



(N) VERRIJD BARE AFVALCONTAINER - roestvrijstaal, met deksel en handgrepen

- (E) DISPOSAL BIN - stainless steel, movable, with cover and grips
 (F) POUBELLE - inox, roulante, avec couvercle et anses
 (D) ABFALLEIMER - CNS, Fahrbar, mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm
*317.116	40	60

EURO
270,00

(N) VERRIJD BARE AFVALCONTAINER - met deksel, handgrepen en pedaalbediening

- (E) DISPOSAL PEDAL BIN - mobile with lid and grips
 (F) POUBELLE A PEDAL - roulante avec couvercle et des anses
 (D) PEDALABFALLEIMER - fahrbar mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm
*317.017	40	60

EURO
360,00



(N) INLAS SPOELBAK - roestvrijstaal 18/8

- (E) INSET SINK - stainless steel 18/8
 (F) ÉVIER ENCASTRÉ - inox 18/8
 (D) EINBAUSPÜLE - CNS 18/8

No.	cm	H cm
*953.800	40x40	25
*953.801	40x40	30
*953.802	50x50	25
*953.803	50x50	30
*953.810	50x40	25
*953.811	60x50	30

EURO
73,00
85,00
99,00
105,00
84,00
122,00



(N) STANDPIJP COMPLEET - roestvrijstaal 18/8

- (E) OVERFLOW TUBE COMPLETE - stainless steel 18/8
 (F) TUBE DE TROP-PLEIN COMPLET - inox 18/8
 (D) ÜBERLAUFROHR KOMPLETT - CNS 18/8

No.	H cm
*953.815	25
*953.816	30

EURO
22,00
23,00



(N) WASBAK-UNIT - roestvrijstaal 18/8, wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en pedaalbediening

- (E) WASH HAND BASIN - stainless steel 18/8, wall-mounted, tap, pedal-operated, with swivel arm
 (F) LAVE-MAINS - inox 18/8, modèle mural, robinet pivotant, actionné par pédale
 (D) WASCHBECKEN - CNS 18/8, Wandmodell, Hahn mit Schwenkarm und Fussbedienung

No.	cm	bak/sink/bac/Becken cm
*953.825	100(H)x35x32,5	18(H)x33x23,5

EURO
595,00

- Ⓝ **SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken**
- ⓔ APRON - water resistant, PU coated thus very suitable for washing kitchen
- ⓕ TABLIER - résistant à l'eau, revêtement PU donc très approprié dans zone de lavage
- ⓓ SCHÜRZE - Wasserbeständig, PU-beschichtet und sehr gut geeignet in der Spülküche

EURO	No.	cm
28,50	806.005	110x85



- Ⓝ **MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**
- ⓔ MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
- ⓕ ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANT - type un trou
- ⓓ EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

EURO	No.
83,00	*317.140



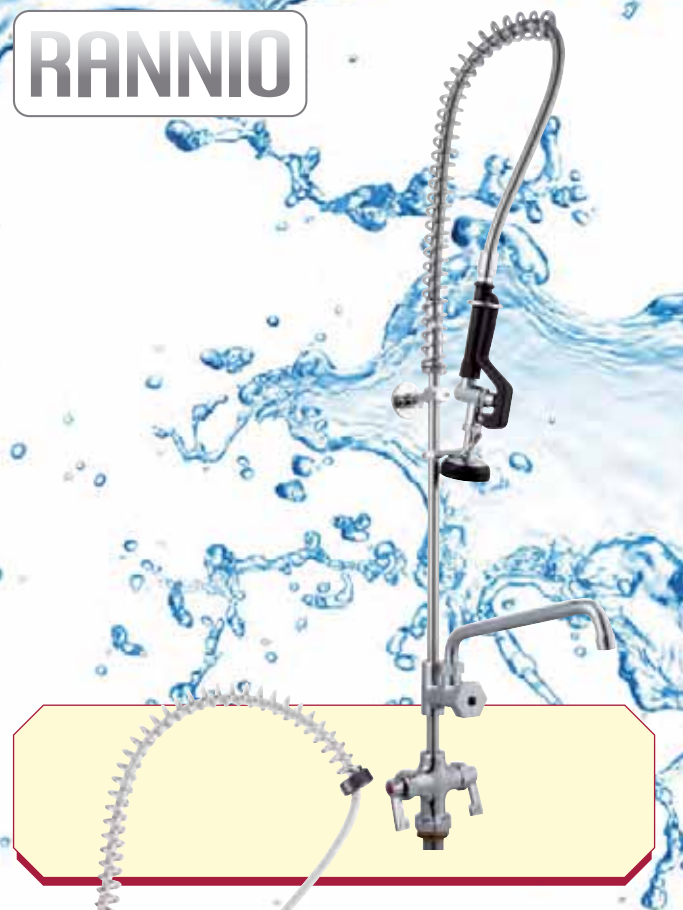
MULTINOX

- Ⓝ **MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**
- ⓔ MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
- ⓕ ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANT - type un trou
- ⓓ EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

