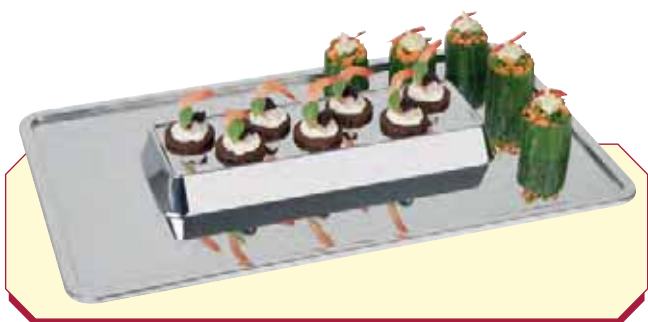


Buffet Line



Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/8

ⓔ SERVING TRAY - stainless steel 18/8

ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox 18/8

ⓓ SERVIERTABLETT - CNS 18/8

TYPE SUNDAY

No.	cm	
130.340	32,5x26,5	(1 / 2 GN)
130.342	53,0x32,5	(1 / 1 GN)

EURO
17,95
33,50

Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/10

ⓔ SERVING TRAY - stainless steel 18/10

ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox 18/10

ⓓ SERVIERTABLETT - CNS 18/10

TYPE SWING

No.	cm	
130.350	53x32,5	(1 / 1 GN)

EURO
34,50

Ⓝ BUFFETSCHAAL - rond, 3 niveaus, roestvrijstaal 18/10

ⓔ BUFFET TRAY - round, 3 steps, stainless steel 18/10

ⓕ PLATEAU À BUFFET - ronde, 3 niveaux, inox 18/10

ⓓ BUFFET-TABLETT - rund, 3 stufen, CNS 18/10

No.	H cm	Ø cm
130.360	4,4	48

EURO
39,95

Ⓝ BUFFETSCHAAL - 2 niveaus, roestvrijstaal 18/10

ⓔ BUFFET TRAY - 2 steps, stainless steel 18/10

ⓕ PLATEAU À BUFFET - 2 niveaux, inox 18/10

ⓓ BUFFET-TABLETT - 2 stufen, CNS 18/10

No.	cm	
130.365	53x32,5	(1 / 1 GN)

EURO
36,95

(N) SERVEERPLATEAUS 1/1 GASTRONORM

(E) SERVING TRAYS 1/1 GASTRONORM

(F) PLATEAU DE SERVICE 1/1 GASTRONORM

(D) SERVIERTABLETTS 1/1 GASTRONORM

(N) PARTY SCHAAL - verchromd

(E) PARTY TRAY - chrome

(F) PLATEAU DE SERVICE - chromée

(D) PARTY PLATTE - chromiert

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

(N) SERVEERPLATEAU - verchromd

(E) SERVING TRAY - chrome plated

(F) PLATEAU À SERVIR - chromée

(D) SERVIERTABLETT - verchromt

EURO	No.	cm	
4,85	130.205	53x32,5	(1 / 1 GN)

(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/0

(E) SERVING TRAY - stainless steel 18/0

(F) PLATEAU À SERVIR - inox 18/0

(D) SERVIERTABLETT - CNS 18/0

EURO	No.	cm	
7,95	130.330	53x32,5	(1 / 1 GN)

(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/0

(E) SERVING TRAY - stainless steel 18/0

(F) PLATEAU À SERVIR - inox 18/0

(D) SERVIERTABLETT - CNS 18/0

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

(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal 18/10

(E) SERVING TRAY - stainless steel 18/10

(F) PLATEAU À SERVIR - inox 18/10

(D) SERVIERTABLETT - CNS 18/10

EURO	No.	cm	
26,95	130.325	53x32,5	(1 / 1 GN)



Buffet Line



- Ⓝ **GASTRONORM SCHAAL - porselein**
- ⓔ GASTRONORM PAN - porcelain
- ⓕ BAC GASTRONORME - porcelaine
- ⓓ GASTRONORM SCHALE - Porzellan

MODEL 1/3 - 325 x 176 mm

No.	H cm
*130.613	6

EURO
12,95

MODEL 1/2 - 325 x 265 mm

No.	H cm
*130.612	6

EURO
17,95

MODEL 1/1 - 530 x 325 mm

No.	H cm
*130.611	6

EURO
39,95



1/3

- Ⓝ **GASTRONORM SHOWSCHOTEL - porselein**
- ⓔ GASTRONORM DISPLAY PATEAU - porcelain
- ⓕ PLAQUE PRÉSENTAIRE GASTRONORM - porcelaine
- ⓓ GASTRONORM AUSSTELLPLATTE - Porzellan

MODEL 1/3 - 325 x 176 mm

No.	H cm
*130.602	2

EURO
13,55



1/2

MODEL 1/2 - 325 x 265 mm

No.	H cm
*130.601	2

EURO
22,55



2/4

MODEL 2/4 - 530 x 162 mm

No.	H cm
*130.603	2

EURO
24,80



1/1

MODEL 1/1 - 530 x 325 mm

No.	H cm
*130.600	2

EURO
36,90

(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 complète en mélamine. Qualité lourde et insensible à cassement.

(D) Neue Serie professionelles Melamin-Geschirr in hochwertigen Qualität. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.

