

Diamond

Promo 2021

*Mehr als
800 Produkte
für Fachleute*

www.diamond-eu.com

Entdecken Sie unsere neuen Produkte für 2021 auf den zentralen Seiten dieser Aktion



Um Ihnen die Suche zu erleichtern, folgen Sie bitte den untenstehenden Farbcodes:



Best Price
Der beste Preis!



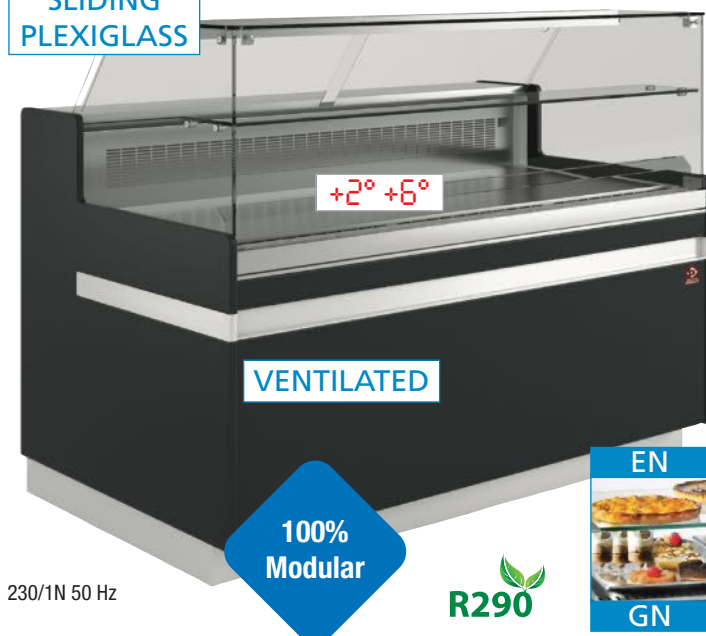
Best Choice
Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis!



Best Quality
die beste Qualität!



MADE IN ITALY

SLIDING
PLEXIGLASS

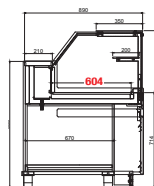
230/1N 50 Hz

R290



ADVANTAGE Heben Sie ihre Desserts, Kuchen, Macarons etc. hervor, und ebenso Salate, Sandwiches, Joghurts und Getränke. Dank der großen EURONORM und GASTRONORM- Auslage und der LED-Beleuchtung, ein schlichte Design MADE IN ITALY, Detailpflege sowie makellose Verarbeitungsqualität der Metrika- Kühlvitriken stellen selbst die anspruchsvollsten Nutzer zufrieden. Metrika-Line bietet Ihnen ein komplettes Programm von personalisierten Elementen, um all ihre spezifischen «Food & bar» Aufstellungsmöglichkeiten realisieren zu können.

	mm	EN	
VB10XA1/R2	1038x906xh1182	2	3 450,00 EUR
VB13XA1/R2	1338x906xh1182	3	3 858,00 EUR
VB15XA1/R2	1538x906xh1182	3	4 192,00 EUR
VB17XA1/R2	1738x906xh1182	4	4 699,00 EUR
VB21XA1/R2	2138x906xh1182	5	5 255,00 EUR
VB25XA1/R2	2538x906xh1182	6	5 811,00 EUR



ADVANTAGE Originalität, klare und elegante Linien, Vielseitigkeit, große Auswahl an Farben und Ausführungen, anbei die Magnetica Linie. Die Rahmenkonstruktion aus Aluminium ist ausgestattet mit Magnetstreifen, auf denen sich sehr schnell und einfach verfügbare Verzierungen anbringen lassen. Diese besondere Konzeption ermöglicht es, die Farbe oder die Ausführung des Rahmens in einigen Minuten auszutauschen, und ebenso eine Ankoppelung der Vitriken, dass den Anschein einer einzigen Vitriken macht. Es kann als Auslagevitrine und getrennt in einem Lokal aufgestellt werden. Gestalten Sie ihr Design der Magnetica Linie selbst und wählen Sie zwischen den verschiedenen Vitrintentypen, Verzierungen und Ausführungen aus.

Von : PVV-1/.... **4 258,00 EUR**Von : GVV-1/.... **5 928,00 EUR**

Mille Bolle

Line



Led Light



Upper Chamber Lower Chamber



R600a

VENTILATED

2

Temperatures

Weinkeller Vitrine, belüftet

- Äußere Ausführung aus lackiertem Stahl (Schwarz), innen aus ABS wärmegeformt - Glastür (umkehrbar), Doppelverglasung «Thermopane-Scheiben», Verschluss durch Magnetdichtung.
- Elektronische Steuerung ermöglicht eine konstante Temperatur, mit Digitalanzeige - Interne Beleuchtung, LED-Typ - Kompressoranlage ausgestattet Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR). - Geräuschpegel 40 dB(A) - Belüfteter Verdampfer - Kältemittel R600a - Automatisches Entfrosten mit Auto-Kondensatverdunstung - Isolierung aus Polyurethan ohne FCKW - Verstellbarer Zylinder - Gerät nach den CE-Normen hergestellt.

Ed. 7- 662

	Lit.	mm	T°	T°	
WCB/16-X	160	595x570xh820	+5° +18°		789,00 EUR
WCB/16-X2	160	595x570xh820	+5° +18°	+10° +18°	868,00 EUR
WCB/38-B	375	595x680xh1760	+5° +18°		1 347,00 EUR
WCB/38-X2	375	595x680xh1760	+5° +18°	+10° +18°	1 496,00 EUR



230/1N 50 Hz

WCB/16-X2



WCB/38-X2

Back Bar

Line

R600a R290

VENTILATED

Led Light

-12° -24°

R290

Tischvitrine negative Temperatur, 50 Liter, ohne Lichtbox

- Innen in ABS und außen aus plastifiziertem Blech. - 2 Gitterroste 440x210 mm..

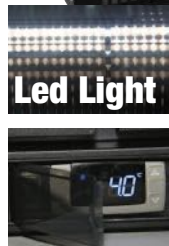
mm : 570x530xh520 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz

TOP50N/R2

622,00 EUR



TAB3/D-R2



Led Light

Electronic Regulation

TAB2/D-R6

230/1N 50 Hz

Flaschenkühlschränke "Back Bar"

- Glastür(en), Doppelverglasung "Thermopane". - Schlüsselschließvorrichtung. - LED-Beleuchtung. - In Ausstattung: Türen, 2 Gitter. - Kompressoranlage (Klimaklasse 4). - Elektronische Regelung. - Belüfteter Verdampfer. - Automatisches Entfrosten mit automatischer Verdunstung des Kondensats. - Äußere Ausführung aus lackiertem, Innenausführung, geprägtes Aluminium. - Verstellbare Innenwinde.

Ed. 7- 645

	mm	Swing Doors	Sliding Doors	
TAB1/D-R6	600x520xh870	Yes	-	579,00 EUR
TAB2/D-R6	900x520xh870	Yes	-	719,00 EUR
TABS2/D-R6	900x520xh870	-	Yes	738,00 EUR
TAB3/D-R2	1355x520xh870	Yes	-	984,00 EUR
TABS3/D-R2	1355x520xh870	-	Yes	1 057,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



230/1N 50-60 Hz

30 L/h

R290

Wasserspender gekühlt

- Verdampfer aus Kupfer gemäß den Normen (Vermeidung einer bakteriologischen Entwicklung). - Direktes Ausdehnungssystem (französische Normen). - Ausgestattet mit einem Dreifachfilter (Sediment, Kalkstein, Chlor). - Hermetische Einheit (Umgebungstemperatur +32°C). - Kältemittelgas R290. - Polyurethan Isolierung, ohne FCKW. - Für einen Kaltwasser- und Abwasseranschluss prädisponiert. - Hergestellt aus Edelstahl. - Schwannenhals zum Befüllen von Gläsern, Sofortzug.

Ed. 7- 654

	Lit./h	mm	
CR-18P/30-R2	30	300x340xh1010	822,00 EUR

Bottles

Line

Flaschenkühlschränke

- 2 rilsanierte Gitter (450x430 mm) pro Tür. - Standardmäßig mit 2 zentralen Anschlussgittern ausgestattet. - LED-Innenbeleuchtung mit Ein / Aus-Schalter. - Elektronischer Regler - Isolierung (40 mm) aus geschäumtem Polyurethan ohne FCKW. - Belüfteter Verdampfer zwischen zwei Türen, automatisches Abtauen, automatische Verdampfung des Kondensats. - Kühlgerät Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator, frontale Zugänglichkeit, auf «ausziehbaren» Objektträgern angeordnet. - Türen (510 mm) mit Magnetverschluss (Druck), ergonomischem Griff, Scharniere mit 100 ° Stopp und Türverschluss mit automatischer Rückstellung.

Ed. 7- 648

GLASS
DOORS

TAVT/4G-R2

230/1N 50 Hz

Black
SkinplateAvailable on stock !!!!!
Tailor made solution

	Energy Label	Doors	mm	.../G-R2	
TAVT/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	1 280,00 EUR	1 598,00 EUR
TAVT/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	1 547,00 EUR	1 982,00 EUR
TAVT/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	1 882,00 EUR	2 455,00 EUR

R290



TAVX/4G-R2

Stainless
Steel

T1/2-T 456,00 EUR



T1/3-T 578,00 EUR



T2/3-T 449,00 EUR



T1/2-X 479,00 EUR



T1/3-X 622,00 EUR



T2/3-X 474,00 EUR

R290

PLUS - Lagern Sie große Mengen Flaschen oder Dosen (3 Reihen für 33-cl-Flaschen pro Tür) und halten Sie sie kalt mit BOTTLES Line-Flaschenkühlern (Made in Europe). Effizient, leise und umweltfreundlich, umweltschonendes Kältemittel R290, Komponenten mit niedrigem Energieverbrauch, elektronische Steuereinheit usw. Leichte Wartung durch ausziehbares Aggregat auf Gleitführungen. Viele Bausatz-Möglichkeiten, 2 oder 3 Schubladen usw., Aufteilung nach Wunsch!

Flaschenkühlschränke

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 430, innen aus Edelstahl AISI 304.

Ed. 7- 650



INCLUDED

GLASS
DOORS

	Energy Label	Doors	mm	.../G-R2	
TAVX/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	1 394,00 EUR	1 692,00 EUR
TAVX/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	1 668,00 EUR	2 125,00 EUR
TAVX/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	2 019,00 EUR	2 640,00 EUR

Drink

Line

Light
Box

+2° +12°

R600a

Getränkekühlschrank, 1 Tür, 380l, positiv

- Kapazität: 455 Dosen von 0.33l oder 217 Flaschen von 0.5l. - Innen aus ABS, Außen-seite aus weißem Stahl. - Innen beleuchtet. - Belüfteter Verdampfer (Roll Bond). - Automatisches Abtauen mit automatischer Verdampfung. - Analoge Thermometer. - Verstellbare Gitterroste (500x410mm). - Umkehrbare Tür mit Griff. - 2 Einrichtungsrollen, zwei einstellbare Füße.

Ed. 7- 640

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	Door	Condenser	
DRINK-38SE/R6	595x600xh1840	380	4	No	ABS	Static	631,00 EUR
DRINK-38T/R6	595x600xh1980	380	5	Yes	Aluminium	Ventilated	728,00 EUR



DRINK-38T/R6



DRINK-38SE/R6


**Light
Box**
R290

Ausstellungsvitrine negative T° Statisch / belüftete, 380 Liter, Aufbau mit Licht
 - 6 Gitter «Verdampfer» 470x440 mm. - äußere Ausführung aus Kunststoff-Blech (weiß) - Innenbeleuchtung - mechanischer Thermostat, mit Thermometer - Tür mit Doppelverglasung, Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Handgriff (sehr robust), Scharniere mit Stoppfunktion bei 100°, Verschluss durch magnetische Dichtung - Schloss mit Schlüssel, geliefert in Serie - Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR) - 2 hintere Rollen und 2 nach vorne verstellbaren Schraubenwinden
 mm : 595x640xh1980 - kW : 0.57 - V : 230/1N 50Hz
 Ed. 7- 701

E38NC/R2
1 183,00 EUR

**Sliding
Lids**
R600a

Flaschenkühltruhe 300 Lt. Schiebedeckel

- Deckel als Schiebetüre. - Analoges Thermometer. - Ausführung innen ABS, aussen in Stahlblech weiss lackiert, mit kleinen Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse.
 mm : 1020x665xh870 - kW : 0.23 - V : 230/1N 50Hz
 Ed. 7- 642

BVL030P/R6
595,00 EUR

R600a
+2° +10°
-12° -22°
**Light
Box**
R290

- Äußere Ausführung aus Kunststoff-Blech (weiß) - Innenbeleuchtung - mechanischer Thermostat, mit Thermometer - Tür mit Doppelverglasung (Thermopane®), Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Handgriff (sehr robust), Scharniere mit Stoppfunktion bei 100°, Verschluss durch magnetische Dichtung - Schloss mit Schlüssel, geliefert in Serie - Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR) - 2 hintere Rollen und 2 nach vorne verstellbaren Schraubenwinden
 Ed. 7- 700

Ausstellungsvitrine positiv belüftet 500 Liter, Aufbau mit Licht

- 6 verstellbare Gitter 574x405 mm
 mm : 680x655xh2090 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50Hz

E50PC/R6
938,00 EUR

Ausstellungsvitrine negative T° Statisch / belüftete, 500 Liter, Aufbau mit Licht

- 6 Gitter "Verdampfer" 577x500 mm.
 mm : 680x655xh2090 - kW : 0.87 - V : 230/1N 50Hz

E50NC/R2
1 407,00 EUR

Getränkavitrine T° positiv, belüftet, 760 Liter, 2 Schiebetüren, mit beleuchtetem Gestell

- 5 verstellbare Gitter 795x400mm. - Äußere und innere Ausführung der Karosserie aus lackiertem Stahl, weiß - 2 Türen mit Doppelverglasung, Schiebetüren, eingebauter Handgriff, Verschluss mit automatischer Reminder-Funktion - Innenbeleuchtung (LED-Typ) - elektronischer Regler - Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR). - 4 Rollen und 4 verstellbare Schraubenwinden.
 mm : 890x740xh1990 - kW : 0.67 - V : 230/1N 50Hz
 Ed. 7- 641

DRINK-90S/R2
1 511,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive


**Drink
Line**
R290
+2° +10°
**Sliding
Doors**

Nordica

Line

R290

SPRAYERS
SYSTEM

ICE50A-R2

230/1N 50 Hz

Bistro

Line

PADDLE
SYSTEM

MXP-55A/N

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Diamond hat die Entwicklung dieser Maschinen weitergeführt, besonders geeignet für die Nutzung von hartem Wasser oder schlechter Qualität, so dass sie zuverlässiger und leiser sind. Eiswürfel mit Hohlraum erfüllen alle Anforderungen der Branche.

Eiswürfelbereiter, Eiswürfel mit Hohlraum.

- System mit Stab um Kalkablagerung zu vermeiden und Wasser zu reinigen. - Hohle Eiswürfel, 20 g, ø 30 mm, h 25 mm. - Produktion pro Zyklus: 15 Eiswürfel. - Verdampfer mit «Finger» aus Zinn und Kupfer. - Tropische hermetische Einheit. - Gehäuse aus Edelstahl AISI 304. - Regulierbare Füße.

Ed. 7- 680

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
MXP-25A/N	401x506xh643 (+15/57)	22 kg	9 kg	1 038,00 EUR
MXP-35A/N	401x506xh698 (+15/57)	31 kg	12 kg	1 175,00 EUR
MXP-45A/N	401x506xh698 (+15/57)	38 kg	12 kg	1 348,00 EUR
MXP-55A/N	513x557xh811 (+95/165)	48 kg	25 kg	1 508,00 EUR
MXP-65A/N	593x557xh934 (+95/165)	55 kg	30 kg	1 747,00 EUR
MXP-95A/N	673x557xh984 (+95/165)	75 kg	37 kg	2 170,00 EUR
MXP-140A/N	843x557xh984 (+95/165)	122 kg	50 kg	2 864,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

ADVANTAGE Messing-Düsen vermeiden die Magnetisierung des Kalksteins. Wasserzufuhr während eines laufenden geschlossenen Zyklus. Kompakte und kristalline Eiswürfel. Ihre Formen erfüllen alle Anforderungen der Branche.

Eiswürfelbereiter für gefüllte Eiswürfel

- Eiswürfelmaschine mit Einspritzsystem in Messing (für die Umkehrung d.Kalkrückstände). - Eiswürfel voll 13/18 gr. - Tropische hermetische Kühleinheit, Umgebungstemp. +43°C. - Gehäuse aus Edelstahl AISI 304. - Regulierbare Füße aus Edelstahl.

Ed. 7- 682

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE22A-R2	355x404xh590	22 kg	4 kg	914,00 EUR
ICE22AX-R2	345x404xh590	22 kg	4 kg	982,00 EUR
ICE30A-R2	390x460xh690	29 kg	9 kg	1 216,00 EUR
ICE35A-R2	500x580xh690+110	35 kg	16 kg	1 394,00 EUR
ICE50A-R2	500x580xh800+110	47 kg	25 kg	1 483,00 EUR
ICE70A-R2	738x600xh920+110	67 kg	40 kg	2 048,00 EUR
ICE95A-R2	738x600xh1020+110	95 kg	55 kg	2 269,00 EUR
ICE130A-R2	840x740xh1075+110	130 kg	65 kg	2 995,00 EUR
ICE155A-R2	840x740xh1075+110	155 kg	65 kg	3 155,00 EUR

Nordica

Line

ICE
FLAKES

R290



ICE115AS-R2

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Kontinuierliche Herstellung von Granulateis, dank einer innovativen Technologie. Perfekt, um die Erhaltung und Präsentation von Speisen in Restaurants, Hotels, Fast-Food ... zu verbessern. Ideal für Pharmakonzerne und Krankenhaus.

Granulateisbereiter

- Rundscheiben mit kontinuierlicher Produktion. - Verdampfer aus Edelstahl. - Tropische hermetische Kühleinheit mit Umgebungstemp. +43°C. - Geräteausführung Edelstahl AISI 304, höhenverstellbare Füße.

Ed. 7- 690

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE70AS-R2	450x620xh680	67 kg	10 kg	2 484,00 EUR
ICE115AS-R2	500x660xh690+110	113 kg	30 kg	2 724,00 EUR
ICE155AS-R2	738x690xh1020+110	153 kg	55 kg	3 052,00 EUR

Led Light
R600a
+2° +10°
Kühlvitrine für Wein, 100 Liter

- Schwarz lackierte Außenkonstruktion, ABS-Interieur. - Lieferung mit 3 Gitterrosten (400x350xh35 mm) und 1 Doppelbodengitter (400x300xh200 mm). - Automatische Abtauung, automatische Kondensatverdunstung. - Kühlleistung (auf der Rückseite untergebracht) Klimaklasse 4 (30 ° C und 55% relative Luftfeuchtigkeit). - Glastür, Fassungsvermögen: 22 Flaschen 75 cl. - Tastensperre. mm : 503x567xh775 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50Hz Ed. 7- 660


BOT100/B 457,00 EUR
Led Light
R600a
0° +10°
Kühlvitrine, 110 Liter, positive Temperatur

- Außen weiß lackiert, Innenraum in ABS, Automatische Abtauung und Kondensatverdunstung. - Türen mit integriertem Griff und Magnetverschluss (auf Druck), mm : 503x567xh850 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50Hz Ed. 7- 642


TOP200/R6 455,00 EUR

ADVANTAGE Mit dem edlen Design der Panoramic Line PLUS-Vitrinen kommen ihre Desserts, Kuchen, Macarons richtig zur Geltung... Große Glasvorderscheibe als Auslage (EURONORM 400x600 und GASTRONORM 1/1), 4 verglasten Scheiben, Glastür "FULL GLASS", LED-Beleuchtung an jeder Stütze.

Vitrine 4 Seiten, 5 Regale aus Glas, belüftet

- Optimale Kühlung dank des Verdampfers (belüftet), das sich an der oberen Seite befindet. - automatisches Entfrosten- elektronischer Regler - Wand mit Doppelverglasung mit perfekter Isolierung - "FULL GLASS" Tür mit magnetischem Verschluss, mit integriertem Handgriff - Kompressoranlage, Klimaklasse 3 (25°C & 60% HR).- Kältemittel R290 ohne CFC - auf 4 Doppelrädern Ed. 7- 704

Ref	Color	T°	mm	
INN/VN-B9-R2	Black	+2° +10°	800x630xh1850	3 056,00 EUR
INN/VN-W5-R2	White	+2° +10°	800x630xh1850	3 056,00 EUR
INN/VB-B9-R2	Black	-5° -20°	800x630xh1850	4 264,00 EUR
INN/VB-W5-R2	White	-5° -20°	800x630xh1850	4 264,00 EUR


R290
+2° +10°
-5° -20°
Panoramic
Plus
Full Glass Door

W5

B9
230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE Hier sehen Sie die neue EXALTA Linie, eine Vitrinenserie mit "VOLLEN Fenstern", die einzige, exklusive Vitrine dieses Typs auf dem Markt. Hergestellt aus 100% gehärtetem Glas, selbsttragend ohne Profil innen oder außen.

Minimalistisches Design, Made in Italy, eine Serie voller Vorteile, in einer Klarheit, sonder Gleichen

Exalta
Line
Von : : MAX/....
4 169,00 EUR
"Volle" Vitrine

- Metalstruktur in mehreren Schichten gefarbt gegen Fingerabdrücke - Klimaklasse 4, Umgebung +32°C und 55% Luftfeuchtigkeit - Automatisches Abtauen, automatische Verdampfung des Kondenswassers. - Kühlmittel R404A. - Schließt magnetisch. - Gläserne Tür mit nicht sichtbarem Handgriff. - 5 Gläserne Böden s (700x470mm) auf Schienen aus Edelstahl (AISI 304), (Max.12kg pro Fach). - Auf Rädern, integriert in der Säule. (Nummer 4 mit 4 Füße) - Anmerkung: Aufstellung bei max. 800 über NN

Ed. 7- 706
Led Light
Full Glass


PLUS Vitrinen mit elegantem Design, kompatibel mit EURONORM-Platten 400x600 und GASTRONORM 1/1. Komplette Panorama-Auslage, «Thermopane®»-Doppelverglasung. Dank des großen Auslagevolumens und der LED-Beleuchtung auf Stützen ist es möglich, das Angebot an Desserts, Kuchen, Macarons etc. vielseitig zu gestalten...ebenso Salate, frische Sandwiches, Joghurts, Getränke!

Kühlvitrine , EN oder GN, Belüftet

- Alle äußeren Glasscheiben aus Doppelverglasung (Thermopane®) - Bodenplatte aus Edelstahl (herausnehmbar) - 4 Innenbeleuchtungen des LED-Typs - 2 Auslageregele (herausnehmbar) - Schiebetüren an der Servierseite, herausnehmbar (einfache Wartung) - integrierte Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR). - automatisches Entfrosten, mit automatischer Verdunstung des Kondensats - elektronischer Regler (Digitalanzeige) - NB: geliefert ohne GN-EN-Platten.

Ed. 7- 920

	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	
VRDP-B1-R2	785x650xh735	665x620xh410	2 032,00 EUR
VRDG-B1-R2	1185x650xh735	1065x620xh410	2 648,00 EUR

Panoramic
Line

R290



Led Light



VRDG-B1-R2 230/1N 50-60 Hz

PLUS Hier ein kleiner Überblick über die Stärken unserer Capri-Line-Display-Theken, vollständig mit Panorama-Fenstern, «Thermopane®»-Doppelverglasung, Display aus verzinktem Stahlblech, Epoxidbehandlung (Farbe schwarz) (Möglichkeit von GN-Platten), behandelter Verdampfer, Selbstverdunstung von Kondensaten, erhältlich in schwarz, grau oder in der Farbe Ihrer Wahl.Dank eines großen Display-Volumens mit 3 gekühlten Zwischenböden und LED-Beleuchtung können Sie das Angebot Ihrer Desserts, Kuchen, Macarons, ... aber auch Salate, frische Sandwiches, Joghurts, Getränke, ... zur Schau stellen! Auch in beheizter oder neutraler Ausführung erhältlich.



230/1N 50 Hz

Panorama-Verkaufstheke, belüftet, 4 Stufen, ohne Reservefach

- Aus lackiertem Stahlblech, Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan. - 3 verstellbare Zwischenböden aus «gehärtetem» Glas (1x 300 + 2x 350 mm), tragende Struktur aus Edelstahl AISI 304. - Bedienungsseite 2 doppelverglaste «Thermopane®»-Schiebetüren, vertikale Dichtungen. - Elektronische Steuerung. - Kompressoranlage integriert, Klimaklasse 3. - Belüfteter Verdampfer (homogene Temperatur), schützt vor Korrosion von Lebensmittelsäuren. - Automatisches Abtauen, mit automatische Verdunstung des Kondensats.

Mic

Line

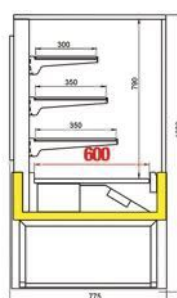
Tischvitrinen, 4-seitig Glas

- Abmessungen innen: 400 x 346 x h460 (oder) 610mm, LED Beleuchtung innen. - Digitale Regler außen. - Eingebautes Kühlelement (Umgebungstemperatur 32°C). - Belüfteter Verdampfer, automatisches Abtauen mit automatischer Verdunstung

Ed. 7- 711

	Lit	Color	mm	
MIC-36G/R6	60	Grey	428x386xh855	490,00 EUR
MIC-36B/R6	60	Black	428x386xh855	490,00 EUR
MIC-48G/R6	80	Grey	428x386xh1000	564,00 EUR
MIC-48B/R6	80	Black	428x386xh1000	564,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



R290

VENTILATED

	mm	
CB10V-B9/P2	1000	2 709,00 EUR
CB12V-B9/P2	1200	2 934,00 EUR
CB15V-B9/P2	1500	3 296,00 EUR

Capri
Line

R600a

+4° +12°

VENTILATED

Led Light



230/1N 50 Hz

MIC-36B/R6



MIC-48G/R6

Panoramic
Plus

Led
Light


A5



B7

230/1N 50 Hz

Panorama vitrine

- Integrierte LED Beleuchtung. - Optimale Kühlung dank (belüftetem) Verdampfer, platziert im oberen teil der Vitrine. - Automatisches Abtauen. - Perfekte Isolation Dank dreifache Wände. - Elektronische Temperaturregelung. - Tür schließt magnetisch. - Eingebauter Kompressor für "tropische" Verhältnisse. - Kältemittelgas R290. - Auf vier Doppelrädern.

Ed. 7- 702

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/RN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 264,00 EUR
SNE/RN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 264,00 EUR

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/GN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 115,00 EUR
SNE/GN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 115,00 EUR
SNE/SB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	2 904,00 EUR
SNE/SB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	2 904,00 EUR
SNE/GB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 409,00 EUR
SNE/GB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 409,00 EUR

PLUS Die Theken von Venice Line präsentieren die neueste Generation MADE IN ITALY Ein sauberes, modernes und vor allem «umweltbewusstes» Design mit R290 ökologischem Kältemittel. Sehr großer Beleuchtungsbereich, Frontscheiben-Spezialglas, LED-Beleuchtung, belüftet kalt mit Gebläsegeschwindigkeitsregelung, zur Anpassung an jede Art von Speisen oder Aktivitäten, seitliche Plexiglas-Schiebetüren Service, und zum Schluss Granitarbeitsbereich vom Typ BLACK ABSOLUTE !!

Venice
Line
Led
Light

SLIDING PLEXIGLAS

0° +4°


Black
Granite

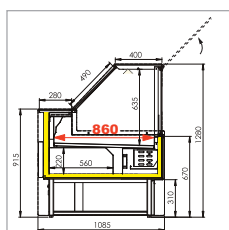
VZT-...

230/1N 50 Hz

VENTILATED WITH
SPEED CONTROLLER

LIFT FRONT GLASS
WITH PISTONS


VENTILATED



	mm	
VZ15/B5-VR2	1500	3 967,00 EUR
VZ20/B5-VR2	2000	4 741,00 EUR
VZ25/B5-VR2	2500	5 466,00 EUR
VZ30/B5-VR2	3000	6 159,00 EUR

Belüftete Verkaufstheke gekühlt gerader Glas 90° mit Reserve

- Seitenpaneele aus ABS tiefgezogen, Vorder- und Rückseite aus Kunststoffolie. - Gehärtetes Glas, 90 ° rechte Frontscheibe, Kolbenöffnung (nach oben), Stützstruktur aus eloxiertem Aluminium. - Ausstellung in Edelstahl AISI 304, Tiefe 860 mm. - Arbeitsfläche aus Granit vom Typ «BLACK ABSOLUTE». - LED-Beleuchtung (unter dem oberen Glas). - Plexiglasschiebetüren auf der Service-seite. - Belüfteter Verdampfer «air force» gegen Speisesäure «Beschichtung» (Gerät einstellbare Geschwindigkeit der Ventilatoren). - Eingebaute Kompressorgruppe, Klimaklasse 3 (+ 25 ° C und RH 60%). - Bedienfeld mit elektronischer Steuerung (Digitalanzeige), Drehzahlregler für Lüfter, Lichtschalter. - Digitales Thermometer in der Präsentationsfläche. - Automatische Abtauung (nach Belieben einstellbar). - Selbstverdampfung vom Kondensat. - Mit gekühlter Reserve.

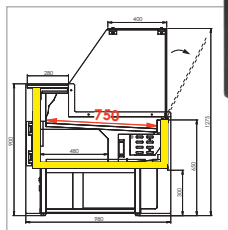
Ed. 7- 735

Belüft. Verkaufstheke gekühlt+gerader Glasscheibe 90°+Reserve

- Seitenpaneele aus ABS gezogen, Vorder- und Rückseite aus Kunststoffolie. - Gehärtetes Glas, 90 ° rechte Frontscheibe, öffnend und mit Sicherheitsanschlag faltbar (einfache Wartung). - Ausstellung in Edelstahl AISI 304, Tiefe 750 mm. - Granitarbeitsplatte. - LED-Beleuchtung (unter dem oberen Glas). - Plexiglasschiebetüren auf der Service-Seite. - Belüfteter Verdampfer "air force" gegen Speisensäure mit Beschichtung (Gerät mit einstellbarer Geschwindigkeit der Ventilatoren). - Eingebaute Kompressorgruppe, Klimaklasse 3 (+ 25° C und RH 60%). - Kältemittel R290. - Bedienfeld mit elektronischer Steuerung (Digitalanzeige), Drehzahlregler für Lüfter, Lichtschalter. - Analoges Thermometer in der Präsentationsfläche. - Automatische Abtauung (nach Belieben einstellbar). - Selbstverdampfung von Kondensat. - Mit gekühlter Reserve.

Ed. 7- 730

	mm	
FC15/B5-VR2	1500	3 229,00 EUR
FC20/B5-VR2	2000	3 741,00 EUR
FC25/B5-VR2	2500	4 309,00 EUR
FC30/B5-VR2	3000	5 022,00 EUR



Florence
Line



230/1N 50 Hz

R290

**Ventilated
Speed
Controller**

Saigon
Plus

DOUBLE STATIC

230/1N 50 Hz

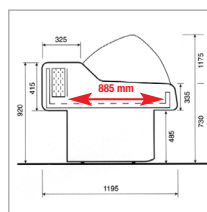
R290

PLUS - «doppelt»-statische Kühlung: Eine Kühlt serpentine im Boden und ein Verdampfer an der Rückseite der Ausstellungsfläche, behandelt gegen Lebensmittelsäuren. - Version mit Edelstahlsockeln

Gekühlte Verkaufstheke, Statisch, Gebogenes Glas, Auf Sockel

- Entwickelt für frischen Fisch und Fleisch. - Gebogene Fenster, alles aus Sicherheitsglas. - Außen aus Edelstahl AISI 316, Seitenwände aus ABS. - Arbeitsbrett aus Granit. - Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 316, ausgestattet mit perforiertem Doppelboden für einen guten Wasserabfluss. - Eingebaute hermetische Einheit +25°C RF 60%- Regulierung mit Thermostat, Thermometer Analog in der Ausstellungsfläche.

Ed. 7- 752



	mm	
SG15B/A1-R2	1500	2 903,00 EUR
SG20B/A1-R2	2000	3 347,00 EUR
SG25B/A1-R2	2500	3 984,00 EUR
SG30B/A1-R2	3000	4 404,00 EUR

Other dimensions on request

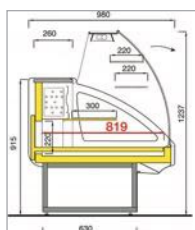
Innovation
Plus

Gekühlte Verkaufstheken, Warenplatzierung mittels Schubladen

- Entworfen für Konditorei, Bäckerei, Cafés. - die aufklappbaren, gebogenen Frontscheiben sind komplett aus getempertem Glas. - einheitliche "Panoramabeleuchtung" ermöglicht eine ideale Präsentation der Produkte. - Lateralwände aus ABS, Arbeitsplatte aus Granit. - 3 Ebenen aus Glas, Beladen dieser mittels Schubladen. - Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche. - eingebauter Kompressor (+25°C / LF60%). - der statische Verdampfer ist gegen Lebensmittelsäuren behandelt.

Ed. 7- 744

	mm	
UT14/G5-R2	1400	3 028,00 EUR
UT22/G5-R2	2200	3 986,00 EUR
UT29/G5-R2	2900	4 781,00 EUR



230/1N 50 Hz

R290

**Loading
Throught
Drawers**



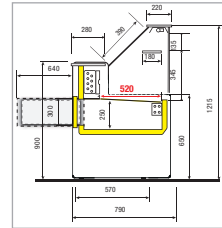
Full
Black

Rome
Line

230/1N 50 Hz

R290

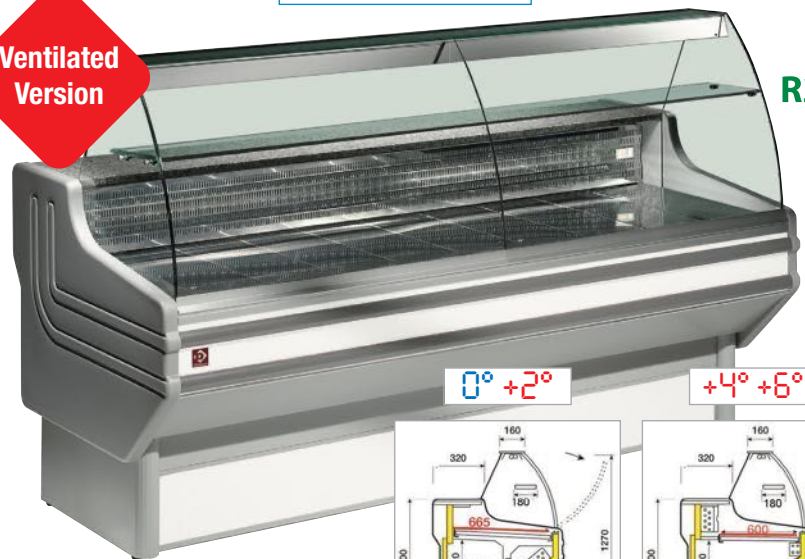
On request .../E8-R2



	mm	
R010/B5-R2	1000	1 708,00 EUR
R015/B5-R2	1500	1 887,00 EUR
R020/B5-R2	2000	2 120,00 EUR
R025/B5-R2	2500	2 543,00 EUR
R030/B5-R2	3000	2 990,00 EUR

2 EVAPORATORS

Ventilated
Version



R290

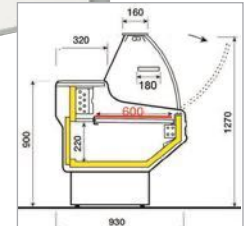
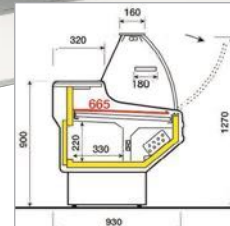
Gekühlte Verkaufstheken mit gebogener Frontscheibe und Reservefach

- Alle Scheiben gerade und aus getempertem Glas. - Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304. - Glas-Zwischenablage und NEON-Beleuchtung. - außen plastifiziertes Stahlblech, Lateralwände aus ABS, Arbeitsplatte aus Granit, Stromversorgung 230V/1. - Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche. - eingebauter Kompressor (+25°C / LF60%). - Die 2 Verdampfer, statisch oder Umluft (Air Force) sind gegen Lebensmittelsäuren behandelt. - Gekühltes Reservefach. Ed. 7- 726

	mm		...-W/R2
JY10/A1-R2	1000	1 937,00 EUR	2 185,00 EUR
JY15/A1-R2	1500	2 174,00 EUR	2 458,00 EUR
JY20/A1-R2	2000	2 510,00 EUR	2 841,00 EUR
JY25/A1-R2	2500	2 913,00 EUR	3 373,00 EUR
JY30/A1-R2	3000	3 489,00 EUR	4 130,00 EUR

...-VV Ventilated version

230/1N 50 Hz



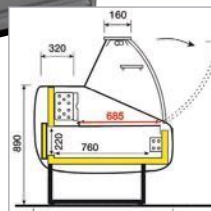
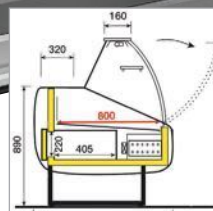
VENTILATED

2 EVAPORATORS



Ventilated
Version

230/1N 50 Hz



VENTILATED

2 EVAPORATORS

R290

Gekühlte Verkaufstheken mit gebogener Frontscheibe und Reservefach

- Gerade Scheiben, klappbar und aus getempertem Glas. - Glas-Zwischenablage und Beleuchtung Typ «TL». - außen plastifiziertes Stahlblech, Lateralwände aus ABS, Arbeitsplatte aus Granit, Stromversorgung 230V/1. - Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 304. - Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche. - Die 2 Verdampfer, statisch oder Umluft (Air Force) sind gegen Lebensmittelsäuren behandelt. - eingebauter Kompressor (+25°C / LF60%). - Gekühltes Reservefach. Ed. 7- 729

Ed. 7- 729

	mm		...-W/R2
MY15/A1-R2	1500	2 399,00 EUR	2 677,00 EUR
MY20/A1-R2	2000	2 936,00 EUR	3 307,00 EUR
MY25/A1-R2	2500	3 378,00 EUR	3 999,00 EUR
MY30/A1-R2	3000	3 936,00 EUR	4 636,00 EUR

...-VV Ventilated version

Mandy

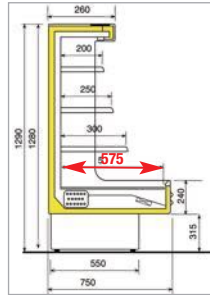
Plus

R290

gekühlte Wandmöbel, belüfteter Verdampfer

- Wanne und Roste perforiert (an der Rückseite), aus rostfreiem Stahl- Beleuchtung oben- 3 Böden (280mm) mit Halterung für Preisschilder, verstellbare Konsolen, auch schräg positionierbar- Elektronische Schalteinheit, digitales Display- Eingebauter Kompressor (+25°C & 60% LF)- Belüfteter Verdampfer- Außen aus plastifiziertem Stahlblech, Seitenwände aus ABS, offener Rand «CADDIE» an der Vorderseite *Ed. 7- 758*

	mm	
MN10B-B5/R2	1000	2 201,00 EUR
MN12B-B5/R2	1200	2 358,00 EUR
MN15B-B5/R2	1500	2 748,00 EUR



230/1N 50 Hz

Small

Plus



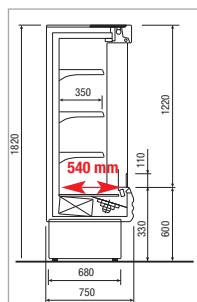
230/1N 50 Hz

R290

Wandkühlregale, Umluft, mit Kühleinheit

- Für den Selbstbedienungsverkauf. - Lateralwände aus ABS, Seitenscheiben «Panorama». - Wanne und perforierter Rost aus Edelstahl AISI 304. - Von oben beleuchtet. - 3 höhenverstellbare Edelstahlausstellungsflächen (280mm), mit Preishalterungen ausgestattet. - Elektronische Steuerung (digitale Anzeige). - «Doppelt» automatisches Verdampfen des Tauwassers: mittels heißem Gas und elektrischer Heizelemente. - Auf Bestellung: Nachtrollo. *Ed. 7- 761*

	mm	
DY10/A1-R2	1000	2 257,00 EUR
DY12/A1-R2	1200	2 418,00 EUR
DY15/A1-R2	1500	2 749,00 EUR
DY18/A1	1800	3 187,00 EUR

**Wandkühlregale, Umluft, mit Kühleinheit**

- Entwickelt für Selbstbedienung. - Exklusiv! - Tiefe: 547mm für einen kleinen Raum - Hülle aus plastifiziertem Stahl. Seitenabdeckung aus Edelstahl. - Elektr. Regler (digitale Anzeige). Tank und Boden gelocht aus Edelstahl AISI 304. - Deckenbeleuchtung. - 3 einstellbare Ausstellungsbleche aus Edelstahl (280mm). - Mit Preishalterungen ausgestattet. - Belüfteter Verdampfer - "Doppelt" automatische Verdampfung von Kondenswasser (Heizgas + Verdampfer (Luftkraft)) - Eingebauter Kompressor +25° & RH 60%. - (Nachtrollo optional) *Ed. 7- 759*

	mm	
SW07/B5-R2	700	2 055,00 EUR
SW10/B5-R2	1000	2 218,00 EUR
SW12/B5-R2	1200	2 416,00 EUR
SW15/B5-R2	1500	2 877,00 EUR



230/1N 50 Hz

Danny

Plus

R290

Impulsion

Plus

Glass
Doors
Self Closing

R290

DOUBLE
AUTO-EVAPORATION

+3° +6°

Artemis

Plus

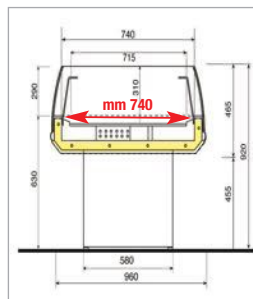
230/1N 50 Hz

Kühltheke, Selbstbedienung «panorama»

- Für den Selbstbedienungsverkauf von eingepackten, zu kühlenden Produkten: Milchprodukte, Käse, Aufschnitt etc. - Gebogene Scheiben aus getempertem Glas, Lateralwände ebenfalls aus Glas (doppelt verglast). - Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 304. - Umluftverdampfer (air force). - eingebauter Kompressor (+25°C / LF60%). - Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche. - Automatisches Abtauen. - «Doppelt» automatisches Verdampfen des Tauwassers: Heißgas und elektrische Heizelemente. - Gestell auf Rollen.

