1 2 M 3 M / / ; . 1 Q L 3 * 0 3 K *
J L U 2 P N M P *

7	;M	1	6	i
*DEAYEF	200	@YAGHI EI	FE	@ A

' +:
AAD3EE



Ⓝ KOELKAST - 2/1 GN, roestvrijstaal 18/10 met geforceerde koeling, automatische ontthooing, digitaal thermostatisch regelbaar en voorzien van hoofdschakelaar en binnenverlichting, de deuren zijn zelfsluitend en voorzien van een slot, de ruimtes zijn voorzien van geleiders 2/1 GN, 3x 2/1 GN rilsan roosters worden meegeleverd.

ⓔ +9+J' + ()' +** %@J 7 B' M2/L * ML /@%@EB' 2M' UP LK*: 2*PLUP2/LP. A2 3B*: ONA . A2 *KLUP A2BV*: 3K* Lf. QP . A2B * 3 KL3 i . MAPBK2/2M*. KO MQL *MA1 QLP. A2PLB' : 7% WJ i 2M'. 3K*2MAP3. /2/ANBIML *K P*. PL* L/J / 2BV* . 3K*L' 023QK'i 2M' / I B'IML* 1 Q PMA L3M*. PL*U PL LL3* i 2M' %@J 7 *VO2KL*P. 2*. 3K'i 2MFI* %@J 7 *Q. A22K* i 2L*P. I *

ⓕ +S9+J' S+()' +** %@J 7 B'2B1 *@Z%@EB'PLUP 2K2 L1 L3M UP TBKTVL/LMLf. QP . A2B * ONA . A2 OLBNM1 QLP. A2PL* K2/2M/PLV/. Q/L *M2BAPPOQWOP*1 . P NL-. PFLA2/L *Q PMA * 3M UP1 L/A2PL*. ONA . A2 OL *LMLPPOPLB' 1 Q PMA L3M'L' 023Q* . fL *VO2KL * %@J 7 B'2/PLL*. fL *F *VP2/L *Q/ A22 *

ⓓ m ; C +(7 m** %@J 7 B'C7 *@Z%@E*1 2M 1 OUMON03VB'i OUMOL3*03K*6LPK. 1 Q3*VL N2NM . ONA . A2 NBK2/2M/L*)L1 QLP. A2P. 3hL2/LB' 2B-(0 - N MAP* 03K*33L3fLP/2N03VB'i)OPL3* 2BK* L/O N2 L3K*03K* . O N2 Q PB'ml Q PMA L3M3*. O VL M2M2M2 2M WNP03V N23L3* %@J 7 B'VL/2LUPM1 2MFI* %@J 7 *+2/ . 3* + M

' +:	7	;2M	1	6	i
@ADAE	*F@ @E	700	E GHZEIX	FE	FZE



Ⓝ VRIESKAST - 2/1 GN, roestvrijstaal 18/10 met geforceerde koeling, digitaal thermostatisch regelbaar en voorzien van hoofdschakelaar en binnenverlichting, de deuren zijn zelfsluitend en voorzien van een slot, de ruimtes zijn voorzien van geleiders 2/1 GN, 3x 2/1 GN rilsan roosters worden meegeleverd.

ⓔ 9+1' Z' +** %@J 7 B' M2/L * ML /@%@EB' 2M' UP LK*: 2* PLUP2/LP. A2 3B*: ONA . A2 *KLUP A2BV*: 3K*Lf. QP. A2 3* 3 KL3 i . MAPBK2/2M*. KO MQL *MA1 QLP. A2PLB' : 7% WJ i 2M'. 3K*2MAP3. /2/ANBIML *KP * PL* L/J / 2BV* . 3K* L' 023QK'i 2M' / I B'IML* 1 Q PMA L3M*. PL*U PL LL3* 2M' %@J 7 *VO2KL*P. 2*. 3K'i 2MFI* %@J 7 *Q. A22K'i 2L* P. I *

ⓕ C: 7J S:()' +** %@J 7 B'2B1 *@Z%@EB'PLUP 2K2 L1 L3M UP TBKTVL/LMLf. QP . A2B * ONA . A2 OLBNM1 QLP. A2PL* K2/2M/PLV/. Q/L *M2BAPPOQWOP*1 . P NL-. PFLA2/L *Q PMA * 3M UP1 L/A2PL*. ONA . A2 OL *LMLPPOPLB' 1 Q PMA L3M'L' 023Q* . fL *VO2KL * %@J 7 B'2/PLL*. fL *F *VP2/L *Q/ A22 *

ⓓ J' 9+'' + C +(7 m** %@J 7 B'C7 *@Z%@E*1 2M 1 OUMON03VB'i OUMOL3*03K*6LPK. 1 Q3*VL N2NM . ONA . A2 NBK2/2M/L*)L1 QLP. A2P. 3hL2/LB' 2B-(0 - N MAP* 03K*33L3fLP/2N03VB'i)OPL3* 2BK* L/O N2 L3K*03K* . O N2 Q PB'ml Q PMA L3M3*. O VL M2M2M2 2M WNP03V N23L3* %@J 7 B'VL/2LUPM1 2MFI* %@J 7 *+2/ . 3* + M

' +:	7	;2M	1	6	i
@ AEE	*F@ E	700	E GHZEIX	FE	YE



NEW!



(N) HORECA KOELKAST - wit gemoffeld plaatstaal, zilverkleurige aluminium binnenzijde ventilatorkoeling, dubbel glazen en zelfsluitende deur(en) met slot, digitale temperatuurregelaar 0 ~10 C, Ledverlichting, 4 of 8 verstelbare roosters, automatische ontdooiing en uitschuifbaar compressorcompartment voor snel en gemakkelijk onderhoud

(E) : +1 C(*+1 9+11 ' + () : +* *1 N2M*/. `OL.FL.K* ML/Q/ MAB*
 2/MAP2 P* 2/FLP* / P*. /01 2B21 BU 3* /2BVBK OOL*/V/ hLK*
 . 3K* L/J / 2V*K FGH 2M/ / B*K2/2M/M1 Q.P. MFL*
 3M /LPEb-@EbcB; ' 8*/2N2BVBY* PZ*. K.O MQL* N.L /L B*
 . OM1 . M*KLUP M2V*. 3K*LI M3K. OL* 1 QFL P*
 1 Q PML3/MU P* O21* 3K*L. R*1 . 2/M3. 3 L*

(E) +S9+11 S+()' +* *1 /L T/MFTL*Q/ 3 B*2/MAP2.OP*. /01 2B21 *
 . PVL3/MFLUP 2K2 L1 L3/MQ P/L3/M2 /MOPBQ P/MGHd*K OOL*
 f 2M VL* M6* M1 P1 L/MFL* OM1 . M2 OL* fL * L/PFOL.BPTVO/ /MOP*
 KL*M1 Q.P. MFL*301 TP2 OL*Eb-@EbcBT / 2. VL* ; ' 8 B*
 Y* O*Z*VP2/L *PTV/ OL B*KT V2 P. VL* OM1 . M2 OL*L/M
 1 Q P/M L3/MKO* 1 QFL LOP*LI M3 2/L*Q OP*O3*1.3/M.L3*
 P. QKL*L/MU 2L*

(D) m ; C +(7m* *1 L2 * MNOL NB*33L3 L2M* 2OLPU P02*
 (/01 2B21 B;OU/MkN03VBK QQL/M/LPV/ M*O3K*
 L/OM N2 L3KL*) kRG3H1 2M N/ B*K2/2M/L.P*
)L1 Q.P. MFLV/LPEb-@EbcB; ' 8-4L/L0 N03VB*
 Y* KLPZ*fLP M/Q FL*+ M3B*. OM1 . M2 N.L* OM003V*O3K*
 N00m 1 QFL P-9. N 1 Q P/M L3/MUP* NBL/L*O3K*
 L2BU N.L* . P03V*

1 DEUR/1 DOOR/1 PORTE/1 T R

7	;M	1	6	j
*DEAA@E	485	@DGH AX	FE	FZE

' +:
 @DAEE

2 DEUREN/ *8: : + % * : +)' % *) +17

7	;M	1	6	j
*DEAA E	728	@DGH @EEI X	FE	AZE

' +:
 @DAEE



NEW!



WIJNKLIMAATKAST - zwart geïsoleerd, 2 verchromde flessendragers, glazen deur

⑤ C; & () " () " 7 °C (41 °F) * 9. + 1 " 7' - 4:)) ; ' * * Q / I * LQ RB * NP I LP. I BV / * KP *

⑥ (+ & : " + ' 8' * C ; " & () " () " 7 * 5 * 6 * 7 * * 3 2 * T Q I L B * * / R L M M * NP I T L B Q P M A * 2 P T L * M Z M L *

⑦ m; " & () " " +) ' + 1 " 7 C + (7 m * * N . P M * L Q I 2 P M * * L P N P I M A * Q / V L P M B J / M P *

7	.Q	1	6	j
FD&E	*D&E Z	15	A@BAG HIYFIYZ	FE ZA

WIJNKLIMAATKAST - zwart geïsoleerd, LED-binnenverlichting, 6 verchromde flessendragers, glazen deur

⑤ C; & () " () " 7 °C (41 °F) * 9. + 1 " 7' - 4:)) ; ' * * Q / I * LQ I RB * ; ' 8 * 2 M P P * 2 M B * * NP I L P. I BV / * K P *

⑥ (+ & : " + ' 8' * C ; " & () " () " 7 * 5 * 6 * 7 * * 3 2 * T Q I L B * T / 2 . V L * 2 M P 2 O P * ; ' 8 B * * / R L M M * NP I T L B Q P M A * 2 P T L * M Z M L *

⑦ m; " & () " " +) ' + 1 " 7 C + (7 m * * N . P M * L Q I 2 P M * * L P N P I M A * Q / V L P M B J / M P *

7	.Q	1	6	j
FF&E	*D&E EXE	33	ZYG HIYZIYX	FE @

NEW!

COOL DISPLAY



91,5 mm max



88,5 mm max



FLESSENKOELER - elektro thermisch gekoeld (Peltier), regelbare temperatuur van 7 ~ 18 C, verlichting, LCD display, door de vitrine zijn de flessen goed zichtbaar

⑤ 4:)) ; ' * C : ; ' + * L / I M M N L P I 2 * / 2 V * G L / A P H * . K O M Q L * M A I Q P . M P L * X b - @ z b C B * 2 3 L P * 2 M B V B * ; C 8 * K 2 Q / R B * M L * O M M * . P L * 2 2 Q / * C R * K 2 Q / R *

⑥ + ' 9 + : ' 8 " ' + ' 8' * 4:)) ; ' * * P L U P 2 K 2 L I L 3 M T / L M M N L P I 2 O L * G L / A P H * P T V O / M O P K L * M A I Q P . M P L * K L * X b - @ z b C B T / 2 . V L * 2 M P 2 O P B * K 2 Q / R * ; C 8 B * L * O O M Q L * 3 M O Q 3 * 2 2 Q / * O P * K 2 Q / R *

⑦ 9; (C ' 7 m ; ' + * L / I M M N L P I 2 M V L I K N * G L / A P H * L 2 M / Q P L * L I Q P . M P L * 3 * X b - @ z b C B * 4 L / O N O 3 V B * ; C 8 - 8 2 Q / R B * K 2 * 9 / . N L 3 * 2 K * K O P N K 2 * 6 2 P B L * V O M 2 N O P *

7	.Q	1	6	j
@D&E	* E A E E	2	G H I D I	FE @F
FD&E	* E A E E Y	4	G H I Y Z I	FE @X E



DIIT



DIIT CONT O



OCK B



OPZETKOELVITRINE (0 C/+12 C) - zwart ge! poxeerd, 4 zijden glas en deur aan de achterzijde, 2 of 3 in hoogte verstelbare tussenroosters en LED binnenverlichting, voorzien van thermostaat

① +9+J '+()' 8°C: 7)' +*Gbc%+@ bCH*Q/ I LQ I R* / `OLPLKBY* 2KL *V/ 'i 2WPK P* 3*PL. FB'Z 2L** PF* .KO MOQL*P. I * 3K*;' 8*2/01 Z. N 3B'WLP1 MW
 ② 6J)+7' +S9+J S+S' *Gbc%+@ bCH*%.' OT* TQ I R*3 ZB' FLPL*a*Y* M *LMQ PMA *a*/. PP2-PLB'a*/Z/WP2.OP* * OF* OQQ PMPTV/ Q *LMT / Z. VL*a*;' 8B'WLP1 MW
 ③ m ;* 9 ()Z6J)+7' *Gbc%+@ bCH* N . PM*LQ I R* / I 2.PBY* L2A3*J / *1 2WkPL3*. OUKLP+k I L2AB'Z3L3* * KLPF*fLP MA/O FL*+LV. /L*03K*;' 8-4L/LO N03VB')NLP1 MW

7	;2M	1	6	j
*X@ E@@	58	Z@GHYIFD	FE	@ZE
*X@ E@F	68	ZDGHYIFD	FE	@ZE

' +:
F DDEE
FYAE E

DISPLAY KOELER - zwart gemoffeld plaatstaal voor koeling van o.a. flessen en blikjes, automatische ontthooing, temperatuur digitaal instelbaar van 2-10 C, met ventilator voor luchtcirculatie, binnenverlichting en twee verstelbare rekken per deur, deuren zijn zelfsluitend en afsluitbaar

① 8" ;(, °C: ;' +*Q. I L3. 1L/LK*Q/ NAK* ML/AUP* /ZV* O MML * 3K* K. * .3 B'. OM1 . N 2*KLUP N2VB'K2/2M/ M1 QLP. N2FL* 3VA /UP 1 -@EBCB'i 2WPU 3*UP. 2* 2 P O/ N 3B'ZMP2 P*2/M 3K*M * .KO MOQL*VPK *QLPK FBK P*L/J / ZV. 3K'i 2W/ I*
 ② +S9+J S+()' +*M/L *L/NFTL*3 2P*Q OP*PTUP2cFL*QL *KL * O ONA2/L *LMO 2A BKTVL/* OM1 . N 2OLB'WLP1 MWPTV/ Q/L* K2/2M/L* -@EBCB: FL *FL3N2 MOP*Q OP* 2 P O/ N 3B'KLOI * VP2/L *Q P*Q PMA*LM/01 Z. N 3*ZMP2 OFB'/ *Q PMA*WLP1 L * OM1 . N 2OL1 L3/M/L FL * LPOFL*
 ③ C (-m ; C +(7m** N . PM*Q N2N2WMP* MN'UkP* K. *1kN L3* 3*9/ N L3*03K*8 L3*H OUMOL3*VL N2N2M * OM1 . N 2NB' L1 QLP. N2P/L/IA 32 N L2B MA/O PF 3* - @EBCB'6L3N2 MP'UkP* OUMh2H O/ N 3B'Z3L3*4L/LO N03V*03K* hi L2L2B MA/O FL3*+ N3*QP *jkPB LOM N2H L3K*03K*. O N2 Q P

1 DEUR/ @8: : +%@ : +)' %@) +

7	;2M	1	6	j
*DEAY@	138	DEGHI EIA	FE	@ZE

' +:
YXDDEE

2 DEUREN/ *8: : + % * : +)' % *) +7

7	;2M	1	6	j
*DEAY	208	DEGHIDEIA	FE	FE

' +:
ADDEE

3 DEUREN/F*8: : + %F* : +)' %F*) +7

7	;2M	1	6	j
*DEAYFF	330	DEGHIFAI A	FE	A

' +:
ZYDDEE



Ⓝ GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van ge soleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0 C/+10 C, digitale thermostaat, 3 glasplaten, draaibaar ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades, vitrine kan ook voorzien worden van roosters (optioneel)

ⓔ +9+J' + () ' 8 * () + , * 8 " ; (, * : 2' / L K ' 2 M 2 / M K B ' V / B ' ; 8 * 2 / 0 1 2 B . M K B ' : 7 % 9 9 * i 2 M B P L V O / M 3 * C R * M L P I M M - E b C % + @ E b C B * K 2 / 2 M / M L P I M B F * V / * N / L B ' O P 3 . O L B ' / * O 2 M O L * U P * / 2 B V * 3 K * C R L 3 M M 2 3 * U * 2 B L B ' N L L B ' U O 2 M * . / K * . 3 * / * Q * O L K ' 2 M * Q 3 * P . I * Q * M B . M

ⓕ 6 ') + ' 7 ' * + S 9 + ' J S + S ' * * P T U 2 / T P . M 3 * Q P ' / . 2 P L M ' O 2 J T L * K L * F L P L * 2 / . 3 / B T / . 2 . V L * a * ; ' 8 B ' 2 M P P O Q M O P 1 . P N L . P P M P T V / O L * Q P * M L P I M M - E b C % + @ E b C B * M L P I M M T / L M B 2 O L B Y * V P 2 / L * O P 3 . 3 / B 3 . M P L / L 1 L 3 M O 2 . Q O L * Q P C P T L 3 M M 2 * K L * 2 B U P I . V L B U O 2 M M L * . / K L *

ⓓ m ; 6 ') + ' 7 ' * * O U M L I k N M B 1 2 M 2 / 2 P M 1 * J / B ' ; 8 * 4 L / O N O 3 V B ' * 7 % (- N M P B P L V O / 2 P O P L P ' N L P I M M f 3 * + E b C % + @ E b C B * K 2 / 2 M / P ' N L P I M B F * J / Q / M M 3 * K P L N Q B ' . 0 N Q L 3 K L P L * V L L 2 / 3 L M M P * P L L 3 M M 2 3 f 3 * i L 2 B B m g L B ' : O M K L P ' J L 1 k L . / M B 1 . 3 3 * . 0 N 1 2 M P 2 / * . 0 V L M M M M L R K L 3 * G Q M B . M

' +:	7	;2M	1	6	j
DAEE	*X@ EF	100	@EFGHIYZW	FE	@AE

Ⓝ ROOSTER - verchromd met opstaande rand

ⓔ J + ' 8 * * N P 1 L K ' 2 M P . 2 L K * K V L *

ⓕ J + ' ; ; ' * * N P 1 T L * . F L * Q P * K * P L / F T *

ⓓ J ') ' + * * C N P I 2 P M 2 M . 3 K *

' +:	7	1
@FBA	X@ EF	BAG HIF ZW



Ⓝ GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van ge soleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0 C/+10 C, digitale thermostaat, 4 roterende roosters, ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades

ⓔ +9+J' + () ' 8 * () + , * 8 " ; (, * : 2' / L K ' 2 M 2 / M K B ' V / B ' ; 8 * 2 / 0 1 2 B . M K B ' : 7 % 9 9 * i 2 M B P L V O / M 3 * C R * M L P I M M - E b C % + @ E b C B * K 2 / 2 M / M L P I M B Y * P M K B V * P . I B ' / * O 2 M O L * U P * / 2 B V * 3 K * C R L 3 M M 2 3 * U i 2 B L B ' N L L B ' U O 2 M * . / K *

ⓕ 6 ') + ' 7 ' * + S 9 + ' J S + S ' * * P T U 2 / T P . M 3 * Q P ' / . 2 P L M ' O 2 J T L * K L * F L P L * 2 / . 3 / B T / . 2 . V L * a * ; ' 8 B ' 2 M P P O Q M O P 1 . P N L . P P M P T V / O L * Q P * M L P I M M - E b C % + @ E b C B * M L P I M M T / L M B 2 O L B Y * V P 2 / L * O P 3 . 3 / B 3 . M P L / L 1 L 3 M O 2 . Q O L * Q P C P T L 3 M M 2 * K L * 2 B U P I . V L B U O 2 M M L * . / K L *

ⓓ m ; 6 ') + ' 7 ' * * O U M L I k N M B 1 2 M 2 / 2 P M 1 * J / B ' ; 8 - 4 L / O N O 3 V B ' * 7 % (- N M P B P L V O / 2 P O P L P ' N L P I M M f 3 * + E b C % + @ E b C B * K 2 / 2 M / P ' N L P I M B Y * K P L N 3 K L * + M 3 B ' . 0 N Q L 3 K L P L * V L L 2 / 3 L M M P * P L L 3 M M 2 3 f 3 * i L 2 B B m g L B ' : O M K L P ' J L 1 k L . / M

' +:	7	;2M	1	6	j
XYAEE	*X@ EFE	72	DZGHYAW	FE	@XE





(N) OPZETKOELVITRINE (0 C/+12 C) - gel poxeerd, met gebogen veiligheidsglas en schuifruitens aan achterzijde, 2 in hoogte verstelbare tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van thermostaat, inhoud 100 liter

- (E) +9+J'+()'8°C: 7)' +*Gbc%+@ bCh+*LQ R*/ `OLPKB* OFLK*L OP2R*V/. *i 2M' /K2V*K P* 3*PL. PB*2 XL* *K.O MQL*P. I * 3K*2/01 2. NB B*MLPI MVB@EE*2PL *
- (F) 6') +7' *+S9+J' S+S' **Gbc%+@ bCh+*/ `OT*TQ RBfLPL*KL* T OP2M* OFC*L*MQ PMA * 0/2 . 3MA *a*/. PP2-FL.B'a*/2/MP2.OP * OGGP MPTV/ CL *LMT / 2. VL.B*MLPI MVB@EE*2PL *
- (D) m ;-(9 () Z6') +7' *Gbc%+@ bCh+*LQ R*/ I 2P*VL N 03VL3L* 2.N.PL.2W/. *1 2M' N2QL/ML3*. OUKLP+k | L2VB* 23L3* *fLP M/O FL*+LV. L*03K*4L/L0 N03VB) N.PI MVB@EE*;2VP *

7		binnenmaat %23LP%2/MP2.OP%33L3* 1	1	6	j	' +:
*X@ E E	zwart %Q. l%3 2% N .fh	FZGH AIF	ZGH ZIYA	FE	@ Y	AFABEE
*X@ E A	wit % NMQ. 3 % L2	FZGH AIF	ZGH ZIYA	FE	@ Y	AFABEE



DI IT CONT O



DJU T B F



D I T

(N) OPZETKOELVITRINE (+2 C/+8 C) - roestvrijstaal, met veiligheidsglas en schuifruitens aan achterzijde, 2 tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat, inhoud 120 liter

- (E) +9+J'+()'8°C: 7)' +*G bc%+ZbCh+* M2/L * NL/B* L OP2R*V/. *i 2M' /K2V*K P* 3*PL. PB*2 XL* *N./U*. 3K* 2/01 2. NB B*K2/2A*/MLPI MVB . Q 2R*@ E*2VP*
- (F) 6') +7' *+S9+J' S+S' **G bc%+ZbCh+*2BI BfLPL*KL* T OP2M*MLQ PMA * 0/2 . 3MA *a*/. PP2-FL.B'a*/2/MP2.OP* * OGGP PMLM T / 2. VL.B*MLPI MMT/L NRB 2 OLB* . Q 2M*@ E*2PL *
- (D) m ;(9 () Z6') +7' *G bc%+ZbCh+*C7 B* 2.N.PL.2W/. *1 2M' N2QL/ML3*. OUKLP+k | L2VB*23L3* *+LV. L*03K* 4L/L0 N03VBK2/2MLP) N.PI MVB*3N /%@ E*;2VP *

7			1	6	j	' +:
*X@ E Z			DGHXEI AX	FE	@ E	ADDEE



OPZETKOELVITRINE - gastronom maatvoering voor max. 10 cm diep, roestvrijstaal 18/10 met deksel van veiligheidsglas, digitaal thermostatisch regelbaar +2 C/+12 C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt met 8x 1/6-100 diep GN bakken geleverd

E + 9+J '+()' 8°C: 7)' +*-V. MA 3 PI *UP*1 .1 *@* 1 * KLLGB* MZ/L * ML/@Z%@EBI 2M* L OP2R*V/ / *AB* . KO MOQL*MAI Q.P. MPL* 3 M/ **+ bC%+@ bCB: 7% W ; 2NMi 2NBKL/ELPLK* 2MZI *@ -@EE*J 7*Q 3 *

F 6)' +7' *+S9+J ' +S' *-*V. MB PI *QP U3KLOP* O `O'. *@* 1 B*BI *@Z%@E*. fL * OFLP /L* LPL* T OP2R*MAI Q.P. MPL* PTV/ OL*Q P*MLP1 M*MK2/2M/+ bC%+@ bC*L*MB*MPROQ*OP* 1. P N.- PPLM2/01 2B*BI* PTL*. fL *ZI *O *J 7*@ -@EE*

D m ; 9 () Z6)' +7' *-*UP*J . MA 3 PI QN /MP*1 .1 *@* 1 *) 2UBC7 *@Z%@E*1 2M 2N.PN.2M/. *8L IL/B*)L1 Q.P. M*PK2/2M/L2B M/O P* 3*+ bC%+@ bC*O3K* 2-(0 *; LO NMN /MPBI 2K*1 2MZI *@ -@EE*J 7*4LNy/MP* VL/2ULPM

' +:	7	JRQ	J7	1	6	i
YABEE	*X@	E E	A	1.1*ZI@%	FFGH*XXI @	FE @@E
YABEE	*X@	E Y	B	1.1*ZI@%	FFGH@EYIYZ	FE @@E



GEKOELD OPZETBUFFET GASTRONORM - behuizing uit ijzersterk ABS, gastronom maatvoering voor maximaal 15 cm diep, digitaal instelbare thermostaat +2 C/+10 C en verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd

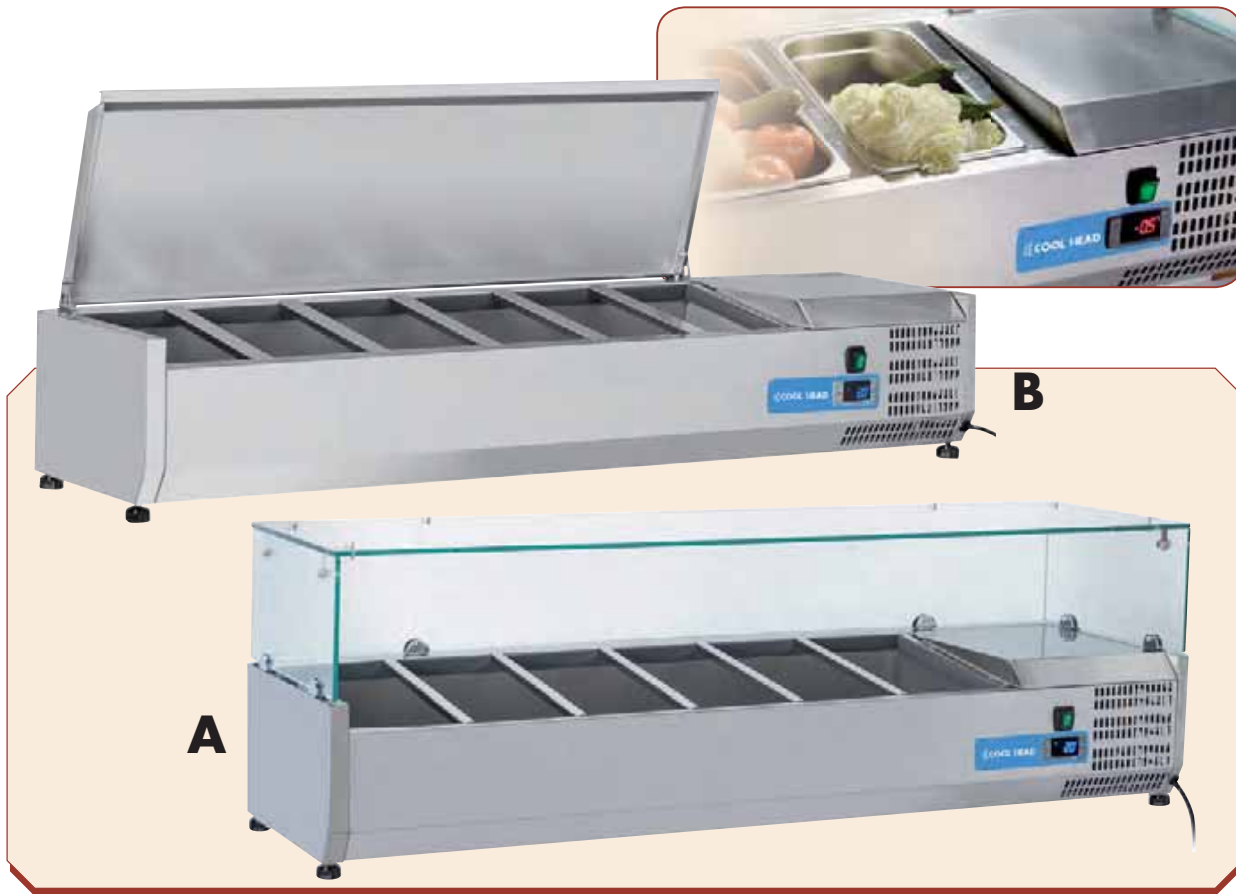
E J ()+: 7: +&*+ 9+J '+()' 8* (4; '): *4 99') *N2/N' `O. 2M* 4 *O KREU P*V. MA 3P 1 *Q 3 *1. 1 B. /R* @A* 1 * KLGMB*PLVO/ MB *CR*K2/2M*/MLP1 MM* bC%+@EB*CB* 2M* : 7% 99* 2NMi 2NBKL/ELPR* 2MI OM* 7*Q 3 *

F 4 99') *+S9+J S+S' *J ()+: 7: +&*-* 3 MPO2MK O3* 1. M*PL* 4 * 3M N B*Q OP*O *V. MA 3 P I L * QPU3 KLOP* O `O'. *@* 1 BPTV. OL*Q P*MLP1 M*MK2/2M* + bC%+@EB*L*MB*MPROQ*OP*1. P N.- P M2/01 2B*BI* PTL* . 3 *O *J 7 *

D J ()+: 7: +&-m ; 4 99') *-* 0 *N N LPM/L1* (4 * mO3 M*U*U*P*K2* (OL3. NI L* 3*J . MA 3 PI *4LNy/MP3*O2* @A* 1 *) 2UB*PLVO/2 PQ P*1 2M/ *K2/2M/L1 *) NLP1 MM + bC%+@EB*CB* 2-(0 *; LO NMN /MPBI 2K* NBL J 7 -4LNy/MP*VL/2ULPM

' +:	7	& KL/	1	6	i
XABEE	* Z	E@E	"gastro"	FXGH* EIYE	FE @FE
DZBEE	* Z	EE@	"micro"	GH@E IY@	FE @FE
ZXBEE	* Z	EEY	"pico"	YGH@FEI A	FE XE





OPZETKOELVITRINE - gastronorm maatvoering voor max. 15 cm diep, roestvrijstaal 18/10 met veiligheidsglas, thermostatisch regelbaar +2 C/+10 C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd

- ① + '9+' ' + () ' 8°C: 7) ' + * - V. N B P 1 * U P * 1 . 1 * @ A * 1 * K L L G B * M Z B / L * M L / @ Z % @ E B T 2 N F L O P 2 R V / . B . K O M O L * M 1 Q L P . N O P L * + b C % + @ E b C B : 7 % U ; 2 N M i 2 M B K L / L P L K i 2 M O M i 7 * Q 3 *
- ② 6) + ' 7 ' * + S 9 + ' j S + S ' * - V. N B P 1 * Q U 3 K L O P * 0 ` 0 . * @ A * 1 B * B 1 * @ Z % @ E * . f L * L P L * T O P 2 M B M 1 Q T P . N O P L * P T V / . Q L + b C % + @ E b C * L M B M P P O Q M O P 1 . P N L - P P L M Z / O 1 Z B L B / P T L * . 3 ° O * j 7 *
- ③ m ; (9 () Z 6) + ' 7 ' * - U k P j . N B P 1 Q L N M P 1 . 1 * @ A * 1 * 2 U B C 7 * @ Z % @ E * 1 2 M 2 N . P N . 2 M / . B) L 1 Q L P . N O P L Z M / Q P * f 3 * + b C % + @ E b C * 0 3 K * Z - (0 - ; L O N M N M P B T 2 K * N 3 L * j 7 - 4 L N j M P V L 2 U P M

1/4 GASTRONORM

7) R Q * j 7) R Q	1	6	j	' +:
*X@ E@E	5x 1/4	A	Y Y G H @ E I F Y	FE	F Y E	A F A E E
*X@ E@	6x 1/4	A	Y Y G H @ E I F Y	FE	F Y E	A Z A E E

1/3 GASTRONORM

7) R Q * j 7) R Q	1	6	j	' +:
*X@ E @	3x 1/3 + 1x 1/2	A	Y Y G H @ E I Y E	FE	F Y E	A E E E
*X@ E	6x 1/3	A	Y Y G H @ E I Y E	FE	F Y E	F A E E

MET RVS KLAPDEKSEL/ j) *) (' 7 ; ' *) ' ' ; * ; 9 - * ; 8 % 6 ' C ° C : 6 ' + C ; * 7 : X % & ') * 8 ' C m ; (' ° C 7

1/4 GASTRONORM

7) R Q * j 7) R Q	1	6	j	' +:
*X@ E @ A	5x 1/4	B	Z G H @ E I F Y	FE	F Y E	A A E E
*X@ E @ X	6x 1/4	B	Z G H @ E I F Y	FE	F Y E	@ A E E

1/3 GASTRONORM

7) R Q * j 7) R Q	1	6	j	' +:
*X@ E A	3x 1/3 + 1x 1/2	B	Z G H @ E I Y E	FE	F Y E	A D A E E
*X@ E X	6x 1/3	B	Z G H @ E I Y E	FE	F Y E	E E E



COOL HEAD

N SALADETTES - roestvrijstaal, met geventileerde koeling, automatische ontdooiing en verdamping van het condenswater. Volledig gesoleerd, thermostatisch regelbaar van +2 C/+10 C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar. De onderruimte is voorzien van geleiders die plaats bieden aan gastronormbakken en/of roosters. De bovenruimte biedt plaats aan gastronormbakken 100 mm diep. Met roestvrijstalen klapdeksel en kunststof snijplateau. Wordt geleverd met een 1/1 GN rooster Rilsan per deur maar zonder GN bakken

E (; (8'))' * * M23/L * ML B'i 2M'L3M/ M3'PLU2VLP. M3 * 8LUP M2V* 3K'Lf. GP . M3'U* 3KL3 . M2K'i . M2'OPDR' R' . OM . M2'C 1 Q'L M2'23 O/ M2K 'J L1 QLP. M2PL* Q 3* + bC%+@EBCB: 7% 99'2M'Ni 2M'J'NL*/i LPPLU2VLP. M2K' Q L'N * K. QMOL*VQK23V'P. I *UP'J . M2 3 P1 *Q 3 * P VP2K * QQLP'LU2VLP. M2V*Q P M2 2M' Q L*UPV. M2 3 P1 * Q 3 * N'2M'VEE*11 'j 2M'2MOC' M23/L * ML /2K* 3K* 3R/3 * OM2V*O PK *8L/2LPLK'i 2M' 3L*%@J 7 *Q. M2K' i 2LP. I *QPKP *OM2 2M' OM2 . M2 3 P1 *Q 3 *

F (; (8'))' * *L3'23 I B'FLUP 2K2 L1 L3M'L3M'2B8TVL/LM TF. GP . M2 * OM . M2 OL *K/L. O* 3KL3 TL *' /M2 3* 1 Q'GM'J L1 QTP. M2PL *PTV/. QL*+ bC%+@EBCB'2M'PROQVOP 1. P N L- . P M2/O1 23T'C1 Q P M2 L3M23UP2OPL M' O23' . fL *VO2KL *PTV/. QL *QD PO *V. M2 3 P1 L *L M2 O'VP2L * V. M2B P 1 L *L* 1 Q P M2 L3MOC'P2OP* UBL L Q L'Q OP O *V. M2 31 L *N OMOP'EE*11 'j fL * OFLP *23 1* PL/Lf. Q'L M2G. 3 N'KT O QLPQ RTM'R/3L *; 2 PTL* fL *O3* VP2L *Q. M2'@%J 7 *Q P'GP M2'1 . 2* . 3 *Q * V. M2B P 1 L *

D (; (8'))' * * O *C7 B'01 /OUMkN03V*1 2M' /J LO6 L * (OUMOL3*O3K*6LPK. 1 QUL3*KL 'm3 KL3 . M2 3 i . LP VL N2NM' OM . M2 N*' /2PM' L1 QLP. M2PL23 M/O P'f 3* + bC%+@EBC *2-(0 -LO NM'N M2P* 3M2PL'mkN M2'2M . O VL M2M2M 2M'LP M/O PL3*9knR03V N2 3L3*UP'J 7-4LNj/M2P *8LPO LP M2'mkN M2'Q L M2M2 . O1 *Uk'P'J 7-4LNj/M2P NN L'EE*11 *8 2M'7 'm2OQK L L/O3K* RL M2R/L3* NBL2Q/ M2'j LK*1 2M'23*%@+2 . 3*+ M2P *j kP VL/2UPL M2 QLP'N 3L'J 7-4LNj/M2P *

N SALADETTE - 2 deurs, bovenruimte 2,5 GN

E (; (8'))' * * *KP B'OCQ'P'Q P M2 BA'J 7 *

F (; (8'))' * * *GP M2 B'L Q L * OGTP2OP* BA'J 7 *

D (; (8'))' * * *j kPL3B: Q.PM2' BA'J 7 *

' +:	7	1	6	j
ZXABEE	*X@ @EE	ZZGHIDEI XE	FE	FYE

N SALADETTE - 3 deurs bovenruimte 4x 1/1 GN

E (; (8'))' * *F*KP *OQQLP'Q P M2I *%@J 7 *

F (; (8'))' * *F*GP M2 L Q L * OGTP2OP*YI *%@J 7 *

D (; (8'))' * *F*j kPL3: Q.PM2'YI *%@J 7 *

' +:	7	1	6	j
@ AEFE	*X@ @YE	ZZGHIFXI XE	FE	E

N GARNEERWERKBANK GEKOELD - 2 deurs, bovenruimte 5x 1/6 GN

E + ' ' + () ' 7 °C : : ; 7 J * (4 ; ' * * K P B'OCQ'P'Q P M2 AI *% *J 7 *

F C : &) : ' + *J (+ 7 ') ' + ' *S9+ ' J ' + S * * *Q P M2 B'L Q L * OGTP2OP*AI *% *J 7 *

D J (+ 7 ' ' + m ;) ' * * *j kPL3B: Q.PM2'AI *% *J 7 *

' +:	7	1	6	j
@EYABEE	*X@ @A	@EAGHIDEI XE	FE	FYE

2,5 1/1GN



2x 1/1GN



4x 1/1 GN



3x 1/1 GN



5x 1/6 GN



2x 1/1GN



COOL HEAD



2x 1/1 GN



3x 1/1 GN



BLASTCHILLER



1/1 GN



(N) WERKBANK GEKOELD - 1/1 gastronom, roestvrijstaal met geventileerde koeling, automatische ontdooiing, thermostatisch regelbaar +2 C/+10 C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, de onderruimte is voorzien van geleiders 1/1 gastronom, per deur wordt een 1/1 gastronom Rilsan rooster meegeleverd

(E) C: ; ; '7 J *) (4; ' * * @ @ V. NA 3 PI B* M2/L * ML B1 2M* FL3/2 NAK* FLUP2/LP. NA 3B. OM1. NA * KLUP N2V*. 3K* LF. Q P. NA 3* 3KL3 i. NMPB. KO MOQ* NA1 QLP. N2FL* + bC%+@EBCB: 7% W/2/NM1 2MNB*ML*/i LP*Q P*2* UPL LL3* 2M* @ @ J 7 * VOZL* P. 2*. 3K*L. NFK P1 2M* 3L* @ @ J 7 B* Q. NA 2 K* 2L* P. | *

(E) C: &): "4+S9+J ' +S' * * @ @ V. NA 3 PI LB2B IB* FLUP 2K2 L1 L3M L3/2L BKTVL/LMLF. Q P. NA 3*. OM1. NA OLB* NA1 QTP. N2FL* PTV/. Q L*+ bC%+@EBC*LM2MPPROQ*OP*1. P.NL. PP M2/O1 2LB* 1 Q P*2 L3M2BUP2.OPL* OZL* FL *VOZL * @ @ J 7 B* 2 PTL* FL *O3*VP2/L*Q. NA 2 *Q P*Q P*NA*

(D) m ;) " * * @ @ J . NA 3 PI B* C7 * 1 2M 1 /OUMkN03VB* (OUMOL3*O3K*6LFK. 1 Q L3*VL N2NM1 OM1. NA NB*) L1 QLP. N2PL2B NA/O P* 3*+ bC%+@EBC*O3K* 2- (0 - ; LO NM N /NMPB 3MPPA2*. O VL M2M2M1 2MNB*PO3V N2.3L3* @ @ J 7 B* Q P * j k P V L / 2 U P M 1 2 M 2 B @ @ J 7 * + 2 . 3 * + M

2 deuren/K P % Q P M % j k P L 3

7	1	6	j
*X@ @ @ A	ZAG HIDEI XE	FE	FYE

' +:
D AEE

3 deuren/K P % Q P M % j k P L 3

7	1	6	j
*X@ @ E	ZAG HIF IXE	FE	FYE

' +:
@ D AEE

(N) SNELKOELER/VRIEZER - roestvrijstaal, voor het snel terug koelen of vriezen van voedsel en zorgt ervoor dat de temperatuur in de kern van het voedsel terug koelt van 90 C tot 3 C of tot -18 C in zeer korte tijd, volledig ge soleerd, digitaal thermostatisch instelbaar, deurcontactschakelaar en voorzien van kerntemperatuurvoeler, koel- of vriescyclus d.m.v. tijd of kerntemperatuurvoeler

(E) 4; () * C ; ; ; '+%9+' Z' +* * U P * O2I * /2V* P ULLH2V* U U K* 3K*L3 OPL * M1 M2M1 NA1 QLP. N2FL* 2B* ML* FL* U M L * U K* / * O 1 * 2B* . FLPR* N P M K B L U P 1 * DEBC* M * FbC* P* OG M * @ Z b C B * W / R * 2 B O / NAKB. KO MOQ * K 2 / 2 M / M L P I M V B K P * 1 2 P * i 2 M N . 3 K * L * O Z Z Q K * j 2 M F 2 M P 3 . M A I Q L P . N 2 F L * P L * Q P Q * L 3 B * / 2 V * P U L L H 2 V * R / L * C R * M L * P * P * M A I Q L P . N 2 F L * L 3 P *

(E) C ; ; ; ; ' 8 ' + ' 9 + : ' 8 " ' & ' 7) * (' 8 ' * * K L * P . Q L K L * K L * FLUP 2K2 L1 L3M O*KL* 3VT/. NA 3*KL * / 2 L3M L M K O * K * V . P . 3 M 2 M O L * / * M A I Q T P . N 2 F L * K . 3 * L * 3 R . O * K L * / * 3 O P P 2 O P L * L * FLUP 2K2 M Q O * 2 M * / . P P 2 P L * D E B C * a * F b C B * O * 0 * 0 * a * @ Z b C B * L 3 M 2 P L 1 L 3 M 2 / B * M L P I M M P T V / Q L * K 2 / 2 M / M T * O Z J * K O * . Q U O P * K L * M A I Q T P . N 2 F L * 2 M P 3 L B * K L * FLUP 2K2 L1 L3M * O * 3VT/. NA 3* R / L * Q P * M A I Q * O * Q L * K L * . Q U O P * K L * M A I Q T P . N 2 F L * *

(D) C 7' ; ; m ; ; '+% C : Cm9+ :) '+* * U P * NBL / L * nkN03V* KLP* 2BUP2.PL3* 3* . LCL3 1 2M/3*O3K*H0K 1 BK2* K2* j L1 QLP. N2P2* mL P3* KL * ; LCL3 1 2M/1 k N M 3 * 3 * D E B C B * Q 2 * F b C * K L P * Q 2 * H 0 * @ Z b C B V L i g N P / L 2 M M 1 // 2 L P M F L P NA/O PL3* 8 2 / 2 M / L 3 * j N L P I M M 0 V L M M M M 1 2 M 2 M P 3 L P * j L1 QLP. N2P L3 B1 k N L 3 * K L P * 2 B U P 2 . P L 3 * Z R I / O * 1 2 M / Z L 2 M K L P C P L * j L1 QLP. N2P L3 P *

7	C. Q	1	6	j
*X@ A@E	AI * @ @ J 7 % AI * E I E * 1	ZAG HX IXE	FE	YYD

' +:
FED AEE

④ BAR-GARNEERUNIT - roestvrijstaal, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen 1/6 gastronom bakken 10 cm diep en deksels

- ⑤ J (+7" * 7")**M2/L * ML/B* 1 L * 1 Q/LM* 2M* M2/L * ML/@% * V. NPB P1 * 3 M2LP * @E* 1 * KLLQ. 3K* /K *
- ⑥ J (+7" * 7")S* *B IB* 1 Q/LM FL * OFLP /L * LMO * KL* V. NPB P1 L * 2B1 * @% * * @E* 1 * KL* QP U3KLOP*
- ⑦ J (+7" + 7J * 7" '1)'**C7 B1 11M 1 Q/LM 2M ' KL/MN/@% -J. N 3 P1 -4LN /MP* @E* 1 * Q UO3K* 8L 1L/

' +:	7)RQ	1
XZEE	*Z @@ZE	A**FI * @% J 7	GHA BEI A
D EE	*Z @@Z	B**YI * @% J 7	GHI ZBEI A
D EE	*Z @@ZY	C**YI * @% J 7	AGHIFYBAI YF
@ EE	*Z @@Z	D**I * @% J 7	AGHIA BEI YF



A



B



C



D

Max Pro

④ BARGARNEERUNIT - roestvrijstaal, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen gastronombakken van 15 cm diep, zonder deksel, geschikt voor crushed ijs

- ⑤ + (+)' : 7 * 7")**M2/L * ML/B* 1 Q/LM* 2M* M2/L * ML/V. NPB P1 * Q 3 * U * @A* 1 * KLLQ. 2M OMA FLPB' O2MQL * UP* RO NLK* 2L*
- ⑥ C: 7)' 7' + * 8' J (+7") + * * 2 IB* 1 Q/LM FL * Q * V. NPB 2B1 * KL* QP U3KLOP* @A* 1 B* . 3 * OFLP /L B* . 0 2 Q PV/ L * Q 7 L*
- ⑦ J (+7" + 4' ;)' + * * C7 B1 1 Q/LM 2M J. N 3 P1 Q/LM /MP* @A* 1 * ML/B' NBL* 8L 1L/B. 0 N' QP. 0 NO P1 2XCP0 NLK* 2*

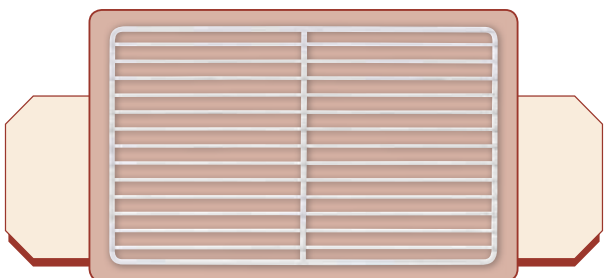
' +:	7)RQ	1
@DXEE	*D @EDE	I * @% J 7	EGHI@E I @
@DEE	*D @EDE@	YI * @% * + @ * @FJ 7	EGHI@E I @



④ ROOSTER - Rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitruines en diepvrieskasten

- ⑤ j '4' * + (Cm * * Q. M2 K* 2LB' O2M QL * U P FLU 2/LP. MP B' FLU 2/LP. MK * K2Q/ R* . L * 3K * ULLHL P *
- ⑥ J + ; ; ' * 1 3 * U Q / M 2 B' Q RUP 1 . 3 L * T / L FTL * Q OP * PTU 2 / L P. MOP Bf 2M 2L * PTU 2 / L PTL * L M 3VT / MOP *
- ⑦ + :)' * * + 2 / . 3B VLL 2 / 3L M / MP mk NY N 9 3 L B mk NY 2 M 2L 3 * O3K * 2 U L U 2 P N 9 3 L *

' +:	7)RQ	11
@EDA	X E F	@% @	AFEI F A
@DA	X E F X	% @	AEI AFE





BUFFET-SALAD BAR



① **BUFFET/SALADE BAR - vrijwel geheel vervaardigd uit massief hout en verkrijgbaar in 2 uitvoeringen, totale capaciteit 4x 1/1 GN, geschikt voor bakken van max. 150 mm diep. Standaard voorzien van elektronische thermostaat, aan/uitschakelaar, beschermkap met verlichting en 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd**

- ② 4 99%) (; (8'4(+* * / 1 M3XL R*1 . KL*U* / X* K * 3K* f. 2/ OL* B* * fLP 23 BMM* . Q 2R*YI * @% @J 7 * 02MOL*UP* J . NGB P 1 * 3 M2BLP*1 . I * @AE*1 1 * KLLQ* M3K. PK* 2MPL/L NA 32 *MPLPI MVB 3% W i 2MNB'N K* 2Mf/2/M*. 3K*UOP* . NLP *U* i N2NNA * i 2MfOP. IL *
- ③ (; (8'4(+* * QPL `OL*L3MPL1 L3M3*Q2 *1 . 2LNMK2GB 2OL*L3* * fLP 23 B/ . * . Q 2M*MM/L L NYI * @% @J 7 * J . NA 3 P1 L * KL*CPU 3 KLOP*1 . I * @AE*1 1 * M3K. PK* . FL *MPLPI MMT/L NA 32 OL B'Z/MfPOQVOP*1 . P NL.% PP M* . Q M*KL*O1 2PL *LM O. M* PO /LMM * . FL *KLOI *ULB *
- ④ 4 99%) (; () J ' +) * U M / / M3K2* . O * & . 1 N/ h'03K* B* * %LP 2 3L3* fLRLKVO FBJ L . 1 M Q h2M*YI * @% @J 7 * J LL2/3LM UKP* J 7 -4LNb/M*P*1 . I * @AE*1 1 * KL*U* M3K. PK*1 2MPL/L NGB 2 NL1 *) NLP1 MVB' 2B% O N /MfB'm GOhL*1 2M2NMP3*03K* f 2P* + / L3* f 3 * hi L21 2MPL1 L3*

GEKOELD/+ ' 9+ ' J ' + () ' 8%+S9+ ' J ' +S' %J ' m ;)

7)RQ	1	6	j	' +:
*FEY @ZE	A	@AYG H@YI @Y	FE	AEE	ADAE E
4x 1/1 GN					

GEKOELD/+ ' 9+ ' J ' + () ' 8%+S9+ ' J ' +S' %J ' m ;)

7)RQ	1	6	j	' +:
*FEY @@	B	@AEG H@Z	FE	AEE	FDAAE E
4x 1/1 GN					



(N) DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal en gel poxeerd, uitgerust met een uitschakelbaar roerwerk, automatische thermostaat en lekbak

(E) C: ;8*8+7m8" '7 '+*i 2MVP. KO. MKBL. R*M* /L. 3* 3 MZBLP. 3K*/K* UO3CPL. I. OL*Q R. PO 3. MBMML*. 2V* 2*1. KL* UQ/ 2N.K* MZBL * ML*/ 3K*LQ I 2K* ML/B1 2P P* Q/ 2N.KB1 2M i 2M*3 % UOQ KK/L* R M1 B. OM1. M* MMLPI MM 3K*KPZWA R*

(F) 8")+4)' '+8' *4: " : 7*+S9+J ' +S' *'. fL *O * VP. KOTBU 2L1 L3M8LMMR. OL*1.3*Q R. PO 3. M* 2B. . OL'B. P LP2*1.3*. 2P*2 I RK. OL*Q /2L M Q I RB' . fL * V2MMOP*a*Q /MM B'MMLPI MM OM1. M OL*L M TVO M P*

(D) J ')+ 7 m' -8" '7 '+*i 2MVP. KO2.PM1 *4LNy /MFB1.2BU N hO*PL.22L.3B. O *03hLPCPL N2N.1 * R. PO 3. M U LNy O L* . O *N NV/ 3h-Q/ 2.PM1 * KL/MN/03K*LQ I 2.PM1 * MNB* 1 2M O N /O PL1 *+kNP R M1 B. OM1. M N.1 *)N.PI MM 03K*)P QJ N /L*

' +:	7	;2M	1	6	i
YDAEE	* ZZ @@@	1x 12	YGH FIYF	FE	@@
DAEE	* ZZ @A	2x 12	YGHYFIYF	FE	F@Z



(N) DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal, uitgerust met een uitschakelbaar roerwerk, automatische thermostaat en lekbak

(E) C: ;8*8+7m8" '7 '+*i 2MVP. KO. MKBL. R*M* /L. 3* 3 MZBLP. 3K*/K* UO3CPL. I. OL*Q R. PO 3. MBMML*. 2V* 2*1. KL*U* MZBL * ML/B1 2P P*Q /2N.KB1 2M i 2M* 3 %U UQ KK/L* R M1 B. OM1. M *MMLPI MM 3K*KPZWA R*

(F) 8")+4)' '+8' *4: " : 7*+S9+J ' +S' *'. fL *O * VP. KOTBU 2L1 L3M8LMMR. OL*1.3*Q R. PO 3. M* 2B. . OL'B. P LP2*1.3*. 2P*2 I RK. OL*Q /2CP2/ 3/B' . fL * V2MMOP*a*Q /MM B'MMLPI MM OM1. M OL*L M TVO M P*

(D) J ')+ 7 m' -8" '7 '+*i 2MVP. KO2.PM1 *4LNy /MFB1.2BU N hO*PL.22L.3B. O *03hLPCPL N2N.1 * R. PO 3. M U LNy O L* . O *P MML.2.1 * MNBN NV/ 3h-Q/ 2.PM1 2M O N /O PL1 * +kNP R M1 B. OM1. M N.1 *)N.PI MM 03K*)P QJ N /L*

SANTOS #34

' +:	7	;2M	1	6	i
Z AEE	*YEZ EX@	1x 12	AAG HI@DI YF	FE	@ E
@DAEE	*YEZ EX	2x 12	AAG HIFZI YF	FE	E
@YDAEE	*YEZ EXF	3x 12	AAG HIAXI YF	FE	FFE



NEW!



Ⓝ KOFFIEZETAPPARAAT - roestvrijstaal, voor korffilters 250/90, voorzien van 2 gel mailleerde warmhoudplaten, filterpan, thermische droogkookbeveiliging, inclusief koffiekkan met deksel, kunststof met RVS bodem, 1,8 liter

ⓔ C: 99' '4+' j ' + * * M2B/L * NL/BUPLUWPN /KL* AE%DEB* L' OZQLK'i 2M' *L3. 1 L/LK'N MG/ M B'UWAPQ 3B'MLPI 2 * O 2ZV'KPR* . W'RKLF 2LBZ' OKZV* WLL'KL . 3M'P' 2M'K'B' Q. K2'i 2M' M2B/L * NL/O MM1 BZB*ZAP*

ⓕ & (C '7' '5*(C(9' *'L3*ZB 1B'Q OP'UWPL *Q OP* . W'KPL * AE%DEB*. FL * *Q/ 'OL * N OUW 3M' T1 . 2/TL B'UWPL *a* . UTB' T OPZM'MLPI 2 OL'L3* . *KL*1 . P NL'aB*. FL * . U'KPL* U3K*ZB 1B'Q/ K2 OL* FL * OFLP /LBZB*ZM

ⓓ m(99' '&(C '7' '*- KL/MNB'UK'Pm PO'9ZAP* AE%DEB* . O VL M'W'W' 2M' *L1 . 2/2.PM3'j gPI LQ/ MM3B'UWAPQ 33LB*)P 1L3/ OU 2NLPO3VB'LZB N'2.F/2N'J / 1. 33L*1 2M' ' KL/MN'03M3*1 2M'03 MMW8L 1L' KL/MN'03M3B'@Z*ZAP*

7	. QQO %N% M	1	6	j
*FFE EE	. * E*2M	Y GHI EIFX	FE	EE
FFE EEF	koffiekan%KL . 3M'P% . W'KPL'm WLL . 33L			

' +:
D&EE
FBAE



NEW!

Ⓝ KOFFIEZETAPPARAAT, "THERMOS" - handmatige watervulling, biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkan, voorzien van een thermische droogkookbeveiliging, wordt compleet geleverd met een isoleerkan, 2 liter

ⓔ C: 99' '4+' j ' + * *)' '+&: " * * i 2M'1 . 30. /i . M'P* UZ'ZVB* WLP *M' Q 2Z2R'M*1 . 1L* WLL'Z 1LK2 M'R*ZB* * f. 001 *OVB'i 2M'PO 2ZV'KPR*Q' M' K2 3B'KL/2LPLK'i 2M' f. 001 *OVB* *ZAP*

ⓕ & (C '7' '5*(C(9' *)' '+&: " * * . FL *PL1 Q2 . VL* PT L'F 2'K'L. O*1 . 3OL'B' WPL'*/ *Q 2Z2M'KL*U 2L'/* . U* 2 1TK2 M1 L3M'K. 3 *O3L* PO NL*2 /TLB*. FL *Q' M' K2 3* M'LP1 2 OL* 3M'/*T N OUW 1 L3M'b* L B'2 PTL* . FL *O3L* PO NL*2 /TLB* *ZM*

ⓓ m(99' '&(C '7' *)' '+&: " * * 1 2M' . 3OL/LP* j . L'PLK/03VB'LPI V/2N'MK. * LP M/L 3'f 3'm WLL'K2L' M 2'K2 *) /2.F . 33LB'i 2M'P 1L3/ OU 2NLPO3VB; 2UPO3V'i 2M' " /2.F . 33LB* *ZAP*

7	. QQO %N% M	1	6	j
*FFE EEA	. * E*2M	AFGHI EIF	FE	EE
FFE EE	thermos%M'LP1 %M'LP1 %N'LP1			

' +:
AD&EE
FD&EE



Ⓝ KOFFIEKAN - met kunststof greep, glas

ⓔ C: 99' '8'(C(7)' '+* * i 2M'Q/ K2'VPZB'V/ . *

ⓕ C(9')' '+ * * . FL *Q 2/3TL *L3*1 . K2'PL'Q/ K2 OLB'L3'f L'PL' *

ⓓ m(99' 'm(77' '* * 1 2M'03 MMWJ P2UB. O 'J / . *

7	;2M	* 1
F E DEA	@Z	@ZBA

' +:
Z&BA



Ⓝ KORFFILTERS 250/90, 4x 250 filters in doos

ⓔ C *C: 99' '9')' '+ * AE%DEB*ZB* . PM3* UYI * AE*Q *
 ⓕ 9')' '+ * : +*C(9')' '+ * AE%DEB* . PM3*a*YI * AE*Q *
 ⓓ m +4-9')' '+ (" +B* AE%DE*ZB*m PM3 f 3*YI * AE* M*

7	doos%O 1%O M'1000 st.%Q % M
* ZE @AE	ongebleekt%O3QLL N.LK%3 3*Q/ 3 N2%O3VLOL NM
* ZE @AA	gebleekt%QLL N.LK%Q/ 3 N2%LOL2NM

' +:
@FBAE
@BAE

ESPRESSOMACHINE - antraciet grijs, voorzien van 2 pistons met 4 keuze instellingen, elektronisch gestuurd doseringssysteem, aparte heetwater- en stoomkraan, koppenwarmer en 12 liter koperen boiler met automatische watervulling

E ' + ' : * & (C ' 7 ' * * 1 L M / 2 * V P . R B i 2 M M A * Q 2 M 3 i 2 M F Y * C P L L M B L / L M A 3 2 . / R * 3 M A / L K * K 2 V * R M 1 B * L Q P . M * N M * . M P * 3 K * M 1 B * O G i . P I L P * 3 * M Q . 3 K * @ * 2 M P * O P . * Q 2 / P i 2 M F . O M A . M A i . M P U / 2 V *

F & (C ' 7 ' * 5 * C (9 5 * + ' : * * V P 2 * 3 M A 2 M B . F L * K L O I * Q 2 M A * F L * Y * C P L L M B i L P 2 3 * T / L M A 3 2 O L * a * M O N L * F L * K L O P f / O 1 T M P O L B i P * O 2 B L M L . O * N O K L * L M O / M O C L * F . Q L O P B * N O U W - M L * O G T P 2 . O P B * N O K 2 P L * L 3 * O 2 F L * . Q 2 M * @ * 2 M L * M 1 2 L * a * 3 2 L . O * O M 1 . M A O L *

D ' + ' : - & (C ' 7 ' * * 1 L M / 2 * V P . O B i 2 M h i L 2 m / C L 3 * 1 2 M Y * P L L M B L / L M A 3 2 N V L M O L P M A * 8 2 P R M 1 B * L 2 i . L P O 3 K * 8 . 1 Q 2 6 L 3 M B i . L 3 i g P I L P * Q L 3 * O 3 K * @ * ; 2 M P * 4 2 L P * O * m O Q U P * 1 2 M O M A . M A N L P i . L P U k / O 3 V *

' +:	7	groepen%VP OQ VP OQ %J ROQQ.3	1	6	i
@ZAE E	*F E E E	2	DGHI ZIAZ	FE	DEE



MELKOPSCHUIMER - zilver/wit, voor opschuimen van 100/260 ml en opwarmen van 100/500 ml. melk, geruisarm, oververhittingsbeveiliging, automatische uitschakeling

E & % m 9 + :) ' + * * 2 / L P i N 2 M B O 2 M O L * U P U P M 2 V * @ E E % E * 1 / P * N L . M 2 V * O Q @ E E % A E E * 1 / U 1 2 / B / i * 3 2 L * Q L P . M B B M L P I . / . W M A * O M O B E . O M 1 . M A * i 2 M N W

F S & ; ' . 7 7 ' + * 8 ' * ; (') * * P L 3 M Q / 3 B Q O P * Q Q * @ E E % E 1 / K L * 1 0 L B L M Q Q * @ E E % A E E * 1 / K L * / 2 M * P T N O U W F B L I M A : 1 L 1 L 3 M 2 L 3 2 O I B * T O P 2 M * K L * O P N O U W V L B P P M O M A . M A O L *

D & % C (9 C & ' + * * 2 Q P i L 2 B h 0 1 * (O U N g 0 1 L 3 * f 3 * . * @ E E % E * 1 / O 3 K * O U g P I L 3 f 3 * . * @ E E % A E E * 1 / & 2 / N B Q 3 K L P * / L 2 L B * Q L P 2 M O 3 V N O M B . O M 1 . M A N L * (O N M O 3 V *

' +:	7	.Q;2M	1	6	i
DFEE	*D@ E E A	EBA	@GHI@A @A	FE	AEE



PISTON AFKLOPBAK - roestvrijstaal, met makkelijk uitneembare lade waarin kunststof afklopstang

E C : 9 9 ' * j + : 7 8 * + ' C ') (C : ' * * M 2 B L * M L B i 2 M F M O K R * K P . i L P * 2 i N 2 N Q . M A * K * M 1 3 1 * O M M A L V P O 3 K * U P I * M L * Q 2 M 3 *

F 4 (C : + * & (+ C 8 ' C (9 5 * * 2 B i B . f L * M P 2 P O D M * K . 3 * L ' O L / O P P L * Q / M A O L * Q O P f 2 K L P * / L * Q 2 M 3 *

D m (9 9 ' () Z - (9 9 7 J 4 ' ;) + * * C 7 B i 2 M / K L P * N O Q / K L B i P 2 3 * 2 N L 2 B L * m 0 3 M M W M 3 V L * h 0 1 * (O I Q W 3 * K L * 2 O P g V L P * Q L 2 B K L M

tafelmodel/MOQ*1 K L%1 K c/L*KL*MOQL%2 NI KL//

' +:	7	1)RQ
ZAE E	*@FE EAE	@GHI FIYE	A
@YEE	*ZDD F E*	@FGHFAIYE	B

* ook onderbouw mogelijk/OO2M3*ROQ
1 KL/2B FQ PT% 3MPO O*& KL//





Ⓝ KOFFIEMOLEN ESPRESSO - grijs ge! poxeerd aluminium. Met instelbaar doseerapparaat en verlichte aan/uit schakelaar. Capaciteit vultrechter 2,2 kg. De espresso koffiemolen kenmerkt zich door zijn geluidsarme werking, met automatische aan- en uitschakelaar

- Ⓔ C: 99' 'J + '7 8' +* ' + ' : *LQ I R*/ `OLFLK* . 01 2321 i 2MFLR*O L i 2MFK . V23V*KLf 2L*. 3K* 2/01 2B. MK*: 7% 99* i 2M* C. Q 2R*033L/ B *1V*)N.* 2L3 L* UML* L CPL * ULL*VP23KLP*2* N P. MP2M2B* i 2M*. OM1 . M2* 3% W i 2M*
- Ⓕ &: ;'7 *5 4(+*8: ' +** PQ *L3*U 3KLP2 *K. 01 2321 B* PLf M1 L3M2 230PL *VP2 *LQ I R* i FL *K LOPLM23MFPQMKOP* . FL i R. 3MKL* 3M /L*01 23LOI *C. Q 2M*KL*O *a*VP. 23* B *1V* 3*1 0/23*a*O PF*U 2*Q0 * 2L3 2OI B. FL * . PP MUM KTO P*OM1 . M2 OL *
- Ⓖ m(99' & ;' * ' + ' : *J LNj0 L*VP. 0*LQ I R*/ 12PM & 2M P2 3L3hgNf LF *03K* N M*P1 2Mm 3M /;. 1 Q * 9. 03V fLPI VL3*KL i)P2NMP * B *1V* i)P2 2M*CP. 1M2 N* VLp0 N' B1 2M OM1 . M2 NLP* 23*03K* i) 0 N M23V*

SANTOS #40

7	1	6	j
*YEZ E EY	AZGHFDI @	FE	F E

' +:
XDABEE



Ⓝ KOFFIEMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak

- Ⓔ C: 99' 'J + '7 8' +*3 3*PO M2V*1 . MP2 B/Q/ M2 FL LQM /L*
- Ⓕ &: ;'7 *5 *C(9S* *1 . MP2 0i *3 3- 1 RK. QL B*P 2P L3* Q/ M2 OL*
- Ⓖ m(99' & ;' *32N* M3KLP i) 01 2321 VO B' NDC/ KL* . 0 *m03 MMU

SANTOS #01

7	1	6	j
*YEZ EE@	AAGHF I A	FE	AGE

' +:
ZYABEE



Ⓝ KOFFIEMOLEN INDUSTRIE - roestvrij materiaal, met zakkenvulhouder

- Ⓔ C: 99' 'J + '7 8' +*C: &&' +C' i ;*3 3*PO M2V*1 . MP2 B* i 2M*Q QLP*Q V*N /KLP*
- Ⓕ &: ;'7 *5 *C(9S* *C: &&' +C" ;*1 . MP2 0*3 3- 1 RK. QLB . FL *QB L* . *
- Ⓖ m(99' & ;' *J i j ' +4; *C ' *32N* M3KLP (01 2321 VO B1 2M . 1N M*P*

SANTOS #04

7	1	6	j
*YEZ E@	XEGHF I A	FE	FXE

' +:
DXABEE

PERCOLATORS



48 KOPS / CUPS

80 KOPS / CUPS

120 KOPS / CUPS

PERCOLATOR - roestvrijstaal, ook het interieur, geschikt voor het zetten van grotere hoeveelheden koffie in één keer, werkt geheel automatisch en houdt de koffie op serveertemperatuur, met non-drip kraan, isolerende handvatten, contr lelampje, aan/uit schakelaar en contr levenster voor het koffieniveau

⑤ '+C: ;() : +* M2/L * ML/B. / * 2 KLBU*1 . I 2V* ULL*2*VPL. NP* 0. 3M2 * M 3 LB*03 K2 3 * OM1 . K2 . /R* 3K* LLQ* ML* U ULL* ML LF 2V* M1 Q.P. KPLB* 2M3 3-KPZ* MGB* 2 O/ . NK*N 3K/L B*2K2. MP* 2/NM 7% : 99* i 2M*. 3K*V/ . * ULL* LF/ 2K2 . M

⑥ '+C: ;()' +* 21 B*2MP2.OP. 0 2* LP*U 2L *K0* . U* L3*VP. 3KL * 0. 3M2 *a*/ . *U 2BU 3 K2 33L *MOM* OM1 . K2 OL-1 L3M M 1 . 2K2 3M* . U* a* 03L *M1 Q.P. KPL* QP M* LF 2B. fL * P O2L MKL * 2K. 3VL * 3 3-KPZ* BF R. 3M* 01 2LOI B*2M PPOQ* MOP. PP M 1 . P N L* M LFPL-2K2 . MOP* KL * 32L . 0* . U

⑦ '+m ;() : +* C7 B. 0 N23L3 L2M *Z01 *NP M/L3* 3*VP L3* & L3VL3* m ULL* . OUL 2B1 . / * PCL 2M*V. 3h* . OM1 . K2 N03K* Nj / KL3* m ULL* . OJ LF 2P-M1 Q.P. KPL * & 2M3 3-KPZ-Z. QUN NBB* 2 P M3* J P2M 3B* m 3M // ; . 1 QLB* 7% - N MPO3K* m ULL M3KV/ .

	7	;2M	kops% OQ%M L %). L3	6	i
D@EE	* ZZ EDE	* A	48	FE	DAE
@ED@E	* ZZ ED@	* D	80	FE	DAE
@ AEE	* ZZ ED	@ A	120	FE	@AEE

NEW!



200 Gr.



(N) KOFFIEZETAPPARAAT - met koffiemolen, ge ntegreerd roestvrijstalen kegelmaalwerk, roestvrijstalen thermoskan met doorloopdeksel, LCD-display met timerfunctie, 3 aromastanden, maalwerk-uitschakelfunctie voor de bereiding van voorgemalen koffie, maalgraad en koffiehoeveelheid instelbaar

(E) C: 99'1*4+'j' '+* * 2MVP2KLPB2MVP. NK* M2/L * ML/ 3L*VP2KLPB* M2/L * ML/f. 001*OV* 2MVP2MVP OVN/ ZKB; C8*K2Q/ R* 2MVA LP*W3 M 3BF* K O MOQ* P 1. * /FL/ B*VP2KLP*KL. M. M 3*W3 M 3*2QPL-VP O3K* WLL*2* QPLWFLKB. K O MOQ*VP2K2V*KL VLL*. 3K* WLL* O. 3M*

(F) & (C '7' *5' C('9S* * fL 'CP RLOPBCP RLOPL3*2 1*2MVPB* MMLP1 *L3*2 1* fL 'QL *LP LOPB. W2N VL*; C8* fL * U3 M 3*CP VP. 1 1. QLBPTV/ VL *KL*/. P 1 L* fL * * 32L. OI B'U 3 M 3*KL *KT . M. M 3*KO*CP RLOP*Q OP*O2LP* KO* . U*1 O,OB*KL VPT*KL*1 OQPL *LM O. 3M*KL * . U* PTV/ QL *

(D) m(99'1 * & (C '7' * *1 2M. Nj LP B2MVP2 PM1 * KL/MNY nLVL/1 . Nj LP B* KL/MNY) NLP1 1. 33L*1 2M 8OP NOK*KL 1 LB; C8*82Q/ R*1 2M 2 LPW3I M 3BKFL 2 LZ M/O FL3* P 1. MUI 3B&. Nj LP - 8L. 1 M 2 PO3V W3I M 3*OP*ZOC FL 2Q3V* 3* f PVL 1. Nj 3L1 *m WLL* LPI . 3L3MVPB&. NjP. K*O3K* m WLL1 L3VL *L2 M/O P*

7	. Q; 2M	1	6	j
*D&E E@	@E	YFG HI @BA F@BA	FE @EE	@Z&EE

' +:
@Z&EE



A

(N) KOFFIEZETAPPARAAT - biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkan, voorzien van zwenkfilter (1x4) met druppelstop, aromakeuzeknop, controlelampje en thermoskan met aroma deksel, dubbele uitvoering tevens voorzien van EEN theefilter

(E) C: 99'1*4+'j' '+* * WLP *ML*Q 222M*1 . 1L* WLL* K2L M*2* *f. 001 OVBI 2MGE NK*Q/MFN /KLP@ YH 2M 3 3*KP2KLF2LB*CLI 2V*KA L*L/L MP* i 2M*Q/ M2M . 3K*f. 001 *OV*U. f OP*QL LF*LP/ZBK OOL*LP 23* / * i 2M 3L *M *2M*

(F) & (C '7' *5' C('9S* * WLL*/ *Q 222M*KL*U 2L*/L* . W* 2 1 TK2 M1 L3M* 3 *O3L* PO NL*2 /L B. fL *O3L*Q PMA U*PL *Q M3M@ YH. fL * R M1 L* 3M2V OMA B2MVPQ/MOP T/L MOPK'. P 1. Bf R. 3M2 2BLOI *LM*LP L O L*2 MMLP L * . fL * OFLP /L *QPT LF. MOPK'. P 1 LB/L *1 KL/L *K OOL* . fL * @U*PL *a*MT*

(D) m(99'1 * & (C '7' * *LP1 V/2MVK. *NLP M/L3*f 3*m WLL* K2L M2*K2 *' / 2P. 33LB1 2M N L3I U*VP@ YH*1 2M) P QJLP N0 B(P 1 . i . Nj N /MFBm 3M /LO NM*O3K*) NLP1 1. 33L*1 2M P 1 . NOM-KL 1L/BK Q2 M* (O U*NO3V*1 2M) LL-92M*

THERMOSKAN RVS/) '+&: *J J *) ('7;' *)'' ;) '+&: *7 *7: X%) '+&: m(77' *C7 **

7	. Q; 2M)RQ	*1	6	j
*D&E E@A	@ @E	A	FF	FE @EE	A EE

' +:
A EE



B

THERMOSKAN KUNSTSTOF/) '+&: *J J * ; ()'C) '+&: *7 * ; ()'Q '%') '+&: m(77' *m 7)) : 99

7	. Q; 2M)RQ	*1	6	j
*D&E E@	I @E	B	FA	FE @EE	@FEE

' +:
@FEE

Ⓝ WATERKOKER - roestvrijstaal met hittebestendige zwarte kunststof delen, aan en uitschakelaar, snoerloos en droogkookbeveiliging

ⓔ j () '+C: : m' +* M2/L * ML/i 2M/Q/ 1 *N. MFL 2M3M
Q/ M *Q PVB* 3%U U i 2VNB* P K/L * 3K*O 22V*KFR*
QML M2 *

ⓕ 4: ";; +*5*(*2B 1* FL *Q/ M OL*3 2*PT 2M3M%/*
N /L OPB*2/M PPOQ/MOP*1 . P NL- PFL/M/MQP MA M 3* 3M/L*
/L N OULL 1 . 3M%* L *

ⓓ j (' +m C ' +* *C7 *1 2M2M/L Q M 3K2/L 1 * N . PhL3*
m03 MML UML 3B* 2B- (0 * N MFB1 . Q// *03K*
Q.PM1 Q.P. MOP 2 N.P03V*

TYPE A

' +:	7	. Q;2M	1	6	i
FBEE	*DCE EEA*	@BX	AGHI YI@	FE	EE

* kunststof uitvoering%Q/ M *FLP 2 3
FLP 2 3*Q/ M OL%r03 MMUL O U N P03V

TYPE B

' +:	7	. Q;2M	1	6	i
ADBE	*DCE EED	@BX	AGHI YI@A	FE	EE

TYPE C

' +:	7	. Q;2M	1	6	i
FDDE	*DCE EE	@BA	FGHI I@A	FE	EEE

TYPE D

' +:	7	. Q;2M	1	6	i
YXBE	*DCE EE	@E	@GHI@DI@Y	FE	EE
AYBE	*DCE EEF	@BX	YGH I@A	FE	EE



Type A

NEW!



Type B



Type C



Type D



(N) WATERKOKER - roestvrijstaal, ook het interieur, ideaal voor het bereiden van grotere hoeveelheden in EEN keer, werkt geheel automatisch en het water op serveertemperatuur, met non-drip kraan, controlelampje, aan/uit schakelaar en controle venster voor het waterniveau

(E) i ()' +4: " ;' +* M2/L * ML B' / * B 2KL B2KL / U P1 . 1 2V* / P L P* 0. 3 M2 * M 3 L B 0 3 K 3 * O M 1 . M . / R* 3 K 1 L L Q * M L 1 . M P* M L P 2 V * M 1 Q L P . M P L B 1 2 M P 3 3 - K P 2 3 M C B * 2 K 2 . M P * 2 / M 1 7 % 9 9 * i 2 M N . 3 K V / * U M L * / L F / 2 K 2 . M P *

(F) 4: " ;' +* B 1 B 2 M P 2 O P * 0 2 B L P M * U 2 L * K O * / L . O * N O K * L 3 * V P . 3 K L * O . 3 M 1 * a * / U 2 B U 3 M 3 3 L * M O M . O M 1 . M 0 L 1 L 3 M L M 1 . 2 M 3 M K L * / L . O a * O 3 L * M 1 G T P . M P L * Q P M * L P 2 B * F L * P O B L M K L 4 2 . 3 V L * 3 3 - K P 2 3 B F R . 3 M / 1 2 L O I B 2 M P P O Q M O P 1 . P N L * P M M L P L - 2 K 2 . M O P K L * 3 2 L . O * . U *

(D) " ;' j (' + j ' +) * C 7 B ' 0 N * 3 3 L 3 L 2 M * Z O 1 * N L P M / L 3 * 3 * V P L 3 * & L 3 V L 3 * N 2 L * j . L P * O U L 2 1 . / * (P Q 2 M V . 3 h * . O M 1 . M N O 3 K * N y / M K . j . L P . O U L P 2 P) L 1 Q L P . M P * & 2 M 3 3 - K P 2 3 - Z . Q U N N B B m 3 M // . 1 Q L B * 7 % - N M P O 3 K * M 3 K V / * .

7	;2M	1	6	j	' +:
* ZZ @E	5	FZGHFEIFE	FE	DAE	ADDEE
* ZZ @@	9	YZGHFEIFE	FE	DAE	DDEE
* ZZ @	15	AEGHFAIFA	FE	@AEE	XDDEE
* ZZ @F	24	FGHFDIFD	FE	EE	DDDEE



(N) HEETWATERAPPARAAT - roestvrijstalen uitvoering, digitaal bedieningspaneel, verlichte aan/uit schakelaar, automatische watertoevoer en niveauregeling, bufferinhoud 6 liter, ingebouwde thermostaat, lekbakje en aftapkraan, capaciteit per uur ca. 25 liter

(E) :) j ()' +* +7 * M 2 / L * M L B ' K 2 / 2 M * 3 M / Q 3 L / . O M 1 . M 1 . M P * O C Q R * . 3 K * / L F / P L V O / M 3 B * M P . V L * . Q 2 R * * 2 M 1 2 M P 2 / O 1 2 . M K * : 7 % 9 9 * i 2 M N B C O 2 M 2 * M L P 1 M B K P 2 3 M R * . 3 K * U O L B * . Q 2 R * Q N * . * A * 2 M

(F) 4: " ;' +* B 1 B K ' L . O * L M P T V O / M 3 * K O * 3 2 L . O * . O M 1 . M 0 L B * M 1 * P T V O / M O P * * 2 B * F L * 2 M P P O Q M O P * 1 . P N L - P P M 2 / O 1 2 B T B M L P 1 M M 2 B R Q P T B T V O M M 2 P L M P O B L M K L 4 2 . 3 V L B * . Q 2 R * / N L O P L * . * A * 2 M

(D) " ;' j (' + j ' +) * C 7 B ' . L F H O U N P * O 3 K * + L V O 2 P O 3 V * . O M 1 . M N B 9 . O 3 V F L P 1 V L 3 * * 2 M 1 2 M ; L O N M N M P * 2 - (O B L 2 B V L O O M 1 *) N L P 1 M M B) P Q O L N O 3 K * Z . Q U N N B B * M 3 K L 3 - ; L 2 M 3 V * . * A * ; 2 M

7	1	6	j	' +:
* ZZ @ E	A G H I @ I Y E	FE	AEE	YDDEE



(N) KOPPENWARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal, met apart te verwarmen etages

(E) C * j (+ & ' + * M 2 / L * M L B ' 2 M * L Q P . M * N . M B V / L F / *
(F) C (9 9 -) (' * B 1 B * F L * * T M M L * K L * N O U M * T Q P T *
(D) (' 7 j + & ' + * C 7 B 1 2 M * L 2 h L / h O L P N 2 M L 3 * M V L 3 *

7	1	6	j	' +:
* A F X F E E	A Y G H I Y @ F	FE	I @ E E	F E E E

(N) WARME CHOCOLADEMELK DISPENSER -
transparante polycarbonaat container,
kunststof ommanteling, verhitting door een
uniek dubbel, aluminium compensbodem
systeem, tevens is de dispenser uitgerust met
een unieke aftapkraan, roermechanisme,
thermostaat, hoofdschakelaar en een lekbakje,
ook geschikt voor dikkere chocolade, gl hwein
en andere warme dranken

(E) :) C : C ; () ' 8 " ' 7 ' + * * 3 Q P L 3 M Q R . P O 3 . M *
 3 M 2 B L P B Q . M * . Z V B K O Q L * . 0 1 Z B D 1 * 1 Q L 3 * R M 1 B *
 Q L 2 / M Q * U U O L B M P Z V * 1 L N 3 2 1 B * M L P I M B 3 % W
 i 2 M F . 3 K * P Z V A R B . / * U P * K 2 Q . 3 Z V * M 2 1 L P * N / M B *
 1 0 / L K ' Z B L * 3 K * M L P N M K P Z B I *

(F) C : C : ; () " + ' * * Q * Q R . P O 3 . M * 3 Q P L 3 M *
 N O Z / V L * L 3 * 1 . M P L * Q / M O L B * N O U W * V P L * a * 0 3 * R M 1 L *
 0 3 2 O L * L 3 * . 0 1 Z B D 1 * . F L * U B K * K O O L * K L * 1 Q L 3 . M 3 B *
 P O Z B L M G T 2 B 1 T / 3 V L O P B * M L P I M B 3 % W A P P O Q M O P *
 1 . P N L - . P P M L M T V O M M Z B * 3 F 2 3 M Q O P O 3 * N / M T Q 2 B *
 f Z * N O K * L M O V L * O 2 3 * N O K L *

(D) C : m ; (8 ' & " C - ' + ') Z ' + * * m / P 2 N M R I . P O 3 . M
 4 L N g / M P B 6 L H / L 2 K O 3 V * . 0 * m 0 3 M M U B * N 2 h 0 3 V * 1 2 M M / L Z B L *
 K Q Q M / 0 1 Z B D 1 m l Q L 3 C K L 3 B Q 3 K L P L Z Q U N N B *
 + k N F L H B * N L P I M B 3 % (0 - N M P O 3 K * P Q V 2 M P B *
 . 0 N L K P K 2 1 K 2 L P C N / . K L B J K N L Z * O 3 K * . 3 K L P L *
 N L 2 L * J L M g 3 L *

DELICE

' +:	7	* 1	W 1	; 2M	6	j
Y @ E E	* Y @ E E F	Y @	Y	3	FE	@ F E E
Y D A E E	* Y @ E E A	Y D	Y	5	FE	@ F E E

ROESTVRIJSTAAL/) (' 7 ; ' *) ' ; % 7 : X % C 7

' +:	7	* 1	W 1	; 2M	6	j
@ E E	* Y @ E E F	Y @ B A	E	3	FE	@ E E

GOUD/J : ; 8 % + % J : ; 8

' +:	7	* 1	W 1	; 2M	6	j
F A E E	* Y @ E F	Y @ B A	E	3	FE	@ E E

(N) WARME CHOCOLADEMELK DISPENSER -
transparante polycarbonaat container,
kunststof ommanteling, verhitting door een,
aluminium compensbodem systeem, tevens is
de dispenser uitgerust met een aftapkraan,
roermechanisme, digitale thermostaat,
hoofdschakelaar en een lekbakje, ook geschikt
voor andere warme dranken

(E) :) C : C ; () ' 8 " ' 7 ' + * * 3 Q P L 3 M Q R . P O 3 . M *
 3 M 2 B L P B Q . M * . Z V B K O Q L * . 0 1 Z B D 1 * 1 Q L 3 * R M 1 B *
 i 2 M U O L B M P Z V * 1 L N 3 2 1 B * K 2 / 2 M / M L P I M B 3 % W
 i 2 M F . 3 K * P Z V A R B . / * U P * K 2 Q . 3 Z V * M L P N M K P Z B I *

(F) C : C : ; () " + ' * * Q * Q R . P O 3 . M * 3 Q P L 3 M *
 N O Z / V L * L 3 * 1 . M P L * Q / M O L B * N O U W * V P L * a * 0 3 * R M 1 L *
 U B K * K O Q L * K L * 1 Q L 3 . M 3 B * F L * P O Z B L B 1 T / 3 V L O P B *
 M L P I M M K 2 / 2 M B * 3 M P P O Q M O P * 1 . P N L - . P P M L M T V O M M Z B *
 3 f 2 3 M Q O P . O M L * O 2 3 * N O K L *

(D) C : m ; (8 ' & " C - ' + ') Z ' + * * m / P 2 N M R I . P O 3 . M
 4 L N g / M P B 6 L H / L 2 K O 3 V * . 0 * m 0 3 M M U B * L 2 h 0 3 V * 1 2 M M / L Z B L *
 K Q Q M / 0 1 Z B D 1 m l Q L 3 O K L 3 B 1 2 V Z . Q U N N B *
 + k N F L H B * 2 / 2 M (3 *) N L P I M B 3 % (0 - N M P O 3 K *
) P Q V 2 M P B * . 0 N V L L 2 / 3 L M M P * . 3 K L P L * N L 2 L * J L M g 3 L *

DIGITAAL/ 8 ") (; % 8 ") (; % 8 ") (;

' +:	7	* 1	W 1	; 2M	6	j
Y A E E	* Y @ @ E A	Y X	F	5	FE	Y E E
D A E E	* Y @ @ E E	A X	F	10	FE	Y E E



3 Lit.



5 Lit.



NEW!

3 Lit.



NEW!

5 Lit.



10 Lit.



Temp. 30~80 C



CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal gel poxeerd, 1 of 2 pans, thermostaat en controlelampje, temperatuur van 30-80 C en daardoor uitermate geschikt voor het smelten en/of verwarmen van chocolade of sauzen, inclusief pannen

- Ⓔ C : C : ; () % (C ' * (+ & ' + * * M2/L * ML/LQ R/ / ' OLPLKB@ P * * Q 3 B/MLPI MM 3K*Q/ M2/NB/MI Q.P. KPL * UFE-ZEBCB1 . I 2V*2KL /UP * I L/BV. 3K*P * N. KBV * N / . M * P * . O L B'Q 3 * 2 /OKL*
- Ⓕ C (99 -C : C : ; () % (C ' * * 2I * TQ RB@O * * Q / L B. FL * MLPI MM/MI/MI 2*/01 2LOI B/MI Q.P. KPL * KL * FE-ZEBCB * . QQQ PZ * QO P'U3 KPL * L'XO * N OULLP * KO * N / . M O * . O L B'Q / L * 2 B / O *
- Ⓖ C : m ; (8 ' % (C ' * (+ & ' + * * C7 * LQ R/ / I 2P/ @ KLP * * U 33L3B) N.PI MM03K * m 3/P // (L O NMB) L I Q.P. KPF 3 * FE-ZEBCB1 K OP NL * XL. /h01 * NI L/L3*03K% K LP* L2L3* KLP * NI / . KL * . O L3B'2I / O 2 U U 33L3*

7	. 3 % Q / L % U 33L3	1	; 2	6	j
*D @AFE	1	@GHI@K F	1x 0,7	FE	YE
*D @AYE	2	@GHIFAF	2x 0,7	FE	ZE
ZZ DE	pan % Q 3% Q / L % U 33L				

' +:
YXEE
XZEE
DBXA



1/1 GN



2/3 GN



Temp. 20~80 C

CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal, 2 uitvoeringen 2/3 of 1/1 GN, digitaal bedieningspaneel met thermostaat en controlelampje en perfecte temperatuur controle en daarom uitermate geschikt voor het smelten en/of verwarmen van chocolade of sauzen. Wordt zonder GN-bakken geleverd, max. 10cm diep

- Ⓔ C : C : ; () % (C ' * (+ & ' + * * M2/L * M.B * fLP 23 * % F * P @ @ J 7 BK 2/2 M' 3/P / Q 3 L / I 2 M / M / P I M M 3 K * Q / M 2 / N B / M I Q . P . K P L * U F E - Z E B C B 1 . I 2 V * 2 K L / U P * I L / B V . 3 K * P N L . K B V * P N / . M * . O L * 8 L / 2 L R . K I 2 N O M 7 * 3 M 2 L P B I . I * @ E * 1 * K L L Q
- Ⓕ C (99 -C : C : ; () * * 2I B * fLP 23 * % F * O @ @ J 7 B' 1 1 . 3 K L * K 2 / 2 M L * . f L * M L P I M M / M I / M I 2 * / 0 1 2 L O I L * M L * 3 / M / L * Q P U 2 * X L * / * M I Q . P . K P L * L'XO * N OULLP * KO * N / . M O * . O L * * 2 P T L * . 3 * Q * J 7 * 0 ` ` O ' . * @ E * 1 *
- Ⓖ C : m ; (8 ' % (C ' * (+ & ' + * * C7 B * * 6 L P 23 L3 * % F * KLP * @ @ J 7 B' K 2 / 2 M L * 4 L K 2 3 U L K * 1 2 M N L P I M M 0 3 K * m 3 / M / L O N M 0 3 K * L 2 L * Q P U I M) L I Q . P . K P L V L 0 3 V * 0 3 K * 1 2 M O N U L P K . * N I L / L 3 * 0 3 K % K L P * L 2 L 3 * f 3 * N / . KL * . O L 3 * 2 U P 0 3 V * N 3 L * J 7 * 4 L N G / M P B I . I * @ E * 1 * X L U

7	J 7	1		6	j
*D @AE	2/3	@GHIYDF		FE	@EE
*D @A E	1/1	@GHI XIF		FE	@EE

' +:
DTEE
ADTE

Max Pro®

Foodwarming Systems



Ⓝ HOT DISPENSERS - roestvrijstaal, watergeleiding, de gesloten deksel voorkomt vochtverlies, waardoor de vloeibaarheid van de saus gehandhaaft blijft. Instelbaar tot ca. 90 C met thermostaat en controlelampje

Ⓔ :) * 8 " ' 7 ' + * * M 2 B / * M L B ' O 2 B - 1 . P 2 * G . M P H N L . M K B ' M L * / L K * / K * Q L F L 3 M ' M L * / * U N D 1 2 K 2 R ' M D * 1 . 2 B M 2 B 2 V ' M L * M M * U U O 2 K 2 R * U M L * . 0 L * 8 2 Q 3 L P * . K O M O L * O G M * . * D E B C * 2 M ' M L P I M M 3 K * 2 K 2 . M P / 2 / M

Ⓕ :) * 8 " ' 7 ' + * * 2 1 B * N O U W V L * a ° C 2 B - 1 . P 2 B / * 0 F L P / L * U P I T * G P T F 2 3 M O 3 L * Q P M * K N D 1 2 K 2 R ' M M . 2 B M 3 M . 2 B 2 / * 2 O 2 K 2 R ' M L * / * . 0 L * 8 2 Q 3 L P P T V / Q L * 0 ' 0 a * D E B C * F L * M L P I M M M M M 1 2 3 * 0 1 2 B L O I *

Ⓖ :) * 8 " ' 7 ' + * * C 7 B ' . L P O K N L 2 0 3 V * 8 L P * V L N / L 3 L * 8 L / L / F L P 2 B K L P P L O N 2 1 L 2 M L P O M O 3 K ' N g / M K L 3 * 9 / K 2 1 L 2 M P . K * K L P * . 0 L * O U L N M + L V O / 2 P O P O 2 * D E B C * 1 2 M L P I M M O 3 K * m 3 M / / ; . 1 Q *

HOT DISPENSER I

' +:	7	; 2M	1	6	j
F @ E E	* D @ Y @	4,5	Y F G H I	FE	A E E

Ⓝ 1 met en 1 zonder dispenser

Ⓔ @ i 2 M . 3 K * @ i 2 M D M K 2 Q 3 L P *

Ⓕ @ . f l * L M * . 3 * K 2 Q 3 L P *

Ⓖ @ i 2 M O 3 K * @ N 3 L * 8 2 Q 3 L P *

HOT DISPENSER 2

' +:	7	; 2M	1	6	j
Y Z A E E	* D @ Y	2x 4,5	Y F G H I A E I	FE	@ E E E

@ Y E E * D @ Y F dispenser los% 3R% L0%/ L



Ⓝ CHOCOLADE-WARMER - heeft dezelfde kenmerken als de MaxPro food warmers (zie pag. 433), maar bereikt maximaal 40 C., waardoor deze apparaten geschikt zijn voor het smelten en/of verwarmen van chocolade

Ⓔ C : C : ; () ' j (+ & ' + * - i 2 M . 1 L * N P . M P 2 M * . * M L * & . 1 P * U K ' i . P I L P * G L L * Q V L * Y F F H B * O M L . N 2 V * 1 . 1 2 0 1 * M 1 Q P . M P L * U 3 R * Y E B C ' * 0 N M L L * . Q 2 3 L * . 3 * Q * 0 L K * U P * 1 L / 2 B V * 3 K % P N L . 2 B V * N / . M *

Ⓕ C (9 9 ' - C : C : ; () * * . f l * L * 1 L * * 0 . 2 M * * O L * L * * N O U W - 1 L M * & . 1 P * Q V L * Y F F H B * 1 . 2 * M M 2 / 3 . 3 M O 3 L * M 1 Q P . M P L * . 0 * 1 . 1 2 0 1 * K L * Y E B C * L M 2 2 L 3 * T M M K L * L P 2 * 1 1 L * Q Q P L 2 / Q P U 3 K P L * L M * 0 * N O U W P K O * N / . M

Ⓖ C : m ; (8 ' - j + & ' + * - 1 2 M K L 3 L / Q 3 * & L P 1 . / L 3 * 2 * K 2 * Q 2 L 3 i . P I N M M L P g M * & . 1 P * G L 2 M * Y F F H B * L K N L 2 L * L 1 T Q P . M P 3 * 1 . 1 2 . / Y E B C L P L 2 N 3 K ' 0 K 2 L 1 * J P O 3 K L * 2 M K . * J L P g M L P P P . V L 3 K * V L L 2 / 3 L M O 1 * N I L / L 3 * O 3 K % K L P * F g P I L 3 * 3 * N I / . K L *

' +:	7	pannen% Q 3	1	6	j
		Q 2 B - 1 . P 2 % Q U			

@ Y E E * D @ A A @ 1 D G H I I FE A E E
 F Y A E E * D @ A A 2 D G H I A E I FE @ E E E





Max Pro FOODWARMERS

(N) SPIJZENWARMHOUDAPPARAAT - fraai uiterlijk door compacte roestvrijstalen vormgeving, met roestvrijstalen waterpannen en bain-marie potten (4,5 lit.), iedere pot met afzonderlijke thermostaat en controlelampje, temperatuurbereik max. 90 C

(E) 9: : 8* (+&' +* * 1 Q M 3K* M M K L * K L 2/3 * B * M B / L * M L / B i 2 M * M B / L * M L / i . M P Q 3 * . 3 K * Q B - 1 . P 2 * Q M * U Y B A * / A B * L Q P . M * N . M B V * P L V O / / A 3 * U P * L . N Q M * C R * M L P I M M 3 K * Q / M / 2 / N B M A I Q . P . M P L * 1 . I * D E B C *

(F) C (99' - & !) * * 1 2 L * L 3 * U P 1 L * 1 Q M * L M M M K L * L 3 * . 2 P * B I B ' . F L * Q * L M O B - 1 . P 2 * L 3 * B I * G . Q 2 W Y B A * / A B * N O U W V L * P T V / * . F L * M L P I M M Q P O B * 1 . P 2 * L M / R . 3 M * L o 0 * / 2 I B L O I B M A I G T P . M P L * 1 . I * D E B C *

(D) ' " ' 7 j (+ & (;) ' J ' +) * * 1 Q | M * O 3 K * M M | K L * 9 P I V L M / O 3 V * B * C 7 B i 2 M C 7 * j . L R Q J 3 3 L 3 * O 3 K * B . M M Q U 3 * C 3 N / Y B A * / A B * L K L 3 *) Q U N M L B L * P L V O / 2 P O P L * L 2 O 3 V * 1 2 M / * L B L P * N L P I M M O 3 K * m 3 / P A / / ; . 1 Q B J L I Q . P . M P L * 1 . I * D E B C *

7	pannen % Q 3 % Q B - 1 . P 2 % Q U	1	6	j
*D @YA@	1	DG H I	FE	AEE
*D @YA	2	DG H A E I	FE	@EEE
*D @YAF	3	DG H X I	FE	@AEE
*D @YAY	4	DG H A E I A E	FE	EEE

BAIN-MARIE POT met deksel / :) * 2 M / K % :) * . F L * O f L P (L % : 9 * 1 2 M L 1 L / Z @ @ @ E @ X G H W @

' +:
@YEE
FYAEE
YZAEE
AEE

@ B A



Food Warming System

Ⓝ BAIN-MARIE - roestvrijstaal, geschikt voor gastronormbakken van max. 15 cm diep, voorzien van regelbare thermostaat en controlelampje

- Ⓔ 4('7-&(+''**M2/L *ML/B*O2MOQ*U*P*V. MA 3 PI * 3 M2BLP*1.1 *@* 1 *KLLCB* 2MMLPI MVA 3K* 3MA / 2NVA
- Ⓕ 4('7-&(+''**2BI B*Q P*Q *V. MA 3 PI L*Q U 3KLOP* 0 '0. *@* 1 B. fL *MLPI MVA/V/ Q/L*MA1 2 3*01 2BLOI *
- Ⓖ 4('7-&(+''**C7 B*VLL2/3LMLK*PJ 7-4LNj/MP*Q2*@* 1 * MAUB1 2ML 2B MA/O R.1 *)NLP1 MVA3K*m 3MA //;. 1 Q*

1/3 GN - MAX 15CM

' +:	7	1	6	j
@FDDEE	* ZZE A	XGHFXI	FE @EE	

1/2 GN - MAX 15CM

' +:	7	1	6	j
@Y BEE	* ZZE X	XGHFXI@	FE EEE	



Ⓝ BAIN-MARIE - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 GN compartiment waardoor eenvoudig te reinigen. Geschikt voor GN bakken van maximaal 15 cm diep. Regelbare thermostaat 0-90 C, controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder GN bakken geleverd

- Ⓔ 4('7-&(+''**K OOL* . //LK*M2/L *ML/* ML/KP: i 3B L. R*MA /L. 3B*L. 1/L * . MPQ 3 *9 PJ 7 *Q 3 * U1. 1 *@* 1 *KLOM* K O MOQ*MLPI MVA-DE CB*2K2. MP*2NVA . 3K*O2M2*L.L 1 L3M8L/2LPLK* 2NI ONI 7 *Q 3 *
- Ⓕ 4('7-&(+''**2BI B*KO OL*Q P2 *COFL*1.1 O ONLB* . 3 * O KOR*L*MA 2T1 L3M8L*MA . QL * OP*Q *J 7 *Q U 3KLOP* 0 '0. *@* 1 *)NLP1 MVA/V/ Q/L*E-DE CB*MA1 2B* /01 2BLOI *LMP 2M3 L*L3 . NPL *; 2P. 2 3* . 3 *Q *J 7 *
- Ⓖ 4('7-&(+''**C7 *8Q Q/ . 3K2/ * . LPQ 1L3* MAULhV L3B*3. MA ;*K. NLP*L2NMA*PL 2B2L3 *K*PJ 7- 4LNj/MP*Q2*@* 1 *)2U *8 2ML 2B MA/O R.1 *)NLP1 MVA-DE CB*m3 MA //;. 1 Q*03K*L2VLO ONM1 * L2I PQL* 2K N 3L*J 7-4LNj/MP*V/2U*MA

1/1 GN - MAX 15CM

' +:	7	1	6	j
DDDEE	*AEZ EFE	FGHIAYFY	FE @EE	

MET AFTAPKRAAN/;) *8+('7'7J *) (6' C+: 4'7') *8' *6'8 (7J ' %&) * 4Z (9 (7

' +:	7	1	6	j
@EDDEE	*AEZ EYE	FGHIAYFY	FE @EE	





Ⓝ BAIN-MARIE - roestvrijstaal, dubbelwandig, regelbare thermostaat, zonder GN bakken

- Ⓔ 4('7-&(+''**M2/L *NL/BK OOL-i . //LK.B: K.O MQL*
MLP1 MVB: 2NI OVI 7*Q 3*
- Ⓕ 4('7-&(+''**2 IB'a*K OOL*Q P 2B'MLP1 MMTV/. QLB'
. 3*Q *2 1*
- Ⓖ 4('7-&(+''**C7 BK OOL/ . 3K2/BL2 M/O PL1*
)NLPI MVB NBL*J 7-4LNy/MP*

MAX 15CM

7)RQ	J 7	1	6	i
*ZDD EE	4	1/1	XGHAAI FA	FE	EEE
*ZDD EEF	C	4/3	XGHX IFA	FE	EEE

' +:
F DDEE
FDZDEE

Ⓝ BAIN-MARIE INBOUWMODEL

- Ⓔ 4('7-&(+''*4 ')-'7*&: 8' ;*
- Ⓕ 4('7-&(+''* : +*7C()+' +*
- Ⓖ 4('7-&(+''*Z &* '74('7*

MAX 15CM

7)RQ	J 7	2BO OI 1 . M3*	6	i
*ZDD @E@	(*X	2/3	F@BAI FABA	FE	EEE
*ZDD @E	4*X	1/1	F@BAI AFIE	FE	EEE
*ZDD @EF	C*X	4/3	X@E1 F@BA	FE	EEE
*ZDD @EY	8*X	3/1	DXBAI A IE	FE	FEEE

' +:
FADIEE
FZDIEE
YEABEE
@DEE

Ⓝ BAIN-MARIE - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 gastronorm compartiment, geschikt voor GN bakken van max. 15 cm diep, regelbare thermostaat, controlelampje en ingebouwd element, zonder GN bakken

- Ⓔ 4('7-&(+''**K OOL'i . //LK* M2/L *NL/B' M/L*KP: i 3B'
L. 1/L 'i . MFPQ 3B'UP'J 7*Q 3 * U1 . 1 *@A* 1 *KLQMB'
. K.O MQL*MLP1 MVBZK2 . MP*2/NI 3K*O2/M2/L/L1 L3/B'
i 2NI OVI 7*Q 3*
- Ⓕ 4('7-&(+''**2 IB' *K OOL*Q P 2B' of L*L1 O ONVB' . 3*
OKOPLB'Q OPO *J 7*QP U3KLOP*O `O . *@A* 1 B'
MLP1 MMTV/. QLB'M1 2*01 2LOI *LMP 2M3 L*
L3 . MTLB' . 3*Q *2 1*
- Ⓖ 4('7-&(+''**C7 BK OOL/ . 3K2/B' . LPL I L3*
MLVLh VL3B3. NI B'UP'J . M 3 PI -4LNy/MP*O2*@A* 1 *
)2UB'1 2M2 M/O PL1 *)NLPI MVBm 3M //; . 1 Q *03K*
L2VLO OMI * L2I PQ.FB' NBL*J 7-4LNy/MP*

1/1 GN - MAX 15CM

7	1	6	i
*DEE EYA	YGH @FZ	FE	@EE

' +:
@DEE

Ⓝ BAIN MARIE - dubbelwandig roestvrijstaal. Geschikt voor gastronom bakken van maximaal 20 cm diep. Met diepgetrokken naadloze 1/1 GN compartimenten. Compartimenten zijn afzonderlijk thermostatisch instelbaar en zijn voorzien van controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder gastronormbakken geleverd. Aftapkraan op 1/1 GN op aanvraag leverbaar. Standaard op 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN

Ⓔ 4('7-&(+''**K OOL* . //LK* MZ/L * NL/*9 P* V. /P3 P 1 *Q 3 * U1 . 1 2 . /R* E* 1 *KLQMI* 2M/KLLQ KP. i 3Bf . /M/Q 3 *9 P/L. N* 1 Q PML3M K O MO/L* M/LP1 M/MZK2. MP*/2/M 3K*OQ2/MZ*/L 1 L3M8L/2 LFLK* i 2MO /V. /P3 P 1 *Q 3 *8P. Z. VL*MGU P* @/J 7* . f. 2 Q/L * 3*KL1 . 3K *92MK*3 * 1 * @/J 7 * +F1 * @/J 7 *

Ⓕ 4('7-&(+''**ZB1 ' *K OOL*Q P 2* OPO * V. /P3 P 1 L *CP U3 KLOP* O `O. * E* 1 *COFL* L1 O OMLB* . 3 * O KOFL *C1 Q P/L 3M* N OUF * TQ P. M1 L3M)NLP1 M/MPTV. Q/L *M1 Z*/O1 ZLOI *L/MPT 2M3 L* L3 . M/L *; 2P. 23 * . 3 *O *V. /P3 P 1 L * OZBL/M* f2K. 3VL*Q OP* @/J 7 * OP*KL1 . 3KL * M3K. PK*a1 Kc/L* 1 * @/J 7 * +F1 * @/J 7 *

Ⓖ 4('7-&(+''**C7 *8Q Q/ . 3K2/ *9kPj . /P3 P 1 - 4LNy/MPO* E* 1 * 2U * j . LRQ 1 L3*UULhV L3B3. M/ * 2MLQ P. M/L 2O PL3* @/J 7 -(OML3 * & 2M3 /P3 //; . 1 Q *O3K* L2VLQ O/M1 * L2HP QP* j 2K*N 3L* j . /P3 P 1 - 4LNy/MPL/2U/P/ (O/ OUN N8*U/P* @/J 7 * OULP/ 3VL3 * M3K. PK*1 3M/P/ . OJ 1 * @/J 7 * +F1 * @/J 7 *

' +:	7)RQJ 7	*1	6	j
YFDIEE	*D @ AE	1x 1/1-20	FEGHI*F I @	FE	@EEE
ZAAEE	*D @ A@	2x 1/1-20	FEGHI*X@ @	FE	EEE
@EZAEE	*D @ A	3x 1/1-20	FEGHI@EAI @	FE	FEEE



Ⓝ BAIN-MARIE WARMHOUDVITRINE - gastronom maatvoering. Uitgevoerd in roestvrijstaal met veiligheidsglas. Met thermostaat en controle lampje. Geschikt voor gastronormbakken van maximaal 65 mm diep. Wordt zonder gastronormbakken geleverd

Ⓔ 4('7-&(+''*(4;'): * : j C(' *V. /P3 P 1 * MZ/L * NL/ 2M/L OP2R/V/ j 2M/M/LP1 M/M 3K*Q/ M /2/MMP *UK Q 3 *J 7 * A*1 1 *KLLQG MZ /OKLKH

Ⓕ 4('7-&(+''*4 99')*6') +7' *C (99' 7)' * * V. /P3 P 1 L *ZB1 * . fL *LPL* L OP2M * fL *M/LP1 M/M/M /M1 23*O1 ZLOI * . U/P. 3M/Q/ L* . OI *O *V. /P3 P 1 L *KL * QP/3 KLOP* A*1 1 *GL*Q *Z /O H*

Ⓖ 4('7-&(+''*j (+& (;)' 6') +7' * *j . /P3 P 1 *C7 *1 2M 2N/LN/2M/ / * 2M/N/P1 M/MO3K/M 3/P //; 1 Q *j LL2/3L/M U/Pj . /P3 P 1 - 4LNy/M/ A*1 1 *U/32N/M 2M/2U/P/M

' +:	7	J7	1	6	j
F@YEE	*A XE@E	4x 1/3-6,5	GHI*XAI FY	FE	@ EE
FYDEE	*A XE@	6x 1/3-6,5	GHI@EAI FY	FE	@ EE





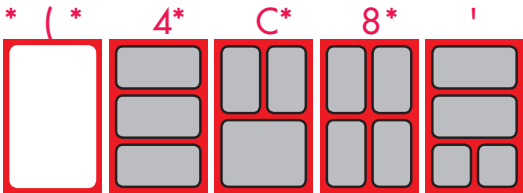
Food Warming System



TYPE A



TYPE B



(N) BAIN MARIE - roestvrijstaal, diepgetrokken naadloze 1/1 gastronorm compartiment hierdoor is deze gemakkelijk te reinigen. Geschikt voor gastronorm bakken van maximaal 15 cm of 20 cm diep. Regelbare thermostaat, controlelampje en ingebouwd element, met aftapkraan. Wordt zonder gastronormbakken geleverd

(E) 4('7-&(+''* *K OOL' . //LK* MZ/L * ML/B' ML/KP. i 3B' L. R- /L. 3B' L. 1 /L ' . MPQ 3 *9 PV. MA 3 PI *Q 3 * U 1. 12 . /R* @A* P* E* 1 *KLQMI' K O MOQ' *MALPI MVB' ZK2. MP' /M' 3K *O2M3' L/L 1 L3/B' 2MKP. Z. VL *MQ* 8L /LPLK' 2M ONV. MA 3 PI *Q 3 *

(F) 4('7-&(+''* *Z IB' *K OOL *Q P Z' Of L *L I O ONVLB' . 3 * OKOPL *LM 2T1 L3M LMR. OL * OP* O *V. MA 3 PI L * CP U3KLOP* O ' O. * @A* O* E* 1 *NPI MPTV/ OLB' M1 Z* O1 ZLOI *LMP 2M3 L *L3 . MFLB' FL *P OZL MKL * FZ. 3VL *; P. 2 3* . 3 *O *V. MA 3 PI L *

(D) 4('7-&(+''* *C7 BK QQL / . 3K2/B' . LPQ 1L3* MUVLh VL3B3. NM ; *K. NLP /L2NM O* FL Z2L3 *9kP J . MA 3 PI -4LNy /MP' O * @A* KLP E* 1 * 2U *8 2M L3 M/O FL 1 *NPI MVBm 3M //; . 1 Q *O3K *L ZVLO OMA 1 * L2h / QLPB' 2M Ch. QUN NB ' 2K * NBL' J . MA 3 PI -4LNy /MP' VL / 2U P M

1/1 GN - MAX 15CM

7)RQ	1	6	j
* ZZ EFE	A	YGH	@FZ	FE @ EE

' +:
@DIEE

(N) CATERCHEF 150 - compleet met GN bakken en deksels met lepeluitsparing in roestvrijstaal

(E) C()'+C '9* @AE* * 1 QLM' 2M 7 *Q 3 * 3K /K ' i 2M N /L *UP* /K /L *Z* MZ/L * ML / *

(F) C()'+C '9* @AE* * 1 QLM FL *O * J 7 *LM OFLP /L * . FL *M O *Q OP / O N *L3* . 2P *Z 1 *

(D) C()'+C '9* @AE* *m 1 QLM 2M 7 -4LNy /MP' O3K *8L 1L / 1 2M // / O Q P O3V *Z *C7 *

7)RQ J 7
* ZZ EF@	B FI * @F * - @A * 1
* ZZ EF	C I * @Y * - @A * 1 * * @ * @ * - @A * 1
* ZZ EFF	D Y I * @Y * - @A * 1
* ZZ EFY	E I * @F * - @A * 1 * * I * @ * - @A * 1

' +:
@ZDIEE
@XIEE
@XIEE
@DIEE

1/1 GN - MAX 20CM

7)RQ	1	6	j
* ZZ EYE	DGH	@FZ	FE @ EE	

' +:
@ADIEE

(N) STRIPPEN VOOR BAIN MARIE

(E) (8() : +*4(+ *9: +*4('7 * &(+'' *
(F) 4(+'))' *8' * & : 7() J ' * : +*4('7 * &(+'' *
(D) 6'+4'78 7J)' J ' *9 +*4('7 - &(+'' - '7) Z' *

7	; *11)RQ
DAF YZ	@X	@ * J 7
DAF YD	A	@Y * J 7
DAF AE	F A	@ * J 7
DAF A@	AFE	@ / @ J 7

' +:
FA
BA
DA
FDA



Max Pro[®]
Foodwarming Systems

① GASTRONORM BAIN-MARIE WAGEN - dubbelwandig roestvrijstaal met 1/1 Gastronorm, diepgetrokken naadloos compartiment(en) welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn (Type D-E), (Type A-B-C: 1 thermostaat, 1 waterbad), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 20 cm diep, de wagens zijn voorzien van een duwbeugel, onderplank, 4 zwenkwielen, twee geremd, rubber stootranden, aftapkraan, controlelampje en spiraalsnoer, wordt zonder GN bakken geleverd

- ② 4('7 -& (+ ") + : ; ' , * * K O Q L ' i . / L K * M B L * M L / ' i 2 M K L L G K P i 3 B ' L . 1 / L * @ / @ J . M A 3 P I * 1 Q P M L 3 M ' i 2 M ' L Q P . M A R * F L V O / . O L * M 1 Q L P . M P L B * G R Q * 8 - ' H B * G R Q * (- 4 - C d @ / M L P I M B @ @ M H B * O 2 M O L * U P * E * 1 * K L L Q J . M A 3 P I * U K * Q 3 B i 2 M Q D N O P B O 3 K L P N L / B Y * i 2 L * . M P * U I N E N ' i 2 M Q P . I L B P O O L P * O U L L P P 2 B K P . 2 . V L * M G B * 2 K 2 . M P * 2 / M A 3 K * P L / M A M L * P K B K L / 2 L L K * i 2 M D M 7 * Q 3 *
- ③ C (+ ') * 4 (' 7 - & (+ " * a K O O L * Q P 2 2 1 B ' O f L * L 1 O O M B * . 3 * O K O P L B * . f L * 1 Q P M L 3 M ' i @ / @ V . M A 3 P I L * N O U T * T Q P . M 1 L 3 M ' i G R Q * 8 - ' H B * G R Q * (- 4 - C d @ / M L P I M B @ @ 2 3 H B * Q C R L * . O i * Q * V . M A * K ' O 3 L * Q P U 3 K L O P * O ` O ' a * E * 1 B ' . f L * Q 2 V 3 T L B T M V e P L * Q L B * K L O I * P O L * . f L * U L 2 3 * a * Q 2 K B M 1 Q 3 * L 3 * . O M N O B P O 2 B L M K L * 2 . 3 V L B M 1 2 3 * O 1 2 B L . O i * L M A . Q L B * 2 P T L * . 3 * Q * J 7 *
- ④ 4(' 7 - & (+ ") (J ' 7 * * K Q Q / . 3 K 2 * C 7 B 4 L I L 3 * M V L H V L 3 B 3 . N M B i 2 M L Q P . M O L N 2 Q P L 3 * @ / @ J 7 - (O M 2 G 3 H B * G R Q * 8 - ' H B * G R Q * (- 4 - C d @ / M L P I M B @ @ . L P O K H B V L L 2 / 3 L M K P * E * 1 * M U L * J 7 - 4 L N j / M P 1 2 M . 3 K V P 2 U B O K L 3 . Q . V L B Y * . L 3 I P / L 3 B * 1 2 M P O C L 1 L B J O 1 1 2 M . K g 1 Q U P 3 B i Q . O U N N B B m 3 M / / ; . 1 Q * O 3 K * m Q / 1 2 M P L K L P h O V B i 2 K * N B L * J 7 - 4 L N j / M P V L 2 U P M A

' +:	7	J7	1	6	j
DABEE	*X@ EA	2/1	A	Z G H X I * Z Y	FE @AEE
XDABEE	*X@ EAF	3/1	B	Z G H X I @@	FE @AEE
@DABEE	*X@ EAY	4/1	C	Z G H X I @YD	FE FEEE
@YABEE	*D @FAE	2x 1/1	D	DEG H I E I * Z A	FE @EE
@YDABEE	*D @FA@	3x 1/1	E	DEG H I E I @ E	FE FAEE



(N) BAIN-MARIE/WARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimale temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90 C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 2 inzetbakken 1,5 liter

④ 1'7-&(+''%9: : 8j (+&'+'* M2/L * ML/B: 2-12/11
/ . OL*/K* 2M/V/ 'i 2K i BCR*1 L. 3 * Uj . MAP*
P O/ 12 3* Q2 01 *M1 QLP. 10FL * 3/A /M/P OVN OMM*
Q 23-1. P2 B'i 2M/K2/2M/R*. K O MOQL *MLP1 MVB. K O MOQL*
UP 1 *YE*M*DEBCB: 3K*12 LP@E*1 23-*X *N OP B' OQQ2/K*
1 Q/LM'i 2M* * 3M2LP *@BA*/2M*

④ 1'7-&(+''%C (99' -&') **/. 2P*2 1 RK. QLB/L*
OF LP /L*QOM/ML *UPI T*TM3 N.*a*/. 2P. FL *U3 ML *L3*
FLPLB: 0*1 RL3*KL*/ * P O/ 12 3*KL*/L. O*KL* 3/A /L*KL*
M1 QTP. 10FL * Q2 . /L*MOM/ O*/ 3V*KO*O 23-1. P2 B: FL *
MLP1 MNPV/. OL*301 TP2 OL1 L3/12. O MOQL *L3/ML *YE*L/M
DEBCB/MY *1 2OM/P2 *@E*1 23-*X *N.OLP B'U OP32. FL *
Q *@BA*/2M*

④ 1'7-&(+''%i (+& (;) 'J' +) *C7 *B'OU/M2NM
FLP N2/HO PL*8L 1/L*1 2M / U3 MPPKOP N
j . LH2H O/ 12 3* Q2 . /L*)L1 QLP. 10FL 3/A /L* g/PL3K*
KLP*4. 23-&. P2 B'i 2M/K2/2M/L23 M/Q PLP) NLP1 MVB
L23 M/Q Pf 3*YE*Q*DEBCB03K*ZL2MLQP*
@E*1 23-*X * 123KL3B1 1 Q/LM'i 2M* *4LNj/M/P@BA*/2M*

7	1	6	j
* ZZ @E	YGHF I X	FE	XEE

ZZ DEF inzet bak% 3M2LP%Q %4LN /MP1,5L
ZZ DEY rand%P2 %1 3MPL%+. 3K

' +:
@ DEE

BKA
BAE



(N) BAIN-MARIE/WARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimale temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90 C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 1 inzetbak 3,5 liter

④ 1'7-&(+''%9: : 8j (+&'+'* M2/L * ML/B: 2-12/11
/ . OL*/K* 2M/V/ 'i 2K i BCR*1 L. 3 * Uj . MAP*
P O/ 12 3* Q2 01 *M1 QLP. 10FL * 3/A /M/P OVN OMM*
Q 23-1. P2 B'i 2M/K2/2M/R*. K O MOQL *MLP1 MVB. K O MOQL*
UP 1 *YE*M*DEBCB: 3K*12 LP@E*1 23-*X *N OP B' OQQ2/K*
1 Q/LM'i 2M* 3M2LPFBA*/2M*

④ 1'7-&(+''%C (99' -&') **/. 2P*2 1 RK. QLB/L*
OF LP /L*QOM/ML *UPI T*TM3 N.*a*/. 2P. FL *U3 ML *L3*
FLPLB: 0*1 RL3*KL*/ * P O/ 12 3*KL*/L. O*KL* 3/A /L*KL*
M1 QTP. 10FL * Q2 . /L*MOM/ O*/ 3V*KO*O 23-1. P2 B: FL *
MLP1 MNPV/. OL*301 TP2 OL1 L3/12. O MOQL *L3/ML *YE*L/M
DEBCB/MY *1 2OM/P2 *@E*1 23-*X *N.OLP B'U OP32. FL *
@Q *FBA*/2M*

④ 1'7-&(+''%i (+& (;) 'J' +) *C7 *B'OU/M2NM
FLP N2/HO PL*8L 1/L*1 2M / U3 MPPKOP N
j . LH2H O/ 12 3* Q2 . /L*)L1 QLP. 10FL 3/A /L* g/PL3K*
KLP*4. 23-&. P2 B'i 2M/K2/2M/L23 M/Q PLP) NLP1 MVB
L23 M/Q Pf 3*YE*Q*DEBCB03K*ZL2MLQP*
@E*1 23-*X * 123KL3B1 1 Q/LM'i 2M* *4LNj/M/PFBA*/2M*

7	1	6	j
* ZZ @EF	YGHF I X	FE	XEE

ZZ DE inzet bak% 3M2LP%Q %4LN /MP3,5L
ZZ DEX rand%P2 %1 3MPL%+. 3K

' +:
@ EEE

ZBAE
BAE



2/3 GN

CaterChef® SOUS VIDE

NEW!



met water circulatiepomp
pompe de circulation de l'eau
with watercirculationpump



1/1 GN

SOUS VIDE CIRCULATIE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, met deksel en 2 handgrepen, voorzien van digitaal bedieningspaneel, digitale thermostaat, tijd klok, water circulatiepomp, aftapsysteem en 2 inzetrekken voor vacuümzakken, temperatuur op 0,1 C nauwkeurig
Sous Vide is een methode van regenereren of garen waarbij voedsel is verzegeld in luchtdichte vacuümzakken en geplaatst wordt in het waterbad, in een exacte temperatuur gecontroleerde omgeving door de digitaal instelbare thermostaat en constante water beweging voor maximale temperatuurcontrole door de sterke water circulatiepomp

- Ⓔ : *6'8' °C+°C ; () ! 7 *4 ('7 - & (+ " * * M2B / * ML B1 2M / X * 3K * M * N 3K / L B L ' 020 Q K * 2M K 2 / 2M / 3M / A / Q 3L B / K 2 / 2M / ML P1 M B * M L P B * . M P * P O / M 3 * G O 1 Q B K P . 2 * R M 1 * 3K * M * P . I * U P f . 001 * Q V B * M 1 Q P . M P L * M * E @ C * . O P . R O * 6 2 L * 2 * . * 1 L M 1 K * U P L V L 3 L P . M * P * / i I * U K * L . / K * 2 * . P / M / M . 001 - Q V * . 3K * 2 * Q / L K * 2 * M L * . M P Q M B * 2 * . 3 * L I . M M 1 Q P . M P L * 3 M / L K * L 3 f P 31 L 3 M O R * K 2 / 2M / . K O M O L * M L P 1 M M 3 K * 3 M 3 M . M P * F L 1 L 3 M U P 1 . I 2 O 1 * M 1 Q P . M P L * 3 M / C R * M L * M B V * . M P * P O / M 3 * G O 1 Q
- Ⓕ : *6'8' °C+°C ; () ! 7 *4 ('7 - & (+ " * * 2 B I B . f L * O f L P / L * M K L O I * Q 2 / 3 T L B . f L * 1 1 . 3 K L * K 2 / 2 M / L * 3 O 1 T P 2 O L B * M L P 1 M M 1 2 B O M P 2 B Q I Q * K L * P O / M 3 * K L * / L . O B * R M 1 L * K L * f 2 K . 3 V L * L * M K L O I * P . I * K L * M I . V L * Q O P * L * . * O * f 2 K L B * / * M 1 Q P . M P L * a * E B @ C * Q P T 2 B O * f 2 K L * L M O 3 L * 1 T M 1 K L * O * K L * P T V T 3 T L P * O * L 3 M O 2 L * / * . / 1 L 3 M * L / I * K . 3 * K L * . * a * f 2 K L * T M 3 N * a * / . P * L * M M Q / T * K . 3 * / L * Q 2 B * K * L . O B * a * O 3 * L 3 f P 3 3 L 1 1 L 3 M Q P T 2 * a * M 1 Q T P . M P L * 3 M / L * Q P * M L P 1 M M P T V / Q / L * 3 O 1 T P 2 O L * L M 1 O F L 1 L 3 M K L * / L . O * 3 M 3 M * G O P O 3 * 1 . I 2 O 1 * K L * 3 M / L * K L * / * M 1 Q P . M P L * Q P * / * Q 1 Q * K L * P O / M 3 * K * L . O * U P M *
- Ⓖ : *6'8' °Z+m ; () ! 7 *4 ('7 - & (+ " * * C 7 * 1 2 B L I L / O 3 K * h i L 2 J P 2 U 3 B * . O V L M M M M 2 M K 2 / 2 M / P * M O L P O 3 V B K 2 / 2 M / *) N L P 1 M M B 1 2 L P B * . L P O 1 i g h G O 1 Q L B * Q U D R M 1 * O 3 K * h i L 2 + . I * U P * 6 . I 0 0 1 Q L O M A B * L 1 Q P . M P V L 3 . O 2 M L 2 * O 2 * E B @ C O * f 2 K L * 2 M L 2 L * & L M M K L * K L P h o * F L V L 3 L P 2 F L 3 * K L P * / 3 V . 1 * 1 N L 3 * L 3 * 2 * O U M 2 N M 3 * 6 . I 0 0 1 Q L O M A * F L P 2 V L * O 3 K * 2 * i . L P Q K * Q 2 L 2 B L P * L 1 . I M 3 *) L 1 Q P . M P 1 3 M / 2 P M 3 * 1 V L O O 3 V * K O P N K 2 / 2 M / * F L V L * Q P L P *) N L P 1 M M M O 3 K * 1 3 M 3 M * i . L P Q i L V O 3 V * U P L 2 L * 1 . I 2 . (*) L 1 Q P . M P F L V L O 3 V * K O P N K 2 * M P L * . L P O 1 i g h G O 1 Q * / M 2 P M

! +:
F@EE
FDAEE

7)RQ
* ZE FEE 2/3 GN
* ZE F@@ 1/1 GN

1 6 i
XG HIFX I F Y FE EEE
FEG HIAZ I F FE XEE

*440



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

NEW!



(N) SOUS VIDE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimaal accurate temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90 C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 1 inzetrek voor vacuümzakken

(E) : *6'8' 4('7-&(+' ** M2/L * ML/B: P/M/NM/ . Q/L *
/K' 2M/V/ 'i 2BK i BCR*1 L. 3 * Uj . NAP* P O/ M 3*
Q2 01 * OP. M/M1 QLP. MFL* 3/A /M/P OVN OMMML*O 2-
1. P2 'i 2M/K2/2M/R*. K O MO/L *MLP1 MVB. K O MO/L *P 1*
YE-DEBCB: 3K*M L P*E*1 2*-X *N OPB OQQ2K* 1 Q/LM*
i 2M/P. 1 *U P. 001 *Q V*

(F) : *6'8' 4('7-&(+' **/. 2P*2 1 RK. Q/LB/L* OFLP /L*
QLOM/M *U/P1 T*TM3 NL*a*/. 2*. FL *U3 /M *L3*F LPLB: O*
1 RL3*KL*/ * P O/ M 3*KL*/L. O*KL* 3/A /L*KL *M1 GTP. MFL*
Q2 . L *MOM O*/ 3V*KO*O 2-1. P2 * (FL *M/P1 M/M
P/V/ Q/L *301 TP2 OL1 L3M. O MO/L *L3M *YE-DEBCB/M *
1 2ONAP2 *E*1 2*-X *N OLP B'U OFP2. FL *O3L *P. 1 *Q OP
M I. VL*/L* . * O f 2L*

(D) : *6'8' 4('7-&(+' **C7 B' OUM2 NMLP N2 HO PL*
8L I L/1 2M / U3 M/PB/KOP Nj . L Ph 2I O/ M 3* Q2 . (L*
J) L1 Q.P. MFL 3/A /L* gNPL3K*KL*P*4. 2-&. P2 *2 *M/K2/2M/
L2 M/O P/P) NLP1 MVB L2 M/O P/P 3*YE-DEBCB*O3K*
ZL 2ML Q P*E*1 2*-X * M3KL3B'1 1 Q/LM1 2M*+. 1 *U P*
6. 1001 QLOM*

7	1	6	j
* ZE FEZ	YGHF I X	FE	XEE

' +:
@EIEE

NEW!



(N) UNIVERSEEL KOOKAPPARAAT - roestvrijstaal, roestvrijstalen mand met hangrepen, kruimelrooster en deksel, thermostaat 0-110 C en controlelampjes, zeer snel op temperatuur door krachtige elementen, uitermate geschikt voor het snel blancheren van groentes en het koken van eieren, vis etc.

(E) 7'6' + (; *C : : m'7 J ' (; '7 C' *- M2/L * ML/B*
M2/L * ML/O I LM 2M/P2Q B' P01 O/M R: 3K* FLB*
M/LP1 MME-@EBC*. 3K*Q/ M2/NMB/LFR* 021 R*M*
M1 QLP. MFL *KOL *M* M 3V/L L1 L3MBQ P2/O/ P/R* O2MO/L *U P*
' 021 R'Q. 3 N2V* Uf LVLMO/L * 3K*O 22V* ULV V B'2NB*
LM*

(F) ('+' ; *8' *C " : 7* 7'6' + ' ; *2 B I B'Q 32 P1 3*2 1*
. FL *KL *Q 2/3TL B/LM/L* OFLP /B/M/LP1 MME-@EBC*L/M
f R. 3M/KL* 3/A /LBP. Q/L1 L3M*/. *M1 GTP. MFL *Q P/KL *
T/T1 L3M*Q2 . 3M/Q P2/O/2 P/L1 L3M QEP QP2 *Q OP/*
O2 3P. Q/L *KL *TVO1 L B/KL * LOUBKO*Q 2 3BLM*

(D) 7'6' + (; *m C ' + *C7 B'C7 *m P01 2M P2M 3B*
mPk1 L/J 2M/P*O3K*8L I L/B) NLP1 MME-@EBC*O3K*
m 3/A //; . 1 Q/B LNP* NBL //KOP N' MFL *L1 L3M*. OJ
J) L1 Q.P. MFLBQ 3KLP *VL 2/3L M/LP* NBL //O/ 3 N2 PL 3f 3*
J L1 k L*O3K*K. *m NL3f 3* 2 P3B92 NBO i *

7	1	6	j
* ZZ @EA	F GHFZIFE	FE	EE

' +:
@ADEE



Food Warming System

(N) FOODWARMER/SOEPKETEL - au bain-marie, roestvrijstalen delen, wordt compleet geleverd met een roestvrijstalen bain marie pot van 5,7 liter voorzien van deksel met lepel uitsparing, thermostaat en controlelampje

- (E) 9: 8j (+&' +** M2/L * NL/Q PVBQ 23-1 . P2 *NL. MKB' i 2M' M2/L * NL/Q 23-1 . P2 *Q 3* UABK*/2MP * 3K*/K' 2M' VF L*UP* Q 3B' 2M/M/LP1 MVA 3K*Q/ M2/NM
- (F) C (99' *8') **/L *Q L *L3*2 1 B' N OUV VL *a' Q 231 . P2 * FL *Q *231 *KL*ABK*/2M *LM OF LP /L' K'L3 N * O2/cFLB: FL *MLP1 MVA/MVA1 23*/01 23LOI *
- (D) ' ' ' ' j (+& (;) ' ' j ' +) ** KL/MNL3*) L2LB' j . LPQ KN.203VBC7 4. 23-& . P2 j QJ*ABK* 2MFB8L 1L/ 1 2M)UW/.0 Q P03VB'1 2M)NLP1 MVA03K*m 3M //; . 1 Q*

ZWART/4;(Cm87 : "+% C j (+Z

' +:	7	*1	W'1	;2M	6	j
YEE	* ZE @E	FY	Y	5,7	FE	FEE

ROESTVRIJSTAAL/) ('7; ' *) ' ; %7 : X%C7

' +:	7	*1	Ø*1	;2M	6	j
XAEE	* ZE @EA	FY	Y	5,7	FE	FEE

(N) SOEPKETEL - uitermate geschikt voor het warmhouden van sauzen, kerriespijzen, hotdogs, sateh, etc. Bijgeleverde magneetstrips bieden de mogelijkheid om een tekst op de soepketel te plaatsen. De soepketel mag uitsluitend "nat", d.w.z. au bain marie, gebruikt worden. Met roestvrijstalen binnenpan, scharnierend deksel, thermostaat en controlelampje

- (E) : * m') ; ' * Q PU AR* O2MK*M' LLQ . O L B' OFF2 B' MVA B' LO Q. 3K* . MVA/B'NK V B'L M' j . P1 * j N * OQ' I L MVA * j O MVA * O LK * i L MVA 2L * . O * Q 23*1 . P2 B' 3R * j 2M' M2/L * NL / 23LP*Q MVA 23VLK*/K B' M/LP1 MVA 3K*Q/ MVA 23NM
- (F) C (99' - : ' * * 1 . 23M32P' N OK*Q PU 2M1 L3MKL * . O L B'KL * OFF2 B'KL *P. MVAO2/L B'KO* . MVA/MVAKO' I LO Q B' KL * MVA B'L M * L * N OUV - OQ * K 2M)MVA * O T * MO OP * . O * Q 23*1 . P2 B' a K * FL * KL * /L . O * j FL * Q 23*1 . P2 * 23 1 B' O fLP /L * a * N P32.FL B' M/LP1 MVA/MVA R. 3M)01 23LOI *
- (D) ' 7 m' ' ; * * LNPVLL2/3L MVA01 * j . P1 N /MVA3' 3* . O L3B'COFFR B' 2MVA OUVLP2 MVA3B' N N21 * KLP* . MVA B' MKV B'0 i * 8LP* OQQL3L L/K. P1 . 3* O N2 /2N 3. B'K N * 1 2M) . LPQ K * VLP. O N L3 * & 2MVC7 -4. 23 * & . P2 * 23 . MVA B' MVA / OQQL I L B') NLP1 MVA03K*m 3MVA // ; . 1 Q*

' +:	7	*1	W'1	;2M	6	j
DAEE	*AFX @A	Y	YE	13	FE	EE



Soepketel/ Soup kettle / Chauffe-soupe / Suppenkessel "Bistro"



(N) AU-BAIN MARIE SOEPKETEL - uitermate geschikt voor het warmhouden van sauzen, kerriespijzen, hotdogs, sateh, etc. Bijgeleverde magneetstrips bieden de mogelijkheid om een tekst op de soepketel te plaatsen. De BISTRO soepketel mag uitsluitend "nat", d.w.z. au bain-marie, gebruikt worden. Met roestvrijstalen binnenpan, scharnierend deksel, thermostaat en controlelampje

(E) : * m)) ; ! * Q R U L M * O Z W K * M I L L Q * . O L B' O P P 2 B' M i B' L O C' 3 K * . M A N B N M V B L M * i . P I * J N * " 4 ") + : " * O G I L M A * 1 0 M Q ' 0 L K * " i L N B ' 2 L * . O * Q 2 B - 1 . P 2 B ' 3 R ' j 2 M ' M 2 B , L * M L / 2 B 3 L P Q M B N B V L K * / 2 B ' M L P I M M 3 K * Q / M 2 N M

(F) C (9 9 - : ' * (4 (' 7 - & (+ " * * O O P * 1 . 2 M 3 2 * N O K * Q P U 2 M 1 L 3 M K L * . O L B' K L * O P P 2 B' K L * P . M M O 2 / L B' K O * . M A N L M K O ' L Q C B' K L * M K V B' L M * ; L * N O U L L - O Q * " 4 ") + : " * K 2 M M L * O T * M O O P * . O * Q 2 B - 1 . P 2 B' a K * . F L * K L / L . O * (F L * Q 2 B - 1 . P 2 * 2 B ' B' O F L P / L * a * N P 3 2 F L B' M L P I M M M L M R . 3 M O 1 2 B L O I *

(D) 4 (' 7 - & (+ " - ' 7 m ' ; * * L N P V L L 2 / 3 L M h 0 1 * j . P I N M 3 f 3 * . O L 3 B' C O P P R B' 2 M Q V L P 2 M 3 B * N N 2 I * K L P * . M A N B' M K V B' O i * 8 L P * " 4 ") + : " * O G Q 3 L L L / K . P U 1 . 3 * . O N 2 / 2 N 3 . B' K N * 1 2 M . L P Q K * V L C P . O N L 3 * & 2 X C 7 - 4 . 2 B - & . P 2 * 2 B . M B m / G E K L I L B' N L P I M M O 3 K * m 3 M // ; . 1 Q *

7	W 1	* 1	; 2M	kleur% / P% O L O P % 9 . P Q)} R Q	6	j	' +:
*AFX @EZ	FA	F	10	zwart% Q . 1 % 3 2% N . F h	A	FE	YEE	XIEE
*AFX @ED	FA	F	10	rustiek grijs% P O M O L * V L R * V P 2 * P O M O L * P O M * V P . O	B	FE	YEE	XIEE
*AFX @EE	FA	F	10	rustiek bruin% P O M O L * C P i 3% C P O 3 * P O M O L * P O M * C P . O 3	C	FE	YEE	XIEE
*AFX @EA	FA	F	10	roestvrijstaal% M 2 B L * M L % 2 B 1 % C 7	D	FE	YEE	DYEE
met digitale thermostaat/ i 2 M K 2 / 2 M / M L P I M M F L * M L P I M M B O 1 T P 2 O L % 1 2 M K 2 / 2 M / L 1 *) N L P I M M								
*AFX @@	FA	F	10	zwart% Q . 1 % 3 2% N . F h	E	FE	YEE	XYEE

pujadas



REHERMALIZER

ALL NEW!



pujadas



REHERMALIZER



(N) INDUCTIE SOEPKETEL/FOODWARMER - droog gebruik, inductieverwarming, waardoor het controleren en bijvullen van water overbodig wordt en ook sneller op temperatuur en betere temperatuurregeling/controle, verwarmt voedsel gelijkmatig en efficiënt, LED drukknopbediening, temperatuurregeling, 4 voorinstelbare programma's en roerindicator, uitermate geschikt voor verwarmen van sauzen, soep, satoh, worsten/hotdogs etc. met roestvrijstalen binnen pan met scharnierdeksel

(E) 178 C) 7 * : *m)) ; % : 8 * (+&' + *KFR° O LB° ZIKO MA 3° NL MBVBI NZNL / 2 B. M° PL 2 / 3K° N. I 2V° I . MAP° / FL / 3K° / * 02 I LP. MMAT QP. K° PL * 3K° Q / MM° P° MAI QP. K° PL * 3° PA B° NL. M° U K° L FL 3 / R° 3K° L U 2 2 3 MRB° ; 1 8 ° QD N° C° M° M° 3° 3° PA B° MAI QP. K° PL * 3° PA B° Y° C° PL - L M° C° P° VP. 1 * 3K° K° ZK 2. MPBLI ML 1 L L R° O 2 M° Q L * U P° NL. MBV° . O L B° OGB° . MRB° . O . VL % N° MK V ° LM ° i 2 M° M° Z / * ML ° Z 3 LP° Q 3 i 2 M° N° Z VL K° / Z *

(C) (99 - : 99 ; 1 % : 99 ; 1 + 5 * 178 C) 7 * * O 2 2 . MA 3 ° a * L B ° L * N O U W V L ° Q P ° Z I K O MA 3 B ° O Z P L 3 K * / * 3° PA / L ° M ° Y . O M K ° L . O * O Q L P U D ° L M ° Q O * P . Q K L ° a * / * MAI QP. K° PL B° Z 2 ° O ° 0 3 * 1 L 2 / L O P * 3° PA / L % 3° PA / L * K L * / * MAI QP. K° PL B° N O U W * L * . / L 3 M ° K L * 1 . 3 2 P L ° 0 3 2 U P I L ° L M ° L U 2 . L B ° O O M 3 - Q O 2 ° a * ; 1 8 B ° 3° PA / L * K L * / * MAI QP. K° PL B° Y ° C° P° VP. 1 1 L ° C° P T P V / ° L M ° B K 2 . M O P K L * O P P L B ° 3 F 2 3 M ° Q P U 2 M A I L 3 M ° Q O P P T N O U W P ° L * . O L B ° L * O Q L B ° L * . MRB ° L * . O 2 L ° N ° MK V B L M ° . F L ° 0 3 L * O F L * L 3 ° Z 1 * . F L ° 0 3 * O F L P ° L ° a * N P 3 2 P L *

(D) 178 m) 7 * : 17 m) ; % : 17 j ; +&' + * * MA 1 L 3 V L C P . O N B K O P N ° 3 K O I MA 3 L F g P I O 3 V B K 2 * K . * P k W 3 ° 0 3 K * 7 . N k / L 3 ° f 3 ° j . L P k Q P L k 2 * 1 . N M O 3 K * . O N Q L L P L P) L I Q P . M P M O L P O 3 V ° F L V L O 3 V * N B L / L P ° 1 . N B I L F K L 3 * Q L 2 L 3 ° V / L 2 N I g f l 2 ° 0 3 K ° L U 2 2 3 M ° F g P I M B ° ; 1 8 - 8 P O 1 1 3 Q U M O L P O 3 V B) L I Q P . M P P L V L O 3 V B ° Y ° f P L 2 V L M / M * P V P . 1 1 L ° 0 3 K * + O K L P . 3 h L 2 L B ° L N P ° V O M ° V L L 2 / 3 L M ° 0 1 * P N Z H L 3 ° f 3 * . O L 3 B ° O G Q L 3 B ° . M A N B ° j k P M N L 3 % M B V ° L M ° 1 2 M C 7 - 1 3 3 L 3 Q J 3 3 L * 1 2 M m / Q K L I L /

7	* 1	W° 1	; 2M	6	j
*X @@@	FYB	FAB	10,4	FE	ZEE

' +:
YDÉE

(N) INDUCTIE SOEPKETEL/FOODWARMER INBOUWMODEL- met los bedieningspaneel

(E) 178 C) 7 * : *m)) ; % : 8 * (+&' + * 4 °) - 17 * & : 8 ; * ; * 2 M ° L Q P . M A * 3° PA / Q 3 L /

(C) (99 - : 99 ; 1 % : 99 ; 1 + 5 * 178 C) 7 * * & : 8 ; ; * 17) S J + S * * . f L ° Q 3 3 L . O * K L * 1 1 . 3 K L * T Q P T *

(D) 178 m) 7 * : 17 m) ; % : 17 j ; +&' + * * 17 4 (& : 8 ; ; * 1 2 M ° L Q P . M A I * 4 L K 2 3 W / K *

7	* 1	W° 1	; 2M	6	j
*X @@@	F@F	FAB	10,4	FE	ZEE

' +:
XYAEE

APW
wyott

18 cm



① INFRAROOD WARMERS - roestvrijstaal, met thermostaat

- ① : 6' + '(8'j (+&' + *M2/L *MLB' 2MPLPI MM
- ② C (99' -&') *7 9+(+: J' *B' fL *MLPI MM
- ③ ' ' ' 7-j (+& (;)')+(; '+*C7 B' 2MPLPI MM

' +:	7	;MM1	6	i
XBEE	*FAE E @	61	FE	A E
FXBEE	*FAE EX	76	FE	XYE
AYBEE	*FAE ED@	91	FE	DEE
ABEE	*FAE @EX	107	FE	@EZE
ZEBEE	*FAE @	122	FE	@ YE
D BEE	*FAE @FX	137	FE	@YEE
F@XBEE	*FAE @A	152	FE	@AZE
FYXBEE	*FAE @ Z	168	FE	@X E
FYXBEE	*FAE @ZF	183	FE	@DYE

① INFRAROOD WARMERS - aluminium "ECONOMY", met aan/uit schakelaar

- ① : 6' + '(8'j (+&' + *M1 2D1 *C: 7: &, "B' 2M : 7% 99' i 2M
- ② C (99' -&') *7 9+(+: J' *M1 2D1 * "C: 7: &, "B' fL *2MPROQKOP
- ③ ' ' ' 7-j (+& (;)')+(; '+*M1 2D1 * "C: 7: &, "B' 2M 2VLQ OMA *7% - N MP

' +:	7	;MM1	6	i
@ABEE	*FAE EE	61	FE	FYE
@DXBEE	*FAE EEF	76	FE	YYE
@ABEE	*FAE EEY	91	FE	A E
ABEE	*FAE EEA	107	FE	E
FYBEE	*FAE EE	122	FE	XZE
YABEE	*FAE EEX	137	FE	D@E
DBEE	*FAE EEZ	152	FE	@EFE
ZDBEE	*FAE EED	168	FE	@@YE
FFDBEE	*FAE E@@	183	FE	@ AE

① T-LEGS STAND - voor de APW/WYOTT spijzen warmers

- ①)-;J *) (78*UP(j % , :)) *U K' . PI LP *
- ②)-;J *) (78*Q OP' L f *M *N OW 3M (j % , :)) *
- ③) (789 ' *U(P(j % , :)) * Q. 2Li gPI LP *

' +:	7	*1	1
DABEE	*FAE DEE	YE	Z

① APW/WYOTT INFRAROOD WARMERS - voor het op de juiste temperatuur bewaren van alle soorten gerechten zonder de kwaliteit ervan te beïnvloeden. Gerechten drogen niet uit en verliezen hun oorspronkelijke kleur niet. De food warmers zijn standaard voorzien van speciale bevestigingsstrippen waaraan kettingen bevestigd kunnen worden. De juiste afstand tussen de food warmers en het warm te houden gerecht is ca. 33 cm

① (j % , :)) * 6' + '(8'j (+&' + *UPI LLQBV . //1 2K * UGRLQ PLK*U K * MML *P2/MMAI Q.P. NPL * i 2M OMA . O 2BV*KL 2 . K 3* 3K' 2M OMA U12/BV*ML * `O. /2R* 3K*ML * P2/B. / /OP* M3K. FK*U. NPL * PL * KO. /GDPQ L*1 O3/BV* 3K*N 3V2V*CP. ILM*)N 1 MUF OP. QL*K2M3 L*Q.M LL3*N. MAP. 3K*U K*2 * FF* 1

② APW/WYOTT CHAUFFE METS INFRAROUGES pour maintenir la temp rature des mets sans causer desiccation et sans affecter la qualit e et la couleur originelle. Des caract ristiques standard sont des consoles pour fixation plafond ou suspendue. La distance la plus favorable entre la chauffe mets et les mets est env. 33 cm

③ APW/WYOTT SPEISEN WARMHALTESTRAHLER zum Warmhalten von Speisen, ohne dass diese austrocknen und ohne dass Qualit t und original Farbe beeintr chtigt werden. Serienm ssig angefertigt mit Kette zum Aufh ngen. Die g nstigste Entfernung zwischen Speisen und Speisew rmer betr gt ca 33 cm





(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 110 C

- (E) :) * ; () ' * * M2/L * NL / * . 2V * . 3K * N MOPU L * 2 * M1 QL.P.K * V / B * NLPI M * K O MOQ * OGM * @ E b C *
- (F) ; (Q ' ° C (99 (7) ' * * P Q * L 3 * . 2 P * 2 I R K . O L * L M * O P U L * L 3 * L P L * N L 1 Q * a * N O K B * NLPI M * P T V / Q L * 0 ` 0 ' a * @ E b C *
- (D) j + & ' ; ()) ' * * J L N y O L * . 0 * K L / M N * O 3 K * : Q L P U g N L * . 0 * V L N y P W A I * J / B * NLPI M * V L V L / Q P O 2 * @ E b C *

7	1	6	j
*AEZ EAE	XG HI 50I AE	FE	EE
*AEZ @EE	XG HI 100I AE	FE	@ EE

' +:
ED@EE
Y@E@EE

(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal, thermostatisch instelbaar tot 90 C

- (E) :) * ; () ' * * M2/L * NL / B * NLPI M * K O MOQ * OGM * DE b C *
- (F) ; (Q ' ° C (99 (7) ' * * 2 I B * NLPI M * P T V / Q L * 0 ` 0 ' a * DE b C *
- (D) j + & ' ; ()) ' * * C 7 B * NLPI M * V L V L / Q P O 2 * DE b C *

7) R Q	11	6	j
*X@E E E	1/1 GN	GH 32,5I AF	FE	AEE
*X@E E @	2/1 GN	GH 65,0I AF	FE	XAE
*X@E E	60 x 40	GH 60,0I YE	FE	XAE

' +:
A@EE
F @EE
F @EE

(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal, thermostatisch instelbaar tot 75 C, met hoofdschakelaar en controlelampje

- (E) :) * ; () ' * * M2/L * NL / B * NLPI M * K O MOQ * OGM * X A b C B * 2 M 1 . 2 i 2 M * . 3 K * 2 K 2 . M P * 2 N M
- (F) ; (Q ' ° C (99 (7) ' * * 2 I B * NLPI M * P T V / Q L * 0 ` 0 ' a * X A b C B * . f L * 2 M P P O Q W O P L M M 1 2 3 * 0 1 2 L O I *
- (D) j + & ' ; ()) ' * * 1 2 X C 7 * J L N y O L B * NLPI M * V L V L / Q P O 2 * X A b C B * 2 M N M P * 2 - (0 * O 3 K * m 3 M // ; . 1 Q *

7) R Q	1	6	j
* ZZ EXE	1/1 GN	DG HI 53I F BA	FE	EE
* ZZ EXA	60 x 40	DG HI 60I YEE	FE	EE

' +:
@ AEE
@ AEE

① WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 85 C

- ⑤ :) * () ' * * M2/L * ML / . 23V * 3K * N MOPU L * 23 * MA1 Q.F.L.K * V / B * ML P1 M * 0 MOQ * OGM * ZAbC *
- ⑥ ; (Q ' * C (99 (7) ' * * P Q * L3 * . 2P * 23 I R K . Q L * L M * * O P U L * L3 * F L P L * M L 1 Q * a * N O K B * M L P1 M * M T V / Q L * 0 ` 0 ' a * ZAbC *
- ④ j + & ' ; () ' * * J L N g 0 L * 0 * K L / M N * 03K * . Q L F L g N L * . 0 * V L N g P W M A1 * J / B * J N L P1 M * M L V L Q P O 2 * ZAbC *

' +:	7) R Q * J 7	1	6	j
@ D A E E	* Z Z @ E	1/1	D G H A Y I F Z	F E	E



① WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal, met apart inschakelbare keramische warmhoudplaat, per 1/1GN zone thermostatisch instelbaar tot 90 C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infra-roodlampen

- ⑤ ' () ' 7 J * ; () ' * j ' ' * :) * 4 99 ' * 7 ') * * M2/L * ML / B i 2 M F L Q P . M A R * i 2 M N Q L * V / . - L P . 1 2 * N L . M B V * G / M B * i N 2 N . 3 * Q L * M L P1 M A Q . / R * . K O M O Q * Q P h 3 L * O G M * D E B C B * 1 Q L M * 2 M * N R V 2 3 2 * f L P * 1 . K L * U . P R 2 * V / . * . 3 K * 23 U P . - P L K * / 1 Q *
- ⑥ C (99 (7) ' - ; () * 8 ' * 4 99 ') * * 23 I B L M O G Q P M B * . F L * N O U W * Q / M K L * f 2 P * T P . 1 2 O L * . M A T L * T Q P T 1 L 3 / B P T V / Q L * Q P * M L P1 M * M * 0 ` 0 ' a * D E B C * Q P h 3 L * @ * J 7 B * . Q M * C P M A M O P B * N R V 2 3 2 O L * L 3 * f L P L * . P R 2 O L * L M * 1 Q * N O U W 3 M * 23 U P . P O V L *
- ④ 4 99 ') - ' ' ' 7 j + & ' + * * C 7 B * 1 2 M L Q P . M 1 M 2 P M P * C L P . 3 * j g P I L Q / M M B * M L P1 M A Q N L 23 M / Q P O 2 * D E B C * Q P * Z 3 L B * R V 2 3 L N O M A N O C L * 0 * P R V / . * 03K * j . P I N M A - 4 R k I L * 1 2 * 23 U P . P M . 1 Q *

' +:	7) R Q * J 7	1	6	j
@ D A E E	* Z Z E E	1/1	A X G H I * F Z I A Z	F E	A @ E

NEW!



250 W
Incl.



' +:	7) R Q * J 7	1	6	j
F @ A E E	* Z Z E	2/1	A X G H I * X F I A Z	F E	@ E E



' +:	7) R Q * J 7	1	6	j
F D A E E	* Z Z F E	3/1	A X G H I @ E Z I A Z	F E	@ A F E



250 W
Incl.

(N) WARMHOUDBRUG 2/1 EN 3/1 GASTRONORM - roestvrijstaal, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas, twee of drie infrarood-lampen en verlichte hoofdschakelaar wordt geleverd zonder GN schotels

- (E) :) * 4 99) * 7) * % @ (7 8 * F % @ J () + : 7 : + & * * M 2 / L * M L / B i 2 M N R V 2 3 2 * f L P * 1 . K L * U . P R / 2 * V / * . 3 K * M * P * M P L * 2 B U P . - P L K * / 1 Q K L / L P R * 2 M O M 7 * M R *
- (F) 6 :) ' C (9 9 (7) ' * % @) F % @ J () + : 7 : + & * * 2 B I B * . Q M Q P M M O P * N R V 2 3 2 O L * L 3 * f L P L * . P R / 2 O L B * K L O I * 0 * M A 2 * / 1 Q * N O U W 3 M * 2 B U P . - P O V L * L M 2 B M P P O Q M O P * 2 / 0 1 2 B T B / 2 P . 2 3 * . 3 * Q * V . M A 3 P I L *
- (D) 4 99) - ' ' ' 7 j + & ' + * % @ 7 8 * F % @ J () + : 7 : + & * * - * C 7 B i 2 M R V 2 3 L - N O M I N O C L * i 2 * h i L 2 K L P * K L 2 * 3 U P . P M 1 Q L 3 B ; 2 U P O 3 V * N B L * J 7 - N L *

7) R Q J 7	1	6	j
*X@E	E	2/1	X G H I * Z I A F	FE AEE
*X@E	F F E	3/1	X G H I @ F I A F	FE XAE

' +:
Y @ A E E
A @ A E E

(N) LAMP LOS

- (E) ; (& * : 7 ; ; *
- (F) ; (& ' * ' ; *
- (D) ; (& * ; ; ' 7 *

7	kleur% / P% O L O P % 9 . P Q	j
*E D F A E E	rood% F L K * P O V L * P M	@ X A
*E D F A @ E	wit% N L U % Q / 3 % L 2	@ X A
*X@E E A	rood% F L K * P O V L * P M	A E
*X@E E	wit% N L U % Q / 3 % L 2	A E

' +:
@ A E E
@ A E E
@ E E E
@ E E E



250 W
Incl.

(N) WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal en verchroomde staanders, met apart inschakelbare verwarmde roestvrijstalen warmingplaat, thermostatisch instelbaar tot 90 C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infra-roodlampen

- (E) ' () ' 7 J * ; () ' * j ') * :) * 4 9 9) * 7) * * M 2 / L * M L / * . 3 K * N P 1 L K * M 3 K B i 2 M * M 2 / L * M L / N L . M 2 V * Q / M * i N 2 N * . 3 * Q * Q P . M K * L Q P . M A R B M L P I M M A K O M O L * O C M * D E B C B * 1 Q L M * 2 M N R V 2 3 2 * f L P * 1 . K L * U . P R / 2 * V / * . 3 K * 2 B U P . - P L K * / 1 Q *
- (F) C (9 9 (7) ' - ; () ' 8 ' * 4 9 9) * * 2 B I B L M O Q Q P M * N P 1 T B * . f L * N O U W * Q / M * 2 B I B P T V / Q L * 2 B K 2 X O L / L 1 L 3 M / * M 1 Q P . M 2 F L * L M 3 M / L * Q P * M L P I M M P T V / Q L * 0 * 0 * a * D E B C B * . Q M K L * Q P M A 2 3 * N R V 2 3 2 O L * L 3 * f L P L * . P R / 2 O L * L M / 1 Q * N O U W 3 M * 2 B U P . - P O V L *
- (D) 4 9 9) - ' ' ' 7 j + & ' + * * C 7 * 0 3 K * f L P N P 1 M A * 9 0 V L M / B i 2 M g P I L Q / M M * 0 * C 7 B i M L P I M M A N * L 2 M / Q P O 2 * D E B C B * R V 2 3 L N O M I N O C L * 0 * (P R / V / * 0 3 K * j . P I N M A - 4 F k I L * 1 2 * 3 U P . P M . 1 Q *

7) R Q J 7	1	6	j
*X@E	EE	2/1	Z F G H I * X @ A F	FE @ E E
*X@E	F E E	3/1	Z F G H I @ F I A F	FE E E
*X@E	Y E E	4/1	Z F G H I @ F I A F	FE A E E

' +:
A E E
Z A E E
@ E A E E



(N) WARMHOUD UNIT - roestvrijstaal, heeft een roestvrijstalen verzwaarde voet en flexibele arm(en), voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd

(E) () * (8' * 7) * * M2/L * ML/BN * * M2/L * ML / PL2UP LK*Q L * 3K*ULI 2/L * PI GHBT 2M 3% W i 2MB KL/LPLK* 2ND M/ 1 Q

(F) ; (& ' * C (99(7) ' * 6' C * : +) * * B I BQK * PL3UP TL*1.3*2I * LMCP * ULI 2/LGHBT * OZJ * K 03 * 2MPPQMOBP /PT * . 3 * . 1 Q /L *

(D) ; (& ' 7 C " + & * 9 + * 7 9 + (- j + & ' -) + (; ' + * C 7 B * 1 2M P N LPM * C 7 - O 2 * 03 K * ULI 2/L 3 * PI L3B1 2M N /MPB1 2K * N 3L * . 1 Q * VL / 2 UPM

CHROOM/C +: &'%C +: &'%C +: &

' +:	7	/ 1 Q	W 1	* 1	6
@AEE	* ZZ AE	@	Y	± E	FE
XAEE	* ZZ A		Y	± E	FE

KOPER/4+(%C '6+'%m 9' +

' +:	7	/ 1 Q	W 1	* 1	6
@AEE	* ZZ A@	@	Y	± E	FE
XAEE	* ZZ AF		Y	± E	FE

(N) WARMHOUD UNIT - roestvrijstaal, heeft een roestvrijstalen frame met een marmeren plateau (50x45 cm) op pootjes en flexibele arm(en), voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd

(E) () * (8' * 7) * * M2/L * ML/BN * * M2/L * ML / UP 1 L i 2M * . 1 . POL * Q / NP 1 * QAEI YA * 1 H 3 * ULLA . 3K * ULI 2/L * PI GHBT 2M 3% U U i 2M BKL / LPLK * 2M OM / 1 Q

(F) ; (& ' * C (99(7) ' * 6' C * : +) * * B I B3 I BT * OZJ * K 03 L * 1 3 / PL * 1.3 * 2I * FL * Q / ML 0 * 1.3 * 1 . POL * QAEI YA * 1 H OPQK BL * MCP * ULI 2/LGHBT * OZJ * K 03 * 2MPPQMOBP /PT * . 3 * . 1 Q /L *

(D) ; (& ' 7 C " + & * 9 + * 7 9 + (- j + & ' -) + (; ' + * C 7 B * N ML2L3 * C 7 - P . NI L3 * 1 2M 2L P & . PI PQ / M PI * QAEI YA * 1 H . O U J K L * 03 K * ULI 2/L 3 * PI L3B1 2M N /MPB1 2K * NBL * . 1 Q * VL / 2 UPM

CHROOM/C +: &'%C +: &'%C +: &

' +:	7	/ 1 Q		* 1	6
DAEE	* ZZ E @			± AG HIAEI YA	FE
FYAEE	* ZZ			± AG HIAEI YA	FE

KOPER/4+(%C '6+'%m 9' +

' +:	7	/ 1 Q		* 1	6
DAEE	* ZZ @ @			± AG HIAEI YA	FE
FYAEE	* ZZ F			± AG HIAEI YA	FE

(N) LAMP LOS

(E) ; (& * 7 ; * *

(F) ; (& ' * 1 ; * *

(D) ; (& * (; ; ' 7 * *

' +:	7	kleur% / P% O/L OP% P/L	i
@AEE	* EDF AEE	rood% FLK% P OVL% P M	@KA
@AEE	* EDF AEE	wit% NML% Q/ 3 % L2	@KA
@ BEE	* XCE EA	rood% FLK% P OVL% P M	AE
@ BEE	* XCE E	wit% NML% Q/ 3 % L2	AE

ALL NEW!



NEW!



- (N) **WARMHOUDLAMP/UNIT - inbouwmodel, roestvrijstaal met flexibele arm(en) en voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd**
- (E) ' () ' 7 J * ; (& % 7 ') * ' 00 2 M 2 3 * 1 K L / B M 2 3 / L * M L / I 2 M F U L I 2 0 L * P I G H . 3 K ' L ' 0 2 3 Q L K ' i 2 M F i 2 M B K L / L L P L K ' i 2 M I O M / 1 Q
- (F) ; (& ' % (+ ' ' 8 ' C (9 9 J ' * * 1 K c L ' a 1 3 . M L P L 3 * 2 1 * . F L * C P . * O Q L * L M F L * K ' 0 3 * 2 M P P O Q M O P B ' / P T * . 3 * . 1 Q 0 L *
- (D) ' ' 2 ; (& ' % ' 7 ' ') * * 1 2 3 V L Q O M A * & K L / B C 7 * 1 2 M U L I 2 0 L 3 ' P I L 3 * 0 3 K * N / M P B i 2 K * N B L * ; . 1 Q * V L / L U P M

CHROOM/C +: &' % C +: &' % C +: &

7	/ 1 Q	* 1	6
* ZZ AA	@	±AZ	FE

' +:
@ AEE

KOPER/4+(% C ' 6 + ' m 9 +

7	/ 1 Q	* 1	6
* ZZ A	@	±AZ	FE

' +:
@ AEE



- (N) **WARMHOUDLAMP - het apparaat houdt snacks en maaltijden warm d.m.v. een infrarode lamp, heeft een roestvrijstalen basis en een flexibele arm, wordt met lamp geleverd**
- (E) ' () * (8 ' * * . Q Q 2 3 L * K . Q M K * M * N . M 3 K * I L L Q i . P I * 3 . I * 3 K * P L . K R * I L . / * M O M P L * 2 * 1 Q L K * O R * 3 * 2 1 P . F L K * / 1 Q i 2 M F . * M 2 3 / L * M L / O L B * K L / L L P L K ' i 2 M F / 1 Q
- (F) ; (& ' % C (9 9 J 7) ' ' 6 ' C * : +) ' * * . Q Q P L 2 * . K . Q M * Q O P * 1 . 2 M 3 2 * . 0 * N O K * M O * f * Q / M B ' M O M P L * 1 Q T L * Q P / 1 Q * 2 1 P . P O V L * . F L * O L L 3 * 2 1 B / P . 2 3 * . F L * / 1 Q *
- (D) ; (& ' 7 C ' 4 * 9 + * 7 9 + (- j + & ' -) + (' + * * K . * J L P i M N b / M 3 . I ' 0 3 K * & . N H L 2 M 3 ' i . P I * 1 2 M M / * 3 U P . P M ; . 1 Q B N M L 2 3 * I L / . 0 * K L / M N * 0 3 K * L 2 1 * U L I 2 0 L 3 * (P I B i 2 K * 1 2 M . 1 Q * V L / L U P M

7		1	6	j
*AEZ E@A	A	AGHI I	FE	AE
*AEZ E@	B	AGHI XI	FE	AEE

' +:
DAEE
A AEE



- (N) **WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDLAMP - roestvrijstaal, warmhoudplaat (500 W) thermostatisch instelbaar tot 90 C, apart aan- uit te schakelen, wordt met lamp geleverd**
- (E) :) * ; () ' j ' ') * ' () * (8 ' * * M 2 3 / L * M L / B Q / M * G A E E * j H M L P I M M K O M O L * O Q M * D E B C B ' . 3 * Q * i 2 M N K * 3 - W 2 3 K L Q 3 K L 3 M B * K L / L L P L K ' i 2 M F / 1 Q
- (F) ; (Q ' *) * ; (& ' % C (9 9 J 7) ' * * 2 1 B * Q / ` O L * G A E E * I H M L P I M M P T V / . Q L * 0 ` 0 a * D E B C B * Q O F L 3 M M L * . M T * T Q P T I L 3 M / P . 2 3 * . F L * / 1 Q *
- (D) i + & ' ; () ' * * 1) * ; (& ' 7 C ' 4 * * * 7 B ' / M M * G A E E * i H I N L P I M M L 2 3 M / O P O 2 * D E B C B 0 3 . O n b 3 V 2 / f 3 L 2 3 . 3 K L P L 2 3 * 0 3 K * . 0 * h 0 * N / M 3 B i 2 K * 1 2 M . 1 Q V L / L U P M

7		1	6	j
*X@ @ @	1/1 GN	X GH331 AF	FE	XAE

' +:
Y@ BEE

(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogtelinstelbaar snoer max. 180 cm. Voorzien van schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren.

Wordt met lamp (250 W) geleverd

(E) ' () * (8 ' * * . 01 2321 B * . Q L * i 2 M P 2 L * . 3 K * U // 1 L N 3 2 1 * 1 . 1 * @ Z E * 1 B i 2 M * 3 % W i 2 M N * j 2 L * 2 B M 3 M K 2 L M N . M F 2 L * . Q 3 L M A B V N . M 2 M O M 3 V L . 2 B * O P U L * U * . 0 L B V P . f 2 B L M * 2 Q L * M * 2 B M // 8 L / 2 L P L K i 2 M / . 1 Q G A E * j H

(F) (4 () - j : + * : + * ; (& ' C (9 9 (7) ' * 7 9 + (- : J ' * * . 01 2321 B * f L * Q L * 1 M 3 2 L * 1 . 1 * @ Z E * 1 B * f L * / 2 M P P O Q W O P * & 2 L * L 3 * L F 2 L * P . Q K L * 9 O P 3 2 M 3 L * N / O P * Q 3 T M 3 M * . 3 * . V O / P * / * O P U L * K L * . 0 L B L M * 2 Q L * a * 2 B M / P * ; 2 P . 2 3 * . f L * / 1 Q * G A E * j H

(D) ; (& ' 7 C ' + & * 9 + * 7 9 + (- j + & ' -) + (; ' + * * (. 01 2321 B m Q L / 1 2 M P L K L P h O V * 1 . 1 * @ Z E * 1 B i 2 M 8 P O 1 N M P * U P M Q L P 2 O Q P L 2 M 2 M 2 L * M P L * j g P I L B N 3 L * K . * K 2 * . Q P L j N L * 3 * . 0 L 3 B O i * V L P 2 3 M * 2 B U N h 0 1 * 3 M / 2 P L 3 * j 2 K * 1 2 M . 1 Q * G A E * j H V L / 2 L P M

' +:	7	W 1	kleur% / P% O L O P % 9 . P Q	6
@ YBEE	*AEZ E E	F	aluminium	FE
@ FABEE	*AEZ E @	F	zwart% Q . 1 % 3 2 % N . Ph	FE
@ ABEE	*AEZ E	F	koper% Q Q P % 0 2 P L % m O Q U P	FE
@ DBEE	*AEZ E F	F	chromium% N P 1 L % N P 1 L % N P 1	FE



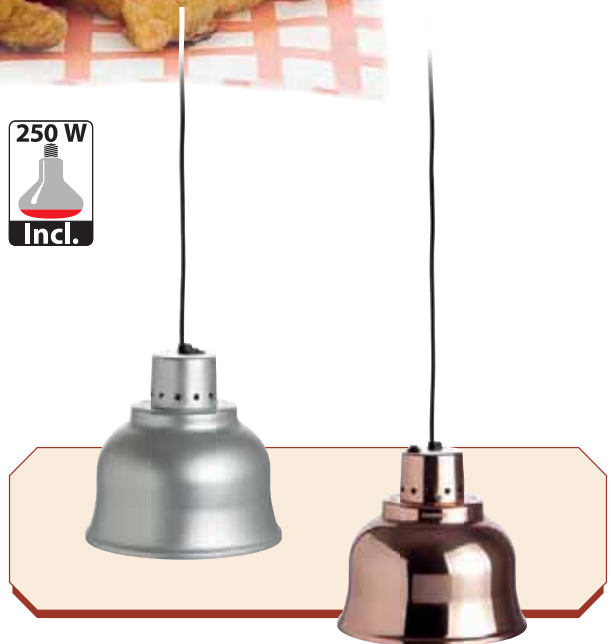
(N) WARMHOUDKAP - met lamp (250 W)

(E) ' () * (8 ' * * . 2 M / . 1 Q G A E * j H

(F) (4 () - j : + * : + * ; (& ' C (9 9 (7) ' * 7 9 + (- : J ' * * . f L * / 1 Q * G A E * j H

(D) ; (& ' 7 C ' + & * 9 + * 7 9 + (- j + & ' -) + (; ' + * * 1 2 M . 1 Q * G A E * j H

' +:	7	W 1	kleur% / P% O L O P % 9 . P Q	6
@ EBEE	*AEZ E Y	F	aluminium	FE
@ DBEE	*AEZ E	F	koper% Q Q P % 0 2 P L % m O Q U P	FE



NEW!



