



- Pizza - Pasta



STACKABLE

FR Fours électriques à pizzas

- Esthétique "RUSTIQUE", réalisée en acier peint, châssis en tôle laquée.
- Isolation en laine de roche, de forte épaisseur.
- Chambre réalisée en acier galvanisé, la sole est dans un matériel réfractaire "spécial".
- Porte avec poignée athermique.
- Chauffage par résistances électriques, blindées, positionnées en dessous de la sole et sur la voûte, régulation de 50 à 400°C.
- Thermomètre analogique et "oura" pour l'évacuation des vapeurs (sauf E3F/24R).
- Thermostat de sécurité.

NL Elektrische pizza-ovens

- Voorkant in "RUSTIEK" uitvoering, gerealiseerd in geverfd staal, raamwerk in gelakte staalplaat.
- Isolatie in rotswol, van een belangrijke dikte.
- Kamer vervaardigt in gegalvaniseerd staal, de bodem is in een speciale vuurvaste materie.
- Deur met warmtebestendig handvat.
- Verwarming door gepantserde elektrische weerstanden, geplaatst onder de bodem en op het gewelf, regeling van 50 tot 400°C.
- Analogische thermometer en "schau" voor de evacuatie van de dampen (behalve E3F/24R).
- Veiligheidsthermostaat.

DE Pizzaöfen Elektro

- Ästhetik "RUSTIKAL" und Gehäuse aus lackiertem Stahl.
- Isolierung aus dicker Steinwolle.
- Backkammer aus verzinktem Stahl, der Boden ist mit feuerfestem Spezialmaterial beschichtet.
- Tür mit hitzebeständiger Griff.
- Aufheizung durch elektrische Widerstandselemente, gepanzert, unter dem Boden und über dem Gewölbe eingebaut, Regulierung von 50 bis 400°C.
- Analog-Thermometer und "Oura" für Raucheвакуierung (außer E3F/24R).
- Sicherheitsthermostat.

PLUS

FR Chambre avec arcade supérieure, en acier inox (sauf E3F/24R), empêchant la chaleur de s'évacuer lors de l'ouverture du portillon.

NL Kamer met bovenboog in R.V.S. (behalve E3F/24R), die het ontsnappen van de warmte vermindert bij het open van het deurtje.

DE Obere Kammer mit Arkade aus Edelstahl (außer E3F/24R), verhindert das Entweichen der Wärme beim Öffnen der Tür.



Ø 330mm



E3F/24R

1 282,00 EUR

mm : 920x760x530

kW : 7,5

400-230/3N 50-60Hz

FR Four électrique à pizzas, 2 chambres

- Chambres: 2x 620x500x120 mm.
- Contrôle thermostatique des deux chambres par 3 thermostats.

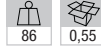
NL Elektrische pizza-oven, 2 kamers

- Kamers: 2x 620x500x120 mm.
- Thermostatische controle van de twee kamers met 3 thermostaten.

DE Elektro Pizzaofen, 2 Backkammern

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





EFP/4R

1 168,00 EUR

mm : 980x930xh420 kW : 4,7 400-230/3N 50-60Hz

FR Four électrique 4 pizzas, 1 chambre
 - Chambre: 660x660x150 mm, 4x Ø 330 mm.
 - "Oura" évacuation vapeurs.

NL Elektrische oven 4 pizza's, 1 kamer
 - Kamer: 660x660x150 mm, 4x Ø 330 mm.
 - "Schouw" evacuatie dampen.

DE Elektro Ofen 4 Pizzen, 1 Backkammer
 - Kammer: 660x660x150 mm, 4x Ø 330 mm.
 - "Oura" Rauchentnehmung.



EFP/6R

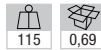
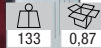
1 349,00 EUR

mm : 980x1210xh420 kW : 7,2 400-230/3N 50-60Hz

FR Four électrique 6 pizzas, 1 chambre
 - Chambre: 660x990x150 mm, 6x Ø 330 mm.

NL Elektrische oven 6 pizza's, 1 kamer
 - Kamer: 660x990x150 mm, 6x Ø 330 mm.

DE Elektro Ofen 6 Pizzen, 1 Backkammer
 - Kammer: 660x990x150 mm, 6x Ø 330 mm.


STACKABLE


EFP/44R

1 950,00 EUR

mm : 980x930xh750 kW : 9,4 400-230/3N 50-60Hz

FR Four électrique 2x 4 pizzas, 2 chambres
 - 2 Chambres: 660x660x150 mm, 2x 4x Ø 330 mm.
 - "Oura" évacuation vapeurs.

NL Elektrische oven 2x 4 pizza's, 2 kamers
 - 2 Kamers: 660x660x150 mm, 2x 4x Ø 330 mm,
 - "Schouw" evacuatie dampen.

DE Elektro Ofen 2x 4 Pizzen, 2 Backkammern
 - 2 Kammern: 660x660x150 mm, 2x 4x Ø 330 mm.
 - "Oura" Rauchentnehmung.



EFP/66R

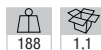
2 284,00 EUR

mm : 980x1210xh750 kW : 14,4 400-230/3N 50-60Hz

FR Four électrique 2x 6 pizzas, 2 chambres
 - 2 Chambres: 660x990x150 mm, 2x 6x Ø 330 mm.

NL Elektrische oven 2x 6 pizza's, 2 kamers
 - 2 Kamers: 660x990x150 mm, 2x 6x Ø 330 mm.

DE Elektro Ofen 2x 6 Pizzen, 2 Backkammern
 - 2 Kammern: 660x990x150 mm, 2x 6x Ø 330 mm.


STACKABLE


STAINLESS STEEL

SFP/24-GX

270,00 EUR

mm : 930x620xh970

FR Piétement four (acier inox) pour E3F/24R
NL Onderstel oven (R.V.S.) voor E3F/24R
DE Untergestell für Ofen (Edelstahl) für E3F/24R



STAINLESS STEEL

SFP/44-GX

279,00 EUR

mm : 980x830xh860

FR Piétement (acier inox), pour four 2x 4 pizzas pour EFP/44R
NL Onderstel (R.V.S.), voor oven 2x 4 pizza's voor EFP/44R
DE Untergestell ((Edelstahl) für Ofen 2x 4 Pizzen für EFP/44R



STAINLESS STEEL

SFP/4-GX

279,00 EUR

mm : 980x830xh960

FR Piétement (acier inox), pour four 4 pizzas pour EFP/4R
NL Onderstel (R.V.S.), voor oven 4 pizza's voor EFP/4R
DE Untergestell (Edelstahl) für Ofen 4 Pizzen für EFP/4R



STAINLESS STEEL

SFP/66-GX

313,00 EUR

mm : 980x1100xh860

FR Piétement (acier inox), pour four 2x 6 pizzas pour EFP/66R
NL Onderstel (R.V.S.), voor oven 2x 6 pizza's voor EFP/66R
DE Untergestell (Edelstahl) für Ofen 2x 6 Pizzen



STAINLESS STEEL

SFP/6-GX

313,00 EUR

mm : 980x1100xh960

FR Piétement (acier inox), pour four 6 pizzas pour EFP/6R
NL Onderstel (R.V.S.), voor oven 6 pizza's voor EFP/6R
DE Untergestell (Edelstahl) für Ofen 6 Pizzen für EFP/6R


STACKABLE

(FR) Fours électriques à pizzas

- Façade en acier inox, hotte "décorative" démontable et panneau de commandes indépendant.
- Chambre avec sole en pierre réfractaire, isolation en laine de roche.
- "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées.
- Portillon avec charnières à "ressorts", double poignée "athermique", hublot en verre securit, joint en fibre de verre céramique.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- Régulation de la T° (400°C).

(NL) Elektrische pizzaovens

- Voorkant in R.V.S., "decoratieve" verwijderbare dampkap en onafhankelijk bedieningspaneel.
- Kamer met vloer in vuurvaste steen, isolatie in dikke rotswol.
- Regelbaar ventilatieventiel, voor de evacuatie van de dampen.
- Deurt met veerscharnieren, dubbel warmtewerend handvat, raam in veiligheidsglas, dichting in keramische glasvezel.
- Verwarming met gepantserde weerstanden in R.V.S.
- Regeling van de T° (400°C).

(DE) Elektro Pizzaöfen

- Vorderseite aus Edelstahl, demontierbare, "dekorative" Haube, unabhängiges ergonomisches Bedienfeld
- Backkammer mit unteren Schamottesteinen, Isolierung aus Steinwolle.
- Verstellbarer "Oura" Rauchabzug.
- Tür mit "Feder-" Scharnieren, doppelter Griff "hitzebeständig", grosses Sichtfenster aus Sekuritglas, Dichtung aus Keramik Fiberglas.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl.
- Regulierung der Temperatur (400°C).

INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS

PLUS

(FR) - Chambre en acier inox. - Résistances intégrées dans la pierre réfractaire de la sole, montée en T° rapide, cuisson très homogène, tout en économisant +/- 25% d'énergie. - Arcade de voûte en inox "double paroi", empêchant la chaleur de s'évacuer et positionnement des résistances supérieures "rapprochées", sont la garantie du maintien à T° dans la chambre lors de l'ouverture du portillon... plus besoin de devoir tourner vos pizzas !! - Double thermostat indépendant (sole - voûte), capable d'être adapté à tous types de pizzas. - Affichage de la T° par thermomètre digital. - Hotte décorative démontable livrée de série.

(NL) - Kamer in R.V.S. - Weerstanden geïntegreerd in de vuurvaste steen van de bodem, snelle T°-opvoer, heel homogeen bakresultaat, dit alles met +/- 25% energiebesparing. - "Dubbelwandige" arcadeboog in R.V.S., vermijdt dat de warmte ontsnapt, en een "dichte" plaatsing van de bovenste weerstanden, zijn de garantie van het temperatuurbehoud in de kamer wanneer de deur wordt geopend... onnodig de pizza's te draaien!! - Onafhankelijke dubbele thermostaat (vloer en plafond), mogelijk om aan te passen aan alle soorten pizza. - T° aflezing met digitale thermometer. - Decoratieve verwijderbare dampkap standaard geleverd.

(DE) - Backkammer aus Edelstahl - Die Heizelemente sind in den Steinen am Boden integriert, hierdurch steigt die Temperatur schneller an, was zu einer Energieersparnis bis 25% führt
 - Die doppelwandige Arcade oberhalb der Tür zusammen mit den nah an der Tür platzierten oberen Heizelementen sorgt dafür, dass beim öffnen der Tür weniger Hitze verloren geht; dadurch müssen die Pizzen nicht gedreht werden. - Zwei unabhängige Thermostate (Decke und Boden) erlauben es, den Ofen an alle Arten von Pizza anzupassen.
 - Temperatur Anzeige mittels eines digitalen Thermometers, - Die dekorative, abnehmbare Abzugshaube ist standardmäßig im Lieferumfang enthalten.



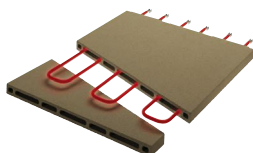


LD4/35-N

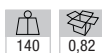
2 021,00 EUR

mm : 1070x1010xh400 kW : 6,6 400-230/3N 50-60Hz

- FR Four électrique à pizzas, 4 pizzas Ø 350 mm**
- Chambre: 700x700x150 mm (6,6 kW), 4 pizzas Ø 350 mm.
- NL Elektrische pizzaoven, 4 pizzas Ø 350 mm**
- Kamer: 700x700x150 mm (6,6 kW), 4 pizza's Ø 350 mm.
- DE Elektro Pizzaofen, 4 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer: 700x700x150 mm (6,6 kW), 4 Pizzen Ø 350 mm.



**STACKABLE
INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS**



LD6/35-N

2 149,00 EUR

mm : 1070x1360xh400 kW : 8,8 400-230/3N 50-60Hz

- FR Four électrique à pizzas, 6 pizzas Ø 350 mm**
- Chambre: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 6 pizzas Ø 350 mm.
- NL Elektrische pizzaoven, 6 pizzas Ø 350 mm**
- Kamer: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 6 pizza's Ø 350 mm.
- DE Elektro Pizzaofen, 6 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 6 Pizzen Ø 350 mm.

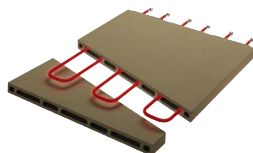
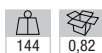
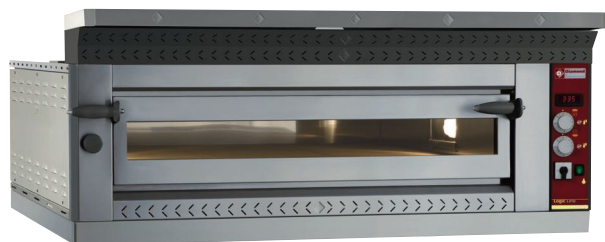
XXL

LD6/35XL-N

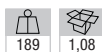
2 449,00 EUR

mm : 1420x1010xh400 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

- FR Four électrique à pizzas "extra large", 6 pizzas Ø 350 mm**
- Chambre: 1050x700x150 mm (9 kW), 6 pizzas Ø 350 mm.
- NL Elektrische pizzaoven "extra large", 6 pizza's Ø 350 mm**
- Kamer: 1050x700x150 mm (9 kW), 6 pizza's Ø 350 mm.
- DE Elektro Pizzaofen "extra large", 6 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer: 1050x700x150 mm (9 kW), 6 Pizzen Ø 350 mm.



**STACKABLE
INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS**



LD9/35-N

2 730,00 EUR

mm : 1420x1360xh400 kW : 13,3 400-230/3N 50-60Hz

- FR Four électrique à pizzas, 9 pizzas Ø 350 mm**
- Chambre: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 9 pizzas Ø 350 mm.
- NL Elektrische pizzaoven, 9 pizza's Ø 350 mm**
- Kamer: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 9 pizza's Ø 350 mm.
- DE Elektro Pizzaofen, 9 Pizzen Ø 350 mm**
- Kammer: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 9 Pizzen Ø 350 mm.

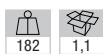


LD8/35-N

3 169,00 EUR

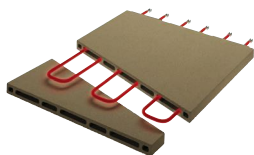
mm : 1070x1010xh720 kW : 13,2 400-230/3N 50-60Hz

- FR** Four électrique à pizzas, 2x 4 pizzas Ø 350 mm
- 2 Chambres: 700x700x150 mm (6,6 kW), 2x 4 pizzas Ø 350 mm.
- NL** Elektrische pizzaoven, 2x 4 pizzas Ø 350 mm
- 2 Kamers: 700x700x150 mm (6,6 kW), 2x 4 pizza's Ø 350 mm.
- DE** Elektro Pizzaofen, 2x 4 Pizzen Ø 350 mm
- 2 Kammern: 700x700x150 mm (6,6 kW), 2x 4 Pizzen Ø 350 mm.

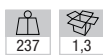


182

1,1



INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS
STACKABLE



237

1,3

LD12/35-N

3 687,00 EUR

mm : 1070x1360xh720 kW : 17,6 400-230/3N 50-60Hz

- FR** Four électrique à pizzas, 2x 6 pizzas Ø 350 mm
- 2 Chambres: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 2x 6 pizzas Ø 350 mm.
- NL** Elektrische pizzaoven, 2x 6 pizzas Ø 350 mm
- 2 Kamers: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 2x 6 pizza's Ø 350 mm.
- DE** Elektro Pizzaofen, 2x 6 Pizzen Ø 350 mm
- 2 Kammern: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 2x 6 Pizzen Ø 350 mm.

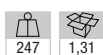
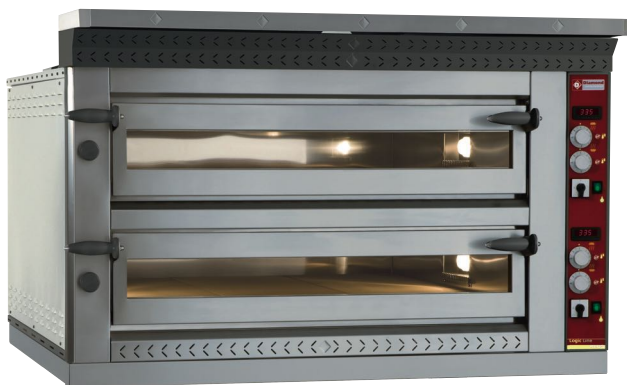
XXL

LD12/35XL-N

4 175,00 EUR

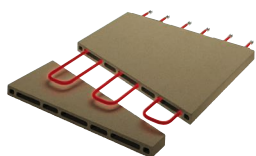
mm : 1420x1010xh720 kW : 18 400-230/3N 50-60Hz

- FR** Four électrique à pizzas "extra large", 2x 6 pizzas Ø 350 mm
- 2 Chambres: 1050x700x150 mm (9 kW), 2x 6 pizzas Ø 350 mm.
- NL** Elektrische pizzaoven "extra large", 2x 6 pizza's Ø 350 mm
- 2 Kamers: 1050x700x150 mm (9 kW), 2x 6 pizza's Ø 350 mm.
- DE** Elektro Pizzaofen "extra large", 2x 6 Pizzen Ø 350 mm
- 2 Kammern: 1050x700x150 mm (9 kW), 2x 6 Pizzen Ø 350 mm.

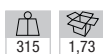


247

1,31



INTEGRATED ELECTRIC ELEMENTS
STACKABLE



315

1,73

LD18/35-N

4 815,00 EUR

mm : 1420x1360xh720 kW : 26,6 400-230/3N 50-60Hz

- FR** Four électrique à pizzas, 2x 9 pizzas Ø 350 mm
- 2 Chambres: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 2x 9 pizzas Ø 350 mm.
- NL** Elektrische pizza-oven, 2x 9 pizza's Ø 350 mm
- 2 Kamers: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 2x 9 pizza's Ø 350 mm.
- DE** Elektro Pizzaofen, 2x 9 Pizzen Ø 350 mm
- 2 Kammern: 1050x1050x150 mm (13,3 kW), 2x 9 Pizzen Ø 350 mm.



**STAINLESS
STEEL**

Ⓣ Supportos inox, tablete inférieure, roues nylon, 2 avec freins

Ⓝ R.V.S. onderstel, ondertablet, nylonwielen, 2 met rem

Ⓔ Inox Untergestelle, Grundboden, Nylon Räder, 2 mit Bremse

SLD4/35-N **547,00 EUR**

mm : 1073x888xh1049

- Ⓣ Support inox LD4/35-N, roues nylon, 2 avec freins
- Ⓝ R.V.S. onderstel LD4/35-N, nylonwielen, 2 met rem
- Ⓔ Inox Untergestell + T/i x LD4/35-N, Nylon Räder, 2 mit Bremse

SLD6/35XL-N **590,00 EUR**

mm : 1428x888xh1049

- Ⓣ Support inox LD6/35XL-N, roues nylon, 2 avec freins
- Ⓝ R.V.S. onderstel LD6/35XL-N, nylonwielen, 2 met rem
- Ⓔ Inox Untergestell + T/i x LD6/35XL-N, Nylon Räder, 2 mit Bremse

SLD8/35-N **547,00 EUR**

mm : 1073x888xh849

- Ⓣ Support inox LD8/35-N, roues nylon, 2 avec freins
- Ⓝ R.V.S. onderstel LD8/35-N, nylonwielen, 2 met rem
- Ⓔ Inox Untergestell + T/i x LD8/35-N, Nylon Räder, 2 mit Bremse

SLD12/35XL-N **590,00 EUR**

mm : 1428x888xh849

- Ⓣ Support inox LD12/35XL-N, roues nylon, 2 avec freins
- Ⓝ R.V.S. onderstel LD12/35XL-N, nylonwielen, 2 met rem
- Ⓔ Inox Untergestell + T/i x LD12/35XL-N, Nylon Räder, 2 mit Bremse

SLD6/35-N **585,00 EUR**

mm : 1073x1238xh1049

- Ⓣ Support inox LD6/35-N, roues nylon, 2 avec freins
- Ⓝ R.V.S. onderstel LD6/35-N, nylonwielen, 2 met rem
- Ⓔ Inox Untergestell LD6/35-N, Nylon Räder, 2 mit Bremse

SLD9/35-N **607,00 EUR**

mm : 1422x1238xh1049

- Ⓣ Support inox LD9/35-N, roues nylon, 2 avec freins
- Ⓝ R.V.S. onderstel LD9/35-N, nylonwielen, 2 met rem
- Ⓔ Inox Untergestell + T/i x LD9/35-N, Nylon Räder, 2 mit Bremse

SLD12/35-N **585,00 EUR**

mm : 1073x1238xh849

- Ⓣ Support inox LD12/35-N, roues nylon, 2 avec freins
- Ⓝ R.V.S. onderstel LD12/35-N, nylonwielen, 2 met rem
- Ⓔ Inox Untergestell + T/i x LD12/35-N, Nylon Räder, 2 mit Bremse

SLD18/35-N **607,00 EUR**

mm : 1422x1238xh849

- Ⓣ Support inox LD18/35-N, roues nylon, 2 avec freins
- Ⓝ R.V.S. onderstel LD18/35-N, nylonwielen, 2 met rem
- Ⓔ Inox Untergestell + T/i x LD18/35-N, Nylon Räder, 2 mit Bremse



Ⓣ Hottes avec moteur (325 m3/h)

Ⓝ Dampkapen met motor (325 m3/u)

Ⓔ Hauben mit Motor (325 m3/Std.)

KLD4-8/35AS-N **1 208,00 EUR**

mm : 1070x1040xh315 - kW : 0,07 - 230/1N 50Hz

- Ⓣ Hotte avec moteur (325 m3/h) LD4/35-N & LD8/35-N
- Ⓝ Dampkap met motor (325 m3/u) LD4/35-N & LD8/35-N
- Ⓔ Haube mit Motor (325 m3/Std.) LD4/35-N & LD8/35-N

KLD6-12/35XLAS-N **1 360,00 EUR**

mm : 1420x1040xh315 - kW : 0,07 - 230/1N 50Hz

- Ⓣ Hotte avec moteur (325 m3/h) LD6/35XL-N & LD12/35XL-N
- Ⓝ Dampkap met motor (325 m3/u) LD6/35XL-N & LD12/35XL-N
- Ⓔ Haube mit Motor (325 m3/Std.) LD6/35XL-N & LD12/35XL-N

KLD6-12/35AS-N **1 294,00 EUR**

mm : 1070x1390xh315 - kW : 0,07 - 230/1N 50Hz

- Ⓣ Hotte avec moteur (325 m3/h) LD6/35-N & LD12/35-N
- Ⓝ Dampkap met motor (325 m3/u) LD6/35-N & LD12/35-N
- Ⓔ Haube mit Motor (325 m3/Std.) LD6/35-N & LD12/35-N

KLD9-18/35AS-N **1 449,00 EUR**

mm : 1420x1390xh315 - kW : 0,07 - 230/1N 50Hz

- Ⓣ Hotte avec moteur (325 m3/h) LD9/35-N & LD18/35-N
- Ⓝ Dampkap met motor (325 m3/u) LD9/35-N & LD18/35-N
- Ⓔ Haube mit Motor (325 m3/Std.) LD9/35-N & LD18/35-N



**ELECTRONIC
CONTROL**

**ENERGY
SAVING**

STACKABLE

PLUS

® Façade aux formes arrondies en acier inox. Panneau de commande à touches sensitive, régulation par thermostat électronique (400°C), affichage digital, 2 commutateurs permettent de gérer la puissance de la voûte et de la sole indépendamment. Allumage du four programmable, avec compte à rebours, alarme acoustique de fin de cuisson. Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.

® Gevel met afgeronde roestvrij staal. Gevoelige toetsen op het bedieningspaneel, elektronische thermostaat (400 ° C), digitale display, 2 schakelaars laten toe om de temperatuur van het plafond en van de bodem apart te beheren. Programmeerbare ontsteking, oven met timer, een geluidssignaal aan het einde van het kookcyclus. Warmterecuperatie, toestel dat energiebesparing mogelijk maakt door het benutten van de warmte opgeslagen in de vloer.

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

® Fours électriques à pizzas

- Chambre en acier inox, sol en pierre réfractaire.
- "Oura" électrique, pour l'évacuation des fumées - vapeur.
- Eclairage " halogène intérieur " encastré "haute T°".
- Porte "contrebalancée", hublot en verre securité "panoramique".
- Chauffage par résistances blindées en acier inox, placées sous la sole et sur la voûte du four, arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.
- Panneau de commandes "indépendant" et extractible, facilité pour le SAV, ventilateur de refroidissement.

® Elektrische pizzaovens

- Kamer in R.V.S., vloer in vuurvaste steen.
- Elektrisch ventilatieventiel, voor de evacuatie van de stoomdam.
- Ingebouwde interne verlichting "Hoge T°".
- "Uitgebalanceerde" deur, "panoramisch" raam in veiligheidsglas.
- Verwarming door gepantserde weerstanden in R.V.S., geplaatst onder de bodem en op het plafond van de oven, arcade in R.V.S., om het vermijden van warmteverlies bij het openen van de deur.
- "Onafhankelijk" en uitneembaar bedieningspaneel, gemakkelijke toegang voor de naverkoopdienst.