Ed. 7- 754

VENTILATED



	mm	
AR129/V-B5/R2	1290	2 062,00 EUR
AR150/V-B5/R2	1500	2 467,00 EUR

Stainless
Steel

+3° +6°

DOUBLE
AUTO-EVAPORATION

230/1N 50 Hz

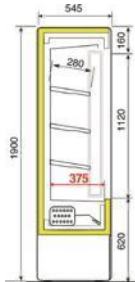
R290

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

PLUS - Entworfen für den Selbstbedienungsverkauf Brötchen, Milchprodukten, Käse, Obst, Fleisch, Getränken,... Doppelt verglaste Türen, so beschlagen die Scheiben nicht, hydraulische Schliessmechanismus. Doppelte LED Beleuchtung (durch Plexiglas geschützt), eingebaut in die 2 Seitenwände. «Doppeltes» automatisches Verdampfen des Kondenswassers durch heißes Gas und Heizelement

Gekühltes Wandregal, belüftet

Wanne und Roste perforiert (an der Rückseite), aus Edelstahl. - 3 Böden (280mm aus Edelstahl) mit Halterung für Preisschilder, verstellbare Konsolen, auch schräg positionierbar (Inklusive Plexiglas für schräg aufgestellte Produkte). - Elektronische Schalteinheit, digitales Display. - Eingebauter Kompressor (+25°C & 60% LF). - Belüfteter Verdampfer (Air Forced). - Außen aus plastifiziertem Stahlblech, Seitenwände aus ABS. Ed. 7- 760



	mm	
IMG10/S-B5/R2	1000	2 998,00 EUR
IMG12/S-B5/R2	1200	3 240,00 EUR
IMG15/S-B5/R2	1500	3 851,00 EUR
IMG18/S-B5	1800	4 403,00 EUR
IMG20/S-B5	2000	4 931,00 EUR



+2° +6°

R290

230/1N 50 Hz

Double
Auto
Evaporation

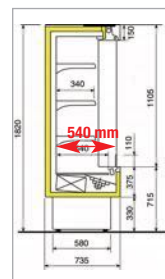
INCLUDED

Expo

Self

Wandkühlregale "Komplett aus Edelstahl" mit Kompressor

- Für Selbstbedienung, geeignet für Sandwiches, Milchprodukte, Käse, Früchte, Wurstwaren, Getränke, etc. - Hergestellt innen und außen aus Edelstahl AISI 304. Seitenfenster aus gehärtetem Glas. - 4 Edelstahlausstellungsflächen (340mm), mit Preishalterungen ausgestattet. - Bretter einstellbar. - Möglichkeiten um Konsolen hinzuzufügen. Deckenbeleuchtung. - Belüfteter Verdampfer (3 Lüfter). - Doppeltes automatisches Abtauen des Kondensats (Heißgas + elektr. Heizelement). - Eingebauter Kompressor (25°C & RH60%), elektr. Thermostat (digitale Anzeige). - Optional: Nachtrollo. Ed. 7- 762



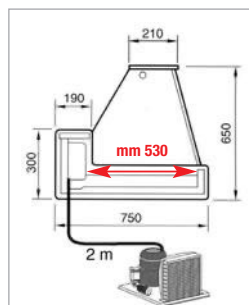
	mm	
MTX-10/R2	1000	2 850,00 EUR
MTX-12/R2	1200	3 031,00 EUR
MTX-15/R2	1500	3 417,00 EUR
MTX-18	1800	3 895,00 EUR
MTX-20	2000	4 471,00 EUR



Gekühlte Verkaufstheken

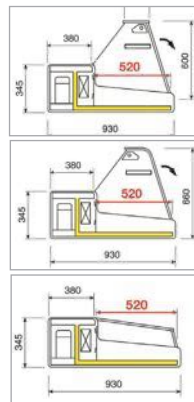
- alle Scheiben gerade und aus getempertem Glas. - Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 304. - außen plastifiziertes Stahlblech, Lateralwände aus ABS. - einheitliche Beleuchtung. - der statische Verdampfer ist gegen Lebensmittelsäure behandelt (coating). - der Kompressor (+25°C / LF60%) ist angeschlossen, jedoch durch seine 2m Leitungen flexibel. - Regulierung mit Thermostat, analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche. Ed. 7- 721

	mm	
VA10/R2	1000	1 569,00 EUR
VA15/R2	1500	1 740,00 EUR
VA20/R2	2000	1 953,00 EUR



Verkaufstheke gekühlt fahrbar

- Zwischenfenster* - Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 304 - Uniforme Beleuchtung* - Wände aus Polyurethan. - Statischer Verdampfer, automatisches tauen. - Kühlaggregat (+ 25°C R.F. 60%) eingebaut unter dem Bedienungsbrett. Elektronischer Steuerung (Digitale Anzeige), analoges Thermometer im Ausstellungsbereich. - Schiebetüre an der Serviceseite* außer bei -ZS. Ed. 7- 723



	mm	
SUP10-ZD/R2	1000	1 489,00 EUR
SUP15-ZD/R2	1500	1 710,00 EUR
	mm	
SUP10-ZC/R2	1000	1 545,00 EUR
SUP15-ZC/R2	1500	1 717,00 EUR
	mm	
SUP10-ZS/R2	1000	1 257,00 EUR
SUP15-ZS/R2	1500	1 467,00 EUR

VA Snack

R290



Tiefkühltruhe, Schiebedeckel

- Schiebedeckel, Gehäuse aus Aluminium, Thermopane® Glasscheiben. - Analoges Thermometer. - Hergestellt aus weiß lackiertem Stahlblech, Innen aus gaufriertem Aluminium. - Gehäuse auf 4 Lenkrollen, 2 mit Bremse. Ed. 7- 699

	mm	
GVLO30/R2	1020x640xh880	585,00 EUR
GVLO40/R2	1310x640xh880	659,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Chest Freezers

Tiefkühltruhe

- Voller Deckel, Schloß mit Schlüssel. - Thermometer, Innentemperatur. - Innenausführung in "gaufriert" Aluminium und Außenausführung in weißem kunststoffbeschichtetem Stahl. - Gehäuse auf Rädern, alle schwenkbar. Ed. 7- 698

	mm	
SC030EP/R6	1030x685xh895	504,00 EUR
SC050EP/R6	1550x685xh895	640,00 EUR





CURVED GLASS

-15° -23°

Sliding Lids

SLID-18-R2

R290

230/1N 50 Hz

Tiefkühltruhen

- Geeignet für Selbstbedienung. - Schiebedeckel, gebogenes Glas. Rahmen "beheizt" für Frostvermeidung - Ausführung außen mit Glasplatte, weiß plastifiziert, Isolation 60 mm. - Verdampfer als "Serpentine" in den Wänden eingelassen, belüfteter Kondensator, mechanischer Thermostat, Analoges Thermometer, Alarmaufleuchtung.

Ed. 7- 755

	Lit	mm	
SLID-11-R2	290	1100x600xh730/890	887,00 EUR
SLID-14-R2	392	1400x600xh730/890	992,00 EUR
SLID-18-R2	527	1810x600xh730/890	1 149,00 EUR

Panorama-Tiefkühltruhen

- Geeignet für Selbstbedienung. - Glasschiebedeckel, Rahmen "beheizt" für Frostvermeidung. - Ausführung außen aus verzinktem Stahl, "weiß plastifiziert", Isolierung 60 mm. - Isolation 60mm aus FCKW-freiem Polyurethan. - 2 Hermetisch gekoppelte und eingebaute Einheiten - 2 verkupferte Verdampfer als "Serpentine" in den Wänden eingelassen, - 2 belüfteter Kondensator. - Elektronischer Regler (Digital) - VT250E/N mit 2 unabhängigen Fächern.

Ed. 7- 756

	Lt	mm	Compartment	
VT150E/N-R2	598	1550x960xh780	1	1 437,00 EUR
VT200E/N-R2	839	2050x960xh780	1	1 647,00 EUR
VT250E/N-R2	1032	2500x960xh780	2	2 029,00 EUR



Sliding Lids

2 EVAPORATORS

2 COMPRESSORS

VT250E/N-R2

230/1N 50 Hz



STAINLESS STEEL

CURVED DOOR

ISO 80 mm

PLUS - Einwandfreie Verarbeitung der Paneele, Schutzfilz (Isolierung nicht sichtbar!!). - Die Winkel und Ecken des Bodens, der Decke und der Seiten sind allesamt bei 135° "sanitär" und in die Paneele selbst integriert, keine Leistenverschiebung!!... Hygiene und Verarbeitung zu 100% garantiert! - Edelstahlboden "rutschfest" mit einer Traglast von 1200 kg/m². - Externe umlaufende Fussleiste aus Edelstahl, vermeidet Beschädigungen der Paneele, bedingt durch die häufig benutzten Putzmittel zur Bodenreinigung. - Kit für die Vormontierung der Paneelen serienmässig mitgeliefert, zur einfacheren und schnelleren Montage.

Ed. 7- 619

	External mm	Lit	
C26B/PM	*1400x1100xh2110	2273	1 839,00 EUR
C31B/PM	1700x1100xh2110	2823	2 027,00 EUR
C37B/PM	2000x1100xh2110	3373	2 261,00 EUR
C43B/PM	2300x1100xh2110	3923	2 614,00 EUR
C35A/PM	*1400x1400xh2110	2298	2 376,00 EUR
C40B/PM	1700x1400xh2110	3724	2 634,00 EUR
C48B/PM	2000x1400xh2110	4449	2 764,00 EUR
C55B/PM	2300x1400xh2110	5175	3 385,00 EUR
C50A/PM	1700x1700xh2110	4625	2 774,00 EUR
C59B/PM	2000x1700xh2110	5526	2 929,00 EUR
C67B/PM	2300x1700xh2110	6426	3 553,00 EUR
C65B/PM	2000x2000xh2110	6310	3 114,00 EUR



-5° +5°



-18° -22°

AP50-PED/A	1 447,00 EUR
AP50-PED/A	1 447,00 EUR
AP50-PED/A	1 447,00 EUR
AP50-PED/A	1 447,00 EUR
AP50-PED/A	1 447,00 EUR
AP50-PED/A	1 447,00 EUR
AP50-PED/A	1 447,00 EUR
AP50-PED/A	1 447,00 EUR
AP75-PED/A	1 554,00 EUR
AP50-PED/A	1 447,00 EUR
AP75-PED/A	1 554,00 EUR
AP75-PED/A	1 554,00 EUR
AP75-PED/A	1 554,00 EUR

AN120-PED/A	1 820,00 EUR
AN120-PED/A	1 820,00 EUR
AN120-PED/A	1 820,00 EUR
AN170-PED/A	1 927,00 EUR
AN120-PED/A	1 820,00 EUR
AN170-PED/A	1 927,00 EUR
AN170-PED/A	1 927,00 EUR
AN170-PED/A	1 927,00 EUR
AN201-PED/A	2 158,00 EUR
AN201-PED/A	2 158,00 EUR
AN201-PED/A	2 158,00 EUR
AN201-PED/A	2 158,00 EUR

ATTENTION: Possibility to put the door just in **bold dimensions** - Other dimensions in STOCK!! - * Door 620x1860 mm (standard 720x1860 mm)

Compact

Line

+2° +8°

GN 1/1

SA3/R6

C

R600a

Available on stock !!!!!
Tailor made solution

230/1N 50 Hz

GC1/2/R6 496,00 EUR

Gefrierfach GN 1/1

- Außen und Innen aus Edelstahl (alimentäre). - Inkl. 1 Rost GN 1/1, je Tür, höhenverstellbar. - Elektro. Thermostat unter dem eingeschlossenen Kasten. - Verdampfer als «Serpentine» im Boden und in den Wänden eingelassen (3 Seiten). - Belüfteter Verdampfer, automatische Abtauung. - Kühleinheit geeignet (+32°C). - Belüfteter Kondensator mit Fettfilter.

Ed. 7- 567

	Liter	Doors	mm	
SA2/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/890	981,00 EUR
SA3/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh857/890	1 350,00 EUR

Compact

Line

GN 1/4
&
GN 1/3

R600a

SY120/CC-R6

230/1N 50 Hz

+2° +10°

Kühlaufsatzvitrinen GN 1/4 mit Edelstahldeck

- Hergestellt aus Edelstahl austenitisch (alimentäre). - Elektro. Thermostat unter dem eingeschlossenen Kasten. - Verdampfer als "Serpentine" im Boden und in den Wänden eingelassen. - Kühleinheit geeignet für Klimaklasse 4. - Belüfteter Kondensator mit Fettfilter. - Lieferung ohne GN Behälter.

Ed. 7- 556

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/CC-R6	1200x340xh260/580	5 x 1/4	609,00 EUR
SX160/CC-R6	1600x340xh260/580	7 x 1/4	668,00 EUR
SX200/CC-R6	2000x340xh260/580	10 x 1/4	746,00 EUR

Kühlaufsatzvitrinen GN 1/3 mit Edelstahldeck

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/CC-R6	1200x395xh260/580	4 x 1/3	661,00 EUR
SY160/CC-R6	1600x395xh260/580	7 x 1/3	734,00 EUR
SY200/CC-R6	2000x395xh260/580	9 x 1/3	792,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Compact

Line

R290

-10° -20°

FREEZER

E

GN 1/1

230/1N 50 Hz

Kompakt-Tiefkühlfach, 2 Türen GN 1/1, 240 Lit

- Ablage aus Edelstahl (alimentäre), abnehmbar. - Elektr. Widerstand für jede Tür. NB: Installation Schubladen nicht empfohlen.

mm : 943x700xh850/870 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 567

SB2/R2

1 293,00 EUR



Slim Line

Plus

400 L

FISH

IDS40-R6

Umluft- Kühl- und Tiefkühl-schrank, ventiliert

- Hergestellt aus rostfreiem Stahl (lebensmittelecht), AISI 441 (hinten aus behandeltem Stahl, Farbe grau), Monocoque-Rahmen. - Tür reversibel (Prädisposition für Schlüsselschloss). - Oberes Panel für den Zugang zur Kompressoreinheit, aufklappbar. - Elektronischer Regler, roter LED. - Verdampferplatte, hinten platziert, angeschlossen an einen Ventilator. - Automatisches Abtauen. - Kompressoreinheit der Klimaklasse 4 (30°C Temperatur - 55% Luftfeuchtigkeit), belüfteter Kondensator. - Füße aus Edelstahl, verstellbar.

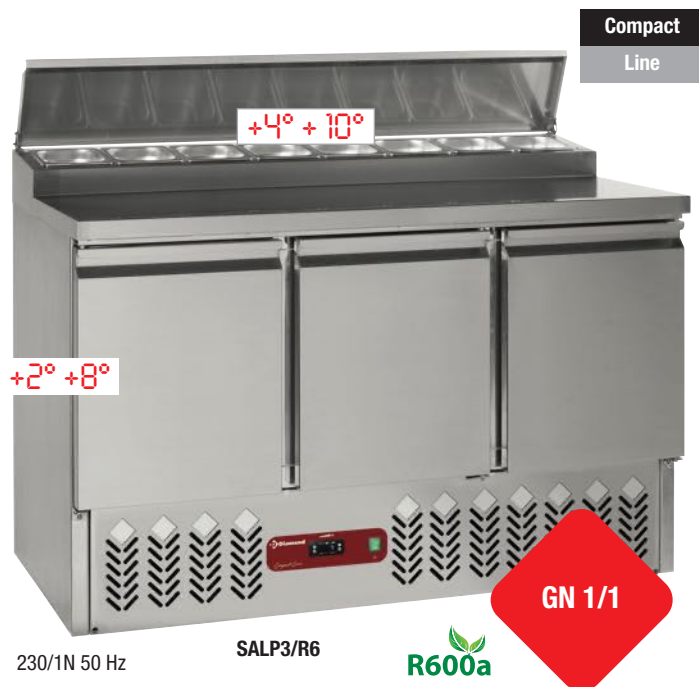
Ed. 7- 528

ID40-R6

R600a
R290

230/1N 50 Hz

	Energy Label	T°	mm	
ID40-R6	D	-2° +8°	620x620xh1920	1 413,00 EUR
IE40-R9	D	-10° -22°	620x620xh1920	1 614,00 EUR
IDS40-R6	D	0° +5°	620x620xh1920	1 532,00 EUR

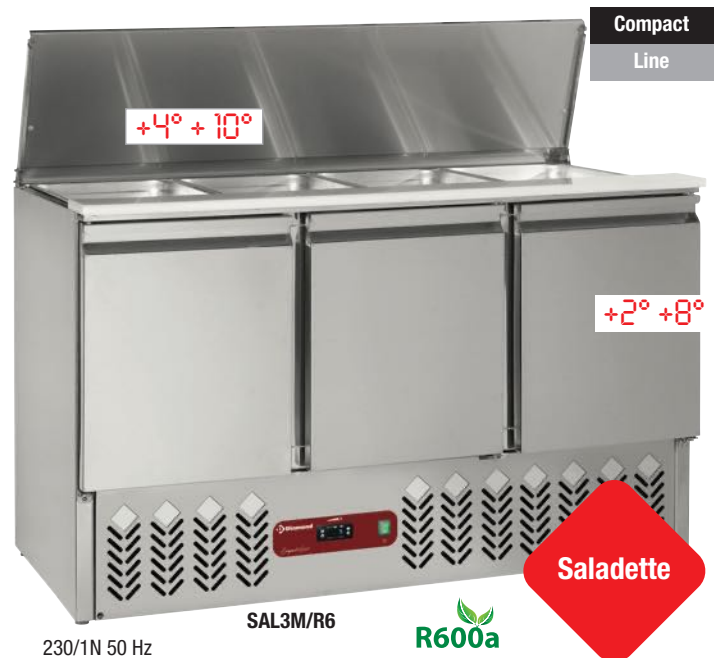


Gekühlter Vorbereitungstisch, gekühlte Struktur

- Außen und Innen aus Edelstahl. - Inkl. 1 Rost GN 1/1, je Tür, höhenverstellbar. - Elektro. Thermostat unter dem eingeschlossenen Kasten. - Verdampfer als «Serpentine» im Boden und in den Wänden eingelassen (3 Seiten). - Belüfteter Verdampfer, automatische Abtauung, selbst Verdunstung. - Kühleinheit geeignet für Klimaklasse 4. - Belüfteter Kondensator mit Fettfilter.

Ed. 7- 567

	Liter	Doors	mm	
SALP2/R6	230	2 x GN1/1	900x700xh870/1250	1 099,00 EUR
SALP3/R6	340	3 x GN1/1	1365x700xh870/1250	1 652,00 EUR



Gekühlte Saladette, Gastronorm

- Außen- und Innenausführung aus authentischen Edelstahl (alimentär). - Boden eingestanz, alle Ecken und Winkel sind abgerundet. - Geliefert mit einem Gitter GN 1/1, pro Tür, Höhe einstellbar. - elektronisches Thermostat, unter verschlossenem, wasserdichten Kasten - Verdampfer als Heizspirale, eingebaut in den Wänden (3 Seiten)- automatische Verdunstung des Kondensats. - Kühlaggregat mit Klimaklasse 4. - belüfteter Kondensator, mit Anti-Fettfilter.

Ed. 7- 568

	Liter	Doors	mm	
SAL2M/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/1180	896,00 EUR
SAL3M/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh870/1180	1 363,00 EUR

PLUS - Schränke (Made in Europe) «ökologisch verantwortliche» ökologische Kältemittel (R600a oder R290) - Geringer Energieverbrauch, noch effizientere Kältekomponenten, elektronische ... - Möglichkeit, sie nebeneinander «Side by Side» zu platzieren - Auf Anfrage Aufbewahrungsbehälter aus PVC (Ref: CBP1/1).

Kühl- und Tiefkühltruhen

- Außengestaltung aus Edelstahl AISI 430. - Tür (reversibel) mit Magnetdichtung (schließt durch Andrücken), einfacher Austausch ohne Werkzeug. Glastür mit Alu-Rahmen. - LED-Innenbeleuchtung. - Schloss für Standardschlüssel. - Elektronische Steuerung, Digitalanzeige. - Isolierung (60 mm) aus expandiertem Polyurethan, FCKW-frei. - Kühlaggregat der Klimaklasse 4 (auf der Rückseite) - T° -1° C bis +6° C: Rollbond-Verdampfer, belüftet, Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats. - T° -15° C bis -22° C: Statischer Verdampfer "Gitter", manuelle Abtauung. - 4 verstellbare Füße aus Edelstahl (außer 200 Liter).

Ed. 7- 526

	Lt	T°	mm	Grids	Energy Label	
PV201X-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2	A	613,00 EUR
N201X-R2	200	-15° -22°	626x600xh850	3	-	702,00 EUR
PV400X-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	D	889,00 EUR
N400X-R2	400	-15° -22°	626x740xh1925	6	-	1 005,00 EUR
PV600X-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	D	1 058,00 EUR
N600X-R2	600	-15° -22°	780x740xh1925	6 x GN 2/1	-	1 165,00 EUR

	Lt	T°	mm	Grids		
PV201X/G-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2	-	704,00 EUR
PV400X/G-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	-	1 009,00 EUR
PV600X/G-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	-	1 207,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



Gastro Line

Schockkühler/-froster

PLUS

GN 1/1
OR
EN 600x400Touch
Screen

SPECIAL ICE CREAM



SPECIAL FISH



CBT101/NT

230/1N 50 Hz
400/3N 50Hz

Gefrier- und Schnellkühlzellen

- Programmierbare elektronische Steuerung (2 Schockkühlzyklen: «Soft» für empfindliche Produkte, «Hard» für grobe Stücke. Kontrolle durch Zeitschaltuhr mit Signalton am Ende des Zyklus oder Kontrolle durch Kernsonde mit gleicher Erhaltungsfunktion am Zyklusende und Signalton, «HACCP Normen»). - Ausführung innen und außen (Rückseite ebenfalls) aus Edelstahl (Lebensmittelstandard). - Gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken. - Umkehrbare Tür, Schließung durch Magnetdichtung. - Mikroschalter für Ventilator-Stop bei Türöffnung. - Kompressor (Klimaeinheit +38°C), frontal zugänglich. - Belüfteter Verdampfer (überdimensional), beständig gegen Salze und Lebensmittelsäuren, komplett versteckt. - Manuelle Abtauung, automatische Verdunstung von Kondensat.

Ed. 7- 509

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
GTP-3/LD	3 x GN	560x700xh514	8	5	1 998,00 EUR
GTP-5/LD	5 x GN/EN	790x700xh880/900	12	8	2 579,00 EUR
GTP-10/LD	10 x GN/EN	790x800xh1420	30	20	3 678,00 EUR

....-GX: Hinged door on the left

Gold Line

Plus

+70° -18°
+70° +3°Touch
ScreenGN 1/1
OR
EN 600x400

PLUS - Benutzerfreundliches TOUCH SCREEN-Bedienfeld, 5 "Displays", Standardzyklen für schnelle Kühlung oder Tiefkühlung, jeder Zyklus ist 100% personalisierbar. Spezifischer Zyklus wie kontinuierlicher Zyklus, Fisch- und UV-Zyklus, um die Zelle zu desinfizieren. HACCP-Berichte können problemlos angezeigt werden. Anzeigen von Daten, Ereignissen wie Hochtemperaturalarmen, Spannungsausfall und Überschreitung der maximalen Zykluszeit. Die Alarmer können direkt angezeigt oder im txt-Format auf einen USB-Stick heruntergeladen werden (USB-Anschluss ist als Option verfügbar). Anzeige in 6 Sprachen: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch, Niederländisch.

Ed. 7- 511

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
CBT31/NT	3 x GN	620x650xh670	12	8	2 314,00 EUR
CBT50/CT	5 x GN	790x730xh880	18	12	2 947,00 EUR
CBT51/NT	5 x GN/EN	790x830xh880	18	12	2 947,00 EUR
CBT101/NT	10 x GN/EN	790x830xh1430	36	25	4 349,00 EUR
CBT151/NT	15 x GN/EN	790x830xh1770	48	32	5 629,00 EUR

Profi

Line

Electronic
ControlGN 1/1
OR
EN 600x400

GTP-10/LD

Schockfroster oder TK Zellen

PLUS GOLD Line PLUS Die exzellente Wahl für Ihre Arbeit, Erhaltung der organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften Ihrer Lebensmittel, selbe Qualität, selber Geschmack, selbe Konsistenz wie frische Lebensmittel !..... Gewinn von Zeit und Geld. Bei Kühlung, ist die Ernährungssicherheit ein grundlegendes Prinzip: die Umstellung d. Kerntemperatur von +70°C auf +3°C in 90 Min. (Norm UK) od. +65°C auf +10°C in 110 Min. (Norm NF) und von +70°C auf -18°C in 240 Min. (Norm UK) od. +65°C auf -18°C in 270 Min. (Norm NF), die Zellen v. Diamond garantieren d; Einhaltung aller Verpflichtungen.

Ed. 7- 517

Von :: DBT....

3 576,00 EUR



70 mm

PLUS - Komponenten mit hoher Leistung und geringem Energieverbrauch. - Polyurethan Isolierung (80mm=Superisolierung), weniger Wärmeverlust, energiesparend. - Kühlgruppe «gestaffelt» tropicalisiert (Klimaklasse 5 «T° allgemein herrschend +40°C - relative Luftfeuchtigkeit 40%»). - Außergewöhnliche Leistung dank der Kühlluftleitung (Luftstrom 100% optimiert), diese sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung und garantieren eine gute Lagerung der Produkte. - Doppelte Schienen, die es erlauben, Roste und GN Behälter gleichzeitig zu benutzen. - Elektronische Steuerung mit HACCP- Funktionen in geschlossener Box.

Kühl- und Gefrierschränke GN 2/1

- Aus Edelstahl (für Kontakt mit Nahrungsmitteln), innen AISI 304, außen AISI 441. - Umkehrbare Tür (Vorrüstung für Schlüsselschloss). - Scharnierklappe für Zugang zum Aggregat. - Kompressoreinheit mit tropentauglichem Puffer. - Belüfteter Verdampfer, Beschichtung beständig gegen Salz und Nahrungsmittelsäuren. - Innenbeleuchtung. - Automatische Abtauung. - Eigenverdunstung des Kondensats.

Ed. 7- 532



Gastro Line

PLUS

ID140/R2

GN 2/1

R290

80 mm

230/1N 50 Hz

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

ID70/R2

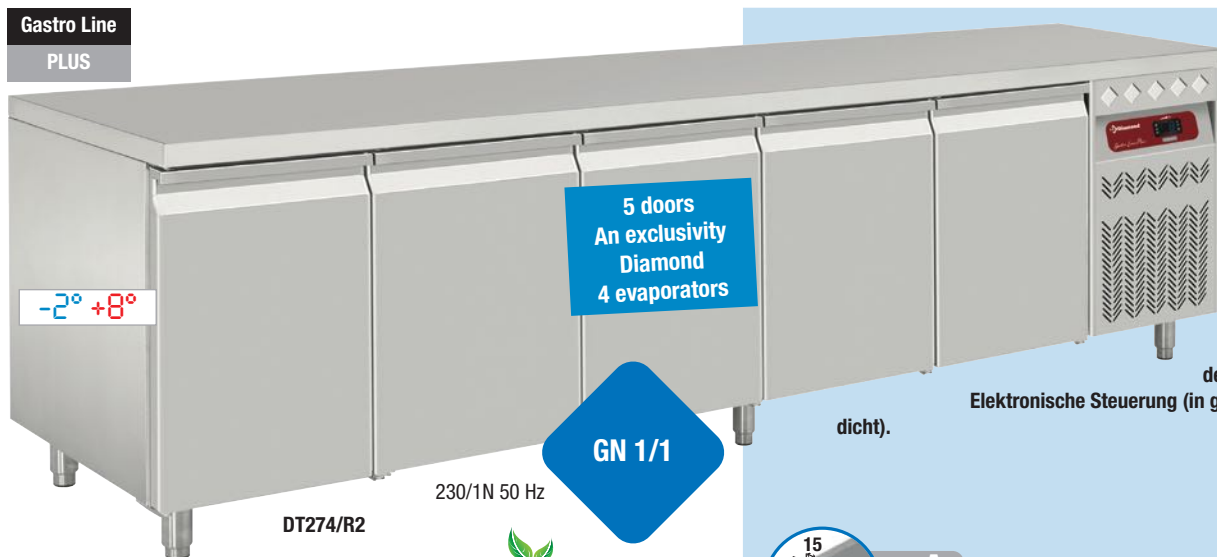
DOUBLE SLIDES

WHEELS INCLUDED

	Energy Label	Lit	mm	T°	
ID70/R2	C	700	720x850h2070	-2° +8°	1 828,00 EUR
IE70/R2	D	700	720x850h2070	-15° -25°	2 245,00 EUR
ID140/R2	D	1400	1440x850h2070	-2° +8°	2 777,00 EUR
IE140/R2	D	1400	1440x850h2070	-15° -25°	3 090,00 EUR

Gastro Line

PLUS



GN 1/1

230/1N 50 Hz

DT274/R2

R290

Umluftkühlische, GN 1/1

- Innenausstattung aus Edelstahl AISI 304, aussen AISI 441. - Unabhängiger Aufsatz (abnehmbar), aus Edelstahl AISI 304. - Racks und Schienen aus Edelstahl (Anti Schwingung). - Geprägter Innenboden, abgerundete Ecken und Winkel. - Türen umkehrbar. - Tropenfeste Kompressor-Einheit (Umgebungstemperatur +43°C), belüfteter Kondensator. - Verdampfer (übergross) belüftet (oder) statisch (87% relative Luftfeuchtigkeit), positioniert zwischen den Türen. - Elektr.Steuerung. - Automatische Abtauung. - Automatische Verdunstung des Kondenswassers.

Ed. 7- 574

CA1/2-PM

523,00 EUR

Available on stock !!!!!
Tailor made solution

CA1/3-PM

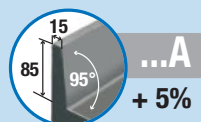
724,00 EUR

	Energy Label	mm	Lit	Doors	Evaporators	
DT131/R2	B	1320x700xh850/900	260	2	1	1 848,00 EUR
DT178/R2	C	1755x700xh850/900	405	3	2	2 250,00 EUR
DT224/R2	C	2190x700xh850/900	550	4	2	2 745,00 EUR
DT274/R2	C	2625x700xh850/900	700	5	4	3 462,00 EUR

PLUS - Doppel - Führungsschienen (Roste und Behälter GN zur gleichen Zeit). - Scharnieren mit Stopp bei 100°, Schließen mit automatischem Rückruf. - Belüfteter Verdampfer gegen Speisesäuren und -salz behandelt «Coating». -

Elektronische Steuerung (in geschlossener Box,

dicht).



HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

DOUBLE SLIDES



Profi
Line


0° +8°



MR4/R2

GN 2/1

230/1N 50 Hz


 ..BC1/2-TP
 ..MC1/2-TP

Umluft Kühltische, GASTRONORM

- Monoblockstruktur, innen und außen (auch hinten) aus austenitischem Edelstahl (für den Kontakt mit Lebensmitteln). - Türen mit Griff, Scharniere mit automatischem Rückzug (Blockierung in 90°-Stellung). - Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), beständig gegen Salz und Nahrungsmittelsäuren. - Elektronische Steuereinheit (in geschlossenem, wasserdichtem Gehäuse). - Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats.

Ed. 7- 572

	mm	Doors	Energy Label	...	..BC1/2-TP
BMIV15/R2	1500x600xh880/900	2	C	1 395,00 EUR	1 822,00 EUR
BMIV20/R2	2000x600xh880/900	3	D	1 699,00 EUR	2 126,00 EUR
				..+MC1/2-TP	
MR2/R2	1350x700xh880/900	2	C	1 477,00 EUR	1 904,00 EUR
MR3/R2	1800x700xh880/900	3	D	1 730,00 EUR	2 157,00 EUR
MR4/R2	2250x700xh880/900	4	D	2 090,00 EUR	2 517,00 EUR

Gastro Line
Plus


GN 1/1

-2° +8°



N77/R316G-R2

230/1N 50 Hz

Kühlunterbau mit Schubladen, Gastronorm

- Innen- und Aussenausstattung aus Edelstahl AISI 441 (hinten ebenso). - Geprägter Innenboden, abgerundete Ecken und Winkel. - Schubladen GN 1/1 (Höhe max. 340 mm), auf Teleskopschienen. - Tropische Kompressor-Einheit (Umgebungstemp.+43°C). - Verdampfer (übergross) belüftet (oder) statisch (87% relative Luftfeuchtigkeit), positioniert zwischen den Türen. - Elektronische Steuerung (in geschlossener Box, dicht). - Autom. Abtauen. - Automa. Verdunstung.

Ed. 7- 562

	mm	Energy Label	
N77/R212G-R2	1200x700xh630/650	C	1 836,00 EUR
N77/R316G-R2	1600x700xh630/650	C	2 271,00 EUR
N77/R420G-R2	2000x700xh630/650	D	2 620,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Profi
Line

550 & 1100 L



HD1412/R2

230/1N 50 Hz



HD706/R2


Tief-/Kühlschränke, Umluft 550 und 1100 Lite

- Monoblock-Struktur, Außen- und Innenausführung aus authentischen Edelstahl (alimentär). - Umkehrbare Türen (Verschluss mit Schlüssel), Scharniere mit automatischen Reminder (Blockierung bei 90°). - Kompressoranlage der Klimaklasse 4, belüfteter Kondensor, befindet sich unter dem Schrank. - Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), behandelt gegen Salz- und Speisesäuren. - Automatisches Abtauen, automatische Verdunstung.

Ed. 7- 530

	HD706/R2	HE706/R2	HD1412/R2	HE1412/R2
T°	0° +8°	- 15° - 22°	0° +8°	- 15° - 22°
Doors	1	1	2	2
Liters	550	550	1100	1100
mm	690x720xh2065		1385x720xh2065	
Energy Label	E	E	E	E
	1 492,00 EUR	1 815,00 EUR	2 118,00 EUR	2 441,00 EUR

Gold Line

Plus



**Dry Aged
Maturing**

-3° +35°

Armario de maduración dry aging para la carne 850 litros ventilada, 1 puerta con cristales

PLUS - Schränke ausgestattet mit einem Speicher mit 20 Programmen, 6 Phasen pro Programm zur Steuerung von Temperatur, Zeit (kann beliebig geändert werden), sowie Feuchtigkeit (außer Fleischmodelle). Spezifische Produkte für Fleisch «DRY AGED MATURING», aber auch für Feinkost sowie Käse «FERMENTING AGING». - Automatische Befeuchtung von 30% bis 99% (Ultraschall) und Entfeuchtung. - Erneuerung Luft im Schrank, automatische Extraktion. - Tropenfest (+ 43 °). - Isolation 75 mm «superisoliert». - Homogene Verteilung der Kühlluft, gleichmäßige Temperatur. - TOUCH SCREEN-Bedienfeld (100% wasserdicht). Ed. 7- 551

Von : AL4S....

5 481,00 EUR

Kühl- und Gefrierschränke GN 2/1

PLUS - "Diamond Green Technology", Einsparungen von bis zu 70%. - Rucksack - Kühlaggregat, Aussentemperatur bis +43°C. - Isolierung 85 mm "super isoliert". - Homogene Verteilung der gekühlten Luft "seitliche Luftzufuhr", kein Austrocknen der Lebensmittel. - Für empfindliche Produkte Möglichkeit die Luftfeuchtigkeit zu regulieren. - Mikroprozessor-Steuerung (im geschlossenen Gehäuse, 100% wasserdicht) mit HACCP Funktionen. Ed. 7- 537

**85 mm**

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

Gold Line

Plus

R290

GN 2/1

B



Von : AD1....

2 110,00 EUR

Gold Line

Plus

A



R290

GN 1/1

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

Kühltische, belüftet, GN 1/1

PLUS - Außergewöhnliche Leistung dank der Kanalisierung der Kühlluft, gleichmäßige Temperatur. - Empfindliche Produkte 2 Feuchtigkeitstufen. - Mikroprozessor (100% wasserdicht), mit HACCP-Funktionen. - Gruppe vom Typ «Monobloc», ausgestattet mit einem Luftfilter (waschbar). Ed. 7- 582

**FORCED
VENTILATION
SYSTEM**



Von : TG2....

2 299,00 EUR

Direct Steam



Touch
Screen

PLUS - Direkteinspritzung Dampf (90% Sättigung). - TOUCH SCREEN steuert 7 und hochauflösende Farbe. - Verwalten von Favoriten auf dem Startbildschirm. - Akustische und optische Warnung für Programmende. - 2 Garverfahren (programmiert, manuell). - 11 Befeuchtungsebenen. - Speicher (vorprogrammierbare) für 1.000 Rezepte, auf 16 verschiedene Ebenen Kochen (Auswahl von 16 unterschiedlichen aufeinanderfolgenden Arten des Kochens.). - USB-Anschluss zu halten, überträgt die verschiedenen Kochprogramme (HACCP Datenmanagement). - 7 Geschwindigkeitsregler. - Kernsonde (1 Sensor «Sensor») - Automatische Vorwärmung und schnelles Abkühlen des Garraums. - Mit der Funktion COOKING OPTIMISER können Sie die ideale Garreihenfolge Ihrer verschiedenen Gerichte analysieren, um Zeit, Verbrauch und Einsparungen zu optimieren (nur Modell TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING integrierte automatische Reinigung, 4 verschiedene Zyklen, ECONOMIZER Funktion ermöglicht Wasser - und Spülmittelsparungen.

