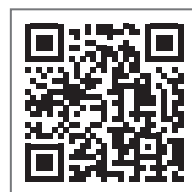




C A T A L O G

BERTRAND-MANUFACTURER.COM




MADE IN
BELGIUM




WWW.BERTRAND-MANUFACTURER.COM

Chaussée de Vilvorde - 94 - Vilvoordsesteenweg
1120 Brussels - Belgium

Phone : +32 (0)2 532 10 30

Mail : info@bertrand-manufacturer.com



ABOUT US

For more than 25 years **BERTRAND MANUFACTURER** has been specializing in manufacturing equipment for large kitchens.

The company is young, dynamic and growing. The move to our new building in September 2009 has enabled us to respond more quickly to the needs of our customers, thanks to 7,000 m² of workshops and 1,000 m² of offices within a complex of more than 25,000 m².

Our new industrial machinery and the new warehouse with a permanent stock of over 300 standard products enable us to serve our customers faster.

Our research and development is in full swing and a large range of new products is already available.

As a manufacturer, **BERTRAND MANUFACTURER** can only sell to approved installers. Our market mainly covers the Benelux, France, the United Kingdom, Ireland, Germany, Switzerland, Spain and the Scandinavian countries.

We currently employ 35 manual workers as well as 10 office workers and have a turnover of around €8 million per year.

OUR PHILOSOPHY

Unbeatable value for money.
A young and dynamic professional team is at your service.
A choice of traditional high quality stainless steels.
We meet our commitments.

**THE GENUINE
PRO KITCHEN**

MANUFACTURER



FAIRS • EXHIBITIONS

Every year, **BERTRAND MANUFACTURER** takes part in the major international specialist Horeca trade fairs (Milan, Barcelona, Paris, etc.)

SIRH+ LYON

HORECAVA



FRYERS

MECHANICAL FRYERS	7
NEW 2024 MASTER MECHANICAL FRYERS	8
NEW 2024 ELECTRONIC FRYERS	9



CHINESE FIRES

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



TABLES

WORKTABLE	17
SUPPORT TABLES	19
ACCESSORIES AND OPTIONS	21



RACKS

WALL RACKS	22
TUBE WALL RACKS	23
CHIEF RACKS 1, 2 OR 3 LEVEL	24
PLATEWARMER	25

SINKS

SINKS	26
SINKS ON CUPBOARD	29
DISHWASHER INLET AND OUTLET	30
ACCESSORIES AND OPTIONS	32

CUPBOARDS

CUPBOARDS	33
VENTILATED HEATING CUPBOARDS	34
HANGING CUPBOARDS	35
TALL CUPBOARDS	36
REINFORCED TALL CUPBOARDS	37
ACCESSORIES AND OPTIONS	38

HOODS

HOODS	39
STANDARD HOODS LOW-COST MODELS	40
HOODS RECTANGULAR	41
ACCESSORIES AND OPTIONS	42
VENTILATORS	43

DEMOUNTABLE

DEMOUNTABLE	47
DEMOUNTABLE TABLES	48
DEMOUNTABLE SINKS	49

ERGONOMIC TABLES

ERGONOMIC TABLES	50
------------------	----

OVER 25 YEARS OF EXPERIENCE AT YOUR SERVICE
YOUR SATISFACTION IS OUR STRENGTH



FRITEUSES • FRITEUSES FRYERS • FRITEUSEN



MECHANICAL FRYERS



REF.	MECA-FRYER 1B	MECA-FRYER 2B	MECA-FRYER 3B
PRICE (€)	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.

ACCESSORIES



DRAINING FRENCH FRIES

REF.	FRITE/EGOUTTOIR INOX	FRITE/EGOUTTOIR ALU
PRICE (€)	201	141,7



SALT SHAKER FRENCH FRIES

REF.	FRITE/SEL INOX	FRITE/SEL ALU
PRICE (€)	65,1	36,2



SHOVEL/LADLE/BASKET

REF.	FRITE/PELLE	FRITE/LOUCHE Ø 240	FRITE/PANIER Ø340
PRICE (€)	99,8	99,8	195,2



FRITEUSES • FRITEUSES FRYERS • FRITEUSEN

NEW 2024

MASTER MECHANICAL FRYERS



REF.	MASTER-FRYER 1B	MASTER-FRYER 2B	MASTER-FRYER 3B
PRICE (€)	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/u
- 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.

ACCESSORIES



DRAINING FRENCH FRIES

REF.	FRITE/EGOUTTOIR INOX	FRITE/EGOUTTOIR ALU
PRICE (€)	201	141,7



SALT SHAKER FRENCH FRIES

REF.	FRITE/SEL INOX	FRITE/SEL ALU
PRICE (€)	65,1	36,2



SHOVEL/LADLE/BASKET

REF.	FRITE/PELLE	FRITE/LOUCHE Ø 240	FRITE/PANIER Ø340
PRICE (€)	99,8	99,8	195,2



NEW 2024

ELECTRONIC FRYERS WITH EXTRACTION



REF.	ELECTRO-FRYER 2B	ELECTRO-FRYER 3B
PRICE (€)	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.

ACCESSORIES



DRAINING FRENCH FRIES

REF.	FRITE/EGOUTTOIR INOX	FRITE/EGOUTTOIR ALU
PRICE (€)	201	141,7



SALT SHAKER FRENCH FRIES

REF.	FRITE/SEL INOX	FRITE/SEL ALU
PRICE (€)	65,1	36,2



SHOVEL/LADLE/BASKET

REF.	FRITE/PELLE	FRITE/LOUCHE Ø 240	FRITE/PANIER Ø340
PRICE (€)	99,8	99,8	195,2



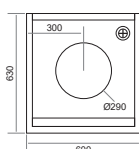
CUISINE ASIATIQUE • CHINESE KOOKFORNUIZEN CHINESE FIRES • ASIATISCHE HERDE

ASIA I

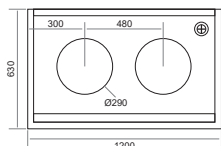


REF.	C1L	C2L	C3L	C4L
PRICE (€)	2065,0	3236,0	4387,0	4566,0
LxPxH mm	600x630x780	1200x630x780	1500x630x780	1800x630x780
MAX POWER	35kW	70kW	105kW	105kW
GAZ	G1/2"	G3/4"	G3/4"	G3/4"
DRAWER	1	1	2	3
CROWN Ø290	1	2	3	3
WATER COLLEC. TRAY	NO	NO	NO	NO
KG	63	105	145	165
KG + PACKAGING	70	115	160	185

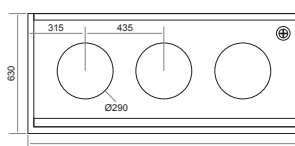
C1L



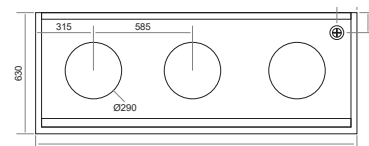
C2L



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.

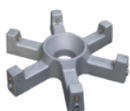
Seitlicher Wasserabfluss mit Überlaufrinne.

Die Frontplatte umfasst :

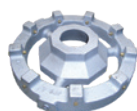
- 1 Gasventil
- 1 Steuerventil pro Brenner
- Auffangschubladen.

Die Standardmodelle können mit allen drei Brennertypen moduliert werden.

OPTIONS BURNERS



TURBO : 20KW
(CROWN Ø290)



JUMBO : 25KW
(CROWN Ø290)



SUPERJET : 35KW
(CROWN Ø290)

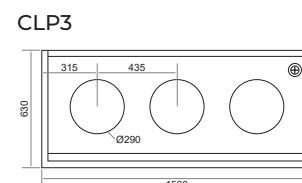
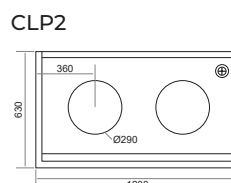
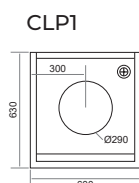
CUISINE ASIATIQUE • CHINESE KOOKFORNUIZEN CHINESE FIRES • ASIATISCHE HERDE



ASIA I-CLP



REF.	CLP1	CLP2	CLP3
PRICE (€)	1963,0	3031,0	3805,0
LxPxH mm	600x630x400	1200x630x400	1500x630x400
MAX POWER	35kW	70kW	105kW
GAZ	G1/2"	G3/4"	G3/4"
DRAWER	1	2	3
CROWN Ø290	1	2	3
WATER COLLEC. TRAY	NO	NO	NO
KG	63	105	145
KG + PACKAGING	70	115	160



ASIA I-CLP

Cuisinière chinoise à poser.
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

Vrijstaand Chinees fornuis.
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

Free-standing Chinese cooker.
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

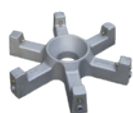
Chinesischer Herd zum Aufstellen.
Ein Brenner Ø 290 mm.
Ideal für Bankette, Buffets, etc ...
Leicht zu transportieren.

Sie haben die gleichen Eigenschaften wie der ASIA CIL.

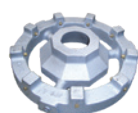
Die Standardmodelle können mit den drei verfügbaren Brennertypen nach den Bedürfnissen des Kunden moduliert werden.

Auf Anfrage können wir Ihnen ein Gestell aus Edelstahlrohr liefern.

