



Ⓝ **SALAMANDER - roestvrijstaal 18/10. De elementen worden bediend door een thermostaat en bevinden zich aan de bovenzijde. Het zwaar verchroomde werkrooster kan op verschillende grill-hoogten worden geplaatst. Ook geschikt voor bevestiging aan de muur. De vetopvangbak is uitneembaar**

ⓔ SALAMANDER - stainless steel 18/10. With infrared, incoloy elements placed under the hood of the unit and thermostat. The grid of chrome-plated steel is adjustable as to height and the dripping tray is removable. Also suitable for wall mounting

ⓔ SALAMANDRE - acier inox 18/10. Avec résistances infrarouges en incoloy, qui se trouvent sous la hotte et thermostat. La grille en acier chromé et réglable à hauteur et le tiroir de propreté est amovible. Propre pour fixation mural

ⓓ SALAMANDER - CNS 18/10. Mit Infrarot-Heizkörpern aus incoloy unter der Haube und Thermostat. Der Rost aus Verchromten Stahl ist Höhenverstellbar und die Fettauffangschale ist herausnehmbar. Geeignet für Wandbefestigung

No.	cm	V	W
*688.003	28(H)x 64 x31	230	2000

EURO
215,00



Ⓝ **SALAMANDER/TOASTER - roestvrijstaal. Voorzien van 2 afzonderlijke instelbare onder- en bovinelementen. De elementen kunnen naar keuze worden ingeschakeld, via de tijdschakelaar, of door middel van de hoofdschakelaar. Het apparaat is voorzien van 2 thermostaten voor onafhankelijke werking van onder- en bovinelementen. De toaster is voorzien van uitneembaar rooster, welke in hoogte verstelbaar is**

ⓔ SALAMANDER - stainless steel. With 2 top and bottom elements, independently controlled by 1 thermostat for the top element and by another for the bottom element. The elements can be switched on, as desired, by timer or main switch. The removable grid is adjustable in height

ⓔ SALAMANDRE - inox. Avec 2 résistances, commandées séparément par 1 thermostat pour la résistance voute et l'autre pour la résistance sole. Les résistances sont actionnées moyennant le commutateur marche-arrêt ou la minuterie. La hauteur de la grille amovible est réglable

ⓓ SALAMANDER - CNS. Mit 2 Heizkörper oben und unten, getrennt reguliert von 1 Thermostaten für den Heizkörper oben und 1 Thermostaten für den Heizkörper unten. Die Heizkörper werden mittels des EIN/AUS-Schalters oder des Zeituhrschalters eingeschaltet. Der herausnehmbare Grillrost ist höhenverstellbar

1 ETAGE

No.	cm	V	W
*502.300	27(H)x 67 x34	230	3000

EURO
760,00

2 ETAGES

No.	cm	V	W
*502.305	36(H)x 67 x34	230	4000

EURO
865,00

(N) MINI ROLLER TOAST - Onder en boven voorzien van quartzbuizen en een tijdsklok zijn de mogelijkheden praktisch onbeperkt. De grill is uit roestvrijstaal vervaardigd en voorzien van een lekbak en tosti-klem

(E) MINI ROLLER TOAST - With an upper and lower set of quartz heating elements and a timer this grill can be used for a great many purposes. This grill comes with a fat dripping tray and special tongs and is made of stainless steel

(F) MINI ROLLER TOAST - Avec tubes quartz supérieurs et inférieurs, minuterie, tiroir de propreté et pince à sandwich. En inox

(D) MINI ROLLER TOAST - Heizung mittels Quarz-Röhren unten und oben. Zeitschaltuhr. Auffangschublade. Sandwich-Klemmzange wird mitgeliefert. Aus CNS

EURO	No.	cm	V	W
236,00	*304.010	24(H)x 47 x25	230	1200



(N) UNIVERSELE QUARTZ GRILL - Roestvrijstaal 18/10. Uitgerust met twee sets van drie quartzbuizen, de onderste als zowel de bovenste kan indien gewenst afzonderlijk bediend worden. Hierdoor zijn de grillmogelijkheden vrijwel onbeperkt. De quartz-grill is uitgevoerd met een keuzeschakelaar, tijdsklok, controlelampje, verchroomd rooster en tosti-klem

(E) UNIVERSAL QUARTZ GRILL - Stainless steel 18/10. With an upper and lower set of three quartz-tubes, which are independently controlled thus offering a wide range of uses. The quartz-grill has a selector switch, timer, control-light, chrome-plated grid and a sandwich holder

(F) QUARTZ GRILL UNIVERSAL - En acier inox 18/10. Est équipé de deux zones de chauffage independants, chacune avec trois tubes a quartz pour plusieurs possibilites de grillage. Avec commutateur de selection, minuterie, témoin de controle, grille chromee et pince de sandwich

(D) QUARTZ GRILL UNIVERSEEL - CNS 18/10. Ausgeführt mit zwei seperat schaltbaren Heizzonen mit je drei Quartzröhren ausgerüstet was vielerlei Grillanwendungen ermöglicht. Mit Wahlschalter, Zeitschaltuhr, Kontroll-Lampe, verchromten Rost und Sandwichzange

