

cateringtoestellen

promoties 2010 - 2011



ijsblokjesmachines, korrelijsmachines, ijsbuffet, drinkwaterkoelers, waterfiltersystemen, Flexbar, doorgeefkasten, flessenkoelers, borrel- en glazenvriezers, drop in, gekoelde vitrines, tapa- en sushi-bars, pacifico's, opzetkoelingen, sandwichtafels, pizzatafels, fastfoodkoelwerkbanken, gekoelde werkbanken, gekoelde wandkasten, koel-en vrieskasten, snelkoelers en -vriezers, hoekcellen, afvalkoelers, friteuses, kookplaten, gasfornuizen, grillplaten, bain-maries, neutrale elementen.

ijsblokjesmachines met elektromechanische sturing



acm-46

24 kg/24 h, 9 kg stock,
386 x 600 x 643 mm

1.470 **1.190**



acm-56

31 kg/24 h, 11 kg stock
386 x 600 x 690 mm**

1.940 **1.590**



acm-86

39 kg/24 h, 18 kg stock
529 x 600 x 790 mm*

2.280 **1.850**



ijsblokjesmachines met elektronische sturing, zelfreinigend en zelfregelend



acm-106

50 kg/24 h, 23 kg stock
529 x 600 x 850 mm*
(niet zelfreinigend)

2.370 **1.950**



acm-126

70 kg/24 h, 39 kg stock
680 x 600 x 930 mm*

3.360 **2.750**



acm-176

86 kg/24 h, 48 kg stock
680 x 600 x 1.000 mm*

3.730 **3.100**



acm-206

130 kg/24 h,
50 kg stock
1.250 x 620 x 780 mm
(860 met poten)

4.980 **4.000**

acm-226

145 kg/24 h,
70 kg stock
1078 x 715 x 1006 mm*

5.390 **4.400**



ijsblokjes- en ijsglasjesmachine



ac-206 Ice Shot

Een érg handige ijsmachine: 130 kg/dag met 50 (!) kg ijsvoorraad EN TOCH past ze onder iedere toog! Met de AC206 Ice Shot maak je zowel ijsblokjes als ijsglazen met een eenvoudige druk op de knop.

Een onmisbaar werktuig in elke goeddraaiende bar!
1.250 x 620 x 780 mm (860 met poten)

5.500 **4.500**



Van ijsblokjes naar ijsglazen met 1 druk op de knop!



Extra Large blokje
60 g - 48 x 45 mm

of



ijsglazen
60 g - 48 x 45 mm

ijsblokjesmachine mc 16 "short"

Bij de nieuwe Scotsman MC16 "Short" is de ijsuitgang onderaan of optioneel ook zijdelings waardoor het ijs uit de machine rechtstreeks in de ijsemmer of ijsbak van de bar kan vallen. Een minimum aan handeling voor een maximum aan hygiëne. Een must-have voor iedere trendy American bar.

Dagproductie tot 170 kg
Afmetingen machine:
772 x 608 x 711 mm



nieuw!



Optie: ijsuitgang langs de zijkant



MC16 "Short" op stockagebunker B530S
760 x 800 x 1.980

Combinaties Machine/Stockagebak

Stockage	(0 kg)	(150 kg) B393	(230 kg) B530S
MC16 "Short" (170 kg/dag)	5.120 4.200	6.720 5.600	7.100 5.950

korrelijismachines

Met de MF/B193 combinatie beschikt de restaurateur nu over een maximale hoeveelheid ijs op een minimale plaatsruimte. Zuiver korrelijis, ideaal voor wijnemmers en zeevruchtenschotels.



MF 26 op B-193
560 x 800 x 1.535 mm

Combinaties Machine/Stockagebak

Stockage	(0 kg)	(100 kg) B193	(230 kg) B530S
MF 26 (120 kg/dag)	3.900 3.200	5.000 4.100	5.800 5.000
MF 36 (200 kg/dag)	4.400 3.700	5.600 4.600	6.400 5.500
MF 46 (320 kg/dag)	6.600 5.600	7.870 6.550	8.670 7.400

verplaatsbaar ijsbuffet Ice Bell

Voor de presentatie van uw flesjes en blikjes. Op feestjes, samplings of als verkooppunt! Geen watertoe/afvoer nodig, een stopcontact volstaat. Eenvoudig te verplaatsen. Demonteerbaar: kan door een standaard deuropening. Laat uw IceBell personaliseren met uw logo of foto!

Diameter x hoogte 1.040 x 1.184 mm

7.090 **5.900**



inbouwbare korrelijismachine af-80

de ideale oplossing voor gemalen ijs in drukke cocktail bars!
70 kg/24 h, 25 kg stock, 535 x 626 x 813 mm (933 met poten)

3.750 **3.100**



cubelet ijs- & waterdispenser TC180

Deze fluisterstille ijsdispenser is een topper voor self-service restaurants. De klant vult naar believen zijn glas met ijs en/of water. De handenvrije bediening voorkomt besmetting en garandeert maximale voedselveiligheid. Productie 135 kg met ingebouwde stockage van 5 kg*. Afmetingen: 390 x 600* x 890 mm.
4.990 4.100

* zonder meerprijs ook verkrijgbaar met ingebouwde stockage van 9 kg; diepte is dan 660 mm i.p.v. 600



Kenmerk ijsblokjes:

gewicht: 1 g
92% droog
16x15x7-8 mm



niagara drinkwaterkoeler

- **Maximale hygiëne:** alle onderdelen van de drinkwaterkoeler die in contact komen met water zijn vervaardigd uit roestvrij staal. Ook het gepatenteerde UV-systeem (optie) zorgt voor een maximale hygiëne van het water.
- **Kosten- en ruimtebesparend:** geen gesleur meer met duur en onrendabel flessenwater dat bovendien kostbare plaats inneemt in koelkast of bergruimte
- **Efficiënte service:** Vers water op uw tafel in een handomdraai! De drinkwaterkoelers van 120 l/h en 180 l/h beschikken over een dubbele spiraal zodat op het zelfde moment zowel stilstaand als koolzuurhoudend water kan uitgeschonken worden.

verschillende opties mogelijk, vraag hiervoor naar de gedetailleerde prijslijst



waterfiltersystemen

voor ijsmachines

i2000² single
compleet systeem inclusief filterpatroon, capaciteit 34 m³, filtratie tot 0,5 µ. Met bacteriostatisch zilver: voorkomt de aangroei van bacteriën en schimmels in de filter
250
vervangpatroon **90**



voor drinkwaterkoelers



filterkop QL3B
40

filter Precoat C

Verwijdert ongewenste smaken en geuren (zoals chloor) en onzuiverheden tot 0,5 µ. Met bacteriostatisch zilver: voorkomt de aangroei van bacteriën en schimmels in de filter

filter Microguard Pro

Elimineert organische geuren en smaken door membraanfiltratie tot 0,15 µ, 99% chloorreductie, 99,9999% bacteriefiltratie



	2DC	4DC	MC ²	PRO 2	PRO 4
capaciteit (m ³)	2,8	5,6	34	8,3	13,6
filtratie tot (µ)	0,5	0,5	0,5	0,15	0,15
prijs	40	45	70	105	125

patronen verpakt per 6, 10% korting bij bestelling van een volledige verpakking.

1/NIAGARA TOP

Geschikt om op een werkblad te plaatsen in een bar, cafetaria, kantine,... inclusief roestvrij stalen lekwateropvangbakje met afvoer. Omkasting in skinplate grijs.

NIAGARA TOP

b x h: 350 x 500 mm
water op kamertemperatuur of gekoeld water:

capaciteit	diepte	prijs
65 l/u	420 (+250)	1.070
120 l/u	480 (+250)	1.240
180 l/u	530 (+250)	1.490

extra kraan voor gekoeld bruiswater **+790**

2/NIAGARA SL

Ideaal voor plaatsen waarin grote hoeveelheden drinkwater (kamertemperatuur of gekoeld, met of zonder koolzuur) regelmatig worden geconsumeerd. Omkasting in skinplate grijs.

NIAGARA SL

480 x 405 x 1480 mm
water op kamertemperatuur of gekoeld water:

capaciteit	prijs
65 l/u	1.430
120 l/u	1.630
180 l/u	1.900

extra kraan voor gekoeld bruiswater **+930**

2/NIAGARA SL

De niagara drinkwaterkoeler: stijlvol, ecologisch en cool!

De Niagara kan zowel glazen, bekers als karaffen vullen. De verschillende kranen kunnen zelfs tegelijk gebruikt worden. Daarom is dit het aangewezen type voor self-service restaurants.

ook verkrijgbaar in roestvrijstaal: **meerprijs +15%**

1/NIAGARA TOP



Nives drinkwaterkoeler

Eindelijk gekoeld, heet of bruisend gekoeld water in huis zonder flessenwater te moeten zeulen! Zijn mooi design maakt van de Nives een pronkstuk voor het keukenaanrecht. Verkrijgbaar in witte, rode of zwarte uitvoering.

gekoeld water: 15 L per uur
heet water: 8 L per uur
280 x 410 x 430 mm
Eveneens verkrijgbaar als inbouwmodel.

NIVES A	koud water	960	850
NIVES H	koud en heet water	1.130	930
NIVES WG	koud en bruisend water	1.780	1.490
NIVES HWG	koud, heet en bruisend water	1.960	1.630

Drukreducerklep **70,00**
Wegwerpfles CO₂ **30,00**

Vraag de gedetailleerde prijslijst voor het volledig aanbod.



drinkwaterkoeler river

400 x 330 x 1.040 mm
Met pedaal, drukknop & glazenvuller, voor gekoeld water.
Omkasting in skinplate grijs.

15 l/u*	790
25 l/u	870
50 l/u	940

scotsman scwt14

de industriële versie van de River 50 l/u uitgevoerd in roestvrij staal, eigenschappen identiek

50 l/u **1.390**

Scotsman **COSMETAL**
for Systems

* River 15 heeft geen voetpedaal



Flexbar, modulair barsysteem gamko Flexbar

De Flexbar van Gamko is uitermate geschikt voor de realisatie van de meest complexe samenstellingen: een gebogen bar, een doorgeefbar (deuren aan voor- en achterzijde),... het is allemaal mogelijk. Het totale assortiment bestaat uit ruim 140 verschillende segmenten.

