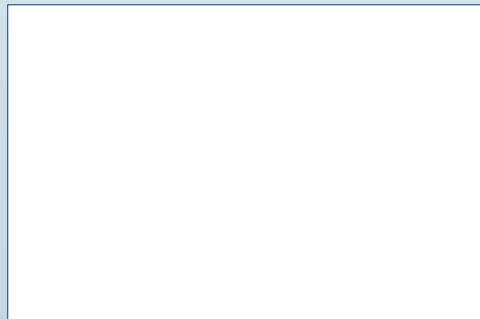


Food Service Equipment

LINUM®



Food Service Equipment



 Food Service Equipment



A

Bar • Buffet • Tafel

B

Presentatie • Service

C

Bereiding • Productie

D

Controle • Reiniging

E

Stockage • Distributie

I

Trefwoordenlijst • Index



- Blenders & Mixers
- Fruitpersen
- Saladekommen & bekere
- Serveertangen
- Koelplaten
- Servetdispensers
- Rechauds/fondue



A

- Plexi toonbankschotels
- ABS platen
- RVS schotels
- RVS serveerwagens
- Transportwagens
- Hoezen
- Dienbladen



B

- Snijplanken
- Messenslijpers
- Kleinmateriaal
- Staafmixers
- Groentensnijders
- Gastronombakken
- Roomijsbakken
- Sausdispensers



C

- Thermometers
- Vaatwaskorven
- Glazenkorven
- Voorspoeldouches
- Mengkranen



D

- Isotherme containers
- Rekstellingen
- Wijnrekken



E



I

Flexibel en snel
100% professioneel



- ✓ Kwaliteitsproducten van A tot Z
- ✓ Ruime productkennis en know-how
- ✓ Correcte verkooppolitiek
- ✓ Duurzame oplossingen
- ✓ Efficiënte logistieke service
- ✓ Permanent belangrijke voorraden
- ✓ Same-Day-dispatch



we make it together





BELGIË & G.H. LUXEMBURG

LINUM EUROPE NV
 Vijverhoek 53 - 8520 Kuurne
 Tel: +32 (0)56 35 92 94
 Fax: +32 (0)56 35 88 47
 E-mail: info@linum.eu
 R.P.R.: Kortrijk
 BTW: BE 0424.584.935



NEDERLAND

LINUM EUROPE BV
 Glasblazerstraat 4 - 2984 BL Ridderkerk
 Tel: +31 (0)180-46 35 88
 Fax: +31 (0)180-46 35 69
 E-mail: info-nl@linum.eu
 KvK: 20066295
 BTW: NL 800742746B01

Ook vestigingen in Frankrijk en Duitsland

www.linum.eu



BESTELLINGEN & OFFERTES

U kan ons van maandag tot en met vrijdag telefonisch bereiken tijdens de kantooruren.
 Daarnaast zijn wij uiteraard steeds bereikbaar per fax of e-mail.
 Indien u een prijs, de status van uw bestelling of een actuele voorraad wenst te kennen, aarzel niet om ons te contacteren.

LEVERINGEN

Alle leveringen gebeuren via een externe kwalitatieve transportdienst, met wie we verantwoordelijk zijn voor snelle en correcte leveringen over gans Europa.
 Alle voorraadartikelen die voor 12h00 in hun standaardverpakking besteld worden, kunnen nog dezelfde dag verstuurd worden. In overleg kunnen ook expresszendingen afgesproken worden of kunnen goederen tijdens de bovenvermelde openingsuren in onze magazijnen afgehaald worden.

CONTROLE

Het is onze dagelijkse zorg alle bestellingen in perfecte omstandigheden te verzenden. Wij verzoeken u echter uw goederen steeds **BIJ ONTVANGST** te controleren, in aanwezigheid van de transporteur, op volledigheid en schade. Indien u schade of gebreken vaststelt, gelieve dit op de vrachtbrief of CMR te noteren en ons binnen de 24 uren op de hoogte te stellen per fax of e-mail. Een "total loss"-zending wordt best aangetekend gemeld, ook binnen de 24h na vaststelling.

BETALINGEN

Op vraag openen wij een klantenrekening (of deze is reeds geopend). In samenspraak met de commerciële directie wordt een betalingstermijn toegestaan. Deze is steeds vermeld op onze facturen.
 Bestellingen kunnen ook uitgevoerd worden tegen rembours bij levering of tegen vooruitbetaling per cheque of kredietkaart.

PROFESSIONELEN

Alle artikelen in deze catalogus kunnen enkel via fabrikanten, constructeurs, installateurs of de erkende vakhandel aangekocht worden.

UW CONTACTPERSONEN BIJ LINUM EUROPE

Naam 1:
 Tel/GSM:
 E-mail:
 Naam 2:
 Tel/GSM:
 E-mail:

UW KLANTNUMMER BIJ LINUM EUROPE

UW PROFESSIONELE KORTING BIJ LINUM EUROPE

COPYRIGHT & VOORBEHOUD ILLUSTRATIES

Niets uit deze catalogus mag worden gedupliceerd (behalve de bestel- en aanvraagformulieren) zonder de uitdrukkelijke, schriftelijke goedkeuring van Linum Europe.
 Alle foto's en illustraties geven een tijdsgebonden voorstelling van het eigenlijk artikel. In het kader van onze dagelijkse politiek van innovatie en verbetering kunnen afwijkingen optreden in ontwerp, uitvoeringen of afmetingen zonder voorafgaandelijk bericht. Indien vragen of twijfels, contacteer onze verkooptdienst of kijk op onze website www.linum.eu

ALGEMENE VERKOOPVOORWAARDEN

Deze kan u steeds terugvinden op onze orderbevestigingen en facturen. Indien niet door u gekend, worden ze u op verzoek toegezonden. Bij het bestellen van materialen gaat u akkoord met onze verkoop- en leveringsvoorwaarden.

OPMERKING

Deze catalogus verandert alle waarden uit vorige versies. Waarden uit vorige catalogen zijn dus niet meer geldig.

www.linum.eu

24h/24 - 7 dagen op 7
uw dagelijkse bron van informatie.



www.rackline.eu

Rack@line[®]
PRO

ONLINE REKKEN BEREKENEN!
LINUM & FERMOSTOCK
exclusief voor professionals

Uitgebreide
E-Shop module
voor installateurs,
fabrikanten en
voortverkopers!

**BESTEL ONLINE
24/7!**

BELGIË

Linum Europe NV
Vijverhoek 53
8520 Kuurne
Tel. +32 (0)56 35 92 94
Fax +32 (0)56 35 88 47
E-mail: info@linum.eu
Btw: BE0424 584 935

NEDERLAND

Linum Europe bv
Glasblazerstraat 4
2984 BL Ridderkerk
Tel. +31 (0)180 46 35 88
Fax +31 (0)180 46 35 69
E-mail: info-nl@linum.eu
Btw: NL 800742746 B01

FRANKRIJK

Linum Europe S.A.
34, rue des Châteaux
Z.I. de la Pilaterie
59290 Wasquehal
Tél. +33 (0)3 20 24 09 99
Fax +33 (0)3 20 36 29 93
E-mail: info-fr@linum.eu
Btw: FR55 417 596 137

DUITSLAND

Linum Europe GmbH
Hofkamp 2
48683 Ahaus
Tel. +49 (0)2561 449 1984
Fax +49 (0)2561 687 6088
E-mail: info-de@linum.eu
Btw: DE 253 607 592

UITSCHURBAAR
BLAD

LINUM[®]

A

 **LINUM**®
Food Service Equipment



Bar • Buffet • Tafel

Bar • Buffet • Tafel

A



A-2 tot A-8

Hamilton Beach COMMERCIAL

Blenders, spilmixers en fruitpersen



Diverse bar- en buffettoebehoren



A-9 tot A-11

Flessenrekken & barmatten



A-12 tot A-13

Saladekommen en bekers in polycarbonaat



A-14 tot A-15

Serveertangen & bordkappen



A-16

Linum & Foodbar gekoelde recipiënten en koelplaten



A-17 tot A-20

San Jamar table top servetdispensers



SAN JAMAR Smart • Safe • Sanitary

Chef REVIVAL

A-21 tot A-23

Kisag Rechauds



Kisag Switzerland

A-24 tot A-25

Hamilton Beach

Bar Blenders



A

- Duurzame blenders voor bars, horeca-zaken en professionele keukens
- Lange levensduur van unit en inwendige onderdelen
- Diverse modellen naargelang de gewenste toepassing en gebruiksintensiteit - Steeds 230V/50 Hz - CE gekeurd

HBB908	Hamilton Beach
908® barblender	
Voor dranken op basis van crushed ice (frozen drinks)	
Uitw. Afm.	165x203x388 mm (BxDxH)
Gewicht	4,1 kg
Vermogen	400 Watt - 3/8 PK (max.)
Snelheden	2 (17.300 t/m - 19.000 t/m)
Gemiddelde bereidingsduur	25 sec
Koppeling (clutch)	rubber
Schenkan	polycarbonaat - 1,25 liter
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 RVS mesbladen snijden vlot door ijs en andere ingrediënten en zorgen voor een snel en volumineus resultaat • Afnembaar vulkapje in het deksel dient als maatbeker om juist te portioneren



1-14 DRINKS PER DAG



HBB250	Hamilton Beach
Rio® barblender	
Voor dranken op basis van crushed ice (frozen drinks)	
Uitw. Afm.	165x203x406 mm (BxDxH)
Gewicht	4,25 kg
Vermogen	450 Watt - 1/2 PK (max.)
Snelheden	2 (14.000 t/m - 17.000 t/m) + Pulse
Gemiddelde bereidingsduur	20 sec
Koppeling (clutch)	rubber
Schenkan	polycarbonaat - 1,25 liter - stapelbaar
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 RVS mesbladen zorgen voor een snel en volumineus resultaat • Wave Action system: uniek design van de beker zorgt ervoor dat de inhoud van de beker steeds opnieuw naar de messen wordt gebracht • Uitgerust met Pulse-functie • Deksel met vulkapje



15-24 DRINKS PER DAG



HBB250S	Hamilton Beach
Rio® barblender	
Voor dranken op basis van crushed ice (frozen drinks)	
Uitw. Afm.	165x203x395 mm (BxDxH)
Gewicht	4,25 kg
Vermogen	450 Watt - 1/2 PK (max.)
Snelheden	2 (14.000 t/m - 17.000 t/m) + Pulse
Gemiddelde bereidingsduur	20 sec
Koppeling (clutch)	rubber
Schenkan	RVS - 0,95 liter
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 RVS mesbladen zorgen voor een snel en volumineus resultaat • Wave Action system: uniek design van de beker zorgt ervoor dat de inhoud van de beker steeds opnieuw naar de messen wordt gebracht • Uitgerust met Pulse-functie • Deksel met vulkapje



15-24 DRINKS PER DAG



HBB250 / HBB250S



- 2 snelheden
- 1. Low (14.000 t/m)
- 2. High (17.000 t/m)
- + Pulse-functie



Inhoud wordt continu naar de mesbladen gestuurd voor perfecte resultaten



High Performance Blenders

- Duurzame High Performance blenders voor bars, horeca-zaken en professionele keukens
- Lange levensduur van unit en inwendige onderdelen
- Diverse modellen naargelang de gewenste toepassing en gebruiksintensiteit - Steeds 230V/50 Hz - CE gekeurd

HBH450 Hamilton Beach

Tango® blender

Voor dranken op basis van crushed ice en halfcube ice



Uitw. Afm.	165x229x432 mm (BxDxH)
Gewicht	5,75 kg
Vermogen	600 Watt - 1 PK (max.)
Snelheden	2 + Pulse
Gemiddelde bereidingsduur	15 sec
Koppeling (clutch)	metaal
Schenkkkan	polycarbonaat - 1,40 liter - stapelbaar
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 RVS mesbladen zorgen voor een snel en volumineus resultaat • Timerfunctie: u kan de gewenste blendtijd instellen en intussen andere taken uitvoeren. Toestel stopt automatisch na het verstrijken van de blendtijd (tussen 5 en 40 sec.) • Uitgerust met Pulse-functie en met Wave-Action System • Deksel met vulkapje



25-49
DRINKS &
SMOOTHIES
PER DAG



Inhoud wordt continu naar de mesbladen gestuurd voor perfecte resultaten



Uitgerust met timerfunctie: toestel stopt automatisch na het verstrijken van de blendtijd (5 tot 40 sec.)



Snelheden HBH450:

Traag:	20.000 t/min.
Snel:	23.500 t/min.
Pulse:	23.500 t/min.

HBH650 Hamilton Beach

Tempest® blender

Voor gebruik met volledige ijsblokken



Uitw. Afm.	178x203x457 mm (BxDxH)
Gewicht	5 kg
Vermogen	1000 Watt - 3 PK (max.)
Snelheden	2 + Pulse + Jump Cycle
Gemiddelde bereidingsduur	12 sec
Koppeling (clutch)	metaal
Schenkkkan	polycarbonaat - 1,90 liter - stapelbaar
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Ideaal voor smoothies: toestel kan een recept op basis van volledige ijsblokken omzetten in een heerlijke smoothie • Wave Action System: Inhoud van de beker wordt steeds opnieuw naar de messen gebracht • Pulse-functie • Timerfunctie: u kan de gewenste blendtijd instellen en intussen andere taken uitvoeren. Toestel stopt automatisch na het verstrijken van de blendtijd (tussen 5 en 40 sec.) • Visueel alarm wanneer de schenkkkan niet correct op de unit staat (Jar Pad sensor) • Visueel alarm wanneer de motor te warm loopt: groen=ok / oranje=motor kan nog even verder / rood=toestel even laten rusten • Deksel met vulkapje • Jump Cycle: laat het toestel op een hogere snelheid blenden • Grote RVS mesbladen



50-74
DRINKS,
SMOOTHIES &
IJSKOFFIES
PER DAG



Touch Pad toetsen



Jar Pad sensor: Visueel alarm wanneer de schenkkkan niet correct op de motorbasis staat



Oververhittingsalarm



Snelheden HBH650:

Traag:	8.500 t/min.
Snel:	10.000 t/min.
Pulse:	10.000 t/min.

A

- Duurzame High Performance blenders voor bars, horeca-zaken en professionele keukens
- Lange levensduur van unit en inwendige onderdelen
- Diverse modellen naargelang de gewenste toepassing en gebruiksintensiteit - Steeds 230V/50 Hz - CE gekeurd

HBH850 Hamilton Beach

Summit® Blender met AutoBlend technologie

Voor gebruik met volledige ijsblokken

Uitw. Afm.	229x305x483 mm (BxDxH)
Gewicht	8,2 kg
Vermogen	1000 Watt - 3 PK (max.)
Snelheden	2 + geprogrammeerde cycli
Gemiddelde bereidingsduur	afhankelijk van het programma dat u kiest
Koppeling (clutch)	metaal
Schenkan	Polycarbonaat - 1,90 liter - stapelbaar
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Uitgerust met geluiddempende beschermkap • Ideaal voor smoothies: toestel kan een recept op basis van volledige ijsblokken omzetten in een heerlijke smoothie • Wave Action System: Inhoud van de beker wordt steeds opnieuw naar de messen gebracht • Pulse-functie • Cycli-functie: u kan cycli zelf programmeren en selecteren. Met 1 druk op de knop zal het toestel de gewenste cyclus uitvoeren • Jump Cycle: functie die het toestel op een hogere snelheid laat blenden • AutoBlend: toestel stopt met werken wanneer de perfecte consistentie is bereikt • USB poort voor programma updates • Unieke luchtdoorstroming zorgt ervoor dat de motor koel blijft en vrij is van vocht • Toestel kan eveneens ingebouwd worden • Jar Pad sensor: motor slaat af wanneer de beker niet correct op de unit staat



75-99
DRINKS,
SMOOTHIES &
IJSKOFFIES
PER DAG



AutoBlend technologie



Unieke luchtdoorstroming beschermt de motor



USB-poort voor updates van de programma's

Snelheden HBH850:	
Traag:	8.500 t/min.
Snel:	10.000 t/min.
Pulse:	10.000 t/min.



Inbouwmogelijkheid

HBS1200 Hamilton Beach

Revolution Ice Shaver / Blender

Ijschilfer- en portioneersysteem voor steeds hetzelfde resultaat

Uitw. Afm.	330x432x762 mm (BxDxH)
Gewicht	24,8 kg
Vermogen (blender/shaver)	1000 Watt - 3 PK / 180 Watt - 1/4 PK (max.)
Snelheden	1 (10.000 t/m)
Gemiddelde bereidingsduur	afhankelijk van het programma dat u kiest
Koppeling (clutch)	metaal
Schenkan	Polycarbonaat - 1,90 liter - stapelbaar
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Volautomatische blender uitgerust met een ijschilfer- en portioneersysteem zodat er steeds eenzelfde exacte hoeveelheid ijschilfers wordt gemaakt en gebruikt • Shave functie: zet volle ijsblokjes om in ijschilfers • A,B,C,D functies: bepalen de gewenste inhoud per portie (max. 480 ml per portie) • 1,2,3,4 functies: bepalen het aantal porties (max. 4 drinks tegelijkertijd) • Dubbelwandig ijsblokjesreservoir (inhoud: 19 kg) werkt isolerend en geluiddempend • Pulse functie • Geschikt voor intensief gebruik (dancings, hotels, cruises, ...) • Jar Pad, Drain & Hopper sensoren



100+
DRINKS,
SMOOTHIES &
IJSKOFFIES
PER DAG



Dubbelwandig reservoir (afgebeeld = binnenreservoir)



Polycarbonaat schenkan 1,9 liter inbegrepen



Automatische porties



- Duurzame blenders voor bereiding van voeding, sauzen en dranken
- Lange levensduur van unit en onderdelen
- 230 V/50 Hz – CE gekeurd

HBF400

Hamilton Beach

Food Blender

Voor bereiding van voeding, sauzen en dranken

Uitw. Afm. 178x203x458 mm (BxDxH)

Gewicht 4,30 kg

Vermogen 600 Watt - 1 PK (max.)

Snelheden 2 + Pulse

Gemiddelde bereidingsduur 15 sec

Koppeling (clutch) metaal

Schenkkan RVS - 1,90 liter

Info

- 4 RVS mesbladen zorgen voor een snel en volumineus resultaat
- Met timerfunctie: u kan de gewenste blendtijd instellen (10 sec. tot 3 min.) en intussen andere taken uitvoeren. Toestel stopt automatisch na het verstrijken van de blendtijd.
- Uitgerust met Pulse-functie
- Deksel met vulkapje



Comfortabele Easy-to-Grip handgreep maakt uitschenken makkelijk



Handige timerfunctie zodat blenden automatisch stopt na het verstrijken van de ingestelde blendtijd

Snelheden HBF400:

Traag:	18.000 t/min.
Snel:	23.000 t/min.
Pulse:	23.000 t/min.

