



Ⓝ **SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - zilver/zwart, met aparte pulpafvoer, 2 snelheden, controlelampje en veiligheidssluiting. Sapcontainer van 1 liter en extra grote vulopening van 7 cm en anti-slip voetjes**

ⓔ CENTRIFUGAL JUICER FOR VEGETABLES AND FRUIT - silver/black, with separate discharge for pulp, 2 speeds, control-light and safety lock system and juice container of 1 liter, extra big hopper of 7 cm and non slip feet

ⓔ CENTRIFUGEUSE POUR FRUITS ET LÉGUMES - argent/noir, avec conduit isolée la pulpe, 2 vitesses, témoin lumineux et verrouillage de securite, récipient de jus 1 litre, avec ouverture de remplissage extra grande 7 cm et ventouses anti-glisse

ⓓ ZENTRIFUGE FÜR GEMÜSE UND FRÜCHTE - Silber/Schwarz, mit seperater Ablauf für Fruchtfleisch, 2 geschwindigkeiten, Kontrol-Lampe uns Sicherheitsverschluss, Saftcontainer von 1 Liter Nachfüllöffnung extra gross von 7 cm und Anti-Rutsch-Füsse

| No. | cm | V | W |
|----------|-------------|-----|-----|
| *910.033 | 44(H)x20x46 | 230 | 700 |

| EURO |
|-------|
| 79,00 |

JUICEMASTER[®]
PROFESSIONAL

STAINLESS STEEL



Ⓝ **SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - roestvrijstalen uitvoering, met aparte pulpafvoer in kunststof bak, voorzien van rubber zuignappen die het "weglopen" en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, met grote vulopening van 7,5 cm**

ⓔ CENTRIFUGAL JUICER FOR FRUIT AND VEGETABLES - stainless steel version, with separate discharge for pulp into a plastic container, rubber suction feet to avoid vibration and "walking", easy to clean, with big size hopper of 7,5 cm

ⓔ CENTRIFUGEUSE POUR FRUITS ET LÉGUMES - construction inox, avec conduit isolé pour faire échapper la pulpe dans un bac plastique, sur des pieds en caoutchouc pour éliminer la vibration et empicher que l'appareil commence à "se promener" pendant l'action, nettoyage aisé, avec ouverture de remplissage extra grande 7,5 cm

ⓓ ZENTRIFUGE FÜR GEMÜSE UND FRÜCHTE - CNS Ausführung, mit separater Ablauf für das Fruchtfleisch in einen Behälter, auf Anti-Rutsch-Füsse die Vibration fast vollkommen ausschliessen und das "Wandern" verhindern, Leicht zu reinigen, mit Nachfüllöffnung extra Gross 7,5 cm

| No. | t/pm | cm | V | W |
|----------|------|-------------|-----|-----|
| *425.010 | 6300 | 38(H)x19x31 | 230 | 430 |

| EURO |
|--------|
| 298,00 |

(N) ESPRESSO KOFFIEMOLEN - grijs geëpoxeerd aluminium. Met instelbaar doseerapparaat en verlichte aan/uit schakelaar. Capaciteit vultrechter 2,2 kg. De espresso koffiemolen kenmerkt zich door zijn geluidsarme werking, met automatische aan- en uitschakelaar

(E) ESPRESSO COFFEE GRINDER - epoxy lacquered aluminium with grey base. With dosaging device and illuminated ON/OFF switch. Capacity funnel 2,2 kg. The silence of the espresso coffee grinder is characteristic, with automatic on/off switch

(F) MOULIN À BAR DOSEUR - corps en fonderie d'aluminium, revêtement peinture gris epoxy. Avec doseur et interrupteur avec voyant de contrôle lumineux. Capacité de bac à grain: 2,2 kg. Un moulin à bar 3 fois plus silencieux, avec arrêt et départ automatiques

(D) ESPRESSO-KAFFEEMÜHLE - Gehäuse grau epoxy lackiert. Mit Portionenzählwerk und Schalter mit Kontroll-Lampe. Fassungsvermögen des Trichters 2,2 kg. Arbeitet praktisch geräuschlos, mit automatischer Ein- und Ausschaltung



| EURO | No. | cm | V | W |
|--------|----------|-------------|-----|-----|
| 750,00 | *408.004 | 58(H)x39x19 | 230 | 360 |

(N) KOFFIEMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak

(E) COFFEE GRINDER - non rusting material, plastic receptacle

(F) MOULIN À CAFÉ - matériaux non-oxydables, tiroir en plastique

(D) KAFFEEMÜHLE - nichtrostender Aluminiumguss, Schublade aus Kunststoff



| EURO | No. | cm | V | W |
|--------|----------|-------------|-----|-----|
| 810,00 | *408.001 | 55(H)x32x25 | 230 | 510 |

(N) INDUSTRIE KOFFIEMOLEN - met zakkenvulhouder, roestvrij materiaal

(E) COMMERCIAL COFFEE GRINDER - with paper bag holder, non rusting material

(F) MOULIN À CAFÉ COMMERCIEL - avec pince sac, matériau non-oxydable

(D) GEWERBLICHE KAFFEEMÜHLE - mit Sackhalter, nichtrostender Aluminiumguss

| EURO | No. | cm | V | W |
|--------|----------|-------------|-----|-----|
| 915,00 | *408.012 | 70(H)x32x25 | 230 | 370 |

(N) PISTON AFKLOPBAK - roestvrijstaal 18/8, met makkelijk uitneembare lade waarin kunststof afklopstang

(E) COFFEE GROUNDS RECEPTACLE - stainless steel 18/8, with sturdy drawer in which plastic rod to knock out the grounds from the piston

(F) BAC POUR MARC DE CAFÉ - inox 18/8, avec tiroir robuste dans lequel barre plastique pour vider le piston

(D) KAFFEESATZ-AUFFANGBEHÄLTER - CNS 18/8, mit solider Schublade, worin sich eine Kunststoffstange zum Ausklopfen des Siebträgers befindet



A

| EURO | No. | cm | Type |
|--------|-----------|-------------|------|
| 85,00 | *130.050 | 12(H)x23x40 | A |
| 158,00 | *899.360* | 13(H)x35x40 | B |

* ook onderbouw mogelijk/buid-in type model incorporé/Unterbau Modell



B

NEW!



KENWOOD



KitchenAid

NEW!



(N) BLENDER - met 2 liter polycarbonaat mengbeker, met maatverdeling, voorzien van hoofschakelaar, snelheid traploos instelbaar en een puls-functie, roestvrijstaal cuttermes

(E) BLENDER - 2 liter polycarbonate graduated beaker, equipped with main switch, adjustable speed and a pulse function, stainless steel cutter

(F) BLENDER - avec bol 2 litre gradué en polycarbonate, interrupteur marche/arrêt, blender avec vitesse variable et bouton "pulsé", couteaux en inox

(D) BLENDER - 2-Liter Polycarbonat Becher, mit Graduierung, ausgestattet mit Hauptschalter, einstellbare Geschwindigkeit und einer Puls-Funktion, Edelstahl Messer

TYPE PRO

| No. | Lit. | cm | V | W |
|----------|----------|-------------|-----|------|
| *537.025 | 2 | 50(H)x20x25 | 230 | 1500 |

| EURO |
|--------|
| 149,00 |

(N) BLENDER - met glazen mengbeker met maatverdeling, voorzien van hoofschakelaar, twee snelheden en een puls-functie, met rubberen antislip voetjes en unieke aftapkraan

(E) BLENDER - with glass graduated beaker, on/off button, two-speed motor and puls function, with rubber suction feed and a drainage tap

(F) BLENDER - avec bol gradué en verre, avec bouton marche-arrêt, deux vitesses de rotation et fonction de pulse et robinet de vidange

