

# THERMO INDUCTIE

**NEW!**

**2 LITER**

**evolution<sup>®</sup>  
mix**



**(N) THERMOBLENDER - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de Evolution Mix voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker met speciale bi-metalen bodem is uitneembaar en vaatwasmachine bestendig. De thermoblender is voorzien van uitneembaar messtel en -beveiligde deksel, een aparte pulse-schakelaar, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar + 40°C t/m + 130°C en tijd klok. De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine met velerlei toepassingen in de warme en koude keuken**

**(E) THERMOBLENDER - in addition to the features of a conventional blender, the Evolution Mix is provided with induction heating for cooking and preparation of soups and sauces, among others. The stainless steel 2 litre beaker with special bi-metal bottom is removable and dishwasher safe. The thermo blender is equipped with removable blades and secure lid, a separate pulse switch, speed controller, temperature switch + 40°C till + 130°C and timer. The included accessories make this a complete thermo blender food processor with many applications in the hot and cold kitchen**

**(F) THERMOBLENDER - En addition aux propriétés du blender traditionnel, le Mix Evolution est équipé d'un chauffage par induction pour la préparation entre autre de sauces ou bien de soupes. Le récipient en inox de deux litres avec un interrupteur bi-metal est démontable et adapté pour le lave vaisselle. Ce blender est aussi équipé de couteaux, d'un couvercle de sécurité d'un interrupteur à impulsion séparé d'un variateur de vitesse et d'un thermostat +40°C a + 130°C ainsi que d'une minuterie. Les accessoires inclus font que ce thermoblender est un robot de cuisine complet avec de nombreuses applications afin de pouvoir cuisiner froid ou bien chaud.**

**(D) THERMOBLENDER - Neben den Funktionen eines konventionellen Mixers ist der EvolutionMix mit Induktionsheizung geeignet für das Kochen und Zubereiten von Suppen und Soßen. Die 2 Liter Becher von CNS mit speziellen Bi-Metall Boden ist abnehmbar und spülmaschinenfest. Der Thermomixer ist mit ein abnehmbaren messer, Sicherheitsdeckel, ein separater Impulsschalter, Drehzahlregler, Temperaturschalter + 40°C bis + 130°C und Timer ausgestattet. Das mitgelieferte Zubehör machen dies Thermomixer zu einem kompletten Küchenmaschine mit vielen Anwendungen in der warmen und kalten Küche**

No.	Max.	cm	V	W
*450.010	100-10000 tpm.	32(H)x44x23	230	1600

EURO  
349,00

# SEVERIN

- Ⓝ **STAAFMIXER "PROFI MIX" - handig en eenvoudig te reinigen met roestvrijstalen staaf, dubbel geïsoleerd met schakelaar voor 2 snelheden, toerental 16.000 r.p/m.**
- ⓔ HAND MIXER "PROFI MIX" - compact and easy to clean with stainless steel arm, double insulated with switch for two speed settings, speed 16.000 rpm.
- ⓕ MIXER PLONGEUR "PROFI MIX" - facile à manipuler et à nettoyer avec pied inox, isolation double avec interrupteur pour deux vitesses, vitesse 16.000 t/mn.
- ⓓ STABMIXER "PROFI MIX" - Handlich, leicht zu reinigen mit CNS-Stab, doppelt isoliert mit 2 Geschwindigkeiten, Drehzahl 16.000 U/min

EURO	No.	L tot. cm	V	W
32,00	*910.030	<b>39</b>	230	300

- Ⓝ **STAAFMIXER SET - bestaande uit: staafmixer, garde, cutterbak van 0,5 liter en mengbeker, met rvs mes, 2 snelheden, toerental 16.000 r.p.m.**
- ⓔ HAND MIXERSET - complete with hand-mixer, whisk, cutterbowl of 0,5 liters and mixing beaker, stainless steel knife, 2 speed settings, 16.000 r.p.m.
- ⓕ SET DE MIXER PLONGEUR - complet avec plongeur, fouet, cutterbol 0,5 litres et mesure, lame inox, 16.000 t/pm
- ⓓ STABMIXERSET - Komplett mit Stabmixer, Scheebesen, Zerkleinerer und Messbecher von 0,5 Liter, CNS Messer, 2 Geschwindigkeiten, 16.000 U/min

EURO	No.	L tot. cm	V	W
45,00	*910.060	<b>39</b>	230	300

- Ⓝ **STAAFMIXER - zware uitvoering met metalen behuizing en roestvrijstalen mixstaaf en mes, 5 snelheden**
- ⓔ HAND MIXER - heavy duty, with metal housing and stainless steel plunger tube and knife, 5 speed levels
- ⓕ MIXER PLONGEUR - mise a exécution forte avec surface en metal et plogeur et couteaux en inox, 5 vitesses
- ⓓ STABMIXER - Schwere ausführung mit Metall-Gehäuse und CNS Mixstab und Messer, 5 Geschwindigkeitsstufen

EURO	No.	L tot. cm	V	W
98,00	*901.760	<b>42</b>	230	700

### **GARDE/WHISK/FOUET/SCHNEEBESEN K-MIX**

EURO	No.	L tot. cm
17,00	*901.761	<b>20</b>

- Ⓝ **STAAFMIXER SET - bestaande uit: staafmixer, garde, spindle en 1 liter cutterbak met rvs mes en schijf voor plakjes of raspes**
- ⓔ HAND MIXERSET - complete with hand-mixer, whisk, spindle and 1 liter cutterbowl with stainless steel knife and disc for slices or grating
- ⓕ SET DE MIXER PLONGEUR - complet avec plongeur, fouet, spindle et cutterbol 1 litre avec lame inox et disc pour trancheur ou rape
- ⓓ STABMIXERSET - Komplett mit Stabmixer, Scheebesen, Spindle und 1 Liter Zerkleinerer mit CNS Messer und Scheibe zum Schneiden oder Raspeln

EURO	No.	V	W
169,00	*901.765	230	700



# KENWOOD kMix



\*592

# EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



- Ⓝ **STAAFMIXER SET - metalen constructie, krachtig, snel en efficiënt, 5 snelheden, uitgerust met 2 staven 14 en 27 cm, 3 messen, garde, mengbeker en cutterbak in opbergdoos**
- ⓔ **HAND MIXERSET - metal construction, powerful, fast and efficient, 5 speed, equipped with 2 plungers 14 and 27 cm, 3 knives, whisk, mixing beaker and cutterbowl in a box**
- ⓔ **SET DE MIXER PLONGEUR - construction metal, mixeur professionnel, rapide et équipée avec 5 vitesses, avec 2 plongeurs 14 et 27 cm, 3 couteaux, mesure et cutterbol dans un boîte**
- ⓓ **STABMIXERSET - Konstruktion Metal, stark, schnell und effizient, 5 Geschwindigkeiten, mit 2 Staben 14 und 27 cm, 3 Messer, Messbecher und Zerkleiner in Aufbewahrungsbox**

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	L tot. cm	V	W
*521.070	<b>34/47</b>	230	180

EURO  
169,00

### RVS/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	L tot. cm	V	W
*521.075	<b>34/47</b>	230	180

EURO  
169,00



- Ⓝ **STAAFMIXER - krachtige lichtgewicht (990 gr.), snel en efficiënt, snelheid traploos instelbaar, uitgerust met een speciaal emulsiemes bestaande uit 4 messen, eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 16 cm**
- ⓔ **HAND MIXER - powerful lightweight (990 gr.), fast and efficient, adjustable speed, equipped with a special emulsiemesser consisting of four blades, easily detachable plunger of 16 cm**
- ⓔ **MIXER PLONGEUR - mini mixeur professionnel pour vos petites préparations, léger et maniable (990 gr.), rapide et efficace avec son variateur de vitesse, équipé d'un couteau spécial à 4 lames, robuste et facile d'entretien (tube plongée de 16 cm démontable)**
- ⓓ **STABMIXER - starke Leichtgewicht (990 gr.), schnell und effizient, stufenlose Geschwindigkeit, mit einem speziellen Emulsionmesser bestehend aus vier Messern, mit einfach abnehmbare Mixstab von 16 cm**

No.	L tot. cm	V	W
*551.050	<b>43</b>	230	200

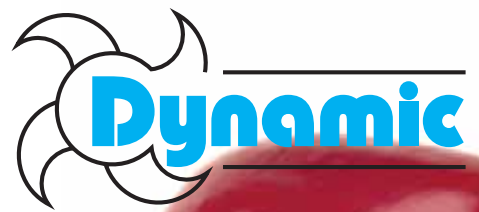
EURO  
139,00



- Ⓝ **STAAFMIXER SET - motorblok, pureerstaaf, garde en mixstaaf, voorzien van flexibel snoer en eenvoudig los te koppelen accessoires, insteekdiepte van 16 cm**
- ⓔ **HAND MIXERSET - engine block, ricer, whisk and plunger, equipped with flexible cord and simply unplugging accessories, plug-in depth of 16 cm**
- ⓔ **MIXER PLONGEUR SET - moteur, presse-purée, fouets et mixer, prise flexible, système simple pour démonter les accessoires, longueur du tube de plongée 16 cm**
- ⓓ **STABMIXERSET - Motorblock, Pürierstab, Rührbesen und Mixstab, ausgestattet mit flexible Kabel und einfach das Zubehör ab zu nehmen, Mixstab tiefe von 16 cm**

