



- Pâtisserie - Boulangerie
 - Gebak - Bakkerij
 - Konditorei - Bäckerei



Autorevers

EN 600x400
OR GN 1/1AUTOMATIC
HUMIDIFIER

2 SPEEDS



ADVANTAGE

FR C'est bien connu qui peut le plus, peut le moins..... Pourquoi se contenter de l'essentiel, du médiocre si l'on peut s'offrir bien plus !!!!! ConvoBis une toute nouvelle génération de fours (Polyvalents EN 600x400 & GN 1/1), cuisson homogène et rapide, cuissons délicates, réussissez même les plus fine. - Turbines "autoreverse", 2 vitesses de ventilation 1500/2800 tours/minutes - Humidificateur automatique "nébulisation", régulation graduelle du tût d'humidification de l'enceinte.

NL Het is geweten, wie het moeilijkste kan, kan ook het eenvoudigste.... Waarom enkel bij het essentiële, de basis blijven wanneer we meer kunnen bieden!!!! ConvoB is een totaal nieuwe generatie ovens (Polyvalent EN 600x400 & GN 1/1), Snelle en Homogene bakwijze, Delicate en zelfs de meest fijne bereidingen vormen geen probleem. - Turbines " automatisch omkeerbaar", 2 ventilatiesnelheden 1500/2800 tr./min. - Automatische bevochtiger " verneveling", De graad van de bevochtiging is volledig regelbaar.

DE Jeder weiß "Wer mehr tun kann, kann auch weniger" Warum sollen wir uns zufrieden geben mit dem was wir haben, wenn viel mehr möglich ist? ConvoBis, eine neue Ofengeneration (Polyvalent, EN 600x400 & GN 1/1), homogenes und schnelles Zubereiten auch Empfindlicher Produkte. Ventilatoren "autorevers": 2 Ventilatorgeschwindigkeiten 1500/2800 U/Min, automatischer Befeuchter (Benebelung), stufenweise einstellbarer Feuchtigkeitsgrad in der Kammer.

FR Fours à convection EN 600x400 & GN 1/1

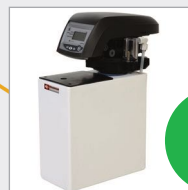
- Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée. (Prédisposition pour filtre graisse), coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge (possibilité de fermeture).
- Structure porte platines (67 mm), amovible
- Cheminée évacuation condensat réglable (manuellement)
- Éclairage enceinte.
- Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.
- Porte double vitrage (option: porte avec charnières à gauche), vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible).
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée, sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse.
- Chauffage électrique : résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs.
- Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. (ou) continu, thermomètre électronique.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox.
- Pieds en inox, réglables.

NL Convectieovens EN 600x400 & GN 1/1

- Binnenkamer in RVS. (AISI 304) gelast. (Mogelijkheid voor plaatsen vetfilter), Afgeronde hoeken en kanten, diepgetrokken bodem met afvoer (Mogelijkheid om deze af te sluiten)
- Draagstructuur voor bak schalen (67 mm), verwijderbaar.
- Regelbare schouw voor evacuatie van condens (manueel).
- Verlichting binnenin.
- Geïntegreerde condensaatopvangbak (op de deur), direct aangesloten op de afvoer.
- Deur met dubbele beglazing, glas aan binnenkant op scharnieren, Ergonomisch en thermisch handvat, automatische sluiting, dichtingsrubber (verwijderbaar)
- Micro schakelaar om de ventilator te stoppen bij het openen van de deur.
- Verwarming op gas : brander in RVS met stabiele vlam, beveiligd met thermokoppel, Automatische elektrische ontsteking.
- Elektrische verwarming : gepantserde weerstanden. geplaatst achter de luchtverdelers.
- Regelbaar van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120min. of doorlopend, elektrische thermometer - Veiligheidsthermostaat - vervaardigd uit RVS
- Poten in RVS, regelbaar.

DE Kovektionsöfen EN 600x400 & GN 1/1

- Geschweißter Garraum aus Edelstahl (AISI 304), vorbereitet für Fettfilter, abgerundete Ecken und Kanten, gestanzter Boden mit Ablauf (verschleißbar).
- Tragestruktur für bleche (67 mm) herausnehmbar.
- (manuelle) Kondensatsabfuhr.
- Innen beleuchtet.
- Eingebaute Kondensatbehälter (an der Tür), direkt an den Abfluss angeschlossen.
- Innen beleuchtet, doppelt-verglaste Tür, innere Scheibe auf Schienen, ergonomischer, wärmeisolierter Griff, schließt automatisch, (herausnehmbare) Türdichtung.
- Microschalter stoppt Ventilator beim Öffnen der Tür.
- Gas: Edelstahlbrenner, stabile Flamme, Sicherheit durch Thermostate, automatisches Zünden durch Pilot-Flamme.
- Elektro: verstärkte Edelstahl Heizelemente hinter Deflektoren.
- Regelbar von 50-270°C, Timer von 1 bis 120 Minuten (oder) kontinuierlich, elektronisches Thermometer.
- Sicherheitsthermostat.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Regelbare Edelstahlfüße.



03

Cooking possibilities

	Convection 270°C.
	Convection 270°C with automatic moisture.



Autorevers

111 0,79

PFE-52/P

3 253,00 EUR

mm : 947x791xh725 kW : 7,3 400-230/3N 50-60Hz

FR Four à convection électrique, 5x EN (GN), humidificateur automatique

- Dimensions internes 645x460xh400
- 1 Turbine "autorevers" (1500/2800 tours/minutes).
- En dotation : 1 grille EN 600x400



NL Elektrische convection oven 5x EN (GN) met automatische bevochtiger

- Interne afmetingen 645x460xh400
- 1 Turbine "autorevers" (1500/2800 tr./min.)
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400

DE Elektrischer Konvektionsofen 5xEN(GN) mit automatischer Befeuchtung

- Innenmaße 645x460xh400
- 1 Turbine "autorevers" (1500/2800 U/Min.)
- Standardausstattung: 1 Rost EN 600x400

EN 600X400 OR GN 1/1
AUTOMATIC HUMIDIFIER
2 SPEEDS

120 0,79

PFG-52/P

3 892,00 EUR

mm : 947x791xh745 kcal/h : 9050 kW : 0,6 230/1N 50Hz

FR Four à convection gaz, 5x EN (GN), humidificateur automatique

- Dimensions internes 645x460xh860
- 1 Turbine "autorevers" (1500/2800 tours/minutes).
- En dotation : 1 grille EN 600x400



NL Convection oven op gas, 5x EN(GN) automatische bevochtiger

- Interne afmetingen 645x460xh860
- 1 Turbine "autorevers" (1500/2800 tr./min.)
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400

DE Gaskonvektionsofen 5xEN(GN) mit automatischer Befeuchtung

- Innenmaße 645x460xh860
- 1 Turbine "autorevers" (1500/2800 U/Min.)
- Standardausstattung: 1 Rost EN 600x400

EN 600X400 OR GN 1/1
AUTOMATIC HUMIDIFIER
2 SPEEDS

120 0,79

PFE-122/P

4 433,00 EUR

mm : 947x791xh1185 kW : 16,9 400-230/3N 50-60Hz

FR Four à convection électrique, 12x EN (GN), humidificateur automatique

- Dimensions internes 645x460xh400
- 2 Turbines "autorevers" (1500/2800 tours/minutes).
- En dotation : 1 grille EN 600x400



NL Elektrische convection oven 12x EN (GN) met automatische bevochtiger

- Interne afmetingen 645x460xh400
- 2 Turbine "autorevers" (1500/2800 tr./min.)
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400

DE Elektrischer Konvektionsofen 12x EN(GN) mit automatischer Befeuchtung

- Innenmaße 645x460xh400
- 2 Turbine "autorevers" (1500/2800 U/Min.)
- Standardausstattung: 1 Rost EN 600x400



Autorevers

150 1,2

PFG-122/P

5 348,00 EUR

mm : 947x791xh1205 kcal/h : 17670 kW : 0,6 230/1N 50Hz

FR Four à convection gaz, 12x EN (GN), humidificateur automatique

- Dimensions internes 645x460xh860
- 2 Turbines "autoreverse" (1500/2800 tours/minutes).
- En dotation : 1 grille EN 600x400



NL Convection oven op gas, 12x EN(GN) automatische bevochtiger

- Interne afmetingen 645x460xh860
- 2 Turbine "autorevers" (1500/2800 tr./min.)
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400

DE Gas Konvektionsofen 12x EN(GN) mit automatischer Befeuchtung

- Innenmaße 645x460xh860
- 2 Turbine "autorevers" (1500/2800 U/Min.)
- Standardausstattung: 1 Rost EN 600x400

EN 600X400 OR GN 1/1
AUTOMATIC HUMIDIFIER
2 SPEEDS

167 1,2



HOT

+30° +60°



90

0,72

AMHF/305-P

1 483,00 EUR

mm : 995x795xh834

kW : 2

230/1N 50-60Hz

FR Armoires de pousse pour fours, 2 portes, 2x 8 niveaux

- Porte en verre trempé (6 mm) avec poignée inox.
- Chauffage par résistances blindées inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structure avec glissières 2 x 8 niv. (75 mm), double rangée (600x400 ou GN1/1).


NL Rijskast voor oven 2 deuren 2x 8 niveaus

- Deur gehard glas (6 mm) met RVS handgreep.
- Verwarming door gepantserde weerstanden.
- Kuip interne GN om de kast te bevochtigen.
- Structuur voor schalen 2 x 8 niv. (75 mm), dubbele rij (600x400 EN of GN1/1).

DE Gärschrank für Öfen mit 2 Türen, 2x 8 Ebenen

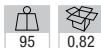
- Tür aus gehärtetem Glas (6mm) mit Edelstahlgriff.
- Aufheizen durch verstärkte Heizelemente.
- Innen GN1/1 Wanne um den Schrank zu befeuchten.
- Struktur für Schalen 2 x 8 Niv (75 mm), doppelreihig (600x400 EN oder GN1/1).

FOR: PFE-52/P * PFG-52/P



HOT

+30° +60°



95

0,82

AMHF/312-P

1 402,00 EUR

mm : 995x795xh734

kW : 2

230/1N 50-60Hz

FR Armoires de pousse pour fours, 2 portes, 2x 6 niveaux

- Porte en verre trempé (6 mm) avec poignée inox.
- Chauffage par résistances blindées inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structure avec glissières 2 x 6 niv. (74 mm), double rangée (600x400 ou GN1/1).

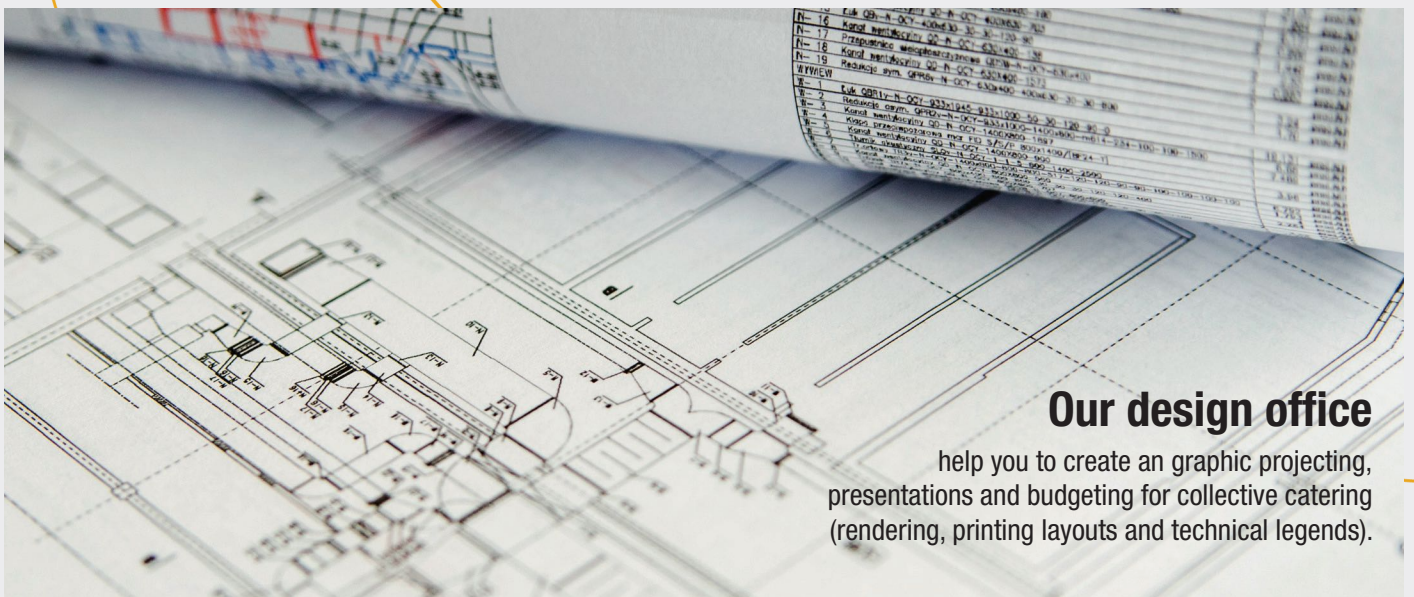

NL Rijskast voor oven 2 deuren 2x6niveaus

- Deur gehard glas (6 mm) met RVS handgreep.
- Verwarming door gepantserde weerstanden.
- Kuip interne GN om de kast te bevochtigen.
- Structuur voor schalen 2 x 6 niv. (74 mm), dubbele rij (600x400 EN of GN1/1).

DE Gärschrank für Öfen mit 2 Türen, 2x6 Ebenen

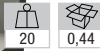
- Tür aus gehärtetem Glas (6mm) mit Edelstahlgriff.
- Aufheizen durch verstärkte Heizelemente.
- Innen GN1/1 Wanne um den Schrank zu befeuchten.
- Struktur für Schalen 2 x 6 Niv (74 mm), doppelreihig (600x400 EN oder GN1/1).

FOR: PFE-122/P * PFG-122/P



Our design office

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



PMF-52/P

525,00 EUR

mm : 875x570xh850

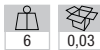
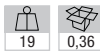
- FR Piètement pour four 5x EN (GN), avec tablette inférieure
- Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.
- NL Open onderstel voor ovens 5x EN(GN) + ondertablet
- Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.
- DE Untergestell für Öfen 5xEN (GN) mit Zwischenboden
- Version aus Edelstahl (AISI 304). einstellbare Füße

PMF-122/P

515,00 EUR

mm : 875x570xh700

- FR Piètement pour four 12x EN (GN), avec tablette inférieure
- Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.
- NL Open onderstel voor ovens 12x EN(GN) + ondertablet
- Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.
- DE Untergestell für Öfen 12x EN (GN) mit Zwischenboden
- Version aus Edelstahl (AISI 304). einstellbare Füße



GMGP-52/P

219,00 EUR

mm : 180x180xh700

- FR Structures à platines 8 niveaux, piètement 5x EN (GN)
- NL Structuur voor voor schalen 8 niv., onderstel 5xEN(GN)
- DE Blechführung 8 Niv. für Untergestell 5x EN(GN)

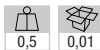


GMGP-122/P

205,00 EUR

mm : 180x180xh600

- FR Structures à platines 5 niveaux, piètement 12x EN (GN)
- NL Structuur voor voor schalen 5 niv., onderstel 12xEN(GN)
- DE Blechführung 5 Ebenen, für Untergestell 12x EN (GN)



STG64-G2/P

31,00 EUR

mm : 80x80xh600

- FR Couple de guide (complémentaire) structure pour piètement fours
- NL Paar geleiders (extra) structuur voor onderstel ovens
- DE Set Zusatzschienen Struktur für Ofenuntergestell



OPS-52-P

312,00 EUR

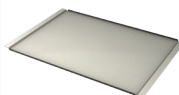
- FR Option: Porte four 5 niv. charnières DROITE
 - NL Optie: Deur oven 5 niv. scharnieren RECHTERKANT
 - DE Option: Tür zur RECHTS-Montage für Ofen 5 Einschüben
- FOR: PFE-52/P PFG-52/P



OPS-122-P

381,00 EUR

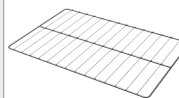
- FR Option: porte four 12 niv. charnières DROITE
 - NL Optie: deur oven 12 niv. scharnieren RECHTERKANT
 - DE Option: Tür zur RECHTS-Montage für Ofen 12 Einschüben
- FOR: PFE-102/H PFG-102/H



PL6F-P

32,00 EUR

- FR Platine en acier inox 600x400
- NL R.V.S. plaat 600x400
- DE Blech aus Edelstahl 600x400



GL6F-P

23,00 EUR

- mm : 600x400
- FR Grille chromée 600x400
- NL Verchromde rooster 600x400
- DE Gitterrost verchromt 600x400



GG1F-P

18,00 EUR

- mm : 530x325
 - FR Grille chromée GN 1/1
 - NL Verchromde rooster GN 1/1
 - DE Chromrost GN 1/1
- FOR: Turbo Line & Gastro Line



FDE

238,00 EUR

- mm : 200x300xh100
 - FR Douchette pour fours
 - NL Douchekraan voor ovens
 - DE Handbrause für Öfen
- FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)



Autorevers



HUMIDIFIER

ADVANTAGE

FR - Mise à température rapide. - Cuisson homogène et rapide, même à basse température grâce à la diffusion de la chaleur par turbines. - Grâce à l'humidificateur, cuisez sans dessèchement, "autorevers"...

NL - Snel temperatuurbereik. - Vlug en gelijkmatig bakken, zelfs op lage temperatuur dankzij de warmteverdeling met turbines. - Dankzij de luchtbevochtiger, kookt u zonder uitdrogen, "autorevers"...

DE - Schneller Temperaturanstieg. - Schnelles und gleichmäßiges Kochen auch bei niedriger Temperatur dank der Wärmeverteilung durch den Ventilator. - Kochen ohne Austrocknen dank des Luftbefeuchters, "autorevers"...

FR Fours à convection "EURONORM" avec humidificateur

- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. Joint sur le contre porte, facilement amovible. Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante. Déflecteurs facilement démontables. Ours d'évacuation du condensat.

- Moteur(s) avec Turbine(s) (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur.

- Porte athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé. Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.

- Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.

- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.

NL Convectie banketovens "EURONORM", met bevochtiger

- Kookruimte: volledig gelast en waterdicht, afgeronde hoeken en kanten. Dichting op de deurtrek, gemakkelijk verwijderbaar. Draagstructuur voor plateaus gemakkelijk te verwijderen (75mm) anti-kantelbaar. Warmteverspreiders gemakkelijk demonteerbaar. Luchtklep.

- Motor(en) met turbine(s) (2800tr/min/) "autoreverse" garanderen een gelijkmatige warmteverdeling.

- Athermische deur met dubbele beglazing (4mm), interne ruit op scharnieren, eenvoudige onderhoud. Deur met ergonomisch en athermisch handvat, automatische sluiting. Microschakelaar voor het stoppen van de ventilator bij het openen van de deur.

- Elektrische verwarming: d.m.v. een met R.V.S. gepantserde weerstand, gevestigd achter de warmteverspreider van de turbines.

- Bedieningspaneel met vochtigheidsregelaar, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 min.

- Uitvoering binnenkant en buitenkant in RVS AISI 430.

DE Konvektionsöfen "EURONORM", mit Befeuchter

- Garraum: Abgerundete Ecken. Innen komplett verschweißt. Wasserdicht. Abgerundete Ecken und Kanten. Dichtung auf dem Türtrand, einfach zu entfernen. Tragstruktur der Bleche leicht herausnehmbar (75mm). Anti-kippbar. Leicht abnehmbare Diffusor. Luftklemme

- Motor(s) mit Turbine(n) (2800 u/min) "autoverse" generieren eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Wärmegeschützte Tür mit doppelte Wand aus Glas. (4mm). Zwischenfenster auf Scharnieren. einfache Wartung. Tür mit ergonomischem wärmegeschütztem Griff. Microschalter um den Ventilator auszuschalten bei Türöffnung.