Ed. 7- 387

PLUS - Direkte Dampfzufuhr (90% Sättigung) - Bedienfeld mit Sensortasten, «Digitalanzeige» - 11 Stufen für präzise Feuchtigkeitsregulierung, 2 verschiedene Kochphasen - Speicher (vorprogrammierbar) für 100 Rezepte, 4 verschiedene Kochphasen (Auswahl von 4 verschiedenen Kocharten nacheinander). - 5 Geschwindigkeitsregler - Kerntemperaturfühler (Sensor 1 «Sensor») - Automatische Vorwärmen und schnelles Abkühlen des Garraums. - «AUTO-CLEANING» Integrierte automatische Reinigungsvorrichtung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl.

Ed. 7- 385

Ct
Series

Von :: SDET/XC....

6 531,00 EUR

Von :: SDGT/XC....

8 349,00 EUR

C
Series

DIGITAL

Von :: SDE/XC....

5 499,00 EUR

Von :: SDG/XC....

6 999,00 EUR



Steam Boiler



Touch
Screen

PLUS - Dampf, der durch den Kessel erzeugt wird (100% Sättigung). - TOUCH SCREEN steuert einen hochauflösenden Farb-Touchscreen. - Favoritenverwaltung auf dem Startbildschirm. Akustischer und visueller Alarm bei Programmende. - 3 Gararten (automatisch, programmiert, manuell). - Befeuchtungsregelung von 1% bis 100% dank der LAMBDA-Sonde (Exklusives Patent). - Speicher (vorprogrammierbar) für 1000 Rezepte, Garen in 16 verschiedenen Phasen (Auswahl aus 16 verschiedenen, aufeinanderfolgenden Gararten), automatischer Garbetrieb je nach Produktart, Gewicht und Menge, 11 Spezialzyklen: LOW T° COOKING Garen bei niedriger Temperatur (T° unter 100°C), Regenerationsfunktion BANQUETING, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc.... - 7 Geschwindigkeitsregler - Kernsonde (6 Sensoren). - Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen des Garraums. - USB-Anschluss (HACCP-Datenverwaltung). - Mit der Funktion COOKING OPTIMISER können Sie die ideale Garreihenfolge Ihrer verschiedenen Gerichte analysieren, um Zeit, Verbrauch und Einsparungen zu optimieren (nur Modell TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING integrierte automatische Reinigungsvorrichtung mit Kesselentkeimung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl, ECONOMIZER-Funktion zur Einsparung von Wasser und Reinigungsmitteln.

Ed. 7- 391

PLUS - Direkte Dampfzufuhr (100% Sättigung). - Sensitive Tastenbefehle Digitalanzeige. - Bypass-Technologie (Sonde, die die Feuchtigkeit regelt), Garen in 2 Phasen (Auswahl von 2 verschiedenen Arten sukzessives Kochen). - Speicher (vorprogrammierbar) für 100 Rezepte, in 4 verschiedenen Phasen (Auswahl von 4 verschiedenen Arten des sukzessiven Kochens). Regeneration der Funktion BANKETTIEREN. - Garen mit niedriger Temperatur (T° unter 100 ° C). - Regelung mit 5 Geschwindigkeiten. - Herzsonde (1 Sensor). - Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen des Garraums. - AUTO-CLEANING integrierte automatische Reinigungsvorrichtung (CCNA) mit Kesselentkalkung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl.

Ed. 7- 389

At
Series

Von :: SBET/XC....

9 172,00 EUR

Von :: SBTG/XC....

11 751,00 EUR

As
Series

DIGITAL

Von :: SBES/XC....

6 824,00 EUR

Von :: SBGS/XC....

9 110,00 EUR





Elektro Konvektionsofen 4x GN 2/3

- Kammer mit abgerundeten Ecken, aus Edelstahl AISI 430, außen aus Edelstahl AISI 430. - T° von 50°C bis 270°C, Motor mit Ventilator (2600 U/min), Innenbeleuchtung. - Doppelverglaste Tür, Edelstahlgriff, Dichtung an der Thekentüre "leicht abnehmbar". - Abnehmbares Innenglas für einfache Wartung. - Abstand zwischen den Platten 70 mm. - Abflussrohr für Kondensation.

mm : 480x605xh570 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 351

GASTRO23/X-S

558,00 EUR

Heavy Duty
Line



Mikrowellenofen aus Edelstahl, (GN 2/3), 1800 W. (34 Lt), mechanisch

- Stromleistung 1800 W. - 2 Magnetronen für gewerblichen Gebrauch. - Mechanische Steuerung: Auswahlvorrichtung mit 7 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 60 Min. und Digitalanzeige. - 100 «speicherbare» Programme. - Zwischenablage aus Glaskeramik (herausnehmbar), in Serie. - Interne Maße : 360x409xh225 mm. - Innenbeleuchtung - Kühlung des Magnetron Dank eines Ventilators Typ «Axial», frontales Lüftungsgitter (unterhalb der Tür). - Ausführung innen und außen aus Edelstahl.

mm : 574x528xh368 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 341

DW3418-M

938,00 EUR

Pro Duty

Line



34 L
GN 2/3

Mikrowellenofen aus inox, (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digital

- Stromleistung 1400 W. - 1 Magnetron für gewerblichen Gebrauch. - Digitalanzeige: 10 Vorauswahlen, 5 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 99 min., sowie eine Taste «X2» mehrere Portionen, Displayanzeige. - 100 «speicherbare» Programme. - Interne Maße : 370x385xh230 mm. - Innenbeleuchtung - Kühlung des Magnetron Dank eines Ventilators Typ «Axial», frontales Lüftungsgitter (unterhalb der Tür). - Ausführung innen und außen aus Edelstahl.

mm : 553x488xh343 - kW : 1.9 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 341

DW3414-DE

589,00 EUR



34 L
GN 2/3

PLUS - Hergestellt aus Edelstahl, leistungsstark, schnell und sehr robust. Die Diamond-Heavy Duty Mikrowellen sind vor allem hergestellt für den gewerblichen Gebrauch in der Lebensmittelbranche. Die doppelten Magnetronen sind für eine durchgängige, intensive Nutzung geeignet. Sie sind in Serie geliefert mit einer herausnehmbaren Zwischenplatte aus Glaskeramik, die es ermöglicht 2 Gerichte gleichzeitig zu zubereiten. Übereinanderstellbare Geräte, einfache und optimale Raumnutzung. Die Mikrowellen-Öfen von Diamond sind nicht für den Massenvertrieb vorgesehen, sondern nur für Fachhändler. Auf Anfrage: Wandhalterung aus Edelstahl : SPD/65.

Mikrowellenofen aus Edelstahl, (GN 2/3), 2100 W. (34 Lt), Digital

- Stromleistung 2100 W. - 2 Magnetronen für gewerblichen, sehr intensiven Gebrauch! - Digitalanzeige: 10 Vorauswahlen, 5 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 60 Min., sowie eine Taste «X2» mehrere Portionen, Displayanzeige. - 100 «speicherbare» Programme. - Zwischenablage aus Glaskeramik (herausnehmbar), in Serie.

mm : 574x528xh368 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 341

DW3421-DE

1 021,00 EUR

TOUCH SCREEN

PLUS - CombiSmart Line: Sehr kompakte Öfen, die Technologie, Leistung und einen geringen Platzbedarf vereinen. - Erstklassiges Bedienfeld (belüftet) Touch screen mit Sensortasten (sehr intuitiv). - Turbinen «Autoreverse». - 99 Programme, Auswahl von 3 Phasen, alles nach Wunsch programmierbar. - «USB» -Anschluss standardmäßig (rechte seitliche Positionierung). - Doppelte Drehzahl 1500/2800 U / min. - Kernsonde mit DELTA-T (vorbereitete Öfen, auf Anfrage SC-FVS). - Selbstdiagnosevorrichtung. - Automatische Vorheizung. - Schnelle Kühlfunktion. - Integriertes Waschsystem - AUTO-CLEANING.

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

Very Compact

Combi Smart

Line

Touch Screen



FVS-711



FVS-1111/TS

2 speeds

auto Cleaning

Elektroöfen Dampf/Konvektion - GN

- Heizung durch gepanzerte Heizstäbe aus Edelstahl, montiert hinter dem Deflektor und «direkter» Dampf durch «Zerstäubung». - Einschub der Roste (67 mm). - S.A.V. einfacher Zugriff, Zugang an der Frontseite. - Eingebautes Kondensatauffangbecken (an der Tür). - Halogenlampe. - Thermische Doppelglastür (umkehrbar), innere Scheibe an Scharnieren (einfache Wartung). - Automatischer Türverschluss, ergonomischer und athermischer Griff, Dichtung abnehmbar, angebracht an der Zwischentür. - Mikroschalter zum Abschalten der Lüfter beim Öffnen der Tür. - Abflussrohr zur Evakuierung von Rauchgasen.

Ed. 7- 371

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe*	kW	
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3	2 460,00 EUR
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8	3 175,00 EUR
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3	3 359,00 EUR
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8	4 167,00 EUR
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15	5 679,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

* Probe REF: SAC-SD

Combi Small

Line

4x
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Combi Small

Line

4x
GN 2/3
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Elektroöfen Dampf/Konvektion digitales (GN)

- Kompaktöfen. - Direkte Dampferzeugung für "Zerstäubung". - Einschub der Grillroste von der schmalsten Seite, Breite 67 mm. - Einfacher Kundenservice, Zugang an der Seite. - Garraum in AISI 304 Edelstahl, abgerundete Kanten. - Unter der Ofentür angebrachtes Fettauffangbecken. - Halogenlampen. - Doppelt verglaste Tür, innen für vereinfachte Reinigung zu öffnen. - Mikro Magnethalter. - Ablassventil für Gerüche und Gardämpfe.

Ed. 7- 363

	GN	mm	Probe*	kW	
DFV-411/SD	4x GN 1/1	600x870xh480	-	5,2	2 485,00 EUR

* Probe REF: SAC-SD

Elektroöfen Dampf/Konvektion (GN)

- Kompaktöfen. - Direkter Dampf durch «Zerstäubung». - Einschub der Grillroste 67 mm. - Einfacher S.A.V., Zugang zum Bedienfeld an der Seite. - Umluftdeflektor auf Schanieren, einfache Wartung. - Garraum aus AISI 304 Edelstahl, abgerundete Kanten. - Kondensatauffangbecken unter der Tür. - Halogenlampe. - Thermische Doppelglastür, Innenglas auf Schanieren, einfache Reinigung. - Mikro Magnetschalter. - Ablassventil für Gerüche und Gardämpfe.

Ed. 7- 362

	GN	mm	kW	
DFV-423/S	4x GN 2/3	600x690xh480	4*	2 075,00 EUR
DFV-411/S	4x GN 1/1	600x870xh480	5,2	2 368,00 EUR

Switchable on 230/1N 50-60Hz

Combi

Line

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Very Compact

DFV-511/P

TOUCH SCREEN

PLUS - «TOUCH SCREEN 4.3» steuert den hochauflösenden Farb-Touchscreen, sodass der Benutzer alle Hauptfunktionen des Ofens anpassen kann. - Serielle Schnittstelle «USB» (Frontpositionierung). - 150 Rezepte gespeichert mit der Möglichkeit 150 andere Programme zu speichern, 6 Phasen zur Auswahl, alle nach Belieben programmierbar. - 10 spezifische Regenerationsprogramme. - Kerntemperaturfühler mit DELTA-T. - «Cook & Hold» -Funktion zum Beibehalten der Temperatur nach dem Garen. - Selbstdiagnosegerät. - Automatisches Vorheizen des Ofens - Programmierbare Zündverzögerung. - Doppelte Geschwindigkeit mit «Autoreverse».

Touch Screen



2 speeds

auto Cleaning

DFV-1011/PTS

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe 2 speeds	kW	
DFV-511/P	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6	3 229,00 EUR
DFV-1011/P	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12	4 698,00 EUR
DFV-511/PTS	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6	4 299,00 EUR
DFV-1011/PTS	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12	5 699,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz



CGE611-BP

Autorevers Humidificator

CROSSWISE GN 1/1



CGE23-P

Turbo

Line

	Levels	mm	Humidificator	kW	
CGE23-P	4x GN 2/3	725x685xh565	Yes	3,3	1 117,00 EUR
CGE11-P	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	6,5	1 545,00 EUR
CGE11-P-230/1-	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	3,6	1 543,00 EUR
CGE611-BP	6x GN 1/1	865x685xh715	Yes	7,9	1 965,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Elektroofen Dampf/Konvektion (GN)

- Kompakte Öfen, geringer Platzverbrauch. - Direkter Dampf durch «Zerstäubung». - Einschub der Grillroste (67 mm). - Umluftdeflektor auf Schanieren, einfache Wartung. - Garraum aus Edelstahl AISI 304. - Halogenlampe. - Eingebautes Kondensatsauffangbecken (an der Tür). Mikromagnetische Tür. - Thermische Doppelglastür, Innenglas auf Schanieren, einfache Reinigung, athermischer und ergonomischer Griff. - Serienmäßiger Dampf-kondensator für den Ablauf. - Abflussrohr für Kondensation. - Standard wird mit Gitter(n) geliefert.

Ed. 7- 365

Elektro-Konvektionsöfen «GASTRONORM»

Innen und außen hergestellt aus Edelstahl AISI430 - Kochbereich: Komplette abgerundet, hermetische Ecken und Kanten, keine Unebenheiten. Kondenswasser wird im Ablaufrohr aufgefangen. Blechhalter einfach herausnehmbar (75 mm). Großer Rauchabzug geeignet für alle Kocharten, verstellbar. Rauchabzug gemäss Kochraum. autoreversible Turbinen 2800 t/min. platziert unter dem Boden für ein besseres Ergebnis. - Thermisch isolierte Doppelglastüren (4 mm), bewegliches Zwischenglas, einfache Wartung. Belüfteter Garraum, Innenbeleuchtung und mit hitzebeständigen ergonomischen Handgriffen. Automatische Schliessung. Wasserdichte Scharniere. Mikro-Schalter zur Unterbrechung des Ventilators bei Öffnung der Türe. - Elektrische Aufheizung: die Heizungen sind hinter den Turbinen platziert. - Feuchtigkeitgrad einfach am Bedienfeld einstellbar - Thermostat von 50°-270° einstellbar, Timer von 1-120 Minuten.

Ed. 7- 348

Multifunction

PLUS

Turbo
Quartz

Elektro-Konvektionsofen "Multifunktion"

Geliefert mit 3 Rosten (410x310 mm) und einem Backblech für Süßwaren aus Edelstahl (419x335 mm). - 5-positions Schalter - Thermostat 0-300°C, mit Timer für 120 Sekunden, Infrarot-Quartz integriert, Niedrige Heizung "Incoloy". - Innen beleuchtet - Kammer aus Edelstahl (Volumen 38 liter) - Doppelglasige Glastür.

mm : 555x550xh355 - kW : 2.4 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 347

FMX-4136

678,00 EUR



DGV-711/P

Combi

Line

Touch
ScreenPremix
System

TOUCH SCREEN

PLUS TOUCH SCREEN: - «TOUCH SCREEN» steuert den hochauflösenden Farb-Touchscreen, sodass der Benutzer alle Hauptfunktionen des Ofens anpassen kann. - «USB» serielle Schnittstelle (Frontpositionierung). - 150 Automatikprogramme und Möglichkeit, 150 andere Programme zu speichern, 6 Phasen stehen zur Auswahl (alles frei programmierbar). - 10 spezifische Regenerationsprogramme. - Kernsonde mit DELTA-T. - «Cook & Hold». - Funktion zum Halten der Temperatur nach dem Kochen - Selbstdiagnosegerät. - Automatisches Ofenvorwärmung. - Verzögerte Zündung, programmierbar. - Doppelte Geschwindigkeit mit «Autoreverse»

Gas Ofens Dampf/Konvektion

- Kompakt Öfen, geringer Platzverbrauch. - Direkter Dampf durch «Zerstäubung». - Konvektionsheizung: durch einen Gasbrenner und einen Wärmetauscher (PREMIX SYSTEM), der hinter dem Deflektor der Turbine (n) angeordnet ist. - Turbine (n) mit «Autoreverse» - Einrichtung (aus Edelstahl AISI 316). - Einschub der Grillroste, 67 mm Abstand. - S.A.V. einfache, Zugriffsbefehle auf der Seite möglich. - Turbinenabweiser an den Scharnieren, einfache Wartung. - Garraum aus AISI 304 Edelstahl, vollständig geschweißt, abgerundete Ecken und Kanten, für Fettfilter vorgesehen. - Eingebaute Kondensatsauffangbecken (an der Tür), direkt an das Becken angeschlossen. - Allogenes Licht. - Thermische Doppelglastür, Innenglas auf Scharnieren, einfache Reinigung, athermischer und ergonomischer Griff. - Mikromagnetische Tür. - AUTOCLEANING, mit Dosierpumpe, Waschmittel und Dosierpumpe, Flüssigspülmittel. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.

Ed. 7- 377

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



ST70A/D-N

Easy
Regulation

Elektro-Salamander verstellbar

- Grillrostauf 3 Positionen verstellbar. - Erhitzung durch gepanzerte Widerstandselemente, Temperaturregler. - Fettauffangbehälter, abnehmbare Rückfront, «Durchlass» Version.

Ed. 7- 244

	mm	Cuves	kW	
ST40A/D-N	300x600xh280/400	1	7,5	433,00 EUR
ST70A/D-N	600x600xh280/400	2	15	579,00 EUR



DGV-1111/PTS

2 speeds

auto
Cleaning

ADVANTAGE PREMIX SYSTEM : - Brenner und Wärmetauscher (aus Edelstahl AISI 310) in der Kammer platziert, Mit dieser Technologie wird kein Wärmeverlust vorgemischt, der Wirkungsgrad erhöht und die Geschwindigkeit erhöht. .. außerdem die Leistung des Ofens selbst. Die jeweilige elektronische Steuervorrichtung behält den Anteil Gas: Luft = 1:1 bei, spart bis zu 20% des Gasverbrauchs und als Bonus eine starke Reduzierung der schädlichen Emissionen !!

	Type	GN	mm	Probe & 2 Speeds	Auto Cleaning	kcal/h	
DGV-711/P	MEC	7x GN 1/1	797x788xh818	-	-	9976	3 984,00 EUR
DGV-1111/P	MEC	11x GN 1/1	797x788xh1098	-	-	13760	5 713,00 EUR
DGV-711/PTS	TOUCH	7x GN 1/1	797x788xh818	Yes	Yes	9976	5 307,00 EUR
DGV-1111/PTS	TOUCH	11x GN 1/1	797x788xh1098	Yes	Yes	13760	6 889,00 EUR

ADVANTAGE -Ein Holzkohleofen kombiniert die Möglichkeiten von Ofen und Barbecue in einem Gerät, wobei die besten Eigenschaften zusammengefügt werden um einen authentischen Grillgeschmack für alle Ihre Gerichte bieten zu können. Ein perfektes Aroma, Saftigkeit und Textur und das mit dem Komfort Ihrer eigene Küche. – Sparen Sie bis 40% auf Kohle im Vergleich mit traditionellen Grills. Gleichzeitig gewinnen Sie viel Zeit, da dieses Gerät auch 35% schneller gärt als ein normaler Grill. Dieses Einzigartige Grillkonzept mit Fettbehälter schließt Flammen und Verbrennung im Innenraum komplett aus und die Lebensmittel verbrennen nicht.



	mm	Grid	kg/h	
CBQ-060/BK	706x613(925)xh690	585x465	60	4 283,00 EUR
CBQ-075/BK	800x675(990)xh690	685x535	75	5 263,00 EUR
CBQ-120/BK	1200x784(1176)xh870	1060x625	150	8 246,00 EUR



Charcoal
PLUS

Ovens
BBQ

CBQ-120/BK

Holzkohleofen-BBQ

- Außen aus Stahl, Innen aus Stahl und Gusseisen - Backkammer komplett isoliert. - Patentiertes Isolationssystem dass eine Kontakttemperatur von +- 60°C verspricht und dadurch auch ein Energieersparnis (25% weniger Kohle) garantiert. - Drehtüren mit Scharnieren. Ein großes Fenster (für Temperature bis 750 °C) bietet eine sehr Gute Aussicht auf den Innenraum damit es nicht nötig ist die Tür regelmäßig zu öffnen. - Fettauffangschale integriert, mit Schublade. - Abnehmbare Schublade für Asche. - Analoges Thermometer - Integrierter Brandschutz - Lüftungsregulierung mit integriertem Kamin - Geliefert mit 4 integrierte regulierbare Füße.



Ed. 7- 333

On request

Induction

Cooking

Induktionsplatte "Wok" 3500 watt, Touch-Tasten

- Induktor Ø 280 mm. - Regulierung von 20 Positionen bei 100 W.- 3500 W., Timer von 0-99 Minuten

mm : 390x430xh160 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 251

WOKI-35/DH

1 805,00 EUR

PSW/D-FC



151,00 EUR



IND-25/DH

Induction

Wok
Induction



WOKI-35/DH



IND-2F35/DH

Professionelle Induktionsplatten -Top-

- Schwarze Keramikochplatte, hohe Temperatur, 100% wasserdicht. - Sensible Tastenbefehle mit digitaler Anzeige, bestehend aus: Ein / Aus-Schalter, Leistungs- oder Temperaturwähler, Timer, Funktion "MAX". - Ausgestattet mit einem Kühlgebläse. - Waschbarer Filter. - Rahmen aus Edelstahl.

Ed. 7- 250

	mm	Usefull surface	Ø	kW	
IND-25/DH	280x360xh105	280x280	180	2,5	532,00 EUR
IND-30/DH	280x360xh105	280x280	180	3	631,00 EUR
IND-35/DH	280x360xh105	280x280	210	3,5	882,00 EUR
IND-2F35/DH	560x360xh105	560x280	180	3,5	1 068,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE OPTIMA 900 auszuwählen, ist viel mehr als nur eine Küchenausstattung auszuwählen!

OPTIMA 900 eine ganz neue von Diamond konzipierte Serie, um die anspruchsvollsten Kochchefs zufrieden zu stellen. Eine vollständige Serie, wie gemacht für eine lange

Nutzung. Mit den Modulen der Breite 400, 800 und 1200 mm bietet die OPTIMA 900 Serie unzählige Kombiniermöglichkeiten, die es erlauben sich an alle Arten der Anordnung anzupassen. Das Ganze kann als Rücken an Rücken- Version 900+900 «BACK TO BACK» oder in Kombination mit der neuen OPTIMA 700 900+700 Serie angeboten werden.

Serieneigenschaften: obere Platte aus Edelstahl AISI 304 bei einer Dicke von 20/10 Rand, mit Rinnleiste, eingestanzte und wasserdichte Ebenen, abgerundete Innenecken bei abgerundeten Tanks, Qualitätsbestandteile «High Technology»... Eine tadellose Verarbeitung, Detailgenauigkeit, ein wundervolles Design und eine perfekte Ausrichtung und einfacher Kopf an Kopf-Anschluss «HEAD TO HEAD».

TOP
20/10

Optima
900

BACK
TO
BACK

Head
to
Head

Mo-



G9/6BA12

Gasherde auf offenem Schrank

- Brenner (7 kW & 11 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität).

Ed. 7- 149

	mm	Base	
G9/4BA8	800x900xh850/920	Yes	1 890,00 EUR
G9/6BA12	1200x900xh850/920	Yes	2 748,00 EUR



G9/6BFA12

Gasherde

- Brenner (7 kW & 11 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität). - Backofen (7 kW), für GN 2/1 (540x700xh300 mm). - Schrank (GN 1/1) neutral (360x740xh360 mm).

Ed. 7- 150

	mm	Oven	Cabinet	
G9/4BF8	800x900xh850/920	Yes	-	2 723,00 EUR
G9/6BFA12	1200x900xh850/920	Yes	Yes	3 679,00 EUR



G9/F36A8

Gas-Fritteusen

- Becken 300x400xh315 mm. min.16L. max. 18L. - 1 Korb (270x360xh140 mm).

Ed. 7- 162

	mm	Tank	kcal/h	
G9/F18A4	400x900xh850/1180	1	15480	2 436,00 EUR
G9/F36A8	800x900xh850/1180	2	30960	4 569,00 EUR



E9/F36A8

Elektrische Fritteusen

- Behälter 300x400xh250 mm. min. 16 Liter max. 18 Liter. - 1 Korb (270x360xh140 mm)

Ed. 7- 160

	mm	Tank	kW	
E9/F18A4	400x900xh850/920	1	16	2 373,00 EUR
E9/F36A8	800x900xh850/920	2	32	4 224,00 EUR

400-230/3N 50-60 Hz

Optima

700

TOP
15/10BACK
TO
BACKHead
to
Head

ADVANTAGE Eine spezifische Serienausstattung aus Modulen mit einer Breite von 400, 700, 1100 und 1500 mm. In Version « Top » oder « Monoblock », die Serie OPTIMA 700 ist sehr vielseitig, bestehend aus mehr als 90 Geräten, 100% anpassbar. Es bieten sich unzählige Möglichkeiten an. Anordnungsmöglichkeit Rücken an Rücken 700+700 « BACK to

nation

BACK « oder in Kombination mit der neuen Serie OPTIMA 900 700+900. Dank ihrer außergewöhnlichen Leistung, ihrer robusten Konzeption und

Zuverlässigkeit, ist die neue Serie OPTIMA 700 die aktuelle Referenz auf dem Markt.

Serieneigenschaften : obere Platte aus Edelstahl AISI 304 bei einer Dicke von 15/10 mm, mit Rinneleiste, eingestanzte und wasserdichte Ebenen, abgerundete Innenecken bei abgerundeten Tanks, Qualitätsbestandteile «High Technology»....Eine tadellose Verarbeitung, Detailgenauigkeit, ein wunderbares Design und eine perfekte Ausrichtung und einfacher Kopf an Kopf-Modulanschluss «HEAD TO HEAD».



G7/6BA11-R

Gasherd

- Brenner (7 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität). - Unterbau offen.

Ed. 7- 69

	mm	Base	
G7/4B7T	700x700xh250/320	-	1 274,00 EUR
G7/6B11T	1100x700xh250/320	-	1 638,00 EUR
G7/4BA7-R	700x700xh850/920	Yes	1 706,00 EUR
G7/6BA11-R	1100x700xh850/920	Yes	2 133,00 EUR



G7/6BFA11

Gasherde

- Brenner (7 kW) - Brennerkrone aus Messing (High Efficiency - Flexibilität). - Gasofen (6 kW), Abmessungen 560x630xh310 mm. - Neutraler Schrank GN 1/1, Abmessungen 325x535xh320 mm.

Ed. 7- 86

	mm	Oven	Cabinet	
G7/4BF7	700x700xh850/920	Yes	-	2 377,00 EUR
G7/6BFA11	1100x700xh850/920	Yes	Yes	3 107,00 EUR



E7/F26A7

Elektro Friteusen

- Behälter 280x340xh230 mm, min. 12 lit. max. 13 lit. - Korb 260x295xh120 mm.

Ed. 7- 88

	mm	Tank	kW	
E7/F13A4	400x700xh850/920	1	9	1 745,00 EUR
E7/F26A7	700x700xh850/920	2	18	2 843,00 EUR

400-230/3N 50-60 Hz



G7/F28A7

Gas Friteusen

- Behälter 280x340xh280 mm, min. 13 lit. max. 14 lit. - Korb 260x295xh120 mm.

Ed. 7- 86

	mm	Tank	kcal/h	
G7/F14A4	400x700xh850/1180	1	10750	1 889,00 EUR
G7/F28A7	700x700xh850/1180	2	21500	3 355,00 EUR

Alpha

650

ADVANTAGE Robust, leistungsstark, zuverlässig, ergonomisch, komplett, das sind die Adjektive, die die ALPHA 650 Serie auszeichnen.

Ihre Konzeption profitiert von der Diamond® Erfahrung und ermöglicht somit eine fortgeschrittene Herstellung bis ins kleinste Detail. Ergebnis: das beste Preis-, Leistungs- und Qualitätsverhältnis auf dem Markt.

Robust
Efficient



E65/F20-7T

Elektro Friteusen

- Beckengröße 250x370xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L, Korb 220x300xh110 mm.

Ed. 7- 38



G65/F16-7T

Gas Friteusen

- Beckengröße 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L, Korb 260x230xh110 mm.

Ed. 7- 39

	mm	Tank	kW	
E65/F10-4T	400x650xh280/380	1	7,5	1 045,00 EUR
E65/F20-7T	700x650xh280/380	2	15	1 799,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

	mm	Tank	
G65/F8-4T	400x650xh280/380	1	1 103,00 EUR
G65/F16-7T	700x650xh280/380	2	1 919,00 EUR

1000 mm = EXTRA LARGE



G65/PL10T

Elektro Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung von 120°C bis 320°C, durch Thermostat.

Ed. 7- 42

Gas Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung mittels eines Gasventils (Chrom-Ausführung, Gasthermostatventil).

Ed. 7- 43

	mm	Surface	kcal/h	kW		
E65/PL4T	400x650xh280/380	395x520	-	4,5	839,00 EUR	1 249,00 EUR
G65/PL4T	400x650xh280/380	395x520	4900	-	852,00 EUR	1 329,00 EUR
E65/PL7T	700x650xh280/380	659x520	-	9	1 225,00 EUR	1 749,00 EUR
G65/PL7T	700x650xh280/380	659x520	9800	-	1 195,00 EUR	1 879,00 EUR
E65/PL10T	1000x650xh280/380	995x520	-	12	1 629,00 EUR	2 279,00 EUR
G65/PL10T	1000x650xh280/380	995x520	13330	-	1 679,00 EUR	2 305,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

CHROME
...65/PLCD...

ADVANTAGE Robust, leistungsstark, zuverlässig, ergonomisch, komplett, das sind die Adjektive, die die ALPHA 650 Serie auszeichnen.

Ihre Konzeption profitiert von der Diamond® Erfahrung und ermöglicht somit eine fortgeschrittene Herstellung bis ins kleinste Detail. Ergebnis: das beste Preis-, Leistungs- und Qualitätsverhältnis auf dem Markt.

Pro
600



Pro
for
Pro



E60/F20-6T



G60/F16-6T

Elektro Friteusen

- Beckengröße 250x370xh210 mm (10 Liter).
- Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm.

Ed. 7- 17

	mm	Tank	kW	
E60/F10-3T	300x600xh280/400	1	7,5	914,00 EUR
E60/F20-6T	600x600xh280/400	2	15	1 569,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

Gas Friteusen

- Beckengröße 280x300xh230 mm (8 Liter).
- Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm.

Ed. 7- 16

	mm	Tank	kcal/h	
G60/F8-3T	300x600xh280/400	1	5850	999,00 EUR
G60/F16-6T	600x600xh280/400	2	11700	1 742,00 EUR



E60/PL6T

Elektro Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung von 120°C bis 320°C, durch Thermostat.

Ed. 7- 18

	mm	kW	
E60/PL3T	300x600xh280/400	3	706,00 EUR
E60/PL6T	600x600xh280/400	6	997,00 EUR

230/1N 50-60 Hz



G60/PL6T

Gas Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung mittels eines Gasventils (Chrom-Ausführung, Gasthermostatventil).

Ed. 7- 20

	mm	kcal/h	
G60/PL3T	300x600xh280/400	4475	727,00 EUR
G60/PL6T	600x600xh280/400	8950	1 015,00 EUR

Salamander

Line



Gas- und Elektrosalamander

- Komplett aus Edelstahl. - Mobiler Unterboden, bietet Platz für GN-Behälter. - 2 unabhängige Heizzonen für einen sparsamen Einsatz. - Elektro. Version: Widerstandsheizelemente aus Edelstahl, Temperaturregler. - Gasversion: 2 Brennröhren aus Keramik, hohe Belastung, gesichertes Thermoelement. - Einfache Bedienung, innere Ablage herausnehmbar. - Option: mit Wandmontagevorrichtung lieferbar (SSM/1 ou SSM/2).

Ed. 7- 244

	mm	Usefull surface	Movable Roof	kW kcal/h	
SX/80E	800x590xh590	740x375	-	4	1 254,00 EUR
SX/81G	800x590xh590	740x375	-	7000	1 738,00 EUR
SA/60E	600x590xh590	540x375	Yes	3	1 735,00 EUR
SA/61G	600x590xh590	540x375	Yes	4550	2 180,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Glaskeramik Salamander

PLUS S.R.S.-SYSTEM = Automatisches Starten und Stoppen (bei Kontakt mit der Schale). - Sofortiger Temperaturanstieg (nur 30" !). - Großartige Energieeinsparung, keine Notwendigkeit, sie den ganzen Tag über laufen zu lassen! - Einfache Reinigung: abnehmbare Teile. - 400°C in 9" und 570°C auf der Keramikglasplatte.

Ed. 7- 246



Movable Roof

Vitroceramic

ON

OFF

Von : : SA/....

2 137,00 EUR

Vacuum Cooking Plus



GN 1/1

mm : 360x565xh230 -



GN 2/1

mm : 565x685xh230 -

V1/1C

275,00 EUR

V2/1C

376,00 EUR

Elektrischer Vakuumkocher, zum Kochen bei niedrigen Temperaturen

- Elektronische T°-Steuerung 20° bis 95°, hohe Präzision (0,03 C°), 5 vorprogrammierte Programme (können beliebig modifiziert werden) oder im manuellen Modus. - Wasser-rührer mit Propeller, gleichmäßiger T°. - Klemme für beliebige Behälter (H max. 165 mm - max. 50 Lit.). - Griff aus Edelstahl. - Sicherheitsvorrichtung und Rührer durch ein Edelstahlgitter geschützt. - Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304 (IP X3).

mm : 130x260xh380 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 242

HOT-BLOC

915,00 EUR

VACUUM COOKING LOW TEMPERATURE

Soft Cooker



PLUS Eine wichtige Innovation zum Kochen, Pasteurisieren und Regenerieren von vakuumverpackten Lebensmitteln. Hohe Präzision, für alle Arten der Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse..... Ein erstaunliches Ergebnis, immer saftig, eine zarte Textur, ein natürlicher Geschmack und vor allem weniger Gewichtsverlust (-25% im Vergleich zu herkömmlichen Methoden). Ideal für Hotels, Restaurants, Caterer, Bankettservice.....

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C4GF7-SP

Gasherde

- 4 Flammen 2x 3,5 kW + 2x 6,0 kW. - Regulierung durch Gasventil, Einschalten durch Zündflamme und Sicherheit durch Thermoelement. - Offener Unterbau GN 2/1 (Türen als Option).

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 16350

Ed. 7- 247

C4GA7-SP**1 377,00 EUR**

- 4 Flammen 2x 3,5 kW + 2x 6,0 kW. - Regulierung durch Gasventil, Einschalten durch Zündflamme und Sicherheit durch Thermoelement. - Gasbackofen GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW)

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 20800

Ed. 7- 248

C4GF7-SP**1 885,00 EUR**

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C6GFA11-SP

Gasherde

- 6 Flammen 3x 3,5 kW + 3x 6,0 kW. - Regulierung durch Gasventil, Einschalten durch Zündflamme und Sicherheit durch Thermoelement. - Offener Unterbau (Türen als Option).

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 24510

Ed. 7- 247

C6GA11-SP**1 855,00 EUR**

- 6 Flammen 3x 3,5 kW + 3x 6,0 kW. - Regulierung durch Gasventil, Einschalten durch Zündflamme und Sicherheit durch Thermoelement. - Gasbackofen GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW), T° 160°C bis 310°C. - Schrankfach GN 1/1 (Türen als Option).

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 29000

Ed. 7- 248

C6GFA11-SP**2 472,00 EUR**

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C4EF7-SP

Elektroherde

- 4 Platten 2x 2,6 kW Ø220mm + 2x 1,5 kW Ø145mm, regulierbar 6 Stufen. - Offener Unterbau GN 2/1 (Türen als Option).

mm : 700x700xh850 - kW : 8.2 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 249

C4EA7-SP**1 215,00 EUR**

- 4 Platten 2x 2,6 kW + 2x 1,5 kW, Ø 220 mm, regulierbar mit 6 Stufen.