® Elektro Pizzaöfen

- Kammer aus Edelstahl, feuerfester Stein im Boden
- Elektrisches Lüftungsventil, für die Dampfabfuhr
- Eingebaute Beleuchtung "hohe Temperatur"
- "ausbalancierte" Tür, Panorama-Sicherheitsglas
- Aufheizen mittels verstärkter Heizelemente aus rostfreiem Stahl, die sich unter dem Boden und der Oberseite befinden, Rahmen aus rostfreiem Stahl, um einen Temperaturabfall beim Öffnen der Tür zu vermeiden
- Bedienfeld "unabhängig" und abnehmbar, einfache Wartung



XXL





GDX4/35-DP

3 429,00 EUR

mm : 1190x1100xh440 kW : 5,3 400/3N 50-60Hz

FR Four électrique, 1 chambre, 4 pizzas Ø 350 mm

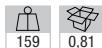
- Chambre 720x720x150 mm (5,3 kW)
- 4 pizzas de diam. 350 mm (ou) 1 pizza de diam. 500 mm

NL Elektrische oven, 1 kamer, 4 pizza's Ø 350 mm

- Kamer 720x720x150 mm (5,3 kW).
- 4 pizzas van diam. 350 mm (of) 1 pizza van diam. 500 mm.

DE Elektro Ofen, 1 kammer, 4 Pizzen Ø 350 mm

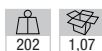
- Kammer 720x720x150mm (5.3kW).
- 4 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) eine Pizza 500mm.



159

0,81

ELECTRONIC CONTROL
ENERGY SAVING
STACKABLE



202

1,07

GDX6/35-DP

4 611,00 EUR

mm : 1190x1460xh440 kW : 7,8 400/3N 50-60Hz

FR Four électrique, 1 chambre, 6 pizzas Ø 350 mm

- Chambre: 710x1060xh160 mm (7,8 kW)
- 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2 pizzas de diam. 500 mm.

NL Elektrische oven, 1 kamer, 6 pizza's Ø 350 mm

- Kamer: 700x1050xh160 mm (7,8 kW).
- 6 pizzas van diam. 350 mm (of) 2 pizzas van diam. 500 mm.

DE Elektro Ofen, 1 kammer, 6 Pizzen Ø 350 mm

- Kammer: 710x1060xh160 mm (7,8 kW)
- 6 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2 Pizzen à 500mm

XXL

GDX6/35-LDP

4 824,00 EUR

mm : 1550x1100xh440 kW : 7,9 400/3N 50-60Hz

FR Four électrique, 1 chambre, 6 pizzas Ø 350 mm

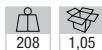
- Chambre 1080x720xh150 mm (7,9 kW).
- 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2 pizzas de diam. 500 mm.

NL Elektrische oven, 1 kamer, 6 pizza's Ø 350 mm

- Kamer 1080x720xh150 mm (7,9 kW).
- 6 pizzas van diam. 350 mm (of) 2 pizzas van diam. 500 mm.

DE Elektro Ofen, 1 kammer, 6 Pizzen Ø 350 mm

- Kammer 1080x720xh150 mm (7,9 kW)
- 6 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2 Pizzen à 500mm.



208

1,05

ELECTRONIC CONTROL
ENERGY SAVING
STACKABLE



263

1,39

GDX9/35-DP

5 099,00 EUR

mm : 1550x1460xh440 kW : 11,7 400/3N 50-60Hz

FR Four électrique, 1 chambre, 9 pizzas Ø 350 mm

- Chambre 1080x1080xh150 mm (11,7 kW)
- 9 pizzas de diam. 350 mm (ou) 4 pizzas de diam. 500 mm

NL Elektrische oven, 1 kamer, 9 pizza's Ø 350 mm

- Kamer 1080x1080xh150 mm (11,7 kW)
- 9 pizzas van diam. 350 mm (of) 4 pizzas van diam. 500 mm

DE Elektro Ofen, 1 Kammer, 9 Pizzen Ø 350 mm

- Kammer 1080x1080xh150 mm (11,7 kW)
- 9 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 4 Pizzen à 500mm.

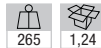
**GDX8/35-DP****5 387,00 EUR**

mm : 1190x1100xh780 kW : 10,6 400/3N 50-60Hz

FR Four électrique, 2 chambres, 2x 4 pizzas 350 mm
 - 2 chambres 720x720xx150 mm (5,3 kW)
 - 2x 4 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 1 pizza de diam. 500 mm

NL Elektrische oven, 2 kamers, 2x 4 pizza's Ø 350 mm
 - 2 kamers 720x720xx150 mm (5,3 kW)
 - 2x 4 pizzas van diam. 350 mm (of) 2x 1 pizza van diam. 500 mm

DE Elektro Ofen, 2 Kammern, 2x 4 Pizzen Ø 350 mm
 - 2 Kammern 720x720xx150 mm (5,3 kW)
 - 2x4 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2x1 Pizza à 500mm.

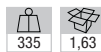
**GDX12/35-DP****7 412,00 EUR**

mm : 1190x1460xh780 kW : 15,6 400/3N 50-60Hz

FR Four électrique, 2 chambres, 2x 6 pizzas 350 mm
 - 2 chambres 720x1080xh150 mm (7,8 kW)
 - 2x 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 2 pizzas de diam. 500 mm

NL Elektrische oven, 2 kamers, 2x 6 pizza's Ø 350 mm
 - 2 kamers 720x1080xh150 mm (7,8 kW)
 - 2x 6 pizzas van diam. 350 mm (of) 2x 2 pizzas van diam. 500 mm

DE Elektro Ofen, 2 Kammern, 2x 6 Pizzen Ø 350 mm
 - 2 Kammern 720x1080xh150 mm (7,8 kW)
 - 2x6 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2x2 Pizzen à 500mm.



ELECTRONIC CONTROL
ENERGY SAVING
STACKABLE

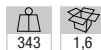
XXL GDX12/35-LDP**8 173,00 EUR**

mm : 1550x1100xh780 kW : 15,8 400/3N 50-60Hz

FR Four électrique, 2 chambres, 2x 6 pizzas Ø 350 mm
 - 2 chambres 1080x720xh150 mm (7,9 kW)
 - 2x 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 2 pizzas de diam. 500 mm

NL Elektrischeoven, 2 kamers, 2x 6 pizza's Ø 350 mm
 - 2 kamers 1080x720xh150 mm (7,9 kW)
 - 2x 6 pizzas van diam. 350 mm (of) 2x 2 pizzas van diam. 500 mm

DE Elektro Ofen, 2 Kammern, 2x 6 Pizzen Ø 350 mm
 - 2 Kammern 1080x720xh150 mm (7,9 kW)
 - 2x6 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2x2 Pizzen à 500mm.

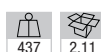
**GDX18/35-DP****9 013,00 EUR**

mm : 1550x1460xh780 kW : 23,4 400/3N 50-60Hz

FR Four électrique, 2 chambres, 2x 9 pizzas Ø 350 mm
 - 2 chambres 1080x1080xh150 mm (11,7 kW)
 - 2x 9 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 4 pizzas de diam. 500 mm

NL Elektrische oven, 2 kamers, 2x 9 pizza's Ø 350 mm
 - 2 kamers 1080x1080xh150 mm (11,7 kW)
 - 2x 9 pizzas van diam. 350 mm (of) 2x 4 pizzas van diam. 500 mm

DE Elektro Ofen, 2 Kammern, 2x 9 Pizzen Ø 350 mm
 - 2 Kammern 1080x1080xh150 mm (11,7 kW)
 - 2x9 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2x4 Pizzen à 500mm.



ELECTRONIC CONTROL
ENERGY SAVING
STACKABLE



- FR Support "simili inox" 4 roues, 2 avec freins
- NL Steun in "imitatie R.V.S." 4 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für 4 Rollen, 2 mit Bremse

SGD4-RSI

961,00 EUR

mm : 1190x760xh1100

- FR Support "simili inox" x GD4/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- NL Steun in "imitatie R.V.S." voor GD4/35-DP + 4 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für GD4/35-DP+ 4 Rollen, 2 mit Bremse

SGD6-LRSI

1 036,00 EUR

mm : 1550x760xh1100

- FR Support "simili inox" x GD6/35-LDP "extra large" , 4 roues, 2 avec freins
- NL Steun in "imitatie R.V.S." voor GD6/35-LDP "XL", 4 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für GD6/35-LDP "XL" + 4 Rollen, 2 mit Bremse

SGD8-RSI

961,00 EUR

mm : 1190x760xh900

- FR Support "simili inox" x GD8/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- NL Steun in "imitatie R.V.S." voor GD8/35-DP + 4 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für GD8/35-DP+ 4 Rollen, 2 mit Bremse

SGD12-LRSI

1 036,00 EUR

mm : 1550x760xh900

- FR Support "simili inox" x GD12/35-LDP "extra large" , 4 roues, 2 avec freins
- NL Steun in "imitatie R.V.S." voor GD12/35-LDP "XL", 4 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für GD12/35-LDP "XL" + 4 Rollen, 2 mit Bremse

SGD6-RSI

1 025,00 EUR

mm : 1190x1120xh1100

- FR Support "simili inox" x GD6/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- NL Steun in "imitatie R.V.S." voor GD6/35-DP + 4 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für GD6/35-DP+ 4 Rollen, 2 mit Bremse

SGD9-RSI

1 100,00 EUR

mm : 1550x1120xh1100

- FR Support "simili inox" x GD9/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- NL Steun in "imitatie R.V.S." voor GD9/35-DP + 4 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für GD9/35-DP + 4 Rollen, 2 mit Bremse

SGD12-RSI

1 025,00 EUR

mm : 1190x1120xh900

- FR Support "simili inox" x GD12/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- NL Steun in "imitatie R.V.S." voor GD12/35-DP + 4 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für GD12/35-DP+ 4 Rollen, 2 mit Bremse

SGD18-RSI

1 100,00 EUR

mm : 1550x1120xh900

- FR Support "simili inox" x GD18/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- NL Steun in "imitatie R.V.S." voor GD18/35-DP + 4 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für GD18/35-DP+ 4 Rollen, 2 mit Bremse



- FR Hottes avec moteur (700 M3/h)
- NL Dampkapen met motor (700 M3/h)
- DE Haube mit Motor (700m³/h)

KGD4/AS-DPS

1 670,00 EUR

mm : 1200x870xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

- FR Hotte "avec moteur" pour four 4 & 8 pizzas
- NL Dampkap "met motor", oven 4 & 8 pizza's
- DE Haube "mit Motor", Ofen 4 & 8 Pizzen

KGD6/AS-LDPS

1 856,00 EUR

mm : 1560x870xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

- FR Hotte "avec moteur", four "extra large" 6 & 12 pizzas
- NL Dampkap "met motor", oven "extra large" 6 & 12 pizza's
- DE Haube "mit Motor", Ofen "extra large" 6 & 12 Pizzen

KGD6/AS-DPS

1 703,00 EUR

mm : 1200x1230xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

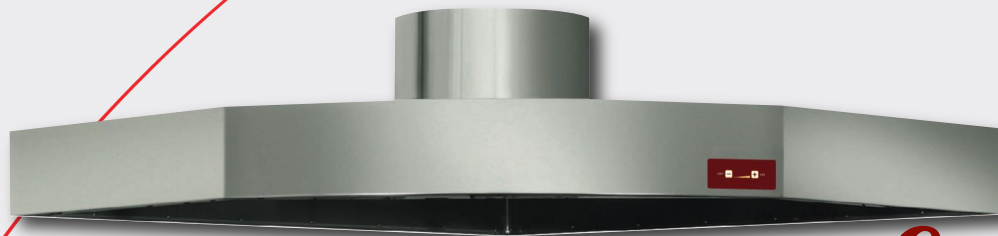
- FR Hotte "avec moteur", four 6 & 12 pizzas
- NL Dampkap "met motor", oven 6 & 12 pizza's
- DE Haube "mit Motor", Ofen 6 & 12 Pizzen

KGD9/AS-DPS

1 889,00 EUR

mm : 1560x1230xh500 - kW : 0,13 - 230/1N 50-60Hz

- FR Hotte "avec moteur", pour four 9 & 18 pizzas
- NL Dampkap "met motor", oven 9 & 18 pizza's
- DE Haube "mit Motor", Ofen 9 & 18 Pizzen



Corner



**ELECTRONIC
CONTROL**

**ENERGY
SAVING**

STACKABLE

Ø 350mm

PLUS

® Conception innovante en acier inox. Four de très grande capacité avec un faible encombrement, placement en coin. Panneau de commande à touches sensibles, régulation électronique (400°C), affichage digital, 2 commutateurs permettant de gérer la puissance de la voûte et de la sole indépendamment. Allumage du four programmable avec compte à rebours, alarme acoustique de fin de cuisson. Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.

™ Vernieuwd ontwerp in RVS. Oven met een zeer grote capaciteit, maar neemt een beperkte ruimte in. Hoekopstelling. Bedieningspaneel met gevoelige toetsen, elektronische regeling (400°C), digitale weergave. 2 schakelaars waarmee u afzonderlijk het vermogen kan instellen van de bodemplaat en de bovenkant. Starten van de oven instelbaar via aftelklok, geluidssignaal bij het beëindigen van de cyclus. Wärmerückgewinnung, unieke functie voor energiebesparing door gebruik van de warmte die onder de bodem wordt geproduceerd.

® Erneueres Edelstahl-Design, Ofen mit grosser Kapazität bei geringem Platzbedarf durch Eckaufstellung, sensibles Bedienfeld, elektronische Regelung (400°C), digitale Anzeige, 2 Regler mit denen die Temperatur oben und unten unabhängig geregelt werden kann, Startzeit mittels Timer einstellbar, Signal bei Beendigung des Backvorganges. Wärmerückgewinnung, ein einzigartiges System, bei dem die Wärme genutzt wird, die im Boden produziert wird.

® Fours électriques à pizzas "CORNER"

- Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire.
- Ouverture porte: 700x160 mm.
- "Oura" électrique pour l'évacuation des fumées, vapeurs.
- Porte "contrebalancée", 2 poignées "athermiques", hublot en verre securité "panoramique". Joints en fibre de verre céramique.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox, placées sous la sole et sur la voûte du four, arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.
- Panneau de commandes "indépendant" et extractible, facilité pour le SAV.

™ Elektrische pizzaovens "CORNER"

- Kamer in R.V.S., bodem in vuurvaste steen.
- Deuropening: 700x160 mm.
- Elektrisch ventilatieventiel, voor de evacuatie van de stoomdampen.
- "Uitgebalanceerde" deur, 2 geïsoleerde handgrepen, "panoramisch" raam in veiligheidsglas. Verbindingsstukken in keramisch fiberglas.
- Verwarming door gepantserde weerstanden in R.V.S., geplaatst onder de bodem en op het plafond van de oven, arcade in R.V.S., om warmteverlies te vermijden bij het openen van de deur.
- "Onafhankelijk" en uitneembaar bedieningspaneel, gemakkelijke toegang voor de naverkoopdienst.

® Elektro Pizzaöfen "CORNER"

- Backkammer aus Edelstahl. Ofenboden aus feuerfesten Steinen.
- Türöffnung: 700x160 mm.
- Elektro "Oura" für Rauchabzug und Dampf.
- Tür "ausbalanciert", 2 Griffe "athermisch", Sichtfenster aus Sekuritglas "Panorama". Dichtungen aus Fiberglaskeramik.
- Aufheizung durch gepanterte Widerstandselemente aus Edelstahl eingebaut unter dem Boden und über dem Ofengewölbe, Arkade aus Edelstahl, verhindert das Entweichen der Wärme beim Öffnen der Tür.
- Bedienfeld "unabhängig" und ausziehbar, einfache Wartung.



CGD/1-DP

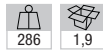
5 672,00 EUR

mm : 1420x1580x435 kW : 11,7 400/3N 50-60Hz

- Ⓣ **Four électrique d'angle, 1 chambre, 8 pizzas Ø 350 mm**
 - Chambre 1180x1180x160 mm (11,7 kW)
 - 8 pizzas de diam. 350 mm (ou) 4 pizzas de diam. 500 mm
- Ⓝ **Elektrische oven hoekmodel, 1 kamer 8 pizza's Ø 350 mm**
 - Kamer 1180x1180x160 mm (11,7 kW)
 - 8 pizzas van diam. 350 mm (of) 4 pizzas van diam. 500 mm.
- Ⓝ **Elektrischer Ofen, Eck-Model, 1 Kammer, 8 Pizzen Ø 350 mm**
 - Kammer 1180x1180x160 mm (11,7 kW)
 - 8 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 4 Pizzen von 500mm.



ENERGY SAVING
ELECTRONIC CONTROL
STACKABLE



CGD/2-DP

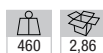
10 026,00 EUR

mm : 1420x1580x770 kW : 23,4 400/3N 50-60Hz

- Ⓣ **Four électrique d'angle, 2 chambres, 2 x 8 pizzas Ø 350 mm**
 - 2 chambres 1180x1180x160 mm (11,7 kW)
 - 2x 8 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 4 pizzas de diam. 500 mm
- Ⓝ **Elektrische hoekoven, 2 kamers, 2x 8 pizza's Ø 350 mm**
 - 2 kamers 1180x1180x160 mm (11,7 kW)
 - 2x 8 pizzas van diam. 350 mm (of) 2x 4 pizzas van diam. 500 mm
- Ⓝ **Elektrischer Ofen, Eck-Model, 2 Kammern 2x8 Pizzen Ø 350 mm**
 - 2 Kammern 1180x1180x160 mm (11,7 kW)
 - 2x8 Pizzen mit einem Durchmesser von 350mm (oder) 2x4 Pizzen von 500mm.



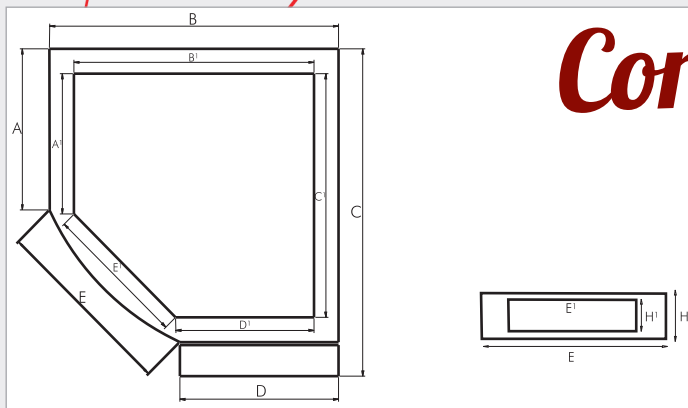
ENERGY SAVING
ELECTRONIC CONTROL
STACKABLE



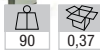
230/3 50-60Hz (+3%)



	External dimensions						Internal dimensions					
	A	B	C	D	E	H	A1	B1	C1	D1	E1	H1
CGD/1-DP	780	1420	1580	780	905	435	680	1180	1180	680	700	160
CGD/2-DP	780	1420	1580	780	905	770	680	1180	1180	680	700	160



	Capacity pizzas	
	Ø 350 mm	Ø 300 mm
CGD/1-DP	8	11
CGD/2-DP	8+8	11+11



SCGD1-RSI

1 293,00 EUR

mm : 1420x1420xh1110

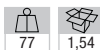
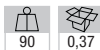
- FR Support "simili inox" x CGD/1-DP + 5 roues, 2 avec freins
- NL Steun imitatie R.V.S., voor CGD/1-DP + 5 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für CGD/1-DP+5 Rollen, 2 mit Bremse

SCGD2-RSI

1 293,00 EUR

mm : 1420x1420h900

- FR Support "simili inox" x CGD/2-DP + 5 roues, 2 avec freins
- NL Steun "imitatie R.V.S." voor CGD/2-DP + 5 wielen, 2 met rem
- DE Gestell Edelstahlimitat für CGD/2-DP+5 Rollen, 2 mit Bremse



KCGD1/AS-DP

2 552,00 EUR

mm : 1630x1630xh450

kW : 0,13

230/1N 50-60Hz

- FR Hotte avec moteur + kit support, four CGD/1-DP (700 m³/h)
- NL Dampkap met motor + steunkit, oven CGD/1-DP (700 m³/h)
- DE Haube mit Motor + Halterungskit, Ofen CGD/1-DP (700m³/h)

KCGD2/AS-DP

2 552,00 EUR

mm : 1630x1630xh450

kW : 0,13

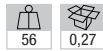
230/1N 50-60Hz

- FR Hotte avec moteur + kit support, four CGD/2-DP (700 m³/h)
- NL Dampkap met motor + steunkit, oven CGD/2-DP (700 m³/h)
- DE Haube mit Motor + Halterungskit, Ofen CGD/2-DP (700 m³/h)





STACKABLE



MACRO42-N

945,00 EUR

mm : 700x560xh390

kW : 2,1

230/1N 50-60Hz

FR Four électrique à pizzas Ø 420 mm, chambre 420x420xh140 mm

- Façade en acier inox.
- Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de roche.
- Petite cheminée d'évacuation des fumées.
- Portillon muni d'une poignée "athermique", hublot en verre securit de grande dimension.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- Régulation de la T° (450°C).
- Double thermostat indépendant (sol - voûte).
- Affichage de la T°, thermomètre analogique.



NL Elektrische pizza-oven Ø 420 mm, kamer 420x420xh140 mm

- Front in R.V.S.
- Kamer met vloer in vuurvaste steen.
- Kleine schouw voor evacuatie van de dampen.
- Groot raam in veiligheidsglas.
- Verwarming met gepantserde weerstanden in R.V.S.
- Regeling van de T° (450°C).
- Onafhankelijke dubbele thermostaat (plafond en vloer)
- Temperatuuraflezing, analoge thermometer.

DE Elektro Pizzaofen Ø 420 mm, Kammer 420x420xh140 mm

- Vorderseite aus Edelstahl.
- Backkammer mit Ofenboden aus feuerfesten Steinen, Isolierung mit Steinwolle.
- Kleiner Kamin für den Rauchabzug.
- Tür mit "hitzebeständigem" Griff, Sichtfenster aus Sekuritglas, große Abmessungen.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl.
- Temperatureinstellung (450°C).
- Zwei unabhängige Thermostate (Boden - Gewölbe).
- Temperaturanzeige, Analog Thermometer.



ADVANTAGE

FR Idéal pour pizzas, flammenküsche, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes et tartines garnies, ciabatta. La double régulation permet d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire.

NL Ideaal voor pizza's, flammenküsche, taarten, quiches, gebak, baguettes en geroosterd brood, ciabatta. De dubbele regeling maakt het mogelijk om het bakken aan te passen aan het type en de dikte van het te bakken deeg.

DE Ideal für Pizzen, Flammenküsche, Pasteten, Quiches, Gebäck, Baguettes und geröstetes Brot, Ciabatta. Durch die doppelte Regelung kann das Backen an die Art und Dicke des zu backenden Teigs angepasst werden.

CONVEYOR



FET/375

1 895,00 EUR

mm : 1210x600xh260/320

kW : 6

400-230/3N 50Hz

FR Four électrique à translation, bande 375mm

- Productivité : 15/10 pizzas/h (5,5' / 6,5' de cuisson).
- Interrupteur On/Off, contrôle indépendant, des régulateurs d'énergie à chaque résistance.
- Régulateur de vitesse
- Thermomètre analogique.
- Tapis en acier inox, largeur 375 mm, longueur 935 mm, hauteur réglable de 40 à 75 mm.
- Construction en acier inox, grille supérieure perforée.
- Pieds réglables.



NL Elektrische band oven L. 375mm (H. 75)

- Productiviteit: 15/10 pizza's/uur (5,5' / 6,5' van het bakken).
- Aan/uit-schakelaar, onafhankelijke regeling, van de energieregelaars bij elke weerstand.
- Snelheidsregelaar
- Analoge thermometer.
- Roestvrijstalen rolband, breedte 375 mm, lengte 935 mm, in hoogte verstelbaar van 40 tot 75 mm.
- Roestvrijstalen constructie, geperforeerd bovenrooster.
- Verstelbare poten.

DE Elektrischer Durchlaufofen 375mm (H75)

- Produktivität: 15/10 Pizzas/h (5,5' / 6,5' beim Backen).
- Ein-/Ausschalter, unabhängige Steuerung, der Energieregler bei jedem Widerstand.
- Geschwindigkeitsregler
- Analoges Thermometer.
- Edelstahlband, Breite 375 mm, Länge 935 mm, höhenverstellbar von 40 bis 75 mm.
- Edelstahlkonstruktion, perforiertes oberes Gitter.
- Verstellbare Füße.



EN 600X400

ADVANTAGE

☞ Idéal pour pizzas, flammenküsché, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes et tartines garnies, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: aussi cuisson de pizzas traiteur, feuilletés, tourtes...). Sole en pierre réfractaire pour cuire la pâte de manière homogène, quartz infrarouge pour une cuisson des garnitures à coeur. La double régulation (breveté), permet au pizzaiolo d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire, mais aussi en fonction des ingrédients qu'il va utiliser, notamment la quantité de mozzarella: de la pizza napolitaine avec une pâte un peu plus épaisse à la toscane avec une pâte très fine, voire même à l'américaine à pâte très épaisse.