HBF600

Hamilton Beach

Tournant Food blender

Voor bereiding van voeding, sauzen en dranken

Uitw. Afm. 178x203x457 mm (BxDxH)

Gewicht 5 kg

Vermogen (blender/shaver) 1000 Watt – 3 PK (max)

Snelheden Manuele regeling

Gemiddelde bereidingsduur 12 sec

Koppeling (clutch) metaal

Schenkkan polycarbonaat - 2 liter

Info

- Mixen, pureren, vermalen, emulgeren, ...
- Unieke 'One-touch' hakfunctie
- Jar Pad Sensor : visueel alarm wanneer de schenkan niet correct op de unit staat
- Overhittingsalarm: visueel alarm wanneer de motor te warm loopt
- Pulse-functie
- Wave-Action systeem
- Perfect sluitend deksel



Inhoud wordt continu naar de mesbladen gestuurd voor perfecte resultaten



Jar Pad Sensor vermijdt blenden wanneer de schenkan niet correct en veilig op de unit staat



Unieke "One-Touch" hak (chop)-functie

A

- Losse recipiënten voor Hamilton Beach toestellen
- Exploded views en alle onderdelen van de toestellen op vraag verkrijgbaar

6126-HBB908

Hamilton Beach



Complete beker voor HBB908:

- complete messenset
- deksel + maatbeker
- basisring
- 1 st/doos

6126-450

Hamilton Beach



Complete beker voor HBH450:

- complete messenset
- deksel + maatbeker
- 1 st/doos



6126-250

Hamilton Beach



Complete beker voor HBB250:

- complete messenset
- deksel + maatbeker
- 1 st/doos

6126-650

Hamilton Beach



Complete beker voor HBH650, HBH850 en HBS1200:

- complete messenset
- deksel + maatbeker
- 1 st/doos

6126-250S

Hamilton Beach



Complete beker voor HBB250S:

- complete messenset
- deksel + maatbeker
- basisring
- 1 st/doos

176-1395

Hamilton Beach



RVS beker voor HMD200 en HMD400:

- Inhoud : 0,75 L - Conisch
- 12 st/doos

6126-400

Hamilton Beach



Complete beker voor HBF400:

- complete messenset
- deksel + maatbeker
- basisring
- 1 st/doos

6126-600

Hamilton Beach



Complete beker voor HBF600:

- complete messenset
- deksel + maatbeker
- basisring
- 1 st/doos



- Veelzijdige spilmixers voor perfecte resultaten !
- Ideaal voor milkshakes, fruitdrankjes, wafelbeslag, ijsdrankjes,...
- Nemen weinig plaats in
- Regelmatige reiniging verlengt de levensduur van de units
- 230 V/50 Hz (CE)

HMD200 Hamilton Beach

Enkelvoudige spilmixer

Geschild voor milkshakes en dranken op basis van zacht fruit



Uitw. Afm.	165x171x520 mm (BxDxH)
Vermogen	300 Watt - 1/3 PK (max.)
Snelheden	3
Gewicht	6,4 kg
Beker	RVS, inbegrepen (1 stuk) - 0,75 l (176-1395)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • De mixer werkt pas wanneer de beker de schakelaar aanklikt in het geleidingssysteem: veilig en efficiënt • Precisiemotor minimaliseert vibraties • Geleidingssysteem makkelijk uitneembaar voor reiniging • Antislip zuignappen • RVS staaf en schroefkop • Bekers ook apart leverbaar



HMD400 Hamilton Beach

Drievoudige spilmixer

Geschild voor milkshakes en dranken op basis van zacht fruit



Uitw. Afm.	317x229x520 mm (BxDxH)
Vermogen	3x300 Watt - 1/3 PK (max.) per motor
Snelheden	3
Gewicht	16,8 kg
Bekers	RVS, inbegrepen (3 stuks) - 0,75 l (176-1395)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • De mixer werkt pas wanneer de beker de schakelaar aanklikt in het geleidingssysteem: veilig en efficiënt • Precisiemotor minimaliseert vibraties • Geleidingssysteem makkelijk uitneembaar voor reiniging • Antislip zuignappen • RVS staven en schroefkoppen • Bekers ook apart leverbaar



KLC28C San Jamar

Handige reinigingsbeker



- Transparante reinigingsbeker
- met 3 ingewerkte borstels
 - voor HMD200 en HMD400
 - reiniging van spil en mixkop
 - 1 st/doos





A

- Fruitpersen met topprestaties : met een minimum aan inspanning perfecte fruitsappen !
- Keuze tussen manueel of elektrisch 230V/50 Hz (CE)
- Steeds eenvoudige reiniging na gebruik

1G932	Hamilton Beach
Manuele fruitpers	
Uitw. Afm. (basis)	178x229x495 mm (BxDxH)
Drukvermogen hendel	900 kg
Gewicht	5 kg
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor de meeste citrusvruchten • Uniek perssysteem waarbij geen zure pulp vrijkomt: puur fruitsap als resultaat • Wegklapbaar lekbakje onderaan + antislip onderstel • Zuurbestendige materialen



1G96700	Hamilton Beach
Elektrische fruitpers	
Uitw. Afm.	260x254x470 mm (BxDxH)
Vermogen	300 Watt - 3/8 PK
Gewicht	13,7 kg
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor de meeste citrusvruchten • 3 verwisselbare perskoppen voor kleine, middelgrote en grote citrusvruchten • Uiterst geruisloze motor - heel stabiele unit • Spuitmondvorm geschikt voor diverse types bekers en glazen • Aan/uit knop beschermd door kapje



HNY-061	Johnny
Elektrische fruitpers met deksel (zonder trekhendel)	
Uitw. Afm.	210x310x380 mm (BxDxH)
Vermogen	1/6 PK met gekoelde ventilatie
Snoerlengte	1,20 m
Snelheid	1340 tpm
Gewicht	8,40 kg
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Zilvergrijze slagvaste kunststof behuizing met verchromde kraag en gemakkelijk afneembaar polycarbonaat deksel • Afneembare RVS container met RVS uitloopbek • Zeef en perskop in slagvast polycarbonaat • Ontelbare perforaties in de zeef om pulp goed te filteren • Anti-slip voeten voor een veilige bediening • Stille werking d.m.v. trillingskussentjes



HNY-071	Johnny
Elektrische fruitpers met trekhendel	
Uitw. Afm.	210x310x380 mm (BxDxH)
Vermogen	400 Watt
Snoerlengte	1,20 m
Snelheid	1300 tpm
Gewicht	8,40 kg
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Zilvergrijze slagvaste kunststof behuizing met verchromde trekhendel en kraag • Uitneembare container met uitloopbek in slagvast polycarbonaat • Zeef en perskop in RVS • Motor wordt enkel geactiveerd wanneer de hendel naar beneden wordt getrokken • Gepunte afstandshouder voorkomt dat schil in sap terecht komt • Ontelbare perforaties in de zeef om pulp goed te filteren • Anti-slip voeten voor een veilige bediening • Stille werking d.m.v. trillingskussentjes



- “DOME®” - Hygiënische versnaperingcenters
- All-in-One presentatieoplossing voor verse versnaperingen, toast- & cocktailgarnituren, koffietoebehoren, ...
- **Diverse mogelijkheden, naargelang te koelen (met ijsblokjes/Ice Packs onder de halfdiepe bakjes) of niet te koelen producten (diepe bakjes)**
- Gepatenteerd voedselveilig koepelvormig deksel schuift over de unit en laat maximale vulling toe
- Speciaal naar barkeeper gericht design, ontworpen voor en door de professionele barkeeper !
- Vervaardigd uit zwart SAN met semi-transparant en volledig afsluitbaar ABS deksel
- Optie : set van zijdelingse houders voor rietjes, tandenstokers, lepeltjes, cocktailroeders, ... (ter vervanging van de handgrepen), extra bakjes, Chill packs,...



BD4006S	San Jamar
Complete DOME unit + rietjeshouders	
Uitw. Afm.	592x202x200 mm (BxDxH)
Inhoud (max.)	3,3 L
Verpakking	1 st/doos
Samenstelling & info	<ul style="list-style-type: none"> • 6 bakjes BD101 (0,55 L) • 1 set rietjeshouders • 1 set handgrepen • Ruimte voor ijs of Ice Packs onder de bakjes



BD4005S	San Jamar
Complete DOME unit + rietjeshouders	
Uitw. Afm.	592x202x200 mm (BxDxH)
Inhoud (max.)	4,5 L
Verpakking	1 st/doos
Samenstelling & info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 bakjes BD101 (0,55 L) • 1 diep bakje BD104 (2,2 L) • 1 set rietjeshouders • 1 set handgrepen • Ruimte voor ijs onder BD101



BD4023S	San Jamar
Complete DOME unit + rietjeshouders	
Uitw. Afm.	592x202x200 mm (BxDxH)
Inhoud (max.)	5 L
Verpakking	1 st/doos
Samenstelling & info	<ul style="list-style-type: none"> • 3 bakjes BD101 (0,55 L) • 2 diepe bakjes BD103 (1,65 L) • 1 set rietjeshouders • 1 set handgrepen • Ruimte voor ijs onder BD101



BD4014	San Jamar
DOME unit met handgrepen	
Uitw. Afm.	510x202x200 mm (BxDxH)
Inhoud (max.)	3,3 L
Verpakking	1 st/doos
Samenstelling & info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 bakjes BD102 (0,83 L) • 1 set handgrepen • Ruimte voor ijs of Ice Packs onder de bakjes



Optie ▶



BD4003	San Jamar
DOME unit met handgrepen	
Uitw. Afm.	510x202x200 mm (BxDxH)
Inhoud (max.)	6,6 L
Verpakking	1 st/doos
Samenstelling & info	<ul style="list-style-type: none"> • 3 diepe bakjes BD104 (2,2 L) • 1 set handgrepen • Geen ruimte voor ijs onder de bakjes



BD4004	San Jamar
DOME unit met handgrepen	
Uitw. Afm.	510x202x200 mm (BxDxH)
Inhoud (max.)	6,6 L
Verpakking	1 st/doos
Samenstelling & info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 diepe bakjes BD103 (1,65 L) • 1 set handgrepen • Geen ruimte voor ijs onder de bakjes

Opties / Losse onderdelen

Gekoelde presentatie mogelijk bij gebruik van halfdiepe bakjes

Code	Omschrijving	Inhoud	Verpakking
BD100S	Set rietjeshouders	-	1 set/doos
BD101	Halfdiepe bakje - smal	0,55 L	12 st/doos
BD102	Halfdiepe bakje - breed	0,83 L	6 st/doos
BD103	Diep bakje - smal	1,65 L	6 st/doos
BD104	Diep bakje - breed	2,20 L	6 st/doos
BD106	Halfdiepe bakje - breed	1,10 L	6 st/doos
B6180	EZ - Chill Ice Pack	-	6 st/doos
BD110	Connector	-	1 st/doos



BD100S



San Jamar & Server Products

Bar-, buffet- en selfservice organizers



A

- Hygiënische versnaperingdistributeurs
- All-in-One presentatieoplossingen voor verse versnaperingen, toast- & cocktailgarnituren, koffietoebehoren, ...
- Diverse mogelijkheden, naargelang te koelen (met ijsblokjes onder de halfdiepe bakjes) of niet te koelen producten (diepe bakjes)
- Gepatenteerd voedselveilig koepelvormig deksel schuift eenvoudig over de unit en laat maximale vulling toe
- Eenvoudige bediening en reiniging



BD2001	San Jamar
Mini-DOME unit + connector	
Uitw. Afm. (max.)	175x202x200 mm (BxDxH)
Inhoud (max.)	2,2 L
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 1 bakje BD104 (2,2 L) • 1 connector BD110 om te verbinden met een andere (Mini-)Dome unit • Geen ruimte voor ijs



BD2002	San Jamar
Mini-DOME unit + connector	
Uitw. Afm. (max.)	175x202x200 mm (BxDxH)
Inhoud (max.)	1,1 L
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 1 bakje BD106 (1,1 L) • 1 connector BD110 om te verbinden met een andere (Mini-)Dome unit • Ruimte voor ijs



BD2003	San Jamar
Mini-DOME unit + connector	
Uitw. Afm. (max.)	175x202x200 mm (BxDxH)
Inhoud (max.)	1,1 L
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 2 bakjes BD101 (0,55 L) • 1 connector BD110 om te verbinden met een andere (Mini-)Dome unit • Ruimte voor ijs



85120	Server Products
Countertop Organizer - 4 vakken	
Uitw. Afm.	146x360x170 mm (BxDxH)
Materie	Geborsteld RVS + ABS
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 vakjes diepte 76 mm • Makkelijk afwasbaar • Hygiënisch afgeronde hoeken



85130	Server Products
Countertop Organizer - 7 vakken	
Uitw. Afm.	276x360x170 mm (BxDxH)
Materie	Geborsteld RVS + ABS
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 5 vakjes diepte 76 mm • 2 vakjes voor rietjes tot 200 mm • Makkelijk afwasbaar



85220	Server Products
Countertop Organizer - 2 vakken (modulair)	
Uitw. Afm.	186x527x225 mm (BxDxH)
Materie	Geborsteld RVS + ABS
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • voorste vak: 102 mm diep, 2 uitneembare tussenschotten • achterste vak: 152 mm diep, voor rietjes, lepeltjes, ... • Makkelijk afwasbaar

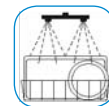


85140	Server Products
Portion Pack Organizer - 5 vakken	
Uitw. Afm.	516x211x238 mm
Materie	Geborsteld RVS + ABS
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Display voor individuele porties saus, melk, suiker, thee, enz. • FIFO-trechersysteem : aanvulling via bovenkant





- “Saf-T-Scoop™” - Hygiënische handscheppen voor gebruik bij ijsblokjesmachines en crushers
- Stevige polycarbonaat constructie (blauwgetint)
- **Bescherming onder de handgreep vermijdt contact tussen de hand en de voorraad ijs tijdens het scheppen**
- Keuze met of zonder beschermkoker die in of buiten de ijsvoorraadbunker kan opgehangen worden (met beugel of zuignap)
- De beschermkoker is onderaan voorzien van een afneembaar drainagekapje
- Vaatwasbestendig
- Het gebruik van de “Saf-T-Scoop®” ijs schop en de “Saf-T-Ice®” emmer draagt in de eerste plaats bij tot een eigen optimale voedselveiligheid, maar ook tot een hygiënisch imago bij de klant



SI5500	San Jamar
Kleine ijs schop zonder beschermkoker	
Uitw. Afm.	270x92x95 mm
Materie	polycarbonaat
Inhoud	177-296 ml
Verpakking	6 st/doos
Info	• ideaal voor bargebruik, kleine ijsblokjesmachines,...

SI5000	San Jamar
Kleine ijs schop met beschermkoker	
Uitw. Afm.	250x115x152 mm (koker)
Materie	polycarbonaat
Inhoud	177-296 ml
Verpakking	6 st/doos
Info	• set incl. montagebeugels, zuignappen en polycarbonaat wandbeugel

SI6100	San Jamar
Hygiënische ijsemmer - 9 kg ijs	
Uitw. Afm.	Ø 265x H370 mm
Materie	polycarbonaat
Inhoud	18,9 liter
Verpakking	2 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Vulopening: Ø 225 mm • Handige grepen boven- en onderaan t.b.v. het leeggieten • Zijhaak om emmer aan de ijsstank vast te haken bij het vullen • Geschikt voor vaatwasreiniging dankzij beperkte hoogte • Exclusief volledig afsluitbaar snap-on deksel (Optie: SI6500)



SI7500	San Jamar
Middelgrote ijs schop zonder beschermkoker	
Uitw. Afm.	265x105x110 mm
Materie	polycarbonaat
Inhoud	355-473 ml
Verpakking	6 st/doos
Info	• ideaal voor bargebruik, kleine tot middelgrote ijsblokjesmachines

SI7000	San Jamar
Middelgrote ijs schop met beschermkoker	
Uitw. Afm.	250x110x162 mm
Materie	polycarbonaat
Inhoud	355-473 ml
Verpakking	6 st/doos
Info	• set incl. montagebeugels, zuignappen en polycarbonaat wandbeugel



SI6000	San Jamar
Hygiënische ijsemmer - 11 kg ijs	
Uitw. Afm.	Ø 265x H460 mm
Materie	polycarbonaat
Inhoud	22,7 liter
Verpakking	2 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Vulopening: Ø 225 mm • Handige grepen boven- en onderaan voor eenvoudig vullen en leeggieten • Zijhaak om emmer aan de ijsstank vast te haken bij het vullen • Exclusief volledig afsluitbaar snap-on deksel (Optie: SI6500)





A

- **RVS flessenrekken** voor professionele presentatie van dranken achter de bar
- Beschikbaar in enkele of dubbele rij flessen
- Ook van toepassing in de keuken, voor het plaatsen van (niet te koelen) sauzen, oliën, specerijen, ...



B5522	San Jamar
Flessenrek - Enkele rij - 5 flessen	
Uitw. Afm.	540x105x152 mm (BxDxH)
Materie	RVS, AISI304
Aantal flessen	5x 1L-fles of kleiner
Verpakking	1 st/doos
Optie	• 1 set bevestigingsstrips (ref. B500) om over een bord te hangen



B5532	San Jamar
Flessenrek - Enkele rij - 8 flessen	
Uitw. Afm.	791x105x152 mm (BxDxH)
Materie	RVS, AISI304
Aantal flessen	8x 1L-fles of kleiner
Verpakking	1 st/doos
Optie	• 1 set bevestigingsstrips (ref. B500) om over een bord te hangen



B5542	San Jamar
Flessenrek - Enkele rij - 10 flessen	
Uitw. Afm.	1048x105x152 mm (BxDxH)
Materie	RVS, AISI304
Aantal flessen	10x 1L-fles of kleiner
Verpakking	1 st/doos
Optie	• 1 set bevestigingsstrips (ref. B500) om over een bord te hangen



B5522D	San Jamar
Flessenrek - Dubbele rij - 10 flessen	
Uitw. Afm.	537x203x194 mm (BxDxH)
Materie	RVS, AISI304
Aantal flessen	10x 1L-fles of kleiner
Verpakking	1 st/doos



B5532D	San Jamar
Flessenrek - Dubbele rij - 16 flessen	
Uitw. Afm.	794x203x194 mm (BxDxH)
Materie	RVS, AISI304
Aantal flessen	16x 1L-fles of kleiner
Verpakking	1 st/doos



B5542D	San Jamar
Flessenrek - Dubbele rij - 20 flessen	
Uitw. Afm.	1048x203x194 mm (BxDxH)
Materie	RVS, AISI304
Aantal flessen	20x 1L-fles of kleiner
Verpakking	1 st/doos



B4300	San Jamar
Kroonkurkvangbakje	
Uitw. Afm.	137x82x333 mm (BxDxH)
Materie	RVS, AISI304
Verpakking	1 st/doos
Info	• Kan ook gebruikt worden als bakje voor menukaarten, rietjes



T80-0485	Linum
Kroonkurktrekker	
Materie	Plaatstaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Te bevestigen met 2 vijzen (niet inbegrepen)

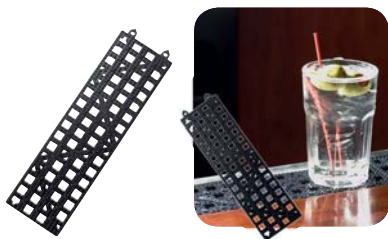


OPTIE	Barmatstrips
VM5180: zie pag. A-13	
Antislip en hygiënisch	

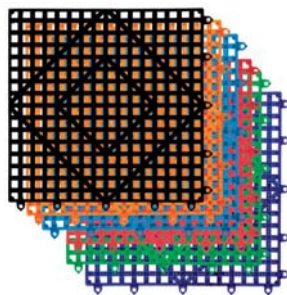




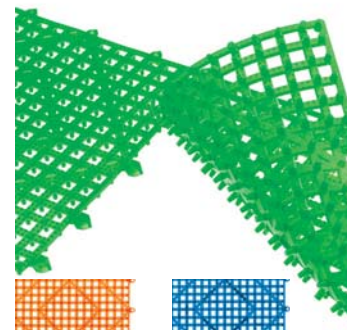
- Diverse kleine toebehoren voor een optimale functionerende bar- en toeginrichting
- **Versamat® barmatten** : vaatwasbestendige en soepele antislipmatjes voor bar of toog
- Toepassingen : afdruipe na afwas, droge stockage van flessen, glazen en vaat
- Kunnen aanéén gekoppeld worden en kunnen versneden worden om perfect te passen in iedere toepassing
- De barmatstrips passen ook in de RVS flessenrekken (blz. A-12)