- Elektrobackofen GN 2/1 560x630xh295 mm (4,4 kW), T° 125°-300°C. Grillrost 2.75 kW.

mm : 700x700xh850 - kW : 12.6 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 249

C4EF7-SP**1 899,00 EUR**

Base

650


**Gas
Cookers**

G65/6BP11-EC

Gasherde

- 4 Brenner 2x 3,6 kW + 2x 5 kW. - Brenner aus Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (sehr hohe Leistung), Sicherheitsthermoelement.

mm : 700x650xh850 - kcal/h : 14800

Ed. 7- 247

G65/4BP7-EC**1 129,00 EUR**

- 6 Flammen 3x 3,6 kW + 3x 5,0 kW. - Sicherheitsventil mit Thermoelement + Zündflammenbrenner. - Hochleistungsgasbrenner. - Offener Unterbau als Pfannenfach.

mm : 1100x650xh850 - kcal/h : 26485

Ed. 7- 247

G65/6BP11-EC**1 499,00 EUR**

**Gasherd 5 Brenner mit Elek. Umluftbackofen GN 1/1 und Elek. Grill**

- 5 Brenner : 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, Regelventile mit Sicherung durch Thermoelement, elektronische Zündvorrichtung
 - Äußere Gitterroste aus emailliertem Stahl (510x265 mm) - Konvektionsofen 4x GN 1/1 (535x325h340mm) Abstand 50 mm, Tür- und Handgriff des Ofens aus Edelstahl - Ofenheizung durch kreisförmiges Heizelement (3kW), Regulierung durch Thermostatventil T° von 50 °C - 300° C - Ausführung aus Edelstahl, verstellbare Füße aus Stahl.
 mm : 900x600xh850 - kcal/h : 13330 kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 294

C5FV6-BP**1 629,00 EUR****Lavasteingrill 1/2 Modul, Rost aus Eisen «doppelseitig»**

Grillfläche 365x485 mm. - Geliefert mit 1 Säck Lavasteinen (1x 4kg).- Gusseisen-Kochgestell(e) (beidseitig). - Lavastein-Träger aus rostfreiem Stahl, von starker Dicke. - Erwärmung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme - Regelung durch Ventil mit Sicherheitsvorrichtung durch Thermoelement, automatische Zündung durch Zündflamme und piezoelektrische Vorrichtung. - Schublade zur Rückgewinnung von Kochfetten. - Einstellbare untere Nivellierelemente. - Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304.
 mm : 400x700xh280 - kcal/h : 6450

Ed. 7- 282

PLX47-PB**1 143,00 EUR****Lavasteingrill 1/2 Modul, Rost aus Eisen «doppelseitig»**

- Grillfläche 2x 365x485 mm. - Geliefert mit 2 Säcken Lavasteinen (2x 4kg)
 mm : 800x700xh280 - kcal/h : 12900

Ed. 7- 282

PLX87-PB**1 737,00 EUR****Tischvaporgrille Elektro**

- Grillrost abnehmbar aus Edelstahl 410x340 mm. - Auffangbehälter für Bratensäfte, reduziert Rauch u. vermeidet Austrocknen der Produkte.
 mm : 490x500xh185 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 284

GCV/SX**893,00 EUR**

- Grillrost abnehmbar aus Edelstahl 600x340 mm.
 mm : 700x500xh185 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 284

GCV/MX**1 179,00 EUR****Elektrische Vapo-Grill, 1/2 Modul**

Grillfläche 270x450mm, Wasserbecken GN 1/1-65 mm, herausnehmbar. - Der Dampfgrill ist eine einzigartige technische Ausführung, Garen des Grillguts direkt auf den Heizelementen, vermeidet das Garen oder zerkochen der Bratflüssigkeit. - Energieregler. - Heizelement aus Edelstahl, schlechtes Vorwärmen. - Schiefstellung des Heizstabs. - Herausnehmbarer Wasserbehälter (einfaches Reinigen), verringert Rauch, einsammeln des Bratensafte. - Verstellbare niedrige Überladebrücke. - Ausführung aus Edelstahl AISI 304.

mm : 400x700xh280 - kW : 4 - V : 400/3N 50-60Hz

Ed. 7- 283

VEX47-PB**1 551,00 EUR****Elektrischer Vapogrill, 1/1 Modul**

Grillfläche 2x 270x450 mm. - Wasserschale 2x GN 2/1-65 mm, herausnehmbar
 mm : 800x700xh280 - kW : 8 - V : 400/3N 50-60Hz

Ed. 7- 283

VEX87-PB**2 179,00 EUR**



**Grill
Vapor**

GV677

Gas Vaporgrill mit Grillrost aus Gusseisen - Top-

- Grillrost aus Gusseisen, abnehmbar (330x470 mm). - Beheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, platziert unter «speziellen» Edelstahlkappen. - Untere Wasserwanne aus Edelstahl (Doppelfunktion): 1. Sammeln Sie Kochsäfte und reduzieren Sie den Rauch beim Kochen, 2. lassen Sie Dampf für außergewöhnliches Kochen ab. - Konstruktion aus Edelstahl.

mm : 410x630xh430 - kcal/h : 7740

Ed. 7- 285

GV641**1 175,00 EUR****Gas Vaporgrill mit Grillrost aus Gusseisen - Top-**

- Grillrost aus Gusseisen, abnehmbar (660x470 mm).
mm : 770x630xh430 - kcal/h : 15480

GV677**1 674,00 EUR**

S-Power

Elektro-Tischfriteuse «S-POWER» 12 Liter + Ablasshahn

- Nutzinhalt (+/- 11 Liter).- Frittierkorb 255x255xh110mm. - Ablasshahn, ausgestattet mit einer Sicherheitsvorrichtung. - Erwärmung durch «behandelte» geschirmte Widerstandsheizung. - Kaltzone: keine Verkokung von Lebensmittelabfällen. - Ein-/Ausschalter und Thermostat von 0°C bis 180°C, Sicherheitsthermostat. - abnehmbarer Schaltkasten.
mm : 325x430xh510 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 277

F12TR/SP**472,00 EUR**

**Hot Dog
Universal
Snack !**



230/1N 50-60Hz

elektrische Würstchenwärmer

- Behälter aus Pyrexglas für +/- 40 Würstchen, 2 Abteilungen in einem Wasserbehälter und Deckel aus Edelstahl. - Heizspieße. Thermostat regulierbar. - Basis aus Edelstahl, 2 seitliche Thermogriffe

Ed. 7- 320

	mm	Plots	kW	
STAR-HD/R	440x300xh400	3	0,65	412,00 EUR



GN 1/1

Elektro Bain-Marie Tischmodell GN 1/1 - 150 mm + Ablasshahn

- Edelstahlbehälter AISI 304, tiefgezogen GN 1/1. Vorderes Ablassventil. Panzerwiderstände aus Edelstahl, Thermostat von 0 bis 90°C, Sicherheitsthermostat. Hergestellt aus Edelstahl
mm : 330x530xh240 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 309

BMZR/XS**195,00 EUR**

GN 1/1

Gas Bainmarie, Tischmod., GN 1/1 - 150 mm

- Herausnehmbarer» tiefgezogener Behälter aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Gasheizung, durch einen Brenner aus Edelstahl, der unter dem Behälter angebracht ist. - Regelung durch Gasventil, piezoelektrische Zündung.
mm : 365X575XH305 - kcal/h : 1550

Ed. 7- 309

BMG-1/1**265,00 EUR**



EF72-N

Elektro-Friteusen Einphasen

- Ausführung aus Edelstahl 2 Tragegriffen, mit Deckel. - Frittierkorb aus Edelstahl wärme-
 geschütztem Griff. - Heizkörper in gepanzelter Stahlausführung. - Kaltzone zur Ver-
 hinderung der Karbonisation von Lebensmittelresten und Geschmacksrückständen. -
 Temperatur 0° bis 180°C, Thermostat gesteuert mit zusätzlichem Sicherheits-Mikro-
 schalter. - Einfach im Unterhalt, Funktionseinheit inkl. Heizung herausnehmbar. Becken
 kann somit OHNE Heizung im Geschirrspüler gereinigt werden. *Ed. 7- 274*

Elektro -Tischfriteuse 8 Liter + Ablasshahn

- Nutzinhalt (+/- 7 Liter). Frittierkorb 220x190x110mm.
 mm : 290x450x320 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

EF81-KN**273,00 EUR****Elektro -Tischfriteuse 2x 8 Liter + Ablasshahn**

mm : 560x450x320 - kW : 7 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

EF82-KN**465,00 EUR**

F30E/D-N

Elektro-Friteusen - dreiphasig

- Auslaufhahn frontseitig mit Sicherheitsverschluss. - Frittierkorb aus Edelstahl mit wär-
 megeschütztem Griff. - Heizkörper in gepanzelter Stahlausführung. - Kaltzone zur Ver-
 hinderung der Karbonisation von Lebensmittelresten und Geschmacksrückständen. -
 Temperaturschalter EIN/AUS 0°C bis 180°C, Thermostat gesteuert mit zusätzlichem Si-
 cherheits-Mikroschalter. - Einfach im Unterhalt, Funktionseinheit inkl. Heizung heraus-
 nehmbar. *Ed. 7- 276*

Elektro-Tischfriteuse 10 Liter + Ablasshahn

- Nutzinhalt (+/- 8,5 Liter). - Frittierkorb 220x190x110 mm.
 mm : 290x450x320 - kW : 4.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

EF101-TN**344,00 EUR****Elektro-Tischfriteuse 2x 10 Liter + Ablasshahn**

mm : 560x450x320 - kW : 9 - V : 2x400-230/3N 50-60Hz

EF102-TN**669,00 EUR****Elektro -Tischfriteuse 4 Liter**

- Nutzinhalt (+/- 3,5 Liter). - Frittierkorb 120x220x110 mm.
 mm : 210x410x290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

*Ed. 7- 274***EF41-N****123,00 EUR****Elektro-Tischfriteuse 7 Liter**

- Nutzinhalt (+/- 6.5 Liter). Frittierkorb 220x190x110 mm.
 mm : 290x410x290 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50-60Hz

*Ed. 7- 274***EF71-N****155,00 EUR****Elektro -Tischfriteuse 2x 7 Liter**

mm : 560x410x290 - kW : 6.4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

*Ed. 7- 275***EF72-N****292,00 EUR**

EF82-KN

ELECTRICAL
CONTACTOR**8 L****Elektro-Friteuse, 1 Becken 16 Liter**

- Ideal für Doughnuts, Muffins, Chips... - Fassungsvermögen min. 14 lt. und max. 16 lt.
 Regulierung von 50 bis 190°C. - 1 Korb 475x245x80 mm, mit 2 athermischen Griffen -
 Schale aus Edelstahl AISI 304 mit Kaltzone und Ablasshahn, Bodenrost. - 2 Griffe.
 mm : 540x450x370 - kW : 9 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 7- 277*

F16E/D-N**656,00 EUR****Elektro-Friteuse, 1 Becken 30 Liter**

- Kapazität min.27 lt. und max. 30 lt. - 1 Korb 585x445x80 mm mit 2 Griffen.
 mm : 670x650x370 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 7- 277*

F30E/D-N**947,00 EUR**

EF102-TN

ELECTRICAL
CONTACTOR**10 L**

Fryers Line



14 L
&
15 L

F15+15G/M

F14+14E/M

400-230/3N 50-60Hz

Elektro Friteusen auf Untergestell

Wanne (isoliert) aus Edelstahl mit Abtropffläche, Block mit herausnehmbaren Heizelementen, einfache Pflege, Heizelemente bestehen aus Modulen (4-8-12kW), Ölfiltration durch klären. Dies erlaubt Fisch, Pommes Frites, Gebäck etc. zu fritieren ohne zu viel Öl zu verbrauchen, kein Verbrennen von Resten, keine Geschmacksübertragung. Das Öl wird mit Hilfe eines Hahnes an der Innenseite abgelassen, Öl-Auffangwanne mit Filter. - T° 0°C-180°C, Sicherheitstemperatur. Hergestellt aus Edelstahl, einstellbare Edelstahlfüße

Ed. 7- 280

Elektro-Fritteusen -TOP-

- Gestanzte Wanne, mit Neigung an der Unterseite zum einfachen - Körbe mit thermischen Handgriffen. Ölaustausch ohne Reste.- Ölabblass mit Edelstahlhahn, integriertes Sicherheitssystem.- Schalt-Thermostat 190°C.- 1 Hochleistungsheizelement.- Kontrolllampen.- Bedienfeld vollständig abnehmbar für einfache Pflege.- Hergestellt aus Edelstahl.

Ed. 7- 278

	mm	Liters	Baskets	kW	
FSM-12ET/N	400x600xh445	12	250x270xh110	9	766,00 EUR
FSM-2V5ET/S	400x600xh445	8+8	131x320xh145	9	857,00 EUR
FSM-16E/N	400x600xh980	16	205x305xh145	12	1 306,00 EUR
FSM-2V6E/N	400x600xh980	10x10	128x320xh145	12	1 449,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz -400/3N 50-60Hz

Cleaning
100%

Gas-Fritteuse 12l -TOP-

- Korb 250x270xh110 mm. - Gestanzte Wanne mit schrägem Boden für ölrückstandsfreies Ablaufen. - Entleerung über einen Edelstahlhahn. - Filter für große Reste und Möglichkeit zum Braten von Frittaten oder großen Stücken ohne den Korb. - Piezo-Zündung und Pilotlicht. - Thermostatische Regelung 190°C. - Sicherheitsthermoelement, 2 sehr leistungsstarke Brenner, die außerhalb des Behälters angebracht sind. - Hergestellt aus rostfreiem Stahl.

mm : 400x600xh525 - kcal/h : 7740



Ed. 7- 271

FSM-12GT/N

1 329,00 EUR

Elektro-Friteusen

Geschweißtes Becken, kalte Wände, Ablasshahn, Filter im Becken aus verchromtem Edelstahl. Elektrisch: Heizen durch herausnehmbare Elemente, einstellbar von 100-190°C, mit Kontrolllampe. Unterbau mit Ölauffangbehälter, GAS: Piezo-Zündung, Heizen durch Brenner aus Guseisen, Sicherheitsthermostat, einstellbar von 90-190°C - Verstellbare Füße aus Edelstahl.

Ed. 7- 273

	mm	Liters	Baskets	kW	
F14E/M	375x655x845/985	14	235x275xh105	9	825,00 EUR
F14_14E/M	750x655x845/985	14+14	235x275xh105	18	1 419,00 EUR
F15G/M	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-	1 426,00 EUR
F15_15G/M	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-	2 569,00 EUR



FSM-2V5ET/S

8 L
&
16 L

FSM-16E/N

Fryers Line
PLUS

Cleaning
100%

Fryers Line
PLUS



Gas-Fritteuse, 1 Tank 16 Lit., auf Unterschrank

- Korb 250x300xh145 mm. - Eingestanzter Tank, schräggestellt für eine Entleerung ohne Ölrückstände, Deckel aus Edelstahl - Filter für wichtige Rückstände, Möglichkeit Schmalzgebäck zu fritieren oder große Stücke ohne Korb - Zündkerze, Zündflamme - thermostatische Temperatureinstellung 190°C - Sicherheitsthermoelement, 2 sehr starke Brenner, außerhalb des Tanks.

mm : 400x600xh875/1062 - kcal/h : 12040

Ed. 7- 272

FSM-16G/C

1 533,00 EUR

Chicken Line

Plus



VITROCERAMIC

RVE/4C-CM

Spit
6 Chikens

RVG/3-CM

Chicken

Small

Hähnchengrill Glaskeramik «Small»

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Kapazität 3 Hühner pro Spindel, Haken zur Handhabung. - Gasheizung: durch keramische Heizstrahler, abnehmbare Wärmeabweiser - Elektrische Heizung: durch «vitrokeramische» Kamine, einheitliche Wärmequelle - Unabhängige Regulierung jedes Spießes - Alle unsere Modelle sind an der Vorderseite mit «Sicherheits»-Glas ausgestattet, das durch einen Magneten geschlossen wird, athermische Griffe. - Beleuchtung: durch Halogenlampen. - Herausnehmbares Fettauffangbecken.

Ed. 7- 329

	Ref	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
	RVE/2C-SBC	800x400xh555	2	6	4,4	1 348,00 EUR
	RVE/3C-SBC	800x400xh735	3	9	6,6	1 776,00 EUR
	RVG/2-SBC	800x400xh555	2	6	6860	1 146,00 EUR
	RVG/3-SBC	800x400xh735	3	9	103200	1 468,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

Swing Spit

Line



Pass-through

Hähnchengrill

- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Kapazität 6 Hühner (1,25 kg) pro Stift (nützlich 900 mm), ausgestattet mit athermischem Griff. - Elektrische Heizung: durch «vitrokeramische» Kamine, gleichmäßige Wärmequelle. - Gasheizung: durch keramische Heizstrahler, abnehmbare Wärmeabweiser. - Unabhängige Regulierung jedes Spießes. - Alle unsere Modelle sind vorne mit «Sicherheits»-Fenstern, Magnetverschluss und athermischen Griffen ausgestattet. - Beleuchtung, durch Halogenlampen. - Herausziehbares Fettauffangbecken mit sehr großem Fassungsvermögen.

Ed. 7- 326

		mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
	RVE/3C-CM	1098x480xh820	3	18	14,4	2 210,00 EUR
	RVE/4C-CM	1098x480xh1000	4	24	19,2	2 697,00 EUR
	RVG/3-CM	1098x480xh820	3	18	15222	2 085,00 EUR
	RVG/4-CM	1098x480xh1000	4	24	20296	2 504,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz



VITROCERAMIC

RVE/3C-SBC

Spit
3 Chikens

RVG/2-SBC

Grillgerät, drehbar, 25 Hähnchen

- 5 rotierende Korbgritter (677 x 145 mm) für je 5 Hähnchen, Keule, Wild, Braten... - 4 verglaste Seiten, 2 Türen aus Sicherheitsglas auf der Vorder- und Rückseite, mit 2 Thermostriffen. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente, obere durch Infrarot-Quarzheizkörpern. - Thermostat regulierbar, analoges Thermometer und Zeitschaltuhr. - Halogen-Beleuchtung. - Einfache Reinigung, anpassbarer Rahmen, Welle, Reflektoren, Platte mit Anti-Wellen-Schutz, alle abnehmbar. - Mit Fettauffangschublade.

mm : 850x700xh940 - kW : 8.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 330

RPB-5C

3 740,00 EUR



**Pincers
Included**

M6-TOSTI/N

Quarzhöfen Toaster mit 3 Zangen

- Serienmäßig mit 3 Zangen. Interne Maße 380x250xh63mm. - Erhitzung durch Quarzhöfen. Timer von 0 bis 15 Minuten einstellbar.
mm : 525x305xh325 - kW : 1.8 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 319

M3-TOSTI/N**173,00 EUR****Quarzhöfen Toaster mit 6 Zangen**

Interne Maße 2x 380x250xh63 mm.
mm : 525x305xh445 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 319

M6-TOSTI/N**243,00 EUR**

GN 1/1

MD22/R-N

Elektro Salamander-Toaster GN 1/1, 1 Etage (520x320), "Quarz"

- Version 1 Etage.- Aufheizung mittels Infrarot-Quarzhöfen.
- Wahlschalter der Quarzhöfen, Zeitschaltuhr 15 Min. mit fortlaufender Position. - Schutzgitter für Infrarot-Quarzhöfen. - Auffangschublade, abnehmbar. - Leichte Entfernung der Rückwand für eine einfache Wartung. - Ausführung aus Edelstahl - Rost 520x320 mm.
mm : 640x380xh330 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 319

MS12/R-N**524,00 EUR****Elektro Salamander-Toaster GN 1/1, 2 Etagen (520x320), «Quarz»**

- Version 2 Etagen. Roste 520x320 mm.
mm : 640x380xh475 - kW : 4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 319

MD22/R-N**641,00 EUR**

**Quick
Cooking**



Conveyor

Elektrischer Durchlauftoaster L210mm (H75)

- Produktion: 1080 Toasts pro Stunde - AN/AUS Schalter, unabhängig für oben und unten
- Geschwindigkeitsregler für das Laufband - Band aus INOX (210mm breit, 500mm tief, höhenverstellbar 40-75mm) - Gehäuse aus INOX, Oberseite bleibt warm - Verstellbare Füße
mm : 750x435xh260/320 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 318

GPE/210**935,00 EUR****Durchlauftoaster, 540 Scheiben/Std.**

- Kapazität: 300 bis 540 Toasts pro Stunde. - Kein Vorheizen notwendig. - 2 gewärmte Laufstäbe mit je 4 Quarzhöfen. - Regulierbare Geschwindigkeit. - Auswurfseite auf Bedienerseite. - Hinterer Auswurf für Waffeln, Quiche, kl. Pizzas und ebenfalls für das "bagels". - Öffnungsgröße Ø 264x89 mm.
mm : 500x680xh460 - kW : 2.65 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 318

TA/540**1 014,00 EUR**

Conveyor

**Durchlaufofen mit Quarz "S-Power" , L300mm , H110**

- Tunnel: Breite 300mm, Tiefe 370mm, höhenverstellbar 70-110mm.- Tunnel: Breite 300 mm, Tiefe 370 mm, Höhe von 70 bis 110 mm. - Sofortige Inbetriebnahme ohne Vorwärmung dank Infrarot-Quarzen. - Einstellbare Geschwindigkeit und Heizleistung (halbe oder volle Leistung). - Reflektoren am Ein- und Ausgang des Tunnels, um die Temperatur in der Garkammer zu konzentrieren und die Garzeit zu verkürzen (durchschnittlich 1'30). - Langlebiger Einsatz dank des belüfteten Motors. - 8 Quarzhöfen (1500 W oben, 1450 W unten), Heizungswahlschalter. - 150 mm vordere und hintere Schalen. - Oberer Teil zum Warmhalten. - Konstruktion aus Edelstahl, verstellbare Füße.
mm : 470x720xh385 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 320

TPW/30**1 529,00 EUR**

Grill Panini

230/1N 50-60 Hz

GR82

Elektro Kontaktgrill Panini, gerillte Platte

- Behandelte Gussplatte. - Stabilisierung der oberen Platte. - Handgriff aus athermischem Material. - Regelthermostat bis 250°C. - Rahmen aus Edelstahl. Ed. 7- 295

	mm	Workink Area	kW	
GR42	330x435xh240	225x255	1.8	347,00 EUR
GR-PANOS	435x430xh240	365x255	3	393,00 EUR
GR82	620x435xh240	550x255	3.6	583,00 EUR

Vitroc ceramic

LGV62/F-N

230/1N 50-60 Hz

Elektrischer Paninigrill

- Oben gerilltes - unten glattes Cerangrillfeld, einfache Reinigung Grillfläche 370x250 mm. - Oberer gefederter Hebe Mechanismus - Temperatur regulierbar bis 300°C (von 20°C bis 200°C in 4 Min. / von 20°C bis 300°C in 6 Min.). Geringer Energieverbrauch. - Struktur aus Edelstahl AISI 304, Fettauffangschale vorne. Ed. 7- 294

	mm	Working Area	kW	
MGV45/F-N	470x445xh245	370x250 mm	3	555,00 EUR
LGV62/F-N	640x445xh245	558x250 mm	3,4	876,00 EUR

Easy Cooking Coated

Easy Cooking Coated

FTG-60/SS

230/1N 50-60 Hz

Emaillierter Tischgrill

- Emaillierte Platte (10 mm), schneller Temperaturanstieg bis 300°C.- Leicht und einfach zu reinigen, Saftauffangschale unter der Platte.- Elektro Version: «Incoloy» behandeltes Heizelement aus Edelstahl, Thermostat 0- 300°C.- Gas Version: 6 bis 8 sternförmige Brenner, Ventilregler, Sicherheitsthermoelement, elektrische Piezozündung. Ed. 7- 304

	mm	Working Area	kW	kcal/h	
FTE-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	3	-	470,00 EUR
FTE-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	6	-	631,00 EUR
FTG-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	-	2750	502,00 EUR
FTG-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	-	5500	669,00 EUR

Kontaktgrill emailliert

- Emaillierte Grillplatten gemäß Lebensmittelnorm. - Leicht und einfach zu reinigen, dank des Saftauffangbehälters, einer 100%igen glatten Oberfläche und einem Spachtel, der serienmäßig mitgeliefert wird. - Untere Bodenplatte glatt, obere gerillt, selbstausgleichend mit einstellbarem. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl, «Incoloy» behandelt, regulierbar von 0 bis 300°C. Ed. 7- 296

	mm	Working Area	kW	
CONTACTSM1/SN	430x385xh220	360x240 mm	3	576,00 EUR
CONTACTDG2/SN	600x385xh220	535x240 mm	4	765,00 EUR

Easy Cooking Coated

Kontaktgrill «HOHE LEISTUNG», emaillierte Platten

- Speziell für Fastfood-Ketten, Franchise oder jede andere Einrichtung mit einer schnellen Verarbeitung. Bodenplatte mit unabhängigem Auswahlschalter. mm : 410x620xh340 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 7- 297

BIGFOOD/SN **752,00 EUR**

Breakfast

Eierkocher mit 6 Einsatzkörbchen

- Behälter GN 1/3 inkl. 6 nummerierten Eierkörbchen, Deckel aus Edelstahl. - Heizwiderstand, ausser für Tank (Standard wie Bain-Marie). Ein-/Ausschalter mit Thermostat von 0-100°C mit Limitierung. mm : 215x430xh255 - kW : 1.2 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 7- 1032

FU-6P/N **342,00 EUR**

Plancha

Line

Gas
Thermostatic
Tap

ADVANTAGE - Oberfläche aus Chrom «50 µ», gleichmäßige Verteilung der Wärme (ROHS Normen). - Thermostatisches Gasventilregler, garantiert eine max. Betriebstemperatur von 300°C (keine Verschlechterung des Chroms, hygienisch, ohne Vergiftungsgefahr).

Electric
single-phase

PLANCHA/3CR-N

PLANCHA/2ELCR-N

230/1N 50-60 Hz

Grillplatte

- Glatte Stahlgrillplatte (15 mm dick), hohe Leifähigkeit, komplett verschweisst und garantiert eine perfekte Dichtigkeit und Sauberkeit. - Gasausführung: Edeltahlbrenner, regulierbares Gasventil, elektrische Zündung. - Elektrische Ausführung: Struktur aus Edelstahl. Regulierbares Thermostat.

Ed. 7- 306

CHROME

	mm	working area	kW	kcal/h		...CR-N
PLANCHA/2EL-N	608x530xh305	555x400	4	-	556,00 EUR	786,00 EUR
PLANCHA/3EL-N	808x530xh305	755x400	6	-	692,00 EUR	1 015,00 EUR
PLANCHA/2-N	620x510xh305	555x400	-	4990	576,00 EUR	875,00 EUR
PLANCHA/3-N	820x510xh305	755x400	-	7485	755,00 EUR	1 133,00 EUR

ADVANTAGE - Individuell einstellbare Heizzonen zur Anpassung des Garvorgangs an die Höhe, verschiebbar auf 4 Kugellagern zur Anpassung an den Durchmesser der «Karotte».

Gyrosgrill

- Struktur aus Edelstahl. - Einfache Bedienung zum Einhängen des Spiesses. - Der Spiessboden ist komplett hermetisch, damit der Elektromotor. Ebenfalls geschützt gegen Gewicht und äußeren Einflüssen. Geschützt vor Flammen Verformung. - Geförnte Fettauffangwanne ausgestattet mit Schüttelsieb und herausnehmbaren Schublade. - Elektro: Rohrheizkörper, Schalter regulierbar, ausgestattet mit Warmhaltesteinen. - Gas: Infrarot Gasstrahler mit Sicherheitsthermostat. - Lieferung: 1 kompletter Spiess mit Scheibe und Aufsetzer.

Ed. 7- 299

	mm	capacity	Spits	kcal/h	kW	
KEB-G41	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	6020	0,15	942,00 EUR
KEB-G61	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	9030	0,15	1 249,00 EUR
KEB-G81	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	12040	0,15	1 492,00 EUR
KEB-E40	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	-	3,6	872,00 EUR
KEB-E60	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	-	5,8	1 165,00 EUR
KEB-E80	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	-	7,2	1 389,00 EUR



KEB-E40

400-230/3N 50-60 Hz

Adjustable
Heating



KEB-G81

230/1N 50 Hz

Pincers
Included



D4CM-XP

230/1N 50-60 Hz

Elektro Toaster croque-monsieur

- Heizzonen (28x150xh180mm). Wird standardmäßig mit Klemmen geliefert. - Hochleistungs-Heizelemente mit niedrigem Energieverbrauch. Selektor für Sandwiches, getoastete Sandwiches, Waffeln, usw.. (Dicke 20 mm). - Zeitschaltuhr (0-15min). Eingebaute Krümelsammelschublade für einfache Wartung. - Konstruktion komplett aus Edelstahl.

Ed. 7- 301

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D2CM-XP	320x200xh225	2	Yes	1,3	287,00 EUR
D4CM-XP	430x200xh225	4	Yes	2,15	399,00 EUR

Stainless
Steel



D6GP-XP

230/1N 50-60 Hz

Elektro Toaster

- Heizzonen (19x150xh180mm). Teilweise Selektor. - Effiziente Heizelemente mit geringem Energieverbrauch. - Möglichkeit von großen Scheiben (18 mm). - Zeitschaltuhr (0-15min). - Hebel zum Herausnehmen der Scheiben. Eingebaute Krümelsammelschublade. - Konstruktion komplett aus Edelstahl.

Ed. 7- 301

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D4GP-XP	430x200xh240	4	-	2,15	296,00 EUR
D6GP-XP	480x200xh240	6	-	3	345,00 EUR

NEW 2021

Entdecken Sie unsere Neuigkeiten für 2021

Die derzeitige Gesundheitskrise wird Auswirkungen haben. Unter diesen Bedingungen hat Diamond beschlossen, ein neues Sortiment von **+SANITISATION** auf den Markt zu bringen.

In diesem Sortiment werden Sie Produkte finden, die sowohl die Sicherheit Ihres Personals als auch die Ihrer Kunden garantieren.

Darüber hinaus werden von Diamond neue modulare Theken eingeführt, die je nach verfügbarem Platz angepasst werden können.

Diese Theken finden ihren Platz in jeder Art von Handel.

Ein unverzichtbares Werkzeug in jeder Profiküche sind die neuen Waagen von Diamond, die Präzision und Bedienkomfort bieten.

Entdecken Sie auch die Grillplatten aus Edelstahl für eine große Vielfalt von Produkten wie Fleisch, Fisch, Hamburger, Würstchen, Gemüse, Zwiebeln und sogar Spiegeleier oder Omeletts.

Dank der unabhängigen Steuerung der 2 Grillzonen ist das Garen mit verschiedenen Heizzonen möglich.

Und schließlich ermöglichen Ihnen die neuen modularen Kühl- und Gefrierkammern von Diamond die Zusammensetzung der Kammern entsprechend dem Ihnen zur Verfügung stehenden Platz:





DRINK-38V/Z6



DRINK-38SE/Z6

Drink
Line

+2° +12°

R600a

Full
Black

230/1N 50 Hz

Elektronische Edelstahlbodenwaagen mit Säule

Elektronische Bodenwaage mit Säule. - Wägeplattform 400x500 mm aus Edelstahl AISI 304. - Wasserdichte Tastatur zum Schutz vor Schmutz und versehentlichem Verschütten. - Hintergrundbeleuchtetes LCD-Display mit 20-mm-Ziffern - LED-Kontrollanzeige signalisiert untere, obere und akzeptable Grenzen. - Wägekontrolle mit akustischem Alarm. - Mehrere Funktionen verfügbar (Wiegen, Zählen, Prozent und Hold). - Stabilisierungszeit: 2-3 Sekunden. - Programmierbare Abschaltautomatik - interner wiederaufladbarer Akku, 90 Stunden Autonomie. - Überlastschutz. - Stromversorgungskabel. - RS-232-Schnittstelle. - Externe Kalibrierung - Einstellbare Füße und Nivellieranzeige sorgen für gute Standfestigkeit.

	mm	Capacity	Readability	
BSC/150-10	400x620xh860	150 kg	10g	483,00 EUR
BSC/300-20	400x620xh860	300 kg	20g	483,00 EUR

Libra
Line



230/1N 50-60Hz

LED
Display

IP 67



Belüftete Vitrinen, T° positiv, 380 Liter, schwarz

Fassungsvermögen: 455 Dosen à 33 cl oder 217 Flaschen à 50 cl. - Innenausführung in schwarzem ABS, außen schwarz lackierter Stahl. - LED-Beleuchtung im Türrahmen - Belüfteter Verdampfer (Roll Bond) - Automatische Abtauung mit Verdampfungsautomatik - Analoges Thermometer. - Serienmäßig mit Schlössern und Schlüssel. - Tür mit Griff (reversibel) - 2 Festrollen und 2 Lenkrollen. Kältemittel R600a.

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	
DRINK-38SE/Z6	595x640xh1840	380	5	No	656,00 EUR
DRINK-38V/Z6	595x640xh1980	380	5	Yes	711,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Libra
Line



On request : **BSC/KTM**



WALL
FIXATION

LED
Display



230/1N 50-60Hz

Wasserspender, gekühlt

Ideal für Karaffen. - Magnetventilgesteuerter Wasserauslass nach Betätigen eines Edelstahlpedals. - LED-Beleuchtung - Ausgestattet mit einem Dreifachfilter (Sedimente, Kalk, Chlor). - Thermoeinheit (Umgebungstemperatur +32 °C). - Kältemittelgas R290 - FCKW-freie Polyurethanisolierung. - Das Gerät ist für den Anschluss an das Kaltwasser- und Abwassernetz geeignet. - Edelstahl Ausführung. - Konstruktion des Geräts in Übereinstimmung mit den geltenden (CE) Normen

	mm	Capacity	Readability	
BAL/6-1	255x290xh105	6 kg	1g	299,00 EUR
BAL/15-2	255x290xh105	15 kg	2g	299,00 EUR
BAL/30-5	255x290xh105	30 kg	5g	299,00 EUR

B

Gläserpülmaschine mit 400x400 mm Korb „Full Hygiene“

Best

Wash

PLUS “Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiniger werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - CID Tür mit Schließautomatik „soft contact“ (teilweise Öffnung zur Dampfevakuierung) - CAD Selbstreinigungszyklus - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck - BTD „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch) - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

Full Hygiene

300 mm

230/1N 50Hz

	mm	Discharge Pump	Break Tank*	Detergent Dispenser	kW	
DGS8/6	436x534xH670	Yes	Yes	Yes	3,4	1 758,00 EUR

* "Break tank" anti-pollution device type AB



INTEGRAL FILTER



DEEP DRAWN RACK GUIDE

Full Stainless Steel

Snacking

Line

PLUS Edelstahlgrillplatte zum schnellen Anbraten aller Fleischsorten, Speck, Fisch, Hamburger, Würstchen, Zwiebeln, aber auch Spiegeleier, Omeletts usw. Die Oberflächenbehandlung ermöglicht sogar gefahrloses Schneiden direkt auf der Platte. Ideal für Gyros, Kebab, Shoarma usw. Gesundes Garen (100 % hygienisch) dank der perfekt glatten Plattenfläche (keine poröse Oberfläche) für eine direkte Übertragung der Wärme auf das Kochgut. Kein Gewichtsverlust und Beibehaltung aller „organoleptischen“ Eigenschaften.

Gas-Doppelgrillplatte, Edelstahloberfläche
Grillfläche: 580x380 mm (2 unabhängige Zonen).
mm 600x450xh190 - kcal/h : 4729

FTG-60/XC

687,00 EUR



Snacking

Line

Full Stainless Steel

Elektro-Doppelgrillplatte, Edelstahloberfläche
Grillfläche: 580x380 mm (2 unabhängige Zonen).
mm 600x450xh190 - kW 3,50 - V : 230/1N 50-60Hz

FTE-60/XC

646,00 EUR



NEW 2021

C

River
Line

Pedal
System

PEDAL



LED



REMOVAL TRAY



R290

Pedalbrunnen, gekühlt, Edelstahl, 35 l/h

Durchflussmenge 35 Liter/Stunde - Magnetventilgesteuerter Wasserauslass nach Betätigen eines Edelstahlpedals - Gebogener Wasserhahn zum Befüllen der Trinkgläser, Direktzapfung. - Abnehmbare Platte, herausnehmbares Becken zur besseren Reinigung. mm 400x385xh1245 - kW 0,28 - V : 230/1N 50-60Hz

CR-18S/35-P

989,00 EUR

Wasserspender, gekühlt

Ideal für Karaffen. - Magnetventilgesteuerter Wasserauslass nach Betätigen eines Edelstahlpedals. - LED-Beleuchtung - Ausgestattet mit einem Dreifachfilter (Sedimente, Kalk, Chlor). - Thermoeinheit (Umgebungstemperatur +32 °C). - Kältemittelgas R290 - FCKW-freie Polyurethanisolierung. - Das Gerät ist für den Anschluss an das Kaltwasser- und Abwassernetz geeignet. - Edelstahlausführung. - Konstruktion des Geräts in Übereinstimmung mit den geltenden (CE) Normen.

80 L/h

mm 400x385xh1400 - kW 0,75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/08-P

1 839,00 EUR

150 L/h

mm 400x385xh1400 - kW 0,75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/15-P

2 103,00 EUR

+ SANITISATION

PLUS - Hohe Desinfektionskraft. - Wirksam gegen schlechte Gerüche und ein breites Spektrum an Mikroben, tierischen / pflanzlichen Parasiten (Bakterien, Sporen, Viren, Milben, Fliegen, Läuse, Sandmücken, Kakerlaken, Pilze und Schimmelpilze, etc ...) - Geringe Nutzungskosten - Einfach zu Verwendung - Sofortige Produktion (keine Lagerung) - Hinterlässt keine Rückstände oder Gerüche im desinfizierten Raum - Erreicht schwer zugängliche Stellen. - Allgemeine Verwendung: Restaurants, Bars / Nachtclubs, Sportvereine, Warteräume, Küchen, Lebensmittellabore, Büros, U-Bahnen, Autos usw.

Tragbarer Ozongenerator, von 60 m² bis 360 m²

1 Ventilator, Nennproduktion: 28 g/h.

mm 244x210xh252 - kW 0,37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/28MT

423,00 EUR

Tragbarer Ozongenerator, von 120 m² bis 720 m²

1 Ventilator, Nennproduktion: 56 g/h.

mm 236x166xh689 - kW 0,37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/56MC

652,00 EUR

Ozongenerator auf Sockel, von 240 m² bis 1440 m²

2 Ventilatoren, Nennproduktion: 112 g/h. Einstellung über eine mobile App möglich.

mm 336x186xh1806 - kW 0,74 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/112MC

1 522,00 EUR

Sani
Ozone

Ozone
System

OZONE/56MC



OZONE/28MT

OZONE/112MC

+ SANITISATION

by Diamond

Best
Wash



INTEGRAL
FILTER



DEEP DRAWN
RACK GUIDE

Geschirrspülmaschine mit 500x500 mm Korb „Full Hygiene“

Einschubhöhe für Teller mit 365 mm Durchmesser (Höhe Gläser 325 mm). - 30 bis 20 Körbe/Std., PLD-Zyklen 120 Min., 180 Min., kontinuierlich und „Sanitisierung“. - 3 Phasen: Waschen, Abpumpen, Klarspülen. - Standard-Ablaufpumpe. - Standard-Klarspülpumpe (druckloser Boiler).

PLUS Sanitisierung: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiner werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - CID Tür mit Schließautomatik „soft contact“ (teilweise Öffnung zur Dampfvakuumierung) - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTB „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

400-230/3N 50Hz

	mm	Continuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DFE8/6	575x605xh820	-	Yes	Yes	Yes	5,4	2 333,00 EUR
DFE8/6-AC	575x605xh820	Yes	Yes	Yes	Yes	5,4	2 589,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB



Best
Wash

Full
Hygiene

450 mm

1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

400-230/3N 50Hz

+ SANITISATION



DEEP DRAWN
TANK



INTEGRAL
FILTER

Haubenspülmaschinen „Full Hygiene“

Einschubhöhe 450 mm. - 30 bis 20 Körbe/Std., PLD-Zyklen 120 Min., 180 Min., kontinuierlich und „Sanitisierung“. - 3 Phasen: Waschen, Abpumpen, Klarspülen. - Standard-Ablaufpumpe. - Standard-Klarspülpumpe (druckloser Boiler).

PLUS Sanitisierung: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiner werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTB „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

	mm	Softener Incorporated	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DXE8/6	724x818xH1530/2010	-	Yes	Yes	Yes	6,5	3 354,00 EUR
DXE8/6-AC	724x818xH1530/2010	Yes	Yes	Yes	Yes	6,5	3 640,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

NEW

E

Atlanta
Line

- Für Snacks und Patisserie - Auslage 700 mm - LED-Beleuchtung - Arbeitsplatte aus Edelstahl - Mit gekühltem Reservebereich - Umluftkühlung (Geschwindigkeit regulierbar) - Klappbare Scheiben.



ATL/13-AV-B5

ATL/A9-RA-B5

ATL/20-AV-B5

ATL/C4-NA-B5

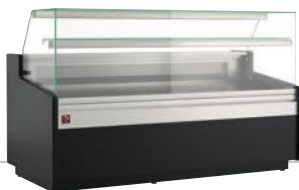
230/1N 50 Hz

R290

Exposition
700 mm

Others
colors
on request

Composition price on request



	mm	EN	
ATL/10-AV-B5	1055x960xh1235	2	2 553,00 EUR
ATL/13-AV-B5	1305x960xh1235	3	2 849,00 EUR
ATL/15-AV-B5	1525x960xh1235	3	3 144,00 EUR
ATL/20-AV-B5	2025x960xh1235	4	3 797,00 EUR
ATL/25-AV-B5	2525x960xh1235	6	4 334,00 EUR
ATL/30-AV-B5	2995x960xh1235	7	5 129,00 EUR

On request : BMS...



HOT

On request : VRF...



GN

On request : BM...



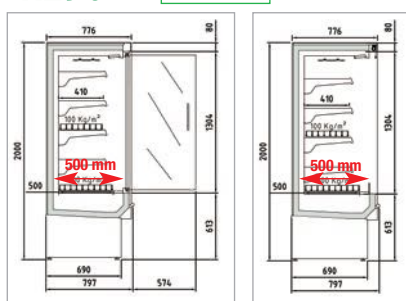
BM

PLUS Schlichtes, minimalistisches Design. Bringen Sie Ihre Desserts, Kuchen, Macarons ... aber auch Salate, Sandwiches, Joghurts und Getränke dank der großzügigen Auslagefläche EURONORM und GASTRONORM sowie der LED-Beleuchtung zur Geltung. „Ökologisch verantwortungsbewusst“ durch Öko-Kältemittelgas R290. Umluftkühlung mit elektronischer Regelung der Ventilatorengeschwindigkeit ermöglicht die Anpassung an alle Arten von Lebensmitteln oder Tätigkeiten. Flexible Konfiguration durch Ankoppelungsmöglichkeit (mit Hilfe eines Montage-Sets). Mehrere Versionen verfügbar: niedrige/hohe Scheiben oder für Patisserie.

Wandkühlvitrinen, belüftet, mit Aggregat

Konzipiert für den Selbstbedienungsverkauf von Sandwiches, Molkereiprodukten, Käse, Obst, Aufschnitt, Getränken. - Tiefe 797 mm - Außenkonstruktion aus schwarz lackiertem Stahlblech, Wangen aus ABS, „Panorama“-Seitenteile. - Bodenwanne und perforiertes Gitter aus schwarzem Epoxid. - LED-Deckenbeleuchtung. - 4 schwarze verstellbare Zahnstangen (410 mm), Schrägstellen der Regalböden ist möglich. Ausgestattet mit „Preishalter“-Leisten. Elektronischer Regler (digitale Anzeige). Gegen Korrosion durch Lebensmittelsäuren behandelte belüfteter Verdampfer. - Automatische Abtauung - Doppelte automatische Kondensatverdampfung. Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25 °C und 60 % rF). - Auf Anfrage: Getrennte Kompressoreinheit, rohrförmige Stöbabweiser, Innenfarbe schwarz.