☞ Ideaal voor pizza's, flammenküsché, taarten, quiches, gebak, bagetten en belegd brood, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: ook voor het bakken van traiteur pizza's, bladerdeeg, taarten, ...). Bodem in vuurvaste steen om het deeg op een homogene manier te bakken, infrarood quartz om het midden te bakken. De dubbele verwarming (gebrevetteerd) zorgt ervoor dat de pizzaiolo het bakken kan aanpassen in functie van de soort en dikte van het deeg, maar eveneens in functie van de gebruikte ingrediënten, zoals de hoeveelheid mozzarella, van de Napolitaanse pizza met een iets wat dikker deeg dan de Toscaanse die een heel fijn deeg heeft, en zelfs de Amerikaanse met heel dik deeg.

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

☞ Fours électriques pizzas "Quartz"

- Réalisation en acier inox.
- Isolation en laine de roche de forte épaisseur
- Concept unique chauffage quartz infrarouge (1050°C)
- Sole en pierre réfractaire.
- Préchauffage très rapide (15 min.).
- Minuterie 15 min. avec position continu.
- Thermostat 0-350°C, 1 régulateur d'énergie pour la sole (Pizzas fraîches cuisent en 3'30, surgelées en 4'30).
- Thermostat de sécurité de série.
- Porte avec double isolation munie d'un hublot.

☞ Elektrische pizza-ovens "Quartz"

- Realisatie in R.V.S.
- Isolatie in dikke rotswol
- Uniek concept, infrarood quartz verwarming (1050°C)
- Bodem in vuurvaste steen.
- Zeer snelle voorverwarming (15 min.).
- Timer 15 min. met stand oneindig.
- Thermostaat 0-350°C, 1 energie-regulator voor de bodem (verse pizza gebakken in 3'30, diepgevroren in 4'30).
- Standaard veiligheidsthermostaat
- Deur met dubbele isolatie voorzien van een venster.

☞ Pizzaöfen Elektro "Quartz"

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



Ø 430mm



STACKABLE



KPQ-ST

mm : +25 mm

- ☞ Kit de superposition de fours Pizza Quick
- ☞ Ophoogkit voor ovens Pizza Quick
- ☞ Kit zum Stapeln von Öfen Pizza Quick

50,00 EUR



PIZZA-QUICK/43

810,00 EUR

mm : 670x580xh270 kW : 3 230/1N 50-60Hz

FR Four électrique pizzas, chambre (3 kW) 430x430xh100 mm
 - Chambre pour 1 pizza Ø 430 mm.
 - Pizza fraîche cuisson en 3'30, surgelée en 4'30.

NL Elektrische oven pizza, kamer (3 kW), 430x430xh100 mm
 - Kamer voor 1 pizza Ø 430 mm.
 - Verse pizza gebakken in 3'30, diepgevrozen in 4'30.

DE Elektro Pizzaofen, Kammer (3 kW), 430x430xh100 mm
 - Kammer für 1 Pizza Ø 430 mm.
 - Backen von frischen Pizzen 3'30., tiefgefrorene in 4'30.



STACKABLE



PIZZA-QUICK/43-2C

1 258,00 EUR

mm : 670x580xh500 kW : 6 2x 230/1N 50-60Hz

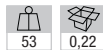
FR Four électrique pizzas, 2 chambres (3+3 kW) 430x430xh100 mm
 - Chambres pour 1 pizza Ø 430 mm.
 - Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30.

NL Elektrische pizza-oven, 2 kamers (3+3 kW) 430x430xh100 mm
 - Kamers voor 1 pizza Ø 430 mm.
 - Verse pizza gebakken in 3'30, diepgevrozen in 4'30.

DE Elektro Pizzaofen, 2 Kammern (3 +3 kW), 430x430xh100 mm
 - Kammer für 1 Pizza Ø 430 mm.
 - Backen von frischen Pizzen (Ø 330 mm) in 3' und tiefgefrorenen Pizzen in 4,30'



STACKABLE



PIZZA-QUICK/66-43

1 258,00 EUR

mm : 895x580xh270 kW : 5 2x 230/1N 50-60Hz

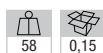
FR Four électrique pizzas, chambre (2+3 kW) 660x430xh100 mm
 - Chambre pour platine 600x400 mm (ou) 2 pizzas Ø 330 mm.
 - Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30.
 - 2 cordons d'alimentation pour connexion en 230/1N (courant alterné).

NL Elektrische pizza-oven, kamer (2+3 kW) 660x430xh100 mm
 - Kamer voor platen 600x400 mm (of) 2 pizza's Ø 330 mm.
 - Verse pizza gebakken in 3'30, diepgevrozen in 4'30.
 - 2 netsnoeren voor aansluiting op 230/1N (wisselstroom).

DE Elektro Pizzaofen, Kammer (2+3 kW), 660x430xh100 mm
 - Kammer für ein Blech 600x400 mm (od.) 2 Pizzen Ø 330 mm.
 - Backen von frischen Pizzen (Ø 330 mm) in 3 Min. und tiefgefrorenen Pizzen in 4,30 Min.
 - 2 Netzkabel für 230/1N Anschluss (Wechselstrom).



EN 600x400
STACKABLE





STACKABLE

FR Fours gaz à pizzas

- Chambre en acier inox, sole en matériau réfractaire, isolation en laine de roche.
- "Oura" pour l'évacuation des fumées.
- Porte "contrebalancée", 2 poignées "athermiques", hublot en verre securit "panoramique", joint en fibre de verre céramique.
- Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositifs de sécurité.
- Arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.
- Panneau de commandes "indépendant" et extractible, SAV facilité.

NL Gas pizzasovens

- Kamer in R.V.S., vloer in vuurvast steen.
- Ventilatieventiel, voor de evacuatie van de stoomdampen.
- "Uitgebalanceerde" deur, "panoramisch" raam in veiligheidsglas.
- Controle met een elektronische klep, uitgerust met een aanstekingsbougie en een veiligheidssysteem.
- Arcade in R.V.S., om warmteverlies te vermijden bij het openen van de deur.
- "Onafhankelijk" en uitneembaar bedieningspaneel, gemakkelijke toegang voor de naverkoopdienst.

DE Gas Pizzaöfen

- Backkammer mit unteren Schamottesteinen, Isolierung aus Steinwolle.
- Verstellbarer "Oura" Rauchabzug.
- Tür "ausbalanciert", 2 Griffe "hitzebeständig", Sichtfenster aus Sekuritätsglas "Panorama", Dichtung aus Keramik Fiberglas.
- Elektronische Ventilsteuerung, ausgestattet mit Zündschleife und Sicherheitsvorrichtung.
- Arkade aus Edelstahl, verhindert das Entweichen der Wärme beim Öffnen der Tür.
- Bedienfeld "unabhängig" und ausziehbar, einfache Wartung.

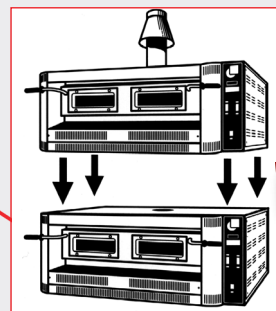


ADVANTAGE

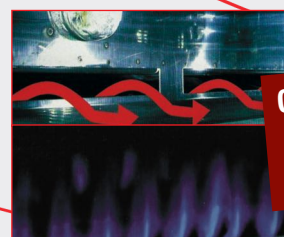
FR Four alliant performances et économies. Régulation par thermostat électronique (400°C), affichage digital. Chauffage gaz, la sole est portée à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion et celle-ci est chauffée par "convection". Récupération de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.

NL Oven die prestatie en zuinigheid combineert. Regelbaar met elektronische thermostaat (400°C), digitale aflezing. Gasverwarming, de bodem wordt op temperatuur gebracht door "conductie" dankzij warmtewisselaars aangedreven door 4 branders, geplaatst in de verbrandingskamer, de kamer wordt verwarmd door "convection". Warmteterugwinning, systeem om energie te besparen door de opgehoopte warmte onder de bodem te gebruiken.

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



STACKABLE



**CONDUCTION
&
CONVECTION**



GL4/33

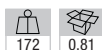
4 220,00 EUR

mm : 1060x970xh500 +225 kcal/h : 12040 230/1N 50Hz

- FR Four gaz, 4 pizzas Ø 330 mm**
- Chambre: 680x680xh150 mm (14 kW), 4 pizzas de diam. 330 mm.
- NL Gasoven, 4 pizza's Ø 330 mm**
- Kamer 680x680xh150 mm (14 kW), 4 pizzas van diam. 330 mm.
- DE Gas Ofen, 4 Pizzen Ø 330 mm**
- Kammer: 680x680xh150 mm (14kW), 4 Pizzen Ø 330mm



STACKABLE



GL6/33

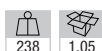
4 826,00 EUR

mm : 1060x1300xh500+225 kcal/h : 17200 230/1N 50Hz

- FR Four gaz, 6 pizzas Ø 330 mm**
- Chambre: 680x1010xh150 mm (20 kW), 6 pizzas de diam. 330 mm
- NL Gasoven, 6 pizza's Ø 330 mm**
- Kamer: 680x1010xh150 mm (20 kW), 6 pizzas van diam. 330 mm
- DE Gas Ofen, 6 Pizzen Ø 330 mm**
- Kammer: 680x1010xh150 mm (20 kW), 6 Pizzen Ø 330 mm.



STACKABLE



GL9/33

5 706,00 EUR

mm : 1390x1300xh500+ 225 kcal/h : 20640 230/1N 50Hz

- FR Four gaz, 9 pizzas Ø 330 mm**
- Chambre: 1010x1010xh150 mm (24 kW), 9 pizzas de diam. 330 mm
- NL Gasoven, 9 pizza's Ø 330 mm**
- Kamer: 1010x1010xh150 mm (24 kW), 9 pizzas de diam. 330 mm
- DE Gas Ofen, 9 Pizzen Ø 330 mm**
- Kammer: 1010x1010xh150 mm (24 kW), 9 Pizzen Ø 330 mm.



STACKABLE



1000 Kcal/h = 1,16 kW



FR Support en acier "simili inox", avec roues, 2 avec freins

NL "Imitatie RVS" steun met wielen, 2 met rem

DE "Inox Imitat" Untergestell mit Rädern, 2 mit Bremse

SGL4/33-RSI**935,00 EUR**

mm : 1060x750xh1000

- FR** Support en acier "simili inox" x GL4/33, avec roues, 2 avec freins
- NL** "Imitatie RVS" steun voor GL4/33, met wielen, 2 met rem
- DE** "Inox Imitat" Untergestell für GL4/33, mit Rädern, 2 mit Bremse

SGL12/33-RSI**997,00 EUR**

mm : 1060x1080xh700

- FR** Support en acier "simili inox" x 2x GL6/33, avec roues, 2 avec freins
- NL** "Imitatie RVS" steun voor 2x GL6/33, wielen, 2 met rem
- DE** Untergestell "Inox-Optik" für 2xGL6/33, mit Rädern, 2 mit Bremse

SGL8/33-RSI**935,00 EUR**

mm : 1060x750xh700

- FR** Support en acier "simili inox" x 2x GL4/33, avec roues, 2 avec freins
- NL** "Imitatie RVS" steun voor 2x GL4/33, wielen, 2 met rem
- DE** Untergestell "Inox-Optik" für 2xGL4/33, mit Rädern, 2 mit Bremse

SGL9/33-RSI**1 072,00 EUR**

mm : 1380x1080xh1000

- FR** Support en acier "simili inox" x GL9/33, avec roues, 2 avec freins
- NL** "Imitatie RVS" steun voor GL9/33, wielen, 2 met rem
- DE** "Inox Imitat" Untergestell für GL9/33, mit Rädern, 2 mit Bremse

SGL6/33-RSI**997,00 EUR**

mm : 1060x1080xh1000

- FR** Support en acier "simili inox" x GL6/33, avec roues, 2 avec freins
- NL** "Imitatie RVS" steun GL6/33, wielen, 2 met rem
- DE** "Inox Imitat" Untergestell für GL6/33, mit Rädern, 2 mit Bremse.

SGL18/33-RSI**1 072,00 EUR**

mm : 1380x1080xh700

- FR** Support en acier "simili inox" x 2x GL9/33, avec roues, 2 avec freins
- NL** "Imitatie RVS" steun voor 2x GL9/333, wielen, 2 met rem
- DE** Untergestell "Inox-Optik" für 2xGL9/33 mit Rädern, 2 mit Bremse

**CFL/33****266,00 EUR**

+ 495 Ø

FR **Cheminée pour four gaz**
(Indispensable lorsqu'il n'y a pas une hotte aspirante).

NL **Schouw voor gasoven**
(Noodzakelijk indien geen dampkap aanwezig).

DE **Kamin für Gas Ofen**
(Erforderlich falls keine Abzugshaube vorhanden ist).



FR Four électrique à translation

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique.
- Tunnel de cuisson : réglage électronique de la température et de la vitesse de translation. Mise en température rapide, accès facile pour l'entretien.
- Température maximale 320°C.
- Chauffage électrique : régulation indépendante de la puissance (haut/bas).
- Panneau de commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV.



NL Elektrische tunnel-ovens

- Binnen- en buitenconstructie in AISI 304 roestvrij staal, thermische isolatie in keramische vezels.
- Baktunnel: elektronische regeling van temperatuur en van de tunnelsnelheid. Snelle opwarming, gemakkelijke toegang voor onderhoud.
- Maximale temperatuur 320°C.
- Elektrische verwarming: onafhankelijke vermogensregeling (hoog/laag).
- "Digitaal" elektronisch bedieningspaneel, met frontale toegankelijkheid, gemakkelijke en snelle bediening voor de naverkoopdienst.

DE Elektrische Translations-Öfen

- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304, Wärmedämmung aus Keramikfaser.
- Backtunnel: elektronische Regelung von Temperatur und Fahrgeschwindigkeit. Schnelles Aufwärmen, einfacher Zugang für Wartungsarbeiten.
- Maximale Temperatur 320°C.
- Elektrische Heizung: unabhängige Leistungsregelung (hoch/niedrig).
- Digitales elektronisches Bedienfeld "digital" von vorne zugänglich, einfach und schnell für den Kundendienst.



ADVANTAGE

FR Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne etc... Un brevet unique Diamond® permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.

NL Ideaal voor het continu bakken van pizza's, toast, taarten, croissants, lasagne etc.... Een uniek Diamond® patent zorgt voor een homogene verdeling van de warme luchtstroom, waardoor het mogelijk is om op een lagere temperatuur te koken dan traditionele ovens, wat resulteert in een betere kookkwaliteit en energiebesparing.

DE Ideal geeignet für das kontinuierliche Backen von Pizzas, Toast, Pasteten, Croissants, Lasagne etc.... Ein einzigartiges Diamond®-Patent ermöglicht eine homogene Verteilung des Heißluftstroms und ermöglicht ein Kochen bei einer niedrigeren Temperatur als bei herkömmlichen Öfen, was zu einer besseren Kochqualität und Energieeinsparung führt.



FTEV 40/57-CB

4 982,00 EUR

mm : 800x1270xh390

kW : 6,3

400-230/3N 50Hz

FR Four électrique à translation de table, ventilé, bande largeur 400 mm

- Dimensions internes 400x570xh90
- Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 130 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 18 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes)
- 4 pieds en acier inox

NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 400mm

- Binnenafmetingen 400x570xh90
- Pizza productie/uur: Ø 150 mm "80 gr." = 130 pizza's, tot Ø 400 mm "585 gr." = 18 pizza's (baktijd 3,5 tot 4 minuten)
- 4 roestvrijstalen poten

DE Elektro Kettenbandofen Umluft 400mm

- Innenmaße 400x570xh90
- Pizzaproduktion/Stunde: Ø 150 mm "80 gr." = 130 Pizzen, bis zu Ø 400 mm "585 gr." = 18 Pizzen (Backzeit 3,5 bis 4 Minuten)
- 4 Edelstahlfüße


400 MM WIDTH




FR Fours à translation ventilés

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique.
- Tunnel de cuisson : réglage électronique de la température et de la vitesse de translation. Mise en température rapide, accès facile pour l'entretien.
- Température maximale 320°C.
- Chauffage électrique : régulation indépendante de la puissance (haut/bas).
- Chauffage gaz : contrôle électronique de la flamme, régulation minimum/maximum.
- Panneau de commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV.

NL Geventileerde tunnel-ovens

- Binnen- en buitenconstructie in AISI 304 roestvrij staal, thermische isolatie in keramische vezels.
- Baktunnel: elektronische regeling van temperatuur en van de tunnelsnelheid. Snelle opwarming, gemakkelijke toegang voor onderhoud.
- Maximale temperatuur 320°C.
- Elektrische verwarming: onafhankelijke vermogensregeling (hoog/laag).
- Gasverwarming: elektronische vlamcontrole, minimum/maximale regeling.
- "Digitaal" elektronisch bedieningspaneel, met frontale toegankelijkheid, gemakkelijke en snelle bediening voor de naverkoopdienst.

DE Belüftete Übersetzungsöfen

- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304, Wärmedämmung aus Keramikfaser.
- Baktunnel: elektronische Regelung von Temperatur und Fahrgeschwindigkeit. Schnelles Aufwärmen, einfacher Zugang für Wartungsarbeiten.
- Maximale Temperatur 320°C.
- Elektrische Heizung: unabhängige Leistungsregelung (hoch/niedrig).
- Gasheizung: elektronische Flammenüberwachung, Minimal-/Maximalregelung.
- Digitales elektronisches Bedienfeld "digital" von vorne zugänglich, einfach und schnell für den Kundendienst.

ADVANTAGE

FR Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne etc... Un brevet unique Diamond© permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.

NL Ideaal voor het continu bakken van pizza's, toast, taarten, croissants, lasagne etc.... Een uniek Diamond© patent zorgt voor een homogene verdeling van de warme luchtstroom, waardoor het mogelijk is om op een lagere temperatuur te koken dan traditionele ovens, wat resulteert in een betere kookkwaliteit en energiebesparing.

DE Ideal geeignet für das kontinuierliche Backen von Pizzas, Toast, Pasteten, Croissants, Lasagne etc.. Ein einzigartiges Diamond© -Patent ermöglicht eine homogene Verteilung des Heißluftstroms und ermöglicht ein Kochen bei einer niedrigeren Temperatur als bei herkömmlichen Öfen, was zu einer besseren Kochqualität und Energieeinsparung führt.



STACKABLE



FTEV 40/58-N

6 440,00 EUR

mm : 980x1300xh440/1060

kW : 7,9

400-230/3N 50Hz

FR Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 400 mm

- Dimensions internes 400x580xh95
- Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes)
- Sur demande: piétement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle

NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 400 mm

- Interne afmetingen 400x580xh95
- Pizza productie/uur: Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizza's, tot Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizza's (baktijd 3,5 tot 4 minuten)
- Op aanvraag: roestvrijstalen onderstel op wielen (met remmen)
- Mogelijkheid tot het stapelen van maximaal 3 ovens van hetzelfde model.

DE Elektro Kettenbandofen Umluft Ø 400 mm

- Interne Maße 400x580xh95
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 150 mm "80 gr." = 145 Pizzen, bis zu Ø 400 mm "585 gr." = 21 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.

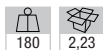


**400 MM WIDTH
STACKABLE**





500 MM WIDTH
STACKABLE



FTEV 50/85-N

11 250,00 EUR

mm : 1260x1750xh490/1070

kW : 14,2

400-230/3N 50Hz

FR Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 500 mm

- Dimensions internes 500x850xh100
- Production pizzas/heure : de Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizzas, jusqu'à Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4,5 minutes)
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle.



NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 500 mm

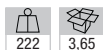
- Binnenafmetingen 500x850xh100
- Pizza productie/uur: Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizza's, tot Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizza's (baktijd 3,5 tot 4,5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met rem)
- Mogelijkheid tot het stapelen van maximaal 3 ovens van hetzelfde model.

DE Elektro Kettenbandofen Umluft 500 mm

- Interne Maße 500x850xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 200 mm "145 gr." = 135 Pizzen, bis zu Ø 450 mm "740 gr." = 25 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4,5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.



650 MM WIDTH
STACKABLE



FTEV 65/110-N

14 375,00 EUR

mm : 1400x2000xh550/1100

kW : 18,5

400-230/3N 50Hz

FR Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 650 mm

- Dimensions internes 650x1100xh100
- Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes)
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle



NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 650 mm

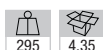
- Interne afmetingen 650x1100xh100
- Pizzaproductie/uur: van Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizza's, tot Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met remmen)
- Stapelmogelijkheid tot 3 ovens van hetzelfde model.

DE Elektro Kettenbandofen Umluft 650 mm

- Interne Maße 650x1100xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 155 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 25 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.



800 MM WIDTH
STACKABLE



FTEV 80/120-N

15 750,00 EUR

mm : 1650x2180xh600/1130

kW : 24,9

400-230/3N 50Hz

FR Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 800 mm

- Dimensions internes 800x1200xh100
- Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes)
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle



NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 800 mm

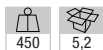
- Interne afmetingen 800x1200xh100
- Pizzaproductie / uur: van Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizza's, tot Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met remmen)
- Stapelmogelijkheid tot 3 ovens van hetzelfde model.

DE Elektro Kettenbandofen Umluft 800 mm

- Interne Maße 800x1200xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 220 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 35 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.



1000 MM WIDTH



FTEV 100/130-N

19 375,00 EUR

mm : 1820x2450xh720/1190

kW : 44,9

400-230/3N 50Hz

FR Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 1000 mm

- Dimensions internes 1000x1300xh100
- Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes)
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)



NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 1000 mm

- Interne afmetingen 1000x1300xh100
- Pizzaproductie / uur: van Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizza's, tot Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met remmen).

DE Elektro Kettenbandofen Umluft 1000 mm

- Interne Maße 1000x1300xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 220 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 60 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)

400 MM WIDTH
STACKABLE

FTGV 40/58-N

6 561,00 EUR

mm : 1030x1300xh440/1060

kcal/h : 7550 kW : 0,44

230/1N 50Hz

FR Four gaz à translation, ventilé, bande largeur 400 mm

- Dimensions internes 400x580xh95
- Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes)
- Sur demande: piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle



NL Gas tunnel-oven geventileerd, breedte 400 mm

- Interne afmetingen 400x580xh95
- Pizzaproductie/uur: van Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizza's, tot Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizza's (kooktijd 3,5 tot 4 minuten)
- Op aanvraag: roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met remmen)
- Stapelmogelijkheid tot 3 ovens van hetzelfde model

DE Gas Kettenbandofen Umluft 400 mm

- Interne Maße 400x580xh95
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 150 mm "80 gr." = 145 Pizzen, bis zu Ø 400 mm "585 gr." = 21 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.

500 MM WIDTH
STACKABLE

FTGV 50/85-N

11 375,00 EUR

mm : 1260x1750xh490/1070

kcal/h : 12000 kW : 0,44

230/1N 50Hz

FR Four gaz à translation, ventilé, bande largeur 500 mm

- Dimensions internes 500x850xh100
- Production pizzas/heure : de Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizzas, jusqu'à Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4,5 minutes)
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle



NL Gas tunnel-oven geventileerd, breedte 500 mm

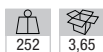
- Interne afmetingen 500x850xh100
- Pizzaproductie / uur: van Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizza's, tot Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizza's (kooktijd 3,5 tot 4,5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met remmen)
- Stapelmogelijkheid tot 3 ovens van hetzelfde model

DE Gas Kettenbandofen Umluft 500 mm

- Interne Maße 500x850xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 200 mm "145 gr." = 135 Pizzen, bis zu Ø 450 mm "740 gr." = 25 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4,5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.



**650 MM WIDTH
STACKABLE**



FTGV 65/110-N

14 500,00 EUR

mm : 1550x2000xh550/1100 kcal/h : 20650 kW : 0,44 230/1N 50Hz

FR Four gaz à translation, ventilé, bande largeur 650 mm

- Dimensions internes 650x1100xh100
- Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes)
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle



NL Gas tunnel-oven geventileerd, breedte 650 mm

- Interne afmetingen 650x1100xh100
- Pizzaproductie/uur: van Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizza's, tot Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met remmen)
- Stapelmogelijkheid tot 3 ovens van hetzelfde model

DE Gas Kettenbandofen Umluft 650 mm

- Interne Maße 650x1100xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 155 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 25 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.



**800 MM WIDTH
STACKABLE**



FTGV 80/120-N

16 000,00 EUR

mm : 1680x2180xh600/1130 kcal/h : 25800 kW : 0,44 230/1N 50Hz

FR Four gaz à translation, ventilé, bande largeur 800 mm

- Dimensions internes 800x1200xh100
- Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes)
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle



NL Gas tunnel-oven geventileerd, breedte 800 mm

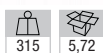
- Interne afmetingen 800x1200xh100
- Pizzaproductie/uur: van Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizza's, tot Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met remmen)
- Stapelmogelijkheid tot 3 ovens van hetzelfde model

DE Gas Kettenbandofen Umluft 800 mm

- Interne Maße 800x1200xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 220 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 35 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.