(D) BLENDER - Glassbecher, mit Hauptschalter, zwei Geschwindigkeiten, einer Puls-Funktion und Ablaufhahn

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

| No. | Lit. | cm | V | W |
|----------|----------|-------------|-----|-----|
| *901.990 | 2 | 48(H)x24x22 | 230 | 750 |

| EURO |
|--------|
| 115,00 |

(N) BLENDER - met metalen motorblok en glazen mengbeker van 1,5 liter, 5 snelheden d.m.v. tiptoetsen, aparte puls-schakelaar en antislip voetjes, voorzien van "soft-start" (start op lage snelheid en versnelt geleidelijk), ook geschikt voor het crushen van ijs

(E) BLENDER - with metal engine block and 1,5 liters glass graduated beaker, 5 speed push buttons, "pulse" button and anti-slip feed, with "soft-start" (starts slowly and gradually accelerates), also suitable for crushing ice

(F) BLENDER - bloc moteur métal et bol gradué en verre 1,5 litres, 5 vitesses boutons poussoir et bouton "pulsé", avec "soft-start" (commencez en basse vitesse et accélère progressivement), aussi capable pour piler de la glace

(D) BLENDER - Motorblock aus Metall, Glassbecher von 1,5 Liter, 5 Geschwindigkeit-drück-Schalter und "puls" Schalter, mit "soft-start" (Anfang mit niedrige Drehzahl und beschleunigt allmählich), auch geeignet für Eiscrushen

CLASSIC

| No. | Lit. | cm | V | W |
|----------|------------|-------------|-----|-----|
| *521.306 | 1,5 | 39(H)x22x19 | 230 | 550 |

| EURO |
|--------|
| 295,00 |

Ⓝ BLENDER "SANTOSAFE" - voorzien van een gepatenteerd veiligheidssysteem, d.w.z. dat door het inschakelen de beker en deksel geblokeerd worden. De SANTOSAFE is berekend op langdurig en intensief gebruik. Voorzien van roestvrijstalen messtel en deksel met vulopening en rubber afsluitdop. Traploos instelbaar d.m.v. elektronische toerental-regelaar, 500 t/m 15000 t.p.m en 1 pk motor 230 volt. De bekers van 2 en 4 liter zijn omwisselbaar en te gebruiken op hetzelfde motorblok

ⓔ BLENDER "SANTOSAFE" - With patented safety system: bowl and lid are locked by means of a special arm. The motor of the blender can be started when the lid is securely locked. As soon as unlocking takes place the motor is switched off and braked. The "Santosafe" is designed for intensive use during a long time span. With stainless steel knives and rubber closing cap with feeding hole. Speed variable by means of electronic rotation speed regulator between 500 and 15.000 r.p.m. Motor 1 HP, 230 V. The 2 and 4 lit. beakers are exchangeable and can be used on same base

Ⓝ BLENDER - compleet met 2 liter beker

ⓔ BLENDER - complete with 2 lit. beaker

ⓕ BLENDER - complet avec bol 2 lit.

ⓓ BLENDER - Komplett mit Becher 2 Liter

| EURO | No. | Type beker/beaker/bol/Becher | cm |
|---------|----------|------------------------------|-----------------|
| 925,00 | *408.045 | polycarbonaat/Polykarbonat | 61,5(H)x21,5x23 |
| 1075,00 | *408.047 | rvs/stainless steel/inox/CNS | |

Ⓝ BLENDER - compleet met 4 liter beker

ⓔ BLENDER - complete with 4 lit. beaker

ⓕ BLENDER - complet avec bol 4 lit.

ⓓ BLENDER - Komplett mit Becher 4 Liter

| EURO | No. | Type beker/beaker/bol/Becher | cm |
|---------|----------|------------------------------|-------------|
| 935,00 | *408.048 | polycarbonaat/Polykarbonat | 59(H)x22x22 |
| 1145,00 | *408.049 | rvs/stainless steel/inox/CNS | |

Ⓝ EXTRA BEKERS - compleet met deksel, afsluitdop en messtel

ⓔ BEAKER ONLY - with lid, closing cap and knives

ⓕ BOL SEUL - avec couvercle, bouchon et couteaux

ⓓ NUR BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer

| EURO | No. | Type | Lit. |
|--------|----------|------------------------------|------|
| 145,00 | *408.053 | polycarbonaat/Polykarbonat | 2 |
| 275,00 | *408.055 | rvs/stainless steel/inox/CNS | 2 |
| 149,00 | *408.056 | polycarbonaat/Polykarbonat | 4 |
| 295,00 | *408.058 | rvs/stainless steel/inox/CNS | 4 |

ⓕ BLENDER "SANTOSAFE" - Avec système de sécurité breveté: blocage du bol et du couvercle en fonctionnement. Le SANTOSAFE est fait pour un usage intensif et de longue durée. Avec moyen porte-couteaux et couteaux en acier inox de haute résistance et couvercle du bol avec joint d'étanchéité et orifice de remplissage permettant des rajoutis. Moteur 1 CV, 230 V. Les bols 2 et 4 lit. sont interchangeables et utilisables sur le même socle. Vitesse de rotation réglable de façon continue entre 500 et 15.000 T/mn

ⓓ BLENDER "SANTOSAFE" - Mit patentiertem Sicherheitssystem: Becher und Deckel werden mit einem besondern Arm geschlossen. Motor des Blenders kann nur dann in Betrieb gesetzt werden, wenn der Deckel richtig verschlossen ist. Der "Santosafe" ist entworfen für intensiven Gebrauch und lange Lebensdauer. Mit CNS Messern und Antriebsteilen sowie Deckel mit Nachfüllöffnung und Gummistopfen. Stufenlos regulierbar mittels eines elektronischen Tourenzahlreglers, zwischen 500 und 15.000 U/Min. Motor 1 PS, 230 V. Auswechselbare 2- und 4 Liter-Becher, verwendbar auf demselben Sockel



Santosafe®





Ⓝ **BLENDER - zwart met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft 3 snelheden en een pulse-schakelaar**

- ⓔ BLENDER - black with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has 3 speeds and additional pulse button
- ⓕ BLENDER - noir avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec 3 vitesses et fonction Pulse
- ⓓ BLENDER - Schwarz mit Glasbecher von 1,5 Liter mit Ausgiesser, Blender mit 3 Geschwindigkeitsstufen zusätzlicher und Puls-Schaltung

| No. | Lit. | cm | V | W |
|----------|------------|-------------|-----|-----|
| *910.035 | 1,5 | 42(H)x22x17 | 230 | 550 |

| EURO |
|-------|
| 49,00 |

NEW!



