



- Ice Cream

**MCV/2****2 819,00 EUR**

mm : 250x410xh460

kW : 0,3

230/1N 50Hz

**(FR) Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 2 L (100 L/h)**

- Production de chantilly onctueuse en continu. Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation.
- Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution.
- Possibilité de stopper la production à tout moment.
- Cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.
- De série : Tige labyrinthe pour crème avec matière grasse entre 28% et 32% (autres modèles de tiges possible sur demande).

**(NL) Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 2 L (100 L/u)**

- Slagroomproductie doorlopende, Bewaart in perfecte condities, vermijd schiften.
- Voordurende afkoeling van de verdeler.
- Mogelijk op elk moment de productie stop te zetten.
- Eenvoudig onderhoud, kuip in R.V.S. uitneembaar, perfecte hygiëne.
- Standaard: Gekartelde verdeelbuis voor room met een vetgehalte tussen 28% en 32% (andere gekartelde verdeelbuizen modellen op aanvraag mogelijk).

**(DE) Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 2 L Behälter (100 L/Std.)**

- Kontinuierliche Herstellung von cremiger Schlagsahne, Erhält in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung.
- Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt.
- Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen.
- Edelstahlbehälter abnehmbar, leichte Reinigung, perfekte Hygiene.
- Standard: Labyrinth für Creme mit Fett zwischen 28% und 32% (andere Schaftmodelle auf Anfrage möglich).

**MCV/5****3 500,00 EUR**

mm : 250x450xh400

kW : 0,4

230/1N 50Hz

**(FR) Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 5 L (150 L/h)****(NL) Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 5 L (150 L/u)****(DE) Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 5 L Behälter (150 L/Std.)****MCV/5C-N****4 636,00 EUR**

mm : 250x470xh450

kW : 0,4

230/1N 50Hz

**(FR) Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 5 L (300 L/h)**

- Production de chantilly onctueuse en continu, Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation.
- Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution.
- Possibilité de stopper la production à tout moment.
- Cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.
- De série : Tige labyrinthe pour crème avec matière grasse entre 28% et 32% (autres modèles de tiges possible sur demande)

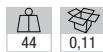
**(NL) Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 5 L (300 L/u)**

- Slagroomproductie doorlopende, Bewaart in perfecte condities, vermijd schiften.
- Voordurende afkoeling van de verdeler.
- Mogelijk op elk moment de productie stop te zetten.
- Eenvoudig onderhoud, kuip in RVS uitneembaar, perfecte hygiëne.
- Standaard: Gekartelde verdeelbuis voor room met een vetgehalte tussen 28% en 32% (andere gekartelde verdeelbuizen modellen op aanvraag mogelijk).

**(DE) Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 5 L Behälter (300 L/Std.)**

- Kontinuierliche Herstellung von cremiger Schlagsahne, Erhält in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung.
- Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt.
- Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen.
- Edelstahlbehälter abnehmbar, leichte Reinigung, perfekte Hygiene.
- Standard: Labyrinth für Creme mit Fett zwischen 28% und 32% (andere Schaftmodelle auf Anfrage möglich).





## AIR TGB/5

4 010,00 EUR

mm : 410x460xh320

kW : 0,6

230/1N 50Hz

**(FR) Turbine à glace verticale à poser, 5 L/h, condenseur à air**

- Turbine verticale, idéale pour les restaurants, nécessite peu d'entretien et très facile à l'emploi. Capacité de mélange minimum 0.5 litre et maximum 1 litres. Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température.
- Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange.
- Niveau sonore inférieur 70 dB.

NB: essentiellement pour le travail à froid.

**(NL) Vertikale ijsturbine, tafelmodel, 5 L/u, luchtcondensator**

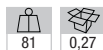
- Vertikale turbine, ideaal voor restaurants, weinig onderhoud en gemakkelijk te gebruiken. Mengvermogen, minimum 0,5 liter en maximum 1 liter. Cyclus met tijdsregeling of met temperatuurregeling.
- Verticale cilinders-verdampers voor een groter oppervlak van uitwisseling.
- Geluidsniveau onder 70 dB.

NB: enkel voor koud gebruik.

**(DE) Eiscrememaschine vertikal Turbine Tischmodell, 5 L/Std., Luftkondensator**

- Vertikale Turbine, ideal für Restaurants, wartungsarm und sehr einfach zu bedienen.
- Mischkapazität min. 0,5 Liter und max. 1 Liter.
- Zyklus mit Zeitsteuerung oder mit Temperatursteuerung.
- Vertikale Verdampferzylinder für eine größere Austauschfläche.
- Geräuschpegel unter 70 dB.

NB: vor allem für die Arbeit mit kalten Speisen.



## AIR TGV/5D-N

7 970,00 EUR

mm : 410x510xh590

kW : 1,2

400/3N 50Hz

**(FR) Turbine à glace verticale automatique à poser, 9/12 L/h, condenseur à air**

- Turbine verticale avec extraction automatique, nécessite peu d'entretien et très facile à l'emploi. Capacité de mélange minimum 1 litre et maximum 2 litres. Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température.
- Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange. Dispositif de distribution exclusif.
- Durée du cycle : 10/20 min. Production horaire : 12 litres. Niveau sonore inférieur à 70 dB.

NB: essentiellement pour le travail à froid.

**(NL) Vertikale automatische ijsturbine, tafelmodel, 9/12 L/u, luchtcondensator**

- Vertikale turbine met automatische extractie, weinig onderhoud en gemakkelijk te gebruiken. Mengvermogen, minimum 1 liter en maximum 2 liter. Cyclus met tijdsregeling of met temperatuurregeling.
- Verticale cilinders-verdampers voor een groter oppervlak van uitwisseling. Exclusief doseerapparaat.
- Cyclustijd: 10/20 min. Uurproductie: 12 liter. Geluidsniveau onder 70 dB.

NB: enkel voor koud gebruik.

**(DE) Auto.vertik.Eiscrememaschine, Tischmodell, 9 L/Std., Luftkondensator**

- Vertikale Turbine, ideal für Restaurants, leichte Reinigung und sehr einfach zu bedienen. Mischkapazität min. 1 Liter und max. 2 Liter. Zyklus mit Zeitsteuerung oder mit Temperatursteuerung.
- Vertikaler Zylinder-Verdampfer für eine größere Austauschfläche. Exklusives Abgabesystem.
- Zykluszeit: 10/20 min. Stundenproduktion: 12 Liter. Geräuschpegel unter 70 dB.

Hinweis: vor allem für die Arbeit mit kalten Speisen.



## AIR

TGV/5D-N(230/1)

8 651,00 EUR

mm : 410x510xh590

kW : 1,2

230/1N 50Hz

**(FR) Turbine à glace verticale automatique à poser, 9 L/h, condenseur à air****(NL) Vertikale automatische ijsturbine, tafelmodel, 9 L/u, luchtcondensator****(DE) Auto.vertik.Eiscrememaschine, Tischmodell, 9 L/Std., Luftkondensator**


**AIR TGV/20DA**
**10 058,00 EUR**

mm : 460x510xh960      kW : 2,2      400/3N 50Hz

**FR Turbine à glace verticale automatique, 20 L/h, condenseur à air**

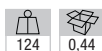
- Capacité de mélange minimum 2 litres et maximum 4 litres. Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température. Dispositif de distribution exclusif.
- Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange.
- Durée du cycle: 10/15 min. Production horaire: 20 litres.
- Niveau sonore inférieur à 70 dB.