Grand de-Luxe



(N) WARMHOUDKAP - roestvrijstaal, met in hoogte instelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, eenvoudig te installeren, wordt zonder lamp geleverd

(E) () * (8' * * M2/L * ML/B * . QL' i 2MP2L * 3K'U // 1L N 321 * @ZE * 1 * 1 . 1 B' i 2M' 3% W i 2M' BV/2L * 2B M3M K2L MNL . NBL . R * 2B M // K2 3B'KL /2L PLK' i 2M ONV / 1 Q'
 (F) (4) - J : + * : + * ; (& ' C (99 (7) ' * . FL * . QL * LI M3 2Q' * @ZE * 1 * 1 . 1 B' 2M' PPOQ' MOP' 1 2L * L3 * 1 . P N * P . QKLB * 2 QL * a * 2B M / L P B' / 2 P . 2 3 * . 3 * / 1 Q *
 (D) ; (& ' 7 C " 4 & ' 9 + j + & ' ; (& ' - C7 Bm Q / 1 2M (O U * O3K' Y O M V 1 L N 321 O B' 1 . 1 * @ZE * 1 B' 1 2M 2B * % (0 - N / M' BV 2M U P M K 2L M i g P I L * C B L 2B U N L * ' 3 M // K2 3B' 2K * NBL * . 1 Q * VL / 2 U P M

7	W 1	kleur%	/ P%	O / L O P % 9 . P Q	6
* ZZ	A	@	chrom	% NP 1 L % NP 1 L % NP 1	FE
* ZZ		@	koper	% CP . % 0 2 FL % k Q U P	FE
* ZZ	X	@	zwart	% Q . 1 % 3 2 % N . Ph	FE

' +:
DDIEE
DDIEE
DDIEE

(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte instelbaar snoer max. 136 cm., aan/uit schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt, makkelijk te installeren, veilig in gebruik, wordt zonder lamp geleverd

(E) () * (8' * * . 01 2B21 B' . QL' i 2MP2L * 3K'U // 1L N 321 * 1 . 1 * @F * 1 B' 3% W i 2M' BV/2L * 2B M3M K2L M N . NBL QP f 2L * * Q 3L M N B V * N . M 2M ONV 3VL / 2B V * OFU L * U . 0 L B' V P . f 2 B L M * 2 Q L * M * 2B M / B' P L K O L * i . MVL * CR' i LL Q 2B V * U K * 3K' Q / M * . P I B' . W * 2B * O L KL / 2L PLK' i 2M ONV / 1 Q'
 (F) (4) - J : + * : + * ; (& ' C (99 (7) ' * * . 01 2B21 B' . FL * QL * L I M3 2Q' * 1 . 1 * @F * 1 B' 2M' PPOQ' MOP' 1 . P N L * L M . P P N 1 2L * L3 * L F 2L * P . QKLB U OP 3 2 M O 3 L * N / L O P * Q 3 T M 3 M * . 3 * . VO / L P * * OFU L * KL * . 0 L B' L M B' 2 Q L * a * 2B M / L P B' P T K O 2 V . Q / VL * N O U 3 M L * 1 L M * O 2 Q 2 3 * ' O L * . 2 M M B' . 3 * K . 3 V L P Q O P * / L I Q / 2 M 2 3 / 2 P . 2 3 * . 3 * / 1 Q *
 (D) ; (& ' 7 C " 4 & ' 9 + j + & ' ; (& ' - (01 2B21 Bm Q / 1 2M' KL Ph OV * 1 . 1 * @F * 1 B' 1 2M 2B % 0 - N / M' P B' U P M Q / M 2 O Q L P L 2 B V 2 M 2 B L * M F L j g P I L B' NBL * K * K 2 * : Q L P U j N L f 3 * . 0 L 3 B O i * V L P 2 3 M' 2 B U N h 0 1 * ' 3 M / 2 P L 3 B' Q / M 2 O 2 N L P i 2K * NBL * . 1 Q * VL / 2 U P M

7	W 1	kleur%	/ P%	O / L O P % 9 . P Q	6
* EDF EYE	Z		aluminium		FE
* EDF EY@	Z		brons	% CP 3hL	FE

' +:
@ZDIEE
@ZDIEE

(N) LAMP LOS

(E) ; (& * : 7 ; ; *
 (F) ; (& ' * ' ; ; *
 (D) ; (& ' ; ; ; ' 7 *

7	kleur%	/ P%	O / L O P % 9 . P Q	j
* EDF AEE	rood	% FLK % P OVL % P M		@XA
* EDF ACE	wit	% N M % Q / 3 % L2		@XA
* X@E EA	rood	% FLK % K % P OVL % P M		AE
* X@E E	wit	% N M % Q / 3 % L2		AE

' +:
@AEE
@AEE
@EE
@EE

(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogtelinstelbaar snoer max. 180 cm. Voorzien van handgrepen en schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschafft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren. Veilig in gebruik. Wordt zonder lamp geleverd

(E) ' () * (8 ' * * . 01 2301 B * . Q L ' i 2 M P 2 L * . 3 K * U // 1 L N 321 * 1 . 1 * Q Z E * 1 B V P 2 Q * . 3 K * i 2 M N * J 2 L * 2 B M 3 M K 2 L M N L . M F F 2 L * * Q 3 L M A B V N L . M 2 M O M 3 V L . 2 B V O P U L * U * . 0 L B V P . F 2 B L M * 2 Q L * M * 2 B M // * + L K O L * i . M V L * C R ' 1 L L G 2 B V U K * . 3 K * Q . M * i . P I * . U * 2 3 * O L * 8 L / 2 L P L K ' i 2 M O M // 1 Q

(F) (4) - J : + * : + * ; (& ' C (99 (7) ' * 7 9 + (- : J ' * * . 01 2301 B * . F L * Q L ' 1 M 3 2 Q L * 1 . 1 * Q Z E * 1 B Q 2 / 3 T L * L M 2 B M P P O Q M O P a * Q L 2 B * & 2 L * L 3 * L F 2 L * P . Q R L * 9 O P 3 2 M O 3 L * N / O P C T 3 T M 3 M * . 3 * . V O L P / * O P U L * K L * . 0 L B L M * 2 Q L * a * 2 B M / L P * + T K O 2 V . Q // V L * N O W 3 M // * 1 L M * . 0 2 Q 2 3 * O L * / . 2 M M * . 3 * K . 3 V L P Q O P / L I Q / 2 M 2 3 * . 2 P . 2 3 * . 3 * / . 1 Q *

(D) ; (& ' 7 C " + & * 9 + * 7 9 + (- j + & ' -) + (; ' + * * (01 2301 B m Q L / 1 2 M P L K L P h O V * 1 . 1 * Q Z E * 1 B h i L 2 J P 2 U * O 3 K * 8 P O I N M P * U P M Q L P 2 O Q L P L 2 M J 2 M L 2 L * M F L * j g P I L B N 3 L * K . * K 2 * . Q L P U j N L * 4 3 * . 0 L 3 B O i * V L P 2 3 M * 2 U N h 01 * 3 M / 2 F L 3 * 4 L P 2 O 2 N L P * j 2 K * N 3 L * . 1 Q * V L / 2 U P M

' +:	7	Ø 1	kleur% / P%	O L O P % 9 . P Q	6
@A#EE	*EDF E @	@	aluminium		FE
@A#EE	*EDF E	@	koper% Q Q P % O 2 F L % I O Q U P		FE
@X#EE	*EDF E Y	@	zwart% Q / 1 % 3 2 % N . P h		FE
@A#EE	*EDF E A	@	chrom% N P 1 L % N P 1 L % N P 1		FE



Longlife



Heat Shade



(N) WARMHOUDKAP - zonder lamp

(E) ' () * (8 ' * * 2 M O M // 1 Q

(F) (4) - J : + * : + * ; (& ' C (99 (7) ' * 7 9 + (- : J ' * * . 3 * / . 1 Q *

(D) ; (& ' 7 C " + & * 9 + * 7 9 + (- j + & ' -) + (; ' + * * N B L * ; . 1 Q *

' +:	7	Ø 1	kleur% / P%	O L O P % 9 . P Q	6
D#EE	*EDF EE@	@	aluminium		FE
D#EE	*EDF EE	@	koper% Q Q P % O 2 F L % I O Q U P		FE

(N) LAMP LOS

(E) ; (& * : 7 ; ; *

(F) ; (& ' * ' ; *

(D) ; (& * (; ; ' 7 *

' +:	7	kleur%	P%	O L O P % 9 . P Q	j
@#EE	*EDF AEE	rood%	FLK% P O V L % P M		@KA
@#EE	*EDF A#E	wit%	N M % Q / 3 % L 2		@KA
@#EE	*X#E EA	rood%	FLK% P O V L % P M		AE
@#EE	*X#E E	wit%	N M % Q / 3 % L 2		AE





WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogteinstelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt, eenvoudig te installeren, wordt zonder lamp geleverd

(E) ' () * (8 ' * * . 01 2301 B' . Q L ' i 2MP2L * . 3K * U / # 1 L N 321 * @ Z E * 1 * 1 . 1 B i 2M 3 % W i 2MBV 2 L * 2 B M 3 M K 2 L M N L . M B C P f 2 K L * . Q 3 L M A M B V N L . M A 2 M O M 3 V L . 2 B V * O P U L * U . O L B V P . f 2 B L M B L . R * 2 B M / B * K L / 2 L P L K * i 2 M O M / 1 Q *

(F) (4) - J : + * : + ; (& ' C (99 (7) ' * 7 9 + (- + : J ' * * * . 01 2301 B' . f l * Q L * 1 M 3 2 Q L * @ Z E * 1 * 1 . 1 B' . f l * / 2 B M P P O G M O P B i 2 L * 1 3 * L f 2 L * P . Q K L B U O P 3 2 M 3 L * N / O P * Q 3 T M A 3 M * . 3 * . V O L P / * O P U L * K L * . O L B L M B * 2 Q L * a * 2 B M / L P B / 2 P . 2 3 * . 3 * / 1 Q *

(D) ; (& ' 7 C " + & * 9 + * 7 9 + (- j + & ' -) + (; ' + * * (01 2301 B' m Q / 1 2 M P L K L P h O V * @ Z E * 1 * 1 . 1 B i 2 M 8 P O I N M P B * U P M Q L P 2 O Q L P 2 B V 2 M 2 B L * M P L * j g P I L B * N B L * K . * K 2 * : Q P U g N . f * 3 * . O L 3 B O * i * V L P 2 3 M L 2 B U N h O * 2 B M / 2 P L 3 B i 2 K * N B L * . 1 Q * V L / 2 U P M *

7	W	1	kleur%	/ P %	O L O P % 9 . P Q	6
* ZZ EY	F	chrom	% NP	1 L % NP	1	FE
* ZZ EYA	F	donker grijs	% K . H	% V L R % V P 2 *		FE
				U 3 T % K O 3 L A P . O		
* ZZ EY	F	koper	%	Q Q P % O 2 P L % O Q U P		FE

'	+
AD	EE
AF	EE
AF	EE



WARMHOUDKAP - met in hoogte instelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, eenvoudig te installeren, wordt zonder lamp geleverd

(E) ' () * (8 ' * * . 01 2301 B' . Q L ' i 2MP2L * . 3K * U / # 1 L N 321 * @ Z E * 1 * 1 . 1 B i 2M 3 % W i 2MBV 2 L * 2 B M 3 M K 2 L M N L . M B L . R * 2 B M / L 2 3 B K L / 2 L P L K * i 2 M O M / 1 Q *

(F) (4) - J : + * : + ; (& ' C (99 (7) ' * 7 9 + (- + : J ' * * * . f l * . Q L * 1 M 3 2 Q L * @ Z E * 1 * 1 . 1 B' 2 B M P P O G M O P B i 2 L * 1 3 * 1 . P N L * P . Q K L B * 2 Q L * a * 2 B M / L P B / 2 P T * . 3 B' / 2 P . 2 3 * . 3 * . 1 Q O L *

(D) ; (& ' 7 C " + & * 9 + * 7 9 + (- j + & ' -) + (; ' + * * m Q / 1 2 M P L K L P h O V * @ Z E * 1 * 1 . 1 B i 2 M 8 P O I N M P B * U P M Q L P 2 O Q L P 2 B V 2 M 2 B L * M P L * j g P I L B L 2 B U N h O * 2 B M / 2 P L 3 B i 2 K * N B L * . 1 Q * V L / 2 U P M *

7	W	1	kleur%	/ P %	O L O P % 9 . P Q	6
* ZZ EYF	F	chrom	% NP	1 L % NP	1	FE
* ZZ EYY	F	koper	%	Q Q P % O 2 P L % O Q U P		FE

'	+
AD	EE
AD	EE

WARMHOUDVITRINE GASTRONORM - roestvrijstalen frame, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, thermostaat en controlelampjes, tussenrooster en verstelbare voetjes, type "C" wordt geleverd met binnenverlichting en diaverlichting

9: 8"8" ; (, * :) * 7") () + : 7: + & * * M2/L * M/L /
 UP. 1 LB1 2M1 . M/P1A R*U P1 . 2M2B3V*01 2K2R-KLVLL* U
 3 M3M3M/LP1 M/B2K2. 1A *2/NB2M/P1 LK2 M/V2K * 3K*
 . K O M O L * U L L M B V R Q * " C " * 2 M 2 / 0 1 2 . M K * 2 M P 2 P . 3 K * M Q
 / 2 N M O *

6") + 7" ° C (99 (7) ') () + : 7: + & ! * * N 2 1 3 * : 2 P
 21 B. fL ° Q / M b ° L . 0 ° Q O P * 0 1 2 K 2 2 . M 3 * K L * / . 2 B
 M L P 1 M B M A 1 2 * 0 1 2 L O I B V P 2 / L * 2 M P 1 T K 2 P L * L M Q K *
 P T V / . Q L B V R Q * " C " * . f L * 2 / 0 1 2 . M 3 * 2 M P 2 O P L * L M L 3 * N O M

i (+ & (;) ' - 6") + 7") () + : 7: + & * * C 7 - J L M / B 1 2 M
 i . L P . O L B . N I L Q N y M P U P * K 2 * 4 L W O N O 3 V B) N L P 1 M B
 m 3 M / / ; 1 Q * M / P M 2 * K L P 1 2 M M * O 3 K * f L P M O P L 3 *
 9 k L 3 B) R Q * " C " * 1 2 M Q / L O N M M 3 * 3 3 L 3 P . 0 1 * O 3 K *) Q
 ; 2 N M M 3 *

' +:	7) RQ	1	6	i
FZD&E	*FEY FEE	A	DG HI	60I YE	FE AE

' +:	7) RQ	1	6	i
AF&EE	*FEY YEE	B	FDG HI	60I YE	FE AE
X&EE	*FEY YE@	C	YZG HI	60I YE	FE AE

' +:	7) RQ	1	6	i
YXZ&E	*A X F@		Y GH I	52I FF	FE AEE
AY&EE	*A X F@		Y GH I	82I FF	FE @EE

WARMHOUDVITRINE - met aan Eén zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenroosters

9: 8"8" ; (, * :) * 7") * i 2M / 2K3V*V/ ° Q 3L / 3* 3L*
 2L* 3K* // M2/L * M/L /UP. 1 LB1 2M1 . M/P1A RB*
 M/LP1 M/M 3K* 3 P / 2/NB 1 Q/L M * 2M/V2K *

6") + 7" ° C (99 (7) ' * * . f L * 2 P L * V / 2 . 3 M * O 3 L * M * L M
 N 2 * L 3 * : 2 P * 21 R K . Q L B . f L ° Q * a * L . O B M L P 1 M B
 M 1 2 3 * 0 1 2 L O I B L M V P 2 / L *

i (+ & (;) ' - 6") + 7" * * 1 2 M / . N 2 Q / M L 3 * O U L 2 I P *
 L 2 M * O 3 K * C 7 - J L M / B 1 2 M . L P . O L B . N I L Q N y M P P *
) N L P 1 M B M 3 M / / ; . 1 Q * O 3 K * + M *

' +:	7) RQ	1	6	i
YXZ&E	*A X F@		Y GH I	52I FF	FE AEE
AY&EE	*A X F@		Y GH I	82I FF	FE @EE





(N) GASTRONORM WARMHOUDVITRINE (+30/+90 C) - roestvrijstaal, thermostaat, tussenrooster, schuifdeurtjes aan achterzijde, verstelbare voetjes, binnenverlichting, verhitting geschiedt d.m.v. hetelucht

- Ⓔ J ()+: 7: +& 9: : 8*8" ;(, * :) * 7") *GFE%+DEbCH *M2/L *ML/B/M/LP1 MVB2/M/P1 LK2 M/V/P2K/B /K2V/K P * 3*ML*FL. FB: K O MQL*UL/B2/M/P2 P*/2/NBN. K2V*CR*N M 2*
- Ⓕ 6") +7' *C (99(7))' *J ()+: 7: +& ' *GFE%+DEbCH * 2 B1/B/M/LP1 MVB/P2/L *2/M/P1 TK2 FLB. P2/PL *KL *Q PMA * 0/2 . 3MA B*Q2K *PTV/ QLBT / 2. VL *2/M/P2.0FB* N OUL*a* / 2* N OK*
- Ⓖ j (+& (;)' -6") +7' *J ()+: 7: +& *GFE%+DEbCH * C7 B) NLP1 MVB M/P M2B *KL/P1 2MMB N2 Q/M/PL3 *N2/M3B* fLP/M/Q PL3*9k L3B*33L3Q/L0 N03VBj gPI L*1 2MM/ L2 OUM

1X 1/1 GASTRONORM

7	1	6	j
* ZE EZ@	@GH45I XZ	FE	@ EE

' +:
AYABEE

2X 1/1 GASTRONORM

7	1	6	j
* ZE EZ	@GH75I XZ	FE	FEE

' +:
YEÉE

(N) WARMHOUDVITRINE (+30/+90 C) - roestvrijstaal, veiligheidsglas, klapdeuren, optimale omstandigheden voor warmhouden van voedsel, thermostatisch regelbaar, voorzien van waterbakje, controlelampje, aan/uit schakelaar

- Ⓔ 9: : 8*8" ;(, * :) * 7") *GFE%+DEbCH *M2/L *ML/ i 2M OFFLK* . U/M/V/ * 3K*M2/2/MVB Q2 . / 3K22 3 * UP1 LLQ2V*U K'i . P1 B1/M/LP1 MVA /R* 3M /LK2 L' O2QK'i 2M'i . M/PK2 Q.3 LPB2K2. MP*/2/MVA 3K* 3% W i 2M'
- Ⓕ 6") +7' *C (99(7))' *GFE%+DEbCH *2 B1B. FL *f2M* O 1 Q.B1/M/LP1 MVA/L M 32 OLB. FL *Q *a*L. OBf R. 3M /2 BLOI *L/M2/M/P2Q/MOP1 . P NL% PP M
- Ⓖ j (+& (;)' -6") +7' *GFE%+DEbCH *C7 *1 2M VLO VL3L1 * 2 NLPL2M/ *03K*+k 1 /O NMA3B* Q2 . /L* 4LK2V03VL3*U*PK2 j . P1 N M3*f 3* Q.2L3B1 2M)NLP1 MVB. O VL Pk MVA 2M . LP Q.3KLFB* 4L/M2 O. 3hL2VL *03K* 2-% 0 N M/P*

2 ETAGES

7	1	6	j
* ZE EYA	FZGH70I YE	FE	ZEE

' +:
F ABEE



Ⓝ WARMHOUDVITRINE (+30/+90 C) - schuifdeurtjes aan beide zijden (normale deur op kleine model), roestvrijstalen frame, thermostaat, temperatuuraflezing, verstelbare tussenroosters, LED binnenverlichting en diaverlichting, bovenruimte geschikt voor opslag bordjes

Ⓔ 9: : 8*8" ;(, * :) * 7" *GFE%+DEbCH*UP 3M 3K*Q I * /KZBV*KP *GP 1. /KP *3 * 1. //1 KL/AB MZ/L *NAL/ UP. 1 LB/M/LPI MVB/MAT QLP. /OPL *K2Q. RB*. K O MOQL *VPK B' ;' 8*Z/M/PZ *Z/M 3K*Q *Z/M/O I B/MQ ZL *OZMOQL *UP *M. VL *Q/ M *

Ⓕ 6" +7" °C (99(7) ' *GFE%+DEbCH* f. 3M/M PP2PL *KL * GP M * 0/2 . 3M /G/L/M K c/L *Q PM*3 PI . /LH* N 2*L3* . 2P*ZB I RK. O/LB/M/LPI MVB. WEN VL *KL*/ *M1 GP. /OPLB KL *VPZ/L *PTV/. O/L BT. /Z. VL* ;' 8*Z/M/P2 OP/L/M/MQO I *KL * /O1 2PLBT/MVL *KL O *Q OP *M I. VL* . 2M * *

Ⓖ j (+& (;) -6" +7" *GFE%+DEbCH* 1 2M N2QLMPL3* OJ QZL3* L2M3*G/LZL * & K L/3 PI . /L) kPH* ' KL/MNP. NI L3B)NLP1 MVB) L1 QLP. /OP. 3hL2LB' M/P MB* ;' 8*33L3Q/L O N03V*03K*) Q; 2M M3B* Q.3* L2M*VLL2/3L M&P* ;. VLQ/ M*) L/LP*

' +:	7	1	6	j
FDZEE	* ZZ EX	GHI	35IYD	FE @EE
YDXEE	* ZZ EXZ	GHI	68IYD	FE @AEE



Ⓝ WARMHOUDVITRINE (+50/+85 C) - met aan Eén zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenroosters

Ⓔ 9: : 8*8" ;(, * :) * 7" *GAE%+ZAbCH* 2M /KZBV* V/ . *Q 3L/ 3*3 L *ZL* 3K* // MZ/L *NAL/UP. 1 LB) 2M i . M/P/M RB/M/LPI M/M 3K* 3M/ *Z/M/B 1 Q/LM) 2M/VPK *

Ⓕ 6" +7" °C (99(7) ' *GAE%+ZAbCH* fL f2PL *V/2 . 3M* 03L *MT/L/M/N 2*L3* . 2P*ZB I RK. O/LB. fL *O *aL. O* QD PND1 K22. MZ *KL*/. ZB/M/LPI MVB/M1 Z*O1 ZBOI *LM VPZ/L *

Ⓖ j (+& (;) -6" +7" *GAE%+ZAbCH* 1 2M / N2QLMPL* . OULZLP* L2M*03K*C7 -J L M/B) 2M j . LP. OLB. NI LQ/N) M/P)K2 *4LWO N03VB)NLP1 MVB m3 M/ /; 1 Q *03K*+ M*

' +:	7	1	6	j
AEE	* ZE EAE	AFGH	64IF	FE @EE





WARMHOUDVITRINE (+50/+85 C) - met aan beide zijden schuifruitjes, frame roestvrijstaal, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, thermostaat, controlelampjes, tussenroosters, binnenverlichting en diaverlichting

- ⑨ 9: : 8*8" ;(, * :) * 7" *GAE%+ZAbCH* 2Mf /KZV* V/ * Q 3L/* 3*O Mf ZL B' MZ/L * NL/UP. 1 LBf 2Mf . MP* MA R*U P*ND1 KZR*QPL LPf. MA 3B/MPLP1 MVBZK2. MP*/2MVB ZMPL1 LK2 M*VPK B'2/O1 Z. NAK*ZMPP P*. 3K*MQ/2MNO I *
- ⑥ 6" +7" *C (99(7)) *GAE%+ZAbCH* . fL *f2R V/2 . 3M* KLOI * M B' N 2*L3*. 2P*Z 1B' . fL *Q/ M* L. 0*Q OP* N01 KZ2. MA 3*KL* / . 2B/MPL1 MVBMI Z*O1 ZLOI B'VPZ/L * ZMPL1 TK2 PLB'2/O1 Z. MA 3*ZMPP2 OF. L.ML3*N OM
- ⑦ j (+& (;) ' -6" +7" *GAE%+ZAbCH* * 1 2M J / . NQCLMPL3* OUCZKL3* L2A3BJ L M/ . 0 * KL/MNB* 1 2M . LP. OLB. NI LCLNj M*U P*K2 *4LWO NQ3VB*)NLP1 MVBm 3/A //; . 1 QLB M/P M'BC/L O NMA3* '33L3P. 01 *03K*) G; 2NMA M3*

ZWART/4; (Cm87 : "% C j (+Z

7	1	6	j	' +:
* ZE EXE	GH69I	YY	FE @YE	FAEIEE
* ZE EX@	GH90I	YZ	FE @YE	FDAEE



ZILVER/ "%6' +% (j ' 7) % '4' +

7	1	6	j	' +:
* ZE EX	GH69I	YY	FE @YE	FAEIEE
* ZE EXF	GH90I	YZ	FE @YE	FDAEE



WARMHOUDVITRINE (+30/+90 C) - roestvrijstaal met gebogen veiligheidsglas en klapdeuren, optimale omstandigheden voor warmhouden van voedsel, thermostatisch regelbaar, voorzien van waterbakje, controlelampje en aan/uit schakelaar

- ⑨ 9: : 8*8" ;(, * :) * 7" *GFE%+DEbCH* MZ/L * NL/ i 2Mf OPfLK* . ULR/V/ * 3K*M2/2MVB QM . / 3KZ2 3 * UPfLLQZVU K' . P1 B'MPL1 MVA . /R* 3/A //KB L' OZQLK* 2Mf . M'PK2QL3 LPB'ZK2. MP*/2MVA 3K* 3% W i 2Mf
- ⑥ 6" +7" *C (99(7)) *GFE%+DEbCH* Z 1B' . fL *f2R * O 1 QLB/MPL1 MMT/L MA 32 OLB. fL *O *aL. OBF R. 3M /2 ZLOI *LMB/MPPQGMOP1 . P.NL% PP M
- ⑦ j (+& (;) ' -6" +7" *GFE%+DEbCH* C7 * 1 2M VLO VL3L1 * 2NPLN2M/ . *03K*+k | /O MA3B' QM . /L * 4LKZV03VL3*U P*K2' j . P1 N MA3'f 3* Q.2L3B' 2M)NLP1 MVB. O VLPk MVA 2M . LPQ3KLPB' 4L/P2 O. 3hL2L *03K* Z-% | O N M/P*

7	1	6	j	' +:
* ZZ EZ@	FZGH56I	FZ	FE ZEE	DEIEE

(N) BORDENWARMKAST (+30/+90 C) - vrijdbaar, dubbelwandig roestvrijstaal en geheel gesoleerd, 2 roosters, met thermostaat en controlelampje, compleet met 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, geschikt voor borden max. 32 cm

(E) : ; C 4: (+8*GF%+DE*bCH* M2/L * NL/Bi N //R* 23 O/ NAKB* *VPK Bi 2M/NLPI MVA 3K*2K2. MP*/2/NB 1 Q/LNAi 2M/ i 2L/. M * U/ N2N* i 2M/CP. IL B* 02MQL*U P*Q/ M*1. I *WF *1*

(F) C (99'-("))' * *2I BKO QL*Q P 2B/L3M2FL1 L3M . P 20VTLB* *VP2/L B: FL *NLPI MVA/M R. 3M/KL* 3M/ /LB Y*FO /MNA * * FL *UL2B/BQ P/KL * . 2MNA *1. I *WF *1*

(D) ' ; ; +j +&' +*GF%+DE*bCH*C7 *03K*K Q/L . 3K2/* 2/ 2P/M *+LV. /LB1 2M/NLPI MVA03K*m 3M/ //; . 1 Q/LB Y* L3I P/ /L3* *1 2M/FL1 LBVLL2/3L/MK/P /L/LP1 . I *WF *1*

' +:	7	C. Q	1	6	j
XDEEE	*X@E E E	80	ZEGHI72IYY	FE	@EEE
Z AEE	*X@E E	120	@EGHI72IYY	FE	@EEE



(N) BORDENWARMKAST HETELUCHT - roestvrijstaal biedt vele voordelen: gelijkmatige spreiding van de hetelucht in de gehele ruimte door de ingebouwde ventilator. Doordat de MaxPro buitengewoon goed gesoleerd is, is slechts weinig vermogen vereist (energie besparend). De MaxPro heeft een compacte en robuuste vormgeving en is voorzien van thermostaat, controle lampje en op wieljes lopende schuifdeuren. Capaciteit 120 borden max. 32 cm

(E) C 4: (+8* :)-(' * ' () ' 8* * M2/L * NL/B* Q 2 / U. N/PL d/MAL*CO2M23*U 3* Q/L. K *MAL*IN M 2P/ O. /R* M/PO VND M/MAL* i N /L* OGD . PKBKOL* M/M2* R M/1 * 3K* M/L * L/UU M/L*23 O/ M/3*U *M/L*8. I P * M/L*3L/PVR* M*. FL* I L/QM FL/RP*Y ' jNL*8. I P * 2*1 Q M/3K* M/PKR *C 1 Q/LNAi 2M/ M/LPI MVA2K2. MP*/2/M/ 3K* /K2BV*Q 3L/ * 3*VO2KL* i NLL/ *C. Q 2R*@ E*Q/ M/W*1 . I F *1*

(F) (+&: '4' C (99(7)'5' '4* ; ' * *2I B. O*1 RL3*KO* FL3M/ M/OP/L3 . M/ * N /LOPL MK2UD TL*TV. /L1 L3M/K. 3 * /2M/2OP/L3M/P/M/ * 3 11. M/B *KL* OP. 3M/3 L M OL* M/ *U 2D/LBK. OM3M OL*/. PI 2L* L M. / P20VTL* L3M/FL1 L3M/2L*3*U P/L* 1 Q M/LM/PP CO M/ *Y FL * M/LPI MVA/R. 3M/KL* 3M/ L/LM/Q PNA * O/2 . 3M/ a* RO L/L *C. Q 2M*@ E*. 2MNA * W*1 . I F *1*

(D) ' ; ; m) +: -j +&' C +(7m*&') * & ; 9)J'4; ' C7 *8LPL23VLQ O/M/6L3M/ MP* P V/M/KP/L2BL * V/L2NI g 2L*6L/POFL203V*KLPi . PI L3* OUMKOP N/KL3* VL . 1 M/3**33L3P. O1 ; *K. KOP Ni 2K*30Pi L32** 3LPV2* QL. 3 QPO N/03K*K2 *O1 * *1 LNB/i L2*KLP* NP. 3I f //2/* 2/ 2P/M/MmI Q / M/03K*P CO M/9 PI *8 2M/NLPI MVA m3 M/ //; . 1 Q/L03K* N2 Q/LM/PL3* O/3; . OLP //L3* 9. 03V/LPI VL3*@ E*J/L/LP/W*1 . I F *1*

' +:	7	C. Q	1	6	j
@A AEE	*D @ FA	120	DEGHI@EAIY	FE	@EEE

Hetelucht Hot air



Max Pro
Foodwarming Systems





(N) BORDENWARMKAST - dubbelwandig roestvrijstaal en geheel ge soleerd, met thermostaat en hoofdschakelaar met controlelampje, uitneembare en verstelbare etageplanken, voorzien van zware scharnieren, max. bord 32 cm

(E) :)C 4: (+8** M2/L * ML B1 N /R*2 O/ MKB1 2M MLP1 MM 3K* i 2M N1 2M 23K2. MP*/2/NBFL1 f. QJ*: 3K* . KO MOL* NL/UBK P1 2M NL. FR*KONR*NBVL B*W*1 .1 * Q. MAF * 1*

(F) C (99 -("))' *2 B 1 B'K OQJ *Q P 2B L3M PL1 L3M 2 /TB. FL *MLP1 MMLM2B/MFPOQKOP. FL *f R. 3M KL* 3M /LBQ. 3 NL * O MOL *LM 1 f 2Q L BQ PM*. FL * N P32 PL * /KL B*W*1 .1 * 2M MAF * 1*

(D))' ;' +j +&' +*C7 BK QQ / . 3K2/*2 /2P B1 2M)NL P1 M M03K* N /M P1 2M n 3M //; . 1 QLB*** . OBLNI Q PL3*f LP M/Q PL3* M/P M B) kP*1 2M L1 M * N LPL3* N P32 PL3B*1 .1 *W) L/L PF * 1***

CATERCHEF 30

7	C. Q	1	6	i
* ZZ EAE	30	A GH411FZ	FE	*YEE

' +:
XABEE

CATERCHEF 60

7	C. Q	1	6	i
* ZZ EA@	60	ZAGH45I YA	FE	*XAE

' +:
DDIEE

CATERCHEF 120

7	C. Q	1	6	i
* ZZ EA	120	ZAGH75I YA	FE	@ AE

' +:
YXABEE



(N) VOEDSEL WARMHOUDKAST (+130 C) -
verrijdbaar, dubbelwandig roestvrijstaal en
geheel ge soleerd, Type A geschikt voor
3x 2/3 GN bakken, Type B geschikt voor
3x 1/1 GN op het rooster, met thermostaat,
ventilator en controlelampje, compleet met 4
zwenkwielen waarvan 2 geremd, wordt
standaard geleverd met 3 roosters en
1 water/vetopvangbak

(E) :)'9: : 8j (+&' + *G@FEbCH*1 OXLBK OOL-i . /LK*
 MZL *NAL* 3K* 1 QLMR2/ . MKB) RQY *UPFI* %F*
 J 7* 3 MZLP B) RQ* 4*U PFI *%@J 7* 3*ML *VPKB) 2M*
 MMLPI MVB) 3* 3K* 2/NB) 1 QLMY 2MY* i 2L/ . MP* *
 i 2MOP. 1L B' 1L *M3K. FK) 2M* VPZK * 3K* @ . MPPK PZQ
 M) R*

(F) (+&: '+' °C (99(7)' '6'7)' ;' ' *G@FEbCH*1 OXLB*
 ZB) BKQ OQ* Q P2 BL3M2 FL 1 L3M. / P20VTLB) RQY *Q OP*
 FI* %F* Q *J 7 B) RQ 4* QD PFI *J 7 *%@ OP* / VPZL B. FL *
 MMLPI MMLM) R . 3M* K* 3M) / LB) *P O/LMM * * FL *UL 2B)
 /2PT* . FL *F* VPZL *LMO *KL* QP QPTNA) LMR. 1. L-0 *

(D) 9: : 8j +&' C (+7m) *G@FEbCH*1 OXLB*
 KQ Q / . 3K2L *C7 *03K* 1 QLMR 2 P) B) RQY *U PFI *
 %F* J 7-4LN) /M) B) RL *4*U PFI *%@J 7* OUKL 1 J 2M) B) 2M*
)NLPI MVB) 6L3Q / M) *03K* 2/NB) 1 QLMY 2MY* L3P /L3* *
 VLQPL 1 M) 2K* M3K. FK) gfl 2* 1 2M* J 2M) P03K* @
 j . LP) P QJ N /L*



HOT FOOD WARMERS

! +:	7	1	6	j
XDEEE	*FEY EZE	A	DFGHI431Y	FE @AEE
@AEIEE	*FEY EZA	B	DFGHI801Y	FE FEEE

(N) PLATENRECHAUD - roestvrijstalen uitvoering,
temperatuur variabel instelbaar d.m.v. traploze
thermostaat, lichtgewicht warmhoudplaten van
speciaal aluminium met hoog hitte
opnamevermogen en snelle opwarmtijd, met
verlichte aan/uit schakelaar

(E) & ;)' 1* :) * ; () ' * 7) * * MZL * M) B) M) 1 QLP. M) PL *
 f. P2 QR* 3 M) /LK* CR) M) LPI MVB) 2/NM L2/N) N) M) Q / M) * U
 . /01 2B) 1 * 2M) 2/N) N) M) 01 0 / M) B) * Q i LP* 3K* N P) M
 N. M) B) -OQ Q 3*U *M) LB) 1 . 2B) i 2M) 2/N) M) K*

(F) 4())' + " °C (99 - ; () * * ZB) B) M) 1 QLP. M) PL * f. P2 OLB*
 PTV /L* Q P) M) LPI MVB) Q / OL * N OUV 3M) *L3* //2 VL *KL*
 1 TM) /VLPKL * QPL 1 2FL * 0. /2M) B) 2M) P) Q) M) OP* . PP M) . P N) *
 /01 2B) 1 *

(D) + ' C (8-4())' + " * * J LN) 0 L* C7 B) L1 QLP. M) P) KOP N*
)NLPI M) M) OUV 3 / *FLV) 2PO B) . PI N /M) Q 2NL P
 Q / M) M) 3* 0 *L2LP; L2NM) LM) /; LV2FO3V) 1 2M) N) L 1 *
 2M) Q 2NLPO3V) FLPI VL3* 03K* 1 OPHLP) OUN 2h) L 2M)
 Q /LO N) M) P) 2B) 1 0 - N /M) P*



! +:	7	1	6	j
FYAEIE	*AEZ @A	6	F@GHFXI YBA	FE *ZEE
YAEIEE	*AEZ @ E	10	YGHFXI YBA	FE @ EE

WARMHOUDPLAAT LOS/ :) * ; () ' * ' + () ' ;
; (Q ' °C (99(7)' ' * ' ; ' % (+ & (;) ' * ; ()) ' * ' + ()

AEZ @



Ⓝ RIJSTKOKER - roestvrijstaal, dubbelwandig, inwendig voorzien van een anti-aanbaklaag, kookt de rijst en houdt deze daarna automatisch op temperatuur

ⓔ +1' *C: : m' +** M2/L * ML/BK OOL-i // (KB) LU' 3* . NK*2 2LB*2M I *ML *P2L* . 3K*ML3* . OM1 . N2 . /R* I LLQ *ML *ML1 QLP. MPL*

ⓕ C " ' +*5*+Z**2 I BK OOL*Q P 2BK2Q L* */2M P2 OP* K'03L* O NL* 3M2. KNL 2LB* OP*/L *P2*LM*V. PKL* . OM1 . N2 OL1 L3M *O 33L *ML1 QLP. MPL*

ⓓ +1" m C ' +**J LN20 L* KL/MNBK QQL / . 3K2LB* '33L3MQJ(3AN UML N2 N03VB7 . NQL PL 203V* . OM1 . N2 NL* . P1 N /ML03I N2 3*

7	*1	W*1	;2M	6	j
*D@E EE@	D	D	3,0	FE	AE

' +:
YZ@E



7	*1	W*1	;2M	6	j
* ZZ EZA	FX	Y	5,4	FE	@DAE

' +:
@D@E



7	*1	W*1	;2M	6	j
* ZZ EZX	Y@	A	8,2	FE	EE

' +:
@D@E

COMBI-MAGNETRON - wit, voorzien van uitneembaar draaiplateau 25,5 cm, 35 minuten timer met signaal, 9 vermogensstanden incl. ontdooiprogramma en afzonderlijke grillfunctie (1000 W), magnetron 700 W

C: &4" &"C+: j (6' *i N2M B1 2M FL1 f. QL *10P3MOQL *W ABA* 1 BFA*1 2BOM3) LP1 2M 2/3. BD*Q i LP/LFL/*2B / * KLUP MBV*QV P. 1 * 3K* LQP. M*VP2/*03 M 3* @EEE* H* 12P . fL *XEE* j *

F: +* &"C+: -: 78' * *Q. 3 B. fL *Q/ M. 0* MOP3. 3M W* ABA* 1 B1 2BOM2 *FA*1 2B * fL * 2/3. B D*Q 2B *KL*QD2 . 3 LBKTVL/LPLM03*U 3 M 3*VP2/* TQ PT* 2B / * @EEE* H* 1 2P - 3KL *XEE* j *

D &"m: j ' ; ; ' *i L2 B1 2B FLN/LP*W ABA* 1 BFA* & 2BOM3-) 2 LP1 2M 2/3. BD*; L2M03V M0U3*2I / * CM003V* 03K* LQ P. M3*J P2/*903I M 3B* @EEE* H* 1 2P i L/L *XEE* j *

' +:	7	;2M	1	6 &. 1 j
Z BEE	*D@E EAE	20	FAGHYIYI	FE @XEE



OUTPUT 700 W

MAGNETRON MET GRILL - geborsteld roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau 27 cm en 2 extra grillroosters, 30 minuten timer met signaal, 9 vermogensstanden incl. ontdooiprogramma, grillfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1000 W

E &"C+: -j (6' *j) *j + ; ; *CPO NLK* M2B/L * ML B1 2M FL1 f. QL *10P3MOQL *W X* 1 * 3K* *L1 M* 1 2BVP2K B* FE*1 2BOM3) LP1 2M 2/3. BD*Q i LP/LFL/*2B / *KLUP MBV* QV P. 1 BVP2/*03 M B *M Q *O LK* LQP. M A* P 1 Q2LKB* 1 2P i . fL *DEE* j * *VP2/* @EEE* j *

F: +* &"C+: -: 78' * (6' C* j + ; ; * 2P 2B 1RK. QL* CP TB. fL *Q/ M. 0* M P3. 3M W* X* 1 *L M *VP2/L *KL* 02 3 * @QQT 1 L3M2L B1 2BOM2 *FE*1 2B * fL * 2/3. B D*Q 2B *KL*QD2 . 3 L R* 1 QP2 *KTVL/LPB U 3 M 3*VP2/* a* M *O Q2T * TQ PT* 0 L3 L1 QLB1 2P - 3KL *DEE* j * *VP2/* @EEE* j *

D &"m: j ' ; ; ' * &" *j) *j + ; ; * * KL/MN*V LQP M M1 2M . 0 3LNI O PL3*8 FLN/LP*W X* 1 *03K* *L1 M *j P2/P M B* FE* & 2BOM3-) 2 LP1 2M 2/3. BD*; L2M03V M0U3*2I / * (OMOL3B*J P2/*903I M B *L 2BhL B* K LP hO . 1 1 L3* hO* fLR L3KL3B* & 2P L/L *DEE* j * *j P2/* @EEE* j *

' +:	7	;2M	1	6 &. 1 j
@FXEE	*D@E EA	23	ZGHYDIYE	FE @DEE



OUTPUT 900 W

COMBI-MAGNETRON - geheel roestvrijstaal, voorzien van draaiplateau 27 cm, beschikt over vele kook, bak en ontdooifuncties, grill 1200 W - heteluchtoven 1200 W

C: &4" &"C+: j (6' * * M2B/L * ML B1 V/ . *P 03K *K2N W* X* 1 B1 2M 1 . 3R*03 M B d*KLUP MBVB*Q I 2B V* 3K* N. MBVB*VP2/* @EE* j * * 3fL M 3* fL3* @EE* j *

F: +* &"C+: -: 78' * *2B 1B. fL *Q/ M. 0* MOP3. 3M W* X* 1 B/. QQ PL2*a*Q. 0 0 Q*KL *U 3 M 3 *Q OP*U 2L* 02L*O *KTVL/LPB*VP2/* @EE* j * *W P a*. 2*QD/T* @EE* j *

D &"m: j ' ; ; ' * *C7 B J / . Nk L/W* X* 1 *Uk P* J P2/L 3B* (OUMOL3*03K*4. 1 L3B* J P2/* @EE* j * * : W3* @EE* j *

' +:	7	;2M	1	6 &. 1 j
@FDDE	*FE E@E	23	DGHYDIYE	FE YEE



OUTPUT 800 W



(N) MAGNETRON MET GRILL EN HETELUCHTOVEN - behuizing roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau 31,5 cm en 1 grillrooster, 5 vermogensstanden en 10 automatische programma's incl. ontdooien, grill- en ovenfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1400 W - heteluchtoven 2400 W

(E) &'C+: -j (6' *) ' j + ; ; 7 8 ° C : 7 6 ' C) ! 7 * : 6 ' 7 * * M 2 / L * M L / N 0 2 V B i 2 M P L 1 f . O L * M P 3 M O L * W F @ B A * 1 * . 3 K * @ 1 2 V * V P 2 K B A * Q i L P * / L / * 3 K * @ E * O M 1 . M * Q P V P . 1 * 2 / * K L U P * M B V B P 2 / * 3 K * F L 3 * W 3 M 3 * M * Q L * O L K * L Q P . M A R * P * 1 C 2 B L K B 1 2 P - i . F L * D E E j * * V P 2 / @ Y E E j * * - * 3 F L M 3 * F L 3 * Y E E j * *
 (F) 9: + * &' C + : - : 7 8 ' * (6 ' C * j + ; ; *) 9 : + * 5 ' (* + ; * S * - * P Q * L 3 * 2 1 B ' F L * Q / M . O * M O P 3 . 3 M W F @ B A * 1 * L M @ V P 2 / L * K L * O 2 3 B * A * Q 2 M 3 * K L * Q 2 . 3 L * L * M E * Q P V P . 1 1 L * * . O M 1 . M 2 O L * R * 1 Q 2 * K T V L / L P B U 3 M 3 * V P 2 / L M U O P * 2 * Q O / T * a * M L * O * Q 2 T * T Q P T * O * L 3 L 1 O L B 1 2 P - 3 K L * D E E j * * V P 2 / @ Y E E j * * U O P * a * 2 * Q O / T * Y E E j * *
 (D) &'m: j ' ; ; ' * 8 ' * j + ; ; * 7 8 * ' ' ' ; 9 : 9 7 * * j L N 0 L * ' K L / M N B 1 2 M 0 3 L N I O F L 3 * 8 P L N M / L P W F @ B A * 1 * O 3 K * @ J P 2 P M B * A * L 2 M 3 V M U L 3 * O 3 K * @ E * P V . 1 1 L * 2 I / * (O M O L 3 B j P 2 / 9 0 3 I M 3 * O 3 K * : U 3 * L 2 H L / 3 * K L P h o . 1 1 L 3 * h o * F L F L 3 K L 3 B * & 2 P i L / L * D E E j * * j P 2 / @ Y E E j * * L 2 O U M U 3 * Y E E j * *

7	;M	1	6 &.1 j
*D@E E A	25	F@G H A I Y	FE YEE

' +:
@Z A E E



(N) COMBI-MAGNETRON - zilverkleurig, voorzien van draaiplateau 32 cm, beschikt over vele voorgedprogrammeerde kook-, bak en ontdooifuncties, vermogen 900 W - grill 1100 W - heteluchtoven 2500 W

(E) C: &'4' &'C+: -j (6' * * 2 L P * / P L K * L I M P 2 O P B i M P 3 M O L * * W F * 1 B i 2 M P 1 . 3 R * W 3 M 3 d K L U P * M B V B O i 2 V * 3 K * N L * M B V B 1 2 P - i . F L * D E E j * * V P 2 / @ E E j * * 3 F L M 3 * F L 3 * A E E j * *
 (F) 9: + * &' C + : - : 7 8 ' * * L I M P 2 O P * / P T * Q P . P V L 3 B . F L * O 3 * Q / M . O * M O P 3 . 3 M W F * 1 B / . Q Q P L 2 * a * Q L . O O G K L * U 3 M 3 * Q P V P . 1 1 T L * Q O P U 2 L * O 2 L * O * K T V L / L P B Q 2 . 3 L * . O P C L * D E E j * * V P 2 / @ E E j * * U O P * a * 2 * Q O / T * A E E j * *
 (D) &'m: j ' ; ; ' * * 2 Q L P U P O 2 L * j L N 0 L B 8 P L N M / L P W F * 1 B i P j P 2 / L 3 B i O M O L 3 * O 3 K * 4 . 1 L 3 B * (O V . 3 V / L 2 M 3 V * D E E j * * j P 2 / @ E E j * * : U 3 * A E E j * *

7	;M	1	6 &.1 j
*D@E EYA	30	F B A G H I A I Y Z	FE AEE

' +:
@Z I E E



(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, 3 vermogens en ontdooistand, keramische bodem + tussen-plateau (uitneembaar), binnenafm. 19(H)x37x36 cm

(E) &'C+: j (6' * * M 2 / L * M L B i 2 M K 2 / 2 M * M O M L R * Q L P . M 3 B * @ E * Q P V P . 1 1 . Q L * 1 2 V * Q P V P . 1 B F * Q i L P * / L / L * 3 K * K L U P * M Q P V P . 1 B * L P . 1 2 * O L * + * N * / L * Q L 1 f . Q L H * 2 3 L P K 2 L 3 2 3 * @ D G H F X I F * 1 *
 (F) 9: + * &' C + : - : 7 8 ' * * 2 1 B ' F L * U 3 M 3 * M O N L B @ E * Q P V P . 1 1 L * K L * O 2 3 * L M F * Q 2 M 3 * K L * Q 2 . 3 L * R * 1 Q 2 * K T V L / L P B U 3 K * T P . 1 2 O L * + * Q / M . O * 2 M P I T K 2 2 L * G 1 F 2 Q L H * 2 3 M P 2 P * @ D G H F X I F * 1 *
 (D) &'m: j ' ; ; ' * * C 7 B 1 2 M . M 3 - 4 L K 2 3 0 3 V B @ E * L 2 M 3 V M U L 3 * O 3 K * F * P V . 1 1 L * 2 I / (O M O L 3 B * I L P . 1 2 N 3 * 4 K L 3 * + * h i 2 N 3 * / M . O * G O 3 L N I O P B * 3 3 L 3 . O I L O 3 V * @ D G H F X I F * 1 *

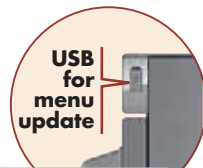
7	;M	1	6 j
* Z Z E @	30	Y @ G H I A I Y D	FE @ Z E E

' +:
@ Z A E E

Ⓝ MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooi-stand, keramische bodem

- Ⓔ & 'C+: j (6' *M2/L *ML/B1 2M/K2/2M/MO N LR* Q LP. NB B'@E*QP P. 11. QL* 1 2V*QP VP. 1 B'Q i LP /fL/ODMM3 * 3K*KLUP M'QP P. 1 B' LP. 1 2*Q L*
- Ⓕ 9: +*&'C+: -: 78' *B 1B. fL *U3 M3 *MO N B'@E* QV P. 11 L *KL* 02 3*L M2 2A 3 *KL* 02 . 3 L R* 1 Q2* KTVL /L PBU 3K* TP. 1 2 OL*
- Ⓖ & 'm+: j ';;' *C7 B1 2M. M3-4LK2.303V B'@E* P V P. 1 LP03V M3U3*03K*; L2M3V M M3*21 /Y OMOL3B' 1 LP. 1 2 N.3*4 KL3*

' +:	7	;2M	1	6	j
ZXE@E	* ZZ @X	17	FYGHY IAA	FE	@EE



SHARP

Ⓝ MAGNETRON - roestvrijstaal, met unieke "Twin Touch" tiptoets bediening, max. 100 zelf te programmeren kookprogramma's, met een keramische bodem die plaats biedt aan 2x 1/3 GN, 5 express ontdooi programma's 11 vermogens en 4 kookfases, binnen afm. 18(H)x36x33 cm

- Ⓔ & 'C+: j (6' *M2/L *ML/B1 2M/O32 OL*K OOL*)i 2B* 10 N* 3 M/ *Q 3L/B0 LP*QP VP. 11. QL*OQM*@EE* 1 2V*QP P. 1 B'A*LI QP *KLUP M'QP VP. 1 *@Q i LP * 3K*Y*1 2V* MVL B' . 3*L. 2R'N /K* 3L*@* * P'M *@F* V. M3 P 1 * 3M2LP B'23LP*K2 L3 2 3*@ZGHF IFF* 1*
- Ⓕ 9: +*&'C+: -: 78' *L3* 2P2B 1RK. QLB. fL *K OOL* Q 33L. 0*KL 11. 3KL*)i 2B*) 0 N B'@E*1 T1 2L * QV P. 11. QL *2K2 KOL /L1 L3 MQLP1 LMM3MO3L* QTPQ P. NB *P. QKL*LMO32P 1 L*KL*1 L30 * 0*K 2VPTK2 3MB' A*QP P. 11 L *KL*KT 3VT /M3*LI QP *@Q 02 . 3 L *L M Y*TMQ *KL* 02 3B'QOMU 2L1 L3 MRL LF 2*03*@* 0* KLOI *@F*Q. MJ 7 B'2NPP2 *@ZGHF IFF* 1*
- Ⓖ & 'm+: j ';;' *C7 B' PU 2& 2F L /L *Uk*KL3* QPUL 2 L/L3* 2B . MBK. 3I *KLPK QQ M3*4LK2.303L3KL* *)i 2B*) 0 N*2M2* . 0 *LKL* LP Q/L M L *VOM PFL 2NO P* 03K*1 2M NBL //03K*1 2B N h0*Q K2.3L3B'@EE*2BK2 KOL / hO*QP . 11 2FL3KL*&L3k Q2NLP* PVL3*hof LPg 2*Uk* L2B* NBL //ZOCPL 203V* 3*P VLUP2/M3*&L3k * KLP* &L3k1 2B L3M3B'Q2MMO`OL1 * / M*Uk*PL2L3*@* - * KLP* hi L2@F-J . M3 P1-4LNy /M3B'33L3. QI L 03V* @ZGHF IFF* 1*

TWIN TOUCH

' +:	7	;2M	1	6	j
@DA@E	*FXE EE@	21	FAGHYAI AZ	FE	@AEE
@ AE@E	*FXE EE	21	FAGHYAI AZ	FE	@EE





NEW!



(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontthooistand, keramische bodem

- (E) &'C+: j (6' ** M2B/L * ML B'i 2M/K2/2M/MO N' LR* Q.P. M 3B'@E*CP VP. 11. OQ* 1 2B'CP VP. 1 B'Q i LP /fL/COMM3 * 3K*KLUP MGP VP. 1 B' LP. 1 2*Q L*
- (F) 9: +&'C+: -: 78' **2B 1B' fL *U3 M 3 *MO N B'@E* CP VP. 1 1 L *KL* 02 3'L M Q 2 3 *KL*Q02 . 3 L'R* 1 QP2* KTVL/LB'U 3K* TP. 1 2 OL*
- (D) &'m+: j ' ; ;' *C7 B'1 2M. M3-4LK2.303VB'@E* P VP. 1 LP03V M U 3*03K*; L2/M 3V M M3*2B 1 /Y OMOL3B' 1 LP. 1 2 N.3*4 KL3*

7	;2M	1	6	j	' +:
* ZZ @	34	FYGHIAA AA	FE @EE		FFAEE

(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontthooistand, keramische bodem

- (E) &'C+: j (6' ** M2B/L * ML B'i 2M/K2/2M/MO N' LR* Q.P. M 3B'@E*CP VP. 11. OQ* 1 2B'CP VP. 1 B'Q i LP /fL/COMM3 * 3K*KLUP MGP VP. 1 B' LP. 1 2*Q L*
- (F) 9: +&'C+: -: 78' **2B 1B' fL *U3 M 3 *MO N B'@E* CP VP. 1 1 L *KL* 02 3'L M Q 2 3 *KL*Q02 . 3 L'R* 1 QP2* KTVL/LB'U 3K* TP. 1 2 OL*
- (D) &'m+: j ' ; ;' *C7 B'1 2M. M3-4LK2.303VB'@E* P VP. 1 LP03V M U 3*03K*; L2/M 3V M M3*2B 1 /Y OMOL3B' 1 LP. 1 2 N.3*4 KL3*

7	;2M	1	6	j	' +:
* ZZ @	34	FAGHIA IYD	FE @YEE		YXAE

(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma s, 3 vermogens en ontthooistand, keramische bodem

- (E) &'C+: j (6' ** M2B/L * ML B'i 2M/K2/2M/MO N' LR* Q.P. M 3B'@E*CP VP. 11. OQ* 1 2B'CP VP. 1 B'F*Q i LP /fL/* 3K*KLUP MGP VP. 1 B' LP. 1 2*Q L*
- (F) 9: +&'C+: -: 78' **2B 1B' fL *MO N *KL*U3 M 3B' @E*CP VP. 1 1 L *KL* 02 3'L M F* . Q 2M *KL*Q02 . 3 L'R* 1 QP2*KTVL/ VLBU 3K* TP. 1 2 OL*
- (D) &'m+: j ' ; ;' *C7 B'1 2M. M3-4LK2.303VB @E*; L2/M 3V M U 3*03K*F* P V. 1 1 L *2B 1 /Y OMOL3B' 1 LP. 1 2 N.3*4 KL3*

7	;2M	1	6	j	' +:
* ZZ @	25	F@GHIA@ FD	FE @EE		AEE
* ZZ @A	34	FXGHIAZI AF	FE @EE		Z AEE

ALL NEW!

KitchenAid



A



B



Ⓝ BROODROOSTER - middenstuk roestvrijstaal, buitenzijde metaal zwart (A) of wit (B), 2 sleuven onafhankelijk instelbaar, extra breed (3,8 cm) met zelf centrerende rekjes, instelbare bruiningsregelaar met 5 bruiningsstanden en bagelknop deze verlaagt het vermogen aan Eén zijde van de verwarmingselementen

ⓔ 4+ (8): () '+* M2/L * ML/L3ML*Q2 LB1 LM/O/ I * G HP * N2M*GH OMQLB* * M *2BKLQ.3KL3MR* . K O MOQLB* LI MA * 2L*G Z* 1 H1 2M* L/G L3MP2BVP. I B* . K O MOQL* M332B* 3 M/ /LPi 2M*A*M332B*Q 2A 3 * 3K*O VL/ COVA * N2N/ LP *ML*Q LP*3 * 3L* 2L* U*ML*N. 2B*V* L/L1 L3M*

ⓕ J +,; ' ('7 *Q2 L* L3ML*13*2B1 B1 TM/3 2P*G H O/O/ 3 * GHa*/LI MP2.OPB* *U3MA *PTV/ OL *2BKTQ.3K. 1 1 L3M*LI MA * / PVL*G BZ* 1 H. FL * / RLMA *a* L3MA VL* OM1 . 2A OLB* 1 1 . 3KL*KL*CP3 h. VL*PTV/ OL* FL *A*Q 2A 3 *KL* CP3 h. VL*L*MOO MA *O VL/Q.P1 LMA3M*KL*PTK02L*/ * Q2 . 3 L*K*O3* M*Y/T1 L3M* N OUV 3M*

ⓓ 4+ :)+ :)'+*C7 -& 2M/M I B& LM/* . OFL3* N . Ph*G H K LPi L2I*GH* * N2ML*O3. OY3V2/* 3L2. 3KLP* L2B M/O PB* I MA *CP.L2M*G BZ* 1 H1 2M L/O ML 3M/2 PL.3KL3* +. I B12B M/O PL1 *4P90303V PLV/LP1 2M* 4P90303V Q 2A 3L3*O3K*4. VL/m3 Q2*KL*P*K2* . L2M3V* L2I P Q.P. OUL2B.LP L2M*PL.KOH.2.PM

' +:	7)RQ	1	6	i
@EYBEE	*A @EDE	A	@GH DI@	FE	@EE
@EYBEE	*A @ED@	B	@GH DI@	FE	@EE

Ⓝ BROODROOSTER - buitenzijde metaal zwart en geborsteld roestvrijstaal delen, 2 sleuven extra lang onafhankelijk instelbaar, extra breed (3,8 cm) met zelf centrerende rekjes, instelbare bruiningsregelaar met 7 bruiningsstanden en ontdooifunctie, bagelfunctie, warmhoudfunctie en functie om opnieuw op te warmen

ⓔ 4+ (8): () '+*O/ I *1 LM/O M*KL* 3K*OP0 NLK* M2/L * ML/Q PVB* * M *LI MA * / 3V*2BKLQ.3KL3MR* . K O MOQLB1I MA * 2L*G Z* 1 H1 2M* L/G L3MP2BVP. I B* . K O MOQL*M332B* 3 M/ /LPi 2M*A*M332B*Q 2A 3 * 3K* KLUP M03 2B BQ VL/*O3 2B B1 LLG1 . PI *O3 MA 3* 3K* O3 2B *M FL-NL. MA

ⓕ J +,; ' ('7 *1 TM/3 2P*a*/LI MP2.OP* FL *Q2 L* L3*2B I * CP *TB* *U3MA *QO * / 3VOL*PTV/ OL *2BKTQ.3K. 1 1 L3M* LI MA * PVL*G BZ* 1 H. FL * / RLMA *a* L3MA VL* OM1 . 2A OLB* 1 1 . 3KL*KL*CP3 h. VL*PTV/ OL* FL *X*Q 2A 3 *KL* CP3 h. VL*L*MOB MA 3*KL*KTVD.P. VLBU3 MA 3*O VL/BU3 MA 3* KL*1 . 2M3* . O* N OK*L*MU 3 2B *KL*PT N OUV VL*

ⓓ 4+ :)+ :)'+*&LM/* . O L3* N . Ph*1 2M L2L* O * VLCP NMA1 *C7 B* * N2ML*LI MA * / 3V*O3. OY3V2/* f3 L2B. 3KLPL2B M/O PB*LI MA *CP.L2M*G BZ* 1 H1 2M L/O ML 3M/2 PL.3KL3*+. I B12B M/O PL1 *4P90303V PLV/LP1 2M* 4P90303V Q 2A 3L3*O3K*1 OUMO03I MA 3B*4. VL/ 903I 2B B1 . PI N M03I MA 3*O3K*1 OUV gPI O3I MA 3*

' +:	7		1	6	i
@XBE	*A @ED		EGHY I@	FE	@EE

Dualit®



SEVERIN



CaterChef®
Professional Supplies



(N) BROODROOSTER - met energiebesparende "Selector-Schakelaar" om aantal te gebruiken sleuven in te stellen, basis van gegoten aluminium, middenstuk roestvrijstaal

- (E) 4+ (8*): () '+* 2M3Li L3LPVR- f2V** L/L MP- i 2N1*M*KL 2L*Ni *1. 3R* /2L *M*M. M/CPL OPL *K2- . MO KR*. 3K*2VNR*Q /2NLK* M2/L *ML* fLP*
- (F) J +"; ; * ('7** .fL * 11OMMOPPT 3 1L** L/L MP- i 2N1B* PQ *L3* .01 22D1 *1. M2T*LMQ P2 *KO*1 22.0*L3* . 2P2B 1*
- (D) 4+:)+e)'+* 2M1L1 *M1 Q PL3KL3** L/L MP- i 2N1* i .N/ N /MFB4. 2* .0 (/01 22D1 VO B& 2MM2C7 *

TYPE DUALIT SELECTRONIC 4 + 6

7	1Q	1	6	j
& KL/wit% N2M%Q. 3 % L2				
*F@ EE@	4	G H F I	FE	EEE
*F@ EE	6	G H Y I	FE	FEEE
& KL/geandiseerd% 3 K2LK% 3 K2T% 3 K22PM				
*F@ EEF	4	G H F I	FE	EEE
*F@ EY	6	G H Y I	FE	FEEE

' +:
YD EE
DA EE
A EE
F@ EE

(N) BROODROOSTER - roestvrijstalen behuizing, elektronische timer, ontdooistand, opwarmstand zonder extra bruining en stopptoets, voorzien van twee sleuven, kruimellade en geïntegreerde broodjesopzet

- (E) 4+ (8*): () '+* M2/L *ML /L1 M2 OPBL /L M 32. / M LFBUP hL3*PL. K*W3 M 3B*PLN. M03 M 3* 2M OM . KK22 3. /CP i 32V*. 3K*1 2* R /L*. 3 L /COMM3BPM * / M2 P01 OMA R*. 3K*2MVP. M2*CO3* . P1 LP*
- (F) J +"; ; * ('7** 2 1L1 M2 OPBPTV/ VL *L M 32 OLBU 3 M 3* KT 3VT/ M 3BU 3 M 3*PT N OUV VL *L M MO NL*. PP M 2 1 TK2 M KLOI *U3MA B*P 2*P. 1. L-1 2.M M *L M OCG P M Q OP*KL *Q M *Q 2B *
- (D) 4+:)+e)'+*C7 *J LN2O LBL /L M 32 NL *J 2 LP* CLR . N03VB8LUP M2* MUB*. OJ . P1 * M U* NBL* h0 . M2NL *CP. 0303V*03K* 0 / L*. M2hi L2 + M N M M B*P k 1 L/ NCG. KL *03K*2MVP2.PM2*4P MNL3- + MOU. M*

7	1Q	1	6	j
*D@ EFD	2	@D G H I X I @	FE	ZAE
*D@ EY@	2	@D G H Y E I @	FE	@YEE

' +:
Y A EE
A A EE

*** Met 2 long slots sleuven voor max. 4 sneetjes brood**
i 2M* /3V* /MUPOGM*Y* /2L * UOPL. K *U3M /L1M /3VOL *Q OP*VP2/L *a*Y M 3 N *KL*Q 2B /3V N2M* N N M *P *C2 *O*Y*4P M N L2L3

(N) BROODROOSTER - met energiebesparende schakelaar om het aantal te gebruiken sleuven in te stellen, roestvrijstalen uitvoering

- (E) 4+ (8*): () '+* 2M1L3LPVR- .f2V** i 2N1M*KL 2L* Ni *1. 3R* /2L *M*M. M2. // M2/L *ML* 3 M0 M 3*
- (F) J +"; ; * ('7** .fL * 11OMMOPPT 3 1LBN C2// VL *L3* . 2P2B 1*
- (D) 4+:)+e)'+* 2M1L1 *M1 Q PL3KL3* .N/ N /MFB* 6LP /L 2K03V*. 0 *C7 *

7	1Q	1	6	j
* ZZ E@	4	FG H F X I @	FE	EEE
* ZZ E@	6	FG H Y I @	FE	FEEE

' +:
DD EE
@D EE



CONVEYOR TOASTER - roestvrijstaal. Door zijn compacte afmeting ideaal voor gebruik op ontbijtbuffetten. De kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de thermostatisch apart instelbare boven- en onder quartz elementen. Door gebruik te maken van quartz elementen is er geen opwarmtijd nodig en krijgt men een mooi en egal resultaat. De reeds verwerkte toast wordt opgevangen op een plateau. De conveyor toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes (bijv. hamburgers). De Roller Grill transportband is geschikt voor twee rijen toast

① C: 76'; +): ()' +* *KL. /UP *LFLRP*CL. IU MCOUW/BWME* 1 Q M2L* 3FLR P1 2M2M2N2N'. Q 2RCAYE*M. M2NPH2* 2BK2Q3. OL*UP *NML/* 3K*PL MOP. 3M'i . 3SBV*M*M. MGP KO M*. *K2UWFL3M *CL. KB003 B'Q VL/*LM'i 2M'. *QLFU *MEL O/M')N2* 3 FLRP *M NAPO L *MVL* O. PMA*MA NB /VR'i N2NB'YMI 3I *M*MVL*U OP*M'GQ. 3K*O MM1 *O. PMA*OCL B3LLK *3 *GFLN.L. SBV* . 3K*U WLP *RO *MVL*Q M 3K*U MA MM. SBV*PL O/M'i N *M'GQ. 3K*O MM1 *OCL * . 3*Q *PLVO/ MUK* LQ P. MUR*. 3K*MVL *Q /M'QLK* 3 M' / *GFK O L *MVL *Q M . /PL O/M 2NLK*U P'CR*MVL * /23M'

②): ()' +*C: 76: ; ' +* *KT. /GD P*L *COUWMLM'GQ *GT 2 /L L3M'L *Q *MKT L03LP B' L*M. M'P* 3F RLOP* 1 Q M2* VP. 3KL* . Q 2RCAYE*M M2NLOFLHL M' O2*2BK2Q3. OL*Q OP*L *N M / *LMEL MOP. 3M' OZ ON 2M3MM. M'PKO*Q 2BKL * CO3 BKL *O VL/*LM O/M' *CP KO2M'Q OPO3*PT O/M' M'GQ . / *CL *M. M'P* 3F RLOP*O2L*/ *MA NB /V2* *O. PMA *J P L' *O. M'L *OCL *O. PMA *L3*N O/M'L M'3*O *2' N OUW *2B M3M3T1 L3M'L M UPL *L *PT O/M' M'KL* O2 3 *L *1 L2/L OP *LM'L *QO *P. QKL *; L *OCL *N O/M'L M'Q * 3M'PTVO/ OL *TQ FL I L3M' 2 2' OL*/ f 2M L *KL P M2 3*KO* 3F RLOP *CL 2K 33L *O3L Q 2D2M'KL *N 2* 3 FL3. 3M'L . M1 L3M' OI *Q 2B *KL * /23M'

③ 8 +C ; (9): ()' +* *CNP1 321L/MN/m 1 Q | M'i OI L O3VL3*O3K* NM2M3V*GAYE* M | j . M'CP * M23KLH1 . N.3* K2 L3*8OP N. OJ) . M'P'O3L3M'N P/2N'U P*9Fk N M | COUWMM *8 2 f 2 P'QO. H'P N'F3* CL3*O3K*O3M3* 2BK'L 2hL B'FLVO/2PO F2* OP. O N.3* L2BL*6 PNL 2hL 2M3K*/2U P3*1 2M'KL P'L Q.3U // *FLVO/2FO FL3*J L N 2BK2M L2M'KL *J P. 3 Q P2O 3KL *K2 *Q M3*O3K* NBL//M3*+L O/M' M'

' +:	7	&.l *.Q	1	6	j
@ FAE E	*FEYE E	540	YZGHYAI AZ	FE	EEE



(N) CONVEYOR TOASTER - roestvrijstalen uitvoering, de kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de apart instelbare boven- en onderelementen, volledig ge soleerd waardoor de toaster nagenoeg geen warmte uitstraalt, voorzien van hoofdschakelaar met extra Standby stand, de toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes

(E) C: 76', : +): ()' +*-. // M2/L * ML/ 3 MO M 3B* M. M / OP* . 3*Q *KL/MP1 2BL*CR* 3FLR P* QLK*. *i L// . *CR*2KQLQ3KL3M* 3M /LK*N. MBV*L/L1 L3MB032M. PL* W/R*2B O/ NK*M*L1 2M 3R*1 22 . /NL. MM* OPP O3K2BV B* 1. 2* i 2M1 2M1 M* M3KCR*Q 2A 3B/M/L M. MP* . 3*Q* O LK*UP*CL. K*. *i L//. *UP003 *

(F)): ()' +C: 76: , ' +*N Q// VL13*2 1B/* O/LOPK * M. M L*/ 2 L*KT/MP1 2LP*Q P*/ *2M L*KL*/ *Q 3KL*KL* M 3 Q P/M 3*: 2 2* OL*Q P*/L *PT 2M3 L * 3M /L * 2KTKQ.3K. 1 1 L3M/L * QD PL2* 3M2 / *L3M2PL1 L3M/L M 3 T1 L/M3M O O3L* N /OP*1 22 . /L*a*/ *M1 QP. MFL* . 1 Q2 3M/B/2M/PPQ/MOP1 . P NL- PP M FL *L1 M *Q 222M* M3KCR*

(D) 8 +C ;(9-): ()'+*FLH /L2K03V*. O *C7 BK2* 9gPO03V*KLP* . MNL2L3* 2K*Q M 1 M 3*KLP* J L N 2K2/L2M/L *)P. 3 Q P/Q 3KL * i 2* 3*KL3* O3. Ch3V2* 2H . 1 L3* L2H PQLP3BK2* f //2 2P/M3* J LPjM* M NL3*30P* L32* j gP1 L*. O B* 2% O - N MP* 1 2M1 M * M3KCR* M/03V*

(N) doorvoerbreedte 21 cm, 1 rij

(E) M 3 2M 2M * @ 1 B*P i *

(F) / PVLOP * @ 1 B*2/3L *

(D) 80P NV. 3V CHL2M * @ 1 B*+L2L *

7	&.1*.Q	IRQ	1	6	i
* ZZ EDA	300	EE	Y@GHF IA	FE	EE

' +:
F AEE

(N) doorvoerbreedte 26 cm, 2 rijen

(E) M 3 2M 2M * * 1 B* P i *

(F) / PVLOP * * 1 B* 2/3L *

(D) 80P NV. 3V CHL2M * * 1 B* +L2L3*

7	&.1*.Q	IRQ	1	6	i
* ZZ EE	500	EE	Y@GHFXI A	FE	EE

' +:
YFEE

(N) doorvoerbreedte 35 cm, 3 rijen

(E) M 3 2M 2M/FA * 1 BF*P i *

(F) / PVLOP*FA * 1 BF*2/3L *

(D) 80P NV. 3V CHL2M/FA * 1 BF*+L2L3*

7	&.1*.Q	IRQ	1	6	i
* ZZ FEE	700	FEE	Y@GHYXI A	FE	EE

' +:
AAEE

(N) CONVEYOR TOASTER - Roestvrijstalen uitvoering. De kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de thermostatisch apart instelbare boven- en onderelementen. Volledig gesoleerd waardoor de conveyor toaster nagenoeg geen warmte uitstraalt. De reeds verwerkte toast wordt op temperatuur gehouden op het uitschuifbare warmhoudplateau in de opvangruimte. Voorzien van een verlichte hoofdschakelaar. De conveyor toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes (b.v. hamburgers)

(E) C: 76', : +): ()' +*+ /# M2/L *ML/ 3 MO K2 3 *
). M/P * . 3*Q *KLMP1 2BLK*CR* 3FLR P* QLK*. i L//
 . *CR*2BKLQ3KL3MR* 3K*MLP1 MW2 /R* 3M /LKNL. MBV*
 L/L1 L3M* 32M. PL *O/R*2B O/ NAK*ML1 2M 3R*1 2B2 . AN. M
 M OPPO 3K2V *3MP2 P*QK O MN K2BV*MA R*QP F2L *
 Q.MMP*MA1 Q.P. K*PL*1 . 2M3. 3 L i 2M/2/NMK*1 . 2*Q i LP*
 P i LP i 2M*3 FLRP *M MP * . 3*Q*O LK*U P*QPL. K* *
 i L//. *UP*O03 *G*PL V *N 1 OOPVLP H

(F)): ()' +*C: 76: , ' +*+ . Q// VL*3*. 2P*2 1 *; *
 O /OP*KL *M M* L*/ 2 L*KT*MP1 2BLP*Q P// *f 2M L*KL*/ *
 O 3KL*KL*MA 3 QP MW2 * . 2 2 OL*Q P// *PT 2M3 L *
 3 M/ TL *2BKTQ3K. 1 1 L3M*Q P*MLP1 MM*;L * . QQ PL2/*
 3 M2/T *L3M*PL1 L3M*MB T1 LMM3M*O O3L* N /LOP*
 1 2B2 . /L*o* . MA1 Q.P. K*PL*1 O2 3M*1 2 2* N OUV 3M*1K. 3 *
 /2M*P2OP*1 . 2M3M* MA1 Q.P. K*PL*1 *M. M* i FL *
 2M*PPOQ*OP*1 . P.NL-. PP M2/O1 2BT*

(D) 8 +C ;(9): ()' +*+6LFH /L2K03V* . O *
 CNP1 321L/MN*8 2 *9gPO03V*KLP1 . M.NL2L3* 2K*
 Q K2 1 M3 *KLPJ L N 2BK2M L2MK *)P. 3 Q P*Q 3KL *
 i 2*f 3*KL3*03. O*3V2/i 2H . 1 L3*03K*MLP1 MW2 N *
 13 M/ /2M*3* L2H PQLP3 *8 2*f/ /2 /2M*3*1 LPgMA*
 MA NL3*30P* L32*1 gP1 L*. O * 2BL* . PI N MA NDO/ KL*
 2 **33LP3*Q i . NPK2 *U P*ML3* . MNB2M3* LPF 2 PQLP L2M
 . OUV*8 2M2 /O NMM1 * 2B/ O - N MP*

(N) doorvoerbreedte 15 cm, 1 rij

(E) MA 3 2M 2K/M*Q* 1 B* @P *

(F) / . PVL0P*Q* 1 B* @/23L *

(D) 80P NV. 3V CPL 2M*Q* 1 B* @+L2L *

' +:	7	&.1*.Q	1	6	i
AXAEE	*Y E E A	200	FXGHI IA@	FE	ZEE

(N) doorvoerbreedte 30 cm, 2 rijen

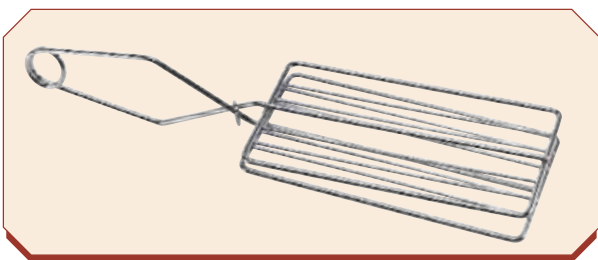
(E) MA 3 2M 2K/M*F* 1 B* *P *

(F) / . PVL0P*F* 1 B* *2/3L *

(D) 80P NV. 3V CPL 2M*F* 1 B* *+L2L3*

' +:	7	&.1*.Q	1	6	i
ZDAEE	*Y E EAE	500	Y@GHIFYI@	FE	@KEE





(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijdsklok, lekbak, 3 tostiklemmen en 4 quartzbuizen

- (E) (78j 'C *): ()' +* M2B/L * NL/BNL. KBV/L/L1 L3M* LQ P. MAR* 3/A // QLB1 2M12 LPBK23/A RB F*M3V * 3K*Y* O. PMA*NL. KBV/L/L1 L3M*
- (F) J +";!* ('7* (78j 'C %C+: Q '*&: 7 " +*2 B B* PT 2M3 L * L*/. 2 L3MPTV/LP* TQ PL1 L3/A. FL *1 2BOM2 B* MP 2*KL*CP QPLMBF*QB L *LMD*QCL * O. PMA*
- (D) (78j 'C -): ()' +*C7 B L2I RQLP* 2K* LQ P. M FLVO/2.PQ PB1 2XL2M N /MPB1 OW 3V NDC/ KLB F*Z. 3VL3*03K*Y*QO. Ph+ NPL3*

1 ETAGE

7	1	6	j	' +:
* ZE @EE	DGHIYYI A	FE	@KEE	@ADFE

(N) TOSTI-APPARAAT - 2 etages, roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijdsklok, lekbak, 6 tostiklemmen en 9 quartz-buizen

- (E) (78j 'C *): ()' +* *LFL/B' M2B/L * NL/BNL. KBV* L/L1 L3M* LQ P. MAR* 3/A // QLB1 2M12 LPBK23/A RB * M3V * 3K*D* O. PMA*NL. KBV/L/L1 L3M*
- (F) J +";!* ('7* (78j 'C %C+: Q '*&: 7 " +* *TMVL B*2 B BPT 2M3 L * L*/. 2 L3MPTV/LP* TQ PL1 L3/A. FL *1 2BOM2 B*MP 2*KL*CP QPLMBF*QB L *LMD*QCL * O. PMA*
- (D) (78j 'C -): ()' +* *MVL3B7C7 BK2* L2I RQLP* 2K* LQ P. MFLVO/2.PQ PB1 2XL2M N /MPB1 OW 3V NDC/ KLB *Z. 3VL3*03K*D*QO. Ph+ NPL3*

2 ETAGES

7	1	6	j	' +:
* ZE EE	YEGHIYYI A	FE	FEEE	@ADFE

(N) TOSTI-KLEM

- (E) (78j 'C * : ;8' +*
- (F) '7C' *5* (78j 'C *
- (D) (78j 'C -m' &&&Z(7J ' *

7	' +:
DAZ EE@	ABDA

MILANTOAST

(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijd klok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik

(E) :) * (78j 'C *) : () ' + * * M2/L * ML/B1. N° / M 2M
 X LP: 3K*2K2. M / 2/NB2 1 LK2 M/R*PL. KR*UPO L* 2M OM
 QP-L. NBV*

(F) ((+ ' ' C + : Q ' * & : 7 " + * * 2 B / L * U3M * N O3L *
 . FL * O3L * 1 2BOMP2 * L M R . 3M O1 2BLOI B*CP M Q OP *
 / O M 2 . NB * . 3 * QPT N OUV VL *
 (D) (78j 'C *) : () ' + * * C7 B1 2M L 2M N / O N P O3K *
 m3 M / / ; . 1 Q * L * N 2M B * U P M Q / P 2 O Q L P L 2B N B L *
 (OUNL 2 h L 2M

INOX 2

' +:	7	1Q	1	6	j
E E E	*Y E E E	2	F E G H I @ D F	F E	@ A E

INOX 4

' +:	7	1Q	1	6	j
X A E E	*Y E E E Y	4	F E G H I F X I F	F E	A E E

GOLD 2

' +:	7	1Q	1	6	j
F D E E	*Y E E @	2	F E G H I @ D F	F E	@ A E

(N) TOSTI-KLEM

(E) (78j 'C * : ; 8' + *

(F) " 7 C ' * 5 * (78j 'C *

(D) (78j 'C - m ' & & & Z (7 J ' *
 ' + : 7
 Y E E E @

(N) BAKTOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, non-stick binnenzijde pannen, tosti s worden in dit apparaat niet zozeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee pannelen; daar de randen worden dicht "geseald" blijven aroma en smaak beter behouden, tosti s worden tijdens bakken diagonaal in twee helften gedeeld, met 2 schakelaars

(E) C : 7) (C) * (78j 'C *) : () ' + * * M2/L * ML/B3 3-
 M1 * 2 XL * Q 3 B3M * 3 R * M M . 3K * L . / * . 3K1 2N B O O M
 . / * K 2 XL * M L 1 * 2 * M * K 2 V 3 . / R * . i L / * M L * M . NAK *
 . 3K1 2N2 * L . L K * . P O 3K * M L * L K V L * 3 * M L * P O M M L P L C R *
 P L M 2 B V * O / * M N A * . 3K * . f O P * M * . 3K1 2N * . P L K 2 XL K * *
 2 * M B * i 2 M * i 2 N L *
 (F) ((+ ' ' C + : Q ' * & : 7 " + * * 2 B / Q / \ O L * a * M . M P *
 P L O F L P M * K L *) L U / 3 B 3 3 * L O / L 1 L 3 M M . M L M L / L * *
 . 3K1 2N * 1 . 2 * L 3 * 1 1 L * M 1 Q * L * Q P M V L * L 3 * K L O I *
 K 2 V 3 . L 1 L 3 M L * . 3K1 2N L M P \ O . 3 * M O M 1 O M O P L M * *
 . F L O P P L M * 1 2 O I * 3 L F T L B * . F L * K L O I * 2 B A P R O G M O P *
 (D) (78j 'C -) : () ' + * * C7 B1 . M Q / M 3 *) L U / 3 *
 Q L N 2 N M M . M M O 3 K * L P 2 V L M 2 N M B O P K 2 * . 3K1 2N B *
 3 K L P 3 * M 2 M 2 * V L 2 N h L 2 M * K 2 V 3 . / 2 * h i L 2 g M 3 *
 * 3 L P N / O K L P * . O V L 2 V L M 3 * O 3 K * 1 3 O Q P M L 3 * + g 3 K L P 3 *
 Q L 2 2 3 * P I . * O 3 K * J L N I . 1 * / 2 * L P N M 3 B 1 2 M i L 2
 N M P 3 *
 ' + : 7
 F @ E E E
 @ D G H I Y E I
 F E @ E E



Dualit®



(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, 2 tostiklemmen, met standen/tijdschakelaar (instelbare bruiningsgraad) en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik

(E) :) * (78j 'C *) : () ' + * M23/L * ML/B' * / NBI 2M* KP01 *M L P*G K O MO L *K L V F L L * UCP i 323VH. 3K*2K2. MP /ANBZ 1 LK2 MAR*FL. KR*U P O L i 2M O M GFL-N. N8V*
 (F) ((+ ' ; *C+ : Q ' * & : 7 " + * * 23 1 B' * U 3 M * . FL * M1 O OP*1 230M P2 * Q L V P T * K L * K P. V L * P T V / Q L H L M L * M1 23 * /O1Q2. N8 3* . 3 *CPT N O U W V L *
 (D) (78j 'C -) : () ' + * * C7 B' * N 2 M * 2 M P 1 1 L / N N M P * G 23 M / Q R L P * 4 P g 0303V V P. KH*03K * m 3 M // ; . 1 Q L B' U P M Q L N 2 O Q L F L 2 B N B L ' j O U N L 2 h L 2 M

7	1Q	1	6	j
*DGE E	2	YGH XI@	FE	AYE

' +:
YABEE

**CaterChef[®]
Toast**



(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijd klok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik

(E) :) * (78j 'C *) : () ' + * * M23/L * ML/B'. N' / M 2M* M L P* 3K*2K2. MP/ANBZ 1 LK2 MAR*FL. KR*U P O L i 2M O M GFL-N. N8V*
 (F) ((+ ' ; *C+ : Q ' * & : 7 " + * * 23 1 B' L * U 3 M * N O3L * . FL * O3L * 1 230M P2 * L M R. 3 M J O 1 23 L O I B' G P M Q O P' /O1Q2. N8 3* . 3 *CPT N O U W V L *
 (D) (78j 'C -) : () ' + * * C7 B' 1 2 M Z L 2 M N / O N P O 3 K * m 3 M // ; . 1 Q * L * N 2 M B' U P M Q L N 2 O Q L F L 2 B N B L ' (O U N L 2 h L 2 M

TOAST 2

7	1Q	1	6	j
* ZZ E E	2	DGHI EIF@	FE	@EE

' +:
@ABEE



(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijd klok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik

(E) :) * (78j 'C *) : () ' + * * M23/L * ML/B'. N' / M 2M* M L P* 3K*2K2. MP/ANBZ 1 LK2 MAR*FL. KR*U P O L i 2M O M GFL-N. N8V*
 (F) ((+ ' ; *C+ : Q ' * & : 7 " + * * 23 1 B' L * U 3 M * N O3L * . FL * O3L * 1 230M P2 * L M R. 3 M J O 1 23 L O I B' G P M Q O P' /O1Q2. N8 3* . 3 *CPT N O U W V L *
 (D) (78j 'C -) : () ' + * * C7 B' 1 2 M Z L 2 M N / O N P O 3 K * m 3 M // ; . 1 Q * L * N 2 M B' U P M Q L N 2 O Q L F L 2 B N B L ' (O U N L 2 h L 2 M

TOAST 4

7	1Q	1	6	j
* ZZ E	4	DGHFZIF@	FE	YEE

' +:
ABEE

(N) TOSTI-KLEM

(E) (78j 'C * : ; 8' + *
 (F) '7C' * 5 * (78j 'C *
 (D) (78j 'C - m y' & & & Z (7 J ' *
 7

7	ZZ E @
---	--------

' +:
YBAE

NEW!



(N) BAKTOSTI-APPARAAT- roestvrijstaal, voorzien van tijd klok, thermostaat, aan/uit schakelaar, non-stick binnenzijde pannen, tosti's worden in dit apparaat niet zozeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee panhelften; daar de randen worden dicht "geseald" blijven aroma en smaak beter behouden

- (E) C: 7)(C)*(78j 'C *): ()'+**M2/L *ML/B' L' 0232K' 2MVA LPB/MALPI MVB 3% W i 2ANB3 3- M21 * 23 KL*Q 3 B/MAL*M. NAK*. 3KI 2N2*L. /LK*. P 03K*ML* LKVL*3 *ML* PO MMLPLCR*PLM2B3V*W//M NA*. 3K*. f OP
- (F) ((+! "C+: Q ' * & : 7 " +* *B 1BT' 0232'K'03* 1 2BOMOPB/MALPI MVB2/MFPOQ/MOPB/MQ / 3*2/MF2.OP* 3/A . KNTPL3/B/L *M NA *3L* 3 MQ *f.P. 2 L3/MF2/T *1. 2*QOMM 02ML3/M * L *KLOI *Q PQA BVP. L*. OI *FLO PK * NLP1 TA OL1 L3/MALPI . OJ *L *V *MLM P 1 L *V. PKL3/MLOP * . FLOP
- (D) (78j 'C -): ()'+**C7 B'. 0 VL M/M/M 2M 2 LPB')NLP1 MVB 23% (0 - N /MFB') . NQ/ M/3*)LU' 3* Q. N2N/MVB'33LPN /OKLP*. OVL 2VL M3*03K' 30 GP2/L3* +g3KLP3*Q/L 2L3* P1 . *03K*J L NI . 1 f //2/M LPN /M3*

' +:	7	1	6	i
@D&E	* ZE @Z	AGHFDFY	FE	@AE



(N) BAKTOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, voorzien van tijd klok, thermostaat, aan/uit schakelaar, non-stick binnenzijde pannen, tosti's worden in dit apparaat niet zozeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee panhelften; daar de randen worden dicht "geseald" blijven aroma en smaak beter behouden. Model A is ook zeer geschikt voor andere smakelijke vullingen. Bij model B worden de tosti's in twee! n gedeeld.

- (E) C: 7)(C)*(78j 'C *): ()'+**M2/L *ML/B' L' 0232K' 2MVA LPB/MALPI MVB 3% W i 2ANB3 3- M21 * 23 KL*Q 3 B/MAL*M. NAK*. 3KI 2N2*L. /LK*. P 03K*ML* LKVL*3 *ML* PO MMLPLCR*PLM2B3V*W//M NA*. 3K*. f OP &K L/ '2* / * 02MQ'U P/MNLP M R'U/2B V * j 2M1 K L/4*ML*. 3KI 2N . / *K2 KLK*2*M * K2 V3 . /R*. * L//
- (F) ((+! "C+: Q ' * & : 7 " +* *B 1BT' 0232'K'03* 1 2BOMOPB/MALPI MVB2/MFPOQ/MOPB/MQ / 3*2/MF2.OP* 3/A . KNTPL3/B/L *M NA *3L* 3 MQ *f.P. 2 L3/MF2/T *1. 2*QOMM 02ML3/M * L *KLOI *Q PQA *J P. L*. OI *FLO PK * NLP1 TA OL1 L3/MALPI . OJ *L *V *MLM P 1 L *V. PKL3/MLOP * . FLOP &K c/L *L M O 2. GP GP2*GD P/MONA* PMA K'2BVLK2.3M 0 P/L*1 K c/L*4*L *M NA * 3MKLQ PMVT *
- (D) (78j 'C -): ()'+**C7 B'. 0 VL M/M/M 2M 2 LPB')NLP1 MVB 23% (0 - N /MFB') . NQ/ M/3*)LU' 3* +g3KLP3*Q/L 2L3* P1 . *03K*J L NI . 1 f //2/M LPN /M3* &K L/ '1 *2/3L M 2N*. 0 NLP*. 3KLP*L 1 LPL*9k /03VL3 4L2&K L/4* LPL3*K2* . 3KI 2N *2*hi L2 g/UM3* VLM2M

' +:	7	1	6	i
@D&E	* ZE @ E	AGHFDFY	A	FE @AE
@D&E	* ZE @E	AGHFDFY	B	FE @AE



NEW!



CR PESBAKAPPARAAT - kunststof/roestvrijstaal behuizing, 37 cm plaat met anti-aanbaklaag, verwijderbare grillplaat voor eenvoudig reiniging, temperatuurregelaar, controlelampje, houten beslagspreider en spatel

- ⑤ C+ ' ' & (m' +* *Q/ M% MZ/L * ML/AN O ZVBFX* 1 * Q/ M' 2M' 3/2 M'1 * . MBVB'G/ M'KLM N O L*U*P'L. R* /L. 3ZVB'NAT Q.P. KPL* 3/PA B'Q/ M'Z/NB' KL3* Q K/ . 3K*OP3ZV* M'1 *
- ⑥ C+ " ' +* *N OZ/ VL*Q/ M' OL%ZB I BFX* 1 *Q/ \ OL* 3/2 . KNT 2B'Q/ \ OL* 1 FZOL*Q OP'3LMMR. VL*U 2LBYMLPI MM PTV/ QLB' R. 3M'01 ZLOI B' Q K/L *a* P Q L*MP'Q P'X'OP'KL* Q M'13*O 2*
- ⑦ C+ ' ' -' ' ' 7* *J LNgO L*m03 MMUB'c7 BFX* 1 * J PZ/G/ M'Y 3/MN UOL N'Z/NB' B'LN I Q FL*J PZ/G/ M'Y'OP' LZU NL*+LZB'03VB'Y)L1 Q.P. KAPLV/LPB'm 3/PA //LO NMB')LZ/ Q M'03K*CP Q i L3KLP. 0 * h*

7	W 1	1	6	i
*DGE EYY	37	@EGHY@FD	FE	@AEE

' +:
AEE

ROLLER GRILL



CR PESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een grote capaciteit, thermostaat 0-300 C, controlelampje, ge! mailleerde gietijzeren bakplaat met een diameter van 40 cm, geleverd met een houten beslagspreider

- ⑤ C+ ' ' & (m' +* *P Q*1. LLP' 2M'N'N . Q 2RB' M'LP' M'VE*M'FEEbCB'Q/ M'Z/NB'L3. 1 L/LK* . MP 3*Q/ M' YE* 1 BKL/2LFLK'i 2M' QPL. KLP*
- ⑥ C+ " ' +* *P QZ*PL*a*N OML3KL1 L3B'N'LP' MM E*a'FEEbCB' R. 3M'KL* 3/PA /LB'Q/ \ OL*L3*U*3M'1. 2/L*KL* K2 1 c/M' YE* 1 B'2PT* FL *P. /LMM'13*O 2*
- ⑦ C+ ' ' -' ' ' 7* *CP Q VL'p/M'1 2M'P LP'm Q h2M')N'LP' M'VE-FEEbCB'm 3/PA //LO NMB' 1. 2/2PM * J P. OVO Q/ M'Y'YE* 1 B'i 2K*VL/2L'PM' 2M'CP Q FL'PM'Z'P*

7	* 1	W 1	6	i
*FEY E A	@	40	FE	F EE

' +:
FAAEE

CaterChef Professional Supplies



CR PESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, platen 40 cm uit gietijzer met teflon coating, met traploze instelbare thermostaat 0 C-300 C, controlelampje, lade/warmhoudplaat en beslagspreider

- ⑤ C+ ' ' & (m' +* *M Z/L * ML/i 2M' . MP 3*MLU 3* . MK* Q/ M' Y'YE* 1 B' 1 Q/LM'i 2M'N'LP' M'VEbC-FEEbCB' 2K2. MP'Z/NB'K'P. i LP'g . P' 2V'PA R*. 3K*Q M'MP' QPL. KLP*
- ⑥ C+ " ' +* *ZB I* FL *Q/ \ OL *L3*U*3M'1. FL *PLF NAT L3M'L3* M'U 3*W'YE* 1 B' 1 Q/LM'fL *M'LP' M'VEbC-FEEbCB' M' 2*KL* 3/PA /LB'X'P 2'Q/ \ OL* N OUV 3M'1M'LM'OP'KL* Q M'*
- ⑦ C+ ' ' -' ' ' 7* *C7 *1 2M' O L2L3Q/ M'K3*W'YE* 1 B 1 2M'ZL2M N /M'P'N'LP' M'ML'P'Y)L1 Q.P. KAP' 2B NA/03V Ebc-FEEbCB'm 3/PA //;. 1 Q.3B' NDC/ KL'g . P'1 N /M'Q/ M' 03K*)LZ/L'PM'Z'P*

7)RQ	1	6	i
* ZZ EZ	ZV/L	YGHIYAYD	FE	FEE
* ZZ EZY	K OOL	YGHIZ IYD	I* FE	IFEE

' +:
ZDEE
Y AEE

(N) KERAMISCHE CONTACTGRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-400 C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak is voorzien van twee onafhankelijke verhittingszones

(E) C' + (& 'C'C: 7) (C)' J + ; ; * M2/L * ML / # . 2V'i 2M' f 2A LP. 1 2 *NL. MBV* OPU LBf LPR* N PAVL. MBV-OQ/M LB i 2MMLPI MVAE-YEEbCHB*2K2. MP*/2NM*. 3K*KPZ/M RB* i 2MFP2/NM 3K*/LUMN /J. FL*2KLG 3KL3M* 3M /L K*CR* LQ P. MAMLP1 MVA 3K*2K2. M /2NM

(F) C' + (& 'Q ' J + ; ; *8' C: 7) (C) * N Q // VL *2 I *LM Q. ' OL * N OUV 3M' 2A TP. 1 2 OL *TM3 LB' M1 Q'KL* QPT N OUV VL *Pc *CFLUB. FL *MLPI MVAE-YEEbCHB* FR . 3M' 01 2BLOI *LMPT 2Q 3M' N DZLB. FL *KL *Q' OL * V. O NL *LMKP2 M /2K2 OL /L1 L3M3 /L3 N OQ * . FL *KL * MLPI MMLM R. 3M'KL* 3M /L *TQ PT *

(D) m' + (& " C ' m 7) (m)' J + ; ; * / MM3* Q.3*VLP2/MO3M3* V/ MM2*2X7 ' J LNgO L*03K' J / . LP. 1 2 NLP* L2Ug NL * LNP1 OHL (OUNLzhL2M& 2M)NLP1 MVAE-YEEbCHB* m3 M / / ; . 1 Q *03K*9LMMOUW 3V N /L *8 2M / MM3*2I *03K* FL NML2hL/3* N /Q PB*1 2M LQ P. M3*)NLP1 MVA3*03K* m3 M / / ; . 1 Q *

(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL onder- en bovenplaat glad

(E) C' + (& 'C'C: 7) (C)' J + ; ;
OMVA * . 3K*0QQ PQ/ M / Q' 2*

(F) C' + (& 'Q ' C: 7) (C) - J + ; ;
/ 2 L *L3*Q *LM3*N OM

(D) m' + (& " C ' m 7) (m)' J + ; ;
/ . MM3*O L3*03K*03M'P' J / MM

' +:	7	VP2/ 1	1	6	j
YDAEE	*AD EYE	25x25	@ZGHFFIY	FE	@ EE
XDEEE	*AD EYA	2x 25x25	@ZGH IY	FE	F EE

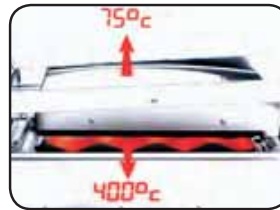
(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL onderplaat glad en bovenplaat gegroefd

(E) C' + (& 'C'C: 7) (C)' J + ; ;
OMVA *Q/ M'Q' 2* . 3K*0QQ P'Q/ M'VP fLK*

(F) C' + (& 'Q ' C: 7) (C) - J + ; ;
2 L *L3*Q *LMN OM FL *P. 2BFL *

(D) m' + (& " C ' m 7) (m)' J + ; ;
/ . MM3*03M3*V/ MM3 L3*VLP2/M

' +:	7	VP2/ 1	1	6	j
ADEEE	*AD EAE	25x25	@ZGHFFIY	FE	@ EE
D AEE	*AD EAA	2x 25x25	@ZGH IY	FE	F EE





ALL NEW!



(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-400 C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak

- (E) C' + (& 'C': 7) (C) ' J + ; ; * M 2 / L * M L / . 2 V i 2 M f 2 A - L P . 1 2 * N . 1 2 V * O P U L B f L P R * N P M L . 1 2 V - O C M L B i 2 M M L P I M M O A E - Y E E b C H B 2 K 2 . M P * 2 / M M . 3 K * K P 2 3 A R *
- (F) C : 7) (C) - J + ; ; * 6) + : C ' + (& ' Q ' * * N O 2 // V L * 2 1 * L M Q . \ O L * N O W 3 M M f 2 A - T P . 1 2 O L B M A I Q K L * C P T N O W V L * M : * C P L U B . f L * M L P I M M O A E - F A E b C H B f R . 3 M * O 1 2 B L O I * L M P T L Q M / L * * V P . 2 L *
- (D) m 7) (m) ' J + ; ; * m + (& ' h * * 6 L H / L 2 O 3 V * . 0 * C 7 * 1 2 M L 2 B L P * 4 P . M 6 N L * . 0 * 6 2 A - m L P . 1 2 B 8 2 * 4 . 1 Q / M M * 2 M L N P * N B L // M A I Q L P 2 P B A 1 2 M N L P I M M O A E - Y E E b C H B * . O Q M N / M P B m 3 M A // ; . 1 Q 3 * m 3 M A // L O N M 3 * O 3 K * L 2 B L P 9 L M O U 3 3 L * . 0 V L M M M M M

CERAMIC SOLO

7	VP2/ 1	1	6	i
* ZZ YAE	25x25	@G HIF YI YZ	FE	@ EE

' +:
AEE



CERAMIC PANINI

7	VP2/ 1	1	6	i
* ZZ Y E	40X30	@G H I A D I Y Z	FE	D E

' +:
YYAEE



(N) RECHTS EN LINKS ONAFHANKELIJK INSTELBAAR - met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes

- (E) + ' J) (7 8 * ; 9) * (; 9 * 7 8 ' 1 7 8 ' 7) ; ; * C : 7) + : ; ; ' 8 * * C R * L Q P . M M M L P I M M M . 3 K * 2 K 2 . M P * 2 / M M *
- (F) ; ' * ; (Q ' ' J (C ' *) * 8 + : ' ' * : 7) * ' 7 8 ' 6 ' 8 ' ; ; ' & ' 7) * 7 C ; ' 7 C (4 ; ' * * . f L * M L P I M M L M f R . 3 M * K L * 3 M A / L * T Q P T *
- (D) + ' C) * 7 8 * ; 7 m * 7 (4 7 J ' J * ' 7) ' ; ; 4 (+ * * 1 2 M L Q P . M 3 *) N L P I M M M 3 * O 3 K * m 3 M A // L O N M 3 *

CERAMIC DUETTO

7	VP2/ 1	1	6	i
* ZZ YAA	2x 25x25	@G H I X E I Y Z	FE	F EE

' +:
YDAEE





(N) CONTACT GRILL - gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat en controle lampje

- (E) C: 7) (C) J + ; ; * * . MP 3*VP2K/L*Q/ M B O M/G/ M * 2M* Q P. /L/VP FL B* NP M. P1 2V-0G/M LB/ PVL*KPZ/M RB. * N2/N7OP3LK-0G Q MAMPZ B/M/LP1 M/M 3K*2K2. MP*/2/M
- (F) C: 7) (C) J + ; ; * * Q. \ OL*13*3 MB. FL *P. 2BOL *13*Q *1M L3*N ON/O3*MAI Q *KL*GPT N OUV VL *Pc *CFLUB*O3*AP 2*KL* QPQ PL/M/L/MR. 1. L- O *VP. 3KLB*O3L *O PKOPL*. 3/M QP L MB *N ON/AB/M/LP1 M/M/L/MAT 2*O1 2LOI *
- (D) m 7) (m) J + ; ; * * J 0 Q/ MMB* / M/M* Q.3*O3K*O3/M3*VLP2//B I OPhL*(OUN.2hL 2BVP L*9L/M/MOW 3V N /LB* GP2A NOMB*)NLP1 M/MO3K*m 3/M //;. 1 Q*



PANINI

7	1	6	j
*FEYE @	GHIYIFD	FE	FEEE

(N) Rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes

- (E) +2/M 3K*/L/M/N /2BKLQ.3KL3M* 3/M //K*OR* LQ P. M* M/LP1 M/M. 3K*2K2. M *2/M*
- (F) ;L *Q. \ OL *V. O N. L *L/M/KP 2* 3 M2K1 2KOL//L1 L3M L3 /L3 N QL * FL *M/LP1 M/M/L/M R. 3/M KL* 3/M /L* TQ PT *
- (D) / . M/M*/2I *O3K*PL M* 2K*L2hL/3* N /Q PB1 2ALQ P. M3*)NLP1 M/M3*O3K*m3 M/ /;. 1 Q*



MAJESTIC

7	1	6	j
*FEYE	GHI EIFD	YEE	YEEE

DOUBLE PANINI

7	1	6	j
FEYE F	GHI ZAFD	I FE	I*FEEE





(N) CONTACT GRILL - ommanteling uit roestvrijstaal 18/10, gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat en controlelampjes

(E) C: 7) (C) J + ; ; * . 2V* U M2/L * ML /@Z%@EB* . MP 3* VP2K/L *G/ MA B'O M/G/ MA 'i 2M/Q P. /L/VP FL B' N PM i . P1 2V-0Q/2A LB/ PVL *KP2/2A RB' . N2/N/OP3LK-0Q Q M/P* P2 B/M/LP1 M/M 3K*2K2. MP*/2/M*

(F) C: 7) (C) -J + ; ; * -N OZ// Vld. 2P*2 1 *@Z%@EBQ/ `OL*13* U3MB. FL *P. 2B/PL *13*O *LML3*N OMB03*MAI Q *KL* QPT N O/W VL *P/ *QLW03*YR 2*KL *Q/QL/M/LR. 1. L-0 * VP. 3KL B'03L *O KOP/L * 3K2QP L MA 3 *N OMB/M/LP1 M/M/LM MAI 2 *01 2LOI *

(D) m: 7) (m) -J + ; ; *6LP/L2K03V* 0 C7 @Z%@EBJ 0 Q/ M/M / M/M* CL3*03K*03MA3*VLP2//B1 OPhL * OUNL2hL2BXPV L* 9LMMOW 3V N /LB' GP2A NOMB/NLP1 M/M03K*m 3/A // ;. 1 Q.3

SOLO COMPACT

7	1	6	i
* ZZ YEE	@GH DI YE	FE	@ZEE

' +:
@ DEE

SOLO GRANDE

7	1	6	i
* ZZ YEA	@GHY@YE	FE	EE

' +:
EDEE

* ZZ Y@*	@GHY@YE	FE	EE
----------	---------	----	----

EDEE

*** - Boven platen parallel gegroefd, onder glad**
 * QQLPQ/MA 'i 2M/Q P. /L/VP FL B'/i LPQ/2
 *;2 L*13*O BP. 2B/PL *13*N OM
 * / M/M3* CL3*VLP2//B03MA3*V// M/M

(N) Rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes

(E) +2/M/M 3K*/L/M/N /O2BKLQ.3KL3M* 3/A /L/K*CR* LQ P. M/M M/LP1 M/M. 3K*2K2. MP*/2/M*

(F) ;L *Q/ `OL *V. 0 N. *L/M/KP 2M 3M2K2 2KOL/L1 L3M L3 /L3 N O/L * FL *M/LP1 M/M/LM R. 3M/KL* 3/A /L * TQ PT *

(D) / M/M*2B1 *03K*PL M/M 2K*L2hL/3* N /Q PB*1 2M/LQ P. M/M3* NLP1 M/M3*03K*m 3/A //;. 1 Q.*

DUETTO COMPACT

7	1	6	i
* ZZ Y@A	@GHAXI YE	FE	F EE

' +:
ZAEE

* ZZ Y E*	@GHAXI YE	FE	F EE
-----------	-----------	----	------

ZAEE

*** - Boven platen parallel gegroefd, onder glad**
 * QQLPQ/MA 'i 2M/Q P. /L/VP FL B'/i LPQ/2
 *;2 L*13*O BP. 2B/PL *13*N OM
 * / M/M3* CL3*VLP2//B03MA3*V// M/M

DUETTO GRANDE

7	1	6	i
* ZZ Y A	@GHIZI YE	I* FE	I* EE

' +:
FZAE E

(N) De Roller Grill bakplaten hebben een grote capaciteit, korte opwarmtijd, grote lekbak, hoge afneembare spatrand en thermostaten (0-300 C). De apparaten zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en zijn voorzien van een zeer zware gegoten plaat

- (E) NL*/ /LPJ PZ/9PR-)Q *N FL* *ND/N* . Q 2RB* N PVA i . PI 2V-OCMA L* 3K* */ PVL*KPZMA RB* *ND/N*OP3LK-OC PL f . OL* Q MPPZ* . 3K*MLPI MMGE-FEEBCH* 2M N. FR* . MP3 *Q. M*
- (F) ;L *G/ \OL *3. |*+ //LPJ PZ/ . fl *LOPQLUP1 . 3 L* 2 Q . 3MA L *K2MBVOL3MQ P03*MA1 Q *KL*OPT N OUVL *R* * CPLUB03*22 P*KL*CP GFLM*LMR. 1. LO *VP. 3KLB03L* CP KOPL* . 3AQ L MA3 *1 f2Q/ *N OMA*MLPI MM GE-FEEBCH* . fl *Q/ \OL *L3U3MA*LI MA -UPVA*
- (D) 82*/ /LPJ PZ/ P2K/L- / MM3* 2B* LNP/L2/03V LjND*03K* CP. O NL3*3OP*2L*1 OFhL* OUNL 2hL2M& 2MP LP* 9LMMOW 3V N /LB. CBLNI O FL1 * Q2MA NDH*03K*)NLP1 MM3*GE-FEEBCH*& 2M N LPL3* J O Q. MM* / MM*

PSE 400 ELEC.

' +:	7)RQ	1	6	j
Y DEE	*FEY EYA	400E	@DGHY IYA	FE	FEEE

(N) De 600 modellen zijn rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten. De 900 modellen zijn voorzien van 3 zones

- (E))N* EE*1 K L/ . PL *3 MA //LKBPD/MA 3K*/LUMN /B* 2BKLQ 3KL3M*CR* LQ P. MA*MLPI MM*)N*DEE*1 KL/* N FL*F*3 L *
- (F) ;L *1 K c/L * EE*3 M2K2KOL//L1 L3M3 /L3 N OL * V. O N L*MKP2 MA B. fl *KL *MLPI MM*;L *1 KT/L *DEE* 3 MFL *F*3 L *
- (D) 82* EE*K L// * 2B*/2L *03K*PL NML 2hL/3* N /Q P*1 2M LQ P. M3*)NLP1 MM3 *82*DEE*& KL// * 2B*1 2F*Z 3L3*

PSE 600 & 900 ELEC.

' +:	7)RQ	1	6	j
EDEE	*FEY EY	600E	@DGH IYA	YEE	EEE
XDAEE	*FEY EYX	900E	@DGHID IYA	YEE	DEEE

PSG 600 & 900 - propaan/propane/Propan

' +:	7)RQ	1	J j
DAEE	*FEY Y	600PG	@DGH IYA	AB
ZDAEE	*FEY YX	900PG	@DGHID IYA	XBZ

(N) BAKPLAATSCHRAPER - gegoten aluminium

- (E) J +88; '1 C+(' +* . M /01 2D1 *
- (F) 4+ : '1 *(C; : '4* *KL*U3M*Y'. /01 2D1 *
- (D) J +88; '1 C ('4+ * * /01 2D1 V0 *

MIDI

' +:	7	; * 1
@EBA	F@ XZE	FE
FBAE	F@ XZ@	set van 10 mesjes los%LM UGE*132L * LQ P. MAR LMOE*/ 1L * LO% . Mf 3*GE*m2V.3* LQ P. M

MAXI - HEAVY DUTY

' +:	7	1
F BAE	F@ XZA	Y@ @A
FBAE	F@ XZ	rvs vervanging mes%FLQ/ L1 L3MQ/ KL* MML/ OMA O2B 1*KL*FL1 Q/ L1 L3M* P. M & L LPC7





NEW!

HIGH SPEED



Model GRILL HS 800 2 Zones

(N) BAK/GRILLPLAAT - met geheel roestvrijstalen behuizing, hoge spatrand en maximaal benut bakoppervlak, voorzien van thermostaat, 2 controlelampjes en ingebouwde vetvanglade

- (E) J + '88; ' * * M2/L * NL / N O 2V BQ/ M* . 3* Q 10/ R* O LK* NLPI MVB1 2M* 2BK2. MP* 2/ NM*. 3K* O2/ M2* U MKP23G3V7A R*
- (F) ; (Q ' J + ; ; * * N O2/ VL* 2 B1 BN O M* O R K O P L* . 3/ 2 T / . O O L P L M O 3 L* O P U L* 1 2 . / L* Q O P* V P 2/ L P B* . F L * M L P I M M * f R . 3 M * O 1 2 B L O I * L M P . 1 . L O * 2 B F Q P T *
- (D) J + ; ; ; () ' * * C 7 * J L N O L B 4 P . M G N L f / M J 3 K 2 * Q L 3 O M O P B *) N L P I M V B 1 2 M * m 3 / A // ; . 1 Q * O 3 K * 9 L M M O W 3 V N L *

MINI - (25x33 cm)

7	1	6	j
* ZZ AEE	XG HI IY	FE	@AEE

plaat glad %Q/ M* Q/ 28% Q/ . 0L* 2 L% 4P. M G N L * V/ . M M

' +:
@DZEE

MIDI - (40x40 cm)

7	1	6	j
* ZZ A@E	XG HI YE I AE	FE	FEE E

plaat 1/2 glad %Q/ M* Q/ 28% Q/ . 0L* 2 L% 4P. M G N L * V/ . M M

' +:
DAEE

* ZZ A@A XG HI YE I AE FE FEE E
plaat 1/2 glad - 1/2 gegroefd %Q/ M* @% * Q/ 28* * @% * V P FLK
 Q/ . 0L * @% * 2 L * * @% * P . 2 B O P L * % 4 P . M G N L * @% * V/ . M M * @% * V L P 2/ M

' +:
DAEE

(N) GRILLAPPARAAT - roestvrijstaal, elementen verwerkt in roestvrijstalen grillbuizen daardoor zeer snel op de gewenste temperatuur, kan eventueel ook als watergrill gebruikt worden door de ruime opvangbak onder de grill, voorzien van afneembare spatrand, speciale grillschrapers, hoofdschakelaar, thermostaat 50-300 C en controlelampjes

- (E) J + '88; ' * ; () ' * * M 2 / L * M L / B L / L 1 L 3 M Q P L L K * 2 * M 2 / L * M L / M P 2 / M O C L B M L P L U R L f L P R * O 2 I R * . M M M * K L 2 L K * M A I Q L P . M O P L B * . 3 * . / * Q L * O L K * . * . i . M P V P 2 / M P O V N M M L * / P V L * / L M 3 * M R * O 3 K L P M M * V P 2 / B L * O 2 3 Q L K * 2 M P L 1 F . Q L * Q / M V O . F K B * Q 2 / V P 2 / P . Q L P B 1 . 2 * i 2 M B M L P I M M A E - F E E B C * 3 K * 2 B K 2 . M P * 2 / N M *
- (F) ; (Q ' J + ; ; * * L 3 * 2 B 1 B L * T / T 1 L 3 M M A 2 M * K . 3 * K L * M O C L * K L * V P 2 L 3 * 2 B 1 * Q L O F L 3 M K 3 * M L * O 2 T * M P * P . G R K L 1 L 3 M M * / * M A I Q L P . M O P L * O N 2 M L * L M Q L O F L 3 M T V . / L 1 L 3 M M L * O 2 T * 1 1 L * V P 2 * a L . O * a * M F L P * / L * V P . 3 K * Q O 2 . F K * 2 O T * O * L * V P 2 * T * O 2 3 * K * O 3 L * Q P M M 2 3 * 3 M T / . O O O P L * 1 F 2 O L B K L * V P . M M 2 * Q T 2 O I B K * O 3 * 2 M P P O Q M O P Q 2 3 2 B / B K * O 3 * M L P I M M A E - F E E B C * L M K L f R . 3 M * O 1 2 B L O I *
- (D) J + ; ; ; J ' +) * * C 7 B 2 * C 7 * J P 2 / P M L 3 * f L P . P O 2 M M * ' / L 1 L 3 M B K . N L P * L N P * N B L / / Q L 2 K L P V L i k 3 N M 3 *) L 1 Q L P . M O P L 3 3 L 3 * O N f . / j . L P V P 2 / K O P M K L 3 V P L 3 * (O W 3 V N L * O 3 M P * K L 1 * J P 2 / f L P L 3 K L M L P K L 3 B * . O V L M M M M 2 M C B L N I O P L 1 * Q P 2 M N O M B * Q L h 2 / L 3 * J P 2 / N Q L P 3 B * . O Q M N M P B) N L P I M M A E - F E E B C * O 3 K * m 3 / A // L O N M 3 *

GRILL HS COMPACT - (37x37 cm)

7	1	6	j
* ZZ AAE	@AG HI EI Y @A	FE	FYEE

' +:
AXAEE

GRILL HS 400 - (37x47 cm)

7	1	6	j
* ZZ AA	@AG HI XE I Y @A	YEE	YAE E

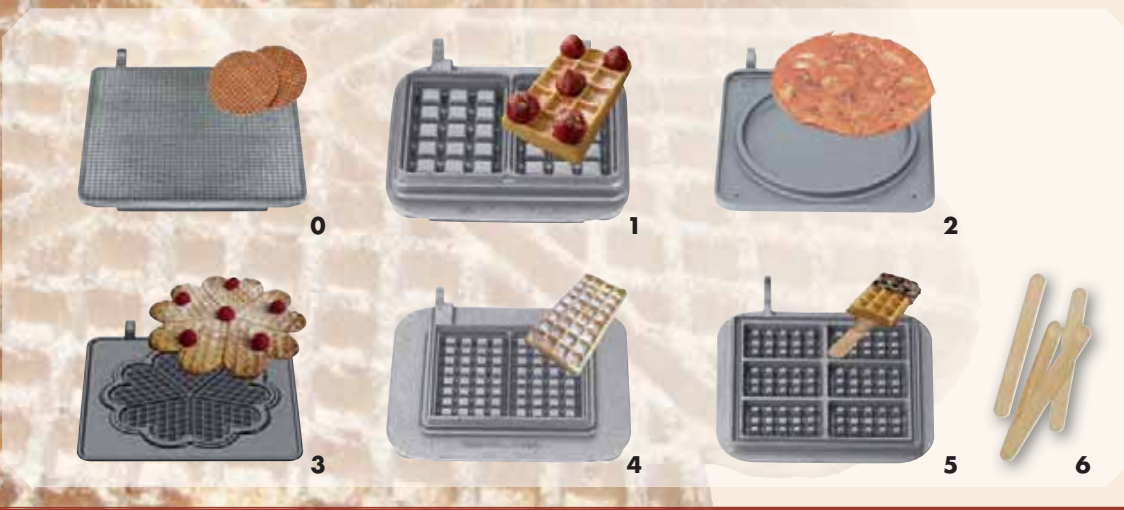
' +:
YAE E

GRILL HS 800 - (77x47 cm)

7	1	6	j
* ZZ AAY	@AG HI XE I X Z B A	YEE	DEEE

' +:
@DAEE

Neumärker



Ⓝ MULTIFUNCTIONEEL BAKAPPARAAT - d.m.v. eenvoudig te verwisselen sets gietijzeren wisselplaten voor o.a. wafels, cr pes, (niet inclusief, los leverbaar) ontstaat een uniek baksysteem, voorzien van elektronische tijd klok met geluidssignaal, thermostaat en verlichte hoofdschakelaar

Ⓔ ;) " 9 7 C) ! 7 (; * 4 (m 7 J - (; ! 7 C ' * * M P O V N L . 2 R * L I N 3 V L . Q L * L M * . M P 3 * Q / M A * U P L I . 1 Q L * i . W L B * P Q L B * . 3 K * 8 O M N * R P O Q i . W L * 3 M * 2 0 K L K H . * 0 3 2 O L * Q I 2 V * R M A I * 2 * P L . M K B i 2 M M L P I M V B 2 / 0 1 2 3 . M K * : 7 % 9 9 * i 2 V N * . 3 K * L / L M B 2 * M L P i 2 M * 0 3 K * 2 / 3 . f

Ⓕ ((+ ' ! * & ;) " 9 : 7 C) ! : 7 7 ' ; * * Q P * K L * Q / \ O L * U 3 M * T N 3 V L . Q L * : 2 T 1 L 3 M Q O P * Q T Q P L P V . O U L B * P Q L B * Q * 2 3 0 H 0 3 * R M A I L * 0 3 2 O L 1 L 3 M L M 2 M P T L B * f L * M L P I M V B 2 / M P P O Q M O P * 1 . P N L - . P P M L M I 2 3 O M P 2 * T / L M A 3 2 O L * f L * 2 / 3 . f . 0 M O L * 1 2 M L 2 W P M i . P L 2 3 * L 2 h 2 / . P M A * 4 . I R M A I * L 3 M L I M A I 2 M N L P I M V B * 7 % - N M P * 0 3 K * L / L M A 3 2 N L 1 * Z L 2 M N / M P * 1 2 M) 3 2 / 3 . f

Ⓖ & ' + Z j ' C m - 4 (C m j ' +) * * 1 2 M k N / * . 0 i L N L / O P L 3 * / M M 3 - g M L 3 * . 0 * J 0 L 2 L 3 * U P O . * j . W L / B B C P Q L B * 3 2 N M 1 2 M L 2 W P M i . P L 2 3 * L 2 h 2 / . P M A * 4 . I R M A I * L 3 M L I M A I 2 M N L P I M V B * 7 % - N M P * 0 3 K * L / L M A 3 2 N L 1 * Z L 2 M N / M P * 1 2 M) 3 2 / 3 . f

' +:	7) R Q	1	6	j
Z A B E E	*FEZ EXE	single	F E G H F E I F	F E	E E
@ A Y E E E	*FEZ EX@	double	F E G H I E I F	Y E E	Y Y E E
GIETIJZEREN WISSELPLATEN - set, onder en boven % C () * 4 : 7 * ; () ' * * L M U @ O Q Q P * . 3 K * @ / i L P * Q / M A ; (Q ' * 7 * 9 : 7) ' * * L O * K L @ Q / \ O L * O Q P 2 O P L * L M @ Q / \ O L * 2 U P 2 O P L % - ; () ' 7 * * . M f 3 * @ : Q R Q / M M * 0 3 K * @ 3 M P Q / M M					
' +:	7	1 K L /			
F E D E E	*FEZ EXY	E	M A Q . W /		
F D B E E	*FEZ EXA	@	4 P O L / L * . W /		
F @ A B E E	*FEZ EXZ		C P Q		
F @ A B E E	*FEZ EXD	F	. P M . W /		
F @ A B E E	*FEZ EZ@	Y	i . W /		
Y @ D E E	*FEZ EZ	A	i . W * Q M I		
D A B E E	FEZ @ A		M I L f P i . W / Q M I * @ E E E * M H		



(N) WAFELBAKAPPARAAT "ECO" - compleet met set vaste gietijzeren platen, thermostaat en controlelampje

- (E) j (99; ' 4(m'7 J (; ' 7 C' ' ' C: " * * 1 Q L M Y 2 M L M U Q L K * . M P 3 * Q / M B 2 M M L P I M M B . 3 K * 3 M / 2 M
- (F) J (9 + " + ' ' C: " * * 1 Q L M F L * O 3 L * L O * K L * Q / ` O L * L 3 * U 3 M M Q L B * F L * M L P I M M M M R . 3 M K L * 3 M / L *
- (D) j (99; ' ' ' 7 * ' C: " * * 1 Q L M M 2 M 2 L 1 * . M M 3 * U M 3 * J O L 2 L 3 Q / M M 3 B) N L P I M M O 3 K * m 3 M // 1 Q *

"STROOP" WAFELS

7	1	6	j
*FEZ @XE	FEGHFEIF	FE	EE

' +:
E E E

"WAFELS OP STOK"

7	1	6	j
*FEZ @X	FEGHFEIF	FE	EE

' +:
E E E

FEZ @XA **stokjes/i** KL3* M |
O M M 3 L M K L * O 2 % / h M | * 1200 st.



(N) WAFELBAKAPPARAAT - ommanteling roestvrijstaal, platen vervaardigd uit gietijzer, compleet met traploze instelbare thermostaat 0-300 C, controlelampje, lekbak en verlichte hoofschakelaar

- (E) j (99; ' * + : 7 * * M 2 / L * M L B I 2 M . M P 3 * Q / M B 1 Q L M Y 2 M M L P I M M E - F E E b C B 2 K 2 . M P 2 / 2 M K P 2 M R * . 3 K * 2 / 0 1 B . M K * : 7 % 99; i 2 M
- (F) J (9 + " + * * 2 1 B * F L * Q / ` O L * L 3 * U 3 M B * 1 Q L M F L * M L P I M M E - F E E b C B F R . 3 M K L * 3 M / L B M P 2 * K L * Q P Q L M * L M 2 M P P O Q M O P * 1 . P N L - . P P M
- (D) j (99; ' ' ' 7 * * C 7 B 1 2 M O * / . M M 3 B 1 2 M N L P I M M E - F E E b C B m 3 M // ; . 1 Q 3 B 9 L M M O U 3 V N L * O 3 K * ' 7 % - N M P *

"BRUSSELSE" WAFELS

7	1	6	j
*FEY EY@	FGHF@YE	FE @EE	

' +:
@ A E E

"LUIKSE" WAFELS

7	1	6	j
*FEY EY	FGHF@YE	FE @EE	

' +:
@ A E E

Ⓝ WAFELBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een 'non-stick' Teflon coating voor gemakkelijke reiniging en iedere keer volmaakte wafels, de plaatindeling maakt het gemakkelijk wafels in vieren te delen, met 2 schakelaars en maximaal-beveiliging, voor 2 wafels met een diameter van 15 cm

ⓔ j (99; ' *+ : 7 * - * M Z / L * M L / B i 2 M P 3 3 - M I) L U ' 3 * U P L . R * / . 3 Z V * . 3 K * Q . F U L M . W L * L F L P R * M L B * Q M M P 3 * K L 2 / 3 * U 2 Z A W A * K 2 K Z V * i . W L * Z M * U O P * O . P M A P B i 2 M i * i 2 M L B . 3 K * . W L R * O M O M B U P * i . W L * i 2 M i . * K 2 1 L M P U * @ A * 1 *

ⓕ J (9 4 " + * - Z B I B . f l * 0 N L * K L) L U ' 3 * Q O P * 3 L M M R . V L * 2 Q L * L M K L * V . O U B L * Q F U 2 M * N ` O L * U 2 B . f l * K L * Q ` O L * 1 Q P M L 3 / M * Q O P Q P M V L P / . V . O U B L * 3 * O . M L * Q P M B . f l * * 1 1 O M M A O P * L M O 3 * M L P I M M K L * T O P Z V B * Q D P * V . O U B L * O 3 * K 2 1 c M L * K L * @ A * 1 *

ⓓ i (9 9 ; ' ' ' 7 * * C 7 B * M L B - Q N 2 N M B U K P / L 2 N M * + L 2 Z 2 / 0 3 V * O 3 K * Q . F U L M i . W L / B B K 2 * Z M 2 0 3 V * K L P * / M M 3 * L P / L 2 N M P M K 2 * O U M 2 0 3 V * K L P * . W L / L 3 * Z * Y *) L 2 L B i 2 M * N M P 3 * O 3 K * 2 N L P N L 2 M M L P I M M B U K P * i . W L / B i 2 M L 2 B L 1 * 8 O P N I L L P f 3 * @ A * 1 *



' +:	7	1	6	j
F@AEE	*F@E@	GHIYEI@	FE	@EE

Ⓝ POFFERTJES BAKPLAAT - met zware gegoten plaat, behuizing roestvrijstaal, met hoofdschakelaar, 2 thermostaten en 2 controlelampjes

ⓔ 8) C * 9 +) ' + * J + ' 8 8 ; ' * * U P * 1 . l 2 V * M L * U 1 0 * 8 0 M N * " Q U W P M " B i 2 M P N L . F R * . M Q / M B * M Z / L * M L * . Z V B * i 2 M P 1 . Z * i 2 M B * M M L P I M M V * . 3 K * * Z K 2 . M P * 2 / M *

ⓕ ; (Q ' * i : 9 9 +) J ' " * * Q O P * Q P T Q F L P * K L * " Q W P M " * / / 3 K . 2 L B . f l * Q ` O L * 3 * U B M * / O P K L B i N O Z ` V L * L 3 * . 2 P * Z B I R K . O L B . f l * Z M P P O Q M O F B * M M L P I M M M L M * F R . 3 M * O 1 Z B L O I *

ⓓ " : 9 9 +) J ' " * ; () ' * * h 0 1 * 4 . l l 3 f 3 * / g 3 K 2 N L 3 * " Q U W P M " B i 2 M N L P L 3 J O Q / M M B J L N 0 L * . O * C 7 B * 1 2 M N M P B *) N L P I M M M 3 * O 3 K * * m 3 M / ; . 1 Q 3 *

Neumärker



PICCO POFF

' +:	7	.Q	1	6	j
ZXABEE	*FEZE@	50	@GHIAXIFF	FE	EE

KR PFCHEN

' +:	7	.Q	1	6	j
@DAEE	*FEZE A	100	@GHIADIAX	I * FE	YEE





(N) POFFERTJES BAKPLAAT - behuizing roestvrijstaal, zware gegoten plaat met anti-aanbak laag en opstaande rand, hoofdschakelaar, thermostaat (0-300 C), controlelampjes, tijd klok

(E) 8)C *9+)')'+ *J +'88;'!-* M2/L *NL/ . 2VBIN. fR*
. MG/ M1 2M3 3- M1* . ABV* 3K*P. 2LK*LKVLB1 . 2B*
i 2VB1MLPI MME-FEEbCHB*2K2. MP*2VNB1A LP*

(F) ;(Q 1 *1 : 99' +)J' " *-N O2// VL *2 I BQ: ` OL*
. 3K2 KNT 2LMD PK* OPT LFTB*2NAPPOQWOP*1 . P NL- PP AB
MLPI MME-FEEbCHBf R. 3M*01 2LOI B1 2BMAP2*

(D) " : 99' +)J' " * ; ()' '*-6LH /L2K03V*. 0 *C7 B' N LPLP*
J O Q/ M1*1 2M 3K2N U2L N2N23V*03K*LPN M11 *+. 3KB*
. OGM N /MFB) NLPI MME-FEEbCHBm 3M //LO NL3B*
ZL2M N /2NP*

7	.Q	*1	6	j
* ZE E A	25	@GHF@FZ	FE	ZAE

' +:
@ADEE



7	.Q	*1	6	j
* ZE @ A	2x 25	@GHI IFZ	FE	@KEE

' +:
DAEE



7	.Q	*1	6	j
* ZE AE	50	@GHAAI FZ	FE	@ZEE

' +:
ZAE E



7	.Q	*1	6	j
* ZE AA	100	@GHAAI E	FE	FEE E

' +:
FXAE E



Ⓝ HOTDOG/WORSTENWARMER - roestvrijstalen behuizing met glazen container, regelbare temperatuur, hoofdschakelaar en controlelampje

- Ⓔ :)8: J % ((J ' j (+&' +** M2/L * ML/N O 2V* i 2M/V/ * 3 M2/L P2/M1 QLP. M2/L * K O M2/L B i 2M i 2M* . 3K*2K2. M /2/M
- Ⓕ C (99' * :)8: J % (C " ' *O M2/L3* 2P 2B RK. Q/L * FL *PT 22 3M2/L3* FL P2/M1 QTP. M2/L *PTV/ Q/L B * FL *2/M P2/Q M2/L O1 2B L O1 *L M2/K2. M2/L
- Ⓖ :)8: J % (+ j ; +&' +** KL/M2/L N2/O L* 2M J / Q L N2/M P2/L1 QLP. M2/L 2B M/O P2/L 2M N M2/P2/K * m3 M / /L O M2/L

' +:	7	1	6	j
@DEE	*AEZ EEA	YEG HI ZI X	FE	ZEE
ZABEE	*AEZ EEZ*	YEG HI Y I X	FE	DEE

* met 4 aluminium pennen voor verwarmen van brood
 i 2M/V * O1 2B21 * Q/L. Ki . P1 L P2/B
 . FL * Y * M / * . O1 2B21 * Q O P N O U W P / L * Q 2
 1 2M/V (O1 2B21 * M2/L3 * U P * L 2 O 3 V * K L * 4 P M



SEVERIN

Ⓝ KOOKPLAAT - electrisch, roestvrijstalen behuizing, onderzijde hittebestendig gelakt, voorzien van 4 standen schakelaar

- Ⓔ C : : m7 J * ; () ' * L / L M2/B M2/L * ML / . 2V B O M M1 * N. M2/L 2M3M2/L O L P L K B i 2M/V * Q 22 3* P L V O / M P *
- Ⓕ : (Q ' * 8 ' C " : 7 * L / L M2 O L B N Q / V L * L 3 * 2 B I B / * O L / ' O T * P L 2M3 L * U O P B * I I O M M2/O P a Y * . / O P L * K L * N O U W *
- Ⓖ m C ; () ' * L / L M2 N B C 7 * J L N2/O L B O 3 M 3 * N M L Q M2/K2 * / I 2 P B I 2 M Y - . I M N M P

180 mm/1500 Watt

' +:	7	1	6	j
YFEE	*D@E E@E	DG HI ZIFF	FE	@AEE



180 mm/1500 Watt + 145 mm/1000 Watt

' +:	7	1	6	j
AD@E	*D@E E@@	DG HI YDI FF	FE	AEE



Ⓝ KERAMISCHE KOOKPLAAT - traploos instelbaar en roestvrijstalen ommanteling, tevens voorzien van zeer krachtige continuustand met extra kookcirkel

- Ⓔ 6') + : - C ' + (& ' C * ; ' C) + ' C * C : : m' + * j 2M 3/2B O * P L V O / M 3 * 3K * M 2 / L * M L / . 2V B * Q L 2 / Q 22 3 * U P * U L K * U P L * 2M / L I M * I 2V * 2 L *
- Ⓕ C " ' + 6') + : - C S + (& ' Q ' * * N O U W V L * P T V / * . 3 * V P . K . M 2 * L M N Q / V L * 2 B I B * F L * Q 22 3 * 3 K B O L * L I M * U P M M 2 P L * O 2 L O P * Q O *
- Ⓖ ' ; ' m) + : - m C ' + * j ; (- m' + (& " C * *) L I Q L P . M 2 / M 2 / 3 * P L V L / O P O 3 K * C 7 * J L N 2 / O L B * I 2 M L N P I P . U 2 M * I 3 K B O L * 22 B * I 2 M / L I M * m N P 2 V *



1 KOOKPLAAT/C: : m' + % C " ' + % m C ' +

' +:	7	1	6	j
F A@E	*A X @A@	@@G HI Y I Y	FE	@EE

2 KOOKPLATEN/C: : m' + % C " ' + % m C ' +

' +:	7	1	6	j
Y@EE	*A X @A	@@G HI Y I X D	I * FE	I * @EE





(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuurinstellingen/vermogens met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging

(E) "78 C)"! 7°C: : m'+** M2/L * ML/* . 2VBK2/2M/12 LP UP 1'E-@ZE*1 20M *A*1 2* MQHB @E*1A1 QLP. MFL* LMBV%Q i LP*/FL/*UP 1* E- YE*KLVL L * . 3K*L/L NA 32* FLPL. MBV*CP NA 23*

(F) C " " +*5*78 C)"! 7*O M PL3*. 2P*2 I RK. QLB* M1 Q*PTV. OL*K2/2M/L *KL'E-@ZE*1 20M * @P*2 PT1 L3M*KL*A*1 2 HB@E*Q 2A 3 *KL* M1 QTP. MFL%32L. OI *KL*QD2 . 3 L* E- YE*KLVT *LM CP NA 23* 3/PL*/ *OP N OUV*T/L NA 32 OL*

(D) "78 m)"! 7m C '+*1 2XC7 *J LNgO LBK2/2M/L* ZL2M N /ONP'E-@ZE*1 20M3*A*1 2* NP2M3HB @E*1L1 QLP. MFL2B NA/O3VL3*%;L2/03V MUV3f 3 E- YE*J P. K*03K*L/L NA 32 NLP QLF2/03V NDM*

TAFEL/INBOUWMODEL

)(4;') : %4 ") -7*&: 8';
&: 8 ;'8') (4;')%7C()+S
)" C %'74(&: 8';;

7	1	6	i
* ZZ E X	ABAGH DIF	FE	@ZEE

' +:
AYEE

**TAFELMODEL/)(4;') : *&: 8';
&: 8 ;'8') (4;')%7C()+S
)" C %'74(&: 8';;**

7	1	6	i
* ZZ E	ABGHIF@FZ	FE	EEE

' +:
ZDEE

(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuurinstellingen/vermogens met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging

(E) "78 C)"! 7°C: : m'+** M2/L * ML/* . 2VBK2/2M/12 LP UP 1'E-@ZE*1 20M *A*1 2* MQHB @E*1A1 QLP. MFL* LMBV%Q i LP*/FL/*UP 1* E- YE*KLVL L * . 3K*L/L NA 32* FLPL. MBV*CP NA 23*

(F) C " " +*5*78 C)"! 7*O M PL3*2 IB1 20MP2* PTV. OL*K2/2M/L *KL'E-@ZE*1 20M * @P*2M1 2M3 L*KL*A*1 2 HB@E*Q 2A 3 *KL* M1 QTP. MFL%32L. OI *KL*QD2 . 3 L* E- YE*KLVT *LM CP NA 23* 3/PL*/ *OP N OUV*T/L NA 32 OL*

(D) "78 m)"! 7m C '+*1 2XC7 *J LNgO LBK2/2M/L* ZL2M N /ONP'E-@ZE*1 20M3*A*1 2* NP2M3HB @E*1L1 QLP. MFL2B NA/O3VL3*%;L2/03V MUV3f 3 E- YE*J P. K*03K*L/L NA 32 NLP QLF2/03V NDM*

TYPE A

7	1	6	i
* ZZ E Y	ABAGH DIF	FE	XEE

' +:
@DEE

TYPE B

7	1	6	i
* ZZ E	ABGHIF@FZ	FE	XEE

' +:
@DEE



N WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstaal, digitale instelling van 0-120 minuten, vermogen 500-3100 Watt en temperatuur max. 240 graden

- E j : m*78 C)!: 7°C: : m'+**M2/L *NL/Bi 2MK2/2M/ 3 NY *U *X L'E-@ E*1 20MA B*Q i LP*AEE-F@EE* .MM 3K* M1 Q.P. XPL*1 .1 * YE*KLVP L *
- F j : m*78 C)!: 7*2B i B*PTV/ VL*K2/2M/1 20MOP'E-@ E* 1 2B B*Q2 .3 L*AEE-F@EE* .MM M1 Q.P. XPL*1 .1 * YE* KLVP *
- D '78 m)!: 7m C ' +*C7 B*K2/2M/L3* M0LP03Vf 3*ZL2M E-@ E*2 2B B*6LP1 VL3*AEE-F@EE* .MM03K*)L1 Q.P. XPL* 1.1 * YE*J P. K*

' +:	7	1	6	j
EDBE	* ZZ E A	@G HFXBAY	FE	F@E



N INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal behuizing, digitale instelling van 0-180 minuten, temperatuur 60-240 graden

- E '78 C)!: 7°C: : m'+**M2/L *NL/. 2VBK2/2M/ 3 NY *U *X L'E-@E*1 20MA B*MI Q.P. XPL E- YE*KLVP L *
- F C " ' +5*78 C)!: 7*O K*PL3*2B i B*MI Q*PTV. QL* K2/2M/*KL'E-@E*1 20MA B*MI Q.P. XPL* E- YE*KLVP *
- D '78 m)!: 7m C ' +*1 2C7 *J LNjO LBK2/2M/L3* M0LP03Vf 3*hL2M'E-@E*1 20M3B*)L1 Q.P. XPL E- YE*J P. K*

' +:	7	1	6	j
@DBE	* ZZ E E	@G HFXBAY	FE	FAE



N GROOTKEUKEN INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt

- E C () ' +7J *78 C)!: 7* : 4* M2/L *NL/N O 2VB* .K O MQL*Q i LP*AEE* .MMQ M*AEEE* .MM*
- F C " ' +(*78 C)!: 7*J +(78°C " '7' *O K*PL3* 2B i B*Q2 .3 L*PTV/ QL*AEE* .MMa*AEEE* .MM*
- D C () ' +7J *78 m)!: 7m C ' +*C7 *J LNjO LB* L2B M/Q RL *6LP1 VL3f 3*AEE* .MMQ2*AEEE* .MM

' +:	7	1	6	j
F EBE	* ZZ @ Y	EG HIAFI YE	YEE	AEEE



N GROOTKEUKEN WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstalen behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt

- E C () ' +7J *j : m*78 C)!: 7°C: : m'+**M2/L *NL/ N O 2VB*. K O MQL*Q i LP*AEE* .MMQ M*AEEE* .MM*
- F C " ' +(*78 C)!: 7*8' *j : m'J +(78°C " '7' *O K*PL3*2B i B*Q2 .3 L*PTV/ QL*AEE* .MMa*AEEE* .MM*
- D C () ' +7J *j : m*78 m)!: 7m C ' +*C7 *J LNjO LB* L2B M/Q RL *6LP1 VL3f 3*AEE* .MMQ2*AEEE* .MM

' +:	7	1	6	j
FDAEE	* ZZ @ A	EG HIAFI YE	YEE	AEEE





ALL NEW!



(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - 2 glaskeramische kookvelden (21cm), automatische panherkenning, temperatuur 60-240 C in 10 vermogensstanden, 180 min. timer met geluidssignaal, automatische uitschakeling, verlichte display, touch-bedieningspaneel, oververhittingsbeveiliging, controlelampje

(E) 78 C)!: 7°C: : m' +** * LP. 12* | 2V* OPJ L *
 QV* @ 1 HB. OM-Q 3*KL/M A 3B/M1 QLP. APL*
 E- YEbc*OQM*GE*Q i LP LMBV B'ZE*1 B *M LPi 2M
 OOhLPB. OM* i 2M* UB*2/01 B. MK*K2Q. RB*MO N 3M /
 Q 3L B/M LP1 . / . ULR* OM O/B/C/ M/2/NM

(F) C " ' +*5*78 C)!: 7** *Q/ ' OL *L3*PLf M1 L3M
 f2A TP. 12 OL*QV* @ 1 HB*PL 33. 2 . 3 L*KL *
 Q/ M U2N VL *K2/2M/B*TV/ VL *KL *M1 QTP. APL *KL*
 E- YEbc* O*L3*K2 *TMQ B1 2ONM2 *KL @ZE*1 2OM * FL *
 2/3. / 3 PLB. PP M OM1 . A OL B' 11. 3KL * L3 2AL *
 MO NB* T OP2M*KL* OP N OULBf R. 3M/O1 2LOI *

(D) 78 m)!: 7m C ' +** * J / . | LP. 12-m NU/KLP*
 QV* @ 1 HB. OM1 . A NLP) QUL L3303VB*
)L1 QP. APL B M/O3V* 3* E- YE*bc* KLP*2B*
 GE*.L2/A3V M/U3B*ZE*8. 2B *J 2 LP*1 2M 2/3. M3B*
 . OM1 . A NLP) O N /O3VB*Q/L O NMM *82Q. RB*
) O N4LK2.3U/KB QLP/MO3V NOMBm 3M //LO NMA*

7	1	6	i
*D&E E@	AGHIADIF	FE	FYEE

' +:
@ D&E



(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, 2 kookvelden, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuur-instellingen/vermogens 200-3500 Watt en bereik van 80-270 graden, oververhittingsbeveiliging

(E) 78 C)!: 7°C: : m' +** M2/L * ML / . 2VB* * | 2V*
 OPJ L BK2/2M/A LPUP 1 *E-@ZE*1 2OM *CA*1 B* M QHB
 @E*M1 QLP. APL* LMBV%Q i LP*/FL/* EE-FAEE* . M 3K*
 UP 1 *ZE- XE*KLVL L BL/L M 32* fLPL. A B V*QP M A 3*

(F) C " ' +*5*78 C)!: 7** *O M PL3*2 IB* * OPJ L *KL*
 O2 3B*1 2ONM2 *PTV. Q/L *K2/2M/L *KL*E-@ZE*1 2OM *
 Q P*2M P1 2M 3 L *KL *A*1 B HB@E*Q 2A 3 *KL*
 M1 QTP. APL %32L. OI *KL *QD2 . 3 L * EE-FAEE* . M/L MZE-
 XE*KLVP B'QP M A 3* 3M / * OP N OUL *T/L M 32 OL *

(D) 78 m)!: 7m C ' +** * 2XC7 *J LNjO LB* *m NU/KLPB*
 K2/2M/L *ZL2M N /ONP'E-@ZE*1 2ONM3*CA*1 B* NP2M3HB
 @E*J L1 QP. APL B M/O3VL3%/L2/A3V M/U3*
 EE-FAEE* . M/O3K*ZE- XE*J P. KBL/L M 32 NLP*
 QLP/MO3V NOMB*

7	1	6	i
ZZE @	@GHIY IFF	I FE	I*FAEE

' +:
FYAE E

① GASKOOKTOESTEL - roestvrijstalen behuizing, voorzien van thermokoppel, waakvlam, koperen branders en roestvrijstalen morspannen

- ① J (C : : m' + * * N 0 2V* U M2/L * ML B'i 2M' . U/AR* MLPI OGL B'Q/ ML/ 1 LB' Q QLP COP3LP * 3K* M2/L * Q/ LP'AR *
- ② + C (8*5*J (Z* *MOM2B 1B' 3 MA / *KL *UOI *KL* 02 3* 2BKTQ3K. 3M FL * R M1 L *KL *L2/L* * / . /01 . VL *LM MLPI OGL *KL* T OP2VB/ *VP2/L *L3*U 3MB/ * OP 33L* CP /LOPLM/ *Q/ `OL *2B 1* 3ML3M FL 1 L3M 1 F2QL *Q OP* 03*L3M/L3* 2L*
- ③ J (-m C ' + * * J LNgO L*C7 B'1 2MLPI 1 PLOhB' h03KU/ 1 1 LB'4PL33LP3* . 0 *mOQUP*03K*C7 * . OUV 3V N /L3*

PROPAAN/ +: (7' % +: (7' % +: (7

' +:	7	branders% COP3LP CP /LOP%4PL33LP	1	J j
YAABEE	*FEY @AE	1	@ZGHFAI A@	X
DAEE	*FEY @A@	2	@ZGHI XI A@	X*+*A
D AEE	*FEY @A	3	@ZGHIDDI A@	X*+X*+*A



① HOKKER/GASBRANDER - tafelmodel, propaan of aardgas uitvoering, roestvrijstalen behuizing, per brander 7,5 Kw, voorzien van thermokoppel, zwaar gegoten werkrooster 35x39 cm, rvs leklade

- ① '78)+ (; * J (* 4 +7' + * * MOQ*1 KL B'Q Q 3L* P* 3. M2P. /V. B' M2/L * ML /N 0 2VB'L. N COP3LP X A'mi B' L` O2QK* 2M MLPI OGL B'N. fR* . MQ 3'PL M FAI FD* 1 B' M2/L * ML /KP23M R*
- ② 4+ ; ' + * * 78)+ " ; * * 1 K c / * MOQ B'Q Q 3L* O*V. h* 3. M2P. B' N 2*2B 1 B'Q P'CP /LOP XBA'mi B' fL * MLPI OGL B'Q /OP * LI MA -UP MFAI FD* 1 B' fL *XP 2' TV ONM2P L3*2B 1 *
- ③ J (- : Cm' +m C ' + * *) . Q /L * & KL /B' P Q 3* KLP ' PKV. -" J Q L 1 L3M PO3VB' KL /MN VL NgO LB4PL33LP XBA'mi B' . 0 VL M2M2M 2M MLPI L L 1 L3M N LPL J O * (PQL2P M3 * FAI FD* 1 B' KL /MN) P QQL N

AARDGAS/7 () + (; * J (% (Z*7 () + ; % +8J (

' +:	7	branders% COP3LP CP /LOP%4PL33LP	1	J j
F ABEE	*F @ E@	1	AG HIFZI E	XBA
AYEBEE	*F @ E	2	AG HIXFI E	@AE

PROPAAN/ +: (7' % +: (7' % +: ((7

' +:	7	branders% COP3LP CP /LOP%4PL33LP	1	J j
F ABEE	*F @ @@	1	AG HIFZI E	XBA
AYEBEE	*F @ @	2	AG HIXFI E	@AE





(N) HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander, waakvlam en thermokoppel

- (E) '78)+' ;*(*4 +7' +*;* 2MPLI MA -/. PVL *COP3LFB Q/MJ 1L* 3K*MLPI - OQL*
- (F) 4+ ;' +*78)+' ;*.* fL *CP /LOPLI MA -/. PVLBF L2/LO L* LMMPLI - OQL*
- (D) J (- : Cm+mr C '+*;*1 2MPLI MA -VP L1 *4FL33LFB* Zk3KJ 11L*03K*)NLP1 | PLOh*

7)RQ	1	J j
*F@ FEE	9 J %AA	AEG HIAA AA	ZBZ
*F@ FE@	9 J %AA	propana@Q Q 3L% P Q 3	

' +:
X AEE
X AEE



(N) HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander en thermokoppel

- (E) '78)+' ;*(*4 +7' +*;* 2MPLI MA -/. PVL *COP3LP* 3K* MLPI - OQL*
- (F) 4+ ;' +*78)+' ;*.* fL *CP /LOPLI MA -/. PVL *LMMPLI - OQL*
- (D) J (- : Cm+mr C '+*;*1 2MPLI MA -VP L1 *4FL33LP*03K*)NLP1 | PLOh*

7)RQ	1	J j
*Z E@@	9+J @@	YAGH EI Z	@@

' +:
Y AEE



(N) LAVASTEENGRILL - roestvrijstaal, met roestvrijstalen reflecterende branders, lavasteenmand met lavasteen, roestvrijstaal rooster en lekbak. Standaard uitvoering op aardgas

- (E) ;(6) : 7' *J +";** M2/L * ML/Bi 2M M2/L * ML/ PLUL MBV *COP3LP B/. f. M3L *Q I LM 2M/ f. M3LB M2/L * ML /VPK* 3K*KP2QBVA R * M3K. PK*032MUP 3. NOP. /V. *
- (F) J +";*J X* "++' *8' *;(6' *5J (Z* *B I BCP /LOP*MO * V. h*13*B I *PTUP. M2L *CO2 3*Q P P R 33L I L3Mh *O L* KL *Q PPL *PTUP. M2L * O *VP2/L * P2/L *L3*B I *) 2 P*KL * CP QPLM*; 2 PTL * M3K. PK* fL *CP /LOP *V. h*3. NOP. /
- (D) ;(6) '7J +";* *C7 B1 2M7 -PLUL ML PL 3KL 1 *4PL33LP* ;. f. M2B-m PO1 2M). f. M2BL3B7 + M03K*9LMMOW 3V- N /L * LP231 g 2/* O VL MMMMI 2MPL33LP3*UP* PKV. *

7	zones	1	J j
*AEZ EE	1	FAGH 60I FD	Z
*AEZ @E	2	F GH78I Z	I'D

' +:
AF AEE
@E AEE



(N) LAVASTENEN

- (E) ;(6 J +";) : 7' *
- (F) "++' *8' *;(6' *
- (D) ;(6) '7' *

7	IV
AZE EEA	3

' +:
ABDA



Ⓝ KIPPENGRILL - elektrisch, roestvrijstalen uitvoering met 4 korven (16 kippen) voorzien van binnenverlichting, leklade en verstelbare pootjes, 2 instelbare elementen

- Ⓔ C 'Cm1 7'J +; ; *L/L 1P2B* M2B/L * ML/ 3 1P0 1A 31* 2M Y*Q 1LM* @ * N21L3 Hi 2M2BMP2 P*/2/N2BVBKPDZHA R*. 3K* . K O MOQ *UL/LB* * K O MOQ *N. 1BVL/L1 L3M*
- Ⓕ + ')" : "4' *1 K c/L*2B1 * fL Y*Q / 3 L/L * @ * Q O/LMH . fL T / 2. VL *2BMP2 OPB* 2*TV OM2B*QK *PTV/ Q/L B* *T/1 L3M*KL* N OUV VL*PTV/ Q/L *
- Ⓖ 7 C '7J +; ; *m3 1P0 1B * .0 °C7 *1 2M Y*J 2M1 P/L * @ * gNB N.3H1 2M33L3Q/L O N03VB* . OUV 3V N /L *03K*LP M/O PL *9k LB* *L2 M/O PL * L2L/L1 L3M*



' +: 7 1 6 i
@ADAE 7 *F @ @ D GHZ I Y YEE YAE



ROLLER GRILL

570 C in 5 Sec.
'7' +J , * (6'7J



PDS
"Plate Detection System"

Ⓝ SALAMANDER KERAMISCH - met bord detectie systeem, de salamander is ook voorzien van 2 onafhankelijke verhittingszones, standenschakelaar en traploze instelbare thermostaat, uitvoering geheel roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grillhoogte variabel instelbaar. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken

- Ⓔ (; (& (78' +C' + (& 'C* *1 2M1O FK*KLMA 1A 3* R M1 B*ML* . / 1 . 3KLP2* . / 'L' 02QQLK* 2M1M *2BKLQ.3KL3MNL. 1BVLh 3L B' i 2M1. 3Kf. P2 Q/L* . K O MOQ *MLP1 MVB13K/L R* M2B/L * ML B*/2/NMRO332V*OQQ.P*Q P1P2 *ML *VP2/N.2M1M K O MOQ * i 2B- . 2XL *L1 L3M. 3K*PL1 f. Q/L *VPK*UPL. R* /L. 32V*
- Ⓕ (; (& (78' +C' + (& 'C* *R M1 L*KL*KTMA 1A 3*KL*Q/ MB* *h 3L *KL* N OUV *2BKTQ.3K. 3M1 BK LOPK'T3LPV2B* 1 1 OM1MOPB* L3M2PL1 L3M13* . 2P*2B I (fL *2P *KL*QP QPLM*LMVP2/L* NP 1TL *J P2/L* . 1 f2Q/L*Q OP*3LMWR. VL* . 2T*
- Ⓖ (; (& (78' +m' + (& 'm* *1 2M1 PKLPU 03V R M1 BK. * . / 1 . 3KLP* . 0 VL M1M1M 2M1i L203. Qng3V2L3* L2h 3L3B* N /MP03K* M1U3/ *PLVL/Q PLP)N.P1 MVB1 1 Q/LM1 O °C7 B; L2NM1OU QPLM2/2MK2 *L2B M/O PL *J P2/N N. f. P2 Q/L* (O / Q/Q Q PL * L2h PQLP03K*NLP. 0 h2NO PLP*J P2/P M2BK*/L2NM1O*PL2B2L3*

' +: 7 1 6 i
@DXAEE 7 *FEY @ A ADGH 60I Y FE FEE



DI IT P N

(N) SALAMANDER - roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De salamander is voorzien van een digitale timer (5 seconden - 99 minuten) en een traploze thermostaat. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchroomd rooster. Type QSE 60 is voorzien van twee onafhankelijke verhittings zones. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken

(E) (; (& (7 8' +** M2/L * ML BVP2/Q 2B * 3 M200 R. K O MOX * CR * 1 L. 3 * UM * 1 MWR * P03323V * N K * M3K. PK * L' O23Q K * 2MKP2323V * M R. 3K * . NL. FR * NP1 L-Q / MK * VPX * 2MK2/2M / M LP * Q * L 3K * * DD * 1 20M HBMPLI MM 3K * ML * Q ' * E * N * M * 2KLC3KL3MN. MBV * h3 L * +L1f . OL * VPX * UPL. R * / . 323V *

(F) (; (& (7 8' +** 21 B / . Q 2B * KO * Q / B K * QLOM. P2 P * 2B M3M3L1 L3M O * 1 2/2 cM * GRc * Q OPVP. KBLPLM / . LP03L * VP. 3KL * K2LP 2M * KL * 1 LM * 1 FL * M LPK2/2M / L * M FL * 2B * M PPOQ * MOP * MPM * MGBPTV. OL * KL * A * L 3KL * * DD * 1 20M * L * M * PLI MM *) RQ * Q ' * E * 1 M * V. O N * L * MKP 2B * K2 * 2KOL / L1 L3M L3 / L3 N OL * 1 FL * M * 2 * KL * QP * GL * M * L * M * VP2 / L * NP 1 TL J P2 / L * 1 f 2D * L * QD P * 3L * M * . VL * . 2T *

(D) (; (& (7 8' +** C7 B. OM3K * hOP * 4L N21 O3V - U6 N * M * U3 / * fLP M / O PB * L2 * K2 * L2IN OQ * VL3. OL M3 * h01 * MNL3 * VLCP. M * L * RKL3 * 1. 33 * 8 2 / 2M / LP * 2 LFB * 1 2M * MPM * KQ Q UMM M3 * f 3 * A * LI O3KL3 * Q2 * DD * & 20M * 3 * L * 2B M / O P * O3K * M * PLI MM *) RQ * Q ' * E * 2 * M * 21 * O3K * FL * M * L * 2B * hL / 3 * N / Q P * LP2 31 g 2 * . O VL * M * M * M * 2 * C7 * 9L * M * M * O * W * 3V * OL * N * O3K * N LP * FLP * NP1 M1 * J P2 / P M * LP. O h2 * NO * FL * PJ P2 / P M2 * M * L * 2 * N * h * O * FL * 2B * 2L3 *

7)RQ	1	6	j
*AE E E Y	Q ' - YE	AEG HI 401 YA	FE	EEE
*AE EEA	Q ' - E	AEG HI 601 YA	YEE	YEEE

' +:
FYAE E
ADAE E



TECNOINOX

SALAMANDER with ADJUSTABLE TOP



(N) SALAMANDER - ommanteling uit roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraaling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchroomd rooster. Modellen SE-60 en SE-80 voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars. Wegklapbare elementen en uittrekbaar rooster i.v.m. schoonmaken

(E) (; (& (78'+ . 2BV*U*M2/L *MLBVP2/Q 2A3* 3K20 0 R*. K0 MOQ*CR*1 L. 3 * UML*1 MVR*P0332BV*N K*)N* N. MR. K2 MK*Ki 3i . PK *FL. /2L * *032 OL*VP2/2BV-GP L * M3K. FK*L` 0222 K'i 2MKP2222BV*RA R*. 3K*. *NL. fR* NP 1 L-G/ MK* VP2*)RQ * '- E*. 3K* '-ZE* 2MVM *2KLQ.3KL3MR*. K0 MOQ*MA Q.P. XPL* i 2MNL * i 2BV-. 2L*L/1 L3M*. 3K*PL1 f. QL* VP2*U* L. R* /L. 32V***

(F) (; (& (78'+N OQ/ VL*2I B*/ *Q 2A3*K0*Q/ U 3K*Q.OM. P2P*2 M3M3L1 L3M 0*1 2/2 cPL*QRc *Q OP*VP. K2BLPL*W/ LP* 03L*VP. 3KL*K2LP 2M*KL*1 LM*; . P. K2 M3 * . / P22 OL*KL *PT 2M3 L BPTUL N2 *Q P*/2MVP2.OP*K0*Q/ U 3KBK 33L*03*LUU MKL* VP2/ VL*. 3 *Q FL2*) fL *M2 P*KL*CP CPL*ML*MP2/L* NP 1 TL *;L *1 Kc/L * '- E*LM' -ZE* 3M*Q OFF 0 *KL* *PTVO/ MOP *KL* M1 GTP. XPL*o*K OQ/L* 11. 3KL*2BK22KOL/L *+T 2M3 L *O. 0/ 3MA *L*MP2/L*. 1 f2D/L*Q OP*3LMMR. VL*. 2T***

(D) (; (& (78'+fLH /L2K03V* 0 *C7 B*. OM3K*HOP*4L N2I03V -U6 NL* M2U3/ *fLP M/Q FBi L2*K2* L2hN OQ VL3. OL M3 * h01 * MNL3*VLC.P. NM LFKL3*. 33 *82*3. N03M3*FLU/L MFL3KL* L2h- M N03V*FLR 2H /2NML2L L2h2V. P2M L* P2/i 2H 03V * LP2.31 g 2)*. 0 VL M2M2M 2XC7 -9LMMOW 3VQ/L N03K* N LPfLP NP 1 M1 *J P2/P M8 2*8. KL/L* '- E*03K* '-ZE* 2K*1 2M *VLML33MRLVO/2PO FL3*)L1 Q.P. XPL N M2P3*. 0 VL M2M2M(C/ G2Q PL* L2h1 RQLP*03K*NL.P. 0 h2N2 Q FLPJ P2/P M2BK*/L2M2 h0*PL22L3***

' +:	7)RQ	1	6	j
@DEBEE	*AE EYE	'-YE	AEG H 40I YA	FE	EEE
EYABEE	*AE E E	'- E	AEG H 60I YA	YEE	YEEE
YABEE	*AE EZE	'-ZE	AEG H 80I YA	YEE	EEE



SALAMANDER with ADJUSTABLE TOP



① **SALAMANDER** - ommanteling uit roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraaling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchromd, uittrekbaar, grillrooster. Type 450 is voorzien van een instelbare temperatuurschakelaar. Type 600 is voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars

- ② (; (& (78+ '* *N Q// VL *21 B/ *Q 2B *K0*Q/ U3 K*QLOM. P2 P*2 M3M3L1 L3M 0*1 2/2 c/M *Gr *Q OP*VP. MBLP/LM/ LP 03L *VP. 3KL *K2 LP 2M *KL *1 LM*. *P. K2 M3 * . P 22 OL *KL *PT 2M3 L BPTUL N2 *Q P*/2M P2 OP*KO*Q/ U 3KBK 33L *03*LUU MKL* VP2/ VL * . 3 *Q PL 2** fL *K2 P*KL *QRP L/M/LMVP2/L * NP1 TL*. 1 f2D/ *) RQ *YAE *L MQ OFF O *KO*PTVO/ MOP *KL *M1 GTP. MOP *) RQ * EE *L MGO ff O *KL * PTVO/ MOP *KL *M1 GTP. MOP *a *K OQ/ * 1 1. 3KL *2BK2 2KOL/L*
- ③ (; (& (78+ '* *LH /L 2K0V* 0 *C7 B. OM3K*HOP*4L N2 I 03V -U6 N * M0U3/ *LP M/Q P2 L2 *K2 * L2N OCL *VL3. OL M3 * h01 * MNL3 *VLCP. M1 LK13* . 33 *82 *3. N03M3 *PLULI M FL3KL * L2- M N03V*LFH 2H /2 NML 2BL *L 2h2V. P2M *J P2/; 2H 03V * LP2.31 g 2* . 0 VL M0M0M 2XC7 *9L M0UW 3VQ/ N03K* N LP*LP NP 1 M1 *N.P. 0 h2 NO PL*J P2/P M) RQ *YAE *2M 2M) L1 Q.P. MOP N M/P*. 0 VL M0M0M) RQ * EE *2M 2M *VL M L 33 MRL VO/2 PO PL 3*) L1 Q.P. MOP N M/P*. 0 VL M0M0M

7)RQ	1	grill cm	6	j
* ZZ @A	YAE	AFGH 451 A	YYIFF	FE	FEEE
* ZZ @ E	EE	AFGH 601 A	A IFF	YEE	YEEE

' +:
AYE EE
@AEE

(N) SALAMANDER - roestvrijstaal, de elementen worden bediend door een thermostaat en bevinden zich aan de bovenzijde. Het zwaar verchroomde werkrooster kan op verschillende grill-hoogten worden geplaatst. Ook geschikt voor bevestiging aan de muur. De vetopvangbak is uitneembaar

- (E) (; (& (78'+** M2/L * ML/Bi 2M2/UP. FLKBZB /R* L/L1 L3M/Q. LK*03KLP/M/L*N K* UM/L*032M 3K*MLPI MM)N.*VPK*U* NPI L-Q. MK* ML/2*. KO MOL*. *M*NL2/M . 3K*ML*KP2/Q3V/M R*2*PL1 f . OL * / * 02MOL*UPi . // 10 3K8V*
- (F) (; (& (78'+**21 B. FL *PT 2M3 L *2UP. P OVL *L3* ZB /R B* 02 L*PO FL3M O * / *N MM/LMM/LPI MM; . *VP2/L* L3*. 2P* NPI T*L/MPTV/. OL*a*N ONAOP/LM/L *P 2*KL* QPQ PL/M*L M 1 f 2OL * PQ PL*Q OP*2 . M 3*1 OP. /
- (D) (; (& (78'+**C7 B1 2M3UP. PM- L2h1 PQLP3*. O ZB /R* 03M/P*KL*P . 0Q *03K*)N.PI MM8LP+ M O *6LP NP 1 M3* MN*2M N L3FLP M/Q P*03K*2 *9LMMOW 3V N L *2M N.P. O 3LNI O P*J LL2/3L/M/KPj . 3KQU M2/03V*

' +:	7	1	6	i
@AEF	* ZZ EEF	ZGH64IF@	FE	EEE



(N) SALAMANDER/TOASTER - roestvrijstaal, voorzien van 2 afzonderlijke instelbare onder- en bovelementen. De elementen kunnen naar keuze worden ingeschakeld, via de tijdschakelaar, of door middel van de hoofdschakelaar. Het apparaat is voorzien van 2 thermostaten voor onafhankelijke werking van onder- en bovelementen. De toaster is voorzien van uitneembaar rooster, welke in hoogte verstelbaar is

- (E) (; (& (78'+** M2/L * ML/Bi 2M* *MQ. 3K*O MM1 * L/L1 L3M/BZKLQ3KL3M* 3 M /L/K*CR*@M/LPI MMU P/M/L * M *L/L1 L3M 3K*CR* 3 M/LP*P *M/L*O MM1 *L/L1 L3M)N* L/L1 L3M* . 3*Q*i 2M/LK* 3B. *KL 2LKB*CR*Y/LP P*1 . ZB* i 2M*)N*PL1 f . OL*VPK*2*. KO MOL*ZB*NL2/M
- (F) (; (& (78'+**21 B. FL *PT 2M3 L B' 11. 3KTL * TQ P. M1 L3M/Q P*@M/LPI MMQ OP*/ *PT 2M3 L* ONA*L/M / . ONA*Q OP*/ *PT 2M3 L* /L*;L *PT 2M3 L * 3M . M8 3TL *1 R L33. 3M/L* 1 1 OM/MOP*1 . P NL-. PP M O*/ * 1 ZBOM/P2 *; . *N ONAOP*KL*/ *VP2/L*. 1 f2OL*L MPTV/. OL*
- (D) (; (& (78'+**C7 B1 2M* L2h1 PQLP* Q.3*03K*03M3B* VL/M 33M/LV0/2P/M 3*@)N.PI MM3*U/P*KL3* L2h1 PQLP* O L3*03K*@)N.PI MM3*U/P*KL3* L2h1 PQLP*03M3 *8 2* L2h1 P QLPi LFKL3*1 2M/M/*KL * *7% - N M/P * KL*PKL * ZL20NP N M/P *L2VL N MM8LP/N.P. O 3LNI O QL* J P2/P M2/MN L3FLP M/Q P *

1 ETAGE

' +:	7	1	6	i
XDAEE	*AE FEE	XGH67IFY	FE	FEEE

2 ETAGES

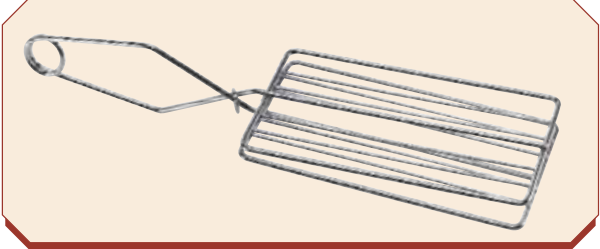
' +:	7	1	6	i
D AEE	*AE FEA	F GH67IFY	FE	YEEE



ROLLER GRILL



ROLLER TOAST
QU T Z I



(N) MINI ROLLER TOAST - Onder en boven voorzien van quartzbuizen en een tijdsklok zijn de mogelijkheden praktisch onbeperkt. De grill is uit roestvrijstaal vervaardigd en voorzien van een lekbak en tosti-klem

- (E) &'7'™+: ;;' +*): () *'† 2M. 3*OQQLP. 3K*/i LP* LMU 'O. PMA'N. KQV/L/L1 L3M. 3K*. †Q LP*MP2*VP2/† . 3*CL*O LK* UP* *VL. M1 . 3R*QDFQ L *†)N2*VP2/† 1 L † 2M. *UM KP2QCB*†A R*. 3K* Q. 2 /M3V * . 3K*2*1 . KL* † M2/L * ML*†
- (F) &'7'™+: ;;' +*): () *'† (FL *†OCL *O. PMA* OQTP2.OP *LM ZBUP2.OP B† ZBOMP2.B††P KL*Q† Q†L/M/LM2B L*†. 3Ki 2N* '3*2 1*
- (D) &'7'™+: ;;' +*): () ** L2h03V† 2M/V*QO. P†+ N†L3*O3M3* O3K* CL3 *ZL2M N /Q†P†† OUV 3V †OQ/ KL * . 3Ki 2N mL1 1 h. 3VL† 2K*† 2ML/2U†M†(O *C7 *

7	1	6	j
*FEY E@	YGH471 A	FE @EE	

' +:
@AEE

(N) UNIVERSELE QUARTZ GRILL - roestvrijstaal, uitgerust met twee sets van drie quartzbuizen, de onderste als zowel de bovenste kan indien gewenst afzonderlijk bediend worden. Hierdoor zijn de grill-mogelijkheden vrijwel onbeperkt. De quartz-grill is uitgevoerd met een keuzeschakelaar, tijdsklok, controlelampje, verchroomd rooster en tosti-klem

- (E) 7'6'+ (; *Q (+) Z† + ; ; * M2/L * ML B† 2M. 3*OQQLP . 3K*/i LP* LM U†M†LL* O. PMA†OCL B† N2N† FL * ZBKLQ.3KL3M† 3P /L K††M† * U†P2B†V. † 2KL P. 3VL * UO L *)N* O. PMA-VP2/†N * . * L/L MP† i 2†N B††Q LPB† 3†A /2†N†† NP 1 L-Q/ M†K*VP2*. 3K* . * 3Ki 2N†N /KL*
- (F) Q (+) Z† + ; ; * 7'6'+ (; * †B 1BL M† O2†††KL*†KLO† h 3L *KL* N OUV VL *ZBKLQ.3K. 3M† N O3L* FL ††A 2*†OCL * . * O. PMA*Q O††QO 2OP *Q ††2††A *KL*VP2/ VL †† FL * 1 1 OMM†OP*KL* L/L M2 3†† ZBOMP2.B†††† 2*KL* 3†A /B† VP2/L * NP 1 LL*†M2B L*KL* . 3Ki 2N†
- (D) Q (+) Z† + ; ; * 7'6'+ †† *C7 B†. O VL†K†N†M† 2†††† L2 LQP. M N /Q FL3* L2h 3L3*† 2†M *K†L.2QO. P†M† N†L3* . O VL†K† M†M† . *†2/LP/L2† P2/† 3† L3K03VL3*†P† V/2N†M& 2†† j . N† N /M†B†ZL2M N /Q†P††m 3†A //; . 1 Q†B†LP NP 1 M3* + M2O3K* . 3Ki 2N†. 3VL*

TS 1270

7	1	6	j
*FEY EE	FYGH611FF	FE F@EE	

' +:
AAEE

TS 3270

7	1	6	j
*FEY E@A	FZGH641YZ	YEE YEE	

' +:
DAEE

(N) TOSTI-KLEM

- (E) (78j 'C * : ;8'+*
- (F) '7C'† * (78j 'C *
- (D) (78j 'C -m†' & Z† 7J ' *

7
DAZ EE@

' +:
ABDA

PIZZA OVEN - buitenmantel metaal gel poxeerd, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, en maximaalbeveiliging. Elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat. Temperatuurbereik 50 C-500 C

" ZZ(* 6'7 *0 M P* . 1 L M L M / L Q I R B Q I Z V * N 1 Q P *
i 2 M F N 1 M M * F L R L K * O M M * j 2 M F : 7 % 9 9 * i 2 M B *
Z K 2 . M * 2 / N M 3 K * M L P I . / O M O M * . N * N 1 Q P * N * *
L Q P . M M * Q * 3 K * O M M * M L P I M M * L I Q P . M P L P L V O / M K *
U P I * A E b C - A E E b C *

9 : + * 5 * " Z Z (* * P T Z L * T Q R * 1 T M / 2 O L * V . Z L * L I M P 2 . O P L B *
. F L * 1 1 O M M O P * & . P N L - (P P L / M M L P I M M * K L * L O P 2 M B *
M 1 2 3 * O I Z L O I * L * M L P I M M * K L * L O P 2 M * C N * O L *
N 1 Q P * F L * N O W V L * Z K L Q 3 K L 3 M 1 1 . 3 K L * Q P O 3 *
M L P I M M * L I Q P . M P L * P L V / Q L * A E b C - A E E b C *

" Z Z (- : 9 ' 7 * * j L N 6 0 L * & L M / / I Q I 2 P B 4 . 1 1 . 1 1 L P * 2 M
N 1 M M * C K L 3 * & 2 M * 7 % - N M P B m 3 / M / / ; . 1 Q *
O 3 K * 2 N L P L 2 M M L P I M M * U L K L * 4 . 1 1 . 1 1 L P * 2 M
O 3 . C N 3 V 2 / L 2 M / O P B 1 2 M / * L 2 B L 1 * j N L P I M M * Q L 3 * O 3 K *
O 3 M 3 * j L I Q P . M P L 2 M / O P * A E b C - A E E b C *

1 ETAGE

' +:	7	ZM1	LIM1	6	j
ZDAEE	*XZE EYE	@GHI I	Y@GHIDFIDZ	YEE	YXEE

2 ETAGES

' +:	7	ZM1	LIM1	6	j
@DAEE	*XZE EYY	I@GHI I	XAGHIDFIDZ	YEE	DYEE

ONDERSTEL/)(78% : 4(' & ' 7) % 7) ' + j ') ' ; ;

' +:	7	*1
YABEE	*XZE EYA	Z

STAPELBAK - kunststof, wit, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)

(E) (C m / 7 j * C : 7) (' 7 ' + * * Q / M B i N M B * K L . / U P Q h . *
K O I Q Z V * Q O V N H

(F) 4 (C * & " ; (4 ; ' * * Q / M O L B O / 3 B * K T . / Q O P * L * O O L M M *
K L * Q h . * Q M H

(D) (' ; 4 ' ;) ' + * * n 0 3 M M U B I L 2 B * K L . A U P * 2 h . * n 3 K L *
Q L 2 M

' +:	7	1	; 2M
ZDA	DAF @KE	*XBAGHI EI YE	@
@EYA	DAF @X@	*DEGHI EI YE	@Z
@BAE	DAF @X	@IEGHI EI YE	Y

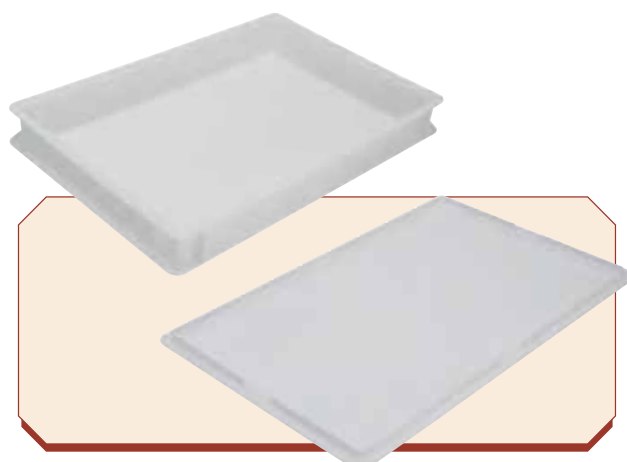
DEKSEL/; 8% C : 6' + C ; ' 8' C m / ;

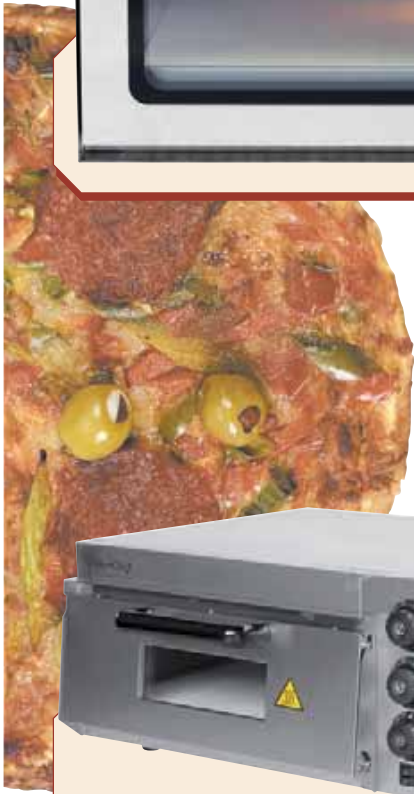
' +:	7	1
ZB A	DAF @XA	EI YE

PORTIONEERLEPEL - platte bodem, kunststof

(E) " Z Z (* ; (8 ; ' * * U / M O M M B Q / M *
(F) ; : C ' * 5 * " Z Z (* * U B K * Q / M B Q / M O L *
(D) C e 9 ; e 9 9 ; * * 9 / N O K L 3 B m 0 3 M M U B

' +:	7	W 1	/	* 1
ZB A	DFA @@Y	@E	@A	X





(N) PIZZA/HETELUCHTOVEN - geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem, voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, binnen verlichting, tijdsklok 0-60 min., maximaalbeveiliging en thermostaat, temperatuurbereik 60 C-300 C

(E) 'ZZ(%C: 7'6'C)'! 7*: 6'7** // M2/L * ML/BO | 2V* Q L*CP F2KLK'i 2M' N 1 MM'Q LBL' 023QK'i 2M'1 . 2* i 2M'B'2K2. MP*/2M'2K P*/2M'2VBY2 LPE- E*1 2 B' M'LP1 . / * OM O'M 3K*M'LP1 M'2M'1 Q.P. M'P.* 3V* Ebc-FEEbc*

(F) 9: +5* 'ZZ(%5'1 "4* ; '1*MO'ML3*2 B IBL Q L*KL* 02 3*U OP32. FL *Q L*KL* N 1 M'BT' 023'K'03* 2M'P'Q'M'OP'Q'23 2Q B'f R. 3M'01 2BLOI BT / 2. VL *2M'P2.0P' 1 2BOM'P2 *E- E*1 2 B'M'LP1 M'2KL* T OP2M'1 M'LP1 M'2M'1 M'1 Q.P. M'P.*PTV/ Q'L *KL* Ebc-FEEbc*

(D) 'ZZ(% ' ' ' ; 9): 9' 7*1 1 QLM'0 °C7 B'1 2M'. 1P. 01 * 1 2M' N 1 MM'Q KL3 * (0 VL M'2M'1 2M' . OGM N M'P' m 3M' //LO M'2B'33L3Q.LO M'23V2L2M' N M'2P'E- E*8 2 B' 2N.P.N.2M'LP1 M'203K*)N.P1 M'2M'1 L1 Q.P. M'P.Q.L.2M' Ebc-FEEbc*

2 ETAGES

7	2M1	LIM1	6	j
* ZZ @KA	1 *ZGHF BAF BA	Y GH @A	FE	FEE

' +:
FXAEE

(N) PIZZA OVEN - buitenmantel geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje tijdsklok 0-30 min., en maximaalbeveiliging, elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat, temperatuurbereik 50 C-350 C

(E) 'ZZ(* 6' 7** . 2V* // M2/L * ML/BO | 2V* N 1 Q.P* i 2M' N 1 M'2 FLBK'O M'1 ' 2M' 7% 99* i 2M'B' 2K2. MP*/2M'2K LPE-FE*1 2BOM * 3K*M'LP1 . / * OM O'M L. N' N 1 Q.P'N * * LQ P. M'2M'Q. 3K*O M'1 *M'LP1 M'2M'1 M'1 Q.P. M'P.*PLVO/ M'2K'UP 1 *AEbc-FAEbc*

(F) 9: +5* 'ZZ(*O 2M'PL3*2 B IBL * 11 OM'2OP' 1. P.N.L. PP M'2M'LP1 M'2KL* T OP2M'2M'1 2B'01 2BLOI B' 1 2BOM'P2 *E-FE*1 2BOM *L'M'LP1 M'2KL* T OP2M'2 N `OL* N 1 Q.P.* FL * N O'U VL *2BKTQ.3K. 3M' 11 . 3KL *Q P'03* M'LP1 M'2M'1 Q.P. M'P.*PTV/ Q'L *AEbc-FAEbc*

(D) 'ZZ(-: 9' 7*1 LN O L'f // M2K2* 0 °C7 BQ II. 11 LP* 1 2M' N 1 MM'Q KL3B'1 2M' 7% - N M'P' m 3M' //; . 1 Q.B'2L2M' N M'2P'E'FE*8 2BOM'3*03K* 2N.P.N.2M'LP1 M'2M'1 LKL*4. 11. 11 LP*2M'03. O'23V2* L2B M'2/Q P'2M' /L 2BLOI *N.P1 M'2M'1 Q.3*03K*03M'2B')L1 Q.P. M'P.L2B M'2/Q P'AEbc-FAEbc*

1 ETAGE

7	2M1	LIM1	6	j
* ZZ @KE	@ GHYEI YE	ZGHA IA	FE	EEE

' +:
AEE

2 ETAGES

7	2M1	LIM1	6	j
* ZZ @K	I @ GHYEI YE	YGH IA IA	FE	FEE

' +:
FXAEE

PIZZAWIELSNIJDER - roestvrijstaal, met kunststof greep

E " ZZ(°C))' +* M2B/L * ML/Bi 2M/Q/ 12*N 3K/L*
 F +: ;')' *5* 'ZZ(*-2B I B'. FL *1. 3 N.*Q/ 12 OL*
 D " ZZ(- C 7' '8' +(8*-C7 B'1 2M/O3 MMUWJ P2WJ

' +:	7	; * 1
@EZE	EY@EY@	Y



PIZZASNIJDER - roestvrijstaal, met kunststof greep

E " ZZ(°C))' +* M2B/L * ML/Bi 2M/Q/ 12*N 3K/L*
 F C: ' *' ZZ(*-2B I B'. FL *1. 3 N.*Q/ 12 OL*
 D " ZZ(C 7' '8' +*C7 B'1 2M/O3 MMUWJ P2WJ

' +:	7	; * 1
XBAE	DFA@@	@



DEEGSCHRAPER - roestvrijstaal, met kunststof greep

E 8: J * C+(' +* M2B/L * ML/Bi 2M/Q/ 12*N 3K/L*
 F J +()): "4: +*)' *2B I B'. FL *1. 3 N.*Q/ 12 OL*
 D)' 'J C (4' +*C7 B'1 2M/O3 MMUWJ P2WJ

' +:	7	1
B A	DFA@@	@A @



PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep

E " ZZ(* ' ;* M2B/L * ML/Bi 2M/Q/ 12*N 3K/L*
 F ' ; ;' *5* ' ZZ(*-2B I B'. FL *1. 3 N.*Q/ 12 OL*
 D " ZZ(C (9' ;*C7 B'1 2M/O3 MMUWJ P2WJ

' +:	7	1
FBFA	DFA@EA	I@
FB A	DFA@E *	I@

* geperforeerd%Q.FU.P. MK%Q.FU.PT%Q.FU.P2.PM



PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep

E " ZZ(* : 6' ;* M2B/L * ML/Bi 2M/Q/ 12*N 3K/L*
 F ' ; ;' *5* ' ZZ(*-2B I B'. FL *1. 3 N.*Q/ 12 OL*
 D " ZZ((C)' ;*C7 B'1 2M/O3 MMUWJ P2WJ

' +:	7	1
@BXA	DFA@A	@ I@A
@BFE	DFA@A *	@ I@A

* geperforeerd%Q.FU.P. MK%Q.FU.PT%Q.FU.P2.PM





(N) PIZZASCHEP

- (E) 'ZZ(* ' ' ; *'
- (F) ' ; ; ' *5* 'ZZ(*'
- (D) 'ZZ(C (' 9' ; *'

7 ; *MM 1 blad%PA R%Q/ MA 0% . QLM*cm
 *FEE E@ DE F@1 F

' +:
 @DBA



(N) PIZZASCHEP - geanodiseerd, met aluminium steel

- (E) 'ZZ(* ' ' ; *' 3 K2LKB' .01 B01 *N 3K/L*
- (F) ' ; ; ' *5* 'ZZ(*' 3 K2TB'1 . 3 NL* .01 B01 *
- (D) 'ZZ(C (' 9' ; *' 3 K2LKB' .01 B01 * N/

7 W* 1 ; * 1
 *DFA @E@ F @AE

' +:
 ZDEE



(N) PIZZASCHEP - geanodiseerd, met aluminium steel

- (E) 'ZZ(* ' ' ; *' 3 K2LKB' .01 B01 *N 3K/L*
- (F) ' ; ; ' *5* 'ZZ(*' 3 K2TB'1 . 3 NL* .01 B01 *
- (D) 'ZZ(C (' 9' ; *' 3 K2LKB' .01 B01 * N/

7 W* 1 ; * 1
 *FEE E@ FX @EE
 *FEE E@A FX @YE

' +:
 AEE
 XEE



(N) PIZZAOVENBORSTEL MET SCHRAPER - messing haar

- (E) 'ZZ(* : 6'74+ * ' ') * C+(' +* *CP. * ' ZL*
- (F) 4+ : ' * : +9: +* 'ZZ(' 6' C+(C; : ' +* *CP/ 2M3*
- (D) 'ZZ(: 9'7-4 +) ' * & ') * C (4' +* * & L ZVKP. N/

7 ; * 1 borstel%CP0 N%CP L%4kP MA*cm
 *EY@EYA @EA 1 F

' +:
 YEIE



(N) PIZZAOVENBORSTEL - met messing haar en aluminium steel

- (E) 'ZZ(* : 6'74+ * * ' 2MCP. * ' ZL. 3K*. .01 B01 * N 3K/L*
- (F) 4+ : ' * : +9: +*5* 'ZZ(* *CP L. *CP/ 2M3*LM .01 B01 *1. 3 NL*
- (D) 'ZZ(: 9'7-4 +) ' * *1 2M&L ZVKP. N/03K' .01 B01 * N/

7 ; * 1 borstel%CP0 N%CP L%4kP MA*cm
 *DFA @EY @ Y X1 X

' +:
 ZAEI



(N) PIZZA SCHAAR - demonteerbaar, roestvrijstaal

- (E) 'ZZ(* C" : +* *K22D(LB' M2B/L * ML/
- (F) C" ' (X*5* 'ZZ(* *KL 1 3MO/L B'3 I*
- (D) 'ZZ(* C ' + ' * *C7 B) L2Q P*

7 ; * 1
 DFA @E@ A

' +:
 @BAE

(N) EIERKOOKAPPARAAT - voor 1 tot 6 eieren, in te stellen voor hard, medium of zachtgekookte eieren. Met transparante kap, maatbekertje en eierprikker

- (E) ' J J *4: ' ; + * * U P * @ M * * L V B i 2 M i 2 M N U P F * K 2 W P L 3 M K L V L L * U * N P K 3 L B i 2 M A 3 Q P . 3 M 2 K B 1 L . O P 2 V * O Q i 2 M L V * Q P L P *
- (F) C " ' + * 5 * : ' 9 * * Q D P @ a * * L O U B : F L * 1 1 0 M M A O P * Q D P F * K L V P T * K 2 W P L 3 M * K L * K O P L M B : F L * O f L P / L * A 3 Q P . 3 M M L * K L * 1 L O P L * L M Q L U P . M O P K ' L O U *
- (D) ' " + m C ' + * * U P * @ Q * * 2 P 1 2 M N A P U P F * f L P N 2 K L 3 L * J P . K L * 3 * g P A B 1 2 M A 3 Q P . 3 M m Q Q * O 3 K * 1 L L 3 K L P * N / L * 1 2 M 2 N P L P * *

' +:	7	1	6	i
YAE E	*D@E EYF	@AGHI EI@E	FE	YEE



(N) EIERKOOKAPPARAAT - voorzien van 6 Eiermandjes met kleur codering, thermostaat en controlelampjes

- (E) ' J J * C : : m l + * * Q I L M i 2 M K L * / P B M L P I M M . 3 K * Q M * 2 M M *
- (F) C " ' + * 5 * : ' 9 * * . F L * * Q 3 2 P * . F L * O / O P * K L * K . V L B M L P I M M M M R . 3 M K L * 3 A / L *
- (D) ' " + m C ' + * * m P O N 3 * 1 2 M K L U P O 3 V B 1 N L P I M M O 3 K * m 3 A / / ; . 1 Q *

' +:	7	1	6	i
@D E E	* Z Z @ E X	DG H F I @ X	FE	E E



(N) FRITEUSE TITANIUM - met roestvrijstalen behuizing en voorzien van thermostaat, controlelampje, maximaal-beveiliging, koude z ne en van een uitneembare binnenpan, het verhittingselement is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt

- (E) ') (7 " & * 9 + , ' + * * M 2 B / L * M L / N O 2 V * 3 K * L : O 2 Q L K * i 2 M M L P I M B M L P I . / * O M O 1 2 K 2 . M P * 2 M B K * K h 3 L * . 3 K * N F L * * P L 1 f . O L * 2 3 L P * Q 3 B M L * N . M B V L / L 1 L 3 M . P L L . 2 R * P L 1 f . O L * . 3 K * M D * U 2 2 M 2 B V * 1 . 2 M 3 . 3 L * 3 K * L . 3 2 V * *
- (F) 9 + ') ' ') (7 " & * * O M P L 3 * . 2 P * 2 I R K . O L * L M T * O 2 Q L * K * O 3 * M L P I M B M O 3 * M L P I M M K L * T O P 2 M B O 3 * F R . 3 M O 1 2 L O I * L M O 3 L * h 3 L * U 2 K L B * L * * O f L * 3 M . 1 f 2 Q L B * L * Q / * K L * N O W V L * L * / 2 L 3 M T / 2 / 3 L P * . 2 T 1 L 3 M O D P * M L * 3 L M A T * *
- (D) 9 + ') ' ') (7 " & * * K L / M N V L N 2 O L B * 1 2 M N L P I M B 2 N L P L 2 M M L P I M B M 3 M A / / ; . 1 Q * O 3 K * m A 3 L B K . * e / Q I L 3 * 2 M N L P . O - 3 L N I Q P O 3 K * K . K O P N * L 2 N M H O * P L 2 2 V L 3 B * K 2 * L 2 I P Q L P L 2 N 2 M 3 * 2 B K * 1 k N L / * N L P . O 3 L N I Q P B O 1 * K 2 * L 2 2 / O 3 V * h O * P L 2 N M P 3 *

TITANIUM 8

' +:	7	1	6	i
@ A E E	*AEZ @EZ	8	FEGHI ZIY@	FE F AE
FD E E	AEZ ZA	mand los%	I L M 3 R % Q 3 2 P * L O % m P Q . / L 2	

TITANIUM 8 + 8

' +:	7	1	6	i
YAE E	*AEZ @ Z	8 + 8	FEGHIA IY@ I * FE	I * F AE
FD E E	AEZ ZA	mand los%	I L M 3 R % Q 3 2 P * L O % m P Q . / L 2	

TITANIUM





Friteuses



De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van thermostaat, controlelampje, maximaal-beveiliging, koude z ne en van een uitneembare binnenpan, de types 9 en 9+9 zijn uitgevoerd met een aftapkraan (pan niet uitneembaar), voor alle types geldt dat het verhittingselement gemakkelijk is te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt

Met aftapkraan

Met aftapkraan

Met aftapkraan

CATERCHEF 5+8

7	;2M	1	6	j	' +:
* ZE EAZ	5+8	DG HI 471 YF	I * FE	@ * EEE @ * F AE	ZD EEE X EEE FD EEE
AEZ ZA@	mand los%	ILM 3R%Q 32P	L0%/m PQ*	/L 2*5 Lit.	
AEZ ZA	mand los%	ILM 3R%Q 32P	L0%/m PQ*	/L 2*8 Lit.	