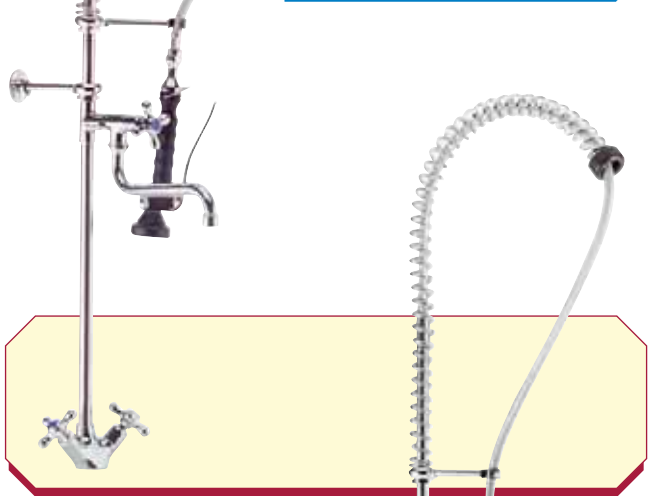
EURO	No.
164,00	*317.141



RANNIO



MULTINOX



(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan

(E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap

(F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire

(D) GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn

No.

*325.005

EURO

297,00

(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan

(E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap

(F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire

(D) GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn

No.

*317.146

EURO

458,00

(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud

(E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold

(F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - chaud/froid

(D) GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt

No.

*317.145

EURO

376,00

modular 600 compact

Professionele Capaciteit in Compacte vormgeving



Ⓝ MODULAR 600 COMPACT

De Modular 600 Compact Line bestaat geheel uit onderling verwisselbare modules en neemt door de zeer compacte vorm weinig oppervlakte in beslag. Compact maar met professionele capaciteit, roestvrijstaal en onderling koppelbaar. De onderbouw is leverbaar in diverse uitvoeringen en het spreekt voor zich dat de Modular 600 Compact Line ook als tafelmodel zeer geschikt is.



ⓔ MODULAR 600 COMPACT

The Modular 600 Compact Line stands for mutually interchangeable modules and as a result of the compact gastronomy system MODULAR takes up very little space. Compact but with professional capacity, stainless steel and can be inter-connected.

The base units can be supplied in various models
Modular 600 Compact Line is also suitable as table or counter top unit

ⓕ MODULAR 600 COMPACTE

Capacité professionnelle pour un modèle compacte.
Le Modular 600 Ligne compacte est équipé de modules interchangeables et de par cette forme compacte prend peu de place. Compacte mais d'une capacité professionnelle, inox avec modules assemblables. Le soubassement est livrable dans différents modèles et il s'en va de soi que le Modular ligne 600 est aussi parfaitement adapté pour un modèle de table.

ⓓ MODULAR 600 COMPACT

Das System MODULAR Modular 600 Compact besteht aus gegenseitig auswechselbaren Elementen (Modulen). Die Das kompakte Gastronomy-System verlangt nur minimale Stellflächen. Kompakt, aber berufliche Leistungsfähigkeit, CNS und ist Interoperabilität. Unterbauten sind in verschiedenen Ausführungen lieferbar. selbstverständlich sind die Modular 600 Compact auch sehr beliebt als tisch- oder theken-modelle

Ⓝ ELECTRISCHE APPARATUUR

- ⓔ ELECTRICAL EQUIPMENT
- ⓕ APPAREILLAGE ELECTRIQUE
- ⓓ ELEKTRO-GERÄTE

635-637

Ⓝ NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES

- ⓔ NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES
- ⓕ ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES
- ⓓ NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEHÖR

640, 642, 643

Ⓝ GAS APPARATUUR

- ⓔ GAS EQUIPMENT
- ⓕ APPAREILS À GAZ
- ⓓ GAS-GERÄTE

638-641



*634

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



modular
compact

600

ALL NEW!



MAX

1/2

1/4

MAX

1/1

1/6 1/6 1/6



Ⓝ **FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging**

ⓔ **FRYER - stamped pan with rounded corners, built-in draining tap with discharge outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, additional safety thermostat, capacity of pan 10 litres, frying basket with plastic grip, with cold zone and crumb sieves, element collapsible during cleaning of fryer**

ⓔ **FRITEUSE - cuve à coins arrondis, robinet de vidange incorporém thermostat de sécurité additionel, capacité de la cuve 10 litres, panier à manche plastique, avec zone froide et corbeille pour miettes, résistance escamotable pendant le nettoyage**

ⓓ **ELEKTRO FRITEUSE - Becken mit abgerundeten Ecken, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat, Inhalt Becken 10 Liter, Backkorb mit Kunststoff griff, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, Heizkörper zur Reinigung aufklappbar**

FU 60/30 FRE - 30 cm module

No.	Lit.	cm	V	W
*316.654	10	28(H)x30x60	400	7500

EURO
735,00

FU 60/60 FRE - 60 cm module

No.	Lit.	cm	V	W
*316.655	10 + 10	28(H)x60x60	400	15000

EURO
1295,00

Ⓝ **BAIN MARIE - gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 15 cm diep, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

ⓔ **BAIN MARIE - gastronorm, double-walled, for gastronorm pans of maximally 15 cm depth, draining tap and discharge pipe, flat bottom with built-in element and extra perforated grid. Thermostat with built-in On/Off switch and indicator light**

ⓔ **BAIN MARIE - pour bacs gastronorm, avec profondeur jusqu'à 15 cm, à double paroi, robinet et tuyau de vidage encastrés, filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de sole plate avec résistance encastrée. Thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle**

ⓓ **BAIN-MARIE - für Gastronorm Behälter bis 15 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe**

FU 60/30 BME - 30 cm module

No.	cm	V	W
*316.664	28(H)x30x60	230	1500

EURO
475,00

FU 60/60 BME - 60 cm module

No.	cm	V	W
*316.665	28(H)x60x60	230	3000

EURO
595,00



modular
compact

600

ALL NEW!