1000 MM WIDTH



FTGV 100/130-N

20 500,00 EUR

mm : 1980x2450xh720/1190 kcal/h : 38700 kW : 0,88 230/1N 50Hz

FR Four gaz à translation, ventilé, bande largeur 1000 mm

- Dimensions internes 1000x1300xh100
- Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes)
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)



NL Gas tunnel-oven geventileerd, breedte 1000 mm

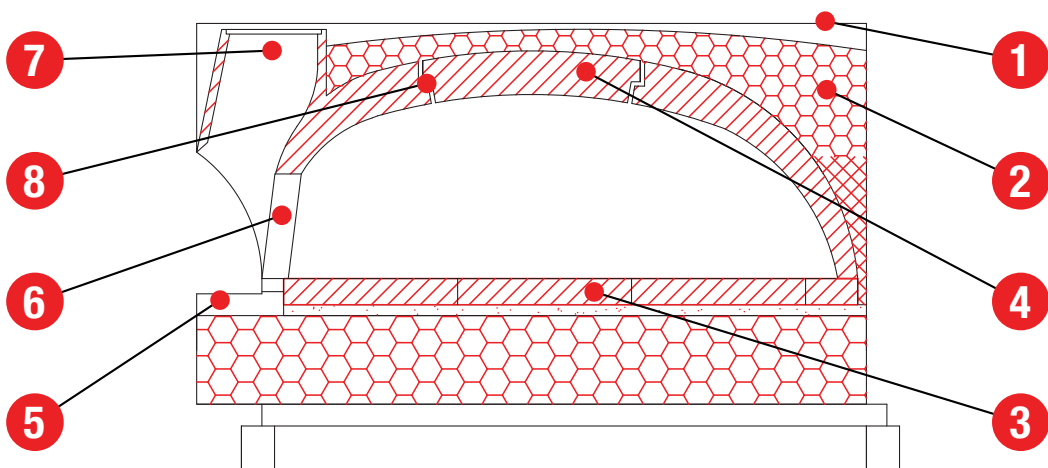
- Interne afmetingen 1000x1300xh100
- Pizzaproductie/uur: van Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizza's, tot Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met remmen)

DE Gas Kettenbandofen Umluft 1000 mm

- Interne Maße 1000x1300xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 330 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 60 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)

Diamond

**DELIVERED
IN PARTS
OR
ON REQUEST
DELIVERED
ASSEMBLED**



Ⓕ Châssis circulaire avec fond pour l'assemblage du four en acier peint

2 Matériaux isolant

3 Sole en matériaux réfractaire

4 Voute en quartier tout en matériaux réfractaire

5 Tablette d'enfournement en granit "porino"

6 Arcade en brique réfractaire

7 Raccordement cheminée

8 Joints en ciment réfractaire (1400°C)

Ⓖ Circulaire frame met bodem voor het ineenzetten van

de oven in gekleurd ijzer.

2 Isolatiemateriaal

3 Grondplaat in vuurwerend materiaal

4 Gewelf in vuurwerend materiaal

5 Tablet rond de oven in "porino"graniet

6 Arcade in vuurwerend briket

7 Verbinding voor schouw

8 verbindingstukjes in vuurwerend cement (1400°C)

Ⓖ Rundes Gehäuse mit Boden für den Aufbau des Ofens aus lackiertem Stahl

2 Dämmstoffmaterialien

3 Boden aus feuerfestem Material

4 Gewölbe komplett aus feuerfestem Material

5 Ablageplatte zum Einschieben aus "Porino" Granit

6 Arkade aus feuerfesten Backsteinen

7 Kaminanschluss

8 Dichtungen aus feuerfestem Zement (1400°C)

Fours à pizza traditionnel

Ⓡ Bénéficiez des avantages de la cuisson traditionnelle. Ce four issu de l'expérience des plus grands artisans italiens, vous apportera une cuisson irréprochable grâce à la qualité des matériaux réfractaires utilisés.

Ce four livré en kit (où rien ne manque, châssis d'assemblage métallique, matériaux isolants, ciment réfractaire, treteau en acier pour le bois, portillon de fermeture en acier...), vous permettra de l'installer n'importe où sans contraintes logistiques.

Important : il est nécessaire de posséder une ouverture de minimum 1050 mm de large (hauteur min. 1250 mm & max 2080) pour le passage des composants (châssis)

Traditionelle Pizzaöfen

Ⓡ Genießen Sie die Vorteile der traditionellen Küche. Dieser Ofen ist durch die Erfahrungen der größten italienischen Meister entstanden und wird Ihnen ein perfektes Backen, dank der Qualität der verwendeten feuerfesten Materialien ermöglichen.

Dieser Ofen wird als Kit geliefert (nichts fehlt, Metallrahmen zur Montage, Dämmstoffmaterialien, feuerfester Zement, Stahlgestell für Holz, Schließungstür aus Stahl...) und kann überall installiert werden, ohne logistische Einschränkungen.

Wichtig: Für den Durchgang der Komponenten (Gehäuse) ist eine Türöffnung mit einer Mindestbreite von 1050 mm notwendig (min. Höhe 1250 mm & max. 2080 mm)



Traditionelele pizza-ovens

Ⓡ Geniet van de voordelen van het traditionele koken. Afkomstig uit de ervaring van de grootste artisanale vakmensen uit Italië, bieden onze ovens u een onberispelijke kookkunst, dankzij de kwaliteit van het vuurvaste materiaal gebruikt tijdens de vervaardiging

Deze oven, geleverd in een kit met metalen frame, isolerend materiaal, vuurvaste binnenbekleding, ijzeren schraag voor het hout, klapdeurtje in ijzer laat u toe hem te installeren hoe u het wil, op eender welke plaats zonder logistieke belemmering.

Belangrijk : het is nodig over een opening te beschikken van een minimum breedte van 1050 mm (hoogte min. 1250 mm & max 2080) voor de doorgang van de componenten (frame).



INFO

Ⓡ Important : insérez entre les parois du four et du mur de finitions des matériaux isolants (ex.: laine de roche).

La sortie de la cheminée peut-être ronde ou carrée, l'aspiration sera naturelle, sans dispositif mécanique.

NB : le four une fois achevé doit être chauffé à basse température pendant 48 heures sans le portillon.

Tous nos fours peuvent être prédisposés pour recevoir un brûleur à gaz.

Ⓡ Belangrijk: steek tussen de wanden van de oven en de afwerkingmuur isolerend materiaal (bvb rotswol).

De uitgang van de schouw mag rond of vierkant zijn. De afzuiging zal natuurlijk zijn, zonder enige mechanische tussenkomst.

NB : Eens de oven geïnstalleerd is, moet deze 48 uur verwarmd worden op een lage temperatuur, met de klapdeur open.

Al onze ovens kunnen worden voorzien van een gasbrander.

Ⓡ Wichtig: Erforderlicher Einsatz von Dämmstoffmaterialien zwischen Ofenwänden und Raumwänden (Beispiel: Steinwolle).

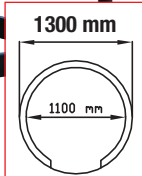
Der Kaminausgang kann rund oder viereckig sein, natürliche Absaugung ohne mechanische Vorrichtung.

Hinweis: Sobald der Ofen installiert ist, muss er bei einer niedrigen Temperatur für 48 Stunden mit offener Tür erhitzt werden.

All unsere Öfen können mit einem Gasbrenner ausgerüstet werden.

Napoli Line

by Diamond



DELIVERED IN PARTS

**FBK-1100****3 846,00 EUR**

Ø 1300xh1050

FR Four à pizzas traditionnel à bois Ø 1100 mm - Démonté
- Capacité 4/5 pizzas Ø 300 mm, arcade 440 mm de large.



NL Traditionele pizzaoven op hout Ø 1100 mm - Gedemonteerd
- Capaciteit voor 4/5 pizza's Ø 300 mm, arcade 440 mm breedte.

DE Traditioneller Pizza Holzbackofen Ø 1100 mm - Abmontiert
- Kapazität 4/5 Pizzen Ø 300 mm, Arkade 440 mm breit.

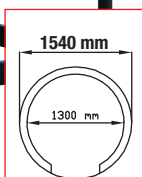
P-FBK**577,00 EUR**

h,850

FR Piètement en acier peint (tous modèles)

NL Onderstel in gekleurd ijzer (alle modellen)

DE Untergestell aus lackiertem Stahl (alle Modelle)



DELIVERED IN PARTS

**FBK-1300****4 807,00 EUR**

Ø 1540xh1050

FR Four à pizzas traditionnel à bois Ø 1300 mm - Démonté
- Capacité 6/7 pizzas Ø 300 mm, arcade 540 mm de large.



NL Traditionele pizzaoven op hout Ø 1300 mm - Gedemonteerd
- Capaciteit voor 6/7 pizza's Ø 300 mm, arcade 540 mm breedte.

DE Traditioneller Pizza Holzbackofen Ø 1300 mm - Abmontiert
- Kapazität 6/7 Pizzen Ø 300 mm, Arkade 540 mm breit.

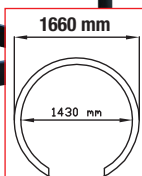
P-FBK**577,00 EUR**

h,850

FR Piètement en acier peint (tous modèles)

NL Onderstel in gekleurd ijzer (alle modellen)

DE Untergestell aus lackiertem Stahl (alle Modelle)



DELIVERED IN PARTS

**FBK-1450****5 384,00 EUR**

Ø 1680xh1050

FR Four à pizzas traditionnel à bois Ø 1450 mm - Démonté
- Capacité 8/10 pizzas Ø 300 mm, arcade 540 mm de large.



NL Traditionele pizzaoven op hout Ø 1450 mm - Gedemonteerd
- Capaciteit voor 8/10 pizza's Ø 300 mm, arcade 540 mm breedte.

DE Traditioneller Pizza Holzbackofen Ø 1450 mm - Abmontiert
- Kapazität 8/10 Pizzen Ø 300 mm, Arkade 540 mm breit.

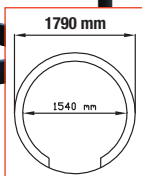
P-FBK**577,00 EUR**

h,850

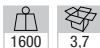
FR Piètement en acier peint (tous modèles)

NL Onderstel in gekleurd ijzer (alle modellen)

DE Untergestell aus lackiertem Stahl (alle Modelle)



DELIVERED IN PARTS

**FBK-1540****5 769,00 EUR**

Ø 1790xh1050

FR Four à pizzas traditionnel à bois Ø 1540 mm - Démonté
- Capacité 10/12 pizzas Ø 300 mm, arcade 540 mm de large.



NL Traditionele pizzaoven op hout Ø 1540 mm - Gedemonteerd
- Capaciteit voor 10/12 pizza's Ø 300 mm, arcade 540 mm breedte.

DE Traditioneller Pizza Holzbackofen Ø 1540 mm - Abmontiert
- Kapazität 10/12 Pizzen Ø 300 mm, Arkade 540 mm breit.

P-FBK**577,00 EUR**

h,850

FR Piètement en acier peint (tous modèles)

NL Onderstel in gekleurd ijzer (alle modellen)

DE Untergestell aus lackiertem Stahl (alle Modelle)





BVR-29

2 102,00 EUR

kcal/h : 29200

230/1N 50-60Hz

FR Brûleur à gaz pour four à voûte réfractaire

- Atmosphérique à double flammes (sans ventilateur), 1 brûleur de mise en température et 1 de maintien. Brevet exclusif Diamond.
- Brûleur spécialement conçu pour les fours à pizza traditionnels
- Raccordement au gaz en 1/2".



NL Gasbrander voor oven met vuurvast gewelf

- Atmosferisch met dubbele vlam (zonder ventilator), 1 brander voor het op gang brengen van de temperatuur en één onderhoudsbrander. Exclusief brevet van Diamond.
- Brander speciaal ontworpen voor traditionele pizza-ovens.
- Gasverbinding in 1/2".

DE Gasbrenner für Ofen mit feuerfestem Gewölbe

- Atmosphärische Doppelflamme (ohne Ventilator), 1 Brenner für die Temperatureinstellung und 1 Brenner für die Temperaturhaltung. Exklusives Diamond Patent.
- Brenner speziell für traditionelle Pizzaöfen hergestellt.
- Gasanschluss 1/2".

ADVANTAGE

FR Très silencieux. Brûleur non visible dans la voûte. Garantie d'une température précise. Economie de coût. Fonctionnement entièrement automatique.

NL Geluidloos. Onzichtbare brander in het gewelf. Garantie voor een precieze temperatuur. Kostenbesparing. Geheel automatische werking.

DE Sehr leise. Brenner nicht im Gewölbe zu sehen. Garantiert eine präzise Temperatur. Kostenersparnis. Vollautomatischer Betrieb.



TDF-EK

824,00 EUR

230/1N 50-60Hz

FR Tableau de contrôle

- Tableau de commandes séparé, thermostat électronique, LED rouge température à l'intérieur du four, LED vert, température programmée.
- Allumage automatique (sans veilleuse), grande économie d'énergie.
- Fonction "booster" temporisée.



NL Bedieningspaneel

- Afgezonderd bedieningspaneel, elektronische thermostaat, rode LED voor de temperatuur aan de binnenkant van de oven, groene LED, voorgeprogrammeerde temperatuur.
- Automatische ingangzetting (zonder verklekerlichtje) grotere energiebesparing.
- Getimed "booster"-functie.

DE Bedienfeld

- Separates Bedienfeld, elektronisches Thermostat, rotes LED Licht für die Innentemperatur des Ofens, grünes LED Licht für die programmierte Temperatur.
- Selbstzündung (ohne Zündbrenner), große Einsparung von Energie.
- "Booster" Funktion, Zeitgewinnung.



PFF-V

156,00 EUR

FR Kit de fixation du brûleur (carottage 150 mm de Ø)

- Kit de fixation du brûleur (carottage 150 mm de Ø).



NL Installatiekit voor de brander (boorgat 150 mm de Ø)

- Installatiekit voor de brander (boorgat 150 mm de Ø).

DE Befestigungskit für Brenner (Kernbohrung Ø 150 mm)

- Befestigungskit für Brenner (Kernbohrung Ø 150 mm).





WHEELS INCLUDED

TIMER

2 SPEEDS

FR Pétrins à pâtes

- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four .
- Cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier haute dureté, soc diviseur en acier inox AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux !!
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance
- Commande à basse tension 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins .

NL Bakkerstroggen

- Structuur vervaardigd uit geveerd staal.
- Draaiende kuip (niet demonteerbaar) in R.V.S. AISI 304.
- Hoge hardheid stalen spiraal, roestvrijstalen verdeler AISI 304.
- Roestvrij stalen rooster voorzien van een micro-veiligheidsschakelaar.
- Overbrenging door motor met oliebad, betrouwbaar, krachtig en geluidloos !!
- Hangende motor, betere verluchting, gemakkelijk voor onderhoud.
- Laagspanningsregeling 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) om onbedoeld starten te voorkomen.
- Standaard geleverd met wielen, waarvan 2 voorzien van remmen.

DE Teigknetter

- Realisierung eines Stahlrahmens mit Ofenlackierung.
- Drehende Schüssel (nicht abnehmbar) aus Edelstahl AISI 304.
- Stahlspirale mit großer Härte, Edelstahlteiler AISI 304.
- Edelstahlgrill mit Schutzschalter.
- Getriebemotor-Getriebeölbad, zuverlässig, kraftvoll und leise!
- Hängender Motor, bessere Belüftung, Wartungsfreundlichkeit
- Niederspannungssteuerung 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) verhindert unbeabsichtigtes Starten.
- Standard, wird mit Rädern geliefert, darunter 2 mit Bremsen.

ADVANTAGE

FR Spiral Line des tout nouveaux pétrins, plus robustes, plus performants, disponibles en différentes versions; - ...-T2V= 2 vitesses. Livrés de série sur roues dont 2 munies de freins, Un rapport qualité/prix inégalable!

NL Spiral Line gloednieuwe, meer robuuste, efficiëntere kneders, verkrijgbaar in verschillende versies; - ...- T2V = 2 snelheden. Standaard geleverd op wielen, waarvan 2 voorzien van remmen, een onovertroffen kwaliteit/prijsverhouding!

DE Spiral Line brandneue, robustere, effizientere Knetter, erhältlich in verschiedenen Versionen; - ... - T2V = 2 Geschwindigkeiten. Serienmäßig auf Rädern, davon 2 mit Bremsen, ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis!



10 L



NT10/M1

867,00 EUR

mm : 270x560xh540

hp : 0,5 kW : 0,37

230/1N 50Hz

FR Pétrin à spirale 10 litres, sur roues

- Modèle à 1 vitesse.
- Diamètre de la cuve: 260 mm (10 litres) = 8 kg de pâton.

NL Spiraalkneder 10Liters, op wielen

- Model met 1 snelheid.
- Diameter van de kuip: 260 mm (10 liter) = 8 kg deeg.

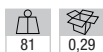
DE Spiralkneter 10 Liter, auf Rädern

- Modell mit 1 Geschwindigkeit.
- Behälter Durchmesser: 260 mm (10 Liter) = 8 Kg Teig.





22 L
TIMER



NT22/M1

1 173,00 EUR

mm : 400x690xh680 hp : 1 kW : 0,75 230/1N 50Hz

FR Pétrin à spirale 22 litres, timer, sur roues

- Modèle à 1 vitesse
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve 350 mm (22 litres) = 18 kg de pâton.



NL Spiraalkneder 22 Liters, timer, op wielen

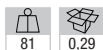
- Model met 1 snelheid.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 350 mm (22 liter) = 18 kg deeg.

DE Spiralkneter 22 Liter, Timer, auf Rädern

- 1 Geschwindigkeit.
- Timer in der Serie.
- Durchmesser der Schüssel 350 mm (22 Liter) = 18 kg Teig.



22 L
TIMER
2 SPEEDS



NT22/T2V

1 299,00 EUR

mm : 400x690xh680 hp : 1,02 kW : 0,75 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 22 litres, 2 vitesses, timer, sur roues

- 2 Vitesses
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve 350 mm (22 litres) = 18 kg de pâton.



NL Spiraalkneder 22 liters, 2 snelheden, timer, op wielen

- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 350 mm (22 liter) = 18 kg deeg.

DE Spiralkneter 22 Liter, 2 Geschwindigkeiten, Timer, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten.
- Timer in der Serie.
- Durchmesser der Schüssel 350 mm (22 Liter) = 18 kg Teig.



33 L
TIMER



NT33/M1

1 452,00 EUR

mm : 440x720xh830 hp : 1,5 kW : 1,1 230/1N 50Hz

FR Pétrin à spirale 33 litres, timer, sur roues

- Modèle à 1 vitesse, timer de série.
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve: 400 mm (33 litres) = 25 kg de pâton.



NL Spiraalkneder 33 liters, timer, op wielen

- Model met 1 snelheid.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 400 mm (33 liter) = 25 kg deeg.

DE Spiralkneter 33 Liter, Timer, auf Rädern

- 1 Geschwindigkeit.
- Timer in der Serie.
- Durchmesser der Schüssel 400 mm (33 Liter) = 25 kg Teig.



33 L
TIMER
2 SPEEDS



NT33/T2V

1 572,00 EUR

mm : 440x720xh830

hp : 2 kW : 1,5

400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 33 litres, 2 vitesses, timer, sur roues

- 2 Vitesses.
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve 400 mm (33 litres) = 25 kg de pâton.

NL Spiraalkneder 33 liters, 2 snelheden, timer, op wielen

- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 400 mm (33 liter) = 25 kg deeg.

DE Spiralkneter 33 Liter, 2 Geschwindigkeiten, Timer, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten.
- Timer in der Serie.
- Durchmesser der Schüssel 400 mm (33 Liter) = 25 kg Teig.



42 L
TIMER
2 SPEEDS



NT42/T2V

1 819,00 EUR

mm : 490x770xh860

hp : 2,70 kW : 2

400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 42 litres, 2 vitesses, timer, sur roues

- 2 Vitesses.
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve 450 mm (42 litres) = 38 kg de pâton.

NL Spiraalkneder 42 liters, 2 snelheden, timer, op wielen

- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 450 mm (42 liters) = 38 kg deeg.

DE Spiralkneter 42 Liter, 2 Geschwindigkeiten, Timer, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten.
- Timer in der Serie.
- Durchmesser der Schüssel 450 mm (42 litres) = 38 kg Teig.



53 L
TIMER
2 SPEEDS



NT53/T2V

1 980,00 EUR

mm : 520x860xh760

hp : 2,70 kW : 2

400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 53 litres, 2 vitesses, timer, sur roues

- 2 Vitesses.
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve 500 mm (53 litres) = 44 kg de pâton.

NL Spiraalkneder 53 liters, 2 snelheden, timer, op wielen

- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 500 mm (53 liters) = 44 kg deeg.

DE Spiralkneter 53 Liter, 2 Geschwindigkeiten, Timer, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten.
- Timer in der Serie.
- Durchmesser der Schüssel 500 mm (53 litres) = 44 kg Teig.





FR Pétrin à spirale automatique, digitale

- Panneau commande digital (fonctionnement manuel ou automatique). - Réalisation du châssis en acier avec peinture au four
- Cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier inox haute dureté réglable en hauteur (intervention par un technicien spécialisé), soc diviseur et visseries en acier inox AISI 304.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, très robuste (surdimensionné), fiable, performant, conçu pour un usage intensif.
- Commandes à basse tension 24 V. (IP55).
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.



NL Spiraalkneder automatisch, digitaal

- Digitaal bedieningspaneel (handmatige of automatische bediening).
- Realisatie van de frame uit geveerd staal.
- Roterende kuip (niet afneembaar) in AISI 304 roestvrij staal.
- Hoge hardheid roestvrij staal spiraal in hoogte verstelbaar (interventie door een gespecialiseerde technicus), met een verdeelkoeler en schroeven in AISI 304 roestvrij staal.
- Roestvrijstalen spiraalverbindingseenheid, waterdicht en zeer solide.
- Roestvrijstalen rooster met microveiligheidsschakelaar.
- Transmissie door een motor met oliebad, zeer robuust (oversized), betrouwbaar, efficiënt en ontworpen voor intensief gebruik.
- Laagspanningsregelaars 24 V. (IP55).
- Wordt standaard geleverd met wielen, waarvan er 2 voorzien zijn van remmen.
- Het apparaat is gebouwd in overeenstemming met de huidige CE-normen.

DE Spiralmischer automatisch, digital

- Digitales Bedienfeld (manueller oder automatischer Betrieb).
- Realisierung eines Stahlrahmens mit Ofenfarbe.
- Drehbare Schüssel (nicht abnehmbar) aus Edelstahl AISI 304.
- Spirale aus rostfreiem Stahl mit hoher Härte, höhenverstellbar (Eingriff durch einen Fachmann), Schlitzwand und Bolzen aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Edelstahl-Spiralkupplungseinheit, wasserdicht und sehr stark.
- Edeltstahlgitter mit Mikroschutzschalter.
- Getriebe mit Getriebeölbad, sehr robust (überdimensioniert), zuverlässig, leistungsstark, für intensiven Gebrauch ausgelegt.
- 24-V-Niederspannungsregler (IP55).
- Serienmäßig mit Rädern inklusive 2 mit Bremsen.
- Geräte, die den geltenden Normen (CE) entsprechen

**AUTOMATIC
2 SPEEDS**



ADVANTAGE

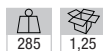
FR Les pétrins automatiques Diamond, vous permettront non seulement de sélectionner la vitesse, mais également de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite votre intervention !! De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 2 vérins réglables à l'avant.

NL De Diamond automatische kneders laten u niet alleen toe om de snelheid te kiezen, maar ook om de kneders te programmeren voor elke snelheid, zonder uw tussenkomst!!!!!! Zeer intuïtieve, eenvoudig te gebruiken digitale bedieningselementen. Standaard voorzien van 2 vaste nylon achterwielen en 2 verstelbare cilinders aan de voorzijde.

DE Die automatischen Knetter von Diamond ermöglichen es Ihnen nicht nur, die Geschwindigkeit zu wählen, sondern auch, die Knetzeit für jede Geschwindigkeit zu programmieren, ohne dass Sie eingreifen müssen! Sie wurden speziell Serienmäßig mit 2 festen Hinterrädern aus Nylon und 2 verstellbaren Zylindern vorne.



**85 L
2 SPEEDS
AUTOMATIC CONTROL**



DH80B/T2V

4 824,00 EUR

mm : 1020x575xh1010 hp : 4,4 kW : 3,3 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 85 Lt 2 vit. - Automatique, digitale, 2 roues et 2 vérins
- 2 vitesses (Spirale : 1ère Vit. 100 tours/m et 2ème Vit. 200 tours/m) & (Cuve : 1ère Vit. 10 tours/m et 2ème Vit. 20 tours/m) avec possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu.

- Diamètre de la spirale 24 mm
- Diamètre de la cuve 550 mm hauteur 370 mm (85 litres) = 60 kg de pâton.



NL Spiraalkneder 85 liters, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, 2 wielen en 2 cilinders

- 2 snelheden (spiraal: 1ste snelheid 100 rpm en 2de snelheid 200 rpm) & (kuip: 1ste snelheid 10 rpm en 2de snelheid 20 rpm) met mogelijkheid tot automatische of handmatige programmering met timer of continue.

- Spiraaldiameter 24 mm
- Diameter van de kuip 550 mm, hoogte 370 mm (85 liter) = 60 kg deeg

DE Spiralmischer 85 Liter, 2 Geschwindigkeiten,- Automatisch, digital, 2 Rädern und 2 Zylinder

- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 1. Geschwindigkeit 100 U/min und 2. Geschwindigkeit 200 rpm) & (Tank: 1. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m. und 2. Geschwindigkeit 20 Umdrehungen/m) mit der Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich.