VM5180KL* San Jamar	
Antislip barmatstrip 89x305 mm	
Uitw. Afm.	89x305x13 mm (BxDxH)
Materie	PVC Teknor Apex
Verpakking	24 st/doos per kleur
Kleur	050-zwart



VM5280KL* San Jamar	
Antislip barmat 305x305 mm	
Uitw. Afm.	305x305x13 mm (BxDxH)
Materie	PVC Teknor Apex
Verpakking	24 st/doos per kleur
*KLEURCODES (te vermelden bij bestelling)	
001 - ORANJE / 023 - BLAUW / 050 - ZWART / 061 - ROOD / 077 - GROEN / 99 - TRANSPARANT	



001 - oranje

023 - blauw



050 - zwart



061 - rood



077 - groen

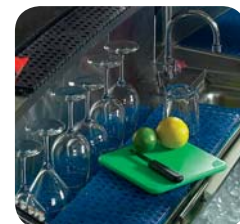


99 - transparant



SAF-T-GRIP® BARSNIJPLANKJES

- Functionele plankjes met antislipbescherming aan beide zijden
- Gepatenteerde ophanghaak verzekert het hygiënisch hanteren en drogen
- Vaatwasbestendig
- Meerdere kleuren – Steeds zonder sappeul



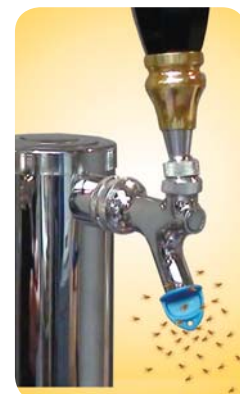
GEKLEURDE BARSNIJPLANKJES

Code	Afm. (LxB)	Dikte	Kleur	Materie	Verpakking
SJM-201	152x228 mm	9,5 mm	wit	copolymeer	6 st/doos
SJM-203	152x228 mm	9,5 mm	geel	copolymeer	6 st/doos
SJM-204	152x228 mm	9,5 mm	groen	copolymeer	6 st/doos
SJM-205	152x228 mm	9,5 mm	rood	copolymeer	6 st/doos
SJM-207	152x228 mm	9,5 mm	zwart	copolymeer	6 st/doos



KLEEN-PLUG

KLP-200 San Jamar	
Kleen-Plug blister (5 stuks)	
Kleur	blauw
Verpakking	blister met 5 stuks
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Afdichten van tapkranen bij niet-gebruik • Houdt vliegjes uit de tapmond • Geschikt voor diverse types tapkranen • Grotere (bulk)verpakking op vraag (KLP-250)





A

- Diverse schenkkannen voor perfecte buffetten, ontbijttafels, brunch, selfservice & freeflows
- Vaatwasbestendig



4605	Melform
Schenkkkan 1,8 L, excl. deksel	
Uitw. Afm.	195x130xH210 mm
Materie	polycarbonaat
Inhoud	1,8 L
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Onbreekbaar / vormvast • Perfect stapelbaar leeg • Gebruik: -40°C tot +120°C
Optie	deksel 4605C

PSK-001	Carlisle
Schenkkkan 1,7 L, excl. deksel	
Uitw. Afm.	130x235 mm (Ø bovenaan x H)
Materie	polycarbonaat
Inhoud	1,7 L
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Onbreekbaar & vormvast • Glashelder • Gebruik: -40°C tot +120°C
Optie	deksel PSK-002

- Diverse drinkglazen voor buffetten, refters en selfservice in scholen, homes, ziekenhuizen, ...
- Onbreekbaar, vormvast en vaatwasbestendig
- Stapelbaar



Polycarbonaat drinkglazen Serie A			Melform	
Code	Inhoud	Uitw. Afm.	Kleur	Verpakking
4017	19 cl	Ø63xH99 mm	transparant	120 st/doos
4026	31 cl	Ø74xH116 mm	transparant	120 st/doos
4040	45 cl	Ø84xH132 mm	transparant	120 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Polycarbonaat • Onbreekbaar & vormvast • Gebruik: -40°C tot +120°C • Geschikt voor : scholen, homes, ziekenhuizen, hotels, partyverhuur, ... • Vaatwasbestendig 			

Polycarbonaat drinkglazen Serie B			Melform	
Code	Inhoud	Uitw. Afm.	Kleur	Verpakking
4016	16 cl	Ø63xH85 mm	transparant	120 st/doos
4025	25 cl	Ø76xH100 mm	transparant	120 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Polycarbonaat • Onbreekbaar & vormvast • Multifunctioneel • Gebruik: -40°C tot +120°C • Vaatwasbestendig 			



SAN drinkglazen Serie C			Carlisle	
Code	Inhoud	Uitw. Afm.	Kleur	Verpakking
DRG-001	24 cl	Ø76xH86 mm	transparant	24 st/doos
DRG-002	29 cl	Ø73xH116 mm	transparant	24 st/doos
DRG-003	35 cl	Ø87xH98 mm	transparant	24 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Glashelder SAN met extra dikke bodem (lijkt op glas) • Heel ergonomisch ontwerp • Vaatwasbestendig - Splinter- en breukvast 			

Polycarbonaat drinkglazen Serie D			Carlisle	
Code	Inhoud	Uitw. Afm.	Kleur	Verpakking
DRG-004	15 cl	Ø45xH92 mm	transparant	24 st/doos
DRG-005	24 cl	Ø52xH100 mm	transparant	24 st/doos
DRG-006	28 cl	Ø54xH111 mm	transparant	24 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Polycarbonaat • Gebruik: -40°C tot +120°C • Geribbelde buitenkant verbergt krassen • Glazen komen niet vast te zitten bij stapeling 			



- Transparante polycarbonaat saladiers voor de presentatie van pasta's, salades, fruitcocktails, desserts, ...
- 4 verschillende formaten - Ontelbare toepassingen & mogelijkheden
- **Volledige weerstand tegen indringen van geuren en kleuren**
- Onbreekbaar - Lange levensduur - Diepvries- en microgolfbestendig - Vaatwasbestendig
- Gebruikstemperaturen : tussen -40°C en +120°C

2 L



3,4 L

Polycarbonaat saladiers 2 L		Melform		
Code	Uitw. Afm.	Kleur	Inhoud	Verpakking
4420	Ø 200xH80 mm	transparant	2 L	6 st/doos
4420KL-050	Ø 200xH80 mm	zwart	2 L	6 st/doos
4420KL-061	Ø 200xH80 mm	rood	2 L	6 st/doos
4420KL-077	Ø 200xH80 mm	groen	2 L	6 st/doos

Polycarbonaat saladiers 3,4 L		Melform		
Code	Uitw. Afm.	Kleur	Inhoud	Verpakking
4425	Ø 250xH90 mm	transparant	3,4 L	6 st/doos
4425KL-050	Ø 250xH90 mm	zwart	3,4 L	6 st/doos
4425KL-061	Ø 250xH90 mm	rood	3,4 L	6 st/doos
4425KL-077	Ø 250xH90 mm	groen	3,4 L	6 st/doos



5,8 L



11,5 L

Polycarbonaat saladiers 5,8 L		Melform		
Code	Uitw. Afm.	Kleur	Inhoud	Verpakking
4430	Ø 300xH110 mm	transparant	5,8 L	6 st/doos
4430KL-050	Ø 300xH110 mm	zwart	5,8 L	6 st/doos
4430KL-061	Ø 300xH110 mm	rood	5,8 L	6 st/doos
4430KL-077	Ø 300xH110 mm	groen	5,8 L	6 st/doos

Polycarbonaat saladiers 11,5 L		Melform		
Code	Uitw. Afm.	Kleur	Inhoud	Verpakking
4438	Ø 380xH140 mm	transparant	11,5 L	6 st/doos
Info	• Geen gekleurde versies beschikbaar			



0,5 L tot 31,2 L



Polycarbonaat saladiers		Carlisle		
Code	Uitw. Afm.	Kleur	Inhoud	Verpakking
SKM-001	Ø 171xH41 mm	transparant	0,57 L	12 st/doos
SKM-002	Ø 222xH65 mm	transparant	1,6 L	12 st/doos
SKM-003	Ø 273xH80 mm	transparant	2,9 L	12 st/doos
SKM-104	Ø 95xH325 mm	transparant	5,2 L	12 st/doos
SKM-105	Ø 403xH121 mm	transparant	10,4 L	4 st/doos
SKM-106	Ø 476xH143 mm	transparant	17,0 L	4 st/doos
SKM-107	Ø 603xH187 mm	transparant	31,2 L	4 st/doos
Info	• Geribbelde structuur verbergt krassen			

Bordkappen en roestvrijstalen serveertangen

A

- Bordkappen voor het op temperatuur houden van warme schotels bij distributie of net voor presentatie
- Transparant of gesatineerd
- Onbreekbaar - Diepvries- en microgolfbestendig - Vaatwasbestendig



Gesatineerde bordkappen		Melform	
Code	Uitw. Afm.	Max. Ø bord	Verpakking
4523S	Ø 238xH65 mm	235 mm	30 st/doos
4524S	Ø 250xH64 mm	245 mm	30 st/doos
AT0092	Optionele anticondensdop		30 st/doos

Transparante bordkappen		Melform	
Code	Uitw. Afm.	Max. Ø bord	Verpakking
4523L	Ø 238xH65 mm	235 mm	30 st/doos
4524L	Ø 250xH64 mm	245 mm	30 st/doos
AT0092	Optionele anticondensdop		30 st/doos

Transparante bordkappen		Carlisle	
Code	Uitw. Afm.	Max. Ø bord	Verpakking
BKP-001	Ø 238xH65 mm	231 mm	12 st/doos
BKP-002	Ø 254xH67 mm	247 mm	12 st/doos
BKP-003	Ø 260xH65 mm	254 mm	12 st/doos
BKP-004	Ø 269xH76 mm	260 mm	12 st/doos



MULTIFUNCTIONELE TANGEN IN ROESTVRIJSTAAL

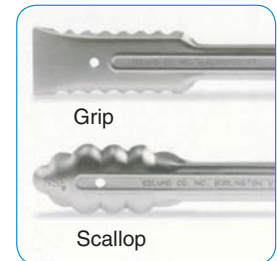
- Ideaal voor het grijpen, keren, mengen, serveren en portioneren van eetwaren
- 2 verschillende uitvoeringen:
 - **SCALLOP: schelpvormig**
 - **GRIP: vlak met gekartelde rand & drainage-opening**
- Zware uitvoering zorgt voor een perfecte sluiting (de 2 benen trekken niet scheef)
- Slot en RVS veer in extra stevige uitvoering op versies zonder kunststof handvat
- Modellen met kleurgecoate handgreep hebben veer, noch slotmechanisme



CST-001	Carlisle
Scallop tang met handgreep in kunststof	
Lengte	240 mm
Verpakking	12 st/doos
Info	• 5 kleuren: rood, blauw, groen, geel en zwart



4409HDL	Edlund
Scallop tang met slotmechanisme	
Lengte	229 mm
Verpakking	12 st/doos



6410HDL	Edlund
Grip tang met slotmechanisme en drainage	
Lengte	254 mm
Verpakking	12 st/doos



CST-002	Carlisle
Scallop tang met handgreep in kunststof	
Lengte	300 mm
Verpakking	12 st/doos
Info	• 5 kleuren: rood, blauw, groen, geel en zwart



4412HDL	Edlund
Scallop tang met slotmechanisme	
Lengte	305 mm
Verpakking	12 st/doos



6412HDL	Edlund
Grip tang met slotmechanisme en drainage	
Lengte	305 mm
Verpakking	12 st/doos

* KLEURCODES: 023: BLAUW (vis & schaaldieren) - 035: GEEL (gevogelte) - 050: ZWART (neutraal)
061: ROOD (rauw vlees) - 077: GROEN (fruit, groenten & salades)
Het gebruik van kleurgecodeerde tangen draagt bij tot het vermijden van kruisbesmettingen



Gekoelde recipiënten voor buffetten - Gastronormbuitenmaat

- Recipiënten in stootvaste kunststof (ABS) met extra geïsoleerde dubbele wand
- In de wand zit een exclusieve niet-toxische koelgel die als een 'batterij' de koude oplaadt
- De recipiënten worden tijdens de nacht (8h) leeg ingevroren op -18°C en houden vervolgens acht uur lang het gepresenteerde, vooraf gekoelde, voedsel op of beneden de 4°C, zoals vereist volgens de SERVSAFE-richtlijnen
- De koelgel vervangt ongemakkelijk (smeltend) ijs en vermindert de kans op bacterievorming
- Perfecte presentatie - Hygiënisch - Conform de FDA-normen
- Kleur : wit (zwart enkel op vraag, waar vermeld)
- **Recipiënten op gastronormformaat (buitenafm.):** voeding gaat rechtstreeks in de vooraf "opgeladen" recipiënt
- De recipiënten passen in standaard vormplaten voor inzetbakken (buffet, selfservice, saladbars,...)



CM110002	Coldmaster
GN1/1 recipiënt met koelgel	
Uitw. Afm.	530x325x152 mm (BxDxH)
Kleur	wit (zwart op vraag)
Verpakking	1 st/doos
Optie	• Transparant deksel voor extra koudebewaring en bescherming van het voedsel (acryl / ref. CM1125)



CM110102	Coldmaster
GN1/2 recipiënt met koelgel	
Uitw. Afm.	325x265x152 mm (BxDxH)
Kleur	wit (zwart op vraag)
Verpakking	1 st/doos
Optie	• Transparant deksel voor extra koudebewaring en bescherming van het voedsel (acryl / ref. CM1126)



CM110202	Coldmaster
GN1/3 recipiënt met koelgel	
Uitw. Afm.	325x176x152 mm (BxDxH)
Kleur	wit (zwart op vraag)
Verpakking	1 st/doos
Optie	• Transparant deksel voor extra koudebewaring en bescherming van het voedsel (acryl / ref. CM1127)



CM110302	Coldmaster
GN1/3 recipiënt met tussenschot	
Uitw. Afm.	325x176x152 mm (BxDxH)
Kleur	wit (zwart op vraag)
Verpakking	1 st/doos
Optie	• Transparant deksel voor extra koudebewaring en bescherming van het voedsel (acryl / ref. CM1127)



CM110402	Coldmaster
GN1/6 recipiënt met koelgel	
Uitw. Afm.	176x162x152 mm (BxDxH)
Kleur	wit (zwart op vraag)
Verpakking	1 st/doos
Optie	• Transparant deksel voor extra koudebewaring en bescherming van het voedsel (acryl / ref. CM1128)



CM110502	Coldmaster
GN1/6 recipiënt met koelgel (extra inhoud)	
Uitw. Afm.	176x162x152 mm (BxDxH)
Kleur	wit (zwart op vraag)
Verpakking	1 st/doos
Optie	• Transparant deksel voor extra koudebewaring en bescherming van het voedsel (acryl / ref. CM1128)

Slagvaste kunststof is bestand tegen intensief gebruik

De exclusieve koelgel verzekert een buitengewone prestatie. De niet-giftige gel laadt als een "batterij" de kou op wanneer het gedurende de nacht wordt ingevroren zodat uw voedsel gedurende de hele dag koud blijft.

De koelgel is extra geïsoleerd voor een langdurig behoud van de lage uitgifte-temperatuur.



Gekoelde recipiënten voor buffetten - Sauspot

A

- Ronde recipiënt in stootvaste kunststof (ABS) met extra geïsoleerde dubbele wand.
- In de wand zit een exclusieve niet-toxische koelgel die als een 'batterij' de koude oplaadt.
- De recipiënt wordt tijdens de nacht (8h) leeg ingevroren op -18°C en houdt vervolgens acht uur lang het gepresenteerde, vooraf gekoelde, voedsel op of beneden de 4°C, zoals vereist volgens de SERVSAFE-richtlijnen.
- De koelgel vervangt ongemakkelijk (smeltend) ijs en vermindert de kans op bacterievorming.
- Perfecte presentatie - Hygiënisch - NSF gekeurd
- Kleur : wit (zwart enkel op vraag, waar vermeld)
- Sauzen, dressings, salades, voeding (vooraf gekoeld) gaan rechtstreeks in de pot

Op vraag: zwart
(CM103003)



CM103002	Coldmaster
Coldcrock - Dressingpot (1,9 L) met koelgel	
Uitw. Afm.	Ø 185 ext - Ø 130 int - H180
Kleur	wit (zwart op vraag)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Houdt op of beneden 4°C gedurende 8 uur max. • Meegeleverde onderlegger vangt condenswater op (ref : CM103102)

CM103207	Coldmaster
Vol presentatiedeksel voor CM103002	
Uitw. Afm.	Ø 170 mm
Kleur	transparant
Verpakking	2 st/doos

CM103307	Coldmaster
Deksel met lepeluitsparing voor CM103002	
Uitw. Afm.	Ø 170 mm
Kleur	transparant
Verpakking	2 st/doos



CM1033P07	Coldmaster
Deksel met opening voor pomp	
Kleur	transparant
Verpakking	2 st/doos

CM103607	Coldmaster
Transparant snap-on deksel	
Kleur	transparant
Verpakking	2 st/doos



CM103402	Coldmaster
Adaptorring voor kleinere recipiënten (1L potten)	
Kleur	wit
Verpakking	2 st/doos

CM103502	Coldmaster
Standaardpomp voor vloeibare sauzen	
Uitgifte	15 ml - 30 ml
Verpakking	2 st/doos

CM103702	Coldmaster
Pomp voor salsasauzen, dressings, ...	
Uitgifte	30 ml (incl. extra mondstuk)
Verpakking	2 st/doos



- Recipiënten in stootvaste kunststof (ABS) met extra geïsoleerde dubbele wand.
- In de wand zit een exclusieve niet-toxische koelgel die als een 'batterij' de koude oplaadt.
- De recipiënten worden tijdens de nacht (8h) leeg ingevroren op -18°C en houden vervolgens acht uur lang het gepresenteerde, vooraf gekoelde, voedsel op of beneden de 4°C, zoals vereist volgens de SERVSAFE-richtlijnen
- De koelgel vervangt ongemakkelijk (smeltend) ijs en vermindert de kans op bacterievorming
- Perfecte presentatie - Hygiënisch - Conform de FDA-normen
- Kleur : wit (zwart enkel op vraag waar vermeld)
- **Recipiënten met GN-binnenmaat:** geschikt om gastronombakken in te plaatsen of om rechtstreeks gekoeld voedsel in te presenteren



A



CM105002	Coldmaster
Koelschaal voor salades en fruit	
Uitw. Afm.	Ø 445 ext - Ø 380 int - H135
Volume	11,3 L
Max. hoogte inzet	-
Kleur	wit
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Houdt op of beneden 4°C gedurende 5 uur max. • Optie : transparante saladier. Vermijdt rechtstreeks contact met voedingswaren



CM104202	Coldmaster
Koeldisplay - GN1/1 formaat (binnenmaat)	
Uitw. Afm.	610x410x185 mm (BxDxH)
Volume	22,8 L
Max. hoogte inzet	150 mm + deksel
Kleur	wit (zwart op vraag)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Houdt op of beneden 4°C gedurende 8 uur max. • Optie: organizer voor 9x GN1/9 (ref. CM1059 - cfr. foto)



CM1042LP	Coldmaster
Deksel voor koeldisplay CM104202	
Uitw. Afm.	625x420 mm (BXD)
Volume	-
Max. hoogte inzet	-
Kleur	wit
Verpakking	1 st/doos



CM104302	Coldmaster
Koeldisplay - 3x GN1/6 formaat (binnenmaat)	
Uitw. Afm.	560x250x185 mm (BxDxH)
Volume	11,8 L
Max. hoogte inzet	150 mm + deksel
Kleur	wit
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Helpt om koude temperatuur van gekoelde inzetbakken (GN) te behouden • Houdt op of beneden 4°C gedurende 8 uur max.