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade**

ⓔ GRIDDLE - plate surface can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, griddle made of smoothed, special quality cast steel, extra large built-in fat dripping tray

ⓕ PLAQUE GRILL - surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, thermostat à opération continue avec interrupteur marche-arrêt encastré et voyant lumineux, plaque en fonte lissée, avec tiroir de propreté et ramasse-jus extra-grand

ⓓ GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettaufangschale

30 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
625,00	*316.632	FU 60/30 FTE	28(H)x30x60	230	3000

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

30 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
795,00	*316.638	FU 60/30 FTRE2	28(H)x30x60	230	3000

plaat gegroefd/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt

Ⓝ **De 60 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

ⓔ The 60 cm modules have two independently adjustable heating zones

ⓕ Les modules 60 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

ⓓ Die 60 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

60 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
875,00	*316.639	FU 60/60 FTE	28(H)x60x60	400	6000

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt



*636

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



modular
compact

600

ALL NEW!



Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan, wordt zonder manden geleverd**

- ⓔ PASTA COOKER - variable thermostat, indicator light and drainage tap, delivered without baskets
- ⓔ CUISEUR À PÂTES - thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange, livrée sans paniers
- ⓓ TEIGWARENKOCHER - stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn, geliefert ohne Korben

30 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.660	FU 60/30 CPE	28(H)x30x60	230	3000

EURO
685,00

mand los/basket only/panier seul/Korb einzeln

No.	Type	cm
*316.848	CP/C8	16(H)x10x14

EURO
65,00



Ⓝ **KOOKPLAAT - zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat**

- ⓔ COOKING PLATE - heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulators and indicator light for each cooking plate
- ⓔ PLAQUE DE CUISSON - plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe par plaque
- ⓓ ELEKTRO-KOCHER - schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

FU 60/30 PCE - 30 cm module

No.	platten/plates plaques/Platten	cm	V	W
*316.605	2	28(H)x30x60	230	3000

EURO
345,00

**FU 60/30 PCE/P - 30 cm module
(Power Version)**

No.	platten/plates plaques/Platten	cm	V	W
*316.606	2	28(H)x30x60	400	4000

EURO
395,00

FU 60/60 PCE - 60 cm module

No.	platten/plates plaques/Platten	cm	V	W
*316.608	4	28(H)x60x60	400	6000

EURO
575,00





modular 600

ALL NEW!



(N) GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en elektrische eindbeveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvang, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, piëzo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS FRYERS - with thermostatical safety valve and thermal cut-out, right temperature reached within a few minutes by means of 2 blow pipes for each pan, capacity of pan 8 liters, with cold zone and crumb sieves, built-in draining tap; variable operation thermostat; piezo electric ignition, frying baskets with plastic grip, standard units for natural gas; units for propane also available

(F) FRITEUSES À GAZ - thermostat à réglage continu avec soupape de sécurité et thermostat de sécurité additionnel; 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zone froide et corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange incorporé, thermostat à réglage continu, igniteur piézo-électrique et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais sûr demande aussi livrable avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-FRITEUSEN - stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat; 2 Heizrohre pro Wanne ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 8 Liter, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenlosem Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

(N) GASFRITEUSE - enkel

(E) GAS FRYER - single

(F) FRITEUSE À GAZ - 1 bac

(D) GAS-FRITEUSE - 1 Wanne

30 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
895,00	*316.650	FU 60/30 FRG	28(H)x30x60	6,8
895,00	*316.651	FU 60/30 FRG	propaan /propane/Propan	

(N) GASFRITEUSE - dubbel

(E) GAS FRYER - double

(F) FRITEUSE À GAZ - 2 bacs

(D) GAS-FRITEUSE - doppel

60 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1470,00	*316.652	FU 60/60 FRG	28(H)x60x60	12,6
1470,00	*316.653	FU 60/60 FRG	propaan /propane/Propan	



modular
compact

600

ALL NEW!



