



TYPE 2/3 GN



Ⓝ BAIN-MARIES - roestvrijstaal 18/8, thermostaat en controlelampje, zonder GN bakken

- ⓔ BAIN-MARIES - stainless steel 18/8, thermostat and pilot light, without GN pans
- ⓕ BAIN-MARIES - inox 18/8, thermostat et témoin lumineux, sans bacs GN
- ⓓ BAIN-MARIES - CNS 18/8, Thermostat, Abzapfhahn und Kontroll-Lampe, ohne GN-Behälter

CAT-SUP 2/3 GASTRONORM

No.	cm	V	W
*921.501	29(H)x37x35	230	2000

EURO
195,00

voor 15 cm diepe GN bakken/for GN foodpans 15 cm deep
pour les bacs GN profondeur 15 cm/für GN-Behälter 15 cm tief

Ⓝ BAIN-MARIE - roestvrijstaal 18/8, dubbelwandig, regelbare thermostaat, zonder GN bakken

- ⓔ BAIN-MARIE - stainless steel 18/8, double-walled, adjustable thermostat, without GN pans
- ⓕ BAIN-MARIE - inox 18/8, à double paroi, thermostat réglable, sans bacs inox
- ⓓ BAIN-MARIE - CNS 18/8, doppelwandig, einstellbarem Thermostat, ohne GN-Behälter

No.	Type	GN	cm	V	W
*899.002	B	1/1	27(H)x55x35	230	2000
*899.003	C	4/3	27(H)x72x35	230	2000

EURO
345,00
379,00

voor 15 cm diepe GN bakken/for GN foodpans 15 cm deep
pour les bacs GN profondeur 15 cm/für GN-Behälter 15 cm tief

- Ⓝ **INBOUWMODEL** ⓕ **POUR ENCASTRER**
- ⓔ **BUILT-IN MODEL** ⓓ **ZUM EINBAUEN**

No.	Type	GN	inbouwmaten cm	V	W
*899.101	A X	2/3	31,5x35,5	230	2000
*899.102	B X	1/1	31,5x53,0	230	2000
*899.103	C X	4/3	71,0x31,5	230	2000
*899.104	D X	3/1	97,5x52,0	230	3000

EURO
338,00
377,00
392,00
595,00

voor 15 cm diepe GN bakken/for GN foodpans 15 cm deep
pour les bacs GN profondeur 15 cm/für GN-Behälter 15 cm tief

Ⓝ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 gastronorm compartiment, geschikt voor GN bakken van max. 15 cm diep, regelbare thermostaat, controlelampje en ingebouwd element, zonder GN bakken

- ⓔ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - double walled stainless steel, steel drawn, seamless waterpan, for GN pans of max. 15 cm depth, adjustable thermostat, indicator light and built-in element, without GN pans
- ⓕ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORME - inox, a double paroi, cuve emboutée, sans soudure, pour bacs GN profondeur jusqu'à 15 cm, thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée, sans bacs inox
- ⓓ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - CNS, doppelwandig, wasserbecken tiefgezogen, nahtlos, für Gastronorm-Behälter bis 15 cm Tiefe, mit einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper, ohne GN-Behälter

1/1 GASTRONORM - MAX. 15 CM

No.	cm	V	W
*900.045	24(H)x61x38	230	1200

EURO
119,00

Food Warming System

- Ⓝ **BAIN-MARIE - roestvrijstaal, geschikt voor gastronormbakken van max. 15 cm diep, voorzien van regelbare thermostaat en controlelampje**
- ⓔ BAIN-MARIE - stainless steel, suitable for gastronorm containers max. 15 cm deep, with thermostat and control light
- ⓕ BAIN-MARIE - inox, pour bacs gastronorme profondeur jusqu'à 15 cm, avec thermostat réglable et témoin lumineux
- ⓓ BAIN-MARIE - CNS, geeignet für GN-Behälter bis 15 cm tief, mit einstellbarem Thermostat und Kontroll-Lampe

1/3 GASTRONORM

EURO	No.	cm	V	W
134,00	*688.025	27(H)x37x22	230	1000

1/2 GASTRONORM

EURO	No.	cm	V	W
139,00	*688.027	27(H)x37x31	230	2000

- Ⓝ **BAIN-MARIE - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 GN compartiment waardoor eenvoudig te reinigen. Geschikt voor GN bakken van maximaal 15 cm diep. Regelbare thermostaat 0-90°C, controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder GN bakken geleverd**

- ⓔ BAIN-MARIE - double walled stainless steel. Steel drawn, easy to clean, seamless waterpan. For GN pans of max. 15 cm depth. Adjustable thermostat 0-90°C, indicator light and built-in element. Delivered without GN pans
- ⓕ BAIN-MARIE - inox, à double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs GN profondeur jusqu'à 15 cm. Thermostat réglable 0-90°C, témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bacs GN
- ⓓ BAIN-MARIE - CNS. Doppelwandig. Wasserbecken tiefgezogen, nahtlos; daher leicht zu reinigen. Für GN-Behälter bis 15 cm Tiefe. Mit einstellbarem Thermostat 0-90°C, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper. Wird ohne GN-Behälter geliefert

EURO	No.	cm	V	W
98,00	*508.030	23(H)x54x34	230	1000

MET AFTAPKRAAN/WITH DRAINING TAP AVEC ROBINET DE VIDANGE/MIT ABZAPFHAHN

EURO	No.	cm	V	W
109,00	*508.040	23(H)x54x34	230	1000



ALL NEW!



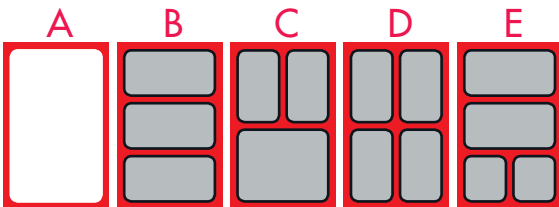
Food Warming System



TYPE A



TYPE B



Ⓝ **BAIN MARIE 1/1 GASTRONORM - met diepgetrokken naadloze 1/1 gastronorm compartiment hierdoor is deze gemakkelijk te reinigen. Geschikt voor gastronorm bakken van maximaal 15 cm of 20 cm diep. Regelbare thermostaat, controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder gastronormbakken geleverd. Met aftapkraan**

ⓔ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - double walled stainless steel. Steel drawn, easy-clean, seamless waterpan. For gastronorm pans of maximally 15 or 20 cm depth. Adjustable thermostat, indicator light and built-in element. Delivered without gastronorm pans. With drainage tap

ⓕ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORME - inox. A double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'à 15 ou 20 cm. Thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bac gastronorme. Avec robinet de vidange

ⓓ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - CNS. Doppelwandig. Wasserbecken tiefgezogen, nahtlos; daher leicht zu reinigen. Für Gastronorm-Behälter bis 15 oder 20 cm Tiefe. Mit einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper. Wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert. Mit Abzapfhahn