**NL Vertikale automatische ijsturbine, 20 liter/u, luchtcondensator**

- Minimale mengcapaciteit 2 liter en maximaal 4 liter. Cyclus met tijdregeling of temperatuurregeling. Exclusief doseerapparaat.
- Verticale verdampcilinders voor een groter uitwisselingsoppervlak.
- Cyclustijd: 10/15 min. Productie per uur: 20 liter.
- Geluidsniveau onder 70 dB.

**DE Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 20 L/Std., Luftkondensator**

- Mindestmischmenge 2 Liter und maximal 4 Liter.
- Zyklus mit Zeitsteuerung oder mit Temperatursteuerung, spezielles Verteilungsgerät.
- Vertikale Zylinder-Verdampfer für eine größere Austauschfläche. Zykluszeit: 10/15 min.
- Stundenproduktion: 20 Liter.
- Geräuschpegel unter 70 dB.


**AIR TGV/35DA**
**17 544,00 EUR**

mm : 490x600xh1100      kW : 3,2      400/3N 50Hz

**FR Turbine à glace verticale automatique, 50 L/h, condenseur à air**

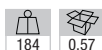
- Capacité de mélange minimum 3 litres et maximum 7 litres. Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température.
- Cylindre-évaporateur verticale, grande surface d'échange.
- Durée du cycle: 8/12 min. Production horaire: 50 litres.
- Dispositif auto diagnostic.
- Niveau sonore inférieur à 70 dB.


**NL Vertikale automatische ijsturbine, 50 L/u, luchtcondensator**

- Mengvermogen, minimum 3 liter en maximum 7 liter. Cyclus met tijdcontrole of temperatuurcontrole.
- Vertikale cilinderverdampers voor een grotere wisseloppervlakte.
- Duur van de cyclus: 8/12 min. Vermogen per uur: 50 liter.
- Automatisch diagnosesysteem.
- Geluidsniveau onder 70 dB.

**DE Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 50 L/Std., Luftkondensator**

- Mischkapazität min. 3 Liter und max. 7 Liter. Zyklus mit Zeit- oder Temperatursteuerung.
- Vertikaler Zylinder-Verdampfer, große Austauschfläche.
- Zyklusdauer: 8/12 Min. Stundenproduktion: 50 Liter.
- Vorrichtung für Selbstdiagnose.
- Geräuschpegel unter 70 dB.


**WATER TGV/35DW**
**17 544,00 EUR**

mm : 490x600xh1100      kW : 3,2      400/3N 50Hz

**FR Turbine à glace verticale automatique, 50 L/h, condenseur à eau**
**NL Vertikale automatische ijsturbine, 50 L/u, watercondensator**
**DE Eiscrememaschine, auto., vert. Turbine, 50 L/Std., Wasserkondensator**






**WATER** TGV/50DA

**22 446,00 EUR**

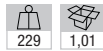
mm : 490x900xh1100 kW : 7 400/3N 50Hz

- FR Turbine à glace verticale automatique, 60 L/h, condenseur à air**
  - Capacité de mélange minimum 4 litres et maximum 8 litres. Cycle avec contrôle du temps ou contrôle de la température.
  - Durée du cycle: 8/12 min. Production horaire: 60 litres.
  - Cylindre-évaporateur verticale surface d'échange.
  - Dispositif auto diagnostic.
  - Niveau sonore inférieur à 70 dB.



- NL Vertikale automatische ijsturbine, 60 L/u, luchtcondensator**
  - Mengvermogen, minimum 4 liter en maximum 8 liter. Cyclys met tijdcontrole of temperatuurcontrole.
  - Duur van de cyclus: 8/12 min. Vermogen per uur: 60 liter.
  - Vertikale cilinderverdampers voor een grote wisseloppervlakte.
  - Automatisch diagnosesysteem.
  - Geluidsniveau onder 70 dB.

- DE Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 60 L/Std., Luftkondensator**
  - Mischkapazität min. 4 Liter und max. 8 Liter. Zyklus mit Zeit- oder Temperaturssteuerung.
  - Zyklusdauer: 8/12 Min. Stundenproduktion: 60 Liter.
  - Vertikaler Zylinder-Verdampfer, große Austauschfläche.
  - Vorrichtung für Selbstdiagnose.
  - Geräuschpegel unter 70 dB.



**WATER** TGV/50DW

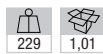
**20 253,00 EUR**

mm : 490x700xh1100 kW : 7 400/3N 50Hz

- FR Turbine à glace verticale automatique, 60 litres/h, condenseur à eau**

- NL Vertikale automatische ijsturbine, 60 liter/u, watercondensator**

- DE Eiscrememaschine, auto., vert. Turbine, 60 L/Std., Wasserkondensator**



**WATER** TGV/80DW

**22 446,00 EUR**

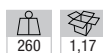
mm : 510x700xh1150 kW : 8,5 400/3N 50Hz

- FR Turbine à glace verticale automatique, 80 litres/h, condenseur à eau**
  - Capacité de mélange minimum 7 litres et maximum 12 litres. Cycle avec contrôle du temps ou contrôle de la température.
  - Durée du cycle: 8/12 min. Production horaire: 75 litres.
  - Cylindre-évaporateur verticale grande surface d'échange.
  - Dispositif auto diagnostic.
  - Niveau sonore inférieur à 70 dB.



- NL Vertikale automatische ijsturbine, 80 liter/u, watercondensator**
  - Mengvermogen, minimum 7 liter en maximum 12 liter. Cyclys met tijdcontrole of temperatuurcontrole.
  - Duur van de cyclus: 8/12 min. Vermogen per uur: 75 liter.
  - Vertikale cilinderverdampers voor een grotere wisseloppervlakte.
  - Automatisch diagnosesysteem.
  - Geluidsniveau onder 70 dB.

- DE Eiscrememaschine, auto., vert. Turbine, 80 L/Std., Wasserkondensator**
  - Mischkapazität min. 7 Liter und max. 12 Liter. Zyklus mit Zeit- oder Temperaturssteuerung.
  - Zyklusdauer: 8/12 Min. Stundenproduktion: 75 Liter.
  - Vertikaler Zylinder-Verdampfer, große Austauschfläche.
  - Vorrichtung für Selbstdiagnose.
  - Geräuschpegel unter 70 dB.





## AIR SPS/30A

**13 716,00 EUR**

mm : 550x650xh1100      kW : 4      400/3N 50Hz

### FR Pasteurisateur 30 L/h, condenseur à air

- Mix par cycle: 15/30 litres.
- Durée du cycle: 80/120 min.
- Pasteurisateur automatique pour haute et basse pasteurisation.
- Couvercle transparent.
- Robinet avec un système de nettoyage intégré.
- Mémoire qui permet de répéter les cycles de pasteurisation.



