



## BACK BAR COOLERS

- Ⓝ **DISPLAY KOELER** - gemoffeld plaatstaal voor koeling van o.a. flessen en blikjes, automatische ontthooiing, temperatuur digitaal instelbaar van 2-10°C, met ventilator voor luchtcirculatie, binnenverlichting en twee verstelbare rekken per deur, deuren zijn zelfsluitend
- ⓔ **DISPLAY COOLER** - enameled plated steel for cooling bottles and soda cans, automatic defrosting, digital temperature control from 2-10°C, with fan for air circulation, interior light and two adjustable grids per door, doors self closing
- ⓔ **RÉFRIGÉRATEUR** - tôle étuvée pour réfrigère p.e. des bouteilles et boîtes, dégel automatique, thermostat réglable digitale 2-10°C, avec ventilateur pour circulation, deux grilles par porte et illumination intérieur, la porte ferme automatiquement
- ⓔ **SCHAU-KÜHLSCHRANK** - beschichteter Stahl für das kühlen von Flaschen und Dosen ,Auftauuen geschieht automatisch, Temperatur elektronisch einstellbar von 2-10°C, Ventilator für Luft-zirkulation, innen Beleuchtung und zwei einstellbaren Rosten pro Tür, Selbst-schließend

### GRIGS/GREY/GRIS/GRAU

#### 1 deur/1 door/1 porte/1 Tür

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.410	<b>138</b>	90(H)x60x52	230	180	459,00

#### 2 deuren/2 doors/2 portes/2 Türen

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.420	<b>208</b>	90(H)x90x52	230	230	625,00

#### 3 deuren/3 doors/3 portes/3 Türen

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.430	<b>330</b>	90(H)x135x52	230	265	785,00

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ

#### 1 deur/1 door/1 porte/1 Tür

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.411	<b>138</b>	90(H)x60x52	230	180	459,00

#### 2 deuren/2 doors/2 portes/2 Türen

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.422	<b>208</b>	90(H)x90x52	230	230	625,00

#### 3 deuren/3 doors/3 portes/3 Türen

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.433	<b>330</b>	90(H)x135x52	230	265	785,00

Ⓝ **OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - geëpoxeerd, 4 zijden glas en deur aan de achterzijde, 2 of 3 in hoogte verstelbare tussenroosters en LED binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat**

ⓔ REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - epoxy lacquered, 4 sides glass with doors on rear, inside 2 or 3 adjustable racks and LED illumination, digital thermostat

ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE (0°C/+12°C) - laqué époxy, verre à 4 côtés et portes à l'arrière, à l'intérieur 2 ou 3 supports réglables et éclairage à LED, thermostat électronique

ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - epoxy lackiert, 4 Seiten Glas mit Türen auf der Rückseite, innen 2 oder 3 verstellbare Regale und LED-Beleuchtung, digitaler Thermostat

wit/white/blanc/weiss

EURO	No.	cm	Lit.	V	W
314,00	*712.001	81(H)x43x39	58	230	180
325,00	*712.003	89(H)x43x39	68	230	180

zwart/black/noir/schwarz

EURO	No.	cm	Lit.	V	W
314,00	*712.011	81(H)x43x39	58	230	180
325,00	*712.013	89(H)x43x39	68	230	180

Ⓝ **BUFFETVITRINE GEKOELD - roestvrijstaal met plexiglas rolltop, de koeling gescheidt d.m.v. speciale koelementen, de plexiglas kap is aan beide zijden opklapbaar, incl. koelementen**

ⓔ REFRIGERATED COUNTER TOP DISPLAY CASE - stainless steel with plexiglas roll-top, refrigeration by means of special refrigerating elements, the plexiglas hood is hinged on both sides, incl. refrigerating elements

ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - inox avec ouverture roulante, avec des éléments réfrigérants spéciaux, incl. bloc eutectique

ⓓ BUFFET-VITRINE GEKÜHLT - CNS mit Kunststoff Rolltophaube, Aufklappbar an beide Seiten, Kühlung mittels Kühlakkus Inkl.

EURO	No.	cm
596,00	*710.001	31(H)x90x46
22,00	*710.012	koelement/refrigerating element bloc eutectique/Kühlakku



LED LIGHTS



DIGITAL CONTROLLER



LOCKABLE



90 cm



**(N) OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - geëpoxeerd, met gebogen veiligheidsglas en schuifruitens aan achterzijde, 2 in hoogte verstelbare tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van thermostaat, inhoud 100 liter**

**(E) REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - epoxy lacquered, curved security glass with sliding doors on rear, inside 2 adjustable racks and illumination, thermostat, 100 litres**

**(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE (0°C/+12°C) - laqué époxy, verre de sécurité courbé et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports réglables et éclairage, thermostat, 100 litres**

**(D) KÜHL-AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - epoxy lackiert, geschwungene Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 verstellbare Regale und Beleuchtung, Thermostat, 100 Liter**

No.		binnenmaat/inner/intérieur/Innen cm	cm	V	W
*712.060	<b>zwart/black/noir/schwarz</b>	38(H)x65x36	68(H)x68x45	230	164
*712.065	<b>wit/white/blanc/weiss</b>	38(H)x65x36	68(H)x68x45	230	164

EURO
525,00
525,00



DIGITAL CONTROLLER



ADJUSTABLE SHELF



LED LIGHTS

**(N) OPZETKOELVITRINE (+2°C/+8°C) - roestvrijstaal, met veiligheidsglas en schuifruitens aan achterzijde, 2 tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat, inhoud 120 liter**

**(E) REFRIGERATED COUNTER (+2°C/+8°C) - stainless steel, security glass with sliding doors on rear, inside 2 shelves and illumination, digital thermostat, capacity 120 liter**

**(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE (+2°C/+8°C) - inox, verre de sécurité et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports et éclairage, thermostat électronique, capacité 120 litres**

**(D) KÜHL AUFSATZVITRINE (+2°C/+8°C) - CNS, Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 Regalen und Beleuchtung, digitaler Thermostat, Inhalt 120 Liter**

