



- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, 2 tostiklemmen, met standen/tijdschakelaar (instelbare bruiningsgraad) en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**
- ⓔ **HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, 2 slot, with drum timer (adjustable degree of browning) and indicator light, immediately ready for use without pre-heating**
- ⓕ **APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, 2 fentes avec tambour minuterie (degré de dorage réglable) et le témoin lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage**
- ⓓ **SANDWICH-TOASTER - CNS, 2 Schlitz mit Trommel-Schahler (einstellbarer Bräunungsgrad) und Kontroll-Lampe, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit**

No.	comp.	cm	V	W
*910.022	2	24(H)x27x16	230	540

EURO
45,00

CaterChef[®] Toast



- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijd klok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**
- ⓔ **HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating**
- ⓕ **APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage**
- ⓓ **SANDWICH-TOASTER - CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit**

CATERCHEF TOAST - TYPE 2

No.	comp.	cm	V	W
*688.020	2	29(H)x20x31	230	1200

EURO
135,00

CATERCHEF TOAST - TYPE 4

No.	comp.	cm	V	W
*688.022	4	29(H)x38x31	230	2400

EURO
259,00



TYPE 2

- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijd klok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik, gelijkmatige verhitting door speciale elementen**
- ⓔ **HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, toasting starts immediately after switching on, equable heating temperature produced by special elements**
- ⓕ **APPAREIL CROQUE MONSIEUR - en acier inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage, avec des résistances spéciales, fournissant une chaleur égale**
- ⓓ **SANDWICH-TOASTER - aus CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz. Sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit. Mit speziellen Heizkörpern, die eine gleichmässige Hitze ausstrahlen**

TYPE 2

No.	comp.	cm	V	W
*527.002	2	27(H)x19x32	230	950

EURO
361,00

TYPE 4

No.	comp.	cm	V	W
*527.004	4	27(H)x33x32	230	1900

EURO
637,00



TYPE 4

- (N) BAKTOSTI-APPARAAT- Roestvrijstaal, voorzien van tijd klok, thermostaat, aan/uit schakelaar, non-stick binnenzijde pannen, tosti's worden in dit apparaat niet zo zeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee panhelften; daar de randen worden dicht "geseald" blijven aroma en smaak beter behouden.**

Model A is ook zeer geschikt voor andere smakelijke vullingen. Bij model B worden de tosti's in tweeën gedeeld.

- (E) CONTACT SANDWICH TOASTER - Stainless steel, equipped with timer, thermostat, on/off switch, non-stick inside pans, the toasted sandwich is sealed around the edge on the crust thereby retaining full taste and savour.**

Model A is also suitable for other tasty fillings. With model B the sandwiches also divided in two diagonally as well.

- (F) APPAREIL CROQUE MONSIEUR - Inox, équipé d'un minuteur, thermostat, interrupteur, et poêlon intérieur anti-adhérent, les tosti's ne sont pas vraiment grillés mais plutôt cuits entre ces deux parties. Grace aux rebords hermétiquement fermables les goûts et arômes gardent leur saveur.**

Modèle A est aussi approprié pour toute sorte d'ingrédients. Pour le modèle B les tosti's sont départagés.

- (D) SANDWICH-TOASTER - CNS, ausgestattet mit Timer, Thermostat, Ein/Aus-Schalter, Toastplatten Teflon beschichtet, Innerhalb der abgesiegelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten.**

Modell A eignet sich auch für andere leckere Füllungen. Bei Modell B werden die Sandwiches in zwei Hälften geteilt.

EURO	No.	cm	V	W
179,00	*680.120	25(H)x39x34	230	1550
179,00	*680.130	25(H)x39x34	230	1550

- (N) KERAMISCHE CONTACT GRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-300°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak**

- (E) CERAMIC CONTACT GRILL - stainless steel casing with vitro-ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (50-300°C), indicator lights and drip tray**

- (F) CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étanche, temp de préchauffage très bref, avec thermostats (50-300°C), voyants lumineux et récipient d'huile**

- (D) KONTAKT GRILL KERAMIK - mit CNS Gehäuse und Glaskeramischer Heizfläche, sehr kurze Aufheizzeit, mit Thermostat (50-300°C), Kontroll-Lampe und Fettaufangschale**

TYPE PANINI

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
734,00	*304.055*	33x28	24(H)x33x62	230	1500

- * - **Onderplaat glad, bovenplaat gegroefd**
 - Lower plate plain, upperplate grooved
 - lisse en bas, haut avec rainures
 - Untenplatte glatt, oben gerillt

NEW!

