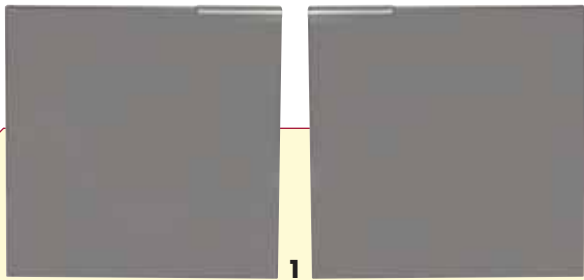
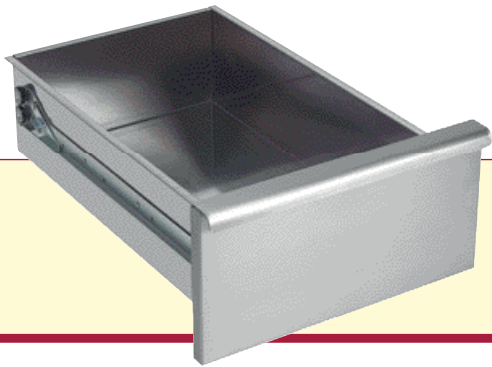
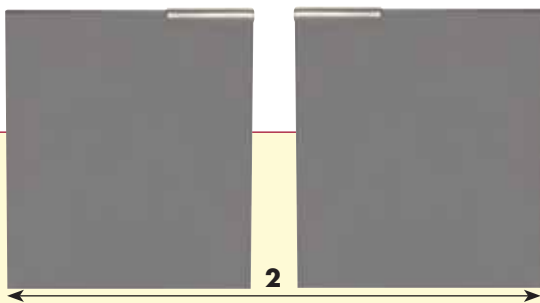


modular

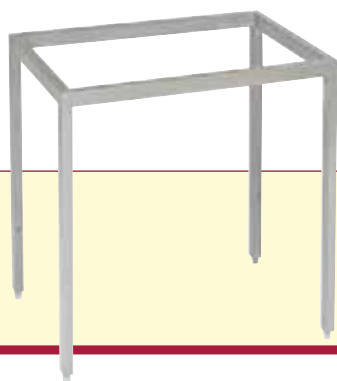
650



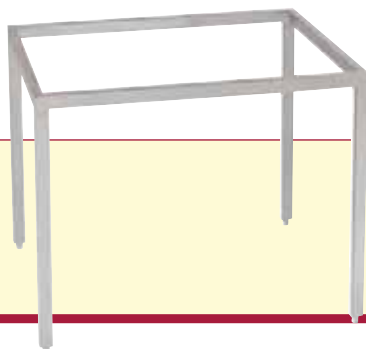
40 cm



70 cm



1



2

(N) ONDERKAST ACCESSOIRES & ONDERSTELLEN

- (E) BASE UNIT ACCESSORIES & STANDS
- (F) ACCESSOIRES POUR SOUBASSEMENTS & SUPPORTS
- (D) UNTERSCHRANK ZUBEHÖR & UNTERGESTELLE

(N) LADENBLOK - 2 lades

- (E) DRAWER SET - 2 drawers
- (F) BLOC-TIROIR - 2 tiroirs
- (D) SCHUBLADENSCHRANK - 2 Schubladen

No.	Type	cm
*316.072	65/40 C2	40
*316.074	65/70 C2	70

EURO
345,00
435,00

(N) DEUR - enkel, voor compartimenten van 40 cm, dubbelwandig

- (E) DOOR - single, for compartments of 40 cm, double-walled
- (F) PORTE - simple, pour compartiments de 40 cm, à double paroi
- (D) EINZEL-TÜR, für Abteile von 40 cm, doppelwandig

No.	Type	cm
*316.082	65/40 PR rechts/right/droit/rechts	40
*316.083	65/40 PL links/left/gauche/links	40

EURO
119,00
119,00

(N) DEUR - dubbel, voor compartimenten van 70 cm, dubbelwandig

- (E) DOOR - double, for compartments of 70 cm, double-walled
- (F) PORTE - double, pour compartiments de 70 cm, à double paroi
- (D) DOPPEL-TÜR - für Abteile von 70 cm, doppelwandig

No.	Type	cm
*316.084	65/70 P	70

EURO
195,00

(N) ONDERSTEL - met verstelbare poten

- (E) STAND - with adjustable feet
- (F) SOUBASSEMENT - piètement avec vérins de réglage
- (D) UNTERGESTELL - mit höhenverstellbaren Füßen

No.	Type	cm
*316.061	65/40 CV	57(H)x40x54

EURO
165,00

(N) ONDERSTEL - met verstelbare poten

- (E) STAND - with adjustable feet
- (F) SOUBASSEMENT - avec des pieds réglables
- (D) UNTERGESTELL - mit höhenverstellbaren Füßen

No.	Type	cm
*316.062	65/70 CV	57(H)x70x54

EURO
185,00

(1)= toepasbaar op compartimenten van 40 cm / (2)= 70 cm

(1)= for compartments of 40 cm / (2)= 70 cm

(1)= pour compartiments de 40 cm / (2)= 70 cm

(1)= für Abteile von 40 cm / (2)= 70 cm

- (N) GASTRONORM GELEIDEREK - set van 2**
- (E) GASTRONORM GUIDE RACK - set of 2**
- (F) GUIDES GRILLE GASTRONORME - set de 2**
- (D) FÜHRUNGSSCHIEN GASTRONORM - Satz von 2**

EURO	No.	Type	cm
79,00	*316.092	65/RG2	

- (N) GASTRONORM ROOSTER**
- (E) GASTRONORM GRID**
- (F) GRILLE GASTRONORME**
- (D) GASTRONORM-ROST**

EURO	No.	Type	cm
37,00	*316.093	65/G 1/1 voor kasten /for cupboards pour placards/für Schränke	40
44,00	*316.094	65/G 2/1 voor kasten /for cupboards pour placards/für Schränke	70

- (N) ROOSTER - voor ovens**
- (E) GRID - for ovens**
- (F) GRILLE - pour fourneaux**
- (D) ROST - für Öfen**