Professional Melamineware



(N) SERVEERPLATEAU

(E) SERVING TRAY

(F) PLATEAU À SERVIR

(D) SERVIERTABLETT

SINUS - WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
24,35	*060.050	1/1	53,0x32,5	2
14,45	*060.051	2/4	53,0x16,2	2

SINUS - ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
24,35	*060.054	1/1	53,0x32,5	2
14,45	*060.055	2/4	53,0x16,2	2

(N) SERVEERPLATEAU

(E) SERVING TRAY

(F) PLATEAU À SERVIR

(D) SERVIERTABLETT

LEISTEN/SLATE-LOOK

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
32,50	*060.060	1/1	53,0x32,5	1
18,95	*060.061	2/4	53,0x16,2	1
17,15	*060.062	1/2	32,5x26,5	1
11,75	*060.063	1/3	32,5x17,5	1
9,50	*060.064	1/4	26,5x16,2	1

(N) SERVEERPLATEAU - leisteen-look, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken

(E) SERVING TRAY - slate-look with handles, which makes the tray's stackable

(F) PLATEAU À SERVIR - imite l'ardoise, avec poignée, empilables par les poignée

(D) SERVIERTABLETT - Schiefer-Optiek, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen,

LEISTEN/SLATE-LOOK

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
31,00	130.305	1/1	53,0x32,5	6

(N) SERVEERPLATEAU

(F) PLATEAU À SERVIR

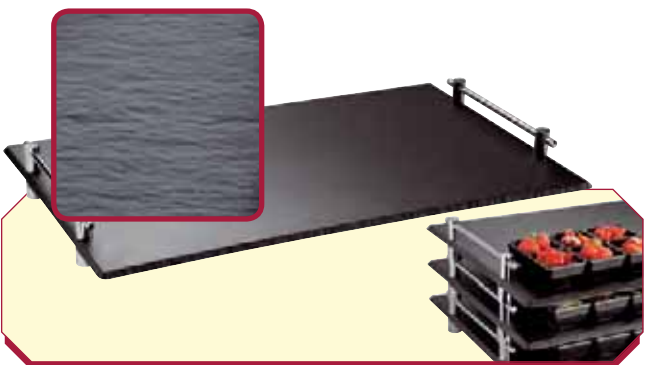
(E) SERVING TRAY

(D) SERVIERTABLETT

EIKENHOUT/OAK-LOOK

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
29,95	*060.070	1/1	53,0x32,5	1
18,05	*060.071	2/4	53,0x16,2	1
15,80	*060.072	1/2	32,5x26,5	1
10,95	*060.073	1/3	32,5x17,5	1
8,95	*060.074	1/4	26,5x16,2	1

ALL NEW!



Professional Melamineware



ALL NEW!



Buffet Line

☑ SCHOTEL

- ☑ COUNTER TRAY
- ☑ PLAT D'ÉTALAGE
- ☑ AUSLAGEPLATTE

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Type GN	cm	H cm
*060.040	1/2	32,5x26,5	2
*060.041	1/1	53,0x32,5	2

EURO
11,70
14,45

☑ SERVEERPLATEAU

- ☑ SERVING TRAY
- ☑ PLATEAU À SERVIR
- ☑ SERVIERTABLETT

GRANIET/GRANITE-LOOK

No.	Type GN	cm	H cm
*060.080	1/1	53,0x32,5	1
*060.081	2/4	53,0x16,2	1
*060.082	1/2	32,5x26,5	1

EURO
32,95
17,95
16,70

☑ SCHOTEL

- ☑ COUNTER TRAY
- ☑ PLAT D'ÉTALAGE
- ☑ AUSLAGEPLATTE

LEISTEEN/SLATE-LOOK WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	cm	H cm
*072.130	32x26	2

EURO
6,95

LEISTEEN/SLATE-LOOK ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	H cm
*072.131	32x26	2

EURO
6,95

☑ KOM - vierkant

- ☑ BOWL - square
- ☑ BOL - carré
- ☑ SCHÜSSEL - viereckig

LEISTEEN/SLATE-LOOK

No.	cm	H cm	Lit.
*060.068	25x25	12	3,8

EURO
29,95

☑ KOM - vierkant

- ☑ BOWL - square
- ☑ BOL - carré
- ☑ SCHÜSSEL - viereckig

GRANIET/GRANITE-LOOK

No.	cm	H cm	Lit.
*060.086	19x19	9	1,5
*060.088	25x25	12	3,8

EURO
16,25
26,00

(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 complète en mélamine. Qualité lourde et insensible à cassement.

(D) Neue Serie professionelles Melamin-Geschirr in hochwertigen Qualität. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.

Professional Melamineware



(N) SCHAALTJE - wit

(E) DISH - white

(F) COUPELLE - blanc

(D) SCHALE - Weiss

EURO	No.	cm	H cm
1,45	*072.120	11,5x11,5	5,5
1,75	*072.121	14,0x14,0	5,5
3,25	*072.122	20,0x20,0	6,0

(N) SCHAALTJE - zwart

(E) DISH - black

(F) COUPELLE - noir

(D) SCHALE - Schwarz

EURO	No.	cm	H cm
1,45	*072.125	11,5x11,5	5,5
1,75	*072.126	14,0x14,0	5,5
3,25	*072.127	20,0x20,0	6,0

(N) KOM - rond, wit

(E) BOWL - round, white

(F) BOL - ronde, blanc

(D) SCHÜSSEL - rund, weiss

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,20	*060.010	10	4,5	0,15
2,65	*060.011	12	5,5	0,25
3,20	*060.012	14	6,5	0,50
6,80	*060.013	20	9,2	1,80