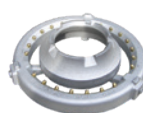
OPTIONS BURNERS



TURBO : 20KW
(CROWN Ø290)



JUMBO : 25KW
(CROWN Ø290)



SUPERJET : 35KW
(CROWN Ø290)



CUISINE ASIATIQUE • CHINESE KOOKFORNUIZEN
CHINESE FIRES • ASIATISCHE HERDE

ASIA II-CR



REF.	C3R/1.1	C3R/1.4	C3R/1.4B	C4R	C5R
PRICE (€)	5024,0	5191,0	5017,0	6356,0	7207,0
LxPxH mm	1100x900x780/1320	1400x900x780/1320	1400x900x780/1320	1800x900x780/1320	1800x900x780/1320
MAX POWER	82kW	82kW	59kW	94kW	129kW
GAZ	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G4/4"	G4/4"
DRAWER	3	3	3	4	4
CROWN Ø230	1	1	2	2	2
CROWN Ø290	2	2	1	2	3
WATER COLLEC. TRAY	YES	YES	YES	YES	YES
KG	117	135	135	170	175
KG + PACKAGING	130	150	150	190	195

REF.	C6R	C6RB	C7R	C3R/JUMBO	C5R/JUMBO
PRICE (€)	8639,0	8277,0	9684,0	5368,0	7547,0
LxPxH mm	2250x900x780/1320	2250x900x780/1320	2250x900x780/1320	1400x900x780/1320	1800x900x780/1320
MAX POWER	164kW	118kW	176kW	105kW	175kW
GAZ	G4/4"	G4/4"	G4/4"	G3/4"	G4/4"
DRAWER	5	5	5	3	4
CROWN Ø230	2	4	3	-	-
CROWN Ø290	4	2	4	3	5
WATER COLLEC. TRAY	YES	YES	YES	YES	YES
KG	243	243	250	135	175
KG + PACKAGING	270	270	280	150	195

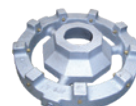
OPTIONS BURNERS



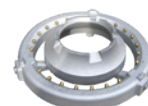
NEW SOUP : 12KW
(CROWN Ø230)



TURBO : 20KW
(CROWN Ø290)

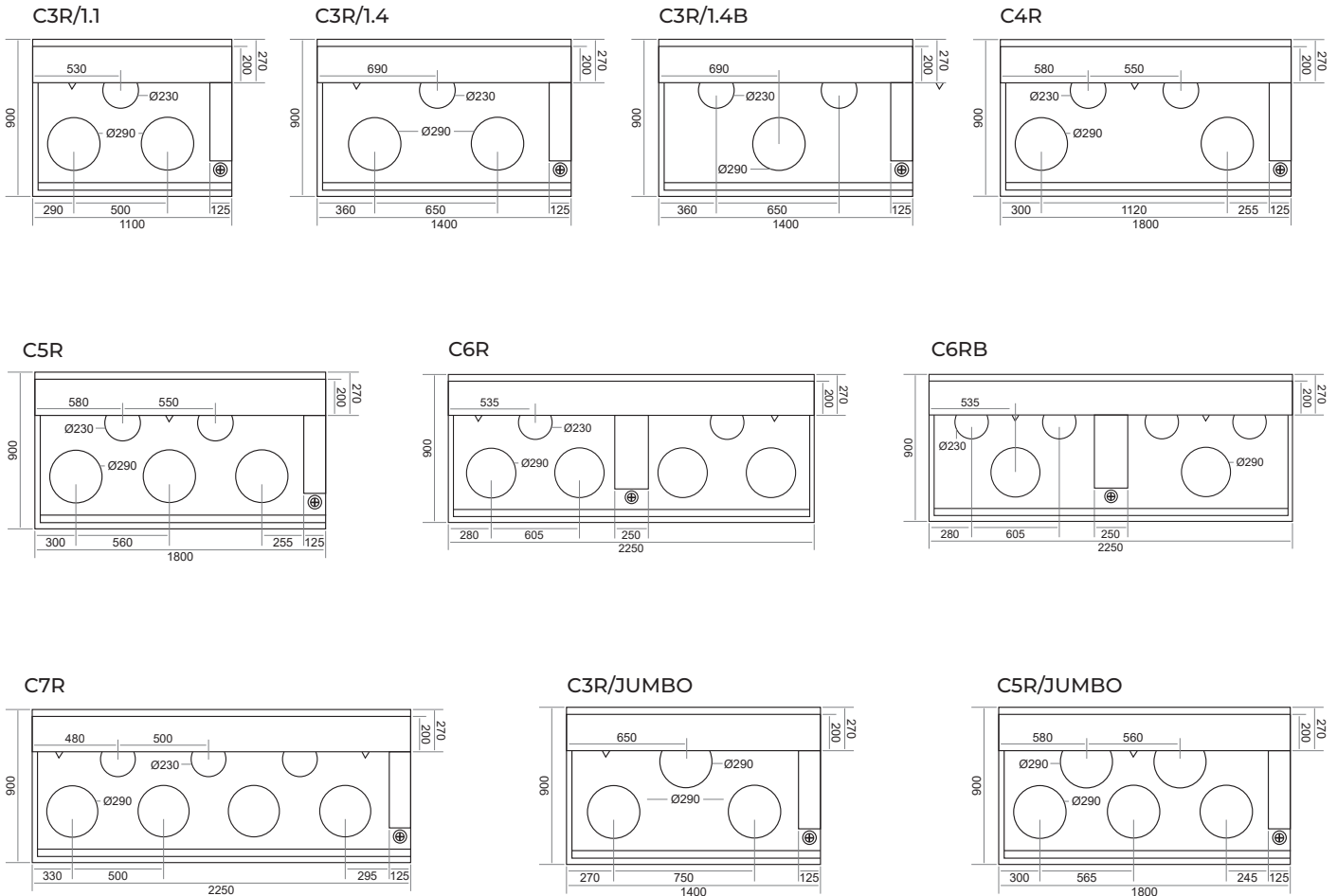


JUMBO : 25KW
(CROWN Ø290)



SUPERJET : 35KW
(CROWN Ø290)

CUISINE ASIATIQUE • CHINESE KOOKFORNUIZEN CHINESE FIRES • ASIATISCHE HERDE



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

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

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

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.

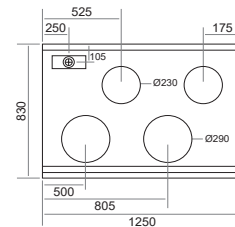
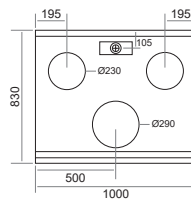


CUISINE ASIATIQUE • CHINESE KOOKFORNUIZEN CHINESE FIRES • ASIATISCHE HERDE

ASIA III-CN



REF.	C3N	C4N
PRICE (€)	3830,0	4847,0
LxPxH mm	1000x900x780	1250x900x780
MAX POWER	94kW	59kW
GAZ	G3/4"	G3/4"
DRAWER	3	3
CROWN Ø230	2	1
CROWN Ø290	2	2
WATER COLLEC. TRAY	NO	NO
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.

Evacuation 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.

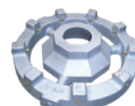
OPTIONS BURNERS



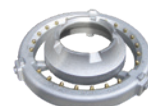
NEW SOUP : 12KW
(CROWN Ø230)



TURBO : 20KW
(CROWN Ø290)



JUMBO : 25KW
(CROWN Ø290)



SUPERJET : 35KW
(CROWN Ø290)

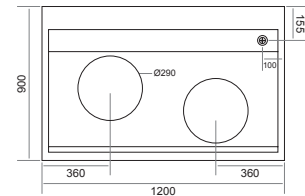
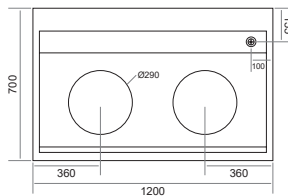
CUISINE ASIATIQUE • CHINESE KOOKFORNUIZEN CHINESE FIRES • ASIATISCHE HERDE



ASIA IV-CE



REF.	C2LE/E	C2RE/E
PRICE (€)	3564,0	3875,0
LxPxH mm	1200x700x780	1200x900x780
MAX POWER	70kW	70kW
GAZ	G3/4"	G3/4"
DRAWER	2	2
CROWN Ø290	2	2
WATER COLLEC. TRAY	YES	YES
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

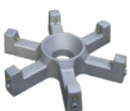
Die Modelle ASIA IV Typ CE wurden speziell für das Show Cooking entwickelt. Sie sind für den Einsatz in Buffetrestaurants konzipiert und werden hinter einer Mauer aufgestellt, sodass der Benutzer vor den Augen der Gäste kochen kann.

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.

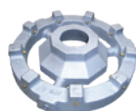
Es sind verschiedene Kombinationen von Brennern erhältlich.

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

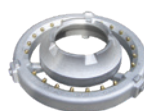
OPTIONS BURNERS



TURBO : 20KW
(CROWN Ø290)



JUMBO : 25KW
(CROWN Ø290)



SUPERJET : 35KW
(CROWN Ø290)



CUISINE ASIATIQUE • CHINESE KOOKFORNUIZEN CHINESE FIRES • ASIATISCHE HERDE

ACCESSORIES AND OPTIONS

H100 mm BACK BOX

REF.	ASIAOPTION01
PRICE (€)	324,3/m



H100mm back box available on all our models.
Can be fitted with taps 06 and 07.

H350 mm BACK BOX

REF.	ASIAOPTION02
PRICE (€)	541,5/m



H350mm back box available on all our models.
Can be fitted with taps 06 and 07.

SPICE RACK

REF.	ASIAOPTION03
PRICE (€)	727,4



Water curtain with spice rack and tap (type 08).

CROWN REDUCER

REF.	ASIAOPTION04
PRICE (€)	81,4



Ø290mm crown reducer, for using small saucepans on large burners.

STANDARD TAP

REF.	ASIAOPTION07
PRICE (€)	149,5



Standard H225mm tap for back box.

ADDITIONAL TAP

REF.	ASIAOPTION08
PRICE (€)	82,8



Additional tap for water curtain.

PUSH-BUTTON

REF.	ASIAOPTION09
PRICE (€)	930,8



Knee-operated push-button to power the various taps.