R290 or R449A



Niagara
Line

	mm		...-PV
NIA09/B5-7	998x797x2000	3 033,00 EUR	3 670,00 EUR
NIA12/B5-7	1320x797x2000	3 440,00 EUR	4 219,00 EUR
NIA15/B5-7	1623x797x2000	3 929,00 EUR	4 916,00 EUR
NIA18/B5-7	1935x797x2000	4 225,00 EUR	5 412,00 EUR
NIA25/B5-7	2560x797x2000	5 576,00 EUR	6 752,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

...-PV = Glass Hinged Doors



Full
Black

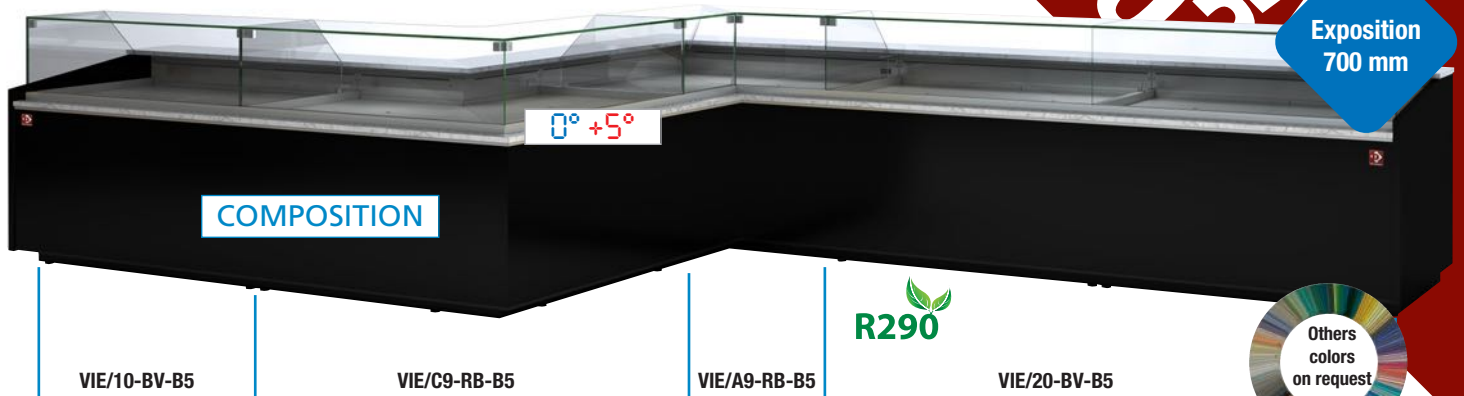
230/1N 50 Hz

For more info visit www.diamond-eu.com

F
NEW
2023

Vienna
Line

- Für Patisserie. - Auslage 700 mm - LED-Beleuchtung unter der Arbeitsfläche - Arbeitsplatte - Mit gekühltem Reservebereich. - Umluftkühlung.



VIE/10-BV-B5

VIE/C9-RB-B5

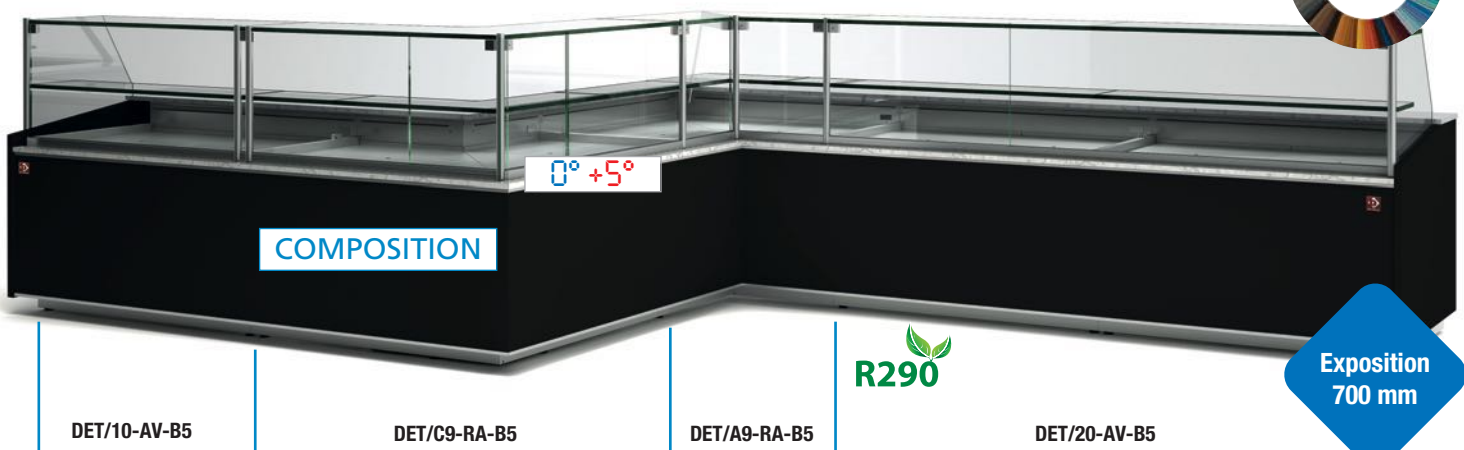
VIE/A9-RB-B5

VIE/20-BV-B5

Composition price on request

Detroit
Line

- Für Patisserie - Auslage 700 mm - LED-Beleuchtung unter der Arbeitsfläche - Arbeitsplatte aus weißem technischem Quarz - Mit Reservebereich - Umluftkühlung - Scheiben mit Stützsäule - Zwischenboden



DET/10-AV-B5

DET/C9-RA-B5

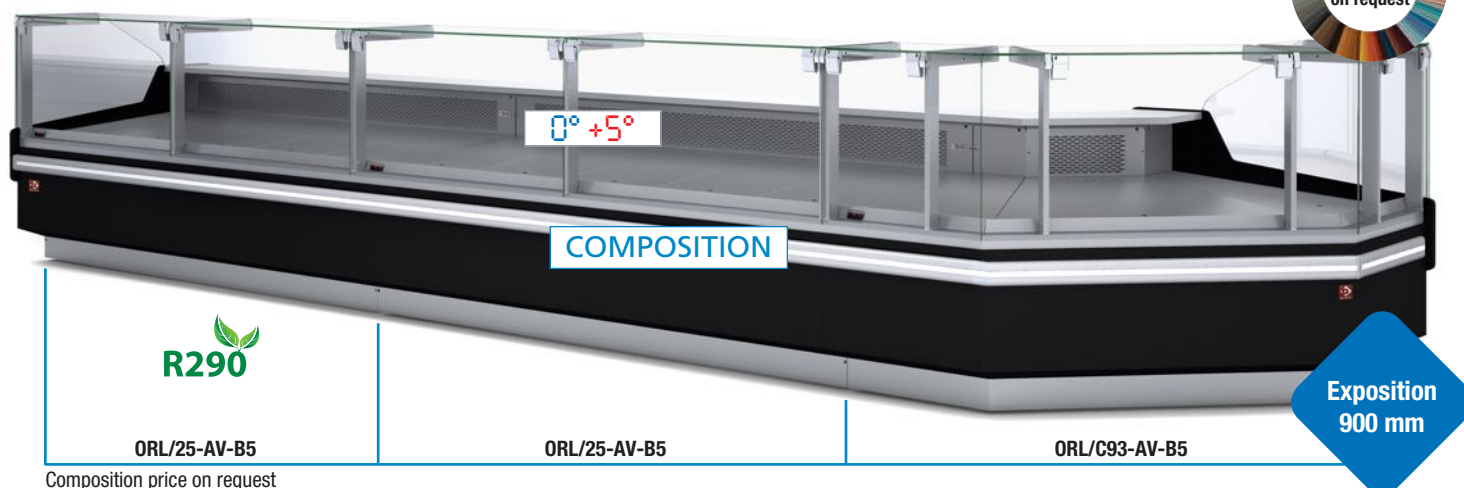
DET/A9-RA-B5

DET/20-AV-B5

Composition price on request

Orlando
Line

- Für Metzgereien, Feinkostläden, Käseläden, Caterer - Auslage 900 - LED-Beleuchtung - Arbeitsplatte aus Edelstahl - Mit gekühltem Reservebereich - Umluftkühlung - Anheben der Scheiben mittels Hydraulikzylindern.



R290

ORL/25-AV-B5

ORL/25-AV-B5

ORL/C93-AV-B5

Composition price on request

NEW 2021

Infinity
Line



Modular
System

Modulare Kühlkammern

Mit Diamond Kammern können Sie sehr effizient große modulare Kühlkammern und Gefrierzellen erstellen. Die Platten sind in den Stärken 60, 80, 100, 140 erhältlich. Möglich sind Drehtüren, Schiebetüren, Doppeltüren oder Streifen usw. Verfügbare Höhe 2100 und 2400 mit oder ohne Boden. Das Sortiment „INFINITY LINE“ kennt keine Grenzen und wird allen Anforderungen gerecht. Modulare Kühlkammern

Composition price on request

Dimension from :

ISO 60	IF...-60	900x900xh2100 mm
ISO 80	IF...-80	900x900xh2100 mm
ISO 100	IF...-100	900x900xh2100 mm
ISO 140	IF...-140	900x900xh2100 mm



Gas-Fritteusen mit runden Becken HEAVY DUTY, mechanisch

- Top oben sehr dick (20/10) verschweisst. - Ablasshahn + Behälter/Filter mit abnehmbarem Auslauf (einfach + sicher). - Obere Ablage mit perforiertem Boden für Drainage. - Drehtür, Doppelwandig isoliert. - Brenner aus Gusseisen, sehr hohe Leistung, kreisförmig, isolierte Brennkammer. - Rauchabzug (1 pro Becken). - Thermostatischer Gashahn Type «SIT» ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Piezozündung. (kein elektrischer Anschluss mehr nötig!!). - «Analoge» Temperaturanzeige vorne auf jedem Becken. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Hergestellt gemäß CE-Norm. *Ed. 7- 269*



	Tank	mm	kW/Tank	Kcal/h	
MIKA/1-MC	1x 13 Lit.	535x870xh930/1507	1x 16,16	13760	3 221,00 EUR
MIKA/2-MC	2x 13 Lit.	960x870xh930/1507	2x 16,16	27520	5 359,00 EUR
MIKA/3-MC	3x 13 Lit.	1445x870xh930/1507	3x 16,16	41280	7 689,00 EUR

Mika
Line



Heavy
Duty

MIKA/3-MC

Water
Cooled



Wok
Line

On request



CHINA/7L



CHINA/3L

Gas Wok Herd 5 Brenner mit Überflutungssystem

- Brenner WOK Version 3x Ø 290 mm 23,82 kW und 2x Ø 230 mm 11,25 kW. - Eingebaute Kochschale; Auffangbecken unten. - Abflusskanal an der Seite mit herausnehmbaren Filter und Auffangbehälter. - 1 Kontrollschieber pro Brenner, Gasanschluss 4/4". - Kaltwasseranschluss oben inkl. Überflutungssystem. mm : 1800x900xh760/1300 - kcal/h : 80805 *Ed. 7- 257*

CHINA/5L

5 516,00 EUR



7+5 kW

Tisch Herd - 2 Brenner (7+5 kW)

- Brenner mit hohe Leistung (1x 7kW + 1x 5kW). - Zündung durch Kontrollleuchte, Sicherheit durch Thermolement. - Emailierter Gusseisenrost 350 x 290 mm. mm : 690x510xh195 - kcal/h : 10320 *Ed. 7- 252*

RF2G/Q

679,00 EUR



12 kW

Gasherd niedrig

- Hochleistungsbrenner aus Gusseisen (12 Kw), Grill-Aufsatz (550x550 mm). - Ausführung aus Edelstahl AISI 304. mm : 580x580xh520 - kcal/h : 10300 *Ed. 7- 253*

BBRV-N

673,00 EUR



D701/8P

400-230/3N 50Hz

Geschirrspülmaschinen Korb 500x500 mm

- 2 Zyklen, 60° - 120°, Wasch- und Spülarms oben und unten rotierend, untere aus rostfreiem Stahl, obere aus Polypropylen. Düsen selbstreinigend. Kammer mit abgerundeten Kanten (20 Lit., 2,1 kW), gestanzt, selbstreinigend. Gestanzte Wände. Pumpenfilter aus Polypropylen. Doppelwandige gestanzte Tür mit Dichtung. Schläuche aus geformten Polypropylen. Füße höhenverstellbar. Bedienfeld zur einfachen Wartung leicht abnehmbar Technische Eigenschaften: Behälter füllt sich automatisch, reguliert durch Rückschlagventil. Spülung mit warmem Wasser, Boiler aus rostfreiem Stahl (2,4 Lit., 4,9 kW). Thermisches Kontrollelement, ermöglicht Spülung bei konstant 85°. Boiler und Behältertemperatur regelbar. Ein Mikroschalter stoppt die Maschine beim Öffnen der Tür. Hydraulische Spülmittelpumpe. Wasser- und Spülmittelpumpe ohne großen Aufwand installierbar

Ed. 7- 415

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW	
DC502/6	580x600xh820	-	K	5,4	1 615,00 EUR
DC502/6M	580x600xh820	-	K	3,5	1 615,00 EUR
DC502/6-A	580x600xh820	Yes	K	5,4	1 862,00 EUR
DC502/6M-A	580x600xh820	Yes	K	3,5	1 862,00 EUR
DC502/6-PS	580x600xh820	-	Yes	5,4	1 837,00 EUR
DC502/6M-PS	580x600xh820	-	Yes	3,5	1 837,00 EUR

K = Kit on request

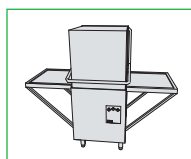
.../6M = 230/1N 50Hz



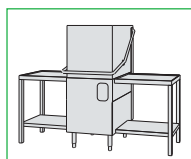
400-230/3N 50Hz

Peristaltic Pump

450 mm



.../A



.../AX

Techno Wash


D604/6H

Break Tank

Topfspülmaschinen

PLUS - "Peristaltic" Klarmittelspüler im Lieferumfang enthalten. - Peristaltischer Dosierer für Flüssigwaschmittel (Standardmäßig geliefert). - Digitales CSD-Bedienfeld (Soft Touch). - EED Energieeinsparung. - DRD schnelles Vorheizphase. - DID Selbstdiagnose im Falle von Problemen. - ADD gibt Temperatur von Boiler und Waschkammer wieder (HACCP konform). - Doppelwandige Tür, Öffnung "weicher Kontakt". - RGD Exklusivität Diamond gewährleistet eine konstante Temperaturspülung von 80 ° C. - BTD "Break Tank" - Verschmutzungsgerät Typ AB. - Anmerkung: Maschinen, die für die Wasserversorgung "Osmose" garantiert sind. Ed. 7- 455

	Baskets (mm)	mm	Break Tank*	Discharge Pump	kW	
D604/6H	500x600	600x695xh1280	Yes	Yes	6,7	3 830,00 EUR
D701/8P	550x610	720x780xh1760/2030	Yes	Yes	7,5	5 856,00 EUR

*Break tank anti-pollution device type AB


INTEGRAL FILTER
400-230/3N 50Hz
230/1N 50Hz
Peristaltic Pump
Fast Wash
DEEP DRAWN RACK GUIDE

365 mm



...+BD/F-S

Fast Wash

DEEP DRAWN TANK

INTEGRAL FILTER

Durchschubspülmaschinen Korb 500x500 mm

- 40 - 24 Körbe/Stunde 2 Zyklen 90° - 150° - Drehender Wasch- und Spülarms - Selbstreinigende Düsen - Einstellbare Edelstahlfüße (160-220mm) - Bedienfeld an der Vorderseite - Automatische Kammerbefüllung - Rückschlagventil - Spülen mit Warmwasser - Edelstahlboiler (6 Lit., 6kW). - Mikroschalter, der den Zyklus beim Öffnen der Tür stoppt - Sicherheitsthermostat - Abflüßpumpe und Flüssigreinigerdosier sind nachrüstbar - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Standardlieferung mit 2 Körben und einem Besteckkorb. Ed. 7- 424

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW	
DK7/6	710x800xh1530/2010	-	K	6,5	2 869,00 EUR
DK7/6/A	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			3 125,00 EUR
DK7/6/AX	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			3 529,00 EUR

K = Kit on request

Gläserspülmaschinen quadratischen Korb

- Zyklus von 120 Sekunden - Rotierende Wasch - (Untere) und Spülarms (obere und untere). - Selbstreinigende Düsen - Kammer mit abgerundeten Ecken (7 Lit., 0,6 kW). - Doppelwandige Tür - Herausnehmbares Bedienfeld - Automatisches Befüllen der Kammer - Rückschlagventil - Edelstahl-Warmwasserboiler Ausspülen (2 Lit., 2,6 kW). - Mikroschalter beim Öffnen der Tür - Sicherheitsthermostat - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Ausstattung: 2 Körbe, 1 Stütze, 1 Besteckbehälter.

Ed. 7- 407



DC202/6

Peristaltic Pump



DC402/6

230/1N 50 Hz

Fast
Wash



	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
DC202/6	350x350	400x510xh595	-	K	959,00 EUR
DC402/6	400x400	435x540xh675	-	K	1 174,00 EUR
DC402/6-A	400x400	435x540xh675	Yes	K	1 398,00 EUR
DC402/6-PS	400x400	435x540xh675	-	Yes	1 369,00 EUR

K = Kit on request



Peristaltic Pump



INTEGRAL FILTER



Gläserspülmaschine und Geschirrspülmaschine

- Zyklus von 120 Sekunden - Rotierender Wasch- und Spülarms (Obere und untere). - Selbstreinigende Düsen - Kammer mit abgerundeten Ecken (14 Lit., 2,1 kW) - Gesteinpelte Wände. - Doppelwandige Tür - Herausnehmbares Bedienfeld - Automatisches Befüllen der Kammer - Rückschlagventil - Spülen mit Warmwasser, Edelstahlboiler (2l, 2.6kW) - Mikroschalter beim Öffnen der Tür - Sicherheitsthermostat. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Ausstattung: 2 Körben, einer Tellerstütze und einem Besteckbehälter.

Ed. 7- 411

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
046D/6	450x450	530x560xh710	-	K	1 488,00 EUR
046D/6-A	450x450	530x560xh710	Yes	K	1 732,00 EUR
046D/6-PS	450x450	530x560xh710	-	Yes	1 707,00 EUR

K = Kit on request

Bestecktrockner- & Poliermaschinen

PLUS 1) Vollautomatischer, anhaltendes Arbeiten. 2) Der runde, drehende Behälter garantiert eine fließende Bewegung des Bestecks und verhindert, dass dieses sich gegenseitig verhakt und verkratzt. 3) Ein Thermostat hält die Trockenkammer immer auf der richtigen Temperatur, hierdurch können Sie das Granulat länger benutzen. 4) UV-Lampe serienmäßig, zur Entkeimung von Besteck. 5) Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. 6) Der Heißluftgebläse «End of stroke» trocknet und verdampft die letzten Spuren von Feuchtigkeit, hält das Granulat im Inneren der Poliermaschine und verhindert eine Überhitzung des Motors.

Ed. 7- 475

	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW	
MCX/3T-PH	3000-3500	570x550xh400	1	0,75	3 338,00 EUR
MCX/7-PH	7000-8000	620x650xh870	1	0,85	5 176,00 EUR

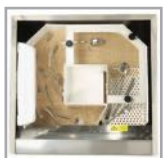


UV Lamp Sterilisation

MCX/7-PH

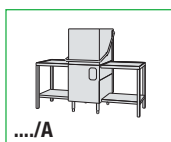
230/1N 50-60 Hz

Sanicut
PLUS





Active
Wash



.../A

Break
Tank



Durchschubspülmaschine Korb 500x500 mm

PLUS Vollständig "tiefgezogener" Tank (20 Lit., 2,5 kW). Integrierter Tankfilter aus Edelstahl. Peristaltischer Dispenser zum Spülen des serienmäßigen Produkts. Auf Anfrage: Flüssigwaschmitteldosiergerät "peristaltisch" und Ablasspumpen-Set. Patentierte Filterpumpe, um das Waschwasser länger und auf der richtigen Temperatur zu halten. CSD Digitales Bedienfeld (Soft Touch). EED Energieeinsparung. DRD Beschleunigte Vorwärmphase. DID Automatische Diagnose im Falle einer Anomalie. ADD Display T° Tank und Kessel (HACCP-Standard). RGD Konstante Nachspültemperatur von 85°C, stabiler Druck, über die gesamte Nachspülzeit. Selbstreinigungszyklus (halbautomatisch). BTD "Break Tank" Anti-Verschmutzungs-Vorrichtung Typ AB, einschließlich der Spülpumpe (atmosphärischer Kessel). NB: Maschinen mit Garantie für die Wasserversorgung "Osmose".

Ed. 7- 427

ADVANTAGE Continuous Water Softener : - Der Wasserenthärter arbeitet kontinuierlich, enthärtet Wasser, unabhängig von der Anzahl der Waschgänge, bietet ein perfektes Ergebnis und den Vorteil, dass ein Anhalten der Spülmaschine nicht nötig ist, um eine Regenerierung der Harze zu erlangen. Während des Waschganges ermöglichen die Schaltkreise die Regenerierung der Harze!

	mm	Continuous Water softener	Break Tank*	kW	
D26/6B	710x800xh1530/2010	-	Yes	8,7	4 703,00 EUR
D26/6B/A	2120x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			5 363,00 EUR
D26/6B-AC	710x800xh1530/2010	Yes	Yes	8,7	4 924,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

Durchschubspülmaschine CROSSOVER

PLUS komplett tiefgezogener, doppelwandig isolierter Tank (30L, 2,5 kW). Beckenfilter komplett aus Edelstahl. Der patentierte Pumpenfilter ermöglicht es, das Spülwasser länger auf der richtigen Temperatur zu halten. Dosierer für Klarspülprodukte: „peristaltisch“. CSD: Digitales Bedienfeld (soft touch) EED zur Verbrauchsoptimierung. DRD beschleunigtes Aufheizen. DID System zur Selbstdiagnose ADD Anzeige von Boiler und Tanktemperatur (HACCP konform). RGD, garantiert einen konstanten Wasserdruck und eine konstante Spültemperatur von 85°C während des gesamten Spülvorganges. BTD Break Tank Anti-Verschmutzungssystem vom Typ AB. NB : alle Maschinen können mit OSMOSE Wasser betrieben werden

Ed. 7- 431

ADVANTAGE Continuous Water Softener : - Der Wasserenthärter arbeitet kontinuierlich, enthärtet Wasser, unabhängig von der Anzahl der Waschgänge, bietet ein perfektes Ergebnis und den Vorteil, dass ein Anhalten der Spülmaschine nicht nötig ist, um eine Regenerierung der Harze zu erlangen. Während des Waschganges ermöglichen die Schaltkreise die Regenerierung der Harze!



Active
Wash

Basket
600x500

CROSSOVER
by Diamond



CONTINUOUS
WATER SOFTENER



.../A



On request

	mm	Continuous Water softener	Detergent Dispenser	Break Tank*	kW	
DCR37/6-AC	788x835xh1565/2080	Yes	Yes	Yes	9,5	5 505,00 EUR
DCR37/6-AC/A	2392x835xh1565/2080			Dishwasher Entry : Right or Left		6 439,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

Active

Wash



230/1N 50 Hz

**Gläserspülmaschine Korb 400x400 mm «Doppelwandige»**

- Von 60 bis 24 Körbe/Std., Zyklus 60 - 120 - 150» . - Wasch- und Spülarm (unten und oben) rotierend (unterhalb aus Edelstahl) - Selbstreinigende Düsen - Tür mit «eingestanzter» Doppelwand mit herausnehmbarer Dichtung. - herausziehbares Bedienfeld - Automatisches Auffüllen des Tanks - Rückschlagventil - Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2 Liter), Boiler (mit Druck) aus Edelstahl (2,6 Lit., 2,65 kW). - Mikroschalter bei Türöffnung - Sicherheitsthermostat - «Set Spülpumpe», «Set Dosierer für Flüssigwaschmittel» - Ausführung: aus Edelstahl AISI 304 - In Serie: 2 Körbe, 1 Halterung für «kleine Teller», 1 Behälter

PLUS - Kompletter Tank eingestanz (8 Lit., 0,6 kW). - kompletter Tankfilter, aus "gegossenem" Edelstahl - "peristaltischer" Dosierer für Flüssigwaschmittel und Set für Ablasspumpe - eingestanzte Schiebekörbe, keine Unebenheiten und keine Kalkablagerung - patentierter Pumpenfilter ermöglicht das Waschwasser bei richtiger Temperatur zu erhalten. Waschpumpe (Doppelabfluss) mit hoher Leistung garantiert wichtige Energieeinsparungen. - CSD Digitalsteuerung (Soft Touch) - EED Energieeinsparung - TCD Vorrichtung garantiert eine Spülung bei 85°C. Selbstreinigender Zyklus (halbreinigend) - DRD Beschleunigungsstufe bei der Vorwärmung - DID Selbstdiagnose bei Anomalien - ADD Temperatur- Anzeige des Tanks und des Boilers (norme HACCP) - CID Tür mit automatischer Schließung "soft contact" (teilweise Schließung zum Entweichen von Dampf). NB: Geräte sind für die Nutzung von "Osmose"- Wasser geeignet. Ed. 7- 413

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D281/6	465x550xh700	-	K	-	3,5	1 499,00 EUR
D281/6-A	465x550xh700	Yes	K	-	3,5	1 728,00 EUR
D281/6-PS	465x550xh700	-	Yes	-	3,5	1 659,00 EUR
D281/6B	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5	1 755,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Geschirrspülmaschine Korb 500x500 mm

- Von 60 bis 24 Körbe/Std., Zyklus 60 - 150» und kontinuierlich . - Wasch- und Spülarm (unten und oben) rotierend (unterhalb aus Edelstahl) - Selbstreinigende Düsen - Tür mit «eingestanzter» Doppelwand mit herausnehmbarer Dichtung. - herausziehbares Bedienfeld - Automatisches Auffüllen des Tanks - Rückschlagventil - Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Boiler (mit Druck) aus Edelstahl (6 Lit., 6 kW). - Washpumpe 230V/1N 50Hz. - Mikroschalter bei Türöffnung - Sicherheitsthermostat - «Set Spülpumpe», «Set Dosierer für Flüssigwaschmittel» - Ausführung: aus Edelstahl AISI 304 - In Serie: 2 Körbe, 1 Halterung für «kleine Teller», 1 Behälter

PLUS - Kompletter Tank eingestanz (15 Lit., 2,1 kW). - Patentierter Pumpenfilter ermöglicht das Waschwasser bei richtiger Temperatur zu erhalten. - Kompletter Tankfilter, aus "gegossenem" Edelstahl - "Peristaltischer" Dosierer für Flüssigwaschmittel und Set für Ablasspumpe - Eingestanzte Schiebekörbe, keine Unebenheiten und keine Kalkablagerung - Waschpumpe (Doppelabfluss) mit hoher Leistung garantiert wichtige Energieeinsparungen. - CSD Digitalsteuerung (Soft Touch) - EED Energieeinsparung - TCD Vorrichtung garantiert eine Spülung bei 85°C. Selbstreinigender Zyklus (halbreinigend) - DRD Beschleunigungsstufe bei der Vorwärmung - DID Selbstdiagnose bei Anomalien - ADD Temperatur- Anzeige des Tanks und des Boilers (norme HACCP) - CID Tür mit automatischer Schließung "soft contact" (teilweise Schließung zum Entweichen von Dampf). - Selbstreinigungszyklus (halbautomatisch). - NB: Geräte sind für die Nutzung von "Osmose"- Wasser geeignet. Ed. 7- 419

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D86/6	600x630xh830	-	K	-	6,5	2 213,00 EUR
D86/6-A	600x630xh830	Yes	K	-	6,5	2 487,00 EUR
D86/6-PS	600x630xh830	-	Yes	-	6,5	2 459,00 EUR
D86/6B	600x600xh820	-	Yes	Yes	6,5	2 514,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Active

Wash



390 mm

400-230/3N 50Hz

Best

Wash

Full
HygieneFull Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

Gläserspülmaschine "Full Hygiene"

PLUS - Peristaltischer Dispenser für Spülmittel und «peristaltischer» Dispenser für Flüssigwaschmittel im Lieferumfang enthalten. Digitales CSD-Bedienfeld (Soft-Touch). EED Energiesparer. TCD-Regelungsthermostat für eine garantierte Spülung bei 85°C. DRD beschleunigte Vorwärmphase. Selbstdiagnostisches DID bei Anomalien. ADD-Anzeige der Tank- und Kesseltemperatur (HACCP-Standard). CID automatisch schließende Tür «Soft Contact». RGD Spülen bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. BTB «Break Tank» Anti-Verschmutzungsgerät Typ AB. NB: Maschinen, die für den Einsatz mit der aufbereiteten Wasserversorgung «Osmose» garantiert sind.

Ed. 7- 435

Von : DBS5....

1 927,00 EUR

OSMOSIS

On request
RS15/AT

Best

Wash

Geschirrspülmaschine mit 500x500 mm Korb „Full Hygiene“

PLUS Sanitisierung: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiner werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - CID Tür mit Schließautomatik „soft contact“ (teilweise Öffnung zur Dampfevakuierung) - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTB „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

Von : DFS7....

2 635,00 EUR

Full
Hygiene

OSMOSIS

On request
RS15/AT

390 mm

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

Best

Wash

Full
Hygiene

450 mm

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

+ SANITISATION

Haubenspülmaschine „Full Hygiene“

PLUS Sanitisierung: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiner werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTB „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

Von : DCS9....

5 237,00 EUR

Apollo

Line

Stackable



Side by side



Digital Display

Waschmaschine 6,5 kg «Edelstahl-Titanium», mit Ablaufpumpe

- Waschtrommel aus AISI 304, «ACTIVEDRUM» System. - Vorprogrammierte Waschprogramme, zusätzlich mit Funktion «MEMORY». - Display zeigt alle Aussagen in Bezug auf die Programme. - Möglichkeit einer MOP-Programmierung oder spezielle Programme für industrielle Putztücher, etc.

mm : 595x585xh850 - kW : 2.25 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 7- 484

ML65-PU**2 623,00 EUR****Waschmaschine 8 kg «Edelstahl-Titanium», mit Ablaufpumpe**

mm : 595x700xh850 - kW : 4.6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 7- 485

ML80-PU**3 540,00 EUR****Wäschetrockner 6,5 kg «Edelstahl-Titanium» mit Kondensator**

- Waschtrommel aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet mit einem Motor mit einem direkten Antrieb, umkehrbare Türe. - Trockensystem «BUTTERFLY». - Vorprogrammierte Waschprogramme, zusätzlich mit Funktion «MEMORY». - Display zeigt alle Aussagen in Bezug auf die Programme sowie: Filterreinigung, Tankentleerung des Kondenswasser, etc.

mm : 595x585xh850 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 484

SL65-CD**1 979,00 EUR****Wäschetrockner 8 kg "Edelstahl-Titanium" mit Ablauf**

mm : 595x745xh850 - kW : 3.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 485

SL80-VE**2 547,00 EUR****6,5 Kg****8 Kg**

ML65-PU & ML80-PU

Swichtable in 230/1N 50Hz

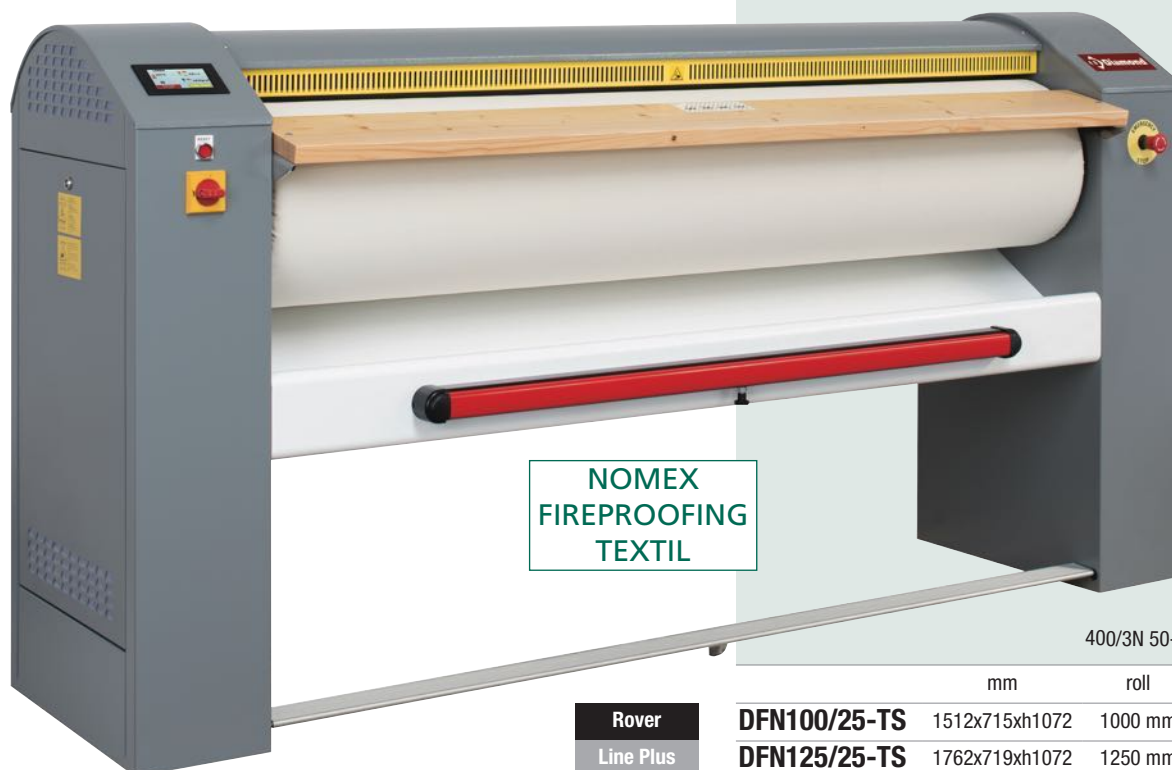
SL65-CD & SL80-VE

Professionelle Mangeln

- Verkleidung der Rolle aus Nomex, Tank aus Chromstahl. - «Touch Screen» Bedienfeld - Anzeige der Funktionen, mehrsprachig - 30 speicherbare Programme (reprogrammierbar) - «automatische» Regulierung der Geschwindigkeit und der Temperatur - Kühlvorrichtung des «Cool Down» - Zylinder - variable Mangelgeschwindigkeit - Fingerschutz und Not-Aus-Schalter des Typs «Faustschlag» - Geliefert in Serie mit Panikstange - Gehäuse aus lackiertem Stahl (Epoxid-Beschichtung).

Ed. 7- 498

PLUS Nomex ist ein feuerbeständiges Textilgewebe gemäß den Vorgaben für «Schutz gegen Flammen und intensive Hitze» und hat eine anti-elektrostatistische Eigenschaft. Weitere Vorteile von Nomex sind: Nichtentflammbarkeit, Schutz vor Hitze, hohe Beständigkeit gegen chemische Produkte, Antistatik, Lebensdauer und Komfort.



Touch Screen

NOMEX
FIREPROOFING
TEXTIL

400/3N 50-60Hz

Rover

Line Plus

	mm	roll	kW	
DFN100/25-TS	1512x715xh1072	1000 mm	4,9	3 965,00 EUR
DFN125/25-TS	1762x719xh1072	1250 mm	5,8	4 330,00 EUR



**Steam
Generator**

Dampfbügeleisen mit Dampfkessel

- Bügeleisen nach Industriekonzeption (1 kg).
- Kessel außen aus ABS, Kapazität: 1,5 Liter, manuelle Auffüllung. - Dampfgenerator mit einem Thermostat. - Serienmäßig mit Sicherheitsthermostat.
mm : 440x260xh690 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 487

DFRV-EL

722,00 EUR



**Touch
Screen**

400/3N 50Hz

Professionelle Elekt. Wäschetrockner

- Wechselnde Trommelrotation. - Elektronische Steuertafel «Touch Screen». - Mehrsprachige Funktionsanzeige. - 30 gespeicherte Programme (reprogrammierbar). - Selbstdiagnosegerät. - Kühlfunktion am Ende des Zyklus und Glättungsfunktion, die die Fertigstellung der Wäsche erleichtert. - Wäschetrommel aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Äußerer Ablauf Ø 150 mm. - Hergestellt aus lackiertem Stahl (Epoxidfarbe). Ed. 7- 494

	mm	kg	kW	
DSE-10/TS	791x707xh1760	10	18,7	4 090,00 EUR
DSE-14/TS	791x874xh1760	14	18,7	4 372,00 EUR



**Foot
Control**

Bügeltisch mit Dampfabsaugung

- Klappbare Metallstruktur, einfache Lagerung. - Beheizte Bügelplatte erhöht die Bügelgeschwindigkeit, Pedalsteuerung. - Abmessungen der Arbeitsfläche: 1250x400 mm.
mm : 1430x440xh900 - kW : 0.46 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 487

DTR-CM

722,00 EUR



**Touch
Screen**

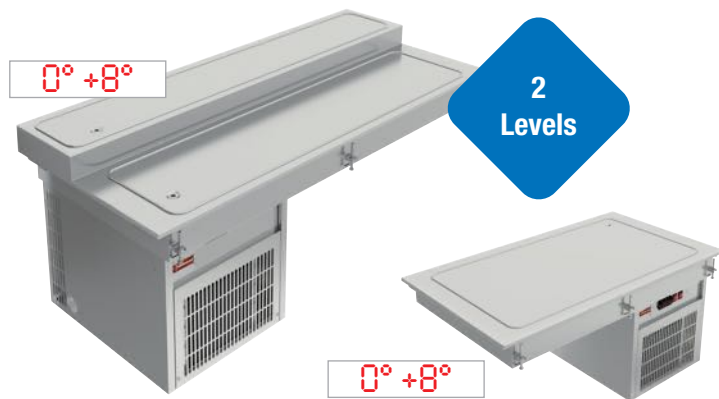
400/3N 50Hz

PLUS Maschinen mit System zur Fernwartung mittels Mobiltelefon ausgestattet. Serienmäßig mit integriertem USB Anschluss auf dem Bedienfeld.