No.	L tot. cm	V	W
*551.055	<b>43</b>	230	220

EURO  
395,00



### DYNAMIC MD 95

- Ⓝ **STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, toerental 9500 p/m, lengte mixstaaf 18 cm**
- ⓔ HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, speed: 9500 rpm, length of plunger tube 18 cm
- ⓕ MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité et moteur refroidi par l'air, vitesse: 9500 t/mn, longueur de tube plongée 18 cm
- ⓓ STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühltem Motor, Drehzahl: 9500 U/min, Länge des Stabes 18 cm

EURO	No.	L tot. cm	V	W
249,00	*551.095	45	230	240



### DYNAMIX 190

- Ⓝ **STAAFMIXER - krachtige lichtgewicht (1,2 Kg.), snel en efficiënt, snelheid traploos instelbaar, uitgerust met een speciaal emulsiemes bestaande uit 4 messen, eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 19 cm**
- ⓔ HAND MIXER - powerful lightweight (1,2 Kg.), fast and efficient, adjustable speed, equipped with a special emulsion knife consisting of four blades, easily detachable plunger of 19 cm
- ⓕ MIXER PLONGEUR - mini mixeur professionnel pour vos petites préparations, léger et maniable (1,2 Kg.), rapide et efficace avec son variateur de vitesse, équipé d'un couteau spécial à 4 lames, robuste et facile d'entretien (tube plongée de 19 cm démontable)
- ⓓ STABMIXER - starke Leichtgewicht (1,2 Kg.), schnell und effizient, stufenlose Geschwindigkeit, mit einem speziellen Emulsionmesser bestehend aus vier Messern, mit einfach abnehmbare Mixstab von 19 cm

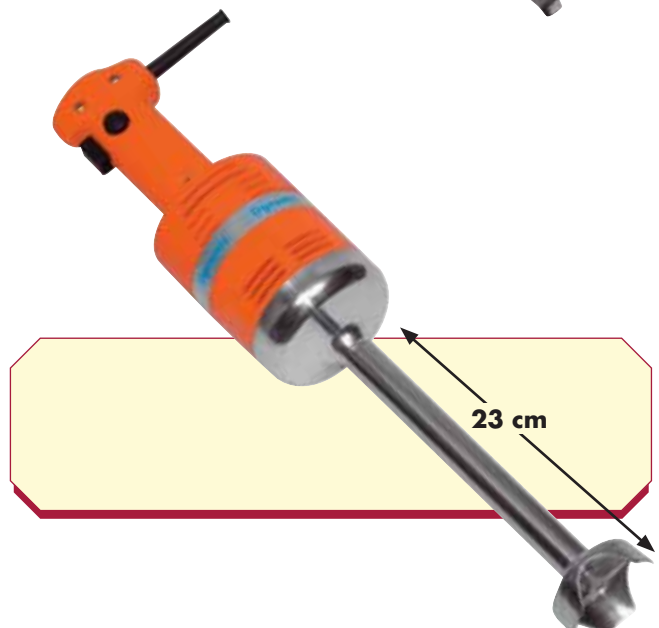
EURO	No.	L tot. cm	V	W
235,00	*551.060	43	230	250



### DYNAMIC JUNIOR

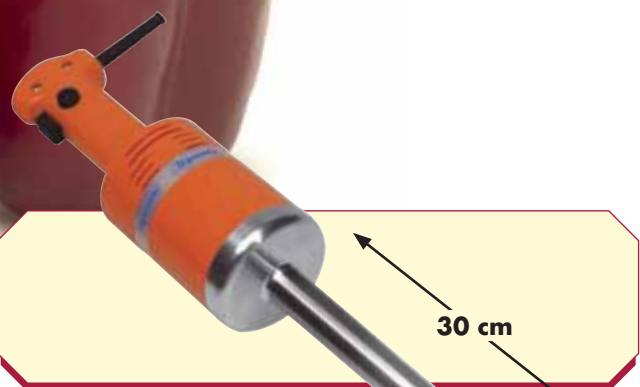
- Ⓝ **STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, toerental 11.000 p/m, lengte mixstaaf 23 cm, is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**
- ⓔ HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, speed: 11.000 rpm, length of plunger tube 23 cm
- ⓕ MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité et moteur refroidi par l'air, vitesse: 11.000 t/mn, longueur de tube plongée 23 cm
- ⓓ STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühlter Motor, Drehzahl: 11.000 U/min, Länge des Stabes 23 cm

EURO	No.	L tot. cm	V	W
335,00	*551.020	51	230	270

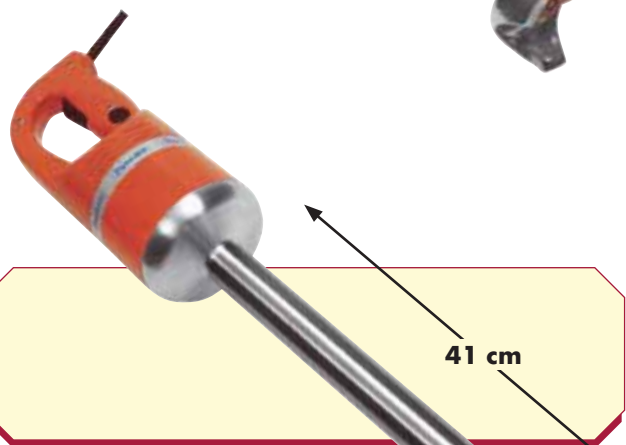




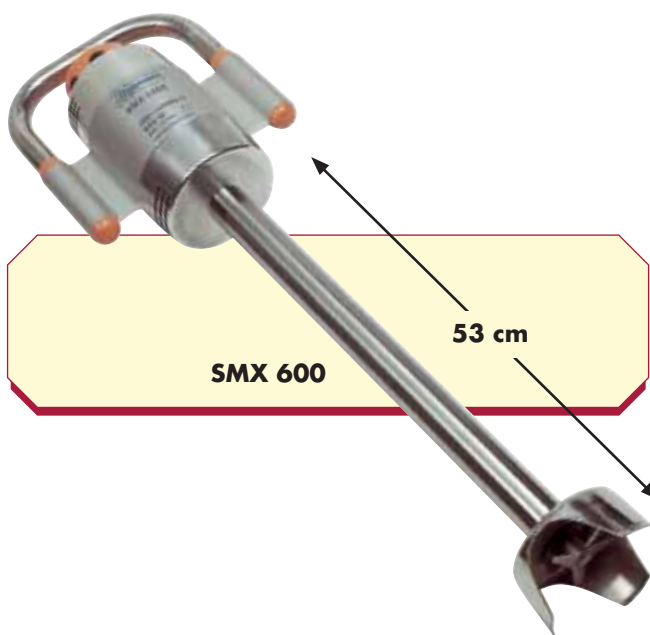
# Dynamic



30 cm



41 cm



SMX 600

53 cm

## DYNAMIC PMX 98

- Ⓝ **STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, toerental 9500 p/m, lengte mixstaaf 30 cm**
- ⓔ HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, speed 9500 rpm, length of plunger tube 30 cm
- ⓔ MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité, et moteur refroidi par l'air, vitesse 9500 t/mn, longueur du tube de plongée 30 cm
- ⓓ STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühltem Motor, Drehzahl: 9500 U/min, Länge des Stabes 30 cm

No.	L tot. cm	V	W
*551.083	<b>60</b>	230	350

EURO
495,00

## DYNAMIC MX 2000

- Ⓝ **GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - voorzien van beveiligde schakelaargreep en luchtgekoelde motor, de staafmixer is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd, regelbaar toerental 9500 r.p/m, lengte van de mixstaaf is 41 cm**
- ⓔ HAND MIXER - grip with security button, air-cooled and fully insulated motor with thermal protection, variable speed 9500 rpm, length of plunger tube 41 cm
- ⓔ MIXER PLONGEUR - poignée avec bouton de sécurité, moteur entièrement isolé et refroidi par l'air et avec protection thermique, régulation vitesse 9500 t/mn, longueur du tube de plongée 41 cm
- ⓓ STABMIXER - mit gesichertem Schaltergriff, luftgekühltem Motor mit thermischer Sicherung, Doppelt isoliert, Drehzahlregulierung: 9500 U/min, Länge des Stabes 41 cm

