



- (N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT**
- (E) NON-STICK BAKING MAT
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

SILICONFLEX -60° / +230°C

No.	Type	mm
090.053	1/1 GN	530x325
090.060	Bakernorm	600x400

EURO
11,00
13,00



- (N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating**
- (E) LINING SHEETS - PTFE coated
- (F) FEUILLES DE CUISSON - revêtues PTFE
- (D) BACKTRENNFOLIE - PTFE beschichtet

10 VELLEN/10 SHEETS/10 FEUILLES/10 STÜCK

No.	Type	mm
957.011	1/1 GN	515x312
957.060	Bakernorm	590x390

EURO
31,00
39,00



- (N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak**
- (E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
- (F) PAPIER SILICONE - papier siliconé, double face, anti-adhésif
- (D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

**DOOS 500 VEL/BOX 500 SHEETS
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK**

No.	Type	mm
050.070	1/1 GN	530x325
050.072	Bakernorm	600x400

EURO
27,00
37,00



- (N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT**
- (E) NON-STICK BAKING MAT
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

-50° / +250°C

No.	Type	mm
160.040	1/2 Bakernorm	400x300
160.041	Bakernorm	600x400
160.042	1/1 GN	530x325

EURO
12,75
19,50
15,30



- (N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT - extra zwaar**
- (E) NON-STICK BAKING MAT - heavy duty
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES - extra forte
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT - schwere Ausführung

-50° / +250°C

No.	Type	mm
070.040	1/2 Bakernorm	400x300
070.041	Bakernorm	600x400
070.042	1/1 GN	530x325

EURO
20,00
25,00
23,00

6040[®]

sessanta quaranta

Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN** - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/ bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

- ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe
- ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine
- ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



- Ⓝ **BAKMAT 60x40 cm BakeryNorm**
- ⓔ BAKING MOULD 60x40 cm BakeryNorm
- ⓕ MOULE 60x40 cm BakeryNorm
- ⓓ BACKFORM 60x40 cm BakeryNorm

BRIOCHETTE - 24x

EURO	No.	Ø mm	H mm
44,00	*070.601	79	35

MADELEINE - 44x

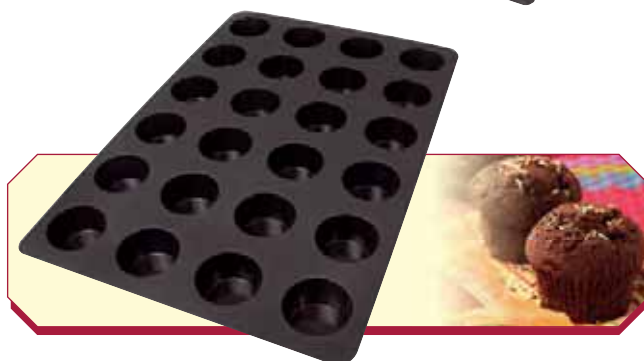
EURO	No.	mm	H mm
44,00	*070.605	77x45	18

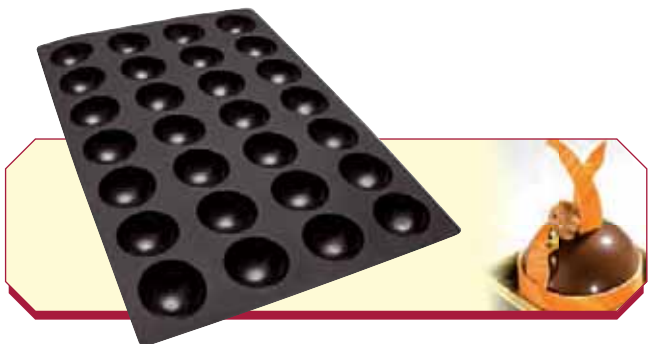
MINI-CAKE - 30x

EURO	No.	mm	H mm
44,00	*070.606	99x49	30

MUFFIN - 24x

EURO	No.	Ø mm	H mm
44,00	*070.609	69	39

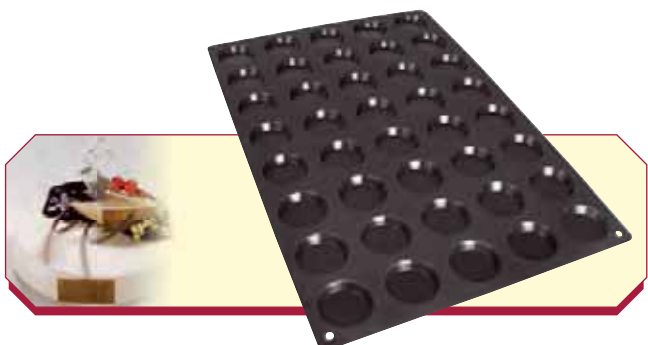




- Ⓝ **BAKMAT 60x40 cm BakeryNorm**
- ⓔ BAKING MOULD 60x40 cm BakeryNorm
- ⓕ MOULE 60x40 cm BakeryNorm
- ⓓ BACKFORM 60x40 cm BakeryNorm

HALF-SPHERE - 28x

No.	Ø mm	H mm	EURO
*070.603	70	35	44,00



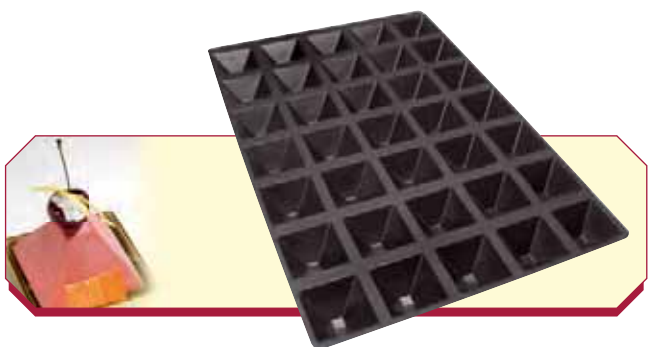
TARTELLETES - 40x

No.	Ø mm	H mm	EURO
*070.604	60	11	44,00



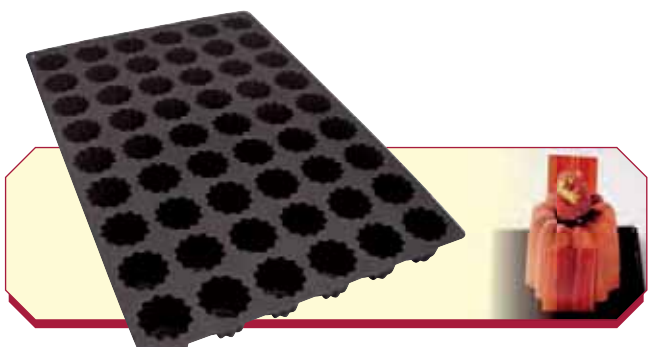
FLORENTINS - 35x

No.	Ø mm	H mm	EURO
*070.607	60	12	44,00



PYRAMIDS - 35x

No.	mm	H mm	EURO
*070.610	65x65	35	44,00



CANNELES - 54x

No.	Ø mm	H mm	EURO
*070.602	56	50	44,00

(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - compleet met stabiliteitsring

