



- Self-service - Buffets
- Self-service - Buffetten
- Self-service - Buffets



+2° +8°

PLUS

FR Spécialement adaptées pour l'exposition et la conservation des hors d'oeuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes... Température homogène sur bacs GN.

NL Speciaal aangepast voor het uitstellen en bewaren van koude schotels, vlees, vis, zeevruchten, groenten, homogene temperatuur op GN-bakken.

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



SLIDING DOORS

+2° +8°



TR6-TP/R6

947,00 EUR

mm : 1380x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

FR **Vitrine à tapas réfrigérée, 6x GN 1/3 - 40 mm (inclus)**

- En dotation : 6 bacs GN 1/3 h.40 mm.
- Construction en acier Inox (Austénitique - Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants en verre, vitre avant en "verre trempé", bombée.
- Évaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- NB Prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensat.

NL **Gekoeld uitstalraam voor tapas, 6x GN 1/3 - 40 mm (inclusief)**

- Standaard toebehoren: 6 bakken GN 1/3 hoogte 40 mm.
- Roestvrij stalen constructie (Austenitisch - Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Verdampfer in koper "serpentina" onder de kuip, afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal), "LED" verlichting.
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

DE **Kühlvitrine für Tapas, 6x GN 1/3 - 40 mm (inkl.)**

- Ausstattung : 6 Becken GN 1/3 h.40 mm.
- Konstruktion aus Edelstahl (austenitisch - alimentär) und Ausführungen aus anodisiertem Aluminium.
- Hintere Schiebetüren aus Glas, Vorderglas aus "Hartglas", gewölbt.
- Verdampfer aus Serpentin-Kupfer unter dem Tank, Auslass für den Kondensat
- Regulierung durch elektronischen Thermostat (digital), "LED" - Beleuchtung.
- NB Entladung vorgesehen (oder) Kondensat-Auffangwanne.



TR8-TP/R6

1 072,00 EUR

mm : 1730x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

FR **Vitrine à tapas réfrigérée, 8x GN 1/3 - 40 mm (inclus)**

- En dotation : 8 bacs GN 1/3 h.40 mm.
- Construction en acier Inox (Austénitique - Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants en verre, vitre avant en "verre trempé", bombée.
- Évaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- NB Prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensat.

NL **Gekoeld uitstalraam voor tapas, 8x GN 1/3 - 40 mm (inbegrepen)**

- Standaard toebehoren: 8 bakken GN 1/3 hoogte 40 mm.
- Roestvrij stalen constructie (Austenitisch - Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Verdampfer in koper "serpentina" onder de kuip, afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal), "LED" verlichting.
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

DE **Kühlvitrine für Tapas, 8x GN 1/3 - 40 mm (inkl.)**

- Ausstattung : 8 Becken GN 1/3 h.40 mm.
- Konstruktion aus Edelstahl (austenitisch - alimentär) und Ausführungen aus anodisiertem Aluminium.
- Hintere Schiebetüren aus Glas, Vorderglas aus "Hartglas", gewölbt.
- Verdampfer aus Serpentin-Kupfer unter dem Tank, Auslass für den Kondensat
- Regulierung durch elektronischen Thermostat (digital), "LED" - Beleuchtung.
- NB Entladung vorgesehen (oder) Kondensat-Auffangwanne.





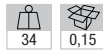
R600a
-1° +4°

PLUS

FR - Réfrigération "DOUBLE STATIC" double évaporateurs, garantissant une diffusion du froid uniforme sur toute la surface (de par le haut et par le bas au même temps), avec une plage de T° de -1° à +2°C. - Elles sont spécialement conçues pour l'exposition et la conservation des sushis, essentiellement à base de poisson cru, d'ou l'importance de leurs conservation.

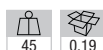
NL - Koeling "DOUBLE STATIC" dubbele verdampers, garanderen een gelijkmatige koude verdeling over heel het oppervlakte (naar boven en naar beneden op hetzelfde moment), met een T° van -1° tot +2°C. - Ze zijn speciaal ontworpen voor uitstal en het behoud van sushis, hoofdzakelijk op basis van rauwe vis, vandaar het belang van het behoud.

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



**SLIDING DOORS
DOUBLE STATIC**

R600a
-1° +4°



TR6-SH/R6

1 016,00 EUR

mm : 1380x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

FR Vitrine réfrigérée pour sushi, double fond perforé (inclus)

- En dotation : un double fond perforée ou déposer les sushis.
- Construction en acier Inox (Austénitique - Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants verre, vitre avant en "verre trempé", bombée
- Vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, ainsi qu'un évaporateur supérieure à ailettes (caché).
- NB prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensat.

NL Gekoeld uitstalraam voor sushi, dubbele geperforeerde bodem (inclusief)

- Standaard toebehoren: een dubbel geperforeerde bodem waar je de sushis neerlegt.
- Roestvrij stalen constructie (Austenistisch - Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal), "LED" verlichting.
- Verdampfer in koper "serpentina" onder de kuip, evenals een verdampfer bovenaan met vinnen (verborgen).
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

DE Kühlvitrine für Sushi, Doppellochboden (inklusive)

- Standard Zubehör: Doppelt perforierter Boden um den Sushis auf zu legen.
- Edelstahl Konstruktion (Austenit - für Nahrungsmittel) und anodisiertem Aluminium.
- Hinten Schiebetüren aus Glas, vorne Glasscheibe aus gebogenem gehärtetem Glas.
- Ablass für Kondensat.
- Regulierung mit Elektronischem Thermostat (digital), "LED" Beleuchtung.
- Verdampfer aus Kupfer "Serpentin" unter der Wanne und ebenfalls verdampfer oben mit Flosse (versteckt).
- NB: Mit Entladungs- oder Kondensatauffangbehälter



TR8-SH/R6

1 185,00 EUR

mm : 1730x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

FR Vitrine réfrigérée pour sushis, double fond perforé (inclus)

- En dotation : un double fond perforée ou déposer les sushis.
- Construction en acier Inox (Austénitique - Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants verre, vitre avant en "verre trempé", bombée
- Vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, ainsi qu'un évaporateur supérieure à ailettes (caché).
- NB prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensat.

NL Gekoeld uitstalraam voor sushi, dubbele geperforeerde bodem (inclusief)

- Standaard toebehoren: een dubbel geperforeerde bodem waar je de sushis neerlegt.
- Roestvrij stalen constructie (Austenistisch - Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal). "LED" verlichting.
- Verdampfer in koper "serpentina" onder de kuip, evenals een verdampfer bovenaan met vinnen (verborgen).
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

DE Kühlvitrine für Sushi, Doppellochboden (inbegriffen)

- Ausstattung : ein doppelter Boden oder zum Hinlegen von Sushi.
- Konstruktion aus Edelstahl (austenitisch - alimentär) und Ausführungen aus anodisiertem Aluminium.
- Hintere Schiebetüren aus Glas, Vorderglas aus "Hartglas", gewölbt.
- Auslass für den Kondensat.
- Regulierung durch elektronischen Thermostat (digital). "LED" - Beleuchtung.
- NB Entladung vorgesehen (oder) Kondensat-Auffangwanne.





+20° +90°

PLUS

FR - Possibilité d'utiliser des platines de type EURONORM ou GASTRONORM. - Température homogène et économies d'énergie grâce à sa résistance placée sous la pierre réfractaire (non visible), ventilée (2 ventilateurs) - Thermostat électronique : +20 +90°C (régulation au 0,1 degré près) - Tiroir à eau, permettant de maintenir un taux d'humidité, évitant le dessèchement des aliments.

NL - Mogelijkheid om EURONORM of GASTRONORM platen te gebruiken - Homogene temperatuur en energie besparingen dankzij zijn resistentie tegen de vuurvaste stenen (niet zichtbaar), geventileerd (2 ventilatoren). - Elektronische thermostaat: +20° +90°C (controle op 0,1 graden na) - Lade voor water, om de luchtvochtigheid te behouden, om het uitdrogen van het voedsel te vermijden.

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



Led Light

HOT - HUMIDIFIER
VENTILATED
GN & EN

+20° +90°



HSD3-B2

1 082,00 EUR

mm : 780x490xh480

kW : 1,2

230/1N 50-60Hz

FR **Vitrine chauffante ventilée, 3 niveaux, panoramique (Noire)**

- 3 niveaux réglables, grilles 670x433 mm (2 grilles en dotation)
- Dimensions internes 750x460xh360 mm.
- 4 faces et partie supérieure vitrées, exposition panoramique.
- Côté service, ouvertures portes vitrées à 180°.
- Eclairage de type LED sur chaque montant.



NL **Verwarmd uitstalraam geventileerd, 3 niveaus, panoramisch (Zwart)**

- 3 instelbare niveaus, roosters 670x433 mm (2 roosters standaard toebehoren).
- Interne afmetingen 750x460xh360 mm.
- 4 zijden en bovenkant in glas, panoramische uitstal.
- Dienst kant, opening glazen deuren op 180°.
- Verlichting type LED op elke prijs.

DE **Wärmevitrine, Ventiliert, 3 Ebenen, Panoramisch (Schwarz)**

- 3 einstellbare Niveaus, Roste 670x433 mm (2 Roste Standard mitgeliefert).
- Interne Massen 750x460xh360 mm
- 4 Seiten und Decke aus Glas, panoramisch.
- Bedienungsseite mit Glastüröffnung auf 180°
- LED Beleuchtung auf jeder Preisanzeige

HSD5-B2

1 285,00 EUR

mm : 780x490xh640

kW : 1,8

230/1N 50-60Hz

FR **Vitrine chauffante ventilée, 5 niveaux, panoramique (Noire)**

- 5 niveaux réglables, grilles 670x433 mm (3 grilles en dotation)
- Dimensions internes 750x460xh530 mm
- Possibilité plats GN / EN 400x600 / plats US
- 4 faces et partie supérieure vitrées, exposition panoramique
- Côté service, ouvertures portes vitrées à 180°
- Eclairage de type LED sur chaque montant



NL **Verwarmd uitstalraam geventileerd, 5 niveaus, panoramisch (Zwart)**

- 5 instelbare niveaus, roosters 670x433 mm (3 roosters standaard toebehoren).
- Interne afmetingen 750x460xh530 mm.
- Mogelijkheid schalen GN / EN 400x600 / schalen US
- 4 zijden en bovenkant in glas, panoramische uitstal.
- Dienst kant, opening glazen deuren op 180°.
- Verlichting type LED op elke prijs.

DE **Wärmevitrine, Ventiliert, 5 Ebenen, Panoramisch (Schwarz)**

- 5 einstellbare Niveaus, Roste 670x433 mm (3 Roste Standard mitgeliefert).
- Interne Massen 750x460xh360 mm.
- Möglich mit GN / EN 400x600 / US Behälter
- 4 Seiten und Decke aus Glas, panoramisch.
- Bedienungsseite mit Glastüröffnung auf 180°
- LED Beleuchtung auf jeder Preisanzeige

HSDA-GC

37,00 EUR

mm : 670x433

- FR** Grille pour vitrine chauffante HSD
- NL** Rooster voor warmtevitrine HSD
- DE** Gitter für Warmtevitrine HSD





+4° +8°



ORIZ/2P

2 226,00 EUR

mm : 800x410xh700 kW : 0,38 230/1N 50Hz

- FR Vitrine réfrigérée, 4 faces vitrées, 2 portes coulissantes**
- Version à poser, capacité 100 litres.
 - Livré avec 2 niveaux en acier inox 745x310xh360 mm.
 - Vitres coulissantes côtés service, fermeture automatique (Self Closure).
 - Réalisation en inox. Vitres en verre "trempe".

- NL Positieve uitstalvitrine, 4 glazen zijden, 2 schuifdeuren**
- Tafelmodel, capaciteit 100 liter.
 - Geleverd met 2 niveau's in R.V.S. 745x310xh360 mm.
 - Schuifdeuren aan dienstzijde, automatische sluiting.
 - Vervaardigd uit RVS. Ruiten in "gehard" glas.

- DE Kühlvitrine, 4-seitig verglast, 2 Schiebetüren**
- Tischmodell, Kapazität: 100 Liter.
 - Lieferung inkl. 2 Ablagen aus Edelstahl 745x310xh360 mm.
 - Schiebetüren, Bedienerseite, Schließt automatisch.
 - Hergestellt aus Edelstahl. Scheiben aus gehärtetem Glas.



PLUS

FR Vue panoramique tout en maintenant l'efficacité. Sa sobriété et sa ligne épurée mettront en valeur tous vos produits. Vos clients n'y résisteront pas!

NL Panoramisch zicht om de doeltreffendheid te verbeteren. Zijn sobere en zuivere lijn zetten uw producten extra in het licht. Uw klanten zullen dit niet kunnen weerstaan.

DE Panorama-Vitrine, das klare Design setzt Ihre Produkte in den Fokus, Ihre Kunden werden nicht widerstehen können

+4° +8°



+4° +8°



ORIZ/3M

2 321,00 EUR

mm : 800x410xh915 kW : 0,38 230/1N 50Hz

- FR Vitrine réfrigérée, 4 faces vitrées, 2 portes coulissantes**
- Version à poser, capacité 150 litres.
 - Livré avec 3 niveaux en acier inox 745x310xh580 mm.
 - Vitres coulissantes coté service, fermeture automatique (Self Closure).
 - Réalisation en inox. Vitres en verre "trempe".

- NL Positieve uitstalvitrine, 4 glazen zijden, 2 schuifdeuren**
- Tafelmodel, capaciteit 150 liter.
 - Geleverd met 3 niveau's in RVS 745x310xh580 mm.
 - Schuifdeuren aan dienstzijde, automatische sluiting.
 - Vervaardigd uit RVS. Ruiten in "gehard" glas.

- DE Kühlvitrine, 4-seitig verglast, 2 Schiebetüren**
- Tischmodell, Kapazität: 150 Liter.
 - Lieferung inkl. 3 Ablagen aus Edelstahl 745x310xh580 mm.
 - Schiebetüren, Bedienerseite, Schließt automatisch.
 - Hergestellt aus Edelstahl. Scheiben aus gehärtetem Glas.



ORIZ/3G

2 423,00 EUR

mm : 1000x410xh915 kW : 0,38 230/1N 50Hz

- FR Vitrine réfrigérée, 4 faces vitrées, 2 portes coulissantes**
- Version à poser, capacité 190 litres.
 - Livré avec 3 niveaux en acier inox 945x310xh580 mm.
 - Vitres coulissantes coté service, fermeture automatique (Self Closure).
 - Réalisation en inox. Vitres en verre "trempe".

- NL Positieve uitstalvitrine, 4 glazen zijden, 2 schuifdeuren**
- Tafelmodel, capaciteit 190 liter.
 - Geleverd met 3 niveau's uit RVS 945x310xh580 mm.
 - Schuifdeuren aan dienstzijde, automatische sluiting.
 - Vervaardigd uit RVS. Ruiten in "gehard" glas.

- DE Kühlvitrine, 4-seitig verglast, 2 Schiebetüren**
- Tischmodell, Kapazität: 190 Liter.
 - Lieferung inkl. 3 Ablagen aus Edelstahl 945x310xh580 mm.
 - Schiebetüren, Bedienerseite, Schließt automatisch.
 - Hergestellt aus Edelstahl. Scheiben aus gehärtetem Glas.



SELF CLOSURE

On demand: ...-TR Sliding doors on both sides «pass through»



VBE-211

927,00 EUR

mm : 695x602x680

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz


(FR) Vitrine chauffante, bain-marie 2x GN 1/1, panoramique

- Capacité 2x GN 1/1 hauteur 150 mm (livré sans bac).
- Réalisation entièrement en acier inoxydable AISI 304, vitre en verre "sécurité", bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur.
- La lampe halogène, associée au bain-marie vous permet le maintien à bonne température des aliments. Vidange par robinet situé côté opérateur.
- Drop in : bâti inox encastrable, grâce à son rebord.
- Chauffage électrique : par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation de 0 à 90°C.

(NL) Warmvitrine, bain-marie 2x GN 1/1, panoramische

- Inhoud: 2x GN 1/1 hoogte 150 mm (bakken niet bij geleverd).
- Vervaardigt in R.V.S. AISI 304, venster in gebogen veiligheidsplexiglas, glijdeuren in polycarbonaat aan dienstzijde.
- De halogeenlamp, verbonden de bain-marie, laten U toe het voedsel op de gewenste goed temperatuur te behouden. Afvoerkraan aan bedieningszijde.
- Drop-in: R.V.S. bak, inzetbaar dankzij zijn boorden.
- Elektrische verwarming : door gepantserde R.V.S. weerstanden incoloy behandeld, onder de kuip geplaatst, regelbaar van 0 tot 90°C.

(DE) Wärmevitrine, Bain-Marie 2x GN 1/1 Panorama

- Kapazität 2x GN 1/1, Höhe 150 mm (Lieferung ohne Schalen).
- Struktur aus Inox AISI 304, gebogene Scheibe aus Sicherheitsglas, Schiebetüren aus Polykarbonat, Bedienerseite.
- Halogenlampe, dazugehöriges Wasserbad ermöglicht die richtige Temperatur der Lebensmittel zu erhalten. Wasserablasshahn auf Bedienerseite.
- Drop In: einsetzbarer Behälter aus Edelstahl mit passenden Kanten.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Wanne, "Incoloy" behandelt, regulierbar von 0 bis 90°C.



2xGN1/1
HALOGEN LAMP
SLIDING DOORS
HOT

0° + 90°



45

0,48



VBE-311

1 036,00 EUR

mm : 1020x602xh680

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz


(FR) Vitrine chauffante, bain-marie 3 GN 1/1, panoramique

- Capacité 3x GN 1/1 hauteur 150 mm (livré sans bac).
- Réalisation entièrement en acier inoxydable AISI 304, vitre en verre "sécurité", bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur.
- La lampe halogène, associée au bain-marie vous permet le maintien à bonne température des aliments. Vidange par robinet situé côté opérateur.
- Drop in : bâti inox encastrable, grâce à son rebord.
- Chauffage électrique : par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation de 0 à 90°C.

(NL) Warmvitrine, bain-marie 3 GN 1/1, panoramisch

- Inhoud: 3x GN 1/1 hoogte 150 mm (bakken niet bij geleverd).
- Vervaardigt in R.V.S. AISI 304, venster in gebogen veiligheidsplexiglas, glijdeuren in polycarbonaat aan dienstzijde.
- De halogeenlamp, verbonden de bain-marie, laten U toe het voedsel op de gewenste goed temperatuur te behouden. Afvoerkraan aan bedieningszijde.
- Drop-in: R.V.S. bak, inzetbaar dankzij zijn boorden.
- Elektrische verwarming : door gepantserde R.V.S. weerstanden incoloy behandeld, onder de kuip geplaatst, regelbaar van 0 tot 90°C.

(DE) Wärmevitrine, Bain-Marie, 3 GN 1/1 Panorama

- Kapazität 3x GN 1/1, Höhe 150 mm (Lieferung ohne Schalen).
- Struktur aus Edelstahl AISI 304, gebogene Scheibe aus Sicherheitsglas, Schiebetüren aus Polykarbonat, Bedienerseite.
- Halogenlampe, dazugehöriges Wasserbad ermöglicht die richtige Temperatur der Lebensmittel zu erhalten. Wasserablasshahn auf Bedienerseite.
- Drop In: einsetzbarer Behälter aus Edelstahl mit passenden Kanten.
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Wanne, "Incoloy" behandelt, regulierbar von 0 bis 90°C.



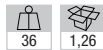
3xGN1/1
HALOGEN LAMP
SLIDING DOORS
HOT

0° + 90°



55

0,68



MEX-RG2

765,00 EUR

mm : 1060x615xh1380

FR Meuble inox support vitrine VBE-211, sur roulettes

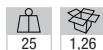
- Conçu pour les vitrines VBE-211.
- Côté service, étagère intermédiaire ajustable.
- Passe câbles.
- Construction en acier inox, roulettes avec freins.

NL Onderstel R.V.S. op wielen voor vitrine VBE-211

- Ontworpen voor VBE-211.
- Aan de dienstzijde, een in hoogte verstelbaar tussenrek.
- Doorgang kabels.
- Uitvoering in R.V.S., wieltjes met remmen.

DE Unterbau aus Edelstahl für VBE-211 auf Rädern

- Geeignet für die Vitrinen VBE-211.
- Bedienerseite, verstellbare Zwischenablage.
- Durchlassvorrichtung für Kabel.
- Hergestellt aus Edelstahl, Räder mit Bremse.



MEX-RG3

737,00 EUR

mm : 1060x615xh1380

FR Meuble inox support vitrine VBE-311, sur roulettes

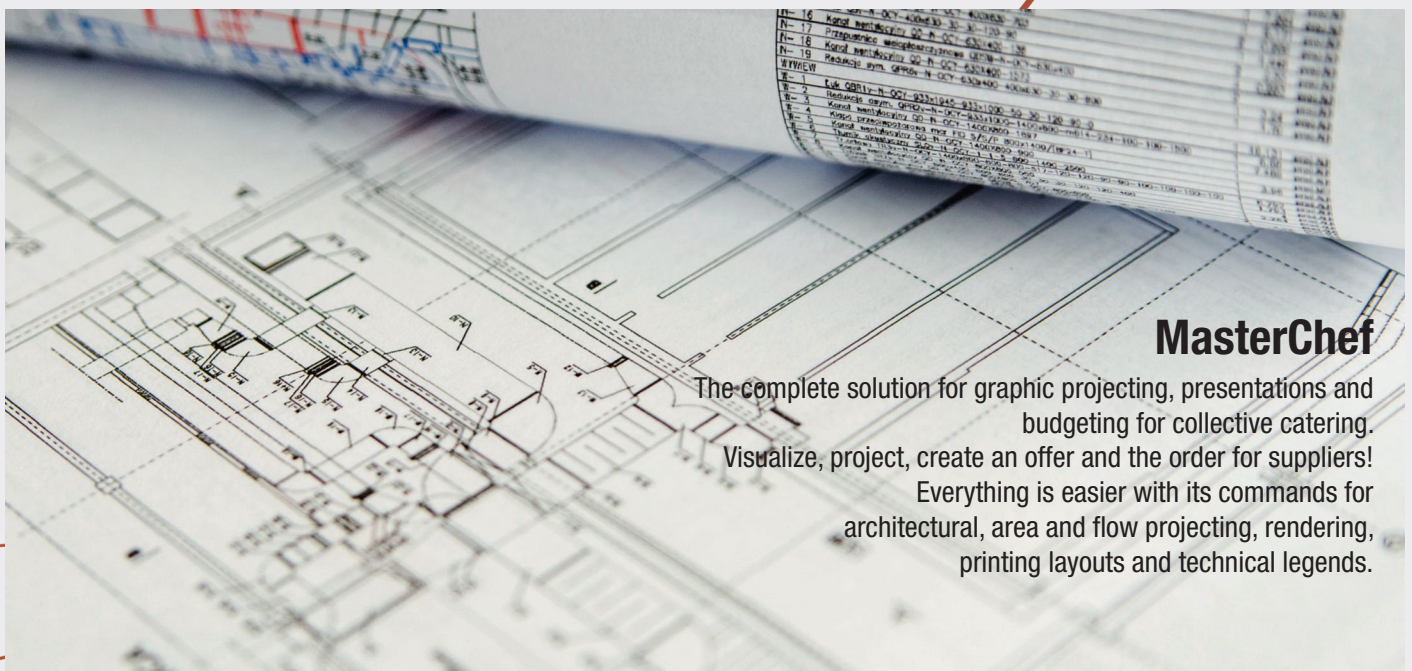
- Conçu pour les vitrine VBE-311.
- Côté service, étagère intermédiaire ajustable.
- Passe câbles.
- Construction en acier inox, roulettes avec freins.

NL Onderstel R.V.S. op wielen voor vitrine VBE-311

- Ontworpen voor VBE-311.
- Aan de dienstzijde, een in hoogte verstelbaar tussenrek.
- Doorgang kabels.
- Uitvoering in R.V.S., wieltjes met remmen.

DE Unterbau aus Edelstahl für VBE-311 auf Rädern

- Geeignet für die Vitrinen VBE-311.
- Bedienerseite, verstellbare Zwischenablage.
- Durchlassvorrichtung für Kabel.
- Hergestellt aus Edelstahl, Räder mit Bremse.



MasterChef

The complete solution for graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering.