(N) KOM - rond, zwart

(E) BOWL - round, black

(F) BOL - ronde, noir

(D) SCHÜSSEL - rund, schwarz

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,20	*060.110	10	4,5	0,15
2,65	*060.111	12	5,5	0,25
3,20	*060.112	14	6,5	0,50
6,80	*060.113	20	9,2	1,80

(N) DEKSEL - transparant, met lepeluitsparing, t.b.v. 060.013 en 060.113

(E) COVER - transparent, with hole for ladle, for 060.013 en 060.113

(F) COUVERCLE - transparent, avec trou pour louche, pour 060.013 en 060.113

(D) DECKEL - klarsicht, mit Löffelaussparung, für 060.013 en 060.113

EURO	No.	Ø cm	H cm
6,95	*060.115	20,5	1,3

ALL NEW!



Professional Melamineware



ALL NEW!



Buffet Line

(N) RAMEKIN - rond, wit

- (E) RAMEKIN - round, white
- (F) RAMEQUIN - ronde, blanc
- (D) RAMEKIN - rund, weiss

No.	Ø cm	H cm
*072.140	8,0	3,0
*072.141	8,5	3,0

EURO
0,85
0,95

(N) RAMEKIN - rond, wit

- (E) RAMEKIN - round, white
- (F) RAMEQUIN - ronde, blanc
- (D) RAMEKIN - rund, weiss

No.	Ø cm	H cm
*072.150	6,0	4,0
*072.151	7,0	4,0
*072.152	8,0	4,5
*072.153	8,5	5,0
*072.154	9,5	5,0

EURO
0,75
0,85
0,95
1,10
1,35

(N) RAMEKIN - rond, wit

- (E) RAMEKIN - round, white
- (F) RAMEQUIN - ronde, blanc
- (D) RAMEKIN - rund, weiss

No.	Ø cm	H cm
*060.001	6,0	3,7
*060.002	7,0	3,7
*060.003	7,8	4,0
*060.004	8,5	4,5
*060.005	9,8	4,5

EURO
0,75
0,90
1,20
1,30
1,55

(N) SCHAALTJE - rond, wit

- (E) DISH - round, white
- (F) COUPELLE - ronde, blanc
- (D) SCHALE - rund, weiss

No.	Ø cm	H cm
*060.008	6,0	2,5
*060.009	7,5	3,5

EURO
1,30
1,65

(N) SERVEERPLATEAU - glasvezel versterkt

- (E) SERVING TRAY - fibreglass reinforced
- (F) PLATEAU À SERVIR - fibre de verre armée
- (D) SERVIERTABLETT - Glasfaserverstärkt

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	cm	H cm
*072.160	64,5x23,0	1,0

EURO
47,00

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ

No.	cm	H cm
*072.161	64,5x23,0	1,0

EURO
47,00

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

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

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

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

Professional Melamineware



Ⓝ **GASTRONORMBAK**

ⓔ GASTRONORM PAN

ⓕ BAC GASTRONORME

ⓓ GASTRONORM BEHÄLTER

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
12,95	*060.311	1/1	53,0x32,5	2,0
18,50	*060.312	1/1	53,0x32,5	4,0
28,95	*060.313	1/1	53,0x32,5	6,5
6,95	*060.321	1/2	32,5x26,5	2,0
12,75	*060.322	1/2	32,5x26,5	4,0
14,95	*060.323	1/2	32,5x26,5	6,5
13,95	*060.326	2/4	53,0x16,2	2,0
17,95	*060.327	2/4	53,0x16,2	6,5
11,10	*060.333	1/3	32,5x17,6	6,5
10,70	*060.343	1/4	26,5x16,2	6,5
7,60	*060.363	1/6	17,6x16,2	6,5

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
12,95	*060.411	1/1	53,0x32,5	2,0
18,50	*060.412	1/1	53,0x32,5	4,0
28,95	*060.413	1/1	53,0x32,5	6,5
6,95	*060.421	1/2	32,5x26,5	2,0
12,75	*060.422	1/2	32,5x26,5	4,0
14,95	*060.423	1/2	32,5x26,5	6,5
17,95	*060.427	2/4	53,0x16,2	6,5
11,10	*060.433	1/3	32,5x17,6	6,5
10,70	*060.443	1/4	26,5x16,2	6,5
7,60	*060.463	1/6	17,6x16,2	6,5



1/1



1/2



2/4



1/3

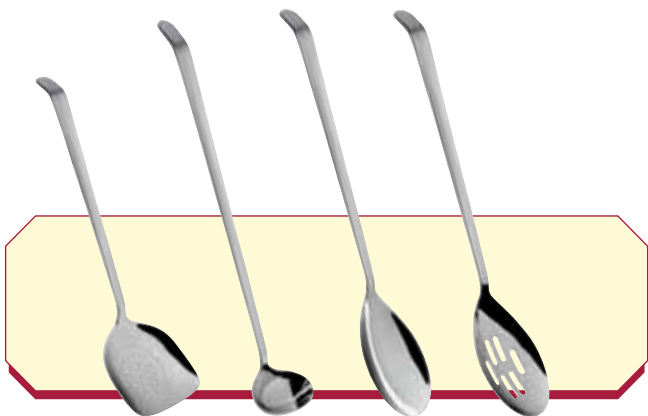


1/4



1/6





Buffet Line

Ⓝ BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal 18/10

ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel 18/10

ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox 18/10

ⓓ BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS 18/10

No.		L cm	EURO
969.702	sauslepel /sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	30	5,20
969.704	schuimschaan /skimmer écumoire/Schaumlöffel	37	6,25
969.708	serveerlepel /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	33	4,75
969.709	serveerlepel geperf. /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	33	4,85