### NL Pastorisator 30 L/u, luchtcondensator

- Mix per cyclus: 15/30 liter.
- Duur van de cyclus: 80/120 min.
- Automatische pastorisator voor hoge en lage pastorisatie.
- Transparant deksel.
- Kraan heeft een geïntegreerd reinigingssysteem.
- Geheugen die toelaat de pastorisatiecyclus te herhalen indien nodig.

### DE Pasteuriersmaschine 30 L/Std., Luftkondensator

- Mischung je Zyklus: 15/30 Liter.
- Zyklusdauer: 80/120 Min.
- Auto. Pasteuriersmaschine für hohe und niedrige Pasteurisierung.
- Transparenter Deckel.
- Leitungshahn mit integriertem Reinigungssystem.
- Arbeitsspeicher, der eine Wiederholung der Pasteurisierungszyklen ermöglicht.



## WATER SPS/30W

**13 716,00 EUR**

mm : 550x650xh1100      kW : 4      400/3N 50Hz

### FR Pasteurisateur 30 L/h, condenseur à eau

### NL Pastorisator 30 L/u, watercondensator

### DE Pasteuriersmaschine 30 L/Std., Wasserkondensator



## AIR SPS/60A

**20 124,00 EUR**

mm : 420x780xh1100      kW : 7,8      400/3N 50Hz

### FR Pasteurisateur 60 L/h, condenseur à air

- Mix par cycle: 30/60 litres.
- Durée du cycle: 100/120 min.
- Pasteurisateur automatique pour haute et basse pasteurisation.
- Couvercle transparent.
- Robinet avec un système de nettoyage intégré.
- Mémoire qui permet de répéter les cycles de pasteurisation.

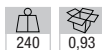


### NL Pastorisator 60 L/u, luchtcondensator

- Mix per cyclus: 30/60 liter.
- Duur van de cyclus: 100/120 min.
- Automatische pastorisator voor hoge en lage pastorisatie.
- Transparant deksel.
- Kraan heeft een geïntegreerd reinigingssysteem.
- Geheugen die toelaat de pastorisatiecyclus te herhalen indien nodig.

### DE Pasteuriersmaschine 60 L/Std., Luftkondensator

- Mischung je Zyklus: 30/60 Liter.
- Zyklusdauer: 100/120 Min.
- Auto. Pasteuriersmaschine für hohe und niedrige Pasteurisierung.
- Transparenter Deckel.
- Leitungshahn mit integriertem Reinigungssystem.
- Arbeitsspeicher, der eine Wiederholung der Pasteurisierungszyklen ermöglicht.



## WATER SPS/60W

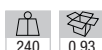
**17 544,00 EUR**

mm : 420x780xh1100      kW : 7,6      400/3N 50Hz

### FR Pasteurisateur 60 L/h, condenseur à eau

### NL Pastorisator 60 L/u, watercondensator

### DE Pasteuriersmaschine 60 L/Std., Wasserkondensator







**WATER SPS/120W**

**22 188,00 EUR**

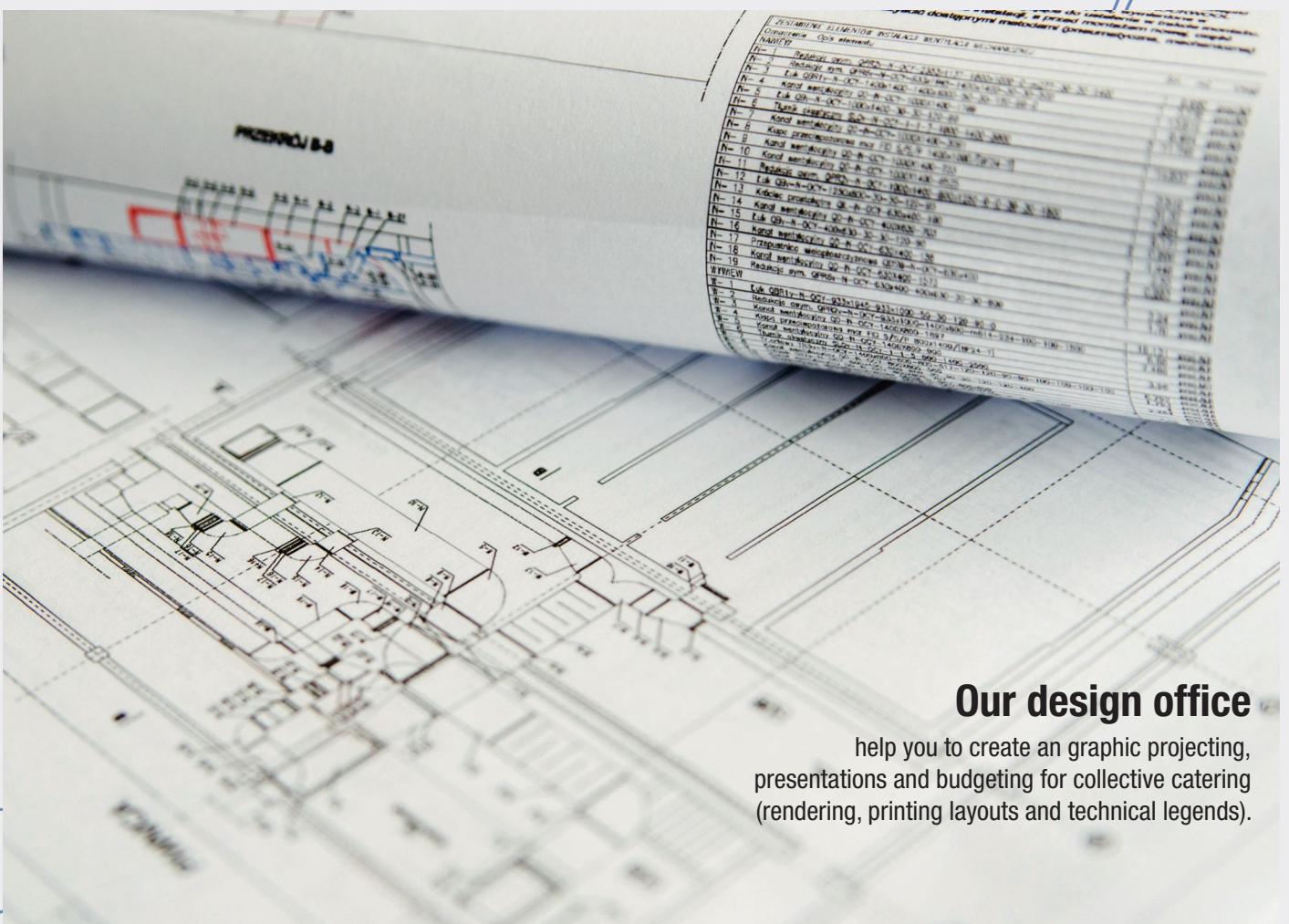
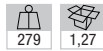
mm : 720x780xh1100      kW : 17      400/3N 50Hz



- FR) Pasteurisateur 120 L/h, condenseur à eau**
- Mix par cycle: 60/120 litres.
  - Durée du cycle: 100/120 min.
  - Pasteurisateur automatique pour haute et basse pasteurisation.
  - Couvercle transparent.
  - Robinet avec un système de nettoyage intégré.
  - Mémoire qui permet de répéter les cycles de pasteurisation.