- Verkrijgbaar met zowel gekoelde als ongekoelde voorraadsegmenten.
- Deuren (zowel linksdraaiend als rechtsdraaiend) en lades leverbaar in antraciet, chroomstaal of met glasfronten.
- Accessoires voor cocktailbar.
- Breedte: alle voorraadsegmenten van de Flexbar zijn verkrijgbaar in zowel 54 als 41cm breedte.
- Koelgas R134a



EQUAL-LED verlichting

De Flexbar is uitgerust met EQUAL-LED verlichting i.p.v. TL-verlichting. Alle glasfront-modellen zijn standaard uitgerust met witte EQUAL-LED verlichting.

EQUAL-LED verlichting heeft enkele voordelen t.o.v. traditionele TL-verlichting:

- Minder energieverbruik (per deur: 2 x 3W i.p.v. 1 x 72W)
- Langere levensduur (minimaal 50.000 uur)
- Laagspanning in de gekoelde ruimte (24V i.p.v. 230V)
- Minder warmteafgifte in de gekoelde ruimte
- Geen UV- en IR-stralingen
- Geringe afmetingen
- Egale lichtopbrengst

Gekleurde EQUAL-LED verlichting kan ook. Met deze optie past de koeling zich aan de omgevings sfeer aan. De complete Flexbar handmatig op een kleur vast zetten, per segment een kleur kiezen, de kleur automatisch een verloop laten volgen, de lichtsterkte dimmen, de kleur laten verspringen of aansluiten op de lichtinstallatie zodat de koeling in het lichtplan van de bar past. Naast een degelijke flessenkoeler is de Flexbar dus zeker ook een decoratief interieurelement.

Regelaar t.b.v. gekleurde EQUAL-LED verlichting (voor max. 5 segmenten) ~~790~~ **670**
meerprijs per segment ~~210~~ **180**



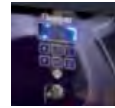
Een greep uit het aanbod Flexbarsegmenten:

Combineer de verschillende segmenten en stel een persoonlijke Flexbar samen, op maat van de barruimte. Hier zijn enkele voorbeelden van veelgebruikte segmenten.

eindpanelen		koelunits		
1 set nodig per buffet		steeds 1 van deze drie koelsegmenten nodig per (maximaal) 4 voorraadsegmenten		
lengte (mm)	eindpanelen (EP)	stekkerklare koelunit met flessennest (1HB)	stekkerklare koelunit (MU)	verdamper 656 W bij -5°C (VS)
540		2.210 1.840		
410			1.630 1.350	
200				1.160 950
80	260 220			
40	260 215			
0				1.160 960*



met witte of gekleurde LED-verlichting!
Kies uit ruim 140 verschillende segmenten om een droombar samen te stellen!



Optie centrale vergrendeling. Draai de sleutel om en de complete bar is vergrendeld, men kan dus geen deur of lade vergeten.



Standaard geleverd met dubbel veiligheidsglas.



Robuuste handgrepen in aluminium met optimale grip door de rubberen binnenzijde, ook in geval van vochtige handen.



De poten zijn in de hoogte verstelbaar, zowel van buiten als van binnenuit!



Lades standaard met zelfsluitende geleiders en 2 ladeverdelers om omvallende flessen bij open en sluiten te voorkomen. Optie: een verdeler die de lade in de diepte verdeelt.



Het flessennest is als lade ontworpen en daardoor eenvoudig uitwisselbaar met een lade. De bak is eenvoudig uitneembaar en eenvoudig te reinigen.

diepte x hoogte: 560 x 860/880 mm (zonder/met poten).



Vraag de gedetailleerde prijslijst voor het volledig aanbod equal-ledverlichting en Flexbarsegmenten (meer dan 140 segmenten). Voorbeelden: zie volgende pagina.

voorraadsegmenten (aantal naar keuze)



lengte (mm)	1 deur		2x1/2 lade		5/12 lade + 7/12 lade		1/3 lade + 2/3 lade		3x1/3 laden	
	glas (2G)	antraciet (2A)	glas (3G)	antraciet (3A)	glas (5G)	antraciet (5A)	glas (7G)	antraciet (7A)	glas (6G)	antraciet (6A)
540	810	560	1.390	1.030	1.420	1.060	1.430	1.170	1.770	1.320
	670¹	470¹	1.160³	860³	1.180³	880³	1.190⁵	980⁵	1.470⁷	1.100⁷
	770	530	1.320	990	1.350	1.020	1.330	1.120	1.710	1.270
410	640²	430²	1.100⁴	820⁴	1.120⁴	850⁴	1.100⁶	930⁶	1.420⁸	1.050⁸

opties

uitvoering in chroomstaal i.p.v. in antraciet: **+7%**

centrale vergrendeling:

- centraal slotsysteem met sleutel (1 nodig per 7 segmenten) **300 250**
- vergrendeling (1 nodig per segment) **200 170**

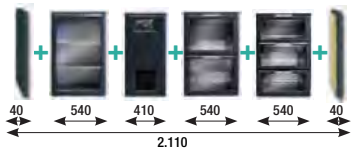
¹ 168 x 33 cl of 58 x 100/150 cl of 3 x 20 L fusten of 1 fust van 30/50 L
² 126 x 33 cl of 44 x 100/150 cl of 2 x 20 L fusten
³ 96 x 33 cl of 32 x 100/150 cl
⁴ 74 x 33 cl of 24 x 100/150 cl
⁵ 98 x 33 cl of 49 x 33 cl en 16 x 100/150 cl of 49 x 33 cl en 1 fust van 30 L
⁶ 74 x 33 cl of 37 x 33 cl en 12 x 100/150 cl
⁷ 147 x 33 cl
⁸ 111 x 33 cl



Voorbeeld A:

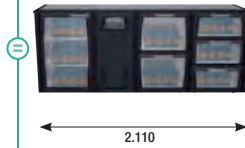
Flexbarkast lengte 2.110 mm met steckerklare koelunit en 3 voorraadsegmenten (segment met 1 glasdeur, 2 glaslades en 3 glaslades).

1/ segmenten kiezen



prijs: 220 + 670 + 1.350 + 1.160 + 1.470

2/ resultaat



Totaalprijs: 4.870



Voorbeeld B:

Flexbarkast lengte 1.900 mm met verdampers (benodigd koelvermogen: 656W bij -5°C) en 3 voorraadsegmenten (segment met 1 deur, 2 laden en 3 laden met antraciet front).

1/ segmenten kiezen



prijs: 220 + 470 + 950 + 860 + 1.100

2/ resultaat

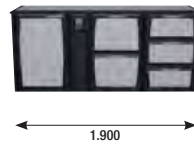


Totaalprijs: 3.600

Voorbeeld C:

idem als voorbeeld B maar voorzijde in chroomstaal i.p.v. antraciet.

resultaat



prijs met antraciet front: 3.600
voorzijde in chroomstaal +7%

Totaalprijs: 3.852

enkele opties



Elektronische centrale vergrendeling



Gekleurde EQUAL-LED verlichting



Gebogen baropstelling



Lade-verdeler
40

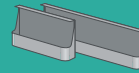


Rooster voor wijnflessen
60

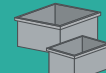


Extra legger
75

enkele voorbeelden van cocktailbaraccessoires



Speedrail



RVS-bak met afvoer



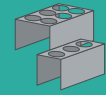
RVS rek t.b.v. 3 Gastro 1/6 bakken



Flesopener



Polyethyleen snijplank



Flessenrek



Flexbar doorgeefkasten modulair barsysteem van gamko



Deze Flexbar flessenkoeler is een buitenbeentje omdat zowel de voorzijde als achterzijde deuren heeft. Men kan bijvoorbeeld langs de achterzijde de flessen bijvullen en langs de voorzijde de gekoelde flessen er uitnemen. Deze doorgeefkast is volledig naar wens samen te stellen met de onderstaande onderdelen.

diepte x hoogte: 600 x 860/880 mm (zonder/met poten).

Voor meer info vraag naar de gedetailleerde prijslijst. 

Een originele manier van productpresentatie... geen achterbar met glasdeuren maar een bar met glasfronten aan de voorzijde. Optimale productpresentatie helemaal in stijl met de ambiance d.m.v. de gekleurde EQUAL-LED verlichting.

Onderdelen van de Flexbar doorgeefkasten

eindpanelen & koelunits		voorraadsegmenten		deuren voor/achterzijde	
1 set nodig per buffet	steeds 1 van beide nodig per (maximaal) 4 voorraadsegmenten	aantal naar keuze		per voorraadsegment 2 deuren nodig	
	 410 of  200	 540 en/of  410		 glas (met witte EQUAL-ledverlichting)	 antraciet
eindpanelen	stekkerklare koelunit	verdamper (benodigd koelvermogen: 656W bij -5°C)	breed segment (zonder deuren) 2 legrekken inhoud: tot 9 bakken	smal segment (zonder deuren) 2 legrekken inhoud: tot 7 bakken	
lengte: 2x40 310 260	lengte: 410 1.960 1.630	lengte: 200 1.500 1.250	lengte: 540 660 560	lengte: 410 620 530	520 440 260 210

Voorbeeld:

doorgeefkast lengte 1.770 mm met verdamper voor koelunit op afstand (benodigd koelvermogen: 656W bij -5°C), met glasdeuren aan de ene en volle, antracietkleurige deuren aan de andere zijde

1/ basis kiezen	2/ deuren kiezen	3/ resultaat
 <p>40 + 540 + 540 + 200 + 410 + 40 = 1770</p> <p>prijs: 260 + 560 + 560 + 1.250 + 530 = 3.160</p>	<p>achterzijde:  210 + 210 + 210 = 630</p> <p>voorzijde:  440 + 440 + 440 = 1.320</p>	 1770 <p>basis: 3.160 deuren achterzijde: 630 deuren voorzijde: 1.320 Totaalprijs: 5.110</p>

flessenkoelers maxi-glass



MG 140



Slechts 840 mm hoog
(850 met poten).
Past perfect onder elke toog.