CATERCHEF 10

7	;2M	1	6	j	' +:
* ZE E@E	10	DG HI 371 YF	YEE	EEE	F A EEE A D EEE
AEZ ZAF	mand los%	ILM 3R%Q 32P	L0%/m PQ*	/L 2	

Met aftapkraan

Met aftapkraan

CATERCHEF 9

7	;2M	1	6	j	' +:
* ZE EED	9	FAG HI 281 AF	FE	F AE	D EEE F D EEE
AEZ ZA	mand los%	ILM 3R%Q 32P	L0%/m PQ*	/L 2	

CATERCHEF 9+9

7	;2M	1	6	j	' +:
* ZE ED	9+9	FAG HI 561 AF	I * FE	I * F AE	Y X A EEE F D EEE
AEZ ZA	mand los%	ILM 3R%Q 32P	L0%/m PQ*	/L 2	



Ⓝ De CaterChef fritesuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en een uitneembare binnenpan. De elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat onderhoud en reiniging vereenvoudigt

ⓔ) N * K L L G U M U R L P * U C . M P C N U . P L * 1 . K L * U M B / L * M L / . 3 K * L O Z Q K * 2 M * J : * M L P I M B M L P I . / O M O N B Z K 2 . M P * / 2 / N M B * / K * h 3 L * . 3 K * N F L * . P L 1 F . Q L * B 3 L P Q 3 *) N * N . K B V O 3 2 * 2 L . 2 R * P L 1 F . Q L * . 3 K * M D * U 2 2 M B V * 1 . B M 3 . 3 L * . 3 K * L . 3 2 V *

ⓕ ; L * U P 2 M O L * C . M P C N U 3 M 3 M O 2 M * L 3 * . 2 P * B I R K . Q L * L M T * O Z T L * K ' O 3 * M L P I M M J : B ' O 3 * M L P I M M K L * T O P 2 M B * F R . 3 M * O 1 B L O I * L M O 3 L * h 3 L * U P 2 L * ; L * O F L B * 3 M 1 F 2 Q L * ; L * C / * K L * N O U W V L * L * . 2 L 3 M T / 2 / 3 L P . 2 T 1 L 3 M Q O P * M L * 3 L M A T *

ⓓ 8 2 * 9 P 2 M O L 3 * f 3 * C . M P C N U 2 B K * . 0 * C 7 * N L P L M / M & 2 M J : *) N L P I M B 2 N L P L 2 M L P I M B M 3 M // ; . 1 Q L 3 * O 3 K * m / M 3 L * 8 . * e / Q I L 3 B * 1 2 M L P L 3 I Q P L 3 * P 2 U L 3 B * 2 M L P . 0 - 3 L N I Q P O 3 K * K . K O P N / L 2 N M O * F L 2 B 2 L 3 * 8 2 * L 2 I P Q L P 2 N 2 M 3 * 2 B K * 1 K N L / * N L P . 0 3 L N I Q P B O 1 * K 2 * + L 2 B 2 O 3 V * h O * L P / L 2 N M P 3 *

CATERCHEF 5

' +:	7	; 2M	1	6	j
DYBEE	* ZZ EEA	5	F G H I @ F Z	FE	EEE
@ BKA	ZZ DEA	mand los%Q I L M 3 R % Q 3 2 P * L O % m P Q . // L B			

CATERCHEF 5+5

' +:	7	; 2M	1	6	j
@KABEE	* ZZ EAA	5 + 5	F G H Y I F Z	I * FE	I * EEE
@ BKA	ZZ DEA	mand los%Q I L M 3 R % Q 3 2 P * L O % m P Q . // L B			



Ⓝ De CaterChef frituses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en een uitneembare binnenpan met verzonken grepen. De elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt

Ⓔ) N * K L L Q U M U R L P * U * C . M P C N L U . P L * 1 . K L * U * M B / L * M L / . 3 K * L ' O Z Q K * 2 M * J : * M L P I M B M L P I . / O M O B B Z K 2 . M P * 2 / M B * / K * h 3 L * 3 K * N F L * . P L 1 F . Q L * 2 3 L P * Q 3 * 2 M P L L L K * N 3 K / L *) N * N . M B V O 3 2 2 * L . 2 R * P L 1 F . Q L * 3 K * M D * U 2 M B V * 1 . 2 M 3 . 3 L * 3 K * / L . 3 2 V *

Ⓕ ; L * U P 2 M O L * C . M P C N L U 3 M 3 M O 2 M * L 3 * . 2 P * 2 I R K . Q L * L M T * O Z T L * K ' O 3 * M L P I M M J : B O 3 * M L P I M M K L * T O P 2 M B * F R . 3 M * O 1 2 B L O I * L M O 3 L * h 3 L * U P 2 K L * ; L * O f L B * F L * . 3 L * P L 3 M 3 M * Q 2 / 3 L L B * 3 M 1 F 2 Q L * ; L * O / * K L * N O W V L * L * / 2 L 3 M T / 2 V 3 L P * . 2 T 1 L 3 M Q D P * M L * 3 L / M T *

Ⓖ 8 2 * 9 P 2 M O L 3 * f 3 * C . M P C N L U 2 B K * . O * C 7 * N L P V L M / M & 2 M J : *) N L P I M B 2 N L P L 2 M L P I M B m 3 M // ; . 1 Q L 3 * O 3 K * m M 3 L * 8 . * e / Q I L 3 B * 2 M L P L 3 I O P L 3 J P 2 U 3 B * 2 M N L P . O - 3 L N I O P * O 3 K * K . K O P N / L 2 N M O * P L 2 2 / L 3 * 8 2 * L 2 I P Q L R 2 N 2 M 3 * 2 B K * 1 K N / * N L P . O 3 L N I O P B O 1 * K 2 * + L 2 2 / O 3 V * h O L P L 2 N M P 3 *

CATERCHEF 8

7	; 2M	1	6	i
* ZZ EEZ	8	FYGH DIYF	FE	F AE
ZZ DEZ	mand los%Q LM 3R%Q 32P L0/m PQ* //L B			

CATERCHEF 8+8

7	; 2M	1	6	i
* ZZ EZ	8 + 8	FYGHAAIYF	I * FE	I * F AE
ZZ DEZ	mand los%Q LM 3R%Q 32P L0/m PQ* //L B			

' +:
@DEE
@EE

' +:
@AEE
@EE



Ⓝ De CaterChef Extra friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en aftapkraan, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt

ⓔ) N * K L L Q U M U R L P * U ° C . M P C N L U * I M A * P L * 1 . K L * U M Z L * M L * 3 K L * O Z Q L K * 2 M * J : * M L P I M B M L P I . / O M O N B B K 2 . M P * Z / N M B * / K * h 3 L * 3 K * K P . Z . V L * M C B * M L * N . M B V * O 3 2 2 * L . 2 R * P L 1 f . O L * 3 K * M O * U 2 2 M Z B V * 1 . Z M A 3 . 3 L * 3 K * / L . 3 Z V *

ⓕ : L * U P 2 M O L ° C . M P C N L U * I M A * 3 M U O P 2 O T L * L 3 * . 2 P * Z I R K . O L * L M * O Z T L * K * O 3 * M L P I M M A J : B O 3 * M L P I M M K L * T O P 2 V B * F R . 3 M * O 1 Z B L O I B O 3 L * h 3 L * U 2 K L * L M P O Z B L M K L * Z . 3 V L B / L * O * * K L * N O U W V L * L * / 2 L 3 M K T O 2 M P * . 2 T 1 L 3 M Q O P * M L * 3 L M A T *

ⓓ 8 2 * 9 P 2 M O L 3 * 3 ° C . M P C N L U * I M A * Z B K * . O * C 7 * N L P V L M / M A & 2 M A J : * J N L P I M B M 2 N L P L 2 M M L P I M B M 3 M A // ; . 1 Q . 3 B * m / M 3 L * O 3 K * (O / O U N N B B K 2 * L 2 h) P Q . P L Z B N 2 M 3 * Z B K * 1 k N L / * N L P . O 3 L N I Q P B * O 1 * K 2 * + L Z B V O 3 V * h O * L P L 2 N M P 3 *

CATERCHEF 8 Extra

' +:	7	; 2M	1	6	j
@AEE	* ZZ ZEZ	8	Y G H I D I A E	FE	F A E
@EE	ZZ Dæ	mand los%Q LM 3,R%Q 32P L0%rn PQ* . //Z			

CATERCHEF 8+8 Extra

' +:	7	; 2M	1	6	j
FXAEE	* ZZ Z Z	8 + 8	Y G H I A D I A E	I * FE	I F A E
@EE	ZZ Dæ	mand los%Q LM 3,R%Q 32P L0%rn PQ* . //Z			



ALL NEW!



(N) INDUCTIE FRITEUSE - met roestvrijstalen behuizing en voorzien van speciale standen thermostaat, controlelampje, aan/uit schakelaar, maximaal-beveiliging, kruimelvangner, aftapkraan en met diepgetrokken binnenpan, wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt. Zeer korte opwarm/hersteltijd en uitstekende temperatuurbeheersing door de zeer snelle inductieverhitting

- (E) '78 C)!: 7*9+, '+* M2/L * ML/N O 2V*. 3K'L OZQK* i 2M' Q 2 / LMQ 2A 3 -MLP1 MMBMLP1 . / OM OVB 2K2. MP/2/MB 3% W i 2NB' P01 O 2 FLBKP. 2B. VL *MQ . 3K*23LP* L. 1 / Q 3*UPL. R*1. 2M3. 3 L*. 3K* /L. 32V * N PMQLPFL FLR*N. MBV*. 3K* 3/A /KOL*M* ML*2KO A 3*N. MBV* R MA1 *
- (F) 9+)' ' *5*78 C)!: 7*O MLPL3*2 1 LMT` OZT*K O3* MLP1 MMB*Q 2A 3 * GT 2 L Bf R. 3MKL* 3/A /LB' 2MPPQMOFB T OP2T*. O*1. 1 2 O1 B' FL *P. 1. L-1 2MA B' f. 33L *KL *Z. 3VL *LM OF L*2MP2 OPL*CP U 3KL* O2 2 Q22* 3*3L/MR. VL *ML3/PLA 3 *J L1 Q* OP *KL* N OULL1 L3/PT OCTP. A 3 *LMQ PU 2M 3/A / *KL*.* MA1 GTP. MFL *P L*. O*P* P. QKL* N OULL1 L3MQ P' 2KO A 3*
- (D) '78 m)!: 7 9+)' ' *J LNjO L*C7 *03K* Qh2 /MLP1 MMBm 3/A //LO NMB* 2-% O N MFB' 2N.FN.2MMLP1 MMB4P . 1 L3-m PCB' C/ OUN NBB' MAULh VL3L3*4L 1L3B1 . * j . P03V*03K*+L22/03V* FLPL2U NM LNP1 OPhL' Oij gP1 -% PN /03V hL2*03K* . O VLhL2NBLM*) L1 Q.P. MFL 3/A /L*. OUV03K*KLP* LNP' NBL/L3*3KOL A 3 LA gP1 03V*

7	;2A	1	6	i
* ZZ E@	8	FE GH 28 I Y@	FE	FAEE
ZZ D@	mand los%Q	ILM 3R%Q 32P L0/m PQ* /L2		

' +:	AEE
@EE	



(N) VISBAK/OLIEBOLLEN FRITEUSE - vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, kruimelrooster, koude zone, aftapkraan en speciaal afdruip/afzet plateau, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt

- (E) 9" %8: J * ()+, *9+, '+*1. KL* U M2/L * ML / 3K* L' OZQK* 2M' J: *MLP1 MMB2K2. MP/2/MB/MLP1 . / OM OVB P01 OVA RB' /K'h 3LBKP. 2B'. fL*. 3K* Q 2 / KP23KP QVA RB'ML *L/L1 L3/MO322L. R*M*PL1 FL' N2N 2 Q22 *1. 2M3. 3 L*. 3K* /L. 32V*
- (F) 9+)' ' * (* : " : 7% ()' * (+)' *U CP2 OTL *L3*2 1 * LMT` OZT L *K'03*MLP1 MMBJ : BK L *f R. 3MKL*CP NA A 2 3B' K'03L *CP NA A 3*1 . 1 2 . /LBK'03L *VP2/L *Q OP1 2MA BK'03L * h 3L *UP 2LBK'03L *f. 33L *KL *Z. 3VL *LMK'03*Q/ NA O* K'TV OMMVL%TV OMM1 L3/MQ 2 B/032M'L MA 2 /a *FL MFLP' L* O2 2 Q22 * / *1. 2M3. 3 L *ML *3LMMR. VL *
- (D) 9" C %J 'J J '4 Cm9+)' ' * * O C7 *VLUP2/MO3K*1 2M 'J : -)NLP1 MMBm 3/A //LO NMB* 2N.FN.2MMLP1 MMB nPk1 L/P MBmg/Mh 3LB' C/ FL3M'03K* Qh2 /L*P)P Q3/ PQL2M3/ MMB* O VL MMBK2 * /L1 L3MA2N L22 ML 2NM hO'L3MLP3L3B1 . * j . P03V*03K*+L22/03V*f LPL2U NM

7	;2A	1	6	i
* ZZ E@A	15	FAG HI 60 I XF	FE	F EE
ZZ D@A	mand los%Q	ILM 3R%Q 32P L0/m PQ* /L2		

' +:	XAEE
DBAE	



(N) FRITEUSES - zijn geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, koude zone en aftapkraan, bovendien zijn de staande modellen voorzien van een vetopvangbak

(E) 94, ' + * : FL * L3M/R * 1 . KL * U * M2/L * ML * B. // 1 KL / * i 2M/MPL1 M/MPL1 . / * OM O/B1 . 23 * i 2M/B2K2 . MP * / 2M/B / K * h 3LB . 3K * KP . 23 . VL * MGB/M * ULL - M3K2B * RQ * N FL * * KP . 23 . VL * 3 M2LP *

(F) 94, ' ' * : L3 * 2P * 21 BMO * L * 1 Kc/L * . FL * /MLP1 M/MPL1 M/MKL * T OP2M/B * 11 OM/MOP * 1 . P NL . PP M/B R . 3M/O1 2BLOI B/h3 L * U * 2K * L * M * Q2L/MKL * K * 23 . 3VL * B * L * 1 K c/L * KLOO M 3M FL * Q * KL * K * 23 . 3VL *

(D) 94, ' ' 7 * : * 6 // M3K2 * . 0 * C7 B1 2M/NLP1 M/B 2NLPL2MPL1 M/B * 7 % - N M/Bm 3M // : . 1 Q.3B * m M3 L * O3K * 9L/M/O . OUN NBL3BK2 * M3K- & KL / L * 23K * 2M e / ' 3M LPO3V Q/Nj/M * . 0 VL M/M/M

RAPALLO

' +:	7	;2M	1	6	j
A EEE	*A X EED	9	F@GH311AZ	FE	FAEE
DAEE	*A X @@	12	F@GH311AZ	YEE	XEEE
YDBAE	A X ZA@ mand los%Q LM 3,R%Q 32P L0/m PQ. //L2				

ZOAGLI

' +:	7	;2M	1	6	j
D AEE	*A X ED	9 + 9	F@GH721AZ	I * FE	I *FAEE
@AEE	*A X @	12 + 12	F@GH721AZ	I *YEE	I *XEEE
YDBAE	A X ZA@ mand los%Q LM 3,R%Q 32P L0/m PQ. //L2				

(N) VISBAKFRITEUSE

(E) 9" * 9+, ' + *

(F) 94, ' ' (* : " : 7 *)

(D) 9" C * 94, ' ' *)

PIEVE

' +:	7	;2M	1	6	j
D AEE	*A X E	26	F@GH721AF	YEE	DEEE
DAEE	A X ZAY mand los%Q LM 3,R%Q 32P L0/m PQ. //L2				





(N) FRITEUSE - stand model, enkel

(E) 9+, ' +*U LL- M3K2V*1 KL/B 2V/L*

(F) 9+)' ' '*1 Kc/L *KLO 0/0a *03* L0/*Q *

(D) 9+)' ' '* M3K1 KL/B@4L |L3*

7	;2M	1	6	i	
*A X @ED	9	ZXG HI 31	AZ	FE	*FAEE
A X ZA@	mand los%	ILM 3,R%Q	32P	L0/%m	PQ.*./LZ
*A X F@	12	ZXG HI 31	AZ	YEE	*XEEE
A X ZA@	mand los%	ILM 3,R%Q	32P	L0/%m	PQ.*./LZ
*A X @@A	15	ZXG HI 37	AZ	YEE	*XEEE
A X ZAF	mand los%	ILM 3,R%Q	32P	L0/%m	PQ.*./LZ
*A X E E	20	DEG HI 40	XE	YEE	@@EEE
A X ZA	mand los%	ILM 3,R%Q	32P	L0/%m	PQ.*./LZ

' +:
XDAEE
YDBAE
D AEE
YDBAE
DAEIEE
AYIEE
@DAIEE
FREE



(N) FRITEUSE - stand model, dubbel

(E) 9+, ' +*U LL- M3K2V*1 KL/BK 0Q/L*

(F) 9+)' ' '*1 Kc/L *KLO 0/0a *KLOI *Q *

(D) 8: ' ;9+)' ' '* M3K1 KL/*

7	;2M	1	6	i	
A X FED	9 + 9	ZXG HI 62	AZ	I FE	I**FAEE
A X ZA@	mand los%	ILM 3,R%Q	32P	L0/%m	PQ.*./LZ
*A X Y@	12 + 12	ZXG HI 62	AZ	I*YEE	I**XEEE
A X ZA@	mand los%	ILM 3,R%Q	32P	L0/%m	PQ.*./LZ
*A X F@A	15 + 15	ZXG HI 72	AZ	I*YEE	I**XEEE
A X ZAF	mand los%	ILM 3,R%Q	32P	L0/%m	PQ.*./LZ
*A X E	20 + 20	DEG HI 80	XE	I*YEE	I**@EEE
A X ZA	mand los%	ILM 3,R%Q	32P	L0/%m	PQ.*./LZ

' +:
@DAIEE
YDBAE
@YAEIEE
YDBAE
@A EIEE
AYIEE
@ZYAEIEE
FREE



(N) VISBAKFRITEUSE - stand model

(E) 9" *9+, ' +*U LL- M3K2V*1 KL/*

(F) 9+)' ' '* (* : " : 7 *KLO 0M

(D) 9" C *9+)' ' '* M3K1 KL/*

7	;2M	1	6	i	
*A X @	26	ZXG HI 72	AF	YEE	DEEE
A X ZAY	mand los%	ILM 3,R%Q	32P	L0/%m	PQ.*./LZ

' +:
@EIEE
DAIEE



(N) FRITEUSES ELEKTRISCH - geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, en aftapkraan

- (E) ' ; ' C) + ' C * 9 + , ' + * * L 3 M L R * 1 . 30U M P L K * U P 1 * M 2 B / L * M L B * // 1 K L / * P L * L ' 0 2 3 3 K * i 2 M F * M L P I M V B T . 1 2 O I * L O P 2 B B * 1 . 2 3 * i 2 M B * 3 M / * 2 M V B * 3 K * K P . 2 3 * f . f L *
- (F) 9 + ') ' ' * S ; ' C) + ' Q ' ' * * L 3 M L R * 1 L 3 M U C P 2 O T * L 3 * 2 B 1 B * M * L * * 1 K c / L * 3 M T * 0 2 3 * K ' 0 3 * M L P I M V K L * T O P 2 M * 1 . 1 2 . L B * 2 M P P O Q M O P * C P 2 2 Q B F R . 3 M L M P C 2 B L M K L * f 2 . 3 V L *
- (D) ' ; ' m) + : - 9 + ') ' ' 7 * * 1 1 Q L M M O * C 7 B * // L * & K L / L * 2 B K * . 0 V L M M M M M * 2 M L P I M V B T . 1 2 . L * 2 N L P N 2 B * . O Q M N M P B m 3 M / L * ; 2 N M P O 3 K * i O . f L 3 M *

' +:	7	; 2M	1	6	i
X@AEE	*FEY @@@	8 + 8	YAG H I Y E I X E	1 * F E	2x 3000
ADBE	FEY ZA@	mand los%	L M 3 R % Q 3 2 P * L O % m P Q . // 2 B		



(N) FRITEUSES ELEKTRISCH - geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, en aftapkraan

- (E) ' ; ' C) + ' C * 9 + , ' + * * L 3 M L R * 1 . 30U M P L K * U P 1 * M 2 B / L * M L B * // 1 K L / * P L * L ' 0 2 3 3 K * i 2 M F * M L P I M V B T . 1 2 O I * L O P 2 B B * 1 . 2 3 * i 2 M B * 3 M / * 2 M V B * 3 K * K P . 2 3 * f . f L *
- (F) 9 + ') ' ' * S ; ' C) + ' Q ' ' * * L 3 M L R * 1 L 3 M U C P 2 O T * L 3 * 2 B 1 B * M * L * * 1 K c / L * 3 M T * 0 2 3 * K ' 0 3 * M L P I M V K L * T O P 2 M * 1 . 1 2 . L B * 2 M P P O Q M O P * C P 2 2 Q B F R . 3 M L M P C 2 B L M K L * f 2 . 3 V L *
- (D) ' ; ' m) + : - 9 + ') ' ' 7 * * 1 1 Q L M M O * C 7 B * // L * & K L / L * 2 B K * . 0 V L M M M M M * 2 M L P I M V B T . 1 2 . L * 2 N L P N 2 B * . O Q M N M P B m 3 M / L * ; 2 N M P O 3 K * i O . f L 3 M *

' +:	7	; 2M	1	6	i
YEBE	*FEY @	12	YAG H I Y E I X E	Y E E	9000
DDE	FEY ZAF	mand los%	L M 3 R % Q 3 2 P * L O % m P Q . // 2 B		



(N) ONDERKAST - roestvrijstaal, geschikt voor bovenstaande modellen

- (E) 4 (' ' 7 ') * * M 2 B / L * M L B * 0 2 M Q L * U P * . O f L * 1 L 3 M 3 L K * 1 K L / *
- (F) : 4 (' & ' 7 ') * * 2 B 1 B * 3 f 2 3 M O i * 1 K c / L * 2 K L O *
- (D) 7 ') ' + C + (7 m ' * * C 7 B V L L 2 / 3 L M K P F P V L 3 . 3 3 M 3 * & K L / L *

' +:	7	1
FAEE	*FEY @@F	A F G H I Y E I E





12



12+12



12



12+12

(N) FRITEUSE - De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van thermostaat, controlelampjes, maximaalbeveiliging, enkel en dubbel diepgetrokken bak, met extra hoge bruisrand, voorzien van vet-aftap-systeem, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen, wat het onderhoud en de reiniging vereenvoudigt

(E) 9+; '+*;) NL *KLLGU MURLP * UC. MFCNU. FL *1. KL * U MZ/L * NL / 3K * OZQLK * 2MMLPI MVBZ/NMBMPLI . / OM ONB ZV/L * 3K * OQL * L. 1 / Q 3B1 2MPLI M * N LKVLBKP. Z. VL * MGB) NL * N. MBVO32V2 * L. 2R * PL1 f. QL * . 3K * MO * U 22MVBV *1. 2M13. 3 L * 3K * /L. 3ZV *

(F) 9+;) ' *;L *UP2VO L *C. MFCNU 3M 3 M02V *L3 *2 *1 * LM * OZQL *K'03 *MPLI MVB03 *MPLI M * KL * T OPZVB * 2 QL * O *K OQL * OFL * L1 O ONB. FL * P OZMLKL * 2K. 3VLB * / *O * KL * N OUVL * L * / 2 L3MKT0 2M * P. 2T1 L3M * Q OP * M * 3L * M * RT *

(D) 9+;) ' *;8LP *C. MFCNU9P2VO L3 * O * C7 * VL * P * M * O3K * N * M * N * PLI MVB4L / O N03VB * 2 NL * PL * 2MMLPI MVB * 2HL / O3K * 8 QZ / h2 1 LP * M * U * VLh VL3L3 * 4L | L3B1 2M1 M * N * NL1 * +. 3K * O3K * O / OUN NBBK2 * L2h PQ * PL * 2N * 2M3 * 2K * 1 KN / * NL * P. O 3LN1 O PB01 * K2 * +L * 22 * O3V * h * O * L * PL * 2 * N * M * P3 *

7	;2M	1	6	j
*AEZ @@	12	F GHXEI YE	YEE	9000
*AEZ @ Y	12+12	F GHXEI ZE	I *YEE	2x 9000

AEZ ZAY mand los%Q | LM 3R%Q 32P L0/m PQ * /LZ

' +:
A DEE
@AEIEE

YYEE

(N) STAAND MODEL

(E) 9+;' -) (78'7J * & : 8' ; *

(F) & : 8 ; ' 8' 4 :) **

(D)) (78 & : 8' ; ; *

7	;2M	1	6	j
*AEZ @	12	ZAG HXEI YE	YEE	9000
*AEZ Y	12+12	ZAG HXEI ZE	I *YEE	2x 9000

AEZ ZAY mand los%Q | LM 3R%Q 32P L0/m PQ * /LZ

' +:
XZEE
@AEIEE

YYEE

(N) FRITUURVETFILTERS

- door de ongeïl venaarde filterkwaliteit langere gebruiksduur van vet of olie
- bestand tegen temperaturen tot 180 C
- eenvoudig, in enkele seconden te reinigen met uitsluitend heet water

⑤ 9+, ' + * 9 () * 9 ;) ' +
 - * ML * 03 Q P. / L / L K * 2 M P 2 V * 0. / 2 M L 3 O P L * . * U P / 3 V L P * 2 U
 ** Q 3 * U * M L * U M P * 2 / O L K
 - * . 3 * Q * 0 L K * 2 M P M 1 Q P. M P L * 0 Q M * @ Z E b C
 - * L. R * M / L. 3 * 2 * . * U i * L 3 K * i 2 M N M . M P * 3 R *

TYPE A

' +:	7	1 * 2 M
DD EE	DED EE@	ZI F
Z@ EE	DED EEA	- vervangingsfilter - * 2 M P L * K L * P L N 3 V L
		- * P L Q / L 1 L 3 M 2 M P - * P . M L 2 M P

TYPE B

' +:	7	1 * 2 M
@ @ A E E	DED EE	YEI F
DY EE	DED EE	- vervangingsfilter - * 2 M P L * K L * P L N 3 V L
		- * P L Q / L 1 L 3 M 2 M P - * P . M L 2 M P

TYPE C

' +:	7	W 1
@ Z B E E	DED EEF	F BA
DZ EE	DED EEX	- vervangingsfilter - * 2 M P L * K L * P L N 3 V L
		- * P L Q / L 1 L 3 M 2 M P - * P . M L 2 M P

TYPE D

' +:	7	1 * 2 M
@ D B E E	DED EY	FEI FE
@ E E E	DED EEZ	- vervangingsfilter - * 2 M P L * K L * P L N 3 V L
		- * P L Q / L 1 L 3 M 2 M P - * P . M L 2 M P

(N) VETOPVANG-TRANSPORTEMMER - roestvrijstaal, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen

⑤ J + (' * C : ; ; ' C) : + (7 8 * C : 7 6 ' , : + * * M 2 B / L * M L B *
 V P. K O. M K B i 2 M f L P * . 3 K * Q 2 / V P 2 Q *
 ⑥ + S C * * ' 7) * 8 ' * J + (*) * ' (* 8 ' *) + (7 : +) * * 2 B I B *
 V P. K O T * L M f L * 0 F L P / L * M K L * Q 2 / 3 T L * Q 2 / L *
 ⑦ 9 ')) (9 9 (7 J -) + (7 : +) ' * 8 ' + * * C 7 B 1 2 M
 & . . 3 V. Q B 8 L I L / O 3 K * Q h 2 / L 3 J P 2 U 3 *

' +:	7	; 2 M	* 1
@ A E E	Z E E @ X	17	F

(N) VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal

⑤ J + (' * 9 ;) ' + * C : 7 ' * (C m * * M 2 B / L * M L /
 ⑥ : +) ' * 9 ;) +) * 5 * ; ' ; * * 2 B I *
 ⑦ e ; 9 ;) ' + (;) ' + * * C 7 *

' +:	7
ZB A	ZDY EE

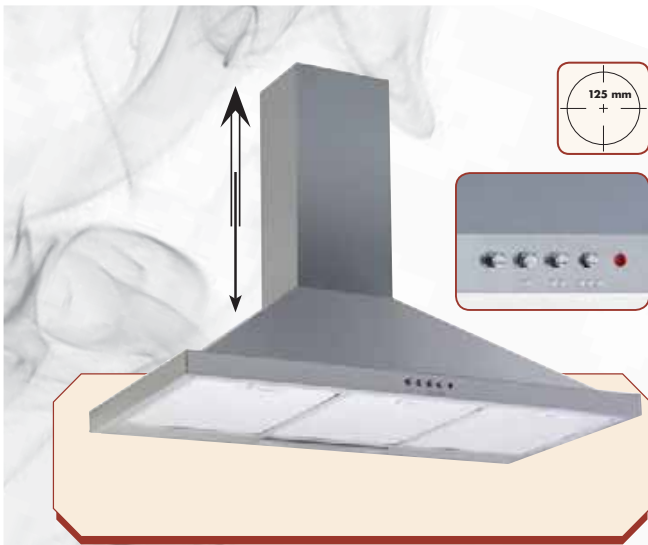
(N) VETFILTER - econoline, hittebestendig

⑤ J + (' * 9 ;) ' + * C : 7 ' * * L 3 / 2 B L B N . M P L 2 M 3 M
 ⑥ 9 ;) +) * 5 * ; ' ; * * T 3 / 2 B L B P T 2 M 3 M * / . * N / O P *
 ⑦ 9 +) ' + - e ; 9 ;) ' + * * 3 / 2 B L B N M L Q M 3 K 2 *

' +:	7	
@ A B E E	EY EE@	10x 50 stk./Q % Q % M
EBAE	EY EE	50 stk./Q % Q % M

⑤ * 9 ;) +) * 5 * ; ' ;
 - * Q P I L M K L * Q / 3 V L P * 3 2 K P. Q L 1 L 3 M / * K O P T L * K L * / N O 2 L
 - * P T 2 M 3 M O I * M 1 G T P. M P L * 0 ' 0 a * @ Z E b C
 - * 3 L M R. V L * P e * 2 Q L d P L M O P 3 L P / L * 8 / M L * M P 2 B L P * a * L. 0
 - * N O K L * . 3 * . 0 0 3 * K T M P L 3 M
 ⑦ * e ; 9 ;) ' +
 - * f L P 6 3 V L P M 3 L N B 2 N K 2 * ; L Q 3 K. O L P * K L * 9 P 2 M P U I M M
 - * L 2 B L M Q P Q 2) L 1 Q L P. M P L 3 * Q 2 * @ Z E b C
 - * i . P I L * i . L B * N B L * 2 V L 3 K * i L / N L * + L 2 B 2 0 3 V 1 2 M M B *
 V L 3 k V M O 1 * K L 3 * 9 2 M P * 2 3 L F N / O f 3 * L 2 B 2 L 3 * L I 0 3 K L 3 *
 Q P Q L 1 / * h 0 * P L 2 B 2 L 3





(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal, met ingebouwde motor, verlichting, 3-standenschakelaar, controlelamp, uitneembare roestvrijstalen vetfilters

- (E) 'X () * : : 8** M2/L * NL B'OD2M2*1 MPB F-Q 22 3 * i 2N2/2N2VB*2K2. MP/2N2 M2/L * NL / VL. L'OMP*
- (F) :))' *2 1 B'1 MOP L3 . M'BF-Q 22 3 *2M'FOQ'OPB 2/O1 2. 2 3B'M1 2'f R. 3/2/2/L *KL*VP. 2 L'L3*. 2P 2 1RK. Q'L*
- (D) 8 7)(4Z J (4' *C7 B'1 2M 2VLO OM1 * J LOg L1 MPBF- N M NA/O3V -+LV/LPB4L/O N23VB m 3M //; . 1 Q'BC7 -9L'OMP*

7	; * 1	. Q'1 %N	OMP	6	i
*DE@AE	60	650		FE	@DE
*DE@AA	90	650	F	FE	@DE

' +:
@YDEE
@DAEE



(N) AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstalen uitvoering, voorzien van een 3-standenschakelaar, verlichting, controlelamp, roestvrijstalen onderplateau en roestvrijstalen vetfilter, de wasemkappen werken volgens het rand-afzuigstelsel waardoor een hoger rendement wordt verkregen, alle types zijn voorzien van een thermocontact dat bij oververhitting de stroom uitschakeld, wordt compleet geleverd met bevestigingsmateriaal

- (E) 'X () * : : 8** M2/L * NL B'OD2M2*1 MPi 2M' M'LPi . / OM O'BF-Q 22 3 * i 2N2/2O1 2. 2 3B'2K2. MP /2N2 M2/L * NL /O MM1 *Q/ NA*. 3K*VL. L'2M'AP2 * L'IN O M'R NA1 *U'P'Q i L'P'Q/K2 N PVL *Q'PU P1 . 3 LB' U M'32V*1 . MP2 /2 /OKL K*2*CP2L*
- (F) :))' *2 1 B'1 MOP L3 . M' . FL *K2 3 MOP' M'LP1 2 OLB' 2M'FOQ'OPF *Q 22 3 B'2/O1 2. 2 3B'M1 2'f R. 3/2/2/L *KL*VP. 2 L'L3*. 2P 2 1RK. Q'L B/LI NA 2 3* Q P/L *O FK *K 33L *O3*K'Q'K . 2* Q' . B'1 RL3 *KL* U . 2 3*2 /O *
- (D) 8 7)(4Z J (4' *C7 B'1 2M 2VLO OM1 * J LOg L- 1 MPB'1 2M' - N M NA/O3V -+LV/LPB4L/O N23VBm 3M // ; . 1 Q'BC7 -4 KL3G/ M'03K*9L' M'APB'N N'L' O . OV- /L'2M'3V*KOP N+. 3K. O. OV R NA1 B. // * & KL /L *KOP N' NA 1 O3M'P'PL N23V -FL V/L'P'VL 2NL'P'VL L3* Q'P'N'2M'3VB Z'Q'LN P'U'P'i . 3K. OUNg 3V'03V'i 2K*1 2M L 2 U'P'V

7	. Q'1 %0	1	6	i
*AA E E	350	@X HI 60I A	FE	@AA
*AA EDE	350	@X HI 90I A	FE	@AZ
AA @EE	700	@X HI 100I A	FE	EZ

' +:
AYAE E
AZAE E
ZZEE E

* twee motoren %M *1 MP %KLOI *1 MOP %hi L2& MPL3



(N) AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstaal, met vaatwasmachinebestendige, uitneembare lamellen, type CSL is uitgerust met verlichting en snelheidsregelaar

- (E) 'X () * : : 8** M2/L * NL B'i 2M'CO2M2*1 MP. 3K* M2/L * NL / / CRP2M'U'2M'P i N2N'. FL *K2N . NLP . UB' M'Q' *C ; i 2M'2/O1 2. 2 3* 3K* Q'L K*PL VO/ MP*
- (F) :))' *2 1 * fL *1 MOP L3 . M' L' M'2/L *2 1 *a' / CRP2M'LP' 2M3M'. O*/ FL-f. 2L /L B' M'Q' *C ; * fL * 2/O1 2. 2 3* L' M'P'VO/ MOP'KL *f 2M L*
- (D) 8 7)(4Z J (4' *C7 B'1 2M 2VLO OM1 * J LOg L- 1 M'P'03K*. O 3LNI Q FL3B' Qk/1 . N2L3U M3*. 1 L/L3B*)RG'C ; *1 2M L/O N23V*O3K* J L N 2K2/1 L2V'V/L'P'

7)RQ	1	6	i
*A X AE	C	114I YZ	FE	@ E
*A X AA	C ;	114I YZ	FE	@ E

' +:
DAEE E
@ DAEE



(N) PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met 3 fijnmazige mandjes, 1x 145x280x175 mm en 2x 145x145x175 mm, verder voorzien van een traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

- (E) () (°C : m' +* *j 2NF *U3L *1 L NQ | LMB @ *@YAI ZEI @XA*1 1 * 3K* 1 *@YAI @YAI @XA*1 1 B'WOPMLP* L' O2Q K'j 2NF. P2 QL *MLPI MVBZK2. MP*2/NM 3K* KP. Z. VL *MQ
- (F) C " ' +*5 *)' * . fL *F* P Q 2/L *a*1 . 2/L *U3L @ *@YAI ZEI @XA*1 1 *LM 1 *@YAI @YAI @XA*1 1 B'Q0 * T' O2Q * fL *MLPI MVM. P2 QL BF R. 3/M01 ZLOI L'NR O3L M KL f Z. 3VL *
- (D) ' ' j (+ ' 7 m C ' +* *1 2NF *L3V1 . N2L3 *m PQ 3 @ *@YAI ZEI @XA*1 1 *O3K* 1 *@YAI @YAI @XA*1 1 B' i L2VFN2 *1 2 *M0W3/ *LZ M/O FL 1 *) N.PI MVM 3/M / / ; . 1 Q *O3K' j . LP. Q. OUN N8*

' +:	7	;2M	1	6	j
FXAEE	*AEZ E A	25	F G H F A I A Y	FE	F AE
ADBAE	AEZ ZYY	mand los%Q LM 3,R%Q 32P* L0% m PQ* . /LZ*1/6 GN			
XZBEE	AEZ ZYF	mand los%Q LM 3,R%Q 32P* L0% m PQ* . /LZ*1/3 GN			



ROBUUST DE LUXE

' +:	7	;2M	1	6	j
AABEE	*AEZ @ A*	25	F G H F A I A Y	FE	F AE
ADBAE	AEZ ZYY	mand los%Q LM 3,R%Q 32P* L0% m PQ* . /LZ*1/6 GN			
XZBEE	AEZ ZYF	mand los%Q LM 3,R%Q 32P* L0% m PQ* . /LZ*1/3 GN			

* incl. afdruiiprooster/KP. Z*P. 1 %TV OMMZP4 OPA QP M

(N) PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met fijnmazige mandjes, zodat niet alleen pasta s kunnen worden gekookt, maar ook bijv. rijst, verder voorzien van een nauwsluitend deksel, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

- (E) () (°C : m' +* *j 2NF *U3L *1 L NQ | LMZB* RKLPM MVM * | LP* . 3' . / * Q' O LK *U P P2L *) N * | LPN * . *2/NM UMBV* fLPBf. P2 QL *MLPI MVBZK2. MP*2/NM 3K* KP. Z. VL *MQ
- (F) C " ' +*5 *)' * . fL * PQ 2/L *a*1 . 2/L *U3L BKL* PM * \ OL *L* O2LOP* L*/ 2 L'O2L2LP. O 2Q OP* O2L *KOPh * fL * O fLP /L* LPTB'MLPI MVM. P2 QL BF R. 3/M01 ZLOI L' M PO ZBLMKL f Z. 3VL *
- (D) ' ' j (+ ' 7 m C ' +* *1 2NF *L3V1 . N2L3 *m PQ 3B* *K. * KLPm NLP*32 NMBOP'kP* . MB* 3KLP3* . O N'kP*+L2* VLL2/3L'2M& 2M 3. QD N2 L3KL 1 *8L | L B' M0W3/ * LZ M/O FL 1 *) N.PI MVM 3/M / / ; . 1 Q *O3K' j . LP. Q. OUN N8*

' +:	7		1	6	j
DAEE	*A X EYD		G H F Z I A E	FE	FEEE
Z@EE	A X ZY	mand los%Q LM 3,R%Q 32P* L0% m PQ* . /LZ*1/6 GN			
@AEE	A X ZY@	mand los%Q LM 3,R%Q 32P* L0% m PQ* . /LZ*1/3 GN			



PASTA & SAUS



Type A
incl. 2 mandjes
2 baskets included



Type B
incl. 4 mandjes
4 baskets included

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - dubbelwandig roestvrijstaal met 2 of 3 - 1/3 Gastronorm, compartiment(en), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 15 cm diep t.b.v. de saus, welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn en voorzien van aftapkraan en controlelampje en uitgerust met fijnmazige ronde mandjes, wordt zonder GN bakken geleverd**

Ⓔ () (°C : : m' + *K0 Q L ' i . // L K * M 2 B / L * M L B i 2 M ' P * F * 1 Q P M L 3 M @ / F * J . M A 3 P i ' i 2 M ' L Q P . M A R * . K O M Q L * M I Q . P . M P L B ' 2 K 2 . M A * 2 / M A 3 K * K P . 2 B . V L * M Q B ' 0 2 M Q L ' U P * Q A * 1 * K L L Q J . M A 3 P i ' U K Q 3 * U P * . 0 L B i 2 M L 2 B L * 1 L N P 0 3 K * Q I L M B K L / 2 L P L K ' i 2 M O M i 7 * Q 3 *

Ⓕ C " ' + * 5 *) ' * * d * K 0 Q L * Q P 2 2 B i B . f L * * 0 * F * 1 Q P M L 3 M @ / F * J . M A 3 P i L * N O U W * T Q P T i L 3 M f L * M L P i M M A . P 2 Q L B f R . 3 M O 1 2 B L O i * L M R O 2 B L M K L * f 2 K . 3 V L B ' Q P Q L * . 0 i * Q * * V . M A * K ' 0 3 L * Q P U 3 K L O P * 0 ' 0 ' a * Q A * 1 * Q O P * / * . 0 L B : f L * P Q 2 / L * a * 1 . 2 / L * U B L * P 3 K L * / P T L * . 3 * Q * J 7 *

Ⓖ) ' ' j (+ ' 7 m C ' + * * K Q Q L / . 3 K 2 * C 7 B i 2 M * K L P F * L Q P . M Q L N 2 h O P L 3 * @ / F * J 7 - (O M 2 G 3 H * V L L 2 3 L M U P * @ A * 1 * Q U W * J 7 - 4 L N g / M P U P * K 2 * L B i 2 M / Q U 3 / * L 2 M / O P L i *) N L P i M B i m 3 M A / / ; . 1 Q * 0 3 K ' i . L P . Q / O U N N B B i 2 K * N B L * J 7 - 4 L N g / M P V L / 2 U P M

7	C. Q) R Q	1	6	i	' +:
* Z Z Y E	* 1 Q @ / F * J 7	A	G H Y I E	F E I @ A E E		A E E
* Z Z Y	F * 1 Q @ / F * J 7	B	G H I E A Z	F E F I @ E E		D A E E
Z Z Y A	mand los % Q I L M 3 R % Q 3 2 P * L 0 % m P Q * . // L 2					@ F E E

N VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden ontstaan betreffende de grootte van het te vacumeren produkt. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is. Voorzien van een instelbare vacuüm- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter

⑤ 9: : 8*(Cm J '7J *6(C &* &(C '7' *' * ML * 0 A 3- . A 3* ML L * Q/ L * O M K L * ML * 1 . N B L B O V * U F . P 2 0 * 2 L * . 3 * Q L * L K * 2 M C P L 2 3 * 1 L M P * M * 2 K 2 . M * M L * L 3 K * U M L * 0 A 3 * Q P L * * N L 3 * M L * L K 2 V * O P * 2 * . A . M K * C R * 1 L . 3 * U . * Q D N C O M M 3 * . 3 K * M L * 1 . N B L * M Q . O M 1 . A . / R * N L 3 * M L * Q . A * O V * 2 * L . / L K * 8 O P . A 3 * U F . 0 1 . V L * . 3 K * L K 2 V * . 3 * Q L * P L V O / M K * 2 M : 3 % U i 2 M N

⑤ &(C '7' *' * & 4(; ; ' + : * 6 ' 8 ' * * 9 3 A 3 3 L 1 L 3 M * . Q P . A 3 * L 1 M P 3 L * Q P I L M Y O . V L * K L * . N L M K L K 2 L 3 2 3 * K 2 L P V L 3 M * * F L * 1 L O P L O P * K L * C P L 2 3 * Q O P * 2 K 2 O L P * / * 8 3 * K O * f . 0 1 . V L * * 3 0 2 M * / * Q O M L * K L * O K O P L * L M A 3 3 T L * 1 R L 3 3 . 3 M O 3 * Q 0 2 P L M * * 1 . N B L * . P P M * . O M 1 . A O L 1 L 3 M * O . 3 K * / L * . N L M Q / A O L * L M U P I T *) L I Q * K L * f . 0 1 . V L * L M K L * O K O P L * P T V / / Q L * f L 2 M A P P O Q M O P * & . P N L - (P P M

⑤ 6(m &-6'+ (Cm 7 J - &(C '7' *' * 2 L * Q h 2 / L * . O V F P P 2 N O 3 V * L P / O O M K 2 * 6 . 1 0 0 1 2 P O 3 V * f 3 * 4 L O M A 3 * f 3 * f L P N L K L 3 L * V P L 3 * & 2 8 P O 1 1 L L B P O 1 * K 2 4 L L 3 K 2 V O 3 V * K L * 6 . 1 0 0 1 2 P C P h L L * . 3 h 0 h L 2 L 3 * 8 . 3 3 * i 2 K * K L P * N L 2 M O 1 2 M M / L 2 B L * 8 P O 1 N M P * 1 A 2 P M O 3 K * K 2 * & . N B L * M Q B i L 3 3 * K L P m 0 3 M M U Q L O M A / h o * V L - N L 2 M 2 M 6 . 1 0 0 1 2 P O 3 K * N L 2 h L 2 M 2 B K P L V O 2 P O P * & 2 M 2 8 % 0 * N M P

N Kunststof behuizing, breedte sealbalk 33 cm

⑤ / . A * . 2 V B * M L * L K 2 V * O P 2 * F F * 1 * i 2 L *
 ⑤ 4 2 M P 1 . A P L * Q / A O L B / P V L O P * K L * / * Q P L * K L * O K O P L * L M F F * 1 *
 ⑤ J L N 5 0 L * . 0 * m 0 3 M M U B * . O V F P P 2 N O 3 V * F F * 1 * C P L 2 M

SAFEFOOD

' +:	7	1	6	i
DDBE	*A@ EFE	@GHFXIFE	FE	YEE

Safefood



N Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 33 cm

⑤ M 2 B L * M L * . 2 V B * M L * L K 2 V * O P 2 * F F * 1 * i 2 L *
 ⑤ ' 3 M P L 1 L 3 M 3 * . 2 P 2 B I B / P V L O P * K L * / * Q P L * K L * O K O P L * L M F F * 1 *
 ⑤ J L N 5 0 L * . 0 P M L 2 1 * M N B * . O V F P P 2 N O 3 V * F F * 1 * C P L 2 M

IL PROFESSIONISTA

' +:	7	1	6	i
FDDBE	*A@ E E	@GHFXIFE	FE	YEE

Il Professionista



N Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 45 cm

⑤ M 2 B L * M L * . 2 V B * M L * L K 2 V * O P 2 * Y A * 1 * i 2 L *
 ⑤ ' 3 M P L 1 L 3 M 3 * . 2 P 2 B I B / P V L O P * K L * / * Q P L * K L * O K O P L * L M Y A * 1 *
 ⑤ J L N 5 0 L * . 0 P M L 2 1 * M N B * . O V F P P 2 N O 3 V * Y A * 1 * C P L 2 M

VACUM 13

' +:	7	1	6	i
XZABEE	*A@ EYE	@GHYZI Y	FE	AEE

Vacuum 13





Ⓝ VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden ontstaan betreffende de grote van het te vacumeren product. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is, voorzien van een instelbare vacu m- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter, inwendig opbergbak voor rol buisfolie vacuumzakken en snijder

Ⓔ 6(C &&(C '7'-i P | * 2ND MGPL OPL* N I QLPB. //i 2V*1 PL*Q 2D2A *PLV. PK2V*ML* 2L* UML*CP KO MUP* f. 001-Q |2V* *GPL OPL*1 LMAP 2/3. / * NL3* f. 001 2*PL. KR*. 3K* 2M*. *GD NCO/M3B*ML* L. /O P2*GDMB* QLP. M 3*. UMP i N2N*ML*1. N2L*. OMA . M. //R* M * NL3*ML*Q/ M*Q V*2* 1 Q/LM* / LKB* 2M*. K O MQL* f. 001 % L. /M LFB*1. 2* i 2M*. 3K*GPL OPL*V. OVLB*2MAP3. / M. VL*032M* P/ L*U*QOQ/ PZ*1 f. 001 Q V*. 3K* OMM*P

Ⓕ &(C '7' * * &4(; ; + : * 6'8' * * 13 M 3L1 L3M*. GP. M 3*1 I MAP3L*QPI LM*O . VL*KL * . NLM*KL*K2 L3 2 3 * K2LPVL3M B. fL *1 L OPL*KL*GPL 2 *GD P*2K2 OLP/ *2B*KO* f. 01 . VL*BL3 O2M*/ *Q OML*KL* OKOPL*1 M M 33TL* 1 R L33. 3M03*GD 2 PL*ML *1. N2L*. PP MA*. OMA . M OL1 L3M O. 3K*/L*. NLMQ/ M OL*1 MUP1 TB*AT Q*KL* f. 01 . VL*LM*KL* O KOPL*PTV/ OLB. fL *2MAPPOQKOP*1. PNL-. PP M M I. VL*2MAP3L*Q OP*. * O f 2L*QO*KL*Q1 *LM T. 321 L*KL* OQ*

Ⓖ 6(m &-'6'+ (Cm 7J &(C '7' * * 03I M 2 P M N 3L*8 P O | m 1 I LFB* *1 LNP*8 V/2 N L 2M3*LPVLQ.3* 2 N N 2 2 N M N KLP* VPH L3*6. |001 -6LPQ |03V*KL * PK OI MA * & 2M P O | I L LP*2K2. M 3*1 L33*6. |001 *UP*2M03K*1 2M 2L1 *8 P O | I 3 QJL*P 2 VLQ / L3*2*4L*P2 CB*3. N*KL1 *K2 * &. N2L*. OMA . M N M QM* L33*KL*P / M QLOM/HOVL N L2 M2M*1 2M LP MA/Q PL3* 6. |001 *03K*8 2N03V *ZL 2M . OQM N MPO3K*8. 31 LMAP*1 2M Q 2 N L P 2 N L 2M K P L 2B*+ / + N P U / 2 3*6. |01 2 P QLOM / 03K* NBL2i LH

7	1	6	i	' +:
* ZZ @FE	@ GHIAEI D	FE	AE	ZAE E



Ⓝ VACUUMZAKKEN BUISFOLIE - set a 2 rollen, lengte 6 meter per rol

Ⓔ 6(C &4(J *) 4 ; (+9' & * * LM U* * P //B/ L3VM* * 1 LMAPL. NP //**

Ⓕ (C* : * 6'8' *) 4' *8' *9' & * * P O/L. OI B/ 3VOLOP* * 1 c/PL *Q PP O/L. O**

Ⓖ 6(m & " +4') ' ; * + : +9 ; " 7 * * . M * * + / L3B* g3VL * * & LMAP*CP * + // *

7	breed%	2KM%	PVL%CP L2M	' +:
* ZZ @FF		FE* 1		DBYA
* ZZ @FY		YE* 1		@ BAE

(N) MILKSHAKER - met roestvrijstalen en transparante mixbeker, voorzien van micro-schakelaar en variabel toerental, fraai design in verchroomde/zwart epoxy uitvoering

(E) & "m (m' & 'X' + * 1 2M' M2/L * ML / 3K * 1A 3 Q FL 3/M Q. 1 LFB' 2M' 2P - i 2M'. 3K* CLK'f. P2 1A 3B'Q. 0120/ KL 2/3' NPI LK*. 3K*Q. 1' LQ I R*

(F) & 'X' + * 5 * 4: " : 7 * * . fL * 03 * V Q. / L M2 1 * L M03 * 1A 3 Q FL 3/M' fL * 1 2P - 2M' PPOQ MOP' L M'. P2 MOP' KL * 2A LB' KL 2/3 * 1. V322 0LB' NPI TL * L M2 2' L Q I R*

(D) J ') + 7 m' & 'X' + * 1 2M' 2L 3 * C7 * 03K * L 2L 3 * 1A 3 Q FL 3/M 1 * 4L N. LFB' 2M' 2P - N M' P03K * J L N 2K 2/ L 2M' V / LFB' N 3L * 8L 2/3B' LP NP 1 M03K * N . fh' L Q I 2 P M

DRINK MIXER 54

' +:	7	Q1 % Q1 % & 3	1	6	j
YYAEE	*YEZ E A	ZEEE @ EEE	AFG HI @ I @	FE	@ E

BEKER LOS/4' (m' + * 7 ; , % J : 4 ' ; ') * ' ; % 4 ' C ' + * ; ; ' 7

@ AEE YEZ D@ polycarbonaat % Q R . PO 3. M % RI . PO 3. M
EE YEZ D@ roestvrijstaal % M2/L * ML % 2 1 % C7



(N) MILKSHAKER - voorzien van micro-schakelaar, fraai verchroomde voet en bovenzijde, staander gepolijst aluminium, met roestvrijstalen beker(s)

(E) & "m (m' & 'X' + * 1 2M' 2P - i 2M' NPI 1 LK * / L * 3K * 1A B' 3K * / 01 3 * U * Q / 2N. K * . 01 2B 21 B' 2M' M2/L * ML / Q. 1 LFGH

(F) & 'X' + * 5 * 4: " : 7 * * . fL * 1 2P - 2M' PPOQ MOP' / L M Q P M * 0G T P 2 O P * NP 1 TLB' 3 3L * L3 * . 01 2B 21 * Q / B' . fL * VO / L M2 1 * *

(D) J ') + 7 m' & 'X' + * 1 2M' 2P - N M' P03K * : Q. P M 2 f L P NP 1 M' M3KLP. 0 * Q / 2P M 1 * / 01 2B 21 B' 2M' C7 * 4L N. LFGH

' +:	7	Q2K/L	1	6	j
F AEE	*AY E @	1	AAG HI @ I E	FE	@ EE
XE EE	*AY E	2	AAG HI ZI E	FE	EE

BEKER LOS/4' (m' + * 7 ; , % J : 4 ' ; ') * ' ; % 4 ' C ' + * ; ; ' 7

FEE AY DE @ polycarbonaat % Q R . PO 3. M % RI . PO 3. M
XEE AY DE roestvrijstaal % M2/L * ML % 2 1 % C7



(N) MILKSHAKER MET TRANSPARANTE BEKER voorzien van micro-schakelaar, aan-/uit schakelaar en luchtgekoelde motor, behuizing vervaardigd uit grijs ABS kunststof

(E) & "m (m' & 'X' + * 1 ') *) + (7 (+ ' 7) * 4 ' (m' + i 2M' 2P - i 2M' B3 % W i 2M'. 3K * . P' / L K * 1 M P B' NO 2B * 1. KL * U * VP. R * 4 * Q' . M * *

(F) & 'X' + * 5 * 4: " : 7 * (6 ' C * J : 4 ' ; ') *) + (7 (+ ' 7) * * . fL * 1 2P - 2M' PPOQ MOP' 1 . P N L . - P P M2 M' PPOQ MOP' L M 1 MLOP' PLUP 2K2Q P' . 2B L I M' P2 O P' Q' . M OL * 4 * VP2 * *

(D) J ') + 7 m' & 'X' + * 8 *) *) + (7 (+ ' 7) ' & * 4 ' C ' + * * 1 2M' & 2P - N M' P B' . OGM N M' P03K * 1 2M' OUMLI k N M' P & M P B' J LN O L * . 0 * VP. O * 4 - m03 MMUW

' +:	7		1	6	j
@ DEE	*A F EE @		YXG HI @ I @	FE	YEE

BEKER LOS/4' (m' + * 7 ; , % J : 4 ' ; ') * ' ; % 4 ' C ' + * ; ; ' 7

@ EE A F DE @ polycarbonaat % Q R . PO 3. M % RI . PO 3. M
DEE A F DE roestvrijstaal % M2/L * ML % 2 1 % C7





(N) CITRUSPERS ALU/ZWART - aluminium behuizing, start wanneer op de perskegel wordt gedruwd, inclusief twee maten perskegels, pulp blijft achter in de uitneembare roestvrijstalen zeef, met druppel stop, gemakkelijk te reinigen

(E) J 'C' + ' ; %4; (Cm* . 01 23D1 'N 0 23VB1 2M". OM* MPW* CR*GFL 23V*ML* 3LB*W *K2WFL3M 3L *2 OKLKB' //GD/C 2*FLM2BLK*23*ML* 2FL* U M23/L *ML/B1 2M3 3*KP23 KLF2L*

(F) + ' -(J + & ' ' ; %7: "4* *N CQ/ VL*L3*. 01 23D1 B' . FL "M MPW OM" *A 0 *GFL 2 3* OP/ V2LBKLOI* V2L * 3M2 0 L B'KL1 3MVL *P. Q2L *L/3LMMR. VL *U 2L B' FL * 03* R M1 L*. 3M2V OMM *

(D) (9) + ' ' ; % C j (+Z* *J LNg 0 L* . 0 ' 01 23D1 B' 1 2M. OM- MPW* 1 2M/ *KPO I*. OUKLP* FL 1LVL/B'hi LZ FLP N2KL3L* LP 1LVL/B* 23K* 1 2ML/2 W/PB/L 2 N*H 0* KL1 3M2 FL 3*03K*PL 232/L3B1 2M P Q2LP NO *

7	W 1	* 1	6	i
*D@E EF	@	Y	FE	ZA

' +:
YDBAE



(N) CITRUSPERS - fraai verchromde uitvoering, start automatisch wanneer de sinaasappel op de perskegel wordt gedruwd, alle pulp blijft achter in de uitneembare zeef, eenvoudige reiniging, compleet met twee perskegels EEN voor sinaasappelen en citroenen, de andere voor grapefruits, met druppelstop

(E) J 'C' + ** NP 1 2D1 -G/ MK*KL 2/3B1 2M"(): -) (+) "B' // CD/G2 *FLM2BLK*23*ML*/2M OM 3M2LFB1. R*M* /L. 3B1 2M M * 3L B' 3L*U*P* P. 3VL * 3K*/L 1 3 B*ML* MALPUP* VP. QUO2B1 2M3 3-KP23KLF2L*

(F) + ' -(J + & ' ** 3 M2 23* NP 1 T* . FL "M) (+) - (): "B'3LMMR. VL*U 2L B'LI/M 23*1 . 1 2 . /L *K0* 0 *Q P* L3M2OV. 23B' FL * * V2L * . 1 f2DL B'/03L*Q OP* P. 3VL * LM 2M 3 B'/. OMPL*Q OP*Q 1 QL1 0 L B' FL *03* R M1 L* . 3M2V OMM *

(D) (9) + ' '*fLP NP 1 M1 0 UKN03V *8 2M(): -) (+) " * ;L2N*H 0*PL 232/L3 *8 2M 23L1 * FL 1LVL/MK*P*Z2M 3L3*03K* : P. 3VL3* i 2 *L 23L1 * FL 1LVL/MK*P* P. QUO2M *8 2M) P Q2LP NO *

7	W 1	* 1	6	i
* E @EE	@	@	FE	ZE

' +:
D3EE



(N) CITRUSPERS - ideaal om grote hoeveelheid citrusvruchten te persen (100/150 citrusvruchten/uur), stil, robuust, onderdelen van polypropyleen, eenvoudig te demonteren voor reiniging, geleverd met 2 perskegels

(E) J 'C' + * *XL. /U*P 02 23V*/. PL * 0. 3M2 * U 2M 0B02M @EE%@AE* 2M 0B02M/N OPHB 02M /OPKRB Q RCP GR/L3L*Q PNB1. R*M*K2. L1 QL*U PL. R* /L. 323VB' OQQ2K'i 2M *GFL * 3L *

(F) + ' -(J + & ' * *XT. /Q OP*GFL LP*KL *VP. 3KL * ' 0. 3M2 *K'. VPO1 L *@EE%@AE*. VPO1 L *NLOPLHB 2L3 2O1BP OD M2B'Q L *L3*Q RCP GR/L3LBU 2L *d* KT1 3M2P*Q OP*/L 3LMMR. VL B'/2PT* FL * * 3L * V2L *

(D) (9) + ' '* *XL. /h01 ' 0 GFL L3*VP HLP&L3VL3f 3* Z2M UK N23* @EE%@AE *Z2M UK N2M /23KLHB/L2LB P OD M2) L2L*. 0 * RCP GR/L3B'h01 *L 232/L3*/L2NM hLP/LVO PB; 2 WPO3V* 1 2M * FL 1LVL/B*

DYNA JUICER

7	W 1	* 1	6	i
*AA@EFE		FF	FE	EE

' +:
YD3EE

(N) SINAASAPPELKORF - verchromd

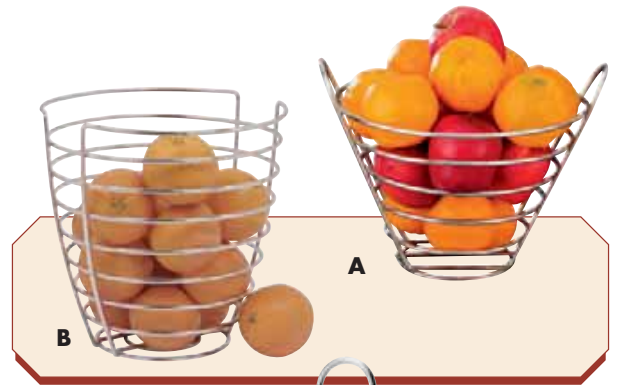
- (E) 9+ 1) 4(m) ** NP 1 201 -Q/ MK*
- (F) C: +4' 1; ; 1* 5* 9+ 1) ** NP1 TL*
- (D) 9+ C 1) m +4* fLP NP 1 M

TYPE A

1 +:	7	W 1	* 1
@E	@ZE E@A	F	

TYPE B

1 +:	7	W 1	* 1
@BAE	AEY EE@	A	Y



(N) BUFFET SINAASAPPELKORF - verchromd draad, de schaal van roestvrijstaal is uitneembaar

- (E) 4 99) 9+ 1) 4(m) * 1 2L * NP 1 201 -Q/ MKBPL1 f. Q/ * MZL * ML/O / *
- (F) C: +4' 1; ; 1* 5* 9+ 1) * 8' 4 99) * -Q/ NP 1 TLB/L * Q/ MB 1 * L M 1 f 2L*
- (D) 4 99) 9+ C 1) m +4* 8P. NMLP NP 1 MK2 * C7 * N / * 2M 0 3LNI QP*

1 +:	7	W 1 1.1	* 1
ZDEE	@FE AAF	F	AF



(N) De meest professionele citruspersen op de markt

- (E) N * 1 M Q Q O / P B Q U Z . / 02LP * 3 * ML * 1 . H L M
- (F) ; L * Q L L - . V P 0 1 L * 1 1 LP 2 / L * L * Q O * U F P Z A * O P * L * 1 . P N *
- (D) 8 2 * 1 L 2 M . H M g 3 V 2 L 3 B V L i L P Q 2 N . 3 * 9 P O N Q P L L 3 *



(N) Geheel uit niet roestend materiaal, met kunststof kom. Luchtgekoeld, alle met sap in aanraking komende materialen zijn zuur- en smaakbestendig; de NOVO is makkelijk te reinigen

- (E) (/ 33 * P O M B V * 1 . M P 2 / B i 2 M Q / M O i / * 2 * L K B . / / Q P M . P L * U N D A N * O . / Z R B B . 2 * P L 2 M 3 M 3 K U K U P 2 3 K R * 1 . M P 2 / ; L . R * M L . 3 *
- (F) & . M P 2 O i * Q / M O L * . / 2 L 3 M 2 L B . / 2 V L * K . / 0 1 2 2 0 1 * L M . 2 P 2 B i R K . Q L B * O F L 3 * Q / M O L * + L U P 2 K 2 * Q P * Z B M O M A * L * Q E L * 1 3 * 3 M M F L * L * O * K L * U O 2 M 3 M P T 2 M 3 M * O i * 2 L * L M B . M M * O L 3 M L * V * M 3 L M R . V L * U 2 L *
- (D) (O * 3 2 N P M M 3 K L 3 * 8 . M P 2 / 2 3 * 4 L N g / M P * . O * m 0 3 M M U W * ; O U M L I k N M M / L * 1 2 L B K 2 * 1 2 M . U M B * 4 L P k N P O 3 V * 1 1 L 3 * 2 K * g O P L U M i 2 * V L N i . 1 3 L O P A / * 8 2 * 9 P O N Q P L L 7 : 6 : * 2 M L 2 N M h O * P L 2 2 L 3 *



NOVO 11

1 +:	7	1	6	i
ZABEE	*YEZ EEX	FAGH	EIFE	FE @E

NOVO DE LUXE 11C

1 +:	7	1	6	i
FDZEE	*YEZ EGE	FAGH	EIFE	FE @E
	verchromd/ NP 1 LK% NP 1 T% LP NP 1 M			

PERSKEGEL/ + 1 *C: 7 1 %C' 7 1 * J ' 6 1 % + 1 m J ' ; 7

- @FBA YEZ DE@ sinaasappel% P. 3VL
- @FBA YEZ DE grapefruit% VP. QLUO2M Q 1 Q L 1 0 L % VP. QLUO2M
- @FBA YEZ DEF limoen% 2 L % 2 L M M





(N) CITRUSPERS - geheel uit niet roestend materiaal. Haalt d.m.v. middelpunt vliedende kracht de laatste druppel uit gehalveerde sinaasappelen en citroenen. Alle pulp blijft achter in de uitneembare centrifugetrommel. **Veilig:** als de hefboom wordt neergedrukt, begint de kegel te draaien, als hij wordt opgetild stopt de SUPER onmiddellijk. **Gemakkelijk te reinigen**

(E) J 'C' + ** // 3 3*PO MBV*1 . MP2 / *L1 FL *ML* / MKP Q U
O2L*U 1 *N /LK* P. 3VL * 3K*L1 3 *CR* L3/PRD.V. /UPL *
(//QD/Q2*PLM2BLK*2*ML*2/AM OMQ23LP* MPV* NL3*ML*
Q.P. MBV*LFLP2*QPL LKB* MQ*2 1 LK2 MAR* NL3*292*
P. 2LK * . R*M* /L. 3*

(F) + ' -(J + & ' * * 1 . MP2 OI * 3 3- 1RK. QL * 1 MA MB3*
1. 12 . /L*KO*O *Q P* L3/PRD.V. MA 3B03L*2 QL*QPL 2 3*°P*
/L*LF2P*CP F `OL*/L1 CP. R. VL *KL*/ V2LBMONA *L *QZ L *
L3* 3M MA FL *L*O *KL*U02M 3MA3* 2P*2 1RK. QL *
T OPZVd 11. 3KL *1 . P.NL-. PP MA O*1 RL3*KO*/f2PB*
KT1 3MVL*P. QKL*LABLMMR. VL*U 2L*KL*/ V2L*

(D) 9+ C) + ' * * 0 *32NMP MA3KL3*8. MP2 2.3 * PCL 2MA
1 2MA/*ZL3/PRD.V. /P. UYK. KOP N*1 . 12 . /L* O QPL 03V*
KLP9FO NM 2-03K* 0 N MA3*1 2MA/* LQ / * /L* L2L *K2*
1 2*KL1 * . UMB*4LfkNPO3V* 1 1 L3* 2BK* 0 *P MML 2.1 *
MNB/L2NMO*KL1 3MA PL3*03K*PL22L3*

SUPER 10

7	1	6	j	' +:
*YEZ EE	FDGHI EIFE	FE	FE	YAABEE

SUPER "NERO" 10N

7	1	6	j	' +:
*YEZ @E	FDGHI EIFE	FE	FE	YAABEE
zwart-roestvrijstaal/Q. 1- M2/L *ML/ 3 P. 2P*2 1% N . Ph-C7				

SUPER DE LUXE 10C

7	1	6	j	' +:
*YEZ E@F	FDGHI EIFE	FE	FE	ADABEE
verchromd/ NP 1LK% NP 1T%LP NP 1M				

PERSKEGEL/ + ' °C: 7' %C' 7' * . J '6' % + ' m J ' ; 7
YEZ DEY **sinaasappel** % P. 3VL

A BEE

EVOLUTION 70

7	1	6	j	' +:
*YEZ EXE	AEGHI YIYE	FE	XA	@ABEE

PERSKEGEL/ + ' °C: 7' %C' 7' * . J '6' % + ' m J ' ; 7
YEZ DEA **sinaasappel** % P. 3VL

ZABEE



(N) Verchromde uitvoering, met kunststof kom, optimaal beschermd tegen aflopend sap, alle met sap in aanraking komende materialen zijn zuur- en smaak bestendig, met 2 omwisselbare perskegels, Eén voor sinaasappelen en citroenen, de andere voor grapefruits

- (E) CNP1 L-Q/NAK*KL 2/3Bf 2M/Q/ A*O i B' OPFL3M 3 KO ABV*Q PM. PL* QM . /R*CP MA NAK* V. Z MKPZ3328V* 02LB. //Q PMU *ND/N* O. /ZRB. 2*PL 2M3M 3K*U K' U2.3K/R*1. NAP2/Bf 2M* 1.1 N 3VL. QL * 3L B' 3L*UP P. 3VL * 3K*/L13 B'ML*MLPUP*VP. QUBO2M
- (F) C3 1P0 AB * NP 1T*. FL * OFL*Q/ A OL3MOMA *L *Q L * 0 *M3 Z * 3 M/QZKTL * 3M*O *KTV OMM3MOMONA *L * Q L *L3* 3M MA FL *L *O *KL*UBO2M 3MPT 2M3M * OI * . 2L *L*AB . MA' OL3M*V' NA. FL * * V2L * 1 f2QL B' /O3L*QD P* P. 3VL *L*MA2P3 B'/. OML*Q OP*Q 1 Q L 1 O L *
- (D) 6LP NP1 M* O UKNPO3V*1 2M/LNj/MP. O *m03 MMUB. //L * M1 UKNPL3KL3*)L2L* 2K*VLVL3*. OPA QUL3KL3* . UM . OVL NP1 NA. //L*)L2L*K2*1 2M. UM3*4LRNPO3V*1 11L3* 2K* gOPLU Mi 2*VL NI . 1 3LOPA B'1 2M * PL 1LVL/B' L2*UKPZ2P3 L3*03K*. P. 3VL3* i 2*L2L1* PL 1LVL/UKP J P. QUBO2M

"ARTO" CHROME 38

' +:	7	1	6	i
YYEIE	*YEZ E@@	FAGHI@KIFE	FE	@FE

PERSKEGEL/ +' *C: 7%'C' 7' * : J '6'% + ' m'J ' ;7

- @FBKA YEZ DE@ **sinaasappel**% P. 3VL
- @FBKA YEZ DE **grapefruit**%VP. QUBO2M Q 1 Q L 1 O L %VP. QUBO2M
- @FBKA YEZ DEF **limoen**%Z L%Z LMA



(N) Pers met hoge capaciteit voor continu-productie, met 3 omwisselbare perskegels voor sinaasappelen, citroenen en grapefruits. Roestvrijstaal met uit aluminium gegoten voetstuk

- (E) 2/N0 K00M02LPUP* 3 AB00 *CP KO A 3Bf 2M F*1 N 3VL. QL* 3L *UPP . 3VL B'1 3 * 3K*VP. QUBO2M* M2B/L * ML/B'Q L* . M 01 2201 *
- (F) P L L- VP01 L *VP *KTOZB. K. QM'a*03L*CP KO A 3*L3* 3 AB0LB. FL *F* V2L * 1 f 2QL*Q OP* P. 3VL B' 2A 3 *LMA Q 1 Q L 1 O L * 3* . 2P*2B B' /L*3*U3M*K. 01 2201 *
- (D) N/L2/03V - . UKPL L*UKP8. OLPOLM2CB*1 2M* PL 1LVL/ UKPZ2P3 L3B: P. 3VL3*03K*J P. QUBO2M*+ NML2P* MNjB' 1L* /01 2201 * QZMVO *

JUMBO 52

' +:	7	1	6	i
YXABE	*YEZ @A	YDGH @F@	FE	FEE

JUMBO DE LUXE 52C

' +:	7	1	6	i
AZABE	*YEZ A	YDGH @F@	FE	FEE

verchromd/ NP 1LK% NP 1T%LP NP 1M

PERSKEGEL/ +' *C: 7%'C' 7' * : J '6'% + ' m'J ' ;7

- @FBKA YEZ DE@ **sinaasappel**% P. 3VL
- @FBKA YEZ DE **grapefruit**%VP. QUBO2M Q 1 Q L 1 O L %VP. QUBO2M
- @FBKA YEZ DEF **limoen**%Z L%Z LMA





(N) SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - zilver/zwart, met aparte pulpafvoer, 2 snelheden, controlelampje en veiligheidsluiting. Sapcontainer van 1 liter en extra grote vulopening van 7 cm en anti-slip voetjes

(E) C'7)+9 J (;J 'C'+9: +*6'J') (4; ' (78*9+ ')* *
 2FLP%Q. 1B' 2M' LQ P. M'K2 N PVL'U'P'QD/QB' * Q.LK B'
 3M' /2/NM' 3K* . U'AR' / 1 * R M1 * 3K*O2L* 3M2BLP* U
 @/2M'BLI M' *Q2/N' QQLP* UX* 1 * 3K*3 3' /ZULLM'
 (F) C'7)+9 J ' ' * : +*9+ ') *) ;SJ & ' * *
 . PVL3M3 2B' . FL * 3K02M2 /TL* /QD/QLB' f2M L B'M1 2B'
 /1 2BLOI 'L'M'L'P O2// VL *KL* L OP2M'PT 2Q2 3M'KL*O *Q'/2M' B'
 . FL * OFL'P'QPL *KL *FL1 Q2 . VL *LI M' *VP. 3KL *X* 1 *L'M
 fL3MO L * 3M'V/2 L*
 (D) Z'7)+9 J '9 +J' & ' * 78*9+ C)' * *
 2QLP% N . PhB'1 2M'LQLP. M'P' Q' OUL'P'9PO N'VL2 NB
 *VL N 2BVK2/L2M3B'm 3M' /; . 1 Q *O3 * 2N'L'N'2M
 fLP N0 B' . UM 3M2BLP'f 3*Q; 2M'P7 . N'k // UEB03V*LI M' *
 VP f 3*X* 1 *O3K' (3M'+OM N'9k L*

7	1	6	j
*DGE EFF	YYGH E IY	FE	XEE

' +:
XDEE

JUICEMASTER®
 PROFESSIONAL
STAINLESS STEEL



(N) SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - roestvrijstalen uitvoering, met aparte pulpafvoer in kunststof bak, voorzien van rubber zuignappen die het weglopen en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, met grote vulopening van 7,5 cm

(E) C'7)+9 J (;J 'C'+9: +*9+ ') (78*6'J') (4; ' * *
 M2B/L * M'L /fLP 2 3B' 2M' LQ P. M'K2 N PVL'U'P'QD/Q2B'M*
 . *Q/ M' * 3M2BLP'P'QD'P' O M' 3'U'LL'MM' . f 2K'ZP. M' 3*
 . 3K* i . / 2BV BL . R'M' /L. 3B' 2M'QV' 2L'N' QQLP' UXBA* 1 *
 (F) C'7)+9 J ' ' * : +*9+ ') *) ;SJ & ' * *
 3 M' O M' 3*2 1 B' . FL * 3K02M2 /'Q OPU 2L' T' N QQLP' / *
 QD/Q'K. 3 *O3*Q *Q/ M' OLB' O'P'KL *Q'K 'L3* . OMN O *
 Q OP'T/2 2BLP' / f2D' M' 3'L'M'1 Q2NLP' OL' / . QD FL2*
 1 1 L3 L'a * L'Q' 1 L3LP *Q3K. 3M' / . M' 3B'3L'M'AR. VL *
 . 2TB' . FL * OFL'P'QPL *KL *FL1 Q2 . VL *LI M' *VP. 3KL *XBA* 1 *
 (D) Z'7)+9 J '9 +J' & ' * 78*9+ C)' * *C7 *
 (O U'k'N'RO3V'B'1 2M'LQ P. M'P' Q' OUL'P'K. *9PO N'VL2 N'2B*
 L2BL3*4LN'g/M'FB' OUL' 3M'+OM N'9k L'K2 *62D' M' 3*U M'
 f // 1 1 L3* . O N'2 L3*O3K'K. *j . 3KLP3 f'L'N'2B'KLP3B*
 ;L2N'N'0*PL2B'2L3B'1 2M' . N'k // UEB03V*LI M' *J P *XBA* 1 *

7	1	6	j
*Y AE@E	FEE	FZGH@DIF@	FE YFE

' +:
DABE



(N) SAPCENTRIFUGE PROFESSIONEEL VOOR GROOTVERBRUIK - met aparte pulpafvoer in grote kunststof bak, voorzien van rubber voetjes die het "weglopen" en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, alle delen die in aanraking komen met voedsel zijn van roestvrijstaal, beveiliging en blokkeerhendel voor opening en sluiting van de sapcentrifuge

(E) C'7)+9 J (;*J 'C'+* 'J *)) * +: 9' ' 7 (. * * i 2M LQ P. M*K2 N PVL *U P*CO/GBI 2M POCO L P*ULL/M* f 2K* f 2P. M3 * 3K**i . / 2V**BL. R**M /L. 3B* //Q P M*2* 3M M i 2MUK * . FL*1. KL*U* M2/L * M/LB* 2M L OP2R* . W M* / 12V**LFLP

(F) C'7)+9 J ' ' J +: *8S4)* +: 9' ' 7 ' ; * . FL * 3 K02M2/T*CO P U 2L T N CO L P / *CO/CL*K. 3 *03*O B * PKL *QLK *CO PT/2 2BLP/ * 2P. M 3*L M L 1 Q2 NLP* OL* / . CO PL2* 1 1 L3 L*o** L*CO 1 L3LP**Q.3K. 3M*. M 3B* 3L M . VL* 2TB** M *L *CO L *L3* 3M M FL * / 2 L3M L3* 2P*2I RK. QLB* FL * T OP2M*KL *L F 2 P*KL *LPP O2// VL * CO P O F P2* L M U P I LP*

(D) Z'7)+9 J ' * : ' * ; ') 7 J * +: 9** * 1 2M LQ P. M P (O / O U L P K . *9P O M L 2 N B* 1 2M K L *K2 *K2 *6 2P. M 3*U M f / / 1 1 L3* 0 N2 L3*03K*K. **j . 3KL P3** f L P N 2 B K L P 3B* / 2 N M O P L 2 2 L 3 B* // L * L 2 * 2 m 3 M M 2 M L Q 3 1 2 M M / 3 * 0 * C7 B* 2M 2 N . P N . 2 M R M M * 1 2 M / * N C L /

COMPACT 50

' +:	7	opening%N CO L P Of L P O P L % P O 2 N M P * 1	1	6	j
@DAEE	*YEZ EAE	Z	YAG HI	IYX	FE ZEE

PRO JUICE 28

' +:	7	opening%N CO L P Of L P O P L % P O 2 N M P * 1	1	6	j
@ AEE	*YEZ EXX	X	AZG HIF	IYZ	FE @FEE

PRO JUICE DESIGN 68

' +:	7	opening%N CO L P Of L P O P L % P O 2 N M P * 1	1	6	j
@DAEE	*YEZ EXD	X	@GHFFIA		FE @FEE





COLD PRESS



'1 M "CFLK"
FO/1 3K"WZ" 1
J L N2 M PNL "L"
FRO NM3" L3"VP L3M3



Variabele snelheid
LP 3, 2/LLP L " Gf
M/LL3F OK2"
3L/LL2" L3" UPA M 2" B"
1 "LM. QM1 P2VL3"
K. ML T L3 M

'1 /O 2fL"
VLQ M3MLPK"
/3Vh. . 1 "
O2ZV" R M L1

VL "O2M G"
VL N2 M P V/ hL3B"
L. 33L3BQ L3KLPCLLP

O/G 3M2LP

mP. N2/L " 11 LP 2 / 2KO M 1 MP

'1 M " 2L " NDM
WZ" 1
92M N / L "RO2M
. 3K" LVLMOQ "



Variable speed
LP 3, 2/L R OP
O2Ld 2 GR" LM
R OP CLK" 3K"
UPA M 3" 2L" M" VLM
ML " O2L R O t . 3M

'1 /O 2L"
Q M3MK" / i "
O2ZV" R M L1

2N Q OM
. LQM V/ L B OV "
. 3K" Q L3KLP . P

O/G 3M2LP

i LR0/ 11 LP 2 / 2KO M 3" 1 MP

Ⓝ COLD PRESS JUICER - een hoge kwaliteit professionele koude pers-juicer, voor een superieure kwaliteit sap en u haalt meer uit uw fruit en groenten, niet alleen in sap opbrengst, maar ook voor het behoud van vitale enzymen en voedingsstoffen. Geschikt voor ieder type fruit, groente of kruiden. Met extra grote vulopening 8 cm wat voorsnijden overbodig maakt, voorzien van snelheidsregelaar en aan/uit schakelaar. Pulpafvoer in grote bak

Ⓔ C : ;8*+ ' *J 'C'+* *N2N" O. 2R"CPUL B . / / K"QL * O2LPB1 N2NVO. P. 3ML * . * OQLP2 P" O. 2R" O2ZV". 3K"R O"VLM 1 P L O M U "RO P"UO2M. 3K"FLVLMQ L B"3M*3 / R"2"1 P L " O2LB"ODM / * U P"ML "QL LFF. M 3" Uf 2M/L3hR1 L * 3K"3ONP2.3M* O2MQL "UP "LFLPR"RQL "U "UO2B"FLVLMQ L "P "NLP O" J 2M L1 M " / PVL "U2/ZV" Q.3ZV"Z" 1 B1 N M . IL "QL- OM2BV"O33L L . FRB i 2M CLK" 3 M / LP. 3K"3 "U U i 2M" O/QKP. B"2" PVL * 3M2LP"

Ⓕ C : ;8*+ ' *J 'C'+* "O3"QP O2LP"U2 K"CPUL B 3L/KL"N OM" O. 2VB" LP. * LPM2L1 L3M3" O *KL" O. 2M" OQTP2 OPL "L M O * M L P / L "1 L2/L OP"Q PAKL f * UO2MLM"V01 L B33 * LO/L1 L3M f L "O3"PL3KL1 L3M"KL" c f LB"1 . 2* O 2Q OP/ "QPT LFF. M 3"KL * L3hR1 L f 2M / L M L " T T 1 L3M"3ONP2"U "C3 f 2.3M"OD P" M " / L "RQ "KL"UO2M"V01 L * O"NL PQL " f L * OF L P O PL "KL"Z" 1 "Q OP PL1 Q2 . VL "L1 M - / PVL . f. 3M O'2B"O2L B. f L "PTVO/ MOP"KL f 2M L "L M T M 23KFL * / 2M PPOQ"UOP *8P. B"KL"VP. 3K * . / f B "KL" / " Q/Q"

Ⓖ C : ;8*+ ' *J 'C'+* "L2L"N N LPM2"CPUL B L/L". M FL * J O2LP *9kPL 2L "kQL P/L VL3L"QO. 2M 3M UO3"O3K" "N / L3" 2"1 LNP" O "NL1" : OM3K"J L1 k LB"32N"8OP"2" (-' PPA VB" 3KLP3". O N"UkP"K2" PN / O3V"KL P / CL3 i 2N2M L3" 3hR1 L * O3K"7 gLP M U " J LL2/3L M k P" LKL" f P M 3 : O M U L1 k L K LP M P O M P * 2 M L M " VP FIL" B U // UO3V"Z" 1 i . f P NBL2L3" O33M2"1 . N21 2VB FLN. NPLV/LP O3K" 2"3% O N M P " Q UO 2" VP FIL3"C 3M2LP"

COLD PRESS 65

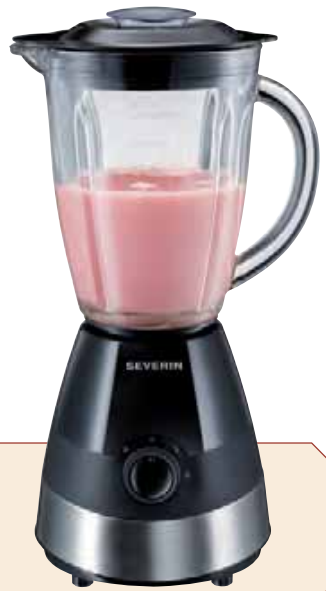
7	opening % N QQLP% OF L P O PL " P2 N M P 1	1	6	j
*YEZ @ E	Z	AGHY I Y	FE	AE

' +:
FXDAEE

(N) BLENDER - zwart met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft 3 snelheden en een pulse-schakelaar

- (E) 4; '78' + *Q/ 1* 2M/ / *Q. LLP U@BA*/2M 1 2M L. R-QD P* QD /@Q/3KLPN *F* QLK * 3K* KK2B 3. / QD/L*O/M3*
- (F) 4; '78' + *3 2* . FL *Q/ *L3*FLPL *KL *@BA*/2M . FL *Q * FL P LOPBQ/3KLP* . FL *F*2M L *LM03 K 3* O/L*
- (D) 4; '78' + * N . Ph*1 2M / Q NLPf 3*@BA*; 2M P1 2M (O V2 L P B4/L 3KLP*1 2M *J L N 2K2M L 2M /@U3* h0 gM/2NLP03K* O/- N /@3V*

' +:	7	;2M	1	6	j
YDEE	*D@E EFA	1,5	Y GHI I@X	FE	AAE



(N) BLENDER - roestvrijstaal met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft variabele snelheidsregeling en een pulse-schakelaar

- (E) 4; '78' + *M2/L *ML/ 1 2M/ / *Q. LLP U@BA*/2M 1 2M L. R-QD P* QD /@Q/3KLPN *F. P2 Q/ *QLK* 3M / 3K* . KK2B . /QD/L*O/M3*
- (F) 4; '78' + *2B 1* . FL *O /L3*FLPL *KL *@BA*/2M . FL *Q * FL P LOPBQ/3KLP* . FL *PTVO/ K 3*KL*/ *2M L *L3* 3K2B0*LM W03 K 3* O/L*
- (D) 4; '78' + *C7 *1 2M / Q NLP* *; 2M P1 2M O V2 L P B* J L N 2K2M L 2M /@U3/ *L2 MVO P03K*1 2M O/- N /M P*

' +:	7	;2M	1	6	j
@@AEE	*D@E EYZ	1,5	AEGHI EI	FE	@EEE



(N) BLENDER - roestvrijstaal met glazen mengbeker met maatverdeling, voorzien van hoofdschakelaar, twee snelheden en een puls-functie, met rubberen antislip voetjes en unieke aftapkraan

- (E) 4; '78' + *M2/L *ML/ 1 2M/ / *VP. KO. NAK*Q. LLP 3 %J U@O/M 3M - QLK*1 M * 3K*QD/*W03 K 3B* 2M P OQQP* O K 3*U/LK*. 3K* *KP. 2. VL *M Q*
- (F) 4; '78' + *2B 1* . FL *O /M P. KOT *L3*FLPLB* . FL *O OM3* 1 . P N L - PFL/MKLOI *2M L *KL *PM. K 3*LM03 K 3*KL *QD/L* LMRO 2BLMKL *K. 3VL*
- (D) 4; '78' + *C7 *1 2M / Q NLP*1 2M . OGMN /M P Bhi L2 J L N 2K2M L 2M 3B L 2LP* O/- 903I K 3*O3K* Q. OUN NB*

' +:	7	;2M	1	6	j
@ AEE	*DE@DDE	2	YZGHI YI	FE	XAE





KitchenAid

ALL NEW!



(N) BLENDER - met 2 liter polycarbonaat mengbeker, met maatverdeling, voorzien van hoofdschakelaar, snelheid traploos instelbaar en een puls-functie, roestvrijstaal cuttermes

- (E) 4; '78' +* *2MPQ R . PO 3. MA*VP. KO. MK*CL. | LFB' L' 023QLK' 2M1 . 2* i 2MB. KO MOQ* Q.LK*. 3K* *OD/L* W3 MA 3B' M2/L * MAL' ONMP
- (F) 4; '78' +* . FL *O / *2PL *VP. KOT*L3*Q R . PO 3. MB' 2MPPQOMOP*1 . P NL% PP MAQL3KLP* FL *f2A L*f. P2 QL*LMA O OM3**OD/T"B' OMA OI *L3*2B I*
- (D) 4; '78' +* * -; 2MP R . PO 3. MAL NLFB' 2M P. KO2.P03VB' . O VL MAMM 2M . OGM N /MFB2B MA/O PL* L N 2BK2I L2M O3K*L2LP* O/-903I MA 3B' KL/MN*&L LP*

PRO

7	;2M	1	6	j
*AFXE A	2	AEGH EI A	FE @AE	

' +:
@DDEE

(N) BLENDER - metaal/kunststof motorblok en BPA-vrije mengbeker van 1,75 liter, 5 snelheden d.m.v. tiptoetsen, aparte puls-schakelaar en antislip voetjes, voorzien van "soft-start" (start op lage snelheid en versnelt geleidelijk), ook geschikt voor het crushen van ijs

- (E) 4; '78' +* *1 LM%Q. MA *L32/ZL*O/ I* 3K*BXA*2MP *4 (- ULL*Q. | LFB*A' Q.LLK*OD NCO/M3 B**OD/L**CO/M3*. 3K*. 3M2 /ZU/LKBi 2M1" UMMPM*GMPM* /i R*. 3K*VP. KO. /R* . L/L.P. MA HB. / * O2MQL*UP* PO N2BV*2L*
- (F) 4; '78' +* *O' *1 MOP*1 TM%Q/ MA OL*LMO /KL*BXA* /2PL * . 3 *4 (B*A*f2A L *O OM3 *Q O 2PLMO OM3* "OD/T"B' FL ** UMMPM*G 11L3 Lh*L3*Q L*f2A L*LMA . T/PL*QP VFL 2L1L3M. O 2 . Q QL*Q OP*QZ*PKL*/ * V/ L*
- (D) 4; '78' +* *% MFC/ I* . O * &LM/%m03 MMUB4 (*UL2P* 4L N.Pf 3 @BXA* 2MFB*A' J L N 2BK2I L2MFK I- N /MPO3K**OD/** N /MFB' 2M UMMPM*G 3U 3V*1 2B2.KP2L *8 PL.N. NPO3K* Q NL032/M // gN2NH. O N VLL2/3LMA*P* 2 FO NL3*

CLASSIC

7)RQ	;2M	1	6	j
*A @F@E	A	1,75	FDGH @D	F FE AAE	
*A @F@	B	1,75	FDGH @D	F FE AAE	

' +:
@DDEE
@DDEE

(N) BLENDER - krachtige motor, metalen romp en BPA-vrije mengbeker van 1,78 liter, 3 snelheden d.m.v. eenvoudige regelknoppen + programma voor ijsdranken, aparte puls-schakelaar, voorzien van "soft-start" (start op lage snelheid en versnelt geleidelijk)

- (E) 4; '78' +* *Q i LFO/1 MPB'1 LM/O KR*. 3K*BXZ*2MP * 4 (-ULL*J. PBF* Q.LK*CR*1 L. 3 * U 2 QL* 3M /CO/M3 * . 3K*2R-KP2I *QP VP. 1 B**OD/L**CO/M3B'i 2M1" UMMPM* GMPM* /i R*. 3K*VP. KO. /R*. L/L.P. MA H
- (F) 4; '78' +* *1 MOP*QD 2. 3M PQ*L3*1 TM/LMO /KL*BXZ* /2PL * . 3 *4 (B*BA*2PL BF*f2A L *Q P 11 . 3KL* 2I QL * LMCP VP. 11L*Q OPO 2 3 *V/ TL BO OM3**OD/T"B' FL * " UMMPM*G 11L3 Lh*L3*Q L*f2A L*LMA T/PL* QP VFL 2L1L3M
- (D) 4; '78' +* *; L2M3V MFLP& MPB' LNjO L* . O * &LM/B4 (- ULL2P4LNj /M'P'1 2M BXZ*; 2M PBF* J L N 2BK2I L2M3K. 3I * L2BU N *4LK2.303V*03K* P VP. 11 *U*P VLL2M*J L Mj 3I LB' "OD/** N /MFB' 2M UMMPM*G 3U 3V*1 2B2.KP2L *8 PL.N. NPO3K*Q NL032/M // gN2NH

PROFESSIONAL

7	;2M	1	6	j
*A @F@A	1,78	YAGH XI D	FE @ZEE	

' +:
DAEE

(N) BLENDER SANTOSAFE - voorzien van een gepatenteerd veiligheidssysteem, d.w.z. dat door het inschakelen de beker en deksel geblokeerd worden. De SANTOSAFE is berekend op langdurig en intensief gebruik. Voorzien van roestvrijstalen messtel en deksel met vulopening en rubber afsluitdop. Traploos instelbaar d.m.v. elektronische toerental-regelaar, 500 t/m 15000 t.p.m en 1 pk motor 230 volt. De bekers van 2 en 4 liter zijn omwisselbaar en te gebruiken op hetzelfde motorblok

(E) 4; '78' + * (7): (9 i * * j 2 M F Q M 3 M K * . U L R * R M 1 d O i / . 3 K * X * . F L / I L K * C R * 1 L . 3 * U . * Q 2 / . P I * j N 1 M P * U M L * Q L 3 K L P * . 3 * Q * M P M K * i N . 3 * M L * X * 2 * L O P L R * / I L K * (* 3 * . * O 3 / I 2 V * M I L * G / L * M L * 1 M P 2 i 2 M L K * U i . 3 K * C P . I L K * j N i . 3 M . U i * 2 * K L 2 V 3 L K * U P 2 M 3 2 L * O L * K O P 2 V * . / 3 V * M L * Q 3 j 2 M M 2 B L * M L / I 3 2 L * 3 K * P O C L P * / 2 V * . G i 2 M P U L K 2 V * N L * Q L K f . P 2 Q L * C R * 1 L . 3 * U L / L M 3 2 * P M 2 3 * Q L K * P L V O / M P Q L M L L 3 * A E E * . 3 K * @ A E E E * P Q 1 * & M P * @ B * F E * 6 j N * * . 3 K * Y * M Q . I L P * . F L I N 3 V L . Q L * 3 K * . 3 * Q 0 L K * 3 * . I L * Q L

(N) BLENDER - compleet met 2 liter beker

(E) 4; '78' + * * 1 Q L M i 2 M * M Q . I L P *
(F) 4; '78' + * * 1 Q L M F L * O / * 2 M *
(D) 4; '78' + * * m l Q L M i 2 M L N L P * ; 2 M P *

SANTOSAFE 37- 2 Lit.

' +:	7) R Q * Q I L P % Q . I L P % O % A L N P	1
D A E E	* Y E Z E Y A	polycarbonaat% R I . P O 3 . M	@ B A G H I @ B A I F
@ @ Y A E E	* Y E Z E Y X	r v s % M 2 B L * M L % 2 B 1 % C 7	

(N) BLENDER - compleet met 4 liter beker

(E) 4; '78' + * * 1 Q L M i 2 M Y * M Q . I L P *
(F) 4; '78' + * * 1 Q L M F L * O / Y * 2 M *
(D) 4; '78' + * * m l Q L M i 2 M L N L P Y * ; 2 M P *

SANTOSAFE 37- 4 Lit.

' +:	7) R Q * Q I L P % Q . I L P % O % A L N P	1
D X A E E	* Y E Z E Y Z	polycarbonaat% R I . P O 3 . M	A D G H I I
@ @ D E E E	* Y E Z E Y D	r v s % M 2 B L * M L % 2 B 1 % C 7	

(N) EXTRA BEKERS - compleet met deksel, afsluitdop en messtel

(E) 4' (m i + * . 7 ; , * j 2 M F X B * / 2 V * . Q . 3 K i 3 2 L *
(F) 4 ; * ' ; * * . F L * O F L P L B C O N 3 L M O M O I *
(D) 7 + * 4 ' C ' + * * 1 2 8 L I L B * M Q U 3 * O 3 K * & L L P *

' +:	7) R Q	; 2 M
@ A E E	* Y E Z E A F	polycarbonaat% R I . P O 3 . M	
D A E E	* Y E Z E A A	r v s / M 2 B L * M L % 2 B 1 % C 7	
@ Y A E E	* Y E Z E A	polycarbonaat% R I . P O 3 . M	Y
F A E E	* Y E Z E A Z	r v s / M 2 B L * M L % 2 B 1 % C 7	Y

(E) 4; '78' + * (7): (9 i * * j F L * R M 1 L * K L * T O P 2 M C P L F L M d O / . V L * K O * O / L M K O * O F L P L * L 3 * U 3 M 3 3 L 1 L 3 M ; L * (7): (9 * L M U 2 X Q O P O 3 * O . V L * 2 M 3 2 L M K L / 3 V O L K O P T L * F L * 1 R L O * Q P M * O M O I * L M O M O I * L 3 * . 2 P 2 I * K L * N O M * P T 2 M 3 L * L M O F L P L * K O * O / . F L * 2 M K T M 3 N 2 M * L M P 2 * L * K L * P L 1 Q 2 . V L * Q L P 1 L M M 3 M K L P . O M * & M O P * @ C 6 B * F E * 6 ; L * O / * * L M Y * 2 M 3 M 2 M P N 3 V L . Q L * L M O K 2 . Q L * O P * L * 1 I L * L 6 2 M L * K L * P M 2 3 * P T V / . Q L * K L * U 3 * 3 X B O L * L 3 M * A E E * L M @ A E E E *) % 1 3

(D) 4; '78' + * (7): (9 i * * * 2 X Q M 3 M P M 1 2 N L N L 2 M R M 1 d 4 L N L P O 3 K * 8 L I L / L P K L 3 * 1 2 M 2 B L 1 Q 3 K L P 3 * P 1 * V L N / L 3 * & M P * K L * 4 / L 3 K L P * j . 3 3 * 3 0 P K . 3 3 * 2 * 4 L M 2 O V L L M M L P K L 3 B i L 3 3 * K L P * 8 L I L / P 2 N 2 / F L P N / L 3 * 2 M 8 L P i . 3 M . U i * 2 M L 3 M P U 3 * U P 2 M 3 2 L 3 * j L C P . O N O 3 K * / 3 V L ; L Q 3 K . O L P * & 2 X C 7 & L L P 3 * O 3 K * j 3 M 2 O M 2 L 3 * i 2 * 8 L I L / 1 2 M 7 . N U // U B O 3 V * O 3 K * j 0 1 I 2 M Q U 3 * M U 3 / * P L V O / 2 P O P 1 2 M / * L 2 B L * L I M 3 2 N L 3 * O P L 3 h . N P L V / L P B h i 2 N L 3 A E E * O 3 K * @ A E E E * % & 2 * & M P * @ B * F E * 6 (O i L N L Q R L * - * O 3 K * Y * ; 2 M P 4 L N L B F L R L 3 K O P . O U K L I L / Q 3 * I L /



Santosafe[®]





(N) BLENDER - deze heeft een praktisch onverwoestbare beker van polycarbonaat. 2 snelheden, respectievelijk 18000 tpm en 13000 tpm, de blender is verkrijgbaar in een standaarduitvoering met grijs gel poxeerd onderstuk en in een luxe-uitvoering waarbij het onderstuk hoogglans verchromd is

Ⓔ 4; '7 8' +*2M *MOVNQ R . PO 3. M*P. KO. MK*Q. | LP*
QLK B@EEEE. 3K*FEEE*PQI B*ML*QL3KLP*2*. f. 2/ QL*
2*. *M3K. PK*1 KL/1 2MLQIR*/ `OLPK*VLR*Q L*. 3K*
8L*;O L*1 KL/1 2M*. *1 2P PQ /2N* NP 1LK*O L*

Ⓕ &'X' +*8' *4| +*.*. FL *O /VP. KOT*13*Q R . PO 3. M*
2. . QLBKLOI *2M L *@FEEE*%1 3B*PL Q*@EEEE*
/1.3* OLO*VP2*G Kc/L* M3K. PKH O* NP 1T*G Kc/L*
KL*OI LH

Ⓖ 4| +&'X' +*1 2M 2L1 *4L N.P*. O * R . PO 3. M&2M
. OUVL N 2K2/1 2M3@FEEE* %& 2B *Chi *@FEEE*
%& 2B HBJ LNJO L*VP. O*1QIR*/ | 2P*GM3K. PKH KLP*
N N*/ 3h-fLP NP 1M&L*;OI LH

BLENDER 33/33C

7	;2M	1	6	j
*YEZ E E	1,25	Y GH@Z @	FE	EE
*YEZ E @ verchromd% NP 1LK% NP 1T%LP NP 1M				

' +:
F@EEE
FXEEE

(N) BEKER - compleet met deksel, afsluitdop en messtel

Ⓔ 4| (m' +*.*i 2M/2B* / 2V* . Q. 3K*1 3L *
Ⓕ 4: ;*.*. FL * OFLP /LBO O N 3*L.M OMA OI *
Ⓖ 4' C ' +*.*1 2M L |L/B* MQU3*O3K*&L LP*

7)RQ			;2M
*YEZ D@A	polycarbonaat%	R . PO 3. M		@B A

' +:
@AEEE



(N) BLENDER - met metalen motorblok en 2 liter kunststof mengbeker, tiptoets bediend LCD display 5 tiptoetsen en pulse toets, geschikt voor 30 voorgeprogrammeerde recepten in te voeren met USB stick, geluidsarm door kunststof afdekkap, machine stopt als deze geopend wordt, voorzien van hoofdschakelaar en antislipvoetjes

Ⓔ 4; '7 8' +*.*1 LM/L3V2L*Q | * 3K* *2M*P*Q/ M*Q. | LPB*
MO NQ K* 3M /Q 3L/B* *GP VP. 11. QL*ODM13 2 2M
FE*QL-GP VP. 11LK*PL 2L *+ *PL 2L B. KO MQL*CR*
1 QDMP*MP OVN* 4* P& 2L3M MFB3 * 2*U i B*
O3K*L3 / OPLB*1 . N&L* MQ*1 N.3* Q.3LK*

Ⓕ 4; '7 8' +*.*Q' *1 MOP*1 LM/LMD /L3*Q/ M OL* *2M/B*
Q 33L. O*KL* 11 . 3KL*M M&L*T O23TL*K'O3*T P. 3*KL*
3M /L*;C8B* *MO NL *GP VP. 11. QL *FE*PL LMM *
2M*VPL *1 MOP* 2L3 2OI B* / N.*'2B 3 P2. M 3*L.M
MQ* 3M 2P. M2LB. FL *O OM3*1 . P NL- PFLM*

Ⓖ 4; '7 8' +*.*& MPO | * . O &LM/B* * 2M*P*O3 MMUQ N LPB*
K. *4LK2.3W/K*Q MNN1 O * *+LhLQV). M3* f 3*@
O/hM M&L2B M/Q PUK*P*E*f PGP VP. 11 2P&3*+LhLQV*
KQLP& VQ PKOP N* 4- M1 BJ LP. O N' *1 2M O3 MMUQ
(CKL IN OCLB*1 2M . OGM N MPO3K*J OI 1 2k L3*

BLENDER 62

7		1	6	j
*YEZ E		Y YGH I EI A	FE	@EEE

' +:
@Y AEE

(N) BEKER - compleet met deksel, afsluitdop en messtel

Ⓔ 4| (m' +*.*i 2M/2B* / 2V* . Q. 3K*1 3L *
Ⓕ 4: ;*.*. FL * OFLP /LBO O N 3*L.M OMA OI *
Ⓖ 4' C ' +*.*1 2M L |L/B* MQU3*O3K*&L LP*

7)RQ			;2M
*YEZ D@X	polycarbonaat%	R . PO 3. M		@Y AEE

' +:
@Y AEE

THERMO INDUCTIE



2 LITER

**evolution[®]
mix**



(N) THERMOBLENDER - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de Evolution Mix voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker met speciale bi-metalen bodem is uitneembaar en vaatwasmachine bestendig. De thermoblender is voorzien van uitneembaar messtel en -beveiligde deksel, een aparte pulse-schakelaar, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar + 40 C t/m + 130 C en tijd klok. De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine met velerlei toepassingen in de warme en koude keuken

- (E) '+&: 4; '78' +* *3. KK228 *M*ML*U. MFL * U. * 3FL3M3. /OQ3KLPB*ML* f /OQ3*2 *2*CP f2KLK* 2M2BKO M3*N. M2V* UP *I BZV* 3K*QPLQ P. M2 *U*0 Q* 3K* . O L B. 1 3V* MFLP *N* M2B/L *ML* *2B*Q. LLPi 2M* Q. 2 /O21 LM/O MM1 * 2*PL1 f . OQ* 3K*K2N . NLP* . W *N*MLPI *OQ3KLP2*L`O22QK* 2MFL1 f. OQ*O/ KL * 3K* L OPL*/KB* . *LQ P. M*GO/L* i 2M2* QLK* 3 M /LFB*MI QLP. MFL* i 2M+*YEB*Q/*+*QFEB* 3K*MLP*N*ZB /OKLK* . L P2 *1 . LL*MA2* . * 1QLM* MFLPI * OQ3KLP*U K*CP L P *i 2M1 . 3R* . Q2. M3 *2B*ML*N M 3K* /K* 2MNL3*
- (F) '+&: 4; '78' +* *3. KK228 * . OI *CP Q2M *K0*OQ3KLP*MA K2M 33L/B*/L*2 *f /OQ3*L M* O22T *K'03* N OIW VL *Q P* BZKO M2 *CO P*/ *CPTQ P. M2 *L3/ML* . OML *KL* . O L * O*Q2.3*KL* OQL *;L*PT 222.3M3*2B 1 *KL*LOI *2M . fl *O3*2M*PQOQ*O21 LM/L MKT1 3 MQ/L*ML K. QM*Q OP*/L*/ FL*f. 2 L/L *CL*OQ3KLP* M O 2T *O22T*KL* OML OI B*K'03* OFLP /L*KL* T O22M* K'03*2M*PQOQ*O21 *2 QO/2B *TQ PT *K'03*f. P2 MOP*KL *2M L*L*MK'03*MLPI M2+YEB* . +*QFEB* 2B 2* OL *K'03L*1 2BOM2 * ;L * . L 2PL *2B /O *U3M OL* L*MLPI OQ3KLP* M03*P O M*KL* O22B* 1 QLM*FL *KL*3 1 OLO L * . Q2. M3 * . L2*KL* QO f2 P* O22B*LP*U2 K*O *Q2.3* N OK *
- (D) '+&: 4; '78' +* *7 LQ.3*KL3*9031 M 3L3*L2L *f 3fL3M3/L/L3*2 2LP *2MKLP* f /OQ3 & 2 *1 2M2BKO /M 3 N.2h03V*VL2/3LM U*PK. *m N.3*O3K*ZOOPL2M3*f3 * OQ2.3*O3K* FL3 *82* *;2M*4L NLPf 3*C7 *1 2M2BKO /L3*42&LM/4 KL3*2M . OBLNI O P03K* Gk/1 . N2B3W M8LP*NLPi 1 2LP2M 2M2B* . OBLNI O FL3*1 L LPB* 2NPN.2MKL 1L/B1*2B* LQ P. M2P *I QO/ N M2P8 PLN. N2LV/LPB* L1 QLP. M2P N M2P+*YEB*Q2+*QFEB*O3K* 2 LP. O VL M2M2B . *1 2ML/2 WPM*ZOOPL N P 1 . N.3*K2 *NLPi 1 2LP*O*L2L1 *f 1 QLM23*mk N.31 . N2L*1 2M2/L3*(3i L3K03VL3*2B*KL*P . P1 L3*O3K*1 . M3*mk N .

7	&.1	1	6	j
*YAE E@E	@EE-@EEEE *M	F G H I Y I F	FE @ EE	

THERMO INDUCTIE

NEW!



Ⓝ THERMOBLENDER - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de CaterChef Thermo Blender voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker is uitneembaar en vaatwasmachine bestendig. De CaterChef Thermo Blender is voorzien van uitneembaar messtel, draairichting instelbaar en beveiligde deksel, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar + 40 C t/m + 110 C en tijdklok.

De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine

- Ⓔ) ' +&: 4; ' 7 8' +* *23'. KK23B *M MML *UL. MOP *U * * 3 FL3/2 3. /OQL3KLP*ML *C. MFCN.UJ)N.PI *4/L3KLP*2*QP f2KLK* 2M* 23KO M3*N. KBV*UP *I 23V*. 3K*QEL Q.P. KB *U * 0 Q*. 3K* . 0 L B. 1 3V* MMLP *J)N * M23/L * ML / *2A *Q. 1 LP*2* FL1 f. QL * 3K *K2N . NLP* . ULB*ML *C. MFCN.UJ)N.PI * 4/L3KLP*2*L * 023QK* 2MPL1 f. QL *Q. KL BK2L M3* UP M23* . K O MOLEB. 3K * L OPL *23B QLK* 3 M / LFB*MAI Q.P. MOP * i 2M+*YEBC*2/*+*@EBC* 3K *2 LP *J)N *2 OKLK*. L P2 * 1 . 1 L * M2 * * 1 QL/M *MPLI * Q/L3KLP*UK *QP L P *
- Ⓕ) ' +&: 4; ' 7 8' +* *3'. KK23B * OI *CPQ PZ*MA *K O *Q/L3KLP*MA K23 33L B/L *C. MFCN.UJ)N.PI *4/L3KLP*L M * 023T *K'03* N OUV VL *Q P*23KO KB *GD P/ *CPTQ P. KB *L3M L*. OML *KL * . 0 L * 0 *Q23 *KL * OQL *;L *PT 232 3ML3*23 I *KL *KLOI *2A *L M KT1 3 MOL *LM K. QVA *OD P *L * /FL *f. 2 L /L *C. MFCN.UJ)N.PI *4/L3KLP*L M * 023T *K'03* LO *KL * / 1 L * 1 f 2D L BK2L M3* PTV/ Q/LBK'03* 0 FL P /L *KL *T OP23BK'03*f. P2 MOP *KL *f 2A L *LMK'03 *MPLI MVA *YEBC* . *+*@EBC *L *M03L *1 23OMP2 *L * . L 2L *23 / *3 M OL * L *MPLI O /L3KLP*L M03*PO M *KL * 0223L * 1 Q/LM
- Ⓖ) ' +&: 4; ' 7 8' +* *7 LQ.3 *KL3 *903I KB L3 *L 23L *1 3 FL3/2 3L /L3 *8 2 LP *2M *KLP *C. MFCN.UJ)N.PI *4/L3KLP*1 2M *3KOI KB NL2303V *VL 2/3L M *K. *m N.3 *03K *ZOC FL 2A3 *f 3* OQQL 3 *03K * FL3 *8 2 * *; 2M *4L NLP *f 3 *C7 *2M OBLNI O P * 03K * Qk / 1 . N23L3W M8LPC. MFCN.UJ)N.PI * 4/L3KLP*2M * 2M 23*. OBLNI Q FL3 *1 L LFB*8 FLN P2 N03V *L 23 M /O FB * 2 N.PN 2VKL 1L B*8 PLN. NALV /LFB *J) L1 Q.P. MOP N /M *+ *YEBC *Q2 *+*@EBC *03K *J) 2 LP. 0 VL M *M *M8. *1 2M /2ULP *M *ZOC LN P * 1 . N.3 *K2 *J)N.PI 1 2LP *O *L 23L *1 1 Q/LM *3 *nk N.31 . N23L *

7	&.1	1	6	j	' +:
*YAE @EE	YE-@EEE *X	FFGH IF	FE @EE		A AEE

NEW!

CHEF 4,6 Lit.



(N) KEUKENMACHINE - planetaire draaibeweging, waardoor snelheid en kracht behouden blijven zelfs bij zware ingrediënten, mengkom van geborsteld roestvrijstaal, geen handvatten, gladde afwerking, inclusief 3 mengkomaccessoires voorzien van een aluminium coating; K-klopper, garde, deeghaak, spatdeksel met vulopening bestaat uit één gedeelte en is makkelijk te bevestigen, kunststof blender inhoud 1,5 liter, elektronische snelheidsregeling, variabele snelheden + pulse, liftmechanisme, hendel aan de voorkant

(E) m) C '7 * & (C '7 ' * * Q / 3LMRP M 3 * 1 . 2M 2 * Q L K * . 3K * Q L P * U * * 1 P L * W P O V N 1 2 2 V * L F L 3 * 2 M N L . f R * 2 V P L K 2 3 M B 1 2 2 V * Q / U * Q P O N L K * M 2 / L * M L / B 3 * N 3 K / L B * 1 M N U 2 N B 2 / O K 2 V F * 1 2 2 V O i / . L P 2 * i 2 M F . 3 * 0 1 2 3 0 1 * . 1 2 B V ; m - Q . M P B 1 N 2 1 B K O V N N 1 B * Q / N V O . F K * 2 M U / 2 V * Q L 3 2 V * 3 2 M * U 3 L * Q P M 3 K * 2 * L . R * M . M M N B * A * 2 M P * Q / M * Q L 3 K L P B L / M 3 2 * Q L K * 3 M / B F . P 2 Q L * Q L K * + * Q D / L B / 2 M L N 3 2 1 B / L P * M M L * U 3 M

(F) & (C '7 ' * 8 ' * C " '7 ' * * 1 0 f L 1 L 3 M Q / 3 T M 2 L * 0 2 U 2 M M 3 P 3 L P / * M M * K L 3 M 3 L 1 L 3 M M L * . L 2 L * K . 3 * K L * K 2 L 1 2 * Q Q T L B M O * L * 2 V P T K 2 3 M * 3 M 2 / M L 1 L 3 M 1 T / 3 V T B O * L 3 * 2 1 B * . L 2 P L * 1 T M / . F L * P L F M 1 L 3 M . 3 M . K N P . 3 M O M M O P B m - U O L / B K T / M 2 B * O f L P / L * . 3 M T / Q O O H B U 2 L * a * 2 3 M / L P B O L 3 K L P L 3 * 1 . M 2 P L * R 3 M L M 2 O L * @ A ; B F . P 2 M O P K L f 2 M L T / L M 3 2 O L * . F L * M N L * Q D / L B O F L P O P L * . 2 M L * K O * C P . *

(D) m C '7 & (C '7 ' * * / 3 L M 3 F k N P R M 1 B K 2 * J L N 2 3 K 2 / L 2 * 0 3 K * m P . U M O N Q 2 N L R L 3 * Z O M M 3 * Q 2 L N b / B + k N P N k L f . O * V L C k P M M 1 * K L / M N B * N B L * J P 2 U B V / . M M * 9 2 2 N B L 2 3 N 2 H / 2 N F * + k N P N k L / h O C L N P M 2 L * 1 2 M . 0 1 2 3 2 1 Q L N 2 N 0 3 V ; m 4 L . M P B + k N P Q L 3 B m 3 L M 1 L 3 B * Q P 2 M N O M * 1 2 M ' 2 3 U k / U B O 3 V * Q L M N L 3 * . O * L 2 B L 1 * J L 2 * 0 3 K * 2 B K * L 2 B U N h O * Q U W M L 3 B * @ A ; 2 M P - m 0 3 M M U W 2 L P B L / L M 3 2 N L * J L N 2 3 K 2 / L 2 M L V L / 0 3 V B F . P 2 Q L * J L N 2 3 K 2 / L 2 M 3 * + * O / B L Q L 1 L N 3 2 1 0 B * L Q / f P 3 L *

CHEF

' +:	7	; 2M	1	6	i
Y @ A E E	* D E @ D E	4,6	F E G H I Z I F Z	F E	@ E E E

ACCESSOIRES / (CC' : " % CC' : " % Z 4' e +

' +:	7
A E E	D E @ D @ garde % 2 L * N 2 1 % U O L / M + k N P Q L 3
@ B E E	D E @ D deeghaak % K O V N N 1 % P N L M 3 L M 1 L 3
@ B E E	D E @ D F K - a r m % J M Q L . M P P Q M M O P Q / M 2 / . N F k N P L P

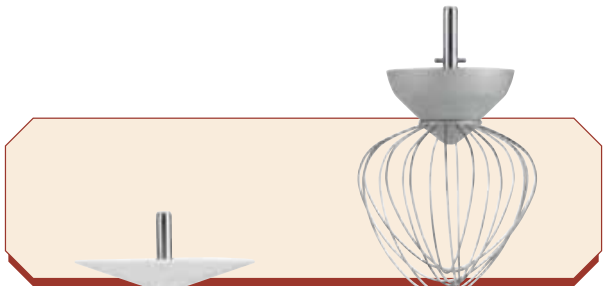
(N) KOM - roestvrijstaal

(E) 4: j ; * * M 2 / L * M L /

(F) 4: ; * * 2 1 **

(D) + + C ' ; * * C 7 *

' +:	7	; 2M
BAE	D E @ D Y @	4,6

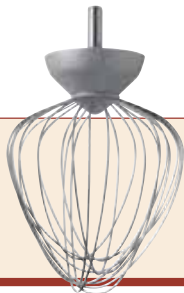


KENWOOD

NEW!



CHEF XL 6,7 Lit.



(N) KEUKENMACHINE - planetaire draai beweging, waardoor snelheid en kracht behouden blijven zelfs bij zware ingrediënten, mengkom van geborsteld roestvrijstaal, geen handvatten, glatte afwerking, inclusief 3 mengkomaccessoires voorzien van een aluminium coating; K-klopper, garde, deeghaak, spatdeksel met vulopening bestaat uit één gedeelte en is makkelijk te bevestigen, kunststof blender inhoud 1,5 liter, elektronische snelheidsregeling, variabele snelheden + pulse, liftmechanisme, hendel aan de voorkant

(E) m) C ' 7 * & (C ' 7 ' * * Q / 3 L M R P M A 3 * 1 . 2 M 2 * Q L K * . 3 K * Q i L P U P * . * 1 P L * M P O V N * 1 2 2 V * L f L 3 * 2 M N L . F R * 2 V P L K 2 3 M B * 1 2 2 V * O i * U C P O N L K * M 2 B / L * M L B * 3 * N 3 K / L B * 1 M M U 2 2 N B 2 / O K 2 V F * 1 2 2 V * O i / . L P 2 * i 2 M * 3 * . 0 1 2 3 0 1 * . M B V ; * m - Q . M P B * N 2 I B * K O V N N I B * Q / N V O . F K * 2 M U 2 / 2 V * Q L 3 2 V * 3 2 M * U 3 L * Q P M 3 K * 2 L . R * M * M M N B * A * 2 M P * Q / M * Q L 3 K L P B L / L M A 3 2 * Q L K * 3 M A B / F . P 2 Q L * Q L K * + * Q D / L B * 2 M L L N 3 2 1 B / L F L P . M M L * U P 3 M

(F) & (C ' 7 ' 8 ' C " ' 7 ' * * 1 o f l l l 3 M Q / 3 T M 2 L * O 2 U 2 M M O P 3 L P * . * M M A * K L 3 M A 3 L 1 L 3 M L M L * . L 2 L * K . 3 * K L * K 2 L M 2 3 * Q Q T L B M O * L * 2 V P T K 2 3 M * 3 M 2 B M L 1 L 1 3 M 1 T / 3 V T B O / L 3 * 2 B 1 B * . L 2 L * 1 T M * F L * P L F M 1 L 3 M . 3 / 2 . K N T P . 3 M O M M O P B * m - U O L M A C T M 2 B * O f L P / L * . 3 / 2 T / O O O P L B * U 2 L * a * 2 B M / L P B * Q L 3 K L P * 3 * 1 . M 2 P L * R 3 M L M 2 O L * @ A ; B / F . P 2 M A O P K L * 2 M L T / L M A 3 2 O L * . F L * M O N L * Q D / L B * O f L P O P L * . 2 M L * K O * C P * .

(D) m C ' 7 & (C ' 7 ' * * / 3 L M 3 P K N P R M 1 B K 2 * J L L N 2 K 2 M L 2 M 0 3 K * m P . U M O N Q L 2 * N L P L 3 * Z O M M A 3 * Q L 2 L N g / B * + k N P N k L * O * V L C k P M M M 1 * K L / M N B * N B L * J P 2 M B V / M M * 9 2 2 N B L 2 B N 2 H / 2 N F * + k N P N k L H O C L N P M Q L * 1 2 M / 0 1 2 3 2 1 Q L N 2 N 0 3 V ; * m 4 L . M P B * + k N P Q L L 3 B * 3 L M M I L L 3 B * Q 2 M N O M * 1 2 M ' 2 B k // U B 0 3 V * Q M N L 3 * O * L 2 B L 1 *) L 2 * 0 3 K * 2 K * L 2 B U N h o * Q L U M M L 3 B * @ A ; 2 M P - m 0 3 M M M U 2 L P B L / L M A 3 2 N L * J L L N 2 K 2 M L 2 M L V L 0 3 V B F . P 2 Q L * J L L N 2 K 2 M L 2 M 3 * + O / B * L Q 1 L N 3 2 1 0 B * L Q / F P 3 L *

CHEF XL

7	;M	1	6	i
*DE@DE	6,7	FAGHI ZIFD	FE	@EE

' +:
AF@EE

ACCESSOIRES / (CC' : '+' % CC' : '+' % Z 4' e +

7	
DE@DX@	garde % 2 L * N 2 I % U O L M * + k N P Q L 3
DE@DX	deeghaak % K O V N N 1 % P N L M 3 L M I L 3
DE@DXF	K-arm % L M Q L . M P * Q M M O P * Q / M 2 / . N k N L P

' +:
D@EE
@D@EE
@D@EE

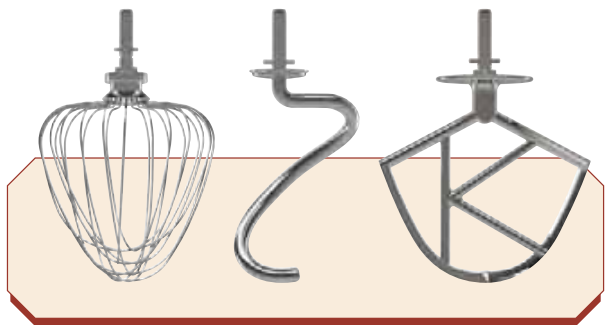
(N) KOM - roestvrijstaal

(E) 4:	i ; * M 2 B / L * M L /
(F) 4:	; * 2 B I * *
(D) +	+ C ' ; * C 7 *
7	;M
DE@DYE	6,7

' +:
XF@EE

KENWOOD Chef XL TITANIUM

6,7
Lit.



- N** Naast de bekende kwaliteiten van de Kenwood zoals o.a. het planetaire mengsysteem en de lange levensduur, volgen hier enkele van de kenmerken:
- zeer krachtige 1700 Watt motor
 - hooggepolijste RVS kom met handgrepen
 - transparante beschermkap met afsluitbare vulopening
 - elektronische toeren instelling met pulse-stand
 - kantelbare kop en vergrendelbare kom
 - maximale beveiliging tegen overbelasting
 - 1,6 ltr glazen blender

E 3* KK2B *M*ML* L//I 3 i 3*U. MFL * U*ML*mL3i K* 1 2 LP B* O N*. *ML* / 3LMFR* M 3*1 2 2B* R M1 * 3K* ML2*3 V*. 3K*O L0/*2U- Q 3* L*3 i * 33 03 L* 1 L* N P. M2M d
- *FLR*Q LP0/*XEE* . M1 M
- *1 ZPP *Q 2NLK* M2/L * ML/Q 2* 2M1N 3K/L
- *M 3 Q PL3MCP M M 3* FLP* 2M/ I. QLN GGLP
- *L/L M3 2* LMBV*U *ML* QLK
- * 021*FL/L. L*2M0QNL. K* 3K*/ 1 2B*O i /
- *1. 1 2 01 * LP/ K*CP M M 3
- *B *M/V/ *OL3KLP*

F ' 3*Q0 *KL * 0. 2M *KT. * 330L *KL *1 2 LP *mL3i KB 1 1 L*LOP*1 0 FL1 L3M/Q 3LM2L *M/ 3VLF 2M*2R*. * OL/OL * . P. MFL d
- *1 MOP*XEE* . M1M *Q02 . 3M
- * OFL*2 1 *Q / 2*CP// 1 1 L3M FL *Q 2/3TL
- * 0 FLP /L*CPML M2L *M 3 Q PL3M FL * P22L*KL
*PL1 Q2 . VL
- *PTV/ VL *KL *2A L*T/L M3 2 0L
- * R M1 L*Q PU 2M*T/Lf. M 3*. FL *Q 2A 3*N OMA
- *CPML M3 *1. 1 2 . /L* 3M *OP N PVL1 L3M
- *B *M/T/ 3VLOP*3*FLP*

D (0 LP*KL3*QI. 33M3* 0. 2M1L3*mL33hL2N3*KLP mL3i K - & 2LPB* 2* h O*K. * / 3LM3FkNP R M1 *03K*Q2* / 3VL*.LQ3 K. OLFBV2OM *LMBB N1 LNP*LP P. VL3KL ;L2M3VL3d
- *KLP. 0 LPVli N3/2N1 P3U2V*L*XEE* . M1M MP
- *K2 *N NV/ 3h-Q / 2P1M*kNP Nk L/
- *KLPm/ P 2NM N0M*KL I L*1 2M LP N2 Q PLP
*7. Nk//U303V
- *KLP* /L1 M3 2 N*J L N 2BK2M L2M.V/LP*1 2M1 Q0/
- *QPU* M * LQ- R M1 *1 2M NMM3K
- *1. 1 2 . /LP* QPL/ M3V N0M
- *B *M/V/ * & 2. 0U. M*

CHEF XL TITANIUM

' +:	7	;2M	1	6	i
ZX8EE	*DE@ EF	6,7	F GHIYAF	FE	@XEE

ACCESSOIRES/ (CC' : " % CC' : " % Z 4' e +

' +:	7	roestvrijstaal	M2/L	* ML	%B 1%	M1L2
F 8EE	DE@ DE	garde	2L* N21%JOLM+kNPQL 3			
FD8EE	DE@ D@	deeghaak	3K OVNN 1% P NL/M3L/M1L3			
YX8EE	DE@ D	K-arm	%U. MCL. M1P*Q M1MOP*Q/ M3P/ NkNLP			

KOM - roestvrijstaal

E 4: j ; *M2/L * ML*
F 4: ; *B 1**
D + + C ' ; *C7 *

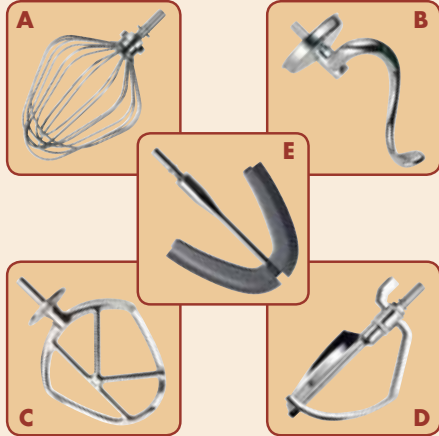
' +:	7	;2M
ZX8EE	DE@ DF	6,7

*536



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

COOKING CHEF INDUCTION MAJOR



KENWOOD

INDUCTIE KEUKENMACHINE - de Cooking Chef combineert de veelzijdigheid van de Kenwood met de integratie van een inductiesysteem onder de mengkom van de keukenmachine. Daarmee worden de voordelen van de bekende koude mengkom met planetaire werking voor het bereiden van bijvoorbeeld taarten, gehakt en deeg, aangevuld met de mogelijkheid om warme gerechten te bereiden dankzij een exacte temperatuurinstelling. Gerechten als een heerlijke risotto, boef bourguignon, maar ook soepen en sauzen als crème anglaise en bechamelsaus of sabayon. Ze zijn vanaf nu eenvoudig te bereiden met behulp van slechts één machine in de keuken

E m) C '7 * & (C '7 ' * 78 C) ' : 7 * * M L * C I Z V * C N U I Q B L * f L P . A 2 0 R * U m L 3 i K ' i 2 M * M L * Z B M A P . A 3 * U . 3 * Z B K O A 3 * R M A I * O 3 K L P * M L * Q / U * : M D * U K * Q P L P * J N D B * M L * Q 3 L U M * U M L U 1 0 * / K * 1 2 Z V * O i / i 2 M * Q . 3 L M P R * . A 3 * U P * M L * Q P L Q P . A B * U * O N * . I L B * I L . M 3 K * K O V N B * Q O * M L * O 2 Z R * M * N . M K 2 N * i 2 M * . Q P L 2 L * M A I Q P . A P L * L M B V * 8 2 N . * 2 L * * K L / 2 D * P 2 M M A * Q O U C O P V O 2 / 3 B O D M / * O Q * . 3 K * . O L * 2 L * C T N I L * . O L * . 3 K * O M R K * P h . Q V / 2 3 L * J N R * . P L * 3 i * L . R * M Q L Q P L * O Z V * 3 R * 3 L * 1 . N B L * Z * M L * 1 2 M L 3 *
F & (C '7 ' * 8 ' * C " ' 7 ' * 78 C) ' : 7 * * L * C I Z V * C N U I Q B L * / * Q R f . A 3 L * K O * m L 3 i K * . f L * / Z B M V P . A 3 * K * O 3 * R M A I L * K ' 2 B K O A B * K L O * * L * Q / * K L * P O M * O / 3 . Z L * J Z B * L * . f . 3 M V L * K L * / * U 1 L O L * * O / U P 2 * * . f L * O 3 L * . A 3 * Q / 3 T M Z L * Q O P * Q P T Q P L P * K L * V M A O I B * Q P L I L I Q L B * / * f 2 3 K L * L M * . Q * N B * Q O * / * Q * 2 2 Z M * K L * Q * M * N O K * . f L * O 3 * P T V / . V L * Q P T 2 * K L * / * M A I Q T P . A P L * / * M * 1 1 L * O 3 * K T / 2 2 O I * P 2 M M A * Q O U C O P V O 2 / 3 3 B * 1 . 2 * . O 2 L * * O Q L * L M L * . O L * * 1 1 L * * . O L * * C T N I L / L M R e 1 L * . 3 V / 2 L O * . O R 3 * * / * 3 M K T P 1 . 2 * U 2 L * a * Q P T Q P L P * L 3 * O Q 2 . 3 M O 3 L * L O L * 1 . N B L * K . 3 * / * O 2 Z L *
D m C '7 & (C '7 ' * 78 m) ' : 7 * * K L P * C I Z V * C N U I L P O 2 B K L M K 2 * 6 2 / L 2 2 M L 2 * K L P * m L 3 i K B O 1 * K 2 * 3 M A P . A 3 * L 2 B L * * 3 K O I A B - R M A I * O 3 M P * K L P * N k L / K L P * m k N L 3 1 . N B L * 8 . 1 2 M K 2 * 6 P M A 2 * K L * Q L P k N I M 3 * * 1 . M 3 * N k L / * 1 2 M / . 3 L M 3 V L M 2 Q * (I A B * U P * K 2 * 6 P Q L P 2 0 3 V * / N P * m O N L 3 B 9 / 2 N O 3 K *) L 2 B * Q O * K 2 * 9 g N D M L 2 B i . P I L * J L P 2 N M * 1 2 M L 2 B L P * Q g h 2 L 3 *) L 1 Q P . A P L V L 0 3 V * Q 2 L 3 * i 2 * L 2 B * i M 2 N L * + 2 M M B 4 L O U 3 O P V O 2 / 3 3 B * . Q P * . O N * O C Q L 3 * O 3 K * . O L 3 B i 2 * 4 T N I L / O 3 K * 6 . 3 2 L Q D K K Z V * K L P Z . O 2 L * * 2 * Z K * L M M L Z U N L P h O L P M / L 3 B i 2 * 8 O P L 2 B L P * & . N B L * Z * K L P * m k N L

ACCESSOIRES MEEGELEVERD

; " 8 % : + 7 " % " 9 + & 9 (7 J
 . 3 K L P * M N L P % O M L * . * Q V * A F Z + A F D



7	; 2M	1	6	i
*DE@YEE	6,7	FXGHIFYBAI FX	FE	@AEE

ACCESSOIRES/ (CC' : "4" % CC' : "4" % Z 4' e +

7) R Q	
DE@Y@E	A	garde% N 2 i J O L M N B L L Q L 3
DE@Y@@	B	deeghaak% K O V N N I % P N L M K L * Q T M 2 . V L % m 3 L M I L 3
DE@Y@	C	K-arm% m * Q . M P % Q M M O P * m f e m * . I L 3
DE@Y@F	D	roerhulpstuk% K M P Z V * M % 1 T / . 3 V L O P * + k N R Q K K L /
DE@Y@Y	E	flexibele klopper% J L I 2 L * Q . M P % Q M M O P * O G L * 9 / L I 2 k N L P
DE@Y@X		kom roestvrijstaal% i f M Z L * M L % O / L 3 * . 2 P Z 1 % C 7 * + k N P N k L / 6,7 Lit.

' + :
 @ F D A E E

' + :
 F D E E
 Y B E E
 Y A E E
 A D E E
 Y D E E
 @ A E E

Ⓝ Hulpstukken Ⓣ (L 2L

ⓔ (MM NI L3M* ⓓ (3 . MM LPgM*

Ⓝ VLEESMOLEN

ⓔ &' () * &' 7C' +*
 Ⓣ (C : " +*
 ⓓ 9; " C j ; ; 9*

' +:
 @YEE

7
 *DE@Z @



Ⓝ CITRUSPERS

ⓔ J 'C' * X) (C) : +*
 Ⓣ + ' ' -9+ ') *
 ⓓ (9) + ' ' *

' +:
 A EE

7
 *DE@D



Ⓝ SCHAAF-RAUWKOSTMOLEN

ⓔ ; 'C' + (78* + ' 88' +*
 Ⓣ) + (7C ' ' + + ' *
 ⓓ J ' & ' C 7' 8' +* 78* + ' 4' * *

' +:
 @YEE

7
 *DE@Z E



Ⓝ SCHAAF-RAUWKOSTMOLEN - high speed

ⓔ ; 'C' + (78* + ' 88' +* *N QLK*
 Ⓣ) + (7C ' ' + + ' * *N QLK*
 ⓓ J ' & ' C 7' 8' +* 78* + ' 4' * *N QLK*

' +:
 @ EE

7
 *DE@D X



Ⓝ MENGBEKER - glas

ⓔ ; 'Q ' 8" ' +* *V/ . *
 Ⓣ & S; (7J ' ' +* *LPL*
 ⓓ & " C J ; (* *J / . *

' +:
 ZFE

7
 *DE@DFZ



Ⓝ SAPCENTRIFUGE

ⓔ C: 7) 7 : * J 'C' * ' (+ () : +*
 Ⓣ C' 7) + 9 J ' ' *
 ⓓ (9) * Z' 7) + 9 J ' ' *

' +:
 @ ZEE

7
 *DE@DF





(N) Hulpstukken (E) (L 2L
*)
(E) (MM NI L3M* (D) (3 . MVL P9M*

(N) GROENTESNIJDER - met drie trommels
(E) ;'C'+(78* +'88'+*i 2MMPLL* 3L *
(F) +(7C ' ++ ' *; fL *M 2* 3L *
(D) J ' & ' C 7 ' 8' +%+ ' 4' *; 1 2XFL 2mL VL/3*

7
*A @E@

(N) VLEESMOLEN
(E) 9: : 8*J +'78'+*
(F) (C : "4*
(D) 9; " C j : ; 9*

7
*A @E@@

(N) WORSTSTOPPER
(E) ((J ' *) 99'+*
(F) C: +7') *5* (C " ' *
(D) j +) 9 ; ; ' +*

7
*A @E@A

(N) VLEESMOLEN
(E) 9: : 8*J +'78'+*
(F) (C : "4*
(D) 9; " C j : ; 9*

7
*A @E@

(N) SET PASTA SNIJWALSEN
(E) ') 7: : 8; ' C, ; ' 78'+ *
(F) ') C, ; ' 78+' *5* ') *
(D) ') 7 8'; j (; Z' 7*

7
*A @E E

' +:
@@@EE

' +:
@@@EE

' +:
XBAE

' +:
@@@EE

' +:
@DFEE

(N) De bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen mengkom, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid

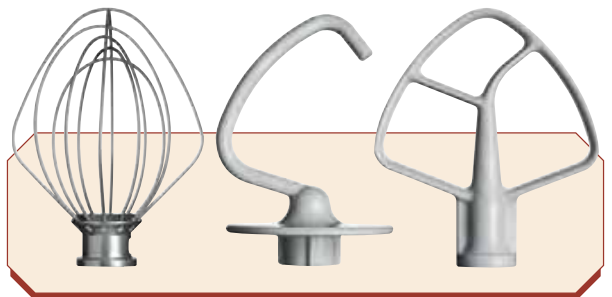
(E))N. L/13 i 3m2mL3(2L 2mL3*1. N2L* 1L i 2M M2/L *ML/ N2I BU/ MO. MPPK OVNN I B' M2/L *ML/ Q / 3K*GUL 23. / 2MOG R M1 *JN*GE- QLK* Q/ 3LMPP*. M3* R M1 *1. IL * 1 PL*MI P OVNI 22V* U //2VPLK23MO LK*Q 2L *MPL fL *3 M3R* P 03K*2M i 3O 2*ODM/ *PM. M *B*. i 2L* P / L i 2M2*ML*O B*)N.O L*U*. L P2 *2*U 22MVK*CR*ML* Q 2/ .MM NI L3MND* ILM

(F) ;L*U I LOI *O MMOP*1 T/ 3VLOPm2mL3(2L M2PT* M3K. PK* .fL *O L M2I B'O MMOP*Q/ M P NLM MO /B I LMO3L* R M1 L *K T/Lf. VL f LPA. / L *KL*/ * OF T *L* T/L MMOP*KL *GE* f2A L *QPI LMKL *VA f. 2/L Pa f 2A L *KT. / L *Q OP*GT/ M2B* O MML *LMI T/ 3VLP*J P L* O*1 O fL1 L3M*Q/ 3TM2L B/ O M2 U 2M *VA PKO*O / L3*VA P3. 3MOP*O21 1 LB*1 T/ 3VL. 3M . B 2KO* L3M f LP *L*O P K*L M M3K. 3M 3*. M3* a *MO M *L f/ O1 L *K*O*O / fL *GP2L*. L 2L *Q OP* T N 3VLP/L * O M *PL Q*. L 2 PL *L3*O3* MOP*KL*1. B*

(D) 82 j L/ Q1. 33M* 32LP. /mk NL31. N2L f 3* m2mL3(2L i 2K* M3K. PK*VL/ 2U P M 2M kNPQ L3*. O *C7 B 9/ NPKNLPBm3LMI I L3*O3K*C7 -+kNP Nk L B i 2* L2L1 *GUL B L/ L3*6LPA. / LQ- R M1 *8. * / . 3LM3PkNP R M1 *1 2M *E*J L N 2K2M L2M M U L3*P. OOM L2L *VfK3K/2N * & 2 N03V*KL *VL . 1 M3*ml L/2B N M & 2M OUMA I3. QLB01 f PCL2M Lf hLOVL *Chi * (3 M I VLPjM*1 kNL/ *hO*1 L NL/3*



K45 4,2 Lit.



K 45

' +:	7	;2M	1	6	j
YDAEE	*A @EY	4,2	FAGH	IF	FE XA

ACCESSOIRES/ (CC' : " % CC' : " % Z 4' e +

' +:	7
FFEE	A @EY@ garde i 2L i N2I %JOLM+kNPQ L3
EE	A @EY deeghaak k3K OVNN I % P NLM m3LMI I L3
EE	A @EYF K-arm %L. MO. MPP*O MMOP*Q/ M3P/ NPKNLP

(N) KOM - roestvrijstaal

(E) 4: j ; * M2/L * ML/

(F) 4: ; * B I *

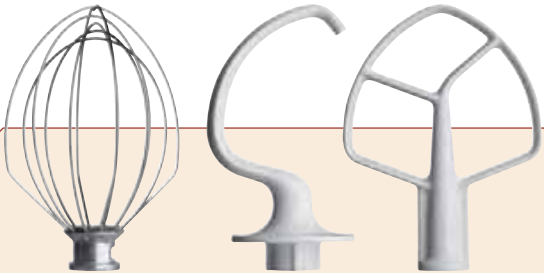
(D) + C ' ; * C7 *

' +:	7	;2M
ZABE	A @EYA	4,2

KitchenAid



K5 5,0 Lit.



(N) De bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen mengkom met handvat, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid

(E) NL 1 L / 1 3 i 3 m 2 V N L 3 (2 x 1 2 V N L 3 * 1 . N 3 L * 1 L i 2 M F M 2 B / * M L / i N 2 I B U / M O . M P B K O V N N I B * M 2 B / * M L / O i / i 2 M N 3 K L * 3 K * Q P U 2 3 . / 2 M O Q R M A I * N L * G E - Q L K * Q . 3 L M P R * . M 3 * R M A I * 1 . I L * * 1 F L * M P O V N 1 2 2 V * U . / 2 V L K 2 3 M O L K * Q 2 D L * M L F / L * 3 M 3 R * . P O 3 K * 2 M * i 3 * O 2 * O O M / * P M M * 2 B * . i 2 K * 2 P / L i 2 M 2 B * M L * O 2 B * N L * O L * U . L P 2 * 2 U 2 2 M M K * O R * M L * Q 2 / . M A N I L 3 M N D O I L M

(F) ; L * U 1 L O I * O M M O P 1 T / 3 V L O P m 2 V N L 3 (2 x 1 M 2 P T * M 3 K . P K * . F L * U O L M 2 B I B O M M O P * Q / M P N L M M O / 2 B I * F L * Q 2 3 L T * L M O 3 L * R M A I L * K T L f . V L * L P A . L * K L * / * O F T * ; L * T / M O P K L * G E * 2 M L * Q P I L M K L * M F . 2 / L P a * 2 M L * K T . L * Q O P * Q / M P B O M M L * M M I T / 3 V L P * J P L * O * 1 O F L I L 3 M Q . 3 T M 2 B / O 2 U 2 M * M O P * K O * O / L 3 * M O P 3 . 3 M O P * O 2 1 1 L B 1 T / 3 V L . 3 M 2 B 2 K O * L 3 M L * F L P * L * O P K * L M T M 3 K . 3 M 3 * . M 3 * a * M O M M L * f / O 1 L * K O * O / * F L * Q P 2 L * . L 2 L * Q O P T N 3 V L P * L * O 2 * F L Q * . L 2 L * L 3 * O 3 * M O P K L * 1 . 2 *

(D) 8 2 j L / 1 3 i 3 m 2 V N L 3 (2 x 1 2 V N L 3 * 1 . N 3 L * 1 L i 2 M F M 2 B / * M L / i N 2 I B U / M O . M P B K O V N N I B * M 2 B / * M L / O i / i 2 M N 3 K L * 3 K * Q P U 2 3 . / 2 M O Q R M A I * N L * G E - Q L K * Q . 3 L M P R * . M 3 * R M A I * 1 . I L * * 1 F L * M P O V N 1 2 2 V * U . / 2 V L K 2 3 M O L K * Q 2 D L * M L F / L * 3 M 3 R * . P O 3 K * 2 M * i 3 * O 2 * O O M / * P M M * 2 B * . i 2 K * 2 P / L i 2 M 2 B * M L * O 2 B * N L * O L * U . L P 2 * 2 U 2 2 M M K * O R * M L * Q 2 / . M A N I L 3 M N D O I L M

K 5

7	; 2M	kleur% / P	1	6	j	' +:
*A @EEA	5,0	wit% N 2 M Q / 3 % L 2	Y @ G H I	I F Y	F E F A	XYAEE
*A @EEZ	5,0	rood% P L K P O V L % P M	Y @ G H I	I F Y	F E F A	XYAEE

ACCESSOIRES / (CC' : "+" % CC' : "+" % Z 4' e +

7	; 2M					' +:
A @EA@	garde%	2 L i 2 M F M 2 B / * M L / i N 2 I B U / M O . M P B K O V N N I B * M 2 B / * M L / O i / i 2 M N 3 K L * 3 K * Q P U 2 3 . / 2 M O Q R M A I * N L * G E - Q L K * Q . 3 L M P R * . M 3 * R M A I * 1 . I L * * 1 F L * M P O V N 1 2 2 V * U . / 2 V L K 2 3 M O L K * Q 2 D L * M L F / L * 3 M 3 R * . P O 3 K * 2 M * i 3 * O 2 * O O M / * P M M * 2 B * . i 2 K * 2 P / L i 2 M 2 B * M L * O 2 B * N L * O L * U . L P 2 * 2 U 2 2 M M K * O R * M L * Q 2 / . M A N I L 3 M N D O I L M				ADIEE
A @EA	deeghaak%	K O V N N I B * M 2 B / * M L / O i / i 2 M N 3 K L * 3 K * Q P U 2 3 . / 2 M O Q R M A I * N L * G E - Q L K * Q . 3 L M P R * . M 3 * R M A I * 1 . I L * * 1 F L * M P O V N 1 2 2 V * U . / 2 V L K 2 3 M O L K * Q 2 D L * M L F / L * 3 M 3 R * . P O 3 K * 2 M * i 3 * O 2 * O O M / * P M M * 2 B * . i 2 K * 2 P / L i 2 M 2 B * M L * O 2 B * N L * O L * U . L P 2 * 2 U 2 2 M M K * O R * M L * Q 2 / . M A N I L 3 M N D O I L M				FZIEE
A @EAF	K-arm%	M O . M P B K O V N N I B * M 2 B / * M L / O i / i 2 M N 3 K L * 3 K * Q P U 2 3 . / 2 M O Q R M A I * N L * G E - Q L K * Q . 3 L M P R * . M 3 * R M A I * 1 . I L * * 1 F L * M P O V N 1 2 2 V * U . / 2 V L K 2 3 M O L K * Q 2 D L * M L F / L * 3 M 3 R * . P O 3 K * 2 M * i 3 * O 2 * O O M / * P M M * 2 B * . i 2 K * 2 P / L i 2 M 2 B * M L * O 2 B * N L * O L * U . L P 2 * 2 U 2 2 M M K * O R * M L * Q 2 / . M A N I L 3 M N D O I L M				FZIEE

(N) KOM - roestvrijstaal

(E) 4: j ; * M 2 B / * M L /

(F) 4: ; * 2 B 1 *

(D) + + C ' ; * C 7 *

7	; 2M					' +:
A @EAE	5,0					@AEE

(N) SCHENKSCHILD

(E) : + 7 J - " ; 8 *

(F) (7 7 ' (* + :) ' C ' + 6 ' + ' + *

(D) C ' 7 m +) Z C) Z *

7	; 2M					' +:
A @EE						Y EE

(N) KEUKENMACHINE - de bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen garde en mengkom, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid.