- Durchmesser der Spirale 24 mm
- Durchmesser des Tanks 550 mm Höhe 370 mm (85 Liter) = 60 kg Teig



TIMER

2 SPEEDS

HEAD AND
TAKING-OFF BOWLWHEELS
INCLUDED

ADVANTAGE

FR Spiral Line des tout nouveaux pétrins, plus robustes, plus performants, disponibles en différentes versions. -...-T2V= 2 Vitesses. AL/T2V= Tête basculante et cuve amovible. Livrés de série sur roues dont 2 munies de freins. Un rapport qualité/prix inégalable !!

NL Spiral Line gloednieuwe, meer robuuste, efficiëntere kneeders, verkrijgbaar in verschillende versies; - ...- T2V = 2 snelheden; AL/T2V = Kantelbare kop en verwijderbare schaal. Wordt standaard geleverd op wielen, waaronder 2 uitgerust met remmen. Een onovertroffen prijs/kwaliteitsverhouding!

DE Spiral Line brandneue, robustere, effizientere Knetter, erhältlich in verschiedenen Versionen; - ... - T2V = 2 Geschwindigkeiten; AL/T2V = Kippkopf und abnehmbare Schüssel. Serienmäßig auf Rädern, davon 2 mit Bremsen. Ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis!

FR Pétrins à pâtes, tête basculante

- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four
- Cuve tournante en acier inox AISI 304.
- Spirale en fusion d'acier haute dureté, soc diviseur en acier inox AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performante et silencieuse !!
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance.
- Commande à basse tension 24 V.(IP65), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.

NL Bakkerstrogen voor pasta, kantelbare kop

- Structuur vervaardigd uit geveerd staal.
- Draaiende kuip in R.V.S. AISI 304.
- Spiraalkneder in speciaal 'hoogwaardig' R.V.S, kneedas eveneens in R.V.S. AISI 304.
- Roestvrij stalen rooster voorzien van een micro-veiligheidsschakelaar.
- Overbrenging door motor met oliebad, betrouwbaar, krachtig en geluidloos !!
- Hangende motor, betere verluchting, gemakkelijk voor onderhoud.
- Laagspanningsregeling 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) om onbedoeld starten te voorkomen.
- Standaard geleverd op wielen, waarvan 2 met rem.

DE Teigknetter, kippbarer Kopf

- Realisierung eines Stahlrahmens mit Ofenlackierung.
- Drehende Schüssel aus Edelstahl AISI 304.
- Spirale aus Edelstahl mit großer Härte, Teiler aus Edelstahl AISI 304.
- Edelstahlgrill mit Schutzschalter.
- Getriebemotor-Getriebeölbad, zuverlässig, kraftvoll und leise!
- Hängender Motor, bessere Belüftung, Wartungsfreundlichkeit
- Niederspannungssteuerung 24 V (IP65), NVR (No-Voltage Release) verhindert unbeabsichtigtes Starten.
- Standard, wird mit Rädern geliefert, darunter 2 mit Bremsen.

22 L
TIMER
2 SPEEDS
HEAD AND TAKING-OFF BOWL

NT22AL/T2V

1 680,00 EUR

mm : 400x690xh680

hp : 1 kW : 0,75

400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 22 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues

- Tête basculante et cuve amovible.
- 2 Vitesses.
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve 350 mm. (22 litres) = 18 kg de pâton.

NL Spiraalkneder 22 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen

- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 350 mm. (22 liters) = 18 kg deeg.

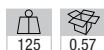
DE Spiralknetter 22 Liter neigbarer Kopf, abnehmbarer Behälter, 2 Geschwindigkeiten, Timer, auf Rädern

- Kippkopf und abnehmbare Schüssel.
- 2 Geschwindigkeiten.
- Timer in der Serie.
- Durchmesser der Schüssel 350 mm. (22 Liter) = 18 kg Teig.





33 L
TIMER
2 SPEEDS
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



NT33AL/T2V

1 932,00 EUR

mm : 440x800xh760

hp : 2 kW : 1,5

400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 33 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues

- Tête basculante et cuve amovible.
- 2 Vitesses.
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve: 400 mm, (33 litres) = 25 kg de pâton.



NL Spiraalkneder 33 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen

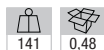
- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip: 400 mm, (33 liter) = 25 kg deeg.

DE Spiralkneter 33 Liter neigbarer Kopf, abnehmbarer Behälter, 2 Geschwindigkeiten, Timer, auf Rädern

- Kippkopf und abnehmbare Schüssel.
- 2 Geschwindigkeiten.
- Timer in der Serie.
- Durchmesser der Schüssel 400 mm. (33 Liter) = 25 kg Teig.



42 L
TIMER
2 SPEEDS
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



NT42AL/T2V

2 261,00 EUR

mm : 490x860xh730

hp : 2,7 kW : 2

400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 42 Litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues

- Tête basculante et cuve amovible.
- 2 Vitesses.
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve: 450 mm, (42 litres) = 38 kg de pâton.



NL Spiraalkneder 42 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen

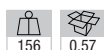
- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 450 mm. (42 liters) = 38 kg deeg.

DE Spiralkneter 42 Liter neigbarer Kopf, abnehmbarer Behälter, 2 Geschwindigkeiten, Timer, auf Rädern

- Kippkopf und abnehmbare Schüssel.
- 2 Geschwindigkeiten.
- Timer in der Serie.
- Durchmesser der Schüssel 450 mm. (42 Liter) = 38 kg Teig.



53 L
TIMER
2 SPEEDS
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



NT53AL/T2V

2 345,00 EUR

mm : 550x870xh730

hp : 2,7 kW : 2

400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 53 Litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues

- Tête basculante et cuve amovible.
- 2 Vitesses.
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve: 500 mm, (53 litres) = 44 kg de pâton.



NL Spiraalkneder 53 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen

- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 500 mm. (53 liters) = 44 kg deeg.

DE Spiralkneter 53 Liter neigbarer Kopf, abnehmbarer Behälter, 2 Geschwindigkeiten, Timer, auf Rädern

- Kippkopf und abnehmbare Schüssel.
- 2 Geschwindigkeiten.
- Timer in der Serie.
- Durchmesser der Schüssel 500 mm. (53 Liter) = 44 kg Teig.



WHEELS INCLUDED

AUTOMATIC 2 SPEEDS



FR Pétrins à pâtes automatique, contrôle digital

- Panneau commande digital (fonctionnement manuel ou automatique).
- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four.
- Cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier haute dureté réglable en hauteur (intervention par un technicien spécialisé), soc diviseur et visseries en acier inox AISI 304.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide (renforcé!).
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, très robuste (surdimensionné), fiable, performant, conçu pour un usage intensif.
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance.
- Commandes à basse tension 24 V. (IP55).
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.

NL Automatische deegkneders, digitale bediening

- Digitaal bedieningspaneel (handmatig of automatisch).
- Structuur vervaardigd uit geveerd staal.
- Draaiende kuip (niet afneembaar) in AISI 304 roestvrij staal.
- Hoge hardheid stalen spiraal in hoogte verstelbaar (interventie door een gespecialiseerde technicus), verdeler en schroeven in AISI 304 roestvrijstaal.
- Roestvrijstalen spiraalverbindingseenheid, waterdicht en zeer stevig (versterkt!).
- Roestvrijstalen rooster met microveiligheidsschakelaar.
- Transmissie door een oliebadmotor-reductor, zeer robuust (oversized), betrouwbaar, efficiënt, ontworpen voor intensief gebruik.
- Zwevende motor, betere ventilatie, eenvoudig onderhoud.
- Laagspanningsregelaars 24 V. (IP55).
- Wordt standaard geleverd met wielen, waarvan er 2 voorzien zijn van remmen.

DE Automatische Teigwarenkneter, digitale Steuerung

- Digitales Bedienfeld (manueller oder automatischer Betrieb).
- Realisierung eines Stahlrahmens mit Ofenfarbe.
- Rotierender Behälter (nicht abnehmbar) aus Edelstahl AISI 304.
- Höhenverstellbare Spirale aus hochfestem Stahl (Eingriff durch einen Fachmann), Trennschar und Schrauben aus Edelstahl AISI 304.
- Spiralverbindungseinheit aus Edelstahl, wasserdicht und sehr stabil (verstärkt!).
- Rost aus Edelstahl mit Mikro-Sicherheitsschalter.
- Getriebe mit Ölbad-Getriebemotor, sehr robust (überdimensioniert), zuverlässig, effizient, für den intensiven Gebrauch konzipiert.
- Hängender Motor, bessere Belüftung, einfache Wartung.
- Niederspannungssteuerung 24 V. (IP55).
- Serienmäßig mit Rädern, von denen 2 mit Bremsen ausgestattet sind.

ADVANTAGE

FR Les pétrins automatiques Diamond, vous permettront non seulement de sélectionner la vitesse, mais également de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite votre intervention !!... Ils s'adaptent ainsi à tout type de mélange. Commandes digitales très intuitives, faciles d'emploi. Livrés sur roues dont deux, munies de freins.

NL Met automatische Diamond kneders kunt u niet alleen de snelheid selecteren, maar ook de kneedtijd voor elke snelheid programmeren zonder uw tussenkomst !! ... Ze zijn dus geschikt voor elk type mengsel. Zeer intuïtieve digitale bediening, gemakkelijk te gebruiken. Geleverd op wielen, waarvan twee voorzien van remmen.

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



33 L
2 SPEEDS
AUTOMATIC CONTROL



DH33/T2V

1 828,00 EUR

mm : 420x785xh700 hp : 1,91 kW : 1,4 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 33 Lt 2 vit. - Automatique, digitale, sur roues

- 2 vitesses (Spirale: 1ère Vit. 100 tours/m et 2ème Vit. 200 tours/m) & (Cuve: 1ère Vit. 10 tours/m et 2ème Vit. 20 tours/m) et minuterie avec possibilité de programmation automatique.
- Diamètre de la spirale 22 mm.
- Diamètre de la cuve 400 mm hauteur 260 mm (33 litres) = 25 kg de pâton.


NL Spiraalkneder 33 liters, 2 snelheden, Automatisch, digitaal, op wielen

- 2 snelheden (spiraal: 1ste snelheid 100rpm en 2de snelheid 200rpm) & (kuip : 1ste snelheid 10rpm. en 2de snelheid 20rpm) en timer met mogelijkheid tot automatische programmering.
- Diameter van de spiraal 22 mm.
- Diameter van de kuip 400 mm hoogte 260 mm (33 liter) = 25 kg deeg.

DE Spirmischer 33 Liter, 2 Geschwindigkeiten - Automatisch, digital, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 1. Geschwindigkeit 100 U/min und 2. Geschwindigkeit 200 rpm) & (Tank: 1. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m. und 2. Geschwindigkeit 20 Umdrehungen/m und Timer) mit automatischer Programmierfunktion.
- Durchmesser der Spirale 22 mm.
- Durchmesser des Behälters 400 mm Höhe 260 mm (33 Liter) = 25 kg Teig.



42 L
2 SPEEDS
AUTOMATIC CONTROL



DH42/T2V

2 116,00 EUR

mm : 470x830xh770 hp : 2,2 kW : 3 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 42 Lt 2 vit. - Automatique, digitale, sur roues

- 2 vitesses (Spirale: 1ère Vit. 100 tours/m et 2ème Vit. 200 tours/m) & (Cuve: 1ère Vit. 10 tours/m et 2ème Vit. 20 tours/m) avec possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu.
- Diamètre de la spirale 22 mm
- Diamètre de la cuve 452 mm hauteur 260 mm (42 litres) = 38 kg de pâton.


NL Spiraalkneder 42 liters, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, op wielen

- 2 snelheden (spiraal: 1ste snelheid 100rpm en 2de snelheid 200rpm) & (kuip : 1ste snelheid 10rpm en 2de snelheid 20rpm) met de mogelijkheid van automatische of handmatige programmering met timer of continu.
- Diameter van de spiraal 22 mm.
- Diameter van de kuip 452 mm hoogte 260 mm (42 liter) = 38 kg deeg.

DE Spirmischer 42 Liter, 2 Geschwindigkeiten, - Automatisch, digital, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 1. Geschwindigkeit 100 U/min und 2. Geschwindigkeit 200 rpm) & Tank: 1. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m. y 2. Geschwindigkeit 20 Umdrehungen/m) mit der Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich.
- Durchmesser der Spirale 22 mm.
- Durchmesser des Behälters 452 mm Höhe 260 mm (42 Liter) = 38 kg Teig.



53 L
2 SPEEDS
AUTOMATIC CONTROL



DH53/T2V

2 299,00 EUR

mm : 520x870xh770 hp : 2,2 kW : 3 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 53 Lt 2 vit. - Automatique, digitale, sur roues

- 2 vitesses (Spirale: 1ère Vit. 100 tours/m et 2ème Vit. 200 tours/m) & (Cuve: 1ère Vit. 10 tours/m et 2ème Vit. 20 tours/m) avec possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu.
- Diamètre de la spirale 24 mm
- Diamètre de la cuve 500 mm hauteur 270 mm (53 litres) = 44 kg de pâton.


NL Spiraalkneder 53 liters, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, op wielen

- 2 snelheden (spiraal: 1ste snelheid 100rpm en 2de snelheid 200rpm) & (kuip : 1ste snelheid 10rpm en 2de snelheid 20rpm) met de mogelijkheid van automatische of handmatige programmering met timer of continu.
- Diameter van de spiraal 24 mm.
- Diameter van de kuip 500 mm hoogte 270 mm (53 liter) = 44 kg deeg.

DE Spirmischer 53 Liter, 2 Geschwindigkeiten, - Automatisch, digital, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 1. Geschwindigkeit 100 U/min und 2. Geschwindigkeit 200 rpm) & (Tank: 1. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m. und 2. Geschwindigkeit 20 Umdrehungen/m) mit der Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich.
- Durchmesser der Spirale 24 mm.
- Durchmesser des Behälters 500 mm Höhe 270 mm (53 Liter) = 44 kg Teig.



HEAD AND
TAKING-OFF BOWL

WHEELS
INCLUDED

AUTOMATIC
2 SPEEDS



ADVANTAGE

FR Les pétrins automatiques Diamond, vous permettront non seulement de sélectionner la vitesse, mais également de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite votre intervention !!..... Ils s'adaptent ainsi à tout type de mélange. Commandes digitales très intuitives, faciles d'emploi. Tête basculante et cuve amovible rendent plus aisée l'extraction de la pâte. Livrés sur roues dont deux, munies de freins.

NL Met automatische Diamond kneeders kunt u niet alleen de snelheid selecteren, maar ook de kneedtijd voor elke snelheid programmeren zonder uw tussenkomst !! Ze kunnen dus aan elk type mengsel worden aangepast. Zeer intuïtieve, gebruiksvriendelijke digitale bediening. Kantelbare kop en afneembare kuip maken het gemakkelijker om het deeg te verwijderen. Geleverd op wielen, waarvan er twee zijn uitgerust met remmen.

DE Mit den automatischen Knetern von Diamond können Sie nicht nur die Geschwindigkeit auswählen, sondern auch die Knetzeit für jede Geschwindigkeit programmieren, ohne dass Sie dazu eingreifen müssen. Sie passen sich jeder Mischung an. Sehr intuitive digitale Steuerung, einfach zu bedienen. Kippkopf und herausnehmbare Schüssel erleichtern das Herausnehmen des Teigs. Geliefert auf zwei Rädern, ausgestattet mit Bremsen.

FR Pétrins à pâtes automatiques, tête basculante, contrôle digital

- Panneau commande digital (fonctionnement manuel ou automatique)
- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four
- Cuve tournante en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier inox haute dureté réglable en hauteur (intervention par un technicien spécialisé), soc diviseur et visseries en acier inox AISI 304.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide (renforcé!).
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, très robuste (surdimensionné), fiable, performant, conçu pour un usage intensif.
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance
- Commandes à basse tension 24 V. (IP55).
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.

NL Automatische pasta kneeders, kantelbare kop, digitale bediening

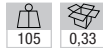
- Digitaal bedieningspaneel (handmatige of automatische bediening)
- Realisatie van het frame uit geveerd staal.
- Roterende kuip in AISI 304 roestvrij staal.
- Hoge hardheid roestvrij staal spiraal in hoogte verstelbaar (interventie door een gespecialiseerde technicus), kneedtas en schroeven in AISI 304 roestvrij staal.
- Roestvaststalen spiraalverbindingseenheid, waterdicht en zeer stevig (versterkt!).
- Rooster van roestvrij staal met een microbeveiligingsschakelaar.
- Transmissie door middel van een oliebadmotor, zeer robuust (oversized), betrouwbaar, efficiënt, ontworpen voor intensief gebruik.
- Zwevende motor, betere ventilatie, eenvoudig onderhoud, betere ventilatie
- Laagspanningsregelaars 24 V. (IP55).
- Wordt standaard geleverd met wielen, waarvan er 2 zijn uitgerust met remmen.

DE Automatische Nudelknetter, Kippkopf, digitale Steuerung

- Digitales Bedienfeld (manueller oder automatischer Betrieb)
- Rahmen in Stahl mit spezieller Farbe
- Drehbare Schüssel aus Edelstahl AISI 304.
- Spiraledelstahl mit hoher Härte, höhenverstellbar (Eingriff durch autorisierten Techniker), Trennwand und Schrauben aus Edelstahl AISI 304.
- Spiralkupplungseinheit aus Edelstahl, wasserdicht und sehr stark (verstärkt!).
- Edelstahlgrill mit Mikroschutzschalter.
- Übertragung durch Getriebemotorölbad, sehr robust (übergroß), zuverlässig, kraftvoll und für einen intensiven Einsatz konzipiert.
- Hängender Motor, bessere Belüftung, Wartungsfreundlichkeit
- 24V-Niederspannungssteuerungen (IP55).
- Standardmäßig mit Rädern geliefert, darunter 2 mit Bremsen.



33 L
2 SPEEDS
AUTOMATIC CONTROL
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



DH33AL/T2V

2 243,00 EUR

mm : 420x785xh700 hp : 1,91 kW : 1,4 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 33 Lt 2 vit. - Tête relevable, cuve amovible - Automatique, digitale, sur roues

- Tête relevable et cuve amovible.
- 2 vitesses (Spirale: 100 tours/m et 200 tours/m) & (Cuve: 10 tours/m et 20 tours/m), possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu. - Diamètre de la spirale 22 mm
- Diamètre de la cuve 400 mm hauteur 260 mm (33 litres) = 25 kg de pâton.



NL Spiraalkneder 33 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, op wielen

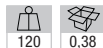
- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden (spiraal: 100rpm en 200rpm) & (kuip : 10rpm. en 20rpm), mogelijkheid van automatische of handmatige programmering met timer of continu.
- Diameter van de spiraal 22 mm
- Diameter van de kuip 400 mm hoogte 260 mm (33 liter) = 25 kg deeg.

DE Spiralmischer 33 Liter neigbarer Kopf, abnehmbarer Behälter, 2 Geschwindigkeiten, - Automatisch, digital, auf Rädern

- Kippkopf und abnehmbare Schüssel.
- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 100 U/min und 200 U/min) & (Tank: 10 U/min und 20 U/min), Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich. - Durchmesser der Spirale 22 mm
- Durchmesser der Schüssel 400 mm; Höhe 260 mm (33 Liter) = 25 kg Teig.



42 L
2 SPEEDS
AUTOMATIC CONTROL
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



DH42AL/T2V

2 628,00 EUR

mm : 470x830xh770 hp : 3 kW : 2,2 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 42 Lt 2 vit. - Tête relevable, cuve amovible - Automatique, digitale, sur roues

- Tête relevable et cuve amovible.
- 2 vitesses (Spirale: 100 tours/m et 200 tours/m) & (Cuve: 10 tours/m et 20 tours/m), possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu. - Diamètre de la spirale 22 mm
- Diamètre de la cuve 452 mm hauteur 260 mm (42 litres) = 38 kg de pâton.



NL Spiraalkneder 42 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, op wielen

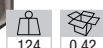
- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden (spiraal: 100rpm en 200rpm) & (kuip : 10rpm. en 20rpm), mogelijkheid van automatische of handmatige programmering met timer of continu.
- Diameter van de spiraal 22 mm
- Diameter van de kuip 452 mm hoogte 260 mm (42 liter) = 38 kg deeg.

DE Spiralmischer 42 Liter neigbarer Kopf, abnehmbarer Behälter, 2 Geschwindigkeiten, - Automatisch, digital, auf Rädern

- Kippkopf und abnehmbare Schüssel.
- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 100 U/min und 200 U/min) & (Tank: 10 U/min und 20 U/min), Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich. - Durchmesser der Spirale 22 mm
- Durchmesser der Schüssel 452 mm; Höhe 260 mm (42 Liter) = 38 kg Teig.



53 L
2 SPEEDS
AUTOMATIC CONTROL
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



DH53AL/T2V

2 724,00 EUR

mm : 520x870xh770 hp : 3 kW : 2,2 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale 53 Lt 2 vit. - Tête relevable, cuve amovible - Automatique, digitale, sur roues

- Tête relevable et cuve amovible.
- 2 vitesses (Spirale: 100 tours/m et 200 tours/m) & (Cuve: 10 tours/m et 20 tours/m), possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu. - Diamètre de la spirale 24 mm
- Diamètre de la cuve 500 mm hauteur 270 mm (53 litres) = 44 kg de pâton.



NL Spiraalkneder 53 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, op wielen

- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden (spiraal: 100rpm en 200rpm) & (kuip : 10rpm. en 20rpm), mogelijkheid van automatische of handmatige programmering met timer of continu.
- Diameter van de spiraal 24 mm
- Diameter van de kuip 500 mm hoogte 270 mm (53 liter) = 44 kg deeg.

DE Spiralmischer 53 Liter neigbarer Kopf, abnehmbarer Behälter, 2 Geschwindigkeiten, - Automatisch, digital, auf Rädern

- Kippkopf und abnehmbare Schüssel.
- 2 Geschwindigkeiten (Spirale: 100 U/min und 200 U/min) & (Tank: 10 U/min und 20 U/min), Möglichkeit der automatischen oder manuellen Programmierung mit Timer oder kontinuierlich. - Durchmesser der Spirale 24 mm
- Durchmesser der Schüssel 500 mm; Höhe 270 mm (53 Liter) = 44 kg Teig.

**(FR) Pétrins à fourche**

- Panneau de commande analogique à basse tension 24V.
- Moteur à 2 vitesses, traction par réducteur (indépendant cuve et fourche), autolubrifiant, transmission par poulies, fonctionnement très silencieux.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint de forte épaisseur.
- Cuve, fourche et arbre porte-outil sont réalisés en acier inox AISI 304 de forte épaisseur.
- Groupe raccord fourche acier inox étanche et très solide (renforcé!).
- Toutes les parties rotatives sont montées sur des coussinets sphériques.
- Grille de protection de la cuve en acier inox avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.

(NL) Vorkbakkerstroger

- Analog bedieningspaneel, met lagedruk 24V.
- Motor met 2 snelheden, overbrenging met riemschijven (onafhankelijke kuip en vork), zelfsmierend, overbrenging met katrollen, zeer stil.
- Noodstop knop van het type "vuistslag".
- Frame in geschilderd staal, van sterke dikte.
- Kuip, vork en staaf in roestvrij staal AISI 304, van sterke dikte.
- Roestvaststalen vork aansluitunit, waterdicht en zeer stevig (versterkt!).
- Alle draaiende delen zijn op sferische lagers gemonteerd.
- Beschermingsrooster van de kuip in roestvrij staal met micro-schakelaarbeveiliging.

(DE) Gabelmischer

- Analoges Niederspannungs-Bedienfeld 24V.
- 2-Gang-Motor, Antrieb durch Motorgetriebe (unabhängiger Tank und Gabel), selbstschmierend, Übertragung durch Riemenscheiben, sehr leiser Betrieb.
- Not-Aus-Taste "Punsch".
- Rahmen aus lackiertem Stahl.
- Tank, Gabel und Werkzeugschaft bestehen aus dickem Edelstahl AISI 304.
- Gabelverbindungseinheit aus Edelstahl, wasserdicht und sehr stabil (verstärkt!).
- Alle rotierenden Teile sind sphärisch gelagert.
- Schutzgitter des Edelstahltanks mit Mikroschaltersicherung.

ADVANTAGE

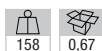
(FR) - Les pétrins à fourche Diamond, grâce à la forme ergonomique de leur cuve et de leur fourche (axe oblique), sont particulièrement indiqués pour pétrir des pâtes délicates. Très robustes et performants, ils sont conçus pour de grandes productions et pour une utilisation intensive, sans échauffement du mélange et en permettant une bonne oxygénation du produit final. Deux vitesses permettant de s'adapter aux masses dures (1ère Vit.) ou molles (2ème Vit.).

(NL) - De Diamond-vorkkneders zijn, dankzij de ergonomische vorm van hun kuip en hun vork (schuine as), bijzonder geschikt voor het kneden van delicaat deeg. Zeer robuust en efficiënt, ze zijn ontworpen voor grote producties en voor intensief gebruik, zonder het mengsel te verhitten en goede zuurstofvoorziening van het eindproduct mogelijk te maken. Twee snelheden om aan te passen aan de harde massa (1ste snelheid) Of zacht (2de snelheid).