CATERCHEF 150 - GN MAX. 15 CM

No.	Type	cm	V	W
*688.030	A	24(H)x61x38	230	1200

EURO
129,00

Ⓝ **CATERCHEF 150 - compleet met GN bakken en deksels met lepeluitsparing in roestvrijstaal**

ⓔ CATERCHEF 150 - complete with GN pans and lids with hole for ladle in stainless steel

ⓕ CATERCHEF 150 - complet avec bacs GN et couvercles avec trou pour louche en acier inox

ⓓ CATERCHEF 150 - Komplett mit GN-Behälter und Deckel mit Löffelaussparung in CNS

No.	Type	GN
*688.031	B	3x 1/3 -15 cm
*688.032	C	2x 1/4 -15 cm + 1x 1/2 -15 cm
*688.033	D	4x 1/4 -15 cm
*688.034	E	2x 1/3 -15 cm + 2x 1/6 -15 cm

EURO
185,00
183,00
191,00
196,00

CATERCHEF 200 - GN MAX. 20 CM

No.	cm	V	W
*688.040	29(H)x61x38	230	1200

EURO
159,00

Ⓝ **STRIPPEN VOOR BAIN MARIE**

ⓔ ADAPTOR BARS FOR BAIN MARIE

ⓕ BARETTES DE MONTAGE POUR BAIN MARIE

ⓓ VERBINDUNGSSTEGE FÜR BAIN-MARIE-EINSÄTZE

No.	L cm
953.650	32,5
953.651	53

EURO
3,15
3,95

Max Pro®

Foodwarming Systems

Ⓝ **BAIN MARIE 1/1 GASTRONORM - dubbelwandig roestvrijstaal. Geschikt voor gastronorm bakken van maximaal 20 cm diep. Met diepgetrokken naadloze 1/1 GN compartimenten. Compartimenten zijn afzonderlijk thermostatisch instelbaar en zijn voorzien van controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder gastronormbakken geleverd. Aftapkraan op 1/1 GN op aanvraag leverbaar. Standaard op 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN**

ⓔ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - double walled stainless steel. For gastronorm pans of maximally 20 cm depth. With deep drawn, waterpan. For each compartment adjustable thermostat, indicator light and built-in element. Delivered without gastronorm pans. Drainage tap for 1/1 GN available on demand. Fitted on 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN

ⓕ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORME - inox. A double paroi. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'à 20 cm. Cuve emboutée, sans soudure. Compartiments chauffés séparément. Thermostat réglable témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bac gastronorme. Robinet à vidange pour 1/1 GN sur demande. Standard à modèle 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN

ⓓ BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM - CNS. Doppelwandig. Für Gastronorm-Behälter bis 20 cm Tiefe. Wasserbecken tiefgezogen, nahtlos. Mit separat heizbaren 1/1 GN-Abteilen. Mit Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper. Wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert. Ablaufhahn für 1/1 GN auf Verlangen. Standard montiert auf 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN



1x1/1 GN-20 CM



2x1/1 GN-20 CM



3x1/1 GN-20 CM

EURO	No.	Type GN	H cm	V	W
424,00	*921.250	1x 1/1	30(H)x 36x61	230	1000
834,00	*921.251	2x 1/1	30(H)x 71x61	230	2000
1045,00	*921.252	3x 1/1	30(H)x105x61	230	3000

*434

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



CaterChef[®]
SOUS
VIDE

ALL NEW!

2/3
GN



1/1
GN

met water circulatiepomp
 pompe de circulation de l'eau
 with watercirculationpump

Ⓝ SOUS VIDE CIRCULATIE BAIN-MARIE - roestvrijstaal 18/10, met deksel en 2 handgrepen, voorzien van digitaal bedieningspaneel, digitale thermostaat 30-90°C, tijd klok, water circulatiepomp, aftapsysteem en 2 inzetrekken voor vacuüm zakken, temperatuur op 0,1°C nauwkeurig

Sous Vide is een methode van regenereren of garen waarbij voedsel is verzegeld in luchtdichte vacuümzakken en geplaatst wordt in het waterbad, in een exacte temperatuur gecontroleerde omgeving door de digitaal instelbare thermostaat en constante water beweging voor maximale temperatuurcontrole door de sterke water circulatiepomp

ⓔ SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - stainless steel 18/10 with lid and two handles, equipped with digital control panel, digital thermostat 30-90°C, timer, water circulation pump, drain system and two racks for vacuum bags, temperature to 0.1°C accuracy

Sous Vide is a method of regenerate or slowcook food sealed in air-tight vacuum-bags and is placed in the water bath, in an exact temperature controlled environment by digital adjustable thermostat and constant water movement for maximum temperature control by the strong water circulation pump

ⓕ SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - inox 18/10, avec couvercle et deux poignées, avec commande digitale numérique, thermostat 30-90°C, minuterie, pompe de circulation de l'eau, système de vidange et deux racks de stockage pour les sacs sous vide, la température à 0,1°C précision

Sous vide est une méthode ou de régénérer ou lent cuire les aliments scellés dans des sacs à vide étanche à l'air et est placé dans le bain d'eau, à un environnement précis à température contrôlée par thermostat réglable numérique et mouvement de l'eau constante pour un maximum de contrôle de la température par la pompe de circulation d'eau forte

ⓓ SOUS VIDE ZIRKULATION BAIN-MARIE - 18/10 Edelstahl mit Deckel und zwei Griffen, ausgestattet mit digitaler Steuerung, digitale Thermostat 30-90°C, Timer, Wasserumwälzpumpe, Abflusssystem und zwei Racks für Vakuumbbeutel, Temperaturgenauigkeit bis 0,1°C

Sous vide ist eine Methode oder zu regenerieren oder langsam kochen Essen in luftdichten Vakuumbbeutel versiegelt und im Wasserbad bei einer exakten Temperatur kontrollierten Umgebung durch digitale regelbarer Thermostat und konstante Wasserbewegung für eine maximale Temperaturregelung durch die starke Wasserumwälzpumpe Platziert

No.	Type	cm	V	W	EURO
*680.300	2/3 GN	27(H)x37x34	230	2000	330,00
*680.310	1/1 GN	27(H)x54x34	230	2000	385,00

(N) BAIN-MARIE WARMHOUDVITRINE - Roestvrijstaal met gebogen veiligheidsglas en plexiglas schuifdeuren. Gastronormmaatvoering voor gastronormbakken van max. 15 cm diep. Tevens voorzien van halogeen lamp voor optimale omstandigheden voor warmhouden van voedsel. Thermostatisch regelbaar en voorzien van aftapkraan, controlelampje en aan en uit schakelaar

(E) BAIN MARIE DISPLAY SHOWCASE - Stainless steel with fully panoramic display, front curved safety glass and back sliding doors in Plexiglas. Suitable for gastronorm pans max. 15 cm deep. Also foreseen with halogen lamp enables to serve the food up to the hygienic standards. With thermostat, control-light, tap and on/off switch.