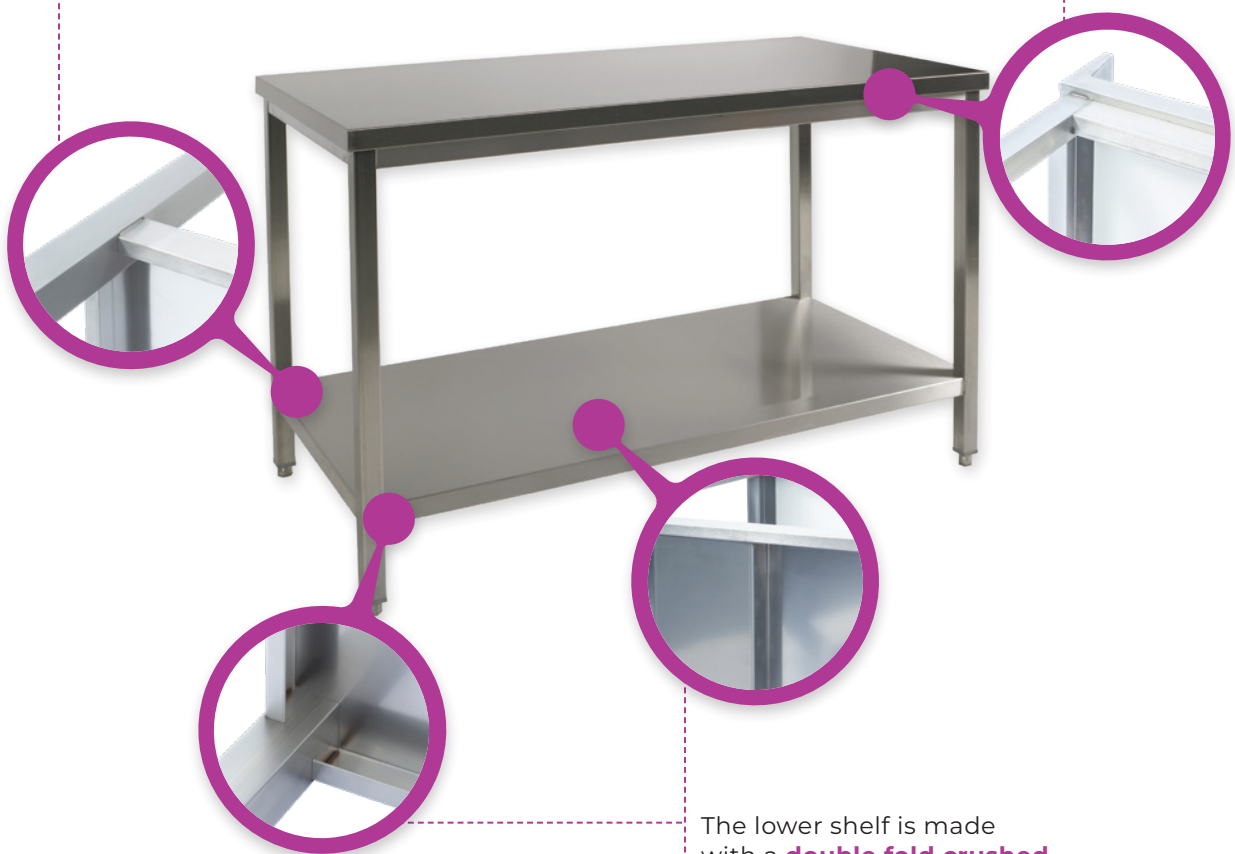


WORKTABLE

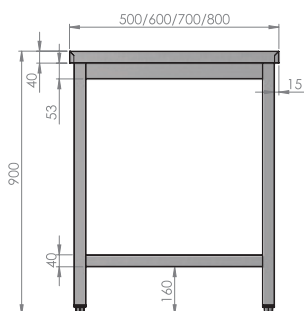


40x40 tubular steel base
EN 1.4509 AISI 441, thickness
1mm. **Adjustable feet** (6 feet
from length of 2200 mm).

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



The lower shelf is made
with a **double fold crushed**
without burrs and
reinforced with omegas
for greater rigidity.





WORKTABLE

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, no 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 schallgedämpftes 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 FüÙe (6 FüÙe ab einer Länge von 2200 mm).

WITHOUT UNDERSHEL - 600 mm

Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

WITHOUT UNDERSHEL - 700 mm

Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

WITH UNDERSHEL - 600 mm

Other measures are available on our website

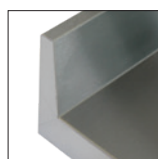
REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
TT/0661	600x600x900	445,6
TT/0861	800x600x900	480,6
TT/1061	1000x600x900	515,5
TT/1261	1200x600x900	548,7
TT/1461	1400x600x900	582,7
TT/1661	1600x600x900	674,2
TT/1861	1800 x600x900	709,2
TT/2061	2000x600x900	744,1
TT/2861	2800x600x900	1114,1

WITH UNDERSHEL - 700 mm

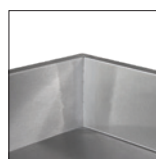
Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

ACCESSORIES AND OPTIONS



REAR EDGE



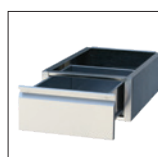
REAR EDGE CORNER



WHEEL



RUBBISH CHUTE



1-DRAWER UNIT



3-DRAWER UNIT



SLIDING BLOCK



SUPPORT TABLES

TABLES SUPPORTS

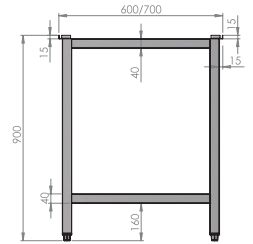
Réalisation en tube acier inox EN 1.4509 441, 40x40 épaisseur 1 mm.

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.

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.

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.

WITHOUT UNDERSHEL - 600 mm
Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

WITHOUT UNDERSHEL - 700 mm
Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

WITH UNDERSHEL - 600 mm
Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

WITH UNDERSHEL - 700 mm
Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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



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

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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	PRICE (€)
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	



SUPPORT FOR OVEN OR GRILL



REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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.

DISHWASHER RACKS



REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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.

REKKE 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 GESCHIRRPÜLER

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.

ADJUSTABLE SUPPORT



REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
SX97	930x700x750	882,6

SUPPORT 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

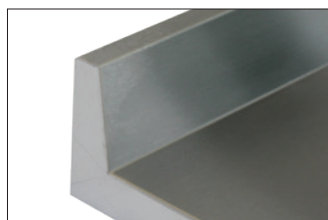
Ausführung aus Edelstahlrohr EN 1.4509 441 40x40 Dicke 1 mm.
Verstellbares Profil zur Anpassung an mehrere Öfen.
2x5 Ebenen GN 1/1 oder Tablett 600x400.



ACCESSORIES AND OPTIONS

REAR EDGE - 85mm

REF.	BAF/STANDARD
PRICE (€)	69,9



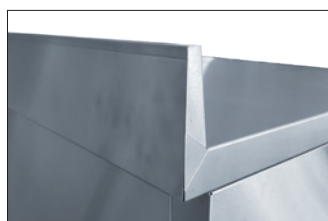
REAR EDGE CORNER

REF.	BAF/COIN
PRICE (€)	160,1



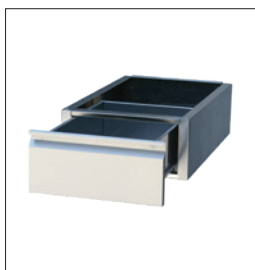
REAR EDGE FINISH

REF.	BAF/FERMER
PRICE (€)	49,8



RUBBISH CHUTE

REF.	TROUVO
∅	200
PRICE (€)	231,5



DRAWER UNIT

REF.	TS/1-600	TS/1-700
LxPxH mm	400x570x180	400x670x180
PRICE (€) UNMOUNTED	584,4	605,0
PRICE (€) MONTAGE	105,6	105,6



DRAWER UNIT

REF.	TS/3-600	TS/3-700
LxPxH mm	400x570x585	400x670x585
PRICE (€) UNMOUNTED	1318,2	1382,1
PRICE (€) MONTAGE	105,6	105,6



SLIDING BLOCK

REF.	ST664
LxPxH mm	470x650x585
PRICE (€)	619,6



WHEEL WITH/WITHOUT BRAKE

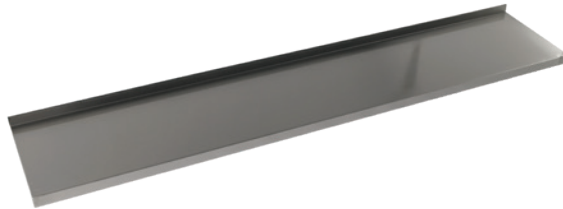
REF.	KIT 4 ROUES 100-P	KIT 4 ROUES 100 INOX-P	KIT 4 ROUES 125-P	KIT 4 ROUES 125 INOX-P
∅	100	100	125	125
PRICE (€)	323,7	483,9	425,0	623,7

REF.	KIT 6 ROUES 100-P	KIT 6 ROUES 100 INOX-P	KIT 6 ROUES 125-P	KIT 6 ROUES 125 INOX-P
∅	100	100	125	125
PRICE (€)	578,7	713,5	625,2	923,3



ÉTAGÈRES • REKKEN RACKS • REGAL

WALL RACKS



Other measures are available on our website

REF.	LxP mm	PRICE (€)
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	PRICE (€)
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	PRICE (€)
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.

Kan 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



FIXED BRACKETS INOX 12/10

REF.	CFN/301	CFN/401	CFN/501
L mm	300	400	500
PRICE (€)	32,3	33,5	37,0



ADJUSTABLE BRACKETS INOX 12/10

REF.	CR/300	CR/400	CR/500
L mm	300	400	500
PRICE (€)	19,9	25,2	30,5

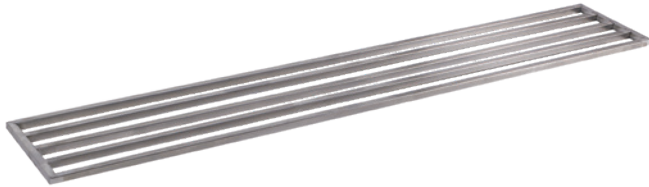


ADJUSTABLE SLATS INOX 15/10

REF.	LE/330	LE/660	LE/990
L mm	330	660	990
PRICE (€)	17,9	23,2	26,7



TUBE WALL RACKS



Other measures are available on our website

REF.	LxP mm	PRICE (€)
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	PRICE (€)
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	PRICE (€)
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.

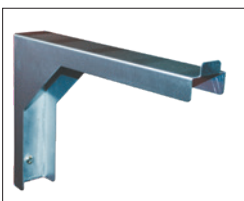
TUBE WALL RACKS

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



FIXED BRACKETS INOX 12/10

REF.	CFAN/301	CFAN/401	CFAN/501
L mm	300	400	500
PRICE (€)	33,9	35,0	36,5



ADJUSTABLE BRACKETS INOX 12/10

REF.	CRA/300	CRA/400	CRA/500
L mm	300	400	500
PRICE (€)	19,9	25,2	30,5



ADJUSTABLE SLATS INOX 15/10

REF.	LE/330	LE/660	LE/990
L mm	330	660	990
PRICE (€)	17,9	23,2	26,7



CHIEF RACKS 1, 2 OR 3 LEVEL



300 mm

Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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	PRICE (€)
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	PRICE (€)
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

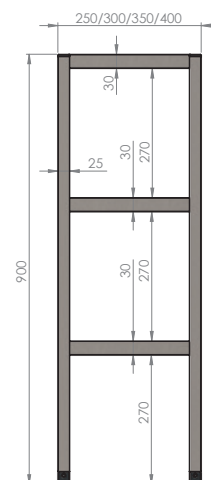
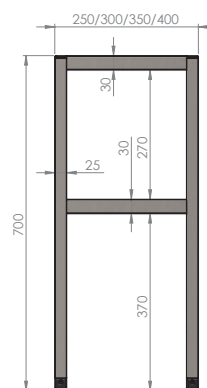
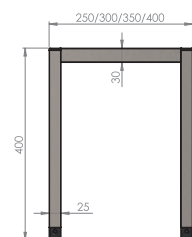
400 mm

Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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	PRICE (€)
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	PRICE (€)
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.

