



STANDARD LINE

CATALOGUE



MADE IN
BELGIUM

BERTRAND-MANUFACTURER.COM

OVER 30 YEARS OF EXPERIENCE AT YOUR SERVICE
YOUR SATISFACTION IS OUR STRENGTH



WWW.BERTRAND-MANUFACTURER.COM

Chaussée de Vilvorde - 94 - Vilvoordsesteenweg
1120 Brussels - Belgium

Tél. : +32 (0)2 532 10 30

Mail : reception@bertrand-manufacturer.com



ABOUT US

For more than 30 years **BERTRAND MANUFACTURER** has been specialized in manufacturing equipment for large kitchens.

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

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

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

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

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

OUR PHILOSOPHY

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

**THE GENUINE
PRO KITCHEN**

MANUFACTURER





FAIRS • EXHIBITIONS

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

SIRH/+ LYON





TABLES

WORKTABLE	6
SUPPORTS TABLES	8
ACCESSORIES AND OPTIONS	10



RACKS

FLOOR SHELVES	11
CHIEF RACKS 1, 2 OR 3 LEVELSS	12
PLATEWARMER	13
WALL RACKS	14
TUBE WALL RACKS	15
SHELVING KIT	16



SINKS

SINKS	18
SINKS ON CUPBOARD	20
DISHWASHER INLET AND OUTLET	21
ACCESSORIES AND OPTIONS	22



CUPBOARDS

CUPBOARDS	23
DRAWER CUPBOARDS	25
VENTILATED HEATING CUPBOARDS	26
HANGING CUPBOARDS	27
TALL CUPBOARDS	28
REINFORCED TALL CUPBOARDS	29
ACCESSORIES AND OPTIONS	30



HOODS

FULLY EQUIPPED HOODS	31
STANDARD HOODS – ECONOMIC MODELS	32
HOODS RECTANGULAR	34
CENTRAL HOODS	35
VAPOUR HOODS	36
CENTRAL COMPENSATED EXTRACTION HOODS	37
ACCESSORIES AND OPTIONS	40
VENTILATORS	41
VARIATEURS	44



DEMOUNTABLE

OPTIONAL UNDERSHELF	45
DEMOUNTABLE TABLES	46
DEMOUNTABLE SINKS	47



HYGIENE

WASH-HAND BASINS	48
WASTE BINS	50
DRAIN CHANNELS	52



TROLLEYS

STANDARD SERVICE TROLLEYS	53
SHELF TROLLEYS	53



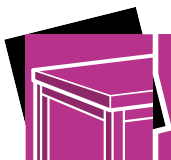
FRYERS

MECHANICAL FRYERS	55
-------------------	----



ASIAN CUISINE

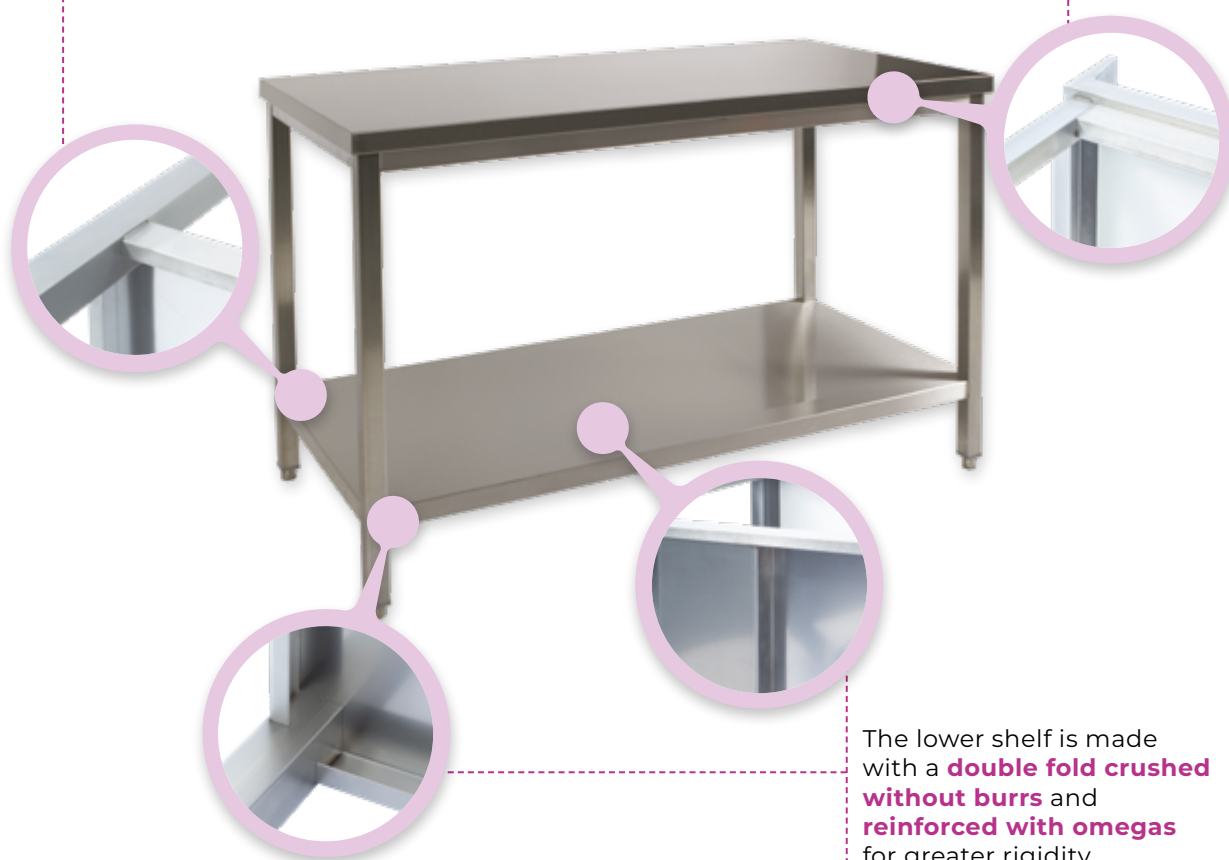
ASIA I	56
ASIA I-CLP	57
ASIA II-CR	58
ASIA III-CN	60
ASIA IV-CE	61
ACCESSORIES AND OPTIONS	62



TABLES • TABLES • TAFELS

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

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



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

ACCESSORIES AND OPTIONS



REAR EDGE



REAR EDGE
CORNER



WHEEL



RUBBISH CHUTE



1-DRAWER
UNIT



3-DRAWERS
UNIT



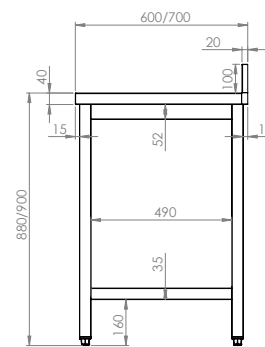
SLIDING
BLOCK



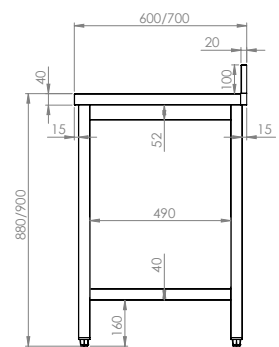
BOTTOM HALF
SHELF



WORKTABLE



WHITHOUT LOWER SHELF



WHITH LOWER SHELF

WITHOUT UNDERSHELF - 600 mm
Other mesures on request

REF.	LxPxH mm
TT/0860	800x600x900
TT/1060	1000x600x900
TT/1260	1200x600x900
TT/1460	1400x600x900
TT/1660	1600x600x900
TT/1860	1800 x600x900
TT/2060	2000x600x900
TT/2260	2200x600x900
TT/2460	2400x600x900

WITHOUT UNDERSHELF - 700 mm
Other mesures on request

REF.	LxPxH mm
TT/0870	800x700x900
TT/1070	1000x700x900
TT/1270	1200x700x900
TT/1470	1400x700x900
TT/1670	1600x700x900
TT/1870	1800x700x900
TT/2070	2000x700x900
TT/2270	2200x700x900
TT/2470	2400x700x900

WITH UNDERSHELF - 600 mm
Other mesures on request

REF.	LxPxH mm
TT/0861	800x600x900
TT/1061	1000x600x900
TT/1261	1200x600x900
TT/1461	1400x600x900
TT/1661	1600x600x900
TT/1861	1800 x600x900
TT/2061	2000x600x900
TT/2261	2200x600x900
TT/2461	2400x600x900

WITH UNDERSHELF - 700 mm
Other mesures on request

REF.	LxPxH mm
TT/0871	800x700x900
TT/1071	1000x700x900
TT/1271	1200x700x900
TT/1471	1400x700x900
TT/1671	1600x700x900
TT/1871	1800x700x900
TT/2071	2000x700x900
TT/2271	2200x700x900
TT/2471	2400x700x900

WORKTABLE

Made from food-grade stainless steel EN 1.4509 AISI 441 with a brushed and polished finish. Reinforced and soundproofed top, no sharp edges and fully manufactured with a double crushed fold. Non-welded top, superior finish.

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

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

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

TABLES DE TRAVAIL

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

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

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

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

WERKTAFEL

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

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

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

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



SUPPORTS TABLES

 SUPPORT TABLES

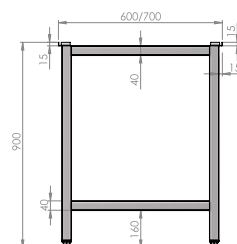
Made of stainless steel tube EN 1.4509 AISI 441, 40x40, thickness 1 mm.

Bottom shelf sharp edges, completely manufactured with crushed double fold and reinforced with omegas.

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

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

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


 TABLES SUPPORTS

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

Tablette inférieure, bords ébavurés, intégralement fabriquée avec double pli écrasé et renforcée par des omégas.

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

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

Top polyéthylène (haute densité moléculaire) disponible en rouge ou en blanc, épaisseur 25 mm.

WITHOUT UNDERSHELF - 600 mm
Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
SUP/1060	1000x600x900
SUP/1260	1200x600x900
SUP/1460	1400x600x900
SUP/1660	1600x600x900
SUP/1860	1800 x600x900
SUP/2060	2000x600x900

WITH UNDERSHELF - 600 mm
Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
SUP/1061	1000x600x900
SUP/1261	1200x600x900
SUP/1461	1400x600x900
SUP/1661	1600x600x900
SUP/1861	1800 x600x900
SUP/2061	2000x600x900

 TAFELONDERSTEL

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

Bodemplank zonder scherpe randen, volledig vervaardigd met geplette dubbele plooi en verstevigd met omega's.

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

Vier4 roestvrijstalen hoeken om polyethyleen of ander materiaal op de tafel te houden zonder risico op vallen.

Bovenkant van polyethyleen (hoge moleculaire dichtheid) verkrijgbaar in rood of wit, 25 mm dik.

WITHOUT UNDERSHELF - 700 mm
Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
SUP/1070	1000x700x900
SUP/1270	1200x700x900
SUP/1470	1400x700x900
SUP/1670	1600x700x900
SUP/1870	1800 x700x900
SUP/2070	2000x700x900

WITH UNDERSHELF - 700 mm
Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
SUP/1071	1000x700x900
SUP/1271	1200x700x900
SUP/1471	1400x700x900
SUP/1671	1600x700x900
SUP/1871	1800 x700x900
SUP/2071	2000x700x900

POLYETHYLENE TOP

(HIGH MOLECULAR DENSITY) AVAILABLE IN RED OR WHITE, 25 mm.

**RED - 600 mm**

Other mesures on request.

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

RED - 700 mm

Other mesures on request.

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

WHITE - 600 mm

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
TPB/1060-25	1000x600x25
TPB/1260-25	1200x600x25
TPB/1460-25	1400x600x25
TPB/1660-25	1600x600x25
TPB/1860-25	1800x600x25
TPB/2060-25	2000x600x25

WHITE - 700 mm

Other mesures on request.

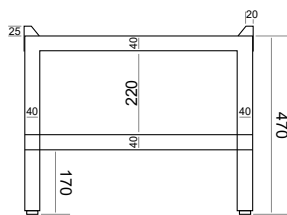
REF.	LxPxH mm
TPB/1070-25	1000x700x25
TPB/1270-25	1200x700x25
TPB/1470-25	1400x700x25
TPB/1670-25	1600x700x25
TPB/1870-25	1800x700x25
TPB/2070-25	2000x700x25



SUPPORT FOR OVEN



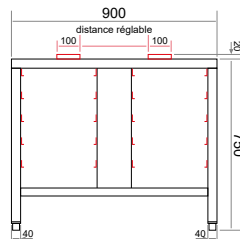
REF.	LxPxH mm
SX47	620x470x470
SX60	620x600x470
SX80	800x620x470



ADJUSTABLE SUPPORT



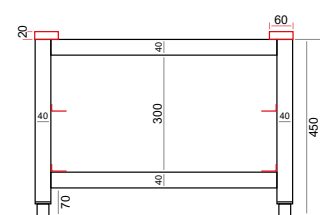
REF.	LxPxH mm
SX97	930x700x750



DISHWASHER RACKS



REF.	LxPxH mm
SLV60	600x575x450



SUPPORT FOR OVEN OR GRILL

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

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

Adjustable feet.

ADJUSTABLE SUPPORT FOR OVEN

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

Adjustable profile to fit several ovens.

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

DISHWASHER SUPPORT

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

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

Two levels for dishwasher basket 500x500.

Adjustable feet.

STRUCTURES POUR FOUR/GRILLADE

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

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

Pieds réglables.

SUPPORTS RÉGLABLES POUR FOUR

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

Profil réglable pour adapter plusieurs fours.

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

SUPPORTS POUR LAVE-VAISSELLE

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

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

Deux niveaux pour panier lave-vaisselle 500x500.

Pieds réglables.

ONDERSTEL VOOR OVEN OF GRILL

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

Volledig gelaste roestvrijstalen hoeken om omvallen te voorkomen.

Verstelbare poten.

REGELEBAAR ONDERSTEL VOOR OVEN

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

Aanpasbaar profiel voor verschillende ovens.

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

ONDERSTEL VOOR VAATWASMACHINES

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

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

Twee niveaus voor vaatwaskorf 500x500.

Verstelbare poten.



ACCESSORIES AND OPTIONS



REAR EDGE - H100 mm

REF.	BAF/STANDARD
------	--------------



REAR EDGE FINISH

REF.	BAF/FERMER
------	------------



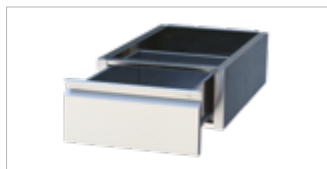
REAR EDGE CORNER

REF.	BAF/COIN
------	----------



RUBBISH CHUTE - Ø 200

REF.	TROUVO
------	--------



1-DRAWER UNIT

REF.	LxPxH mm
TS/1-600	400x570x180
TS/1-700	400x670x180



3-DRAWERS UNIT

REF.	LxPxH mm
TS/3-600	400x570x585
TS/3-700	400x670x585



SLIDING BLOCK

REF.	LxPxH mm
STG64	470x650x585

WORK TABLES WITH BOTTOM HALF SHELF - RIGHT OR LEFT



RIGHT - 600 mm

REF.	LxPxH mm
TTDX/1061	1000x600x900
TTDX/1261	1200x600x900
TTDX/1461	1400x600x900
TTDX/1661	1600x600x900
TTDX/1861	1800x600x900
TTDX/2061	2000x600x900
TTDX/2261	2200x600x900
TTDX/2461	2400x600x900



LEFT - 600 mm

REF.	LxPxH mm
TTGX/1061	1000x600x900
TTGX/1261	1200x600x900
TTGX/1461	1400x600x900
TTGX/1661	1600x600x900
TTGX/1861	1800x600x900
TTGX/2061	2000x600x900
TTGX/2261	2200x600x900
TTGX/2461	2400x600x900

RIGHT - 700 mm

REF.	LxPxH mm
TTDX/1071	1000x700x900
TTDX/1271	1200x700x900
TTDX/1471	1400x700x900
TTDX/1671	1600x700x900
TTDX/1871	1800x700x900
TTDX/2071	2000x700x900
TTDX/2271	2200x700x900
TTDX/2471	2400x700x900

LEFT - 700 mm

REF.	LxPxH mm
TTGX/1071	1000x700x900
TTGX/1271	1200x700x900
TTGX/1471	1400x700x900
TTGX/1671	1600x700x900
TTGX/1871	1800x700x900
TTGX/2071	2000x700x900
TTGX/2271	2200x700x900
TTGX/2471	2400x700x900

4 OU 6 WHEELS INCLUDED - WITH AND WITHOUT BRAKE

WHEELS EXTENSION KIT WITH MOUNTING
WITH AND WITHOUT BRAKE

SYNTHETIC

REF.	Ø
KIT4ROUES100-P	100
KIT6ROUES100-P	100
KIT4ROUES125-P	125
KIT6ROUES125-P	125

INOX

REF.	Ø
KIT4ROUES100INOX-P	100
KIT6ROUES100INOX-P	100
KIT4ROUES125INOX-P	125
KIT6ROUES125INOX-P	125

SYNTHETIC

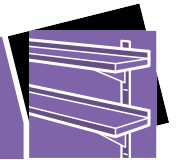
REF.	Ø
XROUE100-C	100
XROUE100F-C (WITH BRAKE)	100
XROUE125-C	125
XROUE125F-C (WITH BRAKE)	125



INOX

REF.	Ø
XROUE100IN-C	100
XROUE100FIN-C (WITH BRAKE)	100
XROUE125IN-C	125
XROUE125FIN-C (WITH BRAKE)	125





FLOOR SHELVES



4 LEVELS - P400mm

REF	LxPxH mm
EDSL/10404	1000x400x1800
EDSL/11404	1100x400x1800
EDSL/12404	1200x400x1800
EDSL/13404	1300x400x1800
EDSL/14404	1400x400x1800
EDSL/15404	1500x400x1800
EDSL/16404	1600x400x1800
EDSL/17404	1700x400x1800
EDSL/18404	1800x400x1800
EDSL/19404	1900x400x1800
EDSL/20404	2000x400x1800

4 LEVELS - P500mm

REF	LxPxH mm
EDSL/10504	1000x500x1800
EDSL/11504	1100x500x1800
EDSL/12504	1200x500x1800
EDSL/13504	1300x500x1800
EDSL/14504	1400x500x1800
EDSL/15504	1500x500x1800
EDSL/16504	1600x500x1800
EDSL/17504	1700x500x1800
EDSL/18504	1800x500x1800
EDSL/19504	1900x500x1800
EDSL/20504	2000x500x1800

5 LEVELS - P400mm

REF	LxPxH mm
EDSL/10405	1000x400x2000
EDSL/11405	1100x400x2000
EDSL/12405	1200x400x2000
EDSL/13405	1300x400x2000
EDSL/14405	1400x400x2000
EDSL/15405	1500x400x2000
EDSL/16405	1600x400x2000
EDSL/17405	1700x400x2000
EDSL/18405	1800x400x2000
EDSL/19405	1900x400x2000
EDSL/20405	2000x400x2000

5 LEVELS - P500mm

REF	LxPxH mm
EDSL/10505	1000x500x2000
EDSL/11505	1100x500x2000
EDSL/12505	1200x500x2000
EDSL/13505	1300x500x2000
EDSL/14505	1400x500x2000
EDSL/15505	1500x500x2000
EDSL/16505	1600x500x2000
EDSL/17505	1700x500x2000
EDSL/18505	1800x500x2000
EDSL/19505	1900x500x2000
EDSL/20505	2000x500x2000

FLOOR SHELVES

Manufactured in EN 1.4509 AISI 441 quality food grade stainless steel, with brushed and polished finish.

30x30 tubular structure, fully welded.

Design with burr-free flattened double fold.

Shelf reinforced lengthwise by 2 top-hat sections.

PVC height adjustable legs.

ÉTAGÈRES DE SOL

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

Structure en tube 30x30 complètement soudée.

Conception avec double pli écrasé, bords ébavurés.

Tablette renforcée par 2 omégas sur la longueur.

Pieds en PVC réglables en hauteur.

STANND-OF GRONFREK

Inox uitvoering EN 1.4509 AISI 441 gepolijst en geborsteld.

Buisstructuur 30x30, volledig gelast.

Dubbel geplooiden boorden zonder scherpe kanten.

Legplank verstevigd door omega over de hele lengte.

PVC voetsteunen in hoogte regelbaar.



RACKS • ÉTAGÈRES • REKKEN



CHIEF RACKS 1, 2 OR 3 LEVELS



CHIEF RACKS

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

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

Fully welded structure.

Legs made of 25x25 stainless steel tube EN 1.4509 AISI 441, thickness 1 mm, unbent.

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

ÉTAGÈRES CHEF

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

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

Structure intégralement soudée.