Visualize, project, create an offer and the order for suppliers!

Everything is easier with its commands for architectural, area and flow projecting, rendering, printing layouts and technical legends.



SLIDING DOORS



VENTILATED

ADVANTAGE

FR - Des vitrines très élégantes, pouvant recevoir des platines EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1. Entièrement panoramiques, double vitrage "Thermopane®". Grâce à un large volume de présentation et un éclairage LED sur les 4 montants, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos desserts, gâteaux, macarons, et aussi salades, sandwiches frais, yaourts, boissons!

NL - Zeer elegante vitrines, geschikt voor schalen EURONORM 400x600 en GASTRONORM 1/1. Volledig panoramisch, dubbele beglazing "Thermopane®". Met een groot volume van presentatie en een LED-verlichting op de 4-zijden, laten ze u toe het aanbod van desserts, cakes, bitterkoekjes, diversifiëren maar ook salades, verse broodjes, yoghurt, drankjes! Op aanvraag: glas microgaten voor een hoogte gebruik (optioneel).

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

New product

**FR** Vitrines réfrigérées EN ou GN, ventilées

- Vitres externes toutes en double vitrage (Thermopane®).
- Plaques de fond en acier inox (amovibles).
- 4 éclairages intérieurs de type LED.
- 2 étagères de présentation (amovibles).
- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé).
- Dégivrage automatique, avec auto-évaporation du condensat.
- Pieds réglables.

NL Gekoelde vitrine EN of GN, geventileerd

- Externe ruiten in dubbele beglazing (Thermopane®).
- Bodemplaten in RVS (demonteerbaar).
- 4 LED-type binnenverlichting, met schakelaar.
- 2 presentatie schabben (verwijderbaar).
- Schuifdeuren aan de dienstzijde, uitneembaar (eenvoudig onderhoud).
- Automatische ontthooing, met automatische verdamping van het condens.
- Verstelbare poten.

DE Kühlvitrine, EN oder GN, Belüftet

- Externe Scheiben aus Doppelverglasung (Thermopane®)
- Bodenplatte aus Edelstahl (herausnehmbar)
- 4 Innenbeleuchtung des Typs LED.
- 2 Schauregale (herausnehmbar).
- Schiebetüren auf der Servierseite, herausnehmbar (einfache Wartung).
- Automatisches Entfrostern, mit automatischer Verdunstung des Kondensats.
- Verstellbare Füße.



2x GN1/1 OR EN 600x400

+2° +10°



3x GN1/1 OR EN 600x400

+2° +10°



VRDP-B1

2 150,00 EUR

mm : 785x650xh735

kW : 0,39

230/1N 50-60Hz

FR Vitrine réfrigérée EN ou GN, ventilée, 3 niv., NOIRE

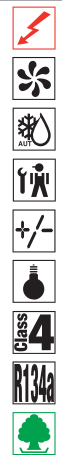
- Dimensions internes : 665x620xh410 mm, 2 étagères 645x490 mm

NL Gekoelde vitrine, EN of GN, geventileerd, 3 niveaus, ZWART

- Binnenafmetingen: 665x620xh410 mm, 2 glazen schabben 645x490 mm

DE Kühlvitrine, EN oder GN, Belüftet, 3 Ebenen, SCHWARZ

- Interne Maße: 665x620xh410 mm, 2 Regale aus Glas 645x490 mm



VRDG-B1

2 802,00 EUR

mm : 1185x650xh735

kW : 0,49

230/1N 50-60Hz

FR Vitrine réfrigérée EN ou GN, ventilée, 3 niv., NOIRE

- Dimensions internes : 1065x620xh410 mm, 2 étagères 1045x490 mm

NL Gekoelde vitrine, EN of GN, geventileerd, 3 niveaus, ZWART

- Binnenafmetingen: 1065x620xh410 mm, 2 schabben 1045x490 mm

DE Kühlvitrine, Belüftet, EN oder GN, 3 Ebenen, SCHWARZ

- Interne Maße: 1065x620xh410 mm, 2 Regale 1045x490 mm

FR Vitrines chauffantes EN ou GN

- Vitres externes toutes en double vitrage (Thermopane®).
- Plaques de fond en acier inox (amovibles).
- Eclairages intérieurs de type LED.
- 2 étagères de présentation (amovibles).
- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé).
- Chauffage ventilé, température homogène.
- Contrôle de l'humidité via la réserve d'eau (amovible).
- Pieds réglables.

NL Warmte vitrine EN of GN

- Alle buitenramen zijn gemaakt van dubbel glas (Thermopane®).
- Roestvrijstalen bodemplaten (verwijderbaar).
- LED-binnenverlichting.
- 2 presentatieschappen (uitneembaar).
- Schuifdeuren aan de servicezijde, uitneembaar (gemakkelijk te onderhouden).
- Geventileerde verwarming, homogene temperatuur.
- Vochtbeheersing via het waterreservoir (afneembaar).
- Verstelbare poten.

DE Beheizte Vitrine EN oder GN

- Außenfenster alle mit Doppelverglasung (Thermopane®).
- Grundplatten aus Edelstahl (abnehmbar).
- LED-Innenbeleuchtung.
- 2 Präsentationsregale (herausnehmbar).
- Schiebetüren auf der Service-Seite abnehmbar (wartungsfreundlich).
- Belüftete Heizung, homogene Temperatur.
- Feuchtigkeitskontrolle über der Wasserreserve (herausnehmbar).
- Verstellbare FüÙe.



SLIDING DOORS



ADVANTAGE

HOT

FR Des vitrines très élégantes, pouvant recevoir des platines EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1. Entièrement panoramiques, double vitrage "Thermopane®". Grâce à un large volume de présentation et un éclairage LED sur le top, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos quiches, pizzas, croissants, brioches, Les étagères en verres, portes coulissantes et récipient d'eau en inox sont entièrement amovible pour un entretien aisé. Sur demande : vitres avec micro-trous pour une utilisation en altitude (Option).

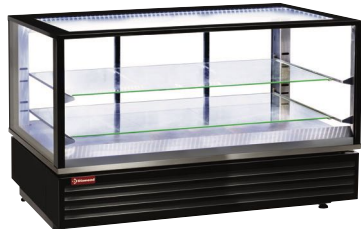
NL Zeer elegante vitrines, die plaats bieden aan EURONORM 400x600 en GASTRONORM 1/1 borden. Volledig panoramisch, dubbele beglazing "Thermopane®". Dankzij een groot presentatievolume en LED-verlichting aan de bovenzijde kunt u het aanbod van uw quiches, pizza's, croissants, brioches,.... diversifiëren. De glazen leggers, schuifdeuren en roestvrijstalen waterreservoir zijn volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. Op aanvraag: glasplaten met microgaten voor gebruik op hoogte (optioneel).

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



2x GN1/1 OR EN 600x400

+20° +90° 67 0,57



3x GN1/1 OR EN 600x400

+20° +90° 80 0,57

VHDP-B1

1 435,00 EUR

mm : 785x675xh720 kW : 3 230/1N 50-60Hz

FR Vitrine chauffante EN ou GN, ventilée, 2 niv., NOIRE
- Dimensions internes : 665x620xh410 mm, 2 étagères 645x490 mm.

NL Warmte vitrine EN of GN, geventileerd, 2 niveaus, ZWART
- Binnenafmetingen: 665x620xh410 mm, 2 schappen 645x490 mm.

DE Beheizte Vitrine EN oder GN, belüftet, 2 Ebenen, SCHWARZ
- InnenmaÙe: 665x620xh410 mm, 2 Böden 645x490 mm.



VHDG-B1

2 114,00 EUR

mm : 1185x675xh720 kW : 3 230/1N 50-60Hz

FR Vitrine chauffante EN ou GN, ventilée, 2 niv., NOIRE
- Dimensions internes : 1065x620xh410 mm, 2 étagères 1045x490 mm.

NL Warmte vitrine EN of GN, geventileerd, 2 niv., ZWART
- Binnenafmetingen: 1065x620xh410 mm, 2 schappen 1045x490 mm.

DE Beheizte Vitrine EN oder GN, belüftet, 2 Ebenen, SCHWARZ
- InnenmaÙe: 1065x620xh410 mm, 2 Böden 1045x490 mm.



4xGN1/1



ADVANTAGE

FR Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

NL Structuur in ecologisch edel hout. Ontwerp: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechthoekig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz.

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



BSB/4N-A1

2 933,00 EUR

mm : 1440x660(950)xh1370

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+2° +10°



BSB/4N-B1

2 933,00 EUR

mm : 1440x660(950)xh1370

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+2° +10°



FR Buffets - Salad bars réfrigérés

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Poternes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190 mm), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
- 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8 m).
- Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox. - Vidange pour évacuation du condensat. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.

NB: livré sans bac GN.

NL Buffet - Salad bar, gekoeld

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Twee opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verdamp(er) (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater. Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.

Opmerking: geleverd zonder GN bakken.

DE Buffets- gekühlte Salatbars

- Der Unterschrank ist als Durchreiche und als Aufbewahrungsort für Geschirr und Besteck konzipiert.
- Fächer aus gebürstetem Edelstahl, Strukturen austauschbar (für z.B. Gewürze oder Teller mit einem Durchmesser bis 190mm), die Glasabdeckung ist aus getempertem Glas und an beiden Seiten mittels LEDs beleuchtet.
- 2 Edelstahlablagen, eine auf jeder Seite (abklappbar, so passt die Bar durch Standard-Türen mit einem Durchmesser von 0,8 m).
- Schneckenförmiger Verdampfer unter der Edelstahlwanne.
- Vorrichtung zum Ablassen des Kondenswassers.
- Elektronische Steuerung (digital).
- Auf 4 Lenkrollen, von denen 2 mit einer Bremse ausgestattet sind.

NB: GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

INCLUDED
2 SERVICE SHELVES



C1



D1



(FR) Buffets - Salad bars réfrigérés

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
 - Poternes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190 mm), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
 - 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8 m).
 - Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox. - Vidange pour évacuation du condensat. Régulateur électronique (digital).
 - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

(NL) Buffet - Salad bar, gekoeld

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
 - Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
 - Twee opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
 - Verdamper (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
 - Afvoer voor het condensatiewater. Elektronische digitale regelaar.
 - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- Opmerking: geleverd zonder GN bakken.

(DE) Buffets- gekühlte Salatbars

- Der Unterschrank ist als Durchreiche und als Aufbewahrungsort für Geschirr und Besteck konzipiert.
 - Fächer aus gebürstetem Edelstahl, Strukturen austauschbar (für z.B. Gewürze oder Teller mit einem Durchmesser bis 190mm), die Glasabdeckung ist aus getempertem Glas und an beiden Seiten mittels LEDs beleuchtet.
 - 2 Edelstahlablagen, eine auf jeder Seite (abklappbar, so passt die Bar durch Standard-Türen mit einem Durchmesser von 800mm).
 - Schneckenförmiger Verdampfer unter der Edelstahlwanne.
 - Vorrichtung zum Ablassen des Kondenswassers. - Elektronische Steuerung (digital).
 - Auf 4 Lenkrollen, von denen 2 mit einer Bremse ausgestattet sind.
- NB: GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.



6xGN1/1



ADVANTAGE

(FR) Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, vos coquillages, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

(NL) Structuur in ecologisch edel hout . Ontwerp: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechthoekig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, schaaldieren, vlees, bereide gerechten, enz.

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

INCLUDED 2 SERVICE SHELVES



C1



D1



BSB/6N-A1

3 841,00 EUR

mm : 2070x660(950)xh1370

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

6xGN1/1



A1

+2° +10°



BSB/6N-B1

3 841,00 EUR

mm : 2070x660(950)xh1370

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

6xGN1/1



B1

+2° +10°



A1 and B1 on Stock, others colors on request

Daily departures **Worldwilde**



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.

SINCE 1985

FR Buffets - Salad bars, muraux réfrigérés

- Miroir de fond (mise en valeur des produits exposés).
 - Soubassement pour le stockage d'assiettes et couverts.
 - Poternes en inox brossé, pare haleine en verre " trempé ", éclairage de type LED.
 - Tablette de service en acier inox, (tablette rabattable), passage aisé dans toutes portes standard (0,8 m).
 - Evaporateur à " serpentín " noyé sous la cuve inox. Vidange pour évacuation du condensat. Régulateur électronique (digital).
 - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.



4xGN1/1

NL Buffet - gekoelde wand-salad bar

- Bodenspiegel (opwaardeerd de uitgestalde producten).
 - Onderbouw voor de stockage van borden en bestek.
 - schappen in geborsteld R.V.S., hoestscherm in "gehard" glas. Ledverlichting.
 - Tablette in R.V.S.(neerklapbaar), Makkelijke doorgang bij standaard deuropeningen (0,8m).
 - Verdamer in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip. Afvoer voor het condenswater. Elektronische regelaar (digitaal)
 - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

DE Wand Salatbar, gekühl

- Bodenspiegel (wertet die ausgestellten Produkte auf)
 - Untergestell zur Aufbewahrung von Geschirr und Besteck -Fächer auf gebürstetem Edelstahl -"Dach" aus gehärtetem Glas, LED Beleuchtung
 - Tabletrutsche aus Edelstahl (abklappbar)
 - Passt einfach durch normale Türen (0.8m)
 - Spiralverdampfer unter Edelstahlwanne montiert. Abfuhr des Kondenswassers. Elektronischer Regler (digital)
 - 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse
- Hinweis: Lieferung ohne GN-Behälter

ADVANTAGE

FR Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, etc.

NL Structuur in ecologisch edel hout . Ontwerp: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechthoekig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz.

DE Edle, ökologische Holzverkleidung DESIGN: modern, elegant, klar, zeitlos und funktional Passt in jedes Ambiente, ideal zur Präsentation (bei richtiger Temperatur) von Ihren Vorgerichten, Fleisch, fertigen Gerichten, unz.

**INCLUDED
1 SERVICE SHELF**



ASB/4N-A1

3 336,00 EUR

mm : 1495x690(855)xh1405 kW : 0,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+2° +10°



ASB/4N-B1

3 336,00 EUR

mm : 1495x690(855)xh1405 kW : 0,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+2° +10°



A1 and B1 on Stock, others colors on request

Self-service - Buffets • Buffetten • Self-service - Buffetten • Self-service - Buffets



4xGN1/1

ADVANTAGE

FR Châssis en bois noble et écologique, DESIGN: chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, vos coquillages, viandes, plats préparés, légumes, etc.

NL Raamwerk in nobel hout en ecologisch, DESIGN: warm, actueel, elegant, zuiver, strakke lijnen, modeloos en functioneel, past in alle interieurs, ideaal voor de presentatie (op juiste temperatuur) van uw schotels, zeevruchten, vlees, bereide gerechten, groenten, enz.

DE Ökonomischer, edler Holzrahmen, DESIGN: warm, zeitgemäß, stilvoll, sauber, klassisch und funktionell. Ideal für die Präsentation (mit der richtigen Temperatur) von Gerichten, wie Fleisch, Gemüse, Desserts usw.



BBM/4N-A1

2 907,00 EUR

mm : 1440x660(950)xh1370

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+20° +90°



C1



D1

**INCLUDED
2 SERVICE SHELVES**



BBM/4N-B1

2 907,00 EUR

mm : 1440x660(950)xh1370

kW : 3,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+20° +90°



FR Buffets chauffants/bain-marie

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
 - Poternes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190 mm), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
 - 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8 m).
 - Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
 - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

NL Warm/bain-marie buffet

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
 - Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
 - Twee opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
 - Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de R.VS.kuip. Afvoersysteem voor het water in de kuip. Elektronische digitale regelaar.
 - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- Opmerking: geleverd zonder GN-bakken.

DE Buffets, warm/Bain Marie

- Der Unterschrank ist als Durchreiche und als Aufbewahrungsort für Geschirr und Besteck konzipiert. - Fächer aus gebürstetem Edelstahl, Strukturen austauschbar (für z.B. Gewürze oder Teller mit einem Durchmesser bis 190mm), die Glasabdeckung ist aus getempertem Glas und an beiden Seiten mittels LEDs beleuchtet.
 - 2 Edelstahlablagen, eine auf jeder Seite (abklappbar, so passt die Bar durch Standard-Türen mit einem Durchmesser von 800mm).
 - beheizt mit 2 Heizelementen, die verblendet in der Edelstahlwanne positioniert sind. Vorrichtung zum Ablassen des Kondenswassers. Elektronische Steuerung (digital).
 - Auf 4 Lenkrollen, von denen 2 mit einer Bremse ausgestattet sind.
- NB: GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

(FR) Buffets chauffants/bain-marie, muraux

- Miroir de fond (mise en valeur des produits exposés).
 - Soubassement pour le stockage d'assiettes et couverts.
 - Poternes en inox brossé, pare haleine en verre " trempé ", éclairage de type LED.
 - Tablette de service en acier inox, (tablette rabattable), passage aisé dans toutes portes standard (0,8 m).
 - Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
 - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.



(NL) Warm/bain-marie wand-buffet

- Bodenspiegel (opwaardert de uitgestalde producten).
 - Onderbouw voor de stockage van borden en bestek.
 - Schappen in geborsteld R.V.S., hoestscherm in "gehard" glas, Led verlichting.
 - Tablet in R.V.S.(neerklapbaar), Makkelijke doorgang bij standaard deuropeningen (0,8m).
 - Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de roestvrij stalen kuip. Afvoersysteem voor het water in de kuip. Elektronische digitale regelaar.
 - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

(DE) Warmes Bain Marie Wand-Bufferf

- Bodenspiegel (wertet die ausgestellten Produkte auf)
 - Untergestell zur Aufbewahrung von Geschirr und Besteck
 - Fächer auf gebürstetem Edelstahl - "Dach" aus gehärtetem Glas, LED Beleuchtung
 - Tabletrutsche aus Edelstahl (abklappbar)
 - Zum Halten der Temperatur Ihrer Gerichte, Aufheizen durch zwei verstärkte Edelstahlheizelemente in der Edelstahlwanne. Dränage für das Wasser in der Wanne, elektronisches Kontrollelement (digital)
 - 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse.
- Hinweis: Ohne GN -Behälter.



4xGN1/1

ADVANTAGE

(FR) Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, vos coquillages, viandes, plats préparés, légumes, etc.

(NL) Raamwerk in nobel hout en ecologisch DESIGN: warm, actueel, elegant, zuiver, strakke lijnen, modeloos en functioneel, past in alle interieurs, ideaal voor de presentatie (op juiste temperatuur) van uw schotels, zeevruchten, vlees, bereide gerechten, groenten, nagerechten, enz.

(DE) Ökonomischer, edler Holzrahmen, DESIGN: warm, zeitgemäß, stilvoll, sauber, klassisch und funktionell. Ideal für die Präsentation (mit der richtigen Temperatur) von Gerichten, wie Fleisch, Gemüse, etc.



**INCLUDED
1 SERVICE SHELF**



C1



D1

ABM/4N-A1

3 228,00 EUR

mm : 1495x690(855)xh1405 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+20° +90°



ABM/4N-B1

3 228,00 EUR

mm : 1495x690(855)xh1405 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+20° +90°



A1 and B1 on Stock, others colors on request



**INCLUDED
4 SERVICE SHELVES**

Led Light



ADVANTAGE

FR Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, etc.

NL Structuur in ecologisch edel hout. Ontwerp: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechthoekig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, etc.

DE Edle, ökologische Holzverkleidung DESIGN: modern, elegant, klar, zeitlos und funktional Passt in jedes Ambiente, ideal zur Präsentation (bei richtiger Temperatur) von Ihren Vorgerichten, Fleisch, fertigen Gerichten, unz.



CSB/4D-A1

3 196,⁰⁰ EUR

mm : 1040(1435)x1040(1435)xh1540 kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+2° +10°



C1



D1



CSB/4D-B1

3 196,⁰⁰ EUR

mm : 1040(1435)x1040(1435)xh1540 kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+2° +10°



FR Ilots buffets - Salad bar, réfrigérés

- Version avec relevage automatique de la coupole , à piston motorisé.
 - Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
 - Poterne en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
 - 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables).
 - Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox. Vidange pour évacuation du condensat. Régulateur électronique (digital).
 - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

NL Eiland Buffet - Salad bar, gekoeld

- Versie met automatische opening van de koepel, met gemotoriseerde vijzels.
 - Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
 - Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
 - Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
 - Verdampfer (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
 - Afvoer voor het condensatiewater. Elektronische digitale regelaar.
 - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

DE Gekühlte Insel-Salatbar

- Untergestell zur Aufbewahrung von Tellern und Besteck,
 - Böden aus gebürstetem Edelstahl, Dach verstellbar (für Kräuter oder Teller bis 190mm), beschlagfreies Glas an beiden Seiten, LED Beleuchtung,
 - Service Element aus Edelstahl auf allen Seiten, klappbar Standardtüren (0,8m),
 - Spiralverdampfer in der Eiselstahlwanne montiert,
 - Drainage für Kondenswasser, digitales, elektronisches Kontrollelement,
 - 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsen.
- Hinweis: Ohne GN Behälter.



Led Light

ADVANTAGE

FR Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, desserts...

NL Structuur in ecologisch edel hout . Ontwerp: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechthoekig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz.

DE Edle, ökologische Holzverkleidung. DESIGN: modern, elegant, klar, zeitlos und funktional Passt in jedes Ambiente, ideal zur Präsentation (bei richtiger Temperatur) von Ihren kalten oder warmen Vorgerichten, Fleisch, fertigen Gerichten, Desserts.



MOTORIZED ROOF



CSB/4D-A1+KM

4 093,00 EUR

mm : 1040(1435)x1040(1435)xh1540 kW : 0,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+2° +10°



CSB/4D-B1+KM

4 093,00 EUR

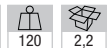
mm : 1040(1435)x1040(1435)xh1540 kW : 0,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+2° +10°



A1 and B1 on Stock, others colors on request



Led Light

ADVANTAGE

FR Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, etc...

NL Structuur in ecologisch edel hout. Ontwerp: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechthoekig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz...

DE Edle, ökologische Holzverkleidung DESIGN: modern, elegant, klar, zeitlos und funktional Passt in jedes Ambiente, ideal zur Präsentation (bei richtiger Temperatur) von Ihren Vorgerichten, Fleisch, fertigen Gerichten, etc...

**FR** Ilots buffets chauffant/bain-marie

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
 - Poterne en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
 - 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables).
 - Version chauffant/bain-marie.
 - Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
 - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

NL Eiland buffet verwarming/bain-marie

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
 - Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
 - Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten).
 - Versie verwarming/bain-marie.
 - Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de R.V.S. kuip. Afvoersysteem voor het water in de kuip. Elektronische digitale regelaar.
 - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

DE Warmes Insel-Buffet/ Bain Marie

- Untergestell zur Aufbewahrung von Tellern und Besteck,
 - Böden aus gebürstetem Edelstahl, Dach verstellbar (für Kräuter oder Teller bis 190mm), beschlagfreies Glas an beiden Seiten, LED Beleuchtung,
 - Service Element aus Edelstahl auf allen Seiten, (klappbar Standardtüren).
 - Beheizte Version / Bain Marie.
 - Zum Halten der Temperatur Ihrer Gerichte, Aufheizen durch zwei verstärkte Edelstahlheizelemente in der Edelstahlwanne. Drainage für das Wasser in der Wanne. Elektronisches Kontrollelement (digital).
 - 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsen.
- Lieferung OHNE GN -Behälter.



C1



D1



CBM/4D-A1

3 222,00 EUR

mm : 1040(1435)x1040(1435)xh1540 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+20° +90°



CBM/4D-B1

3 222,00 EUR

mm : 1040(1435)x1040(1435)xh1540 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+20° +90°





FR Ilots buffets chauffant/bain-marie

- Version avec relevage automatique de la coupole, à piston motorisé.
 - Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
 - Poterie en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
 - 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables).
 - Version chauffant/bain-marie.
 - Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
 - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins
- NB: livré sans bac GN.