No.	cm	V	W
*712.068	69(H)x70x57	230	160

EURO
625,00

**(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0°C/+10°C, digitale thermostaat, 3 glasplaten, draaibaar ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades, vitrine kan ook voorzien worden van roosters (optioneel)**

**(E) REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +0°C/+10°C, digital thermostat, 3 glass shelves, turnable, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads can also be used with open racks (optional)**

**(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +0°C/+10°C, thermostat électronique, 4 grilles tournant, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades**

**(D) KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED Beleuchtung,, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +0°C/+10°C, digitaler Thermostat, 3 Glassplatten drehbar, auch besonderes geeignet für Presentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat, kann auch mit Grills ausgestattet werden (Optional)**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
695,00	*712.032	<b>100</b>	103(H)x48Ø	230	150

**(N) Rooster - verchromd met opstaande rand**

**(E) Grid - chromed with raised edge**

**(F) Grille - chromée avec bord relevé**

**(D) Gitter - Chromiert mit Rand**

EURO	No.	cm
12,50	*712.036	2,5(H)x38Ø

**(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0°C/+10°C, digitale thermostaat, 4 roterende roosters, ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades**

**(E) REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +0°C/+10°C, digital thermostat, 4 rotating racks, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads**

**(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +0°C/+10°C, thermostat électronique, 4 grilles tournant, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades**

**(D) KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED-Beleuchtung, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +0°C/+10°C, digitaler Thermostat, 4 drehende Rosten, auch besonderes geeignet für Presentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
699,00	*712.030	<b>72</b>	98(H)x45Ø	230	170

**NEW!**

**CaterCool**  
Professional Supplies



**CaterCool**  
Professional Supplies

**NEW!**

**VERRIJDBAAR**  
**MOVABLE**  
**ROULANT**  
**FAHRBAR**


Ⓝ **GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0°C/+10°C, digitale thermostaat, 4 glasplaten draaibaar en is verrijdbaar, ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades**

ⓔ REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +0°C/+10°C, digital thermostat, 4 glass plates turnable, movable by swivel casters, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads

ⓔ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +0°C/+10°C, thermostat électronique, 4 plats de verres pivotant, movable avec roues pivotantes, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades

ⓓ KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED Beleuchtung, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +0°C/+10°C, digitaler Thermostat, 4 Glasplatten drehbar, ist fahrbar mittels Lenkrollen, auch besonderes geeignet für Präsentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat

No.	Lit.	cm	V	W
*712.035	<b>290</b>	175(H)x68Ø	230	450

EURO
1895,00



Ⓝ **GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar +2°C/+10°C, temperatuurmeter en is verrijdbaar, ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades**

ⓔ REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +2°C/+10°C and temperature indicator, movable by swivel casters, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads

ⓔ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, illuminée, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +2°C/+10°C et movable avec roues pivotantes, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades

ⓓ KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, Beleuchtung, EIN/AUS-Schalter, Regulierbarer Thermostat von +2°C/+10°C, ist fahrbar mittels Lenkrollen, auch besonderes geeignet für Präsentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat

**5 roosters/5 grids/5 grille/5 Roste**

No.	Lit.	cm	V	W
*595.135	<b>400</b>	189(H)x70x70	230	560

EURO
2275,00

**5 roterende glasplateau's/5 rotating glass plates**  
**5 plateaux de verre tournant/5 drehende Glasplatten**

No.	Lit.	cm	V	W
*595.130	<b>400</b>	189(H)x70x70	230	560

EURO
2325,00

**NEW!**

**CaterCool**  
Professional Supplies

**Ⓝ OPZETKOELVITRINE - gastronorm maatvoering voor max. 10 cm diep, roestvrijstaal 18/10 met deksel van veiligheidsglas, digitaal thermostatisch regelbaar +2°C/+12°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt met 8x 1/6-100 diep GN bakken geleverd**

**ⓔ REFRIGERATED COUNTER -** gastronorm for max. 10 cm deep, stainless steel 18/10, with security glass lid, adjustable temperature control +2°C/+12°C, ON/OFF-Light switch, delivered with 8x 1/6-100 GN pans

**ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE -** gastronorm profondeur jusqu'a 10 cm, inox 18/10 avec couvercle verre sécurité, température réglable par thermostat digital +2°C/+12°C et interrupteur marche-arrêt illumine, livrée avec 8x bacs GN 1/6-100

**ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE -** für Gastronormbehälter max. 10 cm Tief, CNS 18/10 mit Sicherheitsglass Deckel, Temperatur digital einstellbar von +2°C/+12°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, wird mit 8x 1/6-100 GN Behälter geliefert

**A****B**

EURO

625,00

625,00

No.	Type	GN	cm	V	W
*712.020	<b>A</b>	max 8x1/6	33(H)x 77x61	230	110
*712.024	<b>B</b>	max 8x1/6	33(H)x104x48	230	110

**Ⓝ GEKOELD OPZETBUFFET GASTRONORM - behuizing uit ijzersterk ABS, gastronorm maatvoering voor maximaal 15 cm diep, digitaal instelbare thermostaat +2°C/+10°C en verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd**

**ⓔ GASTRONORM REFRIGERATED TABLE TOP BUFFET -** high quality A.B.S. body, for gastronorm pans maxinally 15 cm depth, regulation by digital thermostat +2°C/+10°C, with ON/OFF light switch, delivery without GN pans

**ⓕ BUFFET RÉFRIGÉRÉE GASTRONORM -** construit d'un matière A.B.S. anti-choc, pour bacs gastronomes profondeur jusqu'a 15 cm, régable par thermostat digital +2°C/+10°C et interrupteur marche-arrêt illuminé, livrée sans bacs GN

**ⓓ GASTRONORM-KÜHLBUFFET -** aus hochwertigem A.B.S. Kunststoff, für die Aufnahme von Gastronorm Behältern bis 15 cm Tiefe, regulierbar mittels digitalem Thermostat +2°C/+10°C, Ein-Aus Leuchtschalter, wird ohne GN-Behälter geliefert