CM104502	Coldmaster
Koeldisplay - GN1/3 formaat (binnenmaat)	
Uitw. Afm.	400x250x185 mm (BxDxH)
Volume	7 L
Max. hoogte inzet	150 mm + deksel
Kleur	wit
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Helpt om koude temperatuur van gekoelde inzetbakken (GN) te behouden • Houdt op of beneden 4°C gedurende 8 uur max.



CM104602	Coldmaster
Koeldisplay - GN2/3 formaat (binnenmaat)	
Uitw. Afm.	430x400x185 mm (BxDxH)
Volume	15,1 L
Max. hoogte inzet	150 mm + deksel
Kleur	wit
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Helpt om koude temperatuur van gekoelde inzetbakken (GN) te behouden • Houdt op of beneden 4°C gedurende 8 uur max.

Koelplaten

A

- Koudebewarende elementen voor presentatie, transport en distributie van verse of bevroren producten
- Witte gladde polyethyleen ommanteling - Geschikt voor rechtstreeks contact met voedingsmiddelen
- De koelplaten vervangen ongemakkelijk (smeltend) ijs en verminderen de kans op bacterievorming
- De eutectische vulling is niet-toxisch (minerale zouten)
- De gekleurde doppen zijn ultrasoon op de koelplaten aangebracht en sluiten perfect hermetisch af.
- Niet geschikt voor vaatwas; handmatig wassen na ieder gebruik
- Voor een perfecte werking dient iedere koelplaat een nacht ingevroren te worden op een temperatuur **7°C lager** dan het aangegeven stollingspunt van de plaat
- De platen passen in de GN1/1 isotherme containers van Melform (zie deel E)

Eutectische plaat GN1/1			Linum				
Code	GN	Stollingspunt	Koelwaarde	in kcal	Uitw. Afm. (LxBxH)	Kleur dop	Verpakking
1103	GN1/1	-3°C	1091 KJ	262	530x325x30 mm	●	10 st/doos
1112	GN1/1	-12°C	967 KJ	232	530x325x30 mm	●	10 st/doos
1116	GN1/1	-16°C	1052 KJ	252	530x325x30 mm	●	10 st/doos
1121	GN1/1	-21°C	982 KJ	235	530x325x30 mm	●	10 st/doos

Info • gewicht: ± 4 kg



Eutectische plaat GN1/3			Linum				
Code	GN	Stollingspunt	Koelwaarde	in kcal	Uitw. Afm. (LxBxH)	Kleur dop	Verpakking
1303	GN1/3	-3°C	375 KJ	90	325x176x30 mm	●	30 st/doos
1312	GN1/3	-12°C	332,4 KJ	79,6	325x176x30 mm	●	30 st/doos
1316	GN1/3	-16°C	362 KJ	87	325x176x30 mm	●	30 st/doos
1321	GN1/3	-21°C	338 KJ	81	325x176x30 mm	●	30 st/doos

Info • gewicht: Gewicht: ± 1,3 kg



Eutectische plaat GN1/4			Linum				
Code	GN	Stollingspunt	Koelwaarde	in kcal	Uitw. Afm. (LxBxH)	Kleur dop	Verpakking
1403	GN1/4	-3°C	307 KJ	74	265x162x30 mm	●	30 st/doos
1412	GN1/4	-12°C	272 KJ	65	265x162x30 mm	●	30 st/doos
1416	GN1/4	-16°C	296 KJ	71	265x162x30 mm	●	30 st/doos
1421	GN1/4	-21°C	376 KJ	66	265x162x30 mm	●	30 st/doos

Info • gewicht: Gewicht: ± 1,1 kg



Eutectische plaat GN1/9			Linum				
Code	GN	Stollingspunt	Koelwaarde	in kcal	Uitw. Afm. (LxBxH)	Kleur dop	Verpakking
1903	GN1/9	-3°C	154 KJ	37	176x108x30 mm	●	100 st/doos
1912	GN1/9	-12°C	136 KJ	32,5	176x108x30 mm	●	100 st/doos
1916	GN1/9	-16°C	148 KJ	35,5	176x108x30 mm	●	100 st/doos
1921	GN1/9	-21°C	138 KJ	33	176x108x30 mm	●	100 st/doos

Info • gewicht: Gewicht: ± 0,6 kg

**BELANGRIJK**

Vóór gebruik moeten eutectische platen
steeds gedurende 24h

7°C lager

dan het stollingspunt van de plaat
ingevroren worden
zodat de vulling volledig kan uitharden



Servetdispensers - Serie Venue™

- Aantrekkelijk design en mooie presentatie op tafel of buffet
- Uniek design van de opening zorgt voor 33% minder verlies van servetten
- "1 per 1" uitname van alle servetten
- Hoge capaciteit - Makkelijk aan te vullen
- Transparante behuizing zorgt voor constante controle over de resterende hoeveelheid servetten
- Beschikbaar in 4 uitvoeringen: toonbank-, tafel-, muur- of standmodel
- High Impact Plastic



A



H5000CL	San Jamar
Venue servetdispenser toonbank - Minivouw	
Uitw. Afm.	203x400x150mm (BxDxH)
Kleur	transparant (CL)
Inhoud (max.)	550 servetten
Gewicht	1,4 kg
Verpakking	1 st/doos



H5000PCL	San Jamar
Venue servetdispenser muurmodel - Minivouw	
Uitw. Afm.	203x150x400mm (BxDxH)
Kleur	transparant (CL)
Inhoud (max.)	600 servetten
Gewicht	0,86 kg
Verpakking	1 st/doos



H5000SCL	San Jamar
Venue servetdispenser standmodel - Minivouw	
Uitw. Afm.	203x315x440mm (BxDxH)
Kleur	transparant (CL)
Inhoud (max.)	600 servetten
Gewicht	1,1 kg
Verpakking	1 st/doos



H5000TBK	San Jamar
Venue servetdispenser toonbank - Minivouw	
Uitw. Afm.	203x400x150mm (BxDxH)
Kleur	zwart transparant (TBK)
Inhoud (max.)	550 servetten
Gewicht	1,4 kg
Verpakking	1 st/doos



H5000PTBK	San Jamar
Venue servetdispenser muurmodel - Minivouw	
Uitw. Afm.	203x150x400mm (BxDxH)
Kleur	zwart transparant (TBK)
Inhoud (max.)	600 servetten
Gewicht	0,86 kg
Verpakking	1 st/doos



H5000STBK	San Jamar
Venue servetdispenser standmodel - Minivouw	
Uitw. Afm.	203x315x440mm (BxDxH)
Kleur	zwart transparant (TBK)
Inhoud (max.)	600 servetten
Gewicht	1,1 kg
Verpakking	1 st/doos



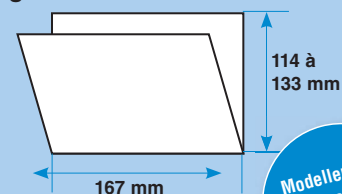
H4005TBK	San Jamar
Venue tabletop servetdispenser - Volledige vouw	
Uitw. Afm.	165x155x175 mm (BxDxH)
Kleur	zwart transparant
Inhoud (max)	200 servetten
Gewicht	0,75 kg
Verpakking	1 st/doos
Info	Ruimte voor advertentiekaartje



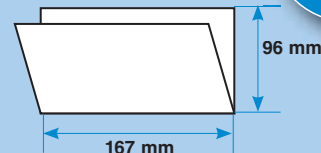
H400CTBK	San Jamar
Caddy voor H4005TBK	
Uitw. Afm.	400x203x184 mm (BxDxH)
Kleur	zwart
Gewicht	0,3 kg
Verpakking	1 st/doos

Types van servetvouw

Volledige vouw:



Minivouw:



Modellen voor andere vouw (interfold) op aanvraag

A

- Professionele servetdispensers in verschillende formaten en uitvoeringen
- Steeds eenvoudig bij te vullen
- **Tafelmodellen voor hoge, lage of miniservetvouw**
- Speciaal ontworpen fronten zorgen voor een perfecte en zuinige "1-per-1" uitname van alle servetten
- Hygiënisch en eenvoudig



H900BK	San Jamar
Tafelmodel - hoge vouw	
Uitw. Afm.	95x102x191 mm (BxDxH)
Kleur	zwart, edelstaal
Inhoud (max.)	150 servetten
Verpakking	12 st/doos
Info	• Servetten via 2 zijden



H900X	San Jamar
Tafelmodel - hoge vouw	
Uitw. Afm.	95x102x191 mm (BxDxH)
Kleur	verchroomd, edelstaal
Inhoud (max.)	150 servetten
Verpakking	12 st/doos
Info	• Servetten via 2 zijden



H985BK	San Jamar
Tafelmodel - lage vouw	
Uitw. Afm.	95x102x140 mm (BxDxH)
Kleur	zwart, edelstaal
Inhoud (max.)	150 servetten
Verpakking	12 st/doos
Info	• Servetten via 2 zijden



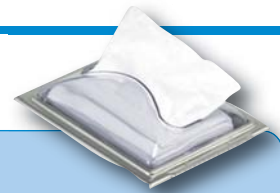
H985X	San Jamar
Tafelmodel - lage vouw	
Uitw. Afm.	95x102x140 mm (BxDxH)
Kleur	verchroomd, edelstaal
Inhoud (max.)	150 servetten
Verpakking	12 st/doos
Info	• Servetten via 2 zijden



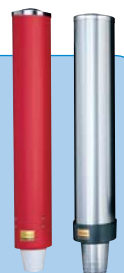
H4000XC	San Jamar
Toonbank-/Tafelmodel - Minivouw	
Uitw. Afm.	197x152x114 mm (BxDxH)
Kleur frontpaneel	mat verchroomd staal
Kleur omkasting	mat verchroomd staal
Inhoud (max.)	170 servetten
Verpakking	12 st/doos
Info	• Servetten via 2 zijden



H4001XC	San Jamar
Toonbank-/Tafelmodel - Volledige vouw	
Uitw. Afm.	197x152x146 mm (BxDxH)
Kleur frontpaneel	mat verchroomd staal
Kleur omkasting	mat verchroomd staal
Inhoud (max.)	170 servetten
Verpakking	12 st/doos
Info	• Servetten via 2 zijden



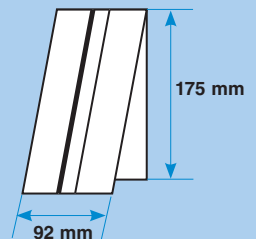
Inbouwtypes: zie catalogus
LINUM COMPONENTS & CONSTRUCTION



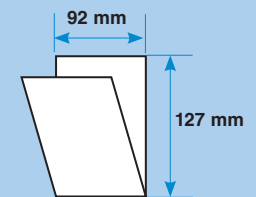
San Jamar biedt ook een compleet gamma beker- en watercupdispensers: zie catalogus **Linum Components & Construction**

Types van servetvouw

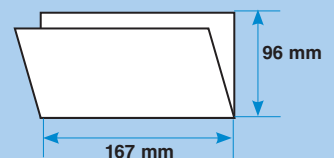
Hoge vouw



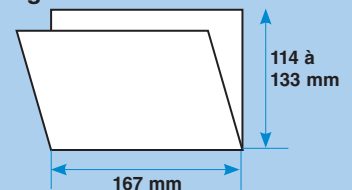
Lage vouw



Minivouw



Volledige vouw

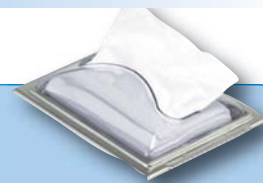


- Professionele servetdispensers in verschillende formaten en uitvoeringen
- Steeds eenvoudig bij te vullen
- **Toonbankmodellen voor volledige vouw**
- Speciaal ontworpen fronten zorgen voor perfecte en zuinige 1-per-1 verdeling
- Modellen met transparant front (polycarbonaat) tonen optimaal gedrukte logo's en commerciële boodschappen op de servetten
- Hygiënisch en eenvoudig



Perfekte 1-per-1 uitname van alle servetten

H3001BKC	San Jamar
Toonbank-/buffetmodel - Volledige vouw	
Uitw. Afm.	195x280x140 mm (BxDxH)
Kleur frontpaneel	verchromd
Kleur omkasting	zwart, staal
Inhoud (max.)	300 servetten
Verpakking	1 st/doos
Info	• Servetten via 1 zijde



Inbouwtypes : zie catalogus
LINUM COMPONENTS & CONSTRUCTION



H3001TBKBK	San Jamar
Toonbank-/buffetmodel - Volledige vouw	
Uitw. Afm.	195x280x140 mm (BxDxH)
Kleur frontpaneel	parelzwart
Kleur omkasting	zwart, staal
Inhoud (max.)	300 servetten
Verpakking	1 st/doos
Info	• Servetten via 1 zijde



H3001CLBK	San Jamar
Toonbank-/buffetmodel - Volledige vouw	
Uitw. Afm.	195x280x140 mm (BxDxH)
Kleur frontpaneel	transparant
Kleur omkasting	zwart, staal
Inhoud (max.)	300 servetten
Verpakking	1 st/doos
Info	• Servetten via 1 zijde



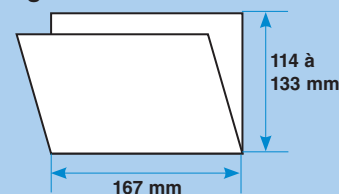
H3001XC	San Jamar
Toonbank-/buffetmodel - Volledige vouw	
Uitw. Afm.	195x280x140 mm (BxDxH)
Kleur frontpaneel	verchromd
Kleur omkasting	verchromd, staal
Inhoud (max.)	300 servetten
Verpakking	1 st/doos
Info	• Servetten via 1 zijde



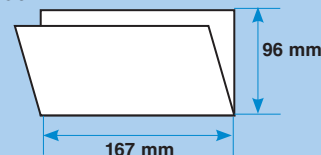
H3001CLXC	San Jamar
Toonbank-/buffetmodel - Volledige vouw	
Uitw. Afm.	195x280x140 mm (BxDxH)
Kleur frontpaneel	transparant
Kleur omkasting	verchromd, staal
Inhoud (max.)	300 servetten
Verpakking	1 st/doos
Info	• Servetten via 1 zijde

Types van servetvouw

Volledige vouw



Minivouw



Rechauds en toebehoren



A

- Duurzame rechaudtoestellen en toebehoren voor optimaal 'cooking at the table'
- Lange levensduur van unit en onderdelen
- Multifunctioneel gebruik: wokken, raclette, gourmet, koken van water, ...
- "Mini-keuken" voor feesten, indoorsportzalen, op de camping, ...
- Rechauds zijn niet geschikt voor gebruik in combinatie met stenen (stone grill)



KSG-105	Kisag
Powerfire fondue- en schotelverwarmer	
Vermogen	2,2 kW – 150 gram/uur
Gewicht	2,9 kg
Afmetingen	Ø 250 mm / hoogte: 95 mm
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Verbrandingsduur: sterke vlam: +- 75 minuten gemiddelde vlam: +- 120 minuten • Uitvoering: mat verchromd + RVS rooster • Multifunctioneel: fondue, wokken, koken van water, raclette, gourmet, bakken van pannenkoeken, grillen, ... • Standaard geleverd met een KIGAS 400 ml gasbus • Geïntegreerde gasbrander met regelbare vlam en ontstekingsmechanisme • Navulbaar met KIGAS 400 of 600 ml



KSG-100	Kisag
Longfire fondue- en schotelverwarmer	
Vermogen	1,4 kW – 70 gram/uur
Gewicht	1,72 kg
Afmetingen	Ø 200 mm / hoogte: 110 mm
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Verbrandingsduur: sterke vlam: +- 75 minuten gemiddelde vlam: +- 120 minuten • Uitvoering: RVS rooster met basis • Multifunctioneel gebruik: raclette, gourmet, grillen, fondue, ... • Geïntegreerde gasbrander met regelbare vlam • Navulbaar met KIGAS 400 of 600 ml



KSG-101	Kisag
Blackcast fondue- en schotelverwarmer	
Vermogen	1,1 kW – 70 gram/uur
Gewicht	1,9 kg
Afmetingen	Ø 187 mm / hoogte: 100 mm
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Verbrandingsduur: sterke vlam: +- 45 minuten / gemiddelde vlam: +- 90 minuten • Uitvoering: Geëmailleerd gietijzer • Multifunctioneel gebruik: raclette, gourmet, grillen, fondue, ... • Geïntegreerde gasbrander met regelbare vlam (KSG-107) • Navulbaar met KIGAS 400 of 600 ml

Kisag rechauds enkel gebruiken met onderstaande toebehoren en bijvullen met KIGAS bussen om de perfecte werking te vrijwaren.



KSG-107	Kisag
Gasbrander met regelbare vlam	
Vermogen	1 kW – 70 gram/uur
Gewicht	0,36 kg
Afmetingen	Ø 84 mm / hoogte: 63 mm
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Verbrandingsduur: sterke vlam: +- 45 minuten gemiddelde vlam: +-90 minuten • Uitvoering: RVS • Navulbaar met KIGAS 400 ml of 600 ml



KSG-103	Kisag
Vlakte grillplaat in geëmailleerd gietijzer	
Afmetingen	Ø 250 mm / hoogte: 19 mm
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor gebruik op de rechauds type Powerfire, Longfire en Blackcast • Kan ook gebruikt worden op standaard gasfornuizen
Verpakking	10 stuks/doos



KSG-104	Kisag
Grillplaat in geëmailleerd gietijzer (5 voeten)	
Afmetingen	Ø 320 mm / hoogte: 36 mm (5 voeten inbegrepen)
Info	• Enkel geschikt voor gebruik op de Powerfire-rechaud
Verpakking	6 stuks/doos



KSG-102	Kisag
Fonduekom Bourguignonne (excl. deksel)	
Afmetingen	Ø 180 mm / hoogte: 95 mm
Inhoud	1,7 liter
Uitvoering	zwart mat geëmailleerd gietijzer
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor gebruik op de rechauds Powerfire, Longfire en Blackcast • Kan ook gebruikt worden op standaard gasfornuizen



KSG-111	Kisag
RVS fonduekom Bourguignonne + deksel	
Afmetingen	Ø 160 mm / hoogte: 95 mm
Inhoud	1,6 liter
Uitvoering	blinkend RVS + RVS deksel
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor gebruik op de rechauds Powerfire, Longfire en Blackcast • Kan ook gebruikt worden op standaard gasfornuizen



KSG-118	Kisag
Set fonduevorken in RVS	
Info	• 6 vorken met zwart kunststof handvat



Rechauds en toebehoren

- Duurzame rechaudtoestellen en toebehoren voor optimaal 'cooking at the table'
- Lange levensduur van unit en onderdelen
- Multifunctioneel gebruik: wokken, raclette, gourmet, koken van water, ...