- Elektrische Heizung durch gepanzerte Widerstandsheizelemente aus Edelstahl hinter den Turbinen.

- Bedienfeld mit eingebautem Feuchteregler, Elektrothermostat von 50°C bis 270°C, Zeitschaltuhr von 1 bis 120 Minuten.

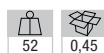
- Innen und Außenseite aus Edelstahl AISI 430.



Autorevers



4x 460x340
HUMIDIFIER



CPE434-P

1 188,00 EUR

mm : 725x685xh565

kW : 3,3

230/1N 50-60Hz

FR Four à convection électrique 4x 460x340 mm + humidificateur manuel

- Livré avec 1 platine et 1 grille 460x340 mm. 1 turbine "autoreverse".

NL Elektrische convectieoven 4x 460x340 mm + manuele bevochtiger

- Geleverd met 1 R.V.S. plaat en 1 rooster 460x340 mm. 1 turbine "autoreverse".

DE Elektro Konvektionsofen 4x 460x340 mm + manueller Befeuchter

- Lieferung inkl. einem Edelstahlblech und einem Grillrost 460x340 mm. 1 "autoreversible" Turbine.

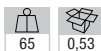




Autorevers



4x 600x400
HUMIDIFIER



CPE644-P

1 642,00 EUR

mm : 865x685xh565 kW : 6,2 400-230/3N 50-60Hz

- FR Four électrique à convection 4x 600x400 mm + humidificateur manuel
- Livré avec 1 grille 600x400 mm. 2 turbines "autoreverse"
- NL Elektrische convectionoven 4x 600x400 mm + manuele bevochtiger
- Geleverd met 1 rooster 600x400 mm. 2 "autoreverse" turbines
- DE Elektro Konvektionsofen 4x 600x400 mm , manueller Befeuchter
- Lieferung mit 1 Gitter 600x400 mm. 2 "Autoreverse"-Turbinen.

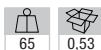


CPE644-P(230/1)

1 634,00 EUR

mm : 865x685xh565 kW : 3,6 230/1N 50-60Hz

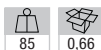
- FR Four électrique à convection 4x 600x400 mm + humidificateur manuel
- NL Elektrische convectionoven 4x 600x400 mm + manuele bevochtiger
- DE Elektro Konvektionsofen 4x 600x400 mm + manueller Befeuchter



Autorevers



6x 600x400
HUMIDIFIER



CPE664-BP

2 071,00 EUR

mm : 865x685xh715 kW : 7,9 400-230/3N 50-60Hz

- FR Four électrique à convection , 6x 600x400 mm + humidificateur manuel
- Livré avec 1 grille 600x400 mm. 2 turbines "autoreverse"
- NL Elektrische convectionoven 6x 600x400 mm + manuele bevochtiger
- Geleverd met 1 rooster 600x400mm. 2 "autoreverse" turbines
- DE Elektro Konvektionsofen 6x 600x400 mm , manuelle Befeuchtung
- Lieferung mit 1 Rost 600x400 mm. 2 "Autoreverse"-Turbinen.



AMHF/BGC-P

772,00 EUR

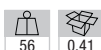
mm : 585x585xh934 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

- FR Armoire de pousse pour four, 1 porte, 8 niveaux
- Porte en verre trempé (6 mm) avec poignée inox.
- Chauffage par résistances blindées inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structures pour platines inclus 8 niveaux (74 mm), (433x333 ou 353x325 GN2/3)
- NL Rijskast voor oven, 1 deur, 8 niveaus
- Gehard glazen deur (6 mm) met roestvrijstalen handgreep.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
- Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
- De structuren voor platen omvatten 8 niveaus (74 mm), (433x333 of 353x325 GN2/3).
- DE Gärschrank mit Blechstruktur für Öfen, 1 Tür, 8 Ebenen
- Tür aus gehärtetem Glas (6mm) mit Edelstahlgriff.
- Aufheizen durch verstärkte Heizelemente.
- Innen GN Wanne um den Schrank zu befeuchten.
- Struktur für Schalen, 8 Niveaus (74 mm), (433x333mm oder 353x325mm GN2/3).

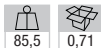


HOT

+30° +60°



FOR: GASTRO23/X-P * BRIO43/X-P * BRIO43S/X-P * CPE434-P * CGE23-P


HOT
+30° +60°

AMHF/346-P
1 229,00 EUR

mm : 875x706xh934

kW : 2

230/1N 50-60Hz

FR Armoire de pousse pour four 2 portes 8 niveaux

- Porte en verre trempé (6 mm) avec poignée inox.
- Chauffage par résistances blindées inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structure avec glissières 8 niv. (74 mm), double rangé (600x400 EN ou GN1/1).


NL Rijstkast voor oven 2 deuren 8 niveau's

- Gehard glazen deur (6 mm) met roestvrijstalen handgreep.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
- Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
- Geleidersstructuur 8 niveaus (74 mm), dubbele rij geleiders (600x400 EN of GN1/1).

DE Gärschrank für Öfen mit 2 Türen, 8 Ebenen

- Tür aus gehärtetem Glas (6mm) mit Edelstahlgriff.
- Aufheizen durch verstärkte Heizelemente.
- Innen GN1/1 Wanne um den Schrank zu befeuchten.
- Struktur für Schalen, 8 Ebenen (74 mm), doppelreihig (600x400 EN oder GN1/1).

FOR : * CGE11-P * BRI064/X-P * CPE644-P * CGE611-BP * CPE664-BP


TLSC1-BP
478,00 EUR

mm : 550x565xh820

FR Piètement four, avec tablette inférieure
NL Onderstel oven, met bodentablet
DE Untergestell Öfen, mit Zwischenboden

FOR : CGE23-P * CPE434-P

TLSC1-BG
525,00 EUR

mm : 690x565xh820

FR Piètement four, avec tablette inférieure
NL Onderstel oven, met bodentablet
DE Untergestell Öfen, mit Zwischenboden

FOR : CGE11-P 230/1 * CGE11-P * CPE644-P 230/1 * CPE644-P * CPE643F-P * CGE611-BP * CPE664-BP


STG64-BG
204,00 EUR

mm : 180x180xh760

- FR Structures à platines, 8 niveaux, pour piètement
- NL Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel
- DE Blechstruktur, 8 Ebenen, für untergestell

FOR : * TLSC1-BG


STG64-BP
204,00 EUR

mm : 180x180xh620

- FR Structures à platines, 8 niveaux, pour piètement
- NL Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel
- DE Blechstruktur, 8 Ebenen, für untergestell

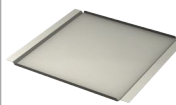
FOR : * TLSC1-BP


STG64-P2
26,00 EUR

mm : 80x80x600

- FR Couple guide (complémentaire) structure piètement fours
- NL Set geleiders (aanvullend) structuur onderstel van ovens
- DE Set Zusatzschienen Struktur für Ofenuntergestell

FOR : * STG64-BP * STG64-BG


PL4F-P
23,00 EUR

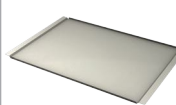
mm : 460x340

- FR Platine en acier inox 460x340 mm
- NL R.V.S. plaat 460x340 mm
- DE Blech aus Edelstahl 460x340 mm


GL4F-P
18,00 EUR

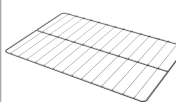
mm : 460x360

- FR Grille chromée 460x340 mm
- NL Verchroomde rooster 460x340 mm
- DE Gitterrost verchromt 460x340 mm


PL6F-P
32,00 EUR

mm : 600x400

- FR Platine en acier inox 600x400
- NL R.V.S. plaat 600x400
- DE Blech aus Edelstahl 600x400


GL6F-P
23,00 EUR

mm : 600x400

- FR Grille chromée 600x400
- NL Verchroomde rooster 600x400
- DE Gitterrost verchromt 600x400



4x 460x340
2 VENTILATORS



BRIO43/X-P

mm : 585x605xh570

kW : 3,2

230/1N 50-60Hz

FR Four électrique à convection, 4x 460x340 mm

- Livré de série 1 platine inox et 1 grille 460x340 mm.
- Chambre avec coins arrondis, en acier inox AISI 430, extérieur inox AISI 430. Espace entre platines 70 mm. Oura pour évacuation du condensat, T° de 50°C à 270°C, 2 moteurs avec ventilateurs. Porte double vitrage, poignée inox, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible", vitre intérieure amovible pour un entretien aisé.



NL Elektrische convectionoven, 4x 460x340 mm

- Standaard geleverd 1 R.V.S. plaat en 1 rooster 460x340.
- Kookruimte met afgeronde hoeken in R.V.S. AISI 430, buitenkant in R.V.S. AISI 430. Ruimte tussen de platen 70 mm. Luchtafvoer van de condensatie. T° van 50°C tot 270°C 2 motoren met ventilators. Deur met dubbele beglazing, R.V.S. handvat, waterdichte afdichting tegen de achterkant van deur "makkelijk verwijderbaar. Afneembaar binnenglas voor eenvoudig onderhoud.

DE Elektro Konvektionsofen, 4x 460x340 mm

- Lieferung inkl. 1 Edelstahlblechen und einem Grillrost 460x340
- Backkammer mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 430, Aussenverkleidung aus Edelstahl AISI 430. Winkelschienenabstand 70 mm. Tür aus Doppelglas mit Gummidichtung und ein Edelstahl-Griff. 2 Ventilatoren mit Innenbeleuchtung. Abnehmbares Innenglas für einfache Wartung.



4x 460x340
2 VENTILATORS
GRILL SALAMANDER



BRIO43S/X-P

mm : 585x605xh570

kW : 3,6

230/1N 50-60Hz

681,00 EUR

FR Four électrique à convection, 4x 460x340 mm + salamandre

- Livré de série 1 platine inox et 1 grille 460x340 mm.
- Grill salamandre (0,7 kW).

NL Elektrische convectionoven, 4x 460x340 mm + salamander

- Standaard geleverd 1 R.V.S. plaat en 1 rooster 460x340 mm.
- Grill salamander (0,7 kW).

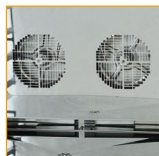
DE Elektro Konvektionsofen, 4x 460x340 mm + Salamanderfunktion

- Lieferung inkl. 1 Edelstahlblechen und einem Grillrost 460x340 mm.
- Salamander Grill (0,7 kW).



page 775

page 773



4x 600x400
2 VENTILATORS
HUMIDIFIER



BRIO64/X-P

mm : 725x665xh605

kW : 3,2

230/1N 50-60Hz

1 084,00 EUR

FR Four électrique à convection, 4x 600x400 mm + humidificateur manuel

- Livré de série 2 platines inox et 1 grille EN 600x400 mm.
- Chambre avec coins arrondis, en acier inox AISI 430, extérieur inox AISI 430. Espace entre platines 70 mm. Oura pour évacuation du condensat. T° de 50°C à 270°C, 2 moteurs avec ventilateurs. Porte double vitrage, poignée inox, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible". Vitre intérieure amovible pour un entretien aisé.



NL Elektrische convectionoven, 4x 600x400 mm + manuele bevochtiger

- Standaard geleverd 2 R.V.S. platen en 1 rooster EN 600x400 mm.
- Kookruimte met afgeronde hoeken in R.V.S. AISI 430, buitenkant in R.V.S. AISI 430. Ruimte tussen de platen 70 mm. Luchtafvoer van de condensatie. T° van 50°C tot 270°C 2 motoren met ventilators. Deur met dubbele beglazing, R.V.S. handvat, waterdichte afdichting tegen de achterkant van deur "makkelijk verwijderbaar. Verwijderbaar binnenglas voor eenvoudig onderhoud.

DE Elektro Konvektionsofen, 4x 600x400 mm + manueller Befeuchter

- Lieferung inkl. 2 Edelstahlblechen und einem Grillrost EN 600x400 mm.
- Backkammer mit abgerundeten Ecken, aus Edelstahl AISI 430, außen aus Edelstahl AISI 430. Abstand zwischen den Platten 70 mm. Oura für die Kondensatableitung. T° von 50°C bis 270°C, 2 Motoren mit Ventilatoren. Doppelverglaste Tür, Edelstahlgriff, Dichtung an der Thekentüre "leicht abnehmbar". Abnehmbares Innenglas für einfache Wartung.



+50° +300°

EN 600x400



FR Fours à convections pour boulangerie et pâtisserie, humidificateur

- Modules superposables, en version gaz ou électrique, conçus pour des petites ou moyennes productivités.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 304.
- Esthétique particulièrement soignée, se prête idéalement pour la cuisson en vitrine.
- Chambre de cuisson, réalisée en acier inox AISI 304.
- Diffusion homogène de la chaleur, grâce à des ouvertures dans chambre de cuisson, à hauteur de chaque platine, cuisson parfaite à tous les niveaux.
- Porte du four avec poignée athermique, munie d'une large vitre "securit".
- Oura d'évacuation du condensat, à l'intérieur du four.
- Commandes avec régulation de la T° électronique, T° +50 +300°C.
- Humidificateur automatique ou manuel.
- Livré sans platines.

NL Convectieovens bakkerij en banketbakkerij, met luchtbevochtiger

- Stapelbare modules in versie gas of elektrisch, ontworpen voor kleine of gemiddelde productiviteiten.
- Realisatie van de buitenkant in R.V.S. AISI 304.
- De bijzonder verzorgde esthetica, is ideaal om te koken achter een vitrine.
- Kookkamer van de oven, helemaal in inox AISI 304.
- Gelijke verdeling van de warmte, dankzij een aantal openingen in het kookgedeelte, perfect gekookt op elk niveau.
- De deur van de oven uitgerust met een warmteverend handvat, en een groot raam in securit.
- Schouw voor de afvoer van de condensatiedampen.
- Bediening met regeling van de elektrische, T° +50 +300°C.
- Automatische of manuele luchtbevochtiger.
- Geleverd zonder platen.

DE Heissluftöfen für Bäckerei und Konditorei mit Luftbefeuchter.

- Stapelbare Module, Gas oder Elektro Version, konzipiert für kleinere bis mittlere Betriebe.
- Hergestellt außen aus Edelstahl AISI 304.
- Besonders gute Ästhetik, ideal zum Showkochen.
- Backraum aus Edelstahl AISI 304.
- Homogene Wärmeverteilung dank der Öffnungen auf jeder Blechhöhe im Garraum für ein perfektes Backen auf allen Ebenen.
- Hitzebeständiger Handgriff, Sicherheitsglas.
- Evakuierung oura für das Kondensat im Inneren des Ofens.
- Bedienfeld mit elektronischem Temperaturregler, +50 +300°C.
- Automatischer oder manueller Luftbefeuchter.
- Lieferung ohne Bleche.



03





	FPE-5N	FPE-8N		FPG-5N	FPG-8N
Capacity	5x 600x400	8x 600x400	Capacity	5x 600x400	8x 600x400
Exterior dimensions (mm)	800x1300xH800	800x1300xH1080	Exterior dimensions (mm)	800x1300xH830	800x1300xH1110
Power kW	8,25	12,5	Power kW / kcal-h	0,5 / 9780	0,95 / 9780
Electric connection	400-230/3N 50 Hz	400-230/3N 50 Hz	Gas & electric connection	3/4" / 230V/1N 50Hz	3/4" / 230V/1N 50Hz
Weight (kg)	150	180	Weight (kg)	150	180
Volume (m ³)	1,13	1,47	Volume (m ³)	1,13	1,47
	6 450,00 EUR	7 475,00 EUR		7 363,00 EUR	8 275,00 EUR

FR Support pour four, sur roues NL Onderstel voor oven, op wielen DE Unterbau für Ofen, auf Rädern

	mm	kW	V	kg	m ³	
SPEG-N	800x1210xH830	-	-	42	1,15	925,00 EUR
FOR ALL MODELS						

FR Etuve électrique pour fours, sur roues, avec humidificateur NL - Warmkast voor elektrische oven, op wielen, met luchtbevochtiger DE - Gärschrank für Elektro Ofen, auf Rädern, mit Luftbefeuchter

	mm	kW	V	kg	m ³	
EPEG-N	800x1210xH830	1	230/1N 50Hz	76	1,19	2 425,00 EUR
FOR ALL MODELS						

FR Hotte avec moteur pour fours NL Dampkap met motor voor ovens DE Haube mit Motor für Ofen

	mm	kW	V	kg	m ³	
HPEG-N	800x1490xH230		230/1N 50Hz	18	0,54	1 138,00 EUR
FOR ALL MODELS						



Stackable



FR Fours modulaires boulangerie et pâtisserie

- Modules de four superposables, conçus pour une productivité de type moyenne.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 304.
- La sole du four est réalisée en acier thermo diffuseur.
- Hauteur de la voûte de cuisson 180 mm. Idéalement conçu pour la cuisson sur platines.
- Chambre réalisé en acier inox AISI 430.
- Chauffage par résistances blindées sur la voûte ainsi que sous la sole du four.
- Porte du four avec poignée inox, munie d'une large vitre securit.
- Oura d'évacuation du condensat, à l'intérieur du four.
- Panneau de commandes digital, avec micro-processeur, fonction "Economy" de série.
- Vaporisateur indépendant (Optional).
- Livré sans platines.

NL Modulair ovens, bakkerij en basketbakkerij

- Stapelbare ovenmodules, ontworpen voor een gemiddelde productiviteit.
- Uitwendige uitvoering in AISI 304 roestvrij staal.
- De vloer van de oven is gemaakt van thermodiffusiestaal.
- Hoogte van de bakkluis 180 mm. Uitermate geschikt voor het bakken op schalen.
- Vorm gemaakt van AISI 430 roestvrij staal.
- Verwarming door afgeschermd weerstanden op het gewelf en onder de vloer van de oven.
- Ovendeur met roestvrijstalen handgreep, voorzien van een groot veiligheidsglas.
- Oura voor condensatafvoer, in de oven.
- Digitaal bedieningspaneel, met standaard microprocessor, "Economy" functie.
- Onafhankelijke verstuiver (optioneel)
- Geleverd zonder platen.

DE Modularöfen, Bäckerei und Konditorei

- Stapelbare Ofenmodule, konzipiert für mittlere Produktivität.
- Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304.
- Der Boden des Ofens ist aus thermisch diffusum Stahl gefertigt.
- Höhe des Backgewölbes 180 mm. Ideal geeignet für das Backen auf Platten.
- Form aus Edelstahl AISI 430.
- Beheizung durch abgeschirmte Widerstände im Gewölbe sowie unter dem Ofenboden.
- Ofentür mit Edelstahlgriff, ausgestattet mit einem großen Sicherheitsglas.
- Oura für die Kondensatableitung, im Ofen.
- Digitales Bedienfeld, mit Mikroprozessor, serienmäßig mit der Funktion "Economy".
- Unabhängiger Verdampfer (optional)
- Lieferung ohne Platten.