NL Eiland buffet verwarming/bain-marie

- Versie met automatische opening van de koepel, met gemotoriseerde vijzels.
 - Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
 - Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
 - Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten).
 - Versie verwarming/bain-marie.
 - Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de R.V.S. kuip. Afvoersysteem voor het water in de kuip. Elektronische digitale regelaar.
 - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

DE Warmes Insel-Buffet/ Bain Marie

- Version mit automatischen Anheben des Kuppeldachs durch motorisierten Kolbenantrieb.
 - Untergestell zur Aufbewahrung von Tellern und Besteck.
 - Böden aus gebürstetem Edelstahl, Dach verstellbar (für Kräuter oder Teller bis 190mm), beschlagfreies Glas an beiden Seiten, LED Beleuchtung.
 - Service Element aus Edelstahl auf allen Seiten, (klappbar Standardtüren).
 - Beheizte Version / Bain Marie.
 - Zum Halten der Temperatur Ihrer Gerichte, Aufheizen durch zwei verstärkte Edelstahlheizelemente in der Edelstahlwanne. Drainage für das Wasser in der Wanne. Elektronisches Kontrollelement (digital).
 - 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsen.
- Lieferung OHNE GN -Behälter.



HOT

INCLUDED
4 SERVICE SHELVES



Led Light

ADVANTAGE

FR Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, etc...

NL Structuur in ecologisch edel hout . Ontwerp: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechthoekig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz...

DE Edle, ökologische Holzverkleidung DESIGN: modern, elegant, klar, zeitlos und funktional Passt in jedes Ambiente, ideal zur Präsentation (bei richtiger Temperatur) von Ihren Vorgerichten, Fleisch, fertigen Gerichten, etc...



MOTORIZED
ROOF



C1



D1

CBM/4D-A1+KM

4 137,00 EUR

mm : 1040(1435)x1040(1435)xh1540 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



A1

+20° +90°



CBM/4D-B1+KM

4 137,00 EUR

mm : 1040(1435)x1040(1435)xh1540 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

4xGN1/1



B1

+20° +90°



COLD



DPA/DVC...

**HOT
VITROCERAMIC**



DPA/VT...

Self Drop In Armonia *NEW 2020*

Self-service units Drop In

Self Drop In
by Diamond

Laissez libre cours à la décoration, nous nous chargeons du reste.

Ⓣ℞ Pourquoi choisir Drop In ?

Par son vaste choix d'éléments qui permet de répondre aux besoins spécifiques d'un self-service, Drop In est la solution idéale pour un résultat unique!

Laat uw zin voor decoratie de vrije loop, wij voeren de rest uit.

Ⓝℒ Waarom kiezen voor Drop In?

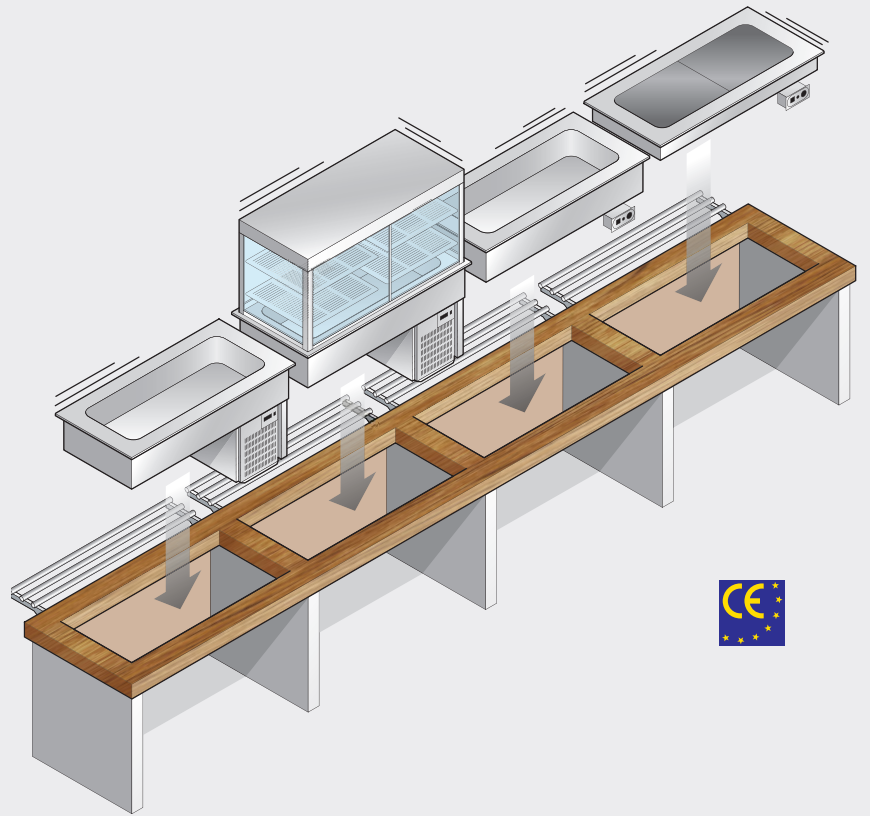
Drop In beschikt over een heel gamma elementen die het mogelijk maken alle specifieke noden van een self-service te beantwoorden, Drop In is de ideale oplossing!

Lassen Sie der Dekoration freien Lauf, wir erledigen den Rest.

Ⓣℇ Warum sollten Sie Drop In wählen?

Durch seine breite Produktpalette, die die spezifischen Bedürfnisse einer Selbstbedienung erfüllt, ist Drop In die ideale Lösung für ein einzigartiges Ergebnis!

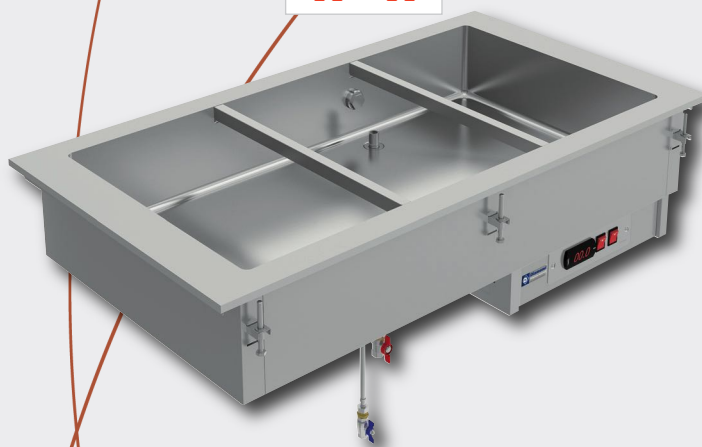




Self Drop In
by Diamond



+30° +90°


(FR) Eléments bain-marie

- Cuve emboutie profondeur 190 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis, décharge et trop-plein.
- Robinet de remplissage cuve de 1/2" et vanne de vidange de 3/4"
- Chauffage électrique par résistances (en silicone) située en dessous de la cuve.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Bain-marie element

- Diepgetrokken kuip diepte 190 mm (GN-150 mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne), afvoer en overloop.
- 1/2 "tankvulklep en 3/4" afvoerklep.
- Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden (in silicoon) onder de kuip.
- Mogelijkheid om het bedieningspaneel aan de zijkant of voorkant te plaatsen.
- Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

(DE) Element Bain-Marie

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Gestanztes Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Beckenauffüllung durch Magnetventil.
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.

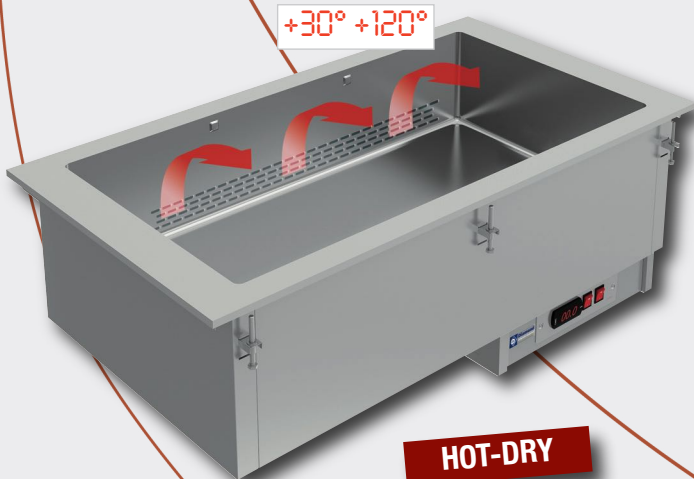
Achtung: Evakuierung des Netzes einplanen.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/BX08-P	2	790x610xh302	1,5	230/1N 50-60Hz	38	0,15	1 061,00 EUR
IN/BX12-P	3	1115x610xh302	2	230/1N 50-60Hz	44	0,30	1 380,00 EUR
IN/BX15-P	4	1440x610xh302	2,5	230/1N 50-60Hz	50	0,38	1 536,00 EUR
IN/BX18-P	5	1765x610xh302	3	230/1N 50-60Hz	56	0,46	1 708,00 EUR



+30° +120°


(FR) Élément bain-marie à sec

- Cuve emboutie profondeur 210 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis.
- Chauffage électrique par résistances située en dessous de la cuve couplées à un ventilateur, permettant une meilleure distribution de la chaleur.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Bain-marie element, droog

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
 - Uitgeholve kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
 - Vulling van de kuip d.m.v. magneetklep.
 - Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden geplaatst onder de kuip.
 - Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Opgelet: aansluiting op afvoer te voorzien.

(DE) Element Bain-Marie, ausgetrocknet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Gestanztes Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Beckenauffüllung durch Magnetventil.
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.

Achtung: Evakuierung des Netzes einplanen.



HOT-DRY

VENTILATED

	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/BX08-PSC	2	790x610xh373	1,5	230/1N 50-60Hz	44	0,25	1 112,00 EUR
IN/BX12-PSC	3	1115x610xh373	1,5	230/1N 50-60Hz	50	0,3	1 241,00 EUR
IN/BX15-PSC	4	1440x610xh373	2	230/1N 50-60Hz	56	0,38	1 382,00 EUR
IN/BX18-PSC	5	1765x610xh373	3	230/1N 50-60Hz	62	0,47	1 537,00 EUR

FR Éléments vitrocéramique noire

- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistances (en silicone), placée en dessous de la plaque.
- Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +120°, affichage digital.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



NL Vitrokeramisch element zwart

- Vitro keramische temperatuurhoudplaat.
- Weerstandverwarming (siliconen), geplaatst onder de plaat.
- Bedieningspaneel met elektronische regeling van + 30 ° + 120 °, digitaal display.
- Mogelijkheid om het bedieningspaneel aan de zijkant of voorkant te plaatsen.
- Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

DE Element Glaskeramik Schwarz

- Temperaturhalteplatte aus Glaskeramik.
- Erwärmung durch Widerstände (Silikon), die unter der Platte platziert sind.
- Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° +120°, Digitalanzeige
- Möglichkeit der Platzierung des Bedienfeldes an der Seite oder vorne.
- Einfache Montage durch integrierte Klemmen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/VCX08-P	2	790x610xh147	0,9	230/1N 50-60Hz	24	0,15	1 187,00 EUR
IN/VCX12-P	3	1115x610xh147	1,4	230/1N 50-60Hz	28	0,22	1 394,00 EUR
IN/VCX15-P	4	1440x610xh147	1,8	230/1N 50-60Hz	32	0,38	1 530,00 EUR
IN/VCX18-P	5	1765x610xh147	2,2	230/1N 50-60Hz	36	0,47	1 738,00 EUR

FR Éléments vitrocéramique blanche

- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistances (en silicone), placée en dessous de la plaque.
- Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +120°, affichage digital.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



NL Vitrokeramisch element wit

- Vitro keramische temperatuurhoudplaat.
- Verwarming door middel van weerstanden (silicone), geplaatst onder de plaat.
- Bedieningspaneel met elektronische regeling van +30° +120°, digitaal display
- Mogelijkheid om het bedieningspaneel aan de zijkant of aan de voorkant te plaatsen.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

DE Element Glaskeramik weiss

- Temperaturhalteplatte aus Glaskeramik.
- Erwärmung durch Widerstände (Silikon), die unter der Platte platziert sind.
- Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° +120°, Digitalanzeige
- Möglichkeit der Platzierung des Bedienfeldes an der Seite oder vorne.
- Einfache Montage durch integrierte Klemmen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/VCX08-PWT	2	790x610xh147	0,9	230/1N 50-60Hz	24	0,15	1 187,00 EUR
IN/VCX12-PWT	3	1115x610xh147	1,4	230/1N 50-60Hz	28	0,22	1 394,00 EUR
IN/VCX15-PWT	4	1440x610xh147	1,8	230/1N 50-60Hz	32	0,38	1 530,00 EUR
IN/VCX18-PWT	5	1765x610xh147	2,2	230/1N 50-60Hz	36	0,47	1 738,00 EUR



0° -8°


(FR) Eléments top réfrigéré

- Surface plane, avec un bord périphérique légèrement surélevé.
- Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. Vidange 1/2". - Panneau de commande avec régulation électronique.
- Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Element gekoelde top

- Vlak oppervlak, met een licht verhoogde rand.
- Koeling door middel van een spiraalverdamer (koper), net onder de plaat geplaatst. Afvoer 1/2". - Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdooien, zelf verdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

(DE) Element Kühlplatte

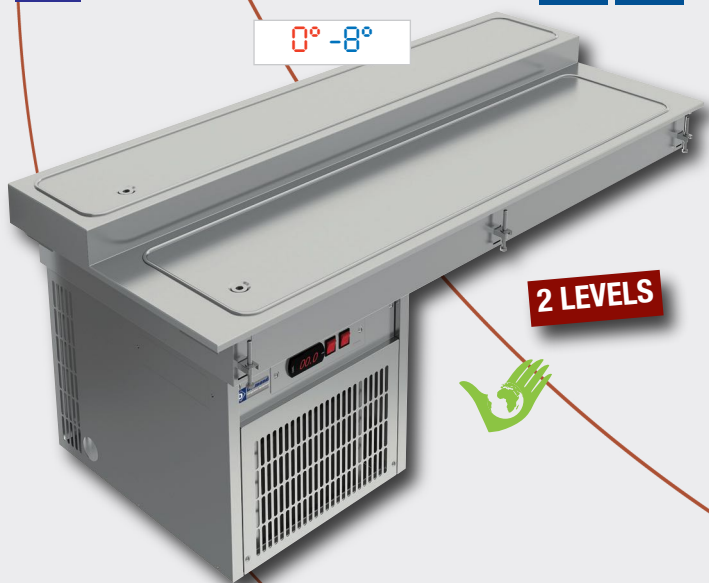
- Flache Oberfläche, mit einer leicht erhöhten Umfangskante.
- Kühlung durch einen Coilverdamer (Kupfer), der direkt unter der Platte angeordnet ist. Ablauf 1/2". - Integriertes Kühlaggregat, automatische Abtauung, Selbstverdampfung des Kondensats.
- Einfache Montage durch integrierte Klemmen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RPX08-P	2	790x610xh476	0,3	230/1N 50 Hz	55	0,44	1 472,00 EUR
IN/RPX12-P	3	1115x610xh476	0,32	230/1N 50 Hz	66	0,60	1 660,00 EUR
IN/RPX15-P	4	1440x610xh476	0,34	230/1N 50 Hz	70	0,76	1 779,00 EUR
IN/RPX18-P	5	1765x610xh476	0,48	230/1N 50 Hz	74	0,92	2 031,00 EUR



0° -8°



2 LEVELS


(FR) Élément top réfrigéré, 2 niveaux

- Surfaces planes, avec un bord périphérique légèrement surélevé.
- Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. Vidange 1/2". - Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Element gekoelde top, 2 niveaus

- Vlakke oppervlakken, met een licht verhoogde rand.
- Koeling door middel van een spiraalverdamer (koper), net onder de plaat geplaatst. Afvoer 1/2". - Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdooien, zelf verdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

(DE) Element Kühlplatte, 2 Ebenen

- Flache Oberflächen, mit einer leicht erhöhten Umfangskante.
- Kühlung durch einen Coilverdamer (Kupfer), der direkt unter der Platte angeordnet ist. Ablauf 1/2". - Integriertes Kühlaggregat, automatische Abtauung, Selbstverdampfung des Kondensats.
- Einfache Montage durch integrierte Klemmen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.



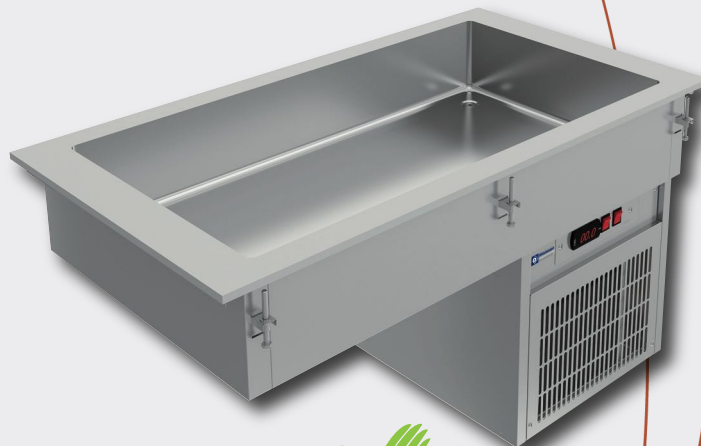
	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RPX08-P2N	2	790x610xh476(546)	0,3	230/1N 50 Hz	68	0,43	1 737,00 EUR
IN/RPX12-P2N	3	1115x610xh476(546)	0,32	230/1N 50 Hz	69	0,66	1 884,00 EUR
IN/RPX15-P2N	4	1440x610xh476(546)	0,34	230/1N 50 Hz	70	0,84	2 026,00 EUR
IN/RPX18-P2N	5	1765x610xh476(546)	0,48	230/1N 50 Hz	82	1	2 337,00 EUR

FR Eléments cuve réfrigérée

- Cuve emboutie profondeur 160 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis.
- Refroidissement par un évaporateur à serpentin(en cuivre), placé juste en-dessous de la cuve, Vidange de 3/4". - Evaporateur à serpentin(en cuivre), placé juste en-dessous de la cuve.
- Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés. - Réalisation en acier inox AISI 304.



+2° +8°



NL Element gekoelde kuip

- Diepgetrokken kuip 160mm diep (GN-150mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne).
- Koeling door middel van een spiraalverdampfer (koper), geplaatst net onder de kuip. 3/4" afvoer. - Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdooien, zelf verdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen. - Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

DE Element Kühlwanne

- Tiefgezogener Tank 160mm tief (GN-150mm Tanks), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene).
- Kühlung durch einen Coilverdampfer (Kupfer), der direkt unter dem Tank platziert ist. 3/4" Ablauf. - Integriertes Kühlaggregat, automatische Abtauung, Selbstverdampfung des Kondensats.
- Einfache Montage durch integrierte Klemmen. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.



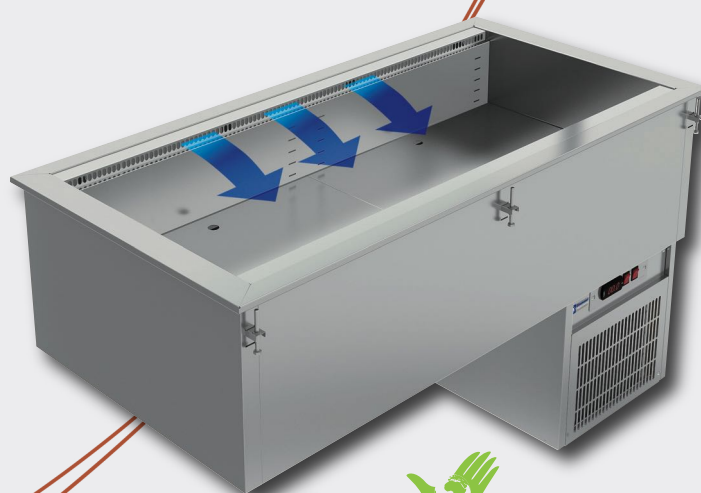
	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RCX08-P	2	790x610xh632	0,31	230/1N 50Hz	55	0,44	1 776,00 EUR
IN/RCX12-P	3	1115x610xh632	0,32	230/1N 50Hz	64	0,70	2 016,00 EUR
IN/RCX15-P	4	1440x610xh632	0,48	230/1N 50-60 Hz	75	0,76	2 110,00 EUR
IN/RCX18-P	5	1765x610xh632	0,51	230/1N 50-60 Hz	80	1,38	2 557,00 EUR

FR Elément cuve réfrigérée, ventilée

- Cuve emboutie profondeur 115 mm (bacs GN-100 mm), angles et coins arrondis.
- Hauteur de la base d'exposition réglable, bacs GN, bouteilles, etc..
- Refroidissement ventilé par un évaporateur à ailettes couplé à un ventilateur, le tout placé en-dessous de la cuve, Vidange de 3/4". - Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



0° +4°



VENTILATED



NL Element gekoelde kuip, geventileerd

- Diepgetrokken kuip 115 mm (GN-100 mm bakken), afgeronde hoeken.
- Geventileerde koeling door een verdampfer met koelvinnen gekoppeld aan een ventilator, alle geplaatst onder de kuip. 3/4" afvoer. - Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdooien, zelf verdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

DE Element Kühlwanne, belüftet

- Tiefgezogener Becken 115 mm (GN-100 mm Behälter), abgerundete Ecken und Kanten.
- Belüftete Kühlung durch einen Rippenverdampfer, der mit einem Ventilator gekoppelt ist und sich alle unter dem Tank befindet. 3/4" Ablauf. - Integriertes Kühlaggregat, automatische Abtauung, Selbstverdampfung des Kondensats.
- Einfache Montage durch integrierte Klemmen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RCX08-PVV	2	790x720xh678	0,28	230/1N 50 Hz	65	0,65	2 268,00 EUR
IN/RCX12-PVV	3	1115x720xh678	0,40	230/1N 50-60 Hz	67	0,90	2 549,00 EUR
IN/RCX15-PVV	4	1440x720xh678	0,54	230/1N 50-60 Hz	77	1,14	2 736,00 EUR
IN/RCX18-PVV	5	1765x720xh678	0,71	230/1N 50-60 Hz	77	1,32	3 218,00 EUR



(FR) Élément vitrine et cuve réfrigérées

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Cuve emboutie GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Vitrine à 2 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.

(NL) Gekoelde vitrine en gekoelde kuip

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
- Uitgehohde kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 2 niveau's, schuifdeuren aan de dienstzijde en klapdeuren aan de klantzijde.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit

(DE) Element Kühlvitrine und Kühlwanne

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Gestanztes Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetyüren auf der Bediener- und Klapptüren auf der Kunden-seite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.

INFO

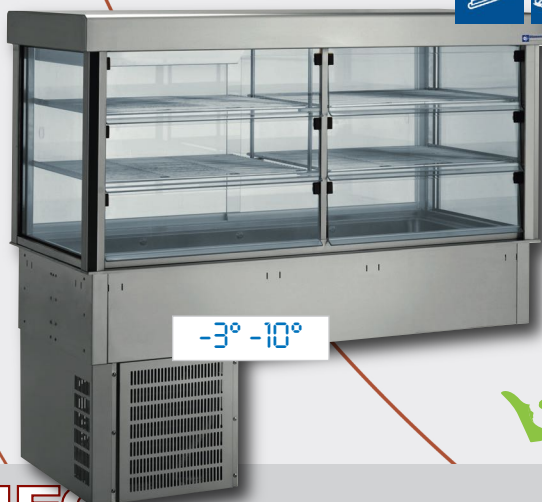
(FR) Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. IN/AEC.

(NL) Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. IN/AEC.

(DE) Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe IN/AEC).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RCTV12	3	1135x635xh1370	0,5	230/1N 50Hz	140	1,5	4 593,00 EUR
IN/RCTV15	4	1455x635xh1370	0,5	230/1N 50Hz	180	1,7	5 742,00 EUR
IN/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR



(FR) Élément vitrine et top réfrigérés

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Vitrine à 2 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.

(NL) Gekoelde vitrine en gekoelde top

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord, uitgehohde kuip van 20 mm diepte met de GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 2 niveau's, schuifdeuren aan de dienstzijde en klapdeuren aan de klantzijde.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit

(DE) Element Kühlvitrine und Kühlplatte

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetyüren auf der Bediener- und Klapptüren auf der Kunden-seite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.

INFO

(FR) Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. IN/AEC.

(NL) Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. IN/AEC.

(DE) Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe IN/AEC).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/RPTV12	3	1135x635xh1180	0,5	230/1N 50Hz	140	1,5	4 374,00 EUR
IN/RPTV15	4	1455x635xh1180	0,5	230/1N 50Hz	180	1,7	5 467,00 EUR
IN/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR



FR Vitrine réfrigérée

- Livré avec fond isolant.
Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x4).
- Réalisation en acier inox AISI 304. Unité hermétique incorporée.



