

**NEW!**

Ⓝ **LIMOEN / CITROENSNIJDER** - Snijdt citroenen in de halve plakjes en in vieren, roestvrijstalen getande messen, stevige zwarte ABS materiaal, slede is gemaakt van roestvrij staal en HDPE bodem, vaatwasmachinebestendig, 3 zuignappen zorgen voor een goede stabiliteit, 12 mm plakdikte

ⓔ **LIME / LEMONSLICER** - Cuts lemons in half slices and in quarters, stainless steel serrated blades, sturdy black ABS material, cradle is made of stainless steel wires and PEHD bottom, dishwasher safe, 3 suction cups provide good stability, 12 mm slice thickness

ⓔ **COUPE DEMI-RONDELLES DE CITRONS** - Coupe les citrons en demi-rondelles et en quarts de rondelles, lames dentées en inox, fabrication en ABS noir robuste, berceau en fils d'inox et base en PE HD résistants aux agents lessiviels et permettant le passage au lave-vaisselle, bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses, épaisseurs de tranches de 12 mm

Ⓝ **LIMONE / ZITRONESCHNEIDER** - Schneidet Zitronen in den Halbscheiben und geviertelt, CNS Wellenschliff, schwarz ABS-Material, Schlitten ist aus Edelstahl und HDPE Boden, spülmaschinenfest gemacht, 3 Saugnäpfe sorgen für gute Stabilität, 12 mm Schichtdicke

No.	Ø cm	H cm
*208.150	18	35

EURO
179,00

**WESTMARK**

Ⓝ **SLACENTRIFUGE** - polypropyleen, met 4 anti-slipvoetjes en uitneembare korf

ⓔ **SALAD DRYER** - polypropylene, with 4 anti-slip feet and removable basket

ⓔ **ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES** - polypropylène, avec 4 pieds anti-dérapant et corbeille amovible

Ⓝ **SALATSCHLEUDER** - Polypropylen, mit 4 Antirutschfüßen und ausnehmbaren Korb

No.	H cm	Ø cm	Lit.
016.033	20	26	5

EURO
12,50

**Dynamic**  
"The Original"

**NEW!**

Ⓝ **SLACENTRIFUGE** - slagvast kunststof, voorzien van een uitneembare korf

ⓔ **SALAD DRYER** - alimentary plastic, basket removable

ⓔ **ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES** - plastique alimentaire, corbeille amovible

Ⓝ **SALATSCHLEUDER** - lebensmittelechter Kunststoff, Korb ausnehmbar

No.	H cm	Ø cm	Lit.
*551.005	40	32	10
*551.010	50	43	20

EURO
105,00
119,00

Ⓝ **STEUN** - voor \*551.010

ⓔ **STABILIZING BASE** - for \*551.010

ⓔ **SUPPORT** - pour \*551.010

Ⓝ **STÄNDER** - für \*551.010

No.	H cm	Ø cm	Lit.
*551.015	17	36	10

EURO
51,50

**(N) GROENTEZEEF - vertind met 3 zeven:  
1,5, 2,5 en 4 mm**

- (E) TRITURATOR - tinned, with 3 sieves: 1,5, 2,5 and 4 mm  
(F) MOULIN BROYEUR - étamé, avec 3 grilles: 1,5, 2,5 et 4 mm  
(D) PASSIER-GERÄT - verzinkt, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

EURO	No.	zeef/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
54,00	*208.010	<b>14</b>	31
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>	
4,50	*208.011	1,5 mm	14
4,50	*208.012	2,5 mm	14
4,50	*208.013	4,0 mm	14

**(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, met 3 zeven:  
1,5, 2,5 en 4 mm**

- (E) TRITURATOR - stainless steel, with 3 sieves: 1,5, 2,5 and 4 mm  
(F) MOULIN BROYEUR - inox, avec 3 grilles: 1,5, 2,5 et 4 mm  
(D) PASSIER-GERÄT - CNS, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

EURO	No.	zeef/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
77,00	*208.020	<b>14</b>	31
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>	
7,50	*208.021	1,5 mm	14
7,50	*208.022	2,5 mm	14
7,50	*208.023	4,0 mm	14

**(N) GROENTEZEEF - vertind, met 1 inzetzeef 2 mm**

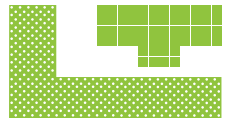
- (E) TRITURATOR - tinned, with 1 insert 2 mm  
(F) MOULIN BROYEUR - étamé, avec grille perforée 2 mm  
(D) PASSIER-GERÄT - verzinkt, mit Sieb-Einlage 2 mm

EURO	No.	zeef/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
136,00	*208.030	<b>18</b>	37
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>	
44,50	*208.031	1,0 mm	18
44,50	*208.032	1,5 mm	18
44,50	*208.033	2,0 mm	18
44,50	*208.034	3,0 mm	18
44,50	*208.035	4,0 mm	18

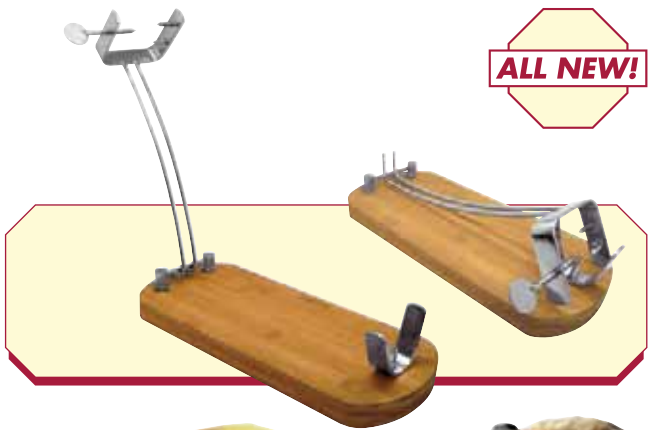
**(N) GROENTEZEEF - vertind, op voetstuk, voor pannen 40x40 cm, met inzetzeef 2 mm**

- (E) TRITURATOR - tinned, on tripod, for pots 40x40 cm, with one insert 2 mm  
(F) MOULIN BROYEUR - étamé, sur pied tube avec socle, pour marmites 40x40 cm, avec grille 2 mm  
(D) PASSIER-GERÄT - verzinkt, auf Gestell, mit Raum für Pfannen 40x40 cm, mit Sieb-Einlage 2 mm

EURO	No.	zeef/sieve/grille/Scheibe Ø cm	H cm	Ø cm
329,00	*208.040	<b>20</b>	80	39
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>		
48,50	*208.041	1,0 mm	20	
48,50	*208.042	1,5 mm	20	
48,50	*208.043	2,5 mm	20	
48,50	*208.044	3,0 mm	20	
48,50	*208.045	4,0 mm	20	



**ALL NEW!**



**Ⓝ HAMKLEM - roestvrijstaal 18/8 en bamboe voet, inklapbaar**

- ⓔ HAM SLICING STAND - stainless steel 18/8 and bamboo foot, collapsible
- ⓔ SERRE-JAMBON - inox 18/8 acier et bambou du pied, pliable
- ⓓ SCHINKENSPANNER - rostfreier Stahl 18/8 und Bambus Fuß, zusammenklappbar