- NL) Pastorisator 120 L/u, watercondensator**
- Mix per cyclus: 60/120 liter.
  - Duur van de cyclus : 100/120 min.
  - Automatische pastorisator voor hoge en lage pastorisatie.
  - Transparant deksel.
  - Kraan heeft een geïntegreerd reinigingssysteem.
  - Geheugen die toelaat de pastorisatiecyclus te herhalen indien nodig.

- DE) Pasteuriermaschine 120 L/Std., Wasserkondensator**
- Mischung je Zyklus: 60/120 Liter.
  - Zyklusdauer: 100/120 Min.
  - Automatische Pasteuriermaschine für hohe und niedrige Pasteurisierung.
  - Transparenter Deckel.
  - Leitungshahn mit integriertem Reinigungssystem.
  - Arbeitsspeicher, der eine Wiederholung der Pasteurisierungszyklen ermöglicht.



**Our design office**

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).



**TOUCH  
SCREEN**



## AIR PCT/10-35AT

**23 876,00 EUR**

mm : 490x600xh1100 kW : 5 400/3N 50Hz

### FR Pasteurisateur & turbine 35 L/h, cond. à air, VV/TS

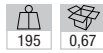
- Mix par cycle: 3/6 litres. Durée du cycle: 8/40 min, production horaire: 10/35 litres. Cylindres-évaporateur verticaux pour une plus grande surface d'échange, dispositif de distribution exclusif. Temps et T° réglables.  
- Pastoturbine multifonctions : mélange, chauffe, pasteurise, refroidie. Sangler toutes crèmes, sauces et mix. Cycle manuel ou automatique.  
- La pasteurisation et le sanglage se font dans un seul cylindre, évitant toute manipulation ou transvasement.

### NL Gecombineerde pastorisator en ijs turbine 35 Lt/u, luchtcond. VV/TS

- Mix per cyclus: 3/6 liter. Duur van de cyclus: 8/40 mi, productie per uur: 10/35 liter. Verticale verdampers-cilinders voor een groter uitwisseloppervlak, exclusief distributieapparaat. Instelbare tijd en temperatuur.  
- Multifunctionele turbine : mengen, verwarmen, pasteuriseren, afkoelen. Binden van alle soorten crèmes, sauzen en mixen. Manuele cyclus of automatisch. Handmatige of automatische cyclus.  
- Pasteurisatie en binding gebeuren in één enkele cylinder om alle manipulaties en overhevelingen te vermijden.

### DE Pasteuriermaschine und Eiscrememaschine 35 L/Std., Luftkon. VV/TS

- Mischen je Zyklus: 3/6 Liter. Zyklusdauer: 8/40 min, Stundenleistung: 10/35 Liter. Vertikalzylinder-Verdampfer für eine größere Austauschfläche, exklusive Verteilvorrichtung. Regulierbare Zeit und Temperaturen.  
- Multifunktionale Turbine zum Mischen, Aufheizen, Pasteurisieren, Kühlen und Einbinden von Cremes, Saucen und Mischungen. Manueller oder vollautomatischer Zyklus.  
- Pasteurisierung und Umreifung erfolgen in einem einzigen Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.



## WATER PCT/10-35WT

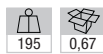
**23 876,00 EUR**

mm : 490x600xh1100 kW : 5 400/3N 50Hz

### FR Pasteurisateur & turbine 35 L/h, cond. à eau VV/TS

### NL Pastorisator en turbine 35 L/u, watercond, VV/TS

### DE Pasteuriermaschine und Eiscre 35 L/Std, Wasserkon. VV/TS



**TOUCH  
SCREEN**



## AIR PCT/20-60AT

**30 702,00 EUR**

mm : 510x900xh1150 kW : 7 400/3N 50Hz

### FR Pasteurisateur & turbine 60 L/h, cond. à air, VV/TS

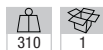
- Mix par cycle: 4/8 litres. Durée du cycle: 8/40 min, production horaire: 20/60 litres. Cylindres-évaporateur verticaux pour une plus grande surface d'échange, dispositif de distribution exclusif. Temps et T° réglables.  
- Pastoturbine multifonctions : mélange, chauffe, pasteurise, refroidie. Sangler toutes crèmes, sauces et mix. Cycle manuel ou automatique.  
- La pasteurisation et le sanglage se font dans un seul cylindre, évitant toute manipulation ou transvasement.

### NL Pastorisator en turbine 60 L/u, luchtcond, VV/TS

- Mengen per cyclus: 4/8 liter. Cyclustijd: 8/40 min, productie per uur: 20/60 liter. Verticale verdampers-cilinders voor een groter uitwisseloppervlak, exclusief distributieapparaat. Instelbare tijd en temperatuur.  
- Multifunctionele pastoturbine: mengen, verwarmen, pasteuriseren, koelen. Bind alle crèmes, sauzen en mixen vast. Handmatige of automatische cyclus.  
- Pasteurisatie en binding worden in één enkele cilinder gedaan, waardoor elke behandeling of overdracht wordt vermeden.

### DE Pasteuriermaschine und Eiscrem 60 L/Std, Luftkon., VV/TS

- Mischung je Zyklus: 4/8 Liter. Zyklusdauer: 8/40 min, Stundenleistung: 20/60 Liter. Vertikalzylinder-Verdampfer für eine größere Austauschfläche, exklusive Verteilvorrichtung. Regulierbare Zeiten und Temperaturen.  
- Multifunktionale Turbine zum Mischen, Erhitzen, Pasteurisieren, Kühlen und Einbinden von Cremes, Saucen und Mischungen. Manueller oder vollautomatischer Zyklus.  
- Pasteurisierung und Einbindung erfolgen in einem einzigen Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.



## WATER PCT/20-60WT

**28 122,00 EUR**

mm : 510x700xh1150 kW : 6,7 400/3N 50Hz

### FR Pasteurisateur turbine 60 L/h, cond à eau VV/TS

### NL Gecombineerde pastorisator en ijs turbine 60 liter/u, waterconden, VV/TS

### DE Pasteuriermaschine mit Eiscrememaschine 60 Liter/Std, VV/TS







**TOUCH SCREEN**



**AIR CCU/30AT**

**23 368,00 EUR**

mm : 550x650xh1150 kW : 4,5 400/3N 50Hz

**FR Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond. à air, VV/TS**

- Mix par cycle: 15/30 litres. Durée du cycle: 90/130 min.
- Pastoturbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
- Display multilingues, mémoire automatique du dernier cycle.
- Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
- Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.

**NL Crème en Sauskoker, 30 L/u, luchtcond, VV/TS**

- Mix per cyclus: 15/30 liter. Duur van de cyclus: 90/130 min.
- Polyvalente kookturbine voor het koken, temperen, pastoreren en koelen van alle soorten mixen en degen.
- Multi-talen display, automatisch in geheugen bewaring van de laatste cyclus.
- Verschillende thermische behandelingen gebeuren in één enkele cilinder om alle manipulaties en overhevelingen te vermijden.
- Mogelijkheid tot trage, vlugge of beurtelingse schudding.