CaterChef
Professional Supplies



A



B

ROLLER
GRILL





Ⓝ **CONTACT GRILL - ommanteling uit roestvrijstaal 18/10, gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat en controlelampjes**

ⓔ CONTACT GRILL - casing of stainless steel 18/10, cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves, short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights

ⓔ CONTACT-GRILL - habillage: acier inox 18/10, plaque en fonte, avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoins lumineux

ⓓ KONTAKT-GRILL - Verkleidung aus CNS 18/10, Gussplatte Platte oben und unten gerillt, kurze Aufheizzeit, grosse Fettaufangschale, Spritzschutz, Thermostat und Kontroll-Lampen

CATERCHEF SOLO COMPACT

No.	cm	V	W
*688.400	21(H)x29x40	230	1800

EURO
169,00

CATERCHEF SOLO GRANDE

No.	cm	V	W
*688.405	21(H)x41x40	230	2200
688.410	21(H)x41x40	230	2200

EURO
225,00
225,00

- * - **Boven platen parallel gegroefd, onder glad**
- Upperplates with parallel grooves, lower plain
- Lisse en bas, rainures en haut
- Platten oben gerillt, unten glatt

Ⓝ **Rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes**

ⓔ Right and left half independently controlled by separate thermostats and indicator lights

ⓔ Les plaques gauches et droites sont individuellement enclenchables avec thermostats et voyant de contrôle séparés

ⓓ Platte links und rechts sind einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontroll-Lampe

CATERCHEF DUETTO COMPACT

No.	cm	V	W
*688.415	21(H)x57x40	230	3600
688.420	21(H)x57x40	230	3600

EURO
310,00
310,00

- * - **Boven platen parallel gegroefd, onder glad**
- Upperplates with parallel grooves, lower plain
- Lisse en bas, rainures en haut
- Platten oben gerillt, unten glatt

CATERCHEF DUETTO GRANDE

No.	cm	V	W
*688.425	21(H)x84x40	2x 230	2x 2200

EURO
395,00



(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL - DIGITAAL - roestvrijstalen ommanteling met een vitrokeramisch braadvlak. De grillplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-400°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak, is voorzien van twee onafhankelijke verhittingszones, voorzien van SpidoTouch digitaal controlepaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen

(E) CERAMIC CONTACT GRILL - DIGITAL - stainless steel casing with vitro-ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (50-400°C), indicator lights and drip tray, with right and left half are independently controlled by separate thermostat and indicator light, equipped with a digital SpidoTouch control panel with the possibility to set fixed programs

(F) CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - DIGITALE - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étanche, temp de préchauffage très bref, avec thermostats (50-400°C), voyants lumineux et récipient d'huile, avec des plaques gauches et droites individuellement enclenchables avec des thermostats et voyant de contrôle séparés, le tableau de commande digital SpidoTouch se trouvent censeurs et possibilité de programmeur de programmes divers

(D) KONTAKT GRILL KERAMIK - DIGITAL - Platten oben gerillt, unten glatt, mit CNS Gehäuse und Glaskeramischer Heizfläche, sehr kurze Aufheizzeit, mit Thermostat (50-400°C), Kontroll-Lampe und Fettauffangschale, mit Platten links und rechts einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und KontrollLampe, SpidoTouch digitalen Steuerung mit Möglichkeit zum Bereitungen fest zu programmieren

(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL - DIGITAAL onder- en bovenplaat glad

(E) CERAMIC CONTACT GRILL - DIGITAL bottom- and upperplates plain

(F) CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - DIGITAL lisse en bas et en haut

(D) KONTAKT GRILL KERAMIK - DIGITAL Platten oben und unten glatt



EURO	No.	grill cm	cm	V	W
595,00	*596.042	25x25	18(H)x33x46	230	1500
995,00	*596.047	2x 25x25	18(H)x62x46	230	3000

(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL - DIGITAAL onderplaat glad en bovenplaat gegroefd

(E) CERAMIC CONTACT GRILL - DIGITAL bottom plate plain and upper plate grooved

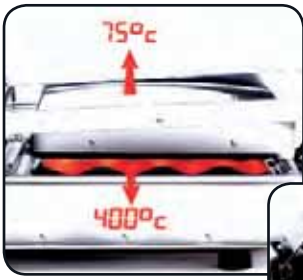
(F) CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - DIGITAL lisse en bas et haut avec rainures

(D) KONTAKT GRILL KERAMIK - DIGITAL Platten unten glatt und oben gerillt

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
685,00	*596.052	25x25	18(H)x33x46	230	1500
1175,00	*596.057	2x 25x25	18(H)x62x46	230	3000



FAST GRILL SYSTEM



Ⓝ **KERAMISCHE CONTACTGRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-400°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak is voorzien van twee onafhankelijke verhittingszones**

ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL - stainless steel casing with vitro-ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (50-400°C), indicator lights and drip tray, with right and left half are independently controlled by separate thermostat and indicator light

ⓕ CERAMIQUES GRILL DE CONTACT - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étanche, temp de préchauffage très bref, avec thermostats (50-400°C), voyants lumineux et récipient d'huile, avec des plaques gauches et droites individuellement enclenchables avec des thermostats et voyant de contrôle séparés

ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL - Platten oben gerillt, unten glatt. Mit CNS Gehäuse und Glaskeramischer Heizfläche. Sehr kurze Aufheizzeit. Mit Thermostat (50-400°C), Kontroll-Lampe und Fettauffangschale. Mit Platten links und rechts einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontrolllampe

Ⓝ **KERAMISCHE CONTACT GRILL onder- en bovenplaat glad**

ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL bottom- and upperplates plain

ⓕ CERAMIQUE CONTACT-GRILL lisse en bas et en haut

ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL Platten oben und unter Glatt

No.	grill cm	cm	V	W	EURO
*596.040	25x25	18(H)x33x46	230	1600	465,00
*596.045	2x 25x25	18(H)x62x46	230	3200	765,00

Ⓝ **KERAMISCHE CONTACT GRILL onderplaat glad en bovenplaat gegroefd**

ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL bottom plate plain and upper plate grooved