ROLLER TOAST QUARTZ GRILLS



TYPE RST 1270

EURO	No.	cm	V	W
530,00	*304.006	34(H)x 61 x33	230	3100

TYPE RST 3270

EURO	No.	cm	V	W
674,00	*304.015	38(H)x 64 x48	400	4000



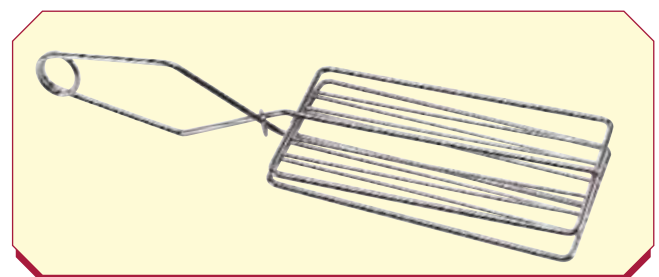
(N) TOSTI-KLEM

(E) SANDWICH HOLDER

(F) PINCE A SANDWICH

(D) SANDWICH-KLEMMZANGE

EURO	No.
4,95	*958.001



ALL NEW!



Ⓝ **PIZZA OVEN -buitenmantel metaal geëpoxeerd, bakruimte voorzien van chamottebodem, voorzien van, controlelampje, de kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat, temperatuurbereik 50°C-320°C**

ⓔ PIZZA OVEN - outer jacket metal epoxy resin, baking chamber with chamotte covered bottom, with indicator light, each chamber has a separate top and bottom thermostat, temperature regulated from 50°C-320°C

ⓔ FOUR A PIZZA - résine époxy métallique gaine extérieure, avec témoin lumineux, chaque chambre avec chauffage indépendant commande par un thermostat, température réglable 50°C-320°C

ⓓ PIZZA-OFEN - Gehäuse Metall-Epoxiert, Backkammer mit Schamotteboden, mit Kontroll-Lampe, Jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten, Temperatur einstellbar 50°C-320°C

No.	int.cm	ext.cm	V	W
*785.001	11(H)x35x35	45(H)x53x43	230	2500

EURO
435,00

Ⓝ **PIZZA OVENS - buitenmantel geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje tijd klok 0-30 min., en maximaalbeveiliging, elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat, temperatuurbereik 50°C-350°C**

ⓔ PIZZA OVEN - casing all stainless steel, baking chambers with chamotte covered bottom. With ON/OFF switch, indicator light, timer 0-30 minutes and thermal cut-out, each chamber has a separate top and bottom thermostat, temperature regulated from 50°C-350°C

ⓔ FOUR A PIZZA - boitier en inox, avec commutateur marche-arrêt, thermostat de sécurité, témoin lumineux, minuterie 0-30 minutes et thermostat de sécurité, chaque chambre avec chauffage indépendant commande par un thermostat, température réglable 50°C-350°C

ⓓ PIZZA-OFEN - Gehäuse vollständig aus CNS, backkammer mit Schamotteboden, mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe, Zeitschaltuhr 0/30 Minuten und Sicherheitsthermostat, jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten, Temperatur einstellbar 50°C-350°C

1 ETAGE

No.	int.cm	ext.cm	V	W
*688.170	12(H)x40x40	28(H)x56x56	230	1600

EURO
245,00

2 ETAGES

No.	int.cm	ext.cm	V	W
*688.172	2x12(H)x40x40	44(H)x56x56	230	2500

EURO
395,00

(N) PIZZA OVENS - Buitenmantel geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, en maximaalbeveiliging. Elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat. Temperatuurbereik 50°C-500°C

(E) PIZZA OVENS - Casing all stainless steel. Baking chambers with chamotte covered bottom. With ON/OFF switch, indicator light and thermal cut-out. Each chamber has a separate top and bottom thermostat. Temperature regulated from 50°C-500°C

(F) FOUR A PIZZA - Boitier en acier inoxydable. Avec commutateur Marche-Arret, thermostat de securite, temoin lumineux et thermostat de securite. Chaque chambre avec chauffage independent commande par un thermostat. Temperature réglable 50°C-500°C

(D) PIZZA-OFEN - Gehäuse vollständig aus CNS. Backkammer mit Schamotteboden. Mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe und Sicherheitsthermostat. Jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten. Temperatur einstellbar 50°C-500°C

1 ETAGE

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
825,00	*780.040	14(H)x66x66	41(H)x93x98	400	4700

2 ETAGES

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
1295,00	*780.044	2x14(H)x66x66	75(H)x93x98	400	9400

onderstel/stand/soubassement/Untergestell

EURO	No.	H cm
215,00	*780.045	86

(N) STAPELBAK - kunststof, wit, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)

(E) STACKING CONTAINER - plastic, white, ideal for pizza dumplings (dough)

(F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc, idéal pour les boulettes de pizza (pâte)

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss, ideal für Pizza Knödel (Teig)

EURO	No.	cm	Lit.
8,50	*953.170	7,5(H)x60x40	14
9,95	*953.171	9,0(H)x60x40	18
10,95	*953.172	12,0(H)x60x40	24

deksel/lid/couvercle/Deckel

EURO	No.	cm
7,95	*953.175	60x40

(N) PORTIONEERLEPEL - platte bodem, kunststof

(E) PIZZA LADLE - flat bottom, plastic

(F) LOUCHE À PIZZA - fond plat, plastique

(D) SCHÖPFLÖFFEL - Flachboden, Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	cl	L cm
7,95	*935.114	10	15	27





Pizza Accessoires

(N) PIZZAWIELSNIJDER

- (E) PIZZA CUTTER
- (F) ROULETTE À PIZZA
- (D) PIZZA-SCHNEIDERAD

No.	L cm	greep/grip/poignée/Griff
041.041	24	kunststof/plastic/plastique/Kunststoff