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

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

CHEF REK

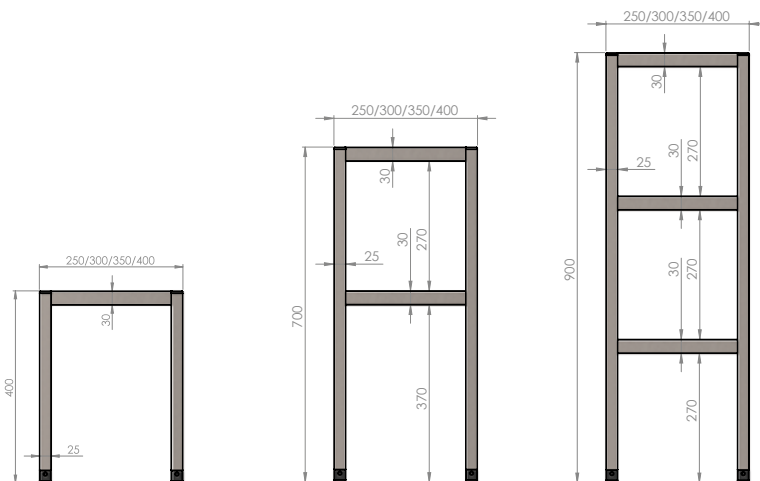
Gemaakt van EN 1.4509 AISI 441, voedselveilig roestvrij staal met een geborstelde en gepolijste afwerking.

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

Volledig gelaste structuur.

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

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



1 LEVEL - P300mm Other mesures on request.

REF	LxPxH mm
ECL/10301	1000x300x400
ECL/11301	1100x300x400
ECL/12301	1200x300x400
ECL/13301	1300x300x400
ECL/14301	1400x300x400
ECL/15301	1500x300x400
ECL/16301	1600x300x400
ECL/17301	1700x300x400
ECL/18301	1800x300x400
ECL/19301	1900x300x400
ECL/20301	2000x300x400

2 LEVELS - P300mm Other mesures on request.

REF	LxPxH mm
ECL/10302	1000x300x700
ECL/11302	1100x300x700
ECL/12302	1200x300x700
ECL/13302	1300x300x700
ECL/14302	1400x300x700
ECL/15302	1500x300x700
ECL/16302	1600x300x700
ECL/17302	1700x300x700
ECL/18302	1800x300x700
ECL/19302	1900x300x700
ECL/20302	2000x300x700

3 LEVELS - P300mm Other mesures on request.

REF	LxPxH mm
ECL/10303	1000x300x900
ECL/11303	1100x300x900
ECL/12303	1200x300x900
ECL/13303	1300x300x900
ECL/14303	1400x300x900
ECL/15303	1500x300x900
ECL/16303	1600x300x900
ECL/17303	1700x300x900
ECL/18303	1800x300x900
ECL/19303	1900x300x900
ECL/20303	2000x300x900

1 LEVEL - P400mm Other mesures on request.

REF	LxPxH mm
ECL/10401	1000x400x400
ECL/11401	1100x400x400
ECL/12401	1200x400x400
ECL/13401	1400x400x400
ECL/14401	1400x400x400
ECL/15401	1500x400x400
ECL/16401	1600x400x400
ECL/17401	1700x400x400
ECL/18401	1800x400x400
ECL/19401	1900x400x400
ECL/20401	2000x400x400

2 LEVELS - P400mm Other mesures on request.

REF	LxPxH mm
ECL/10402	1000x400x700
ECL/11402	1100x400x700
ECL/12402	1200x400x700
ECL/13402	1400x400x700
ECL/14402	1400x400x700
ECL/15402	1500x400x700
ECL/16402	1600x400x700
ECL/17402	1700x400x700
ECL/18402	1800x400x700
ECL/19402	1900x400x700
ECL/20402	2000x400x700

3 LEVELS - P400mm Other mesures on request.

REF	LxPxH mm
ECL/10403	1000x400x900
ECL/11403	1100x400x900
ECL/12403	1200x400x900
ECL/13403	1400x400x900
ECL/14403	1400x400x900
ECL/15403	1500x400x900
ECL/16403	1600x400x900
ECL/17403	1700x400x900
ECL/18403	1800x400x900
ECL/19403	1900x400x900
ECL/20403	2000x400x900



PLATEWARMER



REF.	Watt	LxPxH mm
CM2A	800	960x150x60
CM3A	1250	1260x150x60
CM4A	1600	1560x150x60
CM5A	2000	1960x150x60

PLATEWARMER

Designed to maintain the temperature and quality of dishes without drying out or discolouring. Made of stainless steel EN 1.4301 AISI 304, brushed finish, thickness 08/10. Fully insulated, with a power rating of 800 to 2000 watts, 240 volts and 6.4 to 6.7 amps.

The reflector ensures optimum heat distribution. ON/OFF control. Space between food warmer and bottom shelf: approx. 330 mm.

CHAUFFE-METS

Conçu pour maintenir la température et la qualité des plats sans dessécher ni décolorer. Fabriqué en acier inox EN 1.4301 AISI 304, finition brossée, épaisseur 08/10. Entièrement isolé, avec une puissance de 800 à 2000 Watt, 240 Volt et de 6,4 à 6,7 ampères.

Le réflecteur assure une répartition optimale de la chaleur. Contrôle par régulateur ON/OFF. Espace entre le chauffe-mets et la tablette inférieure : environ 330 mm.

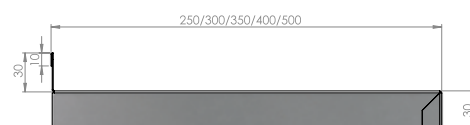
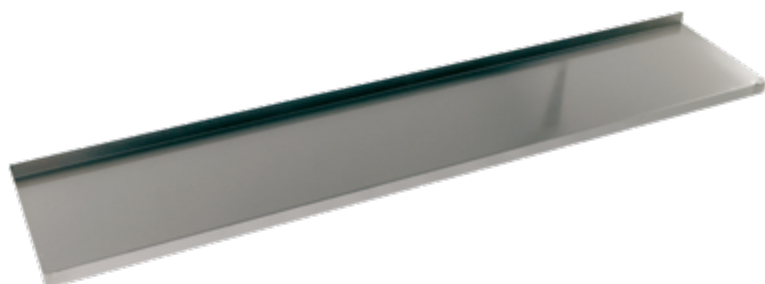
BORDENWARMER

Ontworpen om de temperatuur en kwaliteit van gerechten te behouden zonder uit te drogen of te verkleuren. Gemaakt van roestvrij staal EN 1.4301 AISI 304, geborstelde afwerking, dikte 08/10. Volledig geïsoleerd, met een vermogen van 800 tot 2000 watt, 240 volt en 6,4 tot 6,7 ampères.

De reflector zorgt voor een optimale warmteverdeling. Aan/uit-bediening. Ruimte tussen de voedselwarmer en de onderste plank: ongeveer 330 mm.



WALL RACKS



P300 mm - Other mesures on request.

REF.	LxP mm
EML/0630	600x300
EML/0830	800x300
EML/1030	1000x300
EML/1230	1200x300
EML/1430	1400x300
EML/1630	1600x300
EML/1830	1800x300
EML/2030	2000x300
EML/2230	2200x300
EML/2430	2400x300

P400 mm - Other mesures on request.

REF.	LxP mm
EML/0640	600x400
EML/0840	800x400
EML/1040	1000x400
EML/1240	1200x400
EML/1440	1400x400
EML/1640	1600x400
EML/1840	1800x400
EML/2040	2000x400
EML/2240	2200x400
EML/2440	2400x400

P500 mm - Other mesures on request.

REF.	LxP mm
EML/0650	600x500
EML/0850	800x500
EML/1050	1000x500
EML/1250	1200x500
EML/1450	1400x500
EML/1650	1600x500
EML/1850	1800x500
EML/2050	2000x500
EML/2250	2200x500
EML/2450	2400x500

WALL RACKS

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

Its burr-free, crushed double-fold design guarantees rigidity, allowing it to withstand loads of up to 200 kg/m.

The shelves have a superior finish.

Can be combined with fixed or adjustable brackets.

ÉTAGÈRES MURALES

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

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

Les tablettes ont une finition supérieure.

Possibilité de combiner avec des consoles fixes ou réglables.

MUURREK

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

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

De planken hebben een superieure afwerking.

Kan worden gecombineerd met vaste of verstelbare beugels.

OPTIONS



FIXED BRACKETS - INOX 12/10

REF.	CFN/301	CFN/401	CFN/501
L mm	300	400	500



ADJUSTABLE BRACKETS - INOX 12/10

REF.	CR/300	CR/400	CR/500
L mm	300	400	500

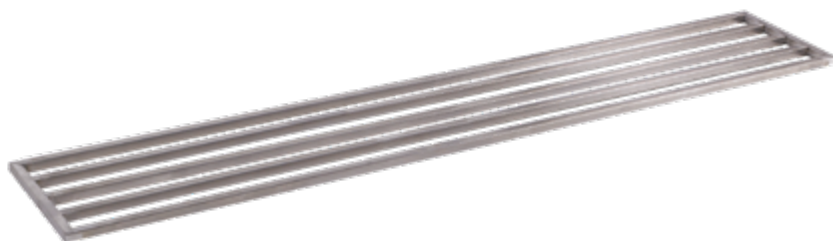


ADJUSTABLE SLATS - INOX 15/10

REF.	LE/330	LE/660	LE/990
L mm	330	660	990



TUBE WALL RACKS



P300 mm - Other mesures on request.

REF.	LxP mm
EMA/1030	1000x300
EMA/1230	1200x300
EMA/1430	1400x300
EMA/1630	1600x300
EMA/1830	1800x300
EMA/2030	2000x300

P400 mm - Other mesures on request.

REF.	LxP mm
EMA/1040	1000x400
EMA/1240	1200x400
EMA/1440	1400x400
EMA/1640	1600x400
EMA/1840	1800x400
EMA/2040	2000x400

P500 mm - Other mesures on request.

REF.	LxP mm
EMA/1050	1000x500
EMA/1250	1200x500
EMA/1450	1400x500
EMA/1650	1600x500
EMA/1850	1800x500
EMA/2050	2000x500

TUBE WALL RACKS

Made from 20x20 stainless steel tube EN 1.4509 AISI 441, 1 mm thick.

Fully welded structure.

Stronger than standard wall shelves.

Designed to be placed in high heat zones above hobs.

Can be combined with fixed or adjustable brackets.

ÉTAGÈRES MURALES AJOURÉES

Réalisation en tube 20x20 en acier inox EN 1.4509 AISI 441, épaisseur 1 mm.

Structure intégralement soudée.

Plus résistante que les étagères murales standards.

Prévue pour être placée dans des zones de haute chaleur, telles que les plaques.

Possibilité de combiner avec des consoles fixes ou réglables.

OPEN MUURREK

Gemaakt van 20x20 roestvrijstalen buis EN 1.4509 AISI 441, 1 mm dik.

Volledig gelaste structuur.

Steviger dan standaard wandplanken.

Geschikt voor gebruik in hete ruimtes, zoals kookplaten.

Kan worden gecombineerd met vaste of verstelbare steunen.

OPTIONS



FIXED BRACKETS - INOX 12/10

REF.	CFAN/301	CFAN/401	CFAN/501
L mm	300	400	500



ADJUSTABLE BRACKETS - INOX 12/10

REF.	CRA/300	CRA/400	CRA/500
L mm	300	400	500



ADJUSTABLE SLATS - INOX 15/10

REF.	LE/330	LE/660	LE/990
L mm	330	660	990



RACKS • ÉTAGÈRES • REKKEN

SHELVING KIT

SHELVING KIT

These shelves are designed to support heavy loads with minimal flexibility. They are made from durable, environmentally-friendly 12-micron anodised aluminium uprights and food-grade polyethylene. Perfect for cold rooms, they guarantee safe, hygienic operation in demanding storage conditions.

Their design allows for numerous configurations, offering great flexibility for organising and storing food in professional kitchens. The polyethylene panels rest securely on aluminium posts for stable installation.

This robust racking is designed for heavy loads. The sheets are available in widths of 400 and 500 mm, and the posts have a standard height of 1,750 mm.

KIT D'ÉTAGÈRE

Ces étagères sont conçues pour supporter de lourdes charges avec une flexibilité minimale. Elles sont fabriquées avec des montants en aluminium anodisé de 12 microns, écologiques et durables, ainsi qu'en polyéthylène de qualité alimentaire. Parfaites pour les chambres froides, elles garantissent un fonctionnement sûr et hygiénique dans des conditions de stockage exigeantes.

Leur conception permet de nombreuses configurations, offrant une grande flexibilité pour organiser et stocker dans les cuisines professionnelles. Les plaques en polyéthylène reposent solidement sur les poteaux en aluminium pour une installation stable.

Ce rayonnage robuste est conçu pour des charges lourdes. Les plaques sont disponibles en largeurs de 400 et 500 mm, et les poteaux ont une hauteur standard de 1 750 mm.

REKKEN KIT

Deze planken zijn ontworpen om zware lasten te dragen met minimale flexibiliteit. Ze zijn gemaakt van duurzame, milieuvriendelijke staanders van 12 micron geanodiseerd aluminium en voedselveilig polyethyleen. Ze zijn perfect voor koelruimtes en garanderen een veilige, hygiënische werking in veeleisende opslagomstandigheden.

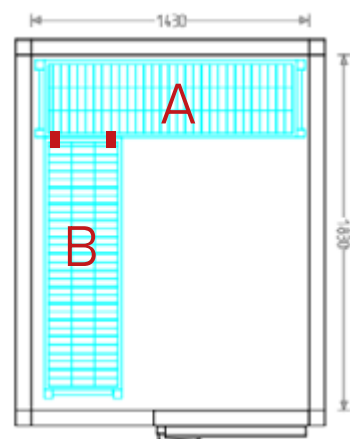
Het ontwerp maakt talloze configuraties mogelijk en biedt een grote flexibiliteit voor het organiseren en bewaren van voedsel in professionele keukens. De polyethyleen panelen rusten stevig op aluminium palen voor een stabiele installatie.

Deze robuuste stellingen zijn ontworpen voor zware ladingen. De platen zijn verkrijgbaar in breedtes van 400 en 500 mm en de staanders hebben een standaard hoogte van 1.750 mm.

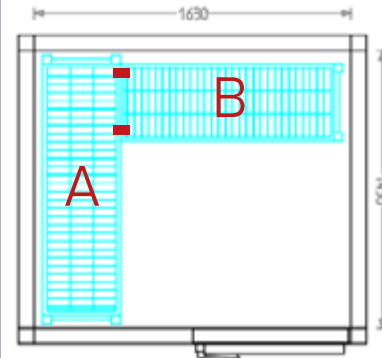


A FEW EXAMPLES OF COMBINATIONS:

A : **EFFL/1390/400-C** x 1
B : **EFFA/1345/400-C** x 1
C : **TE-GA** x 8



A : **EFFL/1390/400-C** x 1
B : **EFFA/1145/400-C** x 1
C : **TE-GA** x 8





LINEAR - P 400mm

REF	LxPxH mm
EFFL/0790/400-C	790x400x1750
EFFL/0890/400-C	890x400x1750
EFFL/0990/400-C	990x400x1750
EFFL/1090/400-C	1090x400x1750
EFFL/1190/400-C	1190x400x1750
EFFL/1290/400-C	1290x400x1750
EFFL/1390/400-C	1390x400x1750
EFFL/1490/400-C	1490x400x1750
EFFL/1590/400-C	1590x400x1750
EFFL/1690/400-C	1690x400x1750



ANGLE - P 400mm

REF	LxPxH mm
EFFA/0745/400-C	745x400x1750
EFFA/0845/400-C	845x400x1750
EFFA/0945/400-C	945x400x1750
EFFA/1045/400-C	1045x400x1750
EFFA/1145/400-C	1145x400x1750
EFFA/1245/400-C	1245x400x1750
EFFA/1345/400-C	1345x400x1750
EFFA/1445/400-C	1445x400x1750
EFFA/1545/400-C	1545x400x1750
EFFA/1645/400-C	1645x400x1750

LINEAR - P 500mm

REF	LxPxH mm
EFFL/0790/500-C	790x500x1750
EFFL/0890/500-C	890x500x1750
EFFL/0990/500-C	990x500x1750
EFFL/1090/500-C	1090x500x1750
EFFL/1190/500-C	1190x500x1750
EFFL/1290/500-C	1290x500x1750
EFFL/1390/500-C	1390x500x1750
EFFL/1490/500-C	1490x500x1750
EFFL/1590/500-C	1590x500x1750
EFFL/1690/500-C	1690x500x1750

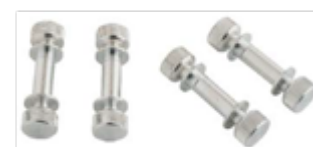
ANGLE - P 500mm

REF	LxPxH mm
EFFA/0745/500-C	745x500x1750
EFFA/0845/500-C	845x500x1750
EFFA/0945/500-C	945x500x1750
EFFA/1045/500-C	1045x500x1750
EFFA/1145/500-C	1145x500x1750
EFFA/1245/500-C	1245x500x1750
EFFA/1345/500-C	1345x500x1750
EFFA/1445/500-C	1445x500x1750
EFFA/1545/500-C	1545x500x1750
EFFA/1645/500-C	1645x500x1750



HOOKS FOR L SHELVES

REF	QUANTITY
TE-GA-C	1



PINS

REF	QUANTITY
TE-PE-C	1



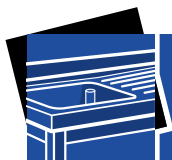
SHELF SUPPORTS

REF	PxH mm
TE-ECHELLE-400-C	400x1750
TE-ECHELLE-500-C	500x1750



BANKS

REF	LxPxH mm
TE-BC/105-C	1000x500x300
TE-BC/125-C	1200x500x300
TE-BC/165-C	1600x500x300



SINKS • PLONGES • SPOELTAFELS



SINKS



🇬🇧 SINKS

Top in brushed and polished EN 14509 AISI 304 stainless steel. Fully welded structure. Straight rear edge H 100 mm. Reinforced, soundproofed and pressed top to prevent dripping and fitted with a drip tray.

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

Bottom shelf without sharp edges, made entirely of double-pressed fold and reinforced with omegas.

Base in stainless steel tube EN 14509 AISI 441, 40x40, thickness 1 mm, 4 adjustable feet.

🇫🇷 PLONGES

Réalisation du top en acier inox EN 14509 AISI 304 finition brossée et polie. Structure complètement soudée.

Bord arrière droit de H 100 mm. Top renforcé, insonorisé et embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir.

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

Tablette inférieure, bords ébavurés, intégralement fabriquée avec double pli écrasé et renforcée par des omégas.

Piètement en tube inox EN 14509 AISI 441, 40x40, épaisseur 1 mm, 4 pieds réglables.

🇳🇱 SPOELTAFELS

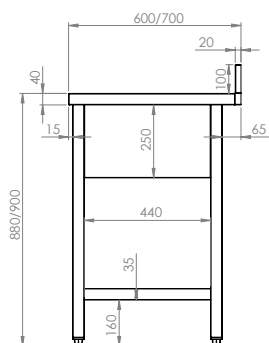
Bovenblad in geborsteld en gepolijst EN 14509 AISI 304 roestvrij staal. Volledig gelaste structuur.

Rechte achterkant H 100 mm. Versterkte, geluiddempende en geperste bovenkant om druppelen te voorkomen en voorzien van een lekbak.

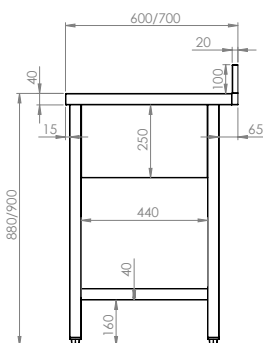
Gelaste kuip geleverd met afvoer en zeef. Voor- en zijpanelen van 300 mm om de kuip te verbergen.

Bodemplank zonder scherpe randen, volledig gemaakt van geplette dubbele bodem en verstevigd met omega's.

Onderstel in roestvrij stalen buis EN 14509 AISI 441, 40x40, dikte 1 mm, 4 verstelbare poten.