A



KSG-106	Kisag
Navulbus KIGAS 600 ml	
Inhoud	337,5 g – 600 ml
Verpakking	16 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Verbrandingsduur: 16 u (indicatief) • Verpakking: 16 st/doos



KSG-109	Kisag
Navulbus KIGAS 400 ml	
Inhoud	220 g – 400 ml
Verpakking	12 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Verbrandingsduur: 10 u (indicatief) • Verpakking: 12 st/doos



KSG-110	Kisag
Mini-navulbus KIGAS 100 ml	
Inhoud	100 ml
Verpakking	10 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Verbrandingsduur: 2,5 u (indicatief) • Voor gastoestellen met een speciaal lang vulventiel • Verpakking: 10 st/doos



KSG-108	Kisag
Aansteker voor gasbranders	
Afm.	L 220 mm
Kleur	wit
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Regelbare vlam • Gevuld • Navulbaar met KIGAS 100 ml, 400 ml of 600 ml



KSG-113	Kisag
Aansteker voor gasbranders	
Afm.	L 220 mm
Kleur	zwart
Verpakking	12 st/doos in display-vorm
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Regelbare vlam • Gevuld • Navulbaar met KIGAS 100 ml, 400 ml of 600 ml



Verpakking KSG-113 (display)





 **LINUM**®
Food Service Equipment



Presentatie • Service

Presentatie • Service

Presentatieschalen en toebehoren

Aantrekkelijke en verkoopstimulerende schalen, schotels en potten. Ideaal voor toonbanken in slagerij, bakkerij, vishandel, verswinkel, frituur en snack. Ook voor buffettafels en cateringdoeleinden.

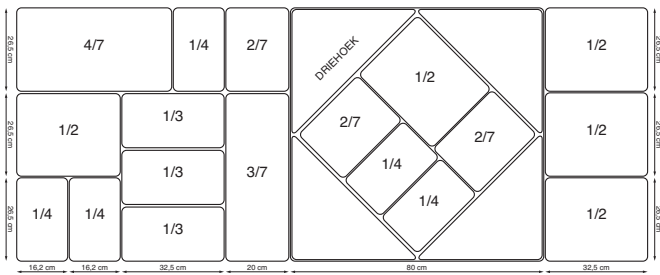


B-2 tot B-11



Kleurcodes

	01 wit
	02 zwart
	03 bordeaux
	99 transparant



Patisserieschotels



B-12



RVS toonbank- en presentatieschotels



B-14

RVS presentatievormen voor buffetten



B-15



B-16

ABS en aluminium schotels



Serveerwagens, transportwagens met geleiders & hoezen

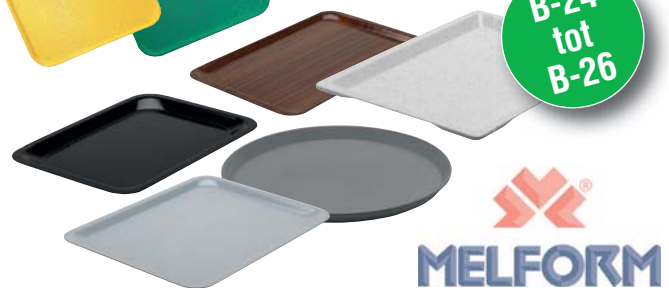
LINUM®



B-17 tot B-23



Professionele dienbladen



B-24 tot B-26



Presentatieschotels en -vormen - Systeem 28

- Aantrekkelijke schotels, potten en attributen voor een perfecte presentatie in toonbanken en op feestbuffetten
- Vervaardigd uit resistent plexi (PMMA)
- Diverse kleuren en vormen geven meerwaarde aan de presentatie van de eetwaren
- Perfecte koudestroom tussen de schotels dankzij de grote schuine vlakken (konische vorm)
- Hoogglanzend - Kwaliteitsuitstraling - Vaatwasbestendig - Gebruikstemperatuur: -20°C tot +80°C
- Niet geschikt voor gebruik in oven, microgolfoven of bain-marie
- Kleurcodes: 01 = wit / 02 = zwart / 03 = bordeaux

Kleurcodes

	02 zwart
	03 bordeaux



422802	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal	
Uitw. Afm.	420 x 280 x 20 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos



422805	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal	
Uitw. Afm.	420 x 280 x 50 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Bodemrooster (3498) in optie



422806	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal	
Uitw. Afm.	420 x 280 x 60 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Bodemrooster (3498) in optie



282802	Gastro-Plus
Vierkante schaal	
Uitw. Afm.	280 x 280 x 20 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos



282805	Gastro-Plus
Vierkante schaal	
Uitw. Afm.	280 x 280 x 50 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos



282102	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal "4/7"	
Uitw. Afm.	280 x 210 x 20 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos



282105	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal	
Uitw. Afm.	280 x 210 x 50 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos



282106	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal	
Uitw. Afm.	280 x 210 x 60 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos



282110	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal	
Uitw. Afm.	280 x 210 x 100 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos



Presentatieschotels en -vormen - Systeem 28

- Aantrekkelijke schotels, potten en attributen voor een perfecte presentatie in toonbanken en op feestbuffetten
- Vervaardigd uit resistent plexi (PMMA)
- Diverse kleuren en vormen geven meerwaarde aan de presentatie van de eetwaren
- Perfecte koudestroom tussen de schotels dankzij de grote schuine vlakken (konische vorm)
- Hoogglanzend - Kwaliteitsuitstraling - Vaatwasbestendig - Gebruikstemperatuur: -20°C tot +80°C
- Niet geschikt voor gebruik in oven, microgolfoven of bain-marie
- Kleurcodes: 01 = wit / 02 = zwart / 03 = bordeaux

Kleurcodes

	02 zwart
	03 bordeaux



281402	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal	
Uitw. Afm.	280 x 140 x 20 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos



281405	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal	
Uitw. Afm.	280 x 140 x 50 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos



281005	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal	
Uitw. Afm.	280 x 105 x 50 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02
Verpakking	10 st/doos



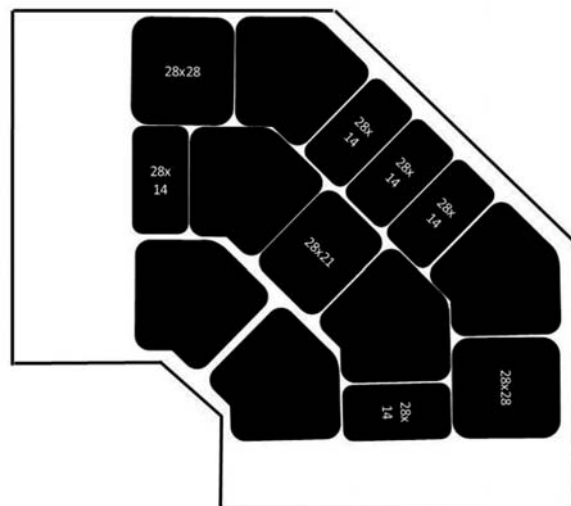
422803	Gastro-Plus
Ovalen schaal	
Uitw. Afm.	420 x 280 x 35 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos



281352	Gastro-Plus
Hoekplateau (hoek 135°)	
Uitw. Afm.	280 x 135° x 20 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02
Verpakking	10 st/doos



281355	Gastro-Plus
Hoekplateau (hoek 135°)	
Uitw. Afm.	280 x 135° x 50 mm
Materie	Plexi
Kleuren	02
Verpakking	10 st/doos



Het 'Systeem 28' is uiterst geschikt voor supermarkttogen

Presentatieschalen en presentatievormen voor toonbanken

- Aantrekkelijke schotels, potten en attributen voor een perfecte presentatie in toonbanken en op feestbuffetten
- Vervaardigd uit resistent plexi (PMMA)
- Diverse kleuren en vormen geven meerwaarde aan de presentatie van de eetwaren
- Perfecte koudestroom tussen de schotels dankzij de grote schuine vlakken (konische vorm)
- Hoogglanzend - Kwaliteitsuitstraling - Vaatwasbestendig - Gebruikstemperatuur: -20°C tot +80°C
- Niet geschikt voor gebruik in oven, microgolfoven of bain-marie
- Kleurcodes: 01 = wit / 02 = zwart / 03 = bordeaux

Kleurcodes

	01 wit
	02 zwart
	03 bordeaux

B



60x40

6040 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal 60 x 40

Uitw. Afm.	600 x 400 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02
Verpakking	10 st/doos



GN1/1

1117 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/1

Uitw. Afm.	530 x 325 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



GN1/1

1150 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/1

Uitw. Afm.	530 x 325 x 50 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (1199) en bodemrooster (1198) in optie



"4/7"

3417 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal "4/7"

Uitw. Afm.	265 x 487 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



"4/7"

3450GP Gastro-Plus

Rechthoekige schaal "4/7"

Uitw. Afm.	265 x 487 x 50 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (3799) en bodemrooster (3598) in optie



"4/7"

3480 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal "4/7"

Uitw. Afm.	265 x 487 x 80 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (3799) en bodemrooster (3598) in optie



GN1/2

1217 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/2

Uitw. Afm.	265 x 325 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



GN1/2

1250 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/2

Uitw. Afm.	265 x 325 x 50 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (1299) en bodemrooster (1298) in optie



GN1/2

1280 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/2

Uitw. Afm.	265 x 325 x 80 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (1299) en bodemrooster (1298) in optie



Presentatieschalen en presentatievormen voor toonbanken

- Aantrekkelijke schotels, potten en attributen voor een perfecte presentatie in toonbanken en op feestbuffetten
- Vervaardigd uit resistent plexi (PMMA)
- Diverse kleuren en vormen geven meerwaarde aan de presentatie van de eetwaren
- Perfecte koudestroom tussen de schotels dankzij de grote schuine vlakken (konische vorm)
- Hoogglanzend - Kwaliteitsuitstraling - Vaatwasbestendig - Gebruikstemperatuur: -20°C tot +80°C
- Niet geschikt voor gebruik in oven, microgolfoven of bain-marie
- Kleurcodes: 01 = wit / 02 = zwart / 03 = bordeaux

Kleurcodes

	01 wit
	02 zwart
	03 bordeaux

GN1/3



1317 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/3

Uitw. Afm.	325 x 176 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos

GN1/3



1350 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/3

Uitw. Afm.	325 x 176 x 50 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Bodemrooster (1398) in optie

GN1/3



1380 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/3

Uitw. Afm.	325 x 176 x 80 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Bodemrooster (1398) in optie

GN1/4



1417 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/4

Uitw. Afm.	265 x 162 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos

GN1/4



1450 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/4

Uitw. Afm.	265 x 162 x 50 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (1499) en bodemrooster (1498) in optie

GN1/4



1480 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/4

Uitw. Afm.	265 x 162 x 80 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (1499) en bodemrooster (1498) in optie

GN1/6



1650 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/6

Uitw. Afm.	176 x 162 x 50 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos

GN1/9



1950 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal GN1/9

Uitw. Afm.	108 x 176 x 50 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	10 st/doos

5 x GN1/4



8126 Gastro-Plus

Rechthoekige schaal 5 x 1/4

Uitw. Afm.	810 x 265 x 40 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02
Verpakking	10 st/doos

Presentatieschalen en presentatievormen



- Aantrekkelijke schotels, potten en attributen voor een perfecte presentatie in toonbanken en op feestbuffetten
- Vervaardigd uit resistent plexi (PMMA)
- Diverse kleuren en vormen geven meerwaarde aan de presentatie van de eetwaren
- Perfecte koudestroom tussen de schotels dankzij de grote schuine vlakken (konische vorm)
- Hoogglanzend - Kwaliteitsuitstraling - Vaatwasbestendig - Gebruikstemperatuur: -20°C tot +80°C
- Niet geschikt voor gebruik in oven, microgolfoven of bain-marie
- Kleurcodes: 01 = wit / 02 = zwart / 03 = bordeaux

B

"2/7"



1517	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal "2/7"	
Uitw. Afm.	265 x 200 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos

"2/7"



1540	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal "2/7"	
Uitw. Afm.	265 x 162 x 40 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (2799) en bodemrooster (2798) in optie

"2/7"



1580	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal "2/7"	
Uitw. Afm.	265 x 200 x 80 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (2799) en bodemrooster (2798) in optie

"3/7"



2517GP	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal "3/7"	
Uitw. Afm.	530 x 200 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos

"3/7"

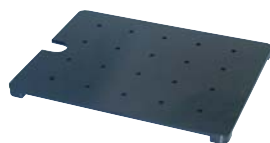


2540	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal "3/7"	
Uitw. Afm.	530 x 200 x 40 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (3799) in optie

GN2/4



2402	Gastro-Plus
Rechthoekige schaal GN2/4	
Uitw. Afm.	530 x 162 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



Bodemroosters		Gastro-Plus		
Code	Type	Uitw. afm. (LxBxH)	Kleuren	Verpakking
1198	GN1/1	464x264x12 mm	02	10 st/doos
1298	GN1/2	264x204x12 mm	02 - 03	10 st/doos
2798	"2/7"	224x160x12 mm	02 - 03	10 st/doos
3598	"4/7"	415x224x12 mm	02 - 03	10 st/doos
3498	Syst. 28	385x224x12 mm	02 - 03	10 st/doos

Deksel met lepeluitsparing		Gastro-Plus		
Code	Type	Uitw. afm. (LxB)	Kleur	Verpakking
1199	GN1/1	530x325 mm	99	10 st/doos
3799	"3/7"	530x200 mm	99	10 st/doos
1299	GN1/2	325x265 mm	99	10 st/doos
1399	GN1/3	325x176 mm	99	10 st/doos
1499	GN1/4	265x162 mm	99	10 st/doos
2799	"2/7"	265x200 mm	99	10 st/doos
4799	"4/7"	265x487 mm	99	10 st/doos

Kleurcodes	
	01 wit
	02 zwart
	03 bordeaux
	99 transparant



Presentatieschalen en presentatievormen voor toonbanken

- Aantrekkelijke schotels, potten en attributen voor een perfecte presentatie in toonbanken en feestbuffetten
- Vervaardigd uit resistent acrylaat/plexiglas - schokbestendig
- Diverse kleuren en vormen geven meerwaarde aan de presentatie van de eetwaren
- Perfecte koudestroom tussen de schotels dankzij de grote schuine vlakken (konische vorm)
- Hoogglanzend - Kwaliteitsuitstraling - Vaatwasbestendig - Gebruikstemperatuur: -20°C tot +80°C
- Niet geschikt voor gebruik in oven, microgolfoven of bain-marie
- Kleurcodes: 01 = wit / 02 = zwart / 03 = bordeaux



6900	Gastro-Plus
Scheplepel	
Uitw. Afm.	L = 325 mm
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• RVS scheplepels op blz C-51



7370	Gastro-Plus
Gehaktschepper	
Uitw. Afm.	L = 260 mm
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• RVS scheplepels op blz C-51



B



1818	Gastro-Plus
Saladekom - Ronde zeshoek 1,5 L	
Uitw. Afm.	180 x 180 x 85 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (1819) in optie



2121GP	Gastro-Plus
Saladekom - Ronde zeshoek 2,5 L	
Uitw. Afm.	215 x 215 x 85 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (2122GP) in optie



2115	Gastro-Plus
Saladekom - Rechthoekig 1 L	
Uitw. Afm.	215 x 155 x 85 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• Deksel (2116) in optie



2714	Gastro-Plus
Saladekom - Rechthoekig 1,5 L	
Uitw. Afm.	270 x 145 x 85 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



2417	Gastro-Plus
Saladekom - Rechthoekig 2 L	
Uitw. Afm.	240 x 175 x 100 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



181808	Gastro-Plus
Saladekom - Vierkant 1,5 L	
Uitw. Afm.	180 x 180 x 80 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02
Verpakking	10 st/doos

Deksel met lepeluitsparing voor saladekommen					Gastro-Plus
Code	Type	Uitw. Afm.	Materie	Kleur	Verpakking
1819	Deksel voor 1818	Ø 157 mm	Plexi	99	10 st/doos
2122GP	Deksel voor 2121GP	Ø 197 mm	Plexi	99	10 st/doos
2116	Deksel voor 2115	190 x 135 mm	Plexi	99	10 st/doos
2418	Deksel voor 2417	220 x 150 mm	Plexi	99	10 st/doos
2718	Deksel voor 2714	247 x 125 mm	Plexi	99	10 st/doos
1819V	Deksel voor 181808	170 x 170 mm	Plexi	99	10 st/doos



Presentatieschalen en presentatievormen

- Aantrekkelijke schotels, potten en attributen voor een perfecte presentatie in toonbanken en op feestbuffetten
- Vervaardigd uit resistent plexi (PMMA)
- Diverse kleuren en vormen geven meerwaarde aan de presentatie van de eetwaren
- Perfecte koudestroom tussen de schotels dankzij de grote schuine vlakken (konische vorm)
- Hoogglanzend - Kwaliteitsuitstraling - Vaatwasbestendig - Gebruikstemperatuur: -20°C tot +80°C
- Niet geschikt voor gebruik in oven, microgolfoven of bain-marie
- Kleurcodes: 01 = wit / 02 = zwart / 03 = bordeaux

B



2620	Gastro-Plus
Ovalen schaal "2/7"	
Uitw. Afm.	265 x 200 x 65 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



2720	Gastro-Plus
Achthoekige schaal "2/7"	
Uitw. Afm.	265 x 200 x 50 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



2725	Gastro-Plus
Schelpvormige schaal	
Uitw. Afm.	270 x 250 x 70 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



3227	Gastro-Plus
Ovalen schaal GN1/2	
Uitw. Afm.	325 x 265 x 60 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



3226	Gastro-Plus
Achthoekige schaal GN1/2	
Uitw. Afm.	325 x 265 x 45 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



3131	Gastro-Plus
Yin/Yan schaal (één kleur)	
Uitw. Afm.	Ø 300 x 70 mm (ØxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos
Info	• per stuk! Voor een complete vorm 2 stuks te bestellen!



