



CATALOGUE

BERTRAND-MANUFACTURER.COM




MADE IN
BELGIUM




WWW.BERTRAND-MANUFACTURER.COM

Chaussée de Vilvorde - 94 - Vilvoordsesteenweg
1120 Brussels - Belgium

Tél. : +32 (0)2 532 10 30

Mail : réception@bertrand-manufacturer.com



À PROPOS DE NOUS

Depuis plus de 25 ans, **BERTRAND MANUFACTURER** est spécialisé dans la fabrication d'équipements pour les grandes cuisines.

L'entreprise est jeune, dynamique et en pleine croissance. L'emménagement dans notre nouveau bâtiment en septembre 2009 nous a permis de répondre plus rapidement aux besoins de nos clients, grâce à 7 000 m² d'ateliers et 1 000 m² de bureaux au sein d'un complexe de plus de 25 000 m².

Notre nouveau parc machines industrielles et le nouvel entrepôt avec un stock permanent de plus de 300 produits standards nous permettent de servir nos clients plus rapidement.

En tant que fabricant, **BERTRAND MANUFACTURER** ne peut vendre qu'à des installateurs agréés. Notre marché couvre principalement le Benelux, la France, le Royaume-Uni, l'Irlande, l'Allemagne, la Suisse, l'Espagne et les pays scandinaves.

Nous employons actuellement 35 ouvriers et 10 employés de bureau et réalisons un chiffre d'affaires d'environ 8 millions d'euros par an.

NOTRE PHILOSOPHIE

Un rapport qualité-prix imbattable.

Une équipe professionnelle jeune et dynamique à votre service.

Un choix d'aciers inoxydables traditionnels de haute qualité.

Nous respectons nos engagements.

**THE GENUINE
PRO KITCHEN**

MANUFACTURER



FOIRES • EXPOSITIONS

Chaque année, **BERTRAND MANUFACTURER** participe aux grands salons internationaux spécialisés dans l'Horeca (Milan, Barcelone, Paris, etc.).

SIRH/+ LYON

HORECAVA



FRITEUSES

FRITEUSES MÉCANIQUES	7
NEW 2024 MASTER FRITEUSES MÉCANIQUES	8
NEW 2024 FRITEUSES ÉLECTRONIQUES	9



CUISINES ASIATIQUES

ASIA I	10
ASIA I-CLP	11
ASIA II-CR	12
ASIA III-CN	14
ASIA IV-CE	15
ACCESSOIRES ET OPTIONS	16



TABLES

TABLES DE TRAVAIL	17
SUPPORTS TABLES	19
ACCESSOIRES ET OPTIONS	21



ÉTAGÈRES

ÉTAGÈRES MURALES	22
ÉTAGÈRES MURALES AJOURÉES	23
ÉTAGÈRES CHEFS 1, 2 OU 3 NIVEAUX	24
CHAUFFE-METS	25



PLONGES

PLONGES	26
PLONGES POUR ARMOIRE	29
ENTRÉE ET SORTIE LAVE-VAISSELLE	30
ACCESSOIRES ET OPTIONS	32



ARMOIRES

ARMOIRES	33
ARMOIRES CHAUFFANTES	34
ARMOIRES SUSPENDUES	35
ARMOIRES HAUTES	36
ARMOIRES HAUTES RENFORCÉES	37
ACCESSOIRES ET OPTIONS	38



HOTTES

HOTTES	39
HOTTES STANDARD	40
HOTTES RECTANGULAIRES	41
ACCESSOIRES ET OPTIONS	42
VENTILATEURS	43



DÉMONTABLES

DÉMONTABLES	47
TABLES DÉMONTABLES	48
PLONGES DÉMONTABLES	49



TABLES ERGONOMIQUES

TABLES ERGONOMIQUES	50
---------------------	----

PLUS DE 25 ANS D'EXPERIENCES À VOTRE SERVICE
VOTRE SATISFACTION EST NONTRE FORCE



FRITEUSES • FRITEUSES FRYERS • FRITEUSEN



FRITEUSES MÉCANIQUES



REF.	MECA-FRYER 1B	MECA-FRYER 2B	MECA-FRYER 3B
PRIX	3897,0	6403,0	9373,0
LxPxH mm	540x890x930/1290	970x890x930/1290	1450x890x930/1290
KG	40	75	110
CUVE	1x13 L	2x13 L	3x13 L

FRITEUSES MÉCANIQUES

Existe en version 1, 2 ou 3 pots.

Caractéristiques pour 1 brûleur :

- Puissance : 15,6kW
- Consommation : 1,60m²/h
- Capacité : 13 litres

Fabrication en Inox EN 1.4509 441.

Affichage par thermomètre mécanique.

Commande du brûleur via la vanne sit.

Inclus : pour chaque friteuse 1 bac de vidange.

Toutes nos friteuses sont livrées sous crête.

MECANISCHE FRITEUSES

Verkrijgbaar in 1-, 2- of 3-potversies.

Kenmerken voor 1 brander :

- Vermogen: 15,6kW
- Verbruik: 1,60m²/h
- Inhoud: 13 liter

Gemaakt van roestvrij staal EN 1.4509 441.

Weergave door mechanische thermometer.

Branderbediening via zitventiel.

Inclusief : 1 opvangbak voor elke friteuse.

Al onze friteuses worden gekroond geleverd.

MECHANICAL FRYERS

Available in 1, 2 or 3 pot versions.

Characteristics for 1 burner :

- Power: 15.6kW
- Consumption: 1.60m²/h
- Capacity: 13 litres

Made of stainless steel EN 1.4509 441.

Display by mechanical thermometer.

Burner control via sit valve.

Includes : 1 drain pan for each fryer.

All our fryers are delivered crested.

MECANISCHE FRITTEUSEN

Erhältlich in 1, 2 oder 3 Töpfen.

Merkmale für 1 Brenner :

- Leistung: 15,6kW
- Verbrauch: 1,60m²/Std.
- Fassungsvermögen: 13 liter

Herstellung aus Edelstahl EN 1.4509 441.

Anzeige durch mechanisches Thermometer.

Steuerung des Brenners über das Sit-Ventil.

Inklusive : für jede Fritteuse 1 Abtropfschale.

Alle unsere Fritteusen werden unter Kamm geliefert.

ACCESSOIRES



ÉGOUTTOIR

REF.	FRITE/ÉGOUTTOIR INOX	FRITE/ÉGOUTTOIR ALU
PRIX	201	141,7



SALIÈRE

REF.	FRITE/SEL INOX	FRITE/SEL ALU
PRIX	65,1	36,2



PELLE/LOUCHE/PANIER

REF.	FRITE/PELLE	FRITE/LOUCHE Ø 240	FRITE/PANIER Ø340
PRIX	99,8	99,8	195,2



FRITEUSES • FRITEUSES
FRYERS • FRITEUSEN

NEW 2024

MASTER FRITEUSES MÉCANIQUES

MADE IN
BELGIUM



REF.	MASTER-FRYER 1B	MASTER-FRYER 2B	MASTER-FRYER 3B
PRIX	5120,0	8793,0	12799,0
LxPxH mm	630x1000x880/1490	1140x1000x880/1490	1650x1000x880/1490
KG	60	120	180
CUVE	1x16 L	2x16 L	3x16 L

FRITEUSES

Existe en version 1, 2 ou 3 pots.
Caractéristiques pour 1 brûleur :
- Puissance : 18kW
- Consommation : 1,60m²/h
- Capacité : 16 litres
Fabrication en Inox EN 1.4509 441.
Nouvelle cuve emboîtée, possibilité de les souder complètement sur demande.
Inclus : pour chaque friteuse 1 bac de vidange.
Toutes nos friteuses sont livrées sous crête.

FRITEUSES

Verkrijgbaar in 1, 2 of 3 pot versies.
Specificaties voor 1 brander :
- Vermogen: 18kW
- Verbruik: 1,60m²/h
- Inhoud: 16 liter.
Vervaardigd in roestvrij staal EN 1.4509 441.
Nieuwe vergrendelbare tank, kan op verzoek volledig worden gelast.
Inclusief: 1 afvoerpan voor elke friteuse.
Al onze friteuses worden kuif geleverd.

FRYERS

Available in 1, 2 or 3 pot versions.
Specifications for 1 burner :
- Power: 18kW
- Consumption: 1.60m²/h
- Capacity: 16 litres.
Manufactured in stainless steel EN 1.4509 441.
New interlocking tank, can be fully welded on request.
Includes: 1 drain pan for each fryer.
All our fryers are delivered crested.

FRITEUSEN

Erhältlich in 1, 2 oder 3 Töpfen.
Eigenschaften für 1 Brenner :
- Leistung: 18kW.
- Verbrauch: 1,60m²/Std.
- Fassungsvermögen: 16 liter.
Herstellung aus Edelstahl EN 1.4509 441.
Neue ineinandergreifende Wanne, auf Wunsch können sie komplett verschweißt werden.
Inklusive: für jede Fritteuse 1 Ablaufwanne.
Alle unsere Fritteusen werden unter Kamm geliefert.

ACCESSOIRES



ÉGOUTTOIR

REF.	FRITE/ÉGOUTTOIR INOX	FRITE/ÉGOUTTOIR ALU
PRIX	201	141,7



SALIÈRE

REF.	FRITE/SEL INOX	FRITE/SEL ALU
PRIX	65,1	36,2



PELLE/LOUCHE/PANIER

REF.	FRITE/PELLE	FRITE/LOUCHE Ø 240	FRITE/PANIER Ø 340
PRIX	99,8	99,8	195,2



NEW 2024

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES



REF.	ELECTRO-FRYER 2B	ELECTRO-FRYER 3B
PRIX	15 840,0	23 040,0
LxPxH mm	1140x1000x880/1490	1650x1000x880/1490
KG	167	250
CUVE	2x16 L	3x16 L

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES

Existe en version 2 ou 3 pots (avec hotte).

Caractéristiques pour 1 brûleur :

- Puissance : 18kW
- Consommation : 1,60m²/h
- Capacité : 16 litres

Fabrication en Inox EN 1.4509 441.

Cuve emboîtée et complètement soudée.

Un display de commande par cuve.

Avec melting pour utilisation de graisse solide.

Inclus : pour chaque friteuse 1 bac de vidange.

Toutes nos friteuses sont livrées sous crête.

ELEKTRONISCHE FRITEUSES

Verkrijgbaar in 2 of 3 pot versies (met kap).

Kenmerken voor 1 brander :

- Vermogen: 18kW
- Verbruik: 1,60m²/u
- Inhoud: 16 liters

Gemaakt van roestvrij staal EN 1.4509 441.

Volledig gelaste tank.

Eén bedieningsdisplay per tank.

Met smeltapparaat voor gebruik met vast vet.

Inclusief : 1 opvangbak voor elke friteuse.

Al onze friteuses worden gekroond geleverd.

ELECTRONIC FRYERS

Available in 2 or 3 pot versions (with hood).

Characteristics for 1 burner :

- Power: 18kW
- Consumption: 1.60m²/h
- Capacity: 16 litres

Made of stainless steel EN 1.4509 441.

Completely welded tank.

One control display per bowl.

With melting device for use with solid grease.

Includes : 1 drain pan for each fryer.

All our fryers are delivered crested.

ELEKTRONISCHE FRITTEUSEN

Erhältlich in 2 oder 3 Töpfen (mit Abzugshaube).

Merkmal für 1 Brenner :

- Leistung: 18kW
- Verbrauch: 1,60m²/h.
- Fassungsvermögen: 16 liter

Herstellung aus Edelstahl EN 1.4509 441.

Ineinander geschachtelte und komplett verschweißte Tanks.

Ein Bediendisplay pro Wanne.

Mit Melting für die Verwendung von festem Fett.

Inklusive : für jede Fritteuse 1 Abtropfschale.

Alle unsere Fritteusen werden unter Kamm geliefert.

ACCESSOIRES

ÉGOUTTOIR



REF.	FRITE/ÉGOUTTOIR INOX	FRITE/ÉGOUTTOIR ALU
PRIX	201	141,7

SALIÈRE

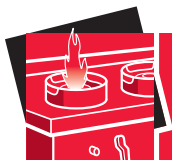


REF.	FRITE/SEL INOX	FRITE/SEL ALU
PRIX	65,1	36,2

PELLE/LOUCHE/PANIER



REF.	FRITE/PELLE	FRITE/LOUCHE Ø 240	FRITE/PANIER Ø 340
PRIX	99,8	99,8	195,2



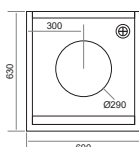
CUISINE ASIATIQUE • CHINESE KOOKFORNUIZEN CHINESE FIRES • KÜCHE ASIATISCH

ASIA I

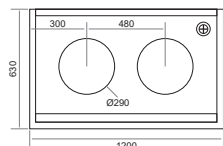


REF.	C1L	C2L	C3L	C4L
PRIX	2065,0	3236,0	4387,0	4566,0
LxPxH mm	600x630x780	1200x630x780	1500x630x780	1800x630x780
PUISSANCE MAX	35kW	70kW	105kW	105kW
GAZ	G1/2"	G3/4"	G3/4"	G3/4"
TIROIR	1	1	2	3
COURONNE Ø290	1	2	3	3
BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU	NONN	NONN	NONN	NONN
KG	63	105	145	165
KG + EMBALLAGE	70	115	160	185

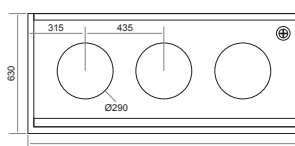
C1L



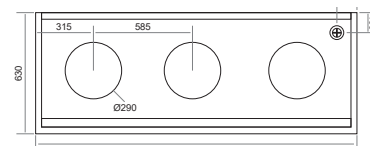
C2L



C3L



C4L



ASIA I

Brûleurs en ligne type WOK Ø 290 mm.

Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.

Évacuation latérale de l'eau munie d'une bonde de surverse.

La face avant comprend :

- 1 vanne de gaz
- 1 vanne de commande par brûleur
- tiroirs de récupération.

Les modèles standards peuvent se moduler avec les 3 types de brûleurs.

ASIA I

WOK type in-line branders Ø 290 mm. Geperste, waterdichte kookplaat om water af te voeren voor het koelen van het bovenblad.

Waterafvoer aan de zijkant met overloopplug.

Het voorpaneel bevat :

- 1 gasklep
- 1 regelklep per brander
- terugwinningsladen.

De standaardmodellen kunnen worden gemoduleerd met de 3 brandertypes.

ASIA I

WOK type in-line burners Ø 290 mm. Pressed, watertight hob used to channel water for cooling the top.

Side water drain with overflow plug.

The front panel includes :

- 1 gas valve
- 1 control valve per burner
- recovery drawers.

The standard models can be modulated with the 3 types of burner.

ASIA I

Reihenbrenner Typ WOK Ø 290 mm.

Tiefgezogene, wasserdichte Kochfläche, die zur Kanalisierung des Wassers für die Kühlung des Tops dient.

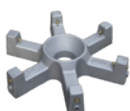
Seitlicher Wasserabfluss mit Überlaufrinne.

Die Frontplatte umfasst :

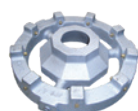
- 1 Gasventil
- 1 Steuerventil pro Brenner
- Auffangschubladen.

Die Standardmodelle können mit allen drei Brennertypen moduliert werden.

OPTIONS BRÛLEURS



TURBO : 20KW
(Ø290)



JUMBO : 25KW
(Ø290)



SUPERJET : 35KW
(Ø290)

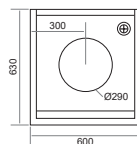


ASIA I-CLP

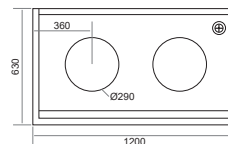


REF.	CLP1	CLP2	CLP3
PRIX	1963,0	3031,0	3805,0
LxPxH mm	600x630x400	1200x630x400	1500x630x400
PUISSANCE MAX	35kW	70kW	105kW
GAZ	G1/2"	G3/4"	G3/4"
TIROIR	1	2	3
COURONNE Ø290	1	2	3
BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU	NON	NON	NON
KG	63	105	145
KG + EMBALLAGE	70	115	160

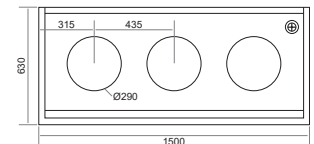
CLP1



CLP2



CLP3



 ASIA I-CLP

Un brûleur Ø 290 mm.
Idéal pour banquet, buffet, etc ...
Facile à transporter.
Elles ont les mêmes caractéristiques que le ASIA CIL.
Les modèles standards peuvent se moduler avec les 3 types de brûleurs disponibles selon les besoins du client.
Sur demande, nous pouvons vous fournir un piétement en tube inox.

 ASIA I-CLP

Eén brander Ø 290 mm.
Ideaal voor banketten, buffetten, enz.
Gemakkelijk te vervoeren.
Ze hebben dezelfde kenmerken als de ASIA CIL.
De standaardmodellen kunnen worden gemoduleerd met de 3 beschikbare brandertypes naargelang de behoeften van de klant.
Op verzoek kunnen we een roestvrijstalen buisvoet leveren.

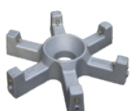
 ASIA I-CLP

One Ø 290 mm burner.
Ideal for banquets, buffets, etc.
Easy to transport.
They have the same features as the ASIA CIL.
The standard models can be modulated with the 3 types of burners available according to the customer's needs.
On request, we can supply a stainless steel tube base.

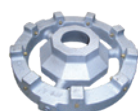
 ASIA I-CLP

Ein Brenner Ø 290 mm.
Ideal für Bankette, Buffets, etc ...
Leicht zu transportieren.
Sie haben die gleichen Eigenschaften wie der ASIA CIL.
Die Standardmodelle können mit den drei verfügbaren Brennertypen nach den Bedürfnissen des Kunden moduliert werden.
Auf Anfrage können wir Ihnen ein Gestell aus Edelstahlrohr liefern.