WHITHOUT LOWER SHELF



WHITH LOWER SHELF

A / SINKS 1 BASIN - 600 mm - Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	lower shelf
PL/60615+PP/0	600x600x900	NON	NO
PL/60615+PP/1	600x600x900	NON	YES

B / SINKS 1 BASIN + DRAINER + DISHWASHER AREA - 600 mm Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	lower shelf
PL/61215D+P0/LV	1200x600x900	RIGHT	NO
PL/61215G+P0/LV	1200x600x900	LEFT	NO
PL/61215D+P1/LV	1200x600x900	RIGHT	YES
PL/61215G+P1/LV	1200x600x900	LEFT	YES

C / SINKS 1 BASIN + DRAINER - 600 mm Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	lower shelf
PL/61014D+PP/0	1000x600x900	RIGHT	NO
PL/61014G+PP/0	1000x600x900	LEFT	NO
PL/61215D+PP/0	1200x600x900	RIGHT	NO
PL/61215G+PP/0	1200x600x900	LEFT	NO
PL/61014D+PP/1	1000x600x900	RIGHT	YES
PL/61014G+PP/1	1000x600x900	LEFT	YES
PL/61215D+PP/1	1200x600x900	RIGHT	YES
PL/61215G+PP/1	1200x600x900	LEFT	YES

E / SINKS 2 BASINS + DRAINER - P600 mm Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	lower shelf
PL/61424D+PP/0	1400x600x900	RIGHT	NO
PL/61424G+PP/0	1400x600x900	LEFT	NO
PL/61624D+PP/0	1600x600x900	RIGHT	NO
PL/61624G+PP/0	1600x600x900	LEFT	NO
PL/61824D+PP/0	1800x600x900	RIGHT	NO
PL/61824G+PP/0	1800x600x900	LEFT	NO
PL/61424D+PP/1	1400x600x900	RIGHT	YES
PL/61424G+PP/1	1400x600x900	LEFT	YES
PL/61624D+PP/1	1600x600x900	RIGHT	YES
PL/61624G+PP/1	1600x600x900	LEFT	YES
PL/61824D+PP/1	1800x600x900	RIGHT	YES
PL/61824G+PP/1	1800x600x900	LEFT	YES

**A / SINKS 1 BASIN - 700 mm - Other mesures on request.**

REF.	LxPxH mm	DRAINER	lower shelf
PL/0615+PP/0	600x700x900	NO	NO
PL/0715+PP/0	700x700x900	NO	NO
PL/0816A+PP/0	800x700x900	NO	NO
PL/0615+PP/1	600x700x900	NO	YES
PL/0715+PP/1	700x700x900	NO	YES
PL/0816A+PP/1	800x700x900	NO	YES

B / SINKS 1 BASIN + DRAINER + DISHWASHER AREA - 700 mm
Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	lower shelf
PL/1215D+P0/LV	1200x700x900	RIGHT	NO
PL/1215G+P0/LV	1200x700x900	LEFT	NO
PL/1416D+P0/LV	1400x700x900	RIGHT	NO
PL/1416G+P0/LV	1400x700x900	LEFT	NO
PL/1215D+P1/LV	1200x700x900	RIGHT	YES
PL/1215G+P1/LV	1200x700x900	LEFT	YES
PL/1416D+P1/LV	1400x700x900	RIGHT	YES
PL/1416G+P1/LV	1400x700x900	LEFT	YES

C / SINKS 1 BASIN + DRAINER - 700 mm

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	lower shelf
PL/1215D+PP/0	1200x700x900	RIGHT	NO
PL/1215G+PP/0	1200x700x900	LEFT	NO
PL/1416D+PP/0	1400x700x900	RIGHT	NO
PL/1416G+PP/0	1400x700x900	LEFT	NO
PL/1215D+PP/1	1200x700x900	RIGHT	YES
PL/1215G+PP/1	1200x700x900	LEFT	YES
PL/1416D+PP/1	1400x700x900	RIGHT	YES
PL/1416G+PP/1	1400x700x900	LEFT	YES

D / SINKS 2 BASINS + 2 DRAINERS - 700 mm

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	lower shelf
PL/2025+PP/0	2000x700x900	R+L	NO
PL/2226+PP/0	2200x700x900	R+L	NO
PL/2426+PP/0	2400x700x900	R+L	NO
PL/2626+PP/0	2600x700x900	R+L	NO
PL/2826+PP/0	2800x700x900	R+L	NO
PL/2025+PP/1	2000x700x900	R+L	YES
PL/2226+PP/1	2200x700x900	R+L	YES
PL/2426+PP/1	2400x700x900	R+L	YES
PL/2626+PP/1	2600x700x900	R+L	YES
PL/2826+PP/1	2800x700x900	R+L	YES

E / SINKS 2 BASINS + DRAINER - 700 mm

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	lower shelf
PL/1424D+PP/0	1400x700x900	RIGHT	NO
PL/1424G+PP/0	1400x700x900	LEFT	NO
PL/1624D+PP/0	1600x700x900	RIGHT	NO
PL/1624G+PP/0	1600x700x900	LEFT	NO
PL/1825D+PP/0	1800x700x900	RIGHT	NO
PL/1825G+PP/0	1800x700x900	LEFT	NO
PL/2026D+PP/0	2000x700x900	RIGHT	NO
PL/2026G+PP/0	2000x700x900	LEFT	NO
PL/1424D+PP/1	1400x700x900	RIGHT	YES
PL/1424G+PP/1	1400x700x900	LEFT	YES
PL/1624D+PP/1	1600x700x900	RIGHT	YES
PL/1624G+PP/1	1600x700x900	LEFT	YES
PL/1825D+PP/1	1800x700x900	RIGHT	YES
PL/1825G+PP/1	1800x700x900	LEFT	YES
PL/2026D+PP/1	2000x700x900	RIGHT	YES
PL/2026G+PP/1	2000x700x900	LEFT	YES

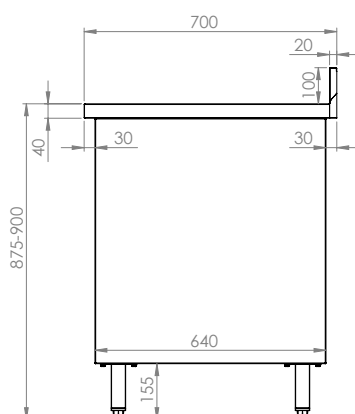
F / SINKS 2 BASINS + DRAINER + DISHWASHER AREA - 700 mm

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	lower shelf
PL/1624D+P0/LV	1600x700x900	RIGHT	NO
PL/1624G+P0/LV	1600x700x900	LEFT	NO
PL/1825D+P0/LV	1800x700x900	RIGHT	NO
PL/1825G+P0/LV	1800x700x900	LEFT	NO
PL/2026D+P0/LV	2000x700x900	RIGHT	NO
PL/2026G+P0/LV	2000x700x900	LEFT	NO
PL/1624D+P1/LV	1600x700x900	RIGHT	YES
PL/1624G+P1/LV	1600x700x900	LEFT	YES
PL/1825D+P1/LV	1800x700x900	RIGHT	YES
PL/1825G+P1/LV	1800x700x900	LEFT	YES
PL/2026D+P1/LV	2000x700x900	RIGHT	YES
PL/2026G+P1/LV	2000x700x900	LEFT	YES



SINKS ON CUPBOARD



COMPLETE

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
PL/1416D + PLAF/147	1400x700x840
PL/1416G + PLAF/147	1400x700x840
PL/1624D + PLAF/167	1600x700x840
PL/1624G + PLAF/167	1600x700x840
PL/1825D + PLAF/187	1800x700x840
PL/1825G + PLAF/187	1800x700x840
PL/2026D + PLAF/207	2000x700x840
PL/2026G + PLAF/207	2000x700x840

SINK ON CUPBOARD

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

Superior finish, robust and stable.

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

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

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

Height : 860 mm.

PLONGE POUR ARMOIRES

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

Finition supérieure, robuste et stable.

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

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

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

Hauteur : 860 mm.

SPOELBAK OP KAST

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

Superieure afwerking, robuust en stabiel.

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

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

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

Hoogte : 860 mm.



DISHWASHER INLET AND OUTLET

DISHWASHER ENTRANCE
WITH BASIN

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF
LV-1200DX	1200x700x880	RIGHT	NO
LV-1200GX	1200x700x880	LEFT	NO
LV-1600DX	1600x700x880	RIGHT	NO
LV-1600GX	1600x700x880	LEFT	NO
LV-1200DX+TI	1200x700x880	RIGHT	YES
LV-1200GX+TI	1200x700x880	LEFT	YES
LV-1600DX+TI	1600x700x880	RIGHT	YES
LV-1600GX+TI	1600x700x880	LEFT	YES

DISHWASHER ENTRANCE
WITH BASIN + VO + PROTECTION RING

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	DRAINER	LOWER SHELF
LV-1200DX-VO	1200x700x880	RIGHT	NO
LV-1200GX-VO	1200x700x880	LEFT	NO
LV-1600DX-VO	1600x700x880	RIGHT	NO
LV-1600GX-VO	1600x700x880	LEFT	NO
LV-1200DX-VO+TI	1200x700x880	RIGHT	YES
LV-1200GX-VO+TI	1200x700x880	LEFT	YES
LV-1600DX-VO+TI	1600x700x880	RIGHT	YES
LV-1600GX-VO+TI	1600x700x880	LEFT	YES

OUT TABLE FOR DISHWASHER

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	LOWER SHELF
LV (S)-700DX	700x700x880	NO
LV (S)-700GX	700x700x880	NO
LV (S)-1200DX	1200x700x880	NO
LV (S)-1200GX	1200x700x880	NO
LV (S)-1600DX	1600x700x880	NO
LV (S)-1600GX	1600x700x880	NO
LV (S)-700DX+TI	700x700x880	YES
LV (S)-700GX+TI	700x700x880	YES
LV (S)-1200DX+TI	1200x700x880	YES
LV (S)-1200GX+TI	1200x700x880	YES
LV (S)-1600DX+TI	1600x700x880	YES
LV (S)-1600GX+TI	1600x700x880	YES

 DISHWASHER INLET AND OUTLET

Made of food-grade stainless steel EN 14509 AISI 441, brushed and polished finish. Top with 510 mm basket slide, 20 mm deep-drawn for water channeling. With backsplash for full-length pre-flushing.

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

Entry table with 500x400x250 bowl.

With or without rubbish chute and protective rubber.

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

Tubular legs 40x40 in steel EN 14509 AISI 441 thickness of 1 mm. Adjustable legs (6 legs from a length of 2200 mm).

 ENTRÉE ET SORTIE
DE LAVE-VAISSELLE

Réalisation en acier inox alimentaire de qualité EN 14509 AISI 441, finition brossée et polie. Top avec glissière pour panier 510 mm embouti de 20 mm pour la canalisation de l'eau. Avec dossier pour plush sur toute la longueur.

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

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

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

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

Piètement tube 40x40 en acier EN 14509 AISI 441 épaisseur 1 mm. Pieds réglables (6 pieds à partir d'une longueur de 2200 mm).

 INLOOP EN UITLOOP TAFELS
(VAATWASSER)

Gemaakt van voedselveilig roestvrij staal EN 14509 AISI 441, geborstelde en gepolijste afwerking. Bovenblad met 510 mm korfschuif, 20 mm diepgetrokken voor waterkanalisatie. Met spatwand voor voorspoelen over de hele lengte.

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

Invoertafel met kuip van 500x400x250.

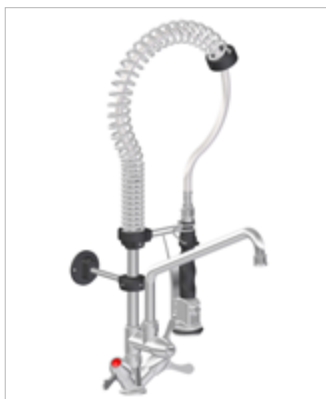
Met of zonder afvalgoot en beschermrubber.

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

Buispoten 40x40 in staal EN 14509 AISI 441 dikte 1 mm. Verstelbare poten (6 poten bij een lengte van 2200 mm).



ACCESSORIES AND OPTIONS



ONE HOLE PRE-RINSE UNIT MIXER WITH SWINGING "C" SPOUT, MINI VERSION

REF.	PA/907E
------	---------



ONE HOLE PRE-RINSE UNIT WITH ROUND HANDLE AND SHOWER HEAD

REF.	PA/607E avec bec	PA/607
------	------------------	--------



PRE-RINSE SINGLE-HOLE MIXER WITH SWIVEL SPOUT, LEVER HANDLE AND SHOWERHEAD

REF.	PA/707E avec bec	PA/707
------	------------------	--------



ONE HOLE PRE-RINSE UNIT MIXER WITH SWINGING SPOUT, PLASTIC CLINICAL LEVER AND SHOWER HEAD

REF.	PA/807E avec bec	PA/807
------	------------------	--------



BASKET

REF.	LxPxH mm
CORB/4040	400x400x80
CORB/5040	500x400x80
CORB/5050	500x500x80
CORB/6050	600x500x80



PERFORATED BOTTOM

REF.	LxPxH mm
FOND/4040	400x400x80
FOND/D5040	500x400x80
FOND/G5040	500x400x80
FOND/5050	500x500x80
FOND/D6050	600x500x80
FOND/G6050	600x500x80



PA/616



PA/716

SINGLE-HOLE TAP

REF.	PA/616	PA/716
------	--------	--------



PA/816



PA/916

SINGLE-HOLE MIXER

REF.	PA/816	PA/916
------	--------	--------



STRAINER + FILTER

REF.	PA/K+FILTRE250	PA/K+FILTRE300
------	----------------	----------------



CUPBOARDS



SLIDING DOORS - 600mm

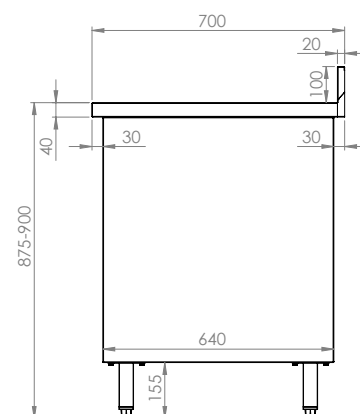
Other mesures on request.

REF.	DOORS	LxPxH mm
TF/106	2	1000x600x900
TF/126	2	1200x600x900
TF/146	2	1400x600x900
TF/166	2	1600x600x900
TF/186	2	1800x600x900
TF/206	2	2000x600x900
TF/226	2	2200x600x900
TF/246	4	2400x600x900

SLIDING DOORS - 700mm

Other mesures on request.

REF.	DOORS	LxPxH mm
TF/107	2	1000x700x900
TF/127	2	1200x700x900
TF/147	2	1400x700x900
TF/167	2	1600x700x900
TF/187	2	1800x700x900
TF/207	2	2000x700x900
TF/227	2	2200x700x900
TF/247	4	2400x700x900



UK CUPBOARDS

Made of food-grade stainless steel EN 14509 AISI 441 with a brushed and polished finish. Specially designed for assembly on our high-volume assembly lines.

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

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

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

FR ARMOIRES

Réalisation en acier inox alimentaire de qualité EN 14509 AISI 441 finition brossée et polie. Fabrication spécialement étudiée pour être assemblée sur nos chaînes de montage en grande série.

Top renforcé et insonorisé, bords ébavurés et intégralement fabriqué avec double pli écrasé. Top non soudé, finition supérieure.

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

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

NL KASTEN

Gemaakt van voedselveilig roestvrij staal EN 14509 AISI 441 met een geborstelde en gepolijste afwerking. Speciaal ontworpen voor assemblage op onze hoogvolume assemblagelijnen.

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

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

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

ACCESSORIES AND OPTIONS



REAR EDGE



REAR EDGE CORNER



LOCK



WHEELS



3-DRAWERS UNIT



CUPBOARDS



HINGED DOORS - 600mm

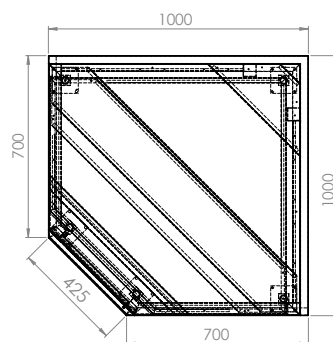
Other mesures on request.

REF.	Doors	LxPxH mm
TFB/106	2	1000x600x900
TFB/126	2	1200x600x900
TFB/146	2	1400x600x900
TFB/166	2	1600x600x900
TFB/186	2	1800x600x900
TFB/206	2	2000x600x900
TFB/226	2	2200x600x900
TFB/246	4	2400x600x900

PASSAGE DOORS - 600mm

Other mesures on request.

REF.	Doors	LxPxH mm
TFP/106	4	1000x600x900
TFP/126	4	1200x600x900
TFP/146	4	1400x600x900
TFP/166	4	1600x600x900
TFP/186	4	1800x600x900
TFP/206	4	2000x600x900
TFP/226	4	2200x600x900
TFP/246	4	2400x600x900



HINGED DOORS - 700mm

Other mesures on request.

REF.	Doors	LxPxH mm
TFB/107	2	1000x700x900
TFB/127	2	1200x700x900
TFB/147	2	1400x700x900
TFB/167	2	1600x700x900
TFB/187	2	1800x700x900
TFB/207	2	2000x700x900
TFB/227	2	2200x700x900
TFB/247	4	2400x700x900

PASSAGE DOORS - 700mm

Other mesures on request.

REF.	Doors	LxPxH mm
TFP/107	4	1000x700x900
TFP/127	4	1200x700x900
TFP/147	4	1400x700x900
TFP/167	4	1600x700x900
TFP/187	4	1800x700x900
TFP/207	4	2000x700x900
TFP/227	4	2200x700x900
TFP/247	4	2400x700x900

CORNER CUPBOARDS

REF.	LxPxH mm
TFBA/106	1000x1000x600x900
TFBA/107	1000x1000x700x900

ACCESSORIES AND OPTIONS



REAR EDGE



REAR EDGE
CORNER



LOCK



WHEELS



3-DRAWERS
UNIT



DRAWER CUPBOARDS



WITH A 3-DRAWERS BLOCK

REF.	LxPxH mm
TFB/167+TS3	1600x700x900
TFB/207+TS3	2000x700x900



SINGLE UNIT WITH 3-DRAWERS

REF.	LxPxH mm
TFTR1/1067	600x700x850



DOUBLE 3-DRAWERS UNIT VERSION

REF.	LxPxH mm
TFTR2/1067	1000x700x850

DRAWER CUPBOARDS

Made of food-grade stainless steel EN 14509 AISI 441 with a brushed and polished finish. Specially designed for assembly on our high-volume assembly lines.

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

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

ARMOIRES À TIROIRS

Réalisation en acier inox alimentaire de qualité EN 14509 AISI 441 finition brossée et polie. Fabrication spécialement étudiée pour être assemblée sur nos chaînes de montage en grande série.

Top renforcé et insonorisé, bords ébavurés et intégralement fabriqué avec double pli écrasé. Top non soudé, finition supérieure.

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

LADEKASTEN

Gemaakt van voedselveilig roestvrij staal EN 14509 AISI 441 met een geborstelde en gepolijste afwerking. Speciaal ontworpen voor assemblage op onze hoogvolume assemblagelijnen.

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

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

ACCESSORIES AND OPTIONS



REAR EDGE



REAR EDGE CORNER



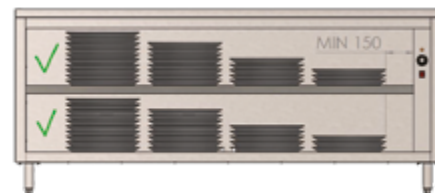
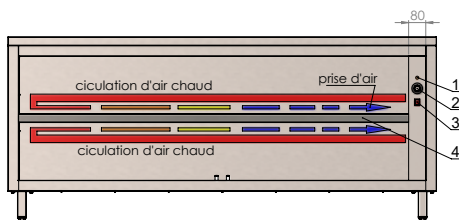
LOCK



WHEELS



VENTILATED HEATING CUPBOARDS



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

HEATED CUPBOARDS

Made entirely of EN 1.4509 AISI 441 stainless steel.

Top made of 8/10 mm.

Bottom shelf in 8/10 galvanised omega reinforcement.

Square legs 40x40 mm, PVC height adjustable by +/- 30 mm.

Intermediate shelf in 8/10ths, perforated, stainless steel omega reinforcement.

Removable fan heater kit.

ARMOIRES CHAUFFANTES

Fabriqué entièrement en acier inox EN 1.4509 AISI 441.

Top réalisé en 8/10   mm.

Tablette inférieure en 8/10  , renfort oméga galva.

Pieds carrés 40x40 mm, vérins PVC à hauteur réglable de +/- 30 mm.

  tag  re intermédiaire en 8/10  , perforée, renfort oméga inox.

Kit de chauffage par ventilateur amovible.

VERWARMINGSKASTEN

Volledig gemaakt van EN 1.4509 AISI 441 roestvrij staal.

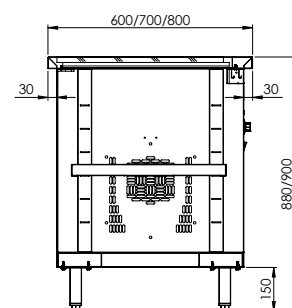
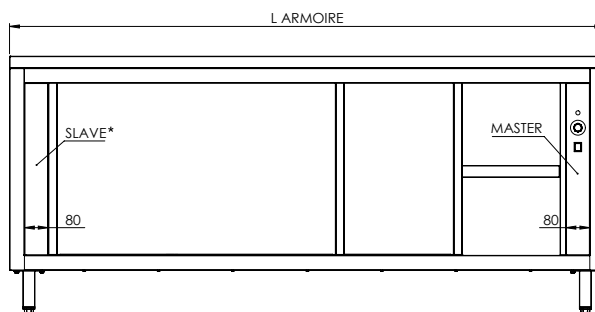
Boventablet gemaakt van 8/10 mm.

Ondertablet in 8/10, omega gegalvaniseerde versterking.

Vierkante poten 40x40 mm, PVC in hoogte verstelbaar met +/- 30 mm.