**DE Eiscreme-/Saucen-Maschine 30 L/Std., Luftkond, VV/TS**

- Mischung je Zyklus: 15/30 Liter. Zyklusdauer: 90/130 Min.
- Multi-Turbinen Kocher zum Kochen, Einmachen, Pasteurisieren und Einfrieren aller Mischungen oder Pasten.
- Display in mehreren Sprachen, Autospeicherung des letzten Zyklus.
- Verschiedene Wärmebehandlungen erfolgen in einem Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.
- Einstellung von langsamen, mittlerem oder schnellem Rühren.



**WATER CCU/30WT**

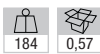
**23 368,00 EUR**

mm : 550x650xh1150 kW : 4,5 400/3N 50Hz

**FR Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond à eau, VV/TS**

**NL Crème en Sauskoker, 30 L/u, watercond, VV/TS**

**DE Eiscreme-/Saucen-Maschine 30 L/Std., Wasserkond, VV/TS**



**TOUCH SCREEN**



**WATER CCU/60WT**

**28 896,00 EUR**

mm : 550x650xh1200 kW : 9 400/3N 50Hz

**FR Cuiseur crèmes/sauces 60 Lt/h, cond à eau, VV/TS**

- Mix par cycle: 30/60 litres. Durée du cycle: 90/130 min.
- Pastoturbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
- Display multilingues, 14 programmes, mémoire automatique du dernier cycle.
- Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
- Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.

**NL Crème en Sauskoker, 60 L/u, watercond, VV/TS**

- Mix per cyclus: 30/60 liter. Duur van de cyclus: 90/130 min.
- Polyvalente kookturbine voor het koken, temperen, pastoreren en koelen van alle soorten mixen en degen.
- Multi-talen display, 14 programma's, automatisch in geheugen bewaring van de laatste cyclus.
- Verschillende thermische behandelingen gebeuren in één enkele cilinder om alle manipulaties en overhevelingen te vermijden.
- Mogelijkheid tot trage, vlugge of beurtelingse schudding.

**DE Eiscreme-/Saucen-Maschine 60 L/Std., Wasserkond, VV/TS**

- Zyklus: 30/60 Liter. Zykluszeit: 90/130 Min.
- Pasto-Turbinen Multikocher zum Kochen, Einmachen, Pasteurisieren und Einfrieren aller Mischungen oder Nudeln.
- Display mit mehreren Sprachen, 14 Programme, Autospeicherung des letzten Zyklus.
- Verschiedene Wärmebehandlungen werden mit einem einzigen Zylinder getätigt, somit wird jede Manipulation oder Weitergabe vermieden.
- Einstellung von langsamen, mittlerem oder schnellem Rühren.





Also  
yogurt ice



## AIR DST/2-15AG

13 462,00 EUR

mm : 500x550xh720

kW : 2,4

400/3N 50Hz

### FR Machine Soft Ice Cream, 2 parfums + panaché, 15 Kg/h, condenseur air

- Alimentation des cylindres par gravité. (idéale glace yaourt).
- 2 bacs: 7 litres, production horaire: 15 Kg. Porte cornets à 3 tubes.
- Production horaire de cornet de 75 gr: 200 pcs.
- Les cuves de réserve, disposent d'un système autonome de réfrigération.

### NL Soft ice-cream machine, 2 smaken + 1 mengsel, 15 Kg/u, luchtcond.

- Voeding van de cylinder door zwaartekracht. (ideaal yoghurtijs).
- 2 bakken: 6 liter, productie per uur: 15 Kg. Horentjesdrager met 3 buizen.
- Productie per uur voor een hoorntje van 75 gr: 200 stuks.
- De reservekuipen, hebben een autonoom koelingssysteem om een perfecte hygiene te behouden.

### DE Softeismaschine, 2 Geschmacksrichtungen + 1 gemischt, 15 Kg/Std, Luftkondensator

- Zylinderantrieb durch Schwerkraft. (ideal Joghurteis)
- 2 Behälter: 6 Liter, Stundenproduktion: 15 Kg. 3 Hörnchenhalterrohre.
- Stundenproduktion von Hörnchen je 75g : 200 Stück.
- Reservebehälter mit unabhängigem Kühlsystem.



120

0,61



## AIR DST/2-15AP

17 526,00 EUR

mm : 500x600xh820

kW : 2,9

400/3N 50Hz

### FR Machine Soft Ice Cream, 2 parfums + panaché, 15 Kg/h, condenseur air

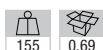
- Alimentation des cylindres par pompe (plus de volume).
- 2 bacs: 7 litres, production horaire: 15 Kg. Porte cornets à 3 tubes.
- Production horaire de cornet de 75 gr: 200 pcs.
- Les cuves de réserve, disposent d'un système autonome de réfrigération.

### NL Soft ice-cream machine, 2 smaken + 1 mengsel, 15 Kg/u, luchtcond.

- Voeding van de cylinder door zwaartekracht. (ideaal yoghurtijs).
- 2 bakken: 6 liter, productie per uur: 15 Kg. Horentjesdrager met 3 buizen.
- Productie per uur voor een hoorntje van 75 gr: 200 stuks.
- De reservekuipen, hebben een autonoom koelingssysteem om een perfecte hygiene te behouden.

### DE Softeismaschine, 2 Geschmacksrichtungen + 1 gemischt, 15 Kg/Std, Luftkondensator

- Zylinderantrieb durch Schwerkraft. (ideal Joghurteis)
- 2 Behälter: 6 Liter, Stundenproduktion: 15 Kg. 3 Hörnchenhalterrohre.
- Stundenproduktion von Hörnchen je 75g : 200 Stück.
- Reservebehälter mit unabhängigem Kühlsystem.



155

0,69



Also yogurt ice



**AIR DST/2-27AG**

**15 748,00 EUR**

mm : 500x550xh1450 kW : 3,8 400/3N 50Hz

**FR Machine Soft Ice Cream, 2 parfums + panaché, 22.5 Kg/h, cond. air**

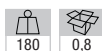
- Alimentation des cylindres par gravité. (idéal glace yaourt).
- Deux bacs: 8 litres, production horaire: 22.5 Kg. Porte cornets à 3 tubes.
- Production horaire de cornet de 75 gr: 300 pcs.
- Les cuves de réserve, disposent d'un système autonome de réfrigération.

**NL Soft ice-cream machine, 2 smaken + 1 mengsel, 22.5 Kg/u, luchtcond.**

- Voeding van de cylinder door zwaartekracht. (ideaal yoghurtijs)
- Twee bakken: 8 liter, productie per uur: 22.5 Kg. Horentjesdrager met 3 buizen.
- Productie per uur voor een hoorntje van 75 gr: 300 stuks.
- De reservekuipen, hebben een autonoom koelingsysteem om te behouden.

**DE Softeismaschine, 2 Geschmacksrichtungen + 1 gemischt, 22.5 Kg/Std, Luftkondensator**

- Zylinderantrieb durch eine Schwerkraft. (ideal Joghurteis)
- 2 Behälter: 8 Liter, Stundenproduktion: 22.5 Kg. 3 Hörnchenhalterrohre.
- Stundenproduktion von Hörnchen je 75g : 300 Stück.
- Reservebehälter mit unabhängigem Kühlsystem.