PLATEWARMER



REF.	WATT	LxPxH mm	PRICE (€)
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

SINKS



SINKS WHITHOUT LOWER SHELF



SINKS WHITH LOWER SHELF



SINKS 1 BASIN - 600 mm

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
A/0 PL/60615+PP/0	600x600x900	NO	NO	631,6
A/1 PL/60615+PP/1	600x600x900	NO	YES	735,4

SINKS 1 BASIN - 700 mm

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
A/0 PL/0615+PP/0	600x700x900	NO	NO	650,9
A/0 PL/0715+PP/0	700x700x900	NO	NO	703,6
A/0 PL/0816A+PP/0	800x700x900	NO	NO	768,6
A/1 PL/0615+PP/1	600x700x900	NO	YES	754,7
A/1 PL/0715+PP/1	700x700x900	NO	YES	824,7
A/1 PL/0816A+PP/1	800x700x900	NO	YES	892,5

SINKS 1 BASIN + DRAINER + DISHWASHER AREA - 600 mm

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
B/0 PL/61215D+P0/LV	1200x600x900	RIGHT	NO	735,7
B/0 PL/61215G+P0/LV	1200x600x900	LEFT	NO	735,7
B/1 PL/61215D+P1/LV	1200x600x900	RIGHT	YES	839,5
B/1 PL/61215G+P1/LV	1200x600x900	LEFT	YES	839,5

SINKS 1 BASIN + DRAINER + DISHWASHER AREA - 700 mm

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
B/0 PL/1215D+P0/LV	1200x700x900	RIGHT	NO	775,4
B/0 PL/1215G+P0/LV	1200x700x900	LEFT	NO	775,4
B/0 PL/1416D+P0/LV	1400x700x900	RIGHT	NO	829,9
B/0 PL/1416G+P0/LV	1400x700x900	LEFT	NO	829,9
B/1 PL/1215D+P1/LV	1200x700x900	RIGHT	YES	887,9
B/1 PL/1215G+P1/LV	1200x700x900	LEFT	YES	887,9
B/1 PL/1416DP1/LV	1400x700x900	RIGHT	YES	953,9
B/1 PL/1416G+P1/LV	1400x700x900	LEFT	YES	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 1

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 verstevigd 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.

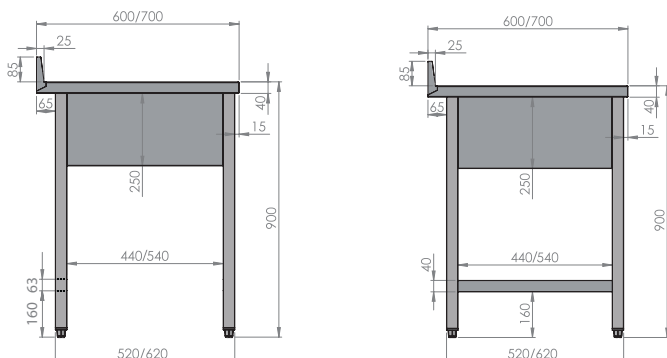
Gestell aus Edelstahlrohr EN 1.4509 AISI 441, 40x40, Dicke 1 mm, 4 verstellbare Füße.

SINKS 1 BASIN + DRAINER - 600 mm

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
C/0 PL/61014D+PP/0	1000x600x900	RIGHT	NO	729,7
C/0 PL/61014G+PP/0	1200x600x900	LEFT	NO	729,7
C/0 PL/61215D+PP/0	1000x600x900	RIGHT	NO	761,6
C/0 PL/61215G+PP/0	1200x600x900	LEFT	NO	761,6
C/1 PL/61014D+PP/1	1000x600x900	RIGHT	YES	851,6
C/1 PL/61014G+PP/1	1200x600x900	LEFT	YES	851,6
C/1 PL/61215D+PP/1	1000x600x900	RIGHT	YES	894,1
C/1 PL/61215G+PP/1	1200x600x900	LEFT	YES	894,1

SINKS 1 BASIN + DRAINER - 700 mm

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
C/0 PL/1215D+PP/0	1200x700x900	RIGHT	NO	801,3
C/0 PL/1215G+PP/0	1200x700x900	LEFT	NO	801,3
C/0 PL/1416D+PP/0	1400x700x900	RIGHT	NO	868,4
C/0 PL/1416G+PP/0	1400x700x900	LEFT	NO	868,4
C/1 PL/1215D+PP/1	1200x700x900	RIGHT	YES	948,2
C/1 PL/1215G+PP/1	1200x700x900	LEFT	YES	948,2
C/1 PL/1416D+PP/1	1400x700x900	RIGHT	YES	1026,7
C/1 PL/1416G+PP/1	1400x700x900	LEFT	YES	1026,7



SINKS 2 BASINS + 2 DRAINERS - 700 mm

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
D/0 PL/2025+PP/0	2000x700x900	R+L	NO	1223,8
D/0 PL/2226+PP/0	2200x700x900	R+L	NO	1493,2
D/0 PL/2426+PP/0	2400x700x900	R+L	NO	1529,0
D/0 PL/2626+PP/0	2600x700x900	R+L	NO	1575,5
D/0 PL/2826+PP/0	2800x700x900	R+L	NO	1623,8
D/1 PL/2025+PP/1	2000x700x900	R+L	YES	1415,8
D/1 PL/2226+PP/1	2200x700x900	R+L	YES	1794,3
D/1 PL/2426+PP/1	2400x700x900	R+L	YES	1843,4
D/1 PL/2626+PP/1	2600x700x900	R+L	YES	1905,3
D/1 PL/2826+PP/1	2800x700x900	R+L	YES	1967,0



PLONGES · SPOELTAFELS SINKS · SPÜLTISCHE

SINKS 2 BASINS + DRAINER - 600 mm

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
E/0 PL/61424D+PP/0	1400x600x900	RIGHT	NO	995,9
E/0 PL/61424G+PP/0	1400x600x900	LEFT	NO	995,9
E/0 PL/61624D+PP/0	1600x600x900	RIGHT	NO	1018,1
E/0 PL/61624G+PP/0	1600x600x900	LEFT	NO	1018,1
E/0 PL/61824D+PP/0	1800x600x900	RIGHT	NO	1149,5
E/0 PL/61824G+PP/0	1800x600x900	LEFT	NO	1149,5
E/1 PL/61424D+PP/1	1400x600x900	RIGHT	YES	1137,9
E/1 PL/61424G+PP/1	1400x600x900	LEFT	YES	1137,9
E/1 PL/61624D+PP/1	1600x600x900	RIGHT	YES	1169,8
E/1 PL/61624G+PP/1	1600x600x900	LEFT	YES	1169,8
E/1 PL/61824D+PP/1	1800x600x900	RIGHT	YES	1310,7
E/1 PL/61824G+PP/1	1800x600x900	LEFT	YES	1310,7

SINKS 2 BASINS + DRAINER - 700 mm

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
E/0 PL/1424D+PP/0	1400x700x900	RIGHT	NO	1040,4
E/0 PL/1424G+PP/0	1400x700x900	LEFT	NO	1040,4
E/0 PL/1624D+PP/0	1600x700x900	RIGHT	NO	1062,6
E/0 PL/1624G+PP/0	1600x700x900	LEFT	NO	1062,6
E/0 PL/1825D+PP/0	1800x700x900	RIGHT	NO	1168,1
E/0 PL/1825G+PP/0	1800x700x900	LEFT	NO	1168,1
E/0 PL/2026D+PP/0	2000x700x900	RIGHT	NO	1250,4
E/0 PL/2026G+PP/0	2000x700x900	LEFT	NO	1250,4
E/1 PL/1424D+PP/1	1400x700x900	RIGHT	YES	1198,7
E/1 PL/1424G+PP/1	1400x700x900	LEFT	YES	1198,7
E/1 PL/1624D+PP/1	1600x700x900	RIGHT	YES	1232,6
E/1 PL/1624G+PP/1	1600x700x900	LEFT	YES	1232,6
E/1 PL/1825D+PP/1	1800x700x900	RIGHT	YES	1348,6
E/1 PL/1825G+PP/1	1800x700x900	LEFT	YES	1348,6
E/1 PL/2026D+PP/1	2000x700x900	RIGHT	YES	1442,4
E/1 PL/2026G+PP/1	2000x700x900	LEFT	YES	1442,4

SINKS 2 BASINS + DRAINER + DISHWASHER AREA - 700 mm

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
F/0 PL/1624D+P0/LV	1600x700x900	RIGHT	NO	1035,8
F/0 PL/1624G+P0/LV	1600x700x900	LEFT	NO	1035,8
F/0 PL/1825D+P0/LV	1800x700x900	RIGHT	NO	1140,4
F/0 PL/1825G+P0/LV	1800x700x900	LEFT	NO	1140,4
F/0 PL/2026D+P0/LV	2000x700x900	RIGHT	NO	1234,2
F/0 PL/2026G+P0/LV	2000x700x900	LEFT	NO	1234,2
F/1 PL/1624D+P1/LV	1600x700x900	RIGHT	YES	1170,3
F/1 PL/1624G+P1/LV	1600x700x900	LEFT	YES	1170,3
F/1 PL/1825D+P1/LV	1800x700x900	RIGHT	YES	1287,4
F/1 PL/1825G+P1/LV	1800x700x900	LEFT	YES	1287,4
F/1 PL/2026D+P1/LV	2000x700x900	RIGHT	YES	1392,6
F/1 PL/2026G+P1/LV	2000x700x900	LEFT	YES	1392,6

ACCESSORIES AND OPTIONS



TAP



HAND SHOWER



BASKET



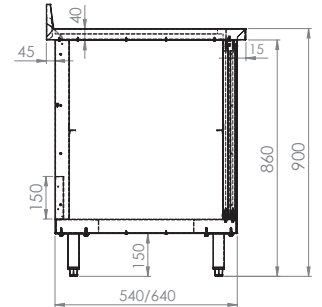
PERFORATED BOTTOM



STRAINER + FILTER



SINKS ON CUPBOARD



COMPLETE

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

COMPLETE + DISHWASHER AREA

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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 zijanten 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.



