

NEW!

Ⓝ **VOEDSELBAKKEN - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels**

ⓔ FOOD BOXES - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de longue durabilité, avec couvercles bien ajustés

ⓓ LEBENSMITTELBOXEN - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

No.	cm	Lit.	EURO
600.200	13(H)x59x40	20	17,50
600.201	20(H)x59x40	38	19,50
600.202*	38(H)x59x40	60	24,50

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar

Ⓝ **VOEDSELBAKKEN - kunststof, praktisch onbreekbaar**

ⓔ FOOD BOXES - plastic, virtually unbreakable

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, coriaces et de longue durabilité

ⓓ LEBENSMITTELBOXEN - Kunststoff, Zäh und dauerhaft

No.	cm	Lit.	EURO
962.200	14(H)x53x40	25	13,00
962.201	20(H)x53x40	35	16,00

962.202 **deksel**/lid/couvercle/Deckel 6,75

Ⓝ **EIERBEWAARDOOS - kunststof, inclusief 8 eierhouders**

ⓔ EGG CONTAINER - plastic, 8 eggs trays included

ⓕ PORTE-OEUFS - plastique, 8 supports inclus

ⓓ EI BEHÄLTER - Kunststoff, inklusive 8 Tabletten

No.	cm	Cap.	EURO
962.110	20(H)x35,4x32,5	120	23,50

araven



Ⓝ **VOEDSELBAKKEN - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels**

ⓔ FOOD BOXES - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de longue durabilité, avec couvercles bien ajustés

ⓓ LEBENSMITTELBOXEN - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

No.	cm	Lit.	EURO
962.205	16(H)x53x40	30	26,00
962.206	23(H)x53x40	40	28,00
962.207*	38(H)x53x40	60	46,00

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar

962.209 **lekrooster voor voedselbakken** 4,75
drip trays for food boxes
égouttoirs pour boîtes à aliments
Abtropfroste für Lebensmittelboxen

(N) RESTBAK - kunststof, wit

(E) REST TRAY - plastic, white

(F) BAC À RESTES - plastique, blanc

(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	cm	Lit.
2,50	600.010	6(H)x30x21	2
2,95	600.011	7(H)x34x23	3
3,70	600.012	7(H)x43x28	6
3,95	600.013	8(H)x48x33	8
4,95	600.014	8(H)x53x38	12

(N) RESTBAK - kunststof

(E) REST TRAY - plastic

(F) BAC À RESTES - plastique

(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
6,40	962.005	8(H)x44x28	5
10,95	962.010	8(H)x54x38	10

(N) INGREDIËNTENBAK - wit polyethyleen, inclusief deksel, stapelbaar

(E) INGREDIENTS CONTAINER - white polyethylene, cover included, stackable

(F) DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - polyéthylène blanc, avec couvercle, empilable

(D) GEWÜRZKASTEN - Polyethylen weiss, mit Deckel, stapelbar

EURO	No.	cm	Lit.
17,00	530.010	18(H)x50x38	30

(N) RESTBAK - kunststof, 4-delig

(E) REST TRAY - plastic, 4 compartments

(F) BAC À RESTES - plastique, 4 compartiments

(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff, 4 Fächer

EURO	No.	cm
7,45	023.004	7(H)x46x13

4,50 023.005 **transparante deksel**/transparent cover
couvercle transparent/Deckel, transparent

(N) INGREDIËNTENBAK - kunststof transparant, met afneembare klapdeksel

(E) INGREDIENTS CONTAINER - plastic clear, with removable spring lid

(F) DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - plastique, transparent, avec couvercle abattant

(D) GEWÜRZKASTEN - klarsicht Kunststoff, mit abnehmbarem Aufklappdeckel

EURO	No.	cm	Lit.
12,95	962.050	23(H)x48x23	14



araven



araven





(N) VLEESBAK - roestvrijstaal 18/8

- (E) MEAT TRAY - stainless steel 18/8
- (F) BAC À VIANDE - inox 18/8
- (D) FLEISCHMULDE - CNS 18/8

No.	cm	EURO
885.027	6,5(H)x30x20	11,00
885.028	7,5(H)x36x22	18,00
885.029	8,0(H)x46x28	27,00



(N) LEKBAK - inclusief rooster, roestvrijstaal 18/8

- (E) DRIP TRAY - perforated inlay included, stainless steel 18/8
- (F) BAC ÉGOUTTOIR - plat perforé inclu, inox 18/8
- (D) TROPFSCHALE - gelochter Einsatz inklusive, CNS 18/8

No.	cm	EURO
953.601	5,5(H)x32x23	22,00
953.602	5,5(H)x41x31	33,00
953.603	5,5(H)x50x35	48,00

NEW!