	FT3M-18	FT4M-18	FT6M-18
Capacity	3x 600x400	4x 600x400	6x 600x400
Exterior dimensions	1660x1010xh360	1250x1610xh360	1660x1610xh360
Interior dimensions	1240x660xh180	830x1260xh180	1240x1260x180
Power kW	7,8	10	13
Electric connection	400/3N 50 Hz	400/3N 50 Hz	400/3N 50 Hz
Weight (kg)	179	200	275
Volume (m³)	1,1	1,2	1,4
	5 175,00 EUR	5 413,00 EUR	5 875,00 EUR

FR Support pour four, sur roues NL Ovensteun, op wielen DE Unterbau auf Rädern

			mm	kW	V	kg	m ³	
	ST3-124	1x FT3M-18	1660x870xh1240	-	-	52	0,68	975,00 EUR
	ST3-94	2x FT3M-18	1660x870xh940	-	-	49	0,68	975,00 EUR
	ST3-70	3x FT3M-18	1660x870xh700	-	-	43	0,68	975,00 EUR
	ST4-124	1x FT4M-18	1250x1470xh1240	-	-	57	0,79	975,00 EUR
	ST4-94	2x FT4M-18	1250x1470xh940	-	-	51	0,79	975,00 EUR
	ST4-70	3x FT4M-18	1250x1470xh700	-	-	45	0,79	975,00 EUR
	ST6-124	1x FT6M-18	1660x1470xh1240	-	-	61	1,04	1 100,00 EUR
	ST6-94	2x FT6M-18	1660x1470xh940	-	-	54	1,04	1 100,00 EUR
	ST6-70	3x FT6M-18	1660x1470xh700	-	-	49	1,04	1 100,00 EUR

FR Etuve électrique pour four sur roues avec humidificateur NL Elektrische warmkast voor ovens op wielen met bevochtiger DE Gärschrank für Ofen elk. auf räder

			mm	kW	V	kg	m ³	
	ET3H-94	2x FT3M-18	1660x870xh940	1,5	230/1N 50Hz	144	1,9	3 000,00 EUR
	ET3H-70	3x FT3M-18	1660x870xh700	1,5	230/1N 50Hz	114	1,85	3 000,00 EUR
	ET4H-94	2x FT4M-18	1250x1470xh940	1,5	230/1N 50Hz	152	2,35	3 100,00 EUR
	ET4H-70	3x FT4M-18	1250x1470xh700	1,5	230/1N 50Hz	123	1,8	3 100,00 EUR
	ET6H-94	2x FT6M-18	1660x1470xh940	1,5	230/1N 50Hz	196	3	3 225,00 EUR
	ET6H-70	3x FT6M-18	1660x1470xh700	1,5	230/1N 50Hz	160	2,3	3 225,00 EUR

FR Rehausse étuve (si une seule chambre) NL Verhoging warmkast (enkel 1 kamer) DE Erhöhungsunterbau (ofen 1 kammer)

			mm	kW	V	kg	m ³	
	R3T3	1x FT3M-18	H. 300 mm	-	-	10	0,71	350,00 EUR
	R3T4	1x FT4M-18	H. 300 mm	-	-	11	0,80	350,00 EUR
	R3T6	1x FT6M-18	H. 300 mm	-	-	12,5	1,05	350,00 EUR

FR Hotte neutre pour fours NL Neutraal dampkap voor ovens DE Haube neutral für Ofens

			mm	kW	V	kg	m ³	
	HNT3	FT3M-18	1660x1280xh230	-	-	35	0,8	713,00 EUR
	HNT4	FT4M-18	1250x1880xh230	-	-	34	0,9	713,00 EUR
	HNT6	FT6M-18	1660x1880xh230	-	-	40	1,15	763,00 EUR

FR Hotte avec moteur pour fours NL Dampkap met moto voor ovens DE Haube mit motor für ofens

			mm	kW	V	kg	m ³	
	HVT3	FT3M-18	1660x1280xh230	0,25	230/1N 50Hz	45	0,8	1 000,00 EUR
	HVT4	FT4M-18	1250x1880xh230	0,25	230/1N 50Hz	44	0,9	1 000,00 EUR
	HVT6	FT6M-18	1660x1880xh230	0,25	230/1N 50Hz	50	1,15	1 050,00 EUR

FR Optional par chambre : Sole pierre réfractaire NL Optioneel per kamer: vloer warmtegevende steen DE Optional Pro Zimmer: Flurheizungsstein

			mm	kW	V	kg	m ³	
	SFM3	FT3M-18	-	-	-	21	-	300,00 EUR
	SFM4	FT4M-18	-	-	-	26	-	400,00 EUR
	SFM6	FT6M-18	-	-	-	39	-	550,00 EUR

FR Optional par chambre : Vaporisateur indépendant NL Optioneel per kamer: onafhankelijke sproeier DE Optional Pro Zimmer: Unbehaglicher Zerstäuber

			mm	kW	V	kg	m ³	
	VAP3-4	FT3M-18 FT4M-18	-	2,8	400/3N	20	-	1 375,00 EUR
	VAP6	FT6M-18	-	3	400/3N	55	-	1 613,00 EUR



FRM/4E-L

FR Fours rotatifs pour boulangerie et pâtisserie

- Version au choix, électrique, gaz ou mazout.
- Conçus pour des productivités très importantes, enfournement et déenfournement rapide.
- Façade en acier inox AISI 304.
- Pour les versions gaz ou mazout, échangeur de chaleur en acier à "haut rendement", très faible consommation d'énergie.
- Chariot tournant, accrochage du chariot supérieur.
- Chambre de cuisson, réalisée en acier inox AISI 304.
- Porte du four avec poignée athermique, dispositif de sécurité et large vitre securit.
- Aspirateur pour évacuation du condensat de série.
- Panneau des commandes analogique, régulation de la température électronique de 50 à 300°C.
- Éclairage intérieur.
- Vaporisateur incorporé (livré de série).

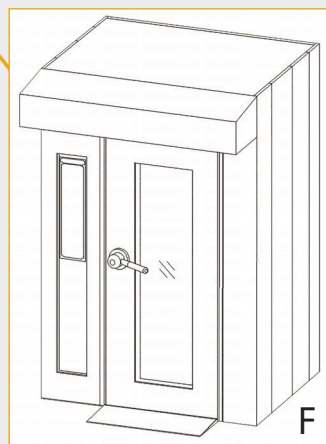
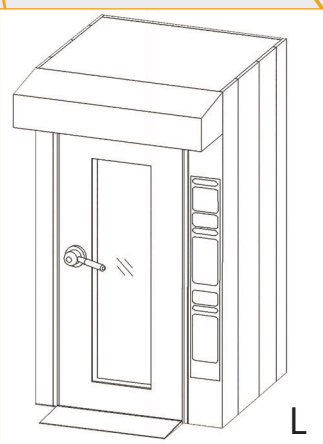
NL Rondraaiend ovens voor bakkerij en banketbakkerij

- Versie naar keuze, elektrisch, gas of mazout.
- Ontworpen voor een zeer belangrijke productiviteit, om hem snel te vullen en leeg te maken.
- Voorkant in R.V.S. AISI 304.
- Voor de gas of mazout versie, warmtewisselaar van hitte in staal met een hoog rendement, heel weinig energie verbruik.
- Wagen, aanhangend aan de grootste wagen.
- Kamer van de oven, volledig in R.V.S. AISI 304.
- De deur van de oven uitgerust met een hittebestendig handvat, met groot raam in securit.
- Evacuatie van condensatiedampen standaard inbegrepen.
- Een analog bedieningspaneel, de temperatuur kan geregeld worden van 50 tot 300°C.
- Binnenverlichting.
- Spray ingebouwd (standaard meegeleverd).

DE Rotationsofens für Bäckerei und Konditorei

- Nach Wahl als Elektro, Gas oder Öl Version erhältlich.
- Besonders geeignet für eine sehr hohe Produktivität, schnelle Be- und Entladung.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Für die Gas oder Öl Versionen, Wärmeaustauscher aus Stahl mit "hohe Leistung", sehr niedriger Stromverbrauch.
- Drehwagen, Anbringung oben.
- Backraum aus Edelstahl AISI 304.
- Hitzbeständiger Türgriff aus Edelstahl, Sicherheitsventil und -glas.
- Serienmäßig mit Absaugvorrichtung für die Kondensat-Evakuierung.
- Analoges Bedienfeld, elektronische Temperaturregulierung von 50 bis 300 ° C.
- Innenbeleuchtung.
- Zerstäuber standard eingebaut

+50° +300°



- FR L= (chambre de combustion postérieure) F= (chambre de combustion latérale)
 NL L= (latere verbrandingskamer) F= (zijverbrandingskamer).
 DE L= (hintere Brennkammer) F= (seitliche Brennkammer)





	FRM/4E-L	FRM/4E-F	FRM/5E-L	FRM/5E-F
Capacity	15 or 18x(450x650) 15 or 18x(500x700)	15 or 18x(450x650) 15 or 18x(500x700)	15 or 18x(600x800) 30 or 36x(600x400)	15 or 18x(600x800) 30 or 36x(600x400)
Exterior dimensions (mm)	1140x1690xh2240	1520x1210xh2240	1350x2040xh2540	1850x1440xh2540
Power kW	28	28	47	47
Electric connection	400-230V/3N 50Hz	400-230V/3N 50Hz	400-230V/3N 50Hz	400-230V/3N 50Hz
Weight (kg)	800	700	1100	1380
Volume (m ³)	5,2	5	8,1	8,1
	20 700,⁰⁰ EUR	21 850,⁰⁰ EUR	26 450,⁰⁰ EUR	27 600,⁰⁰ EUR

	FRM/4G-L	FRM/4G-F	FRM/5G-L	FRM/5G-F
Capacity	15 or 18x(450x650) 15 or 18x(500x700)	15 or 18x(450x650) 15 or 18x(500x700)	15 or 18x(600x800) 30 or 36x(600x400)	15 or 18x(600x800) 30 or 36x(600x400)
Exterior dimensions (mm)	1140x1690xh2240	1520x1210xh2240	1350x2040xh2540	1850x1440xh2540
Power kW / kcal-h	1 / 35000	1 / 35000	2 / 50000	2 / 50000
Gas & electric connection	3/4" / 400-230V/3N 50Hz	3/4" / 400-230V/3N 50Hz	3/4" / 400-230V/3N 50Hz	3/4" / 400-230V/3N 50Hz
Weight (kg)	800	700	1100	1380
Volume (m ³)	5,2	5	8,1	8,1
	20 700,⁰⁰ EUR	21 850,⁰⁰ EUR	26 450,⁰⁰ EUR	27 600,⁰⁰ EUR

Series electric, delivered without burners. Series gas, delivered without turning chariot and without plates.

	CRM-4	700,⁰⁰ EUR		BRM-5M	1 725,⁰⁰ EUR
<ul style="list-style-type: none"> Chariot inox pour four rotatif .../4E-L & ...4G-F R.V.S kar voor .../4E-L & ...4G-F Wagen inox für .../4E-L & ...4G-F <p>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</p>			<ul style="list-style-type: none"> Brûleur mazout pour FRM/5G-L & FRM/5G-F Mazout brander voor FRM/5G-L & FRM/5G-F Ölbrenner für Ofen FRM/5G-L & FRM/5G-F <p>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</p>		
	CRM-5	800,⁰⁰ EUR		BRM-4G	2 075,⁰⁰ EUR
<ul style="list-style-type: none"> Chariot inox pour four rotatif .../5E-L & ...5G-F R.V.S kar voor roterende oven .../5E-L & ...5G-F Wagen inox für Ofen .../5E-L & ...5G-F <p>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</p>			<ul style="list-style-type: none"> Brûleur gaz naturel/GPL pour FRM/4G-L & FRM/4G-F Aardgas/GPL brander voor FRM/4G-L & FRM/4G-F Gasbrenner für FRM/4G-L & FRM/4G-F <p>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</p>		
	BRM-4M	1 613,⁰⁰ EUR		BRM-5G	2 525,⁰⁰ EUR
<ul style="list-style-type: none"> Brûleur mazout pour FRM/4G-L & FRM/4G-F Mazout brander voor FRM/4G-L & FRM/4G-F Ölbrenner für FRM/4G-L & FRM/4G-F <p>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</p>			<ul style="list-style-type: none"> Brûleur gaz naturel/GPL pour FRM/5G-L & FRM/5G-F Aardgas/GPL brander voor FRM/5G-L & FRM/5G-F Gasbrenner für Ofen FRM/5G-L & FRM/5G-F <p>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</p>		



TOUCH
SCREEN

AUTOMATIC
CONTROL



PLUS

FR Avec les armoires de fermentation contrôlée Pastry Line PLUS, vous pouvez désormais contrôler le processus de fermentation et l'adapter parfaitement à vos exigences de travail. En effet, la progression du cycle de fermentation est influencée par la température et le taux d'humidité. Le matin la cuisson pourra donc avoir lieu sur base de la demande réelle et pendant toute la journée. Tous ces avantages se traduiront pour vous par un important gain économique et de temps.

NL Dankzij de rijkasten met gecontroleerde gisting van de Pastry Line PLUS, kunt u de rijzing van uw product perfect controleren en aanpassen aan uw eisen. Het verloop van de cyclus wordt beïnvloed door de temperatuur en de vochtigheidsgraad. Door middel van de afwisselende fases; een koude fase laten volgen door een verwarmingsfase (het ontwakingsproces van het rijzen), is het mogelijk de gisting onder de controle te houden en te programmeren. Zo kunt u de dagelijkse productie behouden, worden de mengsels voorbereid om de volgende dag gekneet te worden en bespaard het u kostbare uren. In de ochtend kan de bereiding worden volbracht op basis van de werkelijke vraag en dit gedurende de hele dag. Al deze voordelen worden vertaald door zowel een economische winst als een tijdswinst.

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

FR Armoires de fermentation contrôlées, ventilées EURONORM

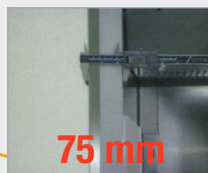
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque. Crémaillères et glissières en inox (27 glissières (50mm)), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles, fermeture par joint "triple chambres" et magnétique, charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique. Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur, lors de l'ouverture porte. Serrure à clés.
- Panneau supérieur au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection. Groupe compresseur tropicalisé (T°+43°C), condenseur ventilé.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating" (non apparent).
- Panneau de commande TOUCH SCREEN avec fonctions avancées (sous boîte fermée, 100% étanche), avec contrôle de l'humidification et déshumidification.
- Dégivrage automatique. Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super isolé).

NL Gistingskasten met gecontroleerde gisting, geventileerd EURONORM

- Binnen-en buitenkant in RVS (AISI 304) (achterzijde in gegalvaniseerd staal), structuur in één geheel. Rekken en geleiders in roestvrij staal (27 geleiders (50mm)), Diepgetrokken bodem aan de binnenkant, met afgeronde hoeken.
- Omkeerbare deur met magneetsluiting met "3 compartimenten", scharnieren met stop op 100°. Micro-schakelaar, waardoor de ventilator automatisch stopt bij het openen van de deur. Standaard geleverd met slot en sleutels.
- Boven de compressorgroep is er een paneel op scharnieren, Makkelijk los te schroeven voor inspectie. Compressorgroep "tropical" (omgevingstemperatuur +43°C), geventileerde condensor.
- Geventileerde verdampfer, (overgedimensioneerd) behandeld tegen zouten en voedingszuren met een niet zichtbare "coating".
- TOUCH SCREEN bedieningspaneel met geavanceerde functies (onder gesloten deksel, 100% waterdicht), met bevochtigings- en ontvochtigingsregeling.
- Automatische ontdooiing. Automatische verdamping van de condens (heet gas).
- Isolatie door polyurethaan zonder CFK (75 mm = super geïsoleerd).

DE Gärschrank für kontrollierte Fermentation, belüftet EURONORM

- Innen und aussen aus rostfreiem Stahl (AISI 304), Rückseite aus galvanisiertem Stahl, Monocoque. Roste und schienen aus Edelstahl (27 Stück; 50mm), Innenseite mit abgerundeten Ecken
- Tür "umkehrbar", Magnetschliessung auf Druck durch "Dreikammer", Tür stoppt automatisch bei 100°. Microschalter, stoppt Ventilator automatisch beim Öffnen der Tür. Standardlieferung mit Schloss und Schlüssel.
- Paneel auf Scharnieren über der Gruppe, zur einfachen Wartung. "tropischer" Kompressor (T° +43°C) mit belüftetem Kondensator.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), gegen Salz behandelt und mit Lebensmittelsäuren beschichtet (nicht sichtbar).
- TOUCH SCREEN Bedienfeld mit erweiterten Funktionen (unter geschlossenem Gehäuse, 100% wasserdicht), mit Be- und Entfeuchtungssteuerung.
- Automatische Abtauung. Automatische Verdampfung von Kondensat (Heißgas).
- FCKW-freie Polyurethan-Isolierung (75 mm = superisoliert).



75 mm



700 L
EN 600x400



CF1N/F64

5 259,00 EUR

mm : 770x820xh2025 kW : 0,45 230/1N 50Hz

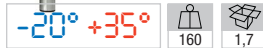
FR Armoire de fermentation contrôlée, 1 porte, 20x EN 600x400
- En dotation: 20 paires de glissières (400x600 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

NL Gistingkast met gecontroleerde gisting, 1 deur, 20x EN 600x400
- Standaard geleverd: 20 paar geleiders (400x600mm).
- 4 Poten in R.V.S. regelbare.

DE Gärschrank, 1 Tür, 20x EN 600x400
- Lieferung inkl. 20 Einschübe (400x600 mm).
- 4 Meter einstellbar Edelstahl.



700 L
EN 600x400



CF1B/F64

5 697,00 EUR

mm : 770x820xh2025 kW : 0,65 230/1N 50Hz

FR Armoire de fermentation contrôlée, 1 porte, 20x EN 600x400
- En dotation: 20 paires de glissières (400x600 mm).
- Contre porte avec résistance chauffante et valve de dépression.
- 4 pieds en inox réglables.

NL Gistingkast met gecontroleerde gisting, 1 deur, 20x EN 600x400
- Standaard geleverd: 20 paar geleiders (400x600mm).
- Binnenste deur met verwarming en vacuüm ventiel.
- 4 Poten in R.V.S. regelbare.

DE Gärschrank, 1 Tür, 20x EN 600x400
- Im Lieferumfang enthalten: 20 Paar Schienen (400 x 600 mm).
- Türdichtungen mit Heizelement und Druckventil
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse



850 L
EN 600x800



CF1N/F86

5 748,00 EUR

mm : 790x1000xh2025 kW : 0,5 230/1N 50Hz

FR Armoire de fermentation contrôlée, 1 porte, 20x EN 600x800 (ou) 40x EN 600x400
- En dotation: 20 paires de glissières (600x800 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

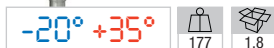
NL Rijskast met gecontroleerde gisting, 1 deur, 20xEN (600x800mm) OF 40x EN (600x400mm)
- Standaard geleverd: 20 paar geleiders (600x800mm).
- 4 Poten in R.V.S. regelbare.

DE Gärschrank, 1Tür, 20x EN 600x800 (oder) 40x EN 600x400
- Lieferung inkl. 20 Einschübe (400x600 mm).
- 4 Meter einstellbar Edelstahl.





850 L
EN 600x800



CF1B/F86

6 153,00 EUR

mm : 790x1000xh2025 kW : 0,85 230/1N 50Hz

FR Armoire de fermentation contrôlée, 1 porte, 20x EN 600x800 (ou) 40x EN 600x400

- En dotation: 20 paires de glissières (600x800 mm).
- Contre porte avec résistance chauffante et valve de dépression.
- 4 pieds en inox réglables.

NL Rijskast met gecontroleerde gisting, 1 deur, 20xEN (600x800mm) OF 40xEN (600x400mm)

- Standaard geleverd: 20 paar geleiders (600x800mm).
- Binnenste deur met verwarming en vacuüm ventiel.
- 4 Poten in R.V.S. regelbare.

DE Gärschrank, 1Tür, 20x EN 600x800 (oder) 40x EN 600x400

- Im Lieferumfang enthalten: 20 Paar Schienen (400 x 600 mm).
- Türdichtungen mit Heizelement und Druckventil
- 4 verstellbare Edelstahlfüsse



AI64-L

40,00 EUR



mm : 550x30xh30

- FR** Glissières Dx et Gx (600x400) pour armoires
 - NL** Geleiders rechts en links (600x400) voor kasten
 - DE** Schienen rechts und links (600x400) für Kühlschränke
- NB: FOR PASTRY LINE PLUS**



AIK4-L

204,00 EUR

Diam,80

- FR** Kit 4 roues inox, pivotantes, 2x freins
 - NL** Set van 4 R.V.S.-wielen, zwenkend, 2 met rem
 - DE** Kit 4 Edelstahlfüsse, Lenkrollen, 2x Bremse
- FOR: ALL CABINETS**

AI68-L

43,00 EUR



mm : 730x30xh30

- FR** Glissières Dx et Gx (600x800) pour armoires
 - NL** Geleiders rechts en links (600x800) voor kasten
 - DE** Schienen rechts und links (600x800) für Kühlschränke
- NB: FOR PASTRY LINE PLUS**



AKDG-L

15,00 EUR

- FR** Kit charnières Dx & Gx, portes armoires
 - NL** Set scharnieren Rh en Lk, deur-kasten
 - DE** Scharniere rechts und links, Kühltsche
- FOR: REVERSIBILITY**



*Place your orders via Internet ...
It's safer and faster ...*

www.diamond-europe.com

FR Batteurs mélangeurs professionnels

- Versions de table.
- Châssis en acier peint (époxy), couvercle supérieur en ABS, 4 vérins inférieures permettant la mise à niveau.
- Cuve fixe, blocage automatique en position de travail, plexiglass de protection avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
- Toutes les parties en contact avec la cuve sont en acier inoxydable.
- Opération d'insérer et d'extraire les ustensiles aisée, engrage ustensiles avec sécurité.
- A l'arrêt de la machine, la rotation de l'outil est freinée.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Moteur puissant, transmission par poulies, systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).
- Groupe raccord ustensiles en acier inox, étanche, très solide.