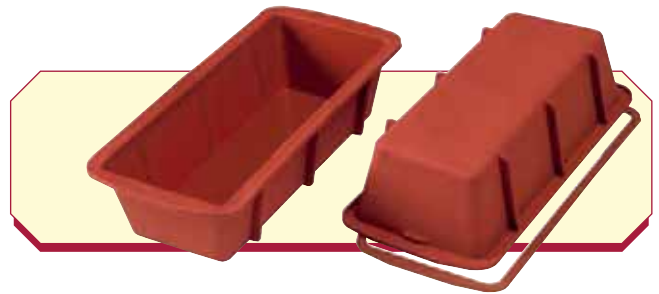
- (E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - complete with stabilityring
 (F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - complet avec bord de stabilisation
 (D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - Komplett mit Stabilitätsring



(N) CAKEPAN

- (E) CAKE MOULD
 (F) MOULE À CAKE
 (D) CAKESFORM

EURO	No.	mm	H mm
10,95	070.085	240x105	65
10,95	070.086	260x100	70
10,95	070.084	300x100	70



(N) TAARTVORM

- (E) FLAN MOULD
 (F) MOULE À TARTE
 (D) KUCHENFORM

EURO	No.	Ø mm	H mm
10,95	070.087	240	30
11,50	070.088	260	30
12,50	070.089	280	30



(N) TAARTVORM - glad

- (E) FLAN MOULD - smooth
 (F) MOULE À TARTE - lisse
 (D) KUCHENFORM - Glatt

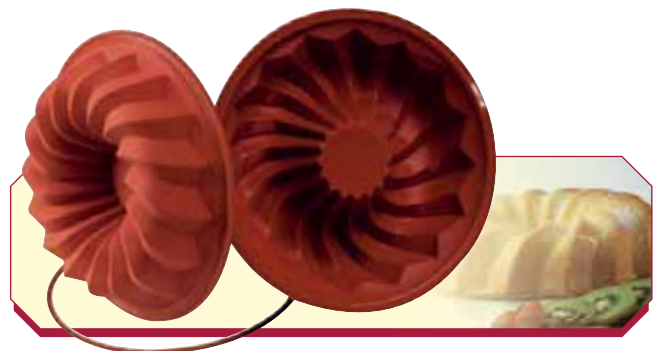
EURO	No.	Ø mm	H mm
10,95	070.090	200	40
11,50	070.091	240	42
12,50	070.092	280	47



(N) SAVARIN CAKEVORM

- (E) SAVARIN CAKEMOULD
 (F) SAVARIN MOULE À CAKE
 (D) SAVARIN-CAKESFORM

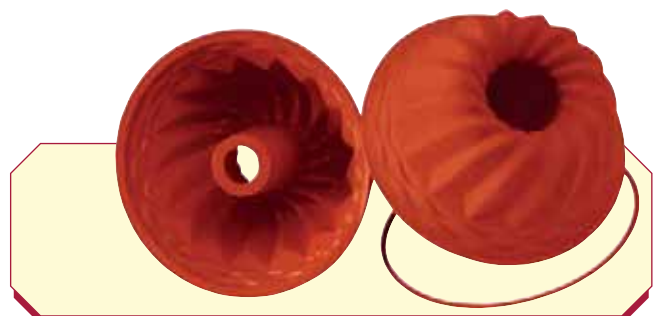
EURO	No.	Ø mm	H mm
11,50	070.094	240	60



(N) TULBANDVORM

- (E) TURBAN CAKEMOULD
 (F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI
 (D) GUGELHUPF

EURO	No.	Ø mm	H mm
11,50	070.095	220	110





- Ⓝ **FLEXIBELE BAKVORMEN - compleet met stabiliteitsring**
- ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - complete with stabilityring
- ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - complet avec bord de stabilisation
- ⓓ FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - Komplett mit Stabilitätsring

Ⓝ **BRIOCHEVORM**

- ⓔ BRIOCHE MOULD
- ⓕ MOULE À BRIOCHE
- ⓓ BRIOCHEFORM

No.	Ø mm	H mm
070.096	220	80

EURO
10,95

Ⓝ **TAARTVORM ROOS**

- ⓔ ROSE BUNDT MOULD
- ⓕ MOULE ROSE
- ⓓ CAKEFORM ROSE

No.	Ø mm	H mm
070.097	220	100

EURO
12,50

Ⓝ **SAVARIN CAKEVORM**

- ⓔ SAVARIN CAKEMOULD
- ⓕ SAVARIN MOULE À CAKE
- ⓓ SAVARIN-CAKESFORM

No.	Ø mm	H mm
070.098	240	55

EURO
10,95

Ⓝ **TAARTVORM - rechthoekig**

- ⓔ FLAN MOULD - rectangular
- ⓕ MOULE À TARTE - rectangulaire
- ⓓ KUCHENFORM - rechteckig

No.	mm	H mm
070.099	228x228	50

EURO
12,50

Ⓝ **TAARTVORM - rechthoekig**

- ⓔ FLAN MOULD - rectangular
- ⓕ MOULE À TARTE - rectangulaire
- ⓓ KUCHENFORM - rechteckig

No.	mm	H mm
070.093	280x220	40

EURO
12,50

④ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN** - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

⑤ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

⑥ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une réutilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

⑦ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig

④ **BAKMAT 1/3 GN** - in blister-verpakking

⑤ BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack

⑥ MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister

⑦ BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

TARTELETTA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.050	A	SF014	50	15

MINI SEMISFERA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.051	B	SF005	40	20

SMALL OVAL

EURO	No.	Type	mm	H mm	
8,45	070.052	C	SF017	55x33	20

MINI TARTELETTA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.053	D	SF013	45	10

MADELEINE

EURO	No.	Type	mm	H mm	
8,45	070.054	E	SF032	68x45	17

POMPONETTE

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.055	F	SF009	34	16

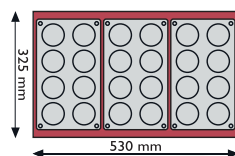
SEMISFERA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.056	G	SF002	70	35