MG 150



MG 250



Chroomstalen
front

MG 275



Afbeelding: MG 315
met klapdeuren en
chroomstalen front

gamko maxi-glass

Uitgevoerd in antraciet gecoat plaatstaal of chroomstalen front.
Geventileerde verdamer met thermostaat van +3°C tot +12°C.
Binnenverlichting.

met klapdeuren

Diepte x hoogte: 514 x 900/910 mm (behalve MG 140: hoogte: 840/850 mm), +3°C

klapdeuren (aantal)	inhoud (L)	lengte (mm)	flessen 33cl (aantal)		skinplate antraciet	skinplate antraciet/ chroomstalen front
	140	602	135	MG 140	1-140 890	1-280 990
	150	602	144	MG 150	1-140 890	1-290 990
	250	920	218	MG 250	1-420 1.150	1-600 1.250
	275	1.200	295	MG 275	1-770 1.390	1-970 1.550
	315	1.350	333	MG 315	2-130 1.690	2-300 1.890

met schuifdeuren

Diepte x hoogte: 524 x 900/910 mm, +3°C

schuifdeuren (aantal)	inhoud (L)	lengte (mm)	flessen 33cl (aantal)		skinplate antraciet	skinplate antraciet/ chroomstalen front
	150	602	144	MG 150 SD	1-290 990	- -
	250	920	218	MG 250 SD	1-480 1.150	- -
	275	1.200	295	MG 275 SD	1-830 1.450	- -
	315	1.350	333	MG 315 SD	2-230 1.790	- -

flessenkoelers eco-line



ook verkrijgbaar
in chroomstaal:
meerprijs +25%

met volle deuren



met glasdeuren

gamko eco-line

Deurbreedte: 510 mm
Diepte x hoogte: 513 x 840/880 mm, +2°C

Uitgevoerd in antraciet gecoat plaatstaal, geventileerde verdamer met thermostaat van +2°C tot +12°C. Door zijn dieptemaat (513 mm) is de ECO-LINE uiterst geschikt voor plaatsing tegen de achterwand van de bar.

Voor meer info vraag naar de gedetailleerde prijslijst.



met klapdeuren, met koelgroep

klapdeuren (aantal)	inhoud (L)	lengte (mm)	flessen 33cl (aantal)		volle deuren		glasdeuren				
2	325	1.462	330		ECO22MU	2.120	1.650		ECO22GMU	2.540	1.990
3	495	2.002	509		ECO222MU	2.540	1.970		ECO222GMU	3.050	2.390
4	630	2.542	630		ECO2222MU	2.930	2.370		ECO2222GMU	3.560	2.800

met klapdeuren, zonder koelgroep

klapdeuren (aantal)	inhoud (L)	lengte (mm)	flessen 33cl (aantal)		volle deuren		glasdeuren				
2	325	1.162	330		ECO22VS	1.700	1.440		ECO22GVS	2.120	1.750
3	495	1.702	509		ECO222VS	2.000	1.650		ECO222GVS	2.500	2.050
4	630	2.242	630		ECO2222VS	2.450	2.070		ECO2222GVS	3.070	2.550

* Inclusief thermostaat, magneetklep en expansieventiel voor R134a, benodigd koelvermogen: 463 W bij -5°C

borrel- en glazenvriezers



mini-diepvriezer sb-50



554 x 601 x 632 mm,
van -15°C tot -10°C, 65L.
Stekkerklare diepvriezer voor 10 flessen en
40 glaasjes. Manuele ontdooiing, digitale
display, in- en uitwendig afgewerkt in witte
kunststof.

990 **750**



inbouwvriezers en -koelers

vk-10

510 x 423 x 253 mm, voor inbouw
in werkblad: inbouwmaat
499 x 412 x 233 mm

van 0°C tot +10°C, Inbouwkoeler
voor 10 flessen ~~990~~ **790**
van -15°C tot 0°C, Inbouwvriezer
voor 10 flessen ~~990~~ **790**



vk-12

501 x 373 x 490 mm, voor
inbouw in werkblad: inbouwmaat
478 x 350 x 465 mm

van 0°C tot +10°C, Inbouwkoeler
voor 12 flessen ~~1.090~~ **890**
van -15°C tot 0°C, Inbouwvriezer
voor 12 flessen ~~1.090~~ **890**



chromstalen vrieskastjes

De stekkerklare vriezers zijn
verkrijgbaar in een dichte en een
glasdeur uitvoering. De MF-serie
is ideaal om glazen, likeuren en/of
wodka's te vriezen en te presente-
ren. Dankzij het sterke, efficiënte
geventileerde koelsysteem heeft
u daarbij, in slechts enkele
minuten, de beschikking over
bevroren glazen.

- volledig automatische
ontdooiing.
- een digitale display.

vrieskastjes mf 110

602 x 514 x 905 mm,
van -20°C tot -10°C, 110 l
automatische ontdooiing
met lekwaterverdamping,
verwarmde deurkader

MF 110 (met volle deur)
~~2.290~~ **1.850**

MF 110G (met verwarmde glasdeur en
binnenverlichting) ~~2.690~~ **2.250**



drop in ka

Met het K2A Drop-in gamma realiseert de zelfbouwer prachtige free-flow en self-service projecten.

Er zijn 2 versies: de statisch gekoelde "reeks 650" en de geventileerd gekoelde "reeks 700". Beide zijn combineerbaar met diverse opzetstructuren: rechthoekige of gebogen (alleen voor reeks 700) koelvitriines en lichtbruggen. Er zijn ook verwarmde elementen zoals bain-maries of warmplaten en warmtebruggen.

Vraag naar de gedetailleerde prijslijst voor het volledige aanbod.



lichtbrug

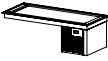
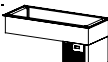


Gekoelde plaat

Geventileerde gekoelde kuip gecombineerd met lichtbrug





Gekoelde platen & kuipen, reeks 650 (statische koeling)

soort	model	uitwendige maten* (l x b)	inbouwmaten* (l x b)	prijs met koelgroep	prijs zonder koelgroep**
	6PR 2GN1/1	805 x 635	770 x 600	2.700	2.100
	6PR 3GN1/1	1.135 x 635	1.100 x 600	3.100	2.500
	6PR 4GN1/1	1.455 x 635	1.420 x 600	3.350	2.600
	6VR 2GN1/1	800 x 635	770 x 600	3.000	2.400
	6VR 3GN1/1	1.135 x 635	1.100 x 600	3.500	2.800
	6VR 4GN1/1	1.455 x 635	1.420 x 600	3.700	3.000

* Gedetailleerde technische maatschetsen op aanvraag

** Benodigd koelvermogen: 500W bij -30°C

Gekoelde platen & kuipen, reeks 700 (geventileerde koeling)

soort	model	uitwendige maten* (l x b)	inbouwmaten* (l x b)	prijs met koelgroep	prijs zonder koelgroep**
	7PR 2GN1/1	800 x 700	770 x 600	4.000	3.000
	7PR 3GN1/1	1.125 x 700	1.100 x 600	4.400	3.300
	7PR 4GN1/1	1.455 x 700	1.420 x 600	4.800	3.600
	7VR 2GN1/1	800 x 700	770 x 600	4.100	3.200
	7VR 3GN1/1	1.125 x 700	1.100 x 600	4.450	3.400
	7VR 4GN1/1	1.455 x 700	1.420 x 600	4.800	3.700

* Gedetailleerde technische maatschetsen op aanvraag

** Benodigd koelvermogen: 500W bij -30°C



Ook beschikbaar als warmplaat



Geventileerde gekoelde kuip gecombineerd met koelvitriine met gebogen voorzijde (reeks 700)



Geventileerde gekoelde kuip gecombineerd met hoge rechthoekige koelvitriine (reeks 700)

gekoelde vitrines

De Gamko koelvitrones zijn ontwikkeld om producten zoals sandwiches, gebak en frisdranken te koelen en te presenteren voor verkoop. Dankzij een uitstekende koelmachine en een optimale luchtcirculatie, voldoen de Gamko koelvitrones aan de hoogste HACCP-normen met betrekking tot een gelijkmatige lage temperatuur door de gehele vitrine. De heldere verlichting zorgt voor een optimale presentatie.

- Geforceerde koeling voor snelle en gelijkmatige koeling.
- Bedieningszijde is voorzien van 2 schuiframen (bedieningsgemak).
- Dubbelglas (energiezuinig).
- Isolatie: 40 mm polyurethaan (energiezuinig).
- Binnenverlichting (optimale productpresentatie).
- In hoogte verstelbare poten.
- Binnen- en buitenzijde chroomstaal.



2/ 4-ZIJDIGE VITRINE



1/ 3-ZIJDIGE VITRINE



1/ 3-zijdige vitrine

Inclusief 1 legrooster (2 legroosters bij MS131H)

inhoud	model	L x B x H	schuiframen aan bedieningszijde, gesloten glas aan klantzijde	schuiframen aan bedieningszijde, service flaps aan klantzijde	schuiframen aan beide zijden
150 L	MS111	1.110 x 510 x 565 mm	2.420 1.910	3.230 2.550	2.980 2.350
190 L	MS131	1.310 x 510 x 565 mm	2.500 1.990	3.400 2.690	3.080 2.450
305 L	MS131H	1.310 x 510 x 840 mm	3.160 2.490	4.300 3.390	3.850 3.050

2/ 4-zijdige vitrine

Hoogte 782 mm (vitrine 540 mm + motorgedeelte 242 mm), +2°C, voor inbouw in werkblad (inbouwmaat: 610 x 510 x 250 mm)

inhoud	model	L x B	schuiframen aan bedieningszijde, gesloten glas aan klantzijde	schuiframen aan bedieningszijde, service flaps aan klantzijde	schuiframen aan beide zijden
135 L	MU64	643 x 610 mm	2.580 2.050	3.290 2.590	3.030 2.390
180 L	MU84	843 x 610 mm	2.660 2.100	3.420 2.700	3.170 2.500

gekoelde vitrines met afgeronde voorzijde

De ronde voorzijde met zilverkleurig gemetalliseerde aluminium extrusieprofielen zorgen voor een bijzonder fris en elegant design zonder daarbij de aandacht van de uitgestalde producten af te leiden. Met hun diepte van 650 mm bieden deze vitrines verrassend veel gekoelde ruimte. Geschikt voor omgevingstemperatuur tot 32°C en 70% relatieve vochtigheid.

lincat



1/ 3-zijdige vitrine



2/ 4-zijdige vitrine

1/3-zijdige vitrine diepte x hoogte: 650 x 755 mm, +3°/+5°C

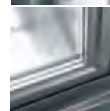
inhoud	model	lengte	schuifdeuren aan bedieningszijde, gesloten glas aan klantzijde
210 L	105R	1.050 mm	3.500
290 L	130R	1.300 mm	3.900

2/4-zijdige vitrine diepte x hoogte: 650 x 755 mm, +3°/+5°C

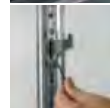
inhoud	model	lengte	schuifdeuren aan bedieningszijde, gesloten glas aan klantzijde
210 L	75U	750 mm	3.200
290 L	100U	1.000 mm	3.300
370 L	125U	1.250 mm	3.600



Stijlvolle afgeronde aluminium frames, gemakkelijk in onderhoud.