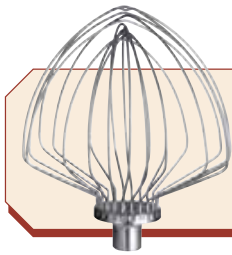
(E) m) C '7*(C '7' * * ML / L / 13 i 3 * m 2 V N L 3 (2 * 1 2 V N L 3 * 1. N 2 L * 1 L * 2 M U / M Q. M P B K O V N N I B * M 2 L * * M L / i N 2 I * 3 K * O i / 1 2 M P U 2 3. / 2 M O Q R M 1 * 1 N * C E - Q L K * Q / 3 L M P R * A B * R M 1 * 1. I L * * 1 P L * M I P O V N * 1 2 2 3 V * U. / 2 3 V L K 2 3 M O L K * Q 2 L * * M L F / L * 3 M 3 R * . P O 3 K * 2 M * 3 O 2 * O O M / * P M. M * 2 * * 2 L * P / I * 2 M 2 * M L * O 2 * 1 N * O L * U. L P 2 * 2 * U 2 2 M M K * O R * M * Q 2 / . M M N I L 3 M O O * I L M

(F) & (C '7' * 8 * C " '7' * * L * U 1 L O I * O M M O P 1 T / 3 V L O P * m 2 V N L 3 (2 * L M 2 P T * M 3 K. P K * F L * O M M O P Q / M P N L M U L M 2 B I * L M O / * 2 B I * . F L * O 3 L * R M 1 L * K T / F. V L * F L P Q. / * K L * * O F T * ; * T / L M O P K L * E * 2 M L * Q P I L * M L * M F. 2 / L P a * f 2 M L * 2 K. / * Q O P * M P B O M M L * M T / 3 V L P * P L * O * 1 O F L I L 3 M Q. 3 T M 2 L B / O M U 2 M * M O P K O * O / L 3 * M O P 3. 3 M O P * O 2 1 1 L B * T / 3 V L. 3 M 2 2 K O * L 3 M L * F L P * L * O P K * L M T M 3 K. 3 M 3 * . M 3 * a * M O M L * F O 1 L * K O * O / * F L * Q P 2 L * . L 2 P L * Q P T N 3 V L P * L * O M * P L Q * . L 2 L * L 3 * O 3 * M P K L * 1. 2 *

(D) m C '7*(C '7' * * K 2 * L / M L. 3 3 M * 3 2 L P. / m k N L 3 1. N 2 L * 3 * m 2 V N L 3 (2 * 1 2 K * M 3 K. P K * V L 2 U P M 1 2 2 3 / . N F k N L P B * M 3 L M I L 3 B C 7 * + k N P Q L 3 * 3 K * + k N P N k L B * i 2 * L 2 B L 1 * Q P U L 2 3 L / L 3 * 6 L P Q. / L Q - R M 1 * 8. * / 3 L M 3 F k N P R M 1 * 1 2 * E * J L N 2 K 2 M L 2 M Q U L 3 * P / O O M 2 L * V R k 3 K / 2 N * 2 N O 3 V * K L * V L. 1 M 3 * M L L / 2 B N M * 2 M O U M I 3. Q L B O 1 * (P Q 2 M L F H L O V L * C h i * 3 M I V L P j M 1 k N L / * h o * i L N L B *



K7 6,9 Lit.



K7 HEAVY DUTY - 6,9 Lit.

' +:	7	kleur% / P% O L O P % P Q.	1	6	j
D AEE	*A @ EE	wit% N L M Q / 3 % L 2	Y G H F Y I F X	FE	AEE
D AEE	*A @ E@	rood% P L K % P O V L % P M	Y G H F Y I F X	FE	AEE
D AEE	*A @ E	metaalgrijs% I L M * V P L R V P 2 * 1 T M % & L M * V P. O	Y G H F Y I F X	FE	AEE

ACCESSOIRES / (CC " : " % CC " : " % Z 4' e +

' +:	7) R Q
ADBE	A @ @@	garde% 2 L * N 2 I % U O L M % + k N P Q L 3
F BEE	A @ @	deeghaak% K O V N N I % P N L M 3 L M I L 3
F BEE	A @ @	K-arm% U / M Q. M P % O M M O P Q / M P / . N F k N L P

(N) KOM - roestvrijstaal

(E) 4: j ; * * M 2 L * M L /
(F) 4: ; * * 2 1 *
(D) + + C ' ; * * C 7 *

' +:	7	; 2 M
@ EEE	A @ @A	6,9

(N) SCHENKSCHILD

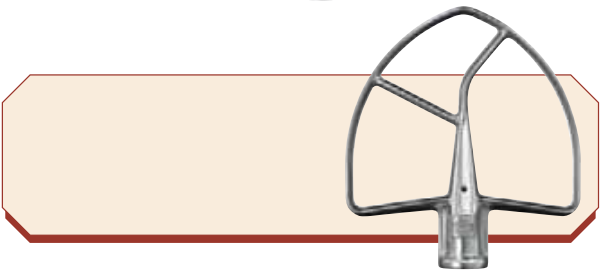
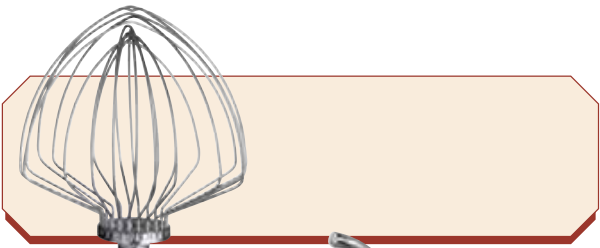
(E) : + 7 J - " ; 8 *
**(F) (7 7 ' (* + :) ' C) ' + * 6 ' + ' + *
(D) C ' 7 m +) Z C) Z ***

' +:	7) R Q
F BEE	A @ @	1 delig / @ Q L % @ Q L % @ M 2 V

NEW!



K7
PROFESSIONAL
6,9 Lit.



(N) KEUKENMACHINE - deze KitchenAid keukenmachine heeft een beveiligingsschild en stopschakelaar, wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en mengkom, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid.

(E) m) C '7*&{ C '7' *m2*m2NL3(2K' 2NL3*1. N2L*
 1 L 'i 2Mf 2L*VO. FK* 3K* MQ; i 2MB' M2B/L *ML/
 i N2I B'U MQ. MFBK OVNN I B'o i /i 2MCP W 2.3. /2M
 OG R M1 'j N *E- Q LK*Q/ 3LMPR*. M 3* R M1 *1. 1L *
 1 PL*MI P OVNT 2 2B* U. //2BVLK2.3M0 LK*Q 2L *M
 Rf /L *3 M 3R*. P 03K*2M i 3*O 2*OOA / *P MVA *B*.
 i KL* P /L' 2MB*ML*O B *j N*O L* U. L P2 *2*
 U 22MVK*CR*ML* Q 2 / M NI L3MNO' 1LM

(F) &{ C '7' *8' *C " '7' * * LMM*O MMOP-1T/ 3VLOP*
 m2NL3(2K* *O3L*CP M M 3*KL *U' LMO OM3*K'. PP M
 2 1TK2 M/2PT*M3K. FK* FL *UOLMBO MMOP*Q/ M P N LM/M
 O /2B 1* FL *O3L*R M1 L*K T/Lf. VL'f LPA. /L*KL* / *OF T *L*
 T/L MOP*KL *E*f 2M L *QPI LMKL *M f. 2/LP*α*f 2M L *KT. /L*
 Q OP*Q/ M2B'O MML *LM T/ 3VLP *j P L* O*1 OF L1 L3M
 Q/ 3TM2LB/ O2U 2M *MOP*KO*O /L3*MOP3. 3MOP*O2
 1 1LB'1 T/ 3VL. 3M 2B 2KO* L3M/L *LP *L*O FK*LMT M3K. 3M
 3*. M 3*a*MOM*ML'f /O1 L*KO*O /'f FL *CP2L*. L 2L *
 Q OPT N 3VLP/L * O2/ *PL Q*. L 2L *L3*O3*MOP*KL*
 1. 2*

(D) m C '7*&{ C '7' * *K2 L*m2NL3(2K* 32LP. /
 nk NL31. N2L *N M 2B* NO/MV2MMP*O3K* MCGM MBI 2K*
 M3K. FK*VL/2U P M 2M-kNQC L3B9/. NfknPLPBm3LMW I L3*
 O3K*+kNP Nk L' O *C7 B' i 2*L2L1 *CP W 2 3L/L3*
 6LPA. / LQ- R M1 *8. * / 3LM3FKNP R M1 *1 2*E*
 J L N 2BK2/ L2M/OU 3*LP/ OOM 2L *Yk 3K/2N *2 NO3V*
 KL *VL . 1 M3*ML L/2IN /M*8 2M OUM I 3. QLB01 *
 (RQ2M LH hLOVL *Chi * (3 M I VLPgM*1 kN/ *hO*
 i L NL/3*

K7 PROFESSIONAL - 6,9 Lit.

7	kleur% / P% OLOP% PQL	1	6	i
*A @AEE	wit% N2L*Q/ 3 % L2	Y G H I F Y I X	FE F A	@EAEIEE
*A @AE@	rood% R K *P OVL*P M	Y G H I F Y I X	FE F A	@EAEIEE
*A @AE	metaalgrijs% LM/VPLR	Y G H I F Y I X	FE F A	@EAEIEE

ACCESSOIRES/(CC' : "+ " % CC' : "+ ' %Z 4' e +

7)RQ
A @ @@	garde% 2L' i N2I %UOLM+kNQC L3
A @A@	deeghaak% K OVNN I % P NLM3LMW I L3
A @A@F	K-arm% U MQ. M P %Q MMOP*Q/ M9/ NfknPLP

(N) KOM - roestvrijstaal

(E) 4: j ; * M2B/L * ML /

(F) 4: ; * B I *

(D) + + C ' ; * C7 *

7	;2M
A @ @A	6,9

10 Lit.



**ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL**



(N) MIXER/MENGGKNEEDMACHINE - door de vele gebruiksmogelijkheden een onmisbare machine in tal van bedrijven. Toerenschakelaar instelbaar in acht standen. Instelbaar tussen 50 en 540 t.p.m. planetair. De planetaire beweging staat borg voor een uitstekend eindproduct. De roestvrijstalen kom, met een inhoud van 10 liter is uitneembaar. De diverse veiligheidsvoorzieningen: nood "stop" knop, aparte "aan" knop, stoppen van de motor bij het openen van het rooster en een thermische beveiliging maken de mixer ook een uiterst betrouwbare machine. Wordt standaard geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak

(E) & 'X' +?m7' (8' +* *2M*1 . 3R*Q 2022A *1 . 1L*2M *1 0 MU P*ML*CP UL 2.3. /O LP* QLK*PLVO/ MP*U P*Z*Q 2A 3 dQ/ 3LMFR* QLKdAE*AYE*PQ1 *)N*Q/ 3LMFR* . M 3*VO. P. 3ML * . 3LI L/L3MCP KO MA N/MLP* N200KB*Q. M3B1 2LK* P. LP. MK * M2JL * ML/Q B1 2M* . Q 2R* UCE*2A B2*KLM N O L * Q 2 / . W/R*CP . OMA 3 dL1LPV.3 R** W*ODMM3d1 MP* MQ* i N.3* . W/R*VP2/2* Q.3LK* 3K*2* . / *CP MA MK*2* . L* U. *CP. IK i 3 *)N L*CP . OMA 3 *1 . 1L*ML*1 2LP. *1 MRL/2 QL* 1. N2L* 2M* *B V*2U*Q 3 C 1L * 2M* N2I BUJ. MCL. MP. 3K*K OVNN I*

(F) 4()' +* & S; (7 J ' +* * . FL * . P2 MOP*KL*2M L*aZ*Q 2A 3 dF 2M L*Q/ 3TM2L*AE*a*AYE*VR*1 3 *; . * OF LB*E*/2PL B* KT13 MO*L ML3* . 2P*2 1*GZ*E * P MA M 3*Q P*VP2/L *KL* T OP2M1.3M 3. 3MK . PP MK OPV.3 L * P MA M 3*1 MOP*Q P* K2 3 MOP*+L1 2L*1.3*1 . P NL*Q P*O OM3** MPM* ; 2PT* M3K. PK* . FL *UOL*BO MOP*Q/ M/M P NL/M/M O /

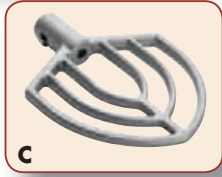
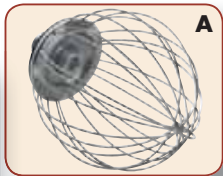
(D) + +Bm7')- * 78*8" C & (C '7' *J L*P2.Q*1 2VZ* MOW3Bf 3*AE*Q*AYE* %& 2B *KPLNVL N 2K2M L2M8LP*E* ; 2AP- 4LNy/MP. 0 P MRL21 * MN*2M LV3LNI Q P*& 2Mn3 QJLkP* NBL//MQ03K* 2NLN2M N MAFB L/NLP*KL3*& MP. O N M/MP i L33*KL P ND/MVP2/UkP*KL3*4LNy/MP. OUVLI / GGQ 2K* i 2*& MP NDM N M/P * M3K. PK*VL/2UWPM 2M-kNPO L3B 9/ NfkNLP03K*m3L/M I L3*

MIXER 27

	7	1	6	i
EYABEE	*YEZ EA	AZGHF IAF	FE	EE
DZBEE	YEZ DEX garde % 2L* N2I*UOLM+kNPO L3			
ZXBEE	YEZ DEZ deeghaak %K OVNN 1% P NL/M3L/M I L3			
ZDBEE	YEZ DED K-arm %J MCL. MP*Q MOP*Q/ M/S/ NfkNLP			
ABEE	YEZ DEE kom roestvrijstaal %O i / M2JL * ML/%O /L3*2 1%C7 *+kNP Nk L/			

NEW!

7 Lit.



(N) MENGKNEEDMACHINE - geheel metalen uitvoering met een roestvrijstalen kom, met 3 snelheden, manueel instelbaar en planetair mengsysteem, de mixer is voorzien van een lift, digitale tijdsklok en micro-schakelaar op de transparante bescherm/vulkap, met een roestvrijstalen garde, platte mengarm en deeghaak

(E) & 'X' + %m7' (8' + * . //1 LM/1 KL/1 2M M2/L * ML/ O i B1 2M. *2MOG R M1 B1 . 30. / F* QLKf. P2 MPBQ. 3LMFR. M3 R M1 * 3K*1 2P - i 2M* 3*ML*1 3 Q PL3MCP MA M3* FLP1 2M1N QCLP*)N* 1 2LP1 3L. KLP1N * *K2/2M/1 LPB1 2M M2/L * ML/ i N21 B1/ MCL. MP. 3K*K OVNN 1*

(F) 4())' + * & S; (7 J ' + * . L3*1 . MP2 O1 * 3 3- 1RK. OLB' / * OFL*L3*2B 1B. fL *03* R M1 L*K T/Lf. VL *KL*/ * OFLB' f. P2 MOP*KL f2M L*1 . 3OL/L* fL *F*2M L B1 2P - 2M1PFOG1OP* OP*L* OFLP L*CP MA MOP. fL * P22L*KL* PL1 Q2 . VL*LMO3L*1 2BOMP2 *K2/2M/B. fL *UOLM2B 1B' Q M1OPG. M1M P NLM

(D) + +Bm7')- * 7 8 * " C & (C ' 7' * * 0 * 32NM P M3KL1 * & . MP2 /03K*C7 *+kNP ND L/B1 2M 2B1 1 * mL L/LCL R M1 B1' OPL3h. N/ N /MP*1 2M F*J L N 2K2/1 L2MQU3*03K* 2NPL2M N /MP*KL*KL3* & MP. O N /M1 L33*KL* NDMKL 1L/ OUL1 / QGM 2K* 03K*2M O VL M1M1 2M 2B1PK2/2M/LPZL2M N /ONPB1 2M C7 -+kNPCL L3B9/ NkNLP03K*m3L/M 1L3*

7)RQ	;2M	1	6	i
*AFX @EE			7	YDGHF IYE	FE AE
AFX D @	A	garde%	2L'1 N21 %UOLM+kNCL L3		
AFX D	B	deeghaak%	K OVNN 1% P NLM3L/M 1L3		
AFX D F	C	K-arm%	UOL. MP%Q M1OPG/ M9/ NkNLP		
AFX D Y	D	kom roestvrijstaal%	O i / M2/L * ML/ O /L3*2B 1% C7 *+kNP Nk L/		

' +:
A @BEE
@DBAE
@DBAE
@EE
DEE

(N) MENGKNEEDMACHINE - geheel metalen uitvoering met een uitneembare roestvrijstalen kom, met 5 snelheden, electronisch instelbaar en planetair mengsysteem, de mixer is voorzien van een lift, digitale tijdsklok en micro-schakelaar op de transparante bescherm/vulkap, met een roestvrijstalen garde, platte mengarm en deeghaak.

(E) & 'X' + %m7' (8' + * . //1 LM/1 KL/1 2M1KLM N OL* M2/L * ML/O i B1 2M. *2MOG R M1 BL/L M3 32 A* QLKf. P2 MPBQ. 3LMFR. M3 R M1 * 3K*1 2P - i 2M* 3*ML*1 3 Q PL3MCP MA M3* FLP1 2M1N QCLP*)N* 1 2LP1 3L. KLP1N * *K2/2M/1 LPB1 2M M2/L * ML/ i N21 B1/ MCL. MP. 3K*K OVNN 1*

(F) 4())' + * & S; (7 J ' + * . L3*1 . MP2 O1 * 3 3- 1RK. OLB' / * OFLB'KT1 3MOQ *L M3*2B 1B. fL *03* R M1 L*K T/Lf. VL * KL*/ * OFLBf. P2 MOP*KL f2M L*L/L M3 32* fL *A*f2M L B' 1 2P - 2M1PFOG1OP* OP*L* OFLP L*CP MA MOP. fL * P22L* KL*PL1 Q2 . VL*LMO3L*1 2BOMP2 *K2/2M/B. fL *UOLM2B 1B' Q M1OPG. M1M P NLM

(D) + +Bm7')- * 7 8 * " C & (C ' 7' * * 0 * 32NM P M3KL1 * & . MP2 /03K*C7 *+kNP ND L/2M LV3LNI O PB' 1 2M 2B1 1 * mL L/LCL R M1 B1' / M3 32*) OPL3h. N/ N /MP* 1 2M*J L N 2K2/1 L2MQU3*03K* 2NPL2M N /MP*KL* KL3*& MP. O N /M1 L33*KL* NDMKL 1L/ OUL1 / QGM i 2K*03K*2M O VL M1M1 2M 2B1PK2/2M/LPZL2M N /ONPB1 2M C7 -+kNPCL L3B9/ NkNLP03K*m3L/M 1L3*

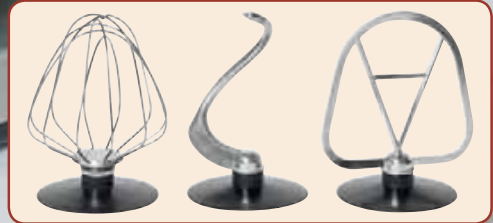
7)RQ	;2M	1	6	i
*AFX EE@			10	AFGHFEIYZ	FE AE
AFX DE@	A	garde%	2L'1 N21 %UOLM+kNCL L3		
AFX DE	B	deeghaak%	K OVNN 1% P NLM3L/M 1L3		
AFX DEF	C	K-arm%	UOL. MP%Q M1OPG/ M9/ NkNLP		
AFX DEY	D	kom roestvrijstaal%	O i / M2/L * ML/ O /L3*2B 1% C7 *+kNP Nk L/		

' +:
Z @BEE
FXBAE
F@BAE
F@BAE
D@BEE

NEW!



5 Lit.



KEUKENMACHINE - voorzien van zeer krachtige motor en toerenregelaar instelbaar in 8 standen en voorzien van pulse-stand. Optimaal mengbereik door planetair Axis Action systeem. De roestvrijstalen 5 liter mengkom is uitneembaar en voorzien anti-spatdeksel met vulopening. Machine voorzien van opklap mechanisme voor optimaal gebruiksgemak, voeten voorzien van zuignappen voor stabiel gebruik, geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak, blenderopzet 1,5 liter, vleesmolenopzet met 2 schijven en raspozet met 3 trommels

(E) m) C '7 & (C '7 ' * 1 ' 0 2 3 Q K ' i 2 M F L P R ' Q i L P O / 1 M P B ' Q L K P L V O / M P Z ' Q 2 A 3 * 3 K ' O / L ' Q 2 A 3 ' * N ' Q / 3 L M P R ' i 1 2 * (M B ' * R M A I ' * O P L ' * 1 . 1 2 0 1 ' * 1 2 2 B V ' P L O M ') N ' * M 2 B / L ' * M L / A ' * 2 M P ' * 1 2 2 B V O i / 2 P L 1 f . Q L ' 3 K ' 2 M F . 3 M G / N ' 2 K ' 2 M F P L U 2 / Q L 3 2 V ' * & . N 2 L ' 2 ' L ' 0 2 3 Q K ' i 2 M F . * U / K 2 V ' 1 L N 3 2 1 * . 3 K ' 0 M 2 3 ' O C U L M U P ' M O 2 2 A ' 8 L / 2 L P L K ' i 2 M F . N 2 I B U ' M Q . M P ' 3 K ' K O V N N ' I B K L M N Q L ' V / ' * Q L 3 K L P @ B A ' * 2 M P B ' 1 L . M P V 2 B K L P ' . M M N I L 3 M ' 2 M F ' * V P 2 K 2 V ' K 2 ' * . 3 K ' * V P . M P ' O M M P ' . M M N I L 3 M ' 2 M F 2 B O K L ' F * 2 B L P A K P O 1 ' *)

(F) 4 () ' + * & ' ; (7 J ' ' + * * . f l ' * 1 M L O P ' P a ' * Q O 2 . 3 M L M K L ' * 3 M A / L ' K L ' f 2 M L ' P T V / . Q L ' L 3 ' * Q 2 A 3 * . f l ' * 1 K L ' 2 I Q O / 2 3 * J P L ' . O ' 1 0 f L 1 L 3 M R M A I L ' Q / 3 L M 2 L ' * 1 2 ' * M 2 3 ' * L ' O f L ' A ' * 2 M P ' L 3 ' * . 2 P ' 2 B 1 ' L M 1 f 2 O L ' L M f l ' * O f L P / L ' * 1 f 2 O L ' . f l ' * 0 f L P O P L ' K L ' P L 1 Q 2 . V L ' * f l ' * 1 T . 3 2 1 L ' K L ' Q 2 V L ' Q O P ' * U 2 2 M ' K ' O ' Q 2 . M 2 3 L M K L ' * Q 2 K ' a ' f L 3 M O L ' * ; 2 P T ' . f l ' * U O L M O M K O P ' Q / M L M P N . M M N I L 3 M K L ' Q L 3 K L P @ B A ' * 2 M P B N N 2 P a ' f 2 3 K L ' . f l ' * F ' K 2 ' O L ' K L ' 1 L O / V L ' L M P Q . % T 1 2 B L O P . f l ' * 2 B L P M P Q ' *)

(D) m c ' 7 & (C ' 7 ' * 1 ' 2 M 2 B ' L N P ' i P g U 2 M ' * & M P O 3 K ' J L N 2 B K 2 I L 2 A V / L P ' 1 2 M ' * M U 3 ' O 3 K ' * 1 Q O / -) . M A ' / 3 L M 2 3 ' * 1 2 * (M B ' * + k N P R M A I ' * L P / O O M L 2 B L ' * V P k 3 K / 2 N L ' * & 2 N O 3 V ' * 8 2 ' * A ' * 2 M P C 7 ' * + k N P N k L / 2 M O 3 L N I O P O 3 K ' * 1 2 M Q 2 M N O M K L I L ' * 1 2 M 2 B U k / U L 3 O 3 V ' * & 2 M / . Q O I L N 3 2 1 0 ' * U k P L 2 B U N L ' * Q 3 k M L 3 ' * K L P & . N 2 L B 6 . 1 0 0 1 U k L ' U k P Q 2 . / L 3 ' * M O 2 2 M J L / 2 U P M 1 2 M + k N P Q L 3 B 9 / . N P k N L P O 3 K ' m 3 L M I I L 3 B . O B L N I O P L P ' & 2 Q L N L P @ B A ' * 2 M P B 9 / 2 N / J O U . M A ' 2 M F ' ; N N L 2 L 3 ' O 3 K ' * N 2 M L / L P . O U . M A ' 1 2 M F ') P I 1 L / L 2 B g / M L 3

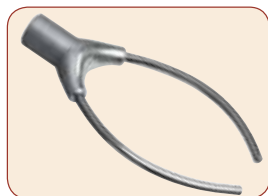
KITCHEN MASTER PRO 4-IN-1

' +:	7	; 2M	1	6	i
YABEE	*D E @EE	5	FYGHFAI @	FE	@ EE
ZBAE	D E D @ @	garde% 2L' i N2I %UOLM+kNPL L3			
ZBAE	D E D @	deeghaak%K OVNN 1% P NLMm3L/M I L3			
ZBAE	D E D @	mengarm%L NCL . NAP%O MMOP%Q/ M9/ NkNLP			
DBEE	D E D @	mengkom roestvrijstaal%O i / M2B/L * ML %O / L3' 2 1 %C7 * +kN Nk L / 5 Lit.			
@EE	*D E D @A	mengbeker glas%Q L3KLP O i / V / %O / 1 2 L P L 3 f L P L % & 2 Q N P J / * 1,5 Lit.			

*546



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



(N) MENG- EN KNEEDMACHINE - 10 liter, roestvrijstaal en aluminium legering, as en kneedarm roestvrijstaal. Werkt op dezelfde wijze als de originele Franse bakkers-kneedmachine. Gemiddelde kneedcapaciteit: 4 kg. Met afneembare mengarm en mengkom. Draaisnelheid mengkom regelbaar al naar gelang het te kneden materiaal d.m.v. afremknop

(E) & 'X' + %m7' (8' + * @E / M MZL * ML / 3K * .01 ZD1 * . // RB. 12 * 3K * U F LK 1 3L. KLP * MZL * ML / *. Q.P. M * ML * . 1 L * . R * . * ML * PZ / B. / 9FL3 NO | LPR * K OVN * 1 2 LP * (FLP. VL * 1 3L. KZV * . Q 2R * Y * V * 2 MKLM N QL * U F LK * | 3L. KLP. 3K * FL 1 f. QL * 1 2 ZV * O i / * + MZ 3. / * QLK * U 1 2 ZV * O i / * . 3 * Q * f. P2 Q * N 3VLK * Z * . FK. 3 L * 2M | ZK * UK OVN

(F) 4 () ' + * & S ; (7 J ' + * * . // 2 VL * K . 01 ZD1 B * . PCL * LM P N . ML 3 * ZB | * 9 OP N * FL / f. QL * LM OF L * 1 f ZL * C. Q 2M * KL * Q * T * P2 . VL * 1 RL33L * Y * V * 2 M L * KL * P MZ 3 * KL * / * OF L * L MPTV / . QL *

(D) + + Bm7') - * 78 * & " C & (C ' 7' * * 0 * L ZLP / LQ 3 1 2M / Q M 3K 2L 3 * / 01 ZD1 / LV 2 P03V * NL * 03K * n3LMP1 * . 0 * C7 * + kNP / L 2 M 3 V * . * Y * V * + kNF LF * . OUI / QO P03K * 4LN * M * P. CBLNI Q P * 8FL * VL N ZBK 2 / L 2 * KL * 4LN * M * P * 1. 33 * L * 3. N4LK. P * L ZV L M / M L P L 3 *

MIXER 18

7	. Q * 2M V	1	6	i
*YEZ E@A	10/4	Y GHFAI AE	FE	EE

' +:
@@ AEE

ACCESSOIRES / (CC' : "+ " % (CC' : "+ ' % Z 4' e +

7) RQ
YEZ D@@	deeghaak % K OVN N % P N . M m 3L M L 3
YEZ D@	mengkom % 1 2 ZV * O i / % O / % kNP Nk L /

' +:
YEE
F EEE



(N) MENG/KNEEDMACHINE - Wit ge! poxeerde behuizing. Mengkom, spiraal en deegbreker uit roestvrijstaal 18/10. Wanneer de roestvrijstalen beschermkap wordt geopend stopt de motor onmiddellijk. De mengkneedmachine is ideaal voor pizzeria s, etc.

(E) & 'X' + %m7' (8' + * *) N M L Q I R * . ZV * N * M ZL * ML / * @ % @ E * 1 2 ZV * O i / BCL . 1 LP . 3K * QP . / . FL * . R * M * / . 3 * & MP * MQ * 2 1 LK 2 M R * N 3 * ML * M ZL * ML / fLP * 2 * Q 3 L K *) N * 1 2 LP * 3L . KLP * 2 * KL . / U P * Q hLP 2 BLM *

(F) 4 () ' + * & S ; (7 J ' + * * . OQ / VL * Q . 3 * L Q I R * . * OF L * LM QP . / L * M QP MOP 2L - Q M * ZB | * @ % @ E * ; L * 1 MOP * . PP * M * 2 1 TK 2 M 1 L 3 M K O * 1 1 L 3 M OL * / * OF LP / L * ZB | * OF PL * ; L * O M MOP 1 T / 3VLOPL M O 3L * 1 . N ZL * XT . / L * Q OP * KL * Q hLP 2 BLM *

(D) + + Bm7') - * 78 * & " C & (C ' 7' * * J LN 0 L * L 2 * LQ 1 2 P M C 7 * @ % @ E * 4LN * M * P) L 2 / QP N . P O 3K * QP . / L * 8LP * & M P * N * M U P * M L 33 * KLP * 8L | L / VL U ZBL * M 2K * 8 2 L * & . N ZL * L 2 / 3L M 2 N Q 3 KLP * UK * 2 hLP 2 * O i *

7	. Q * 2M V	1	6	i
*Y@AE E	21/17	DG HIFDI Y	FE	XAE

' +:
@ XAEE

SEVERIN

(N) STAAFMIXER "PROFI MIX" - handig en eenvoudig te reinigen met roestvrijstalen staaf, dubbel ge soleerd met schakelaar voor 2 snelheden, toerental 16.000 r.p.m. max.

- (E) (78*&'X'+** +: 9**&'X''** 1 Q M 3K*L. R*M* /L. 3* i 2M M2/L * NL/ P1 BK OQL*2 B O/ MK* 2M i 2MUP* * QLK* LMBV B@ EEE*PQ1 *1.1 *
- (F) &'X'+* ;: 7J ' +** +: 9**&'X''**U 2L*a*1. 3200/LPLMh* 3LMM LP. FL *QLK*2B1 B2 /L2 3K OQL*. FL *2MPPQQLMOP* QD P* f2A L B@ EEE*%1 3 *1.1 *
- (D))(4&'X'+** +: 9**&'X''** . 3K/2NB/L2NMhO*FL22/L3*1 2M C7 - MCBKQ Q/L2 /2PM 2M 'J L N 2BK2/L2A3B* @ EEE* %1 2 *1.1 *

' +:	7	;MM 1	6	i
FFEE	*D@E EFE	39	FE	FEE



(N) STAAFMIXER SET - bestaande uit: staafmixer, garde, cutterbak van 0,5 liter en mengbeker, met rvs mes, 2 snelheden, toerental 16.000 r.p.m. max.

- (E) (78*&'X'+ ')** 1 Q/LM* 2M/N 3K-1 2 LFB* N2I B* OMMPQ /U *EBA*2MP * 3K*1 2 2V*Q. 1 LFB* M2/L * NL/ 1 32U B* *QLK* LMBV B@ EEE*PQ1 *1.1 *
- (F) ')8'*&'X'+* ;: 7J ' +** 1 Q/LM FL *Q/ 3VLOPB*UOLB* OMMPQ/ *EBA*2PL *LM L ORL B*/ 1L*2 I B* f2A L B@ EEE* %1 3 *1.1 *
- (D))(4&'X'+ ')**m 1 Q/LM 2M MOI 2 LFB* NLQ L3B* ZLH /L2LPLP03K*&L Q. NLPf 3*EBA*2MPB C7 *&L LFB* * J L N 2BK2/L2A3B* @ EEE* %1 2 *1.1 *

' +:	7	;MM 1	6	i
YABE	*D@E E E	39	FE	FEE



KENWOOD

kMix

(N) STAAFMIXER - zware uitvoering met metalen behuizing en roestvrijstalen mixstaaf en mes, 5 snelheden

- (E) (78*&'X'+*+*NL. FR*KORRB* 2M/1 LM/N O 2V*. 3K* M2/L * NL/Q03VLP*QO*. 3K*1 32U B*A* QLK*/L/L/
- (F) &'X'+* ;: 7J ' +** 1 2L* *LI T OVA 3*U PMA* FL *OPU L* L3*1 LM/LMQV LOPLM O NA I *L3*2 B I B*A*f2A L
- (D))(4&'X'+** N LPL*. O WNP03V*1 2& LM/J LN O L*03K* C7 *&2 M003K*&L LFB*A*J L N 2BK2/L2A3

' +:	7	;MM 1	6	i
DZEE	*DE@X E	42	FE	XEE



*548



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

NEW!



(N) STAAFMIXER - krachtig, snel en efficiënt, 2 snelheden en mengbeker met deksel
 (E) (78* & 'X' + * Q i L P O B U M 3 K L U 2 2 3 B F
 * Q L K * 3 K * V P . K O . M K * Q L 3 K 2 V * . P i 2 M / 2 *
 (F) & 'X' + * ; ; 7 J ' + * * P . Q K L * L M * O 2 3 L * . F L * * F 2 M L * L M
 . F L * O / K L * 1 T / 3 V L * V P . K O T * . F L * * O F L P / L *
 (D))(4 & 'X' + * * M F B * N B L / O 3 K * L U 2 2 3 B F
 * J L N 2 B K 2 I L 2 M 3 B & 2 L F P O V * 1 2 M I . / * O 3 K * 8 L I L /

ZWART/4; (Cm 7 : " % C j (+ Z

7	; *MM 1	6	j
*A @E E	40,5	FE	@ZE

' +:
@E AEE

WIT/i ') % 4 ; (7 C % i ' "

7	; *MM 1	6	j
*A @E	40,5	FE	@ZE

' +:
@E AEE

(N) STAAFMIXER SET - metalen constructie, krachtig, snel en efficiënt, 5 snelheden, uitgerust met 2 staven 20 en 33 cm, 3 messen, garde, mengbeker en cutterbak in opbergdoos



(E) (78* & 'X' + ') * * 1 L M / * 3 M O M 2 3 B Q i L P O B U M 3 K *
 L U 2 2 3 B F A * Q L K B L * O 2 3 L K i 2 M * Q O 3 V L P * E * 3 K F F * 1 B *
 F * 3 2 M B i N 2 I B i 2 2 3 V * Q . I L P * . 3 K * O M M P O i / 2 3 * * O I *
 (F) ') * 8 ' & 'X' + * ; ; 7 J ' + * * 3 M O M 2 3 * 1 L M / B i 2 L O P *
 Q P U 2 3 3 L B P . Q K L * L M * O 2 3 L * . F L * A * F 2 M L B * F L
 * Q 3 V L O P * E * L M F F * 1 B F * O M A O B i L O P L M O M M P O / *
 K . 3 * O 3 * O M *
 (D))(4 & 'X' + ') * * m 3 M O M 2 3 * & L M / B * M F B * N B L / O 3 K *
 L U 2 2 3 B F A * L N 2 B K 2 I L 2 M 3 B i 2 M * M Q 3 * E * O 3 K F F * 1 B *
 F * & L L P B & L Q N L P O 3 K * Z L F / L 2 B L P 2 3 *
 (O Q i . N O 3 V O I *

ZWART/4; (Cm 7 : " % C j (+ Z

7	; *MM 1	6	j
*A @EXE	34/47	FE	@ZE

' +:
@ D E E

RVS/) (' 7 ; ' *) ' ' ; % 7 : X % C 7

7	; *MM 1	6	j
*A @EXA	34/47	FE	@ZE

' +:
@ D E E

(N) STAAFMIXER PROFESSIONAL - 9 snelheden 9.000 - 18.000 r.p.m., multifunctioneel mes, komklem, snoer 3,65 meter, mixstaaf roestvrijstaal (35 cm), opbergdoos



NEW!

(E) (78* & 'X' + * + : 9 ' 7 (; * * D * Q L K *
 D E E E * @ E E E * P Q 1 B i O M O P Q L * O . K L B O i / / 1 O * R K *
 F B A * 1 B O L 3 K 2 V * . P i * M 2 3 / * M L / G A * 1 H B * M P . V L * . L *
 (F) & 'X' + * ; ; 7 J ' + * + : 9 ' 7 (; * * D * 2 M L *
 D E E E * @ E E E * M 1 3 B / 1 L * Q R F . L 3 M B * R M 1 L * K L *
 F L P O 2 // V L * Q O P / L * O / B * R K 3 * F B A * 1 B . I L * 1 T / 3 V L O P *
 G A * 1 H L 3 * 2 I B * U B L M K L P . 3 V L I L 3 *
 (D))(4 & 'X' + * + : 9 ' 7 (; * * D * V L N 2 B K 2 I L 2 M 3 *
 D E E E * @ E E E * % 1 2 3 B 6 2 / h i L I L L P B *
 N k L / h i 2 3 V L B 7 L M I . Q L / F B A * 1 B C 7 * & 2 N L P . P i *
 G A * 1 H B i O Q i . N O 3 V Q L N g M P *

ZWART/4; (Cm 7 : " % C j (+ Z

7	; *MM 1	6	j
*A @EZE	79	FE	XAE

' +:
@ A E E

GARDE/i " m % 9 : ') % C 7 ' ' 4 ' ' 7

7	; *MM 1		
*A @EZE	25,4		

' +:
@ D E E

(N) STAAFMIXER - krachtige lichtgewicht, snel en efficiënt, variabele toerental 13.000 r.p.m., uitgerust met een speciaal emulsiemes bestaande uit 4 messen, eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 16 cm

(E) (78*&'X' +*Q LPO/2NML2NBU M 3K*LU2 23N
. K O M O L * Q L K * G F E E E * P Q 1 B L ' O Z Q K ' 2 M . * Q 2 /
L 1 O / 2 1 3 2 1 * 3 2 N B V U * U O P Q . K L B L . 2 R * K L M N O L *
Q O 3 V L P U * @ * 1 *

(F) &'X' +* ;: 7 J ' +*1 2 2 1 2 L O P * Q P U 2 3 3 L / Q O P F *
Q L M M * G P T Q P . N B B ' V L P L M . 3 2 O L B P . Q K L * L M L U 2 . L B *
f 2 M L f . P 2 O L * G F E E E * % 1 3 B T ' O Z T * K ' O 3 * O M A O * G 2 /
a Y * / 1 L B P O O M L M U 2 L * K ' L 3 M L A 3 B Y O Q * Q / 3 V T L * K L * @ *
1 * K T 1 3 M O L *

(D) (4 8 * X ' + * * M P L ; L 2 N M L i 2 N B N B L / O 3 K * L U 2 2 3 N
f . P 2 O L * V L N 2 K 2 / L 2 B G F E E E * % 1 2 B 1 2 M 2 B L 1 *
Q h 2 / L 3 * 1 0 / 2 3 1 L L P Q L M N L 3 K * . 0 f 2 P & L L P 3 B 1 2 M
L 2 B U N f . C B L N I Q P L * & 2 M O F 3 * @ * 1 *

DMX 160

' +:	7	;MM 1	6	i
@AABEE	*AA@EAE	39,5	FE	E

(N) STAAFMIXER - krachtige lichtgewicht, snel en efficiënt, variabele toerental 13.000 r.p.m., uitgerust met een speciaal emulsiemes bestaande uit 4 messen, eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 19 cm

(E) (78*&'X' +*Q LPO/2NML2NBU M 3K*LU2 23N
f . P 2 O L * Q L K B * G F E E E * P Q 1 B L ' O Z Q K ' 2 M . * Q 2 /
L 1 O / 2 1 3 2 1 * 3 2 N B V U * U O P Q . K L B L . 2 R * K L M N O L *
Q O 3 V L P U * @ * 1 *

(F) &'X' +* ;: 7 J ' +*1 2 2 1 2 L O P * Q P U 2 3 3 L / Q O P F *
Q L M M * G P T Q P . N B B ' V L P L M . 3 2 O L B P . Q K L * L M L U 2 . L *
f 2 M L f . P 2 O L * G F E E E * % 1 3 B T ' O Z T * K ' O 3 * O M A O *
G 2 / a Y * / 1 L B P O O M L M U 2 L * K ' L 3 M L A 3 B Y O Q *
Q 3 V T L * K L * @ * 1 * K T 1 3 M O L *

(D) (4 8 * X ' + * * M P L ; L 2 N M L i 2 N B N B L / O 3 K * L U 2 2 3 N
f . P 2 O L * V L N 2 K 2 / L 2 B G F E E E * % 1 2 B 1 2 M 2 B L 1 *
Q h 2 / L 3 * 1 0 / 2 3 1 L L P Q L M N L 3 K * . 0 f 2 P & L L P 3 B 1 2 M
L 2 B U N f . C B L N I Q P L * & 2 M O F 3 * @ * 1 *

DMX 190

' +:	7	;MM 1	6	i
YDEE	*AA@E E	42,5	FE	AE

(N) STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, vast toerental 11.500 r.p.m., lengte mixstaaf 16 cm

(E) (78*&'X' +*i 2M . U A R * O M A B . 2 . / L K * 1 M P B U L K *
Q L K * @ A E E * P Q 1 B / L 3 V M * U Q O 3 V L P * O Q L * @ * 1 *

(F) &'X' +* ;: 7 J ' +* f L * C O N A * K L * T O P 2 M L M I M O P *
P L U 2 K * Q P / . 2 B f 2 M L * Q L * @ A E E * % 1 3 B / 3 V O L O P * K L *
N O L * Q 3 V T L * @ * 1 *

(D) (4 8 * X ' + * * 2 M 2 N L P L 2 M N M P O 3 K * O U M L I k N M I *
& M P B U M * J L N 2 K 2 / L 2 @ A E E * % 1 2 B ; g 3 V L * K L *
M Q L * @ * 1 *

MD 95

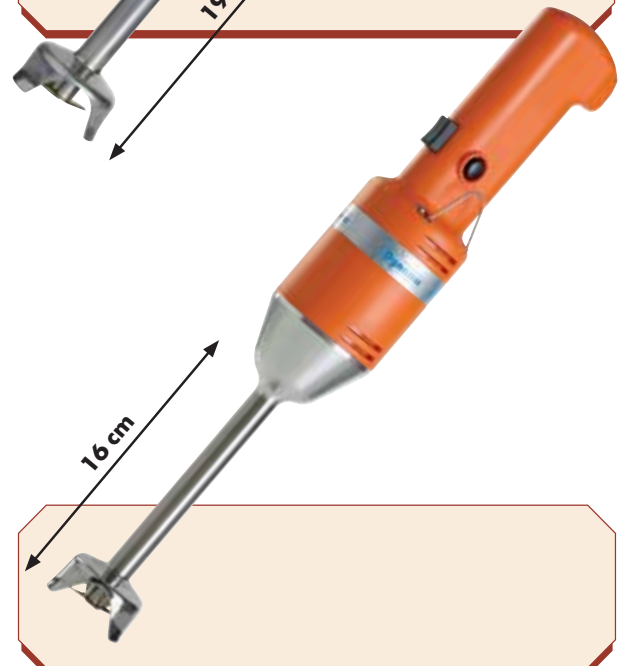
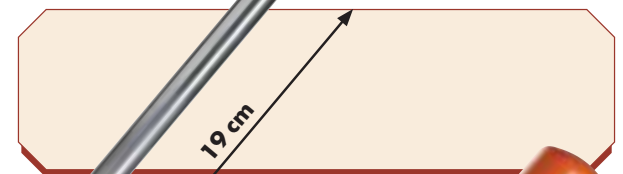
' +:	7	;MM 1	6	i
AABEE	*AA@EDA	44,5	FE	AE



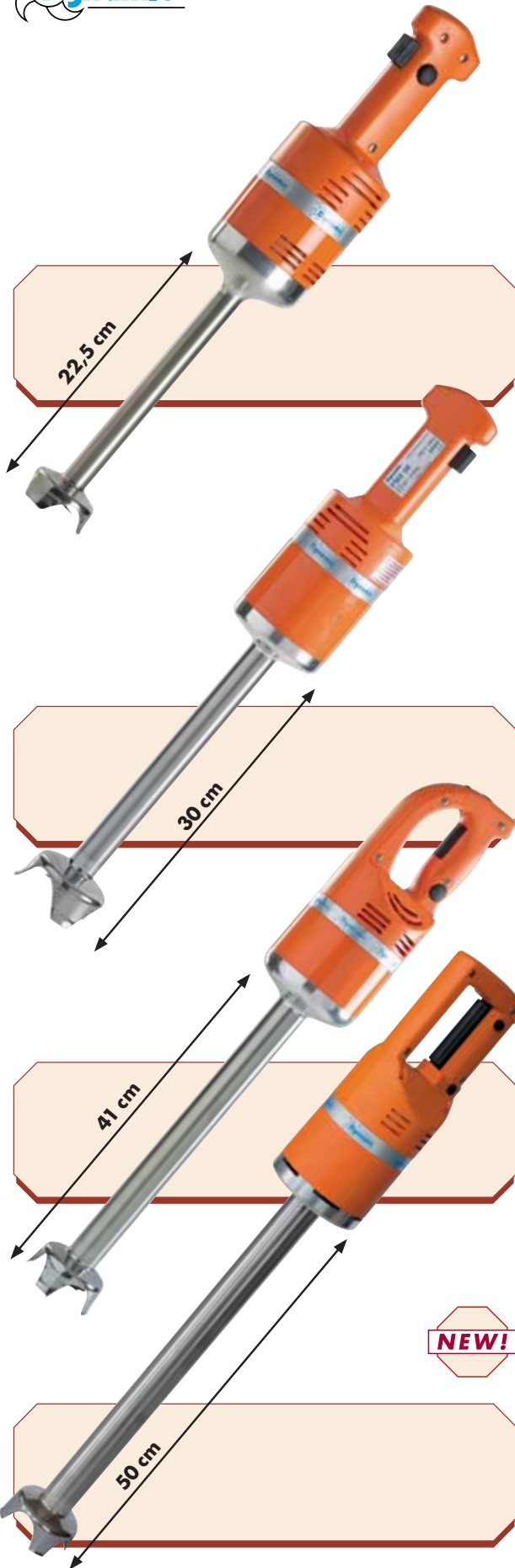
DynamiX160



DynamiX190



16 cm



NEW!

(N) STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar, dubbel ge soleerd luchtgekoelde motor met thermisch beveiligd, vast toerental 12.000 r.p.m., lengte mixstaaf 22,5 cm, is dubbel ge soleerd en thermisch beveiligd

- (E) (78*&'X'+*+* 2M . W/M*COMM3BK OOL*Z O/ MK* Z . LK*1 MP1 2MMLP1 . /CP MA K2 3B*QLK* QLK* @ EEE* PQ1 B/L3VMF UQ03VLP*Y@* BA* 1*
- (F) &'X'+* ;: 7J ' +*+* . FL *O OM3*KL* T OPZVB1 MOP*2 J* K OOL*LMFLUP 2K2Q P/. ZPLM FL *CP MA K2 3*MLP1 2 OLB* F2A L*QL* @ EEE*%1 3 B/ 3VOLOPKL*Y@*Q/ 3VTL* BA* 1*
- (D))(48*'X'+*+* 2M 2NPNL2M N /MPBK CCL/ M2 /2 PMA* /OUMLI kN/MA1 * & MP1 2MMLP1 2 NLP* 2NLP03VB* MA* J L N 2K2M L2B@ EEE* %1 Z B;g3VL*KL * MQL * BA* 1*

JUNIOR MX 225

7	;MM 1	6	j
*AA@E E	50,5	FE	XE

' +:
FFAEE

(N) STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar, luchtgekoelde motor, vast toerental 9.500 r.p.m., lengte mixstaaf 30 cm

- (E) (78*&'X'+*+* 2M . W/M*COMM3B* Z . LK*1 MPB*QLK* QLK* @ AEE*PQ1 B/L3VMF UQ03VLP*Y@*FE* 1*
- (F) &'X'+* ;: 7J ' +*+* . FL *O OM3*KL* T OPZVB1 MOP* FLUP 2K2Q P/. ZBF2A L*QL* @ AEE*%1 3 B/ 3VOLOPKO*Y@* KL*Q/ 3VTL*FE* 1*
- (D))(48*'X'+*+* 2M 2NPNL2M N /MPB/OUMLI kN/MA1 * & MPB* W /M* J L N 2K2M L2B @ AEE* %1 Z B;g3VL*KL * MQL *FE* 1*

SENIOR MX 300

7	;MM 1	6	j
*AA@EFZ	60	FE	FAE

' +:
YDAEE

(N) STAAFMIXER - voorzien van beveiligde schakelaargreep, dubbel ge soleerd luchtgekoelde motor, thermisch beveiligd, toerental 10.500 r.p.m., lengte van de mixstaaf is 41 cm of 50 cm

- (E) (78*&'X'+*+*VPZQ 2M L OPZM*COMM3BK OOL*Z O/ MK* . Z . LK*1 MP1 2MMLP1 . /CP MA K2 3B*QLK**@E AEE* PQ1 B/L3VMF UQ03VLP*Y@*Y@* 1* PAE* 1*
- (F) &'X'+* ;: 7J ' +*+*Q 2/3TL* . FL *O OM3*KL* T OPZVB* 1 MOP2 J*K OOL*LMFLUP 2K2Q P/. ZPLM FL *CP MA K2 3* MLP1 2 OLB* 2M L*@E AEE*%1 3 B/ 3VOLOPKO*Y@*KL* Q/ 3VTL*Y@* 1* O*AE* 1*
- (D))(48*'X'+*+* 2M L 2NPNL1 * N /MPVP2UBK CCL/ M2 /2 PMA* /OUMLI kN/MA1 * & MP1 2MMLP1 2 NLP* 2NLP03VB* J L N 2K2M L2B @E AEE* %1 Z B;g3VL*KL * MQL *Y@* 1* KL*PAE* 1*

MASTER MX 410

7	;MM 1	6	j
*AA@ED@	72	FE	EE

' +:
AZAE E

MASTER MX 91-500

7	;MM 1	6	j
*AA@ED	80	FE	EE

' +:
ZAE E

(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - speciaal ontworpen voor de instellingskeuken, kan gebruikt worden in pannen met een inhoud t/m 300 liter, vast toerental 11.000 r.p.m., kan zijn werk zelfstandig verrichten door middel van een console, lengte mixstaaf 53 cm

(E) (7 8 * & ' X ' + * * Q 2 / R * K L 2 / 3 L K * U P C // L M L * C | 2 V B * . 3 * Q * O L K * 2 * Q M * O Q M F E E * / 2 L B * U L K * Q L K * @ E E E * P Q 1 B * . 3 * H * / 3 L * 3 * . * & O / 2 2 A 3 * O Q Q P B / L 3 V M F U * Q 0 3 V L P * Q Q * A F * 1 *)

(F) & ' X ' + * * ; : 7 J ' + * * Q 2 / L 1 L 3 M 3 0 * Q O P * L * V P . 3 K L * O 2 2 L B * Q O M / A L * O 2 2 T * K . 3 * K L * 1 . P I 2 M * . // 3 M O ` O ' a * F E E * / 2 L * K L * 3 M 3 . 3 L B F 2 M L * U L L * @ E E E * % 1 3 B * Q O M / A F . 2 / L * L O * O P O 3 * O Q Q P M L * O 2 L * P L 3 K * 2 K 2 Q 3 . Q L * L 3 * O 2 2 L * / L M L B * 3 V O L O P * Q Q * K L * Q / 3 V T L * A F * 1 *)

(D) ((4 & ' X ' + * * 3 K L P . O U N P O 3 V * U P * J P | k N L 3 B * 2 I M 2 * L K L 1 * m N V L U * Q 2 * F E E * ; 2 M P B * U M * J L N 2 K 2 / L 2 M @ @ E E E * % 1 2 B L P * P Q 2 M M * 2 M / * K L P * Q h 2 / L 3 * . / M P O 3 V . O N O 3 . O n g 3 V 2 * O 3 K * . // L 2 B * ; g 3 V L * & 2 M O A F * 1 *)

SMX 600 TURBO

' +:	7	; * M M 1	6	j
DXABEE	*AA@YAE	80	FE	ZAE

(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - speciaal ontworpen voor de instellingskeuken, kan gebruikt worden in pannen met een inhoud t/m 300 liter, vast toerental 11.000 r.p.m.

(E) (7 8 * & ' X ' + * * Q 2 / R * K L 2 / 3 L K * U P C // L M L * C | 2 V B * . 3 * Q * O L K * 2 * Q M * O Q M F E E * / 2 L B * U L K * Q L K * @ E E E * P Q 1 *)

(F) & ' X ' + * * ; : 7 J ' + * * Q 2 / L 1 L 3 M 3 0 * Q O P * L * V P . 3 K L * O 2 2 L B * Q O M / A L * O 2 2 T * K . 3 * K L * 1 . P I 2 M * . // 3 M O ` O ' a * F E E * / 2 L * K L * 3 M 3 . 3 L B F 2 M L * U L L * @ E E E * % 1 3 B * Q O M / A F . 2 / L * L O * O P O 3 * O Q Q P M L * O 2 L * P L 3 K * 2 K 2 Q 3 . Q L * L 3 * O 2 2 L * / L M L B * 3 V O L O P * Q Q * K L * Q / 3 V T L * A F * 1 *)

(D) ((4 & ' X ' + * * 3 K L P . O U N P O 3 V * U P * J P | k N L 3 B * 2 I M 2 * L K L 1 * m N V L U * Q 2 * F E E * ; 2 M P B * O P L 3 h . N * @ E E E * % 1 2 B *)

BM SMX TURBO

MOTORBLOK LOS/(&): +4; Cm*: 7;;
 &:)' + * ' ; % 7 + * & ' X) (4) ' ;

' +:	7	; * 1	6	j
D@ABEE	*AA@Y E	30	FE	@EEE

MINI MIXSTAAF LOS/(&'X'+): ; *; 7;;
 :)' ; & ' X ' + * ' ; % 7 + * & ' X) (4) ' ;

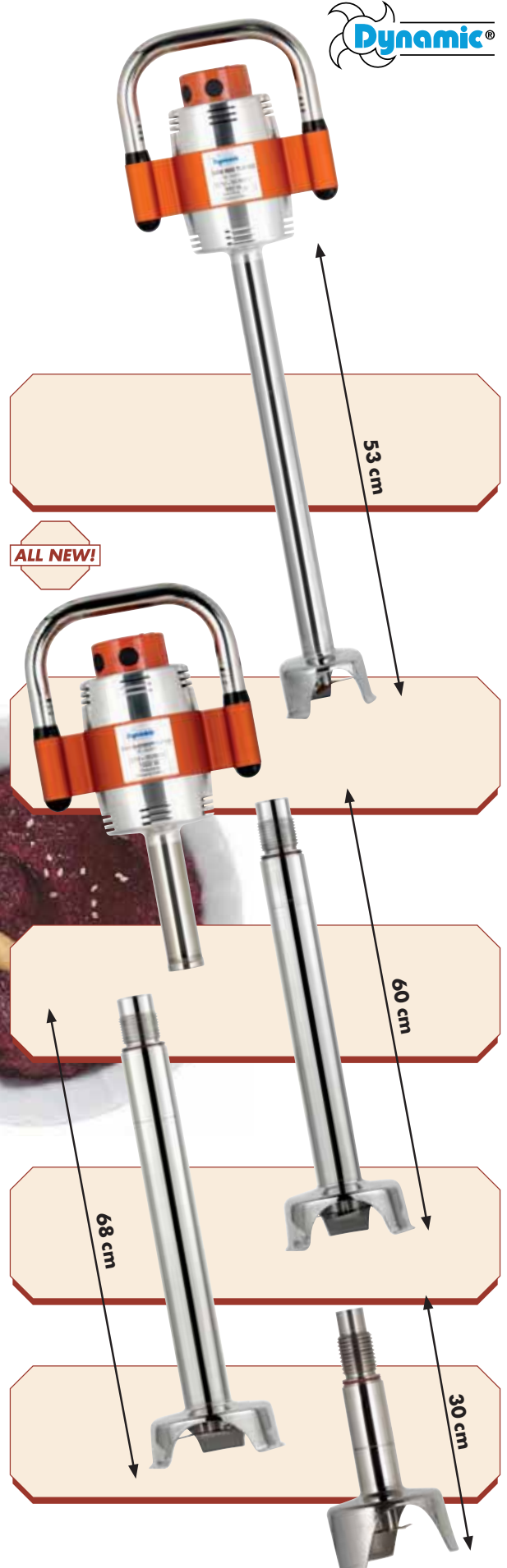
' +:	7	; * 1	6	j
EZBEE	*AA@Y A	30	FE	@EEE

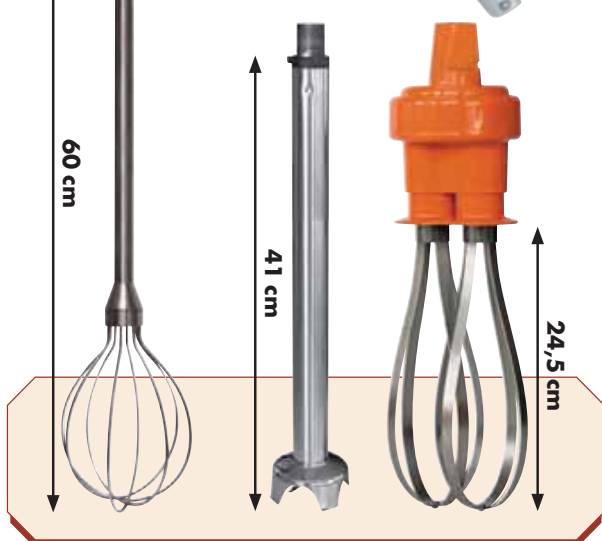
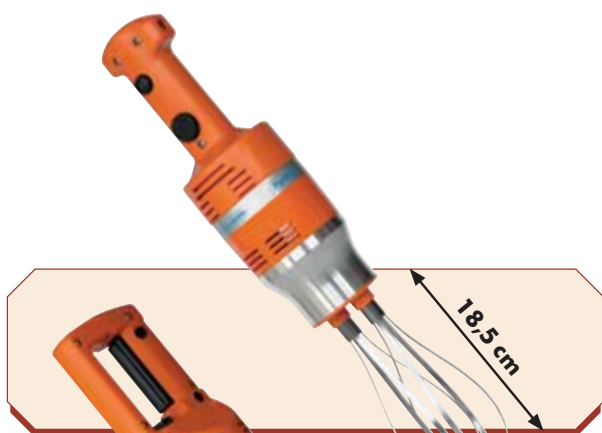
MIXSTAAF LOS/(&'X'+): ; *; 7;;
 :)' ; & ' X ' + * ' ; % 7 + * & ' X) (4) ' ;

' +:	7	; * 1	6	j
@ABEE	*AA@Y	60	FE	@EEE

MIXSTAAF LOS/(&'X'+): ; *; 7;;
 :)' ; & ' X ' + * ' ; % 7 + * & ' X) (4) ' ;

' +:	7	; * 1	6	j
AEE	*AA@Y @	68	FE	@EEE





(N) GROOTKEUKEN-GARDE - voorzien van beveiligde aan/uit schakelaargreep, variabel toerental (300-900 rpm) en luchtgekoelde motor, gemakkelijk te reinigen door eenvoudig te demonteren garden

(E) ' ; ' C) + ' C] " m * ' i 2 M L O R L K * : 7 % 99 * i 2 M B f . P 2 Q L * Q L L K * G E E - D E E * P Q I H . 3 K * . P - / L K * I M P B L . R - / L . 3 * P L 1 f . Q L * N 2 I *

(F) 9 : ') * * Q 2 / 3 T L * . f L * 2 M P P O Q M O P * 1 . P N L - . P P M T O P 2 V B * f . P 2 M O P T / L M A 3 2 O L * G E E - D E E * % I 2 B H L M I M O P P L U P 2 K 2 Q P / . 2 B * L * O M U O L M * 3 M K T 1 3 M O L * Q O P * Q Q P M P O 3 * 3 L M M R . V L * Q 0 * . 2 T * L M L 3 * M O N A * T O P 2 V *

(D) ' ; ' m) + : - C ; (J 4 ' ' 7 * * 1 2 M L N L P I M 3 * N M P V P 2 I J 1 2 M ' 7 % - N M P B / O U M L I K N M A I * & M P O 3 K * M O U 3 / L P * 8 P L N h . N P L V O / 2 P O 3 V * G E E - D E E * % & 2 B H B K 2 * 4 L L 3 M 2 L * 2 B K * h O 1 * L 2 N M P L 3 * L 2 B 2 L 3 * 2 B * . / L P * 2 N L P N 2 M . O L 2 B . 3 K L P 3 L N I Q P *

JUNIOR WHISK

7	; * M M 1	6	j
* A A @ E	50	FE	XE

MASTER WHISK

7	; * M M 1	6	j
* A A @ E Z	65	FE	EE

(N) GROOTKEUKEN-MIXER - gecombineerde staafmixer en garde met EEN motor, de Dynamic is voorzien van beveiligde schakelaar-greep, variabel toerental staafmixer max. 9000/garde max. 900 tpm, luchtgekoelde motor, uitneembare garde, ophangrekje en is dubbel ge soleerd en thermisch beveiligd

(E) C : & 4 ' 7 ' 8 * ' X ' + ' (7 8 * 4 ' () ' + * * i 2 M 3 R * 3 L * 1 M P B * . P - / L K B i 2 M f . P 2 Q L * Q L L K B * Q 0 3 V L P * 1 . I * D E E E % N 2 I * 1 . 1 . I * D E E * P Q I B K O O L * 2 B O / M 2 3 * 3 K * M L P I . / O M O M V P 2 I i 2 M * U A R * C O M M 3 B P L 1 f . Q L * Q . M P * 3 K * . * U B L * . L P R i . / * P . I L M

(F) & ' X ' + *) * 4 () ' ' + * & S ; (7 J ' + * * 1 O 2 B T * . f L * 0 3 * L O / 1 M O P B P L U P 2 K 2 Q P / . 2 B * . f L * 2 M L * K L * P M M 2 3 f . P 2 Q L B * M O L * 1 . I * D E E E % U O L M I . I * D E E * % I 3 B 2 / M 2 3 * K O O L * L M C P M A M 2 3 * M L P I 2 O L B * Q 2 / 3 T L * . f L * O O M 3 * K L * T O P 2 V * L M U O L M T L M O L B * / . Q Q P L 2 L M 2 P T * . f L * O G Q P M I O P . /

(D) & ' X ' + * 7 8 * + + j ' + m * * 1 O 2 B 2 P M I 2 M 2 B L 1 * L 2 B h 2 V L 3 * & M P B / O U M L I K N M A I K Q Q M 2 / 2 P M I 2 M M O U 3 / L P * 8 P L N h . N P L V O / 2 P O 3 V B * & 2 M O 1 . I * D E E E % + k N P O L 3 * 1 . I * D E E * O % I 3 * O 3 K * & M P N O M B J P 2 I J 1 2 M 2 N L P N 2 M N M A H 3 Q U B * + k N P O L 3 * . O i L N L / O P B K . * J L P g M 2 K * 1 2 M . 3 K I 3 / L * V L / 2 U P M

COMBI 410

7		6	j
* A A @ E E @		FE	EE

- * A A @ E E E **motorblok los** % 1 M P C / I * 3 R 1 M O P * L O / 3 O P * & M P
- * A A @ E E **mixstaaf los** % 1 2 L P M / 3 R O M 1 2 L P * L O / 3 O P * & 2 M O M 2 /
- * A A @ E E F **garde los** % 1 . M P * M / 3 R O M U O L M / 3 O P * + k N P O L 3 M 2 /

BALLON GARDE / j " m % 9 : ') % + ' 4 ' ' 7

7	; * 1		
* A A @ E E	E		

(N) COMBI STAAFMIXER - staafmixer en garde met
ÉÉN motor, voorzien van beveiligde
schakelaargreep, variabel toerental,
luchtgekoelde motor en is dubbel ge soleerd en
thermisch beveiligd

(E) C: &4'7'8*&'X'+(78*4')'+*i 2Mf 3A* 3L*1 MPB*
 . 2 / LKBi 2Mf. P2 Ql* QLK* 3PA B*K OOL*2B O/ A3*
 . 3K*MLP1 . / OMO A8VP23i 2Mf . W/A*CO/M13*

(F) &'X'+*)*4())' +*S;(7J' +** 1 QBT* FL *03* L0*
 1 AOPB*PLUP 22Q P*/ 2B* FL *2M L *KL*P MA3*f. P2 QLB*
 2/ . A8 *KO QL*LMQML A8 *MLP1 2 OLBQ 2/3TL* FL *
 CO A8 *KL* T OP2M*

(D) &'X'+* 78*+ +j '+m*1 1 Q22PM 2M 2L1 *L2h2L3*
 &MP B*OUMLI kNABKQ Q/ A2/ 2 PBT 2A M2U3/ LP*
 8 PLh. NALVO/2FO3V*03K*&MP NOMBj P2U1 2M
 2NLPL2M N AAF 3Q U



MIXERS



BLENDER
(SOUP)



WHISKS

COMBI 160

! +:	7	6	i
YD&E	*AA@EAY	FE	E



MIXERS



BLENDER
(SOUP)



WHISKS

COMBI 225

! +:	7	6	i
FA&E	*AA@E A	FE	XE



MIXERS



WHISKS

COMBI 300

! +:	7	6	i
XDY&E	*AA@ AE	FE	FAE

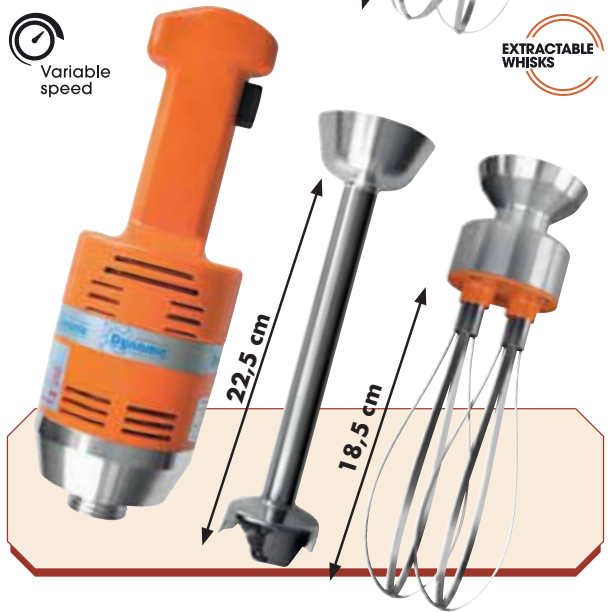
NEW!

Dynamic®

Variable speed



Variable speed



Variable speed





(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - roestvrijstalen messtel, kunststof behuizing, vast toerental 13.000 r.p.m., mixstaaf 41 cm, luchtgekoelde motor

- (E) (78 * & 'X' + * * M2/L * ML / C/ KL B' G/ M * N 0 2VB U L K * Q L L K * @ F E E E * P Q 1 B Q 0 3 V L P * 1 0 Q . Y @ 1 B' . P' / L K * 1 M P *)
- (F) & 'X' + * ; : 7 J ' + * * O M L 0 * L 3 * 2 1 B N O // V L * G/ M O L B f 2 M L * L * @ F E E E * % 1 3 B / 3 V O L O P * K O * 1 0 Q * K L * G / 3 V T L * Y @ 1 B 1 M O P P L U P 2 K 2 Q P / . P *)
- (D))(4 & 'X' + * * & L L P * . 0 * C 7 B m 0 3 M M U W L N y 0 L B f M * J L N 2 K 2 / L 2 * @ F E E E * % 1 2 B & 2 N M O Y @ 1 B ' O U M L I k N / M P & M P *)

7	; * M M 1	6	i
* F F E E @	71	FE	AE

' +:
ED E E

(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - roestvrijstalen messtel, kunststof behuizing, variabele toerental 11.000 r.p.m., mixstaaf 65 cm, luchtgekoelde motor en met ophangsteun

- (E) (78 * & 'X' + * * M2/L * ML / C/ KL B' G/ M * N 0 2VB * . K O M Q L * Q L K * @ E E E * P Q 1 B Q 0 3 V L P * 1 0 Q * A * 1 B' . P' / L K * 1 M P * 3 K * . // C P . I L M)
- (F) & 'X' + * ; : 7 J ' + * * O M L 0 * L 3 * 2 1 B N O // V L * G/ M O L B f 2 M L * f . P 2 Q L * @ E E E * % 1 3 B / 3 V O L O P * K O * 1 0 Q * K L * G / 3 V T L * A * 1 B 1 M O P P L U P 2 K 2 Q P / . P * L M f L * O G Q P M 1 O P . /)
- (D))(4 & 'X' + * * & L L P * . 0 * C 7 B m 0 3 M M U W L N y 0 L B f . P 2 Q L * J L N 2 K 2 / L 2 * @ E E E * % 1 2 B & 2 N M O * A * 1 B ' O U M L I k N / M P & M P O 3 K * 1 2 * . 3 K I 3 L *)

7	; * M M 1	6	i
* F F E E @	100	FE	YEE

' +:
F F A E E

(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER EN GARDE - met Eén motor, roestvrijstalen messtel/garde, kunststof behuizing, variabele toerental 11.000 r.p.m., mixstaaf 45 cm, luchtgekoelde motor en met ophangsteun

- (E) C : & 4 7 ' 8 * & 'X' + (7 8 * 4 ' ()) + * * M2/L * ML / C/ KL % N 2 I B' G/ M * N 0 2VB * . K O M Q L * Q L K * @ E E E * P Q 1 B Q 0 3 V L P * 1 0 Q * Y A * 1 B' . P' / L K * 1 M P * 3 K * . // C P . I L M)
- (F) & 'X' + *) * 4 ()) + * & S ; (7 J ' + * * O M L 0 * L 3 * 2 1 B N O // V L * G/ M O L B f 2 M L * f . P 2 Q L * @ E E E * % 1 3 B / 3 V O L O P * K O * 1 0 Q * K L * G / 3 V T L * Y A * 1 B 1 M O P P L U P 2 K 2 Q P / . P * L M f L * O G Q P M 1 O P . /)
- (D) & 'X' + * 7 8 * + + j ' + m * & L L P % N B L L Q L 3 * . 0 * C 7 B m 0 3 M M U W L N y 0 L B f . P 2 Q L * J L N 2 K 2 / L 2 * @ E E E * % 1 2 B & 2 N M O Y A * 1 B ' O U M L I k N / M P & M P O 3 K * 1 2 * . 3 K I 3 L *)

7		6	i
* F F E E @		FE	YEE

' +:
Y @ E E E

MINI FOODPROCESSOR - behuizing kunststof, roestvrijstalen mes, 830 ml BPA-vrije mengkom met gietsluit en handgreep, deksel met vulopening, eenvoudige bediening met ÈÈn druk op de knop, twee snelheden en Pulse-functie voor nauwkeurige controle. Kom, deksel en mes zijn vaatwasbestendig

E & '7 '9: : 8* +: C' : +* *Q/ M *O KRB MZ/L * ML / Q/ KL BZFE *1 /4 (-U LL *O i /i 2M *Q OP * Q OM 3K *N 3K /L B' /X * 2M /Q L3ZVB * 2 Q L * 3L -M N * Q P. M 3B *M * Q L K * . 3K *O /L *Q LP. M 3 *U P *Q L 2L * 3M / *4 i /B /X * 3K *O / KL * . PL *K 2N . NLP . U *

F & '7 '9: : 4:) *8 '7 (J ' + * * RQ *L 3 *Q/ M 0LB * / 1 L *L 3 * 2B B *C * KL *M f. 2 * KL *ZFE *1 / . 3 *4 (* . FL *Q 2 / 3 TL *L *M Q * FL P LOPB * O FL P /L * . FL *O FL P *Q L *Q OP * 2 O 2 KL B * L 3 M 3 L 1 L 3 M 2 Q L * VP L * a * O 3 * L O /O OM 3 B * KL O I * f 2 M L * L * M O 3 * O OM 3 * M Q D / 2 3 * Q OP O 3 * 3 M /L * GPT 2 * 4 / B * O FL P /L * M * 1 L * 3 MPT 2 M 3 M * . O * / . FL - f. 2 L /L *

D & '7 '9: : 8- +: C' : +* *J L N *O L *m O 3 M M U B * ' KL / M N I L L P B * 4 (-U L 2 * P Q L 2 M N k L / 1 2 M O V 2 FL P * O 3 K * J P 2 B ZFE *1 / 9. O 3 V FL P 1 V L 3 B 8 L 1 L / 1 2 M ' 2 B U / U B O 3 V B L 2 B U N L * : 3 L -) O N 4 L K 2 3 O 3 V B * h i L 2 J L N 2 B K 2 / L 2 M M U 3 * O 3 K * M Q D / W 3 I M 3 * U * P * L I . 1 M * m 3 M / L * N k L B 8 L 1 L / O 3 K * & L LP 2 B K * Ck / . N B L 3 V L L 2 / 3 L M

ZWART/4; (Cm7 : % C j (+Z

' +:	7	;2M	1	6	j
XD8E	*A @YEE	0,83	FGH@Zl@A	FE	YE

WIT/j " ' % 4 ; (7 C % ' "

' +:	7	;2M	1	6	j
XD8E	*A @YE	0,83	FGH@Zl@A	FE	YE

CUTTER & GROENTESNIJDER GECOMBINEERD - 3,1 liter mengkom, 950 ml mini-mengkom, deksel met extra brede vulopening, 2 snelheden 900-1750 rpm en pulse toets, standaard met 3 messen, snij- en rasp schijf, eierklopper, spatel en handige opbergdoos

E C)) ' + * 7 8 * 6 ' J ') (4 ; ' * ; ' C ' + * * F B O * 2 M P * O i B D A E * 1 / 1 2 3 2 O B / X * 2 M L I M * i 2 K * 1 O M P O C L B * * Q L K * D E E - @ X A E * P Q I * 3 K * O D / L - i 2 M N B * 1 Q L M * 2 M F * 1 3 2 U B * / 2 L * 3 K * V P . M A P * K 2 B L V V - Q . M A P B * Q M / * 3 K * M P . V L * . L *

F & (C ' 7 ' 8 ' * C " ' 7 ' * C : & 4 ' 7 S ' * * O / F B O * 2 M P B 1 2 3 2 O / D A E * 1 B * O f l P / L * . F L * O f l P O P L * K L * P L 1 Q / . V L * L I M * V P . 3 K L B * * f 2 M L * D E E - @ X A E * M O I * L M * F L * K L * O O M 3 * Q D 2 P * M Q D / L * B * 2 P T L * . F L * K 2 * O L * M 3 N * L * M P Q B * F * O M A O B * Q M M O P * K L * L O U B * Q M / * L M O M *

D C)) ' + * 7 8 * J ' & ' C 7 ' B ' + * * F B O * 2 M P + O N P N k L B * D A E * 1 / 8 2 2 + O N P N k L B 8 L 1 L / 1 2 M I M * V P L 3 * 7 . N k / U B O 3 V B * J L N 2 B K 2 / L 2 M 3 * D E E - @ X A E * % Q I * O 3 K * L Q P . M 3 * N M . M B 1 2 M * C O M M P & L L P B + O N P Q L 1 3 * U P * 2 P B * Q N M / O 3 K * Q O C i . P O 3 V O *

ROOD/+ 8%: J ' % +:)

' +:	7	;2M	1	6	j
F@8E	*A @Y@E	3,1	YDGH ZIYD	FE	FEE

ZWART/4; (Cm7 : % C j (+Z

' +:	7	;2M	1	6	j
F@8E	*A @Y E	3,1	YDGH ZIYD	FE	FEE

CREME/ALMOND

' +:	7	;2M	1	6	j
F@8E	*A @YFE	3,1	YDGH ZIYD	FE	FEE

NEW!

KitchenAid



KitchenAid





(N) CUTTER - 3 liter, speciaal geschikt voor het fijnhakken van o.a. knoflook, peterselie, uien noten, amandelen, vruchten, etc., de onderbouw is van geanodiseerd aluminium, cutterbak en messtel zijn van roestvrijstaal, de transparante deksel met vulopening is van hoogwaardig kunststof en beveiligd door middel van een microscharnelaar, met elektronische aan/uit toetschakelaar van 24V

(E) C)' +*F*/ZAP B*ML*ZKL. / O/A 3*U P* N GQZV*V. P/2 B' 32 3*Q P /LRB' 32 3 B'. / 3K B'3OMBUBOZVBLMB'1 MP* Q L* U. 3 K2LK* ,01 ZBD1 B'O i / 3K* OMBV*Q/ KL * U MZ/L * ML B'NDN* O. /ZRA*Q/ A* fLPS*PA 3 Q PL3M 3K* i ZMN GQLP*2* L OFLK*CR*1 L. 3 * U. *1 2P * i ZMB' 2M L. /A 32*: 7% 99* i ZM U Y6*

(F) C)' +*F*/ZAL B'03L* O/A 3*ZKT. /L*Q OPN NLP*1 L30B' 2/3 3*/. ZB/L*QLP ZB*KL *3 2 B*KL * 1. 3KL B*KL *UOZVBLMB' . fL * OQ L1L3ML3*. /01 ZBD1 * 3 K2TB'/. * OFL*LM* * OMA. 01 * 3ML3*Z B' OFLP /A 3 Q PL3M*. fL * P22L*KL* PL1Q2 . VL*13*1 . APL*Q/ A OL*KL*N OMA* O. /ZM* L MCP MVT* Q P*1 2P -ZMFPQOQVORF. fL *KL *O OM3* Q O 2 *11 . P.N.L.M . PP M*KL* Y6*

(D) C)' +*F*/ZAPB'L ZL*ZKL. /L*; 03VB'1 L33*1 *VLNND1 *K. * WZ*HLFN 1L3* 3*m3 Q. O NB' LMP 22 B'7 k L3B** Zi 2Q/B'B&. 3KL/B'B'9K NM3B'O i *VLNM&. NBL3-VLNyO L*. O * 3 K22.PM1 / /01 ZBD1 B'+kNP Nk L/ i 2* &L LP. O *C7 Bm/P 2NM8L 1L/. O *N N LPZ/L1 * m03 MMUB'1 ZM. Nk// WBO3V*VL 2.NLP*1 2M/ *L ZL * & 2P N M'P B'1 ZM. /L A 32 NLP* 7% - 72KLPQ 3303V- N A). M* 3* Y6*

7	;2M	1	MQ	6	i
*YEF EFE	3	F GHFZIFE	2800	FE	FXE

' +:
YYAEE



(N) KAASRASPMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, compleet met EEN schijf met gaten 3 mm

(E) C ' ' 'J +*7 8' +*3 3-FO ABV*1 . MAP2 B'Q/ A* PL LQM /B' 1 Q/LM' 2M 3L*K2 * 2MWF*1 1 *N /L *

(F) + *5 9+; & (J ' * : /2 VL*K. /01 ZBD1 * /L L3M ZL B'ZP 2* Q/ A OL B' /Z PTL* fL *03L *K2` OL* fL *A O *WF*1 1 *

(D) m ' + '4' +* * /01 ZBD1 VO Bm03 MMUB NDC/ KL B' 2K* VL /Z WP*1 2M ZLP* N.ZL *1 2MWF*1 1 *; NLP*

RAPIDE 2

7	1	6	i
*YEZ EE	FAGHIY I A	FE	EE

' +:
ADAE E

losse schijven/ Q PL*K2
K2` OL *Q OPP Q L% N.ZL3*U P*+L ZLP

7	gaten %N /L %A 0 %; NLP	W*1 1
YEZ E E	zeer fijn/very fine/tr s fin/sehr fein	
YEZ E @	fijn/fine/fin/fein	F
YEZ E	middel/medium/moyen/mittel	Y
YEZ E @	grof/coarse/grossi r/grob	
YEZ E @	extra grof/extra coarse/extra grossi r/extra grob	Z
YEZ E @	Mozzarella	
YEZ E F	Parmesaan/Parmesan	

' +:
FD E E
FD E E
FD E E
FD E E
FD E E
FD E E
FD E E



POPcorn MACHINE - roestvrij materiaal, met verlichting, vetopvangbak en eenvoudig leeg te maken bakketel welke is voorzien van een anti-aanbaklaag, ruimteverwarming d.m.v. warmtelamp en extra element in de bodem, waardoor dit apparaat tevens te gebruiken is met kant en klare popcorn

E: C: +7*(C '7' *3 3*PO KBV*1 .MP2 B1 2MP2MP2 P*
 2/NBK P2002V*1A R*. 3K*33 *M1 1LMMBL. R*M*03/. KB*
 N. KBV*CR*/. 1 Q. 3K*OMM1 *L/L1 L3/B1 N2N1 .1L *2M / *
 02MOQ *U P*QPL -GFLQ PLK*Q Q P3*

F ((+ '5* : C: +7* *L3*1 .MP2 O1 *3 3- 1RK. QLB. FL *
 2/01 23. KB B*MP2 P*P. 1. L-0 B* NOK2PL*. 3M. KN. 2L *
 QD PU 22MP*L *2K. VL B* N OW VL*Q P*/. 1 Q *LM*/1 L3M
 0 Q L1 L3M*Q OP/O . VL* .FL *Q Q P3*QPLQ PT*

D: C: +7- & (C '7' * *0 *32NMP N3KL1 *8. MP2 B1 2M
 33L3Q /LO N03VB9LMMIOW 3V N /L B1 2BU NthO. LLPL3*
 (3AN UNQ N2NMM*ML L B1 2M. 1 Q03K*4 KL3*1 /L1 L3M
 UKPL2 *03K*U P2VL* Q P3*

! +:	7	1	6	i
FYABEE	*AFXEEA	DGHIAIFZ	FE	@AEE



ROOKOVEN - roestvrijstaal, regelmatige en unieke rook-kwaliteit door het elektrische houtskool systeem

E &: m'7J * : 6'7** M2/L * ML BFL VO/ P*. 3K*032 OL*
 11 2BV*0. 2R* OM2BLK*CR*1 L. 3 * UML *L/L MP2*
 N P. % .i KO MR MA1 *

F 9 &: "+*21 B* O. 2M* 3 M3M*LM032 OL* OM30L*
 1 R L33. 3M* *R M1 L*CP. 2LMM% 2PL *L MP2 OL*

D+ C '+: 9'7**C7 BK. * h1 N1% gVL1 LN' /L1 M*
 R MA1 *LPV2M 2L FLVL /1 g 2L *03K*L2h2. P2M*
 +g0 NLP O. 2gM

! +:	7	1	6	i
AXABEE	*FEYEXE	FGHY@X@	FE	AE



ROOKOVEN - roestvrijstaal, twee roosters, verhitting door de spiritusbranders of rechtstreeks op gasfornuis

E &: m'7J * : 6'7** M2/L * ML B1M *VPK B1N. KBV*CR*
 1 L. 3 *U* /N / *OP3LP * PK2L MR* 3*V. *P. 3VL*

F 9 &: "+*21 B* FL *KLOI *VP2L B* N OW VL*1 RL33. 3M
 CP /OP *a* / /O *K2L MA1 L3MOP*U OP3L. O* *V. h*

D+ C '+J'+) *C7 Bhi L2+ MB* L2h03V*1 2M*/
 QP20 CPL33LPK LPK2L1 M OUKL1 *J . NLP*

! +:	7	1		
EE	*Z EE@	EGHYA X		



MOTMENGSEL

E & 'X'7J * &: m'7J * (6'7J *
 F C' + '5*9 & ' + * & 'X') *
 D+ C '+ & ' ; & " C 7J *

! +:	7	VP		
ZB/A	*F@YEEZ	1000		

YBFE *Z EE **losse zakken van 500 gr. mot**
 Q FL*Q V * U AEE*V 1 I 2V* N f 2V
 . *KL* 2PL *KL *PL1 Q/ L1 L3M*KL *AEE*V
 'P. MLCLOW*1 2M AEE*V +g0 NLP1 LN1 2 N03V

YBFE *Z EEX **rookkruiden 500 gr.**
 1 I L NLP *AEE*V
 NLPQ *a*W01 LP AEE*V
 +. 0 NLP *rP. OM AEE*V

YBFE *Z EEZ **rookzout 250 gr.**
 1 I 2V* . M AEE*V
 L/a*W01 LP AEE*V
 +g0 NLP . h* AEE*V



NEW!



(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal met ge! mailleerde ovenruimte en deksel, luchtdicht afsluitbaar, uitermate geschikt voor warm en koud roken, digitaal bedieningspaneel voor de diverse menuopties, temperatuur en tijdsinstelling, max. 12 uur. Geleverd met 2 roosters, (2 etages 34x25cm en 29x20cm) vetopvangschaal en rookmot schaal

(E) &: m7J * 6'7 M2/L * ML/1 2M/L3. 1L/LK* FL3* Q L* 3K*/KB. 2P2NBN2NR* O2MOL*UPN M 3K* /K* 1 I 2VBK2/2M* 3M /Q 3L/UPf. P2 O *1 L30* Q2 3 B M1 QLP. MFL* 3K*/L* LMBVB1. 1 *@ *N OP * 8L/2LPLK* 2M* *VP2//BG*U P *FYI A 1* 3K* DI E 1 H UM /L M 3*MR*. 3K* K* N2MR***

(F) 9 &: "4*13*2 1*. fl *L Q L*KL* 02 3*L.M OFLP /L* T1. 2/ BTM3 NL*a*/. 2B*Q FU 2M1 L3M K. QM*Q OP*/L* W1. VL*a* N OK*LMB*UP 2B*Q 33L. O*KL* 1 1. 3KL* 301 TP2 OL*Q OP*K2LP L * Q2 3 *KL*1 L30BPTV/. VL*KL*/. M1 QTP. MFL*L*KL*/N.OPL.B1. 1 *@ *N.OPL * ;2PT*. fl * *VP2// *G*TMVL *KL*FYI A 1*L.M DI E 1 H LM03*O * // MOP*KL*VP. 2 L*L.M03*O *a*W1 TL*

(D) +(C ' +J ' +) *C7 *1 2M1. 2/2 PM1 J . PP. 01 *03K* 8L ILB; OUM2 NBUKPN. 2 L *03K*. M *+g0 NLP3*Q M3 * VLL2/3LMBK2/2M/L *4LK2 3UL/K*U*P*LP N2KL3L* &L3k Q2 3L3B) L1 Q.P. MOP*03K*ZL2M2 M/03VB 1. 1 *@ * M3KL3 * ;2UPO3V*1 2M J 2MPP3*G*4 KL3*FYI A 1*03K* DI E 1 H 9LMMOW 3V N /L *03K*+. 0 NI M3 N /L*

7	1	6	i
* ZE F@A	FEGHY I D	FE	EE

' +: DAE E

NEW!



(N) VOEDSELDROGER - roestvrijstaal, uitermate geschikt voor het drogen van groenten, fruit, kruiden etc., voorzien van aan- en uitschakelaar en ventilatorverwarming. Temperatuur instelbaar tussen 35 en 75 graden en tijdklok van 0 tot 12 uur. Geleverd met 10 roosters 36x41 cm

(E) 9: : 8*8+, '+ M2/L * ML/B1I M1 L/R* O2MOL*UP*PR2B* fLVLMOL BU02BN.LPO *LMB* 2M 3*. 3K* W i 2M. 3K*U 3* N. MBV *)L1 Q.P. MFL* KO MOL*Q.MLL3*FA*. 3K*XA* KLVELL * 3K* *M LPUP 1 *E*M*@ *N OP * OQ2K* 2M*E*VP. M *F IY@ 1***

(F) 'C '-(;'8.'7) *2B 1B* 3f.2.3M Q FU 2M1 L3M Q OP*/L* T N VL*KL*7V01 L BU02BN.LPQ *LMB*. fl *2M/PP0QMOP* 1. P NL% PP M N OUV VL*Q Pf L3M MOP *)L1 QTP. MFL* PTV/. QL*L3M *FA*L*XA*KLVP *L M 2BOMP2 *KL* E*a*@ *N.OPL * ;2PT*. fl *E*VP2// *KL*F IY@ 1*

(D) ;'4'7 &'1)';): Cm7' +*C7 BQ 3KL *VLL2/3L M01 *)P I3L3*F 3*J L1 k LB: O M P g O M P 3*0 i B1 2M 2B*03K* (O N M P B* L 2, k U M P * 2B M /Q FL P *) L1 QLP. MOP*hi 2 NL3* FA*03K*XA*J P. K*03K*L2BLPZL 2M N /MNPf 3* E*Q2*@ * M3KL3 *J L/2U P M 2M*E*J 2MPP3*F IY@ 1*

7	1	6	i
* ZE EZE	YGHIA IYF	FE	@EE

' +: @DAEE

(N) SCHIJVEN

- Ⓔ 8" C *
- Ⓕ 8" Q ' *
- Ⓖ C ' '4'7*

(N) PLAKJESSCHIJF

- Ⓕ ;'C' +*
- Ⓖ)+(7C ' +*
- Ⓖ C 7' '8' C ' '4' *

' +:	7)RQ	11
A ÆE	YEZ @)@	1
A ÆE	YEZ @@)	2
A ÆE	YEZ @)F	3
A ÆE	YEZ @)Y	4
A ÆE	YEZ @Y)A	5
A ÆE	YEZ @A)	6

(N) PLAKJESSCHIJF MET GETANDE MESSEN

- Ⓔ ;'C' +* ') * ' ++ () ' 8"m7'6' *
- Ⓕ (6' C'C:)' (X*8'7)' *
- Ⓖ C 7' '8' C ' '4' * &') * ' ; ; ' 7 C ; '99*

' +:	7)RQ	11
A ÆE	YEZ @)8Y	4
A ÆE	YEZ @X)8	6

(N) RIBBELTJESPLAKJESSCHIJF

- Ⓔ + '44; ' C *) ; ' C' +*
- Ⓕ (6' C'C:)' (X: 78 ; (7) *
- Ⓖ + '99 ; C 7' '8' C ' '4' *

' +:	7)RQ	11
A ÆE	YEZ @Z) : Y	4

(N) RASPSCHIJF

- Ⓕ J + () '7J *8" C*
- Ⓕ + ' '4 C ' '4' *

' +:	7)RQ	11
A ÆE	YEZ @D	+	2
A ÆE	YEZ E	+F	3
A ÆE	YEZ @	+Y	4

(N) PARMESAANSCHIJF

- Ⓔ (+&' (7*J + () '7J *8" C*
- Ⓕ + ' ' * (+&' (7*
- Ⓖ (+&' (7*+ '4 C ' '4' *

' +:	7)RQ	
A ÆE	YEZ	+	

(N) R STI

- Ⓕ +e) ' * (: &&' *J (9+))' *
- Ⓖ +e) ' * (Ⓖ +e) ' * (

' +:	7)RQ	
A ÆE	YEZ F	++	

(N) STAAFJESSCHIJF

- Ⓕ 8" Q ' * 99' ' + *
- Ⓖ 4() : 7 -C))' +*
- Ⓖ) 4C '7 C ' '4' *

' +:	7)RQ	11
A ÆE	YEZ Y	'	2x2
A ÆE	YEZ A	'Y	4x4
A ÆE	YEZ	'Z	8x8

(N) REK VOOR 6 SCHIJVEN

- Ⓔ + (Cm*9: +* *8" C *
- Ⓕ : + ' -8" Q ' ' * : +* *8" Q ' ' *
- Ⓖ) 78' +*9 +* * C ' '4' 7*

' +:	7		
D ÆE	YEZ FA		





Incl. 3 schijven!
Including 3 discs!
3 disques inclus!
Incl. 3 Scheiben!



HIGH OUTPUT!



N GROENTESNIJDER - uit gegoten aluminium. Snijdt plakjes, staafjes en raspt noten, groente, kaas etc. Door het geheel wegklapbare (ook verwijderbare) bovenstuk is de machine vlug en goed te reinigen. Voorzien van diverse veiligheidssystemen en verlichte hoofdschakelaar. De groentesnijder wordt compleet met drie schijven geleverd t.w. een plakschijf van 3 mm een rasp schijf van 3 mm en een staafschijf van 8x8 mm

⑥ 6' J ') (4 ; ' C)) ' + * * 1 . K L * U * . M , 0 1 2 8 0 1 * C O M B * N L K * 3 K * V P . M A * * (* M L * O G Q . P Q P M * U M L * 1 . N 2 L * . 3 * Q * G O N . K * O 1 * G / * P L 1 F . Q L H M 2 * U 2 2 M M * M L * / L . 3 2 3 V * 1 2 M * L O P 2 R * R M 1 * . 3 K * 2 / 0 1 2 8 . M K * . 7 % 9 9 * i 2 M N C 1 Q L M * 2 M * / 2 L P * U * F 1 1 B * V P . N 2 V * K 2 * U * F * 1 1 * . 3 K * . * Q M 3 O M M P * U Z I Z * 1 1 *)

⑦ C : ' * ; S J & ' * * B M * K . 0 1 2 8 0 1 * C O Q L B P Q L B T 1 2 3 L B L U 2 X * M O * T V 0 1 L B M 3 N L B O M 3 3 L M L M * . * Q P M * O G T P 2 O P L * L . 1 M . Q L * G O 2 . 1 f 2 D L H P L 3 K * Q O * U 2 L * / * 3 L M M . V L * P . Q R L * K L * / * 1 . N 2 L * (F L * R M 1 L * K L * T O P 2 R * K 2 L P * L M M 1 2 8 * 0 1 2 8 0 1 * C O Q * T V 0 1 L * 1 Q L M . f L * 0 3 L * M 3 N L O P F * 1 1 B P Q L * F * 1 1 * L M O 3 * M 3 N L O P O M 3 * Z I Z * 1 1 *)

⑧ J ' & ' C 7 ' B ' + * * 0 * / 0 1 2 8 0 1 - J O * 8 L P : Q L P M 2 * K L P * & . N 2 L * 2 M O U / Q O O P G O N . O B L N I Q P H B * . * L 2 L * N B L / L * + L 2 2 / 0 3 V * L P I V / 2 N M & 2 M L N P L P L 3 * 2 N L P N L 2 M R M 1 L 3 * 0 3 K * N M P * 1 2 M 3 M // : . 1 Q m l Q L M M 2 M N B L 2 L N L 2 2 * F 1 1 B + L 2 D N L 2 2 * F * 1 1 * 0 3 K * M O N L 3 N B L 2 L P Z I Z * 1 1 *)

VEGETABLE SLICER 48

7	1	6	i
*YEZ EE	AZGH IAYF	FE	EE

' +:
XDAEE

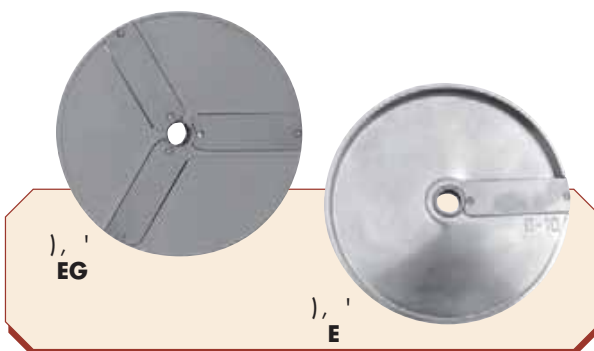


(N) SCHIJVEN (F) 8" Q ' *
 (E) 8" C * (D) C ' '4' 7 *

(N) PLAKKENSCHIJF

(E) ; 'C' + *
 (F))+('7 C ' ' + *
 (D) C ' 7 ' '8' C ' '4' *

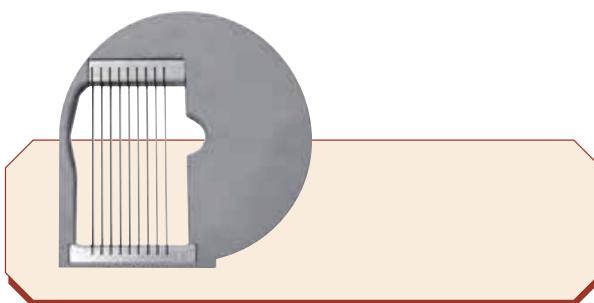
' +:	7)RQ	11
XBEE	Y@A @E	'J @	1
XBEE	Y@A @@@	'J	2
XBEE	Y@A @@	'J F	3
XBEE	Y@A @CF	'	6
XBEE	Y@A @CY	'Z	8
XBEE	Y@A @CA	'@E	10



(N) FRITES SCHIJF - voor frites 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10

(E) 9+ '7 C * '9+ , *8" C * *UP *Z* . 3K * @E * 1 1 * UL3 NUP2 B1 N.3 *
 0 LK * Z * 1 O.B. M3 * 2M * Z * . 3K * @E *
 (F) 8" Q ' ' (*9+) ' * * Q PUP2M * KL * Z * 0 * @E * 1 1 * . FL * Q . M . 0 *
 M3 N.0P * P L Q3 K . 3M Z * 0 * @E *
 (D) 9+ ') ' C ' '4' * * UKP * Z * 03K * @E * 1 1 * 9P2M B1 2M . h0 *
 VLN PL3KL3 * NBLK N.2L3 * Z * KLP * @E *

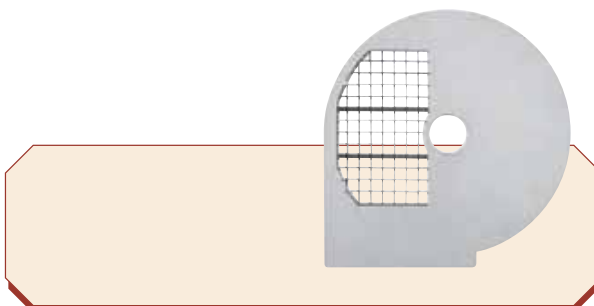
' +:	7)RQ	11
ZABEE	Y@A @ E	4Z	8
ZABEE	Y@A @	4@E	10



(N) BLOKJESSCHIJF - voor blokjes van 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10

(E) C ' 4' *8" C * *UP *Z* . 3K * @E * 1 1 * OQ B1 N.3 * 0 LK * Z *
 1 O.B. M3 * 2M * Z * . 3K * @E *
 (F) 8" Q ' ' (*C ' 4' * * Q OP * OQ * KL * Z * 0 * @E * 1 1 * . FL *
 Q . M . 0 * M3 N.0P * P L Q3 K . 3M Z * 0 * @E *
 (D) j +9 ; C ' '4' * * UKP * j kP W / f3 * Z * 03K * @E * 1 1 * B1 2M . h0 *
 VLN PL3KL3 * NBLK N.2L3 * Z * KLP * @E *

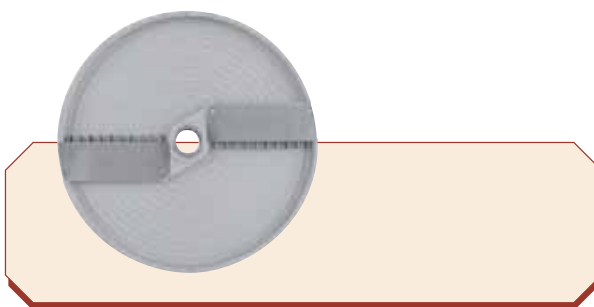
' +:	7)RQ	11
@EABEE	Y@A @ Y	8ZIZ	8x 8
@EABEE	Y@A @	8@E @E	10x10



(N) STAAFJESSCHIJF

(E) 4 () : 7 *C)) ' + *
 (F) 8" Q ' ' * 99 ' ' + *
 (D)) 4C ' 7 C ' '4' *

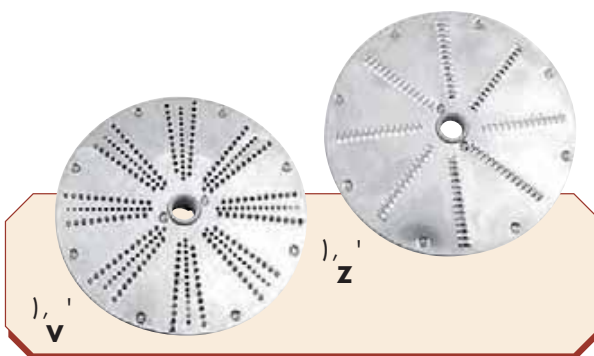
' +:	7)RQ	11
DABEE	Y@A @ Z	BA	2,5x2,5
DABEE	Y@A @ D	Y	4x4



(N) RASPSCHIJF

(E) J + () '7J *8" C *
 (F) + (' ' *
 (D) + ' '4 C ' '4' *

' +:	7)RQ	11
XBEE	Y@A @FE	Z	2
XBEE	Y@A @F@	ZF	3
XBEE	Y@A @F	ZY	4
XBEE	Y@A @FF	6	(+ & ' (7 % Z :) ' 7
XBEE	Y@A @FY	ZX	7





GAM
international

ROESTVRIJ STAAL
STAINLESS STEEL



⑨ **GROENTESNIJDER - roestvrijstalen behuizing en vulopening van speciale kunststof legering, speciale opening voor grotere en kleinere stukken. De schijven zijn van speciale roestvrije voedsel-veilige legering, geharde roestvrijstalen messen, met eenvoudige bajonetsluiting, schijven afzonderlijk verkrijgbaar. Snijdt plakjes, schijven, blokjes en frites en raspt noten, groente, kaas etc. Capaciteit: ca. 200 kg/p.u. gesneden materiaal - 160 kg/p.u. geraspt materiaal**

⑩ 6' J ' (4 ; ' C)) ' + * * M 2 3 / L * N O 2 3 V * 3 K * Q L 2 / G / M * . // R * N G Q L P * U P * Q 2 / M L P * 3 K * 1 . // L P * Q L L * J * N L * K 2 * . P L * Q L 2 / U K * - * U P 2 3 K R * . // R B * N P K L 3 L K * M 2 3 / L * * M L / 1 3 2 L B * 2 I Q L * . 3 K * K 2 L M / 1 2 3 V * Q * O R 3 L M . M N B * . // K 2 * Q 2 3 . / . f . 2 / Q L * C O M B * N L K B V P . M * . 3 K * O Q L * Q M . M B * L V L M O L B * 3 0 M B * N L L L B * L M * C . Q 2 R d * . * E E * V * N * / 2 L K * 1 . M P 2 / * . * @ E * V * N * V P . M K * 1 . M P 2 /

⑪ C : ' * ; S J & ' * 7 ' 8 ' + ' ; * * P Q * L 3 * 2 1 B F L 1 Q 2 . V L * K L * . F O O P . 3 M L 3 * . // 2 V L * Q / M O L * Q T 2 / L * 3 3 * I R K . Q L B V O / M M * K ' . / 2 L 3 M 2 8 * a * Q 2 L * V P . 3 K L * L * M Q L M M ; L * K 2 * O L d . // 2 V L * . / 2 L 3 M 2 L B 3 3 * I R K . Q L B * O N A O I * L M K T 1 3 M V L * 2 3 M 3 M 3 T * Q P * L 1 1 . 3 N L 1 L 3 M * O Q 3 L M M * 8 2 * O L * / 2 P . Q L * . O * N 2 1 * C O Q L B P Q L B T 1 2 3 L B L U D L * M O * L * / T V O 1 L * L 3 * O Q L B * N 3 N L B * O M 3 L M L M * C . Q 2 2 7 * O Q L d ± * E E * V * N * B * 1 . M B L P * Q L * ± * @ E * V * N *

⑫ J ' & ' C 7 ' 8 ' & (C 7 ' * * C 7 * J L N 3 O L B * O U . M 2 3 U k // W B 0 3 V * . O * Q L h 2 / L 3 * m 0 3 M M U B ; L V 2 F 0 3 V * 0 3 K * V L L 2 / 3 L M L K P * V P L * 0 3 K * / L 2 3 L P * M / L * 8 2 * N L 2 3 * 2 3 K * . O * L 2 3 L P * 3 2 N M P M 3 K L 3 B * / Q . 3 1 2 M M / V L L 2 / 3 L M 2 3 * ; L V 2 F 0 3 V B * V L N 3 P M M * & L L P * . O * P M L 2 1 * M N B * K 2 * h 2 N L 3 K * N B L 2 K L 3 B * O V L 3 Q 2 1 / 2 N * O U L M L 3 * 0 3 K * ; L 3 * 1 2 M M / * 4 . 3 L M 6 L P N O B * N L 2 3 * L * 3 . N * j 0 3 N * L Q P . M 2 U P O P * N B L 2 K L M B L 2 0 M / / * J L 1 k L * 2 3 * j k P U L B * N L 2 3 B * M J O N L 3 * 0 i * m Q h 2 3 M L N 2 2 M 3 B * . * E E * V * Q * M 3 K L * + L 2 3 B * . * @ E * V * Q * M 3 K L *

CUOCOJET

7	1	6	j	+
*Y@AEE	A G H I Y I A A	FE	AAE	ZY@EE

VOLANO



Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE - hoogwaardig zwaar aluminium gel'poxeerde legering, slijpparaat ingebouwd, snijdikte instelbaar 0-2,6 mm, volledig handbediend, geen stroompunt nodig, optimale kwaliteit en uitstraling zijn de belangrijkste kenmerken van deze machine (standaard zonder voet)**

Ⓔ ;'C' +* *1 . KL* UNL . FR* . 01 2321 1 2M1Q I R'UB2N2VB' /2LPQPI 2MP. QK* /L. 323V* . 3K*1 LLMK1 . 3K23V* . 32M2 3* PL' 02L1L3M2 /2L'M213L *E- B *1 1 B'ML *03222 *0/R'N 3K- QLP. NAK* . 3K*K L *3 N2LLK'L/L N2 . / 33L N2 3B'ML *Q/ KL* N PQL3LP*2 *002'23*U PL'UL KAL* N PQ OM23VB' 2MCP MA N2 3*23V* . P 03K'ML *Q/ KLB' Q2 01 * 0 . /2R* . 3K*QPL L3M2 3*1 . 1L* M2* . * Q 2 /1 . N2L*GM3K. PK* 2M OM3KH

Ⓕ)+(7C ' +* *UOP2 OTL *L3* . 01 2321 *LQITL* . FL *Q2 L *L3* . 2BV. P. 3M *RV23L* . O /M N2BLMMR. VL *P. QKLB* 3* L2 N2 3L1L3M 1 Q2M1 L3M . 3OL B'2*3R* *Q *KL* OP. 3M/L N2 OLB03* . W N2OP*2 PQ PT* 2 Q22* *L'N F. 2*KL* /Q LP. N2OP* . P/L'N 3 N 3M KL* / * /1L'L M2O OP *Q PU 2B' OQ *PLV/ . QL *E- B *1 1 B'03L*1 . N2L *P OD N2B'2KL N2 M2L *L'M L2 QL *GM3K. PK* . 3 *Q2KH

Ⓖ (9C 7') - & (C '7' * *N2PL M/M 0 *LQIR*Q N2N2M1 ' 01 2321 *03K* MN2M2L3B'K2 * & . N2L *V. P. 3M P M O /M *RV23L *03K *L2BU N *L232/03VB' 2K'f 3* . 3K*Q N2 Q2L3*03K *CP. O N2L23* N2 1 Q231 N2K2 *L23VLO O M2 N2L23' P2 N203V* fLPL2BU N2K2 ' PQL2M2 *4LK2.33L3KL3*03K *L'2 *K2L3* N22M2KL'P' . PL *L'P M N22M2PL *E- B *1 1 B' Q2 . /L *QO . /2'03K* P L L3M2 3*1 2 N2M2 *6P M2L *K2 L' OU N22M . N2L *GM3K. PK* N2L *90 H

' +:	7	Wmes%Q. KL% OMA 0%&L LPmm	1
FDAEE	*YEF AE	250	A@GHIA I Z
ABEE	*YEF FEE	300	XYGHI EIX
	VOET/) (78% " 8%		
' +:	7)RQ	1
ZDAEE	*YEF F@E	6 /3 * AE	ZEGHIFIY
ZDAEE	*YEF F E	6 /3 * FEE	ZEGHIEIAE



(N) VLEESSNIJMACHINE - de basis van de CaterChef Profi serie is vervaardigd van gegoten aluminium, de mesbeschermplaat en dikte/glijplaat zijn voorzien van Teflon coating. Algemene kenmerken: **CARBON** staal extra gehard holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte 0-12 mm en ingebouwd slijpparaat, voorzien van extra zware motor wat ook het snijden van o.a. kaas mogelijk maakt, meer ruimte tussen het mes en de motor. En de slede is eenvoudig kantelbaar voor gemakkelijke reiniging

(E) ' ; ' C) + ' C * ; ' C ' + * * . N C . M P C N L U Q P U Z / 2 L P * 1 L * 2 M * *
O L * U . M / 0 1 2 3 2 1 B 7 M L * Q / K L * V O . P K * 3 K * Q / M * U P * / 2 L * P L *
U R L L 3 * 2 M * L U 3 * . M B V * J L 3 L P . / N P . M P 2 M d
C (+ 4 : 7 * M L / L I M * N P K L 3 L K * N // i * V P 0 3 K * 1 3 2 U B *
3 K B O 0 * P L V O / M 3 * U M 2 I 3 L * / 2 L * U P 1 * E - @ 1 1 * . 3 K *
V P 2 K 2 V * K L f 2 L * O 2 M 2 B B L * O 2 3 Q K * 1 2 M L I M * N L . F R * 1 M P * / *
U P * M L * O M B V * U N L L B 1 2 M * P L * K 2 M 3 L * U P 1 * M L * Q / K L * M *
M L * 1 M P * 3 K * M L * P . K L * . 3 * / * M U P L . R * / L . 3 2 V *
(F)) + (7 C ' + * S ; ' C) + ' Q ' * * N ' O L * C . M P C N L U Q P U Z
M 3 N L O L * L M 2 P T * . F L * O 3 L * Q L * K L * U 3 M * K . 0 1 2 3 2 1 B / L *
Q P M V L - / 1 L * L * M * Q / ' O L * Q O P * / M 3 N * 3 M Q P T F O * 0 *
P L f M 1 L 3 M T U 3 * C . P . M P 2 M O L * V T 3 T P . / d * O M A O * K L *
M P P L * F L O L * L I M * K O P 2 L 3 * . 2 P C (+ 4 : 7 ' B P T V / V L *
3 K B O * K L * / T Q 2 L O P * K L * M 3 N L * K L * E * a * @ * 1 1 * L M *
1 L O / V L * . Q Q P L 2 * 3 M P O 2 M 3 * T * O 2 3 * K * O 3 * 1 M O P L I M *
/ O P * T V . / L 1 L 3 M Q O P * / * K T O Q L * K L * U P 1 . V L B . F L * Q O * / *
K 2 M 3 L * L 3 M * / * / 1 L * L * M * 1 M O P L * M L * Q P L . O * Q O M
T V . / L 1 L 3 M Q O L P * Q O P * O 3 * 3 L M M R . V L * U 2 L * *
(D) (9 C 7 ') - & (C 7 ' * * L K L P C . M P C N L U P U Z
(O U N B 2 M . N B L * 4 . 2 * 0 * (/ 0 1 2 3 2 1 V O B * K L P *
& L L P N O M N O C L * O 3 K * / M M * U * P * / 2 L * 2 B K * f P V L L N L 3 B *
1 2 M * L U 3 * 4 L N 2 N O 3 V * (/ M L 1 L 2 L * & L P 1 . / d c (+ 4 : 7 *
M N M I M * V L N 6 P M M * & L L P * M U 1 3 / L * + L V L / O 3 V * K L P K 2 1 L *
N 2 L 3 * f 3 * E - @ * 1 1 * O 3 K * N L 2 V L P g M L 2 V L O O M *
. 0 V L M M M M 2 M I M * N L P L 3 * & M P * O N h 0 1 * N B L 2 L 3 *
f 3 * m g L B 1 2 M L N P (O M 3 K * f 3 * K L P m / 2 V L * h 0 1 * & M P O 3 K *
K 2 j 2 V L * 1 . 3 3 * 0 N 1 2 3 2 3 * U P L 2 B L 1 2 B U N * + L 2 3 2 / O 3 V
*

(N) Schuin model, mes 250 mm

- (E)** J P . f 2 R * U L K B * W * 1 3 2 U * A E * 1 1 *
- (F)** . P V P . f 2 V B * W * O M A O * A E * 1 1 *
- (D)** N g V N B 2 M * W * & L L P * A E * 1 1 *

PROFI 250 SR

7	1	6	j
* ZE Y A	F G H A Y I Y	FE	FEE

' +:
DY A E E

(N) Schuin model, mes 300 mm

- (E)** J P . f 2 R * U L K B * W * 1 3 2 U * F E E * 1 1 *
- (F)** . P V P . f 2 V B * W * O M A O * F E E * 1 1 *
- (D)** N g V N B 2 M * W * & L L P * F E E * 1 1 *

PROFI 300 SR

7	1	6	j
* ZE Y F E	F D G H I @ A E	FE	FEE

' +:
@ X A E E

(N) Recht model, mes 300 mm

- (E)** 6 L P A . f U L K B * W * 1 3 2 U * F E E * 1 1 *
- (F)** . P K P 2 M * W * O M A O * F E E * 1 1 *
- (D)** J P . K N B 2 M * W * & L L P * F E E * 1 1 *

PROFI 300 RR

7	1	6	j
* ZE Y F F	F D G H I @ A E	FE	FEE

' +:
@ Y A E E

(N) VLEESSNIJMACHINE - algemene kenmerken:
hoogwaardige roestvrije legering holgeslepen
kwaliteitsmes, traploos instelbaar van 0-15
mm, schakelaar met controlelampje,
slijpparaat ingebouwd
(alleen bij type 195 SR los)

- (E) ' ; ' C) + ' C * ; ' C ' + * * V L 3 L P . / N P . M P 2 / M d M 2 3 / L *
 . 3 K 2 1 K * . 0 1 2 3 0 1 * U 2 2 N B 1 2 N * 0 . / 2 R 1 N // i * V P 0 3 K *
 Q . K L B * 3 / M 0 0 * P L V 0 / M B * M 2 1 3 L * / 2 L * E - @ * 1 1 B *
 1 . 2 * i 2 N . 3 K * 2 K 2 . M P * 2 / N B V P 2 3 K 2 3 V * K L F 2 L * C O 2 M 2 *
 G I L Q 2 8 * @ D A * + H
- (F)) + (7 C ' ' + * S ; ' C) + Q ' * * . P . M P L * V T 3 T P . 0 i d L 3 *
 . / 2 V L * K . 0 1 2 3 0 1 * T / I T B 3 3 * I R K . Q L B * O M A 0 * . F L *
 . W J M V L * 3 . F L B * O Q L * P T V / Q L * K L * E - @ * 1 1 B 2 3 / M P P O Q U O P *
 . F L * F R . 3 M K L * 3 M / L * 0 1 2 3 0 1 B . W J M O P * 2 P Q P T *
 G I L Q 2 8 * @ D A * + H
- (D) (9 C 7 ') - & (C ' 7 ' * * / M L 1 L 2 3 L * & L P 1 . / L B . 0 *
 N N L P 2 / L B 3 2 N P M 3 K L B L / 1 2 P M Y / 0 1 2 3 0 1 - ; L V 2 P 0 3 V B *
 N N M L N 2 3 3 L * Q O . / 2 M I L L P * N B 2 3 M P L * 3 * E - @ *
 1 1 * M U 3 / * L 2 3 M / O P B * N M P 1 2 3 M 3 M / ; . 1 Q B *
 N L 2 J Q Q P . M L 2 3 V L Q O M G O L P * @ D A * + H

(N) Schuin model, mes 195 mm

- (E) J P . f 2 R * U L K B W 1 3 2 U * @ D A * 1 1 *
- (F) . P * V P . f 2 7 B W * 0 M A 0 * @ D A * 1 1 *
- (D) N P y N B 2 7 B W * & L L P * @ D A * 1 1 *

MACH 195 SR

' +:	7	1	6	j
FXAEE	*YEF EEZ	XGHFYIFZ	FE	@F

(N) Schuin model, mes 220 mm

- (E) J P . f 2 R * U L K B W 1 3 2 U * E * 1 1 *
- (F) . P * V P . f 2 7 B W * 0 M A 0 * E * 1 1 *
- (D) N P y N B 2 7 B W * & L L P * E * 1 1 *

MACH 220 SR

' +:	7	1	6	j
YFDDE	*YEF EEX	F@G HFXIYF	FE	@YE

(N) Schuin model, mes 250 mm

- (E) J P . f 2 R * U L K B W 1 3 2 U * A E * 1 1 *
- (F) . P * V P . f 2 7 B W * 0 M A 0 * A E * 1 1 *
- (D) N P y N B 2 7 B W * & L L P * A E * 1 1 *

MACH 250 SR

' +:	7	1	6	j
YEDE	*YEF EE	F G H I Y I A E	FE	Y A





(N) Schuin model, mes 250 mm

- (E) J.P. f. 28' U.L.K.B.W. 32U * AE*11*
- (F) .P.V.P. f. 28' B.W. O.M. O* AE*11*
- (D) N.R.G.V. N.B.28' W.&L. LP* AE*11*

MACH 250 SR ECONOMY

7	1	6	j
*YEF EED	FAGHY IYZ	FE	@ZA

' +:
A@AEE



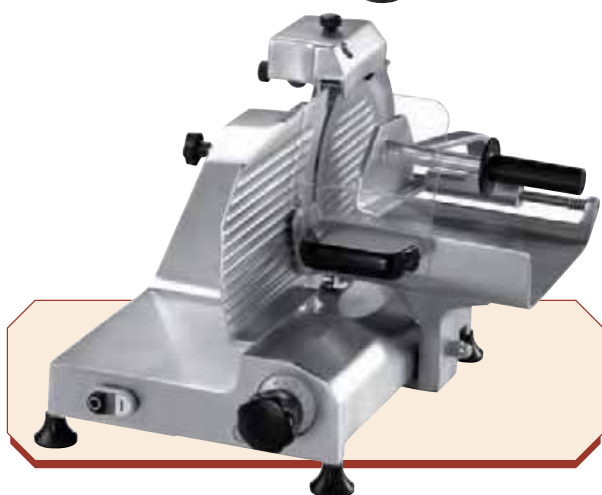
(N) Schuin model, mes 300 mm

- (E) J.P. f. 28' U.L.K.B.W. 32U *FEE*11*
- (F) .P.V.P. f. 28' B.W. O.M. O*FEE*11*
- (D) N.R.G.V. N.B.28' W.&L. LP*FEE*11*

MACH 300 SR ECONOMY

7	1	6	j
*YEF E@E	YFGHY IAE	FE	YA

' +:
Z@EEE



(N) Schuin model, mes 300 mm

- (E) J.P. f. 28' U.L.K.B.W. 32U *FEE*11*
- (F) .P.V.P. f. 28' B.W. O.M. O*FEE*11*
- (D) N.R.G.V. N.B.28' W.&L. LP*FEE*11*

MACH 300 SR

7	1	6	j
*YEF EEY	YXGHA I	FE	FEE

' +:
@EYEEE



(N) Schuin model, mes 350 mm

- (E) J.P. f. 28' U.L.K.B.W. 32U *FAE*11*
- (F) .P.V.P. f. 28' B.W. O.M. O*FAE*11*
- (D) N.R.G.V. N.B.28' W.&L. LP*FAE*11*

MACH 350 SR

7	1	6	j
*YEF EEA	YXGHA IXA	FE	FEE

' +:
@ D EEE

(N) Recht model, mes 250 mm

- (E) 6LPA. f. 28' U.L.K.B.W. 32U * AE*11*
- (F) C. O.Q.*K.P. 28' B.W. O.M. O* AE*11*
- (D) J.P.K. N.B.28' W.&L. LP* AE*11*

MACH 250 RR VERTICAL

7	1	6	j
*YEF EEF	YXGHAEI AE	FE	E

' +:
Z@EEE

(N) AFDEKHOES - rol 25 stuks

- (E) +:)'C)'6' *C: 6'+*P //i 28' A*Q L *
- (F) C: 6'+) +*P O/L. O*.fL * A*Q L *
- (D) C)Z(48' Cm 7J *+ //L* 28' A* M | *

7	1.1 * * 1		
*XEE E A	XA		

' +:
@ BAE

195 SR



Ⓝ VLEESSNIJMACHINE - De basis van de CaterChef serie is vervaardigd van gegoten aluminium. De slede, mesbeschermplaat en dikte/glijplaat zijn van geanodiseerd aluminium. Algemene kenmerken: CARBON staal holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte 0-12 mm en ingebouwd slijpparaat (los bij 195 SR). Schuine opstelling voor de beste resultaten

ⓔ ' ; ' C) + ' C * ; ' C ' + * * . N i 2 M . * Q L * U . M / 01 2301 *) N * . P P 2 V L B Q / K L * V O . P K * . 3 K * Q / M * U P * / 2 L * P L * 2 * 3 K 2 L K * . 01 2301 * J L 3 L P . / * N P . M P 2 K A d C (+ 4 : 7 * M L / N // i * V P 0 3 K 1 3 2 U ° C 3 K B O 0 * P L V O / K A 3 * U M B I 3 L * / 2 L * U P 1 E - @ 1 1 * . 3 K * V P 2 K 2 3 V * K L F 2 L * O O 2 M 2 * G L Q P . M A R * 2 M @ D A * + H * J P . F 2 B * U L K * U P * M L * Q . M L O M

ⓕ) + (7 C ' + * S ; ' C) + Q ' * * . * Q L * K L * M O * L * M A 3 N O P ° C . M P C N L U L M L 3 * . 01 2301 * ; L * N P 2 M B Q P L - / 1 L * L M L * Q / M A O * * M A 3 N L * 3 M L 3 * . 01 2301 * . 3 K 2 L ° C . P . M P 2 K A O L d C O M A O * . 2 P C (+ 4 : 7 * L M F L * 0 3 L * U D M V L * 3 . F L B * O Q * P T V / Q L * K L E - @ * 1 1 * U M O P * 2 P Q P L * G T Q P T 1 L 3 M Q O P * @ D A * + H * & K c / L * Q P V P . F 2 B

ⓓ (9 C 7 ') - & (C ' 7 ' * * 4 . 2 * 0 (01 2301 V O * 8 L P * N 2 M M 3 B * & L L P N D M G / M M * 0 3 K * N B 2 M M 3 V / L 2 M / N L * 2 3 K * 0 * . 3 K 2 2 P M 1 * (01 2301 * / M L 1 L 2 B L m L 3 3 h L 2 N L 3 d N / N 2 M M & L L P * 0 ° C (+ 4 : 7 * 2 1 B * N B 2 M M M F L * 3 E - @ * 1 1 * M U L 3 / * L 2 B M / O P * N L 2 J O Q P . M B I 0 2 * G L Q P . M Q L 2 * @ D A * + H * & K L / N P g V N B 2 M M

CATERCHEF 195 SR

' +:	7	Wmes%Q/ KL% OMA O%&L LPmm	1	6	j
DEEE	* ZE @A	195	DGHFDI Y	FE	@ E

CATERCHEF 220 SR

' +:	7	Wmes%Q/ KL% OMA O%&L LPmm	1	6	j
F EEE	* ZZ F E	220	F GHYAI Z	FE	@ E

CATERCHEF 250 SR

' +:	7	Wmes%Q/ KL% OMA O%&L LPmm	1	6	j
F AEE	* ZZ F A	250	FZGHYXI Z	FE	@ZE

CATERCHEF 300 SR

' +:	7	Wmes%Q/ KL% OMA O%&L LPmm	1	6	j
AXAEE	* ZZ FFE	300	Y GHAFIFF	FE	AE

*568



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

ALL NEW!



PROFI
line



250

TANDWIEL AANDRIJVING
GEARDRIVE TRANSMISSION



275

(N) VLEESSNIJMACHINE - motorhuis, schuifplaat en grondplaat van robuust metaal, schuin geplaatst snij-opstelling, met 2 roestvrijstalen messen glad en kartel, 190 mm, eenvoudig verwijderbaar, traploze instelling van de snijdikte van 0-15 mm, verlichte aan-/uitschakelaar

(E) ' ; ' C) + C * ; ' C ' + * * 1 M P . 2 V B O L * 3 K * . W A R * M Q U N L . F R * K O R R 1 L M B 3 7 M Q 2 2 3 * U J K B I 2 M * M 2 L * * M / C / K L * 1 * M * . 3 K * L P . M K B W @ E * 1 B L . 2 R L 1 F . O L B M 2 I 3 L * * U 2 L * . K O M Q L * E - @ * 1 1 B 2 0 1 2 . M K * 3 % W i 2 N *

(F)) + (7 C ' + * S ; ' C) + Q ' * * O M P 1 M O P B C / ` O L * K L * C O M L * L M K L * O L * L 3 * 1 T M / P C O M B Q 2 2 3 * 2 3 / 2 T L * K O * C P K O 2 2 2 * 2 3 N L P B . F L * * / 1 L * L 3 * 2 1 * 2 L * L M P . 3 M L B * W @ E * 1 1 B U 2 L 1 L 3 M K T 1 3 M Q L B P T V / V L * L 3 * 3 M 2 0 * K L * / T Q 2 L O P * K L * O Q L * K L * E - @ * 1 1 B * 2 M P P O Q M O P 1 . P N L . P P M F L * F R . 3 M 0 1 2 B L O I *

(D) (9 C 7 1) - & (C ' 7 ' * * 8 M P V L N 6 O L B I 3 N / V * i 2 * J P O 3 K Q . M M * 2 3 * P C O M P * & L M / : O U N P O 3 V B * N P 3 V M / O 3 V * K L * * N B L 2 K V O M * V . P . 3 M P M Q 2 . / L * ' P V L C B 2 L B 1 2 M * C 7 * m 2 3 V L 3 * V . M M O 3 K * j L / L 3 N 2 U B * W @ E * 1 1 B / L 2 N M L 3 M L P 3 O P B * 2 3 M / O 3 V * K L P * N B 2 M M 2 P L * F 3 * E * Q * @ * 1 1 B C L O N M M P * 2 3 - (0 - N M P *

7	1	6	i
*DGE EFZ	ZGHFDI Z	FE	@ZE

' +:
DAEE

(N) SNIJMACHINE - basis vervaardigd van gegodiseerd gegoten aluminium met extra groot afzetplateau, tandwiel aangedreven en daardoor ook geschikt voor o.a. kaas., extra gehard holgeslepen stalen mes met groeven voor optimale snijkwaliteit, traploos instelbare snijdikte 0-16 mm, meer ruimte tussen het mes en de motor, slede en mesbeschermlaat eenvoudig te verwijderen voor gemakkelijke reiniging

(E) ' ; ' C) + C * ; ' C ' + * * O L * U 3 K 2 L K * . M . 0 1 2 2 0 1 * i 2 M * L I / A - / . P V L * F L M B V * Q / L B V L . P M A 3 1 2 2 3 * V P . 3 M N D N * ' O . 2 M * O M / * U P * N L L B 1 I / A * N P K L 3 K * M L / 1 3 2 U * 2 M * Q L 2 A P F L * U P N D N * O . 2 M * O M B V * P L O / A 3 K B O O * F L V O / M 3 * U M M 2 I 3 L * / 2 L * U P 1 * E - @ * 1 1 * 3 K * V P 2 K 2 3 V * K L F 2 L * C O 2 2 2 2 B 1 2 M * 1 F L * K 2 M 3 L * U P 1 * M L * O * K L * M * M L * 1 M P B * P . K / L * 3 K * 1 3 2 U * C P M M 2 3 * Q . M * . 3 * C * 2 1 Q R * P L 1 F L K * L . 2 R * U P L . R * / L . 3 2 3 V *

(F)) + (7 C ' + * S ; ' C) + Q ' * * P Q * L 3 * . 0 1 2 2 0 1 * O / T * O * * Q R L 2 3 * 3 K 2 T B / P V L * O Q Q P M K L * / 1 L * F L * K O O L * P O L 1 L 3 M 2 * C O / L B . K . Q M * Q O P * / * U P 1 . V L B / 1 L * L 3 * . 2 P * . F L * P . 2 3 0 P L * Q O P O 3 L * O Q L * Q 2 . / 2 T L B P T V / V L * L 3 * 3 M 2 0 B T Q 2 L O P * K L * O Q L * K L * E - @ * 1 1 B * Q 0 * V P . 3 K * L Q L * L 3 M 2 * / * O M O * L M M M O P B * O F P L * / 1 L * L M A N P 2 M 3 M U 2 L 1 L 3 M K T 1 3 M Q L * Q O P O 3 * 1 L 2 / L O P 3 L M M R . V L *

(D) (9 C 7 1) - & (C ' 7 ' * * O 2 * . 0 * L / 1 2 P M 1 * . 0 1 2 2 0 1 K R O I V O * 1 2 M L M A * V P F L P * L F . O U N L B * h . N B P . K V L P 2 C L 3 * O 3 K * K . N L P . O N L K P 1 g L * V L 2 / 3 L M L I / A * V L N 2 P M M A B V L N 2 U L 3 L * M N N N Y I L L P * 1 2 M 2 / L 3 * U P * Q 2 . / L * N B 2 M M O . 2 M * 1 2 M L 3 / * L 2 3 M / Q P L * N B 2 M M 2 P L * E - @ * 1 1 B V P F L P L P / O M 3 K * h i 2 N L 3 * & L L P * O 3 K * & M P B J / L 2 M O 3 K * m 2 3 V L 3 N O M Q / M M * H O P L 2 3 U N L 3 * + L 2 2 2 0 3 V * L 2 N M M O * L 3 M L P 3 L 3 *

TOP 250

7	1	6	i
*YEF @@E	FZGHIAYFYF	FE	E

' +:
DAEE

TOP 275

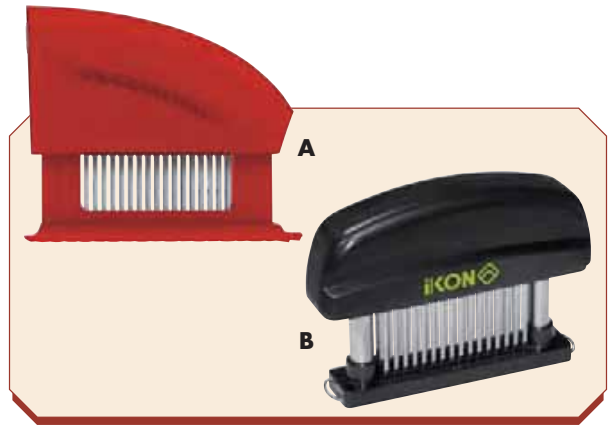
7	1	6	i
*YEF @ E	Y@GHIAYFYF	FE	E

' +:
XYAEE

N VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)

- E &' () ' 7 8 ' + ' Z ' + * ' Q / M B 1 . 1 L * M L * 1 L . M 1 P L * M 3 K L F B * M M P . 3 K * . F L * 1 2 3 V * M L B 1 2 M A @ M 2 B / L * M L / Q . K L * G * H H
- F () ' 7 8 + " ' + * 5 * 6 (' 7 8 ' * * Q / M O L B P L 3 K L H * F M L * F 2 3 K L * Q O * M 3 K P L B * Q O * . f O P L O L * L * M V . V 3 L H * K O * M A 1 Q * K L * O 2 3 B . f L * A @ / . 1 L * Z B 1 * G * P . 3 V T L H
- D 9 ; " C * Z (+) & (C ' + * * m 0 3 M M U B 1 . N M K . * 9 / 2 N * h . P M A F B * N I . I N U M P * 0 3 K * Q P M h N h L 2 B 1 2 M A @ C 7 * m / 2 V L 3 * G * L 2 L 3 H

' +:	7) R Q	1
@BAE	E @E@E	A	@E G H @A I Y
@AEE	E F E E	B	@G H @A I Y



N SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer

- E m 4 (4 ° C) ' + * 8 * ') ' + * * M 2 B / L * M L B * O M * 3 K * | L i L P * I L Q O P * . N A N 3 * Z @ M 1 * L . N M L B 1 3 2 U * Z , O K L K *
- F ((+ ' 1 5 * C : ' + *) * 7 9 ; + * (') * m 4 (4 * * Z 1 B * O Q * L * M L 3 U * N * O L * U 2 * K L * 1 P L . O I * K L * 1 L O O * O P Z @ O P N . M M B R * 1 Q 2 * / L * O M A O *
- D C (C ; ' m * * (') - C 7 ' 1 8 ' + * * N B L 2 K L M 0 3 K * Q L M N N 2 * L K L 1 . / . O U Z @ M J O N L 3 B L 2 B N 2 / 2 N * & L L P *

' +:	7	1	*
@XEE	Z D E E @	@A G H @Z I @	



N ELEKTRISCH KEBABMES - roestvrijstaal met kunststof behuizing, snijdikte instelbaar, mes voorzien van roestvrijstalen beschermplaat

- E ' ; ' C) + ' C * m 4 (4 * ; ' C ' + * * M 2 B / L * M L / i 2 M P Q / M * N O 2 3 V * O M B V * M 2 1 3 L * . K O M O L B * M 2 B / L * M L / O / . K L * Q P M L M B * Q / M *
- F) + (7 C ' ' * ; ' C) + ' Q ' 1 * 8 ' m 4 (4 * * Z 1 * . f L * N O 2 / . V L * Q / M O L B K T O Q V L * T Q 2 L O P P T V / . O L B * M L * K L * Q P M M 2 3 * K L * / 1 L * Z B 1 *
- D ' ; ' m) + " C ' m 4 (4 - C 7 ' 1 8 ' + * * C 7 * 1 2 M 0 3 M M U B J L N J o L B * N B 2 M M F L * L * Z M / Q P B C 7 * m / 2 V L * N O M Q / . M M *

' +:	7	1	6	i
@DEE	* Z E E Z A	X G H I Y I @	F E	Z E



N WORSTVUL MACHINE - roestvrijstaal, eenvoudige bediening, gebruik en vulsysteem, eenvoudige demontage voor optimale reiniging en hygiëne. geleverd met 4 roestvrijstalen vultrechters 13-20-30-36 mm

- E ((J ' *) 9 9 ' + * * M 2 B / L * M L B L . R * Q L P . M 3 * . 3 K * U / 2 3 V * R M A 1 B L . R * K 2 . L 1 O R * U P * Q O 0 1 * / L . 3 2 V * . 3 K * N R V 2 3 L B * O Q Q 2 K * i 2 M P Y * M 2 B / L * M L / N Q Q P * @ - E - F E - F * 1 1 *
- F & (C ' 7 ' * (' C " ' * * L 3 * Z 1 B U 2 * K L * U 3 M 3 3 L 1 L 3 M L M K * O X 2 . M 3 * L M K L * P L 1 Q 2 . V L * R M 1 L * L M K T 1 3 M V L * U 2 * C O P 3 L M M . V L * L M / N R V 2 3 L * Q O . / L B * / 2 P T * . f L * Y * Z 1 T O P 2 * M P 1 2 * @ - E - F E - F * 1 1 *
- D j +) 9 ; ; & (' 7 ' * * C 7 B L 2 B U N * 4 L K 2 3 0 3 V * 0 3 K * 6 L F L 3 K 0 3 V * 0 3 K * Q L / / R M A 1 B L 2 B U N * 8 L 1 3 M V L * U P * K 2 * Q M . / * + L 2 3 2 0 3 V * 0 3 K * R V 2 3 L B V L 2 / 2 P M 2 M * C 7 *) P 2 N A P @ - E - F E - F * 1 1 *

' +:	7	1	C . Q * ; M *
@EEE	* E F E E	A G H F E I F E	3





(N) GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, eenvoudig uit elkaar te nemen en schoon te maken, niet alleen sterk maar ook praktisch in het gebruik, roestvrijstalen mes en platen van het genormaliseerd "ENTERPRISE" systeem Nr. 8

(E) &' () * &' 7 C' + * 3 3-FO M3V*1 . MP2 B' . 3*Q*MI L3* Q PM . 3K* / . 3LK* . 2RBN 3KR* 3K* MA 3VB' M2/L * ML / 32U* . 3K*Q. MA * R MA1 * 7)' + + " ' " 7 P * Z *

(F) (C : " 4 * 6 ' (7 8 ' * L 3 * 1 . MP2 OI * 3 3- 1 RK. QLB' KTO OPP. VL*P. QKLB' 3MVL * L MKT1 3MVL * 2 QLB' L3/ML M3* 2LB* OMA O*L*MQ. ' OL * a * PA O * 2 B I * R MA1 L * 3 PL . / 2 T * 7)' + + " ' " 7 * Z *

(D) 9 ; ' C j ; : ; 9 * . 0 * 3 2 NMP M3KL1 * & . MP2 B' / 2 NM . O L B . 3 KL Ph 0 3 L NI L 3 * O 3 K * h O * PL B 2 V L 3 B * + CD M 0 3 K * Q ` OL 1 * 2 ' J LCP. O N B C 7 - & L L P O 3 K * ; N N L 2 0 * 3 R MA1 * 7)' + + " ' " 7 P * Z *

7	1	6	j
*DE@EFE	FFGHI @ X	FE	YAE

' +:
@ ZEE



8



12

(N) GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, praktisch en eenvoudig schoon te maken en ideaal voor de kleinere keukens, roestvrijstalen mes en plaat van het genormaliseerde systeem "ENTERPRISE", met verlichte aan/uit schakelaar

(E) &' () * &' 7 C' + * 3 3-FO M3V*1 . MP2 B' . R * M * / . 3 * 3 K * 2 L . / U P * M L * 1 . / P 1 2 N L 3 B 1 2 M * M 2 / L * M L / 3 2 U * 3 K * Q . M * R MA1 * 7)' + + " ' " B 2 / O 1 B . MK * 1 . 2 B ; i 2 M * F

(F) (C : " 4 * 6 ' (7 8 ' * L 3 * 1 . MP2 OI * 3 3- 1 RK. QLB' 3MVL * L MKT1 3MVL * 2 QLB' L3/ML M3/ML M3* 2 TBU 2 Q L 3 1 OPL 1 L 3 M K . 3 * L * 0 2 B L * KL * K 2 L 3 2 3 * 2 2 V L B * Q / ' OL * a * PA O * L M OMA O * K * R MA1 L * 7)' + + " ' " L 3 * 2 B I B * 2 M P O Q M O P * P P M I . P N L * O 1 B L O I *

(D) 9 ; ' C j ; : ; 9 * . 0 * 3 2 NMP M3KL1 * & . MP2 B' / 2 NM . O L B . 3 KL Ph 0 3 L NI L 3 * O 3 K * h O * PL B 2 V L 3 B * KL . / U P * K 2 * I / 2 B L P L * h k N L B * R MA1 * 7)' + + " ' " B ; N N L 2 0 * O 3 K * & L L P . O * C 7 B Q / L O N M M 3 * 2 B / O - N M P *

7	1	6	j
*Y@EED	8	FYGH I YIFE	FE FZE
*Y@E@	12	YGHIFXI	FE XAE

' +:
FXAEE
AFEE



22



32

(N) GEHAKTMOLEN - roestvrijstalen uitvoering, gemakkelijk uit elkaar te nemen en schoon te maken, voorzien van overload beveiliging, stopper en opvangbak, roestvrijstalen mes en plaat van "ENTERPRISE" systeem, met verlichte aan/uit schakelaar

(E) &' () * &' 7 C' + * * M 2 / L * M L B' 1 . N 2 L * . 3 * Q * M I L 3 * . Q P M U P L . R * L . 3 2 V B L ` O 2 Q K * 2 M * F L P / . K * Q P M M 2 B 3 N Q Q P . 3 K * / L M 3 * PA R B 1 2 M * M 2 / L * M L / 3 2 U * 3 K * Q . M * P 1 * 7)' + + " ' " * R MA1 B 2 / O 1 B . MK * 1 . 2 B ; i 2 M * F

(F) (C : " 4 * 6 ' (7 8 ' * 2 B I B' 1 3 MVL * L MKT1 3MVL * 2 QLB' L3/ML M3* 2LB* OMA O*L*MQ. ' OL * a * PA O * 2 B I * R MA1 L * 3 PL . / 2 T * 7)' + + " ' " B 2 M P O Q M O P * P P M I . P N L * O 1 B L O I *

(D) 9 ; ' C j ; : ; 9 * * C 7 B' / 2 NM O L B . 3 KL Ph 0 3 L NI L 3 * O 3 K * h O * PL B 2 V L 3 B * P M L 2 * & L L P 1 2 M N N L 2 0 * R MA1 * 7)' + + " ' " B Q / L O N M M 3 * 2 B / O - N M P *

7	1	6	j
*Y@E E	22	YGHYZIFE	FE @EE
*Y@E @	22	YGHYZIFE	YEE @EE
*Y@E @F	32	YGHAYIFA	YEE @AEE

' +:
XDAEE
XZAE
@ AEE

(N) ELECTRICHE MESSENSLIJPER - makkelijk te gebruiken, veilige, compacte uitvoering, positie 1: ruwe korrel slijpschijf voor het slijpen van zeer botte messen, positie 2: fijne korrel slijpschijf voor een extra fijn slijpen, men dient elke kant van het blad afwisselend te verscherpen

(E) ' ; ' C) + ' C m 7 ' 9 ' (+ ' 7 ' + * ' L . R * M * O L B ' . U B ' 1 Q M 2 L B Q 2 B * @ F O V N V P . Z * V P Z K Z V Y I N L / U P * N R Q L 3 Z V * F L P R * O O 3 M 3 2 L B Q 2 B * d U B L * V P . Z * V P Z K Z V Y I N L / U P * . 3 ' L I M A * U B L * O M B V * L K V L B R O * 3 L L K * M * . A P 3 . M A R * N R Q L 3 * L . N * Z L * U * M L * Q / K L *

(F) (' ' ' ' ' + * ; ' C) ' Q ' * * U 2 L * a * O * 2 L F B * . 3 * P 2 * O L * L * M Q O * L 3 1 C P . 3 M Q 2 B * @ d K 2 * O L * K ' . 2 / O 2 . V L * a * V P * V P . Z * O 2 Q L P I L M K L * F L A B L P * K L * / * 1 . A B L * / P * O L * L * O M A O * L M T I O T * Q 2 B * d K 2 * O L * K ' . U B * V L * a * V P . Z * U B * Q O P * K 3 3 L P * L * M A 3 N 3 M 2 L M B T L . 2 L * K * L * U L M L P * / . 2 / O 2 . V L * L M Y . U B * V L * . A P 3 . A B L I L 3 M K L * N * O L * M * K L * / * . 1 L *

(D) ' ; ' m) + ' C * & ' ' + C ; ' 9 ' ' + () * * L 2 N M * . 3 K N O O 3 V B * 2 N L P O 3 K * / M * Q R L 3 K B * 2 2 3 * @ J J P O N L 2 J N L 2 J * h 0 1 * (O A V L 3 * f 3 * & . M P 2 B * L 3 3 * K . * & L L P * M 1 Q 2 2 B * 2 2 3 * d 9 L 2 B N L 2 J N L 2 J * h 0 1 * (C h 2 N 3 B 0 1 * K L 1 * & L L P L 2 L 3 * N R U 3 * 4 2 * h 0 * F L P L 2 N 3 B K . * N 9 R U 3 * O 3 K * Y C h 2 N 3 * 1 0 * . O L N L / 3 K * . O U Q 2 L 3 * L 2 M 3 * K L P m Z V L * K O P N V L U k N M L P K L 3 *

' +:	7	1	6	i
ZDEE	*EZY EGE	XGHI ID	FE	AE

(N) SLIJPMACHINE - natslijpen, een eeuwenoud beproefd systeem, sparen Uw gereedschap en geven uiterst scherpe snede, water spat niet weg en blijft met het slijpstof in de bak, steen kan in beide richtingen draaien waardoor bramen gemakkelijk worden verwijderd, dubbele isolatie, fijn-korrelige steen met maximum slijpvermogen

(E) m 7 ' 9 ' - (7 8) : ; J + ' 7 8 ' + * * M L * / K B . Q P F L K * R M 1 * U V P Z K Z V * 3 * . * I L M M 3 L B * Q R L * R O P M / * 3 K * V 2 L * 3 * L I M L L R * N R Q O M B V * L K V L B 3 * Q / N B V d i . M P * 3 K * V P Z K Z V * K O M M R * Z * M L * M O C B F L P Z V * R M 1 * L 3 . Q L * R O 3 3 Z V * Z * O M N K Z L M 3 B * M O * C O P P * . 3 * Q L * L . 2 R * F L 1 F L K B K O O L * Z B O / M 3 B U B L - V P . Z B L K * L M V P Z K M 3 L U P * 1 . 1 2 0 1 * V P Z K Z V * L U 2 2 3 R *

(F) & (C 7 ' 5 * ' 9 ' ' ' + * ; ' C :) ' (X * Q O P 1 L O / V L * a * / L O B 2 / M 3 * K O O L B 1 L O / a * U B * V P . Z * Q O P L U 2 . 2 R K . 2 / O 2 . V L * 1 . 1 2 . / B Q * K T / O O O R L d L . O L M Y * Q O 2 F L P L M 3 K 3 * L * O B * R M 1 L P T F L P L O P Q P I L M Y * P M M 3 * K 3 * K L O I * K Z L M 3 B * . Z 2 T / 2 3 L I L 3 M 2 T * K L * O R Q *

(D) & ' ' + C ; ' 9 & (C 7 ' * * 1 2 M N L 2 J M 2 3 * U P * i . L P Q M 2 C B K Q Q L M 2 / 2 P B U 2 B I P 3 2 V L P M 2 3 * 1 2 M 1 . 1 2 . / L 1 * N L 2 J L P I V L 3 B I L 2 3 * f L P C P 2 M L 3 * f 1 j . L P B * K . * 1 2 * K L 1 * N L 2 J M O O 2 * 4 L N 9 / M P O L 2 0 B M 2 3 * . 3 3 * Z * Q 2 L * + 2 N O 3 V L 3 * K P L N 3 B * . / * 1 k N / * (O V P . M 3 *

' +:	7	steen% M3L 1 L O L % M 2 3 * m m	1	6	i
@DAEE ABEE	*Y@Y EEA *Y@Y EE	@A I F EEI YE	@D G H I F F I E @G H I Y E I	FE FE	E ZA

(N) SLIJPMACHINE - ABS kunststof huis, geschikt voor elk mes d.m.v. de instelbare slijpstenen, eenvoudig in gebruik

(E) m 7 ' 9 ' - (7 8) : ; J + ' 7 8 ' + * * 4 * 1 . M P 2 B * . 3 * Q L * K . Q U K * M . 3 R * 3 2 U * C R * 1 L . 3 * U M L * K O M O L * V P Z K Z V * I N L / *

(F) & (C 7 ' 5 * ' 9 ' ' ' + * ; ' C :) ' (X * * O M P L 3 * Q / M O L * 4 B * Q P C P 2 * Q O P * N * O L * / . 1 L * a * / . 2 L * K * / L * 1 L O L * P T V / O L B U 2 L * a * O * 2 L P *

(D) & ' ' + C ; ' 9 & (C 7 ' * * 1 2 M N L 2 J M 2 3 * U P * 0 * 4 - & . M P 2 B * V L L 2 / 3 L M h 0 1 * N L 2 J 3 * f 3 * & L P 3 * . / L P * P B 1 2 M M * K L P * f L P M / Q P L 3 * N L 2 J M 2 3 L *

' +:	7	1	6	i
@ZYEE	*YEF EAE	FYGH @BAI	FE	YAE



Scangrind





④ **MESSENSLIJPER - met roestvrijstalen voet voor montage op een werkblad, gemakkelijk in gebruik en door slijpmechanisme van extra gehard staal geschikt voor alle soorten messen**

⑤ m7 '9' * (+ '7' +* * 2M M2/L * ML /Q L * U P * M Q L *
1 03K8VB' K. QAK * M * //i P * 1 L M K * Q . 0 L * 2 2 * L . 2R *
1 . 320 / M K * O R * N 3 K B K O L * M * M L * L I L Q 2 33 . A N P K 3 L * U
M L * M L * 2 M 2 / * N P Q 3 * // 1 3 2 L *

⑥ (' ' ' ' + * (' 8 ' * * Q Q P L 2 * . f l * / * 2 1 B * 3 f 2 3 M b *
M O M A * / * 1 T M I K L * K L * P A f . 2 B * f l * 0 3 L * K O P L A *
L I L Q 2 3 3 L / * K L * P L 1 Q * / . 2 P * / . W Z / V L * K L * M O * / *
O M O I * L M Q 2 D L *

⑦ & ' ' + C ; ' 9 ' ' +) * * 1 2 X C 7 * 9 0 * U P * 1 L N P L *
(P Q 2 M I L M I K L 3 B Q K 2 3 0 3 V U L 0 3 K / 2 N 0 3 K * . 0 V L U N P M I 2 M
V L N P M M M N V 2 0 * K 2 * 1 N 2 N L 2 M M / L * & L L P h o *
N L 2 I 3 *

7 1
E E E A E @ Z G H I @ A

' +:
X A E E

NEW!



④ **MESSENSLIJPER - 2 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**

⑤ m7 '9' * (+ '7' +* * M Q * M * N P Q 3 * R O P 1 3 2 I I B i 2 M *
' P V 3 1 2 * N 3 K / L * 3 K * 3 3 * / Z Q K * U P * 3 / A / *

⑥ (' ' ' ' + * (' 8 ' * * T M Q L * Q O P * W M P f * O M A O I B *
. f l * 0 3 L * Q 2 / 3 T L * L P V 3 1 2 0 L * L M Q A B * . 3 M K T P . Q 3 M
Q O P * 3 / A / *

⑦ & ' ' + C ; ' 9 ' ' +) * * * N P 2 M h 0 1 * N 9 P U 3 * N P L *
& L L P B * 1 2 M P V 3 1 2 N L 3 * P 2 I B 0 3 K * (3 A + O M N . K * U P *
K 2 * m 3 / A / L *

7 1
E Z A E @ E G H I @ A

' +:
Z B K A

WESTMARK



④ **MESSENSLIJPER - slechts 3 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**

⑤ m7 '9' * (+ '7' +* * 0 M F * M Q * M * N P Q 3 * R O P 1 3 2 I I B *
i 2 M * P V 3 1 2 * N 3 K / L * 3 K * 3 3 * / Z Q K * U P * 3 / A / *

⑥ (' ' ' ' + * (' 8 ' * * L O / L 1 L 3 M F * T M Q L * Q O P * W M P f * *
O M A O I B * . f l * 0 3 L * Q 2 / 3 T L * L P V 3 1 2 0 L * L M Q A B * . 3 M
K T P . Q 3 M Q O P * 3 / A / *

⑦ & ' ' + C ; ' 9 ' ' +) * * 3 0 P F * N P 2 M h 0 1 * N 9 P U 3 * N P L *
& L L P B * 1 2 M P V 3 1 2 N L 3 * P 2 I B 0 3 K * (3 A + O M N . K * U P *
K 2 * m 3 / A / L *

7 1
E @ @ E X G H I E I A

' +:
@ X B A

SEVERIN



④ **ELECTRISCH MES - met beveiligde schuifschakelaar en vingerbescherming, ontgrendelingsknop voor de messen (20 cm), messen vaatwasmachine bestendig**

⑤ ' ; ' C) + ' C m 7 ' 9 ' * * i 2 M * . U A R * 3 % W i 2 M * . 3 K * U B V L P *
Q P M A A 3 B P L / L . L * C O M M 3 * U P Q / K L * G E * 1 H B Q / K L *
K 2 N . N L P * . W *

⑥ C :) (* S ; ' C) + Q ' * * . f l * 2 M P P O Q U O P * K L * L O P 2 M * L M
Q P M M T * K 2 M M B O O M 3 * L L M O P K L * / . 1 L * G E * 1 H B / . 1 L *
P T 2 M 3 L * K L * / . f l - f . 2 L / L *

⑦ & ' ' + * ; ' m) + " C * * 1 2 M 2 N P N 2 M N M P 0 3 K *
9 2 B V L P N O M * 3 M 2 V L 0 3 V 1 3 Q U O P * K 2 * & L L P G E * 1 H B
K 2 * & L L P * 2 K * Q / 1 . N 2 L Q M 3 K 2 *

7 ; * M M 1 6 i
* D @ E E Y F E @ E

' +:
B E E

(N) INSECTENVANGER - twee onbreekbare neonlampen, lokken de insecten die vervolgens onontkoombaar worden vastgehouden door een kleefplaat. Vervaardigd in overeenstemming met de vereiste HACCP normen. Geschikt voor wand- en plafondbevestiging

- (E) '7 'C) - 'X) ' + & '7 () : + * * M * 03CP. l. . O L * 3L 3 * / 1 Q B * . M R M B L M B N / K 2 V * M L 1 * 03. O L * M * L . Q * 3 * . V O L * O P K * & . 30 U M P L K * 2 * . P K . 3 L i 2 M * M L * P L * 0 2 P L 1 L 3 M * U * M L * (C C * P L V O / M B * 0 2 M O L * U P * . M M N I L 3 M * M * M L * i . / P * M L * L 2 2 V *
- (F) 'X) ' + & '7 () ' + * 8 ' 7 ' C) ' * * K L O I * 0 Q * 2 B . . O L * 0 * 3 T 3 * M B L 3 M L * 2 B L M * * 0 2 L 3 - 0 2 M * 3 M P L M 3 0 * 2 B T O M O L 1 L 3 M O P O 3 * . P M 3 * L 3 K O 2 M F L * 0 3 * . K N T 2 J * 9 . C P 2 . M 3 * 3 U P I T 1 L 3 M L * 3 K 2 Q 3 * P L * 0 2 L * (C C * + L M 3 0 * Q O P * . M M N L 1 L 3 M * Q P 2 0 * Q / U 3 K *
- (D) '7 'm ' 7 6 ' + 7 ' C) ' + * h i L 2 0 3 h L P O P L N 2 N L * 7 L 3 / 1 Q 3 * / 1 L 3 * K 2 * 3 L I M 3 * 3 * 0 3 K * i L P K L 3 * . O U L 2 B L P * m / Q - & . M M * W M L N M 3 * L P V L M / M B . N & . V . Q * K L P * V L M 3 K L 3 * P N P 2 M 3 * (C C * J L L 2 / 3 L M * P 4 L W M 2 0 3 V * 3 * K L P * . 3 K * K L P 8 L I L *

WANDMODEL/ i ; ; & 8' ;
& 8' ; ; ; * (+ : 10q (7 8 & 8' ;

' +:	7	werkbereik	P. K2 * U. M3	1	6	i
			P. R 3 * K'. M 3 q M 3 P. K2			
@YBEE	*AEA XE@	390 m ²	@GHYEI@	FE	2x15	
ZBAE	AEA FDA	doos 10 kleefplaten	% O I * 2 M * V O L * O . P K			
			O M * a * C E * . P M 3 * . K N T 2 L % 8 L * 2 M * m / Q - & . M M 3			
EDA	AEA D@A	lamp los	% O Q * 3 R % O Q * L O % . 1 Q . / L 2			15

PLAFONDMODEL/ C ' ; ' 7 J & : 8' ;
& ' 8' ; ; ; * (9 . 7 8 * 8' C m & : 8' ;

' +:	7	werkbereik	P. K2 * U. M3	1	6	i
			P. R 3 * K'. M 3 q M 3 P. K2			
@ADBE	*AEA XEE	390 m ²	@GHYIYE	FE	2x15	
ZBAE	AEA FDA	doos 10 kleefplaten	% O I * 2 M * V O L * O . P K			
			O M * a * C E * . P M 3 * . K N T 2 L % 8 L * 2 M * m / Q - & . M M 3			
EDA	AEA D@A	lamp los	% O Q * 3 R % O Q * L O % . 1 Q . / L 2			15

STANDAARD

' +:	7	werkbereik	P. K2 * U. M3	1	6	i
			P. R 3 * K'. M 3 q M 3 P. K2			
F AEE	*AEA FDX	850 m ²	FGHXE I F D	FE	2x40	
XFBE	AEA FXA	doos 10 kleefplaten	% O I * 2 M * V O L * O . P K			
			O M * a * C E * . P M 3 * . K N T 2 L % 8 L * 2 M * m / Q - & . M M 3			
YFBE	AEA DE@	lamp los	% O Q * 3 R % O Q * L O % . 1 Q . / L 2			40

HACCP





(N) INSECTENVERDELGER - de apparaten zijn vervaardigd uit slagvast, kunststof materiaal dat voor perfecte isolatie zorgt tussen de interne, onder spanning staande, delen en de buitenzijde van het apparaat, de CRI-CRI is geconstrueerd naar de CEI veiligheidsnormen en staat voortdurend onder controle van de grootste Europese instituten voor veiligheid en kwaliteit

(E) '7 'C)-'X)' +&'7 () : + *'ML* GG2 3 L * PL*1 . KL* U 03CP. 1. QLB'Q/ ABi N2NQLPUL NR*2B 0/ MA 'ML*233LP Q PM'03KLP'L/L NR *M3 2 3*UP 1 *ML* ONAP*Q PM *C+*C+* i . * 3 NPO MK*2B* 1 Q2 3 L'i 2M'ML* . ULR'PLVO/ M3 * U ML*CL3/A /' L NR 2R*'3 M3M' 3K*PL 1 . 2B *03KLP'ML * OQLP'22 3* U'ML*/ PVL M'OP Q. 3*2B M3M' *UP . ULR* 3K* '0. /2R* 3/A /

(F) 8S '7 'C)'' +*-'/* 3M 3 NPO2MK'03L*1 . M3L* Q/ M3 OL* 3M N *L'BL'UW M3 3M'03L*2 / M3 3*Q PU 2M' L3M'L *Q2 L *2M'P2'OP * 0 *M3 2 3*L'N' *Q P 2 LI MP2'OP 'CL * GG PL2* 3M 3 NPO2M' L/3*L *3 P1 L *KL* T OP2M'C' 'MLM 3 * 0 * / * OQLP'22 3*Q'PI . 3L3M'KL * 2B M3 3 *L'OP Q'L33L B' N P'VL *KL* 3/A /' *KL* / * L OP2M' LMKL* / * 0. /2M'KL * P'2A / 'T/L NR OL *L *Q0 *2 Q PM3M *

(D) '7 'm)' 7 6' +7 'C)' +*-'8 2 *J LPg/M' 2BK* 0 'L2L1 * N' VU M3B'm03 MMU'N'PVL M'N'KL'P'L2BL*Q'FU' M' / M3 3*hi 2 N3*KL3*233LP.3B' M 1 U'N'FL3KL3*) L2L3*03K* KLP' 0 L3i . 3K*KL *J LPg/M *C+*C+*MLi g'N'P' LPg/M' 2BK* 3. N'C' 'L 2N'P'L2M3 P1 L3' 3 NPO2PM'03K* M'N'L3* UPM'g'N'P'L3K*03M'P'KLP' OU2N'KLP'i 2N2/ M3* LOP Gg2 N.3* 2N'P'L2M'03K*Q0. /2gM'3 M3M' 3L3*

15 Watt + 30 Watt (2x 15 Watt)

7	werkbereik	P. K2	* U. M3	1	6	i	' +:
		P. R 3'K'. M3%	M3 P. K2				@AEE @ YEE
*AEAF EY	160 m ²	F	G H F A I @	FE	15		
*AEAF ED	320 m ²	F	G H F A I @	FE	30		
AEAD @A	lamp los	los	los	los	los	los	los
							DA

20 Watt + 40 Watt (2x 20 Watt)

7	werkbereik	P. K2	* U. M3	1	6	i	' +:
		P. R 3'K'. M3%	M3 P. K2				@AEE @ YEE
*AEAF EA	210 m ²	FZ	G H I D I E	FE	20		
*AEAF EX	430 m ²	FZ	G H I D I E	FE	40		
AEAD E	lamp los	los	los	los	los	los	los
							ZB A

80 Watt (2x 40 Watt)

7	werkbereik	P. K2	* U. M3	1	6	i	' +:
		P. R 3'K'. M3%	M3 P. K2				EYEE @EAE
*AEAF EZ	850 m ²	FZ	G H I D I E	FE	80		
AEAD YE	lamp los	los	los	los	los	los	los
							@EAE



INSECTENVANGER - kunststof, op hygië nische wijze maken de lamp een ventilator korte metten met allerlei vliegende insecten, deze zeer geluidsarme apparaten zijn uitgerust met een filter en een opvangbak die zich bij het uitnemen automatisch sluit

- ⑦ '7 'C) 'X) '+&'7 (): +*Q/ M B'Z' *NRV232' . R'ML* / .1 Q' 1 QZLK' 2M' *FL3Q/ MPV2L* N P'MN P2M' /1 2BK * U'UR2V'Z L MB'YL L* / - 03K*. GQ2 3 L * . PL' L' OZ3Q.K* i 2M' *U'AP' 3K* *KP. i LP'UP *KL. K*Z L M' N2N' / L * 2M. U. OM 1. M. /R' N L3'M L3'0 M U'YL * GQ2 3 L*
- ⑧ S '7 'C) "' +*Q/ M OLBK'03L*1 . 32-PL'NRV232 OL'/* / .1 Q' L3* 1 QZ. 23 * . FL *03*FL3Q/ MOP'2 OZL3M'KL * Z L M' / / 3M'KL'90 M' * P' M' B' L * GQ FL2' *CPL' OL * 2L3 201'3 M03'U'FL' L M03'K'P2 P'Q OP' L * Z L M' 1 P' M' OZ L'U'PI L* O. 3K'K'P'KL'/. GQ FL2'
- ⑨ '7 'm)'7 6'+7 'C) '+*m03 MMUB'KLP*. 1 QZ' 1 QZ2.PM 1 2M'ZL1 *6L3Q/ M' 1. N.L3' OFHL3* P hL *1 2M' /L PN 3K* U2.VL3KL3*3 L M3BK2 L *VL P30 N PI L3' LP3M' L PLK VL3* kQ PL2'3*92M'P03K'1 ZL* NQ. KL'U'PK2' (OLB. 1 L'KLP KOP N' M' N. V'VLM' M3'3 L M3BK2 * 2NCL2 * NLP. O 3LN L3'. OM . M' N' N2 M

INSECTIVORO

' +:	7	werkbereik	P. K20 * U. M3	1	6	j
			P. R 3'K'. M 3'4 M 3 P. K20			
DFEE	*AEAF E	180 m ²	FYGH AI	FE	32	
DBAE	AEAD E	lamp los	3R%00Q * L0% . 1 Q. /LZ		32	
KYOTO						
AEE	*AEAF @	200 m ²	FYGH AI @	FE	35	
EDA	AEAD @A	lamp los	3R%00Q * L0% . 1 Q. /LZ		15	

INSECTENVANGER - fraai design, ontworpen om te plaatsen in ruimtes waar men insectenverdelgers niet hoort te zien of te horen. De neonverlichting lokt de insect welke daarna wordt vastgehouden door een kleefplaat. Geschikt voor wandbevestiging

- ⑦ '7 'C) 'X) '+&'7 (): +* . M M L'1 KL'BL 2/3LK'M* O LK'2* Q L ' N.P.L'Z L M L M P I Z. M P'3 P I . /R* . PL'3 M M Q * LL3* PNL. PK'J'N'3L3 / .1 Q. M M M L'Z L M N' K2V'2M L3' 3* . V.OL'Q PK'j . /1 KL'j
- ⑧ S '7 'C) "' +* . M M L'1 KL'BL 2/3BK'fL/ GQ L'P' Q 2 /L' QLP'0 . VL *KL Q L '0 *3P 1 . /L1 L3M'LI M P I Z. MOP'KL * Z L MBL'QLOM'Q T ONP'L M P * L'00Q * O'3L 3* . MBL3M' L Z L M L M Z * 3M L M 30 * OP'03* . PM3* . KN. 2J' OP' . M M N1 L3M'Q P2 *
- ⑨ '7 'm)'7 6'+7 'C) '+* . NB L *8L 2/3B' Qh2 / L3M2L / MOP' +g01 L'j *3P 1 . /1 . 33'KLP * '3 L M3FLP32 N M P'32 N M L N L3* KLP N FL3*1 M M * 8LP7 L3 / .1 Q. / I M K2 *'3 L M03K'K2'j L P K* . OULZBLP * m L Q 1 . M M U' M L N M 3 j . 3K. O U'N P03V*

KUNSTSTOF/ ; ()'C% ; ()'Q ' %m 7) : 99

' +:	7	werkbereik	P. K20 * U. M3	1	6	j
			P. R 3'K'. M 3'4 M 3 P. K20			
DZEE	*AEAF DD	50 m ²	XGHIYEI @	FE	20	
ROESTVRIJSTAAL/) ('7 ; ' *) ' ; %7 : X% C7						
@FEIE	*AEAYEE	50 m ²	XGHIYEI @	FE	20	
ZBAE	AEAF DA	doos 10 kleefplaten	0 I 'j 2M' @E' V.OL'0 . PK O M'a' @E' . PM3 * . KN 2L %B L'1 2M'E' m L Q . & . M M 3			
FYBAE	AEAF DE F	lamp los	3R%00Q * L0% . 1 Q. /LZ		20	





ALL NEW!