(F) VITRINES BAIN-MARIE CHAUFFANTE - Inox avec verre bombe l'avant, parois laterals en verre, portes coulissantes en Plexiglas a l'arriere. Avec de la lampe halogene en partie superieure permettent de maintenir tous en respectant les norms hygiene. Pour place bacs de gastronorm jusqu'a 15 cm. Avec thermostat, voyant de controle, robinet et interrupteur marche/arret

(D) BAIN-MARIE WARMHALTEVITRINE - CNS mit gebogen Sicherheits-Glas und Plexiglas Schiebetüren, Gastronorm Ausführung geeignet für Behälter bis 15 cm tief. Komplett mit Halogeen Lampe für optimalen Temperatur Kontrolle für Warmhalten von Speisen. Mit Thermostat, Kontroll-Lampe, Abzaphahn und Ein/Aus-Schalter

EURO	No.	Type	cm	V	W
985,00	*304.077	3/1 GN	68(H)x103x63	230	3500

(N) ONDERKAST - roestvrijstaal met schuifdeuren met geïntregeerde grepen en verstelbare tussenplank, verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem

(E) CUPBOARD - stainless steel cupboard, adjustable store shelf, sliding doors with integrated handles, on 4 castors of which 2 with brakes

(F) MEUBLES SUPPORTS - inox, étagère réglable, portes coulissantes avec poignées intégrées et 4 roulettes dont 2 avec frein

(D) UNTERSCHRANK - CNS mit Schiebetüren mit integrierte Griffen und Zwischenbord verstellbar, 4 Lenkrollen wovon 2 mit Bremse

EURO	No.	cm	geschikt voor/suitable for approprié pour/Geeignet für
585,00	*304.079	138(H)x106x62	*304.077

(N) BAIN-MARIE WARMHOUDVITRINE - gastronorm maatvoering. Uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10 met veiligheidsglas. Met thermostaat en controle lampje. Geschikt voor gastronormbakken van maximaal 65 mm diep. Wordt zonder gastronormbakken geleverd

(E) BAIN-MARIE TABLE TOP SHOWCASE - gastronorm stainless steel with security glass. With thermostat and pilot light. For foodpans GN 65 mm deep (not included)

(F) BAIN-MARIE BUFFET VITRINE CHAUFFANTE - gastronorme inox avec verre sécurité. Avec thermostat et témoin lumineux. Offrant place aux bacs gastronorme de profondeur 65 mm (ne pas inclus)

(D) BAIN-MARIE WARMHALTEVITRINE - Gastronorm CNS mit Sicherheits-Glas. Mit Thermostat und Kontroll-lampe. Geeignet für Gastronorm-Behälter 65 mm tief (nicht mitgeliefert)

EURO	No.	GN	cm	V	W
299,00	*527.010	4x 1/3 GN	22(H)x 75x34	230	1200
339,00	*527.012	6x 1/3 GN	22(H)x110x34	230	1600



NEW!



Max Pro
Foodwarming Systems

(N) GASTRONORM BAIN-MARIE WAGEN - dubbelwandig roestvrijstaal met 1/1 Gastronorm, diepgetrokken naadloos compartiment(en) welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn (Type E-F), (Type A-B-C-D: 1 thermostaat, 1 waterbad), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 20 cm diep, de wagens zijn voorzien van een duwbeugel, onderplank, 4 zwenkwielen, twee geremd, rubber stootranden, aftapkraan, controlelampje en spiraalsnoer, wordt zonder GN bakken geleverd

(E) BAIN-MARIE TROLLEY - double walled stainless steel. With deep drawn, seamless 1/1 Gastronorm compartments with separately regulable temperature, (Type E-F), (Type A-B-C-D: 1 thermostat, 1 bath), suitable for 20 cm deep Gastronorm food pans, with push-bar, undershelf, 4 swivel castors of which 2 with brakes, rubber buffer rim, drainage tap, indicator light and retractile cord, delivered without GN pans

(F) CHARIOT BAIN-MARIE - à double paroi inox, cuve emboutie, sans soudure, avec compartiment(s) 1/1 gastronormes chauffés séparément, (Type E-F), (Type A-B-C-D: 1 thermostat, 1 bassins), propre aux bacs gastro d'une profondeur jusqu'à 20 cm, avec poignée, étagère basse, deux roues avec frein à pied, tampons en caoutchouc, robinet de vidange, témoin lumineux et câble, livrée san bacs GN

(D) BAIN-MARIE WAGEN - doppelwandig CNS, Becken tiefgezogen, nahtlos, mit separat beheizbaren 1/1 GN-Abteil(en), (Type E-F), (Type A-B-C-D: 1 Thermostat, 1 Wasserbad), geeignet für 20 cm tiefe GN-Behälter, mit Handgriff, bodenablage, 4 Lenkrollen, 2 mit Fussbremse, Gummi-Stossdämpfern, Ablaufhahn, Kontroll-Lampe und Kabel mit Federzug, wird ohne GN-Behälter geliefert

No.	GN	Type	cm	V	W	EURO
*710.051	1/1	A	86(H)x48x 72	230	1500	595,00
*710.052	2/1	B	86(H)x67x 84	230	1500	725,00
*710.053	3/1	C	86(H)x67x116	230	1500	795,00
*710.054	4/1	D	86(H)x67x149	230	3000	1095,00
*921.350	2x 1/1	E	90(H)x60x 85	230	2100	1195,00
*921.351	3x 1/1	F	90(H)x60x120	230	3500	1460,00

HOT DISPENSERS

- Ⓝ **Roestvrijstaal 18/8, watergeleiding, de gesloten deksel voorkomt vochtverlies, waardoor de vloeibaarheid van de saus gehandhaaft blijft. Instelbaar tot ca. 90°C met thermostaat en controlelampje**
- ⓔ Stainless steel 18/8, bain-marie (water)-heated, the closed lid prevents the loss of humidity thus maintaining the state of fluidity of the sauce. Dispenser adjustable up to ca 90°C with thermostat and indicator light
- ⓕ inox 18/8, chauffage à bain-marie, le couvercle fermé prévient une perte d'humidité et maintient ainsi la liquidité de la sauce. Dispenser réglable jusqu'à 90°C avec thermostat et témoin lumineux
- ⓓ CNS 18/8, Wasserbadheizung. Der geschlossene Deckel verhindert Feuchtigkeitsverlust und hält den Flüssigkeitsgrad der Sauce aufrecht. Regulierbar bis 90°C mit Thermostat und Kontroll-Lampe

TYPE MAXPRO 1 HOT DISPENSER

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
309,00	*921.461	4,5	43(H)x26x26	230	500