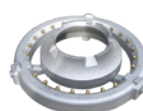
OPTIONS BRÛLEURS



TURBO : 20KW
(Ø290)



JUMBO : 25KW
(Ø290)



SUPERJET : 35KW
(Ø290)



ASIA II-CR



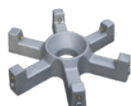
REF.	C3R/1.1	C3R/1.4	C3R/1.4B	C4R	C5R
PRIX	5024,0	5191,0	5017,0	6356,0	7207,0
LxPxH mm	1100x900x780/1320	1400x900x780/1320	1400x900x780/1320	1800x900x780/1320	1800x900x780/1320
PUISSANCE MAX	82kW	82kW	59kW	94kW	129kW
GAZ	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G4/4"	G4/4"
TIROIR	3	3	3	4	4
COURONNE Ø230	1	1	2	2	2
COURONNE Ø290	2	2	1	2	3
BAC DE RÉCUP. D'EAU	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
KG	117	135	135	170	175
KG + EMBALLAGE	130	150	150	190	195

REF.	C6R	C6RB	C7R	C3R/JUMBO	C5R/JUMBO
PRIX	8639,0	8277,0	9684,0	5368,0	7547,0
LxPxH mm	2250x900x780/1320	2250x900x780/1320	2250x900x780/1320	1400x900x780/1320	1800x900x780/1320
PUISSANCE MAX	164kW	118kW	176kW	105kW	175kW
GAZ	G4/4"	G4/4"	G4/4"	G3/4"	G4/4"
TIROIR	5	5	5	3	4
COURONNE Ø230	2	4	3	-	-
COURONNE Ø290	4	2	4	3	5
BAC DE RÉCUP. D'EAU	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
KG	243	243	250	135	175
KG + EMBALLAGE	270	270	280	150	195

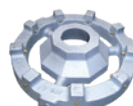
OPTIONS BRÛLEURS



NEW SOUP : 12KW
(Ø230)



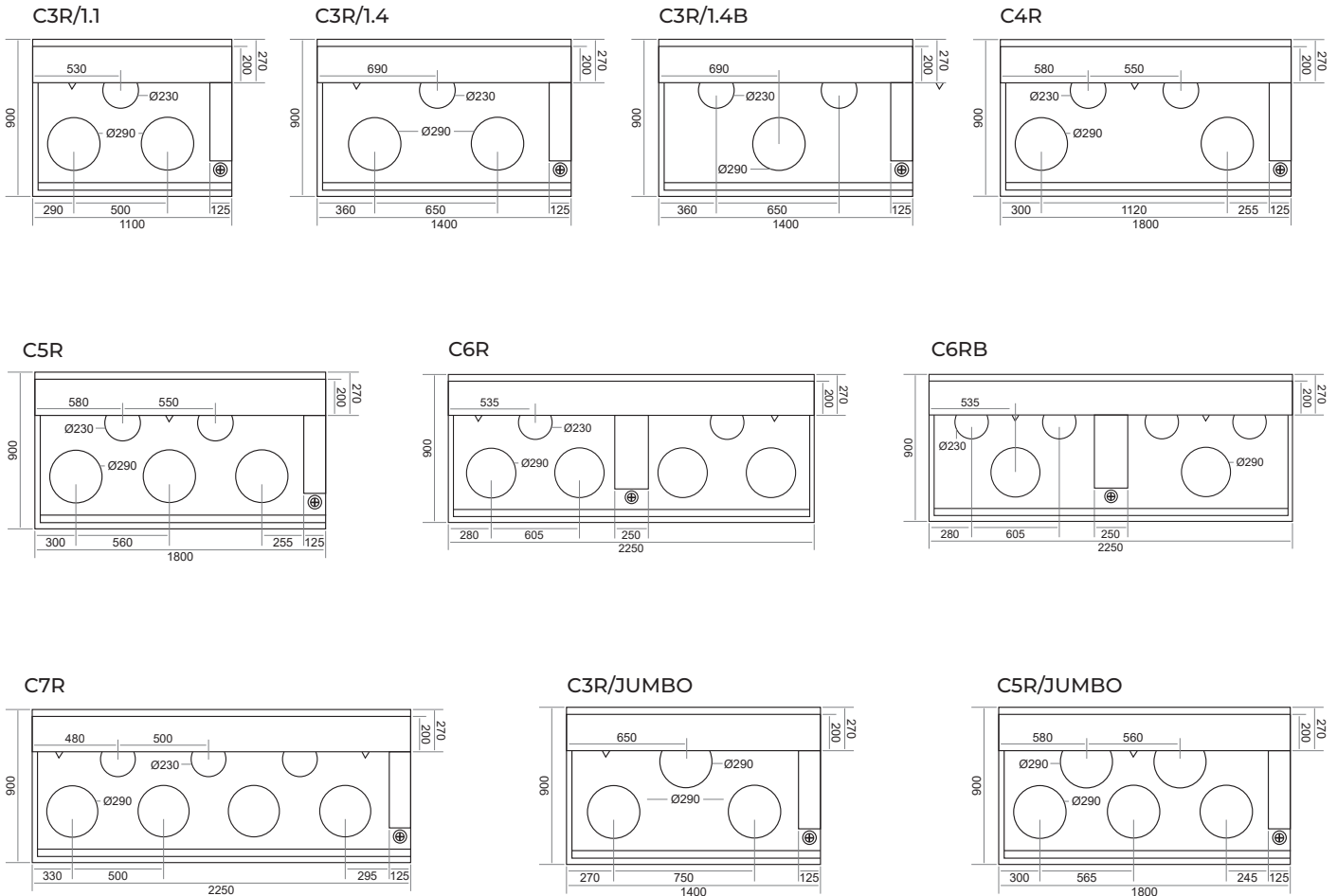
TURBO : 20KW
(Ø290)



JUMBO : 25KW
(Ø290)



SUPERJET : 35KW
(Ø290)



ASIA II-CR

Les modèles ASIA II-CR sont pourvus d'une arrivée d'eau sur le plan de cuisson servant à laisser passer un filet d'eau afin de faciliter son refroidissement ainsi que son entretien.

Le plan de cuisson, embouti et étanche, est muni de brûleurs WOK avec couronnes amovibles, 290 mm et 230 mm. Plusieurs combinaisons de brûleurs sont disponibles selon les besoins de l'utilisateur.

Nos feux sont prévus pour être raccordés au gaz de ville et gaz butane.

Le rideau d'eau comprend un robinet et une étagère de rangement.

ASIA II-CR

De ASIA II-CR-modellen zijn uitgerust met een waterinlaat op de kookplaat om een druppeltje water door te laten voor eenvoudige koeling en onderhoud.

De geperste, waterdichte kookplaat is uitgerust met WOK-branders met afneembare kronen, 290 mm en 230 mm. Er zijn verschillende brandercombinaties beschikbaar om te voldoen aan de behoeften van de gebruiker.

Onze haarden zijn ontworpen voor aansluiting op netgas en butaangas.

Het watergordijn bevat een kraan en een opbergplank.

ASIA II-CR

The ASIA II-CR models are equipped with a water inlet on the hob to allow a trickle of water to pass through for easy cooling and maintenance.

The pressed, watertight hob is fitted with WOK burners with removable 290 mm and 230 mm crowns. Several burner combinations are available to suit the user's needs.

Our fires are designed for connection to mains gas and butane gas.

The water curtain includes a tap and a storage shelf.

ASIA II-CR

Die Modelle ASIA II-CR sind mit einem Wasseranschluss auf dem Kochfeld ausgestattet, der dazu dient, einen Wasserstrahl durchzulassen, um das Abkühlen des Kochfelds und die Wartung zu erleichtern.

Das tiefgezogene, wasserdichte Kochfeld ist mit WOK-Brennern mit abnehmbaren Kränzen, 290 mm und 230 mm, ausgestattet. Je nach Bedarf sind verschiedene Brennerkombinationen erhältlich.

Unsere Feuer sind für den Anschluss an Stadtgas und Butangas vorgesehen.

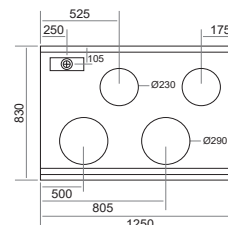
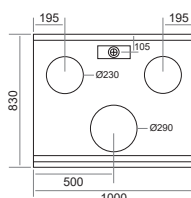
Der Wasservorhang besteht aus einem Wasserhahn und einem Regal.



ASIA III-CN



REF.	C3N	C4N
PRIX	3830,0	4847,0
LxPxH mm	1000x900x780	1250x900x780
PUISSANCE MAX	94kW	59kW
GAZ	G3/4"	G3/4"
TIROIR	3	3
COURONNE Ø230	2	1
COURONNE Ø290	2	2
BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU	NON	NON
KG	117	125
KG + EMBALLAGE	130	140



ASIA III-CN

Les modèles ASIA III type CN ont été spécialement étudiés pour le marché néerlandais et ont les mêmes caractéristiques que les modèles ASIA I. Souvent utilisé pour les restaurants type buffet, placé derrière un muret, il permet à l'utilisateur de cuisiner devant les clients.

Plusieurs combinaisons de brûleurs sont disponibles.

Nos feux sont prévus pour être raccordés au gaz de ville et gaz butane.

Évacuation rectangulaire avec filtre.

ASIA III-CN

De ASIA III type CN modellen zijn speciaal ontworpen voor de Nederlandse markt en hebben dezelfde kenmerken als de ASIA I modellen. Vaak gebruikt in restaurants met een buffet, geplaatst achter een laag muurtje, stelt het de gebruiker in staat om voor de klanten te koken.

Er zijn verschillende brandercombinaties beschikbaar.

Onze haarden zijn ontworpen om aangesloten te worden op netgas en butaangas.

Rechthoekige afvoer met filter.

ASIA III-CN

The ASIA III type CN models have been specially designed for the Dutch market and have the same features as the ASIA I models. Often used in buffet-style restaurants, placed behind a low wall, it allows the user to cook in front of customers.

Several burner combinations are available.

Our fires are designed to be connected to mains gas and butane gas.

Rectangular drain with filter.

ASIA III-CN

Die Modelle ASIA III Typ CN wurden speziell für den niederländischen Markt entwickelt und haben die gleichen Eigenschaften wie die Modelle ASIA I. Sie werden häufig für Buffetrestaurants verwendet und hinter einer Mauer aufgestellt, so dass der Benutzer vor den Gästen kochen kann.

Es sind verschiedene Brennerkombinationen erhältlich.

Unsere Feuer sind für den Anschluss an Stadt- und Butangas vorgesehen. Rechteckiger Abzug mit Filter.

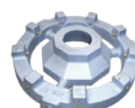
OPTIONS BRÛLEURS



NEW SOUP : 12KW
(Ø230)



TURBO : 20KW
(Ø290)



JUMBO : 25KW
(Ø290)



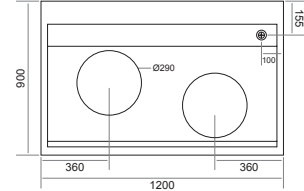
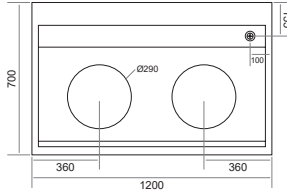
SUPERJET : 35KW
(Ø290)



ASIA IV-CE



REF.	C2LE/E	C2RE/E
PRIX	3564,0	3875,0
LxPxH mm	1200x700x780	1200x900x780
PUISSANCE MAX	70kW	70kW
GAZ	G3/4"	G3/4"
TIROIR	2	2
COURONNE Ø290	2	2
BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU	OUI	OUI
KG	120	140
KG + EMBALLAGE	130	140



ASIA IV-CE

Les modèles ASIA IV type CE ont été spécialement étudiés pour le Show Cooking. Ils sont conçus pour être utilisés pour les restaurants type buffet. Placé derrière un muret, il permet à l'utilisateur de cuisiner devant les clients.

Contrairement aux modèles CR, l'eau est propulsée de l'avant vers l'arrière permettant ainsi que le top soit toujours propre à la vue du client. Les dépôts alimentaires sont déposés sur un filtre situé à l'arrière sur toute la longueur de la cuisinière.

Plusieurs combinaisons de brûleurs sont disponibles.

Nos feux sont prévus pour être raccordés au gaz de ville et gaz butane.

ASIA IV-CE

De ASIA IV type CE modellen zijn speciaal ontworpen voor Show Cooking. Ze zijn ontworpen voor gebruik in restaurants met een buffet. Ze worden achter een laag muurtje geplaatst, zodat de gebruiker voor de ogen van de klanten kan koken.

In tegenstelling tot CR-modellen wordt het water van voren naar achteren gestuwd, zodat de bovenkant altijd schoon is zodat de klant het kan zien. Voedselresten worden afgezet op een filter aan de achterkant over de hele lengte van het fornuis.

Er zijn verschillende combinaties van branders beschikbaar.

Onze fornuizen zijn ontworpen voor aansluiting op netgas en butaangas.

ASIA IV-CE

The ASIA IV type CE models have been specially designed for Show Cooking. They are designed to be used in buffet-style restaurants. Placed behind a low wall, they allow the user to cook in front of customers.

Unlike CR models, the water is propelled from the front to the back, ensuring that the top is always clean for the customer to see. Food deposits are collected on a filter located at the rear along the entire length of the cooker.

Several burner combinations are available.

Our cookers are designed to be connected to mains gas and butane gas.

ASIA IV-CE

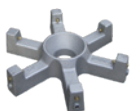
Die Modelle ASIA IV Typ CE wurden speziell für das Show Cooking entwickelt. Sie sind für den Einsatz in Buffetrestaurants konzipiert und werden hinter einer Mauer aufgestellt, sodass der Benutzer vor den Augen der Gäste kochen kann.

Im Gegensatz zu den CR-Modellen wird das Wasser von vorne nach hinten geleitet, sodass das Top vor den Augen der Gäste immer sauber ist. Die Lebensmittelablagerungen werden auf einem Filter abgelagert, der sich hinten über die gesamte Länge des Kochers erstreckt.

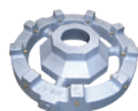
Es sind verschiedene Kombinationen von Brennern erhältlich.

Unsere Herde sind für den Anschluss an Stadtgas und Butangas vorgesehen.

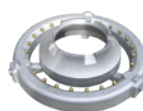
OPTIONS BRÛLEURS



TURBO : 20KW
(Ø290)



JUMBO : 25KW
(Ø290)



SUPERJET : 35KW
(Ø290)



ACCESSOIRES ET OPTIONS

CAISSON ARRIÈRE (H100 mm)

REF.	ASIAOPTION01
PRIX	324,3/m



Caisson arrière H100mm disponible sur tous nos modèles.
Peut être équipé des robinets 07 et 08.

CAISSON ARRIÈRE (H350 mm)

REF.	ASIAOPTION02
PRIX	541,5/m



Caisson arrière H350mm disponible sur tous nos modèles.
Peut être équipé des robinets 07 et 08.

RIDEAU D'EAU

REF.	ASIAOPTION03
PRIX	727,4



Rideau d'eau avec étagère à épices et robinet 08.

RÉDUCTEUR DE COURONNE

REF.	ASIAOPTION04
PRIX	81,4



Réducteur de couronne Ø290mm, pour l'utilisation de petites casseroles sur de grands brûleurs.

ROBINET STANDARD

REF.	ASIAOPTION07
PRIX	149,5



Robinet standard H225mm pour bac arrière.

ROBINET SUPPLÉMENTAIRE

REF.	ASIAOPTION08
PRIX	82,8



Robinet supplémentaire pour rideau d'eau.

BOUTON-POUSOIR

REF.	ASIAOPTION09
PRIX	930,8



Bouton-poussoir actionné par le genou pour actionner les différents robinets.

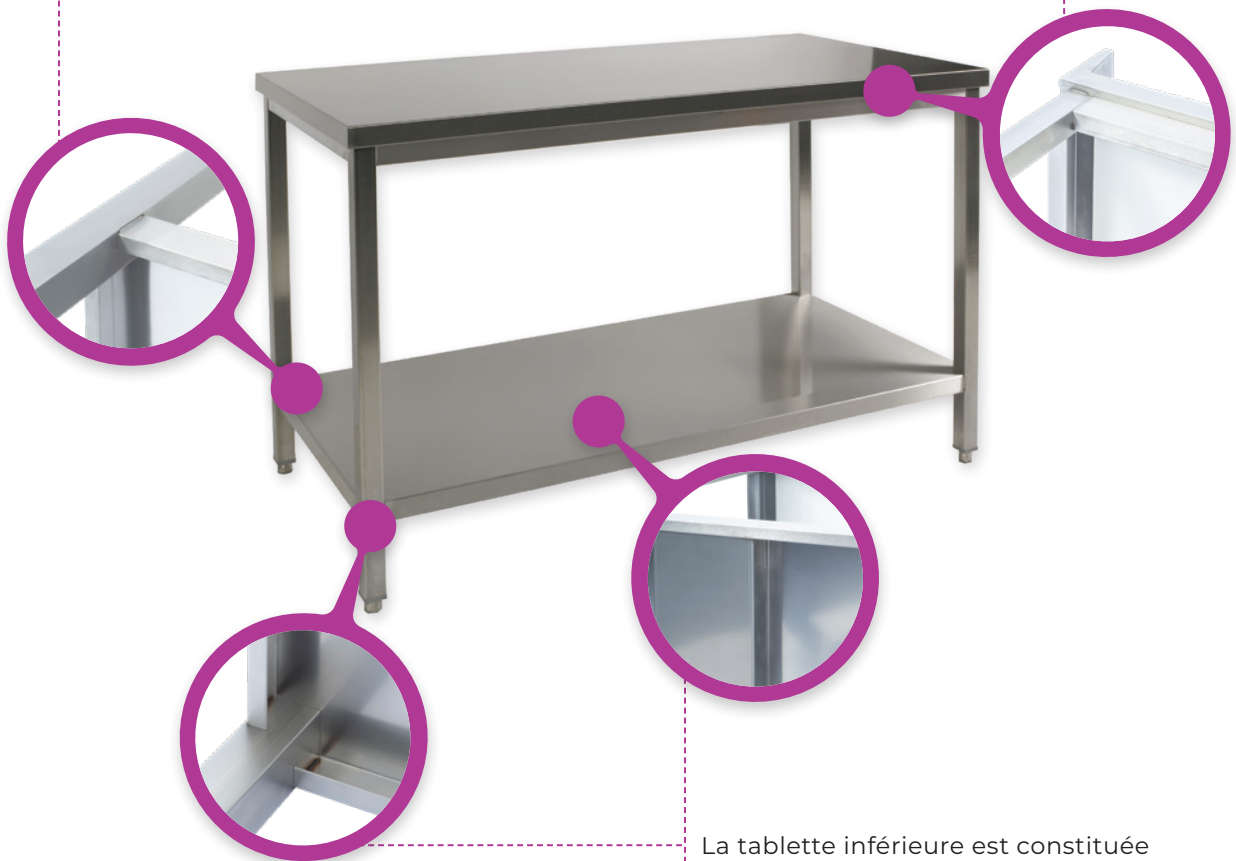


TABLES DE TRAVAIL

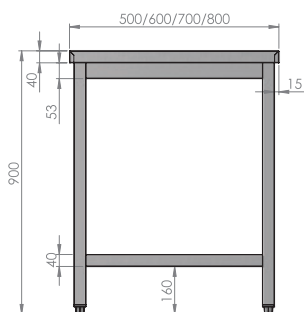


Base en acier tubulaire 40x40 mm
EN 1.4509 AISI 441, épaisseur 1 mm.
Pieds réglables, 6 pieds à partir
d'une longueur de 2 200 mm.

Dessus renforcé, insonorisé,
sans arêtes vives et entièrement
fabriqué avec un double pli
écrasé. **Dessus non soudé,**
 finition supérieure.



La tablette inférieure est constituée
d'un **double pli écrasé sans bavures**
et **renforcé par des omégas** pour
une plus grande rigidité.



TABLES DE TRAVAIL

TABLES DE TRAVAIL

Réalisation en acier inox alimentaire de qualité EN 1.4509 AISI 441 finition brossée et polie. Top renforcé et insonorisé, pas d'arrêt vif et intégralement fabriqué avec double pli écrasé. Top non soudé, finition supérieure.

Pour les tables avec tablette inférieure, celle-ci sont fabriquées avec double pli écrasé sans bavure et renforcées par des omégas garantissant une meilleure rigidité.

Les tables sans tablette inférieure sont renforcées avec un tube de 40x40 sur 3 côtés.

Piètement tube 40x40 en acier EN 1.4509 AISI 441 épaisseur 1mm. Pieds réglables (6 pieds à partir d'une longueur de 2200 mm).

WERKTAFEL

Gemaakt van voedselveilig roestvrij staal EN 1.4509 AISI 441 met een geborstelde en gepolijste afwerking. Versterkte en geluiddichte bovenkant, geen scherpe randen en volledig vervaardigd met dubbele geplette vouw. Niet-gelast bovenblad, superieure afwerking.

Tafels met een onderblad zijn vervaardigd met een dubbele geplette vouw zonder bramen en verstevigd met omega voor meer stevigheid.

Tafels zonder onderblad zijn verstevigd met 40x40 buizen aan 3 zijden.

Buispoten 40x40 in staal EN 1.4509 AISI 441 dikte 1mm. Verstelbare poten (6 poten met een lengte van 2200 mm).

WORKTABLE

Made from food-grade stainless steel EN 1.4509 AISI 441 with a brushed and polished finish. Reinforced and soundproofed top, NON sharp edges and completely manufactured with crushed double fold. Non-welded top, superior finish.

Tables with a lower shelf are manufactured with a double crushed fold without burrs and reinforced with omega for greater rigidity.

Tables without a lower shelf are reinforced with 40x40 tubing on 3 sides.

Tubular legs 40x40 in steel EN 1.4509 AISI 441 thickness 1mm. Adjustable legs (6 legs from a length of 2200 mm).

ARBEIRSTISCH

Aus lebensmittelechtem Edelstahl der Güteklasse EN 1.4509 AISI 441 mit gebürsteter und polierter Oberfläche. Verstärktes und schalldämpftes Top, kein scharfer Anschlag und vollständig mit doppelter, gequetschter Falte hergestellt. Nicht verschweißtes Top, hochwertige Verarbeitung.

Bei Tischen mit Bodenplatte werden diese mit einer gratfreien, gequetschten Doppelfalz gefertigt und mit Omegas verstärkt, um eine höhere Steifigkeit zu gewährleisten.

Tische ohne untere Ablage sind an drei Seiten mit einem 40x40-Rohr verstärkt.

Untergestell 40x40-Rohr aus Stahl EN 1.4509 AISI 441, Stärke 1 mm. Verstellbare Füße (6 Füße ab einer Länge von 2200 mm).