3030GP	Gastro-Plus
Ronde schaal	
Uitw. Afm.	Ø 300 x 65 mm (ØxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos



5921	Gastro-Plus
Half-eivormige schaal	
Uitw. Afm.	300 x 210 x 75 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos

Kleurcodes	
	01 wit
	02 zwart
	03 bordeaux



Presentatieschalen en presentatievormen



- Aantrekkelijke schotels, potten en attributen voor een perfecte presentatie in toonbanken en op feestbuffetten
- Vervaardigd uit resistent plexi (PMMA)
- Diverse kleuren en vormen geven meerwaarde aan de presentatie van de eetwaren
- Hoogglanzend - Kwaliteitsuitstraling - Vaatwasbestendig - Gebruikstemperatuur: -20°C tot +80°C
- Niet geschikt voor gebruik in oven, microgolfoven of bain-marie



5639	Gastro-Plus
Kleine driehoekige schaal - Diepte 17 mm	
Uitw. Afm.	270/270 x 365 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos

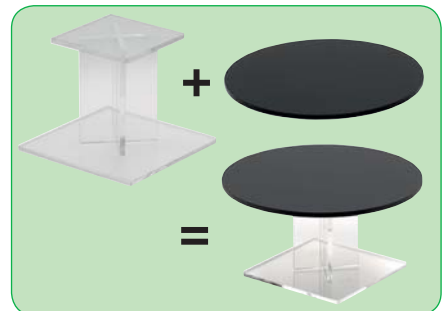
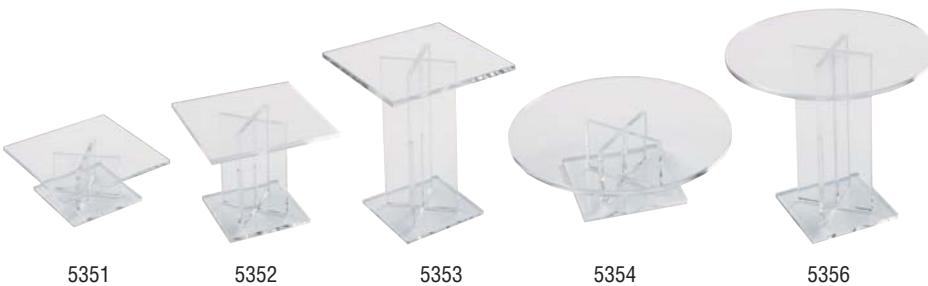


5640	Gastro-Plus
Grote driehoekige schaal - Diepte 17 mm	
Uitw. Afm.	400/400 x 565 x 17 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	01 - 02 - 03
Verpakking	10 st/doos

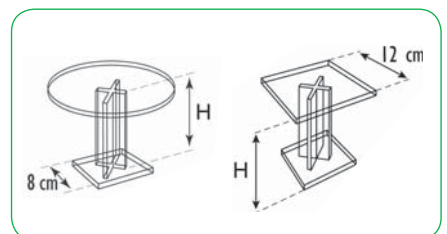


5641	Gastro-Plus
Grote driehoekige schaal - Diepte 50 mm	
Uitw. Afm.	400/400 x 565 x 50 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02
Verpakking	10 st/doos

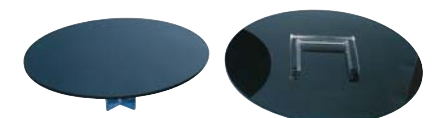
Kleurcodes	
	01 wit
	02 zwart
	03 bordeaux
	99 transparant



Presentatiestaanders met rond of vierkant legvlak			Gastro-Plus		
Code	Type	Uitw. Afm. (LxBxH)	Materie	Kleur	Verpakking
5351	Laag type met vierkant legvlak	120 x 120 x 50 mm	Plexi	99	5 st/doos
5352	Halfhoog type met vierkant legvlak	120 x 120 x 100 mm	Plexi	99	5 st/doos
5353	Hoog type met vierkant legvlak	120 x 120 x 150 mm	Plexi	99	5 st/doos
5354	Laag type met rond legvlak	Ø 170 x 50 mm	Plexi	99	5 st/doos
5355	Halfhoog type met rond legvlak	Ø 170 x 100 mm	Plexi	99	5 st/doos
5356	Hoog type met rond legvlak	Ø 170 x 150 mm	Plexi	99	5 st/doos



Legvlakken voor op de staanders 5351 - 5352 - 5353			Gastro-Plus		
Code	Type	Uitw. Afm.	Materie	Kleur	Verpakking
5370	Rond - klein model	Ø 200 mm	Plexi	02 - 03	5 st/doos
5371	Rond - halfgroot model	Ø 250 mm	Plexi	02 - 03	5 st/doos
5372	Rond - groot model	Ø 300 mm	Plexi	02 - 03	5 st/doos
Info	• Legvlak kan over de voet van de staander geschoven worden, waardoor het een heel stabiele draagstructuur wordt.				



Presentatieschalen en presentatievormen



- Aantrekkelijke schotels, potten en attributen voor een perfecte presentatie in toonbanken en op feestbuffetten
- Vervaardigd uit resistent plexi (PMMA)
- Diverse kleuren en vormen geven meerwaarde aan de presentatie van de eetwaren
- Hoogglanzend - Kwaliteitsuitstraling - Vaatwasbestendig - Gebruikstemperatuur: -20°C tot +80°C
- **Exclusief afgebeelde schalen en potten**

B



5375	Gastro-Plus
Sandwichhouder - 7 compartimenten	
Uitw. Afm.	520x135 mm (LxB)
Materie	Plexi
Kleur	99 - 02
Past in	1117 (GN1/1) 2517GP ("3/7") 2402 (GN2/4)
Verpakking	10 st/doos



1028	Gastro-Plus
Lange toogkap met open zijden	
Uitw. Afm.	1010x285x300 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleur	99
Verpakking	1 st/doos



1029	Gastro-Plus
Lange toogkap met gesloten zijden	
Uitw. Afm.	1010x285x250 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleur	99
Verpakking	1 st/doos
Info	• Excl. saladekommen en scheppers



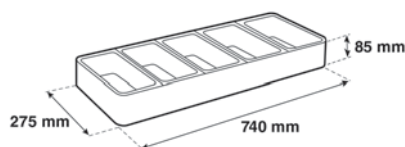
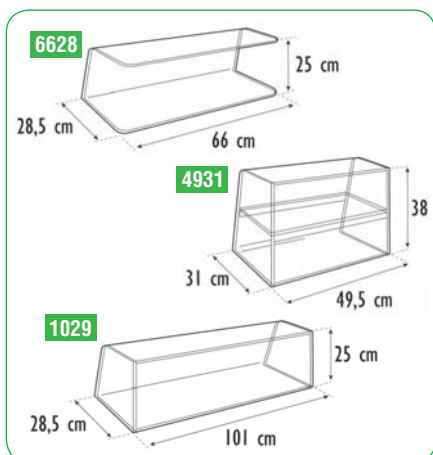
4931	Gastro-Plus
Gesloten toogkap met 2 niveaus	
Uitw. Afm.	495x310x380 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleur	99
Verpakking	1 st/doos
Info	• Excl. saladekommen



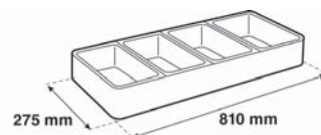
6628	Gastro-Plus
Korte toogkap met open zijden	
Uitw. Afm.	660x285x300 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleur	99
Verpakking	1 st/doos
Info	• Excl. saladekommen en lepels



6629	Gastro-Plus
Korte toogkap met gesloten zijden	
Uitw. Afm.	660x285x250 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleur	99
Verpakking	1 st/doos



7427	Gastro-Plus
Display voor 5x saladekom 2714	
Uitw. Afm.	740x275x85 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	1 st/doos

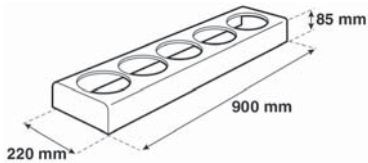


8127	Gastro-Plus
Display voor 4x schaal type "2/7"	
Uitw. Afm.	810x275x85 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	1 st/doos

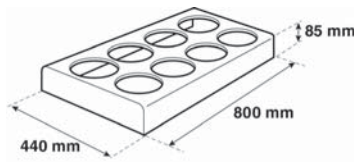


Presentatieschalen en presentatievormen

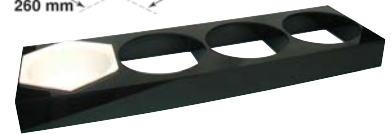
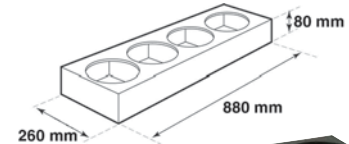
- Aantrekkelijke schotels, potten en attributen voor een perfecte presentatie in toonbanken en feestbuffetten
- Vervaardigd uit resistent plexi (PMMA)
- Diverse kleuren en vormen geven meerwaarde aan de presentatie van de eetwaren
- Hoogglanzend - Kwaliteitsuitstraling - Vaatwasbestendig - Gebruikstemperatuur: -20°C tot +80°C
- **Exclusief afgebeelde schalen en potten**



6446	Gastro-Plus
Display voor 5x saladekom 1818	
Uitw. Afm.	900x220x85 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	1 st/doos
Info	• Excl. saladekommen



8044	Gastro-Plus
Display voor 8x saladekom 1818 (2x4)	
Uitw. Afm.	800x440x85 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	1 st/doos
Info	• Excl. saladekommen



7372	Gastro-Plus
Display voor 4x saladekom 2121GP	
Uitw. Afm.	880x260x80 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	1 st/doos
Info	• Excl. saladekommen



9231	Gastro-Plus
Trap - extra smal model	
Uitw. Afm.	250x800x80 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	1 st/doos



9232	Gastro-Plus
Trap - smal model	
Uitw. Afm.	500x800x80 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02 - 03
Verpakking	1 st/doos



9235	Gastro-Plus
Stand - laag	
Uitw. Afm.	260x220x30 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02
Verpakking	10 st/doos



9236	Gastro-Plus
Stand - hoog	
Uitw. Afm.	260x220x60 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	02
Verpakking	10 st/doos

Kleurcodes

	01	wit
	02	zwart
	03	bordeaux
	99	transparant

Presentatieschotels voor patisserie

- Elegante “smoke” schotels voor de presentatie van gebak in toonbanken en vitrines
- Kwaliteitsvolle en smakelijke presentatie
- 2 kleuren; matte structuur: 010: zwart “fumé” – 111: wit “fumé”



GPL-2020	Gastro-Plus
Presentatieschotel	
Uitw. Afm.	200x200x3 mm (LxTxH)
Materie	Plexi
Kleuren	010 – 111
Verpakking	10 st/doos



GPL-3020	Gastro-Plus
Presentatieschotel	
Uitw. Afm.	300x200x3 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	010 – 111
Verpakking	10 st/doos



GPL-4030	Gastro-Plus
Presentatieschotel	
Uitw. Afm.	400x300x3 mm (LxBxH)
Materie	Polycarbonaat
Kleuren	010 – 111
Verpakking	20 st/doos



GPL-6015	Gastro-Plus
Presentatieschotel	
Uitw. Afm.	600x105x3 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	010 – 111
Verpakking	10 st/doos



GPL-6020	Gastro-Plus
Presentatieschotel	
Uitw. Afm.	600x200x3 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	010 – 111
Verpakking	10 st/doos



GPL-6040	Gastro-Plus
Presentatieschotel	
Uitw. Afm.	600x400x3 mm (LxBxH)
Materie	Plexi
Kleuren	010 – 111
Verpakking	10 st/doos



Presentatieschoteltjes • Eco-Line

- Kunststof schotels in diverse afmetingen voor presentatie, service, bereiding en stockage
- Stockage mogelijk in vriesruimtes - Multifunctioneel - Afgeronde hoeken
- Voeding geschikt (voor vlees, vis, deegwaren, pasta's, sauzen, patisserie)
- Bruikbaar tussen -40° en +80°C; niet geschikt voor microgolfovens




LOG-6770W	Lineo
Schotel	
Uitw. Afm.	420 x 280 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	20 st/doos



LOG-6770Z	Lineo
Schotel	
Uitw. Afm.	420 x 280 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	zwart
Verpakking	20 st/doos



LOG-6771W	Lineo
Schotel	
Uitw. Afm.	400 x 200 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	30 st/doos




LOG-6771Z	Lineo
Schotel	
Uitw. Afm.	400 x 200 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	zwart
Verpakking	30 st/doos



LOG-6772W	Lineo
Schoteltje	
Uitw. Afm.	360 x 240 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	20 st/doos



LOG-6772Z	Lineo
Schoteltje	
Uitw. Afm.	360 x 240 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	zwart
Verpakking	20 st/doos



LOG-6773W	Lineo
Schoteltje	
Uitw. Afm.	300 x 190 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	30 st/doos



LOG-6773Z	Lineo
Schoteltje	
Uitw. Afm.	300 x 190 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	zwart
Verpakking	30 st/doos



LOG-6774W	Lineo
Schoteltje	
Uitw. Afm.	240 x 180 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	40 st/doos



LOG-6774Z	Lineo
Schoteltje	
Uitw. Afm.	240 x 180 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	zwart
Verpakking	40 st/doos



LOG-6775W	Lineo
Schoteltje	
Uitw. Afm.	200 x 150 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	40 st/doos



LOG-6775Z	Lineo
Schoteltje	
Uitw. Afm.	200 x 150 x 15 mm
Materie	ABS
Kleur	zwart
Verpakking	40 st/doos

Roestvrijstalen schotels

- Roestvrijstalen schotels met handvatten voor een aantrekkelijke presentatie en service (toonbank en buffet)
- Stapelbaar op de handvatten - Beschermt de inhoud - Plaatsbesparend
- Hoogte incl. handgrepen = 62 mm
- Robuuste uitvoering



B



LMS-004	Linum
Ronde presentatieschotel	
Uitw. Afm.	ø 400 mm
Materie	RVS 18/10
Verpakking	1 st/doos

LMS-005	Linum
Ronde presentatieschotel	
Uitw. Afm.	ø 500 mm
Materie	RVS 18/10
Verpakking	1 st/doos



LMS-001	Linum
Rechthoekige presentatieschotel GN1/1	
Uitw. Afm.	530 x 325 mm
Materie	RVS 18/10
Verpakking	1 st/doos

LMS-002	Linum
Rechthoekige presentatieschotel GN2/1	
Uitw. Afm.	650 x 530 mm
Materie	RVS 18/10
Verpakking	1 st/doos

LMS-003	Linum
Rechthoekige presentatieschotel GN2/3	
Uitw. Afm.	354 x 325 mm
Materie	RVS 18/10
Verpakking	1 st/doos

Toonbankschalen in RVS

- Rechthoekige (koel)toonbankschalen in RVS 18/8 (blinkend - spiegeleffect)
- Perfecte koudegeleiding naar de uitgestalde etenswaren en bereidingen

RVS SPIEGELEFFECT		Linum
Code	Afm. (L x B x H)	Verpakking
LIP-292	290 x 210 x 20 mm	10 st/doos
LIP-293	290 x 300 x 20 mm	10 st/doos
LIP-403	400 x 300 x 20 mm	10 st/doos
LIP-582	580 x 210 x 20 mm	10 st/doos
LIP-584	580 x 400 x 20 mm	10 st/doos
LIP-682	680 x 210 x 20 mm	10 st/doos
LIP-683	680 x 300 x 20 mm	10 st/doos
LIP-803	800 x 300 x 20 mm	10 st/doos



RVS presentatievormen - Dubbelwandig

- Prachtige, solide presentatiebenodigdheden speciaal voor delicatessenwinkels, buffetten en speciale evenementen
- Vervaardigd uit RVS
- Golfbalstructuur verbergt krassen en zorgt zo voor een langere levensduur
- Dubbelwandige constructie zorgt voor een goede isolatie om de temperatuur van zowel warme als koude gerechten langer vast te houden. De luchtisolatie voorkomt ook "zweeten" en zorgt voor een frisser ogende presentatie
- Voorverwarming of koeling niet nodig
- De dubbele bodem van de schalen DRS-001, DRS-002, DRS-003 en DRS-004 laat toe de schalen rechtop of in een hoek te presenteren. Indrukwekkende presentatie en gebruiksvriendelijk!



DRS-001	Carlisle
Dubbelwandige schaal 1,6 L	
Uitw. Afm.	222 x 146 x 241 mm (LxBxH)
Materie	RVS
Verpakking	6 st/doos



DRS-002	Carlisle
Dubbelwandige schaal 3,7 L	
Uitw. Afm.	267 x 267 x 279 mm (LxBxH)
Materie	RVS
Verpakking	6 st/doos



DRS-003	Carlisle
Dubbelwandige schaal 5,5 L	
Uitw. Afm.	318 x 318 x 318 mm (LxBxH)
Materie	RVS
Verpakking	6 st/doos



DRS-004	Carlisle
Dubbelwandige schaal 9 L	
Uitw. Afm.	394 x 394 x 368 mm (LxBxH)
Materie	RVS
Verpakking	6 st/doos



DRS-005	Carlisle
Dubbelwandige schaal 2,4 L	
Uitw. Afm.	279 x 279 x 216 mm (LxBxH)
Materie	RVS
Verpakking	6 st/doos



DRS-006	Carlisle
Dubbelwandige schaal 4,2 L	
Uitw. Afm.	310 x 318 x 254 mm (LxBxH)
Materie	RVS
Verpakking	6 st/doos



DRS-007	Carlisle
Dubbelwandige schaal 3,3 L	
Uitw. Afm.	273 x 273 x 318 mm (LxBxH)
Materie	RVS
Verpakking	6 st/doos



DRS-008	Carlisle
Dubbelwandig gebogen dienblad - klein	
Uitw. Afm.	324 x 197 x 165 mm (LxBxH)
Materie	RVS
Verpakking	6 st/doos



DRS-009	Carlisle
Dubbelwandig gebogen dienblad - groot	
Uitw. Afm.	400 x 229 x 178 mm (LxBxH)
Materie	RVS
Verpakking	6 st/doos

Presentatieschotels en draadmanden

- Kunststof schotels in diverse afmetingen voor presentatie-, aanvoer- en afruimteoppassingen
- ABS = Acrylnitril Butadien Styrol
- Voedingsgeschikt (voor vis, vlees, deegwaren, brood en banket)
- Extra stevig en krasbestendig
- Bruikbaar tussen -40°C en +80°C - Vervormen niet - Niet geschikt voor ovens
- Stockage mogelijk in vriesruimtes & vaatwasbestendig
- Alle vermelde draagkrachten zijn indicatief en te testen door de gebruiker



ABS-platen - wit of rood					Linum	
Code	Afm. (LxB)	Type	Hoogte	Kleur	Draagkracht	Verpakking
PÂTISSERIE / EURONORM						
KPC-003	600x400 mm	EURO	20 mm	wit	± 10 kg	10 st/doos
KPC-004	600x400 mm	EURO	20 mm	rood	± 10 kg	10 st/doos
GASTRONORM						
KPC-011	530x325 mm	GN1/1	20 mm	wit	± 10 kg	10 st/doos
KPC-012	530x325 mm	GN1/1	20 mm	rood	± 10 kg	10 st/doos
KPC-015	650x530 mm	GN2/1	20 mm	wit	± 10 kg	10 st/doos
KPC-016	650x530 mm	GN2/1	20 mm	rood	± 10 kg	10 st/doos
SUPERMARKET						
KPC-021	580x410 mm	SUPERMARKET	20 mm	wit	± 10 kg	10 st/doos
KPC-022	580x410 mm	SUPERMARKET	20 mm	rood	± 10 kg	10 st/doos



Geperste aluminiumschotels

- Geperste platen, overgeplooid rand (geen lasnaden), diverse afmetingen
- Voornamelijk voor toepassingen in brood- en banketbakkerij, sandwichbar, ...
- Niet geschikt voor gebruik in oven - Enkel stockage, aanvoer en presentatie.

Aluminium schotels					Linum	
Code	Afm. (LxB)	Type	Hoogte	Kleur	Draagkracht	Verpakking
BSA-001	400x250 mm	-	25 mm	matzilver	± 6 kg	10 st/doos
BSA-002	480x320 mm	-	25 mm	matzilver	± 6 kg	10 st/doos
PÂTISSERIE / EURONORM						
BSA-003	600x400 mm	EURO	25 mm	matzilver	± 6 kg	10 st/doos
BSA-009	600x400 mm	EURO	25 mm	goudkleur	± 6 kg	10 st/doos
GASTRONORM						
BSA-010	530x325 mm	GN1/1	25 mm	matzilver	± 6 kg	10 st/doos
BSA-011	650x530 mm	GN2/1	25 mm	matzilver	± 6 kg	10 st/doos



Verchroomde draadmanden

- Voor presentatie en aanvoer van bakkerijproducten, stapelbaar
- Niet geschikt voor gebruik in oven - Enkel stockage, aanvoer en presentatie.