No.	cm
*220.090	37(H)x37x17

EURO
24,50

**Ⓝ HAMKLEM - geheel roestvrijstaal 18/8**

- ⓔ HAM SLICING STAND - completely stainless steel 18/8
- ⓔ SERRE-JAMBON - complètement en acier inoxydable 18/8
- ⓓ SCHINKENSPANNER - komplett aus Edelstahl 18/8

No.	cm
*220.092	35(H)x50x17

EURO
34,50

**Ⓝ HAMKLEM - zwart, uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), met anti-slip voetjes**

- ⓔ HAM SLICING STAND - black, made under high-pressure of first-class polyethylene(HDPE 500), whit anti-slip pads
- ⓔ SERRE-JAMBON - noir, fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), avec ventouses
- ⓓ SCHINKENSPANNER - schwarz, aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylene (HDPE 500) hergestellt, mit Füßen

No.	Type	cm
*882.083	<b>A</b>	30(H)x41x17
*882.085	<b>B</b>	35(H)x50x20

EURO
28,00
42,00

**Ⓝ HAMKLEM - roestvrijstaal 18/8, kunststof plateau, marmer motief**

- ⓔ HAM SLICING STAND - stainless steel 18/8, with plastic tray, marbled
- ⓔ SERRE-JAMBON - inox 18/8, avec planche plastique, marbré
- ⓓ SCHINKENSPANNER - CNS 18/8, Platte aus Kunststoff mit Marmordekor

No.	plateau/slab/plateau/Platte cm
*020.010	45x25

EURO
105,00

**Ⓝ HAMKLEM - roestvrijstaal 18/8, marmer plateau**

- ⓔ HAM SLICING STAND - stainless steel 18/8, marble slab
- ⓔ SERRE-JAMBON - inox 18/8, plateau marbre
- ⓓ SCHINKENSPANNER - CNS 18/8, auf Marmorplatte

No.	plateau/slab/plateau/Platte cm
*020.001	45x27

EURO
198,00



**(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
509,00	*207.220	28(H)x32x36

**"RESTAURANT" RM220 - ELECTRISCH**

EURO	No.	cm	V	W
1250,00	*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 WALZEN:**

EURO	No.	cylinders/cylindres/Walzen
111,00	*207.221	1,5 mm (angel hair)
111,00	*207.222	2,0 mm (tagliatelle)
111,00	*207.224	4,0 mm (trenette)
111,00	*207.226	6,5 mm (fettuccine)

**(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 cylindre 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 antihafte beschichtung, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

**"PASTA PRESTO"**

EURO	No.	cm	V	W
276,00	*207.010	28(H)x29x23	230	190

**(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
121,00	*207.030	La Fabbrica della Pasta



**imperia®**  
**titania®**



Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchromd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

ⓔ NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness

ⓕ APPAREIL À PÂTE - avec cylindre à épaisseurs 2+4, combinées, chromée, polie brillant, avec bouton patenté pour régler l'épaisseur de l'abaisse

ⓓ NUDELGERÄT - mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, verchromt, hochglanz poliert, mit patentiertem Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

**TYPE TITANIA**

No.	cm
*207.050	17(H)x20x18

EURO
38,00

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchromd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

ⓔ NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness

ⓕ APPAREIL À PÂTE - avec cylindre à épaisseurs 2+4, combinées, chromée, polie brillant, avec bouton patenté pour régler l'épaisseur de l'abaisse

ⓓ NUDELGERÄT - mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, verchromt, hochglanz poliert, mit patentiertem Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

**TYPE IMPERIA**

No.	cm
*207.001	17(H)x20x18

EURO
46,95

Ⓝ **MOTOR - t.b.v. \*207.050/\*207.001**

ⓔ MOTOR - t.b.v. \*207.050/\*207.001

ⓕ MOTEUR - t.b.v. \*207.050/\*207.001

ⓓ MOTOR - t.b.v. \*207.050/\*207.001

No.	V	W
*207.002	230	80

EURO
73,50

**2 snelheden/speeds/vitesses/Geschwindigkeiten**

Ⓝ **APART BIJ TE LEVEREN SNIJWALSEN:**

ⓔ CYLINDERS AVAILABLE ON DEMAND:

ⓕ CYLINDRES LIVRABLE À DEMANDE:

ⓓ AUF NACHFRAGE LIEFERBARE WALZEN:

**Simplex**

No.		snijdikte/thickness/épaisseur/Stärke	EURO
*207.019	No.5	<b>lasagna</b>	18,45
*207.004		<b>ravioli</b>	36,50
*207.013		<b>gnocchi</b>	36,50
*207.014	No.TS	<b>spaghetti</b>	18,45

**Duplex - Combi**

No.		snijdikte/thickness/épaisseur/Stärke	EURO
*207.021	No.1+3	<b>angel hair+trenette</b>	35,50
*207.022	No.2+4	<b>tagliatelle+fettuccine</b>	35,50

**MEMORY EN  
DATA HOLD FUNCTIE**

**(N) DIGITALE KERNTEMPÉRATUURMETER - met roestvrijstalen voeler, spatwaterdicht en voorzien van displayverlichting, zijbevestiging voeler op de unit**

**(E) DIGITAL THERMOMETER - with stainless steel probe, splash-proof and with illuminated display, probe attached to side panel**

**(F) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec sonde inox, étanche aux projections, la fenêtre montrant les degrés est illuminée, la sonde est attachée au côté latéral de l'appareil**

**(D) DIGITAL-THERMOMETER - mit CNS Fühler, spritzwassersicher, das Fenster, das die Temperatur anzeigt, ist beleuchtet. Der Fühler wird an der Seite des Geräts befestigt**

EURO	No.	L cm	display mm	min. / max.
49,00	*501.300	150	42x22	-20° / +200°C



**(N) DIGITALE THERMOMETER - met inklapbare roestvrijstalen voeler**

**(E) DIGITAL THERMOMETER - with fold back probe made of stainless steel**

**(F) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec capteur pivotant en acier inox**

**(D) DIGITAL-THERMOMETER - mit schwenkbarem Fühler aus CNS**

**TLC 1598**

EURO	No.	L cm	min. / max.
173,00	*926.002	15	-50° / +200°C



**(N) DUO THERMOMETER, INFAROOD - met inklapbare roestvrijstalen voeler**

**(E) DUO THERMOMETER, INFRARED - with fold back probe made of stainless steel**

**(F) THERMOMÈTRE DUAL, INFRAROUGE - avec capteur pivotant en acier inox**

**(D) THERMOMETER DUO, INFRAROT - mit schwenkbarem Fühler aus CNS**

**TLC 730**

EURO	No.	L cm	min. / max.
215,00	*926.005	17	-33° / +350°C



**(N) DIGITALE THERMOMETER - voorzien van hitte bestendige voelercabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet**