EURO
9,90

(N) PIZZASNIJDER - roestvrijstaal

- (E) PIZZA CUTTER - stainless steel
- (F) COUPE PIZZA - inox
- (D) PIZZASCHNEIDER - CNS

No.	*935.113
-----	----------

EURO
6,95

(N) DEEGSCHRAPER - roestvrijstaal

- (E) DOUGH SCRAPER - stainless steel
- (F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox
- (D) TEIGSCHABER - CNS

No.	cm
*935.112	15x6

EURO
5,70

(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep

- (E) PIZZA PEEL - stainless steel, with plastic handle
- (F) PELLE À PIZZA - inox, avec manche plastique
- (D) PIZZASCHAUFEL - CNS, mit Kunststoff Griff

No.	cm
*935.105	22x18
935.106	22x18

EURO
21,25
21,25

* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert

(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep

- (E) PIZZA SHOVEL - stainless steel, with plastic handle
- (F) PELLE À PIZZA - inox, avec manche plastique
- (D) PIZZASPACHTEL - CNS, mit Kunststoff Griff

No.	L cm
*935.115	12x15
935.116	12x15

EURO
10,65
11,95

* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert

Pizza Accessoires

Ⓝ PIZZASCHEP

- ⓔ PIZZA PEEL
- ⓕ PELLE À PIZZA
- ⓓ PIZZASCHAUFEL

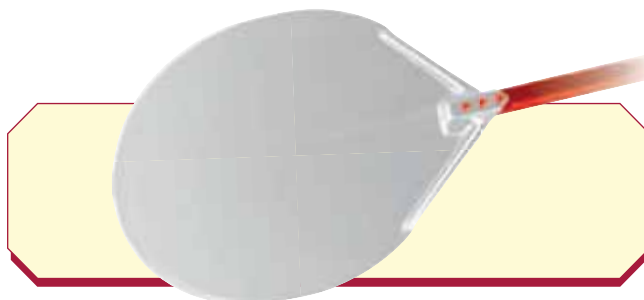
EURO	No.	L tot. cm	blad/tray/plateau/Tablett cm
18,95	*300.010	90	31 x 36



Ⓝ PIZZASCHEP - geanodiseerd, met aluminium steel

- ⓔ PIZZA PEEL - anodized, aluminum handle
- ⓕ PELLE À PIZZA - anodisé, manche aluminium
- ⓓ PIZZASCHAUFEL - anodisiert, Aluminium Stiel

EURO	No.	Ø cm	L cm
89,00	*935.101	32	150



Ⓝ PIZZASCHEP - geanodiseerd, met aluminium steel

- ⓔ PIZZA PEEL - anodized, aluminum handle
- ⓕ PELLE À PIZZA - anodisé, manche aluminium
- ⓓ PIZZASCHAUFEL - anodisiert, Aluminium Stiel

EURO	No.	Ø cm	L cm
65,00	*300.012	37	100
67,00	*300.015	37	140



Ⓝ PIZZAOFENBORSTEL MET SCHRAPER - messing haar

- ⓔ PIZZA OVENBRUSH WITH SCRAPER - brass wire
- ⓕ BROSE POUR FOUR PIZZA AVEC RACLOIR - fil laiton
- ⓓ PIZZAOFEN-BÜRSTE MIT SCHABER - Messingdraht

EURO	No.	L cm	borstel/brush/brosse/Bürste cm
39,50	*041.045	105	26 x 3



Ⓝ PIZZAOFENBORSTEL - met messing haar en aluminium steel

- ⓔ PIZZA OVENBRUSH - with brass wire and aluminum handle
- ⓕ BROSE POUR FOUR À PIZZA - brosse a fil laiton et aluminium manche
- ⓓ PIZZAOFEN-BÜRSTE - mit Messing draht und Aluminium Stiel

EURO	No.	L cm	borstel/brush/brosse/Bürste cm
85,00	*935.104	164	27 x 7



Ⓝ PIZZA SCHAAR - demonteerbaar, roestvrijstaal

- ⓔ PIZZA SCISSOR - divisible, stainless steel
- ⓕ CISEAUX À PIZZA - desmontables, inox
- ⓓ PIZZA SCHERE - CNS, Teilbar

EURO	No.	L cm
13,00	*935.110	25



(N) FRITUURVETFILTERS

- door de ongeëvenaarde filterkwaliteit langere gebruiksduur van vet of olie
- bestand tegen temperaturen tot 180°C
- eenvoudig, in enkele seconden te reinigen met uitsluitend heet water

(E) FRYER FAT FILTERS

- the unparalleled filtering quality ensures a far longer life span of the fat or oil used
- can be used with temperatures up to 180°C
- easy to clean in a few seconds with hot water only

MIROIL®



TYPE A - B - D



TYPE C



ROYAL
SINCE 1949
THE ORIGINAL



(E) FILTRE À HUILE

- permet de prolonger considérablement la durée de l'huile
- résistant aux températures jusqu'à 180°C
- nettoyage très simple: retourner le filtre et rincer à eau chaude sans aucun détergent

(D) ÖLFILTER

- verlängert ansehnlich die Lebensdauer des Fritierfetts
- einsetzbar bei Temperaturen bis 180°C
- warmes Wasser, ohne irgend welches Reinigungsmittel, genügt um den Filter innerhalb von einigen Sekunden problemlos zu reinigen