(N) BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal 18/10, incl. roestvrijstalen bekers

- (E) CUTLERY DISPENSER - stainless steel 18/10, incl. stainless steel beakers
- (F) PORTE RAMASSE COUVERT - inox 18/10, incl. godet couverts inox
- (D) BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS 18/10, inkl. CNS Besteckköcher

No.	Cap.	cm	EURO
180.190	3	43(H)x20x34	52,00

(N) BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal 18/10, incl. roestvrijstalen bekers

- (E) CUTLERY DISPENSER - stainless steel 18/10, incl. stainless steel beakers
- (F) PORTE RAMASSE COUVERT - inox 18/10, incl. godet couverts inox
- (D) BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS 18/10, inkl. CNS Besteckköcher

No.	Cap.	Type	cm	EURO
705.090	4	A	21(H)x30x25	34,00
705.091	6	B	21(H)x38x30	41,00
705.092	4	C	18(H)x49x17	34,00

bestekbeker rvs/cutlery beaker stainless steel
godet couverts inox/Besteckköcher CNS

No.	Ø cm	H cm	EURO
705.095	10	13	3,75



A



B



C

- Ⓝ **BESTEKBAK - 1/1 gastronorm, kunststof**
- ⓔ CUTLERY BIN - 1/1 gastronorm, plastic
- ⓕ RAMASSE COUVERTS - 1/1 gastronorme, plastique
- ⓓ BESTECKBEHÄLTER - 1/1 Gastronorm, Kunststoff

EURO	No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
4,25	850.001	10(H)x53x32,5	grijs /gray/gris/grau
4,25	850.002	10(H)x53x32,5	zwart /black/noir/schwarz
4,25	850.003	10(H)x53x32,5	Burgundy



- Ⓝ **AFRUIMBAK - polyethyleen, grijs, met grepen**
- ⓔ TOTE BIN - polyethylene, grey, with handles
- ⓕ BAC À DÉBARASSER - polyéthylène, gris, avec poignées
- ⓓ ABRAUMBEHÄLTER - Polyethylen, grau, mit Griffe

EURO	No.	cm	Lit.
6,75	305.099	13(H)x55x40	25



- Ⓝ **BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame**
- ⓔ CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
- ⓕ CASIER À COUVERTS - polyrattan avec support chromée
- ⓓ BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

EURO	No.	cm	Type
19,85	*125.086	10(H)x53x32,5	1/1 GN



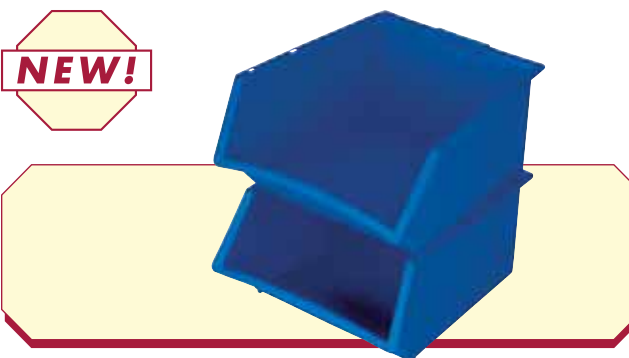
rolltop deksel/rolltop cover
couvracle roulant/rolltop Hauben

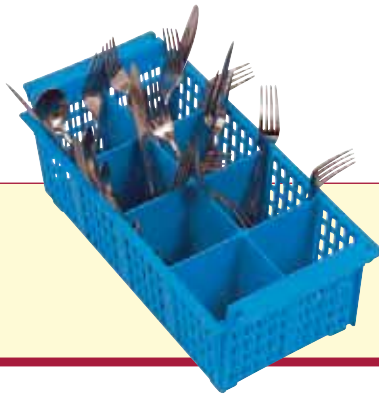
EURO	No.	cm	H cm
57,00	*125.099	53x32,5	17



- Ⓝ **VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof**
- ⓔ OPEN HOPPER BINS - plastic
- ⓕ BAC À BEC - plastique
- ⓓ SICHTLAGERKÄSTEN - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
4,95	600.250	20(H)x36x39	25





(N) BESTEKDRAAGKORF - 8 compartimenten, polypropyleen

- (E) SILVERWARE BASKET - 8 compartments, polypropylene
- (F) CASIER À COUVERTS - 8 compartiments, polypropylène
- (D) BESTECKTRAGKORB - 8 Fächer, Polypropylen

No.	cm
023.013	15,5(H)x43x21

EURO
11,45



(N) BESTEKBEKER - vierkant, polyethyleen

- (E) CUTLERY BEAKER - square, polyethylene
- (F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - carré, polyéthylène
- (D) BESTECKKÖCHER - viereckig, Polyethylen

No.	cm
023.021	14(H)x11x11

EURO
1,80



(N) BESTEKBEKER - rond, polyethyleen

- (E) CUTLERY BEAKER - round, polyethylene
- (F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - ronds, polyéthylène
- (D) BESTECKKÖCHER - rund, Polyethylen

No.	Ø cm	H cm
023.001	10	13

EURO
1,85



(N) BESTEKBEKER - rond, roestvrijstaal 18/10

- (E) CUTLERY BEAKER - round, stainless steel 18/10
- (F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - ronds, inox 18/10
- (D) BESTECKKÖCHER - rund, CNS 18/10

No.	Ø cm	H cm
705.095	10	13

EURO
3,75



(N) BORDENDEKSEL - met vingeropening, polypropyleen

- (E) PLATE COVER - with finger hole, polypropylene
- (F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - avec trou central, polypropylene
- (D) TELLERDECKEL - mit Fingeröffnung, Polypropylen

No.	Ø cm	voor borden mm/for plates pour assiettes/für Teller
023.017	24	230 - 235
023.018	25	235 - 243
023.019	26	253 - 257
023.020	27	257 - 265

EURO
4,45
4,45
4,45
4,90



(N) BORDENDEKSEL - met vingeropening, polycarbonaat

- (E) PLATE COVER - with finger hole, polycarbonate
- (F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - avec trou central, polycarbonate
- (D) TELLERDECKEL - mit Fingeröffnung, Polykarbonat