Ⓝ **BLENDER - roestvrijstaal met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft variabele snelheidsregeling en een pulse-schakelaar**

- ⓔ BLENDER - stainless steel with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has variable speed control and additional pulse button
- ⓕ BLENDER - inox avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec régulation de la vitesse en continu et fonction Pulse
- ⓓ BLENDER - Aluminium Gehäuse mit thermoresistenten Glasbecher 2 Liter mit Ausgiesser, Geschwindigkeit stufenlos einstellbar und mit Puls-Schalter

| No. | Lit. | cm | V | W |
|----------|------------|-------------|-----|------|
| *910.048 | 1,5 | 50(H)x20x22 | 230 | 1000 |

| EURO |
|--------|
| 115,00 |



Ⓝ **BLENDER - deze heeft een praktisch onverwoestbare beker van polycarbonaat. 2 snelheden, respectievelijk 18000 tpm en 13000 tpm, de blender is verkrijgbaar in een standaarduitvoering met grijs geëpoxeerd onderstuk en in een luxe-uitvoering waarbij het onderstuk hoogglans verchromd is**

- ⓔ BLENDER - it has a tough polycarbonate graduated beaker. 2 speeds, 18000 and 13000 rpm, the blender is available in a standard model with epoxy lacquered grey base and a De Luxe model with a mirror polish chromed base
- ⓕ MIXER DE BAR - avec bol gradué en polycarbonate incassable, deux vitesses (13000 t/mn, resp. 18000). Socle en couleur gris (modèle standard) ou chromé (modèle de luxe)
- ⓓ BARMIXER - mit einem Becher aus Polycarbonat. Mit 2 Laufgeschwindigkeiten (13000 U/Min. bzw. 18000 U/Min.), Gehäuse grau epoxy lackiert (Standard) oder hochglanz-verchromt (de Luxe)

| No. | Lit. | cm | V | W |
|----------|--|-------------|-----|-----|
| *408.060 | 1,25 | 42(H)x18x18 | 230 | 600 |
| *408.061 | verchromd /chromed/chromé/verchromt | | | |

| EURO |
|--------|
| 295,00 |
| 365,00 |

(N) KAASRASPMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, compleet met één schijf met gaten Ø 3 mm

- (E) CHEESE GRINDER - non-rusting material, plastic receptacle, complete with one disc with Ø 3 mm holes
 (F) RÂPE À FROMAGE - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique, livrée avec une disque avec trous Ø 3 mm
 (D) KÄSREIBER - Aluminiumguss, Kunststoff Schublade, wird geliefert mit einer Scheibe mit Ø 3 mm Löcher

RAPIDE

| EURO | No. | cm | V | W |
|--------|----------|-------------|-----|-----|
| 565,00 | *408.002 | 35(H)x42x25 | 230 | 600 |

losse schijven/spare discs
 disques pour râpe/Scheiben für Reiber

| EURO | No. | gaten/holes/trous/Löcher | Ø mm |
|-------|----------|---|------|
| 36,00 | *408.020 | zeer fijn /very fine/très fin/sehr fein | 2 |
| 36,00 | *408.021 | fijn /fine/fin/fein | 3 |
| 36,00 | *408.022 | middel /medium/moyen/mittel | 4 |
| 36,00 | *408.019 | grof /coarse/grossiër/grob | 6 |
| 36,00 | *408.018 | extra grof /extra coarse/extra grossiër/extra grob | 8 |
| 36,00 | *408.016 | Mozzarella | |
| 36,00 | *408.023 | Parmesaan /Parmesan | |

(N) AARDAPPELSCHRAPMACHINE - roestvrijstaal, met ingebouwde tijdschakelaar 0 - 5,50 min., Zwitsers kwaliteitsproduct, robuust, compact en gemakkelijk opbergbaar, gewicht slechts 21 kg. Vulinhoud: max. 4 kg.
 * Roestvrijstalen slacentrifuge optioneel

- (E) POTATO PEELING MACHINE - stainless steel, with built-in timer 0 - 5,50 min., Swiss quality product, sturdy, compact, easy stowable, weight only 21 kg. Filling capacity: max. 4 kg. *Stainless steel salad dryer optional
 (F) ÉPLUCHEUSE - en acier inoxydable, avec minuterie 0 - 5,50 min., produit de qualité Suisse, pratique, robuste, compact et facile à ranger, poids 21 kg. Capacité de remplissage: max. 4 kg. *Essoreuse à salade inox en option
 (D) KARTOFFELSCHÄLMASCHINE - CNS, mit Zeitschaltuhr 0 - 5,50 Min. Schweizer Qualitätsprodukt, robust, kompakt und leicht verstaubar, Gewicht nur 21 kg. Füll-Inhalt: max. 4 kg. *Edelstahl Salatschleuder optional

| EURO | No. | Ø cm | H cm | V | W |
|---------|----------|------|------|-----|-----|
| 1625,00 | *204.040 | 45 | 48 | 230 | 350 |

*** slacentrifuge inzet r.v.s./salad dryer insert s.s.**
 essoreuse à salade inox/Salatsleudere Einsatz CNS

| EURO | No. |
|-------|----------|
| 74,00 | *204.045 |

(N) IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, roestvrijstaal mes

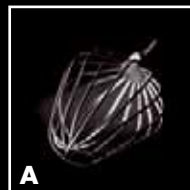
- (E) ICE CRUSHER - non rusting material, plastic receptacle, stainless steel knife
 (F) BROYEUR À GLAÇONS - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique étanche, couteau en acier inox trempé
 (D) EISZERKLEINERER - Aluminiumguss, Messer CNS, Schublade Kunststoff

| EURO | No. | cm | V | W |
|--------|----------|----------------------------------|-----|-----|
| 645,00 | *408.005 | 35(H)x42x25 | 230 | 600 |
| 47,00 | *408.105 | mes /knife/couteau/Messer | | |



KENWOOD COOKING CHEF INDUCTION

MAJOR



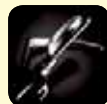
INDUCTIE KEUKENMACHINE - de Cooking Chef combineert de veelzijdigheid van de Kenwood Major met de integratie van een inductiesysteem onder de mengkom van de keukenmachine. Daarmee worden de voordelen van de bekende 'koude mengkom' met planetaire werking voor het bereiden van bijvoorbeeld taarten, gehakt en deeg, aangevuld met de mogelijkheid om warme gerechten te bereiden dankzij een exacte temperatuurinstelling. Gerechten als een heerlijke risotto, boeuf bourguignon, maar ook soepen en sauzen als crème anglaise en bechamelsaus of sabayon. Ze zijn vanaf nu eenvoudig te bereiden met behulp van slechts één machine in de keuken

KITCHEN MACHINE INDUCTION - the Cooking Chef combines versatility of Kenwood Major with the integration of an induction system under the bowl of a this food processor. Thus, the benefits of the famous 'cold mixing bowl' with planetary action for the preparation of such cakes, meat and dough, plus the ability to heat dishes with a precise temperature setting. Dishes like a delicious risotto, boeuf bourguignon, but also soups and sauces like béchamel sauce and custard or zabaglione. They are now easy to prepare using only one machine in the kitchen

MACHINE DE CUISINE INDUCTION - le Cooking Chef combine la polyvalence du Kenwood Major avec l'intégration d'un système d'induction desous le bol de robot culinaire. Ainsi, les avantages de la fameuse "bol froid" avec une action planétaire pour préparer des gâteaux, par exemple, la viande et la pâte, plus la possibilité de plats chauds avec un réglage précis de la température. Plats comme un délicieux risotto boeuf bourguignon, mais aussi les soupes et les sauces comme la sauce béchamel et crème anglaise ou sabayon. Ils sont désormais faciles à préparer en utilisant une seule machine dans la cuisine

KÜCHENMASCHINE INDUKTION - der Cooking Chef verbindet die Vielseitigkeit der Kenwood Major, um die Integration eines Induktions-System unter der Schüssel der Küchenmaschine. Damit die Vorteile des berühmten "kalten Schüssel" mit Planetengetriebe Aktion für die Vorbereitung solcher Kuchen, Fleisch und Teig, plus die Fähigkeit, warme Gerichte mit einer präzisen Temperaturregelung. Speisen wie ein köstliches Risotto, Boeuf Bourguignon, aber auch Suppen und Saucen, wie Béchamel- und Vanillepudding oder Zabaglione. Sie sind jetzt einfacher zu erstellen, mit nur einer Maschine in der Küche

**ACCESSOIRES MEEGELEVERD/
SUPPLIED/FOURNIS/LIEFERUMFANG**
andere/other/autre acc. pag. 580+581



| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|----------|------|-------------|-----|------|---------|
| *901.400 | 6,7 | 38(H)x34x39 | 230 | 2000 | 1395,00 |