**AIR DST/2-36APN**

**25 146,00 EUR**

mm : 600x720xh1500 kW : 12 400/3N 50Hz

**FR Machine Soft Ice Cream, 2 parfums + panaché, 30 Kg/h, cond. air**

- Alimentation des cylindres par pompes (plus de volume).
- Deux bacs: 14 litres, production horaire : 30 Kg. Porte cornets à 3 tubes.
- Production horaire de cornet de 75 gr : 400 pcs.
- Les cuves de réserve du mélange disposent d'un système autonome de réfrigération.

**NL Soft ice-cream machine, 2 smaken + 1 mengsel, 30 Kg/u, luchtcond.**

- Voeding van de cylinder door pompen (meer volume).
- Twee bakken: 14 liter, productie per uur: 30 Kg. Horentjesdrager met 3 buizen.
- Productie per uur voor een hoorntje van 75 gr: 400 stuks.
- De reservekuipen van de mengsels hebben een autonoom koelingsysteem om te behouden.

**DE Softeismaschine, 2 Geschmacksrichtungen + 1 gemischt, 30 Kg/Std, Luftkondensator**

- Zylinderantrieb durch eine Pumpe (mehr Volumen).
- 2 Behälter: 14 Liter, Stundenproduktion: 30 Kg. 3 Hörnchenhalterrohre.
- Stundenproduktion von Hörnchen je 75g : 400 Stück.
- Reservebehälter mit unabhängigem Kühlsystem.







## BRIO ICE

1 488,00 EUR

mm : 780x640xh1185

kW : 0,15

230/1N 50Hz

**(FR) Comptoir présentoir pour crème glacée, 170 litres**

- Capacité 4 bacs (360x165). Couvercle transparent coulissant.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

**(NL) Uitstalvitrine voor roomijs, 170 liter**

- Capaciteit 4 bakken (360x165). Doorzichtig schuifdeksel.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdampfer in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.

**(DE) Speiseeisausgabevitrine 170 Liter**

- Kapazität 4 Behälter (360x165). Transparenter Schiebedeckel.
- Hergestellt außen aus plastifiziertem Blech "weiß", Einseitig gerichtete Rollen.
- Isolierung (70 mm) aus Polyurethan, FCKW-frei.
- Ausstellbehälter mit abgerundeten Ecken und Kanten.
- Verdampfer aus Kupfer als "Serpentine" Serpentine in den Wänden eingelassen. Belüfteter Kondensator.



SLIDING DOORS

-18° -25°



## BIG-EXPO/LUX

2 248,00 EUR

mm : 1341x725xh1235

kW : 0,28

230/1N 50Hz

**(FR) Comptoir présentoir pour crème glacée, 10 bacs**

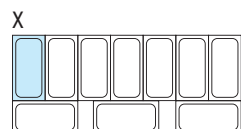
- Vitres droites. Couvercle transparent coulissant.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

**(NL) Uitstalvitrine voor roomijs, 10 bakken**

- Verticale ruiten. Doorzichtig schuifdeksel.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdampfer in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.

**(DE) Speiseeisausgabevitrine, 10 Behälter**

- Mit geradem Glasaufbau. Transparenter Schiebedeckel.
- Hergestellt außen aus plastifiziertem Blech "weiß", Einseitig gerichtete Rollen.
- Isolierung (70 mm) aus Polyurethan, FCKW-frei.
- Ausstellbehälter mit abgerundeten Ecken und Kanten.
- Verdampfer aus Kupfer als "Serpentine" Serpentine in den Wänden eingelassen. Belüfteter Kondensator.



SLIDING DOORS

-15° -20°



	W	X	Z	T	X	Z/T	W
	Lit 4,5 258x156 mm - h 170 mm	Lit 5 360x165 mm - h 120 mm	Lit 7 360x165 mm - h 150 mm	Lit 9 360x165 mm - h 180 mm			
Display capacity :		10	10	14			
Reserve:		18	6	10			







## TOP7

2 666,00 EUR

mm : 1350x673xh1175

kW : 0,48

230/1N 50Hz



### FR Comptoir présentoir pour crème glacée, 7 bacs

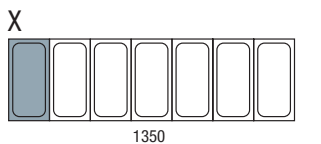
- Vitres droites. Portillon basculant en plexiglas côté service.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

### NL Uitstalvitrine voor roomijs, 7 bakken

- Verticale ruiten. Kantelende deur in plexiglas aan dienstzijde.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdampfer in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.

### DE Speiseeisausgabevitrine, 7 Behälter

- Vertikale Fenster. Pendeltür aus Plexiglas, Bedienerseite.
- Hergestellt außen aus plastifiziertem Blech "weiß", Einseitig gerichtete Rollen.
- Isolierung (70 mm) aus Polyurethan, FCKW-frei.
- Ausstellbehälter mit abgerundeten Ecken und Kanten.
- Verdampfer aus Kupfer als "Serpentine" Serpentine in den Wänden eingelassen. Belüfteter Kondensator.



TILTING DOORS

-15° -20°

99

1,2

	W	X	Z	T
	Lit 4,5 258x156 mm - h 170 mm	Lit 5 360x165 mm - h 120 mm	Lit 7 360x165 mm - h 150 mm	Lit 9 360x165 mm - h 180 mm
Display capacity:		X	Z/T	W
Reserve:		7	7	7
		12	6	14



page 764





## RUMBA 10 PLUS

5 127,00 EUR

mm : 1367x927xh1277

kW : 0,65

230/1N 50Hz

**(FR) Comptoir présentoir, crème glacée, 10 bacs 5 Lit, avec réserve**

- Portillon basculant en plexiglas côté service. Vitre frontale bombée. Eclairage interne de type LED, muni d'interrupteur. Panneau de façade avec sérigraphie ICE CREAM de série.

- Réfrigération "DOUBLE STATIC" 1 évaporateur statique et 1 évaporateur à serpentin dans la cuve. Châssis sur 4 roues. NB: livré sans bacs.

**(NL) Uitstalvitrine voor roomijs, 10 bakken 5 Lit, met reserve**

- Kantelende deur in plexiglas aan dienstzijde. Gebogen ruit aan voorzijde. Ledverlichting aan binnenkant, voorzien van een schakelaar. Paneel aan voorzijde met afbeelding van ijs.

- Koeling: "dubbel statisch" 1 statische verdampfer + 1 verdampfer in de kuip (serpentin). Structuur op 4 wielen. NB: geleverd zonder bakken

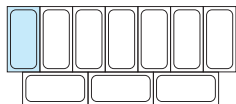
**(DE) Speiseeisvitrine für 10 Behälter a 5l, mit Reserve**

- Pendeltüren an Bedienerseite Gebogenes Glas an der Vorderseite. Innen mit LED-Beleuchtung. Frontpanel mit Abbildung von Eiscreme.