Dubbel glas voor minimaal koudeverlies.



Inclusief 2 legroosters. Roosters eenvoudig in de hoogte verstelbaar.

Opties

groep links i.p.v. rechts service flaps **+120**
+90

Ook leverbaar in neutrale en verwarmde uitvoering, voor meer info vraag naar de gedetailleerde prijslijst.



service flaps voor self-service toepassing



Ook leverbaar met koelgroep links



In exact hetzelfde design zijn ook VERWARMDE en NEUTRALE versies leverbaar wat een harmonieus en attractief geheel oplevert

tapa- en sushibars

- Gekoelde kuip vervaardigd uit roestvrij staal.
- Laag, afgerond profiel en High Power LED-verlichting voor optimale presentatie.
- Elektronische thermostaat met digitale uitlezing.
- De naadloze kuip met afgeronde hoeken is eenvoudig te reinigen.
- De glazen voorzijde is eenvoudig te vervangen bijvoorbeeld in glas van een andere kleur. Geen gereedschap nodig.
- Verwijderbare plexiglasen schuifdeuren aan de bedieningszijde.
- Buitenzijde vrijwel volledig vervaardigd uit glas: krasvast en corrosiebestendig.
- Fluisterstille compressor.

SAYL ★
BARCELONA



01/ tapa-bar



02/ sushi-bar

tapa-bars

Bij Tapa-bars is alleen de kuip gekoeld. De temperatuur is regelbaar tussen +1°C en +5°C, maar alleen onderaan, in de GN-schalen.

Afmetingen	Inclusief	Prijs
1.085 x 396 x 245	4 GN 1/3 x 35	1.460 1.190
1.437 x 396 x 245	6 GN 1/3 x 35	1.700 1.390
1.789 x 396 x 245	8 GN 1/3 x 35	1.920 1.590
2.141 x 396 x 245	10 GN 1/3 x 35	2.340 1.990

*GN schalen inbegrepen

sushi-bars

Sushi-bars hebben niet alleen een gekoelde kuip maar ook nog een extra verdampert bovenaan. Bij Sushi-bars is de temperatuur regelbaar tussen +1°C en +5°C in de ganse ruimte, dus niet alleen onderaan in de GN-schalen.

Afmetingen	Inclusief	Prijs
1.085 x 396 x 245	4 GN 1/3 x 35	2.040 1.690
1.437 x 396 x 250	6 GN 1/3 x 35	2.200 1.790
1.789 x 396 x 250	8 GN 1/3 x 35	2.510 2.100
2.141 x 396 x 250	10 GN 1/3 x 35	2.890 2.400

*GN schalen inbegrepen

verkrijgbaar in uitgebreid kleurengamma



pacifico's

voor elegante presentatie van zeevruchten en schaaldieren of van fruit of kaas; als saladbar of ontbijtbuffet.

- statische koeling.
- voor gebruik met of zonder GN-bakjes.
- leverbaar in blauw, groen of brons.
- volledig wegschuifbare gebogen ruit uit gehard veiligheidsglas en achteraan 2 schuiframen.
- optioneel verkrijgbaar in corrosiebestendig roestvrijstaal AISI 316 L, zeevruchten en ijs kunnen dan direct op het metaal gelegd worden, zonder GN-bakjes.

afbeelding:
pacifico 3 in pacific blauw,
uitgevoerd in corrosiebestendig
roestvrijstaal AISI 316 L



voor gebruik met of
zonder GN-bakjes

plexiglasen schuifdeuren
aan de bedieningskant

Optie: onderstel
in RVS AISI 304
(680 x 470 x 780 mm)
790 **620**

volledig wegschuifbare
gebogen ruit uit gehard
veiligheidsglas

diepte x hoogte: 882 x 400 mm, +2°C

	Lengte	Prijs
Pacifico 2 (incl. 2 bakken GN1/1-065)	680	2.600 2.100
Pacifico 3 (incl. 3 bakken GN1/1-065)	1.000	3.310 2.700

Corrosiebestendig roestvrij staal AISI 316 L i.p.v. AISI 304 + **550**

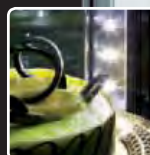
dolce, verlichte koelvitrine

Presenteer uw broodjes, gebak of bereide gerechten optimaal in deze ruim verlichte GAYC-koelvitrine.

- Elegante en verfijnde gekoelde vitrine.
- Revolutionair rond design met 360° zicht.
- Vernieuwde LED-verlichting: spectaculair effect, laag verbruik, koud licht, lange levensduur.
- Voorzijde in dubbel glas.
- Eenvoudig te reinigen.

Ø 435 mm, hoogte 890 mm
+8 tot +12°C
2.450 **1.990**

SAYL
BARCELONA



met LED-verlichting,
spectaculair
effect!



opzetkoelingen

De toenemende bezorgdheid om de voedselveiligheid vereist dat zelfs de ingrediënten "in behandeling" in een keuken koel moeten blijven. Hier brengt een degelijke opzetvitrine de oplossing. Beschikbaar zowel in GN1/1 als GN1/2, met een uitgebreide keuze aan lengtes en afgewerkt met diverse opties zoals glasopstand, deksels en RVS afzettafel.

1/ k²a
afbeelding:
K2A GN1/1
lengte 1950 mm



2/ mercatus
afbeelding:
MERC GN1/2
lengte 1.980 mm met
"meerprijs glasopstand"



ka

GN1/2						GN1/1				
Lengte	Geschikt voor	Prijs	Meerprijs glasopstand	Meerprijs bakjes & deksels	type	Geschikt voor	Prijs	Meerprijs glasopstand	Meerprijs bakjes & deksels	type
950*	4/4+1/9	970	+130	+105,3	K2A	4/3	1.020	+130	+106,4	K2A
1.250	5/4	1.180	+150	+112,5	K2A	3/3+1/2	1.290	+150	+113,8	K2A
1.320	5/4	1.180	+90	+112,5	MERC	3/3+1/2	1.290	+90	+113,8	MERC
1.420	6/4	1.310	+190	+135,0	FRIU	6/3	1.390	+190	+159,6	FRIU
1.450	6/4	1.310	+160	+135,0	K2A	5/3+2/8	1.390	+160	+155,8	K2A
1.470	6/4	1.310	+90	+135,0	MERC	4/3+1/2	1.390	+90	+140,4	MERC
1.600	7/4	1.330	+90	+157,5	MERC	5/3+1/2	1.430	+90	+167,0	MERC
1.630	7/4	1.330	+210	+157,5	FRIU	7/3	1.430	+210	+186,2	FRIU
1.650	7/4	1.330	+170	+157,5	K2A	6/3+1/6	1.430	+180	+181,1	K2A
1.755	8/4	1.380	+90	+180,0	MERC	7/3	1.480	+90	+186,2	MERC
1.800	8/4	1.380	+230	+180,0	FRIU	8/3	1.480	+230	+212,8	FRIU
1.950	9/4	1.430	+180	+202,5	K2A	7/3+1/2	1.520	+200	+220,2	K2A
1.960						9/3	1.520	+250	+239,4	FRIU
1.980	9/4	1.430	+90	+202,5	MERC	7/3+1/2	1.520	+90	+220,2	MERC
2.150	10/4	1.490	+190	+225,0	K2A	8/3+1/2	1.610	+210	+246,8	K2A
2.170						10/3	1.610	+260	+266,0	FRIU
2.190	10/4	1.490	+90	+225,0	MERC	8/3+1/2	1.610	+90	+246,8	MERC
2.250	11/4	1.530	+200	+247,5	K2A	10/3	1.640	+220	+266,0	K2A
2.450	12/4	1.590	+210	+270,0	K2A	10/3+1/2	1.740	+230	+300,0	K2A
2.490	12/4	1.590	+90	+270,0	MERC	10/3+1/2	1.740	+90	+300,0	MERC
2.500						12/3	1.740	+280	+319,2	FRIU
2.625	13/4	1.640	+90	+292,5	MERC	12/3	1.800	+90	+319,2	MERC
2.710						13/3	1.910	+290	+345,8	FRIU
3.000	15/4	1.700	+90	+337,5	MERC	13/3+1/2	2.050	+90	+379,8	MERC



→ **3/ friulinox**
afbeelding:
FRIU GN1/1 lengte 1.630 mm
met "meerprijs glasopstand"
(incl. inox afzettafel)

1/k2a

- Koelgroep (links of rechts) of zonder koelgroep (technische ruimte links).
- Met handige afvoer voor het ontdooiwater.
- Optie glasopstand: + 216 mm hoogte.
- GN1/2: D x H: 320 x 275,
- GN1/1: D x H: 380 x 275.

2/ mercatus

- Koelgroep rechts
- Optie koelgroep links ipv rechts: **+100**
- Optie glasopstand: +170 mm hoogte.
- GN1/2: D x H: 324 x 215,
- GN1/1: D x H: 384 x 215.

3/friulinox

- Koelgroep links of rechts.
- Optie glasopstand met RVS afzettafel: + 200 mm hoogte.
- GN1/2: D x H: 320 x 240,
- GN1/1: D x H: 380 x 240.