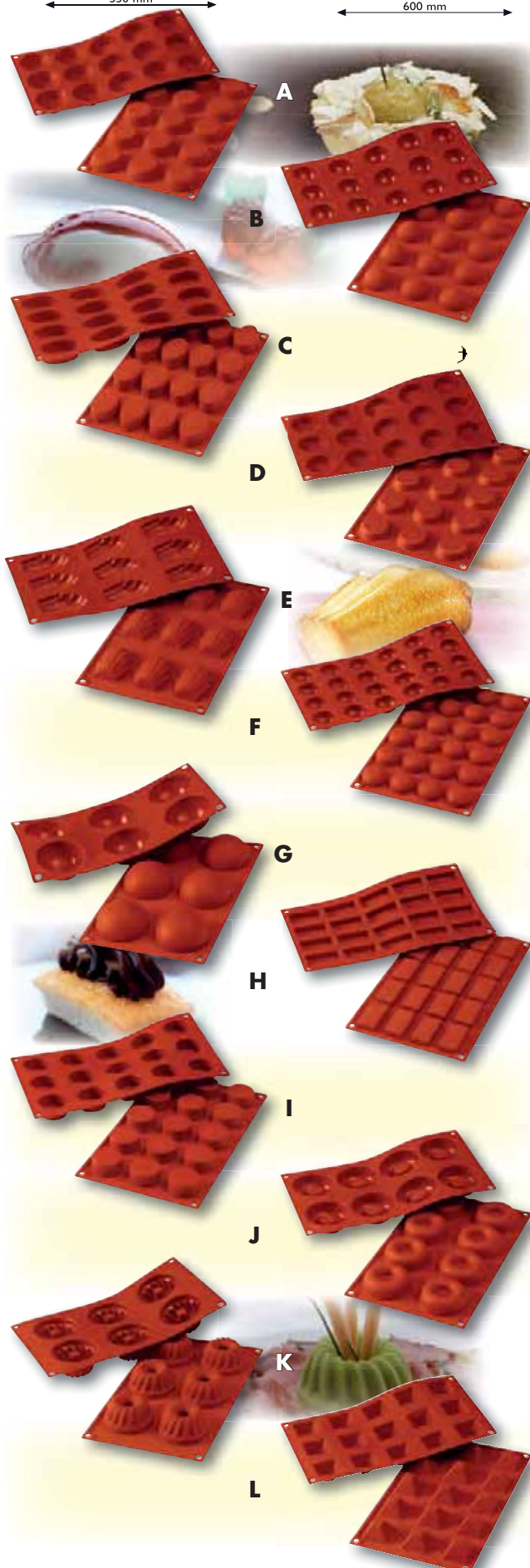
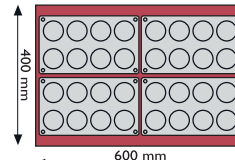
FINANZIERE

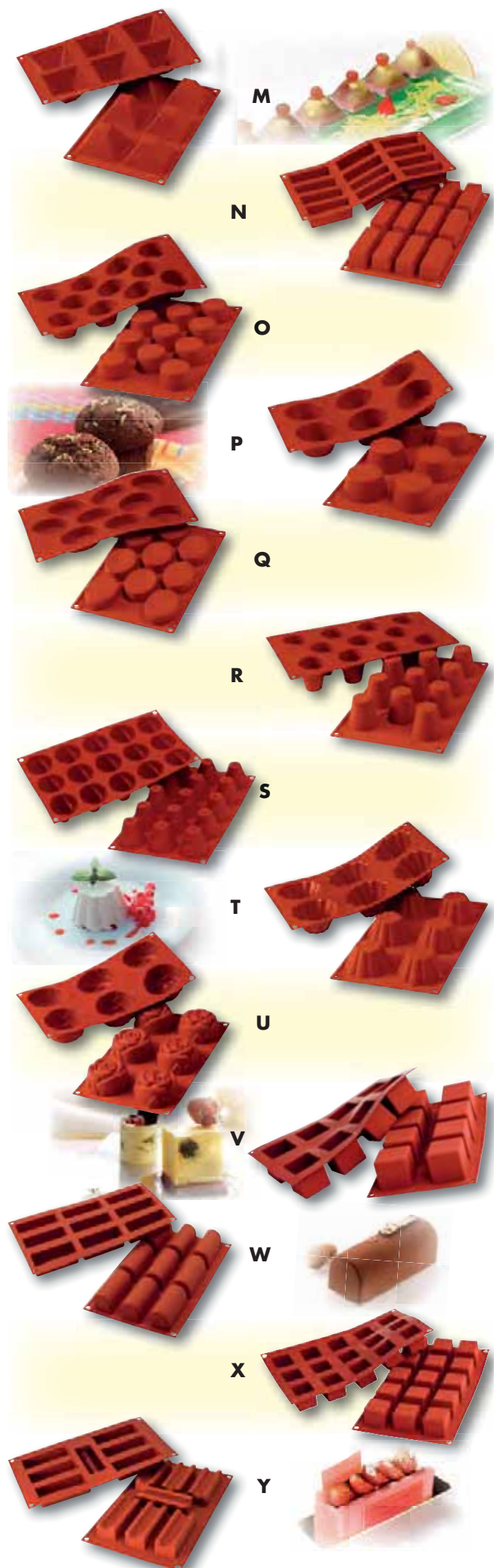
EURO	No.	Type	mm	H mm	
8,45	070.057	H	SF025	49x26	11