ⓕ CERAMIQUE CONTACT-GRILL isse en bas et haut avec rainures

ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL Platten unten glatt oben gerillt

No.	grill cm	cm	V	W	EURO
*596.050	25x25	18(H)x33x46	230	1600	560,00
*596.055	2x 25x25	18(H)x62x46	230	3200	925,00

Ⓝ **CONTACT GRILL - gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat en controle lampje**

ⓔ CONTACT GRILL - cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves, short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator light

ⓕ CONTACT-GRILL - plaque en fonte, avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoin lumineux

ⓓ KONTAKT GRILL - Gussplatte, Platte oben und unten gerillt, kurze Aufheizzeit, grosse Fettauffangschale, Spritzschutz, Thermostat und Kontroll-Lampe

TYPE PANINI

EURO	No.	cm	V	W
595,00	*304.061	22(H)x43x39	230	3000

Ⓝ **Rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes**

ⓔ Right and left half independently controlled by separate thermostats and indicator lights

ⓕ Les plaques gauches et droites sont individuellement enclenchables avec thermostats et voyant de contrôle séparés

ⓓ Platte links und rechts sind einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontroll-Lampe

TYPE MAJESTIC

EURO	No.	cm	V	W
735,00	*304.062	22(H)x60x39	400	4000

TYPE DOUBLE PANINI

EURO	No.	cm	V	W
995,00	*304.063	22(H)x85x39	2x 230	2x 3000



**ROLLER
GRILL**
de-Luxe



PL 400



PL 600

CaterChef
Professional Supplies



(N) BAKPLAAT - de bakplaten hebben een grote capaciteit, korte opwarmtijd, grote lekbak en thermostaten (0-300°C), zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en zijn voorzien van zeer zware geëmailleerde plaat

(E) GRIDDLE - the griddles have a high capacity, short warming-up time and a large drip tray and thermostats (0-300°C), with heavy enamelled plate

(F) PLAQUE GRILL - les plaques snack avec leur performance imposante se distinguent par un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramassejus grande, une bordure anti-projections haute et thermostats (0-300°C), avec plaque emailée extra-forte

(D) GRILLPLATTE - die Grillplatten sind sehr leistungsfähig und brauchen nur eine kurze Aufheizzeit, mit grosser Fettauffangschale, Spritzschutz und Thermostaten (0-300°C), mit schwerer Gussplatte

PL 400 & 600 ELEC.

No.	Type	cm	V	W
*304.140	PL400E	28(H)x40x43	230	3000
*304.160	PL600E	28(H)x60x43	230	3500

EURO
405,00
595,00

PL 400 & 600 GAS - propaan/propaane/Propan

No.	Type	cm	GkW
*304.145	PL400G	28(H)x40x43	2,75
*304.165	PL600G	28(H)x60x43	5,50

EURO
399,00
580,00

(N) BAK/GRILLPLAAT - met geheel roestvrijstalen behuizing, hoge spatrand en maximaal benut bakoppervlak, voorzien van thermostaat, 2 controlelampjes en ingebouwde vetopvanglade

(E) GRIDDLE - stainless steel housing, plate can be fully used, thermostat, with 2 indicator lights and built in fat dripping tray

(F) PLAQUE GRILL - habilage inox, haute bordure anti-éclabousser et une surface maximale pour griller, avec thermostat 2 voyants lumineux et ramassejus incorporé

(D) GRILLPLATTE - CNS Gehäuse, Bratfläche vollständig benutzbar, Thermostat, mit 2 Kontroll-Lampe und Fettauffangschale

Mini - (25x33 cm)

No.	cm	V	W
*688.500	27(H)x26x42	230	1500

EURO
198,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

Midi - (40x40 cm)

No.	cm	V	W
*688.510	27(H)x40x50	230	3000

EURO
295,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

*688.515 27(H)x40x50 230 3000
plaat 1/2 glad - 1/2 gegroefd / plate 1/2 plain - 1/2 grooved
plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée / Bratfläche 1/2 glatt - 1/2 gerillt

295,00



(N) De Roller Grill bakplaten hebben een grote capaciteit, korte opwarmtijd, grote lekbak, hoge afneembare spatrand en thermostaten (0-300°C). De apparaten zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en zijn voorzien van een zeer zware geëmailleerde plaat

(E) The Roller Grill Fry-Tops have a high capacity, short warming-up time and a large drip tray, a high turned-up removable spatter rim and thermostats (0-300°C), with heavy enamelled plate

(F) Les plaques snack Roller Grill avec leur performance imposante se distinguent par un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramassejus grande, une bordure anti-projections amovible haute et thermostats (0-300°C), avec plaque emailée extra-forte

(D) Die Roller Grill Griddle-Platten sind sehr leistungsfähig und brauchen nur eine kurze Aufheizzeit. Mit grosser Fettauffangschale, abnehmbarem Spritzschutz und Thermostaten (0-300°C). Mit schwerer emailierte Platte

PSE 400 ELEC.