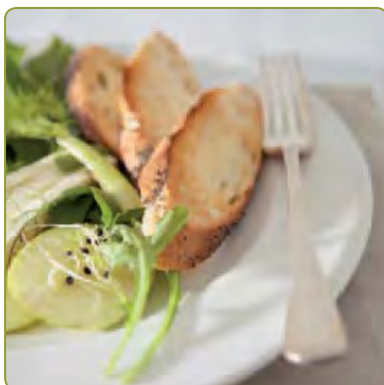
Voor meer info vraag naar de gedetailleerde prijslijst.

Detail van optie "glasopstand" (K2A)

Handige afvoer in de bodem voor gemakkelijk reinigen (enkel bij K2A)



Ook leverbaar zonder koelgroep, voor aansluiting op koelgroep op afstand (K2A en Friulinox)



GN-bakjes

we beschikken over een ruim assortiment GN-bakjes, vraag naar de gedetailleerde prijslijst voor meer info.



sandwichtafels

sandwichtafel

MERCATUS

diepte x hoogte: 700 x 1.105 mm, +2°C.
Gekoelde werkbank GN1/1 met glasopstand en granieten werkblad met uitsparing voor gn bakjes. Twee ongekoelde laden boven het motorcompartment.

Deuren	Lengte (mm)	Geschikt voor	Prijs	Meerprijs GN-bakjes + deksels
2	1.320	4 x 1/4-150 + 1 x 1/4-100	3.840	+108,5
3	1.755	5 x 1/4-150 + 2 x 1/4-100	4.330	+149,5



budget broodjestafels

MERCATUS

lengte x diepte 880 x 700 mm, +2°C
excl. GN-bakjes **1.690**

1/ saladetta

hoogte: 850 mm, met uitschuifbaar en verwijderbaar klapdeksel, meerprijs GN-bakjes en deksels **+109,5**



2/ vitrinetta

hoogte: 1.075 mm, met opstand in glas, meerprijs GN-bakjes met deksels **+162,3**



3/ pizzetta

hoogte: 1.075 mm, met granieten werkblad met uitsparing voor GN-bakjes en opstand in RVS met RVS tablet, meerprijs GN-bakjes met deksels **+79,0**



4/ bistrot

hoogte: 950 mm, met RVS werkblad met opstaande achterrand



american pizza table

American Pizza Tables bestaan uit een gekoelde werkbank met inwendige maat 40/60 en een in het werkblad geïntegreerde gekoelde bovenbouw geschikt voor bakjes GN1/1, GN2/3, GN1/3, GN1/4 of GN1/6 met diepte max. 150 mm. De kuip wordt meegekoeld door circulatie van koude lucht uit de werkbank.

- In- en uitwendig RVS 18/10, afgeronde binnenhoeken.
- Elektronische sturing.
- Elke deur is voorzien van 1 paar roestvrij stalen geleiders en een rooster 40 x 60.



american pizza table

diepte x hoogte 800 x 1.060 mm, +2°C, inclusief geïsoleerde deksels, boven het motorcompartment is er een ongekoelde lade. Inwendig 40/60, diepte 800, opzetstructuur GN1/1

deuren	lengte (mm)	geschikt voor (diepte 150mm)	prijs	meerprijs GN-bakjes
2	1.470	8 x GN1/3	4.100	+146,4
3	1.980	11 x GN1/3	4.700	+201,3
4	2.490	10 x GN1/3 + 2 x GN1/2	5.400	+230,0

MERCATUS

fastfoodkoelwerkbanken

ka²

Het K2A gamma "FastFood"-tafels biedt modellen met binnenmaat GN1/1 zowel als patisserie 40/60 en zowel in diepte 700 als 800. De gekoelde bovenbouw, met maat GN1/2 of GN1/1 is volledig gescheiden van de koelwerkbank en is dus apart regelbaar in temperatuur. De kuip is voorzien van een handige afvoer zodat ze zeer gemakkelijk gereinigd kan worden.

- Buitenzijde volledig in roestvrij staal AISI 304 18/10, ook de rug en de onderzijde. Binnenzijde in roestvrij staal AISI 304 18/10 "spiegel polish".
- De bovenbouw heeft een eigen temperatuursregeling en is dus apart instelbaar, onafhankelijk van de koelwerkbank eronder.
- Inwendige LED verlichting.
- Tochtbanden met ballonprofiel verhinderen vroegtijdige sleet door vuilophoping.
- Vochtigheid instelbaar.
- Zelfdiagnose test: snelle check-up die kan uitgevoerd worden om na te gaan of alles in orde is.
- "Intelligente" heet-gas ontddoing.
- LCD scherm met digitale aflezing.
- Zeer onderhoudsvriendelijk.

diepte x hoogte:
700 of 800 x 1.105 mm
2/+10°C

opties

2 laden i.p.v. 1 deur **+360**
3 laden i.p.v. 1 deur (enkel GN700) **+560**



afbeelding:
fastfood koelwerkbank GN1/1
met optie 2 gelijke laden

1/ GN1/1, diepte 700 Inwendig GN1/1, diepte 700, opzetstructuur GN1/2

deuren	lengte (mm)	geschikt voor (diepte: 150 mm)	prijs	meerprijs GN bakjes met deksels
 2	1.230	7 x GN1/4	4.200	+157,5
 3	1.665	9 x GN1/4	5.000	+202,5
 4	2.100	12 x GN1/4	5.700	+270,0

2/ 40/60, diepte 700 Inwendig 40/60, diepte 700, opzetstructuur GN1/2

deuren	lengte (mm)	geschikt voor (diepte: 150 mm)	prijs	meerprijs GN bakjes met deksels
 2	1.465	8 x GN1/4	4.600	+180,0
 3	1.905	11 x GN1/4	5.400	+247,5
 4	2.420	14 x GN1/4	6.100	+315,0

3/ 40/60, diepte 800 Inwendig 40/60, diepte 800, opzetstructuur GN1/1

deuren	lengte (mm)	geschikt voor (diepte: 150 mm)	prijs	meerprijs GN bakjes met deksels
 2	1.465	7 x GN1/3 + GN2/8	4.800	+197,8
 3	1.905	8 x GN1/3 + 3 x GN2/8	5.600	+333,7
 4	2.420	10 x GN1/3 + 2 x GN1/2	6.300	+334,0



gekoelde werkbanken

k²a



De gekoelde werkbanken van **k²a** zijn verkrijgbaar in 3 verschillende bouwhoogtes zonder de totale werkhoogte te beïnvloeden. Behalve de standaard bouwhoogte (660 mm - sinds lang overal op de markt verkrijgbaar) biedt **k²a** ook bouwhoogte 710 mm en zelfs 760 mm. Dit zorgt voor **9%** respectievelijk **18%** méér netto bruikbaar gekoeld volume dan de huidige marktstandaard van 660 mm.

- Binnen- en buitenzijde volledig in roestvrij staal AISI 304 18/10, ook de rug en de onderzijde.
- Inwendige LED verlichting.
- Verdampers zijn tegen corrosie behandeld.
- Laden belastbaar tot 60 kg en inwendig afgerond voor gemakkelijke reiniging.
- Tochtbanden met ballonprofiel verhinderen vroegtijdige sleet door vuilophoping. Perfecte sluiting gegarandeerd door dubbele magneten: zowel in de tochtbanden als op de casco.
- Zeer onderhoudsvriendelijk.

1/ GN1/1 diepte 700 -2/+10°C

	Deuren	Lengte	serie 66	serie 71	serie 76	
1/ met koelgroep		1	875	2.500	2.600	2.800
		2	1.230	3.000	3.250	3.500
		3	1.665	3.500	4.050	4.300
		4	2.100	4.100	4.750	5.050

2/ zonder koelgroep*		1	695	1.900	2.000	2.100
		2	1.050	2.400	2.700	2.850
		3	1.485	3.100	3.500	3.700
		4	1.920	3.800	4.250	4.500

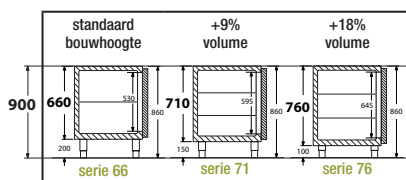
meerprijs 2 laden i.p.v. 1 deur: **+400**, 3 laden i.p.v. 1 deur: **+650**

2/ snack diepte 600 -2/+10°C

	Deuren	Lengte	serie 66	serie 71	serie 76	
1/ met koelgroep		2	1.230	-	3.250	-
		3	1.665	-	4.050	-

2/ zonder koelgroep*		2	1.050	-	2.700	-
		3	1.485	-	3.400	-

meerprijs 2 laden i.p.v. 1 deur: **+400**





Alle 3 deze laden zijn bruikbaar voor GN-bakjes tot 150mm diep (i.p.v. normaal slechts 100mm)

tot **+50%** meer nuttige ruimte

(bij gebruik van 3 gelijke laden)

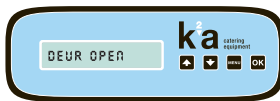
3/ patisserie 40/60 0/+15°C

diepte	Deuren	Lengte	700		800	
			serie 66	serie 66	serie 71	
1/ met koelgroep		1	950	2.750	2.800	-
		2	1.390	3.250	3.300	3.500
		3	1.905	4.150	4.200	4.500
		4	2.420	4.850	4.900	5.300
2/ zonder koelgroep*		1	770	2.300	2.350	-
		2	1.210	2.800	2.850	3.000
		3	1.725	3.650	3.700	3.900
		4	2.240	4.400	4.500	4.750

meerprijs 2 laden i.p.v. 1 deur: **+500**

Alle werkbanken zijn ook verkrijgbaar als diepvrieswerkbank. Voor meer info, vraag de gedetailleerde prijslijst.