Ⓝ 1 met en 1 zonder dispenser

- ⓔ 1 with and 1 without dispenser
- ⓕ 1 avec et 1 sans dispenser
- ⓓ 1 mit und 1 ohne Dispenser

TYPE MAXPRO 2 HOT DISPENSER

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
469,00	*921.462	2x 4,5	43(H)x50x26	230	1000

MAXPRO DISPENSER

140,00 *921.463 dispenser los/only/seul/lose

- Ⓝ **CHOCOLADE-WARMER - heeft dezelfde kenmerken als de MaxPro food warmers (zie pag. 439), maar bereikt maximaal 40°C., waardoor deze apparaten geschikt zijn voor het smelten en/of verwarmen van chocolade**

ⓔ CHOCOLATE WARMER - with same characteristics as the MaxPro food warmers (see page 439), but reaching maximum temperature of only 40°C. As such these appliances can be used for melting and/or heating chocolate

ⓕ CHAUFFE-CHOCOLAT - avec les mêmes qualités que les chauffe-mets MaxPro (page 439), mais atteignant une température au maximum de 40°C. et ainsi en état de servir comme appareil pour fondre et/ou chauffer du chocolat

ⓓ SCHOKOLADE-WÄRMER - mit denselben Merkmalen wie die Speisenwarmhaltegeräte MaxPro (Seite 439), jedoch eine Temperatur von maximal 40°C erreichend. Aus diesem Grunde ist das Gerät hervorragend geeignet zum Schmelzen und/oder Erwärmen von Schokolade

EURO	No.	pannen/pans bain-maries/Töpfe	cm	V	W
169,00	*921.551	1	29(H)x26x26	230	500
325,00	*921.552	2	29(H)x50x26	230	1000

Max Pro[®]

Foodwarming Systems



Max Pro[®]

Foodwarming Systems



Max Pro FOODWARMERS

- Ⓝ **SPIJZENWARMHOUDAPPARAAT** - fraai uiterlijk door compacte roestvrijstalen vormgeving, met roestvrijstalen waterpannen en bain-marie potten (4,5 lit.), iedere pot met afzonderlijke thermostaat en controlelampje, temperatuurbereik max. 90°C
- ⓔ **FOOD WARMER** - compact and attractive design in stainless steel, with stainless steel water pans and bain-marie pots of 4,5 lit., separate heating regulation for each pot by thermostat and pilot light, temperature max. 90°C
- ⓔ **CHAUFFE-METS** - mise en forme compacte et attractive en acier inox, avec bacs et bain-maries en inox (capacité 4,5 lit.), chauffage réglé avec thermostat par bain marie et voyant à èau limineux, température max. 90°C
- ⓓ **SPEISENWARMHALTEGERÄT** - kompakte und attraktive Formgestaltung in CNS, mit CNS Wasserpflanzen und Einsatztöpfen (Inhalt 4,5 Lit.), jeden Topf hat eine regulierbare Heizung mittels einer Thermostat und Kontroll Lampe, Temperatur max. 90°C

No.	pannen/pans/bain-marie/Töpfe	cm	V	W	EURO
*921.451	1	29(H)x26x26	230	500	169,00
*921.452	2	29(H)x50x26	230	1000	325,00
*921.453	3	29(H)x76x26	230	1500	465,00
*921.454	4	29(H)x50x50	230	2000	615,00
861.110	BAIN-MARIE POT met deksel/POT with lid/POT avec couvercle/TOPF mit Deckel	17(H)xØ21			16,75

(N) WARME CHOCOLADEMELK DISPENSER - Transparante polycarbonaat container, kunststof ommanteling. Verhitting door een uniek dubbel, aluminium compensbodem systeem. Tevens is de dispenser uitgerust met een unieke aftapkraan, roermechanisme, thermostaat, hoofdschakelaar en een lekbakje. Ook geschikt voor dikkere chocolade, glühwein en andere warme dranken

(E) HOT CHOCOLATE DISPENSER - Transparent polycarbonate container and a plastic casing. Double aluminium compens system. Special type of faucet, stirring mechanism, thermostat, on/off switch and drip tray. Also for dispensing thicker chocolate, mulled wine and other hot drinks.

(F) CHOCOLATIÈRE - Bac polycarbonate transparent, habillage en matière plastique. Grâce à l'utilisation les double fonds pressé d'aluminium. Robinet spécial, mélangeur, thermostat, interrupteur marche-arrêt et égouttoir. Aussi pour de chocolat épais liquide, vin chaud et autres boissons chaudes

(D) SCHOKOLADEMILCH-ERHITZER - Klarsicht-Polykarbonat Behälter, Verkleidung aus Kunststoff. Heizung mittels eines doppelte Aluminium Kompensboden. Besondere Zapfhahn, Rührwerk, Thermostat, Ein/Aus-Schalter und Tropfgitter. Auch für dickflüssiger Chokolade, Glühwein und andere heisse Getränke

DELICE

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
389,00	*417.003	41	24	3	230	1300
465,00	*417.005	49	24	5	230	1300

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
215,00	*417.013	43	24	3	230	1200

(N) WARME CHOCOLADEMELK DISPENSER - Transparante polycarbonaat container, kunststof ommanteling. De verhitting geschiedt volgens het bain marie principe. Tevens is de dispenser uitgerust met een unieke aftapkraan, roermechanisme, thermostaat, hoofdschakelaar en een lekbakje. Ook geschikt voor dikkere chocolade, glühwein en andere warme dranken

(E) HOT CHOCOLATE DISPENSER - Transparent polycarbonate container and a plastic casing. Bain-marie system. Special type of faucet, stirring mechanism, thermostat, on/off switch and drip tray. Also for dispensing thicker chocolate, mulled wine and other hot drinks

(F) CHOCOLATIÈRE - Bac polycarbonate transparent, habillage en matière plastique. Grâce à l'utilisation d'un bain-marie. Robinet spécial, mélangeur, thermostat, interrupteur marche-arrêt et égouttoir. Aussi pour de chocolat épais liquide, vin chaud et autres boissons chaudes

(D) SCHOKOLADEMILCH-ERHITZER - Klarsicht-Polykarbonat Behälter, Verkleidung aus Kunststoff. Heizung mittels eines Wassermantels wird das Kleben der Schokolade verhindert. Besondere Zapfhahn, Rührwerk, Thermostat, Ein/Aus-Schalter und Tropfgitter. Auch für dickflüssiger Chokolade, Glühwein und andere heisse Getränke

CHOCO LADY

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
545,00	*561.105	47	26	5	230	1000
565,00	*561.110	55	26	10	230	1000



3 Lit.



5 Lit.



NEW!