TYPE A

No.	cm filt.		EURO
*909.001	28x23		94,00
*909.005	- vervangingsfilter	- replacement filter	76,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

TYPE B

No.	cm filt.		EURO
*909.002	40x23		109,00
*909.006	- vervangingsfilter	- replacement filter	87,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

TYPE C

No.	Ø cm		EURO
*909.003	36,5		121,00
*909.007	- vervangingsfilter	- replacement filter	94,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

TYPE D

No.	cm filt.		EURO
*909.004	30x30		124,00
*909.008	- vervangingsfilter	- replacement filter	105,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

(N) VETOPVANG-TRANSPORTEMMER - roestvrijstaal 18/10, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen

(E) GREASE COLLECTOR AND CONVEYOR - stainless steel 18/10, graduated, with cover and special grips

(E) RÉCIPIENT DE GRAS ET SEAU DE TRANSPORT - inox 18/10, gradué et avec couvercle et des poignées spéciales

(D) FETTAUFFANG-TRANSPORTEIMER - CNS 18/10, mit Massangabe, Deckel und speziellen Griffen

No.	Lit.	H cm	EURO
*820.017	17	32	159,00

(N) VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal

(E) GREASE FILTER CONE RACK - stainless steel

(E) PORTE FILTRE À L'HUILE - inox

(D) ÖLFILTERHALTER - CNS

No.	EURO
894.002	8,45

(N) VETFILTER - econoline, hittebestendig

(E) GREASE FILTER CONES - econoline, heat resistant

(E) FILTRE À HUILE - éconoline, résistant à la chaleur

(D) FRITURE-ÖLFILTER - Econoline, hitzebeständig

No.		EURO
042.001	10x 50 stk./pcs./pcs./Stk.	148,00
042.002	50 stk./pcs./pcs./Stk.	15,75

- Ⓝ **EIERKOOKAPPARAAT - voor 1 tot 6 eieren, in te stellen voor hard, medium of zachtgekookte eieren. Met transparante kap, maatbekertje en eierprikker**
- ⓔ EGG BOILER - for 1 to 6 eggs, with switch for 3 different degrees of hardness, with transparent lid, measuring cup with egg piercer
- ⓕ CUISEUR À OEUFS - pour 1 à 6 oeufs, avec commutateur pour 3 degrés différents de dureté, avec couvercle transparent, tasse de mesure et perforateur d'oeufs
- ⓓ EIERKOCHER - für 1 bis 6 Eier mit Schalter für 3 verschiedene Grade an Härte, mit transparent Kappe und messender Schale mit Eibohrer

EURO	No.	cm	V	W
45,00	*910.043	15(H)x20x10	230	400



- Ⓝ **EIERKOOKAPPARAAT - voorzien van 8 eiermandjes met kleur codering, thermostaat en controlelampjes**
- ⓔ EGGS COOKER - 8 baskets with code color, thermostat and pilot lights
- ⓕ CUISEUR À OEUFS - avec 8 paniers avec couleur de codage, thermostat et voyants de contrôle
- ⓓ EIERKOCHER - 8 Körbchen mit kodierung, Thermostat und Kontroll-Lampe

EURO	No.	cm	V	W
179,00	*688.107	29(H)x36x17	230	2600



- Ⓝ **FRITEUSES TITANIUM - met roestvrijstalen behuizing en voorzien van thermostaat, controlelampje, maximaal-beveiliging, koude zône en van een uitneembare binnenpan, het verhittingselement is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**
- ⓔ TITANIUM FRYERS - stainless steel housing and equipped with thermostat, thermal cut-out, indicator light, cold zone and have a removable inner pan, the heating elements are easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning
- ⓕ FRITEUSES TITANIUM - boîtier en acier inoxydable et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, un voyant lumineux et une zône froide, les cuves sont amovibles, les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés
- ⓓ FRITEUSEN TITANIUM - Edelstahlgehäuse, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampe und Kaltzone, das Ölbecken ist herausnehmbar und dadurch leicht zu reinigen, die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

TITANIUM 8

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
125,00	*508.108	8	30(H)x28x41	230	3250

TITANIUM 8 + 8

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
245,00	*508.128	8 + 8	30(H)x56x41	2x 230	2x 3250



TITANIUM

ROESTVRIJSTAAL

Friteuses



5+8



10



9



9+9

Ⓝ De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10 en voorzien van thermostaat, controlelampje, maximaal-beveiliging, koude zône en van een uitneembare binnenpan, de types 9 en 9+9 zijn uitgevoerd met een aftapkraan (pan niet uitneembaar), voor alle types geldt dat het verhittingselement gemakkelijk is te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt

ⓔ The deep fat fryers of the CaterChef series are made of stainless steel 18/10 and equipped with thermostat, thermal cut-out, indicator light, cold zone and have a removable inner pan, types 9 and 9+9 come with drainage tap (pan not removable), the heating elements are easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

ⓔ Les friteuses de la serie CaterChef sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, un voyant lumineux et une zône froide, les cuves sont amovibles, les modèles 9 et 9+9 sont avec un robinet de vidange (cuve n'est pas amovible), les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

ⓓ Die Friteusen aus den Serien von CaterChef sind aus CNS 18/10 hergestellt, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampe und Kaltzone, das Ölbecken ist herausnehmbar und dadurch leicht zu reinigen, die Modelle 9 und 9+9 sind mit Fettablaufhahn ausgerüstet (Ölbecken ist nicht herausnehmbar), die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