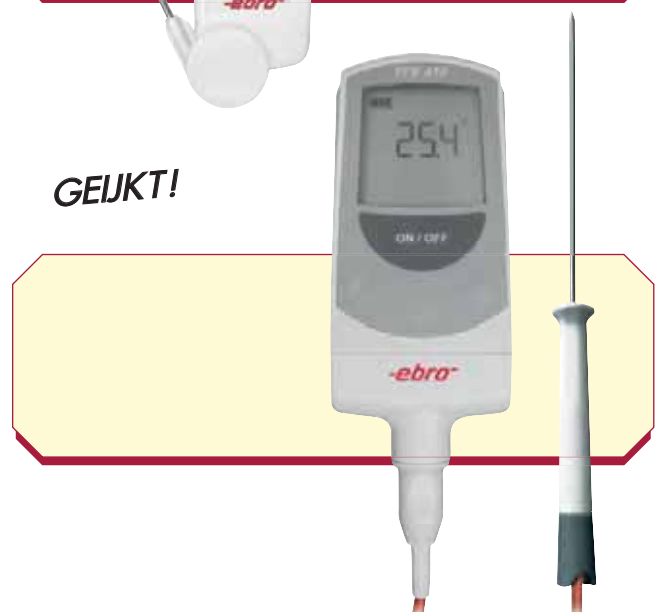
**(E) THERMOMETER DIGITAL- with heat-resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers**

**(F) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec filet et manche resistant chaud, le thermomètre est d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse**

**(D) THERMOMETER DIGITAL- mit Hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen**

**TFX 410**

EURO	No.	L cm	min. / max.
259,00	*926.001	155	-50° / +300°C



**\*336**

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



GEUKT!



**(N) DIGITALE THERMOMETER - met inklapbare roestvrijstalen voeler**

- (E) DIGITAL THERMOMETER - with fold back probe made of stainless steel
- (E) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec capteur pivotant en acier inox
- (D) DIGITAL-THERMOMETER - mit schwenkbarem Fühler aus CNS

No.	L cm	min. / max.
*926.010	16	-40° / +250°C

EURO  
57,00



**(N) DIGITALE THERMOMETER - met inklapbare roestvrijstalen voeler**

- (E) DIGITAL THERMOMETER - with stainless steel retractable sensor
- (E) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec capteur pivotant en acier inox
- (D) DIGITAL-THERMOMETER - mit einziehbarem Sensor aus Edelstahl

No.	L cm	min. / max.
*208.072	15	-50°C / +300°C

EURO  
31,00



**(N) INFRAROOD THERMOMETER - inclusief etui**

- (E) INFRARED THERMOMETER - with pouch
- (E) THERMOMÈTRE INFRAROUGE - poche inclus
- (D) INFRAROT THERMOMETER - mit Tasche

No.	L cm	min. / max.
*208.070	17	-60°C / +500°C

EURO  
45,00

GEUKT!



**(N) DIGITALE THERMOMETER - voorzien van vaste roestvrijstalen voeler, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet**

- (E) THERMOMETER DIGITAL - with fixed stainless steel handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers
- (E) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec filet inox, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse
- (D) THERMOMETER DIGITAL - mit festen CNS Fühler, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

**TTX 110**

No.	L cm	min. / max.
*926.008	20	-50°C / +350°C

EURO  
69,00

GEUKT!



**(N) DIGITALE THERMOMETER - voorzien van hittebestendige voelercabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet**

- (E) THERMOMETER DIGITAL - with heat resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers
- (E) THERMOMÈTRE DIGITAL - avec filet et manche resistant chaud, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse
- (D) THERMOMETER DIGITAL - mit hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

**TTX 100**

No.	L cm	min. / max.
*926.006	90	-50°C / +350°C

EURO  
109,00

**(N) KERNTemperatuurmeter/timer - kunststof, met magneetbevestiging, klappbaar display, instelbaar temperatuurtijd bereik en timer met waarschuwingssignaal en roestvrijstalen insteekvoeler en draad**

**(E) COOKING THERMOMETER/TIMER** - plastic, with magnetic attachment, folding display, adjustable temperature and timer time range with tone and stainless steel plug sensor wire

**(F) THERMOMETRE/MINUTERIE** - plastique, avec fixation magnétique, pliage affichage, gamme temps température et minuterie réglable avec ton et acier inoxydable fil capteur

**(D) THERMOMETER/ZEITUHR** - Kunststoff, mit magnetischen Anlage, faltbare Display, einstellbare Temperatur und Timer-Zeitbereich mit Ton und Edelstahl-plug -Sensorkabel

**TYPE A**

EURO	No.	L cm	min. / max.
14,95	*598.250	110	0° / +250°C

**TYPE B**

EURO	No.	L cm	min. / max.
17,50	*598.362	90	0° / +200°C

**(N) KERNTemperatuurmeter - voorzien van min/max temperatuur memory, roestvrijstalen voeler en anti-slip ergonomische handgreep, wordt compleet geleverd met beschermhuls**

**(E) COOKING THERMOMETER** - with min/max temperature memory, stainless steel probe, non-slip handle and plastic sleeve

**(F) THERMOMÈTRE DIGITAL** - sonde inox et poignée anti-dérapant

**(D) DIGITAL THERMOMETER** - mit CNS Fühler und rutschfesten Griffen

EURO	No.	L cm	min. / max.
12,25	*598.400	25	0° / +200°C

**(N) THERMOMETER DIGITAAL - zwart kunststof, met clipbevestiging en kunststof beschermhuls, met roestvrijstalen insteekvoeler**

**(E) THERMOMETER DIGITAL** - black plastic, with pocket-clip and plastic sleeve, with stainless steel probe

**(F) THERMOMÈTRE DIGITAL** - plastique noir, avec clip de poche, avec sonde inox

**(D) THERMOMETER DIGITAL** - Kunststoff schwarz, mit CNS Fühler

EURO	No.	L cm	min. / max.
13,50	*598.363	17	-10° / +200°C

**(N) DIGITALE THERMOMETER - met inklapbare roestvrijstalen voeler**

**(E) DIGITAL THERMOMETER** - with fold back probe made of stainless steel

**(F) THERMOMÈTRE DIGITAL** - avec capteur pivotant en acier inox

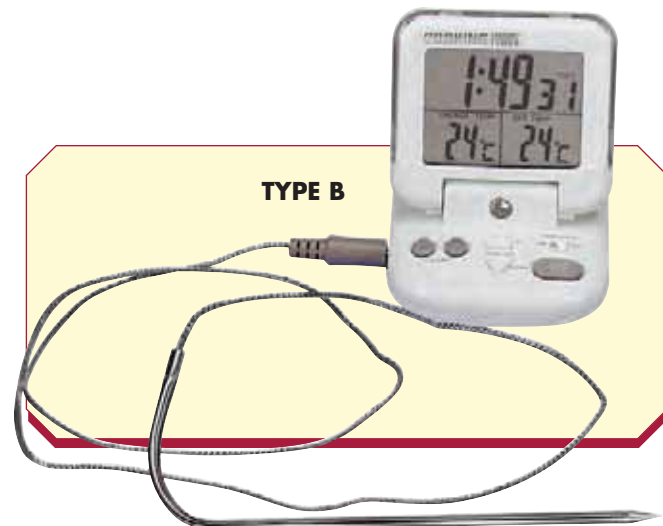
**(D) DIGITAL-THERMOMETER** - mit schwenkbarem Fühler aus CNS