NL Professionele klopper-mengers

- Tafeluitvoeringen.
- Frame in gelakt staal (epoxy), bovendeksel in ABS, 4 onderste cilinders voor nivelleren.
- Vaste kuip, automatische vergrendeling in werkpositie, beschermend plexiglas met veiligheidsvoorziening door microscharakelaar.
- Alle onderdelen die in contact komen met de tank zijn gemaakt van roestvrij staal.
- Gemakkelijk inbrengen en verwijderen van gebruiksvorwerpen, Inktgereedschap met beveiliging.
- Wanneer de machine stopt, wordt de rotatie van het gereedschap vertraagd.
- Noodstopknop type "vuistslag".
- Krachtige motor, katrol transmissie, tractiesystemen van roestvrij staal, zeer stil (zelfsmerend).
- Roestvrijstalen keukengerei-aansluitunit, waterdicht, zeer solide.

DE Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschinen

- Gestell aus lackiertem Stahl (Epoxid), ABS-Abdeckung, 4 Buchsen zur Einstellung.
- Fester Edelstahlbehälter, automatische Blockierung in Arbeitsstellung.
- Plexiglasschutz mit Mikroschaltersicherung.
- Alle mit dem Edelstahlbehälter in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.
- Bedienung zum einfachen Einsetzen und Herausnehmen der Utensilien, tintenwerkzeug mit Sicherheit.
- Wenn die Maschine stoppt, wird die Drehung des Werkzeugs abgebremst.
- Not-Aus-Taste "Punsch".
- Kraftvoller Motor, Übertragung durch Riemenscheiben, spezielle Traktionssysteme aus Stahl, sehr leise (selbstschmierend).
- Utensilieneinheit Edelstahl, wasserdicht, sehr stark.



SPEED VARIATOR

INCLUDED



ADVANTAGE

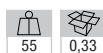
FR - Les batteurs mélangeurs de table Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites productions, pour tous types de préparations, pâte, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Avec variateur de vitesse (de série avec inverter, solution idéale pour préparations délicates).....

NL - Diamond tafelmodel mengers zijn veelzijdig, efficiënt en robuust gebouwd. Ideaal voor kleine producties, voor alle soorten bereidingen, deeg, vulzinnen, mousses, crèmes en andere producten om in de sneeuw te slaan, enz..... Met snelheidsvariator (standaard met omvormer, ideale oplossing voor delicate bereidingen).....

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



**10 L
TIMER
SPEED VARIATOR**



HBM-12B/VV

2 410,00 EUR

mm : 520x400xh630

hp : 0,75 kW : 0,55

230/1N 50-60Hz

FR **Batteur-mélangeur, de table, 10 LT, vitesse variable.**

- Vitesse variable (Min. 53 tours/m & Max. 517 tours/m), avec Inverter.
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu.
- Accessoires livrés de série : fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 10 Lt.

NL **Klopper-menger, tafelmodel, 10 liter, variabele snelheid.**

- Variabel snelheid (min. 53 omw/min & max. 517 omw/min), met omvormer.
- Timer van 0 tot 30 minuten of continu.
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en 10 L roestvrijstalen kuip.

DE **Rühr- Knet- und Mischmaschine, Tischmodell, 10 Liter, variable Geschwindigkeit.**

- Variable Drehzahl (min 53 U/min. Max. 517 U/min), mit Inverter.
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich.
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 10 Lt.





INCLUDED



ADVANTAGE

FR - Les batteurs mélangeurs Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites et moyennes productions, pour tous types de préparations, pâte à biscuits, pâte pour gâteaux ou pizzas, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Avec variateur de vitesse (de série avec inverter, solution idéale pour préparations délicates).....

NL - Diamond mengers zijn veelzijdig, efficiënt en robuust gebouwd. Ideaal voor kleine en middelgrote producties, voor alle soorten bereidingen, koekjes-deeg, deeg voor taarten of pizza's, vullingen, mousses, crèmes en andere producten om in de sneeuw te slaan, enz..... Met snelheidsregelaar (standaard met omvormer, ideale oplossing voor delicate bereidingen)..... of met 3 snelheden (standaard). Veel accessoires op aanvraag: kuipproductiekit, wielen voor de kuip, trolley voor kuip,

DE - Diamond Rühr- Knet- und Mischmaschinen sind vielseitig, leistungsstark und robust aufgebaut. Perfekt geeignet für kleinere und mittlere Produktionen : alle Arten von Zubereitungen, Plätzchenteig, Gebäckteig, Pizzateig, Füllungen, Mousse, Cremes und andere Produkte zum Schnee schlagen, etc Mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, ideale Lösung für empfindliche Zubereitungen) ... oder mit 3 Drehzahlen (Standard). Angebot als Zubehör auf Anfrage: Kit für Reduzierung des Edelstahlbehälter, Räder für den Edelstahlbehälter, Wagen für den Edelstahlbehälter, ...

FR Batteurs mélangeurs professionnels

- Versions "Haute" sur socle.
- Châssis très robuste en acier peint (époxy), couvercle supérieur en ABS, 4 vérins inférieures permettant la mise à niveau
- Montée et descente de la cuve avec levier, blocage automatique de la cuve en position de travail, grille de protection (et visseries) en acier inox, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
- Toutes les parties en contact avec la cuve sont en acier inoxydable.
- Possibilité d'extraire les ustensiles (position cuve abaissée) sans devoir enlever la cuve et inversement, encrage ustensiles avec sécurité.
- A l'arrêt de la machine, la rotation de l'outil est freinée.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Moteur très puissant, transmission par poulies, systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).
- Groupe raccord ustensiles en acier inox, étanche, très solide (renforcé!).

NL Professionele klopper-mengers

- "Hoge" versies op onderstel.
- Zeer robuust frame in gelakt staal (epoxy), bovendecksel in ABS, 4 onderste cilinders voor nivellering.
- Ophijzen en laten zakken van de kuip d.m.v. een hefboom, automatische vergrendeling van de kuip in werkpositie, beschermingsrooster (en schroeven) in roestvrij staal, met veiligheidsvoorziening door microscharakelaar.
- Alle onderdelen die in contact komen met de kuip zijn gemaakt van roestvrij staal.
- Mogelijkheid om gebruiksvorwerpen te verwijderen (verlaagde kuippositie) zonder de kuip te verwijderen en vice versa, het verankeren van het gereedschap met beveiliging.
- Bij het stoppen van de machine, wordt de rotatie afgeremd.
- Noodstop knop van het type "vuistslag".
- Zeer krachtige motor, katrol transmissie, aandrijvingssystemen in speciaal staal, zeer stil (zelfsmerend).
- Roestvrijstalen gereedschapsaansluiting, waterdicht, zeer stevig (versterkt!).

DE Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschine

- Hohe Versionen auf Sockel.
- Hochleistungsrahmen aus lackiertem Stahl (Epoxyd), ABS-Abdeckung, 4 Buchsen zur Einstellung
- Die Schüssel mit dem Hebel ist nach oben und unten zu bewegen, Automatisches Blockieren der Schüssel in Arbeitsstellung, Schutzgitter (und Schrauben) aus Edelstahl mit Mikroschaltersicherung.
- Alle mit dem Tank in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.
- Möglichkeit zum Herausnehmen von Utensilien (abgesenkte Schüsselposition), ohne dass die Schüssel entfernt werden muss und umgekehrt, Verankerung des Werkzeuges mit Schutz.
- Wenn die Maschine stoppt, wird die Drehung des Werkzeugs abgebremst.
- Not-Aus-Taste "Punsch".
- Sehr leistungsstarker Motor, Übertragung durch Riemenscheiben, Spezielle Traktionsysteme aus Stahl, sehr leise (selbstschmierend).
- Utensilieneinheit Edelstahl, wasserdicht, sehr stark (verstärkt!).

20 L
3 SPEEDS
TIMER

136 0,85

HBM-20T/S3

3 851,00 EUR

mm : 500x700xh1200

hp : 1,50 kW : 1,1

400/3N 50Hz

FR Batteur-mélangeur, base haute, 20 litres, 3 vitesses.

- 3 vitesses (1ère Vit. 107 tours/m et 2ème Vit. 214 tours/m et 3ème Vit. 428 tours/m).
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 20 Lt.

NL Klopper-menger, hoge basis, 20 liter, 3 snelheden.

- 3 snelheden (1e snelheid 107 rpm en 2e snelheid 214 rpm en 3de snelheid 428 rpm).
- Timer van 0 tot 30 minuten of continu
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en 20 L roestvrijstalen kuip.

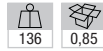
DE Rühr- Knet- und Mischmaschine, hoher Fuß, 20 Liter, 3 Geschwindigkeiten

- 3 Geschwindigkeiten (1. Geschwindigkeit 107 rpm und 2. Geschwindigkeit 214 rpm und 3. Geschwindigkeit 428 rpm).
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 20 Lt.





20 L
SPEED VARIATOR
TIMER



HBM-20M/VV

4 192,00 EUR

mm : 500x700xh1200 hp : 1,02 kW : 0,75 230/1N 50-60Hz

FR Batteur-mélangeur, base haute, 20 litres, vitesse variable.

- Vitesse variable (Min. 56 tours/m & Max. 477 tours/m), avec inverter.
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 20 Lt.

NL Klopper-menger, hoge basis, 20 liter, variabele snelheid.

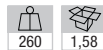
- Variabele snelheid (min. 56 tpm/min & max. 477 tpm/min), met omvormer.
- Timer van 0 tot 30 minuten of continu
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en 20 L roestvrijstalen kuip.

DE Rühr- Knet- und Mischmaschine, hoher Fuß, 20 Liter, variable Geschwindigkeit.

- Variable Drehzahl (min. 56 U / min. Max. 477 U / min) mit Inverter.
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 20 Lt.



40 L
3 SPEEDS
TIMER



HBM-40T/S3

5 895,00 EUR

mm : 650x910xh1520 hp : 1,8 kW : 1,3 400/3N 50Hz

FR Batteur-mélangeur, base haute, 40 LT, 3 vitesses

- 3 vitesses (1ère Vit. 77 tours/m et 2ème Vit. 154 tours/m et 3ème Vit. 308 tours/m).
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 40 Lt.

NL Klopper-menger, hoge basis, 40 liter, 3 snelheden.

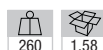
- 3 snelheden (1e snelheid 77 rpm en 2e snelheid 154 rpm en 3de snelheid 308 rpm).
- Timer van 0 tot 30 minuten of continu
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en 40 L roestvrijstalen kuip.

DE Rühr- Knet- und Mischmaschine, hoher Fuß, 40 Liter, 3 Geschwindigkeiten

- 3 Geschwindigkeiten (1. Geschwindigkeit 77 rpm und 2. Geschwindigkeit 154 rpm und 3. Geschwindigkeit 308 rpm).
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 40 Lt.



40 L
SPEED VARIATOR
TIMER



HBM-40T/VV

6 468,00 EUR

mm : 650x910xh1520 hp : 3 kW : 2,2 400/3N 50-60Hz

FR Batteur-mélangeur, base haute, 40 LT, vitesse variable.

- Vitesse variable (Min. 65 tours/m & Max. 551 tours/m), avec Inverter.
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu.
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 40 Lt.

NL Klopper-menger, hoge basis, 40 LT, variabele snelheid.

- Variabele snelheid (min. 65 tpm/min & max. 551 tpm/min), met omvormer.
- Timer van 0 tot 30 minuten of continu.
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en 40 L roestvrijstalen kuip.

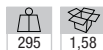
DE Planeten-Rührmaschinen, hoher Boden, 40 LT, variable Drehzahl.

- Variable Drehzahl (min. 65 U / min. Max. 551 U / min) mit Inverter.
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 40 Lt.





60 L
VARIABLE SPEED
TIMER



HBM-60T/VV

7 392,00 EUR

mm : 680x1000xh1600

hp : 4 kW : 3

400/3N 50-60Hz

FR Batteur-mélangeur, base haute, 60 LT, vitesse variable.

- Vitesse variable (Min. 65 tours/m & Max. 551 tours/m), avec Inverter.
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 60 Lt.



NL Klopper-menger, hoge basis, 60 LT, variabele snelheid.

- Variabele snelheid (min. 65 tpm/min & max. 551 tpm/min), met omvormer.
- Timer van 0 tot 30 minuten of continu
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en 60 L roestvrijstalen kuip.

DE Planeten-Rührmaschinen, hoher Boden, 60 LT, variable Drehzahl.

- Variable Drehzahl (min. 65 U / min. Max. 551 U / min) mit Inverter.
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 60 Lt.



NEW 2020

Electric Bowl Lifting

	MKR20-10	767,00 EUR
mm : 400x300xh250		
<ul style="list-style-type: none"> FR Kit réduction batteur 20 Lt. (cuve 10 Lt + 3 outils) NL Reductie kit klopper 20Lt. (kuip 10Lt. + 3 gereedschapen) DE Reductie Kit für rührmaschine 20 Lt. (wanne 10 Lt. + 3 utensil) 		

	MKR60-20	1 397,00 EUR
mm : 700x500xh500		
<ul style="list-style-type: none"> FR Kit réduction batteur 60 Lt. (cuve 20 Lt + 3 outils) NL Reductie kit klopper 60Lt. (kuip 20Lt. + 3 gereedschap) DE Reductie Kit rührmaschine 60 Lt. (wanne 20 Lt + 3 utensil) 		

	MKR40-20	1 206,00 EUR
mm : 700x500xh500		
<ul style="list-style-type: none"> FR Kit réduction batteur 40 Lt. (cuve 20 Lt + 3 outils) NL Reductie kit klopper 40Lt. (kuip 20Lt. + 3 gereedschap) DE Reductie Kit rührmaschine 40 Lt. (wanne 20 Lt. + 3 utensil) 		

	MKR60-40	1 644,00 EUR
mm : 700x500xh500		
<ul style="list-style-type: none"> FR Kit réduction batteur 60 Lt. (cuve 40 Lt + 3 outils) NL Reductie kit klopper 60Lt. (kuip 40Lt. + 3 gereedschap) DE Reductie Kit rührmaschine 60 Lt. (wanne 40 Lt + 3 utensil) 		

	<p>MBV-12 328,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh300</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Cuve inox 10 LT, complémentaire NL Roestvrij stalen kuip, 10 LT, complementair DE Edelstahlbehälter, 10 Liter komplementär 		<p>MES-12 105,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh100</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Spatule 10 LT (aluminium), complémentaire NL Spatel, 10 liter (aluminium), complementair DE Rührspachtel, 10 Liter (Aluminium), ergänzend
	<p>MBV-20 445,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh400</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Cuve inox, 20 litres (complémentaire) NL R.V.S. kuip, 20 liter (aanvullend) DE Edelstahlbehälter, 20 Liter (Zusatz) 		<p>MES-20 131,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh100</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Spatule, 20 litres (complémentaire) NL Spatel, 20 liter (aanvullend) DE Rührspachtel, 20 Liter (Zusatz)
	<p>MBV-40 825,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 700x500xh500</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Cuve inox, 40 litres (complémentaire) NL R.V.S. kuip, 40 liter (aanvullend) DE Edelstahlbehälter, 40 Liter (Zusatz) 		<p>MES-40 157,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh150</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Spatule, 40 litres (complémentaire) NL Spatel, 40 liter (aanvullend) DE Rührspachtel, 40 Liter (Zusatz)
	<p>MBV-60 956,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 700x500xh500</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Cuve inox, 60 litres (complémentaire) NL R.V.S. kuip, 60 liter (aanvullend) DE Edelstahlbehälter, 60 Liter (Zusatz) 		<p>MES-60 210,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh250</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Spatule, 60 litres (aluminium), complémentaire NL Spatel, 60 liter (aluminium), aanvullend DE Rührspachtel, 60 Liter (Aluminium), Zusatz
	<p>MDF-12 249,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh250</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Fouet 10 LT (inox/aluminium), complémentaire NL Klopper, 10 liter (roestvrij staal/aluminium), complementair DE Schnessbesen, 10 Liter (aus Edelstahl/Aluminium), komplementär 		<p>MFR-12 105,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh200</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Crochet spirale 10 LT (inox), complémentaire NL Spiraal haak, 10 liter (roestvrij staal), complementair DE Spiralhaken, 10 Liter (Edelstahl), ergänzend
	<p>MDF-20 288,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh250</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Fouet, 20 litres (complémentaire) NL Klopper, 20 liter (aanvullend) DE Schnessbesen, 20 Liter (Zusatz) 		<p>MFR-20 131,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh200</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Crochet spirale, 20 litres (complémentaire) NL Spiraal haak, 20 liter (aanvullend) DE Spiralhaken, 20 Liter (Zusatz)
	<p>MDF-40 367,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 550x350xh400</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Fouet, 40 litres (complémentaire) NL Klopper, 40 liter (aanvullend) DE Schneebeesen, 40 Liter (Zusatz) 		<p>MFR-40 170,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh250</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Crochet spirale, 40 litres (complémentaire) NL Spiraal haak, 40 liter (aanvullend) DE Spiralhaken, 40 Liter (Zusatz)
	<p>MDF-60 419,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 550x350xh400</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Fouet, 60 litres (inox/aluminium), complémentaire NL Klopper, 60 liter (roestvrij staal/aluminium), aanvullend DE Schneebeesen, 60 Liter (Edelstahl/Aluminium), Zusatz 		<p>MFR-60 223,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 400x300xh250</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Crochet spirale, 60 litres (aluminium), complémentaire NL Spiraal haak, 60 liter (aluminium), aanvullend DE Spiralhaken, 60 Liter (Aluminium), Zusatz
	<p>MHB-40 692,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 700x500xh500</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Chariot cuve batteur 40 Lt. NL Kar kuip klopper 40L. DE Wagen Wanne Mixer 40L. 		<p>MRV-60-80 438,⁰⁰ EUR</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Option: roues pour cuve batteur-mélangeur 60 & 80 Lt NL Optie: wielen voor kuip klopper-menger 60 & 80 Lt DE Option: Rädern für Tank Planetenmischer 60 & 80 Lt
	<p>MHB-60 692,⁰⁰ EUR</p> <p>mm : 850x650xh700</p> <ul style="list-style-type: none"> FR Chariot cuve batteur 60 Lt. NL Kar kuip klopper 60L. DE Wagen Wanne Mixer 60L. 		



SPEED
VARIATOR

1 SPEED



FR Laminoirs à bande

- Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire.
- Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.
- Raclours et supports réalisées avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire, démontage et remontage des raclours aisé, sans outillage.
- Cylindres en acier chromé et rectifié.
- Bac récolteur sous les cylindres.
- Bande avec double sens de marche (Droite & Gauche).
- Châssis en acier peint (époxy).
- Commandes à basse tension 24V. Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- Système de traction, auto-lubrifié.
- Bac à farine supérieur.
- Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.