NL Gekoelde vitrine

- Geleverd met geïsoleerde bodem.
Vitrine met 3 niveau's, schuifdeuren aan de dienstzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x4).
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Ingebouwde waterdichte unit.

DE Kühlvitrine

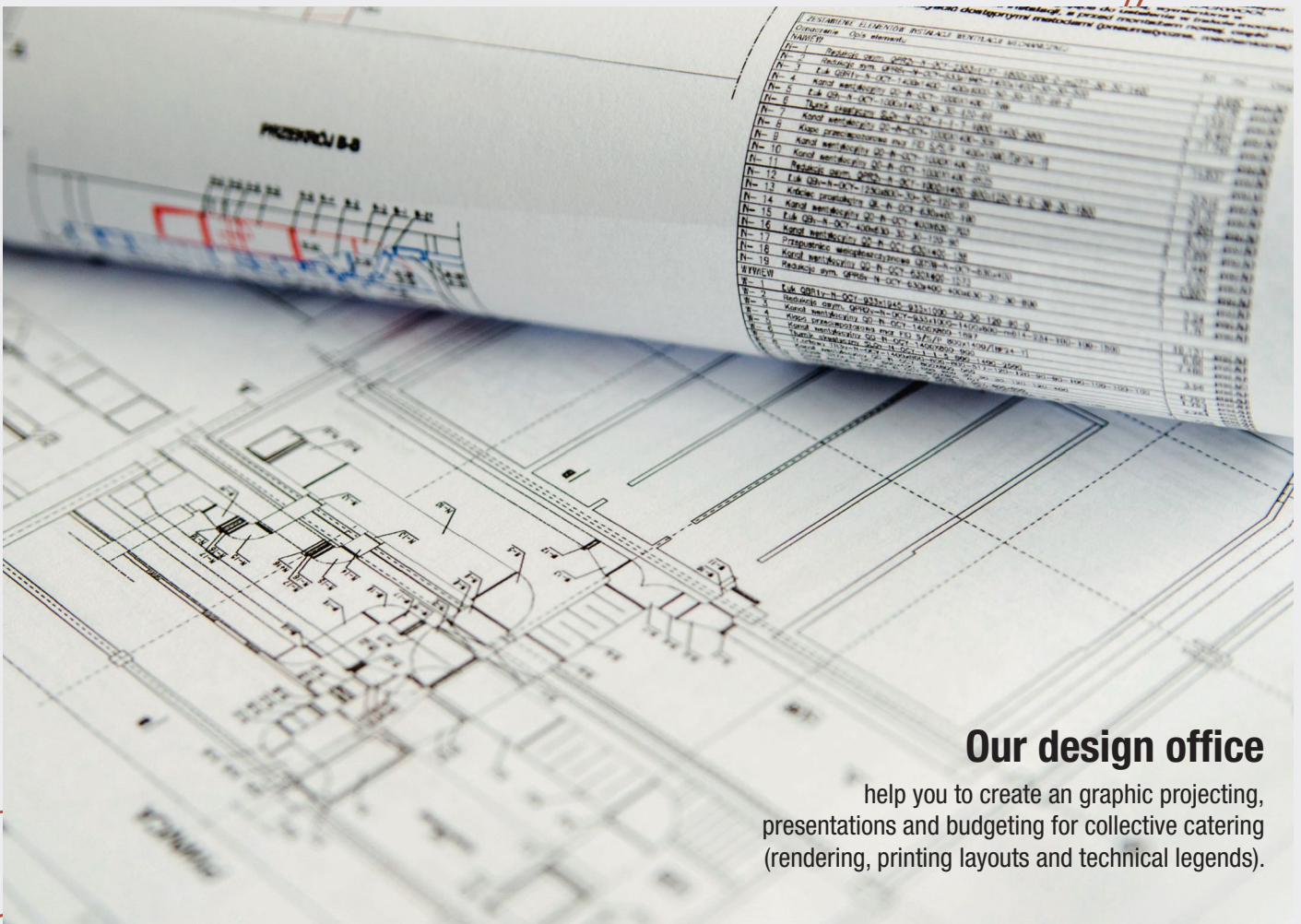
- Serienmäßig mit Bodendämmung.
Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener- und Klapptüren auf der Kunden-seite (2x4).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Eingebaute hermetische Einheit.

INFO

- FR Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. IN/AEC.
- NL Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. IN/AEC.
- DE Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe IN/AEC).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
IN/VTAF12	3	1135x635xh1150	1,2	230/1N 50Hz	155	1,6	5 604,00 EUR
IN/VTAF15	4	1455x635xh1150	1,2	230/1N 50Hz	190	2	6 503,00 EUR
IN/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR



Our design office

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



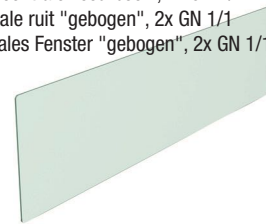
- FR Supports avec rampe éclairage LED, 2x GN 1/1
- NL Ondersteuning met LED verlichting, 2x GN 1/1
- DE Unterstützt mit LED-Beleuchtungsrampe, 2x GN 1/1



230/1N 50Hz

IN/LED08 2xGN	IN/LED12 3xGN	IN/LED15 4xGN	IN/LED18 5xGN
497,00 EUR	561,00 EUR	585,00 EUR	633,00 EUR

- FR Vitre frontale "pare haleine", pour vitre centrale "courbée", 2x GN 1/1
- NL Frontale ruit "hoestscherm", voor centrale ruit "gebogen", 2x GN 1/1
- DE Frontscheibe "Hustenschutz", für zentrales Fenster "gebogen", 2x GN 1/1



IN/VPH08 2xGN	IN/VPH12 3xGN	IN/VPH15 4xGN	IN/VPH18 5xGN
114,00 EUR	123,00 EUR	174,00 EUR	195,00 EUR

- FR Supports avec rampe chauffante/éclairage halogène, 2x GN 1/1
- NL Ondersteuning met verwarmde leuning/halogen verlichting, 2x GN 1/1
- DE Stützen mit Aufheizrampe/Halogenbeleuchtung, 2x GN 1/1



230/1N 50-60Hz

IN/HOT08 2xGN	IN/HOT12 3xGN	IN/HOT15 4xGN	IN/HOT18 6xGN
758,00 EUR	809,00 EUR	922,00 EUR	1 035,00 EUR

- FR Vitrine avec élément éclairant (lampe néon) fermée, avec portes coulissantes
- NL Vitrine met verlichtingselement (neonlamp) gesloten, met schuifdeuren
- DE Vitrine mit beleuchtetem Element (Neonlampe) geschlossen, mit Schiebetüren



230/1N 50Hz

IN/K2F 2xGN
53,00 EUR

- FR Vitre centrale "droite" rebord à 90° de chaque côté, 2x GN 1/1
- NL Centraal "rechts" boord op 90° aan elke kant, 2x GN 1/1
- DE Zentralglas "rechter" Rand bei 90° auf jeder Seite, 2x GN 1/1



IN/VD08 2xGN	IN/VD12 3xGN	IN/VD15 4xGN	IN/VD18 5xGN
207,00 EUR	255,00 EUR	279,00 EUR	316,00 EUR

- FR Superstructure avec vitre courbe, double
- NL Bovenstructuur met gebogen ruit, dubbel
- DE Überbau mit gebogenem Doppelglas



IN/VC08 2xGN	IN/VC12 3xGN	IN/VC15 4xGN	IN/VC18 5xGN
228,00 EUR	269,00 EUR	289,00 EUR	321,00 EUR



FR Elévateur neutre pour assiettes, capacité 50-60 Ø 180-280 mm
 NL Neutrale bordenlowerator, capaciteit 50-60 Ø 180-280 mm
 DE Neutrale Hebevorrichtung für Teller, Kapazität 50-60 Ø 180-280 mm



DPA/SAN28

Ø 391xh730 mm

443,00 EUR

FR Elévateur chauffant pour assiettes, capacité 50-60 Ø 180-280mm
 NL Verwarmde bordenlowerator, capaciteit 50-60 Ø 180-280mm
 DE Tellerspender beheizt, Kapazität 50-60 Ø 180-280mm



230/1N 50-60Hz (0,48 kW)

DPA/SAC28

Ø 420xh730 mm

921,00 EUR

FR Elévateur neutre pour assiettes, capacité 40-50 Ø 240 - 340 mm
 NL Neutrale bordenlowerator, capaciteit 40-50 Ø 240 - 340 mm
 DE Neutrale Hebevorrichtung für Teller, Kapazität 40-50 Ø 240 - 340 mm



DPA/SAN34

Ø 451xh730 mm

518,00 EUR

FR Elévateur chauffant pour assiettes, capacité 40-50 Ø 240-340 mm
 NL Verwarmde bordenlowerator, capaciteit 40-50 Ø 240-340 mm
 DE Tellerspender beheizt, Kapazität 40-50 Ø 240-340 mm



230/1N 50-60Hz (0,48 kW)

DPA/SAC34

Ø 480xh730 mm

995,00 EUR

FR Couvercle en polycarbonate pour élévateur assiettes Ø 280 mm
 NL Deksel in polycarbonaat voor bordenlowerator Ø 280 mm
 DE Deckel aus Polycarbonat für Tellerhebevorrichtung Ø 280 mm



DPA/CS28

Ø 400xh80 mm

61,00 EUR

FR Elévateur neutre de paniers 500x500 mm
 NL Neutrale mandenlowerator 500x500 mm
 DE Neutrale Hebevorrichtung für Körbe 500x500 mm



DPA/SPN50-P

600x640xh710 mm

947,00 EUR

FR Couvercle en polycarbonate pour élévateur assiettes Ø 340 mm
 NL Deksel in polycarbonaat voor bordenlowerator Ø 340 mm
 DE Deckel aus Polycarbonat für Tellerhebevorrichtung Ø 340 mm



DPA/CS34

Ø 400xh80 mm

66,00 EUR



Marketing **Strategy**



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.
SINCE 1985

Self-service units Drop In+

Self Drop In Armonia
by Diamond

Armonia

Des éléments self-service en version Drop In



Ⓣ Pour chaque fonction spécifique, ont la solution adaptée. Technologie, design et sobriété, voici le condensé du Drop In ARMONIA, une ligne capable de s'intégrer partout, une esthétique qui ne laissera personne indifférent!



Armonia

Deze self-service elementen in de Drop In versie

Ⓝ Hebben voor elke specifieke functie een oplossing op maat. Technologie, design en soberheid, de korte omschrijving van de Drop In ARMONIA, een reeks die overal kan geïntegreerd worden, met een esthetiek die niemand onverschillig laat!

Armonia

Wandaufstellungen der Drop In Version

Ⓝ mit einer sehr großen Ausstellungsfläche. Die Drop In ARMONIA Serie bündelt Technologie, Design und Einfachheit, somit kann sie überall integriert werden und ihre Ästhetik sorgt für Aufmerksamkeit!



*Drop In
High Quality*





Self Drop In Armonia

by Diamond



FR Eléments bain-marie

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
 - Cuve emboutie GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop-plein.
 - Remplissage de la cuve par électrovanne.
 - Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.
- Attention: prévoir une évacuation au réseau.

NL Bain-marie element

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
 - Diepgetrokken kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
 - Vulling van de kuip d.m.v. magneetklep.
 - Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden geplaatst onder de kuip.
 - Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Opgelet: aansluiting op afvoer te voorzien.

DE Bain-Marie Elemente

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
 - Gestanztes Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
 - Beckenauffüllung durch Magnetventil.
 - Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
 - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Achtung: Evakuierung des Netzes einplanen.

+65° +90°



	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BM08	2	800x700xh380	2	230/1N 50-60Hz	50	0,5	1 306,00 EUR
DPA/BM12	3	1125x700xh380	3	400-230/3N 50-60Hz	56	0,7	1 687,00 EUR
DPA/BM15	4	1455x700xh380	3	400-230/3N 50-60Hz	64	0,9	1 850,00 EUR
DPA/BM18	5	1780x700xh380	5	400-230/3N 50-60Hz	72	1,1	2 133,00 EUR



FR Eléments bain-marie "à sec" ventilés

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Chaud ventilé avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène de la chaleur.
- Cuve emboutie GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop-plein.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

NL "Droge" bain-marie elementen, geventileerd

- Bovenblad 1,5mm met afgeronde boord.
- Geventileerde verwarming met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de warmte te garanderen.
- Diepgetrokken kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

DE Bain-Marie Elemente "trocken" belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftheizung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Wärmeverteilung.
- Gestanztes Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.

+65° +90°



VENTILATED



	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BSV12	3	1125x700xh380	1,1	230/1N 50-60Hz	56	0,7	1 741,00 EUR
DPA/BSV15	4	1455x700xh380	2,2	230/1N 50-60Hz	64	0,9	1 905,00 EUR
DPA/BSV18	5	1780x700xh380	3,2	230/1N 50-60Hz	68	1,1	2 208,00 EUR

FR Éléments plaques vitrocéramiques

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



NL Vitrokeramische bakplaatellemen

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
- Voorzien van een vitrokeramische warmhoudplaat.
- Elektrische verwarming d.m.v. R.V.S. weerstanden geplaatst onder de plaat.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

DE Glaskeramik Platten Elemente

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Warmhalteplatte aus Glas Ceran.
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.



	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/PW08	2	800x700xh190	1,2	230/1N 50-60Hz	40	0,4	1 470,00 EUR
DPA/PW12	3	1125x700xh190	1,8	230/1N 50-60Hz	45	0,6	1 741,00 EUR
DPA/PW15	4	1455x700xh190	2,4	230/1N 50-60Hz	51	0,7	1 905,00 EUR

FR Éléments vitrines chauffantes, ventilées et humidifiées

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
 - Cuve emboutie GN-100 mm, angles arrondis, décharge et trop-plein.
 - Chaud ventilé avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène de la chaleur.
 - Humidification grâce à une cuvette d'eau placée dans le fond de la cuve, munie d'une résistance, mise à niveau de l'eau automatique.
 - Vitre intermédiaire bombée, permettant également de déposer des assiettes.
 - Superstructure munie de lampes halogènes. Côté service 2 portillons coulissants.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.
- Attention: prévoir une évacuation au réseau.

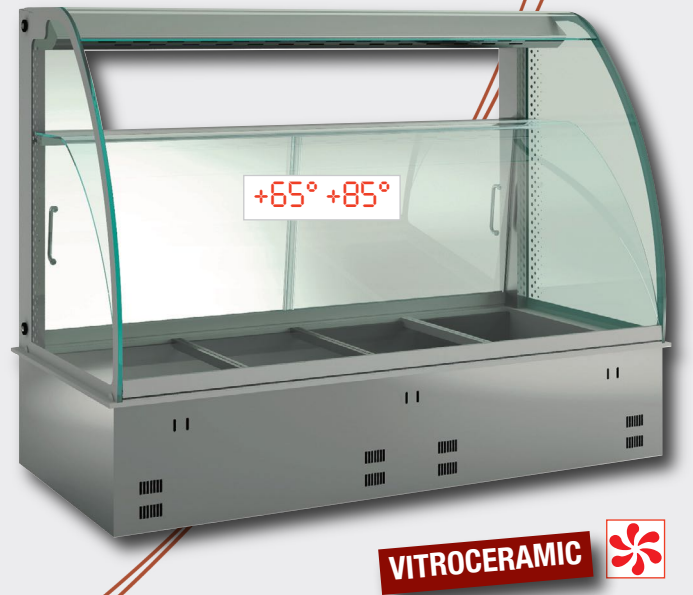


NL Warme uitstalvitriene elementen, geventileerd en met bevochtiger

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
 - Diepgetrokken kuip GN-100 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
 - Geventileerde verwarming met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de warmte te garanderen
 - Bevochtiging door middel van een waterkom op de bodem van de kuip, uitgerust met een weerstand, automatisch waterniveaubehoud.
 - Gebogen tussenruit, die eveneens toelaat om borden neer te zetten.
 - Bovenstructuur uitgerust met halogeenlampen. Aan de dienstzijde, 2 schuifdeurtjes.
 - Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Opgelet: aansluiting op afvoer te voorzien.

DE Element Heizvitrienen, befeuchtet und belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
 - Gestanztes Becken GN-100 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
 - Umluftheizung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Wärmeverteilung.
 - Befeuchtung dank einer Wasserschale unterhalb des Beckens, ausgestattet mit einem Widerstandselement und einer automatischen Regulierung des Wasserfüllstands.
 - Gepanzertes Zwischenglas zur Tellerablage.
 - Überbau mit Halogenlampen. Bedienerseite mit 2 Schiebetüren.
 - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Achtung: Evakuierung des Netzes einplanen.



	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CV08	2	800x700xh1110	2	230/1N 50-60Hz	95	1,1	4 298,00 EUR
DPA/CV12	3	1125x700xh1110	3	230/1N 50-60Hz	120	1,4	4 678,00 EUR
DPA/CV15	4	1455x700xh1110	3,2	230/1N 50-60Hz	165	1,8	4 951,00 EUR
DPA/CV18	5	1780x700xh1110	4	230/1N 50-60Hz	202	2,2	5 229,00 EUR

**(FR) Éléments cuves réfrigérées, ventilées**

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid.
- Cuve emboutie GN-150 mm, angles arrondis, décharge.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.

(NL) Gekoelde kuiplementen, geventileerd

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
- Geventileerde koeling met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de koude te garanderen.
- Diepgetrokken kuip GN-150 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit.

(DE) Elemente Kühlwanne, belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung.
- Gestanztes Becken GN-150 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.

+2° +5°

**VENTILATED****INFO****(FR) Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC****(NL) Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC****(DE) Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).****(FR) Unité hermétique incorporée (NL) Geïncorporeerd waterdicht element. (DE) Eingebaute hermetische Einheit.**

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RCV08	2	800x700xh750	0,5	230/1N 50Hz	78	0,9	3 102,00 EUR
DPA/RCV12	3	1125x700xh750	0,7	230/1N 50Hz	87	1,2	3 329,00 EUR
DPA/RCV15	4	1455x700xh750	0,9	230/1N 50Hz	97	1,5	3 645,00 EUR
DPA/RCV18	5	1780x700xh750	1,1	230/1N 50Hz	101	1,8	4 193,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR

+2° +5°

**INFO****(FR) Prévoir une évacuation au réseau.****(NL) Aansluiting op afvoer te voorzien****(DE) Evakuierung des Netzes einplanen.****(FR) Livré sans unité hermétique incorporée (NL) Geleverd zonder waterdicht eenheid. (DE) Lieferung ohne hermetische Einheit.**

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RCV08-S	2	800x700xh585	-	230/1N 50Hz	63	0,6	2 523,00 EUR
DPA/RCV12-S	3	1125x700xh585	-	230/1N 50Hz	72	0,8	2 699,00 EUR
DPA/RCV15-S	4	1455x700xh585	-	230/1N 50Hz	82	1	2 963,00 EUR
DPA/RCV18-S	5	1780x700xh585	-	230/1N 50Hz	86	1,2	3 460,00 EUR

FR Éléments tops réfrigérés, ventilés

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.

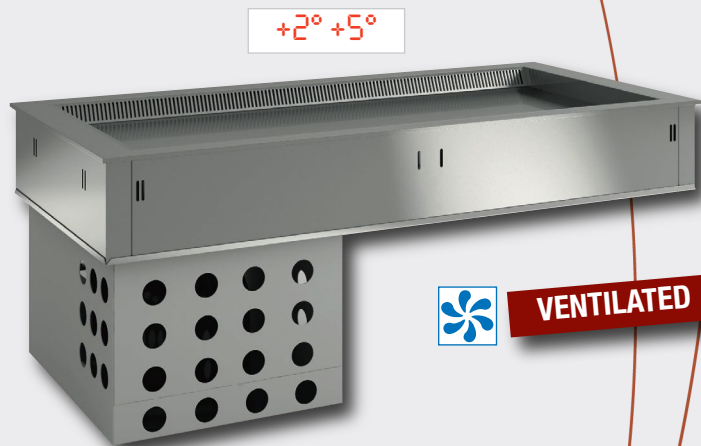


NL Gekoelde topelementen, geventileerd

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord, uitgeholde kuip van 20 mm diepte met de GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Geventileerde koeling met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de koude te garanderen.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit.

DE Elemente Kühlplatte, belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.



INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC

New product

NL Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC

DE Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).



FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TRV08	2	800x700xh570	0,5	230/1N 50Hz	72	0,75	2 992,00 EUR
DPA/TRV12	3	1125x700xh570	0,7	230/1N 50Hz	78	1	3 243,00 EUR
DPA/TRV15	4	1455x700xh570	0,9	230/1N 50Hz	83	1,3	3 514,00 EUR
DPA/TRV18	5	1780x700xh570	1,1	230/1N 50Hz	101	1,5	4 034,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR



INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau.

NL Aansluiting op afvoer te voorzien

DE Evakuierung des Netzes einplanen.

FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TRV08-S	2	800x700xh405	-	230/1N 50Hz	57	0,5	2 413,00 EUR
DPA/TRV12-S	3	1125x700xh405	-	230/1N 50Hz	63	0,6	2 613,00 EUR
DPA/TRV15-S	4	1455x700xh405	-	230/1N 50Hz	68	0,8	2 832,00 EUR
DPA/TRV18-S	5	1780x700xh405	-	230/1N 50Hz	86	1	3 302,00 EUR


VENTILATED

INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.

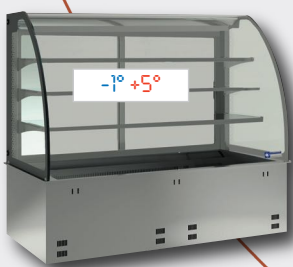
NL Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC

DE Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).



FR Unité hermétique incorporée **NL** Geïncorporeerd waterdicht element. **DE** Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVF308	2	800x700xh1580	0,7	230/1N 50Hz	130	1,5	5 548,00 EUR
DPA/RVF312	3	1125x700xh1580	0,9	230/1N 50Hz	154	2	6 038,00 EUR
DPA/RVF315	4	1455x700xh1580	1,1	230/1N 50Hz	175	2,6	6 527,00 EUR
DPA/RVF318	5	1780x700xh1580	1,2	230/1N 50Hz	205	3,1	7 076,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR



INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau.

NL Aansluiting op afvoer te voorzien

DE Evakuierung des Netzes einplanen.

FR Livré sans unité hermétique incorporée **NL** Geleverd zonder waterdicht eenheid. **DE** Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVF308-S	2	800x700xh1415	-	230/1N 50Hz	115	1,2	4 969,00 EUR
DPA/RVF312-S	3	1125x700xh1415	-	230/1N 50Hz	139	1,6	5 408,00 EUR
DPA/RVF315-S	4	1455x700xh1415	-	230/1N 50Hz	160	2	5 846,00 EUR
DPA/RVF318-S	5	1780x700xh1415	-	230/1N 50Hz	190	2,5	6 343,00 EUR

FR Eléments cuves et vitrines fermées, réfrigérées, ventilées

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Cuve emboutie GN-150 mm, angles arrondis, décharge.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.

NL Kuipelementen en gesloten uitstalvitrines, gekoeld, geventileerd

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
- Geventileerde koeling met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de koude te garanderen, zelfs op de schappen van de vitrine, dankzij zijn bijzonder systeem van koudekanalisatie.
- Uitgeholde kuip GN-150 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 2 niveau's, schuifdeuren aan de dienstzijde.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit.

DE Elemente Kühlwanne und geschlossene Kühlvitrine, belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Gestanztes Becken GN-150 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetüren auf der Bedienerseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.



FR Éléments tops et vitrines fermées, réfrigérés, ventilés

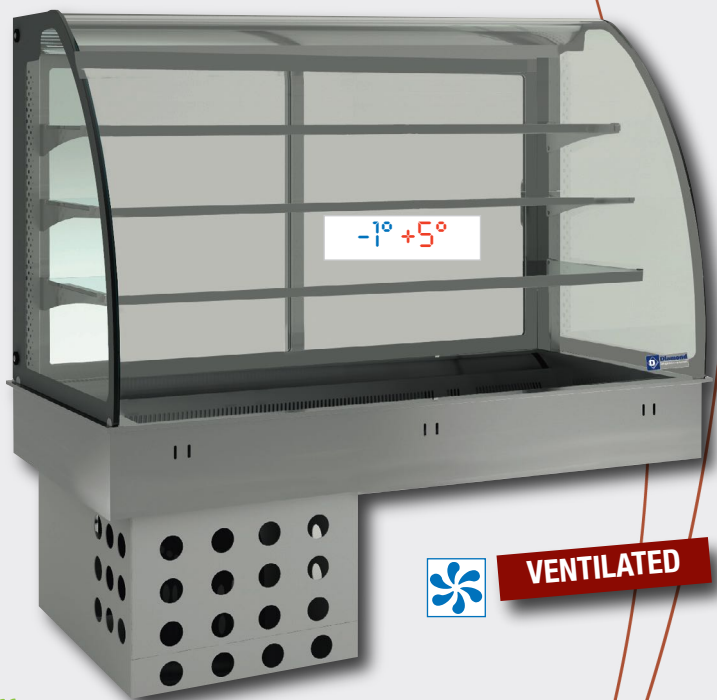
- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.