SANS TABLETTE INF. - 600 mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PRIX
TT/0660	600x600x900	379,6
TT/0860	800x600x900	406,4
TT/1060	1000x600x900	433,3
TT/1260	1200x600x900	458,3
TT/1460	1400x600x900	485,2
TT/1660	1600x600x900	513,1
TT/1860	1800 x600x900	540,0
TT/2060	2000x600x900	567,3
TT/2860	2800x600x900	927,3

SANS TABLETTE INF. - 700 mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PRIX
TT/0670	600x700x900	389,2
TT/0870	800x700x900	414,8
TT/1070	1000x700x900	446,6
TT/1270	1200x700x900	475,0
TT/1470	1400x700x900	505,4
TT/1670	1600x700x900	543,3
TT/1870	1800x700x900	569,1
TT/2070	2000x700x900	599,9
TT/2870	2800x700x900	971,6

AVEC TABLETTE INF. - 600 mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

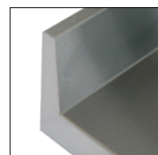
REF.	LxPxH mm	PRIX
TT/0661	600x600x900	445,6
TT/0861	800x600x900	480,6
TT/1061	1000x600x900	515,5
TT/1261	1200x600x900	548,7
TT/1461	1400x600x900	582,7
TT/1661	1600x600x900	674,2
TT/1861	1800 x600x900	709,2
TT/2061	2000x600x900	744,1
TT/2861	2800x600x900	1114,1

AVEC TABLETTE INF. - 700 mm

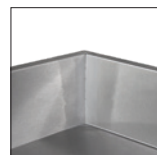
D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PRIX
TT/0671	600x700x900	452,1
TT/0871	800x700x900	491,3
TT/1071	1000x700x900	529,5
TT/1271	1200x700x900	569,9
TT/1471	1400x700x900	607,3
TT/1671	1600x700x900	709,0
TT/1871	1800x700x900	741,9
TT/2071	2000x700x900	782,3
TT/2871	2800x700x900	1160,8

ACCESSOIRES ET OPTIONS



BORD ARRIÈRE



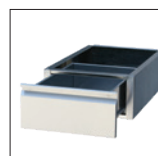
COIN BORD ARRIÈRE



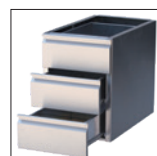
ROUES



VIDE-ORDURES



BLOC 1 TIROIIR



BLOC 3 TIROIIRS



BLOC COULISSANT



SUPPORTS TABLES

TABLES SUPPORTS

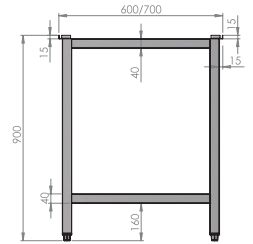
Réalisation en tube acier inox EN 1.4509 441, 40x40 épaisseur 1 mm.

Tablette inférieure sans arrêt vif, intégralement fabriquée avec double pli écrasé et renforcée par des omégas.

4 Pieds inox réglables (6 pieds à partir d'une longueur de 2200 mm).

4 coins inox pour maintenir le polyéthylène ou autre matériel sur la table sans risque de chute.

Top polyéthylène (haut poids moléculaire) disponible en rouge ou en blanc, épaisseur 25 mm.



TAFELONDERSTEL

Gemaakt van roestvrijstalen buis EN 1.4509 441, 40x40, dikte 1mm.

Bodemplank zonder levende stop, volledig vervaardigd met geplette dubbele plooi en verstevigd met omega's.

4 verstelbare roestvrijstalen voeten (6 voeten vanaf een lengte van 2200 mm).

4 roestvrijstalen hoeken om polyethyleen of ander materiaal op de tafel te houden zonder risico op vallen.

Bovenkant van polyethyleen (hoog moleculair gewicht) verkrijgbaar in rood of wit, 25 mm dik.

SANS TABLETTE INF. - 600 mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PRIX
SUP/1060	1000x600x900	531,1
SUP/1260	1200x600x900	541,5
SUP/1460	1400x600x900	551,9
SUP/1660	1600x600x900	562,3
SUP/1860	1800 x600x900	572,8
SUP/2060	2000x600x900	583,2

SANS TABLETTE INF. - 700 mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PRIX
SUP/1070	1000x700x900	539,8
SUP/1270	1200x700x900	550,2
SUP/1470	1400x700x900	560,6
SUP/1670	1600x700x900	571,0
SUP/1870	1800 x700x900	581,5
SUP/2070	2000x700x900	591,9

SUPPORT TABLES

Made of stainless steel tube EN 1.4509 441, 40x40, thickness 1mm.

Bottom shelf without live stop, completely manufactured with crushed double fold and reinforced with omegas.

4 adjustable stainless steel feet (6 feet from a length of 2200 mm).

4 stainless steel corners to hold polyethylene or other material on the table without risk of falling.

Polyethylene top (high molecular weight) available in red or white, 25 mm thick.

AVEC TABLETTE INF. - 600 mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PRIX
SUP/1061	1000x600x900	645,7
SUP/1261	1200x600x900	669,3
SUP/1461	1400x600x900	712,2
SUP/1661	1600x600x900	735,8
SUP/1861	1800 x600x900	759,4
SUP/2061	2000x600x900	783,5

AVEC TABLETTE INF. - 700 mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PRIX
SUP/1071	1000x700x900	660,8
SUP/1271	1200x700x900	687,7
SUP/1471	1400x700x900	726,1
SUP/1671	1600x700x900	754,3
SUP/1871	1800 x700x900	777,1
SUP/2071	2000x700x900	802,5

TISCH-UNTERGESTELLE

Ausführung aus Edelstahlrohr EN 1.4509 441, 40x40, Stärke 1 mm.

Untere Ablage ohne scharfe Arretierung, integral mit gequetschter Doppelfalte hergestellt und mit Omegas verstärkt.

4 Verstellbare Edelstahlfüße (6 Füße ab einer Länge von 2200 mm).

4 Edelstahl-Ecken, um Polyethylen oder anderes Material auf dem Tisch zu halten, ohne dass es herunterfallen kann.

Top Polyethylen (hohes Molekulargewicht), erhältlich in Rot oder Weiß. Dicke 25 mm.



Plateau en polyéthylène (haut poids moléculaire) disponible en rouge ou en blanc, d'une épaisseur de 25 mm.

REF.	LxPxH mm	PRIX
TPR/1060-25	1000x600x25	PRICE ON REQUEST
TPR/1260-25	1200x600x25	
TPR/1460-25	1400x600x25	
TPR/1660-25	1600x600x25	
TPR/1860-25	1800x600x25	
TPR/2060-25	2000x600x25	

REF.	LxPxH mm	PRIX
TPR/1070-25	1000x700x25	PRICE ON REQUEST
TPR/1270-25	1200x700x25	
TPR/1470-25	1400x700x25	
TPR/1670-25	1600x700x25	
TPR/1870-25	1800x700x25	
TPR/2070-25	2000x700x25	



STRUCTURES FOUR OU GRILL



REF.	LxPxH mm	PRIX
SX47	620x470x470	482,2
SX60	620x600x470	509,0
SX80	620x800x470	535,8



STRUCTURES POUR FOUR OU GRILLADE

Réalisation en tube acier inox EN 1.4509 441 40x40, épaisseur 1 mm.

Coins inox complètement soudés pour éviter que l'appareil ne tombe.

Pieds réglables.

ONDERSTEL VOOR OVEN OF GRILL

Gemaakt van roestvrijstalen buis EN 1.4509 441 40x40, dikte 1 mm.

Volledig gelaste roestvrijstalen hoeken om omvallen te voorkomen.

Verstelbare poten.

SUPPORT FOR OVEN OR GRILL

Made of stainless steel tube EN 1.4509 441 40x40, 1 mm thick.

Fully welded stainless steel corners to prevent the unit from falling over.

Adjustable feet.

UNTERGESTELL FÜR OFEN ODER GRILL

Ausführung aus Edelstahlrohr EN 1.4509 441 40x40, Dicke 1 mm.

Komplett verschweißte Edelstahlcken, um ein Umfallen des Geräts zu verhindern.

Verstellbare Füße.

SUPPORTS LAVE-VAISSELLE



REF.	LxPxH mm	PRIX
SLV60	575x600x450	489,4



SUPPORTS POUR LAVE-VAISSELLE

Réalisation en tube acier inox EN 1.4509 441 40x40 épaisseur 1 mm.

Coins inox complètement soudés pour éviter que l'appareil ne tombe.

2 niveaux pour panier lave-vaisselle 500x500.

Pieds réglables.

REKKEN VOOR VAATWASMACHINES

Gemaakt van roestvrijstalen buis EN 1.4509 441 40x40, dikte 1 mm.

Volledig gelaste roestvrijstalen hoeken om te voorkomen dat het apparaat omvalt.

2 niveaus voor vaatwaskorf 500x500.

Verstelbare poten.

DISHWASHER RACKS

Made of stainless steel tube EN 1.4509 441 40x40, thickness 1 mm.

Fully welded stainless steel corners to prevent the appliance from falling over.

2 levels for dishwasher basket 500x500.

Adjustable feet.

HALTERUNGEN FÜR GESCHIRRSPÜLER

Ausführung aus Edelstahlrohr EN 1.4509 441 40x40 Stärke 1 mm.

Komplett verschweißte Edelstahlcken, um ein Umfallen des Geräts zu verhindern.

2 Ebenen für Geschirrspülerkorb 500x500.

Verstellbare Füße.

SUPPORTS RÉGLABLES



REF.	LxPxH mm	PRIX
SX97	930x700x750	882,6



SUPPORTS RÉGLABLES POUR FOUR

Réalisation en tube acier inox EN 1.4509 441 40x40 épaisseur 1 mm.

Profil réglable pour adapter plusieurs fours.

2x5 niveaux GN 1/1 ou plateau 600x400.

REGELBAAR ONDERSTEL VOOR OVEN

Gemaakt van roestvrijstalen buis EN 1.4509 441 40x40, dikte 1 mm.

Aanpasbaar profiel voor verschillende ovens.

2x5 GN 1/1 niveaus of 600x400 bak.

ADJUSTABLE SUPPORT FOR OVEN

Made of stainless steel tube EN 1.4509 441 40x40, thickness 1 mm.

Adjustable profile to fit several ovens.

2x5 GN 1/1 levels or 600x400 tray.

REGELBARES UNTERGESTELL FÜR OFEN

Ausführung aus Edelstahlrohr EN 1.4509 441 40x40 Dicke 1 mm.

Verstellbares Profil zur Anpassung an mehrere Öfen.

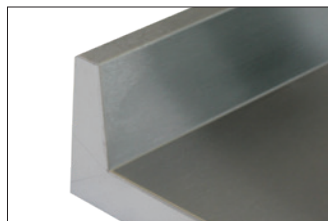
2x5 Ebenen GN 1/1 oder Tablett 600x400.



ACCESSOIRES ET OPTIONS

BORD ARRIÈRE (H=85mm)

REF.	BAF/STANDARD
PRIX	69,9



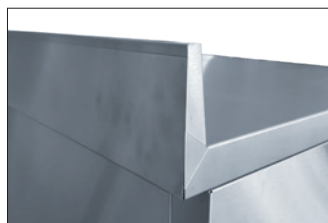
COIN BORD ARRIÈRE (H=85mm)

REF.	BAF/COIN
PRIX	160,1



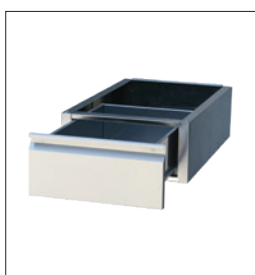
FINITION BORD ARRIÈRE

REF.	BAF/FERMER
PRIX	49,8



VIDE-ORDURES

REF.	TROUVO
Ø	200
PRIX	231,5



BLOC 1 TIROIR

REF.	TS/1-600	TS/1-700
LxPxH mm	400x570x180	400x670x180
PRIX NON MONTÉ	584,4	605,0
PRIX MONTAGE	105,6	105,6



BLOC 3 TIROIRS

REF.	TS/3-600	TS/3-700
LxPxH mm	400x570x585	400x670x585
PRIX NON MONTÉ	1318,2	1382,1
PRIX MONTAGE	105,6	105,6



BLOC COULISSANT

REF.	STG64
LxPxH mm	470x650x585
PRIX	619,6



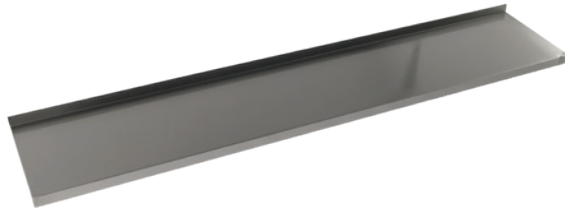
ROUES

REF.	KIT 4 ROUES 100-P	KIT 4 ROUES 100 INOX-P	KIT 4 ROUES 125-P	KIT 4 ROUES 125 INOX-P
Ø	100	100	125	125
PRIX	323,7	483,9	425,0	623,7
REF.	KIT 6 ROUES 100-P	KIT 6 ROUES 100 INOX-P	KIT 6 ROUES 125-P	KIT 6 ROUES 125 INOX-P
Ø	100	100	125	125
PRIX	578,7	713,5	625,2	923,3



ÉTAGÈRES • REKKEN RACKS • REGAL

ÉTAGÈRES MURALES



D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxP mm	PRIX
EML/0630	600x300	100,2
EML/0830	800x300	108,0
EML/1030	1000x300	114,8
EML/1230	1200x300	122,6
EML/1430	1400x300	129,4
EML/1630	1600x300	137,2
EML/1830	1800x300	145,0
EML/2030	2000x300	152,8
EML/2230	2200x300	237,4
EML/2430	2400x300	245,2

REF.	LxP mm	PRIX
EML/0640	600x400	107,0
EML/0840	800x400	116,8
EML/1040	1000x400	125,6
EML/1240	1200x400	135,3
EML/1440	1400x400	144,1
EML/1640	1600x400	153,8
EML/1840	1800x400	160,6
EML/2040	2000x400	173,3
EML/2240	2200x400	260,8
EML/2440	2400x400	279,1

REF.	LxP mm	PRIX
EML/0650	600x500	116,6
EML/0850	800x500	127,3
EML/1050	1000x500	136,8
EML/1250	1200x500	147,5
EML/1450	1400x500	156,9
EML/1650	1600x500	167,6
EML/1850	1800x500	175,1
EML/2050	2000x500	188,9
EML/2250	2200x500	273,5
EML/2450	2400x500	293,0

ÉTAGÈRES MURALES

Réalisation en acier inox EN 1.4509 441, finition brossée et polie.

Sa conception avec double pli écrasé et sans bavure, garantit une rigidité lui permettant de supporter une charge allant jusqu'à 200kg/m.

Les tablettes ont une finition supérieure.

Possibilité de combiner avec des consoles fixes ou réglables.

MUUREK

Gemaakt van EN 1.4509 441 roestvrij staal, met een geborstelde en gepolijste afwerking.

Het braamvrije, geplette dubbele vouwontwerp garandeert stevigheid, waardoor het bestand is tegen belastingen tot 200 kg per meter.

De planken hebben een superieure afwerking.

Can worden gecombineerd met vaste of verstelbare beugels.

WALL RACKS

Made from EN 1.4509 441 stainless steel, with a brushed and polished finish.

Its burr-free, crushed double-fold design guarantees rigidity, enabling it to withstand loads of up to 200kg per metre.

The shelves have a superior finish.

Can be combined with fixed or adjustable brackets.

WANDBORDE

Ausführung aus rostfreiem Stahl EN 1.4509 441, gebürstete und polierte Oberfläche.

Sein Design mit doppelt gequetschter, gratfreier Faltung garantiert eine Steifigkeit, die es ermöglicht, einer Belastung von bis zu 200 kg pro Meter standzuhalten.

Die Regalböden haben ein überlegenes Finish.

Kann mit festen oder verstellbaren Konsolen kombiniert werden.

OPTIONS



SUPPORTS FIXES INOX 12/10

REF.	CFN/301	CFN/401	CFN/501
L mm	300	400	500
PRIX	32,3	33,5	37,0



SUPPORTS RÉGLABLES INOX 12/10

REF.	CR/300	CR/400	CR/500
L mm	300	400	500
PRIX	19,9	25,2	30,5

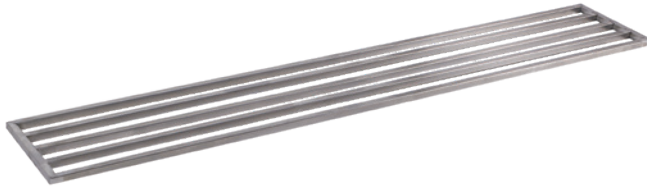


LATTES RÉGLABLES INOX 15/10

REF.	LE/330	LE/660	LE/990
L mm	330	660	990
PRIX	17,9	23,2	26,7



ÉTAGÈRES MURALES AJOURÉES



D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxP mm	PRIX
EMA/1030	1000x300	210,2
EMA/1230	1200x300	221,7
EMA/1430	1400x300	233,3
EMA/1630	1600x300	244,8
EMA/1830	1800x300	256,3
EMA/2030	2000x300	267,8

REF.	LxP mm	PRIX
EMA/1040	1000x400	212,5
EMA/1240	1200x400	224,0
EMA/1440	1400x400	235,5
EMA/1640	1600x400	247,1
EMA/1840	1800x400	258,6
EMA/2040	2000x400	270,1

REF.	LxP mm	PRIX
EMA/1050	1000x500	227,4
EMA/1250	1200x500	239,7
EMA/1450	1400x500	252,1
EMA/1650	1600x500	264,3
EMA/1850	1800x500	276,7
EMA/2050	2000x500	288,9

ÉTAGÈRES MURALES AJOURÉES

Réalisation en tube 20x20 en acier inox EN 1.4509 441, épaisseur 1mm.
Structure intégralement soudée.
Plus résistant que les étagères murales standards.
Prévu pour être placée dans des zones de haute chaleur telles que les plaques de cuisson.
Possibilité de combiner avec des consoles fixes ou réglables.

OPEN MUURREK

Gemaakt van 20x20 roestvrijstalen buis EN 1.4509 441, 1 mm dik.
Volledig gelaste structuur.
Bestendiger dan standaard wandplanken.
Geschikt voor gebruik in hete ruimtes zoals kookplaten.
Kan worden gecombineerd met vaste of verstelbare beugels.

TUBE WALL RACKS

Made from 20x20 stainless steel tube EN 1.4509 441, 1mm thick.
Fully welded structure.
More resistant than standard wall shelves.
Suitable for use in hot areas such as hobs.
Can be combined with fixed or adjustable brackets.

RÖHREN-WANDBORDE

Ausführung aus 20x20-Rohr aus Edelstahl EN 1.4509 441, Dicke 1 mm.
Die Struktur ist vollständig verschweißt.
Stärker als Standard-Wandregale.
Geeignet für die Anbringung in Bereichen mit hoher Hitzeentwicklung, wie z. B. Herdplatten.
Kann mit festen oder verstellbaren Konsolen kombiniert werden.

OPTIONS



SUPPORTS FIXES INOX 12/10

REF.	CFAN/301	CFAN/401	CFAN/501
L mm	300	400	500
PRIX	33,9	35,0	36,5



SUPPORTS RÉGLABLES INOX 12/10

REF.	CRA/300	CRA/400	CRA/500
L mm	300	400	500
PRIX	19,9	25,2	30,5



LATTES RÉGLABLES INOX 15/10

REF.	LE/330	LE/660	LE/990
L mm	330	660	990
PRIX	17,9	23,2	26,7



ÉTAGÈRE CHEF 1, 2 OU 3 ÉTAGES



300 mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PRIX
ECL/10301	1000x300x400	206,0
ECL/12301	1200x300x400	217,6
ECL/14301	1400x300x400	229,3
ECL/16301	1600x300x400	241,0
ECL/18301	1800x300x400	252,8
ECL/20301	2000x300x400	264,5

REF.	LxPxH mm	PRIX
ECL/10302	1000x300x700	342,6
ECL/12302	1200x300x700	365,9
ECL/14302	1400x300x700	389,3
ECL/16302	1600x300x700	412,8
ECL/18302	1800x300x700	436,2
ECL/20302	2000x300x700	459,6

REF.	LxPxH mm	PRIX
ECL/10303	1000x300x900	517,5
ECL/12303	1200x300x900	552,5
ECL/14303	1400x300x900	587,6
ECL/16303	1600x300x900	622,8
ECL/18303	1800x300x900	658,0
ECL/20303	2000x300x900	693,1

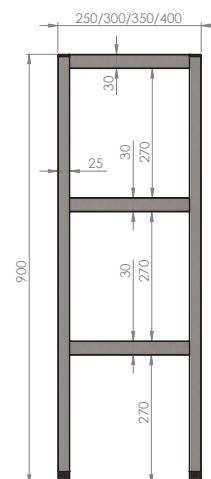
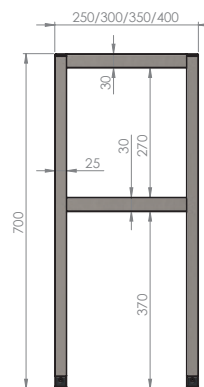
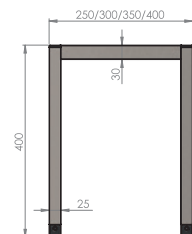
400 mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PRIX
ECL/10401	1000x400x400	227,4
ECL/12401	1200x400x400	241,0
ECL/14401	1400x400x400	254,7
ECL/16401	1600x400x400	268,3
ECL/18401	1800x400x400	282,0
ECL/20401	2000x400x400	295,7

REF.	LxPxH mm	PRIX
ECL/10402	1000x400x700	420,8
ECL/12402	1200x400x700	448,1
ECL/14402	1400x400x700	475,4
ECL/16402	1600x400x700	502,5
ECL/18402	1800x400x700	530,0
ECL/20402	2000x400x700	557,3

REF.	LxPxH mm	PRIX
ECL/10403	1000x400x900	577,6
ECL/12403	1200x400x900	618,5
ECL/14403	1400x400x900	659,5
ECL/16403	1600x400x900	700,2
ECL/18403	1800x400x900	741,4
ECL/20403	2000x400x900	782,3





ÉTAGÈRES CHEF

Réalisation en acier inox alimentaire de qualité EN 1.4509 AISI 441 finition brossée et polie.