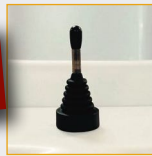
NL Band-uitrollers

- Strips gemaakt van specifieke materialen voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.
- Nauwkeurige regeling van de dikte van de deegplaat, constante productie.
- Schrapers en steunen gemaakt met specifieke materialen (POM-C) voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie, eenvoudige demontage en hermontage van de schrapers, zonder gereedschap.
- Verchromde en geslepen stalen cilinders.
- Oogstbak onder de cilinders.
- Riem met dubbele rijrichting (rechts & links).
- Frame in gelakt staal (epoxy).
- Laagspanningsregelaars 24V. Noodstopknop type "punch". Roosters voor rolbescherming, gemaakt van roestvrij staal.
- Tractiesysteem, zelfsmierend.
- Superieure bak voor de bloem.
- Mogelijkheid om de tafels te verhogen, zodat er minder ruimte nodig is voor opslag.

DE Teigausrollmaschinen

- Bänder aus speziellen Materialien für die Verwendung von Lebensmitteln.
- Präzise Regulierung der Dicke der Teigplatte, konstante Produktion.
- Schaber und Halterungen aus speziellen Materialien (POM-C) für die Verwendung von Lebensmitteln, Demontage und Wiedereinbau der Abstreifer einfach und ohne Werkzeug möglich.
- Zylinder aus verchromtem Stahl.
- Auffangbehälter unter den Zylindern.
- Bandbewegung in beide Richtungen (Re & Li)
- Gestell aus lackiertem Stahl (Epoxid).
- 24V-Niederspannungssteuerungen. Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch". Rollenschutzgitter aus Edelstahl.
- Traktionsystem, selbstschmierend.
- Oberer Auffangbehälter für Mehl.
- Die Arbeitsflächen können hochgeklappt werden, um Überlastungen bei der Lagerung zu vermeiden.

JOYSTICK
CONTROL



ADVANTAGE

FR - Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Tables latérales relevables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats)....

NL - Eenvoudig te gebruiken, snel schoon te maken, dit zijn enkele van de voordelen van onze Diamond band-uitroller. Door hun robuuste constructie en prestaties zijn ze ideaal voor kleine en middelgrote producties. Ze kunnen worden gebruikt om alle soorten deegwaren (bladerdeeg, versnipperd deeg, zacht deeg, broodjes, enz.) Bijzettafels die gemakkelijk kunnen worden opgetild, verplaatst en opgeslagen. Verkrijgbaar met snelheidsvariator (standaard met omvormer, voor fijnere verwerking)....

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



1 SPEED
JOYSTICK CONTROL



LB50-75/SS

4 409,00 EUR

mm : 1520x920xh700

hp : 0,75 kW : 0,55

400/3N 50-60Hz

FR Laminoir à bande de table, 500x700 mm

- 1 vitesse, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 700x500 mm (relevables).
- Ouverture des cylindres de 0 - 36 mm, diamètre de laminage 60 mm.
- Vitesse d'avancement 35 mètres/minute.
- De série: 2 rouleaux à pâtisserie, dimensions fermés 380x920xh850.



NL Band-uitroller, tafelmodel, 500x700 mm

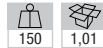
- 1 snelheid, transportbandbediening met joystick.
- Cilinderlengte 500 mm, zijtafels 700x500 mm (opklapbaar).
- Rolopening van 0 - 36 mm, walsdiameter 60 mm.
- Rijnsnelheid 35 meter/ minuut.
- Standaard: 2 deegrollen, gesloten buitenafmetingen 380x920xh850.

DE Teigausrollmaschine, Tischmodell 500x700 mm

- 1 Geschwindigkeit, forderbandsteuerung mit Joystick.
- Länge zylinder 500 mm, beistelltische von 700x500 mm (klappbar).
- Öffnen der Zylinder 0 - 36 mm, Rollendurchmesser 60 mm.
- Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter/Minute.
- Standard: 2 Nudelholz, gesamtabmessungen 380x920xh850.



**SPEED VARIATOR
JOYSTICK CONTROL**



LB50-75/MV

4 884,00 EUR

mm : 1520x920xh700 hp : 0,75 kW : 0,55 230/1N 50-60Hz

FR Laminoir à bande de table, 500x700 mm - Vitesse variable

- Vitesse variable avec Inverter, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 700x500 mm, dim fermé 380x920xh850.
- Ouverture cylindres 0 - 36 mm, Ø laminage 60 mm.
- Vitesse 35 mètres/min.
- De série: 2 rouleaux à pâtisserie.



NL Band-uitroller, tafelmodel, 500x700 mm - Variabele snelheid

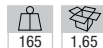
- Variabel toerental met omvormer, transportbandbediening met joystick.
- Cilinderlengte 500 mm, zijtafels 700x500 mm, gesloten afm. 380x920xh850.
- Cilinderopening 0 - 36 mm, wals Ø 60 mm.
- Rijsnelheid 35 meter/min.
- Standaard: 2 deegrollen.

DE Teigausrollmaschine, Tischmodell 500x700 mm - Variable Geschwin.

- Gesamtabmessungen mit Wechselrichter, Förderbandsteuerung mit joystick.
- Länge Zylinder 500 mm, gesamtabmessungen 700x500 mm, gesamtabmessungen 380x920xh850.
- Öffnen der Zylinder 0 - 36 mm, Ø 60 mm.
- Vorwärtsgeschwindigkeit 35 m/min.
- Standard: 2 Nudelholz.



**1 SPEED
JOYSTICK CONTROL**



LB50-100/SS

4 528,00 EUR

mm : 2370x920xh700 hp : 0,75 kW : 0,55 400/3N 50-60Hz

FR Laminoir à bande, de table, 500x1000 mm

- 1 vitesse, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 1000x500 mm, dim fermé 380x920xh1240.
- Ouverture cylindres 0 - 36 mm, Ø laminage 60 mm.
- Vitesse 35 mètres/min
- De série: Bacs récolteurs sous les tapis, 2 terminaux récolteurs et 2 rouleaux.



NL Band-uitroller, tafelmodel, 500x1000 mm

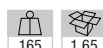
- 1 snelheid, transportbandbediening met joystick.
- Cilinderlengte 500 mm, zijtafels 1000x500 mm, gesloten buitenafmetingen 380x920xh1240.
- Rolpening van 0 - 36 mm, wals Ø 60 mm.
- Rijsnelheid 35 meter/min.
- Standaard: Oogstbakken onder de banden, 2 roommachines en 2 banketbakkers.

DE Teigausrollmaschine Tischmodell 500x1000 mm

- 1 Geschwindigkeit, Förderbandsteuerung mit joystick.
- Länge Zylinder 500 mm, Beistelltische von 1000x500 mm, Gesamtabmessungen 380x920xh1240.
- Öffnen der Zylinder 0 - 36 mm, Rollen Ø 60 mm.
- Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter/min
- Standard: Erntebehälter unter den Bändern, 2 Ernteterminals und 2 Gebäckrollen.



**SPEED VARIATOR
JOYSTICK CONTROL**



LB50-100/MV

4 937,00 EUR

mm : 2370x920xh700 hp : 0,75 kW : 0,55 230/1N 50-60Hz

FR Laminoir à bande, de table, 500x1000 mm - Vitesse variable

- Vitesse variable avec Inverter, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 1000x500 mm, Dim. fermé 380x920xh1240.
- Ouverture cylindres 0 - 36 mm, Ø laminage 60 mm.
- Vitesse 35 mètres/min.
- De série: Bacs récolteurs sous les tapis, 2 terminaux récolteurs et 2 rouleaux.



NL Band-uitroller, tafelmodel, 500x1000 mm - Variabele snelheid

- Variabele toerental met omvormer, transportbandbediening met joystick.
- Cilinderlengte 500 mm, zijtafels 1000x500 mm, gesloten buitenafmeting 380x920xh1240.
- Rolpening 0 - 36 mm, wals Ø 60 mm.
- Snelheid 35 meter/min.
- Standaard: Oogstbakken onder de banden, 2 oogstterminals en 2 deegrollen.

DE Teigausrollmaschine Tischmodell 500x1000 mm - Variable Geschw.

- Variable Drehzahl mit Wechselrichter, Förderbandsteuerung mit joystick.
- Länge zylinder 500 mm, Beistelltische von 1000x500 mm, Gesamtabmessungen 380x920xh1240.
- Öffnung der zylinder 0 - 36 mm, Rollen Ø 60 mm.
- Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter/min.
- Standard: Erntebehälter unter den Bändern, 2 Ernteterminals und 2 Nudelholz.

SPEED
VARIATOR

1 SPEED

CUTTING
KIT

ADVANTAGE

FR - Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Commandes manuelles et à pédale, laissant libre les mains de l'opérateur. Tables latérales relevables ou démontables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).... ou avec une seule vitesse (standard). Sur demande: dispositif groupe de coupe, pour croissants, biscuits, pizzas, etc.... (uniquement pour version avec variateur de vitesse)

NL - Eenvoudig te gebruiken, snel schoon te maken, dit zijn enkele van de voordelen van onze Diamond band-uitrollers. Door hun robuuste constructie en prestaties zijn ze ideaal voor kleine en middelgrote producties. Ze kunnen worden gebruikt om alle soorten deegwaren (bladerdeeg, versnipperd deeg, zacht deeg, broodjes, enz. Hand- en pedaalbedieningselementen, zodat de bestuurder zijn handen vrij heeft. Bijzettafels die gemakkelijk kunnen worden opgetild of gedemonteerd, verplaatst en opgeslagen. Verkrijgbaar met snelheidsvariator (standaard met omvormer, voor fijnere verwerking)... of met één enkele snelheid (standaard). Op aanvraag: snij-unit, voor croissants, koekjes, pizza's, etc..... (alleen bij uitvoering met snelheidsregelaar).

DE - Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamond Teigrollmaschinen. Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Sie ermöglichen die Formung aller Arten von Nudeln (laminiert, gebrochen, süß gehoben, Brötchen ...). Hebe- oder abnehmbare Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung. Erhältlich mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, für feinere Bearbeitungen) ... oder mit einer einzigen Geschwindigkeit (Standard). Auf Anfrage: Schneideeinheitenvorrichtung, für Croissants, Kekse, Pizzas, etc..... (nur bei Ausführung mit Frequenzumrichter).

FR Laminoires à bande

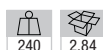
- Commandes manuelles et à pédale. Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire.
- Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.
- Raclours et supports réalisées avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire. Démontage et remontage des raclours aisé, sans outillage.
- Cylindres en acier chromé et rectifié.
- Bacs récolteurs sous les cylindres et sous les tapis.
- Bande avec double sens de marche (Droite & Gauche).
- Châssis en acier peint (époxy). 4 roues, 2 fixes, 2 pivotantes avec freins.
- Commandes à basse tension 24V. Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing". Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- Système de traction, auto-lubrifié.
- Bac à farine supérieur.
- Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.

NL Band-uitrollers

- Bedieningselementen voor handbediening en pedaal. Strips gemaakt van specifieke materialen voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.
- Nauwkeurige regeling van de dikte van de deegplaat, constante productie.
- Schrapers en steunen gemaakt met specifieke materialen (POM-C) voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.
- Eenvoudige demontage en hermontage van de schrapers, zonder gereedschap.
- Verchromde en geslepen stalen cilinders.
- Oogstbak onder de cilinders en onder de banden.
- Riem met dubbele rijrichting (rechts & links).
- Frame in gelakt staal (epoxy). 4 wielen, 2 vaste, 2 zwenkwielen met remmen.
- Laagspanningsregelaars 24V. Noodstopknop type "punch". Roosters voor rolbescherming, gemaakt van roestvrij staal.
- Tractiesysteem, zelfsmierend.
- Superieure bak voor de bloem.
- Mogelijkheid om de tafels te verhogen, zodat er minder ruimte nodig is voor opslag.

DE Teigausrollmaschinen

- Manuelle und Pedalsteuerung. Bänder aus speziellen Materialien für die Verwendung in Lebensmitteln.
- Präzise Regulierung der Dicke der Teigplatte, konstante Produktion.
- Schaber und Halterungen aus speziellen Materialien (POM-C) für die Verwendung in Lebensmitteln.
- Demontage und Wiedereinbau der Abstreifer einfach und ohne Werkzeug möglich.
- Zylinder aus verchromtem Stahl.
- Auffangbehälter unter den Zylindern und unter den Bändern.
- Bandbewegung in beide Richtungen(re und li).
- Gestell aus lackiertem Stahl (Epoxid). 4 Räder, 2 feste, 2 Lenkrollen mit Bremsen.
- 24V- Niederspannungssteuerungen. Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch". Rollenschutzgitter aus Edelstahl.
- Traktionssystem, selbstschmierend.
- Oberer Auffangbehälter für Mehl.
- Die Arbeitsflächen können hochgeklappt werden, um Überlastungen bei der Lagerung zu vermeiden.

1 SPEED
JOYSTICK & PEDAL CONTROL

LM/50-10SS

5 201,00 EUR

mm : 2370(2700)x920xh1380 hp : 0,75 kW : 0,55 400/3N 50-60Hz

FR Laminoir à bande, sur socle, 500x1000 mm

- 1 vitesse, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 1000x500 mm, dim. fermé 580x920xh1940.
- Ouverture cylindres 0 - 36 mm, Ø laminage 60 mm.
- Vitesse 35 mètres/min.
- De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.

NL Band-uitroller op voetstuk, 500x1000 mm

- 1 snelheid, transportbandbediening met joystick.
- Cilinderlengte 500 mm, zijtafels 1000x500 mm, gesloten afm. 580x920xh1940.
- Rolopening 0 - 36 mm, wals Ø 60 mm.
- Rijsnelheid 35 meter/min.
- Standaard: 2 roestvrijstalen oogstterminaals, 2 deegrollen.

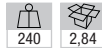
DE Teigausrollmaschine, Sockel, 500x1000 mm

- 1 Geschwindigkeit, Förderbandsteuerung mit Joystick.
- Länge zylinder 500 mm, Beistelltische von 1000x500 mm, Gesamtabmessungen 580x920xh1940.
- Öffnen der Zylinder 0 - 36 mm, Rollen Ø 60 mm.
- Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter/min.
- Standard: 2 Ernteterminaals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.





**SPEED VARIATOR
JOYSTICK & PEDAL CONTROL**



LM/50-10MV

5 676,00 EUR

mm : 2370(2700)x920xh1380 hp : 0,75 kW : 0,55 230/1N 50-60Hz

FR Laminoir à bande, sur socle, 500x1000 mm - Vitesse variable

- Vitesse variable avec Inverter, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 1000x500 mm, dim. fermé 580x920xh1940
- Ouverture cylindres 0 - 36 mm, Ø laminage 60 mm, Vitesse 35 mètres/min.
- Bac à farine supérieur.
- De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.



NL Band-uitroller op voetstuk, 500x1000 mm - Variabele snelheid

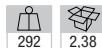
- Variabele snelheid met omvormer, transportbandbediening met joystick.
- Cilinderlengte 500 mm, zijtafels 1000x500 mm, gesloten afm. 580x920xh1940.
- Rolopening 0 - 36 mm, rol-Ø 60 mm, snelheid 35 meter/min.
- Superieure bak voor de bloem.
- Standaard: 2 roestvrijstalen oogstterminals, 2 deegroller.

DE Teigausrollmaschine, Sockel, 500x1000 mm - Variable Geschwindigkeit

- Variable Geschwindigkeit mit Wechselrichter, Fordersteuerung mit Joystickband.
- Länge zylinder 500 mm, Beistelltische von 1000x500 mm, Gesamtabmessungen 580x920xh1940
- Öffnung zylinder 0 - 36 mm, Roll-Ø 60 mm, Geschwindigkeit 35 Meter/min.
- Oberer Auffangbehälter für Mehl.
- Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.



**1 SPEED
LEVER & PEDAL CONTROL**



LM/60-120SS

5 808,00 EUR

mm : 2770(3290)x1060xh1170 hp : 1,02 kW : 0,75 400/3N 50-60Hz

FR Laminoir à bande sur socle, 600x1200 mm

- 1 vitesse, commandes tapis par un bras de levier.
- Longueur cylindres 600 mm, tables latérales de 1200x600 mm, Dim. fermé 620x1060xh2050
- Ouverture cylindres 0 - 50 mm, Ø laminage 80 mm, vitesse 35 mètres/min.
- Relevage grilles de sécurités assisté par pistons, bac à farine supérieur.
- De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.



NL Band-uitroller op voetstuk, 600x1200 mm

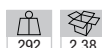
- 1 snelheid, transportbandbediening door een hefboomarm.
- Cilinderlengte 600 mm, zijtafels 1200x600 mm, gesloten afmeting 620x1060xh2050
- Rolopening 0 - 50 mm, rol-Ø 80 mm, snelheid 35 meter/min.
- Hijsen van veiligheidsroosters met behulp van zuigers, superieure bak.
- Standaard: 2 roestvrijstalen oogstterminals, 2 deegrollen.

DE Teigausrollmaschine Sockel 600x1200 mm

- 1 Geschwindigkeit, SteuerungBand über einen Hebelarm.
- Zylinderlänge 600 mm, 1200x600 mm Beistelltische, geschlossenes Außenmaß 620x1060xh2050
- Öffnung zylinder 0 - 50 mm, Roll-Ø 80 mm, Geschwindigkeit 35 Meter/min.
- Anheben der Sicherheitsgitter mit Unterstützung von Kolben, obere Mehlschale.
- Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.



**SPEED VARIATOR
LEVER & PEDAL CONTROL**



LM/60-120VV

6 547,00 EUR

mm : 2770(3290)x1060xh1170 hp : 1,02 kW : 0,75 400/3N 50-60Hz

FR Laminoir à bande sur socle, 600x1200 mm - Vitesse variable

- Vitesse variable avec Inverter, commandes tapis par un bras de levier.
- Longueur cylindres 600 mm, tables latérales de 1200x600 mm.
- Ouverture cylindres 0 - 50 mm, Ø laminage 80 mm, vitesse 35 mètres/min
- Dim. fermé 620x1060xh2050
- Relevage grilles de sécurités assisté par pistons, Bac à farine supérieur.
- De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.



NL Band-uitroller op voetstuk, 600x1200 mm - Variabele snelheid

- 1 snelheid, transportbandbediening door een hefboomarm.
- Cilinderlengte 600 mm, zijtafels 1200x600 mm, gesloten afmeting 620x1060xh2050
- Rolopening 0 - 50 mm, rol-Ø 80 mm, snelheid 35 meter/min.
- Opheffen van veiligheidsroosters met behulp van zuigers, superieure bak.
- Standaard: 2 roestvrijstalen oogstterminals, 2 deegrollen.

DE Teigausrollmaschine Sockel 600x1200 mm - Variable Geschwindigkeit

- 1 Geschwindigkeit, SteuerungBand über einen Hebelarm.
- Zylinderlänge 600 mm, 1200x600 mm Beistelltische, geschlossenes Maß 620x1060xh2050
- Öffnung zylinder 0 - 50 mm, Roll-Ø 80 mm, Geschwindigkeit 35 Meter/min.
- Anheben der Sicherheitsgitter mit Unterstützung von Kolben, obere Mehlschale.
- Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.

LM/60-140SS

5 914,00 EUR

mm : 3170(3690)x1060xh1170 hp : 1,02 kW : 0,75 400/3N 50-60Hz

FR Laminoir à bande sur socle, 600x1400 mm

- 1 vitesse, commandes tapis par un bras de levier.- Longueur cylindres 600 mm, tables latérales de 1400x600 mm, Dim. fermé 620x1060xh2300 - Ouverture cylindres 0 - 50 mm, Ø laminage 80 mm, Vitesse 35 mètres/min. - Relevage grilles de sécurités assisté par pistons, bac à farine supérieur.- De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.


NL Band-uitroller op voetstuk, 600x1400 mm

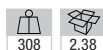
- 1 snelheid, transportbandbediening door een hefboomarm. - Cilinderlengte 600 mm, bijzettafels 1400x600 mm, gesloten afm. 620x1060xh2300 - Cilinderopening 0 - 50 mm, rol-Ø 80 mm, snelheid 35 meter/min. - Opheffen van veiligheidsroosters met behulp van zuigers, Superieure bak. - Standaard: 2 roestvrijstalen oogstterminals, 2 deegrollen.