Een baanbrekende nieuwe regelaar:



Deze geavanceerde sturing doet doorlopend een zelfdiagnose en bewaart alle gebeurtenissen en temperatuurgegevens in het geheugen. Het LCD-scherm geeft desgewenst

tekstinformatie aan de gebruiker. De vochtigheid is instelbaar. De ontdooiing gebeurt volgens het energieefficiënte heet-gas principe; ze is niet tijdsgestuurd maar gebeurt UITSLUITEND wanneer de microprocessor dat nodig vindt. Daardoor garanderen deze kasten een maximale voedselveiligheid gekoppeld aan het laagste energieverbruik op de markt.



diepte x hoogte: 450 x 660 mm, +2/+10°C

deuren	lengte	met koelgroep	zonder koelgroep*	
	1	975	3.100	2.400
	2	1.620	3.800	3.200

gekoelde wandkasten ²ka

Gekoelde wandkasten zijn echte "koelwerkbanken aan de muur": ze bieden u exact dezelfde ruimte als een overeenkomstige werkbank. Zo wint de gebruiker waardevolle gekoelde ruimte: in de hoogte en toch makkelijk bereikbaar. Inwendig GN1/1 en beschikbaar zowel in koel- als vriesversie. Kortom: maximale gekoelde ruimte binnen handbereik.

Deze koelwandkasten zijn beschikbaar met volle deuren of met glasdeuren, aan één of beide zijden of als vrieswandkast. Voor meer info, vraag de gedetailleerde prijslijst.

koel- en vrieskasten

MERCATUS

- In- en uitwendig RVS 18/10, afgeronde binnenhoeken.
- Elektronische sturing.
- Ergonomische verzonken deurgrepen, doorlopend over de volledige hoogte van de deur.
- Verdampers zijn tegen corrosie behandeld.
- Isolatie d.m.v. hoge densiteits PU-schuim zonder CFK's, isolatiedikte: 60 mm.
- Deurdichtingen zijn magnetisch, op de 4 zijden.

- De deuren blokkeren in een open stand van 90°.
- Binnenuitrusting: 3 roosters per deur.

meerprijzen:

Slot (per deur)	+80
Verlichting (niet voor 400L)	+50



1/400L

600 x 600 x 1.885 mm
inw. afmeting 400 x 480 mm

4SEK1: +2°C **1.590**
4SED1: -20°C **1.890**

2/300L GN1/1

500 x 700 x 2.040 mm

5SEK1: +2°C **1.890**
5SED1: -25°C **2.290**

Optie

Halve deuren **+160**

3/700L GN2/1

750 x 800 x 2.040 mm

7SEL1: 0°C **2.500**
7SED1: -20°C **3.100**

Optie

Halve deuren **+300**

4/1400L GN2/1

1500 x 800 x 2.040 mm

14SEL2: 0°C **3.700**
14SED2: -20°C **4.200**

Optie

Halve deuren **+600**



1/ 400L

2/ 300L

3/ 700L

4/ 1.400L

intelligente koel- en vrieskasten

ka

De pluspunten van k2a in een notendop

- Binnen- en buitenzijde volledig in roestvrij staal AISI 304 18/10, ook de rug en de onderzijde.
- Inwendige LED verlichting.
- Verdampers zijn tegen corrosie behandeld met het cataforese-procédé, de best mogelijke bescherming.
- Tochtbanden met ballonprofiel verhinderen vroegtijdige sleet door vuilophoping.
- Perfecte sluiting gegarandeerd door dubbele magneten: zowel in de tochtbanden als op de casco.
- Casco in één stuk volgeschuimd met afgeronde binnenhoeken en een lage afgeronde drempel zonder voegen.
- Lekwaterverdamping door de condensor (dus geen waterafvoer).
- Standaard met slot en sleutel en 3 legroosters per deur.

Een baanbrekende nieuwe regelaar:

Deze geavanceerde sturing doet doorlopend een zelfdiagnose en bewaart alle gebeurtenissen en temperatuurgegevens in het geheugen. Het LCD-scherm geeft desgewenst tekstinformatie aan de gebruiker. De vochtigheid is instelbaar. De ontdooiing gebeurt volgens het energieefficiënte heet-gas principe; ze is niet tijdsgestuurd maar gebeurt UITSLUITEND wanneer de microprocessor dat nodig vindt. Daardoor garanderen deze kasten een **maximale voedselveiligheid** gekoppeld aan het **laagste energieverbruik** op de markt.



1/700L GN2/1

733 x 800 x 2.100 mm

7TEL1: -2°C
7TED1: -25°C**2.900**
3.500

Optie

Halve deuren

+550

2/1400L GN2/1

1.466 x 800 x 2.100 mm

14TEL2: -2°C
14TED2: -25°C**4.300**
4.990

Optie

Halve deuren

+900

Ook leverbaar met glasdeuren
of met 2 temperaturen.



Ook als patisseriekast:

900L EN60/80

803 x 1.005 x 2.100 mm

9BEL1: -2°C **3.500**
9BED1: -24°C **3.900**incl. 4 paar
RVS L-geleiders

1/700L

2/1.400L

met intelligente regelaar
& LED-binnenverlichting

snelkoelers en -vriezers

1/ chilly

560 x 560 x 520 mm, 3 x GN 2/3
Snelkoelen: 8 kg
Snelvriezen: 5 kg

2.800

560 x 700 x 520 mm, 3 x GN1/1
Snelkoelen: 8 kg
Snelvriezen: 5 kg

3.100

De Chilly brengt de voordelen van de professionele snelkoeler nu ook tot in de keuken van de snackbar, broodjeszaak, taverne, klein restaurant en de privékeuken.

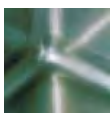
Deze compacte krachtpatser is uitgerust met dezelfde technologie als zijn grote professionele broers.



1/ chilly



3/ bf 051



Afgeronde hoeken



Microprocessor gestuurd

friulinox

Waarom snelkoelers?

Het zeer snel in temperatuur doen dalen van vers bereide schotels levert de professionele keuken enkele unieke & onbetaalbare voordelen op: hygiëne, kwaliteit, efficiënte planning & organisatie en een ruimer assortiment aan schotels.

Hygiëne

Zeer snelle afkoeling voorkomt bacteriële groei. Met name het temperatuursgebied tussen +65° en +10° is bijzonder gevaarlijk vanwege de snelle voortplanting van allerlei microorganismen. Snelkoelers zorgen ervoor dat het voedsel in een mum van tijd deze gevaarlijke zone doorlopen heeft. Snelgekoeld voedsel bevat dan ook vrijwel geen schadelijke bacteriën en blijft daarom in de koelkast veel langer goed: van 5 dagen (onverpakt) tot (vacuumverpakt) zelfs 3 weken.

Kwaliteit

Het snelkoelproces beperkt ook het vochtverlies van de gerechten en verhindert de vorming van macrokristallen tussen de celmembranen van het voedsel. Daardoor gaat er niets verloren van de smaak en het aroma en blijven de gerechten er aantrekkelijk uitzien.

Efficiëntere werkplanning

De chef is niet langer ten prooi aan een onvoorspelbare variatie aan gerechten die hij dan nog tegelijkertijd moet afleveren. Dankzij de snelkoeler kan hij het werk plannen en volgens zijn eigen werkschema in de loop van de dag een aantal porties van verschillende gerechten bereiden. Daardoor maakt hij gedurende de ganse dag optimaal gebruik van de beschikbare capaciteit van de keuken en

**2/ if 051 df**

790 x 700 x 800 mm, 5 x GN1/1
Snelkoelen: 12 kg,
Snelvriezen: 8 kg

4.100**3/ bf 051 af**

790 x 700 x 850 mm, 5 x GN1/1
Snelkoelen: 18 kg
Snelvriezen: 12 kg

4.700**4/ bf 081 af**

790 x 800 x 1.320 mm, 8 x GN1/1
Snelkoelen: 25 kg
Snelvriezen: 16 kg

5.800**5/ bf 121 af**

790 x 800 x 1.800 mm, 12 x GN1/1
Snelkoelen: 36 kg
Snelvriezen: 24 kg

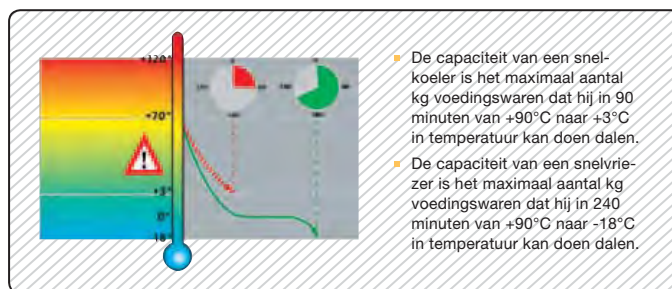
8.800

alle machines zijn inclusief
1 kerntemperatuursonde

zijn medewerkers. Tegelijkertijd bespaart hij zo aanzienlijk op grondstoffen en vermindert hij de afvalstroom.

Snelkoelers: Voor wie?

- Bedrijfs- en ziekenhuiskeukens en caterers kunnen hun werk beter spreiden over de werkdag.
- Delicatessenzaken en traiteurs presenteren hun klanten een gevarieerder assortiment aantrekkelijke panklare maaltijden die hen wellicht alleen al om te garnieren heel wat tijd hebben gekost.
- Voor productiebedrijven is er een speciaal assortiment industriële snelkoelers/-vriezers die hen toelaten aanzienlijke vooruitgang te boeken wat betreft kwaliteit, hygiëne en bewaartijd van hun producten.



En hoeveel tijd kan men niet winnen door klaargemaakte, voorgedroogde ingrediënten te combineren tot een gerecht...

friulinox

- De capaciteit van een snelkoeler is het maximaal aantal kg voedingswaren dat hij in 90 minuten van +90°C naar +3°C in temperatuur kan doen dalen.
- De capaciteit van een snelvriezer is het maximaal aantal kg voedingswaren dat hij in 240 minuten van +90°C naar -18°C in temperatuur kan doen dalen.

Dit is slechts een greep uit ons assortiment snelkoelers & -vriezers. Voor meer info, vraag naar onze gedetailleerde folder/prijslijst.

hoekcellen

friulinox

eigenschappen:

Dikte vloer:	60 mm
Dikte plafond:	80 mm
Wanddikte:	70 mm
Inwendige hoogte:	1.920 mm
Uitwendige hoogte (zonder plafondunit):	2.060 mm
Deuropening:	700 x 1800 mm

afwerking dakpaneel:

- Binnenzijde: wit-geplastificeerd gegalvaniseerd plaatstaal.
- Buitenzijde: gegalvaniseerd plaatstaal gevat in wit-geplastificeerd gegalvaniseerd plaatstalen kader.