Verchroomde draadmanden					Linum	
Code	Afm. (LxB)	Type	Hoogte	Kleur	Draagkracht	Verpakking
PÂTISSERIE / EURONORM						
DRA-023	600x400 mm	EURO	150 mm	verchroomd	-	10 st/pallet
DRA-025	800x600 mm	EURO	150 mm	verchroomd	-	10 st/pallet
GASTRONORM						
DRA-024	650x530 mm	GN2/1	150 mm	verchroomd	-	10 st/pallet



Diverse types
bakplaten & draadroosters
Zie deel C

Roestvrijstalen serveerwagens

- Roestvrijstalen serveer- en afruimwagens voor horeca, kantines, laboratoria en collectiviteiten
- Voorzien van 4 stevige polypropyleen zwenkwielen (Ø 125 x 30 mm) waarvan 2 met rem
- Kunststof stootringen Ø 100 mm
- Draagkracht: 50 kg/legbord (indicatief)
- Vlot bestuurbaar - Stabiel - Makkelijk afwasbaar
- Legborden voorzien van geluiddempende coating aan onderzijde



800 x 580
mm



CRT-400	Linum
RVS serveerwagen met 2 niveaus	
Uitw. Afm.	800 x 580 x 960 mm (LxBxH)
Materie	RVS AISI 204
Niveaus	2 x (775 x 555) mm
Tussenafstand	560 mm
Hoogte wielbasis	160 mm
Verpakking	1 stuk

CRT-401	Linum
RVS serveerwagen met 3 niveaus	
Uitw. Afm.	800 x 580 x 960 mm (LxBxH)
Materie	RVS AISI 204
Niveaus	3 x (775 x 555) mm
Tussenafstand	2 x 260 mm
Hoogte wielbasis	160 mm
Verpakking	1 stuk

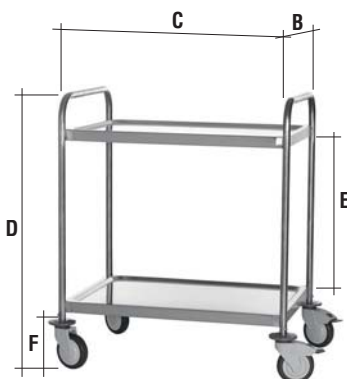


1070 x 740
mm



CRT-402	Linum
RVS serveerwagen met 2 niveaus	
Uitw. Afm.	1070 x 740 x 960 mm (LxBxH)
Materie	RVS AISI 204
Niveaus	2 x (975 x 645) mm
Tussenafstand	560 mm
Hoogte wielbasis	160 mm
Verpakking	1 stuk

CRT-403	Linum
RVS serveerwagen met 3 niveaus	
Uitw. Afm.	1070 x 740 x 960 mm (LxBxH)
Materie	RVS AISI 204
Niveaus	3 x (975 x 645) mm
Tussenafstand	2 x 260 mm
Hoogte wielbasis	160 mm
Verpakking	1 stuk



Tabel	Type	Niveaus	Breedte (B)	Diepte (C)	Hoogte (D)	Ruimte (E)	Wielbasis (F)	Wielen met rem
Afmetingen in mm								
CRT-400	EURO	2 x 775 x 555	580	800	960	560	160	2
CRT-401	EURO	3 x 775 x 555	580	800	960	2 x 260	160	2
CRT-402	EURO	2 x 975 x 645	740	1070	960	560	160	2
CRT-403	EURO	2 x 975 x 645	740	1070	960	2 x 260	160	2

- Roestvrij staal AISI 204
- Vierkante buisprofielen 25x25 mm - 4 kunststof zwenkwielen Ø125 mm - 100 % roestvrij - Perfecte loop
- Steeds voedingsgeschikt. Toepassingen in grootkeuken, verwerkingsruimte, restaurant, slagerij, bakkerij, labo, ...
- Opties: isolerende of beschermende hoezen, roosters, bakplaten, ...
- Niet geschikt voor ABS plateaus

B

Transportwagens met geleiders						Linum					
Code	Type	Niveaus	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Ruimte (D)	Wielbasis (E)	Insteek richting	Wielen met rem	Type geleiders	Geschikt voor
OVERMETEN in mm											
PATISSERIE / EURONORM											
CRT-001	EURO 600x400	10	460	635	1787	150	167	460	2	L-vorm	roosters en platen
CRT-002	EURO 600x400	15	460	635	1787	100	167	460	2	L-vorm	roosters en platen
CRT-003	EURO 600x400	20	460	635	1787	75	167	460	2	L-vorm	roosters en platen
GASTRONORM											
CRT-100	GN1/1 530x325	10	383	565	1787	150	167	383	2	L-vorm	roosters en platen
CRT-101	GN1/1 530x325	15	383	565	1785	100	165	383	2	L-vorm	roosters en platen
CRT-102	GN1/1 530x325	20	383	565	1787	75	167	385	2	L-vorm	roosters en platen
CRT-200	GN2/1 650x530	10	588	685	1785	75	165	588	2	L-vorm	roosters en platen
CRT-201	GN2/1 650x530	15	588	685	1785	100	165	588	2	L-vorm	roosters en platen
CRT-202	GN2/1 650x530	20	590	685	1787	75	167	590	2	L-vorm	roosters en platen
AFRUIMKAR											
CRT-300	SERVICE	2x12	855	563	1784	120	164	855	2	draadstructuur	roosters en platen

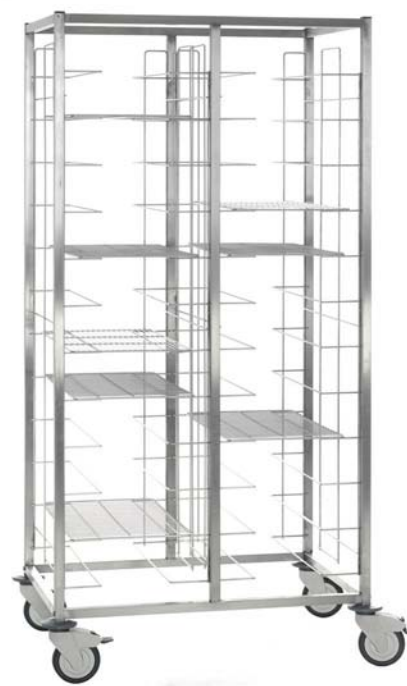
Nota: De afruimkar is geschikt voor alle types dienbladen en roosters met een breedte tussen 270 en 379 mm en een diepte (lengte) van maximum 510 à 530 mm.



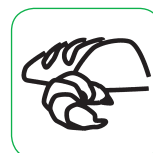
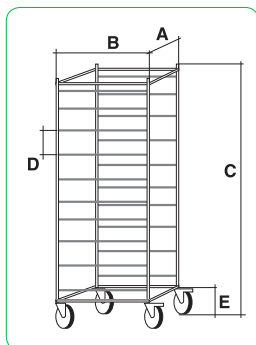
CRT-002
Euronorm



CRT-102
Gastronorm

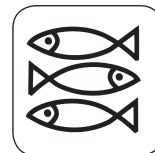
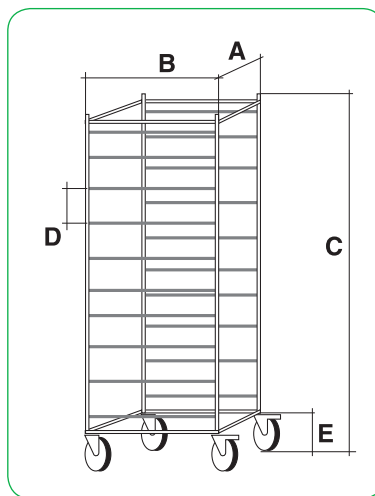


CRT-300
Afruimwagen 2x12



- Roestvrijstaal 18/10 (gelast) - AISI304
- Vierkante buisprofielen 25x25 mm - 4 kunststof zwenkwielen Ø125 mm - 100% roestvrij - Perfecte loop
- Steeds voedingsgeschikt. Toepassingen in grootkeuken, verwerkingsruimte, restaurant, slagerij, bakkerij, labo, ...
- Opties : isolerende of beschermende hoezen, ABS schotels, structuren zonder wielen (als rekstelling voor bakken, dienbladen, ...)
- Ook maatwerk mogelijk - Perfect passende wagens volgens uw behoefte en/of wens !

RVS transportwagens met geleiders					Linum						
Code	Type	Niveaus	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Ruimte (D)	Wielbasis (E)	Insteek richting	Wielen met rem	Type geleiders	Geschikt voor
OVERMETEN in mm											
PATISSERIE / EURONORM											
6040/10	EURO 600x400	10	460	640	1670	138	175	400	2	L-vorm	roosters & platen
6040/19	EURO 600x400	19	460	640	1670	70	175	400	2	L-vorm	roosters & platen
6080/19	EURO 600x800	19	660	840	1670	70	175	600	2	L-vorm	roosters & platen
GASTRONORM											
3253/10	GN1/1 530x325	10	380	570	1670	138	175	325	2	U-vorm + stop	roosters & platen
3253/19	GN1/1 530x325	19	380	570	1670	70	175	325	2	U-vorm + stop	roosters & platen
6553/10	GN2/1 650x530	10	585	690	1670	138	175	530	2	U-vorm + stop	roosters & platen
6553/19	GN2/1 650x530	19	585	690	1670	70	175	530	2	U-vorm + stop	roosters & platen
Op vraag voor alle gastronormtypes : L-geleiders i.p.v. U-geleiders cfr. foto (bvb. ten behoeve van bakken). Ons consulteren.											
SUPERMARKET (580x410)											
5841/10	SUPERMARKET	10	470	620	1670	138	175	410	2	L-vorm	roosters & platen
5841/19	SUPERMARKET	19	470	620	1670	70	175	410	2	L-vorm	roosters & platen



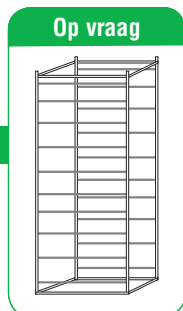
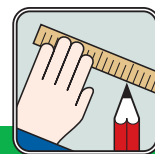
HEAVY
DUTY

LINUM®

TRANSPORTWAGENS OP MAAT

Bestel uw transportwagen naar eigen wensen en/of behoefte, wij maken voor u het gepaste model. Geen halve oplossingen meer, maar wagens perfect op maat !

Ook structuren zonder wielen, als stapelrek voor bakken of platen (RVS of geanodiseerd aluminium)



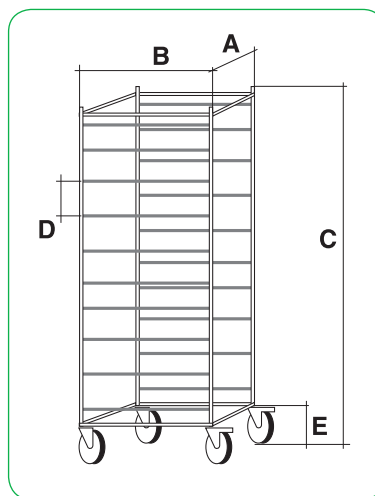
- Geanodiseerd aluminium AlMg3 (met kunststof verbindingstukken)
- Vierkante buisprofielen 25x25 mm - 4 kunststof zwenkwielen Ø125 mm - 100% roestvrij - Perfecte loop
- Steeds voedingsgeschikt
- Toepassingen in grootkeuken, verwerkingsruimte, restaurant, slagerij, bakkerij, supermarkt, ...
- Opties : isolerende of beschermende hoezen, ABS schotels, structuren zonder wielen (als rekstelling voor bakken, dienbladen, ...)
- Ook maatwerk mogelijk - Perfect passende wagens volgens uw behoefte en/of wens !

Aluminium transportwagens met geleiders

Linum

Code	Type	Niveaus	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Ruimte (D)	Wielbasis (E)	Insteek richting	Wielen met rem	Type geleiders	Geschikt voor
OVERMETEN in mm											
PATISSERIE / EURONORM											
JST-001	EURO 600x400	10	460	620	1680	145	170	400	2	L-vorm 20 mm	roosters / alu platen
001A	EURO 600x400	10	460	620	1680	145	170	400	2	L-vorm 15 mm	ABS platen
001AZNA	EURO 600x400	10	460	620	1680	145	170	400	0	L-vorm 15 mm	ABS platen
JST-004	EURO 600x400	19	460	620	1680	70	170	400	2	L-vorm 20 mm	roosters / alu platen
004A	EURO 600x400	19	460	620	1680	70	170	400	2	L-vorm 15 mm	ABS platen
JST-008	EURO 800x600	16	655	815	1680	85	170	600	2	L-vorm 20 mm	roosters / alu platen
GASTRONORM											
JST-002	GN1/1 530x325	10	385	545	1680	145	170	325	2	L-vorm 20 mm	roosters / alu platen
JST-005	GN1/1 530x325	19	385	545	1680	70	170	325	2	L-vorm 20 mm	roosters / alu platen
JST-003	GN2/1 650x530	10	600	670	1680	145	170	530	2	L-vorm 20 mm	roosters / alu platen
JST-006	GN2/1 650x530	19	600	670	1680	70	170	530	2	L-vorm 20 mm	roosters / alu platen

10 OF 19 NIVEAUS



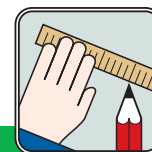
VOEDINGS-KWALITEIT

LINUM®

TRANSPORTWAGENS OP MAAT

Bestel uw transportwagen naar eigen wensen en/of behoefte, wij maken voor u het gepaste model. Geen halve oplossingen meer, maar wagens perfect op maat !

Ook structuren zonder wielen, als stapelrek voor bakken of platen (RVS of geanodiseerd aluminium)



Op vraag



Niet geïsoleerde afdekhoezen voor rekwagens, distributiekarren en andere food-toepassingen

Hygiëne + bescherming

Bescherm de waarde van uw producten en bereidingen !
Stevige en functionele afdekhoezen zorgen er voor dat uw voedingswaren, additieven of kant-en-klare bereidingen op korte termijn beschermd worden tegen indringend stof en direct zonlicht, alsook tegen verlies van versheid en smaak.

Bovendien kunnen hoezen diefstalremmend werken op locaties waar karren of rekwagens tijdelijk onbewaakt gestockeerd staan.

- Diverse standaardafwerkingen glasheldere PVC folie, grijs weefselversterkt PVC doek, grijs PE bandjesweefsel of transparante gitterversterkte PE folie
- Uitvoering: volledig in één materie of mix van 2 materies (bvb bandjesweefsel met transparant front bvb.)
- Met of zonder versterkte dakplaat voor extra stabiliteit en robuustheid
- Perfect gestikte naden
- Met stevige ritsen of eenvoudige Velcro® sluitingen
- Unieke uitvoeringen: hoezen die aan binnenkant condens- en luchtdoorlatend zijn, maar van buitenuit geen lucht of stofdeeltjes binnenlaten !

Geschikt voor allerlei transport-, distributie- en rekwagens, verrijdbare bordenrekken, inrijwagens, broodrekken, vaatwaskorvenstapels.

Gebruik het handige formulier voor uw aanvragen.



**VERVAARDIGING
NAAR WENS EN AFMETINGEN.
CONTACTEER ONS !**

**Beschermhoezen op maat:
Steeds minimum 10 stuks
per afmeting**



Voorbeeld van maatwerk: broodwagenhoes

Tientallen courante en voedselhygiënische toepassingen

- algemene voedingsnijverheid
- bedrijfs- en partycatering
- grootkeuken en restaurantkeuken
- grootwarenhuislogistiek
- brood- en banketzaak
- broodjeswinkel, fastfood en take-away
- chocolaterie

Diverse andere non-food toepassingen

- Talrijke functionele en weersbestendige toepassingen
- Hoezen voor ziekenhuizen, labo's, onderzoekscentra en farma (oa. voor medicijnen, instrumenten)
 - Hoezen voor kofferwagens in hotels en resorts
 - Gitterbox- en pallethoezen (engineering, auto-industrie, shipping & transportsector)
 - Meubelhoezen

Isolatiehoezen

De Combi-Therm isoleerhoezen bieden een extra bescherming voor temperatuurgevoelige voedingswaren die tijdelijk gestockeerd worden.

OP MAAT
VANAF
1 STUK

- Voor transportwagens 60/40 - GN 1/1 - GN 2/1 of uitvoering volledig op maat.
- Geen stofafzetting op producten.
- Producten worden minder gevoelig voor uitdroging/ventilatie in de koel- en vriescel of op de werkplaats.
- Bij gebruik van isoleerhoezen krijg je een perfect HACCP-proces.
- Ideale toepassing om gekoelde, diepgevroren of warme producten tijdelijk op de juiste temperatuur te houden (zonder toevoeging van warmte of koude-elementen).

Een Combi-Therm® isoleerhoes plaats je in een handomdraai rond een rek of rekwagen. De Velcro®-sluiting is sterk en eenvoudig te gebruiken!

ANDERE UITVOERINGEN:
ONS CONSULTEREN



Stevige Velcro®-sluitingen



Isolatieboxcovers

Een handige toepassing van Combi-Therm® is eveneens het gamma isolatiehoezen voor kunststof bakken. Een ideaal temperatuurbehoud in de beste hygiënische omstandigheden !

ALLE MAATWERK
MOGELIJK



Voorbeeld maatwerk:
vatenhoes

Internet Box

Steeds vaker worden verkopen gerealiseerd via het internet. Voedingszaken en grootwarenhuizen leggen zich naast non-food ook toe op de onlineverkoop van verse of zelfs diepgevroren voedingsproducten.

De klant bestelt via het web en haalt zijn goederen op het afgesproken tijdstip af. Daarbij krijgt hij vaak een plooi-box van de winkel mee. Om de transporttijd van verse en diepgevroren voedingswaren te verlengen, is er de INTERNET BOX.

Deze geïsoleerde hoes is afgestemd op courante 32 L - plooi-kratten (afm. L 490 x B 360 x H 245 mm).

Vervaardigd uit stevige PUR textiel folie (buitenkant) en polypropyleen textiel folie (binnenkant) met een isolatie van 400 g/m², zorgen ze ervoor dat de transporttijd van temperatuurgevoelige eetwaren een stuk verlengd kan worden.

Deze boxen kunnen uiteraard ook een toepassing vinden in de medische en labosector (bvb. ophaalrondes bloedafnames, transport van temperatuurgevoelige medicijnen, enz...)

Opties : draagriem, documenthouder, verzegelbaarheid, andere afmetingen.



Perfectie en flexibiliteit voor korte-termijn-isolatie

Alle info op vraag

Formulier - Hoezen op maat

**MINIMUM
10
STUKS**



**VANAF
1
STUK**

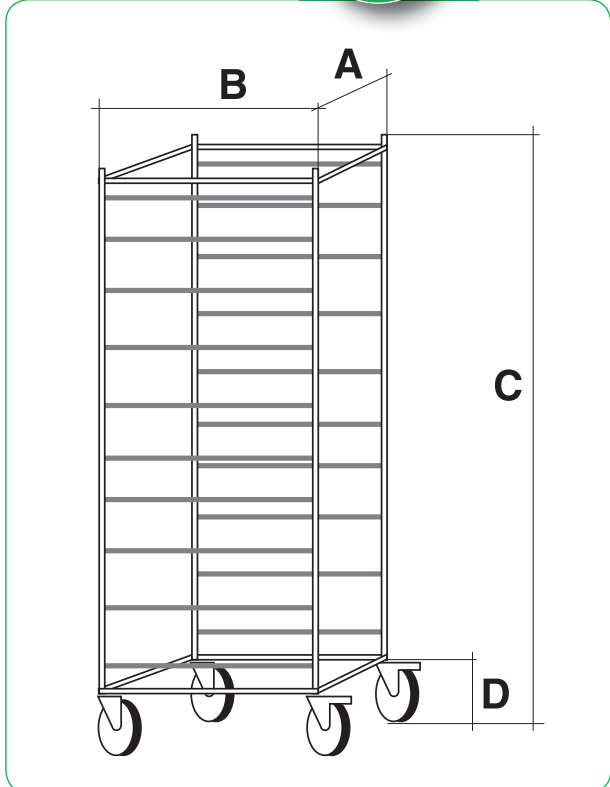


Prijsaanvraag

Bestelling

Type hoes (aanvinken) :

- Beschermhoes (minimum 10 stuks)
Plaatsing ritssluitingen : op breedte (A)
 op diepte (B)
- Isolerende hoes (vanaf 1 stuk)
1) Plaatsing Velcro®-sluitingen : op breedte (A)
 op diepte (B)
2) Bestemd voor : Diepvriesproducten
 Versproducten



B

Afmetingen (overmeten) van de transportwagen / kar :

- A) Breedte :mm
- B) Diepte :mm
- C) Hoogte totaal :mm
- D) Hoogte wielbasis :mm

Merk van kar :

(indien gekend).....