DE Teigausrollmaschine Sockel 600x1400 mm

- 1 Geschwindigkeit, Steuerung, Band über einen Hebelarm. - Zylinderlänge 600 mm, 1400x600 mm Beistelltische, geschlossenes Maß 620x1060xh2300 - Zylinderöffnung 0 - 50 mm, Roll-Ø 80 mm, Geschwindigkeit 35 Meter/min. - Anheben der Sicherheitgitter mit Unterstützung von Kolben, obere Mehlschale, abnehmbar. - Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.



1 SPEED
LEVER & PEDAL CONTROL



308 2,38

LM/60-140VV

6 653,00 EUR

mm : 3170(3690)x1060xh1170 hp : 1,02 kW : 0,75 400/3N 50-60Hz

FR Laminoir à bande sur socle, 600x1400 mm - Vitesse variable

- Vitesse variable avec Inverter, commandes tapis par un bras de levier. - Longueur cylindres 600 mm, tables latérales de 1400x600 mm, dim. fermé 620x1060xh2300 - Ouverture cylindres 0 - 50 mm, Ø laminage 80 mm, vitesse 35 mètres/min. - Relevage grilles de sécurités assisté par pistons, bac à farine supérieur. - De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.


NL Band-uitroller op voetstuk, 600x1400 mm - Variabele snelheid

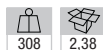
- Variabele snelheid met omvormer, transportbandbediening door een hefboomarm. - Cilinderlengte 600 mm, bijzettafels 1400x600 mm, gesloten afm. 620x1060xh2300 - Rolopening 0 - 50 mm, rol-Ø 80 mm, snelheid 35 meter/min. - Opheffen van veiligheidsroosters met behulp van zuigers, superieure bak. - Standaard: 2 roestvrijstalen oogstterminals, 2 deegrollen.

DE Teigausrollmaschine Sockel 600x1400 mm - Variable Geschwindigkeit

- Variable Geschwindigkeit mit Wechselrichter, Steuerung, Band durch einen Hebelarm. - Zylinderlänge 600 mm, 1400x600 mm Beistelltische, geschlossene maß 620x1060xh2300 - Öffnung zylinder 0 - 50 mm, Roll-Ø 80 mm, Geschwindigkeit 35 Meter/min. - Anheben der Sicherheitgitter mit Hilfe von Kolben, obere Mehlschale, abnehmbar. - Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.



SPEED VARIATOR
LEVER & PEDAL CONTROL



308 2,38

OLM/20

1 688,00 EUR



FR Kit : groupe de coupe laminoirs a bande ... VV (600 mm)
NL Kit : snijeenheid band-uitroller ... VV (600 mm)
DE Kit: Schneideinheit Teigausrollmaschine ... VV (600 mm)
FOR ONLY : LM/60-120VV* LM/60-140VV

OLM/23

2 653,00 EUR



FR Kit : rouleau pains chocolat 100x35 mm x OLM/20
NL Kit : rollen voor chocoladebroodjes 100x35 mm x OLM/20
DE Kit: Rolle Schokoladenbrote 100x35 mm x OLM/20
INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

OLM/21

1 930,00 EUR



FR Kit : rouleau croissants 140x130 mm x OLM/20
NL Kit: rollen voor croissants 140x130 mm x OLM/20
DE Kit: Rolle Croissants 140x130 mm x OLM/20
INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

OLM/24

2 412,00 EUR



FR Kit : rouleau pizzas de Ø 130 mm x OLM/20
NL Kit : rollen voor pizzas Ø 130 mm x OLM/20
DE Kit: Rolle Pizza Ø 130 mm x OLM/20
INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

OLM/22

1 930,00 EUR



FR Kit : rouleau croissants 140x173 mm x OLM/20
NL Kit: rollen voor croissants 140x173 mm x OLM/20
DE Kit: Rolle Croissants 140x173 mm x OLM/20
INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

FR Laminoirs de table

- Tablettes latérales réalisées en acier traité alimentaire et laissant glisser le produit.
- Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.
- Raclours et supports réalisés avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire.
- Démontage et remontage de raclours aisé, sans outillage.
- Cylindres en acier chromé et rectifié.
- Bac récolteur sous les cylindres.
- Châssis en acier peint (époxy).
- Commandes à basse tension 24V. Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- Système de traction, auto-lubrifié.
- Bac à farine supérieur.


1 SPEED

JOYSTICK CONTROL


NL Uitrollers, tafelmodel

- Zijtafels van voedselverwerkt staal, zodat het product kan glijden.
- Nauwkeurige regeling van de dikte van de deegplaat, constante productie.
- Schrapers en steunen gemaakt met specifieke materialen (POM-C) voor gebruik van voedingsmiddelen.
- Eenvoudige demontage en hermontage van de schrapers, zonder gereedschap.
- Verchromde en geslepen stalen cilinders.
- Oogstbak onder de cilinders.
- Frame in gelakt staal (epoxy).
- Laagspanningsregelaars 24V. Noodstopknop van het type "punch". Rolbeschermingsroosters, gemaakt van roestvrij staal.
- Tractiesysteem, zelfsmerend.
- Bovenste bak met bloem.

DE Teigausrollmaschinen, Tischmodell

- Bänder aus speziellen Materialien für die Verwendung von Lebensmitteln.
- Präzise Regulierung der Dicke der Teigplatte, konstante Produktion.
- Schaber und Halterungen aus speziellen Materialien (POM-C) für die Verwendung von Lebensmitteln.
- Demontage und Wiedereinbau der Abstreifer einfach und ohne Werkzeug möglich.
- Zylinder aus verchromtem Stahl.
- Auffangbehälter unter den Zylindern.
- Gestell aus lackiertem Stahl (Epoxid).
- 24V-Niederspannungssteuerungen. Not-Aus-Vorrichtung "Punsch". Rollenschutzgitter aus Edelstahl.
- Traktionssystem, selbstschmierend.
- Obere Auffangbehälter für Mehl.

ADVANTAGE

FR - Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs de table Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour petites productions. Tablettes latérales relevables ou démontables, déplacements et rangement aisé.

NL - Eenvoudig te gebruiken, snel schoon te maken, dit zijn enkele van de voordelen van onze Diamond uitrollers tafelmodel. Door hun robuuste constructie en prestaties zijn ze ideaal voor kleine producties. Zijtafels die eenvoudig kunnen worden opgetild of gedemonteerd, verplaatst en opgeborgen.

DE - Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamond Teigrollmaschinen: Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Hebe- oder abnehmbare Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung.


1 SPEED
JOYSTICK CONTROL

LB50-TT/SS
2 587,00 EUR

mm : 980x950xh570

hp : 0,67 kW : 0,5

400/3N 50-60Hz

FR Laminoir de table 500 mm, avec 2 tablettes

- 1 vitesse, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm. Tablettes latérales de 500x500 mm.
- Ouverture des cylindres de 0 - 36 mm, diamètre de laminage 60 mm.
- Vitesse d'avancement 35 mètres/minute.
- Version de table (très compacte), 4 vérins réglables.



NL Uitroller, tafelmodel 500 mm, met 2 schappen

- 1 snelheid, transportbandbediening met joystick.
- Lengte cilinder 500 mm.-Zijtafels van 500x500 mm.
- Rolopening 0 - 36 mm, roldiameter 60 mm.
- Rijsnelheid 35 meter/ minuut.
- Tafeluitvoering (zeer compact), 4 instelbare cilinders.

DE Teigausrollmaschine, Tischmodell 500 mm, mit 2 Böden

- 1 Geschwindigkeit, forderbandsteuerung mit Joystick.
- Länge Zylinder 500 mm.- Beistelltische von 500 x 500 mm (klappbar).
- Öffnen der Zylinder 0 - 36 mm, Rollendurchmesser 60 mm.
- Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter / Minute.
- Tischversion (sehr kompakt), 4 verstellbare Buchsen.



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

- Analooq 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

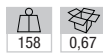
FR - Les pétrins à fourche Diamond, grâce à la forme ergonomique de leur cuve et de leur fourche (axe oblique), sont particulièrement indiqués pour pétrir des pâtes délicates. Très robustes et performants, ils sont conçus pour de grandes productions et pour une utilisation intensive, sans échauffement 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 (schräge 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

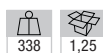
- 2 Geschwindigkeiten (Gabel: 1st Geschwindigkeit 19 U/min und 2. Geschwindigkeit 29 Umdrehungen/m) & (Schüssel: 1. Geschwindigkeit 6 Umdrehungen/m und 2. Geschwindigkeit 9 Umdrehungen/m)
- Timer.
- Abstreifer im Tank, aus Edelstahl und Polyethylen serienmäßig.
- Durchmesser der Spirale 31 mm
- Durchmesser 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





FR Pétrins à bras plongants

- Panneau de commande analogique à basse tension 24 V (IP55).
- Traction par engrenages réalisés nylon (haute dureté), fonctionnement très silencieux.
- Toutes les parties en mouvement sont monté sur des coussinets sphériques
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
- Cuve, bras plongants en acier inox AISI 304 de forte épaisseur.
- Plexiglass de protection, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante et 2 vérins réglables à l'avant.

NL Bakkerstroggen met neerklapbare arm

- Analooq bedieningspaneel met laagspanning 24 V (IP55).
- Tractie door tandwielen van nylon (hoge hardheid), zeer stille werking.
- Alle bewegende delen zijn gemonteerd op sferische lagers.
- Noodstopknop van het type "punch".
- Frame in epoxy gelakt staal, zeer dik.
- Kuip, neerklapbare arm in dik AISI 304 roestvrij staal.
- Beschermend plexiglas, met veiligheidsvoorziening door microscharakelaar.
- Standaard voorzien van 2 vaste nylon achterwielen en 1 zwenkwiel en 2 verstelbare cilinders aan de voorzijde.

DE Schwenkarm-Kneter

- Analoges Bedienfeld, 24-V- Niedervolt-Spannung. (IP55).
- Getriebe Traktion aus Nylon (hohe Härte), sehr leiser Betrieb.
- Alle beweglichen Teile sind kugelgelagert
- Mit Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch".
- Gehäuse aus lackiertem Stahl, verstärkt.
- Behälter und Arme aus Edelstahl AISI 304, verstärkt.
- Plexiglasschutz mit Sicherheitsvorrichtung durch Mikroschalter.
- Standardmäßig werden 2 feste hintere Nylonräder und 1 Schwenkrad sowie 2 einstellbare vordere Zylinder geliefert.



ADVANTAGE

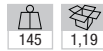
FR Les pétrins à bras plongants Diamond, spécialement étudiés pour les pâtisseries, pizzerias, qui exigent une excellente oxygénation du produit final. En imitant l'action du pétrissage manuel et traditionnel de l'artisan boulanger, les bras plongants permettent non seulement une excellente oxygénation du pâton, mais également une qualité irréprochable. Ces pétrins conviennent pour le pétrissage des mélanges mous ainsi que des mélanges plus consistants.

NL Diamond bakkerstroggen met neerklapbare arm, speciaal ontworpen voor gebak, pizzeria's, die een uitstekende zuurstofvoorziening van het eindproduct vereisen. Door de werking van het handmatig en traditioneel kneden door de bakker na te bootsen, zorgen de dompelarmen niet alleen voor een uitstekende zuurstofvoorziening van het deegstuk, maar ook voor een onberispelijke kwaliteit. Deze mixers zijn geschikt voor het kneden van zachte mengsels en meer consistente mengsels.

DE Diamond- Schwenkarm-Kneter, speziell für Backwaren und Pizzerien entwickelt, die eine hervorragende Sauerstoffversorgung des Endprodukts erfordern. Durch die Nachahmung des manuellen und traditionellen Knetens des handwerklichen Bäckers ermöglichen die Knetarme nicht nur eine hervorragende Sauerstoffversorgung des Teigs, sondern auch eine einwandfreie Qualität. Diese Kneter eignen sich zum Kneten von weichen Mischungen sowie von gleichmäßigeren Mischungen.



25 KG
VARIABLE SPEED
TIMER



PBP-25/MVV

6 786,00 EUR

mm : 460x690xh1100

hp : 3 kW : 2,2

230/1N 50Hz

FR Pétrin à bras plongeants, 25Kg, - Vitesse variable

- Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes)
- Capacité de production 5 à 23 kg (40 Lt)
- Capacité farine 3 à 15 kg
- Timer livré de série
- Cuve Ø 425xh295 mm


NL Bakkerstrog met neerklapbare arm, 25 Kg - Variabele snelheid

- Variabele snelheid (van 35 tot 60 bewegingen per minuut)
- Productiecapaciteit 5 tot 23 kg (40 Lt)
- Meelcapaciteit 3 tot 15 kg
- Standaard meegeleverde timer
- Kuip Ø 425xh295 mm

DE Schwenkarm-Kneter, 25 kg, - Variable Geschwindigkeit

- Variable Geschwindigkeit (von 35 bis 60 Minuten Bewegungen)
- Produktionskapazität 5 bis 23 kg (40 Lt)
- Mehlkapazität 3 bis 15 kg
- Timer serienmäßig
- Behälter Ø 425xh295 mm

PBP-50/MVV

7 558,00 EUR

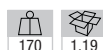
mm : 540x790xh1200

hp : 3 kW : 2,2

230/1N 50Hz



50 KG
VARIABLE SPEED
TIMER


FR Pétrin à bras plongeants, 50 Kg, - Vitesse variable

- Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes)
- Capacité de production 5 à 45 kg (65 Lt)
- Capacité farine 3 à 25 kg
- Timer livré de série
- Cuve Ø 500xh340 mm


NL Bakkerstrog met neerklapbare arm, 50 Kg - Variabele snelheid

- Variabele snelheid (van 35 tot 60 bewegingen per minuut)
- Productiecapaciteit 5 tot 45 kg (65 Lt)
- Meelcapaciteit 3 tot 25 kg
- Standaard meegeleverde timer
- Kuip Ø 500xh340 mm.

DE Schwenkarm-Kneter, 50 Kg - Variable Geschwindigkeit

- Variable Geschwindigkeit (von 35 bis 60 Minuten Bewegungen)
- Produktionskapazität 5 bis 45 kg (65 Lt)
- Mehlkapazität 3 bis 25 kg
- Timer serienmäßig
- Behälter Ø 500xh340 mm



VARIABLE
SPEED

2 SPEEDS

ADVANTAGE

FR Avec leurs bras plongeurs réglables, les pétrins Diamond, d'une conception très haute qualité, sont idéaux pour les boulangeries, pâtisseries et pizzerias, qui ont une production importante. En imitant l'action du pétrissage manuel et traditionnel de l'artisan boulanger, les bras plongeurs permettent non seulement une excellente oxygénation du pâton, mais également une qualité irréprochable. Ces pétrins conviennent pour le pétrissage des mélanges mous ainsi que des mélanges plus consistants.

NL Met hun neerklapbare arm, zijn de Diamond bakkerstroggen ideaal voor bakkerijen, banketbakkerijen en pizzeria's met een hoge productie, met een zeer hoge kwaliteit. Door de werking van het handmatig en traditioneel kneden door de bakker na te bootsen, zorgen de dompelarmen niet alleen voor een uitstekende zuurstofvoorziening van het deegstuk, maar ook voor een onberispelijke kwaliteit. Deze mixers zijn geschikt voor het kneden van zachte mengsels en meer consistente mengsels.

DE Mit ihren verstellbaren Kolben sind die Diamond-Kneter von sehr hoher Qualität ideal für Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien, die eine große Produktion haben. Durch die Nachahmung des manuellen und traditionellen Knetens des handwerklichen Bäckers ermöglichen die Knetarme nicht nur eine hervorragende Sauerstoffversorgung des Teigs, sondern auch eine einwandfreie Qualität. Diese Kneter eignen sich zum Kneten von weichen Mischungen sowie von gleichmäßigeren Mischungen.



FR Pétrins à bras plongeurs, réglables

- Panneau de commande analogique à basse tension 24 V (IP55).
- Bras plongeur réglable (celui à droite).
- Traction par engrenages réalisés en fonte traitée et rectifiée, autolubrifiants, boîte parfaitement étanche, fonctionnement très silencieux.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
- Cuve, bras plongeurs en acier inox AISI 304 de forte épaisseur.
- Plexiglass de protection, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante et 2 vérins réglables à l'avant.

NL Bakkerstroggen met neerklapbare arm, verstelbaar

- Analooq bedieningspaneel met laagspanning 24 V (IP55).
- Verstelbare dompelarm (de rechter).
- Tandwiel aandrijving van behandeld en geslepen gietijzer, zelfsmierende, perfect afgedichte tandwielkast, zeer stille werking.
- Noodstopknop van het type "punch".
- Frame in epoxy gelakt staal, zeer dik.
- Kuip, dompelarmen in dik AISI 304 roestvrij staal.
- Beschermend plexiglas, met veiligheidsvoorziening door microscharrelaar.
- Standaard voorzien van 2 vaste nylon achterwielen en 1 zwenkwiel en 2 verstelbare cilinders aan de voorzijde.

DE Schwenkarm-Knetter mit verstellbaren Armen

- 24-V- Niedervolt-Spannung. (IP55).
- Einstellbarer Taucharm (rechts).
- Fahrwerk aus gusseisenbehandeltem und geschliffenem, selbstschmierendem, perfekt abgedichtetem Kasten, sehr leiser Betrieb.
- Not-Aus-Taster Typ "Punsch".
- Gehäuse aus lackiertem Stahl, verstärkt.
- Schüssel mit eintauchenden Armen aus Edelstahl AISI 304, verstärkt.
- Plexiglasschutz mit Sicherheitsvorrichtung durch Mikroschalter.
- Serienmäßig mit 2 festen Nylon-Hinterrädern und 1 Schwenkrad sowie 2 einstellbaren Hebern vorne.





**40 KG
2 SPEEDS
TIMER**



PBP-40/T2V

9 904,00 EUR

mm : 600x770xh1350

hp : 2 kW : 1,5

400/3N 50Hz

FR Pétrin à bras plongeants, 40 Kg, - 2 vitesses

- 2 vitesses (40 à 60 mouvements minutes)
- Capacité de production 5 à 40 kg (70 Lt)
- Capacité farine 3 à 25 kg
- Timer livré de série
- Bras droit réglables
- Cuve Ø 530xh320 mm



NL Bakkerstrog met neerklapbare arm, 40 Kg - 2 snelheden

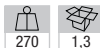
- 2 snelheden (40 tot 60 bewegingen per minuut)
- Productiecapaciteit 5 tot 40 kg (70 Lt)
- Meelcapaciteit 3 tot 25 kg
- Standaard meegeleverde timer
- Verstelbare rechterarm
- Kuip Ø 530xh320 mm

DE Schwenkarm-Kneter, 40 Kg - 2 Geschwindigkeiten

- 2 Geschwindigkeiten (Bewegungen von 40 bis 60 Minuten)
- Produktionskapazität 5 bis 40 kg (70 Lt)
- Mehlkapazität 3 bis 25 kg
- Timer serienmäßig
- Einstellbare Arme
- Behälter Ø 530 x h320 mm



**40 KG
VARIABLE SPEED
TIMER**



PBP-40/VV

10 934,00 EUR

mm : 600x770xh1350

hp : 3 kW : 2,2

400/3N 50Hz

FR Pétrin à bras plongeants, 40 Kg, - Vitesse variable

- Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes)
- Capacité de production 5 à 40 kg (70 Lt)
- Capacité farine 3 à 25 kg
- Timer livré de série
- Bras droit réglables
- Cuve Ø 530xh320 mm



NL Bakkerstrog met neerklapbare arm, 40 Kg - Variabele snelheid

- Variabele snelheid (40 tot 60 bewegingen per minuut)
- Productiecapaciteit 5 tot 40 kg (70 Lt)
- Meelcapaciteit 3 tot 25 kg
- Standaard meegeleverde timer
- Verstelbare rechterarm
- Kuip Ø 530xh320 mm

DE Schwenkarm-Kneter, 40 Kg - Variable Geschwindigkeit

- Variable Geschwindigkeit (Bewegungen von 35 bis 60 Minuten)
- Produktionskapazität 5 bis 40 kg (70 Lt)
- Mehlkapazität 3 bis 25 kg
- Timer serienmäßig
- Einstellbare Arme
- Behälter Ø 530xh320 mm



**60 KG
VARIABLE SPEED
TIMER**



PBP-60/VV

12 596,00 EUR

mm : 600x770xh1350

hp : 3 kW : 2,2

400/3N 50Hz

FR Pétrin à bras plongeants, 60 Kg, - Vitesse variable

- Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes)
- Capacité de production 5 à 60 kg (92 Lt)
- Capacité farine 3 à 40 kg
- Timer livré de série
- Bras droit réglables
- Cuve Ø 550xh390 mm



NL Bakkerstrog met neerklapbare arm, 60 Kg - Variabele snelheid

- Variabele snelheid (35 tot 60 bewegingen per minuut)
- Productiecapaciteit 5 tot 60 kg (92 Lt)
- Meelcapaciteit 3 tot 40 kg
- Standaard meegeleverde timer
- Verstelbare rechterarm
- Kuip Ø 550xh390 mm

DE Schwenkarm-Kneter, 60 Kg - Variable Geschwindigkeit

- Variable Geschwindigkeit (Bewegungen von 35 bis 60 Minuten)
- Produktionskapazität 5 bis 60 kg (92 Lt)
- Mehlkapazität 3 bis 40 kg
- Timer serienmäßig
- Einstellbare Arme
- Behälter Ø 550xh390 mm



AUTOMATIC CONTROL



2 TIMERS

2 SPEEDS

1 MOTOR



FR Pétrins à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers

- Panneau de commande, à basse tension 24V. (IP55).
- Moteur avec transmissions à poulies.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
- Cuve spirale, arbre porte-outil et soc diviseur sont réalisés en acier inox AISI 304, de forte épaisseur.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide.
- Grille de protection de la cuve en acier inox avec dispositif par micro interrupteur.
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière et 1 roue pivotante e 2 vérins réglables à l'avant.