NL Topelementen en gesloten uitstalvitruines, gekoeld, geventileerd

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord, uitgeholde kuip van 20 mm diepte met de GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Geventileerde koeling met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de koude te garanderen, zelfs op de schappen van de vitrine, dankzij zijn bijzonder systeem van koudekanalisatie.
- Vitrine met 2 niveau's, schuifdeuren aan de dienstzijde.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit.

DE Elemente Kühlplatte und geschlossene Kühlvitrine, belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf der Bedienerseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.



INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC

NL Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC

DE Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).



FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVF308	2	800x700xh1400	0,7	230/1N 50Hz	124	1,5	5 440,00 EUR
DPA/TVF312	3	1125x700xh1400	0,9	230/1N 50Hz	148	1,8	5 951,00 EUR
DPA/TVF315	4	1455x700xh1400	1,1	230/1N 50Hz	169	2,3	6 396,00 EUR
DPA/TVF318	5	1780x700xh1400	1,2	230/1N 50Hz	199	2,8	7 002,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR

INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau.

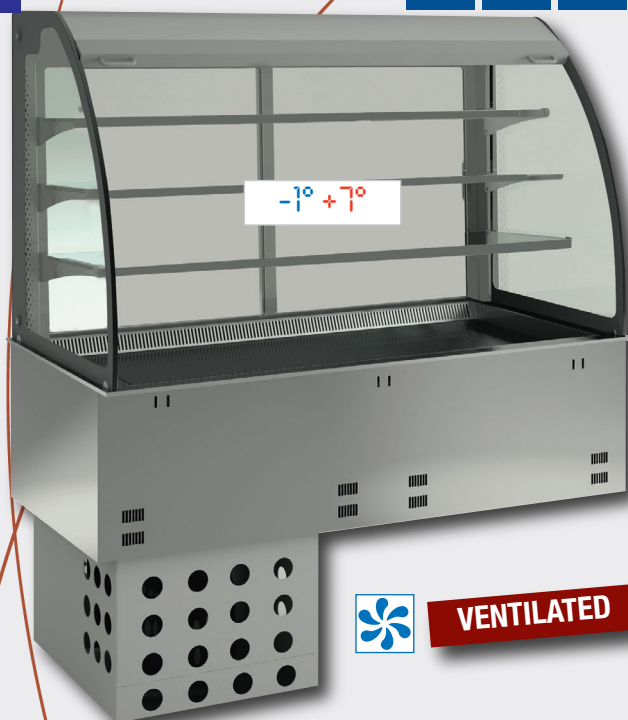
NL Aansluiting op afvoer te voorzien

DE Evakuierung des Netzes einplanen.

FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVF308-S	2	800x700xh1235	-	230/1N 50Hz	109	1	4 861,00 EUR
DPA/TVF312-S	3	1125x700xh1235	-	230/1N 50Hz	133	1,4	5 321,00 EUR
DPA/TVF315-S	4	1455x700xh1235	-	230/1N 50Hz	154	1,8	5 714,00 EUR
DPA/TVF318-S	5	1780x700xh1235	-	230/1N 50Hz	184	2,2	6 269,00 EUR




VENTILATED

INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC

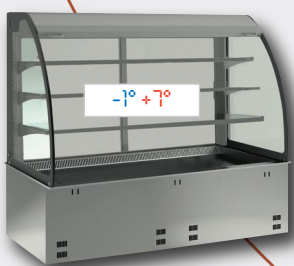
NL Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC

DE Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).



FR Unité hermétique incorporée **NL** Geïncorporeerd waterdicht element. **DE** Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVA308	2	800x700xh1580	0,7	230/1N 50Hz	120	1,5	5 636,00 EUR
DPA/RVA312	3	1125x700xh1580	0,9	230/1N 50Hz	145	2	6 157,00 EUR
DPA/RVA315	4	1455x700xh1580	1,1	230/1N 50Hz	183	2,6	6 658,00 EUR
DPA/RVA318	5	1780x700xh1580	1,2	230/1N 50Hz	224	3,1	7 159,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR



INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau.

NL Aansluiting op afvoer te voorzien

DE Evakuierung des Netzes einplanen.

FR Livré sans unité hermétique incorporée **NL** Geleverd zonder waterdicht eenheid. **DE** Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVA308-S	2	800x700xh1415	-	230/1N 50Hz	105	1,2	5 057,00 EUR
DPA/RVA312-S	3	1125x700xh1415	-	230/1N 50Hz	130	1,6	5 527,00 EUR
DPA/RVA315-S	4	1455x700xh1415	-	230/1N 50Hz	168	2	5 977,00 EUR
DPA/RVA318-S	5	1780x700xh1415	-	230/1N 50Hz	209	2,5	6 426,00 EUR

FR Eléments cuves & vitrines ouv. (rideau), réfrigérées, ventilées

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Cuve emboutie GN-150 mm, angles arrondis, décharge.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service, ouverte côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.

NL Kuipelem. & open uitstalvitrines (gordijn), gekoeld, geventileerd

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
- Geventileerde koeling met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de koude te garanderen, zelfs op de schappen van de vitrine, dankzij zijn bijzonder systeem van koudekanalisatie.
- Uitgeholde kuip GN-150 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 3 niveau's, schuifdeuren aan de dienstzijde, geopend aan de klantzijde.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit.

DE Elemente Kühlwannen & Kühlvitrinen offen (mit Rollo), belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Gestanztes Becken GN-150 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf Bedienerseite, offen auf Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.



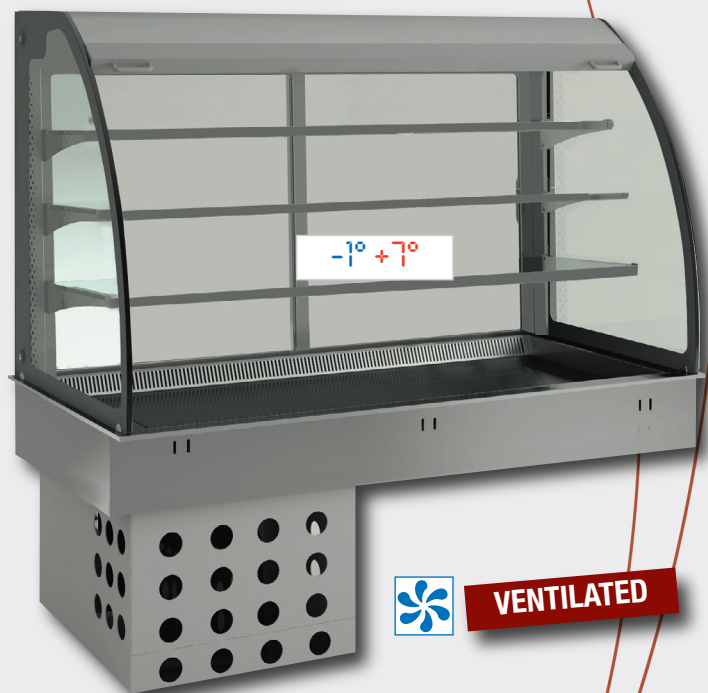
FR Éléments tops & vitrines ouvertes (rideau), réfrigérés, ventilés

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service, ouverte côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.



NL Topelem. & open uitstalvitruines (gordijn), gekoeld, geventileerd

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord, uitgeholde kuip van 20 mm diepte met de GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Geventileerde koeling met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de koude te garanderen, zelfs op de schappen van de vitrine, dankzij zijn bijzonder systeem van koudekanalisatie.
- Vitrine met 3 niveau's, schuifdeuren aan de dienstzijde, geopend aan de klantzijde.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit.


VENTILATED

DE Elemente Kühlplatte und Kühlvitruine offen (mit Rollo), belüftet

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf Bedienerseite, offen auf Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.



INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC

NL Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC

DE Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).



FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVA308	2	800x700xh1400	0,7	230/1N 50Hz	120	1,5	5 526,00 EUR
DPA/TVA312	3	1125x700xh1400	0,9	230/1N 50Hz	145	1,85	6 070,00 EUR
DPA/TVA315	4	1455x700xh1400	1,1	230/1N 50Hz	170	2,3	6 527,00 EUR
DPA/TVA318	5	1780x700xh1400	1,2	230/1N 50Hz	183	2,9	7 076,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR



INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau.

NL Aansluiting op afvoer te voorzien

DE Evakuierung des Netzes einplanen.



FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVA308-S	2	800x700xh1235	-	230/1N 50Hz	105	1	4 947,00 EUR
DPA/TVA312-S	3	1125x700xh1235	-	230/1N 50Hz	130	1,5	5 440,00 EUR
DPA/TVA315-S	4	1455x700xh1235	-	230/1N 50Hz	155	1,8	5 846,00 EUR
DPA/TVA318-S	5	1780x700xh1235	-	230/1N 50Hz	168	2,2	6 343,00 EUR



FR Muraux cuves & vitrines ouvertes (rideau), réfrigérées, ventilées

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Cuve emboutie GN-150 mm, angles arrondis, décharge.
- Vitrine à 3 niveaux, ouverte côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.

NL Muurmod. kuipen & open uitstalvitrines (gordijn), gekoeld, gevent.

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
- Geventileerde koeling met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de koude te garanderen, zelfs op de schappen van de vitrine, dankzij zijn bijzonder systeem van koudekanalisatie.
- Uitgehohde kuip GN-150 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 3 niveau's, geopend aan de klantzijde.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit.

DE Wandaufstellungen, Becken & Vitrinen offen (Rollo), umluftgekühlt

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Gestanztes Becken GN-150 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Vitrine mit 3 Ebenen, offen auf Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.


VENTILATED


INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC

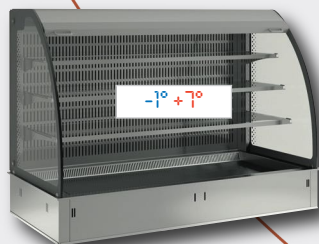
NL Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC

DE Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).



FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BCVA312	3	1125x700xh1580	0,9	230/1N 50Hz	145	2	6 063,00 EUR
DPA/BCVA315	4	1455x700xh1580	1,1	230/1N 50Hz	170	2,6	6 559,00 EUR
DPA/BCVA318	5	1780x700xh1580	1,2	230/1N 50Hz	183	3,1	7 065,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR



INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau.

NL Aansluiting op afvoer te voorzien

DE Evakuierung des Netzes einplanen.

FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BCVA312-S	3	1125x700xh1415	-	230/1N 50Hz	130	1,6	5 433,00 EUR
DPA/BCVA315-S	4	1455x700xh1415	-	230/1N 50Hz	155	2	5 877,00 EUR
DPA/BCVA318-S	5	1780x700xh1415	-	230/1N 50Hz	168	2,5	6 332,00 EUR

FR Muraux tops & vitrines ouvertes (rideau), réfrigérés, ventilés

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Vitrine à 3 niveaux, ouverte côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.



NL Muurmodel. top & open uitstalvitrines (gordijn), gekoeld, gevent.

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord, uitgeholde kuip van 20 mm diepte met de GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Geventileerde koeling met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de koude te garanderen, zelfs op de schappen van de vitrine, dankzij zijn bijzonder systeem van koudekanalisatie.
- Vitrine met 3 niveau's, geopend aan de klantzijde.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit.

DE Wandaufstellungen, Platten & Vitrinen offen (Rollo), umluftgekühlt

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Vitrine mit 3 Ebenen, offen auf der Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.



VENTILATED



INFO

- FR Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC
- NL Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC
- DE Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).

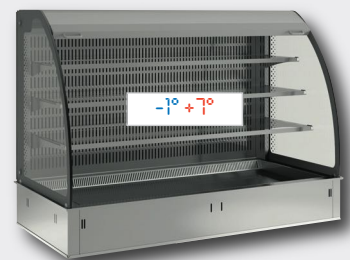


FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BTVA312	3	1125x700xh1400	0,9	230/1N 50Hz	145	2	5 968,00 EUR
DPA/BTVA315	4	1455x700xh1400	1,1	230/1N 50Hz	170	2,6	6 464,00 EUR
DPA/BTVA318	5	1780x700xh1400	1,2	230/1N 50Hz	183	3,1	6 970,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR

INFO

- FR Prévoir une évacuation au réseau.
- NL Aansluiting op afvoer te voorzien
- DE Evakuierung des Netzes einplanen.



FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BTVA312-S	3	1125x700xh1235	-	230/1N 50Hz	130	1,4	5 337,00 EUR
DPA/BTVA315-S	4	1455x700xh1235	-	230/1N 50Hz	155	1,8	5 782,00 EUR
DPA/BTVA318-S	5	1780x700xh1235	-	230/1N 50Hz	168	2,2	6 237,00 EUR

**(FR) Muraux cuves & vitrines "carrées" ouv. (rideau), réfrig., ventil.**

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Cuve emboutie GN-150 mm, angles arrondis, décharge.
- Vitrine à 3 niveaux, ouverte côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.

(NL) Muurmod. kuipen & vierk. open uitstalvit. (gordijn) gek., gevent.

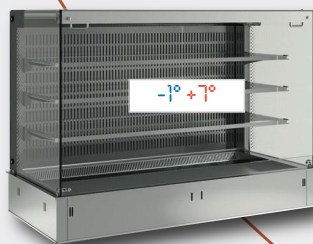
- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
- Geventileerde koeling met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de koude te garanderen, zelfs op de schappen van de vitrine, dankzij zijn bijzonder systeem van koudekanalisatie.
- Uitgehohde kuip GN-150 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 3 niveau's, geopend aan de klantzijde.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ingebouwde waterdichte unit.

(DE) Wandaufst., Beck. & Vitr. "viereckig" offen (Rollo), umluftgekühlt

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante.
- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.
- Gestanztes Becken GN-150 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Vitrine mit 3 Ebenen, offen auf Kundenseite.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.

**VENTILATED****INFO****(FR) Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC****(NL) Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC****(DE) Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).****(FR) Unité hermétique incorporée (NL) Geïncorporeerd waterdicht element. (DE) Eingebaute hermetische Einheit.**

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CCVA312	3	1125x700xh1580	0,9	230/1N 50Hz	145	2	6 020,00 EUR
DPA/CCVA315	4	1455x700xh1580	1,1	230/1N 50Hz	170	2,6	6 527,00 EUR
DPA/CCVA318	5	1780x700xh1580	1,2	230/1N 50Hz	183	3,1	7 034,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR

**INFO****(FR) Prévoir une évacuation au réseau.****(NL) Aansluiting op afvoer te voorzien****(DE) Evakuierung des Netzes einplanen.****(FR) Livré sans unité hermétique incorporée (NL) Geleverd zonder waterdicht eenheid. (DE) Lieferung ohne hermetische Einheit.**

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CCVA312-S	3	1125x700xh1415	-	230/1N 50Hz	130	1,6	5 389,00 EUR
DPA/CCVA315-S	4	1455x700xh1415	-	230/1N 50Hz	155	2	5 846,00 EUR
DPA/CCVA318-S	5	1780x700xh1415	-	230/1N 50Hz	168	2,5	6 301,00 EUR

FR Muraux tops & vitrines "carrées" ouv. (rideau), réfrig., ventil.

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.

- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.

Vitrine à 3 niveaux, ouverte côté client.

- Réalisation en acier inox AISI 304.

- Unité hermétique incorporée.

NL Muurmodel top & "vierkante" open uitstalvit. (gordijn), gek., gev.

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord, uitgeholde kuip van 20 mm diepte met de GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.

- Geventileerde koeling met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de koude te garanderen, zelfs op de schappen van de vitrine, dankzij zijn bijzonder systeem van koudekanalisatie.

Vitrine met 3 niveau's, geopend aan de klantzijde.

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

- Ingebouwde waterdichte unit.

DE Wandaufst., Plat. & Vitr. "viereckig" offen (Rollo), umluftgekühlt

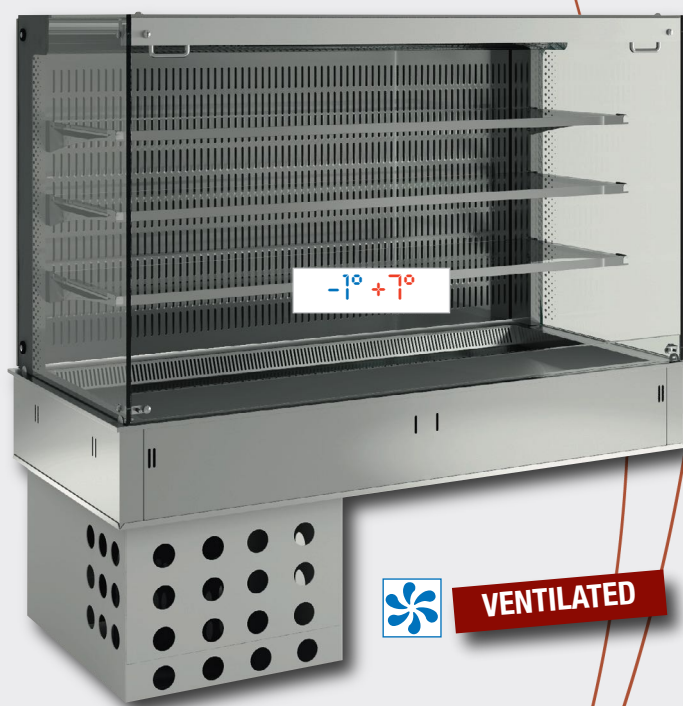
- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.

- Umluftkühlung mit gleichmäßigem Luftstrom garantiert eine homogene Kälteverteilung, selbst auf den Ebenen der Vitrine dank des speziellen Kälteleitungssystems.

Vitrine mit 3 Ebenen, offen auf der Kundenseite.

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.

- Eingebaute hermetische Einheit.



VENTILATED



INFO

FR Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC

NL Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC

DE Evakuierung des Netzes einplanen (optionale Autoverdunstung des Kondensates: siehe DPA/AEC).



FR Unité hermétique incorporée NL Geïncorporeerd waterdicht element. DE Eingebaute hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CTVA312	3	1125x700xh1400	0,9	230/1N 50Hz	145	1,8	5 936,00 EUR
DPA/CTVA315	4	1455x700xh1400	1,1	230/1N 50Hz	170	2,3	6 442,00 EUR
DPA/CTVA318	5	1780x700xh1400	1,2	230/1N 50Hz	183	2,8	6 950,00 EUR
DPA/AEC	Self-evaporation kit of the condensate						232,00 EUR

INFO

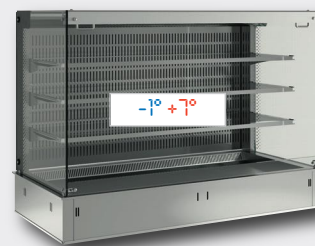
FR Prévoir une évacuation au réseau.

NL Aansluiting op afvoer te voorzien

DE Evakuierung des Netzes einplanen.

FR Livré sans unité hermétique incorporée NL Geleverd zonder waterdicht eenheid. DE Lieferung ohne hermetische Einheit.

	GN	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CTVA312-S	3	1125x700xh1235	-	230/1N 50Hz	130	1,4	5 305,00 EUR
DPA/CTVA315-S	4	1455x700xh1235	-	230/1N 50Hz	155	1,8	5 761,00 EUR
DPA/CTVA318-S	5	1780x700xh1235	-	230/1N 50Hz	168	2,2	6 217,00 EUR





	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
DPA/UCIX	-	440x580x400	0,5	230/1N 50Hz	45	0,25	1 318,00 EUR

(FR) Unité hermétique

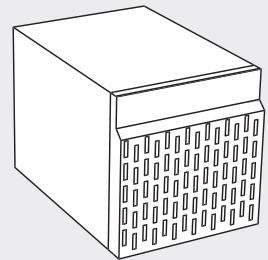
- Unité réfrigérante (pour installation à maximum 5 mètres).
- Habillage en inox AISI 304.

(NL) Hermetische eenheid

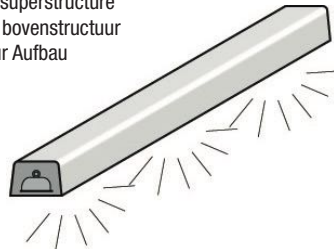
- Koelunit (voor installatie op maximum 5 meter).
- Bekleding in roestvrij staal AISI 304.

(DE) Versiegelte Einheit

- Kühleinheit (für die Installation maximal 5 Meter).
- AISI 304 Edelstahlverkleidung.