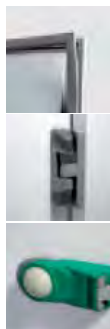
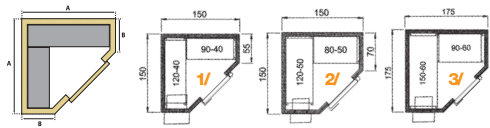
afwerking antislipvloer:

versie "Standaard":

- grijs-geplastificeerd gegalvaniseerd anti-slip plaatstaal
- Buitenzijde: gegalvaniseerd plaatstaal gevat in wit-geplastificeerd gegalvaniseerd plaatstalen kader.

versie "met RVS vloer":

- Binnenzijde: antislipvloer in roestvrij staal.
- Buitenzijde: gegalvaniseerd plaatstaal gevat in wit-geplastificeerd gegalvaniseerd plaatstalen kader.



Verwarmde deurkader

Scharnieren naar keuze links of rechts

Deur met slot en sleutel en noodgrendel aan de binnenzijde

De panelen worden aan elkaar verbonden met gegalvaniseerde haken

Afrondingen naadloos gerealiseerd in de bodemplaat

meerprijzen

	Afmetingen A x A x B in mm	Volume m ³	Standaard vloer	met RVS- vloer	Inhangunit -2°C	Inhangunit -20°C	Plafondunit -2°C	Plafondunit -20°C	legrek 4 niveaus
1/	1.500x1.500x550	2.8	2.850	3.090	+1.830	+2.200	+2.140	+2.510	+780
2/	1.500x1.500x700	3	2.970	3.210	+1.830	+2.200	+2.140	+2.510	+780
3/	1.750x1.750x800	4.2	3.500	3.840	+2.000	-	+2.330	+2.510	+880

Binnenzijde volledig in RVS **+35%** - Buitenzijde volledig in RVS **+22%**

Opties

Overdrukklep	+80
Gordijn in PVC	+370
Afvoer in de vloerplaat	+170
Glazen deur i.p.v. volle deur	+710
Vierkant venster 450 x 450 mm (dubbel glas):	
voor koelen	+590
voor vriezen (verwarmde afdichting)	+1240

Ook verkrijgbaar met glazen deur



Ook verkrijgbaar met volle deur met vierkant venster (45x45mm)



afvalkoelers

Het ideale product voor het voorkomen van stank en besmetting in professionele keukens.

De enige hygiënische én handige oplossing om voedselafval te bewaren tot het wordt opgehaald. Een must voor al wie voedselveiligheid ernstig neemt.

Toepasbaar in slagerijen, supermarkten, groenten- en viswinkels, restaurants en grootkeukens.

- Geen geurhinder meer, het afval wordt tot +5° afgekoeld.
- Dankzij een aflopende bodem zijn de containers eenvoudig in en uit te rijden.
- Opgebouwd uit panelen dus eenvoudig te transporteren en op te bouwen in kleine of moeilijk bereikbare ruimtes
- Temperatuur instelbaar tussen 0° en 12°C.

Voor meer info, vraag naar onze gedetailleerde folder/prijslijst.



afbeelding:
2-deurs afvalkoeler in antraciet uitvoering met stekkerklare koelunit en geïsoleerde vuldeksels

diepte x hoogte: 853 x 1550 mm

meerprijzen

Aantal deuren	Breedte mm	Versie antraciet	Versie RVS	Plafondunit stekkerklaar	Container(s) inhoud 240 L
1	965	1.860	2.260	+1.020	+120
2	1.550	2.790	3.260	+1.020	+240

Meerprijs elektrische ontdooiwaterverdamping **+220**



voordeuren met werpsluitingen met slot en borstel onderaan voor minimaal koudeverlies



geïsoleerde vuldeksels met handige gasdrukveer



snack 600

Een breed gamma aan modellen diepte 600 mm met verschillende breedten. Beschikbaar als tafemodel: fornuizen, friteuses, grillplaten, bain-maries, pastakokers, inductieplaten en lavasteengrills. Ook in het gamma: neutrale onderstellen, al dan niet verder uitgerust met deuren, laden, legroosters, bordenwarmelementen en andere accessoires. Ook leverbaar als onderbouw: ovens en een assortiment gekoelde werkbanken.

Gasfornuis

- Geponst uit één enkele plaat roestvrij staal.
- Branders in geëmailleerd gietijzer, onderling uitwisselbaar met groot vermogen (3,5 - 5,7 - 7 kW).

Friteuses

- Bovenplaat geponst uit één enkele plaat roestvrij staal.
- Afgeronde kuipen met voldoende verticale diepte om het frituurschuim te laten stijgen zonder dat het over de rand loopt.
- Een grote koude zone verzamelt het vuil zodat het vet veel langer meegaat.

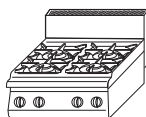
Grillplaten

- Dik plaatstaal met goede warmtegeleidbaarheid zorgt voor een uniforme temperatuur over het ganse oppervlak van de bakplaat.
- Opstaande rand rondom.
- Opvanggeul met lade om de sappen op te vangen.

Bain-maries

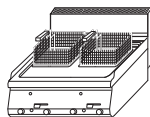
- Roestvrij stalen kuip met afgeronde hoeken en een overloop om GN bakken in te plaatsen.
- Roestvrij stalen, omhulde elektrische weerstanden bevestigd aan de buitenkant van de kuip.
- Temperatuur van de kuip continu regelbaar tussen 30°C en 90°C.

Voor meer info, vraag naar onze gedetailleerde folder/prijslijst.



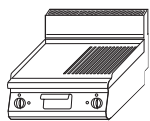
4-bek

600 x 650 x 480 mm, 18,4 kW
6PC/G622
1.850 **1.480**



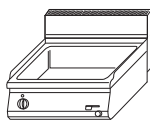
Friteuse 9,5+9,5l

600 x 650 x 480 mm, 9,5+9,5 lt., 18,5 kW
6FR/G600
3.400 **2.720**



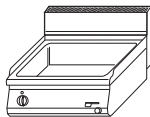
Dubbele grillplaat

600 x 650 x 480 mm, 11,5 kW
6FT/G620
2.320 **1.860**



Bain-Marie

600 x 650 x 480 mm, 3,5 kW
6BM/G600
1.770 **1.420**



Pastakoker

600 x 650 x 480 mm, 18,4 kW
6CP/G600
3.120 **2.500**

friteuses 700

- 24 modellen diepte 700 mm van verschillende breedte, met een of meerdere kuipen, zowel elektrisch als op gas.
- Bovenplaat geponst uit één enkele plaat roestvrij staal.
- Afgeronde kuipen met voldoende verticale diepte om het frituurschuim te laten stijgen zonder dat het over de rand loopt.
- Een grote koude zone verzamelt het vuil zodat het vet veel langer meegaat.
- Een bodemrooster laat toe rechtstreeks in de kuip te frituren, zonder mand.
- Een handige en robuuste bolkraan zorgt voor een eenvoudige oliewissel.
- Een roestvrij stalen bak vangt de afgelaten olie op, met een extra filter om de neerslag te verwijderen.
- Temperatuur in de kuip regelbaar tussen 90° en ca. 200°C.
- Bijkomende veiligheidsthermostaat.
- Het deksel kan handig weggeborgen worden achter de deur voorin de friteuse.
- Voor gemakkelijk onderhoud is het bedieningspaneel verwijderbaar; het is afgerond zodat het vuil zich niet opstapelt en het eenvoudig te reinigen is.
- Ergonomische bedieningsknoppen, invallend en schuin geplaatst.
- De poten met diameter 2" zijn over 5 cm in de hoogte verstelbaar.

Friteuses op gas

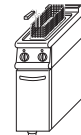
- Toortsbranders in gietijzer met horizontale vlammen.
- Vlambuizen ondergedompeld in de olie voor een optimale warmteoverdracht.
- Waakvlam met manuele of piezoelektrische ontsteking.
- Thermostatisch ventiel met veiligheidsthermokoppeling.

Elektrische friteuses


- Omhulde elektrische weerstanden met hoog vermogen en veiligheidsthermostaat.
- Weerstanden kantelbaar om de kuipen gemakkelijk te kunnen reinigen.
- Temperatuur in de kuip continu regelbaar.
- 2 controlelampjes.

Voor meer info, vraag naar onze gedetailleerde folder/prijslijst.






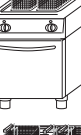
Friteuse 7l
200 x 700 x 850 mm, 4,7kW
7FR/G210
~~2.830~~ **2.260**




Friteuse 15l
400 x 700 x 850 mm, 13 kW
7FRI/G415
~~3.090~~ **2.470**



Friteuse 15l
400 x 700 x 850 mm, 13 kW
7FRI/G415M
met elektronische sturing en smelt-fase, op 1°C nauwkeurig regelbaar
~~4.100~~ **3.280**



Friteuse 10+10l
600 x 700 x 850 mm, 9,5 kW + 9,5 kW
7FRI/G610
~~4.910~~ **3.930**



Friteuse 15+15l
800 x 700 x 850 mm, 13 kW + 13 kW
7FRI/G815
~~5.370~~ **4.300**



kookplaten 700

Een ruime keuze modellen diepte 700 mm van verschillende breedte, met verschillende functies. Verkrijgbaar als tafelmodel of op een neutraal onderstel dat al dan niet verder is uitgerust met deuren, laden, legroosters, bordenwarmelementen en andere accessoires. Kookplaten kunnen uiteraard ook gemonteerd worden op gas- of elektrische ovens.

Kookplaten

- Gepolijste gietijzeren plaat met verwijderbare centrale schijf.
- Centrale brander met groot vermogen.
- Verschillende temperatuurzones, maximum temperatuur in het midden ongeveer 500°C.
- Veiligheidskranen met thermokoppel.
- Voor gemakkelijk onderhoud is het bedieningspaneel verwijderbaar; het is afgerond zodat het vuil zich niet opstapelt en het eenvoudig te reinigen is.
- Ergonomische bedieningsknoppen, invallend en schuin geplaatst.