No.	L tot. cm	V	W
*551.091	<b>72</b>	230	500

EURO
575,00

## DYNAMIC SMX 600 / SMX 800

- Ⓝ **Speciaal ontworpen voor de instellingskeuken, kan gebruikt worden in pannen met een inhoud t/m 300 liter, toerental 9500 r.p/m, kan zijn werk zelfstandig verrichten door middel van een console, lengte mixstaaf 53 cm SMX600/68 cm SMX 800**
- ⓔ Specially designed for Collective Cooking, can be used in pots up to 300 litres, speed 9500 rpm, can work alone on a Multi-Position Support, length plunging tube 53 cm SMX600/68 cm SMX 800
- ⓔ Spécialement conçu pour les grandes cuisines, peut-être utilisé dans des marmites allant jusqu'à 300 litres de contenance, vitesse 9500 t/mn, peut travailler seul sur un support ce qui le rend indispensable en cuisine collective, longueur tube de plongée 53 cm SMX600/68 cm SMX800
- ⓓ Sonderausführung für Grossküchen, wirkt in jedem Kochgefäß bis 300 Liter, Tourenzahl 9000 U/min, er arbeitet mittels der speziellen Halterung auch unabhängig und allein, Länge Mixstab 53 cm SMX600/68 cm SMX800

No.	Type	L tot. cm	V	W
*551.450	<b>SMX 600</b>	<b>80</b>	230	850
*551.550	<b>SMX 800</b>	<b>95</b>	230	1000

EURO
1045,00
1225,00

console/support//Halterung

No.	voor/for/pour/für
*551.451	<b>SMX 600/800</b>

EURO
125,00

## DYNAMIC JUNIOR COMBI

- Ⓝ **COMBI STAAFMIXER - staafmixer en garde met één motor, voorzien van beveiligde schakelaargreep, variabel toerental, luchtgekoelde motor en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd, lengte mixstaaf 23 cm**
- ⓔ COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed control, double insulation and thermal cut-out, grip with safety button, lenght plunger tube 23 cm
- ⓕ MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, refroidi par l'air, avec vitesse de rotation variable, isolation double et protection thermique, poignée avec bouton de sécurité, longueur de tube plonge 23 cm
- ⓓ MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, luftgekühlt, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung und Motorschutz, Griff mit Sicherheitsschalterknopf, Länge des Stabes 23 cm

EURO	No.	L tot. cm	V	W
615,00	*551.025	53	230	270

## DYNAMIC PMF 250

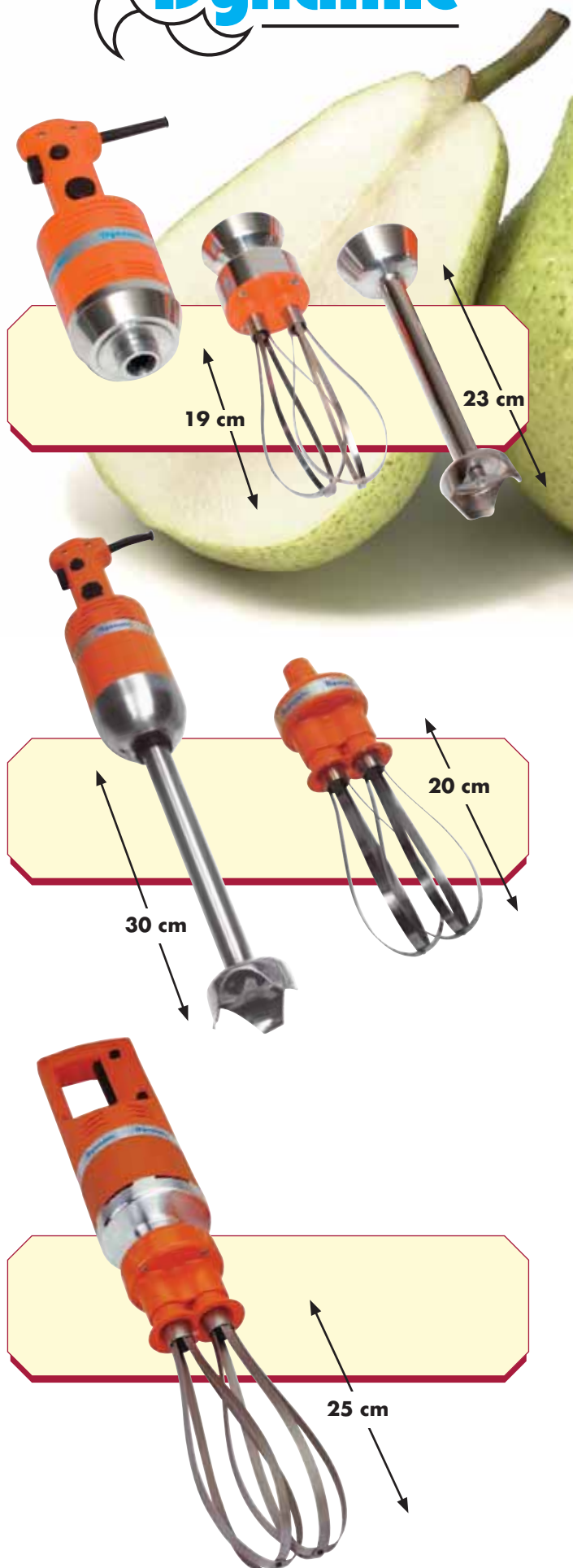
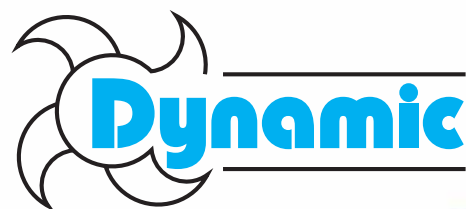
- Ⓝ **GROOTKEUKEN-MIXER - staafmixer en garde met één motor. Voorzien van beveiligde schakelaar-greep, variabel toerental, staafmixer max. 9500 garde max. 900 rpm, uitneembare garden, ophangrekje en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**
- ⓔ COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, with variable speed, plunger max. 9500 whisk max. 900 rpm., double insulation and thermal cut-out, grip with safety button, removable beaters and wall bracket
- ⓕ MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, avec vitesse de rotation variable, tube max. 9500 fouet max. 900 t/mn, isolation double et protection thermique, poignée avec bouton de sécurité et fouets éjectables, livré avec support mural
- ⓓ MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung, Mixstab max. 8000 Rührbesen max. 900 U/min und Motorschutz, Griff mit Sicherheitsschalter, Rührbesen auswechselbar, wird mit Wandkonsole geliefert

EURO	No.	L tot. cm	V	W
760,00	*551.250	64	230	350

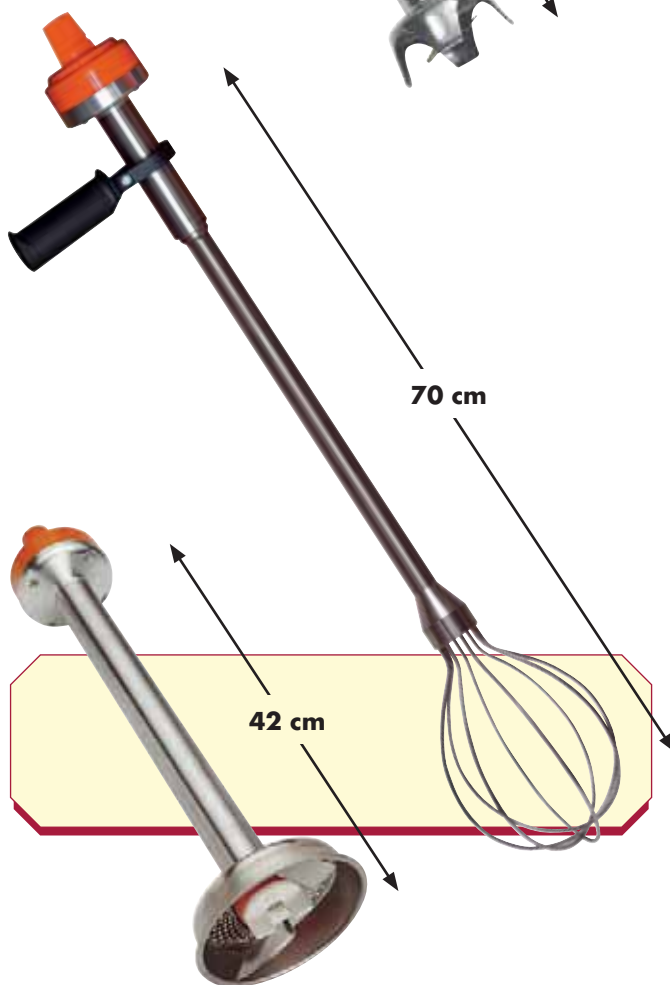
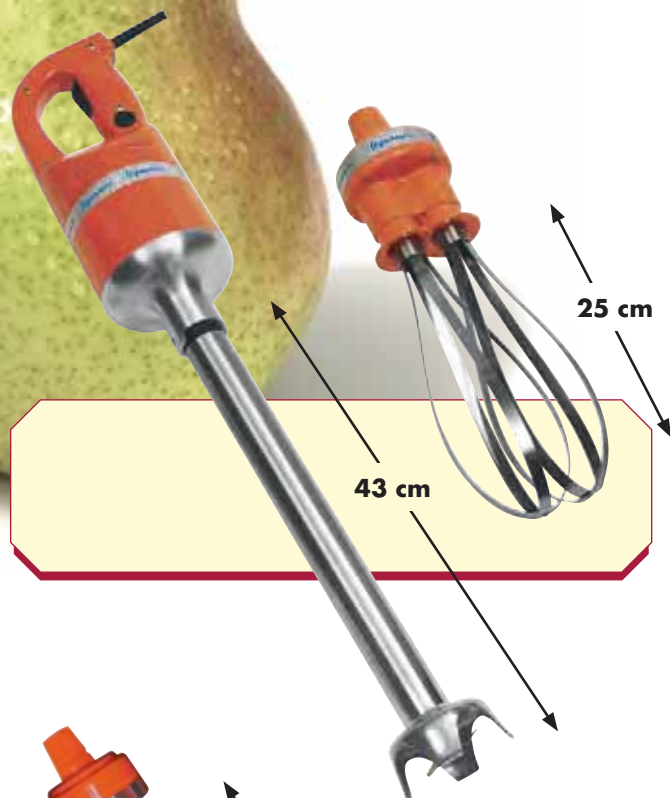
## DYNAMIC FT 97