COOKING CHEF MAJOR Acc.

| No. | Type | EURO |
|----------|---|--------|
| *901.410 | A garde/whisk/fouet/Schneebesens | 38,00 |
| *901.411 | B deeghaak/dough hook/crochet de pétrissage/Knethaken | 39,00 |
| *901.412 | C K-arm/K beater/batteur K/K Haken | 40,00 |
| *901.413 | D roerhulpstuk/stirring tool/mélangeur/Rührpaddel | 54,00 |
| *901.414 | E flexibele klopper/flexible beater/batteur souple/Flexirührer | 41,00 |
| *901.417 | kom roestvrijstaal/bowl stainless steel/bol en acier inox/CNS Rührschüssel 6,7 Lit. | 110,00 |

Ⓝ **KEUKENMACHINE** - voorzien van een zeer krachtige motor en een snelheidscontrole welke zorgt voor een nog preciezere instelling van de snelheid. De keukenmachines zijn standaard voorzien van een K-arm voor normale meng-bezigheden, een ballonvormige garde voor licht en luchtig werk en een speciaal gevormde deeghaak. Vier aansluitpunten voor de hulpstukken maken het gebruik van de vele hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid. Het unieke "Planetary Action" mengsysteem, zorgt voor een grondiger vermenging van alle ingrediënten.

ⓔ **KITCHEN MACHINE** - equipped with very powerfull motor, a speedcontrol system makes it possible to adjust the speed even more precisely. The standard model Kitchen Machines come with a K-beater for normal mixing use, a balloon shaped whisk for light and yeasty mixing work and a specially shaped dough Hook. The use of a variety of accessories is facilitated by four connection points. The unique "Planetary Action" system makes for a more thorough mixing of all ingredients used.

ⓕ **MACHINE DE CUISINE** - moteur avec vitesse variable, réglable très précisément. Livrée standard avec batteur K-plat, fouet et un crochet d'un modèle spécial. Quatre prise-accessoires pour 14 accessoires différentes. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol

ⓓ **KÜCHENMASCHINE** - Kräftiger Motor mit stufenloser Geschwindigkeitsregelierung. Die Maschine wird mit einem K-Flachrührer, Knethaken in Sonderausführung und Rührbesen mit Ballonform geliefert. Das Planetenrührsystem erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit vier Aufstecknaben.

KENWOOD CHEF CLASSIC

Ⓝ **Voorzien van een roestvrijstalen mengkom en 1,5 ltr kunststof mengbeker**

ⓔ Comes with a stainless steel basin and a 1,5 ltr acrylic blender beaker

ⓕ Avec cuve en inox, avec melangeur plastique 1,5 ltr

ⓓ Mit Rührschüssel aus CNS, mit 1,5 ltr Kunststoff Blender Mischglas

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|--------|----------|------|-------------|-----|-----|
| 395,00 | *901.901 | 4,6 | 30(H)x27x39 | 230 | 800 |

KENWOOD CHEF PREMIER

Ⓝ **Voorzien van hooggepolijste roestvrijstalen mengkom en aluminium huis en 1,5 ltr glazen blender mengbeker**

ⓔ With mirror polished stainless steel bowl and aluminium casing and 1,5 ltr glass blender beaker

ⓕ Avec cuve inox poli et corps en aluminium et melangeur en verre 1,5 ltr

ⓓ Mit CNS-hochglanzpolierter Rührschüssel und Gehäuse aus Aluminium mit 1,5 ltr Blender Mischglas

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|--------|----------|------|-------------|-----|------|
| 545,00 | *901.903 | 4,6 | 30(H)x27x39 | 230 | 1000 |



KENWOOD



- Ⓝ Naast de bekende kwaliteiten van de Kenwood zoals o.a. het planetaire mengsysteem en de lange levensduur, volgen hier enkele kenmerken:
- Zeer krachtige 1200 Watt motor
 - Hooggepolijste RVS kom
 - Transparante beschermkap met afsluitbare vulopening
 - Electronische toereninstelling met pulse-stand
 - Perfect liftsysteem met hoogstand
 - Maximale beveiliging tegen overbelasting
 - 1,5 ltr glazen blender

ⓔ In addition to the well-known features of the Kenwood mixers, such as the Planetary Action mixing system and their long and useful life-span we announce some characteristics:

- Very powerful 1200 Watt motor
- Mirror polished stainless steel basin
- Transparent protection cover with lockable hopper
- Electronic setting of the speed
- Perfect lifting-system with high stand
- Maximum overload protection
- 1,5 ltr glas blender

ⓕ En plus des qualités déjà connues des mixers Kenwood, comme leur mouvement planetaire et longévité il y a quelques caractères:

- Moteur 1200 Watt très puissant
- Cuve inox polie brillamment
- Couvercle protectrice transparent avec orifice de remplissage
- Réglage de vitesse électronique
- Système parfait d'élévation avec position haute
- Protection maximale contre surchargement
- 1,5 ltr melangeur en verre

ⓓ Ausser den bekannten qualitativen Kennzeichen der Kenwood-Mixer, wie z.B. das Planetenrührsystem und die lange Lebensdauer, gibt es noch mehr hervorragende Leistungen:

- Der aussergewöhnlich kräftige 1200 Watt-Motor
- Die hochglanz-polierte Rührschüssel
- Der Klarsichtschutzdeckel mit verschliessbarer Nachfüllöffnung
- Der elektronische Geschwindigkeitsregler mit Impuls
- Perfektes Hebe-System mit Hochststand
- Maximaler Überbelastungsschutz
- 1,5 ltr Glass Mixaufsatz

KENWOOD MAJOR PREMIER

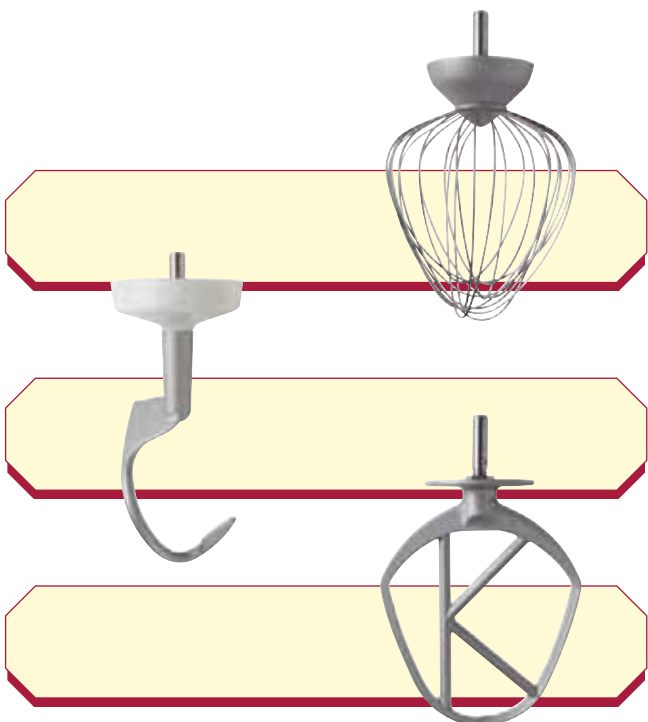
| No. | Lit. | cm | V | W | EURO |
|----------|------------|-------------|-----|------|--------|
| *901.907 | 6,7 | 36(H)x27x39 | 230 | 1200 | 649,00 |

voor/for/pour/für CHEF

| No. | | EURO |
|----------|--|-------|
| *901.961 | garde /wire whisk/fouet/Rührbesen | 23,00 |
| *901.962 | deeghaak /dough hook/crochet/Knethaken | 16,00 |
| *901.963 | K-arm /flat beater/batteur plat/Flachrührer | 16,00 |

voor/for/pour/für MAJOR

| No. | | EURO |
|----------|--|-------|
| *901.971 | garde /wire whisk/fouet/Rührbesen | 27,00 |
| *901.972 | deeghaak /dough hook/crochet/Knethaken | 19,00 |
| *901.973 | K-arm /flat beater/batteur plat/Flachrührer | 19,00 |