3 Lit.



5 Lit.



10 Lit.



Ⓝ CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal geëpoxeerd, 1 of 2 pans, thermostaat en controlelampje, temperatuur van 30-80°C en daardoor uitermate geschikt voor het smelten en/of verwarmen van chocolade of sauzen

ⓔ CHOCOLATE/SAUCE WARMER - stainless steel epoxy lacquered, 1 or 2 pans, thermostat and pilot light, temperature of 30-80°C, making it ideal for melting and/or heating chocolate or sauces

ⓕ CHAUFFE-CHOCOLAT/SAUCE - inox époxy, 1 ou 2 poêles, avec thermostat et témoin lumineux, température de 30-80°C, approprié pour fondre et/ou chauffer du chocolat ou sauces

ⓓ SCHOKOLADE/SAUCE WARMER - CNS epoxy lackiert, 1 oder 2 Pfannen, Thermostat und Kontrollleuchte, Temperatur von 30-80°C, wodurch es ideal zum Schmelzen und/oder Heizen oder Schokolade Saucen

No.	Pans/poêles/Pfannen	cm	Lit.	V	W
*921.530	1	11(H)x17x23	1x 0,7	230	40
*921.540	2	11(H)x35x36	2x 0,7	230	80

EURO
45,00
75,00



Ⓝ CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal, 2 uitvoeringen 2/3 of 1/1 GN, digitaal bedieningspaneel met thermostaat en controlelampje en perfecte temperatuur controle en daarom uitermate geschikt voor het smelten en/of verwarmen van chocolade of sauzen. Wordt zonder GN-bakken geleverd, max. 10cm diep

ⓔ CHOCOLATE/SAUCE WARMER - stainless steel, 2 versions 2/3 or 1/1 GN, digital control panel with thermostat and pilot light and perfect temperature control and therefore suitable for melting and/or heating or chocolate sauces. Delivered without GN containers, max. 10 cm deep

ⓕ CHAUFFE-CHOCOLAT - inox, 2 versions 2/3 ou 1/1 GN, commande digitale avec thermostat et témoin lumineux et le contrôle parfait de la température, fondre et/ou chauffer du chocolat ou sauces. Livrée sans bac GN jusqu'à 10 cm

ⓓ SCHOKOLADE/SAUCE WARMER - CNS, 2 Versionen 2/3 oder 1/1 GN, digitales Bedienfeld mit Thermostat und Kontrollleuchte und eine perfekte Temperaturregelung und somit auch für das Schmelzen und/oder Heizen von Schokolade Saucen. Lieferung ohne GN Behälter, max. 10 cm tief

No.	GN	cm	V	W
*921.510	2/3	18(H)x49x36	230	1000
*921.520	1/1	18(H)x67x36	230	1000

EURO
229,00
259,00

Food Warming System

- Ⓝ **FOODWARMER/SOEPKETEL - au bain-marie, roestvrijstalen delen 18/8, wordt compleet geleverd met een roestvrijstalen bain marie pot van 5,7 liter voorzien van deksel met lepel uitsparing, thermostaat en controlelampje**
- ⓔ **FOOD WARMER - stainless steel parts 18/8, bain-marie heated, with stainless steel bain-marie pan of 5,7 liters and lid with groove for spoon, with thermostat and pilot light**
- ⓕ **CHAUFFE METS - les pièces en acier inoxydable 18/8, chauffage à bainmarie avec bac inox de 5,7 litres et couvercle d'encoche cuillère, avec thermostat et témoin lumineux**
- ⓓ **SPEISE WARMHALTE GERÄT - Edelstahl Teile aus 18/8, Wasserbadheizung, CNS Bain-Marie Topf 5,7 Liter, Deckel mit Löffelaussparung, mit Thermostat und Kontroll-Lampe**

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
63,00	*680.110	34	24	5,7	230	300



ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
75,00	*680.105	34	24	5,7	230	300



- Ⓝ **SOEPKETEL - uitermate geschikt voor het warmhouden van sauzen, kerriespijzen, hotdogs, sateh, etc. Bijgeleverde magneetstrips bieden de mogelijkheid om een tekst op de soepketel te plaatsen. De soepketel mag uitsluitend "nat", d.w.z. au bain marie, gebruikt worden. Met roestvrijstalen binnenpan, scharnierend deksel, thermostaat en controlelampje**
- ⓔ **SOUP KETTLE - perfectly suited to keep sauces, curries, stews, kebab and sateh, hotdogs, etc. warm. The soup kettle must be used "wet", i.e. au bain marie, only. With stainless steel inner pot, hinged lid, thermostat and pilot light**
- ⓕ **CHAUFFE-SOUBE - maintenir chaud parfaitement des sauces, des curries, des ratatouilles, du sateh et du kebab, des hotdogs, etc. Le chauffe-soupe doit être utilisé au bain marie, c.à.d. avec de l'eau. Avec bain marie inox, couvercle à charnière, thermostat et voyant lumineux**
- ⓓ **SUPPENKESSEL - sehr geeignet zum Warmhalten von Saucen, Currys, Eintopfgerichten, Schaschlick oder Sateh, Hotdogs, usw. Der Suppenkessel darf man ausschliesslich nass, d.h. mit Wasserbad gebrauchen. Mit CNS-Bain Marie Einsatz, Klappdeckel, Thermostat und Kontroll-Lampe**

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
92,00	*537.115	42	40	13	230	600



Soepketel/ Soup kettle / Chauffe-soupe / Suppenkessel

"Bistro"



Ⓝ **AU-BAIN MARIE SOEPKETEL** - uitermate geschikt voor het warmhouden van sauzen, kerriespijzen, hotdogs, sateh, etc. Bijgeleverde magneetstrips bieden de mogelijkheid om een tekst op de soepketel te plaatsen. De BISTRO soepketel mag uitsluitend "nat", d.w.z. au bain-marie, gebruikt worden. Met roestvrijstalen binnenpan, scharnierend deksel, thermostaat en controlelampje

ⓔ SOUP KETTLE - perfectly suited to keep sauces, curries, stews, kebab and sateh, hotdogs, etc. warm. The "BISTRO" soup kettle must be used "wet", i.e. au bain-marie, only. With stainless steel inner pot, hinged lid, thermostat and pilot light

ⓕ CHAUFFE-SOUBE AU BAIN-MARIE - pour maintenir chaud parfaitement des sauces, des curries, des ratatouilles, du sateh et du kebab, des hotdogs, etc. Le chauffe-soupe "BISTRO" doit être utilisé toujours au bain-marie, c.à.d. avec de l'eau. Avec bain-marie inox, couvercle à charnière, thermostat et voyant lumineux

ⓓ BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - sehr geeignet zum Warmhalten von Saucen, Currys, Eintopfgerichten, Schaschlick oder Sateh, Hotdogs, usw. Der "BISTRO" Suppenkessel darf man ausschliesslich nass, d.h. mit Wasserbad gebrauchen. Mit CNS-Bain-Marie Einsatz, Klappdeckel, Thermostat und Kontroll-Lampe