Ⓝ **GAS BAK/GRILLPLAAT** - bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal, maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. een dubbele gasbrander per zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo elektrische ontsteking en extra grote, ingebouwde, vetopvanglade, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

ⓔ **GAS GRIDDLE** - griddle made of smoothed, special quality cast steel, plate surface can be fully used, very short heating-up time by means of a double burner for each, thermostatically controlled, zone, equipped with thermostatical safety valve, thermo couple, piezo electric ignition and extra large, built-in dripping tray, standard units for natural gas, units for propane also available

ⓔ **PLAQUE GRILL À GAZ** - surface utile maximale, double brûleurs par zone, contrôlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, plaque en fonte lissée, avec soupape thermostatique, thermo-couple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus extra grand, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

ⓔ **GAS-GRILLPLATTE** - Bratfläche maximal benutzbar, Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter, Heizzone ergibt sehr kurze Aufheizzeit, Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, mit thermostatischem Sicherheitsventil, Thermokreuz, Piezo-Zündung und extra-grosser Fett-Auffangschale, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, jedoch ebenfalls lieferbar mit Düsen für Propaangas

30 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.630	FU 60/30 FTG	28(H)x30x60	5,7
*316.631	FU 60/30 FTG	propaan /propane/Propan	

EURO
660,00
660,00

60 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.634	FU 60/60 FTG	28(H)x60x60	5,7
*316.637	FU 60/60 FTG	propaan /propane/Propan	

EURO
950,00
950,00

Ⓝ **GAS-GRILL** - met gietijzeren grillrooster, voorzien van piëzo elektrische ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschaal van roestvrijstaal

ⓔ **GAS-GRILL** - with cast iron grid, with piezo electric ignition, thermo couple, burner and dripping tray in stainless steel

ⓔ **GRILL À GAZ** - avec grille en fonte, avec igniteur piézo-électrique et thermo-couple, brûleur et tiroir ramasse-jus en acier inox

ⓔ **GAS-GRILL** - mit Guss-Rost, mit Piezo-Zündung und Thermokreuz, brenner und Fettaufangschale aus CNS

30 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.635	FU 60/30 FTRG	28(H)x30x60	5
*316.636	FU 60/30 FTRG	propaan /propane/Propan	

EURO
770,00
770,00

(N) LAVASTENEN - in doos

(E) LAVAGRILLSTONES - in box

(F) PIERRES DE LAVE - en boîte

(D) LAVASTEINE - in Karton

EURO	No.	kg
5,95	*580.005	3

(N) LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van piëzo elektrische ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak. Het 70 cm model heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen

(E) GAS LAVASTONE GRILL - Grid cast iron. With piezo electric ignition, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. The 70 cm model has two independently regulable heating zones. Complete with lavastones

(F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - Grille en fonte. Avec igniteur piëzo-électrique, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau. Le modèle 70 cm a deux zones de chauffage réglable indépendamment. Complète avec des pierres de lave

(D) GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus Gusseisen. Mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und Wasserbehälter. Das Modell 70 cm ist mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet. Komplett mit Lavasteinen

30 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
795,00	*316.640	FU 60/30 GRL	28(H)x30x60	11
795,00	*316.641	FU 60/30 GRL	propan /propane/Propan	

(N) WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad

(E) WORK-UNIT - with stainless steel storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board

(F) MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon

(D) ARBEITSPLATTEN - mit Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden

30 cm module

EURO	No.	Type	cm
280,00	*316.667	FU 60/30 PLC	28(H)x40x65

60 cm module

EURO	No.	Type	cm
415,00	*316.668	FU 60/60 PLC	28(H)x60x60



modular
compact



ALL NEW!



*640



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



modular
compact

600

ALL NEW!



(N) GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo elektrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware branders en morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaan gas

(E) GAS COOKERS - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy top burners and spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available

(F) RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piëzo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts et cuvettes, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern und Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

(N) GASKOOKTOESTEL - 2 branders

(E) GAS COOKER - 2 burners

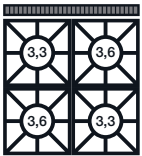
(F) RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs

(D) GAS-KOCHER - 2 Brenner

30 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.601	FU 60/30 PCG/P	28(H)x30x60	6,9
*316.611	FU 60/30 PCG/P	propaan /propane/Propan	

EURO
480,00
480,00



(N) GASKOOKTOESTEL - 4 branders

(E) GAS COOKER - 4 burners

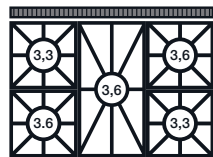
(F) RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs

(D) GAS-KOCHER - 4 Brenner

60 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.602	FU 60/60 PCG/P	28(H)x60x60	13,8
*316.612	FU 60/60 PCG/P	propaan /propane/Propan	

EURO
745,00
745,00



(N) GASKOOKTOESTEL - 5 branders

(E) GAS COOKER - 5 burners

(F) RÉCHAUD À GAZ - 5 brûleurs

(D) GAS-KOCHER - 5 Brenner

90 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.603	FU 60/90 PCG/P	28(H)x60x90	17,7
*316.613	FU 60/90 PCG/P	propaan /propane/Propan	

EURO
925,00
925,00

modular 600 compact

ALL NEW!