Sa conception avec double pli écrasé sans bavure et renforcée par un oméga placé sur la longueur, garantit une rigidité lui permettant de supporter une charge allant jusqu'à 200 kg par mètre.

Structure intégralement soudée.

Jambe en tube 25x25 en acier inox EN 1.4509 441 épaisseur 1 mm non cintré.

Pieds en PVC munis d'un système permettant de fixer l'étagère sur la table.

CHEF REK

Gemaakt van EN 1.4509 AISI 441 voedselveilig roestvrij staal met een geborstelde en gepolijste afwerking.

Het ontwerp, met een dubbele plooi geplet zonder bramen en versterkt door een omega geplaatst over de lengte, garandeert stevigheid waardoor het bestand is tegen een belasting tot 200 kg per meter.

Volledig gelaste structuur.

Poten in 25x25 roestvrij stalen buis EN 1.4509 441, dikte 1 mm, ongebogen.

Poten in PVC met een systeem om de plank aan de tafel te bevestigen.

CHIEF RACKS

Made from EN 1.4509 AISI 441 food-grade stainless steel with a brushed and polished finish.

Its design, with a double fold crushed without burrs and reinforced by an omega placed along its length, guarantees rigidity enabling it to withstand a load of up to 200 kg per metre.

Fully welded structure.

Legs in 25x25 stainless steel tube EN 1.4509 441, thickness 1 mm, unbent.

PVC feet with a system for securing the shelf to the table.

CHEF-GESTELL

Aus lebensmittelechtem Edelstahl der Güteklasse EN 1.4509 AISI 441 mit gebürsteter und polierter Oberfläche.

Die Konstruktion mit zweifacher, gratfrei gequetschter Faltung und einer Verstärkung durch ein Omega an der Längsseite garantiert eine Steifigkeit, die eine Belastung von bis zu 200 kg pro Meter zulässt.

Vollständig geschweißte Struktur.

Beine aus 25x25-Rohr aus Edelstahl EN 1.4509 441, Stärke 1 mm, nicht gebogen.

PVC-Füße mit einem System, mit dem das Regal am Tisch befestigt werden kann.



CHAUFFE-METS



REF.	WATT	LxPxH mm	PRIX
CM2A	800	960x150x60	530,1
CM3A	1250	1260x150x60	571,3
CM4A	1600	1560x150x60	618,5
CM5A	2000	1960x150x60	672,6

CHAUFFE-METS

Pour maintenir la température ainsi que la qualité des plats sans dessécher ou décolorer la nourriture. Réalisation en acier inox EN 1.4509 441, finition brossée et polie, épaisseur 08/10.

Complètement isolé. Résistance 240 Volt, de 800 à 2000 Watt. De 6,4 à 6,7 ampères. Réflecteur permettant une meilleure répartition de la chaleur.

Contrôle par un régulateur d'énergie avec ON/OFF.

L'espace libre entre le chauffe-mets et la tablette inférieure est d'environ 330 mm.

BORDENWARMER

Om de temperatuur en kwaliteit van gerechten te behouden zonder het voedsel uit te drogen of te verkleuren. Gemaakt van roestvrij staal EN 1.4509 441, geborstelde en gepolijste afwerking, dikte 08/10.

Volledig geïsoleerd. 240 Volt verwarmingselement, van 800 tot 2000 Watt. Van 6,4 tot 6,7 ampère. Reflector voor betere warmteverdeling.

Geregeld door een energieregelaar met AAN/UIT.

De ruimte tussen de voedselwarmer en de onderste plank is ongeveer 330 mm.

PLATEWARMER

To maintain the temperature and quality of dishes without drying out or discolouring the food. Made of stainless steel EN 1.4509 441, brushed and polished finish, thickness 08/10.

Fully insulated. 240 volt heating element, from 800 to 2000 Watt. From 6.4 to 6.7 amperes. Reflector for better heat distribution.

Controlled by an energy regulator with ON/OFF.

The clearance between the food warmer and the bottom shelf is approximately 330 mm.

PLATTWÄRMER

Zur Aufrechterhaltung der Temperatur sowie der Qualität der Speisen, ohne das Essen auszutrocknen oder zu verfärben. Hergestellt aus Edelstahl EN 1.4509 441, gebürstete und polierte Oberfläche, Stärke 08/10.

Vollständig isoliert. Widerstand 240 Volt, von 800 bis 2000 Watt. Von 6,4 bis 6,7 Ampere. Reflektor für eine bessere Wärmeverteilung.

Steuerung durch einen Energieregler mit ON/OFF.

Der Freiraum zwischen dem Gaumenwärmer und der unteren Ablage beträgt ca. 330 mm.



PLONGES · SPOELTAFELS SINKS · SPÜLTISCHE

PLONGES



SANS TABLETTE INFÉRIEURE



AVEC TABLETTE INFÉRIEURE



PLONGE 1 CUVE - 600 mm

REF.	LxPxH mm	ÉGOUT.	TABLETTE INF.	PRIX
A/0 PL/60615+PP/0	600x600x900	NON	NON	631,6
A/1 PL/60615+PP/1	600x600x900	NON	OUI	735,4

PLONGE 1 CUVE - 700 mm

REF.	LxPxH mm	ÉGOUT.	TABLETTE INF.	PRIX
A/0 PL/0615+PP/0	600x700x900	NON	NON	650,9
A/0 PL/0715+PP/0	700x700x900	NON	NON	703,6
A/0 PL/0816A+PP/0	800x700x900	NON	NON	768,6
A/1 PL/0615+PP/1	600x700x900	NON	OUI	754,7
A/1 PL/0715+PP/1	700x700x900	NON	OUI	824,7
A/1 PL/0816A+PP/1	800x700x900	NON	OUI	892,5

PLONGE 1 CUVE + ÉGOUTTOIR + LAVE-VAISSELLE - 600 mm

REF.	LxPxH mm	ÉGOUT.	TABLETTE INF.	PRIX
B/0 PL/61215D+P0/LV	1200x600x900	DROITE	NON	735,7
B/0 PL/61215G+P0/LV	1200x600x900	GAUCHE	NON	735,7
B/1 PL/61215D+P1/LV	1200x600x900	DROITE	OUI	839,5
B/1 PL/61215G+P1/LV	1200x600x900	GAUCHE	OUI	839,5

PLONGE 1 CUVE + ÉGOUTTOIR + LAVE-VAISSELLE - 700 mm

REF.	LxPxH mm	ÉGOUT.	TABLETTE INF.	PRIX
B/0 PL/1215D+P0/LV	1200x700x900	DROITE	NON	775,4
B/0 PL/1215G+P0/LV	1200x700x900	GAUCHE	NON	775,4
B/0 PL/1416D+P0/LV	1400x700x900	DROITE	NON	829,9
B/0 PL/1416G+P0/LV	1400x700x900	GAUCHE	NON	829,9
B/1 PL/1215D+P1/LV	1200x700x900	DROITE	OUI	887,9
B/1 PL/1215G+P1/LV	1200x700x900	GAUCHE	OUI	887,9
B/1 PL/1416D+P1/LV	1400x700x900	DROITE	OUI	953,9
B/1 PL/1416G+P1/LV	1400x700x900	GAUCHE	OUI	953,9



PLONGES

Réalisation du top en acier inox EN 1.4509 304 finition brossée et polie.
Structure complètement soudée.

Bord arrière incliné de H 85 mm. Top renforcé, insonorisé et embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir.

Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine. Bandeau à l'avant et sur les côtés de 300 mm, permettant de cacher la cuve.

Tablette inférieure sans arrêt vif, intégralement fabriquée avec double pli écrasé et renforcée par des omégas.

Piètement en tube inox EN 1.4509 AISI 441, 40x40, épaisseur 1 mm, 4 pieds réglables.

SPOELTAFELS

Bovenblad in geborsteld en gepolijst EN 1.4509 304 roestvrij staal. Volledig gelaste structuur.

Schuine achterrand H 85 mm. Versterkte, geluiddempende en geperste bovenkant om druppelen te voorkomen en voorzien van een lekbak.

Gelaste kuip geleverd met afvoer en zeef. Voor- en zijpanelen van 300 mm om de kuip te verbergen.

Bodemplank zonder levende stop, volledig gemaakt van geplette dubbele vouw en versterkt met omegas.

Onderstel in roestvrij stalen buis EN 1.4509 AISI 441, 40x40, dikte 1 mm, 4 verstelbare poten.

SINKS

Top in brushed and polished EN 1.4509 304 stainless steel. Fully welded structure.

Sloping rear edge H 85 mm. Reinforced, soundproofed and pressed top to prevent dripping and fitted with a drip tray.

Welded bowl supplied with drain and strainer. 300 mm front and side panels to conceal the bowl.

Bottom shelf without live stop, made entirely of crushed double fold and reinforced with omegas.

Base in stainless steel tube EN 1.4509 AISI 441, 40x40, thickness 1 mm, 4 adjustable feet.

SPÜLTISCHE

Top aus Edelstahl EN 1.4509 304 mit gebürstetem und poliertem Finish. Vollständig geschweißte Struktur.

Schräger hinterer Rand mit einer Höhe von 85 mm. Verstärktes, schallgedämpftes und tiefgezogenes Top mit Tropfschutz und Abtropfschale.

Geschweißte Wanne mit Spundloch und Sieb. 300 mm breite Blende an der Vorderseite und an den Seiten, um die Wanne zu verstecken.

Untere Ablage ohne scharfe Kante, vollständig aus doppelter, gequetschter Falte gefertigt und mit Omegas verstärkt.

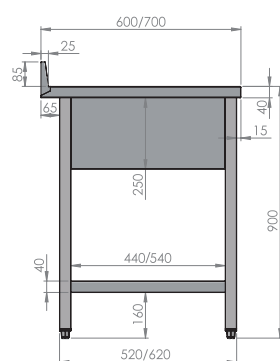
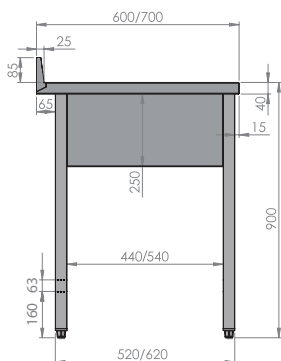
Gestell aus Edelstahlrohr EN 1.4509 AISI 441, 40x40, Dicke 1 mm, 4 verstellbare Füße.

PLONGE 1 CUVE + ÉGOUTTOIR - 600 mm

REF.	LxPxH mm	ÉGOUT.	TABLETTE INF.	PRIX
C/0 PL/61014D+PP/0	1000x600x900	DROITE	NON	729,7
C/0 PL/61014G+PP/0	1200x600x900	GAUCHE	NON	729,7
C/0 PL/61215D+PP/0	1000x600x900	DROITE	NON	761,6
C/0 PL/61215G+PP/0	1200x600x900	GAUCHE	NON	761,6
C/1 PL/61014D+PP/1	1000x600x900	DROITE	OUI	851,6
C/1 PL/61014G+PP/1	1200x600x900	GAUCHE	OUI	851,6
C/1 PL/61215D+PP/1	1000x600x900	DROITE	OUI	894,1
C/1 PL/61215G+PP/1	1200x600x900	GAUCHE	OUI	894,1

PLONGE 1 CUVE + ÉGOUTTOIR - 700 mm

REF.	LxPxH mm	ÉGOUT.	TABLETTE INF.	PRIX
C/0 PL/1215D+PP/0	1200x700x900	DROITE	NON	801,3
C/0 PL/1215G+PP/0	1200x700x900	GAUCHE	NON	801,3
C/0 PL/1416D+PP/0	1400x700x900	DROITE	NON	868,4
C/0 PL/1416G+PP/0	1400x700x900	GAUCHE	NON	868,4
C/1 PL/1215D+PP/1	1200x700x900	DROITE	OUI	948,2
C/1 PL/1215G+PP/1	1200x700x900	GAUCHE	OUI	948,2
C/1 PL/1416D+PP/1	1400x700x900	DROITE	OUI	1026,7
C/1 PL/1416G+PP/1	1400x700x900	GAUCHE	OUI	1026,7



PLONGE 2 CUVES + 2 ÉGOUTTOIRS - 700 mm

REF.	LxPxH mm	ÉGOUT.	TABLETTE INF.	PRIX
D/0 PL/2025+PP/0	2000x700x900	R+L	NON	1223,8
D/0 PL/2226+PP/0	2200x700x900	R+L	NON	1493,2
D/0 PL/2426+PP/0	2400x700x900	R+L	NON	1529,0
D/0 PL/2626+PP/0	2600x700x900	R+L	NON	1575,5
D/0 PL/2826+PP/0	2800x700x900	R+L	NON	1623,8
D/1 PL/2025+PP/1	2000x700x900	R+L	OUI	1415,8
D/1 PL/2226+PP/1	2200x700x900	R+L	OUI	1794,3
D/1 PL/2426+PP/1	2400x700x900	R+L	OUI	1843,4
D/1 PL/2626+PP/1	2600x700x900	R+L	OUI	1905,3
D/1 PL/2826+PP/1	2800x700x900	R+L	OUI	1967,0



PLONGE 2 CUVES + ÉGOUTTOIR - 600 mm

REF.	LxPxH mm	ÉGOUT.	TABLETTE INF.	PRIX
E/0 PL/61424D+PP/0	1400x600x900	DROITE	NON	995,9
E/0 PL/61424G+PP/0	1400x600x900	GAUCHE	NON	995,9
E/0 PL/61624D+PP/0	1600x600x900	DROITE	NON	1018,1
E/0 PL/61624G+PP/0	1600x600x900	GAUCHE	NON	1018,1
E/0 PL/61824D+PP/0	1800x600x900	DROITE	NON	1149,5
E/0 PL/61824G+PP/0	1800x600x900	GAUCHE	NON	1149,5
E/1 PL/61424D+PP/1	1400x600x900	DROITE	OUI	1137,9
E/1 PL/61424G+PP/1	1400x600x900	GAUCHE	OUI	1137,9
E/1 PL/61624D+PP/1	1600x600x900	DROITE	OUI	1169,8
E/1 PL/61624G+PP/1	1600x600x900	GAUCHE	OUI	1169,8
E/1 PL/61824D+PP/1	1800x600x900	DROITE	OUI	1310,7
E/1 PL/61824G+PP/1	1800x600x900	GAUCHE	OUI	1310,7

PLONGE 2 CUVES + ÉGOUTTOIR - 700 mm

REF.	LxPxH mm	ÉGOUT.	TABLETTE INF.	PRIX
E/0 PL/1424D+PP/0	1400x700x900	DROITE	NON	1040,4
E/0 PL/1424G+PP/0	1400x700x900	GAUCHE	NON	1040,4
E/0 PL/1624D+PP/0	1600x700x900	DROITE	NON	1062,6
E/0 PL/1624G+PP/0	1600x700x900	GAUCHE	NON	1062,6
E/0 PL/1825D+PP/0	1800x700x900	DROITE	NON	1168,1
E/0 PL/1825G+PP/0	1800x700x900	GAUCHE	NON	1168,1
E/0 PL/2026D+PP/0	2000x700x900	DROITE	NON	1250,4
E/0 PL/2026G+PP/0	2000x700x900	GAUCHE	NON	1250,4
E/1 PL/1424D+PP/1	1400x700x900	DROITE	OUI	1198,7
E/1 PL/1424G+PP/1	1400x700x900	GAUCHE	OUI	1198,7
E/1 PL/1624D+PP/1	1600x700x900	DROITE	OUI	1232,6
E/1 PL/1624G+PP/1	1600x700x900	GAUCHE	OUI	1232,6
E/1 PL/1825D+PP/1	1800x700x900	DROITE	OUI	1348,6
E/1 PL/1825G+PP/1	1800x700x900	GAUCHE	OUI	1348,6
E/1 PL/2026D+PP/1	2000x700x900	DROITE	OUI	1442,4
E/1 PL/2026G+PP/1	2000x700x900	GAUCHE	OUI	1442,4

PLONGE 2 CUVES + ÉGOUTTOIR + LAVE-VAISSELLE - 700 mm

REF.	LxPxH mm	ÉGOUT.	TABLETTE INF.	PRIX
F/0 PL/1624D+P0/LV	1600x700x900	DROITE	NON	1035,8
F/0 PL/1624G+P0/LV	1600x700x900	GAUCHE	NON	1035,8
F/0 PL/1825D+P0/LV	1800x700x900	DROITE	NON	1140,4
F/0 PL/1825G+P0/LV	1800x700x900	GAUCHE	NON	1140,4
F/0 PL/2026D+P0/LV	2000x700x900	DROITE	NON	1234,2
F/0 PL/2026G+P0/LV	2000x700x900	GAUCHE	NON	1234,2
F/1 PL/1624D+P1/LV	1600x700x900	DROITE	OUI	1170,3
F/1 PL/1624G+P1/LV	1600x700x900	GAUCHE	OUI	1170,3
F/1 PL/1825D+P1/LV	1800x700x900	DROITE	OUI	1287,4
F/1 PL/1825G+P1/LV	1800x700x900	GAUCHE	OUI	1287,4
F/1 PL/2026D+P1/LV	2000x700x900	DROITE	OUI	1392,6
F/1 PL/2026G+P1/LV	2000x700x900	GAUCHE	OUI	1392,6

ACCESSOIRES ET OPTIONS



ROBINET



DOUCHETTE



PANIER



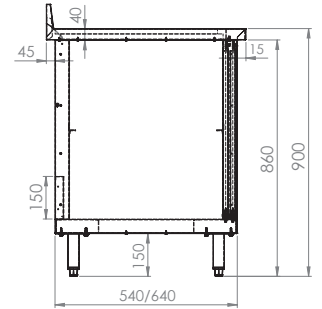
FOND PERFORÉ



FILTRE À TAMIS + FILTRE



PLONGE POUR ARMOIRE



COMPLÈTE

REF.	LxPxH mm	PRIX
PL/1416D + PLAF/147	1400x700x840	1752,7
PL/1416G + PLAF/147	1400x700x840	1752,7
PL/1624D + PLAF/167	1600x700x840	2004,7
PL/1624G + PLAF/167	1600x700x840	2004,7
PL/1825D + PLAF/187	1800x700x840	2156,5
PL/1825G + PLAF/187	1800x700x840	2156,5
PL/2026D + PLAF/207	2000x700x840	2285,3
PL/2026G + PLAF/207	2000x700x840	2285,3

COMPLÈTE + LAVE-VAISSELLE

REF.	LxPxH mm	PRIX
PL/1416D + PB/077/LV	1400x700x840	1596,4
PL/1416G + PB/077/LV	1400x700x840	1596,4
PL/1624D + PLAF/107/LV	1600x700x840	1841,0
PL/1624G + PLAF/107/LV	1600x700x840	1841,0
PL/1825D + PLAF/127/LV	1800x700x840	1994,8
PL/1825G + PLAF/127/LV	1800x700x840	1994,8

 PLONGE POUR ARMOIRES

Les parties latérales sont complètement fermées, l'arrière est ouvert pour faciliter le raccordement d'eau.

Finition supérieure, robuste et stable.

Le sous-bassement est muni de 4 pieds en acier inox avec vérins réglables et semelles en PVC.

Portes coulissantes ou battantes, poignées, rails et pièces de suspension tout inox.

Pour les profondeurs 600, uniquement pour les plonges avec cuve 400x400 ou 500x400.

Hauteur : 860 mm.

 GOOTSTEEN OP KAST

De zijken zijn volledig gesloten, terwijl de achterkant open is voor een gemakkelijke wateraansluiting.

Superieure afwerking, robuust en stabiel.