EURO	No.	Type	cm	V	W
405,00	*304.045	400E	19(H)x42x45	230	3000

PSE 400 GAS - propaan/propane/Propan

EURO	No.	Type	cm	GkW
443,00	*304.245	400PG	19(H)x42x45	2,6



PSE 400

(N) De 600 modellen zijn rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten. De 900 modellen zijn voorzien van 3 zones

(E) The 600 models are controlled, right and left half, independently by separate thermostats. The 900 models have 3 zones

(F) Les modèles 600 sont individuellement enclenchables gauches et droites, avec des thermostats. Les modèles 900 sont avec 3 zones

(D) Die 600 Modelle sind links und rechts einzeln schaltbar mit separaten Thermostaten. Die 900 Modelle sind mit 3 Zonen

PSE 600 & 900 ELEC.

EURO	No.	Type	cm	V	W
589,00	*304.046	600E	19(H)x62x45	400	6000
765,00	*304.047	900E	19(H)x92x45	400	9000

PSG 600 & 900 GAS - propaan/propane/Propan

EURO	No.	Type	cm	GkW
665,00	*304.246	600PG	19(H)x62x45	5,2
864,00	*304.247	900PG	19(H)x92x45	7,8



PSE 600



PSE 900

(N) BAKPLAATSCHRAPER - zwaar gegoten aluminium

(E) GRIDDLE SCRAPER - heavy duty cast-aluminium

(F) BROSSE A RACLOIR - lourd de fonte d'aluminium

(D) GRIDDLE SCHABER - schwerer Aluminiumguss

Model MAXI

EURO	No.	cm
39,00	*316.785	41x15
3,95	*316.786	rvs vervanging mes/replacement blade st. steel couteau inox de remplacement/Ersatz-Messer CNS





Ⓝ **CRÊPESBAKAPPARAAT - kunststof/roestvrijstaal behuizing, plaat 33 cm met teflon anti-aanbaklaag, standenschakelaar, controlelampje, inclusief positioneerlepel, beslagspreider en kwast**

ⓔ CREPESMAKER - plastic/stainless steel housing, plate 33 cm teflon coated, thermostat position switch, control light, ladle, wooden turner, spreader and brush included

ⓕ CRÊPIÈRE - acier en plastique/inox, plaques 33 cm avec intérieur téflon, thermostat témoin de contrôle, cuillère, étaleur de pâte et pinceaux de graisser inclus

ⓓ CRÊPES-EISEN - Gehäuse Kunststoff/CNS, Backplatte 33 cm Antihaffbeschichtet, Regler und Kontrollleuchte, Portionskelle, Holzwender/Verteiler und Pinsel mitgeliefert

No.	H cm	Ø cm	V	W
*308.010	14	33	230	3000

EURO
175,00

Ⓝ **CRÊPESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een grote capaciteit, thermostaat 0-300°C, controlelampje, geëmailleerde gietijzeren bakplaat met een diameter van 40 cm, geleverd met een houten beslagspreider**

ⓔ CREPESMAKER - crêpe maker with high-capacity, thermostat 0 to 300°C, pilot light, enameled cast iron plate 40 cm, delivered with spreader

ⓕ CRÊPIÈRE - crêpière à haut rendement, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle, plaque en fonte émaillée de diamètre 40 cm, livré avec raclette en bois

ⓓ CRÊPES-EISEN - Crêpesgeräte mit grosser Kapazität, Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte, Emailiertes Graugussplatte Ø 40 cm, wird geliefert mit Crêpesverteiler

No.	H cm	Ø cm	V	W
*304.025	16	40	230	3600

EURO
335,00

Ⓝ **CRÊPESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, platen Ø 40 cm uit gietijzer met teflon coating, met traploze instelbare thermostaat 0°C-300°C, controlelampje, lade/warmhoudplaat en beslagspreider**

ⓔ CREPESMAKER - stainless steel with cast iron teflon coated plates Ø 40 cm, complete with thermostat 0°C-300°C, indicator light, drawer/warming tray and batter spreader

ⓕ CRÊPIÈRE - inox avec plaques en fonte avec revêtement en téflon Ø 40 cm, complet avec thermostat 0°C-300°C, témoin de contrôle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte

ⓓ CRÊPES-EISEN - CNS mit Gusseisenplatten Ø 40 cm, mit Zeitschalter, Thermostat für Temperatur-Einstellung 0°C-300°C, Kontroll-Lampen, Schublade/Warmhalteplatte und Teigverteiler

No.	Type	cm	V	W
*688.082	single	24(H)x45x49	230	3000
*688.084	double	24(H)x86x49	2x 230	2x3000

EURO
310,00
545,00



Ⓝ **MULTIFUNCTIONEEL BAKAPPARAAT - d.m.v. eenvoudig te verwisselen sets gietijzeren wisselplaten voor o.a. wafels, crêpes, (niet inclusief, los leverbaar) ontstaat een uniek baksysteem, voorzien van elektronische tijd klok met geluidssignaal, thermostaat en verlichte hoofdschakelaar**

ⓔ MULTI-FUNCTIONAL BAKING-APPLIANCE - through easily exchangeable sets cast iron plates for example waffles, crêpes, and Dutch syrup waffles (not included) a unique baking system is created, with thermostat, illuminated ON/OFF switch and electronic timer with sound signal

ⓕ APPAREIL MULTI-FONCTIONNEL - par des plaques fontes échangeables aisément pour préparer gaufres, crêpes, (pas inclus) un système uniquement etait crée, avec thermostat, interrupteur marche-arrêt et minuterie électronique avec signal acoustique