Ⓝ BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal 18/10

ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel 18/10

ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox 18/10

ⓓ BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS 18/10

No.		L cm	EURO
767.204	serveerlepel geperf. /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	30	9,15
767.210	sauslepel /sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	34	12,95
767.212	serveerlepel /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	35	9,40
767.213	serveerlepel geperf. /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	35	9,75

Ⓝ BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal

ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox

ⓓ BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

No.		L cm	EURO
033.561	serveerlepel /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	28	1,85
033.562	serveerlepel geperf. /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	28	1,85
033.563	serveerlepel /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	33	2,15
033.564	sauslepel /sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	28	2,15

Ⓝ LEPELHOUDER - roestvrijstaal 18/10

ⓔ CUTLERY REST - stainless steel 18/10

ⓕ REPOSE CUILLÈRE - inox 18/10

ⓓ BESTECK-ABLAGE - CNS 18/10

No.	cm	EURO
125.015	5(H)x27x11	7,95

Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal 18/8

ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel 18/8

ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - inox 18/8

ⓓ GASTRONORMBEHÄLTER - CNS 18/8

No.	Type GN	H mm	Lit.	EURO
953.134	1/3	65	2,5	9,25
953.133	1/3	100	4,0	11,25
953.124	1/2	65	4,0	11,50
953.123	1/2	100	6,5	12,65
953.114	1/1	65	9,0	18,20
953.113	1/1	100	14,0	19,75

Buffet Line

Max Pro
Foodwarming Systems



Ⓝ CHAFING DISH MET ROLL-TOP DEKSEL
1/1 gastronorm, uitgevoerd in roestvrijstaal
18/10, met voedselpan en voorzien van twee
brandpastahouders

- ⓔ ROLL-TOP CHAFING DISH - 1/1 gastronorm, stainless steel 18/10, with foodpan and two burners for canned heat
- ⓕ CHAFING DISH À COUVERCLE ROULANT
1/1 gastronorm - inox 18/10, avec un bac profonde et deux brûleurs
- ⓓ ROLLDECKEL CHAFING DISH - 1/1 Gastronorm, CNS 18/10, mit zwei Brennern für Brennpaste und Behälter



Classic One DeLuxe

Ⓝ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO
DE LUXE" - geheel hooggepolijst roestvrijstaal
18/10 en met een fraai uitgevoerde
opklapbare deksel voorzien van zware
messaging knop, compleet met voedselpan van
65 mm diep en twee zware
brandpastahouders

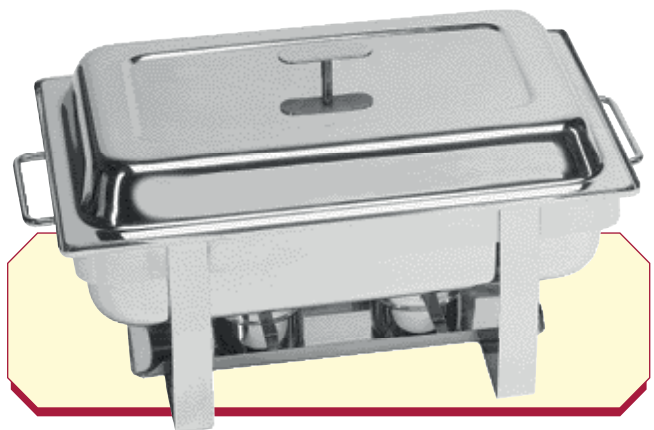
- ⓔ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE"
All mirror polished stainless steel 18/10 and lid with brass knob which can be swung up alongside, with food pan 65 mm deep and two burners for heating fuel
- ⓕ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE"
Poli inox 18/10, couvercle ouverture longitudinale avec bouton laiton, avec un bac avec profondeur 65 mm et deux brûleurs pour gel combustible
- ⓓ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE"
Aus hochglanz poliertem CNS 18/10 und aufklappbarem Deckel mit Messingknopf, mit Behälter 65 mm tief und zwei Brennern für Brennpaste



Classic One Millennium

Ⓝ MILLENNIUM CHAFING DISH - 1/1 gastronorm,
geheel hooggepolijst roestvrijstaal 18/10,
opklapbare deksel met roestvrijstalen
"T" greep en stevige voedselpan, twee zware
brandpastahouders

- ⓔ MILLENNIUM CHAFING DISH - 1/1 gastronorm, mirror polished stainless steel 18/10, lid can be swung up alongside, with "T" handle on lid, with two burners for canned heat and heavy food pan
- ⓕ CHAFING DISH MILLENNIUM - 1/1 gastronorme, inox 18/10 poli, avec couvercle ouverture longitudinale, couvercle avec "T" poignée, avec deux brûleurs pour gel combustible en un bac profonde
- ⓓ MILLENNIUM CHAFING DISH - 1/1 Gastronorm, aus hochglanz poliertem CNS 18/10, längsseits aufklappbar, Deckel mit "T" Griff, mit zwei Brennern und Behälter