- (FR) Élément éclairant (lampe néon), pour superstructure
- (NL) Verlichtingselement (neonlamp), voor bovenstructuur
- (DE) Beleuchtetes Element (Neonlampe) für Aufbau



230/1N 50Hz

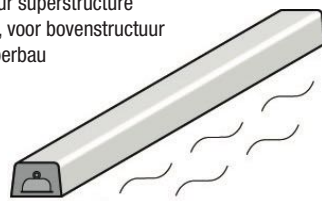
DPA/RE08	DPA/RE12	DPA/RE15	DPA/RE18
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
402,00 EUR	428,00 EUR	453,00 EUR	555,00 EUR

- (FR) Vitre frontale pour superstructure
- (NL) Voortuit voor bovenstructuur
- (DE) Frontglas für Überbau



DPA/VF08	DPA/VF12	DPA/VF15	DPA/VF18
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
101,00 EUR	108,00 EUR	114,00 EUR	140,00 EUR

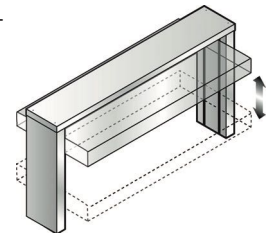
- (FR) Élément chauffant (par résistance), pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement (met weerstand), voor bovenstructuur
- (DE) Heizelement (durch Widerstand) für Überbau



230/1N 50-60Hz

DPA/RC08	DPA/RC12	DPA/RC15	DPA/RC18
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
0,4 kW	0,8 kW	0,8 kW	1,2 kW
491,00 EUR	509,00 EUR	528,00 EUR	647,00 EUR

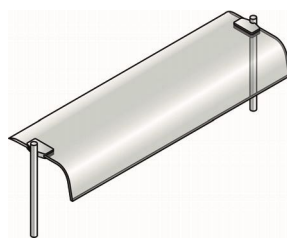
- (FR) Superstructure avec coupole, remontée automatique
- (NL) Bovenbouw met koepel, automatische verhoging
- (DE) Kuppel-Überbau, automatische Positionierung



230/1N 50Hz

IN/CM08	IN/CM12	IN/CM15
2xGN	3xGN	4xGN
0,04 kW	0,04 kW	0,05 kW
1 574,00	1 670,00	1 766,00

- (FR) Superstructure avec vitre courbe
- (NL) Bovenstructuur met gebogen ruit
- (DE) Überbau mit gebogenem Glas



DPA/V108	DPA/V112	DPA/V115	DPA/V118
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
582,00 EUR	601,00 EUR	628,00 EUR	780,00 EUR

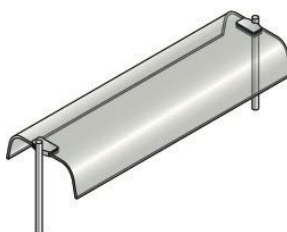
- (FR) Vitrine avec élément chauffant (par résistance) fermée, avec portes coulissantes
- (NL) Vitrine met verlichtingselement (met weerstand) gesloten, met schuifdeuren
- (DE) Vitrine mit Heizelement (durch Widerstand), geschlossen, mit Schiebetüren



230/1N 50-60Hz

DPA/SC08	DPA/SC12	DPA/SC15
2xGN	3xGN	4xGN
0,4 kW	0,8 kW	1,2 kW
1 588,00	1 679,00	1 804,00

- (FR) Superstructure avec vitre courbe, double
- (NL) Bovenstructuur met gebogen ruit, dubbel
- (DE) Überbau mit gebogenem Doppelglas



DPA/V208	DPA/V212	DPA/V215	DPA/V218
2xGN	3xGN	4xGN	5xGN
593,00 EUR	614,00 EUR	642,00 EUR	795,00 EUR

- (FR) Vitrine avec élément éclairant (lampe néon) fermée, avec portes coulissantes
- (NL) Vitrine met verlichtingselement (neonlamp) gesloten, met schuifdeuren
- (DE) Vitrine mit beleuchtetem Element (Neonlampe) geschlossen, mit Schiebetüren



230/1N 50Hz

DPA/SP08	DPA/SP12	DPA/SP15
2xGN	3xGN	4xGN
1 494,00	1 588,00	1 713,00

- FR Elévateur neutre pour assiettes, capacité 50-60 Ø 180-280 mm
- NL Neutrale bordenlowerator, capaciteit 50-60 Ø 180-280 mm
- DE Neutrale Hebevorrichtung für Teller, Kapazität 50-60 Ø 180-280 mm



DPA/SAN28

Ø 391xh730 mm

443,00 EUR

- FR Elévateur chauffant pour assiettes, capacité 50-60 Ø 180-280mm
- NL Verwarmde bordenlowerator, capaciteit 50-60 Ø 180-280mm
- DE Tellerspender beheizt, Kapazität 50-60 Ø 180-280mm



230/1N 50-60Hz (0,48 kW)

DPA/SAC28

Ø 420xh730 mm

921,00 EUR

- FR Elévateur neutre pour assiettes, capacité 40-50 Ø 240 - 340 mm
- NL Neutrale bordenlowerator, capaciteit 40-50 Ø 240 - 340 mm
- DE Neutrale Hebevorrichtung für Teller, Kapazität 40-50 Ø 240 - 340 mm



DPA/SAN34

Ø 451xh730 mm

518,00 EUR

- FR Elévateur chauffant pour assiettes, capacité 40-50 Ø 240-340 mm
- NL Verwarmde bordenlowerator, capaciteit 40-50 Ø 240-340 mm
- DE Tellerspender beheizt, Kapazität 40-50 Ø 240-340 mm



230/1N 50-60Hz (0,48 kW)

DPA/SAC34

Ø 480xh730 mm

995,00 EUR

- FR Couvercle en polycarbonate pour élévateur assiettes Ø 280 mm
- NL Deksel in polycarbonaat voor bordenlowerator Ø 280 mm
- DE Deckel aus Polycarbonat für Tellerhebevorrichtung Ø 280 mm



DPA/CS28

Ø 400xh80 mm

61,00 EUR

- FR Elévateur neutre de paniers 500x500 mm
- NL Neutrale mandenlowerator 500x500 mm
- DE Neutrale Hebevorrichtung für Körbe 500x500 mm



DPA/SPN50-P

600x640xh710 mm

947,00 EUR

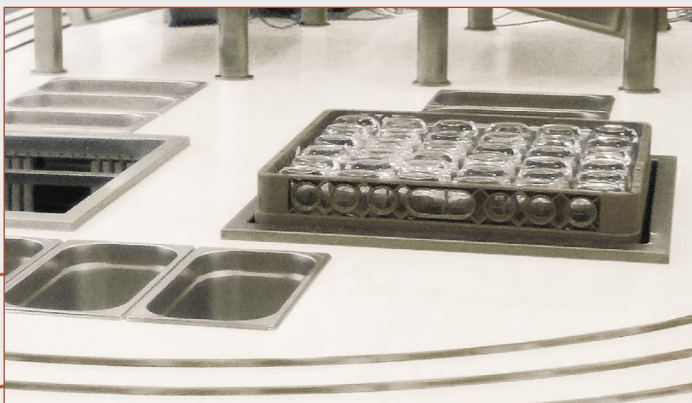
- FR Couvercle en polycarbonate pour élévateur assiettes Ø 340 mm
- NL Deksel in polycarbonaat voor bordenlowerator Ø 340 mm
- DE Deckel aus Polycarbonat für Tellerhebevorrichtung Ø 340 mm



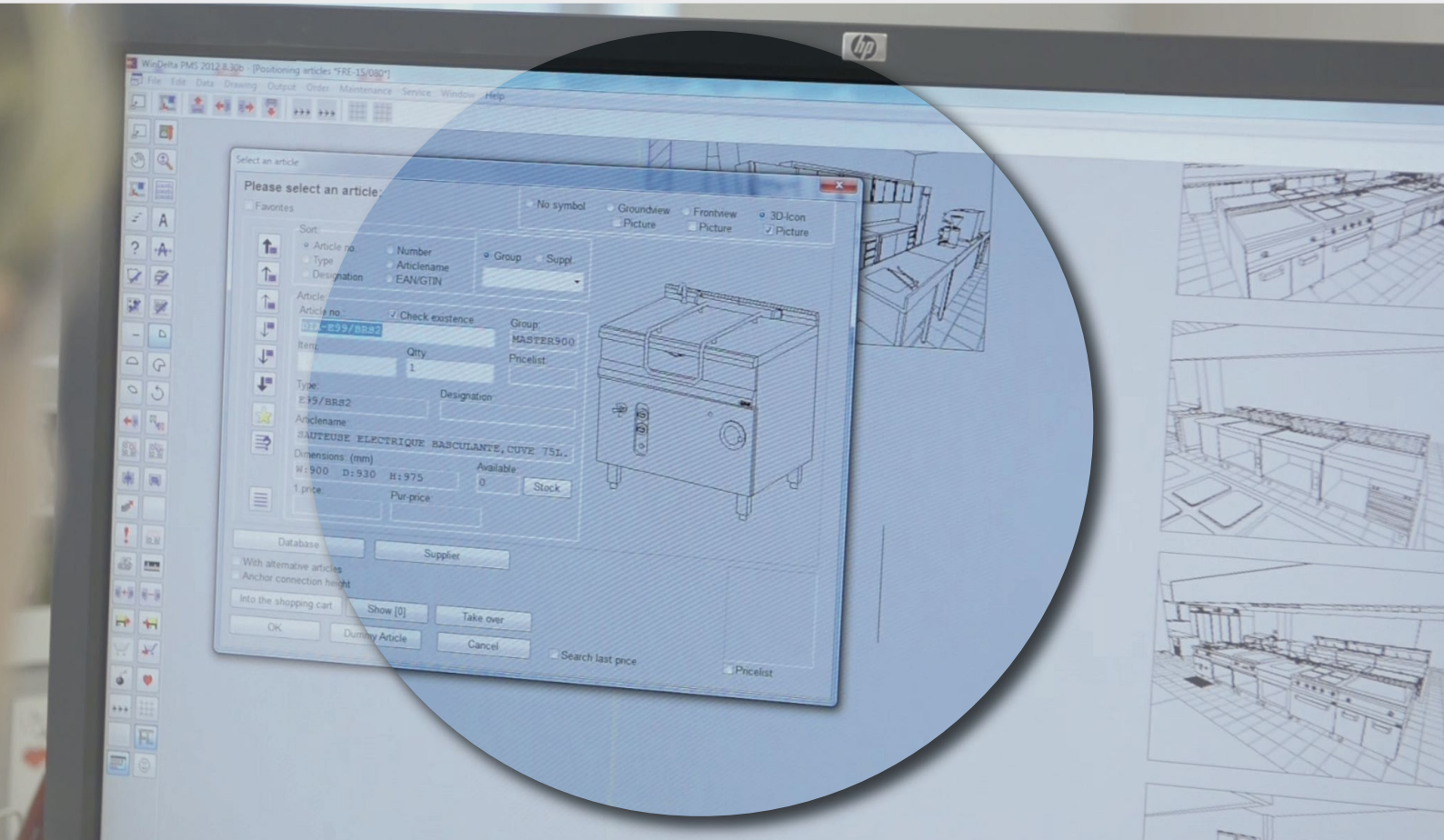
DPA/CS34

Ø 400xh80 mm

66,00 EUR



Listening Creativity

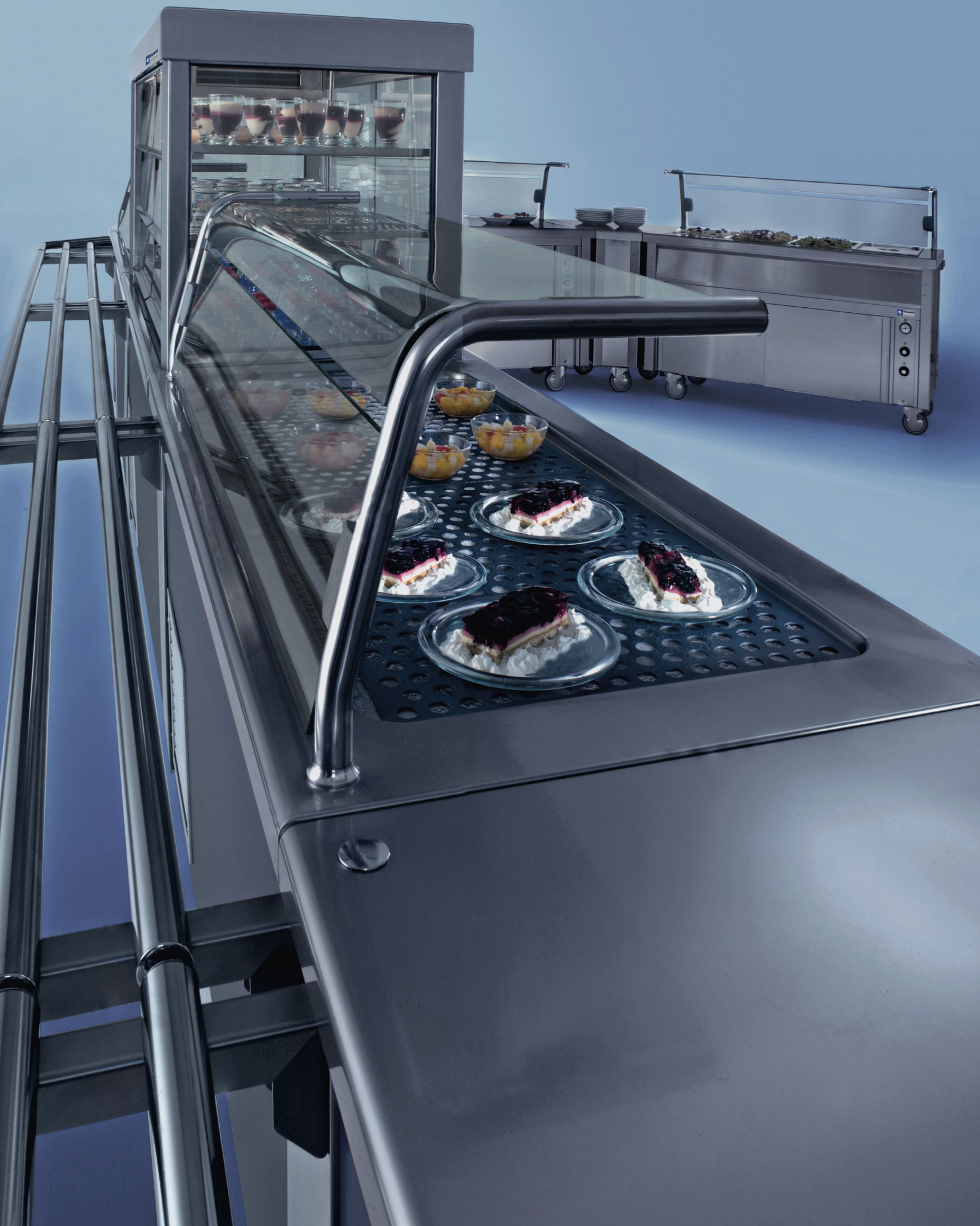


Diamond
EUROPE S.A.
N.V.

SINCE 1985

Self-service units 700

Self 700
by Diamond





**(FR) Élément armoire neutre**

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Neutrale kastelement

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

(DE) Neutral Element

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
NT8	2	800x700xh900	-	-	85	0,6	1 188,00 EUR
NT12	3	1200x700xh900	-	-	95	1	1 331,00 EUR
NT15	4	1500x700xh900	-	-	105	1,3	1 429,00 EUR

**(FR) Élément armoire neutre**

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Fermé du côté service par portes battantes.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Neutrale kastelement

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Gesloten aan dienstzijde met 2 schuifdeuren.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

(DE) Neutral Element

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
- Schließung auf der Bedienerseite durch 2 Schiebetüren.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
NA8	2	800x700xh900	-	-	93	0,6	1 477,00 EUR
NA12	3	1200x700xh900	-	-	110	1	1 632,00 EUR
NA15	4	1500x700xh900	-	-	120	1,3	1 725,00 EUR

FR Élément bain-marie sur armoire ouverte

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage manuel sauf 6 GN 1/1 (par électrovanne).
- Chauffage électrique par résistances en dessous de la cuve.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

NL Bain-marie element op open kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Manuele vulling uitzondering 6 GN 1/1 (met magneetklep).
- Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden onder de kuip.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

DE Bain-Marie Element auf offenem Unterbau

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Manuelle Auffüllung außer 6 GN 1/1 (durch Magnetventil).
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).



+30° +90°



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
BT8	2	800x700xh900	2,4	230/1N 50-60Hz	78	0,6	2 466,00 EUR
BT12	3	1200x700xh900	3,6	400-230/3N 50-60Hz	85	1	3 083,00 EUR
BT15	4	1500x700xh900	3,6	400-230/3N 50-60Hz	96	1,3	3 118,00 EUR
BT23	6	2300x700xh900	7,2	400-230/3N 50-60Hz	110	1,9	4 237,00 EUR

FR Élément bain-marie sur armoire neutre

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage manuel (sauf 6 GN 1/1 par électrovanne).
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Fermé du côté service par 2 portes coulissantes.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

NL Bain-marie element op neutraal kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Manuele vulling (uitzondering 6 GN 1/1 met magneetklep).
- Elektrische verwarming geplaatst onder de kuip.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Gesloten aan dienstzijde bediening met 2 schuifdeuren.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

DE Bain-Marie Element auf neutralem Unterbau

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Manuelle Auffüllung (außer 6 GN 1/1 durch Magnetventil).
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Schließung auf der Bedienseite durch 2 Schiebetüren.
- Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).



+30° +90°



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
BA8	2	800x700xh900	2,4	230/1N 50-60Hz	95	0,6	2 553,00 EUR
BA12	3	1200x700xh900	3,6	400-230/3N 50-60Hz	115	1	3 369,00 EUR
BA15	4	1500x700xh900	3,6	400-230/3N 50-60Hz	130	1,3	3 556,00 EUR
BA23	6	2300x700xh900	7,2	400-230/3N 50-60Hz	140	1,9	4 590,00 EUR



+30° +90°



+30° +90°

(FR) Élément bain-marie sur armoire chauffante

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage manuel (sauf 6 GN 1/1 par électrovanne).
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Armoire ventilée, chauffée par résistance électrique.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Fermé du côté service par 2 portes coulissantes.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Bain-marie element op warmkast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Manuele vulling (uitzondering 6 GN 1/1 met magneetklep).
- Elektrische verwarming geplaatst onder de kuip.
- Onderbouwwarmkast met geventileerde verwarming door middel van elektrische weerstand.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Gesloten aan dienstzijde met 2 schuifdeuren.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

(DE) Bain-Marie Element auf Wärmeschrank

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Manuelle Auffüllung (außer 6 GN 1/1 durch Magnetventil).
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Belüfteter Schrank, Aufheizung durch elek. Widerstandselemente.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Schließung auf der Bedienerseite durch 2 Schiebetüren.
- Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
BC12	3	1200x700xh900	5,2	400-230/3N 50-60Hz	118	1	3 698,00 EUR
BC15	4	1500x700xh900	5,2	400-230/3N 50-60Hz	122	1,3	3 778,00 EUR
BC23	6	2300x700xh900	9,4	400-230/3N 50-60Hz	130	1,9	5 294,00 EUR



+200°



+30° +90°

VITROCERAMIC

(FR) Élément vitrocéramique sur armoire

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
 - Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
 - Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
 - Réalisation en acier inox AISI 304;
 - Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).
- VC12-15 Armoire chauffante: armoire ventilée, chauffée par résistance électrique, équipée d'une tablette intermédiaire réglable.

(NL) Vitrokeramisch element op kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
 - Voorzien van een vitrokeramische warmhoudplaat.
 - Elektrische verwarming met R.V.S. weerstanden geplaatst onder de plaat.
 - Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
 - Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).
- VC12-15 Warmkast: onderbouwwarmkast met geventileerde verwarming door middel van elektrische weerstand, voorzien van een verstelbaar tussenlegbord.

(DE) Element Glaskeramik auf offenem Unterbau

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
 - Warmhalteplatte aus Glaskeramik.
 - Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl unter dem Becken.
 - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
 - Serienmäßig auf verstellbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).
- VC12-15 Wärmeschrank: belüfteter Schrank, Aufheizung durch elek. Widerstandselemente, ausgestattet mit einer verstellbaren Zwischenablage.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
VT12	3	1200x700xh900	2,2	230/1N 50-60Hz	105	1	2 862,00 EUR
VT15	4	1500x700xh900	2,2	230/1N 50-60Hz	115	1,3	3 361,00 EUR
VC12	3	1200x700xh900	3,3	230/1N 50-60Hz	115	1	3 506,00 EUR
VC15	4	1500x700xh900	3,3	230/1N 50-60Hz	130	1,3	4 064,00 EUR

FR Elément à top réfrigéré

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
 - Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.
 - Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).
- RPA15 Armoire frigorifique: GASTRONORM avec angles arrondis.

NL Element met gekoelde top

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm, diepgetrokken kuip van 20 mm diepte met GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
 - Automatische ontthooing met opvang van het condenswater in recipient.
 - Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
 - Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).
- RPA15 Gekoelde kast: GASTRONORM met afgeronde hoeken.

DE Element mit Kühlplatte

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
 - Automatische Abtauung mit Sammeln Kondenswasserschale
 - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
 - Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).
- RPA15 Kühlunterbau: GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.



-3° -10°



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
RPT12	3	1200x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	116	1	3 729,00 EUR
RPT15	4	1500x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	125	1,3	3 990,00 EUR
RPA15	4	1500x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	145	1,3	4 828,00 EUR

FR Elément à cuve réfrigérée

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
 - Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
 - Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.
 - Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).
- RCA15 Armoire frigorifique: GASTRONORM avec angles arrondis.

NL Element met diep gekoelde kuip

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
 - Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer.
 - Automatische ontthooing met opvang van het condenswater in de recipient.
 - Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
 - Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).
- RCA15 Gekoelde kast: GASTRONORM met afgeronde hoeken.

DE Element mit Kühlwanne

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
 - Becken GN-200mm, abgerundete Ecken, Ablass.
 - Automatische Abtauung mit Sammeln Kondenswasserschale
 - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
 - Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).
- RCA15 Kühlunterbau: GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.



+4° +10°



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
RCT12	3	1200x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	116	1	4 111,00 EUR
RCT15	4	1500x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	125	1,3	4 254,00 EUR
RCA15	4	1500x700xh900	0,5	230/1N 50Hz	145	1,3	4 975,00 EUR



FR Elément vitrine et cuve réfrigérée

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
 - Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
 - Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client.
 - Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.
 - Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).
- RCAV15 Armoire frigorifique: GASTRONORM avec angles arrondis.

NL Element met vitrine en gekoelde kuip

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
 - Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer.
 - Vitrine met 3 niveau's, schuifdeuren aan dienstzijde en klapdeurtjes aan klantzijde.
 - Automatische ontthooing met opvang van het condenswater in recipient.
 - Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
 - Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).
- RCAV15 Gekoelde kast: GASTRONORM met afgeronde hoeken.

DE Element Kühlvitrine und Kühlwanne

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
 - Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
 - Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener- und Klapptüren auf der Kundenseite.
 - Automatische Abtauung mit Sammeln Kondenswasserschale
 - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
 - Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).
- RCAV15 Kühlunterbau: GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
RCTV15	4	1500x700xh1620	0,6	230/1N 50Hz	165	2,4	8 176,00 EUR
RCAV15	4	1500x700xh1620	0,6	230/1N 50Hz	173	2,4	8 450,00 EUR



FR Elément vitrine et top réfrigéré

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm, embouti de 20 mm aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
 - Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client.
 - Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.
 - Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).
- RPAV15 Armoire frigorifique: GASTRONORM avec angles arrondis.

NL Vitrine element met gekoelde top

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm, met naadloos diepgetrokken kuip diepte 20 mm met GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
 - Vitrine met 3 niveau's, schuifdeuren aan dienstzijde en klapdeurtjes aan klantzijde.
 - Automatische ontthooing met opvang van het condenswater in de recipient.
 - Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
 - Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).
- RPAV15 Gekoelde kast: GASTRONORM met afgeronde hoeken.

DE Element Kühlvitrine und Kühlplatte

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
 - Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener- und Klapptüren auf der Kundenseite.
 - Automatische Abtauung mit Sammeln Kondenswasserschale
 - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
 - Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).
- RPAV15 Kühlunterbau: GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
RPTV15	4	1500x700xh1620	0,6	230/1N 50Hz	165	2,4	7 786,00 EUR
RPAV15	4	1500x700xh1620	0,6	230/1N 50Hz	173	2,4	8 645,00 EUR

FR Élément caisse

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Equipé d'une prise de courant 230V/1.
- Tiroir avec serrure.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



NL Kassa element

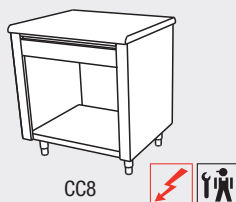
- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Voorzien van een stopcontact 230V/1.
- Lade voorzien van slot.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

DE Kassenelement

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
- Ausgestattet mit einem 230V/1 Anschluss.
- Schublade mit Schloss.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).



CD12



CC8



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
CC8	-	800x700xh900	-	-	85	0,6	1 212,00 EUR
CG12	-	1200x700xh900	-	-	72	1	1 480,00 EUR
CD12	-	1200x700xh900	-	-	72	1	1 480,00 EUR

FR Élément d'insertion pour chariots

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Top supérieur avec retour latéral gauche et droite.
- Equipé de 2 prises de courant 230V/1.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



NL Invoegelement voor wagentjes

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Bovenblad met links en rechts een zijpaneel.
- Voorzien van 2 stopcontacten 230V/1.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

DE Drive-in Element für Wagen

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
- Obere Ablage mit Seitenrückführung links und rechts.
- Ausgestattet mit zwei 230V/1 Anschlüssen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
NI12	3	1200x700xh900	-	-	90	1	1 273,00 EUR
NI15	4	1500x700xh900	-	-	100	1,3	1 429,00 EUR


FR **Elément angulaire interne 45°/90°**

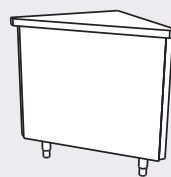
- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Equipé d'une tablette de base fixe.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

NL **Intern hoekelement 45°/90°**

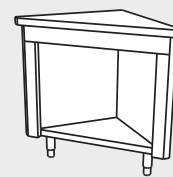
- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Voorzien van een vast basistablet.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

DE **Eckelement 45°/90° Innen**

- Obere Ablage 1,2 mm und nach unten abgerundet 50 mm.
- Ausgestattet mit einem fixem Unterboden.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Serienmäßig auf regulierbaren Füßen in PVC (Rollen als Option).



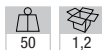
AE (External)



AI (Internal)



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
AI45	-	785x700xh900	-	-	70	0,6	1 266,00 EUR
AI90	-	1450x700xh900	-	-	80	0,9	1 331,00 EUR
AE45	-	785x700xh900	-	-	70	0,6	1 350,00 EUR
AE90	-	1450x700xh900	-	-	80	0,9	1 474,00 EUR


PCX
816,00 EUR

mm : 720x400xh1300

FR **Elément porte plateaux et couverts**

- Deux étagères basses pour distribution de plateaux.
- Étagère supérieure 4 GN 1/4 pour couverts et/ou serviettes.
- Réalisation en acier inox AISI 304, 4 roues, 2 avec frein.

NL **Dienbladen en bestekelement**

- 2 bodemlegborden voor de verdeling van dienbladen.
- Bovenrek 4 GN 1/4 recipienten voor bestek en/of servietten.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304, 4 wielen, 2 met rem.