ⓓ MEHRZWECK-BACKGERÄT - mit mühelos auswechselbaren Platten-Sätzen aus Gusseisen für u.a. Waffeln, Crêpes, (nicht mitgeliefert) war ein einzigartiges Backsystem entdeckt, mit Thermostat, EIN/AUS-Schalter und elektronischem Zeitschalter mit Tonsignal

EURO	No.	Type	cm	V	W
795,00	*308.070	single	30(H)x30x32	230	2200
1495,00	*308.071	double	30(H)x60x32	400	4400

GIETIJZEREN WISSELPLATEN - set, onder en boven/CAST IRON PLATES - set of 1 upper and 1 lower plate

PLAQUES EN FONTE - jeu de 1 plaque supérieure et 1 plaque inférieure/GUSS-PLATTEN - Satz von 1 Oberplatte und 1 Unterplatte

EURO	No.	model	
309,00	*308.074	0	Stroopwafel
329,00	*308.075	1	Brusselse wafel
315,00	*308.078	2	Crêpes
315,00	*308.079	3	Hartwafel
315,00	*308.081	4	Wafel
419,00	*308.082	5	Wafel op stok
95,00	*308.185	6	Stokjes voor wafel op stok (1000 st.)



Ⓝ **WAFELBAKAPPARAAT "ECO" - compleet met set vaste gietijzeren platen, thermostaat en controlelampje**

ⓔ WAFFLE BAKING APPLIANCE "ECO" - complete with set of fixed cast iron plates, with thermostat, and control light

ⓔ GAUFRIER "ECO" - complet avec une jeu de plaques en fonte fixes, avec thermostat et voyant de contrôle

ⓓ WAFFELEISEN "ECO" - komplett mit einem Satz von festen Gusseisenplatten, Thermostat und Kontrolllampe

"STROOP" WAFELS

No.	cm	V	W
*308.170	30(H)x30x32	230	2200

EURO
632,00

"WAFELS OP STOK"

No.	cm	V	W
*308.172	30(H)x30x32	230	2200

EURO
632,00

*308.175 **stokjes/wooden sticks**
bâtonnets de bois/Holzsticks **1200 st.**

57,00

ROLLER GRILL



Ⓝ **WAFELBAKAPPARAAT - ommanteling roestvrijstaal 18/10, platen vervaardigd uit gietijzer, compleet met traploze instelbare thermostaat 0-300°C, controlelampje, lekbak en verlichte hoofdschakelaar**

ⓔ WAFFLE IRON - stainless steel 18/10 with cast iron plates, complete with thermostat 0-300°C, indicator light, drip tray and illuminated ON/OFF switch

ⓔ GAUFRIER - inox 18/10 avec plaques en fonte, complet avec thermostat 0-300°C, voyant de contrôle, tiroir de propreté et interrupteur marche-arrêt

ⓓ WAFFELEISEN - CNS 18/10 mit Guss Platten, mit Thermostat 0-300°C, Kontroll-Lampen, Fettauffangschale und EIN/AUS-Schalter

"BRUSSELSE" WAFELS

No.	cm	V	W
*304.041	23(H)x31x40	230	1600

EURO
636,00

"LUIKSE" WAFELS

No.	cm	V	W
*304.042	23(H)x31x40	230	1600

EURO
636,00



(N) HOTDOG/WORSTENWARMER - roestvrijstalen behuizing met glazen container, regelbare temperatuur, hoofdschakelaar en controlelampje

(E) HOT DOG/SAUSAGE WARMER - stainless steel housing with glass container, temperature adjustable, with switch and indicator light

(F) CHAUFFE HOT DOG/SAUCISSES - boîtier en acier inoxydable avec récipient en verre, température réglable, avec interrupteur lumineux et indicateur

(D) HOT DOG/WURSTWÄRMER - Edelstahlgehäuse mit Glasbehälter, Temperatur einstellbar, mit Schalter und Kontrollleuchte

EURO	No.	cm	V	W
219,00	*508.005	40(H)x28x27	230	800
285,00	*508.008*	40(H)x42x27	230	900

*** met 4 aluminium pennen voor verwarmen van brood**
with 4 aluminium breadwarmerpins
avec 4 stylo aluminium pour chauffer le pain
mit 4 Aluminium Stiften für Heizung des Brot



(N) WAFELBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een 'non-stick' Teflon coating voor gemakkelijke reiniging en iedere keer volmaakte wafels, de plaatindeling maakt het gemakkelijk wafels in vieren te delen, met 2 schakelaars en maximaal-beveiliging, voor 2 wafels met een diameter van 15 cm

(E) WAFFLE IRON - stainless steel, with non-stick Teflon for easy cleaning and perfect waffles every time, pattern design facilitates dividing waffle into four quarters, with 2 switches, and safety cut-out, for 2 waffles with a diameter of 15 cm

(F) GAUFRIER - inox, avec couche de Teflon pour nettoyage simple et des gaufres parfaites chaque fois, avec des plaques compartimentés pour partager la gaufre en quatre parts, avec 2 commutateurs et un thermostat de sécurité, pour 2 gaufres un diamètre de 15 cm

(D) WAFFELEISEN - CNS, teflon-beschichtet, für leichte Reinigung und perfekte Waffeln, die Einteilung der Platten erleichtert die Aufteilung der Waffeln in 4 Teile, mit 2 Schaltern und Sicherheitsthermostat, für 2 Waffeln mit einem Durchmesser von 15 cm