**GASTRO  
1/1 GN****MICRO  
1x1/1 + 1x1/3 GN****PICO  
6x1/6 GN**

EURO

654,00

698,00

687,00

No.	Model	cm	V	W
*682.010	<b>"gastro"</b>	37(H)x 60x40	230	130
*682.001	<b>"micro"</b>	22(H)x102x41	230	130
*682.004	<b>"pico"</b>	24(H)x130x25	230	70

**\*416****EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**

**A**

# COOL HEAD

- (N) OPZETKOELVITRINE - gastronom maatvoering voor max. 15 cm diep, roestvrijstaal 18/10 met veiligheidsglas, thermostatisch regelbaar +2°C/+10°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd**
- (E) REFRIGERATED COUNTER - gastronom for max. 15 cm deep, stainless steel 18/10, with security glass, adjustable temperature +2°C/+10°C, ON/Off-Light switch, delivered without GN pans**
- (F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - gastronom profondeur jusqu'à 15 cm, inox 18/10 avec verre sécurité, température réglable +2°C/+10°C et interrupteur marche-arrêt illumine, livrée sans bacs GN**
- (D) KÜHL AUFSATZVITRINE - für Gastronormbehälter max. 15 cm Tief, CNS 18/10 mit Sicherheitsglass, Temperatur einstellbar von +2°C/+10°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, wird ohne GN-Behälter geliefert**

**1/4 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.010	<b>5x 1/4</b>	<b>A</b>	44(H)x120x34	230	340	535,00
*712.012	<b>6x 1/4</b>	<b>A</b>	44(H)x140x34	230	340	585,00

**1/3 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.021	<b>4x 1/3</b>	<b>A</b>	44(H)x120x40	230	340	560,00
*712.022	<b>6x 1/3</b>	<b>A</b>	44(H)x140x40	230	340	635,00

**MET RVS KLAPDEKSEL/WIH STAINLESS STEEL LIFT-UP LID/AVEC COUVERCLE INOX/MIT DECKEL AUS CNS****1/4 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.015	<b>5x 1/4</b>	<b>B</b>	24(H)x120x34	230	340	565,00
*712.017	<b>6x 1/4</b>	<b>B</b>	24(H)x140x34	230	340	615,00

**1/3 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.025	<b>4x 1/3</b>	<b>B</b>	24(H)x120x40	230	340	595,00
*712.027	<b>6x 1/3</b>	<b>B</b>	24(H)x140x40	230	340	660,00

**(N) SALADETTES - roestvrijstaal 18/10. Met geventileerde koeling, automatische ontthooing en verdamping van het condenswater. Volledig geïsoleerd, thermostatisch regelbaar van +2°C/+10°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar. De onderruimte is voorzien van geleiders die plaats bieden aan gastronormbakken en/of roosters. De bovenruimte biedt plaats aan gastronormbakken 100 mm diep. Met roestvrijstalen klapdeksel en kunststof snijplateau. Wordt geleverd met een 1/1 GN rooster Rilsan per deur maar zonder GN bakken**

**(E) SALADETTE - stainless steel 18/10. With ventilation refrigeration. Defrosting and evaporation of condensed water purely automatic Completely insulated. Temperature span +2°C/+10°C, On/OFF light switch. The lower refrigerated space has adaptable guiding racks for Gastronorm pans or grids. Upper refrigerating part with space for gastronorm pans height 100 mm. With lift-up stainless steel lid and nylon cutting board. Delivered with one 1/1 GN plastified wirerack per door but without Gastronorm pans**

**(F) SALADETTES - en acier inox 18/10 Refroidissement ventilé, Dégel et évaporation automatique de l'eau condensée. Isolation complète. Température réglable +2°C/+10°C, interrupteur marche-arrêt illuminé Compartiment inférieur est équipé avec guides réglables pour bacs gastronormes et/ou grilles gastronormes. Le compartiment supérieur offre espace pour bacs gastronomes hauteur 100 mm. Avec couvercle inox relevable et planche découper polyéthylène. Livrée avec un grille plastifié 1/1 GN par porte mais sans bacs gastronormes**

**(D) SALADETTE - aus CNS 18/10, Umluftkühlung mittels Gebläse. Auftauen und Verdampfen des Kondensationswasser geschieht automatisch. Isoliert. Temperatur einstellbar von +2°C/+10°C. Ein-Aus-Leuchtschalter. Unterer Kühlteil ist ausgestattet mit verstellbaren Führungsschienen für GN-Behälter. Der oberste Kühlteil bietet Raum für GN-Behälter hohe 100 mm. Mit CNS Kippdeckel und Polyethylen Schneidplatte. Wird mit ein 1/1 Rilsan Rost pro Tür geliefert aber ohne GN-Behälter**

**(N) SALADETTE - 2 deurs, bovenruimte 2,5 GN**

**(E) SALADETTE - 2 doors, upper part 2,5 GN**

**(F) SALADETTE - 2 portes, espace supérieur 2,5 GN**

**(D) SALADETTE - 2 Türen, Oberteil 2,5 GN**

EURO	No.	cm	V	W
825,00	*712.100	85(H)x90x70	230	340

**(N) GARNEERWERKBANK GEKOELD - 2 deurs, bovenruimte 5x 1/6 GN**

**(E) PREPERATION COOLING TABLE - 2 doors, upper part 5x 1/6 GN**

**(F) COMPTOIR GARNITURE RÉFRIGÉRÉ - 2 portes, espace supérieur 5x 1/6 GN**

**(D) GARNIER KÜHLTISH - 2 Türen, Oberteil 5x 1/6 GN**

EURO	No.	cm	V	W
1045,00	*712.125	105(H)x90x70	230	340

**(N) SALADETTE - 2 deurs bovenruimte 3x 1/1 GN**

**(E) SALADETTE - 2 doors upper part 3x 1/1 GN**

**(F) SALADETTE - 2 portes espace supérieur 3x 1/1 GN**

**(D) SALADETTE - 2 Türen Oberteil 3x1/1 GN**

EURO	No.	cm	V	W
945,00	*712.130	85(H)x105x70	230	260



2,5 GN

712.100



5x 1/6 GN

712.125

**NEW!**



3x 1/1 GN

712.130





ALL NEW!