CATERCHEF 5+8

No.	Lit.	cm	V	W
*680.058	5+8	29(H)x 47 x43	2x 230	1x 2000 1x 3250

EURO
285,00

CATERCHEF 10

No.	Lit.	cm	V	W
*680.010	10	29(H)x 37 x43	400	6000

EURO
315,00

Ⓝ Met aftapkraan

ⓔ With drainage tap

ⓔ Avec robinet de vidange

ⓓ Mit Ablaufhahn

CATERCHEF 9

No.	Lit.	cm	V	W
*680.009	9	35(H)x 28 x53	230	3250

EURO
259,00

CATERCHEF 9+9

No.	Lit.	cm	V	W
*680.209	9+9	35(H)x 56 x53	2x 230	2x 3250

EURO
445,00



Ⓝ **De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10 en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en een uitneembare binnenpan. De elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

ⓔ The deep fat fryers of CaterChef are made of stainless steel 18/10 and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan. The heatingunit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

ⓕ Les friteuses CaterChef sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

ⓓ Die Friteusen von CaterChef sind aus CNS 18/10 hergestellt. Mit EGO Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen und Kaltzone. Das Ölbecken, mit versenkbaren Griffen, ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen. Die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

CATERCHEF 5

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
98,00	*688.005	5	32(H)x21x38	230	2000

CATERCHEF 5+5

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
175,00	*688.055	5 + 5	32(H)x42x38	2x 230	2x 2000

*500



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



(N) De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10 en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en een uitneembare binnenpan met verzonken grepen. De elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt

(E) The deep fat fryers of CaterChef are made of stainless steel 18/10 and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

(F) Les friteuses CaterChef sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses rentrantes poignées, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

(D) Die Friteusen von CaterChef sind aus CNS 18/10 hergestellt. Mit EGO Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen und Kaltzone. Das Ölbecken, mit versenkbaren Griffen, ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen. Die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

CATERCHEF 8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.008	8	34(H)x29x43	230	3250	125,00

CATERCHEF 8+8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.208	8 + 8	34(H)x55x43	2x 230	2x 3250	215,00



Ⓝ **De CaterChef Extra friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10 en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en aftapkraan, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

ⓔ The deep fat fryers of CaterChef Extra are made of stainless steel 18/10 and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and drainage tap, the heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

ⓕ Les friteuses CaterChef Extra sont construites en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux, une zone froide et robinet de vidange, les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

ⓓ Die Friteusen von CaterChef Extra sind aus CNS 18/10 hergestellt. Mit EGO Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Ablaufhahn, die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

CATERCHEF 8 Extra

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
225,00	*688.808	8	42(H)x29x50	230	3250

CATERCHEF 8+8 Extra

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
375,00	*688.828	8 + 8	42(H)x59x50	2x 230	2x 3250



Friteuses

ALL NEW!



12



8+8



12



(N) GASFRITEUSE - Geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. grote brander onder de pan, inhoud pan 12 liter, voorzien van kruimelvang, een aftapkraan, standenschakelaar, piëzo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas

(E) GAS FRYER - stainless steel, right temperature reached within a few minutes by means of big burner under the pan, capacity of pan 12 litres, with crumb sieves, draining tap, operation thermostat, piezo electric ignition, frying basket with plastic grip, standard units for natural gas

(F) FRITEUSE À GAZ - acier inox, thermostat à position réglage avec 1 brûleur grande par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref, capacité par cuve 12 litres, avec corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange, igniteur piëzo-électrique et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel

(D) GAS-FRITEUSE - CNS stufen Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat, grossen Brenner pro Wanne gibt eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 12 Liter, mit Brosamen-Korb, mit Ablaufhahn, stufen Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas

12 Lit.

No.	Lit.	cm	V piëzo	GkW
*304.110	12	55(H)x40x70	230	9

EURO
995,00

(N) FRITEUSES ELEKTRISCH - geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, en aftapkraan

(E) ELECTRIC FRYERS - entirely manufactured from stainless steel, all models are equipped with a thermostat, maximum security, main switch, control lights, and drain valve

(F) FRITEUSES ÉLECTRIQUE - entièrement fabriqué en acier inoxydable, tous les modèles sont équipés d'un thermostat de sécurité maximale, interrupteur principal, voyants et robinet de vidange

(D) ELEKTRO-FRITEUSEN - komplett aus Edelstahl, alle Modelle sind ausgestattet mit Thermostat, maximale Sicherheit, Hauptschalter, Kontrolle Lichter und Ablassventil

8+8 Lit.

No.	Lit.	cm	V	W
*304.111	8 + 8	45(H)x40x70	2x 230	2x 3000

EURO
685,00

12 Lit.

No.	Lit.	cm	V	W
*304.112	12	45(H)x40x70	400	9000

EURO
625,00

(N) ONDERKAST - roestvrijstaal, geschikt voor bovenstaande modellen

(E) BASE UNIT - stainless steel, suitable for above mentioned models

(F) SOUBASSEMENT - inox, convient aux modèles ci-dessus

(D) UNTERSCHRANKE - CNS, geeignet für vorgenannten Modelle

No.	cm
*304.113	53(H)x40x60

EURO
225,00



- (N) FRITEUSES - zijn geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, koude zone en aftapkraan, bovendien zijn de staande modellen voorzien van een vetopvangbak**
- (E) FRYERS - are entirely made of stainless steel, all models with thermostat, thermal cut-out, main switch, indicator light, cold zone, and drainage tap, the free-standing types have a drainage container**
- (F) FRITEUSES - en acier inox, tous les modèles avec thermostat, thermostat de sécurité, commutateur marche-arrêt, voyant lumineux, zone froide et robinet de vidange, les modèles debout sont avec bac de vidange**
- (D) FRITEUSEN - Vollständig aus CNS, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Fettablaufhahnen, die Stand-Modelle sind mit Öl-Entleerungsbehälter ausgestattet**