DRAGONFLY



INSECTENVERDELGER - de apparaten zijn vervaardigd uit slagvast, kunststof materiaal dat voor perfecte isolatie zorgt tussen de interne, onder spanning staande, delen en de buitenzijde van het apparaat

① 7 'C) - 'X)' + & '7 () : + * * ML * Q2 3 L * PL * 1 . KL * U 03CP. 1 . OLB'Q. AB' N2 NQ.PU NR'2B O/ MA * ML * 23LP* Q PM'03KLP.L / NP * N3 2 3'UP 1 * ML * ONAP'Q PM'

② 8S '7 'C)' + * * / * 3M 3 / P02M'K'03L * 1 . N3 PL * Q / N3 OL * 3 / N N * L / BLUW N3 3M'03L * 2 / N3 * Q PU 2M' L3 / PL * L * Q2 L * 2 / NP2.0PL * 0 * N3 2 3' / N / * Q P 2 LI NP2.0PL *

③ '7 'm)' 7 6' + 7 'C)' + * * 8 2 * J LPjM' 2BK * 0 * L2L1 * N/ VU N3B'm03 MMUW.N.P.VL M / M'KL.P.L 2L * Q.P.U.I M' " / N3 3'hi 2 N.L3 * KL 3 * 23LP.L 3B' N3 1 U.N.P.L 3KL 3') L 2L 3 * 03K' KLP (0 L3i . 3K * KL * J LPjM *

2x8 Watt

7	werkbereik %P. K20 * U. N3 P. R 3'K'. N3 3' / N3 P. K20	1	6	j	' +:
*AEAX@	200 m²	ZG HFXI @Y	FE	22	AZIEE
AEA ZEZ	lamp los %00 * 3R %00 * L0 % / 1 Q. // 2B			8	XB A

2x15 Watt

7	werkbereik %P. K20 * U. N3 P. R 3'K'. N3 3' / N3 P. K20	1	6	j	' +:
*AEAX E	315 m²	F G H A I E @Y	FE	36	AEE
AEA Z@A	lamp los %00 * 3R %00 * L0 % / 1 Q. // 2B			15	ZB A

2x20 Watt

7	werkbereik %P. K20 * U. N3 P. R 3'K'. N3 3' / N3 P. K20	1	6	j	' +:
*AEAXYE	700 m²	F G H I D I @Y	FE	45	XAE E
AEA Z E	lamp los %00 * 3R %00 * L0 % / 1 Q. // 2B			20	DBAE



(N) De open opzetrand wordt gebruikt voor meer onderlinge afstand, wanneer volle rekken op elkaar worden gestapeld

- (E))NL* Q3*LI M3KLP* KK *N2*NM*QP M MV/ i . PL* NL3* / . KLK*P. | * . PL* M |LK* 3L*OQ 3* . 3 MLP
- (F) ;. *PLN.O L*3 3* / 2 33TL* . OV1 L3M*/ *N ONOP* . 3*KL*QP MVLP*/L *FLPL *O. 3K*/L * . 2P* N.PVT * 3ML1 QZT */O3* OP*/. ONPL
- (D) 8LP(OUMA |P. NI L3* NBL*9. NLB . M* N UMM LNP* NL*O3K*Q NkMM *K2*J /g LPQZ * MQB*KLP*VLK//M3*m PL

(N) Het kliksysteem zorgt ervoor, dat schroeven of andere bevestigingsmiddelen overbodig zijn. Eenmaal aangebracht laten de randen niet meer los

- (E))NL*LI M3KLP* R M1 * // i *U M 2 QL* . L1 QR* 2M OM/ L* PLi * P* MLP*U M3LP 'I M3KLP * 2//3 MLQ P. M* 3 L*2B M/LK
- (F) ;L* R M1 L*di LP*QPI LM03* . L1 Q. VL* 2 QL*LMR. QKL* . 3 *2*KTM NTL * O*. ONPL *1 RL3 *KL* di . M3;* Qc *L*1 3MVL*/L *PLN O L *LM* . 2P* 3MKLF30*2B TQ P. OL
- (D) 8. *4LW M03V R M1 *LP1 V/2NM2L*LBZU N*ZO . 11 L3 LM03V* NBL/ L* NP. OQ3* KLP* 3 M 4LW M03V 1 2M* 2B1 . /1 3M PM. 33*1 . 3*KL3(OUMA |P. NI L3*32NM 2KLP13MIP3L3

(N) De opzetranden met vakindeling verschaffen een maximale afscheiding en bescherming tussen de glazen onderling en zorgen voor grotere hoogte

- (E))NL* 1 Q PML3M1 M3KLP *QP F2L*1 . 1 2 01 * LQ P. M3* . 3K*QP M M3*Q.MLL3*V/ i . PL* i N2* . KK2V*N2NM
- (F) ;L *PLN O L * / 2 33T *PT. /2L3M03L * TQ P. M 3*LMQP M M3*1 . 1 2 . /L3M*/L *FLPL *LM03L* . OV1 L3M M3 *KL*/ *N ONOP
- (D) 82*(OUMA |P. NI L3*1 2P. NLB . M*FLP 2 /2N3*L2L*VLV3 L2M*)PL3303V*O3K* NOM hi 2 NL3*KL3*J /g LP3*O3K* N UMM*1 LNP* NL

(N) De dubbelwandige constructie zorgt voor een grote soliditeit en biedt extra bescherming tijdens het wasproces en transport c.q. opslag

- (E))NL*K OQ* i . // 3 M0 M3* . KK * M3VM*. 3K*KOP. QZM*. 3K* O N2 3 i . NBV*. M3* . 3K* N | * UN 3K/2V
- (F) ;. * 3 M0 M3*a*K OQ*Q P 2. OV1 L3M*/ * /K2M*LM/ 3VLF2M*LM 1 PMKL * N *Q3K. 3M*/ /f. VL*LM*1 . 321 L3M
- (D) 82*K QZ/ . 3K2L*m 3 M0 M3*LPV2M2L*VP LPL* /K2M*O3K*/g3VLP*/LQ3 K. OLP*O3K* UOIM 32PM / * M Q /MPi gNPL3K*KL j . N PV. 3VL *O3K*)P. 3 Q PM

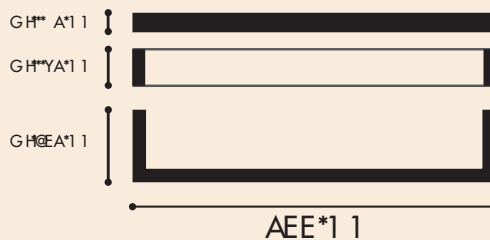
(N) CATERRACKS VAATWASKORVEN - bieden voor al het vaatwerk een efficiënte oplossing. De robuuste vaatwaskorven verkleinen de kans op breuk, zijn ruimtebesparend en door de extra grote maaswijdte wordt optimaal wasresultaat verkregen. De CATERRACKS korven zijn geheel vervaardigd van speciaal polypropyleen en garanderen een jarenlange, probleemloze levensduur. De korven zijn in een groot aantal uitvoeringen leverbaar en worden kant en klaar afgeleverd

- (E) C (...) ++ (Cm * 8" j ('7J *(Cm *-* UWP. 3*LB 23M OX3*UP. //1 BK * UQP OL1 B' 33L MAK* 2M. FL-N 3K/2V *) NL L* MFKR*P. I *PLKO L*OP. I 2VB* . fL* Q L* 3K*2B FL. L* QP KO MA 2A *) N.2* Q.3*QP d/L*. //i *1.12 01 *LI Q OFL*M* . NBV*. MA 3*. 3K*U 22MA * i . NBV*. 3K*KPR2V *8. KL*UP 1 *ML*Q M . MP2 /B'C ()' ++ (Cm *2*KL 2/3LK*UP*1 . 3R*RL. P * U MA OOL-URL*2U *C ()' ++ (Cm * . FL*KL/2LPLK*. L1 O/LK*. 3K*FL. KR*UP*O L
- (F) ;L *C (" + *C ()' ++ (Cm ** UWP.3*MO3L * OX3*LB 23M*KL*MO *L *QP O61 L B'Z * . fL *L* /f. VL*L*ML * M I. VL*KL*f. 2 L/LBfLPL *LM OFLPM*CL * . 2P *P CO MA *Q.PI LMK3*KL*/2 2MP* 3 2TP. OL1 L3M* . L*L*YO OFL*L*KT 3 12LPKL*/ *OPU L *;L*VL2/ VL*KL * . 2P * C ()' ++ (Cm *L M 1 Q T*KL*VP. 3KL *1 . 2L *LM UWP*O3*PL O/M*KL*/f. VL* QX . /9. CP2 OT *K O3L * 1. MA FL *R3M/A 2 O*L1 L2/L O/B*/L * . 2P *C ()' ++ (Cm * 3MKTfL/ QQT *Q OP*KL * . 33TL *KL*OX2. MA 3* . 3 *QP O61 L *;L * . 2P * . fL *L*OP*1 O/2OKL*KL *Q 222M *KL* 1 Q 2A 3* 3M/2 PT *1 3M *LM QP Ma*/L1 Q/ 2
- (D) * 82 *C ()' ++ (Cm * ;me +4' * *O2MA3*2L*hi L l1g 2L* ; 03V*UkP. //L * P OL1 LBK2 *1 2*KL1 * Gk/L3*O3K* . VLP3f 3*J L NPP*ho . 111 L3N3V3L3 *82 L*P CO M3*m PQ *PLKOh2 FL3* L L3M2N* 4FO N03K*6LP NL2 B'OP. O NL3* L32LP*+. 01 *O3K* MA2LP3*K2 * P KOI MA 2gMB . *i L2M . N2L * J 2MP*KLP*m PQ *O2MVL2* QX . L * Gk/FL O/MM LPVL M/M O *GO. 2gM*VP. 30/ Mro3 MMUW K23MK . * R MA1 *KL1 *4L3kMLP*f2/L*. NL *QP OL1 / *82 *C ()' ++ (Cm * Gk/ PQ*1 2*2PL3*U M O3Q.VFL3hM3*m 1 O2B. MA 3 1 V/2N L2M3* LPKL3*VLOP. O NUWP2*1 3M P/VL/2UWP



(N) CATERRACKS wordt geassembleerd geleverd, voor latere uitbreiding zijn extra opzetranden leverbaar

- (E) C (...) ++ (Cm *2*KL/2LPLK*. FL. KR*. L1 O/LK* UP*UOPL*. KK2A 3. /i 2N. BLI MA *LI M3KLP*. FL * . f. 2 OL
- (F) C (...) ++ (Cm *L Mkt a*. L1 OI*a*/ *2P. 2 3B*Q OP* KL *L1 M3 23 * OQT1 L3M2L *KL *PTN O L * 3M K2Q 32L
- (D) C (...) ++ (Cm *i 2K*ho . 111 L3VLQ O*VL/2UWP2 UkP*hoI k3U2L * Pi L2MPO3VL3B* 2K*ho g/M2N* (OUMA I.P. NI L3*fLPUKVO P



Zie pagina 588 / LL*Q VL*AZZ
6 2*Q VL*AZZ*% 2N* L2M* L2M*AZZ

(N) KOPPENKORF - de koppenkorf CR 20 bevat 20 vakken, elk vak is 89x112 mm en is voorzien van een schuinzetstrip voor het uitlekken

- (E) C * +(Cm*7ML* OQP. l *C+* E*N * E* 1 Q PML3M* U ZDI @@ *11 BL. N* 1 Q PML3M 2M. 7Q/QD PUPKP. 2B. VL*
- (F) C(" +5*)(' ' **/L*. 2P*C+* E*Q OP*/.f. VL*L/M M l. VL*KL *M L *L3*Q 2B *2B /2TL*α* E*M L *KL* ZDI @@ *11*
- (D))('7m +4* *KLP). L3l POC+* E*N M E*(OML f 3* ZDI @@ *11 *UkP* NpV M/03V*KLP). L3hi L l f //2L * M l 3L3 *

20 COMPART.

' +:	7)RQ	1	1.1 1	1.1 1
@YBAE	*C+ EEE	C+* E	@EGHIAEIAE	DI @GB	ZBA



(N) KOPPENKORF - verhoogd, o.a. geschikt voor chocolademokken en melkbekers

- (E) C * +(Cm*7ML* OQP. l *C+* E*N * E* 1 Q PML3M* U ZDI @@ *11 BL. N* 1 Q PML3M 2M. 7Q/QD PUPKP. 2B. VL*
- (F) C(" +5*)(' ' **/L*. 2P*C+* E*Q OP*/.f. VL*L/M M l. VL*KL *M L *L3*Q 2B *2B /2TL*α* E*M L *KL* ZDI @@ *11*
- (D))('7m +4* *N NBL1 QN /L3*UkP* NI /KLO NP *

+1

' +:	7)RQ	1	1.1 1	1.1 1
EBDA	*C+ EE@	C+* E-(@YGHIAEIAE	DI @GB	@BA

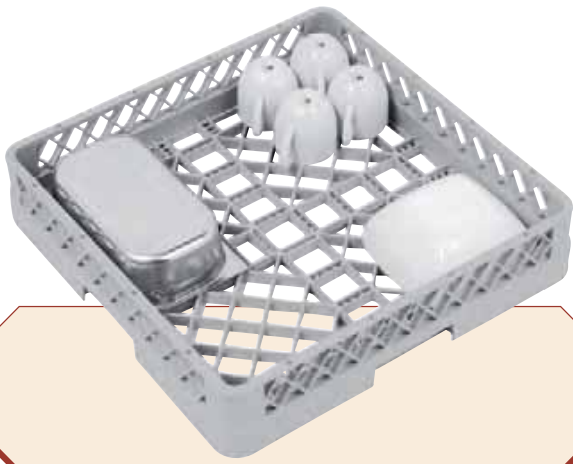


(N) DIENBLADENKORF - de open dienbladenkorf is speciaal ontworpen voor grote dienbladen

- (E) +(, *(Cm*7ML* OQP. l *C+* E*N * E* 1 Q PML3M* U ZDI @@ *11 BL. N* 1 Q PML3M 2M. 7Q/QD PUPKP. 2B. VL*
- (F) C(" +5*)(' ' **/L*. 2P*C+* E*Q OP*/.f. VL*L/M M l. VL*KL *M L *L3*Q 2B *2B /2TL*α* E*M L *KL* ZDI @@ *11*
- (D))(4;')m +4* *K2 LP*92VLP P O2M 2B* Qh2 /L3MOPJ h01 * Qk/L3f 3*VP L3* /MM3*03K*). O/LMM *

' +:	7)RQ	1		
@ BAE	*C+AEEE	C+*AE	@EGHIAEIAE		





(N) UNIVERSEELKORF - de universeelkorf heeft een grofmazige bodem en zijkanen, daardoor wordt er een zo groot mogelijke watercirculatie verkregen, welke ook zorgt voor gedegen en droog vaatwerk

- (E) : '7'+(Cm* 2M. 3* Q.3*O MM1 * 3K* 2Li . //KL 2/3* i N2NQPI 2M1 . 1 2 01 * . MP* 2 0/ K 3*UP*MM P OVN i . N2V* 3K*KPR2V*
- (F) C(" +*7 : 7 *C; : " : 77' * : +* : 4J') *C+ ' X* . fL * 03L *VL 2// VL *K*U 3K*L*MKL * M *a*VP. 3KL *1 . 2/L * CP 2/L * Q.P1 LMM3*03L*1 L /L.3M* 2 0/ K 3*K L. 0* / P *K*O /f. VL*L*Mc N VL*
- (D) 7'6'+ (;m +4* *LPV2*Q*P*U1 M * Ck /L*PVL02* *KOP N * U3L*m 3 M01 K 3*f 3*4 KL3*03K* L2M3i . 3KL3*

7)RQ 1
C+E@EE C+@ @EGHIAEIAE

' +:
@EBA



(N) BESTEKKORF - de bestekkorf heeft een fijnmazige bodem die doeltreffend werkt voor bestek

- (E) 9; () i (+ ' + (Cm* 2M. *U2L *1 L NKL 2/3* OPJ L * . //i 2V*1 . 1 2 01 * . MP* 2 0/ K 3*UP*LU2 2.3M . N2V* . 3K*KPR2V*
- (F) C(" +*5 *C: 6' +) * . 2 P*a*VL 2// VL * LPPT*Q OP*/L * /f. VL *KL * OFLPMQ/ T *L3*P. *
- (D) 4')' Cmm +4* *1 2M.3V1 . N2L1 *4 KL3*Q 3KLP * VLL2/3LMK*P4L M L L *

7)RQ 1
C+E EE C+ @EGHIAEIAE

' +:
@EBA



(N) BORDENKORF - de bordenkorf kenmerkt zich door ingegoten pennen welke geschikt zijn voor borden en dienbladen

- (E) ; () ' + (Cm* *U. MFL *1 /KLK-2*QV *KL 2/3LK*M*N K* Q. M * 3K*VA R *
- (F) C(" +*5 * (")) ' * . 2 P*a*K 2/M*Q OP*/L*/f. VL *KL * . 2MM BQ/ M/L*Q/ M. OI *
- (D))' ; ; +m +4* * & 2M.03 MMU6 P QPk3VL3*h01 * . M3*f 3*)L/LP3B / M3*03K* . Q/LMM*

7)RQ 1
*C+EFEE C+*F @EGHIAEIAE

' +:
@EBA

A-type Glass Racks

BEKERGLAZENKORVEN

④) & 4; ' +*(Cm *

④ C(" + *C; : " : 77S * : +*8' *6'++' *(7 - " 8 *

④ me +4' *9 +*J ; ' +* : 7' *)";

*

9 COMPART.

' +:	7)RQ	1	1.1 *W 1	1.1 * * 1
@@DA	*C+ED@	C+ED-E(@G H I A E I A E	@A	ZBA
E@E	*C+ED@@	C+ED-@	@G H I A E I A E	@A	@
BE	*C+ED@	C+ED- (@G H I A E I A E	@A	@
FFBE	*C+ED@F	C+ED-F(G H I A E I A E	@A	E
FD@E	*C+ED@Y	C+ED-Y(G H I A E I A E	@A	Y

16 COMPART.

' +:	7)RQ	1	1.1 *W 1	1.1 * * 1
@ DA	*C+@ @E	C+@ -E(@G H I A E I A E	@@B	ZBA
@EE	*C+@ @@	C+@ -@	@G H I A E I A E	@@B	@
XBE	*C+@ @	C+@ - (@G H I A E I A E	@@B	@
FYBE	*C+@ @F	C+@ -F(G H I A E I A E	@@B	E
YEE	*C+@ @Y	C+@ -Y(G H I A E I A E	@@B	Y

25 COMPART.

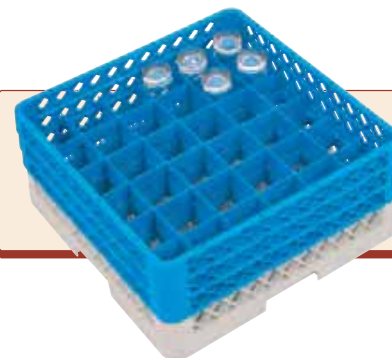
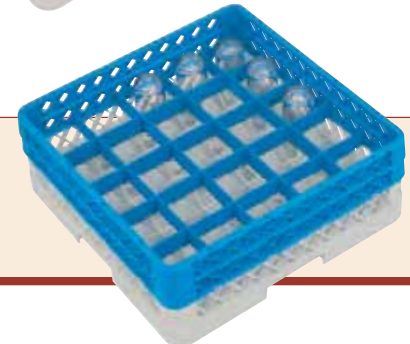
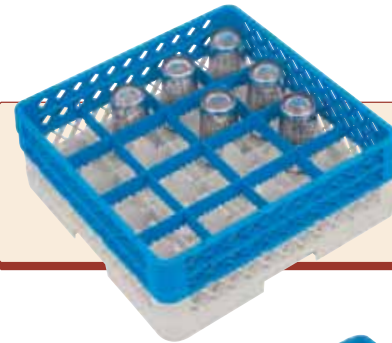
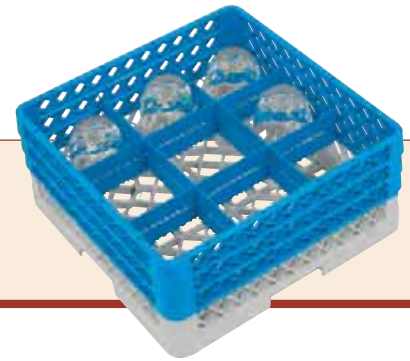
' +:	7)RQ	1	1.1 *W 1	1.1 * * 1
@ DA	*C+ A@E	C+ A-E(@G H I A E I A E	D	ZBA
@EE	*C+ A@@	C+ A-@	@G H I A E I A E	D	@
XBE	*C+ A@	C+ A- (@G H I A E I A E	D	@
FYBE	*C+ A@F	C+ A-F(G H I A E I A E	D	E
YEE	*C+ A@Y	C+ A-Y(G H I A E I A E	D	Y

36 COMPART.

' +:	7)RQ	1	1.1 *W 1	1.1 * * 1
@FDA	*C+F @E	C+F -E(@G H I A E I A E	XYB	ZBA
BE	*C+F @@	C+F -@	@G H I A E I A E	XYB	@
ZBE	*C+F @	C+F - (@G H I A E I A E	XYB	@
FA@E	*C+F @F	C+F -F(G H I A E I A E	XYB	E
Y@E	*C+F @Y	C+F -Y(G H I A E I A E	XYB	Y

49 COMPART.

' +:	7)RQ	1	1.1 *W 1	1.1 * * 1
@FDA	*C+YD@E	C+YD-E(@G H I A E I A E	BF	ZBA
FBE	*C+YD@@	C+YD-@	@G H I A E I A E	BF	@
D@E	*C+YD@	C+YD- (@G H I A E I A E	BF	@
F BE	*C+YD@F	C+YD-F(G H I A E I A E	BF	E
Y BE	*C+YD@Y	C+YD-Y(G H I A E I A E	BF	Y



Z-type Glass Racks

⑨ VOETGLAZENKORVEN

⑨)' & j (+ '* (Cm *

⑨ C (" + *C; " : 77' * : +*8' *6' ++' (* " 8*

⑨ me +4' *9 +*j ; ' +*& '*) " ;

*

9 COMPART.

7)RQ	1	1.1 *W* 1	1.1 * * 1
*C+ED @	C+*ED-@Z	@YG HIAEI AE	@A	@
*C+ED	C+*ED- Z	@ZG HIAEI AE	@A	@
*C+ED F	C+*ED-FZ	G HIAEI AE	@A	E
*C+ED Y	C+*ED-YZ	G HIAEI AE	@A	Y

' +:
 @DEE
 XDEE
 FFDEE
 FDDEE

16 COMPART.

7)RQ	1	1.1 *W* 1	1.1 * * 1
C+@ @	C+@ -@Z	@YG HIAEI AE	@@B	@
C+@	C+@ - Z	@ZG HIAEI AE	@@B	@
C+@ F	C+@ -FZ	G HIAEI AE	@@B	E
C+@ Y	C+@ -YZ	G HIAEI AE	@@B	Y

' +:
 EDEE
 ZDEE
 FYDEE
 YEDEE

25 COMPART.

7)RQ	1	1.1 *W* 1	1.1 * * 1
C+ A @	C+ A-@Z	@YG HIAEI AE	D	@
C+ A	C+ A- Z	@ZG HIAEI AE	D	@
C+ A F	C+ A-FZ	G HIAEI AE	D	E
C+ A Y	C+ A-YZ	G HIAEI AE	D	Y

' +:
 DEE
 DDEE
 FYDEE
 YDEE

36 COMPART.

7)RQ	1	1.1 *W* 1	1.1 * * 1
*C+F @	C+*F -@Z	@YG HIAEI AE	XB/	@
*C+F	C+*F - Z	@ZG HIAEI AE	XB/	@
*C+F F	C+*F -FZ	G HIAEI AE	XB/	E
*C+F Y	C+*F -YZ	G HIAEI AE	XB/	Y

' +:
 FDEE
 FEDEE
 FDEE
 YDEE

49 COMPART.

7)RQ	1	1.1 *W* 1	1.1 * * 1
*C+YD @	C+*YD-@Z	@YG HIAEI AE	BF	@
*C+YD	C+*YD- Z	@ZG HIAEI AE	BF	@
*C+YD F	C+*YD-FZ	G HIAEI AE	BF	E
*C+YD Y	C+*YD-YZ	G HIAEI AE	BF	Y

' +:
 YDEE
 FEDEE
 FZDEE
 YYDEE

(N) BORDENKORF MET OPZETRANDEN - Deze zijn verkrijgbaar in 4 verschillende hoogten en telkens oplopend met 4 cm. De korven zijn voor opslag en transport van borden en schotels

(E) ; ()' *(Cm] ') * X)' 7 8' + * * (f. 2' Q' L' 2' Y' * K' 2' W' L' 3' M' N' 2' / N' M' B' Y' * 1' * N' / N' L' P' L' . N' M' L' 9' P' * M' I' 2' V' * . 3' K' * M' 3' Q' P' M' U' * Q' / M' * . 3' K' * . 0' L' P' *

(F) C(" + * 5' ("))' ' (6' C' + S (' ' * * ; 2' P' Q' L' 3' Y' * N' O' N' O' P' * K' 2' W' L' 3' M' B' Y' * 1' * K' L' * Q' 0' * N' ' O' L' * U' 2' * ' O' P' M' I' . V' L' * M' 3' Q' P' * K' . 2' M' M' B' K' L' * Q' / M' L' * K' L' * ' 0' O' Q' * *

(D) ' ; ; ' + m + 4' & ')' (9)' C m (& ' 7' * * ; 2' W' P' O' P' * 2' Y' * L' P' N' 2' K' L' 3' * N' L' 3' B' L' K' L' 1' . / Y' * 1' * N' L' P' * Z' 0' 1' * . V' L' P' 3' * 0' 3' K' *) P' . 3' Q' P' M' L' 3' * 3') L' / L' P' 3' B' / M' M' 3' * 0' 3' K' * 3' M' P' M' L' 3

+1

' +:	7)RQ	1	1.1 * * 1
@ZBAE	*C+EFE@	C+F-@	@/GHIAEI AE	@

+2

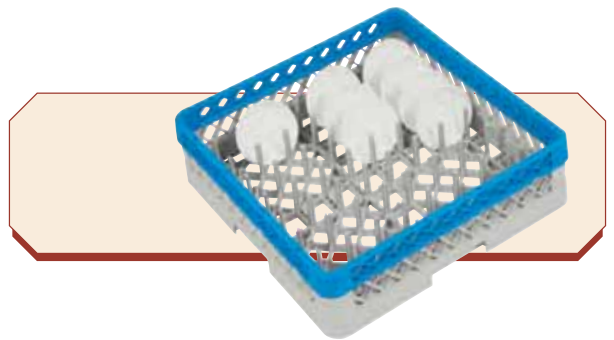
' +:	7)RQ	1	1.1 * * 1
FBAE	*C+EFE	C+F-	@/GHIAEI AE	@

+3

' +:	7)RQ	1	1.1 * * 1
ZBAE	*C+EFEF	C+F-F	GHIAEI AE	E

+4

' +:	7)RQ	1	1.1 * * 1
FFBAE	*C+EFEY	C+F-Y	GHIAEI AE	Y





UNIVERSEELKORF MET OPZETRANDEN - deze zijn verkrijgbaar in vijf verschillende hoogten telkens oplopend met 4 cm

①: '7*(Cm) ') * X) '7 8'+ * . f. 2/ Q/ *B* 1 L *K 2 W PL 3 M
2 L B Y* 1 * N N PL. N X L *

② C(" +8' *4(' (' 6' C+S (' ' * . / P. Q/ L 3 * B *
N O N O P * K 2 W PL 3 M B Y* 1 * K L * Q 0 * N ` O L * U 2 *

③ 7 '6' + (; m +4 * & ') (' 9) ' C m (& ' 7 * * 2 W P O P * B *
U 3 U F L P N 2 K L 3 L 3 * N L 3 B * L K L 1 . A Y * 1 * N N L P

*

+1

7)RQ	1	1.1 * * 1
*C+E@@	C+@	@GHIAE I AE	@

' +:
@ZBAE

+2

7)RQ	1	1.1 * * 1
*C+E@E	C+@	@GHIAE I AE	@

' +:
FBAE

+3

7)RQ	1	1.1 * * 1
*C+E@EF	C+@F	G H I A E I AE	E

' +:
ZBAE

+4

7)RQ	1	1.1 * * 1
*C+E@EY	C+@Y	G H I A E I AE	Y

' +:
FFBAE

+5

7)RQ	1	1.1 * * 1
*C+E@EA	C+@A	F E G H I A E I AE	Z

' +:
FZBAE

(N) BESTEKKORF MET OPZETRANDE - voor gebruik met bestekkorfjes, de basis van deze bestekkorf bestaat uit korf CR 16 en een standaard opzetrand met vakverdeling van 112 x 112 mm, voor transport en opslag worden de korven verhoogd met open opzetranden

- (E) 9; () i (+ ' * + (Cm j ') * X) ' 7 8 ' + * * M * Q * O L K ' i 2 M F U / M . P L ' N / K L P B ' M L * Q L * U * M D * U / M . P L * P . I * 2 * P . I * C + * @ ' i 2 M F . * M 3 K . P K * K 2 2 K L K * L I M 3 K L P i 2 M F @ * 1 1 * ' O . P L * 1 Q P M L 3 M B U P * M I 2 3 V * . 3 K * P A 3 Q P M L 2 N M 2 * . K K L K * C R * 1 L . 3 * U Q L 3 * L I M 3 K L P *
- (F) C (" + * (6 ' C * S (' ' * * Q D P * K L * C : 6 ' +) * Q . T * K . 3 * K L * V K L M B / L * . 2 P * K L * O L * K L * L * . 2 P L M L * C + * @ * . f L P L N O L * / 2 3 3 T L * M 3 K . P K * a * 1 Q P M L 3 M K L * @ @ * ' * @ @ * 1 1 B * Q O P * L * M I . V L * L * M P A 3 Q P M L * N O M O P L M M . O V I L 3 M L * 1 R L 3 3 . 3 M P L N O L * 3 3 * / 2 3 T L *
- (D) 4 ') ' C m m + 4 * & ') (9) ' C m + (& ' 7 * * U P J L C P . O N F 1 2 M L M I - m N L P 3 B * K L P J P O 3 K I P O 2 M M D P * C + * @ * 1 2 M M 3 K . P K - (O U M A I P . N I L 3 * 1 2 M P g N L P 3 f 3 * @ @ * 1 1 B h 0 1 * ; . V L P 3 * O 3 K *) P . 3 Q P M L L K L 3 * K 2 ' m P Q * 1 2 M M / * (O U M A I P . N I L 3 * N 3 L * 9 . N L 2 M 2 O 3 V * L P N I M M *

+2

' +:	7)RQ	1	1.1 *W 1	1.1 * * 1
XBEE	*C+@ E	C+@ -	@G H I A E I A E	@B I @B	@

+4

' +:	7)RQ	1	1.1 *W 1	1.1 * * 1
FZEE	*C+@ EY	C+@ -Y	G H I A E I A E	@B I @B	Y

+5

' +:	7)RQ	1	1.1 *W 1	1.1 * * 1
YYEE	*C+@ EA	C+@ -A	F E G H I A E I A E	@B I @B	Z

(N) BESTEKBEKER - polyethyleen

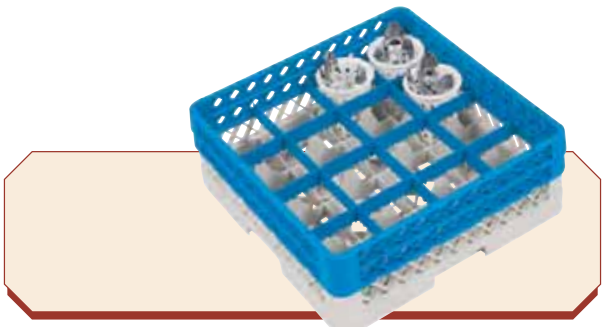
- (E) C) ; ' + , * 4 ' (m ' + * * Q / R L / M R / L 3 L *
- (F) J : 8 ') * : + * ; (6 (J ' * C : 6 ' +) * * Q / R T / M R / L 3 L *
- (D) 4 ') ' C m m e C ' + * * / R L / M R / L 3 *

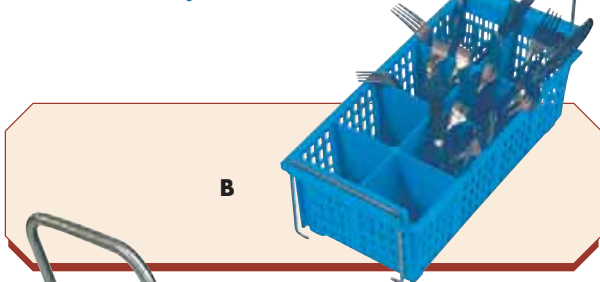
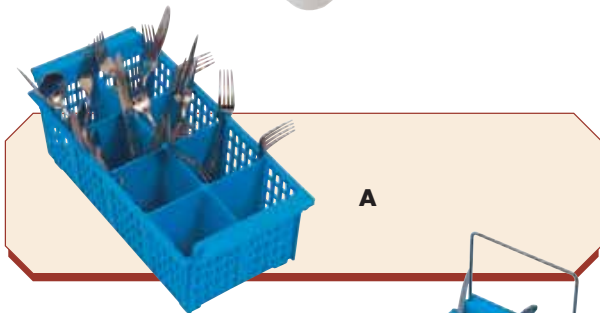
' +:	7)RQ	1	* 1
@BZA	E F E E @	ronde	%P 03K %P 3KL %P 03K	W @ E @ F E
@BA	E F E @	vierkant	% ' O . P L . % P T % 2 P L 2 / @ @ @ @	@ F B A

(N) Bij CaterRacks kan gebruik worden gemaakt van het coderingssysteem m.b.v. kleur clips

- (E) C . M P + . I * . / * N * * f L P R * L U 2 2 3 M 3 K * O 3 2 O L * K 2 3 V * R M 1 M 2 K L 3 M R * M L * 3 M 3 M U * M L f . P 2 O * P . I * C R * 1 L . 3 * U * / O P * / 2 *
- (F) C . M P + . I * Q c K L * O 3 * R M 1 L * K L * K . V L * L U 2 . L * U 3 * K ' 2 K L 3 M 2 P * 3 M 3 M T 1 L 3 M L * 3 M 3 O * K L * . 2 P * a * / . 2 K L * K L * / 2 * K L * O / L O P *
- (D) C . M P + . I * f L P U * V M O N k Q P L 2 * L N P h i L I l g 2 L * C K 2 P R M 1 * h o p 1 k N / L 3 * * K L 3 M 2 P O 3 V * K L * * 3 N / M K L P * f L P N 2 K L 3 L 3 * m P Q * 1 2 M M / U P Q * C / 2 *

' +:	7	kleur	% / % O / L O P % 9 . P Q
EBAE	*C+@EE@	wit	% N M R % Q / 3 % L 2
EBAE	*C+@EE	rood	% P L K % P O V L % P M
EBAE	*C+@EEF	oranje	% P . 3 V L % P . 3 V L % P . 3 V L
EBAE	*C+@EEY	groen	% P L L 3 % L P % V P . 3
EBAE	*C+@EEA	geel	% R L // i % . 0 3 L % V L O
EBAE	*C+@EE	zwart	% Q / 1 % 3 2 % N . P h





(N) DEKSEL VOOR VAATWASKORVEN

(E) C: 6' + 9: + 8" | (' 7 J * + (Cm *)

(F) C: + 6' + C; ' * : + * C(" + *)

(D) 8' Cm'; * 9 + * ; me + 4' *)

7 1
*C+AAEE BAG HIAEI AE

' +:
ZEDA

(N) BESTEKINZET- EN DRAAGKORF

(E) 9; () | (+ ' * 4(m') *)

(F) C(" + * 5 * C: 6' +) *)

(D) m() ' 7 * 9 + * 4') ' Cm' * Q & j (C ' 7 * 7 8 * ; (J ' + 7 H)

7) RQ 1
*C+ EEE A @AGHYFI @

' +:
DBDA

(N) BESTEKINZET-EN DRAAGKORF - met wegklapbare grepen

(E) 9; () | (+ ' * 4(m') * - i 2 M U / K 2 V * N 3 K L *)

(F) C(" + * 5 * C: 6' +) * * . f L * K L * Q 2 V 3 T L * L . 1 M Q L *)

(D) m() ' 7 * 9 + * 4') ' Cm' * * 1 2 M N N / Q Q Q P L 3 * . 3 K V P 2 W 3 *)

7) RQ 1
*C+ AEE B @AGHYFI @

' +:
@ BDA

(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN - met duwbeugel

(E) + (Cm * 8: ; ; ; * * i 2 M N 3 K L *)

(F) C (+ ') * 5 * C(" + * * . f L * Q P P L * Q 0 2 *)

(D) me + 4' j (J ' 7 * * 1 2 M L 3 | M 3 V L *)

7 1
*C+XEEE ZAGHIA IA

' +:
DAEE

(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN

(E) + (Cm * 8: ; ; ; *)

(F) C (+ ') * 5 * C(" + *)

(D) me + 4' - 9 (+ J ') ' ; ; *)

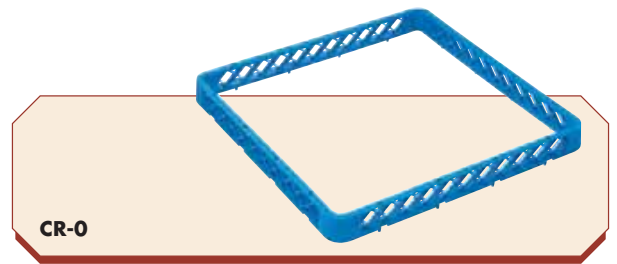
7 1
*C+XAAE @GHIA IA

' +:
A BEE

OPZETRAND - extra

(E) 'X)' 78' +*'. KK22 3. /
 (F) + (' * : +*C(" +* * 00011 L3M2L *
 (D) (9)' Cmt(&' 7 * *h0 gM/2N*

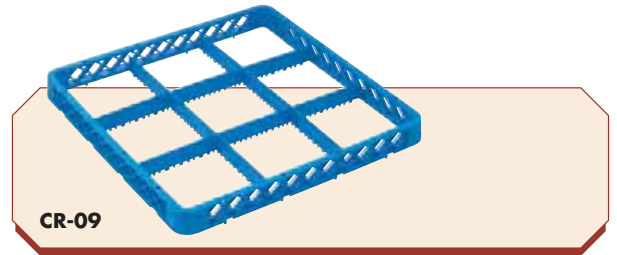
' +:	7	1		
B/A	*C+E	YBAG HIAEI AE		



OPZETRAND - extra

(E) 'X)' 78' +*'. KK22 3. /
 (F) + (' * : +*C(" +* * 00011 L3M2L *
 (D) (9)' Cmt(&' 7 * *h0 gM/2N*

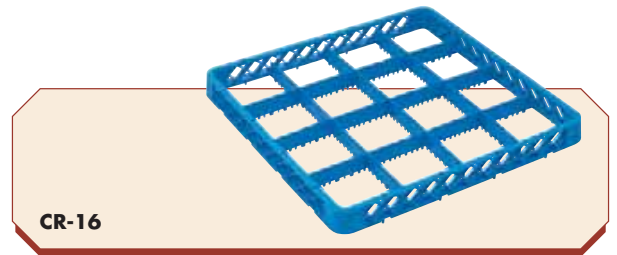
' +:	7	C 1 Q	1	1.1 *W 1
B/A	*C+ED	9	YBAG HIAEI AE	@AE



OPZETRAND - extra

(E) 'X)' 78' +*'. KK22 3. /
 (F) + (' * : +*C(" +* * 00011 L3M2L *
 (D) (9)' Cmt(&' 7 * *h0 gM/2N*

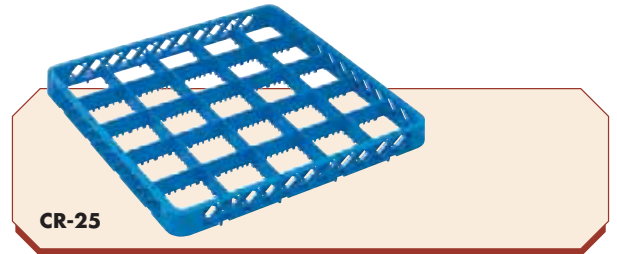
' +:	7	C 1 Q	1	1.1 *W 1
B/A	*C+@	16	YBAG HIAEI AE	@@



OPZETRAND - extra

(E) 'X)' 78' +*'. KK22 3. /
 (F) + (' * : +*C(" +* * 00011 L3M2L *
 (D) (9)' Cmt(&' 7 * *h0 gM/2N*

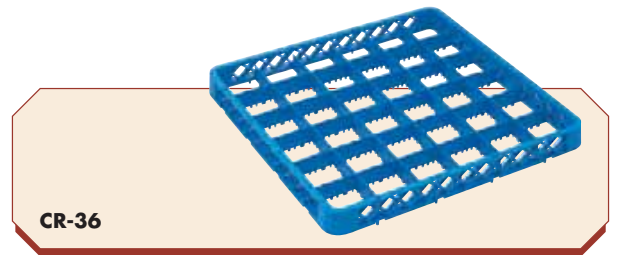
' +:	7	C 1 Q	1	1.1 *W 1
B/A	*C+ A	25	YBAG HIAEI AE	*DE



OPZETRAND - extra

(E) 'X)' 78' +*'. KK22 3. /
 (F) + (' * : +*C(" +* * 00011 L3M2L *
 (D) (9)' Cmt(&' 7 * *h0 gM/2N*

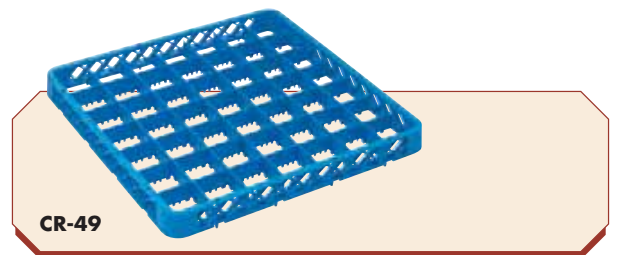
' +:	7	C 1 Q	1	1.1 *W 1
B/A	*C+F	36	YBAG HIAEI AE	*XB'

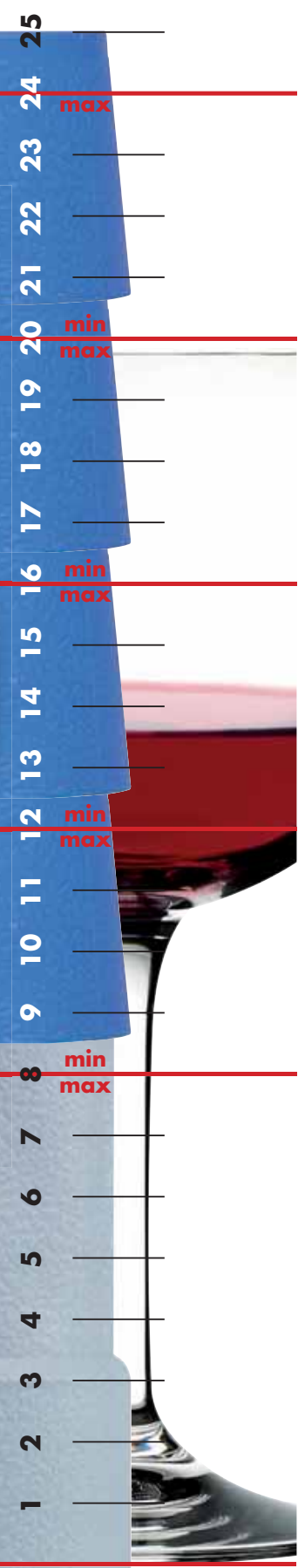


OPZETRAND - extra

(E) 'X)' 78' +*'. KK22 3. /
 (F) + (' * : +*C(" +* * 00011 L3M2L *
 (D) (9)' Cmt(&' 7 * *h0 gM/2N*

' +:	7	C 1 Q	1	1.1 *W 1
B/A	*C+YD	49	YBAG HIAEI AE	*BF





- (N) Bepaling van de juiste vakgrootte: plaats het glas ondersteboven op de tekening, wanneer het glas binnen het vak past (let op de bolling van het glas) geeft deze aan welke korf geschikt is voor het glas. Voor de juiste hoogte gebruik de meetlat op schaal.**
- (E)** 8 L N A P I Z B L * M L * . Q Q P Q P . 2 A * 1 Q P M L 3 M 2 L d Q / L * M L * V / . * O Q 2 L * K i 3 * 3 * M L * K P . i Z B V B i N L P L * M L * V / . * O M * Z 2 L * M L * O I * G N A * M L * O P F . N O P L * U M L * V / . H * M L * P 2 / N M 3 0 1 Q L P * U * 1 Q P M L 3 M * . 3 * Q * N L 3 * 9 P * M L * P L M N 2 / N M O L * M L * P O / L P * . /
- (F)** 8 T A P I Z B L P / L * K 2 L 3 2 3 * K O 3 * 1 Q P M L 3 M Q / L h * / f L P P L * a * / L 3 f L P * O P * / * K L Z B * * / f L P P L * . K Q M * a * / Z M P 2 O P K L * / * O M * G M * K L * / * O P O O P L * K O * f L P P L H 2 B K 2 O L * / * . 2 P * Q Q P L * . O f L P P L M 2 L h * / * O 3 3 L * N O M O P * O P * / * P c V /
- (D)** 9 L M M / L 3 * K L P P 2 N M L 3 * 9 . N P L d / V L 3 * 2 * K . J / . * Q Q Q P * . O U K 2 * Z L 2 N B 0 3 V B i * K . J / . * Q M B * K 2 * 4 I * G M M * Q . N M * K 2 j / O 0 3 V * K L * J / . L H L 3 M N L 2 L M i L / N L P m P O U P * K . * J / . * V L 2 / 3 L M 2 M 6 L P L 3 K L 3 * 2 * K 2 * P 2 N M L * N * . O U K L 1 * ; Z L . /

elettrobar

(N) De vaatwasmachines van ELETTOBAR zijn gefabriceerd uit roestvrijstaal. De vaatwasmachines hebben een volledig automatische vaatwascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boiler-elementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de deur. De sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken. **Wateraansluiting 3/4"**

- (E) N L K 2 N . N P * U ; ') + : 4 (+ * . P L * 1 . K L * U M 2 B / L * M A L / * j 2 M U D / * . O M 1 . A * Q L P . A 3 * L Q P . M * M L P I M A 2 P L V O / A 3 * U N L . A B V L / L 1 L 3 M U P i . N B V * . 3 K * P 2 B 2 V * j 2 M * . U A R * 1 2 P i 2 M * 3 * K B P 2 B L * P I * . P L * P L 1 f . Q L * M U 2 2 M M * / L . 3 2 V * j . M P 3 3 L A 3 * F * % "
- (E) * L * / f l - f . 2 L / L * K L * ; ') + : 4 (+ * . O i * 2 B 1 * ; L * P T 2 M 3 L * K L * / f . V L * L M K L * P 2 B . V L B U 3 A 3 3 . 3 M T Q P . M 1 L 3 B 3 3 M P L V / L * Q P M L P I M M (f l * 1 2 P - 2 M P P O Q M O P * Q O P / * Q P M B / L * C P . * P M A U * 3 M 1 f 2 Q L * L 3 * F O L * K O 3 * 3 L M M R . V L * . 2 T * C 3 3 L A 3 * K A . O * F * % "
- (D) * ; ') + : 4 (+ * j L N P P C k / . N B L 3 * . O * C 7 * L Q P . M A 0 3 i A 3 2 P L 3 K L * L 2 i P Q L P U k P j . N Q . I L 3 * O 3 K 7 . N G k / . P i i . L P Q L 2 N P i L P L 3 * M L P I M A 2 N P L V O / 2 P M B 2 P A P L 3 K L 3 * C k / P I L * 2 B * h i L I * / L 2 N M P + L 2 2 / O 3 V * . O B L N I O P * & 2 P N M P U k P j k f l * j . L P . 3 N O * F * % "

(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/ start-schakelaar. Wastijd 90 en 120 seconden. Met gepatenteerde kunststof sproeiarmen. Met naglans doseerder, wordt geleverd met 2 universeelkorven en 2 bestekbepers

- (E) J ; (' 7 8 ° C * j (' + * * 3 M / Q 3 L / A 2 M 1 . 2 i 2 M * . 3 K * Q V P . 1 % Q D N i 2 M N * j . N B V * A L * D E * . 3 K * @ E * L 3 K * j 2 M 3 L i * * i . N B V * O 3 2 M Q M 3 M P L V 2 M P L K * + 2 B L * . 2 * K 2 Q 3 L P * 2 B / O K L K * . 3 K * K L / 2 L P L K * j 2 M * * Q L 3 * P . I * 3 K * * O M P R * Q . I L P * "
- (E) ; (6 ' * 6 ' + + ' *) * j (' * * . f l * O O M 3 * 1 . P N L - . P P M M O 3 * 2 M P P O Q M O P * 1 . P N L - . P P M 8 O P T L * R / L * K L * / f . V L D E * L M @ E * L 3 K L * j f l * L * C P . * P M A U * 3 O f L . O i * C R O L O M K T Q T * 8 L O P * K L * C P K O 2 M K L * P 2 B . V L * 2 B P Q P T * (f l * * . 2 P M L * L M * V K L M Q O P * O f L P M * "
- (D) J ; ' + * 7 8 * j (' 7 ; & (C ' 7 ' * j 2 M N M) . M 3 * * ' 2 B - (0 * N M P * j . N Z R I / O K . O L P D E * O 3 K * @ E * L I O 3 K L 3 * & 2 M B L O L P P M 2 P L 3 K L 3 * C k / P I L * Q M 3 M . 3 V L 1 L / K L M * 2 B V L O O M 3 * 7 . N G k / A 2 M M K 2 P V L P j M i 2 K * V L / 2 U P M 2 M * 3 2 L P . / P Q L 3 * O 3 K * * 4 L M I Q L N P "



Fast 30

	Fast 30	Fast 40
(N) - afmeting korven:	: 35 x 35 cm	39 x 39 cm
- vulhoogte	: 25 cm max.	30 cm max.
- boiler capaciteit	: 2,6 liter 2,6 kW	2,6 liter 2,6 kW
- tankinhoud	: 7 liter 0,6 kW	8 liter 0,6 kW
(E) - *K2 L3 23 P. I *	dFA1 *FA* 1 *	FD1 *FD* 1
* - / . K 2 V * N 2 M M	d A * 1 * 1 . 1 *	FE * 1 * 1 . 1
* - O 2 P * . Q 2 R *	d B * 2 P * B * j *	B * 2 P * B * j
* - . Q 2 R M 3 I *	d X * 2 P E B * j *	Z * 2 P E B * j
(E) - *K2 L3 23 * . 2 P **	dFA1 *FA* 1 *	FD1 *FD* 1
* - N O M O P K L * P L I Q 2 . V L *	d A * 1 * 1 . 1 *	FE * 1 * 1 . 1
* - . Q 2 R M K O * N O U W - L . O *	d B * 2 P * B * j *	B * 2 P * B * j
* - . Q 2 R * O f L **	d X * 2 P E B * j *	Z * 2 P E B * j
(D) - * Q I L O 3 V L 3 * m P Q **	dFA1 *FA* 1 *	FD1 *FD* 1
* - 7 O M N N L **	d A * 1 * 1 . 1 *	FE * 1 * 1 . 1
* - 9 . O 3 V f L P I V L 3 * 4 2 P *	d B * 2 P * B * j *	B * 2 P * B * j
* - 9 . O 3 V f L P I V L 3 * 4 L I L 3 *	d X * 2 P E B * j **	Z * 2 P E B * j



Fast 40

@ ABE
@ DABE

' +:	7) R Q	1	6	j
*AXE EFA	Fast 30		EGHIY@YD	FE	FAEE
*AXE EYE	Fast 40		XGHIYIAY	FE	FAEE

230V | 400V
3,5 kW | 6,8 kW



(N) VAATWASSER ELETTROBAR - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, wastijd 60, 90 of 180 seconden, met naglansdoseerder, wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 1 bestekbeker

(E) 8" j (' + * ; ') + : 4 (+ * ; 2M 3 1P / Q 3L / 1 2M 1 . 2* i 2MNP VP. 1 % QD N i 2M B i . N 2V * M L * EBDE * P @ Z E * L 3K B * P 2 L * 2 * K 2 Q 3 LP * 2 OKL * 3K * KL / 1 LPLK * 2M @ Q L 3 * P . I B @ Q / M * P . I * 3K @ O M P R O . I L P *

(F) ; (6' - 6 (" ' ; ; ' * ; ')) + : 4 (+ * ; FL * QD M * 1 . P N L - . P P M M 0 3 * 2 M P P O Q M O P * 1 . P N L - . P P M K O P T L * R / L * KL * / f . VL * EBDE * O @ Z E * L 3 KL BK LOP * KL * QPK O 2 * KL * P 2 . VL * 3 P Q P TB * FL * @ . 2 P * M LB * @ . 2 P * . 2 M M * L M @ V KL M Q OP * OF L P M *

(D) J ' C ' + + ; & (C ' 7 ' 7 * ; ') + : 4 (+ * ; 2M . O Q M N M P O 3 K * N M . M 3 * j . N Z R I O K . O L P * EBDE * KL P @ Z E * L I O 3 K L 3 * 2 V L O O M 3 * 7 . N G k / 1 2 M K 2 P V L P j M j 2 K * V L 2 U L P M 2 M @ 3 2 L P . / R O B @) L / L H P O O 3 K * @ 4 L M I Q N L P

- (N)* instelbare wastijd, 60, 90 of 180 seconden**
- waterverbruik per wascyclus ± 2,8 liter**
- boilercapaciteit 6 liter, 3 kW (Fast 161: 4,9 kW)**
- tankcapaciteit 20 liter, 2,1 kW**
- afmeting korven 50x50 cm**
- vulhoogte 36,5 cm**

(F) * K O P T L * R / L * KL * / f . VL * P T V / Q L B * EBDE * O @ Z E * L 3K L * 3 1 1 . M 3 * KL . O * Q P * R / L * KL * / f . VL * ± * B Z * 2 M P * . Q 2 M * K O * N O U W - L . O * 2 P L B F * j ; * Q . M @ @ Y B * j H * . Q 2 M * O F L * E * 2 M B * B * j * K 2 L 3 2 3 * . 2 P * A E I A E * 1 * N O M O P * KL * P L 1 Q 2 . VL * F B A * 1

(E) * ; . N 2 V * R / L * M L * . K O M O L B * EBDE * P @ Z E * L 3K L * - j . M P 3 O I Q 2 3 * Q P * . N 2 V * R / L * ± * B Z * 2 M P * - O 2 L P * . Q 2 M * * 2 M P F * j ; * Q . M @ @ Y B * j H * * . Q 2 M * M 3 I * E * 2 M P * B * j * K 2 L 3 2 3 * P . I * A E I A E * 1 * / . K 2 V * N L 2 N M F B A * 1

(D) * ; . N Z R I O K . O L P L 2 M / O B * EBDE * KL P @ Z E * L I O 3 K L 3 * - j . L P L P O P . O N Q P * j . N Z R I O * ± * B Z * 2 M P * - 9 . O 3 V F L P 1 VL 3 * 4 2 L P * * 2 M B F * j ; * Q . M @ @ Y B * j H * - 9 . O 3 V F L P 1 VL 3 * 4 L L 3 * E * ; 2 M B * B * j * Q I L O 3 V L 3 * m P Q L * A E I A E * 1 * 7 O M N N L * F B A * 1 *

7	JRQ	1	6	j
*AXE EAE	Fast 60M	Z G H I A Z I E	FE	FAEE
*AXE EA@	Fast 60	Z G H I A Z I E	YEE	ZEE
AXE EAA	Fast 60M DE	Z G H I A Z I E	FE	FAEE
*AXE EA *	Fast 60 DE	Z G H I A Z I E	YEE	ZEE

* met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser % i 2 M C O 2 M 2 * K P . 2 * Q D 1 G + * KL M P L 3 M K 2 Q 3 LP . I L * Q 1 Q L * K 1 * 2 . 3 V L * 2 M V P T * + K 2 M P O O M O P K T M P V L 3 M * 1 2 M B M V P 2 P M * Q D - O 1 Q * + L 2 2 / O 3 V 1 2 M / Q 3 K L P

(N) ONDERSTEL - met verstelbare poten

(E) 4 (' * 7) * ; 2M . K O M O L * / V *

(F) : 4 (' & ' 7) * ; . FL * KL * Q L K * P T V / Q L *

(D) 7) ' + C + (7 m * * 1 2 M N L 3 F L P M / Q P L 3 * 9 k L 3 *

7	1
*AXE E@E	FZG H I A Z I E

' + :
@ZDAEE
@DDAEE
EDAEE
@AEE

' + :
@DAEE

(N) Deze vaatwassers zijn ontwikkeld met het oog op energiezuinigheid door minimaal verbruik van water, stroom en was/naglansmiddel, bijna geruisloos door dubbelwandige constructie en speciaal ontworpen wasarmen en diepgetrokken wastank waardoor deze machines nog schoner wassen

(E) NL LK2N . NLP* FL* Q 2 /R*KLFL/ QLK*Z* PKLPM*FKO L*ML* 3 01 Q3* Uf . MBL3LPVR* 3K* NL12 . /QP KO MB* WPMPLP* FL*ML*1 . NBL*FLPR* 2L3MKOL*M*ML*K OOL*1 . /LK* 3 /PO M3* 3K* Q 2 /f . NBY-PI * 3K*KLLGKPK . i 3* L . 1 /f * . NBY*M31 *UP*CLMMP* 3K* /L . 3LP* . NBY*PL O/M

(F)*CL */fL-f . 2 L/L * 3MKTFL/ QLP*Q OP*O . VL*1 BZ . /KL*/L . OBL3LPV2 *LMQP KO2M N2 2OL * 0 22* 3MPL * 2L3 2O1* 3*/L* 3 /PO M3*AK OOL*Q P B*/L *CP . *P MML* 3 LF 2* Q 2 /LM*/ * OFL*1 O/L*Q OP*/f . VL*QO *QP QLP

(D)*82 LPJ L NBP Gk/ . NBL3* BK* Qh2 /L3M 2IL/MKP1 BZ . /L *j . LPFLPOP . O NB* 3LPV2 *O3K*CNL1 2 . /23* LN* /L2L *KOP N8 QQL / g3K2/L * 0 U/NPO3VB* Qh2 /L3M 2IL/M3* Gk/ . PI L*O3K*ML2Vh VL3LP*4L 1L3* KOP N*KL*P & . NBL*3 N* . OCL.PP* . NM

(N) VAATWASSER - roestvrijstaal, controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/start schakelaar

(E) 8" i (' +* M2/L * ML/B* 3/A Q 3L/f 2M1 . B* i 2MBCPV P.1* 3K* MFCOMM3*

(F) ;(6'-6(" ' ; ;' *B I B'Q 33L . O*KL* 3/A / . fL *O OM3* 1 . P N . - . PP M/M3/MFPOQWOP*1 . P N . PP M

(D) J ' C "+ ; &(C '7' *C7 Bm 3/A //L2N.2M 2M . OQM N /MPO3K* PV P.1% MPM N /MM M3*

DWD 51

' +:	7)RQ	1	6	j
DAEE	*F@ AAA*	50x50 cm	Z GHI EI E	FE	FAEE

* met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser
 i 2MCO2M2*KP . B*CO1 G+*KL/MVL3MK2Q.3 LP
 . fL *Q 1 Q *KL *K . 3VL *B/MVPT+*K2/MFCOMMOP*KL *L 2L
 1 2M2MVP2.PM * QJ - 01 Q *+L2B2/O3V 1 2M/CL3KLP

(N) VAATWASSER - roestvrijstaal, controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/start schakelaar, keuze uit 7 programma's, wastijd tussen 60 en 600 seconden, met naglansdoseerder, geschikt voor korven 50x50 cm, vulhoogte 39 cm, geleverd met 1 bordenkorf en 1 bestekbeker

(E) 8" i (' +* M2/L * ML/B* 3/A Q 3L/f 2M1 . B* i 2MBCPV P.1* 3K* MFCOMM3* B N 2L* UX*QP VP.1 Bf . NBY*Y2 L* Q/M L L3* E* 3K* EE* L 3 K BFB L* . X*K2Q.3 LP*2 /OKLKB* O2MOL*UP *P . 1 *AEI AE* 1 B0 . Q/L* Q.3BVF*1 B* KL/2LPLK* 2M/Q* M/P . 1* 3K*Q* OMFR*Q . 1 LP*

(F) ;(6'-6(" ' ; ;' *B I B'Q 33L . O*KL* 3/A / . fL *O OM3* 1 . P N . - . PP M/M3/MFPOQWOP*1 . P N . PP M N 2 *KL* X*QPV P.1 1 L B/M1 Q *KL*/f . VL *L3M/L* E*L/M EE* L 3KL B* K LOP*KL *QPK O2M*KL *P2 . VL *2 P Q PFB*QP Q/L *Q OP* . 2P *AEI AE* 1 B N ON*OP*KL *L1 Q2 . VL *FD* 1 B* . fL *Q* . 2P* . 2M *L/M@VK L/MQ OP* OFLPM*

(D) J ' C "+ ; &(C '7' *C7 Bm 3/A //L2N.2M 2M . OQM N /MPO3K* PV P.1% MPM N /MM M3* (0 i . N/f3 *X* PV P.1 1 L3Bj . N/L2M i 2 N.3* E*O3K* EE* L1 O3KL3B*2BVLQ O/M3*7 . N Gk/ 2M/MK 2 PVL Pj/BE VLL2/3L/MK*P/P Q.3*AEI AE* 1 B7 O/M N L *FD* 1 B* VL/2ULPM 2M@) L/L/P P O3K*Q4L M I Q . NLP*

Niagara 62M DE

' +:	7)RQ	1	6	j
DAEE	*AXE EXA*	50x50 cm	Z GHI EI E	FE	FAEE

Niagara 62 DE

' +:	7)RQ	1	6	j
DAEE	*AXE EX *	50x50 cm	Z GHI EI E	YEE	XDEE

* met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser
 i 2MCO2M2*KP . B*CO1 G+*KL/MVL3MK2Q.3 LP
 . fL *Q 1 Q *KL *K . 3VL *B/MVPT+*K2/MFCOMMOP*KL *L 2L
 1 2M2MVP2.PM * QJ - 01 Q *+L2B2/O3V 1 2M/CL3KLP



**elettrobare
niagara**

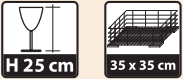


(N) De MODULAR vaatwasmachines zijn volledig gefabriceerd uit roestvrijstaal met volledig diep getrokken wastank, hebben een volledig automatische wascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boiler-elementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de deur, de volledig roestvrijstalen sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken, met controlepaneel, hoofdschakelaar en programma/start-schakelaar, 2 wastijden, met naglans doseerder

(E) N.K2N . NLP* U&: 8 ;(+* . PL*1 . KL* U M2/L * M/L/1 2M13K/L/R* L. 1/L *i . NM31 B1 2M10//. OM1 . A2* QLP. A2 3B* LQ P. M1M1P1 M12*PLVO// A2 3* UN. A2V*L/L1 L3M1UP1 . N2V* 3K*P2B 2VB1 2M1 . UMR*1 2P *i 2M1* 3K* B1M1* M2/L * M/L/P2B L* P1 * . PL*PL1 f. Q/L*M*U 22M1A* /L. 32VB* 3M1 /Q 3L/1 2M1 . 2i 2M1. 3K*QP VP. 1%QD N1i 2M1B* *i . N2V*12 L B1P2B L* 2K*2Q3 LP2B /OKLK

(F) *, FL-f. 2 L/L *KL&: 8 ;(+* 3M13K/L1 L3M1UP2 OT *L3* . 2P*2B 1RK. Q/L* . FL * OFL*1 O/LB* f. 2P*03* R /L*KL*/f. VL* L3K/L1 L3M1 OM1 . A2 OLB*/L *PT 2M3 L *KL*/f. VL*1M1KL*P2B . VL* 3M1PTV/L *Q P1M1LPI M1B1 FL *1 2P -2M1PPOQ1MOP*Q OP*/ * Q P1M1B/L *CP . *P M1M1 3M1 1 f2Q/L *L3*FOL*KO3*3L1M1R. VL* 2TB* . FL *O OM3*1 . P NL-. PP M1M103*2M1PPOQ1MOP*1 . P NL-. PP /B1 * R /L*KL*/f. VL*B1K LOP*KL*CP KO2M1KL*P2B . VL*2B RQ PT

(D) &: 8 ;(+*J L N1P Gk/1 . N2B13* 0 *C7 *1 2M1AULH VL3* . NM31 B1 LQ P. M1031 A2 32 PL3KL* L21 RQLP1K1P1 . NQ1 L L3* 03K*7 . N Gk/1 . P1i . LP Q2 NLP1 L RKL3*1M1LPI M12 N1PLVO/2 P1B1K2*C7 *P A2 PL3KL3* Gk/1 . P1 L* 2K*hi L L *L2N1M1P *L2B2/03V* . OBLNI O B1& 2P N M1P1K1P1 K1FLB* 1 2M1 N1M1 . M13* 2B(0 * N1M1B1* *i . NK. OLB* L2BVLQ OM13*7 . N Gk/1 2M1K 2 PVL P1M1

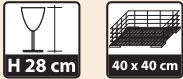


(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE wordt geleverd met 2 universeelkorven

(E) J; ('78°C *j (' +*KL/LPLK1 2M1* Q3*P. I *
(F) ;(6'6'++ ' *) (' ** . FL ** . 2P1LPL *
(D) J; ' +* 78*('7 ;&(C '7' *VL/2U1P1 2M1 * 32LP. / RQ3*

7)RQ	1	6	j
*F@ AFE	FA2FA	XEGHYZI A	FE F EE	@AEIEE

' +:
@AEIEE



(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE wordt geleverd met 2 universeelkorven, 1 bestekbeker en schotelrek

(E) J; ('78°C *j (' +*KL/LPLK1 2M1* Q3*P. I B* Q1M1P. I * 3K* @ OM1PQ. 1LP*
(F) ;(6'6'++ ' *) (' ** . FL ** . 2P1M LB@. 2P* . 2M1 B1@V KLM1Q OP* OFLP1M1OQQ P1M1 O OQ *
(D) J; ' +* 78*('7 ;&(C '7' *VL/2U1P1 2M1 * 32LP. / RQ3B@4L M1 Q NLP03K* @) L/LFN M1P*

7)RQ	1	6	j
*F@ AYE	YE%YE	XEGHYZI A	FE F EE	@DAEE

' +:
@DAEE



(N) VAATWASSER - wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 2 bestekbekers

(E) 8" j (' +*KL/LPLK1 2M1* Q3*P. I B1@Q1M1P. I * . 3K* * OM1PQ. 1LP*
(F) ;(6'-6(" ' ; ; ' ** . FL * @ . 2P1M LB@. 2P* . 2M1 * LM1V KLM1Q OP* OFLP1M1*
(D) J' C '4+ ;&(C '7' 7 *VL/2U1P1 2M1 @ 32LP. / RQ3B @) L/LFN P003K* *4L M1 Q NLP3*

7)RQ	1	6	j
*F@ AAE	AE%AE	ZFGHI EI F	FE F AE	@ADAEE

' +:
@ADAEE

④ AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven

- ⑤ ; ; * + * X) (4 ; * * M B / L * M L / i 2 M O 3 K L P N / J U P * Q I L M *
- ⑥ (4 ; ' 8 ' (8 8 C) ' 7 * * S C : ; ' & ' 7) *) (4 ; ' 8 ' * : +) " * * 2 B I B . F L * O Q L I L 3 M Q O P * . 2 P *
- ⑦ (7 9 +) " C * * (J (7 J) " C * * C 7 B I 2 M 4 K L 3 . O / V L * U P * m P Q *

' +:	7	; * 1
FDABEE	*F@ AX	80
YDABEE	*F@ AXF	120



④ SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 50x40x25 cm

- ⑤ + ' - + ' 7 ' *) (4 ; * * M B / L * M L / i 2 M P L . P O Q M 3 K * . 3 K * O 3 K L P N / B K 2 L 3 B * Q / A E I Y E I A * 1 *
- ⑥ (4 ; ' 8 ' * + S + ' 7 (J ' * * 2 B I B . F L * K L P L M M O Q L I L 3 M K 2 L 3 2 3 * O * A E I Y E I A * 1 *
- ⑦ 6 : + ;) " C * * 1 2 M O U . 3 M 3 V * O 3 K * 4 K L 3 . O / V L B * (O I L O 3 V L 3 * 4 L I L 3 * A E I Y E I A * 1 *

' +:	7) R Q 1 K L / i K c / L % & K L //	; * 1
DDABEE	*F@ AX Y	R rechts P 2 N % a * K P 2 M P L N M	120
DDABEE	*F@ AX A	L links % L U % a * V . O N % 2 B I	120



④ SPOELBAK FILTER - roestvrijstaal

- ⑤ ' 7 m J + ' 8 * * M B / L * M L /
- ⑥ J + ' ; ; * + * ; 7 J ' * * 2 B I *
- ⑦ ; + ;) * * C 7 *

' +:	7	1
ZDBEE	*F@ AX	Z G H F Z I F Z



④ RUBBER AFKLOPRING - voor afvalgat voorspoeltafel

- ⑤ + 4 4 ' + * m 7 : C m / 7 J - : 9 9 * + ' 7 J * - U P N / L * 2 * Q P L - P 2 B L * M Q L *
- ⑥ 4 (J ' 1 ' 8 ' * 4 ()) ' & ' 7) * 7 * C (:) C : C * * Q O P * / T f 2 K L 1 L 3 M K T Q O N D P L * K . 3 % / * M Q L * K L * Q P T - P 2 B . V L *
- ⑦ J & & " (4 m : 9 + ' 7 J * * U P (O U // U B O 3 V * 2 * 6 P G k / a N *

' +:	7	W * 1	* 1
XYBEE	*F@ AE	E	@E





DOORSCHUIF-VAATWASMACHINE
 De MODULAR vaatwasmachines zijn volledig gefabriceerd uit roestvrijstaal, met volledig diep getrokken wastank, hebben een volledig automatische wascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de kap. De volledig roestvrijstalen sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken.

Controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, 2 wastijden, met naglansdoseerder.

Wordt geleverd met 1 universeelkorf en 2 bordenkorven

- 3,5 liter waterverbruik per wascyclus
- boilercapaciteit 6,9 liter, 8 kW
- tankinhoud 36 liter, 3 kW
- afmeting korven 50x50 cm
- vulhoogte 42 cm

8" j (' + * : : 8-), ' *) N * & : 8 ; (+ * K2 N . N P *
 . P L * 1 Q L M A R * M Z B L * N L B i 2 M P 1 O K L K * M 3 B i 2 M P O / *
 . O M 1 . M A * Q P . M 3 B i M L P i M A * P L V O / M 3 * U N L . M B V *
 L / L 1 L 3 M B * O M 1 . M A * i . N A P * L F L * 3 M A / 3 K * 2 M * U A R *
 1 2 P * i 2 M * 3 * F L B i . N P Z B L * P i * P L * 1 Q L M A R *
 1 . K L * U M Z B L * N L B i . R * M * K 2 . L 1 O L * U P * L . 3 B V
 C 3 M A / Q 3 L / i 2 M P 1 . 2 * i 2 M * 3 K * Q P V P . 1 % Q D N i 2 M B *
 * i . N M A L B P Z B L * 2 * K 2 Q 3 L P * Z B O K L K
 8 L / 2 L P L K * 2 M P @ Q 3 P . 1 * 3 K B * Q / M A P . 1
 - * i . N A P * 3 O 1 Q 2 3 * Q P i . N B V * R / L F B A * 2 M P
 - * O 2 L P . Q 2 R * E D * 2 M B Z * i j
 - * . Q 2 R * M 3 I * F * 2 M B F * i j
 - * K 2 L 3 2 3 * P . 1 * A E I A E * 1
 - * / . K 2 V * N 2 M N Y * 1
 *

F) ; (6 ' - 6 (" ' ; ; * * . f l - f . 2 L / L * K L * & : 8 ; (+ * 3 M
 L 3 M P L 1 L 3 M U O P 2 O T * L 3 * Z B I B * F L * O F L * 1 O / L B * F 2 P * O 3 *
 R / L * K L * / f . V L * L 3 M P L 1 L 3 M O M 1 . M A O L B * L * P T 2 M 3 L * K L *
 / f . V L * L M K L * P Z B . V L * 3 M P T V / L * Q P * M L P i M M i F L *
 1 2 P - 2 M A P P O Q M O P * Q O P * L * Q M A L * C P * P M A U * 3 M
 . 1 f 2 Q L * L 3 * O L * K * O 3 * 3 L M M R . V L * 2 T
 (f l * O O M 3 * 1 . P N L - . P P M A M O 3 * 2 M A P P O Q M O P * 1 . P N L - . P P M A
 * R / L * K L * / f . V L B K L O P * K L * C P K O 2 M K L * P Z B . V L * Z B P Q P T
 (f l * @ . 2 P * M L * L * M * . 2 P * . 2 M M
 - * 3 1 1 . M 3 * K L . O * Q P * R / L * K L * / f . V L * F B A * 2 M P
 - * . Q 2 R * K O * N O U L - L . O * E D * 2 M B Z * i j
 - * . Q 2 R * O f L * F * 2 M B F * i j
 - * K 2 L 3 2 3 * . 2 P * A E I A E * 1
 - * N O M O P * K L * P L 1 Q 2 . V L * Y * 1
 *

D) 8 + C C 4 - ; & (C ' 7 ' * * & : 8 ; (+ *
 J L N P P G k / i . N B L 3 * O * C 7 B i 2 M A U V L h V L 3 *
 i . M M 3 I B * L Q P . M M O 3 I M 3 2 P L 3 K L * L 2 I P Q L P U k *
 i . N Q L 1 L 3 * O 3 K * 7 . N G k / . P i i . L P Q 2 N L P i L P L K 3 *
 M L P i M A 2 N P L V O / 2 P B K 2 * C 7 * P M A P L 3 K L 3 * G k / . P i L *
 2 B K * h i L I * / 2 N A P * + L 2 B 2 O 3 V * . O B L N i O P B * & 2 P N A P *
 U k P * . O C L B i 2 M N M . M 3 * 2 B - (O * N A P B *
 * i . N K . O L P B L 2 B V L Q O M 3 * 7 . N G k / 2 M M K 2 P V L P g M
 i 2 K * V L 2 U L P M i 2 B @ 3 2 L P . / P Q L 3 * O 3 K * *) L / L H P Q L 3
 - * j . L P L P C P . O N C P * j . N Z R I / O * F B A * ; 2 M P
 - * 9 . O 3 V f L P i V L 3 * 4 2 L P * E D * 2 M B Z * i j
 - * 9 . O 3 V f L P i V L 3 * 4 L L 3 * F * ; 2 M B F * i j
 - * i O L O 3 V L 3 * m P Q L * A E I A E * 1
 - * 7 O M N N L * Y * 1
 *

7	1	6	j	' + :
*F@ AXE	@@%@YEGHXFI ZX	YEE ZXAE		ZXAE E

Ⓝ AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven

- Ⓔ ; ; * : + " X) *) (4 ; ' * * M B / L * M L / i 2 M 0 3 K L P N / J U P *
Q I L M *
- Ⓕ) (4 ; ' 8 * (8 8 C) " 7 * % S C : ; ' & ' 7) *) (4 ; ' 8 ' *
: +) " * * B I B . f L * 0 Q L I L 3 M Q O P * . 2 P *
- Ⓖ (7 9 +) " C * % (J (7 J) " C * * C 7 B I 2 M
4 K L 3 . Q . V L * U k P m P Q *

' +:	7	; * 1
F @ A E E	* A X E @ @	70

Ⓝ AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven

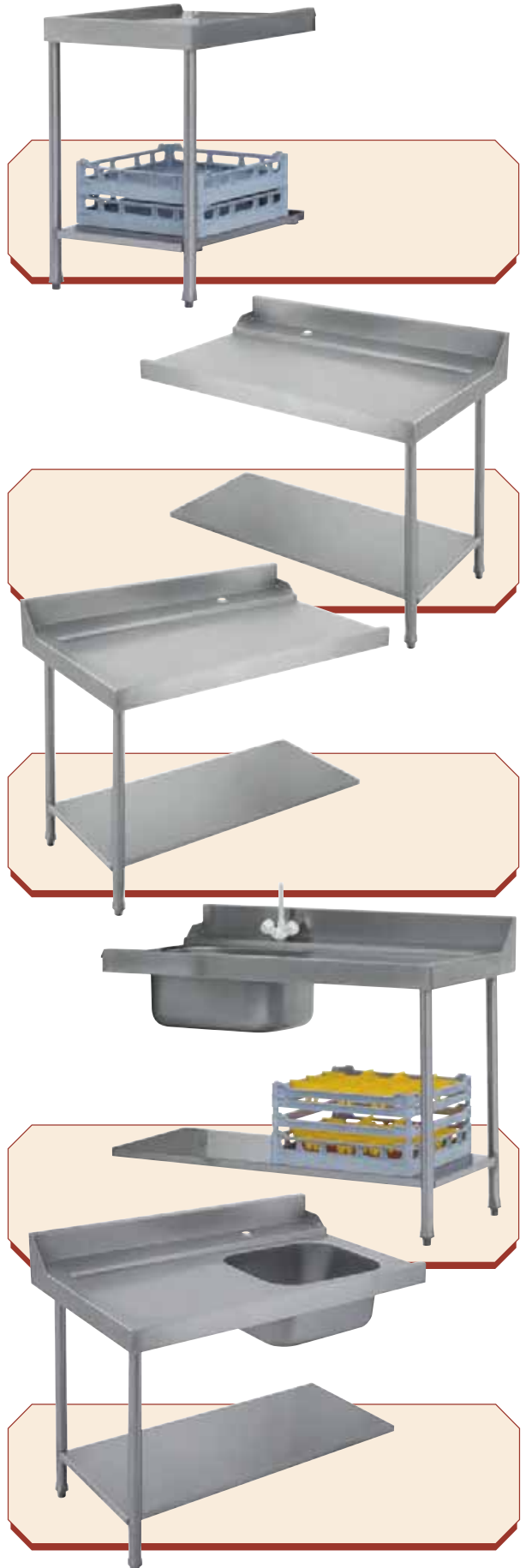
- Ⓔ ; ; * : + " X) *) (4 ; ' * * M B / L * M L / i 2 M 0 3 K L P N / J U P *
Q I L M *
- Ⓕ) (4 ; ' 8 * (8 8 C) " 7 * % S C : ; ' & ' 7) *) (4 ; ' 8 ' *
: +) " * * B I B . f L * 0 Q L I L 3 M Q O P * . 2 P *
- Ⓖ (7 9 +) " C * % (J (7 J) " C * * C 7 B I 2 M
4 K L 3 . Q . V L * U k P m P Q *

' +:	7	; * 1
A Y E B E E	* A X E @ @ @	rechts % P 2 / N 9 a * K P 2 U % F L N M 120
A Y E B E E	* A X E @ @	links % L U 9 a * V . 0 N . % B I 120

Ⓝ SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 50x50x30 cm

- Ⓔ + ' - + ' 7 ' *) (4 ; ' * * M B / L * M L / B i 2 M P L . P O Q M 3 K * . 3 K *
0 3 K L P N / B K 2 L 3 B * Q / A E I A E I F E * 1 *
- Ⓕ) (4 ; ' 8 ' * + S + ' 7 (J ' * * B I B . f L * K L P L M M
0 Q L I L 3 M Q O P * L 3 2 3 * Q * A E I A E I F E * 1 *
- Ⓖ 6 : + ;) " C * * 1 2 M O U . 3 M 3 V * 0 3 K * 4 K L 3 . Q . V L B *
(Q I L 0 3 V L 3 * 4 L I L 3 * A E I A E I F E * 1 *

' +:	7	; * 1
Z D A B E E	* A X E @ E	rechts % P 2 / N 9 a * K P 2 U % F L N M 120
Z D A B E E	* A X E @ @	links % L U 9 a * V . 0 N . % B I 120



FAST 80

elettrobar



Ⓝ DOORSCHUIFVAATWASMACHINE - roestvrijstaal, met "soft-touch" bedieningspaneel.
 De diepgetrokken wastank met ronde hoeken laat zich eenvoudig schoonmaken.
 De vaatwasmachine is voorzien van instelbare wascycles van 90 of 150 seconden, automatische naglans en een veiligheidsschakelaar die de machine stopt indien de bovenkap geopend wordt.
 Wordt geleverd met 1 bordenkorf en 1 bestekbeker

ⓔ 8" j (' +* M2/L * ML/B* UM3 /W/ *Q 3L/γ 2M1 0 /KL*M3I * 2M1P 03KLK*LKVL *UP* QM . /NRV23LB* L/L MP* i 2M1P * γ . N2V* R /L*U *DE*P *@AE* L 3 K B. OM . /M *P2B L* QLP. /M2VB* L/L1 QRB2Vγ . /NGD1 Q. 3K* * L OF2B* i 2M1UP * /M Q2V*ML*1 . N2L *ML*1 1 L3/MML *K *2*Q L3LK *8L/2LPLKγ 2M1@Q/ M1P . 1* 3K*@ OM1PR*Q . 1LP

ⓔ ;(6' -6(" ' ; ; *2B1 B'Q 33L . 0* 1 1 . 3KL *' U M0 N' *COFL*1 0/1*Q OP*03L *NRV23L*1 . 1 2 . /L *γ FL * 1 1 OMML*OP T/L MOP*OD P*03* R /L *KL*/.f. VL *KL*DE*O *@AE* T 3 KL B'P2B . VL *UB. / . OM1 . /M OL B'Q 1 Q *KL*/.f. VL *f L P2B . /L B'03*CP . *KL* /f. VL *L *ML *P2B . VL *2BKTQ.3K. 3ML/M1M. /M /L 3*2B1 *L *M2B/M PPOQ/MOP*KL * * PL/M . PP M3M/ *1 . N2L *O. 3K*/L* . Q /ML *f L γ FL * @ . 2P . 2/M /L *M @VK L *M QD P* O FLPM

ⓔ J' C '+ ; & (C '7' *C7 B'' U M0 N' *4LK2.303V Q/L 3KL *γ 2VLh VL3LP*4L 1L3*1 2M O/LP03KL/M3* 1L3*UkP1N N/M* R V23L . 3 Qk N *8 2M . N/ N /M P *Uk P L 2B L 3 γ . N ZR1 / O f 3*DE* KLP*@AE* L1 03KL3B. OM1 . /M N L1 *m/ P Qk /V. 3V . 1 * ' 3KL B' L /M M3 /L PL 3KL * Qk /QD1 Q *O3K *L 2B L 1 * 2 N . P L 2M N /M B'KLP*KL 3*ZR1 /O *O3M P O P 2 N B U // *K2* . OCL *VL UBLM 2K * j 2K *VL /2ULPM 2B @ /L /L P Q 3*O3K *@4L M N Q L N P

Ⓝ - 3 liter waterverbruik per wascyclus
 - boilercapaciteit 6 liter, 8 kW
 - tankinhoud 15 liter, 2,1 kW
 - afmeting korven 50x50 cm
 - vulhoogte 40 cm

ⓔ * -γ . /MP 3 01 Q2B *QLPγ . N2V* R /L *ZMP * -Q /LP . Q 2B * *2BZγ j * - . Q 2B *M3I *@A*/2B B @ j * -K2 L3 2B *P . 1 *AEI AE* 1 * -/ . K2V *N 2N *YE* 1

ⓔ * - * 3 1 1 . /M 3 *KL . 0*Q P *R /L *KL*/.f. VL *F *2PL * - . Q 2M *KO* N OUL-L . 0* *2BZγ j * - . Q 2M * OFL *@A*/2B B @ j * -K2 L3 23 * . 2P *AEI AE* 1 * -N OMOP*KL *PL1 Q2 . VL *YE* 1

ⓔ * -γ . LP L P O NCP γ . N ZR1 / O f * ; 2M P * -9 . 03V FL P1 VL 3*4 2LP * ; 2BZγ j * -9 . 03V FL P1 VL 3*4L 1L3*@A* ; 2B B @ j * -γ O L L 03VL3*m P Q *AEI AE* 1 * -7 OM N N *YE* 1 *

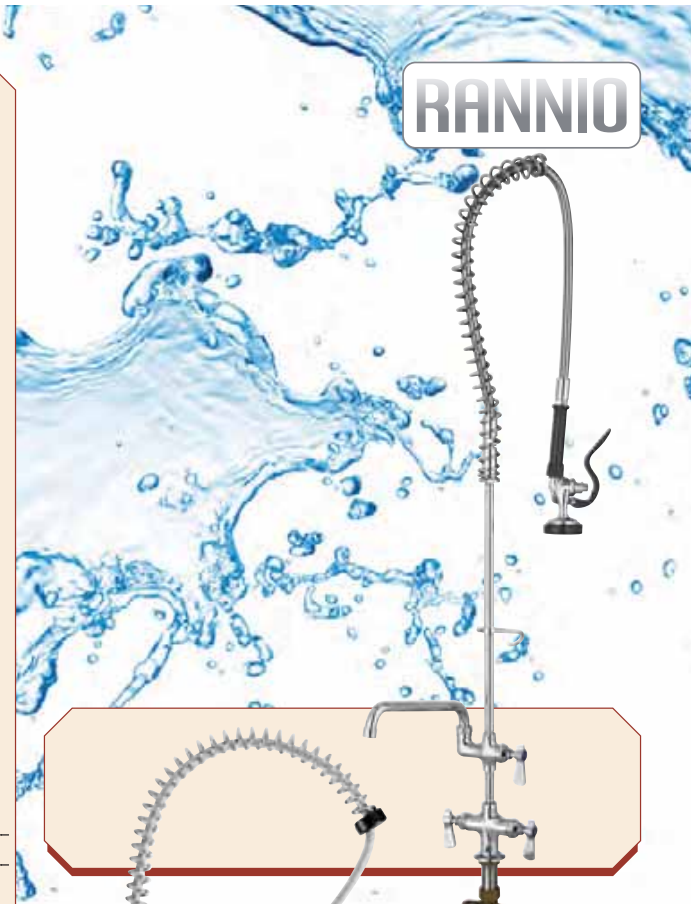
7
 *AXE @ZE

1
 E@AFGH YIXA

6 j
 YEE D EE

' +:
 FYDAEE

RANNIO



VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan

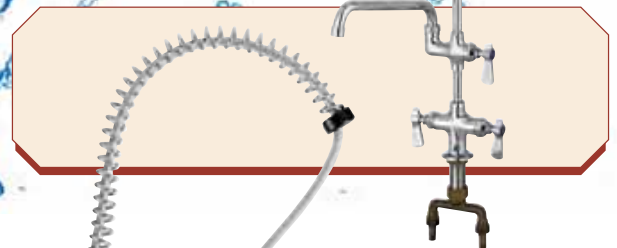
⑤ + ' -+7 ' * + (, * 7 ') * -NM% /K* . 3K* LQ P. M*MQ*
⑥ 8: C ' * + ' -+7 (J ' * * N OK%UP Z* . FL *P OBLM
OQQ11 L3M2L*
⑦ J ' C "++j (C 4+(' * -N.2 % . M03K* 3KLPN NB*

' +:

7

DXBEE

*F AEEA



multinox
by modular

VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan

⑤ + ' -+7 ' * + (, * 7 ') * -NM% /K* . 3K* LQ P. M*MQ*
⑥ 8: C ' * + ' -+7 (J ' * * N OK%UP Z* . FL *P OBLM
OQQ11 L3M2L*
⑦ J ' C "++j (C 4+(' * -N.2 % . M03K* 3KLPN NB*

' +:

7

FDZBEE

*F@ @



VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud

⑤ + ' -+7 ' * + (, * 7 ') * -N % /K*
⑥ 8: C ' * +S-+7 (J ' * * N OK%UP Z*
⑦ J ' C "++j (C 4+(' * -N.2 % . M

' +:

7

FFEBEE

*F@ @/A



*598

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



① MENG-ZWENK-KRAAN - ÈÈn-gats uitvoering

⑤ &'X'7J*)(*j 'l) *j '6'; *j +&* 3L-N /L'WQ*
⑥ +: 4'7')*&S;(7J' +* '6:)(7)*'WQ*03'W 0*
⑦ '7-;: C -&" C 4())'+* '&)'* C j '7m +&*

7

*F@X @YE

' +:
XDÈE

① MENG-ZWENK-KRAAN - ÈÈn-gats uitvoering

⑤ &'X'7J*)(*j 'l) *j '6'; *j +&* 3L-N /L'WQ*
⑥ +: 4'7')*&S;(7J' +* '6:)(7)*'WQ*03'W 0*
⑦ '7-;: C -&" C 4())'+* '&)'* C j '7m +&*

7

*F@X @YE

' +:
@AEÈE

① SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken

⑤ (+: 7*1 .MPP'L 2M3W * .MK'W'D *LPR* 02MQL*UP*
i . N8V'1 2WNL3*
⑥)(4;" +*PT 2M3W*/L. OB'PLf M1 L3M *K 3 'Wt *
. QCP QP'K. 3 'h 3L*KL*/f. VL*
⑦ C +Z' *j . LPL Mj3K2B* -Q N8NW'03K* LNPVOM
VLL2/3LM2*KLP* Gk/k N.*

7

ZE EEA @@E1 ZA

' +:
BAE

① WATERONTHARDER - o.a. geschikt voor vaatwassers

⑤ j ()'+ : 9'7'+*1WPK2N . NP*
⑥ (8: C" ' +*8 '(*QP QL.OI*/fL-f. 2 L/L *
⑦ j (' +7) +)' +*VLL2/3LM2*PJ L N8P Gk/k . N8L3*

7

*FYE EE@

*FYE EE

*FYE EEF

*FYE EEE

W* 1	* 1	;2M
E	YE	Z
E	AE	@
E	E	@
E	DE	E

' +:
D ÈE
@AEÈE
@YAEÈE
@ DÈE

(N) SPOELTAFEL - met achteropstand, onderplank en onderbouw geschikt voor plaatsing vaatwasmachine, afmeting spoelbak 50x50x30 cm

- (E) '7 m* 1 2WFL. P0QM3K*. 3K*03KLP N. /BKZ L3 23 *O i / AEI AEI FE* 1 B03KLP. 1 L* WLP *Q 202RUP*Q. 2V**.* K2N. NLP*
- (F) ; : 7J '.*. fL *K LPLMVMVcFL*Q LBKZ L3 23 *Q * AEI AEI FE* 1 B* 0 Q L1L3MCP QFL*aL3. MLP/FL-f. 2 L/L*
- (D) ;) C *.* 1 2M OU. 3/03V*. 3*KLP+k | L2M*03K*4 KL3-Q.VLB(OI L 03VL3*4L | L3*AEI AEI FE* 1 B* 3MPO 0* VLL2V3LMLP*J L NPP Q/1. N3L*

' +:	7	bak %O i %Q %4L L3	; * 1
AEIE	*F@ @ E	links %LWAV. 0 N.%Zl	120
AEIE	*F@ @ @	rechts %P2/N9KP 2M*PL NM	120



(N) SPOELTAFEL - met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 50x50x30 cm

- (E) '7 m* 1 2WFL. P0QM3K*. 3K*03KLP N. /BKZ L3 23 *O i / AEI AEI FE* 1 *
- (F) ; : 7J '.*. fL *K LPLMVMVcFL*Q LBKZ L3 23 *Q * AEI AEI FE* 1 *
- (D) ;) C *.* 1 2M OU. 3/03V*. 3*KLP+k | L2M*03K*4K L3. Q.VLB(OI L 03VL3*4L | L3*AEI AEI FE* 1 *

' +:	7	bak %O i %Q %4L L3	; * 1
EIEE	*F@ @	links %LWAV. 0 N.%Zl	120
EIEE	*F@ @ F	rechts %P2/N9KP 2M*PL NM	120



(N) SPOELTAFEL - voorzien van achteropstand, onderplank en twee spoelbakken

- (E) '7 m* 1 2WFL. P0QM3KB03KLP N./J. 3K*M *O i / *
- (F) ; : 7J '.*. fL *K LPLMVMVcFL*Q L*L*KL0I *Q *
- (D) ;) C *.* 1 2M OU. 3/03V*. 3*KLP+k | L2M*4K L3. Q.VL*03K*hi L24L | L3*

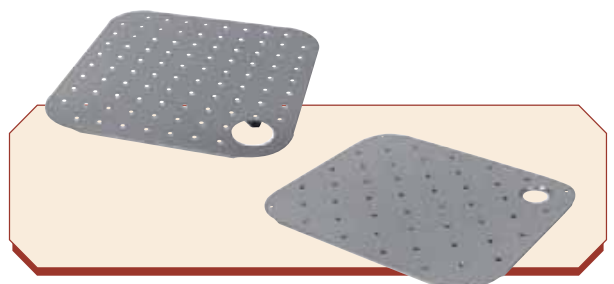
' +:	7	bak %O i %Q %4L L3*cm	; * 1
@DAEIE	*F@ @ A	AEI AEI FE	200
@AEIEE	*F@ @	EI AEI FE	250

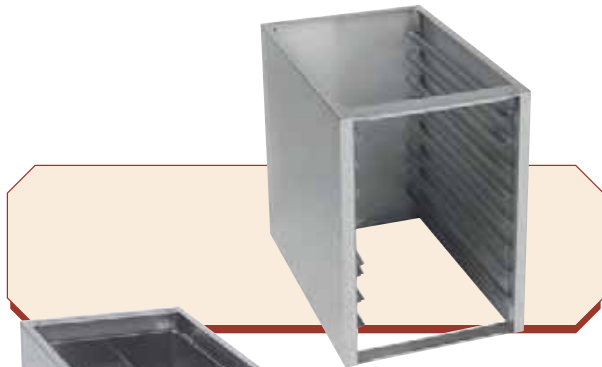
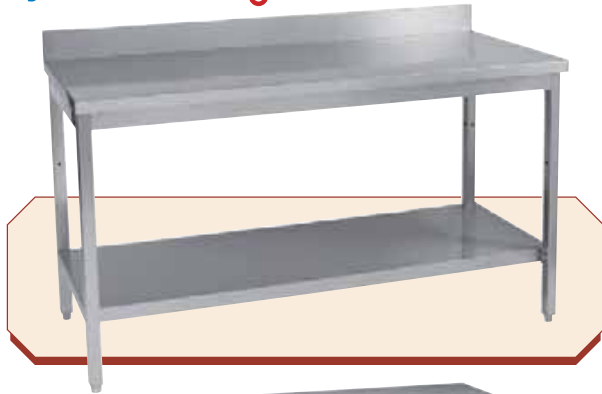


(N) SPOELBAK ROOSTER

- (E) '7 mJ +18*
- (F) J +1/1* +* ; 7J 1*
- (D) ;+ :)*

' +:	7	1
DEIE	*F@ @X	AEI AE
@ EIEE	*F@ @Z	EI AE





(N) WERKTAFEL - voorzien van achteropstand en onderplank

- (E) + (+) (7) (4 ; * * 2 M O Q M 3 K * 3 K * O 3 K L P N L / J
- (F) (4 ; * 8 ' * + S (+) (7 * * . f l * K L P L M L M T M V c P L * Q L *
- (D) (+ 4 ')) " C * * 1 2 M O U . 3 M 3 V * . 3 * K L P * + k | L 2 M * O 3 K * 4 K L 3 . Q . V L *

7	; * 1
*F@X EE@	80
*F@X EE	100
*F@X EEF	120
*F@X EEY	140
*F@X EEA	160
*F@X EE	180
*F@X EEX	200

' +:
FDZEEE
YFAEEE
YXAEEE
AGEEEE
A AEEE
AZAEEE
AEEE

(N) WERKTAFEL - met onderplank, zonder achteropstand

- (E) + (+) (7) (4 ; * * 2 M O 3 K L P N L / B * 2 M O M P L . P * O Q M 3 K *
- (F) (4 ; * 8 ' * + S (+) (7 * * . 3 * K L P L M L M T M V c P L * Q L *
- (D) (+ 4 ')) " C * * 1 2 M O U . 3 M 3 V * . 3 * K L P * + k | L 2 M *

7	; * 1
*F@X E E	140
*F@X E @	200

' +:
YXAEEE
A AEEE

(N) GASTRONORMBAKKEN-UNIT 1/1 GN - voorzien van geleiders f.b.v. gastronorm roosters en/of bakken, bestemd voor werktafels

- (E)): + (J ' * + (C m * 9 + * J () + : 7 : + & * J + 8 * (7 8 % + 9 : 8 (7 * @ % @ J 7 * * U P i P H 2 V * M O L *
- (F) (+ & : " + * 5 * J ' 8 ' * : + * 8 ' * J + " ; ' *) % * C : 7) ' 7 ' + * J 7 * @ % @ J 7 * * Q O P * L * M O L * K L * C P T Q P . M 3
- (D) (9 4 ; j (+ 7 J + * J (; * 9 + * J 7 - :) ' * 7 8 % 8 ' + 4 ' ;) ' + * @ % @ J 7 * * U P i P Q L 2 K M N L 3 *

7	1
*F@X EYA	AAGHIYEI Y

' +:
F AEEE

(N) LADENBLOK 1/1 GN - bestemd voor werktafels

- (E) 8 + (j ' + ') * @ % @ J 7 * * U P i P H 2 V * M O L *
- (F)) + : " + * @ % @ J 7 * * Q O P * L * M O L * K L * C P T Q P . M 3
- (D) C 4 ; (8 ' 7 4 : : C m * @ % @ J 7 * * U P i P Q L 2 K M N L 3 * *

7	1	/ . K L 3 * K P . i L P % M P % N O Q . K L 3
*F@X EYE	@ZGHIYEI Y	1
*F@X EY@	AAGHIYEI Y	2
*F@X EY	AAGHIYEI Y	3

' +:
@ EEE
FYE EEE
YXE EEE

(N) WIELENSET - 4 wielen waarvan 2 met rem

- (E)) * : 9 ' ' ' ; * * Y * i 2 L / . M P * U N 2 * i 2 M O P . I L *
- (F)) * 8 ' * : ' * * Y P O L * K L ` O L / L * K L O I * . f l * U B L 2 * a * Q L K *
- (D) () Z * : ; ; ' 7 * * Y ; L 3 I P / L 3 i f 3 * * V L O R L 1 M

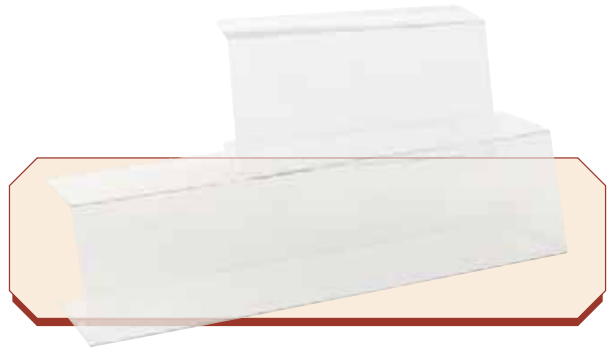
7	* 1
*F@X AEE	@@

' +:
@ AEE

**(N) TOONBANK "SNEEZE-GUARD" DISPLAY -
speciaal ontworpen om vitrinruimte op
hygiënische wijze uit te breiden**

- (E) C: 7) ' + * 7 ' ' Z ' - J (+ 8 " ; (, * * KL 2/3LK * M * LI M3K *
K2Q / R * Q L * 3 * * RV2.32 * i . R *
- (F) + :) ' C) ' + * 8 ' * & (+ C ' ' * KTfL / QQT * Q OP * . VP. 3KZ * / *
. Q 2W * KL * QPT L3M * A 3 * K 03L * U 3 * RV2.32 OL *
- (D) ' m ' * m (+ ' C) - C) Z (9 () Z * * L3M 21L / MOP *
6LPVP LP03V * KLP (0 / VLI . Q h 2 d M O U RV2.32 NLP *
j L2L *

' +:	7) RQ	1
AD@E	*ZZE EAE	50	FGHI * AEI Z
Z@E	*ZZE EAA	100	FGHI @E I Z



**(N) PLANKSTANDAARD - 1 verdieping, t.b.v. de
werktafels**

- (E) ' ; 9 *) (7 8 * * 3L * N / BU P * Q L Q P . A 3 * M Q L *
- (F) S) (J + ' * * 03 * T M V L B Q O P * / L * M Q L * K L * Q P T Q P . A 3 *
- (D) (9 () Z + ' J (; * * L 2 3 * 4 K B U K P (P Q L 2 M A N L *

' +:	7	1
@ E E	*F@ EXE	FAGHI 120 I FE
A@E	*F@ EX@	FAGHI 180 I FE



multinox
by modular

**(N) PLANKSTANDAARD - 2 verdiepingen, t.b.v. de
werktafels**

- (E) ' ; 9 *) (7 8 * * M * N / BU P * Q L Q P . A 3 * M Q L *
- (F) S) (J + ' * * K L O I * T M V L B Q O P * / L * M Q L * K L * Q P T Q P . A 3 *
- (D) (9 () Z + ' J (; * * h i L 2 4 P K L B U K P (P Q L 2 M A N L *

' +:	7	1
FY@E	*F@ EX	XEGHI 120 I FE
YF@E	*F@ EXF	XEGHI 180 I FE



**(N) VERHITTINGS ELEMENT - kan onder de
plankstandaards worden geplaatst**

- (E) ' () ' 7 J * ; ' & ' 7) * * . 3 * Q * Q . L K * 03 K L P * N / J M 3 K *
- (F) S ; S & ' 7) * C (9 9 (7) * * L * / 2 L * Q . L P * 0 * / * T M V C P L *
- (D) ' ' Z m e + ' + * * . 3 3 * 0 3 M P (O U . M P L V . L * . 3 V L O P . N M
i L R K L 3 *

' +:	7	; 1	6	i
FE@E	*F@ EXA	120	FE	@ EE
F@A@E	*F@ EX	180	FE	AEE



**(N) HETELUCHT BORDENWARMKAST - zonder
achteropstand**

- (E) :) * ' 4 * ' () ' 8 * C 4: (+ 8 * * 2 M O M L . P O Q M 3 K *
- (F) C (9 9 - (")) ' * 5 * ' 4 * ; S * * . 3 * K L R L M
- (D) ' ; ; ' + j + & ' + * & ') * & ; 9) J ' 4 ; ' * * N B L *
+ k l . O U . 3 / 0 3 V *

' +:	7	; 1	6	i
@ @ A @ E	*F@ E	140	FE	EEE





(N) WANDKAST - hoogte 59 cm, diepte 40 cm, voorzien van tussenplank en schuifdeuren

(E) i (; ; * C 4: (+8*;* 2M L3M L* N. / 3K* / K2V* K P * L2N*AD* 1 B*KLQW*YE* 1 *

(F) (+8: '4' * & + (; ' * * . fL * TMVcPL * 2M P1 TK2 2L * LMQ PM * V/2 . 3M * . ONWOP*AD* 1 B*GP U 3KLOP*YE* 1 *

(D) i (78 C + (7 m* * 1 2*Zi 2 N. 30 KL3*03K* N. Q. M P L 3 * N. *AD* 1 B) 2 W *YE* 1 *

7	; * 1
*F@X EDA	120
*F@X ED	140
*F@X EDX	160
*F@X EDZ	180
*F@X EDD	200

' +:
YDAE E E
AYE E E E
AXAE E E
AE E E
XAE E E



(N) WANDPLANK - met achteropstand, diepte 30 cm

(E) i (; ; * ' ; 9* * i 2M PL. P O Q M 3 K B * K L Q W * F E * 1 *

(F) S) (J + ' * * . fL * K L P L M Q P U 3 K L O P * F E * 1 *

(D) i (784: +8* * 1 2* k l . O U . 3 / 0 3 V B) 2 W * F E * 1 *

7	; * 1
*F@X EZE	100
*F@X EZ@	120
*F@X EZ	140
*F@X EZF	160
*F@X EZY	180
*F@X EZA	200

' +:
X E E E
Z E E E
DX E E E
@ X E E E
@ E E E E
@ A E E E



(N) OPHANGSYSTEEM - voor planken

(E) ' 7 ' ! 7 * ,) ' & * * U P * N / L *

(F) ,) ' & ' 8 ' * ' 7 ' ! 7 * * Q O P * T M V c P L *

(D) (9 7 J ' ,) ' & * * U P * . 3 K O R K L *



(N) PLANKDRAGER - voor dragerhouder

(E) 4+ (Cm) * * U P * O P . I L M / K L P *

(F) : +) * * Q O P * Q P M - O Q Q P M

(D)) + J ' + * * U P * P g V L P N / M P *

7	; * 1
*F@X ED	30

' +:
E E E



(N) DRAGERHOUDER

(E) 4+ (Cm) * * ; 8 ' + *

(F) : +) ' - : +) *

(D)) + J ' + (;) ' + *

7	; * 1
*F@X ED@	75

' +:
E E E



(N) PLANKDRAGER - opschroefbaar

(E) i (; ; * ' ; 9* 4+ (Cm) * * . 3* Q * R Li LK* 3*

(F) : +) *) (J ' + ' * * L * / 2 L f 2 L P *

(D) i (784: +8) + J ' + * * h 01 * U M N P . O Q L 3 * . 3 * K L P * . 3 K *

7	; * 1
*F@X EDE	30

' +:
E E E

WASBAK MET ONDERGEBOUWDE SPOELBAK - compleet met mengkraan en rooster

E j (* (78*4('7*: 6'+* '7 m*-i 2M1 2 2V*MQ. 3K* VP2*
 F ;(6'-&('7 * -8' * ;: 7J '.*. fL *P OBLM
 1T/ 3VLOPL*VP2/L*
 D j (C 4' Cm' 7* 78* ;' *1 2V& 2 NO MNP2 *03K*+ M

' +:	7	1
ZDEEE	*F@ @E	@E GHAEI XE



WASBAK OP ZUIL - wordt geleverd zonder kraan

E j (* (78*4('7*: 7* '8') (;*KL/1LPLK'i 2M OM
 MQ
 F ;(6'-&('7 * +* '58') (;*1PT*. 3 *P OBLM
 D j (C 4' Cm' 7* (9* ;' *1 0 2UFO3V* NBL* . NB*

' +:	7	1
F AEE	*F@ @E	ZAG HIAEI FA



WASBAK - wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en kniebediening

E (78* (-4('7* * . //1 0 3MKB' 1 QLM'i 2M i 1L/ P1* 3K* 3LL* Q.P. MK*MQ
 F ;(6' * &('7 * *1 Kc/L' 1 OP. B' 1 QLMfL *P OBLM Q M3M
 LMVPO Q *KL* 1 1. 3KL* *VL3 0*
 D j (C 4' Cm' 7* *1 . 3K1 KL/Bml QLM 2M . NB* 2M
 N L3l . P1 *03K*m32 *4LK2.303V*

' +:	7	1
YDAEE	*F@ @E	YG HIAEI YE



WASBAK-UNIT - compleet met zwenkkraan en pedaalbediening

E j (* (78*4('7 * *MQBQLK. / Q.P. MKB* 3* i 1L/ P1 *
 F ;(6'-&('7 * *P OBLM Q M. 3M. M 33T*Q PGTK. /L*
 D j (C 4' Cm' 7* * . NB* 1 M N L3l . P1 *03K*
 90 Q.K2.303V*

' +:	7	1
Z EEE	*F@ @A	DEGHAEI FA





(N) VERRIJDABARE AFVALCONTAINER - roestvrijstaal, met deksel en handgrepen

(E) 8" : (; * 4'7" * M2/L * ML/B1 f. O/LB1 2M' fLP. 3K*VP2Q*
(F) : 4' ; ; * * 2 B I BP O/ 3M3'. fL * OfLP /L*LM 3 L *
(D) (49(; ; ' & ' + * C7 B9. NPO BB1 2M8L I L/03K* . 3KVP2M3*

7	W 1	* 1
*F@X @@	YE	E

' +:
YE@E

(N) VERRIJDABARE AFVALCONTAINER - roestvrijstaal, met deksel, handgrepen en pedaalbediening

(E) 8" : (; * 1 8(; * 4'7" * M2/L * ML/B1 OZ i 2M' /K*. 3K* VP2Q*
(F) : 4' ; ; ' * 1 8(; * * 2 B I BP O/ 3M3'. fL * OfLP /L*LM 3 L *
(D) ' 8(; (49(; ; ' & ' + * C7 B'UNPO P1 2M8L I L/03K* . 3KVP2M3*

7	W 1	* 1
*F@X E@X	YE	E

' +:
F@E@E



(N) INLAS SPOELBAK - roestvrijstaal

(E) '7 '1) * '7 m* M2/L * ML/ f
(F) S6" + * 7 C() + S* * 2 B I *
(D) ' 7 4(; ; ' * C7 *

7	1	* 1
*DAF ZEE	40I 40	A
*DAF ZE@	40I 40	FE
*DAF ZE	50I 50	A
*DAF ZEF	50I 50	FE
*DAF Z@E	50I 40	A
*DAF Z@@	60I 50	FE

' +:
XF@E
Z@E@E
DD@E
@E@E@E
ZY@E
@ @E@E



(N) STANDPIJP COMPLEET - roestvrijstaal

(E) : 6' +9; : j *) 4' C: & ; ') * M2/L * ML/ f
(F)) 4' * 8' *) +: - ; ' 7 C: & ; ') * 2 B I *
(D) 4' +; (9+ : + m & ; ') * C7 *

7		* 1
*DAF Z@A		A
*DAF Z@		FE

' +:
E@E@E
@E@E



(N) WASBAK-UNIT - roestvrijstaal, wandbevestiging, compleet met zwenkraan en pedaalbediening

(E) j (* (7 8 * 4(' 7 * * M2/L * ML/B1 . //1 03MKBMBG^B QK. / QP. M3B1 2M' i 2L'. P1 *
(F) ; (6' - & (' 7 * * 2 B I B1 Kc/L * 1 OP. BP OZBLMGE M3M^B . M 33T * Q P * QTK. /L *
(D) j (C 4' Cm 7 * * C7 B1 . 3K1 KL/B' . NB* 2M N L3l. P1 * 03K* 90 QK2.303V*

7	1	bak% 2B %O %4L I L3*cm
*DAF Z A @EEGHFAI F BA		@ZGHFFI FBA

' +:
AD@E@E

modular 600 compact

Professionele Capaciteit in Compacte vormgeving



(N) MODULAR 600 COMPACT

De Modular 600 Compact Line bestaat geheel uit onderling verwisselbare modules en neemt door de zeer compacte vorm weinig oppervlakte in beslag. Compact maar met professionele capaciteit, roestvrijstaal en onderling koppelbaar. De onderbouw is leverbaar in diverse uitvoeringen en het spreekt voor zich dat de Modular 600 Compact Line ook als tafelmodel zeer geschikt is.



(E) MODULAR 600 COMPACT

The Modular 600 Compact Line stands for mutually interchangeable modules and as a result of the compact gastronomy system MODULAR takes up very little space. Compact but with professional capacity, stainless steel and can be inter connected.

The base units can be supplied in various models

Modular 600 Compact Line is also suitable as table or counter top unit

(F) MODULAR 600 COMPACTE

Capacité professionnelle pour un module compacte.

Le Modular 600 ligne compacte est équipée de modules interchangeables et de par cette forme compacte prend peu de place.

Compacte mais d'une capacité professionnelle, inox avec modules assemblables.

Le soubassement est livrable dans différents modèles et il s'en va de soi que

le Modular ligne 600 est aussi parfaitement adapté pour un module de table.

(D) MODULAR 600 COMPACT

Das System MODULAR Modular 600 Compact besteht aus gegenseitig auswechselbaren Elementen (Modulen).

Die Das kompakte Gastronomie System verlangt nur minimale Stellflächen.

Kompakt, aber berufliche Leistungsfähigkeit, CNS und ist Interoperabilität.

Unterbauten sind in verschiedenen Ausführungen lieferbar.

selbstverständlich sind die Modular 600 Compact auch sehr beliebt als tisch- oder thekenmodelle

(E) ELECTRICHE APPARATUUR

- (E) ELECTRICAL EQUIPMENT
- (E) APPAREILLAGE ELECTRIQUE
- (E) ELEKTROGERÄTE

607-609,615

(N) NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES

- (E) NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES
- (E) ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES
- (E) NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEHÖR

612,614

(E) GAS APPARATUUR

- (E) GAS EQUIPMENT
- (E) APPAREILS GAZ
- (E) GASGERÄTE

610-613,615



*606

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



modular compact 600



10L



10L+10L



MAX

1/2

1/4



MAX

1/1

1/6 1/6 1/6

(N) FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging

(E) 9+, '+** M1 QK*Q 3i 2MP 03K* P3LP B'CO2M2* KP. 2'2V*MQi 2MPK2 N PVL* OM/AB. P2 OR* QLP. A3. / M/LP1 MVA 2MP 3% W i 2MB. 3K*Q/ M2/NB. KK22 3. / . U/AR/M/LP1 MVA. Q 2R* UQ 3*CE*2A. B'UR2V*Q 1LM i 2MPQ. A2*VP2B1 2MP /K'h 3L*. 3K* P01 O 2FL BL/L1 L3M // Q2QL*KOP2V* /L. 32V* UURLP*

(F) 9+'1' '1** OFL*a* 2B*. PP 3K2BP O2LAKL*2K. 3VL* 2B PQ PT1 *M/LP1 MVA* T OP2A*. KK22 3L/B*. Q 2R*KL* / * OFL*CE*/2A. B'Q 32P*a*1. 3 NL*Q/ A2 OLB. fL *h 3L* UP 2L*L/M PQL 2/L*Q OP1 2MM BPT 2M3 L*L . 1 MQL* Q.3K. 3M/L *3L/MR. VL*

(D) ; m+: '9+)'1' '1**4L 1L3*1 2M OVL P03KLM3* 1L3B1 2M L2BVLO OMA1 * Q/ OUN NBB' NUL3/ LP) NLP1 MVA 2M '2% 0 N /MP03K*m 3/A //;. 1 QL*B1 2Mh0 g/M2NL1* 2NLNL2M/LP1 MVA*3N /M/L 1L3*CE*; 2MPB4. 11 P01 2M n03 MMUVP2UB1 2Mn /A 3L*03K*4P . 1L3-m P0B L2h1 PQLP*HOP*+L2B2/O3V*. OU// QQQ P*

30 cm module

7)RQ	1	6	j
*F@ AY	E%FE*9+'	ZGHFEI E	YEE XAEE	

' +:	X AEE
------	-------

60 cm module

7)RQ	1	6	j
*F@ AA	E% E*9+'	ZGH EI E	YEE @AEE	

' +:	@X AEE
------	--------

F@ ZA 1. 3K%O 1LMQ 32P*m PQL*1/2 10L
F@ ZAF 1. 3K%O 1LMQ 32P*m PQL*1/1 10L

A AEE
EE

(N) BAIN MARIE - gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje

(E) 4('7 *-& (+ " * *V. A3 P1 BK OOL-*i . //LKBUP*V. A3 P1 * Q 3 * U1 . 1 2 . //R*CE* 1 *KLQMBKP. 2'2V*MQ. 3K* K2 N PVL *QQLBU' MO MA1 *i 2MPCO2M2*/L1 L3M 3K*LI /A * QLPUP. AK*VP2K *)NLP1 MVA 2MPCO2M2*. 3% W i 2MP . 3K*2K2. MP2/NM

(F) 4('7 *-& (+ " * *Q OPO *V. A3 P1 B' fL *QP U3KLOP* O . * CE* 1 B'a*K OOL*Q P 2P O2LMMAR. O*KL*2K. VL*L3 . MP B' U/AR TV OMM2L3*2 1*QLPUP*. O-KL O *KL* /L*Q/ M*. fL * PT 2M3 L*L3 . MTL *)NLP1 MVA* QTP. A3* 3'2BOL* fL * 11 OMMOP1 . P NL-. PP MVA R. 3M/L * 3/A /L*

(D) 4('7 *-& (+ " * *UPJ . A3 P1 *4LN/MP*Q*CE* 1 *) 2U * 8 QQL . 3K2B1 Q/ OUN NB*VL/ NMP4 KL3P M OUKL1 * U' NL3% KL3BL2VLO OMP L2h1 PQLP* NUL3/ LP) NLP1 MVA 1 2M2BVLO OMA1 * 2% 0 N /MP03K*m 3/A //;. 1 Q*

30 cm module

7)RQ	1	6	j
*F@ Y	E%FE*48.'	ZGHFEI E	FE @AEE	

' +:	YDAEE
------	-------

60 cm module

7)RQ	1	6	j
*F@ A	E% E*48.'	ZGH EI E	FE FEE	

' +:	ADAEE
------	-------



modular compact

600

Ⓝ BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade

- ⓔ J + 88; 1 * Q / M * O P U L * . 3 * Q * W / R * O L K B F L R * N P M N L . A B V - O C H I L B M L P I M M M 2 M P O D M B * : 7 % : 9 9 * i 2 M * . 3 K * 2 K 2 . M A * 2 / N B V P K K / L * 1 . K L * U 1 M L K B * Q L 2 / ' O . 2 R * . M M L / B L I M A * / P V L * O O 2 M B * U M K P Z O C B V M A R *
ⓕ ; (Q ' * J + ; ; * * O P U L * O Q L * 1 . 1 2 . L B M A I Q * K L * C P T N O W V L * P e * C F L U B M L P I M M M * C T P . M 3 * 3 A B O L * . F L * 2 M P P O Q M O P * 1 . P N L . P P M L 3 . M T L M R . 3 M O 1 2 L O I B * Q / ' O L * L 3 * U 3 M * 2 T L B * F L * M B 2 P K L * C P C F L M L M R . 1 . L - O * L I M A - V P . 3 K *
ⓓ J + ; ; ; () ' * * 4 P . M G N L f / / M 3 K 2 * Q L 3 0 M Q P B * L N P I O P L * (O U N L 2 h L 2 B M A U L 3 / L P) N L P I M M M 2 M L 2 B V L O O M A 1 * ' 7 % - N M P * O 3 K * m 3 M / / ; . 1 Q L B 4 P . M G N L * 0 * U N L N 2 U L 3 L I * J O B 1 2 M L I M A - V P L P * 9 L M M O W 3 V N L *

30 cm module

Table with 4 columns: '+', 'RQ', '1', '6', 'j'. Rows include YABEE and DYABEE with various codes like *F@ F E%FE*9) and *F@ Y E%FE*9) @C+.

30 cm module

Table with 4 columns: '+', 'RQ', '1', '6', 'j'. Rows include ZABEE with codes like *F@ FZ E%FE*9)+ and *F@ FZ E%FE*9)+ @C+.

Ⓝ De 60 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones

- ⓔ) N * E * 1 * 1 K O L * N F L * M * 2 B K L Q 3 K L 3 M * . K O M Q L * N . A B V * h 3 L *
ⓕ ; L * 1 K O L * E * 1 * 3 M K L O I * h 3 L * K L * N O W V L * P T V / . Q L * 2 B K T Q 3 K . 3 M *
ⓓ 8 2 * E * 1 - & K O L * 2 B K * 1 2 M i L 2 0 3 . C h 3 V 2 * L 2 B M / O F L 3 * L 2 h 3 L 3 * . O V L M M M M

60 cm module

Table with 4 columns: '+', 'RQ', '1', '6', 'j'. Rows include D@ABEE and @YABEE with codes like *F@ FD E% E*9) and *F@ YF E% E*9) -C+.





modular compact 600



Ⓝ PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan, wordt zonder manden geleverd

- Ⓔ () °C : : m' + * * f . P2 Q L * * M L P1 M V B 2 K 2 . M P * 2 / N M 3 K * K P . 2 . V L * M G B K L / 2 L P L K * i 2 M O M Q I L M *
- Ⓕ C " " + * 5 *) ' * * M L P1 M V B . P2 Q L B f R . 3 M O 1 2 B L O I * L M P O 2 B L M K L * f 2 K . 3 V L B * / 2 P T L * . 3 * Q 3 2 P *
- Ⓖ) ' J j (+ ' 7 m C ' + * * M O U 3 / * L 2 B M / Q P L 1 *) N L P1 M V B m 3 / A // ; . 1 Q * O 3 K * j . L P . Q / O U N N B B V L / 2 U P M N B L * m P Q 3 *

30 cm module

7) R Q	1	6	j
* F @	E	E % F E ° C '	Z G H F E I E	F E F E E E

' +:
X A B E E

- F @ Z Y Z 1 . 3 K % O I L M Q 3 2 P % m P Q * C P / C 8
- F @ Z Y D 1 . 3 K % O I L M Q 3 2 P % m P Q * C P / C 2 / 8

- D E E
- D Z E E

Ⓝ KOOKPLAAT - zwaar gegoten "EGO" kookplaten 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat

- Ⓔ C : : m 7 J * ; () ' * * N . f R * . M P 3 " " J : " * I 2 V * Q / M * U W * * 1 i 2 M f M 2 / L * M L / P 2 B * - Q 2 2 3 * P L V O / M P * . 3 K * 2 B K 2 . M P * 2 / N M U P L . N * I 2 V * Q / M *
- Ⓕ ; (Q ' * 8 ' ° C " : : 7 * * Q / ° O L * U 3 M " " J : " * W * * 1 * . f L * O F K O P L * 2 I B * I 1 O M M O P * a * * . / O P L * K L * N O U W * Q P * Q / ° O L *
- Ⓖ) ' ; m + : - m C ' + * * N L P L * J O Q / M M 3 " " J : " W * * 1 * I 2 C 7 - + . 3 K L 2 B U O 3 V B * - 2 2 3 * + L V / L P O 3 K * m 3 / A // ; . 1 Q * U k P * L K L * m N Q / M M *

30 cm module

7) R Q	1	6	j
* F @	E A	E % F E ° C '	Z G H F E I E	F E F E E E

' +:
F X A B E E

60 cm module

7) R Q	1	6	j
* F @	E Z	E % E ° C '	Z G H I E I E	Y E E E E E

' +:
A D A B E E

Ⓝ KOOKPLAAT - keramische kookplaat, voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat

- Ⓔ C : : m 7 J * ; () ' * * f 2 A - L P . 1 2 * I 2 V * Q / M B * M 2 / L * M L / P 2 B * - Q 2 2 3 * P L V O / M P * . 3 K * 2 B K 2 . M P * 2 / N M U P L . N * I 2 V * Q / M *
- Ⓕ ; (Q ' * 8 ' ° C " : : 7 * * O 2 L O P f 2 A - T P . 1 2 O L B * O F K O L * 2 I B * I 1 O M M O P * a * * . / O P L * K L * N O U W * Q P * Q / ° O L *
- Ⓖ) ' ; m + : - m C ' + * * V / . - L P . 1 2 N G / M M B C 7 - + . 3 K L 2 B U O 3 V B * - 2 2 3 * + L V / L P O 3 K * m 3 / A // ; . 1 Q * U k P * L K L * m N Q / M M *

30 cm module

7) R Q	1	6	j
* F @		E % F E ° 6 '	Z G H F E I E	Y E E F E E

' +:
D D A B E E

N GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en elektrische eindbeveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvanger, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, pi! zo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

E J (*9+, ' + *y 2MPLP1 M2. / . WAF. / L* 3K*MLP1 . / OMO M2P2/M2M1 Q.P. M2P.L. N.K* 2M2* *W i *1 230V *CR* 1 L. 3 *U * *Q / *G2 *U P *L. NQ 3B* . Q 2R* UQ 3 Z*/2M B1 2M / K*3 L* 3K* P01 O 2 fL B*002M2*KP. 23V* MQ*. P2 Q L* Q LP. M 2 3*MLP1 M2M2 h *L / M2 *2/322 3B* UBR2V*Q 1 L M i 2M Q. M *VP23B* M3K. PK*032M*U P*3. M P. / V. ; *032M*U *Q Q 3L* / * . f. 2 / Q L*

F 9+)' ' *5*J (Z-*MLP1 M2M*PTV. / VL* 3K20*. FL * O Q Q L*KL *T O P2M*MLP1 M2M*KL *T O P2M*. KK22 3L / *CP / LOP *a*V *Q *Q P* OF LB*. 23 2M1 Q *KL *CPT N O U W VL* M2 *CPLU* . Q 2M*Q P* OF L*Z*/2M / ; *FL *h 3L*U P 2L*L M P Q L 2 / a *1 2M M B*Q P* OF L*PO 2L M KL *f 2K. 3V L *2 P Q PTB *MLP1 M2M*PTV. / VL* 3 K20B*2/32M O P *C2 h -T/L M2 OL L M Q 32P. fL *Q V 3TL *Q / M OL B*2 PTL *M3K. PK* FL * O P / LOP *a*V. h*3. M2P / 1 . 2 * *PKL1. 3KL*. O 2 / 2 P. Q L* . fL *CP / LOP *a*V. h*CP Q 3L*

D J (-9+)' ' 7** M2U3/ LP*) NLP1 M2M 2M 2N.P.N.2M fL3K* i 2 h0 g/M2N1 * 2N.P.N.2MPLP1 M2M * L2h- P N FL *CP * j . 33L *LPVLQ3L23L * LNP1 OPHL * OUN 2hL 2M *3N / M2P * j . 33L *Z* 2M P1 2M M3 L *O3K*4P . 1 L3-m P2B 1 2M 23VLO O M1 * Q / OUN NBB* M2U3/ L1 *) NLP1 M2M 2Lh- Zk3K03V*O3K*4. 1 P O1 2M O3 M2UW M2 / L * j . 33L B* LP231 g 2* O VL M2M M2 2M k L3*U P * PKV. ; * OJ j 03 N. O M2 U P Q P1 2M k L3*U P * P Q 3V. *

30 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
ZDAEE	*F@	AE E%FE*9+J	ZGHFEI E	EZ
ZDAEE	*F@	A@ E%FE*9+J -J ;	propaan%Q Q 3L% P Q 3	

60 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
@A AEE	*F@	A E% E*9+J	ZGHI EI E	@FB
@A AEE	*F@	AF E% E*9+J -J ;	propaan%Q Q 3L% P Q 3	
@EE	F@	ZA@ 1. 3K%Q 1L M Q 32P% m P Q *1/1 8L		
A AEE	F@	ZA 1. 3K%Q 1L M Q 32P% m P Q *1/2 8L		

N FRITUURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen

E 9+, '7J * ; *Q (;) , * (7C *) ' - ') * *M *Q *O LK* M 3 U P1 *2 / K2 . R *K L N * . P P 2 L K *

F) ' - ') * : +8S) ' + & ' 7 ' + * ; (* Q (;) ' * 8 ; * S * 8 ' * 9+) ' + * * Q D P U L P / * 1 1 L3M OL * / NO 2 L * K 2 M M L * R L 1 Q . T L *

D 9+) ') + e ; *) ' - ') * * h O P * 9 L M M / O 3 V i L 33 * K . * 9 P 2 M P / L P L M M L R K L 3 * / / *

' +:	7
@BAE	DEDE@E



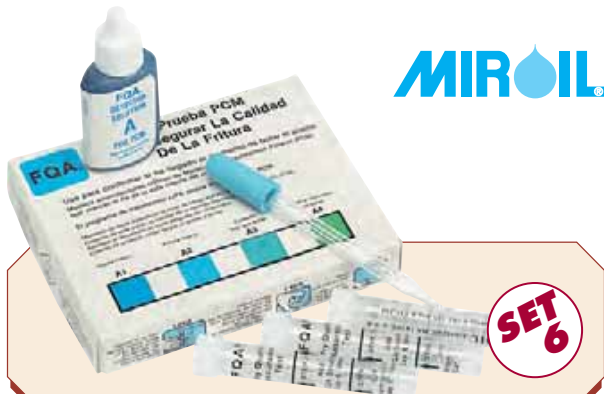
modular 600 compact



8L



8L + 8L



SET 6



modular 600 compact



CHROME

NEW!



CHROME

NEW!



Ⓝ GAS BAK/GRILLPLAAT - bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal, maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. een dubbele gasbrander per zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, pi! zo elektrische ontsteking en extra grote, ingebouwde, vetopvanglade, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

ⓔ J (* J + '88; ' * * VP2KK / * 1 . KL * U 1 MLKB* Q 2 / * 0. 2R* . MMLBQ/ M* OFU L* . 3* Q * U / R * O LKBF L R * N P M NL. MBV-OGM L * CR * 1 L. 3 * U . * K OOL * ODP3LP U P L . N B M L P I M A . / R * 3 M / L K B h 3 L B L * O Z Q L K * 2 M M L P I M A . / . U M A f . / L B M L P I * O Q L B Q L h * L / M P 2 * 2 / 3 2 2 3 * 3 K * L I M A * / P V L B C O 2 M B * K P Z C G Z V * M A R B * M 3 K . P K * O 3 2 M U P * 3 . M P . V . B O 3 2 M U P * Q Q 3 L * / * . f . Q O L *

ⓕ ; (Q * J + ' ; * 5 * J (Z * * O F U L * O Q L * 1 . 1 2 . / L B K O O L * O P / O P * Q P h 3 L B * 3 M / L * Q P M L P I M A B 2 3 2 M A Q * K L * C P T N O U V L * P R * C P L U B * Q . ' O L L 3 * U 3 M * 2 T L B * f L * O Q Q * M L P I M A O L B M L P I - O Q L B 2 / 3 2 M O P * Q Z h - T / M P 2 O L * L M A R 2 * K L * Q P C P L M L M P . 1 . L - O * L I M A * V P . 3 K B * 2 P T L * M 3 K . P K * f L * O P * a * V . h * 3 . M P L B 1 . 2 * . 0 2 / 2 P . O L * f L * O P * a * V . h * Q P Q 3 L *

ⓓ J (- J + ' ; ; ()) ' * * 4 P . M G N L * 1 . 1 2 . / Q 3 0 M Q P B J . K G Q / C P L 3 3 L P * L * M L P I M A N I 3 M A / 2 P M P B L 2 h 3 L * L P V Z O M L N P I O P h L * O U N 2 h L 2 2 4 P . M G N L * 0 * U . N V L N 2 U L 3 L 1 * J O B 1 2 M L P I M A N I * 2 N L N 2 f L 3 0 2 5 N L P I I R L O h B * 2 h - Z k 3 K 0 3 V * O 3 K * L I M A - V P L P * 9 L M O U W 3 V N / L B * L P 2 3 1 g 2 / * . O V L M M M M M 2 M 8 k L 3 * U P * P K V . B * L K N L Q L 3 U // * 2 U P O P 1 2 2 8 k L 3 * U P * P Q 3 V . *

30 cm module

7)RQ	1	J j
*F@	FE E%FE*9)J	ZG H I F E I E	ABX
*F@	YA E%FE*9)J -C+	ZG H I F E I E	ABX
*F@	F@ E%FE*9)J -J ;	propaan %Q Q 3L% P Q 3	

' +:
ZAE E
DDAE E
ZAE E

60 cm module

7)RQ	1	J j
*F@	FY E% E*9)J	ZG H I E I E	ABX
*F@	Y E% E*9)J -C+	ZG H I E I E	ABX
*F@	FX E% E*9)J -J ;	propaan %Q Q 3L% P Q 3	

' +:
DDAE E
@FDAE E
DDAE E

Ⓝ BAKPLAATSCHRAPER

ⓔ J + '88; ' * C + (' + *
 ⓕ 4+ : ' * * (C ; : ' 4 *
 ⓓ J + '88; ' * C (4 ' + *

7 ; * 1
 F@ XZE FE
 F@ XZ@ set van 10 mesjes los% LM UGE* 3 2 L * LQ P. M R LMGE* 1 L * L O % . M f 3 * CE * m / 2 V L 3 * L Q P . M

' +:
@EBA
FBAE

(N) LAVASTENEN

- (E) ;(6(J +;) : 7' *
- (F) "++' *8'*(6'*
- (D) ;(6()'7'*

' +:	7	IV
ABDA	AZE EEA	3



(N) LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van pi! zo elektrische ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak. Compleet met lavastenen

- (E) J (*; (6() : 7' *J +; ; *J PK* . MP 3 j 2MQLh * L/L MP 2/3 2A 3B/M/L P1 - 0 Q/L B' M 2B/L * M/L /COP 3LP * 3K* i . MPPA R *C1 Q/L M' 2M' /f. N A L *
- (F) J +; ; * X* "++' *8'*(6' *5J (Z* *J P 2/L 1 3*U 3M (fL * 2/3 2MOP Q 2h -T/L MP 2 OLB/M/L P1 - O Q/L B'OP /LOP *B 1 *L/M Q *a/L . 0 *C1 Q/L M' fL *KL *Q/L P/L *KL*/fL *
- (D) J (-; (6()'7J +; ; *+ M 0 *J 0 L 2L 3 * & 2M 2h - Zk 3K03VB) N/L P1 I FL Oh B' C7 *4FL 33LP 03K j . L P Q L N g /MP * ml Q/L M' 2M' /f. M 2B/L 3*



modular 600 compact

30 cm module

' +:	7	IRL	1	J j
ZFAEE	*F@ YE E%FE*J +;		ZGHFEI E	@@
ZFAEE	*F@ Y@ E%FE*J +; -J ;	propana %P Q 3L% P Q 3		



(N) WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen opbergglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg snijblad

- (E) j : +m 7') *j 2M' M 2B/L * M/L /MP . VL *KP . i LFB' M 2B/L * M/L /Q * 2KL *1 . R* / *Q *O LK *UP */ R- 3*3R/ 3* OMBV* O PK*
- (F) & : 8 ; ' *7') + * * fL *K 2 PKL *P . 3VL 1 L 3/B 2 B' Q/ 3* KL *VA f. 2* 2B1 * * P/L ' OL /Q O M' M' *O 3L *Q/ 3 N L *a *KT O QLP L 3*3R/ 3 *
- (D) (+4') ; () ' 7 * * 1 2M NOQ/ KL * 0 *C7 B' OUK 2* (P Q L 2M g N L * 1 . 33 * L 2B L * 7 R / 3- N B L 2K L Q / M M * V L / V M i L R K L 3*

30 cm module

' +:	7	IRL	1
DAEE	*F@ X E%FE* ;C		ZGHFEI E



60 cm module

' +:	7	IRL	1
YFEE	*F@ Z E% E* ;C		ZGH EI E



(N) SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit

- (E) C)) 7J *4: (+8*9: +j : +m): * *Q/ M B' i N 2M*
- (F) ; (7C ' *5*8SC: ' +* : +& : 8 ; ' 7') + * * Q/ M OLB' O/ 3 *
- (D) C 7' ' 8 ; ()) ' 9 + (+4') ; ()) ' * - m 03 M M U B' i L 2 *

' +:	7	IRL	1
ABEE	F@ ZA E%FE)		FE
YABEE	F@ ZX E% E)		E



modular compact 600



(N) GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van pil zo elektrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware branders en morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

- (E) J (°C: : m' + *i 2M2h *L/L N2 *2/322 3 B'MLPI - OQL B'N. FR'MQ'OP3LP * 3K* QZ// FLP'IA R B' M3K. FK* O32MU P'3. NP. /V. B'032MU P'CP Q 3L* / * f. 2/ O L*
- (F) +SC (8 *5*J (Z** FL * //01 . VL *Q2h -T/L N2 OL B' MLPI - OQL B'CP /LOP *LI IA -UPVLM OF LMA B'2PT * M3K. FK* FL *CP /LOP a V. h*3. NP/L B'1 . 2* O 2/2 P. Q L * . FL *CP /LOP *a V. h*CP Q 3L*
- (D) J (-m C ' +* *1 2M 2h -Zk3K03VL3B' NLP1 | FL OhL 3B' N LPL3*4PL33LP*03K* OUV 3V N /L3B' LP2.31 g 2* . O VL M'MM' 28 k L3*UkP* FKV. * LK 'N. O N/2 UPO P'1 2M 8k L3*UkP* P Q 3V. *

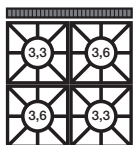
(N) GASKOOKTOESTEL - 2 branders

- (E) J (°C: : m' +* *CP3LP *
- (F) +SC (8 *5*J (Z** *CP /LOP *
- (D) J (-m C ' +* *4FL33LP *

30 cm module

7)RQ	1	J j
F@	E@ E%FE CJ %	ZGHFEI E	@B
F@	@@ E%FE CJ % -J ;	propaan%CP Q 3L% P Q 3	

' +:
YDAEE
YDAEE



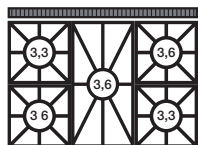
(N) GASKOOKTOESTEL - 4 branders

- (E) J (°C: : m' +* *Y*CP3LP *
- (F) +SC (8 *5*J (Z** *Y*CP /LOP *
- (D) J (-m C ' +* *Y*4FL33LP *

60 cm module

7)RQ	1	J j
F@	E E% E CJ %	ZGHI EI E	@F@
F@	@ E% E CJ % -J ;	propaan%CP Q 3L% P Q 3	

' +:
XXAEE
XXAEE



(N) GASKOOKTOESTEL - 5 branders

- (E) J (°C: : m' +* *A*CP3LP *
- (F) +SC (8 *5*J (Z** *A*CP /LOP *
- (D) J (-m C ' +* *A*4FL33LP *

90 cm module

7)RQ	1	J j
F@	EF E%DE CJ %	ZGHIDEI E	@BX
F@	@ E%DE CJ % -J ;	propaan%CP Q 3L% P Q 3	

' +:
DYAE E
DYAE E

(N) ONDERKASTEN - volledig uit roestvrijstaal, bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten, welke met deuren compleet gemaakt kunnen worden

(E) 4(' 7) * * 1 Q L M R * 1 . K L * U M Z L * M L / C 3 2 M U d 2 K L * 3 K * Q * Q 3 L / B * Q L * Q / M * 3 K * K O M O L * U L L B i N 2 N * . 3 * Q * 1 Q L M K * 2 M K P *

(F) : 4(' & ' 7) * * 3 M O 2 M * L 3 * Z 1 B * 3 M 1 Q T * K L * / N O Z / V L B O 3 L * T M V c P L * Q L * L * M K L * Q L K * P T V / Q L * O P / L * 1 Q T M P * 2 R * * K L * Q P M *

(D) 7) ' + C + 7 m ' * 1 1 Q L M O * K L / M N B Q L M N L 3 K * . 0 * 6 L P L 2 K O 3 V B Z i 2 N L 3 O K L 3 * O 3 K * N N L 3 * F L P M / Q P L 3 * 9 k L 3 B i L / N L * 1 2 M k P L 3 m 1 Q L M P M L P K L 3 * . 3 3 *

30 cm module

' +:	7)RQ	1
@E@E	*F@ XE	E%FE4	AXGHIFEIYD

60 cm module

' +:	7)RQ	1
A@E@E	*F@ X@	E% E4	AXGHI EIYD

90 cm module

' +:	7)RQ	1
D@E@E	*F@ X	E%DE4	AXGHIDEIYD

120 cm module

' +:	7)RQ	1
F @E@E	*F@ XF	E%@ E4	AXGH@ EIYD

(N) DEUR - voor compartimenten van 30 of 60 cm, dubbelwandig

(E) 8: : + * * U P * 1 Q P M L 3 M * U F E * P * E * 1 B K O Q L - i . / L K *

(F) : + ' * Q P * 1 Q P M L 3 M K L * F E * O * E * 1 B a * K O Q L * Q P 2 *

(D)) + * * U P * O M Q L * f 3 * F E * K L P * E * 1 B K O Q L / . 3 K 2 *

' +:	7)RQ	& KO/L
@E@E@E	F@ XA	E%FE* 8X	FE PL N M P 2 / N M K P 2 M PL NM
@E@E@E	F@ X	E%FE* X	FE / Z I % L U M V . O N % Z I
@X@E@E	F@ XZ	E% E*	E

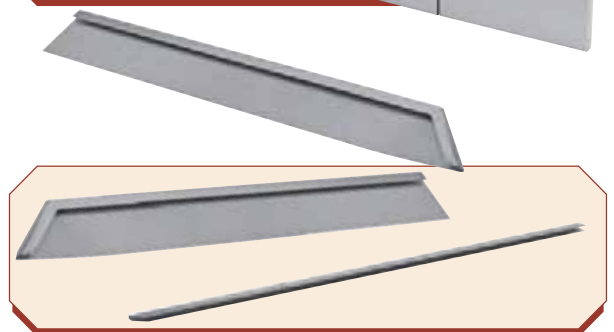
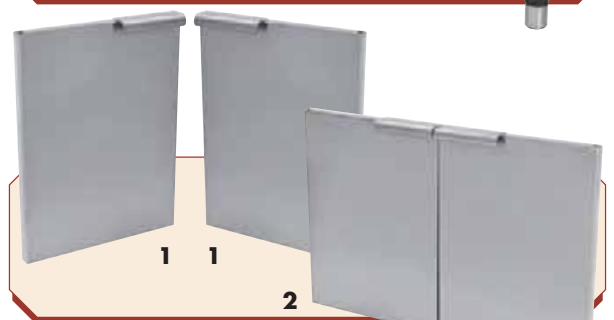
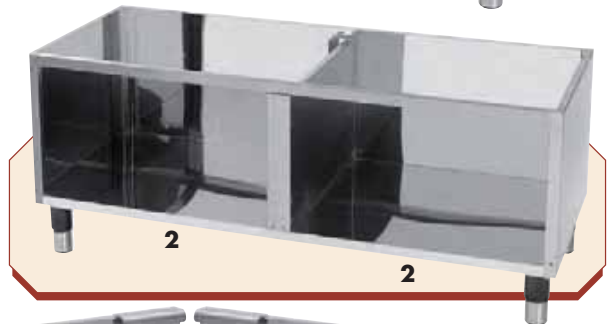
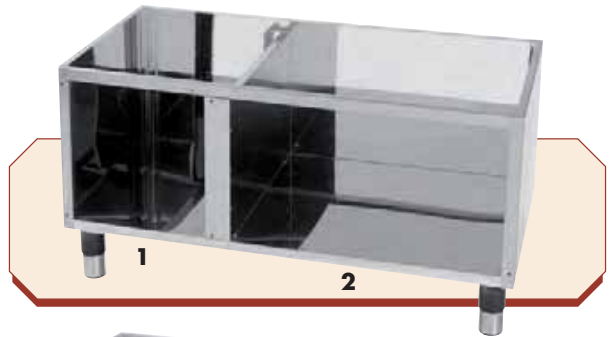
(N) VERBINDINGSSTRIP - laag of hoog model

(E) C: 7 7 ' C) 7 J *) + ' * * / i * P * N 2 N 1 K L /

(F) 4 (+ ')) ' 8 (' & 4 ; (J ' * * 1 K c / L * Q * O * N O M

(D) 6 ' + 4 ' 7 8 7 J) ' J * * 3 2 K P 2 L * K L P N N * & K L / #

' +:	7)RQ	* 1
FY@E@E	F@ Z@	E%CJ 9) * 8X	Z PL N M P 2 / N M K P 2 M PL NM
FY@E@E	F@ Z	E%CJ 9) * X	Z / Z I % L U M V . O N % Z I
@Z@E@E	F@ ZE	E%CJ	@BA





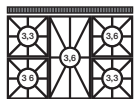
modular compact

600

ALL NEW!



Oven 1,3 kW



Oven 3,0 kW



Oven 2,3 kW



Oven 3 kW



(N) GASFORNUIZEN - voorzien van pil zo elektrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware branders en morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

- Ⓔ J (+ (7 J ' * * i 2M Q 2 h * L / L N P 2 * 2 / 3 2 2 3 B * M L P 1 - O Q L B * N L . F R * M Q C O P 3 L P * . 3 K * Q 2 / F L P * A R B * M 3 K . P K * 0 3 2 M U P * 3 . M P . V . B 0 3 2 M U P * Q P Q 3 L * . / * . f . 2 / O L *)
- Ⓕ 9 : + 7 ' (X * 5 * J (Z * * . F L * . / 0 1 . V L * Q 2 h - T / L N P 2 O L B * M L P 1 - O Q L B * C P / L O P * L I M A - U P M L M O F L M M B * 2 P T * M 3 K . P K * . F L * C P / L O P * a * V . h * 3 . M P L B * 1 . 2 * . O 2 / 2 P . Q L * . F L * C P / L O P * a * V . h * C P Q 3 L *)
- Ⓖ J (- j " 4) C (9) ' + 8 ' * * 1 2 M 2 h - Z k 3 K 0 3 V L 3 B *) N L P 1 | F L O h L 3 B * N L P L 3 * 4 P L 3 3 L P 3 * 0 3 K * (O W 3 V N / L 3 B * L P 2 3 1 g 2 * . O V L M M M M 2 2 8 k L 3 * U k P * P K V . * L K N . O N 2 / 2 P Q P 1 2 2 8 k L 3 * U k P * P Q 3 V . *)

(N) GASFORNUIS - 4 branders + gasoven + elektrische grill

- Ⓔ J (+ (7 J ' * * Y * C O P 3 L P * + * V . * F L 3 * + * L / L N P 2 * V P 2 / #)
- Ⓕ 9 : + 7 ' (* 5 * J (Z * * Y * C P / L O P * + * U O P * a * V . h * + * V P 2 / # T / L N P 2 O L *)
- Ⓖ J (- j " 4) C (9) ' + 8 * * Y * 4 P L 3 3 L P * + * J . U 3 * + * / L I M A V P 2 / #)

60 cm module

7) R Q	1	6	J j
* F @	DE	E % E * C 9 J	Z A G H I E I E	FE @ Y B X

' +:
@ A A E E E

(N) GASFORNUIS - 5 branders + gasoven + elektrische grill

- Ⓔ J (+ (7 J ' * * A * C O P 3 L P * + * V . * F L 3 * + * L / L N P 2 * V P 2 / #)
- Ⓕ 9 : + 7 ' (* 5 * J (Z * * A * C P / L O P * + * U O P * a * V . h * + * V P 2 / # T / L N P 2 O L *)
- Ⓖ J (- j " 4) C (9) ' + 8 * * A * 4 P L 3 3 L P * + * J . U 3 * + * / L I M A V P 2 / #)

90 cm module

7) R Q	1	6	J j
* F @	D @	E % D E * C 9 J	Z A G H I D E I E	FE @ X B Y

' +:
@ D A B E E

(N) ELEKTRISCH FORNUIS - 4 kookplaten + elektrische oven

- Ⓔ ' ; ' C) + ' C * + (7 J ' * * Y * | 2 V * Q / M * + * L / L N P 2 * F L 3 *)
- Ⓕ 9 : + 7 ' (* 5 * S ; ' C) + ' Q ' * * Y * Q / ` O L * K L * 0 2 3 * + * U O P * a * T / L N P 2 O L *)
- Ⓖ ' ; ' C) + : - j " 4) C (9) ' + 8 * * Y * m N Q / M M 3 * + * / L I M A - U 3 *)

60 cm module

7) R Q	1	6	j
* F @	DF	E % E * C 9 J	Z A G H I E I E	Y E E Z F E E

' +:
@ Y A B E E

(N) ELEKTRISCH FORNUIS - 5 kookplaten + elektrische oven

- Ⓔ ' ; ' C) + ' C * + (7 J ' * * A * | 2 V * Q / M * + * L / L N P 2 * F L 3 *)
- Ⓕ 9 : + 7 ' (* 5 * S ; ' C) + ' Q ' * * A * Q / ` O L * K L * 0 2 3 * + * U O P * a * T / L N P 2 O L *)
- Ⓖ ' ; ' C) + : - j " 4) C (9) ' + 8 * * A * m N Q / M M 3 * + * / L I M A - U 3 *)

90 cm module

7) R Q	1	6	j
* F @	D Y	E % D E * C 9 J	Z A G H I D E I E	Y E E @ A E E

' +:
@ D A E E

modular 650



(N) MODULAR bestaat geheel uit onderling verwisselbare modules. De onderbouw is leverbaar in diverse uitvoeringen. MODULAR omvat een leveringsprogramma dat praktisch alle wensen op bak en braad gebied vervult. Door het compacte gastronom systeem neemt MODULAR zeer weinig vloeroppervlak in beslag. De ommanteling van deze range is geheel van roestvrijstaal vervaardigd. De diverse apparaten zijn onderling koppelbaar door lage of hoge verbindingstrippen. HET SPREKT VOOR ZICH DAT DE MODULAR APPARATUUR OOK ALS TAFELMODEL GESCHIKT IS"

(E) &: 8 ;(+B* M3K *UP*1 OVA //R*2M/N 3VL. Q/L*1 KO/L *)N*Q L*032M*. 3*Q* OGG*2K*2f. P.2 O *1 KL/ *8: 8 ;(+B* UP 1 *.* OGG*CPV P.1 1 L*MI M0/S//*CP. M2. //R*. //1 2N *2*ML*8L*K* U |2V* *.* PL O/M UMAL* 1Q MV. MA 3 PI * R MA1 *8: 8 ;(+*M/L *OGfLPR*/2M* Q L *//032M. FL*1. KL* U M2/L *M/L/*)N*f. P.2 O *032M*. 3*Q*2M/P 33L MAK* CR*/ *P *N/N/RQ* 3 3L MBV* M2Q * (*&())'+: °C: + '8: 8 ;(+ * ;'7C' * ; *7J: , *J+(')* : ;(+), * * (4; * : +C: 7)' +): * 7")

(F) ;L* R MA1 *8: 8 ;(+*L*1 Q L*KT/L1L3M*G KO/L H1 OVA //L1L3M* N 3VL. Q/L *L * OQ L1L3M* 3M2P. Q/L * L3*ARQ *K2UPL3M*;. P2 L3M*8: 8 ;(+*f. *OKLf. 3M/KL *KT 2 *L12M3M/K. 3 *L*K 1. 2L*KL*UPL*LMP *P*;*L* R MA1 L* &: 8 ;(+*V. MA 3P 1L*L M 1 Q M/M8L*KL1. 3KL* 03*L3 1 CPL1 L3M*2 2M*;N OZ// VL*KL *1 KO/L *L M/L3*. 2P* 2B1 RK. Q/L *L * OQ PL2/*K2LP* 3M OQ/ Q/L *1 RL33. 3M/KL *O PL/MA *KL* 1Q 2A 3*Q L * O*N OVA *C')' *6"8'7)* Q ' * ;(+ * ;'8: 8 ;(+ * : 7)' *)'+ *'C '+C ' °C: &&'8: 8 ;' *8' * (4; * : °C: &) : "4

(D) 8. * R MA1 *8: 8 ;(+*Q M/M O *VLVL3 L2M*. O i L NL/O PL3* //L1L3M3*G KO/L3H*8 2* 3MPO OMA3* 2K*2B* fLP N2KL3L3* O U/NP03VL3*/2UPO P*8. *8: 8 ;(+ (P2 L3M 11 M //L3* k3 N.3. OUKL1 *J LO2M*f 3*4. 1L3* 03K*4P. M3*L3M/LVL3 *8. * 1 Q |M*J. MA 3 PI - R MA1 *fLP/ 3V/MOP*1 2B2 . L* M//f9 N.3 *8 2*6LH /L2K03V*KLPJ LPg/M* 2M O *CNP1 32IL/MN/*8 2*6LPO2K03V*KLP*fLP N2KL3L3*J LPg/M3*03M/PL2. 3KLP*LPJ /M/KOP NL2BU N. OVA MA |L3KL* m(L11 MVL *';4)6'+) 78;°C * '78*8" *8: 8 ;(+J+) *' C * ' +4;'4)' *)' C - * : 8'+) 'm'7- &: 8';;'

(E) ELECTRICHE APPARATUUR

- ⓔ ELECTRICAL EQUIPMENT
- ⓔ APPAREILLAGE ELECTRIQUE
- ⓔ ELEKTRO GER TE

617-621

(F) NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES

- ⓔ NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES
- ⓔ ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES
- ⓔ NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEH R

626-627

(D) GAS APPARATUUR

- ⓔ GAS EQUIPMENT
- ⓔ APPAREILS GAZ
- ⓔ GAS GER TE

622-625,628,629





modular 650

10L



10L+10L



MIROIL®



SET 6

(N) FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging

(E) 9+, ' +* M1 QLK*Q 3* 2MFP 03KLK* P3LP B'CD2M8* KP. 2B2V*MQi 2MFK2 N PVL* OM/ABF. P2 OR* QLP. A3. / M/LP1 M/M 2M 3% W i 2MNB. 3K*Q/ M/2MNB. KK2A 3. / . U/AR/M/LP1 MVB. Q 2M* UQ 3*CE*2M B'UR23V*O 1LM i 2M/Q. A*VP2B1 2M /K'h 3L. 3K* P01 O 2FL BL/1 L3M // Q 2Q L*KOP23V* /L. 323V* UURLP*

(E) 9+')' ' * * OfL*d* B * . PP 3K2BP C8LMLK* 2K. 3VL* B PQ PT1 *M/LP1 M/MKL* T OP2M*. KK2A 3L/B* . Q 2M*KL* / * OfL*CE*2M B'Q 32P*a*1. 3 NL*Q/ A OL.B. fL *h 3L* UP 2KL*LM PQ 2/L*Q OP*1 2MMA BPT 2M3 L*L . 1 MQL* Q.3K. 3M/L*3L/MR. VL*

(D) ' ; m) + : *9+)' ' * *4L 1L3*1 2M OVLPO3KLM3* 1L3B*1 2M L23VLO OM1 (Q/ OUN NBB' KOU3/ LP) NLP1 M/M 2M ' 23% 0 N /M/P03K*m 3/M //; . 1 QLB*1 2Mh 0 g/M/2NL1* 2NLPL2MMLP1 MVB'3N /M/L 1L3*CE*; 2MFB4. 11 P01 2M n03 MMLVVP2UB*1 2Mn /M 3L*03K*4P . 1 L3-m P0B L2h PQLP*HOP*+L232/03V*. OU// CQQ P*

40 cm module

7	JRQ	1	6	i
*F@ EY	A8YE*9+'	ZGHYEI A	YEE	XAE

' +: DDAEE

70 cm module

7	JRQ	1	6	i
*F@ EYY	A8XE*9+'	ZGHXEI A	YEE	@AEE

' +: @ DAAEE

F@ ZAF 1. 3K%Q 1L/MQ 32P%M PQ*1/1 10L
F@ ZA 1. 3K%Q 1L/MQ 32P%M PQ*1/2 10L

EE
AAEE

(N) FRITUURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen

(E) 9+, '7J* : ; *Q (;) , (+ (7C' *) ') - ') * *M*Q*O LK* M* 3LP1 * 2/K2 . PK*2 L*N * . PP2LK*

(E) ') ' - ') * : +*8S)' +&'7' +*(*Q (;) ') *8 "S*8' * 9+)' + '*Q OP*U LP/L*1 1 L3M OL*/ND2L*K 2M/M* R1Q. TL*

(D) 9+)')" +e ; *) ') - ') * *hOP*9L M/M/03V* L33*K. *9P2M/P / . 0 *VL 03KN 2MNgK/2NL3*J Rk3KL3*LP L/M/M LFKL3* //

7
DEDE@E

' +: @BAE



modular 650

(N) BAIN MARIE - geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, dubbelwandig, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje

- (E) 4('7*&(+''**UP *V. NA 3P 1*Q 3 * U1. 1.2. /R*GE* 1 * KLQMBKO QL-1. /LKBP. 2B2V*MG. 3K*K2 N PVL*QQLB U' MOWM i 2MCO2M2*L/L 1 L3M 3K*LI NA *QL.FUP. NAK*VPZKB M/LPI MM 2MCO2M2*: 3% W i 2M. 3K*2K2. MP*2/M
- (F) 4('7*&(+''**QD PO *V. M3 P1 * FL *GP U3KLOP* 0 `O'a*GE* 1 B'a*KO QL*Q P2 BP Q2L/M/MOR. 0*KL*FK. VL* L3. MPT BUL*TV OMM P1.3*2B 1*QL.FUPT*. O-KL 0 *KL* /L* Q/NA* FL *PT 2M3 L*L3. MPTLBM/LPI MM*GTP. M3* 3 M2OL*. FL * 1 1 OMMKOP1. P.NL-. PP M/M R. 3M*KL* 3 M/L*
- (D) 4('7-&(+''**VLL2/3L/M/LP. NA 3 P1 Q.Ny/M/Pf 3* 1.1.2. /GE* 1 *QLUBS QQL/ 3K2B/ Q/ OUN NB*VL/ NMP 4K L3P M OUKL1 U. NL3*4K L3BL2VLQ OMM L2H PQ.PB M/L3/ LP)N.P1 MM 2M2VLQ OMM *2% O N M/P* 03K*m3 M/L /;. 1 Q.*

40 cm module

' +:	7)RQ	1	6	i
X@AEE	*F@ E	A%YE*4&'	ZGHYEI A	FE	@AEE

70 cm module

' +:	7)RQ	1	6	i
D@AEE	*F@ E Y	A%XE*4&'	ZGHXEI A	YEE	FEEE

(N) FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 gastronorm uitlekbak van 15 cm diep, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje

- (E) '()'8°C " * C)) ;' ** fLPL. K*2UP. FLK*1. PI LFB* 2M* QL.FUP. NAK* Q 2B*O MM *Q/ M/B/M/LPI MM 2MCO2M2* : 3% W i 2M. 3K*2K2. NA *2/M
- (F) +S ' +6' *5*9+)' ' ** N OWW VL*Q PPT 2M3 L* TP. 1 2 OL* 2UP. PO VL*L/M FL *U/L*TVO MM2*K. 3 *O *V. NA 3 P1 * . FL *GU3 KLOPKL*GA* 1 B/M/LPI MM FL * 1 1 OMMKOP* 1. P.NL-. PP M/M R. 3M*KL* 3M/L*
- (D) ' ;'m+ : -9+)'7-j (77' **1 2M/LP. 1 2- L2 NA NL*P03K* VL/ N/M1 *4K L3P M3. NfP 3L*. OVL NfgV/B2*L2L1 * @%@J. M3 P 1-4L 1L3*GA* 1 *QLUB* 2% O - N M/P*1 2M m3 M/L /;. 1 Q.*L2VLQ OMM

40 cm module

' +:	7)RQ	1	6	i
AEEE	*F@ @FE	A%YE* '	ZGHYEI A	FE	@EE

MAX
1/1



MAX
/1



modular 650



(N) BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade

- (E) J + '88 ; ' * * G / M * O P U L * . 3 * Q / * D / R * O L K B f L P R * N P M N L . N B V - O G / * L B * M L P I M M * 2 M C O 2 M B * : 7 % 99 i 2 M * . 3 K * 2 K 2 . M P * 2 / N B V P 2 K / * 1 . K L * U 1 M L K B * Q 2 / ' O . 2 R * . M M L B L I M A * / P V L * O 2 M B * U M K P 2 Q 2 B V * M R *
- (F) ; (Q ' J + ; ; * * O P U L * O G / * 1 . 1 2 . L B * M I Q * K L * G P T N O W V L * P * C P L B * M L P I M M * * G P . M 2 3 * 3 K B O L * . F L * 2 B A P P O Q M O P * 1 . P N L - . P M L 3 . M * L M R . 3 M O T 2 B L O I B * Q . ' O L * 1 3 * U 3 M * 2 T L B . F L * P 2 * K L * Q P G L M * L M R . 1 . L - O * L I M A - V P . 3 K *
- (D) J + ; ; () ' * * 4 P . M G N L f // M 3 K 2 * Q 3 0 M O P B * L N P I O P H L * (O U N 2 h L 2 B N O U 3 / L P *) N L P I M M * 2 M 2 V L O O M A I * ' / 7 % - N M P O 3 K * m 3 M / ; . 1 Q B 4 P . M G N L * . O * U . N V L N 2 M 3 L I * J O B I 2 M I M A - V P L P * 9 L M O W 3 V N L *

40 cm module

7	JRQ	1	6	j
*F@ EF	A%YE*9)'	ZGHYEI A	YEE	YAE
*F@ @	A%YE*9) '-C+	ZGHYEI A	YEE	YAE
plaat glad %Q/ M*Q/ 2B%Q/ 'OL*2 L%4P. M G N L *V/ M				
*F@ EFY	A%YE*9) +'	ZGHYEI A	YEE	YAE
plaat gegroefd %Q/ M*VP FLK%Q/ 'OL*P. 2BPTL%4P. M G N L *V L P 2 M				

' +:
Z AEE
@ AEE
DY AEE

(N) De 70 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones

- (E) J N * X E * 1 * 1 K O / L * N F L * M * 2 B K L Q 3 K L 3 M * . K O M O L * N L . N B V * h 3 L *
- (F) ; L * 1 K O / L * X E * 1 * 3 M K L O I * h 3 L * K L * N O W V L * P T V / . Q / * 2 K T Q 3 K . 3 M *
- (D) 8 2 * X E * 1 - & K O / L * 2 K * 1 2 h i L 2 0 3 . O n g 3 V 2 * L 2 B M / Q P L 3 * L 2 h 3 L 3 * . O V L M M M M

70 cm module

7	JRQ	1	6	j
*F@ EF	A%X*9)'	ZGHXEI A	YEE	DEE
*F@ @	A%X*9) '-C+	ZGHXEI A	YEE	DEE
plaat glad %Q/ M*Q/ 2B%Q/ 'OL*2 L%4P. M G N L *V/ M				
*F@ EFZ	A%X*9) +'	ZGHXEI A	YEE	DEE
plaat 1/2 glad - 1/2 gegroefd %Q/ M*Q/ 'G/ 2B*%Q/ *VP FLK Q/ 'OL*%Q/ *2 L*%Q/ *P. 2BPTL*%4P. M G N L *%Q/ *V/ M M *%Q/ *V L P 2 M				

' +:
@ AEE
@ X AEE
@ D AEE

(N) De 100 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones

- (E) J N * @ E E * 1 * 1 K O / L * N F L * M * 2 B K L Q 3 K L 3 M * . K O M O L * N L . N B V * h 3 L *
- (F) ; L * 1 K O / L * @ E E * 1 * 3 M K L O I * h 3 L * K L * N O W V L * P T V / . Q / * 2 K T Q 3 K . 3 M *
- (D) 8 2 * @ E E * 1 - & K O / L * 2 K * 1 2 h i L 2 0 3 . O n g 3 V 2 * L 2 B M / Q P L 3 * L 2 h 3 L 3 * . O V L M M M M

100 cm module

7	JRQ	1	6	j
*F@ EFD	A%@EE*9)'	ZGH@EEI A	YEE	@YEE
*F@ @ D	A%@EE*9) '-C+	ZGH@EEI A	YEE	@YEE
plaat glad %Q/ M*Q/ 2B%Q/ 'OL*2 L%4P. M G N L *V/ M				

' +:
@ D AEE
E D AEE

(N) PASTAKOOKAPPARAAT - 1/1 Gastronorm, fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

- (E) () ('C : : m' +*%@%J . MA 3 P1 B' OZMOX*UP1ZL*1 L N O 1LMQ NB /H 2M. 3* / *Q*O LK*UP *P2LB' i . MARGZ/BVHMGBF. P2 QL *MLPI MVBZK2. MP*ANM 3K* KP. Z. VL *MQ
- (F) C " ' +*5* ')' *%@%J . MA 3 P1 B'Q OP*Q 32P *a* 1. 2L *ZL *G NB 3L/B/L * O2LOP* L*/ 2 L*OZLP. O Z QD P* OZL *KOPZB. FL *PO ZL/B/M/LPI MVM. P2 QLBf R. 3M /O1 ZLOI *LMPO ZL/MKL fZ. 3VL*
- (D) ' ' j (+ ' 7 m C ' +*%@%J . MA 3 P1 B'UP* L3V1 . NDL3*m PQ3*G2NM1 2ML/2LPM* *K. *L * O N' UP*+L2*VLL2/3L/M2/1 2M . LFN NBB' MUI3/ * L2 M/O FL 1 * N.PI MVM3 MA //;. 1 Q*O3K* j . LP. Q. OUN N8*

40 cm module

' +:	7)RQ	1	6	i
ZDAEE	*F@ @ A	A%YE*C '	ZGHYEI A	YEE	EEE
Z BEE	F@ ZYY 1 . 3K%Q 1LMQ 32P/m PQ *CP/C4				
@ DEE	F@ ZYX 1 . 3K%Q 1LMQ 32P/m PQ *CP/C2/4				



(N) WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen, gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad (zie accessoires)

- (E) j : +m 7 ') *% 2M MZ/L *ML/B/V. MA 3 P1 *MP. VL* KP. i LFB' MZ/L *ML/MQ 2L*1 . R* / *Q*O LK*UP/ R- 3* 3R/3 * OMBV*O PK*GLL* . L P 2 H
- (F) & : 8 ; ' 7 ') +*% FL *M2 PKL*P. 3VL1 L3M. MA 3 P1 B' ZI B'Q/ 3*KL *A f. 2ZBI * *P/L *OL/Q.O/M/AL *O3L*Q/ 3 N L*a* KT O QP13*3R/ 3*G RLh* . L 2L H
- (D) (+4' ') ; () ' 7 * * 1 2M . MA 3 P 1 * NDO/ KL* O *C7 B' . OUK2 * PQ 2Mj N. 1 . 33*1.2L*7 R/ 3- NBL 2LQ/ MVM VL/VM LRL3*G2N *ZOCNP H

40 cm module

' +:	7)RQ	1
Y AEE	*F@ EA	A%YE* ;C	ZGHYEI A

70 cm module

' +:	7)RQ	1
AAEE	*F@ EAY	A%XE* ;C	ZGHXEI A



(N) SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit

- (E) C)) ' 7 J * 4 : (+8 * 9 : + j : +m) : *%Q/ MZB' NDM*
- (F) ; (7 C ' *5*8SC : ' +* : +& : 8 ; ' 7 ') +*% Q/ MZOLBQ/ 3 *
- (D) C 7 ' ' 8 ; () ' * 9 + (+4' ') ; () ' *m03 MVMUBi L2 *

' +:	7)RQ	& KO/L
F@EE	F@ @AF	A%YE)	YE
AAEE	F@ @AA	A%XE)	XE





modular 650



(N) KOOKPLAAT - zwaar gegoten "EGO" kookplaten 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat

(E) C: ; m7J * ; () ' * NL FR * MP 3''' J : '' * 12V*Q/ M* UW* * 1 * 2M M2/L * ML/P21 B* -Q 20 3*PLVO/ MP * . 3K*2K2. MP*/2NMU PL. N' 12V*Q/ M*

(F) ; (Q ' * 8' * C " : 7 * * Q ' \ OL * U 3M''' J : '' * W* * 1 * . FL * O FKOP * 21 B' 11 OMMWOP * a * * . / OPL * KL * N OUI * Q P * Q ' \ OL *

(D) ' ; ' m) + : - m C ' + * * N LPL * J O Q/ MM3''' J : '' W* * 1 * 1 2XC7 - + . 3KL2U 03VB* - 20 3*+LV/LP03K* m 3M // ; . 1 Q * Uk * P * LKL * m NQ/ MM*

40 cm module

7	JRQ	1	6	j
F@ E@	A%YE C'	ZGHYEI A	YEE	YZEE

' +:
AFABEE

70 cm module

7	JRQ	1	6	j
F@ E@Y	A%XE C'	ZGHXEI A	YEE	D EE

' +:
DYABEE



(N) KANTELBARE BRAADPAN - voorzien van zware roestvrijstalen pan van 30 liter welke kantelt d.m.v. een inklapbaar, slingermechanisme, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampjes

(E) ' ; ' 7J * 4+ () * (7 * * L' 023Q K * i 2MNL FRB* M2/L * ML / Q 3* UFE* 2M * 2M * K * FL P * CR * * P. 31 LK * N 3K / * 1 L N 321 B' ML P1 M M 2M CO 2M B * : 7 % 99 * i 2M N. 3K * 2K 2. MP * 2M M *

(F) () ' ' * 4(C ; (7) ' * * . FL * OFL * 21 * 1 L M A - U P * KL * FE * 2M * B * Q O / L 1 L 3 M . 30 L / L * 1 RL 33. 3 M . 3 2 L / L B' ML P1 M M FL * 11 OMMWOP 1 . P NL - . PP M 3 . M T * L M FL * M 1 2 * O 1 2 L O I *

(D) m' 4+ () 9 7 7 ' * * 1 2M N LPL * U 33L * 3 * FE * ; 2M P 3 * 0 * P ML 21 * M N B K . * m 2 Q 3 * L P U / M M 2M / L 2L * m O P L / & L N 321 O B' N L P1 M M 2M 2M 2V L O O M A 1 * ' 7 % - N M P O 3 K * m 3 M // ; . 1 Q 3 *

70 cm module

7	JRQ	1	6	j
*F@ @AE	A%XE*4'	ZGHXEI A	YEE	FEE

' +:
DAEE





modular 650



8L



8L + 8L



Ⓝ GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en elektrische eindbeveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvanger, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, pi! zo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

ⓔ J (9+, ' + * 2MMLPI MVA. / . ULRf. / L*. 3K*MLPI . / OMO MIP2/MML1 Q.P. MFL PL. N.K* 2M2* *U i *1 2BOA *CR* 1L. 3 *U* *Q/i *CQ *U *L. NQ 3B* . Q 2R* UQ 3 Z*/2AP B1 2M / K*3 L*. 3K* P01 O' 2FL B'CO2M2B*KP. 2B2V* MQf. P2 QL *Q LP. M 3*MLPI MMYQ h *L L M2 *2/32A 3B* UR2V*Q I LM i 2M/Q. M *VP2B* M3K. PK*032MU P*3. MOP. / V. ; *032MUP *CP Q 3L* / * . f. 2/ QL*

ⓔ 9+)' ' *5J (Z*MLPI MVA*PTV/ VL* 3KBO* FL * O Q Q *KL* T OP2MMLPI MMYKL* T OP2M*. KK2A 3L/ *CP /LOP *a*V. *Q P* OF LB*. 2B 2M1 Q *KL*CP T N OUV VL* M *CPLU* . Q 2M/Q P* OF L Z*/2M ; * FL *h 3L*U 2K L M P Q 2/ *a*1 2M M B* P* OF L *PO 2L M K *f 2K. 3VL *2B PQ PTB MMLPI MVA*PTV/ VL* 3 KBOB*2/32MOP*Qh -T/ L M2 OL L M Q 32P* FL *Q V3TL *Q / M OL B* / PTL * M3K. PK* FL * CP /LOP *a*V. h*3. MFL/1 . 2* *PKL1. 3KL*. O 2/P. QL* . FL *CP /LOP *a*V. h*CP Q 3L*

ⓓ J (-9+)' ' 7** MML3/ LP) N.PI MMY 2M 2N.PN.2M FL3K* i 2*ho g/M 2N.L1 * 2N.PN.2MMLPI MMY * L2- PN FL *CP j . 33L *LPVL Q.3* 2BL * LNPI OFHL * OUN 2hL 2M *3N MOP *j . 33L Z* 2M B1 2M M3 L *03K*4P . 1 L3-m PCB 1 2M 2BVLQ OMA * Q/ OUN NBB* MML3/ L1 *N.PI MVA 2Lh- Zk3K03V*03K*4. IIP O1 2M*03 MMLU M *L *j . 33LB LP2.31g 2*. O VL MMYM 2M k L3*U P* PKV. ; * OJ j 03 N. O N/2 ULPQ P1 2M k L3*U P* P Q 3V. *

40 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
@YAE	*F@ EYF	A%YE*9+J	ZGHYEI A	B
@YAE	*F@ @YF	A%YE*9+J -J ;	propaan%CP Q 3L% P Q 3	

70 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
@YAE	*F@ EYA	A%XE*9+J	ZGHYEI A	@ B
@YAE	*F@ @YA	A%XE*9+J -J ;	propaan%CP Q 3L% P Q 3	
@EE	F@ ZA@ 1 . 3K%Q	ILMQ 32P% m PQ *1/1 8L		
AAEE	F@ ZA 1 . 3K%Q	ILMQ 32P% m PQ *1/2 8L		



modular 650



NEW!