Tussenplank in 8/10, geperforeerd, roestvrijstalen omega versterking.

Verwijderbare ventilatorkit.



SLIDING DOORS - 600mm

REF.	LxPxH mm	BULB	CLICSON	STRENGHT	ELECTRIC SUPPLY
TFC/126	1200x600x900	Vertical	150��	2500W	230V 50Hz
TFC/146	1400x600x900	Horizontal	150��	2500W	230V 50Hz
TFC/166	1600x600x900	Horizontal	150��	2500W	230V 50Hz
TFC/186	1800x600x900	Horizontal	150��	2x1500W	230V 50Hz*
TFC/206	2000x600x900	Horizontal	150��	2x1500W	230V 50Hz*

SLIDING DOORS - 700mm

REF.	LxPxH mm	Bulb	Clicson	Strenght	Electric supply
TFC/127	1200x700x900	Vertical	150��	2500W	230V 50Hz
TFC/147	1400x700x900	Horizontal	150��	2500W	230V 50Hz
TFC/167	1600x700x900	Horizontal	150��	2500W	230V 50Hz
TFC/187	1800x700x900	Horizontal	150��	2x1500W	230V 50Hz*
TFC/207	2000x700x900	Horizontal	150��	2x1500W	230V 50Hz*

SLIDING DOORS - 800mm

REF.	LxPxH mm	Bulb	Clicson	Strenght	Electric supply
TFC/128	1200x800x900	Vertical	150��	2500W	230V 50Hz
TFC/148	1400x800x900	Horizontal	150��	2500W	230V 50Hz
TFC/168	1600x800x900	Horizontal	150��	2500W	230V 50Hz
TFC/188	1800x800x900	Horizontal	150��	2x1500W	230V 50Hz*
TFC/208	2000x800x900	Horizontal	150��	2x1500W	230V 50Hz*

PASSAGE DOORS - 700mm

REF.	LxPxH mm	Bulb	Clicson	Strenght	Electric supply
TFCP/127	1200x700x900	Vertical	150��	2500W	230V 50Hz
TFCP/167	1600x700x900	Horizontal	150��	2500W	230V 50Hz
TFCP/207	2000x700x900	Horizontal	150��	2x1500W	230V 50Hz*

ACCESSORIES AND OPTIONS



REAR EDGE



WHEEL



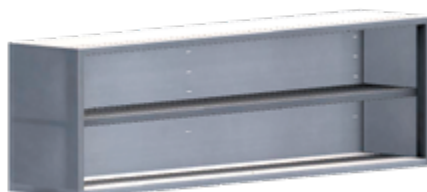
REAR EDGE CORNER



LOCK



HANGING CUPBOARDS



HANGING CUPBOARDS

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

Removable, adjustable and reinforced intermediate shelf.

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

All stainless steel rails and suspension parts.

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

ARMOIRES SUSPENDUES

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

Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.

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

Rails et pièces de suspension entièrement en inox.

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



OPEN

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
ASO/064	600x400x600
ASO/084	800x400x600
ASO/104	1000x400x600
ASO/124	1200x400x600
ASO/144	1400x400x600
ASO/154	1500x400x600
ASO/164	1600x400x600
ASO/184	1800x400x600
ASO/204	2000x400x600

SLIDING DOORS

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
ASF/104	1000x400x600
ASF/124	1200x400x600
ASF/144	1400x400x600
ASF/154	1500x400x600
ASF/164	1600x400x600
ASF/184	1800x400x600
ASF/204	2000x400x600

HANGKASTEN

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

Verwijderbaar, verstelbaar en versterkt tussenrek.

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

Alle rails en ophangdelen zijn van roestvrij staal.

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



HINGED DOORS

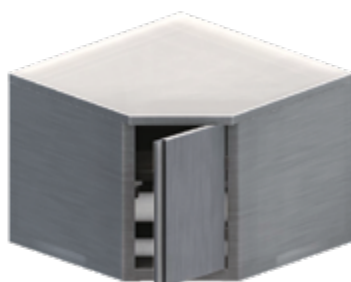
Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
ASB/064	600x400x600
ASB/084	800x400x600
ASB/104	1000x400x600
ASB/124	1200x400x600
ASB/144	1400x400x600

OPTIONS



LOCKS

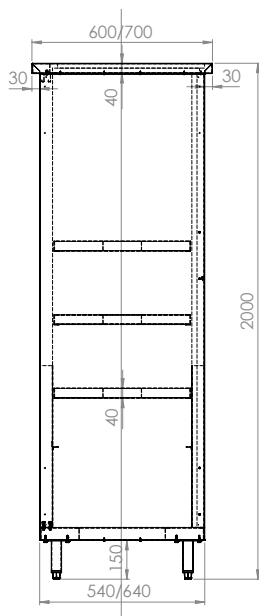


ANGULAR VERSION

REF.	LxPxH mm
ASA/400	800x400x600



TALL CUPBOARDS

 TALL CUPBOARDS

Made from EN 14509 AISI 441 stainless steel with a brushed and polished finish.

Three removable, adjustable and reinforced intermediate shelves.

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

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

All stainless steel rails and suspension parts.

 ARMOIRES HAUTES

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

Trois tablettes intermédiaires, amovibles, réglables et renforcées.

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

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

Rails et pièces de suspension entièrement en inox.

 HOGE KASTEN

Gemaakt van EN 14509 AISI 441 roestvrij staal met een geborstelde en gepolijste afwerking.

Drie verwijderbare, verstelbare en versterkte tussenplanken.

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

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

Volledig roestvrijstalen rails en ophangdelen.

SLIDING DOORS - 600 mm
Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
AHF/106	1000x600x2000
AHF/126	1200x600x2000
AHF/146	1400x600x2000
AHF/166	1600x600x2000
AHF/186	1800x600x2000
AHF/206	2000x600x2000

SLIDING DOORS - 700 mm
Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
AHF/107	1000x700x2000
AHF/127	1200x700x2000
AHF/147	1400x700x2000
AHF/167	1600x700x2000
AHF/187	1800x700x2000
AHF/207	2000x700x2000

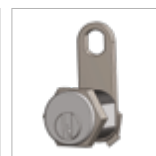
HINGED DOORS - 600 mm
Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
AHB/106	1000x600x2000
AHB/126	1200x600x2000
AHB/146	1400x600x2000

HINGED DOORS - 700 mm
Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm
AHB/107	1000x700x2000
AHB/127	1200x700x2000
AHB/147	1400x700x2000

OPTIONS



LOCKS



REINFORCED TALL CUPBOARDS



REINFORCED TALL CUPBOARDS

Cupboard with 2 independent compartments.
With 4 sliding doors.
Fixed middle shelf.
One removable shelf per compartment.

ARMOIRES HAUTES RENFORCÉES

Armoire fabriquée avec 2 compartiments indépendants.
Avec 4 portes coulissantes.
Tablette intermédiaire du milieu fixe.
Une tablette amovible par compartiment.

VERSTERKTE HOGE KASTEN

Kast met 2 onafhankelijke compartimenten.
Met 4 schuifdeuren.
Vaste middelste plank.
Eén verwijderbare plank per compartiment.

SLIDING DOORS - 600 mm

REF.	LxPxH mm
AH2/106	1000x600x2000
AH2/126	1200x600x2000
AH2/146	1400x600x2000
AH2/166	1600x600x2000
AH2/186	1800x600x2000
AH2/206	2000x600x2000

SLIDING DOORS - 700 mm

REF.	LxPxH mm
AH2/107	1000x700x2000
AH2/127	1200x700x2000
AH2/147	1400x700x2000
AH2/167	1600x700x2000
AH2/187	1800x700x2000
AH2/207	2000x700x2000

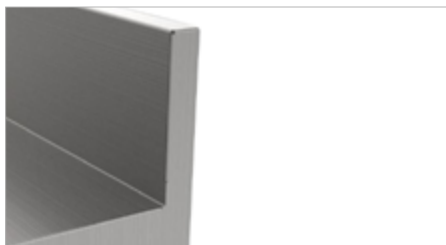
OPTIONS



LOCKS



ACCESSORIES AND OPTIONS



REAR EDGE - 100mm

REF.

BAF/STANDARD



REAR EDGE CORNER

REF.

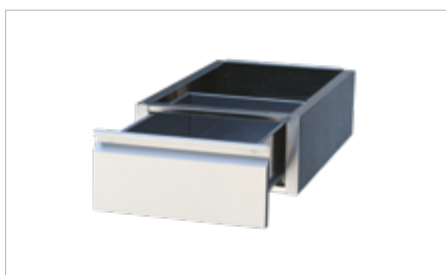
BAF/COIN



LOCKS

REF.

C.S.S.+MONTAGE



1-DRAWER UNIT

REF.	LxPxH mm
TS/1-600	400x570x180
TS/1-700	400x670x180

4 OU 6 WHEELS INCLUDED
WITH AND WITHOUT BRAKE - SYNTHETIC OR INOX

SYNTHETIC



REF.	Ø
XROUE100-C	100
XROUE100F-C (WITH BRAKE)	100
XROUE125-C	125
XROUE125F-C (WITH BRAKE)	125

INOX



REF.	Ø
XROUE100IN-C	100
XROUE100FIN-C (WITH BRAKE)	100
XROUE125IN-C	125
XROUE125FIN-C (WITH BRAKE)	125



3-DRAWERS UNIT

REF.	LxPxH mm
TS/3-600	400x570x585
TS/3-700	400x670x585

WHEELS EXTENSION KIT WITH MOUNTING WITH AND WITHOUT BRAKE



SYNTHETIC

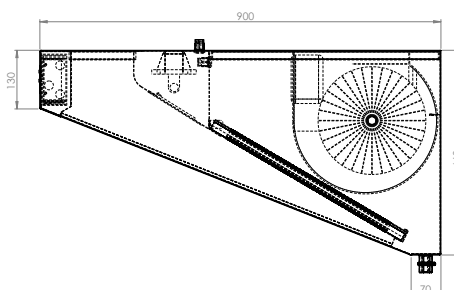
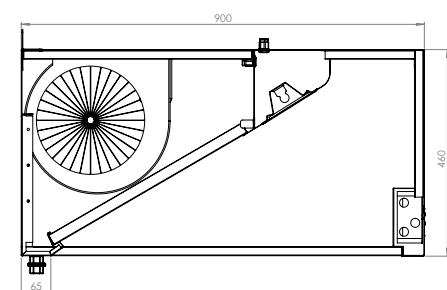
REF.	Ø
KIT4ROUES100-P	100
KIT6ROUES100-P	100
KIT4ROUES125-P	125
KIT6ROUES125-P	125

INOX

REF.	Ø
KIT4ROUES100INOX-P	100
KIT6ROUES100INOX-P	100
KIT4ROUES125INOX-P	125
KIT6ROUES125INOX-P	125



FULLY EQUIPPED HOODS



TYPE HPLR P900xH460

REF.	LENGTH	m³/h	FILTERS
HPLR/1004	1000	1500	2
HPLR/1504	1500	1500	3
HPLR/2004	2000	2500	4
HPLR/2504	2500	2500	5

TYPE HPL P900xH460

REF.	LENGTH	m³/h	FILTERS
HPL/1004	1000	1500	2
HPL/1504	1500	1500	3
HPL/2004	2000	2500	4
HPL/2504	2500	2500	5

FULLY-EQUIPPED HOODS

Version with built-in «watertight» centrifugal fan ERP 2015, electric box.

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

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

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

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

HOTTES COMPLÈTEMENT ÉQUIPÉES

Version avec ventilateur centrifuge «étanche» incorporé ERP 2015, boîtier électrique.

Moteur en position centrale sortie à la verticale 230V/1.

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

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

Hottes pré-perforées pour le montage, fournies avec kit de montage.

VOLLEDIG UITGERUSTE AFZUIGKAPPEN

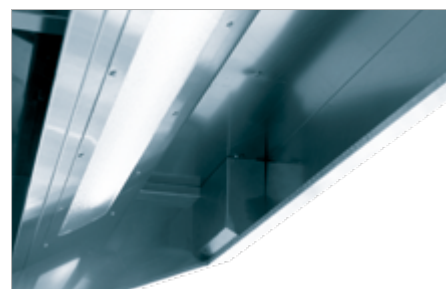
Versie met ingebouwde «waterdichte» centrifugaalventilator ERP 2015, elektrische doos.

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

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

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

Voorgeboorde kappen voor installatie, geleverd met installatiekit.





STANDARD HOODS – ECONOMIC MODELS

STANDARD HOODS ECONOMIC MODELS

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

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

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

HOTTES STANDARDS MODÈLES ÉCONOMIQUES

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

Plis profilés retournés vers l'intérieur permettant une rigidité parfaite et une finition avec bords ébavurés.

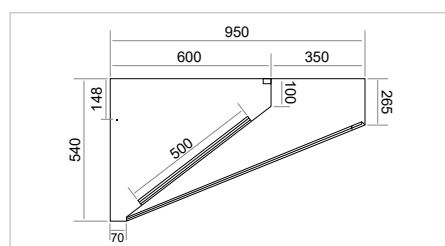
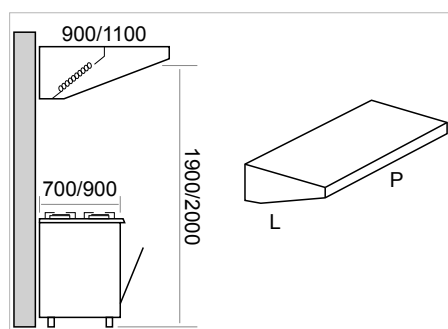
Pour les hottes 540, possibilité de mettre le moteur DDM à l'intérieur.

STANDAARDKAPPEN VOORDEELIGE MODELLEN

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

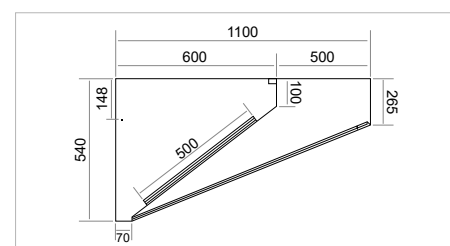
Profielvouwen naar binnen gedraaid voor perfecte stijfheid en een braamvrije afwerking.

Voor afzuigkappen H540 kan de motor DDM binnenin worden gemonteerd.



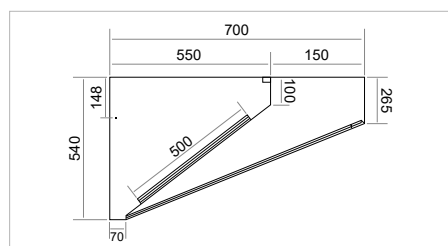
TYPE HSL P950xH540

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HSL/1005	1000	NO	600	1
HSL/1205	1200	NO	1200	2
HSL/1505	1500	NO	1200	2
HSL/1705	1700	NO	1200	2
HSL/2005	2000	NO	1800	3
HSL/2205	2200	NO	1800	3
HSL/2505	2500	NO	1800	3
HSL/2705	2700	NO	1800	3
HSL/3005	3000	NO	2400	4
HSL/3205	3200	NO	2400	4
HSL/3505	3500	NO	3000	5
HSL/3705	3700	NO	3000	5
HSL/4005	4000	NO	3000	5
HSL/4205	4200	YES	3600	6
HSL/4505	4500	YES	3600	6
HSL/4705	4700	YES	3600	6
HSL/5005	5000	YES	3600	6
HSL/5205	5200	YES	4800	8
HSL/5505	5500	YES	4800	8
HSL/5705	5700	YES	4800	8
HSL/6005	6000	YES	4800	8



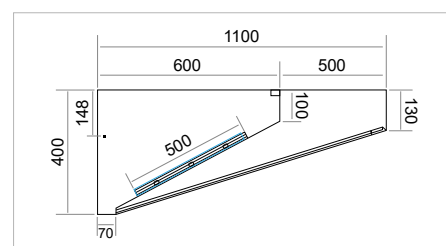
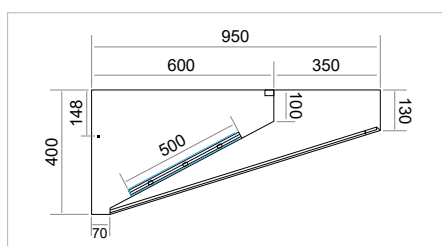
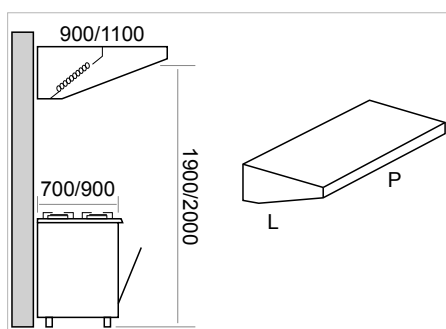
TYPE HSL P1100xH540

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HSL/11005	1000	NO	600	1
HSL/11205	1200	NO	1200	2
HSL/11505	1500	NO	1200	2
HSL/11705	1700	NO	1200	2
HSL/12005	2000	NO	1800	3
HSL/12205	2200	NO	1800	3
HSL/12505	2500	NO	1800	3
HSL/12705	2700	NO	1800	3
HSL/13005	3000	NO	2400	4
HSL/13205	3200	NO	2400	4
HSL/13505	3500	NO	3000	5
HSL/13705	3700	NO	3000	5
HSL/14005	4000	NO	3000	5
HSL/14205	4200	YES	3600	6
HSL/14505	4500	YES	3600	6
HSL/14705	4700	YES	3600	6
HSL/15005	5000	YES	3600	6
HSL/15205	5200	YES	4800	8
HSL/15505	5500	YES	4800	8
HSL/15705	5700	YES	4800	8
HSL/16005	6000	YES	4800	8



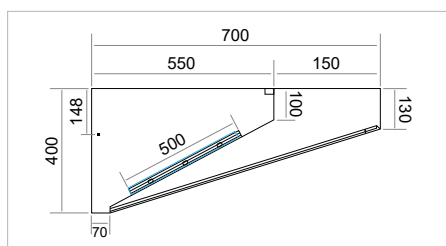
TYPE HAL P700xH540

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HAL/1005	1000	NO	1200	2
HAL/1205	1200	NO	1200	2
HAL/1405	1400	NO	1200	2
HAL/1605	1600	NO	1800	3
HAL/1805	1800	NO	1200	2
HAL/2005	2000	NO	1800	3
HAL/2205	2200	NO	2400	4
HAL/2405	2400	NO	2400	4
HAL/2605	2600	NO	3000	5
HAL/2805	2800	NO	1800	3
HAL/3005	3000	NO	3000	5



TYPE HSL P950xH400

TYPE HSL P1100xH400



TYPE HAL P700xH400

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HAL/1004	1000	NO	1200	2
HAL/1204	1200	NO	1200	2
HAL/1404	1400	NO	1200	2
HAL/1604	1600	NO	1800	3
HAL/1804	1800	NO	1200	2
HAL/2004	2000	NO	1800	3
HAL/2204	2200	NO	2400	4
HAL/2404	2400	NO	2400	4
HAL/2604	2600	NO	3000	5
HAL/2804	2800	NO	1800	3
HAL/3004	3000	NO	3000	5

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HSL/1004	1000	NO	1200	2
HSL/1204	1200	NO	1200	2
HSL/1504	1500	NO	1200	2
HSL/1704	1700	NO	1800	3
HSL/2004	2000	NO	1800	3
HSL/2204	2200	NO	1800	3
HSL/2504	2500	NO	2400	4
HSL/2704	2700	NO	2400	4
HSL/3004	3000	NO	3000	5
HSL/3204	3200	NO	2400	4
HSL/3504	3500	NO	3000	5
HSL/3704	3700	NO	3000	5
HSL/4004	4000	NO	3600	6
HSL/4204	4200	YES	3600	6
HSL/4504	4500	YES	3600	6
HSL/4704	4700	YES	4800	8
HSL/5004	5000	YES	4800	8
HSL/5204	5200	YES	4800	8
HSL/5504	5500	YES	4800	8
HSL/5704	5700	YES	4800	8
HSL/6004	6000	YES	4800	8

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HSL/11004	1000	NO	1200	2
HSL/11204	1200	NO	1200	2
HSL/11504	1500	NO	1200	2
HSL/11704	1700	NO	1800	3
HSL/12004	2000	NO	1800	3
HSL/12204	2200	NO	1800	3
HSL/12504	2500	NO	2400	4
HSL/12704	2700	NO	2400	4
HSL/13004	3000	NO	3000	5
HSL/13204	3200	NO	2400	4
HSL/13504	3500	NO	3000	5
HSL/13704	3700	NO	3000	5
HSL/14004	4000	NO	3600	6
HSL/14204	4200	YES	3600	6
HSL/14504	4500	YES	3600	6
HSL/14704	4700	YES	4800	8
HSL/15004	5000	YES	4800	8
HSL/15204	5200	YES	4800	8
HSL/15504	5500	YES	4800	8
HSL/15704	5700	YES	4800	8
HSL/16004	6000	YES	4800	8



HOODS RECTANGULAR

 HOODS RECTANGULAR

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

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

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

For H540 hoods, the motor can be fitted inside.