No.	Ø cm	H cm	Lit.	kleur/color/couleur/Farbe	Type	V	W	EURO
*537.108	35	36	10	zwart/black/noir/schwarz	A	230	400	67,00
*537.109	35	36	10	rustiek grijs/rustique grey/gris rustique/rustik grau	B	230	400	67,00
*537.110	35	36	10	rustiek bruin/rustique brown/brun rustique/rustik braun	C	230	400	67,00
*537.105	35	36	10	roestvrijstaal/stainless steel/inox/CNS	D	230	400	89,00

met digitale thermostaat/with digital thermostat/avec thermostat numérique/mit digitalem Thermostat

*537.112	35	36	10	zwart/black/noir/schwarz	E	230	400	72,00
----------	----	----	----	--------------------------	---	-----	-----	-------

Ⓝ **AU BAIN MARIE SOEPKETEL - met roestvrijstalen binnenpot en deksel. De buitenwand is van roestbestendig aluminium. Voorzien van een opvangrand voor gemorste druppels. Traploos instelbaar en met "override" thermostaat alsmede automatische beveiliging om oververhitting van elementen en bedrading te voorkomen en zowel met water als droog te verhitten**

ⓔ **HOT POT SOUP KETTLE - with stainless steel inner pot and lid. The outer pan is of rustproof aluminium. The top collar incorporates a unique overflow rim to catch any drops spilt whilst serving. Features an infinitely variable energy regulator and also an override and safety cut-out for complete electrical protection, can be used with either wet or dry heat**

ⓕ **CHAUFFE-SOUPÉ AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle en acier inox. La paroi extérieure en aluminium non-oxydable. Avec bord capte-gouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température et thermostat de sécurité, chauffage avec ou sans eau**

ⓓ **BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - mit CNS Bain-Marie-Einsatz und Deckel. Der Aussenmantel aus nicht rostendem Aluminium-Guss, mit auf das Gehäuse aufsetzbarem Kragen, der Überfließen und Abtropfen verunmöglicht. Mit stufenlos verstellbarem Thermostat sowie Sicherheitsthermostat und Kontroll-Lampe. Kann mit oder ohne Wasser betrieben werden**



EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
395,00	*310.008	33	34	11	230	750

Ⓝ **AU BAIN MARIE SOEPKETEL - met roestvrijstalen binnenpot en klapdeksel. De buitenwand is van zwart hittebestendig kunststof. Voorzien van een opvangrand voor gemorste druppels. Thermostatisch instelbaar en voorzien van controle lampje. Soepketel mag uitsluitend nat worden gebruikt**

ⓔ **HOT POT SOUP KETTLE - with stainless steel inner pot and spring cover. The outer pan is heat resistant plastic. The top collar incorporates a unique overflow rim to catch any drops spilt whilst serving. With an infinitely variable energy regulator and pilot light. Can be use only with wet heat**

ⓕ **CHAUFFE-SOUPÉ AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle abattant en acier inox. La paroi extérieure en plastique. Avec bord capte-gouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température, Le chauffage-soupe doit être usé toujours avec de l'eau**

ⓓ **BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - mit CNS Bain-Marie-Einsatz und klappdeckel. Der Aussenmantel aus Kunststoff, mit auf das Gehäuse aufsetzbarem Kragen, der Überfließen und Abtropfen verunmöglicht. Mit stufenlos verstellbarem Thermostat und KontrollLampe. Mit wasserbad gebrauchen**

NEW!



**STAPELBAAR
STACKABLE**



TYPE A

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
69,00	*861.070	32	33	10	230	450

TYPE B

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
99,00	*861.090	36	40	10	230	450



APW wyott

18 cm



Ⓝ **APW/WYOTT INFRAROOD WARMERS** - voor het op de juiste temperatuur bewaren van alle soorten gerechten zonder de kwaliteit ervan te beïnvloeden. Gerechten drogen niet uit en verliezen hun oorspronkelijke kleur niet. De food warmers zijn standaard voorzien van speciale bevestigingsstrippen waaraan kettingen bevestigd kunnen worden. De juiste afstand tussen de food warmers en het warm te houden gerecht is ca. 33 cm

ⓔ APW/WYOTT OVERHEAD WARMERS - for keeping all kinds of prepared foods at the right temperature without causing desiccation and without afflicting the quality and the original colour. Standard features are dual-purpose mounting and hanging brackets. The most favourable distance between heater and food is ca. 33 cm

ⓕ APW/WYOTT CHAUFFE-METS INFRAROUGES - pour maintenir la température des mets sans causer desiccation et sans affecter la qualité et la couleur originelle. Des caractéristiques standard sont des consoles pour fixation plafond é ou suspendue. La distance la plus favorable entre la chauffe-mets et les mets est env. 33 cm

ⓓ APW/WYOTT SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - zum Warmhalten von Speisen, ohne dass diese austrocknen und ohne dass Qualität und original-Farbe beeinträchtigt werden. Serienmässig angefertigt mit Kette zum Aufhängen. Die günstigste Entfernung zwischen Speisen und Speisewärmer beträgt ca 33 cm

Ⓝ **INFRAROOD WARMERS** - roestvrijstaal, met thermostaat

ⓔ OVERHEAD WARMERS - stainless steel, with thermostat

ⓕ CHAUFFE-METS INFRAROUGES - inox, avec thermostat

ⓓ SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - CNS, mit Thermostat

No.	L.tot.cm	V	W	EURO
*350.061	61	230	560	227,00
*350.076	76	230	740	237,00
*350.091	91	230	900	254,00
*350.107	107	230	1080	265,00
*350.122	122	230	1240	280,00
*350.137	137	230	1400	292,00
*350.152	152	230	1580	317,00
*350.168	168	230	1760	347,00
*350.183	183	230	1940	374,00

Ⓝ **INFRAROOD WARMERS** - aluminium "ECONOMY", met aan/uit schakelaar

ⓔ OVERHEAD WARMERS - aluminium "ECONOMY", with ON/OFF switch

ⓕ CHAUFFE-METS INFRAROUGES - aluminium "ECONOMY", avec interrupteur

ⓓ SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - Aluminium "ECONOMY", mit eingebautem EIN/AUS-Schalter

No.	L.tot.cm	V	W	EURO
*350.002	61	230	340	185,00
*350.003	76	230	440	197,00
*350.004	91	230	560	215,00
*350.005	107	230	660	225,00
*350.006	122	230	780	234,00
*350.007	137	230	910	245,00
*350.008	152	230	1030	269,00
*350.009	168	230	1140	289,00
*350.011	183	230	1250	339,00