EURO	No.	cm
27,00	*316.020	75x53
19,00	*316.021	53x53

- (N) TUSSENPLANK/LEGPLANK**
- (E) SHELVES**
- (F) ÉTAGÈRE**
- (D) TABLARE**

EURO	No.	Type	cm
84,00	*316.101	65/40 RV voor kasten /for cupboards pour placards/für Schränke	40
97,00	*316.103	65/70 RV voor kasten /for cupboards pour placards/für Schränke	70

- (N) SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit**
- (E) CUTTING BOARD FOR WORKTOP - plastic, white**
- (F) PLANCHE À DÉCOUPER POUR MODULE NEUTRE - plastique, blanc**
- (D) SCHNEIDPLATTE FÜR ARBEITSPLATTE - Kunststoff, weiss**

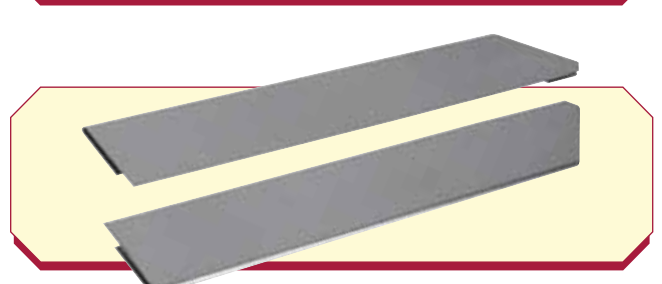
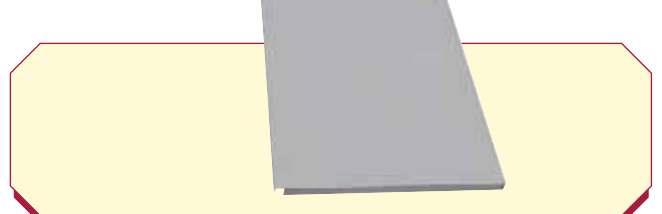
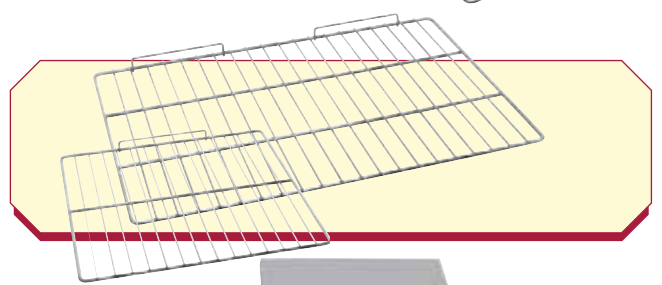
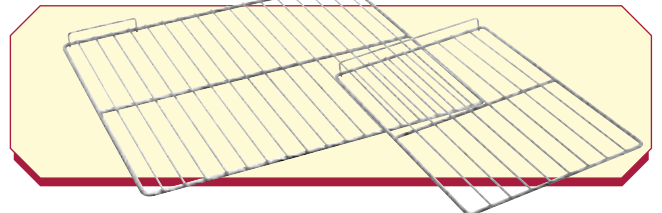
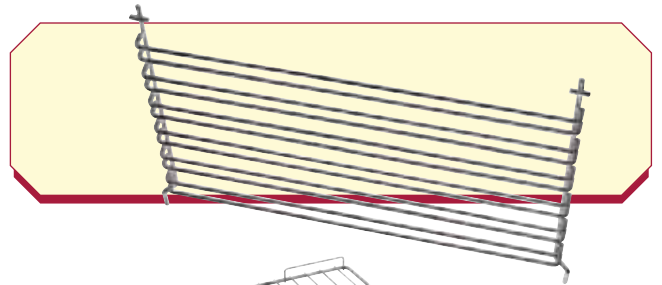
EURO	No.	Type	cm
29,00	*316.153	65/40T	40
49,00	*316.155	65/70T	70

- (N) VERBINDINGSSTRIP - laag model**
- (E) CONNECTING STRIP - low model**
- (F) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle bas**
- (D) VERBINDUNGSSTEG - niedriges Modell**

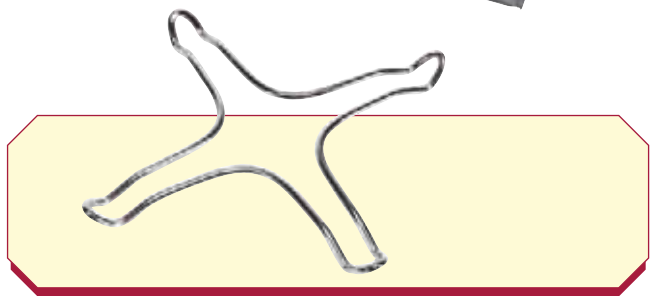
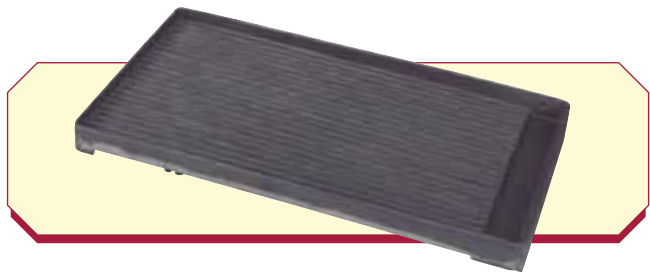
EURO	No.	Type	H cm	st/pcs/Stk
26,50	*316.095	65/CG	1,5	1

- (N) VERBINDINGSSTRIP - hoog model voor bakplaten**
- (E) CONNECTING STRIP - high model for griddles**
- (F) BARETTE DE COMPOSITION - modèle haut**
- (D) VERBINDUNGSSTEG - hohes Modell**

EURO	No.	Type	H cm	st/pcs/Stk
79,00	*316.096	65/CGFT	8	set: 1 links + 1 rechts set: 1 left + 1 right set : 1 gauche + 1 droite Satz: 1 links + 1 rechts



modular 650



(N) PLAAT - voor 1 brander

- (E) PLATE - for 1 flame
- (F) PLAQUE - pour 1 brûleur
- (D) PLATTE - für 1 Brenner

No.	Type	cm
*316.175	PL1F	1,5(H)x32x27

EURO
99,00

(N) WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT - t.b.v onderkast in fornuis met 6 branders