 HOTTES RECT.

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

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

Plis profilés retournés vers l'intérieur permettant une rigidité parfaite et une finition avec bords ébavurés.

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

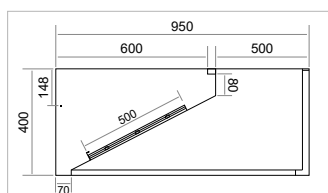
 RECHTHOEKIGE KAPPEN

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

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

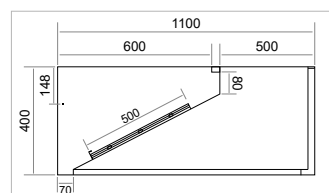
Profielvouwen naar binnen gedraaid voor perfecte stijfheid en een braamvrije afwerking.

Voor afzuigkappen H540 kan de motor binnenin worden gemonteerd.



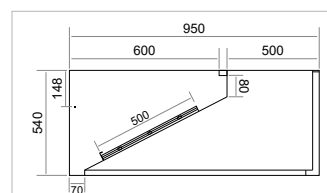
TYPE HRL P950xH400

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HRL/1004	1000	NO	1200	2
HRL/1204	1200	NO	1200	2
HRL/1504	1500	NO	1200	2
HRL/1704	1700	NO	1800	3
HRL/2004	2000	NO	1800	3
HRL/2204	2200	NO	1800	3
HRL/2504	2500	NO	2400	4
HRL/2704	2700	NO	2400	4
HRL/3004	3000	NO	3000	5
HRL/3204	3200	NO	3000	5
HRL/3504	3500	NO	3000	5
HRL/3704	3700	NO	3000	5
HRL/4004	4000	NO	3600	6
HRL/4204	4200	YES	3600	6
HRL/4504	4500	YES	3600	6
HRL/4704	4700	YES	4800	8
HRL/5004	5000	YES	4800	8
HRL/5204	5200	YES	4800	8
HRL/5504	5500	YES	4800	8
HRL/5704	5700	YES	4800	8
HRL/6004	6000	YES	4800	8



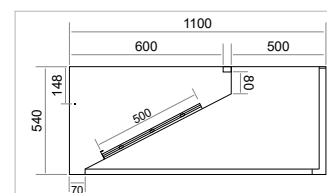
TYPE HRL P1100xH400

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HRL/11004	1000	NO	1200	2
HRL/11204	1200	NO	1200	2
HRL/11504	1500	NO	1200	2
HRL/11704	1700	NO	1800	3
HRL/12004	2000	NO	1800	3
HRL/12204	2200	NO	1800	3
HRL/12504	2500	NO	2400	4
HRL/12704	2700	NO	2400	4
HRL/13004	3000	NO	3000	5
HRL/13204	3200	NO	3000	5
HRL/13504	3500	NO	3000	5
HRL/13704	3700	NO	3000	5
HRL/14004	4000	NO	3600	6
HRL/14204	4200	YES	3600	6
HRL/14504	4500	YES	3600	6
HRL/14704	4700	YES	4800	8
HRL/15004	5000	YES	4800	8
HRL/15204	5200	YES	4800	8
HRL/15504	5500	YES	4800	8
HRL/15704	5700	YES	4800	8
HRL/16004	6000	YES	4800	8



TYPE HRL P950xH540

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HRL/1004	1000	NO	600	1
HRL/1204	1200	NO	1200	2
HRL/1504	1500	NO	1200	2
HRL/1704	1700	NO	1200	2
HRL/2004	2000	NO	1800	3
HRL/2204	2200	NO	1800	3
HRL/2504	2500	NO	1800	3
HRL/2704	2700	NO	1800	3
HRL/3004	3000	NO	2400	4
HRL/3204	3200	NO	2400	4
HRL/3504	3500	NO	3000	5
HRL/3704	3700	NO	3000	5
HRL/4004	4000	NO	3000	5
HRL/4204	4200	YES	3600	6
HRL/4504	4500	YES	3600	6
HRL/4704	4700	YES	3600	6
HRL/5004	5000	YES	3600	6
HRL/5204	5200	YES	4800	8
HRL/5504	5500	YES	4800	8
HRL/5704	5700	YES	4800	8
HRL/6004	6000	YES	4800	8



TYPE HRL P1100xH540

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HRL/11004	1000	NO	600	1
HRL/11204	1200	NO	1200	2
HRL/11504	1500	NO	1200	2
HRL/11704	1700	NO	1200	2
HRL/12004	2000	NO	1800	3
HRL/12204	2200	NO	1800	3
HRL/12504	2500	NO	1800	3
HRL/12704	2700	NO	1800	3
HRL/13004	3000	NO	2400	4
HRL/13204	3200	NO	2400	4
HRL/13504	3500	NO	3000	5
HRL/13704	3700	NO	3000	5
HRL/14004	4000	NO	3000	5
HRL/14204	4200	YES	3600	6
HRL/14504	4500	YES	3600	6
HRL/14704	4700	YES	3600	6
HRL/15004	5000	YES	3600	6
HRL/15204	5200	YES	4800	8
HRL/15504	5500	YES	4800	8
HRL/15704	5700	YES	4800	8
HRL/16004	6000	YES	4800	8



CENTRAL HOODS

CENTRAL HOODS

The two receivers in this version are equipped with a canopy for smoke recovery in case of high concentration.

The lower part of the receiver, inclined at 45°, is used for filters, spacers and for collecting fats; a valve is provided for grease emptying.

Inward-turned profiled folds ensure perfect rigidity and a burr-free finish.

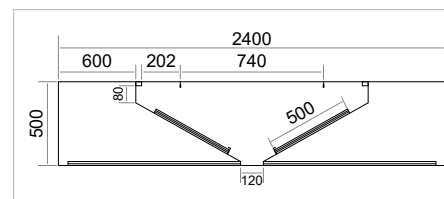
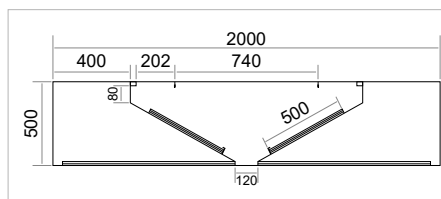


HOTTES CENTRALE

Les deux collecteurs de cette version sont munis d'un auvent permettant la récupération de fumée en cas de forte concentration.

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

Plis profilés retournés vers l'intérieur permettant une rigidité parfaite et une finition avec bords ébavurés.

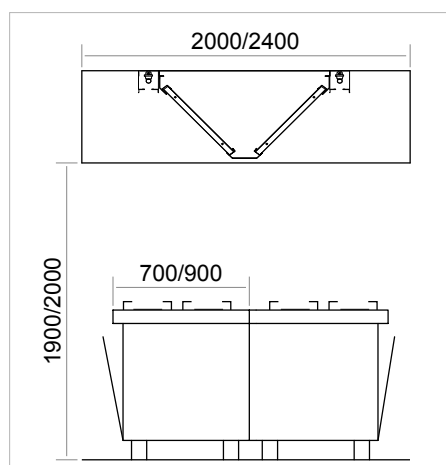


CENTRALE DAMPKAP

De twee opvanggedeeltes van deze versie zijn voorzien van een luifel die het mogelijk maakt om bij hoge concentratie de rook te recupereren.

Het binnenste gedeelte van de kap, onder een hoek van 45°, dient voor de filters, de tussenstukken als voor de vetopvang.

Dubbel naar binnen geplooid profielen voor perfecte sterkte en vlekkeloze afwerking.



TYPE HCL P2000xH500

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HCL/2005	2000	NO	3600	6
HCL/2205	2200	NO	3600	6
HCL/2505	2500	NO	3600	6
HCL/2705	2700	NO	3600	6
HCL/3005	3000	NO	4800	8
HCL/3205	3200	NO	4800	8
HCL/3505	3500	NO	6000	10
HCL/3705	3700	NO	6000	10
HCL/4005	4000	NO	6000	10
HCL/4205	4200	YES	7200	12
HCL/4505	4500	YES	7200	12
HCL/4705	4700	YES	7200	12
HCL/5005	5000	YES	7200	12
HCL/5205	5200	YES	9600	16
HCL/5505	5500	YES	9600	16
HCL/5705	5700	YES	9600	16
HCL/6005	6000	YES	9600	16

TYPE HCL P2400xH500

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HCL/2045	2000	NO	3600	6
HCL/2245	2200	NO	3600	6
HCL/2545	2500	NO	3600	6
HCL/2745	2700	NO	3600	6
HCL/3045	3000	NO	4800	8
HCL/3245	3200	NO	4800	8
HCL/3545	3500	NO	6000	10
HCL/3745	3700	NO	6000	10
HCL/4045	4000	NO	6000	10
HCL/4245	4200	YES	7200	12
HCL/4545	4500	YES	7200	12
HCL/4745	4700	YES	7200	12
HCL/5045	5000	YES	7200	12
HCL/5245	5200	YES	9600	16
HCL/5545	5500	YES	9600	16
HCL/5745	5700	YES	9600	16
HCL/6045	6000	YES	9600	16



VAPOUR HOODS

 VAPOUR HOODS

Filters have been excluded and replaced by sheet metal designed to capture the water vapour.

Fully invisible welding thanks to the use of the same type of grains for both polishing and the stainless steel hood.

Inward-turned profiled folds, perfect rigidity and burr-free finish.

Specifications:

- Stainless steel frame with U-shaped profiles.
- Internal part: removable stainless sheet metal fixed at the top of the hood.

A pressure loss of 80 Pa must be provided.

Two taps for water circulation.

 HOTTES VAPEUR

Les filtres en sont exclus et remplacés par une tôle travaillée de manière à récupérer les vapeurs d'eau.

Réalisation entièrement soudée non visible grâce à l'application du même type de grain pour le polissage que pour l'acier inox de la hotte.

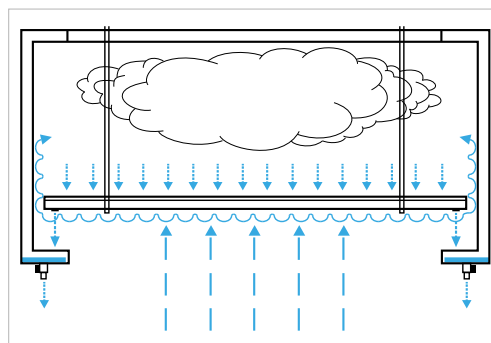
Plis profilés retournés vers l'intérieur, garantissant une rigidité parfaite et finition avec bords ébavurés.

Réalisation :

- Encadrement en inox avec des profilés en forme de U.
- Partie interne : tôle amovible en inox fixée par le dessus de la hotte.

Il faut prévoir une perte de charge de 80 Pa.

Deux robinets pour la circulation de l'eau.

 STOOMDAMPKAP

De filters worden vervangen door een bewerkte plaat die de waterdamp opvangt.

Volledig en onzichtbaar gelast, dank zij het gebruik van hetzelfde type korrel voor het polijsten als bij het roestvrij staal voor de dampkap.

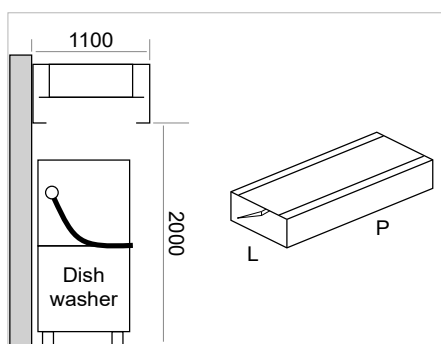
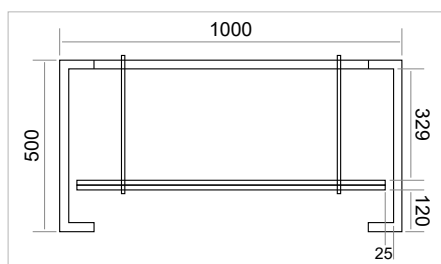
Dubbel naar binnen geplooid profielen, perfecte sterkte en vlekkeloze afwerking.

Realisatie :

- Omlijsting in roestvrijstaal met u-profielen.
- Interne gedeelte bestaat uit een wegneembare roestvrij stalen plaat, vastgemaakt aan de bovenkant van de dampkap.

Er moet een drukverlies van 80 Pa voorzien worden.

Twee kraantjes voor de watercirculatie zijn voorzien.



TYPE HV P1100xH500

REF.	LENGTH	m³/h
HV/1005	1000	1375
HV/1205	1200	1650
HV/1505	1500	2062
HV/1705	1700	2337
HV/2005	2000	2750
HV/2205	2200	3025
HV/2505	2500	3437
HV/2705	2700	3712
HV/3005	3000	4125
HV/3205	3200	4400
HV/3505	3500	4812
HV/3705	3700	5087
HV/4005	4000	5500



CENTRAL COMPENSATED EXTRACTION HOODS

CENTRAL COMPENSATED EXTRACTION HOODS

The insulated return casing is Designed for an airspeed for an air speed of +/- 8 m/sec. at 60 % with transition to 1 m/sec.

Compensated extraction increased collection efficiency while significantly reducing the air vacuums in the premises by:

- A) Proper optimization of extraction rates.
- B) A proper balance between the extracted airflow and the incoming fresh air (100 % for 60 %).
- C) Another advantage: there is very little suction and/or heat from other adjacent areas (+/- 40 %).

A pressure loss of 120 Pa in the hood and 50 Pa in the insulated casing must be provided.

Supplied with labyrinth filters only.

Recessed, removable lighting protected by polycarbonate for high temperatures.



HOTTES CENTRALES À ASPIRATION COMPENSÉE

Le caisson isolé de retour est conçu pour une vitesse d'air de +/- 8m/sec à 60 % avec réduction à 1 m/sec.

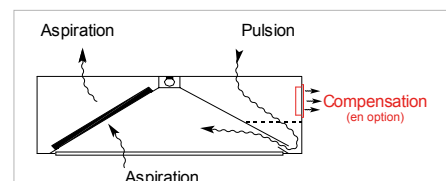
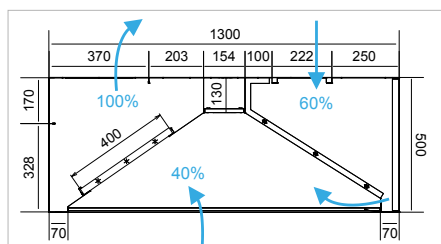
Les hottes à aspiration compensée permettent d'augmenter l'efficacité de captation tout en diminuant très fortement les dépressions d'air dans les locaux par:

- A) Optimisation précise des débits d'extraction.
- B) Équilibre optimal entre les flux d'air extrait et d'air neuf réintroduit (100 % pour 60 %).
- C) Autre avantage : très peu d'appel d'air et/ou de chaleur provenant des pièces avoisinantes (+/- 40 %).

Il faut prévoir une perte de charge de 120 Pa dans la hotte et 50 Pa dans le caisson isolé.

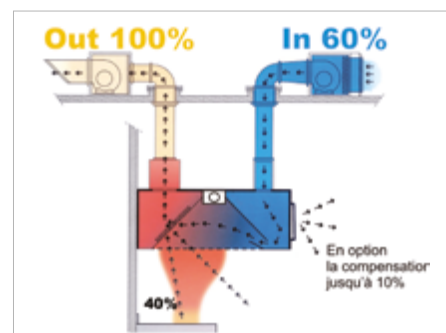
Fournis avec filtres labyrinthes uniquement.

Luminaire encastré et amovible, protégé par du polycarbonate pour haute température.



TYPE HRIL P1300xH500

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HRIL/12005	2000	NO	1800	3
HRIL/12205	2200	NO	1800	3
HRIL/12505	2500	NO	1800	3
HRIL/12705	2700	NO	1800	3
HTIL/13005	3000	NO	2400	4
HRIL/13205	3200	NO	2400	4
HRIL/13505	3500	NO	3000	5
HRIL/13705	3700	NO	3000	5
HRIL/14005	4000	NO	3000	5
HRIL/14205	4200	YES	3600	6
HRIL/14505	4500	YES	3600	6
HRIL/14705	4700	YES	3600	6
HRIL/15005	5000	YES	3600	6
HRIL/15205	5200	YES	4800	8
HRIL/15505	5500	YES	4800	8
HRIL/15705	5700	YES	4800	8
HRIL/16005	6000	YES	4800	8



MUURDAMPKAP MET LUCHTCOMPENSATIE

De geïsoleerde retour-kist is berekend voor een luchtsnelheid van +/- 8m/sec aan 70 % met een doorgang van 1 m/sec.

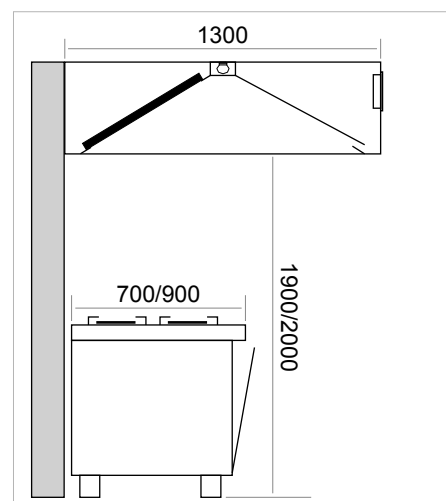
De dampkappen met luchtcompensatie verhogen de zuigkracht en verlagen tegelijkertijd de luchtdruk in de lokalen door:

- A) Een juiste optimalisering van het debiet van de luchtafzuiging.
- B) Optimaal evenwicht tussen de luchtafzuiging en de luchtinvoer (100 % voor 60 %).
- C) Ander voordeel : zeer weinig aantrekking van lucht/warmte uit de aangrenzende plaatsen (+/- 40 %).

Er moet rekening worden gehouden met een drukverlies van 120 Pa in de dampkap en 50 Pa in de geïsoleerde kist.

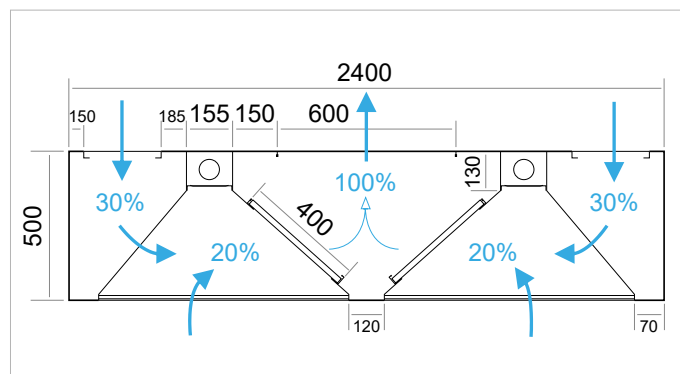
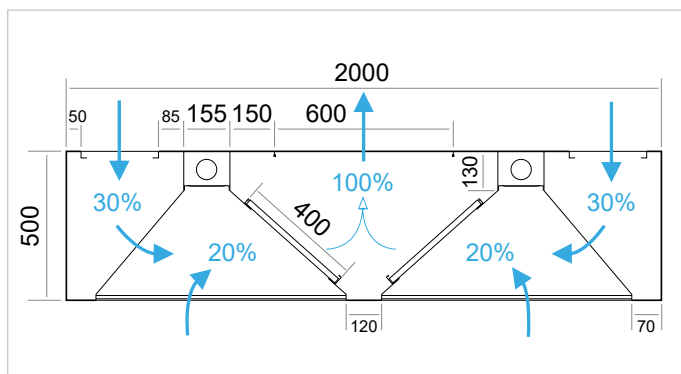
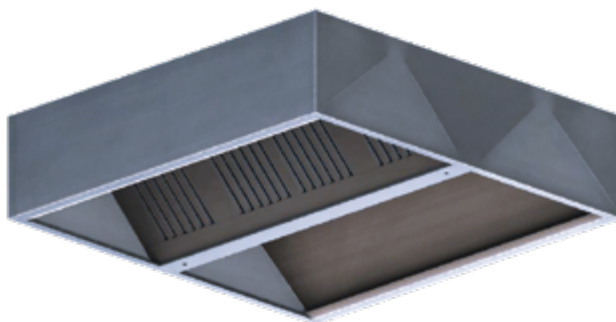
Geleverd met labyrinthfilters.

Ingebouwde en wegneembare verlichting, beschermd met polycarbonaat tegen hoge temperaturen.