EURO	No.	L cm	min. / max.
12,50	*598.200	24	0° / +220°C

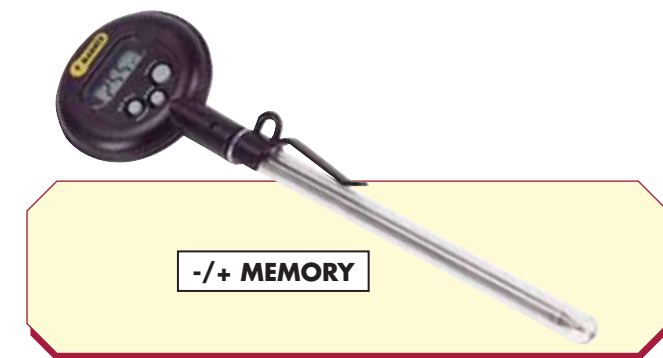
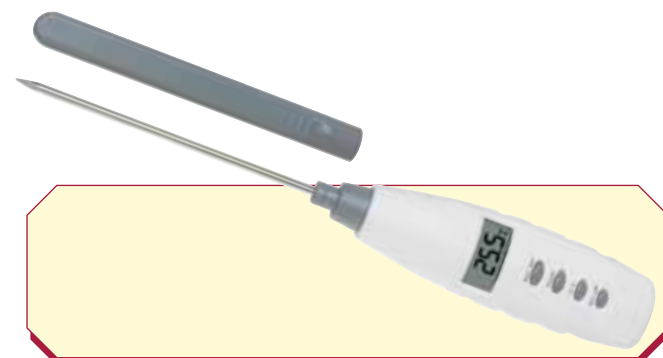
**NEW!**



**TYPE A**



**TYPE B**



**-/+ MEMORY**







- (N) SHOWSCHOTEL - met plexiglas kap**
- (E) DISPLAY PLAQUE - with plexiglas cover**
- (F) PLAQUE PRÉSENTOIRE - avec cloche plexiglas**
- (D) AUSSTELLPLATTE - mit Plexiglas Abdeckhaube**

No.	cm
532.001	10(H)x44x30

EURO
19,50



- (N) ROLL TOP VITRINE - kunststof**
- (E) ROLL TOP SHOWCASE - plastic**
- (F) VITRINE COUVERCLE ROULANT - plastique**
- (D) ROLLDECKEL VITRINE - Kunststoff**

No.	étages	cm
245.001	1	14(H)x30x21
245.005	1	17(H)x38x26
245.010	1	21(H)x47x32
245.020	2	42(H)x47x32

EURO
8,30
15,95
33,00
59,00



- (N) TOONBANK "SNEEZE-GUARD" DISPLAY - speciaal ontworpen om vitrinruimte op hygiënische wijze uit te breiden**
- (E) COUNTER SNEEZE-GUARD DISPLAY - designed to extend display space on a hygienic way**
- (F) PROTECTEUR DE MARCHE - développé pour agrandir la capacité de présentation d'une façon hygiénique**
- (D) THEKE KLARSICHT-SCHUTZAUFSATZ - entwickelt zur Vergrößerung der Auslegekapazität auf hygienischer Weise**

No.	Type	cm
*880.050	50	23(H)x 50x28
*880.055	100	23(H)x100x28

EURO
52,00
73,00

# 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**

- (E) MILLECROQUETTES - for making potato croquettes (warm process) or other kinds of croquettes (cold process) in real quantities, a downward pull of the handle presses the hot potato puree in the shape of uniform rolls through the round openings, pushing forward the tray until this is filled, after cooling off, the rolls can be cut in parts of the size desired**
- (F) MILLECROQUETTES - pour préparer en grandes quantités des croquettes de pommes de terre (procédé chaud) ou d'autres recettes de croquettes (procédé froid), quand le levier est pressé à bas la pâte sort les trous ronds de l'appareil sous forme de rouleaux uniformes, soutenus par la planchette porteuse, après refroidissement les croquettes sont prêtes à être coupées**
- (D) MILLECROQUETTES - zum bereiten von Kartoffel-Kroketten aus heissem Püree oder von andersartigen Kroketten aus gekühltem Material, nach dem Herunterdrücken des Hebels wird das Püree aus den runden Löchern gedrückt und schiebt das Brett darunter nach vorne bis es voll ist, wenn die Rollen abgekühlt sind, können diese in der gewünschten Länge geschnitten werden**

- (N) TYPE 3 - heeft 3 uitloopgaten is vervaardigd uit kunststof, aluminium hefboom**

- (E) TYPE 3 - has 3 holes and is made of plastic material, aluminium lever**
- (F) TYPE 3 - avec 3 trous, en matière plastique, livré avec planchette à roulettes, levier en aluminium**
- (D) TYPE 3 - mit 3 Löchern, aus Kunststoff und Hebel aus Aluminium**

No.	cm	gaten/holes/trous/Löcher Ø mm
*585.003	22(H)x28x15	24
*585.403	4 oplegplankjes/trays/planchettes/Bretter 28x14 cm	

EURO
29,00
12,50

**NEW!**

- (N) KAASSNIJDER - houten snijplank met roestvrijstalen mes met kunststof handvat**  
**(E) CHEESE CUTTINGBOARD - wooden cutting board with stainless steel knife with plastic handle**  
**(F) COUPE DE FROMAGE - planche à découper en bois avec couteau en acier inoxydable avec manche en plastique**  
**(D) KASE SCHNEIDEBRETT - Holz-Schneidebrett mit Edelstahl Messer mit Kunststoffgriff**

EURO	No.	cm
23,50	*220.060	6(H)x22x29



- (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
24,50	*208.115	3	27x22,5	14
6,75	*208.116	set à 5 snijdraad/set of 5 cutting wire lot de 5 fils/satz of 5 Schneidedraht		

**NEW!**

- (N) FRANSE KAAS GUILLOTINE - met marmeren plateau**

- (E) FRENCH CHEESE GUILLOTINE - with marble plateau**  
**(F) COUPE-ROQUEFORT - modèle guillotine, avec socle marbre**  
**(D) KÄSESCHNEIDER - Arbeitsplatte in Marmor**

#### "La Roquefortaise"

EURO	No.	H cm	plank/board socle/Brett Ø cm	draad/wire fil/Draht L cm
125,00	*020.040	34	25	19
0,90	*020.043	snijdraad/cutting wire fil à couper/Schneidedraht		