- (N) Hulpstukken** (F) Accessoires
(E) Attachments (D) Ansatzgeräte

- (N) Citruspers**
(E) Juice extractor
(F) Presse-fruits
(D) Saftpresse

EURO No.
 51,00 *901.922



- (N) Spatrand**
(E) Splashguard
(F) Anneau protecteur
(D) Spritzschutz

EURO No.
 11,00 *901.948



- (N) Kom kunststof 4,6 lit. t.b.v. CHEF**
(E) Bowl plastic 4,6 lit. for CHEF
(F) Bol plastique 4,6 lit. pour CHEF
(D) Kunststoff Rührschüssel 4,6 Lit. für CHEF

EURO No.
 19,00 *901.942



- (N) Kom r.v.s. 4,6 lit. t.b.v. CHEF**
(E) Bowl stainless steel 4.6 lit. for CHEF
(F) Bol en acier inox 4,6 lit. pour CHEF
(D) CNS Rührschüssel 4,6 Lit. für CHEF

EURO No.
 59,00 *901.941



- (N) Kom r.v.s. 6,7 lit. t.b.v. MAJOR**
(E) Bowl stainless steel 6,7 lit. for MAJOR
(F) Bol en acier inox 6,7 lit. pour MAJOR
(D) CNS Rührschüssel 6,7 Lit. für MAJOR

EURO No.
 69,00 *901.940





(N) Hulpstukken

(F) Accessoires

(E) Attachments

(D) Ansatzgeräte

(N) Vleesmolen "PROFI"

(E) Meat mincer "PROFI"

(F) Hachoir "PROFI"

(D) Fleischwolf "PROFI"

No.

*901.951

EURO

108,00



(N) Mengbeker

(E) Liquidiser

(F) Mélangeur

(D) Mischglas

No.

*901.938 **glas**/glass/verre/Glas

EURO

78,00



(N) Sapcentrifuge

(E) Continuous juice separator

(F) Centrifugeuse

(D) Saft Zentrifuge

No.

*901.932

EURO

115,00



(N) Schaaf-rauwkostmolen

(E) Slicer and shredder

(F) Trancheur-râpe

(D) Gemüseschneider und -reibe

No.

*901.926

EURO

108,00



(N) Schaaf-rauwkostmolen High speed

(E) High speed slicer and shredder

(F) Trancheur-râpe "high speed"

(D) Gemüseschneider und -reibe "high speed"

No.

*901.927

EURO

125,00

KENWOOD Chef XL TITANIUM

NEW!



- (N)** Naast de bekende kwaliteiten van de Kenwood zoals o.a. het planetaire mengsysteem en de lange levensduur, volgen hier enkele van de kenmerken:
- zeer krachtige 1700 Watt motor
 - hooggepolijste RVS kom met handgrepen
 - transparante beschermkap met afsluitbare vulopening
 - elektronische toeren instelling met pulse-stand
 - kantelbare kop en vergrendelbare kom
 - maximale beveiliging tegen overbelasting
 - 1,6 ltr glazen blender

- (E)** In addition to the well-known features of the Kenwood mixers, such as the Planetary Action mixing system and their long and useful life-span we now announce some characteristics:
- very powerful 1700 Watt motor
 - mirror polished stainless steel basin with handles
 - transparent protection cover with lockable hopper
 - electronic setting of the speed
 - quick release tilt-up head and locking bowl
 - maximum overload protection
 - 1,6 ltr glass blender

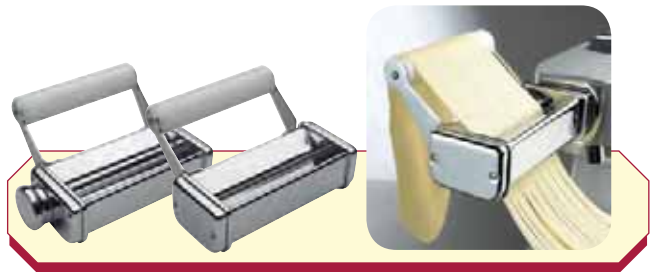
- (F)** En plus des qualités déjà connues des mixers Kenwood, comme leur mouvement planetaire et longévité il y a quelques caractères:
- moteur 1700 Watt très puissant
 - cuve inox polie brillamment avec poignée
 - couvercle protectrice transparent avec orifice de remplissage
 - réglage de vitesse électronique
 - système parfait d'élévation avec position haute
 - protection maximale contre surchargement
 - 1,6 ltr mélangeur en verre

- (D)** Ausser den bekannten qualitativen Kennzeichen der Kenwood-Mixer, wie z.B. das Planetenrührsystem und die lange Lebensdauer, gibt es jetzt noch mehr hervorragende Leistungen:
- der aussergewöhnlich kräftige 1700 Watt-Motor
 - die hochglanz-polierete Rührschüssel
 - der Klarsichtschutzdeckel mit verschliessbarer Nachfüllöffnung
 - der elektronische Geschwindigkeitsregler mit Impuls
 - perfektes Hebe-System mit Hochstand
 - maximaler Überbelastungsschutz
 - 1,6 ltr Glass Mixaufsatz

| EURO | No. | Lit. | cm | V | W |
|--------|----------|------------|-------------|-----|------|
| 895,00 | *901.603 | 6,7 | 36(H)x45x32 | 230 | 1700 |

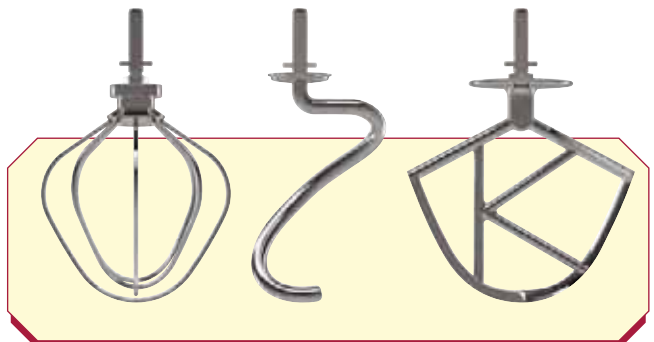
PASTAMAKERS Acc.

| EURO | No. | Type |
|-------|----------|------------------------|
| 95,00 | *901.975 | A 970 Lasagnemaker |
| 95,00 | *901.976 | A 971 Tagliatellemaker |



MAJOR TITANIUM Acc.

| EURO | No. | roestvrijstaal/stainless steel/inox/Rostfrei |
|-------|----------|--|
| 31,00 | *901.690 | garde/wire whisk/fouet/Rührbesen |
| 35,00 | *901.691 | deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken |
| 41,00 | *901.692 | K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer |
| 85,00 | *901.693 | kom/bowl/bol/Rührschüssel |



(N) De overige accessoires vindt u op pagina 581

(E) The other attachments you can find on page 581

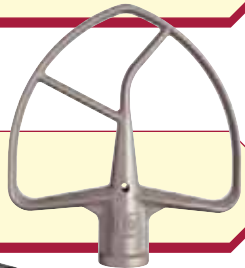
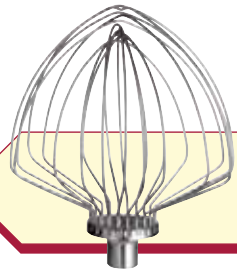
(F) L'autre accessoires vous trouvez à page 581

(D) Übrige Ansatzgeräte finden Sie auf Seite 581

KitchenAid



6,9 Ltr.