CENTRAL COMPENSATED EXTRACTION HOODS

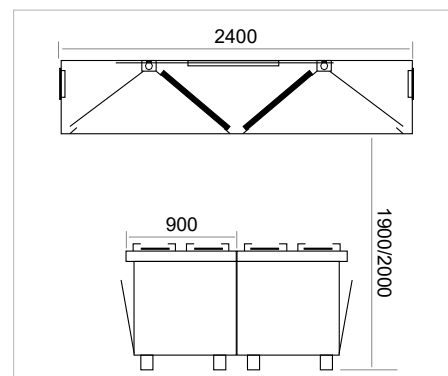
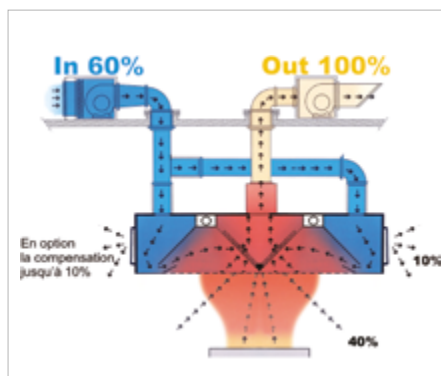
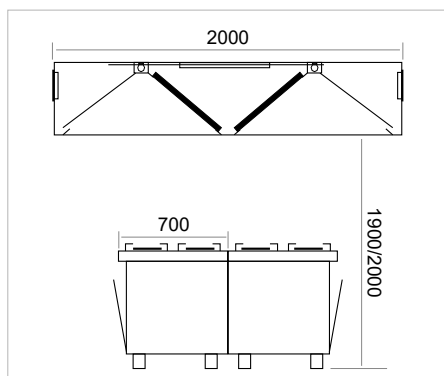
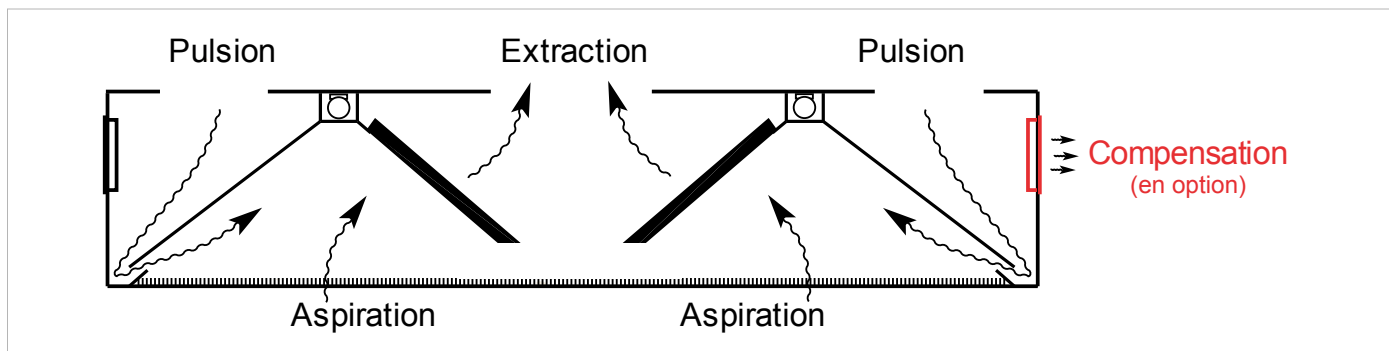


TYPE HCIL P2000xH500

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HCIL/2005	2000	NO	3600	6
HCIL/2205	2200	NO	3600	6
HCIL/2505	2500	NO	3600	6
HCIL/2705	2700	NO	3600	6
HCIL/3005	3000	NO	4800	8
HCIL/3205	3200	NO	4800	8
HCIL/3505	3500	NO	6000	10
HCIL/3705	3700	NO	6000	10
HCIL/4005	4000	NO	6000	10
HCIL/4205	4200	YES	7200	12
HCIL/4505	4500	YES	7200	12
HCIL/4705	4700	YES	7200	12
HCIL/5005	5000	YES	7200	12
HCIL/5205	5200	YES	9600	16
HCIL/5505	5500	YES	9600	16
HCIL/5705	5700	YES	9600	16
HCIL/6005	6000	YES	9600	16

TYPE HCIL P2400xH500

REF.	LENGTH	IN 2 PARTS	m³/h	FILTERS
HCIL/2045	2000	NO	3600	6
HCIL/2245	2200	NO	3600	6
HCIL/2545	2500	NO	3600	6
HCIL/2745	2700	NO	3600	6
HCIL/3045	3000	NO	4800	8
HCIL/3245	3200	NO	4800	8
HCIL/3545	3500	NO	6000	10
HCIL/3745	3700	NO	6000	10
HCIL/4045	4000	NO	6000	10
HCIL/4245	4200	YES	7200	12
HCIL/4545	4500	YES	7200	12
HCIL/4745	4700	YES	7200	12
HCIL/5045	5000	YES	7200	12
HCIL/5245	5200	YES	9600	16
HCIL/5545	5500	YES	9600	16
HCIL/5745	5700	YES	9600	16
HCIL/6045	6000	YES	9600	16



CENTRAL COMPENSATED EXTRACTION HOODS

The insulated return casing is Designed for an airspeed for an air speed of +/- 8 m/sec. at 60% with transition to 1 m/sec.

Compensated extraction increased collection efficiency while significantly reducing the air vacuums in the premises by:

- A) Proper optimization of extraction rates.
- B) A proper balance between the extracted airflow and the incoming fresh air (100% for 60%).
- C) Another advantage: there is very little suction and/or heat from other adjacent areas (+/- 40%).

A pressure loss of 120 Pa in the hood and 50 Pa in the insulated casing must be provided.

Supplied with labyrinth filters only.

Recessed, removable lighting protected by polycarbonate for high temperatures

HOTTES CENTRALES À ASPIRATION COMPENSÉE

Le caisson isolé de retour est conçu pour une vitesse d'air de +/- 8m/sec à 60 % avec réduction à 1 m/sec.

Les hottes à aspiration compensée permettent d'augmenter l'efficacité de captation tout en diminuant très fortement les dépressions d'air dans les locaux par :

- A) Optimisation précise des débits d'extraction.
- B) Équilibre optimal entre les flux d'air extrait et d'air neuf réintroduit (100% pour 60%).
- C) Autre avantage : très peu d'appel d'air et/ou de chaleur provenant des pièces avoisinantes (+/-40%).

Il faut prévoir une perte de charge de 120 Pa dans la hotte et 50 Pa dans le caisson isolé.

Fournis avec filtres labyrinthes uniquement.

Luminaire encastré et amovible, protégé par du polycarbonate pour haute température.

MUURDAMPKAP MET LUCHTCOMPENSATIE

De geïsoleerde retour-kist is berekend voor een luchtsnelheid van +/- 8m/sec aan 70% met een doorgang van 1m/sec.

De dampkappen met luchtcompensatie verhogen de zuigkracht en verlagen tegelijkertijd de luchtdruk in de lokalen door:

- A) Een juiste optimalisering van het debiet van de luchtafzuiging.
- B) Optimaal evenwicht tussen de luchtafzuiging en de luchtinvoer (100% voor 60%).
- C) Ander voordeel : zeer weinig aantrekking van lucht/warmte uit de aangrenzende plaatsen (+/-40%).

Er moet rekening worden gehouden met een drukverlies van 120 Pa in de dampkap en 50 Pa in de geïsoleerde kist.

Geleverd met labyrintfilters.

Ingebouwde en wegneembare verlichting, beschermd met polycarbonaat tegen hoge temperaturen.



ACCESSORIES AND OPTIONS



GALVA



LUXE

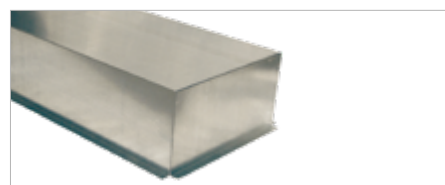
BOX

REF.	mm
GALVA : CS/50	500x500
GALVA : CS/60	600x600
GALVA : CS/70	700x700
INOX : CSI/50	500x500
INOX : CSI/60	600x600
INOX : CSI/70	700x700
LUXE : CSL/50	500x500
LUXE : CSL/60	600x600
LUXE : CSL/70	700x700



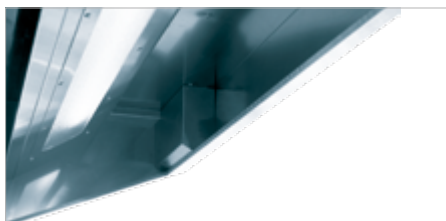
SUPPORT FOR LOCKER

REF.	mm
CC50	500x500
CC60/70	600x700



SPREADING LOCKER

REF.	GALVA : CRG	INOX : CRI
------	-------------	------------



KIT ISOLATED LOCKER

REF.	LxPxH mm
KEH/1000-LED8W	1000x181x70
KEH/1500-LED14W	1500x181x70
KEH/2000-LED25W	2000x181x70
KEH/2500-LED25W	2500x181x70
KEH/3000-LED25W	3000x181x70
KEH/3500-LED28W	3500x181x70
KEH/4000-LED50W	4000x181x70
KEH/4500-LED50W	4500x181x70
KEH/5000-LED50W	5000x181x70
KEH/5500-LED50W	5500x181x70
KEH/6000-LED50W	6000x181x70



LED KIT LIGHTING

REF.	Watt
LED H21	21
LED H42	42
LED H52	52



LABYRINTH FILTERS

REF.	mm
AA/4040	400x400
AA/4050	400x500
AA/5050	500x500

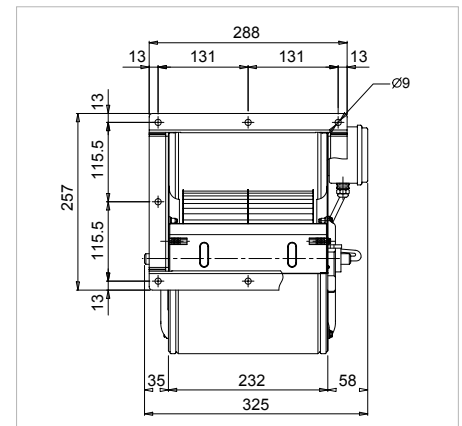
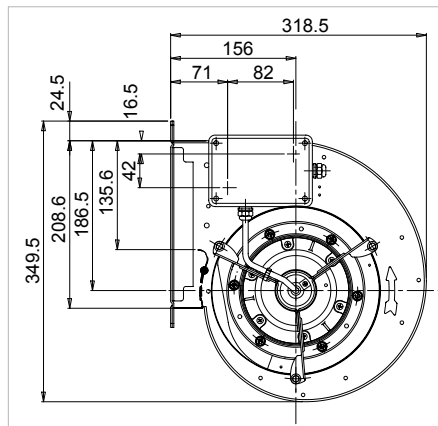


VENTILATORS

VENTILATORS TYPE DARE

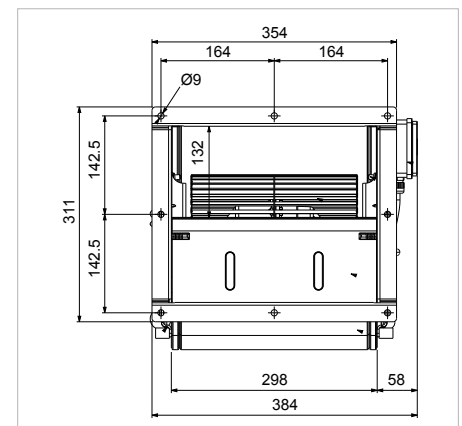
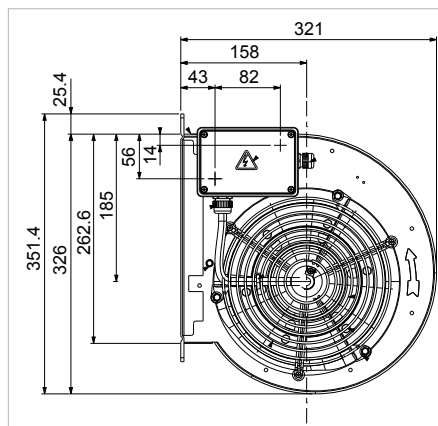
TYPE DARE 7/7

REF.	Watt	m³/h	amp
BERDARE 7/7	147	1500	1,6



TYPE DARE 9/9

REF.	Watt	m³/h	amp
BERDARE 9/9	420	2500	3,15



VENTILATORS TYPE DARE

Double inlet centrifugal fan, external radial intake, similar to DA type fans.

Ideal for installation inside the hood (only compatible with H540 hoods).

VENTILATEURS TYPE DARE

Ventilateur centrifuge double ouïe, d'aspiration radiale extérieure, similaire aux ventilateurs type DA.

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

VENTILATOREN TYPE DARE

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

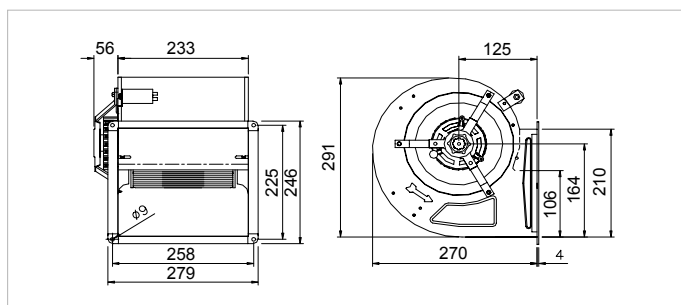
Ideaal voor installatie in dampkap (alleen mogelijk met H540-kappen).



VENTILATORS TYPE DA

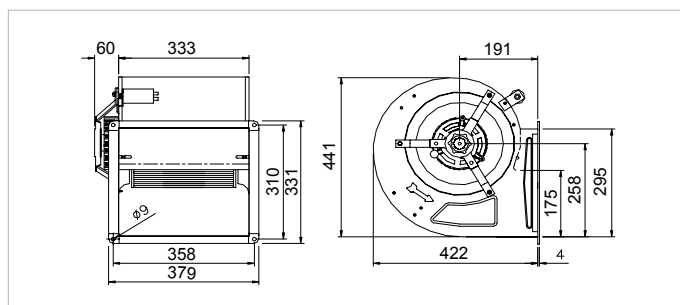
TYPE DA 7/7

REF.	Watt	amp	T/Min.	m³/h
BERDA 7/7	147	2,5	1000	1500



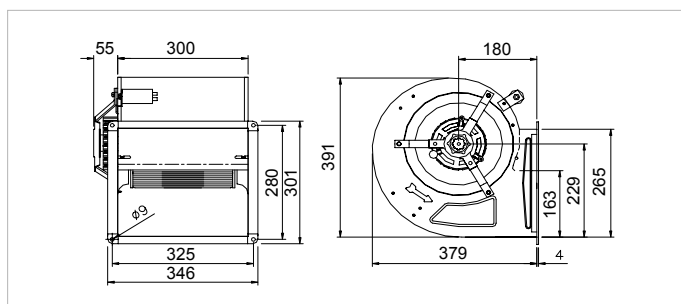
TYPE DA 10/8

REF.	Watt	amp	T/Min.	m³/h
BERDA 10/8	550	4,6	1500	3500



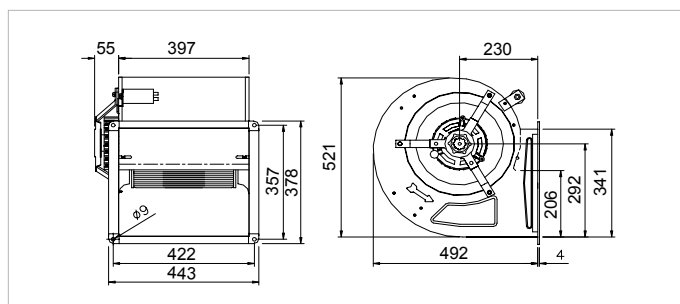
TYPE DA 9/9

REF.	Watt	amp	T/Min.	m³/h
BERDA 9/9	245	2,5	1000	1500



TYPE DA 12/12

REF.	Watt	amp	T/Min.	m³/h
BERDA 12/12	736	8	1000	4500-5000

 VENTILATORS TYPE DA

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

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

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

 VENTILATEURS TYPE DA

Ventilateur centrifuge double ouïe avec moteur monophasé incorporé.

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

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

 VENTILATOREN TYPE DA

Dubbelaanzuigende centrifugaalventilator met ingebouwde eenfasemotor.

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

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



VENTILATORS TYPE MCK



REF.	LxPxH	Motor power (kWout)	m³/H	Volt/Ph/Hz	IP-motor
BERMCK7/7	500x500x500	120	1500	230/1/50	55
BERMCK9/7	600x600x600	420	2500	230/1/50	55
BERMCK10/8	600x600x600	550	3000	230/1/50	55
BERMCK12/12	750x750x750	560	4500	230/1/50	55

VENTILATORS TYPE MCK

Extraction and filtration unit equipped with centrifugal fan with double or single suction, guaranteed sound insulation with single-phase coupled motor.

The supporting structure of the casing is made of an aluminium frame, while the panels are made of galvanised sheet metal covered with 5 mm thick, fire-retardant class 1 soundproofing material.

MCK units are the ideal solution for air extraction applications in restaurants, canteens, fast-food outlets, hospitals and paint shops.

VENTILATEURS TYPE MCK

Unité d'extraction et de filtration équipée d'un ventilateur centrifuge à double ou simple aspiration, isolation acoustique garantie avec moteur accouplé monophasé.

La structure portante du caisson est réalisée avec un châssis en aluminium, les panneaux sont en tôle galvanisée revêtus avec du matériel garantissant une isolation acoustique d'une épaisseur de 5mm, ignifuge classe 1.

Les unités MCK sont la solution idéale pour les utilisations d'extraction d'air dans les restaurants, les cantines, les fast-foods, les hôpitaux ou encore les ateliers de peinture.

VENTILATOREN TYPE MCK

Afzuig- en filtratie-unit uitgerust met een centrifugaalventilator met dubbele of enkele aanzuiging, gegarandeerde geluidsisolatie met eenfasige gekoppelde motor.

De dragende structuur van de omkasting is gemaakt met een aluminium frame, de panelen zijn van galvaniseerd plaatstaal bekleed met materiaal dat een geluidsisolatie garandeert +/-5mm dik, klasse 1 brandwerend.

MCK units zijn de ideale oplossing voor luchtafvoertoepassingen in restaurants, kantines, fastfoodrestaurants, ziekenhuizen of zelfs verfwinkels spuitrijen.

VENTILATORS TYPE VDI



REF.	LxPxH	Motor power (kWout)	Volt/Ph/Hz	IP-Motor
BERVDI2700PRO1F-C	500x500x500	550	230/1/50	55
BERVDI4000PRO1F-C	560x560x560	420	230/1/50	55
BERVDI6000PRO1F-C	700x700x700	650	230/1/50	55
BERVDI8000PRO1F-C	700x700x700	1000	230/1/50	55

REF.	LxPxH	Motor power(kWout)	Volt/Ph/Hz	IP-Motor
BERVDI4000PRO3F-C	560x560x560	420	230-400/3/50	55
BERVDI6000PRO3F-C	700x700x700	750	230-400/3/50	55
BERVDI8000PRO3F-C	700x700x700	1000	230-400/3/50	55

VENTILATORS TYPE VDI

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

These units comply with German standard VDI 2052.

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

VENTILATEURS TYPE VDI

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

Ces unités sont conformes à la norme allemande VDI 2052.

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

VENTILATOREN TYPE VDI

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

Deze units voldoen aan de Duitse norm VDI 2052.

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



VARIATEURS



BERFE229



BERFE1052

VARIATORS FOR MOTOR, LIGHT AND ELECTROVANE CONTROL

REF.	Vac/Hz	MOTOR POWER (A)	LIGHT POWER (A)	CONTROLS
BERFE229	230/50-60	continuous use : 4,5 discontinuous use : 5	5	two-pole switch and rotary knob
BERFE1052	230/50-60	continuous use : 8 discontinuous use : 10	5	two-pole switch and rotary knob



BERFE1031



BERFE1032L

VARIATORS FOR MOTOR AND ELECTROVANE CONTROL

REF.	Vac/Hz	MOTOR POWER (A)	CONTROLS
BERFE1031	230/50-60	continuous use : 4,5 discontinuous use : 5	two-pole switch and rotary knob
BERFE1032L	230/50-60	8	two-pole switch and rotary knob

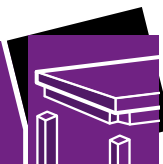
IP22



IP66

FREQUENCY INVERTER

REF.	V	kW	amp
BERINVERTER-IP22	380-480	1,5	4,1
BERINVERTER-IP66	380-480	1,5	4,1



Robust construction for intensive and professional use.