4x 1/1 GN

712.140



## BLASTCHILLERS



712.500



712.510

# COOL HEAD

### Ⓝ SALADETTE - 3 deurs bovenruimte 4x 1/1 GN

ⓔ SALADETTE - 3 doors upper part 4x 1/1 GN

ⓕ SALADETTE - 3 portes espace supérieur 4x 1/1 GN

ⓓ SALADETTE - 3 Türen Oberteil 4x 1/1 GN

No.	cm	V	W
*712.140	85(H)x137x70	230	260

EURO
1175,00

### Ⓝ SNElKOELER/VRIEZER - roestvrijstaal, voor het snel terug koelen of vriezen van voedsel en zorgt ervoor dat de temperatuur in de kern van het voedsel terug koelt van 90°C tot 3°C of tot -18°C in zeer korte tijd, volledig geïsoleerd, digitaal thermostatisch instelbaar, deurcontactschakelaar en voorzien van kerntemperatuurvoeler, koel- of vriescyclus d.m.v. tijd of kerntemperatuurvoeler

ⓔ BLAST CHILLER/FREEZER - for quick cooling or freezing of food and ensures that the temperature in the core of the food cools back in a very short time from 90°C to 3°C or up to -18°C, fully insulated, adjustable digital thermostat, door micro switch and equipped with internal temperature core probe sensor, cooling or freezing cycle by time or core temperature sensor

ⓕ CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - des rapides de refroidissement ou de congélation des aliments et du dos garantit que la température dans le noyau de la nourriture se refroidit plus vite l'arrière 90°C à 3°C, ou jusqu'à -18°C, entièrement isolé, thermostat réglable digital et équipé du capteur de température interne, de refroidissement ou congélation cycle par temps ou base de capteur de température

ⓓ SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER - für schnelle Kühlung oder Einfrieren von Lebensmitteln und zurück, die die Temperatur im Kern des Lebensmittel kühlt von 90°C, bis 3°C oder bis zu -18°C, gewährleistet vollisoliert, verstellbaren Digitalen Thermostat. ausgestattet mit interner Temperatursensor, kühlen oder Einfrieren Zyklus mittels Zeit oder Core Temperatur-sensor

No.	Cap.	cm	V	W
*712.500	3x 2/3 GN	37(H)x60x61	230	218
*712.510	5x 1/1 GN/ 5x 60x60 cm	85(H)x76x70	230	449

EURO
2450,00
3175,00



Ⓝ **WERKBANK GEKOELD - 1/1 gastrorm, roestvrijstaal 18/10 met geventileerde koeling, automatische ontdooing, thermostatisch regelbaar +2°C/+10°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, de onderruimte is voorzien van geleiders 1/1 gastrorm, per deur wordt een 1/1 gastrorm Rilsan rooster meegeleverd**

ⓔ **COOLING TABLE - 1/1 gastrorm, stainless steel 18/10, with ventilated refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, adjustable temperature +2°C/+10°C, ON/Off-light switch, the lower part is foreseen with 1/1 GN guide rails and each door with one 1/1 GN, plastified wire rack**

ⓕ **COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE - 1/1 gastrorme, inox 18/10, refroidissement ventile, dégel et evaporation automatique, température réglable +2°C/+10°C et interrupteur marche-arrêt illumine, compartiment inferieur equipe avec guides 1/1 GN, livrée avec un grille plastifié par porte**

ⓓ **KÜHLTISH - 1/1 Gastrorm, CNS 18/10 mit Umluftkühlung, Auftauen und Verdampfen geschieht automatisch, Temperatur einstellbar von +2°C/+ 10°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, Unterteil ausgestattet mit führungsschienen 1/1 GN, pro Tür geliefert mit ein 1/1 GN Rilsan Rost**

### 2 deuren/doors/portes/Türen

EURO	No.	cm	V	W
895,00	*712.115	85(H)x90x70	230	340

### 3 deuren/doors/portes/Türen

EURO	No.	cm	V	W
1195,00	*712.120	85(H)x136x70	230	340

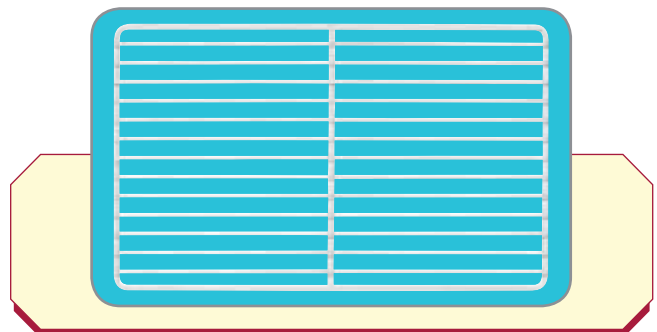
Ⓝ **ROOSTER - Rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitriines en diepvrieskasten**

ⓔ **WIRE RACK - plastified wire, suiteable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers**

ⓕ **GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigérateur, vitrine réfrigérée et congélateurs**

ⓓ **ROSTE - Rilsan, geeignet für Kühlchränke, Kühlvitriinen und Tiefgefrierschränke**

EURO	No.	Type GN	mm
13,95	720.326	1/1	530x325
22,95	720.327	2/1	650x530





# BUFFET-SALAD BAR



- (N) BUFFET/SALADE BAR** - vrijwel geheel vervaardigd uit massief hout en verkrijgbaar in 2 uitvoeringen, totale capaciteit 4x 1/1 GN, geschikt voor bakken van max. 150 mm diep. Standaard voorzien van elektronische thermostaat, aan/uitschakelaar, beschermkap met verlichting en 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd
- (E) BUFFET/SALAD BAR** - almost entirely made of solid wood and available in 2 versions, total capacity 4x 1/1 GN. Suitable for Gastronorm containers max. 150 mm deep. Standard with electronic thermostat, on/off switch, hood with lights and four casters of which two with brakes
- (F) SALAD'BAR** - presque entièrement en bois massif et disponible en 2 versions, la capacité totale est 4x 1/1 GN. Gastronorme de profondeur max. 150 mm. Standard avec thermostat électronique, interrupteur marche/arrêt, capot de lumières et quatre roulettes avec deux freins
- (D) BUFFET/SALAT GERÄT** - fast vollständig aus Massivholz und in 2 Versionen verfügbar, Gesamtkapazität 4x 1/1 GN. Geeignet für GN-Behälter max. 150 mm tief. Standard mit elektronischem Thermostat, Ein/Ausschalter, Kapuze mit Lichtern und vier Rollen wovon zwei mit Bremsen