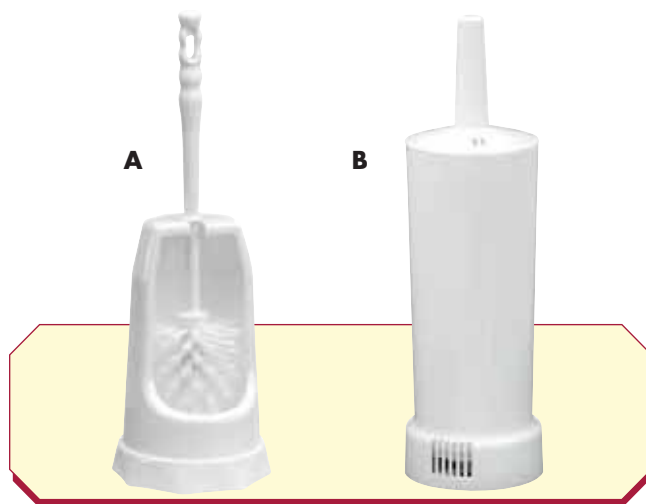
No.	Ø cm	voor borden mm/for plates pour assiettes/für Teller
532.030	22	215 - 220
532.031	24	220 - 238
532.032	27	238 - 265
532.033	28	265 - 280

EURO
3,45
3,95
4,50
5,15

(N) TOILET BORSTEL - met houder, kunststof

- (E) TOILET BRUSH - with holder, plastic
 (F) BROSE À TOILETTES - avec porte, plastique
 (D) WC-GARNITUR - mit Ständer, Kunststoff

EURO	No.	Type
2,95	824.020	A
4,00	600.920	B



(N) STOFFER EN BLIK - kunststof

- (E) BRUSHES WITH DUST PAN - plastic
 (F) BALAYETTE AVEC PELLE MÉNAGÈRE - plastique
 (D) KEHRGARNITUR - Kunststoff

EURO	No.
2,45	824.005



(N) GOOTSTEEN-ONTSTOPPER

- (E) PLUNGER
 (F) DÉBOUCHOIR
 (D) AUSGUSS REINIGER

EURO	No.
2,50	824.018



(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling

- (E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks
 (F) SEAU - plastique, gradué
 (D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
2,30	821.001	12	26	31
4,95	821.002	20	34	35



(N) EMMER - kunststof, met deksel

- (E) BUCKET - plastic, with lid
 (F) SEAU - plastique, avec couvercle
 (D) EIMER - Kunststoff, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
6,50	956.050	10	27	26
7,50	956.051	15	30	29
8,50	956.052	20	31	30
11,50	956.053	25	34	33





Ⓝ **EMMER - kunststof, wit, met maatverdeling**

ⓔ BUCKET - plastic, white, graduated measuring marks

ⓕ SEAU - plastique, blanc, gradué

ⓓ EIMER - Kunststoff, weiss, mit Masseinteilung

No.	Lit.	H cm	Ø cm	EURO
600.020	10	26	29	2,45
600.021	12	28	32	2,95
600.022	15	30	34	4,25
600.023	20	33	37	5,45



Ⓝ **EMMER - kunststof, wit, met maatverdeling**

ⓔ BUCKET - plastic, white, graduated measuring marks

ⓕ SEAU - plastique, blanc, gradué

ⓓ EIMER - Kunststoff, weiss, mit Masseinteilung

No.	Lit.	H cm	Ø cm	EURO
956.020	9	25	27	4,50
956.021	12	27	30	5,60
956.022	17	30	33	7,70



Ⓝ **EMMER - roestvrijstaal**

ⓔ BUCKET - stainless steel

ⓕ SEAU - inox

ⓓ EIMER - CNS

No.	Lit.	H cm	Ø cm	EURO
085.160	7	22	23	13,00
085.161	10	26	29	17,00
085.162	14	29	32	23,00



Ⓝ **EMMER - roestvrijstaal, met stootrand en maatverdeling**

ⓔ BUCKET - stainless steel, reinforced base and graduated measuring marks

ⓕ SEAU - inox, avec fond renforcé, gradué

ⓓ EIMER - CNS, mit Bodenreifen, graduiert

No.	Lit.	H cm	Ø cm	EURO
820.003	10,0	28	30	44,00
820.001	12,5	27	32	49,00
820.002	15,0	32	35	53,00

dekseel/cover/couvercle/Deckel

820.013	10,0 Lit.	12,00
820.011	12,5 Lit.	13,00
820.012	15,0 Lit.	15,00



Ⓝ **EMMER - roestvrijstaal, met stootrand en maatverdeling**

ⓔ BUCKET - stainless steel, reinforced base and graduated measuring marks

ⓕ SEAU - inox, avec fond renforcé, gradué

ⓓ EIMER - CNS, mit Bodenreifen, graduiert

No.	Lit.	H cm	Ø cm	EURO
705.310	10	27	31	38,00
705.315	15	35	35	43,00

dekseel/cover/couvercle/Deckel

705.320	10 Lit.	9,00
705.325	15 Lit.	10,00

(N) GASTRONORM DEKSELS - roestvrijstaal 18/8

(E) GASTRONORM PAN COVERS - stainless steel 18/8

(F) COUVERCLES POUR BACS GASTRONORMES - inox 18/8

(D) DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS 18/8

EURO	No.	Type GN
3,55	953.196	1/9
4,15	953.166	1/6
4,75	953.146	1/4
5,80	953.136	1/3
6,95	953.126	1/2
10,75	953.246	2/4
8,75	953.236	2/3
11,35	953.116	1/1