(DE) - Die Diamond-Gabelknetter sind dank der ergonomischen Form ihres Tanks und ihrer Gabel (schräge Achse) besonders für das Kneten von empfindlichen Teigwaren geeignet. Sie sind sehr robust und effizient und eignen sich für große Produktionen und intensive Nutzung, ohne das Gemisch zu erwärmen und eine gute Sauerstoffversorgung des Endprodukts zu ermöglichen. Zwei Geschwindigkeiten zur Anpassung an die harten Massen (1. Geschwindigkeit.) Oder weich (2. Geschwindigkeit.).



35 KG
2 SPEEDS
TIMER



PBR-35/T2V

4 978,00 EUR

mm : 500x850xh755 hp : 1,50 kW : 1,1 400/3N 50Hz

FR Pétrins à fourche 35 Kg. 2 vit. - Timer, sur roues

- 2 vitesses (Fourche : 1ère Vit. 19 tours/m et 2ème Vit. 27 tours/m) & (Cuve : 1ère Vit. 6 tours/m et 2ème Vit. 10 tours/m).
- Minuterie
- Diamètre de la spirale 27 mm
- Diamètre de la cuve 580 mm hauteur 230 mm (40 litres) = 35 kg de pâton.
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.
- En option: racloir en cuve, en acier inox et polyéthylène.



NL Vorkbakkerstrog, 35 kg, 2 snelheden, timer, op wielen

- 2 snelheden (Vork: 1ste snelheid 19 tpm en 2de snelheid 27 tpm) & (Kuip: 1ste snelheid 6 tpm en 2de snelheid 10 tpm)
- Timer.
- Spiraaldiameter 27 mm
- Diameter van de kuip 580 mm hoogte 230 mm (40 liter) = 35 kg deeg. - Wordt standaard geleverd met wielen, waarvan er 2 voorzien zijn van remmen.
- Optioneel: schraper in kuip, in roestvrij staal en polyethyleen.

DE Gabelmischer, 35 kg, 2 Geschwindigkeiten - Timer, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten (Gabel: 1st Geschwindigkeit 19 U/min und 2. Geschwindigkeit 27 Umdrehungen/m) & (Schüssel: 1. Geschwindigkeit 6 Umdrehungen/m und 2. Geschwindigkeit 10 Umdrehungen/m).
- Timer
- Durchmesser der Spirale 27 mm
- Durchmesser des Tanks 580 mm Höhe 230 mm (40 Liter) = 35 kg Teig.
- Standardmäßig mit Rädern geliefert, darunter 2 mit Bremsen.
- Optional: Abstreifer im Tank, aus Edelstahl und Polyethylen.



RV/PBR-35

367,00 EUR

- FR Kit: Racloir cuve pour PBR-35/T2V
- NL Kit: Kuipschraper voor PBR-35/T2V
- DE Kit: Tankabstreifer für PBR-35/T2V

PBR-60/T2V

9 432,00 EUR

mm : 660x1068xh1025 hp : 2,04 kW : 1,5 400/3N 50Hz

FR Pétrins à fourche 60 Kg. 2 vit. - Timer, 2 roues + 2 vérins

- 2 vitesses (Fourche: 1ère Vit. 19 tours/m et 2ème Vit. 29 tours/m) & (Cuve: 1ère Vit. 6 tours/m et 2ème Vit. 9 tours/m).
- Minuterie
- Racloir en cuve, en acier inox et polyéthylène livré de série.
- Diamètre de la spirale 31 mm
- Diamètre de la cuve 660 mm hauteur 330 mm (70 litres) = 60 kg de pâton.
- De série livré avec 2 roues fixes (nylon) et 2 vérins à l'avant.



NL Vorkbakkerstrog, 60 kg, 2 snelheden - Timer, op wielen

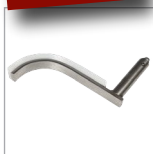
- 2 snelheden (Vork: 1ste snelheid 19 tpm en 2de snelheid 29 tpm) en (Kuip: 1ste snelheid 6 tpm en 2de snelheid 9 tpm).
- Timer
- Schraper in kuip, in roestvrij staal en polyethyleen standaard geleverd.
- Spiraaldiameter 31 mm
- Diameter van de kuip 660 mm hoogte 330 mm (70 liter) = 60 kg deeg. - Wordt standaard geleverd met 2 vaste wielen (nylon) en 2 cilinders aan de voorzijde.

DE Gabelmischer, 60 kg, 2 Geschwindigkeiten - Timer, auf Rädern

- 2 Geschwindigkeiten (Gabel: 1st Geschwindigkeit 19 U/min und 2. Geschwindigkeit 29 Umdrehungen/m) & (Schüssel: 1. Geschwindigkeit 6 Umdrehungen/m und 2. Geschwindigkeit 9 Umdrehungen/m)
- Timer.
- Abstreifer im Tank, aus Edelstahl und Polyethylen serienmäßig.
- Durchmesser der Spirale 31 mm
- Durchmesser des Tanks 660 mm Höhe 330 mm (70 Liter) = 60 kg Teig.
- Standardmäßig mit 2 festen Rädern (Nylon) und 2 Zylindern an der Vorderseite.



INCLUDED

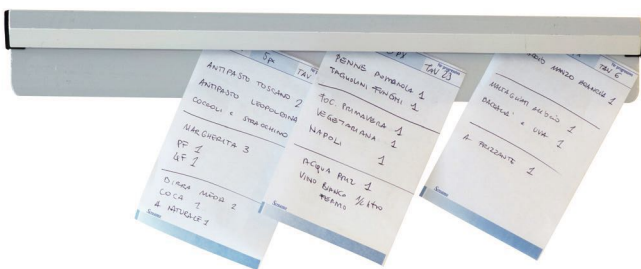


60 KG
2 SPEEDS
TIMER





NEW 2020





DP35-EK(230/1)

4 763,00 EUR

mm : 500x610xh770 kW : 3,8 230/1N 50Hz

FR Formeuse pour pizzas Ø 350 mm

- Plaques en acier inox, chauffées par résistances électriques.
- Sonde du thermostat de type "thermocouple", plus sensible.
- Grille de protection entourant les plaques en acier inox.
- Panneau de commande électronique "digital" composé de : interrupteur ON/OFF, 2 thermostats - 1 par plaque, timer pour la régulation du temps de contact, poussoir "START", arrêt d'urgence de type "Coup de poing".
- Châssis en acier inox.



NL Pizzavormer Ø 350 mm

- Platen in R.V.S., verwarmd door elektrische weerstanden.
- Sonde van de thermostaat van het type "thermokoppel", veel gevoeliger.
- Beschermingsroosters rondom de R.V.S.-platen
- Digitaal elektronisch bedieningspaneel bestaande uit: schakelaar ON/OFF, 2 thermostaten - 1 per plaat, timer voor het regelen van de contactduur, duwknop "START", noodstop.
- Structuur in R.V.S.

DE Pizza-Former Ø 350 mm

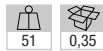
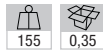
- Platten aus Edelstahl, Aufheizung durch elek. Widerstandselemente.
- Fühler des Thermostates Typ "Thermoelement", sehr sensibel.
- Schutzgitter um die Edelstahlplatten.
- Elektronisches Bedienfeld "digital" bestehend aus: ON/OFF Schalter, 2 Thermostate - 1 je Platte, Zeitschaltuhr zur Steuerung der Kontaktzeit, "START" Druckvorrichtung, Not-Halt-Vorrichtung Typ "Schlagschalter".
- Gehäuse aus Edelstahl.

ADVANTAGE

FR Grand espacement entre les plaques, meilleure visibilité, travail plus aisé et une meilleure productivité - Contour des plaques arrondis, permettant un bord périphérique uniforme - Facilité d'emploi grâce au levier placé sous la plaque inférieure, permettant le réglage de l'épaisseur.

NL - Grote ruimte tussen de platen, Betere zichtbaarheid, Eenvoudiger werken en een betere productiviteit. - Randen van de platen afgerond zorgt voor een uniforme boord aan het deeg. - Makkelijk te gebruiken dankzij de hendel die gemonteerd is onder de bodemplaat, Hierdoor kan de dikte geregeld worden.

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



SDP/PF

818,00 EUR

mm : 555x710xh800

FR Support en inox + tiroir, sur roues, pour formuses

NL R.V.S. onderstel + lade, op wielen, voor pizzapletter

DE Unterbau + Schublade auf Rollen für PIZZAFORM

DP45-EK

6 377,00 EUR

mm : 550x710xh845 kW : 6 400/3N 50Hz

FR Formeuse pour pizzas Ø 450 mm

- Plaques en acier inox, chauffées par résistances électriques.
- Sonde du thermostat de type "thermocouple", plus sensible.
- Grille de protection entourant les plaques en acier inox.
- Panneau de commande électronique "digital" composé de : interrupteur ON/OFF, 2 thermostats - 1 par plaque, timer pour la régulation du temps de contact, poussoir "START", arrêt d'urgence de type "Coup de poing".
- Châssis en acier inox.

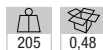


NL Pizzapletter voor pizza's Ø 450 mm

- Platen in R.V.S., verwarmd door elektrische weerstanden.
- Sonde van de thermostaat van het type "thermokoppel", veel gevoeliger.
- Beschermingsroosters rondom de R.V.S.-platen
- Digitaal elektronisch bedieningspaneel bestaande uit: schakelaar ON/OFF, 2 thermostaten - 1 per plaat, timer voor het regelen van de contactduur, duwknop "START", noodstop.
- Frame in R.V.S.

DE Pizza-Former Ø 450 mm

- Platten aus Edelstahl, Aufheizung durch elek. Widerstandselemente.
- Fühler des Thermostates Typ "Thermoelement", sehr sensibel.
- Schutzgitter um die Edelstahlplatten.
- Elektronisches Bedienfeld "digital" bestehend aus: ON/OFF Schalter, 2 Thermostate - 1 je Platte, Zeitschaltuhr zur Steuerung der Kontaktzeit, "START" Druckvorrichtung, Not-Halt-Vorrichtung Typ "Schlagschalter".
- Gehäuse aus Edelstahl.



SDP/PF

818,00 EUR

mm : 555x710xh800

FR Support en inox + tiroir, sur roues, pour formuses

NL R.V.S. onderstel + lade, op wielen, voor pizzapletter

DE Unterbau + Schublade auf Rollen für PIZZAFORM



**P32/X****965,00 EUR**

mm : 430x500xh630

hp : 0,33 kW : 0,25

230/1N 50Hz

FR Laminoiner Ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox

- Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés).
- Les rouleaux sont en teflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox.
- Commandes à basse tension 24 V, à touches sensibles.

**NL Pizzaroller Ø 320 mm, 2 rollen, in R.V.S.**

- Behandeling van 80 tot 210 gr. en regelbaar van 140 tot 310 mm in diameter.
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- "Koud" uitrolsysteem, pizzadeeg, ronde vormen (hellende rollen).
- De rollen zijn in teflon (voor voeding), regelbare dikte, bescherming van de bovenste rol in plexiglas, onderaan in R.V.S..
- Bediening met lage spanning 24 V, met tiptoetsen.

DE Teigusrollmaschine aus Edelstahl Ø 320 mm, 2 Rollen

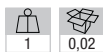
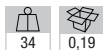
- Verarbeitung von 80 bis 210 g und Ø von 140 bis 310 mm, verstellbar.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Teigusrollmaschine "kalt", formt den Pizzateig rund (inkl. Rollen).
- Die Rollen sind mit Teflon beschichtet, Teigdicke einstellbar, Walze mit Plexiglasschutz, weitere Teile aus Edelstahl.
- Niedervoltspannung 24V, berührungsempfindlich.

ADVANTAGE

FR Les lamineurs ne nécessitent pas de personnel spécialisé, ils permettent de grosses économies en temps et en argent. Conçus pour apporter des solutions pratiques à la préparation de pizzas, pain, tartes, etc.

NL De rollers hoeven geen gespecialiseerd personeel voor het gebruik, ze laten toe tijd en geld te winnen. Ontworpen om praktische oplossingen te vinden voor het bereiden van pizza's, brood, taart, enz.

DE Diese Teigusrollmaschinen brauchen kein spezialisiertes Personal. Man spart viel Zeit und Geld. Eine praktische Lösung für die Herstellung von Pizzen, Brot, Kuchen, etc.

**PAD****64,00 EUR**

mm : 150x150xh50

FR Commande à pédale**NL Pedaalbediening****DE Pedalbediening****P42/X****1 091,00 EUR**

mm : 530x530xh730

hp : 0,5 kW : 0,37

230/1N 50Hz

FR Laminoiner Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox

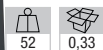
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm de diamètre.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés).
- Les rouleaux sont en teflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox.
- Commandes à basse tension 24V, à touches sensibles.

**NL Pizzaroller Ø 420 mm, 2 rollen, in R.V.S.**

- Behandeling van 210 tot 600 gr. en regelbaar van 260 tot 400 mm in diameter.
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- "Koud" uitrolsysteem, pizzadeeg, ronde vormen (hellende rollen).
- De rollen zijn in teflon (voor voeding), regelbare dikte, bescherming van de bovenste rol in plexiglas, onderaan in R.V.S..
- Bediening met lage spanning 24 V, met tiptoetsen.

DE Teigusrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 2 Rollen

- Verarbeitung von 210 bis 600 g und Ø von 260 bis 400 mm, verstellbar.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Teigusrollmaschine "kalt", formt den Pizzateig rund (inkl. Rollen).
- Die Rollen sind mit Teflon beschichtet, Teigdicke einstellbar, Walze mit Plexiglasschutz, weitere Teile aus Edelstahl.
- Niedervoltspannung 24V, berührungsempfindlich.

**PAD****64,00 EUR**

mm : 150x150xh50

FR Commande à pédale**NL Pedaalbediening****DE Pedalbediening**



P42/XVM

860,00 EUR

mm : 570x400xh450 hp : 0,5 kW : 0,37 230/1N 50Hz

FR Laminoiner Ø 420 mm, 1 rouleau "Linear", en inox

- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm.
- Laminoiner compact et économique.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (1 seul rouleau).
- Rouleau en teflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau en inox.
- Commandes à basse tension 24 V.

NB: pas de possibilité d'avoir une commande à pédale.

NL Pizzaroller Ø 420 mm, 1 rol "Linear", in R.V.S.

- Behandeling van 210 tot 600 gr. en regelbaar van 260 tot 400 mm.
- Compacte en economische pizzaroller.
- Vervaardigt in R.S.V. AISI 304.
- "Koud" uitrolsysteem, pizzadeeg, op platen (1 enkele rol).
- De rollen zijn in teflon (voor voeding), regelbare dikte, bescherming van de rol in R.V.S..

- Bediening met lage spanning 24V.

NB: geen bedieningspedaal beschikbaar.

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

- Verarbeitung von 210 bis 600 g und Ø von 260 bis 400 mm, verstellbar.
- Teigausrollmaschine kompakt und kostensparend.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Teigausrollmaschine "kalt", Pizzateig auf Blechen (nur 1 Rolle).
- Die Rollen sind mit Teflon beschichtet, Teigdicke einstellbar, Walze mit Schutzvorrichtung aus Edelstahl.
- Niedervolt-Spannung 24V.
- Hinweis: keine Pedalbedienung möglich.



ADVANTAGE

FR Les lamineurs ne nécessitent pas de personnel spécialisé, ils permettent de grosses économies en temps et en argent. Conçus pour apporter des solutions pratiques à la préparation de pizzas, pain, tartes, etc.

NL De rollers hoeven geen gespecialiseerd personeel voor het gebruik, ze laten toe tijd en geld te winnen. Ontworpen om praktische oplossingen te vinden voor het bereiden van pizza's, brood, taart, enz.

DE Diese Teigausrollmaschinen brauchen kein spezialisiertes Personal. Man spart viel Zeit und Geld. Eine praktische Lösung für die Herstellung von Pizzen, Brot, Kuchen, etc.



40

0,18

P42/XV

1 145,00 EUR

mm : 530x530xh730 hp : 0,5 kW : 0,37 230/1N 50Hz

FR Laminoiner Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox

- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (rouleaux parallèles).
- Les rouleaux sont en teflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox.
- Commandes à basse tension 24 V, à touches sensibles.
- Commande à pédale, livrée de série.

NL Pizzaroller Ø 420 mm, 2 rollen "Linear", in R.V.S.

- Behandeling van 210 tot 600 gr. en regelbaar van 260 tot 400 mm.
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- "Koud" uitrolsysteem, pizzadeeg, op platen (parallele rollen).
- De rollen zijn in teflon (voor voeding), regelbare dikte, bescherming van de bovenste rol in plexiglas, onderaan in R.V.S..
- Bediening met lage spanning 24 V, met tiptoetsen.
- Pedaalbediening, standaard geleverd.

DE Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 2 Rollen "Linear"

- Verarbeitung von 210 bis 600 g und Ø von 260 bis 400 mm, verstellbar.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Teigausrollmaschine "kalt", Pizzateig auf Blechen (parallele Rollen).
- Die Rollen sind mit Teflon beschichtet, Teigdicke einstellbar, Walze mit Plexiglasschutz, weitere Teile aus Edelstahl.
- Niedervoltspannung 24V, berührungsempfindlich.
- Serienmäßig mit Pedalbedienung.



52

0,33

PAD INCLUDED



HRP-7M

744,00 EUR

mm : 220x420xh430

hp : 1 kW : 0,75

230/1N 50Hz

FR Râpe à mozzarella

- Châssis extérieur en acier inox, cuvette supérieure et de récupération en acier inox AISI 304.
- Livrée avec rape 7 mm.
- Traction à engrenage à bain d'huile.
- Commande à basse tension 24 V, protection thermique.
- Production horaire : 50 kg/h.


NL Mozzarella rasp

- Uitwendig frame in R.V.S., bovenkuip en opvangschaal in R.V.S. AISI 304.
- Geleverd met rasp van 7 mm.
- Aandrijving via raderwerk in oliebad.
- Bediening laagspanning 24 V, thermische beveiliging.
- Urproductie : 50 kg/u.

DE Mozzarellaschneider

- Gehäuse außen aus Edelstahl, obere Schale und Auffangschale aus Edelstahl AISI 304.
- Serienmäßig mit Schneibescheibe 7 mm.
- Antrieb durch Getriebe im Ölbad.
- Bedienung mit Niedervoltspannung 24 V, Wärmeschutz.
- Stundenproduktion: 50 Kg/Std.



18

0,07



PIZ/SP

427,00 EUR

mm : 500x500xh90

kW : 0,43

230/1N 50-60Hz

FR Plaque chauffante, surface en inox

- Surface utile 500x500 mm
- Réalisation entièrement en acier inox ainsi 304
- Régulation par thermostat, interrupteur ON/OFF avec voyant lumineux
- Chauffage par résistances blindées


NL Warmhoudplaat met oppervlak in RVS.

- Nuttig oppervlak : 500x500mm
- Helemaal vervaardigd uit RVS. AISI 304
- Regelbaar via thermostaat, aan/uit schakelaar met indicatielampje
- Opwarming door gepantserde weerstanden.

DE Speisenwärmeplatte mit Edelstahloberfläche

- Arbeitsbereich 500x500mm.
- Komplet aus Edelstahl AISI 304.
- Mit Thermostat regelbar, Ein-/Ausschalter mit Lampe.
- Aufheizung mit verstärkten Heizelementen.

HOT

0° +60°



15

0,05



PIZZA/D38

859,00 EUR

mm : 465x430(820)xh590 kW : 0,7 230/1N 50-60Hz

(FR) Vitrine chauffante rotative D.380 mm

- 3 plateaux tournants (Ø 380 mm)
- Entièrement fabriquée en acier inox (AISI 430), 4 faces vitrées
- Porte avec fermeture "soft" aimantée.
- Régulation par thermostat
- Tiroir à eau, permettant de maintenir un taux d'humidité, évitant le dessèchement des aliments
- Plateaux tournants qui favorisent une température homogène et surtout une meilleure visibilité des produits.



(NL) Warme vitrine draaiend D.380 mm

- 3 draaiende plateaus (Ø 380 mm)
- Volledig vervaardigd in roestvrij staal (AISI430), 4 glazen zijden.
- Deur met "zachte" sluiting, magnetisch.
- Thermostaatregelaar
- Waterlade, om de vochtigheidsgraad te handhaven, het vermijden van het uitdrogen van het voedsel.
- Draaiende plateaus die een gelijkmatige temperatuur en vooral een betere zichtbaarheid van het product weergeven.

(DE) Wärmevitrine rotativen D. 380 mm

- 3 drehende Roste (Ø 380 mm)
- Komplett hergestellt aus Edelstahl (AISI 430), 4 Seiten aus Glas.
- Tür mit einer «soft» magnetischen Schließung.
- Reglerthermostat
- Wasserschublade für Behalten Feuchtigkeit und vermeiden von Austrocknung Lebensmittel.
- Drehende Roste die eine gleichmäßige Temperatur und vor allem eine bessere Sichtbarkeit bieten.

**HOT
ROTATING
HUMIDIFIER**

0° +90°



PIZZA/D42

947,00 EUR

mm : 505x470(960)xh590 kW : 0,7 230/1N 50-60Hz

(FR) Vitrine chauffante rotative D.420 mm

- 3 plateaux tournants (Ø 420 mm)
- Entièrement fabriquée en acier inox (AISI 430), 4 faces vitrées
- Porte avec fermeture "soft" aimantée.
- Régulation par thermostat T° 0° +90°
- Tiroir à eau, permettant de maintenir un taux d'humidité, évitant le dessèchement des aliments
- Plateaux tournants qui favorisent une température homogène et surtout une meilleure visibilité des produits.



(NL) Warme vitrine draaiend D.420 mm

- 3 draaiende plateaus (Ø 420 mm)
- Volledig vervaardigd in roestvrij staal (AISI430), 4 glazen zijden.
- Deur met "zachte" sluiting, magnetisch.
- Thermostaatregelaar T° 0° +90°
- Waterlade, om de vochtigheidsgraad te handhaven, het vermijden van het uitdrogen van het voedsel.
- Draaiende plateaus die een gelijkmatige temperatuur en vooral een betere zichtbaarheid van het product weergeven.

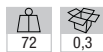
(DE) Wärmevitrine rotativen D.420 mm

- 3 drehende Roste (Ø 420 mm)
- Komplett hergestellt aus Edelstahl (AISI 430), 4 Seiten aus Glas.
- Tür mit einer «soft» magnetischen Schließung.
- Reglerthermostat T° 0° +90°
- Wasserschublade für Behalten Feuchtigkeit und vermeiden von Austrocknung Lebensmittel.
- Drehende Roste die eine gleichmäßige Temperatur und vor allem eine bessere Sichtbarkeit bieten.

**HOT
ROTATING
HUMIDIFIER**

0° +90°





BSL-300A

3 023,00 EUR

mm : 330x550xh810

kW : 0,55

230/1N 50Hz

(FR) Bouleuse 3600/1000 pcs/h de 20/300 gr

- Couvercle muni d'un micro-interrupteur.
- Vis sans fin en aluminium alimentaire.
- Commande à basse tension 24 V.
- Bouton d'arrêt d'urgence.
- Entièrement démontable pour un entretien facile.
- Réalisation extérieure en acier "peinture epoxy".
- 2 roues arrière pour facilité le transport.


(NL) Opboller 3600/1000 stuks/uur 20/300 gr

- Deksel voorzien van een micro-schakelaar.
- Schroef zonder einde in aluminium van voedingskwaliteit.
- Bediening laagspanning 24 V.
- Noodstop.
- Volledig demonteerbaar voor een eenvoudig onderhoud.
- Uitwendige afwerking in staal met "epoxy verf".
- 2 wielen achteraan geplaatst om transport te vergemakkelijken.

(DE) Teigabrundmaschine 3600/1000 st/std. 20/300 gr

- Deckel mit Mikroschalter.
- Endlosschnecke aus Aluminium, Lebensmittel gerecht.
- Niedervoltspannung 24 V.
- Not-Halt-Schlagschalter.
- Komplett demontierbar für eine einfache Reinigung.
- Hergestellt außen aus Stahl "Epoxy Farbe".
- 2 hintere Rollen für einen einfachen Transport.



BSL-800A

5 537,00 EUR

mm : 440x700xh950

kW : 0,85

230/1N 50Hz

(FR) Bouleuse 3600/800 pcs/h de 20/1000 gr

- Couvercle muni d'un micro-interrupteur.
- Vis sans fin en aluminium alimentaire.
- Commande à basse tension 24 V.
- Bouton d'arrêt d'urgence.
- Entièrement démontable pour un entretien facile.
- Réalisation extérieure en acier "peinture epoxy".
- 4 roues dont 2 avec freins, pour facilité le transport.


(NL) Opboller 3600/800 s/h 20/1000 gr

- Deksel voorzien van een micro-schakelaar.
- Schroef zonder einde in aluminium van voedingskwaliteit.
- Bediening laagspanning 24 V.
- Noodstop.
- Volledig demonteerbaar voor een eenvoudig onderhoud.
- Uitwendige afwerking in staal met "epoxy verf".
- 4 wielen waarvan 2 met rem om transport te vergemakkelijken.