- Kühlung: "doppelt-statisch" 1 statische Verdampfer und ein 1 Verdampfer in der Wanne (Serpentine). Auf 4 Rollen. NB: Lieferung OHNE Behälter



X/Z/T

DOUBLE STATIC  
TILTING DOORS

-18° -20°



	W	X
Lit 4,5 258x156 mm - h 170 mm		Lit 5 360x165 mm - h 120 mm
Lit 7 360x165 mm - h 150 mm		Lit 9 360x165 mm - h 180 mm
	X	Z/T
Display capacity :	10	10
Reserve	8	8
		W
		14
		12



## RUMBA 13 PLUS

5 514,00 EUR

mm : 1760x927xh1277

kW : 0,81

230/1N 50Hz

**(FR) Comptoir présentoir pour crème glacée, 13 bacs 5 Lit, avec reserve**

- Portillon basculant en plexiglas côté service. Vitre frontale bombée. Eclairage interne de type LED, muni d'interrupteur. Panneau de façade avec sérigraphie ICE CREAM de série.

- Réfrigération "DOUBLE STATIC" 1 évaporateur statique et 1 évaporateur à serpentin dans la cuve. Châssis sur 4 roues. NB: livré sans bacs.

**(NL) Uitstalvitrine voor roomijs, 13 bakken 5 Lit, met reserve**

- Kantelende deur in plexiglas aan dienstzijde. Gebogen ruit aan voorzijde. Ledverlichting aan binnenkant, voorzien van een schakelaar. Paneel aan voorzijde met afbeelding van ijs.

- Koeling: "dubbel statisch" 1 statische verdampfer + 1 verdampfer in de kuip (serpentin). Structuur op 4 wielen. NB: geleverd zonder bakken.

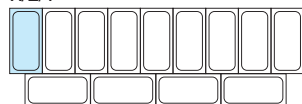
**(DE) Speiseeisvitrine für 13 Behälter a 5l, mit Reserve**

- Pendeltüren an Bedienerseite. Gebogenes Glas an der Vorderseite. Innen mit LED-Beleuchtung. Frontpanel mit Abbildung von Eiscreme.

- Kühlung: "doppelt-statisch" 1 statische Verdampfer und ein 1 Verdampfer in der Wanne (Serpentine). Auf 4 Rollen. NB: Lieferung OHNE Behälter



X/Z/T

DOUBLE STATIC  
TILTING DOORS

-18° -20°



	W	X
Lit 4,5 258x156 mm - h 170 mm		Lit 5 360x165 mm - h 120 mm
Lit 7 360x165 mm - h 150 mm		Lit 9 360x165 mm - h 180 mm
	X	Z/T
Display capacity :	13	13
réserve:	16	16
		W
		20
		24



# Daily departures **Worldwide**



**Diamond**  
EUROPE S.A.  
N.V.  
SINCE 1985



## BABYGEL/48

1 537,00 EUR

mm : 925x505xh550

kW : 0,5

230/1N 50Hz

**FR** Conservateur de crème glacée, 4-8 goûts "white"

- Capacité: 4 bacs de 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. ou 8 bacs de 2,5 lit.
  - Structure en ABS blanc, couvercle en plexiglas.
  - Evaporateur en cuivre, à serpentin.
- NB: livré sans bacs.

**NL** Ijscremebewaarder, 4-8 smaken "white"

- Vermogen: 4 bakken van 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. of 8 bakken van 2,5 lit.
  - Structuur in wit ABS, plexiglas deksel.
  - Verdampfer in koper.
- NB: geleverd zonder bakken.

**DE** Speiseeiskonservator für 4-8 Eissorten "weiß"

- Kapazität: 4 Behälter von 6,5 L, 5 L, 3 L oder 8 Behälter je 2,5 L.
  - Struktur weiß in ABS, Abdeckung in Plexiglas.
  - Verdampfer aus Kupfer als Serpentine.
- Hinweis : Lieferung ohne Behälter.



PLEXIGLASS LID



## GEL/48L

1 748,00 EUR

mm : 1255x525xh360

kW : 0,5

230/1N 50Hz

**FR** Conservateur de crème glacée, 4-8 goûts "white"

- Capacité: 4 bacs de 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. ou 8 bacs de 2,5 lit.
  - Structure en ABS blanc, couvercle en plexiglas.
  - Evaporateur en cuivre, à serpentin.
- NB: livré sans bacs.

**NL** Ijscremebewaarder, 4-8 smaken "white"

- Vermogen: 4 bakken van 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. of 8 bakken van 2,5 lit.
  - Structuur in wit ABS, plexiglas deksel.
  - Verdampfer in koper.
- NB: geleverd zonder bakken.

**DE** Speiseeiskonservator für 4-8 Eissorten "weiß"

- Kapazität: 4 Behälter von 6,5 L, 5 L, 3 L oder 8 Behälter je 2,5 L.
  - Struktur weiß in ABS, Abdeckung in Plexiglas.
  - Verdampfer aus Kupfer als Serpentine.
- Hinweis : Lieferung ohne Behälter.



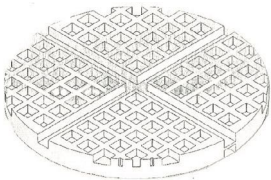
PLEXIGLASS LID


**FR** Bac inox Ice Cream **NL** R.V.S. bak Ice Cream **DE** Behälter Inox Ice Cream Behälter

		mm	
BG-2.5	Ice tray 2,5 L	180x165xh120	33,00 EUR
BG-3	Ice tray 3 L	360x165xh80	26,00 EUR
BG-5	Ice tray 5 L	360x165xh120	26,00 EUR
BG-6.5	Ice tray 6,5 L	360x165xh150	32,00 EUR
BG-C	Lid plexiglass		8,00 EUR
BG-L	Stainless steel slat for BG-2.5		12,00 EUR
BG-LGR	Stainless steel slat for BG-2.5 (Full 8 Trays)		14,00 EUR

Delivered without containers





**GEV-4N**

**719,00 EUR**

mm : 305x400xh230 kW : 1,6 230/1N 50-60Hz

**FR) Gaufrier électrique pour 4 éventails gaufrés**

- Moule en fonte, assurant une cuisson homogène.
- Chauffage, par résistances blindées, en acier inox traitées "Incoloy".
- Régulation par thermostat de 0 à 300°C.
- Poignée entièrement inox (très robuste).
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

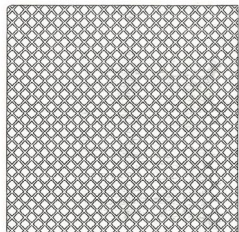
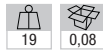


**NL) Elektrisch wafelijzer voor 4 wafels**

- Gietijzeren vorm, die zorgt voor een homogene bereiding.
- Verwarming, d.m.v. gepantserde weerstanden, in roestvrij staal behandeld met "Incoloy".
- Thermostatisch geregeld van 0 tot 300°C.
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwijderbare randkanaaltjes die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief brevet).
- Wissel-schakelaar en indicatielampje(s).
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare poten.