Ⓝ BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal

- ⓔ BURNERS FOR CANNED HEAT - stainless steel
- ⓕ BRÛLEUR POUR PATE COMBUSTIBLE - inox
- ⓓ BRENNER FÜR BRENNPASTE - CNS



EURO
99,00

No.	cm
*921.145	40(H)x63x36

EURO
74,00

No.	cm
*921.150	35(H)x65x34

EURO
47,00

No.	cm
*921.119	37(H)x60x35

EURO
2,95

No.	H cm	Ø cm
*085.200	7	9,5

*280

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



Classic One
ECONOMY



Classic One
Basic



solo



Buffet Line

(N) CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY"
1/1 gastronorm, roestvrijstaal 18/10, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel

(E) CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY"
1/1 gastronorm, stainless steel 18/10, with food pan and two burners for canned heat, lid can be swung up traverse

(F) CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY"
1/1 gastronorm, inox 18/10, avec bac et deux brûleurs, couvercle ouverture latérale

(D) CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY"
1/1 Gastronorm, CNS 18/10, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, Deckel quer aufklappbar

No.	cm
*921.110	37(H)x62x35
*921.116	6 stk/pcs/Stk

EURO
32,95
196,00

(N) CHAFING DISH MAXPRO "BASIC"
1/1 gastronorm, roestvrijstaal 18/10, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel

(E) CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - 1/1 gastronorm, stainless steel 18/10, with food pan and two burners for canned heat, lid can be swung up traverse

(F) CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - 1/1 gastronorm, inox 18/10, avec bac et deux brûleurs, couvercle ouverture latérale

(D) CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - 1/1 Gastronorm, CNS 18/10, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, Deckel quer aufklappbar

No.	cm
*921.125	37(H)x62x35

EURO
41,00

(N) CHAFING DISH CATERCHEF "SOLO"
1/1 gastronorm, roestvrijstaal 18/10, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel

(E) CHAFING DISH CATERCHEF SOLO - 1/1 gastronorm, stainless steel 18/10, with food pan and two burners for canned heat, lid can be swung up traverse

(F) CHAFING DISH CATERCHEF SOLO - 1/1 gastronorm, inox 18/10, avec bac et deux brûleurs, couvercle ouverture latérale

(D) CHAFING DISH CATERCHEF SOLO - 1/1 Gastronorm, CNS 18/10, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, Deckel quer aufklappbar

No.	cm
*921.140	31(H)x60x36
*921.142	DUO PACK - 2x SOLO in doos

EURO
39,00
74,00

box of 2x SOLO
boîte à 2x SOLO
2x SOLO in Karton

(N) CHAFING DISH OVAAL - roestvrijstaal, compleet met voedselpan en brandpastahouders

- (E) CHAFING DISH OVAL - stainless steel, with food pan and burners for canned heat
 (F) CHAFING DISH OVALE - inox, avec bac et brûleurs
 (D) CHAFING DISH OVAL - CNS, inkl. Brenner für Brennpaste und Behälter

EURO	No.	cm
67,00	*861.300	28(H)x54x31

voedselpan roestvrijstaal/food pan stainless steel
 bac alimentaire inox/Behälter CNS

EURO	No.	vakverdeling/compartments/compartiments/Abteile
17,00	*861.301	1
17,00	*861.302	2
17,00	*861.303	3

(N) CHAFING DISH - geheel hooggepolijst roestvrijstaal 18/10 rond model met "T" greep, voedselpan en brandpastahouder

- (E) CHAFING DISH - mirror polished stainless steel 18/10, round model, with "T" handle, food pan and burner for canned heat
 (F) CHAFING DISH - inox 18/10 poli, modèle ronde, avec "T" poignée, bac et brûleur
 (D) CHAFING DISH - aus hochglanz poliertem CNS 18/10, rundes Model, mit "T" Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
42,00	*921.130	31	34	5
55,00	*921.132	40	41	8

(N) CHAFING DISH - roestvrijstalen 18/10, compleet met in de lengte- en breedterichting vastzetbare deksel en roestvrijstalen branders, gastronormbakken tegen meerprijs en geschikt voor het plaatsen van het Spring elektrisch verhittelement

- (E) CHAFING DISH - stainless steel 18/10, with lid which can be swung up alongside and traverse and stainless steel burners, gastronorm pans are optional and is already made suitable for placing the Spring heating element
 (F) CHAFING DISH - inox 18/10, avec couvercle ouverture longitudinale et latérale et brûleurs en inox, option: bac gastronorme et également propre pour l'usage corps du chauffe électrique "Spring"
 (D) CHAFING DISH - CNS 18/10, mit Deckel längs und quer aufklappbar und CNS-Brennern, Gastronormbehälter gegen Mehrpreis, ist geeignet für Gebrauch mit dem Spring Elektro-Heizung

EURO	No.	cm
169,00	*046.001	31(H)x65x36

(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - o.a. voor Spring chafing dishes, thermostatisch regelbaar

- (E) ELECTRIC HEATING - for chafing dishes s.a. Spring, with thermostat
 (F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - e.a. pour Spring chafing dishes, avec thermostat
 (D) ELEKTRO-HEIZUNG - für u.a. Spring Chafing Dishes, mit Thermostat

EURO	No.	V	W
199,00	*046.002	230	800

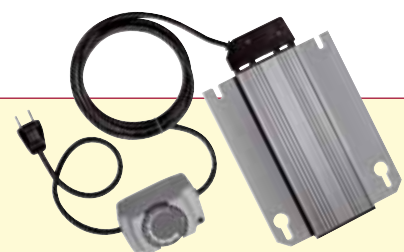


Classic One
Ronde



Spring
SWISS DESIGN

CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM
"MADE BY SPRING SWITZERLAND FOR EMGA"