- Ⓝ **ONDERKASTEN** - volledig uit roestvrijstaal, bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten, welke met deuren compleet gemaakt kunnen worden
- ⓔ **BASE UNITS** - completely made of stainless steel. Consist of: side and top panels, base plate and adjustable feet, which can be completed with doors
- ⓔ **SOUBASSEMENT** - construites en inox, sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes
- ⓓ **UNTERSCHRÄNKE** - komplett aus Edelstahl, bestehend aus Verkleidung, Zwischenboden und höhen verstellbaren Füßen, welche mit Türen Komplettiert werden kann

60/30B - 30 cm module

EURO	No.	cm
195,00	*316.670	57(H)x30x49



1

60/60B - 60 cm module

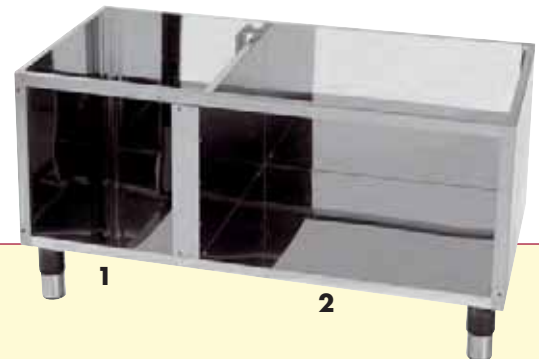
EURO	No.	cm
240,00	*316.671	57(H)x60x49



2

60/90B - 90 cm module

EURO	No.	cm
295,00	*316.672	57(H)x90x49

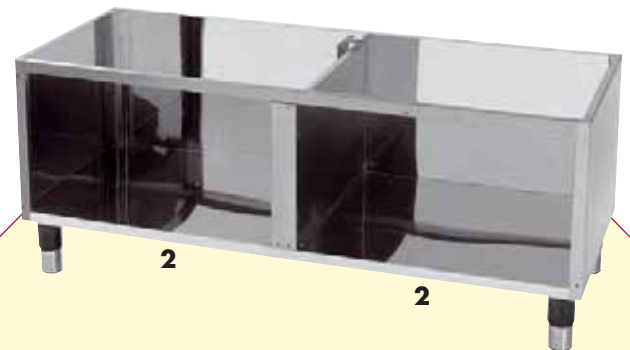


1

2

60/120B - 120 cm module

EURO	No.	cm
345,00	*316.673	57(H)x120x49



2

2

ALL NEW!

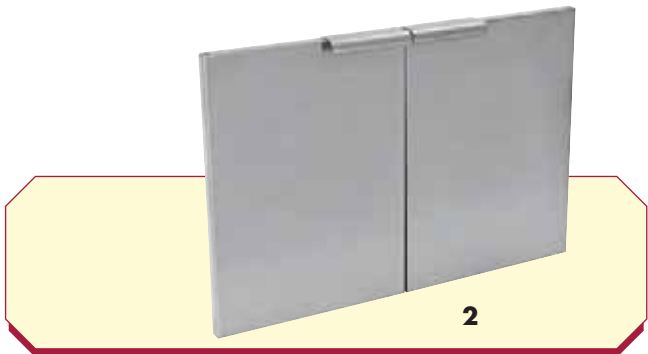
modular compact 600



(N) DEUR - enkel, voor compartimenten van 30 cm, dubbelwandig

- (E) DOOR - single, for compartments of 30 cm, double-walled
- (E) PORTE - simple, pour compartiments de 30 cm, à double paroi
- (D) EINZEL-TÜR, für Abteile von 30 cm, doppelwandig

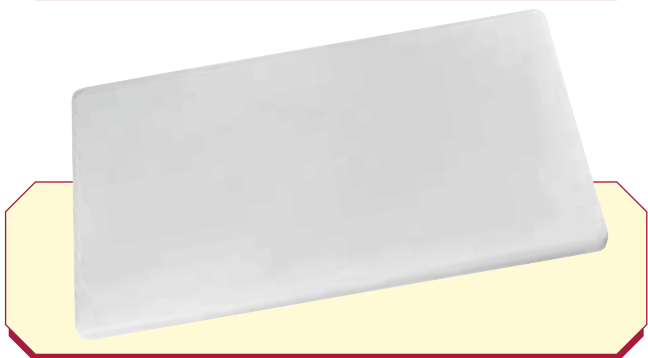
No.	Type	cm	EURO
*316.675	60/30 PDX rechts /right/droit/rechts	30	89,00
*316.676	60/30 PSX links /left/gauche/links	30	89,00



(N) DEUR - dubbel, voor compartimenten van 60 cm, dubbelwandig

- (E) DOOR - double, for compartments of 60 cm, double-walled
- (E) PORTE - double, pour compartiments de 60 cm, à double paroi
- (D) DOPPEL-TÜR - für Abteile von 60 cm, doppelwandig

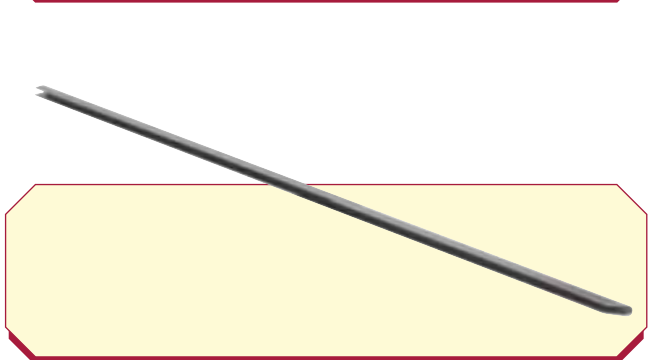
No.	Type	cm	EURO
*316.678	60/60 P2	60	145,00



(N) SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit

- (E) CUTTING BOARD FOR WORKTOP - plastic, white
- (E) PLANCHE À DÉCOUPER POUR MODULE NEUTRE - plastique, blanc
- (D) SCHNEIDPLATTE FÜR ARBEITSPLATTE - Kunststoff, weiss