Het onderstel heeft 4 roestvrijstalen poten met verstelbare poten en PVC-zolen.

Alle schuif- of draaideuren, handgrepen, rails en ophangdelen zijn van roestvrij staal.

Voor dieptes 600, alleen voor spoelbakken met spoelbak 400x400 of 500x400.

Hoogte : 860 mm.

 SINK ON CUPBOARD

The sides are completely closed, while the rear is open for easy water connection.

Superior finish, robust and stable.

The underframe has 4 stainless steel feet with adjustable feet and PVC soles.

All stainless steel sliding or swing doors, handles, rails and suspension parts.

For depths 600, only for sinks with 400x400 or 500x400 bowl.

Height : 860 mm.

 SPÜLE AUF SCHRANK

Die Seitenteile sind komplett geschlossen, die Rückseite ist offen, um den Wasseranschluss zu erleichtern.

Hochwertige Verarbeitung, robust und stabil.

Der Unterbau ist mit 4 Edelstahlfüßen mit verstellbaren Zylindern und PVC-Sohlen ausgestattet.

Schiebe- und Flügeltüren, Griffe, Schienen und Aufhängungsteile sind aus Edelstahl.

Bei Tiefe 600 nur für Plonge mit Becken 400x400 oder 500x400.

Höhe : 860 mm.



ENTRÉE ET SORTIE DE LAVE-VAISSELLE

ENTRÉE ET SORTIE DE LAVE-VAISSELLE

Réalisation en acier inox alimentaire de qualité EN 1.4509 441, finition brossée et polie. Top avec glisse panier 510 mm embouti de 20 mm pour la canalisation de l'eau. Avec dossier pour plush sur toute la longueur.

Système d'accrochage universel, qui convient à la plupart des machines. Version gauche ou droite (par rapport au lave-vaisselle).

Table d'entrée pourvue d'une cuve de 500x400x250.

Avec ou sans trou vide-ordures et son caoutchouc de protection.

Pour les tables avec tablette inférieure, celle-ci sont fabriquées avec double pli écrasé sans bavure et renforcées par des omégas garantissant une meilleure rigidité. Les tables sans tablette inférieure sont renforcées avec un tube de 40x40 sur 3 côtés.

Piètement tube 40x40 en acier EN 1.4509 AISI 441 épaisseur 1 mm. Pieds réglables (6 pieds à partir d'une longueur de 2200 mm).

INLAAT EN UITLAAT VAATWASSER

Gemaakt van voedselveilig roestvrij staal EN 1.4509 441, geborstelde en gepolijste afwerking. Bovenblad met 510 mm korfschuif, 20 mm diepgetrokken voor waterkanalisatie. Met spatwand voor voorspelen over de hele lengte.

Universeel bevestigingssysteem, geschikt voor de meeste machines. Linkse of rechtse versie (voor vaatwassers).

Invoertafel met kuip van 500x400x250.

Met of zonder afvalgoot en beschermrubber.

Tafels met een onderblad zijn vervaardigd met een dubbele vouw, geplet zonder bramen en verstevigd met omega's voor meer stevigheid. Tafels zonder onderblad zijn verstevigd met 40x40 buizen aan 3 zijden.

Buispoten 40x40 in staal EN 1.4509 AISI 441 dikte 1 mm. Verstelbare poten (6 poten met een lengte van 2200 mm).

DISHWASHER INLET AND OUTLET

Made of food-grade stainless steel EN 1.4509 441, brushed and polished finish. Top with 510 mm basket slide, 20 mm deep-drawn for water channeling. With backsplash for full-length preflush.

Universal attachment system, suitable for most machines. Left or right-hand version (for dishwashers).

Entry table with 500x400x250 bowl.

With or without rubbish chute and protective rubber.

Tables with a lower shelf are manufactured with a double fold, crushed without burrs, and reinforced with omegas for greater rigidity. Tables without a bottom shelf are reinforced with 40x40 tubing on 3 sides.

Tubular legs 40x40 in steel EN 1.4509 AISI 441 thickness 1 mm. Adjustable legs (6 legs from a length of 2200 mm).

GESCHIRRSPÜLEREIN UND AUSGANG

Ausführung aus lebensmittelechtem Edelstahl der Güteklasse EN 1.4509 441, gebürstete und polierte Oberfläche. Top mit 510 mm Korbgleiter, 20 mm tiefgezogen für die Wasserführung. Mit Rückenlehne für PREF.lush über die gesamte Länge.

Universelles Aufhängesystem, das für die meisten Maschinen geeignet ist. Links- oder Rechtsausführung (bezogen auf den Geschirrspüler).

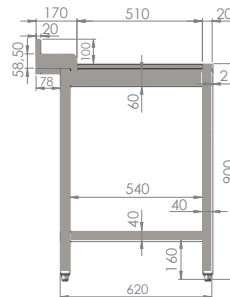
Einlauftisch mit einer 500x400x250 großen Wanne.

Mit oder ohne Müllschluckerloch und seinem Schutzgummi.

Bei Tischen mit Bodenplatte werden diese mit einer gratfreien Doppelfalz gefertigt und mit Omegas verstärkt, um eine höhere Steifigkeit zu gewährleisten. Tische ohne untere Ablage sind an drei Seiten mit einem 40x40-Rohr verstärkt.

Untergestell 40x40-Rohr aus Stahl EN 1.4509 AISI 441, Stärke 1 mm. Verstellbare Füße (6 Füße ab einer Länge von 2200 mm).

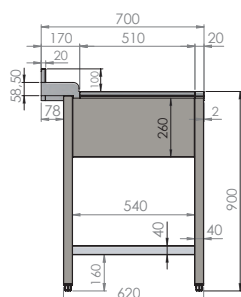
TABLE DE SORTIE POUR LAVE-VAISSELLE



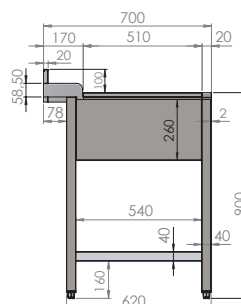
REF.	LxPxH mm	TABLETTE INF.	PRIX
LV (S)-700DX	700x700x880	NON	717,2
LV (S)-700GX	700x700x880	NON	717,2
LV (S)-1200DX	1200x700x880	NON	867,6
LV (S)-1200GX	1200x700x880	NON	867,6
LV (S)-1600DX	1600x700x880	NON	1084,8
LV (S)-1600GX	1600x700x880	NON	1084,8
LV (S)-700DX+TI	700x700x880	OUI	828,7
LV (S)-700GX+TI	700x700x880	OUI	828,7
LV (S)-1200DX+TI	1200x700x880	OUI	1000,1
LV (S)-1200GX+TI	1200x700x880	OUI	1000,1
LV (S)-1600DX+TI	1600x700x880	OUI	1236,4
LV (S)-1600GX+TI	1600x700x880	OUI	1236,4



ENTRÉE DE LAVE-VAISSELLE AVEC CUVE



ENTRÉE DE LAVE-VAISSELLE AVEC CUVE + VO + ANNEAU DE PROTECTION



REF.	LxPxH mm	ÉGOUTTOIR	TABLETTE INF.	PRIX
LV-1200DX	1200x700x880	DROITE	NON	1215,0
LV-1200GX	1200x700x880	GAUCHE	NON	1215,0
LV-1600DX	1600x700x880	DROITE	NON	1404,1
LV-1600GX	1600x700x880	GAUCHE	NON	1404,1
LV-1200DX+TI	1200x700x880	DROITE	OUI	1361,9
LV-1200GX+TI	1200x700x880	GAUCHE	OUI	1361,9
LV-1600DX+TI	1600x700x880	DROITE	OUI	1574,0
LV-1600GX+TI	1600x700x880	GAUCHE	OUI	1574,0

REF.	LxPxH mm	ÉGOUTTOIR	TABLETTE INF.	PRIX
LV-1200DX-VO	1200x700x880	DROITE	NON	1299,3
LV-1200GX-VO	1200x700x880	GAUCHE	NON	1299,3
LV-1600DX-VO	1600x700x880	DROITE	NON	1488,3
LV-1600GX-VO	1600x700x880	GAUCHE	NON	1488,3
LV-1200DX-VO+TI	1200x700x880	DROITE	OUI	1446,2
LV-1200GX-VO+TI	1200x700x880	GAUCHE	OUI	1446,2
LV-1600DX-VO+TI	1600x700x880	DROITE	OUI	1658,3
LV-1600GX-VO+TI	1600x700x880	GAUCHE	OUI	1658,3



ACCESSOIRES ET OPTIONS



ROBINET

REF.	PA/616
PRIX	219,0



DOUCHETTE

REF.	PA/607+	PA/607E+
PRIX	574,0	739,0



FILTRE À TAMIS + FILTRE

REF.	PA/K+FILTRE250	PA/K+FILTRE300
PRIX	86,7	87,1



PANIER

REF.	LxPxH mm	PRIX
CORB/4040	400x400x80	177,6
CORB/5040	500x400x80	188,5
CORB/5050	500x500x80	215,3
CORB/6050	600x500x80	221,1



FOND PERFORÉ

REF.	LxPxH mm	PRIX
FOND/4040	400x400x80	69,7
FOND/D5040	500x400x80	77,4
FOND/G5040	500x400x80	75,5
FOND/5050	500x500x80	84,5
FOND/D6050	600x500x80	90,2
FOND/G6050	600x500x80	91,5

ARMOIRES - KASTEN CUPBOARDS - SCHRÄNKE



ARMOIRES

MADE IN
BELGIUM

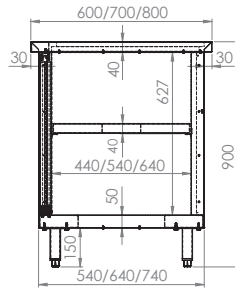
ARMOIRES

Réalisation en acier inox alimentaire de qualité EN 1.4509 441 finition brossée et polie. Fabrication spécialement étudiée pour être assemblée sur nos chaînes de montage en grande série.

Top renforcé et insonorisé, pas d'arrêt vif et intégralement fabriqué avec double pli écrasé. Top non soudé, finition supérieure.

Le sous-bassement est muni de 4 pieds en acier inox avec vérins réglables et semelle en PVC.

Portes coulissantes ou battantes, poignées inox incorporées dans la porte. Rails et pièces de suspension tout en inox.



KASTEN

Gemaakt van voedselveilig roestvrij staal EN 1.4509 441 met een geborstelde en gepolijste afwerking. Speciaal ontworpen voor assemblage op onze hoogvolume assemblagelijnen.

Versterkte en geluiddichte bovenkant, geen scherpe randen en volledig vervaardigd met geplette dubbele vouw. Niet-gelaste bovenkant, superieure afwerking.

Het onderstel is voorzien van 4 roestvrijstalen poten met verstelbare steunen en PVC-zolen.

Schuif- of draaideuren, roestvrijstalen handgrepen verwerkt in de deur. Volledig roestvrijstalen rails en ophangingsonderdelen.

CUPBOARDS

Made of food-grade stainless steel EN 1.4509 441 with a brushed and polished finish. Specially designed for assembly on our high-volume assembly lines.

Reinforced and soundproofed top, no sharp edges and completely manufactured with crushed double fold. Non-welded top, superior finish.

The underframe is fitted with 4 stainless steel feet with adjustable jacks and PVC soles.

Sliding or swing doors, stainless steel handles incorporated in the door. All stainless steel rails and suspension parts.

SCHRANK

Ausführung aus lebensmittelechtem Edelstahl der Güteklasse EN 1.4509 441 mit gebürsteter und polierter Oberfläche. Die Konstruktion wurde speziell für die Montage auf unseren Fließbändern in großen Mengen entwickelt.

Verstärktes und schalldämpftes Top, kein scharfer Anschlag und vollständig mit doppelter, gequetschter Falte hergestellt. Nicht verschweißtes Oberteil, hochwertige Verarbeitung.

Der Unterbau ist mit 4 Edelstahlfüßen mit verstellbaren Zylindern und PVC-Sohle ausgestattet.

Schiebe- oder Flügeltüren mit in die Tür integrierten Edelstahlgriffen. Schienen und Aufhängungsteile komplett aus Edelstahl.

PORTES COULISSANTES - 600mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	PORTES	LxPxH mm	PRIX
TF/106	2	1000x600x900	1361,7
TF/126	2	1200x600x900	1463,4
TF/146	2	1400x600x900	1563,8
TF/166	2	1600x600x900	1666,8
TF/186	2	1800x600x900	1769,1
TF/206	2	2000x600x900	1870,7
TF/246	4	2400x600x900	2315,3

PORTES COULISSANTES - 700mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	PORTES	LxPxH mm	PRIX
TF/107	2	1000x700x900	1409,7
TF/127	2	1200x700x900	1520,8
TF/147	2	1400x700x900	1628,7
TF/167	2	1600x700x900	1752,2
TF/187	2	1800x700x900	1854,0
TF/207	2	2000x700x900	1965,0
TF/247	4	2400x700x900	2462,6

PASSANTES - 600mm

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

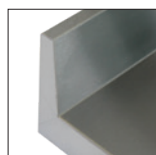
REF.	PORTES	LxPxH mm	PRIX
TFP/106	4	1000x600x900	1865,4
TFP/126	4	1200x600x900	1995,9
TFP/146	4	1400x600x900	2151,7
TFP/166	4	1600x600x900	2237,7
TFP/186	4	1800x600x900	2382,3
TFP/206	4	2000x600x900	2477,6

PASSANTES - 700mm

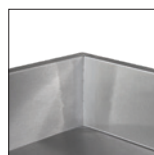
D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	PORTES	LxPxH mm	PRIX
TFP/107	4	1000x700x900	1958,3
TFP/127	4	1200x700x900	2040,5
TFP/147	4	1400x700x900	2220,0
TFP/167	4	1600x700x900	2263,9
TFP/187	4	1800x700x900	2486,0
TFP/207	4	2000x700x900	2545,7

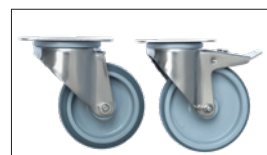
ACCESSOIRES ET OPTIONS



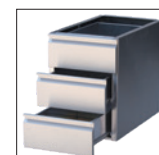
BORD
ARRIÈRE (BAF)



COIN BORD
ARRIÈRE



ROUES



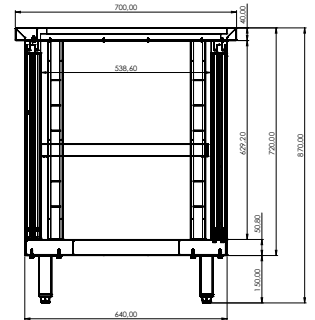
BLOC 3
TIROIRS



SERRURE



ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES



PORTES COULISSANTES - 700mm

REF.	PORTES	LxPxH mm	PRIX
TFC/127	2	1200x700x900	2328,4
TFC/147	2	1400x700x900	2436,3
TFC/167	2	1600x700x900	2559,8
TFC/187	2	1800x700x900	2661,6
TFC/207	2	2000x700x900	2772,6

PORTES COULISSANTES - 800mm

REF.	PORTES	LxPxH mm	PRIX
TFC/128	2	1200x800x900	2383,6
TFC/148	2	1400x800x900	2495,9
TFC/168	2	1600x800x900	2611,7
TFC/188	2	1800x800x900	2720,0
TFC/208	2	2000x800x900	2840,9

PASSANTES

REF.	PORTES	LxPxH mm	PRIX
TFCP/127	4	1200x700x900	3591,7
TFCP/167	4	1600x700x900	3877,1
TFCP/207	4	2000x700x900	4144,7

KIT DE CHAUFFAGE PAR VENTILATEUR AMOVIBLE

Chauffé par résistance électrique.
Ventilé par un régulateur thermostatique.
Bouton ON/OFF lumineux.
Témoin lumineux de température.

VERWIJDERBARE VENTILATORKIT

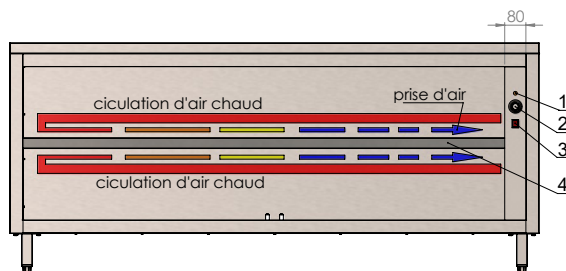
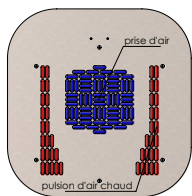
Verwarmd met elektrische weerstand.
Geventileerd met thermostatische regelaar.
Lichtgevende AAN/UIT-knop.
Controlelampje temperatuur.

REMOVABLE FAN HEATER KIT

Heated with electric resistance.
Ventilated with thermostatic regulator.
LumiNOnus ON/OFF button.
Temperature indicator light.

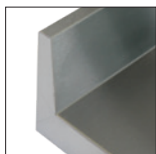
ABNEHMBARER HEIZLÜFTERSATZ

Beheizt mit elektrischem Widerstand.
Belüftet mit thermostatischem Regler.
Beleuchtete ON/OFF-Taste.
Temperatur-Kontrollleuchte.

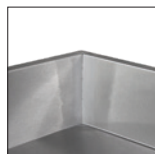


1. Indicateur d'allumage. - 2. Bouton de réglage thermostatique. - 3. Interrupteur ON/OFF. - 4. Tablette intermédiaire perforée.

ACCESSOIRES ET OPTIONS



BORD ARRIÈRE (BAF)



COIN BORD ARRIÈRE



ROUES



BLOC 3 TIROIRS

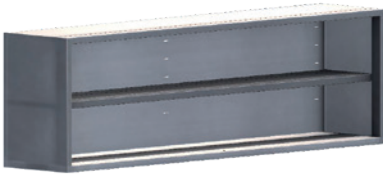


SERRURE



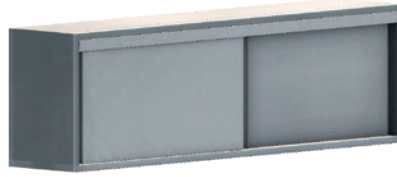
ARMOIRES SUSPENDUES

SANS PORTES



REF.	LxPxH mm	PRIX
ASO/064	600x400x600	689,0
ASO/084	800x400x600	763,6
ASO/104	1000x400x600	801,3
ASO/124	1200x400x600	828,0
ASO/144	1400x400x600	871,9
ASO/154	1500x400x600	919,9
ASO/164	1600x400x600	975,1
ASO/184	1800x400x600	1038,5
ASO/204	2000x400x600	1111,2

PORTES COULISSANTES



REF.	LxPxH mm	PRIX
ASF/104	1000x400x600	1089,4
ASF/124	1200x400x600	1138,7
ASF/144	1400x400x600	1211,9
ASF/154	1500x400x600	1253,0
ASF/164	1600x400x600	1276,9
ASF/184	1800x400x600	1437,4
ASF/204	2000x400x600	1584,9

PORTES BATTANTES



REF.	LxPxH mm	PRIX
ASB/064	600x400x600	1123,5
ASB/084	800x400x600	1221,8
ASB/104	1000x400x600	1306,1
ASB/124	1200x400x600	1349,6
ASB/144	1400x400x600	1422,1

ARMOIRES SUSPENDUES

Réalisation en acier inox alimentaire de qualité EN 14509 AISI 441 finition brossée et polie.

Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.

Portes coulissantes ou battantes, poignées inox incorporées dans la porte.

Rails et pièces de suspension tout en inox.

La fixation au mur est facilitée par la présence de 2 supports muraux fournis et d'un ancrage dans le dos de l'armoire.

HANGKASTEN

Gemaakt van voedselveilig roestvrij staal EN 1.4509 AISI 441 met een geborstelde en gepolijste afwerking.

Verwijderbaar, verstelbaar en versterkt tussenrek.

Schuif- of draaideuren, roestvrijstalen handgrepen verwerkt in de deur.

Alle rails en ophangdelen zijn van roestvrij staal.

Muurbevestiging is eenvoudig met 2 meegeleverde muurbeugels en een anker in de achterkant van de kast.

HANGING CUPBOARDS

Made of food-grade stainless steel EN 1.4509 AISI 441 with a brushed and polished finish.

Removable, adjustable and reinforced intermediate shelf.

Sliding or hinged doors, stainless steel handles incorporated in the door.

All stainless steel rails and suspension parts.

Wall mounting is made easy with 2 wall brackets supplied and an anchor in the back of the cabinet.

WANDHÄNGESCHRANK

Ausführung aus lebensmittelechtem Edelstahl der Güteklasse EN 1.4509 AISI 441 in gebürsteter und polierter Ausführung.

Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.

Schiebe- oder Flügeltüren, in die Tür integrierte Edelstahlgriffe.