1/1 Gastronorm



Bakerynorm





Ⓝ BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

ⓔ BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack

ⓕ MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister

ⓓ BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

PETIT FOUR

No.	Type	Ø mm	H mm
070.058	I SF027	40	20

EURO
8,45

MEDIUM SAVARIN

No.	Type	Ø mm	H mm
070.059	J SF011	65	21

EURO
8,45

GUGELHUPF

No.	Type	Ø mm	H mm
070.060	K SF058	70	36

EURO
8,45

MINI PYRAMID

No.	Type	mm	H mm
070.061	L SF008	36x36	22

EURO
8,45

PYRAMID

No.	Type	mm	H mm
070.062	M SF007	71x71	40

EURO
8,45

CAKE

No.	Type	mm	H mm
070.063	N SF026	79x29	30

EURO
8,45

MINI MUFFIN

No.	Type	Ø mm	H mm
070.064	O SF022	51	28

EURO
8,45

MUFFIN

No.	Type	Ø mm	H mm
070.065	P SF023	69	35

EURO
8,45

MEDIUM OVALI

No.	Type	mm	H mm
070.071	Q SF018	70x50	20

EURO
8,45

MEDIUM BABA

No.	Type	Ø mm	H mm
070.072	R SF020	45	48

EURO
8,45

MEDIUM VULCANO

No.	Type	Ø mm	H mm
070.073	S SF094	52	44

EURO
8,45

BRIOCHETTE

No.	Type	Ø mm	H mm
070.074	T SF034	79	37

EURO
8,45

ROSE

No.	Type	Ø mm	H mm
070.075	U SF077	76	40

EURO
8,45

CUBE

No.	Type	mm	H mm
070.076	V SF0104	50x50	50

EURO
8,45

MIDI BÛCHE

No.	Type	mm	H mm
070.077	W SF130	84x35	32

EURO
8,45

CUBE

No.	Type	mm	H mm
070.078	X SF105	35x35	35

EURO
8,45

MARSIGLIESE

No.	Type	mm	H mm
070.079	Y SF114	95x25	35

EURO
8,45

(N) KOOKWEKKER - kunststof

(E) COOKING TIMER - plastic

(F) MINUTERIE - plastique

(D) ZEITMESSER - Kunststoff

MODEL MIXER

EURO	No.	Ø mm	min.
7,95	014.001	76	60

(N) KOOKWEKKER - roestvrijstaal/kunststof

(E) COOKING TIMER - stainless steel/plastic

(F) MINUTEUR OEUF - inox/plastique

(D) ZEITMESSER - CNS/Kunststoff

EURO	No.	Ø mm	min.
8,25	016.054	62	60

(N) KOOKWEKKER DIGITAAL - zwaar verchromd

(E) COOKING TIMER DIGITAL - heavy chromed version

(F) MINUTERIE DIGITAL - chrome, modèle extra forte

(D) ZEITMESSER DIGITAL - Schwersen chromierten ausführung

MODEL "DE LUXE"

EURO	No.	Ø mm	min.
23,50	014.005	80	60

(N) TIMER/KLOK - multifunctioneel, met o.a. de volgende functies: count-up, count-down, klok, memory en akoestisch signaal, bevestiging middels magneet, standaard of clip

(E) TIMER - multifunctional , with the functions count-up, count-down, clock, memory and alarm signal, with pocket clip and magnetic attachment

(F) MINUTERIE - multifonctionnel, avec "count-up", "count-down", horloge, memory et sonnette d'alarme, avec clip de poche et fixation magnétique

(D) ZEITUHR - mehrzweck, mit "count-up", "count-down", Uhr, memory, Alarmsignal, Magnetbefestigung und Taschenklipp

EURO	No.	mm
10,75	*598.300	70(H)x91x25

(N) TIMER 3x DIGITAAL - wit kunststof, kookwekker met drie apart instelbare tijden, klok, waarschuwingssignaal en magneetbevestiging

(E) TIMER 3x DIGITAL - plastic, white, cooking timer with three separately programmable points of time, with clock, alarm signal and magnetic attachment

(F) MINUTERIE 3x DIGITAL - plastique, blanc, avec trois moments programmables séparates, avec horloge, sonnette d'alarme et fixation magnétique

(D) ZEITUHR 3x DIGITAL - Kunststoff, weiss, mit drei separat programmierbaren Zeiten, mit Uhr, Alarmsignal und Magnetbefestigung

EURO	No.	mm
13,75	*598.891	86(H)x65x22

NEW!



NEW!



COOK & HOLD oven



1/1 GN
60 x 40

- Ⓝ **COOK & HOLD OVEN** - uit- en inwendig geheel roestvrijstaal 18/10 , speciaal voor langzaam garen, regenereren, ontdooien, warmhouden, geschikt voor 1/1 gastronorm en 60x40 cm 3 niveaus, met ingebouwde kerntemperatuurmeter, eenvoudig digitaal bedieningspaneel en exacte bereidings/warmhoud temperatuur,temperatuurbereik 30 - 120°C, door super isolatie en handgrepen ook uitstekend geschikt voor cateraars
- ⓔ **COOK & HOLD OVEN** - external and internal whole 18/10 stainless steel, especially for slow cooking, regenerate, thawing, keep warm, suitable for 1/1 gastronorm and 60 x 40 cm, 3 levels. With built-in core probe, simple digital control panel and exact preparation/keep warm temperature, Temperature range 30 - 120°C by super insulation and handles, also excellent for caterers
- ⓕ **FOUR COOK & HOLD** - en acier externe et interne en inox entièrement, surtout pour une cuisson lente, régénération, décongélation, maintien au chaud, adapté aux niveaux de 60 x 40 cm et les gastronorm 1/1, 3 étages. avec sonde de température à coeur intégrée , panneau de contrôle digital simple et pour exacte température de préparation et garder au chaud, plage de température 30 - 120°C super isolation et poignées, également excellentes pour les traiteurs
- ⓓ **COOK & HOLD ÖFEN** - aussen- und interne ganz 18/10 Edelstahl, speziell für langsames Kochen, regenerieren, Auftauen, Warmhalten, geeignet für 1/1 Gastronorm und 60 x 40 cm, Etagen mit integrierter Sonde, einfache digitale Bedienungsfeld und genaue Vorbereitung/warmhalt Temperatur, Temperaturbereich 30 - 120°C Superisolation und Griffe, auch hervorragend für Caterer

No.	Cap.	cm	V	W
*688.100	3x1/1GN - 60x40 cm	42(H)x50x70	230	1200

EURO
1195,00

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met 3 fijnmazige mandjes, 1x 145x280x175 mm en 2x 145x145x175 mm, verder voorzien van een traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan**

ⓔ PASTA COOKER - with 3 fine mesh baskets, 1x 145x280x175 mm and 2x 145x145x175 mm, further equipped with variable thermostat, indicator light and drainage tap

ⓕ CUISEUR À PÂTES - avec 3 corbeilles à mailles fines 1x 145x280x175 mm et 2x 145x145x175 mm, plus équipé avec thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

ⓓ TEIGWARENKOCHER - mit 3 engmaschigen Körben 1x 145x280x175 mm und 2x 145x145x175 mm, weiterhin mit stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
365,00	*508.025	25	32(H)x35x54	230	3250

TYPE ROBUUST DE LUXE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
625,00	*508.125*	25	32(H)x35x54	230	3250

* incl. afdruiprooster/drain rack/égouttoir/Abtropfrost

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met fijnmazige mandjes, zodat niet alleen pasta's kunnen worden gekookt, maar ook bijv. rijst, verder voorzien van een nauwsluitend deksel, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan**

ⓔ PASTA COOKER - with fine mesh baskets in order that the cooker can also be used for rice. The cooker has a tight-fitting cover, variable thermostat, indicator light and drainage tap

ⓕ CUISEUR À PÂTES - avec corbeilles à mailles fines, de sorte que le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz. Avec couvercle serré, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