(N) met lepeluitsparing

(E) with hole for ladle

(F) avec trou pour louche

(D) mit Löffelaussparung

EURO	No.	Type GN
3,75	953.195	1/9
4,60	953.165	1/6
5,50	953.145	1/4
6,80	953.135	1/3
7,90	953.125	1/2
10,95	953.245	2/4
9,25	953.235	2/3
12,30	953.115	1/1

(N) met lepel- en greepuitsparing

(E) with hole for ladle and for grip

(F) avec trou pour louche et pour poignée

(D) mit Löffel- und Griffaussparung

EURO	No.	Type GN
5,40	953.475	1/6
6,60	953.465	1/4
7,80	953.455	1/3
9,15	953.445	1/2
10,25	953.435	2/3
13,30	953.415	1/1

(N) GASTRONORM DEKSELS - voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronorm-bakken

(E) GASTRONORM FOODPAN COVERS - siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans

(F) COUVERCLES GASTRO - bordés par silicones pour une étanchéité extra ordinaire des bacs gastro

(D) DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER - Silikonisierte Ränder für Extra-abdichtung der Gastronorm-Behälter

EURO	No.	Type GN
19,50	953.525	1/4
22,50	953.555	1/3
26,75	953.545	1/2
28,50	953.535	2/3
38,25	953.515	1/1





andere kleuren leverbaar op aanvraag
other colors available on demand



(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig

- (E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, transparent
(E) COUVERCLE POUR BACS GASTRONORMS - polycarbonate, transparent
(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polycarbonat, klarsicht

No.	Type GN	EURO
*953.096	1/9	1,95
*953.066	1/6	2,60
*953.046	1/4	2,90
*953.036	1/3	3,15
*953.026	1/2	4,30
*953.016	1/1	7,45
*953.006	2/1	26,00

- (N) met lepeluitsparing (E) avec trou pour louche
(E) with hole for ladle (D) mit Löffelaussparung

No.	Type GN	EURO
*953.095	1/9	1,95
*953.065	1/6	2,90
*953.045	1/4	3,15
*953.035	1/3	3,35
*953.025	1/2	4,50
*953.015	1/1	7,95

(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, voorzien van een SILICONEN afdicht, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronormbakken

- (E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans
(E) COUVERCLE POUR BACS GASTRONORME - polycarbonate, bordés par silicones pour une étanchéité extra ordinaire des bacs gastro
(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polykarbonat, silikonisierte Ränder für Extra-Abdichtung der Gastronorm-Behälter

No.	Type GN	EURO
*953.068	1/6	4,50
*953.028	1/2	8,75

(N) GASTRONORM DEKSEL - polypropyleen, blauw

- (E) GASTRONORM PAN COVER - polypropylene, blue
(E) COUVERCLE POUR BACS GASTRONORMES - polypropylène, bleu
(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polypropylen, blau

No.	Type GN	EURO
*953.695	1/9	1,35
*953.665	1/6	1,90
*953.645	1/4	2,50
*953.635	1/3	3,25
*953.625	1/2	3,90
*953.615	1/1	5,15

(N) GASTRONORM DEKSEL - kunststof, doorzichtig

- (E) GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent
(E) COUVERCLE POUR BACS GASTRONORMES - plastique, transparent
(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-kunststoff

No.	Type GN	EURO
*038.195	1/9	3,55
*038.165	1/6	4,15
*038.145	1/4	5,40
*038.135	1/3	6,20
*038.125	1/2	8,35
*038.235	2/3	9,65
*038.115	1/1	12,85

(N) GASTRONORMBAKKEN - stapelbaar, zware kwaliteit, roestvrijstaal 18/8

(E) GASTRONORM PANS - stackable, heavy quality, stainless steel 18/8

(F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - empilables, qualité extra forte, inox 18/8

(D) GASTRONORM-BEHÄLTER - stapelbar, Schwere Qualität, CNS 18/8

MODEL 1/9 - 176 x 108 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
6,20	953.190	65	0,6
8,60	953.191	100	0,8

1/9 GN



MODEL 1/6 - 176 x 162 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
6,90	953.164	65	1,0
7,95	953.163	100	1,6
10,25	953.162	150	2,2
17,90	953.161	200	2,9

1/6 GN



MODEL 1/4 - 265 x 162 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
7,90	953.144	65	1,7
9,95	953.143	100	2,8
11,25	953.142	150	4,1
15,75	953.141	200	5,0

1/4 GN



MODEL 1/3 - 325 x 176 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
9,25	953.134	65	2,5
11,25	953.133	100	3,8
14,25	953.132	150	5,6
16,30	953.131	200	7,3

1/3 GN



MODEL 1/2 - 325 x 265 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
11,50	953.124	65	4,1
12,65	953.123	100	6,1
16,80	953.122	150	9,1
18,80	953.121	200	12,0

1/2 GN





2/4 GN

Ⓝ **GASTRONORMBAKKEN - stapelbaar, zware kwaliteit, roestvrijstaal 18/8**

ⓔ GASTRONORM PANS - stackable, heavy quality, stainless steel 18/8

ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - empilables, qualité extra forte, inox 18/8

ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - stapelbar, Schwere Qualität, CNS 18/8

MODEL 2/4 - 530 x 162 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.244	65	4,0
953.243	100	6,0
953.242	150	10,0

EURO
12,50
15,75
19,80



2/3 GN

MODEL 2/3 - 354 x 325 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.234	65	5,6
953.233	100	8,8
953.232	150	13,2
953.231	200	18,3