- Ⓝ **GROOTKEUKEN-GARDE - voorzien van beveiligde aan/uit schakelaargreep, variabel toerental (300-900 rpm) en luchtgekoelde motor, gemakkelijk te reinigen door eenvoudig te demonteren garden**
- ⓔ ELECTRIC WHISK - with secured ON/OFF switch, variable speed (300-900 rpm) and air-cooled motor, easy-clean removable whisks
- ⓕ FOUET - poignée avec interrupteur marche-arrêt sécurité, variateur électronique (300-900 t/min) et moteur refroidi par l'air, les outil-fouets sont démontables pour apporter un nettoyage plus aisé et en toute sécurité
- ⓓ ELEKTRO-SCHLAGBESEN - mit geschermtten Schaltergriff mit EIN/AUS-Schalter, luftgekühltem Motor und stufenloser Drehzahlregulierung (300-900 U/Min.), die Besenteile sind zum leichteren Reinigen in aller Sicherheit auseinandernehmbar

EURO	No.	L tot. cm	V	W
670,00	*551.086	65	230	500



# Dynamic



## DYNAMIC MF 2000

Ⓝ **GROOTKEUKEN-MIXER - gecombineerde staafmixer en garde met één motor, de Dynamic is voorzien van beveiligde schakelaar-greep, variabel toerental staafmixer max. 9000/garde max. 900 tpm, luchtgekoelde motor, uitneembare garde, ophangrekje en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

ⓔ **COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed, plunger max. 9000/whisk max. 900 rpm., double insulation and thermal cut-out, grip with safety button, removable beaters and as free accessory wall bracket**

ⓕ **MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, refroidi par l'air, avec vitesse de rotation variable, tube max. 9000/fouet max. 900 t/mn., isolation double et protection thermique, poignée avec bouton de sécurité et fouets éjectables, l'appareil est livré avec support mural**

ⓓ **MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, luftgekühlt, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung, Mixstab max. 9000/Rührbesen max. 900 u./mn. und Motorschutz, Griff mit Sicherheitsschalterknopf, Rührbesen auswechselbar, das Gerät wird mit Wandkonsole geliefert**

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.001	<b>75</b>	230	500	870,00
*551.000	<b>motorblok los/motorblock only</b> moteur seul/nur Motor			425,00
*551.002	<b>mixstaaf los/mixer tool only</b> outil mixer seul/nur Mixstabteil			195,00
*551.003	<b>garde los/beaters tool only</b> outil-fouets/nur Rührbesenteil			255,00

## ACCESSOIRES/ATTACHMENTS ACCESSOIRES/ANSATZGERÄTE MF 2000

### GARDE/WHISK/FOUET/RÜHRBESEN

No.	L cm	EURO
*551.006	70	475,00

### PUREERSTAAF/POTATO MASHER PRESSE-PUREE/PÜREESTAB

No.	Ø cm	cap.kg. p/min.	EURO
*551.004	14	<b>10-30 kg</b>	450,00

**(N) SCHIJVEN**

- (E) DISCS
- (F) DISQUES
- (D) SCHEIBEN

**(N) PLAKJESSCHIJF**

- (E) SLICER

**(F) TRANCHEUR**

- (D) SCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
41,50	*408.210	T1	<b>1</b>
41,50	*408.211	T2	<b>2</b>
41,50	*408.212	T3	<b>3</b>
41,50	*408.213	T4	<b>4</b>
41,50	*408.214	T5	<b>5</b>
41,50	*408.215	T6	<b>6</b>

**(N) PLAKJESSCHIJF MET GETANDE MESSEN**

- (E) SLICER WITH SERRATED KNIVES

- (F) AVEC COUTEAUX DENTES

- (D) SCHNEIDESCHEIBE MIT WELLENSCHLIFF

EURO	No.	Type	mm
41,50	*408.216	TD4	<b>4</b>
41,50	*408.217	TD6	<b>6</b>

**(N) RIBBELTJESPLAKJESSCHIJF**

- (E) RIBBLE CUT SLICER

- (F) AVEC COUTEAUX ONDULANTS

- (D) RIFFELSCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
41,50	*408.218	TO4	<b>4</b>

**(N) RASPSCHIJF**

- (E) GRATING DISC

**(F) RÂPE**

- (D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
41,50	*408.219	R2	<b>2</b>
41,50	*408.220	R3	<b>3</b>
41,50	*408.221	R4	<b>4</b>

**(N) PARMESAANSCHIJF**

- (E) PARMESAN GRATING DISC

- (F) RÂPE A PARMESAN

- (D) PARMESAN REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type
41,50	*408.222	RP

**(N) RÖSTI**

- (E) RÖSTI

**(F) POMMES GAUFRETTES**

- (D) RÖSTI

EURO	No.	Type
41,50	*408.223	RR

**(N) STAAFJESSCHIJF**

- (E) BATONS-CUTTER

**(F) DISQUE EFFILEURS**

- (D) STÄBCHENSCHNEIBE

EURO	No.	Type	mm
41,50	*408.224	E2	<b>2x2</b>
41,50	*408.225	E4	<b>4x4</b>
41,50	*408.226	E8	<b>8x8</b>

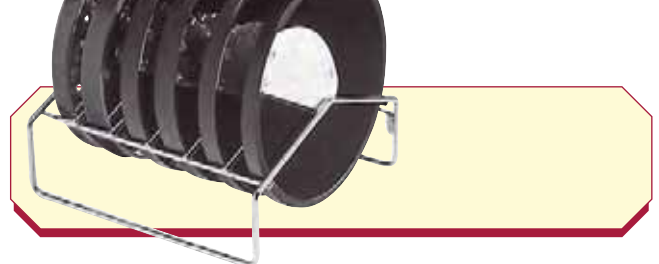
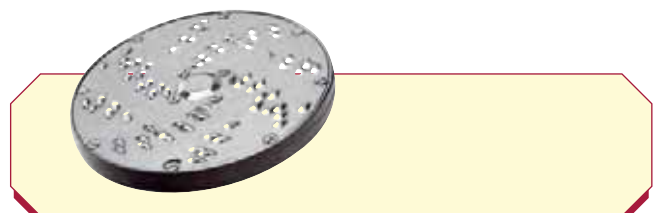
**(N) REK VOOR 6 SCHIJVEN**

- (E) RACK FOR 6 DISCS

- (F) PORTE-DISQUES POUR 6 DISQUES

- (D) STÄNDER FÜR 6 SCHEIBEN

EURO	No.
23,00	*408.235





Incl. 3 schijven!  
Including 3 discs!  
3 disques inclus!  
Incl. 3 Scheiben!