ⓓ TEIGWARENKOCHER - mit engmaschigen Körben, so dass der Kocher nicht nur für Pasta, sondern auch für Reis geeignet ist. Mit knappschliessendem Deckel, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

EURO	No.	cm	V	W
695,00	*527.049	26(H)x38x50	230	3000
780,00	*527.149	30(H)x40x60	400	5000

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - staand model, zeer krachtig**

ⓔ PASTA COOKER - free standing model, very powerfull

ⓕ CUISEUR À PÂTES - modèle debout, très puissant

ⓓ TEIGWARENKOCHER - Standmodell, sehr kräftig

EURO	No.	cm	V	W
1030,00	*527.059	85(H)x40x60	400	5000





Type A
incl. 2 mandjes
2 baskets included



Type B
incl. 4 mandjes
4 baskets included



(N) PASTAKOOKAPPARAAT - dubbelwandig roestvrijstaal met 2 of 3 - 1/3 Gastronorm, compartiment(en), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 15 cm diep t.b.v. de saus, welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn en voorzien van aftapkraan en controlelampje en uitgerust met fijnmazige ronde mandjes, wordt zonder GN bakken geleverd

(E) PASTA COOKER - double walled stainless steel, with 2 or 3 compartments 1/3 Gastronorm with separately adjustable temperature, indicator light and drainage tap, suitable for 15 cm deep Gastronorm food pans for sauces, with fine mesh round baskets, delivered without GN pans

(F) CUISEUR À PÂTES - à double paroi inox, avec 2 ou 3 compartiment(s) 1/3 Gastronormes chauffés séparément avec thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange, propre aux bacs gastro d'une profondeur jusqu'à 15 cm pour la sauce, avec corbeilles à mailles fines ronde livrée sans bacs GN

(D) TEIGWARENKOCHER - doppelwandig CNS, mit 2 oder 3 separat beheizbaren 1/3 GN-Abteil(en), geeignet für 15 cm tiefe GN-Behälter für die sosse, mit stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn, wird ohne GN-Behälter geliefert

No.	Cap.	Type	cm	V	W	EURO
*688.240	2 comp. 1/3 GN	A	26(H)x42x60	230	2x 1500	225,00
*688.242	3 comp. 1/3 GN	B	26(H)x60x58	230	3x 1000	295,00

pasta mand los/pasta basket only/panier a pâtes seul/Pastakorbe allein

No.	cm	EURO
*688.245	14/34(H)x14 Ø	7,00

Ⓝ **VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden ontstaan betreffende de grootte van het te vacumeren produkt. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is. Voorzien van een instelbare vacuum- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter**

ⓔ **FOOD PACKAGING VACUUM MACHINE** - As the suction action takes place outside the machine, bags of various sizes can be used. With pressure meter to indicate the end of the suction process. Then the welding bar is activated by means of a push button and the machine stops automatically when the plastic bag is sealed. Duration of vacuumage and welding can be regulated. With On/Off switch

ⓕ **MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE** - Fonctionnement à aspiration externe permet l'usage des sachets de dimensions divergentes. Avec mesureur de pression pour indiquer la fin du vacuumage. Ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé. Temps de vacuumage et de soudure réglable. Avec interrupteur Marche-Arrêt

ⓓ **VAKUUM-VERPACKUNGS-MASCHINE** - Eine spezielle Saugvorrichtung erlaubt die Vakuumierung von Beuteln von verschiedene grössen. Mit Druckmesser, um die Beendigung des Vakuumierprozesses anzuzeigen. Dann wird der Schweissstab mittels eines Druckschalters aktiviert und die Maschine stopt, wenn der Kunststoffbeutel zu geschweisst ist. Vakuumier- und Schweisszeit sind regulierbar. Mit Ein/Aus Schalter

Ⓝ **Kunststof behuizing, breedte sealbalk 33 cm**

ⓔ Plastic casing, the welding bar is 33 cm wide

ⓕ Boitier matière plastique, largeur de la barre de soudure est 33 cm

ⓓ Gehäuse aus Kunststoff, Saugvorrichtung 33 cm breit

TYPE "SAFEOFOD"

EURO	No.	cm	V	W
299,00	*516.030	16(H)x37x30	230	400

Ⓝ **Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 33 cm**

ⓔ Stainless steel casing, the welding bar is 33 cm wide

ⓕ Entièrement en acier inox, largeur de la barre de soudure est 33 cm

ⓓ Gehäuse aus rostfreiem Stahl, Saugvorrichtung 33 cm breit

TYPE "IL PROFESSIONISTA"

EURO	No.	cm	V	W
399,00	*516.020	14(H)x37x30	230	400

Ⓝ **Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 45 cm**

ⓔ Stainless steel casing, the welding bar is 45 cm wide

ⓕ Entièrement en acier inox, largeur de la barre de soudure est 45 cm

ⓓ Gehäuse aus rostfreiem Stahl, Saugvorrichtung 45 cm breit

TYPE "VACUM 13"

EURO	No.	cm	V	W
785,00	*516.040	14(H)x48x24	230	500

Safefood



Il Professionista



Vacum 13





(N) VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden ontstaan betreffende de grote van het te vacumeren product. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is, voorzien van een instelbare vacuüm- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter, inwendig opbergbak voor rol buisfolie vacuümzakken en snijder

(E) VACUUMMACHINE-works without pressure chamber, allowing more possibilities regarding the size of the product for vacuum-packing. A pressure meter signals when vacuum is ready and with a push button, the seal bar is put in operation after which the machine automatically stops when the plastic bag is completely closed, with adjustable vacuum/seal timer, main switch and pressure gauge, internal storage unit for role of tubularfilm vacuumbags and cutter

(F) MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE - fonctionnement à aspiration externe permet l'usage des sachets de dimensions divergentes, avec mesureur de pression pour indiquer la fin du vacumage, ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé, temps de vacumage et de soudure réglable, avec interrupteur marche-arrêt, stockage interne pour sacs sous vide tube de film et mécanisme de coupe

(D) VAKUUM- VERPACKUNGSMACHINE - funktioniert ohne Druck Kammer, so mehr Möglichkeiten ergeben sich hinsichtlich der großen Vakuum-Verpackung des Produktes. Mit Druckmesser indikation wenn Vakuum fertig ist und mit einem Druckknopf der Siegelbalken in Betrieb, nach dem die Maschine automatisch stopt, wenn der Plastikbeutel zugeschweisst ist, mit verstellbaren Vakuum und Dichtungs Zeit, Hauptschalter und Manometer, mit Speichereinheit für ein Rol Rohrfolien Vakumierbeutel und schneidwerk