## GEKOELD/REFRIGERATED/RÉFRIGÉRÉE/GEKÜHLT

No.	Type	cm	V	W	EURO	
*304.180	<b>4x 1/1 GN</b>	<b>A</b>	154(H)x144x144	230	500	2450,00

## GEKOELD/REFRIGERATED/RÉFRIGÉRÉE/GEKÜHLT

No.	Type	cm	V	W	EURO	
*304.171	<b>4x 1/1 GN</b>	<b>B</b>	150(H)x141x86	230	500	2270,00

**(N) DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal en geëpoxideerd, uitgerust met een uitschakelbaar roerwerk, automatische thermostaat en lekbak**

**(E) COLD DRINK DISPENSER - with graduated, easy to clean container and lid of unbreakable polycarbonate, the casing is made of polished stainless steel and epoxied steel, mirror polished, with switch on/off paddle system, automatic thermostat and drip tray**

**(F) DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carrosserie en acier inoxydable poli et époxy, avec agitateur à palettes, thermostat automatique et égouttoir**

**(D) GETRÄNKE-DISPENSER - mit graduiertem Behälter, einfach zu reinigen, aus unzerbrechlichem Polycarbonat, Gehäuse aus hochglanz-polieritem Edelstahl und epoxiertem Stahl, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
495,00	*688.151	<b>1x 12</b>	64(H)x23x43	230	211
695,00	*688.152	<b>2x 12</b>	64(H)x43x43	230	318



**(N) DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal, uitgerust met een uitschakelbaar roerwerk, automatische thermostaat en lekbak**

**(E) COLD DRINK DISPENSER - with graduated, easy to clean container and lid of unbreakable polycarbonate, the casing is made of stainless steel, mirror polished, with switch on/off paddle system, automatic thermostat and drip tray**

**(F) DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carrosserie en acier inoxydable poli brillant, avec agitateur à palettes, thermostat automatique et égouttoir**

**(D) GETRÄNKE-DISPENSER - mit graduiertem Behälter, einfach zu reinigen, aus unzerbrechlichem Polycarbonat, Gehäuse aus rostfreiem Stahl, hochglanz-polieritem, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
765,00	*408.071	<b>1x 12</b>	55(H)x19x43	230	160
1075,00	*408.072	<b>2x 12</b>	55(H)x38x43	230	260
1395,00	*408.073	<b>3x 12</b>	55(H)x57x43	230	330



**ALL NEW!**

**(N) WIJNKLIAMATKAST - zwart geëpoxeerd, LED display, binnenverlichting, 6 verchromde flessendragers, glazen deur**

(E) CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black epoxy, interior light, 6 chrome racks, glass door

(F) ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxe, éclairage intérieur, 6 clayettes chromées, porte vitrée teintée

(D) KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwarz epoxiert, Innenraumbelichtung, 6 verchromte Ablageroste, Glastür

No.	cap.	cm	V	W
*910.070	<b>33</b>	84(H)x48x47	230	136

EURO
335,00



**(N) WIJNKLIAMATKAST - zwart geëpoxeerd, LED display, binnenverlichting, 6 verstelbare verchromde flessendragers, getinte glazen deur**

(E) CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black, LED display, interior light, 6 adjustable chrome racks, tinted glass door

(F) ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxe, digital éclairé (LED), éclairage intérieur, 6 clayettes chromées, porte vitrée teintée

(D) KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwarz epoxiert, LCD Display, Innenraumbelichtung, 6 höhenverstellbare, verchromte Ablageroste, getönte Glastür

No.	cap.	cm	V	W
*905.230	<b>65</b>	142(H)x50x54	230	100

EURO
475,00



**(N) WIJNKLIAMATKAST - Bruin rustiek geëpoxeerd, compleet met binnenverlichting en 6 verstelbare flessendragers, karakteristiek: bij een gemiddelde stand (3) en bij een omgevingstemperatuur van 25°C loopt de temperatuur af van 12°C op het bovenste niveau naar 7°C op het laagste niveau, voorzien van glazen deur**

(E) CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - epoxied steel colored rustic-brown, illuminated interior, with 6 adjustable bottle-racks, with a medium stand (3) and a surrounding temperature of 25°C the temperature changes from 12°C for the upper level to 7°C for the lowest level, with glass door

(F) ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - acier époxyé en couleur brun rustique, intérieur illuminé, avec 6 supports ajustables, en cas d'un position moyenne (3) et une température ambiante de 25°C la température change de 12°C pour le niveau supérieur jusqu'à 7°C pour le niveau le plus bas, avec porte vitrée

(D) KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - Stahl rustik braun gefärbt, mit Innenbeleuchtung, mit 6 verstellbaren Flaschen-Regalen, bei einer durchschnittlichen Lage (3) sowie einer Raumtemperatur in Höhe von 25°C ändert sich die Temperatur von 12°C für die Obenaufflagefläche bis zu 7°C für die untere Auflagefläche, mit Glastür

No.	cap.	cm	V	W
*905.200	<b>36</b>	173(H)x60x60	230	150

EURO
875,00

Ⓝ **WATERKOKER - roestvrijstaal met hittebestendige zwarte kunststof delen, aan en uitschakelaar, snoerloos en droogkookbeveiliging**

ⓔ WATERCOOKER - stainless steel with black heat resistant plastic parts, on/off switch, cordless and boiling dry protection

ⓕ BOUILLLORE À EAU - inox avec plastique noir résistant à la chaleur, interrupteur marche-arrêt et protection contre l'échauffement à sec

ⓓ WASSERKOCHEK - CNS mit hitzebeständigem schwarzen Kunststoffteilen, Ein-Aus Schalter, kabellos und Übertemperatursicherung