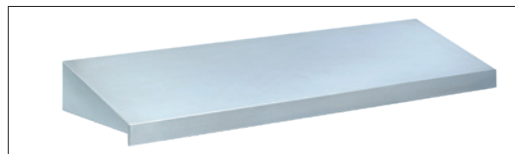
Schienen und Aufhängungsteile komplett aus Edelstahl.

Die Wandbefestigung wird durch 2 mitgelieferte Wandhalterungen und eine Verankerung in der Rückseite des Schrankes erleichtert.

OPTIONS



SERRURES



TOIT INCLINÉ



ARMOIRES HAUTES



PORTES BATTANTES

REF.	LxPxH mm	PRIX	REF.	LxPxH mm	PRIX
AHB/106	1000x600x2000	2566,8	AHB/107	1000x700x2000	2655,5
AHB/126	1200x600x2000	2755,7	AHB/127	1200x700x2000	2855,8
AHB/146	1400x600x2000	2950,2	AHB/147	1400x700x2000	3061,2



PORTES COULISSANTES

REF.	LxPxH mm	PRIX	REF.	LxPxH mm	PRIX
AHF/106	1000x600x2000	2375,9	AHF/107	1000x700x2000	2521,3
AHF/126	1200x600x2000	2623,3	AHF/127	1200x700x2000	2723,4
AHF/146	1400x600x2000	2820,6	AHF/147	1400x700x2000	2931,5
AHF/166	1600x600x2000	3065,4	AHF/167	1600x700x2000	3200,2
AHF/186	1800x600x2000	3262,1	AHF/187	1800x700x2000	3399,8
AHF/206	2000x600x2000	3437,5	AHF/207	2000x700x2000	3607,6

FR ARMOIRES HAUTES

Réalisation en acier inox alimentaire de qualité EN 1.4509 AISI 441 finition brossée et polie.

3 tablettes intermédiaires, amovibles, réglables et renforcées.

Le sous-bassement est muni de 4 pieds en acier inox avec vérins réglables et semelle en PVC.

Portes coulissantes ou battantes, poignées inox incorporées dans la porte.

Rails et pièces de suspension tout en inox.

NL HOGE KASTEN

Gemaakt van EN 1.4509 AISI 441 roestvrij staal met een geborstelde en gepolijste afwerking.

3 verwijderbare, verstelbare en versterkte tussenplanken.

Het onderstel is voorzien van 4 roestvrijstalen poten met verstelbare steunen en PVC zolen.

Schuif- of draaideuren met in de deur geïntegreerde roestvrijstalen handgrepen.

Volledig roestvrijstalen rails en ophangdelen.

GB TALL CUPBOARDS

Made from EN 1.4509 AISI 441 stainless steel with a brushed and polished finish.

3 removable, adjustable and reinforced intermediate shelves.

The underframe is fitted with 4 stainless steel feet with adjustable jacks and PVC soles.

Sliding or hinged doors with stainless steel handles incorporated in the door.

All stainless steel rails and suspension parts.

DE HOCHSCHRÄNKE

Ausführung aus alimentarischem Edelstahl der Qualität EN 1.4509 AISI 441 gebürstetes und poliertes Finish.

3 herausnehmbare, verstellbare und verstärkte Zwischenböden.

Der Unterbau ist mit 4 Edelstahlfüßen mit verstellbaren Zylindern und PVC-Sohle ausgestattet.

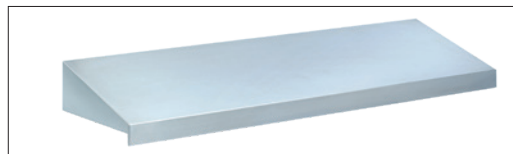
Schiebe- oder Flügeltüren, in die Tür eingelassene Edelstahlgriffe.

Schienen und Aufhängungsteile komplett aus Edelstahl.

OPTIONS



SERRURES



TOIT INCLINÉ



ARMOIRES HAUTES RENFORCÉE



ARMOIRES HAUTES RENFORCÉES

Armoire fabriquée avec 2 compartiments indépendants.

Avec 4 portes coulissantes.

Tablette intermédiaire du milieu fixe.

Une tablette amovible par compartiment.

VERSTERKTE HOGE KASTEN

Kast met 2 onafhankelijke compartimenten.

Met 4 schuifdeuren.

Vaste middelste plank.

Eén verwijderbare plank per compartiment.

REINFORCED TALL CUPBOARDS

Cupboard with 2 independent compartments.

With 4 sliding doors.

Fixed middle shelf.

One removable shelf per compartment.

VERSTÄRKTE HOHE SCHRÄNKE

Schrank, der mit 2 unabhängigen Fächern hergestellt wurde.

Mit 4 Schiebetüren.

Mittlerer Fachboden in der Mitte fest.

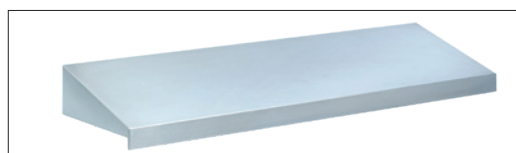
Ein herausnehmbarer Einlegeboden pro Fach.

REF.	LxPxH mm	PRIX	REF.	LxPxH mm	PRIX
AH2/106	1000x600x2000	3 382,7	AH2/107	1000x700x2000	3 405,7
AH2/126	1200x600x2000	3 619,0	AH2/127	1200x700x2000	3 650,5
AH2/146	1400x600x2000	3 863,5	AH2/147	1400x700x2000	3 900,9
AH2/166	1600x600x2000	4 107,0	AH2/167	1600x700x2000	4 163,0
AH2/186	1800x600x2000	4 351,7	AH2/187	1800x700x2000	4 405,6
AH2/206	2000x600x2000	4 595,3	AH2/207	2000x700x2000	4 656,8

OPTIONS



SERRURES



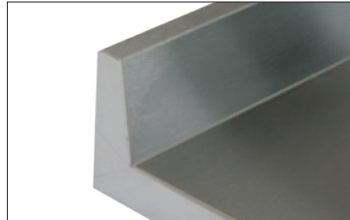
TOIT INCLINÉ



ACCESSOIRES ET OPTIONS

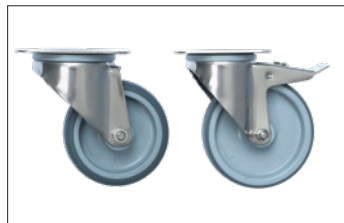
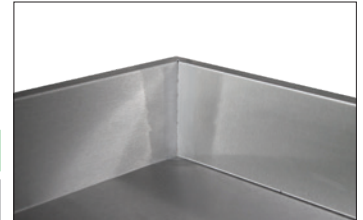
BORD ARRIÈRE (H = 85 mm)

REF.	BAF/STANDARD
PRIX	119,8



COIN BORD ARRIÈRE
(H = 85 mm)

REF.	BAF/COIN
PRIX	160,1



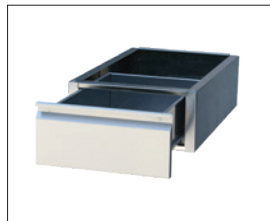
ROUES

REF.	KIT 4 ROUES 125 ARMOIRE-P
Ø	125
PRIX	592,6



SERRURES

REF.	C.S.S.+MONTAGE	C.S.S.-B+MONTAGE
PRIX	98,5	100,2



BLOC 1 TIROIR

REF.	TS/1-600	TS/1-700
LxPxH mm	400x570x180	400x670x180
PRIX NON MONTÉ	584,4	605,0
PRIX MONTAGE	105,6	105,6

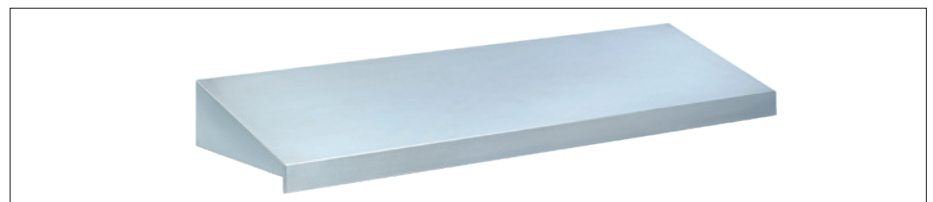


BLOC 3 TIROIRS

REF.	TS/3-600	TS/3-700
LxPxH mm	400x570x585	400x670x585
PRIX NON MONTÉ	1318,2	1382,1
PRIX MONTAGE	105,6	105,6

TOIT INCLINÉ
POUR ARMOIRES SUSPENDUES

REF.	LxPxH mm	PRIX
AST/0600	600x400x170	160,9
AST/0800	800x400x170	174,7
AST/1000	1000x400x170	188,6
AST/1200	1200x400x170	203,6
AST/1400	1400x400x170	218,7
AST/1500	1500x400x170	227,6
AST/1600	1600x400x170	234,6
AST/1800	1800x400x170	251,0
AST/2000	2000x400x170	266,6



TOIT INCLINÉ POUR ARMOIRES HAUTES
600 mm

REF.	LxPxH mm	PRIX
AHT/106	1000x600x170	218,8
AHT/126	1200x600x170	238,2
AHT/146	1400x600x170	257,5
AHT/166	1600x600x170	277,7
AHT/186	1800x600x170	298,5
AHT/206	2000x600x170	318,4

TOIT INCLINÉ POUR ARMOIRES HAUTES
700 mm

REF.	LxPxH mm	PRIX
AHT/107	1000x700x170	231,7
AHT/127	1200x700x170	253,1
AHT/147	1400x700x170	274,8
AHT/167	1600x700x170	296,7
AHT/187	1800x700x170	319,2
AHT/207	2000x700x170	341,8

HOTTES • AFZUIGKAPPEN HOODS • HAUBEN



HOTTES

MADE IN
BELGIUM



TYPE HPLR

REF.	LxPxH mm	m³/h	FILTRES	PRIX
HPLR/1004	1000x900x460	1500	2 / 400X500	2362,0
HPLR/1504	1500x900x460	1500	3 / 500X500	2558,6
HPLR/2004	2000x900x460	2500	4 / 500X500	3122,8
HPLR/2504	2500x900x460	2500	5 / 500X500	3411,5

TYPE HPL

REF.	LxPxH mm	m³/h	FILTRES	PRIX
HPL/1004	1000x900x460	1500	2 / 400X500	2297,5
HPL/1504	1500x900x460	1500	3 / 500X500	2446,2
HPL/2004	2000x900x460	2500	4 / 500X500	2973,2
HPL/2504	2500x900x460	2500	5 / 500X500	3162,5



🇧🇪 HOTTES COMPLÈTEMENT ÉQUIPÉES

Version avec ventilateur centrifuge «étanche» incorporé ERP2015, boîtier électrique. Moteur en position centrale sortie à la verticale 230V/1.

Filtres anti-graisse à labyrinthes en acier inox AISI EN 1.4509 441. Goulotte périphérique pour la récolte des graisses, munie d'un robinet de vidange.

Régulateur de vitesse 8 positions (5 amp.) incorporé sur le frontal, avec interrupteur éclairage. Lumière étanche.

Hottes préperforées pour le montage, fourni avec kit de montage.

🇬🇧 FULLY-EQUIPPED HOODS

Version with built-in «watertight» centrifugal fan ERP2015, electric box.

Motor in central position, vertical outlet 230V/1.

AISI EN 1.4509 441 stainless steel labyrinth grease filters. Peripheral grease collection chute with drain tap.

8-position speed regulator (5 amps) built into front panel, with light switch. Waterproof light.

Pre-drilled hoods for installation, supplied with installation kit.

🇳🇱 VOLLEDIG UITGERUSTE AFZUIGKAPPEN

Versie met ingebouwde «waterdichte» centrifugaalventilator ERP2015, elektrische doos.

Motor in centrale positie, verticale uitlaat 230V/1.

AISI NL 1.4509 441 roestvrijstalen labyrint vetfilters. Perifere vetopvanggoot met aftapkraan.

Snelheidsregelaar met 8 standen (5 amp.) ingebouwd in frontpaneel, met lichtschaakelaar. Waterdicht licht.

Vorgeboorde kappen voor installatie, geleverd met installatiekit.

🇩🇪 KOMPLETT AUSGESTATTETE HAUBEN

Versie mit eingebautem «wasserdichtem» Zentrifugalventilator ERP2015, Elektrokasten.

Motor in zentraler Position vertikaler Ausgang 230V/1.

Labyrinth-Fettfilter aus Edelstahl AISI EN 1.4509 441. Umlaufende Rutsche zum Auffangen des Fetts, mit Ablasshahn versehen.

An der Front eingebauter 8-stufiger Geschwindigkeitsregler (5 Amp.) mit Lichtschalter. Wasserdichtes Licht.

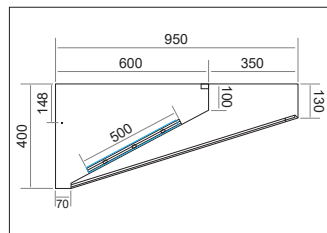
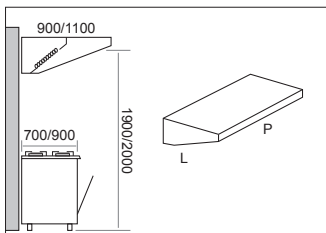
Vorgelochte Hauben für die Montage, mit Montagesatz geliefert.



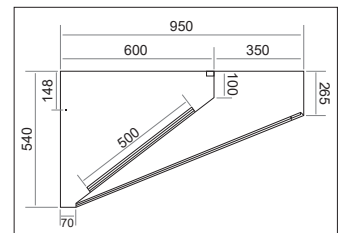
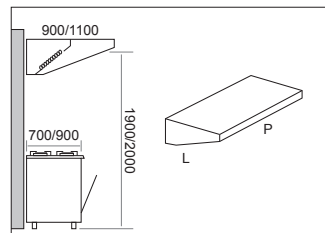
HOTTES STANDARS



TYPE HSL 400X950



TYPE HSL 540X950



REF.	LxPxH mm	EN 2 PARTIES	m ² /h	PRIX
HSL/1004	1000x950x400	NON	1200	827,9
HSL/1504	1500x950x400	NON	1200	1012,7
HSL/2004	2000x950x400	NON	1800	1207,3
HSL/2504	2500x950x400	NON	2400	1421,4
HSL/3004	3000x950x400	NON	3000	1757,1
HSL/3504	3500x950x400	NON	3000	1969,2
HSL/4004	4000x950x400	NON	3600	2202,3
HSL/4504	4500x950x400	OUI	3600	2547,5
HSL/5004	5000x950x400	OUI	4800	2842,7
HSL/5504	5500x950x400	OUI	4800	3304,0
HSL/6004	6000x950x400	OUI	4800	3463,7

REF.	LxPxH mm	EN 2 PARTIES	m ² /h	PRIX
HSL/1005	1000x950x540	NON	600	881,7
HSL/1505	1500x950x540	NON	1200	1126,4
HSL/2005	2000x950x540	NON	1800	1338,3
HSL/2505	2500x950x540	NON	1800	1596,9
HSL/3005	3000x950x540	NON	2400	1958,1
HSL/3505	3500x950x540	NON	3000	2198,7
HSL/4005	4000x950x540	NON	3000	2464,2
HSL/4505	4500x950x540	OUI	3600	2856,5
HSL/5005	5000x950x540	OUI	3600	3193,8
HSL/5505	5500x950x540	OUI	4800	3662,3
HSL/6005	6000x950x540	OUI	4800	3865,5

HOTTES STANDARDS MODÈLES ÉCONOMIQUES

La partie inférieure du capteur, inclinée à 45°, sert à la fois pour les filtres, les intercalaires et à récupérer les graisses, un robinet est prévu pour vider la graisse.

Plis profilés retournés vers l'intérieur permettant une rigidité parfaite et une finition sans bavure.

Pour les hottes 540, possibilité de mettre le moteur DDM à l'intérieur.

STANDARD HOODS LOW-COST MODELS

The lower part of the collector, inclined at 45°, is used for filters, spacers and grease collection, with a tap for emptying the grease.

Profile folds turned inwards for perfect rigidity and a burr-free finish.

For H540 hoods, the motor DDM can be fitted inside.

STANDAARDKAPPEN VOORDELIGE MODELLEN

Het onderste deel van de collector, onder een hoek van 45°, wordt gebruikt voor filters, afstandhouders en vetopvang, met een kraan voor het legen van het vet. Profielvouw naar binnen gedraaid voor perfecte stijfheid en een braamvrije afwerking.

Voor afzuigkappen H540 kan de motor DDM binnenin worden gemonteerd.

STANDARDHAUBEN SPARMODELLE

Der untere Teil des Kollektors, der um 45° geneigt ist, dient gleichzeitig als Filter, Abstandshalter und zum Auffangen von Fett, wobei ein Hahn zum Ablassen des Fetts vorgesehen ist.

Die nach innen gekehrten Profalfalten sorgen für eine perfekte Steifigkeit und eine gratfreie Verarbeitung.

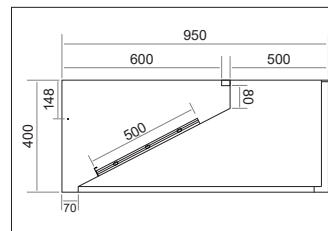
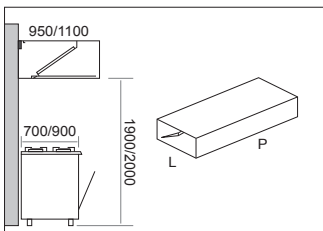
Bei den H540-Hauben kann der Motor DDM im Inneren untergebracht werden.



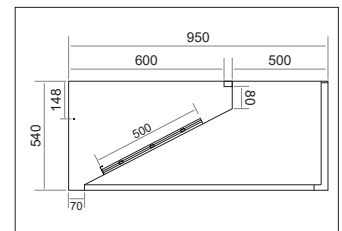
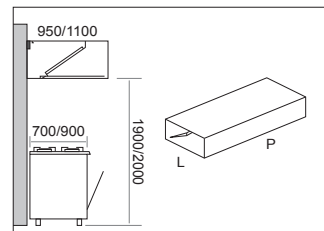
HOTTES RECTANGULAIRES



TYPE HRL 400X950



TYPE HRL 540X950



REF.	LxPxH mm	EN 2 PARTIES	m³/h	PRIX
HRL/1004	1000x950x400	NON	1200	902,2
HRL/1504	1500x950x400	NON	1200	1100,6
HRL/2004	2000x950x400	NON	1800	1307,8
HRL/2504	2500x950x400	NON	2400	1535,7
HRL/3004	3000x950x400	NON	3000	1971,8
HRL/3504	3500x950x400	NON	3000	2161,0
HRL/4004	4000x950x400	NON	3600	2370,3
HRL/4504	4500x950x400	OUI	3600	2762,3
HRL/5004	5000x950x400	OUI	4800	3071,3
HRL/5504	5500x950x400	OUI	4800	3573,4
HRL/6004	6000x950x400	OUI	4800	3747,0

REF.	LxPxH mm	EN 2 PARTIES	m³/h	PRIX
HRL/1005	1000x950x540	NON	600	956,9
HRL/1505	1500x950x540	NON	1200	1236,2
HRL/2005	2000x950x540	NON	1800	1490,0
HRL/2505	2500x950x540	NON	1800	1805,2
HRL/3005	3000x950x540	NON	2400	2172,7
HRL/3505	3500x950x540	NON	3000	2392,5
HRL/4005	4000x950x540	NON	3000	2632,1
HRL/4505	4500x950x540	OUI	3600	3071,3
HRL/5005	5000x950x540	OUI	3600	3420,4
HRL/5505	5500x950x540	OUI	4800	3943,5
HRL/6005	6000x950x540	OUI	4800	4148,8

HOTTES RECTANGULAIRES

Le capteur de cette version est muni d'un auvent permettant la récupération de fumée en cas de forte concentration.

La partie inférieure du capteur, inclinée à 45° sert à la fois pour les filtres, les intercalaires et à récupérer les graisses, un robinet est prévu pour vider la graisse.

Plis profilés retournés vers l'intérieur permettant une rigidité parfaite et une finition sans bavures.

Pour les hottes H540 possibilité de mettre le moteur à l'intérieur.

RECHTHOEKIGE KAPPEN

De collector in deze versie is voorzien van een overkapping voor rookopvang bij hoge concentraties.

Het onderste deel van de collector, onder een hoek van 45°, wordt gebruikt voor filters, afstandhouders en vetopvang, met een kraan voor het legen van het vet.

Profielvouwen naar binnen gedraaid voor perfecte stijfheid en een braamvrije afwerking.

Voor afzuigkappen H540 kan de motor binnenin worden gemonteerd.