NEW!**BUILT-IN
MODEL**

Ⓝ **CHAFING DISH ELEKTRISCH - INBOUWMODEL, hoogwaardig hoogglans gepolijst roestvrijstaal 18/10, massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan, met elektrische verhitting**

ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC - BUILT-IN MODEL, high quality polished stainless steel 18/10, with "T"-handle on lid, with foodpan, with electric heating

ⓔ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - POUR ENCASTRER, inox poli 18/10, couvercle avec "T"-poignée, avec bac, avec chauffage électrique

ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH - ZUM EINBAUEN - hochwertigen CNS 18/10 Hochglanz poliert, mit "T"-Griff, mit Behälter, mit elektro-Heizung

1/1 GASTRONORM

No.	H cm	V	W	EURO
*115.110	28(H)x71x53	230	500	269,00

Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING LOS - universeel, thermostatisch regelbaar**

ⓔ ELECTRIC HEATING ONLY - universal, with thermostat

ⓔ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE SEUL - universel, avec thermostat

ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG ALLEIN - universal, mit Thermostat

No.	V	W	EURO
*115.115	230	500	55,00

Ⓝ **CHAFING DISH - roestvrijstaal 18/10, "Roll-Top" deksel, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder(s)**

ⓔ CHAFING DISH - stainless steel 18/10, lid "Roll-Top", with "T"-handle on lid, with foodpan and burner(s) for canned heat

ⓔ CHAFING DISH - inox 18/10, a couvercle roulant, avec "T"-poignée, avec bac et brûleur(s)

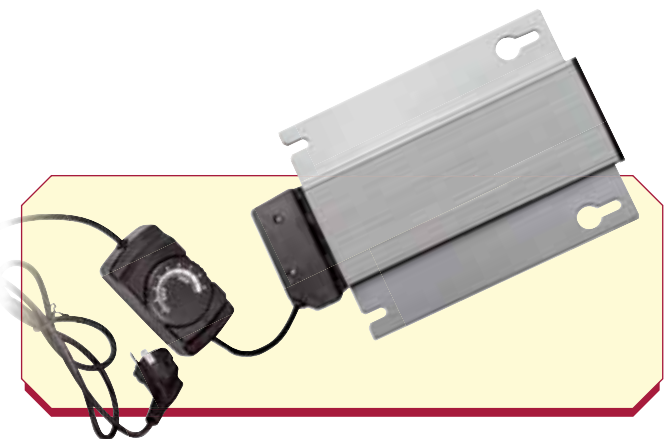
ⓓ CHAFING DISH - CNS 18/10, "Roll-Top" Deckel, mit "T"-Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

ROUND/ROUND/RONDE/RUND

No.	H cm	Ø cm	EURO
*921.175	45	53	115,00

1/1 GASTRONORM

No.	cm	EURO
*921.170	43(H)x69x44	144,00

**ClassicOne
Roll-Top Ronde****ClassicOne
Roll-Top**

Buffet Line

(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - rond model, de waterbak is vervaardigd uit hoogwaardig hittebestendig polypropyleen, met roestvrijstalen deksel en voedselpan van 7 liter

(E) CHAFING DISH ELECTRIC - round model, heat resistant waterpan of polypropylene, with stainless steel lid and 7 litres foodpan

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - modèle ronde, en polypropylène résistant à la chaleur, avec inox couvercle et bac 7 litres

(D) CHAFING DISH ELEKTRO - rundes Modell, Wasserbehälter aus hitzeständig Polypropylän, mit CNS Deckel und Behälter von 7 Liter

EURO	No.	H cm	Ø cm	V	W
68,00	*861.085	26	40	230	500

(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - rond model, roestvrijstaal 18/10 met glazen deksel, compleet met roestvrijstalen inzet van 3,8 liter

(E) CHAFING DISH ELECTRIC - round model, stainless steel 18/10, with a lid made of glass, complete with stainless steel 18/10 insert of 3,8 liters

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - modèle ronde, inox 18/10 avec couvercle en verre, complet avec inox 18/10 bac de 3,8 litres

(D) CHAFING DISH ELEKTRO - rundes Modell, CNS 18/10, mit Deckel aus Glas, komplett mit CNS Behälter von 3,8 Liter

EURO	No.	H cm	Ø cm	V	W
63,00	*861.080	23	35	230	500

(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - met roestvrijstaal frame, voedselpan en deksel, de waterbak is vervaardigd uit hoogwaardig hittebestendig polypropyleen, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

(E) CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - with stainless steel stand, insert and lid, the heat resistant waterpan is made of high quality of polypropylene, with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - avec inox support, bac et couvercle, récipient en polypropylène, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - mit CNS Gestell, Behälter und Deckel, Wasserbehälter aus Polypropylän, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter

EURO	No.	cm	V	W
99,00	*861.100	31(H)x64x35	230	1850

(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - geheel roestvrijstaal met voedselpan, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

(E) CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - stainless steel 18/10, with insert, with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - inox 18/10, avec bac, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - CNS 18/10, mit Behälter, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter

EURO	No.	cm	V	W
119,00	*861.120	28(H)x62x36	230	1000



Buffet Line



(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal 18/10, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement

(E) CHAFING DISH ELECTRIC - stainless steel 18/10 with food pan, hinged glass lid with stabilization, heating element included

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - inox 18/10, avec bac alimentaire, couvercle verre à charnière de stabilisation, avec corps du chauffe électrique

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH - CNS 18/10, mit Behälter, stabilisierten Glasdeckel, mit Elektro-Heizung

No.	Type	cm	Lit.	V	W	EURO
*861.130	ronde/round ronde/rund	25(H)x51x45	6,8	230	360	219,00
*861.132	vierkant/square carré/viereckig	24(H)x48x40	5,5	230	360	219,00

(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - los, t.b.v. *861.130 en *861.132

(E) ELECTRIC HEATING - only, for *861.130 and *861.132

(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - seul, pour *861.130 et *861.132

(D) ELEKTRO-HEIZUNG - allein, für *861.130 und *861.132

No.	V	W	EURO
*861.135	230	360	24,00

(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN hittebestendig polypropyleen met roestvrijstalen voedselpan (100 mm), thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

(E) CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - heat resistant waterpan of polypropylene with stainless steel insert (100 mm), with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - en polypropylène résistant à la chaleur avec bac alimentaire inox (100 mm), avec thermostat réglable et interrupteur marche/arrêt illuminée

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - Wasserbehälter aus hitzebeständig Polypropylän mit CNS Behälter (100 mm), einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Ausschalter

No.	cm	V	W	EURO
*861.200	28(H)x57x35	230	1000	85,00

- Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme**
- ⓔ ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism
- ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort
- ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

EURO	No.	V	W
31,00	*861.310	230	350



- Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme**
- ⓔ ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism
- ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort
- ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

EURO	No.	V	W
73,00	*130.150	230	600



- Ⓝ **BRANDPASTA - 3x 80g, in aluminium kuipje**
- ⓔ CANNED HEAT - 3x 80g, in aluminium cup
- ⓕ GEL COMBUSTIBLE - 3x 80g, en godet aluminium
- ⓓ BRENNPASTE - 3x 80g, in Aluminium Becher

EURO	No.	doos/box/boîte/Dose
2,75	*046.008	3 kuipjes/cups/godets/Becher



- Ⓝ **BRANDPASTA "PYROGEL" - fles**
- ⓔ CANNED HEAT - bottle
- ⓕ PATE COMBUSTIBLE - bouteille
- ⓓ BRENNPASTE - Flasche

EURO	No.	Lit.
4,25	*046.006	1



- Ⓝ **BRANDPASTA "PYROGEL" - emmer**
- ⓔ CANNED HEAT - bucket
- ⓕ GEL COMBUSTIBLE - seau
- ⓓ BRENNPASTE - Eimer

EURO	No.	Lit.	kg
15,95	*046.004	5	4





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 fondurechauds, etc.

ⓔ COOKING FUEL - CATERFLAME, distinguishes itself not only by its high degree of heating capacity but it furthermore develops no soot or smell and starts burning immediately after it is lighted. For all these reasons it is ideally suited for heating chafing dishes, plate and food warmers, flambé and fondue rechauds, etc.

ⓔ GEL COMBUSTIBLE - CATERFLAME, se distingue pas seulement par sa haute capacité de chauffage mais aussi ne cause pas de la suie ou des odeurs et brûle immédiatement après être allumé. C'est pour cela qu'il s'agit d'un combustible idéal pour chauffer des chafing dishes, des réchauds à flamber et à fondue, des buffets chauffants etc.

ⓓ BRENNPASTE - CATERFLAME, unterscheidet sich nicht nur durch eine sehr hohe Heizkraft sondern brennt sofort beim Anzünden und ist russ- und geruchlos, somit ein Erzeugnis das bestens geeignet ist für alle Chafing Dishes, Warmhalte-Rechauds, Flambier- und Fondurechauds usw.

Ⓝ **BRANDPASTA KAN - exclusief dispenser**

ⓔ FUEL PASTE CAN - dispenser not included

ⓔ GEL COMBUSTIBLE BIDON - sans dispenser

ⓓ BRENNPASTE KESSEL - ohne Dispenser

No.	Lit.	kg
*685.004	5	4

EURO
11,95

DISPENSER

No.
*685.100

EURO
4,95

Ⓝ **BRANDPASTA EMMER - bevat 4 kg.**

ⓔ FUEL PASTE BUCKET - contains 4 kg.

ⓔ GEL COMBUSTIBLE SEAU - contents 4 kg.

ⓓ BRENNPASTE EIMER - Enthält 4 kg.

No.	Lit.	kg
*685.104	5	4

EURO
13,95

Ⓝ **BRANDPASTA BLIKJE - brandtijd ca. 3 uur**

ⓔ FUEL PASTE CAN - burns aprox. 3 hours

ⓔ GEL COMBUSTIBLE BÔITE - brûler aprox. 3 heures

ⓓ BRENNPASTE DOSE - brennt ca. 3 Stunden

No.	gr	doos/box/boîte/Dose
*685.024	200	24 stuks/pcs./Stck.
*685.072	200	72 stuks/pcs./Stck.

EURO
17,95
53,75

NEW!