Ⓝ **T-LEGS STAND** - voor de APW/WYOTT spijzen warmers

ⓔ T-LEGS STAND - for APW/WYOTT food warmers

ⓕ T-LEGS STAND - pour les voûtes chauffantes APW/WYOTT

ⓓ STANDFÜSSE - für APW/WYOTT Speisewärmer

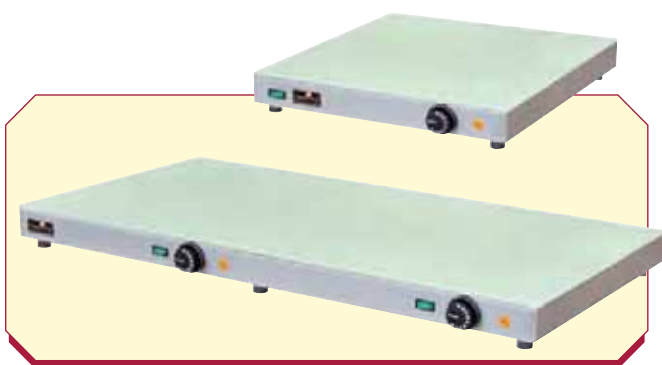
No.	H cm	cm	EURO
*350.900	40	28	95,00



Ⓝ **WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 110°C**

- ⓔ HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat adjustable up to 110°C
- ⓕ PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à 110°C
- ⓓ WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis 110°C

EURO	No.	cm	V	W
205,00	*508.050	7(H)x 50x50	230	600
395,00	*508.100	7(H)x100x50	230	1200



Ⓝ **WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal 18/10, thermostatisch instelbaar tot 90°C**

- ⓔ HOT PLATE - stainless steel 18/10, thermostat adjustable up to 90°C
- ⓕ PLAQUE CHAUFFANTE - inox 18/10, thermostat réglable jusqu'à 90°C
- ⓓ WÄRMEPLATTE - CNS 18/10, Thermostat einstellbar bis 90°C

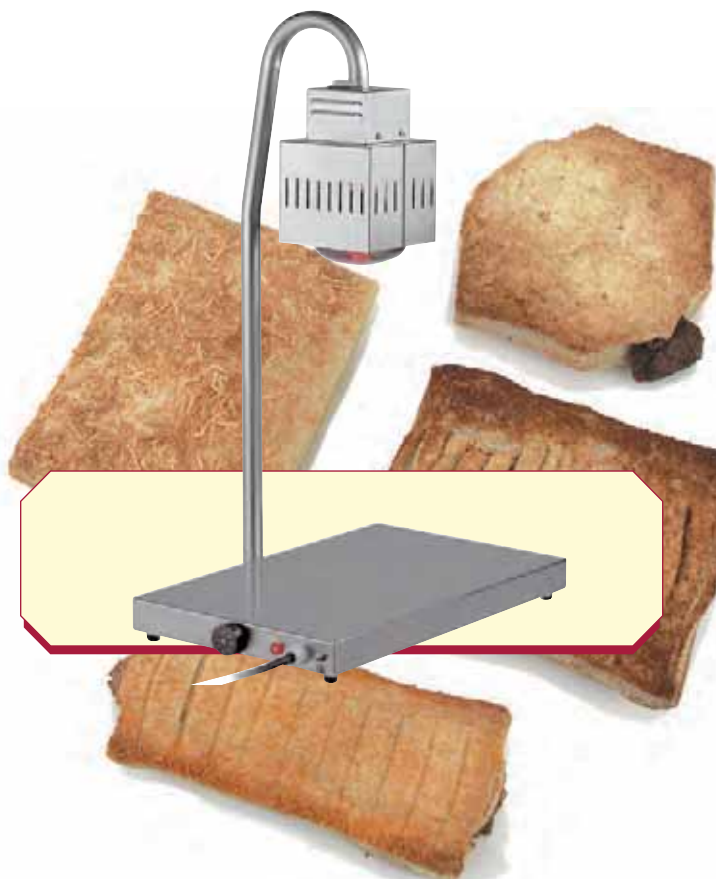
EURO	No.	Type	mm	V	W
253,00	*710.020	1/1 GN	6(H)x 32,5 x53	230	500
321,00	*710.021	2/1 GN	6(H)x 65,0 x53	230	750
320,00	*710.022	60 x 40	6(H)x 60,0 x40	230	750
445,00	*710.023	3/1 GN	6(H)x 98,0 x53	230	1500



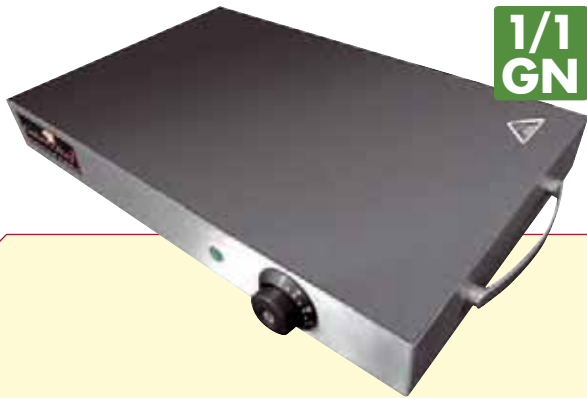
Ⓝ **WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDLAMP - roestvrijstaal 18/10, warmhoudplaat (500 W) thermostatisch instelbaar tot 90°C, apart aan-uit te schakelen, wordt met lamp geleverd**

- ⓔ HOT PLATE WITH HEAT SHADE - stainless steel 18/10, plate (500 W) thermostat adjustable up to 90°C, can be switched on-off independently, delivered with lamp
- ⓕ PLAQUE ET LAMPE CHAUFFANTE - inox 18/10, plaque (500 W) thermostat réglable jusqu'à 90°C, peuvent être activés séparément, livraison avec lampe
- ⓓ WÄRMEPLATTE MIT LAMPENSCHIRM - CNS 18/10, Platte (500 W) Thermostat einstellbar bis 90°C, unabhängig voneinander ein und aus zu schalten, wird mit Lampe geliefert

EURO	No.	cm	V	W	
423,00	*710.110	1/1 GN	72(H)x 33 x53	230	750



**1/1
GN**



(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 85°C

(E) HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat adjustable up to 85°C

(E) PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à 85°C

(D) WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis 85°C

No.	Type GN	cm	V	W
*688.610	1/1	9(H)x54x38	230	260

EURO
129,00



(N) WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal 18/10 met apart inschakelbare warmhoudplaat keramisch, 2 zones 2x 1/1GN, thermostatisch instelbaar tot 90°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylgas en infra-roodlampen

(E) HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel, with glass-ceramic heating plate which can be operated separately 2x 1/1GN, thermostat adjustable up to 90°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps

(E) CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox 18/10, et supports, avec chauffe plat de vitro ceramique, réglable individuellement 2x 1/1GN, la température et contrôlée par thermostat réglable jusqu'à 90°C, capot protecteur ,hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infrarouge