No.	cm	V	W
*688.130	16(H)x50x29	230	250

EURO
285,00



(N) VACUUMZAKKEN BUISFOLIE - set a 2 rollen, lengte 6 meter per rol

(E) VACUUMBAGS TUBULARFILM - set of 2 rolls, length 6 meter each roll

(F) SAC SOUS VIDE TUBE DE FILM - 2 rouleaux, longueur 6 mètres par rouleau

(D) VAKUMIERBEUTEL ROHRFOLIEN - Satz 2 Rollen, Länge 6 Meter pro Rolle

No.	breed/width/large/breite
*688.133	30 cm
*688.134	40 cm

EURO
9,45
12,50

Ⓝ **MILKSHAKER - met roestvrijstalen en transparante mixbeker, voorzien van micro-schakelaar en variabel toerental, fraai design in verchromde/epoxy uitvoering**

ⓔ MILKSHAKE MIXER - with stainless steel and transparent beaker, with micro-switch and speed variation, beautiful design, chromed and epoxy

ⓕ MIXER À BOISSONS - avec un gobelet inox et un transparent, avec micro-interrupteur et variateur de vitesse, design magnifique, chromée et epoxy

ⓓ GETRÄNKEMIXER - mit einen CNS und einen transparentem Becher, mit Mikro-Schalter und Geschwindigkeitsregler, schönes Design, verchromt und epoxiert

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	tpm/rpm/U.Mn	cm	V	W
435,00	*408.065	8000-16000	53(H)x18x19	230	120

Ⓝ **MILKSHAKER - voorzien van micro-schakelaar, fraai verchromde voet en bovenzijde, staander gepolijst aluminium**

ⓔ MILKSHAKE MIXER - with micro-switch, chromed socle and top, and column of polished aluminium

ⓕ MIXER À BOISSONS - avec micro-interrupteur, socle et partie supérieure chromée, colonne en aluminium poli

ⓓ GETRÄNKEMIXER - mit Mikro-Schalter, Fussplatte und Oberteil verchromt, Ständer aus poliertem Aluminium

**RVS BEKER/STAINLESS STEEL BEAKER
GOBELET INOX/BECHER CNS**

EURO	No.	spindle	cm	V	W
335,00	*542.021	1	55(H)x16x20	230	100
619,00	*542.022	2	55(H)x28x20	230	200

**BEKER TRANSPARANT/BEAKER TRANSPARENT
GOBELET TRANSPARENT/BECHER TRANSPARENT**

EURO	No.	spindle	cm	V	W
265,00	*542.011	1	55(H)x16x20	230	100
485,00	*542.012	2	55(H)x28x20	230	200

Ⓝ **MILKSHAKER MET TRANSPARANTE BEKER voorzien van micro-schakelaar, aan-/uit schakelaar en luchtgekoelde motor, behuizing vervaardigd uit ABS kunststof**

ⓔ MILKSHAKE MIXER WITH TRANSPARENT BEAKER with micro-switch, on/off switch and air-cooled motor, housing made of ABS plastic

ⓕ MIXER À BOISSONS AVEC GOBELET TRANSPARENT - avec micro-interrupteur, marche-arrêt-interrupteur et moteur refroidi par air, extérieur plastique ABS

ⓓ GETRÄNKEMIXER MIT TRANSPARENTEM BECHER - mit Mikro-Schalter, Hauptschalter und mit Luftgekühlter Motor, Gehäuse aus ABS-Kunststoff

ANTRACIET GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

EURO	No.	cm	V	W
169,00	*523.001	47(H)x17x17	230	400

ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.	cm	V	W
169,00	*523.005	47(H)x17x17	230	400





Super Blender

Ⓝ **BLENDER** - met metalen motorblok en glazen 2 liter mengbeker, tiptoets bediend LCD display 5 tiptoetsen en pulse toets, geschikt voor 30 voorgeprogrammeerde recepten in te voeren met USB stick, geluidsarm door kunststof afdekkap, machine stopt als deze geopend wordt, voorzien van hoofdschakelaar en antislipvoetjes

ⓔ BLENDER - metal engine block and 2 liter glass beaker, touchpad control panel, 6 programmable buttons with 30 pre-programmed recipes + 6 recipes, adjustable by computer through USB Port, silent motor, no air flow, sound enclosure, machine stops when opened

ⓔ BLENDER - bloc moteur metal et bolle en verre 2 litre, panneau de commande tactile équipée d'un écran de contrôle LCD, 6 touches programmables - 30 recettes intégrées. moteur silencieux, cloche d'insonorisation et tapis antivibratoire, avec bouton marche-arrêt

ⓓ BLENDER - Motorblock aus Metall, 2 Liter Glassbecher, das Bedienfeld besteht aus 6 Rezept Tasten wovon 1 Pulztaste, einstellbar für 30 vorprogrammierten Rezepte übertragbar durch USB-Stick, Geräuschlos mit kunststoff Abdeckhaube, mit Hauptschalter und Gummifüssen

No.	cm	V	W
*408.062	44(H)x20x25	230	1000

EURO
1395,00



SANTOS Super Juicer Evolution

Ⓝ **CITRUSPERS** - Extra krachtige citruspersers met zeer snelle en lichte werking. Geheel uit niet roestend materiaal. Haalt d.m.v. middelpunt vliedende kracht de laatste druppel uit gehalveerde sinaasappelen en citroenen. Alle pulp blijft achter in de uitneembare centrifugetrommel. Veilig: als de hefboom wordt neergedrukt, begint de kegel te draaien, als hij wordt opgetild stopt de EVOLUTION onmiddellijk. Gemakkelijk te reinigen

ⓔ JUICE EXTRACTOR - Extra heavy duty with very swift and easy pressing. All non rusting materials. Removes the last drop of juice from halved oranges and lemons by centrifugal force. All pulp is retained in the lift-out spinner. Starts when the operating lever is pressed, stops immediately when it is raised. Easy to clean

ⓔ PRESSE-AGRUMES - À grande puissance et manœuvre plus vite et léger. Matériaux non-oxydables. Extraction maximale du jus par centrifugation, une simple pression sur le levier provoque l'embrayage de l'ogive, toutes les pièces en contact avec le jus de fruit sont en acier inoxydable. Sécurité: commandes marche-arrêt au moyen du levier, démontage rapide et nettoyage facile de l'ogive

ⓓ FRUCHTPRESSE - Hochleistungspresser mit sehr schneller und einfacher Betrieb. Aus nicht rostenden Materialien. Arbeitet mittels Zentrifugalkraft; dadurch maximale Auspressung der Frucht. Ein- und Ausschalten mittels Hebel. Alle Teile die mit dem Saft in Berührung kommen sind aus rostfreiem Stahl, leicht zu demontieren und reinigen