NL Automatische bakkerstrogen met spiraal, 2 snelheden, 2 timers

- Bedieningspaneel, laagspanning 24V. (IP55).
- Motor met katrolverbinding.
- Noodstopknop van het type "punch".
- Frame in epoxy gelakt staal, zeer dik.
- Spiraalvormige kuip, gereedschapsas en deelstuk zijn gemaakt van dik AISI 304 roestvrij staal.
- Roestvrijstalen spiraalverbindingseenheid, waterdicht en zeer solide.
- Roestvrijstalen beschermingsrooster voor de kuip met microscharnelaar.
- Standaard voorzien van 2 nylon achterwielen en 1 zwenkwiel en 2 verstelbare cilinders aan de voorzijde.

DE Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeiten, 2 Timer

- Analoges Bedienfeld, 24-V- Niedervolt-Spannung. (IP55).
- Motor mit Riemenscheibengetriebe.
- Mit Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch".
- Gehäuse aus lackiertem Stahl, verstärkt.
- Die Spiralschüssel, der Werkzeugschaft und der Teilerpflug bestehen aus Edelstahl AISI 304 verstärkt.
- Edelstahl-Spiralkupplungseinheit, wasserdicht und verstärkt.
- Schutzgitter des Edelstahltanks mit Mikroschalter.
- Standardmäßig werden 2 hintere Nylonräder und 1 Schwenkrad sowie 2 einstellbare Wagenheber vorne geliefert.



ADVANTAGE

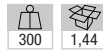
FR Les pétrins automatiques Diamond sont des mélangeurs très polyvalents et fonctionnels spécialement conçus pour les boulangeries, pâtisseries, pizzerias, qui exigent une bonne oxygénation du produit final, et qui adoptent parfois des mélanges avec une hydratation supérieure à 55% De série 2 vitesses et 2 timers qui permettent de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite aucune intervention !!

NL De automatische bakkerstrogen Diamond zijn zeer veelzijdige en functionele mengers, speciaal ontworpen voor bakkerijen, banketbakkerijen, pizzeria's, die een goede zuurstofvoorziening van het eindproduct nodig hebben en die soms mengsels met een hydratatie van meer dan 55% gebruiken. Standard 2 snelheden en 2 timers waarmee u de kneedtijd voor elke snelheid kunt programmeren, zonder dat er een interventie nodig is!

DE Automatischer Diamond - Kneiter sind sehr vielseitig und funktionelle Kneiter speziell für Bäckereien entwickelt, Pizzerien, die gute Sauerstoffversorgung des Endprodukts erfordern, und manchmal annehmen Mischungen mit mehr als 55% Feuchtigkeit. Serie 2. Geschwindigkeiten und 2. Timer, mit denen die Knetzeit für jede Geschwindigkeit programmiert werden kann, ohne dass ein Eingriff erforderlich ist!



40 KG
1 MOTOR
2 SPEEDS
2 TIMERS
AUTOMATIC CONTROL



PSB-41M/2V

6 275,00 EUR

mm : 1230x1020xh550 hp : 4 kW : 3 400/3N 50Hz

- FR Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 40 Kg**
- Capacité de production 40 kg (80 Lt)
 - Capacité farine 25 kg
 - 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale: 1ère Vit. 112 tours/m et 2ème Vit. 224 tours/m) & (Cuve: 1ère Vit. 14 tours/m et 2ème Vit. 28 tours/m)
 - 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
 - Cuve Ø 530xh320 mm.

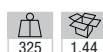


- NL Automatische bakkerstrog met spiraal, 2 snelheden, 2 timers, 40 Kg.**
- Productiecapaciteit 40 kg (80 Lt)
 - Meelcapaciteit 25 kg
 - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal: 1e snelheid 112 tpm en 2e snelheid 224 tpm) & (kuip: 1e snelheid 14 tpm en 2e snelheid 28 tpm)
 - 2 elektronische timers, voor het automatisch beheer van elke snelheid.
 - Kuip Ø 530xh320 mm

- DE Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeiten, 2 Timer, 40 Kg**
- Produktionskapazität 40 kg (80 Lt)
 - Mehlkapazität 25 kg
 - 2-stufig automatisch verstellbar (Spiral: erste Geschwindigkeit 112 Drehungen / min. und bei der zweiten Geschwindigkeit 224 Drehungen / min.) & (Tank: erste Geschwindigkeit 14 Umdrehungen / min. und m Geschwindigkeit 28 Drehungen / min.)
 - 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
 - Tank Ø 530xh320 mm



60 KG
1 MOTOR
2 SPEEDS
2 TIMERS
AUTOMATIC CONTROL



PSB-61M/2V

7 611,00 EUR

mm : 1230x1070xh620 hp : 4 kW : 3 400/3N 50Hz

- FR Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 60 Kg**
- Capacité de production 60 kg (100 Lt)
 - Capacité farine 35 kg
 - 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale: 1ère Vit. 112 tours/m et 2ème Vit. 224 tours/m) & (Cuve: 1ère Vit. 14 tours/m et 2ème Vit. 28 tours/m)
 - 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
 - Cuve Ø 580xh360 mm



- NL Automatische bakkerstrog met spiraal, 2 snelheden, 2 timers, 60 Kg.**
- Productiecapaciteit 60 kg (100 Lt)
 - Meelcapaciteit 35 kg
 - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal: 1e snelheid 112 tpm en 2e snelheid 224 tpm) & (kuip: 1e snelheid 14 tpm en 2e snelheid 28 tpm)
 - 2 elektronische timers, voor het automatisch beheer van elke snelheid.
 - Kuip Ø 580xh360 mm

- DE Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeiten, 2 Timer, 60 Kg**
- Produktionskapazität 60 kg (100 Lt)
 - Mehlkapazität 35 kg
 - 2-stufig automatisch verstellbar (Spiral: erste Geschwindigkeit 112 Drehungen / min. und bei der zweiten Geschwindigkeit 224 Drehungen / min.) & (Tank: erste Geschwindigkeit 14 Umdrehungen / min. und m Geschwindigkeit 28 Drehungen / min.)
 - 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
 - Tank Ø 580xh360 mm



AUTOMATIC CONTROL



2 TIMERS

2 SPEEDS

2 MOTORS



FR Pétrins à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs

- Panneau de commande, à basse tension 24 V. (IP55).
- Moteurs avec transmissions à poulies.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
- Cuve, spirale, arbre porte-outil et soc diviseur sont réalisés en acier inox AISI 304, de forte épaisseur.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide.
- Grille de protection de la cuve en acier inox avec dispositif par micro interrupteur.
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante et 2 vérins réglables à l'avant.

NL Automatische bakkerstrog met spiraal, 2 snelh., 2 timers, 2 motoren

- Bedieningspaneel, laagspanning 24 V. (IP55).
- Motoren met katrolverbinding.
- Noodstopknop van het type "punch".
- Frame in epoxy gelakt staal, zeer dik.
- Kuip, spiraal, gereedschapsas en deelstuk zijn gemaakt van dik AISI 304 roestvrij staal.
- Roestvrijstalen spiraalverbingsunit, waterdicht en zeer solide.
- Roestvrijstalen beschermingsrooster voor de tank met microscharnelaar.
- Standaard voorzien van 2 vaste nylon achterwielen en 1 zwenkwiel en 2 verstelbare cilinders aan de voorzijde.

DE Automatischer Spiralknetzer, 2 Geschwindigkeiten, 2 Timer, 2 Motoren

- Analoges Bedienfeld, 24-V- Niedervolt-Spannung. (IP55).
- Motoren mit Riemenscheibengetriebe.
- Mit Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch".
- Gehäuse aus lackiertem Stahl, verstärkt.
- Die Spiralschüssel, Spirale, Werkzeugschaft und Teiler bestehen aus verstärktem Edelstahl AISI 304.
- Edelstahl-Spiralkupplungseinheit, wasserdicht und verstärkt.
- Schutzgitter des Edelstahltanks mit Mikroschalter.
- Serienmäßig mit 2 hinteren festen Nylonrädern und 1 Schwenkrad sowie 2 einstellbaren Hebern vorne.



ADVANTAGE

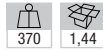
FR - Avec leurs deux moteurs, les dispositifs de rotation par impulsion et d'inversion du sens de rotation de la cuve, les pétrins automatiques Diamond, répondent aux besoins de toutes les boulangeries, pâtisseries qui ont des productions très importantes et qui adoptent parfois des mélanges très durs. Ils sont d'une conception particulièrement robuste, pour répondre à tout usage très intensif sans échauffement de la pâte ! De série 2 vitesses et 2 timers qui permettent de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite aucune intervention !

NL - Met hun twee motoren, de impulsomwenteling en de draairichting van de kuip, voldoen de Diamond automatische kneders aan de behoeften van alle bakkerijen en banketbakkerijen die een zeer hoge productie hebben en soms zeer harde mengsels gebruiken. Ze zijn bijzonder robuust van ontwerp, zodat ze geschikt zijn voor alle zeer intensief gebruik zonder het deeg te verwarmen! Standaard 2 snelheden en 2 timers waarmee u de kneedtijd voor elke snelheid kunt programmeren, zonder dat er een interventie nodig is!

DE - Mit ihren zwei Motoren, Drehvorrichtungen durch Impulskehr und Drehrichtung des Behälters, erfüllen automatische Diamond Spiralknetzer alle Bedürfnisse von Bäckereien, Konditoreien, großen Produktionen und manchmal sogar äusserst schwere Teigen. Sie sind besonders robust konstruiert, um jedem sehr intensiven Gebrauch gerecht zu werden, ohne den Teig aufzuwärmen! Serie 2. Geschwindigkeiten und 2. Timer, mit denen die Knetzeit für jede Geschwindigkeit programmiert werden kann, ohne dass ein Eingriff erforderlich ist!



60 KG
2 MOTORS
2 SPEEDS
2 TIMERS
AUTOMATIC CONTROL



PSB-62MI/2V

8 594,00 EUR

mm : 630x1180xh1312 hp : 4 kW : 3 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 60 Kg
 - Capacité de production 60 kg (100 Lt). Capacité farine 40 kg.
 - 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale : 1ère Vit. 98 tours/m et 2ème Vit. 198 tours/m) & (Cuve : 21 tours/m) - 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse. - 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale - Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve. Cuve Ø 600xh360 mm.

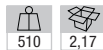


NL Automatische bakkerstrog met spiraal, 2 snel., 2 timers, 2 motoren, 60 Kg.
 - Productiecapaciteit 60 kg (100 Lt). Meelcapaciteit 40 kg.
 - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal: 1e snelheid 98 tpm en 2e snelheid 198 tpm) & (Kuij: 21 tpm). - 2 elektronische timers, voor het automatisch beheer van elke snelheid. - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal. - Apparaat voor pulsdraaiing van de kuip en omkering van de draairichting van de kuip. Kuip Ø 600xh360 mm.

DE Automatischer Spiralknetter, 2 Geschwindigkeiten, 2 Timer, 2 Motor, 60 Kg
 - Produktionskapazität 60 kg (100 Lt). Mehlkapazität 40 kg.
 - 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale: 1. Geschwindigkeit 98 U / min und 2. Geschwindigkeit 198 U / min) & (Behälter: 21 U / min) - 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit. - 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale - Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes. Behälter Ø 600xh360 mm.



80 KG
2 MOTORS
2 SPEEDS
2 TIMERS
AUTOMATIC CONTROL



PSB-82MI/2V

10 398,00 EUR

mm : 730x1305xh1460 hp : 7 kW : 5,2 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 80 Kg
 - Capacité de production 80 kg (130 Lt). Capacité farine 53 kg. - 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale: 1ère Vit. 112 tours/m et 2ème Vit. 230 tours/m) & (Cuve: 16 tours/m). - 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse. - 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale. - Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation de la cuve. Cuve Ø 700xh370 mm.

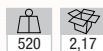


NL Automatische bakkerstrog met spiraal, 2 snel., 2 timers, 2 motoren, 80 Kg.
 - Productiecapaciteit 80 kg (130 Lt). Meelcapaciteit 53 kg. - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal: 1e snelheid 112 tpm en 2e snelheid 230 tpm) & (Kuij: 16 tpm). - 2 elektronische timers, voor het automatisch beheer van elke snelheid. - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal. - Apparaat voor pulsdraaiing van de kuip en omkering van de draairichting van de kuip. Kuip Ø 700xh370 mm.

DE Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor., 80 Kg
 - Produktionskapazität 80 kg (130 Lt). Mehlkapazität 53 kg. - 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale: 1. Geschwindigkeit 112 U/ min und 2. Geschwindigkeit 230 U/min) & (Behälter: 16 U/min) - 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit. - 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes. Behälter Ø 700xh370 mm.



100 KG
2 MOTORS
2 SPEEDS
2 TIMERS
AUTOMATIC CONTROL



PSB-102MI/2V

10 881,00 EUR

mm : 730x1305xh1460 hp : 7 kW : 5,2 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 100 Kg
 - Capacité de production 100 kg (160 Lt). Capacité farine 66 kg. - 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale: 1ère Vit. 112 tours/m et 2ème Vit. 230 tours/m) & (Cuve: 16 tours/m) - 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse. - 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale - Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve. Cuve Ø 700xh410 mm.

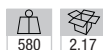


NL Automatische bakkerstrog met spiraal, 2 snel, 2 timers, 2 motor, 100 Kg.
 - Productiecapaciteit 100 kg (160 Lt) - Meelcapaciteit 66 kg - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal: 1e snelheid 112 tpm en 2e snelheid 230 tpm) & (Kuij: 16 tpm) - 2 elektronische timers, voor het automatisch beheer van elke snelheid. - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal - Apparaat voor pulsdraaiing van de kuip en omkering van de draairichting van de kuip. - Kuip Ø 700xh410 mm

DE Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor., 100 Kg
 - Produktionskapazität 100 kg (160 Lt). Mehlkapazität 66 kg. - 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale: 1. Geschwindigkeit 112 U/ min und 2. Geschwindigkeit 230 U/min) & (Behälter: 16 U/min) - 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit. - 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes. Behälter Ø 700xh410 mm.



130 KG
2 MOTORS
2 SPEEDS
2 TIMERS
AUTOMATIC CONTROL



PSB-132MI/2V

11 738,00 EUR

mm : 830x1355xh1460 hp : 7 kW : 5,2 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 130 Kg
- Capacité de production 130 kg (200 Lt). Capacité farine 86 kg. - 2 vitesses, réglables automatiquement (spirale: 1ère Vit. 112 tours/m et 2ème Vit. 230 tours/m) & (Cuve: 16 tours/m)- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse. - 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale- Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve. Cuve Ø 800xh430 mm.

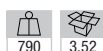


NL Automatische bakkerstroeg spiraal, 2 snel., 2 timers, 2 motoren, 130 Kg.
- Productiecapaciteit 130 kg (200 Lt). Meelcapaciteit 86 kg. - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal: 1e snelheid 112 tpm en 2e snelheid 230 tpm) & (Kuip: 16 tpm). - 2 elektronische timers, voor het automatisch beheer van elke snelheid. - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal.- Apparaat voor pulsdraaiing van de kuip en omkering van de draairichting van de kuip. Kuip Ø 800xh430 mm.

DE Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor, 130 Kg
- Produktionskapazität 130 kg (200 Lt). Mehlkapazität 40 kg. - 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale: 1. Geschwindigkeit 112 U/ min und 2. Geschwindigkeit 230 U/min) & (Behälter: 16 U/min).- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit. - 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale.- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes. Behälter Ø 800xh430 mm.



160 KG
2 MOTORS
2 SPEEDS
2 TIMERS
AUTOMATIC CONTROL



PSB-162MI/2V

13 454,00 EUR

mm : 930x1440xh1560 hp : 10,40 kW : 7,8 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 160 Kg
- Capacité de production 160 kg (250 Lt)- Capacité farine 106 kg- 2 vitesses, réglables automatiquement (spirale: 1ère Vit. 111 tours/m et 2ème Vit. 223 tours/m) & (Cuve: 15 tours/m)- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.- 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale- Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve. Cuve Ø 900xh430 mm.

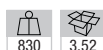


NL Automatische bakkerstroeg spiraal, 2 snelheden, 2 timers, 2 motor, 160 Kg.
- Productiecapaciteit 160 kg (250 Lt). Meelcapaciteit 106 kg. - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal: 1e snelheid 111 tpm en 2e snelheid 223 tpm) & (Kuip: 15 tpm). - 2 elektronische timers, voor het automatisch beheer van elke snelheid. - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal.- Apparaat voor pulsdraaiing van de kuip en omkering van de draairichting van de kuip. Kuip Ø 900xh430 mm.

DE Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor, 160 Kg
- Produktionskapazität 160 kg (250 Lt). Mehlkapazität 106 kg. - 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale: 1. Geschwindigkeit 111 U/ min und 2. Geschwindigkeit 223 U/min) & (Behälter: 15 U/min)- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit. - 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes. Behälter Ø 900xh430 mm.



200 KG
2 MOTORS
2 SPEEDS
2 TIMERS
AUTOMATIC CONTROL



PSB-202MI/2V

14 526,00 EUR

mm : 930x1490xh1560 hp : 14,70 kW : 11 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 200 Kg
- Capacité de production 200 kg (290 Lt). Capacité farine 133 kg. - 2 vitesses, réglables automatiquement (spirale: 1ère Vit. 111 tours/m et 2ème Vit. 223 tours/m) & (Cuve: 15 tours/m)- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse. - 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale.- Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve. Cuve Ø 900xh470 mm.

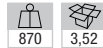


NL Automatische bakkerstroeg spiraal, 2 snel., 2 timers, 2 motoren, 200 Kg.
- Productiecapaciteit 200 kg (290 Lt). Meelcapaciteit 133 kg. - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal: 1e snelheid 111 tpm en 2e snelheid 223 tpm) & (Kuip: 15 tpm). - 2 elektronische timers, voor het automatisch beheer van elke snelheid. - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal - Apparaat voor pulsdraaiing van de kuip en omkering van de draairichting van de kuip. Kuip Ø 900xh470 mm.