DE **Element Tablett- und Besteckspender**

- Zwei untere Ablageböden für die Tablettausgabe.
- Obere Ablage 4 GN 1/4 für Besteck und/oder Servietten.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, 4 Rollen, 2 mit Bremse.


PCP7
1 628,00 EUR

mm : 800x700xh1750

FR **Elément porte plateaux, pains et couverts**

- Distribution plateaux, verres ou serviettes.
- Trémie à pains en inox à portillon, et porte-couverts supérieur.
- Réalisation en acier inox AISI 304, sur pieds réglables en PVC.

NL **Dienbladen, brood en bestekelement**

- Distributie dienbladen, glazen of servietten.
- Broodjesmand met deksel en bestekverdeler bovenaan.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304, op regelbare PVC voeten.

DE **Element Tablett-, Besteck- und Brotspeicher**

- Tablett-, Gläser- oder Serviettenausgabe.
- Brotspeicher aus Edelstahl mit Tür und oberer Besteckspender.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen in PVC.

- FR Rampe à plateaux linéaire
- NL Dienbladenglijbaan
- DE Tabletrutsche linear



R8	R12	R15	R23
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
185,00 EUR	214,00 EUR	250,00 EUR	367,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite AI90)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern rechts AI90)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, rechts AI90)



RID98	RID912	RID915	RID923
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
251,00 EUR	283,00 EUR	323,00 EUR	454,00 EUR

- FR Rampe à plateaux linéaire rabattable
- NL Neerklapbare dienbladenglijbaan
- DE Tabletrutsche linear klappbar



RR8	RR12	RR15	RR23
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
373,00 EUR	411,00 EUR	466,00 EUR	634,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite AI45)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts AI45)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, rechts AI45)



RID48	RID412	RID415	RID423
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
251,00 EUR	283,00 EUR	323,00 EUR	454,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (externe AE90)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (extern AE90)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (außen AE90)



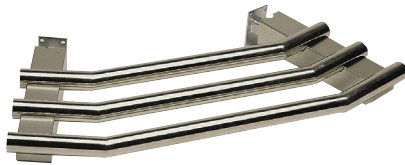
RE9
382,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche AI90)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links AI90)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, rechts AI90)



RIG98	RIG912	RIG915	RIG923
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
251,00 EUR	283,00 EUR	323,00 EUR	454,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (externe AE45)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (extern AE45)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (außen AE45)



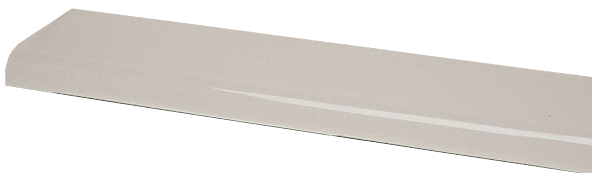
RE4
360,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche AI45)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links AI45)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, links AI45)



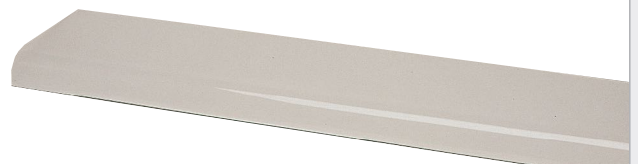
RIG48	RIG412	RIG415	RIG423
800x300	1200x300	1500x300	2300x300
251,00 EUR	283,00 EUR	323,00 EUR	454,00 EUR

- FR Etagère supérieure ou intermédiaire courbé superstructure, en verre trempé
- NL Bovenste en middelste schap gebogen superstructuur, in gehard glas.
- DE Gebogener Überbau oder Zwischenboden aus gehärtetem Glas



V8	V12	V15	V23
800	1200	1500	2300
203,00 EUR	251,00 EUR	265,00 EUR	485,00 EUR

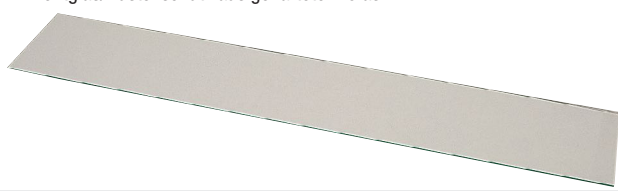
- FR Etagère supérieure courbé superstructure "île centrale", en verre trempé
- NL Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.
- DE Gebogener Überbau aus gehärtetem Glas, für Inselement



V212	V215	V223
1200	1500	2300
363,00 EUR	417,00 EUR	723,00 EUR



- FR Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
- NL Frontale ruit met hoestscherm, in gehard glas
- DE Frontglas/Hustenschutz aus gehärtetem Glas



VF8	VF12	VF15	VF23
800	1200	1500	2300

83,00 EUR	115,00 EUR	137,00 EUR	219,00 EUR
------------------	-------------------	-------------------	-------------------

- FR Armature d'éclairage en inox pour superstructure
- NL R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw
- DE Lichtarmatur für Überbau aus Edelstahl



230/1N 50Hz

RE12	RE15	RE23
1200	1500	2300

240,00 EUR	280,00 EUR	411,00 EUR
-------------------	-------------------	-------------------

- FR Étagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
- NL Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal
- DE Gebogener Überbau oder Zwischenablage aus Edelstahl



TX8	TX12	TX15	TX23
800	1200	1500	2300

146,00 EUR	215,00 EUR	254,00 EUR	422,00 EUR
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

- FR Support étagère simple
- NL Steun enkel schap
- DE Einfache Bordstütze



SV1

112,00 EUR

- FR Support étagère double
- NL Steun dubbel schap
- DE Doppel Bordstütze



SV2

173,00 EUR

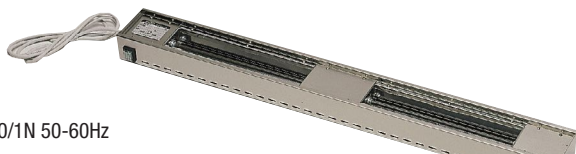
- FR Support étagère courbe pour élément île
- NL Steun voor gebogen schap voor eilandelement
- DE Stütze für gebogenes Bord für Inselement



SVC

272,00 EUR

- FR Élément chauffant pour superstructure
- NL Verwarmingselement voor bovenbouw
- DE Heizelement für Überbau

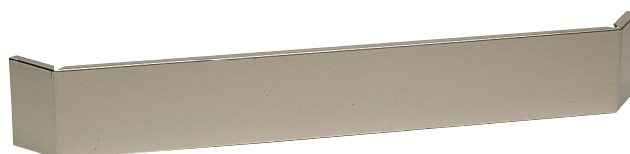


230/1N 50-60Hz

RC8	RC12	RC15	RC23
800	1200	1500	2300
0,4 kW	0,8 kW	0,8 kW	1,2 kW

502,00 EUR	607,00 EUR	725,00 EUR	1 208,00
-------------------	-------------------	-------------------	-----------------

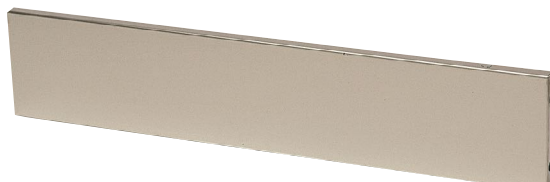
- FR Plinthe frontale inox angle externe
- NL Frontale plint in R.V.S. extern hoekelement
- DE Inox Frontsockel Winkel Außen



PE47	PE97
45°	90°

100,00 EUR	121,00 EUR
-------------------	-------------------

- FR Plinthe frontale en inox
- NL Frontale plint in R.V.S.
- DE Frontsockel aus Edelstahl



PF87	PF127	PF157	PF237
800	1200	1500	2300

81,00 EUR	98,00 EUR	121,00 EUR	158,00 EUR
------------------	------------------	-------------------	-------------------

- FR Plinthe en inox à angle interne
- NL Plint in R.V.S. binnenhoek
- DE Sockel aus Edelstahl Winkel Innen



PI47	PI97
45°	90°

35,00 EUR	45,00 EUR
------------------	------------------

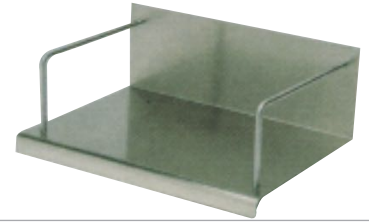
- FR Plinthe latérale en inox
- NL Zijdellingse plint in R.V.S.
- DE Sockel lateral aus Edelstahl



PL7

75,00 EUR

- FR Élément porte-assiettes
- NL Borden zijverdeelement
- DE Element Tellerhalter



PA7

232,00 EUR

- FR Panneau de liaison entre éléments
- NL Verbindingspaneel tussen elementen
- DE Verbindungspaneel für Elemente



PU7

52,00 EUR

- FR Élément porte-pain et couverts
- NL Broodverdeel en bestekbakken element
- DE Element Brot- und Besteckspender



PP7

876,00 EUR

- FR Élément porte-verres
- NL Glazen verdeelement
- DE Element Glasspender

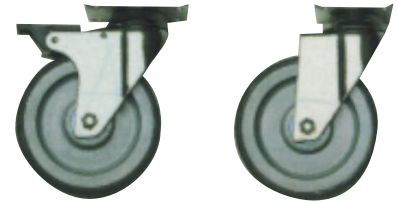


PV7

620x570xh680

604,00 EUR

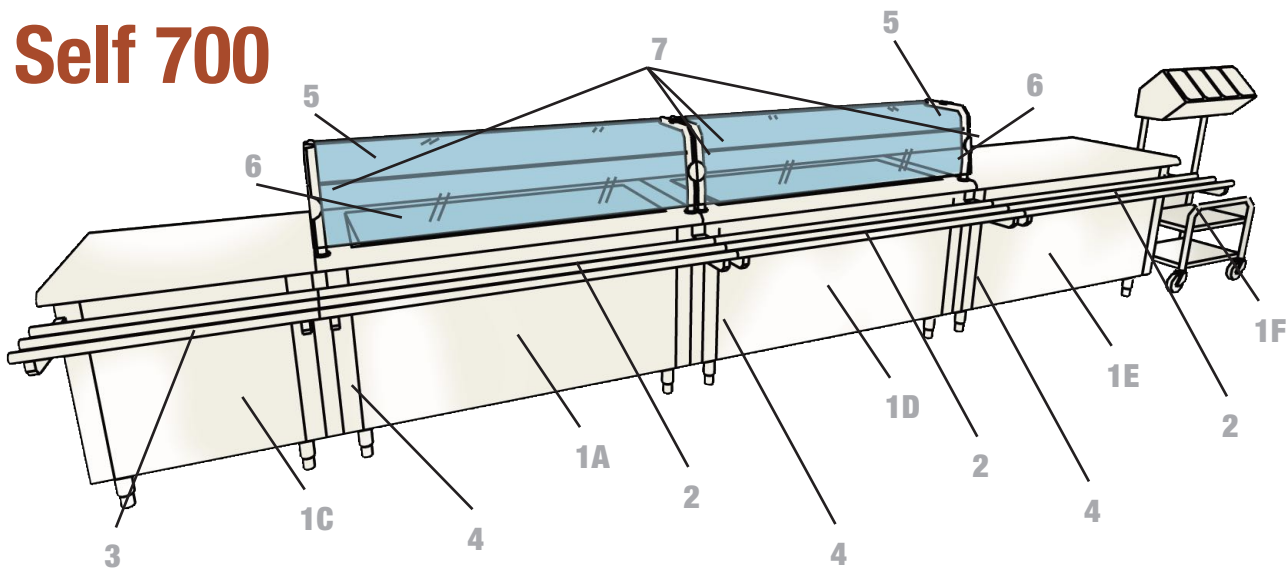
- FR Kit 4 roues, 2 avec freins
- NL Set 4 wielen, 2 met rem
- DE Kit 4 Rollen, 2 mit Bremse



KR2F

145,00 EUR

Self 700



1A	RCT15	1D	BT15	1F	PCX	3	R8	5	V15
1C	CC8	1E	NT15	2	R15	4	PU7	6	VF15
								7	SV1

Self Drop In



IN/CR10-P..



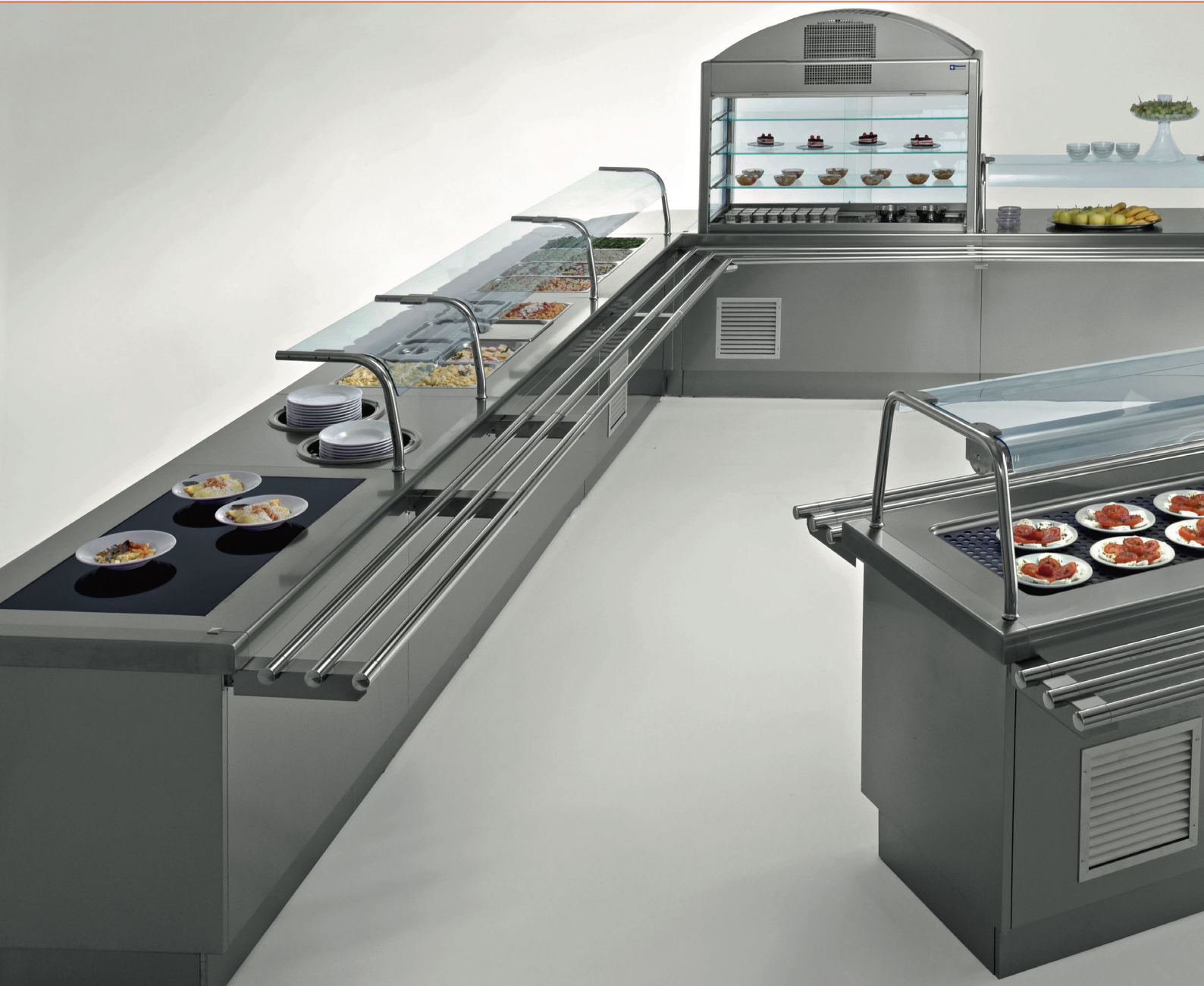
DPA/SB.

Soup Well

NEW 2020

Self-service units 800

Self 800
by Diamond



Des espaces aménagés pour les clients exigeants.

Ⓣ Quels que soient vos besoins, avec le Self 800, réalisez votre installation à partir d'éléments standards modulaires, robustes et fonctionnels.

Ruimtes ingericht voor de klanten die het meeste eisen.

Ⓝ Wat uw noden ook zijn, met de Self 800 kan u uw installatie waarmaken aan de hand van modulaire, robuuste en functionele standaard elementen.



Standard



Raumausstattungen für die anspruchs- vollsten Kunden.

☞ Egal welche Bedürfnisse Sie haben, mit der Self 800 realisieren Sie Ihre Installation mit modularen, robusten und funktionalen Standardkomponenten.



Self 800
by Diamond

Decoration



Ⓡ Avec un choix de façades, de couleurs et de styles qui s'harmoniseront parfaitement avec votre déco, vous êtes sûr de donner une identité unique à vos espaces.

Ⓡ Met een keuze tussen verschillende voorpanelen, kleuren en stijlen die zich perfect met uw decoratie zullen harmoniëren, bent u zeker dat u een unieke identiteit aan uw ruimtes zal geven.

Ⓡ Mit einer Auswahl an Vorderseiten, Farben und Stilen, die perfekt mit Ihrer Einrichtung harmonisieren, können Sie sicher sein, dass Sie Ihren Räumen eine einzigartige Identität geben.



Self 800
by Diamond

**(FR) Élément meuble ouvert**

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Open kastelement

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Element auf offenem Unterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/NT08	2	750x800xh900	-	-	93	0,7	991,00 EUR
S80/NT12	3	1125x800xh900	-	-	110	1,1	1 277,00 EUR
S80/NT15	4	1500x800xh900	-	-	120	1,4	1 366,00 EUR

**(FR) Élément armoire neutre**

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Fermé du côté service par portes battantes.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Neutrale kastelement

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Gesloten aan de dienstzijde met 2 klapdeuren.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Neutralelement auf Unterschrank

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Schließung auf der Bedienerseite durch Pendeltüren.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/NA08	2	750x800xh900	-	-	93	0,7	1 210,00 EUR
S80/NA12	3	1125x800xh900	-	-	110	1,1	1 650,00 EUR
S80/NA15	4	1500x800xh900	-	-	120	1,4	1 990,00 EUR

(FR) Élément bain-marie sur meuble ouvert

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve emboutie GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage de la cuve par électrovanne.
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Bain-marie element op open kast

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Uitgeholde kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Vulling van de kuip d.m.v. een elektro-afsluiter.
- Elektrische verwarming met weerstanden geplaatst onder de kuip.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Element Bain-Marie auf offenem Unterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Gestanztes Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
- Beckenauffüllung durch Magnetventil.
- Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/BT08	2	750x800xh900	2	230/1N 50-60Hz	95	0,7	2 333,00 EUR
S80/BT12	3	1125x800xh900	3	400-230/3N 50-60Hz	115	1,1	2 916,00 EUR
S80/BT15	4	1500x800xh900	3	400-230/3N 50-60Hz	130	1,4	3 068,00 EUR
S80/BT23	6	2250x800xh900	6	400-230/3N 50-60Hz	140	2	3 845,00 EUR

(FR) Élément bain-marie sur armoire chauffante

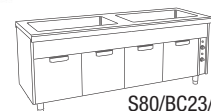
- Elément bain-marie sur armoire chauffante
- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
 - Cuve emboutie GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
 - Remplissage de la cuve par électrovanne.
 - Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
 - Armoire ventilée, chauffée par résistance électrique.
 - Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Bain-marie element op warmkast

- Bain-marie element op verwarmingskast
- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
 - Uitgeholde kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
 - Vulling van de kuip d.m.v. een elektro-afsluiter.
 - Elektrische verwarming met weerstanden geplaatst onder de kuip.
 - Geventileerde kast, verwarmd met elektrische weerstanden.
 - Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Element Bain-Marie auf Wärmeschrank

- Element Bain-Marie auf Wärmeschrank
- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
 - Gestanztes Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass und Überlauf.
 - Beckenauffüllung durch Magnetventil.
 - Elektronische Aufheizung durch Widerstandselemente unter dem Becken.
 - Belüfteter Schrank, Aufheizung durch elek. Widerstandselemente.
 - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.



S80/BC23/2



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/BC08	2	750x800xh900	3,5	230/1N 50-60Hz	95	0,7	3 422,00 EUR
S80/BC12	3	1125x800xh900	4,6	400-230/3N 50-60Hz	118	1,1	3 530,00 EUR
S80/BC15	4	1500x800xh900	4,6	400-230/3N 50-60Hz	122	1,4	3 904,00 EUR
S80/BC23/2	6	2250x800xh900	8,2	400-230/3N 50-60Hz	130	2	6 215,00 EUR

**(FR) Élément vitrocéramique sur meuble**

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Vitrokeramisch element op kast

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Voorzien van een vitroceramische warmhoudplaat.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Elektrische verwarming met R.V.S. weerstanden geplaatst onder de plaat.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Element Glaskeramik auf Unterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Warmhalteplatte aus Glaskeramik.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Erhitzung durch Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Platte.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/VT12	3	1125x800xh900	2,2	400-230/3N 50-60Hz	100	1,1	2 660,00 EUR
S80/VT15	4	1500x800xh900	2,2	400-230/3N 50-60Hz	118	1,4	3 134,00 EUR

**(FR) Élément vitrocéramique sur armoire chauffante**

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
- Armoire ventilée, chauffée par résistance électrique.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Vitrokeramisch element op verwarmingskast

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Voorzien van een vitroceramische warmhoudplaat.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Elektrische verwarming met R.V.S. weerstanden geplaatst onder de plaat.
- Geventileerde kast, verwarmd met elektrische weerstanden.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Element Glaskeramik auf Wärmeschrank

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Warmhalteplatte aus Glaskeramik.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Erhitzung durch Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Platte.
- Belüfteter Unterschrank, Aufheizung durch elektrische Widerstandselemente.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/VC12	3	1125x800xh900	3,3	400-230/3N 50-60Hz	100	1,1	3 321,00 EUR
S80/VC15	4	1500x800xh900	3,3	400-230/3N 50-60Hz	118	1,4	3 752,00 EUR

FR Élément top réfrigéré sur meuble ouvert

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.

NL Gekoeld bovenelement op open kast

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm, uitgeholde kuip van 20 mm diepte met de GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.
- Geïncorporeerd waterdicht element.
- Recuperatiebak van condensawater onder het element.

DE Element Kühlplatte auf offenem Unterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RPT12	3	1125x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	116	1,1	3 181,00 EUR
S80/RPT15	4	1500x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	130	1,4	3 364,00 EUR
S80/RPT23	6	2250x800xh900	0,6	230/1N 50Hz	175	2	5 056,00 EUR

FR Élément top réfrigéré sur armoire réfrigérée

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.
- Armoire frigorifique GASTRONORM avec angles arrondis.

NL Gekoeld bovenelement op koelkast

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm, uitgeholde kuip van 20 mm diepte met de GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.
- Geïncorporeerd waterdicht element.
- Recuperatiebak van condensawater onder het element.
- Koelkast GASTRONORM met afgeronde hoeken.

DE Element Kühlplatte auf Kühlunterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm, gestanzt mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.
- Kühlunterbau GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RPR15	4	1500x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	165	1,4	4 834,00 EUR
S80/RPR23	6	2250x800xh900	0,6	230/1N 50Hz	225	2	6 236,00 EUR


(FR) Élément cuve réfrigérée sur meuble

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.

(NL) Element met gekoelde kuip op meubel

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Kuip van GN-200mm, afgeronde hoeken, afvoer.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.
- Geïncorporeerd waterdicht element.
- Recuperatiebak van condenswater onder het element.

(DE) Element Kühlwanne auf offenem Unterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RCT12	3	1125x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	116	1,1	3 557,00 EUR
S80/RCT15	4	1500x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	130	1,4	3 822,00 EUR
S80/RCT23	6	2250x800xh900	0,6	230/1N 50Hz	175	2	5 612,00 EUR


(FR) Élément cuve sur armoire réfrigérée

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.
- Armoire frigorifique GASTRONORM avec angles arrondis.

(NL) Element met gekoelde kuip op koelkast

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Kuip van GN-200mm, afgeronde hoeken, afvoer.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.
- Geïncorporeerd waterdicht element.
- Recuperatiebak van condenswater onder het element.
- Koelkast GASTRONORM met afgeronde hoeken.