**HIGH OUTPUT!**



Ⓝ **GROENTESNIJDER** - uit gegoten aluminium. Snijdt plakjes, staafjes en raspt noten, groente, kaas etc. Door het geheel wegklapbare (ook verwijderbare) bovenstuk is de machine vlug en goed te reinigen. Voorzien van diverse veiligheidssystemen en verlichte hoofdschakelaar. De groentesnijder wordt compleet met drie schijven geleverd t.w. een plakschijf van 3 mm een rasp schijf van 3 mm en een staafjesschijf van 8x8 mm

ⓔ **VEGETABLE CUTTER** - made of cast aluminum. Cuts, shreds and grates . As the upper parts of the machine can be pushed back (also removable) this facilitates the cleaning. With security systems and illuminated ON/OFF Switch. Complete with slicer of 3 mm, grating disc of 3 mm and a batonscutter of 8x8 mm

ⓕ **COUPE LÉGUMES** - fonte d'aluminium. Coupe, râpe, émince, effile tous légumes, tranches, bâtonnets etc. La partie supérieure escamotable (aussi amovible) rend plus facile le nettoyage rapide de la machine. Avec systèmes de sécurité divers et témoin lumineux. Coupe légumes complèt avec une trancheur 3 mm, râpe 3 mm et un trancheur bâtons 8x8 mm

ⓓ **GEMÜSECHNEIDER** - Aus Aluminium-Guss. Der Oberteil der Maschine ist aufklappbar (auch abnehmbar), was eine schnelle Reinigung ermöglicht. Mit mehreren Sicherheitssystemen und Schalter mit Kontroll-Lampe. Komplet mit Schneidescheibe 3 mm, Reibscheibe 3 mm und Stäbchenschneider 8x8 mm

**incl.3 schijven/discs/disques/Scheiben**

No.	cm	V	W
*408.200	58(H)x25x43	230	600

EURO  
745,00



# technibar

**(N) PLAKKENSCHIJF**      **(F) TRANCHEUR**  
**(E) SLICER**                      **(D) SCHNEIDESCHEIBE**

EURO	No.	Type	mm
83,00	*408.024	T1	<b>1</b>
83,00	*408.025	T2	<b>2</b>
83,00	*408.026	T3	<b>3</b>
83,00	*408.027	T5	<b>5</b>
83,00	*408.028	T8	<b>8</b>
83,00	*408.029	T10	<b>10</b>

**(N) COMBINATIESCHIJF MET GF & GC**

**(E) COMBINATION DISC WITH GF & GC**  
**(F) DISQUE A COMBINER AVEC GF & GC**  
**(D) SCHNEIDSCHLEIBE FÜR GF & GC**

EURO	No.	Type	mm
83,00	*408.030	T14	<b>14</b>

**(N) MET GETANDE MESSEN**      **(F) AVEC COUTEAUX DENTES**

**(E) WITH SERRATED KNIVES**      **(D) MIT WELLENSCHLIFF**

EURO	No.	Type	mm
83,00	*408.032	TD 5	<b>5</b>

**(N) BLOKJESSCHIJF - voor blokjes van 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met T8 of T10**

**(E) CUBES DISC - for 8 and 10 mm cubes, when used in combination with T8 and T10**  
**(F) DISQUE A CUBES - pour cubes de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant T8 ou T10**  
**(D) WÜRFELSCHLEIBE - für Würfel von 8 und 10 mm, mit dazu gehörenden Schneidscheiben T8 oder T10**

EURO	No.	Type	mm
83,00	*408.033	GC8	<b>8x 8</b>
83,00	*408.034	GC10	<b>10x10</b>

**(N) Met snijschijf T14 blokjes 16x16x14 mm**

**(E) With knife disc T14 cubes 16x16x14 mm**  
**(F) Avec couteau T14 cubes 16x16x14 mm**  
**(D) Mit Schneidscheibe T14 Würfel 16x16x14 mm**

EURO	No.	Type	mm
83,00	*408.035	GC16	<b>16x16x14</b>

**(N) FRITES SCHIJF - voor 8 en 10 mm frites met T8 of T10**

**(E) FRENCH FRY DISC - for 8 and 10 mm french fries with T8 or T10**  
**(F) DISQUE A FRITES - pour frites de 8 ou 10 mm avec T8 ou T10**  
**(D) FRITESSCHLEIBE - für 8 und 10 mm Frites, mit T8 oder T10**

EURO	No.	Type	mm
83,00	*408.036	GF8	<b>8</b>
83,00	*408.037	GF10	<b>10</b>

**(N) STAAFJESSCHIJF**      **(F) DISQUE EFFILEURS**

**(E) BATONS CUTTER**                      **(D) STÄBCHENSCHLEIBE**

EURO	No.	Type	mm
83,00	*408.038	TB2x2	<b>2x2</b>
83,00	*408.039	TB4x4	<b>4x4</b>

**(N) RASPSCHIJF**      **(F) RAPE**

**(E) GRATING DISC**                      **(D) REIBSCHLEIBE**

EURO	No.	Type	mm
83,00	*408.040	R3	<b>3</b>
83,00	*408.041	R4	<b>4</b>
83,00	*408.042	RR	RÖSTI
83,00	*408.043	RP	PARMESAN
83,00	*408.044	TO	POMMES GAUFRETTES



# technibar



Ⓝ **GROENTESNIJDER - snijdt plakjes, schijven en blokjes, en raspt noten, groente, kaas, etc. Vulopeningen en huis: roestvrije, hamerslag gemoffelde legering, speciale opening voor grotere stukken, rechte opening voor het snijden en raspen van langwerpige stukken. De schijven zijn van speciale roestvrije voedsel-veilige legering, geharde, roestvrijstalen messen, die schroefvormig snijden waardoor een spiegelglad snijoppervlak wordt verkregen, eenvoudige bajonetsluiting, schijven afzonderlijk verkrijgbaar. Capaciteit: ca. 250 kg/p.u. gesneden aardappelen en groente, ca. 180 kg/p.u. geraspt materiaal**

ⓔ **VEGETABLE CUTTER - cuts, shreds, grates and cubes potatoes vegetables, nuts, cheese, etc. Stainless hammer-finish enamelled alloy, special hopper for bigger pieces, straight hopper for cutting and grating oblong pieces. The discs are special stainless, food-friendly alloy, hardened stainless steel knives, cutting helicoidally which results in mirror smooth cut surfaces, simple and direct locking by bayonet catch, all discs optional available. Capacity: ca 250 kg/h potatoes and vegetables, ca. 180 kg/h grated material**

ⓕ **COUPE LÉGUMES UNIVERSEL - coupe, râpe, émince, effile tous les légumes en cubes, tranches, bâtonnets etc. Trémie d'alimentation et corps, en alliage d'aluminium non oxydable, vernis à battitures gris, goulotte d'alimentation à pièces grandes et autre pour couper et râper des pièces oblonges. Les disques: alliage alimentaire, non oxydable, couteaux en inox trempé tranchant hélicoïdal, donnant une surface de coupe glacée, verrouillage et démontage instantané par emmanchement à baionette. Disques livrables au choix. Capacité: pommes de terre et légumes coupées: ± 250 kg/h, matière râpée ± 180 kg/h**

ⓓ **GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE - schneidet, reibt, teilt alle Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw. Aufsatz und Gehäuse: Sockel aus Aluminiumguss, grauer Hammer-schlag einbrennlackiert, Einfüllöffnung für grosse Stücke und eine Andere für das Schneiden und Reiben von länglichen Stücken. Die Scheiben sind aus einer nicht-rostenden, lebensmittelgeeigneten Legierung. Gehärtete Messer aus rostfreiem Stahl, die ziehend schneiden, wodurch spiegelglatte Schnittflächen entstehen. Augenblickliches Aufsetzen und Lösen mittels Bajonnett-Verschluss, Scheiben je nach Wunsch separat lieferbar. Kapazität: Kartoffeln und Gemüse geschnitten, ca. 250 kg pro Stunde. Reiben, ca. 180 kg pro Stunde**

No.	cm	V	W
*408.008	42(H)x23x38	230	400

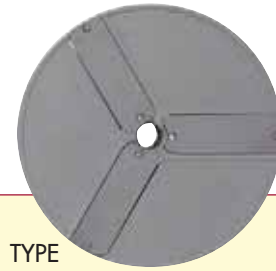
EURO
945,00



- (N) **SCHIJVEN**                      (F) DISQUES  
 (E) DISCS                              (D) SCHEIBEN

- (N) **PLAKKENSCHIJF**  
 (E) SLICER  
 (F) TRANCHEUR  
 (D) SCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
56,00	*415.110	EG1	<b>1</b>
56,00	*415.111	EG2	<b>2</b>
56,00	*415.112	EG3	<b>3</b>
56,00	*415.113	E6	<b>6</b>
56,00	*415.114	E8	<b>8</b>
56,00	*415.115	E10	<b>10</b>



TYPE  
EG

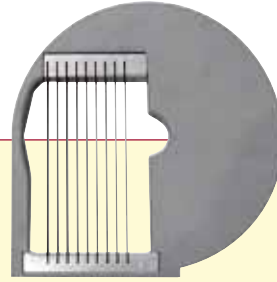


TYPE  
E

- (N) **FRITES SCHIJF - voor frites 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10**

- (E) FRENCH FRY DISC - for 8 and 10 mm french fries, when used in combination with E8 and E10  
 (F) DISQUE A FRITES - pour frites de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant E8 ou E10  
 (D) FRITESSCHEIBE - für 8 und 10 mm Frites, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