RAPALLO

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
509,00	*527.009	9	31(H)x 31 x58	230	3500

ZOAGLI

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
895,00	*527.209	9 + 9	31(H)x 72 x58	2x 230	2x 3500

- (N) FRITEUSES - uitgevoerd met zeer krachtige elementen welke zorgen voor een extra hoge afbak-capaciteit, tafelmodel**

- (E) FRYERS - with extra heavy elements, tabletop model**
- (F) FRITEUSES - avec des résistances extra-puissantes, modèle de table**
- (D) FRITEUSEN - mit extra leistungsstarken Heizkörpern, Tischmodell**

GOLD - HEAVY DUTY

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
675,00	*527.112	12	31(H)x 31 x58	400	7000
1125,00	*527.212	12 + 12	31(H)x 72 x58	2x 400	2x 7000

(N) VISBAKFRITEUSE

- (E) FISH FRYER**
- (F) FRITEUSE A POISSONS**
- (D) FISCH FRITEUSE**

PIEVE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
895,00	*527.026	26	31(H)x 72 x53	400	9000





- Ⓝ **FRITEUSE - stand model, enkel**
- ⓔ FRYER - free-standing model, single
- ⓔ FRITEUSE - modèle debout, à un seul bac
- ⓓ FRITEUSE - Standmodell, 1 Becken

No.	Lit.	cm	V	W
*527.109	9	87(H)x 31 x58	230	3500
*527.115	15	87(H)x 37 x58	400	7000

EURO
780,00
930,00



- Ⓝ **FRITEUSE - stand model, dubbel**
- ⓔ FRYER - free-standing model, double
- ⓔ FRITEUSE - modèle debout, à deux bacs
- ⓓ DOPPELFRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W
*527.309	9 + 9	87(H)x 62 x58	2x 230	2x 3500
*527.315	15 + 15	87(H)x 72 x58	2x 400	2x 7000

EURO
1179,00
1570,00

- Ⓝ **Stand model, friteuses uitgevoerd met zeer krachtige elementen welke zorgen voor een extra hoge afbak-capaciteit**

- ⓔ Free-standing type, fryers with extra heavy elements
- ⓔ Modèle debout, friteuses avec des résistances extra-puissantes
- ⓓ Stand-Modell, Friteusen mit extra Leistungsstarken Heizkörpern

GOLD - HEAVY DUTY

No.	Lit.	cm	V	W
*527.312	12	87(H)x 31 x58	400	7000
*527.412	12 + 12	87(H)x 62 x58	2x 400	2x 7000

EURO
895,00
1435,00

- Ⓝ **VISBAKFRITEUSE - stand model**
- ⓔ FISH FRYER - free-standing model
- ⓔ FRITEUSE A POISSONS - debout
- ⓓ FISCH FRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W
*527.126	26	87(H)x 72 x53	400	9000

EURO
1145,00



Friteuses

Ⓝ **FRITEUSE** - De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10 en voorzien van thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, enkel en dubbel diepgetrokken bak, met extra hoge bruisrand, voorzien van vet-aftap-systeem, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen, wat het onderhoud en de reiniging vereenvoudigt

ⓔ **FRYER** - The deep fat fryers of CaterChef are made of stainless steel 18/10 and equipped with thermostat, lights, thermal cut-out, single and double seamless pan, with extra high edge, drainage tap, The heatingunit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

ⓕ **FRITEUSE** - Les friteuses CaterChef sont construités en acier inoxydable 18/10 et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, simple ou double cuve emboutie, avec robinet de vidange, les blocs de chauffage se laissent déboîter aisément pour être nettoyés

ⓓ **FRITEUSE** - Der CaterChef Friteusen aus Edelstahl 18/10 gefertigt und hat Thermostat, Beleuchtung, Hochsicherheitsgefängnis, Einzel-und Doppelzimmer tiefgezogenen Becken, mit extra hohem Rand und Ablaufhahn. Das Ölbecken ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen. Die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

12 Lit.

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
565,00	*508.112	12	32(H)x70x40	400	9000

12+12 Lit.

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1050,00	*508.124	12+12	32(H)x70x80	2x 400	2x 9000

Ⓝ **Standaard model**

ⓔ Free-standing model

ⓕ Modèle debout

ⓓ Standmodell

12 Lit.

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
760,00	*508.212	12	85(H)x70x40	400	9000

12+12 Lit.