SANTOS EVOLUTION

No.	cm	V	W
*408.070	50(H)x24x40	230	275

EURO
575,00

SANTOS EVOLUTION DE LUXE

No.	cm	V	W
*408.170	50(H)x24x40	230	275

EURO
695,00

verchromd/chromed/chromée/verchromt

- (N) De meest professionele citruspersen op de markt**
- (E) The most popular, professional juice extractors on the market
- (F) Les presse-agrumes commerciales les plus favorites sur le marche
- (D) Die meist marktgängigen, gewerblichen Fruchtpressen
- (N) Geheel uit niet roestend materiaal, met kunststof kom. Luchtgekoeld, alle met sap in aanraking komende materialen zijn zuur- en smaakbestendig; de NOVO is makkelijk te reinigen**
- (E) All non rusting materials, with plastic bowl. Air cooled, all parts are of high quality, acid resistant and food friendly materials; easy to clean
- (F) Matériaux plastiques alimentaires, alliage d'aluminium et acier inoxydable, cuve en plastique. Refroidie par air, toutes les pièces en contact avec le jus de fruit sont résistantes aux acides et n'attaquent le goût; nettoyage facile
- (D) Aus nicht rostenden Materialien. Behälter aus Kunststoff. Luftgekühlt. Alle Teile, die mit Saft in Berührung kommen sind säurefest sowie geschmacksneutral. Die Fruchtpresse NOVO ist leicht zu reinigen

SANTOS NOVO

EURO	No.	cm	V	W
265,00	*408.007	35(H)x20x30	230	130

SANTOS NOVO DE LUXE

EURO	No.	cm	V	W
385,00	*408.010	35(H)x20x30	230	130

verchromd/chromed/chromé/verchromt

(N) SINAASAPPELKORF - verchromd

- (E) FRUIT BASKET - chromium-plated
- (F) CORBEILLE À FRUITS - chromée
- (D) FRÜCHTEKORB - verchromt

TYPE A

EURO	No.	Ø cm	H cm
9,95	180.015	23	22

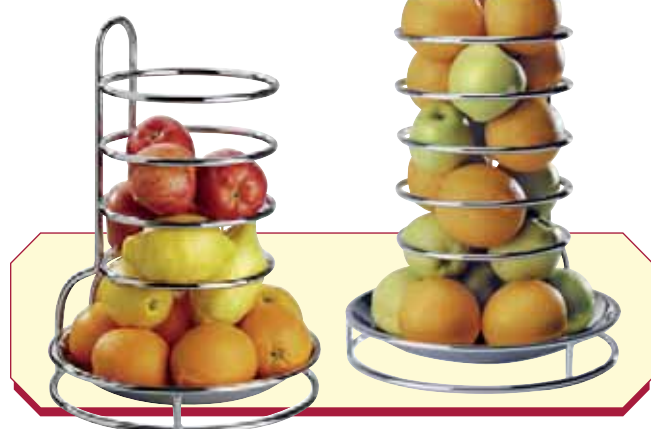
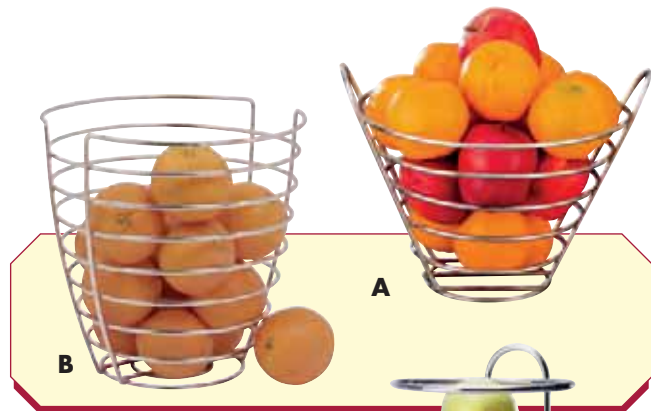
TYPE B

EURO	No.	Ø cm	H cm
15,95	504.001	25	24

(N) BUFFET SINAASAPPELKORF - verchromd draad, de schaal van roestvrijstaal 18/10 is uitneembaar

- (E) BUFFET FRUIT BASKET - wire chromium-plated, removable stainless steel 18/10 bowl
- (F) CORBEILLE À FRUITS DE BUFFET - fil chromée, le plat inox 18/10 est amovible
- (D) BUFFET FRÜCHTEKORB - Draht verchromt, die CNS 18/10 Schale ist ausnehmbar

EURO	No.	Ø cm max	H cm
51,00	*130.532	28	32
85,00	*130.553	32	53





Ⓝ **Geheel uit niet roestend materiaal. Haalt d.m.v. middelpunt vliedende kracht de laatste druppel uit gehalveerde sinaasappelen en citroenen. Alle pulp blijft achter in de uitneembare centrifugetrommel. Veilig: als de hefboom wordt neergedrukt, begint de kegel te draaien, als hij wordt opgetild stopt de SUPER onmiddellijk. Gemakkelijk te reinigen**

ⓔ All non rusting materials. Removes the last drop of juice from halved oranges and lemons by centrifugal force. All pulp is retained in the lift-out spinner. Starts when the operating lever is pressed, stops immediately when it is raised. Easy to clean

ⓔ Matériaux non-oxydables. Extraction maximale du jus par centrifugation, une simple pression sûr le levier provoque l'embrayage de l'ogive, toutes les pièces en contact avec le jus de fruit sont en acier inoxydable. Sécurité: commandes marche-arrêt au moyen du levier, démontage rapide et nettoyage facile de l'ogive

ⓔ Aus nicht rostenden Materialien. Arbeitet mittels Zentrifugalkraft; dadurch maximale Auspressung der Frucht. Ein- und Ausschalten mittels Hebel. Alle Teile die mit dem Saft in Berührung kommen sind aus rostfreiem Stahl, leicht zu demontieren und reinigen

SANTOS SUPER

No.	cm	V	W
*408.006	39(H)x20x30	230	230

EURO
425,00

SANTOS SUPER "NERO"

No.	cm	V	W
*408.106	39(H)x20x30	230	230

EURO
425,00

zwart-roestvrijstaal/black-stainless steel
noir-acier inox/schwarz-CNS

SANTOS SUPER DE LUXE

No.	cm	V	W
*408.013	39(H)x20x30	230	230

EURO
575,00

verchromd/chromed/chromé/verchromt



(N) Verchromde uitvoering, met kunststof kom, optimaal beschermd tegen aflopend sap, alle met sap in aanraking komende materialen zijn zuur- en smaak bestendig, met 2 omwisselbare perskegels, één voor sinaasappelen en citroenen, de andere voor grapefruits