Ⓝ **TERRAS-VERWARMER - krachtige infraroodstraler, 2 warmte standen 1000/2000 W, regelbare stralingshoek, eenvoudig te monteren, snoerlengte 4 meter**

ⓔ PATIO HEATER - strong infra-red heater, 2 heat settings 1000/2000 W, adjustable, easy to fit on wall, cable length 4 meters

ⓕ CHAUFFAGE DE TERRASSE - infrarouge très forte, 2 réglages de chaleur 1000/2000 W, angle de rotation est réglable, étanchéité, montage mural très simple, câble de courant longueur 4 mètres

ⓓ PATIO-HEIZUNG - starke Infrarotheizung, 2 Heizstufen 1000/2000 W, instellbaren Abstrahlwinkel, einfache Wandmontage, Kabellänge 4 Meter

EURO	No.	Type	cm	V	W
39,00	*513.030	A	21(H)x50x47	230	2000
54,00	*513.035*	B	160/202(H)x50x47	230	2000

* **met standaard**/with stand/avec standard/mit Standard



Ⓝ **TERRASVERWARMER - geëpoxeerd, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting, gasbusvulling**

ⓔ PATIO HEATER - powder coated, piezo electric ignition, phaseless flame adjustment, automatic safety mechanism, gas container

ⓕ CHAUFFAGE DE TERRASSE - epoxiée, allumage piezo-électrique, réglage continu de la flamme, dispositif de sécurité automatique, récipient à gaz

ⓓ PATIO-HEIZUNG - epoxiert, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung, Gasdose

EURO	No.	cm	GkW
28,50	*514.040	27(H)x20x28	2



*288

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



(N) KOKSBRANDER - voor het caraméliseren, voorzien van piëzo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd

- (E) GAS BLOW LAMP/CARAMELIZER - with piezo push-button ignition, delivered without gas container
- (E) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU - caraméliseur, avec d'allumage piezo, livré sans récipient à gaz
- (D) CHEFS BRENNER - karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

No.

*514.005

EURO

15,95



(N) KOKSBRANDER+GASBUS - in blisterverpakking

- (E) GAS BLOW LAMP/CARAMELIZER+GAS CONTAINER - blister packing
- (E) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU+ RÉCIPIENT À GAZ - emballage blister
- (D) CHEFS BRENNER+GASDOSE - Blister-Verpackung

No.

*514.020

EURO

17,95



(N) KOKSBRANDER "DE LUXE" - in blisterverpakking, voor het caraméliseren, voorzien van piëzo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd

- (E) GAS BLOW LAMP/CARAMELIZER "DE LUXE" - blister packing, with piezo push-button ignition, delivered without gas container
- (E) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "DE LUXE" - emballage blister, caraméliseur, avec d'allumage piezo, livré sans récipient à gaz
- (D) CHEFS BRENNER "DE LUXE" - Blister-Verpackung, karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

No.

*514.006

EURO

26,50



(N) GASBUS - universele vulling voor o.a. gasrechauds, koksbrander en gasbrander

- (E) GAS CONTAINER - for gas cookers, gas blow lamp and gas burner
- (E) RÉCIPIENT À GAZ - pour rechaud à gaz, outil torche et brûleur
- (D) GASDOSE - für Gas-Rechaud und Chefs Brenner

No.

*514.002

gr

220

EURO

1,95

*514.028

doos met 28 bussen/box with 28 containers
boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen

52,00

Catering Cartridge

(N) KOKSBRANDER "MINI" - in blisterverpakking

(E) GAS BLOW LAMP/CARAMELIZER "MINI" - blister packing

(F) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "MINI"- emballage blister

(D) CHEFS BRENNER "MINI" - Blister-Verpackung

EURO	No.	H cm
18,95	*514.010	15

(N) GASAANSTEKER - in blisterverpakking met mini gasbus R4

(E) GAS LIGHTER - in blister packing with mini gascontainer R4

(F) ALLUME-GAZ - emballage blister avec mini recipient à gaz R4

(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER - Blister-Verpackung mit R4 Gasdose

EURO	No.	L cm
7,25	*514.030	34

(N) GASBUS R4 - universele vulling uitsluitend voor gasaansteker en mini koksbrander

(E) GAS CONTAINER R4 - only for gas lighters and min gas blow lamp

(F) RÉCIPIENT À GAZ R4 - pour allume-gaz et outil torche "mini"

(D) GASDOSE R4 - nur für Flamenzünder und mini Chefs Brenner

EURO	No.	gr
1,95	*514.032	125

(N) GASAANSTEKER

(E) GAS LIGHTER

(F) ALLUME-GAZ

(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

EURO	No.	L cm
6,75	*204.060	24

(N) GASRECHAUD - roestvrijstaal, tot wel 2 uur brandtijd

(E) GAS COOKER - stainless steel, burns up to 2 hours

(F) RÉCHAUD À GAZ - inox, temps de combustion jusqu'à 2 heures

(D) GAS RECHAUD - CNS, Brenndauer bis zu 2 Stunden

TYPE LONGFIRE

EURO	No.	H cm	Ø cm	kW
108,00	*204.025	11	20	1,3

(N) GASBUS - vulling voor Kisag gasbranders, rechauds en aanstekers

(E) GAS CONTAINER - for burners and gas plate-warmers

(F) RÉCIPIENT À GAZ - pour brûleurs et rechauds chauffe-plat

(D) GASDOSE - für Gas-Brenner und -Plattenwärmer

EURO	No.	ml
4,20	*204.050	400

49,00 *204.051 **doos met 12 bussen/box with 12 containers**
boîte avec 12 récipients/Karton mit 12 Blechdosen