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1295,00	*508.224	12+12	85(H)x70x80	2x 400	2x 9000



12



12 + 12



12



12 + 12



(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal 18/10, met ingebouwde motor, verlichting, 3-standenschakelaar, controlelamp, uitneembare roestvrijstalen vefilters

- (E) EXHAUST HOOD - stainless steel 18/10, built-in motor, 3-positions switch, lighting, indicator light, stainless steel grease filters
- (E) HOTTE - inox 18/10, moteur encastré, 3-positions interrupteur, illumination, témoin voyant, filtre de graisse en acier inoxydable
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS 18/10, mit eingebautem Gebläsemotor, 3-Schalt-Stellungs-Regler, Beleuchtung, Kontroll-Lampe, CNS-Fettfilter

No.	L cm	cap. m ³ /h	filters	V	W
*901.150	60	650	2	230	190
*901.151	90	650	3	230	190

EURO
149,00
195,00

(N) AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstalen uitvoering, voorzien van een 3-standenschakelaar, verlichting, controlelamp, roestvrijstalen onderplateau en roestvrijstalen vefilter, de wasemkappen werken volgens het rand-afzuigstelsysteem waardoor een hoger rendement wordt verkregen, alle types zijn voorzien van een thermocontact dat bij oververhitting de stroom uitschakeld, wordt compleet geleverd met bevestigingsmateriaal

- (E) EXHAUST HOOD - stainless steel, built-in motor with thermal cut-out, 3-position switch, illumination, indicator light, stainless steel bottom plate and grease filter, rim exhaust system for powerful discharge performance, fastening material included in price
- (E) HOTTE - inox, moteur encastré avec disjoncteur thermique, interrupteur 3 positions, illumination, témoin voyant, côté inférieur et filtre de graisse en acier inoxydable, l'extraction par les bords donne un débit d'air optimal, moyens de fixation inclus
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläsemotor, mit 3-Schalt-Stellungs-Regler, Beleuchtung, Kontroll-Lampe, CNS-Bodenplatte und Fettfilter, hohe Absaugleistung durch Randabsaugsystem, alle Modelle durch Stromunterbrechungs-regler gesichert gegen Überhitzung, Zubehör für Wandaufhängung wird mitgeliefert

No.	cap. m ³ /u	cm	V	W
*552.060	350	17(H)x 60 x52	230	115
*552.090	350	17(H)x 90 x52	230	118
552.100	700	17(H)x 100 x52	230	208

EURO
530,00
550,00
860,00

* **twee motoren**/two motors/deux moteurs/zwei Motoren

(N) AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstaal 18/10, met vaatwasmachinebestendige, uitneembare lamellen, type CSL is uitgerust met verlichting en snelheidsregelaar

- (E) EXHAUST HOOD - stainless steel, with built-in motor and stainless steel labyrinth filters which are dishwasher safe, type CSL with illumination and speed regulator
- (E) HOTTE - inox. avec moteur encastré et filtres inox à labyrinthe résistants au lave-vaisselle, type CSL avec illumination et régulateur de vitesse
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläsemotor und ausnehmbaren, spülmaschinenfesten Lamellen, Typ CSL mit Beleuchtung und Geschwindigkeitsregler

No.	Type	cm	V	W
*527.250	CS	114 x48	230	120
*527.255	CSL	114 x48	230	120

EURO
995,00
1280,00



1/1 GastroNorm & BakeryNorm 60x40



2 VENTILATOREN

Convection



**ALLE MODELLEN RONDOM RVS
ALL TYPES STAINLESS STEEL EXTERIOR**

- (N) HETELUCHTOVEN 1/1 GASTRONORM OF BAKERYNORM - De BakeryNorm is ideaal voor het afbakken van stokbrood etc. Capaciteit 4 roosters 60x40 cm. Het GastroNorm model biedt ruimte aan 4 roosters 53x32,5 cm. Beide modellen zijn uitgerust met een geheel roestvrijstalen buitenmantel (ook achterzijde en onderzijde), geëmailleerde ovenruimte (type standaard), tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampje, thermostaat, maximaalbeveiliging, 4 roosters en dubbele beglazing. Voorzien van twee verhittingselementen en twee ventilatoren welke zorgen voor een perfecte verspreiding van de hetelucht**
- (E) CONVECTION OVEN 1/1 GASTRONORM OR BAKERYNORM - BakeryNorm model is ideal for "baguettes" etc. Capacity: 4 grids 60x40 cm. GastroNorm model has 4 grids 53x32,5 cm. Both types with all stainless steel exterior, enamelled oven interior with light, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out 4 grids and double glass. With two heating elements and two ventilators for perfect spreading of hot air**
- (F) FOUR À AIR PULSÉ 1/1 GASTRONORM OU BAKERYNORM - Modèle BakeryNorm est idéal pour achever des baguettes etc. Capacité: 4 grilles 60x40 cm. Le GastroNorm-4 grilles 53x32,5 cm. Le corps des deux modèles est tout acier inoxydable. Avec intérieur du four émaillé et illuminé, minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité, quatre grilles et avec vitre double. Avec deux résistances dans le four et deux ventilateurs pour éloigner l'air superflue**
- (D) HEISLUFTOFEN 1/1 GASTRONORM ODER BAKERYNORM - BakeryNorm ist besonders geeignet zum aufbacken von "Baguettes" etc. Kapazität: 4 Roste 60x40 cm. GastroNorm-4 Roste 53x32,5 cm. Beide Modellen haben ein Gehäuse vollständig aus CNS (auch unten und hinten), emailliertem Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampe, Thermostat, Sicherheitsthermostat, 4 Roste sowie Doppelglas. Mit zwei Heizkörpern und zwei leistungsfähigen Ventilatoren**

STANDAARD / STANDARD MODEL

EURO	No.	Type	cm	V	W
1435,00	*680.015	1/1 Gastronorm	55(H)x 88 x64	230	3400
1465,00	*680.016	BakeryNorm 60x40	55(H)x 88 x64	230	3400