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

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

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

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

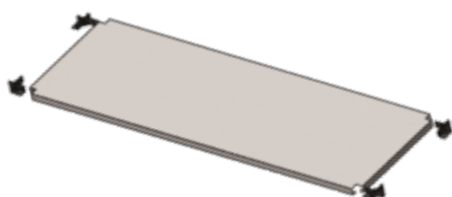
OPTIONAL UNDERSHELF

FOR REMOVABLE TABLES OR SINKS
600 mm

REF.	LxP mm
DSTI/0760	700x600
DSTI/1060	1000x600
DSTI/1260	1200x600
DSTI/1460	1400x600
DSTI/1660	1600x600
DSTI/1860	1800x600
DSTI/2060	2000x600

FOR REMOVABLE TABLES OR SINKS
700 mm

REF.	LxP mm
DSTI/0770	700x700
DSTI/1070	1000x700
DSTI/1270	1200x700
DSTI/1470	1400x700
DSTI/1670	1600x700
DSTI/1870	1800x700
DSTI/2070	2000x700





DEMOUNTABLE · DÉMONTABLE · AFNEEMBAAR



DEMOUNTABLE TABLES



WITHOUT BACK EDGE - 600 mm

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
TTDS0/0660	600x600x900	620x720x170
TTDS0/0860	800x600x900	820x720x170
TTDS0/1060	1000x600x900	1020x720x170
TTDS0/1260	1200x600x900	1220x720x170
TTDS0/1460	1400x600x900	1420x720x170
TTDS0/1660	1600x600x900	1620x720x170
TTDS0/1860	1800x600x900	1820x720x170
TTDS0/2060	2000x600x900	2020x720x170

WITHOUT BACK EDGE - 700 mm

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
TTDS0/0670	600x700x900	620x720x170
TTDS0/0870	800x700x900	820x720x170
TTDS0/1070	1000x700x900	1020x720x170
TTDS0/1270	1200x700x900	1220x720x170
TTDS0/1470	1400x700x900	1420x720x170
TTDS0/1670	1600x700x900	1620x720x170
TTDS0/1870	1800x700x900	1820x720x170
TTDS0/2070	2000x700x900	2020x720x170

WITH BACK EDGE (BAF) - 600 mm

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
TTDSB0/0660	600x600x900	620x720x170
TTDSB0/0860	800x600x900	820x720x170
TTDSB0/1060	1000x600x900	1020x720x170
TTDSB0/1260	1200x600x900	1220x720x170
TTDSB0/1460	1400x600x900	1420x720x170
TTDSB0/1660	1600x600x900	1620x720x170
TTDSB0/1860	1800x600x900	1820x720x170
TTDSB0/2060	2000x600x900	2020x720x170

WITH BACK EDGE (BAF) - 700 mm

Other mesures on request.

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
TTDSB0/0670	600x700x900	620x720x170
TTDSB0/0870	800x700x900	820x720x170
TTDSB0/1060	1000x700x900	1020x720x170
TTDSB0/1260	1200x700x900	1220x720x170
TTDSB0/1460	1400x700x900	1420x720x170
TTDSB0/1660	1600x700x900	1620x720x170
TTDSB0/1860	1800x700x900	1820x720x170
TTDSB0/2060	2000x700x900	2020x720x170

DEMOUNTABLE TABLES

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

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

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

TABLES DÉMONTABLES

Top renforcé et insonorisé, bords ébavurés et intégralement fabriqué avec double pli écrasé. Top non soudé, finition supérieure.

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

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

DEMONTEERBARE TAFELS

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

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

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



DEMOUNTABLE SINKS



SINKS 1 BASIN - 600 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
PLDS/60615+PP/0	600x600x900	640x750x440

SINKS 1 BASIN + DRAINER - 600 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
PLDS/61014D+PP/0	1000x600x900	1040x750x440
PLDS/61014G+PP/0	1000x600x900	1040x750x440
PLDS/61215D+PP/0	1200x600x900	1240x750x440
PLDS/61215G+PP/0	1200x600x900	1240x750x440

SINKS 1 BASIN + DRAINER + DISHWASHER AREA - 600 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
PLDS/61215D+P0/LV	1400x600x900	1440x750x440
PLDS/61215G+P0/LV	1400x600x900	1440x750x440

SINKS 2 BASINS + DRAINER - 600 mm

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

 DEMOUNTABLE SINKS

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

 PLONGES DÉMONTABLES

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

 AFNEEMBARE GOOTSTENEN

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

SINKS 1 BASIN - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
PLDS/0715+PP/0	700x700x900	1040x750x440

SINKS 1 BASIN + DRAINER - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
PLDS/1215D+PP/0	1200x700x900	1240x750x440
PLDS/1215G+PP/0	1200x700x900	1240x750x440
PLDS/1416D+PP/0	1400x700x900	1440x750x440
PLDS/1416G+PP/0	1400x700x900	1440x750x440

SINKS 1 BASIN + DRAINER + DISHWASHER AREA - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
PLDS/1215D+P0/LV	1200x700x900	1240x750x440
PLDS/1215G+P0/LV	1200x700x900	1240x750x440
PLDS/1416D+P0/LV	1400x700x900	1440x750x440
PLDS/1416G+P0/LV	1400x700x900	1440x750x440

SINKS 2 BASINS + DRAINER + DISHWASHER AREA - 700 mm

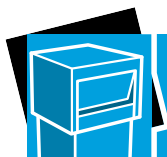
REF.	LxPxH mm	PACKAGING
PLDS/1624D+P0/LV	1600x700x900	1640x750x440
PLDS/1624G+P0/LV	1600x700x900	1640x750x440
PLDS/1825D+P0/LV	1800x700x900	1840x750x440
PLDS/1825G+P0/LV	1800x700x900	1840x750x440
PLDS/2026D+P0/LV	2000x700x900	2040x750x440
PLDS/2026G+P0/LV	2000x700x900	2040x750x440

SINKS 2 BASINS + DRAINER - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
PLDS/1424D+PP/0	1400x700x900	1440x750x440
PLDS/1424G+PP/0	1400x700x900	1440x750x440
PLDS/1624D+PP/0	1600x700x900	1640x750x440
PLDS/1624G+PP/0	1600x700x900	1640x750x440
PLDS/1825D+PP/0	1800x700x900	1840x750x440
PLDS/1825G+PP/0	1800x700x900	1840x750x440
PLDS/2026D+PP/0	2000x700x900	2040x750x440
PLDS/2026G+PP/0	2000x700x900	2040x750x440

SINKS 2 BASINS + 2 DRAINERS - 700 mm

REF.	LxPxH mm	PACKAGING
PLDS/2025+PP/0	2000x700x900	2040x750x440



HYGIENE • HYGIENE • HYGIENE

WASH-HAND BASINS

WASH-HAND BASINS

All our wash-hand basins come with link hoses, siphons, gooseneck spouts, connections, pre-mixers for hot and cold water and femoral control (except for the electric model).

ACS approval.

LAVE-MAINS

Tous nos lave-mains sont fournis avec flexible de liaison, siphon, bec col de cygne, raccord, pré-mélangeur eau chaude et eau froide et commande fémorale (sauf pour le modèle électrique).

Homologation ACS.

HANDWASSPOELBAKJES

Al onze handwasspoelbakjes worden geleverd met een soepele connectie, sifon, zwanehalskraan, watermenger (warm en koud water) en kniebediening (uitgezonderd voor elektrisch model).

ACS goedkeuring.

ECONOMIC MODEL



REF	LxPxH mm
LP/ECO1	380x290x200
LP/ECO2	400x320x230

LP/ECO

Manufactured in stainless steel EN 1.4509 AISI 441.

Gooseneck spout.

Drain siphon and plug, Ø32.

LP/ECO

Réalisé en inox EN 1.4509 AISI 441.

Bec col de cygne.

Siphon et bonde de vidange Ø32.

LP/ECO

Alles in inox EN 1.4509 AISI 441.

Zwanehalskraan.

Overloopbuis Ø32.

WASH-HAND BASIN ON CABINET



REF	LxPxH mm
LA/50	500x500x850

LA/50

Manufactured in stainless steel EN 1.4509 AISI 441.

Hot/cold mixer tap. Push-button switch. Gooseneck spout.

Drain siphon and plug, Ø32.

LA/50

Réalisé en inox EN 1.4509 AISI 441.

Mitigeur EC+EF. Bouton poussoir. Bec col de cygne.

Siphon et bonde de vidange Ø32.

LA/50

Alles in inox EN 1.4509 AISI 441.

Watermenger warm/koud. Drukknop.

Zwanehalskraan.

Overloopbuis Ø32.

COMBINED WASH-HAND BASIN



REF	LxPxH mm
LP/COMBI700	500x700x870

LP/COMBI 700

Manufactured in stainless steel EN 1.4509 AISI 441.

One mixer tap + gooseneck spout.

Two strainers + plugs. 1 drain siphon Ø32.

Top bowl, hand washing type 430x280 H130.

Bottom bowl 400x500 H200.

Bucket support shelf.

Four disassemblable stainless steel tube legs, 40x40.

LP/COMBI 700

Réalisé en inox EN 1.4509 AISI 441.

Un robinet mélangeur + bec col de cygne.

Deux crépines + bondes. 1 siphon de vidange Ø32.

Cuve du haut type lave-main 430x280 H130. Cuve du bas 400x500 H200.

Tablette de support pour seau.

Quatre pieds démontables en tube inox 40x40.

LP/COMBI 700

Alles in inox EN 1.4509 AISI 441.

Watermenger koud/warm + zwanehalskraan.

Siphon en overloop Ø32.

Boven handwasbak 430x280 H130. Lage bak 400x500 H200.

Emmer ondersteuningsplaat.

Vier demonteerbare voeten in inox 40x40.



- All our products have been specially designed to meet «haccp» standards. They are all managed from stock.
- Tout nos produits hygiène ont été spécialement étudié pour répondre aux normes «haccp». Ils sont tous gérés de stock.
- Onze hygiène producten zijn speciaal bestudeerd om aan de «haccp» normen te voldoen. Permanente voorraad beheer.

MODEL WITH SOAP DISPENSER AND BACKSPLASH



REF	LxPxH mm
LP/33	330x330x500

🇬🇧 LP/33

Separate backsplash. Timed push button, 15".
No visible screws. Manufactured in stainless steel EN 1.4509 AISI 441.
Hot/cold mixer tap, adjustable by manual dial with check valve. Gooseneck spout.
Flexible connection.
Drain siphon and plug, Ø32.
500 ml soap dispenser

🇫🇷 LP/33

Dosseret séparé. Bouton poussoir temporisé 15".
Aucune vis apparente. Réalisé en inox EN 1.4509 AISI 441.
Mitigeur EC+EF réglable manuellement par molette avec clapet anti-retour.
Bec col de cygne. Raccordement souple.
Siphon et bonde de vidange Ø32.
Distributeur à savon 500 ml.

🇳🇱 LP/33

Afzonderlijke achterwand. Tempo drukknop 15".
Geen zichtbare vijs. Inox EN 1.4509 AISI 441.
Watermengelaar koud/warm, molentje manueel regelbaar met anti-terugslagklep.
Zwanehalskraan. Soepele aansluiting.
Siphon en overloop Ø32.
Zeepdispenser 500 ml.



REF	LxPxH mm
LP/40-SAVON	400x340x595

🇬🇧 LP/40-SAVON

Timed push button, 15".
No visible screws. Manufactured in stainless steel EN 1.4509 AISI 441.
Hot/cold mixer tap, adjustable by manual dial with check valve. Gooseneck spout.
Flexible connection.
Drain siphon and plug, Ø32.
500 ml soap dispenser.

🇫🇷 LP/40-SAVON

Bouton poussoir temporisé 15".
Aucune vis apparente. Réalisé en inox EN 1.4509 AISI 441.
Mitigeur EC+EF réglable manuellement par molette avec clapet anti-retour.
Bec col de cygne. Raccordement souple.
Siphon et bonde de vidange Ø32.
Distributeur à savon 500 ml.

🇳🇱 LP/40-SAVON

Tempo drukknop 15".
Geen zichtbare vijs. Inox EN 1.4509 AISI 441.
Watermengelaar koud/warm, molentje manueel regelbaar met anti-terugslagklep.
Zwanehalskraan. Soepele aansluiting.
Siphon en overloop Ø32.
Zeepdispenser 500 ml.



REF	LxPxH mm
LP/40-SAVON+ELEC	400x340x595

🇬🇧 LP/40-SAVON + ELEC

Same as LP/40- soap with electric tap running on 6V-type batteries. (from 40000 to 50000 activations) or via mains without transformer.

Advantages: hygiene and water-saving

🇫🇷 LP/40-SAVON + ELEC

Idem que le LP/40-savon avec robinet électrique fonctionnant avec piles type 6v. (de 40000 à 50000 activations) ou via secteur sans transformateur.

Avantages: hygiène et économie d'eau.

🇳🇱 LP/40-SAVON + ELEC

Idem zoals LP/40 zeep maar met eelektrisch kraan, werkend op batterijen 6V (40000 tot 50000 actives) of op netstroom zonder transformator.

Voordelen: hygiënisch en waterbesparend.



WASTE BINS

WASTE BINS

 **WASTE BINS**

Waste bin on wheels with removable lid and pedal opening.

Manufactured in stainless steel EN 1.4509 441.

Sealed, can contain liquid.

 POUBELLES

Poubelle sur roulettes avec couvercle amovible et ouverture à pédale.

Réalisation en inox EN 1.4509 AISI 441.

Étanche, peut contenir du liquide.

 VUILBAKKEN

Vuilbakken op wieltjes met afneembaar deksel en voetbediening.

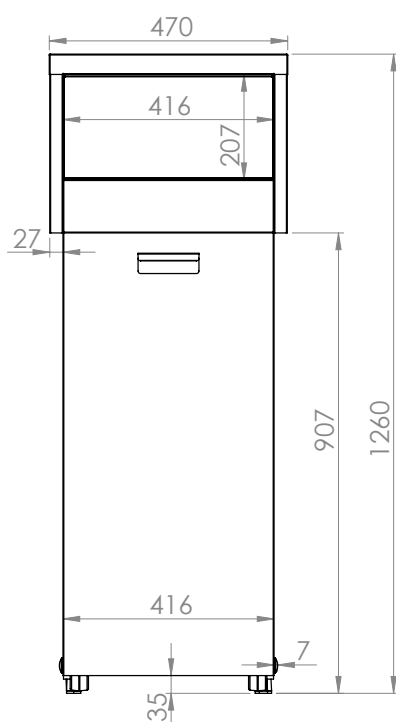
Volledig in inox EN 1.4509 AISI 441.

Waterdicht.

REF	L	H mm	Ø mm	PACKING
POUP-PSP-380-50L-C	50	600	380	410x410x620
POUP-PSP-450-95L-C	100	720	450	500x500x900

REF	L	H mm	Ø mm	PACKING
POUP-PAP-390-50L-C	50	600	390	410x410x620
POUP-PAP-475-95L-C	100	720	475	500x500x900

WASTE BIN FOR ECO SNACK

 **WASTE BIN FOR ECO SNACK**

Manufactured in stainless steel EN 1.4509 AISI 441.

Opening with tilting flap.

Removable lid.

Two PVC wheels.

 POUBELLE POUR SNACK ECO

Réalisé en inox EN 1.4509 AISI 441.

Ouverture avec clapet basculant.

Couvercle amovible.

Deux roues PVC

 VUILBAK SNACKMODEL ECO

Inox EN 1.4509 AISI 441.

Opening met klapdeurtje voor het vuil.

Afneembaar deksel.

Twee PVC-wieltjes

REF	L	PACKING
POUB-SNACK ECO	80	470x470x1200



BAG HOLDER



REF	L	LxPxH mm	PACKING
POUB-PORTESAC	110	560x435x940	680x540x180

 BAG HOLDER

Manufactured in stainless steel EN 1.4509 AISI 441.
Mounted on castors.
Lid with pedal-operated.
Rubber for bag fastening.

 PORTE SAC

Réalisé en inox EN 1.4509 AISI 441.
Monté sur roulettes.
Couvercle à ouverture à pédale.
Caoutchouc pour fixation du sac.

 ZAKHOUDER

Inox EN 1.4509 AISI 441.
Op wieltjes.
Deksel met voetbediening.
Rubber voor zakbevestiging.

BAG CLAMP



REF	L	H mm	PACKING
POUB-PINCESAC	110	850	500x500x900

 BAG CLAMP

Clamped hermetic closing system.
Stainless steel valve with rubber seal.
Stainless steel tube frame with 2 wheels.

 PINCE SAC

Système de fermeture hermétique à pince.
Clapet inox avec bandage caoutchouc.
Châssis en tube inox avec 2 roulettes.

 KNIJPZAK

Hermetisch knijpsysteem.
Inox/rubber knijpsysteem.
Inox buisframe op 2 wielen.

FLOUR CONTAINER



REF	L	LxPxH mm	PACKING
TREMI-125L	125	395x610x785	620x410x810
TREMI-150L	150	395x710x785	760x450x820

 STORAGE BIN

Manufactured in stainless steel EN 1.4509 AISI 441.
Mounted on castors.
Bin with rounded corners.
2-opening lid

 TRÉMIE

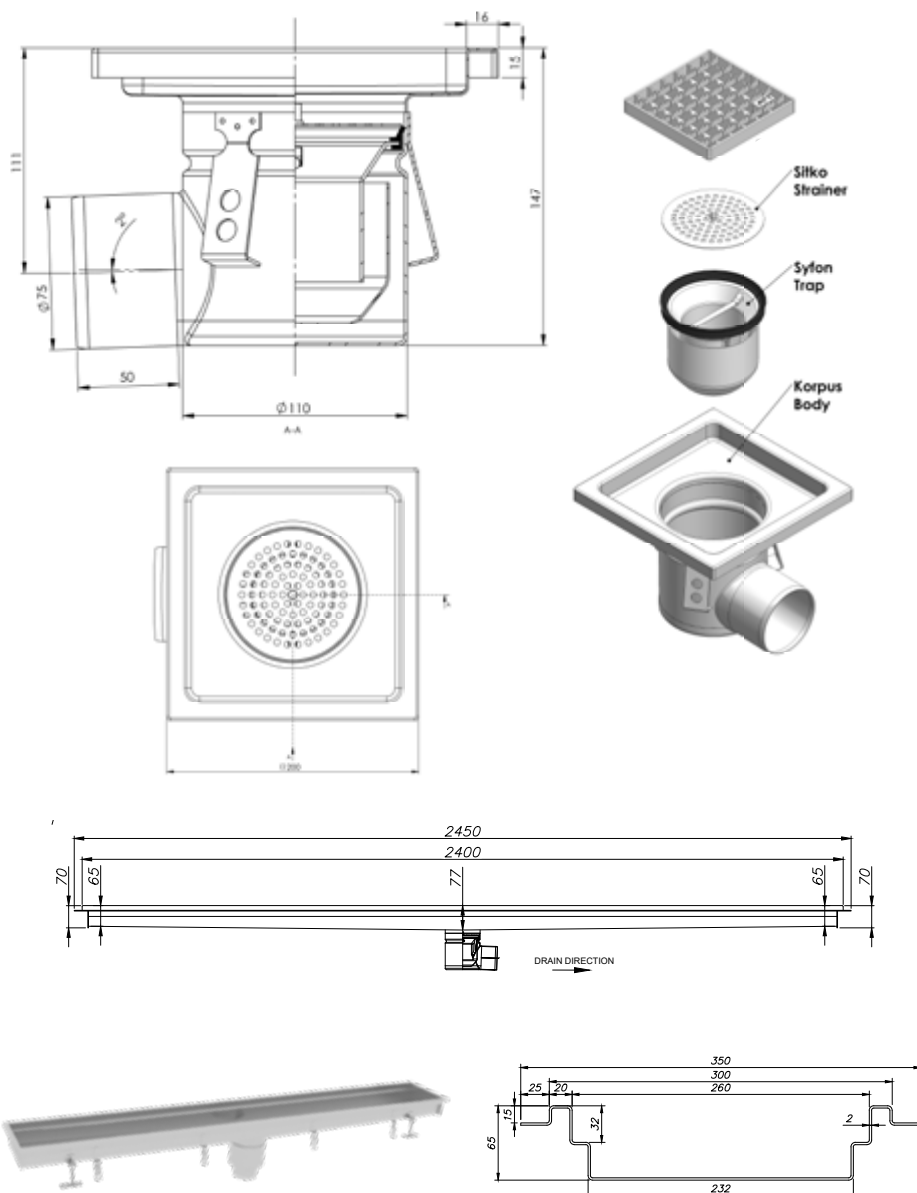
Réalisé en inox EN 1.4509 AISI 441.
Monté sur roulettes.
Bac avec coins arrondis.
Couvercle 2 ouvertures.

 TRÉMIE

Inox EN 1.4509 AISI 441.
Op wieltjes.
Ronde hoeken.
Twee zijdige klapdeurtjes boven.



DRAIN CHANNELS



DRAIN CHANNELS

EN 14301 AISI 304 stainless steel, sheet thickness 2 mm.

Hygienic round body, Ø 110 mm, the round body is deep-drawn without joints and has rounded corners at the level of the base plate.

The upper peripheral edge is reinforced with a solid stainless steel bar to resist mechanical and thermal loading in accordance with EHEDG.

The body of the drain and the trap are designed so that there is no standing water in the body of the drain, but only in the trap, in accordance with EHEDG.

Floor drain flow rate 1 L/s, with strainer.

Vertical or horizontal outlet DN75.

Grating with A/S grating, class L15 kN according to the EN1254 standard.

Immersion-etched and passivated finish.

CANIVEAU

Matériel acier inoxydable EN 14301 AISI 304, épaisseur de tôle 2 mm.

Corps rond hygiénique Ø 110 mm, le corps rond est embouti sans joint et est doté d'angles arrondis au niveau de la plaque de fond.

Le bord supérieur périphérique est renforcé avec une barre massive en inox contre la charge mécanique et thermique selon l'EHEDG.