EURO	No.	cm	V	W
330,00	*310.011	22(H)x40x16	230	1600



Dualit®





KRÄPFCHEN



PICCO POFF



Ⓝ **POFFERTJES BAKPLAAT - met zware gegoten plaat, behuizing roestvrijstaal, wordt geleverd met staalborstel en metaalharens invetkwast**

ⓔ DUTCH FRITTERS GRIDDLE - for making the famous Dutch "poffertjes", with heavy cast plate, stainless steel casing, comes with wire brush and metal haired greasing brush

ⓔ PLAQUE "POFFERTJES" - pour préparer des "poffertjes" Hollandaises, avec plaque en fonte lourde, habillage en acier inoxydable, est livré avec une brosse métallique et pinceau à poils inox

ⓓ "POFFERTJES" PLATTE - zum Backen von Holländischen "poffertjes", mit schweren Gussplatte, Gehäuse aus CNS, kommt mit Drahtbürste und ein Fettpinsel mit Nirosta-Borsten

Ⓝ **met hoofschakelaar, 2 thermostaten en 2 controlelampjes**

ⓔ with main switch, 2 thermostats and 2 indicator lights

ⓔ avec interrupteur, 2 thermostats et 2 voyants lumineux

ⓓ mit Schalter, 2 Thermostaten und 2 Kontroll-Lampen

KRÄPFCHEN

No.	cap.	cm	V	W
*308.025	100	47x44	2x 230	4400

EURO
1185,00

PICCO POFF

No.	cap.	cm	V	W
*308.021	50	47x27	230	2200

EURO
819,00

Ⓝ **KERAMISCHE KOOKPLAAT - traploos instelbaar en roestvrijstalen ommanteling, tevens voorzien van zeer krachtige continustand met extra kookcirkel**

ⓔ VITRO-CERAMIC ELECTRIC COOKER - with continuous regulation and stainless steel casing, special position for fixed fire with extra cooking circle

ⓔ CUISEUR VITRO-CÉRAMIQUE - chauffage réglé sans gradations et habillage inox, avec position continue extra fort et circle cuiseur plus

ⓓ ELEKTRO-KOCHER GLAS-KERAMISCH - Temperatur stufenlos regelbar und CNS Gehäuse, mit sehr kraftige kontinue Position mit extra Koch-ring

1 KOOKPLAAT/COOKER/CUISEUR/KOCHER

No.	cm	V	W
*527.151	11(H)x42x42	230	2100

EURO
360,00

(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal 18/10 behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuurinstellingen/vermogens met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging

(E) INDUCTION COOKER - 18/10 stainless steel casing, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting/power levels from 60-240 degrees and electronic overheating protection

(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en acier inoxydable 18/10, temps réglable digitale de 0-180 minutes (par incréments de 5 min.), 10 positions de température/niveaux de puissance 60-240 degrés et protection contre la surchauffe électronique

(D) INDUKTIONKOCHEK - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen / Leistungsstufen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz

TAFEL/INBOUWMODEL

TABLETOP/BUILT-IN MODEL

MODÈLE DE TABLE/ENCASTRÉ

TISCH/EINBAUMODELL

EURO	No.	cm	V	W
54,00	*688.067	5,5(H)x29x36	230	1800

TAFELMODEL/TABLETOP MODEL

MODÈLE DE TABLE/TISCHMODEL

EURO	No.	cm	V	W
89,00	*688.062	5,3(H)x31x38	230	2000

(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal 18/10 behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuurinstellingen/vermogens met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging

(E) INDUCTION COOKER - 18/10 stainless steel casing, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting/power levels from 60-240 degrees and electronic overheating protection

(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en acier inoxydable 18/10, temps réglable digitale de 0-180 minutes (par incréments de 5 min.), 10 positions de température/niveaux de puissance 60-240 degrés et protection contre la surchauffe électronique

(D) INDUKTIONKOCHEK - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen / Leistungsstufen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz

TYPE A

EURO	No.	cm	V	W
125,00	*688.064	5,5(H)x29x36	230	2700

TYPE B

EURO	No.	cm	V	W
125,00	*688.066	5,3(H)x31x38	230	2700



ALL NEW!



A



B



(N) WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstaal 18/10, digitale instelling van 0-120 minuten, vermogen 0-3100 Watt en temperatuur max. 240 graden

- (E) WOK INDUCTION COOKER - stainless steel 18/10, with digital control of time 0-120 minutes, power 0-3100 Watt and temperature max. 240 degrees
- (E) WOK INDUCTION - inox 18/10, réglage digital minuteur 0-120 min., puissance 0-3100 Watt et température max. 240 degrés
- (D) INDUKTIONKOCHER - CNS 18/10, digitalen Steuerung von Zeit 0-120 Min., Vermögen 0-3100 Watt und Temperatur max. 240 Grad

No.	cm	V	W
*688.065	17(H)x37,5x42	230	3100

EURO
215,00

(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal 18/10 behuizing, digitale instelling van 0-180 minuten, temperatuur 60-240 graden

- (E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital control of time 0-180 minutes, temperature 60-240 degrees
- (E) CUISEUR À INDUCTION - inox 18/10, temps réglable digitale de 0-180 minutes, température 60-240 degrés
- (D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitalen Steuerung von zeit 0-180 minuten, Temperatur 60-240 Grad