## TYPE A

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
22,00	*910.005*	1,7	25(H)x24x12	230	2200

\* **kunststof uitvoering**/plastic version  
version plastique/Kunststoff Ausführung

## TYPE B

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
47,00	*910.007	1,7	26(H)x25x21	230	2000

## TYPE C

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
53,00	*910.008	1,7	20(H)x20x16	230	2200

## TYPE D

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
39,00	*910.006	1,5	23(H)x22x15	230	2000

## TYPE E

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
48,00	*910.002	1,0	21(H)x19x14	230	2200
54,00	*910.003	1,7	24(H)x20x15	230	2200



Type A



Type B



Type C



Type D

**NEW!**



Type E

**1,0 l**



- (N) MELKOPSCHUIMER - zilver/wit, voor opschuimen van 100/260 ml en opwarmen van 100/500 ml. melk, geruisarm, oververhittingsbeveiliging, automatische uitschakeling**
- (E) MILK FROTHER - silver/white, suitable for frothing 100/260 ml or heating up 100/500 ml of milk, low noise operation, thermal safety cut-out, automatic switch-off**
- (E) ÉMULSIONNEUR DE LAIT - argent/blanc, pour app. 100/260ml de mousse, et app. 100/500 ml de lait à réchauffer, extrêmement silencieux, sécurité de surchauffage, arrêt automatique**
- (D) MILCHAUFSCÄUMER - silber/weiss, zum Aufschäumen von ca. 100/260 ml und Aufwärmen von ca. 100/500 ml Milch, besonders leise, Überhitzungsschutz, automatische Abschaltung**

No.	cap.Lit.	cm	V	W
*910.025	0,5	21(H)x15x15	230	500

EURO
93,00



- (N) KOFFIEZETAPPARAAT - biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkan, voorzien van zwenkfilter (1x4) met druppelstop, aromakeuzeknop, controlelampje en thermoskan met aroma deksel, dubbele uitvoering tevens voorzien van één theefilter**
- (E) COFFEE BREWER - offers the possibility to make coffee directly in a vacuumjug, with pivoted filterholder (1x4) with non drip device, brewing time selector switch, pilot light and vacuum jug flavour preserver lid, double version also with one tea filter**
- (E) MACHINE À CAFÉ - offre la possibilité de faire le café immédiatement dans une cruche isolée, avec une porte-filtre pivotant (1x4) avec système anti-gouttes, interrupteur sélecteur d'arôme, voyant lumineux et verseuse isotherme avec couvercle préservateur d'arôme, les modèles double avec 1 filtre à thé**
- (D) KAFFEEMASCHINE - ermöglicht das herstellen von Kaffee direkt in die Isolierkanne, mit Schwenkfilter (1x4), mit Tropfverschluss, Aromawahlschalter, Kontrolleuchte und Thermoskanne mit Aromaschutz-deckel, doppelte Ausführung mit 1 Tee-Filter**



**RVS THERMOSKAN/STAINLESS STEEL THERMOS JUG  
THERMOS EN INOX/CNS THERMOSKANNE**

No.	cap.Lit.	Type	H cm	V	W
*910.015	1x 1,0	<b>A</b>	34	230	1000

EURO
56,00

**KUNSTSTOF THERMOSKAN/PLASTIC THERMOS JUG  
THERMOS EN PLASTIQUE/KUNSTSTOF THERMOSKANNE**

No.	cap.Lit.	Type	H cm	V	W
*910.016	2x 1,0	<b>B</b>	35	230	1600

EURO
113,00



**NEW!**

- (N) KOPPENWARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal**
- (E) CUP WARMER - stainless steel**
- (E) CHAUFFE-TASSES - inox**
- (D) TASSENWÄRMER - CNS**

No.	cm	V	W
*537.300	54(H)x41x36	230	2x 100

EURO
230,00

- (N) met apart te verwarmen etages**
- (E) with 2 separate heating levels**
- (E) avec 2 étages de chauffe séparé**
- (D) mit 2 einzeln zu erhitzen Etagen**

**(N) KOFFIEZETAPPARAAT - deze betrouwbare koffiezetapparaten werken d.m.v. het doorstroom systeem, dus altijd vers water en géén opwarmtijd aan het begin of tussendoor, deze apparaten zijn gemaakt van roestvrijstaal 18/8, thermische droogkook-beveiliging en veiligheids-sensoren in het waterreservoir**

**(E) COFFEE BREWER - these reliable coffee brewers are made of stainless steel 18/8, thermic boiling dry safety device and safety sensors in the water tank, thanks to the through-flow system always fresh water and no loss of time for pre-heating**

**(F) MACHINES À CAFE - machines à café-filtre à eau fraîche fiables, pas de préchauffage, en acier inoxydable 18/8, sécurité thermique en cas de marche à sec et des sensors de sécurité dans le réservoir d'eau**

**(D) KAFFEEMASCHINEN - zuverlässige Frischwasser- Filter-Kaffeemaschinen, keine Aufheizzeit, aus rostfreiem Stahl 18/8, Trockenlauf-Sicherung sowie Sicherheitssensoren im Wasserbehälter**

#### TYPE M 2

**(N) Met handmatige watervulling, capaciteit 20 lit. per uur, 2 warmhoudplaten**

**(E) With manual water filling, capacity 20 lit. per hour, 2 hot plates**

**(F) Avec remplissage réservoir d'eau manuellement, débit 20 lit. par heure, 2 plaques chauffantes**

**(D) Mit manueller Wasserfüllung, Stundenleistung 20 Lit., 2 Wärmeplatten**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
235,00	*320.002	1,8	45(H)x21x37	230	2200