(D) BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS 18/10, mit Ceran Wärmplatte aus 2 Zones einzel einstellbar ,thermostatisch einstellbar bis 90°C, Hygieneschutzhaube aus Acrylgas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe

No.	Type GN	cm	V	W
*688.620	2/1	73(H)x58x55	230	800

EURO
345,00



(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal 18/10, thermostatisch instelbaar tot 75°C, met hoofdschakelaar en controlelampje

(E) HOT PLATE - stainless steel 18/10, thermostat adjustable up to 75°C, with mainswitch and indicator light

(E) PLAQUE CHAUFFANTE - inox 18/10, thermostat réglable jusqu'à 75°C, avec interrupteur et témion lumineux

(D) WÄRMEPLATTE - mit CNS 18/10 Gehäuse, Thermostat einstellbar bis 75°C, mit Schalter Ein-Aus und Kontroll-Lampe

No.	Type	cm	V	W
*688.070	1/1 GN	9(H)x 530 x32,5	230	600
*688.075	60 x 40	9(H)x 60 x40,0	230	600

EURO
125,00
145,00

Ⓝ **WARMHOUDBRUG 2/1 EN 3/1 GASTRONORM - roestvrijstaal 18/10, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas, twee of drie infrarood-lampen en verlichte hoofdschakelaar wordt geleverd zonder GN schotels**

ⓔ HOT BUFFET UNIT 2/1 AND 3/1 GASTRONORM - stainless steel 18/10, with hygienic cover made of acrylic glass and two or three infra-red lamps delivery without GN trays

ⓕ VOUTE CHAUFFANTE 2/1 ET 3/1 GASTRONORM - inox 18/10, capot protecteur hygiénique en verre acrylique, deux ou trois lampes chauffantes infra-rouge et interrupteur illuminé, livraison sans bacs gastronormes

ⓓ BUFFET-SPEISENWÄRMER 2/1 UND 3/1 GASTRONORM - CNS 18/10, mit Hygiene-Schutzhaube sowie zwei oder drei Infrarotlampen, Lieferung ohne GN-Schale

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
415,00	*710.220	2/1	72(H)x 68x53	230	500
515,00	*710.330	3/1	72(H)x103x53	230	750

Ⓝ **lamp los**

ⓔ lamp only

ⓕ lampe seul

ⓓ Lamp allein

EURO	No.	kleur/color/ couleur/Farbe	W
16,50	*710.205	rood /red/rouge/rot	250
16,50	*710.206	wit /white/blanc/weiss	250

Ⓝ **WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal 18/10 en verchromde staanders, met apart inschakelbare verwarmde roestvrijstalen warmhoudplaat, thermostatisch instelbaar tot 90°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infraroodlampen**

ⓔ HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel 18/10 and chromed stands, with stainless steel heating plate which can be operated separately, thermostat adjustable up to 90°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps

ⓕ CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox 18/10, et supports chromé, avec chauffe plat à inox, réglable individuellement, la température et contrôlée par thermostat réglable jusqu'à 90°C, capot protecteur hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infra-rouge

ⓓ BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS 18/10 und verchromtes Fussgestell, mit Wärmeplatte aus CNS 18/10, thermostatisch einstellbar bis 90°C, Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
665,00	*710.200	2/1	83(H)x 71x53	230	1200
865,00	*710.300	3/1	83(H)x103x53	230	2200
1095,00	*710.400	4/1	83(H)x136x53	230	2500



Longlife



Ⓝ **WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogtel instelbaar snoer max. 180 cm. Voorzien van handgrepen en schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschafft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren. Veilig in gebruik. Wordt zonder lamp geleverd**

ⓔ **HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 180 cm, grips and switch. Gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. Simple to install. Reduces wastage by keeping food and plates warm. Safe in use. Delivered without lamp**

ⓔ **ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminium, cable avec dispositif à ressort extensible max. 180 cm, poignées et interrupteur à pression. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Réduit gaspillage chauffant le mets aussi bien que l'assiette. Sans danger pour l'exploitation. Livraison sans lampe**

ⓓ **LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 180 cm, zwei Griffe und Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerrinnt. Einfach zum Installieren. Betriebssicher. Wird ohne Lampe geliefert**

No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
*093.021	18	aluminium	230
*093.022	18	koper/copper/cuivre/kupfer	230
*093.024	18	zwart/black/noir/schwarz	230
*093.025	18	chrom/chrome/chrome/chrom	230

EURO
152,00
152,00
168,00
189,00

Heat Shade



Ⓝ **WARMHOUDKAP - zonder lamp**

ⓔ **HEAT SHADE - without lamp**

ⓔ **ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - sans lampe**

ⓓ **LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - ohne Lampe**

No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
*093.001	18	aluminium	230
*093.002	18	koper/copper/cuivre/kupfer	230

EURO
69,00
69,00



Ⓝ **lamp los**

ⓔ **lamp only**

ⓔ **lampe seul**

ⓓ **Lamp allein**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	W
*093.500	rood/red/rouge/rot	175
*093.510	wit/white/blanc/weiss	175

EURO
15,00
15,00

(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte instelbaar snoer max. 136 cm., aan/uit schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt, makkelijk te installeren, veilig in gebruik. Wordt zonder lamp geleverd

(E) HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 136 cm, on/off switch, gives instant direct heat, provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. simple to install, reduces wastage by keeping food and plates warm, safe in use. Delivered without lamp

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE - aluminium, câble avec dispositif à ressort extensible max. 136 cm, interrupteur marche et arrêt, mise en service rapide, fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc., simple à installer, réduit gaspillage chauffant le mets aussi bien que l'assiette, sans danger pour l'exploitation. Livraison sans lampe

(D) LAMPENSCHIRM FÜR WÄRMELAMPE - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 136 cm, mit Ein/Aus-Schalter, sofort betriebsbereit, gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt. Einfach zum Installieren, betriebssicher. Wird ohne Lampe geliefert

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
189,00	*093.040	28	aluminium	230
189,00	*093.041	28	brons/bronze	230

(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte instelbaar snoer max. 180 cm. Voorzien van schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren. Wordt met lamp (250 W) geleverd

(E) HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 180 cm, with on/off switch. Gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with lamp (250 W)

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminium, cable avec dispositif à ressort extensible max. 180 cm, avec l'interrupteur. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Livraison avec lampe (250 W)

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 180 cm, mit Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt. Einfach zum Installieren. Wird mit Lampe (250 W) geliefert

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
119,00	*508.020	23	aluminium	230
129,00	*508.022	23	koper/copper/cuivre/Kupfer	230
135,00	*508.023	23	chroom/chrome/chrome/chrom	230

(N) WARMHOUDKAP - met lamp (250 W)

(E) HEAT SHADE - with lamp (250 W)

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - avec lampe (250 W)

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - mit Lampe (250 W)

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
109,00	*508.024	23	aluminium	230
119,00	*508.026	23	koper/copper/cuivre/Kupfer	230