PLONGES • SPOELTAFELS SINKS • SPÜLTISCHE

DISHWASHER INLET AND OUTLET



ENTRÉE ET SORTIE DE LAVE-VAISSELLE

Réalisation en acier inoxydable 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).

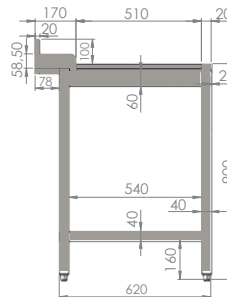
Einlauftisch mit einer 500x400x250 großen Wanne.

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).

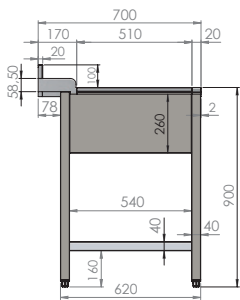
OUT TABLE FOR DISHWASHER



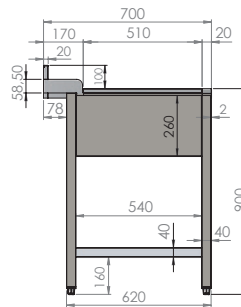
REF.	LxPxH mm	LOWER SHELF	PRICE (€)
LV (S)-700DX	700x700x880	NO	717,2
LV (S)-700GX	700x700x880	NO	717,2
LV (S)-1200DX	1200x700x880	NO	867,6
LV (S)-1200GX	1200x700x880	NO	867,6
LV (S)-1600DX	1600x700x880	NO	1084,8
LV (S)-1600GX	1600x700x880	NO	1084,8
LV (S)-700DX+TI	700x700x880	YES	828,7
LV (S)-700GX+TI	700x700x880	YES	828,7
LV (S)-1200DX+TI	1200x700x880	YES	1000,1
LV (S)-1200GX+TI	1200x700x880	YES	1000,1
LV (S)-1600DX+TI	1600x700x880	YES	1236,4
LV (S)-1600GX+TI	1600x700x880	YES	1236,4



DISHWASHER ENTRANCE WITH BASIN



DISHWASHER ENTRANCE WITH BASIN + VO + PROTECTION RING



REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
LV-1200DX	1200x700x880	RIGHT	NO	1215,0
LV-1200GX	1200x700x880	LEFT	NO	1215,0
LV-1600DX	1600x700x880	RIGHT	NO	1404,1
LV-1600GX	1600x700x880	LEFT	NO	1404,1
LV-1200DX+TI	1200x700x880	RIGHT	YES	1361,9
LV-1200GX+TI	1200x700x880	LEFT	YES	1361,9
LV-1600DX+TI	1600x700x880	RIGHT	YES	1574,0
LV-1600GX+TI	1600x700x880	LEFT	YES	1574,0

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF	PRICE (€)
LV-1200DX-VO	1200x700x880	RIGHT	NO	1299,3
LV-1200GX-VO	1200x700x880	LEFT	NO	1299,3
LV-1600DX-VO	1600x700x880	RIGHT	NO	1488,3
LV-1600GX-VO	1600x700x880	LEFT	NO	1488,3
LV-1200DX-VO+TI	1200x700x880	RIGHT	YES	1446,2
LV-1200GX-VO+TI	1200x700x880	LEFT	YES	1446,2
LV-1600DX-VO+TI	1600x700x880	RIGHT	YES	1658,3
LV-1600GX-VO+TI	1600x700x880	LEFT	YES	1658,3



ACCESSORIES AND OPTIONS



TAP

REF.	PA/616
PRICE (€)	219,0



HAND SHOWER

REF.	PA/607+	PA/607E+
PRICE (€)	574,0	739,0



STRAINER + FILTER

REF.	PA/K+FILTRE250	PA/K+FILTRE300
PRICE (€)	86,7	87,1



BASKET

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



PERFORATED BOTTOM

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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



CUPBOARDS

MADE IN
BELGIUM

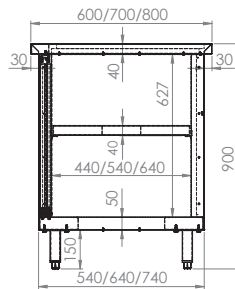
ARMOIRES

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.



KABINETTEN

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 schallgedämpftes 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.

SLIDING DOORS - 600mm

Other measures are available on our website

REF.	DOORS	LxPxH mm	PRICE (€)
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

SLIDING DOORS - 700mm

Other measures are available on our website

REF.	DOORS	LxPxH mm	PRICE (€)
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

PASSAGE DOORS - 600mm

Other measures are available on our website

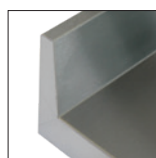
REF.	DOORS	LxPxH mm	PRICE (€)
TFP/106	4	1000x600x900	1865,4
TFP/126	4	1200x600x900	1995,9
TFP/146	4	1400x600x900	2151,7
TFP/166	4	1600x600x900	2237,7
TFP/186	4	1800x600x900	2382,3
TFP/206	4	2000x600x900	2477,6

PASSAGE DOORS - 700mm

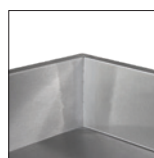
Other measures are available on our website

REF.	DOORS	LxPxH mm	PRICE (€)
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

ACCESSORIES AND OPTIONS



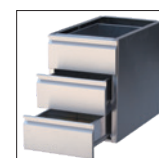
REAR EDGE
(BAF)



REAR EDGE
CORNER



WHEEL



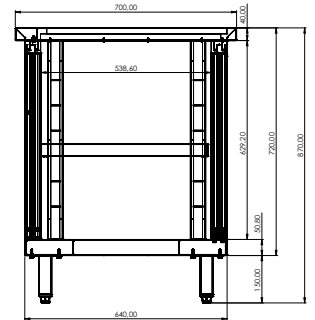
3-DRAWER
UNIT



LOCK



VENTILATED HEATING CUPBOARDS



SLIDING DOORS - 700mm

REF.	DOORS	LxPxH mm	PRICE (€)
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

SLIDING DOORS - 800mm

REF.	DOORS	LxPxH mm	PRICE (€)
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

PASSAGE DOORS

REF.	DOORS	LxPxH mm	PRICE (€)
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

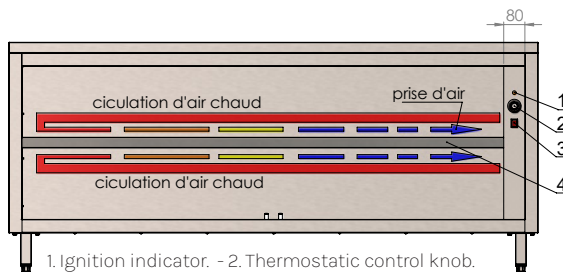
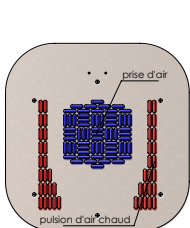
Verwarmd met elektrische weerstand.
Geventileerd met thermostatische regelaar.
Lichtgevende AAN/UIT-knop.
Controlelampje temperatuur.

REMOVABLE FAN HEATER KIT

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

ABNEHMBARER HEIZLÜFTERSATZ

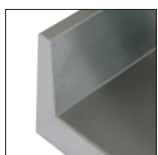
Beheizt mit elektrischem Widerstand.
Belüftet mit thermostatischem Regler.
Beleuchtete ON/OFF-Taste.
Temperatur-Kontrollleuchte.



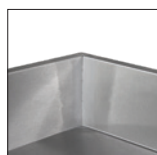
1. Ignition indicator. - 2. Thermostatic control knob.
3. ON/OFF switch. - 4. perforated intermediate shelf.



ACCESSORIES AND OPTIONS



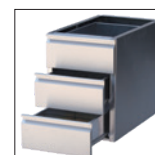
REAR EDGE (BAF)



REAR EDGE CORNER



WHEEL



3-DRAWER UNIT

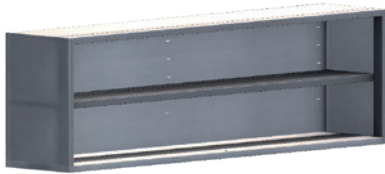


LOCK



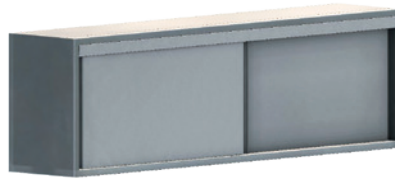
HANGING CUPBOARDS

OPEN



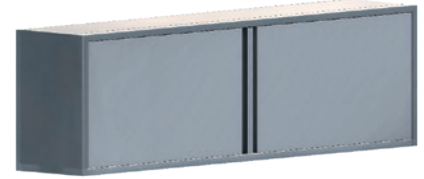
REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
ASO/064	600x400x600	689,0
ASO/084	800x400x600	763,6
ASO/104	1000x400x600	801,3
ASO/124	1200x400x600	828,0
ASO/144	1400x400x600	871,9
ASO/154	1500x400x600	919,9
ASO/164	1600x400x600	975,1
ASO/184	1800x400x600	1038,5
ASO/204	2000x400x600	1111,2

SLIDING DOORS



REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

REVOLVING DOORS



REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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.