Professionelle hoctourige Waschschleudermaschinen

- Oberes Bedienfeld «schräggestellt». - Anti-Vibrationskontrolle (keine Bodeninstallation notwendig). - Bordcomputer «touch screen», mehrsprachig, 200 speicherbare Programme (8 vorprogrammiert). - Hoctouriger Schleudergang 1000 T/Min. (G 300 Faktor). - Trommel aus Edelstahl AISI 304. - 50 % Restfeuchtigkeit. - Kalt- oder Warmwasseranschluss. - Oberer Waschmittelbehälter mit 3 Fächern für Waschmittel. - Notfall-Druckknopf. - Außen hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Ed. 7- 490

	mm	kg	kW	
DLW11-TS/D	720x958xh1039	11	10,5	6 695,00 EUR
DLW14-TS/D	880x934xh1344	14	11	9 489,00 EUR

**Element Kühlplatte**

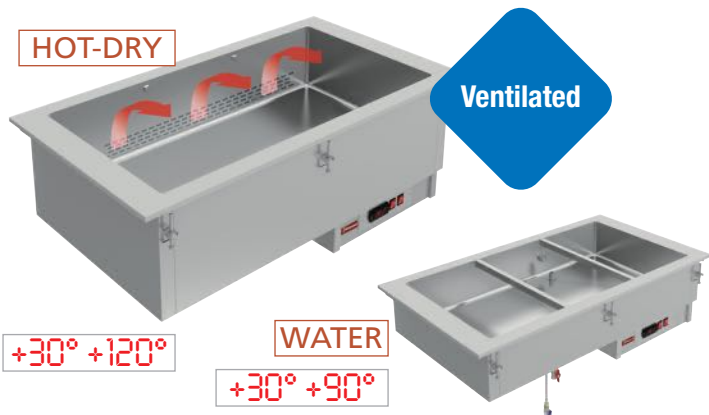
- Glatte Oberfläche, leicht hochgezogener Rand. - Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung von 0° C bis +8° C und Digitalanzeige - Integriertes Kühlaggregat, Kühlmittel R452a. - Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 7- 938*

	mm	GN	
IN/RPX08-P	790x610xh476	2 x GN 1/1	1 385,00 EUR
IN/RPX12-P	1115x610xh476	3 x GN 1/1	1 565,00 EUR
IN/RPX15-P	1440x610xh476	4 x GN 1/1	1 679,00 EUR

Elemente Kühlplatte, 2 Ebenen

- Glatte Oberflächen (2 Ebenen), leicht hochgezogener Rand. - Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte. *Ed. 7- 938*

	mm	GN	
IN/RPX08-P2N	790x610xh476(546)	2 x GN 1/1	1 641,00 EUR
IN/RPX12-P2N	1115x610xh476(546)	3 x GN 1/1	1 777,00 EUR
IN/RPX15-P2N	1440x610xh476(546)	4 x GN 1/1	1 909,00 EUR

**Element Bain-Marie**

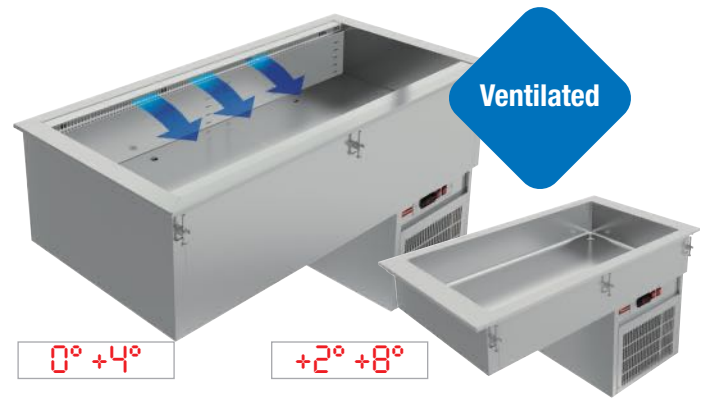
- Tiefgezogenes Becken, 160 mm tief (für GN 150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Elektrische Beheizung durch Widerstände (aus Silikon) unter dem Becken. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° C bis +90° C und Digitalanzeige. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 7- 936*

	mm	GN	
IN/BX08-P	790x610xh302	2 x GN 1/1	999,00 EUR
IN/BX12-P	1115x610xh302	3 x GN 1/1	1 302,00 EUR
IN/BX15-P	1440x610xh302	4 x GN 1/1	1 448,00 EUR

Elemente Bain-Marie, ausgetrocknet

- Tiefgezogene Schale 210 mm (GN-150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Elektrische Beheizung durch Widerstände unter dem Behälter, die mit einem Ventilator gekoppelt sind, was eine bessere Wärmeverteilung ermöglicht. *Ed. 7- 936*

	mm	GN	
IN/BX08-PSC	790x610xh373	2 x GN 1/1	1 049,00 EUR
IN/BX12-PSC	1115x610xh373	3 x GN 1/1	1 170,00 EUR
IN/BX15-PSC	1440x610xh373	4 x GN 1/1	1 303,00 EUR

**Element Kühlwanne**

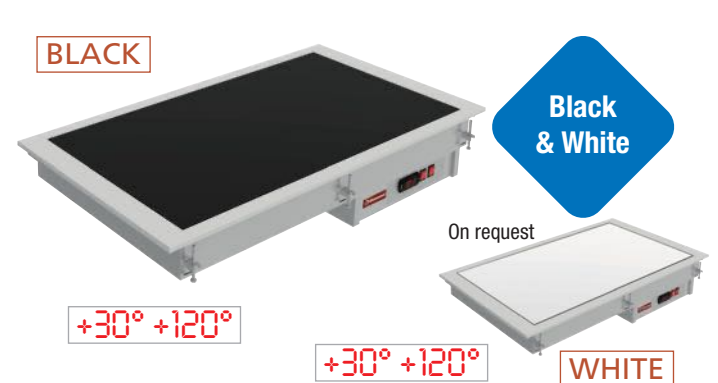
- Tiefgezogenes Becken, 160 mm tief (für GN 150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung. - Integriertes Kühlaggregat. - Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 7- 939*

	mm	GN	
IN/RX08-P	790x610xh632	2 x GN 1/1	1 675,00 EUR
IN/RX12-P	1115x610xh632	3 x GN 1/1	1 903,00 EUR
IN/RX15-P	1440x610xh632	4 x GN 1/1	1 989,00 EUR

Elemente Kühlwanne, belüftet

- Tiefgezogenes Becken, 115 mm tief (für GN-110 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Umluftkühlung durch einen Kühlrippenverdampfer, der mit einem Gebläse gekoppelt ist, das sich unter dem Becken befindet. *Ed. 7- 939*

	mm	GN	
IN/RX08-PVV	790x720xh678	2 x GN 1/1	2 139,00 EUR
IN/RX12-PVV	1115x720xh678	3 x GN 1/1	2 405,00 EUR
IN/RX15-PVV	1440x720xh678	4 x GN 1/1	2 579,00 EUR

**Element Glaskeramik Schwarz**

- Warmhalteplatte aus Glaskeramik. - Erwärmung durch Widerstände (aus Silikon), die gleichmäßig unter der Platte verteilt sind. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° C bis +120° C und Digitalanzeige. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 7- 937*

	mm	GN	KW	
IN/VCX08-P	790x610xh147	2 x GN 1/1	0,9	1 119,00 EUR
IN/VCX12-P	1115x610xh147	3 x GN 1/1	1,4	1 314,00 EUR
IN/VCX15-P	1440x610xh147	4 x GN 1/1	1,8	1 443,00 EUR

Self
Drop-In

On request

HOT

or

LIGHT

On request

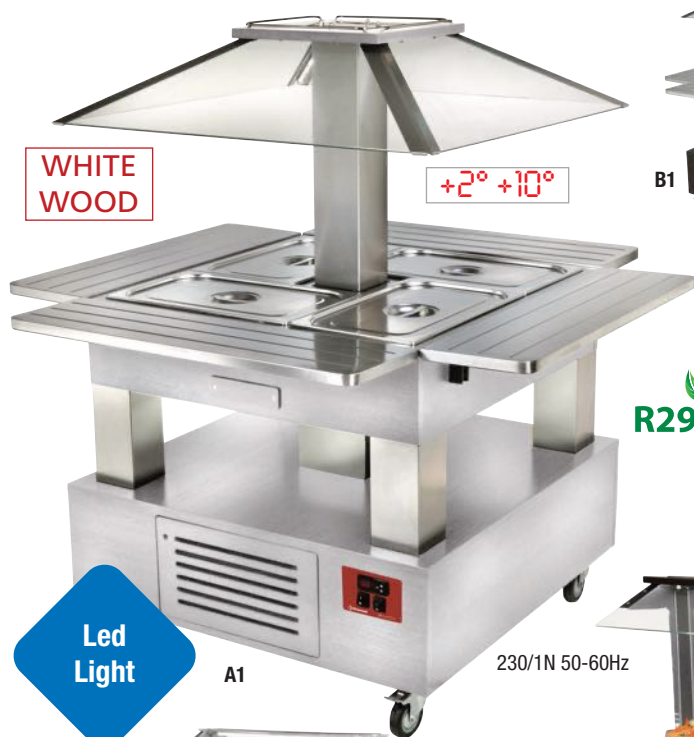
HOT

or

LIGHT

Gourmet

Line



B1

R290

Gekühlte Insel-Salatbar

Untergestell zur Aufbewahrung von Tellern und Besteck, Böden aus gebürstetem Edelstahl, mit abnehmbaren Halterungen (für Kräuter oder Teller bis 190mm), beschlagfreies Glas an beiden Seiten, LED Beleuchtung, Service Element aus Edelstahl auf allen Seiten, klappbar Standardtüren (0,8m), Spiralverdampfer in der Edelstahlwanne montiert, Drainage für Kondenswasser, digitales, elektronisches Kontrollelement, vier Lenkrollen, davon zwei mit Bremsen. Lieferung OHNE GN Behälter

Ed. 7- 928

	GN	mm	
CSB/4D-A1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 014,00 EUR
CSB/4D-B1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 014,00 EUR

Led Light

A1

230/1N 50-60Hz

Gourmet

Line



A1

R290

WENGE WOOD

Led Light

PLUS Ökonomischer, edler Holzrahmen (Farbtöne: Wengeholz, helle und dunkle Eiche), DESIGN: warm, zeitgemäß, stilvoll, sauber, klassisch und funktionell. Ideal für die Präsentation (mit der richtigen Temperatur) von Gerichten, wie Fleisch, Gemüse, unz.



B1

230/1N 50-60Hz

Buffets- gekühlte Salatbars

- der Unterschrank ist als Durchreiche und als Aufbewahrungsort für Geschirr und Besteck konzipiert. - Fächer aus gebürstetem Edelstahl, Strukturen austauschbar (für z.B. Gewürze oder Teller mit einem Durchmesser bis 190mm), die Glasabdeckung ist aus getempertem Glas und an beiden Seiten mittels LEDs beleuchtet. - 2 Edelstahlablagen, eine auf jeder Seite (abklappbar, so passt die Bar durch Standard-Türen mit einem Durchmesser von 0,8 m). - Integrierte Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR). - Schneckenförmiger Verdampfer unter der Edelstahlwanne. - Vorrichtung zum Ablassen des Kondenswassers. - elektronische Steuerung (digital). - auf 4 Lenkrollen, von denen 2 mit einer Bremse ausgestattet sind. NB: GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Ed. 7- 922

GN

mm

BSB/4N-A1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	2 762,00 EUR
BSB/4N-B1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	2 762,00 EUR
BSB/6N-A1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	3 618,00 EUR
BSB/6N-B1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	3 618,00 EUR

+2° +8°

Led Light

Tapas

Line

R600a

PLUS Angepasst zur Ausstellung und Konservierung von kalten Imbissen, Fleisch, Fisch, Muscheln, Gemüse ... einheitliche Temperatur in den Behältern GN.

Ed. 7- 914

DOUBLE STATIC

-1° +4°

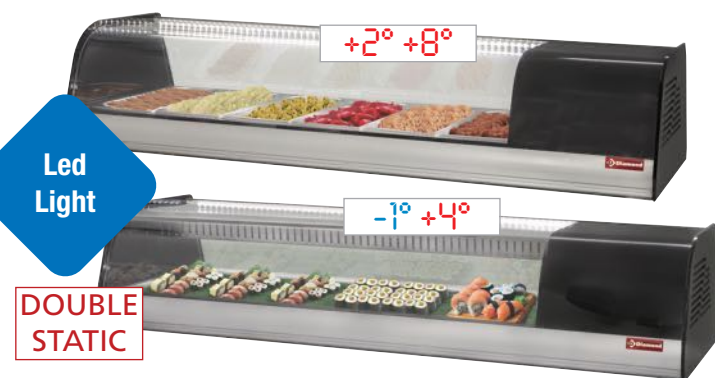
Sushi

Line

R600a

PLUS - Kühlung»DOUBLE STATIC« 2x Verdampfer, garantiert eine gleichmäßig verteilte Kälte über den ganzen Ausstellbereich (nach oben und nach unten). Mit einer Temperatur von -1 bis +2.
- Speziell hergestellt für Sushis und rauer Fisch darum sehr grosser Fokus auf Haltbarkeit.

Ed. 7- 917



	mm	Bacs GN	Perforated Bottom	
TR6-TP/R6	1380x415xh270	6xGN1/3-40	-	893,00 EUR
TR8-TP/R6	1730x415xh270	8xGN1/3-40	-	1 009,00 EUR
TR6-SH/R6	1380x415xh270	-	Yes	957,00 EUR
TR8-SH/R6	1730x415xh270	-	Yes	1 115,00 EUR

Hot
GN

VBE-311

230/1N 50-60Hz

Wärmevitrine, Bain-MARIE, Panorama

- Struktur aus Edelstahl gebogene Scheibe aus Sicherheitsglas, Schiebetüren aus Polycarbonat, Bedienerseite.
- Halogenlampe, dazugehöriges Wasserbad ermöglicht die richtige Temperatur der Lebensmittel zu erhalten.
- Drop In: einsetzbarer Behälter aus Edelstahl mit passenden Kanten.
- Wasserablasshahn auf Bedienerseite.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Wanne, «Incoloy» behandelt, regulierbar von 0 bis 90°C.

Ed. 7- 918

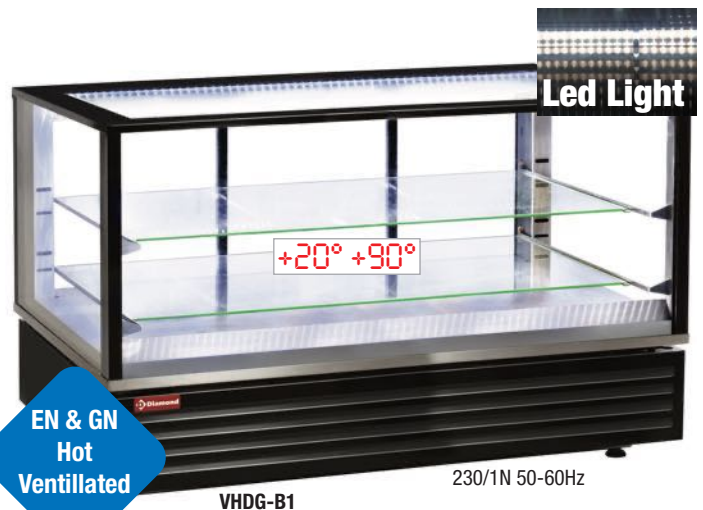
	GN	mm	kW	
VBE-211	2x GN 1/1	695x602x680	3,5	875,00 EUR
VBE-311	3x GN 1/1	1020x602x680	3,5	977,00 EUR

Beheizte Vitrine EN oder GN

ADVANTAGE Sehr elegante Vitrinen, die EURONORM 400x600 und GASTRONORM 1/1 Platten aufnehmen können. Vollpanorama, Doppelverglasung «Thermopane®». Dank eines großen Präsentationsvolumens und einer LED-Beleuchtung auf der Oberseite können Sie das Angebot Ihrer Quiches, Pizzen, Croissants, Brioches,.... Die Glasablagen, Schiebetüren und der Wasserbehälter aus Edelstahl sind zur einfachen Wartung komplett abnehmbar. Auf Anfrage: Fenster mit Mikrolöchern zur Verwendung in der Höhe (Option).

Ed. 7- 921

	Ext. dimensions	int. dimensions	kW	
VHDP-B1	785x675xh720	665x620xh410	3	1 355,00 EUR
VHDG-B1	1185x675xh720	1065x620xh410	3	1 995,00 EUR



Led Light

VHDG-B1

230/1N 50-60Hz

EN & GN
Hot
Ventillated

0° +110°

VLD2/R

230/1N 50-60Hz

Hot
GN 1/1**Wärmevitriten**

- Ausführung: Panoramavitrine, Türen (2 seitig) aus Plexiglas. - Aussen aus Edelstahl, Füße verstellbar. -Flexibilität: Temperaturhaltung (90°C), ohne auszutrocknen dank integrierter Befeuchtung. - Heizung: durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl. regulierbares Thermostat 0°C bis 110°C. - Inneneinrichtung für GN-Behälter 1/1, Höhe 25 mm. -Mit beleuchteter Reklame, Lieferung mit Menüanzeige.

Ed. 7- 1059

	Level	mm	kW	
VLS1/R	1	590x350xh375	0,65	528,00 EUR
VLD2/R	2	590x350xh480	0,65	673,00 EUR



Led Light

+20° +90°

HSD5-B2

230/1N 50-60Hz

EN & GN
Humidifier

- PLUS** - Möglichkeit Tablett des EURONORM oder GASTRONORM-Typs zu benutzen - Homogene Temperatur und Energieersparnis dank Heizung unter dem Schamottestein (nicht sichtbar), ventiliert (2 Ventilatoren). - Elektronischer Thermostat: +20° +90°C (einstellbar auf 0,1°) - Schublade für Wasser zur Befeuchtung und um Austrocknung von Nahrungsmittel zu vermeiden.

Wärmevitrine Panoramisch

- 4 Seiten und Decke aus Glas, panoramisch.
- Bedienerseite mit Glastüröffnung auf 180°.
- LED Beleuchtung auf jeder Preisanzeige

Ed. 7- 916

	Level	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	Standard Grids	kW	
HSD3-B2	3	780x490xh480	750x460xh360	2	1,2	1 019,00 EUR
HSD5-B2	5	780x490xh640	750x460xh480	3	1,8	1 209,00 EUR


Vertical Freezers
Eiscrememaschine vertikal Turbine Tischmodell, 5 L/Std., Luftkondensator

- Vertikale Turbine, ideal für Restaurants, leichte Reinigung und sehr einfach zu bedienen. - Mischkapazität min. 1 Liter und max. 1,3 Liter. - Geräuschpegel unter 70 dB. Hinweis: vor allem für die Arbeit mit kalten Speisen.

mm : 410x460xh320 - kW : 0.6 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 773

TGB/5

3 780,00 EUR


Vertical Freezers
Auto.vertik. Eiscrememaschine, Tischmodell, 9 L/Std., Luftkondensator

- Vertikale Turbine mit automatischer Absaugung. - Zyklus mit Zeitsteuerung oder Temperaturregelung. - Minimales Mischvolumen 1 Liter und maximal 2 Liter. - Zykluszeit: 10/20 min. - Geräuschpegel unter 70 dB. NB: hauptsächlich für Kaltarbeit.

mm : 410x510xh590 - kW : 1.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 7- 773

TGV/5D-N

**On request 230/1N 50Hz

7 490,00 EUR**


Batch Freezers
Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 20 L/Std., Luftkondensator

- Vertikale Turbine mit atomatischer Extraktion. - Mischkapazität min. 2 Liter und max. 4 Liter. - Geräuschpegel unter 70 dB. Hinweis: Einsatz für die kalte Küche, geliefert auf Rollen. - Optional auch mit Luftkondensator für den gleichen Preis. NB: Nur für Verwendung mit Kälte, geliefert auf Rädern.

mm : 460x510xh960 - kW : 2.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 7- 774

TGV/20DA

* On request 230/3 50Hz

9 460,00 EUR*


Cream Whippers
Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 2 L Behälter (100 L/Std.)

- Kontinuierliche Herstellung. - Erhält Schlagsahne in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung. - Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt. - Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen. - Edelstahlbehälter abnehmbar, leichte Reinigung, perfekte Hygiene.

mm : 250x410xh400 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 772

MCV/2

2 655,00 EUR

Gold Line

Plus

Ice
cream

85 mm

54*

*5 LIT. 360x165x120 mm

-10° -25°

R290

PLUS - « Diamond Green Technology », Einsparungen von bis zu 70%. - Rucksack - Kühlaggregat, Aussentemperatur bis +43°C. - Isolierung 85 mm «super isoliert». - Homogene Verteilung der gekühlten Luft «seitliche Luftzufuhr», kein Austrocknen der Lebensmittel. - Für empfindliche Produkte Möglichkeit die Luftfeuchtigkeit zu regulieren. - Mikroprozessor-Steuerung (in geschlossenen Gehäuse, 100% dicht).

HEAVY DUTY:
certified in climatic class 5
40°C Temperature
- 40% Humidity

Kühlschrank zur Konservierung «Speiseeis» 700 Liter belüftet, 54 Behälter (5 Liter)

- 5 Bleche (530x720 mm).

mm : 770x930xh2025 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 548

CAB61/H1-R2

2 752,00 EUR

Sliding
Doors

-18° -20°

Speiseeisausgabevitrine

- Gerade Scheiben. - Innen beleuchtet, auf Rollen (außer BRIO ICE). - Regelbar mit Thermostat. - Wanne mit abgerundeten Ecken. - «Serpentin» Verdampfer aus Kupfer in den Wänden. - Kühleinheit eingebaut (Umgebungstemperatur +32°C / 55% Luftfeuchte). - PS Lieferung ohne Behälter. Ed. 7- 782

	mm	Exhibition Tray*	Tray* Reserve	
BRIOICE	780x640xh1185	4	-	1 387,00 EUR
BIG-EXPO/LUX	1341x725xh1235	10	18	2 112,00 EUR

*5 LIT. 360x165x120 mm



BIG-EXPO/LUX

230/1N 50 Hz

BRIO ICE

Planetary

Line

10 L

Speed
Variator

230/1N 50-60Hz

Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschinen

ADVANTAGE - Diamond Tischmischer sind vielseitig, leistungsstark und robust aufgebaut. Ideal für kleine Produktionen, für alle Arten von Zubereitungen, Teigwaren, Füllungen, Mousses, Cremes und anderen Produkten, die im Schnee zu schlagen sind usw. Mit Geschwindigkeitsregler (Standard mit Inverter, ideale Lösung für empfindliche Zubereitungen) Ed. 7- 809

	Lt	mm	Speeds	Timer	kW	
HBM-12B/VV	10	520x400xh630	Variator	Yes	0,55	2 235,00 EUR

ADVANTAGE - Diamond Rühr- Knet- und Mischmaschinen sind vielseitig, leistungstark und robust aufgebaut. Perfekt geeignet für kleinere und mittlere Produktionen : alle Arten von Zubereitungen, Plätzchenteig, Gebäckteig, Pizzateig, Füllungen, Mousse, Cremes und andere Produkte zum Schnee schlagen, etc Angebot als Zubehör auf Anfrage: Kit für Reduzierung des Edelstahlbehälter, Räder für den Edelstahlbehälter, Wagen für den Edelstahlbehälter, ...

Ed. 7- 811



On request
reduction kit
MKR20-10
MKR40-20
MKR60-20
MKR60-40



Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschine

	Lt	mm	kW	SPEED VARIATOR	3 SPEEDS
				...T/S3	
HBM-20M/VV	20	500x700xh1200	0,55	3 937,00 EUR	3 617,00 EUR
HBM-40T/VV	40	650x910xh1520	0,55	6 029,00 EUR	5 537,00 EUR
HBM-60T/VV	60	680x1000xh1600		6 950,00 EUR	-

230/3 50Hz (on request)



HBM-40T/VV

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

Speed
Variator

Sheeter

Line

Speed
Variator

JOYSTICK



400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

LB50-100/MVV

ADVANTAGE - Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamond Teigrollmaschinen : Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Sie ermöglichen die Formung aller Arten von Nudeln (laminiert, gebrochen, süß, Brötchen ...). Hebe Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung. Erhältlich mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, für feinere Bearbeitungen) ...

Ed. 7- 814

Teigausrollmaschinen

	mm	Strip mm	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR
				.../MVV	
LB50-75/SS	1560x920xh700	500x700	0,55	4 145,00 EUR	4 592,00 EUR
LB50-100/SS	2370x920xh700	500x1000	0,55	4 257,00 EUR	4 641,00 EUR

230/3 50Hz (on request)

Speed
Variator



400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

LM/60-120VV

On request
only for LM/60-120VV
cutting kit : OLM/20

ADVANTAGE - Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamond Teigrollmaschinen. Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Sie ermöglichen die Formung aller Arten von Nudeln (laminiert, gebrochen, süß gehoben, Brötchen ...). Hebe- oder abnehmbare Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung. Erhältlich mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, für feinere Bearbeitungen) ...

Ed. 7- 816

Teigausrollmaschinen

	mm	Strip mm	Pedal control	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR
					.../VV	
LM/50-10SS	2370(2700)x920xh1380	500x1000	Yes	0,55	4 889,00 EUR	5 336,00 EUR
LM/60-120SS	2770(3290)x1060xh1170	600x1200	Yes	0,75	5 460,00 EUR	6 155,00 EUR

230/3 50Hz (on request)



2
Ventilators



Brio
Line

BRI043/X-P

Elektro Konvektionsofen "EURONORM"

- Backkammer mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 430, Außen Verkleidung aus Edelstahl AISI 430. - T ° von 50 ° C bis 270 ° C, 2 Motoren mit Ventilatoren (2600 U/min), interne Beleuchtung. - Doppelverglasungstür, Dichtung an der Theke "leicht abnehmbar". - Abnehmbares Innenglas für einfache Wartung. - Abstand zwischen Plattentellern 70 mm. - Oura zur Kondensat Ableitung.

Ed. 7- 799

HUMIDIFICATOR

BRI064/X-P

230/1N 50-60 Hz

	Level	mm	Grill	Humidicator	kW	
BRI043/X-P	4x460x340 mm	585x605xh570	-	-	3,2	595,00 EUR
BRI043S/X-P	4x460x340 mm	585x605xh570	Yes	-	3,6	642,00 EUR
BRI064/X-P	4x600x400 mm	725x665xh605	-	Yes	3,2	1 019,00 EUR

Delice
Line

Konvektionsofen «EURONORM», mit Befeuchter

- Ausführung innen und außen aus Edelstahl AISI 430 - Garraum: Abgerundete Ecken. Innen komplett verschweißt. Wasserdicht. Boden gestanzt. Tragestruktur der Bleche leicht herausnehmbar. Leicht abnehmbarer Diffusor. einstellbar. Innenbeleuchtung. - Tür mit hitzebeständigem ergonomischem Handgriff, automatische Schließung, wasserdichte Scharniere. Mikroschalter zur Unterbrechung der Turbine beim Öffnen der Tür. - Tür mit hitzebeständigem ergonomischem Handgriff, automatische Schließung, wasserdichte Scharniere. Mikroschalter zur Unterbrechung der Turbine beim Öffnen der Tür. - manuelle Befeuchtung. - Elektr. gepanzerte Widerstandsheizelemente aus Edelstahl hinter den Turbinen. - Bedienfeld mit eingebautem Feuchteregler, Elektrothermostat von 50°C bis 270°C, Zeitschaltuhr von 1 bis 120 Minuten.

Ed. 7- 796

Autorevers

HUMIDIFICATOR



CPE664-BP 400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

	Level	mm	Humidicator	kW	
CPE434-P	4x460x340	725x685xh565	Yes	3,3	1 120,00 EUR
CPE644-P	4x600x400	825x685xh560	Yes	6,5	1 545,00 EUR
CPE644-P-230/1-	4x600x400	825x685xh560	Yes	3,6	1 537,00 EUR
CPE664-BP	6x600x400	865x685xh715	Yes	7,9	1 942,00 EUR



PFE-102/S

400-230/3N 50 Hz

Convobis
Line

EN 600x400
Or
GN1/1

2 Speeds
Autorevers

CPE434-P



Kovektionsofen EN 600x400 & GN 1/1

- Geschweißter Garraum aus Edelstahl (AISI 304), abgerundete Ecken und Kanten, gestanzter Boden mit Ablauf. - Tragestruktur für bleche (75mm) herausnehmbar, (motorisiert) Kondensatsabfuhr, Innen beleuchtet. - Eingebaute Kondensatbehälter (an der Tür), direkt an den Abfluss angeschlossen. - Doppelglastür, (Option: rechts angeschlagene Tür) Innenglas auf Scharnieren, ergonomischer und athermischer Griff, automatisches Schließen, wasserdichte Dichtung (abnehmbar). - Microschalter stoppt Ventilator beim Öffnen der Tür. - Gas: Edelstahlbrenner, stabile Flamme, Sicherheit durch Thermostate, automatisches Zünden durch Pilot-Flamme
Elektro: verstärkte Edelstahl Heizelemente hinter Deflektoren regelbar von 50-270°C, Timer von 1 bis 120 Minuten (oder) kontinuierlich, elektronisches Thermometer, Sicherheitsthermostat, Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, regelbare Edelstahlfüße

Ed. 7- 353

	Capacity	mm	Humidicator Automatic	2 Speeds	kW	Kcal/h	
⚡ PFE-52/S	5x (EN&GN)	920x750xh700	Yes	Yes	7	-	3 076,00 EUR
⚡ PFE-102/S	10x (EN&GN)	920x750xh1080	Yes	Yes	14	-	4 125,00 EUR
🔥 PFG-52/S	5x (EN&GN)	920x810xh760	Yes	Yes	0,3	8600	3 666,00 EUR
🔥 PFG-102/S	10x (EN&GN)	920x810xh1140	Yes	Yes	0,6	17200	4 957,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Kühl-Tiefkühlschränke EURONORM

- Monoblock - Konstruktion, Außenseite aus Edelstahl AISI 430, Innen aus weißem ABS-Spritzguss, Rückseite aus PVC. - Eingestanzter Innenboden, mit Überlaufrohr (starke Wartung), abgerundete Ecken. - Umkehrbare Türen mit integriertem Griff (nicht sichtbar und nicht hervorstehend), magnetische Dichtung (einfacher Austausch, ohne Werkzeug), Scharniere mit automatischen Reminder. - Mikroschaltvorrichtung, damit der Ventilator den Verdampfer beim Öffnen der Tür anhalten kann. - Kompressoranlage der Klimaklasse 4, im oberen Teil untergebrachter, belüfteter Kondensator. - Programmierbare elektronische Steuerung. - 60 mm Polyurethan-Isolierung ohne FCKW (40 kg / m³). - Verstellbare Edelstahlfüße.

Kühlschrank, 20x EN 600x400, belüftet (500 Lit.) - Edelstahl

- 20 thermogeformte Objektträger EN 600x400 (Abstand 65 mm). - Verdampfertyp Rollbond, belüftet. - Automatisches Abtauen, automatische Kondensatverdampfung. - Verfügbar: 5 Raster (600x400 mm), einstellbar.
mm : 725x625+44xh1970 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

K50X-PV
1 153,00 EUR
Umluftgefrierschrank 20x EN 600x400, Statisch (500 Lit.) - Edelstahl

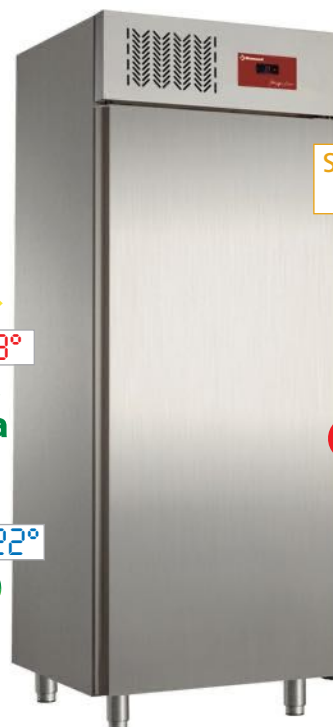
- 20 thermogeformte Objektträger EN 600x400 (Abstand 65 oder 38 mm). - Statischer Verdampfer «7 Gitter». - Manuelle Abtauung.
mm : 725x625+44xh1970 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

K50X-NS
1 214,00 EUR
Euronorm
Line
R290
**EN
600x400 mm**


230/1N 50 Hz

D
E
Kühl- oder Gefrierschränke, Umluft - EURONORM

PLUS "Diamond Green Technology", Einsparungen von bis zu 70%. - Rucksack - Kühlaggregat, Aussentemperatur bis +43°C. - Isolierung 75 mm "super isoliert". - Homogene Verteilung der gekühlten Luft "seitliche Luftzufuhr". - Mit zwei Einstellungen der inneren Luftfeuchtigkeit, jeweils 60% oder 90%.
Ed. 7- 544

Von : AP1....
2 389,00 EUR
Storage
Line
**STAINLESS
STEEL**
**EN
600x400 mm**
D
+2° +8°
R600a
-12° -22°
R290

Kühl-Tiefkühlschränke EURONORM

- Monoblock-Struktur, Innen- und Außenausführung aus rostfreiem Stahl (alimentär), Hinterteil aus verzinktem Stahl - Eingestanzter Innenboden, mit Überlaufrohr (große Wartung), abgerundete Winkel (ohne Unebenheiten), Zahnstangen und Schienen (verstellbar) aus (L) Edelstahl (Zwischenabstand 65 mm) - Umkehrbare Türen (geeignet für Verschluss mit Schlüssel) mit integriertem Handgriff (nicht sichtbar und nicht hervorstehend), magnetische Dichtung (einfacher Austausch, ohne Werkzeuge), Scharniere mit automatischen Reminder (Blockierung bei 90°C). - Vorrichtung mit Mikro-Schalter, ermöglicht das Anhalten des Ventilators des Verdampfers, bei Türöffnung. - Kompressoranlage der Klimaklasse 4, belüfteter Kondensor - Kältemittel R290 - Belüfteter Verdampfer (oder) statisch (überdimensional), behandelt gegen Salz und Lebensmittelsäuren, komplett versteckt (nicht sichtbar). - Elektronischer Regler (unter geschlossener, wasserdichten Box), programmierbar, akustischer und visueller Alarm (offene, lange Tür), Display an der Vorderseite - Automatisches Entfrosten, programmierbar nach Wunsch, automatisches Verdunsten des Kondensats. - Isolierung aus Polyurethan ohne CFC (40 Kg/m³).
Ed. 7- 543

	T°	Lit.	mm	
IP70/PC-R2	0°+8°	700	760x729xh2005	1 745,00 EUR
IB70/PC-R2	-10°-20°	700	760x729xh2005	2 096,00 EUR

Pastry Line
Plus
R290
EN 600x400
EN 600x800
**Hygrometric
Control**


Euronorm

Line

R290

Kühltsche, belüftet, 3 Türen: EURONORM

- Innen und Außen (auch die Rückseite) hergestellt aus (lebensmittelechtem) Edelstahl. - Oberfläche aus INOX AISI 304 (demontierbar), Boden gestanzt, mit Ablaufstopfen (für Wartung), glatte, abgerundete Ecken. - L-Schienen einstellbar (65mm) aus Edelstahl. - Die Türen sind beidseitig montierbar und mit nicht sichtbarem, nicht abstehenden Griff. - Magnetische Türdichtung (einfach austauschbar, ohne Werkzeug). - Scharniere schließen automatisch. (Stop auf 90°). - Kompressor (Klimaklasse +38°C): belüfteter Verdampfer, von der Vorderseite zugänglich, auf Schienen herausziehbar (einfache Wartung), Ausbreitung des Kühlmittels R134a durch Kapillare, belüfteter, großer Verdampfer ist gegen Salz und Lebensmittelsäuren behandelt und nicht sichtbar, programmierbare elektronische Regelung in wasserdichtem Gehäuse, Display mit blauer LED Beleuchtung, automatisches Abtauen, automatische Kondenswasserverdampfung, FCKW-freie Polyurethan Isolierung (40kg/m3), einstellbare Edelstahlfüße

Ed. 7- 593

DP255/PC-R2

230/1N 50 Hz

EN
600x400 mmD
E

	mm	Doors	Pairs of Slides	
DP202/PC-R2	2017x800xh880/900	3	3x7 EN 600x400	2 049,00 EUR
DP255/PC-R2	2542x800xh880/900	4	4x7 EN 600x400	2 473,00 EUR

Kühltsche, belüftet EN 600x400

PLUS Top-Superior in 15/10., 50 mm dick. - Außergewöhnliche Leistung durch Kanalisierung der Kühlluft bei gleichbleibender Temperatur. - Monobloc»-Typengruppe, ausgestattet mit einem Luftfilter (waschbar). - (0° +8°) Hygrometrische Steuerung: 2 Stufen der hygrometrischen Regelung, 60% (oder) 90%.
Ed. 7- 594

Von : : TP2....

2 644,00 EUR

Pastry Line

Plus

A

Forced
Ventilation
System

R290

AUTOMATIC
CONTROLTouch
Screen

EN 600x800

EN 600x400

Pastry Line

Plus

Gärschrank für kontrollierte Fermentation, belüftet EURONORM

PLUS Mit den Gärschränken der Pastry Line PLUS können Sie Ihr Produkt perfekt kontrollieren. Der Prozess wird beeinflusst durch die Temperatur und die Umgebungsfeuchtigkeit. Durch Abwechseln von kalten und warmen Phasen ist es möglich, das Gären unter Kontrolle zu halten und zu programmieren. So können Sie Ihre tägliche Produktion vorbereiten, die am folgenden tag verarbeitet werden soll. So sparen sie wertvolle Zeit. Sie können morgens für den ganzen Tag vorbereiten. Dies bringt ökonomisch und zeitbezogene Vorteile.
Ed. 7- 807

Von : : CF1....

4 959,00 EUR

Rustic

Line

Pizzaöfen Elektro

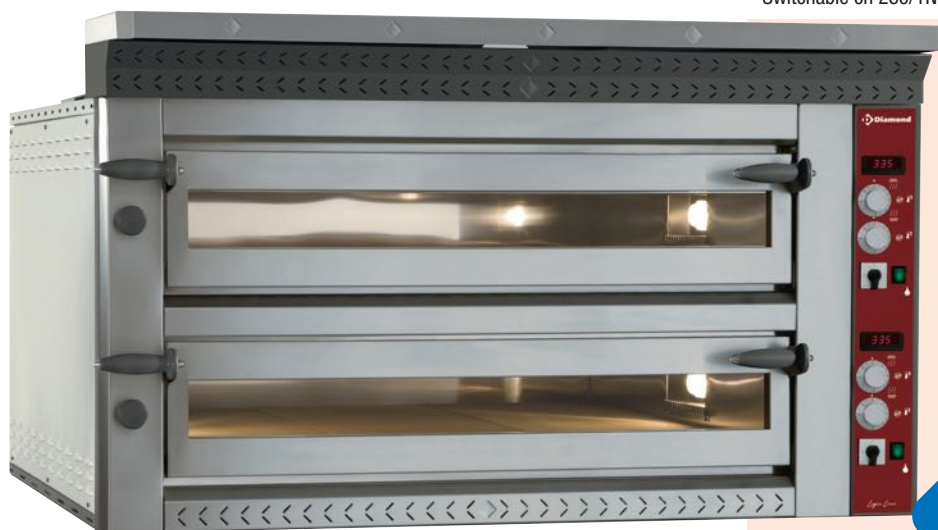
- Ästhetische Fassade «RUSTIKAL», lackierter Stahl, hohe Temperaturen, Stahlrahmen. - Backkammer aus Edelstahl (ausgenommen E3F/24R), verhindert das Entweichen der Wärme beim Öffnen der Tür. - Backkammer aus verzinktem Stahl, der Boden ist mit feuerfestem Spezialmaterial beschichtet. - Tür mit sicherem Sichtfenster und hitzebeständiger Griff. - Innenbeleuchtung (ausgenommen E3F/24R). - Elek. Ofen mit Hitzerrückgewinnungssystem, Wärmeaustausch zwischen Boden und Decke, gepanzert, regulierbares Thermostat (50 à 450°C), Analogthermometer (ausgenommen E3F/24R) und Sicherheitsthermostat.

Ed. 7- 844

**Elektro Pizzaofen, 2 Backkammern**

- Kammern: 2x 620x500x120 mm. - Thermostatkontrolle für beide Kammern, 3 Thermostate.

mm : 920x760xh530 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E3F/24R**1 207,00 EUR****LD12/35XL-N**

400-230/3N 50-60 Hz

**LD6/35-N**

Logic Line

Plus



Ø 350mm

Elektro Pizzaöfen

- Verstellbarer Rauchabzug. - Hohe Temperatur, verklemmte Schock geschützte Innenbeleuchtung. - Tür mit Federscharnier - Breite, sichere Glastür. - Gussgekapselte Edelstahl Widerstände. Temperatur Regelung (400°C).