(DE) Teigabrunder 3600/800 st/std 20/1000 gr

- Deckel mit Mikroschalter.
- Endlosschnecke aus Aluminium, Lebensmittel gerecht.
- Niedervoltspannung 24 V.
- Not-Halt-Schlagschalter.
- Komplett demontierbar für eine einfache Reinigung.
- Hergestellt außen aus Stahl "Epoxy Farbe".
- 4 Rollen, 2 mit Bremse für einen einfachen Transport.



INCLUDED

PPL-800/B3

6 003,00 EUR

mm : 440x830xh530/1480

kW : 0,65

230/1N 50Hz

(FR) Portionneuse 2400/800 pcs/h de 50/300gr, piètement et entonnoir

- Production 2400/800 pièces/heure.
- Portions de 50 à 300 gr. contrôle de la coupe "millimétrique" par photocellule.
- Couvercle transparent muni d'un micro-interrupteur.
- Cuve capacité 30 kg, couteaux et vis sans fin en acier inoxydable.
- Commande à basse tension 24 V. Bouton d'arrêt d'urgence.
- Entièrement démontable pour un entretien facile.
- Réalisation extérieure en acier "peinture époxy".
- Livré avec 2 forme CN/45 & CN70, support & entonnoir pour accouplement BSL-300A.

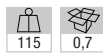


(NL) Portioneermachine 2400/800 st/u. van 50/300gr, onderstel en trechter

- Productie 2400/800 stuks/u.
- Porties van 50 tot 300 gr. controle van de snijlengte "op de millimeter" via foto-voltage.
- Transparant deksel voorzien van een micro-schakelaar.
- Capaciteit van de kuip: 30kg, messen en vijzen zonder einde in RVS.
- Laagspanning 24 V. Noodstop
- Volledig demonteerbaar voor een makkelijk onderhoud..
- Binnen - en buitenkant afgewerkt met "epoxy verf".
- Standaard geleverd met 2 mallen CN/45 & CN70, onderstel & trechter voor koppeling BSL-300A.

(DE) Teigportioniermaschine 2400/800Stck./h, 50/300g Untergestell und Trichter

- Produktion 2400/800 Stück/Stunde
- Portionen von 50 bis 300g, Kontrolle der Schnittmenge "auf den Millimeter" mittels Fotozelle.
- Transparenter Deckel mit Mikroschalter.
- Kapazität der Wanne: 30kg, Messer und Spirale aus Edelstahl
- Bedienung per Niederspannung 24V. "Not-Aus" Schalter.
- Komplett demontierbar zur einfachen Wartung und Pflege.
- Innen und außen "Epoxy" Farbe.
- Kommt mit zwei Teigdosierer CN/45 & CN/70, Unterstüzung und Trichter für Anpassung mit BSL- 300A.



CN/45

222,00 EUR

Ø 45 mm

- (FR) Forme diam. 45 mm pour portions de 50/150 gr
 - (NL) Vorm Ø45mm voor porties van 50 tot 150 gr
 - (DE) Teigdosierer-Vorsatz für Portionen von 50 - 150 g
- NB: COMPLEMENTARY**



CN/70

222,00 EUR

Ø 70 mm

- (FR) Forme diam. 70 mm pour portions de 150/300 gr
 - (NL) Vorm Ø70mm voor porties van 150 tot 300 gr
 - (DE) Teigdosierer-Vorsatz für Portionen von 150 - 300 g
- NB: COMPLEMENTARY**

PPL-800/B3

BSL-800A



Production en série

(FR) Nos portionneuses et bouleuses peuvent être couplées pour augmenter votre productivité.

Seriefabricage

(NL) Onze portioneermachine en opboller kunnen gekoppeld worden om een hogere productiviteit te bekomen.

Massenproduktion

(DE) Unsere Portionierer und Teigabrundungsmaschinen können miteinander gekoppelt werden, um Ihre Produktivität zu erhöhen.

F-32R/L

45,00 EUR

L320 H:1830

- FR Pelle en acier rectangulaire 320 mm
- NL Pizzaschep in rechthoekig 320 mm
- DE Pizzaschaufel rechteckig 320 mm



ECO



F-20/L

44,00 EUR

Ø 200 H 1690

- FR Petite pelle ronde en acier Ø 200 mm
- NL Kleine ronde pizzaschep Ø 200 mm
- DE Kleine Schaufel rund aus Stahl Ø 200 mm



ECO



ACH-SP/L

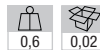
59,00 EUR

H 1550

- FR Brosse métallique pour four (160x50 mm)
- NL Metalen borstel voor oven (160x50 mm)
- DE Metalbürste für Ofen (160x50 mm)



ECO



ACH-PL/L

59,00 EUR

L 210 H 1600

- FR Palette pour vider les cendres du four (210x310 mm)
- NL Spaan voor het leegmaken van de asbak van de oven (210x310 mm)
- DE Schaufel zur Aufnahme der Ofenasche (210x310 mm)



ECO



IE-29

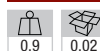
59,00 EUR

H:1500

- FR Pelle en inox Ø 290 mm
- NL Pizzaschep in R.V.S. Ø 290 mm
- DE Schaufel aus Edelstahl Ø 290 mm



SUPER



I-20

118,00 EUR

h 1690

- FR Petite pelle ronde en inox Ø 200 mm
- NL Kleine ronde schep in R.V.S. Ø 200 mm
- DE Kleine Schaufel rund aus Edelstahl Ø 200 mm



SUPER



A-32R

138,00 EUR

h 1890

- FR Pelle en aluminium rectangulaire 320 mm
- NL Rechthoekige schep in aluminium 320 mm
- DE Schaufel aus Aluminium rechteckig 320 mm



SUPER
0,8 0,02

A-37R

156,00 EUR

h 1890

- FR Pelle en aluminium rectangulaire 360 mm
- NL Rechthoekige schep in aluminium 360 mm
- DE Schaufel aus Aluminium rechteckig 360 mm



SUPER
0,9 0,02

A-45

202,00 EUR

h 2000

- FR Pelle en aluminium Ø 450 mm
- NL Schep in aluminium Ø 450 mm
- DE Schaufel aus Aluminium Ø 450 mm



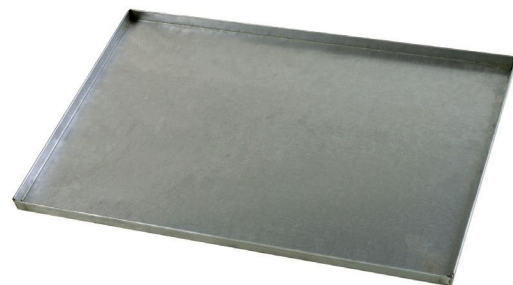
SUPER
1,2 0,02

TLA4060

17,00 EUR

mm : 600x400xh20

- FR Platine traitée pâtisserie/pizzeria
- NL Bakplaat voor patisserie en pizza
- DE Backblech behandelt für Backerei/Pizzeria



EN 600x400

1,8 0,01

TLN2625

9,00 EUR

Ø 260xh25

- FR Platine ronde en tôle Ø 260 mm
- NL Ronde bakplaat in plaatijzer Ø 260 mm
- DE Backblech rund aus Blech Ø 260 mm



0,5 0,01

TLN3025

10,00 EUR

Ø 300xh25

- FR Platine ronde en tôle Ø 300 mm
- NL Ronde bakplaat in plaatijzer Ø 300 mm
- DE Backblech rund aus Blech Ø 300 mm



0,6 0,01



DF26

10,00 EUR

Ø 255

- FR Fond perforé pour pizza Ø 255 mm
- NL Geperforeerde bodem voor pizza Ø 255 mm
- DE Perforierter Ablageboden für Pizza Ø 255 mm



DF30

11,00 EUR

Ø 300

- FR Fond perforé pour pizza Ø 300 mm
- NL Geperforeerde bodem voor pizza Ø 300 mm
- DE Perforierter Ablageboden für Pizza Ø 300 mm

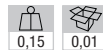


DF33

12,00 EUR

Ø 330

- FR Fond perforé pour pizza Ø 330 mm
- NL Geperforeerde bodem voor pizza Ø 330 mm
- DE Perforierter Ablageboden für Pizza Ø 330 mm



DF45

16,00 EUR

Ø 450

- FR Fond perforé pour pizza Ø 450 mm
- NL Geperforeerde bodem voor pizza Ø 450 mm
- DE Perforierter Ablageboden für Pizza Ø 450 mm



E6407-N

17,00 EUR

mm : 600x400xh70

- FR Bac en polyéthylène alimentaire
- NL Polyethylen bak voor voedingswaren
- DE Behälter aus Polyethylen für Lebensmittel



EN 600x400



AC-PRO

98,00 EUR

mm : 390xh700

- FR Structure 15 niveaux, espace 35 mm
- NL Structuur 15 levels, ruimte 35 mm
- DE Träger für 15 bleche, Zwischenraum 35 mm



AC-ROM

12,00 EUR

Ø 100x240

- FR Roulette découpe pizza "inox", poignée plastifiée
- NL Wieltje voor snijden van pizza "R.V.S.", geplastificeerd handvat
- DE Pizzaschneider mit Schneidrad - "Inox" Kunststoffgriff



AC-ST2M

14,00 EUR

mm : 70x290

- FR Palette rectangulaire "inox", poignée plastifiée
- NL Rechthoekige spaan in "R.V.S.", geplastificeerd handvat
- DE Heber rechteckig "Inox" Kunststoffgriff

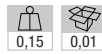


AC-ST4M

11,00 EUR

mm : 100x255

- FR Spatule triangulaire "inox", poignée plastifiée
- NL Driehoekige spatel "R.V.S.", geplastificeerd handvat
- DE Spachtel dreieckig "Inox", Kunststoffgriff



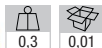
AC-TPM

10,00 EUR

mm : 120x150

- FR Latte découpe pâte avec poignée nylon
- NL Pastasnijder met nylon handvat
- DE Teigschneider mit Nylon Griff





BT3220

86,00 EUR

mm : 350x350xh200

- FR Sac thermique pour 4-5 cartons à pizzas, Ø 320 mm
- NL Thermische zak voor 4-5 pizzadozen, Ø 320 mm
- DE Thermotaschen für 4-5 Pizzakartons, Ø 320 mm

BT4020

95,00 EUR

mm : 420x420xh200

- FR Sac thermique pour 4 cartons à pizzas, Ø 400 mm
- NL Thermische zak voor 4 pizzadozen, Ø 400 mm
- DE Thermotaschen für 4 Pizzakartons, Ø 400 mm



BT4520

111,00 EUR

mm : 480x480xh200

- FR Sac thermique pour 3 cartons à pizzas, Ø 450 mm
- NL Thermische zak voor 3 pizzadozen, Ø 450 mm
- DE Thermotaschen für 3 Pizzakartons, Ø 450 mm



BP33R

291,00 EUR

mm : 405x410xh500

- FR **Box pour transport pizza**
 - Pour 2 sacs thermiques BT3220.
 - Livré avec une étagère intermédiaire.
 - Réalisation en aluminium peint.
- NL **Box voor vervoer pizza**
 - Voor 2 thermische zakken BT3220.
 - Voorzien van een tussenrek.
 - Uitvoering in geverfd aluminium.
- DE **Pizza-Transport-Schrank**
 - Für 2 Thermotaschen BT3220.
 - Inkl. einer Zwischenablage.
 - Hergestellt aus lackiertem Aluminium.

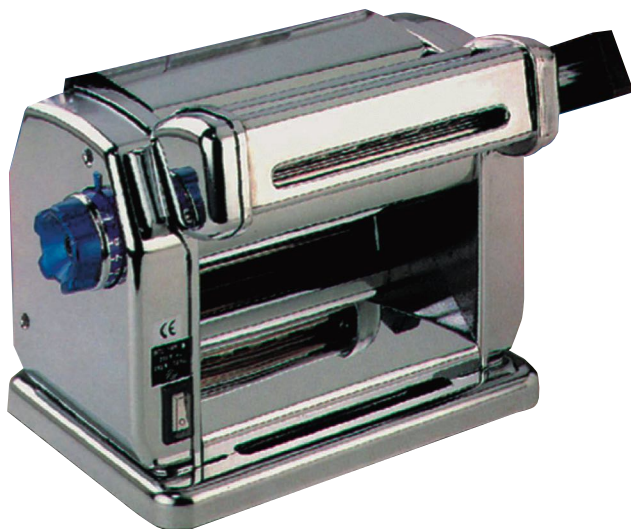


BPBKIT2

73,00 EUR

mm : 350x370xh65

- FR **Kit universel pour fixation cyclomoteur**
- NL **Universele set voor bevestiging cyclomotor**
- DE **Befestigungskit für Motorroller**



IMP-M

2 159,00 EUR

mm : 300x220xh250 hp : 0,25 kW : 0,19 230/1N 50Hz

FR Laminoir à pâte motorisé 220 mm

- Châssis en acier inox, toutes les parties en contact avec le pâton sont également en acier inox.
- Réglage de l'épaisseur de la feuille.
- Dispositif de protection des rouleaux.

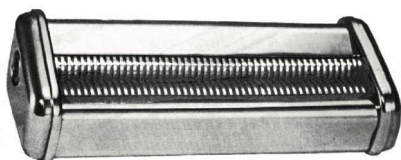


NL Pastasnijder met motor 220 mm

- Frame in R.V.S. alle deeltjes in contact met het deeg zijn eveneens in R.V.S.
- Regelbare dikte van het deeg.
- Dispositief ter bescherming van de rollen.

DE Teigwalze, motorisiert 220 mm

- Gehäuse aus Edelstahl, alle Teile die mit dem Teig in Berührung kommen sind aus Edelstahl.
- Regler für die Dicke des Teiges.
- Warnanlage zur Sicherung der Walze.



TP1-5

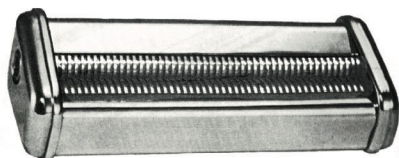
214,00 EUR

mm : 220x65xh50 mm

FR Accessoire coupe-pâtes 1,5 mm

NL Toebehoren voor pasta snijden 1,5 mm

DE Zubehör Teigschneider 1,5 mm



TP2

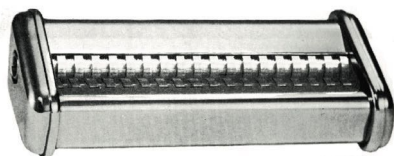
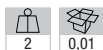
214,00 EUR

mm : 220x65xh50 mm

FR Accessoire coupe-pâtes 2 mm

NL Toebehoren voor pasta snijden 2 mm

DE Zubehör Teigschneider 2 mm



TP4

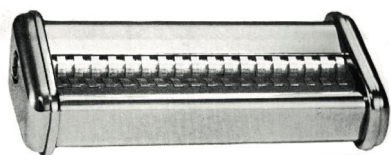
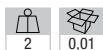
214,00 EUR

mm : 220x65xh50 mm

FR Accessoire coupe-pâtes 4 mm

NL Toebehoren voor pasta snijden 4 mm

DE Zubehör Teigschneider 4 mm



TP6-5

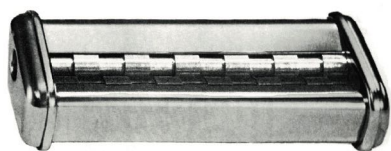
214,00 EUR

mm : 220x65xh50 mm

FR Accessoire coupe-pâtes 6,5 mm

NL Toebehoren voor pasta snijden 6,5 mm

DE Zubehör Teigschneider 6,5 mm



TP12

214,00 EUR

mm : 220x65xh50 mm

FR Accessoire coupe-pâtes 12 mm

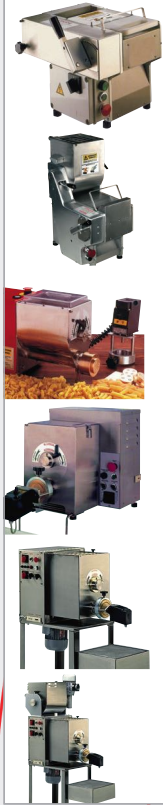
NL Toebehoren voor pasta snijden 12 mm

DE Zubehör Teigschneider 12 mm





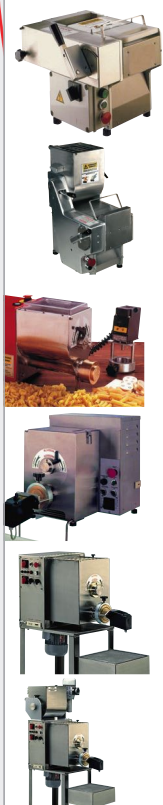
170 mm 0,8 mm 1,5 mm 1,9 mm 2,6 mm 4,5 mm



	✓						
	✓		✓	✓	✓	✓	✓
	✓		✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



2,5 mm 6 mm 8 mm 14 mm 3x1,5 mm 6 mm 10 mm



	✓	✓					
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



4,5 mm



6 mm



10 mm



13 mm



11 mm



20x20 mm



34x40 mm



40x50 mm



34x95 mm



80x80 mm



70x70x70 mm

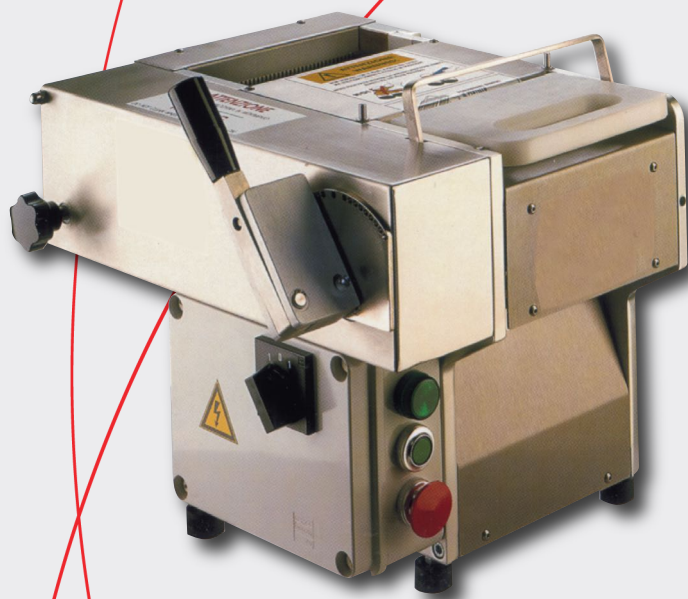


Big



Small





INFO

FR Préparation de pâte pour tagliatelles:

50 % de farine type 00,
50 % de semoule de blé dur,
7/10 oeufs par kg,
ou
100% de semoule de blé dur,
5 oeufs par kg de semoule + eau.
Pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 33%.

NL Bereiding van deeg voor tagliatelle:

50% meel type 00,
50% harde griesmeel tarwe,
7/10 eieren per kg,
of
100% harde griesmeel tarwe,
5 eieren per kg griesmeel + water.
Omgeveer 15 min kneden met +/- 33% vochtigheid.

DE Zubereitung: Teig für Tagliatelle Nudeln:

50% Mehl Typ 00,
50% Hartweizengrieß,
7/10 Eier je kg,
oder
100% Hartweizengrieß,
5 Eier je 1 kg Grießmehl + Wasser.
Für ca. 15 Minuten mit einer Feuchtigkeit von etwa 33% kneten.

FR Laminoir à pâtes combiné "multifonction"

- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- Cette machine est conçue pour une production de pâtes à partir de matières premières telles que la farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou d'oeufs, ou même des épinards pour les pâtes vertes ou concentré de tomate pour les rouges.
- De base, elle permet de laminer des feuilles de pâtes, largeur 170 mm (épaisseur réglable), ainsi que la possibilité de couper des pâtes longues en 2 mm et 6 mm.

NL Gecombineerde deegroller "multifunctie"

- Helemaal gerealiseerd in roestvrij staal.
- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van pasta vanaf grondstoffen zoals harde of zachte tarwe met het toevoegen van water en/of eieren, of spinazie voor groene pasta of tomaten puree voor rode pasta.
- Aan de basis is dit apparaat gemaakt voor het pletten van pasta bladeren, breedte 170 mm (regelbare breedte) en het snijden van lange pasta van 2 mm en 6 mm.

DE Teigwalze kombiniert "Multifunktion"

- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Grundlegend ermöglicht sie die Teigblätter auszurollen, Breite 170 mm (Dicke, verstellbar), sowie die Möglichkeit den Teig auf eine Länge von 2 mm bis 6 mm zu schneiden.



mm 2

mm 6



CL17

4 876,00 EUR

mm : 360x400x320

hp : 1 kW : 0,75

400-230/3N 50Hz

FR Laminoir à pâtes combiné "multifonction"

NL Gecombineerde deegroller "multifunctie"

DE Teigwalze kombiniert "Multifunktion"



FR Pétrin et laminoir à pâtes combiné "multifonction"

- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- Cette machine est conçue pour une production de pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou d'oeufs, de même des épinards pour les pâtes vertes ou concentré de tomate pour les rouges.
- De base, elle permet de pétrir de la pâte (capacité cuve 4 kg de farine) ainsi que laminer des feuilles de pâtes largeur 170 mm (épaisseur réglable).

NL Gecombineerde kneder en deegroller "multifunctie"

- Helemaal gerealiseerd in roestvrij staal.
- Dit apparaat is gemaakt voor het bereiden van pasta vanaf grondstoffen zoals harde of zachte tarwe met het toevoegen van water en/of eieren, spinazie voor groene pasta of tomaten puree voor rode pasta.
- Aan de basis is die gemaakt voor het kneden van pasta (inhoud kuip 4 kg bloem) en het pletten van pasta bladeren, breedte 170 mm (regelbare breedte).

DE Teigknetmaschine und -walze kombiniert "Multifunktion"

- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Grundsätzlich ermöglicht sie den Teig zu kneten (Behälterkapazität 4kg Mehl) sowie die Teigblätter auszurollen, Breite 170 mm (Dicke, verstellbar).



INFO

FR Préparation de pâte pour tagliatelles:

- 50% de farine type 00,
 - 50% de semoule de blé dur,
 - 7/10 oeufs par kg,
 - ou
 - 100% de semoule de blé dur,
 - 5 oeufs par kg de semoule + eau.
- Pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 33%.

NL Bereiding van deeg voor tagliatelle:

- 50% meel type 00,
 - 50% harde griesmeel tarwe,
 - 7/10 eieren per kg,
 - of
 - 100% harde griesmeel tarwe,
 - 5 eieren per kg griesmeel + water.
- Omgeveer 15 min kneden met +/- 33% vochtigheid.

DE Zubereitung: Teig für Tagliatelle Nudeln:

- 50% Mehl Typ 00,
 - 50% Hartweizengrieß,
 - 7/10 Eier je kg,
 - oder
 - 100% Hartweizengrieß,
 - 5 Eier je 1 kg Grießmehl + Wasser.
- Für ca. 15 Minuten mit einer Feuchtigkeit von etwa 33% kneten.



LP17M

7 001,00 EUR

mm : 400x520xh630

hp : 1,2 kW : 0,9

400-230/3N 50Hz

FR Pétrin et laminoir à pâtes combiné "multifonction"

- Pour production avec matrices n° 7-28-89 (accessoire: GP-6KG+CP).

NL Gecombineerde kneder en deegroller "multifunctie"

- Voor productie met matrijzen nr 7-28-89 (toebehoren: GP-6KG+CP).

DE Teigknetmaschine und -walze kombiniert "Multifunktion"

- Für Herstellung mit Matrize Nr. 7-28-89 (Zubehör: GP-6KG+CP).





INFO

FR Préparation de pâtes de semoule:

Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc, pour ce type de pâtes, on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30 - 33%. En cas d'utilisation de plusieurs types de farines, bien mélanger avant d'ajouter le liquide. En fonction du goût du consommateur il est possible d'ajouter du sel dans une proportion d'environ 2 gr par kg de farine en ayant soin de diluer dans le liquide afin d'éviter qu'il ne forme des grumeaux.

NL Bereiding van griesmeelpasta's:

Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, enz., voor dit type deegwaren worden alleen griesmeel van harde tarwe en water gebruikt in een percentage van 30 - 33%. Als er meerdere soorten bloem worden gebruikt, meng dan goed alvorens de vloeistof toe te voegen. Afhankelijk van de smaak van de consument is het mogelijk om zout toe te voegen in een verhouding van ongeveer 2 gr per kg bloem, waarbij ervoor wordt gezorgd dat het in de vloeistof wordt verdund om te voorkomen dat het klonters vormt.

DE Herstellung von Grießpasten:

Typ: Rigatoni, Fusilli, Conchiglie, Spaghetti, etc., für diese Art von Pasta werden nur Hartweizengrieß und Wasser in einem Anteil von 30 - 33% verwendet. Wenn mehrere Arten von Mehlen verwendet werden, mischen Sie diese gut, bevor Sie die Flüssigkeit hinzufügen. Je nach Geschmack des Verbrauchers ist es möglich, Salz in einem Anteil von ca. 2 g pro kg Mehl hinzuzufügen, wobei darauf zu achten ist, dass es in der Flüssigkeit verdünnt wird, um Klumpenbildung zu vermeiden.

FR Machine à pâtes "automatique"

- Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
- Réalisation de la cuve en acier inoxydable.
- Châssis peint au four.
- De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 2 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 6 kg/h).
- Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.
- Dispositif variateur des vitesses.