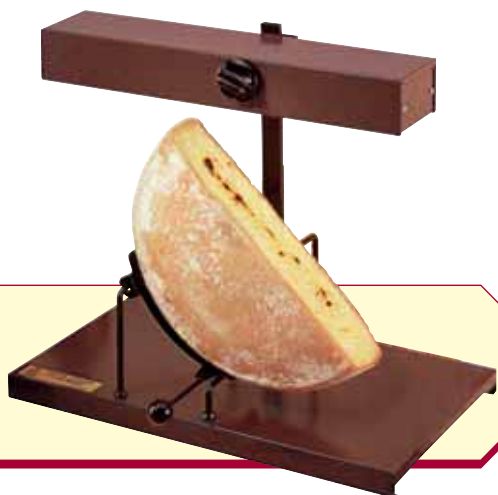


- (N) KAASSNIJDER - geheel roestvrij materiaal, ideaal voor het snijden van kaasblokjes en staafjes, geleverd met 2 snijramen 1 cm en 2 cm**

- (E) CHEESE CUTTER - completely stainless material, ideal for cutting cheese cubes and sticks, supplied with 2 cutting windows 1 cm 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 cm et 2 cm**  
**(D) KASESCHNEIDER - komplett rostfreiem Material, ideal zum Schneiden von Käse Würfeln und Stücke, geliefert mit 2 Schneiden Ramen 1 und 2 cm**

EURO	No.	cm
175,00	*203.050	12(H)x32x17

**NEW!****\*340****EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**(N) RACLETTE APPARAAT - traditioneel raclette voor een 1/2 ronde kaas, tot 6 à 8 personen, verwarmingselement in hoogte verstelbaar, kaas houder kan in verschillende hoeken opgesteld worden**

**(E) RACLETTE APPLIANCE - traditional raclette 1/2 round cheese, up to 6-8 persons, horizontal heating case adjustable in height, inclinable cheese holder, fast dismantling**

**(E) 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**

**(D) RACLETTE-GERÄT - für große (1/2) Käsestücke, für 6 bis 8 Personen, Heizelement höhenverstellbar, leicht neigbarer Käsehalter, Rohrheizkörper**

#### ALPAGÉ

No.	cm	V	W
*202.075	40(H)x46x27	230	900

EURO
139,00



**(N) RACLETTE APPARAAT - geschikt voor 1 tot 4 personen, verwarmingselement is instelbaar naar de grootte van de ronding van de kaas (1/6, 1/4, 1/3,...), ruimte besparend, roestvrijstaal en koperkleurig geëpoxeerd staal**

**(E) 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**

**(E) 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**

**(D) RACLETTE-GERÄT BRÉZIÈRE - geeignet für 1 bis 4 Personen, mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar), für verschiedene Käsestücke (1/4, 1/6 oder 1/3), Heizschenkel aus CNS, Unterteil braun lackierter Stahl**

#### BRÉZIÈRE

No.	cm	V	W
*202.070	30(H)x45x22	230	1000

EURO
184,00



**(N) KAASHAKKER WARM - frame geheel uit niet roestend materiaal, met elektrisch verwarmd mes en werkplateau uit roestvrijstaal, snijdikte instelbaar van 0-6 mm**

**(E) CHEESE SLICER WARM - frame non-oxdating material, with electrically heated stainless steel knife and working plateau, regulation of thickness slices from 0-6 mm**

**(E) TRANCHE FROMAGE CHAUD - corps métal non-oxdable, avec couteau chauffe électriquement et plateau à inox, épaisseur des tranches réglable de 0-6 mm**

**(D) 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
*864.012	28x25	230

EURO
1039,00





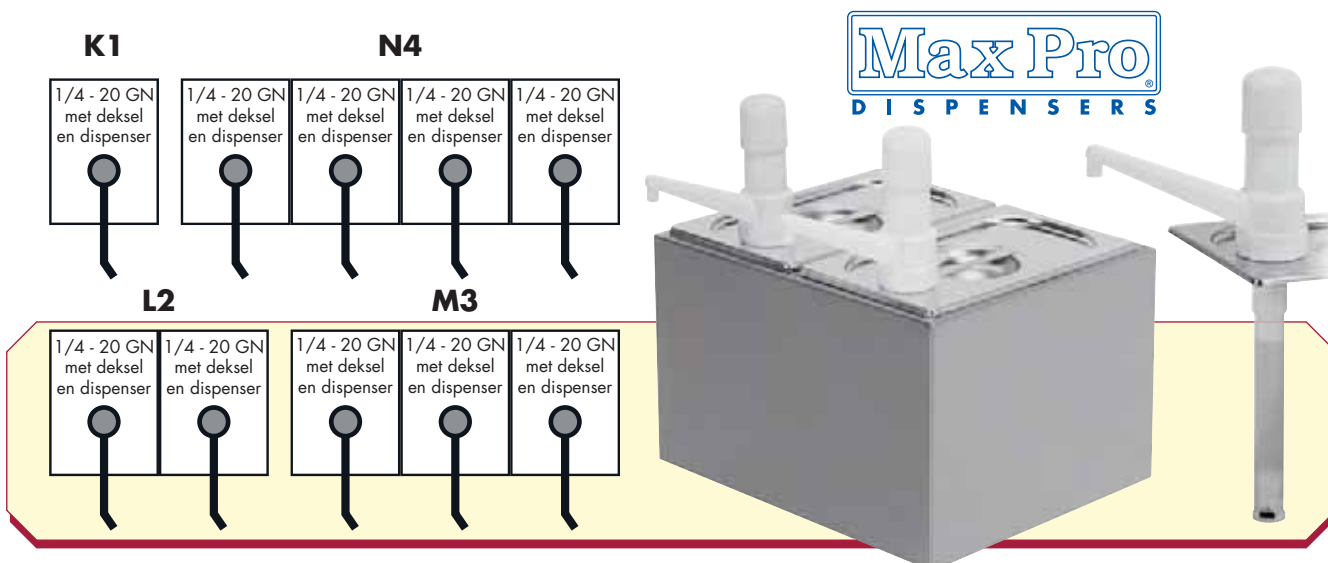
**(N) DISPENSER UNIT - geheel kunststof, frame transparant, compleet met 2 x 1/6 - 150 of 3 x 1/9 - 150 gastronormbakken met dispenser**

(E) DISPENSER UNIT - all plastic set, frame transparent, complete with 2 x 1/6- 150 or 3 x 1/9 - 150 gastronorm pans with dispenser

(F) DISTRIBUTEUR - plastique unité, cadre transparent, tout avec 2 x 1/6 - 150 ou 3 x 1/9 -150 bacs gastronorm avec distributeur

(D) SPENDER-EINHEIT - Kunststoff, Rahmen durchsichtig, Komplett mit 2 X 1/6 - 150 oder 3 X 1/9 - 150 Gastronorm Behälter mit dispenser

EURO	No.	Type	cm
61,00	*962.150	<b>2 x 1/6 GN</b>	28(H)x38x23
69,00	*962.155	<b>3 x 1/9 GN</b>	28(H)x38x23
12,00	*962.152	<b>dispenser + container los/</b>	<b>dispenser + container only/</b>
11,00	*962.157	<b>1/6 GN - 150 mm</b>	<b>distributeur + bac seul/Dispenser + Behälter allein</b>
		<b>1/9 GN - 150 mm</b>	



**(N) MAXPRO DISPENSER - roestvrijstaal met 1/4 gastronormbakken 20 cm diep en kunststof dispensers**

(E) MAXPRO DISPENSER - stainless steel; with 1/4 gastronorm foodpans 20 cm; dispensers plastic