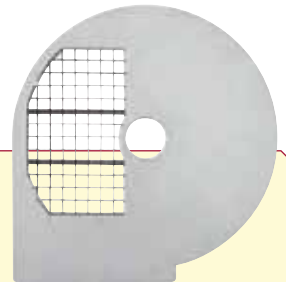
EURO	No.	Type	mm
72,00	*415.120	B8	<b>8</b>
72,00	*415.122	B10	<b>10</b>



- (N) **BLOKJESSCHIJF - voor blokjes van 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10**

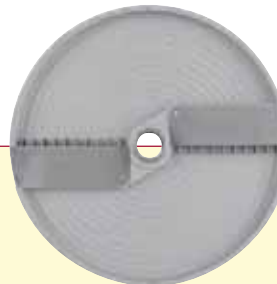
- (E) CUBES DISC - for 8 and 10 mm cubes, when used in combination with E8 and E10  
 (F) DISQUE A CUBES - pour cubes de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant E8 ou E10  
 (D) WÜRFELSCHNEIBE - für Würfel von 8 und 10 mm, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

EURO	No.	Type	mm
94,00	*415.124	D8x8	<b>8x 8</b>
94,00	*415.126	D10x10	<b>10x10</b>



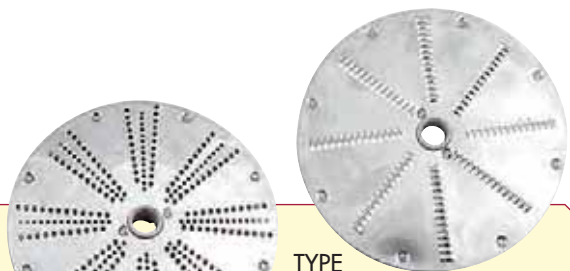
- (N) **STAAFJESSCHIJF**  
 (E) BATONS CUTTER  
 (F) DISQUE EFFILEURS  
 (D) STÄBCHENSCHNEIBE

EURO	No.	Type	mm
82,00	*415.128	H2,5	<b>2,5x2,5</b>
82,00	*415.129	H4	<b>4x4</b>



- (N) **RASPSCHIJF**  
 (E) GRATING DISC  
 (F) RAPE  
 (D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
56,00	*415.130	Z2	<b>2</b>
56,00	*415.131	Z3	<b>3</b>
56,00	*415.132	Z4	<b>4</b>
56,00	*415.133	V	PARMESAN/NOTEN
56,00	*415.134	Z7	<b>7</b>



TYPE  
Z



TYPE  
V

**GAM**  
international



**ROESTVRIJ STAAL**  
**STAINLESS STEEL**



**Ⓝ GROENTESNIJDER - roestvrijstalen behuizing en vulopening van speciale kunststof legering, speciale opening voor grotere en kleinere stukken. De schijven zijn van speciale roestvrije voedsel-veilige legering, geharde roestvrijstalen messen, met eenvoudige bajonetsluiting, schijven afzonderlijk verkrijgbaar. Sniijdt plakjes, schijven, blokjes en frites en raspt noten, groente, kaas, etc. Capaciteit: ca. 200 kg/p.u. gesneden materiaal - 160 kg/p.u. geraspt materiaal**

**ⓔ VEGETABLE CUTTER - Stainless housing and special plastic alloy hopper for bigger and smaller pieces. The discs are special food- friendly alloy, hardened stainless steel knives, simple and direct locking by bayonet catch, all discs optional available. Cuts, shreds, grates and cubes potatoes, vegetables, nuts, cheese, etc. Capacity: ca 200 kg/h sliced material - ca. 160 kg/h grated material**

**ⓕ COUPE LÉGUMES UNIVERSEL - corps en inox, remplissage de carburant en alliage plastique spéciale non oxydable, goulotte d'alimentation à pièces grandes et petit. Les disques: alliage alimentaire, non oxydable, couteaux et démontage instantané par emmanchement à baïonnette. Disques livrables au choix. Coupe, râpe, émince, effile tous les légumes en cubes, tranches, bâtonnets etc. Capacité coupées: ± 200 kg/h, matière râpée ± 160 kg/h**

**ⓓ GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE - CNS Gehäuse, Aufsatz/Einfüllöffnung aus Spezialen Kunststoff Legierung und geeignet für grosse und kleinere Stücke .Die Scheiben sind aus einer nicht-rostenden, lebensmittelgeeigneten Legierung, gehärtete Messer aus rostfreiem Stahl, die ziehend schneiden, augenblicklich Aufsetzen und Lösen mittels Bajonett-Verschluss, Scheiben je nach Wunsch separat lieferbar. Schneidet, reibt alle Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw. Kapazität: geschnitten, ca. 200 kg pro Stunde. Reiben, ca. 160 kg pro Stunde**

**CUOCOJET**

No.	cm	V	W
*415.010	56(H)x24x55	230	550

EURO  
795,00

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**

**EMGA**

**\*603**

**(N) CUTTER & GROENTESNIJDER GECOMBINEERD - wordt compleet geleverd met 3,1 liter mengkom en 950 ml mini-mengkom, deksel met extra brede vulopening, 2 snelheden 900-1750 rpm en pulse toets, de foodprocessor wordt standaard geleverd met 3 messen, snij- en raspstijf, eierklopper, spatel en handige opbergdoos**

**(E) CUTTER AND VEGETABLE SLICER - complete with a 3,1 liters bowl and 950 ml mini-bowl, lid with extra wide mouth tube, 2 speed 900-1750 rpm and pulse-switch, the foodprocessor is complete with 3 knives, slice and grater disc, egg-beater, spatula and storage case**

**(F) MACHINE DE CUISINE COMBINÉE - complet avec bol 3,1 litres et mini-bol 950 ml, couvercle avec ouverture de remplissage extra grande, 2 vitesses 900-1750 tpm et avec des boutons poussoirs "pulse", livrée avec disque trancher et râpe, 3 couteau, batteur des oeufs, spatula et boîte**

**(D) CUTTER UND GEMÜSESCHNEIDER - mit 3,1 Liter Ruhrsüssel und 950 ml Mini-Ruhrsüssel, Deckel mit extra grossen Nachfüllöffnung, 2 Geschwindigkeiten 900-1750 U/pm und separaten Schalt-Taste, mit 3 Cutter Messer, Ruhrbesen für Eier, Spachtel und Aufbewahrungsbox**

#### ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*521.410	<b>3,1</b>	49(H)x28x49	230	300

#### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*521.420	<b>3,1</b>	49(H)x28x49	230	300

#### CREME/ALMOND

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*521.430	<b>3,1</b>	49(H)x28x49	230	300

**(N) CUTTER - 3 liter, speciaal geschikt voor het fijnhakken van o.a. knoflook, peterselie, uien noten, amandelen, vruchten, etc., de onderbouw is van geanodiseerd aluminium, cutterbak en messtel zijn van roestvrijstaal 18/8, de transparante deksel met vulopening is van hoogwaardig kunststof en beveiligd door middel van een microschakelaar, met elektronische aan/uit toetschakelaar van 24V**

**(E) CUTTER - 3 liters, the ideal solution for chopping garlic, onion parsley, onions, almonds, nuts, fruits, etc., motor base of anodized aluminium, bowl and cutting blades of stainless steel 18/8, high quality plastic cover, transparent and with hopper is secured by means of a micro switch, with electronic ON/OFF switch of 24V**

**(F) CUTTER - 3 litres, une solution idéale pour hacher menu, oignon l'ail, le persil, des noix, des amandes, des fruits, etc., avec soubassement en aluminium anodisé, la cuve et les couteaux sont en acier inox 18/8, couvercle transparente avec orifice de remplissage en matière plastique de haute qualité est protégé par micro-interrupteur, avec des boutons poussoirs "marche et arrêt" de 24V**

**(D) CUTTER - 3 Liter, eine ideale Lösung, wenn es geht um das fein zerhacken von Knoblauch, Petersilie, Nüssen, Zwiebeln, Mandeln, Früchten, usw. geht. Maschinengehäuse aus anodisiertem Aluminium, Rührschüssel sowie Messer aus CNS 18/8, Klarsicht-Deckel aus hochwertigem Kunststoff, mit Nachfüllöffnung gesichert mittels eines Mikroschalters, mit elektronischer EIN/AUS-Niederspannung-Schalt-Taste von 24V**

EURO	No.	Lit.	cm	t/pm	V	W
435,00	*403.030	<b>3</b>	32(H)x38x30	<b>2800</b>	230	370

# KitchenAid



FOOD SERVICE EQUIPMENT<sup>®</sup>  
**mach**





**GAM**  
international



**900 TOT 2200 T.P.M.**  
**900 TILL 2200 R.P.M.**

**ROESTVRIJ STAAL**  
**STAINLESS STEEL**



**(N) CUTTER - behuizing, cutterbak en messtel zijn van roestvrijstaal 18/8, de transparante polycarbonaat deksel, beveiligd door middel van een microscharrelaar, speciaal geschikt voor het fijnhakken en mengen van o.a. knoflook, peterselie, uien noten, amandelen, vruchten etc. Met 24V. elektronische aan/uit toetschakelaar, toerental 9 standen van 900 tot 2200 t.p.m en pulse schakelaar**