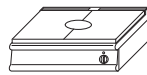
Gasoven

- Binnenzijde in roestvrij staal, thermisch geïsoleerd.
- 3 roosters gevat in U-vormige geleiders tegen het kantelen. Voor het gemak van het onderhoud zijn deze geleiders zonder gereedschap eenvoudig uitneembaar.
- Uitgebalanceerde deur in- en uitwendig in roestvrij staal.
- Brander met gestabiliseerde vlam onder de ovenplaat.
- Waakvlam met manuele of piëzo-elektrische ontsteking.
- Automatisch ventiel met veiligheidsthermokoppel.
- Temperatuurregeling tusschen 110°C en 330°C.
- Poten met diameter 2" zijn over 5 cm in de hoogte verstelbaar.

Elektrische oven

- 2 groepen weerstanden in roestvrij staal, een aan de bovenkant en een onder de bodemplaat van de oven.
- Thermostatische temperatuurregeling.
- 2 controlelampjes.

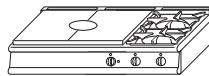
Voor meer info, vraag naar onze gedetailleerde folder/prijslijst.



Kookplaat

800 x 700 x 230 mm, 9,5 kW
7TP/G800

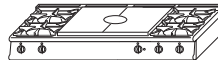
2.750 **2.200**



Kookplaat + 2-bek

1.200 x 700 x 230 mm, 18,7 kW
7TP/G120 DX

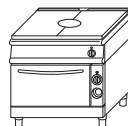
3.810 **3.050**



Kookplaat + 2x 2-bek

1.600 x 700 x 230 mm, 27,9 kW
7TP/G160

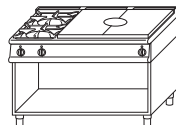
4.770 **3.820**



Kookplaat op gasoven

800 x 700 x 850 mm, 9,5 kW + 6,5 kW
7TPF/G800

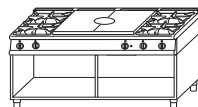
4.550 **3.640**



Kookplaat + 2-bek op open kast

1.200 x 700 x 850 mm, 18,7 kW
7TPV/G120 SX

4.360 **3.490**



Kookplaat + 2x2-bek op open kast

1.600 x 700 x 850 mm, 27,9 kW gas
7TPV/G160

5.700 **4.560**

gasfornuizen 700



Een ruime keuze modellen diepte 700 mm van verschillende breedte, met verschillende functies. Verkrijgbaar als tafemodel of op een neutraal onderstel dat al dan niet verder is uitgerust met deuren, laden, legroosters, bordenwarmelementen en andere accessoires. Gasfornuizen kunnen uiteraard ook gemonteerd worden op gas- of elektrische ovens.

Gasfornuis

- Geponst uit één enkele plaat roestvrij staal.
- Branders in geëmailleerd gietijzer, onderling uitwisselbaar met groot vermogen (3,5 - 5,7 - 7 kW).
- Roosters boven de branders in geëmailleerd gietijzer, ontworpen om kookpotten gemakkelijk en risicoloos van het ene naar het andere vuur te kunnen verschuiven.
- Veiligheidskranen met thermokoppel.
- Voor gemakkelijk onderhoud is het bedieningspaneel verwijderbaar; het is afgerond zodat het vuil zich niet opstapelt en het eenvoudig te reinigen is.
- Ergonomische bedieningsknoppen, invallend en schuin geplaatst.



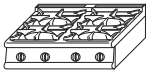

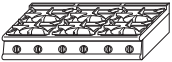


Gasoven

- Binnenzijde in roestvrij staal, thermisch geïsoleerd.
- 3 roosters gevat in U-vormige geleiders tegen het kantelen. Voor het gemak van het onderhoud zijn deze geleiders zonder gereedschap eenvoudig uitneembaar.
- Uitgebalanceerde deur in- en uitwendig in roestvrij staal.
- Brander met gestabiliseerde vlam onder de ovenplaat.
- Waakvlam met manuele of piezo-elektrische ontsteking.
- Automatisch ventiel met veiligheidsthermokoppel.
- Temperatuurregeling tussens 110°C en 330°C.
- De poten met diameter 2" zijn over 5 cm in de hoogte verstelbaar.

Elektrische oven

- 2 groepen weerstanden in roestvrij staal, een aan de bovenkant en een onder de bodemplaat van de oven.
- Thermostatische temperatuurregeling.
- 2 controlelampjes.

Voor meer info, vraag naar onze gedetailleerde folder/prijslijst.

	2-bek 400 x 700 x 230 mm, 9,2 kW 7PC/G400 1.570 1.260		4-bek op open kast 800 x 700 x 850 mm, 18,4 kW 7PCV/G800 2.910 2.330
	4-bek 800 x 700 x 230 mm, 18,4 kW 7PC/G800 2.460 1.970		4-bek op gasoven 800 x 700 x 850 mm, 18,4 kW + 6,5 kW 7PCF/G800 4.310 3.450
	6-bek 1.200 x 700 x 230 mm, 27,6 kW, 7PC/G120 3.480 2.780		6-bek op elektrische oven + neutrale kast  1.200 x 700 x 850 mm, 27,6 kW gas + 5,3 kW elek. 7PCF/GE120 6.320 5.060

Grillplaten 700

Niet minder dan 120 modellen diepte 700 mm van verschillende breedte, al dan niet gechromeed. Verkrijgbaar als tafemodel of op een neutraal onderstel dat al dan niet verder is uitgerust met deuren, laden, legroosters, bordenwarmelementen en andere accessoires. Grillplaten kunnen uiteraard ook gecombineerd worden met gas- of elektrische ovens.

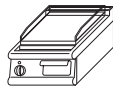
- Dik plaatstaal met goede warmtegeleidbaarheid zorgt voor een uniforme temperatuur over het ganse oppervlak van de bakplaat.
- Opstaande rand rondom.
- Opvanggeul met lade om de sappen op te vangen.
- Voor gemakkelijk onderhoud is het bedieningspaneel verwijderbaar; het is afgerond zodat het vuil zich niet opstapelt en het eenvoudig te reinigen is.
- Ergonomische bedieningsknoppen, invallend en schuin geplaatst.
- De poten met diameter 2" zijn over 5 cm in de hoogte verstelbaar.

Grillplaten op gas

- Dubbel vertakte branders met gestabiliseerde vlam.
- Waakvlam met manuele of piëzo-elektrische ontsteking.
- Temperatuursbeveiliging met thermokoppel op alle modellen en thermostatisch ventiel op de modellen "met thermostaat".
- Het vermogen van elke module is apart en continu regelbaar.

Elektrische grillplaten

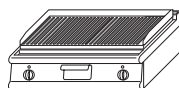
- Omhulde elektrische weerstanden met hoog vermogen in roestvrij staal.
- Het vermogen van elke module is apart en continu regelbaar tot ongeveer 300°C.
- 2 controlelampjes.



Elektrische grillplaat

400 x 700 x 230 mm, 3,8 kW
7FT/E400

1.910 **1.530**

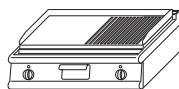


Grillplaat

800 x 700 x 230 mm, 13 kW

7FT/G810

2.750 **2.200**

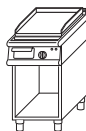


Verchroomde grillplaat

800 x 700 x 230 mm, 13 kW

7FTT/G825

3.550 **2.840**

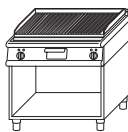


Elektrische grillplaat op open kast

400 x 700 x 850 mm, 3,8 kW

7FTV/E400

2.350 **1.880**



Grillplaat op open kast

800 x 700 x 850 mm, 13 kW

7FTV/G810

3.320 **2.660**



Verchroomde grillplaat op gasoven

800 x 700 x 850 mm, 13 kW + 6,5 kW

7FTTF/G825

6.260 **5.010**



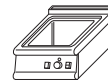
Bain-maries 700



Keuze uit 8 modellen diepte 700 mm van verschillende breedte. Verkrijgbaar als tafelmodel of op een neutraal onderstel dat al dan niet verder is uitgerust met accessoires.

- Roestvrij stalen kuip met afgeronde hoeken en een overloop om GN bakken in te plaatsen.
- Roestvrij stalen, omhulde elektrische weerstanden bevestigd aan de buitenkant van de kuip.

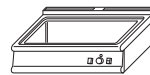
- Temperatuur van de kuip continu regelbaar tussen 30° en 90°.
- Veiligheidsthermostaat.
- De kuip wordt met water gevuld door een waterinlaatventiel dat bediend wordt door een knop op het bedieningspaneel.
- Valse bodem in de kuip standaard meegeleverd.
- Voor gemakkelijk onderhoud is het bedieningspaneel verwijderbaar; het is afgerond zodat het vuil zich niet opstapelt en het eenvoudig te reinigen is.
- Ergonomische bedieningsknoppen, invallend en schuin geplaatst.
- De poten met diameter 2" zijn over 5 cm in de hoogte verstelbaar.



Bain-marie

400 x 700 x 230 mm, 2,2 kW
7BM/E410

1.740 **1.390**



Bain-marie

800 x 700 x 230 mm, 4,4 kW
7BM/E800

2.160 **1.730**



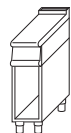
Neutrale elementen 700



Een rijk gamma aan boven- en onderbouwelementen diepte 700 mm aangevuld met accessoires als laden, deuren, roosters, legrekken en bordenverwarmingselementen.

- Bovenplaat vervaardigd uit één enkele plaat roestvrij staal.
- Laden op roestvrij stalen telescopische geleiders.
- Roestvrij stalen onderstellen op poten met diameter 2" die over 5 cm in de hoogte verstelbaar zijn.

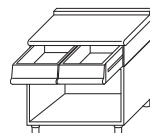
Voor meer info, vraag naar onze gedetailleerde folder/prijslijst.



Ranvol element op open kast

200 x 700 x 850 mm
7NEV/200

940 **750**



Neutraal element met 2 laden

800 x 700 x 850 mm
7NECV/810

2.240 **1.790**



Air Quality nv A. Stocletlaan 206 2547 Duffel Tel.: 015/29.35.35 www.airquality.be
Alle prijzen uit deze folder zijn in euro en exclusief btw.