**(N) KOFFIEKAN - glas, met kunststof greep en klapdeksel**

**(E) COFFEE DECANTER - glass, plastic grip and swing-lid**

**(F) CAFETIÈRE - verre, poignée plastique et couvercle**

**(D) KAFFEEKANNE - Glas, Kunststoff-Griff und Kipp-Deckel**

EURO	No.	Lit.	H cm
11,50	*320.115	1,8	18

#### TYPE THERMOS

**(N) Met handmatige watervulling, capaciteit 20 lit. per uur, inclusief rvs dubbelwandige koffiekan**

**(E) With manual water filling, capacity 20 lit. per hour, with stainless double walled steel coffee jug**

**(F) Avec remplissage réservoir d'eau manuellement, débit 20 lit. par heure, cafetière inox à double paroi**

**(D) Mit manueller Wasserfüllung, Stundenleistung 20 Lit., CNS doppelwandigen kaffeekanne**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
295,00	*320.005	1,9	43(H)x21x36	230	2200

**(N) THERMOS KOFFIEKAN - rvs, dubbelwandig**

**(E) THERMOS COFFEE JUG - stainless steel, double walled**

**(F) THERMOS CAFETIÈRE - inox, à double paroi**

**(D) THERMOS KAFFEEKANNE - CNS, doppelwandig**

EURO	No.	Lit.	H cm
74,50	*320.008	1,9	21



**Swedish Design**







COFFEE  
**QUEEN**  
ORIGINAL

 Swedish Design

Ⓝ **KOFFIEZETAPPARAAT, "THERMOS QUEEN" - handmatige watervulling, biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkan, voorzien van een thermische droogkookbeveiliging, wordt compleet geleverd met een isoleerkan van 2,2 liter**

ⓔ COFFEE BREWERS "THERMOS QUEEN" - with manual water filling, offers the possibility to make coffee immediately in a vacuum jug, with boiling dry protection, delivered with 2,2 lit. vacuum jug

ⓔ MACHINE À CAFÉ "THERMOS QUEEN" - avec remplissage réservoir d'eau manuell, offre la possibilité de faire le café immédiatement dans une cruche isolée, avec protection thermique contre l'échauffement à sec, livrée avec une cruche isolée de 2,2 lit.

ⓓ KAFFEEMASCHINE "THERMOS QUEEN" - mit manueller Wasserfüllung, ermöglicht das herstellen von Kaffee direkt in die Isolierkanne, mit Trockenlaufsicherung, Lieferung mit Isolierkanne für 2,2 Lit.

No.	cap.p.u./h./Std.	cm	V	W
*320.415	ca. 20 Lit.	53(H)x20x36	230	2000

EURO  
369,00



Ⓝ **WARMHOUDPLATEN - roestvrijstaal 18/8 met geëmailleerde platen**

ⓔ HOT PLATES - stainless steel 18/8 with enamelled plates

ⓔ RÉCHAUDS - inox 18/8 avec plaques chauffantes émaillées

ⓓ WÄRMEPLATTE - CNS 18/8 mit emailplatte

#### TYPE WARMER QUEEN

No.	platen/plates	cm	V	W
*320.502	2	6(H)x37x19	230	180

EURO  
85,00



Ⓝ **KOFFIEKAN - glas met kunststof greep, inclusief deksel, per stuk verpakt in showdoos**

ⓔ COFFEE DECANTER - glass with plastic grip, lid included, packed per piece in showbox

ⓔ CAFETIÈRE - verre avec poignée plastique, couvercle inclus, emballée par pièce en boîte

ⓓ KAFFEEKANNE - Glas mit Kunststoff-Griff, mit Deckel, verpackt pro Stück in Karton

No.	Lit.	H cm
*320.910	1,8	18,5

EURO  
5,45



Ⓝ **KOFFIEKAN - met kunststof greep, glas**

ⓔ COFFEE DECANTER - with plastic grip, glass

ⓔ CAFETIÈRE - avec poignée en matière plastique, en verre

ⓓ KAFFEEKANNE - mit Kunststoff-Griff, aus Glas

No.	Lit.	H cm
*320.905	1,8	18,5

EURO  
7,95



  
Professional Supplies

Ⓝ **KORFFILTERS 250/90, 4x 250 filters in doos**

ⓔ CUP COFFEE FILTERS 250/90, in carton of 4x 250 pcs

ⓔ FILTRES POUR CAFETIÈRES 250/90, carton à 4x 250 pcs

ⓓ KORB-FILTRIERPAPIER, 250/90 in Kartons von 4x 250 Stk

No.	doos/box/boîte 1000 st./pcs./Stk.
*680.150	ongebleekt/unbleached/non blanchis/ungebleicht
*680.151	gebleekt/bleached/blanchis/gebleicht

EURO  
11,50  
12,50



- Ⓝ **ESPRESSOMACHINE - antraciet grijs, voorzien van 2 pistons met 4 keuze instellingen, electronisch gestuurd doseringssysteem, aparte heetwater- en stoomkraan, koppenwarmer en 12 liter koperen boiler met automatische watervulling**
- ⓔ ESPRESSO MACHINE - metallic gray, with two pistons with 4 presets, electronically controlled dosing system, separate hot water and steam, cup warmer on top and 12 liters brass boiler with automatic water filling
- ⓕ MACHINE À CAFÉ ESPRESSO - gris antracite, avec deux pistons avec 4 presets, versiono électronique à touche avec doseur volumétrique, 1 robinet eau chaude et 1 tube vapeur, chauffe-tasse supérieur, chaudière en cuivre capacité 12 litres et mise à niveau automatique
- ⓓ ESPRESSO-MASCHINE - metallic grau, mit zwei Kolben mit 4 Presets, elektronisch gesteuerte Dosiersystem, Heisswasser und Dampf-Ventil, Tassenwärmer oben und 12 Liter Boiler aus Kupfer mit automatischer Wasserfüllung

EURO	No.	groepen/groups/groupes/Gruppen	cm	V	W
1850,00	*320.200	<b>2</b>	69(H)x68x58	230	2900

- Ⓝ **ESPRESSO KOFFIEMOLEN - zwart, met instelbare dosering en fijnheid van maling, automatische vulling vanuit de vultrechter**
- ⓔ ESPRESSO COFFEE GRINDER - black, with adjustable dose and fineness of grind, automatic filling from the funnel
- ⓕ MOULIN À CAFÉ ESPRESSO - noir, avec doseur et finesse de broyage réglable, de l'entonnoir de remplissage automatique
- ⓓ ESPRESSO-KAFEEMÜHLE - schwarz, mit einstellbarer Menge und Mahlgrad, automatischen Einfülltrichter