**(E) CUTTER - housing, bowl and cutting blade of stainless steel 18/8, high quality polycarbonate plastic cover, transparent, which is secured by means of a micro switch, the ideal solution for chopping and mixing garlic, onion, parsley, onions, almonds, nuts, fruits etc. With electronic ON/OFF switchboard of 24V. 9 speed positions from 900 till 2200 r.p.m and pulse switch**

**(F) CUTTER - habillage, la cuve et les couteaux sont en acier inox 18/8, couvercle transparente polycarbonate en matière de haute qualité est protégé par micro-interrupteur, une solution idéale pour hacher et mélanger menu, oignon l'ail, le persil, des noix, des amandes, des fruits etc. Avec des boutons poussoirs "marche et arrêt" de 24V. 9 positions de vitesse 900 a 2200 t/mn et pulse "marche et arrêt"**

**(D) CUTTER - Maschinengehäuse, Rührschüssel sowie Messer aus CNS 18/8, Klarsicht-Deckel aus hochwertigem Polykarbonat gesichert mittels ein Mikroschalter, eine ideale Lösung wenn es geht um das fein zerhacken und mischen von Knoblauch, Petersilie, Nüssen, Zwiebeln, Mandeln, Früchten usw. Mit elektronischer EIN/AUS Niederspannung Schalt-Taste von 24V. 9 Positionen Geschwindigkeit von 900 bis 2200 r.p.m und Pulsschalter**

**PRATIC**

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*415.003	<b>3</b>	31(H)x35x24	230	450	745,00
*415.005	<b>5</b>	34(H)x41x31	230	960	945,00

- Ⓝ **ELECTRISCH MES - met beveiligde schuifschakelaar en vingerbescherming, ontgrendelingsknop voor de messen (20 cm), messen vaatwasmachine bestendig**
- ⓔ ELECTRIC KNIFE - with safety on/off switch and finger protection, release button for blades (20 cm), blades dishwasher safe
- ⓕ COUTEAU ÉLECTRIQUE - avec interrupteur de sécurité et protégé doigts, bouton ejecteur des lames (20 cm), lames résistances de lave-vaisselle
- ⓓ MESSER ELEKTRISCH - mit Sicherheits-Schalter und Fingerschutz. Entriegelungsknopf für die Messer (20 cm), die Messer sind Spulmaschinebestandig

EURO	No.	L tot. cm	V	W
26,00	*910.040	46	230	100



- Ⓝ **VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)**
- ⓔ MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, with 51 stainless steel blades (3 rows)
- ⓕ ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, avec 51 lames inox (3 rangées)
- ⓓ FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)

EURO	No.	mm
24,50	021.010	102(H)x153x40



- Ⓝ **MESSENSLIJPER - slechts 3 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**
- ⓔ KNIFE SHARPENER - just 3 steps to sharpen your knives, with Ergonomic handle and non slip pads for control
- ⓕ AIGUISEUR RAPIDE - seulement 3 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle
- ⓓ MESSERSCHLEIF GERAT - nur 3 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

EURO	No.	cm
14,70	*016.160	7(H)x20x5



- Ⓝ **ELECTRISCHE MESSENSLIJPER - makkelijk te gebruiken, veilige, compacte uitvoering, positie 1: ruwe korrel slijpschijf voor het slijpen van zeer botte messen, positie 2: fijne korrel slijpschijf voor een extra fijn slijpen, men dient elke kant van het blad afwisselend te verscherpen**
- ⓔ ELECTRIC KNIFESHARPENER - easy to use, safe, compact size, position 1: rough grain grinding wheel for sharpening very blunt knives, position 2: fine grain grinding wheel for an extra fine cutting edge, you need to alternately sharpen each side of the blade
- ⓕ AIGUISEUR ELECTTIQUE - facile à utiliser, sans risque et peu encombrant, position 1: disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé. position 2: disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant, il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque coté de la lame
- ⓓ ELEKTRISCH MESSERSCHLEIFGERAT - leichte Handhabung, sicher und Platz sparend, Position 1: Grobschleifscheibe zum Abtragen von Material, wenn das Messer stumpf ist, Position 2: Feinschleifscheibe zum Abziehen, um dem Messer einen scharfen Biss zu verleihen, das Schärfen und Abziehen muss abwechselnd auf beiden Seiten der Klinge durchgeführt werden

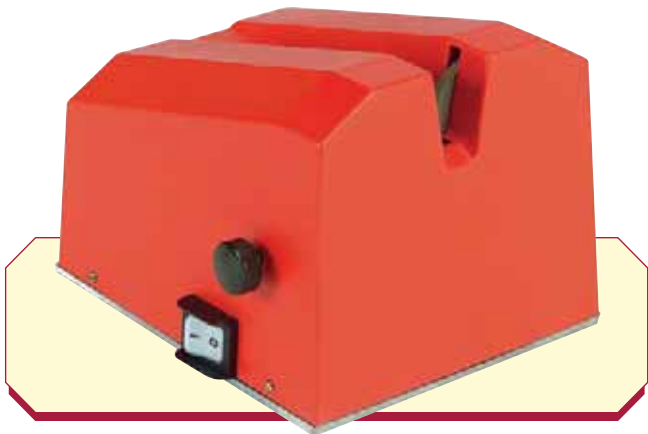
EURO	No.	cm	V	W
85,00	*084.010	7(H)x22x9	230	50







# Scangrind



**(N) HANDMATIGE MESSENSLIJPER - met roestvrijstalen voet voor montage op een werkblad, gemakkelijk in gebruik en door slijpmechanisme van extra gehard staal geschikt voor alle soorten messen**

**(E) KNIFE SHARPENER - with stainless steel base for table mounting, adapted to all work methods because it is easily manipulated by hand, due to the exceptional hardness of the steel it will sharpen all knives**

**(F) AIGUISEUR RAPIDE - appareil avec socle inox, convient à toutes les méthodes de travail, avec une dureté exceptionnelle de trempe l'acier l'affilage de tous les couteaux est possible**

**(D) MESSERSCHLEIF GERÄT - mit CNS Fuss für mehrere Arbeitsmethoden, bedienungsfreundlich und ausgeführt mit gehärtet Stahl gibt die Möglichkeit fast alle Messer zu schleifen**

No.	cm
*020.050	18(H)x22x15

EURO
69,00

**(N) SLIJPMACHINE - natslijpen, een eeuwenoud beproefd systeem, sparen Uw gereedschap en geven uiterst scherpe snede, water spat niet weg en blijft met het slijpstof in de bak, steen kan in beide richtingen draaien waardoor bramen gemakkelijk worden verwijderd, dubbele isolatie, fijn-korrelige steen met maximum slijpvermogen**

**(E) KNIFE- AND TOOLGRINDER - the old, approved system of grinding on a wet stone, spares your tools and gives an extremely sharp cutting edge, no splashing: water and grinding dust stay in the tub, reversing system enables running in both directions, thus burrs can be easily removed, double insulation, fine-grained wet grindstone for maximum grinding efficiency**

**(F) MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - pour meulage à l'eau, isolation double, meule à fin grain pour efficacité d'aiguisage maximale, pas d'éclaboussures: l'eau et la poussière restent dans le bac, système réverseur permet la rotation dans deux directions, ainsi éloignement aisé de barbes**

**(D) MESSERSCHLEIF-MASCHINE - mit Schleifstein für Wasserbetrieb, doppelt isoliert, feinkörniger Stein mit maximalem Schleifvermögen, kein verspritzen vom Wasser, das mit dem Schleifstaub im Behälter bleibt, Stein kann in beide Richtungen drehen, also mühelos Abgraten**

No.	steen/stone meule/Stein mm	cm	V	W
*414.005	152x32	19(H)x33x20	230	60
*414.006	200x40	21(H)x40x22	230	85

EURO
145,00
189,00

**(N) SLIJPMACHINE - ABS kunststof huis, geschikt voor elk mes d.m.v. de instelbare slijpstenen, eenvoudig in gebruik**

**(E) KNIFE- AND TOOLGRINDER - ABS material, can be adapted to any knife by means of the adjustable grinding wheels**

**(F) MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - boîtier en plastique ABS, approprié pour chaque lame à l'aide d'les meules réglables, faciles à utiliser**

**(D) MESSERSCHLEIF-MASCHINE - Gehäuse aus ABS-Material, geeignet zum Schleifen von Messern aller Art, mittels der verstellbaren Schleifsteine**

No.	cm	V	W
*403.050	34(H)x19,5x22	230	450

EURO
179,00

- (N) HARINGSNIJBAK - roestvrijstaal 18/8, incl. snijblad**  
**(E) CUTTING STAND/BOARD - stainless steel 18/8, cutting board incl.**  
**(F) BAC/PLANCHE À DÉCOUPER/FILER - inox 18/8, planche à découper incl.**  
**(D) SCHNEIDEBRETT-TISCH - CNS 18/8, Schneidebrett inkl.**