No.	Type	cm	EURO
*316.685	60/30T	30	27,00
*316.687	60/60T	60	45,00



(N) VERBINDINGSSTRIP - laag model

- (E) CONNECTING STRIP - low model
- (E) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle bas
- (D) VERBINDUNGSSTEG - niedriges Modell

No.	Type	H cm	st/pcs/Stk	EURO
*316.680	60/CG	1,5	1	18,00



(N) VERBINDINGSSTRIP - hoog model voor bakplaten

- (E) CONNECTING STRIP - high model for griddles
- (E) BARETTE DE COMPOSITION - modèle haut
- (D) VERBINDUNGSSTEG - hohes Modell

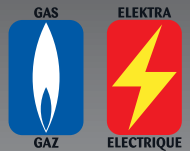
1 rechts/1 right/1 droite/1 rechts

No.	Type	H cm	st/pcs/Stk	EURO
*316.681	60/CGFT DX	8	1	32,00

1 links/1 left/1 gauche/1 links

No.	Type	H cm	st/pcs/Stk	EURO
*316.682	60/CGFT SX	8	1	32,00

modular 650



(N) MODULAR bestaat geheel uit onderling verwisselbare modules. De onderbouw is leverbaar in diverse uitvoeringen. MODULAR omvat een leveringsprogramma dat praktisch alle wensen op bak en braad gebied vervult. Door het compacte gastronorm systeem neemt MODULAR zeer weinig vloeroppervlak in beslag. De ommanteling van deze range is geheel van roestvrijstaal vervaardigd. De diverse apparaten zijn onderling koppelbaar door lage of hoge verbindingstrippen. HET SPREEKT VOOR ZICH DAT DE MODULAR APPARATUUR OOK ALS TAFELMODEL GESCHIKT IS!

(E) MODULAR, stands for mutually interchangeable modules. The base units can be supplied in various models. MODULAR, forms a supply programme that fulfills practically all wishes in the field of cooking. As a result of the compact gastronorm system MODULAR takes up very little space. All units are made of stainless steel. The various units can be inter-connected by low or high type connecting strips. AS A MATTER OF COURSE MODULAR APPLIANCES ALSO ENJOY A GREAT POPULARITY AS TABLE OR COUNTER TOP UNIT

(F) Le système MODULAR se compose d'éléments (modules) mutuellement échangeables. Les soubassements sont livrables en types différents. L'assortiment MODULAR va au-devant des désirs existants dans le domaine de frire et rôtir. Le système MODULAR gastronorme est compact et ne demande qu'un encombrement limité. L'habillage des modules est en acier inoxydable. Les appareils divers sont accouplables moyennant des barettes de composition basses ou hautes. C'EST EVIDENT QUE LES APPAREILS MODULAR SONT AUSSI TRES RECHERCHES COMME MODELES DE TABLE OU COMPTOIR

(D) Das System MODULAR besteht aus gegenseitig auswechselbaren Elementen (Modulen). Die Unterbauten sind in verschiedenen Ausführungen lieferbar. Das MODULAR-Assortiment kommt allen Wünschen auf dem Gebiete von Backen und Braten entgegen. Das kompakte Gastronorm-System verlangt nur minimale Stellflächen. Die Verkleidung der Geräte ist aus Chromnickelstahl. Die Verbindung der verschiedenen Geräten untereinander erfolgt durch einfach aufzusteckende Klemmstege. SELBSTVERSTÄNDLICH SIND DIE MODULAR-GERÄTE AUCH SEHR BELIEBT ALS TISCH- ODER THEKEN-MODELLE

(N) ELECTRICISCHE APPARATUUR

- (E) ELECTRICAL EQUIPMENT
- (F) APPAREILLAGE ELECTRIQUE
- (D) ELEKTRO-GERÄTE

645-649

(N) NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES

- (E) NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES
- (F) ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES
- (D) NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEHÖR

650-653

(N) GAS APPARATUUR

- (E) GAS EQUIPMENT
- (F) APPAREILS À GAZ
- (D) GAS-GERÄTE

654-660





Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade**

ⓔ GRIDDLE - plate surface can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, griddle made of smoothed, special quality cast steel, extra large built-in fat dripping tray

ⓕ PLAQUE GRILL - surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, thermostat à opération continue avec interrupteur marche-arrêt encastré et voyant lumineux, plaque en fonte lissée, avec tiroir de propreté et ramasse-jus extra-grand

ⓓ GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettauffangschale

40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.032	65/40 FTE	28(H)x40x65	400	4500	825,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					
*316.034	65/40 FTRE	28(H)x40x65	400	4500	945,00
plaat gegroefd/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt					

Ⓝ **De 70 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

ⓔ The 70 cm modules have two independently adjustable heating zones

ⓕ Les modules 70 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

ⓓ Die 70 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

70 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.036	65/70 FTE	28(H)x70x65	400	9000	1165,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					
*316.038	65/70 FTRE	28(H)x70x65	400	9000	1295,00
plaat 1/2 glad - 1/2 gegroefd / plate 1/2 plain - 1/2 grooved / plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée / Bratfläche 1/2 glatt - 1/2 gerillt					

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - 1/1 GN, fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan**