DE Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor, 200 Kg
- Produktionskapazität 200 kg (290 Lt). Mehlkapazität 133 kg. - 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale: 1. Geschwindigkeit 111 U/ min und 2. Geschwindigkeit 223 U/min) & (Behälter: 15 U/min)- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit. - 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes. Behälter Ø 900xh470 mm.



250 KG
2 MOTORS
2 SPEEDS
2 TIMERS
AUTOMATIC CONTROL



PSB-252MI/2V

18 706,00 EUR

mm : 1030x1580xh1560 hp : 14,70 kW : 11 400/3N 50Hz

FR Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 250 Kg
 - Capacité de production 250 kg (390Lt). Capacité farine 166 kg.- 2 vitesses, réglables automatiquement (spirale: 1ère Vit. 114 tours/m et 2ème Vit. 228 tours/m) & (Cuve: 15 tours/m)- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.- 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale- Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve. Cuve Ø 1000xh470 mm.



NL Automatische bakkerstrog spiraal, 2 snel., 2 timers, 2 motoren, 250 Kg.
 - Productiecapaciteit 250 kg (390Lt). Meelcapaciteit 166 kg. - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal: 1e snelheid 114 tpm en 2e snelheid 228 tpm) & (Kuip: 15 tpm).- 2 elektronische timers, voor het automatisch beheer van elke snelheid. - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal - Apparaat voor pulsdraaiing van de kuip en omkering van de draairichting van de kuip. Kuip Ø 1000xh470 mm.

DE Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor, 250 Kg
 - Produktionskapazität 250 kg (390Lt). Mehlkapazität 166 kg.- 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale: 1. Geschwindigkeit 114 U/ min und 2. Geschwindigkeit 228 U/min) & (Behälter: 15 U/min)- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.- 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes. Behälter Ø 1000xh470 mm.



80 Kg
120 Kg
150 Kg

NEW 2020
Fork Mixer with Free Drive Bowl

FML/ ...

NEW 2020

**Divider
Moulder**



BMF/...

**Baguette
Moulder**



FR Meubles composés pour Boulangerie, Pâtisserie EURONORM

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Top : en inox 15/10, renforcée d'une tôle inox sur le dessous.
- Armoires : 2 portes coulissantes double parois isolées, tablette intermédiaire réglable.
- Modules : 3 tiroirs pour plateaux 600x400, structures platines 6 niveaux 600x400, trémie capacité 125 litres avec couvercles et roues.

NL Samengesteld meubel voor bakkerij, patisserie EURONORM

- Vervaardigd uit RVS. AISI 441.
- Bovenvlad : in RVS 15/10, versterkt met een RVS blad aan de onderzijde.
- Kasten : 2 dubbelwandig en geïsoleerde schuifdeuren., regelbaar tussentablet.
- Modulen : 3 schuiven voor dienbladen 600 x 400, structuur voorzien van geleiders, 6 niveau's met geleiders voor 600x400, deegbak : capaciteit: 125 Liter, deksel + wielen

DE Möbel für Bäckerei, Backshop

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441
- Top: verstärkt durch eine Extra-Schicht Edelstahl 15/10
- Unterbau: 2 isolierte doppelwandige Schiebetüren, verstellbarer Zwischenboden
- Module: 3 Schubladen für Behälter 600x400, 6 Einschübe 600x400, Trichter Kapazität 125l, mit Deckel, auf Rollen



PLUS

FR Modulez votre meuble selon vos besoins, chaque module a une largeur de 500 mm exception faites des armoires portes coulissantes qui font 1000, 1500 et 2000 mm. Sur demande possibilité de mettre un top de 800 mm de profondeur.

NL Stel uw meubel samen zoals u dit wenst, iedere module heeft een lengte van 500mm, exclusief de schuifdeurkasten. Deze hebben een lengte van 1000,1500 en 2000mm. Op aanvraag is het mogelijk om het werkblad aan te passen naar een diepte van 800mm.

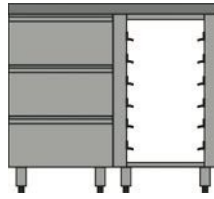
DE Stellen Sie sich Ihr Möbelstück ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammen, jedes Modul ist 500mm breit, mit Ausnahme der Untergestelle mit Schiebetüren, diese sind in 1000, 1500 und 2000mm erhältlich, es besteht die Möglichkeit, auf Wunsch ein 800mm Aufsatz-Modul zu verbauen

Choose your combinaison

	mm	kW	V	kg	m ³	
<p>MCP-COMP/1</p> <p>Composed : MCP-TOP/15 - MCP-3T/05 - MCP-TR/05 - MCP-SG/05</p>	1500x700xh900	-	-	181	1,12	2 211,⁰⁰ EUR
<p>MCP-COMP/2</p> <p>Composed : MCP-TOP/20 - MCP-3T/05 - MCP-TR/05 - MCP-AP/10</p>	2000x700xh900	-	-	184	1,47	2 840,⁰⁰ EUR
<p>MCP-COMP/3</p> <p>Composed : MCP-TOP/25 - MCP-AP/10 - MCP-TR/05 - MCP-SG/05 - MCP-3T/05</p>	2500x700xh900	-	-	285	1,82	3 326,⁰⁰ EUR



COMPOSITIONS
1000 mm

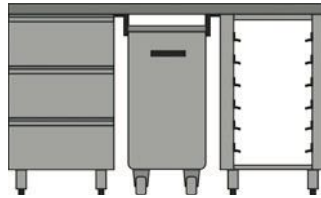


MCP-TOP/10
MCP-3T/05
MCP-SG/05

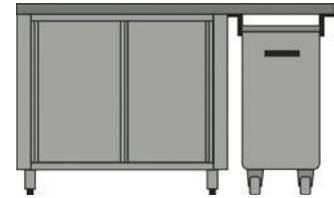


MCP-TOP/10
MCP-AP/10

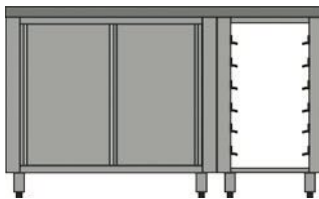
COMPOSITIONS
1500 mm



MCP-TOP/15
MCP-3T/05 • MCP-TR/05 • MCP-SG/05



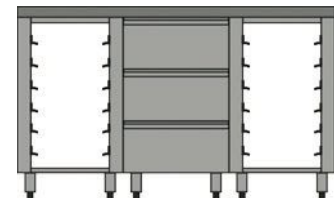
MCP-TOP/15
MCP-AP/10 • MCP-TR/05



MCP-TOP/15
MCP-AP/10 • MCP-SG/05

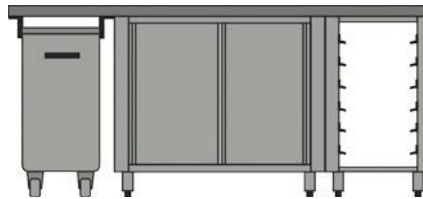


MCP-TOP/15
MCP-AP/10 • MCP-3T/05



MCP-TOP/15
MCP-SG/05 • MCP-3T/05 • MCP-SG/05

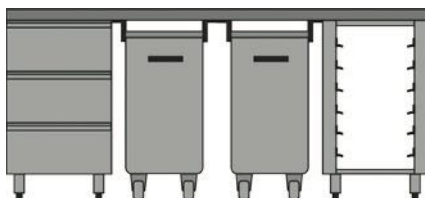
COMPOSITIONS
2000 mm



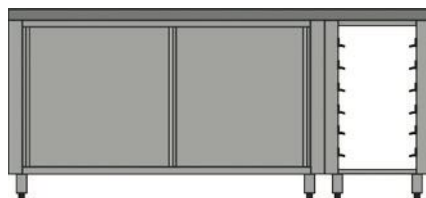
MCP-TOP/20
MCP-TR/05 • MCP-AP/10 • MCP-SG/05



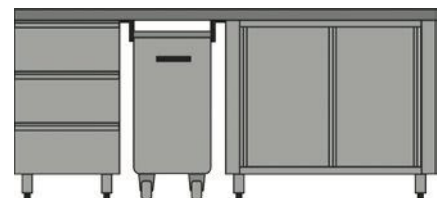
MCP-TOP/20
MCP-SG/05 • MCP-3T/05 • MCP-AP/10



MCP-TOP/20
MCP-3T/05 • MCP-TR/05 (x2) • MCP-SG/05

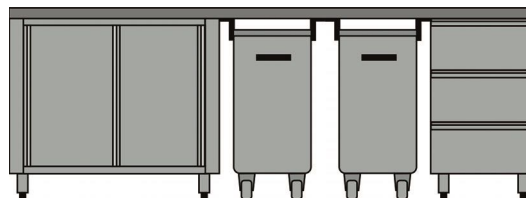


MCP-TOP/20
MCP-AP/15 • MCP-SG/05

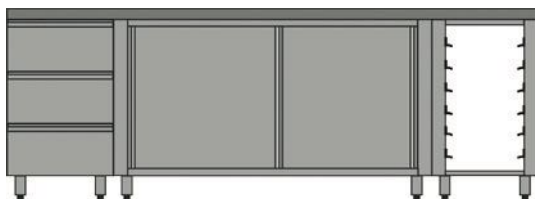


MCP-TOP/20
MCP-3T/05 • MCP-TR/05 • MCP-AP/10

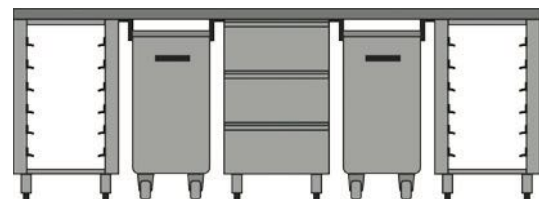
COMPOSITIONS
2500 mm



MCP-TOP/25
MCP-AP/10 • MCP-TR/05 (x2) • MCP-3T/05



MCP-TOP/25
MCP-3T/05 • MCP-AP/15 • MCP-SG/05



MCP-TOP/25
MCP-SG/05 • MCP-TR/05 • MCP-3T/05 • MCP-TR/05 • MCP-SG/05

(FR) Module pâtisserie bloc 3 tiroirs 600x400

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- 3 tiroirs pour les plateaux 600x400.

(NL) Module voor patisserie blok van 3 laden 600x400

- Vervaardigd uit RVS. AISI 441.
- 3 Laden voor dienbladen 600x400.

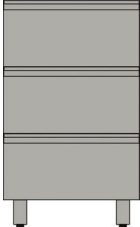
(DE) Bäckereimodul, Block mit 3 Schubladen 600x400

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441
- 3 Schubladen für Bleche 600x400

*Choose your
combinaison*

EN 600x400



		mm	kW	V	kg	m ³	
	MCP-3T/05	500x640xh850	-	-	45	0,42	968,00 EUR

(FR) Module pâtisserie 6 niveaux plateau 600x400

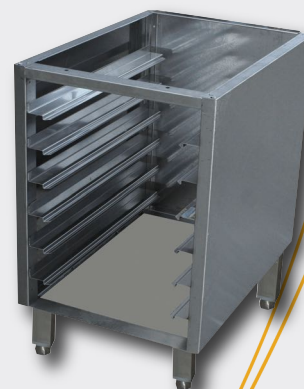
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Structures platines 6 niveaux de glissières en 600x400.

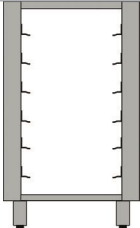
(NL) Module voor patisserie 6 niveaus dienblad 600x400

- Vervaardigd uit RVS. AISI 441
- Structuur voor Dienbladen 600x400, 6niveaus

*Choose your
combinaison*

EN 600x400



		mm	kW	V	kg	m ³	
	MCP-SG/05	500x640xh850	-	-	35	0,42	446,00 EUR

(FR) Module pâtisserie trémie 125 litre sur roulette

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Capacité 125 litres, couvercles + roues.

(NL) Module voor patisserie vuilnisbak 125l op wielen

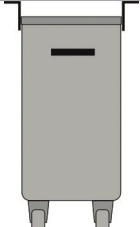
- Vervaardigd uit RVS. AISI 441.
- Capaciteit 125 liter, deksels + wielen

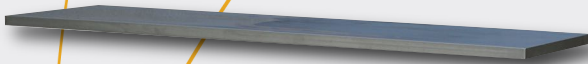
(DE) Bäckereimöbel, Mülleimer 125l, auf Rollen

- hergestellt aus Edelstahl AISI 441
- Kapazität 125l, Deckel, auf Rädern.

*Choose your
combinaison*



		mm	kW	V	kg	m ³	
	MCP-TR/05	500x640xh850	-	-	35	0,42	529,00 EUR



*Choose your
combinaison*

FR Module pâtisserie top inox 15/10

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Epaisseur de 15/10, renforcée d'une tôle inox sur le dessous.

NL Module voor patisserie top R.V.S. 15/10

- Vervaardigd uit RVS. AISI 441
- Dikte 15/10, Versterkt met een RVS. plaat aan de onderkant.

DE Bäckereimöbel Top INOX 15/10

- hergestellt aus Edelstahl AISI 441
- Dicke 15/10, verstärkt mit einer Edelstahlplatte an der Unterseite

		mm	kW	V	kg	m ³	
	MCP-TOP/05	500x700xh40	-	-	22	0,10	181,00 EUR
	MCP-TOP/10	1000x700xh40	-	-	44	0,18	255,00 EUR
	MCP-TOP/15	1500x700xh40	-	-	66	0,27	307,00 EUR
	MCP-TOP/20	2000x700xh40	-	-	88	0,35	386,00 EUR
	MCP-TOP/25	2500x700xh40	-	-	110	0,44	426,00 EUR



*Choose your
combinaison*

FR Module pâtisserie armoire 2 portes coulissantes

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- 2 portes coulissantes double parois isolées, tablette intermédiaire réglable.

NL Module voor patisserie kast 2 schuifdeuren

- Vervaardigd uit RVS. AISI 441.
- 2 dubbelwandig geïsoleerde schuifdeuren, regelbaar tussenschap

DE Bäckereimöbel, Schrank mit 2 Schiebetüren

- hergestellt aus Edelstahl AISI 441
- 2 doppelwandige, isolierte Schiebetüren, einstellbarer Zwischenboden

		mm	kW	V	kg	m ³	
	MCP-AP/10	1000x640xh850	-	-	60	0,77	996,00 EUR
	MCP-AP/15	1500x640xh850	-	-	85	1,12	1 247,00 EUR
	MCP-AP/20	1500x640xh850	-	-	110	1,47	1 398,00 EUR



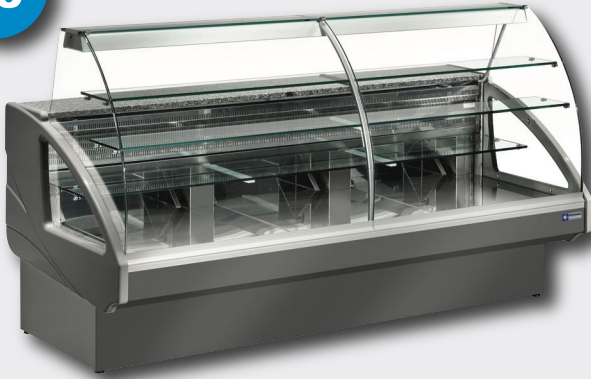
MCP-A125

332,00 EUR

Ø 125

- FR Kit 4 roues ø125 pour meuble pâtisserie
- NL Kit 4 wielen Ø125 voor patisserie meubel
- DE Kit 4 Räder ø125 für Bäckereimöbel

05



- FR Comptoirs vitrines réfrigérés, chargement à tiroirs
- NL Gekoelde vitrinetoonbanken, ladensysteem
- DE Gekühlte Verkaufstheken, Warenplatzierung mittels Schubladen

- FR Vitrines viennoiseries réfrigérés, ventilées
- NL Gekoelde gebak toonbanken, geventileerde
- DE Ventilierte Kuchenkühlvitrine



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

- FR Vitrines "FULL vitrée"
- NL FULL Vitrine
- DE "Volle" Vitrine



- FR Vitrine réfrigérée, 4 faces vitrées
- NL Positieve uitstalvitrine, 4 glazen zijden
- DE Kühlvitrine, 4-seitig verglas

05



- Ⓡ Armoires frigorifiques ou congélation EURONORM
- Ⓝ Koelkasten of vrieskasten EURONORM
- Ⓢ Kühl-Tiefkühlschränke EURONORM



- Ⓡ Armoires frigorifiques ou congélations EURONORM
- Ⓝ Koelkast of vrieskast EURONORM
- Ⓢ Kühl- oder Gefrierschränke, Umluft - EURONORM



- Ⓡ Tables frigorifiques, ventilées, 4 portes EN 600x400
- Ⓝ Gekoelde werktafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400
- Ⓢ Kühl-tisch, belüftet, 4 Türen EN 600x400



- Ⓡ Tables frigorifiques, ventilées, 4 portes EN 600x400
- Ⓝ Koel-tafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400
- Ⓢ Kühl-tisch, belüftet, 4 Türen EN 600x400



- Ⓡ Cellules de congélation rapide, 5x GN 1/1 - 600x400
- Ⓝ Snelkoelcel, 5x GN 1/1 - 600x400
- Ⓢ Schockfroster, 5x GN 1/1 - 600x400

05



- FR Cellules de congélation ou refroidissement rapide
- NL Cel voor snelvriezen of snelkoelen.
- DE Schockfroster oder TK Zellen

- FR Tables de congélation ou refroidissement rapide
- NL Snelle vries- of afkoel tafels
- DE Schnell - Gefriertische



06



- FR Cuiseurs crèmes/sauces, 30 L/h, condenseur à air
- NL Universele crème en sauskoker, 30 liter/u, luchtcondensor
- DE Universelle Eiscreme-/Saucen-Maschine 30 L/Std., Luftkondensator

10



- FR Echelles à platines 20x 600x400, espace 75 mm
- NL Silowagen voor recipiënten 20x 600x400 mm, tussenruimte 75 mm.
- DE Tablettwagen für Bleche 20x 600x400, Abstand 75 mm

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



01



- FR Friteuses électriques
- NL Elektrische frituseuse
- DE Elektro-Friteuse

- FR Plaques à induction
- NL Inductieplaten
- DE Induktionsplatte



- FR Réchaud à gaz de table - 2 feux vifs
- NL Gasbrander, tafelmodel - 2 branders
- DE Tisch Gasherd - 2 Brenner

- FR Fours à convection électrique
- NL Elektrische convectieoven
- DE Elektro-Konvektionsofen



- FR Fours micro-ondes "Pro Duty"
- NL Microgolfoven "Pro Duty"
- DE Mikrowellenofen "Pro Duty"

09



- FR Vitrines chauffantes ventilées 3x GN 1/1
- NL Geventileerde warmvitrine 3x GN 1/1
- DE Heißvitrine Umluft 3x GN 1/1

08

- FR Pétrins à tête relevable
- NL Bakkerstrog, kantelbare kop
- DE Teigknetter, neigbarer Kopf



- FR Laminoirs, 1 rouleau "Linear"
- NL Pizzarollers, 1 rol "Linear"
- DE Teigausrollmaschine aus Edelstahl, 1 Rolle "Linear"

13

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



- FR Coupes-légumes
- NL Groentensnijmachine
- DE Gemüseschneider

13



- FR Batteurs-mélangeurs
- NL Klopper-mengers
- DE Planetenmixer



- FR Batteurs-mélangeurs
- NL Klopper-mengers
- DE Planetenmixer



- FR Mixers plongeants
- NL Inbrenghmixers
- DE Stabmixers

- FR Cutters inox, variateur de vitesse
- NL Cutters in R.V.S. met snelheidsregelaar
- DE Cutter aus Edelstahl, Geschwindigkeitsregler



03



- FR Lave-batteries
- NL Pottenwasser
- DE Topfspülmaschinen