EURO
13,50
16,70
20,50
22,95



1/1 GN

MODEL 1/1 - 530 x 325 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.114	65	8,3
953.113	100	14,2
953.112	150	20,2
953.111	200	26,0

EURO
18,20
19,75
27,95
31,75

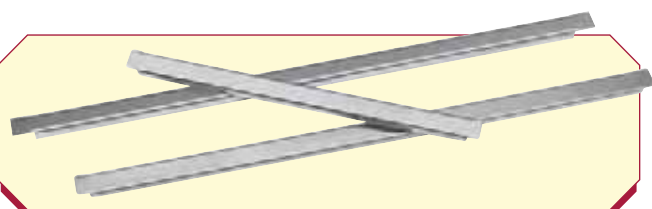


2/1 GN

MODEL 2/1 - 650 x 530 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.214	65	18,8
953.213	100	28,9
953.212	150	43,1
953.211	200	52,0

EURO
28,75
43,75
59,75
69,00



Ⓝ **STRIPPEN - voor bain-marie**

ⓔ ADAPTOR BARS - for bain-marie

ⓕ BARETTES DE MONTAGE - pour bain-marie

ⓓ VERBINDUNGSSTEG - für Bain-Marie

No.	L mm
953.650	325
953.651	530

EURO
3,15
3,95

- Ⓝ **GASTRONORMBAKKEN - stapelbaar, zware kwaliteit, roestvrijstaal 18/8, geperforeerd**
- ⓔ GASTRONORM PANS - stackable, heavy quality, stainless steel 18/8, perforated
- ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - empilables, qualité extra forte, inox 18/8, perforé
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - stapelbar, Schwere Qualität, CNS 18/8, gelocht

MODEL 1/2 - 325 x 265 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
8,95	953.527	20
9,50	953.526	40
13,75	953.524	65
17,50	953.523	100
23,75	953.522	150
28,50	953.521	200

MODEL 2/3 - 354 x 325 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
10,45	953.537	20
13,25	953.536	40
17,95	953.534	65
21,50	953.533	100
26,95	953.532	150
32,25	953.531	200

MODEL 1/1 - 530 x 325 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
14,40	953.517	20
16,25	953.516	40
22,00	953.514	65
29,00	953.513	100
38,50	953.512	150
48,00	953.511	200

MODEL 2/1 - 650 x 530 mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
30,25	953.547	20
33,00	953.546	40
53,00	953.544	65
62,50	953.543	100
84,00	953.542	150
97,00	953.541	200

1/2 GN



2/3 GN



1/1 GN



2/1 GN





1/6 GN



1/4 GN



1/3 GN

1/2 GN



2/3 GN

1/1 GN



2/1 GN

Ⓝ **GASTRONORMBAKKEN - stapelbaar, zware kwaliteit, roestvrijstaal 18/8, met verzonken grepen**

ⓔ **GASTRONORM PANS - stackable, heavy quality, stainless steel 18/8, with recessed handles**

ⓕ **BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - empilables, qualité extra forte, inox 18/8, avec anses rentrantes poignées**

ⓓ **GASTRONORM-BEHÄLTER - stapelbar, Schwere Qualität, CNS 18/8, mit versenkbaren Griffen**

MODEL 1/6 - 176 x 162 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.474	65	1,0
953.473	100	1,6
953.472	150	2,2
953.471	200	2,9

EURO
10,95
12,30
14,40
22,50

MODEL 1/4 - 265 x 162 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.464	65	1,7
953.463	100	2,8
953.462	150	4,1
953.461	200	5,0

EURO
12,50
14,25
15,45
19,75

MODEL 1/3 - 325 x 176 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.454	65	2,5
953.453	100	3,8
953.452	150	5,6
953.451	200	7,3

EURO
13,20
15,00
18,75
20,50

MODEL 1/2 - 325 x 265 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.444	65	4,1
953.443	100	6,1
953.442	150	9,1
953.441	200	12,0

EURO
15,65
16,95
20,95
22,95

MODEL 2/3 - 354 x 325 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.434	65	5,6
953.433	100	8,8
953.432	150	13,2
953.431	200	18,3

EURO
17,75
20,75
24,65
27,00

MODEL 1/1 - 530 x 325 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.414	65	8,3
953.413	100	14,2
953.412	150	20,2
953.411	200	26,0

EURO
22,30
23,75
32,00
35,50

MODEL 2/1 - 650 x 530 mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.424	65	18,8
953.423	100	28,9
953.422	150	43,1
953.421	200	52,0

EURO
39,00
49,00
63,00
75,00

(N) GASTRONORM LEKROOSTER - roestvrijstaal 18/8

(E) GASTRONORM DRIP TRAY - stainless steel 18/8

(F) ÉGOUTTOIR GASTRONORME - inox 18/8

(D) GASTRONORM-ABTROPFROSTE - CNS 18/8

EURO	No.	Type GN
4,95	953.585	1/3
8,25	953.565	1/2
11,95	953.595	2/3
13,95	953.575	1/1