EURO	No.	cap. kg	cm	V	W
495,00	*320.210	<b>1,2</b>	56(H)x25x38	230	350



**NEW!****CaterChef**  
Professional Supplies**NEW!****CaterChef**  
Professional Supplies**COFFEE QUEEN**  
ORIGINAL

**(N) WATERKOKER - roestvrijstaal, ook het interieur, ideaal voor het bereiden van grotere hoeveelheden in één keer, werkt geheel automatisch en het water op serveertemperatuur, met non-drip kraan, controlelampje, aan/uit schakelaar en controle venster voor het waterniveau**

**(E) WATERBOILER - stainless steel, also inside, ideal for making larger quantities at once, functions automatically and keeps the water at serving temperature, with non-drip tap, indicator light ON/OFF switch and glass coffee level indicator**

**(F) BOUILLEUR - inox, intérieur aussi, sert à faire du l'eau chaud en grandes quantités à la fois, fonctionne tout automatiquement et maintient de l'eau à une température prêt à servir, avec robinet de vidange "non-drip", voyant lumineux, interrupteur marche arrêt et verre-indicateur de niveau café**

**(D) HEISSWASSERGERÄT - CNS, auch Innenseite. Zum herstellen von grossen Mengen heisses Wasser auf einmal. Arbeitet ganz automatisch und hält das Wasser auf Server-Temperatur. Mit "non-drip"-Zapfhahn, Kontroll-Lampe, EIN/AUS-Schalter und Standglas**

No.	Lit.	cm	V	W
*688.190	6	38(H)x30x30	230	950
*688.191	10	48(H)x30x30	230	950
*688.192	16	50(H)x35x35	230	1500
*688.193	30	63(H)x39x39	230	2600

EURO
59,00
69,00
79,00
109,00

**(N) HEETWATERAPPARAAT - roestvrijstalen uitvoering, digitaal bedieningspaneel, verlichte aan/uit schakelaar, automatische watertoevoer en niveauregeling, bufferinhoud 6 liter, ingebouwde thermostaat, lekbakje en aftapkraan, capaciteit per uur ca. 25 liter**

**(E) HOT WATER URN - stainless steel, digital control panel automatic water supply and level regulation, storage capacity 6 lit., with illuminated ON/OFF switch, built-in thermostat, drip tray and faucet, capacity p/hr ca. 25 lit.**

**(F) BOUILLEUR - inox, d'eau et régulation du niveau automatique, stock régulateur 6 lit., avec interrupteur, marche-arrêt illuminé, thermostat incorporé, égouttoir et robinet de vidange, capacité l'heure ca. 25 lit.**

**(D) HEISSWASSERGERÄT - CNS, Wasserzufuhr und Regulierung automatisch, Fassungsvermögen 6 Lit., mit Leuchtschalter Ein-Aus, eingebautem Thermostat, Tropfblech und Zapfhahn, Stunden-Leistung ca. 25 Lit.**

No.	cm	V	W
*688.120	50(H)x18x32	230	1500

EURO
249,00

**(N) HEETWATERAPPARAAT - roestvrijstaal, bufferinhoud 7,5 liter, voorzien van verlichte hoofdschakelaar, elektronische thermostaat, lekbakje en aftapkraan, capaciteit per uur ca. 20 liter, handmatige of automatische watertoevoer**

**(E) HOT WATER URN - stainless steel, storage capacity 7,5 lit., with illuminated ON/OFF switch, electronic thermostat, drip tray and faucet, capacity p/hr ca. 20 lit., manual or automatic water-supply**

**(F) BOUILLEUR - inox, stock régulateur 7,5 lit., avec interrupteur marche-arrêt illuminé, thermostat incorporé, égouttoir et robinet de vidange, capacité l'heure ca. 20 lit., armée d'eau manuelle ou automatique**

**(D) HEISSWASSERGERÄT - CNS, Fassungsvermögen 7,5 Lit., mit Leuchtschalter Ein-Aus, digitalen eingebautem Thermostat, Tropfblech und Zapfhahn, Stunden-Leistung ca. 20 Lit., Wassereinführung manuell oder automatisch**

No.	cm	V	W
*320.504	48(H)x25x42	230	2200

EURO
565,00

# PERCOLATORS

**ROESTVRIJSTAAL  
STAINLESS STEEL**



**48 KOPS / CUPS**



**80 KOPS / CUPS**



**120 KOPS / CUPS**

- Ⓝ **PERCOLATOR - roestvrijstaal, ook het interieur, geschikt voor het zetten van grotere hoeveelheden koffie in één keer, werkt geheel automatisch en houdt de koffie op serveertemperatuur, met non-drip kraan, isolerende handvatten, contrôlelampje, aan/uit schakelaar en contrôlevenster voor het koffieniveau**
- ⓔ PERCOLATOR - stainless steel, also inside, for making coffee in greater quantities at once, functions automatically and keeps the coffee at serving temperature, with non-drip tap, insulated handles, indicator light ON/OFF switch and glass coffee level indicator
- ⓕ PERCOLATEUR - inox, interieur aussi, sert à faire du café en grandes quantités à la fois, fonctionne tout automatique-ment et maintient le café à une température prêt à servir, avec robinet de vidange "non-drip", voyant lumineux, interrupteur arrêt-marche et verre-indicateur de niveau café
- ⓓ PERKOLATOR - CNS, auch innenseite. Zum herstellen von grossen Mengen Kaffee auf einmal. Arbeitet ganz automatisch und hält den Kaffee auf Servier-temperatur. Mit "non-drip"-Zapfhahn, isolierten Griffen, Kontroll-Lampe, EIN/AUS-Schalter und Kaffeestandglas

EURO	No.	Lit.	kops/cups/tasses/Tassen	V	W
89,00	*688.090	5	<b>48</b>	230	950
109,00	*688.091	9	<b>80</b>	230	950
119,00	*688.092	15	<b>120</b>	230	1500