EURO	No.	cm
159,00	*899.070	26(H)x50x35
23,00	*882.021	<b>haring snijplank los/cuttingboard only</b> planche à découper seul/Schneidplatten allein



- (N) SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal 18/8, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer**  
**(E) KEBAB CUTTER & SPITTER - stainless steel 18/8, cuts and skewers kebab or sateh on 81 sticks each time, knife included**  
**(F) APPAREIL À COUPER ET ENFILER SATEH ET KEBAB - inox 18/8, coupe et enfile chaque fois des morceaux de kebab sur 81 brochettes, y compris le couteau**  
**(D) SCHASCHLIK - SATEH-SCHNEIDER - schneidet und spiest Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer**

EURO	No.	cm
169,00	*829.001	15(H)x18x18



- (N) ELEKTRISCHE KEBABMES - roestvrijstaal met kunststof behuizing, snijdikte instelbaar, mes voorzien van roestvrijstalen beschermplaat**  
**(E) ELECTRIC KEBAB SLICER - stainless steel with plastic housing, cutting thickness adjustable, stainless steel blade protection plate**  
**(F) TRANCHEUSE ELECTRIQUE DE KEBAB - inox avec habillage plastique, découpage épaisseur réglable, tôle de protection de lame inox**  
**(D) ELEKTRISCHE KEBAB-SCHNEIDER - CNS mit Kunststoff Gehäuse, Schnittstärke einstellbar, CNS Klinge Schutzplatte**

EURO	No.	cm	V	W
135,00	*680.085	27(H)x24x18	230	80

**ALL NEW!**



- (N) WORSTVUL MACHINE - roestvrijstaal, eenvoudige bediening, gebruik en vulsysteem, eenvoudige demontage voor optimale reiniging en hygiëne. geleverd met 4 roestvrijstalen vultrechters 13-20-30-36 mm**  
**(E) SAUSAGE STUFFER - stainless steel, easy operation and filling system, easy disassembly for optimum cleaning and hygiene, supplied with 4 stainless steel hoppers 13-20-30-36 mm**  
**(F) MACHINE A SAUCISSE - en inox, facile de fonctionnement et d'utilisation et de remplissage système et démontage facile pour nettoyage et l'hygiène optimale, livré avec 4 inox écuries trémies 13-20-30-36 mm**  
**(D) WURSTFULLMASHINE - CNS, einfache Bedienung und Verwendung und Abfüll-System, einfache Demontage für die optimale Reinigung und Hygiene, geliefert mit 4 CNS Trichter 13-20-30-36 mm**

EURO	No.	cm	Cap. Lit.
189,00	*203.060	65(H)x30x30	3





Ⓝ **GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, eenvoudig uit elkaar te nemen en schoon te maken, niet alleen sterk maar ook praktisch in het gebruik, roestvrijstalen mes en platen van het genormaliseerd "ENTERPRISE" systeem Nr. 8**

ⓔ MEAT MINCER - non-rusting material, can be taken apart and cleaned easily, handy and strong, stainless steel knife and plates system "ENTERPRISE" Nr. 8

ⓕ HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, débouillage rapide, montage et démontage simple, entretien aisé, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE" No. 8

ⓓ FLEISCHWOLF - aus nicht rostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, Robust und bequem im Gebrauch, CNS-Messer und Lochscheiben System "ENTERPRISE" Nr. 8

No.	cm	V	W
*901.030	33(H)x21x27	230	450

EURO
125,00



Ⓝ **GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, praktisch en eenvoudig schoon te maken en ideaal voor de kleinere keukens, roestvrijstalen mes en plaat van het genormaliseerde systeem "ENTERPRISE", met verlichte aan/uit schakelaar**

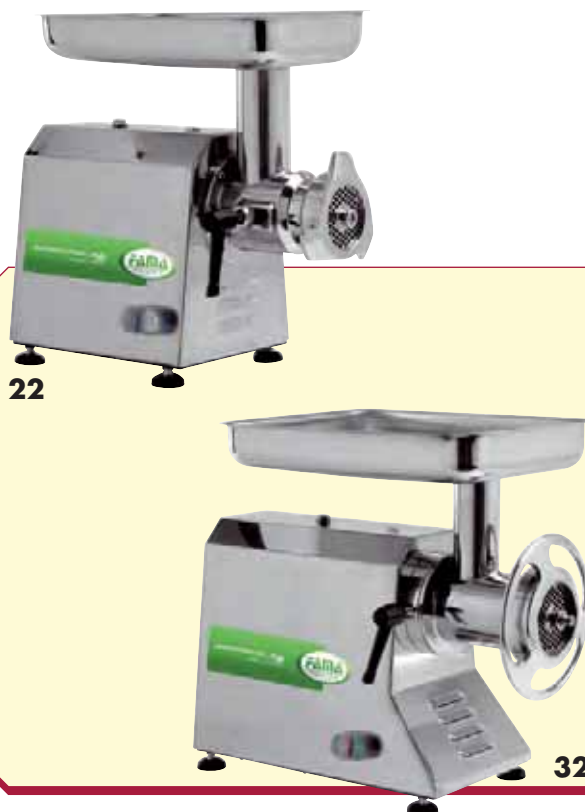
ⓔ MEAT MINCER - non-rusting material, easy to clean and ideal for the smaller kitchen, with stainless steel knife and plate system "ENTERPRISE", illuminated main switch

ⓕ HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, montage et démontage simple et entretien aisé, faible encombrement dans les cuisines de dimensions limitées, plaque à trous et couteau de système "ENTERPRISE" en acier inox, interrupteur arrêt-marche lumineux

ⓓ FLEISCHWOLF - aus nichtrostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, ideal für die kleinere Küche, System "ENTERPRISE", Lochscheibe und Messer aus CNS, beleuchteten Ein/Aus-Schalter

No.	Type	cm	V	W
*410.009	<b>8</b>	34(H)x24x30	230	380
*410.012	<b>12</b>	44(H)x37x22	230	750

EURO
359,00
515,00



Ⓝ **GEHAKTMOLEN - roestvrijstalen uitvoering, gemakkelijk uit elkaar te nemen en schoon te maken, voorzien van overload beveiliging, stopper en opvangbak, roestvrijstalen mes en plaat van "ENTERPRISE" systeem**

ⓔ MEAT MINCER - stainless steel, machine can be taken apart for easy cleaning, equipped with overload protection, hopper and collection tray, with stainless steel knife and plate from "ENTERPRISE" system

ⓕ HACHOIR VIANDE - inox, montage et démontage simple, entretien aisé, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE"

ⓓ FLEISCHWOLF - CNS, leicht auseinander zu nehmen und zu reinigen, rostfreies Messer mit Lochscheibe System "ENTERPRISE"

No.	Type	cm	V	W
*410.022	<b>22</b>	44(H)x48x30	230	1100
*410.122	<b>22</b>	44(H)x48x30	400	1100
*410.132	<b>32</b>	44(H)x54x35	400	1500

EURO
785,00
760,00
1190,00

# VOLANO



- Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE** - hoogwaardig zwaar aluminium geëpoxeerde legering, slijpapparaat ingebouwd, snijdikte instelbaar 0-2,6 mm, volledig handbediend, geen stroompunt nodig, optimale kwaliteit en uitstraling zijn de belangrijkste kenmerken van deze machine (standaard zonder voet)
- ⓔ **SLICER** - made of heavy aluminium with epoxy finishing, slicer permits rapid cleaning and meets demanding sanitation requirements, slice thickness 0-2,6 mm, the unit is fully hand-operated and does not need electrical connection, the blade sharpener is built in for effective sharp cutting, with protection ring around the blade, optimum quality and presentation make this a special machine (standard without stand)
- ⓕ **TRANCHEUR** - fabriquée en aluminium epoxée avec pièces en acier, garantie hygiène absolu et nettoyage rapide, son fonctionnement complètement manuel, il n'y a pas de courant électrique, un affûteur incorporé simplifié le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait, coupe réglable 0-2,6 mm, une machine robuste, indestructible et fiable (standard sans pied)
- ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE** - hergestellt aus epoxy beschichtetem Aluminium und Stahlteilen, die Maschine garantiert absolute Hygiene und einfache Reinigung, wird von Hand betrieben und braucht kein Strompunkt, die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware Perfekt. Schnittstärke 0-2,6 mm, optimale Qualität und Präsentation wichtige Vorteile diese Aufschnittmaschine (Standard ohne Fuss)

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm
2395,00	*403.250	<b>250</b>	51(H)x52x68
2595,00	*403.300	<b>300</b>	74(H)x60x72
	<b>voet/stand/pied/Fuss</b>		
EURO	No.	Type	cm
895,00	*403.310	Volano 250	80(H)x33x42
895,00	*403.320	Volano 300	80(H)x40x50