(N) GASTRONORM INLEGROOSTER - verchromd, geschikt voor gastronormpannen

(E) WIRE RACK - chromed, suitable for gastronorm pans

(F) ÉGOUTTOIR - chromé, performances pour bacs gastronomes

(D) ABTROPFROST - chromiert, geeignet für gastronorm Behälter

EURO	No.	Type GN
2,25	125.020	1/3
3,95	125.021	1/2
5,50	125.022	1/1

(N) GASTRONORM INLEGROOSTER - polycarbonaat

(E) DRIP TRAY - polycarbonate, suitable for gastronorm pans

(F) EGOUTTOIR - polycarbonate, performances pour bacs gastronomes

(D) ABTROPFROST - Polycarbonate, geeignet für gastronorm Behälter

EURO	No.	Type GN
1,60	*953.067	1/6
1,75	*953.047	1/4
2,20	*953.037	1/3
3,50	*953.027	1/2
6,00	*953.017	1/1

(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal 18/8

(E) GASTRONORM TRAY - stainless steel 18/8

(F) BAC GASTRONORME - inox 18/8

(D) GASTRONORM-SCHALE - CNS 18/8

EURO	No.	Type GN	mm
4,10	953.652	1/4	20(H)x265x162
5,80	953.653	1/4	40(H)x265x162
4,95	953.654	1/3	20(H)x325x176
6,85	953.655	1/3	40(H)x325x176
6,80	953.656	1/2	20(H)x325x265
7,80	953.657	1/2	40(H)x325x265
10,75	953.248	2/4	20(H)x530x162
11,70	953.247	2/4	40(H)x530x162
8,70	953.658	2/3	20(H)x354x325
10,75	953.659	2/3	40(H)x354x325
11,20	953.353	1/1	20(H)x530x325
12,75	953.354	1/1	40(H)x530x325
24,50	953.351	2/1	20(H)x650x530
27,40	953.352	2/1	40(H)x650x530

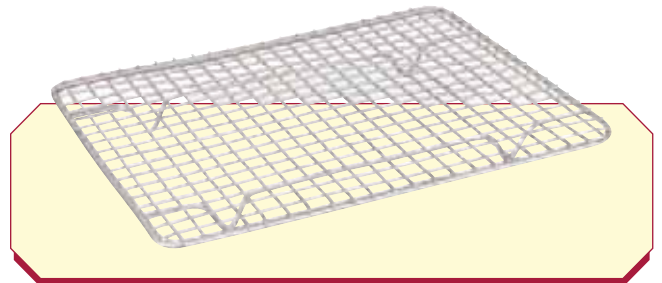
(N) GASTRONORM SCHAAL - met vlakke rand, mat, roestvrijstaal 18/8

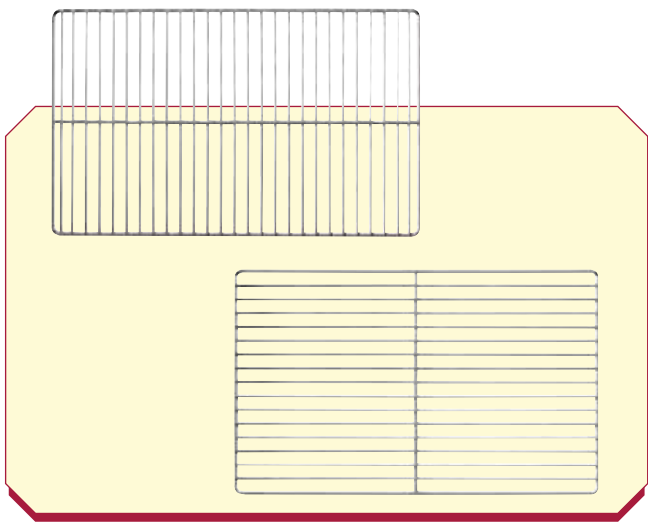
(E) GASTRONORM TRAY - flat edge, stainless steel 18/8, matt

(F) BAC GASTRONORME - bord plat, inox 18/8, mat

(D) GASTRONORM-SCHALE - Rand flach, CNS 18/8, mattiert

EURO	No.	Type GN	mm
11,25	953.311	1/1	20(H)x530x325
12,70	953.312	1/1	40(H)x530x325
14,75	953.313	1/1	65(H)x530x325
23,95	953.321	2/1	20(H)x650x530





(N) ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchromd

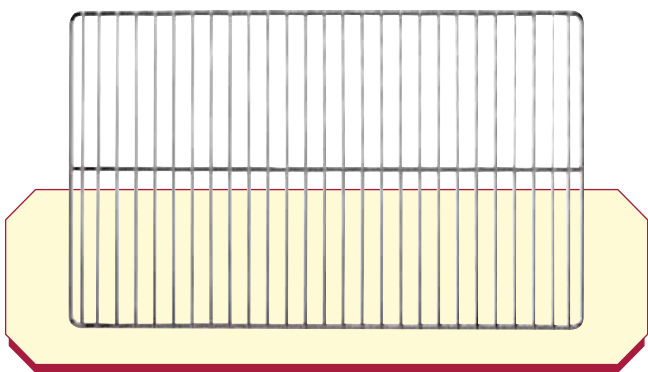
(E) WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed

(F) GRILLE - 1/1 gastronorme, chromée

(D) BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

No.	mm	draad/wire/fil/Draht
958.011	530x325	kort /short/court/kurz
958.111	530x325	lang /long/long/lang