Ed. 7- 847



Ø 350mm

Stackable



400-230/3N 50-60 Hz

EFP/44R-M

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
EFP/4R-M*	4	990x920xh380	700x700xh150	4,7	1 102,00 EUR
EFP/6R-M	6	990x1270xh380	700x700xh150	7,3	1 273,00 EUR
EFP/44R-M	4+4	990x920xh680	700x700xh150	9,4	1 840,00 EUR
EFP/66R-M	6+6	990x1270xh680	700x700xh150	14,6	2 156,00 EUR

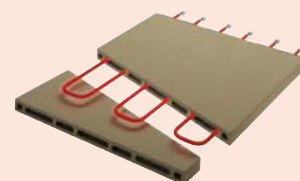
* Switchable on 230/1N 50-60 Hz

PLUS - Backkammer aus Edelstahl - Die Heizelemente sind in den Steinen am Boden integriert, hierdurch steigt die Temperatur schneller an, was zu einer Energieersparnis bis 25% führt

- Die doppelwandige Arcade oberhalb der Tür zusammen mit den nah an der Tür platzierten oberen Heizelementen sorgt dafür, dass beim öffnen der Tür weniger Hitze verloren geht; dadurch müssen die Pizzen nicht gedreht werden. - Zwei unabhängige Thermostate (Decke und Boden) erlauben es, den Ofen an alle Arten von Pizza anzupassen.

- Temperatur Anzeige mittels eines digitalen Thermometers, - Die dekorative, abnehmbare Abzugshaube ist standardmäßig im Lieferumfang enthalten.

Integrated Elements



	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD4/35-N	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6	1 908,00 EUR
LD6/35-N	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8	2 019,00 EUR
LD6/35XL-N	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9	2 309,00 EUR
LD9/35-N	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3	2 575,00 EUR

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD8/35-N	4+4	1070x1010xh720	700x700xh150	13,2	2 975,00 EUR
LD12/35-N	6+6	1070x1360xh720	700x1050xh150	17,6	3 470,00 EUR
LD12/35XL-N	6+6	1420x1010xh720	1050x700xh150	18	3 938,00 EUR
LD18/35-N	9+9	1420x1360xh720	1050x1050xh150	26,6	4 545,00 EUR

Macro

Line



Ø 420mm



PLUS Zweifacher unabhängiger Thermostat (Boden - Gewölbe), der an alle Arten von Pizzas angepasst werden kann T ° -Anzeige, analoges Thermometer

Elektro Pizzaofen Ø 420 mm, Kammer 420x420x140 mm

- Backkammer mit Ofenboden aus feuerfesten Steinen - Kleiner Kamin für den Rauchabzug. - Innenbeleuchtung "hohe Temp°", eingebaut. - Sichtfenster aus Sekuritglas, große Abmessungen. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edeltahl. - Temperatureinstellung (450°C), serienmässiges Sicherheitsthermostat. mm : 700x560x390 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 857



Stackable

MACRO42-N

892,00 EUR

Conduction
&
Convection

GL9/33

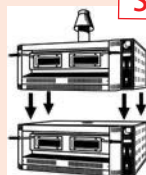
230/1N 50 Hz

Gaz

Line

ADVANTAGE Ofen vereint mit Höchstleistung und Ersparnissen. Regulierung des elektrischen Thermostats (400°C), digitale Anzeige. Gasaufheizung, der Ofenboden wird durch «Konduktion», über Wärmetauscher, auf Temperatur gebracht. Die Wärmetauscher werden von 4 Brennern betrieben und sind in der Brennkammer eingebaut. Die Kammer wird durch «Konvektion» erhitzt. Wärmerückgewinnung, eine einzigartige Vorrichtung ermöglicht die Einsparung von Energie, wobei die Wärme im Ofenboden angesammelt wird.

Stackable



Ø 330mm

Gas Pizzaofen

- Kammer aus rostfreiem Edelstahl, feuerfester Steinboden - "Oura" für den Rauchabzug. - Vertiefte Innenraumbeleuchtung, hohe Temperatur. - Ausbalancierte Türen, Doppelfenster aus Glaskeramik, Panoramablick. - Elektronische Ventilsteuerung ausgerüstet mit Funkenzündung und eine Sicherheitseinrichtung. - Keine Temperatursenkung bei Öffnung der Türe. - Steuerungspanel «unabhängig» und abnehmbar, einfach für den Kundenservice.

Ed. 7- 861

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kcal/h	kW	
GL4/33	4	1060x970xh500	680x680xh150	12040	0,20	3 975,00 EUR
GL6/33	6	1060x1300xh500	680x1100xh150	17200	0,20	4 545,00 EUR
GL9/33	9	1390x1300xh500	1010x1010xh150	20640	0,20	5 374,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Elektro Pizzaofen

PLUS Dies ist ein einzigartiger Ofen, Chassis aus rostfreiem Stahl, sensible Tasten auf dem Bedienfeld, elektronisches Thermostat (400°C), digitales Display, 2 Schalter erlauben die Temperatur oben und unten unabhängig voneinander einzustellen, Einschalten ist programmierbar, mit Timer, ein Ton gibt das Ende des Backvorganges an, Wärmerückgewinnung, dies ermöglicht Energieersparnis



Ø 350mm

Electronic
ControlENERGY
SAVING

Genius Line

Plus

Von : GDX....

3 229,00 EUR



Conveyor

Conveyor
Line

Gas- oder elektrische Kettenbandöfen

ADVANTAGE Ideal zur fortlaufenden Produktion von: Pizzen, Toast, Kuchen, Feingebäck, Lasagne etc. Ein einzigartiges Patent der homogenen Verteilung von heißer Luft, welches das Kochen bei niedrigerer Temperatur, als bei herkömmlichen Öfen, möglich macht und eine bessere Kochqualität durch Energieeinsparung erzielt.



Von : FTEV....

6 075,00 EUR

Von : FTGV....

6 189,00 EUR

Stackable



ADVANTAGE Ideal für Pizzen, Flammenkuchen, Kuchen, Quiches, Feingebäck, Baguettes und Sandwiches garniert, Ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: Pizzen backen wie ein Feinkochgeschäft Gebäck, Kuchen...). Boden aus feuerfesten Steinen für das Backen eines gleichmäßigen Teiges, Quarz-Infrarot für das Backen des Belages in der Mitte. Die doppelte Regulierung (patentiert), ermöglicht dem Pizzabäcker, die Garzeit nicht nur nach Teigart und -dicke, sondern auch nach den Zutaten anzupassen, die er verwenden wird, einschließlich der Mozzarella Menge: die neapolitanische Pizza mit einem etwas dickeren Teig im Gegensatz zur Toskana Pizza mit einem feineren Teig, oder sogar die amerikanische Pizza mit einem sehr dicken Teig.



Ø 430mm

Stackable

Pizza
Quick

Pizzaöfen Elektro «Quartz»

- Hergestellt aus Edelstahl. - Isolierung aus dicker Steinwolle. - Einzigartiges Konzept: Aufheizung durch Infrarot Quarzröhren (1050°C) - Ofenboden aus feuerfesten Steinen. - Sehr schnelles Vorheizen (15 Min.). - Zeitschaltuhr 0-15 Min. o. kontinuierlich. - Thermostat 0-350°C, 1 Temperaturregler für den Boden. - Backen von frischen Pizzen 3'30 Min., tiefgefrorene in 4'30 Min. - Serienmäßig mit Sicherheitsthermostat. - Tür mit Doppelisolierung und Sichtfenster.

Ed. 7- 859

PIZZA-QUICK/43-2C

230/1N 50-60 Hz

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
PIZZA-QUICK/43	1	670x580xh270	430x430xh100	3	765,00 EUR
PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6	1 185,00 EUR
PIZZA-QUICK/66-43	1*	895x580xh270	660x430xh100	5	1 185,00 EUR

* Baking Tray 600x400 (or) 2 x Ø 330 mm



Conveyor

Elektrischer Durchlaufofen 375mm (H75)

- Kapazität: 15/10 Pizzen pro Stunde bei 5,5' / 6,5' Minuten Backzeit. - An/Aus Schalter, jedes Heizelement einzeln regulierbar - Geschwindigkeitsregler - Analoges Thermometer - Laufband (375mm Breite, 935mm Länge, Höhe von 40-75mm) - Hergestellt aus Edelstahl, obere Fläche gelocht. - Vers-

tellbare Füße.

mm : 1210x600xh260/320 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 7- 857

FET/375

1 783,00 EUR

Roll

Form

- Teigausrollmaschine sehr flexibel und leistungsstark. - Struktur aus Edelstahl AISI 304. - Teigausrollmaschine «kalt». - Die Rollen sind mit Teflon beschichtet, Teigdicke einstellbar, Walze mit Plexiglaschutz, weitere Teile aus Edelstahl. - Bedienung mit 24V Schwachstrom, berührungsempfindlich.
Ed. 7- 886

Ø 320 mm
Ø 420 mm



P32/X

Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 320 mm, 2 Rollen

- Verarbeitung von 80 bis 210 g und einem Durchmesser von 140 bis 310 mm.
mm : 430x500xh630 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50Hz

P32/X

910,00 EUR

Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 2 Rollen

- Verarbeitung von 210 bis 600 g und Ø von 260 bis 400 mm, verstellbar.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

P42/X

1 029,00 EUR

Linear

Form

Ø 420 mm



Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 2 Rollen «Linear»

- Verarbeitung von 210 bis 600 g und einem Durchmesser von 260 bis 400 mm
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 887

P42/XV

1 079,00 EUR

Ø 420 mm



Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 1 Rolle "Linear"

- Verarbeitung von 210 bis 600 g und einem Durchmesser von 260 bis 400 mm, verstellbar. - Teigausrollmaschine kompakt und kostensparend. Bedienung mit 24V Schwachstrom. - Teigausrollmaschine "kalt", Pizzateig auf Platten gelegt (nur 1 Rolle). - Achtung: keine Pedalbedienung möglich.
mm : 570x400xh450 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 887

P42/XVM

812,00 EUR

ADVANTAGE

Großer Platz zwischen den Platten, Verbesserung des Produktionsvorganges, Platten mit abgerundeten Kanten formen einen gleichmäßigen Rand. Leicht zu benutzen dank Vorrichtung zum Einstellen der gewünschten Stärke.

duktionsvorganges, Platten mit abgerundeten Kanten formen einen gleichmäßigen Rand. Leicht zu benutzen dank Vorrichtung zum Einstellen der gewünschten Stärke.

Press

Line

Ø 350 mm
Ø 450 mm



DP35-EK(230/1)

230/1N 50Hz
400/3N 50Hz*

Pizzaformer

	mm	Ø Plates	kW	
DP35-EK-230/1-	500x610xh770	350 mm	3,8	4 489,00 EUR
DP45-EK	555x710xh845	450 mm	6*	6 012,00 EUR

*On request 230/3N 50Hz (+3%)

Hot



0° +60°

Speisenwärmeplatte mit Edelstahloberfläche

- Arbeitsbereich 500x500mm - Komplette aus Edelstahl AISI 304 - Mit Thermostat regelbar von 0 bis 60°C - Ein-/Ausschalter mit Lampe - Aufheizung mit verstärkten Heizelementen
mm : 500x500xh90 - kW : 0.43 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 888

PIZ/SP

402,00 EUR

Teigknetter

- Schlüssel aus Edelstahl AISI 304.- Stahlschnecke mit hoher Härte, Edelstahlteiler AISI 304.- Deckelrost aus Edelstahl, ausgestattet mit Mikro-Sicherheitsschalter.- Öl gelagerter Motor, zuverlässig, gute Performance, geräuschlos.- Hängender Motor, bessere Belüftung, Wartungsfreundlichkeit.- 24 V-Niederspannungssteuerung.- NVR (No-Voltage Release), um unwillkürlichen Start zu vermeiden.

Ed. 7- 872

Ref	Lit	mm	kW	...AL/T2V
NT10/M1	10	270x560xh540	0,37	818,00 EUR -
NT22/M1	22	400x690xh680	0,75	1 105,00 EUR -
NT33/M1	33	440x720xh830	1,1	1 368,00 EUR -
NT22/T2V	22	400x690xh680	0,75	1 225,00 EUR 1 579,00 EUR
NT33/T2V	33	440x720xh830	1,5	1 481,00 EUR 1 819,00 EUR
NT42/T2V	42	490x770xh860	2	1 703,00 EUR 2 116,00 EUR
NT53/T2V	53	520x860xh760	2	1 857,00 EUR 2 199,00 EUR

.../M1 = 230/1N 50Hz

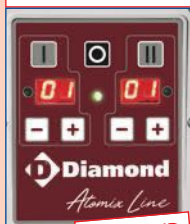
.../T2V = 400/3N 50Hz

Automatische Teigwarenkneter, digitale Steuerung

ADVANTAGE Mit den automatischen Knetern von Diamond können Sie nicht nur die Geschwindigkeit auswählen, sondern auch die Knetzeit für jede Geschwindigkeit programmieren, ohne dass Sie dazu eingreifen müssen. Sie passen sich jeder Mischung an. Digitale Steuerung, einfach zu bedienen. Geliefert auf zwei Rädern, ausgestattet mit Bremsen.

Ed. 7- 879

AUTOMATIC 2 SPEEDS



HEAD AND TAKING OFF BOWL

	Lit.	mm	kW	...AL/2TV
DH33/T2V	33	420x785xh700	1,4	1 725,00 EUR 2 117,00 EUR
DH42/T2V	42	470x830xh770	2,2	1 988,00 EUR 2 475,00 EUR
DH53/T2V	53	520x870xh770	2,2	2 147,00 EUR 2 564,00 EUR

Dough Rounders

Teigabrundmaschine 3600/1000 st/std. 20/300 gr

- Produktion 3600/1000 Stück/Std.- Teigballen 20 bis 300 g.- Hergestellt außen aus Stahl «Epoxy Farbe».- Deckel mit Mikroschalter.- Endlosschnecke aus Aluminium, Lebensmittel gerecht.- Niedervoltspannung 24 V.- Not-Halt-Schlagschalter.- Komplette demontierbar für eine einfache Reinigung.- 2 hintere Rollen für einen einfachen Transport.

mm : 330x550xh810 - kW : 0.55 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 890

BSL-300A

2 854,00 EUR

2 SPEEDS



NT33/T2V

Spiral
Line

2 SPEEDS

Timer
&
Wheels400/3N 50Hz
230/1N 50Hz

NT33AL/T2V

Atomix
Line

DH33/T2V

Automatic
2 speeds

400/3N 50Hz



DH33AL/T2V

**Kühlische Gastronorm**

- Außen und Innen aus Edelstahl austenitisch (alimentäre). - Gestanzter Boden, alle Ecken und Kanten sind abgerundet. - Inkl. 1 Rost GN 1/1, je Tür, höhenverstellbar. - Elektro. Thermostat unter dem eingeschlossenen Kasten. - Verdampfer als «Serpentine» im Boden und in den Wände eingelassen (3 Seiten), Isolierung aus Polyurethanschaum, FCKW frei. - Belüfteter Verdampfer, automatische Abtauung, selbst Verdunstung von Kondensat. - Kühleinheit geeignet für Klimaklasse 4, (unten angebracht, platzsparend). - Belüfteter Kondensator mit Fettfilter. - Kältemittel R600a. - Türen mit Magnetverschluss (auf Druck), ergonomischer Griff. - Höhenverstellbare Füße. - Hergestellt nach gültigen EG Normen.

Ed. 7- 603

Zubereitungskühlisch, 2 Türen GN 1/1, 240 Lit + Kühlaufsatz, 5x GN1/6-150 mm

- NB: Lieferung ohne GN Behälter.

mm : 900x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR2/R6**1 039,00 EUR****Zubereitungskühlisch, 3 Türen GN 1/1, 380 Lit + Kühlaufsatz 8x GN1/6-150 mm**

- NB: Lieferung ohne GN Behälter.

mm : 1365x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR3/R6**1 635,00 EUR****Gekühlter Pizzatisch, Umluft, EURONORM**

- Ausführung innen und außen (Rückseite ebenfalls) aus Edelstahl (Lebensmitteltandard), Granitarbeitsplatte (30 mm). - EN (600x400 mm), Magnetdichtung, Scharniere mit auto. Rückstellung (Blockade bei 90°). - Gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken, Leisten und Schienen aus Edelstahl. - Kompressor (Klimaeinheit +38°C), auf Schienen gelegt "ausziehbar", einfach für Wartung und Kundendienst. - Belüfteter Verdampfer (überdimensional), beständig gegen Salze und Lebensmittelsäuren, komplett versteckt. - Programmierbare elektronische Steuerung. - Automatische Abtauung, automatische Verdunstung von Kondensat.

Ed. 7- 605

Gekühlter Pizzatisch, 2 Türen 600x400, 3 neutrale Schubladen 600x400, Kühlaufsatz 6x GN ¼

- Mit 2 Einsatzrosten EN (600x400 mm) und Schienen.

- Integrierter Kühlaufsatz, Glas (Hustenschutz), 6x GN ¼ h150 mm (Behälter optional).

- 3 Schubladen Teigbehälter 600x400 mm (Behälter optional), - 4 verstellbare Füße aus Edelstahl.

mm : 1590x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-PIZZA/R2**2 399,00 EUR****Gekühlter Pizzatisch, 3 Türen 600x400, 3 neutrale Schubladen 600x400, Kühlaufsatz 8x GN ¼**

- Mit 3 Einsatzrosten EURONORM (600x400 mm) und Schienen. - Integrierter Kühlaufsatz, Glas (Hustenschutz), 8x GN ¼ h150 mm (Behälter optional). - 3 Schubladen Teigbehälter 600x400 mm (Behälter optional), 6 verstellbare Füße aus Edelstahl.

mm : 2110x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-MAXIPIZZA/R2**2 899,00 EUR****Gold Line****Plus**

PLUS - Top-Superior in 15/10., 50 mm dick. - Außergewöhnliche Leistung durch die Kanalisation der Kuhlluft, gleichmäßige Temperatur. - Monobloc»-Typengruppe, ausgestattet mit einem Luftfilter (waschbar). - 2 Stufen der hygrometrischen Regulierung, 60% (oder) 90%. - Mikroprozessor (100% wasserdicht).

Kühlisch, belüftet, 3 Türen EN 600x400, Kühlaufsatz GN 11x 1/3

- Platte mit 50 mm (15/10.) Rand - Kapazitätsstruktur 11x GN1/3-h150 mm - Lieferung: 1 Teigrost (600x400 mm), pro Tür - 4 Edelstahl-Lenkrollen, davon 2 mit Bremse. - Kann auf einem Sockel montiert werden.

mm : 2030x860xh800/900-1395 - kW : 0.5 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 610

TS31-US/H**4 471,00 EUR**



SX160/DV-R6

230/1N 50 Hz

Compact

Line

Kühlaufsätze GN 1/4 mit Glas

- Verarbeitung aus Edelstahl (alimentäre). - Elektr. Thermostat. - Verdampfer als "Serpentine" eingebettet im Boden und in Wänden eingebettet. - Kühleinheit geeignet (+43°C). - Belüfteter Kondensator. Hinweis: Lieferung ohne GN Behälter.

Ed. 7- 558

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/DV-R6	1200x340xh225/435	5 x 1/4	575,00 EUR
SX160/DV-R6	1600x340xh225/435	7 x 1/4	652,00 EUR
SX200/DV-R6	2000x340xh225/435	10 x 1/4	717,00 EUR

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/DV-R6	1200x395xh225/435	4 x 1/3	632,00 EUR
SY160/DV-R6	1600x395xh225/435	7 x 1/3	706,00 EUR
SY200/DV-R6	2000x395xh225/435	9 x 1/3	752,00 EUR

Pizza Line

Plus



TP361/R2

230/1N 50 Hz

EN 600x400



On request

GN 1/4

TP361/R2+SY249G/PR2

GN 1/3

TP361/R2+SY249G/PR2



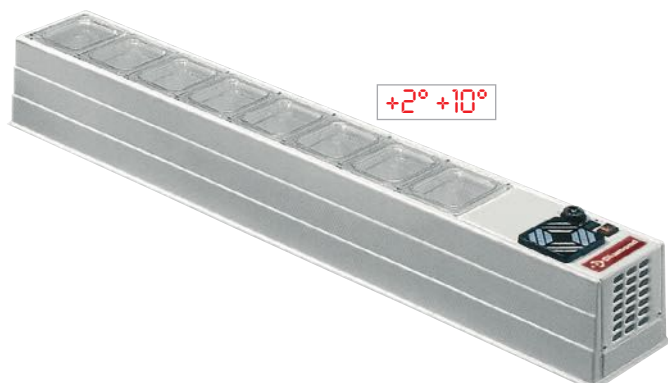
TP23/R2

Kühltsche 600x400 für Pizza

- Arbeitsplatte aus Granit, Aufkantung (150mm). - Innenausstattung aus Edelstahl AISI 304, aussen AISI 441. - Geprägter Innenboden, abgerundete Ecken und Winkel. - Leisten und Schienen «L» aus Edelstahl. - Türen mit ergonomischem und reversiblen Handgriff, Schließung durch Magnetdichtung «durch Druck» (leicht ohne Hilfsmittel), Scharnieren mit Stopp bei 100 °C und Türschliessung mit autom. Rückruf. - Elektron. Steuerung (in geschlossener Box, dicht), LED blau. - Verdampfer (übergross) belüftet (od.) statisch, positioniert zw. den Türen. - tropische Kompressoreinheit (Umgebungstemp. +43°C), belüfteter Kondensator. - Autom. Abtauung. - Autom. Verdunstung des Kondensats. Hinweis: Lieferung ohne Behälter 600x400 mm. Ed. 7- 607

		mm	Doors	Laders	
B	TP23/R2	1600x720(800)xh880/940(1090)	2	2	2 964,00 EUR
B	TP261/R2	1980x720(800)xh880/940(1090)	2	4	3 378,00 EUR
B	TP361/R2	2490x720(800)xh880/940(1090)	3	4	3 963,00 EUR

- Hermetische Einheit (Umgebungstemperatur +32° C). - Verdampferschlange bis in die Wände. - Thermostat elektrisch. - Ausführung in ABS (Lebensmittelkonform). Lieferung ohne GN - Behälter.

**KÜHLAUFSATZ 7 GN 1/3 h150 MM**

mm : 1550x410xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 560

MIDI-R6**869,00 EUR**

+2° +10°

Kühlaufsatz GN 1/1, Höhe 150 mm

mm : 400x600xh350 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 560

GASTRO-R6**734,00 EUR**

+2° +10°

Kühlaufsatz 8x GN 1/6, Höhe 150 mm

mm : 1720x260xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 560

MINI-R6**803,00 EUR**

Vortex

Plus



230/1N 50 Hz

Full
Equipment

INFO - Ventilator motor zentrifugal mit Energieersparnis (Energy Saving). Maximaler Abfuhr 6m Körnung und 1x Kurve von 90° = 160 Pa. In Ausstattung : verstellbare Wandhalterungen.
Ed. 7- 1198

Energy
Saving**Wandhauben "Vortex PLUS"**

- Version mit eingebautem, wasserdichtem (IP55) Motor, Energieersparnis "Energy Saving" (Zentral, Vertikal). - Komplette aus Edelstahl AISI 441 Punkt-geschweißt. - Labyrinth-Filter, Anti-Fett, aus Edelstahl AISI 430. - Rand mit Rinne und Ablasshahn für Fett.
- Beleuchtung (LED), IP65 Wasserdichtheitsgrad, hitzebeständig.
Geschwindigkeitsregler ist an der Vorderseite eingebaut, mit beleuchtet.
Ed. 7- 1198

	mm	M³/h	Engines	Light	Regulator	N°Filters*	Pa	kW	
CSL1007-VTB	1000x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0,17	1 169,00 EUR
CSL1507-VTB	1500x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0,19	1 247,00 EUR
CSL2009-VTB	2000x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0,48	1 471,00 EUR
CSL2509-VTB	2500x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0,48	1 577,00 EUR

*D= 400x500 C = 500x500 mm



Combi

Handwaschbecken kombiniert auf Fussgestell

- Handwaschbecken 430x280xh130. - Becken 400x500xh200, Ablage perforiert. - Mischbatterie, 2 Siebe, 2 Stopfen, 1 Siphon Ø32 mm. - Edelstahl AISI 304.
mm : 500x700xh620/870 -
Ed. 7- 1174

LMC-57**573,00 EUR**

Dismontable

600
700**Servicewagen
Edelstahl**

- Struktur mit runden Röhren aus Edelstahl AISI 304 (Ø 25 mm). - Ablage gepresst und schallisoliert. - 4 Rollen, Durchmesser 125 mm (2 mit Bremsen). - Struktur demontierbar.
Ed. 7- 1012



80 Kg

Stainless
Steel

	Niv.	mm	mm plates	
CR2/80B	2	800x500xh960	800x500	249,00 EUR
CR2/100B	2	1000x500xh960	1000x500	272,00 EUR
CR3/100B	3	1000x500xh960	1000x500	339,00 EUR

ADVANTAGE Leichte Montage, einfacher Transport und platzsparend für das Lager. Ideal für schwer zugängliche Bereiche, geliefert fertig für den Zusammenbau mit einer Montageanleitung. Robuste Konstruktion.
Ed. 7- 1172

DISMONTABLE

	mm	Sink		Lower Shelf
L610/6-KD	600x600xh880/900	400x400xh275	438,00 EUR	RX06/6-KD 98,00 EUR
L1210D/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	508,00 EUR	RX12/6-KD 122,00 EUR
L1210S/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	508,00 EUR	RX12/6-KD 122,00 EUR
L710-KD	700x700xh880/900	500x500xh325	475,00 EUR	RX07-KD 105,00 EUR
L1410D-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	541,00 EUR	RX14-KD 136,00 EUR
L1410S-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	541,00 EUR	RX14-KD 136,00 EUR
L1620D-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	658,00 EUR	RX16-KD 145,00 EUR
L1620S-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	658,00 EUR	RX16-KD 145,00 EUR



Mono

Mischventil, (Ausgang MONO)

- Einloch. Hergestellt aus verchromtem Stahl.
mm : 300xh305 -

Ed. 7- 1184

CW2001-S

58,00 EUR

Einlochmischbatterie mit ausziehbarer Dusche Einhebel (Ausgang MONO)

- Durchfluss (30 Liter/Minute). Schwanenhals Ø 20 mm. - Brausenschlauch 1000 mm mit Wandbefestigung. Brause (10 Liter/Minute). - Einloch 3/4» (Ø 35 mm).

L.250 H.250/1250 -

Ed. 7- 1185

CW5001-S

160,00 EUR



Mono

Geschirrbrause und Schwenkhahn mit Einlochmischbatterie (MONO-Ausgang)

- Durchfluss (18 Liter/Minute).
- Schlauchlänge 1050 mm. Brause (16 Liter/Minute).
- Einloch 3/4» (Ø 29 mm).
- Wandbefestigung 115 mm.

mm : 350xh1100 -

Ed. 7- 1186

CW8003-S

240,00 EUR



Mono



Stainless Steel

Abfallbehälter mit Deckel auf Rollen - 50 Liter

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, boden wasserdicht.
Ø390xh615 -

Ed. 7- 1189

PCR/50B

138,00 EUR



Pedal Opening

Abfallbehälter mit Deckel und Fußpedal - 50 Liter

- Hergestellt aus Edelstahl 304, Boden wasserdicht.
Ø390xh615 -

Ed. 7- 1189

PCRA/50B

185,00 EUR



Special Snacking

Abfallbehälter Snacking - 80 Liter

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Klappdeckel. - Kapazität 80l. Wasserdichter Boden. - 2 Räder.
mm : 470x470xh1200 -

Ed. 7- 1189

PCR/SK

352,00 EUR



Hot

+30° +90°

Wärmeschrank für 50 Stück, Durchmesser 350mm

- Ausführung aus Edelstahl (zweiteilige Wand). - 1 Zwischenrost.

mm : 400x460xh870 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 310

GEM/350-N

396,00 EUR



Hot Ventilated

+30° +130°

Wärmeschrank auf Rollen

- Ausführung innen und außen aus Edelstahl. - Thermostat 130°C, eine Kerntemperatur von 65°C (HACCP Richtlinien). - Thermoventilator. - Türen mit Magnet-Schließung. - Lieferung inkl. 3 regulierbare Grillroste, Wasserreserve für den Feuchtigkeitserhalt (Platinenausführung mögl. GN 2/3 oder 1/1). - Perfekt fahrbar auf 4 Rollen, 2 mit Bremse.

Ed. 7- 310

- 3 Grillroste (330x345 mm)

mm : 425x460xh925 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 310

GEMMA60/V

622,00 EUR



GEMMA 120/V

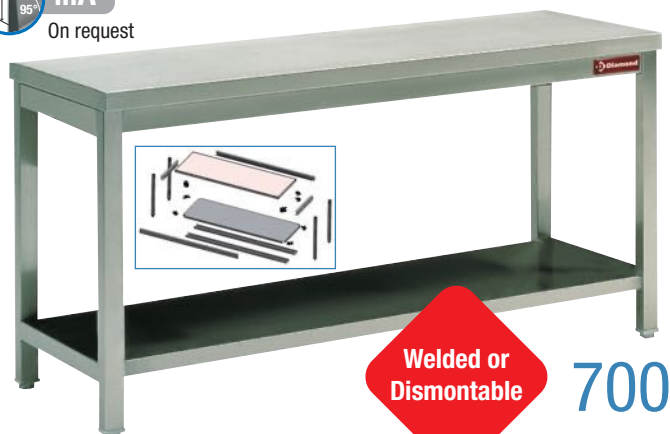
- 3 Grillroste (700x345mm)

mm : 800x460xh925 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 310

GEMMA120/V

931,00 EUR



Welded or
Dismontable

700

Arbeitstisch mit Grundboden

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Arbeitsplan schallisoliert und gestärkt. - Einstellbare Edelstahl Zylinder. - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Ed. 7- 1150

DISMONTABLE

	mm		.../KD
TL771/KD	700x700xh880/900	-	299,00 EUR
TL871	800x700xh880/900	318,00 EUR	-
TL1071	1000x700xh880/900	341,00 EUR	346,00 EUR
TL1271	1200x700xh880/900	363,00 EUR	373,00 EUR
TL1471	1400x700xh880/900	384,00 EUR	396,00 EUR
TL1671	1600x700xh880/900	435,00 EUR	423,00 EUR
TL1871	1800x700xh880/900	457,00 EUR	448,00 EUR
TL2071	2000x700xh880/900	480,00 EUR	481,00 EUR

.../KD version dismantable



Double
Wall Doors

Wandhängeschränke 2 Schiebetüren

- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden. - Schiebetüren (Doppelpelwand), integrierte Handgriffe. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304/441. Ed. 7- 1165

	mm	
PSC100/B	1000x400xh600	488,00 EUR
PSC120/B	1200x400xh600	572,00 EUR
PSC140/B	1400x400xh600	609,00 EUR
PSC160/B	1600x400xh600	648,00 EUR
PSC180/B	1800x400xh600	730,00 EUR
PSC200/B	2000x400xh600	798,00 EUR



Double
Wall Doors

700

Arbeitsschränke, Schiebetüren

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304/441. - Schallgedämpfte und verstärkte Arbeitsplatte. - Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden. - Schiebetüren, integrierte Handgriffe. - Regulierbare Füße aus Edelstahl. Ed. 7- 1156

	mm	
TA107/B	1000x700xh880/900	791,00 EUR
TA127/B	1200x700xh880/900	817,00 EUR
TA147/B	1400x700xh880/900	897,00 EUR
TA167/B	1600x700xh880/900	931,00 EUR
TA187/B	1800x700xh880/900	990,00 EUR
TA207/B	2000x700xh880/900	1 040,00 EUR



Hot
Ventilated

+30° +65°

230/1N 50-60 Hz

700

Wärmeschränke, Schiebetüren

- Schallgedämpfte und verstärkte Arbeitsplatte, herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden, 2 Schiebetüren, integrierte Handgriffe. - Belüftet mit thermostatischer Regulierung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. regulierbare Füße aus Edelstahl. Ed. 7- 1162

	mm	kW	
TE127/B	1200x700xh880/900	2,5	1 149,00 EUR
TE147/B	1400x700xh880/900	2,5	1 207,00 EUR
TE167/B	1600x700xh880/900	2,5	1 266,00 EUR
TE187/B	1800x700xh880/900	2,5	1 340,00 EUR
TE207/B	2000x700xh880/900	2,5	1 391,00 EUR



**Soap
Distributor**

Handwaschbecken mit Seifenspender 500 ml, Wandmontage
- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304. Gestanzter Spritzschutz, Monoblock.
- Mischbatterie Warm- /Kaltwasser. Kniebedienung, Schwanenhals Hahn, Zeitregler 15».
mm : 400x340xh560 -

Ed. 7- 1183

LM4-LSD

210,00 EUR



**Soap
Distributor**

Handwaschbecken mit Seifenspender, Wandmontage 500ml
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, klappbarer Spritzschutz.
- Kaltwasser. Kniebedienung, Schwanenhals Hahn.
mm : 330x330xh500 -

Ed. 7- 1183

LM3-DSS

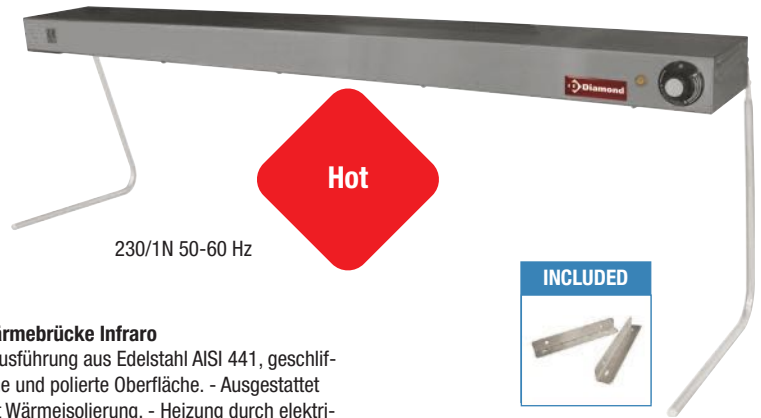
188,00 EUR

PLUS Sehr stabil, bis 120 kg pro Boden (Böden können in die Spülmaschine getan werden), 2 Standard-Tiefen : 400mm und 500mm (...5-4/N), einfache und schnelle Montage ohne Werkzeug

Ed. 7- 1180

	mm	Level	
RLA/084-4/EF	830x400xh1750	4	299,00 EUR
RLA/104-4/EF	1090x400xh1750	4	321,00 EUR
RLA/124-4/EF	1290x400xh1750	4	351,00 EUR
RLA/144-4/EF	1490x400xh1750	4	385,00 EUR
RLA/164-4/EF	1690x400xh1750	4	424,00 EUR

On request from 790 mm to 1690 mm



Hot

230/1N 50-60 Hz

INCLUDED



Wärmebrücke Infraro

- Ausführung aus Edelstahl AISI 441, geschliffene und polierte Oberfläche. - Ausgestattet mit Wärmeisolierung. - Heizung durch elektrisches Heizelement, mit Reflektor, der eine gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert. - Modulation der Wärme dank Energieregler, mit Leuchtanzeige. - In Serie: 2 seitliche Haltewinkel zum Fixieren der Deckenversion. - Netzkabel (1500 mm) auf der rechten Seite. - NB: Zwischen Wärmebrücke und den Platten wird eine Distanz von ungefähr 330 mm empfohlen

Ed. 7- 314

	mm	kW	
RHD/86	860x150xh60	0.8	307,00 EUR
RHD/126	1260x150xh60	1.25	331,00 EUR
RHD/156	1560x150xh60	1.60	359,00 EUR
RHD/196	1960x150xh60	2	390,00 EUR
SRH/NS	Optional/Supports		81,00 EUR



RC102

**Neutral
or
Hot**

Aufsatzbord "Chef", 2 Böden

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. Verstärkte Böden. - Verschweißte Struktur, geliefert mit Befestigungen. (RC...) - Aufheizung durch elektrische Widerstandselemente. Regulierung durch Thermostat.

Ed. 7- 1175

230/1N 50-60 Hz

	mm	kW	
RC102	1000x300xh700	0,8	500,00 EUR
RC142	1400x300xh700	1,25	568,00 EUR
RC162	1600x300xh700	1,60	581,00 EUR
RC202	2000x300xh700	2	621,00 EUR

HOT

	mm	
R102	1000x300xh700	234,00 EUR
R122	1200x300xh700	246,00 EUR
R142	1400x300xh700	258,00 EUR
R162	1600x300xh700	270,00 EUR
R182	1800x300xh700	283,00 EUR
R202	2000x300xh700	295,00 EUR



120 Kg

**Modular
Rack**

On request



Wagon
Line

Hygrometric
Control

ADVANTAGE - Wagen «Hot Link» mit Konvektionsfunktion ventiliert oder mit Befeuchtung. - Robust und mit ergonomischen Handgriffen, Seitlich eingebaut, einfache Bedienung. - Einfacher Zugriff auf die technischen Komponenten für eine einfachere und schnellere Wartung. - Eckenschutz (höher Widerstand) auf der Bedienungspaneel. - Wände mit Gleiter, «mobnoloc» gestanzt. - Abgerundete Ecken, 100% Hygiene und einfache Wartung.

Wärmewagen für verteilung Mahlzeiten, kontrollierte befeuchtung

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. - Wände und Tür aus doppelt-injizierte Paneelen (aus Polyurethan mit hoher Dichtigkeit, ohne CFKs). - Verwendung GN2/1 oder GN1/1 möglich. Abstand 70mm. - Homogene Temperaturverteilung mit internem Ventilator. - Gestanztes Becken hinten mit abgerundeten Ecken. - Tür auf Scharniere mit 270° Winkel, ausgerüstet mit Türschloss, mit Dichtung im Türrahmen, einfach auszutauschen ohne Werkzeuge. - Ausgerüstet mit 4 Rädern, Ø 160 mm aus Edelstahl, davon 2 mit Bremse, drehbar und schallgedämpft. - Umgeben mit Stoßschütz mit gestärkten Ecken, sehr robust und nicht-markierend. - Integrierte Bedienungspaneel mit Sensitive Touch, digitale Anzeige "Intuitiv". - Elektronische Einstellung von 30 bis 90°C. - Unabhängige Luftfeuchtigkeit, 4 Einstellungsmodi, um austrocknen von Nahrungsmittel zu vermeiden. - NB: Edelstahl Roste und GN Behälter nicht mitgeliefert! Ed. 7- 999

Von : CTH....

4 135,00 EUR

Wagen für Temperaturbehaltung Mahlzeiten

- Hergestellt aus lebensmittelechtem Edelstahl. - Wände und Tür aus doppelt-injizierte Paneelen (aus Polyurethan mit hoher Dichtigkeit, ohne CFKs). - Türöffnung mit 120° Winkel, vertikale abschliessung, mit Türschloss, Dichtung im Türrahmen, einfach auszutauschen ohne Werkzeuge. - Scharniere mit stop auf 100°, Schliessung mit automatischer Rückruf um Wärmeverlust zu vermeiden. - Verwendung GN2/1 oder GN1/1 möglich. Abstand 60mm. - Homogene Temperaturverteilung mit internem Ventilator. - Ausgerüstet mit 4 Rädern, Ø 160 mm aus Edelstahl, davon 2 mit Bremse, drehbar und schallgedämpft. - Umgeben mit Stoßschütz mit gestärkten Ecken, sehr robust und nicht-markierend. - Sehr starke Seitenhebel, einfache Bedienung. - Luftbefeuchtung, Wassertank mit Überlaufsystem. - Integrierte Bedienungspaneel mit Thermostat von 0°C bis 90°C und analoges Thermometer. - NB: Edelstahl Roste und GN Behälter nicht mitgeliefert! Ed. 7- 1001

	Capacity	mm	kW	
CCE10	10x GN2/1	799x876xh1190	2	1 898,00 EUR
CCE20	20x GN2/1	799x876xh1640	2	2 087,00 EUR
CCE40	40x GN2/1	1489x876xh1640	3,6	3 415,00 EUR

With
Humidifier

230/1N 50-60 Hz

CCE20

+30° +90°

3
Temperatures

CT331/D-N

Wärmewagen 2x GN 1/1 - h 150 mm, 2 Temperaturen

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 18/10, Wanne mit Thermoisolierung. Heizelemente unter der Wanne. Separate Temperatureinstellung (30 bis 90°C). Ablassshähne. - 4 Rollen, Durchmesser 125mm, 2 davon mit Bremsen, Stossfang an den Ecken. mm : 900x650xh900 - kW : 1.4 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 7- 1006

CT221/D-N

945,00 EUR

Wärmewagen 3x GN 1/1 H 150 mm, 3 Temperaturen

mm : 1300x650xh900 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 7- 1006

CT331/D-N

1 269,00 EUR



**Double
Welding**

VAX/45-DSL

230/1N 50-60 Hz

Vakuum-Maschinen

- Ausführung aus Edelstahl. - Selbstschmierende Pumpe, Vakkum-Steuerung durch Sensor. - Automatische Funktion (Leiste 4 mm). - Auch zum Einschweißen von Flüssigkeiten geeignet (bitte beachten Sie S3T-K2B). - Kontrollbedienfeld mit Display und 3 LED Leuchten.