ⓔ PASTA COOKER - 1/1 GN, suitable for fine mesh baskets (optional) so it can also be used for rice, water(filling)tap, variable thermostat, indicator light and drainage tap

ⓕ CUISEUR À PÂTES - 1/1 GN, pour paniers à mailles fines (optionnel), le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz, avec robinet, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

ⓓ TEIGWARENKOCHER - 1/1 GN, für engmaschigen Körben (nicht mitgeliefert), so dass es auch für Reis geeignet ist, mit Wasserhahn, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.165	65/40 CPE	28(H)x40x65	400	6000	895,00
mand los/basket only/panier seul/Korb einzeln					
*316.844		16(H)x14x14			77,00

Ⓝ **KOOKPLAAT - zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat**

ⓔ COOKING PLATE - heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulators and indicator light for each cooking plate

ⓕ PLAQUE DE CUISSON - plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe par plaque

ⓓ ELEKTRO-KOCHER - schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

65/40 PCE - 40 cm module

EURO	No.	platten/plates plaques/Platten	cm	V	W
535,00	*316.012	2	28(H)x40x65	400	4800

65/70 PCE - 70 cm module

EURO	No.	platten/plates plaques/Platten	cm	V	W
945,00	*316.014	4	28(H)x70x65	400	9600



Ⓝ **FORNUIS, HETELUCHTOVEN EN 4 KOOKPLATEN voorzien van een geëmailleerde 1/1 gastronorm heteluchtoven met uitneembare geleiders, rooster, verstelbare poten, thermostaat en controlelampje, de maatvoering stemt overeen met de gehele 650 serie**

ⓔ RANGE, CONVECTION OVEN AND 4 COOKING PLATES this model has a built-in enamelled 1/1 Gastronorm convection oven with removable guides, grid, adjustable feet, thermostat and indicator light, size matches those of the whole 650 serie

ⓕ FOURNEAU, FOUR À AIR PULSÉ ET 4 PLAQUES le four à air pulsé, 1/1 Gastronorme, émaillé avec des glissières amovibles, grille, pieds réglables, thermostat et voyant de contrôle, dimensions telles que les autres modèles serie 650

ⓓ ELEKTRO-WIRTSCHAFTSHERD, HEISSLUFTOFEN UND 4 PLATTEN - 1/1 Gastronorm, emailliert, mit ausnehmbaren Führschiemen-Roste, Thermostat und Kontroll-Lampe, Abmessungen wie bei den anderen Modulen der Serie 650

65/70 CFE - 70 cm module

EURO	No.	cm	V	W
2095,00	*316.016	85(H)x70x65	400	9600
		heteluchtoven/convection oven four à air pulsé/Heissluftofen		4000
		Tot.W		13600





MIROIL



- Ⓝ **FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging**
- ⓔ **FRYER - stamped pan with rounded corners, built-in draining tap with discharge outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, additional safety thermostat, capacity of pan 10 litres, frying basket with plastic grip, with cold zone and crumb sieves, element collapsible during cleaning of fryer**
- ⓔ **FRITEUSE - cuve à coins arrondis, robinet de vidange incorporém thermostat de sécurité additionel, capacité de la cuve 10 litres, panier à manche plastique, avec zone froide et corbeille pour miettes, résistance escamotable pendant le nettoyage**
- ⓓ **ELEKTRO FRITEUSE - Becken mit abgerundeten Ecken, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat, Inhalt Becken 10 Liter, Backkorb mit Kunststoff griff, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, Heizkörper zur Reinigung aufklappbar**

65/40 FRE - 40 cm module

No.	Lit.	cm	V	W
*316.042	10	28(H)x40x65	400	7500

EURO
975,00

65/70 FRE - 70 cm module

No.	Lit.	cm	V	W
*316.044	2x 10	28(H)x70x65	400	15000

EURO
1695,00

- Ⓝ **FRITURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen, ter voorkoming van schade aan de gezondheid. Set voor 6 maal testen, uiterst nauwkeurig**
- ⓔ **FRYING OIL QUALITY ASSURANCE TEST-SET - to be used to confirm oil discard time has arrived in accordance with the regulatory limits. 6 tests packing, extremely accurate, prevents expensive fines**
- ⓔ **TEST-SET POUR DÉTERMINER LA QUALITE D'HUILÉ DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée afin d'éviter des conséquences nocives à la santé, set de 6 sets de la plus haute précision, le set "Miroil" prévient des problèmes avec les autorités**
- ⓓ **FRITIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Fritieröl aus gesundheitsschädlichen Gründen ersetzt werden soll, 6 Test-Packungen, äusserste Präzision, kommt Problemen mit den Behörden zuvor**

TYPE MIROIL

No.
*909.010

EURO
20,00

modular 650

- Ⓝ **SPOELBAK - compleet met mengkraan, overloop en afvoer**
- ⓔ SINK - complete with mixing tap, overflow and discharge
- ⓕ PLONGE - avec robinet mélangeur, bonde à trop plein et écoulement
- ⓓ SPÜLE - mit Mischbatterie, Überlauf- und Abwasserleitung