NEW!



NEW!



(N) GAS BAK/GRILLPLAAT - bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal, maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. een dubbele gasbrander per zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, pi! zo elektrische ontsteking en extra grote, ingebouwde, vetopvanglade, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) J (' J +88; '*VPKK/L*1 . KL* U 1 MALKB' Q 2 / 0. /2R* . MML/BQ/ M* OFU L * . 3*Q *W/R*0 LKBF LFR* N PPA NL. MBV-OGX/L*CR*1 L. 3 * U. *K OOL*OOP3LP*U PL. NB MMLPI MVA. /R* 3PA /LKBh 3LBl`OZQK* 2M* MMLPI MVA. / . WPAf. /LB'MLPI * OQLB'Qh *L/L P2* 2/32A 3*. 3K*LI MA / . PVLB'OO2MB*KPZOC2V*PA RB* M3K. PK* O32MU P*3. NP. /V. B032MU P*Q Q 3L* / * f. 2/ O L*

(F) ; (Q ' J +; ; *5* J (Z** OFU L*OAL*1. 12. /LBK OOL* CP /OP *Q Ph 3LB* 3PA /L*Q P'MLPI MVB 2 2M1 Q*KL* CPT N OUV VL *P* *CPLB'Q. `OL*3*U 3M*/2 TLB'. FL * OQ Q *MLPI MVA OLB'MLPI - OQLB'2/32MOP*Qh - T/L P2 OL *LMBP 2*KL*CP CPLM'LMP. 1. L-O *LI MA *VP. 3KB* /2PTL * M3K. PK*. FL *CP /OP *a*V. h*3. NP/LB'1. 2*. O 2 /2P. OL * FL *CP /OP *a*V. h*CP Q 3L*

(D) J (- J +; ; ; ()) '*4P. M6 N*1. 12. /CLOMO PB J. K OOL*CP33LP* L'MLPI MVA NI 3PA /2 PMPB L2h 3L*LPVZMLNP1 OHL* OUN2hL2B4P. M6 N*. O * U. N*VL N2UL3L1 *J O B1 2'MLPI MVA NLT* 2N.P.N.2fL3/2B1 N.LPI | PLOh* 2h -Zk3K03V*03K*LI MA - VP LP9LMM OUV 3V N /LB' LP2.31 g 2*. O VL MMMVA 2M 8k L3*Uk* PKV. B' LK N.LQ.3U // *2 WPO P1 2M8 k L3*Uk* P Q 3V. *

40 cm module

7	1	J j
*F@ EF@ A%YE*9)J	ZGHYEI A	ABX
*F@ @@ A%YE*9)J -C+	ZGHYEI A	ABX

*F@ @F@ A%YE*9)J -J ; propaan%CP Q 3L% P Q 3
plaat glad%Q/ M*Q/ 2B*Q/ `OL*/2 L%4P. M6 N.*V/ MM

(N) De 70 en 100 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones

(E))NL*XE* 3K*EE* 1*1 KO/L *N FL*MA *N. MBVh 3L * PLVO/ O L *2BKLQ.3KL3M*

(F) ;L *1 KO/L *XE*LM*EE* 1 * 3M*LOI h 3L *KL* N OUV VL PTV/ O L *2BKTQ.3K. 1 1 L3M

(D) 82 *XE*03K*EE* 1 * & KO/L * 2B*1 2Mh L203. On63V2* L2B M/Q PL3* L2h 3L3*. O VL MMMVA

70 cm module

7	1	J j
*F@ EFA A%XE*9)J	ZGHXEI A	@BY
*F@ @A A%XE*9)J -C+	ZGHXEI A	@BY

*F@ @FA A%XE*9)J -J ; propaan%CP Q 3L% P Q 3
plaat glad%Q/ M*Q/ 2B*Q/ `OL*/2 L%4P. M6 N.*V/ MM

*F@ EFX A%XE*9)J ZGHXEI A @BY @ DAEE
*F@ @FX A%XE*9)J -J ; propaan%CP Q 3L% P Q 3 @ DAEE
plaat 1/2 glad - 1/2 gegroefd %Q/ M*Q/ *Q/ 2B*%* *VP FLK Q/ `OL*% *2 L*%*P. 2OPTL*%4P. M6 N.*% *V/ MM*% *VL P2/M

100 cm module

7	1	J j
*F@ EYE A%EE*9)J	ZGH@EEI A	@BY
*F@ @Z A%EE*9)J -C+	ZGH@EEI A	@BY

*F@ @YE A%EE*9)J -J ; propaan%CP Q 3L% P Q 3
plaat glad%Q/ M*Q/ 2B*Q/ `OL*/2 L%4P. M6 N.*V/ MM

' +:
Z AEE
@ DAEE
Z AEE

' +:
@AEIEE
@ZAAEE
@AEIEE
@ DAEE
@ DAEE

' +:
@ADAEE
AXAEE
@ADAEE



modular 650

Ⓝ LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van pil zo elektrische ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak. Het 70 cm model heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen

- Ⓔ J (; (6 () : 7 ' J + ; ; * J P K * . M P 3 j 2 M Q L h * L / L M P 2 * 2 / 3 2 2 3 B M L P 1 - 0 Q L B * M Z B / L * M L / C O P 3 L P * . 3 K * i . M P P R * J N L * X E * 1 * 1 K L / N * M * 2 B K L Q 3 K L 3 M R * P L V O / Q L * N . M B V h 3 L ° C 1 Q L M i 2 M / . f . M 3 L *
- Ⓕ J + ; ; * X * " + + ' * 8 ' * ; (6 ' * 5 J (Z * * J P 2 / L 1 3 U 3 M i f L * 2 / 3 2 M O P Q 2 h - T / L M P 2 O L B M L P 1 - O Q L B O P / L O P * B 1 * L M O * a / L . 0 * ; L * 1 K c / * X E * 1 * . * K L O i h 3 L * K L * N O W V L * P T V / Q L * 2 B K T Q 3 K . 1 1 L 3 M C 1 Q 6 M * . f L * K L * Q 2 P P * K L * / . f L *
- Ⓖ J (- ; (6 () ' 7 J + ; ; * * M O * J O L 2 L 3 * & 2 M 2 h - Z k 3 K 0 3 V B) N L P 1 P L O h B C 7 * 4 P L 3 3 L P 0 3 K i . L P Q N y M P * 8 . * & K L / * X E * 1 * 2 M i 2 h i L 2 0 3 . O n y 3 V 2 / L 2 B M / O P L 3 * L 2 h 3 L 3 * . 0 V L M M M M m 1 Q L M M 2 M . f . M Z B L 3 *

40 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
@DAEE	*F@ F@E	A%YE*J +;	ZGHYEI A	A

70 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
@AEEE	*F@ F@@	A%XE*J +;	ZGHXEI A	@@



Ⓝ LAVASTENEN

- Ⓔ ; (6 (J + ; ;) : 7 ' *
- Ⓕ " + + ' * 8 ' * ; (6 ' *
- Ⓖ ; (6 () ' 7 ' *

' +:	7	IV
ABDA	AZE EEA	3



Ⓝ GAS-GRILL - met gietijzeren grillrooster, voorzien van pil zo elektrische ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschaal van roestvrijstaal. De modellen van 70 cm hebben twee onafhankelijk instelbare verhittingszones

- Ⓔ J (- J + ; ; * * J 2 M . M P 3 * V P K * j 2 M Q L h * L / L M P 2 * 2 / 3 2 2 B M L P 1 * O Q L B O P 3 L P * . 3 K * K P 2 Q 2 B V * M R * B * M Z B / L * M L / * J N L * X E * 1 * 1 K O L * N F L * M * N . M B V h 3 L B * 2 B K L Q 3 K L 3 M R * P L V O / Q L *
- Ⓕ J + ; ; * 5 J (Z * * f L * V P 2 / L 1 3 U 3 M i f L * 2 / 3 2 M O P Q 2 h - * T / L M P 2 O L B M L P 1 - 0 Q L * 4 P / L O P L M P 2 P P . 1 . L - O * L 3 * . 2 P 2 B i * f L * K L O i h 3 L * K L * N O W V L B P T V / Q L * 2 B K T Q 3 K . 1 1 L 3 M
- Ⓖ J (- J + ; ; * * 1 2 M i 0 - + M & 2 M 2 h - Z k 3 K 0 3 V * 0 3 K *) N L P 1 P L O h * 4 P L 3 3 L P 0 3 K * 9 L M M O W 3 V N / L * . 0 ° C 7 * Z i L 2 L 2 h 3 L 3 B 0 3 . O n y 3 V 2 / L 2 B M / O P *

40 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
@EXEIEE	*F@ EEA	A%YE*J +J	ZGHYEI A	XBA

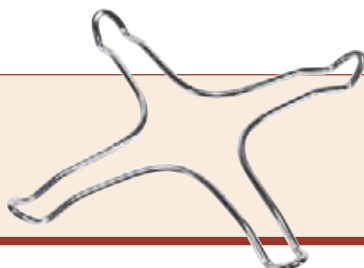
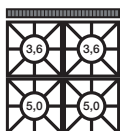
70 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
@DAEE	*F@ EE	A%XE*J +J	ZGHXEI A	@AE





modular 650



(N) GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van pil! zo elektrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware koperen branders en ge! mailleerde morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) J (C: : m' + *'1 2M2h *L/L 1P2 *2/32A 3 B'MLPI - OQL B'N.L. FR* OQLP'MG'OP3LP * 3K'L3. 1 L/LK* Q// FLP* MA R B' M3K. PK'032MUP'3. 10P. /V. B'032MUP'Q Q 3L* / * . f. 2' OQ*

(F) +SC (8 *5*J (Z* * FL * //01 . VL *G'rh -T/L 1P2 OL B' MLPI - OQL B'OP /LOP *LI MA -U P'ML3* O2 FL *M'OF L'MM * T1 . 2/TL B'2 PT * M3K. PK: FL *OP /LOP'a*V. h*3. 10PL/B'1 . 2* . 0 2/2P. OQ * FL *OP /LOP 'a*V. h*Q Q 3L*

(D) J (-m C ' +* *1 2M 2h -Zk3K03V.L3B' N.L.P1 | PLOhL3B' N L.PL3*4PL33LP3* . 0 *mOQLP'03K*L1 . 2/2 P'M3* (O'W 3V N /L3B' LP2.31 g 2* . 0 VL M'MM'1 2'8k L3'UkP * 'PKV. *LK N. 0 N'2'U'PO P'1 2'8k L3'UkP * P Q 3V. *

(N) GASKOOKTOESTEL - 2 branders

(E) J (C: : m' +* *' *OP3LP *

(F) +SC (8 *5*J (Z* * OP /LOP *

(D) J (-m C ' +* *' *4FL33LP *

40 cm module

7)RQ	1	J j
F@ EE	A%YE CJ	ZGHIYEI A	ZB
F@ @E	A%YE CJ -J	; propaan%Q Q 3L% P Q 3	

' +:
FAEE
FAEE

(N) GASKOOKTOESTEL - 4 branders

(E) J (C: : m' +* *' *OP3LP *

(F) +SC (8 *5*J (Z* * Y*OP /LOP *

(D) J (-m C ' +* *' *4FL33LP *

70 cm module

7)RQ	1	J j
F@ EEY	A%XE CJ	ZGHIXEI A	@XB
F@ @EY	A%XE CJ -J	; propaan%Q Q 3L% P Q 3	

' +:
@EXAEE
@EXAEE

(N) GASKOOKTOESTEL - uitgerust met EEN grote brander en een werkrooster van 40x40 cm, voorzien van ge! mailleerde morspan, waakvlam en thermokoppel

(E) J (C: : m' +* *'1 2M 3L' / PVL *OP3LP* 3K*YEI YE* 1 *Q 3* VPXBL3. 1 L/LK* Q// FLP*MA RB'Q/ M'J. 1 L L*. 3K*MLPI - OQL*

(F) +SC (8 *5*J (Z* * FL *03*OP /LOP*LI MA -U P'MM'OPU L* OX'YEI YE* 1 B'. FL *KL * OF L'MM'T1 . 2/TL B'FL2/O L*L'M MLPI - OQL*

(D) J (-m C ' +* *'1 2M 2L1 *VP L3*4PL33LP'03K*L2L1 * (P'Q 2P M' 3*YEI YE* 1 B'1 2M 1 . 2/2 P'MP' (O'W 3V N /L3B' Zk3K'J 1 1 L'03K*) N.L.P1 | PLOh*

40 cm module

7)RQ	1	J j
F@ YEE	A%YE J %YE	ZGHIYEI A	XBA

' +:
XFABE

(N) PANROOSTER VERKLEINER

(E) J (*+7J *+8 C' +*

(F) +S8 C)' +*8' *J +',; ' *

(D) +18 Z'' +)' +7*

7	1
F@ @ E	I

' +:
FBA

Ⓝ ONDERKASTEN - bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten. Met o.a. deuren, laden, tussenplanken, roosters en gastronomgeleiderrekken kunnen de kasten compleet gemaakt worden

- Ⓔ 4(' * 7 ') ** 3 2MU d 2L * 3K * MQQ 3L / B' Q L * Q / M * . 3K * . K O MQL * WLM) N * Q L * 032M * . 3 * Q * 1 Q / M K * 2M * KP B' K P . i LP B' N / L B' VPZ * . 3K * 3M 2LP * VOZL *
- Ⓕ : 4(' & ' 7) ** 3 M 1 Q T * KL * / N Q // VL B' 03L * TMV c R * Q L * M K L * Q K * PTV / Q L * O P * L * 1 Q / M P 2 R * . * KL * Q P M B' K L * X P 2 B' K L * TMV L R B' K L * VP 2 / L * M K L * VOZL * V . M P B P 1 L *
- Ⓖ 7) ' + C + 7 m ' * Q M N L 3K * . 0 * 6 L H / L 2K 03VB * Zi 2 N L 3CK L 3 * 03K * N N L 3FLP M / O FL 3 * 9k L 3 * & 2M k PL 3B * N DQ / KL 3B) . O / FL B + M 3 * 03K * J . M 3 P 1 - 9k N P 03V N L 3L 3 * / L 3 * 2 * 2 N K L 1 * 2 K 1 2 K O L / L 3 * 4 L K . P J . 3 Q L 3 *

40 cm module

' +:	7)RQ	1
XAEE	*F@ E F	A%YE4	AXG HIYEI AY

70 cm module

' +:	7)RQ	1
F AEE	*F@ E Y	A%XE4	AXG HIXEI AY

80 cm module

' +:	7)RQ	1
FXAEE	*F@ E A	A%ZE4	AXG HIZEI AY

100 cm module

' +:	7)RQ	1
FDAEE	*F@ E Z	A%EE4	AXG HIEEI AY

110 cm module

' +:	7)RQ	1
YAEIE	*F@ E	A%EE4	AXG HIEEI AY

140 cm module

' +:	7)RQ	1
YDAEE	*F@ E X	A%YE4	AXG HIEEI AY

Ⓝ DEUR - voor compartimenten van 40 of 70 cm, dubbelwandig

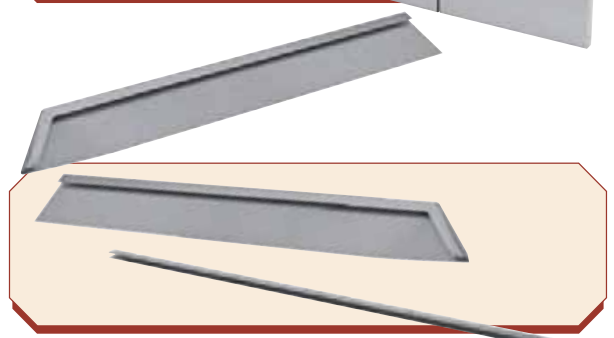
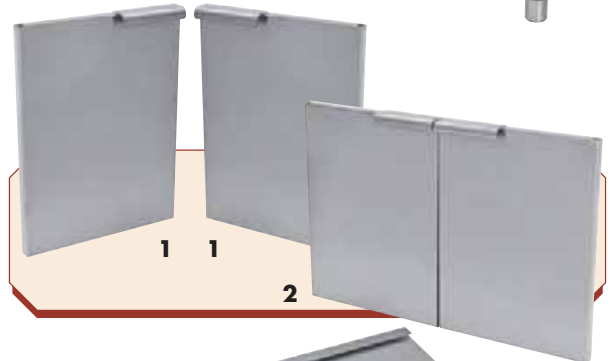
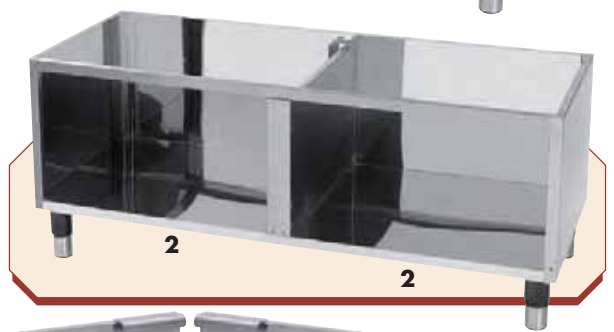
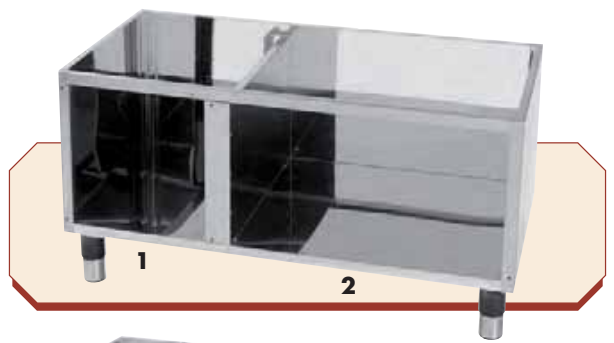
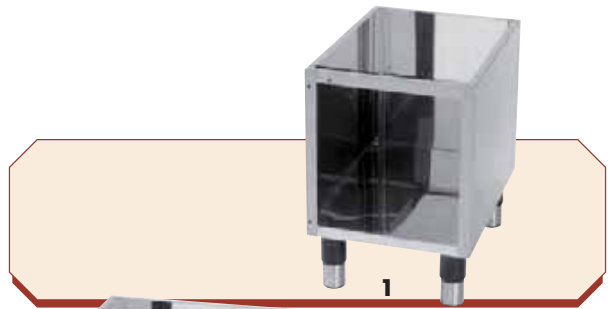
- Ⓔ 8: : + * U P * 1 Q P M L 3M * UYE * P XE * 1 B' K O Q L - i . / L K *
- Ⓕ : +) * Q P * 1 Q P M L 3M K L * YE * O XE * 1 B o * K O Q L * Q P 2 *
- Ⓖ) + * U P * O M L * f 3 * YE * K L P XE * 1 B' K O Q L / . 3K 2 *

' +:	7)RQ	* 1
@ AEE	F@ EZ	A%YE * +	YE FL N M P 2 N M K P 2 M PL NM
@ AEE	F@ EZF	A%YE * ;	YE / Z I % L U W V . O N % Z I
@ AEE	F@ EZY	A%XE *	XE

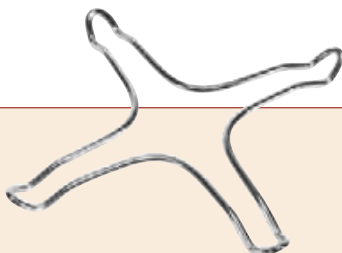
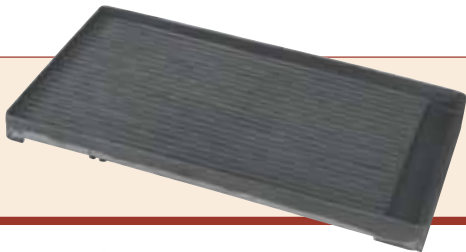
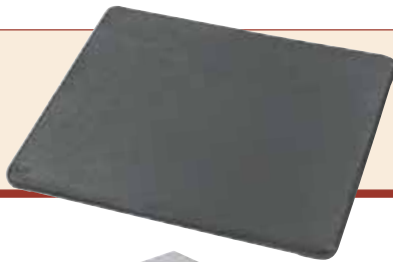
Ⓝ VERBINDINGSSTRIP - laag of hoog model

- Ⓔ C: 77 ' C) 7 J *) + ' * * / i * P * N / N 1 KL *
- Ⓕ 4 (+ ') ' * 8 ' (' & 4 ; (J ' * * 1 K c / L * Q * O * N O M)
- Ⓖ 6 ' + 4 ' 7 8 7 J) ' J * * 3 2 K P 2 L * K L P N N L * & KL / /

' +:	7)RQ	* 1
Y IE	F@ EDX	A%CJ 9 * 8 X	Z FL N M P 2 N M K P 2 M PL NM
Y IE	F@ EDZ	A%CJ 9 * X	Z / Z I % L U W V . O N % Z I
ZBAE	F@ EDA	A%CJ	@ A



modular 650



(N) PLAAT - voor 1 brander

- (E) ; () ' * * U P * @ U 1 L *
- (F) ; (Q ' * * Q O P * @ O P / L O P *
- (D) ; () ' * * * U P * @ 4 F L 3 3 L P *

7) R Q	1
F @ @ X A	; @	B G H I F I X

' +:
@ D E E

(N) WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT - t.b.v. onderkast in fornuis met 6 branders

- (E) 4 ") - ' 7 * ' () ' 7 J - ; ' & ' 7 * 7 ') * * U P * O G D . P K * 2 * - C O P 3 L P V . P . 3 V L *
- (F) S ; S & ' 7) * C (9 9 (7) * 7 C () + (4 ; ' * * Q O P * O Q L 1 L 3 M K O * U O P 3 L . O * a * V . h * a * 2 * C P * / L O P *
- (D) ' ; ' m) + ; - ' ' Z m e + ' + ' 7 ' ') * * h 0 1 * 2 3 O 0 * 2 * K L 3 * 3 M P N P . 3 l * K L * - 9 / . 1 1 2 L 3 * J . - j 2 M N U M N P K *

7) R Q	1	6	j
* F @ Y @ X	A % Y E ' J +	A G H I A F I F @	F E	E E

' +:
@ A E E

(N) GRILLPLAAT GERIBBELD - voor 2 branders

- (E) J + : : 6 ' 8 * ; () ' * * U P * * U 1 L *
- (F) ; (Q ' * 7 ' + 6 + S ' * * Q O P * * C P * / L O P *
- (D) J ' + " ;) ' * ; () ' * * U P * * 4 F L 3 3 L P *

7) R Q	1
F @ @ X E	4 9	A G H I A I F

' +:
@ D E E

(N) PANROOSTER VERKLEINER

- (E) J (* + 7 J * + ' 8 C ' + *
- (F) + S 8 C ' ' + 8 ' * j + " ; ' * *
- (D) + ' 8 Z ' +) ' + 7 * *

7	1
F @ @ E	I

' +:
F B A

(N) FRITES UITSCHEPBAK - wandmodel, roestvrijstaal met ophangbeugel

- (E) C " * C) ; ' * * M 2 B / L * M L / B i 2 M i . // C P . I L M
- (F) + S ' + 6 ' * 5 * 9 + ') ' * * 2 B I B . f L * O Q Q P M I O P . /
- (D) 9 + ') 7 - (C e 9 j (7 7 ' * * C 7 B i 2 M i . 3 K N M P O 3 V *

7	1
* D @ X E E	E G H I F F I 40
* D @ X E @	E G H I F F I 70
* D @ X E	E G H I F F I 100
* D @ X E F	E G H I F F I 120

' +:
@ Y D E E
@ A D E E
@ X D E E
@ Z A E E

(N) FRITES UITSCHEPBAK - 1/1 GN, roestvrijstaal met gebogen, geperforeerde inlegplaat

- (E) C " * C) ; ' * * @ @ J 7 B * M 2 B / L * M L / B i 2 M i Q P U P . M K B / Q 2 V O M M 1 * Q / M *
- (F) + S ' + 6 ' * 5 * 9 + ') ' * * @ @ J 7 B * 2 B I B . f L * U M L T V O M M 2 * L 3 * Q 3 M *
- (D) 9 + ') 7 - (C e 9 j (7 7 ' * * @ @ J 7 B * C 7 B i 2 M i V L / M M 1 * 4 K L 3 P M B 3 . N f P 3 L * O V L N P g V M

7	1
* D A F X E E	compl. % 1 Q L M @ A G H I A F F B A
* D A F X E @	rooster % 2 / R % Q / M % 2 B . M

' +:
Z D E E
A D E E

N GASFORNUIZEN - voorzien van ge! mailleerde oven met uitneembare geleiders, oven thermostaat, lekbak, pi! zo elektrische ontsteking, thermo-koppels, zware koperen branders, ge! mailleerde morspannen, verstelbare poten, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaan

E J (*+(7J ' *L' 023QK' 2MPL3. 1L/LK* FL3 ' 2M PL1f . QLP. 2' B' FL3*MLP1 MBRK233VVA RB'Qh * L/L NP2*2/323 B'MLP1 - O QL BNL. FR* QQLP'MCQ COP3LP B'L3. 1L/LK* Q2/ LPVA R B'. K O MOQL*LV B' M3K. FK*032MUP3. NP. AV. B. / * . f. 2. QL* 3*QP Q 3L*

F 9: +7' (X*5*J (Z*2MP2OP*KL *UOP*T1. 2/1* . FL *KL * VO2L * 1f 2QL B'X2 P*KL*CPQ PL.M*MR. 1. L-O B' M1 GTP. NP.L*KO*W PPTV/TL*Q P'MLP1 MBR. /O1 LOP* Q2h- T/L NP2 OL B'MLP1 - O QL B'CP /OP *U PNA *L3* O2 PL * . FL * OFLMA *T1. 2/1L B'QK*PTV/. QL B'2 PTL *M3K. FK * . FL *CP /OP *a*V. h*3. NP/L/1 . 2* . O 2/2P. QL * FL * CP /OP*a*V. h*CPQ . 3L*

D J (-j '4) C (9) '+8' *4. I W323L3P301 L* L1. 2/2 P1 2M O 3LNI Q PL3*9k NP03V N2 3L3B' 9LMMOW 3VQJ 33L B' NLP1 MVA NL*J L1 QLP. NPFLVL O3VB' 1 2NP Lh- Zk3K03V3B' N LPL3*4PL33LP3*. O *mOQU P1 2M L1. 2/2 P1 3* O W 3VQJ 33L3*03K* NLP1 I PLOHL3B' 2M NN L3FLP M/O PL3*9k L3B' LP2.31 g 2* . O VL MMMV1 2M 8k L3*UKP* PKV. B. OJ 03 N. O N/2 WPO P1 2NB k L3*UKP* P Q . 3V. *

N GASFORNUIS - 4 branders + gasoven

E J (*+(7J ' *Y*OP3LP *+V. * FL3*

F 9: +7' (*5*J (Z*Y*CP /OP *+UOP*a*V. h*

D J (-j '4) C (9) '+8' *Y*4PL33LP*+J. W3*

70 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
ADAE E	*F@ E@A	A%XE*C9J	ZAG HIXEI A	B
YEE	F@ E @ P	MP%VPX%VP2/L%+	M53x53cm	

N GASFORNUIS - 6 branders + gasoven + kast

E J (9: +7 " * * *OP3LP *+V. * FL3*+ . Q2LM

F 9: +7' (*5*J (Z* * *CP /OP *+UOP*a*V. h*+*Q/ . RK*

D J (-j '4) C (9) '+8' * *4PL33LP*+J. W3*+ NP. 3I *

110 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
ADAE E	*F@ E@X	A%@E*C9J	ZAG HIXEI A	FEZ
YEE	F@ E @ P	MP%VPX%VP2/L%+	M53x53cm	

N GASFORNUIS MET ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN - 1/1 gastronorm

E J (*+(7J ' *') * ; 'C)+C'C: 76'C)! . 7* . 6'7** @/V. NP P1*

F 9: +7' (*5*J (Z* 6'C*9: +5* '4* ; S* S;'C)+Q ' * * @/V. NP P1*

D J (-j '4) C (9) '+8* & ') * ' ' ; 9): 9'7* @/V. NP P1*

70 cm module

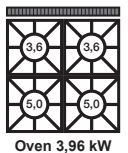
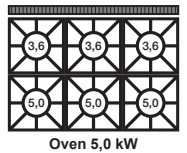
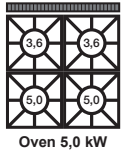
' +:	7)RQ	1	6 J j
XAE E	*F@ @A	A%XE*C9J ' oven%J OP% W3	ZAG HIXEI A	@XB YEE FBD

110 cm module

' +:	7)RQ	1	6 J j
F@DAE E	*F@ @X	A%@E*C9J ' oven%J OP% W3	ZAG HIXEI A	AEZ YEE FBD

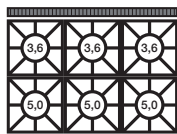


modular 650

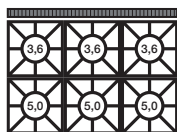
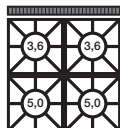




modular 650



Oven 7,5 kW



(N) GASFORNUIS - voorzien van een extra grote oven met een binnenafmeting van 38(H)x80x54 cm, de oven is uitgerust met uitneembare geleiders, thermostaat, pi! zo-electrische ontsteking en thermokoppels, voorzien van 6 koperen branders, ge! mailleerde morspannen, pi! zo-electrische ontsteking, thermokoppels en zware verstelbare poten

(E) J (*+(7 J ' **/. PVL * 2h * fL3*FZG HIZEI AY* 1 * 2M* PL1 f. OQ *VO2KL B*MLPI MVBK P2333V*MA RB*Qh -L/L NP2 * 2/322 3* 3K*MLPI - OQLB* 2M* * OQL P*ODP3LP B* L3. 1 L/LK* Q// fLP*MA R B*Qh -L/L NP2 *2/322 3* 3K*N.L. fR* . KO MOQL *ULLM

(F) 9: +7' (*5*J (Z* *UOP*VP. 3KL *M2/L *FZG HIZEI AY* 1 * . fL *VO2KL B*MLPI MVBK LMR. 1. L- O B*2/322 3*Qh - T/L NP2 OL *L*MLPI - OQLB* fL * *CP /OP *L3* O2 PL B* OFLMM *T1. 2/TL B*2/322 3*Qh -T/L NP2 OLB* MLPI OQL B* OP*QK *PTV/ OQ *

(D) J (-j "+" C (9) ' +8* *LI MA *VP LPFZG HIZEI AY* 1 * : W3*1 2M O 3LNI Q FL3*9k NP03V N2.3L3B* N.LPI MVBK 2h hk3KO3V*03K*) N.LPI | FLOhL3B*1 2M *4FL33LP. 0 * mOQL P*03K*L1. 2/2 PMA3* OUV 3VQJ 33L3B* 2h hk3KO3VB* N LPL * M/Lk L*

110 cm module

7)RQ	1	MMU j
*F@ E@Z	A%@@*C9J J	ZAG H I @E I A	FFB
F@ E E P M P % V P X % V P 2 / L % + N 76x53cm			

' +:
ADAE E
XIE E

(N) GASKOOKTAFELS - voorzien van zware koperen branders, ge! mailleerde morspannen en thermokoppel

(E) J (*C: : m7J *) (4; ' * *N.L. fR* OQL P*ODP3LP * 3K* L3. 1 L/LK* Q// fLP*MA R B* 2M*MLPI - OQL *

(F) (4; ' 8' *C " : 7 *5*J (Z* *CP /OP *LI MA -U PML3* O2 PL * L* M OFLMM *T1. 2/TL B* fL *MLPI - OQL *

(D) J (-) " C ' +8* *1 2M P L3*4FL33LP. 0 * mOQL P*03K* L1. 2/2 PMA3* OUV 3V N /L3B*1 2M N.LPI | FLOhL3*

70 cm module

7)RQ	1	J j
*F@ Y	A%XE*C' J	ZAG H I X E I A	@XB
*F@ F Y A%XE*C' J - J ; propaan % Q P Q 3L % P Q 3			

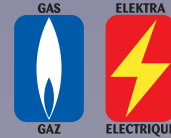
' +:
@@ AE E
@@ AE E

110 cm module

7)RQ	1	J j
*F@	A%@@*C' J	ZAG H I @E I A	AEZ
*F@ F A%@@*C' J - J ; propaan % Q P Q 3L % P Q 3			

' +:
@YDAE E
@YDAE E

modular 700



(N) De 700 serie van MODULAR omvat een compleet programma die elke wens in de professionele keuken vervult. De gehele 700 serie wordt gefabriceerd volgens de zwaarste normen. De ommanteling is geheel van roestvrijstaal vervaardigd en de staande modules worden onderling gekoppeld met koppelstrips. I.v.m. het uitgebreide assortiment van kookketels en kantelbare braadpannen in de 700 serie van MODULAR, worden op verzoek prijzen en documentatie naar u verzonden

(E))NL*&: 8 ;(+*XEE*'+N**1QLM*QP.VP.1*U/8//2V*LF.LPR*12N2*ML*QP.U.2.3./12MN.3*)N.*1QLM*LP2*2*1.30U.MPLK*2*.PK.3L*12M*ML*LF.LPL.M8.PI*)N*N.O.2V*2*./M2/L.*ML*.3K*ML*M3K*OG*1.KO/L*.PL*33L.MK*CR*1.L.3*U.K.QMP*Q.P*4L.O.L*U*ML*.MLI.M3M.U*ML*.P.M.L3M.UO.22V*Q.3*.3K*ML*2V*CP.MMQ.3*2*ML*&: 8 ;(+*XEE*LP2B*CP2L*.3K*K.O1L3M*Q.3*.P.L.f.2.QL*3*PL.O.L.M**

(F) ;L*'+&: 8 ;(+*XEE*3.MO3*CP.P.11L*1QLMPT./2.3MMO*JL*f.LO1*K.3*./O22L*CP.U.2.3L/L*;*L*TP2*1QLM*3.MU*CP2.OTL*3UP.1L*.O1*3P.1L*JL*QO*Lf.cPL*.N.O2//VL*ML3M*PL.1.L3M.3*.2P*2.I.RK.QL*ML*1K.O.L*KL.OO.M*L*/2.L3M.O.QLP*1.R.L33.3M*KL*Q.P.L.M.M*KL*1Q.22.3*5*.O.L*K.O.F.O1L*KL*/.P.M.L3M.L3*1.P1.2M.L.M.O.M.O.L*Q.O/3M*K.3*JL*TP2*XEE*KL*&KO.FB*KL*CP2*ML*KL*/*K.O1L3M*Q.3*3M.K2G8.2L*OP*KL1.3KL**

(D) 82*'+7*&: 8 ;(+*XEE*N.Q.3*L.2*11QLM*PV.P.11BK.*./L3*1k3.NL3*2*KL*P*H.1k.N.L3M*ML.VL3I.1.M8.2*f//M3K2*1.3*LP2.3*1.LPKL3*KL3*ML3V.M3*7P.1.L3*VL1.gH*ML.PV.M/M8.2*6LH.L.KO3V*2M*/./M3K2*.O.C7*03K*2*M3K1.K.O.L*1.LPKL3*Q.L.K.L.22*VL1.O.Q.Q./B1.2M/*6L.PO2BK03V.M.M.L3*1.LVL3*KL1*1.U.3V*KL*P.M.L3M*.3*m.N.L.L.3*O3K*m.O.O.P.M.U.33L3*KL* &: 8 ;(+LP2.3*XEE*2K*PL2L*O3K*8I.O1.L3M*Q.3*.O.U.3U.VL*LP2/M.N**



(N) FORNUIZEN

- (E) J (*+ (7 J ')
- (F) 9: +7' (X* (*J (Z
- (D) J (- j "4) C (9) ' +8'

(N) WERK UNITS

- (E) j : +m* 7")
- (F) &: 8 ;' *7')+)
- (D) (+4' ") ; () ' 7

(N) BAK/GRILLPLATEN & BAIN MARIE S + FRITEUSES + ACC.

- (E) J +88; ' * & 4 (' 7 * & (+ ' * +9+ , ' + * + (CC
- (F) ; (Q ' ' * (J + ; ; ' + *) + :) * & 4 (' 7 * & (+ ' * +9+) ' ' ' * + (CC
- (D) J +88; ' - ; () ' 7 * & ; ' m + : - 4 (' 7 - & (+ ' * +9+) ' ' 7 * + Z 4

636-638
 XEE* LP2H

634*
 XEE* LP2H

631-633,636,639
 XEE* LP2H



modular 700



10L

10L+10L



13L

13L+13L

(N) FRITEUSE 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje, extra veiligheidsthermostaat. Voorzien van kruimelvanger en koude zone

- (E) 9+, ' +*XEE** M1 Q.K* ML/Q 3i 2MCO2M2*KP. 2B2VMQ . 3K* OMAM6. P2 QR* Q.P. M2 3. /MPLI MVM 2M 3% W i 2NB. 3K*Q/ M2/Mi 2M /K* 3L* 3K* P01 O 2FL *
- (E) 9+)' ' *S; ' C)+ ' Q ' *XEE**COFL* M1 QTL* FL *P O2BLM d'K. 3VL*2B PQ PT *NLP1 MVM 11 OMVOP1. P.NL. . PP MVM R. 3MKL* 3M /L *NLP1 MVM* T OP2M* . KK22 3L/* FL *h 3L*UP 2K*L.M PQ.2L*Q OP1 2MMA *
- (D) ' ; ' m)+: -9+)' ' *XEE** 2VLh VL3*4L 1L3*1 2M L2VLQ OM1 (Q. OUN NB * 10W3/ LP*) NLP1 MVM 2M ' 2% O N /MPO3K*m 3M /; . 1 Q * 2Mh O gM2N1* 2N.NL2MMLPI MVM& 2Mn /M 3L*O3K*4P . 1 L3I PO

40 cm module

7)RQ	1	6	lj
*F@ XFA	XE%YE*9+ @E	ZAG H I X E I X E	YEE	XBA

' +:
@ ABE

70 cm module

7)RQ	1	6	lj
*F@ XF	XE%XE*9+ @E+@E	ZAG H I X E I X E	YEE	@AE

' +:
AYABE

F@ ZAF 1. 3K%Q 1L/MQ 32P%m PQ.*1/1 10L
F@ ZA 1. 3K%Q 1L/MQ 32P%m PQ.*1/2 10L

EE
AAEE

(N) FRITEUSES GAS 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer. Zeer snelle verhittings-tijd d.m.v. vlampijpen. Met kruimelvangers, koude zone, thermostatische veiligheidsklep, elektrische eindbeveiliging, traploze thermostaat, pi! zo elektrische ontsteking. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaan gas

- (E) J (*9+, ' +*XEE** M1 Q.K* ML/Q 3i 2MCO2M2*KP. 2B2VMQ . 3K*Q2 N PVL* OMAMi 2M/MPLI MVM. / . W.M. / . FL * . 3K*MPLI . / OM OM+2/MMA1 Q.P. M2PL*PL. N.K'i 2M2B* . * Wi *1 2BOM *OR*1 L. 3 * UO/ i *Q2 . j 2M* P01 O 2FL B' K*h 3LBF. P2 Q.L* Q.P. M2 3**MPLI MVM M1 Q.P. M2PL1 LMAP. 3K*Q2 h *L/L M2 *2/322 3 9 P3. M2P. / V. * P Q 3L* . / * . f. Q. Q.L* 3*KL1. 3K*
- (E) 9+)' ' *5' J (Z*XEE** OFL*L M1 QTL* FL *P O2BLMh* f2K. 3VL*2B PQ PT * FL * OQ Q.L*KL* T OP2M*PTV/L* MMLPI MVM OLT1 L3M/MMLPI - MVM* T OP2M*. KK22 3L/* (FL * . W2 NLOP*KL *M1 Q.P. M2PL *M2/322OP*G2h -T/L M2 O * 4P /LOP *a*10Q B. 2 M1 Q *KL*QPT N OUV VL *M2 *CPLU** h 3L*UP 2K *4P /LOP *V. h*3. M2P. B*. O 2L2P. Q.L* FL * OP /LOP *V. h*CP Q 3L*
- (D) J (-9+)' ' *XEE** 1 2M 2VLQ OM1 (Q. OUN NB * 10W3/ LP*) NLP1 MVM 2M 2N.NL2MMLPI MVM& 2M L1 Q.P. M2P. 3hL2LP* O3K* 2h -Zk3K03V** L2h PQ PQP 4L 1L3L PVLQ.3L2L* LNP1 OPhL (OUN 2hL2M& 2Mn /M 3L*O3K*4P . 1 L3-m PO* (O VL MVMVM 2M2k L3*UP* PKV. ; * . Ouj O3 N. O N /2.W.PQ P1 2M2k L3*UP* P Q 3V. *

40 cm module

7)RQ	1	Jlj
*F@ XFE	XE%YE*9+J @F	ZAG H I X E I X E	@EB

' +:
@YABEE

70 cm module

7)RQ	1	Jlj
*F@ XF@	XE%XE*9+J @F+@F	ZAG H I X E I X E	EBY

' +:
F@ABEE

F@ ZAA 1. 3K%Q 1L/MQ 32P%m PQ.*1/1 13L
F@ ZAY 1. 3K%Q 1L/MQ 32P%m PQ.*1/2 13L

XFEE
DEE



modular 700

N LAVASTEENGRILL 700 - compleet met onderbouw. Met grillrooster en voorzien van pil zo-electrische ontsteking, waakvlam, thermo-koppeling, roestvrijstalen branders en waterbak. De lavasteengrill heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaangas

E J (; (6 () ; 7 ' * j + ; ; * XEE * * 1 Q L M * 2 M O L * 0 3 2 M j 2 M V P X B * Q 2 h * L / L M 2 * 2 / N K B V B Q 2 / M U 1 L B * M L P I - 0 Q L B * M 2 3 / L * M L / C O P 3 L P * 3 K * . M A P P A R *) N L * . * ; . f . M L * P 2 / N * M * 2 B K L Q 3 K L 3 M * P L V O / Q L * N . K B V * h 3 L * C 1 Q L M * 2 M / f . M 3 L * 9 P 3 . M P . / V . * P Q 3 L * . / * . f . 2 Q L * 3 * K L 1 . 3 K *

F J + ; ; * X * " + + ' * 8 ' * ; (6 ' * 5 * j (Z * XEE * * 1 Q L M f l * 0 Q L 1 L 3 M V P 2 / L B * 2 / 3 2 2 B * Q 2 h - T / L M 2 O L B * M L P I - 0 Q L B f l 2 / L O L * Q O P * . / 0 1 . V L B C P / L O P * 2 B 1 * L M O * a * / L . 0 * ; L * V P 2 / . 0 1 * Q L P L * K L * . f . * V . h * * K L O I * h 3 L * K L * N O U W V L * P T V / Q L * 2 B K T Q 3 K . 1 1 L 3 M C 1 Q L M * f l * K L * Q 2 P L * K L * / f l * 4 P / L O P * V . h * 3 . M P . B . 0 2 / 2 P . Q L * f l * O P / L O P * V . h * Q Q . 3 L *

D J (- ; (6 () ' 7 - j + ; ; * XEE * * m 1 Q L M M 2 M 3 M P O 0 * 8 . 2 M + M 2 L h * Z k 3 K O 3 V * 1 2 M 2 L P * Z k 3 K U 1 1 L B *) N L P I 1 P L O h B * C 7 - 4 P L 3 3 L P * 0 3 K * . L P Q N g / M P * j . - ; . f . M 2 3 - j P 2 / 2 M . 0 V L M M M M 2 M i L 2 0 3 . O n g 3 V 2 * L 2 3 M / O P L 3 * L 2 - h 3 L 3 * m i Q L M M 2 M . f . M 2 3 L 3 * 1 0 V L M M M M 2 M k L 3 * U P * ' P K V . ; * O U j 0 3 N . 0 N 1 2 M 8 k L 3 * U P * P Q 3 V . * 2 U P O P *



40 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
@ DAEE	*F@ XXE	XE%YE* j ;	ZAG HIYEI XE	XBA

70 cm module

' +:	7)RQ	1	J j
YDAEE	*F@ XX	XE%ZE* j +;	ZAG HIXEI XE	@AE

N LAVASTENEN

E ; (6 (j + ; ;) : 7 ' *
 F " + + ' * 8 ' * ; (6 ' *
 D ; (6 () ' 7 ' *

' +:	7	IV
ABDA	AZE EEA	3





(N) BAK/GRILLPLAAT 700 - bakplaat van glad geslepen gietstaal met maximaal benutbaar bakoppervlak, zeer snelle verhittingstijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar, met grote ingebouwde vetopvanglade

(E) J + '88; *XEE*VPK/L*OPU L*U1 MLK* . MML/ . 3°C 10/R*
O LKBF/LR* N PNL. 12V-0G12 LB/MPLI MVA 2MOD2B* 7% 99*
i 2N. 3K*2K2. MP/2/MB 2MLI/PA -/ PVL CO2/2B*KP202B/PA R*

(F) ; (Q ' J + ; ; *XEE*Q. `OL*3*U3M*/2 TL* FL *OPU L*
OQ/L*1 . 1 2 . /LB/M1 Q*KL*GPT N OUV VL*VRE *CPLUB* FL *
MMLPI MVA* GP. 12 3* 3K2BOL*LM2/MFROQ/OP*1 . P NL-
. PP ML3 . MVB* FL *XP 2*KL*CP QPL/M/LMR. 1. L-0 *

(D) ' ; m) + : - J + ; ; ()) ' *XEE*4P. M/g N L * 0 U' N
VL N2U13L1 *J 0 B'1 . 1 2 . /Q.30M/Q B' LNPI OPHL*
(OUNL 2h-hL 2B1 2M/OU3/ L1 *) NLP1 MVB/2VLO OVA1 *
' 7% - N /MPO3K*L2BLP9LMM OUV 3V N L*

40 cm module

7	JRQ	1	6	Ij
*F@ X A	XE%YE*9)'	ZAG HIXEI XE	YEE	YBA
plaat glad%Q/ M*Q/ 2B%Q/ . OL*2 L%4P. M/g N L*V/ MM				

70 cm module

7	JRQ	1	6	Ij
*F@ X	XE%XE*9)'	ZAG HIXEI XE	YEE	DEE
plaat glad%Q/ M*Q/ 2B%Q/ . OL*2 L%4P. M/g N L*V/ MM				

*F@ X D	XE%XE*9)+	ZAG HIXEI XE	YEE	DEE
1/2 glad - 1/2 gegroefd %Q/ 2B*%Q/ *VP FLK % *2 L*%P. 2BPTL %Q/ %V/ MM*% *VLP/2/M				

(N) BAK/GRILLPLAAT GAS 700 - dubbele gasbrander per thermostatisch geregelde zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, pi! zo-electrische ontsteking en ingebouwde vetopvanglade

(E) J (' J + '88; ' *XEE* K OQL*COB3LPUPL. N
MMLPI MVA . /R* 3PA /LK'h 3LB1 . 022Q K'i 2M
MMLPI MVA . / . W/M'f. /LB/MPLI OQLB'Q2h *L/L M2*
2/322 3* 3K**CO2/2B*KP202B/PA R*

(F) ; (Q ' J + ; ; *5 J (Z *XEE* KLOI *OP /LOP *Q Ph 3LB*
3PA /L*Q P/MMLPI MVA 2B 2M1 Q*KL*GPT N OUV VL*VRE *
CPLUB* FL * OQ QL *MMLPI MVA OLB/MPLI OQLB'2/322OP*
Q2h -T/L M2 OL*L/M2P 2*KL*CP QPL/M/LMR. 1. L-0 *

(D) J (- J + ; ; ()) ' *XEE* J . K OQL/CPL33L*P L*
MMLPI MVA N1 3PA /2PVP* L2h 3L*L PVLQ3*L 2BL* LNP*
| OPHL* (OUNL 2h-hL 2B1 2MMLPI MVA NL3* 2NLPL2M/L3/Q/ 3B*
) NLP1 | FLOhB* 2h -Zk3K03V*03K*L2BLP9LMM OUV 3V N L*

40 cm module

7	JRQ	1	J I j
*F@ X E	XE%YE*9)J	ZAG HIXEI XE	ABX
plaat glad%Q/ M*Q/ 2B%Q/ . OL*2 L%4P. M/g N L*V/ MM			

70 cm module

7	JRQ	1	J I j
*F@ X @	XE%XE*9)J	ZAG HIXEI XE	@BY
plaat glad%Q/ M*Q/ 2B%Q/ . OL*2 L%4P. M/g N L*V/ MM			

*F@ X Z	XE%XE*9)+J	ZAG HIXEI XE	@BY
1/2 glad - 1/2 gegroefd %Q/ 2B*%Q/ *VP FLK % *2 L*%P. 2BPTL %Q/ %V/ MM*% *VLP/2/M			

**BAKPLAATSCHRAPER/J + '88; ' * C+ (' +
4+ : ' * (C; : "4% + '88; ' * C (4' +**

7	; * 1		
F@ XZE	FE		@BXA
F@ XZ@	set van 10 mesjes los% LM UGE*1 32L * LQ P. M/R LMGE*/ 1L * L0% . M'f 3*CE*m2V/L3* LQ P. M		

modular 700

WERK-UNIT 700 - voorzien van roestvrijstalen gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt zijn voor nylon snijbladen

E j : +m* 7") XEE* * 2M* M2/L * ML/V. M 3 P1 * MP. VL* KP. i LPB* M2/L * ML/MQ* 2L*1. R* / *Q* O LK*UP*/ R- 3* 3R/3 * 0M8V*O PK*

F & : 8 ; ' 7') + ' XEE* * . FL * 2P* KL* P. 3VL1 L3M V. M3 P 1 * 2B I B* Q/ 3* KL* M f. 2* 2B 1 * OP* L* OL* QLOM/M * 03L* Q/ 3 N. a* KT 0QLP13* 3R/3 *

D (+4') ; () ' XEE* * 1 2M. M3 P1 * NOQ. KL* 0 * C7 * (OUK2* PQL2M6 N. 1. 33* L2L* 7R/ 3* NBL2LQ. MM* VL/VM LK13*

40 cm module

' +:	7)RQ	1
XDAEE	*F@ XAE	XE%YE* ;C	ZAG HIYEI XE

70 cm module

' +:	7)RQ	1
DDAEE	*F@ XA@	XE%XE* ;C	ZAG HIXEI XE



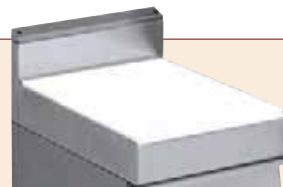
SNIJBLADEN VOOR WERK UNITS - kunststof, wit

E C) ' 7J * 4: (+8 * 9: + j : +m) : * * Q/ M B i N M *

F ; (7 C ' * 5 * 8 SC: ' + * * Q/ M O L B Q / 3 *

D C 7 ' ' 8 ' ; () ' 7 * * m 03 M M U B i L 2 *

' +:	7)RQ	1
FYEE	F@ XAA	XE%YE*	G H F D I
EE	F@ XA	XE%XE*	G H I D



PASTAKOOKAPPARAAT 700 - 1/1 GN, geschikt voor diverse maten fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

E () (* C: : m + XEE* * @ / J 7 B' O2MQL* U P U BL* 1 L N O I L M Q M B . H * 2M. 3* / * Q* O LK*UP * P2LB* i . M P Q / 2 B V M M C B f. P2 Q L * M L P I M V B 2 K 2. M P * 2 N M 3 K * KP. 2. VL * M Q

F C " ' + 5 *) ' XEE* * @ / J 7 B' Q O P * Q 2 O P * Q 3 2 P * a * 1. 2L * 2BL * Q M B 3L / B * K 3M * O 2 L O P * L * / 2 L * O M 2 L P * . O 2 O P * O P L * K O * P 2 B * . FL * P O 2 L B M L P I M M . P 2 Q L B * FR . 3 M O 1 2 L O I * L M R O 2 L M K L f * K. 3 V L *

D) ' j i (+ 7 m C ' + XEE* * @ / J 7 B' U P * 1 L N L P L 3 * L 3 V 1 . N O L 3 * m P Q L 3 * 3 2 N M 2 M L 2 U P M * * K. 1 * . O N * U P * + L 2 * V L L 2 / 3 L M 2 / M 1 2 M . L P N N B B * O U L 3 / * L 2 B M / O P L 1 *) N P I M V B m 3 M // ; . 1 Q * O 3 K * j . L P . Q . O U N N B *

' +:	7)RQ	1	6	j
@ZDAEE	*F@ X A	XE%YE* C '	ZAG HIYEI XE	YEE	DEEE

mand los/O I L M B R % P Q 2 L * L O % m P O L 2 h L B

ZFEE	F@ ZY	@ * J 7	EGH @ Y @ Y
@DEE	F@ ZYF	@ F * J 7	EGH I D @
@DEE	F@ ZY	@ * J 7	EGH I D Y



modular 700



MAX

1/1



MAX

1/1



(N) FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 GN uitlekbak van 15 cm diep. Thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje

(E) ' () ' 8 ° C " * C) ; ' * * F L P N . K * Z U P . F L K * N . M j 2 M * Q L P U P . M K * / Q Z V * O M M 1 * Q / M *) N L P I M M 2 M C O 2 M B * : 3 % U i 2 M N . 3 K * Z K 2 . M P * Z N M

(F) + S ' + 6 ' * 5 * 9 +) ' * * N O U W V L * Q P P T 2 M 3 L * T P . 1 2 O L * Z U P . P O V L * L M F L * Q Z V * T V O M M 2 * K . 3 * Q * V . M A 3 P I L * . F L * Q P U 3 K L O P * K L * @ * 1 *) N L P I M M F L * 1 1 O M M O P * 1 . P N L . P P M M * R . 3 M K L * 3 M A / L *

(D) ' ; ' m) + : - 9 +) ' 7 - j (7 7 ' * * 1 2 M L P . 1 2 - L 2 h M A N L P O 3 K * V L / N M 1 * 4 K L 3 P M B 3 . N f P 3 L * O V L N R g V M B 3 * L 2 B L 1 * @ : @ j 7 - 4 L 1 L 3 * @ * 1 * A U * 2 B % 0 N M P * 1 2 M h 3 M A // ; . 1 Q L * 2 V L O O M

40 cm module

7) R Q	1	6	j
* F @ X F Z	X E % Y E * ' 1	Z A G H I Y E I X E	F E @ E E E	

' +:
D D A E E

(N) BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 of 2/1 gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep. Ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van extra geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van een traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar en controlelampje

(E) 4 (' 7 * & (+ " * X E E * * @ * @ * P * % @ V . M A 3 P I B * K O O L i . / L K B U P V . M A 3 P I * Q 3 * U 1 . 1 2 . / R * @ E * 1 * K L Q M * 4 O 2 M B * K P . Z B V * M Q . 3 K * K 2 N P V L * Q Q * 9 / M O M M 1 * i 2 M C O 2 M B * L 1 L 3 M 3 K * L I M A * Q L P U P . M K * V P K *) N L P I M M i 2 M C O 2 M B * : 7 % 9 9 * i 2 M N . 3 K * Z K 2 . M P * Z N M

(F) 4 (' 7 * & (+ " * X E E * * Q O P K L * Q * V . M A 3 P I L * @ * @ * 0 * % @ + * . F L * Q P U 3 K L O P * 0 * 0 a * @ E * 1 *) * K O O L * Q P Z * P O B L M M A O R . O * K L f Z . 3 V L * L 3 . M T * 9 2 M L * T V O M M 2 * L 3 * Z B I * Q L P U P T * . 0 - K L 0 * K L * / * / L * Q / M * . F L * P T 2 M 3 L * L 3 . M T L *) N L P I M M * Q P . M 3 * 3 / B O L * . F L * 1 1 O M M O P * 1 . P N L . P P M M * R . 3 M K L * 3 M A / L *

(D) ' ; ' m) + : - 4 (' 7 - & (+ " * X E E * * U P J 7 - 4 L N y M P * @ * @ * @ * K L P * % @ * Q * @ E * 1 *) 2 U * 8 Q Q / . 3 K 2 B / Q . O U N N B * L 2 B V L O O M j L / N M P * 4 K L 3 P M A O U K L 1 * U . N L 3 * 4 K L 3 * 2 M L 2 B V L O O M 1 * L 2 h P Q P * M U 3 / L P *) N L P I M M 2 M L 2 B V L O O M 1 * ' 7 % (- N M P O 3 K * m 3 M A // ; . 1 Q L *

40 cm module

7) R Q	1	6	j
* F @ X Y E	X E % Y E * 4 & ' 1	Z A G H I Y E I X E	F E @ A E E	

' +:
@ @ A E E E

70 cm module

7) R Q	1	6	j
* F @ X Y	X E % X E * 4 & ' 1	Z A G H I X E I X E	Y E E F E E E	

' +:
@ Y A E E E



modular 700

(N) GASKOOKTAFELS 700 - zonder oven met gel mailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De afmeting per branderdeel is 31 x 31 cm. Standaard uitvoering op aardgas

(E) J (°C : m7 J *) (4; ' *XEE* i 2ML3. 1 L/LK* Q// FLFB* NL. FR* Q QLP* COP3LP B/M/LP1 0 QL*. 3K*. K O MOL*LV* . i L//. * Q/ M/L 1 L*UP * ONN . M 2/322 3 * . N COP3LP i 2M/Q 3* UF@1 F@ 1 * M3K. RK*032MUP*3. M/P. /V. *

(F) J (4; ' 8' °C " : 7 *5 J (Z*XEE* i FL * OFLMM T1 . 2/1 L B KL *CP /LOP *UP ML3* O2 FL B/M/LP1 - OQL*LMQK * PTV/ QL * 2 2' 0 03L *L2/L0 L *CN `OL *CP /LOP* FL *VP2/L* KL F@1 F@ 1 *; 2 PT * M3K. RK* FL *CP /LOP *aV. h*3. M/P/ *

(D) J (- ' +8 *XEE* * & 2M 1 . 2/2 PM3*9LMMOW 3VQJ 33L3B* N LFL3*4PL33LP3* 0 *mOQLFB*) NLPI 1 FL OhL3*03K* FLP M/O FL3*9k L3* i 2 *Zk3KU 1 1 L *JLKL P*4PL33LP*1 2M U. 33L3P M/3 *F@ F@ 1 * LP2 31 g 2* . 0 VL M/M/M/LK P* ' PKV. -8k L3*

40 cm module

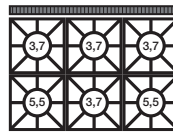
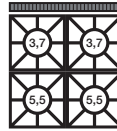
' +:	7)RQ	1	J j
@DAEÆ	*F@ XEE	XE%YE* CJ	ZAG HIYEI XE	DB

70 cm module

' +:	7)RQ	1	*J j
@AAEÆ	*F@ XE@	XE%XEE* CJ	ZAG HI XEI XE	@ZBY

110 cm module

' +:	7)RQ	1	*J j
DAEÆ	*F@ XE	XE%@E* CJ	ZAG HI @E I XE	AZ

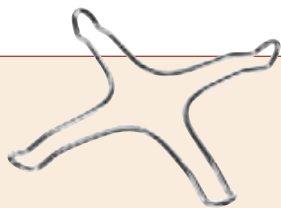
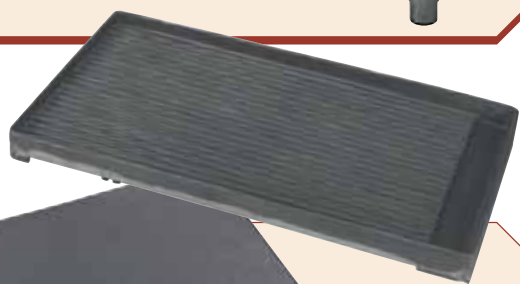


modular 700



SERIE 700 GROOTKEUKENFORNUIZEN

- De serie 700 GASFORNUIZEN zijn voorzien van ge! mailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De ovens in de fornuizen 700 zijn voorzien van een oventhermostaat, pi! zo-electrische ontsteking, thermokoppel, waakvlam, en uitneembare geleiders. Binnenafmeting gasoven: 28(H)x53x53 cm. Standaard worden alle gasfornuizen geleverd in aardgas uitvoering. Op aanvraag ook leverbaar op propaangas
- The GAS RANGES 700 are equipped with enamelled spillover trays, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. The ovens have thermostat, piezo electric ignition and pilot flame, thermocouple and removable rails. Internal dimension: 28(H)x53x53 cm. Standard units are for natural gas. Units for propane gas are available on demand
- FOURNEAUX GAZ 700 avec cuvettes maille es, des br leurs fortes en cuivre, thermo couple et pieds r glables ainsi qu'une veilleuse au lieu d'un igniteur pi zo lectrique. Les fours des fourneaux de la s rie 700 ont un thermostat, un igniteur pi zo lectrique et une veilleuse, un thermo couple et des guides removibles. Dimension int rieure de la four: 28(H)x53x53 cm. Livr s, standard a gaz naturel mais s r demande aussi livrables a gaz propane
- GAS WIRTSCHAFTSHERDE 700 mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren F ssen sowie Z ndflamme. Die fen in diesen Herden der 700 Serie haben einen Thermostat, eine Piezo Z ndung und eine Z ndflamme, ein Thermokreuz und ausnehmbare F hrungsschienen. Innere Abmessung des fen: 28(H)x53x53 cm. Serienm ssig ausgestattet f r Erdgas, jedoch auf Wunsch auch lieferbar f r Propangas



GASFORNUIS 700 - met gasoven

- J (+ (7 J ' *XEE* * 2M V. * fL3*
- F 9: +7' (*5J (Z*XEE* * fL *UOP*a*V. h*
- D J (- j " +) C (9) ' +8 *XEE* * 2M . U3*

70 cm module

7)RQ	1	CP.3KLP	J j
*F@ XEA	XE%XE*C9J	ZAGHXEI XE	4	FBY

110 cm module

7)RQ	1	CP.3KLP	J j
*F@ XE *	XE%@E*C9J	ZAGHI@E I XE	6	FEBZ

* voorzien van een kast % 2M OGD . PK
. fL *Q . PK % 2M NP. 3I

GRILLPLAAT - voor 2 branders

- J + : 6' 8* ; () ' * *UP* *U' 1 L *
- F ; (Q ' *7' +6 +S' * *Q OP* *CP' /LOP*
- D J ' + ; ;) * ; () ' * *UP* *4PL33LP*

7)RQ	1
F@ @XE	4 9	AGHIA I F

PLAAT - voor 1 brander

- E ; () ' * *UP* @U' 1 L *
- F ; (Q ' * *Q OP* *CP' /LOP*
- D ; () ' * *UP* @4PL33LP*

7)RQ	1
F@ @XA	; @	B G H I F I X

PANROOSTER VERKLEINER

- J (* +7J * + ' 8 C' +*
- F +S8 C) ' + *8' * j + ; ; ' * *
- D + ' 8 Z" +) ' +7*

7		1
F@ @ E		I



modular 700



Ⓝ KOOKPLATEN 700 - met zwaar gegoten "EGO" kookplaten 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaar en controlelampje per kookplaat

- ⓔ C: : m7J * ; () ' *XEE* 2 MNL FR* MP 3" J : " I 2V*Q/ M* UV* * 1 2M M2/L * NL/P2 B -Q 2B *PLVO/ M* 3K*2K2. M*/2/MUPL. N I 2V* Q/ M*
- ⓕ ; (Q ' *8' *C " : 7*XEE* FL *Q/ `OL *U3M" J : " W* * 1 * FL *Q/ KOP*2 I B* 1 1 OM/KOP*α* . /OL *KL* N OUL*Q P*Q/ `OL*
- ⓓ ' ; m) + : -m C ' + *XEE* 2 MN LPL J O Q/ M3" J : " W* * 1 * 2M7 - . 3KL2U O3VB* - 2 3*+LV/LP03K* m3 M/ / ; . 1 Q/ U*P*LKL* m NQ/ M*

40 cm module

' +:	7)RQ	platen%Q/ M Q/ `OL % / M3	1	6	j
ZDAEE	*F@ X@E XE%YE* C'		2	ZAG HIXEIXE	YEE	YZEE

70 cm module

' +:	7)RQ	platen%Q/ M Q/ `OL % / M3	1	6	j
@ DAEE	*F@ X@@ XE%XE* C'		4	ZAG HIXEIXE	YEE	D EE



Ⓝ FORNUIS, HETELUCHTOVEN MET KOOKPLATEN 700 - heeft dezelfde kenmerken als de kookplaten maar met een ge! mailleerde 1/1 gastronom heteluchtoven als onderbouw, de heteluchtoven is voorzien van uitneembare geleiders, rooster, lekbak, thermostaat en controlelampje

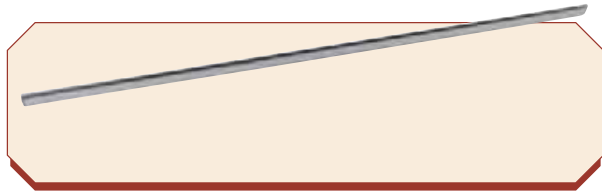
- ⓔ + (7 J ' B' C : 7 6 ' C) ' : 7 * : 6 ' 7 * j ') * C : : m7J * ; () ' * XEE* . 1 L* * ML* I 2V*Q/ M* ODM 2M. 3*1.3. 1 L/LK* @%V. M3 P 1 * 3FL M3* f L3* 2MPL1 f. OL *VO2KL B' VPXBK*P2Q2B*V M RB*MLPI M M 3K*2K2. MP*/2/M
- ⓕ 9: +7' (B9: +5* ("4* ; S") * ; (Q ' *8' * C " : 7 *XEE* 1 1 L*Q/ `OL *T/L M2 OL *1. 2* . 0 2 . fL *O3L*W Pα* . 2*O/ TB* @J . M 3 PI LBT1 . 2/1 *LM . fL *KL *V/2 2FL * 1 f 2L BVP2/LB*2 2*KL*Q/ Q/L M3' M/LPI M M M R . 3 M KL* 3 M / L*
- ⓓ ' ; m) + : -j "4) C (9) ' +8* & ") * ; m) + : -m C ' + 78* " " ; 9) : 9 *7 *XEE* 2 * / L / M -m N L P3 LK N 1 2 M 2 L 1 * L 2 OUL L 3 B* @J . M 3 PI B L 1 . 2 / 2 P M 1 2 M . 0 3 L N I Q P L 3 * k N P O 3 V N 2 3 L 3 B) N L P I M M O 3 K * m 3 M / / ; . 1 Q *

70 cm module

' +:	7)RQ	platen%Q/ M Q/ `OL % / M3	1	6	j
DAEE	*F@ X@A XE%XE* C9'		4	ZAG HIXEIXE	YEE	@ B



modular 700

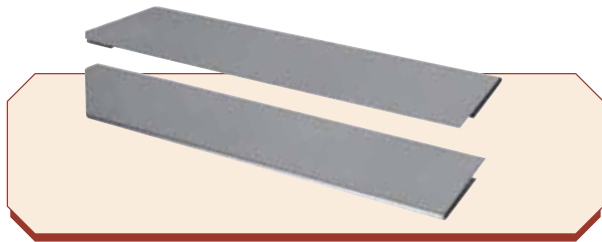


④ VERBINDINGSSTRIPS - laag model

- ⑤ C: 77'C)'7J *)+" **/i *1 KL/
- ⑥ 4(+'))'8'C: & : '!' 7**1 Kc/L*Q *
- ⑦ 6'+4'78 7J)'J *-32KLPM * & KL//

7)RQ	st%Q % M
F@ XDE	XE%CJ	@

' +:
F @EE



④ VERBINDINGSSTRIPS - hoog model, voor bakplaten

- ⑤ C: 77'C)'7J *)+" **N1 KL/BU*VPKK/L *
- ⑥ 4(+'))'8(' ' & 4; (J ' *1 Kc/L*N O/BQ OP*Q/ `OL *a* VP2/LP*
- ⑦ 6'+4'78 7J)'J *-N N * & KL/BU*P* PKK/L- /MM3*

7)RQ	st%Q % M
F@ XD	XE%CJ 9)	set: 1 links+1 rechts L/M@/LUM@P2/NM L/M@V. 0 N.+@KP 2M .M@/2I +@PL NM

' +:
@AEE



④ WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT t.b.v. onderkast in fornuis met 6 branders

- ⑤ 4 ')-'7* ' ()'7J -; ' & '7)* 7)'*UP* OGD . PK*2 -OP3LPV. *P. 3VL*
- ⑥ '!' & '7)*C (99(7)*7C()+(4; '*Q OP* OQ L1 L3/MK0*U OP3L. 0*a*V. h*a* 2 *OP /OP*
- ⑦ '!' m)+: - '!'Zme + '!'7 '!' *h01 * 2O 0*2*KL3* 3MP N. 3! *KL * -9/ 11 2/L3*J . -j 2M N UMLPK*

7)RQ	1	6	j
*F@ Y@X	A%YE+	AGHIAFI@	FE	EE

' +:
@AEE



④ DEUR - enkel, voor compartimenten van 40 cm, dubbelwandig

- ⑤ 8: : +* * 2V/LBUP* 1 Q PML3M* UYE* 1 BK OOL-i . //LK*
- ⑥ : +)' * * 2 QLBQ OP* 1 Q P2 L3M*KL *YE* 1 B*a*K OOL* Q P 2
- ⑦ '!'7Z';) +* *kP(OML'f 3*YE* 1 BK OOL/ . 3K2*

7)RQ
F@ XDX	XE%YE* 8X rechts%P2/NPKP 2M
F@ XDZ	XE%YE* X links%LUMV. 0 N

' +:
@YAEE
@AEE



④ DEUR - dubbel (2x35 cm), voor compartimenten van 70 cm, dubbelwandig

- ⑤ 8: : +* *K OOL*GIFA* 1 HBUP* 1 Q PML3M* UXE* 1 B* K OOL-i . //LK*
- ⑥ : +)' * *K OOL*GIFA* 1 HBQ OP* 1 Q P2 L3M*KL *XE* 1 B* a*K OOL*Q P 2
- ⑦ 8: '!' ;) +* *GIFA* 1 HkP(OML'f 3*XE* 1 B* K OOL/ . 3K2*

7)RQ
F@ XDD	XE%XE*

' +:
AEE



Modular PRATIKA 700 900 serie

2M*3 MO M | 2BV

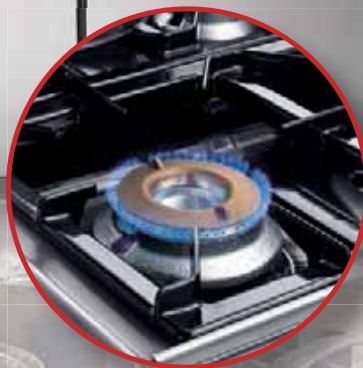
(F) **PRATIKA** *L M8TL*Q OP* WP2* OL / OL * N L *KL*Q0 * OL *L * 022L *QP U 2 33L /L *NA K22 33L /L * 3*QP K02M 02PTQ 3K*. 01 *CL B *KL*Q02 . 3 LB*KL*0. 022M*MKL*T OP2M*3* WP 3/B*3*1 1 L * M1 QB*03*KL 2/3*T/V. 3M*3M 2 33. 3M;L *2/3L *N PI 32.0 L *KL *Q. 3 *KL*NA f. 2* 2 Q2L3M* 3LMMR. VL *KL*/T* 022 1 L3/BM3K2* OL*/ *U PI L*L*2 /B. 2 3*KL *O OM3 *L *PL3KL3M 3U PMOL *LM U 2 *a*02LP*/ *f. M*V. 1 1 L*KL*/ *TP2 *PRATIKA*KL*MODULARB/L *QP2 *LM* K 01 L3M2 3* f O *LP 3M3f RT *OP*KL1 . 3KL

(D) **PRATIKA** *2M*LO FL3B*01 *1 LNP*0*CL M3* . / *NA K22 3L /L * P d k N L3 * 2* P K01 /BK. *K2* (3U P*KL*03*VL3* 3* L2*03*VB*ZOF LP/g 2 L2*03K* 2 N*PN 2M P* // *03K*V/L2 N*H 22 *L2* N/ 3 L *03K* Q.L2BKPO 1 L3KL *8L 2/3*CL M*8 2 *N PI 32 N *; 22 3U*NF03V*KL P* POL 2M*G. M*3*f L*FL2BU N*MK2 * +L22*03V*KL P* L Pj M*Bi g N*FL3K*K2 *9 PI *03K*7 L2*03V*KL P*m3 Q U *K2 *4L K2 303V* 1 U PMOL /03K* L2BU N1 . N*8 OP N* . *01 U 3V*FL2N* P* L3*MKL*MODULAR PRATIKA* LP2 3B* FL2L*03K* 8 1 01 L3M2 3L3*LPN M3* 2* . 0U 3U. VL



Design

Funcionalidad and elegance



Grids

cast iron with long spokes also suitable for small pans



Modular PRATIKA 700 900 serie

2M*3 MO M | 23V

(N) PRATIKA serie is geboren om iets meer te bieden dan traditionele professionele keukens. Een product dat voldoet aan de behoeften van kracht, betrouwbaarheid en veiligheid door tegelijkertijd een strak en indrukwekkend ontwerp te bieden. De harmonieuze lijnen van de werkbladen vereenvoudigen het reinigen van de apparatuur, terwijl de vorm en de helling van de knoppen ze comfortabel en gemakkelijk te gebruiken maken. I.v.m. het uitgebreide assortiment in de serie **PRATIKA** van **MODULAR**, worden op verzoek prijzen en documentatie naar u verzonden

(E) PRATIKA *2*O P3*M* ULLP* 1 LMBV*1 PL*W 3*PA K223. *QP U 23. A 2VNL3 * *QP KO M
M M LLM*ML*3LLK * UQ i LBP*PL/2 Q22R*. 3K* . W*AR*CR* ULLP23VB*. *MML* . 1 L *Y2 LB*. * * LLI * 3K*
2 QPL 2L*KL 2/3 *NL*N PI 320 *2BL * U*ML* * P MQB* 2 Q2BL *ML* L. 323V* U*ML*L O223 L32R
i N2L *ML* N Q*. 3K*2 /B. K23* U*ML*13 O*1 . LL*ML1 * 1 UPMQL* 3K*L. R*M*O L *8OL*M*ML*
LI K3 2L*P. 3VL *2*ML *MODULAR PRATIKA LP2BGP2L * 3K*K 01 L3M2 3* 2/Q * L3MM*R O*
3*PL *OL M



High quality

Stainless steel tops,
high thickness

Ergonomic

Ergonomic and High power

COOK & HOLD
oven



COOK & HOLD OVEN - uit- en inwendig geheel roestvrijstaal, speciaal voor langzaam garen, regenereren, ontdooien, warmhouden, geschikt voor 1/1 gastronorm en 60x40 cm 3 niveaus, met ingebouwde kerntemperatuurmeter, eenvoudig digitaal bedieningspaneel, temperatuurbereik 30-120 C

- Ⓔ C: : m&* : ;8* 6'7* *11 M P3. / 3K* 2 M P3. / 1 N / L * M2 / L * M L / B L Q 2 / R * U P * / i * 1 2 V B P L V L 3 L P. M B * M i 2 V B i L L Q i . P i B * O 2 M Q L * U P * @ V. / A 3 P i * 3 K * E I Y E * 1 B F * / L / B C O 2 M B * P L * Q P Q L B * 2 Q L * K 2 / 2 M * 3 / A / * Q 3 L / B M i Q L P. M P L * P. 3 V L * F E - @ E b C *
- Ⓕ 9: +*C: : m&* : ;8* *11 M P3 L * M 2 M P3 L * L 3 * 2 B 1 * L 3 M P L 1 L 3 M P O P A M C D P O 3 L * O 2 3 * L 3 M B P T V T 3 T P. M 2 B * K T 3 V T / M B B i . 2 M 2 3 * O * N O K B . K. Q M * O i * 3 2 L. O i * K L * E I Y E * 1 * M L * V. M B P 1 * @ B F * T M V L B. f l * 3 K L * K L * M i Q T P. M P L * a * L O P * 2 M V P L B * Q 3 3 L. O * K L * 3 M A / L * K 2 / 2 M * 2 Q L B M i Q T P. M P L * F E - @ E b C *
- Ⓖ C: : m&* : ;8* e 9 7 * * 0 L 3 * O 3 K * 2 M P 3 L * V. 3 h * C 7 B * Q h 2 / / k P / 3 V . 1 L * m N L 3 B P L V L 3 L P 2 P L 3 B i O U M O L 3 B * j . P i N M 3 B V L L 2 3 L M L P * @ J . M A 3 P i * O 3 K * E I Y E * 1 B * M V L 3 * 1 2 M 2 M P 2 P M P * 3 K L B L 2 B U N L * K 2 / 2 M * 4 L K 2 3 0 3 V U L K B i L i Q P. M P Q L P L 2 N F E - @ E b C *



1/1 GN
60 x 40

HETELUCHTOVEN - roestvrijstalen mantel, gel mailleerde ovenruimte, tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampjes, thermostaat, dubbele beglazing en 4 roosters

- Ⓔ C: 7 6 ' C ' : 7 * 6 ' 7 * * // M 2 B / L * M L / L i M P 2 B * L 3 . 1 L / L K * f L 3 * 2 M P 2 B i 2 M 2 M P 2 P * 2 M 2 B V B i L P B * 2 K 2 . M A * 2 M M B i M L P i M B i K O Q L * V / . * 3 K * Y * V P 2 K *
- Ⓕ 9: +*5 * ' 4 * ; S * * P Q * L M M O M 2 B 1 B . f l * 2 M P 2 O P * K O * W P T 1 . 2 / T B . f l * T / . 2 . V L * 2 M P 2 O P B i 2 B O M P 2 B f R . 3 M * / O 1 2 B L O i B M L P i M B i f 2 B L * K O Q L * L M * V P 2 L
- Ⓖ ' ' ; 9 e 9 7 * * J L N g 0 L * . 0 * C 7 B * 1 . 2 / 2 P M P * : U 3 P . O i B Z L 2 M N M P B * 3 3 L 3 Q L / O N O 3 V B m 3 M A // ; . 1 Q L 3 B * N L P i M B i B Q Q / L P V / . O 3 V * O 3 K * Y * 4 . 1 P M



PIZZA/HETELUCHTOVEN - geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem, voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, binnen verlichting, tijdsklok 0-60 min., maximaalbeveiliging en thermostaat, temperatuurbereik 60 C-300 C

- Ⓔ ' Z Z (% C : 7 6 ' C ' : 7 * 6 ' 7 * * // M 2 B / L * M L B O i 2 V * Q L * Q P f 2 L K * 2 M N 1 M M * O L B L . O 2 2 Q K * 2 M 1 . 2 * i 2 M B * 2 K 2 . M P * 2 M 2 B 2 K P * 2 M 2 B V B i L P E - E * 1 2 B M L P i . / O M O M 3 K * M L P i M B i M i Q L P. M P L * P. 3 V L * E b C - F E E b C
- Ⓕ 9: +*5 * ' Z Z (% 5 * ' 4 * ; ' * * M L 3 * 2 B 1 B L Q L * K L * O 2 3 * W P 3 2 . f l * Q L * K L * N 1 M M B T * O 2 2 * K * O 3 * 2 M A P P O Q L O P Q P 2 B 2 B f R . 3 M O 1 2 B L O i B T / . 2 . V L * 2 M P 2 O P B * 1 2 B O M P 2 * E - E * 1 2 B M L P i M M K L * T O P 2 M * L M M L P i M B i M i Q T P. M P L * P T V / Q L * K L * E b C - F E E b C *
- Ⓖ ' Z Z (% ' ' ; 9 : 9 7 * * 1 Q L M M O * C 7 B i 2 M . 1 P . O i * 1 2 M * N 1 M M O K L 3 * 1 O V L M M M M 2 M . O Q M N M P B m 3 M A // O N M B * ' 3 3 L 3 Q L / O N O 3 V B Z L 2 M N / O N P E - E * 8 * 2 B * 2 N L P L 2 M M L P i M M * O 3 K * N L P i M B i B L i Q P. M P Q L P L 2 N * E b C - F E E b C *

NEW!



2 ETAGES

- Ⓔ 7 2 M 1 L I M 1 6 j
- * Z Z @ A I Q Z G H F B A F B A H Y G H i @ A F E F E E E

ROLLER GRILL



CaterChef
Professional Supplies



STEAM



(N) HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, dubbelglazen deur, tijdschakelaar, controlelampje, thermostaat, 2 roosters
 (E) C: 7 6' C) 7*: 6'7**M2/L *MLB' 1 Q MKL 2/3B' K OOL V/ *K FBX LFBQ/ M2/NBMLPI MVB *VPK *
 (F) 9: +5* 14* ; S**M2/L *MLB' 1 Q MKL 2/3BQ PM* a*K OOL f 2ALB'2/MFOQWOPK' *N P. 2LB' 2/3. /01 2LOI B' MLPI MVB *VP2/L *
 (D) ' ' ; 9): 9'7**1 " ; 9): 9'7**C7 B' 1 Q I M P (O UKNPO3VB8 OOL V/ NFB) 2 LFBm 3/A //LO MVB')NLP MVB *J 2MP*

COMPACT

7	roosters%VP2/L +*bakplaten%Q.' OL	1	6	j
*FEY EDE	** IF@ 1	AEG HIFXI AY	FE	@AEE

' +:
YDAEE

(N) HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, compleet met rooster en bakplaat, tijdschakelaar, thermostaat en controlelampje
 (E) C: 7 6' C) 7*: 6'7**M2/L *MLB' 1 Q MKL 2/3B' 1 Q/LM1 2MVPK* 3K*9A RBX LFBMLPI MVA 3K*2K2. MP' 2/NM
 (F) 9: +5* 14* ; S**2 I B'KL L2B' 1 Q MB' fl *VP2/L LM Q.' OL B'1 2ONMP2 B'MLP1 MVA M R. 3MVA 2B*
 (D) ' ' ; 9): 9'7**C7 B' 1 Q I M P (O UKNPO3VB8 2A M 03K*4/L NBZL2AN /ONPB)NLP1 MVA 3K*m 3/A // 1 Q *

FORNETTO

7	roosters%VP2/L +*bakplaten%Q.' OL	1	6	j
*ZZ E@	@- *YEI A* 1	F GHAFIFZ	FE	AEE

' +:
FAEIEE

ZZ DEE P MP% 2LP. 1%VP2/L%4. IP M
 ZZ DE@ O I Q.' M Q I 2V*9A R%Q.' OL *KL*UOP%4. I Q L N

@XBAE
@XBAE

(N) HETELUCHTOVEN - met stoomfunctie, 2/3 GN, geheel roestvrijstaal, dubbelglazen deur, standenschakelaar met convectie, stoom of een combinatie van deze twee, aparte ontdooifunctie, 1 rooster 2/3 GN, lekkab en stoomafvoerpijp, watertank met zichtbaar waterniveau (1,3 liter), thermostaat max. 200 C, tijdklok 120 minuten en continu-stand, controlelampjes

(E) C: 7 6' C) 7*: 6'7**1 2Mf M. 1 W3 K 3B' %F*J 7 B' M2/L *MLB'K OOL V/ *K FBQ 2A 3*i 2MNU P* 3FL K 3B' M. 1 * P* 1 O2B. K 3* M. 1 % 3FL K 3*. 3K* KLUP M03 K 3B'@VPK* %F*J 7 B'K P2 Q 2V*9A R*. 3K* M. 1 - OM M B'. MPM3I * 2Mf LFL/2BK2. MP@F *2MFB'MLP1 MVA 1.1 * EEBCB'M LP@ E*1 2ONA * 2Mf MR- 3*Q 2A 3B' 2BK2. MP'2/MN*

(F) 9: +5* 14* ; S** fl *W3 K 3f. QLOPB' %F*J 7 B'2 I B' Q PM*a*K OOL f 2ALB'. fl *2MFOQWOPK' *Q 2A 3*a 3FL K 3Bf. QLOP' O*03L* 1 O2B. 2 3*KL *KLOI BU 3 K 3* KT 3VT/ K 3B'@VP2/L * %F*J 7 BPT LF 2*K'L. O*. fl * 32L. O*K'L. O*f 22L *@F *2MFB'MLP1 MVA EEBC*1. 1 B' 1 2ONMP2 *@ E*1 2L M Q 2A 3*KL* 3K2BOLBF R. 3MVA 2BL*

(D) ' ' ; 9): 9'7**1 2M8. 1 QJW3I K 3B' %F*J 7 B' C7 B' 8 OOL V/ B' N.3*1 2Mm *m 3FLI K 3B'8. 1 QV. P03V* KL P Q 2L * 1 O2B2 P*03K' OUMOW3I K 3B'@+ M* %F* J 7 B' . LPM3I * 1 2M2 N Q PL3' . LP2 L. O* @F * 2MFB')NLP1 MVA EE C*1. 1 *03K*ZL2AN /ONP* @ E*8 2*1 2M 8. OLPVLC. O NQ 2A 3B'm 3/A // 1 Q *

7	.Q	1	6	j
*ZZ @AE	4x(2/3 GN)	FDG HIAA AA	FE	AEE

' +:
YXAEIE
YEE

AD FEE P MP% 2LP. 1%VP2/L%4. IP M



2 VENTILATOREN

1/1 GastroNorm & BakeryNorm 60x40



**ALLE MODELLEN RONDOM RVS
ALL TYPES STAINLESS STEEL EXTERIOR**

Ⓝ HETELUCHTOVEN 1/1 GASTRONORM OF BAKERYNORM - De BakeryNorm is ideaal voor het afbakken van stokbrood etc. Capaciteit 4 roosters 60x40 cm. Het GastroNorm model biedt ruimte aan 4 roosters 53x32,5 cm. Beide modellen zijn uitgerust met een geheel roestvrijstalen buitenmantel (ook achterzijde en onderzijde), geïsoleerde ovenruimte (type standaard), tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampje, thermostaat, maximaalbeveiliging, 4 roosters en dubbele beglazing. Voorzien van twee verhittingselementen en twee ventilatoren welke zorgen voor een perfecte verspreiding van de hetelucht

ⓔ C: 76' C) ! 7* 6'7* @%@J ()+: 7: +&* : +4(m+, 7: +&* *4. | LPR7 P1 *1 KL/2*KL. /UP" Q VOLMA "LM* C.Q 2RdY*VPZK * EIYE* 1 *J. NA 7 P1 *1 KL/N *Y*VPZK *AFIF BA* 1 *4 MPRQL i 2M. // MZ/L * NL/LI MP2 FB1.3. 1L/LK* f L3*2MP2 i 2M/2/NB2A LPB2K2. MP/2/NB2MPLI M2MPLI. / OM ONY*VPZK * 3K*K OQL*/. i 2M/M *N. KBV*L1 L3M* . 3K*M* FL3M MP *UP*QLU MQL. K2V* UN M 2*

ⓕ 9: +5' "4* ; S* @%@J ()+: 7: +&* : *4(m+, 7: +&* *Kc/L*4. | LPR7 P1 *1 MKL. /Q OP*. N.FLP*KL * Q VOLMA "LM* C.Q 2RdY*VPZL * EIYE* 1 *;L*J. NA 7 P1 -Y*VPZL *AFIF BA* 1 *;L* RQ *KL *KLOI *1 Kc/L *L M2MOM 2P*2 IRK. QL * (FL *2MP2 OP*KO *W PT1. 2/1 *L M2/01 2TB1 2OM2 BF R. 3M/01 2LOI B2MPLI M2MPLI M2MKL *T OP2VB* O. M2 VP2/L *LM FL * f 2M *KO QL * FL *KLOI *PT 2M3 L *K. 3 *L *U OP *LMKLOI *FL3M/ MOP *Q OP T/ 2/3LP/. 2* OQL PUOL *

ⓓ " " ; 9: 9' 7* @%@J ()+: 7: +&* : 8' +4(m+, 7: +&* *4. | LPR7 P1 *2M2 3KLP *VLL2/3LMh01 * OUD | L3f 3* "4. VOLMA "LM *m Q h2M2Y+ M* EIYE* 1 *J. NA 7 P1 -Y*+ M*AFIF BA* 1 *4L2L *K KL/L3*N Q3*12*J LNgO L* f// M3K2* O *C7 *GO N03M3*03K *N2/M3HBL1. 2/2 PM1 * : U3P. 01 BZL 2M N M2P*33L3C/L O N03VBm 3M /; . 1 QLB *)NLP1 M2 2N.RN.2MPLI M2BY+ M* i 2*8 QQL//. *8 2hi L2 L2h RQLP3*03K*hi L2/L2M3VdN2L3*6L3M/ MPL3*

STANDAARD / STANDARD MODEL

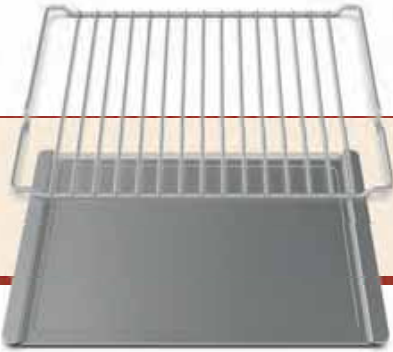
		7	1	6
@YABEE	* ZE E@	1/1 Gastronorm	AAG H881 Y	FE FYEE
@YDAEE	* ZE E@	BakeryNorm 60x40	AAG H881 Y	FE FYEE

MET RVS OVENRUIMTE EN VOCHTINJECTIE / WITH STAINLESS STEEL CHAMBER AND HUMIDIFIER

		7	1	6
@AEEBE	* ZE E@	1/1 Gastronorm	AAG H881 Y	YEE AYEE
@DAEE	* ZE E@	BakeryNorm 60x40	AAG H881 Y	YEE AYEE



UNOX® LineMicro™ Manual



(N) HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties en optimaal ge soleerd, met timer- en temperatuurknop 260 C en controlelampje, voorzien van dubbele beglazing (cold touch)

(E) C: 7 6' C) 7: 6' 7 ** M2/L * NL/N O 2V* 3K* FL3* N 1 Q PB* 1 Q MODN/ PVL * 2* Q PU PI . 3 L* 3K* Q2 . /R* 2 O/ MKB* 2MVA LP* 3K* NA1 QLP. 10FL * CDMM3* EBC* 3K* 2K2. MP* 2/NBL' 02QK* 2MK OOL* V/ *G K*MO NH

(F) 9: +5 1 4* ; S* O KPLMN 1 QP KL* 02 3L3 2 IB* 1 Q M1 . 2* KL* VP. 3KL Q PU PI . 3 L* L* 2 J * KL* 1 . 32 PL* Q2 . LB. FL * 1 20M P2 * LMO OM3* KL* NA1 QTP. 10FL* EBC* LM R. 3BT' 02J* KL* K OOL* 2A VL * GAO N. * UP 2LH

(D) 1'' ; 9: 9 7 * C7 - J LN 0 L' 03K* UL3P. 01 BI 1 Q I M* . QLP/ 2/03V MP * 03K* Q2 / 2 2PBT 2M 2 LP' 03K* J 1 QLP. 10P 3 Q2 EBC* 03K* m 3VA //LO NMB8 Q2 V/ . * G K* O NH

ROBERTA - UNOX 5

Compleet met 3 bakplaten

C 1 Q L NA* 2M F* Q I 2V* VA R
C 1 Q L M FL * F* Q. \ OL * a* UOP
m 1 Q L M 2M * 4. 1 Q L N 3

7	cap. cm	1	6	j
*AD E E	3x (34,2x24,2)	YEGHYZIA	FE	XEE

1	+
AYAE	E

rooster verchromd/i 2L*P. I * NP 1LK
VP2/L* NP 1TL%4. IP MLP NP 1M
AD F E FYBI YB

@BAE

bakplaat aluminium/O I 2V* VA R* . 01 2D1
Q. \ OL * a* UOP* . 01 2D1 %4. 1 Q L N. 01 2D1
AD F @ FYBI YB

@BAE

LISA - UNOX 10

Compleet met 3 bakplaten

C 1 Q L NA* 2M F* Q I 2V* VA R
C 1 Q L M FL * F* Q. \ OL * a* UOP
m 1 Q L M 2M * 4. 1 Q L N 3

7	cap. cm	1	6	j
*AD E	3x (46x33)	YEGH EIAD	FE	XEE

1	+
ADAE	E

rooster verchromd/i 2L*P. I * NP 1LK
VP2/L* NP 1TL%4. IP MLP NP 1M
AD FYE Y IFF

@AE

bakplaat aluminium/O I 2V* VA R* . 01 2D1
Q. \ OL * a* UOP* . 01 2D1 %4. 1 Q L N. 01 2D1
AD FY@ Y IFF

@AE

N HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties en optimaal ge soleerd, met timer- en temperatuurknop 260 C en controlelampje, voorzien van dubbele beglazing (cold touch)

- Ⓔ C: 76'C) 7: 6'7**M2/L *NL/NO 2V* 3K* FL3* N1 QLB* 1 Q MCOMX PVL*23*QLPUP1. 3 L*. 3K* QM. //R* 2 O/ NAKB* 2MVA LP* 3K*MA1 Q.P. NPL*COMM3* Ebc*. 3K* 2K2. NA *2/NBL* 023QK* 2MK OOL*V/. *G K*MO NH
- Ⓕ 9: +5' 4" ; S*O M PLMN 1 QP*KL*02 3L3*2 IB* 1 Q M1. 2*KL*VP. 3KL*QLP 1. 3 L/LM2 / *KL*1. 32PL* Q M. /LB. FL *1 230MP2*LMOO NA *KL*MA1 Q.P. NPL* Ebc* LMR. 3MRT*023*KL*K OOL*2A VL*QMO NL*UP 2LH
- Ⓖ " " ; 9: 9'7**C7 -J LNgO L'03K* W3P. 01 BI 1 Q I BA . QP/L2M3V MFI *03K*Q M. /2/ 2 PBT 2M2 LP03K* JLI Q.P. NPL 3Q U Ebc*03K*m3 NA //LO NMB8 QQ X/. * G K*) 0 NH

ANNA - UNOX 20

Compleet met 4 roosters

- C1 QLM* 2M*Y* 2L.P. I
- C1 QLM FL *Y*VP2/L
- m1 QLM 2M*4. IP M

! +:	7	cap. cm	1	6	i
YABEE	*AD E A	4x (46x33)	YXGHI EIAD	FE	FEEE

rooster verchroomd/i 2L.P. | * NPI LK
VP2/L* NPI TL%4. IP M LP NP 1 M

@ABE AD FYE Y IFF

bakplaat aluminium/O | 2V*MA R*. 01 23D1
Q/ OL*a*W P. 01 23D1 %4. IQL N*. 01 23D1

@ABE AD FY@ Y IFF

DOMENICA - UNOX 60

Geleverd zonder roosters of bakplaten

- 8L/2LPLK* 2M OMPK *P *MA R
- ;2PTL* 3 *VP2/L * O*Q. OL
- J L/2LPMN 3L*+ MTK LP4/L N3

! +:	7	cap. cm	1	6	i
@EDABEE	*AD EXE	4x (60x40)	YXGHIZEIX@	YEE	AFEE

rooster verchroomd/i 2L.P. | * NPI LK
VP2/L* NPI TL%4. IP M LP NP 1 M

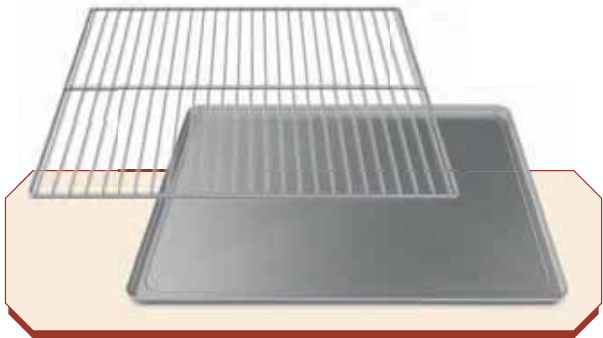
EIEE AD F E EIYE

bakplaat aluminium/O | 2V*MA R*. 01 23D1
Q/ OL*a*W P. 01 23D1 %4. IQL N*. 01 23D1

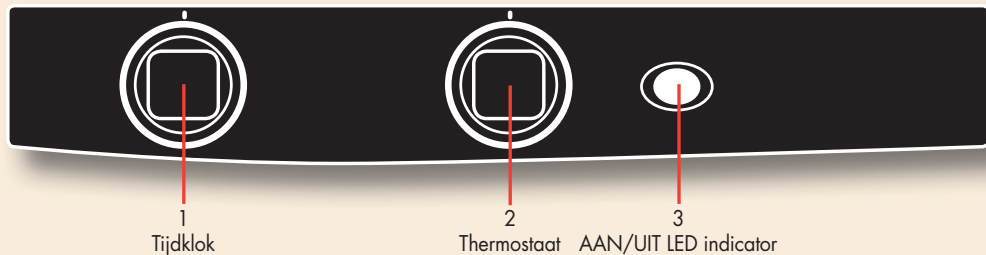
BAE AD F @ EIYE



BakeryNorm



Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfung auf dem Betriebsfeld

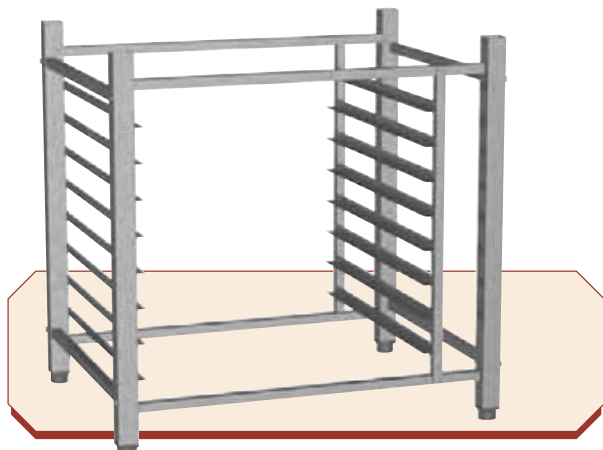


1 Tijd klok

2 Thermostaat

3 AAN/UIT LED indicator

BakeryNorm



Ⓝ HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal en optimaal ge soleerd, met timer- en temperatuurknop 260 C, controlelampje en handmatige bevochtiger, voorzien van dubbele beglazing (cold touch) wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

ⓔ C: 7 6' C) 7: 6' 7 * M2/L * ML/N 0 2V*. 3K* FL3* N 1 Q.P. 3K* Q. /R* 2 0/ MK j 2MVA LP. 3K* M1 Q.P. MFL* EBC* 00M3B* 2K2. MP* 2/M 3K* 1. 30. / N01 222 PBL' 022 K* 2MK 00L* V/. *G K* MO NH2* 002 K* 2M 0MVPK * P* R *

ⓕ 9: +* 5' 1' +* ; S* * O M P L M N 1 C P L * K L * 0 2 3 L 3 * 2 1 * L M 2 / M 3 * Q. / L B: F L * 1 2 0 M P 2 L M O M 3 * K L * M 1 Q P M F L * a * E B C B * 2 K 2. M O P L M N 0 1 2 2 2. M O P * 1. 3 0 L / B L * 0 2 2 * K L * K O O L * F 2 P V L * G K - M O N H / 2 P T L * . 3 * V P 2 L * 0 * Q. ' O L *

ⓓ ' ' ; 9) : 9' 7 * * C 7 - J L N 6 0 L * O 3 K * . W 3 P. 0 1 * O 3 K * Q. / 2 / 2 P M 1 2 M 2 L P O 3 K *) L 1 Q P M P 3 Q E B C B * m 3 P / L O N M * O 3 K * 1. 3 0 L / L 1 * O U Q L W O N M P B. 0 V L M M M M 1 2 M Q Q / L P V / . 0 3 V * C K *) 0 N H M / 2 W P M N B L * + M * K L P * 4 L N L 3 *

XFT 183 - ELENA Manual

7	cap. cm	1	6	j
*AD @@@	3x (60x40)	YFGHZEI XX	FE	FFEE

' +:
@DAEE

XFT 193 - ROSSELLA Manual

7	cap. cm	1	6	j
*AD @@	4x (60x40)	AGGHZEI XX	YEE	AEE

' +:
@YDAEE

rooster verchroomd/i 2L.P. 1* NP 1LK
VP2/L* NP 1TL%. IP MLP NP 1M
AD F E EIYE

EIEE

bakplaat aluminium/o 1 2V* R*. 01 221
Q. 'OL*a*UOP*. 01 221%. 1 Q L N. 01 221
AD F @ EIYE

BAE

stoomcondensator/ M 1 * 3KL3 LP
3KL3 LOP*KL*. QOP*8. 1 QJ 3KL3 P

7	1	6	j
*AD XXA	@GHIFYI Y	FE	Z

' +:
FXDEE

onderstel/ M3K% 00 L1L3% 3MPV L M//
*AD @ . Q'Z I * Y IFF XZGHI EIA
*AD @ Z . Q'Z I * EIYE XZGHZEI E

FZAE E
Y@AE E

wielenset/ L M U i N L L / % L M K L * P O L % . M * + / L 3
*AD @ A

@AE E E

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type Manual avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehkn pfe auf dem Betriebsfeld



1 Tijd klok 2 Thermostaat 3 AAN/UIT indicator LED 4 Stoom regulator knop (STEAM.Plus)

ANALOGE COMBI OVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, met timer- en temperatuurknop 260 C, controlelampje en stoom regelaar voor directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

(7 ; J °C: & 4°: 6'7** MZ/L * NL/N O ZV*. 3K* fL3* N I Q.PB* 2M/M L P*. 3K* M1 Q.P. M P L * O D M M 3* E b C B* 2 K 2. M P* / 2 N M 3 K* M 1 * P L V O / M * U P K Z L M . M P* Z L M 3* M 1 * O * . 3 K * M L * N 2 L * U * * f L 3 / 2 / M 3 * Q L K B * M L * f L 3 * N * M L * 8 P R / O * R M 1 * U * * 3 M / Z V * M L * 1 O 3 M U 1 2 / O P L * 3 K * K P R Z V * Q K O M B K L / L P L K * 2 M D M R . I * P * M R *

(7 ; J °C: & 4°: +*° O M P L M N 1 C P L * K L * O 2 3 * L 3 * Z B I B * f L * 1 Z O N A P 2 * L M O O M 3 * K L * M 1 G T P . M P L * E b C B * F R . 3 M L M P T V O / M O P K L * f . Q L O P * O D P * / Z L M 3 * K Z L M * K * N O 1 Z K Z M * M 1 * O * L * M L * N 2 * K L * * f 2 M L * K L * f L 3 / 2 / M 3 B * L * U * P K 2 Q L * K O * R M 1 L * 8 P R / O * Q O P * 3 M / L P * / * O . 3 M M * K * N O 1 Z K Z M * L * M L * Q P K O 2 M * K L * T N V L B * / L P T * . 3 * T M V c P L * 3 2 Q / M O I *

(7 ; J °C: & 4°: 9'7** C7 - J L N 2 O L * O 3 K * : U 3 P . O 1 B * 1 2 M 2 L P O 3 K *) L 1 Q . P . M H 3 Q U E b C B m 3 M / / L O N M * O 3 K * 8 . 1 Q U L V L P * H O P K Z L I M 3 * 9 L O N M 1 L 2 M 3 L I M 3 * M 1 * O * O 3 K * K L P * . N * f 3 * * ; k U 2 3 V M O U 3 B * K L P * : U 3 * f L P L K V M * K Q L P * K . * 8 P R / O - R M 1 * H O P * m 3 M / / L * K L P * 9 L O N M 1 L 2 M 1 L 3 V L * O 3 K * h 0 1 *) P | 3 L 3 * f 3 * * P K O I M 3 B * ; 2 U P O 3 V * N B L * + M * K L P 4 L N L 3 *

XV 393 - ChefLux Manual

7	cap.	1	6	i
*AD X Y	5x 1/1 GN	XXG H X A I X X	Y E E	X @ E E

XV 593 - ChefLux Manual

7	cap.	1	6	i
*AD X F Y	7x 1/1 GN	D F G H Z I Z Z	Y E E	@ E A E E

XV 893 - ChefLux Manual

7	cap.	1	6	i
*AD X Y Y	12x 1/1 GN	@ A G H Z I Z Z	Y E E	@ A Z E E

rooster roestvrijstaal/i Z L * P . I * M Z / L * N L / V P 2 / L * Z B I * A . I P M C 7

F @ E E A D F E D @ @ J 7

bakplaat aluminium/O I Z V * M R * . O 1 Z B D 1 Q . O L * a * U * P . O 1 Z B D 1 * A . I Q L N * . O 1 Z B D 1

F X B A E A D F @ @ @ @ J 7

installatie-kit/ Z M // M B - I 2 M 2 M K L * Z M // M B * 3 M // M 3 - I 2 M

@ A E E * A D Z A

schoonmaak kit/ L . 3 2 V * I 2 M 2 M K L * 3 L M A . V L * L Z B 2 O 3 V L M

@ F E E E * A D @ F @



1/1 GastroNorm

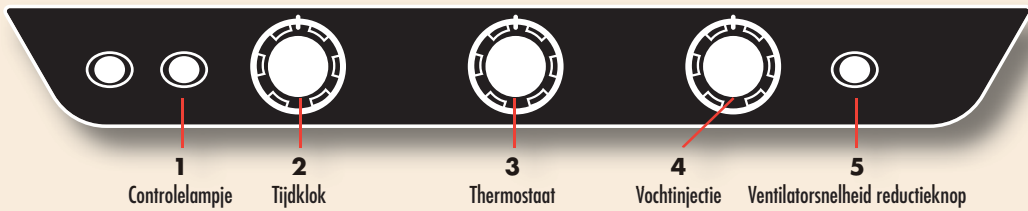


596.285



596.131

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
 Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld



BakeryNorm



(N) BAKE-OFF OVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, met timer- en temperatuurknop 260 C, controlelampje en stoom regelaar voor directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en drogen van producten, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

(E) 4(m l - : 99* 6' 7 * * M2B/L * M/L / N O 2B V* 3K* fL3* N 1 QLPB 2MVA LP. 3K*MA1 Q.P. MFL *CD/M3* EBCB 2K2. MP*2/NM 3K* M 1 *FLVO/ MPUPK2L M . MAP*2 L M 3* M 1 / 0 * 3K*ML * N 2L* U * fL3K/ M 3* QLK B/M L * fL3* N *ML *8 PR / 0 * R M 1 *U P* 3M //2B*ML * 1 O3M U 1 2MPL * 3K*KPR2B*CP KO MBKL /LPLK* 2M OM R. I * P*P R *

(F) 9: +4(m l * : 99* *O M P L M N 1 Q P *K L * O 2 3 *L 3 *2 I B * . fL * 1 2BOM P 2 * L M O OM 3 *K L * M 1 Q P . M P L * E b C B f R . 3 M L M P T V O / M O P * K L f . Q L O P * Q O P * / 2 B L M 3 * K 2 L M * K ' N D 1 2 2 M * M 1 / 0 * L M L * N 2 * K L * * 2 A L * K L * f L 3 K / M 3 B * L * U O P * K 2 Q L * K O * R M 1 L * 8 P R / 0 * Q O P * 3 M //L P / * * O . 3 M M * K ' N D 1 2 2 M * L M L * C P K O 2 M * K L * T N V L B / L P T * . 3 * T M V c L * 3 2 Q . M O I *

(D) 4(m l - : 99* 9' 7 * * C 7 - J L N y O L * O 3 K * : W 3 P . O 1 B 1 2 M 1 2 L P O 3 K *) L 1 Q L P . M P 3 Q J E b C B m 3 M //L O M M * O 3 K * 8 . 1 Q L V L P h O P * K 2 L I M 3 * 9 L O N 2 M L 2 M 2 B L I M 3 * M 1 / 0 * O 3 K * K L P j . N y f 3 * * ; k W 0 3 V M U 3 B K L P * : W 3 * f L P U V M K Q L P * K . * 8 P R / 0 - R M 1 * h O P * m 3 M //L * K L P * 9 L O N 2 M L 2 M L 3 V L * O 3 K * h 0 1 *) P 1 3 L 3 f 3 * P K O I M 3 B ; 2 W P O 3 V * N B L * + M * K L P * 4 / L N L 3 *

XB 693 - BakerLux Manual

7	cap. cm	1	6	j
*AD ZFY	6x (60x40)	DFGHIZ IZZ	YEE	@AEE

' +:	DXAEE
------	-------

XB 893 - BakerLux Manual

7	cap. cm	1	6	j
*AD ZYY	10x (60x40)	@ AGHIZ IZZ	YEE	@AZEE

' +:	Y D A E E
------	-----------

rooster verchroomd/i 2L.P. I * N P 1 L K
V P 2 / L * N P 1 T L % 4 . I P M L P N P 1 M
AD F E EIYE

E E E E

bakplaat aluminium/O 1 2 V * M R * . 0 1 2 2 1
Q . ` O L * a * U O P * . 0 1 2 2 1 % 4 . I Q L N . 0 1 2 2 1
AD F @ EIYE

B A E

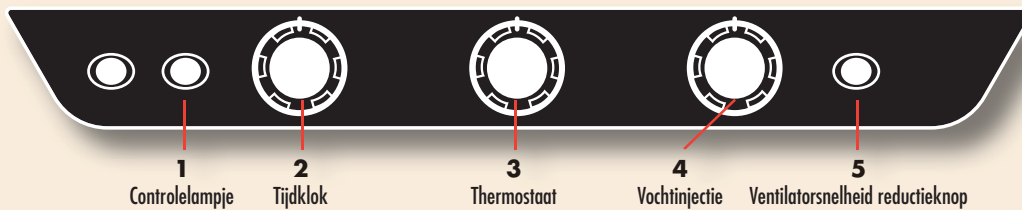
onderstel/ M 3 K % O O L 1 L 3 M % 3 M P V L M //
*AD AAE X6FDF DG H X F I A Y
*AD AE DG H Z Y I

Y D E E E
A A E E E

wielenset/ L M U N L / % L M K L * P O L % . M * + //L 3
*AD ZY

E E E E

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type Manual avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld





BAKERLUX SHOP.Pro



GO

BAKERLUX SHOP.Pro GO is a pure convection oven. A tireless oven that was designed specifically for baking frozen croissants or for finishing prebaked frozen bread. Perfectly suited to the typical needs of cafés, snack bars, and smaller retail shops that don't need to bake delicate items.



LED

The BAKERLUX SHOP.Pro LED model is the first port of call for anyone who needs an easy-to-use convection oven that also gives you the option of adding humidity during the baking cycle as well as reducing fan speed to facilitate baking, such as large frozen loaves of bread, or frozen puff pastry products. The ability to control the BAKERLUX SHOP.Pro Prover from the control panel allows the oven to be stacked on top of it, creating a complete baking station. The hoods available for the BAKERLUX SHOP.Pro LED model are the water-supply-connected high-filtration steam-condensing BAKERLUX SHOP.Pro ventless hood or the BAKERLUX SHOP.Pro waterless hood, which requires no water supply.



TOUCH

The BAKERLUX SHOP.Pro TOUCH model offers all the advantages of + a 2.4 inch LCD display that allows you to store and name baking programs with pictures, as well as offering quick and intuitive programming. It is available with either a drop down door or in the Matic version, with a side opening door that opens automatically when the baking cycle is complete. The optional internet connection allows you to check actual use and remotely control every oven in every one of your shops directly from your PC or smartphone. The BAKERLUX SHOP.Pro TOUCH is specifically equipped for the installation of the BAKERLUX SHOP.Pro ventless or waterless hoods and for controlling the prover directly from the oven's control panel. The MASTER control panel is the highest level of technological evolution that excels in baking performance, automatic programs, artificial intelligence and internet connection.



MASTER

The BAKERLUX SHOP.Pro MASTER, with its 6 inch control panel, is equipped with CHEFUNOX automatic baking programs, MULTI.Time technology - allowing you to bake up to 10 different item types at the same time - and the READY.Bake function, allowing even users with no experience to get perfect results. AUTO.Matic intelligent automatic door opening as standard, DDC.Stats report with usage statistics directly viewable from the display, and an optional Internet connection allowing you to remotely control your ovens from your PC and smartphone. Ventless hood, waterless hood and prover all controllable from the display.



BAKERLUX SHOP.Pro



GO

Eenvoudig, essentieel, snel en concreet. BAKERLUX SHOP.Pro in de versie GO is een onvermoeibare convectie-oven die specifiek is ontwikkeld voor het afbakken van diepgevroren croissants of voor het goudbruin afbakken van diepgevroren brood. Deze oven is geschikt voor de typische behoeften van cafés, snackbars en supermarkten van kleine omvang waar geen delicate bakprocessen of bakprocessen met vocht worden verricht.



LED

BAKERLUX SHOP.Pro in de versie LED is een convectie-oven die u de mogelijkheid biedt om tijdens het bakken vocht toe te voegen en de ventilatie te beperken zodat u ook de meeste bakprocessen kunt verrichten. De LED-versie is de perfecte oplossing voor iedereen die op zoek is naar een gebruiksvriendelijk instrument dat prestaties kan leveren die de bakkerswereld benadert. De mogelijkheid om de rissoven vanaf het bedieningspaneel te controleren maakt de installatie in een kolom die een volledig bakstation vormt mogelijk. Op de LED-versie kan de ventless-stoomcondensatiekap met een hoog filtervermogen of de waterless-kap, waar geen wateraansluiting voor nodig is, worden geïnstalleerd.



TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro in de versie TOUCH is voorzien van een lcd-display van 2.4 inch waar u op intuïtieve wijze programma's op kunt opslaan aan de hand van afbeeldingen. De oven kan verticaal - van boven naar beneden of horizontaal - van rechts naar links worden geopend. De horizontale opening kan handbediend of MATIC plaatsvinden. In het laatste geval wordt de oven automatisch aan het einde van de bereiding geopend. BAKERLUX SHOP.Pro TOUCH kan worden voorzien van een internetverbinding die u kunt gebruiken om direct met de pc of de smartphone alle ovens van uw winkel te programmeren. Op de TOUCH-versie kan de ventless-kap of de waterless-kap worden geïnstalleerd.



MASTER

Het MASTER-bedieningspaneel is de meest volledige technologische evolutie van BAKERLUX SHOP.Pro - ovens waarbij de aandacht is gericht op de bakprestaties, automatische programma's, kunstmatige intelligentie en een internetverbinding. BAKERLUX SHOP.Pro MASTER met een visueel lcd-display van 6 inch beschikt over de automatische CHEFUNOX-bakprogramma's, MULTI.Time-technologie voor gelijktijdig bakken van 10 verschillende producten en de READY.Bake-functie die een onmiddellijk gebruik mogelijk maakt, ook door minder ervaren personeel. De automatische intelligente opening AUTO.Matic is standaard aanwezig, rapporten met DDC.Statsgebruikstatistieken die direct op het display weergegeven kunnen worden en een optionele internetverbinding voor de controle van de ovens op afstand met behulp van de pc of smartphone. Ventless-kap, waterless-kap en rissoven kunnen vanaf het display worden gecontroleerd.

Ⓝ BAKE-OFF OVEN GO/LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260 C, aantal stappen in te stellen en 99 programma's op te slaan, bij de LED: mogelijkheid om hoeveelheid vocht in te stellen met de vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, de Arianna wordt geleverd met 4 bakplaten

Ⓔ 4 m² - 99: 6'7'J : %'8*'M2/L *ML/N O 2V. 3K* FL3* N 1 Q.FBL' 02Q.K' 2M. *K2/2M' 3 M /Q 3L/i 2M/M* Q 222M* L/M2 LBM1 Q.P. MFL* EBC301 Q.P. U M.Q* 3K* M M L'DD'CP VP. 1 B' 2M/M* '8dQ 222M* K.O M/M* . 10 3M U'1 2MFL'i 2M/M* M 1 /O '1 2MFL*2 L M 3*. 3K* M L* N2 L* U *FL3/M 2B * Q.LK B/M L* FL3'N *M L'8FR /O * R M1 U* 3 M /2V/M L* 1 03M U'1 2MFL* 3K* KPR2V* QK O M B/M L' P2 33. *2* 0Q2.K'i 2M Y'Q I 2V'V R *

Ⓕ 9: +4 m² - 99: J : %'8*'O M P L M N 1 Q P *K L * O2 3* L3*2B1 B' 02J *K'03*Q 33L. 0*K L* 1 1. 3K L*301 TP2 OL* . FL * / *Q 222M *K L *P T V /L P' / *K O P T L B' / *M 1 Q P. M F L * EBC3'1*3 1 Q L *K T M Q *L M K L * M I L P D D 'C P VP. 1 1 L B' . FL * / * '8dQ 222M *K L *P T V /L P' / *O. 3 M M K 'N O 1 2 K 2 M * . FL * /2 L M B *K 'N O 1 2 K 2 M * M 1 /O *L M L *N 2 *K L * * F 2 M L *K L *L 3 /M 2 B *L *U O P K 2 Q L *K O * R M 1 L *8FR /O * Q P * 3 M /L P' / *O. 3 M M K 'N O 1 2 K 2 M *L *Q P K O 2 M *K L * T N V L B' L ' P2 33. *L M U O P 32. FL *Y *Q. 'OL *

Ⓖ 4 m² - 99: 9'7'J : %'8*'C7 -J L N 0 L *O3K* : U3P. 01 B'. 0 VL M M M M 1 2 M 2 B 1 *K 2 /2 M L 3 *4 L K 2 3 U /K *1 2 M K L P * & V /2 N L 2 B 2 L 2 B 1 L 1 Q P. M P * E B C *O 3 K * 3 h. N *K L P * N P 2 M *1 2 h o M /L 3 *O 3 K *D D * P VP. 1 1 L *h O * Q L 2 N L P 3 B *1 2 M K L P * '8 d & V /2 N L 2 B K 2 *9 L O N M L 2 M L 3 V L *1 2 M K L 1 * M 1 /O -9 L O N M L 2 M 2 B L I M 3 *O 3 K *K L P * . N Y * 3 * * ; k U 0 3 V V L N 2 K 2 M L 2 M 3 *L 2 h o M /L 3 B *K L P * : U 3 *F L R U V M k Q P K . *8FR /O - R M 1 *h O P * M O L P O 3 V *K L P * 9 L O N M L 2 M L 3 V L *O 3 K *h O 1 *1 P I 3 L 3 *f 3 * P K O I M 3 B *K L P * (P 2 33. *i 2 K *1 2 M *4. I Q L N 3 *V L /2 U P M

XEFT-04HS-EGDN - ARIANNA GO

+	7	cap. cm	1	6	j
@E AEE	*AD @XF	4x (46x33)	AEGHI EI X	FE	FAEE

XEFT-04HS-ELD V - ARIANNA LED

+	7	cap. cm	1	6	j
@DAEE	*AD @XY	4x (46x33)	AEGHI EI X	FE	FAEE

rooster verchromd/i Z.P. | * N P I L K
V P 2 L * N P I T L % . I P M L P N P 1 M

@AEE AD FYE Y IFF

bakplaat aluminium/Q | 2V'V R*. /O 1 2D1
Q. 'OL *a *U P. /O 1 2D1 % . I Q L N. /O 1 2D1

@AEE AD FY@ Y IFF

XEFT-03EU-EGDN - ELENA GO

+	7	cap. cm	1	6	j
@Y AEE	*AD @D	3x (60x40)	YFGHZEI Z@	FE	FAEE

XEFT-03EU-ELD V - ELENA LED

+	7	cap. cm	1	6	j
@AXEEE	*AD @	3x (60x40)	YFGHZEI Z@	FE	FAEE

rooster verchromd/i Z.P. | * N P I L K
V P 2 L * N P I T L % . I P M L P N P 1 M

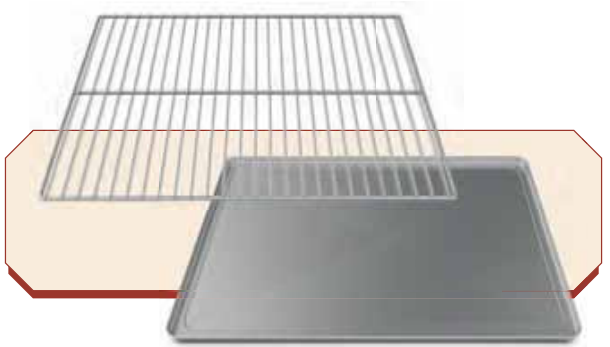
E E E E AD F E E I Y E

bakplaat aluminium/Q | 2V'V R*. /O 1 2D1
Q. 'OL *a *U P. /O 1 2D1 % . I Q L N. /O 1 2D1

B A E AD F @ E I Y E



BakeryNorm



GO

BAKING PARAMETERS

1/3

3 BAKING STEPS

0 - inf

TIMER

50 - 260°C

TEMPERATURE

QUICK FUNCTIONS

99 PROGRAMS

BakeryNorm



LED

BAKING PARAMETERS

3 BAKING STEPS

0 - inf
TIMER

50 - 260°C
TEMPERATURE

0-20-40-60-80-100%
HUMIDITY

2
FAN SPEEDS

QUICK FUNCTIONS

99 PROGRAMS

PROVER CONTROL

④ BAKE-OFF OVEN GO/LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur, aantal stappen in te stellen en 99 programma's op te slaan, bij de LED: mogelijkheid om hoeveelheid vocht in te stellen met de directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatiesnelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

④ 4(m' - : 99°: 6' 7' J : %' 8** M2/L * NL/N O 2V* 3K* fL3* N I Q BL' 022 Q K' i 2M' *K2/2M' 3A / Q 3L / i 2M M L * Q 222M * L M M L B M I Q P * M P * E b C B 3 0 I Q P * U M Q * 3 K * M * M L ' D D * Q P V P . 1 B i 2 M M L * ; 8 d Q 2 2 2 M * M . K O M M L * . 1 0 3 M U I 2 M P L * 2 M M L * M 1 / 0 * 1 2 M P L * 2 B L M 3 * 3 K * M L * N 2 L * U * f L 3 M M 3 * Q L K B M L * f L 3 * N * M L * 8 P R / 0 * R M I * U P * 3 A / 2 V * M L * . 1 0 3 M U I 2 M P L * 3 K * P R 2 V * Q P K O M B K L / L R K K i 2 M I O M O I 2 V * M R * P P . 1 *

④ 9: +4(m' - : 99°: 9' 7' J : %' 8** O M P L M N I O P L * K L * 0 2 3 * L 3 * 2 I B T ' 0 2 2 * K ' 0 3 * Q 3 3 L . 0 * K L * 1 1 . 3 K L * 3 0 1 T P 2 O L * . f L * / * Q 2 2 2 M * K L * P T V / L P / * K O P T L B / * M I Q P . M P L * E b C B / * 3 1 O P L * K ' T M Q L * L M K L * M I L P D D * Q P V P . 1 1 L B * . f L * / * ; 8 d Q 2 2 2 M * K L * P T V / L P / * * 0 . 3 K M * K ' N O I 2 K 2 M * . f L * / 2 B L M 3 * K ' N O I 2 K 2 M * M 1 / 0 * L M L * N 2 * K L * * f 2 A L * K L * f L 3 M M 3 B * L * U O P * K 2 Q L * K O * R M I L * 8 P R / 0 * Q O P * 3 A / L P / * * 0 . 3 K M * K ' N O I 2 K 2 M * M L * * Q P K O 2 M K L * T N V L B / 2 P T L * . 3 * V P 2 / L * 0 * Q . ' O L *

④ 4(m' - : 99°: 9' 7' J : %' 8** C7 - J L N b 0 L * 0 3 K * : U 3 P . 0 1 B * 0 V L M M M M 2 M 2 B L 1 * K 2 / 2 M L 3 * 4 L K 2 3 U * K 1 2 M K L P * 8 V 2 N L 2 B 2 L 2 B I L I Q P * M P * E b C * 0 3 K * i 3 h . N * K L P * N 2 M M L 2 h o M / L 3 * 0 3 K * D D * P V P . 1 1 L * h o * Q L 2 N L P 3 B I 2 M K L P * ; 8 d 1 V 2 N L 2 B K 2 * 9 L O N 2 M L 2 M L 3 V L * 1 2 M K L 1 * M 1 / 0 - 9 L O N 2 M L 2 M B L I M 3 * 0 3 K * K L P * . N * f 3 * * ; k u 0 3 V V L N 2 B K 2 M L 2 M 3 * L 2 h o M / L 3 B * K L P * : U 3 * f L P U V M k Q P * K . * 8 P R / 0 - R M I * h O P * M O L P O 3 V * K L P * 9 L O N 2 M L 2 M L 3 V L * 0 3 K * h 0 1 *) P 1 3 L 3 * f 3 * P K O I M 3 B * ; 2 U P O 3 V * N B L * + M * K L P * 4 L N L 3 *

XEFT-04EU-EGDN - ROSSELLA GO

7	cap. cm	1	6	j
*AD @DF	4x (60x40)	AEG H I Z E I Z @	YEE	DEE

' +:
@XAEIEE

XEFT-04EU-ELDV - ROSSELLA LED

7	cap. cm	1	6	j
*AD @DY	4x (60x40)	AEG H I Z E I Z @	YEE	DEE

' +:
@DDAEIEE

rooster verchromd/i 2L.P. 1* NP 1LK VP2/L* NP 1TL%4. IP M L P NP 1M

AD F E EI YE

EIEE

bakplaat aluminium/O 2V* M R* . 01 2B 21 Q. ' OL * a U O P * . 01 2B 21 % 4 . I Q L N . 01 2B 21

AD F @ EI YE

BAE

onderstel/ M3K% OQ L1L3% 3M P V L M //

*AD @FX Y I F F
*AD @FZ EI YE

Y@AEIEE
YYEIEE

wielenset/ L M U I N L / % L M K L * P O L % . M * + // L 3

*AD @F

EAEIEE

BAKERY.Pure waterontharder/i . M P * U A 3 L P . K O 2 L O P * K ' L . 0 % . L P L 3 M M P P A P

*AD D@F

@YIEE

BAKERY.Pure navulling/ P L U // % f L N P V L % 7 . N L K / 0 3 V

*AD D@Y

ADIEE

Ⓝ BAKE-OFF OVEN LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260 C, aantal stappen, hoeveelheid vocht met de directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, het is mogelijk om tot 99 programma s op te slaan, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

ⓔ 4(m' - : 99* 6'7* ; 8* * M2/L * ML/NO 2V* 3K* FL3* N 1 Q.FBL* 0233K* 2M* *K2/2M* 3M/ /Q 3L/ 2M/ML* Q 2022R/M L/M2 LB/M1 Q.P. M/PL* EBCB301 Q.P* U M/QB* Q 2022R/M. KO M/ML* 1 03M/ * M 1 i 2M/ML* M 1 /O* 1 2 M/PL* 2L M2 * 3K*ML* N 2L* U *FL3M/ M 3* Q.LK B* 2M2*Q 20L*M* . FL*OQ/M DD*Q.PV P. 1 B/M/ML* FL3*N *M/ML* 8FR /O* R M1 *U* 3 M/ /2V*M/ML* . 1 03M/ U1 2M/PL* 3K* KPR2V*QPK O M/BL/ 2L.FL.K* 2M/ O/M/ I 2V/M/ R * P.P. I *

ⓔ 9: +4(m' - : 99* ; 8* *O M/PL/M/N 1 Q.P.*L* 02 3*L3* 2M BT* 023* K*03*Q 33L. O*KL* 1 1 . 3KL*301 TP2 OL* . FL * /Q M2 *KL*M1 Q.B/M1 Q.P. M/PL* EBCB3 1 Q.P.*KL*Q B* `O. 3M/M/K*NO1 2K2M* . FL */2L M 3*K2L M/M*NO1 2K2M* M 1 /O *L/M/ * N 2 *KL* *F2M L *KL*FL3M/ M 3B* 2L M/Q 20L*KL* . OF.LV. PKL*P*O `O*DD*Q.P. VP. 1 1 L B* /L*W PK2Q L*KO* R M1 L*8FR /O *Q OP* 3M /P/* *O. 3M/M/K*NO1 2K2M/L/M/ *CP KO2M/KL* T N VLB/ 2PTL* . 3 * VP2L *O *Q* :OL *

ⓓ 4(m' - : 99* ; 9*7* ; 8* *C7 -J LNgO L*03K* : W3P. 01 B* . O VL M/M/M/ 2M 2BL1 *K2/2M/L3*4LK2.3U/K*1 2M/KLP* &V /2N L2M 3*ZL 2M/ L1 Q.P. M/PL* EBCB/ 3h. N/M/KLP* NP2M/L 2MhO M/L 3B9LO N2M L2M L3VL*1 2M/KLP*K2L/ M3* 9LO N2M L2M 2BL1 M 3* M 1 /O *03K*KL.P/ . N/M 3* *;kU03V VL N 2K2M L2M 3BL * 33L3*O2*H0* DD* PV P. 1 1 L *VL Q.2N.L.P/M L.P.KL3B/KLP* : W3*FLP/M V/M KQ.P.K. *8FR /O - R M1 *hOP* M/OLP03V*KL* 9LO N2M L2M L3VL*03K*H01 *P 1 3L3* 3* P KOI M3B* ;2WPO3V* NBL*+ M/M K LP*4L N.L3*

XEFT-06EU-ELRV - VITTORIA LED

7	cap. cm	1	6	i
FEAEIEE	*AD @	6x (60x40)	ZG HZEI ZF	YEE @EFEE

XEFT-10EU-ELRV - CAMILLA LED

7	cap. cm	1	6	i
Y DAEE	*AD @Z	10x (60x40)	DAG HZEI ZF	YEE @AAEE

rooster verchromd/i 2L*P. | *NP1 LK VP2L* NP1 TL%4. | P M/PL NP 1 M

EIEE AD F E EIYE

bakplaat aluminium/O. | 2V/M R*. /01 2201 Q/ . OL*a*W P. /01 2201 %4. | Q.L N. /01 2201

BAE AD F @ EIYE



BakeryNorm



LED

BAKING PARAMETERS

1/3

3 BAKING STEPS

0 - inf

TIMER

50 - 260°C

TEMPERATURE

0-20-40-60-80-100%

HUMIDITY

2

FAN SPEEDS

QUICK FUNCTIONS

99 PROGRAMS

PROVER CONTROL



Bakery Norm



BAKE-OFF OVEN MASTER - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een 6 inch LCD display met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260 C, aantal stappen, hoeveelheid vocht met de directe vochtinjectie Steam.Plus en ventilatie snelheid in te stellen, het is mogelijk om tot 99 programma s op te slaan, de oven beschikt o.a. over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, automatische CHEFUNOX bakprogramma s en MULTI.Time technologie, geleverd zonder bakplaten of roosters

- ④ 4(m' - : 99°: 6'7 * & () ' + * * M2B/L * ML/N O 2V* 3K* FL3* N 1 Q.FB.L ° 022Q.K'i 2M*. * 2B N; C8 * K2Q/ R'i 2M/M L * Q 2022R*M* L/M2L LB/M1 Q.P. MFL* EbcB'301 Q.P' U MQB* . 1 03/M U M 1 i 2M/M L * K2L M/M 1 * 2B L M 3* M 1 / 0 * 3K* FL3/M 2 3* Q.L.K.B'202 * Q 20L * M*. FL * 0Q/M * DD * GP VP. 1 B/M L * FL3 * N B. 1 3V* M/LP * M2B V B/M L * 8 PR / 0 * R M1 * U P 3M / 2V * M L * 1 03/M U M 1 * 3K * M L * K PR 23V * U GP KO MB . OM1 . M ° C ' 9 7 : X ° C | 2V * GP VP. 1 * 3K * & ;) ") 2 L * M NB / VRBKL / 2 L PL K'i 2M OMQ | 2V * M R * P P. | *
- ⑤ 9: + 4(m' - : 99° & () ' + * * O M P L / M N 1 O P L * K L * O 2 3 * L 3 * 2 B I B T ° 022 * K ' O 3 * T P. 3 * ; C 8 * K L * * Q O L * * F L * / * Q 2022M * K L * P T V / L P * / N O P L B / * M 1 Q P * M P L * E b c B ' / * 3 1 O P L * K ' T M Q L B * O. 3 M / M * K ' I N O 1 2 2 M * . F L * / 2 B L M 3 * K 2 L M * K ' I N O 1 2 2 M * M 1 / 0 * M L * * 2 M L * K L * * L 3 / M 2 3 B * 2 L M Q 2 0 L * K L * . O F L V . R K L P * O ` O ' a * D D * GP VP. 1 1 L B * / L * U O P L M T ° 022 B L 3 M L * . O M L B K O * R M 1 L * 8 PR / 0 * Q O P * 3 M / L P / * * O. 3 M / M * K ' I N O 1 2 2 M * M L * T N V L * K L * GP KO 2 M B KL * GP VP. 1 1 L * K L * O 2 3 * . OM1 . M ° C ' 9 7 : X ° L M KL * / M NB / V 2 * & ;) ") 2 L B / 2 P T L * . 3 * V P 2 L * O * Q ' O L * *
- ⑥ 4(m' - : 99°: 9'7 * & () ' + * * C 7 - J L N 5 O L * O 3 K * : W 3 P. 0 1 B * . 0 V L M M M M 2 M 2 B L 1 * * Z / / ; C 8 - 8 2 Q / R * 1 2 M K L P * & V 2 N L 2 B Z L 2 B) L 1 Q P . M P E b c B ' 3 h . N * K L P * N P 2 M B * 9 L O N M L 2 M L 3 V L * 1 2 M K L P * K 2 L I M 3 * 8 . 1 Q 2 B L I M 3 * M 1 / 0 * O 3 K * 4 L / K U 2 3 V L N 2 B K 2 M L 2 M 2 B h O M / L 3 B L * I 3 3 L 3 * O 2 * O * D D * P VP. 1 1 L * V L Q 2 N P M L P K L 3 B K L P * : W 3 * F L P U V M O 3 M P * 3 K L F L 1 * K Q L P K . * 8 PR / 0 - R M 1 * O P * M O L P O 3 V * K L P * 9 L O N M L 2 M L 3 V L * O 3 K * K L * * P I 3 L 3 * f 3 * P K O I M 3 B * . OM1 . M N L ° C ' 9 7 : X - 4 . I GP VP. 1 1 L * O 3 K * K 2 * & ;) ") 2 L - L NB / V 2 B ; 2 W P O 3 V * N B L + M * K L P 4 L N L 3 *

XEFT-06EU-EMRV - VITTORIA MASTER

7	cap. cm	1	6	i
*AD @DX	6x (60x40)	ZG HZEI ZF	YEE @EFEE	

' + :
YE AEE

XEFT-10EU-EMRV - CAMILLA MASTER

7	cap. cm	1	6	i
*AD @DD	10x (60x40)	DAG HZEI ZF	YEE @AAE	

' + :
AAXAEE

rooster verchromd/i 2L.P. | * NP 1LK VP2/L * NP 1TL%4. | P M L P N P 1M AD F E EIYE

EIEE

bakplaat aluminium/O | 2V * M R * . 01 2D1 Q. ° O L * a * U O P * . 01 2D1 %4. | Q L N . 01 2D1 AD F @ EIYE

BAE

BAKING PARAMETERS

- 9 BAKING STEPS
- 0 - inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURE
- 0-20-40-60-80-100% HUMIDITY
- 2 FAN SPEEDS

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTIVE COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART.PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

QUICK FUNCTIONS

- 896 PROGRAMS
- PROVER CONTROL
- PRECONFIG. WI-FI & LAN
- MULTITIME
- AUTOMATIC BAKING

MASTER

INSTALLATIE-KIT - alleen voor BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria modellen

- Ⓔ 7) (; ; () ! 7 -m) ** 3R*UP*1 KL/*4.1LP;OI* : P * C. 1 2// * 3K*6 2MP2 *
- Ⓕ m) *8' *7) (; ; () ! 7 * *032 0L1 L3MQ OP* / * 1 Kc/L * 4.1LP;OI* : P * C. 1 2// * 1L*6 2MP2 **
- Ⓖ 7) (; ; () ! 7 -m) ** 30P*UkP*4.1LP;OI* : P * C. 1 2// * 03K*6 2MP2 * & K L/L*



! +:
@FYEE

7
*AD @ F

INSTALLATIE + SCHOONMAAK KIT - alleen voor BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria modellen

- Ⓔ 7) (; ; () ! 7 * *C; (7 '7J *m) ** 3R*UP*1 KL/* 4.1LP;OI* : P * C. 1 2// * 3K*6 2MP2 *
- Ⓕ m) *8' *7) (; ; () ! 7 * *7') : (J ' * *032 0L1 L3MQ OP* / * 1 Kc/L * 4.1LP;OI* : P * C. 1 2// * 1L*6 2MP2 **
- Ⓖ 7) (; ; () ! 7 * *+ ' 7 ' 7 J ') * *30P*UkP*4.1LP;OI* : P * C. 1 2// * 03K*6 2MP2 * & KL/L*



! +:
FFEE

7
*AD @ Y

SPRAYCLEANER - 750 ml

- Ⓔ + (, C; (7' + * *XAE*1 /
- Ⓕ 8S) ' + J ' 7) * + (, & + ' 7 ' * *XAE*1 /
- Ⓖ + (, C; (7' + * *XAE*1 /



! +:
DBYA
@EE

7
*AD AD
*AD ADY K * 1 L* @ % O I * @ % . PM3* @ % m PM3* @

WATERONTHARDER - UNOX.Pure

- Ⓔ j () ' + * : 9) ' 7' + * * 7 : X OPL*
- Ⓕ (8 : C" ' ' + * 8" (* * 7 : X OPL*
- Ⓖ j (' + ' 7) +) ' + * * 7 : X OPL*



! +:
F@AEE
EDBE

7
*AD D@A
*AD D@ 3. f0//2V%PLU//%PL N PVL%7 . Nlk//03V



(N) STOOMCONDENSOR - voor BakerLux SHOP.Pro modellen

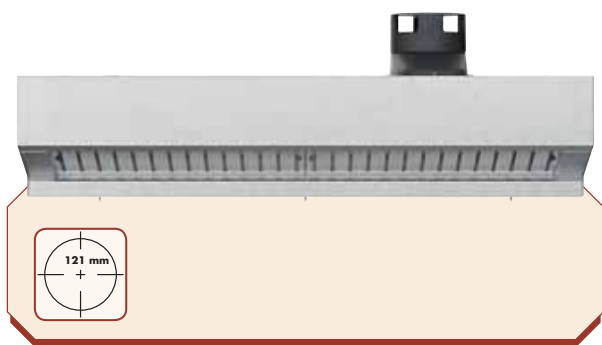
(E))'(&°C: 78'7 '+*UP*4. LLP;OI* : P*1 KL/*

(F) C: 78'7 '+*8'*(' +*Q OP* L *1 Kc/L *
4. LLP;OI* : P*

(D) 8(& 9m 78'7 : +*UP*4. LLP;OI* : P*& KL//*

7	1	6	i
*AD @ E	@G H Y X I F	FE	Z

' +:
YZEËE



(N) AFZUIGKAP MET STOOMCONDENSOR - voor BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400 ovens

(E) : : 8') *)'(&°C: 78'7 '+*UP*4. LLP;OI*
: P*;'8&()'+* EEI YEE* fL3 *

(F) :))'*(6' C°: 78'7 '+*8'*(' +*Q OP* U OP *
4. LLP;OI* : P*;'8&()'+* EEI YEE*

(D) (4'&'7)'J'+)'&8(& 9m 78'7 () : +*UP*
4. LLP;OI* : P*;'8&()'+* EEI YEE* L/LI M * U3*

7	1	6	i
*AD @@	ZG H Z E I Z	FE	EE

' +:
@CFEËE



(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal

(E))(78 ** M3/L * ML/*

(F) : 4(' & '7) **B I*

(D) 7)' +J ')'; ;' 7*°C7 *

hoog model/ N1 KL%1 Kc/L *N O N N L * & KL//

7)RQ	1
*AD @FZ	EI YE	XYG H X D I D

' +:
YYEËE

wielenset/ LM U N L /% L M K L P O L % . M * + //L3

7	
*AD @F	

' +:
EAEËE



(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal

(E))(78 ** M3/L * ML/*

(F) : 4(' & '7) **B I*

(D) 7)' +J ')'; ;' 7*°C7 *

laag model/ /i *1 KL%1 Kc/L *O %32 KP2L * & KL//

7)RQ	1
*AD @FY	EI YE	F G H X D I D

' +:
FYEËE



vloer model/ U P * M3K%Q M1 L3M4 KL3 M3KLP

7)RQ	1
*AD @FD	EI YE	@AG H X D I D

' +:
@ZEËE



MIND.Maps MASTER.Touch ONE

De kracht van uw creatieve instinct.
The power of your creative instincts.



Revolutionaire functies in een intuïtief ontwerp.
Creatieve vrijheid en precisie.

*Revolutionary features in an intuitive design.
Creative freedom meets precision.*

(N) Eenvoudig en effectief, het bedieningspaneel van uw MIND.Maps ONE biedt een snelle en nauwkeurige programmering.

Eenvoudig beheer van uw kookprogramma's met één druk op de knop, en volledige controle over elke aangesloten MAXI.Link accessoires. Het 9,5 inch bedieningspaneel MIND.Maps ONE geeft u de vrijheid in uw keuze: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps technologie om uw kookprogramma te tekenen met behulp van de praktische Master Touch pen.

(E) Simple and effective, the control panel of your MIND.Maps ONE offers fast and precise programming.

The easy management of your cooking programs at the touch of a button, and complete control of any connected MAXI.Link accessories. With its 9.5 inch touch screen, the MIND.Maps ONE control panel gives you the freedom of choice: create a new program, save it in your personalised recipe library, or use the revolutionary MIND.Maps visual technology to draw your cooking program using the practical Master Touch pen.



Interface MASTER.Touch ONE

MIND.Maps MASTER.Touch PLUS



Het plezierige gevoel van totale controle.

The pleasure of being in control.



Geavanceerde functies, hoge snelheid.

U bent goed tegen elke uitdaging opgewassen.

*Advanced features, high speed.
Rising to the challenge is easy.*

(N) Innovatief en toch eenvoudig het is de nieuwe grens van communicatie tussen u en uw oven.

De controle van uw MIND.Maps PLUS oven is het resultaat van verschillende revolutionaire ideeën en gebruiksgemak. Het 9,5 inch bedieningspaneel van uw MIND.Maps PLUS biedt u een ongekende keuze: creëer vrijuit een programma, gebruik van de beschikbare automatische bereidingsprocessen en beheer maximaal 10 bereidingen tegelijkertijd. Maak gerust uw keuze.

MIND.Maps PLUS staat altijd voor u klaar.



Interface MASTER.Touch PLUS

(E) Innovative yet simple it is the new frontier of communication between you and your oven.

The control panel of your MIND.Maps PLUS is the result of combining revolutionary ideas with ease of use. With its 9.5 inch touch screen, the MIND.Maps PLUS control panel gives you maximum possibility of choice: create your own program, use one of the many automatic cooking programs available and manage up to 10 timers simultaneously. The choice is yours. MIND.Maps PLUS will always be ready.



BAKERTOP CHEFTOP

MIND Maps™ ONE & PLUS

(E) Innovation, quality, ease of use.

Unox technologies for CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps

Unox Intensive Cooking

You chose not to settle for less. Maximum cooking intensity.

Thanks to its technology, your CHEFTOP MIND.Maps oven is the most efficient and evolved cooking instrument in your kitchen, capable of guaranteeing extremely high performance levels and noticeable savings in terms of time, energy and labour in each one of its applications. Perfect cooking, uniformity in each pan inserted into the oven, saturated and dense steam in a few seconds or complete extraction of humidity, intense or gentle air flows. The combination oven taken to its maximum expression. But that's not all: UNOX INTENSIVE.Cooking also allows you to use your CHEFTOP MIND.Maps for cooking that is normally carried out with traditional equipment such as static or convection ovens.

DRY.Maxi

Humidity gives way to flavour.

Humidity is extracted, removed, eliminated. In part or completely, you decide. Give your preparations perfect consistency, colour and crunchiness every time. Well defined and subtle flavours, never mixed together. Meat, fish and vegetables maintain their identity and enhance their characteristics even when cooked at the same time. DRY.Maxi is the technology you never go without; the absence of humidity gives your more flavourful preparations even greater concentration. Ending a cooking process with DRY.Maxi will be like signing your masterpiece. Get used to doing great things.

AIR.Maxi

Conducts, unites, transforms.

The high-flow multi-fan AIR.Maxi system offers reliable results in every application. Powerful air flows capable of pushing heat into the depth of food, shortening cooking times for meat, fish and vegetables, grilled, fried or roast food, but which also provide controlled and gentle ventilation for gentle cooking, dehydration, delicate browning and overnight cooking. AIR.Maxi technology guarantees the best uniformity of cooking in every load condition for every kind of food thanks to the rotation reversals that occur according to the load and food type. Choose not to settle for less.

STEAM.Maxi

The power of steam is in your hands.

The continuous and rigorous control and precise calculation of the humidity changes in the cooking chamber make STEAM.Maxi your best ally in your cooking processes. From a hot dense cloud that envelops your food, to partial humidity. From 35 to 260 degrees. Everything you want. As you want it. STEAM.Maxi adapts to high cooking performance and at the same time guarantees energy and water savings thanks to the on-demand production of steam that is regulated by precise algorithms. Perfection. Density and Intensity.

EFFICIENT.Power

Power and efficiency.

High-efficiency heating elements or SPIDO.GAS forced air burners system with patented symmetrical heat exchangers: whichever power source you choose for your CHEFTOP MIND.Maps PLUS, you're always guaranteed maximum performance and efficiency. Maximum speed of temperature rise and precisely maintaining it, energy savings ensured by the triple-glazed door and high performance insulating materials. In figures? From 60 to 260°C in 300 seconds in both electric and gas models. Category leading efficiency in combi mode, dry air and steam according to ENERGY STAR certification.





BAKERTOP CHEFTOP

MIND Maps™ ONE & PLUS

(N) Innovatie, kwaliteit, gebruiksgemak.

Unox-technologieën voor CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps

Unox Intensive Cooking

U wilt meer: maximale bereidingsintensiteit

Dankzij de technologieën is uw CHEFTOP MIND.Maps oven het meest efficiënte en geavanceerde instrument in uw keuken dat zeer hoge prestaties en bij elke toepassing waarneembare besparingen op het gebied van tijd, energie en arbeidskosten kan waarborgen. Perfecte bereidingen, uniformiteit op elke tray, stoom binnen een enkele seconde of een volledige verwijdering van het vocht, intense of delicate luchtstromen. Het beste op het gebied van combi ovens. Maar dit is niet alles: UNOX INTENSIVE.Cooking biedt u de mogelijkheid om uw CHEFTOP MIND.Maps oven ook te gebruiken voor bereidingen die normaal gesproken met traditionele ovens, zoals statische elektrische ovens of convector-ovens, worden verricht

DRY.Maxi

Vochtigheid maakt ruimte voor smaak.

Vochtigheid geëxtraheerd, verwijderd, geïmmeerd. Deels of volledig, de keuze is aan u. Zorg ervoor dat uw gerechten altijd consistent perfect gebraden en perfect krokant zijn. Uitgesproken maar delicate smaken die zich nooit vermengen. Gemengde bereidingen van vlees, vis of groenten die hun identiteit behouden en hun eigenschappen benadrukken. DRY.Maxi is de technologie waar u naar op zoek bent. De afwezigheid van vocht zorgt ervoor dat uw smakelijkste gerechten geconcentreerder zijn. Een bereiding afsluiten met DRY.Maxi komt overeen met het aanbrennen van uw signatuur op een kunstwerk. Bereid u voor op grote resultaten.

AIR.Maxi

Stuurt, combineert, transformeert.

Het AIR.Maxi-systeem met high flow multi-ventilatoren waarborgt een uitstekend resultaat bij elke applicatie. Krachtige luchtstromen die de warmte tot diep in het voedsel laten binnendringen, de bereidingstijd voor vlees, vis en groenten, gegrilde, gefrituurde of gebraden gerechten verkorten, maar tevens een gecontroleerde, delicate en rustige ventilatie voor zachte bereidingen, drogingsprocessen, delicaat braden of bereidingen die de hele nacht duren. De AIR.Maxi-technologie waarborgt een uitstekend gelijkmatige bereiding bij elke belasting en voor elk type voedsel dankzij de omkering van de draairichting die afhankelijk van de belasting en het voedsel plaatsvindt. U wilt meer.

STEAM.Maxi

U heeft de kracht van stoom in uw handen.

Dankzij de continue en rigoureuze controle en exacte berekening van de schommelingen in de vochtigheid in de ovenruimte wordt STEAM.Maxi uw beste bondgenoot tijdens uw bereidingsprocessen. Van een dichte, warme wolk die uw gerechten omringt tot een gedeeltelijke vochtigheid. Van 35 naar 260 graden. Waar u ook naar op zoek bent en hoe u maar wilt. Met STEAM.Maxi raakt u gewend aan hoge bereidingsprestaties, terwijl u tegelijkertijd energie en water bespaart dankzij de on-demand-productie van stoom die door exacte algoritmen wordt geregeld. Perfectie, dichtheid en intensiteit.

EFFICIENT.Power

Vermogen en efficiëntie.

Hoog rendement elementen of het SPIDO.Gas-systeem met geventileerde branders en gepatenteerde symmetrische warmtewisselaars: voor welk type u ook kiest, met uw CHEFTOP MIND.Maps PLUS worden altijd de maximale prestaties en efficiëntie gewaarborgd. Maximaal snelle temperatuurstijging en precisie in het behoud van de temperatuur, energiebesparing dankzij driedubbelglas en hoogwaardige isolatiematerialen. Wilt u cijfers? Een overgang van 60°C naar 260°C in 300 seconden voor zowel de elektrische versie als de gasversie. Toegevoegde efficiëntie binnen de categorie gecombineerde werking, droge lucht en stroom overeenkomstig het ENERGY STAR certificaat.





BAKERTOP MASTER.Touch ONE

N

U kunt elke uitdaging aan

INSTELLING Eenvoudig. Volledig. Intuïf.

De vrijheid om elk bereidingsproces duidelijk en intuïf te kunnen instellen. Al uw parameters op 'n scherm: u kunt de uren, minuten en seconden instellen of kiezen voor een oneindige bereidingswijze of het 's nachts warmhouden. Kies de gewenste temperatuur, het klimaat en de ventilatiesnelheid voor elk bereidingstype. Cre'er maximaal 9 verschillende instellingen die automatisch geprogrammeerd kunnen worden om alles dat u wilt te kunnen bereiden.

PROGRAMMA'S Uw meesterwerk. Vandaag, morgen, altijd.

Al uw bereidingen zijn uniek en kunnen herhaald worden dankzij de persoonlijke bibliotheek waar u uw bereidingsprogramma's in kunt opslaan en ordenen. CHEFTOP MIND.Maps biedt de mogelijkheid om maximaal 380 programma's op te slaan en ze te organiseren in 16 verschillende groepen. De recepten kunnen dus worden ingedeeld naar aanleiding van de chef-koks die ze gebruiken of op type levensmiddel, zoals vlees, vis, groenten en desserts. De oven wordt het referentiepunt van uw keuken.

MIND.Maps Kies geen bereiding, maar ontwerp de uwe.

Voeg uw master touch toe. Vrijuit, wanneer u dit wilt. Maak uw creativiteit herhaalbaar. De MIND.Maps-technologie met visuele taal biedt u de mogelijkheid om met slechts een aantal handelingen op het display zelfs de meest ingewikkelde bereidingen te realiseren. Met de pen die in de handgreep van uw CHEFTOP MIND.Maps PLUS is opgenomen kunt u de meest ingewikkelde bereidingsprocessen met maximale creativiteit uittekenen en oproepen wanneer u dit wilt. U bedenkt, de oven voert uit.

UNOX.CARE PROGRAMMA Bescherm de prestatie die je verdient.

DET & Rinse is het reinigings- en glansmiddel ontworpen om elke dag maximale hygiëne te garanderen, lagere verbruikscijfers en duurzaamheid van elk onderdeel van uw CHEFTOP MIND.Maps-oven met het automatisch was systeem Rotor.KLEAN. U kunt kiezen tussen de dubbele concentratie DET & Rinse PLUS voor moeilijk te verwijderen vuil of DET & Rinse ECO voor dagelijkse reiniging en maximale milieuvriendelijkheid.



BAKERTOP MASTER.Touch PLUS



en overtreft uw eigen verwachtingen



CHEFUNOX Kies wat u wilt bereiden. Start. Dat is alles.

Stel u voor dat u kunt beschikken over een bibliotheek aan afgemeten bereidingsprogramma's waarmee u het maximale resultaat kunt behalen zonder tijd en grondstoffen te verspillen. Kies het type bereiding, kies het soort voedsel, stel de gewenste bereidingsgraad in en uw CHEFTOP MIND.Maps PLUS doet de rest. CHEFUNOX is het antwoord op de vraag naar hoge en herhaaldelijke kwaliteitsnormen. In elke situatie.

MULTI.Time Multitasking waar u altijd van heeft gedroomd.

De gejaagdheid van een service op het drukste moment, de orders, de druk, de warmte en de spanning. Maar ook de noodzaak om binnen zo kort mogelijke tijd alles te regelen. Op nette en georganiseerde wijze. Dit is het moment waarop de MULTI. Time technologie zich het beste uit door u de mogelijkheid te bieden om maximaal 10 bereidingen tegelijkertijd te beheren en altijd alles met een enkele blik onder controle te houden.

MISE.EN.PLACE We gaan verder dan de organisatie van een keuken.

We hebben het onmogelijke mogelijk gemaakt. Met MISE.EN.PLACE wordt uw CHEFTOP MIND.Maps PLUS oven nog waardevoller en intelligenter. Dankzij een unieke en intuïtieve functie stelt de oven de volgorde en de correcte tijden waarop de trays in de ovenruimte geplaatst moeten worden voor, zodat uw gerechten op exact hetzelfde moment gereed zullen zijn. Punctueel zijn was nooit eerder zo eenvoudig.

ADAPTIVE.Cooking Altijd perfecte resultaten.

De ADAPTIVE.Cooking technologie transformeert uw oven in een intelligent instrument dat uw instellingen kan interpreteren en het gewenste resultaat begrijpt. Aan de hand van sensoren registreert uw CHEFTOP MIND.Maps PLUS de schommelingen in de vochtigheid en de temperatuur, begrijpt het hoeveel voedsel daadwerkelijk in de oven is geplaatst en regelt het automatisch de bereiding door in te grijpen op alle parameters en de gecombineerde werking van de INTENSIVE.Cooking technologie te moduleren, zodat u elke keer weer een identiek en perfect resultaat behaalt. Precies zoals u in gedachten had.



Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 registreer U oven op internet

Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.

Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.



BAKERTOP MASTER.Touch ONE



You rise to meet every challenge

SET Simple. Comprehensive. Intuitive.

The freedom to create any cooking program, in a clear and intuitive way. All of your parameters appear on one screen. You can set hours, minutes and seconds, or choose infinity cooking mode or even an overnight program. Choose the temperature you want, choose the climatic conditions and the fan speed. Create up to 9 steps in your cooking program, to cook anything that you want, exactly as you want it.

PROGRAMS Your masterpieces. Today, tomorrow, forever.

All of your creations are unique and repeatable thanks to your personal recipe book which allows you to save and organise your cooking programs. CHEFTOP MIND.Maps PLUS allows you to save over 380 programs and to organise them into 16 different groups, so you can group your recipes according to who will use them or according to type of food, such as meat, fish, vegetables and deserts. It will become an invaluable tool in your kitchen.

MIND.Maps Don't select a cooking program, draw your own.

Add your Touch of Brilliance. Freely, whenever you want. Make your creativity repeatable. The MIND.Maps visual language technology allows the most elaborate cooking processes to be created by hand on the control panel. With the pen set in the handle of your CHEFTOP MIND.Maps PLUS you can draw even the most complex cooking processes with the utmost creative freedom and then repeat them whenever you want. You create, the oven works.

UNOX.CARE PROGRAM Protect the performance you deserve.

DET&Rinse is the detergent and rinse aid especially designed to ensure every day maximum hygiene levels, lower consumption rates and the durability of every component of your CHEFTOP MIND.Maps oven with the automatic washing system Rotor.KLEAN You can choose between double concentration DET&Rinse PLUS for harder to shift dirt or DET&Rinse ECO for daily cleaning and maximum eco friendliness.



BAKERTOP MASTER.Touch PLUS



and exceed your own expectations



CHEFUNOX Choose what you want to cook. Start. That's it.

Imagine you have full use of a library of cooking programs calibrated to achieve the best results with zero waste of time and raw material. Choose the cooking method, select the food category, set the degree of cooking required and your CHEFTOP MIND.Maps PLUS oven will do the rest. CHEF.UNOX is the answer to the demand for high and repeatable quality standards. In every situation.

MULTI.Time Multitasking you've always dreamed of.

The frenzy of service at peak times, shouting out orders, pressure, heat, tension. The need to manage everything in the shortest time possible. Orderly and organised. This is the moment in which MULTI.Time technology comes into play, giving you the possibility of managing up to 10 cooking processes at the same time and always having maximum control at a glance.

MISE.EN.PLACE We've gone further than kitchen organisation.

The incredible possible. With MISE. EN.PLACE, your CHEFTOP MIND.Maps PLUS oven acquires even more value and intelligence. Thanks to a unique and intuitive function, it recommends the correct order and times to insert each pan into the cooking chamber so that all your products are ready at the same time. Being on time has never been so simple.

ADAPTIVE.Cooking Perfect results. Every time.

The ADAPTIVE.Cooking technology transforms your oven into an intelligent tool capable of interpreting your settings and understanding your desired result. Through its sensors and intelligence, your CHEFTOP MIND.Maps PLUS registers changes in humidity and temperature. It effectively understands the quantity of food inserted into the oven to then automatically regulate the cooking process by acting on all the parameters and modulating the combined action of the INTENSIVE.Cooking technologies, guaranteeing you an identical and perfect result every time. Exactly as you imagined.



For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 register your oven on internet

and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours.