(DE) Element Kühlwanne auf Kühlunterbau

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.
- Kühlunterbau GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RCR15	4	1500x800xh900	0,5	230/1N 50Hz	165	1,4	5 489,00 EUR
S80/RCR23	6	2250x800xh900	0,6	230/1N 50Hz	225	2	7 898,00 EUR

(FR) Élément vitrine et cuve réfrigérée

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.
- Vitrine à 2 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x3).
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Vitrine-element en gekoelde kuip

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Kuip van GN-200mm, afgeronde hoeken, afvoer.
- Geïncorporeerd waterdicht element.
- Recuperatiebak van condenswater onder het element.
- Vitrine met 2 niveaus, schuifdeuren aan de dienstzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x3).
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Element Kühlvitrine und Kühlwanne

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener- und Klapptüren auf der Kunden-seite (2x3).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RCTV15	4	1500x800xh1600	0,6	230/1N 50Hz	185	2,5	9 482,00 EUR
S80/RCTV23	6	2250x800xh1600	1,2	230/1N 50Hz	225	3,2	13 271,00 EUR

(FR) Élément vitrine et cuve réfrigérée

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.
- Vitrine à 2 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x3).
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Armoire frigorifique GASTRONORM avec angles arrondis.

(NL) Vitrine-element en gekoelde kuip

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Kuip van GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer.
- Geïncorporeerd waterdicht element.
- Recuperatiebak van condenswater onder het element.
- Vitrine met 2 niveaus, schuifdeuren aan de dienstzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x3).
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.
- Koelkast GASTRONORM met afgeronde hoeken.

(DE) Element Kühlvitrine und Kühlwanne

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Becken GN-200 mm, abgerundete Ecken, Ablass.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener- und Klapptüren auf der Kunden-seite (2x3).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Kühlunterbau GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RCRV15	4	1500x800xh1600	1,2	230/1N 50Hz	215	2,5	10 200,00 EUR
S80/RCRV23	6	2250x800xh1600	1,8	230/1N 50Hz	255	3,2	14 250,00 EUR


(FR) Élément vitrine et top réfrigéré

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm, embouti de 20 mm aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Vitrine à 2 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.

(NL) Vitrine-element en gekoelde kuip

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm, uitgeholde kuip van 20 mm diepte met de GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 2 niveau's, schuifdeuren aan de dienstzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.
- Geïncorporeerd waterdicht element.
- Koelkast GASTRONORM met afgeronde hoeken.

(DE) Element Kühlvitrine und Kühlplatte

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm, gestanz mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener- und Klapptüren auf der Kunden-seite (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RPTV15	4	1500x800xh1600	0,6	230/1N 50Hz	185	2,5	8 315,00 EUR
S80/RPTV23	6	2250x800xh1600	1,2	230/1N 50Hz	225	3,2	12 645,00 EUR


(FR) Élément vitrine et top réfrigéré

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm, embouti de 20 mm aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Vitrine à 2 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.
- Armoire frigorifique GASTRONORM avec angles arrondis.

(NL) Vitrine-element met gekoeld bovenblad

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm, uitgeholde kuip van 20 mm diepte met de GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 2 niveaus, schuifdeuren aan de dienstzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.
- Geïncorporeerd waterdicht element.
- Koelkast GASTRONORM met afgeronde hoeken.

(DE) Element Kühlvitrine und Kühlplatte

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm, gestanz mit einer Tiefe von 20 mm, GN Abmessungen mit abgerundeten Ecken und Ablass.
- Vitrine mit 2 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener- und Klapptüren auf der Kunden-seite (2x3), 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Auffangbecken für Kondensat unter der Einheit.
- Kühlunterbau GASTRONORM mit abgerundeten Ecken.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/RPRV15	4	1500x800xh1600	1,2	230/1N 50Hz	215	2,5	10 058,00 EUR
S80/RPRV23	6	2250x800xh1600	1,8	230/1N 50Hz	255	3,2	14 020,00 EUR

FR Vitrine réfrigérée

- Livré avec fond isolant.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x4).
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.
- S80/VNN Vitrine neutre

NL Gekoelde vitrine

- Geleverd met geïsoleerde bodem.
- Vitrine met 3 niveaus, schuifdeuren aan de dienstzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x4).
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Geïncorporeerd waterdicht element.
- S80/VNN Neutrale vitrine

DE Kühlvitrine

- Serienmäßig mit Bodendämmung.
- Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf der Bediener- und Klapptüren auf der Kunden-seite (2x4).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- S80/VNN Neutrale Vitrine



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/VAF15	4	1410x730xh1150	1,2	230/1N 50Hz	165	1,6	6 715,00 EUR
S80/VAF22	6	2160x730xh1150	1,2	230/1N 50Hz	185	2,3	9 369,00 EUR
S80/VNN15	4	1410x730xh1000	0,1	230/1N 50Hz	100	1,6	4 415,00 EUR
S80/VNN22	6	2160x730xh1000	0,1	230/1N 50Hz	120	2,3	6 044,00 EUR

FR Vitrine réfrigérée avec rideau

- Livré avec fond isolant.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.
- Avec rideau de nuit.

NL Gekoelde vitrine met gordijn

- Geleverd met geïsoleerde bodem.
- Vitrine met 3 niveaus, schuifdeuren aan de dienstzijde.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Geïncorporeerd waterdicht element.
- Met nachtgordijn.

DE Kühlvitrine mit Nachttollo

- Serienmäßig mit Bodendämmung.
- Vitrine mit 3 Ebenen, Schiebetüren auf Bedienerseite
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute hermetische Einheit.
- Mit Nachttollo.



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/VRAF15	4	1410x730xh1150	1,2	230/1N 50Hz	165	1,6	7 325,00 EUR
S80/VRAF22	6	2160x730xh1150	1,2	230/1N 50Hz	185	2,3	10 057,00 EUR


(FR) Elément de caisse

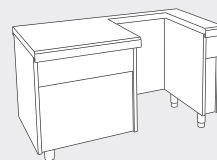
- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Equipé d'une prise de courant 230V/1.
- Tiroir avec serrure.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Element voor kassa

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Voorzien van één stopcontact 230/1.
- Lade voorzien van een slot.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Kassenelement

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Ausgestattet mit einem 230V/1 Anschluss.
- Schublade mit Schloss.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen aus Edelstahl.



S80/CG15



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/CD15	-	1500x800xh900	-	-	105	1,6	1 936,00 EUR
S80/CG15	-	1500x800xh900	-	-	105	1,6	1 936,00 EUR


(FR) Elément pour chariots

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm, avec retour gauche et droite.
- 750 = 514x650 mm, 1125 = 889x650 mm, 1500 = 1264x650 mm.
- Equipé de 2 prises de courant 230V/1.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Invoegelement voor wagentjes

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm, met zijkanten links en rechts.
- 750 = 514x650 mm, 1125 = 889x650 mm, 1500 = 1264x650 mm.
- Voorzien van 2 stopcontacten 230/1.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Element für Wagen

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm, mit Seitenrückführung links und rechts.
- 750 = 514x650 mm, 1125 = 889x650 mm, 1500 = 1264x650 mm.
- Ausgestattet mit zwei 230V/1 Anschlüssen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.

750 mm = SE 514x650 mm
 1125 mm = SE 889x650 mm
 1500 mm = SE 1264x650 mm



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/NI08	-	750x800xh900	-	-	80	1,1	1 097,00 EUR
S80/NI12	-	1125x800xh900	-	-	100	1,4	1 277,00 EUR
S80/NI15	-	1500x800xh900	-	-	120	1,6	1 531,00 EUR

(FR) Élément angulaire 45°/90°

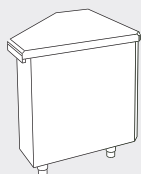
- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Equipé d'une tablette de base fixe.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Hoekelement 45°/90°

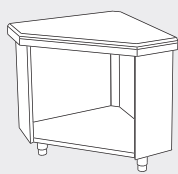
- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Uitgerust met een vast basistablet.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Eckelement 45°/90°

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Ausgestattet mit einem fixem Unterboden.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.



AE External



AI Internal



	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/AI45	-		-	-	45	0,7	872,00 EUR
S80/AI90	-		-	-	70	1,1	1 020,00 EUR
S80/AE45	-		-	-	45	0,7	991,00 EUR
S80/AE90	-		-	-	70	1,1	1 064,00 EUR

(FR) Élément pour appareils de cuisson

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Equipé de 2 tablettes de base, une intermédiaire réglable.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.

(NL) Element voor kookapparatuur

- Bovenblad 1,5 mm met afronding naar onder 70 mm.
- Uitgerust met 2 vaste basistabletten, waarvan de middelste regelbaar.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 op regelbare 150 mm R.V.S. voeten.

(DE) Unterbau für Kochelemente

- Obere Ablage 1,5 mm, abgerundete Kante 70 mm.
- Ausgestattet mit 2 Ablagen, verstellbarer Zwischenboden.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen 150 mm aus Edelstahl.



1125 mm = SE 810x650 mm
1500 mm = SE 1210x650 mm

	GN	mm	kW	V	kg	m ³	
S80/NZ12	-	1125x800xh900	-	-	105	1,4	1 467,00 EUR
S80/NZ15	-	1500x800xh900	-	-	125	1,6	1 571,00 EUR

SE = Useful surface

**PCX****816,00 EUR**

mm : 720x400xh1300

FR **Élément porte plateaux et couverts**

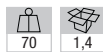
- Deux étagères basses pour distribution de plateaux.
- Étagère supérieure 4 GN 1/4 pour couverts et/ou serviettes.
- Réalisation en acier inox AISI 304, 4 roues, 2 avec frein.

NL **Dienbladen en bestekelement**

- 2 bodemlegborden voor de verdeling van dienbladen.
- Bovenrek 4 GN 1/4 recipienten voor bestek en/of servietten.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304, 4 wielen, 2 met rem.

DE **Element Tablett- und Besteckspender**

- Zwei untere Ablageböden für die Tablettausgabe.
- Obere Ablage 4 GN 1/4 für Besteck und/oder Servietten.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, 4 Rollen, 2 mit Bremse.

**PCP7****1 628,00 EUR**

mm : 800x700xh1750

FR **Élément porte plateaux, pains et couverts**

- Distribution plateaux, verres ou serviettes.
- Trémie à pains en inox à portillon, et porte-couverts supérieur.
- Réalisation en acier inox AISI 304, sur pieds réglables en PVC.

NL **Dienbladen, brood en bestekelement**

- Distributie dienbladen, glazen of servietten.
- Broodjesmand met deksel en bestekverdeler bovenaan.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304, op regelbare PVC voeten.

DE **Element Tablett-, Besteck- und Brotspender**

- Tablett-, Gläser- oder Serviettenausgabe.
- Brotspender aus Edelstahl mit Tür und oberer Besteckspender.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen in PVC.

**S80/PBPC****2 536,00 EUR**

mm : 1500x700xh1480

FR **Élément porte-plateaux, couverts, pain et verres**

- Étagère basse pour rangement des plateaux. Container à pains (bac GN 2/1 en polycarbonate); Porte-couverts supérieur (3 bacs GN 1/3 en polycarbonate);
- Rangement pour verres (5 niveaux).
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox réglables.

NL **Element voor dienbladen, brood, bestek en glazen**

- Lage rek voor het opslagen van de dienbladen. Broodcontainer (bak GN 2/1 in polycarbonaat); Bestekdrager (3 bakken GN 1/3 in polycarbonaat).
- Opslagruimte voor glazen (5 niveaus).
- Gemaakt in staal R.V.S. AISI 304, op voet in R.V.S., instelbaar.

DE **Element Tablett-, Besteck-, Gläser- & Brotspender**

- Unter Ablageboden für die Tablettausgabe. Brotspender (GN 2/1 Behälter aus Polycarbonat); Obere Besteckspender (GN 1/3 Behälter aus Polycarbonat).
- Gläserspender (5 Ebenen).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 auf regulierbaren Füßen aus Edelstahl.

**S80/SV****569,00 EUR**

mm : 620x570xh680

FR **Élément porte-verres, 3 niveaux**

- 3 tablettes inclinées.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

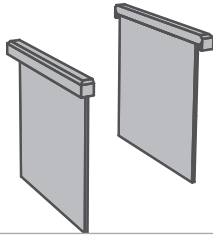
NL **Element voor glazen, 3 niveau's**

- 3 schuine schappen.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

DE **Element Glasspender, 3 Ebenen**

- 3 schräge Ablagen.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.

- FR Terminaux latéraux
- NL Zijdelingseindpanelen
- DE Abschlusswand



Essential

S80/TLD
S80/TLG
292,00 EUR
292,00 EUR

- FR Rampe à plateaux linéaire
- NL Dienbladenglijbaan
- DE Tabletrutsche linear


S80/R8
S80/R12
S80/R15
S80/R23

750x300

1125x300

1500x300

2250x300

232,00 EUR
271,00 EUR
284,00 EUR
377,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite S80/AI90)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern rechts S80/AI90)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, rechts S80/AI90)


S80/RID98
S80/RID912
S80/RID915
S80/RID923

750x300

1125x300

1500x300

2250x300

239,00 EUR
277,00 EUR
291,00 EUR
429,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite S80/AI45)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts S80/AI45)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, rechts S80/AI45)


S80/RID48
S80/RID412
S80/RID415
S80/RID423

750x300

1125x300

1500x300

2250x300

239,00 EUR
277,00 EUR
277,00 EUR
429,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche S80/AI90)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links S80/AI90)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (innen, links S80/AI90)


S80/RIG98
S80/RIG912
S80/RIG915
S80/RIG923

750x300

1125x300

1500x300

2250x300

239,00 EUR
277,00 EUR
291,00 EUR
429,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche S80/AI45)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links S80/AI45)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (innen, links S80/AI45)


S80/RIG48
S80/RIG412
S80/RIG415
S80/RIG423

750x300

1125x300

1500x300

2250x300

239,00 EUR
277,00 EUR
291,00 EUR
429,00 EUR

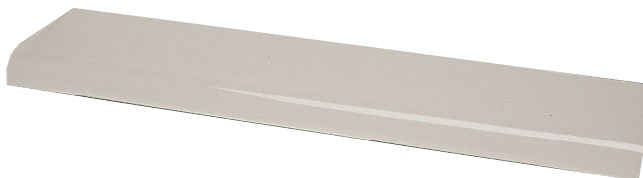
- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (externe S80/AE90)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (extern S80/AE90)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 90° Winkel (außen S80/AE90)


S80/RI90
421,00 EUR

- FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (externe S80/AE45)
- NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (extern S80/AE45)
- DE Tabletrutsche, Rohrstruktur, 45° Winkel (außen S80/AE45)


S80/RI45
421,00 EUR

- FR Etagère supérieure ou intermédiaire courbé superstructure, en verre trempé
- NL Bovenste en middelste schap gebogen bovenbouw, in gehard glas.
- DE Gebogener Überbau oder Zwischenboden aus gehärtetem Glas


S80/V8
S80/V12
S80/V15
S80/V23

750

1125

1500

2250

203,00 EUR
251,00 EUR
265,00 EUR
485,00 EUR

- FR Etagère supérieure courbé superstructure "île centrale", en verre trempé
- NL Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.
- DE Gebogener Überbau aus gehärtetem Glas, für Inselement


S80/V212
S80/V215
S80/V223

1125

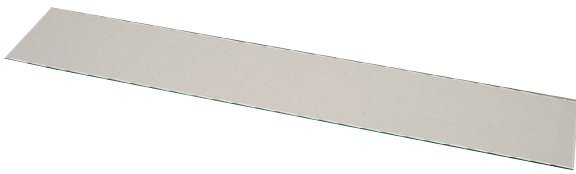
1500

2250

363,00 EUR
417,00 EUR
723,00 EUR



- Ⓣ Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
- Ⓝ Frontale ruit met hoestscherf, in gehard glas
- Ⓞ Frontglas/Hustenschutz aus gehärtetem Glas



S80/VF8	S80/VF12	S80/VF15	S80/VF23
750	1125	1500	2250
83,00 EUR	115,00 EUR	137,00 EUR	219,00 EUR

- Ⓣ Armature d'éclairage en inox pour superstructure
- Ⓝ R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw
- Ⓞ Lichtarmatur für Überbau aus Edelstahl



230/1N 50Hz

S80/RE8	S80/RE12	S80/RE15	S80/RE23
750	1125	1500	2250
353,00 EUR	382,00 EUR	445,00 EUR	748,00 EUR

- Ⓣ Étagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
- Ⓝ Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal
- Ⓞ Gebogener Überbau oder Zwischenablage aus Edelstahl



S80/TX8	S80/TX12	S80/TX15	S80/TX23
750	1125	1500	2250
328,00 EUR	401,00 EUR	476,00 EUR	800,00 EUR

- Ⓣ Support étagère simple
- Ⓝ Steun enkel schap
- Ⓞ Einfache Bordstütze

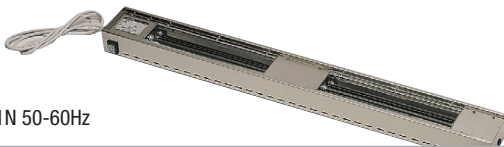


S80/SV1
h350
123,00 EUR

- Ⓣ Support étagère double
- Ⓝ Steun dubbel schap
- Ⓞ Doppel Bordstütze

S80/SV2
h560**186,00 EUR**

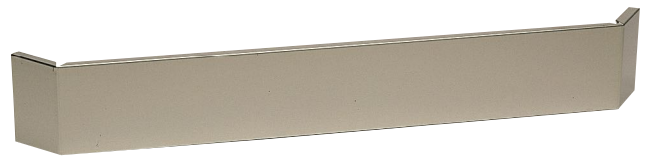
- Ⓣ Élément chauffant pour superstructure
- Ⓝ Verwarmingselement voor bovenbouw
- Ⓞ Heizelement für Überbau



230/1N 50-60Hz

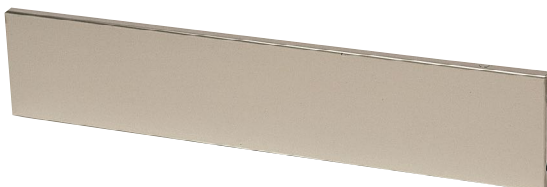
S80/RC8	S80/RC12	S80/RC15	S80/RC23
750	1125	1500	2250
0,4 kW	0,8 kW	0,8 kW	1,2 kW
521,00 EUR	612,00 EUR	735,00 EUR	1 215,00

- Ⓣ Plinthe frontale inox angle externe
- Ⓝ Frontale plint in R.V.S. extern hoekelement
- Ⓞ Inox Frontsockel Winkel Außen



S80/PE48	S80/PE98
45°	90°
83,00 EUR	94,00 EUR

- Ⓣ Plinthe frontale en inox
- Ⓝ Frontale plint in R.V.S.
- Ⓞ Inox Frontsockel



S80/PF88	S80/PF128	S80/PF158	S80/PF238
750	1125	1500	2250
59,00 EUR	72,00 EUR	94,00 EUR	123,00 EUR

- Ⓣ Plinthe en inox à angle interne
- Ⓝ Plint in R.V.S. binnenhoek
- Ⓞ Inox Frontsockel Winkel Innen



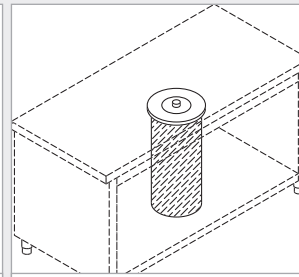
S80/PI48	S80/PI98
45°	90°
35,00 EUR	45,00 EUR

- FR Plinthe latérale en inox
- NL Zijdelingse plint in R.V.S.
- DE Inox Sockel lateral



S80/PL8

77,00 EUR



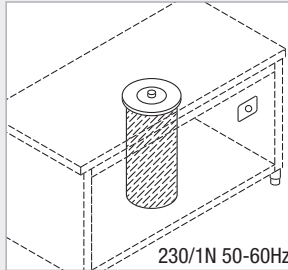
- FR Elévateur neutre pour assiettes, capacité 50-60 diam. 190 - 260 mm
- NL Neutrale lift voor borden, capaciteit 50-60 diam. 190-260 mm.
- DE Neutraler Tellerspender für 50-60 Teller mit einem Durchmesser von 190 - 260mm

For neutral elements

S80/SAN DPA/CS26

Ø 400 mm Lid

1 156,00



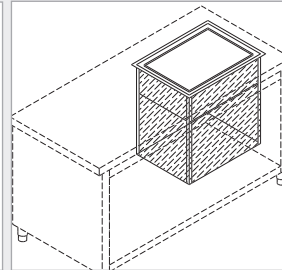
- FR Elévateur chauffant pour assiettes (avec couvercle), capacité 50-60 diam. 190 - 260 mm
- NL Verwarmede lift voor borden (met deksel), capaciteit 50-60 diam. 190-260 mm
- DE Beheizter Tellerspender für 50-60 Teller mit einem Durchmesser von 190 - 260mm (inkl. Abdeckung)

For neutral elements

S80/SAC

Ø 400 mm - 0,6 kW

1 655,00



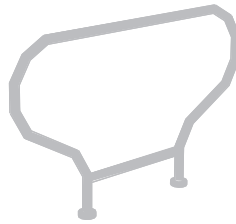
- FR Silo neutre pour paniers lave-vaisselle 500x500 mm
- NL Neutrale korvensilo voor vaatwasser 500x500 mm
- DE Neutraler Spülmaschinenkorbspender 500x500 mm

For neutral elements

S80/SPN

1 732,00

- FR Barrière de protection
- NL Veiligheidsstang
- DE Schutzbarriere

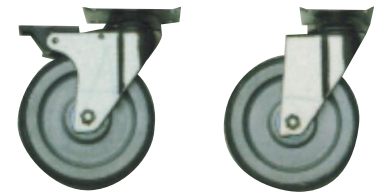


S80/BDP14 S80/BDP22

1440xh900 2100xh900

491,00 EUR 581,00 EUR

- FR Kit de 4 roues, 2 avec freins
- NL Set van 4 wielen, 2 met rem
- DE Kit 4 Rollen, 2 mit Bremse



S80/KR2F

131,00 EUR

- FR Panneau de décoration latéral "bleu"
- NL Bekledingspaneel "blauw" zijdelings
- DE Verkleidungspaneel lateral "blau"



Optional decoration

S80/HBL

94,00 EUR

- FR Panneau de décoration frontal "bleu"
 - NL Bekledingspaneel "blauw"
 - DE Verkleidungspaneel frontal "blau"
- L 750 mm=x2 L 1125 mm=x3
L 1500 mm=x4 L 2250 mm=x5



Optional decoration

S80/HBF

71,00 EUR

- FR Panneau de décoration bleu angle extérieur 90°
- NL Bekledingspaneel blauw hoekelement 90°
- DE Verkleidungspaneel blau Außenwinkel 90°



Optional decoration

S80/HB9

280,00 EUR

- FR Panneau de décoration bleu angle extérieur 45°
- NL Bekledingspaneel blauw hoekelement 45°
- DE Verkleidungspaneel blau Außenwinkel 45°



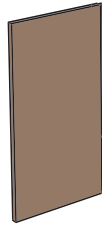
Optional decoration

S80/HB4

252,00 EUR



- FR) Panneau de décoration "bois" éléments angles 90°
 NL) Bekledingspaneel "hout" hoekelement 90°
 DE) Verkleidungspaneel "Holzfarben" Eckelement 90°

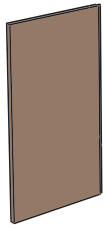


Optional decoration

S80/HL9

280,00 EUR

- FR) Panneau de décoration frontal "bois"
 NL) Bekledingspaneel "hout"
 DE) Verkleidungspaneel "Holzfarben"
 L 750 mm=x2 L 1125 mm=x3
 L 1500 mm=x4 L 2250 mm=x5

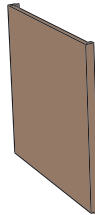


Optional decoration

S80/HLF

71,00 EUR

- FR) Panneau habillage "bois" latéral
 NL) Bekledingspaneel "hout" zijdelings
 DE) Verkleidungspaneel "Holzfarben" lateral

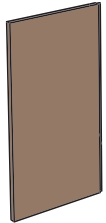


Optional decoration

S80/HLL

94,00 EUR

- FR) Panneau de décoration "bois" éléments angles 45°
 NL) Bekledingspaneel "hout" hoekelement 45°
 DE) Verkleidungspaneel "Holzfarben" Eckelement 45°



Optional decoration

S80/HL4

252,00 EUR

Self 800