HOODS RECTANGULAR

The collector in this version is fitted with a canopy for smoke recovery in the event of high concentrations.

The lower part of the collector, inclined at 45°, is used for filters, spacers and grease collection, with a tap for emptying the grease.

Profile folds turned inwards for perfect rigidity and a burr-free finish.

For H540 hoods, the motor can be fitted inside.

RECHTECKIGE HAUBEN

Der Kollektor dieser Version ist mit einem Vordach versehen, das bei hoher Konzentration Rauch auffangen kann.

Der untere Teil des Kollektors, der um 45° geneigt ist, dient gleichzeitig als Filter, Abstandshalter und Fettaufangbehälter, wobei ein Hahn zum Ablassen des Fetts vorgesehen ist.

Die nach innen gekehrten Profalfalten sorgen für eine perfekte Steifigkeit und eine gratfreie Verarbeitung.

Bei den H540-Hauben kann der Motor im Inneren untergebracht werden.



ACCESSOIRES ET OPTIONS



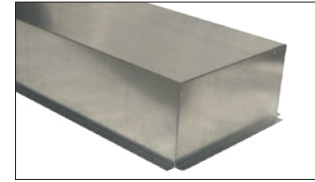
FILTRES LABYRINTHES

REF.	mm	PRIX
AA/4040	400x400	70,1
AA/4050	400x500	80,9
AA/5040	500x400	86,1
AA/5050	500x500	91,7



SUPPORT CAISSON

REF.	mm	PRIX
CC50	500x500	66,0
CC60/70	600x700	80,1



CASIER DE RÉPARTITION

REF.	GALVA : CRG	INOX : CRI
Le prix dépend de la taille demandée par le client.		



GALVA



LUXE

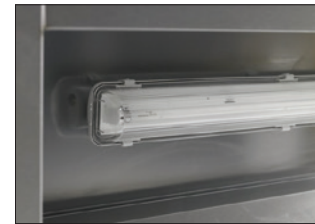
CAISSONS

REF.	mm	PRIX
GALVA : CS/50	500x500	288,9
GALVA : CS/60	600x600	393,4
GALVA : CS/70	700x700	537,4
INOX : CSI/50	500x500	363,4
INOX : CSI/60	600x600	474,5
INOX : CSI/70	700x700	630,7
LUXE : CSL/50	500x500	555,4
LUXE : CSL/60	600x600	653,1
LUXE : CSL/70	700x700	764,5



KIT ÉCLAIRAGE

REF.	LxPxH mm	PRIX
KEH/1000-LED8W	1000x181x70	363,8
KEH/1500-LED14W	1500x181x70	417,6
KEH/2000-LED25W	2000x181x70	538,9
KEH/2500-LED25W	2500x181x70	565,8
KEH/3000-LED25W	3000x181x70	592,8
KEH/3500-LED28W	3500x181x70	848,8
KEH/4000-LED50W	4000x181x70	1077,8
KEH/4500-LED50W	4500x181x70	1104,7
KEH/5000-LED50W	5000x181x70	1131,7
KEH/5500-LED50W	5500x181x70	1158,6
KEH/6000-LED50W	6000x181x70	1185,6
KEH/MONTAGE		35,1



ÉCLAIRAGE

REF.	Watt	PRIX
LED H21	21	106,8
LED H42	42	169,1
LED H52	52	227,7

MONTAGES

REF.	MONTAGE-01	MONTAGE-02	MONTAGE-03	MONTAGE-04	MONTAGE-05	MONTAGE-06	MONTAGE-07
PRIX	120,1	56,8	24,1	193,4	82,0	109,6	28,4

Montage 01 : Montage du moteur dans la hotte.

Montage 02 : Montage du moteur dans le boîtier.

Montage 03 : Montage de l'embout plat.

Montage 04 : Montage de l'éclairage.

Montage 05 : Assembler la hotte en 2 pièces.

Montage 06 : Montage du variateur sur la hotte.

Montage 07 : Fabrication de la hotte entièrement en acier inoxydable (sans le dos galvanisé).



VENTILATEURS

VENTILATORS TYPE DDM

VENTILATEURS TYPE DDM

Ventilateur centrifuge double ouïe, d'aspiration radiale extérieure, idem que les ventilateurs type DA.

Idéal pour placer à l'intérieur de la hotte (uniquement possible avec les hottes 540).

VENTILATOREN TYPE DDM

Centrifugaalventilator met dubbele inlaat, externe radiale inlaat, zoals ventilatoren van het DA-type.

Ideaal voor installatie in de kap (alleen mogelijk met H540-kappen).

VENTILATOR TYPE DDM

Double inlet centrifugal fan, external radial intake, same as DA type fans. Ideal for installation inside the hood (only possible with H540 hoods).

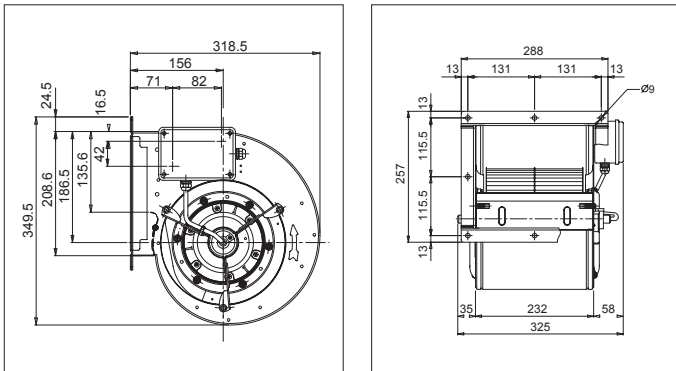
VENTILATOREN TYP DDM

Doppelkiemen-Zentrifugalventilator mit radialer Außenluftansaugung, wie Ventilatoren vom Typ DA.

Ideal für die Platzierung im Inneren der Haube (nur möglich bei H540-Hauben).

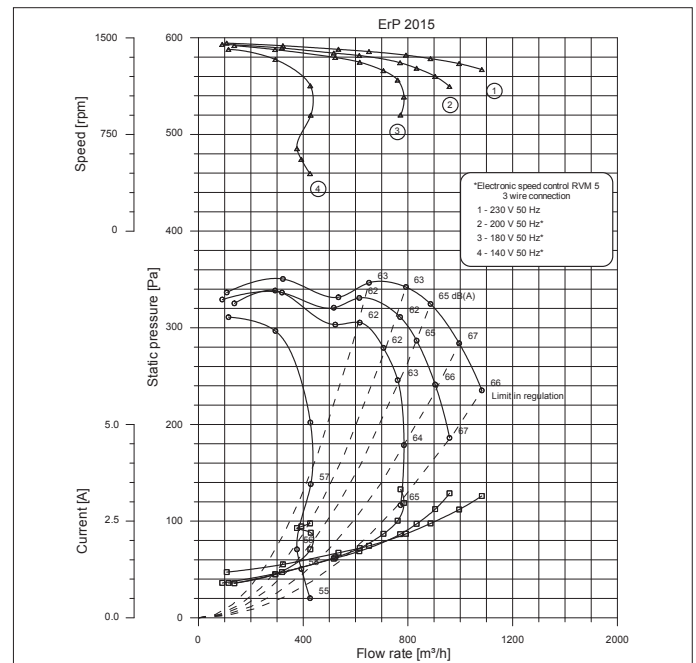
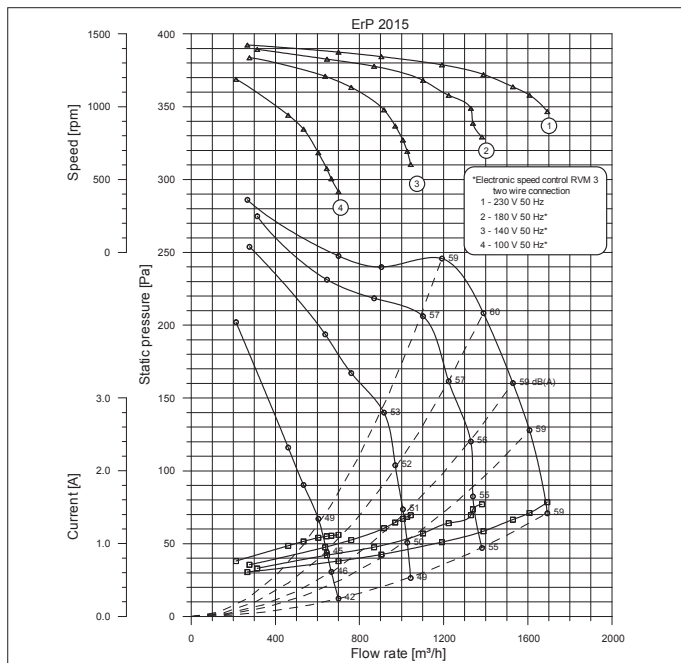
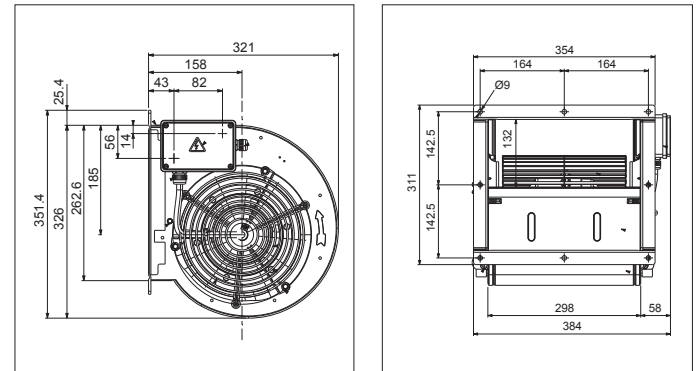
TYPE DDM 7/7

REF.	WATT	m³/H	AMP	PRIX
DDM 7/7	147	1500	1,6	647,1



TYPE DDM 8/9

REF.	WATT	m³/H	AMP	PRIX
DDM 8/9	420	2500	3,15	889,2

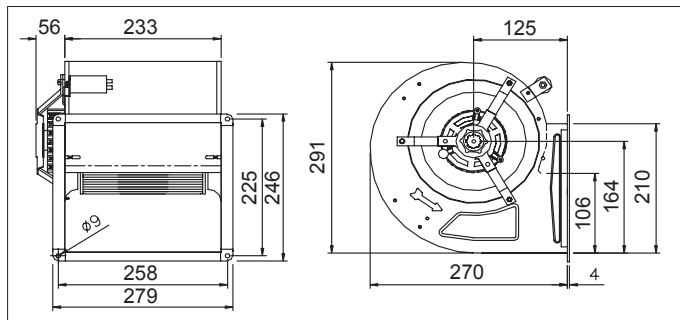




VENTILATEURS TYPE DA/CM AL

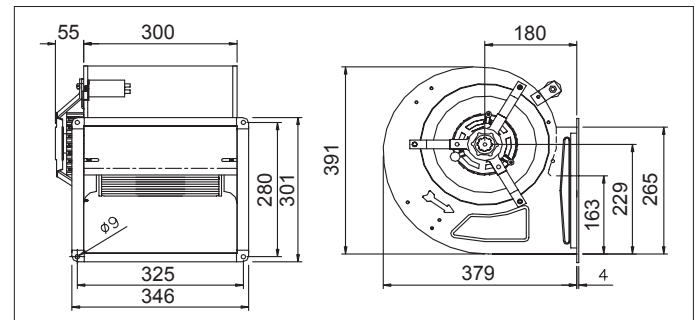
TYPE DA 7/7/14

SPÉCIFICATIONS	CONSEILS POUR : 1500 m ³	
147 Watt	Max. 5 m + 1 x 90° Ø 200 => 7 m/s	
2,5 Amp.	1 x 90° = 3 m - Buse	
1000 T/Min.		
1500 m ³ /h	PRIX	737,0



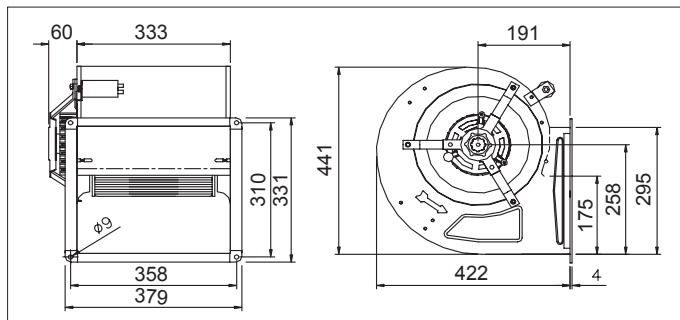
TYPE DA 9/9/9

SPÉCIFICATIONS	CONSEILS POUR : 1500 m ³	
245 Watt	Max. 5 m + 1 x 90° Ø 250 => 7 m/s	
2,5 Amp.	1 x 90° = 3 m - Buse	
1000 T/Min.		
1500 m ³ /h	PRIX	937,9



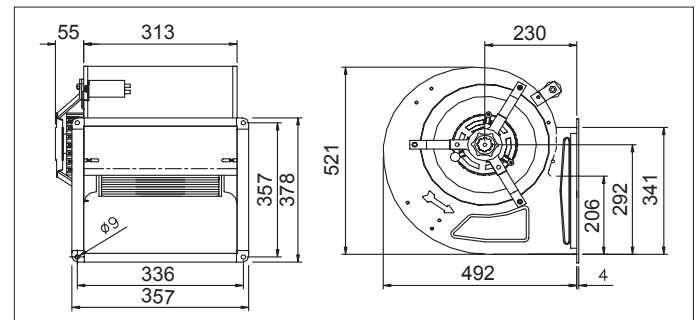
TYPE DA 10/10/14

SPÉCIFICATIONS	CONSEILS POUR : 3000 m ³	
550 Watt	Max. 25 m + 4 x 90° Ø 355 => 7 m/s	
4,6 Amp.	1 x 90° = 5 m - Buse	
1500 T/Min.		
3500 m ³ /h	PRIX	1169,7



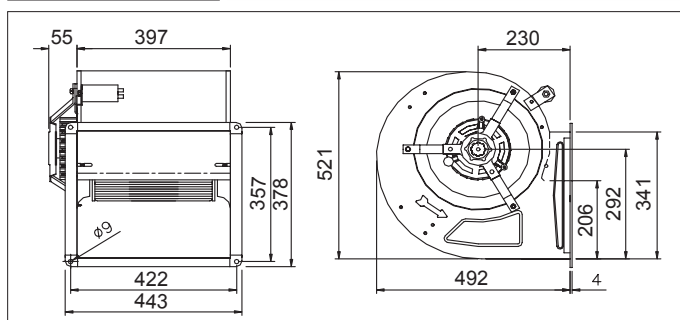
TYPE DA 12/9/9

SPÉCIFICATIONS	CONSEILS POUR : 4000 m ³	
736 Watt	Max. 10 m + 3 x 90° Ø 400 => 7 m/s	
6,8 Amp.	1 x 90° = 6 m - Buse	
1000 T/Min.		
3500-4000 m ³ /h	PRIX	1727,0



TYPE DA 12/12/9

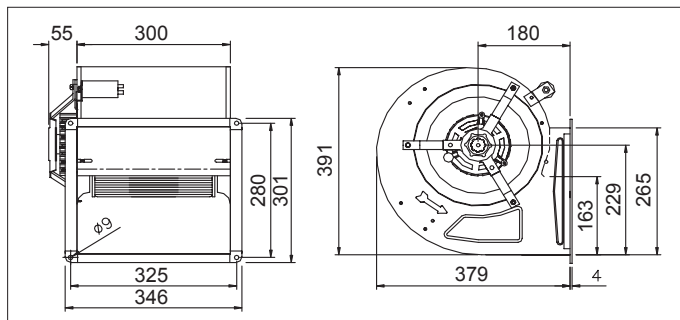
SPÉCIFICATIONS	CONSEILS POUR : 4500 m ³	
736 Watt	Max. 10 m + 2 x 90° Ø 450 => 7 m/s	
8 Amp.	1 x 90° = 7 m - Buse	
1000 T/Min.		
4500-5000 m ³ /h	PRIX	1771,0





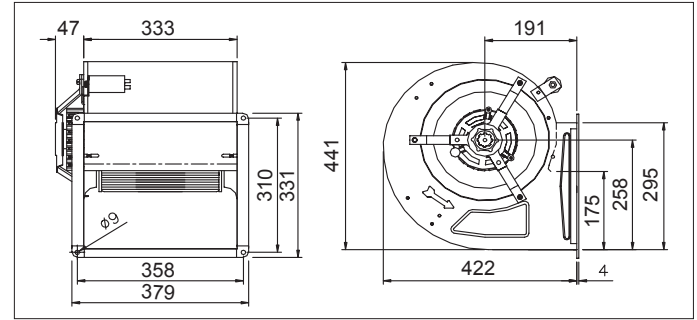
TYPE DA 9/9/14

SPÉCIFICATIONS	CONSEILS POUR : 2500-3000 m³	
550 Watt	Max. 5 m + 1 x 90° Ø 355 => 7 m/s	
5,1 Amp.	1 x 90° = 3 m - Buse	
1500 T/Min.		
2500-3000 m³/h	PRIX	979,0



TYPE DA 10/10/9

SPÉCIFICATIONS	CONSEILS POUR : 2500-3000 m³	
245 Watt	Max. 5 m + 1 x 90° Ø 315 => 7 m/s	
3,2 Amp.	1 x 90° = 3 m - Buse	
1500 T/Min.		
2500-3000 m³/h	PRIX	1015,7



VENTILATEURS TYPE DA/CM AL

Ventilateur centrifuge double ouïe avec moteur monophasé incorporé.

Exécution en tôle galvanisée avec moteur fermé, degré de protection IP 54, classe d'isolation B ou F suivant modèle.

Ces ventilateurs sont conseillés pour hottes d'un débit maximum de 5000 m³ avec pertes de charges réduites et des températures jusqu'à 60°C. Et sont parfaitement réglables soit avec variateur électronique, soit avec variateur à 5 positions.

VENTILATOREN TYPE DA/CM AL

Dubbelaanzuigende centrifugaalventilator met ingebouwde eenfasemotor.

Gegalvaniseerde plaatstalen constructie met gesloten motor, beschermingsgraad IP 54, isolatieklasse B of F afhankelijk van het model.

Deze ventilatoren worden aanbevolen voor afzuigkappen met een maximaal debiet van 5000 m³, lage drukverliezen en temperaturen tot 60°C. Ze zijn regelbaar met een elektronische frequentieregelaar of met een 5-standen frequentieregelaar.

VENTILATORS TYPE DA/CM AL

Double inlet centrifugal fan with built-in single-phase motor.

Galvanised sheet metal construction with enclosed motor, IP 54 degree of protection, insulation class B or F depending on model.

These fans are recommended for hoods with a maximum flow rate of 5000 m³ with low pressure drops and temperatures up to 60°C. They are adjustable either with an electronic variable speed drive or with a 5-position variable speed drive.

VENTILATOREN TYP DA/CM AL

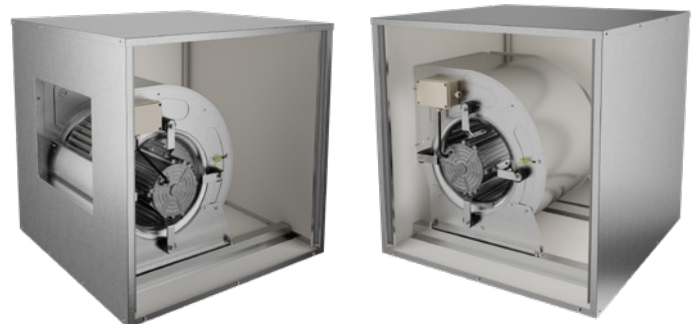
Doppelkiemen-Zentrifugalventilator mit eingebautem Einphasenmotor.

Ausführung in verzinktem Blech mit geschlossenem Motor, Schutzgrad IP 54, Isolationsklasse B oder F je nach Modell.

Diese Ventilatoren werden für Hauben mit einem maximalen Volumenstrom von 5000 m³ bei geringen Druckverlusten und Temperaturen bis 60°C empfohlen. Sie sind entweder mit einem elektronischen Dimmer oder einem 5-stufigen Dimmer regelbar.

AVEC CAISSON

REF.	LxPxH mm	PRIX
CA 7/7/14	500x500x500	1151,6
CA 9/9/9	600x600x600	1454,1
CA 9/9/14	600x600x600	1498,1
CA 10/10/9	600x600x600	1534,7
CA 10/10/14	600x600x600	1688,7
CA 12/9/9	700x700x700	2390,0
CA 12/12/9	700x700x700	2434,0





VENTILATEURS TYPE VDI



VENTILATEURS TYPE VDI

Caisson d'aspiration avec ventilateur centrifuge à pale inversée à faible ouïe. Facilement ouvrable pour le nettoyage et l'entretien. Équipé avec moteur monophasé ou triphasé monté hors du flux d'air.