Ⓝ **KEUKENMACHINE** - De bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen mengkom, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid.

ⓔ **KITCHEN MACHINE** - The well-known KitchenAid kitchen machine comes with stainless steel whisk, flat beater, dough hook, stainless steel bowl and professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

ⓕ **MACHINE DE CUISINE** - Le fameux batteur-mélangeur KitchenAid est livré standard avec fouet inox, batteur plat, crochet et bol inox et une système d'élévation verticale de la cuvée. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

ⓓ **KÜCHENMASCHINE** - Die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit Rührbesen aus CNS, Flachrührer, Knethaken und CNS-Rührschüssel, sowie einem professionellen Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln

TYPE K7 Heavy Duty

| No. | kleur/color couleur/Farbe | cm | Lit. | V | W | EURO |
|----------|---|-------------|------------|-----|-----|--------|
| | | 42(H)x34x37 | 6,9 | 230 | 500 | |
| *521.200 | wit/white/blanc/weiss | | | | | 915,00 |
| *521.201 | rood/red/rouge/rot | | | | | 915,00 |
| *521.202 | metaalgrijs/metal grey/gris métal/Metall grau | | | | | 915,00 |

KITCHENAID K7 Acc.

| No. | Type | EURO |
|----------|--|-------|
| *521.211 | garde/wire whisk/fouet/Rührbesen | 52,00 |
| *521.212 | deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken | 31,00 |
| *521.213 | K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer | 31,00 |

Ⓝ Kom r.v.s.

- ⓔ Bowl stainless steel
- ⓕ Bol inox
- ⓓ Rührschüssel CNS

| No. | Lit. | EURO |
|----------|------------|-------|
| *521.215 | 6,9 | 99,00 |

Ⓝ Schenkschild

- ⓔ Pouring-shield
- ⓕ Anneau protecteur verser
- ⓓ Schenk-Spritzschutz

| No. | Type | EURO |
|----------|---|-------|
| *521.214 | 1 delig/1 piece/1 pièce/1-teilig | 31,00 |

Ⓝ Hulpstukken Ⓧ Accessoires

ⓔ Attachments Ⓧ Ansatzgeräte

| EURO | No. | |
|-------|----------|--|
| 53,00 | *521.051 | K5 garde /wire whisk/fouet/Rührbesen |
| 34,00 | *521.052 | K5 deeghaak /dough hook/crochet/Knethaken |
| 34,00 | *521.053 | K5 K-arm /flat beater/batteur plat/Flachrührer |
| 31,00 | *521.041 | K45 garde /wire whisk/fouet/Rührbesen |
| 22,00 | *521.042 | K45 deeghaak /dough hook/crochet/Knethaken |
| 22,00 | *521.043 | K45 K-arm /flat beater/batteur plat/Flachrührer |
| 39,00 | *521.044 | K45 K-arm /flat beater/batteur plat/Flachrührer FLEX |

Ⓝ Kom r.v.s. of glas

ⓔ Bowl stainless steel of glass

Ⓧ Bol inox ou verre

Ⓧ Rührschüssel CNS oder Glas

| EURO | No. | Type | voor/for/pour/für | Lit. |
|-------|----------|----------|-------------------|------------|
| 77,00 | *521.045 | A | K45 | 4,2 |
| 99,00 | *521.040 | B | K45 | 4,2 |
| 99,00 | *521.050 | C | K5 | 5,0 |

Ⓝ Groentesnijder met drie trommels

ⓔ Slicer and shredder with three cones

Ⓧ Trancheur-râpe à trois cones

Ⓧ Gemüseschneider/Reibe mit drei Kegeln

| EURO | No. |
|--------|----------|
| 111,00 | *521.016 |

Ⓝ Vleesmolen & worststopper

ⓔ Food grinder & sausage stuffer

Ⓧ Hachoir & cornet à saucisses

Ⓧ Fleischwolf & Wurstfüller

| EURO | No. | Type |
|--------|----------|----------|
| 111,00 | *521.011 | A |
| 27,00 | *521.015 | B |

Ⓝ Schenkschild

ⓔ Pouring-shield

Ⓧ Anneau protecteur verser

Ⓧ Schenk-Spritzschutz

| EURO | No. | Type |
|-------|----------|-----------|
| 36,00 | *521.110 | K5 |

Ⓝ Set pasta snijwalsen

ⓔ Set noodle cylinders

Ⓧ Set cylindres à pâte

Ⓧ Set Nudel Walzen

| EURO | No. |
|--------|----------|
| 189,00 | *521.020 |

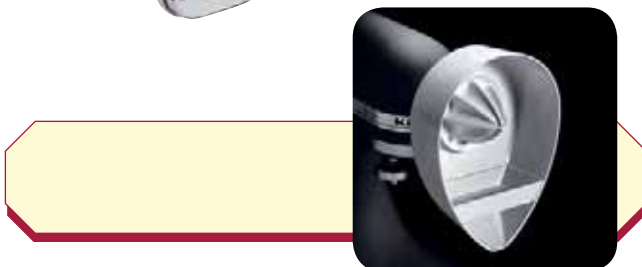
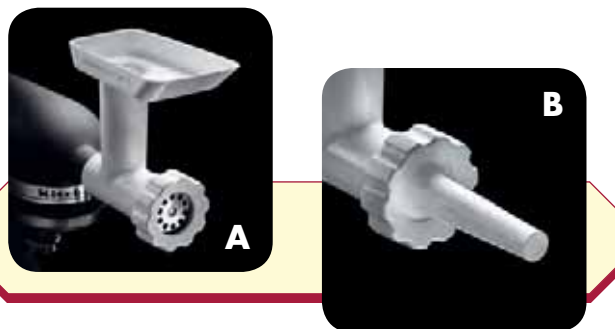
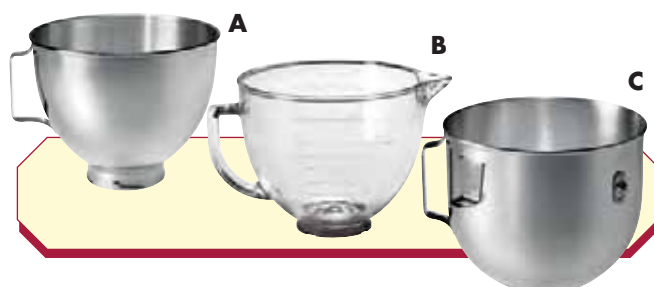
Ⓝ Citruspers

ⓔ Citrus juicer

Ⓧ Presse-fruits

Ⓧ Saftpresse

| EURO | No. |
|-------|----------|
| 51,00 | *521.018 |





(N) De bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen mengkom (K5 met handvat), welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid

(E) The well-known KitchenAid kitchen machine comes with stainless steel whisk, flat beater, dough hook, stainless steel bowl (K5 with handle) and professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

(F) Le fameux batteur-mélangeur KitchenAid est livré standard avec fouet inox, batteur plat, crochet et bol inox (K5 avec poignée) et un système d'élevage verticale de la cuvée. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

(D) Die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit Rührbesen aus CNS, Flachrührer, Knehtaken und CNS-Rührschüssel (K5 mit Handgriff), sowie einem professionellen Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln

TYPE K 45

| No. | Lit. | kleur/color/couleur/Farbe | cm | V | W | EURO |
|----------|------------|---------------------------|-------------|-----|-----|--------|
| *521.004 | 4,2 | wit/white/blanc/weiss | 35(H)x21x33 | 230 | 250 | 495,00 |