This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

N **BAKE-OFF OVEN** - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps[®]-technologie, met DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 80mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

E 4l m³ - 99% 6'7" *mL* 3/1A /Q 3L/V2L *R 0"mL* ULLK1 d PL. M³. *3Li *Q VP. 1 B³. fL *2B³*R OP* QLP 3 . /hLK*PL ZL*/ZCP. PR*P *O L*mL*FL /OIA 3. PR*f20. / &'7 8 &. Qô *MA NB / VRB³ 2M³+, &. 1 2MA NB / VR*UP* 2L. /A01 2K2B³* MA 1 &. 1 2UP*Q*FU M MA 1 2VB³ P &. 1 2 UP *Q*FU M MA 2³ P O/ M³ B³. OM1 . M³* /L. 3 2B³* R MA1 * + MA mL. 3BK2M3 L*Q*MLL3*mL*P. | *2ZE*1 1 B³ OQ2K* i 2MD MR. | * P O I 2B³*M R *

F 9. +4l m³ - 99% *L*Q 33L. 0"KL* 1 1. 3KL*KL*f 0 * K3 3L*/ *ZL*PMD PTLh*03*3 OFL. 0*Q VP. 1 1 LB³ L3PLV2M³h-/*K. 3 *fMPL*QD2 M³ OL*KL*PL L MA * QLP 3 3. 2TL*O *OQ2Lh*/ *MA NB / V2*f20L/L* PTF/OXB 3. 2L *8'7 8 &. Qô B³. fL /* *MA NB / V2* 8+, &. 1 2QD P03L*01 2K2M³KT. /LB³ MA 1 &. 1 2Q OP*03L* 02 3 *a*/ *f. QLOP*Q FU 2M³ P &. 1 2Q OP*03L* P O/ M³ 3* K. P* N OK*Q FU 2M³ R MA1 L*KL*3L/MR. VL*. OM1 . M³ OL* + MA mL. 3B³/ *K2M3 L*L3M³*L *VP2/L *L M³KL*ZE*1 1 B³ /2PTL*. 3 *VP2/L * 0*Q. `OL *

D 4l m³ - 99% 6'7" *K. *4LK2.3W/*V2O*VNB3*K2 *9PL 2L 2B³ L2*3LOL * PV P. 1 1 h*0*LP MA/L3B³ *2B³*NLP* QLP 3 . /22 PMA3*+LhL QD2 M³ h*0* Q.2 N.P3* KLP*K2* PLf/OXB gPL*f20L/L*&'7 8 &. Qô -)L NB / V2*h0* fL P L3KL3B³ 2M³+, &. 1 2) L NB / V2*U*P*2L. /L* ;OUMIO N2M³ L2B³ MA 1 &. 1 2U*P*Q*FU MA *8g1 QW3B³ (P &. 1 2U*P*Q*FU MA* L2I/OUM2I O/ M³ 3B³. OM1 . M³ N L1 * +L2B³/03V R MA1 * + MA mL. 3BKLP³ OM3K*hi 2 N.L3*KL3* +. | Q*ML*V*ZE*1 1 *03K*1 2K*N 3L*+ MA* KLP*4/L N.L3* VL. 2L P M

XEBC-04EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

' +:	7	cap. cm	1	6	l j
FXEIEE	*AD Y E	4x (60x40)	ZGHZ ID	YEE	XBY

XEBC-04EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE

' +:	7	cap. cm	1	6	l j
YEXAEE	*AD Y *	4x (60x40)	ZGHZ ID	YEE	XBY
		* Greep links% . 3KL*LUM 2/3TL*V. 0 N.% P2W/2I			

XEBC-04EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

' +:	7	cap. cm	1	6	l j
YYAIEE	*AD Y Y	4x (60x40)	ZGHZ ID	YEE	@EB

XEBC-06EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

' +:	7	cap. cm	1	6	l j
Y AEIEE	*AD YFE	6x (60x40)	ZAG HIZ ID	YEE	DBD

XEBC-06EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE

' +:	7	cap. cm	1	6	l j
YDDAEE	*AD YF *	6x (60x40)	ZAG HIZ ID	YEE	DBD
		* Greep links% . 3KL*LUM			

XEBC-06EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

' +:	7	cap. cm	1	6	l j
FAEIEE	*AD YFY	6x (60x40)	ZAG HIZ ID	YEE	@YE



Mind.Maps ONE

Mind.Maps PLUS



BakeryNorm





BakeryNorm



UNOX® MIND Maps™ BakerTop ONE & PLUS

① BAKE-OFF OVEN

② 4(m' -: 99*: 6' 7*
③ 9: +*4(m' -: 99*
④ 4(m' -: 99*: 9' 7*

XEBC-10EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
*AD YYE	10x (60x40)	@XG HIZ ID	YEE	@YD

' +:
XAEIEE

XEBC-10EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

7	cap. cm	1	6	l j
*AD YYY	10x (60x40)	@XG HIZ ID	YEE	@E

' +:
ZD AEE

XEBL-16EU-E1RS - BakerTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
*AD YA@	16x (60x40)	@ZG HIZI @E	YEE	DF

' +:
@ YAEIEE

* inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm

M /LR* 1* EI YE* 1 **B OKLK
N P2 M@ 1* EI YE* 1 *B 0
Zl 0 2U+LV. / . VL3* 1* EI YE* 1

XEBL-16EU-YPRS - BakerTop MindMaps PLUS

7	cap. cm	1	6	l j
AD YAF	16x (60x40)	@ZG HIZI @E	YEE	FZBA

' +:
@YEEIEE

* inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm

M /LR* 1* EI YE* 1 **B OKLK
N P2 M@ 1* EI YE* 1 *B 0
Zl 0 2U+LV. / . VL3* 1* EI YE* 1



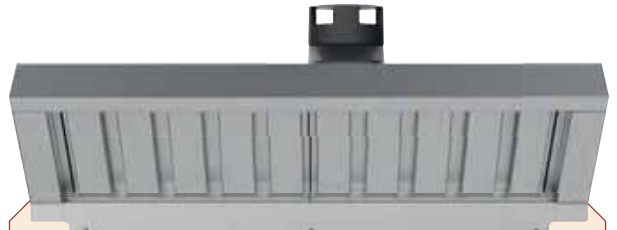
MIND Maps™
ACCESSOIRES

(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensator, voor BakerTop MindMaps ovens

- (E) : : 8**M2/L *ML/i 2M/M 1* 3KL3 FBUP4.1LP Q & 2K&. Q*f L3*
- (F) :))'**2I *fL * 3KL3 LOP*KL*f. QLOPB*Q OP*/L *UOP* 4.1LP Q& 2K&. Q*
- (D) 8 7)(4Z J (4' **C7 *1 2*8. 1Q 3KL3 FBUP* 4.1LP Q& 2K&. Q*e U3*

XEBHC-HCEU

' +:	7	1	6	i
@/AEFE	*AD YGE	YGHZ I@A	FE	@EE



(N) ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor BakerTop MindMaps ovens

- (E))(78 **M2/L *ML/B' 02MO/L*UP4.1LP Q& 2K&. Q*f L3*
- (F) : : 4(' & '7) **2 I B'. K. QM*Q OP*/L *UOP*4.1LP Q & 2K&. Q*
- (D) 7)' +J ')' ; ;' 7**C7 B'VLL2/3LML*P4.1LP Q & 2K&. Q*e U3*

XWARC-07EF-H - hoog model/N/N1 K L/ 1 K c/L*N O/N N L * & KL//

' +:	7	1	voor/U P%Q OP*akP	
@AEF	*AD YDE	XAGHZYIX	4.1LP	Q& 2K&. Q

XWARC-00EF-M - tussen model/2M/P1 LK2 M*1 KL/ 1 K c/L*2M/P1 TK2 2L%hi 2 N.3*&K L//

' +:	7	1	voor/U P%Q OP*akP	
FDEEF	*AD YZ	YGHZYIX	4.1LP	Q& 2K&. Q

XWARC-00EF-L - laag model//i *1 K L/ 1 K c/L*Q %32KP2L * & KL//

' +:	7	1	voor/U P%Q OP*akP	
F EEF	*AD YZF	F@GHZYIX	4.1LP	Q& 2K&. Q

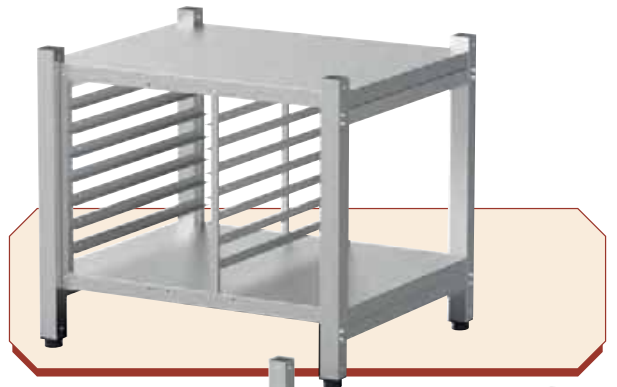
XWALC-00EF-F - vloer model/UP *M3K Q2M1 L3/M4K L3 M3KLP

' +:	7	1	voor/U P%Q OP*akP	
F@EEF	*AD YZD	@GHZYIX	4.1LP	Q& 2K&. Q

(N) WIELENSET - 4 zwenwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen

- (E) ') : 9' ' ; *Y*i 2L/. MP * U N2N * 2MCP.1L*UP ML*& 2K&. Q*M3K*
- (F) ')' 8' +: ' *Y*P OL *KL `OL/L *KLOI *fL *UL2*a*QK*B Q P/L * 0 Q L1L3M*& 2K&. Q*
- (D) ()Z+: ; ;' 7**Y*L3P /L3* f 3* *VLOPL1 M3KLP 3MPL M/L3*& 2K&. Q*

' +:	7	*1		
EAEF	*AD @	@@		





MIND Maps™
ACCESSOIRES



④ INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens

- ④ 7) (; ; () ! 7 -m) * * 2K2Q.3 . Q L * U P Q R U M 03 M 3 23V * . 3K * 23 M // M 3 * U M L * & 2K & . Q * f L 3 *
- ④ m) * 8 ' * 7) (; ; () ! 7 * * 2K2Q.3 . Q L * Q O P * 03 * U 3 M 33 L 1 L 3 M P P T Q P N Q L * L M / 23 M // M 3 * K L * U O P * & 2K & . Q *
- ④ 7) (; ; () ! 7 -m) * * 3 f L P h 2 N 0 P * U P * K 2 * L 2 i . 3 K U L 2 * 9 0 3 i M 3 * 0 3 K * 3 M // M 3 * K L P * & 2K & . Q * e U 3 *

XUC001

7
*AD ZA

' +:
@ AEE



④ VOORSPOELDOUCHE - compleet

- ④ + 7 ' 7 J * : j ' + * * 1 Q L M *
- ④ 8 : C ' * + S - + 7 (J ' * * 1 Q L M
- ④ 6 : + ; 8 C ' * * m 1 Q L M M

XHC001

7
*AD AD

' +:
@ AEE



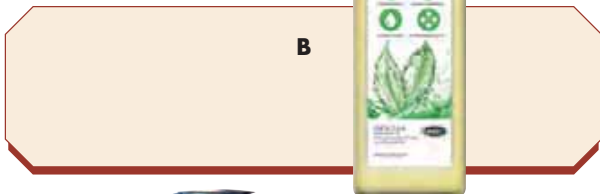
④ OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens

- ④ : 6 ' 7 * 8 ') ' + J ' 7) * & + 7 ' * * 3 R * U P * & 2K & . Q * f L 3 *
- ④ 8 S) ' + J ' 7) * & + 7 C ' Z * 9 : + * * L O / Q O P * L * U O P * & 2K & . Q *
- ④ : 9 7 + ' 7 ') ' + * 7 8 * J ; (7 Z * * . // L 2 * U P * & 2K & . Q * e U 3 *

DB 1015

7	Fles%4	M%4	ON%2/L%9/.	N) RQ
*AD AD@			1 x 1 Ltr.		A
*AD ADF			10 x 1 Ltr.		

' +:
@ BAE
DDEE



DB 1018 - ECO

7	Fles%4	M%4	ON%2/L%9/.	N) RQ
*AD ADZ			1 x 1 Ltr.		B
*AD ADD			10 x 1 Ltr.		

' +:
@ BDA
@ EYEE



④ WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens

- ④ j () ' + * : 9) ' 7 ' + * * 0 2 M Q L * U P * & 2K & . Q * f L 3 *
- ④ (8 : C " ' ' + * 8 " (* * . Q Q P Q Z * Q O P * 0 1 2 . M 3 * . f L * / L * U O P * & 2K & . Q *
- ④ j (' + 7) +) ' + * * V L L 2 / 3 L M U P * & 2K & . Q * e U 3 *

TYPE Pure

7	* 1) RQ	W * 1
*AD D@A	A	X CEEF	@A

' +:
F @ AEE

④ WATERONTHARDER - navulling

- ④ j () ' + * : 9) ' 7 ' + * * P L U / *
- ④ (8 : C " ' ' + * 8 " (* * P L N P M L *
- ④ j (' + 7) +) ' + * * 7 . N L k / 0 3 V *

7	* 1) RQ	W * 1
*AD D@	AA	X CEEY	@A

' +:
E D E E



BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch ONE

U kunt elke uitdaging aan

N

- UITDAGING 1 SELECTEER GEEN BAKPROGRAMMA MAAR STEL UW EIGEN BAKPROGRAMMA SAMEN.**
Met de MIND.Maps technologie voor visuele taal kunt u zelfs de meest gecompliceerde bakprocessen met een paar eenvoudige handbewegingen op het scherm tot een goed einde brengen.
- UITDAGING 2 LEG UW VLEUGJE GENIALITEIT VAST VOOR HERHAALDELIJK GEBRUIK.**
Met MIND.Maps kunt u al uw bakprocessen opslaan en deze omzetten in een schat aan ervaring waarvan al uw medewerkers gebruik kunnen maken. Uw vleugje genialiteit kan zo vaak worden toegepast als u wilt, met één druk op de knop.
- UITDAGING 3 BLADERDEEG, BISCUITGEBAK, SOEZENDEEG EN NOG VEEL MEER.**
Welke bakmethode u ook wilt gebruiken en welk luchtvochtigheidsniveau u ook nodig hebt, DRY.Maxi en STEAM.Maxi regelen de luchtvochtigheid in de oven zodat resultaten van de allerhoogste kwaliteit worden bereikt.
- UITDAGING 4 EIS ALTIJD MAXIMALE KWALITEIT, BIJ ELKE HOEVEELHEID.**
De AIR.Maxi technologie circuleert de lucht op een perfect uniforme manier. Wat de hoeveelheid ook is: u krijgt altijd maximale kwaliteit en uniformiteit, van de laagste tot de hoogste pan.
- UITDAGING 5 WERK IN EEN VEILIGE OMGEVING.**
Het Protek.SAFE isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werkt temperatuur.
- UITDAGING 6 VERSPIL UW EIGEN TIJD OF DE TIJD VAN UW MEDEWERKERS NIET.**
De AIR.Maxi technologie vermindert de baktijd met wel 40% vergeleken met de voorgaande CHEFTOP ovens. Dankzij het automatische Rotor.KLEAN reinigingssysteem in combinatie met het DET&Rinse reinigingsmiddel houdt u meer tijd over zodat u nieuwe uitdagingen in de keuken kunt aannemen.
- UITDAGING 7 BEHAAL EEN SNELLER RENDEMENT OP UW INVESTERING DOOR ENERGIE TE BESPAREN.**
De Spido.GAS+ (alleen voor PLUS modellen) en Protek.SAFE systemen zorgen voor een hogere efficiëntie van het bakproces met het dubbele voordeel van respect voor het milieu en lagere bedrijfskosten.
- UITDAGING 8 EIS EEN BETROUWBARE OVEN DIE NIET VAN OPHOUDEN WEET. NET ALS U.**
Innovatieve maar betrouwbare technologieën gecombineerd met robuuste productiedetails. Unox is niet bang voor tijd en maakt het mogelijk om uw productgarantie* tot maximaal 4 jaar of 10.000 bedrijfsuren te verlengen.



*670



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch PLUS



En overtreft uw eigen verwachtingen



 **GAS OP AANVRAAG**

De MIND.Maps PLUS ovens

garanderen ook de volgende uitdagingen

UITDAGING 9 WERK MET EEN INTELLIGENTE OVEN.

Het ADAPTIVE.Cooking systeem weet welke resultaten u wenst, interpreteert uw bakparameters, legt de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur tijdens het bakproces vast, en stelt de beste manier voor om precies dat resultaat te bereiken dat u wenst.

UITDAGING 10 BEGIN MET BAKKEN, ZELFS ALS U DE OVEN NIET KENT.

Als u wilt delegeren, helpt ChefUnox u met een breed scala aan populaire bakprogramma's. Alle ervaring van Unox is met één druk op de knop beschikbaar.

UITDAGING 11 BAK VERSCHILLENDE GERECHTEN, ALLEMAAL OP HETZELFDE MOMENT.

Met het MULTI.Time programma kunt u op hetzelfde moment maximaal 10 verschillende producten bakken. Elke heeft een timer toegewezen die de status van het bakproces aangeeft en adviseert u wanneer het klaar is

UITDAGING 12 BEREID VERSCHILLENDE MAALTIJDONDERDELEN EN LAAT ZE ALLEMAAL OP DEZELFDE TIJD KLAAR ZIJN.

Het MISE.EN.PLACE programma geeft u de exacte tijden waarop en de volgorde waarin u producten met verschillende baktijden in de oven moet plaatsen, zodat ze allemaal op dezelfde tijd klaar zijn.

Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 registreer U oven op internet

Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.

Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.



BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch ONE

You rise to meet every challenge

E

CHALLENGE 1 DON'T SELECT A COOKING PROGRAM. DRAW YOUR OWN.

The MIND.Maps visual language technology allows you to achieve even the most elaborate cooking processes with a few simple hand-drawn gestures on the screen.

CHALLENGE 2 MAKE YOUR MASTER TOUCH REPEATABLE.

With MIND.Maps you can save all your cooking processes and transform them into a patrimony of experience for all of your collaborators to use. Your touch of brilliance can be repeated as many times as you wish, at the touch of a button.

CHALLENGE 3 GRILL, FRY, STEAM, AND SO MUCH MORE.

AIR.Maxi technology distributes the air in a perfectly uniform manner. Whatever the load size you always have maximum quality and uniformity, from the lowest to the highest pan.

CHALLENGE 4 ALWAYS DEMAND MAXIMUM QUALITY, WHATEVER THE LOAD.

Protek.SAFE insulation material keeps the external temperature of the oven at a safe working temperature.

CHALLENGE 5 WORK IN A SAFE ENVIRONMENT.

Het Protek.SAFE isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.

CHALLENGE 6 DON'T WASTE YOUR TIME, OR YOUR TEAM'S TIME.

AIR.Maxi technology reduces the cooking time by up to 40% compared to the previous CHEFTOP ovens. The Rotor.KLEAN automatic washing system together with DET&Rinse detergent leaves you with more free time to take on new challenges in the kitchen.

CHALLENGE 7 GET A FASTER RETURN ON YOUR INVESTMENT BY SAVING ENERGY.

The Spido.GAS+ (only for PLUS models) and Protek.SAFE systems increase the efficiency of the cooking process with the double advantage of respect for the environment and reduced running costs.

CHALLENGE 8 DEMAND A RELIABLE AND TIRELESS OVEN. JUST LIKE YOU.

Innovative yet dependable technologies combined with robust manufacturing details. Unox does not fear time and allows you to extend your product warranty* up to 4 years or 10.000 hours on time.



*672



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch PLUS



and exceed your own expectations



The MIND.Maps PLUS ovens *also guarantee the following challenges*

CHALLENGE 9 WORK WITH AN INTELLIGENT OVEN.

The ADAPTIVE.Cooking system understands the results that you want, interprets your cooking parameters, records variations in humidity and temperature during the cooking process, and proposes the best way to give you exactly the result that you desire.

CHALLENGE 10 START COOKING, EVEN IF YOU DON'T KNOW THE OVEN.

When you want to delegate, ChefUnox is at hand with a wide range of popular cooking programs. All the experience of Unox at the touch of a button.

CHALLENGE 11 COOK DIFFERENT FOOD, ALL AT THE SAME TIME.

With the MULTI.Time program you can cook at the same time or in order up to 10 different products. Each of these is assigned with a timer that shows the status of the cooking process and advises you when it is ready.

CHALLENGE 12 COOK DIFFERENT ITEMS AND HAVE ALL OF THEM READY AT THE SAME TIME.

The MISE.EN.PLACE program gives you the exact timing and sequence with which you need to place products with different cooking times into the oven, so that they will all be ready at the same time.

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 register your oven on internet

and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours.

This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.



COMBISTEAMER - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps[®]-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

C: & 4")' (& ' + * * ML * 3 MA / Q 3L / V 2L R O * ML * ULK 1 d FL. MA * 3Li * QV P. 1 B * . FL * 2B * R O P * QP 3. / hLK * PL 2Q * / ZP. PR * P * O L * ML * PL / OXB . PR * f 20. / & * 7 8 & . Q o * MA NB / V RB * M3K. PK * i 2M * FL * MA 1 QP. / OPL * QP Q B * 8 + , & . 1 2MA NB / VR * UP * KL. / N O 1 2 2RB * MA 1 & . 1 2UP * Q RU / MA 1 2BV * P & . 1 2UP * Q RU / MA 1 2P * O / MA 3B * . OMA . MA * L 3 2BV * R MA 1 * MA mL. 3B * K 2M 3 L * Q . ML L 3 * ML * NL / L * 2 * X * 1 B * O Q Q 2 K * i 2M OMR. I * P * Q I 2BV * MA R * *

F: & 4" 9: + * * L * Q 33L. O * KL * 1 1 . 3KL * f O * K 33L * / * / ZL PVA d PTL h * O 3 * 3 OFL. O * QP VP. 1 1 LB L 3 PL V 2 ML h - L * K. 3 * f M PL * O Q 2 ML * OL * KL * PL L MA * QP 33. / 2 TL * O * O 2 L h * / * MA NB / V 2 * f 2OL / L * PTF / OXB 3. 2L * & * 7 8 & . Q o B * M3K. PK * . FL * . QVOP * KL * MA 1 QP. / OPL * o * L O P B * MA NB / V 2 * 8 + , & . 1 2Q P * O 3L * N O 1 2 2M * XT. / L B * MA 1 & . 1 2Q O P * O 3L * O 2 3 * a * / * . Q L O P * Q RU 2M B * P & . 1 2Q O P * O 3L * P O / MA 3 * K * . P * N O K * Q RU 2M B * R MA 1 L * KL * 3L MMR. VL * OMI . MA OL * + MA mL. 3B * / * K 2M 3 L * L 3 ML * L * TMVcPL * L * ML * X * 1 B * / A PTL * . 3 * VP 2L * O * Q . ' OL * *

D: & 4" 8 (& 9 * * * K. * 4LK 2 3U / K * V 2 * MNB L 3 * K 2 * 9PL 2N 2B L 2 3 * L O L * PV P. 1 1 * h O * LP MA / L 3B L * B * N * PL * QP 3 . / 2 2 PVA 3 * + L h L Q O 2 ML I * h O * Q 2 N L P 3 * KL P * K 2 * PL / OXB g PL * f 2OL / L * & * 7 8 & . Q o *) L NB / V 2 * h O * FL P L 3KL 3 * LP 2 31 g f 2 * 1 2 * h L P 3 MA 1 QP. / OPL L 3 B * 8 + , & . 1 2) L NB / V 2 * U * P * K 2 * KL. / L * OUMLO N 2M L 2B * MA 1 & . 1 2U * P * K . * Q RU / MA 1 8 g 1 Q U 3B * P & . 1 2U * P * K 2 * Q RU / MA * L 2 OUM 2M O / MA 3B * OMI . MA NL * + L 2B 2O 3V R MA 1 * MA mL. 3B * O M 3K * hi 2 N L 3 * KL 3 * 9. NCK L 3 * Q . M B V M X * 1 1 B O 3K * i 2K * NBL * + MA * KLP 4 / L N 3 * VL / 2 U P M

XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

7	cap. cm	1	6	l j
*AD F@	5x 2/3 GN	AG HIAYI	FE	FE

XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

7	cap. cm	1	6	l j
AD FF	5x 2/3 GN	AG HIAYI	YEE	AB

* Power Version

XECC-0523-E1L - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

7	cap. cm	1	6	l j
AD X	5x 2/3 GN	AG HIAYI	YEE	AB

* Greep links% . 3K / L * LUM Q 2 / 3 TL V. O N . % J P 2U / 2I

XECC-0523-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

7	cap. cm	1	6	l j
*AD FD	5x 2/3 GN	AG HIAYI	YEE	AB



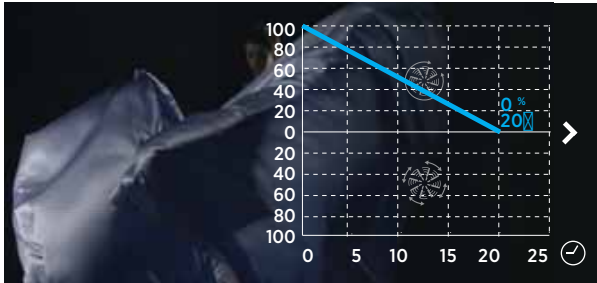
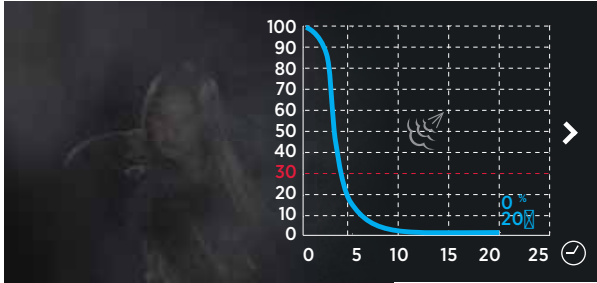
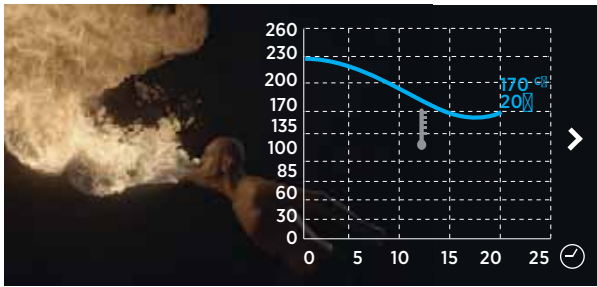
Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS

2/3 GastroNorm





1/1 GastroNorm



UNOX® MIND Maps™
ChefTop ONE & PLUS



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS

Ⓝ COMBISTEAMER

ⓔ C: & 4")' (& '+*

ⓕ C: & 4" 9: + **

ⓓ C: & 4" 8 & 9' +*

XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
*AD @E	3x 1/1 GN	AYG HIXAI XZ	FE	FE

' +:
FEAEFE

XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
AD @	3x 1/1 GN	AYG HIXAI XZ	YEE	AE

' +:
FEAEFE

* Power Version

XEVC-0311-E1L - ChefTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
AD @F	3x 1/1 GN	AYG HIXAI XZ	YEE	AE

' +:
FFAEFE

* Greep links% . 3K/L* /U/Q 2/3TL*V. 0 N.% P2W/2I

XEVC-0311-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

7	cap. cm	1	6	l j
*AD @Y	3x 1/1 GN	AYG HIXAI XZ	YEE	AE

' +:
FZAEFE

XEVC-0311-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

7	cap. cm	1	6	l j
AD @@	3x 1/1 GN	AYG HIXAI XZ	YEE	AE

' +:
FZAEFE

* Greep links% . 3K/L* /U/Q 2/3TL*V. 0 N.% P2W/2I



Ⓝ COMBISTEAMER - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps®-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten



Mind.Maps PLUS

- ⓔ C: & 4")' (& ' + * * M L * 3 M / Q 3 L / V L R O * M L U L L K 1 d P L M * 3 L i * C P V P . 1 B ' . f l 2 0 8 R O P Q L P 3 . 2 H L K P L 2 L * / Z P . P R * P * O L * M L * P L f / O X B . P R * 2 0 . / & ' 7 8 & . Q ó * M A N B / V R B * M 3 K . P K * 2 M * P L * M A I Q . P . M P L * C P Q L B * 8 + , & . 1 2 M A N B / V R * U P * X L . / A O 1 2 2 8 B * M A 1 & . 1 2 U P * Q L P U M A M A 1 2 3 V B * P & . 1 2 U P * Q L P U M A M A 2 * P O / M 3 B * . O M 1 . M 2 * L . 3 2 V * R M A 1 * + M m L . 3 B K 2 M 3 L * Q L M L L 3 * M L * N L / L 2 * X * 1 1 B * O G Q 2 K * 2 M O M R . 1 * P O 1 2 3 V * M A R *
- ⓕ C: & 4" 9: + * * L * Q 3 3 L . O * K L * 1 1 . 3 K L * 0 * K 3 3 L * / * / Z L P M d P T L h * O 3 * 3 O f L . O * C P V P . 1 1 L B L 3 P L V 2 M L h - / L * K . 3 * f M P L * Q 2 M e * O L * K L * P L L M A * Q L P 3 3 . 2 T L * O * O 2 L h * / * M A N B / V 2 * f 2 0 L / L * P T f / O X B 3 . 2 L * & ' 7 8 & . Q ó B * M 3 K . P K * f L * . Q U O P K L * M A I C T P . M P L * ó * L O P B * M A N B / V 2 * 8 + , & . 1 2 Q P O 3 L * O 1 2 2 8 B * X T . / L B * M A 1 & . 1 2 Q O P O 3 L * O 2 3 * a * / * f . Q L O P Q P U 2 M B * P & . 1 2 Q O P O 3 L * P O / M 3 * K ' . P * N O K * Q P U 2 M B * R M A 1 L * K L * 3 L M M R . V L * O M 1 . M 2 O L * + M m L . 3 B * / * K 2 M 3 L * L 3 M * L * T M V c P L * L M K L * X * 1 1 B * / 2 P T L * . 3 * V P 2 / L * O * Q * O L *
- ⓓ C: & 4" 8 (& 9' + * * K . * 4 L K 2 3 U / K * V 2 M N B L 3 * K 2 * 9 P L 2 L 2 B L 2 3 * 3 L O L * P V P . 1 1 * h O * L P M / L 3 B L * 2 * M N L P * Q L P 3 . / 2 2 P M 3 * + L h L Q Q 2 M L I * h O * Q 2 N L P 3 * K L P * K 2 * P L f / O X B g P L * 2 0 L / L * & ' 7 8 & . Q ó *) L N B / V 2 * h O * f L P L 3 K L 3 * L P 2 3 1 g f l 2 * 1 2 M h L P 3 M A I Q . P . M P L 3 P B * 8 + , & . 1 2) L N B / V 2 * U P * K 2 * X L . / L * ; O U M I O N 2 M L 2 B L * M A 1 & . 1 2 U P * K . * Q L P U I M A * 8 g 1 Q U L 3 B * P & . 1 2 U P * K 2 * Q L P U I M A * L 2 O U M I O P / M 3 B * O M 1 . M 2 N * + L 2 2 / O 3 V R M A 1 * + M m L . 3 B * O M 3 K * h i 2 N L 3 * K L 3 * 9 . N C K L 3 * Q L M V M X * 1 1 B O 3 K * 2 K * N B L * + M * K L P 4 / L N L 3 * V L 2 U P M

1/1 GastroNorm Plus Compact



XECC-0513-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

7	cap. cm	1	6	l j
*AD FX	5x 1/1 GN	AG HIAYI ZX	YEE	DB

XECC-0513-EPL - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

7	cap. cm	1	6	l j
AD Z	5x 1/1 GN	AG HIAYI ZX	YEE	DB

* Greep links% . 3K/L * L U M Q 2 / 3 T L * V . O N L % J P 2 U / 2 I



1/1 GastroNorm



UNOX MIND Maps™
 ChefTop ONE & PLUS



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS

(N) COMBISTEAMER

- (E) C: &4")' (&' +*
- (F) C: &4"9: + *
- (D) C: &4"8 & 9' +*

1/1 GastroNorm



XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
*AD	FE	5x 1/1 GN	ZG H XAI XZ	FE FEE

' +:
F EEE

XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
*AD	F *	5x 1/1 GN	ZG H XAI XZ	FE FEE

' +:
FDEEE

* Greep links% . 3K/L*LUWQ 2/3TL*V. 0 NL% P2W/2I

XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
*AD	F *	5x 1/1 GN	ZG H XAI XZ	YEE XEE

' +:
F EEE

* power version

XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
AD	FA	5x 1/1 GN	ZG H XAI XZ	YEE XEE

' +:
FDEEE

* Greep links% . 3K/L*LUWQ 2/3TL*V. 0 NL% P2W/2I

XEVC-0511-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

7	cap. cm	1	6	l j
*AD	FY	5x 1/1 GN	ZG H XAI XZ	YEE DBF

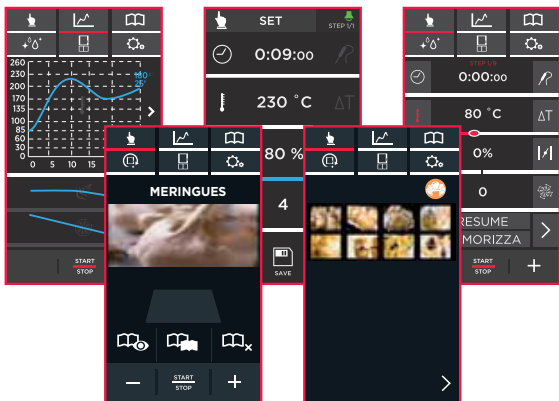
' +:
YFAEE

XEVC-0511-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

7	cap. cm	1	6	l j
AD	D	5x 1/1 GN	ZG H XAI XZ	YEE DBF

' +:
Y AEE

* Greep links% . 3K/L*LUWQ 2/3TL*V. 0 NL% P2W/2I



(N) COMBISTEAMER - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps[®]-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

(E) C: & 4" ' (& ' + * * ML * 3 / A / Q 3 L / V 2 L * R 0 * ML * WL LK 1 d
 FL. MA * 3 Li * CP VP. 1 B * . FL 2 M B * R OP * Q P 3. / A L K * FL 2 Q *
 / Z P. PR * P O L * ML * PL F / O M 3. PR * 2 0. / & ' 7 8 & . Q o *
 MA NB / VR B * M 3 K. FK * 2 M * FL * MA 1 Q P. M PL * CP Q B *
 8 + , & . 1 2 M NB / VR * U P * KL. / A N 1 2 K 2 R B * MA 1 & . 1 2 U P *
 Q L R U M MA 1 2 B V B * P & . 1 2 U P * Q L R U M M N M 2 * P O / M 3 B *
 . OM 1 . M * L 3 2 V * R M 1 * + MP m L . 3 B * K 2 M 3 L * Q L M L L 3 *
 ML * N L / L * 2 * X * 1 B * O G Q 2 K * 2 M O M R . 1 * P O I 2 B V M R * *

(F) C: & 4" 9: + * * L * Q 3 3 L . 0 * K L * 1 1 . 3 K L * f 0 * K 3 3 L * / *
 / Z L P M d P T L h * 0 3 * 3 O F L . 0 * CP VP. 1 1 L B L 3 P L V 2 M L h - / L * K 3 *
 f M P L * Q O 2 M e * O L * K L * P L L M M * Q L P 3 3 . / 2 T L * 0 * O M 2 L h * / *
 MA NB / V 2 * f 2 0 L / L * P T f / O X B 3 . 2 L * & ' 7 8 & . Q o B *
 M 3 K. FK * FL * . Q L O P * K L * MA 1 Q P . M PL * a * L O P B * MA NB / V 2 *
 8 + , & . 1 2 Q P * O 3 L * N 1 2 K 2 M * X T . / L B * MA 1 & . 1 2 Q O P * O 3 L *
 O 2 3 * a * / * f . Q L O P * Q P U 2 M B * P & . 1 2 Q O P * O 3 L * P O / M 3 *
 K ' . P * N O K * Q P U 2 M B * R M 1 L * K L * 3 L M M R . V L * OM 1 . M A O L *
 + MA m L . 3 B * / * K 2 M 3 L * L 3 P L * L * T M V c P L * L * M K L * X * 1 B *
 / A P T L * . 3 * V P 2 / L * 0 * Q * . O L *

(D) C: & 4" 8 (& 9' + * * K . * 4 L K 2 3 W / K * V 2 M N B L 3 * K 2 * 9 P L 2 N 2 B *
 L 2 * 3 L O L * P V P . 1 1 * H O * L P M A / L 3 B L * 2 B * N L P *
 Q L P 3 . / 2 2 P M 3 + L h L Q O O 2 M L I * h o * Q 2 N L P 3 * K L P * K 2 *
 P L F / O X B g P L * f 2 0 L / L * & ' 7 8 & . Q o *) L NB / V 2 * h o *
 F L R L 3 K L 3 * L P 2 3 1 g f l 2 * 1 2 M L P 3 M 1 Q P . M P L 3 B *
 8 + , & . 1 2) L NB / V 2 * U P * K 2 * X L . L * O U M L O N 2 M L 2 B *
 MA 1 & . 1 2 U P * K . * Q L R U I M * 8 g 1 Q U 3 B * P & . 1 2 U P * K 2 *
 Q L R U I M * L 2 O U M L O P / M 3 B * OM 1 . M N *
 + L 2 B 2 O 3 V R M 1 * + MA m L . 3 B * O M 3 K * h i 2 N L 3 * K L 3 *
 9 . N O K L 3 * Q L R U I M * X * 1 B O 3 K * 2 K * N B L * + MA * K L P *
 4 / L N 3 * V L 2 U P M

XEVC-0711-E1R - ChefTop MindMaps ONE

' +:	7	cap. cm	1	6	l j
YXEEEE	*AD YE	7x 1/1 GN	ZAG HIXAI XZ	YEE	DBD

XEVC-0711-E1L - ChefTop MindMaps ONE

' +:	7	cap. cm	1	6	l j
YDDAEE	*AD Y *	7x 1/1 GN	ZAG HIXAI XZ	YEE	DBD
	* Greep links% . 3K/L * L U W % 2/3 T L * V . 0 N % J P 2 U / 2 I				

XEVC-0711-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

' +:	7	cap. cm	1	6	l j
@AEIEE	*AD YY	7x 1/1 GN	ZAG HIXAI XZ	YEE	@@BX

XEVC-0711-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

' +:	7	cap. cm	1	6	l j
YAEIEE	*AD YA*	7x 1/1 GN	ZAG HIXAI XZ	YEE	@@BX
	* Greep links% . 3K/L * L U W Q 2/3 T L * V . 0 N % J P 2 U / 2 I				



Mind.Maps ONE

Mind.Maps PLUS



1/1 GastroNorm





1/1 GastroNorm



UNOX® **MIND Maps™**
ChefTop ONE & PLUS



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**

(N) COMBISTEAMER

(E) C: & 4")' (& '+*

(F) C: & 4" 9: + *

(D) C: & 4" 8 & 9' +*

XEVC-1011-E1R - ChefTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
*AD AE	10x 1/1 GN	@E@G HIXAI XZ	YEE	@Y@E

' +:
ADAE@E

XEVC-1011-E1L - ChefTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
*AD A@	10x 1/1 GN	@E@G HIXAI XZ	YEE	@Y@E

' +:
DA@E

* Greep links% . 3K/L* /LUMQ 2/3TL*V. 0 N.% P2W/2I

XEVC-1011-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

7	cap. cm	1	6	l j
*AD AY	10x 1/1 GN	@E@G HIXAI XZ	YEE	@Z@A

' +:
ZFEE@E

XEVC-1011-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

7	cap. cm	1	6	l j
AD AA	10x 1/1 GN	@E@G HIXAI XZ	YEE	@Z@A

' +:
Z E@E@E

* Greep links% . 3K/L* /LUMQ 2/3TL*V. 0 N.% P2W/2I



Ⓝ COMBISTEAMER - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps[®] - technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

ⓔ C: &4")' (&' +*ML* 3 MA /Q 3L/V2L *R O*ML*U*LLK 1 d
FL. MA* 3Li *QV P. 1 B*. FL*2B*R OP*QP 3. /hLK*PL 2Q*
/ZP. PR*P *O L*ML*PLF/ OXB . PR*f 20. /&' 7 8 &. Qô *
MA NB/V RB* M3K. PK* 2M* PL*MA1 Q.P. M*PL*QP Q.B*
8+, &. 1 2MA NB / VR*UP*KL. /N01 2K2RB* MA 1 &. 1 2UP*
Q.FU MA MA 1 2VB* P &. 1 2UP *Q.FU MA MA 2* P O/ MA 3B*
. OM . MA * L. 3 2V* R MA1 * MA mL. 3B*K2M3 L*Q.M.LL3*
ML*NL/FL 2* X*1 1 B* OQQ2 K* 2M OM. 1 * PQ 1 2V*MA R *

ⓕ C: &4" 9: + *L*Q 33L. O*KL* 1 1. 3KL*f 0 *K 33L*/ *
/ZL PMA d PTLh*03*3 OFL. O*QP VP. 1 1 LB1.3FLV2MLh-/*K. 3 *
fMPL*OQ2 MA* OL*KL*PL LMA *QP 33. /2TL* O*O2Lh*/ *
MA NB/V 2 *f 2OL/L*PTF/ OXB 3. 2L*8' 7 8 &. Qô B*
M3K. PK* FL * . QMOP*KL*MA1 QP. M*PL*o* LOFB*MA NB / V2*
8+, &. 1 2QD P*O3L N01 2K2V*XT. /LB MA 1 &. 1 2Q OPO3L*
O2 3 *ô*/ *f. QLOP*Q FU 2VB* P &. 1 2Q OPO3L* P O/ MA 3*
K'. P* N OK*Q FU 2VB* R MA1 L*KL*3L/MR. VL*. OM1 . MA OL*
+ MA mL. 3B*/ *K2M3 L*1.3ML* L *TMVcPL *L M*KL* X*1 1 B*
/2PTL*. 3 *VP2/L * O*Q. `OL *

ⓓ C: &4" 8 (& 9' +*K. *4LK2.3U/K*V2D*MBL3*K2 *9PL.2N.2B*
L2*3LOL * PV P. 1 1 *h0*LP MA/L 3BL *B*N*PL*
QP 3 . /2 2PMA3+LhLQO2 ML1 *h0* Q.2NLP3* KLP*K2*
PLF/ OXB gFL*f 2OL/L*8' 7 8 &. Qô *)L NB / V2 *h0*
FLR L3KL3 * LP2.31 gH2/*1 2MA1P3MA1 Q.P. M*PL L3 B*
8+, &. 1 2) L NB / V2 *UkP*K2 *KL. /L* OUMLO N2M L2B*
MA 1 &. 1 2UkP*K. *Q.FU MA*8g1 QU3B* P &. 1 2UkP*K2*
Q.FU MA* L2 OUM2P O/ MA 3B*. OM1 . MA NL *
+L2B*O3V R MA1 * MA mL. 3B*. OM3K*hi 2 N.3*KL3*
9. NCK L3*Q.MgVMA X*1 1 B03K* 2K* NBL*+ MA* KLP*
4L N.3*VL/2U*P*

XEVL-2011-EIRS - ChefTop MindMaps ONE

7	cap. cm	1	6	l j
*AD	@ 20x 1/1 GN	@ZG HIZD @	YEE	DF

* inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN
MA /LR* EI *@J 7 *B OKLK
N P2 MA EI *@J 7 *B 0
2B 0 2U+LV. / . VL3* EI *@J 7

XEVL-2011-YPRS - ChefTop MindMaps PLUS

7	cap. cm	1	6	l j
AD	A 20x 1/1 GN	@ZG HIZD @	YEE	FZBA

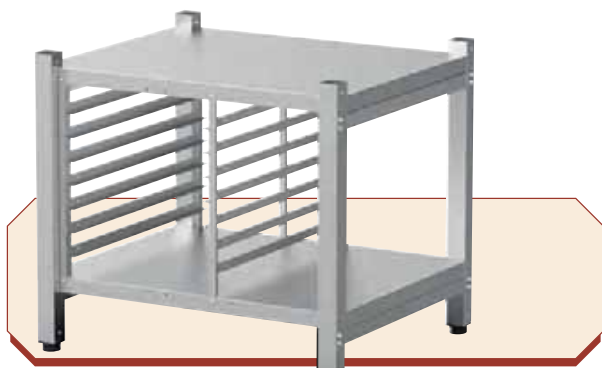
* inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN
MA /LR* EI *@J 7 *B OKLK
N P2 MA EI *@J 7 *B 0
2B 0 2U+LV. / . VL3* EI *@J 7

1/1 GastroNorm
BIG COMBI OVEN





MIND Maps™
ACCESSOIRES



④ AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensator, voor ChefTop MindMaps ovens

- ⑤ : : 8**M2/L *ML/A 2M*ML 1* 3KL3 FBUPCNLJ Q & 2K&. Q* fL3 *
- ⑥ :))'**2 1*. fL * 3KL3 LOP*KL*. QLOPBQ OP*/L *UOP* CNLJ Q& 2K&. Q*
- ⑦ 8 7)(4Z J (4**C7 *1 2M. 1Q 3KL3 FBUP* CNLJ Q& 2K&. Q*e U3*

XEVHC-HC11

7	voor/U P%Q OP%dkP	1	6	j
AD	EE @%@J 7: 7'*&*;	YG HIXAI D	FE	@EE

' +:
@FDEEE

XECHC-HC23

7	voor/U P%Q OP%dkP	1	6	j
*AD	EA %F*J 7*: 7'*&*;	YG HIAYI DE	FE	@EE

' +:
@FEEEE

XECHC-HC13

7	voor/U P%Q OP%dkP	1	6	j
AD	E @%@J 7; *C: & (C)	YG HIAYI @EE	FE	@EE

' +:
@FEEEE

④ ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor de ChefTop MindMaps ovens

- ⑤)(78 **M2/L *ML/B' 02MQL *U P*ML*CNLJ Q & 2K&. Q* fL3 *
- ⑥ : 4(' & '7) **2 1B: K. QM*Q OP*/L *UOP*CNLJ Q & 2K&. Q*
- ⑦ 7)' +J ')'; ;' 7**C7 B'VLL2/3LMKPKL3*CNLJ Q & 2K&. Q*e U3*

XWVRC-0011-H - hoog model/NØN*1 KL/ 1 Kc/L*N ØMØN N. * & KL//

7	1	voor/U P%Q OP%dkP		
*AD	DE XEG HIXYI AA	CNLJ Q& 2K&. Q		

' +:
AYABEE

XWVRC-0011-M - tussen model/2MØP1 LK2 M*1 KL/ 1 Kc/L*2MØP1 TK2 2L%hi 2 N.3*& KL//

7	1	voor/U P%Q OP%dkP		
*AD	Z YG HIXYI AA	CNLJ Q& 2K&. Q		

' +:
FYEEEE

XWVRC-0011-L - laag model//i *1 KL/ 1 Kc/L*Q %32KP2L * & KL//

7	1	voor/U P%Q OP%dkP		
*AD	ZF F@G HIXYI AA	CNLJ Q& 2K&. Q		

' +:
F@EEEE

XWVRC-0011-F - vloer model/U' P* M3K Q2M1 L3M4 KL3 M3KLP

7	1	voor/U P%Q OP%dkP		
*AD	ZD @G HIXYI AA	CNLJ Q& 2K&. Q		

' +:
EEEE

④ WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen

- ⑤))* 9' ' ; *Y* i 2L/. MP * U N2N i 2MØP. L*U P* ML*& 2K&. Q* M3K *
- ⑥))* 8' +: ' *Y* P OL *KL `OL/L *KLOI*. fL *UL 2B'a*Q2KB* Q OP*/L * 0 Q L1 L3M*& 2K&. Q*
- ⑦ ()Z*+: ; ;' 7**Y*L3IP //L3* f 3* *VLOCL1 MØK P* 3MPVL M//L3*& 2K&. Q*

7	* 1			
*AD	@F @			

' +:
EABEE



MIND Maps™
ACCESSOIRES

(N) INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens

- (E) '7) (; ; () " 7 -m) * * 2K2Q3 . Q L * U P * Q L W M D 3 M 3 2V * . 3K * 2 M // K B * U M L * & 2K & . Q f L 3 *
- (F) m) * 8 ' * 7) (; ; () " 7 * * 2K2Q3 . Q L * Q O P * 03 * U B M 3 L 1 L 3 M P T Q P N Q L * L M / 2 M // M 3 * K L * U O P * & 2K & . Q *
- (D) '7) (; ; () " 7 -m) * * 3 f L P h 2 N D P U K P K 2 * L 2 i . 3 K U L 2 * 9 0 3 i K B * 0 3 K * 3 M // K B * K L P * & 2K & . Q * e U 3 *

XUC001

' + :
@ ABEE

7
*AD ZA



(N) VOORSPOELDOUCHE - compleet

- (E) +7 '7J * : j ' + * * 1 Q L M *
- (F) 8: C ' * + S + '7 (J ' * * 1 Q L M
- (D) 6: + ; 8 C ' * * m 1 Q L M

XHC001

' + :
@ ABEE

7
*AD AD



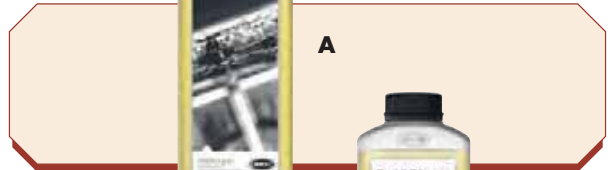
(N) OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens

- (E) : 6 ' 7 ' 8 ') ' + J ' 7) * & * + ' 7 ' * * 3 R * U P * & 2K & . Q * f L 3 *
- (F) 8 S) ' + J ' 7) * & * + ' 7 C ' Z * 9 : + * * L O / Q D P * L * U O P * & 2K & . Q *
- (D) : 9 ' 7 + ' 7 ') ' + * 7 8 * J ; (7 Z * * . / L 2 * U P * & 2K & . Q * e U 3 *

DB 1015

' + :
@EBAE
DDBE

Fles%	M%	ONVZL%	N	RQ
*AD	AD@	1 x 1 Ltr.		A
*AD	ADF	10 x 1 Ltr.		

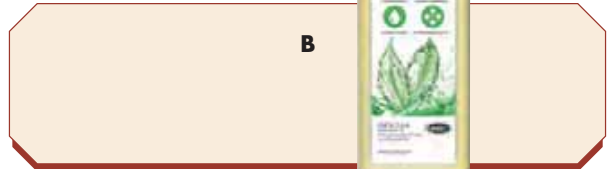


A

DB 1018 - ECO

' + :
@EBDA
@EYEE

Fles%	M%	ONVZL%	N	RQ
*AD	ADZ	1 x 1 Ltr.		B
*AD	ADD	10 x 1 Ltr.		



B

(N) WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens

- (E) j () ' + * : 9) ' 7 ' + * * 0 2 M Q L * U P * & 2K & . Q * f L 3 *
- (F) (8: C " ' ' + * 8 " (* * . Q C P Q P Z * Q O P * 0 2 . M 3 * . f L * / L * W P * & 2K & . Q *
- (D) j (' + ' 7) +) ' + * * V L L 2 / 3 L M K P * & 2K & . Q * e U 3 *

TYPE Pure

' + :
F@ABEE

*1	RQ	W 1		
*AD	D@A	A	X CEEF	@A



(N) WATERONTHARDER - navulling

- (E) j () ' + * : 9) ' 7 ' + * * P L U / *
- (F) (8: C " ' ' + * 8 " (* * P L N P V L *
- (D) j (' + ' 7) +) ' + * * 7 . N k / 0 3 V *

' + :
EDBE

*1	RQ	W 1		
*AD	D@	AA	X CEEY	@A



(N) OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor Evolution ovens

- (E) : 6'7*8')'+J'7)*&+'7 ' ** 3R*UP' f OA3* fL3 *
- (F) 8S)' +J'7)*&+'7C'Z9: +* LO/Q OP'L *UOP' f OA3*
- (D) : 9'7+'7'J' '+* 78J';(7Z*: //L2*U*P' f OA3* e U3*

DB 1016

7		;2M
*AD ADA	1x 5	
*AD ADX	2x 5	

' +:
FD8AE
XD8EE



(N) WERKTAFEL tevens ONDERSTEL - roestvrijstaal, met verstelbare poten, maximaal 10 regalen

- (E) i : +m7J'*)(4;'*/ *) (78** M2/L * MLβ
i 2M. K O MQL *U/LAUP'1 . I *@E*VOZKL'P. I *
- (F) (4;'8' * +S (+)' 7*0 2: 4(' &'7)*
L3*. 2P*2 IB. fL *QK *PTV/ OL BKL*1 . I *@E*VOZKL *
- (D) (+4'))" C *LQ.3U // *VL2/3LM / * 7)' +J')' ; ; *
C7 B'1 2M LP M/Q PL3*9k L3B'1 . I *@E*9kNP03V N2.3L3*

7)RQ	1
*D @E@	1/1 GN	DEG HI	90I XE
*D @E@@	60x40	DEG HI	100I XE

' +:
AZ8EE
AD8EE

(N) De getoonde modellen zijn een groot deel van de UNOX MIND.Maps ovens. Meer informatie over de complete serie UNOX MIND.Maps ovens of afwijkende uitvoeringen kunt vinden op www.emga.com of opvragen via info@emga.com. Prijzen van modellen die niet in deze catalogus staan kunnen we u dan op aanvraag aanbieden.

(E) JNL* Ni LK*1 KL/* . PL* *QV*Q PM UML* 7: X*&'78 & . Q* fL3 *
& PL*2U* UML* 1 Q/LM*P. 3VL* U 7: X*&'78 & . Q* fL3 * P* MLLP*LP 23 * . 3*Q*
δ3K* 3* i i L1V. 1 * P*2 *2U@L1V. 1 *
P2L * U1 KL/*3 M2MAK*2*MA2* . M/ VOL * . 3*Q* * ULLPLK* 3*PL`OL M

(F)*;L *1 Kc/L *QPT L3M *22 3MQ PM *KL/* // L MA3* 7: X*6 0 *Q OfLh*MA OfLP*
K. f. 3MVL *K 2BUPI . MA3 * OP/* * // L MA3* 7: X*&'78 & . Q* 3 LP3. 3ML *1 Kc/L *
0* ONA * OP*3 ML * 2M i i L1V. 1 * O*KL1. 3KT*Q P*2U@L1V. 1 *
6 0 *Q OfLh* 2f 0 *L*KT 2Lh* f 0 *2BUPI LP. OQp *KL*3 0 * OP*L *Q2 *KL *1 Kc/L * O2
3 . QQ P. 2 L3MQ * OP* LMA* . M/ VOL

(D)*82 *&0 MP3* 2K*L2*VP fLP*)L2*KLP* 7: X*&'78 & . Q * j L2MPL *3UPI . MA3L3*ho*
K2 L3* 7: X*&'78 & . Q*m //L MA3* KLP. 3KLPL3*e U3*δ3KL3* 2 . OJ
i i i L1V. 1 * KLP*kQ.P*2U@L1V. 1 * PL2L*KLP*& KL//BK2 *32N*2*K2 L1 *
m M/ V*. OUVLkNPB 33L3* i 2* OJ 3UP. VL* 3O2MA3

NEW!



GRILLPLAAT- aluminium, teflon coated

- Ⓔ J +";; ()' * . 01 2201 B'NUJ 3* . NK*
- Ⓕ ; (Q ' * +";; * . 01 2201 B'NUJ 3* . NK*
- Ⓖ J +";; ())' * . 01 2201 B'NUJ 3* . NK*

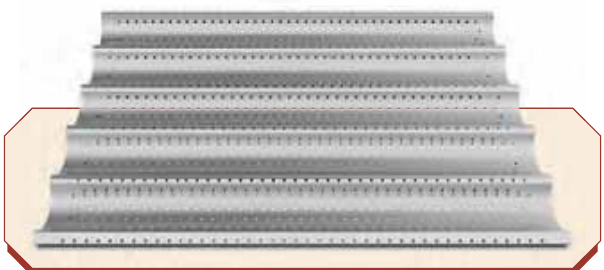
' +:	7)RQ	11
@YABE	X DE@@	@@J 7	AFEI F A



GRILL ROOSTER - aluminium, teflon coated

- Ⓔ J +";; +(Cm* . 01 2201 B'NUJ 3* . NK*
- Ⓕ J +";; ' * . 01 2201 B' FL * 3/2. KNT 2/
- Ⓖ J +";; +:) * . 01 2201 B' 2' LUJ 3' 3/2N UML N2N03V*

' +:	7)RQ	11
@ XBE	AD F@A	@@J 7	AFEI F A



STOKBROOD ROOSTER - geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden

- Ⓔ 4(J '))' * ' + (Cm* Q.PU . NK* . 01 2201 BUP A*Q VOLMM *
- Ⓕ J +";; ' * 4(J '))' * . 01 2201 * Q.PU PTLB*Q OP*A*Q VOLMM *
- Ⓖ 4(J '))' * +:) * Q.PU P2.PM1 ' 01 2201 BUKPA*4. VOLMM *

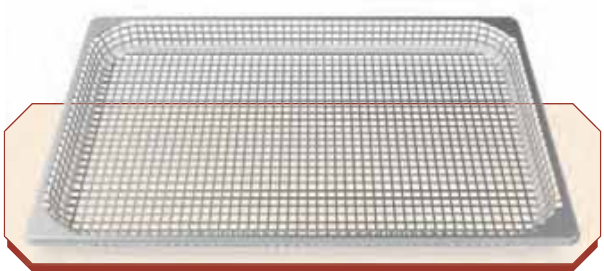
' +:	7)RQ	11
YABE	AD F Z	4. I L R 3 P I	E E I Y E E



STOKBROOD ROOSTER - zwart, non-stick geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden

- Ⓔ 4(J '))' * ' + (Cm* Q. I B3 3- M1 * LPU . NK* . 01 2201 BUPA*Q VOLMM *
- Ⓕ J +";; ' * 4(J '))' * * 32 B. 01 2201 * Q.PU PTL* 3/2 . KNT 2 L B * Q P A * Q VOLMM *
- Ⓖ 4(J '))' * +:) * N . PMB' 3/2N UML Q.PU P2.PM1 ' (01 2201 BUKPA*4. VOLMM *

' +:	7)RQ	11
A BE	AD F D	4. I L R 3 P I	E E I Y E E



ROOSTER - roestvrijstaal, voor o.a. patat

- Ⓔ j ' + (Cm* M2/L * ML B'UP * . * NQ*
- Ⓕ J +";; ' * 21 B' QD P L . * Q 1 1 L * U 2 M *
- Ⓖ +:) * C 7 BUKPO . * 9 P 2 M 3 *

' +:	7)RQ	11
X BE	AD FFE	@@J 7	AFEI F A



GRILLPLAAT - aluminium/teflon, grillen van verschillende soorten voedsel in zeer korte tijd

- Ⓔ J +";; ())' * . 01 2201 %NUJ 3B'M*VP2/K2ULP. 3M/RQ * U UK * 2' . f L R * N P M 2 L *
- Ⓕ ; (Q ' * +";; * . 01 2201 % LUJ 3B'VP2/LPKL * . 2 L 3 M * K 2 LP * K . 3 * 0 3 * M 1 Q * R * O P M *
- Ⓖ J +";; ; ())' * . 01 2201 % LUJ 3B'VP2/L3f 3f LP N2KL3L * ; L Q 3 1 2 M * 2 * L N P 1 O P L 3 * Z L 2 *

' +:	7)RQ	11
@ YEE	AD FFF	@@J 7	AFEI F A



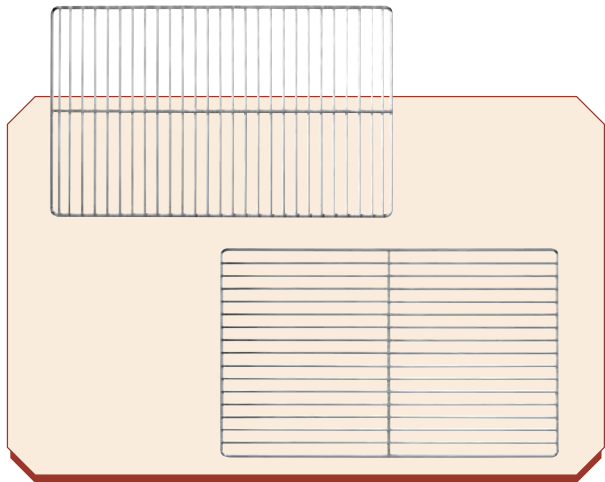
NEW!

(N) GRILLPLAAT- aluminium, teflon coated

- (E) J +"; ; () ' * . 01 2301 B'N'U' 3' . NK*
- (F) ; (Q ' * J +"; ; * . 01 2301 B'N'U' 3' . NK*
- (D) J +"; ; ()) ' * * (01 2301 B'N'U' 3' . NK*

7	11)RQ
X DEE@	FZEI A	gegroefd %P fLK%P. 2B0P %MLP%M
X DEE	AFEIF A	glad %Q. 23%2 L%J /MM

' +:
YAE E
YAE E



(N) ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchromd

- (E) j ' + ' * (Cm * * @ % @ V . M 3 P I B * N P 1 L K *
- (F) J +"; ; ' * * @ % @ V . M 3 P I L B * N P 1 T L *
- (D) 4(Cmt:) * * @ % @ J . M 3 P I B f L P N P 1 M

7	11	draad % P L % J % 8 P . NM
DAZ E@@	AFEIF A	kort % N P % O P % O P h
DAZ @@@	AFEIF A	lang % / 3V % / 3V % / 3V

' +:
DEDA
DEDA



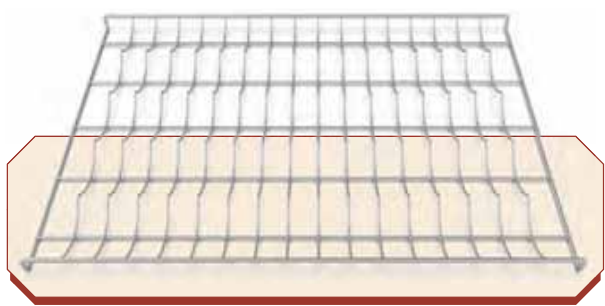
(N) ROOSTER - roestvrijstaal

- (E) j ' + ' * (Cm * * M 2 B / L * M L / *
- (F) J +"; ; ' * * 2 I *
- (D) 4(Cmt:) * * C 7 *

7)RQ	11
AD FEE	%F*J 7	FAYIF A
AD FED	@%@J 7	AFEIF A
AD F E*	Q I L R 3 P I	E E I Y E E

' +:
YEE E
F@EE E
E E E E

* **verchromd**% N P 1 L K % N P 1 T L % f L P N P 1 M

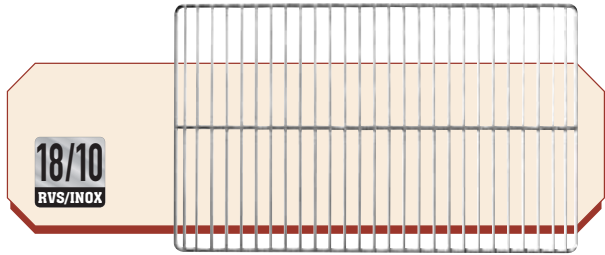


(N) STOKBROOD ROOSTER - verchromd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat

- (E) j ' + ' * (Cm * * + * 9 + ' 7 C * ; : (6 ' * * N P 1 L K B Q M 3 M K *
1 KL / U P * Q 2 . / Q I 2 V * P L O / M *
- (F) J +"; ; ' * * : + 4 (J ')) ' * * N P 1 T L B * K c / L * O P f L M * Q O P *
KL * P T O / M M K L * / * 0 2 3 * K L * Q 2 * Q 2 . / *
- (D) 4(Cmt:) * 9 + * (+ " ' + * 4 :) * * N P 1 2 P M B Q M 3 M P M *
& KL / U P * Q 2 . L * 4 . I P L O / M M *

7)RQ	11
AD F	Q I L R 3 P I	E E I Y E E

' +:
ZBAE



(N) ROOSTER - roestvrijstaal

- (E) j ' + ' * (Cm * * M 2 B / L * M L / *
- (F) J +"; ; ' * * 2 I *
- (D) 4(Cmt:) * * C 7 *

7)RQ	11
X E F @	@%@J 7	AFEIF A
X E F @	Q I L R 3 P I	E E I Y E E

' +:
@B A
@/B A

(N) BAKPLAAT - plaatstaal

- Ⓔ 4(m'7 J *)+(, ** M1 QK* ML/
- Ⓕ ; (Q ' *8' *9: +** ML* K. 2P*
- Ⓖ 4(Cm4; ' C ** MNQL N*

' +:	7)RQ	11
E@E	D @E@	@%J 7	12GHAFEIF A
@E	D @E@	OILR3 PI	12GH EEIYEE



(N) BAKPLAAT - aluminium

- Ⓔ 4(m'7 J *)+(, ** .01 BZD1 *
- Ⓕ ; (Q ' *8' *9: +** .01 BZD1 *
- Ⓖ 4(Cm4; ' C ** (.01 BZD1 *

' +:	7)RQ	11
FXBAE	AD F@@	@%J 7	15GHAFEIF A
BAE	AD F @	OILR3 PI	20GH EEIYEE



(N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd

- Ⓔ 4(m'7 J *)+(, ** .01 BZD1 BQLP . NK*
- Ⓕ ; (Q ' *8' *9: +** .01 BZD1 BQLP PTL*
- Ⓖ 4(Cm4; ' C ** (.01 BZD1 BQLP P2PM

' +:	7)RQ	11
Y@E	AD F@	@%J 7 *ML/ 3* . NK	15GHAFEIF A
F@DA	AD F	OILR3 PI	15GH EEIYEE
YF@E	AD F F	OILR3 PI *ML/ 3* . NK	15GH EEIYEE



(N) BAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag

- Ⓔ 4(m'7 J *)+(, ** .01 BZD1 *)LU' 3* . NK*
- Ⓕ ; (Q ' *8' *9: +** .01 BZD1 * FL *BMP2OP*)LU' 3*
- Ⓖ 4(Cm4; ' C ** (.01 BZD1 *1 2*)LU' 3*(3/N UQ N2N03V*

' +:	7)RQ	11
@E	X D@	@% J 7	20GHF AI A
F@E	X D@ A	@% J 7	40GHF AI A
X@E	X D@ Y	@% J 7	65GHF AI A
A@E	X D@A	%F J 7	20GHFAYIF A
Z@E	X D@AA	%F J 7	40GHFAYIF A
F @E	X D@AY	%F J 7	65GHFAYIF A
FF@E	X D@@	@%J 7	20GHAFEIF A
FX@E	X D@@A	@%J 7	40GHAFEIF A
YF@E	X D@@Y	@%J 7	65GHAFEIF A



(N) BAKPLAAT - aluminium

- Ⓔ 4(m'7 J *)+(, ** .01 BZD1 *
- Ⓕ ; (Q ' *8' *9: +** .01 BZD1 *
- Ⓖ 4(Cm4; ' C ** (.01 BZD1 *

' +:	7)RQ	11
AF@E	X E EX	@%J 7	16GHAFEIF A





④ GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal, met vlakke rand, mat

④ J ()+: 7: +&*)+(, ** M2/L * ML/B*U/ K*LKVLB1 . MM

④ 4(C* ()+: 7: +&' *-2 B I B O P K * Q / B 1 . M

④ J ()+: 7: +&- C (; ' * - C 7 B + . 3 K * U / N B 1 . M L P M

7) R Q * J 7	1 1
DAF F@@	@%@	EGHIAFEI F A
DAF F@	@%@	YEGHIAFEI F A
DAF F@F	@%@	AGHIAFEI F A

' +:
@@BAE
@ BDA
@BDA



④ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, geperforeerd

④ J ()+: 7: +&* (7 ** M2/L * ML/B*Q/P.U.P. MK*

④ 4(C* ; ' & ' 7) (' + ' J ()+: 7: +&' *-2 B I B * Q / P U P *

④ J ()+: 7: +&-4' ;) ' + * - C 7 B * Q / P U P 2 P M

7) R Q * J 7	* 1 1
DAF AFX	%F	* E
DAF AF	%F	* YE
DAF AFY	%F	* A
DAF AFF	%F	@EE
DAF AF *	%F	@AE
DAF AF@	%F	EE
DAF A@X	@%@	* E
DAF A@	@%@	* YE
DAF A@Y	@%@	* A
DAF A@F	@%@	@EE
DAF A@ *	@%@	@AE
DAF A@@	@%@	EE

' +:
@EBA
@B A
@BDA
@BAE
BDA
F B A
@BYE
@ B A
EE
DEE
FZBAE
YZEE

* ook perforatie op de hoeken% / * Q / P . U . P . M 3 * 3 * M L * P 3 L P . 0 2 Q / P . U . P . M 3 * O P * L * 2 % 0 N L P . U . P . M 3 * 3 * K L 3 * 1 L 3



④ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal

④ J ()+: 7: +&* (7 ** M2/L * ML/

④ 4(C* ; ' & ' 7) (' + ' J ()+: 7: +&' *-2 B I *

④ J ()+: 7: +&-4' ;) ' + * - C 7 *

7) R Q * J 7	* 1 1
DAF YZ	%Y	* E
DAF YX	%Y	* YE
DAF YY	%Y	* A
DAF YF	%Y	@EE
DAF Y	%Y	@AE
DAF AZ	%F	* E
DAF AD	%F	* YE
DAF FY	%F	* A
DAF FF	%F	@EE
DAF F	%F	@AE
DAF F@	%F	EE
DAF FAF	@%@	* E
DAF FAY	@%@	* YE
DAF @@Y	@%@	* A
DAF @@F	@%@	@EE
DAF @@	@%@	@AE
DAF @@@	@%@	EE

' +:
@EBA
@@XE
@ BAE
@ABXA
@BZE
ZEDA
@BDA
@BAE
@ B X E
EBAE
BDA
@BAE
@ BDA
@BZE
EEDA
FEDA
F B E E



(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - ge! mailleerd

(E) J ()+: 7: +&* 6'7*)+(, *L3.1L/LK*

(F) ; (Q ' *9: +*J ()+: 7: +&' *T1. 2/L*

(D) J ()+: 7: +&-4(Cm 9'7- 9'77' *L1. 2/2PM

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

' +:	7	*1
@AEE	DAF X@F	20
@BEE	DAF X@	40
@KEE	DAF X@@	65



(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - ge! mailleerd

(E) J ()+: 7: +&* 6'7*)+(, *L3.1L/LK*

(F) ; (Q ' *9: +*J ()+: 7: +&' *T1. 2/L*

(D) J ()+: 7: +&-4(Cm 9'7- 9'77' *L1. 2/2PM

' +:	7)RQ*J 7	11
FBAE	F@ ZEE	%F	20GHFAYI F A
BAE	F@ ZE@	%F	40GHFAYI F A
ZBAE	F@ ZE	%F	60GHFAYI F A
BAE	F@ ZEF	@@	20GHAFEI F A
ZBKA	F@ ZEY	@@	40GHAFEI F A
F@BAE	F@ ZEA	@@	60GHAFEI F A



(N) OVENWANTEN - suEde, per paar

(E) : 6'7*&') *OcKLB'QP'Q P*

(F) &: 9;' *8' * () " +*OcKLB'QP'Q PL*

(D) 4(Cm (78 C ' * * 2K/LKLB'QP * .. P*

' +:	7	; *1
ZBDA	EXDE E	YY



(N) VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig, per paar

(E) + :)'C)' 7*&') *N. MRL 2M3/BQ'P'Q P*

(F) &: 9;' *8' * SC +)S*PT 2M3/M*/ * N /OPB'QP'Q PL*

(D) C)Z (78 C ' * * 2MLQ M3K2/BQ'P * .. P*

BEIGE

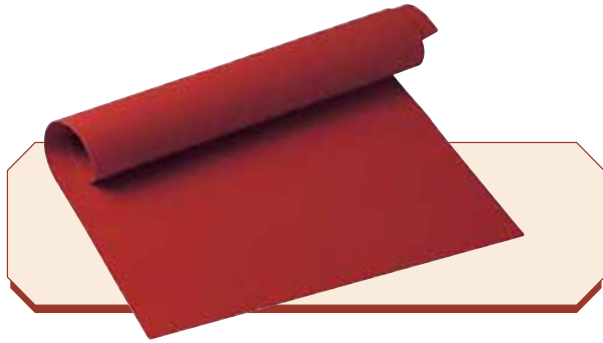
' +:	7	; *1
@BDA	EXDEE@	Y
DBKA	EXDEE	A



ZWART/4;(Cm%7: "% C j (+Z

' +:	7	; *1
@BDA	EXD@E@	Y
DBKA	EXD@E	A





(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT

ⓔ 7: 7-)Cm*4(m'7J *&()*
 ⓕ 9' ;;;' *8' °C " : 7B(7)^(8 ' '6' *
 ⓓ (7)" (9)-4(Cm)+177-&()*

SILICONFLEX -60 / +230 C

7)RQ	11
EDE EAF	@:@J 7	AFEIF A
EDE E E	4. LFR3 PI	E EI YEE

' +:
 @EBAE
 @EBA



(N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating

ⓔ ;'7'7J * '1) **)9' * .NK*
 ⓕ 9' ;;;' *8' °C " : 7*PLf QL *)9' *
 ⓓ 4(Cm)+1779: ;" ** 9)' °C N2NWA

20 VELLEN/ E* '1) % E*9' ;;;' % E*) Cm

7)RQ	11
DAX E@@	@:@J 7	A@AI F@
DAX E E	4. LFR3 PI	ADEI FDE

' +:
 ADIEE
 XAEE



(N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak

ⓔ 4(m'7J *+' ;' ('1* ('1+*VL. LQP UB' 22 32LK*
 ⓕ (" + * ;' °C: 7'1* °C QLP' 22 3TBK OQL' U LB' 3K2
 .KN 2J
 ⓓ 4(Cm)+177 (" + * °C X L22/* 22 322PM

DOOS 500 VEL/4: X*AEE* '1)
4: @E*AEE*9' ;;;' % C (C)';*AEE*) Cm

7)RQ	11
EAE EXE	@:@J 7	AFEIF A
EAE EX	4. LFR3 PI	E EI YEE

' +:
 XIEE
 FXBAE



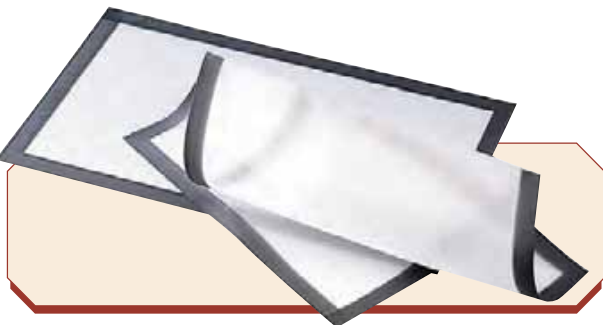
(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT

ⓔ 7: 7-)Cm*4(m'7J *&()*
 ⓕ 9' ;;;' *8' °C " : 7B(7)^(8 ' '6' *
 ⓓ (7)" (9)-4(Cm)+177-&()*

-50 / +250 C

7)RQ	11
@ E EYE	@: *4. LFR3 PI	YEEI FEE
@ E EY@	4. LFR3 PI	E EI YEE
@ E EY	@:@J 7	AFEIF A

' +:
 @EZA
 @EBA
 @EBA



(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT - extra zwaar

ⓔ 7: 7-)Cm*4(m'7J *&()*NL. FR*KOR*
 ⓕ 9' ;;;' *8' °C " : 7B(7)^(8 ' '6' *L1M *UPM*
 ⓓ (7)" (9)-4(Cm)+177-&()** N LRL' 0 URN03V*

-50 / +250 C

7)RQ	11
EXE EYE	@: *4. LFR3 PI	YEEI FEE
EXE EY@	4. LFR3 PI	E EI YEE
EXE EY	@:@J 7	AFEIF A

' +:
 @AEDA
 @EBAE
 @EBAE

6040[®] sessanta quaranta

① **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN** - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

② ***FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS** - the silicone* moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes* it possible to take the products out easily, dishwasher safe

③ ***MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS** - pour* pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées* directement après cuisson au congélateur pour une* ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des* préparations, indéchirable et lavable en machine

④ ***FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN** - Hergestellt aus* 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können* sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne* Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



① **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**

② 4(m7J *&: ;8*4. |LPR7 P 1* EIYE 1*

③ &: ;' *4. |LPR7 P1* EIYE 1*

④ 4(CmØ: +&*4. |LPR7 P1* EIYE 1*

BRIOCHETTE - 24x

' +:	7	W11	*11
YXBAE	EXE E@	XD	FA

MADELEINE - 44x

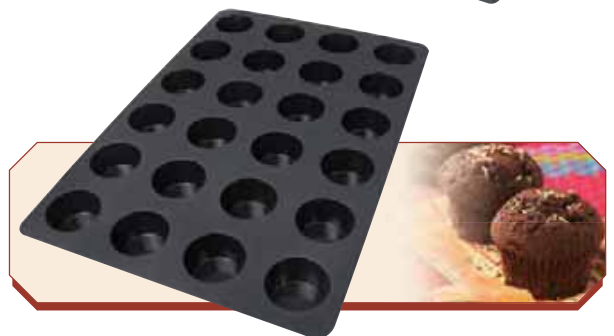
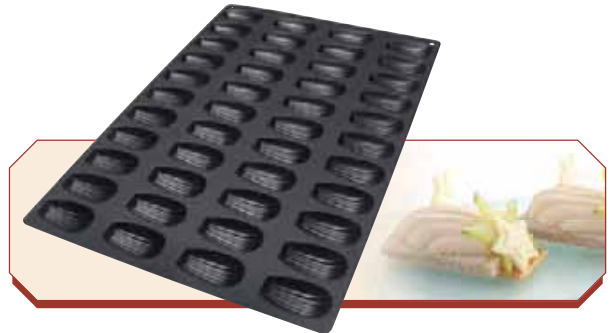
' +:	7	11	*11
YXBAE	EXE EA	XXI YA	@

MINI-CAKE - 30x

' +:	7	11	*11
YXBAE	EXE E	DDI YD	FE

MUFFIN - 24x

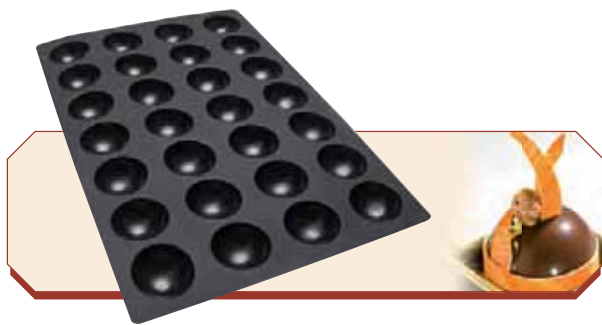
' +:	7	W11	*11
YXBAE	EXE ED	D	FD



*690

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



Ⓝ BAKMAT BakeryNorm 60x40cm

ⓔ 4(m7J *&: ;8*4. | LPR7 P1 * EI YE 1 *

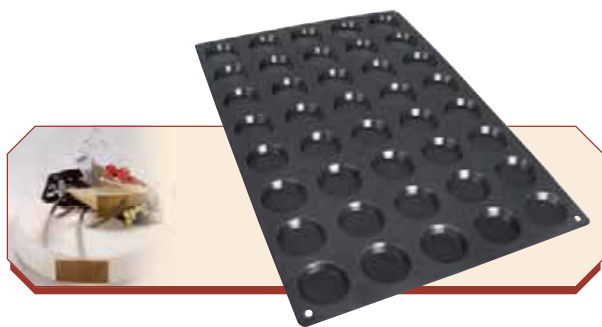
ⓕ &: ;' *4. | LPR7 P1 * EI YE 1 *

ⓓ 4(Cm9: +& *4. | LPR7 P1 * EI YE 1 *

HALF-SPHERE - 28x

7	W11	*11
EXE EF	XE	FA

' +:
YXBAE



TARTELLETES - 40x

7	W11	*11
EXE EY	E	@

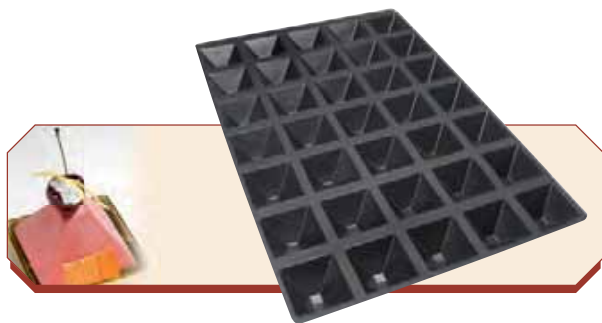
' +:
YXBAE



FLORENTINS - 35x

7	W11	*11
EXE EX	E	@

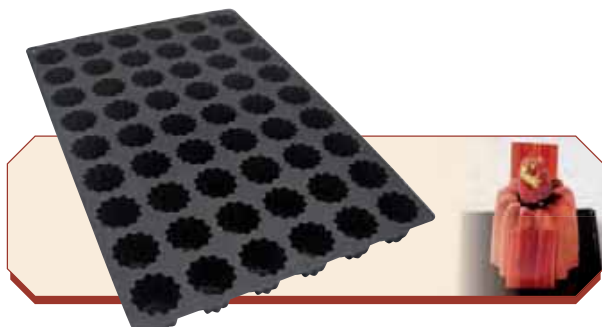
' +:
YXBAE



PYRAMIDS - 35x

7	11	*11
EXE @E	A A	FA

' +:
YXBAE



CANNELES - 54x

7	W11	*11
EXE E	A	AE

' +:
YXBAE



④ FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring

- ⑤ 9; 'X'4; '7: 7-)'Cm' 'C: 7' *4(m'7J *8: ;8 *'. 1 L*
U. 10PL * . * 223 ULI B' 1 QLM' 2M' MOZAPZV*
- ⑥ &: ;' *7* 'C: 7' * : ;' (7)'(8 ' '9 *'/*
1 1 L* 02 223 ULI B' 1 QLM' FL *O FK*KL* MOZ. 10.3*
- ⑦ 9; 'X'4; '7) (9)*4(Cm: +&' 7*-i 2* 22 3ULI B'
ml QLM' 2M' MOZAPZV*

④ BAKVORM CAKE

- ⑤ 4(m'7J *8: ;8'C(m'*
- ⑥ &: ;' *5'C(m'*
- ⑦ 4(Cm: +&' C(m'*

' +:	7	1	* 1
DBDA	EXE EZA	YI @	X
DBDA	EXE EZ	I @	X
DBDA	EXE EZY	FEI @	X



④ BAKVORM TAART - kartel

- ⑤ 4(m'7J *8: ;8*9;(7** MP*
- ⑥ &: ;' *5*)(+)'** . 33. TL *
- ⑦ 4(Cm: +&' m C ' 7** MP3*

' +:	7	W 1	* 1
@EBA	EXE EZX	Y	F
@BAE	EXE EZZ		F
@ BAE	EXE EZD	Z	F



④ BAKVORM TAART - glad

- ⑤ 4(m'7J *8: ;8*9;(7** 1 M N*
- ⑥ &: ;' *5*)(+)'** 2 L*
- ⑦ 4(Cm: +&' m C ' 7** J / M*

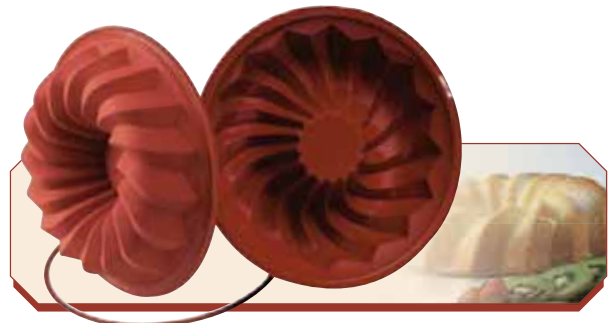
' +:	7	W 1	* 1
@EBA	EXE EDE	E	Y
@BAE	EXE ED@	Y	Y
@ BAE	EXE ED	Z	A



④ BAKVORM SAVARIN

- ⑤ 4(m'7J *8: ;8* (6(+7*
- ⑥ &: ;' *5* (6(+7*
- ⑦ 4(Cm: +&' (6(+7*

' +:	7	W 1	* 1
@BAE	EXE EDY	Y	



④ BAKVORM TULBAND

- ⑤ 4(m'7J *8: ;8*) +4(7*
- ⑥ &: ;' *5* J)' (*8' * (6: 1*
- ⑦ 4(Cm: +&' J J ; 9*

' +:	7	W 1	* 1
@BAE	EXE EDA		@@





NEW!



NEW!



(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabiliteitsring

- Ⓔ 9; 'X'4; '7: 7-)'Cm* ";C: 7' *4(m'7 J *8: ;8 ** . 1 L* W. 10FL * . * 22 3UL1 B' 1 Q/LM'i 2M' MO22RP2V*
- Ⓕ &: ;' *7* ";C: 7' * : ;' * (7)"(8 ' '9 **/ * 1 1 L* 02 22 3UL1 B' 1 Q/LM FL * O PK*KL* MO22. 12 3*
- Ⓖ 9; 'X'4; '7: (9) *4(Cm9: +&' 7* *i 2* 22 3UL1 B' m 1 Q/LM'i 2M' MO22gMP2V*

(N) BAKVORM MARGUERITE

- Ⓔ 4(m'7 J *8: ;8*(+J ' +)' '*
- Ⓕ &: ;' *5*(+J ' +)' '*
- Ⓖ 4(Cm9: +&*8(+J ' +)' '*

7	W 1	* 1
EXE EZF		A

' +:
DEDA

(N) BAKVORM GROTE STER

- Ⓔ 4(m'7 J *8: ;8*4)" *)(+*
- Ⓕ &: ;' *5*J +(7 8' *): ";' *
- Ⓖ 4(Cm9: +&*J +: ' +*)' +7 *

7	W 1	* 1
EXE EZ		A

' +:
DEDA

(N) BAKVORM SAVARIN CAKE

- Ⓔ 4(m'7 J *8: ;8* (6(+7 *C(m' *
- Ⓕ &: ;' *5 *C(m' * (6(+7 * *
- Ⓖ 4(Cm9: +&* (6(+7 *C(m' *

7	W 1	* 1
EXE EDZ	Y	

' +:
DEDA

(N) BAKVORM BRIOCHE

- Ⓔ 4(m'7 J *8: ;8*4+! C ' * *
- Ⓕ &: ;' *5*4+! C ' * *
- Ⓖ 4(Cm9: +&*4+! C ' * *

7	W 1	* 1
EXE ED		Z

' +:
DEDA

(N) BAKVORM TAART

- Ⓔ 4(m'7 J *8: ;8*9; (7* *
- Ⓕ &: ;' *5*(+)' * *
- Ⓖ 4(Cm9: +&*m C ' 7* *

7	1	* 1
EXE EDF	ZI	Y
EXE EDD	FI F	Y

' +:
@DEDA
@DEDA



① FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

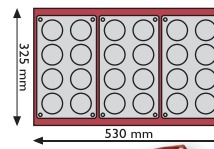
② 9; 'X'4; '7: 7-)'Cm* 'C: 7' * &: ; 8 * *ML* 22 3L* 1'0 K* . 3'Q*Q. LK*KZL MR*U1 *ULLHLP 3*VP2/ P O I 2V* NLLM2M* M* f L3B*ML *ULI 222R* U*ML*1 O K* 1. 1L *2Q 2QL M M L *ML *CFK O M* OML. 2RBK2N . NLP . U*

③ &: ;' *7* 'C: 7' * : ;' * (7)' (8 ' '9 * *Q OP* Q M LP2 *LMQ *MMU OP B/L *Q M LP2 *Q OF L3M *ML *M I TL * KZL M1 L3M GR* * O2 3* . O* 3VT / MOP*Q OPO3L *PT- OX2. M2 * GR* *PT N OUV VL BK T1 O/ VL *Q PU 2MK * QPTQ P. M2 B2KT NR. Q L *M/ F. Q L *L3*1 . N2L *

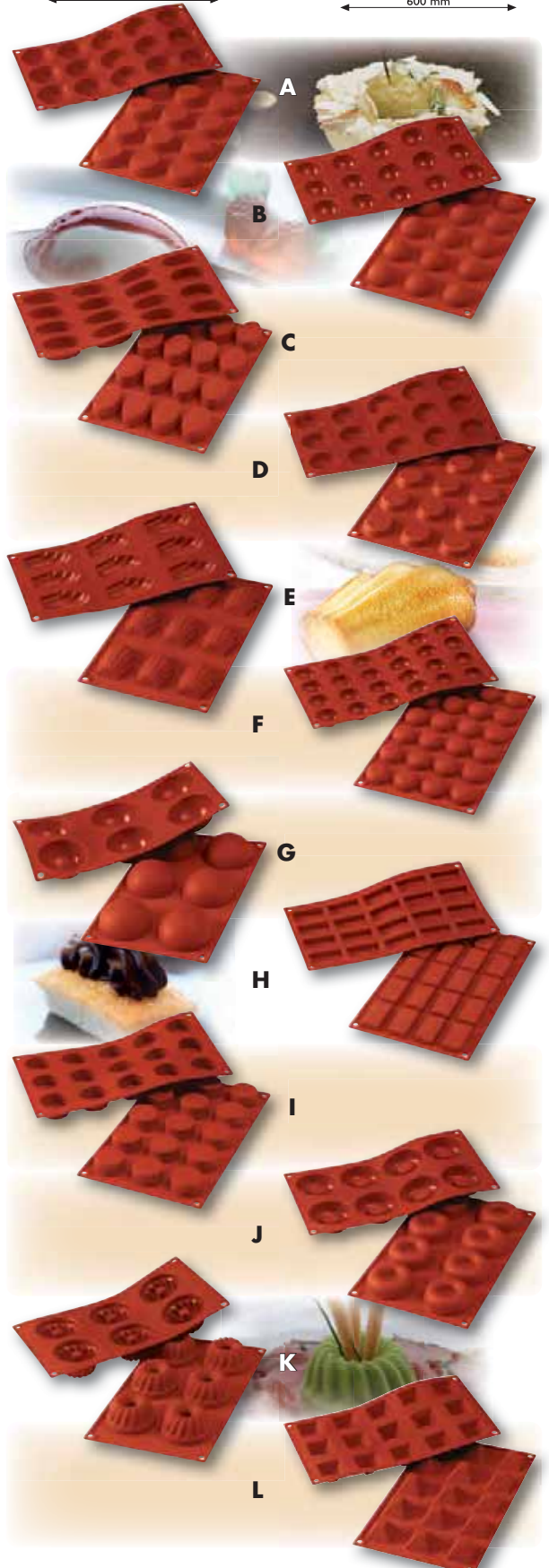
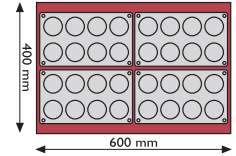
④ 9; 'X'4; '7: 7-)'Cm* 'C: 7' * &: ; 8 * *ML* 22 3L* 1'0 K* . 3'Q*Q. LK*KZL MR*U1 *ULLHLP 3*VP2/ P O I 2V* NLLM2M* M* f L3B*ML *ULI 222R* U*ML*1 O K* 1. 1L *2Q 2QL M M L *ML *CFK O M* OML. 2RBK2N . NLP . U*



1/1 Gastronorm



Bakerynorm



① BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

② 4(m'7 J * &: ; 8 * *F* J 7 * *B* *Q2 MRQ I *

③ &: ;' * *F* J 7 * *L1 Q // Vld ` OL *Q2 MP*

④ 4(CmP: + & * *F* J 7 * *B* * 2NMLRQ I O3V*

TARTELETTA

7)RQ		W1 1	*1 1
ZB/A	EXE EAE	A	9E@Y	AE @A

MINI SEMISFERA

7)RQ		W1 1	*1 1
ZB/A	EXE EA@	B	9EEA	YE E

SMALL OVAL

7)RQ		1 1	*1 1
ZB/A	EXE EA	C	9E@X	AA FF E

MINI TARTELETTA

7)RQ		W1 1	*1 1
ZB/A	EXE EAF	D	9E@F	YA @E

MADELEINE

7)RQ		1 1	*1 1
ZB/A	EXE EAY	E	9EF	ZI YA @X

POMPONETTE

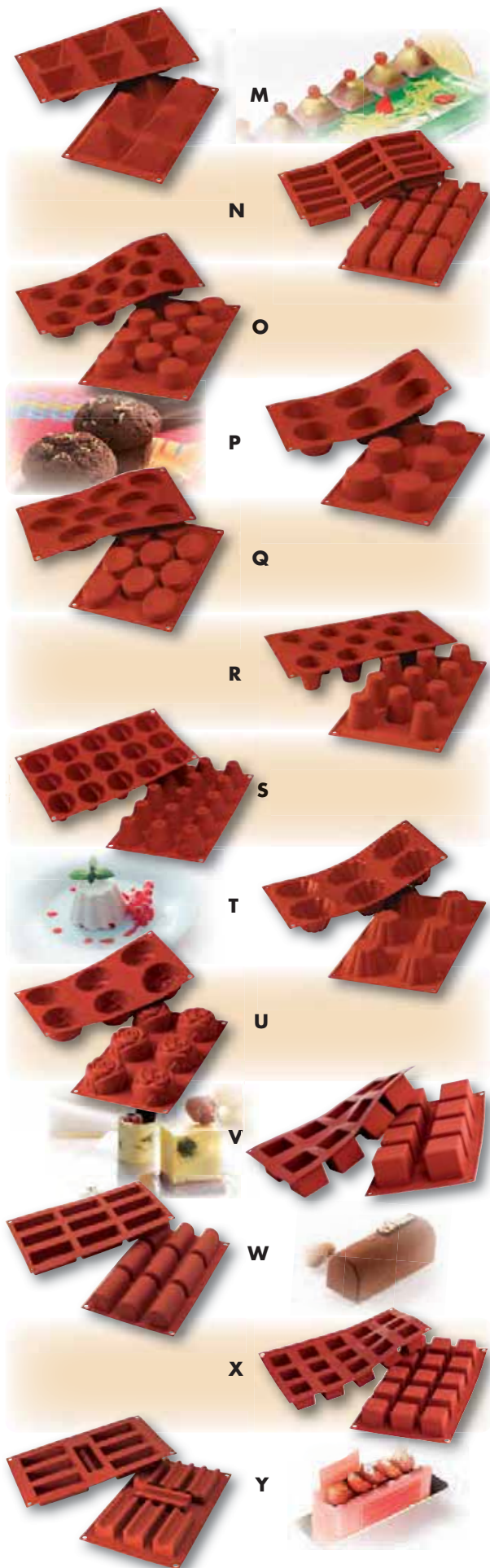
7)RQ		W1 1	*1 1
ZB/A	EXE EAA	F	9EED	FY @

SEMISFERA

7)RQ		W1 1	*1 1
ZB/A	EXE EA	G	9EE	XE FA

FINANZIERE

7)RQ		1 1	*1 1
ZB/A	EXE EAX	H	9E A	YDI @@



(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

ⓔ 4(m7J *8: ;8*ⓔF*J 7*~B*Q2MPQ 1*

ⓕ &: ;' *ⓔF*J 7*~L1 Q // VLd ` 0L*Q2MP*

ⓓ 4(Cmf: +&*ⓔF*J 7*~B* 2NMPQ |03V*

PETIT FOUR

7)RQ		W1 1	*1 1
EXE EAZ	I	9E X	YE	E

' +:
ZB/A

MEDIUM SAVARIN

7)RQ		W1 1	*1 1
EXE EAD	J	9Eⓔⓔ	A	ⓔ

' +:
ZB/A

GUGELHUPF

7)RQ		W1 1	*1 1
EXE E E	K	9EAZ	XE	F

' +:
ZB/A

MINI PYRAMID

7)RQ		1 1	*1 1
EXE E ⓔ	L	9EEZ	F I F	

' +:
ZB/A

PYRAMID

7)RQ		1 1	*1 1
EXE E	M	9EEEX	XⓔXⓔ	YE

' +:
ZB/A

CAKE

7)RQ		1 1	*1 1
EXE E F	N	9E	XDI D	FE

' +:
ZB/A

MINI MUFFIN

7)RQ		W1 1	*1 1
EXE E Y	O	9E	Aⓔ	Z

' +:
ZB/A

MUFFIN

7)RQ		W1 1	*1 1
EXE E A	P	9E F	D	FA

' +:
ZB/A

MEDIUM OVALI

7)RQ		1 1	*1 1
EXE EXⓔ	Q	9EⓔZ	XEI AE	E

' +:
ZB/A

MEDIUM BABA

7)RQ		W1 1	*1 1
EXE EX	R	9E E	YA	YZ

' +:
ZB/A

MEDIUM VULCANO

7)RQ		W1 1	*1 1
EXE EXF	S	9EDY	A	YY

' +:
ZB/A

BRIOCHETTE

7)RQ		W1 1	*1 1
EXE EXY	T	9EFY	XD	FX

' +:
ZB/A

ROSE

7)RQ		W1 1	*1 1
EXE EXA	U	9EXX	X	YE

' +:
ZB/A

CUBE

7)RQ		1 1	*1 1
EXE EX	V	9EⓔY	AEI AE	AE

' +:
ZB/A

MIDI B CHE

7)RQ		1 1	*1 1
EXE EXX	W	9ⓔFE	ZYI FA	F

' +:
ZB/A

CUBE

7)RQ		1 1	*1 1
EXE EXZ	X	9ⓔEA	FAI FA	FA

' +:
ZB/A

MARSIGLIESE

7)RQ		1 1	*1 1
EXE EXD	Y	9ⓔⓔY	DAI A	FA

' +:
ZB/A

TEMPERATUURMETER/TIMER - met roestvrijstalen insteekvoeler en draad, kunststof, magneetbevestiging, klapbaar display, instelbaar temperatuurtijdbereik en timer met waarschuwingssignaal

- (E) '+&: &')'+% '8'+* '2M M2/L *NL/QOV* L3 P* i 2LB'Q. M2B' 2M1 . V3L/M* . M1 NI L3M/U /K2V*K2Q/ RB* . KO MO' *M1 QLP. M2P* . 3K*M LP*M L*P. 3VL* 2M3L*
- (F) '+&: &')'+% '7)'+* *FL *B I *Q* . QMOPB' Q. M2OLB* FL *Q. M2 *1 . V3T/M OLB'Q2 VL* . U2N VL'B V. I I L *M1 Q *M1 QTP. M2P *L/M ZONM2 *PTV/ Q' . FL *M3*
- (D) '+&: &')'+%Z')'+* *1 2M KL/MN*QOV* . L3 P I . Q B'm03 MMU B' 2M . V3L/M NL3' 3/ VLBU /M PL* 82Q/ RB'LZ M/Q PL*) L1 QLP. M2P*03K*) 2 LP-ZL 2M PL.2 N' 2M) 3*

' +:	7	;	1	1 B *%1 . I
@YBA	*ADZ AE	@		0 C / +250 C



TEMPERATUURMETER/TIMER - met roestvrijstalen insteekvoeler en draad, kunststof, magneetbevestiging, klapbaar display, instelbaar temperatuurtijdbereik en timer met waarschuwingssignaal

- (E) '+&: &')'+% '8'+* '2M M2/L *NL/QOV* L3 P* i 2LB'Q. M2B' 2M1 . V3L/M* . M1 NI L3M/U /K2V*K2Q/ RB* . KO MO' *M1 QLP. M2P* . 3K*M LP*M L*P. 3VL* 2M3L*
- (F) '+&: &')'+% '7)'+* *FL *B I *Q* . QMOPB' Q. M2OLB* FL *Q. M2 *1 . V3T/M OLB'Q2 VL* . U2N VL'B V. I I L *M1 Q *M1 QTP. M2P *L/M ZONM2 *PTV/ Q' . FL *M3*
- (D) '+&: &')'+%Z')'+* *1 2M KL/MN*QOV* . L3 P I . Q B'm03 MMU B' 2M . V3L/M NL3' 3/ VLBU /M PL* 82Q/ RB'LZ M/Q PL*) L1 QLP. M2P*03K*) 2 LP-ZL 2M PL.2 N' 2M) 3*

' +:	7	;	1	1 B *%1 . I
@BDA	*ZYF EEA	@		0 C / +250 C

NEW!



THERMOMETER - digitaal, kunststof, met roestvrijstalen insteekvoeler, inclusief batterij

- (E) '+&: &')'+* *K2/2M/B'Q. M2B' 2M M2/L *NL/Q' QLB' O M2P*2 /OKLK*
- (F) '+&: &')'+* *K2/2M/B'Q. M2OLB* FL * 3KL*2 I B' O M2P*2 *2 O L *
- (D) '+&: &')'+* *K2/2M/B'm03 MMU N . PhB' 2XC7 * 9kN/LPB'2I /O 2*4. M2P2*

' +:	7	;	1	1 B *%1 . I
@BAE	*ZYF EE	@		-50 C / +300 C

NEW!

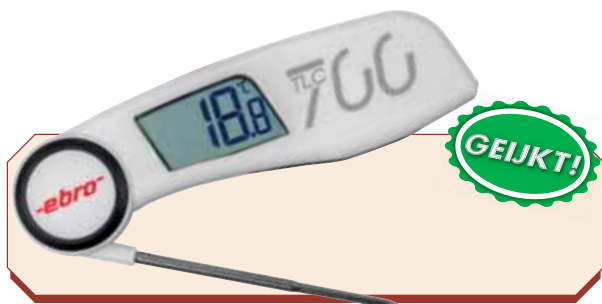


THERMOMETER - digitaal, zwart kunststof, met clipbevestiging en kunststof beschermhuls, met roestvrijstalen insteekvoeler

- (E) '+&: &')'+* *K2/2M/B'Q. I *Q. M2B' 2M Q I LM /Q' . 3K*Q/ M2 /LLfLB' 2M M2/L *NL/Q' Q *
- (F) '+&: &')'+* *K2/2M/B'Q. M2OL*3 2B. FL * /QKL* Q NLB' FL * 3KL*2 I *
- (D) '+&: &')'+* *K2/2M/B'm03 MMU N . PhB' 2XC7 * 9kN/LP*

' +:	7	;	1	1 B *%1 . I
@ BAE	*ADZ F F	@		-10 C / +200 C





NEW!

GEIJKT!

GEIJKT!

(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

- (E)) '+&: &') '+*K2/2M/Bi 2Mf M2/L *NL/PL/PA MOQ* L3 P*
- (F)) '+&: &) '+*K2/2M/B. fL * . QWOPQf M3M3*. 2P Z I*
- (D)) '+&: &') '+*K2/2M/B1 2M2h2ND PL1 * L3 P. 0 * 'KL/MN*

7	; * 1	1 Z %1. 1
* EZ EXF	D	-50 C / +300 C

' +:
@ BAE

(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

- (E)) '+&: &') '+*K2/2M/Bi 2Mf M2/L *NL/PL/PA MOQ* L3 P*
- (F)) '+&: &) '+*K2/2M/B. fL * . QWOPQf M3M3*. 2P Z I*
- (D)) '+&: &') '+*K2/2M/B1 2M2h2ND PL1 * L3 P. 0 * 'KL/MN*

7	; * 1	1 Z %1. 1
* EZ EX	X	-50 C / +300 C

' +:
F @EE

(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

- (E)) '+&: &') '+*K2/2M/Bi 2Mf M2/L *NL/PL/PA MOQ* L3 P*
- (F)) '+&: &) '+*K2/2M/B. fL * . QWOPQf M3M3*. 2P Z I*
- (D)) '+&: &') '+*K2/2M/B1 2M2h2ND PL1 * L3 P. 0 * 'KL/MN*

7	; * 1	1 Z %1. 1
* D E@	@	-30 C / +220 C

' +:
@EE

(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van vaste roestvrijstalen voeler, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet

- (E)) '+&: &') '+*K2/2M/Bi 2Mf LK* M2/L *NL/AN 3K/LB *ML*MLP1 1 LMP2* . MFCP UB. / * O2MOQ*U PURLP*
- (F)) '+&: &) '+*K2/2M/B. fL *L2M2B 1B/L*MLP1 1 cPL*L.M KL. 0*2 QP1 T. QLB. 0 2*U 2L*Q OP**L*U2KO L*
- (D)) '+&: &') '+*K2/2M/B1 2M2 M3*C7 *9kN/LPB*)NLP1 1 LMP2*ML/2* . LK2NB. 0 NVLL2/3L*MLP* 9P2KO L3*

TTX 110

7	; * 1	1 Z %1. 1
* D EEZ	@	-50 C / +350 C

' +:
XAE E

(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van hittebestendige voelercabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet

- (E)) '+&: &') '+*K2/2M/Bi 2Mf NL. MfL 2M3M. OL* 3K* N 3K/LB*ML*MLP1 1 LMP2* . MFCP UB. / * O2MOQ*U P* UURLP*
- (F)) '+&: &) '+*K2/2M/B. fL *L2MLM. 3 N*PL 2M3M N OKB/L*MLP1 1 cPL*L*ML L. 0*2 QP1 T. QLB. 0 2U 2L* Q OP**L*U2KO L*
- (D)) '+&: &') '+*K2/2M/B1 2M2ML Q M3K2/L*8P. N*03K* J P2UB) NLP1 1 LMP2*ML/2* . LK2NB. 0 NVLL2/3L*MLP* 9P2KO L3*

TTX 200

7	; * 1	1 Z %1. 1
* D EEX	@EA	-30 C / +200 C

' +:
@ DEE

MEMORY EN DATA HOLD FUNCTIE



(N) THERMOMETER - digitaal, met roestvrijstalen voeler, spatwaterdicht en voorzien van displayverlichting, zijbevestiging voeler op de unit

- (E) '+&: &' '+*K2/2A/B1 2M M2/L *ML/QP QLB/Q/ N QP U. 3K* 2M2/O1 2B. MK*2Q/ RBQP Q*. MM N.K*M* 2L* Q 3L*
- (F) '+&: &' '+*K2/2A/B1 FL *3 KL*2 B1 BTM3 NL*. OI * QP L M2 B1 *U3 ML*1 3 M 3M* *KLVP *L M2/O1 2TLB / *3 KL* ML MM NL*. O* M*/ M/P. /KL*/. QD PL2*
- (D) '+&: &' '+*K2/2A/B1 2M C7 *9KNLPB QP2M. LP 2NLFBK. *9L3 MFBK. *2*)L1 QLP. M/P. 3hL2/M 2M/L/O NMM8LP*9KNLPi 2K*. 3*KLP L2M*KL *J LPgM Q.U M/M

' +:	7	;	*1	K2Q/R*1	1 2 %*1 .1
YXBAE	*AE@FEE	@AE	Y I		-20 C / +200 C

(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

- (E) '+&: &' '+*K2/2A/B1 2M U/K*Q |*QP Q*1. KL* U M2/L *ML*
- (F) '+&: &' '+*K2/2A/B1 FL * . QMOP*Q M3ML3*2 I * QP2M. LP 2NLFBK. *9L3 MFBK. *2*)L1 QLP. M/P. 3hL2/M 2M/L/O NMM8LP*9KNLPi 2K*. 3*KLP L2M*KL *J LPgM Q.U M/M
- (D) '+&: &' '+*K2/2A/B1 2M N L3I Q PL1 *9KNLP. O * C7 *

TLC 1598

' +:	7	;	*1	1 2 %*1 .1
@Z@EE	*D EE	@A		-50 C / +200 C

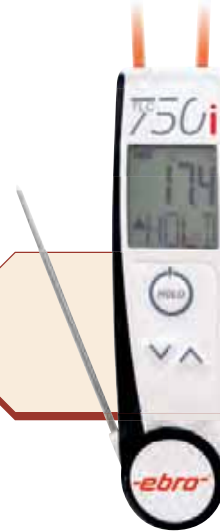


(N) DUO THERMOMETER - infrarood, met inklapbare roestvrijstalen voeler

- (E) 8 : *) '+&: &' '+*2BUP. PLKB1 2M U/K*Q |*QP Q*1. KL*U* M2/L *ML*
- (F) '+&: &' '+*8 (; *2BUP. P OVLB. FL * . QMOP*Q M3M L3*. 2P2B1 *
- (D) '+&: &' '+*8 : *2BUP. PMB1 2M N L3I Q PL1 *9KNLP. O *C7 *

TLC 730

' +:	7	;	*1	1 2 %*1 .1
@X@EE	*D EEA	@X		-33 C / +350 C



(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van hitte bestendige voelkabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet

- (E) '+&: &' '+*K2/2A/B1 2M NL. ML 2M3M. QI*. 3K* N 3K(LB*ML*MLP1 1 LMP2*. MFCP UB. / *2MQL*UP URRLP*
- (F) '+&: &' '+*K2/2A/B1 FL *Q/LM.M. 3 NL*PL 2M3M N OKB*L*MLP1 1 cML*LMK.L. O*2I Q.P.I.T. QLB. O 2U 2L* QD P*/UP2M O L*
- (D) '+&: &' '+*K2/2A/B1 2M 2MLQ. M3K2L*8P. N*03K* J P2UB*NL P1 1 LMP2ML/2*1 . LK2NB. O NVLL2/3LMLP* 9P2M O L3*

TFX 410

' +:	7	;	*1	1 2 %*1 .1
ADBE	*D EE@	@AA		-50 C / +300 C





NEW!



NEW!



NEW!



NEW!



(N) THERMOMETER - infrarood, inclusief etui

- (E) : '+&: &')'+*2BUP. FLKBi 2M1Q 0 N*
- (F) : '+&: &)'+*2BUP. P OVLBQ NL*2B /0 *
- (D) : '+&: &')'+*2BUP. P M1 2M. NL*

7	,*1	12 %1.1
*EZ EXE	@K	-60 C / +500 C

' +:
FXEE

(N) KOEL/VRIESTHERMOMETER - met temperatuur alarm, magneetbevestiging, inclusief batterij

- (E) C: ;8*): +(J ') '+&: &')'+*1 2M11 QLP. NPL* / P1 ** i 2M1 . V3L12* MM NI L3/B1Q M1P2*2B /OKLK**
- (F) '+&: &)'+*C: 7J S;()' +*F. L * 33LMM*K . / P1 B' . FL *12 . 12 3*1 . V3T12 OLBQ M1P2*2B /0 L *
- (D) m ;+(&-) '+&: &')'+*1 2M1 L1 QLP. NPL. / P1 B' & . V3L1M1 /MPO3VB*2B /0 1*4. M1P2*

7		12 %1.1
*ADZ FY		-50 C / +70 C

' +:
@EE

(N) KOOKWEKKER - met magneetbevestiging, inclusief batterij

- (E) C: : m7J *)'&' +*i 2M1 . V3L12* MM NI L3/B1Q M1P2*2B /OKLK*
- (F) &'7)' +*F. L *12 . 12 3*1 . V3T12 OLBQ M1P2*2B /0 L *
- (D) Z')' &' '+*8. V3L1M1 /MPO3VB*2B /0 1*4. M1P2*

7	11	12
*ADZ F@E	XEG HIAFI Z	99

' +:
ABAE

(N) KOOKWEKKER - staand of met magneetbevestiging, inclusief batterij

- (E) C: : m7J *)'&' +*M3K2V* P1 2M1 . V3L12* MM NI L3/B1 Q M1P2*2B /OKLK*
- (F) &'7)' +*KLO 0M O* . FL *12 . 12 3*1 . V3T12 OLBQ M1P2*2B /0 L *
- (D) Z')' &' '+*h0*ng3VL3*03K* M/L3*& . V3L1M1 /MPO3VB*2B /0 1*4. M1P2*

7	11	12
*ADZ F@	ZEG HI AI A	99

' +:
ZBAE

(N) KOOKWEKKER - roestvrijstaal/kunststof

- (E) C: : m7J *)'&' +*M2/L *ML %Q/ 12*
- (F) &'7)' +*2B 1%Q/ 12 OL*
- (D) Z')' &' '+*C7 %m03 MMUW

7	W11	12
*E@ EAY		60

' +:
ZBDA

(N) KOOKWEKKER - inclusief batterij

- (E) C: : m7J *)'&' +*Q M1P2*2B /OKLK*
- (F) &'7)' +*Q M1P2*2B /0 L *
- (D) Z')' &' '+*8)')' ;*2B /0 1*4. M1P2*

7	W11	12
*ADZ F@A	A	99

' +:
YBKA

CaterChef gastrolley

- Ⓝ Deze serie regaalwagens en voedseltransportwagens in Gastronorm maatvoering zijn leverbaar in diverse uitvoeringen, open, 3-zijdig gesloten of volledig gesloten dubbelwandig en dubbelwandig verwarmd. Vervaardigd van hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal ge! poxeerd frame, voorzien van duwbeugels, zware aluminium geleiders en verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem
- ⓔ This series of trolleys and food transport trolleys in Gastronorm dimensions are available in various designs, open, 3 sided closed or fully closed double walled and double walled heated. Made from high quality (thermo) plastic materials, metal coated frame, equipped with push handles, heavy aluminium guide rails and mobile by means of 4 swivel wheels with bumper, 2 with brakes
- ⓕ Cette s rie de chariots et de chariots de transport de nourriture aux dimensions gastronomiques est disponible en diff rentes versions: ouverte, 3 c t s, ferm e ou totalement ferm e, double paroi et double paroi chauffante. En mat riaux (thermo) plastiques de haute qualit , cadre rev tu de m tal, quip de poign es de pouss e, rails de guidage en aluminium lourds et mobile au moyen de 4 roues pivotantes avec pare chocs, 2 avec freins
- ⓓ Diese Wagen und Speisentransportwagen Serien in Gastronorm Abmessungen ist in verschiedenen Ausf hrungen erh ltlich, offen, 3 seitig geschlossen oder vollst ndig geschlossen, doppelwandig und doppelwandig beheizt. Aus hochwertigem (Thermo) Kunststoff gefertigt, metallepoxiert Rahmen, ausgestattet mit Schiebegriffen, schwere aluminium f hrungsschienen und mobil mittels 4 Lenk r der mit Stofl stange, 2 mit Bremsen



*700

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

ALL NEW!



CaterChef gastrolley

REGAALWAGENS - vervaardigd van hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal gel poxeerd frame, voorzien van duwbeugels en verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem

- ⓔ +(Cm)+: ;;!, *UP 1 NBN O. ZR*GNLPI HQ/ K* 1. NP2 /B1 LM/ . NK*UP. 1 LBL OZQK* 2MCO NN 3K/L * . 3K*1 OZ*CR*1 L. 3 * UY* i 2L/1 NLL/1 2MCOI QLPB * 2MCP. 1L *
- ⓕ ' C ' ... *L3*1 . NP2 OI *GNLPI HQ/ K* OL *KL* N OMA * O. ZVB* . KFL PLF NK*KL*1 TM/BT OZT*KL*Q 2/3TL *KL* Q O TL*LM* OZ* O*1 RL3*KL*Y*P OL *GE M3MA * . FL * Q PL- N B* * . FL *ULB *
- ⓓ +' J (; j (J ' 7 * * O * N N LPXVL1 *GNLPI -HrO3 MMUJ VLUPXV/1 LM/LQ I 2 P* . NI L3B* O VL M*MM* 2* N Q CLVPZU 3*O3K*1 OZ*1 2M/ *Y; L3I P*KL*P* 2* M* M3VLB* *1 2MPL1 L3 *

OPEN UITVOERING

- ⓔ : ' 7 * 6 ' + ' 7 * *
- ⓕ 6 ' + ' 7 * : 6 ' +) ' * *
- ⓓ : 99 ' 7 ' * 6 ' + ' 7 * *

1/1 GASTRONORM

7)RQ	1	regalen%Lfl/ TMVL % OX VL3
* YE E@@	@%J 7	* DDG HI AXI XZ	15
* YE E@F	@%J 7	@YGH I AXI XZ	30

' +:
AEIEE
FYDEE



3 ZIJDEN GESLOTEN

- ⓔ F* '8' *C; : ' 8 * *
- ⓕ F* C' *9' +&S' *
- ⓓ F* '1' *J' *J' C ; : ' 7 * *

1/1 GASTRONORM

7)RQ	1	regalen%Lfl/ TMVL % OX VL3
* YE E @	@%J 7	* DDG HI AXI XZ	15
* YE E F	@%J 7	@YGH I AXI XZ	30

' +:
DZIEE
YXDIEE

CaterChef gastrolley

ALL NEW!

REGAAL/VOEDSELTRANSPORTWAGENS - volledig gesloten en dubbelwandig, van hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal geïsoleerd frame. Voorzien van duwbeugels en verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem

E + (Cm) + ; ; , % : 8 * + (7 : +) + ; ; , * - 10 / R * / LK * KO QL - i . / LK * . 3K * K OOL - i . / LK * NL . NAKB * 1 . KL * UP 1 * N * N ' O . 2R * ONLPI H * Q . M * 1 . NP2 / B * 1 LM / . NAK * UP 1 L * ' 0 23 Q L K * 2 M * QD N * N 3K / L * . 3K * 1 O L * CR * 1 L . 3 U * Y * i 2 L / 1 NL / 1 2 M * QD 1 Q L B * 1 2 M * CP . IL *

F ' C ' ; ; , % C (+ ;) * 8 ' * + (7 : +) * 8 ' * 7 : + + ') + ' * * MM / L 1 L 3 M * UPI TL B * * KO O L * Q P 2 L 3 * 1 . NP2 O I * ONLPI H * Q . M * OL * KL * N OMA * O . 2R * B * . KPL * PLF * M * KL * 1 TM / S * 0 23 * KL * Q 2 V 3 TL * KL * QD TL * LM * O 2 L * O * 1 RL 3 * KL * Y * P OL * Q * M . 3M * . FL * Q PL - N * B * . FL * UL 23 *

D + ' J (; % ' ' ' 7) + (7 : +) i (J ' 7 * - f // M 3 K 2 * VL N * L 3 B * K Q Q . / . 3 K 2 B * . O * N N LP 2 M L I * GN LPI - H m 03 M * U U V L U P 2 M / B * 1 LM / L Q I 2 P * . NI L 3 * 1 O VL M * M * M * 1 2 M * N 2 Q V P 2 M * 3 * O 3 K * 1 O 2 * 1 2 M / * Y * ; L 3 I P 3 KLP * 1 2 M * M 3 VLB * 1 2 M * FL 1 L 3 *

GESLOTEN UITVOERING

E C ; : ' 8 * 6 ' + ' 7 *

F 6 ' + ' 7 * 9 + 8 ' ' *

D J ' C ; : ' 7 ' 6 ' + ' 7 *

1/1 GASTRONORM

' +:	7)RQ	1	regalen % fL / TMVL % O L VL 3
AEE	* YE EF @	@ @ J 7	* DDG H AXI XZ	15
D @ EEE	* YE EF	@ @ J 7	@ YDG H AXI XZ	25
@ EXAEE	* YE EFF	@ @ J 7	@ YG H AXI XZ	30



*702

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

ALL NEW!



CaterChef gastronorm

(N) VOEDSEL TRANSPORTWAGEN - voor o.a. banket of catering, maakt het mogelijk de keuken naar de klant te brengen, een gegarandeerde levering van uw gerechten op een temperatuur boven de 65 C, door de uitstekende isolatie wordt de gewenste temperatuur sneller bereikt en langer vastgehouden, vervaardigd van dubbelwandig hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal ge! poxeerd frame. Verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem, met duwbeugel, aan- en uitschakelaar, spiraalsnoer en regelbare digitale thermostaat van 0 C tot 90 C

(E) C 4: (+8 *9: +*4(7 Q ')) *UP: *Q 3' OLMP *MP2VB1 . 1 L *2XQ 2Q L *M*CP2V*ML * 2ML3*M*ML * 0 M1 LPBVO. P. 3MLK*KL/2LPR* UR OP*1 L. / * M * M1 QLP. 10PL * O FL * ABCB*CR*ML * L / L3M2B O / M 3B*ML * KL 2LK*MA1 QLP. 10PL * 2 FL. N.LK*U MPP. 3K / 3VL*PKLM2BLK* 1. KL*UP 1 *N*N' O. 2R*GALPI HQ/ M * 1. MP2 / B1 LM / . M K * U P. 1 L * 8. OZL * CR * 1 L. 3 * UY * i 2L / i N L / i 2M * CO1 QLP * i 2MPCP. 1 L B * 3. 3K * W i 2MNB 2LK * PK * 3K * . K O MQL * K 2 / 2M / M L P I M M * U P 1 * E b C * M * D E b C *

(F) (+&: '4' * : +*4(7 Q ')) *Q OP*Q 3' OLMO * FL MOP. M 3B * L * O2QLPI LMK'. QO PMP / * O2ZBL * O * / 2 3M 03L * 2 P. 2 3 * V. P. 3M * KL * Q / M * M * 1 QTP. 10PL * O-KL O * KL * ABCB*VP L * O3L * L1 L / L3M * 2 / M 3B * O3L * M * 1 QTP. 10PL * KT 2PL * L M M * K 2 / M * Q * P. QKL I L3MLM 3 LFFTL * QO * . / 3VM1 Q B * 1 O32K * O3L * Q 2 / 3TLB L3 * 1 . MP2 OI * GALPI H Q / M OL * KL * N O M * O. 2MPS. KPL * PLF M * KL * 1 TM / * 8. OZL * . O * 1 RL3 * KL * Y * P OL * Q * M3M * . FL * Q FL - N B * . FL * UPL2B * L * M * P * O * Q * O * P * Q * L * L * M * M * L * P I M M * K 2 / 2M / PTV / Q L * KL * E b C * a * D E b C *

(D) ' ' ' 7 *) + (7 : +) i (J ' 7 * * U P * 4. 3 L L M * K L P * C. MP2VB1 . NML * 1 V/2NBK2 * mk N * 3 * KL3 * m * O3KL3 * h * O * CP2VL3 * 1 2M ZBL * V. P. 3M PMA; 2 UPO3V * NLP * & . N H L 2M3 * Q 2 L2BLP * L1 QLP. 10P * k * CLP * ABCB * KOP N K 2 * N L F P P. VL3KL * " / 2PO3V * 2K * K 2 * V Li k 3 N M *) L1 QLP. 10P * NBL / LP LPL 2 N * O3K * 6 3VLP * V L N M 3 * . O * N N L P * 2M L1 * Q N L P I - H m O3 M M U V L U P * 2M / M 1 LM / L Q I 2 P M * . NI L3 * 8. OZL * 1 2M / * Y * ; L31 P g K L P * 1 2M M H M 3V L B * * 1 2M / P L 1 L3B * O V L M M M M 1 2M . 3KVP 2M * 2B * Q * O * N M P * Q P . / . Q / O3K * L2B M / Q P L * K 2 / 2M / L *) N L P I M M * 3 * E b C * O * D E b C *

(N) VERWARMDE UITVOERING

- (E) ' () ' 8 * 6 ' + ' 7 *
- (F) 6 ' + ' 7 * C (99S ' *
- (D) 4 ' ' Z ' ' 6 ' + ' 7 *

1/1 GASTRONORM

7	1	regalen % LFL / TMVL % O U V L 3	6	i
* YE EY@	* DDG HAXI XZ	15	FE	FEE
* YE EY	@ YG HAXI XZ	20	FE	FEE
* YE EYF	@ YG HAXI XZ	30	FE	FEE

' +:
@XAE E
@XAE E
@YDA E E



A

.-O RK F X
 . L 2R *1K O/P X
 . L 2R *3K /L1.LP FYD
 .K.QMP FX BFXX
 .K.QA *Q P Y , YX, F E, YFX
 .KN 2L *M M2/3 F
 .PQM ZE Z@
 .//2. M FF
 .QQ * P LP @
 .QQ *K2 KLP @DAB@DX
 .QQ *QL/LFB* P LP&* /2LP FFX
 .Q3 @ZD, ADD
 .Q3 * K*PL 2M3M @ZD
 .Q % RMW L RNL. K* . PI LP YY
 .P.FL3 A, XA XD, FAYFA
 .N /L M F
 .NAR F FF, F , F Y
 .NARBY //1 K L/ F A
 .MM NI L3M2 Q.P2 FYZ FYD
 .MM NI L3M1 L3i K AFY AFZ
 .MM NI L3M1 2M1.3. X AFDAYF

B

Q 2-1 . P2 YFY YFE, E , @Z, FA
 Q 2-1 . P2 *M /LR YFZ YFD
 Q IL-UUF L3 X
 Q ILP *1 321 @F, @AB* @ , @Z
 Q |2V*1 . M ZD
 Q |2V*1 . M 3- M @XX
 Q |2V*1 OK @XE @XA, @XZ @XD, DE DA
 Q |2V*PL/L. L*Q Q.P @XXB* ZD
 Q |2V*RA AY, Z
 Q |LLR* 2FL @
 Q P1 LLQ DA
 Q P* CB DF
 Q PP2 P*PQ L F Z
 Q PP2 P* M3K F Z
 Q PNA3KLP* LM DF
 Q L*032M K O/P @Y,
 Q 2 @Z@@Z
 Q 2*1 2M1.3*Q / @Z @ZF
 Q ILM @ @ Y
 Q ILM 22 A
 Q ILM /M @
 Q M2V* CB @Y@
 Q M * OMMP A E, A
 Q O1 L* OV. PI LMP E
 Q LU1 321 @ B
 Q LP* LF 2V*RA R @CE
 Q LP* I 1 LP DE
 Q FL.P. VL* 3 M2LP/K2Q.3 LP FAY
 Q//M R Y
 Q M* LF 2V*Q 3 DX
 Q L3KLP A Z AF@
 Q L3KLP** . 3M . U" AFE
 Q/22 *UR*Q 3 Z
 Q *M N F Z F D
 Q 2V*1 321 @X, E
 QMM *PO N Z@
 QMM *Q L3LP @E
 QMM * P.Q.P @AD
 QMM * / LP Y@
 Q 2/3 * OQ. 3K* . O LP XE

O O2/ 3* M 2LP @AF
 O i / XY, XE, X
 O i / M 2LP @A @AF
 O. ILM EF
 O. ILM /KLP EF
 O. 22V*Q 3 DD, FEA
 O.L. K*O ILM YZ YD, @ @ Y
 O.L. K* OM2V*O . RK FD YE
 O.L. K*1 321 @ , @ , E,
 O.L. K*P /LP @ F
 O.L. K* /2LP F@
 O.L. K*M. M P Y DYX
 O2M M Q R F X F D, FF@
 O23 2L* /2LP FYE
 O P N @ E, ZE Z@, FXE FX@
 O ILM Z ZF
 O ULM 03M P M Q O M R K 2 Q 3 LP @
 O ULM 03M P M Q K 2 Q 3 LP @
 O ULM K 2 Q / R * P L U 2 / L P M K @ E @ @ FDA
 O ULM M M V C P L @
 O ULM L P F 2 V * U . M . P @ F Z @ Y E, @ Y E, F
 O ULM M M 3 K @
 O ULM M R @AD
 O ULM M R /R FZF
 O ULM 032M Y @ Y
 O ULM . / K-O P Y @ Y
 O ULM / K * P 2 I * K 2 Q 3 LP F@
 O ULM 2 B L B * 1 L / 1 2 L F Y
 O 2 M 2 * O 2 * 1 . P 2 YFA
 O 2 M 2 * N . M 2 V * L / 1 L 3 M 0 3 2 M KO / P X, FD
 O P 3 L P * U P . 3 3 L K * N . M F @ F @ Y
 O M N L P * Q / I * O P N EF
 O M N L P * i EF
 O M M P * Q M
 O M M P * Q L . K L P

C

. . *Q OPLP YF
 . IL * K 2 KLP @
 . IL * U F X
 . IL * 1 O/K @XZ @XD, DE DF
 . IL * Q . M X
 . IL * P 2 V @XE
 . IL * LF LP @F
 . IL * M 3 K @ Z @F
 . IL * M 3 V @F
 . 3 * Q 3 LP @ , FYY FYA
 . 3 K / * N / K L P YX
 . 3 3 L K * N . M F @ F @
 . P . 1 L / P L . 1 * 1 O / K @ZE
 . P . 1 L / P L F Z B F D
 . R K * N / K L P DFE
 . P 2 V * . 2 EF
 . P 2 V * O . R FZ, YE
 . LP / E, ZZB* DY
 . M P N L U O M 2 V * O . R F Y F Z
 . M P N L U o ven Y - YY
 . M P N L U L F 2 V * M R @E Z @E
 . M P / YEFBY@Y@ , Y
 . M P U 1 L F @ Z B F @ , F D
 . M P 2 V * 2 B K O M 2 3 * N O YDE
 . M P 2 V * 1 * 2 B K O M 2 3 * N O YDE
 . M P 2 V O I @ @ , FDE FDA, FDZ
 . M P P . I AXZ AZD
 . O M 2 3 * 2 / 3 F X E

CEN - CUT

INDEX **E** INDEX

L3P2OV. / O2LP
 LP. 12*3 M MPP2//
 LP. 12*R3 3. 2L*UR*Q 3
 LP. 12* . / . 1. 3KLP
 N UBV*K2N
 N / *1. P LP
 N 1 Q V3L*OMM* K Q P
 N 1 Q V3L*Q /
 NL I*QL L3MP
 NLL L* OMM
 NLL L* OMBV* 2L
 NLL L* OMBVQ PK
 NLL L*VP. MP
 NLL L*VP2KLP
 NLL L* 32L
 NLL L* P. QLP
 NLL L* N | LP
 NLL L* /2LP
 NLL L* /2LPB1 . P1
 NLL L%Q M* OMM
 NU * M N
 NU * 32L
 NU * N2I
 N.PPR* K LP
 N2L3*VP2//
 N2L L* NU* 32L
 NQ*Q VLP
 NQ*Q ILM
 NQ* OMM
 NQ* N L/
 NQ* M R
 N / . M*Q M*K2Q3 LP
 N / . M*1 O K
 N / . M* . P1 LP
 2FO *O2LP
 /L. 3LP*P * . /Q PK
 /L. 32V* 2031
 /L. M. M* . O2LMP * 2L*O M
 /BVQ1
 /BVQ1 *K2Q3 LP
 /Qcaterrack
 /Q*Q. M1 . M
 / N
 M*1 2FU 2LP
 IM2* N ILP
 IM2* M 2LP
 M M
 UWL*QLi LP
 UWL*KL . 3MP
 UWL*VP2KLP
 UWL*VPO 3K *FL LQM /L
 UWL*QM
 UWL*QB
 / . 3KLP
 / . 3KLP* 2B2
 / . 3KLP* 2M* 3K/L
 /K*KP2I *K2Q3 LP
 /K*QL *O2LP
 /K* M . VL*MLP1 1 LMP
 1 Q21 2F . FL
 1 Q2LK*1 2 LP* 3K*Q. MP
 1 Q2M 1 LP031
 1 Q2BV* . L
 3 K2 L3M LLM
 3 K2 L3M M R

A AA
 YXZYXD
 D@ D
 YDY YDA
 F@ F@X
 D, F X
 DX
 ZA, ZZ
 Y
 F@ FAE
 FE
 F@
 @DA
 @DABAAX, A @A
 @X, FE
 FAE
 @YZ
 FE
 FA@
 F@ FAE
 @, F
 @F @Y, @D, X
 @Y@YA
 E@
 YDY
 @Z
 @YZ
 @YD
 X
 @Y, @YD
 @AE
 FAA
 @X
 YF@YF
 DY
 F X
 A
 Y@
 FF
 FF
 AZ
 @EY
 X
 @ZD
 DF
 DF
 E @
 Y F, Y XY Z
 XZ, Y F
 Y A
 Y Y
 X XX
 @X* X
 ZY ZA, FE
 A
 ZA
 Y
 A X
 E, DD
 Y YY A
 AA -AA
 XY ZE
 FXD
 F FZ
 DY

3U M 3LPR*O33L/
 32. /O 2B
 32. / M 2LP
 33L MBV* MPQ
 3M MPP2//
 3M M. 3K 2NM. MP
 3FL M 3* FL3 FZ, Y YD, A AA,
 3FLR PM. MP
 I*&N K* FL3
 I 2V*. Q2 3 L
 I 2V*Q. M
 I 2V* Q 3
 I 2V*MLP1 1 LMP
 I 2V* M LP
 I * . QP 3
 I * N QLP
 /Q I
 /L. K
 /BV* /L1 L3M
 /BV* K
 /BV* MQL
 /BV* MQLMPLI *O I
 QLP* /L. 3LP
 \O2L* N//
 P * PLi
 P * PLi * /LFL
 P3LMM3K
 P3U /L -K2Q3 LP
 O3MPK2Q/R* 3LLH*VO. PK
 O3MPMQ* OMLPR*K2Q3 LP
 O3MPM R
 FLPO ILM
 FLPBK2N . N2V*P. I
 FLPBV. M 3 P1
 PL. 1*OV
 PL. 1* N QLP
 PL. 1* N QLP* N PMLP
 P Q* OhLMM *Q 3
 P Q. 1. ILP
 P2 P2
 P01 O Q
 OQ *K2
 OQ. 3K* . O LP
 OQ ULL*U2MP
 OQK2Q3 LP
 OQP. I
 OQi . P1 LP
 OQD . PK *UPO 3* OLM
 OMLR*Q ILM
 OMLR*Q. I LP
 OMLR*QB
 OMLR*Q2M
 OMLR*K2Q3 LP
 OMLR*Q P2
 OMLR*QP - OQ. /K.
 OMLR*QP - OQO P L / 3.
 OMLR*QP - OQ . 3. K.
 OMLR*QP - OQL 3 1 R*2L
 OMLR*QP - OQ N M/LI M
 OMLR*QP - OQ1 . KP K
 OMLR*QP - OQ32L
 OMLR*QP - OQO @/2L
 OMLR*QP - OQO *2L
 OMLR*FL M
 OMLR* RK3LR

@ @
 @ZF
 @AF @AY
 @Y, , FD
 YXZ YZ@
 YX
 X
 YXE YX
 Y
 YY@
 YZZ, ED, @, FZ
 @AXB* @AZ
 E
 DD
 @ZD
 E
 FDE
 Y@X Y@
 @BFDY
 FDE
 Y@
 FD@
 F Z
 DZ DD, @E@
 DZ
 @E
 F@E F@E
 E
 @ X
 X Z
 X
 AZX
 AE A@, AX, AD
 X XX
 FY
 FY
 Z, DE, DA D
 YXX
 AX Y AX
 @Y
 A
 D, XE X@
 Y F
 @ZA
 AZE
 Y D
 FZD
 @ A, XY
 @ X, XF, AZ
 @ A, XY
 @A@X
 @ X
 A
 F Y
 @Z @D
 @
 @D E
 E @
 F
 Y A
 E @
 F A
 @Y@ F A
 Y A

CUT - GAS

INDEX **E** INDEX

OML/MNQ QLP E
 OMMP AA AAX
 OMBV*Q FK AZ, FY FZ, YE Y@
 OMBV*Q FK*032M FZ
 OMBV*Q PKBi PIMQ @, E, FY

D

KL*ODRLP Z DE
 KL . 3MBV*QD RLP DX
 KL P . MBV*1 32L @A
 KL P . MB *OMM @Z -@ZX
 KL P . MB *VPL3 @YX
 K2/2M/MALPI 1 LMP D DD
 K23V* LF 2V*Q2 L A
 K2 gam vegetable cutter A
 K2 * . 3M *vegetable cutter A E
 K2N XF XA, @@F, FDX
 K2NFO N ZE, FX@
 K2N . NLP ADE ADX
 K2N . NLP* P AZE 589
 K2Q.3 LP Y, FF, F@F@@ FA FAX
 K2Q.3 LP032M FAFA
 K2Q. R* / LP Y@F
 K2Q. R*Q. MA O @@Z
 K2Q. R*VA R @@ @@F, Z, XA
 K2Q . /Q V for giant F
 K2Q . /Q2 FAX F, EA
 K/ R*FOOQPI . 2 FAX
 KO VN* OMMP @ F
 KO VN* OMMP* LM @ Y @ A
 KO VN*O/LP @
 KO VN* P. QP @ Y, AE
 KP. i LPLM E@
 KPL. 1. I @ Y
 KP23P. I @
 KP23VA R A, XA, FZA
 KP23VA RBV. PB P1 A
 KO. MA YYY, Y D, XXY, YZ
 KO MQ 3 Z@ FXE
 KOMNUP2MMP *VP2K/L YZ YZX
 KR3. 1 2 FYF, AAE AAY

E

LW* 3 M2BLP XZ
 LW* OQ A, X
 LW*K2N Y
 LW*UR2V*P2V @XE
 LW* LQ P. MP E@
 LW* /2LP @D @DX
 LW* Q3 A, X
 LW* 1 LP AEY
 L/L #2 *N. MBV* N Q3V*K2N F@AFOX
 L/L #2 *1 32L AXF
 L/L #2 *1 LO O /2LP AXE
 L/L #2 *P. 3VL @A
 L/L #2 * /2LP A AXE
 L/L #MO . P ADE AD BAD ADZ
 L QFL * UUL*VP2KLP Y A
 L QFL *1. N2L Y Y
 LMVcPL AE, AY AA, @ D
 Lf/ OMB 1 2 AF AFF
 LIN O MANK AQA
 LIN O MANK 03 I AX, Z, Z@
 LI 2MMQL ADY, AD
 LI M3KLPK2N . N2V*P. I AZZ

F

U3 R* OMM* LM @ Y
 UMI 2 1 LP @Y
 UMMALPI 1 LMP EA
 U23V*Q3 F
 U2/LM 32L @F
 U2VLP0 i / Z
 U2VLPU K* M1 EY
 U2NK2N @@F
 U2N2/LM 32L E
 U2NUR*Q 3 ZX
 U2NURLP AEDA@@
 U2N/2MP @Y
 U2N . LP X
 U M. PL X
 U M. PL*Q 1 LM AZX
 U M. PL*P. I AZ@
 U M. PL*P. I* 2MMLI M3KLP AZ
 U P* L. 3LP ZE, FX@
 U P*1 . M FXE
 U OP* 2MP @
 U2 FF
 U K*O I XZ
 U K*O I BV. MA 3 P1 E A
 U K* 3M2BLP XDBFA FAX
 U K*K2Q. R*N M032M YA YAD
 U K*KPRLP AAD
 U K*Q MA @A @AX
 U K*Q I. V2V*F. 001 *1. N2L A@B@A@D
 U K* . PI LP YFF, YY YY
 ULLhLP YEZ Y@E
 U2.3 N NLL L*V02// MBL F@ FAE
 U2.3 NUR*Q V*N /KLP AX
 U2.3 NUR* OMMP FFF FFA
 U2.3 NUR*K2 A
 U2.3 NUR*K2N AX
 U2.3 NUR*K23Q3V*VA R @AE
 U2.3 NUR*Q QLPO V*N /KLP @YZ
 U2.3 N/ . UO 1 LM @ Y
 U2.K*2L*1 . N2L FDDYEE
 U2. 3KL* OMMP @YD
 UP 3M . KLP/MALPI FD FDF
 U22*Q 1 LM A
 U22M/2LP @DABFFDFY@
 U22M/LVLMQ/L* LKVL P FF
 U2R*Q 3 @, DE
 U2RLP AEYA@F, E, @E, @, FE
 U2RLP* / 3KLP*1 232 A B@AE
 U2RLP*U M2MMP @A@, A@Y
 U23V*O 1 LMQ QLP AX
 U23V* 2* O. 2R* OP. 3 L*MA MLM @E, @
 U2/Q MA F@ZBF@D
 U23L/ @ZY

G

V. 1 A A Y
 V. 1 L* N I EF
 V. 1 L/ FD
 V. P/2 *VP. MP @DY
 V. P/2 *QFL @DD EE
 V. P32N2V*10Q @ Z
 V. *Q/ i */1 Q F Z-F D
 V. * 3M2BLP F XFF@
 V. * 1 LP FFE FF@ YD, @F, @A, A

GAS - KNI

INDEX **(E)** INDEX

V. *I 2V*MOQ D, F
 V. *URLP @E, , FE
 V. *VPKK/L YZ, @@ F, FF
 V. *VP2// Y
 V. */f. K L*VP2// YDF, @, Y, F
 V. *2/NMP F X
 V. *P. 3VL @A, Z, FX
 V. *P. 3VL* 2MPL/L P2* 3 FL M3 *f L3 Z
 V. *P2V*PLKO LP A, X, FX
 V. P3 P 1 *UK *Q E A
 V. P3 P1 *Q 3 Y YD, A AD, F EF AB* ZX
 V. P3 P1 *Q 3B* f LP AE AQB* AX- AZ
 V. P3 P1 *Q 3B*1 L/ 1 2L , F Y
 V. P3 P1 *Q 3B*Q/PLP . MK YZ
 V. P3 P1 *Q 3B*Q/ R . PCB . M A - AZ
 V. P3 P1 *Q 3B* 2M1N 3K/L YD
 V. P3 P1 * 22 3L*Q 3K A
 V. P3 P1 *M R AF, ZX
 V./ * 3K* OQ1 . NLP ADE, ADF
 V./ * /L. 32V*QO N D@
 V./ * / M @DE
 V./ *K232V/M R DE
 V./ L B*Q/ R . PCB . M @EY @EA
 VP. Q *U02M 32L A
 VP. MK* N.L L*Q / YY
 VP. MP @DY @DA
 VP. M3*K2N F Y
 VP. M3V*K2 A E, A
 VP. FR*Q M Y
 VPL. L*QO N @E
 VPL. L* /L M * 3K* 3 FLR P @A@, @EY
 VPL. L*QMP* 3 L*P. I @A@, @EY
 VPL. L*QMP* 3 L @A@, @EY
 VPX Y@Y
 VPXK/L YZ YZF, EZ, @, @D, F, FF
 VPXK/L*U MPO N @E
 VPXK/L*Q/ M DX
 VPXK/L* P. QLP YZ, @QB* FF
 VP2/M V @F
 VP2/2V* I Li LP EY
 VP2/Q 3 ZX, DA
 VP2/Q/ M*03I ZY
 VFF LK*Q/ M X, FX

H

N 1 * /2LP @
 N 1 * /22V* M3K FYX
 N 1 ODPVLP*1 . ILP E
 N 3K*KRLLP FXY
 N 3K*1 2LP AYZ AAA
 N 3K*1 L. M /2LP A Y
 N 3K/L ZE, FX@FXF
 N 3V2V*1 32L *P. I FE
 N. M1N KL YAE YAA
 N. MK* N23 OMM @Z, FA
 N. M3V*L/L 1 L3MUP * N/L3 M3K E
 N. M3V*Q/ M YYZ YYD
 NLP* 2 P @
 N3 LR*K2Q.3 LP Y
 NK *03I AXB* ZB* Z@
 NM* 2*NL. MK* OGD FK Y E, E
 NM*OUM/M032M YYZ-YYD
 NM* N / . MK*2Q.3 LP YFE
 NM* OGD FK Y E Y @, E
 NM*K2Q.3 LP YF

N MU Ki . PI LP Y
 N M3/ M FDF, YYX YYD, YA@ Y
 N M3/ M*032M FFE
 N M3/ M OQ1 LMM YY YYA
 N M3A R* . PI LP FFE
 N M . M3P1 LMM FEZ
 N M . M3POP3 Y D
 N M V* . PI LP YZF, YZZ

I

2L* PL. 1*Q 2 @ FDZ
 2L* PL. 1 *K23LP EX
 2L* PL. 1 *1 . ILP YEE-YE@
 2L* PL. 1 *Q P2 3LP EZ ED
 2L* PL. 1 *Q P2 3LP* 3M2LP EX
 2L* PL. 1 *Q M/ @A, @E
 2L* PL. 1 *MPL1 O I @QB*FDZ
 2L* PO NLP YEY YEA
 2L* OQ*1 . N2L YE YEF
 2L* OQ*Q 2 ZZ ZD
 2L* OQ *M R DE
 2L* Q VNL M31 . N2L YEF
 2L *M3V FDDYEE
 2 2V*MOQ ZZ, @
 2 QLP @ X @ Z
 2KO M3* 1LP FYZ FYD
 2KO P2 /URLP YZDYD@
 2KO P2 /ODP3LP AED
 2LP. PLK*M1 1 L/M YD YDF
 2VPLK2 3M* 3M2LP DZ DD
 2 L M1 M1 2B. MP XD, FA
 2 L M2B AXY AXX
 2 M// M3-1 2*03 I EA
 2 O/ MK*U K* 3M2LP A, D, Z
 FD

J

. 32M* . PM FX FXF
 2MVP D
 O2L *1 M MP A X
 O2LP DY, FF, FFY, A @A Y
 O2 33L* /2LP FF

K

I. 2 F
 I. R LP FY
 ILO O OMM*P&* Q2MP EF, AXE
 I L3i K* L 22 AFY AFZ
 I L3i K A Z, AFY AFZ, AYZ
 I LR-P2V @YB* D
 I 2. V F X, FFE
 I 2NL3*O i / @Z@ZF
 I 2NL3* / M @ZD@E
 I 2NL3*U H @, @Y, @D, X
 I 2NL3*1 32L @Y
 I 2NL3*1 . N2L AFY AFZ, AYE AYF, AY AYX
 I 2NL3*1 . N2L *2KO M3 AFX AFZ
 I 2NL3*P /N /KLP X
 I 2NL3* 2 P @DF, @X
 I 2NL3*M /P. I @Y, @AZ
 I 2NL3* /LM @
 I 2NL3. K* L 22 AFDAYF
 I 3L. KLP AYY AY, AYX AYZ
 I 32L* 3K*M /VP2KLP AX

13211*Q V @B F
 13211*Q/ I F
 13211*P/ / F Y
 13211*N RQ3LP @Y, @D, X, D, AX AXF
 13211*O32V%QD NLP FFY-FFA
 13211* . /LM @
 13211BL/L NPD AXF
 13 123V*UUP2V ADY

L

/L K/L @Y @YF, Z D, F
 /1 QUP *N. MN KL YYDYAE, YAF YAY
 /f. VP2//M3L YDF, @, Y, F
 /f. M L*VP2// YDF, F
 /f. M L*VP2//V. YDF, @, Y, F
 /L13 *KL P. M Y A
 /L13 *QL/LP Y A
 /L13 *2L*`OLLhLP DY
 /L13 *MPLP DY
 /K*K2Q . /Q3 FAX
 /K*2L- FL. 1*Q 3 @BF DZ
 /L L*O2LP DY
 /L L*`OLLhLP DF
 /2L3*V/ /R Z@ F D
 /23V* NLLM @X, ZD
 /O MP* P. 1LP X
 /O MP*Q1 X
 /O3L YAY
 /R3 3.2L*UR*Q 3 ZX ZZ, DE D, DA D, FEE

M

1. NO 23*1. P2 YFA
 1. N OMMP AAX
 1. V3L M*1 3211*P. I FE
 1. 3K/ 23L FYE-FY@
 1. P23. M2V* RP23V EF
 1. P LPU K*O I F A
 1. P1. /KL*Q 3 X
 1. MPUP Mce cube machine YE
 1.1*CP F@F F@Y, Y E, YF YFY, Y E
 1.1*CP Q 23*1. P2 YF, YF B'YFZ
 1.1*CP N 3K*1 2LP AAA
 1L. OPL*OV @ZA
 1L. OPL*1. MP DA
 1L. OP2V liquor QD RLP DA
 1L. OP2V*QD RLP D
 1L. MP I @, @Y, @D, X
 1L. MN 11LP E
 1L. MN EF
 1L. M 23LP AX@
 1L. M3D 3KLP E
 1L. MR. M L2/M E
 1L. M3KLP P2LP E, AXE
 1L. MMLP1 1LMP EA
 1L. MMR @AE, Z, XA X
 1L./1 23L A, XF XA, XE, X, F Y
 1L/3 *Q /LP Y
 1L30* /LFL Z
 1L30* M3K Z D
 12R .FL Y Y Y X
 12/ 3-M M YX, YXY
 12/* 3K*OV. P LM Y
 12/*UMNLP Y Y
 12/*OV XX
 12/ NIL*1 2LP A E

1 23 2V*1 3211 @
 1 2 2/ @A@ A@Y, @E, @
 1 2LP AYYAY, AYYBAAF
 1 22V*O i / @Z@ @ZF
 1 22V*V/ DF
 1 22V*Q KK/L @AZ, D
 1 22V*1 1 23V* N f 23V AAZ
 1 22V*MQi 2M* i 2L*. P1 ADD
 1 OZ*P. I FZ FZX
 1 OZ*P. I * fLP FZZ
 1 OZ*P. I *UPK2N. N2V*P. I FZA
 1 KO/ P 600 function/compact606 615
 1 KO/ P 650 function @ - D
 1 KO/ P 700*function FE- FD
 1 KO/ P*XEE-DEE*CP. M. * YE- Y@
 1 -L/ FXY, AXY AXX
 1 Q FX
 1 QO ILM FX
 1 PMP EA
 1 MP FYD
 1 hh. PL// * OMMP @DX
 1 OV D, X, X@ X
 1 O/23 I*CR*1 KO/ P AZD EA
 1 O/23 Q3LP @E
 1 O/23* i NLL/K OVN* OMMP @ F
 1 O/23OPQ L*Q M/ @FF
 1 O NP 1* OMMP @D
 1 O L/Q 3 A, DF
 1 O YEE YE@

N

3. Q 23*N /KLP YA
 3L M2V*O I LMLM @YX
 3LO1 gR LP ZZY ZYA, YZ
 3 3- M1 *Q I 23V NLLM ZD
 3 K/L*1. N2L FYZ FYD
 3 K/L*1. 1LP FYZ FYD
 3OMVP. MP @DY

O

M O I YYD
 2*O M M F
 2*CP. R YY
 /2L *Q 3
 1 L/L M M*UR*Q 3 ZZ
 1 L/L M M*1 3211 Z
 32 3*QL/LP FF
 32 3* /2LP FFFBFF
 Q3*LI M3KLP AZZ
 Q3*N Q3PQ3 @ A, XY
 Q3*P. I AZ@
 Q3*P. I* 2M LI M3KLP AZA
 P23M/ I *1 3211 @F, @X, @D
 OM OP. NPA R FF
 f. /2NUR*Q 3 ZX
 fL3*KL/MPVL3M&*P23 L D, Z ZF
 fL3*K2N F
 fL3*V/ fL @D@
 fL3*1 2M @D@ ZZ
 fL3*M L P1 1 LMP E
 fL3*PA R AF, ZZ
 fL R/ i *OQ EA
 fL R/L. K* . P1 LP YY
 R M P U P X
 R M P Q 3LP @ FYY

P

Q L// *Q 3 ZX
 Q 2K2Q3 LP FA
 Q 21 2B AE, A AX
 Q 3 .1L*Q. M X@
 Q 3* f LP DD
 Q 3* M 2LP FE
 Q 3* 2MN 3K/L FEZ
 Q P L/ . / FXA
 Q P L P A
 Q P 2V* 3211 @ , @A @ , @Z, YB* A
 Q P R* O F L P M
 Q M* I LP A@ A@Z, ED, E, FY
 Q M* I Q M FE@
 Q M R* Q V @
 Q M R* Q V* K 2 Q . Q @
 Q M R* Q V* N/ K L P @ X
 Q M R* Q V* 223 L @
 Q M R* L F L P @F
 Q M* I O K @ZZ
 Q M* N. M P F A
 Q K. / O B FAZ F E, F F
 Q L/ 2V* 3211 @ , @A, @Z
 Q Q L P V P 2 K L P FDY@
 Q Q L P N I L P FYFA, @Y Z @YD
 Q P / . M Y
 Q P O 2 L P U 2 K A X A Z
 Q M Q I L M YZ
 Q M N L P Z ZF
 Q h. * O FDA
 Q h. * O M M P AE
 Q h. * / K/L @YE, AEE
 Q h. * f L 3 AEE AE@, Y
 Q h. * f L 3 O P N AEF
 Q h. * f L 3 O P N i 2M* P. Q L P AEF
 Q h. * Q L / @YE, AE AEF
 Q h. * Q / M X@X
 Q h. * 2 P @DF, AEF
 Q h. * N L / @YE, AE
 Q L I . M X@
 Q M DX , XE X@, FDX
 Q M* O O XE
 Q M* f LP XF
 Q M* I M clip @EY
 Q M* I M FZE FZ
 Q M* P I FZE FZF, AZ@
 Q M* P I * 2M L I M 3 K L P AZY
 Q M* P 3 Q M M P / L R FZF
 Q M I . M* / 2 @EY
 Q M M P * 2M* / M- / AD
 Q O 3 V L P Z
 Q U I P M * U R* Q 3 Z
 Q 2 N 2 V* Q. 3 L FD
 Q R . P C B . M B V / L @EY @EA
 Q Q P 3*1 . N 2 L AAZ
 Q P L / 2 AXBAD, , DX
 Q P M LP @ @
 Q M M P ` O L M M* I . I L P @DZ
 Q M M I . N L P FFFB@YF
 Q M M Q L L / P @ , EE, Y
 Q M M P 2 L P @DZ
 Q M M Q P / O M M P @DZ
 Q M M Q P / O M B V* I . N 2 L FFX
 Q M M P R E @

Q O / P R* N L . P @DF
 Q O P L P D DX
 Q i K L R L K* O V . P* Q O P L P YF, @YZ
 Q i K L R L K* O V . P* 2 M P @
 Q L P 2 B L* Q P R* O 3 2 M ADZ
 Q L P 2 B L* M O L ADY, AD
 Q L Q P M 2 3* M O L Y@Z, E@
 Q L Q P M 2 3* O 3 2 M Y E
 Q L 3 M M 2 3* P A R AZ AD
 Q L O P L* I L P FE
 Q M M 2 3* F L P* Q / M* P. I FZ
 Q M M 2 3* I 2 M @ @ Z Z
 Q M K 2 V* I O / K @ZE
 Q . K Z DA, DZ FE@, FEF FEZ
 Q R P V L / F@Z

Q

` O. P M* V P 2 // YDD

R

P I* K / R AZX
 P I* U P* * K 2 A E
 P / L M M* Q Q 2 3 L FA@
 P K 2 N K L P . M P @
 P I L I 2 F, XA
 P 3 V L FZ
 P 3 V L P 2 V* N I @YX
 P L Q Q 3* Q // @EF
 P L U 2 V L P . M K* O 3 M P Y@F, Y@AY@X
 P L U 2 V L P . M K* K 2 Q / R @ EB@ EB Y@F Y@
 P L U 2 V L P . M P YE YEX, YEDY@@
 P L V . E L V
 P L M M R @Z , XA, XD
 P L M L P I . / 2 L P YYA
 P L f / AD, Y, B X , X X
 P 2 L* I L P Y F
 P 2 L* Q P 2 3 L P @ F
 P 2 B 2 V* N i L P O 3 I D, Z
 P . M Q M D DY
 P . M B V* Q 3 D A B F E F
 P // 2 V* Q B @ D
 P // M Q f L P @ @ @ X B @ B @ A
 P M @ E Y @ E Z
 P M O 3 I M Z@
 P O O L P I . 2 Z @ B F A X F A Z , F Y F A , F D F X E , F X F

S

. Q M L P X
 . / K* O i / AZB@Z
 . / K* K R L P FYF
 . / K* U P Z D
 . / K* Q 3 Z D
 . / K L M M Y@Z
 . / I . 3 K L P YDY YDZ
 . / I 3* / 2 L P @F, @X, E
 . / M P 2 K L P FDY@
 . / M N I L P FYFA, @Y Z @YD
 . I I 2 U L 3 N U 2 K* O M M P FFA
 . 3 K i 2 N N / K L P YX F Y X A , Y D D
 . 3 K i 2 N M . M P YX F Y X
 . 3 M I O @F
 . M N K 2 N @ @
 . O L* K 2 Q 3 L P FA FAX
 . O L* K / L @F Z - @Y @ D

. O L* Q 3	D , FEE, FE FEZ
. O L* Q3	@Y@
. O L* M ZLP	@AF
. O L* . PI LP	YF@YFF
. O . VL* M L P	AXE
. O . VL* . PI LP	YZF, YZZ
. O M O L	D , FEE FE@
. /	FXAFXD
2 P * N P Q 3LP	D, AX
Q	@AA
P. QLP	@AD
P. Q3V* 3211	Z
L. UK *Q. M	AA
L/ULI M3V02N3V* . M3 QLP Q3	F F
L F 3V* Q2 M Q 3	A@A B' DX
L F 3V* QD I LM	AE
L F 3V* M N	@DE
L F 3V* K2 N	AAB' @Z
L F 3V* Q 3	A@A B' DX
L F 3V* Q3 LP	@FA
L F 3V* I Li LP *P. I	A@, AF
L F 3V* 3. I* . PI LP	AF, FFE
L F 3V* Q M/	@
L F 3V* M3K	AE, AY AA
L F 3V* M V	@FF, @FA@FX, X
L F 3V* M R	AZ AD, @E @@, @@Y @@Z, X
L F 3V* M / LR	FZY FZA
L M U* i N L / B' 1 O / B I	E@
L M U* i N L / B' 03 I	AXB' Z, Z@
N I LP	D
N P Q microwave	Y
N P Q 323V* M L /	@Y, @D, X
N / M3K	E
N //	
N P Q M K2 N	@E
N Q Q //	@EF
N - / . 323V* 1. N3L	F D
N . L* P / M	@@D
2 L R . PL* Q I LM	XF
ZI	EE
ZI *VPK	ADY, EE
ZI B' B LM	EA
ZI 1	DF, D , FE
I Li LP	AF, EY
I Z I LP	@YE, @Y , @Y
/2LP	@F @Y, A Y
M M K* M P3LP	Z, D
1. / . O L* Q 3	FF@
1 I LP * Q /	F Y
1 I 3V* FL3	AAZ AAD
3. 2 K2 N	
3. 2 U P I	X
3. 2 Q. M	
3. 2 M V	X
P Q M Q3	X
P Q M PL	YEE YE@
O Q Q /	Z
O Q I L M	YY YYA
O Q / K L	D
O Q M P L L3	Z
O * 2 K L	YYE YY
Q V N M Q /	Y
Q V N M M V	@FY-@FA
Q 32 N I Q	FX
Q M /	@AX, Z

Q P M Q O R L P	D
Q 3	@AX @AZ
Q 3* K P Q	@ZX
Q. R / . 3 L P B' 03 I	A
Q. R-3 hh/L	D@
Q 3 V	F@ , F Z
Q 3 V* . I L * M	@XE
Q 3 V U P I * Q 3	@XE
` O L L h L * O M M	@Z @ZX
` O L L h L * O M M * M M 3	@ZX
M I 3 V* 3 M Z LP	X XZ, AEE
M I 3 V* 2 B' 03 I	Z
M3K, unox	AX, Z, Z@
M3K* U P i Z L- O I LM	Z
M I * U P	@A@X
M I * 3211	@A@X, @A
M I * M P M P * 1 O K	E
M 1 * 3 K L3 LP, O3 I	AX
M 1 * I LP	DZ B F E
M L / O P N	@YX
M I i . P L * P. I	AZF
M Q M /	F D B' Z@
M i * Q 3	DF DYB* DD, FEA, FEZ
M P 3 V* Q 3	@AX @AZ
M P 3 V* M I	D
M I * Q M 2 M M Q	DZ
M I L /	EX ED
M I Q M	DD, FEY, FEZ
M P. V L* 3 M Z LP	XD
M P. V L* P. I * U P* O M B V* O . F K	FX, FD
M P. V L* P. I * 2 M V3- V P K	E@
M i Q L P P R* / 2 LP	@DX
O V. P O i /	Y , YY, X XX
O V. P K L3 2 R* 1 L M P	E
O V. P Q O R L P	YF
O V. P * 2 U P	@
O V. P * . /	Y
O V. P * M L P I 1 L M P	E
O V. P * M3V	@F
O Q Q R* M Q L	ADY, AD
O Q 3 2 3* R M I shelves	EF
i R K* I Li LP	AF, EY

T

M O V P. O Q P	F
M Q L* / M* / 2 Q	YA
M Q L* P O I Q P	YX
M Q L* 301 Q P	FE
M Q L* 2/3	F@
M Q L- M K R	YY
M Q L M Q . 3* Q 3 LP	FYY FYA
M Q L M Q M P. I	FZE
M I 1 R* / M	@DE
M P M P * 1 O K	E
M * O I	YF
M * Q M	X XX
M * Q 3	X
M 3 B I	YEY, YDA YDX, YDZ
M / 2 P	FFA, FY
M P P 2 B' 1 O K	@ZZ
M I M 2/3	F
M L I 1 L M P	D DD
M L P I . / V P. 30 / M	F@Z
M L P I * O M P L * O I	@ E, @@* FDE FDZ
M L P I Q L 3 K L P	AF AFY

THE - Z0J

INDEX **(E)** INDEX

NLPI 1 LMP D DZ
 NLPI 1 LMP*2UP.FLK DZ DD
 NQZV*CP.MQ 3 @
 N Q /10 K @ZE
 N LP D - DD
 NLV * M3K YY
 N /L*CP N Z
 N . M P LP @DX
 N . M |32U @ , @A , @Z
 N . M /2LP A , FF , FFZ
 N -P. I @Y , @AZ
 N FDE
 NML*CB @ A , XY
 N L/ @DE
 N R @@ , X , X
 N RP. I AZE
 NQOP.NA FY
 NQ1QL*P. I AZ
 NQ3ZV* Q NQ/ Z

U

U32LP. /N V @FF @FA
 U31 * L 2 FL A B* AXB* D, Z@ ZZ
 U31 Q |LP|O1* NQ CP A - AA
 U31 1 2K1 . Q B* XB* XY- ZE
 U31 f L3*1 . 30. / * YA- YD
 U32R1 32U @ , @A
 U1A A@B* AD

V

V. 001 *OV XZ Z@
 V. 001 *1 . N2L A@A E
 V. 001 *001 Q @EE
 V. 001 *L . 2LP*Q V A E
 VLVMQL* OMM FFDYF@ AA AAX, A @A F
 VLVMQL* OMM*1 . 3K/ 2L FYE FY@
 VLVMQL*K2N AZ, Z
 VLVMQL*VP.MP @DY
 VLVMQL*QLLP EE
 VLVMQL*/2LP E@, FF , FFDYF@, AA
 VLVMQL*/N 2LP @AYBFY
 V2BLV.P*OMM F
 V2BLV.P*CP.R YY
 V2PA LP.12*I LP YZZ
 V0 NLP *N/KLP F

W

W . . . A, ZX
 W . WL*Q |2V*. QQ2 3 L YZA
 W . WL*23 YZY YZ
 W . 2AP * P | RLi DZ-DD
 W . /CP. ILM DABFZE
 W . / OGD PK EF
 W . / NLU EF
 W . / N/CP. ILM EF
 W . /O PK F X
 W . RLO L* .L FXZ
 W . NN 3K*O 2 EY EA
 W . NCB FADBF F
 W . NQ QLP |L/M 2M. NPA F
 W . NP*OV X XX
 W . NP* U3LP ADDB* A , D, Z
 W . NPO LP Y Z-Y D
 W . NP | LP Y Z

i LKK2V* .1L* M3K @ Z
 i L2 LP FYY
 i NLMV* M3L D
 i NQK* R.1*O i / Y
 i N2I @Y @YA
 i 2K i * /L. 3LP Z@
 i 2L* LP.MP @EE
 i 2L*CO |LM ZY ZA, ZX ZZ
 i 2L*CO |LMMQL*MQCP. ILM Z
 i 2L* /LP*V ZA
 i 2L*KL . 3MP @EE
 i 2L*KL . 3MP*U33L/ @EE
 i 2L*LM DD
 i 2L*/. *P. I @E@
 i 2L*P. I AA, 414, Y E, ZY ZA
 i 2L*P. I*U*U3 N/ . FL AA, 684 ZA
 i | ZD, D
 i |*2K0 N3* |LP YDE
 i P *032M @ , E, FY
 i P CP N ZE, FX@
 i P 2V*MQL for ovens ZF
 i k M U @ Y

Z

Z h. L3N O YE Y@
 hL MOP Y- A
 h 2O N2 ZE

A

. Q MO P QD P / 1 Q * N O W 3 M * Z B U . * P O V L * YAE-YAA
 . L 2 R L * 2 I Q L P 2 * FYZ-FYD
 . L 2 R L * 1 L 3 I K * AFY-AFZ
 . L 2 R L * 1 2 M L 3 . 2 * AFD-AYF
 . L 2 R L * 1 K O / P * @YB A X B FD
 . K Q M O P Q D P O / . 3 L * FX -FXX
 . KO 2 L O P * K L . O * ADDB A B DB Z
 . 2 K L * O * P A 3 N V L * EF
 . 2 V O 2 L O P T / L P 2 O L * AX -AXF
 . 2 V O 2 L O P P . Q K L * DBAXF
 . 2 . 3 M K L * O M A O FE
 . / 2 / . M * FF
 . / O 1 L - V . h * F X
 . Q / M L O P K L * 2 3 K L * E
 . Q Q R L 2 * a * O Q L P L M 3 U 2 L P . M N L M L O O EFBAXE
 . Q Q R L 2 * a * P 1 L * N 3 M R * FY
 . Q Q R L 2 * a * Q Q P 3 * AAZ
 . Q Q R L 2 * P O L * 1 3 2 O P * YXF-YX BYDD
 . Q Q R L 2 * P O L M M @Z
 . Q Q R L 2 * a * P . / L M M * FA@
 . Q % R M M N O U W * 1 L M * Z B U . P O V L * YY
 . P . F L 3 * - A B * X A B * X Z - X D B F A Y - F A
 . P I 2 R L * N O W 3 M * Y E
 . P I 2 R L * K L * / 2 . M . M B * a * f 2 B * Y@
 . P I 2 R L * 1 O P . / L * EF
 . P I 2 R L * N O W 3 M * f L 3 M L L * Y
 . P I 2 R L * Q D P O 3 * O L M * FZD
 . 2 M M * D-X B XE- X@BFDX
 . 2 M M * a * O O * XE
 . 2 M M * a * P Q * X@X
 . 2 M M * a * Q M * XE
 . 2 M M * a * Q h . * X@X
 . 2 M M * a * M L * AD
 . 2 M M * K * L 3 M L L * XE
 . M 2 L O P * a * N O 2 L * YY
 . M 2 L O P * a * f 2 B . 2 P L * YY
 . M M 3 K P 2 L O P * a * f 2 3 K L * E BAXE
 . O M O 2 L O P * FE

B

Q * a * Q * @ A B * X Y
 Q * a * K T O P . L P * @ A B * X Y
 Q * a * U 2 M * @ A E
 Q * a * V / . 3 * D E
 Q * a * P L M * @ Z B * X A B * X D
 Q * a * f 2 3 K L * @ A E B * Z B * X A - X
 Q * T V O M M P * X A
 Q * 1 1 Q Q / Q L * @ A B * X Y - X Z B A E E
 Q * V . M B P 1 L * Y - Y D B * A F B * - X B F E - F A
 Q * V . M B P 1 L * f L * Q 2 V 3 T L * Y D
 Q * V . M B P 1 L * Q L P U P T * Y Z
 Q * V . M B P 1 L * Q / R . P C B . M * A - A Z B * A
 Q * V . M B P 1 L * Q / R P Q R C 3 L * A D - @
 Q * V . M B P 1 L * M A 3 Q P . 3 M A - A X B * A
 Q * Q D P 1 . P * K L * . U * Y Y
 Q * Q P T L 3 M M 3 * C O U W M F E - F F
 Q V O L * . O M N D . * 1 P M L O P * A D Y
 Q Z - 1 . P 2 * Y F Y - Y Y E B * E B * @ Z B * F A
 Q Z - 1 . P 2 B * . M P N L U Y F Y B * Y F X B * Y F D
 Q I L P Q * . L 2 L * Z - D B * Z @ - Z
 Q / 3 L * F X A - F X D
 Q / 3 L * T / L M B 2 O L * F X A - F X D
 Q / 3 L * T / L M B 2 O L * P K B . M * F X D

Q / 3 L * 1 T . 3 2 O L * F X A
 Q / 3 L * Q O P * / 2 * F X Z
 Q / R L M M * Z @ B F X E
 Q P I L L Q * D A
 Q P L M M * K . L 1 Q / V L * @ Y B * B * F D
 Q P L M M * K * 1 3 M V L * Q O P * Q Z - 1 . P 2 * F @ B Y F X
 Q P P L * K L * 1 3 M V L * Q O P * Q Z - 1 . P 2 * Y B * Y X B F E
 Q 2 B L * K L * O 2 2 B L * @ Z @ - @ Z F
 Q 2 B L * K L * O 2 2 B L * U 3 K * Q / M @ Z F
 Q 2 B L * K L * O 2 2 B L * M * 1 2 Q N T P 2 O L * @ Z
 Q M M P 2 * N O U W * Q / M * Y
 Q M M O P * 1 T / 3 V L O P * A Y Y - A Y Z
 Q * f L P L O P * D
 Q * f L P L O P * K T . 3 M O P * D X
 Q O P P 2 P *
 Q L 3 K L P * A Z - A F @
 Q L 3 K L P * 3 M . U * A F E
 Q / * a * O M L O I * - F
 Q / * L O M M M O L * @ @ B * E - @ @ B F D Y B F D Z
 O M * a * / 2 L 3 M * E - Y B * X Z - X D B F A - F A X
 O M * a * L Q 2 L * a * V / . L * D Y
 O M * K L * K T O Q 2 * @ Y - @ A
 O M * K L * M M * Y F
 O / * X Y B * X E B * X
 O / a * O O 2 / 3 * L M . O M L * X E
 O / a * Q M L P 2 * @ Z @ - @ Z F
 O / a * O Q * Z
 O / a * Q V N L M M * Y
 O B 1 T / 1 2 B L * X Y - X A
 O O N 3 * K L * N 1 Q V 3 L * D X
 O O N 3 * f L P L O P * D - D X
 O O V L 2 * Y X
 O O 2 L O P * Y D
 O O 2 / 2 L * a * L . O * F E Z B Y Z
 O O M 2 / L * K L * K . V L * @ Z - @ Z X
 O P . 2 2 R L * D B * D Y B * D D B F E A
 O P 2 N M Q R * F X - F D B F F @
 O P * Z - Z F
 O P N * T Q L * A F B * E Y
 O P N L M M * a * L Q O A F B * E Y
 O P N L M M * a * . M M N A F B * E Y
 O P * f . 2 L / L * Z E B F X @
 O P L * Z E B F X @
 O P L * a * U * 1 L M / 2 O L * @ Y X
 O P L * a * / f L P * Z E B F X @
 O P L * a * / f L P * L * f L P L * D @
 O P L * * P . / 2 * Y Z B * @ @
 O P L * a * M 2 L M M * Z
 O P L * L 3 * U * K * . 2 P * E F
 O P L * Q O P * U O P * a * Q h . * A E F
 O P L P 2 * Z E B F X @
 O P R L O P * a * V / . 3 * Y E Y - Y E A
 O P / L O P * B K O M P / Y D - Y D F
 O P / L O P * Q O P * Q M * 1 O O M O L * F @ F - F @ Y
 O P O 3 2 L B * O Q * / T V O 1 L * F Y E
 O O P L M M * Q O P * N O 2 L * F
 O O P L M M * Q O P * f 2 B . 2 P L * F

C

. U M M P L * X - X Z B Y F
 . C O N 3 * Q P M * . 2 M M * F Z
 . P . U * a * K L . 3 M P * @ E E
 . P M O N L * F Y
 . 2 P a * . 2 M M * A Z @ A Z Y
 . 2 P a * O F L P M * @ A B * X F - X Y B A Z @ B A Z X