- (E) BUILT-IN HEATING-ELEMENT UNIT - for cupboard in 6-burner gasrange
- (F) ÉLÉMENT CHAUFFANT ENCASTRABLE - pour soubassement du fourneau à gaz à six brûleurs
- (D) ELEKTRO-HEIZKÖRPEREINHEIT - zum Einbau in den Unterschrank des 6-Flammigen Gas-Wirtschaftsherd

No.	Type	cm	V	W
*316.417	65/40 GR	5(H)x53x31	230	600

EURO
215,00

(N) GRILLPLAAT GERIBBELD - voor 2 branders

- (E) GROOVED PLATE - for 2 flames
- (F) PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs
- (D) GERILLTE PLATTE - für 2 Brenner

No.	Type	cm
*316.170	PB2F	5(H)x56x32

EURO
159,00

(N) PANROOSTER VERKLEINER

- (E) GAS RING REDUCER
- (F) RÉDUCTEUR DE GRILLE
- (D) REDUZIERSTERN

No.	cm
*316.160	26x26

EURO
3,25

(N) FRITES UITSCHEPBAK - wandmodel, roestvrijstaal met ophangbeugel

- (E) CHIPS SCUTTLE - stainless steel, with wall bracket
- (F) RÉSERVE À FRITES - inox, avec support mural
- (D) FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - CNS, mit Wandhalterung

No.	cm
*921.700	20(H)x33x 40
*921.701	20(H)x33x 70
*921.702	20(H)x33x 100
*921.703	20(H)x33x 120

EURO
149,00
153,00
169,00
179,00

(N) FRITES UITSCHEPBAK - 1/1 GN, roestvrijstaal met gebogen, geperforeerde inlegplaat

- (E) CHIPS SCUTTLE - 1/1 GN, stainless steel, with perforated, sloping bottom plate
- (F) RÉSERVE À FRITES - 1/1 GN, inox, avec filtre égouttoir en pente
- (D) FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - 1/1 GN, CNS, mit gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt

No.	cm
*953.700	compl./komplett 15(H)x53x32,5
*953.701	rooster/inlay/plat/Einsatz

EURO
69,00
42,00



modular 650

Ⓝ **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 kruimelvangervang, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, piëzo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

ⓔ 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

ⓕ 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

ⓓ 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

Ⓝ **GASFRITEUSE - enkel**

ⓔ GAS FRYER - single

ⓕ FRITEUSE À GAZ - 1 bac

ⓓ GAS-FRITEUSE - 1 Wanne

40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1095,00	*316.043	65/40 FRG	28(H)x40x65	6,3
1095,00	*316.143	65/40 FRGP	propaan /propane/Propan	

Ⓝ **GASFRITEUSE - dubbel**

ⓔ GAS FRYER - double

ⓕ FRITEUSE À GAZ - 2 bacs

ⓓ GAS-FRITEUSE - doppel

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1825,00	*316.045	65/70 FRG	28(H)x70x65	12,6
1825,00	*316.145	65/70 FRGP	propaan /propane/Propan	





modular 650



Ⓝ **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 Propangas

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.031	65/40 FTG	28(H)x40x65	5,7	810,00
*316.131	65/40 FTGP	propaan /propane/Propan		810,00
plaat glad /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*316.033	65/40 FTRG	28(H)x40x65	5,7	935,00
*316.133	65/40 FTRGP	propaan /propane/Propan		935,00
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 heating zones regulable independently

ⓔ Les modules 70 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendamment

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

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.035	65/70 FTG	28(H)x70x65	11,4	1175,00
*316.135	65/70 FTGP	propaan /propane/Propan		1175,00
plaat glad /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*316.037	65/70 FTRG	28(H)x70x65	11,4	1345,00
*316.137	65/70 FTRGP	propaan /propane/Propan		1345,00
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				



modular **650**

(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

EURO	No.	Type	cm	GkW
1195,00	*316.310	65/40 GRL	28(H)x40x65	5
1195,00	*316.312	65/40 GRLP	propaan /propane/Propan	
1650,00	*316.311	65/70 GRL	28(H)x70x65	11
1650,00	*316.313	65/70 GRLP	propaan /propane/Propan	

(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) GAS-GRILL - met gietijzeren grillrooster, voorzien van piëzo elektrische ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschaal van roestvrijstaal. De modellen van 70 cm hebben twee onafhankelijk instelbare verhittingszones

(E) GAS-GRILL - with cast iron grid. With piezo electric ignition, thermo couple, burner and dripping tray in stainless steel. The 70 cm modules have two heating zones, independently regulable

(F) GRILL À GAZ - avec grille en fonte. Avec igniteur piëzo-électrique et thermo-couple. Brûleur et tiroir ramasse-jus en acier inox. Avec deux zones de chauffage, réglable indépendamment

(D) GAS-GRILL - mit Guss-Rost. Mit Piezo-Zündung und Thermokreuz. Brenner und Fettauffangschale aus CNS. Zwei Heizzonen, unabhängig einstellbar

EURO	No.	Type	cm	GkW
1070,00	*316.005	65/40 GRG	28(H)x40x65	7,5
1495,00	*316.006	65/70 GRG	28(H)x70x65	15,0



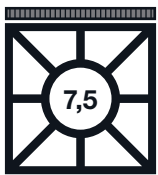
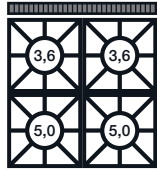
*656

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



modular 650



Ⓝ **GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo elektrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware koperen branders en geëmailleerde morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

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

ⓔ RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piëzo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

ⓓ GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern aus Kupfer und emailierten Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 2 branders

- ⓔ GASCOOKER - 2 burners
- ⓔ RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 2 Brenner

40 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.002	65/40 PCG	28(H)x40x65	8,6
*316.102	65/40 PCGP	propan /propane/Propan	

EURO
620,00
620,00

Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 4 branders

- ⓔ GASCOOKER - 4 burners
- ⓔ RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 4 Brenner

70 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.004	65/70 PCG	28(H)x70x65	17,2
*316.104	65/70 PCGP	propan /propane/Propan	

EURO
1040,00
1040,00

Ⓝ **GASKOOKTOESTEL - uitgerust met één grote brander en een werkrooster van 40x40 cm, voorzien van geëmailleerde morspan, waakvlam en thermokoppel**

ⓔ GAS COOKER - with one large burner and 40x40 cm pan grid, enamelled spillover tray, pilot flame and thermo-couple