Le corps de l'avaloir et le siphon sont conçus pour éviter toute stagnation d'eau dans le corps de l'avaloir, mais uniquement dans le siphon selon l'EHEDG.

Débit du siphon de sol 1 L/s, avec tamis.

Sortie verticale ou horizontale DN75.

Grille caillbotis A/S, classe L15 kN selon la norme EN1254.

Finition mordancée par immersion et passivé.

GRONDROOSTERS

Roestvrij staal EN 14301 AISI 304, plaatdikte 2 mm.

Hygiënisch rond lichaam, Ø 110 mm, het ronde lichaam is diepgetrokken, zonder verbindingen en heeft afgeronde hoeken ter hoogte van de bodemplaat.

De bovenste omtrekrand is versterkt met een massieve roestvrijstalen staaf om mechanische en thermische belasting te weerstaan, in conform met EHEDG.

Het afvoerlichaam en de sifon zijn zo ontworpen dat er geen stilstaand water in het afvoerlichaam blijft staan, maar alleen in de sifon volgens EHEDG.

Debiet van de vloerafvoer 1 L/s, met zeef.

Verticale of horizontale afvoer DN75.

Rooster met A/S rooster, klasse L15 kN volgens de norm EN1254.

Dompelgeëtste en gepassiveerde afwerking.

HORIZONTAL OUTLET CHANNEL

In stock.

REF.	LxP mm
CSTH/3030	300x300
CSTH/4040	400x400
CSTH/0630	600x300
CSTH/0930	900x300
CSTH/1230	1200x300
CSTH/1530	1500x300

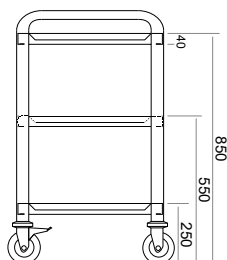
VERTICAL OUTLET CHANNEL

To order.

REF.	LxP mm
CSTV/3030	300x300
CSTV/4040	400x400
CSTV/0630	600x300
CSTV/0930	900x300
CSTV/1230	1200x300
CSTV/1530	1500x300



STANDARD SERVICE TROLLEYS



STANDARD SERVICE TROL

Manufactured in stainless steel EN 1.4301 AISI 304, brushed and polished finish. Reinforced shelf, soundproofed and pressed for improved stability.

Payload capacity of 95 kg per level.

Structure in Ø 25 mm round tube equipped with Ø 100 mm swivel wheels, 2 with brakes, all equipped with bumpers.

Supplied in kit form, packaged in cardboard with an assembly drawing. We can assemble the trolleys at our premises on request.

CHARIOTS DE SERVICE STANDARDS

Réalisation en acier inox EN 1.4301 AISI 304, finition brossée et polie.

Tablette renforcée, insonorisée et emboutie offrant une meilleure stabilité.

Charge utile par niveau de 95 kg.

Structure en tube rond Ø 25 mm munie de roues pivotantes Ø 100 mm, dont 2 avec frein, toutes munies de pare-chocs.

Livré en kit dans un emballage carton et muni d'un plan de montage.

Sur demande nous pouvons monter les chariots dans nos locaux.

DIENSTKARREN STANDAARD MODEL

Inox EN 1.4301 AISI 304 geborsteld en gepolijst.

Verstevigde, geluiddempende en geperste legger voor extra stabiliteit.

Draagvermogen per legger 95 kg.

Buisstructuur dia Ø 25 mm, met uitgerust met zwenkwielen Ø 100 mm, waarvan 2 met rem, alle voorzien van stootranden, verpakt in karton met montagehandleiding.

Op aanvraag kunnen wij de karren in onze lokalen monteren.

2-LEVEL TROLLEYS

REF	2 SHELVES	LxPxH mm	m²	Kg	NIV.
CD2/850	800x500	890x590x960	0,12	18	2
CD2/960	900x600	990x690x960	0,13	21	2
CD2/1050	1000x500	1090x590x960	0,13	20	2

3-LEVEL TROLLEYS

REF	3 SHELVES	LxPxH mm	m²	Kg	NIV.
CD3/850	800x600	890x690x960	0,12	20	3
CD3/960	900x600	990x690x960	0,13	25	3
CD3/1050	1000x500	1090x590x960	0,13	24	3

SHELF TROLLEYS



REF	NIV	LxPxH mm	OPENING	RUNNER	ESP	M²	Kg
CD/15XGN1/1	15	550x380x1480	325	325	75	0,24	19,2
CD/20XGN1/1	20	555x385x1838	325	325	75	0,3	22,6
CD/15XGN2/1	15	650x585x1480	530	530	75	0,28	23
CD/20XGN2/1	20	650x585x1850	530	530	75	0,35	26
CD/15PLATEAUX	15	625x460x1890	400	400	105	0,28	22,8
CD/20PLATEAUX	20	625x460x1860	400	400	75	0,35	26,2

SHELF TROLLEYS

Manufactured in stainless steel 1.4509 AISI 441, brushed and polished finish.

Model for GN 1/1, GN 2/1 or 600x400 trays 15/10 stainless steel slides, welded with stop.

Useful space between slides: 75 mm.

4 swivel wheels, 2 with brakes, all equipped with bumpers.

We can assemble trolleys at our premises upon request.

CHARIOTS À GLISSIÈRES

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

Model pour GN 1/1, GN 2/1 ou plateaux 600x400.

Glissières inox 15/10 soudées avec butoir.

Espace utile entre glissières 75 mm.

4 roues pivotantes dont 2 avec frein, toutes munies de pare-chocs.

Sur demande nous pouvons monter les chariots dans nos locaux.

GELEIDERSKARREN

Inox EN 1.4509 AISI 441, geborsteld en gepolijst.

Model voor GN 1/1, GN 2/1 of plateau 600x400.

Gelaste geleiders inox 15/10, met stop.

75 mm ruimte tussen de geleiders.

4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, alle met stootrand.

Op aanvraag kan gemonteerd geleverd worden.



FRYERS • FRITEUSES • FRITEUSES



MECHANICAL FRYERS



REF.	MECA-FRYER 1B	MECA-FRYER 2B	MECA-FRYER 3B
LxPxH mm	540x890x930/1290	970x890x930/1290	1450x890x930/1290
KG	40	75	110
TANK	1x13 L	2x13 L	3x13 L

MECHANICAL FRYERS

Available in 1, 2 or 3 pot versions.

Characteristics for 1 burner:

- Power: 15,6 kW
- Consumption: 1,60 m²/h
- Capacity: 13 litres

Made of stainless steel EN 1.4509 AISI 441.

Display via mechanical thermometer.

Burner control via SIT valve.

Includes : 1 drain pan for each fryer.

All our fryers are delivered with protection.

FRITEUSES MÉCANIQUES

Disponible en version 1, 2 ou 3 pots.

Caractéristiques pour 1 brûleur :

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

Fabrication en Inox EN 1.4509 AISI 441.

Affichage par thermomètre mécanique.

Commande du brûleur via la vanne SIT.

Inclus : pour chaque friteuse 1 bac de vidange.

Toutes nos friteuses sont livrées sous crête.

MECANISCHE FRITEUSES

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

Kenmerken voor 1 brander :

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

Gemaakt van roestvrij staal EN 1.4509 AISI 441.

Weergave door mechanische thermometer.

Branderbediening via SIT-klep.

Inclusief : 1 opvangbak voor elke friteuse.

Al onze friteuses worden onder bescherming geleverd.

ACCESSORIES



DRAINING FRENCH FRIES

SALT SHAKER



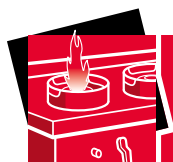
SHOVEL/LADLE/BASKET



REF.	FRITE/EGOUTTOIR INOX	FRITE/EGOUTTOIR ALU
------	-------------------------	------------------------

REF.	FRITE/SEL INOX	FRITE/SEL ALU
------	-------------------	------------------

REF.	FRITE/PELLE	FRITE/LOUCHE Ø 240	FRITE/PANIER Ø340
------	-------------	-----------------------	----------------------



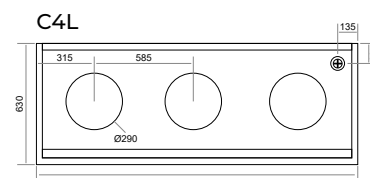
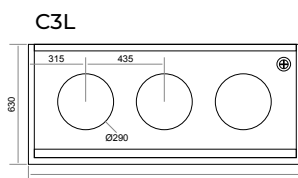
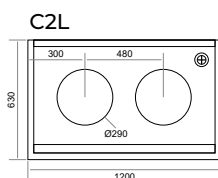
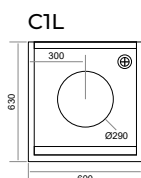
ASIAN CUISINE CUISINE ASIATIQUE · AZIATISCHE KEUKENS



ASIA I



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



ASIA I

WOK type in-line burners Ø 290 mm.

Pressed, watertight hob used to channel water for cooling the top.

Side water drain with an overflow plug.

The front panel includes :

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

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

ASIA I

Brûleurs en ligne type WOK Ø 290 mm.

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

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

La face avant comprend :

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

Les modèles standards peuvent être modulés avec les 3 types de brûleurs.

ASIA I

WOK type in-line branders Ø 290 mm.

Geperste, waterdichte kookplaat die het water afvoert voor het koelen van het bovenblad.

Waterafvoer aan de zijkant met overloopplug.

Het voorpaneel bevat :

- 1 gasklep
- 1 regelklep per brander
- terugwinningsladen.

De standaardmodellen kunnen aangepast worden met de 3 brandertypes.

OPTIONS BURNERS



**TURBO : 20KW
CROWN Ø290**



**JUMBO : 25KW
CROWN Ø290**



**SUPERJET : 35KW
CROWN Ø290**

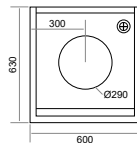


ASIA I-CLP

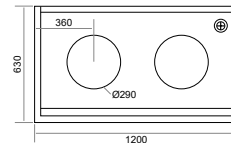


REF.	CLP1	CLP2	CLP3
LxPxH mm	600x630x400	1200x630x400	1500x630x400
MAX POWER	35kW	70kW	105kW
GAZ	G1/2"	G3/4"	G3/4"
DRAWER	1	2	3
CROWN Ø290	1	2	3
WATER COLLEC. TRAY	NO	NO	NO
KG	63	105	145
KG + PACKAGING	70	115	160

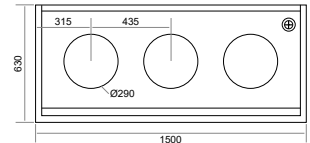
CLP1



CLP2



CLP3



ASIA I-CLP

One Ø 290 mm burner.

Ideal for banquets, buffets, etc.

Easy to transport.

They have the same features as the ASIA CIL.

The standard models can be modulated with the 3 types of burners available according to the customer's needs.

On request, we can supply a stainless steel tube base.

ASIA I-CLP

Un brûleur Ø 290 mm.

Idéal pour banquet, buffet, etc ...

Facile à transporter.

Elles ont les mêmes caractéristiques que ASIA CIL.

Les modèles standards peuvent se moduler avec les 3 types de brûleurs disponibles selon les besoins du client.

Sur demande, nous pouvons vous fournir un piétement en tube inox.

ASIA I-CLP

Eén brander Ø 290 mm.

Ideaal voor banketten, buffetten, enz.

Gemakkelijk te vervoeren.

Ze hebben dezelfde kenmerken als de ASIA CIL.

De standaardmodellen kunnen worden gemoduleerd met de 3 beschikbare brandertypes naargelang de behoeften van de klant.

Op verzoek kunnen we een roestvrijstalen buisvoet leveren.

OPTIONS BURNERS



**TURBO : 20KW
CROWN Ø290**



**JUMBO : 25KW
CROWN Ø290**



**SUPERJET : 35KW
CROWN Ø290**

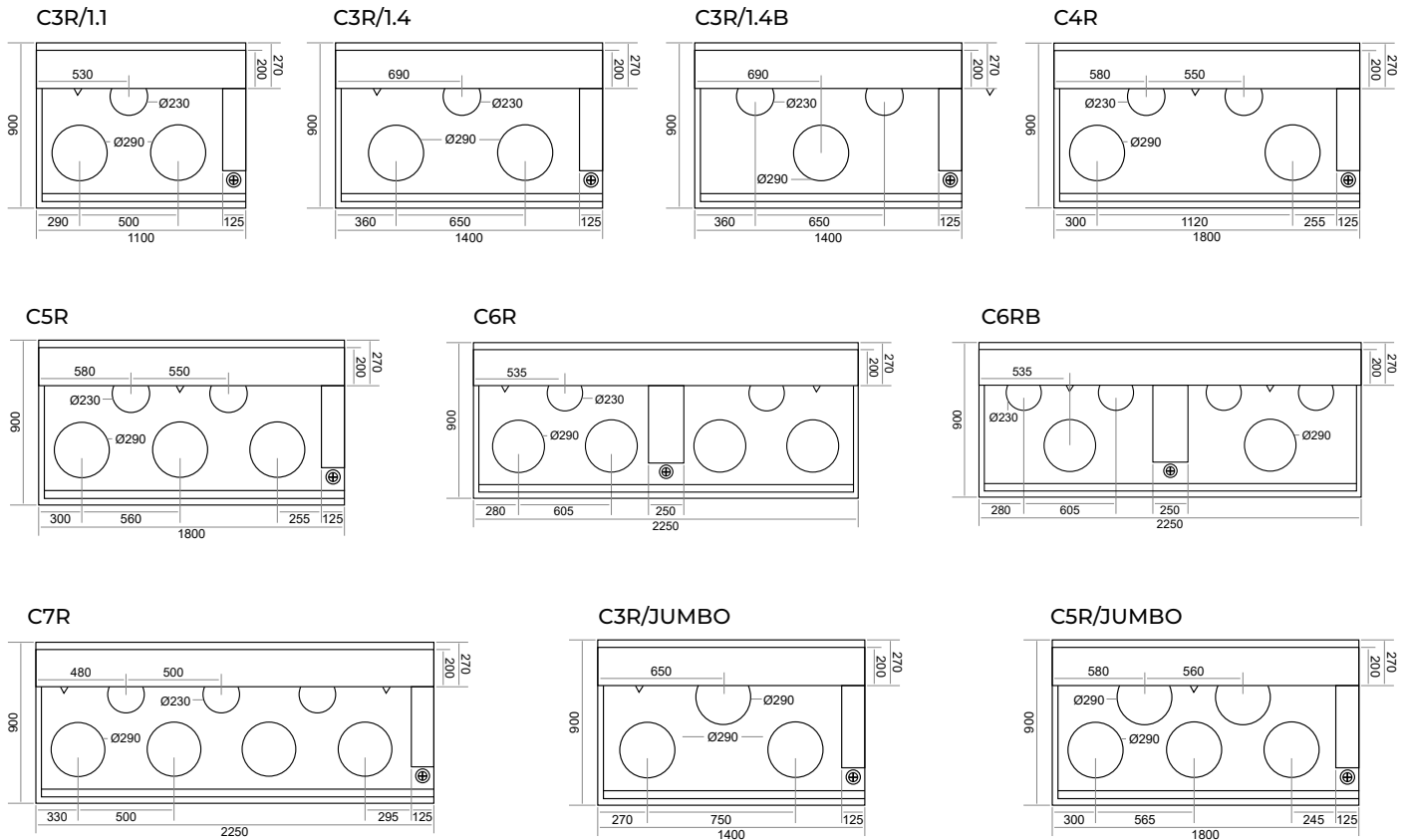


ASIA II-CR



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

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



ASIA II-CR

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

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

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

The water curtain includes a tap and a storage shelf.

ASIA II-CR

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

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

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

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

ASIA II-CR

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

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

Onze haarden zijn ontworpen voor aansluiting op netgas en butaangas.

Het watergordijn bevat een kraan en een opbergplank.

OPTIONS BURNERS



**NEW SOUP : 12KW
CROWN Ø230**



**TURBO : 20KW
CROWN Ø290**



**JUMBO : 25KW
CROWN Ø290**



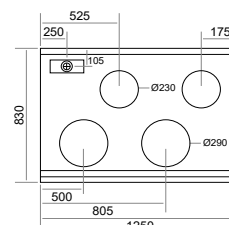
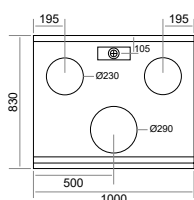
**SUPERJET : 35KW
CROWN Ø290**



ASIA III-CN



REF.	C3N	C4N
LxPxH mm	1000x900x780	1250x900x780
MAX POWER	94kW	59kW
GAZ	G3/4"	G3/4"
DRAWER	3	3
CROWN Ø230	2	1
CROWN Ø290	2	2
WATER COLLEC. TRAY	NO	NO
KG	117	125
KG + EMBALLAGE	130	140

 ASIA III-CN

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

Several burner combinations are available.

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

Rectangular drain with filter.

 ASIA III-CN

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

Plusieurs combinaisons de brûleurs sont disponibles.

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

Évacuation rectangulaire avec filtre.

 ASIA III-CN

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

Er zijn verschillende brandercombinaties beschikbaar.

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

Rechthoekige afvoer met filter.

OPTIONS BURNERS



**NEW SOUP : 12KW
CROWN Ø230**



**TURBO : 20KW
CROWN Ø290**



**JUMBO : 25KW
CROWN Ø290**



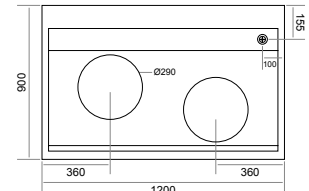
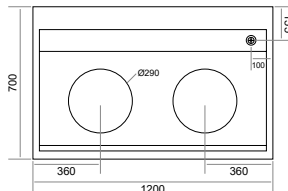
**SUPERJET : 35KW
CROWN Ø290**



ASIA IV-CE



REF.	C2LE/E	C2RE/E
LxPxH mm	1200x700x780	1200x900x780
MAX POWER	70kW	70kW
GAZ	G3/4"	G3/4"
DRAWER	2	2
CROWN Ø290	2	2
WATER COLLEC. TRAY	YES	YES
KG	120	140
KG + EMBALLAGE	130	140



ASIA IV-CE

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

The CR models, the water is propelled from the front to the back, ensuring that the top remains clean and visible to the customer. Food deposits are collected on a filter located at the rear, running the entire length of the cooker.

Several burner combinations are available.

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

ASIA IV-CE

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

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

Plusieurs combinaisons de brûleurs sont disponibles.

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

ASIA IV-CE

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

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

Er zijn verschillende combinaties van branders beschikbaar.

Onze fornuizen zijn ontworpen voor aansluiting op netgas en butaangas.

OPTIONS BURNERS



**TURBO : 20KW
CROWN Ø290**



**JUMBO : 25KW
CROWN Ø290**



**SUPERJET : 35KW
CROWN Ø290**



ACCESSORIES AND OPTIONS

BACK BOX - H100 mm

REF. ASIAOPTION01



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

BACK BOX - H350 mm

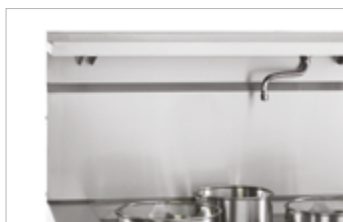
REF. ASIAOPTION02



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

SPICE RACK

REF. ASIAOPTION03



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

CROWN REDUCER

REF. ASIAOPTION04



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

STANDARD TAP

REF. ASIAOPTION07



Standard H225mm tap for back box.

ADDITIONAL TAP

REF. ASIAOPTION08



Additional tap for water curtain.

PUSH-BUTTON

REF. ASIAOPTION09



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



BERTRAND-MANUFACTURER.COM

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

The manufacturer assumes no responsibility for any inaccuracies contained in this catalogue due to errors in transcription or printing.
Moreover, it reserves the right to make products modifications considered useful and necessary without compromising the essential features.
PRINTED IN BELGIUM - PLEASE DO NOT LITTER - As a manufacturer, we only deliver to installers of commercial kitchens.

Le constructeur décline toute responsabilité concernant les inexactitudes éventuelles contenues dans ce catalogue, dues à des erreurs de transcription ou d'impression.
De plus, il se réserve le droit d'apporter aux produits les modifications considérées utiles et nécessaires, et ce sans compromettre les caractéristiques essentielles.
IMPRIMÉ EN BELGIQUE - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - Étant fabricant, nous ne pouvons livrer qu'aux installateurs de grandes cuisines.

De maker wijst alle verantwoordelijkheid af inzake eventuele onjustheden in deze kataloog, te wijten aan overschrijvings of drukfouten. Bovendien eigent hij zich het recht toe om de producten aan te passen naargelang de noodzakelijke of nuttige behoeften, zonder echter hun essentiële kenmerken in gedrang te brengen.
GEDRUKT IN BELGIË - NIET OP DE OPENBARE WEG GOOIEN - Als fabrikant kunnen wij slechts leveren aan installateurs van grootkeukens.