. 2P^a*VP. 3K^Q/M. OI*. FLI⁰³*MT⁰ FLPM
 . 2P^a*M L * AZE
 . 2P^a*LPL * AZE
 . 2P^a*LPL *a*QK* AZ
 . 2P*. FL *PTN O L * AZF
 . 2P*KL*Q * AZ
 . 2P*KL*Q L*. FL *PTN O L * AZ@
 . L-Q MM *NI . RK* AZA
 . LP/L* E
 . LP/L*a*U20FL* @YD
 . LP/L*. FL *1. 3 N* FEZ
 . LP/L%1. P1 2M* D BFEEBF -FEZ
 . /LMM*a*QOPL* FF@
 . MP* NLUO P* Y - YY
 . MP NLUQ/ 3 N. *a*KT O QLP FY- FZ
 . MP NLUQ/ M. O* @EZ-@@E
 . MP / YEFBY@-Y@ BY
 . MP/L L* F@BF@BF D
 . MP. I * AZE-AZZ
 L3KP2P* F -FFBF
 L3KP2P*1 OP. / F A
 L3KP2P*QD P/LI MP2OP* FF
 L3P2OVL O L*QD P*UO2M* A A-A
 LP /L*a*L OI. O*Q. M @XE
 LP /L*a*MPM* @XE
 N UBV*K2N* F@F-F@X
 N UBV*K2N/L. M2 OL F@ -F@X
 N OI L. O* F Z-F D
 N P2M*a*. 2P* AZX
 N P2M*a*/2VL* F D
 N P2M*O 2*1. P2* YFZ-YFD
 N P2M*K*. 2MM* FZF
 N P2M*KL*/. F. VL* FX
 N P2M*KL*3LMM. VL* FX -FXF
 N P2M*KL* LFF2L* FZY-FZA
 N P2M*KL* LFF2L*L*MKL*KTO PP. . VL* FZ
 N P2M*QP M*. 2MM *KFL TL * FZF
 N P2M*QD P*QP M*Q/ M. OI* FZF
 N P2M*QD P*QP M*P. 1. L* O FLPM F A
 N OUV VL*KL*MP. L* F@A-F@X
 N OUV VL*T/L. M2 OL* N UBV*K2N Y E-Y @
 N OUV*. 2M* E
 N OUV*. 2M *a*. P*QD/T* YF@YFF
 N OUV* N /. M YZFBYZZ
 N OUV*MKV * YFF-YFYBY
 N OUV*1 LM* YY
 N OUV*1 LM*2UP. PO VL * YF@YFF
 N OUV*. O L* YZFBYZZ
 N OUV*. O 2 L * YY -YYA
 N OUV* O Q*. O*O 2*1. P2* Y D
 N OUV*M L * F X
 Nf. /LM @AY
 N22 * YFE
 N /. MFL* F D
 2LO L*a* N O OPL * @
 2L. OI *a*UBL *N.PQ. * @DFBAEF
 2L. OI *a*Qh. * @DFB *X
 2L. OI *KL* O22L* @DF
 2L. OI *KL*V22LP @DF
 /2Q/ M1. M* @EY
 /2QD P*. MP. I AZ
 / N. X
 / N. O fPL-. 2MM* XF
 / N.1. P22 L * @EF
 MVA* E- @B DF

UULL* OLL3*L QPL *1. N2L Y Y
 /K*QPL * O2LP* A X-A Z
 //L MOP*a* L3KL* F
 //L MOP*a* 2V. PLMM * F Y
 1 Q2UOP*O3 I XY- ZE
 1 QM2*V. P320PL *PTU2/LPT* Y@Z
 1 QM2*PTU2/LPTL* Y@D
 3KL3 LOP*KL*. QLOP*O3 I * AX
 3VT/ MOP* YEZ-Y@E
 3 /L*1 OP. /L*Q PMA*. 2MM * FZE
 3M MFP2// YXZ-YZ@
 3M MFP2//Q 322 YZE-YZ@
 3M MFP2//2A LP. 1 2 OL* YXZ-YXD
 3M2LPLK2M2O MOP*KL*O 2 3* FAY
 3M3LOP*KL*V. P320FL* Y E
 3M3LOP*KL*M 3 Q PMA @B@FDE-FDAB@FDZ
 3M3LOP*KL*M 3 Q PMA V/ L* @B@FDZ
 3M3LOP*KL*M 3 Q PMA *Qh. * FDA
 3M3LOP*L1 Q/ QL* X - XZ
 /Q I* FDE
 /L. K* Y@-Y@D
 `OLM* AB X
 `O2L*. 2M. `OL B3. MFL*
 P2L* @ -@ Y
 P2L*a*Q VOLMM* YDB@ Y
 P2L*a*KT NLM* F
 P2L*a*KT NLM*. OM*LI M2 MOP* F F
 P2L*a*UO2M* A
 P2L*a*Q 2* YZ-YDB@ -@ Y
 P2L*a*Q2M* YZ
 P2L* OFLP /L*P O/ 3M @
 P2L*1 22 A
 P2L*K* P3L1 L3M F Z
 P3L*M*U2M* AX
 Q2*a*V/ L* @E
 Q2* N 1 Q2/3 3 * @D
 Q2*KL*U 1. VL* F@
 Q2*KL*Q 1 L L *U2M * AX
 Q2*U. 2L* @DX
 Q2*U2. KL// * @YD
 Q2*U2M * FFF-FFA
 Q2*U 1. VL* FE- F@
 Q2*U 1. VL%U 2*VP. * F@BFAE
 Q2*UO2M* @DABFFD-FYE
 Q2*O/2 33L* FF
 Q2*UO1 L * @DY-@DAB* E@BFF -FY@BA @A
 Q2*UO1 L *1. 3K /2L* FYE-FY@
 Q2*UO1 L *O32LP L/V. 1 A F-A Y
 Q2*1 hh. PL// * @DX
 Q2* LOU* @D -@DX
 Q2* 2/3 3 * FF
 Q2*Q 1 1 L * @DX
 Q2*P `OLUPM F@BFAE
 Q2*f / 2L* @DF
 Q2-UO2M%TVO1 L * FF
 Q2// * B@XF-XAB@FDX
 Q2//a* FL 1 L * N 3M2R* Y
 Q2//a* O FL * Y
 Q2PLM E
 Q2-M1. M* FF BFZZ
 OMA O*a*QOPL* @A
 OMA O*a*KT PLP* @B* E
 OMA O*a*KT LP* @B* FE
 OMA O*a*U 1. VL* @
 OMA O*a*NO MFL *

0 MA 0*a*. 1 O 3*	@
0 MA 0*a*AVO1 L *	@ B' @A- @ B' @Z
0 MA 0*a*Q 2*	@ B' @ B' EB'
0 MA 0*a*Q 1 Q/L 1 O L *	A
0 MA 0*a*. 01 3 *	@F B' @X B' E
0 MA 0*a* M1 *	@A- @X B' @A
0 MA 0*a*M1 . M1 *	@ B' @AB' @Z
0 MA 0*a*f2 3KL*	@F- @Y B'
0 MA 0* NU NB 2*	@Z
0 MA 0* O KL*a* P Q *	Z
0 MA 0*K'U L2L*	@ B' @AB' @Z B'
0 MA 0*KL* NU	@F- @Y B' @DB' X
0 MA 0*KL* O2 2L*	@Y B' X
0 MA 0*KL* Q MA 2P*	@F B' @A
0 MA 0*Q/M	@F
0 MA 0*Q/M/KL* Q 3 *	E
0 MA 0*. Q 3. 2*	@F B' @X B' @D
0 MA 0* 2*	@ B' @Z
0 MA 0* 2*a*M . M1 *	A
0 MA OBT/L NB OL*	AXF
0 FLP /L*	DD
0 FLP /L* OFL/MMA *a*V/. L *	@B F D Z
0 FLP /L* Q 2 FL*	FE
0 FLP /L* Q Q/L*	FAX
0 FLP /L* Q P Q *V. NB P1 L *	AE- A@B' AXB' AD
0 FLP /L* P/2 K2 L1 L3 M	FDE
0 FLP /L* P/ /M *	@ EB' @ AB' XYB F DA
0 FLP /L* P O/ 3M	@@ - @@X
0 FLP /L* B' . 2P*	AZX
0 FLP M 1 O L* Q NU *	
0 FLP M Q 2 M	@A- @X
0 FLP M KL* COU/M	@F Z- @Y B F
0 FLP M 1 T/ 1 2L	X
0 FLP M Q P2*	A-
0 FLP M Q P OG/ /K. *	F- Y
0 FLP M Q P OG Q P L/ 3. *	@Z- @D
0 FLP M Q P OG/ . 3. K. *	@
0 FLP M Q P OG L 3 1 R* 2L*	@D- E
0 FLP M Q P OG N M/ L1 M *	E- @
0 FLP M Q P OG 1 . KP X*	- F
0 FLP M Q P OG 3 2 L*	Y- A
0 FLP M Q P OG Q @/ 2L*	E- @
0 FLP M Q P OG Q * 2L*	- F
0 FLP M RK 3 L*	Y- A
0 FLP - Q/ M	X
P Q 2 FL*	Z B' DEB' D B Y X X
P2 P2	AXY-AXX
P N L M L L''*	EF
PO NL*	ZF
O2/L R*	@AX- @AZ B' D
O2/L R*a*. PP LP*	@Y @ @Y B F
O2/L R*a* Q 2/3 *	D
O2/L R*a* . W*	X
O2/L R*a* M 2*	DF
O2/L R*a* KL L P M	X
O2/L R*a* V/. L *	EX
O2/L R*a* L O U	AB' X
O2/L R*a* Q 1 L * Q P 2 3 3 L *	Y
O2/L R*a* . / KL*	Z- D
O2/L R*a* . O L*	@Y @B' D
O2/L R*a* M T*	X
O2/L R* K' / 2 L*	
O2/L R* 1 3* Q 2 *	@AX
O2/L R* Q 01 L *	@ZX
O2/L R* Q P NB 3 L O L *	EZ- ED

O2L O P*a* 2 KO MA 3*	YZD-YD@
O2L O P*a* 2 KO MA 3* KL 1 * VP. 3K* O2 2L *	YDE
O2L O P*a* 2 KO MA 3* VP. 3K* O2 2L *	YDE
O2L O P*a* LOU*	AEY
O2L O P*a* Q MA *	A@ -A@Z B' EDB' EB' FY
O2L O P*a* P 2H*	Y F
O2L O P*a* f. Q O P	FE@FE
OFL/MMA*a*N 1. PK*	X
OMMP*	AAAX
OFL/MMA*a*P 2 LP* O2/L FL *Q P MA 3 3 L O L *	EX
OFL/MMA *a*V/. L *	@B F D Z
D	
KL* O R L P*	Z - ZD
KTO O N 2*	Z
KT . Q O L O P*	@E
KT FL- 2A 3*	Y- A
KT FL-P. K2*	@D
KT - Q P /L* Q O P Q 1 1 L * KL* M P P L* U P 2 *	@DZ
KT O Q 2 * KT P. M U *	@ Y- A
KL 1 2 M 2 M O P*	DD B F E A B F E Z
KT 3 R. O M O P*a* LP 2 L *	E@
KTP O L O P*a* L O 2 - M O M	X
KT 2 L MA L O P*	AXY-AXX
KL 2 . M O P* KL* 3 O P P 2 O P L	AAD
K2 Q/ R* Q L L 3 M 2 L *	@
K2` O L* Q O P V. 1 * O Q L* A V O 1 L	A
K2` O L* . 3 M *	A E
K2 M P O M O P*	F@E- F@B F A -F A F B F A A- F A X
K2 M P O M O P* KL* O 2 3* P T U 2 / T P L *	F@ B Y
K2 M P O M O P* KL* 3 K 2 L 3 M *	X D B F A
K2 M P O M O P* KL* 1 O L / 2	F@E- F@
K2 M P O M O P* KL* . O L *	FAY
K2 M P O M O P* KL* L. O *	FA
K2 M P O M O P* Q 1 * / 2 L 3 M 2 L *	FF
K2 2 L O P*a* V. MA O I *	@
K /R*	FAX
K L O P*	Y -Y F B D
K L O P* KL* 1 2 /	Y
K L O P* Q O P O 2 3 *	DA-D
K O N L* Q P T- P 2 . V L *	ADZ
K O N L* Q P T- P 2 . V L * O 3 1 *	D B' Z
K O 2 L *	@ X- @ Z
K P L 2 . 1 *	@ - Y
KO. 2 M	Y Y Y B Y D B Y X Y B Y Z
KR3. 1 2 * 1 2 LP	*AAE- AAY
E	
L . 2 / L O P*a* Q 2 3 *	X
L N L /L *	FZ -FZX
L N L /L *a* . 2 P *	FZA
L P 2 M O *	F
T O 1 2 L *	@Y B' @Y
T O 1 2 L *a* Q 2 FL*	DE
T O 1 2 L *a* U 2 O P L *	@Y
T O 1 2 L *a* VP. *	@Y
TV O M M 2 P* KL* L P P L *	DE
TV O M M 2 P V. MA 3 P I L *	A
TV O M M 2 P Q 1 1 L * U 2 M *	@AE
T 1 1 L 3 M N O U 3 M	E
T 1 1 L 3 M N O U 3 M L 3 . MA Q L *	X B' F D
L / L M A O P *	ADE-AD B AD -ADZ
T 1 O / 2 3 3 L O P* KL* / 2 M	Y Y
L 3 L 1 Q L* KL* O M A O I *	Y
L 3 M 3 3 P *	@ @B' @Y

ENT - AC

INDEX **F** INDEX

L3A 32P* . P. U*KL*F2B* @EE
 L3A 32P*KL*QI 1L *UP2A* @YZ
 TQ0 N.OP* @ B* EEB* Y- A
 TQ0 N.OP*KL*QI 1L * FFX
 L . Q. 0* Z@
 L P L0 L*a* . / . KL%TV01 L * FYF
 TMVcPL* AEBAY-AAB@ B@ DB* E - EF
 TMVcPL*KL*COUWM @
 TM1 2B* @DE
 Tf2P13 . 1A* EA
 LF/ OXB 1 2 *MLP1 O /L3KLP* AF -AFF

F

U20 M D - DYB* DDBFEA
 UO2/L *K . /01 2B1 FF
 UO2/L *KL* 02 3 * @XB* ZD
 UO2/L *KL* 02 3 * . 3A. KN 1L * @XB* ZD
 UOVL* AYB* F
 UOVL - P. 2* DBF X
 Ua*UP1 . VL* FE
 U1 * FF
 U1 * /L3M2L* FF
 UVL*a*NO2L* @A@A@Y
 UVL *Q OP* . U1A2L* Y F
 W LM @YY-@YA
 W LM . P1 2A* @YY
 W Pa* . P*CO/L*1 K O/ P* FZ
 W Pa* . P*CO/T* Y - AAB* - XB* XY- ZE
 W Pa*Qh. * AEE-AE@* Y
 W PQ IL-U0031 * A - AAB* - X
 W P I *8*Y/K* Y
 W P1 2P 3 KL* Y Y-Y X
 W P1 2P 3 KL * . fL *VP2/LMUOP*a* . P*CO/T* Y A
 W P N.LM*a* . PVM * X
 W P N.LM*a*V. M. OI * X
 W P N.LM*a*NOVL * X
 W P N.LM*a* . / . KL* Z- D
 W P N.LM*a* M I * @A-@
 W P N.LM*a*2 3KL* @ B* @YB* @DB* X
 W P N.LM*KL* 022B* @ B* @YB* @DB* X
 W P3L. 0* FZ
 W P3L. 0*a*TL N2 OL* @AB* FZ
 W P3L. 0*a*V. h* @AB* Z- DB* FX
 W P3L. 0*a*V. h* . fL *W PTL N2 OL* Z
 W2K*2L*1 . N2L* FDD
 W2VO L* AEY-A@FB* E B* @EB* @ B* B* FE
 W2VO L*a*V. h* @EB* B* FE
 W2VO L*a*Q 3 * ACE-A@@
 W1 . VcPL*KL*Q P* YY
 W3 M KLP* FD -FDF
 W1 2P* AAZ-AAD
 W 2*KL* NU @YB* @DB* X

G

V. 1 * A -A Y
 V. 3M*KL*Q M 2P* @@@
 V. M. 0*Q M*2N2O/MOP* @ @
 V. OUP2P* YZY-YZ
 VL* 1 CO M2L* F@Z-F@
 VL*/3LMMR. 3M O2PL* F Z
 V2/ L* FAE
 VO L/LM 2LP*Q P* 1M2* DF
 VO L/LM LPL*1 2LP*Q P* 1M2* DF
 VK LM OFLPM* @ XB* XF
 VK LMO P*/f. VL* 0 fLPM* @ XB* XFBAZ

VP. 30/L *MLP1 2 OL * F@Z
 VP. MM2P*Q OP*Q M* @ YBAE
 VP2/a*V. h* Y
 VP2/. OI *Q2PL *KL*/. fL*a*V. h* YDFB* @ B* YB* F
 VP2/L* AABY@YBY EB* ZY- ZA
 VP2/L* . fL *Q2K * @
 VP2/L*Q 2B* Y D-YX
 VP2/L*Q 2B* . 3Ki 2N* YXF-YXA
 VP2/L*Q/ M2L* AABY E
 VP2/L*Q OP*Q VOLMM * AAB* ZA
 VP2/L*Q OP*Q/ 3VL* ADYB* EE
 VP2/L*P2/ . 3* AABY E
 VP2/L %Q 0 P* FFY-FFA

H

N N 2P*Q P LO L* @
 N N 2P*2 3KL* EBAX@
 N M2Q.3 LP* YF
 N MM* A@AB* AXB* ZB* Z@
 N O L* N P2 M*Q PM*. 2MM * FZ
 N O L*LMQL*Q OP* N P2 M FZZ

I

2L*MGQ 3R. 1 2 FDD
 2 QL P2 * FYZ-FYD
 2K2. M1. KNT 2J F
 2M P1 LK2 2L *FLUP 2K2 L1 L3M FDE-FD@

K

I. 2 F
 I. R LP* FY
 IL3i K* A ZBAFY-AFZBAYZ
 IL3i K*. L 2L * AFY-AFZ
 I2. V* F XBFFE
 I2*KL*2 M// M3*03 I YZB* A B* DB* Z
 I2*KL*3LMMR. VL*03 I * A
 I2VN.3. 2* Y ZBA DB*AFD-AYFB*AYDBAA
 I2VN.3. 2*. L 2L * AFD-AYF

L

/ . TP. MOP*a*F2B* @EE
 / . 2MML* O PL* 3M*Q. T* Y
 / 1 Q* YAFBYAY
 / 1 Q*. O M OP* YAE-YAA
 / fL*1. 2B* EY- EA
 / fL-f. 2 L/L* AD@ADFBAADABDX-ADZ
 / fL-f. 2 L/L*fLPL *LMM L * ADEB*ADF
 /TV01 2P* AZB* Z
 / O N* @Y -@YB* ZBF
 / O N.*Qh. * @YEB*AE
 /O3L* YAY

M

1. NO 2B*1 . P2* YFA
 1. N OMM* AAX
 1. N2L*a*. 2/O2LP*/L * OM. OI * AX
 1. N2L*a* . UT* Y FBY X
 1. N2L*a* . UT* L * Y Y
 1. N2L*a*11 O /LP* 0 *f2L* A@Z-A@
 1. N2L* *V/ LL*Q VNM2 YEF
 1. N2L*a*V/ 3* YE -YEF
 1. N2L*a*N 1 OOPVL P* E
 1. N2L*a*Q M* FYZ-FYD
 1. N2L*a*Q/LP/L *V/ 3 * YEY-YEA

1. N8L*a*.0 2 L*
 1. N8L*KL* 0228L*
 1. N8L*KL*KT 0 Q VL*KL*QI 1 L *KL*MPPL*
 1. //LMM*KL* NLU
 1. 3 N.*QD P*1 Q*
 1. 3 N.*XL-QD N 3*
 1. 3K/28L*
 1. P1 2M*a*1 0/L*
 1. P1 2M*P1 2MOP*a*Q M*
 1. PMA 0*a*f2 3KL*
 1. MPUP M
 1. 1*QP*
 1. 1*QP* Q 2*1. P2*
 1. 1*QP* 1 2LP*Q 3VLOP
 1 L. ORL*1. MP*
 1 T/ 1 28L*
 1 T/ 3VLOP*
 1 T3. VcPL*
 1 L30*Q N.LMM*
 1 L ORL*
 1 L ORL*a*Q 3 *
 1 2/ 3-M M
 1 22CP N.LMM*
 1 23MOP*
 1 22 /
 1 2LP*a*Q 3 *
 1 2LP*KL*Q P*
 1 2LP*Q3 VL. 3M
 1 K 0/ P* EE*W3 M3 % 1 Q M
 1 K 0/ P* AE*W3 M3
 1 K 0/ P*XEE*W3 M3
 1 K 0/ P*XEE-DEE*Q. M. *
 1 K 0/L*3LOPL*
 1 - L/
 1 Q *
 1 Q *L Q V3/ *
 1 ` 0L*
 1 P M P*
 1 MLOP*QD P*. QD PL2*a*QaM
 1 0 U. *KL*Q M 2P*
 1 0 U. *KL* T OP2M*
 1 0 L*a*. 1L*
 1 0 L*a* N P32PL*
 1 0 L*a* N /. M
 1 0 L*a*U 3*
 1 0 L*a*Q M LP2
 1 0 L*a*QDKK2V*
 1 0 L*a* 223 L*
 1 0 L*a* M | N N*
 1 0 L*a*MP28L*
 1 0 /23*a*. U*
 1 0 /23*a*Q 2 PL*
 1 0 /23*a* L/
 1 0 /23*CR LOP*
 1 0 /23I *CR*1 KO/ P
 1 0 *

N

3LMM . 3MCO P*. PK2 L*
 3L01 gPLP*
 32*a*UP20PL*
 301 TP *KL*MOI*
 F X
 ZY-ZABYZ
 @YX
 FE

AXE
 AFY-AYFBAA
 FFX
 @* F
 ZEBFX@
 DZ
 E@BFY@
 A B DF
 FE@FE
 E
 YE
 F@BYE EBYF -YFFBY E
 F@BYF B'YFZBYF
 AAA
 DA
 ABXF-XAB* - X BF Y
 A Z-AF@
 F -FZ
 Z
 @ZA
 D
 YX B'YXY
 EY
 DD
 @A@B'A@YB' @EB' @X
 A E
 A Z-AF@
 AYZ-AAA
 E - @A
 @ - D
 FE- FD
 YE- Y@
 @ B' EB' FY
 FXYBAXY-AXX
 FX
 FX
 DBX B' X@ X
 EA
 FYD
 @@B' ZZ
 @@B' ZZ
 @XE-@XFB' DE- DF
 @XE
 @X
 @X@B'ZE
 @XE-@X B'@XZB'@XD
 @ZE
 @X -@X B'@XZ-@XDB' DE- DA
 E
 @ZZ
 Y A
 FD-Y@
 FD-Y@
 @AYBFY
 AZD- EA
 YEE-YE@

O

MOI*
 PK2B. MOPLMQ / 3 L*T/L M 32 0L*
 OQMP N.*1 0/2U3 M3 *
 OFPL*O M*
 OFPL*NO ML *
 OFPLOP*1 0/20 . VL*
 YYD
 FXD
 F Z-F D
 @D BFYY-FYA
 FYY
 @E

P

Q LMM-P. LMM*
 Q LMM- Q M/L*
 Q LMM-MP2 3V/L*
 Q 33L. 0*K. fLPQ L1 L3M
 Q Q2P*UP20PL*
 Q Q2P* 22 3L*
 Q L- . 0 L*
 Q 2L*
 Q 2L*a* 1 M2*
 Q 2L*a*U P28L*
 Q 2L*a*. 0 L*
 Q 2L*KL1 2 QNP2 0L*
 Q 2L*1 282
 Q 2L*Q 11 L *UP2M *1 282
 Q 2L* 0 PL*13*Q OKPL*
 Q M* 1 CO M/L*
 Q L*Q 11 L *M 3 NLOP*
 Q // *
 Q // *a*U P28L*
 Q // *a*UP20PL*
 Q // *a*V/ L*
 Q // *a*Qh. *
 Q // *a*Q 2 3*
 Q // *a* L P 2*
 Q // *a*MPM *
 Q // * OPTL*
 Q // *1 T3. VcPL*
 Q 3KL P2 *KL* 0228L*
 Q P / MOP*
 Q L- P Q
 Q PPL*a*. WOMP*
 Q PPL *KL*/ fL*
 Q / 3*a*Q 11 L *KL*MPPL*
 Q / 3*a*M32*
 Q2 L*a*L . PV M*
 Q2 L*a*V M. 0I *
 Q2 L*a*V/ L*
 Q2 L*a*VP2LP*
 Q2 L*a*N 1. PK*
 Q2 L*a* . / KL*
 Q2 L*a*. 3Ki 2N
 Q2 L*a* L P 2L*
 Q2 L*a* Q VNLMM
 Q2 L*a* 0 PL*
 Q2 L*032LP L/L*
 Q2 L. 0*
 Q2 L. 0I *Q/ ` 0L *VP2/*
 Q2 L-3. Q2 *
 Q2 LMM * / L3M2L *
 Q2 0L*. *O P2 0L*
 Q2 0L-L2N *
 Q2 0L *a*CP N.LMM*
 Q/ L1. M
 Q/ 3 N.*a*KT OQLP* AZB' FZB' YE- Y@B' @ B' EB' FY
 Q/ 3 N.*a*Q 28*
 @AD
 Z
 Z
 FXE
 AX
 @XxB' ZD
 @AF-@AY
 @A -@AFB' ZY- ZABFE
 DF
 @
 @AF
 @A
 A
 A
 @
 F@Z
 FFX
 Z
 @AA
 @YD
 @E
 @YEBAE -AEF
 @Y
 @F
 @F
 ZB' D
 Z@BFXE
 @Y
 Y
 E
 D
 YDFB' @ B' YB' F
 @YF
 DY
 X
 @F
 ZZB'@F
 @F
 X
 @FA
 YXF-YXABYDD
 @FFB'@FA-@FXB' X
 @FY
 @F
 @FF-@FA
 @ E
 @ E
 YA
 @FA
 EY
 F
 EY
 X@
 FD- Y@

Q/ 3 N *a*PA 3 NLP* FZB* YE
 Q/ 3 N *a*KT 0 QLP* FY- FZ
 Q/ `OL*1 K O/ P* FX
 Q/ `OL* N OLU 3M* FDFBYYX-YYZBYA@
 Q/ `OL*KL* 02 3 * EDB* @B* FZ
 Q/ `OL*KL*W P* AF- AYB* Z B* ZZ
 Q/ `OL*VP2/ YZ -YZFB* EZB* @@B* @DB* FB* FFB* ZY
 Q/ `OL*VP2/a*V. h* YZ B* @@B* FB* FF
 Q/ `OL*VP2/L* DXBFF@
 Q/ `OL*3LFFOPTL* XB* FX
 Q/ `OL*QUWPM* YZ -YZX
 Q/ `OL *KL* 02 3 *T/L M2 OL * YZZ
 Q/ M A BAXB@@ -@FB*@@ZB* XB* DXBF A
 Q/ Mb*: Q.P.M. * AX
 Q/ Mb*L . P.V.M *
 Q/ Mb*W P* F
 Q/ Mb*W P.V. MB P 1 L* AF- AY
 Q/ Mb*VP. MB* FB* Y
 Q/ Mb*P L2/L * Y
 Q/ Mb*Q 3 * @@F
 Q/ Mb*P MB* FEF
 Q/ Mb* . MBN* @@
 Q/ MK*TM/ VL* @@ -@FB* X- ZB* X B* XA
 Q/ M*1. M* FZEBFZ
 Q/ M O* *@E -@E
 Q/ M O*a*COUWM @@DB*F@
 Q/ M O*a*QPL L3MWB * AZ-AD
 Q/ M O*a*LFFP* AZ-ADB*E -@B*@@Y-@@ZB* X
 Q/ M O*a*MPMA* @ Z-@F
 Q/ M O*a*MPMA*Q P*1 . P2 VL* @ Z
 Q/ M O*KL* LFFZL* AAB*E -@@
 Q/ M O*UO2MKL*1 LP* AA
 Q/ M O*QD P*FLPL *a*Q2FL* @@E
 Q/ M1 . M* /B* @EY
 Q3 VL* EE
 Q N*Q M 2PL* @
 Q N*Q M 2PL*LMQL* @
 Q N*Q M 2PL* 223 L* @
 Q /a*Q2B2* Z
 Q /a*P Q * Z B* DEB* DA- D
 Q /a*U2L* ZZB* DE
 Q /a*U2L* TP. 1 2 OL* D@
 Q /a*VP2/ ZXB* DA
 Q /a*Q I // * ZX
 Q /a*QUWPM * Z
 Q /a*Q 3 *f .L* ZX
 Q /a*LFFP* DX
 Q /a*VP2/ ZX
 Q /a*R 33. 2L* ZX- ZZB* DE- D B* DA- D B*FEE
 Q B * @
 Q F2FL* FY-FAB*YZ-@YD
 Q R . PCB . M* @EY-@EA
 Q Q*a*f2L* @EE
 Q L/ 2L* AXBADB* - B* D-X
 Q M-. KK2B * Y
 Q M-. 2MM * FZF
 Q M-. 2MM *KPL TL * FZE-FZ
 Q M-. PMA* D-FE
 Q M-. J * @YFB* D
 Q M- O M. OI * FE
 Q M- O M. OI*1 . V3T/M OL* FE
 Q M-K2`OL *QD P* *K2`OL * A E
 Q M-U2N * F
 Q M-U2PL*a*/NO2L* @A@B*A@Y
 Q M-VO L/LM* @ZA

Q PMA/ O N L * @AZ
 Q PMA-1 . 3VLP*2 MMLPI L* FD
 Q PMA-1 L30* Z- D
 Q PMA- LOU XZ
 Q PMA-Q/ 3 N L *a*KT OQLP* FXB* FD
 Q PMA-P. 1. L* OFLPM @ -@ X
 Q PMA- L. O*a* N 1 Q V3L* Z
 Q PMA- LFF 2MM * YA
 Q PMA- OQD PM EF
 Q PMA 33LOP*a*P2h* @ F
 Q PMA* P 1 L* X -XX
 Q PMA*. O* X
 Q PMA*/ 2M X -XX
 Q PMA*Q 1 Q* ZE-Z@
 Q PMA*MT* X -XX
 Q M2 MMLPI 2 OL* XZ-Z@
 Q MMLMMA* PKL* F Z
 Q MMLMMA* . 3V/L* F Z
 Q MFP2* E- @
 Q OCL/L* XDBFAD-F FB* EA
 Q OCL/L*a*Q.K. /L* FAZ-F EBF F
 Q OKPLO L*a*UP 1. VL* @YZ
 QPT L3M2P* AEBAY-AA
 QPT L3M2P*a* . NLMKL*Q 1 1 L *UP2M * @YZ
 QPL L-. VFO1 L * A @A Y
 QPL L-. VFO1 L *a*1 . 2B* DYBFF BFFY
 QPL L-. 2* @DD- EE
 QPL L- 2A 3* DF
 QPL L-UO2M* A @A YBA -A X
 QPL L-OOPTL* @DZBFFF
 QPL L-M 3 N L- 2A 3* DY
 QPL L*a*VP2/LP* E
 QP M MOP*KL*1 . P N L* E
 QD . K. * Z - DAB* DZ-FEZ
 QRP VL* F@Z

Q

`O. PMA*VP2/ YDD
 `O2L P*a*M32* DY

R

P. O MQ / 2 P* FD
 P. /a*fLPL * @E@
 P. /LMM* FAGB*AE
 P. /LMM*Q OP* / ZEBFX@
 P. /LMM*f 2PL Z@
 P. / 2P*a*O . / @AD
 P. 1. L- OFLPM @ AB* XY
 P. 1. L-1 2MM * YX
 P. 1 L`O2B* - FBXA
 P Q * @DY-@DAB* EA
 P Q*a*. 2* @DY
 P Q*a*UP 1. VL* @DAB*AAXBA @
 P Q*a*3 2* @DY
 P Q*a*Q PI L . 3* A EBA
 P. f2P* F
 PT LQM /L*a*KL NLMKL*MQ/L* YY
 PT N OK* FFE
 PT N OK*a*V. h* FFE-FF@BYD
 PT 2Q 3MM*V. h* F X-FF@
 PT 2Q 3MKL*O RK* 22 3L*KL*V. M 3 P1 * A
 PT 2Q 3MKL*VP. *LML. O*KL*PA 3 Q PM @A@B*A@Y
 PTKO MOP*KL*VP2/L* AB* XB* FX
 PTUP2/TP. MOP* YE -YEXBYED-Y@@
 PTUP2LP. MOP*QPT L3M2L* Y@F

PLU2 K2 LOP^a*fz* ZA
 PLU2 K2 LOP^a*KL*O ON^azL* Y@
 PLV.* E- @
 ReV/L^a*Q M^a @
 PLN O L*GD P*. 2P AZZ
 PLQ L* O2/EPL* @Y@BF A
 PT LfL^a*U2M* @ZB^a XB^a FA
 PLf/* ADB^a - YB^a BX BXX
 PLMLP1 /2LP YYA
 P2B L-OD M2L* Z@
 P2B L-K2 VM* Z
 P2B L-fLPL* D@
 PO 2BLM T/ 3VLOP^aEM. 3M ADD
 P/ M^a* @EY-@EZ
 PM2 2FL* YDY
 PMQD31 M Z@
 PO /L. O^a*Q M^a @ FB^a D
 PO /L. O^a*Q M^aLI M3 2DL* @ F
 PO /L. O^a*Q 3M2LP* @ F
 PO /LMM^a*Qh.* AE
 POOLPI. 2* Z@BFAF-FAZBF Y-F ABF D-FXF

S

. Q M^aP* X
 . *KL*QI 1L *U2M* AX
 . *GD Q/L*GD PV2 3M F
 . *PLU2 K2 LOP^a*fz* ZA
 . *O *fzL* A E
 . /K'Q P* Y @Y
 . /KLMM* Y@Z-Y@D
 . /K2P* @
 . /1. 3KPL* YDY-YDZ
 . /2FL* FY-FAB@YZ-@YD
 . 112* OQ *U2M* FFA
 . 3M O* @FB^a @XB^a @D
 . 3M B'K2' OL* *A E
 . O 2FL* Y
 . OGD KFL O L* YFB@YZ
 . ONO L* D BFE-EE@
 . ONO L*Q O/ 3M^a @
 . O2P* ZZ
 . 2*KL*OD NLP EF
 . 2FL^a*O1 LP1 2 M^a AAZ
 L. O* Z - ZF
 L. O^a*OD M2L* ZY-ZA
 L. O^a*N 1 Q V3L* ZX-ZZ
 L. O^a*V/ 3 * ZZ-ZD
 L. O*KL*/f. VL* FX
 L. O*1 22 AEB^a -AX
 c N^a*1. 2B *L/L M 32 OL* FXY
 L N-. /L L3M AAD
 L PL-L OU* E@
 LP2VOL^a*1. P2B. KL* EF
 LPL-. 1 OB * FYX
 LfL2L*KL*MQL*1 22 A
 LfL2L^a*fz* DD
 LfL2MM*KL* LfL2L* @DE
 LfL2P^a N OUL*Q/ M AFBFFE
 LfL2P^aQ /L^a*Q2/P^a *A@BA
 LfL2P^aQ M^aCP N.MM^a * A@BAF
 L^a*Q PI. 3* DF
 L^a*KL*KO 2/L * @ Z
 L^a*KL*PO L B1 O/2B 1 * E@
 L^a*KL*PO L B03 1 * ZB^a Z@
 N I LP* D -DF

N RQ Y
 2/3*KL*MQL* F@
 2N 3* Re1 L* N 3M2R* FY
 2A 1 * DFB^a D BFE
 11L/2P DZ-DD
 33LMM*KL*FL LQ2 3* @EF
 RL2M^aFL* YEE-YE@
 OQ L1L3M A@ B^a @Y^a B^a AXB^a ZB^a Z@
 OQ2FL* Z
 O *fzL* YYE-YY
 Q M^aL* @FFB^a@A -@AZB^a D
 Q M^aL*1 O/2O. VL* @FF
 QP. R /L. 3LP03 1 * A
 QP2V* F@ BF Z
 M3K. PK* P3LMM*V/ L* @E
 M2 3*O ON2L*KL*K . VL* @ZX
 M/ *^aP. 2 * D
 M I L^a EXB^a ED
 O P2P* Y B^a -XX
 O P2P*KL*Q P* YY
 O P2P.K LOP* YF
 OGD PMQ OP*Q PM- OGD PM EF
 OGD PMKL*. *Q 11L *U2M* AXB@YZ
 OGD PM.MVLPL* EF
 OGD PM1 OP. / DA
 OGD PMQ OP*Q N. *KPL LP* @ X
 R M1 L*KL* O Q.3 2 3* EF

T

MQL^a*KT OQLP2LPL* Y@
 MQL*KL* O2 3^a*V. h* DB^a F
 MQL*KL*QPTQ P. M 3* E@B^a ZF
 MQL*KL*QPT-P2B . VL* ADYB^aAD
 MQL*KL* PM^a* ADYB^aAD
 MQL*Q OP*KT OQLP* FZ
 MQ2P* @ZDB^aADD
 MQ2PPT 2M3M OI*. 2L * @ZD
 M1 2* @
 M2*KL* / FXE
 M L^aM O M L* DB^a XE- X@
 M 3 2 1 * YEYBYDA-YDXBYDZ
 M/2P* FFABFY
 MPP2B^a*Q M^a @ZZ
 M M L^aQ OP*KT/MPI 2BLP*/. *O. /2M^aK'ND2L* @EB^a @
 M22PL* X -XX
 MMLPI *O/2PL*O I * @ E- @@BFDE-FDABFDZ
 MMLPI O/L3KLP* AF -AFY
 MMLPI 1 c/PL* D - DZ
 MMLPI 1 c/PL^a* O2 3* E
 MMLPI 1 c/PL^a*ND2L* EA
 MMLPI 1 c/PL^a* O PL* E
 MMLPI 1 c/PL* 3VT/ MOP* E B^a DD
 MMLPI 1 c/PL*KL*U OP* E
 MMLPI 1 c/PL*K2/2M/ DX
 MMLPI 1 c/PL*2BUP. P OVL* D - DD
 MMLPI 1 c/PL* 3KL* EA
 M O /L^a*QDKK2B^a* @ZE
 M2L-O O N 3* DZ-DD
 M2L-O O N 3*KL* 1 QM2P* @E@
 M2P*KL*CP CPLM^a* FZA
 M2P *@%@V. M 3 PI * E@
 M 332P* @YX
 M/V *M3K* YY
 M. M^aP* 3f RLOP* YXE-YX
 MP N 3*KL* O22BL* @ZD-@E

NA NB *L 02-FLPL*
 NA NB *1 2PU ZPL*
 NA ZWOP*
 NA ZWOP* FL *PO ZBLM
 NA 3 NL-UP1 . VL* N OK*
 NA 3 NL-UP1 . VL*UP. 2L*
 NA 3 NLOP*
 NA 3 NLOP*TL NPO OL*
 NA 3 NLO L*TL NPO OL*KL* LQ O*
 P/ LR*
 NPO L*a* O M OI*
 NPO L* O QL*
 NQOL*KL*NRQ-QLZ*

@DE
 @ZD
 DDB*FEYB*FEZ
 DZ
 FA@
 FAE
 *A Y-AXE
 A -AXE
 AXE
 FD
 @B* F
 @
 EA

U

03I O I LP0I* NQ QP
 03I *U P*1. 30. /
 03I 1 ZK1. Q*
 03I *. L 2 FL*
 OMM*

A - AA
 * YA- YD
 B* XB* XY- ZE
 A B* AXB* DB* Z@ ZZ
 A@B* AD

V

FLPKOPL*KT P. MB*
 FLPL*Q/ R. PCB. MA*
 FLPL*OP*
 FZKL*QI 1L*
 FZKL*MA. MA*
 FZPZL*Q ZB-1. P2* N OW 3MA*
 FZPZL* N OW 3MA*
 FZPZL* N OW 3MA*V. NPB P 1 L*
 FZPZL* O FLP /L*PO / 3MA
 FZPZL*PTUP2/TPTL*
 FO MA* N OW 3MA*

@YX
 @EY-@EA
 D
 @
 @DX
 YF
 YA -YAD
 YA -YAX
 @@
 @ E-@ @*Y@F-Y@Z
 YYZ-YYD

W

i . . *
 i L2 LP*
 i l *
 i l *ZKO MB*
 i k MU*

AB* Z- XEB* X
 FYY
 ZDB* D
 YDE
 @ - Y

Z

h. L3N O*
 hL NQOP*
 h ZO NZ

YE-Y@
 Y- A
 ZE

A - U

INDEX **(D)** INDEX

A

. OCL I03V I P O⁺ X
 . OJ / Q N_g / M P⁺ XDBFAX-F F
 . OJ / L 2 I LP⁺ EA
 . OJ // . I * U P V 2 3 M F
 . O V 2 H N Q U I * FE
 . O Q U P Z V * ADY
 . O P 01 Q N_g / M P⁺ @ A B⁺ X Y
 . O Q P P M_g 3 K L P⁺ F Z
 . O P Q U P M A
 . O P Q U P M B V . M A 3 P I * A
 . O 2 V L N O U W /⁺ @ A A
 . O h 2 N M N⁺ @ Y B⁺ @ D B⁺ X
 . L 2 P L * O 3 I * 1 Z K * 1 . Q * D B⁺ Z
 . K. Q M P FX B F X X
 . / N / 1 . * D
 . / L i L 3 K L P⁺ @ F F
 . / 2 / . M A * FF
 . / h i L I - C k P M A * Z E B F X @
 . / h i L I - U 1 1 L 3 h k 3 K L P⁺ F X
 . 3 U k N P A N⁺ A D Y B A D
 . 3 . M V L P_g M A * 2 I Q P 2 * F Y Z - F Y D
 . 3 . M V L P_g M A * 1 L 3 i K * A F Y - A F Z
 . 3 . M V L P_g M A * 2 V N L 3 . Z * A F D - A Y F
 . 3 . M V L P_g M A * 1 K O / P⁺ @ Y B⁺ E B⁺ A - X B⁺ F D
 . Q U / L 3 M L P 3 L P⁺ @
 . Q U / N_g / . N B L * F F X
 . Q U / Z L 3 N_g / P⁺ Y - A
 . Q U / M Q L P⁺ @ D X
 . Q % R M M Y YY
 . P . F L 3 * - A B⁺ X A B⁺ X Z - X D B F A Y - F A
 . P Q L 2 M Q / M M * 1 K O / P⁺ @ B⁺ E B⁺ F Y
 . P Q L 2 M A N⁺ E @ B⁺ Z F
 . N . 3 Q N L P⁺ F - F F
 . N . 3 . 1 1 / L P⁺ F
 . N . P Q N_g / M P⁺ F
 . O Q i . N P O 3 V F L V . /⁺ E @
 . O U 3 V N L⁺ F Z A
 . O U N_g 3 V L R M 1 * E F
 . O U . M F L V . /⁺ E
 . O U . M M A 2 * F D E
 . O U N B 2 M 1 . N B L * A Y - A X E
 . O U N B 2 M 1 L L P⁺ @ Y
 . O U M A I P . N I L 3 * A Z Z
 . O Q L 2 B 1 L L P⁺ @ X B⁺ E
 . O V . 3 V I 2 N⁺ A D Y B A D
 . O V 2 L P⁺ D - D X
 . O / V L Q / M M * @ @ - @ F B⁺ X - Z B⁺ X B⁺ X A
 . O P / - 3 0 K L / . N B L * F Y Z B F Y D
 . O M N L P . M A * @ Y - @ A
 . O M P 3 C P L N L P⁺ F Y Y
 . O M P 3 V . Q /⁺ X
 . O M P 3 U L 3 L P⁺ @

B

Q I Q L N⁺ A Y B⁺ Z
 Q_g I L R 2 2 Q * @
 Q_g I L P I L L P⁺ @ F B⁺ @ B⁺ @ Z
 Q I U P 1 * @ X E - @ X A B⁺ @ X Z - @ X D B⁺ D E - D A
 Q I N 3 K N D N * @ D B⁺ Z Z
 Q I I L / L * @ Y
 Q I / Z L . /⁺ @
 Q I U L 3 - Q U 3 3 L B V . M A 3 P I * A F B⁺ Z Z
 Q I P M A A A B⁺ Z Y - Z A

Q I P M A k P Q P 2 L P C P M A A B⁺ Z A
 Q I M L 3 3 * U / 2 * @ X B⁺ Z D
 Q I M L 3 3 * 1 . M Z D
 Q I M L 3 3 * 1 . M 3 M N U M @ X X
 Q I M L 3 3 * Q Q L P⁺ @ X B⁺ Z D
 Q 2 B - 1 . P 2 * Y F Y - Y F D B⁺ E X B⁺ @ Z B⁺ F A
 Q 2 B - 1 . P 2 * O Q Q 3 I L L /⁺ Y Y - Y Y Y
 Q 2 B - 1 . P 2 * . V L 3 * Y F Z - Y F D
 Q 2 B - 1 . P 2 B⁺ . M P N L U Y F Y
 Q P I L L Q⁺ D A
 Q P / U W /⁺ D F
 Q P I . 3 3 L M M D F
 Q P I 2 L P⁺ A F @
 Q N L P⁺ X @ X
 Q N L P . Q L 3 K L P⁺ @ Z A
 Q N_g / M P R M 1 * @
 Q 2 V L 3 Q N_g / M P⁺ D Y
 Q M I * @ A - X B⁺ X
 Q M I * O 2 M A * @ A - @ X
 Q M I * Q P 2 * A
 Q M I * Q P - O Q . / K . * F - Y
 Q M I * Q P - O Q O P L / 3 . * @ Z - @ D
 Q M I * Q P - O Q . 3 . K . * @
 Q M I * Q P - O Q L 3 1 R * Z L * @ D - E
 Q M I * Q P - O Q N M A / L I M A * E - @
 Q M I * Q P - O Q 1 . K P K * - F
 Q M I * Q P - O Q 3 2 L * Y - A
 Q M I * Q P - O Q Q @ / Z L * E - @
 Q M I * Q P - O Q Q * Z L * - F
 Q M I * R K 3 L R * Y - A
 Q M I - . Q / V L * @ Y @ B⁺ A
 Q M I - . O V . Q L 0 3 2 M @ X
 Q M I - . O V L Q P⁺ @ X
 Q M I - Q N_g / M P⁺ @ A B⁺ X Y
 Q M I - I N L P⁺ @ X B⁺ X F B A Z
 Q M I - I P O⁺ @ A B⁺ X Y
 Q M I - I P O⁺ . M P P . I * A Z @
 Q M I I P O B * 1 2 M O U M I P . N I L 3 * A Z
 Q M I - M A V I P O⁺ X F
 Q M P V / . C k P M 3 M_g 3 K L P⁺ D @
 Q M P V / . M_g V L P⁺ @ @ E B⁺ @ @ @
 Q M P N O 1 . O M L 2 U P⁺ D E
 Q M A * L F 2 P Q U 3 3 L * D X
 Q L 3 K L P⁺ A Z - A F @
 Q L 3 K L P⁺ . 3 M . U " " A F E
 Q Z 2 Q U 3 3 L * Z
 Q / I C k P M A * E F
 O K L 3 1 . M M * F X E
 O 3 - . O U Q L L P⁺ F
 O 3 - N M P⁺ F
 O P . M 3 / U W /⁺ @ Y @
 O P . M 3 Q L * A F B⁺ E Y
 O P . M 3 M L P I 1 L M P⁺ E A
 O P . M 3 M Q U D F - D Y B⁺ D D B F E A
 O P . M Q U 3 3 L * Z Z B⁺ D E - D A B F E F
 O P L 3 3 L P U P * C P L 3 3 Q M A * F @ - F @ Y
 O P L 3 3 Q M A * F @ Z - F @ D
 O P 2 / N M Q P I * F X - F D B F F @
 O P M P O⁺ Y Z - Y D B⁺ @ - @ Y
 O P M L L P⁺ @ B⁺ @ B⁺ E B⁺
 O P M A M P⁺ Y Z - Y X
 O P M N B L 2 K L P⁺ F @
 O P M N B L 2 K Q / M M * F D - Y E
 O P O 3 2 L * N B L 2 K L P⁺ F Y E
 O U W M O V L Q L P⁺ @ B F Z F

U - IS

INDEX **D** INDEX

COUWM . 33L*
 COUWMQ MA I . 0 VLQP*
 COUWML MA*
 COUWM . / MVLPGM
 COUWMLF 2 PQ MA I*
 COUWMQL2L3i gP1 LP*
 COUWMMQLMM
 COUWMA MA3 M3KLP*
 CkP MA3*
 COMMP1 L LP*
 COMMPQ UNL3*

C

. IL UP 1*
 . LP/L*
 . MP NLUUL3*
 . MP NU NBLKLG/ MM*
 . MP NU LF 2 P MQLMM
 . MP /
 . MPUL 1 L*
 . MPZV*ZKOL MB I NLP*
 . MPZV*MA 3 GP MQLN/MP*
 . MP. I*
 NUBV*K2N*
 N1Q V3LU N3FLP N2 LP*
 N1 QZ/33 - NBLZLP*
 NU*QPL33LP*
 NU NkHl*
 NZL 2 N . 1 NIL LP*
 /ZQ/ MA1 . MA*
 / N*
 IMZ 2 O
 MMA*
 UWL* OLL3*
 / K*QL *O2LP*
 1 CKg1 QWP031 *
 I * & N/ K*UL3*
 / *Q I*
 / N. K*
 P QL -L2L3*
 P QL - OhLMA-QJ 33L*
 P QL -MA/LP*
 P2 P2
 OMMP*

D

K. 1QU NLP*
 K. 1QU NQ U
 K. 1QU 3KL3 P *031 *
 KL*OORLP*
 KL ILB/ V. MB P 1 - QNg/MP*
 KL ILB/QU 33L*
 KL ILB* Q2L-L2QNg/MP*
 KL ILB* Gk/P Q*
 KLIP . MB U N*
 KLIP . MB U W /
 KLIP . MB Vrk3*
 K2ZM/MPL1 1 LMP*
 K2Q3 LP*
 K/ R*
 K L3U3LP*
 K 2P. 0 V2 LP*
 K 2P. I . 33L*
 KP. NkP MA*
 KPL. 1*

Z -ZF
 @ -@ X
 @
 Y @Y
 @FZ-@YEB@YEBF
 YYZ-YYD
 @@B*@F@
 @FE-@F@
 ZEBFX@

@XE-@X B* DE- DF
 E
 Y - YY
 FY- FZ
 @EZ-@@@
 YEFBY@F-Y@ BY
 F@Z-F@BF D
 YDE
 @@BFDE-FDABFDZ
 AZE-AZZ
 F@F-F@X
 DX
 @
 F Z-F D
 @ZD
 @Z
 AZ
 X
 DF
 E- @
 Y Y
 A X-A Z
 - XB* XY- ZE
 Y
 FDE
 Y@X-Y@
 YXXBYZY
 Z B* DEB* DA- D
 X
 AXY-AXX
 AA -AAX

FE
 DZBFE
 AX
 Z - ZD
 F@E-F@@@ A - AA
 DD
 @@BFDZ
 AZX
 @Z
 @ZX
 @YX
 D - DD
 FA -FAFBFA -FAX
 FAX
 @D BFYY-FYA
 DA-D
 Y
 @YX
 @ - Y

KO. ZM
 K03 MchOVN OCL*
 KOP N/ OUM. MP*
 KOP N NO Gk/ I . NZL*
 KR3. 1 2* MOI 2LP*

E

L2K MMP-ML 33LP*
 L2PQ NLP*
 L2PQNg/MP*
 L2P NLP*
 L2P/ W/ /
 L2PQ/ MM*
 L2PML2LP*
 L2LP*
 L2LP1 Z2
 L2 LPK2Q3 LP*
 L2Q O Gk/ I*
 L2i LV- . NBLI . QL/3*
 L2i LV- QZMQLON/ /
 L2 Q VNLMB
 L2KZQLP*
 L2N P3* M3K. RK*
 L21 . NZL*
 L2Q P2 32PLP*
 L2Q P2 32PLP Gk/ I*
 L2 N / I*
 L2 Q MA3*
 L2MA 3 Q PQLNg/MP*
 L2i kRUL/QLNg/MP*
 L2i kRUL/ I . NZL*
 L2i kRUL/ h. 3VL*
 L2hLPL / ZLPLP*
 L / I / P2 N / I LO O NBLZLP*
 L / I / MA -UP2MA3* . 33L*
 L / I / MA -UP2MO L*
 L / I / MA -VP2KK/ I* G/ . MM3*
 L / I / MA -N. 2i PQLZBNLZM
 L / I / MA -N. 2i 03V* N UBV*K2N*
 L / I / MA -N.LK*
 L / I / MA -I NLP*
 L / I / MA -i gP1 L N. 3I*
 L / I / MA -i ZPM N UMLPK*
 L / I / MA O P*
 LPKQLP NBLZLP*
 LPK30 L3/ W/ /
 L QPL -I . WLL1 kN/ I*
 L QPL -I . NZL*
 L 2L* hLP / gOQLP*
 L 2U/ NLP*
 LMVcLP*
 Lf / MA 31 2*

F

U3 MP 2 NLP
 UMMOW 3V*MA 3 Q PML2 LP*
 UMM N O1 / W/ /
 UMLA P1 L LP*
 UBVLP K* MA I *
 UBVLP N / I*
 U NO I QU 33L*
 U NO I N O W /
 U N. 3M NOGQLP*
 U N. 2L MA P1 L LP*
 U N. 2MO L*

YYYBY DBYXYBYZ
 A@AB* ZB* Z@
 YXE-YX
 ADABADAX
 AAE-AAY

E@
 AB* X
 XZ
 AEY
 AB* X
 Y
 @ -@DX
 Z - ZF
 AEB* A-AX
 FA
 EA
 FY
 @
 YEF
 EX
 @E
 YEE-YE@
 EZ- ED
 EX
 @E
 @E
 @@BFDZ
 ZZ-DE
 YE -YEF
 ZZB*@F
 YEY-YEA
 AXE
 @ZB* FA
 EXB* @XB* F@
 YZ B* EZB* @DB* FF
 XB* FD
 F@A-F@X
 @AB* ZB* FZ
 YZZB* EDB* @B* FZ
 Y EB* E
 @AB* ZB* FZ
 ADE-AD B*AD -ADZ
 @DX
 Y A
 Y Y
 YY
 F
 AEB*AY-AAB*@ D
 AF -AFF
 Z@
 @A@B*AY
 @Y
 @F
 EY
 Z
 ZX
 Z
 X
 E
 A@E-A@@

U2 NQLP*	@Y
U2 NQ/MA*	@CF
U. N.3CkP MA*	Z@
U. N.3I kNLP*	ZABY@
U. N.3I kNLP* M L*	ZA
U. N.3U3LP*	@E
U. N.3FL23LP*	@AD
U.2 NV. Q/	@ B* @YB* @DB* X
U.2 NN I L3*	EF
U.2 NN I I LP*	E
U.2 N/Q WP*	E
U.2 NI L LP*	@YB*
U.2 NI O/KL*	@AEB* ZB* XA- X
U.2 N /J	AX@
U.2 Nh. PMA. NLP*	E BAXE
U 23*	FF
U 23*. QRL2 FP P2N03V*	FF
U3 K. 3M02 NMP*	@ @
UK *i gP1 L NP. 3I*	Y
U2.K*2L*1. N2L*	FDD
U2. 3KL/L3 NBL2LP*	@YD
U2A0 L*	AEY-AGFB* E B* @EB* @ B* B* FE
U2M3-. 0 NQ U. 33L*	@AEB* X
U2M4P*/ MA M L M	@EB* @
U2M4P P CQ Q2 P*	AX
U2M4P L P O*	@YD
U2M4P L - N O1 / U L /	@Y B@YD
U2M4P L - I P O1 L3 N O U L /	@Y
U2M4P L - / U M P*	@A@B* A@Y
U3 M KLP*	FD - FDF
Uk N M P O*	A
U0 N M 3% M L I O L NBL2LP*	@DABFF
U0 N M 4 L L*	A - A Y
U0 N M NBL2LP*	FFD-FYE
U M M P. /	@
G	
V. 1* N.2Q3*	A
V. 1 L /	FD
V. P32 P. 0 M NLP. MA*	@ Y-@ A
V. P32 P. Q N Y M P*	Y E
V. P32 P1 L LP*	@A
V. P32 P M / L3*	@ Z
V. K L*	F X-FF@
V. -U2A0 L*	@EB* B* FE
V. -VP2/CQ/ MA*	YZ B* @EB* FB* FF
V. -N.RK*	@AB* Z- DB* F - FX
V. -N I L H NLP*	YD -YDF
V. -I NLP*	YD -YDFB* @FB* A
V. -FL N OK*	FFE-FF@
V. -N N.RK*	DB* F
V. M3 P 1-CL N Y M P	YF- YDB* A - BF E-F A
V. M3 P 1-CL N Y M P B K L I L /	AE- A@
V. M3 P 1-CL N Y M P B V L / N M	YZ
V. M3 P 1-CL N Y M P B I 2 M P 2 U 3 *	YD
V. M3 P 1-CL N Y M P B G / R . P O B . M	A - AZ
V. M3 P 1 - N / L *	AFB* XBF A
V. -i 2 M N U M N R K*	@AB* Z- DB* FX
V. -i 2 M N U M N R K B N L 2 O U M U 3 *	@AB* FXB* ZB* D
V. hL 2 O	@AF-@AY
V L Q y I V. Q /	X
V L Q y I h. 3 V L *	@F
V L U k V L / N R L *	@DF
V L U P 2 P N P. 3 I *	YEZ-Y@E
V L I k L I L LP*	@A- @ B* @Z

V L I k L NBL2LP*	E@BFF BFFD-FY@BAA
V L I k L NBL2LP-1. N2L*	A @A BA F-A Y
V L I k L Nk L /	AZB* Z
V L I k L L 2 NLP*	ZY- ZABFE
V L I k L 2 O	@AY
V L N E P P i . N O P . O L *	ADZ
V L N E P C k P M *	ZEBFX@
V L N E P C k / I . N 2 L *	AD@ADF B ADAB ADX
V L M 3 I L - K 2 Q 3 L P *	F@ B Y
V L M 3 I L - I 3 M 2 B L P % Q 3 K L P *	FAY
V L M 3 I L I 2 L P *	A E
V L i k P h l . M 3 *	XDBFA
V 2 / U L /	@Y@
V 2 M P * U k P i k N Y f 2 P 2 L *	Y@Y
V / . O P A Q U P M	DE
V g L P O 3 K * M L 3 C k / I . N 2 L *	ADEBADF
V g L P B Q R I . P O 3 . M	@EY-@EA
V g L P 3 . N C k M L P g M	D@
V g L P N 2 3 L *	@E@
V g L P O N *	@DE
V P . Q U P O 2 M L LP*	A
V P . K B 2 P Q / M M *	F- Y
V P X K L * N Q L P *	YZ B* @EB* FF
V P 2 / P M	ZY
V P 2 / C k P M *	@YX
V P 2 / Q J 3 3 L *	ZXB* DA
V P 2 / Q Y M M *	YZ -YZFB* EZB* @EB* @DB* FB* FF
V P 2 / Q Y M M 3 - U M M 2 B L /	@ E
V P 2 / Q L L	E
V P 2 / Q L *	AFB* EY
V P 2 / h. 3 V L *	@F
V P I k N L 3 2 O	@A
H	
N I Q 2 *	E
N I I L LP*	E
N y N B N L 3 V P 2 /	YDY
N I C O P V L P I . I L P *	E
N y 3 K L M I 3 L P *	FX Y
N 3 K . U 2 P L L *	DYBFF BFF Y
N O C L * O 3 I *	AXB* ZB* Z@
N L 2 O U M U 3 *	Y - YDB* A - AAB* - X
N L 2 i . L H NLP*	Y Z-Y D
N L 2 I P Q P *	E
N N h L 2 M M P M 3 M 3 K L P *	@ Z
N h / U L /	@AX
N 3 2 / C P 2 L *	Y
N M K 2 Q 3 L P *	YF
N M V i g P I LP*	YZFB* YZ
N O I I L P V . Q /	X
N O I I L H 3 . I L P *	X
I	
2 L * M Q Q 3 R . I 2	FDD-YEE
2 Q P 2 *	FYZ-FYD
2 K O I M 3 I NLP*	YZD-YD@
2 L I M 3 F L P 3 2 N M P *	AXY-AXX
2 M // M 3 - I 2 M O 3 I	YZB* A B* DB* Z
2 / 2 H . 3 3 L *	XZ-Z@
2 / 2 P M P M 3 Q P Q L N Y M P *	@B* FDE-FDAB* FZ

JAK - E

INDEX **(D)** INDEX

J
 .IO 10 N/ /
 .Q 32 N. / N L LP* @FB* @XB* @D
 O/233L NBLXLP* FF

K
 I. ULLU/PQ QLP* Y F
 I. ULLI. 33L* X -XZBY F
 I. ULL/U/ / X
 I. ULL1. NBL* Y FBY X
 I. ULL1 kNY* Y A
 I. ULL. /M*. OUV3VQ/Ng/M* Y Y
 I. Z F
 I. I. /L. OLP* YF
 I. 33L* Z -ZF
 I. P. 1L/LUP 1* @ZE
 I. P/3N /M* D-FE
 I. P/ /O /M NLP* Y
 I. P/ / /L* @DZBFFF
 I. P/ / /Ng/ /L LP* A
 I. P/ / / /L* @DZ
 I. P/ / / /L. O NBLM. NBL* FFX
 I. P/ / /M1 QLP* @YF
 I. g L%Q M* NBLXLP* F@BFAE
 I. g LK L* YY
 I. g LND L/ FE
 I. g L1L LP* @XB* FE
 I. g LPLZL* @DAB/AAXB/A @
 I. g L N QLP* FAE
 I. g L NBLXLP/M F@
 I. g L NBLXLP. N/ FE
 I. g L NBLXLP* F@BFAEBA @
 I. g L NBLXLPi . P1 * FA@
 I. g L /L. OLP* @YZ
 I. LP/ /L* D B* DY
 I. M3*/K*Q M /L* AZX
 I. R LP* FY
 I. LNPV. P320P* Z@BFXE
 I. L/ /L3N /M* @Y B* @Z
 I. L/ /LPI L LP* DZ-DD
 I. L/ /LPI L LP* M /L/ /L2 DZ
 I. L3i K * A ZB/AFY-AFZBAYZ
 I. LP. 12*/R3 LFGU 33L* D@ D
 I. LPhL3 M3KLP* YX
 I. L L. Q L3* @YY
 I. Z@Q. M/ 33L* @
 I. P N3L3 MZLP* E@
 I. 2. V* F XBFFE
 I. 2/NL3. 2* Y ZB/A DB/AFD-AYF/BAYDBAA
 I. / / /L1 LPQ/ M1. M* @EY
 I. / / /L2 P/MP* L2B NP. 3i * Y@
 I. / / /VL/ / @EF
 I. 3LM. NBL* AYY-AY BAYX
 I. 3O / /O NQL L* @DD- EE
 I. 3O / /O NBLZL* @DY-@DA
 I. 3 N. 3 gVL* EF
 I. NUWP* @B* F
 I. NUW/ / @AX-@AZ
 I. NI L LP* @F- @YB* @DB* X
 I. NMLPI 1 LMP* E
 I. NQ U DDB/FEY-FEAB/FEZ
 I. NQ U* 2M/ Q/ OUN N3* DZ
 I. 1 QULP* @E
 I. 3 K2A 1L LP* @FB* @A

I. 3LMP*/ / / X
 I. 3MI /MP2/ / YXZ-YZ@
 I. P* @ -@ Y
 I. POU/PQ QLP* Y F
 I. P01 22 A
 I. POP /KL /L/ / @
 I. PQL*/KPV/g LP* 2M/ / / AZF
 I. PQL*/KPV/g LP* NBL* / / AZ
 I. PQi . VL3* @ZX
 I. P L3h2NLP* DZ-DDB* @E@
 I. PjOMP NLP* @D
 I. PL2L1. P LP* DBF X
 I. PL2LMU/ / F X
 I. P /LMM3VLPjM @DZ
 I. Pk1 LU.VLP* YX
 I. k N3NPKQ/ M/3P2VN /L3* @YX
 I. k N. 31. NBL* AFY-AF BAYE-AYFBAY
 I. k N. 31. NBL* 2BKOL /2 3* AFX-AFZ
 I. k N. 31 L LP* @Y
 I. k N. 31 L LP* LM Y
 I. k N. 3P /L3N /M* X
 I. k N. 3 NLP* @FB* @X
 I. k N. 3 Nk L/ @Z-@ZF
 I. k N. 3N N* @ZD-@DE
 I. kNY. OU. M/ 2P2L* Y@X-Y@Z
 I. kNY/ /10 * @ EB* @B* FDEBFDY
 I. kNY. OU. M/ /2* FD@
 I. kNYKL /L/ FDE
 I. kNP. 01 -M/LPI 1 LMP* E B* DD
 I. kNY NP. 3i * YE -YEXBYED-Y@@
 I. kNY/ / N* Y@Z-Y@D
 I. kNY/ 2P2L* @ E-@ @B* @F- Y@Z
 I. OQU/P-PL 22/03VQ M* F Z

L
 / NI L LP* @FB* @XB* E
 / /1Q YYD-YAY
 / /1 Q3 NPI *KPV2UP. P M gPI L/ /1 Q* YAE-YAA
 / /f. MZBL* YDFB* @ B* YB* F
 / /f. MZVP2/ / YDFB* @ B* YB* F
 / /L. Q 3 1 2M/ /Ng/ /M* XDBFA -FAX
 / /L. Q 3 1 2M/ /Ng/ /M/ /V. M 3 P1 * E- A
 / /L. Q 3 1 2M/ /O 1 * XZ
 / /L. Q 3 1 2M/ /M /L3LP* AAD
 / / /N/ /L3* @ X-@ Z
 / / / /L/ / @AZB* D
 / / / /N QLP* @AD
 / / / /3L* YAY
 / / / /3LFGU 33L* ZX- D B* DA- D B/EE

M
 1. NO 2*1. P2 * YFA
 1. N O/MMP* AAX
 1. V. h2B N OUL/ / @AA
 1. V3LM L LPN /M* FE
 1. 3K /ZL* FYE-FY@
 1. P22P Q2M/ / EF
 1. M/ /P M YE
 1. 1 *Q FAABY EB/ YF -YF/ Y E
 1. 1 *Q *Q 2*1. P2 F@F-F@Y/ YF BYF BYFZ
 1. 1 *Q *MOI 2LP AAA
 1. L. OPL*1. M/ / DA
 1. LLP-KL/2. M /L3Q/ M/ / AA
 1. LN/ 2Q * @
 1. L/ / 2B* ABXF-XAB - X BF Y

1 L3. VL* F -FZ
 1 L Q. NLP* @ZA
 1 L LPB/LI/P2 N* AXF
 1 L LRC/ I* - F
 1 L LP. B. ML% M1 Q./P2A * NBLXLP* FFYBFAA
 1 L LP/MMP. / @
 1 L LPN /MP* FE
 1 L LP N/L2VLPgM DBAX BAXF
 1 L LPM N.3* F
 1 2PU. LPQ N* @ZD
 1 2H L/L* Y Y-Y X
 1 2 3-M M YX B'YXY
 1 2 N03K*ho I LP. M* Y
 1 2 N OU Ng01 LP* Y Y
 1 2 NQ. NLP* DBX
 1 2 N. 33L* X -XX
 1 2/L P OLMM @Z
 1 22 / @A@B@Y@B' @E@ @
 1 2 NO MMP2* ADD
 1 2 NI. NBL* AYY-AYX
 1 2 Q. NLP* DF
 1 2 LP03K*FkNI LH AAF-AAA
 1 2 LP Nk L/ @Z@ZF
 1 2V/ * DF
 1 K O/ P* EE* 1 Q M E - @A
 1 K O/ P* AE @ - D
 1 K O/ P* XEE FE- FD
 1 K O/ P* XEE-DEE*Q. M. * YE- Y@
 1 - L/ FXYBAXY-AXX
 1 Q * FX
 1 P LP* EA
 1 MP *30KL XLPgM *FYD
 1 hh. PL// NBLXLP* @DX
 1 O/2N I LP* E@
 1 O/2BI *CR*1 KO/ P AZD- EA
 1 O N/ Q U A B' DF
 1 k / 2 Q.3KLP* F@E-F@@
 1 O * L21. NBL* YEE-YE@

N

3L M I / U// @YX
 3L01 gH LP* YZY-YZABYZ
 30KL XLPgM FYZ-FYD
 30 PL. Q. * @DY

O

M.OI * Q.2L3i gPI LP* YYD
 UL3/MPLI 1 LMP* E
 UQ2L1L LP* @ B' @AB'
 / Q/MP* @A@B'A@Y
 / Q/MPN/MP* @A@B'A@Y
 / U. N* F
 / MPLI 1 LMP* EA
 / hLP NgOQLP* YY
 / 2L3/U//
 1 L/M3QJ 33L* ZZ

P

Q L// QJ 33L* ZX
 Q I L M. . VL* FXA
 Q / L MM* @AXB' Z
 Q 3* @
 Q P2LP/CPMI PO* @ Y
 Q PI L . 3*PL. Q. N. Q. * A EBA

Q PIR*Q/ MM* @YB'@QA
 Q PIR. Q. M I *
 Q 2 PVL PjM FY
 Q 2 P 2 O @AF
 Q 2 P Q N @DE
 Q M -N.203V* F A
 Q.K. / Q. / Q. Ng/MP* FAZ-F F
 Q.K. / 2 LP* EABFAZ-F F
 Q.H / MP* Y
 Q.U.U.PI kN/L* FD-Y@
 Q.U.U.P.M. OLP* FY-FAB'@YZ-@YD
 Q.B L/ @ E
 Q.MI PO* YZ
 Q.h. - U3* AEE-AE@B' Y
 Q.h. - U3-CKP M* AEF
 Q.h. - N O U / @YEB'AE -AEF
 Q.h. - N.L.P* @DFBAEF
 Q.h. - NBLXLP. K* AE
 Q.h. - Q N M / @YEB'AE
 Q.h. - M/LP X@B'X
 Q.h. - M.3 Q P Q. Ng/MP* FDA
 Q. L. I. M X@
 Q. M.1 . M.1 * FZEBFZ
 Q. M.1 . M.1 / 1 1 LP* @EY
 Q. M.1 * U. P. V. * N.L.K XB' FX
 Q. M.1 * AAB'AXB' - FB'@ - @F B'@Z
 Q. M.1 * B. * N. U. P. Q. M.1 * AD
 Q. M.1 * B. V. L. P. / M XB' FX
 Q. M.1 * 3i gPI LP* FFE
 Q ULP. M. * QJ 33L* Z
 Q ULP. M. * Q. M.1 * YZ B'YZX
 Q / 2 P N Q. / FD
 Q R. I. PO 3. M. / LP* @EY-@EA
 Q 1 1 L -U2M * L2NLP1 B2 A
 Q 1 1 L -U2M -Q. O. M. / N / MP* AX
 Q 1 1 L -U2M 1 O. K. L* @AE
 Q 1 1 L -U2M - N / L* AX
 Q 1 1 L -U2M - NBLXLP* FFF-FFA
 Q 1 1 L -U2M - L2NLP* @AE
 Q 1 1 L -U2M -M2 NMP* @YZ
 Q 1 1 L -U2M -M3 M3KLP* @YZ
 Q Q P3-1. NBL* AAZ
 Q P2 32.P.P* EZ- ED
 Q PhL// 3* ADB' - B' Z-X B' X
 Q MMP2* E- @
 Q Pj L3M.PQ/ MM* AZ-AD
 QDKK2VUPI * @ZE
 QDKLPhO I LP 2.Q.* @
 QDKLPhO I LP M. OLP* YFB'@YZ
 Q. K. * Z B' ZZ- D B' DY- DAB' DZ-FEZ
 Q01 Q. 33L* ZE-Z@
 QDMAL2I LP* FX
 QDMi . VL3* FX -FXF
 GRP VL/CP.33Q M* F@Z

Q PIR*Q/ MM* @YB'@QA
 Q PIR. Q. M I *
 Q 2 PVL PjM FY
 Q 2 P 2 O @AF
 Q 2 P Q N @DE
 Q M -N.203V* F A
 Q.K. / Q. / Q. Ng/MP* FAZ-F F
 Q.K. / 2 LP* EABFAZ-F F
 Q.H / MP* Y
 Q.U.U.PI kN/L* FD-Y@
 Q.U.U.P.M. OLP* FY-FAB'@YZ-@YD
 Q.B L/ @ E
 Q.MI PO* YZ
 Q.h. - U3* AEE-AE@B' Y
 Q.h. - U3-CKP M* AEF
 Q.h. - N O U / @YEB'AE -AEF
 Q.h. - N.L.P* @DFBAEF
 Q.h. - NBLXLP. K* AE
 Q.h. - Q N M / @YEB'AE
 Q.h. - M/LP X@B'X
 Q.h. - M.3 Q P Q. Ng/MP* FDA
 Q. L. I. M X@
 Q. M.1 . M.1 * FZEBFZ
 Q. M.1 . M.1 / 1 1 LP* @EY
 Q. M.1 * U. P. V. * N.L.K XB' FX
 Q. M.1 * AAB'AXB' - FB'@ - @F B'@Z
 Q. M.1 * B. * N. U. P. Q. M.1 * AD
 Q. M.1 * B. V. L. P. / M XB' FX
 Q. M.1 * 3i gPI LP* FFE
 Q ULP. M. * QJ 33L* Z
 Q ULP. M. * Q. M.1 * YZ B'YZX
 Q / 2 P N Q. / FD
 Q R. I. PO 3. M. / LP* @EY-@EA
 Q 1 1 L -U2M * L2NLP1 B2 A
 Q 1 1 L -U2M -Q. O. M. / N / MP* AX
 Q 1 1 L -U2M 1 O. K. L* @AE
 Q 1 1 L -U2M - N / L* AX
 Q 1 1 L -U2M - NBLXLP* FFF-FFA
 Q 1 1 L -U2M - L2NLP* @AE
 Q 1 1 L -U2M -M2 NMP* @YZ
 Q 1 1 L -U2M -M3 M3KLP* @YZ
 Q Q P3-1. NBL* AAZ
 Q P2 32.P.P* EZ- ED
 Q PhL// 3* ADB' - B' Z-X B' X
 Q MMP2* E- @
 Q Pj L3M.PQ/ MM* AZ-AD
 QDKK2VUPI * @ZE
 QDKLPhO I LP 2.Q.* @
 QDKLPhO I LP M. OLP* YFB'@YZ
 Q. K. * Z B' ZZ- D B' DY- DAB' DZ-FEZ
 Q01 Q. 33L* ZE-Z@
 QDMAL2I LP* FX
 QDMi . VL3* FX -FXF
 GRP VL/CP.33Q M* F@Z

Q

`O. P.M.VP2/ YXFBYDD
 `OLM N. / N. * @Z -@ZX
 `OLM N. / N. * M.3 * @ZX

R

P. / M. V. L. P. j. M. FA@
 P. K. 2. N. 3. f. L. Ph. 2. P. L. P. @
 P. NI I. 33L * X -XX
 P. I LI B' - FB'XA

U - SOU

INDEX **D** INDEX

RgO N.P.V.Pg/M AAZ
 RgO N.P.I L.N.I 2 N03V* AAZ
 RgO N.P.U.L3* AAZ-AAD
 R.L.Q.B N./L* @EF
 R.L.N.O.K*Q.M.P2* Y
 R.L.N.B03V-Q.Ng/M.P* Y
 R.L.K.O.h.2.P.M.P3* AB* XB* FX
 R.V. / . V.L3* FZ -FZX
 R.V. / . V.L3* M.O.O N.O.M.I.N.O.C.L.* FZZ
 R.V. / . V.L3.B.U.P* Q.k./P.Q.* FZA
 R.V.* E- @
 R.L.Z.* @DY-@DA
 R.L.Z.V.L.P*U.P* R.L.Z.L.M.U./3* F X
 R.L.Z.V.O3V L.N03I * YZB* A
 R.L.2% Q.L.2.L3.U.P 1.L.P* @ F
 R.L.2I N.P* Y F
 R.L.N.3.Q.Ng/M.P* @Z B* XAB* XD
 R.L.M.L.P.I . /2.L.P YYA
 R.L.F/* ADB* - YB* B*X B*XX
 P.2.U.U/ N.L.X.L N.Z.L.* A E
 P./X/h* @ D
 P./A.Q.*K.L.I.L.B.F.2.P.Z.L.* @@B*@ E
 P./A.Q.*N.O.C.L.3* @@ -@@
 P./M.I.* @EY-@EZ
 P.M ZY
 P.M.P.N.3.Q./M.M.* F
 P.M.* AABY E
 P.M.Q.3I.M Z@
 P.O.C.C.P.I . Z.* Z@B*FAX-FAZBF Y-F ABF D-FXE
 P.k.N.P.Q.L3* @YY-@YA
 P.k.N.P.I . N.B.L.* AYY-AYX
 P.k.N.P.N.k.L/ @Z-@ZF
 P.k.N.P.Q.M.3* @A -@AZB* D

S

.O.M.P* X
 .U.Z.P.L.L* DYBA @A YBA X-A Z
 .N.B.L.V.L.Pg/M FY
 .N.B.L.N./L* Y
 ./K.L.M.M.* Y@Z-Y@D
 ./I.3.K.L.P* YDY-YDZ
 ./M.C.L/ Z- D
 ./M.U.U./ Z- D
 ./M.N.L.O.K.L.P* FYF
 ./M.N.k.L/ @
 .h.1.k.N.L.* FD-Y@
 .h.M.P.O.L.P* FY-FAB*@Y-Z-@YD
 .1.1.2* FFA
 .3.K.I.2.N.M.M.P* YXF-YX
 .3.K.I.2.N.I./L.1.1.h.3.V.L.* YXF-YXAB*YDD
 .3.M.O*1.L.L.P* @F
 .3.M.B* N.Z.L.3* A E
 .M.N.C./M.M.* @@
 .M.P./L.3.B*1.O./B.I.* E@
 .M.P./L.3.B*0.3I.* ZB* Z@
 .O.L.I*.P.I.L.P* YF@YFF
 .O.L.3-K.2.Q.L.3.P* FA -FAYB*FA -FAX
 .O.L.3-/U.U./ @Y@B* D
 .O.L.3-2.O @AF
 .O.2.F.L.* Y
 .O.M.O.L.* D B*FEE-FE@
 .N.Q.P* @AD
 .N./L.* XF-XA
 .Ng./L.L.P* @B* @AB* @Z
 .N.N.2*.M.N.N.B.L.X.L.P* EFBAXE

N.N.2.Q./M.M.* @@
 N.N.2.Q.L.* AFB* EY
 N.O.I.L./L.* @Y
 N.O.I./U.U./ @YEB*@Y
 N.Z.L.3.B.V.1.* A
 N.Z.L.3.B*.3.M.* A E
 N.O.L.P.Q.L.3* ZEB*FX@
 N.Z.K*32.N.M.P.O.N.L.3*Q.Z.M.M.* F
 N.B.I.L.3.I.L.L.P* @FB* @
 N.B.I.L.3.Q.33.L.P* FYX
 N.L.2/M.2B* D
 N.K.L.P.2B.V.* @YF
 N.B.L.I.L.3.V.C.L/ X
 N.B.L.I.L.3.Q.U.33.L.* @Z-@ZF
 N.B.L.I.L.3.Q./M.M.* AZB* FZB* YE
 N.B.L.I.L.3.h.3.V.L.* X
 N.B.L.L.N.V.I.L.L/ @Z-@ZF
 N.B.L.Z.L.C.P.L.M.M. AZB* FZB* YE
 N.B.L.Z.L.C.P.L.M.M.A.N.* Y@
 N.B.L.Z.L.Q./M.M.B*1.K.O./P @B* EB* FY
 N.B.L.Z.L.Q./M.M. FY- FZB* YE- Y@
 N.B.L.Z.L.Q./M.M.3- M.3.K.L.P* FXB* FD
 N.B.L.Z.L.Q./M.M.+M.N.* FZ
 N.I./K.L.*g.P.I.L.P* YF@YFF
 N.I./K.L.3.U.P.I.* @X
 N.I./K.L.3.I.2./N.L.P.N.Z.M.L.P* YFE
 N.Q./U.U./ @YE-@YFB* ZBF B*AE E@
 N.O.Q./K.L.3.Q./I*@Z-@V.M.3.P.I.* E@
 N.O.N.O.M.I.N.B.L.* F D
 N.k.F.H.L.* @D*B*ADD
 N.k.F.H.L.*g.O.P.L.Q.M.3.K.2.* @ZD
 N.k.L/ XY-XAB* XEB* X
 N.O.M.I.N.3.K.N.O.N.* @@B* ZZ
 N.O.M.I.N.O.C.L.3*/M./L.P.V.L./ FZ
 L.2.N.P*1.Z.2 A
 L.I.M./N.L.3.F.L.P.N.2.L.P* DX
 L.O.M.N.L.3.K.L.P*Q.Q.H.P.O* F F
 L.F.2.P*O.2.M.A.Q.U.33.L.* A
 L.F.2.P.L.2.L.P* AE
 L.F.2.P.I.P.O* A
 L.F.2.P*Q.U.33.L.* DX
 L.F.2.P*Q.B.H.L.M.M. @FA
 L.F.2.P*Q./M.M.* AAB*AZ-ADB*@B*@Z
 L.F.2.P* N.O.U./ @F
 L.F.2.P*3.I.*g.P.I.L.P* AFB*FE
 L.F.2.P*Q.P.V.L.Q./M.M. AX
 L.F.2.P*Q.L.3.M.P.V.L.P* A@B*AF
 L.F.2.P*M.3.K..P.K* AY
 L.F.2.P*M.I.L.*1.Z.2 A B*AX
 L.F.2.P*M.O.L.M.M. @E -@@ZB* X
 L.F.2.P*M.N.* @DE
 L.F.2.P*O.3.K*.O.P.01.i.V.L.3* FZYB*FZA
 L.F.2.P*.V.L.3* FZY-FZA
 L.F.2.P.h.3.V.L.* @FB*@FA-@FXB* X
 L.F.2.M.3.O.V.L.C.L.P* @X
 L.F.2.M.3.M.3.K.L.P* YA
 N.I.L.P* D
 N.P.Q.1.2.P.I.L./L.* Y
 2.N.I.V.L.F.g.M.3* @AB* XY
 2.P.1.* DF*B* D B*FE
 P.C.L.M.P.L.* YEE-YE@
 P.C.L.M.U.U./ X
 L.3.Q.U.33.N.3 FF@
 L.3.N.k.L/ Y
 O.*1.Z.L.* YYE-YY

Q N/A*	Z
Q VNL N L*	Y
Q VNL 3V*	@FY
Q 32 NLP1 Q L3*	FX
Q P Nj/LP*	@ B' EEB* Y- A
Q 2L-L2Q Nj/MP*	@B'FDZ
Q 2L1 . PVA3*N /MP*	Z- D
Q 2L1 . PVA3*M N L*	Z
Q 2L3* . PI N /M N/LP*	YY
Q 2L3M 3 Q PM . VL3*	FZD
Q 2L3M 1 3LP	AAD
Q 2L3i . PI N /M-VLPgM	YF -YFFBYY -YYA
Q 3KLP*	F@E-F@@
Q 3KLP-L2N 2M	FAA-FA
Q 11 L LP*	@ZB'
Q VL L 2P-Q 1P2V*	@XE
Q 2M 2O	@AF-@AY
Q . R L . 3LP*03 1*	A
Q 2V*	F@ BF Z
Q 2VUP 1*	@XE
Q 2M Q 0M*	@
Q 2M Q 0M* 22 3 *	@
Q 2M Q 0M* . O L M M 3KLP*	@ X
Q L BL 2Q 0*	EA
Q L P Q	AXD-AZD
Q L P M	ADYB' EE
Q L N*	ADYB'AD B' EE
M O 1 2 LP*	AYZ-AAA
M 1 QUP*	Z
M 3KLPBUP* * N 2L3*	A E
M 3KUL L*	YY
M Q L Nj/MP*	@ AB' XY- XXBAEE
M 1 V . Q L*	@A-@X
M 11 L LP*	@A-@B' @A
M P 3M/L3*	@ X
M L*	ZEBFX@
M L . LP/ L*	D BFEEBFE -FEZ
M M	F- A
M ULP*	YA B'YZZB'@E-A@B'@A-A@
M QCP/ L*	@ F
M 1 L*	EXB' ED
M U L 3*03K* . 0 V2 L3*	DX
M 3V*	F Z
O Q Q 31 L L*	YY -YYY
O Q Q 3 U U L*	@Y B'@YB' D
O Q Q 3 N L*	Z
O Q Q 3 M L*	Z
O Q Q 3 M L *03K*03M P M L*	XE
O Q Q 3 M P P 2L*	Z
T	
M O L M P O	AZE
M P M P 1*	E
M L *03K*03M P M L*	DB* XE- X@
M L 31 P O	AZE
M L 3i g P 1 LP*	Y D
M 32 31 *	YEYBYDA-YDZ
M L O *	YF
M L 1 . 33L*	X -XX
M L U U L*	X
M 2/CP N 2 FLP*	@ @
M 2/PgK N L3*	@ F
M 2/P/ L P*	@ D
M 2/ N Q L P*	@ YB'AE
M 2/ N B L 2LP*	@ F

M 2/ M NLP*	@ Y
M 2/ . PL3* N M Q 3	FE@
M 2/ . PL31 NLP*	A@ -A@X B' EDB' EB' FY
M 2VLPgM	FFX
M L P*	D-XEB'X B' XE- X@B'FDX
M L P* 0 0 *	XE
M L P*FLV . /	FZ@FZ
M L P L L /	XF
M L P P O	AZ@
M L P P O B 1 2 M O U M I P . N I L 3*	AZY
M L P M Q L P*	FZF
M L P . VL3*	FZF
M L P g P 1 LP*	Y E-Y @ E
M 2 P*	FFABFY
M P P . L 3* N L 2 M L P*	F A
M P P . L 3- . N 3 Q NLP*	FF
M P P 2L 3U P 1 *	@Z
M P P 2L 3-CP L U P 1 *	@Z
M M N Q KLP*	F
M L L L * / P 2 N M N O M . O U . M *	E
M L L 31 / 2V L /	@EF
M L P 1 2 N L *V P . 30/ M	F@Z
M L P 1 *Q Nj/MP*	FD
M L P 1 *U 3M . KLP*	FD -FDF
M L P 1 *U Q P L *O I *	@ EB' @B'FDE-FDAB'F DZ
M L P 1 Q L 3KLP*	AF -AFY
M L P 1 1 L M P*	EA- E B' D - DZ
M L P 1 1 L M P B' 2U P . P M	DZ- DD
M O U P 1 *	@ZE
M N O U /Q Nj/MP*	YY
M N O 1 1 LP*	FE
M N N Q K*	F@
M N N / 1 1 LP*	YA
M 2 L M M 3V . P 3 20 P*	Z
M 1 . M 3 1 L LP*	@ B' @AB' @ZB' A
M 1 . M 3 N B L 2LP*	FF BFFX
M 1 . M 3 M O 31 -L 3 M P 3LP*	@DX
M 32 -' 0 2 P L P*	DY
M Q 1 2 V P 2 U	FEZ
M P M 3 N Q L P*	@
M P M 3 Q . M M *	@ Z-@
M P M 3 P 2 V*	@XE
M P M 3 M 3 KLP*	@ Z-@
M P M 3 M 2 L P*	@
M P V L P*	EF
M P V L P N /MP*	EF
M 3 N Q P L M M	FZB' YE
M 3 N Q P N Q L *	EF
M P N M P*	@ZY
M P M 1 LP*	Z@
M /LR*U P M L P 1 O I *	FD
M Q U N L*	XA
M L 3*	@ X-@ Z
M P M M N Q KLP*	F
U	
k Q L P / O U P N P*	EA
k Q L P O V V 2 M P*	@
0 3 2 LP . / P O	AZ@
0 3 2 LP . / P O B 1 2 M O U M I P . N I L 3*	AZA
0 3 2 LP . / L 2 L *	@DY
0 3 2 LP . / h . 3V L *	@F-@
0 3 I * . L 2 L	A B' AXB' DB Z@ ZZ
0 3 I Q I L P O I * N Q C P	A - AA
0 3 I 1 2 K 1 . Q	B X B' XY- ZE

UNO - Z I

INDEX **D** INDEX

031 UL3*1.30./
 03MPVL M/B031 *
 03MP/ VL *
 03MP NP.3I *
 OM*

YA- YD
 ZB* Z@
 A B*ADB* DX
 A@ B* @YB*
 A@B* AD

V

f.1001 QLOW/*
 f.1001 1. N3L*
 f.1001 QD1 Q*
 fLPO2BK03V MVB*1 K O/ P*
 fLPO2BK03V MVBQ 2*1. P2*
 FP Q.FL.203V M N*
 FP P. MCLNj MP*
 FP 2NML2L3*
 FP Qk/2 N*

A@D
 A@Z-A@D
 @EE
 @YB* B* FD
 Y B* YXBF EBYFX
 Y@Z
 XD
 FXE
 ADYBAD

W

i . . VL*
 i . . VL*1 2M NBLP*
 i . . *
 i . WLL/2L3*
 i . 3K- N.3Q N.P*
 i . 3KCP K*
 i . 3KCP KMPj VLP*
 i . 3KN MPO3V*
 i . 3KI . Q.L.N.Q.P*
 i . 3KI 3 / LBQ/ M*1 . M*
 i . 3K NP.3I *
 i gPI LQ/ M*
 i . PI N Mf 2M2L*
 i . NQ IL3*
 i . N* . VL3*
 i . LPL3Mj PMP*
 i . LP. 33L*
 i . LP L L*
 i . LP N.P*
 i . LP NQ.P*
 i -V. P320P*
 i LVi LPj Q2MLOW*
 i L2QL KUMP*
 i L2KLI . 3MP*
 i L2KLI . 3MPj P2 NMP*
 i L2BI kNjLP*
 i L2BI kNjLPN MP*
 i L2BI kNjLP Mj3KLP*
 i L2 LP*
 i L3KLP*
 i LPQ. OUM/LP*
 i L/M MNY*
 i L/M MZ*
 i 2VL1L LP*
 i 2IL/Q LMM*
 i l *
 i OP Mj/1 . N3L*
 i OP MjgPI LP*
 i k MMU*

FXA-FXD
 FXD
 AB* Z- XEB* X
 YZY-YZ
 F A
 EF
 EF
 DA
 @E
 FZE
 EF
 FDFBYX-YYZBYA@
 YA -YAD
 EY- EA
 Z@B* D
 ADDB* A B* DB* Z
 X -XX
 FEZ
 Y ZBY D
 ZEBFX@
 Z
 @
 @EE
 @EE
 @EE
 ZY-ZABZX-ZZ
 Z
 Z
 FYY
 D
 F X
 @YB* @DB* X
 D
 @
 Z
 ZDB* D
 AXE
 YZFBYZZ
 @ - Y

Z

h. L3N O *
 hL2M L LP*
 hL3M20VL*
 h2V. PLMM3*1 / L1 M*
 h2VB L3KLI P 1 L LP*

YE-Y@
 DD
 A A-A X
 F Y
 Y- A

h2A 3L3QL L*
 h2A 3L3 N QLP*
 h2A 3L3 N32MQL L*
 h2A 3L3fLh2.FLP*
 h 20 N2
 hO ILK L*
 hO ILP N/L*
 hO ILP M.LQLP*
 hO ILPMLPI 1 LMP*
 hO ILR . . VL*
 hO ILR. 3VL*
 hi 2Q/ NBL2LP*

DF
 Y- A
 DY
 @
 ZE
 Y B*YBX -XX
 Y
 YF
 E
 E
 @F
 FF

000...

001.001 287
 001.002 287
 001.003 287
 001.004 287
 001.005 287
 001.006 287
 001.007 287
 001.008 287
 001.009 287
 001.010 287
 001.012 287
 001.021 286
 001.022 286
 001.023 286
 001.024 286
 001.025 286
 001.026 286
 001.033 287
 001.041 287
 001.042 287
 001.044 287
 001.051 286
 001.053 286
 001.054 286
 001.056 289
 001.058 289
 001.060 289
 001.062 289
 001.065 289
 001.070 287
 001.072 287
 001.075 287
 001.082 288
 001.083 288
 001.084 288
 001.100 340
 001.150 340
 001.213 286
 001.216 286
 002.003 288
 002.005 288
 002.006 288
 002.007 288
 002.008 288
 002.009 288
 002.010 288
 002.011 288
 002.012 288
 002.013 288
 002.025 288
 002.026 288
 002.027 288
 002.028 288
 002.029 288
 002.030 288
 002.031 288
 002.033 288
 002.220 52,297
 002.224 52,297
 002.250 52,297
 002.251 52,297
 002.320 52,297
 002.324 52,297
 003.001 225
 003.004 225
 003.007 228
 003.008 228
 003.010 227
 003.013 225
 003.017 228
 003.018 228
 003.020 226
 003.021 226
 004.010 225
 004.011 225
 004.012 225
 004.013 225
 005.007 227
 005.022 227
 005.024 227
 005.026 227

005.028 227
 006.042 225
 006.043 225
 006.045 226
 006.047 226
 007.001 228
 007.002 228
 007.003 228
 007.004 228
 007.005 228
 007.006 228
 007.008 228
 007.015 221
 008.005 223
 008.008 225
 008.015 229
 008.025 193
 008.080 202
 012.001 98
 013.001 228
 013.002 228
 014.008 205
 014.030 337
 014.050 86
 015.001 192,344
 015.002 102
 015.003 137
 015.005 102
 015.007 98
 015.008 159
 015.010 137
 015.018 53,204
 015.029 53,204
 015.030 169
 015.050 192
 015.055 204
 015.060 204
 015.062 204
 015.064 204
 016.001 196
 016.002 135
 016.003 135
 016.005 196
 016.006 140
 016.007 133
 016.008 133
 016.009 133
 016.010 133
 016.011 197
 016.012 133
 016.013 196
 016.014 154
 016.015 67
 016.016 67
 016.017 198
 016.018 196
 016.019 340
 016.021 155
 016.023 202
 016.024 206
 016.027 44
 016.028 132
 016.029 170
 016.030 227
 016.032 193
 016.033 343
 016.034 135
 016.036 64
 016.037 203
 016.038 203
 016.039 201
 016.040 200
 016.042 200
 016.043 197
 016.044 197
 016.045 196
 016.047 331
 016.048 201
 016.050 199
 016.052 221
 016.054 699
 016.055 230

016.058 202
 016.059 202
 016.065 162
 016.072 201
 016.077 194
 016.080 192
 016.085 161
 016.090 341
 016.092 200
 016.094 200
 016.095 94
 016.100 201
 016.101 197
 016.102 197
 016.105 228
 016.106 228
 016.115 205
 016.120 57
 016.140 302
 016.145 334
 016.150 194
 016.151 194
 016.152 194
 016.155 194
 016.160 229,573
 016.170 336
 016.210 171
 016.211 171
 016.214 171
 016.215 171
 016.217 171
 016.218 171
 016.225 375
 017.004 155
 017.005 155
 017.006 155
 017.007 155
 017.008 155
 017.009 155
 018.002 192
 018.005 101
 018.010 101
 018.030 345
 018.031 345
 018.032 345
 018.040 345
 019.001 230
 019.002 230
 020.001 347
 020.005 232
 020.010 347
 020.040 231,350
 020.043 231,350
 020.050 229,573
 021.010 202,570
 022.002 147
 022.010 152
 022.011 152
 022.012 152
 022.014 45
 022.018 147
 022.020 144
 022.021 144
 023.001 273,586
 023.004 279
 023.005 279
 023.013 273
 023.017 273
 023.018 273
 023.019 273
 023.020 273
 023.021 273,586
 023.130 383
 023.150 383
 023.170 383
 023.200 383
 023.220 383
 023.250 383
 023.280 383
 023.320 383
 024.001 169
 024.002 169

024.003 169
 024.030 233
 024.031 233
 024.045 233
 024.046 233
 024.050 388
 024.051 388
 024.052 388
 024.054 388
 025.001 163
 025.002 163
 026.001 164
 026.010 165
 026.015 165
 026.020 165
 027.001 185
 027.002 185
 027.003 185
 027.004 185
 027.005 185
 027.006 184
 027.007 184
 027.008 184
 027.009 184
 027.011 155
 027.012 155
 027.013 155
 027.014 155
 027.020 185
 027.021 185
 027.022 185
 027.111 155
 030.024 301
 030.100 150
 030.124 301
 030.150 150
 032.001 157
 032.002 157
 032.003 157
 032.004 157
 032.005 157
 032.006 157
 032.008 157
 032.010 157
 032.011 157
 032.012 157
 032.013 157
 032.014 157
 032.016 157
 032.019 157
 032.020 58
 032.030 157
 032.031 157
 032.050 58
 032.051 58
 033.004 208
 033.008 208
 033.010 208
 033.012 208
 033.016 208
 033.020 208
 033.024 208
 033.030 208
 033.040 208
 033.050 208
 033.060 208
 033.070 208
 033.100 208
 033.114 208
 033.120 208
 033.130 208
 033.140 208
 033.561 140,326
 033.562 140,326
 033.563 140,326
 033.564 140,326
 035.024 160
 035.026 163
 035.027 163
 035.030 162
 035.031 162
 035.039 158

035.041 164
 035.042 164
 035.043 164
 035.044 164
 035.046 181
 035.048 181
 035.049 181
 035.050 181
 035.053 162
 037.001 344
 038.111 259
 038.112 259
 038.113 259
 038.115 251,259
 038.121 259
 038.122 259
 038.123 259
 038.125 251,259
 038.131 259
 038.132 259
 038.133 259
 038.135 251,259
 038.141 259
 038.142 259
 038.145 251,259
 038.161 259
 038.162 259
 038.163 259
 038.165 251,259
 038.191 259
 038.195 251,259
 038.231 259
 038.233 259
 038.235 251,259
 040.000 209
 040.001 209
 040.002 209
 040.003 209
 040.004 209
 040.005 209
 040.006 209
 040.007 209
 040.008 209
 040.009 209
 040.010 209
 040.011 209
 040.012 209
 040.013 209
 040.014 209
 040.111 207
 040.114 207
 040.115 207
 040.212 209
 040.216 209
 040.220 209
 040.224 209
 040.230 209
 040.236 209
 040.240 209
 040.245 209
 040.250 209
 040.260 209
 040.270 209
 040.300 209
 040.308 209
 040.310 209
 040.320 209
 040.330 209
 040.340 209
 040.350 209
 040.360 209
 040.399 209
 040.400 232
 040.401 232
 040.402 232
 041.001 93
 041.002 93
 041.010 93
 041.011 93
 041.015 93
 041.025 93
 041.030 26

041.035 147
 041.041 502
 041.045 503
 041.050 156
 041.052 156
 041.054 156
 041.060 130
 041.061 130
 042.001 151,514
 042.002 151,514
 043.001 207
 043.002 207
 043.003 207
 043.004 207
 044.001 193
 046.001 316
 046.002 316
 046.004 318
 046.006 318
 046.008 318
 046.010 368
 046.011 368
 046.015 318
 046.105 223
 047.001 160
 047.002 160
 047.003 160
 047.004 160
 048.001 206
 050.000 166
 050.001 166
 050.002 166
 050.003 166
 050.004 166
 050.005 166
 050.006 166
 050.007 166
 050.008 166
 050.009 166
 050.010 166
 050.011 166
 050.012 191
 050.014 160
 050.016 160
 050.025 131
 050.026 131
 050.030 128
 050.031 128
 050.032 128
 050.040 161
 050.041 161
 050.045 161
 050.050 128
 050.052 128
 050.070 177,689
 050.072 177,689
 050.082 284
 051.021 170
 051.022 170
 051.023 170
 051.072 170
 051.073 170
 051.074 170
 051.080 170
 051.082 170
 051.084 170
 051.264 165
 051.274 165
 051.500 86
 054.100 168
 054.101 168
 055.001 183
 055.002 183
 055.003 183
 055.004 183
 055.005 183
 055.006 183
 055.007 183
 055.010 185
 055.011 185
 055.012 185
 055.060 130

057.01098	062.00389	070.093	173,693	072.15275	085.084154	115.041	..53,330
059.01046	062.00489	070.094	172,692	072.15375	085.10086	115.042	..53,330
059.01246	062.00589	070.095	172,692	072.15475	085.12088	115.044110
059.01582	062.00767	070.096	173,693	072.220343	085.14087	115.05057
059.01883	064.001154	070.098	173,693	073.00690	085.14587	115.05554
059.020158	064.002154	070.099	173,693	074.00344	085.150112	115.05887
059.021158	064.003154	070.100128	074.00636	085.160283	115.06087
059.022158	064.004154	070.150167	074.01543	085.161283	115.06288
059.023158	064.005154	070.300128	074.01643	085.162283	115.06588
059.024158	064.006154	070.500394	074.01736	085.170284	115.06788
059.026158	064.010154	070.501394	074.02336	085.171284	115.07089
059.030163	064.015200	070.502	391,394	074.02436	085.172284	115.07292
059.031163	064.021183	070.551388	074.030	..53,204	085.200	313,314	115.115315
059.032163	064.022183	070.552388	074.031	..53,204	085.270284	120.01598
059.040181	064.023183	070.601	178,690	074.032	..53,204	085.271284	120.20099
059.041181	064.031285	070.602	179,691	074.033	..53,204	085.272284	120.20599
059.042181	064.032285	070.603	179,691	074.034184	085.520113	125.00149
059.043181	064.033285	070.604	179,691	074.035184	085.525113	125.00249
059.044181	064.036	285,302	070.605	178,690	074.036184	085.530113	125.005103
059.050277	064.038	285,302	070.606	178,690	074.037184	085.535113	125.006226
059.051277	064.04089	070.607	179,691	074.03835	085.540113	125.010103
059.055277	064.04289	070.609	178,690	074.03935	085.545113	125.01246
059.080370	064.055230	070.610	179,691	074.04436	085.550113	125.015	141,325
059.085370	065.001188	070.710333	075.001233	085.555113	125.020252
059.086281	065.002188	070.712333	075.002233	085.560113	125.021252
059.088282	065.004188	070.714333	075.003233	088.75243	125.022252
059.090155	065.008188	070.720333	075.010233	088.76037	125.033230
059.091155	065.010188	070.721333	075.011233	088.76137	125.04049
059.092155	065.011188	070.722333	075.012233	088.76737	125.04149
059.093155	065.012188	070.723333	075.030233	088.76837	125.04549
059.094155	065.013188	072.00194	075.045233	088.82038	125.04649
059.100184	065.018188	072.00294	075.060233	088.82138	125.050232
059.101184	065.019188	072.00494	076.001150	088.82238	125.055123
059.102184	068.001159	072.01082	079.001	191,688	088.82338	125.056123
059.103184	068.00567	072.015148	079.002	191,688	088.82438	125.057123
060.00175	070.031176	072.016137	079.008191	088.91135	125.065123
060.00275	070.032176	072.017137	079.011191	088.91435	125.066123
060.00375	070.033176	072.02532	079.020	191,688	090.020168	125.068123
060.00475	070.034176	072.030160	079.101	191,688	090.053	177,689	125.075232
060.00575	070.035176	072.031160	079.102	191,688	090.060	177,689	125.080122
060.00875	070.036176	072.032160	080.00196	093.001454	125.081122
060.00975	070.037176	072.033160	080.00296	093.002454	125.083122
060.01074	070.040	177,689	072.035160	080.00728	093.021454	125.084122
060.01174	070.041	177,689	072.040207	080.010103	093.022454	125.086	125,274
060.01274	070.042	177,689	072.041207	080.015182	093.024454	125.090123
060.01374	070.045166	072.042207	080.02097	093.025454	125.092123
060.041267	070.050	174,694	072.043207	080.04096	093.040453	125.095122
060.060267	070.051	174,694	072.044207	080.04196	093.041453	125.096122
060.11074	070.052	174,694	072.050132	080.10296	093.100232	125.098122
060.11174	070.053	174,694	072.052132	081.01539	093.101232	125.099	120,395
060.11274	070.054	174,694	072.06058	081.01639	093.102232	125.100232
060.11374	070.055	174,694	072.06158	081.02535	093.103232	125.110135
060.180271	070.056	174,694	072.06258	081.02635	093.104232	125.112135
060.181271	070.057	174,694	072.06558	081.02834	093.500	449,454	125.114135
060.183271	070.058	175,695	072.06758	081.03043	093.510	449,454	125.116135
060.184271	070.059	175,695	072.06958	081.03142			125.120137
060.186271	070.060	175,695	072.070187	081.03242			125.121137
060.187271	070.061	175,695	072.071187	081.03342			125.122137
060.311	266,324	070.062	175,695	072.072187	081.03542			125.123137
060.312	266,324	070.063	175,695	072.073187	081.04544	105.001103	125.124137
060.313	266,324	070.064	175,695	072.075186	081.07639	105.010103	125.125137
060.321	266,324	070.065	175,695	072.080187	081.10043	105.015103	125.130137
060.322	266,324	070.071	175,695	072.081187	084.010572	110.001144	125.131137
060.323	266,324	070.072	175,695	072.082187	085.010	229,573	110.002144	125.132137
060.326	266,324	070.073	175,695	072.083187	085.04089	110.003144	125.133137
060.327	266,324	070.074	175,695	072.085186	085.042	..88,136	110.004144	125.134137
060.333	266,324	070.075	175,695	072.09030	085.050183	110.005144	125.135137
060.343266	070.076	175,695	072.09446	085.051183	110.006144	125.145230
060.363266	070.077	175,695	072.09546	085.052183	110.050101	125.160230
060.411	266,324	070.078	175,695	072.101240	085.053183	110.055101	125.200239
060.412	266,324	070.079	175,695	072.103240	085.054183	110.08053	125.21033
060.413	266,324	070.082	173,693	072.110240	085.055183	110.100239	125.21133
060.421	266,324	070.083	173,693	072.12074	085.056183	110.14586	125.22156
060.422	266,324	070.084	172,692	072.12174	085.060183	110.15086	125.225	..56,150
060.423	266,324	070.085	172,692	072.12574	085.061183	115.00134	125.24056
060.427	266,324	070.086	172,692	072.12674	085.062183	115.00234	125.24156
060.433	266,324	070.087	172,692	072.130267	085.063183	115.00830	125.24256
060.443266	070.088	172,692	072.131267	085.070183	115.01048	125.24456
060.463266	070.089	172,692	072.14075	085.071183	115.02045	125.24556
061.002210	070.089	172,692	072.14175	085.073183	115.03033	125.24756
062.00189	070.090	172,692	072.15075	085.074183	115.036110	125.24856
062.00289	070.091	172,692	072.15175	085.080154	115.037110	125.25050
		070.092	172,692			085.082154	115.040110		

100...

105.001103
105.010103
105.015103
110.001144
110.002144
110.003144
110.004144
110.005144
110.006144
110.050101
110.055101
110.08053
110.100239
110.14586
110.15086
115.00134
115.00234
115.00830
115.01048
115.02045
115.03033
115.036110
115.037110
115.040110

125.251	50	140.002	330	145.280	75
125.252	50	140.003	330	145.281	75
125.411	25	140.005	330	145.290	33
125.412	25	140.008	199	145.291	33
125.413	25	140.010	134	145.300	129
125.414	25	140.012	134	145.301	129
125.415	25	140.015	134	145.302	129
125.416	25	140.017	134	145.303	129
125.417	25	140.030	141	150.002	218
125.418	25	140.031	141	150.006	218
125.419	25	140.032	141	150.009	218
125.421	25	140.041	89	150.010	218
125.422	25	140.043	89	150.012	218
125.611	26	140.045	143	150.016	218
125.612	26	140.050	199	150.017	218
125.613	26	140.055	200	150.022	220
125.614	26	140.110	168	150.023	220
125.615	26	140.125	169	150.026	220
125.616	26	140.133	169	150.027	220
125.617	26	142.005	72	150.028	220
125.618	26	142.007	72	150.032	220
125.619	26	142.010	284	150.036	220
125.620	26	142.012	284	150.074	219
125.621	26	142.021	153	150.076	219
130.010	49	142.023	153	150.078	219
130.012	49	142.031	152	150.080	219
130.030	48	142.032	152	150.082	219
130.032	48	142.033	152	150.090	219
130.045	45	142.034	152	150.092	219
130.050	424	142.041	146	150.102	220
130.060	84	142.043	146	150.110	219
130.065	90	142.044	146	150.112	219
130.101	126	142.045	146	150.116	219
130.102	126	144.017	82	150.140	221
130.103	126	144.025	83	150.142	221
130.104	126	144.030	82	150.146	221
130.106	50	144.036	82	150.147	221
130.108	50	144.040	83	150.149	223
130.115	310	144.050	84	150.165	218
130.116	33	144.051	84	150.171	219
130.118	33	144.053	84	150.172	219
130.120	362	144.060	131	150.182	219
130.130	47	145.050	73	150.190	219
130.145	29	145.052	73	150.192	219
130.150	315	145.053	73	150.202	218
130.155	85	145.060	73	150.205	218
130.157	85	145.101	141,325	150.210	220
130.160	120	145.102	141,325	150.212	220
130.161	120	145.105	232	150.216	220
130.172	131	145.110	121	150.230	221
130.175	45	145.140	161	150.236	221
130.176	131	145.162	310	150.237	221
130.183	130	145.165	311	150.240	224
130.184	130	145.168	311	150.242	224
130.185	130	145.170	311	150.244	224
130.190	45	145.200	117	150.246	224
130.192	45	145.201	117	150.248	224
130.195	227	145.205	118	150.250	224
130.200	114	145.206	118	150.252	224
130.205	114	145.210	117	150.260	224
130.210	114	145.215	116,118	150.264	221
130.220	112	145.220	117	150.265	221
130.222	112	145.221	117	150.266	224
130.225	112	145.225	119	150.268	224
130.252	84	145.226	119	150.270	224
130.255	85	145.230	118	150.302	212
130.257	85	145.231	118	150.303	212
130.300	115	145.235	119	150.304	212
130.301	115	145.236	119	150.305	212
130.305	116	145.240	116,118	150.307	212
130.310	116	145.245	118	150.310	212
130.325	114	145.250	116	150.312	212
130.330	114	145.251	116	150.315	212
130.340	115	145.255	121	150.320	213
130.342	115	145.256	121	150.321	213
130.350	115	145.257	121	150.322	213
130.553	522	145.258	121	150.323	213
130.611	267,325	145.264	71	150.324	213
130.612	267,325	145.265	71	150.330	213
130.613	267,325	145.266	71	150.335	213
130.713	47	145.270	73	150.337	213
130.715	47	145.271	73	150.340	213

150.342	213	202.100	341	208.100	201
150.345	213	202.120	339	208.101	57
150.350	224	203.001	334	208.102	57
150.402	216	203.002	334	208.106	335
150.403	215	203.003	334	208.108	335
150.404	215	203.004	334	208.110	335
150.405	216	203.005	334	208.113	335
150.406	216	203.015	338	208.114	335
150.408	215	203.020	202,570	208.115	231,350
150.410	215	203.030	332	208.116	231,350
150.411	214	203.031	332	208.118	350
150.412	214	203.050	350	208.120	231
150.413	215	203.060	570	208.206	335
150.414	215	203.101	334	208.208	335
150.416	215	204.025	330	208.210	335
150.417	215	204.050	327,330	208.213	335
150.418	215	204.051	327,330	208.214	335
150.420	217	204.060	327	208.306	335
150.421	217	204.065	159	208.307	335
150.426	216	204.066	159	208.308	335
150.428	216	206.005	332	208.309	335
150.431	216	206.015	345	208.310	335
150.434	214	206.016	345	208.311	335
150.436	214	206.017	345	208.312	335
150.437	214	206.100	521	208.313	335
150.439	214	207.001	349	208.314	335
150.446	215	207.002	349	209.050	376
150.451	217	207.004	349	209.060	376
150.460	216	207.010	348	220.001	44
150.462	216	207.013	349	220.002	34
150.465	216	207.030	348	220.006	85
150.470	217	207.050	349	220.007	85
150.471	217	207.220	348	220.010	332
150.472	214	207.221	348	220.015	205
150.474	214	207.222	348	220.020	100
150.476	214	207.224	348	220.021	100
150.478	214	207.226	348	220.022	100
150.480	214	207.420	348	220.026	98
150.482	217	208.001	198	220.030	92
150.484	217	208.002	194	220.032	193
150.485	217	208.005	161	220.035	101
150.486	214	208.010	342	220.042	97
150.488	214	208.011	342	220.044	97
150.491	214	208.012	342	220.046	102
150.492	214	208.013	342	220.055	100
150.497	222	208.020	342	220.056	100
150.498	222	208.021	342	220.058	241
150.510	222	208.022	342	220.060	231
150.515	222	208.023	342	220.061	241
159.010	102	208.025	163	220.062	55
160.040	177,689	208.030	342	220.064	55
160.041	177,689	208.031	342	220.065	83
160.042	177,689	208.032	342	220.070	99
180.001	34	208.033	342	220.075	99
180.002	34	208.034	342	220.078	99
180.015	522	208.035	342	220.090	347
180.020	112	208.040	342	220.092	347
180.024	72	208.041	342	230.001	104
180.026	72	208.042	342	230.002	104
180.030	89	208.043	342	230.005	104
180.040	52,293	208.044	342	230.010	104
180.042	52,293	208.045	342	230.011	104
180.045	52,293	208.050	345	230.013	105
180.060	183	208.055	102	230.014	105
180.061	183	208.058	375	230.015	105
180.062	183	208.060	377	230.020	105
180.190	127	208.061	377	230.022	105
		208.062	377	230.025	105
		208.063	377	230.026	105
		208.065	377	230.028	105
		208.066	377	230.029	105
		208.068	377	230.035	104
		208.069	377	235.001	390
		208.070	699	235.002	390
		208.072	697	235.003	390
		208.073	697	235.004	390
		208.075	345	235.005	390
		208.076	345	235.012	391
		208.077	345	235.014	391
		208.078	336	235.022	390
		208.080	336	235.023	390
		208.085	336	235.025	393

200...

202.001	341	208.065	377	230.028	105
202.003	341	208.066	377	230.029	105
202.004	338	208.068	377	230.035	104
202.005	338	208.069	377	235.001	390
202.006	338	208.070	699	235.002	390
202.010	53	208.072	697	235.003	390
202.012	51	208.073	697	235.004	390
202.015	187	208.075	345	235.005	390
202.020	339	208.076	345	235.012	391
202.022	339	208.077	345	235.014	391
202.070	351	208.078	336	235.022	390
202.075	351	208.080	336	235.023	390
		208.085	336	235.025	393

235.026390
235.028 211,398
235.030 211,398
235.032 211,398
235.034 211,398
235.038395
235.041395
235.042395
235.048392
235.050393
235.051393
235.052392
235.055392
235.080 120,395
235.085 120,395
235.090390
235.100391
235.101391
235.102391
235.103391
235.104391
235.110391
235.121 390,394
235.122 391,394
235.131 390,394
235.200396
235.202397
235.211397
235.212397
235.213397
235.214397
235.215397
235.221397
235.222397
235.223397
235.224397
235.225397
235.230397
235.231397
235.232397
235.235397
235.236397
235.237397
245.001119
245.005119
245.010119
245.020119
245.050131
250.001346
250.002346
250.003346
250.006346
250.010346
250.024346
250.050346

300...

300.010503
300.012503
300.015503
302.010464
304.006499
304.010499
304.015499
304.020471
304.025477
304.041486
304.042486
304.045482
304.046482
304.047482
304.061480
304.062480
304.063480
304.070558
304.080462
304.085462
304.090643
304.111512
304.112512
304.113512

304.125495
304.150492
304.151492
304.152492
304.171422
304.180422
304.246482
304.247482
304.300456
304.400456
304.401456
304.851512
304.853512
305.099 125,274
308.021486
308.025486
308.070485
308.071485
308.074485
308.075485
308.078485
308.079485
308.081485
308.082485
308.170485
308.172485
308.175485
308.185485
310.001469
310.002469
310.003469
310.004469
310.007474
310.008444
310.011486
311.060378
311.062378
314.008558
316.002625
316.004625
316.005624
316.006624
316.012621
316.014621
316.015628
316.017628
316.018629
316.020629
316.021628
316.022618
316.024618
316.031623
316.032619
316.034619
316.035623
316.036619
316.037623
316.038619
316.039619
316.040623
316.042616
316.043622
316.044616
316.045622
316.052620
316.054620
316.063626
316.064626
316.065626
316.066626
316.067626
316.068626
316.082626
316.083626
316.084626
316.095626
316.097626
316.098626
316.102625
316.104625
316.121623
316.122619

316.125623
316.126619
316.128623
316.129619
316.130618
316.131623
316.135623
316.137623
316.140623
316.143622
316.145622
316.150621
316.153620
316.155620
316.160 625,637
316.165620
316.170 627,637
316.175 627,637
316.215628
316.217628
316.224629
316.226629
316.300493
316.301493
316.310624
316.311624
316.324629
316.326629
316.400625
316.417 627,639
316.530593
316.540593
316.550593
316.555592
316.570595
316.572594
316.573594
316.574594
316.575594
316.601613
316.602613
316.603613
316.605609
316.608609
316.610410
316.611613
316.612613
316.613613
316.620410
316.630611
316.631611
316.632608
316.634611
316.637611
316.638608
316.639608
316.640612
316.641612
316.642608
316.643608
316.645611
316.646611
316.650610
316.651610
316.652610
316.653610
316.654606
316.655606
316.660609
316.662609
316.664606
316.665606
316.667612
316.668612
316.670614
316.671614
316.672614
316.673614
316.675614
316.676614
316.678614
316.680614

316.681614
316.682614
316.685612
316.687612
316.690615
316.691615
316.693615
316.694615
316.700636
316.701636
316.702636
316.705637
316.706637
316.710638
316.711638
316.715638
316.720633
316.721633
316.725633
316.726633
316.728633
316.729633
316.730630
316.731630
316.735630
316.736630
316.738635
316.740635
316.742635
316.750634
316.751634
316.755634
316.756634
316.765634
316.770632
316.772632
316.780 482,611
316.781 482,633
316.785482
316.786482
316.790639
316.792639
316.797639
316.798639
316.799639
316.800 253,688
316.801 253,688
316.802 253,688
316.803 253,688
316.804 253,688
316.805 253,688
316.806253
316.807253
316.808253
316.842634
316.843634
316.844620
316.846634
316.847620
316.848609
316.849609
316.851 610,622
316.852 606,616
316.853 606,630
316.854630
316.855630
317.001601
317.002601
317.003601
317.004601
317.005601
317.006601
317.007601
317.010605
317.012601
317.021601
317.040601
317.041601
317.042601
317.045601
317.062602
317.070602

317.071602
317.072602
317.073602
317.075602
317.076602
317.080603
317.081603
317.082603
317.083603
317.084603
317.085603
317.090603
317.091603
317.092603
317.095603
317.096603
317.097603
317.098603
317.099603
317.116605
317.120600
317.121600
317.122600
317.123600
317.125600
317.126600
317.130604
317.131604
317.132604
317.135604
317.140599
317.141599
317.145598
317.146598
317.147600
317.148600
317.255594
317.500601
317.502594
320.200424
320.905 78,423
321.201492
321.202492
321.211492
321.212492
321.216494
325.005598
330.002423
330.003 78,423
330.005423
330.006423
330.010555
330.012555
330.015555
340.001599
340.002599
340.003599
340.004599
340.007335
340.008335
340.009335
340.010335
340.011335
340.012335
340.022376
340.026379
350.002446
350.003446
350.004446
350.005446
350.006446
350.007446
350.008446
350.009446
350.011446
350.061446
350.076446
350.091446
350.107446
350.122446
350.137446

350.152446
350.168446
350.183446
350.900446
370.001466
370.002466
385.10763
385.10963
385.11263
385.11864

400...

403.002566
403.003567
403.004567
403.005567
403.007566
403.008566
403.009567
403.010567
403.030557
403.050572
403.110570
403.120570
403.250565
403.300565
403.310565
403.320565
406.001401
406.002401
406.003400
406.006400
406.010400
408.001425
408.002557
408.004425
408.005404
408.006523
408.007522
408.010522
408.011524
408.012425
408.013523
408.015547
408.016557
408.018557
408.019557
408.020557
408.021557
408.022557
408.023557
408.045530
408.047530
408.048530
408.049530
408.050526
408.052545
408.053530
408.055530
408.056530
408.058530
408.060531
408.061531
408.062531
408.065520
408.070523
408.071422
408.072422
408.073422
408.077526
408.079526
408.095405
408.105404
408.106523
408.120528
408.152524
408.200562
408.210560
408.211560
408.212560
408.213560

408.214	560	430.162	109	508.115	462	521.016	539	530.136	110	540.131	60
408.215	560	430.163	109	508.120	462	521.020	539	530.140	110	540.132	60
408.216	560	430.164	109	508.122	462	521.041	540	532.010	83	540.140	61
408.217	560	430.165	109	508.124	513	521.042	540	532.011	83	540.141	61
408.218	560	430.171	109	508.125	516	521.043	540	532.015	83	541.003	363
408.219	560	430.172	109	508.128	504	521.045	540	532.016	83	541.005	363
408.220	560	430.173	109	508.200	493	521.050	541	532.020	182	541.010	363
408.221	560	430.174	109	508.210	493	521.051	541	532.021	182	542.007	403
408.222	560	430.175	109	508.212	513	521.052	541	532.022	182	542.008	403
408.223	560	430.330	111	508.224	513	521.053	541	532.023	182	542.009	403
408.224	560	430.336	111	508.843	516	521.060	549	532.025	182	542.010	403
408.225	560	430.340	111	508.844	516	521.062	549	532.030	273	542.021	520
408.226	560	430.360	111	508.851	505	521.070	549	532.031	273	542.022	520
408.235	560	430.430	111	508.852	504,505	521.075	549	532.032	273	542.901	520
408.252	524	430.436	111	508.853	505	521.080	549	532.033	273	542.902	520
408.901	522,524	430.440	111	508.854	513	521.081	549	532.040	271	546.010	372
408.902	522,524	430.530	111	513.030	365	521.090	468	532.041	271	546.011	372
408.903	522,524	430.536	111	513.035	365	521.091	468	532.042	271	546.012	372
408.904	523	430.540	111	514.002	328,331	521.092	468	532.048	271	546.014	372
408.905	523	440.015	240	514.005	328	521.110	541	532.145	271	551.000	553
408.907	545	450.010	533	514.006	328	521.200	542	532.146	271	551.001	553
408.908	545	450.100	534	514.010	329	521.201	542	532.150	118	551.002	553
408.909	545	480.001	369	514.011	331	521.202	542	532.152	118	551.003	553
408.910	545	480.002	369	514.012	331	521.211	542,543	534.011	95	551.005	343
408.911	547			514.018	329	521.212	542	534.012	95	551.006	553
408.912	547			514.020	328	521.213	542	534.016	95	551.010	343
408.913	520	500...		514.028	328,331	521.214	542	534.017	95	551.020	551
408.914	520	501.300	698	514.031	327	521.215	542,543	534.100	95	551.022	553
408.915	531	502.004	496	514.032	327,329	521.310	529	534.135	95	551.025	554
408.917	531	502.005	496	515.040	166	521.312	529	534.136	95	551.030	521
410.009	571	502.040	497	515.055	166	521.315	529	534.150	95	551.050	550
410.012	571	502.060	497	515.065	166	521.400	556	534.151	95	551.054	554
410.022	571	502.080	497	516.020	518	521.402	556	535.001	384	551.060	550
410.122	571	502.300	498	516.030	518	521.410	556	535.002	384	551.083	551
410.132	571	502.305	498	516.040	518	521.420	556	535.020	386	551.086	553
414.005	572	502.500	404	517.001	405	521.430	556	535.025	386	551.091	551
414.006	572	504.001	522	518.001	106	521.500	543	535.030	386	551.092	551
415.010	564	505.215	374	518.002	106	521.501	543	535.040	386	551.095	550
415.020	548	505.245	374	518.003	106	521.502	543	535.042	386	551.250	554
415.110	562	505.304	575	518.004	106	521.512	543	537.001	546	551.450	552
415.111	562	505.305	575	518.005	106	521.513	543	537.004	312	551.460	552
415.112	562	505.307	575	518.006	106	523.001	520	537.005	558	551.461	552
415.113	562	505.308	575	518.007	106	523.010	405	537.006	312	551.462	552
415.114	562	505.309	575	518.008	106	523.901	520	537.008	312	551.465	552
415.115	562	505.360	576	518.010	106	523.902	520	537.010	312	552.060	515
415.120	562	505.361	576	518.020	108	527.009	510	537.012	312	552.090	515
415.122	562	505.375	574	518.021	108	527.010	436	537.025	529	552.100	515
415.124	562	505.395	574,576	518.022	108	527.012	436	537.100	546	553.005	362
415.126	562	505.397	574	518.024	108	527.020	511	537.105	444	556.001	380
415.128	562	505.399	576	518.025	108	527.022	511	537.108	444	556.002	380
415.129	562	505.400	576	518.026	108	527.026	510	537.109	444	556.003	380
415.130	562	505.700	574	518.102	106	527.049	516	537.110	444	556.004	380
415.131	562	505.701	574	518.103	106	527.109	511	537.112	444	556.005	380
415.132	562	505.716	577	518.104	106	527.112	510	537.115	442	556.010	380
415.133	562	505.720	577	518.105	106	527.115	511	537.140	337	556.011	380
415.134	562	505.740	577	518.108	106	527.126	511	537.141	337	556.012	380
417.003	430	505.808	577	518.132	107	527.151	488	537.150	337	556.013	380
417.005	430	505.815	577	518.133	107	527.152	488	537.300	429	556.014	380
417.013	430	505.820	577	518.151	108	527.209	510	537.901	546	556.030	382
417.023	430	505.901	574	518.152	108	527.212	510	537.902	546	556.031	382
417.105	430	505.902	576	518.154	108	527.250	515	537.903	546	556.032	382
417.110	430	505.903	576	518.155	108	527.255	515	537.904	546	556.033	382
420.001	474	505.915	574,576	518.232	107	527.309	511	537.921	546	556.034	382
420.002	474	505.920	575	518.233	107	527.312	511	537.922	546	556.036	382
420.004	474	505.940	575	518.332	107	527.315	511	537.923	546	556.100	104
420.012	474	508.005	488	518.333	107	527.318	456	537.924	546	560.010	35
420.025	472	508.008	488	518.432	107	527.319	456	540.001	60	560.012	35
420.050	472	508.015	451	518.433	107	527.412	511	540.002	60	560.023	137
425.010	525	508.016	451	518.812	106	527.841	516	540.010	60	560.024	159
430.028	110	508.020	452	518.813	106	527.842	516	540.011	60	560.030	137
430.036	110	508.021	452	518.814	106	527.851	510,511	540.012	60	560.034	159
430.040	110	508.022	452	518.815	106	527.853	511	540.013	60	560.040	137
430.045	110	508.023	452	518.816	106	527.854	510,511	540.020	61	560.042	159
430.110	110	508.024	452	518.817	106	527.856	511	540.101	60	560.124	159
430.132	108	508.025	516	520.020	302	528.002	330	540.102	60	560.134	159
430.135	108	508.026	452	520.028	302	528.003	330	540.110	60	560.142	159
430.151	109	508.030	434	521.004	540	530.004	32	540.111	60	560.224	159
430.152	109	508.040	434	521.005	541	530.010	279	540.112	60	560.234	159
430.153	109	508.050	447	521.008	541	530.025	95	540.113	60	560.242	159
430.154	109	508.100	447	521.011	539	530.026	95	540.120	61	560.324	159
430.155	109	508.108	504	521.012	539	530.102	186	540.121	61	560.334	159
430.161	109	508.112	513	521.015	539	530.103	186	540.130	60	560.342	159

562.001	344	596.229	677	598.250	696
562.002	344	596.230	677	598.310	699
562.003	344	596.231	674	598.312	699
562.005	344	596.232	677	598.315	699
562.006	344	596.233	674	598.342	699
562.007	344	596.234	677	598.363	696
570.010	592	596.235	677		
570.035	590	596.236	677		
570.040	590	596.237	676		
570.050	592	596.239	674		
570.051	592	596.240	678		
570.055	592	596.242	678		
570.056	592	596.244	678		
570.075	592	596.245	678		
570.076	592	596.250	679		
570.110	596	596.251	679		
570.111	596	596.254	679		
570.112	596	596.255	679		
570.120	596	596.261	680		
570.121	596	596.265	680		
570.180	598	596.282	681		
580.005	493,632	596.283	681		
585.003	199	596.284	649		
585.403	199	596.285	648,682		
595.001	79	596.289	681		
595.005	79	596.290	681		
595.008	79	596.300	255,685		
595.010	79	596.301	642		
595.015	79	596.309	255,685		
595.020	81	596.311	254,686		
595.025	81	596.313	686		
595.030	81	596.315	684		
595.050	79	596.320	255,685		
595.052	79	596.321	254,686		
595.055	79	596.322	254,686		
595.057	79	596.323	254,686		
595.060	78	596.326	255,685		
595.061	78	596.328	684		
595.062	78	596.329	684		
596.040	478	596.330	684		
596.045	478	596.333	684		
596.050	478	596.340	646,652		
596.055	478	596.341	646,652		
596.060	645	596.350	642		
596.062	646	596.360	645		
596.065	646	596.361	645		
596.070	646	596.410	668		
596.111	647	596.420	666		
596.116	647	596.422	666		
596.125	647	596.424	666		
596.126	647	596.430	666		
596.128	647	596.432	666		
596.131	648	596.434	666		
596.134	657	596.440	667		
596.136	653,681	596.444	667		
596.137	653	596.451	667		
596.138	653,657	596.453	667		
596.139	657	596.482	668		
596.160	657	596.483	668		
596.161	657	596.489	668		
596.163	656	596.490	668		
596.164	656	596.550	649		
596.173	652	596.591	669,682		
596.174	652	596.592	656		
596.191	652	596.593	669,682		
596.192	652	596.594	656		
596.193	653	596.595	683		
596.194	653	596.596	669,682		
596.196	654	596.597	683		
596.197	655	596.598	669,682		
596.198	654	596.599	669,682		
596.199	655	596.650	649		
596.200	681	596.724	648		
596.205	681	596.734	648		
596.206	681	596.744	648		
596.210	675	596.775	647		
596.211	675	596.834	649		
596.212	675	596.844	649		
596.213	675	596.913	653		
596.214	675	596.914	653		
596.227	674	596.915	656,682		
596.228	676	596.916	656,669		

600...

600.002	276	600.002	276
600.004	276	600.004	276
600.005	281	600.005	281
600.010	275	600.010	275
600.011	275	600.011	275
600.012	275	600.012	275
600.013	275	600.013	275
600.014	275	600.014	275
600.020	283	600.020	283
600.021	283	600.021	283
600.022	283	600.022	283
600.023	283	600.023	283
600.025	372	600.025	372
600.038	182	600.038	182
600.040	182	600.040	182
600.041	182	600.041	182
600.042	182	600.042	182
600.043	182	600.043	182
600.044	182	600.044	182
600.048	361	600.048	361
600.049	361	600.049	361
600.050	361	600.050	361
600.051	361	600.051	361
600.052	361	600.052	361
600.060	363	600.060	363
600.061	363	600.061	363
600.062	363	600.062	363
600.072	359	600.072	359
600.074	359	600.074	359
600.075	360	600.075	360
600.076	360	600.076	360
600.077	360	600.077	360
600.085	363	600.085	363
600.086	363	600.086	363
600.087	363	600.087	363
600.088	363	600.088	363
600.089	363	600.089	363
600.090	363	600.090	363
600.091	363	600.091	363
600.092	363	600.092	363
600.093	363	600.093	363
600.094	363	600.094	363
600.095	372	600.095	372
600.100	372	600.100	372
600.110	372	600.110	372
600.120	372	600.120	372
600.200	278	600.200	278
600.201	278	600.201	278
600.202	278	600.202	278
600.250	125,274	600.250	125,274
600.330	264	600.330	264
600.340	264	600.340	264
600.350	264	600.350	264
600.370	264	600.370	264
600.380	264	600.380	264
600.390	264	600.390	264
600.400	264	600.400	264
600.410	264	600.410	264
600.420	264	600.420	264
600.430	264	600.430	264
600.440	264	600.440	264
600.450	264	600.450	264
600.470	264	600.470	264
600.480	264	600.480	264
600.490	264	600.490	264
600.510	264	600.510	264
600.520	264	600.520	264
600.530	264	600.530	264
600.540	264	600.540	264
600.550	264	600.550	264
600.600	264	600.600	264
600.903	90	600.903	90
600.920	282	600.920	282

605.002	412	688.021	475	688.265	453
605.004	412	688.022	475	688.266	453
610.001	91	688.025	434	688.267	453
620.036	293	688.027	434	688.300	472
620.224	293	688.030	437	688.320	569
620.228	293	688.031	437	688.325	569
635.002	76	688.032	437	688.330	569
635.003	76	688.033	437	688.400	481
635.004	76	688.034	437	688.405	481
635.005	76	688.040	437	688.410	481
635.007	76	688.042	455	688.415	481
635.008	76	688.043	455	688.420	481
635.009	76	688.044	455	688.425	481
635.010	76	688.045	455	688.450	479
635.012	76	688.046	455	688.455	479
635.015	76	688.050	461	688.460	479
635.016	76	688.051	461	688.500	483
635.017	76	688.052	461	688.510	483
650.005	360	688.055	507	688.515	483
650.007	360	688.060	490	688.550	483
650.045	359	688.061	491	688.552	483
650.050	361	688.062	489	688.554	483
680.009	505	688.064	489	688.600	448
680.010	505	688.065	490	688.610	448
680.011	493	688.066	489	688.620	448
680.015	645	688.067	489	688.630	448
680.016	645	688.070	447	688.808	509
680.017	645	688.075	447	688.828	509
680.018	645	688.076	458	688.900	643
680.025	487	688.078	458	688.901	643
680.045	457	688.081	459	688.902	432
680.050	458	688.082	477	688.903	439
680.058	505	688.084	477	688.904	439
680.070	459	688.085	463	688.905	507
680.071	459	688.087	463	688.906	440
680.072	459	688.089	427	688.907	440
680.073	459	688.091	427	688.908	508
680.080	559	688.092	427	688.915	510
680.081	457	688.095	472	688.918	509
680.082	457	688.100	642		
680.085	570	688.103	440		
680.100	473	688.105	442		
680.105	442	688.106	439		
680.110	442	688.107	504		
680.118	476	688.120	429		
680.120	476	688.130	520		
680.125	487	688.133	520		
680.130	476	688.134	520		
680.150	423	688.145	498		
680.151	423	688.150	643		
680.195	569	688.151	422		
680.200	473	688.152	422		
680.209	505	688.160	498		
680.250	487	688.164	490		
680.255	487	688.165	490		
680.300	441	688.170	501		
680.308	441	688.172	501		
680.311	441	688.175	501,642		
680.315	559	688.190	429		
680.425	566	688.191	429		
680.430	566	688.192	429		
680.433	566	688.193	429		
682.001	416	688.200	472		
682.004	416	688.208	508		
682.010	416	688.210	467		
685.004	319	688.212	467		
685.015	329	688.213	467		
685.024	319	688.215	467		
685.072	319	688.217	466		
685.100	319	688.240	518		
685.104	319	688.242	518		
688.001	642	688.245	518		
688.003	498	688.250	450		
688.005	507	688.251	450		
688.008	508	688.252	450		

705.214	366	720.019	299	720.200	303	720.581	304	720.814	288	721.010	192,344
705.215	366	720.020	299	720.201	303	720.582	305	720.815	288	721.012	223
705.216	366	720.021	299	720.202	303	720.583	305	720.825	162	721.015	252
705.217	366	720.022	299	720.203	303	720.584	305	720.826	162	721.025	252
705.218	366	720.023	299	720.207	254,686	720.585	305	720.827	162	721.035	252
705.250	366	720.024	299	720.220	298	720.586	305	720.840	162	721.040	334
705.300	150	720.025	299	720.221	298	720.587	305	720.841	162	721.065	252
705.310	283	720.026	299	720.280	298	720.588	305	720.842	162	721.110	445
705.315	283	720.027	299	720.281	298	720.590	304	720.870	291	721.115	445
705.320	283	720.028	299	720.282	298	720.591	304	720.871	291	721.125	98
705.325	283	720.029	299	720.283	298	720.592	305	720.872	291	721.223	242,320
705.402	210	720.030	299	720.305	148	720.593	305	720.873	291	721.224	242,320
705.403	210	720.031	299	720.310	47	720.594	305	720.875	291	721.233	242,320
705.404	210	720.032	299	720.316	255,685	720.595	305	720.876	291	721.234	242,320
705.448	101	720.033	299	720.317	255	720.596	305	720.877	291	721.237	242,320
705.468	101	720.039	300	720.318	255,685	720.597	305	720.878	291	721.238	242,320
706.025	402	720.040	300	720.326	255,420	720.598	305	720.880	291	721.253	242,320
706.040	402	720.041	300	720.327	255,420	720.605	308	720.881	291	721.254	242,320
706.060	402	720.042	300	720.400	141	720.606	308	720.882	291	721.290	242,320
710.020	447	720.043	300	720.404	142	720.607	308	720.883	291	721.291	242,320
710.021	447	720.044	300	720.405	142	720.608	308	720.885	291	721.313	244,322
710.022	447	720.045	300	720.407	142	720.609	308	720.886	291	721.314	244,322
710.052	439	720.050	300	720.408	142	720.611	308	720.887	291	721.315	244,322
710.053	439	720.051	300	720.409	142	720.612	308	720.888	291	721.323	244,322
710.054	439	720.052	300	720.411	142	720.613	308	720.890	289	721.324	244,322
710.060	460	720.055	300	720.413	142	720.615	308	720.895	286	721.325	244,322
710.062	460	720.056	300	720.415	142	720.616	308	720.900	295	721.333	244,322
710.100	389	720.064	285	720.416	142	720.617	308	720.901	295	721.413	245,323
710.105	389	720.070	299	720.421	142	720.618	308	720.902	295	721.414	245,323
710.110	451	720.071	299	720.423	142	720.619	308	720.903	295	721.423	245,323
710.120	389	720.072	299	720.425	142	720.620	308	720.906	295	721.424	245,323
710.125	389	720.073	299	720.427	142	720.621	308	720.908	295	721.514	245,323
710.200	449	720.074	299	720.429	142	720.623	308	720.910	295	721.524	245,323
710.205	449,454	720.075	299	720.430	142	720.630	308	720.912	292	721.930	145
710.206	450,453	720.076	299	720.431	143,326	720.631	308	720.915	295	721.931	145
710.220	449	720.077	299	720.433	143,326	720.632	308	720.920	295	721.932	145
710.300	449	720.078	299	720.435	142	720.633	308	720.921	295	721.933	145
710.330	449	720.079	299	720.436	142	720.655	180	720.922	295	721.934	145
710.400	449	720.080	299	720.440	143,326	720.656	180	720.930	292	721.950	145
712.010	418	720.081	299	720.441	143,326	720.657	180	720.931	292	721.951	145
712.011	413	720.085	289	720.442	143,326	720.679	308	720.932	292	721.952	145
712.012	418	720.091	290	720.443	143,326	720.680	308	720.935	292	721.953	145
712.013	413	720.092	290	720.444	143,326	720.681	308	720.936	292	721.954	145
712.015	418	720.093	290	720.445	143,326	720.685	285	720.938	292	721.956	145
712.017	418	720.094	290	720.446	143,326	720.686	285	720.940	294	721.957	145
712.020	416	720.095	290	720.455	143	720.687	285	720.941	294	721.958	145
712.021	418	720.096	290	720.501	153	720.688	285	720.942	294	722.001	384
712.022	418	720.097	290	720.502	153	720.689	285	720.943	294	722.002	384
712.024	416	720.098	290	720.503	153	720.690	308	720.944	294	725.005	141
712.025	418	720.100	300	720.505	153	720.692	308	720.945	294	725.006	141
712.027	418	720.101	300	720.506	153	720.700	290	720.946	294	725.010	136
712.030	414	720.102	300	720.507	153	720.701	290	720.950	294	725.015	136
712.032	414	720.103	300	720.511	153	720.702	290	720.951	294	725.025	180
712.036	414	720.104	300	720.512	153	720.703	290	720.952	294	725.050	133
712.038	400	720.106	300	720.513	153	720.704	290	720.953	294	725.112	142
712.040	400	720.110	300	720.515	153	720.705	290	720.954	294	727.001	17
712.045	400	720.111	300	720.516	153	720.706	290	720.955	294	727.002	17
712.060	416	720.112	300	720.521	154	720.707	290	720.956	294	727.003	17
712.065	416	720.113	300	720.522	154	720.710	291	720.960	307	727.004	17
712.068	417	720.114	300	720.531	152	720.711	291	720.961	307	727.070	17
712.100	418	720.120	301	720.532	152	720.712	291	720.963	306	727.074	17
712.115	419	720.121	301	720.555	86	720.713	291	720.964	306	727.075	17
712.120	419	720.123	301	720.558	210	720.745	290	720.965	306	729.001	685
712.125	418	720.124	301	720.560	304	720.746	290	720.968	307	729.002	685
712.140	418	720.130	285	720.561	304	720.750	291	720.970	307	729.011	684
712.510	419	720.135	285	720.562	305	720.751	291	720.971	307	729.114	254,686
720.001	299	720.140	285	720.563	305	720.752	291	720.973	306	729.115	254,686
720.002	299	720.145	285	720.564	305	720.753	291	720.974	306	729.116	254,686
720.003	299	720.150	285	720.565	305	720.754	291	720.975	306	729.124	686
720.004	299	720.161	303	720.566	305	720.755	291	720.978	307	729.125	686
720.005	299	720.162	303	720.567	305	720.756	291	720.980	307	729.126	686
720.006	299	720.163	303	720.568	305	720.757	291	720.981	307	729.154	686
720.007	299	720.167	303	720.570	304	720.758	291	720.983	306	729.155	686
720.008	299	720.168	303	720.571	304	720.785	289	720.984	306	729.156	686
720.009	299	720.171	303	720.572	305	720.790	292	720.985	306	733.001	367
720.010	299	720.172	303	720.573	305	720.791	292	720.988	307	733.002	367
720.011	299	720.173	303	720.574	305	720.792	292	720.990	307	733.003	367
720.012	299	720.175	290	720.575	305	720.793	292	720.991	307	733.012	367
720.015	299	720.180	298	720.576	305	720.810	288	720.993	306	733.020	29,367
720.016	299	720.181	298	720.577	305	720.811	288	720.994	306	733.025	29,367
720.017	299	720.182	298	720.578	305	720.812	288	720.995	306	733.026	29,367
720.018	299	720.183	298	720.580	304	720.813	288	720.998	307	733.028	367

733.03028	744.21721
733.03229	744.21821
733.03329	744.21921
733.04228	744.41122
733.04428	744.41222
733.060367	744.41322
733.061367	744.41422
735.00172	744.41522
735.00272	744.41622
735.00372	744.41722
735.00472	744.41822
735.01072	744.41922
735.02872	744.51124
735.04572	744.51224
735.06064	744.51324
735.06164	744.51724
735.06264	744.51824
735.06364	744.51924
735.07064	744.71123
735.07164	744.71223
735.07264	744.71323
735.12163	744.71423
735.12263	744.71523
735.15062	744.71623
735.19063	744.71723
735.19163	744.71823
735.19263	744.71923
735.19363	744.81125
735.29037	744.81225
735.32177	744.81325
735.41066	744.81425
735.51662	744.81525
735.51762	744.81625
735.54159	744.81725
735.54459	744.81825
735.55159	744.81925
735.55559	744.82125
735.56559	744.82325
735.57259	765.00171
735.62063	765.00271
735.63063	765.00570
735.63163	765.01070
735.63263	765.01170
735.78066	765.02070
735.78566	765.02170
735.90155	765.03069
735.90255	765.03169
744.00116	765.03269
744.00216	765.03569
744.00526	765.05069
744.01117	765.05169
744.01588,136	765.05269
744.02048	765.05369
744.02517	765.05469
744.03016	765.05569
744.03216	765.06869
744.03516	765.07071
744.04015	765.07171
744.04515	765.07271
744.05015	765.07571
744.06015	765.07771
744.07015	767.03026
744.08015	767.03526
744.08115	767.05027
744.09027	767.06526
744.09527	767.07026
744.100226	767.201140
744.11119	767.202140
744.11219	767.204140,326
744.11319	767.205140
744.11419	767.206140
744.11519	767.207140
744.11619	767.208140
744.11719	767.209140
744.11819	767.212140,326
744.11919	767.213140,326
744.21121	767.214140
744.21221	767.215140
744.21321	767.216140
744.21421	780.040500
744.21521	780.044500
744.21621	780.045500

800...

801.001102
802.002193
803.001147
804.00245
806.001189
806.005189,599
807.001228
807.002228
807.003228
807.011228
807.012228
807.013228
809.00149
809.00249
809.010124
809.015124
809.020124
809.021124
809.025124
812.001112
813.001229
813.002229
814.00166
815.02176
815.02276
815.02376
815.02676
815.02776
815.03092
815.03192
815.03292
815.03766
815.03964
815.04064
815.04529
815.04629
815.04729
815.04865
815.31123
815.31223
815.31323
815.31723
815.31823
815.31923
815.32223
816.001225
818.001230
820.001283
820.002283
820.003283
820.011283
820.012283
820.013283
820.017151,514
820.125181
820.140181
821.001282
821.002282
822.001226
824.00191
824.00291
824.00391
824.00491
824.005281
824.00897
824.01191
824.018282
824.020282
824.10196
824.10296
825.01232
827.002205
827.075206
828.001147
828.010147
829.001203,570
832.080202
832.100202
832.150202
833.001149
833.002149

833.010149
833.02043
833.02543
836.001203
837.020276
837.040276
839.001153
839.002153
839.003153
839.004153
839.005153
840.000113,275
840.001113,275
840.003113,275
840.005113,275
840.007113,275
840.009113,275
842.001153
842.002153
843.001206
843.002206
843.003205
843.004206
843.005696
843.006696
845.00116
845.00216
846.030368
846.031368
846.040368
846.044368
848.005203
849.001230
849.189164
850.001125,274
850.002125,274
850.005125,274
850.02190
852.02053,204
852.02553,204
852.03053,204
852.03553,204
852.084203
852.104203
852.125203
852.146203
852.166203
852.188203
852.210203
852.280203
853.011258
853.012258
853.013258
853.014258
853.021258
853.022258
853.023258
853.024258
853.031258
853.032258
853.033258
853.034258
853.042258
853.043258
853.044258
853.062258
853.063258
853.064258
853.090258
853.091258
853.822261
853.823261
853.827251,261
853.830261
853.831261
853.832261
853.833261
853.837251,261
853.838261
853.839261
853.840261
853.841261

853.842261
853.843261
853.847251,261
853.848261
853.849261
853.850261
853.851261
853.852261
853.853261
853.857251,261
853.858261
853.859261
853.860260
853.861260
853.862260
853.863260
853.867251,260
853.868260
853.869260
853.870260
853.871260
853.872260
853.873260
853.877251,260
853.878260
853.879260
853.880260
853.881260
853.887251,260
853.888260
853.889260
857.00132
857.01168
857.01268
857.01368
857.01468
857.021194
857.02692
857.02792
857.05168
857.05268
857.05368
857.07168
859.104375
859.112375
859.301376
859.306376
859.315376
859.320376
859.415378
859.425378
859.435378
859.505379
859.510379
859.715378
859.725378
859.735378
861.00177
861.00277
861.00377
861.00477
861.00577
861.00677
861.00777
861.00877
861.00977
861.01077
861.01177
861.01277
861.01377
861.01477
861.01677
861.01777
861.01877
861.01977
861.02077
861.02177
861.02277
861.02377
861.02477
861.02577
861.03164

861.03264
861.03364
861.03542
861.03642
861.04165
861.045345
861.046345
861.047345
861.05068
861.05594
861.06048
861.06148
861.070444
861.075112
861.090444
861.100316
861.10677
861.110434
861.120316
861.130317
861.132317
861.135317
861.144121,394
861.146310
861.147310
861.148310
861.150310
861.152311
861.180420
861.182420
861.184420
861.186420
861.200317
861.220113
861.225113
861.230113
861.235113
861.240113
861.245113
861.250113
861.255113
861.261113
861.280368
861.285368
861.310315
861.50057
861.50157
861.50257
861.51051
861.51251
861.51551
861.600360
861.601360
861.602360
861.603360
862.072302
862.073302
862.224293
862.328293
862.332293
862.600296
862.610296
862.620296
862.621296
862.622296
862.623296
862.635296
864.112351
865.000352
865.001352
865.002352
865.010352
865.011352
865.012352
865.013352
865.020352
865.021352
865.022352
<

865.038 354	881.011 102	882.391 234	892.101 40	895.103 167	901.692 536
865.039 354	882.001 234	882.392 234	892.102 40	895.104 167	901.693 536
865.040 353	882.002 234	882.415 236	892.103 40	895.105 167	901.760 548
865.060 353	882.003 234	882.441 235	892.104 40	895.106 167	901.820 538
865.061 353	882.004 234	882.442 235	892.105 41	895.107 167	901.821 538
865.062 353	882.005 234	882.451 235	892.108 41	895.108 167	901.902 534
865.063 353	882.006 234	882.452 235	892.113 40	895.109 167	901.906 535
865.064 353	882.011 234	882.461 235	892.149 40	895.110 167	901.922 538
865.065 353	882.012 234	882.462 235	892.150 40	895.111 167	901.927 538
865.075 353	882.013 234	882.471 235	892.160 39	895.112 167	901.932 538
865.100 354	882.014 234	882.472 235	892.161 39	895.113 167	901.938 538
865.101 354	882.015 234	882.481 235	892.162 39	895.114 167	901.940 535
865.102 354	882.016 234	882.482 235	892.163 39	895.115 167	901.941 534
865.200 352	882.021 241	882.491 235	892.170 39	895.116 167	901.961 534
865.201 352	882.025 238	882.492 235	892.171 39	895.118 167	901.962 534
865.202 352	882.026 238	882.515 236	892.201 41	895.120 167	901.963 534
866.001 558	882.030 169	882.541 235	892.202 41	895.125 167	901.971 535
866.006 558	882.031 169	882.542 235	892.203 41	895.126 167	901.972 535
866.007 558	882.032 169	882.551 235	892.204 41	895.127 167	901.973 535
866.008 558	882.033 169	882.552 235	892.249 41	895.128 167	901.990 528
869.315 81	882.050 156	882.561 235	892.250 41	895.129 167	905.001 408
869.320 81	882.051 156	882.562 235	893.001 142	895.130 167	905.005 406
869.325 81	882.052 156	882.571 235	893.002 142	895.131 167	905.006 406
875.010 54	882.053 156	882.572 235	893.011 141	895.132 167	905.008 408
875.011 54	882.054 156	882.581 235	893.021 182	895.133 167	905.010 406
875.015 54	882.055 156	882.582 235	893.022 182	895.134 167	905.011 406
875.016 54	882.057 156	882.591 235	893.023 182	895.135 167	905.012 406
875.050 55	882.070 239	882.592 235	893.024 182	895.136 167	905.013 406
875.055 55	882.075 239	882.600 237	893.025 182	895.137 167	905.250 408
875.075 57	882.080 156	882.610 238	893.026 182	895.138 167	905.301 407
875.110 54	882.085 347	882.611 238	893.027 182	895.139 167	905.302 407
875.115 54	882.090 237	882.615 236	893.031 136	895.140 167	905.303 407
875.150 55	882.091 237	882.620 238	893.032 134	895.141 167	905.305 407
875.155 55	882.092 237	882.621 238	893.039 67	895.200 167	905.401 409
875.175 57	882.093 237	882.630 238	893.070 45	895.201 167	905.403 409
876.011 160	882.094 237	882.631 238	893.071 136	895.885 33	905.411 413
876.012 160	882.095 237	882.641 235	893.075 67	895.887 33	905.422 413
876.013 160	882.096 237	882.642 235	893.080 146	895.890 33	905.433 413
876.014 160	882.099 237	882.651 235	893.094 88,136	898.030 384	905.510 411
877.033 169	882.100 156	882.652 235	893.095 208	898.035 385	905.520 411
877.038 169	882.105 239	882.661 235	893.105 94	898.036 385	905.610 403
877.046 169	882.110 239	882.662 235	894.001 162	898.046 358	905.625 403
878.001 190	882.115 236	882.671 235	894.002 151,514	898.050 358	909.001 151,514
878.005 189	882.120 156	882.672 235	894.003 146	898.051 358	909.002 151,514
878.006 189	882.140 156	882.681 235	894.004 146	898.052 358	909.003 151,514
878.007 189	882.150 156	882.682 235	894.005 146	898.435 385	909.004 151,514
878.008 189	882.151 156	882.691 235	894.007 146	898.436 385	909.005 151,514
878.009 190	882.152 156	882.692 235	894.008 146	899.002 435	909.006 151,514
878.010 190	882.153 156	882.700 239	894.009 146	899.003 435	909.007 151,514
878.012 190	882.154 156	882.741 236	894.010 146	899.060 149	909.008 151,514
878.013 190	882.160 156	882.751 236	894.012 146	899.070 241	909.010 610,616
878.015 190	882.180 156	882.761 236	894.015 149	899.100 32	910.001 463
878.025 189	882.190 236	882.771 236	894.016 149	899.101 435	910.002 428
878.026 189	882.191 236	882.815 236	894.017 149	899.102 435	910.003 428
878.027 189	882.192 236	882.915 236	894.018 149	899.103 435	910.005 428
878.028 189	882.193 236	885.027 275	894.019 149	899.104 435	910.006 428
878.035 189	882.215 236	885.028 275	894.020 149	899.148 158	910.009 428
878.060 189	882.241 234	885.029 275	894.021 149	899.149 158	910.010 488
878.110 190	882.242 234	885.043 230	894.022 149	899.151 185	910.011 488
878.112 190	882.250 59	885.060 231	894.023 149	899.310 170	910.013 491
878.113 190	882.251 234	885.061 231	894.024 149	899.312 170	910.015 428
878.202 190	882.252 234	885.071 230	894.026 143	899.314 170	910.016 428
880.001 28	882.255 59	887.007 155	894.027 143	899.316 170	910.019 427
880.002 28	882.261 234	887.008 155	894.040 148	899.360 424	910.022 475
880.006 210	882.262 234	887.009 155	894.045 146		910.025 424
880.011 28	882.271 234	887.015 180	894.101 146		910.030 548
880.012 28	882.272 234	887.058 32	894.110 147	900...	910.032 521
880.015 28	882.281 234	887.075 92	895.006 170	900.045 435	910.033 525
880.016 28	882.282 234	890.001 163	895.007 170	901.025 375	910.035 528
880.020 31	882.291 234	890.002 163	895.008 170	901.030 571	910.038 569
880.021 31	882.292 234	890.011 162	895.009 170	901.150 515	910.039 469
880.030 31	882.315 236	892.001 40	895.010 164	901.151 515	910.040 573
880.032 31	882.341 234	892.002 40	895.011 164	901.400 538	910.041 469
880.040 31	882.342 234	892.003 40	895.012 164	901.410 538	910.043 504
880.050 602	882.351 234	892.004 40	895.018 303	901.411 538	910.044 477
880.055 602	882.352 234	892.005 41	895.020 303	901.412 538	910.045 465
880.060 366	882.361 234	892.008 41	895.023 303	901.413 538	910.048 528
880.110 30	882.362 234	892.049 40	895.024 303	901.414 538	910.050 464
880.111 30	882.371 234	892.050 40	895.085 148	901.417 538	910.052 464
880.112 30	882.372 234	892.090 240	895.100 167	901.603 536	910.060 548
880.113 30	882.381 234	892.092 240	895.101 167	901.690 536	910.065 465
880.114 30	882.382 234	892.095 240	895.102 167	901.691 536	910.068 412

910.070412 **921.701**627 **937.810** 32
910.100401 **921.702**627 **937.830** 270
911.025362 **921.703**627 **937.862** 270
915.01480 **926.001**698 **937.864** 270
915.02080 **926.002**698 **937.915** 268
915.03080 **926.005**698 **937.924** 270
915.03180 **926.007**697 **937.926** 270
915.03280 **926.008**697 **937.928** 270
915.03380 **926.010**697 **937.932** 65,272
915.04080 **927.004**154 **937.934** 272
915.04180 **927.012**297 **937.938** 270
915.04280 **927.013**297 **940.020** 78
919.001191 **930.027**55 **940.025** 78
919.002191 **930.028**55 **940.050** 81
920.100547 **930.035**48 **940.055** 81
920.911547 **930.121**113 **941.001** 97
920.912547 **931.002**62 **942.001** 198
920.913547 **931.005**68 **942.003** 195
920.914547 **931.010**62 **942.005** 195
920.915547 **931.017**65 **942.010** 195
921.010683 **935.001**301 **942.012** 241
921.011683 **935.002**301 **942.015** 327
921.012 254,686 **935.003**301 **943.016** 280,371
921.013 254,686 **935.004**301 **943.026** 280,371
921.014126 **935.101**503 **943.057** 280,371
921.015126 **935.104**503 **943.058** 280,371
921.020357 **935.105** 140,502 **943.061** 280,371
921.030127 **935.106** 140,502 **943.062** 280,371
921.034126 **935.110** 193,503 **943.065** 281
921.036383 **935.112** 164,502 **943.066** 281
921.038126 **935.113**502 **943.067** 281
921.060387 **935.114** 140,500 **943.080** 280,371
921.061387 **935.115** 140,502 **943.081** 280,371
921.062387 **935.116** 140,502 **943.082** 280,371
921.063387 **937.114**65,272 **953.001** 257
921.065387 **937.132**269 **953.002** 257
921.066387 **937.138**269 **953.006** 251,257
921.067387 **937.141**272 **953.007** 252,257
921.068387 **937.152**269 **953.011** 257
921.069387 **937.153**272 **953.012** 257
921.076383 **937.154**269 **953.013** 257
921.090420 **937.155**272 **953.014** 257
921.091420 **937.157**272 **953.015** 251,257
921.110313 **937.160**158 **953.016** 251,257
921.116313 **937.162**158 **953.017** 252,257
921.119314 **937.164**158 **953.018** 251,257
921.125313 **937.181**33 **953.021** 257
921.130313 **937.185**33 **953.022** 257
921.132313 **937.220** 158,269 **953.023** 257
921.145314 **937.225**269 **953.024** 257
921.150314 **937.228**269 **953.025** 251,257
921.151385 **937.230**269 **953.026** 251,257
921.153385 **937.240**269 **953.027** 252,257
921.155385 **937.245**269 **953.028** 251,257
921.170315 **937.250**269 **953.031** 257
921.175315 **937.255**269 **953.032** 257
921.210362 **937.304**272 **953.033** 257
921.212362 **937.611**272 **953.034** 257
921.235460 **937.615**269 **953.035** 251,257
921.250436 **937.625**269 **953.036** 251,257
921.251436 **937.640**268 **953.037** 252,257
921.252436 **937.641**268 **953.041** 256
921.350439 **937.642**268 **953.042** 256
921.351439 **937.643**268 **953.043** 256
921.421357 **937.644**268 **953.044** 256
921.422357 **937.650**268 **953.045** 251,256
921.425357 **937.651**268 **953.046** 251,256
921.431357 **937.652**268 **953.047** 252,256
921.451434 **937.653**268 **953.061** 256
921.452434 **937.660**268 **953.062** 256
921.453434 **937.661**268 **953.063** 256
921.454434 **937.671**268 **953.064** 256
921.461432 **937.672**268 **953.065** 251,256
921.462432 **937.680**268 **953.066** 251,256
921.463432 **937.681**268 **953.067** 252,256
921.510433 **937.685**268 **953.068** 251,257
921.520433 **937.686**268 **953.090** 256
921.530432 **937.726** 270,272 **953.091** 256
921.540432 **937.736**272 **953.095** 251,256
921.551432 **937.768**272 **953.096** 251,256
921.552432 **937.786**270 **953.111** 247,687
921.700627 **937.806**32 **953.112** 247,687

953.113 247,687 **953.443**249 **953.825**605
953.114 247,325 **953.444**249 **953.835**261
953.115250 **953.445**250 **953.845**261
953.116250 **953.451**249 **953.855**261
953.118250 **953.452**249 **953.865**260
953.121246 **953.453**249 **953.875**260
953.122246 **953.454**249 **953.940** 211,398
953.123 246,325 **953.455**250 **953.941** 211,398
953.124 246,325 **953.461**249 **953.942** 211,398
953.125250 **953.462**249 **953.944** 211,398
953.126250 **953.463**249 **953.945** 211,398
953.128250 **953.464**249 **953.946** 211,398
953.131246 **953.465**250 **953.948** 211,398
953.132246 **953.471**249 **953.950**210
953.133 246,325 **953.472**249 **953.951**210
953.134 246,325 **953.473**249 **953.953**210
953.135250 **953.474**249 **953.954**210
953.136250 **953.475**250 **954.030**158
953.138250 **953.511** 248,687 **954.040**158
953.141246 **953.512** 248,687 **954.050**158
953.142246 **953.513** 248,687 **956.001** 279,356
953.143246 **953.514** 248,687 **956.002** 279,356
953.144246 **953.515**250 **956.003** 279,356
953.145250 **953.516** 248,687 **956.010**277
953.146250 **953.517** 248,687 **956.011**277
953.147357 **953.521**248 **956.012**277
953.161246 **953.522**248 **956.013**277
953.162246 **953.523**248 **956.014**277
953.163246 **953.524**248 **956.015**277
953.164246 **953.525**250 **956.020**283
953.165250 **953.526**248 **956.021**283
953.166250 **953.527**248 **956.022**283
953.170 277,500 **953.531** 248,687 **956.030**184
953.171 277,500 **953.532** 248,687 **956.031**184
953.172 277,500 **953.533** 248,687 **956.032**184
953.175 277,500 **953.534** 248,687 **956.033**184
953.185246 **953.535**250 **956.034**184
953.190246 **953.536** 248,687 **956.035**184
953.191246 **953.537** 248,687 **956.036**184
953.195250 **953.541**248 **956.037**184
953.196250 **953.542**248 **956.040**185
953.211247 **953.543**248 **956.041**185
953.212247 **953.544**248 **956.042**185
953.213247 **953.545**250 **956.045**155
953.214247 **953.546**248 **956.047**284
953.231 247,687 **953.547**248 **956.049**276
953.232 247,687 **953.554**248 **956.050**282
953.233 247,687 **953.555**250 **956.051**282
953.234 247,687 **953.556**248 **956.052**282
953.235250 **953.557**248 **956.053**282
953.236250 **953.565**252 **956.113**277
953.242 247,687 **953.575**252 **956.114**277
953.243 247,687 **953.585**252 **956.150**359
953.244 247,687 **953.595**252 **957.011** 177,689
953.245250 **953.601**275 **957.060** 177,689
953.246250 **953.602**275 **958.001** 473,499
953.247 253,687 **953.603**275 **958.011** 255,685
953.248 253,687 **953.648** 247,437 **958.111** 255,685
953.311 253,687 **953.649** 247,437 **959.011**27
953.312 253,687 **953.650** 247,437 **959.012**27
953.313 253,687 **953.651** 247,437 **959.100**16
953.321253 **953.652**253 **959.211**21
953.351253 **953.653**253 **959.212**21
953.352253 **953.654**253 **959.213**21
953.353 115,687 **953.655**253 **959.214**21
953.354 253,687 **953.656**253 **959.215**21
953.411249 **953.657**253 **959.216**21
953.412249 **953.658** 253,687 **959.217**21
953.413249 **953.659** 253,687 **959.218**21
953.414249 **953.700**627 **959.219**21
953.415250 **953.701**627 **959.223**21
953.421249 **953.711** 253,688 **959.225**21
953.422249 **953.712** 253,688 **959.911**27
953.423249 **953.713** 253,688 **959.915**27
953.424249 **953.800**605 **961.001**396
953.431249 **953.801**605 **961.002**396
953.432249 **953.802**605 **961.003**396
953.433249 **953.803**605 **961.010**396
953.434249 **953.810**605 **961.011**396
953.435250 **953.811**605 **961.012**396
953.441249 **953.815**605 **961.013**396
953.442249 **953.816**605 **961.020**180

961.021 180
961.022 180
961.023 180
962.005 275
962.010 275
962.030 359
962.040 186
962.041 186
962.050 356
962.060 83
962.065 354
962.070 279,356
962.071 279,356
962.072 279,356
962.073 279,356
962.076 356
962.078 356
962.080 186
962.081 186
962.090 186
962.091 186
962.110 278
962.122 263
962.132 263
962.142 262
962.150 356
962.152 356
962.155 356
962.157 356
962.162 262
962.200 278
962.201 278
962.202 278
962.205 278
962.206 278
962.207 278
962.231 263
962.232 263
962.311 263
962.312 263
962.313 263
962.321 263
962.322 263
962.323 263
962.324 263
962.332 263
962.333 263
962.334 263
962.342 262
962.343 262
962.344 262
962.362 262
962.363 262
962.364 262
962.392 262
962.393 262
962.394 262
962.400 263,265
962.401 263,265
962.411 265
962.412 265
962.413 265
962.414 265
962.421 265
962.422 265
962.423 265
962.424 265
962.431 265
962.432 265
962.433 265
962.434 265
962.442 265
962.443 265
962.444 265
962.462 265
962.463 265
962.464 265
965.055 166
966.001 20
966.002 20
966.003 20
966.004 20

966.005 20
966.016 87
966.025 44
966.030 84
966.050 148
966.051 148
966.052 148
966.116 153
966.118 153
966.120 153
966.122 153
966.124 153
966.126 153
967.001 90
967.020 96
967.035 96
967.040 96
967.050 96
969.001 144
969.003 143
969.010 143
969.040 145
969.041 145
969.042 145
969.043 145
969.044 145
969.045 145
969.070 94
969.080 144
969.081 144
969.082 144
969.083 144
969.325 144
969.330 144
969.601 144
969.602 144
969.603 144
969.604 144
969.605 144
969.702 139,326
969.703 139
969.704 139,326
969.705 139
969.706 139
969.707 139,143
969.708 139,326
969.709 139,326
969.710 139
969.720 145
969.725 139,145
969.730 145
969.830 145
969.835 145
969.840 145
969.845 145
969.850 145
969.855 145
969.860 145
975.010 ..52,293
975.015 ..52,293
975.020 ..52,293
975.025 ..52,293

CR...

CR-0 588
CR0100 581
CR0101 585
CR0102 585
CR0103 585
CR0104 585
CR0105 585
CR0200 581
CR0300 581
CR0301 584
CR0302 584
CR0303 584
CR0304 584
CR-09 588
CR0910 582
CR0911 582
CR0912 582

CR0913 582
CR0914 582
CR0921 583
CR0922 583
CR0923 583
CR0924 583
CR1001 586
CR1002 586
CR1003 586
CR1004 586
CR1005 586
CR1006 586
CR-16 588
CR1602 586
CR1604 586
CR1605 586
CR1610 582
CR1611 582
CR1612 582
CR1613 582
CR1614 582
CR1621 583
CR1622 583
CR1623 583
CR1624 583
CR2000 580
CR2001 580
CR-25 588
CR2510 582
CR2511 582
CR2512 582
CR2513 582
CR2514 582
CR2521 583
CR2522 583
CR2523 583
CR2524 583
CR-36 588
CR3610 582
CR3611 582
CR3612 582
CR3613 582
CR3614 582
CR3621 583
CR3622 583
CR3623 583
CR3624 583
CR-49 588
CR4910 582
CR4911 582
CR4912 582
CR4913 582
CR4914 582
CR4921 583
CR4922 583
CR4923 583
CR4924 583
CR5000 580
CR5500 587
CR6000 587
CR6500 587
CR7000 587
CR7500 587

RM...

RM1040 358
RM1050 358
RM1060 358
RM2609 357
RM2610 357
RM2619 357
RM2620 357
RM2631 357
RM2632 357
RM2640 357
RM3526 357
RM3527 357
RM3530 357
RM3536 357
RM3539 357
RM3600 357

RM3800 364
RM3801 364
RM3802 364
RM3804 365
RM3806 365
RM3808 364
RM3820 364
RM3825 364
RM9090 373
RM9109 373
RM9115 373
RM9146 373
RM9152 373
RM9153 373
RM9154 373
RM9155 373
RM9240 369
RM9241 369
RM9245 369
RM9246 369
RM9300 281,369
RM9374 370
RM9375 370
RM9588 370
RM9721 281,369
RM9912 370