ⓔ RÉCHAUD À GAZ - avec un brûleur extra-fort et surface utile 40x40 cm, avec des cuvette émaillées, veilleuse et thermo-couple

ⓓ GAS-KOCHER - mit einem grossen Brenner und einem Arbeitsrost von 40x40 cm, mit emailierter Auffangschale, Zündflamme und Thermokreuz

40 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.400	65/40 PG	28(H)x40x65	7,5

EURO
765,00

(N) GASFORNUIZEN - voorzien van geëmailleerde oven met uitneembare geleiders, oven thermostaat, lekbak, rooster 53x53 cm, piëzo elektrische ontsteking, thermo-koppels, zware koperen branders, geëmailleerde morspannen, verstelbare poten etc., maatvoering stemt overeen met de onderbouw van de gehele 650 serie, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS RANGES - equipped with enamelled ovens with removable rails, oven thermostat, dripping tray, 53x53 cm grid, piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy copper top burners, enamelled spillover trays, adjustable legs etc., size matches those of the base units of the 650 series, standard units for natural gas, also available on propane

(F) FOURNEAUX À GAZ - intérieur des fours émaillé avec des guides amovibles, tiroir de propreté et ramasse-jus, grill 53x53 cm, température du four réglée par thermostat, allumeurs piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs fortes en cuivre avec cuvettes émaillées, pied réglables etc., dimensions sont en harmonie avec autres soubassements de la série 650, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais aussi livrables avec brûleur à gaz propane

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERDE - Backofeninnenräume emailliert, mit ausnehmbaren Führungsschienen, Fettauffangpfanne, Grillrost 53x53 cm, Thermostatische Temperaturregelung, mit Piezo-Zündungen, schweren Brennern aus Kupfer mit emaillierten Auffangpfannen und Thermokreuzen, mit höhenverstellbaren Füßen, Abmessungen stimmen überein mit den Unterbauten der Serie 650, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

(N) GASFORNUIS - 4 branders + gasoven

(E) GAS RANGE - 4 burners + gas oven

(F) FOURNEAU À GAZ - 4 brûleurs + four à gaz

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Brenner + Gasofen

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1795,00	*316.015	65/70 CFG	85(H)x70x65	22,2

(N) GASFORNUIS - 6 branders + gasoven + kast

(E) GASFORNUIS - 6 burners + gas oven + cabinet

(F) FOURNEAU À GAZ - 6 brûleurs + four à gaz + placard

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 6 Brenner + Gasofen + Schrank

110 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2275,00	*316.017	65/110 CFG	85(H)x110x65	30,8

(N) GASFORNUIS MET ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

(E) GAS RANGE WITH ELECTRIC CONVECTION OVEN

(F) FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR À AIR PULSÉ ÉLECTRIQUE

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD MIT HEISSLUFTOFEN

4 branders/burners/brûleurs/Brenner

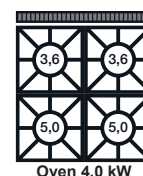
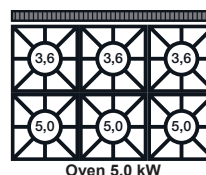
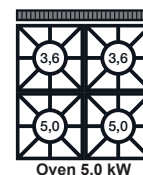
EURO	No.	Type	cm	V	GkW
2275,00	*316.215	65/70 CFGE oven/four/Ofen	85(H)x70x65	400	17,2 3,96

6 branders/burners/brûleurs/Brenner

EURO	No.	Type	cm	V	GkW
3195,00	*316.217	65/110 CFGE oven/four/Ofen	85(H)x110x65	400	25,8 3,96

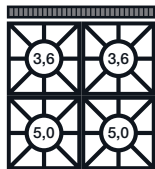


modular 650



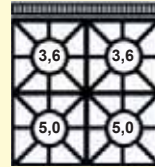


modular 650



Ⓝ **GASKOOKTAFELS - voorzien van zware koperen branders, geëmailleerde morspannen en thermokoppel**

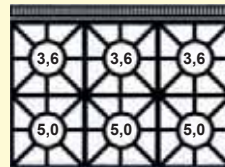
- ⓔ GAS COOKING TABLES - heavy copper burners and enamelled spillover trays, with thermo-couples
- ⓔ TABLE DE CUISSON À GAZ - brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, avec thermo-couples
- ⓔ GAS-TISCHHERD - mit grossen Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, mit Thermokreuzen



4 branders/burners/brûleurs/Brenner

No.	Type	cm	GkW
*316.224	65/70 CEG	85(H)x70x65	17,2
*316.324	65/70 CEGP	propan /propane/Propan	

EURO
1095,00
1095,00



6 branders/burners/brûleurs/Brenner

No.	Type	cm	GkW
*316.226	65/110 CEG	85(H)x110x65	25,8
*316.326	65/110 CEGP	propan /propane/Propan	

EURO
1485,00
1485,00

Ⓝ **GASKOOKTAFEL - geheel gesloten uitvoering, voorzien van zware koperen branders, geëmailleerde morspannen en thermokoppel, de gaskooktafel wordt compleet geleverd met twee deuren**

- ⓔ GAS COOKING TABLE - with side and rear panels and two doors in front, with heavy copper top burners, enamelled spillover trays and thermo-couple
- ⓔ TABLE DE CUISSON À GAZ - avec paroi arrière et parois latérales les ainsi que deux portes sur le devant, avec des brûleurs extra-forts en cuivre, cuvettes émaillées et thermo-couple
- ⓔ GAS-HERD - mit Rück- und Seitenwänden sowie zwei Türen an der Vorderseite, mit schweren Brennern aus Kupfer, emaillierten Auffangschalen und Thermokreuzen

4 branders/burners/brûleurs/Brenner

No.	Type	cm	GkW
*316.424	65/70 GA	85(H)x70x65	17,2

EURO
1525,00

6 branders/burners/brûleurs/Brenner

No.	Type	cm	GkW
*316.426	65/110 GA	85(H)x110x65	25,8

EURO
1960,00

(N) GASFORNUIS - voorzien van een extra grote oven met een binnenafmeting van 38(H)x80x54 cm, de oven is uitgerust met uitneembare geleiders, thermostaat, een rooster van 76x53 cm, piëzo-electrische ontsteking en thermokoppels, voorzien van 6 koperen branders, geëmailleerde thermokoppels en zware verstelbare poten

(E) GAS RANGE - large size oven 38(H)x80x54 cm with removable guides, thermostat, 76x53 cm grid, dripping tray, piezo-electric ignition and thermo-couple, with 6 copper burners, enamelled spillover trays, piezo-electric ignition and heavy adjustable feet

(F) FOURNEAU À GAZ - four grande taille 38(H)x80x54 cm avec guides, thermostat, et ramasse-jus, ignition piëzo-électrique et thermo-couple, avec 6 brûleurs en cuivre, cuvettes émaillées, ignition piëzo-électrique, thermocouples, sur pieds réglables.