(E) Chrome-plated design, with plastic bowl, current conducting parts are optimally protected against dripping juice, all parts of high quality, acid resistant and food friendly materials, with 2 exchangeables cones, one for oranges and lemons, the other for grapefruits

(F) Construction chromé avec cuve plastique, toutes les pièces sous tension sont blindées contre jus dégouttant, toutes les pièces en contact avec les jus de fruit sont résistantes aux acides et n'attaquent le goût, avec 2 ogives amovibles, l'une pour oranges et citrons, l'autre pour pamplemousses

(D) Verchromte Ausführung mit Behälter aus Kunststoff, alle stromführenden Teile sind gegen abtropfenden Saft abgeschirmt, alle Teile die mit Saft in Berührung kommen sind säurefest sowie geschmacksneutral, mit 2 Presskegel, ein für Zitronen und Orangen sowie einem Presskegel für Grapefruits

SANTOS "ARTO" CHROME

EURO	No.	cm	V	W
415,00	*408.011	35(H)x17x30	230	130



(N) Pers met hoge capaciteit voor continu-productie, met 3 omwisselbare perskegels voor sinaasappelen, citroenen en grapefruits. Roestvrijstaal met uit aluminium gegoten voetstuk

(E) High output juicer for continuous production, with 3 exchangeable cones for oranges, lemons and grapefruits. Stainless steel, base cast aluminium

(F) Presse-agrumes gros débit, adapté à une production en continue, avec 3 ogives amovible pour oranges, citrons et pamplemousses. En acier inox, socle en fonte d'aluminium

(D) Hochleistungs-Saftpresse für Dauerbetrieb, mit 3 Presskegel für Zitronen, Orangen und Grapefruits. Rostfreier Stahl, Sockel Aluminium Spritzguss

SANTOS JUMBO

EURO	No.	cm	V	W
455,00	*408.152	49(H)x21x31	230	300



SANTOS JUMBO DE LUXE

EURO	No.	cm	V	W
560,00	*408.252	49(H)x21x31	230	300

verchromd/chromed/chromé/verchromt





LEVERBAAR
EIND 2016
AVAILABLE
END 2016



COLD PRESS

Extra brede vulmond Ø 8 cm. Geschikt voor hele vruchten en groenten

Exclusieve gepatenteerd langzaam juicing systeem

Hoge uitloop geschikt voor glazen, kannen, blenderbekers

Pulp container

Krachtige commerciële inductiemotor



Variabele snelheid
Personaliseer je sap: stel eenvoudig snelheid en filtratie in om het sap te krijgen dat je wenst

Aan/Uit knop

Extra wide chute Ø 8 cm. Fits whole fruits and vegetables

Exclusive patented slow juicing system

High spout accepts glasses, jugs and blender jars

Pulp container

Powerful commercial induction motor



Variable speed
Personalize your juice: simply set your speed and filtration size to get the juice you want

On/Off button



(N) COLD PRESS JUICER - een hoge kwaliteit professionele koude pers-juicer, voor een superieure kwaliteit sap en u haalt meer uit uw fruit en groenten, niet alleen in sap opbrengst, maar ook voor het behoud van vitale enzymen en voedingsstoffen. Geschikt voor ieder type fruit, groente of kruiden. Met extra grote vulopening 8 cm wat voorsnijden overbodig maakt. Pulpafvoer in grote bak voorzien van snelheidsregelaar, aan en uit schakelaar

(E) COLD PRESS JUICER - a high quality professional cold press juicer, which guarantees a superior quality juicing and you get more out of your fruits and vegetables, not only in more juice, but also for the preservation of vital enzymes and nutrients. Suitable for every type of fruit, vegetable or herb, With extra large filling opening 8 cm, what makes pre-cutting unnecessary. Pulp drain in large container with speed controller, and on/off switch

(F) COLD PRESS JUICER - un persjuicer froid professionnel de haute qualité, sera certainement un jus de qualité supérieure et vous tirer le meilleur parti de vos fruits et légumes, non seulement avec un rendement de sève, mais aussi pour la préservation des enzymes vitales et les éléments nutritifs. Convient pour tous les types de fruits, légume ou herbe. Avec ouverture de 8 cm pour remplissage extra-large avant qu'inutiles. Drain de grands alevins de la pulpe, avec régulateur de vitesse et éteindre l'interrupteur

(D) COLD PRESS JUICER - eine hochwertige professionelle kalt Press Juicer. Für eine überlegene Qualität Entsaften und So holen Sie mehr aus Ihrem Obst und Gemüse, nicht nur in SAP-Ertrag, sondern auch für die Erhaltung der lebenswichtigen Enzyme und Nährstoffe. Geeignet für jede Art von Obst, Gemüse oder Kräuter. Mit extra große Einfüllöffnung 8 cm was vorschneiden unnötig macht. Abfluss im großen Container. Mit Drehzahlregler, Ein- und Ausschalter

No.	cm	V
*408.120	65(H)x35x20	230

EURO
3650,00



Ⓝ **SAPCENTRIFUGE PROFESSIONEEL VOOR GROOTVERBRUIK** - met aparte pulpafvoer in grote kunststof bak, voorzien van rubber voetjes die het "weglopen" en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, alle delen die in aanraking komen met voedsel zijn van roestvrijstaal, beveiliging en blokkeerhendel voor opening en sluiting van de sapcentrifuge

ⓔ CENTRIFUGAL JUICER HIGH OUTPUT PROFESSIONAL - with separate discharge for pulp, with rubber feet to avoid vibration and "walking", easy to clean, all parts in contact with food are made of stainless steel, with security safety locking lever

ⓕ CENTRIFUGEUSE GROS DÉBIT PROFESSIONEL - avec conduit isolé pour faire échapper la pulpe dans un bac, sûr des pieds pour éliminer la vibration et empêcher que l'appareil commence à "se promener" pendant l'action, nettoyage aisé, toutes les pièces en contact avec aliments en acier inoxydable, avec sécurité de levier de verrouillage pour ouvrir et fermer

ⓓ ZENTRIFUGE HOHE LEISTUNG PROFI - mit separater Ablauf für das Fruchtfleisch, mit Füße die die Vibration fast vollkommen ausschliessen und das "Wandern" verhindern, leicht zu reinigen, alle Teile in Kontakt mit Lebensmitteln aus CNS, mit Sicherheitssystem mittels hebel



TYPE COMPACT

EURO	No.	opening/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
1175,00	*408.050	8	45(H)x26x47	230	800

TYPE PRO JUICE

EURO	No.	opening/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
2075,00	*408.077	7	58(H)x32x48	230	1300



TYPE PRO JUICE DESIGN

EURO	No.	opening/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
2095,00	*408.079	7	61(H)x33x56	230	1300