(F) MAXPRO DISTRIBUTEUR - acier inox; avec profondeur bacs 1/4 gastronorme 20 cm; distributeurs plastiques

(D) MAXPRO DISPENSER - CNS; mit 1/4 gastronorm-Behälter 20 cm; Kunststoff Dispenser

EURO	No.	Type	cm
79,00	*921.421	<b>K1</b>	35(H)x18x28
119,00	*921.422	<b>L2</b>	35(H)x35x28
159,00	*921.425	<b>M3</b>	35(H)x51x28
205,00	*921.431	<b>N4</b>	35(H)x67x28
9,95	*921.020	<b>losse dispenser/</b>	<b>spare dispenser/</b>
		<b>distributeur seul/</b>	<b>Ersatzdispenser</b>
8,50	953.147	<b>1/4 GN deksel met gat</b>	<b>1/4 GN cover with hole</b>
		<b>1/4 GN couvercle avec le trou</b>	<b>1/4 GN Deckel mit Loch</b>



**(N) EMMER DISPENSER - roestvrijstaal, instelbaar tot 40 g**

- (E) PAIL DISPENSER - stainless steel, adjustable up to 40 g
- (F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - inox, réglable jusqu'à 40 g
- (D) EIMERDISPENSER - CNS, einstellbar bis 40 g

No.	Ø cm	voor emmer/for pail pour seau/für Eimer
*865.001	22,5	<b>5 Lit.</b>
*865.002	28,0	<b>10 Lit.</b>

EURO
125,00
133,00

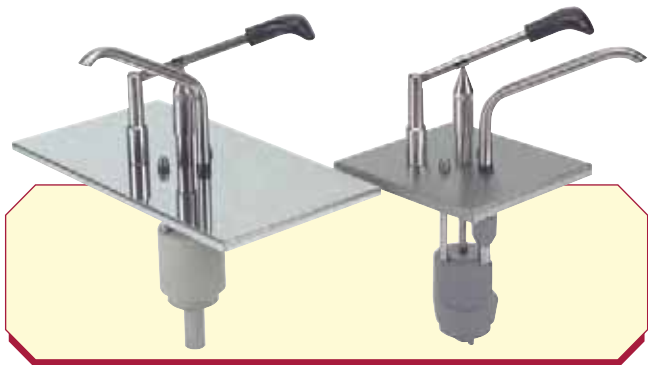


**(N) EMMER DISPENSER - kunststof, met roestvrijstaal deksel**

- (E) PAIL DISPENSER - plastic, stainless steel lid
- (F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - plastique, couvercle inox
- (D) EIMERDISPENSER - Kunststoff, CNS Deckel

No.	Ø cm	voor emmer/for pail pour seau/für Eimer
*865.005	22,5	<b>5 Lit.</b>
*865.006	26,5	<b>10 Lit.</b>

EURO
90,00
97,00



**(N) DISPENSER LOS - roestvrijstaal, voor gastronormbakken, ook geschikt voor hete sauzen**

- (E) DISPENSER ONLY - stainless steel, for gastronorm pans, also suitable for hot sauces
- (F) DISTRIBUTEUR SEUL - inox, pour bacs gastronorme, aussi pour sauces chaude
- (D) DISPENSER - CNS, für Gastronorm-Behälter, auch für heisse Saucen

No.	Type GN
*865.010	<b>1/6 x 15 + 20dp</b>
*865.012	<b>1/4 x 15 + 20dp</b>
*865.011	<b>1/3 x 15 + 20dp</b>
*865.013	<b>1/2 x 15 + 20dp</b>

EURO
143,00
151,00
160,00
168,00



**(N) DISPENSER LOS - kunststof, met roestvrijstalen deksel, geschikt voor GN-bakken**

- (E) DISPENSER ONLY - plastic, stainless steel lid, suitable for GN containers
- (F) DISTRIBUTEUR SEUL - plastique, couvercle inox, adaptable sur récipients GN
- (D) DISPENSER - Kunststoff, CNS Deckel, geeignet für GN Einsatzbehälter

No.	Type GN
*865.050	<b>1/6 x 15 + 20dp</b>
*865.051	<b>1/4 x 15 + 20dp</b>
*865.052	<b>1/3 x 15 + 20dp</b>
*865.053	<b>1/2 x 15 + 20dp</b>

EURO
97,00
105,00
115,00
119,00



**(N) DISPENSER - kunststof, compleet met rechthoekige kunststof container**

- (E) DISPENSER - plastic, complete with plastic rectangular container
- (F) DISTRIBUTEUR - plastique, avec récipient rectangulaire plastique.
- (D) DISPENSER - Kunststoff, komplett mit rechteckigem Kunststoffbehälter

No.	cm	Lit.
*865.040	32(H)x14x18	3

EURO
38,00

**(N) SAUS/DRESSINGBAR - met roestvrijstalen deksel 18/8, drukkнопdispensers en glasheldere kunststof containers, compleet met 3 dispensers "drukknop" 20 cc en 3 cilindrische containers**

**(E) SAUCE/DRESSINGBAR - with stainless steel 18/8 lid, direct-action dispensers and crystal clear plastic containers, complete with 3 dispensers "direct-action" 20 cc and cylindrical containers**

**(F) BAR À SAUCES PLEXIGLAS - avec couvercle inox 18/8, distributeurs à poussoir et récipients en plastique transparent, complet avec 3 distributeurs "poussoir" 20 cc et récipients cylindrique**

**(D) SAUCEN/DRESSINGBAR - mit Edelstahldeckel 18/8, Drückknopf-Dosierspender und glasklarem Kunststoffbehälter, komplett mit 3 Dosierspenders "Drückknopf" 20 cc und 3 zylindrischen Behältern**

EURO	No.	cm	ml
238,00	*865.035	27(H)x39x18	<b>3x 950</b>
262,00	*865.037	41(H)x39x18	<b>3x 2000</b>
8,50	*865.038	<b>950 ml - container los</b> /spare container récipient seul/Ersatzbehälter	
12,50	*865.039	<b>2000 ml - container los</b> /spare container récipient seul/Ersatzbehälter	



**(N) SAUZEN-DISPENSER - roestvrijstaal 18/8, dispenser met hevelbediening, instelbaar tot 40 gr, compleet met cilindrische container**

**(E) SAUCE-DISPENSER - stainless steel 18/8, leveraction dispenser dosage up to 40 g, complete with cylindrical container**

**(F) DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox 18/8, distributeur amannette, dosage réglable jusqu'à 40 g, complet avec récipients cylindrique**

**(D) SAUCEN-DISPENSER - CNS 18/8, Dosierspender mit Hebelbediening, instellbar bis 40 g, mit zylindrischem Behälter**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
254,00	*865.024	19	33,5	<b>6</b>
293,00	*865.028	21,5	43	<b>10</b>