EURO
9,95
9,95



(N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/8

(E) WIRE RACK - stainless steel 18/8

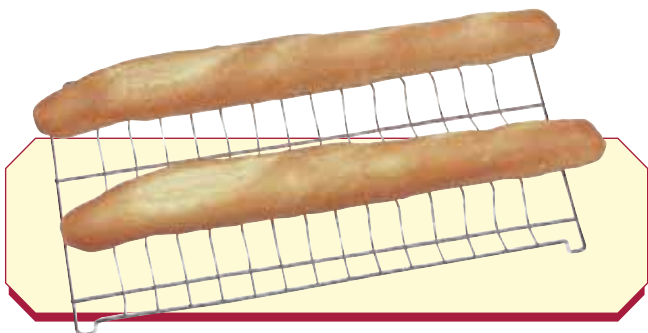
(F) GRILLE - inox 18/8

(D) BACKROST - CNS 18/8

No.	Type	mm
596.300	2/3 GN	354x325
596.309	1/1 GN	530x325
596.320*	bakerynorm	600x400

EURO
22,00
29,00
19,00

* **verchromd**/chromed/chromée/verchromt



(N) STOKBROOD ROOSTER - verchromd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat

(E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results

(F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle breveté pour des résultats de la cuisson de pain optimaux

(D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm
596.326	bakerynorm	600x400

EURO
24,00



(N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/10

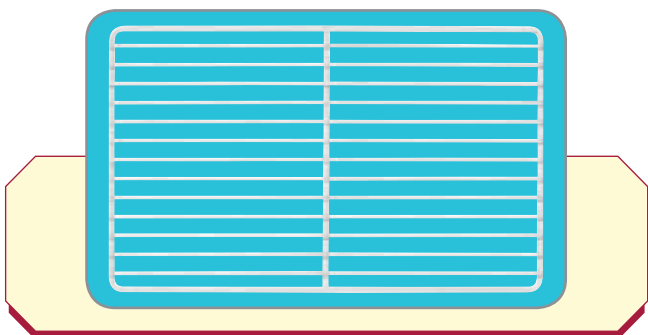
(E) WIRE RACK - stainless steel 18/10

(F) GRILLE - inox 18/10

(D) BACKROST - CNS 18/10

No.	Type	mm
720.316	1/1 GN	530x325
720.317	2/1 GN	650x530
720.318	bakerynorm	600x400

EURO
10,95
19,95
13,95



(N) ROOSTER - rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitines en diepvrieskasten

(E) WIRE RACK - plastified wire, suitable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers

(F) GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigérateurs, vitrine réfrigérée et congélateurs

(D) ROSTE - rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitrienen und Tiefgefrierschränke

No.	Type	mm
720.326	1/1 GN	530x325
720.327	2/1 GN	650x530

EURO
13,95
22,95

(N) BAKPLAAT - plaatstaal**(E) BAKING TRAY - stamped steel****(F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier****(D) BACKBLECH - Stahlblech**

EURO	No.	Type	mm
19,00	921.012	1/1 GN	12(H) x530x325
20,00	921.013	bakerynorm	12(H) x600x400

(N) BAKPLAAT - aluminium**(E) BAKING TRAY - aluminium****(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium****(D) BACKBLECH - Aluminium**

EURO	No.	Type	mm
36,00	596.311	1/1 GN	15(H) x530x325
24,00	596.321	bakerynorm	20(H) x600x400

(N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd**(E) BAKING TRAY - aluminium, perforated****(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée****(D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert**

EURO	No.	Type	mm
28,00	596.322		15(H) x600x400
38,00	596.323	teflon coated	15(H) x600x400

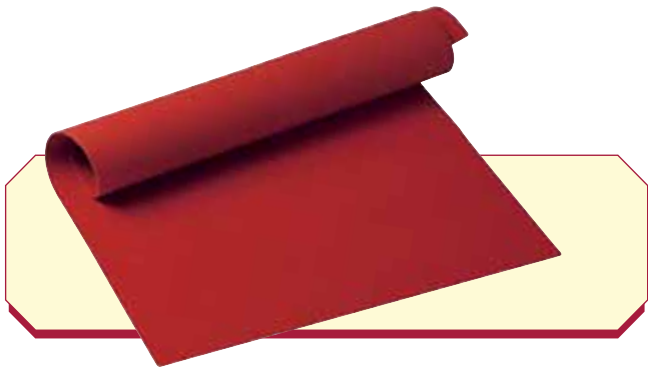
(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd**(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enameled****(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée****(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert****MODEL 1/1 - 530 x 325 mm**

EURO	No.	H mm
15,50	953.713	20
17,00	953.712	40
18,00	953.711	65

(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd**(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enameled****(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée****(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert**

EURO	No.	Type GN	mm
23,50	316.800	2/3	20(H) x354x325
26,50	316.801	2/3	40(H) x354x325
28,50	316.802	2/3	60(H) x354x325
26,50	316.803	1/1	20(H) x530x325
28,75	316.804	1/1	40(H) x530x325
31,50	316.805	1/1	60(H) x530x325
38,00	316.806	2/1	20(H) x650x530
43,00	316.807	2/1	40(H) x650x530
47,00	316.808	2/1	60(H) x650x530





(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT

- (E) NON-STICK BAKING MAT
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

SILICONFLEX, -60° / +230°C

No.	Type	mm
090.053	1/1 GN	530x325
090.060	bakerynorm	600x400

EURO
11,00
13,00

(N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating

- (E) LINING SHEETS - PTFE coated
- (F) FEUILLES DE CUISSON - revêtues PTFE
- (D) BACKTRENNFOLIE - PTFE beschichtet

10 VELLEN/10 SHEETS/10 FEUILLES/10 STÜCK

No.	Type	mm
957.011	1/1 GN	515x312
957.060	bakerynorm	590x390

EURO
31,00
39,00

(N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak

- (E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
- (F) PAPIER SILICONE - papier siliconé, double face, anti-adhésif
- (D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