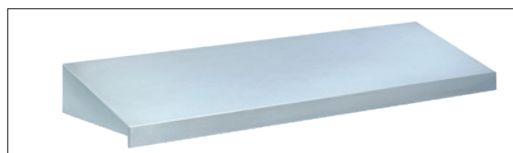
OPTIONS



LOCK



LOCK



SLOPING ROOF



TALL CUPBOARDS



REVOLVING DOORS

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
AHB/106	1000x600x2000	2566,8
AHB/126	1200x600x2000	2755,7
AHB/146	1400x600x2000	2950,2

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
AHB/107	1000x700x2000	2655,5
AHB/127	1200x700x2000	2855,8
AHB/147	1400x700x2000	3061,2



SLIDING DOORS

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
AHF/106	1000x600x2000	2375,9
AHF/126	1200x600x2000	2623,3
AHF/146	1400x600x2000	2820,6
AHF/166	1600x600x2000	3065,4
AHF/186	1800x600x2000	3262,1
AHF/206	2000x600x2000	3437,5

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
AHF/107	1000x700x2000	2521,3
AHF/127	1200x700x2000	2723,4
AHF/147	1400x700x2000	2931,5
AHF/167	1600x700x2000	3200,2
AHF/187	1800x700x2000	3399,8
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



LOCK



LOCK



SLOPING ROOF



REINFORCED TALL CUPBOARDS



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 CABINETTEN

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	PRICE (€)
AH2/106	1000x600x2000	3 382,7
AH2/126	1200x600x2000	3 619,0
AH2/146	1400x600x2000	3 863,5
AH2/166	1600x600x2000	4 107,0
AH2/186	1800x600x2000	4 351,7
AH2/206	2000x600x2000	4 595,3

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
AH2/107	1000x700x2000	3 405,7
AH2/127	1200x700x2000	3 650,5
AH2/147	1400x700x2000	3 900,9
AH2/167	1600x700x2000	4 163,0
AH2/187	1800x700x2000	4 405,6
AH2/207	2000x700x2000	4 656,8

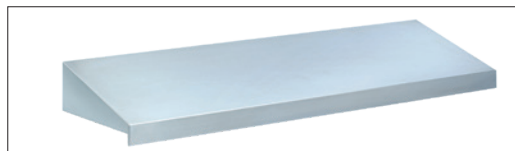
OPTIONS



LOCK



LOCK



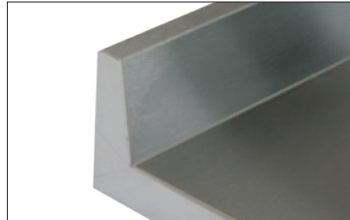
SLOPING ROOF



ACCESSORIES AND OPTIONS

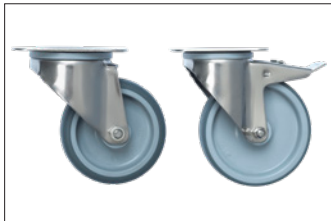
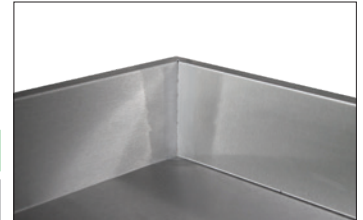
REAR EDGE (H = 85 mm)

REF.	BAF/STANDARD
PRICE (€)	119,8



REAR EDGE CORNER (H = 85 mm)

REF.	BAF/COIN
PRICE (€)	160,1



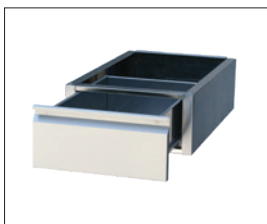
WHEEL WITH/WITHOUT BRAKE

REF.	KIT 4 ROUES 125 ARMOIRE-P
Ø	125
PRICE (€)	592,6



LOCKS

REF.	C.S.S.+MONTAGE	C.S.S.-B+MONTAGE
PRICE (€)	98,5	100,2



1-DRAWER UNIT

REF.	TS/1-600	TS/1-700
LxPxH mm	400x570x180	400x670x180
PRICE (€) UNMOUNTED	584,4	605,0
PRICE (€) MONTAGE	105,6	105,6

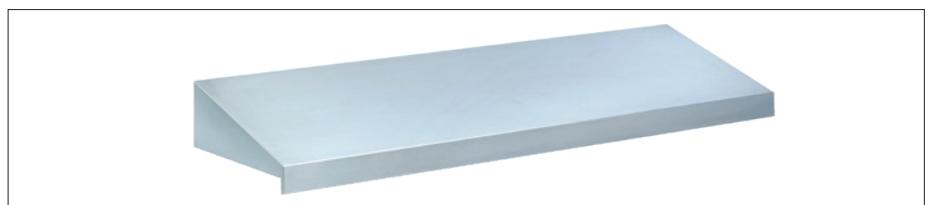


3-DRAWER UNIT

REF.	TS/3-600	TS/3-700
LxPxH mm	400x570x585	400x670x585
PRICE (€) UNMOUNTED	1318,2	1382,1
PRICE (€) MONTAGE	105,6	105,6

SLOPING ROOF FOR HANGING CUPBOARDS

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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



SLOPING ROOF FOR TALL CUPBOARDS 600 mm

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

SLOPING ROOF FOR TALL CUPBOARDS 700 mm

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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



HOODS

MADE IN
BELGIUM



REF.	LxPxH mm	m³/h	FILTERS	PRICE (€)
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

REF.	LxPxH mm	m³/h	FILTERS	PRICE (€)
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 labyrinth vetfilters. Perifere vetopvanggoot met aftapkraan.

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

Vorgeboorde kappen voor installatie, geleverd met installatiekit.

🇩🇪 KOMPLETT AUSGESTATTETE HAUBEN

Version 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.

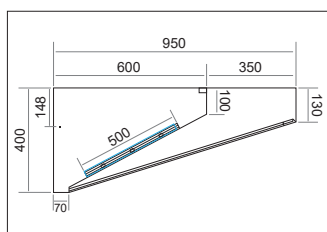
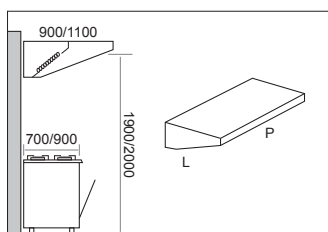
Vorgelochte Hauben für die Montage, mit Montagesatz geliefert.



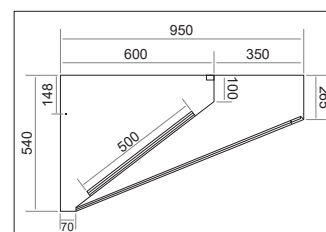
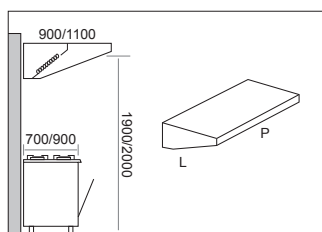
STANDARD HOODS LOW-COST MODELS



TYPE HSL 400X950



TYPE HSL 540X950



REF.	LxPxH mm	IN 2 PARTS	m³/h	PRICE (€)
HSL/1004	1000x950x400	NO	1200	827,9
HSL/1504	1500x950x400	NO	1200	1012,7
HSL/2004	2000x950x400	NO	1800	1207,3
HSL/2504	2500x950x400	NO	2400	1421,4
HSL/3004	3000x950x400	NO	3000	1757,1
HSL/3504	3500x950x400	NO	3000	1969,2
HSL/4004	4000x950x400	NO	3600	2202,3
HSL/4504	4500x950x400	YES	3600	2547,5
HSL/5004	5000x950x400	YES	4800	2842,7
HSL/5504	5500x950x400	YES	4800	3304,0
HSL/6004	6000x950x400	YES	4800	3463,7

REF.	LxPxH mm	IN 2 PARTS	m³/h	PRICE (€)
HSL/1005	1000x950x540	NO	600	881,7
HSL/1505	1500x950x540	NO	1200	1126,4
HSL/2005	2000x950x540	NO	1800	1338,3
HSL/2505	2500x950x540	NO	1800	1596,9
HSL/3005	3000x950x540	NO	2400	1958,1
HSL/3505	3500x950x540	NO	3000	2198,7
HSL/4005	4000x950x540	NO	3000	2464,2
HSL/4505	4500x950x540	YES	3600	2856,5
HSL/5005	5000x950x540	YES	3600	3193,8
HSL/5505	5500x950x540	YES	4800	3662,3
HSL/6005	6000x950x540	YES	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.

Profielvouwen 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.

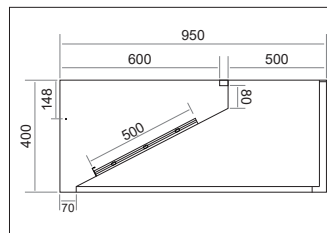
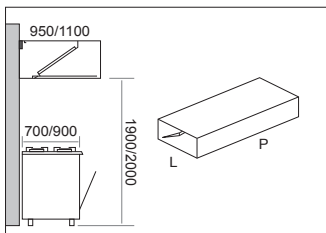
Bei den H540-Hauben kann der Motor DDM im Inneren untergebracht werden.



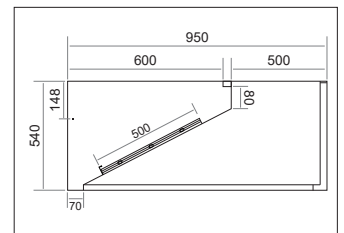
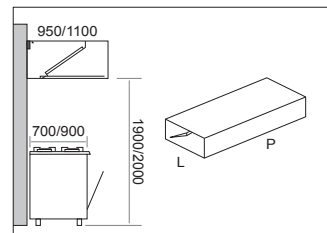
HOODS RECTANGULAR



TYPE HRL 400X950



TYPE HRL 540X950



REF.	LxPxH mm	IN 2 PARTS	m³/h	PRICE (€)
HRL/1004	1000x950x400	NO	1200	902,2
HRL/1504	1500x950x400	NO	1200	1100,6
HRL/2004	2000x950x400	NO	1800	1307,8
HRL/2504	2500x950x400	NO	2400	1535,7
HRL/3004	3000x950x400	NO	3000	1971,8
HRL/3504	3500x950x400	NO	3000	2161,0
HRL/4004	4000x950x400	NO	3600	2370,3
HRL/4504	4500x950x400	YES	3600	2762,3
HRL/5004	5000x950x400	YES	4800	3071,3
HRL/5504	5500x950x400	YES	4800	3573,4
HRL/6004	6000x950x400	YES	4800	3747,0

REF.	LxPxH mm	IN 2 PARTS	m³/h	PRICE (€)
HRL/1005	1000x950x540	NO	600	956,9
HRL/1505	1500x950x540	NO	1200	1236,2
HRL/2005	2000x950x540	NO	1800	1490,0
HRL/2505	2500x950x540	NO	1800	1805,2
HRL/3005	3000x950x540	NO	2400	2172,7
HRL/3505	3500x950x540	NO	3000	2392,5
HRL/4005	4000x950x540	NO	3000	2632,1
HRL/4505	4500x950x540	YES	3600	3071,3
HRL/5005	5000x950x540	YES	3600	3420,4
HRL/5505	5500x950x540	YES	4800	3943,5
HRL/6005	6000x950x540	YES	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. Profielvouw 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, Abstandhalter 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.