**(N) SAUZEN-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 gastronomie**

**(D) SAUCEN-DISPENSER - CNS, mit Hebelbediening, instellbar bis 30 g, geliefert mit Gastronormbehälter**

EURO	No.	cm	vak/compartiment/compartiment/Fach
471,00	*865.100	36(H)x36x21	<b>2x 1/6 GN x 20</b>
655,00	*865.101	36(H)x53x21	<b>3x 1/6 GN x 20</b>
825,00	*865.102	36(H)x69x21	<b>4x 1/6 GN x 20</b>



**(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

**NEW!**

**araven**







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) GASTRONORM PANS - polypropylene, stackable, made from high grade synthetic materials, and with a wide variety of uses, resistant to temperatures from -30°C to +100°C, food-friendly, and proof against fats or oils normally used in catering**

**(F) BACS ALIMENTAIRES GASTRONORMES - polypropylène, empilable, en plastique de qualité supérieure, irréprochable du point de vue physiologique à toutes les températures de -30°C jusqu'à +100°C et ils n'affectent nullement l'odeur et la saveur des aliments, ils résistent aux acides menagers, aux huiles et aux graisses**

**(D) GASTRONORM-BEHÄLTER - Polypropylen, stapelbar, aus hochwertigem Kunststoff hergestellt, in den Temperaturbereichen von -30°C bis +100°C einwandfrei, absolut geruchs- und geschmacksneutral, resistent gegen Haushaltsäuren, Öle und Fette**

No.	Type GN	mm	H mm	Lit.	EURO
*038.191	1/9	176x109	100	0,90	3,90
*038.162	1/6	176x162	100	1,50	5,35
*038.161	1/6	176x162	150	2,25	5,60
*038.163	1/6	176x162	200	3,00	6,30
*038.142	1/4	265x162	100	2,50	6,95
*038.141	1/4	265x162	150	4,00	7,70
*038.132	1/3	325x176	100	3,75	8,00
*038.131	1/3	325x176	150	5,50	8,85
*038.133	1/3	325x176	200	7,25	9,55
*038.123	1/2	325x265	100	6,00	14,45
*038.122	1/2	325x265	150	9,25	15,20
*038.121	1/2	325x265	200	12,25	15,95
*038.233	2/3	354x325	100	8,75	16,90
*038.231	2/3	354x325	200	17,25	19,35
*038.113	1/1	530x325	100	13,50	19,35
*038.112	1/1	530x325	150	20,50	20,60
*038.111	1/1	530x325	200	27,00	22,65

**(N) GASTRONORM DEKSEL - kunststof, doorzichtig**

**(E) GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent**

**(F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - plastique, transparent**

**(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-Kunststoff**

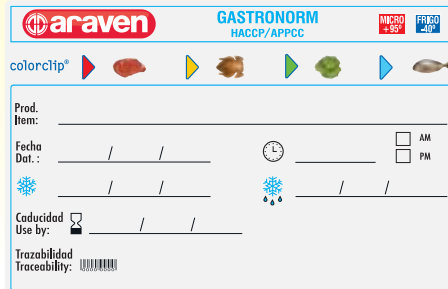
No.	Type GN	EURO
*038.195	1/9	3,55
*038.165	1/6	4,15
*038.145	1/4	5,40
*038.135	1/3	6,20
*038.125	1/2	8,35
*038.235	2/3	9,65
*038.115	1/1	12,85

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - van 1/9 GN t/m 1/1 GN. Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +95°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met "COLORCLIP" product coderingsset volgens de HACCP normen (rood, geel, groen en blauw)**

ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES - in dimensions from 1/9 GN till 1/1 GN., with special, airtight, double-edge, closing system. Boxes can resist temperatures of up to -40°C in a freezer and up to +95°C (without lid) in a microwave. Dishwasher-safe. Complete with "COLORCLIP" identification set in accordance with the requirements of the HACCP regulations (red, yellow, green and blue)

ⓕ BOÎTES A ALIMENTS - en dimensions de 1/9 GN jusqu'à 1/1 GN. Avec système double pour fermeture, Supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +95°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaisselle. Avec set de système d'identification "COLORCLIP" (rouge, jaune, vert et bleu)

ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - in den Abmessungen von 1/9 GN bis zu 1/1 GN., mit luftdichtem Doppelschlosssystem. Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +95°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Spülmaschinenfest. Mit dem "COLORCLIP" indentifikationssystemset. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP (rot, gelb, grün und blau)



### 1/9 GASTRONORM - 176 x 108 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,90	*962.394	65	0,6
3,40	*962.393	100	1,0
3,85	*962.392	150	1,5

### 1/6 GASTRONORM - 176 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,75	*962.364	65	1,1
4,35	*962.363	100	1,7
4,55	*962.362	150	2,6

### anti-allergeen

EURO	No.	H mm	Lit.
4,75	*962.162	150	2,6

### 1/4 GASTRONORM - 265 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,50	*962.344	65	1,8
5,10	*962.343	100	2,8
5,75	*962.342	150	4,3

### anti-allergeen

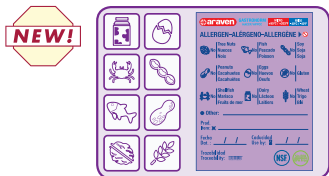
EURO	No.	H mm	Lit.
6,15	*962.142	150	4,3





1/3

\*962.132



1/2

\*962.122



2/3



1/1



### 1/3 GASTRONORM - 325 x 176 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.334	65	2,5	5,75
*962.333	100	4,0	7,80
*962.332	150	6,0	8,60

#### anti-allergeen

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.132	150	6,0	9,35

### 1/2 GASTRONORM - 325 x 265 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.324	65	4,0	9,60
*962.323	100	6,5	11,45
*962.322	150	10,0	13,15
*962.321	200	12,5	14,25

#### anti-allergeen

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.122	150	10,0	14,35

### 2/3 GASTRONORM - 354 x 325 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.232	150	13,5	15,70
*962.231	200	19,0	16,50

#### Ⓝ EIERBEWAARDOOS - 2/3 GN, incl. 8 eierhouders

ⓔ EGG CONTAINER - 2/3 GN, 8 eggs trays incl.

ⓕ PORTE-OEUFS - 2/3 GN, 8 supports incl.

ⓓ EI BEHÄLTER - 2/3 GN, inkl. 8 Tabletten

No.	H mm	cap.	EURO
962.110	200	120	23,50

### 1/1 GASTRONORM - 530 x 325 mm

No.	H mm	Lit.	EURO
*962.313	100	13	16,95
*962.312	150	21	17,95
*962.311	200	28	19,95

#### Ⓝ STIFT - kleur zwart

ⓔ MARKER - color black

ⓕ FEUTRE - couleur noir

ⓓ STIFT - Farbe schwarz

No.	EURO
*962.400 los/only/seul/allein	2,95
*962.401 blister	3,25





# Gastronorm Voedseldozen Gastronorm Food Boxes Boîte à Aliments Gastronomes Gastronorm-Lebensmittelbehälter

1/9-65 mm ↔ 1/1-200 mm

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - transparant polypropyleen. Van 1/9 tot 1/1 gastronorm, luchtdicht afsluitbaar. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +95°C (exclusief deksel). Stapelbaar en met maatverdeling. Vaatwasmachine bestendig. Zijn absoluut smaak- en reukvrij. Met blauwe of rode deksel**

ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES - transparent, polypropylene in dimensions from 1/9 GN till 1/1 GN, airtight. Boxes can resist temperatures of -40°C in a freezer and up to +95°C (without lid) in a microwave. Stackable and graduated. With blue or red lid

ⓕ BOITE À ALIMENTS - transparent polypropylene. En dimensions gastronorme de 1/9 jusqu'à 1/1 gastronorme. Fermeture étanche. Supportents des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +95°C dans un four à micro-ondes (sans couvercles). Lavable en lave-vaisselle, empilable, gradué et ils n'affedent nullement l'odeur et la saveur des aliments. Avec couvercle bleu ou rouge.

ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTLBEHÄLTER - Aus transparentem Polypropylen. In den Abmessungen von 1/9 bis zu 1/1 Gastronorm. Mit Masseinteilung, Luftdichtverschlussystem. Stapelbar Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +95°C m Mikrowellenofen (ohne Deckel). Mit blauem oder rotem Deckel.

## 1/9 GASTRONORM - 176 x 108 mm

EURO	No.	H mm	Lit.	kleur/color/couleur/Farbe
2,70	*953.880	65	0,6	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
2,85	*953.881	100	1,0	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
2,70	*953.886	65	0,6	<b>rood</b> /red/rouge/rot
2,85	*953.887	100	1,0	<b>rood</b> /red/rouge/rot



## 1/6 GASTRONORM - 176 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.	kleur/color/couleur/Farbe
2,90	*953.870	65	1,0	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
3,25	*953.871	100	1,6	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
3,35	*953.872	150	2,4	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
2,90	*953.876	65	1,0	<b>rood</b> /red/rouge/rot
3,25	*953.877	100	1,6	<b>rood</b> /red/rouge/rot
3,35	*953.878	150	2,4	<b>rood</b> /red/rouge/rot



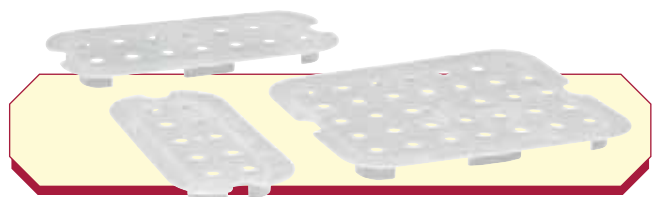
## 1/4 GASTRONORM - 265 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.	kleur/color/couleur/Farbe
3,50	*953.860	65	1,8	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
3,90	*953.861	100	2,8	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
4,35	*953.862	150	4,0	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
3,50	*953.866	65	1,8	<b>rood</b> /red/rouge/rot
3,90	*953.867	100	2,8	<b>rood</b> /red/rouge/rot
4,35	*953.868	150	4,0	<b>rood</b> /red/rouge/rot



## LEKROOSTER GN/DRAIN TRAY GN GRILLE EGOUTTOIR GN/GN-ABTROPFROST

EURO	No.	voor/for/pour/für
1,05	*953.875	1/6
1,20	*953.865	1/4
1,60	*953.855	1/3
1,95	*953.845	1/2
3,50	*953.835	1/1





**MAGNE-MICRO: MAX. 95°C**  
(zonder deksel / without lid /  
sans couvercle / ohne Deckel)

1/9-65 mm ↔ 1/1-200 mm



### 1/3 GASTRONORM - 325 x 176 mm

No.	H mm	Lit.	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
*953.850	65	2,5	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	4,15
*953.851	100	4,0	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	4,60
*953.852	150	5,7	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	4,95
*953.853	200	7,8	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	5,95
*953.856	65	2,5	<b>rood</b> /red/rouge/rot	4,15
*953.857	100	4,0	<b>rood</b> /red/rouge/rot	4,60
*953.858	150	5,7	<b>rood</b> /red/rouge/rot	4,95
*953.859	200	7,8	<b>rood</b> /red/rouge/rot	5,95

### 1/2 GASTRONORM - 325 x 265 mm

No.	H mm	Lit.	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
*953.840	65	4,0	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	5,10
*953.841	100	6,5	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	5,95
*953.842	150	9,5	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	6,85
*953.843	200	12,5	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	7,35
*953.846	65	4,0	<b>rood</b> /red/rouge/rot	5,10
*953.847	100	6,5	<b>rood</b> /red/rouge/rot	5,95
*953.848	150	9,5	<b>rood</b> /red/rouge/rot	6,85
*953.849	200	12,5	<b>rood</b> /red/rouge/rot	7,35

### 1/1 GASTRONORM - 530 x 325 mm

No.	H mm	Lit.	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
*953.830	65	9	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	9,85
*953.831	100	14	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	11,45
*953.832	150	21	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	13,60
*953.833	200	28	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	14,00
*953.836	65	9	<b>rood</b> /red/rouge/rot	9,85
*953.837	100	14	<b>rood</b> /red/rouge/rot	10,95
*953.838	150	21	<b>rood</b> /red/rouge/rot	13,25
*953.839	200	28	<b>rood</b> /red/rouge/rot	14,00

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +100°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met produkt coderingsset volgens de HACCP normen (rood, geel, groen en blauw)**

ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES - With special, airtight, double-edge, closing system. Boxes can resist temperatures of up to -40°C in a freezer and up to +100°C (without lid) in a microwave. Dishwasher-safe. Complete with identification set in accordance with the requirements of the HACCP regulations (red, yellow, green and blue)

ⓕ BOÎTES A ALIMENTS - Avec système double pour fermeture. Supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +100°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaisselle. Avec set de système d'indentification conforme le normative HACCP (rouge, jaune, vert et bleu)

ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - Mit luftdichtem Doppelverschlussystem. Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +100°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Spülmaschinenfest. Mit Identifikationssystemset. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP (rot, gelb, grün und blau)



### 1/9 GASTRONORM - 176 x 108 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,75	*600.330	65	0,6
2,95	*600.340	100	1,0
3,25	*600.350	150	1,5

### 1/6 GASTRONORM - 176 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,15	*600.370	65	1,1
3,40	*600.380	100	1,7
3,70	*600.390	150	2,6

### 1/4 GASTRONORM - 265 x 162 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,85	*600.400	65	1,8
3,95	*600.410	100	2,8
4,50	*600.420	150	4,3

### 1/3 GASTRONORM - 325 x 176 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,95	*600.430	65	2,5
5,80	*600.440	100	4,0
6,30	*600.450	150	6,0

### 1/2 GASTRONORM - 325 x 265 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
8,45	*600.470	100	6,5
9,75	*600.480	150	10,0
10,80	*600.490	200	12,5

### 2/3 GASTRONORM - 354 x 325 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
11,85	*600.510	150	9
12,50	*600.520	200	13

### 1/1 GASTRONORM - 530 x 325 mm

EURO	No.	H mm	Lit.
12,00	*600.530	100	13
13,00	*600.540	150	21
15,00	*600.550	200	28

**Stift/markers/feutre/Stift**

EURO	No.
4,50	*600.600 per 3 stuks/pcs./Stk.