No.	cm	V	W
*688.060	17(H)x37,5x42	230	3500

EURO
185,00

(N) GROOTKEUKEN INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal 18/10 behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt

- (E) CATERING INDUCTION HOB - 18/10 stainless steel housing, adjustable power 500 watt up to 5000 Watts
- (E) CUISEUR A INDUCTION GRAND CUISINE - en acier inoxydable 18/10, puissance réglable 500 watts à 5000 Watts
- (D) CATERING INDUKTIONKOCHER - 18/10 CNS Metallgehäuse, einstellbares Vermögen von 500 Watt bis 5000 Watt

No.	cm	V	W
*688.164	20(H)x53x40	400	5000

EURO
375,00

(N) GROOTKEUKEN WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstaal 18/10 behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt

- (E) CATERING WOK INDUCTION COOKER - 18/10 stainless steel housing, adjustable power 500 watt up to 5000 Watts
- (E) CUISEUR A INDUCTION DE WOK GRAND CUISINE - en acier inoxydable 18/10, puissance réglable 500 watts à 5000 Watts
- (D) CATERING WOK INDUKTIONKOCHER - 18/10 CNS Metallgehäuse, einstellbares Vermögen von 500 Watt bis 5000 Watt

No.	cm	V	W
*688.165	20(H)x53x40	400	5000

EURO
425,00

- (N) KOOKPLAAT - electrisch, roestvrijstalen behuizing, onderzijde hittebestendig gelakt, voorzien van 4 standen schakelaar**
- (E) COOKING PLATE - electric, stainless steel casing, bottom heat resistant lacquered, with 4 position regulator**
- (F) PLAQUES DE CUISSON - electrique, habillage en inox, la base lacqué resistance four, commutateur à 4 allures de chauffe**
- (D) KOCHPLATTE - elektrisch, CNS Gehäuse, unten hittebeständig lackiert, mit 4-Takt-Schalter**

Ø 180 mm/1500 Watt

EURO	No.	cm	V	W
43,00	*910.010	9(H)x28x33	230	1500

Ø 180 mm/1500 Watt + Ø 145 mm/1000 Watt

EURO	No.	cm	V	W
59,00	*910.011	9(H)x49x33	230	2500



ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL



- (N) LAVASTEENGRILL GAS - roestvrijstaal 18/10 met verstelbaar grillrooster, voorzien van piezo electrische ontsteking, thermokoppeling, roestvrijstalen branders en ingebouwde vetopvangbak, compleet met lavastenen, geschikt voor aardgas**

- (E) GAS LAVASTONE GRILL - stainless steel Grid. With piezo-electric lighting, thermo-couple, stainless steel burners and built-in dripping tray. Complete with lavastones. Fit to be used with natural gas**
- (F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - grille à inox, avec igniteur piézo-électrique, thermocouple, brûleurs inox et tiroir de propreté et ramasse-jus, complèt avec des pierres de lave, livré standard avec brûleurs gaz naturel**
- (D) GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus CNS, mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und eingebauter Fettaufangschale, Komplet mit Lavasteinen, Serienmässig mit Düsen für Erdgas ausgestattet**

EURO	No.	Type	cm	GkW
860,00	*527.600	1	30(H)x40x60	8
1475,00	*527.601	2	30(H)x72x60	16



1



2

- (N) ONDERSTEL - volledig roestvrijstaal**

- (E) STAND - all stainless steel**
- (F) SOUBASSEMENT SUPPORT - tous acier inox**
- (D) UNTERGESTELL - völlig CNS**

EURO	No.	Type	cm
196,00	*527.043	1	60(H)x38x50
220,00	*527.044	2	60(H)x76x50



- (N) LAVASTENEN - in doos**

- (E) LAVAGRILLSTONES - in box**
- (F) PIERRES DE LAVE - en boîte**
- (D) LAVASTEINE - in Karton**

EURO	No.	kg
5,95	*580.005	3





Ⓝ **LAVASTEENGRILL - met roestvrijstalen reflecterende branders, lavasteenmand met lavasteen, roestvrijstaal rooster en lekbak. Standaard uitvoering op aardgas**

ⓔ LAVASTONE GRILL - with stainless steel reflecting burners, lavastone basket with lavastone, stainless steel grid and dripping tray. Standard unit for natural gas

ⓕ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - brûleur tous gaz en inox réfractaire. Cuisson par roynonnement à basse de pierres réfractaires sous grille. Grille en inox. Tiroir de propreté. Livrées standard avec brûleurs gaz naturel

ⓓ LAVASTEINGRILL - mit CNS-reflektierendem Brenner. Lavastein-Korb mit Lavasteinen, CNS-Rost und Fettauffangschale. Serienmässig ausgestattet mit Brennern für Erdgas

roestvrijstaal/stainless steel/inox/CNS

No.	zones	cm	GkW	EURO
*508.200	1	35(H)x60x39	8	525,00
*508.210	2	32(H)x78x68	2x 9	1025,00



NEW!