ACCESSORIES AND OPTIONS



LABYRINTH FILTERS

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



SUPPORT FOR LOCKER

REF.	mm	PRICE (€)
CC50	500x500	66,0
CC60/70	600x700	80,1



SPREADING LOCKER

REF.	GALVA : CRG	INOX : CRI
Price according to the size requested by the customer.		



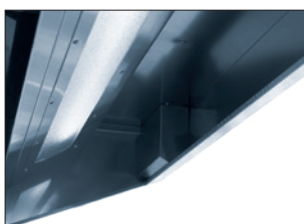
GALVA



LUXE

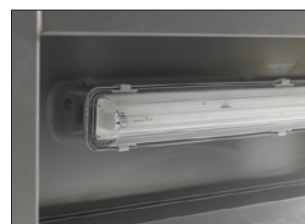
KIT ISOLATED LOCKER

REF.	mm	PRICE (€)
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 LIGHTING HOOD

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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



LIGHTING BRACE

REF.	Watt	PRICE (€)
LED H21	21	106,8
LED H42	42	169,1
LED H52	52	227,7

MOUNTING

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

Montage 01 : Mount the motor in the hood.

Montage 02 : Mount the motor in the casing.

Montage 03 : Mount the flat spigot on the hood or casing.

Montage 04 : Mount the lighting on the hood or casing.

Montage 05 : Assemble the hood in 2 pieces.

Montage 06 : Fitting the dimmer to the hood.

Montage 07 : Manufacture the hood entirely in stainless steel (without the galvanised back).



VENTILATORS

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

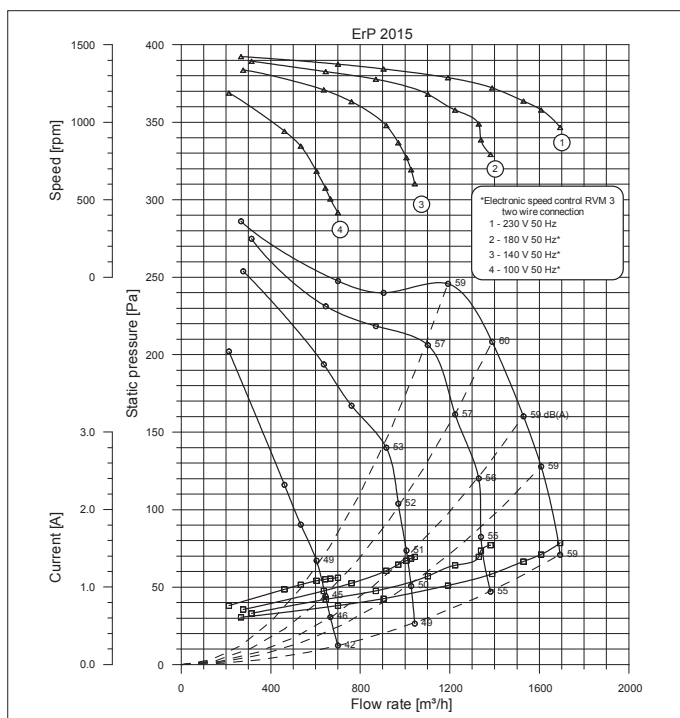
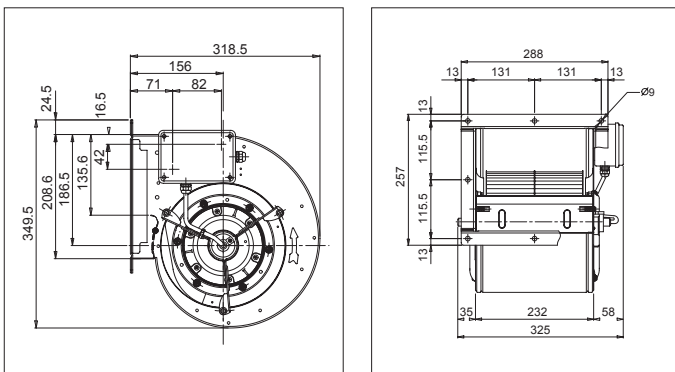
Double inlet centrifugal fan, external radial intake, same as DA type fans.
Ideal for installation inside the hood (only possible with H540 hoods).

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).

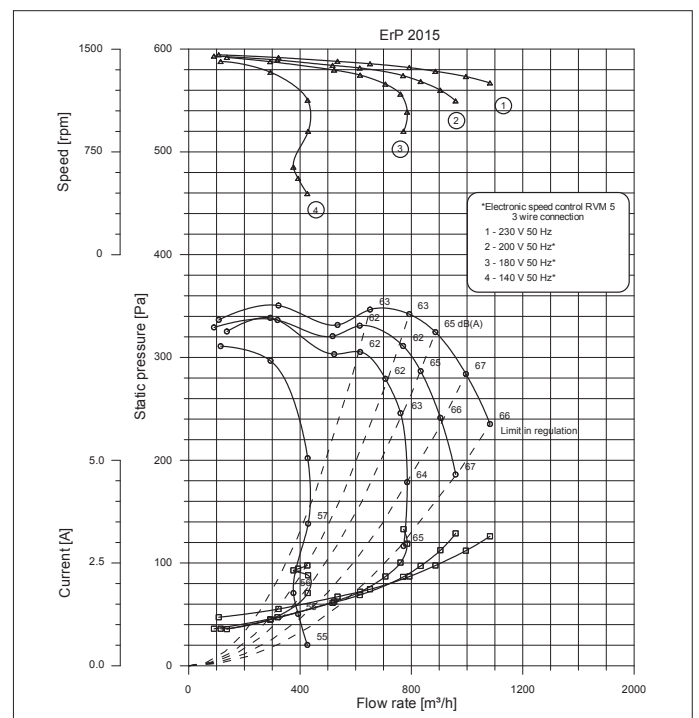
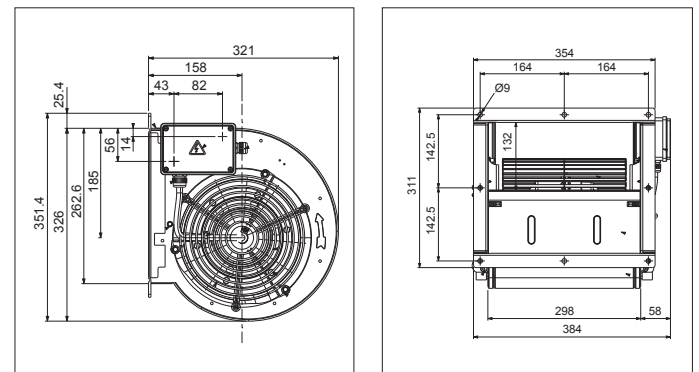
TYPE DDM 7/7

REF.	WATT	m ³ /H	AMP	PRICE (€)
DDM 7/7	147	1500	1,6	647,1



TYPE DDM 8/9

REF.	WATT	m ³ /H	AMP	PRICE (€)
DDM 8/9	420	2500	3,15	889,2

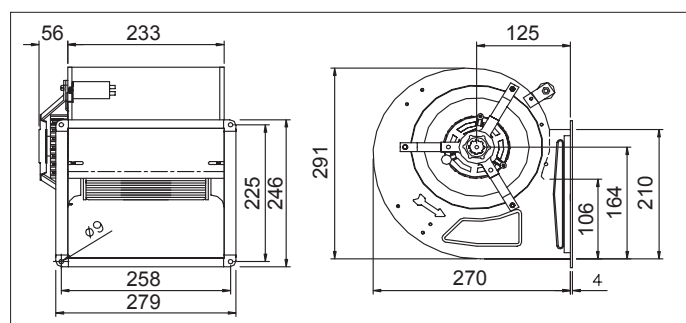




VENTILATORS TYPE DA/CM AL

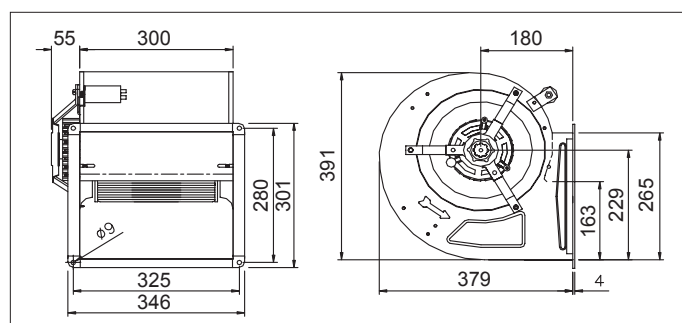
TYPE DA 7/7/14

SPECIFICATIONS	TIPS FOR : 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	
	PRICE (€) 737,0



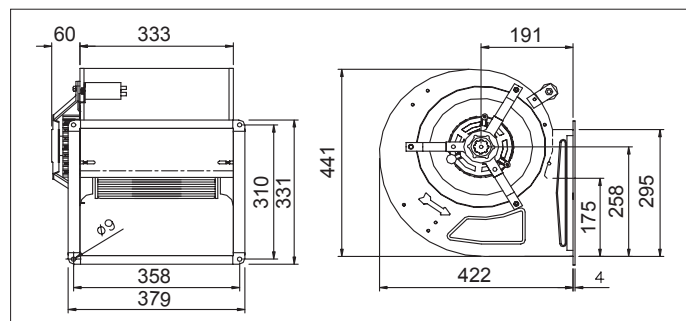
TYPE DA 9/9/9

SPECIFICATIONS	TIPS FOR : 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	
	PRICE (€) 937,9