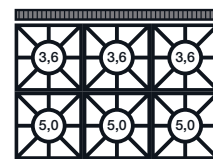
(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - extra grosser 38(H)x80x54 cm Ofen mit ausnehmbaren Führungsschienen, Thermostat, Piezozündung und Thermokreuzen, mit 6 Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangpfannen, Piezozündung, schwere Stellfüsse

110 cm module

No.	Type	cm	tot. GkW
*316.018	65/110 CFGG	85(H)x110x65	33,3



modular 650



Oven 7,5 kW

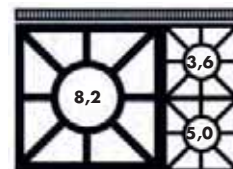


(N) PLATENFORNUIS GAS - de plaat is vervaardigd van glad geslepen gegoten speciaal staal, welke verhit wordt door een centraal geplaatste brander, de temperatuur neemt af naarmate de pan meer aan de rand geplaatst wordt, uitgerust met een piëzo elektrische ontsteking en thermokoppels

(E) GAS RANGE - the solid top has a single burner, located under the central bullseye, with piezo-electric ignition and thermo-couple

(F) FOURNEAU PLAQUE COUP DE FEU FONTE - avec un seul brûleur, placé au-dessous de la centre de la plaque, avec igniteur piëzo-électrique et thermo-couple

(D) GAS GLÜHPLATTENHERD - mit einem Brenner, zentral unter der Platte montiert, mit Piezo-Zündung und Thermokreuz



Oven 5,0 kW

Type 65/70 TPFG compleet met oven

Type 65/110 TPFG compleet met twee extra branders, oven en kast

Type 65/70 TPFG with oven

Type 65/110 TPFG with an additional two open burners, oven and cupboard

Type 65/70 TPFG avec four

Type 65/110 TPFG avec deux feux vifs supplémentaires, four et placard

Modell 65/70 TPFG mit Ofen

Modell 65/110 TPFG mit zwei zusätzlichen offenen Kochstellen, Ofen und Schrank



No.	Type	cm	tot. GkW
*316.191	65/70 TPFG	85(H)x 70x65	13,2
*316.192	65/110 TPFG	85(H)x110x65	21,8

EURO
2580,00

EURO
2095,00
2895,00

*660

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



Ⓝ **KIPPENGRILL - elektrisch, roestvrijstalen uitvoering met 4 korven (16 kippen) voorzien van binnenverlichting, leklade en verstelbare pootjes, 2 instelbare elementen**

ⓔ CHICKEN GRILL - electric, stainless steel construction with 4 baskets (16 chickens) with interior lighting, drip tray and adjustable feet, 2 adjustable heating elements

ⓕ RÔTISSOIRE - modèle inox avec 4 balancelles (16 poulets) avec éclairage intérieur, tiroir égouttoir, pieds réglables, 2 éléments de chauffage réglables

ⓓ HÄHNCHENGRILL - Konstruktion aus CNS mit 4 Gitterkorbe (16 Hähnchen) mit Innenbeleuchtung, auffangschale und verstellbare Füße, 2 einstellbare Heizelemente

No.	cm	V	W
*321.216	92(H)x82x64	400	4500

EURO
1480,00



Ⓝ **GASKOOKTOESTEL - roestvrijstalen behuizing, voorzien van thermokoppel, waakvlam, koperen branders en roestvrijstalen morspannen**

ⓔ GASCOOKER - housing of stainless steel, with safety thermocouple, pilot flame, copper burners and stainless spillover trays

ⓕ RECHAUD À GAZ - tout inox, contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité, la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles pour un entretien aisé

ⓓ GAS-KOCHER - Gehäuse CNS, mit thermokreuz, zundflamme, Brennern aus Kupfer und CNS auffangschalen

PROPAAN

No.	brander/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
*304.150	1	18(H)x35x51	7
*304.151	2	18(H)x67x51	7 + 5
*304.152	3	18(H)x99x51	7 + 7 + 5

EURO
440,00
665,00
875,00



Ⓝ **GRILLPLAAT - glad, voor 1 brander**

ⓔ GRIDDLE PLATE - plain, for 1 flame

ⓕ PLAQUE GRILL - lisse, pour 1 brûleur

ⓓ GRILLPLATTE - glatt, für 1 Brenner

No.	cm
*304.155	5,5(H)x38x28

EURO
87,00





modular

- Ⓝ **HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander, waakvlam en thermokoppel**
- ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner, pilot-flame and thermo-couple
- ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large, veilleuse et thermo-couple
- ⓓ GAS-HOCKERKOCHEK - mit extra-großem Brenner, Zündflamme und Thermokreuz

EURO	No.	Type	cm	GkW
725,00	*316.300	FPG/55	50(H)x55x55	8,8
725,00	*316.301	FPGP/55	propaan /propane/Propan	



- Ⓝ **HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander, waakvlam en thermokoppel**
- ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner, pilot-flame and thermo-couple
- ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large, veilleuse et thermo-couple
- ⓓ GAS-HOCKERKOCHEK - mit extra-großem Brenner, Zündflamme und Thermokreuz

EURO	No.	Type	cm	GkW
459,00	*680.011	FRG11	40(H)x54x54	11



- Ⓝ **HOKKER/GASBRANDER - tafelmodel, propaan of aardgas uitvoering, roestvrijstalen behuizing, per brander 7,5 Kw, voorzien van thermokoppel, zwaar gegoten werkrooster 35x39 cm, rvs leklade**

- ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - table model, propane or natural gas, stainless steel housing, each burner 7.5 Kw, equipped with thermocouple, heavy cast pan rest 35x39 cm, stainless steel drip tray
- ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - modèle table, propane ou gaz naturel, châssis inox, par brûleur 7,5 Kw, avec thermocouples, brûleurs extra-forts 35x39 cm, avec tiroir égouttoir en inox.
- ⓓ GAS-HOCKER-KOCHEK - Tabelle Modell, Propan oder Erdgas-Implementierung, Edelstahlgehäuse, Brenner 7,5 Kw, ausgestattet mit Thermoelement, Schwere Guss Arbeitsrost von 35x39 cm, Edelstahl Tropblech

aardgas/natural gas/gaz naturel/Erdgas

EURO	No.	branders/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
310,00	*321.201	1	25(H)x38x60	7,5
475,00	*321.202	2	25(H)x73x60	15,0

propaan/propane/propane/Propan

EURO	No.	branders/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
310,00	*321.211	1	25(H)x38x60	7,5
475,00	*321.212	2	25(H)x73x60	15,0

COOK BY MACH®

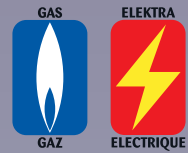


*662

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

modular 700



- Ⓝ De 700 serie van MODULAR omvat een compleet programma die elke wens in de professionele keuken vervult. De gehele 700 serie wordt gefabriceerd volgens de zwaarste normen. De ommanteling is geheel van roestvrijstaal vervaardigd en de staande modules worden onderling gekoppeld met koppelstrips. I.v.m. het uitgebreide assortiment van kookketels en kantelbare braadpannen in de 700 serie van MODULAR, worden op verzoek prijzen en documentatie naar u verzonden
- ⓔ The MODULAR 700 SERIE has a complete program fulfilling every wish in the professional kitchen. The complete serie is manufactured in accordance with the severest norms. The housing is all stainless steel and the stand up modules are connected by means of adaptor bars. Because of the vast extent of the assortment of boiling pans and tilting bratt pans in the MODULAR 700 serie, prices and documentation are available on request
- ⓕ Les SERIES MODULAR 700 ont un programme complet, réalisant tous les voeux dans la cuisine professionnelle. Les séries complètes sont fabriquées conforme aux normes les plus sévères. L'habillage est entièrement en acier inoxydable et les modules debouts se laissent accoupler moyennant des barettes de composition. À cause du volume de l'assortiment en marmites et sauteuses basculantes dans les série 700 de Modular, des prix et de la documentation sont disponibles sur demande
- ⓓ Die SERIEN MODULAR 700 haben ein komplettes Programm, das allen Wünschen in der Großküche entgegenkommt. Die vollständigen Serien werden den strengsten Normen gemäß hergestellt. Die Verkleidung ist vollständig aus CNS und die Standmodule werden beidseitig gekuppelt, mittels Verbindungsstegen. Wegen dem Umfang des Sortiments an Kochesseln und Kippbratpfannen der MODULAR-Serien 700 sind Preise und Dokumentation auf Anfrage erhältlich

Ⓝ **FORNUIZEN**
ⓔ GAS RANGES
ⓕ FOURNEAUX A GAZ
ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERDE

Ⓝ **WERK UNITS**
ⓔ WORK UNIT
ⓕ MODULES NEUTRES
ⓓ ARBEITSPLATTEN

Ⓝ **BAK/GRILLPLATEN & BAIN MARIE'S + FRITEUSES + ACC.**
ⓔ GRIDDLES & BAIN MARIES + FRYERS + ACC.
ⓕ PLAQUES A GRILLER ET ROTIR & BAIN MARIES + FRITEUSES + ACC.
ⓓ GRIDDLE-PLATTEN & ELEKTRO-BAIN-MARIES + FRITEUSEN + ZUB.

664 - 666 (700 serie)

670 (700 serie)

667 - 672 (700 serie)



modular 700

Ⓝ **GASKOOKTAFELS 700 - zonder oven met geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De afmeting per branderdeel is 31 x 31 cm. Standaard uitvoering op aardgas**

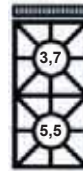
ⓔ GAS COOKING TABLES 700 - with enamelled spillover, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. Each burner with pan of 31 x 31 cm. Standard units for natural gas

ⓕ TABLE DE CUISSON À GAZ 700 - Avec cuvettes émaillées, des brûleurs forts en cuivre, thermo-couple et pieds réglables ainsi qu'une veilleuse. Chaque brûleur avec grille de 31 x 31 cm. Livrés standard avec brûleurs à gaz naturel

ⓓ GAS-HERD 700 - Mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füßen sowie Zündflamme. Jeder Brenner mit Pfannenrost von 31x 31 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas-Düsen

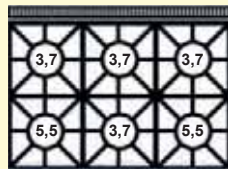
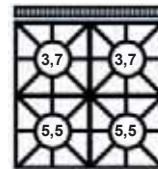
2 branders/Burners/Brûleurs/Brennern

EURO	No.	Type	cm	GkW
1095,00	*316.700	70/40 PCG	85(H)x40x70	9,2



4 branders/Burners/Brûleurs/Brennern

EURO	No.	Type	cm	GkW
1650,00	*316.701	70/70 PCG	85(H)x70x70	18,4



6 branders/burners/brûleurs/Brennern

EURO	No.	Type	cm	GkW
2295,00	*316.702	70/110 PCG	85(H)x110x70	25,8



modular

700



SERIE 700 GROOTKEUKENFORNUIZEN

- Ⓝ De serie 700 GASFORNUIZEN zijn voorzien van geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De ovens in de fornuizen 700 zijn voorzien van een oventhermostaat, piëzo-electrische ontsteking, thermokoppel, waakvlam, en uitneembare geleiders. Binnenafmeting gasoven: 28(H)x53x53 cm. Standaard worden alle gasfornuizen geleverd in aardgas uitvoering. Op aanvraag ook leverbaar op propaangas
- ⓔ The GAS RANGES 700 are equipped with enamelled spillover trays, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. The ovens have thermostat, piezo electric ignition and pilot flame, thermocouple and removable rails. Internal dimension: 28(H)x53x53 cm. Standard units are for natural gas. Units for propane gas are available on demand
- ⓕ FOURNEAUX À GAZ 700 avec cuvettes émaillées, des brûleurs fortes en cuivre, thermo-couple et pieds réglables ainsi qu'une veilleuse au lieu d'un igniteur piézo-électrique. Les fours des fourneaux de la série 700 ont un thermostat, un igniteur piézo-électrique et une veilleuse, un thermo-couple et des guides removibles. Dimension intérieure de la four: 28(H)x53x53 cm. Livrés, standard a gaz naturel mais sûr demande aussi livrables a gaz propane
- ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERDE 700 mit emailierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füßen sowie Zündflamme. Die Öfen in diesen Herden der 700 Serie haben einen Thermostat, eine Piezo-Zündung und eine Zündflamme, ein Thermokreuz und ausnehmbare Führungsschienen. Innere Abmessung des Öfen: 28(H)x53x53 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas, jedoch auf Wunsch auch lieferbar für Propangas