**DE) Elektro Waffeleisen für 4 Fächer Waffeln**

- Gusseisenform für homogenes Garen.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstände aus Edelstahl, "Incoloy" behandelt.
- Thermostatregler von 0 bis 300 ° C
- Griff komplett aus Edelstahl (sehr robust).
- Umlaufende Auffangrinne , abnehmbar, einfache Wartung (exklusives Patent).
- Schalter und Kontrollleuchte (n).
- Hergestellt aus Edelstahl, verstellbare Füße



**GFC-1N**

**719,00 EUR**

mm : 305x400xh230 kW : 1,6 230/1N 50-60Hz

**FR) Gaufrier électrique pour "feuille gaufrée à cornet"**

- Moule en fonte, assurant une cuisson homogène.
- Chauffage, par résistances blindées, en acier inox traitées "Incoloy".
- Régulation par thermostat de 0 à 300°C.
- Poignée entièrement inox (très robuste).
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.



**NL) Elektrisch wafelijzer voor gewafelde bladen voor ijsboomtjes**

- Gietijzeren vorm, die zorgt voor een homogene bereiding.
- Verwarming, d.m.v. gepantserde weerstanden, in roestvrij staal behandeld met "Incoloy".
- Thermostatisch geregeld van 0 tot 300°C.
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwijderbare kabelgoot die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief brevet).
- Wissel-schakelaar en indicatielampje(s).
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare poten.

**DE) Elektro Waffeleisen für "Waffelbogen für Hörnchen"**

- Gusseisenform für homogenes Garen.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstände aus Edelstahl, "Incoloy" behandelt.
- Thermostatregler von 0 bis 300 ° C
- Griff komplett aus Edelstahl (sehr robust).
- Umlaufende Auffangrinne , abnehmbar, einfache Wartung (exklusives Patent).
- Schalter und Kontrollleuchte (n).
- Hergestellt aus Edelstahl, verstellbare Füße.



05



- Ⓣ Cellules de congélation ou refroidissement rapide
- Ⓝ Cel voor snelvriezen of snelkoelen.
- Ⓝ Schockfroster oder TK Zellen



- Ⓣ Armoire conservation "ice-cream" 700 litres ventilée
- Ⓝ Vrieskast voor "roomijs" 700 liter geventileerd
- Ⓝ Kühlschrank zur Konservierung "Speiseeis" 700 Liter belüfte



- Ⓣ Vitrine température négative
- Ⓝ Negatieve temperatuur vitrine
- Ⓝ Ausstellungsvitrine negative Temperatur



- Ⓣ Conservateur bahut
- Ⓝ Kofferdiepvries
- Ⓝ Tiefkühltruhe



- Ⓣ Vitrine de table T° négative
- Ⓝ Vitrine tafelmodel negatieve T°
- Ⓝ Tischvitrine negative Temperatur

05



- Ⓧ FR Vitrine "FULL vitrée", 6 niveaux, statique
- Ⓧ NL Vitrine "FULL beglaasd", 6 niveaus, statisch
- Ⓧ DE Vitrine "FULL verglast", 6 Ebenen, statisch

- Ⓧ FR Vitrines panoramiques
- Ⓧ NL Panoramische vitrine
- Ⓧ DE Panorama vitrine

09

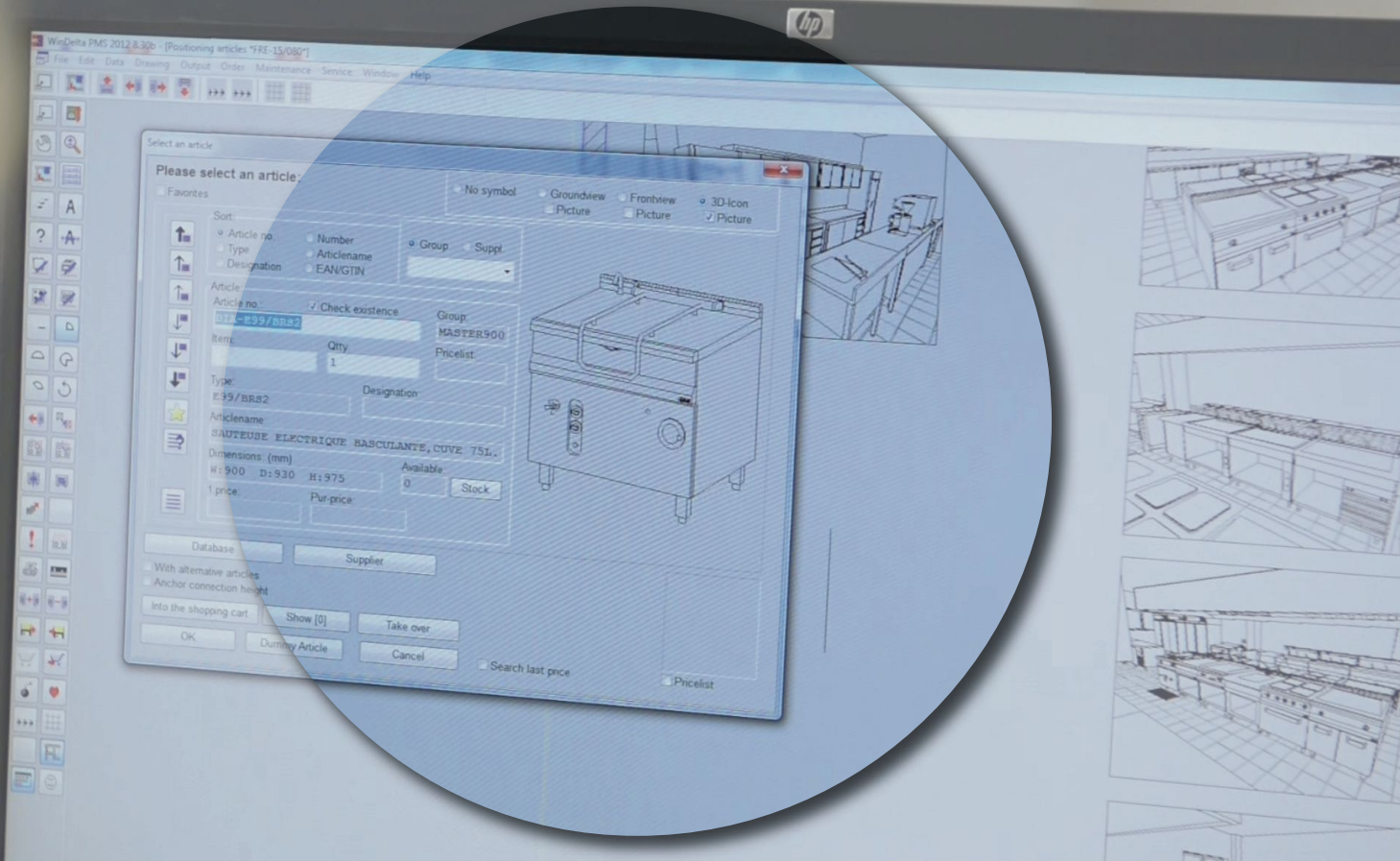


- Ⓧ FR Machines-distributeur granita & sorbet
- Ⓧ NL Granita & sorbet machine/distributor
- Ⓧ DE Granita Maschine/Spende



- Ⓧ FR Gaufriers électriques
- Ⓧ NL Elektrische wafelijzers
- Ⓧ DE Elektro Waffeleisen

# Listening Creativity



**Diamond**  
EUROPE S.A.  
N.V.

SINCE 1985