Ed. 7- 1132

	mm	Pump	Welding	kW	
VAX/33-L	390x260xh140	16 Lit/h	330 mm	0,3	353,00 EUR
VAX/45-L	490x295xh180	26 Lit/h	430 mm	0,3	641,00 EUR
VAX/45-DSL	510x295xh180	28 Lit/h	2x430 mm	0,3	941,00 EUR



**10
Programms**

**Double
Welding**

GA-80/S

TA-90B/S

230/1N 50-60 Hz



**UV
Lamps**

Schrankssterilisierer für Messer (25/30 Teile)

- Struktur aus Edelstahl, Wandmontage, Zeitschaltuhr von 0 bis 2 Std. - Türen mit Sichtfenster, inkl. 1/4-Drehverschluss, Mikroschalter, Innenentwässerung. - Gestell für Messer aus Chromstahl, abnehmbar. - Sterilisierung durch UV-C Lampen (Ultraviolett), mikrobiologische Dekontamination (Bakterien, Viren, Keime, etc).

mm : 482x155xh613 - kW : 0.02 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1112

AS/P1-N

240,00 EUR

Vakuum-Maschinen

- Ergonomie, Stärke und ausgereifte Technologie sind ihre wichtigsten Merkmale. Haube aus Plexiglas - Kammer "gestanzt" mit breiten Winkeln, für perfekte Hygiene und einfache Wartung. - Touch-Steuerung. - Schweißleiste (doppelt) abnehmbar. - Verarbeitung aus Edelstahl AISI 304.

Ed. 7- 1134

	mm	Room mm	Welding	Pump	kW	
GA-80/S	317x438xh293	280x310xh85	280 mm	4 m³/h	0,3	1 598,00 EUR
GA-102/S	405x510xh420	350x370xh150	350 mm	8 m³/h	1,1	2 258,00 EUR
GA-104/S	480x515xh440	420x370xh180	420 mm	16 m³/h	1,1	2 686,00 EUR
TA-90B/S	480x610xh440	420x460xh180	420 mm	21 m³/h	1,6	3 464,00 EUR



**Film
400 mm**

Edelstahl Foliensverpackungsmaschine (400 mm film)

- Struktur aus Edelstahl, Rollen aus eloxiertem Aluminium.

- Heizfläche mit Thermostat regelbar.

- Folienschnitt mit warmem Niederspannungsdraht.

mm : 485x600xh140 - kW : 0.65 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1131

DFE-45

277,00 EUR



Polyethylene

Hackblock aus Polyethylen auf Füßen

- Unterbau aus Edelstahl AISI 441. - Blockdicke 100 mm aus Polyethylene weiss.

Ed. 7- 1112

	mm	
CIT5-BN	500x500xh900	496,00 EUR
CIT7-BN	500x700xh900	620,00 EUR



**Black
Line**

Professionelle Aufschnittmaschine, Messer Ø 300 mm

- Schnitt 200x260 mm, Regulierung 0-15 mm. - Messer aus Edelstahl AISI 304. - Eingebaute Schleifmaschine, automatisch - Ausführung in elox. Aluminium.
mm : 480x600x420 - kW : 0.22 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1092

300E/B-CE

827,00 EUR



**Blue
Line**

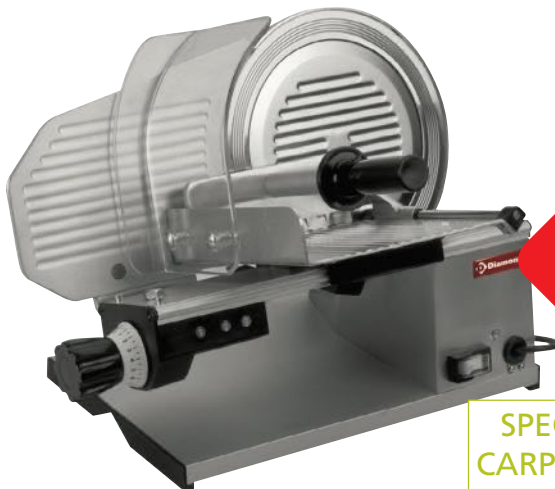
Professionelle Aufschnittmaschine, schrägliegend, Ø 300 mm

- Schneiden: 250x185 mm (Ø 210 mm), Dicke 0-13 mm. - Gehärtete Stahlklinge, verchromt und geschliffen. - Eingebaute Schleifmaschine. - Hergestellt aus Alulegierung.
mm : 610x535(640)xh510 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1091

300/BS

1 006,00 EUR



**Black
Line**

**SPECIAL !!
CARPACCIO...**

Professionelle Aufschnittmaschine, Messer Ø 275 mm

- Antrieb mit Radwerk. - Ausführung Aluminiumlegierung, Messer aus Edelstahl Anti-Verklebung. - Automatischer Schleifmechanismus. Schnitt 200x150 mm, Regulierung 0-15 mm.
mm : 580x470xh370 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1092

275/TE

719,00 EUR



**Black
Line**

Professionelle Aufschnittmaschine, Messer Ø 250 mm

- Ausführung in Aluminium.. Schnitt 190x250 mm, Regulierung 0-15 mm.- Ausführung in elox. Aluminium- Schleifmaschine automatisch (separat geliefert)..
mm : 470x470xh370 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1092

250/B-CE

464,00 EUR

PLUS 1°) Abgerundete Formen ohne Ecken oder scharfe Kanten und ohne sichtbare Schrauben; 2°) großer Abstand zwischen Klinge und Rahmen; 3°) Vorrichtung "Sicheres Aushaken", die das Entfernen des Schlittens ermöglicht, die Klinge wird durch den Anschlag gesichert, Position "0"; 4°) Klingenschutz, abnehmbar; 5°) Schutzring, um die Klinge herum befestigt.

Ed. 7- 1088



350/GL

**Top
Line**

Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer Ø 300 mm

- Schräges Messer, 38° Messereneigungswinkel. - Schnitt: 230x175 mm (Ø 200 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
mm : 495x590(640)xh495 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

300/TL

1 218,00 EUR

Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer, Ø 350 mm

- Schräges Messer, 35° Messereneigungswinkel (herausnehmbare Klinge, serienmäßig). - Max. Schnittkapazität: 270x230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
mm : 575x615(710)xh530 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

350/GL

1 665,00 EUR

Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer Ø 350 mm «Zahnradgetriebe»

- Gerät mit selbstschmierendem Antrieb - Schräges Messer, 35° Messereneigungswinkel (herausnehmbare Klinge, serienmäßig). - Schnitt: 270x230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
mm : 575x575(710)xh530 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

350/GXS

2 120,00 EUR


Professionelle Aufschnittmaschine, Ø 350 mm «Automatisch»

- Automatische Beförderung, Geschwindigkeitsregler (auch manuell). - Ausgestattet mit einem Schlitten (Exklusiv Patent), unterstützende Auflage für einen gleichmäßigen Durchschub aller Produkte zum Messer. - Max. Schnittkapazität: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm. - Schräges Messer, 35° Messerneigungswinkel (herausnehmbare Klinge, serienmäßig), Basis aus Edelstahl.
mm : 575x685(700)xh650 - kW : 0.82 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1090

350/AVV**3 589,00 EUR**

TB32/ICE

Gekühlter Fleischwolf N°22, Monoblock aus Edelstahl

- Stundenproduktivität: 350 kg. - Ausstattung: 4,5-mm-Raster. - Superkompakter, innovativer, gekühlter Fleischwolf aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Kühlsystem durch "Peltier-Effekt". (kein Kompressor, kein Gas), Energieeinsparung, Kühlung erfolgt am Hals und Mund. - Einfache Wartung, abnehmbarer Trichter und Hals aus Edelstahl. - 24-V-Niederspannungs-Steuerungen, mit Reversierbetrieb, Gehäuse (IP54). - Leistungsstarker und belüfteter Motor, ausgestattet mit einer Thermik. - Mundstück und Propellerzapfen aus Stahl AISI 304, schnelles und robustes Mundstückbefestigungssystem.
mm : 310x350xh615 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1107

TC22/ICE**2 435,00 EUR**
Gekühlter Fleischwolf N°32, Monoblock aus Edelstahl

- Stundensatz: 650 Kg. - Lieferung inkl. Gatter 6 mm.
mm : 355x500xh690 - kW : 1.84 - V : 230/1N 50Hz

TB32/ICE**3 249,00 EUR**

Ø 100
or
Ø 130



PHM-130B

Presse Hamburger manuell

Presse aus Edelstahl
Ø des Zylinders 100mm
mm : 190x250xh320 -

Ed. 7- 1116

PHM-100**273,00 EUR**

- Ø des Zylinders 130mm.
mm : 190x300xh280 -

PHM-130B**364,00 EUR**

SA-183/2

Knochensäge (eloxiertes Aluminium)

- Zackensäge 1550 mm aus INOX für Knochen. - Motor 1hp, Geschwindigkeitsregulation. - Ausführung aus Aluminiumlegierung. - Mikro-Sicherheitsschalter. - Motorbremse, Niederspannungs-Schalttechnik. - Kalibrierscheibe aus Edelstahl AISI 304.
mm : 420x350xh850 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1113

SA-155/2**1 523,00 EUR**
Knochensäge 1830 mm

mm : 500x400xh980 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

SA-183/2**1 609,00 EUR**

Silver
Line

Free

Gemüseschneider

- Zu 100% aus Edelstahl hergestellt, gegen Nahrungsmittelsäuren beschichtet und behandelt. - Leistungsstarker und belüfteter Motor (0,55 kW). - DC-Stromversorgung, einfache Handhabung, hohe Sicherheit durch einen Mikroschalter am Hebel und auf dem Deckel. - Niederspannungssteuerung 24V, elektrisches Feld wasserdicht (IP54), NVR (No-Voltage Release) vermeidet jegliche Art von unfreiwilligem Starten. Ed. 7- 1124

Schneidescheibe 2 mm

T2/K 53,00 EUR

Schneidescheibe 3 mm

T3/K 53,00 EUR

Schneidescheibe 4 mm

T4/K 53,00 EUR

Reibescheibe 3 mm

R3/K 56,00 EUR

Reibescheibe 4 mm

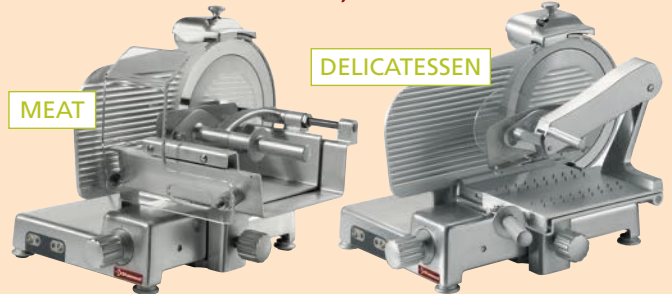
R4/K 56,00 EUR

Reibescheibe 7 mm

R7/K 56,00 EUR**Professionelle Aufschnittmaschinen**

PLUS - «Design» mit abgerundeten Ecken, keine scharfen Kanten und ohne sichtbare Schrauben. - Großzügiger Raum zwischen Messer und Becken. - Mit Sicherheitsdruckknopf. - Herausnehmbares Messer. - Schutzring um das feststehende Messer. Ed. 7- 1087

Von : : 350/....

2 211,00 EUR**The
Original**

- Produktion pro Stunde 100-300 Kg.
mm : 240x570xh470/810 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

TVA-38**722,00 EUR****Black
Line**

230/1N 50 Hz



PPF-05

PPF-18

ADVANTAGE Schleifende Drehscheibe und Innenwände, inkl. zusätzlichem Schleifband (beides leicht zu entfernen, einfache Wartung, Bedienung benötigt kein geschultes Personal).

Kartoffelschälmaschinen

- Behälter aus Edelstahl AISI 304, 100% hygienisch, abgerundete Kanten, ohne Unebenheiten. - Digitales Bedienfeld IP 55, Multifunktions-Digitalzeitschaltuhr. - Filter, vorne, ausgestattet mit Sicherheitsvorrichtung (außer PPF-05). - Serienmäßig mit seitlichem Filter QUOTE 50 mm. - Wasseranschluss durch Magnetventil. Ed. 7- 1120

	mm	Capacity	Prod/h	Support	kW	
PPF-05	530x520xh520	5	150	-	0,37	1 279,00 EUR
PPF-10	530x660xh850	10	300	Yes	0,55	1 656,00 EUR
PPF-18	530x660xh950	18	500	Yes	0,9	1 760,00 EUR

Stabmixer 20 Liter, Stab 250 mm, 1 Geschwindigkeit

- Umdrehungen/Minute: 15000 RPM. - Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff. - IP34 geschützt. - Mixstab, entfernbar. - Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen. - On/Off Schalter, Direktstart (konstante Geschwindigkeit durch «DVC», serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

L.520 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1080

MIF-25**221,00 EUR****20 L****Variable Speed****Stabmixers**

- Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff. - IP34 geschützt. - Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen. - Mixstab mit «viertel Umdrehung» Schaltung, einfache Montage und Demontage. - On/Off Schalter (für Startschaltung mit Drucktaste «kontinuierlich»), mit variabler Digitalgeschwindigkeitsanzeige (9 Positionen + volle Geschwindigkeit). - Schrittweiser Start, Vermeidung aller Lebensmittelprojektion (konstante Geschwindigkeit durch «DVC», serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

Ed. 7- 1080

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MIV-30	30	300	Yes	0,3	348,00 EUR
MIV-40	40	400	Yes	0,4	403,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

Stabmixer

- Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff für konstanten Einsatz. Effizient und dank der guten Steigung sowie besseres Emulgieren der Produkte durch Minimalaufwand. - IP34 geschützt. - Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen. - Mixstab mit Intervall-Steuerung, sehr widerstandsfähig, sehr einfache Montage und Demontage. - On/Off Schalter (für Startschaltung mit Drucktaste «+»), mit variabler Digitalgeschwindigkeitsanzeige (9 Positionen + volle Geschwindigkeit). - Schrittweiser Start, Vermeidung aller Lebensmittelprojektion (konstante Geschwindigkeit durch «DVC», serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

Ed. 7- 1081

**Variable Speed**

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MAV-45	100	400	Yes	0,45	427,00 EUR
MAV-65	230	500	Yes	0,65	529,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

n° 8**Fleischwolf N° 8**

- Ausführung Aluminiumlegierung und Edelstahl. - Zahnradgetriebe im Ölbad - Schwachstromsteuerung 24 V. - Schneidescheibe 6 mm. Scheibe und Messer aus Edelstahl.

mm : 300x240x300 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1100

TS8**365,00 EUR****n° 12
n° 22****TS22****Fleischwolf N° 12**

- Ausführung Aluminiumlegierung. - Schneidescheibe 6 mm. - Scheibe und Messer aus Edelstahl. - Aggregat in Ölbad. - Schwachstromsteuerung 24 V. - Kapazität: 150 Kg/Std.

mm : 380x220x430 - kW : 0.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1100

TS12**532,00 EUR****Fleischwolf N° 22**

- Belüfteter Motor für intensive Verwendung
mm : 450x220x400 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

TS22**685,00 EUR****n° 32****Fleischwolf N° 32**

- Gehäuse und Trichter aus Edelstahl AISI 304, demontierbares Wolf-Werk (Ø 98 mm), sehr wartungsfreundlich, 6mm, 6mm und Lochscheibe aus Edelstahl AISI 304. «selbst-schärfend», Bedienung 24V, Laufrichtung umkehrbar.

mm : 500x225x510 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1101

TI32/S**1 309,00 EUR**



Gemüseschneider, 3,2l, glattes Messer, ABS, Polycarbonat

Hergestellt aus ABS, Behälter einfach herausnehmbar zur Reinigung, gekühlter Motor mit 2800 U/min, Standard mit glatter Klinge, Blender aus ABS, Micro-Sicherheitsschalter, Deckel aus Lexan, durchsichtig. Ein Zugeben von Zutaten ist durch eine Öffnung im Deckel jederzeit möglich, Bedienfeld in Niederspannung, die Elektronik ist wassergeschützt (IP67), NVE (no voltage release) Ed. 7- 1097

3,2 L

mm : 240x240xh330 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

CSP/32E

508,00 EUR



4, 6, 9 L

CSP/6V

Schneidemaschinen

- Gerät ganz aus Edelstahl AISI 304. Becken aus rostfreiem Edelstahl 18/10, thermischer Trichter, abnehmbares Becken, einfach zu leeren und zu reinigen. - Belüfteter Motor für intensive Nutzung, (umschaltbar 400V & 230V/3). Keine Wärmeübertragung an Nahrungsmittel (Motor und Becken liegen nebeneinander). - Sehr stabiles Messer (aus Serie 1 der geraden Messer) mit gebogener Klinge aus gehärtetem Stahl. - Hohe Sicherheit garantiert durch einen doppelten Mikroschalter. - Deckel aus Lexan für optimale Sichtbarkeit und Loch für Zusatzzugabe - Mit Spatel und Schleifstein ausgestattet. - Niederspannungssteuerung 24V, elektrisches Feld wasserdicht (IP54), NVR (No-Voltage Release). Ed. 7- 1094

Cutter aus Edelstahl, 4 Liter

- Stundensatz: 2600 RPM.
mm : 320x380xh270 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

CSP/4

795,00 EUR

Cutter aus Edelstahl, 6 Liter, Geschwindigkeitsregler

- Geschwindigkeitsregler: 1100/2600 RPM.
mm : 320x380xh320 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE
SPEED

CSP/6V

975,00 EUR

Cutter aus Edelstahl, 9 Liter, Geschwindigkeitsregler

- Version mit 2 Motoren, Geschwindigkeitsregler 1100/2600 RPM.
mm : 330x470xh400 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50-60Hz

2 MOTORS

CSP2/9V

1 514,00 EUR



Parmesan

Parmesan Käsereibe

- Verarbeitung: Edelstahl «Aluminiumlegierung». - Roller Durchm. 110 mm, mit einem oberen Hebel, Öffnung 110x65mm. - Getriebe in Ölbad. - 24 V Steuerung.
mm : 280x250xh310 mm - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz Ed. 7- 1098

GM

289,00 EUR

Variable
Speed

Planetenmischer, 7 Liter

- Metallgehäuse. - Drehkopf hochklappbar, Mikroschalter. - Kessel aus Edelstahl, abnehmbar. - Serienmäßige Lieferung: 3 Utensilien aus Metall: Schneebesen, Knethaken und Schaber. - Steuerung mit niedriger Spannung (24 V), (IP54). Hinweis: Das Gerät ist für Nahrungsmittel von mittlerer Konsistenz (z.B. Brot) für max. 1 Kg Mehl geeignet! - Geschwindigkeitsregler.
mm : 240x410xh437 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1084

BTM-7S/N

570,00 EUR

Planetenmischer

- Antrieb mit Ritzel, 3 Geschwindigkeiten, Chromstahlkessel (abnehmbar). - Gitter mit Sicherheitseinrichtung. Inkl.: 1 Tank *1 Knethaken *1 Palett *1 Rührhaken.
Ed. 7- 1084

3 Speeds



BM-10AT/N

	Lt	mm	kW	
BM-10AT/N	10	400x500xh630	0,45	1 072,00 EUR
BM-20AT/N	20	515x560xh770	1,1	1 415,00 EUR

230/1N 50 Hz

Refribox

Line



RDY-2C+GF-2C

Stainless Steel

Gekühlter Speiseabfallbehälter

- Innen und außen aus Edelstahl, vorgesehen für Müllcontainer von 240 Liter (nicht im Lieferumfang enthalten). - Abnehmbare Paneele mit Montagehalterungen (FCKW-freiem Polyurethan). - Obere Klappe ermöglicht eine Ausleerung des Abfalls. - Ed. 7- 612

- Kapazität Mülltonne 240 Lit. (nicht mitgeliefert)
mm : 735x870xh1290 -

RDY-1C

1 375,00 EUR

+

- Kühleinheit für RDY-1C
mm : 285x545xh745 - kW : 0.26 - V : 230/1N 50Hz

GF-1C

861,00 EUR

- Kapazität Mülltonne 240 Lit. (nicht mitgeliefert)
mm : 1465x870xh1290 -

RDY-2C

1 949,00 EUR

+

- Kühleinheit für RDY-2C
mm : 285x545xh745 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

GF-2C

895,00 EUR

10 m
15 m

Schlauchbrause

- Wandbefestigung. - Autom. Aufrollen (10m.).
- Pistolenbrause, Abzug «no-drip» (max. 60°C). - Durchfluss 12 Lit./Min. - Gehäuse aus Edelstahl.
mm : 150x430xh460 - Ed. 7- 1041

MAX-10/R2

860,00 EUR

- Automatisches Aufrollen (15 m.).
mm : 150x520xh550 -

MAX-15/R2

1 148,00 EUR

6 m



- Wandmontage. - Autom. Aufrollsystem. (6 m). - Pistolen-Griff, Abzugsdrücker "no-drip" (max 60°C). - Durchlauf 10 L/Min. - Ausführung Inox.
mm : 80x380xh380 -

Ed. 7- 1040

MID-6/R2

559,00 EUR

Stainless Steel



EI305-MX

230/1N 50 Hz

Insektenvernichte

- 2 floureszierende Röhren - Spannung 5000 V. - Verarbeitung aus Edelstahl.

Ed. 7- 1194

	mm	Light	Radius	
EI305-MX	495x132xh392	2 x15 W	100 m²	225,00 EUR
EI306-PX	495x165xh392	2 x15 W	125 m²	238,00 EUR

CG220/B

GN
EN

Tablettwagen für Bleche

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Auflageschienen, geschweißt, "C" Form, Anti-kippssystem mit Stopper (Zwischenraum 75 mm).
- Rohrrahmen 25x25 mm, demontierbar.
- 4 Lenkräder mit Anschlag Ø 125 mm, 2 mit Bremsen.
Ed. 7- 1016



	Type	mm	
CG120/B	20 x GN 1/1	383x555xh1838	352,00 EUR
CG220/B	20 x GN 2/1	588x675xh1838	410,00 EUR
CP120/B	20x EN 600x400	458x625xh1838	333,00 EUR



**Stainless
Steel
Cup**

**Milk
Shake**

- Gehäuse mit ABS ausgestattet, Farbe (schwarz).
- Speziell konzipiert für den professionellen Einsatz.
- On/Off Schalter und Mikrosicherheitsschalter.
- Leistungsstarker Motor (1400 Umdrehungen/Minute), belüftet.

Ed. 7- 1068

Milkshaker, 1 Lexanbecher 650 cl

mm : 150x195xh485 - kW : 0.1 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/B

212,00 EUR

Milkshaker, 2 Lexanbecher 2x 650 cl

mm : 300x195xh485 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50-60Hz

F6D/B

425,00 EUR

Milkshaker, 1 Edelstahlbecher 900 cl

mm : 150x195xh485 - kW : 0.12 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/XB

236,00 EUR



**Smoothie
and
Frozen
Cocktails**

PLUS Verfügt über anspruchsvolle Funktionen und Eigenschaften, erlaubt das Mischen von festen (Beispiel von Eiswürfeln!) und flüssigen Produkten. Perfekt für die Vorbereitung von Eis für alle Arten von FROZEN COCKTAILS, SMOOTHIES, Granita, etc. Ideal für Bars, Restaurants, Fast-Food-Ketten, etc. Attraktives und funktionelles Design. Platzsparend.

Professionelle programmierbar Mixer

- Struktur aus Aluminium, mit ABS. - Sehr leistungsstarker Motor (750 W - 1HP) 8000, 16000 rpm), belüftet für intensive Nutzung. - Becher für 2,0 Liter aus transparentem Lexan, unzerbrechlich und spülmaschinenfest. Maßeinheiten in Liter und Gallonen UK und USA. - Deckel mit luftdichter Kappe und kleinem Messbecher für die Zugabe von Zutaten. Mikrosicherheitsschalter. - Niedrige Geräuschemission. - Messer aus Edelstahl, leicht zu entfernen.

Ed. 7- 1074

	mm	Receipts	Speed	LCD	RPM	Sound Shield	kW	
BAR/VV-T	208x210xh490	-	Yes	-	14000 - 24000	-	0,75	561,00 EUR
BARMIX/DB-N	208x210xh490	20+9	Yes	Yes	12000 - 24000	-	0,75	691,00 EUR
BARMIX/CP-P	240x230xh535	20+9	Yes	Yes	8000 - 16000	Yes	0,75	945,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

BARMIX/CP-P

**Ice
Crushers**

Icecrusher 3l und Edelstahlschale

- Autonomer Betrieb - Aus Aluminium und ABS, Auffangschale aus lebensmittelechtem PVC - Schüssel aus rostfreiem Stahl (3 Lit.) - Motor (800 U/min) mit Untersetzungsgetriebe (nicht direkt) - Deckel mit Sicherheitsmikroschaltvorrichtung - Eisdickenregulierungsvorrichtung.

mm : 205x235/285xh491 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1069

TRT-NK

530,00 EUR



**Citrus
Juicers**



ACID-CHROME

ACID-1

230/1N 50 Hz

Zitrusfrüchtepresse

- Alle Teile die mit den Zitrusfrüchten in Verbindung kommen, können ohne Werkzeug demontiert werden, leichte Reinigung. Version mit Abdeckung und Hebel. - Motor 1300 rpm ausgestattet mit einem thermischen Schutz.

Ed. 7- 1065

Ref	mm	Lever	kW	
ACID-1	180x280xh360	Yes	0,3	359,00 EUR
ACID-CHROME	180x280xh360	Yes	0,3	430,00 EUR

Waffle

Line

Elektrisches Waffeleisen

"Ähre am Stiel" 4 Stk.+ Timer

- Kapazität: 4 Stück (23cm), 96 Stück/h (Backzeit 2.3 Minuten) - Waffelplatte aus Gusseisen mit hoher Wärmeleitung, garantiert eine homogen gebackene Waffel - Aufheizung durch verstärkte Heizelemente mit INOX-Ummantelung - Temperatur regelbar von 0 bis 300°C (Backtemperatur 230°C, LED zur Kontrolle) - Unabhängiger elektronischer Timer - Abnehmbare Rinne rund um das Gerät (vereinfacht die Wartung, patentiert) - Anmerkung: Lieferung OHNE Stiele (GE-500/BT).
mm : 305x440x230 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 7- 1057



Corn Waffles

GE-4X/EN

641,00 EUR



Hot

CC/NUT-2D

- Geliefert mit zwei Flaschen, Deckell mit 3 Auslässen zur einfachen Verteilung. - Thermostat bis 90°C, Warmhaltetemperatur ca. 50°C (kein Überhitzen, kein Austrocknen). - Elektrische Heizelemente rund um den Edelstahlbehälter. - Elektronische Timer

Ed. 7- 1062

Erhitzer für Aufstrich-, Flüssigschokolade, Honig, Saucen, Käse (1 Lit)

mm : 225x175x220 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-1S

399,00 EUR

Erhitzer für Aufstrich-, Flüssigschokolade, Honig, Saucen, Käse (2x 1 Lit)

mm : 310x210x230 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-2D

665,00 EUR

Hot
Chocolat

Spender für warme Getränke

- Kapazität 5 Liter.
- Aussenverkleidung in Inox, das Gefäß aus Polykarbonate.
- Wasserbad mit permanenter Temperatur.
ø250xh500 - kW : 0.9 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1059

CIOCAB

642,00 EUR

Liege
&
Bruxelles

GB-3X5/N

- Form: aus Gusseisen, garantiert homogenes Backen. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl "Incoloy" behandelt - Regulierung durch Thermostat von 0 bis 300°C. - Umlaufende Auffangrinne, abnehmbar, leichte Reinigung (exklusives Patent).
Ed. 7- 1058

Elektro Waffeleisen 2 Stück, «Modell Brussel 3x5»

mm : 305x440x230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GB-3X5/N

673,00 EUR

Elektr. Waffeleisen 2 STK. «Modell Liege 4x6»

mm : 305x440x230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GL-4X6/N

673,00 EUR



ASD/FC



Automatic

Automatische Zitruspresse

- Laderampe und Rückgewinnungstank serienmäßig. - Druckregelung. - Hergestellt aus "lebensmitteltauglichen" Materialien, die in Kontakt mit Orangensaft keine Veränderungen erfahren. - Entwickelt für einfache Wartung, außen und innen. - Automatische Abschaltung.

Ed. 7- 1066

230/1N 50-60 Hz

	mm	Production Minutes	Storage	kW	
ASD/FC	290x360xh725	10/12	3 pcs	0,12	1 965,00 EUR
ASD/50	470x370xh735	20/25	4 Kg	0,3	2 469,00 EUR



**Pancakes
Ø 400 mm**

BRET/1E-HR

Elektro Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm "emailliert"

- Produktion: 60 Stück /Stunde (Backzeit 1 Minute). - Platte aus emailliertem Gusseisen.
- Spiralförmige Heizelemente, kein Anbrennen. - Regelbar von 0°-300°C. - Überprüfung
Mit Holzspatel Gestell aus rostfreiem Stahl
Ø400xh200 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1060

BRET/1E-HR

326,00 EUR

Gas Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm «emailliert»

- Produktion: 60 Stück /Stunde (Backzeit 1 Minute). - Platte aus emailliertem Gusseisen.
- Spiralförmige Heizelemente, kein Anbrennen. - Mit Holzspatel.
Ø400xh200 - kcal/h : 3095

BRET/1G-HR

393,00 EUR

Pancake

Line

**Pancakes
Ø 400 mm**



BRET/2E-HR

Elektro Doppel Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm «emailliert»

- Produktion: 2x60=120 Stk/Std. (Backzeit 1 Minute). - Platte aus emailliertem Gusseisen.
- Aufheizung durch gepanzerte Spiralwiderstandselemente aus Edelstahl, «Incoloy»
behandelt. - Regulierung von 0 bis 300°C. - Lieferung mit einem Holzschaber.
mm : 860x500xh240 - kW : 7.2 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1060

BRET/2E-R

956,00 EUR

Gas Doppel Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm «emailliert»

- Produktion: 2x60=120 Stück pro Stunde (Backzeit 1 Minute) - Platte emailliert - 2
unabhängige Brenner in 6-Stern-Form, Regulierung durch Ventil mit verlangsamer Po-
sition. - Geliefert mit hölzernem Spachtel.
mm : 860x500xh240 - kcal/h : 5500

BRET/2G-R

956,00 EUR



**Slush
&
Sherbet**

CAR/2

Granita Maschine/Spender

- Geschützte Steuerungen mit Inspektionstor. - Schalen aus Polycarbonat, Deckel aus
ABS, mit Dosierhahn, zur einfachen Wartung vollständig abnehmbar. - Kältemittelver-
dampfer aus Edelstahl AISI 304. - Temperaturhaltefunktion über Nacht.

Ed. 7- 658

	Lit.	mm	kW	
CAR/1	5,5	200x400xh680	0,25	1 035,00 EUR
CAR/2	5,5+5,5	400x400xh680	0,5	1 838,00 EUR



**Drink
Dispenser**

LUKE-3M

gekühlte Getränkespender

- Behälter aus Polycarbonat, Deckel aus Edelstahl, für Dosierventil vorbereitet, komplett
abnehmbar zur einfachen Pflege. - Kühlmittel-Verdampfer aus Edelstahl AISI 304.
DD14:- LED Beleuchtung (patentiert). - Es ist möglich Bildwerbung zu präsentieren,
transparenter Plexiglasschutz

Ed. 7- 656

	Lit.	mm	kW	
LUKE-2M	9+9	300x300xh690	0,15	802,00 EUR
LUKE-3M	9+9+9	450x300xh690	0,25	1 038,00 EUR

**Coffee
Filters**

- Konstruktion aus rostfreiem Stahl. - Fassungsvermögen: 12 Tassen in 6 Minuten. - Tankinhalt 2,2 Liter (mit Überlaufvorrichtung). - Ergonomischer Filterhalter (Ø 90 mm). - Kesselinhalt 0,3 Liter, aus rostfreiem Stahl. - Sicherheitsvorrichtung zur Verhinderung einer trockenen Erwärmung. - NB: geliefert mit 2 Glaskrügen von 1,8 Liter.
Ed. 7- 1052



PCF-A2/F

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig + 2 Wärmhalteplatten - Halbautomatisch
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-S2/F

304,00 EUR

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig + 2 Wärmhalteplatten - Automatisch
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-A2/F

418,00 EUR

**Hot
Water**

- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl. - Stundenproduktion: 25 Liter. - Tankinhalt: 10 Liter. - Automatische Befüllung. - Elektronisch einstellbare Temperatur durch THERMOPID (80 - 98°C). - Mit Serviceventil. - Automatische Wasserstandskontrolle. - Optischer Alarm bei Wassermangel im Tank.
Ed. 7- 1055



Spender für Heißwasser 10 Lit
mm : 248x303(503)xh593 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

BAC-75/R

535,00 EUR

**Coffee
Filters**

- Konstruktion aus rostfreiem Stahl. - Tankinhalt 2,2 Liter (mit Überlaufvorrichtung). - Ergonomischer Filterhalter (Ø 90 mm). - Kesselinhalt 0,3 Liter, aus rostfreiem Stahl. - Sicherheitsvorrichtung gegen trockene Erwärmung. - NB: geliefert mit 1 isothermischen Thermoskanne aus Edelstahl mit 2,2 Litern Inhalt.
Ed. 7- 1053



PTH-A1/T

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig mit Thermos 2,2 Lit. - Halbautomatisch
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-S1/T

355,00 EUR

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig mit Thermos 2,2 Lit. - Automatisch
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-A1/T

458,00 EUR

**Fruit and
Milk
Cocktails**

- Leistungsstarker Motor (450 W), belüftet. Niedrige Geräuschemission. - Becher für 1,5 Liter aus transparentem Lexan, unzerbrechlich und spülmaschinenfest. Masseinheiten in Liter und Gallonen UK und USA. - Deckel mit luftdichter Kappe und kleinem Messbecher für die Zugabe von Zutaten. Mikrosicherheitsschalter. - Messer aus Edelstahl, leicht zu entfernen.
Ed. 7- 1071



T1/VB

Mixer "Multifunktion", 1,5 Liter
- Umdrehungen/Minute (18000 RPM).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/B

253,00 EUR

Mixer "Multifunktion", 1,5 Liter, Geschwindigkeitsregler
- Umdrehungen/Minute (11000-18000 RPM).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/VB

**VARIABLE
SPEED**

277,00 EUR

Kaffeemühle mit Dosierer

- Kapazität: 1 kg. - Dosierer von 5 bis 12 g.
- Räder Ø 60 mm. - Dauerbetrieb: 30 Min. -
Schutz IP 21. Hinweis: Lärm-Wert (80 dB).
mm : 180x310xh560 - kW : 0.3 - V : 230/1N
50Hz Ed. 7- 1051

TAURO-NEW/B

302,00 EUR

**Semi
Automatic**



Kaffeemühle "automatisch" mit Dosierer

- Kapazität: 2 kg. - Dosierer von 5 bis 12 g.
- Räder Ø 60 mm. - Dauerbetrieb 30 Min. -
Schutz IP 21. Hinweis: Lärm-Wert (80 dB).
mm : 210x355xh650 - kW : 0.36 - V : 230/1N
50Hz Ed. 7- 1051

AUTO-80/B

354,00 EUR

Automatic



**Compact
Line**

**Espresso
&
Americano**



COMPACT/2EB

**Electronic
Automatic**

Kaffeemaschine 1-gruppe automatisch - SCHWARZ

mm : 475x563xh530 - kW : 1.95 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1049

COMPACT/1EB

1 688,00 EUR

Espressomaschine 2-gruppig, automatisch - SCHWARZ

mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1049

COMPACT/2EB

1 893,00 EUR

DIGITAL DISPLAY

**Aroma
Line**



**Espresso
&
Americano**

On request



DVA...



COMPACT/2PB

**Semi
Automatic**

- Dampfhaub, Rohr und Verdampferkopf komplett aus Edelstahl. - Einheit aus Messing (verchromt), mit Vor-Infusion. Heißwasserhahn, für Tee, Kräutertees, etc. - Kupferkessel, mit Wärmetauscher für jede Gruppe, automatische Wasserstandsregelung, optische Alarkeinrichtung (Kontrollleuchte). - Oberer Tassenwärmer. - Anti-Kalkstein-Magnet am Ausgang des Wärmetauschers jeder Gruppe. Eingebaute Motorpumpe, analoger Druckmesser.

Espressomaschine 2-gruppig, halbautomatisch - SCHWARZ

mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1049

COMPACT/2PB

1 659,00 EUR

Espresso-Kaffeemaschinen

PLUS Die neuesten elektronischen Espressomaschinen Aroma Line verfügen über einen programmierbaren Mikroprozessor, der folgendes umfasst: A) Programmieren der Kaffeeportionierer für jede Gruppe. B) Automatischen Befüllung des Kessels. C) Uhr und des Datums Einstellung. D) Speichern von «total» zubereiteten Kaffees. E) Steuerung der optimalen Kesseltemperatur durch « THERMOPID ». F) Optischer Alarm bei Wassermangel im Kessel. G) Automatische Dosierung von heißem Wasser. H) Alarm für Maschinenwartung und Regeneration des Wasserenthärter. I) Selbstreinigungsprogramm für Kaffeegruppen ... etc. J) Möglichkeit der manuellen Aktivierung / Deaktivierung der ECO MODE - Funktion zur Reduzierung des Energieverbrauchs (Kesseltemperatur bei 80°C). K) Visualisierung verschiedener Alarme ... usw. Anzeige mit Digitalanzeige: (5 Sprachen: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch,). Ed. 7- 1046

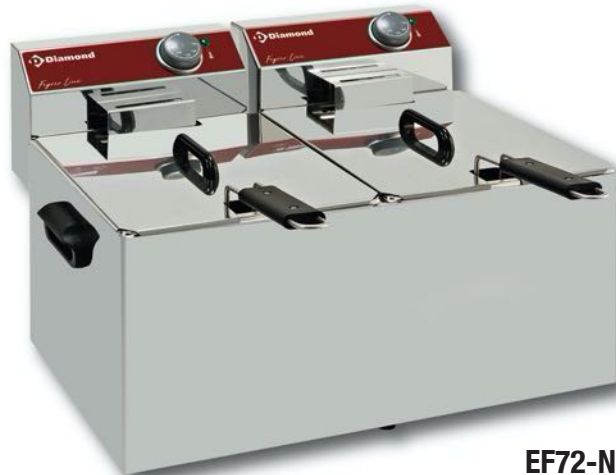
Von : : AROMA/....

2 648,00 EUR

Take away



LGV62/F-N
Kontaktgrill Panini doppelt Glaskeramik



EF72-N
Elektro-Tischfriteuse 2x 7 liter



PIZZA-QUICK/43-2C
Elektro Pizzaofen, 2 Kammern



FTE-60/XC
Elektro Tischgrill, doppelt,
rostfreier Stahl Oberfläche



DFE8/6
Geschirrspülmaschine
Körbe 500x500mm "Full Hygiene"

Distributed by

AS/P1-N
Schranksterilisierer
für Messer 25/30 Teile



MCX/7-PH
Bestecktrockner &
Poloermaschine
7000-8000 Teile/Std.

LM4-LSD
Handwaschbecken mit
Seifenspender 500 ml



Sanitisation