Ⓝ GASFORNUIS 700 - met gasoven

- ⓔ GAS RANGE 700 - with gas oven
ⓕ FOURNEAU À GAZ 700 - avec four à gaz
ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD 700 - mit Gasofen

No.	Type	cm	branders	GkW
*316.705	70/70 CFG	85(H)x 70x70	4	23,4
316.706	70/110 CFG	85(H)x110x70	6	30,8

EURO
2195,00
3195,00

* voorzien van een kast/with cupboard
avec placard/mit Schrank

Ⓝ GRILLPLAAT - voor 2 branders

- ⓔ GROOVED PLATE - for 2 flames
ⓕ PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs
ⓓ GERILLTE PLATTE - für 2 Brennern

No.	cm
*316.170	62x31

EURO
159,00

Ⓝ PLAAT - voor 1 brander

- ⓔ PLATE - for 1 flame
ⓕ PLAQUE - pour 1 brûleur
ⓓ PLATTE - für 1 Brenner

No.	cm
*316.175	31x31

EURO
99,00

Ⓝ PANROOSTER VERKLEINER

- ⓔ GAS RING REDUCER
ⓕ RÉDUCTEUR DE GRILLE
ⓓ REDUZIERSTERN

No.	cm
*316.160	26x26

EURO
3,25

Ⓝ **KOOKPLATEN 700 - met zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaar en controlelampje per kookplaat**

ⓔ COOKING PLATES 700 - with heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulator and indicator light for each cooking plate

ⓕ PLAQUES DE CUISSON 700 - avec plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateur à 6 allures de chauffe par plaque

ⓓ ELEKTRO-KOCHER 700 - mit schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

EURO	No.	Type	platten/plates plaques/Platten	cm	V	kW
895,00	*316.710	70/40 PCE	2	85(H)x40x70	400	4,8
1295,00	*316.711	70/70 PCE	4	85(H)x70x70	400	9,6



Ⓝ **FORNUIS, HETELUCHTOVEN MET KOOKPLATEN 700 - heeft dezelfde kenmerken als de kookplaten maar met een geëmailleerde 1/1 gastronorm heteluchtoven als onderbouw, de heteluchtoven is voorzien van uitneembare geleiders, rooster, lekbak, thermostaat en controlelampje**

ⓔ RANGE, CONVECTION OVEN WITH COOKING PLATES 700 - same as the cooking plates but with an enamelled 1/1 gastronorm convection oven with removable guides, grid, dripping tray, thermostat and indicator light

ⓕ FOURNEAU, FOUR À AIR PULSÉ ET PLAQUES DE CUISSON 700 - comme plaques électriques mais aussi avec une four à air pulsé, 1/1 Gastronorme, émaillé et avec des glissières amovibles, grille, tiroir de propreté, thermostat et voyant de contrôle

ⓓ ELEKTRO-WIRTSCHAFTSHERD MIT ELEKTRO-KOCHER UND HEISSLUFTOFEN 700 - wie Elektro-Kocher, jedoch mit einem Heissluftofen, 1/1 Gastronorm, emailliert, mit ausnehmbaren Führungsschienen, Thermostat und Kontroll-Lampe

EURO	No.	Type	platten/plates plaques/Platten	cm	V	kW
2295,00	*316.715	70/70 CFE	4	85(H)x70x70	400	13,6





Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT 700 - bakplaat van glad geslepen gietstaal met maximaal benutbaar bakoppervlak, zeer snelle verhittingstijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar, met grote ingebouwde vetopvanglade**

ⓔ GRIDDLE 700 - griddle surface of smoothed cast steel can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, with extra-large built-in dripping tray

ⓕ PLAQUE GRILL 700 - plaque en fonte lissée avec surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, avec thermostat à opération continue et interrupteur marche-arrêt encastré, avec tiroir de propreté et ramasse-jus

ⓓ ELEKTRO-GRILLPLATTE 700 - Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, maximal benutzbar, sehr kurze Aufheiz-zeit, mit stufenlosem Thermostat, eingebautem EIN/AUS-Schalter und einer Fett-Auffangschale

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.725	70/40 FTE	85(H)x40x70	400	4,5	1195,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					
*316.726	70/70 FTE	85(H)x70x70	400	9,0	1595,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					
*316.729	70/70 FTRE	85(H)x70x70	400	9,0	1795,00
1/2 glad - 1/2 gegroefd / 1/2 plain - 1/2 grooved 1/2 lisse - 1/2 rainurée / 1/2 glatt - 1/2 gerillt					

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT GAS 700 - dubbele gasbrander per thermostatisch geregelde zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo-electrische ontsteking en ingebouwde vetopvanglade**

ⓔ GAS GRIDDLE 700 - double burner for each thermostatically controlled zone, equipped with thermostatical safety valve, thermocouple, piezo electric ignition and built-in dripping tray

ⓕ PLAQUE GRILL À GAZ 700 - deux brûleurs par zone, contrôlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, avec soupape thermostatique, thermocouple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus

ⓓ GAS-GRILLPLATTE 700 - Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter Heizzone ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit, mit thermostatischen Sicherheitsventilen, Thermokreuz, Piezo-Zündung und einer Fettauffangschale

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.720	70/40 FTG	85(H)x40x70	5,7	1195,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*316.721	70/70 FTG	85(H)x70x70	11,4	1595,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*316.728	70/70 FTRG	85(H)x70x70	11,4	1795,00
1/2 glad - 1/2 gegroefd / 1/2 plain - 1/2 grooved 1/2 lisse - 1/2 rainurée / 1/2 glatt - 1/2 gerillt				