**570°C
in 5 Sec.
ENERGY SAVING**



**PDS
"Plate Detection System"**

Ⓝ **SALAMANDER KERAMISCH - met bord detectie systeem, de salamander is ook voorzien van 2 onafhankelijke verhittingszones, standenschakelaar en traploze instelbare thermostaat, uitvoering geheel roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grillhoogte variabel instelbaar. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken**

ⓔ SALAMANDER CERAMIC - with board detection system, the salamander is also equipped with two independent heating zones, switch and variable adjustable thermostat, entirely stainless steel, light-running upper part is the grill height adjustable. Swing-aside elements and removable grid for easy cleaning

ⓕ SALAMANDRE CERAMIC - système de détection de plats, 2 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, entièrement en acier inox. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Grille amovible pour nettoyage aisé

ⓓ SALAMANDER KERAMIK - mit Borderfassungssystem, das Salamander ausgestattet mit zwei unabhängigen Heizzonen, Schalter und stufenlos regelbarer Thermostat, komplett aus CNS, Leichtlaufoberteil ist die einstellbare Grillhöhe variabel. Abklapp-bare Heizkörper und herausziehbarer Grillrost sind leicht zu reinigen

No.	cm	V	W	EURO
*304.125	59(H)x60x64	230	3000	1895,00



Ⓝ **Ommanteling uit roestvrijstaal 18/10. Door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchromd rooster. Modellen SE-60 en SE-80 voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars. Wegklapbare elementen en uittrekbaar rooster i.v.m. schoonmaken**

ⓔ Casing of stainless steel 18/10. Grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. The heat radiated downwards realises a unique grilling-process. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated grid. Types SE-60 and SE-80 with two independently adjustable temperature switches. Swing-aside elements and removable grid for easy cleaning

ⓕ Habillage: acier inox 18/10. La position du plafond peut varier instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réfléchi par l'intérieur du plafond, donne un effet de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Les modèles SE-60 et SE-80 sont pourvus de 2 régulateurs de température à double commande individuelle. Résistances basculantes et grille amovible pour nettoyage aisé

ⓓ Verkleidung aus CNS 18/10. Abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Die nach unten reflektierende Heiz-Strahlung verwirklicht eine einzigartige Grill-Wirkung. Serienmässig ausgestattet mit CNS-Fettauffangblech und schwer verchromtem Grillrost. Die Modelle SE-60 und SE-80 sind mit 2 getrennt regulierbaren Temperaturschaltern ausgestattet. Abklapp-bare Heizkörper und herausziehbarer Grillrost sind leicht zu reinigen

EURO	No.	Type	cm	V	W
1690,00	*502.040	SE-40	50(H)×40×45	230	2000
1865,00	*502.060	SE-60	50(H)×60×45	400	4000
2350,00	*502.080	SE-80	50(H)×80×45	400	6000

SALAMANDER with ADJUSTABLE TOP



Ⓝ **Ommanteling uit roestvrijstaal 18/10. Door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchromd, uittrekbaar, grillrooster. Type 450 is voorzien van een instelbare temperatuurschakelaar. Type 600 is voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars**

ⓔ Casing of stainless steel 18/10. Grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. The heat radiated downwards realises a unique grilling-process. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated, extractable, grid. Type 450 with adjustable temperature switch. Type 600 with two independently adjustable temperature switches

ⓕ Habillage: acier inox 18/10. La position du plafond peut varier instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réfléchi par l'intérieur du plafond, donne un effet de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée amovible. Type 450 est pourvu du régulateur de température. Type 600 est pourvu de 2 régulateurs de température à double commande individuelle

ⓓ Verkleidung aus CNS 18/10. Abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Die nach unten reflektierende Heiz-Strahlung verwirklicht eine einzigartige Grill-Wirkung. Serienmässig ausgestattet mit CNS Fettauffangblech und schwer verchromtem herausziehbarer Grillrost. Type 450 ist mit 1 Temperaturschalter ausgestattet. Type 600 ist mit 2 getrennt regulierbaren Temperaturschaltern ausgestattet

No.	Type	cm	grill cm	V	W
*688.145	450	53(H)x 45 x52	44x33	230	3000
*688.160	600	53(H)x 60 x52	56x33	400	4000

EURO
535,00
595,00



Digital panel

- Ⓝ **SALAMANDER - Roestvrijstaal 18/10. Door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De salamander is voorzien van een digitale timer (5 seconden - 99 minuten) en een traploze thermostaat. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchroomd rooster. Type QSE 60 is voorzien van twee onafhankelijke verhittings zones. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken**
- ⓔ SALAMANDER - Stainless steel 18/10. Grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated grid. With digital timer (5 seconds - 99 minutes), thermostat and the QSE 60 has two independent heating zones. Removable grid for easy cleaning
- ⓕ SALAMANDRE - En acier inox 18/10. La position du plafond peut varier instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. Avec timer digital et avec interrupteur start-stop, réglable de 5 secondes - 99 minutes et thermostat. Type QSE 60 est gauche et droit individuellement enclenchable. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Grille amovible pour nettoyage aisé
- ⓓ SALAMANDER - CNS 18/10. Abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Digitaler Timer, mit Start-Stopp-Softtasten von 5 Sekunden bis 99 Minuten einstellbar und thermostat. Type QSE 60 ist links und rechts einzeln schaltbar. Serienmässig ausgestattet mit CNS Fettauffangblech und schwer verchromtem Grillrost. Herausziehbarer Grillrost ist leicht zu reinigen

EURO	No.	Type	cm	V	W
2165,00	*502.004	QSE-40	50(H)x 40 x45	230	2000
2395,00	*502.005	QSE-60	50(H)x 60 x45	400	4000