**DOOS 500 VEL/BOX 500 SHEETS
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK**

No.	Type	mm
050.070	1/1 GN	530x325
050.072	bakerynorm	600x400

EURO
27,00
37,00

(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT - extra zwaar

- (E) NON-STICK BAKING MAT - heavy duty
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES - extra forte
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT - schwere Ausführung

-50° / +250°C

No.	Type	mm
070.040	1/2 bakerynorm	400x300
070.041	bakerynorm	600x400
070.042	1/1 GN	530x325

EURO
20,00
25,00
23,00

(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT

- (E) NON-STICK BAKING MAT
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

-50° / +250°C

No.	Type	mm
160.040	1/2 bakerynorm	400x300
160.041	bakerynorm	600x400
160.042	1/1 GN	530x325

EURO
12,75
19,50
15,30

BICOLOR

Ⓝ **VERGIET - roestvrijstaal 18/10, mat/hoogglans**

ⓔ COLANDER - stainless steel 18/10, satin/polished

ⓕ PASSOIRE - inox 18/10, satinée/polis

ⓓ GEMÜSESEIHER - CNS 18/10, Satin/Poliert

EURO	No.	Ø cm
4,95	085.270	15
6,95	085.271	21
8,95	085.272	25



Ⓝ **VERGIET - roestvrijstaal**

ⓔ COLANDER - stainless steel

ⓕ PASSOIRE - inox

ⓓ GEMÜSESEIHER - CNS

EURO	No.	Ø cm
5,25	085.170	24
7,50	085.171	29
10,95	085.172	34



Ⓝ **VERGIET - kunststof, wit**

ⓔ COLANDER - plastic, white

ⓕ PASSOIRE - plastique, blanche

ⓓ GEMÜSESEIHER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	Ø cm
5,25	956.047	35



Ⓝ **VERGIET - kunststof, wit, alleen bodem perforatie**

ⓔ COLANDER - plastic, white, only bottom is perforated

ⓕ PASSOIRE - plastique, blanc, dessous perforée

ⓓ GEMÜSESEIHER - Kunststoff, weiss, boden perforiert

EURO	No.	Ø cm
11,95	050.082	36





- Ⓝ **SCHEPVERGIET - roestvrijstaal 18/10**
- ⓔ COLANDER WITH HANDLE - stainless steel 18/10
- ⓕ PASSOIRE AVEC MANCHE - inox 18/10
- ⓓ GEMÜSESEIHER MIT GRIFFE - CNS 18/10

No.	Ø cm
720.064	22

EURO
35,00



- Ⓝ **VERGIET - roestvrijstaal 18/10**
- ⓔ COLANDER - stainless steel 18/10
- ⓕ PASSOIRE - inox 18/10
- ⓓ GEMÜSESEIHER - CNS 18/10

No.	Ø cm
720.130	30
720.135	35
720.140	40
720.145	45
720.150	50

EURO
55,00
64,00
73,00
84,00
99,00



- Ⓝ **VERGIET - roestvrijstaal, fijn gaas**
- ⓔ COLANDER - stainless steel, fine mesh
- ⓕ PASSOIRE - inox, toile
- ⓓ GEMÜSESEIHER - CNS, fein gaze

No.	Ø cm
142.010	26
142.012	30

EURO
7,95
9,95



- Ⓝ **VERGIET - aluminium**
- ⓔ COLANDER - aluminium
- ⓕ PASSOIRE - aluminium
- ⓓ GEMÜSESEIHER - Aluminium

No.	Ø cm
720.685	30
720.686	35
720.687	40
720.688	45
720.689	50

EURO
36,00
39,00
45,00
54,00
63,00



de BUYER

- (N) CREPESPAN - plaatstaal**
- (E) CREPE SUZETTES PAN - stamped steel**
- (F) POÊLE À CRÊPES - tôle d'acier**
- (D) CREPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
9,65	001.021	18	15
9,95	001.022	20	17
10,45	001.023	22	19
11,30	001.024	24	21
15,95	001.025	26	23
20,70	001.026	30	27



- (N) BLINISPAN - plaatstaal**
- (E) BLINIS FRY PAN - stamped steel**
- (F) POÊLE À BLINIS - tôle d'acier**
- (D) BLINISPFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
6,70	001.051	12	10



- (N) BLINISPAN - plaatstaal met teflon
anti-aanbaklaag**
- (E) BLINIS FRY PAN - stamped steel, teflon coated**
- (F) POÊLE À BLINIS - tôle d'acier, intérieur teflon**
- (D) BLINISPFANNE - Stahlblech, Antihaft-Beschichtung**

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
12,50	001.053	12	10
14,50	001.054	14	12



- (N) BLINIS-EIERBAKPAN - plaatstaal**
- (E) BLINIS/EGG FRY PAN - stamped steel**
- (F) POELE A BLINIS/ŒUFS - tôle d'acier**
- (D) BLINIS/EIERPFANNE - Stahlblech**

3x Ø 10 CM

EURO	No.	Ø cm
26,95	001.213	27



- (N) POFFERTJES PAN - plaatstaal**
- (E) POFFERTJES FRY PAN - stamped steel**
- (F) POÊLE À POFFERTJES - tôle d'acier**
- (D) POFFERTJES PFANNE - Stahlblech**

16x Ø 4 CM

EURO	No.	Ø cm
26,95	001.216	27