HEAVY DUTY MODEL

MET RVS OVENRUIMTE EN VOCHTINJECTIE / WITH STAINLESS STEEL CHAMBER AND HUMIDIFIER

EURO	No.	Type	cm	V	W
1725,00	*680.017	1/1 Gastronorm	55(H)x 88 x64	400	5400
1745,00	*680.018	BakeryNorm 60x40	55(H)x 88 x64	400	5400

***508**



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

**ROLLER
GRILL****NEW!**
CaterChef
Professional Supplies

STEAM
CaterChef
Professional Supplies


- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, dubbelglazen deur, tijdschakelaar, controlelampje, thermostaat, 2 roosters**
- ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, double glass door, timer, pilot light, thermostat, 2 grids
- ⓔ FOUR À AIR PULSÉ - stainless steel, compact design, porte à double vitre, interrupteur d' horaire, signal lumineux, thermostat, 2 grilles
- ⓓ HEISLUFTOFEN - HEISLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, Doppelglastür, Timer, Kontrollleuchte, Thermostat, 2 Gitter

TYPE COMPACT

No.	roosters/grilles + bakplaten/plaques	cm	V	W
*304.090	2 - 26x31 cm	50(H)x37x54	230	1500

EURO

485,00

- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, compleet met rooster en bakplaat, tijdschakelaar, thermostaat en controlelampje**

- ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, complete with grid and tray, timer, thermostat and indicator light
- ⓔ FOUR À AIR PULSÉ - inox, dessein compacte, avec grille et plaque, minuterie, thermostat et voyant témoin
- ⓓ HEISLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, mit Rost und Blech, Zeitschaltuhr, Thermostat und Kontrolllampe

TYPE FORNETTO

No.	roosters/grilles + bakplaten/plaques	cm	V	W
*688.011	1+1 - 40x25 cm	32(H)x53x38	230	2500

EURO

345,00

- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - met stoomfunctie, 2/3 GN, geheel roestvrijstaal 18/10, deur met dubbel glas, met standenschakelaar met convection, stoom of een combinatie van deze twee, aparte ontdooifunctie, compleet met 1 rooster 2/3 GN, lekbak en stoomafvoerpijp, watertank met zichtbaar waterniveau (1,3 liter), thermostaat max. 200°C, tijdklok 120 minuten en continu-stand, controlelampjes**

- ⓔ CONVECTION OVEN - with steamfunction, 2/3 GN, stainless steel 18/10, double glass door, with position switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function, with 1 grid 2/3 GN, dripping tray and steam-outlet, watertank with level-indicator (1,3 liter), thermostat max. 200°C, timer 120 minutes with stay-on position, indicator lights
- ⓔ FOUR À AIR PULSÉ - avec fonction vapeur, 2/3 GN, inox 18/10, avec vitre double pour cuire par convection, vapeur ou une combinaison de ces 2 systèmes et fonction décongélation, entièrement en inox avec 1 grille 2/3 GN, réservoir d'eau avec niveau d'eau visible (1,3 liter), thermostat 200°C max., minuterie 120 min et position de continue, voyant temoine
- ⓓ HEISLUFTOFEN - mit Dampf-funktion, 2/3 GN, CNS 18/10, Doppelglass, kochen mittels Konvektion, Dampfgarung oder beides kombiniert und Auftaufunktion, mit 1 Roste 2/3 GN, Wassertank mit sichtbaren Wasserniveau (1,3 liter), Thermostat 200°C max. und Zeitschaltuhr 120 Min mit Dauergebrauch-position, Kontrolllampe

No.	cap.	cm	V	W
*688.150	4x 2/3 GN	39(H)x55x55	230	2500

EURO

475,00

- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - inwendig en uitwendig roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties, optimaal geïsoleerd, compleet met tijdklok, thermostaat 300°C en controlelampje en voorzien van dubbele beglazing (cold touch)**
- ⓔ **CONVECTION OVEN - exterior and interior made of stainless steel, compact but great in it's performance, complete with timer, thermostat 300°C and control-light and equipped with double glass door (cold-touch)**
- ⓕ **FOUR À AIR PULSÉ - extérieur et intérieur en inox, compact mais avec grand rendement, complet avec minuterie, thermostat 300°C et temoins lumineux et une porte en verre double (cold-touch)**
- ⓓ **HEISLUFTOFEN - Aussenseite und Innenseite aus CNS, kompakt aber gross in seiner Leistung, Optimal isoliert, komplett mit Zeitschalter, Thermostat 300°C und Kontroll-Lampe, die Tür ist ausgestattet mit Doppelglass (cold-touch)**

TYPE ROBERTA - UNOX 5

Compleet met 3 bakplaten

Complete with 3 baking trays
 Complet avec 3 plaques à four
 Komplet mit 3 Backblechen

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
495,00	*596.060	3x (34,2x24,2)	40(H)x48x52	230	2620

rooster verchromd/wire rack chromed
 grille chromée/Backrost verchromt

EURO	No.	cap. cm
11,00	596.360	34,2x24,2

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

EURO	No.	cap. cm
11,00	596.361	34,2x24,2

TYPE LISA - UNOX 10

Compleet met 3 bakplaten

Complete with 3 baking trays
 Complet avec 3 plaques à four
 Komplet mit 3 Backblechen

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
535,00	*596.062	3x (46x33)	40(H)x60x59	230	2620

rooster verchromd/wire rack chromed
 grille chromée/Backrost verchromt

EURO	No.	cap. cm
12,00	596.340	46x33

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

EURO	No.	cap. cm
12,00	596.341	46x33