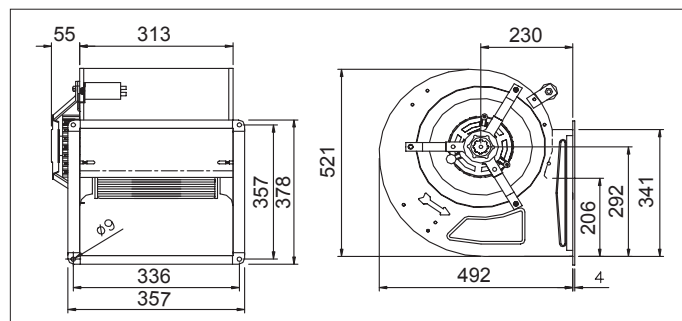
TYPE DA 10/10/14

SPECIFICATIONS	TIPS FOR : 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	
	PRICE (€) 1169,7



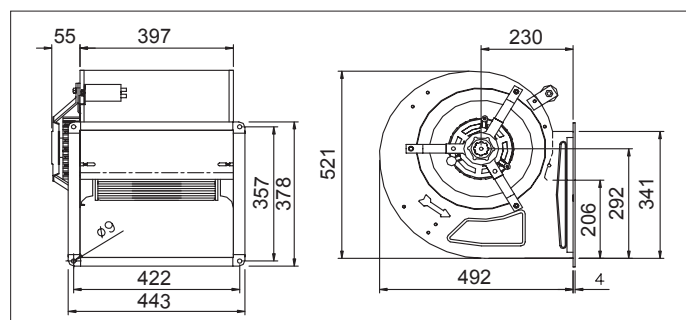
TYPE DA 12/9/9

SPECIFICATIONS	TIPS FOR : 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	
	PRICE (€) 1727,0



TYPE DA 12/12/9

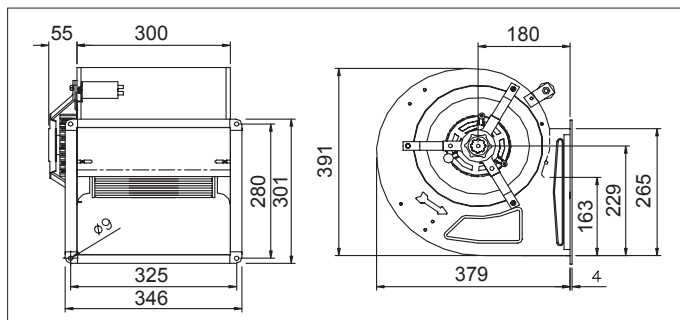
SPECIFICATIONS	TIPS FOR : 4500 m ³
736 Watt	Max. 10 m + 2 x 90° Ø 450 => 7 m/s
8 Amp.	1 x 90° = 7 m - Buse
1000 T/Min.	
4500-5000 m ³ /h	
	PRICE (€) 1771,0





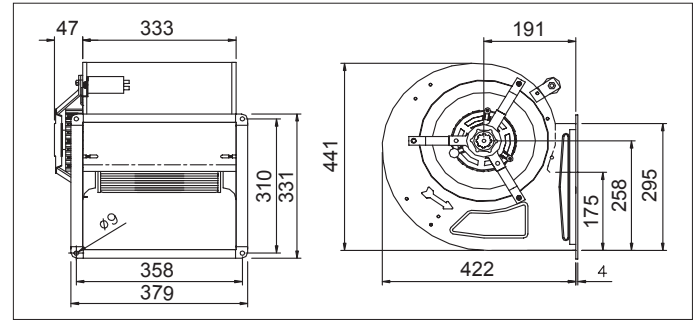
TYPE DA 9/9/14

SPECIFICATIONS	TIPS FOR : 2500-3000 m ³	
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 m ³ /h	PRICE (€)	979,0



TYPE DA 10/10/9

SPECIFICATIONS	TIPS FOR : 2500-3000 m ³	
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 m ³ /h	PRICE (€)	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.

WITH BOX

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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





VENTILATORS 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

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.

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

VENTILATORS TYPE VDI

Intake housing with low-noise inverted 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.

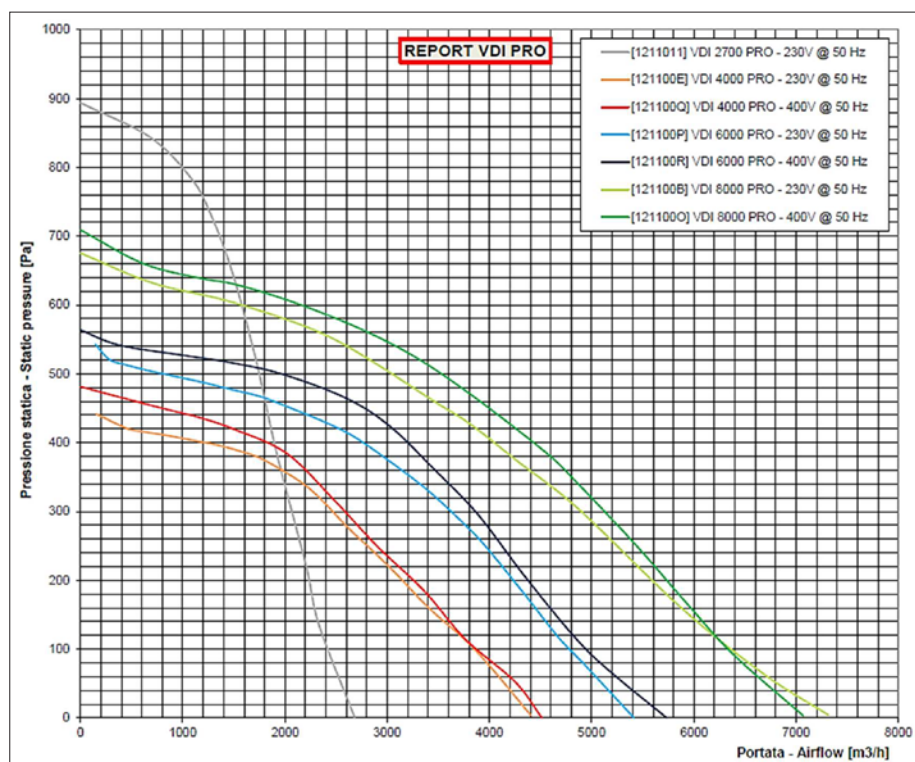
"S" version: the load-bearing structure is made of an aluminium frame, closed with galvanised sheet metal sandwich panels containing 20 mm thick sound-insulating foam.

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.



VARIATORS



ELECTRONIC VARIATOR RCS

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



ELECTRONIC VARIATOR RCK + LIGHT

REF.	mm	PRICE (€)
RCK 1200	220V/1 - 10AMP	295,8
RCK 1800	220V/1 - 13AMP	437,7

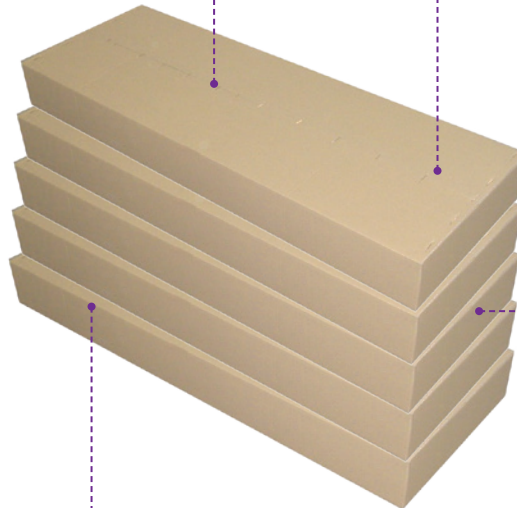
DÉMONTABLE • AFNEEMBAAR DEMOUNTABLE • ABNEHMBAR



Robust construction for intensive and professional use.

Easy to assemble, easy to transport and **saves storage space.**

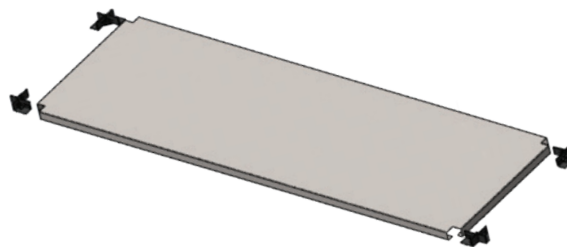
Ideal for hard-to-reach spaces, **delivered ready-to-assemble**, with an assembly plan.



The difference in volume with a **standard table is 1/5.** We can **stack up to 10 tables.**

The difference in volume with a **standard sink is 1/3.** We can **stack up to 7 sinks.**

OPTIONAL UNDERSHELF FOR REMOVABLE TABLES OR SINKS



REF.	LxP mm	PRICE (€)
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	PRICE (€)
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



DEMOUNTABLE TABLES



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.

DEMONTEERBARE 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.

WITHOUT BACK EDGE Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
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

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
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

WITH BACK EDGE (BAF) Other measures are available on our website

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
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

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
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 €



DEMOUNTABLE SINKS



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.

SINKS 1 BASIN - 600 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
PLDS/60615+PP/0	600x600x900	640x750x440	817,7

SINKS 1 BASIN + DRAINER - 600 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
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

SINKS 1 BASIN + DRAINER + DISHWASHER AREA - 600 mm

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

SINKS 2 BASINS + DRAINER - 600 mm

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

SINKS 1 BASIN - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
PLDS/0715+PP/0	700x700x900	1040x750x440	826,1

SINKS 1 BASIN + DRAINER - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
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

SINKS 1 BASIN + DRAINER + DISHWASHER AREA - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
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

SINKS 2 BASINS + DRAINER + DISHWASHER AREA - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
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

SINKS 2 BASINS + DRAINER - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
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

SINKS 2 BASINS + 2 DRAINERS - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING	PRICE (€)
PLDS/2025+PP/0	2000x700x900	2040x750x440	1430,3



TABLES ERGONOMIQUE • ERGONOMISCHE TAFELS ERGONOMIC TABLES • ERGONOMISCHER TISCHE

ERGONOMIC TABLES



WITHOUT UNDERSHEL

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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

WITH UNDERSHEL

REF.	LxPxH mm	PRICE (€)
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.

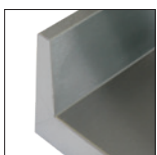
ERGONOMISCHE TAFELS

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.

ERGONOMISCHER 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.

ACCESSORIES AND OPTIONS



REAR EDGE (BAF)



WHEEL



BERTRAND MANUFACTURER

Chaussée de Vilvorde - 94 - Vilvoordsesteenweg, 1120 Brussels
Tél. +32 (0)2 532 10 30 - E-mail : info@bertrand-manufacturer.com
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 GOOIEN - 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.