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

ⓔ The 70 cm modules have two heating zones regulable independently

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

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

bakplaatschraper/griddle scraper
brosse a racloir/Griddle schaber

No.	L. cm	EURO
*316.780	30	10,75
*316.781	set van 10 mesjes los/set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat	3,50



modular

700

Ⓝ **FRITEUSE 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje, extra veiligheidsthermostaat. Voorzien van kruimelvangervan en koude zone**

ⓔ FRYER 700 - stamped steel pan with built-in draining tap and outlet. Variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light. With cold zone and crumb sieves

ⓕ FRITEUSE ÉLECTRIQUE 700 - Cuve estampée avec robinet à vidange incorporé. Thermostat et commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle. Thermostat de sécurité additionnel. Avec zone froide et corbeille pour miettes

ⓓ ELEKTRO-FRITEUSE 700 - Tiefgezogen Becken mit eingebautem Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe. Mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat. Mit Kaltzone und Brosamenkorb

10 Lit. & 10+10 Lit.

EURO	No.	Type	cm	V	kW
1575,00	*316.735	70/40 FRE10	85(H)x40x70	400	7,5
2495,00	*316.736	70/70 FRE10+10	85(H)x70x70	400	15,0



Ⓝ **FRITEUSES GAS 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer. Zeer snelle verhittings-tijd d.m.v. vlampijpen. Met kruimelvangervan, koude zone, thermostatische veiligheidsklep, elektrische eindbeveiliging, traploze thermostaat, piëzo elektrische ontsteking. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaangas**

ⓔ GAS FRYER 700 - stamped steel pan with built-in draining tap and discharge outlet. With thermostatical safety valve and thermal cut-out. Right temperature reached within a few minutes by means of blow pipes. With crumb sieves, cold zone, variable operation thermostat, thermometer and piezo electric ignition. For natural gas. Propane also available on demand

ⓕ FRITEUSE À GAZ 700 - cuve estampée avec robinet à vidange incorporé. Avec soupape de sécurité réglée thermostatiquement et thermo-stat de sécurité additionnel. Avec afficheur de température et igniteur piézo-électrique. Brûleurs à tubes, ainsi temps de préchauffage très bref. zone froide. Brûleurs gaz naturel, aussi livrable avec brûleurs gaz propane

ⓓ GAS-FRITEUSE 700 - mit eingebaute Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat. Mit Temperaturanzeiger und Piezo-Zündung. 2 Heizkörper pro Becken ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit. Mit Kaltzone und Brosamen-Korb. Ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

13 Lit. & 13+13 Lit.

EURO	No.	Type	cm	GkW
1695,00	*316.730	70/40 FRG13	85(H)x40x70	10,2
3095,00	*316.731	70/70 FRG13+13	85(H)x70x70	20,4





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

ⓔ HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared heat. 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 gastronorme 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 GN-Becken 15 cm tief. Ein/Ausschalter mit Kontroll-Lampe eingebaut

No.	Type	cm	V	kW
*316.738	70/40 SPE	85(H)x40x70	230	1,0

EURO
995,00



Ⓝ **BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 of 2/1 gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 15 cm diep. Ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van extra geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van een traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar en controlelampje**

ⓔ BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 or 2/1 gastronorm, doublewalled, for gastronorm pans of maximally 15 cm depth. Built-in 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 700 - pour des bacs gastronormes 1x 1/1 ou 2/1 + avec profondeur jusqu'à 15 cm. A double paroi, robinet et tuyau de vidange encastrés. Filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de la sole plate avec résistance encastrée. Thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

ⓓ ELEKTRO-BAIN-MARIE 700 - für GN-Behälter 1x 1/1 oder 2/1 bis 15 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn eingebaut. Gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden mit eingebautem Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe

BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 GASTRONORM 40 cm module

No.	Type	cm	V	kW
*316.740	70/40 BME	85(H)x40x70	230	1,5

EURO
1125,00

BAIN MARIE 700 - 1x 2/1 GASTRONORM 70 cm module

No.	Type	cm	V	kW
*316.742	70/70 BME	85(H)x70x70	400	3,0

EURO
1420,00



modular 700

(N) WERK-UNIT 700 - voorzien van roestvrijstalen gastronom opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt zijn voor nylon snijbladen

(E) WORK UNIT 700 - with stainless steel gastronorm storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board

(F) MODULE NEUTRE 700 - avec tiroir de rangement gastronom inox, plan de travail inox sur lequel peut être une planche à découper en nylon

(D) ARBEITSPLATTE 700 - mit Gastronom Schublade aus CNS. Auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon Schneideplatte gelegt werden

40 cm module

EURO	No.	Type	cm
795,00	*316.750	70/40 PLC	85(H)x40x70

70 cm module

EURO	No.	Type	cm
995,00	*316.751	70/70 PLC	85(H)x70x70

(N) SNIJBLADEN VOOR WERK UNITS - kunststof, wit

(E) CUTTING BOARDS FOR WORKTOPS - plastic, white

(F) PLANCHES À DÉCOUPER - plastique, blanc

(D) SCHNEIDEPLATTEN - Kunststoff, weiss

EURO	No.	Type	cm
32,00	*316.755	70/40 T	2(H)x39x62
57,00	*316.756	70/70 T	2(H)x69x62

(N) PASTAKOOKAPPARAAT 700 - 1/1 GN, geschikt voor diverse maten fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

(E) PASTA COOKER 700 - 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

(F) CUISEUR À PÂTES 700 - 1/1 GN, pour plusieurs paniers à mailles fines (optionnel), dont le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz, avec robinet, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

(D) TEIGWARENKOCHER 700 - 1/1 GN, für mehreren engmaschigen Körben (nicht mitgeliefert), so dass es auch für Reis geeignet ist, mit Wasserhahn, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

EURO	No.	Type	cm	V	kW
1845,00	*316.765	70/40 CPE	85(H)x70x40	400	9,0

mand los/basket only/corbeille seul/Korb einzeln

79,00	*316.846	1/6 GN	20(H)x14x14
117,00	*316.843	1/3 GN	20(H)x29x16
144,00	*316.842	1/2 GN	20(H)x29x24