NL "Automatische" deegmachine

- Deze machine is ontworpen voor de productie van deegwaren uit grondstoffen zoals harde of zachte tarwebloem met toevoeging van water en/of eieren, of zelfs spinazie voor groene pasta of tomatenpuree voor rode pasta.
- Constructie van de kuip in roestvrij staal.
- Oven geschilderd frame.
- Als basis kan het deeg worden gekneed (kuipinhoud: 2 kg bloem) en kan het deeg automatisch worden gekneed (productie 6 kg/u).
- Mes voor het automatisch snijden van korte of lange pasta.
- Snelheidsvariator.

DE Pastmaschine "automatisch"

- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Behälter hergestellt aus Edelstahl.
- Im Ofen lackiertes Gehäuse.
- Grundlegend ermöglicht sie das Kneten des Teigs (Behälterkapazität: 2 kg Mehl), sowie die automatische Teigherstellung "Hartweizenmehl" (Produktion 6 kg/Std.).
- Messer für das automatische Schneiden des Teigs, kurz oder lang.
- Getriebemotorvorrichtung.



MPS6+CP-230/1

3 727,00 EUR

mm : 500x300xh250

hp : 0,8 kW : 0,6

230/1N 50-60Hz

FR Machine à pâtes "automatique" 6 kg/h

- Matrice de type "P".
- Livrée de série avec matrices n° 7-28-89 et 170P

NL "Automatische" deegmachine 6 kg/u

- Matrix type "P".
- Standaard geleverd met matrixen nrs. 7-28-89 en 170P.

DE Pastmaschine "automatisch" 6 kg/Std.

- Matrixtyp "P".
- Standardmäßig mit Matrizen Nr. 7-28-89 und 170P geliefert.



(FR) Machine à pâtes "automatique"

- Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 3 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 8/10 kg/h).
- Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.
- Dispositif variateur des vitesses standard.
- Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie.

(NL) "Automatische" deegmachine

- Deze machine is ontworpen voor de productie van deegwaren uit grondstoffen zoals harde of zachte tarwebloem met toevoeging van water en/of eieren, of zelfs spinazie voor groene pasta of tomatenpuree voor rode pasta.
- Geheel gemaakt van roestvrij staal.
- Als basis kan het deeg worden geknead (kuipinhoud: 3 kg meel) en kan het deeg automatisch worden geknead (productie 8/10 kg/uur).
- Mes voor het automatisch snijden van korte of lange pasta.
- Standaard snelheidsvariator.
- Onderste ventilator voor het snel drogen van de pasta aan de uitgang.

(DE) Pastamaschine "automatisch"

- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Grundlegend ermöglicht sie das Kneten des Teigs (Behälterkapazität: 3 kg Mehl), sowie die automatische Teigherstellung "Hartweizenmehl" (Produktion 8/10 kg/Std.).
- Messer für das automatische Schneiden des Teigs, kurz oder lang.
- Vorrichtung für Geschwindigkeitsregulierung, serienmäßig.
- Unterer Ventilator für eine schnelle Trocknung des herauskommenden Teigs.



INFO

(FR) Préparation de pâtes de semoule:

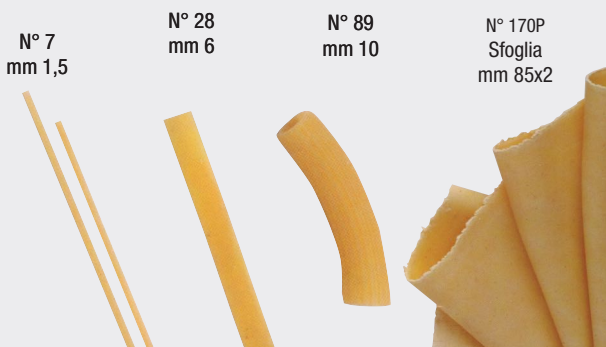
Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc), pour ce type de pâtes, on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30 - 33%. En cas d'utilisation de plusieurs types de farines, bien mélanger avant d'ajouter le liquide. En fonction du goût du consommateur il est possible d'ajouter du sel dans une proportion d'environ 2 gr par kg de farine en ayant soin de diluer dans le liquide afin d'éviter qu'il ne forme des grumeaux.

(NL) Bereiding van griesmeelpasta's:

Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, enz., voor dit type deegwaren worden alleen griesmeel van harde tarwe en water gebruikt in een percentage van 30 - 33%. Als er meerdere soorten bloem worden gebruikt, meng dan goed alvorens de vloeistof toe te voegen. Afhankelijk van de smaak van de consument is het mogelijk om zout toe te voegen in een verhouding van ongeveer 2 gr per kg bloem, waarbij ervoor wordt gezorgd dat het in de vloeistof wordt verdund om te voorkomen dat het klonters vormt.

(DE) Herstellung von Grießpasten:

Typ: Rigatoni, Fusilli, Conchiglie, Spaghetti, etc., für diese Art von Pasta werden nur Hartweizengrieß und Wasser in einem Anteil von 30 - 33% verwendet. Wenn mehrere Arten von Mehlen verwendet werden, mischen Sie diese gut, bevor Sie die Flüssigkeit hinzufügen. Je nach Geschmack des Verbrauchers ist es möglich, Salz in einem Anteil von ca. 2 g pro kg Mehl hinzuzufügen, wobei darauf zu achten ist, dass es in der Flüssigkeit verdünnt wird, um Klumpenbildung zu vermeiden.



MPS10/1

5 975,00 EUR

mm : 365x500x445 hp : 1 kW : 0,75 400-230/3N 50Hz

(FR) Machine à pâtes "automatique" 8/10 kg/h

- Matrice de type "M".
- Livrée de série avec matrices n° 7-28-89 et 170M.

(NL) "Automatische" deegmachine 8/10 kg/u

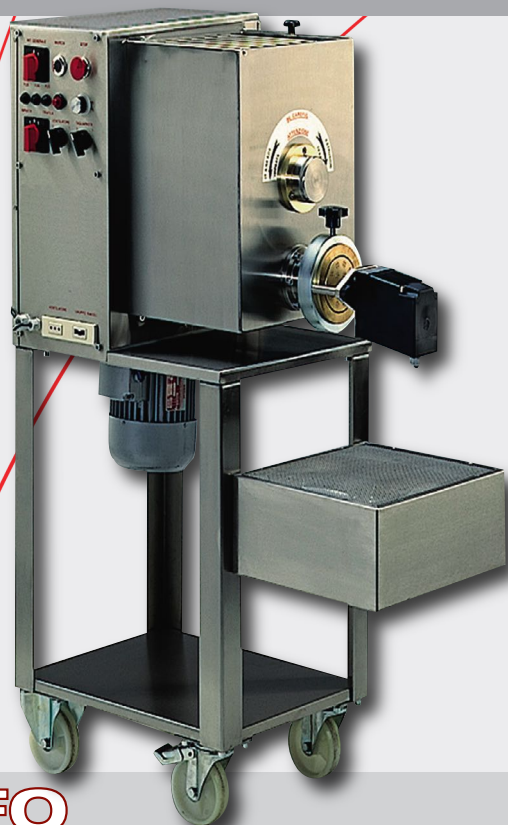
- Matris type "M".
- Standaard geleverd met matrijzen nr 7-28-89 en 170M.

(DE) Pastamaschine "automatisch" 8/10 kg/Std.

- Matrizetyp "M".
- Lieferung serienmäßig mit Matrizen Nr. 7-28-89 und 170M.



230/1N 50Hz On request



INFO

FR Préparation de pâtes de semoule:

Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc), pour ce type de pâtes, on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30 - 33%. En cas d'utilisation de plusieurs types de farines, bien mélanger avant d'ajouter le liquide. En fonction du goût du consommateur il est possible d'ajouter du sel dans une proportion d'environ 2 gr par kg de farine en ayant soin de diluer dans le liquide afin d'éviter qu'il ne forme des grumeaux.

NL Bereiding van griesmeelpasta's:

Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, enz., voor dit type deegwaren worden alleen griesmeel van harde tarwe en water gebruikt in een percentage van 30 - 33%. Als er meerdere soorten bloem worden gebruikt, meng dan goed alvorens de vloeistof toe te voegen. Afhankelijk van de smaak van de consument is het mogelijk om zout toe te voegen in een verhouding van ongeveer 2 gr per kg bloem, waarbij ervoor wordt gezorgd dat het in de vloeistof wordt verdund om te voorkomen dat het klonters vormt.

DE Herstellung von Grießpasten:

Typ: Rigatoni, Fusilli, Conchiglie, Spaghetti, etc., für diese Art von Pasta werden nur Hartweizengrieß und Wasser in einem Anteil von 30 - 33% verwendet. Wenn mehrere Arten von Mehlen verwendet werden, mischen Sie diese gut, bevor Sie die Flüssigkeit hinzufügen. Je nach Geschmack des Verbrauchers ist es möglich, Salz in einem Anteil von ca. 2 g pro kg Mehl hinzuzufügen, wobei darauf zu achten ist, dass es in der Flüssigkeit verdünnt wird, um Klumpenbildung zu vermeiden.

FR Machine à pâtes "automatique"

- Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 6 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 15/18 kg/h).
- Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.
- Dispositif variateur des vitesses standard.
- Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie.
- Livré avec châssis sur roues pivotantes.

NL "Automatische" deegmachine

- Deze machine is ontworpen voor de productie van deegwaren uit grondstoffen zoals harde of zachte tarwebloem met toevoeging van water en/of eieren, of zelfs spinazie voor groene pasta of tomatenpuree voor rode pasta.
- Geheel gemaakt van roestvrij staal.
- Als basis kan het deeg worden geknead (kuipinhoud: 6 kg meel) en kan het deeg automatisch worden geknead (productie 15/18 kg/u).
- Mes voor het automatisch snijden van korte of lange pasta.
- Standaard snelheidsvariator.
- Onderste ventilator voor het snel drogen van de pasta aan de uitgang.
- Geleverd met frame op zwenkwielen.

DE Pastamaschine "automatisch"

- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Grundlegend ermöglicht sie das Kneten des Teigs (Behälterkapazität: 6 kg Mehl), sowie die automatische Teigherstellung "Hartweizenmehl" (Produktion 15/18 kg/Std.).
- Messer für das automatische Schneiden des Teigs, kurz oder lang.
- Vorrichtung für Geschwindigkeitsregulierung, serienmäßig.
- Unterer Ventilator für eine schnelle Trocknung des herauskommenden Teigs.
- Lieferung inkl. Gestell auf Lenkrollen.

N° 7
mm 1,5

N° 28
mm 6

N° 89
mm 10

N° 170P
Sfoglia
mm 85x2



MPS18/1

8 265,00 EUR

mm : 400x580xh1120

hp : 1,5 kW : 1,2

400-230/3N 50Hz

FR Machine à pâtes "automatique" 15-18 kg/h

- Matrice de type "G".
- Livrée de série avec matrices n° 7-28-89 et 170G.

NL "Automatische" deegmachine 15-18 kg/u

- Matris type "G".
- Standaard geleverd met matrijzen nr 7-28-89 en 170G.

DE Pastamaschine "automatisch" 15-18 kg/Std.

- Matrizetyp "G".
- Lieferung serienmäßig mit Matrizen Nr. 7-28-89 und 170G.



FR Machine à pâtes "automatique"

- Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 2x 6 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 25-35 kg/h).
- Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.
- Dispositif variateur des vitesses standard.
- Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie.
- Refroidissement à eau du groupe.
- Livré avec châssis sur roues pivotantes.

NL "Automatische" deegmachine

- Deze machine is ontworpen voor de productie van deegwaren uit grondstoffen zoals harde of zachte tarwebloem met toevoeging van water en/of eieren, of zelfs spinazie voor groene pasta of tomatenpuree voor rode pasta.
- Geheel gemaakt van roestvrij staal.
- Als basis kan het deeg worden geknead (kuipinhoud: 2x 6 kg meel), evenals de automatische productie van "harde tarwe" deeg (productie 25-35 kg/u).
- Mes voor het automatisch snijden van korte of lange pasta.
- Standaard snelheidsvariator.
- Onderste ventilator voor het snel drogen van de pasta aan de uitgang.
- Watergekoelde unit.
- Geleverd met frame op zwenkwielen.

DE Pastmaschine "automatisch"

- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Grundlegend ermöglicht sie das Kneten des Teigs (Behälterkapazität: 2x6 kg Mehl), sowie die automatische Teigherstellung "Hartweizenmehl" (Produktion 25-35 kg/Std.).
- Messer für das automatische Schneiden des Teigs, kurz oder lang.
- Vorrichtung für Geschwindigkeitsregulierung, serienmäßig.
- Unterer Ventilator für eine schnelle Trocknung des herauskommenden Teigs.
- Aggregat mit Wasserkühlung.
- Lieferung inkl. Gestell auf Lenkrollen.



INFO

FR Préparation de pâtes de semoule:

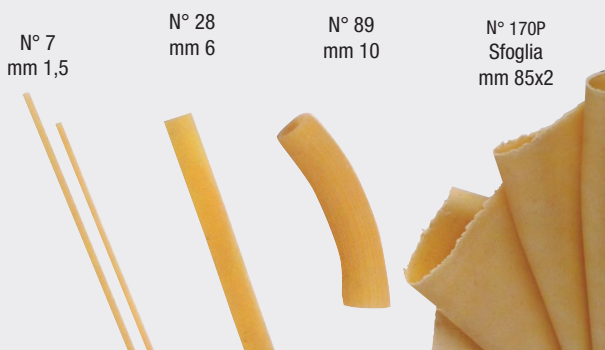
Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc), pour ce type de pâtes, on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30 - 33%. En cas d'utilisation de plusieurs types de farines, bien mélanger avant d'ajouter le liquide. En fonction du goût du consommateur il est possible d'ajouter du sel dans une proportion d'environ 2 gr par kg de farine en ayant soin de diluer dans le liquide afin d'éviter qu'il ne forme des grumeaux.

NL Bereiding van griesmeelpasta's:

Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, enz., voor dit type deegwaren worden alleen griesmeel van harde tarwe en water gebruikt in een percentage van 30 - 33%. Als er meerdere soorten bloem worden gebruikt, meng dan goed alvorens de vloeistof toe te voegen. Afhankelijk van de smaak van de consument is het mogelijk om zout toe te voegen in een verhouding van ongeveer 2 gr per kg bloem, waarbij ervoor wordt gezorgd dat het in de vloeistof wordt verdund om te voorkomen dat het klonters vormt.

DE Herstellung von Grießpasten:

Typ: Rigatoni, Fusilli, Conchiglie, Spaghetti, etc., für diese Art von Pasta werden nur Hartweizengrieß und Wasser in einem Anteil von 30 - 33% verwendet. Wenn mehrere Arten von Mehlen verwendet werden, mischen Sie diese gut, bevor Sie die Flüssigkeit hinzufügen. Je nach Geschmack des Verbrauchers ist es möglich, Salz in einem Anteil von ca. 2 g pro kg Mehl hinzuzufügen, wobei darauf zu achten ist, dass es in der Flüssigkeit verdünnt wird, um Klumpenbildung zu vermeiden.



MPS35/2

12 390,00 EUR

mm : 550x580xh1550 hp : 1,5+1 kW : 2,1 400-230/3N 50Hz

FR Machine à pâtes "automatique" 25-35 kg/h

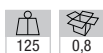
- Matrice de type "G".
- Livrée de série avec matrices n° 7-28-89 et 170G.

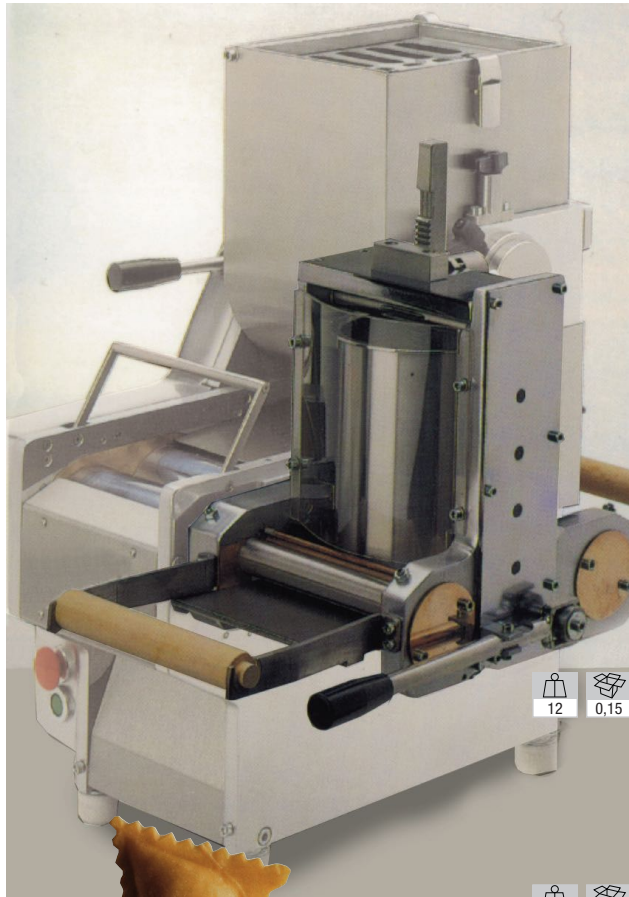
NL "Automatische" deegmachine 25-35 kg/u

- Matris type "G".
- Standaard geleverd met matrijzen nr 7-28-89 en 170G.

DE Pastmaschine "automatisch" 25-35 kg/Std.

- Matrizetyp "G".
- Lieferung serienmäßig mit Matrizen Nr. 7-28-89 und 170G.

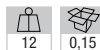
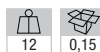
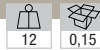




Ravioli 70x70x70 mm



Ravioli 34x40 mm

**RAV-20-20****3 923,00 EUR**

mm : 20x20

- Ⓡ Groupe pour ravioli 20x20 mm (pour LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓝ Groep voor ravioli 20x20 mm (voor LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓢ Aufsatz für Ravioli 20x20 mm (für LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

RAV-34-40**3 923,00 EUR**

mm : 34x40

- Ⓡ Groupe pour ravioli 34x40 mm (pour LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓝ Groep voor ravioli 34x40 mm (voor LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓢ Aufsatz für Ravioli 34x40 mm (für LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

RAV-40-50**3 923,00 EUR**

mm : 40x50

- Ⓡ Groupe pour ravioli 40x50 mm (pour LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓝ Groep voor ravioli 40x50 mm (voor LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓢ Aufsatz für Ravioli 40x50 mm (für LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

RAV-70-70-70**3 923,00 EUR**

mm : 70x70x70

- Ⓡ Groupe pour ravioli 70x70x70 mm (pour LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓝ Groep voor ravioli 70x70x70 mm (voor LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- Ⓢ Aufsatz für Ravioli 70x70x70 mm (für LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

**CP2-6-12****1 724,00 EUR**

- Ⓡ Groupe tagliatelle (Pour LP17M).
- Ⓝ Groep tagliatelle (voor LP17M).
- Ⓢ Aufsatz Tagliatelle (für LP17M).



GN-BIG

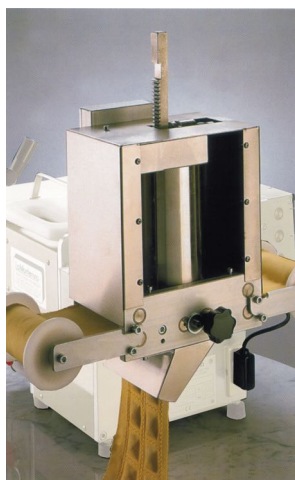
4 219,00 EUR

- Ⓡ Groupe gnocchi "big" (pour LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)
- Ⓝ Groep gnocchi "big" (voor LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)
- Ⓢ Aufsatz für Gnocchi "big" (für LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)

GN-SML

4 219,00 EUR

- Ⓡ Groupe gnocchi "small" (pour LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)
- Ⓝ Groep gnocchi "small" (voor LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)
- Ⓢ Aufsatz Gnocchi "small" (für LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)

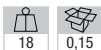


RAV-MU

2 943,00 EUR

mm : 34x40

- Ⓡ Groupe ravioli 34x40 mm (pour machines MPS10/1 - CL17)
- Ⓝ Groep ravioli 34x40 mm (voor machines MPS10/1 - CL17)
- Ⓢ Aufsatz Ravioli 34x40 mm (für Maschinen MPS10/1 - CL17)



IMP-CL17

1 346,00 EUR

- Ⓡ Pétrin, capacité 3 kg de farine (pour machine CL17)
- Ⓝ Kneeder, capaciteit 3 kg meel (voor machine CL17)
- Ⓢ Teigknetmaschine, Kapazität 3 kg Mehl (für Maschine CL17)




GP-6KG+CP

2 890,00 EUR


- Ⓡ Groupe avec pétrin (6 kg/h) (pour machine LP17M)
- Matrice type "P".
- Livré de série avec matrice matrices n° 7-28-89.
- Ⓝ Groep met deegkneeder (6 kg/u) (voor machine LP17M)
- Matris type "P".
- Standaard geleverd met matrijzen n° 7-28-89.
- Ⓢ Aufsatz mit Kneeter (6 kg/Std.) (für LP17M-Maschine)
- Standardmatrice "P".
- Lieferung serienmäßig mit Matrizen Nr. 7-28-89.




<ul style="list-style-type: none"> • 170 mm 	170P	217,00 EUR
	170M	315,00 EUR
	170G	395,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Penne 	FPM	1 263,00 EUR
	FPG	1 570,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti 0,8 mm 	4P	182,00 EUR
	4M	257,00 EUR
	4G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti 1,5 mm 	7P	182,00 EUR
	7M	257,00 EUR
	7G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti 1,9 mm 	9P	182,00 EUR
	9M	257,00 EUR
	9G	343,00 EUR


<ul style="list-style-type: none"> • Bucatini 2,6 mm 	58P	182,00 EUR
	58M	257,00 EUR
	58G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Bucatini 4,5 mm 	62P	182,00 EUR
	62M	257,00 EUR
	62G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Orecchiette 	426P	182,00 EUR
	426M	257,00 EUR
	426G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Sedani 4,5 mm 	75P	182,00 EUR
	75M	257,00 EUR
	75G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Sedani 6 mm 	81P	182,00 EUR
	81M	257,00 EUR
	81G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Conchiglie 	225P	182,00 EUR
	225M	257,00 EUR
	225G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Maccheroni 10 mm 	89P	182,00 EUR
	89M	257,00 EUR
	89G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Maccheroni 13 mm 	99P	182,00 EUR
	99M	257,00 EUR
	99G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Tagliatelle 2,5 mm 	24P	182,00 EUR
	24M	257,00 EUR
	24G	343,00 EUR


<ul style="list-style-type: none"> • Tagliatelle 6 mm 	28P	182,00 EUR
	28M	257,00 EUR
	28G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Tagliatelle 8 mm 	29P	182,00 EUR
	29M	257,00 EUR
	29G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Tagliatelle 14 mm 	32P	182,00 EUR
	32M	257,00 EUR
	32G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Mafaldine 11 mm 	48P	182,00 EUR
	48M	257,00 EUR
	48G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Bavette 3x1,5 mm 	21P	182,00 EUR
	21M	257,00 EUR
	21G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Fusilli 6 mm 	468P	182,00 EUR
	468M	257,00 EUR
	468G	343,00 EUR

<ul style="list-style-type: none"> • Fusilli 10 mm 	370P	182,00 EUR
	370M	257,00 EUR
	370G	343,00 EUR

05



- FR Tables de préparation, structure réfrigérée
- NL Voorbereidingstafels, koelstructuur
- DE Vorbereitungstisch, Kühlaufsatz



- FR Pizzeria table frigorifique "EURONORM"
- NL Pizzeria koeltafels "EURONORM"
- DE Gekühlter Pizzatisch, Umluft, EURONORM



- FR Tables frigo
- NL Koeltafels
- DE Kühl Tisch



- FR Structures réfrigérées avec vitre
- NL Gekoelde opzetstructuur met glasopbouw
- DE Kühlaufsatz mit Glas



- FR Structure réfrigérée, avec vitre droite
- NL Gekoelde structuur met rechte ruit
- DE Kühlaufsatz mit gerader Glasscheibe

05



- FR Tables frigorifiques, ventilé, pour "PIZZERIA"
- NL Koel tafels, geventileerd, voor "PIZZERIA"
- DE Kühtisch, belüftet, für "PIZZERIA"



- FR Structures frigorifiques
- NL Gekoelde opzetstructuur
- DE Kühlaufsatz

13



- FR Coupes-légumes
- NL Groentensnijmachine
- DE Gemüseschneider



- FR Balances inox avec cuvette
- NL Weegschaal in R.V.S. met weegkuip
- DE Waage aus Edelstahl mit Schale

13



- FR Trancheuses professionnelles
- NL Professioneles snijmachinen
- DE Professionelle Aufschnittmaschinen

10



- FR Échelle frontale à platines
- NL Silowagen, schalen
- DE Transportwagen für Bleche



- FR Trémie sur roues en inox
- NL Deegkar op wielen
- DE Behälter aus Edelstahl auf Rädern



- FR Chariots de transport
- NL Transportwagen
- DE Transportwagen

14



- FR Lave-mains mural
- NL Handwasbak wandmodel
- DE Handwaschbecken, Wandmontage

10

**Dough Shetters****Dough Kneaders****Plunging Arms Mixers**