65/70 L - 70 cm module

EURO	No.	cm	bak/sink/bac/Becken cm
775,00	*316.056	28(H)x70x65	15(H)x50x40



- Ⓝ **WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen, gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad (zie accessoires)**
- ⓔ WORK-UNIT - with stainless steel, gastronorm storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board (see accessories)
- ⓕ MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement gastronorm, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon (voyez accessoires)
- ⓓ ARBEITSPLETTEN - mit Gastronorm Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden (siehe Zubehör)

65/40 PLC - 40 cm module

EURO	No.	cm
425,00	*316.052	28(H)x40x65



65/70 PLC - 70 cm module

EURO	No.	cm
550,00	*316.054	28(H)x70x65

- Ⓝ **KANTELBARE BRAADPAN - voorzien van zware roestvrijstalen pan welke kantelt d.m.v. een inklapbaar, slingermechanisme, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampjes**

- ⓔ TILTING BRATT PAN - equipped with heavy, stainless steel pan tilted over by a cranked handle mechanism, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator lights
- ⓕ SAUTEUSE BASCULANTE - avec cuve inox extra-fort, basculement manuelle moyennant manivelle, thermostat avec commutateur marche-arrêt encastré et avec témoins lumineux
- ⓓ KIPPBRATPFANNE - mit schwerer Pfanne aus rostfreiem Stahl, das Kippen erfolgt mittels eines Kurbel-Mechanismus, Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampen



65/70 BRE - 70 cm module

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
2295,00	*316.150	30	28(H)x70x65	400	6300



*648

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



Ⓝ **BAIN MARIE - 1/1 en 2/1 gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 15 cm diep, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

ⓔ BAIN MARIE - 1/1 or 2/1 gastronorm, double-walled, for gastronorm pans of maximally 15 cm depth, draining tap and discharge pipe, flat bottom with built-in element and extra perforated grid. Thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

ⓔ BAIN MARIE - pour bacs 1/1 et 2/1 gastronorm, avec profondeur jusqu'à 15 cm, à double paroi, robinet et tuyau de vidage encastrés, filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de sole plate avec résistance encastrée. Thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

ⓓ BAIN-MARIE - für Gastronorm 1/1 und 2/1 Behälter bis 15 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe

**BAIN-MARIE 1/1 GASTRONORM
65/40 BME - 40 cm module**

No.	cm	V	W
*316.022	28(H)x40x65	230	1500

EURO
695,00

**BAIN-MARIE 2/1 GASTRONORM
65/70 BME - 70 cm module**

No.	cm	V	W
*316.024	28(H)x70x65	400	3000

EURO
895,00

Ⓝ **FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 gastronorm uitlekbak van 15 cm diep, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

ⓔ HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared warmer, with perforated sloping bottom plate, thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

ⓔ RÉSERVE À FRITES - chauffage par résistance céramique infrarouge et avec filtre égouttoir dans bac gastronorm avec profondeur de 15 cm, thermostat avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

ⓓ ELEKTRO-FRITEN-WANNE - mit Keramik-Heizstrahler und gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt, in einem 1/1 Gastronorm-Becken 15 cm tief, Ein/Aus-Schalter mit Kontroll-Lampe eingebaut

65/40 SPE - 40 cm module

No.	cm	V	W
*316.130	28(H)x40x65	230	1000

EURO
650,00

modular 650

(N) ONDERKASTEN - bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten. Met o.a. deuren, laden, tussenplanken, roosters en gastronormgeleiderekken kunnen de kasten compleet gemaakt worden

(E) BASE UNITS - consist of: side and top panels, base plate and adjustable feet. The base units can be completed with doors, drawers, shelves, grids and container guides

(F) SOUBASSEMENT - sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes, des tiroirs, des étagères, des grilles et des guides gastronomes

(D) UNTERSCHRÄNKE - bestehend aus Verkleidung, Zwischenboden und höhenverstellbaren Füßen. Mit Türen, Schubladen, Tablare, Rosten und Gastronorm-Führungsschienen lassen sie sich dem individuellen Bedarf anpassen

65/40B - 40 cm module

EURO	No.	cm
265,00	*316.063	57(H)x40x54



65/70B - 70 cm module

EURO	No.	cm
310,00	*316.064	57(H)x70x54



65/80B - 80 cm module

EURO	No.	cm
375,00	*316.065	57(H)x80x54



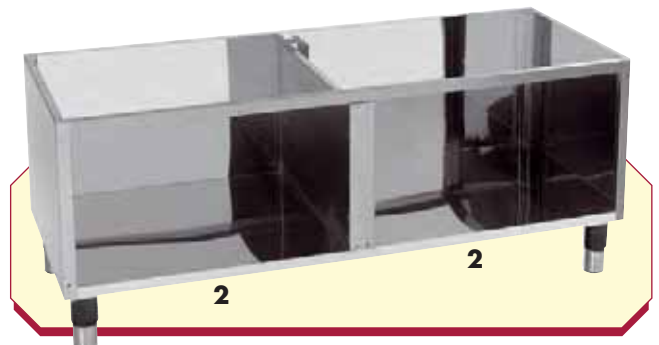
65/110B - 110 cm module

EURO	No.	cm
475,00	*316.066	57(H)x110x54



65/140B - 140 cm module

EURO	No.	cm
495,00	*316.067	57(H)x140x54



(1) = 40 cm (2) = 70 cm