TYPE K 5

| No. | Lit. | kleur/color/couleur/Farbe | cm | V | W | EURO |
|----------|------------|---------------------------|-------------|-----|-----|--------|
| *521.005 | 5,0 | wit/white/blanc/weiss | 41(H)x26x34 | 230 | 325 | 745,00 |
| *521.008 | 5,0 | rood/red/rouge/rot | 41(H)x26x34 | 230 | 325 | 745,00 |



ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL

10 Lit.

- (N) MIXER/MENKNEEDMACHINE** - door de vele gebruiksmogelijkheden een onmisbare machine in tal van bedrijven. Toerenschakelaar instelbaar in acht standen. Instelbaar tussen 50 en 540 t.p.m. planetair. De planetaire beweging staat borg voor een uitstekend eindproduct. De roestvrijstalen kom, met een inhoud van 10 liter is uitneembaar. De diverse veiligheidsvoorzieningen: nood "stop" knop, aparte "aan" knop, stoppen van de motor bij het openen van het rooster en een thermische beveiliging maken de mixer ook een uiterst betrouwbare machine. Wordt standaard geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak
- (E) MIXER/KNEADER** - it's many possibilities make it a must for the professional user. Speed regulator for 8 positions: planetary speed: 50 -540 r.p.m. The planetary action guarantees an excellent product whether whipped, beaten, mixed or aerated. Stainless steel bowl, with capacity of 10 litres, is detachable. Special safety precautions: emergency "off" button: motor stops when safety grill is opened and is also protected in case of a breakdown. These precautions make the mixer a most reliable machine with a long life span. Comes with whisk, flat beater and dough hook
- (F) BATTEUR MÉLANGEUR** - avec variateur de vitesse à 8 positions: vitesse planétaire 50 à 540 tr/mn. La cuve, 10 litres, démontable est en acier inox 18/10. Protection par grille de sécurité entraînant d'arrêt d'urgence. Protection moteur par disjoncteur. Remise en marche par bouton "start". Livré standard avec fouet, batteur plat et crochet et bol
- (D) RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE** - Getriebe mit 8 Stufen, von 50 bis 540 U/Min. drehgeschwindigkeit. Der 10 Liter-Behälter aus rostfreiem Stahl ist wegnehmbar. Mit Knopf für Schnellstop und Sicherheitsschalter, welcher den Motor abschaltet, wenn der Schutzgrill für den Behälter aufgeklappt wird sowie Motorschutzschalter. Standard geliefert mit Rührbesen, Flachrührer und Knehtaken

10 LITER MIXER

| EURO | No. | cm | V | W |
|---------|----------|-------------|-----|-----|
| 1975,00 | *408.052 | 58(H)x36x53 | 230 | 600 |

Kitchen Master



Ⓝ **KEUKENMACHINE - voorzien van zeer krachtige motor en toerenregelaar instelbaar in 6 standen en voorzien van pulse-stand. Optimaal mengbereik door planetair Axis Action systeem. De roestvrijstalen 4,6 liter mengkom is uitneembaar. Machine voorzien van opklap mechanisme voor optimaal gebruiksgemak, voeten voorzien van zuignappen voor stabiel gebruik. Wordt standaard geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak**

ⓔ **KITCHENMACHINE - equipped with very powerfull motor, speedregulator 6 positions and pulse position. The planetary Axis Action system assures maximum mixing results. The stainless steel 4,6 liters mixingbowl is removable. Machine is equipped with a folding mechanism and very stable through the suction feet. Delivered with whisk, flat beater and dough hook**

ⓔ **BATTEUR MELANGEUR - avec moteur très puissant et de contrôle de vitesse réglable en 6 positions avec mode impulsion. Grâce au mouvement système planétaire Axis Action. Le cuve 4,6 litres en acier inox est amovible. Avecmécanisme de pliage pour la facilité d'utilisation et des pieds à ventouse. Livré standard avec fouet, batteur plat et crochet**

ⓓ **KÜCHENMACHINE - mit ein sehr kräftige Motor und Geschwindigkeitregler mit 6 Stufen und Impuls-Taste. Planeten Axis Action Rührsystem erlaubt eine gründliche Mischung. Die 4,6 Liter CNS Rührschüssel ist ausnehmbar. Mit Klappmechanismus für einfaches benützen der Maschine, Vakuumpfüsse für optimalen stabilität. Wird geliefert mit Rührbesen, Flachrührer und Knehtaken**

| No. | Lit. | cm | V | W |
|----------|------------|-------------|-----|-----|
| *920.001 | 4,6 | 34(H)x35x16 | 230 | 600 |

EURO
175,00

Ⓝ **MENGNKNEEDMACHINE - Geheel metalen uitvoering met een uitneembare roestvrijstalen kom. Met 5 snelheden, elektronisch instelbaar en planetair mengsysteem. De mixer is voorzien van een lift, digitale tijdsklok en microschakelaar op de transparante bescherm/vulkap. Wordt standaard geleverd met een roestvrijstalen garde, platte mengarm en deeghaak.**

ⓔ **MIXER/KNEADER - all metal modell with detachable stainless steel bowl. With a lift-up system, electronic 5 speed variator, planetary actionsystem and micro-switch on the transparent protection cover with hopper. The mixer/kneader has a digital timer. Comes with stainless steel whisk, flat beater and dough hook**

ⓔ **BATTEUR MÉLANGEUR - en matériaux non-oxydable. La cuve, démontable est en acier inox. Avec un système d'élevage de la cuve, variateur de vitesse electronic avec 5 vitesses, micro-interrupteur sûr le couvercle protectrice avec orifice de remplissage et une minuterie digital. Livré standard avec fouet inox, batteur plat et crochet.**

ⓓ **RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - aus nicht rostendem Material und CNS Rührschüssel ist wegnehmbar. Mit einem Kesselhebesystem, Electronic Tourenzahlwechsler mit 5 Geschwindigkeitstufen und Sicherheitsschalter der den Motor abschaltet wenn der Schutzdeckel aufgeklappt wird und ist ausgestattet mit einer digitaler Zeitschaltuhr. Wird serienmässig geliefert mit CNS-Rührbesen, Flachrührer und Knehtaken**

| No. | Lit. | cm | V | W |
|----------|-----------|-------------|-----|-----|
| *537.001 | 10 | 53(H)x30x48 | 230 | 650 |

EURO
825,00



Ⓝ **MENG- EN KNEEDMACHINE - 10 liter, roestvrijstaal en aluminium legering, as en kneedarm roestvrijstaal. Werkt op dezelfde wijze als de originele Franse bakkers-kneedmachine. Gemiddelde kneedcapaciteit: 4 kg. Met afneembare mengarm en mengkom. Draaisnelheid mengkom regelbaar al naar gelang het te kneden materiaal d.m.v. afremknop**

ⓔ MIXER/KNEADER - 10 lit. stainless steel and aluminium alloy, axis and forked kneader stainless steel. Operates the same way as the original French bakery dough mixer. Average kneading capacity: 4 kg. With detachable forked kneader and removable mixing bowl. Rotational speed of mixing bowl can be variably changed in accordance with kind of dough

ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - alliage d'aluminium, arbre et crochet en inox. Fourche relevable et cuve amovible. Capacité de pétrissage moyenne 4 kg. Vitesse de rotation de la cuve est réglable

ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - aus einer lebensmittel-beständigen Aluminiumlegierung. Achse und Knetarm aus CNS. Rührleistung ca. 4 kg. Rührwerk aufklappbar und Behälter abnehmbar. Drehgeschwindigkeit des Behälters kann je nach Bedarf eingestellt werden



| EURO | No. | cap. Lit./kg | cm | V | W |
|---------|----------|--------------|-------------|-----|-----|
| 1065,00 | *408.015 | 10/4 | 42(H)x35x50 | 230 | 600 |