Ces unités sont conformes à la norme allemande VDI 2052.

Réalisation "S": la structure portante est réalisée avec un châssis en aluminium, fermé avec des panneaux sandwich en tôle galvanisée contenant à l'intérieur une mousse pour l'isolation acoustique d'une épaisseur de 20 mm.

VENTILATOREN TYPE VDI

Ansaugkasten mit Umkehrflügel-Zentrifugalgebläse mit geringer Kieme. Für Reinigungs- und Wartungsarbeiten leicht zu öffnen. Ausgestattet mit einem ein- oder dreiphasigen Motor, der außerhalb des Luftstroms montiert ist.

Diese Geräte entsprechen der deutschen norm VDI 2052.

Ausführung "S": Die tragende Struktur besteht aus einem Aluminiumrahmen, der mit Sandwichpaneelen aus verzinktem Blech mit 20 mm dickem Schaumstoff zur Schalldämmung geschlossen ist.

REF.	LxPxH mm	PRIX
VDI 4000 PRO 1F-C	560x560x560	2986,0
VDI 6000 PRO 1F-C	700x700x700	3456,0
VDI 8000 PRO 1F-C	700x700x700	3953,7
VDI 4000 PRO 3F-C	560x560x560	3135,3
VDI 6000 PRO 3F-C	700x700x700	3621,9
VDI 8000 PRO 3F-C	700x700x700	4147,2

VENTILATOREN TYPE VDI

Inlaatbehuizing met geluidsarme centrifugaalventilator met omgekeerde schoepen. Gemakkelijk te openen voor reiniging en onderhoud. Uitgerust met eenfase- of driefasemotor die buiten de luchtstroom is gemonteerd.

Deze units voldoen aan de Duitse norm VDI 2052.

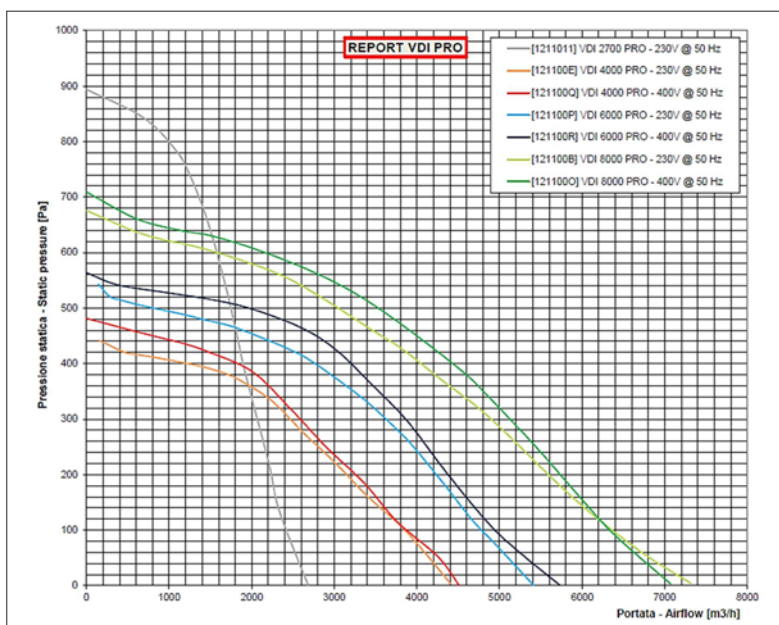
Versie "S": de dragende structuur is gemaakt van een aluminium frame, afgesloten met gegalvaniseerde metalen sandwichpanelen met 20 mm dik geluidsisolerend schuim.

VENTILATORS TYPE VDI

Intake housing with low-noise blade centrifugal fan. Easily opened for cleaning and maintenance. Equipped with single-phase or three-phase motor mounted outside the airflow.

These units comply with German standard VDI 2052.

"S" version: the load-bearing structure is made of an aluminium frame, closed with galvanised sheet metal sandwich panels containing 20 mm thick sound-insulating foam.



VARIATEURS



VARIATEURS ÉLECTRONIQUES RCS

REF.	mm	PRIX
RCS 250	220V/1 - 12AMP	472,1
RCS 210	220V/1 - 12AMP	361,4
RCS 900	220V/1 - 7,5AMP	249,1



VARIATEURS ÉLECTRONIQUES RCK + LIGHT

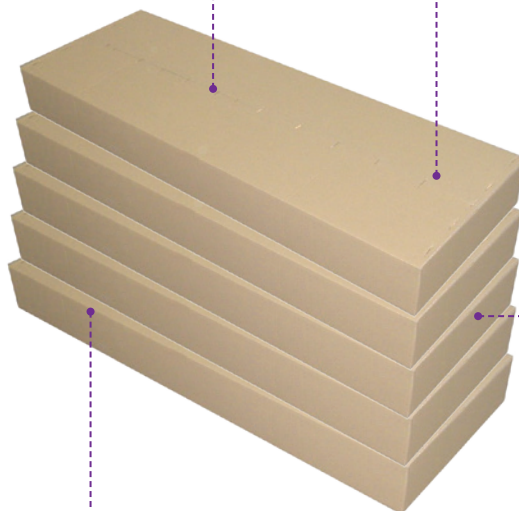
REF.	mm	PRIX
RCK 1200	220V/1 - 10AMP	295,8
RCK 1800	220V/1 - 13AMP	437,7

DÉMONTABLE • AFNEEMBAAR DEMOUNTABLE • ABNEHMBAR



Construction robuste
pour une utilisation intensive
et professionnelle.

Facile à assembler, facile
à transporter et **économise**
l'espace de stockage.

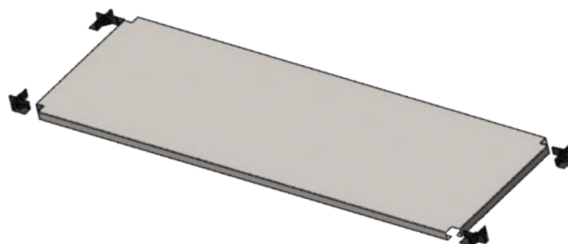


Idéal pour les espaces
difficiles d'accès,
livré prêt à être assemblé,
avec un plan de montage.

La différence de volume avec **une table standard est de 1/5.**
Nous pouvons **empiler jusqu'à 10 tables.**

La différence de volume avec **une plonge standard est de 1/3.**
On peut **empiler jusqu'à 7 plonges.**

TABLETTE INF. EN OPTION POUR LES TABLES OU LES PLONGES



REF.	LxP mm	PRIX
DSTI/0760	700x600	161,5
DSTI/1060	1000x600	180,4
DSTI/1260	1200x600	197,2
DSTI/1460	1400x600	234,2
DSTI/1660	1600x600	251,3
DSTI/1860	1800x600	268,3
DSTI/2060	2000x600	285,4

REF.	LxP mm	PRIX
DSTI/0770	700x700	162,4
DSTI/1070	1000x700	190,5
DSTI/1270	1200x700	209,5
DSTI/1470	1400x700	248,4
DSTI/1670	1600x700	267,4
DSTI/1870	1800x700	286,3
DSTI/2070	2000x700	305,3



DÉMONTABLE · AFNEEMBAAR
DEMOUNTABLE · ABNEHMBAR



TABLES DÉMONTABLES



TABLES DÉMONTABLES

Top renforcé et insonorisé, pas d'arrêt vif et intégralement fabriqué avec double pli écrasé. Top non soudé, finition supérieure.

Piètement tube 40x40 en acier inox EN 1.4509 441 épaisseur 1 mm avec pieds inox réglables.

Tube directement taraudé permettant un montage facile et une rigidité identique à une table soudée.

DEMONTTEERBARE TAFELS

Versterkte en geluiddichte bovenkant, geen scherpe randen en volledig vervaardigd met geplette dubbele vouw. Niet gelaste bovenkant, superieure afwerking.

40x40 buisvoet in roestvrij staal EN 1.4509 441, dikte 1 mm, met verstelbare roestvrijstalen poten.

Direct getapte buis voor eenvoudige montage en dezelfde stijfheid als een gelaste tafel.

DEMOUNTABLE TABLES

Reinforced and soundproofed top, no sharp edges and fully manufactured with crushed double fold, non-welded top, superior finish.

40x40 tubular base in stainless steel EN 1.4509 441, thickness 1 mm, with adjustable stainless steel feet.

Directly tapped tube for easy assembly and the same rigidity as a welded table.

UNMONTIERTE ARBEISTISCH

Verstärktes und schallgedämpftes Top, kein scharfer Anschlag und vollständig mit gequetschter Doppelfalte hergestellt. Nicht verschweißtes Oberteil mit hochwertiger Verarbeitung.

Gestell 40x40 mm Edelstahlrohr EN 1.4509 441, 1 mm stark, mit verstellbaren Edelstahlfüßen.

Das Rohr mit Gewinde ermöglicht eine einfache Montage und bietet die gleiche Steifigkeit wie ein geschweißter Tisch.

SANS BORD ARRIÈRE

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
TTDSO/0660	600x600x900	620x720x170	474,4
TTDSO/0860	800x600x900	820x720x170	535,8
TTDSO/1060	1000x600x900	1020x720x170	565,7
TTDSO/1260	1200x600x900	1220x720x170	603,3
TTDSO/1460	1400x600x900	1420x720x170	630,7
TTDSO/1660	1600x600x900	1620x720x170	657,0
TTDSO/1860	1800x600x900	1820x720x170	690,7
TTDSO/2060	2000x600x900	2020x720x170	717,9

SANS BORD ARRIÈRE

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
TTDSO/0670	600x700x900	620x720x170	512,2
TTDSO/0870	800x700x900	820x720x170	547,7
TTDSO/1070	1000x700x900	1020x720x170	575,8
TTDSO/1270	1200x700x900	1220x720x170	615,2
TTDSO/1470	1400x700x900	1420x720x170	644,4
TTDSO/1670	1600x700x900	1620x720x170	662,5
TTDSO/1870	1800x700x900	1820x720x170	718,1
TTDSO/2070	2000x700x900	2020x720x170	737,1

AVEC BORD ARRIÈRE (BAF)

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
TTDSBO/0660	600x600x900	620x720x170	573,4
TTDSBO/0860	800x600x900	820x720x170	605,8
TTDSBO/1060	1000x600x900	1020x720x170	638,2
TTDSBO/1260	1200x600x900	1220x720x170	677,9
TTDSBO/1460	1400x600x900	1420x720x170	707,0
TTDSBO/1660	1600x600x900	1620x720x170	728,8
TTDSBO/1860	1800x600x900	1820x720x170	757,7
TTDSBO/2060	2000x600x900	2020x720x170	787,0

AVEC BORD ARRIÈRE (BAF)

D'autres mesures sont disponibles sur notre site web

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
TTDSBO/0670	600x700x900	620x720x170	579,4 €
TTDSBO/0870	800x700x900	820x720x170	613,5 €
TTDSBO/1060	1000x700x900	1020x720x170	638,2 €
TTDSBO/1260	1200x700x900	1220x720x170	677,9 €
TTDSBO/1460	1400x700x900	1420x720x170	707,0 €
TTDSBO/1660	1600x700x900	1620x720x170	728,8 €
TTDSBO/1860	1800x700x900	1820x720x170	757,7 €
TTDSBO/2060	2000x700x900	2020x720x170	787,0 €



PLONGES DÉMONTABLES



PLONGES DÉMONTABLES

Piètement tube 40x40 en acier inox EN 1.4509 441 épaisseur 1mm avec pieds inox réglables. Tube directement taraudé permettant un montage facile et une rigidité identique à une table soudée. La différence de volume avec une table standard est de 1/3. Nous pouvons empiler jusqu'à 7 plonges.

AFNEEMBARE GOOTSTENEN

40x40 buisvormige basis in roestvrij staal EN 1.4509 441, 1 mm dik, met verstelbare roestvrijstalen poten. Direct getapte buis voor eenvoudige montage en dezelfde stijfheid als een gelaste tafel. Het verschil in volume met een standaard tafel is 1/3. We kunnen tot 7 duiken stapelen.

DEMOUNTABLE SINKS

40x40 tubular base in stainless steel EN 1.4509 441, 1mm thick, with adjustable stainless steel feet. Directly tapped tube for easy assembly and the same rigidity as a welded table. The difference in volume with a standard table is 1/3. We can stack up to 7 dives.

ZERLEGBARE PLONGE

Gestell aus 40x40 mm starkem Edelstahlrohr EN 1.4509 441, 1 mm stark, mit verstellbaren Edelstahlfüßen. Das Rohr ist direkt mit einem Gewinde versehen, was eine einfache Montage ermöglicht und die gleiche Steifigkeit wie bei einem geschweißten Tisch bietet. Der Volumenunterschied zu einem Standardtisch beträgt 1/3. Es können bis zu 7 Plonge gestapelt werden.

PLONGE 1 CUVE - 600 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
PLDS/60615+PP/0	600x600x900	640x750x440	817,7

PLONGE 1 CUVE + ÉGOUTTOIR - 600 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
PLDS/61014D+PP/0	1000x600x900	1040x750x440	874,1
PLDS/61014G+PP/0	1000x600x900	1040x750x440	874,1
PLDS/61215D+PP/0	1200x600x900	1240x750x440	912,5
PLDS/61215G+PP/0	1200x600x900	1240x750x440	892,0

PLONGE 1 CUVE + ÉGOUTTOIR + ESPACE L-V - 600 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
PLDS/61215D+P0/LV	1400x600x900	1440x750x440	881,2
PLDS/61215G+P0/LV	1400x600x900	1440x750x440	860,7

PLONGE 2 CUVES + ÉGOUTTOIR - 600 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
PLDS/61424D+PP/0	1400x600x900	1440x750x440	1138,7
PLDS/61424G+PP/0	1400x600x900	1440x750x440	1138,7

PLONGE 1 CUVE - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
PLDS/0715+PP/0	700x700x900	1040x750x440	826,1

PLONGE 1 CUVE + ÉGOUTTOIR - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
PLDS/1215D+PP/0	1200x700x900	1240x750x440	952,4
PLDS/1215G+PP/0	1200x700x900	1240x750x440	952,4
PLDS/1416D+PP/0	1400x700x900	1440x750x440	1023,9
PLDS/1416G+PP/0	1400x700x900	1440x750x440	1023,9

PLONGE 1 CUVE + ÉGOUTTOIR + ESPACE L-V - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
PLDS/1215D+P0/LV	1200x700x900	1240x750x440	898,3
PLDS/1215G+P0/LV	1200x700x900	1240x750x440	918,8
PLDS/1416D+P0/LV	1400x700x900	1440x750x440	1007,2
PLDS/1416G+P0/LV	1400x700x900	1440x750x440	1008,4

PLONGE 2 CUVES + ÉGOUTTOIR + ESPACE L-V - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
PLDS/1624D+P0/LV	1600x700x900	1640x750x440	1234,3
PLDS/1624G+P0/LV	1600x700x900	1640x750x440	1275,4
PLDS/1825D+P0/LV	1800x700x900	1840x750x440	1354,1
PLDS/1825G+P0/LV	1800x700x900	1840x750x440	1354,1
PLDS/2026D+P0/LV	2000x700x900	2040x750x440	1384,6
PLDS/2026G+P0/LV	2000x700x900	2040x750x440	1384,6

PLONGE 2 CUVES + ÉGOUTTOIR - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
PLDS/1424D+PP/0	1400x700x900	1440x750x440	1200,8
PLDS/1424G+PP/0	1400x700x900	1440x750x440	1200,8
PLDS/1624D+PP/0	1600x700x900	1640x750x440	1310,2
PLDS/1624G+PP/0	1600x700x900	1640x750x440	1310,1
PLDS/1825D+PP/0	1800x700x900	1840x750x440	1387,2
PLDS/1825G+PP/0	1800x700x900	1840x750x440	1387,2
PLDS/2026D+PP/0	2000x700x900	2040x750x440	1441,4
PLDS/2026G+PP/0	2000x700x900	2040x750x440	1441,4

PLONGE 2 CUVES + 2 ÉGOUTTOIRS - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRIX
PLDS/2025+PP/0	2000x700x900	2040x750x440	1430,3



TABLES ERGONOMIQUES • ERGONOMISCHE TAFELS ERGONOMIC TABLES • ERGONOMISCHE TISCHE

TABLES ERGONOMIQUES



SANS TABLETTE INF.

REF.	LxPxH mm	PRIX
ERGO-T0/1070	1000x700x850	5 057,0
ERGO-T0/1270	1200x700x850	5 158,0
ERGO-T0/1470	1400x700x850	5 262,0
ERGO-T0/1670	1600x700x850	5 393,0
ERGO-T0/1870	1800x700x850	5 554,6

AVEC TABLETTE INF.

REF.	LxPxH mm	PRIX
ERGO-T1/1070	1000x700x850	5 309,0
ERGO-T1/1270	1200x700x850	5 467,0
ERGO-T1/1470	1400x700x850	5 630,4
ERGO-T1/1670	1600x700x850	5 824,4
ERGO-T1/1870	1800x700x850	6 053,0

TABLE ERGONOMIQUE

Top renforcé et insonorisé, pas d'arrêt vif et intégralement fabriquée avec double pli écrasé. Top non soudé, épaisseur 1,2 mm, finition supérieure. Piètement tube 40x40 en acier inox EN 1.4509 441, épaisseur 1,2 mm avec pieds inox réglables.

ERGONOMIC TABLES

Reinforced and soundproofed top, no sharp edges and fully manufactured with crushed double fold. Top not welded, thickness 1.2 mm, superior finish. 40x40 tubular base in stainless steel EN 1.4509 441, 1.2 mm thick, with adjustable stainless steel feet.

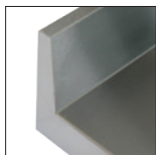
ERGONOMISCHE TAFELS

Versterkte en geluiddempende bovenkant, geen scherpe randen en volledig vervaardigd met geplette dubbele vouw. Bovenblad niet gelast, dikte 1,2 mm, superieure afwerking. 40x40 buisvormige voet in roestvrij staal EN 1.4509 441, 1,2 mm dik, met verstelbare roestvrijstalen poten.

ERGONOMISCHE TISCHE

Verstärktes und schallgedämpftes Top, kein scharfer Anschlag und vollständig mit doppelter Quetschfalte gefertigt. Ungeschweißtes Top, 1,2 mm dick, Top-Finish. Untergestell aus Edelstahlrohr 40x40, EN 1.4509 441, Stärke 1,2 mm, mit verstellbaren Edelstahlfüßen.

ACCESSOIRES ET OPTIONS



BORD ARRIÈRE
(BAF)



ROUES



BERTRAND MANUFACTURER

Chaussée de Vilvorde - 94 - Vilvoordsesteenweg, 1120 Brussels, Belgium
réception@bertrand-manufacturer.com
www.bertrand-manufacturer.com

Le constructeur décline toute responsabilité concernant les inexactitudes éventuelles contenues dans ce catalogue, dues à des erreurs de transcription ou d'impression.
De plus, il se réserve le droit d'apporter aux produits les modifications considérées utiles et nécessaires, et ce sans compromettre les caractéristiques essentielles.

IMPRIMÉ EN BELGIQUE - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - Étant fabricant, nous ne pouvons livrer qu'aux installateurs de grandes cuisines.

De maker wijst alle verantwoordelijkheid af inzake eventuele onjustheden in deze kataloog, te wijten aan overschrijvings of drukfouten. Bovendien eigent hij zich het recht toe om de producten aan te passen naargelang de noodzakelijke of nuttige behoeften, zonder echter hun essentiële kenmerken in gedrang te brengen.

GEDRUKT IN BELGIË - NIET OP DE OPENBARE WEG GOOIE - Als fabrikant kunnen wij slechts leveren aan installateurs van grootkeukens.

The manufacturer assumes no responsibility for any inaccuracies contained in this catalogue due to errors in transcription or printing.
Moreover, it reserves the right to make products modifications considered useful and necessary without compromising the essential features.

PRINTED IN BELGIUM - PLEASE DO NOT LITTER - As a manufacturer, we only deliver to installers of commercial kitchens.

Der Ausgeber ist nicht verantwortlich für eventuelle Unrichtigkeiten in dieser Broschüre, die Kopier-order Druckfehlern zuzuschreiben sind. Ausserdem hat er das Recht Einzelheiten in den Produktbeschreibungen zu ändern die als notwendig betrachrt werden, ohne dadurch die wesentlichen Kennzeichen zu kompromittieren.

GEDRUCKT IN BELGIEN - BITTE NICHT AUF DIE STRASSE WERFEN - Als Hersteller liefern wir nur an Installateure von professionelle Küchen.