Ⓝ **MENG/KNEEDMACHINE - Wit geëpoxeerde behuizing. Mengkom, spiraal en deegbreker uit roestvrijstaal 18/10. Wanneer de roestvrijstalen beschermkap wordt geopend stopt de motor onmiddellijk. De mengkneedmachine is ideaal voor pizzeria's, etc.**

ⓔ MIXER/KNEADER - White epoxy casing. The stainless steel 18/10 mixing bowl, breaker and spiral are easy to clean. Motor stops immediately when the stainless steel cover is opened. The mixer/kneader is ideal for pizzerias, etc

ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - Habbilage blanc epoxy. La cuve et spirale et pivot brise-pate inox 18/10. Le moteur s'arrête immédiatement, du moment que la couvercle inox s'ouvre. Le batteur-mélangeur est une machine idéale pour des pizzerias, etc

ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - Gehäuse weiss epoxiert. CNS 18/10. Behälter, Teigbrecher und Spirale. Der Motor hält sofort, wenn der Deckel geöffnet wird. Diese Maschine eignet sich besonders für Pizzerias usw



| EURO | No. | cap. Lit./kg | cm | V | W |
|---------|----------|--------------|-------------|-----|-----|
| 1175,00 | *415.016 | 16/13 | 69(H)x35x62 | 230 | 550 |
| 1225,00 | *415.020 | 21/17 | 69(H)x39x64 | 230 | 750 |



(N) POPCORN MACHINE - roestvrij materiaal, met verlichting, vetopvangbak en eenvoudig leeg te maken bakketel welke is voorzien van een anti-aanbaklaag, ruimteverwarming d.m.v. warmtelamp en extra element in de bodem, waardoor dit apparaat tevens te gebruiken is met kant en klare popcorn

(E) POPCORN MACHINE - non rusting material, with interior light, dripping tray and non stick kettle, easy to unload, heating by lamp and bottom element, which makes it also suitable for pre-prepared popcorn

(F) APPAREIL À POPCORN - en matériaux non-oxydable, avec illumination, tiroir ramasse-jus, chaudière anti-adhésives pour faciliter le vidage, chauffage par lampe et élément sousbassement pour l'usage avec popcorn préparé

(D) POPCORN-MASCHINE - aus nicht rostendem Material, mit Innenbeleuchtung, Fettauffangschale, einfach zu Leeren Antihaft beschichtete Kessel, mit Lamp und Boden Element für fix und fertige Popcorn

| No. | cm | V | W |
|----------|-------------|-----|------|
| *537.005 | 69(H)x52x38 | 230 | 1500 |

| EURO |
|--------|
| 375,00 |



(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal, twee roosters, verhitting door de spiritusbranders of rechtstreeks op gasfornuis

(E) SMOKING OVEN - stainless steel, two grids, heating by means of alcohol burners or directly on gas range

(F) FUMOIR - inox, avec deux grilles, chauffage moyennant brûleurs à alcool ou directement sur le fourneau à gaz

(D) RÄUCHERGERÄT - CNS, zwei Roste, Heizung mittels Spiritusbrenner oder direkt auf dem Gasherd

| No. | cm |
|----------|-------------|
| *866.001 | 20(H)x45x27 |

| EURO |
|-------|
| 59,00 |



ROLLER GRILL

(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal 18/8, regelmatige en unieke rook-kwaliteit door het elektrische houtskool systeem

(E) SMOKING OVEN - stainless steel 18/8, regular and unique smoking quality obtained by means of the electric charcoal/sawdust system

(F) FUMOIR - inox 18/8, qualité constante et unique obtenue moyennant le système braisette/sciure électrique

(D) RÄUCHEROFEN - CNS 18/8, das Holzkohle/Sägemehl-Elektro System ergibt eine regelmässige und einzigartige Räucherqualität

| No. | cm | V | W |
|----------|-------------|-----|-----|
| *304.070 | 23(H)x41x71 | 230 | 250 |

| EURO |
|--------|
| 550,00 |



(N) MOTMENGSEL

(E) MIXING SMOKING SHAVINGS

(F) SCIURE À FUMER MIXTE

(D) RÄUCHERMEHLMISCHUNG

| No. | gr. |
|----------|-------------|
| *314.008 | 1000 |

| EURO |
|------|
| 8,45 |

*866.006 **losse zakken van 500 gr. mot**
 spare bags of 500 g smoking shavings
 sacs de sciure de remplacement de 500 g
 Ersatzbeutel mit 500 g Räuchermehlmischung

4,30

*866.007 **rookkruiden 500 gr.**
 smoke herbs 500 g
 herbes à fumer 500 g
 Rauchers Kraut 500 g

4,30

*866.008 **rookzout 250 gr.**
 smoking salt 250 g
 sel à fumer 250 g
 Räucherssals 250 g

4,30

Ⓝ **THERMOMIXER** - een onmisbare keukenmachine in de warme en koude keuken, is voorzien van een verwarmingselement en ideaal voor het maken van versbereide sauzen en soepen, mousse of lichte, luchtige zabaglione, U kunt gerechten al van tevoren bereiden, dan hebt u uw heerlijke sauzen en desserts klaarstaan om de juiste hoeveelheid op de gewenste temperatuur op te dienen, de roestvrijstalen beker van 2 liter en messenstel is uitneembaar en vaatwasmachine bestendig, de thermomixer is voorzien van een digitale toerentalregelaar 900-6000 tp/m en temperatuurschakelaar +40°C t/m +95°C

ⓔ THERMOMIXER - it's many possibilities makes it a must for the professional user for hot- and cold foodpreparation, this thermomixer is foreseen with a heating element, Ideal for making freshly-prepared sauces, soups mousses or light and airy zabaglione, you can prepare recipes in advance, allowing you to have delicate sauces and desserts ready to serve in the right quantity and at the desired temperature, the 2 liters stainless steel beaker and knife-set can be taken out and is dishwasher proof, with digital speedregulator 900-6000 rp/m and thermostat +40°C till + 95°C

ⓕ THERMOMIXER - pour plusieurs possibilités dans les cuisine de plats chaud et froid, le thermomixer équipé avec un résistance idéal pour prépare des sauces minute, des potages, des mousses, ou des sabayons légers et aérés, vous pouvez confectionner vos produits à l'avance, et garder ainsi vos sauces et desserts savoureux prêts à servir de potage et le saucer, la cuve 2 litres le couteau en acier inox est amovible résistant au lave-vaisselle, avec variateur de vitesse 900-6000 tp/m et thermostat +40°C à +95°C digital

ⓓ THERMOMIXER - geeignet für vielerlei Verwendungen und Bereitung von vielerlei heisse und kalte Gerichte, Thermomixer ausgeführt mit ein Heizkörper geeignet für der Herstellung von frisch zubereiteten Suppen, Sossen, Mousses oder luftig leichter Zabaione, Sie produzieren im Voraus und können so Ihre delikaten Saucen und Desserts in ausreichenden Mengen servierbereit und in der gewünschten Temperatur bereithalten, der CNS Becher und Messer ist ausnehmbar und spülmaschinenfest, mit Digitalen Geschwindigkeitsregler 900-6000 rp/m und Thermostat +40°C bis +95°C



HOT WHIP

| EURO | No. | cm | V | W |
|---------|----------|-------------|-----|-----|
| 1295,00 | *204.100 | 36(H)x15x26 | 230 | 450 |

Ⓝ **BEKER** - compleet met deksel, vuldop en messtel

ⓔ MIX BEAKER - with lid, filler cap and knife

ⓕ BOL MÉLANGEUR- avec couvercle, bouchon de remplissage et couteaux

ⓓ BECHER - mit Deckel, Einfüllstutzen und Messer

| EURO | No. | Lit. |
|--------|----------|------|
| 189,00 | *204.110 | 2 |