Andere info :

.....
.....

Aantal stuks

.....stk.

Vak voor de dealer

NETTOPRIJS / STUK
(EXCL. BTW, AF MAGAZIJN):.....

GELDIG TOT:.....

Firma :

Tel. :

Contactpersoon :

Fax :

Straat + Nr :

E-Mail :

Postcode :

Referentie :

Plaats :

Handtekening :

Aanwijzingen :

Dit formulier dient ter bestelling of prijsaanvraag van op maat gemaakte bescherm- of isolatiehoezen.
Gelieve alle nodige gegevens exact op te geven.
Op maat gemaakte hoezen worden niet teruggenomen.

Datum

/ /

Kopieer dit formulier en fax of stuur het correct ingevuld terug



- Volledig assortiment professionele dienbladen voor horeca en catering
- Keuze uit diverse materies, verschillende afmetingen en vormen
- Extra stevig - Lange levensduur - Excellente weerstand tegen vlekken en afwasmiddelen
- Perfecte afwerking zowel bovenaan als onderaan de dienbladen



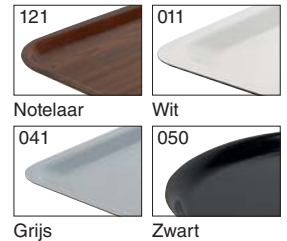
Gold



Kleurcode vermelden bij prijsvraag of bestelling

MELAMINE LAMINAAT DIENBLADEN

- Hygiënisch, robuust en esthetisch
- Voor semi-intensief gebruik (frequente manipulaties & reiniging): restaurants, tea-rooms,...
- Gebruik : tussen -50°C en $+100^{\circ}\text{C}$ max.
- Vaatwastemperatuur : maximum $+60^{\circ}\text{C}$
- Spoel- en droogtemperatuur : maximum $+90^{\circ}\text{C}$
- De dienbladen moeten eerst volledig droog zijn vooraleer ze gestapeld mogen worden



Glass



GLASVEZEL VERSTERKTE POLYESTER DIENBLADEN

- Hygiënisch, heel robuust en esthetisch
- Voor intensief gebruik (heel veel manipulaties en reinigingen): bedrijfscantines, scholen, instellingen,...
- Met droog- en stapelknoppen & versterkte hoeken
- Gebruik : tussen -50°C en $+150^{\circ}\text{C}$
- Vaatwastemperatuur : maximum $+60^{\circ}\text{C}$
- Spoel- en droogtemperatuur : maximum $+90^{\circ}\text{C}$
- Drogen snel, zelfs reeds gestapeld

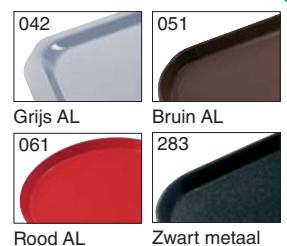


Supergrip AL



GLASVEZEL VERSTERKTE POLYESTER DIENBLADEN MET ANTISLIPOPPERVLAK

- Uiterst efficiënte antisliplaag, zelfs wanneer nat
- Gebruik : tussen -50°C en $+120^{\circ}\text{C}$
- Vaatwastemperatuur : maximum $+60^{\circ}\text{C}$
- Spoel- en droogtemperatuur : maximum $+90^{\circ}\text{C}$
- Met stapel- en droognoppen
- Drogen snel, zelfs gestapeld
- Ideaal voor café-, bar- en restaurant service



Fast Food



POLYPROPYLEEN DIENBLADEN

- Licht en stevig, voor frituur en fast snack
- Gebruik : tussen -50°C en $+85^{\circ}\text{C}$
- Vaatwastemperatuur : maximum $+60^{\circ}\text{C}$
- Spoel- en droogtemperatuur : maximum $+85^{\circ}\text{C}$
- Budgetvriendelijk



Melform

Dienbladen

- Volledig assortiment professionele dienbladen voor horeca, selfservice en catering
- Keuze uit diverse materies, verschillende afmetingen en vormen
- Extra stevig - Lange levensduur - Excellente weerstand tegen vlekken en afwasmiddelen
- Perfecte afwerking zowel bovenaan als onderaan de dienbladen

Gold

Melamine laminaat

100% DROOG STAPELEN !

Afwerking: Melamine film zowel bovenaan als onderaan het dienblad voor extra lange levensduur
Voedingsgeschikt volgens EU-norm.



432	Melform
Uitw. Afm.	430 x 330 mm (LxB)
Type	Universal
Hoeken	afgerond
Verpakking	36 st/doos
Kleuren	121: notelaar 011: wit 041: grijs 050: zwart



442	Melform
Uitw. Afm.	460 x 360 mm (LxB)
Type	Free Flow
Hoeken	afgerond
Verpakking	36 st/doos
Kleuren	121: notelaar 011: wit 041: grijs 050: zwart



481	Melform
Uitw. Afm.	530 x 325 mm (LxB)
Type	GN 1/1
Hoeken	recht
Verpakking	36 st/doos
Kleuren	121: notelaar 011: wit 041: grijs 050: zwart



411	Melform
Uitw. Afm.	291 x 208 mm (LxB)
Type	Coffee
Hoeken	afgerond
Verpakking	72 st/doos
Kleuren	121: notelaar 011: wit 041: grijs 050: zwart



712	Melform
Uitw. Afm.	275 x 200 mm (LxB)
Type	Coffee oval
Hoeken	- (ovaal)
Verpakking	96 st/doos
Kleuren	121: notelaar 011: wit 041: grijs 050: zwart

Glass

Glasvezelversterkt polyester

Afwerking : Glasvezelversterkt polyester met versterkte hoeken en droog- en stapelnoppen onderaan
Voedingsgeschikt volgens EU-norm - Heel sterk en duurzaam



G1818	Melform
Uitw. Afm.	265 x 325 mm (LxB)
Type	GN1/2
Hoeken	recht
Verpakking	40 st/doos
Kleuren	042: grijs 250: witte peper 251: mélange 283: zwart metaal



G1518	Melform
Uitw. Afm.	455 x 354 mm (LxB)
Type	Free flow
Hoeken	afgerond
Verpakking	24 st/doos
Kleuren	042: grijs 250: witte peper 251: mélange 283: zwart metaal



G1804	Melform
Uitw. Afm.	530 x 325 mm (LxB)
Type	GN1/1
Hoeken	afgerond
Verpakking	20 st/doos
Kleuren	042: grijs 250: witte peper 251: mélange 283: zwart metaal

Melform & Linum

Dienbladen

- Volledig assortiment professionele dienbladen voor horeca, selfservice en catering
- Keuze uit diverse materies, verschillende afmetingen en vormen
- Extra stevig - Lange levensduur - Excellente weerstand tegen vlekken en afwasmiddelen
- Perfecte afwerking zowel bovenaan als onderaan de dienbladen



Supergrip AL Glasvezelversterkt Polyester - Antislip

Afwerking : Glasvezelversterkt polyester met versterkte hoeken en droognoppen onderaan + antislip laag bovenaan
 Kenmerken : Voeding geschikt volgens EU-norm - Heel sterk, duurzaam en comfortabel in gebruik



AL1635	Melform
Uitw. Afm.	Ø 355 mm
Type	Service
Hoeken	rond
Verpakking	30 st/doos
Kleuren	042: grijs AL 051: bruin AL 061: rood AL 283: zwart metaal



AL1804	Melform
Uitw. Afm.	530 x 325 mm (LxB)
Type	GN1/1
Hoeken	recht
Verpakking	20 st/doos
Kleuren	042: grijs AL 051: bruin AL 061: rood AL 283: zwart metaal



AL1635 zwart
Trendy & functioneel!

Fast Food Polypropyleen

Afwerking : Thermoplast (polypropyleen) met gerasterde structuur tegen het krassen.
 Voeding geschikt volgens EU-norm - Licht en overal inzetbaar (frituur, fastfood, snack, ...)



2014	Melform
Uitw. Afm.	345 x 270 mm (LxB)
Type	Fast Food small
Hoeken	afgerond
Verpakking	24 st/doos
Kleuren	023: blauw 061: rood 035: geel 077: groen 051: bruin



2016	Melform
Uitw. Afm.	415 x 305 mm (LxB)
Type	Fast Food medium
Hoeken	afgerond
Verpakking	36 st/doos
Kleuren	023: blauw 061: rood 035: geel 077: groen 051: bruin



2018	Melform
Uitw. Afm.	456 x 356 mm (LxB)
Type	Fast Food large
Hoeken	afgerond
Verpakking	60 st/doos
Kleuren	023: blauw 061: rood 035: geel 077: groen 051: bruin



2017	Melform
Uitw. Afm.	442 x 310 mm (LxB)
Type	Fast Food met handgrepen
Hoeken	afgerond
Verpakking	20 st/doos
Kleuren	023: blauw 061: rood 035: geel 077: groen 051: bruin

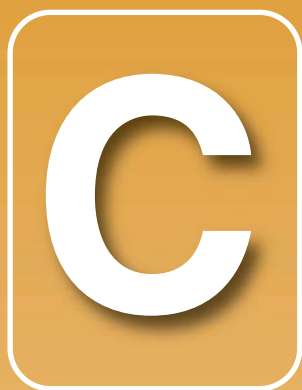


LFF-002	Linum
Uitw. Afm.	417 x 290 mm (LxB)
Type	Fast Food Design
Hoeken	afgerond
Verpakking	20 st/doos
Kleuren	023: blauw 061: rood
Info	• Ergonomisch design • Met textuur tegen krassen



LFF-001	Linum
Uitw. Afm.	375 x 265 mm (LxB)
Type	Fast Food Basic
Hoeken	afgerond
Verpakking	36 st/doos
Kleuren	023: blauw 061: rood
Info	• Andere kleuren op vraag mits hoeveelheid (ons consulteren)





 **LINUM**®
Food Service Equipment



Bereiding • Productie

Bereiding • Productie



C-2 tot C-6

Snijplanken in diverse formaten, modellen en kleuren

Manuele & elektrische messenlijpers



C-7



C-8

Messenrekken & messenblokken



C-9 tot C-11

Beschermhandschoenen: koude - hitte - snijden



C-12 tot C-17

Blikopeners & crownpunch units



C-18

Portioneerweegschalen



Staafmixers en groentesnijders

C-19 tot C-22



C-23 tot C-28

Timers & divers klein keukenmateriaal

RVS satépennen & draadroosters



C-29 tot C-31



C-32 tot C-33

Frituuruitrusting



C-34

Bak- en braadplaten



C-35 tot C-46

RVS gastronormbakken Top - Premium - Promo Line



C-47 tot C-49

Polycarbonaat gastronormbakken



C-50 tot C-51

Roomijsbakken in RVS

Toppingdispensers en sausdispensers



C-52 tot C-59

- Functionele snijplanken voor professioneel gebruik - Gripvast!
- Meerdere kleuren voor perfecte HACCP processen
- Keuze uit 4 formaten: EXTRA KLEIN (228x305 mm) - KLEIN (305x457 mm) - MIDDELMAAT (381x508 mm) - GROOT (457x610 mm)
- Dubbele levensduur: planken kunnen aan weerszijden gebruikt worden dankzij de geïntegreerde antislipbescherming aan beide zijden
- Lichtgekorrelde structuur - Steeds zonder sappeul
- Vaatwasbestendig - Geen kromtrekking door de hitte
- Gepatenteerde ophanghaak bevordert het hygiënisch hanteren, transporteren en drogen (bvb. aan een rek)
- Geïntegreerde meetlat voor perfecte portionering (één zijde: in cm; andere zijde: in inch)

**DUBBELE LEVENSDUUR
WANT AAN BEIDE KANTEN
TE GEBRUIKEN.**

Geïntegreerde meetregel maakt uniform portioneren makkelijk

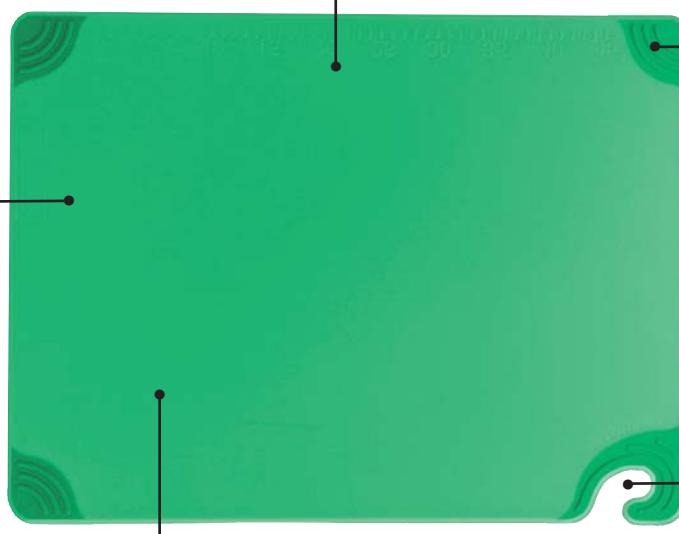


Geïntegreerde antislip-structuren aan beide zijden houden de plank perfect op haar plaats

Verschillende HACCP kleuren

HACCP kleurcodering

- kaas/zuivel
- groenten en fruit
- bereid vlees
- gevogelte
- rauw vlees
- vis en schaaldieren
- anti-allergenenbereidingen



Haak bevordert het hygiënisch hanteren, drogen en transporteren



Uniek en ultra-resistent copolymeer! Vaatwasbestendig en NSF-goedgekeurd

Gekleurde snijplanken - Met antislipstructuur				San Jamar			
Code	Afm. (LxB)	Kleur	Dikte	Materie	Sappeul	Verpakking	
Extra klein formaat: 228x305 mm							
SJM-301	228x305 mm	wit ○	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos	
SJM-302	228x305 mm	bruin ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos	
SJM-303	228x305 mm	geel ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos	
SJM-304	228x305 mm	groen ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos	
SJM-305	228x305 mm	rood ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos	
SJM-307	228x305 mm	paars ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos	



**SAF-T-ZONE™
SJM-307**
Speciale kleur voor specifieke anti-allergenen bereidingen (bereidingen die absoluut vrij moeten zijn van bvb. pinda, soya, melk, ei, ...)



SAF-T-ZONE™ koffer + snijplank

- Omvat:
- 1 grijptang 30 cm
 - 1 bakspaan (nylon + RVS)
 - 1 koksmes 255 mm (RVS)
 - 1 snijplank 305x457 mm (SJM-407)

Bestelcode: **SJM-410**
Verpakking: 1 st/doos
(excl. afgebeelde thermometer)

- Functionele snijplanken voor professioneel gebruik - Gripvast!
 - Meerdere kleuren voor perfecte HACCP processen
 - Keuze uit 4 formaten: EXTRA KLEIN (228x305 mm) - KLEIN (305x457 mm) - MIDDELMAAT (381x508 mm) - GROOT (457x610 mm)
 - Dubbele levensduur: planken kunnen aan weerszijden gebruikt worden dankzij de geïntegreerde antislipbescherming aan beide zijden
 - Lichtgekorrelde structuur - Steeds zonder sappeul
 - Vaatwasbestendig - Geen kromtrekking door de hitte
 - Gepatenteerde ophanghaak bevordert het hygiënisch hanteren, transporteren en drogen (bvb. aan een rek)
 - Geïntegreerde meetlat voor perfecte portionering
- (één zijde: in cm; andere zijde: in inch)

HACCP kleurcodering

- kaas/zuivel
- groenten en fruit
- bereid vlees
- gevogelte
- rauw vlees
- vis en schaaldieren
- anti-allergenenbereidingen

DUBBELE LEVENSDUUR

Gekleurde snijplanken - Met antislipstructuur

Code	Afm. (LxB)	Kleur	Dikte	Materie	San Jamar	
					Sappeul	Verpakking
Klein formaat: 305x457 mm						
SJM-401	305x457 mm	wit ○	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-402	305x457 mm	bruin ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-403	305x457 mm	geel ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-404	305x457 mm	groen ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-405	305x457 mm	rood ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-406	305x457 mm	blauw ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-407	305x457 mm	paars ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos

Tussenformaat: 381x508 mm

SJM-501	381x508 mm	wit ○	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-502	381x508 mm	bruin ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-503	381x508 mm	geel ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-504	381x508 mm	groen ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-505	381x508 mm	rood ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-506	381x508 mm	blauw ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos

Groot formaat: 457x610 mm

SJM-601	457x610 mm	wit ○	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-602	457x610 mm	bruin ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-603	457x610 mm	geel ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-604	457x610 mm	groen ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-605	457x610 mm	rood ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos
SJM-606	457x610 mm	blauw ●	13 mm	copolymeer	nee	6 st/doos



Geïntegreerde antislipstructuren houden de snijplanken perfect op hun plaats op gladde RVS of marmeren ondergronden



Ingewerkte meetregel maakt uniform portioneren en snijden makkelijk en winstgevend



SJM-407
SAF-T-GRIP®
paarse snijplank
voor allergenen-
veilige bereidingen

- Het Versa-Prep™ systeem omvat een snijplank met opening en een verhoogd voetstuk in zwarte kunststof met opening
- De stand heeft een opening waarin een GN1/3-recipient (hoogte 150 mm) kan gehangen worden. De opening in de snijplank zelf zorgt voor onmiddellijke opvang en portionering in die gastronomrecipient
- Wanneer de snijplank op de zwarte stand wordt gebruikt kan u een GN-recipient of een schotel van maximum 100 mm hoog eronder schuiven. Deze kan dan dienen om bvb. restafval vlot weg te schuiven
- De groef op 1 zijde van de snijplank zorgt ervoor dat de snijplank ook rechtstreeks op een GN-recipient kan worden geplaatst ofwel kan dienen als sappeul
- Met de Versa-Prep™ stand wordt de werkhogte verhoogd met een comfortabele versnijding als gevolg



Gekleurde snijplanken VERSA-PREP™					San Jamar
Code	Afm. (LxB)	Kleur	Dikte	Materie	Verpakking
SJM-701	457x610 mm	wit	16 mm	copolymeer	4 st/doos
SJM-702	457x610 mm	bruin	16 mm	copolymeer	4 st/doos
SJM-703	457x610 mm	geel	16 mm	copolymeer	4 st/doos
SJM-704	457x610 mm	groen	16 mm	copolymeer	4 st/doos
SJM-705	457x610 mm	rood	16 mm	copolymeer	4 st/doos
SJM-706	457x610 mm	blauw	16 mm	copolymeer	4 st/doos

SJM-707	San Jamar
Kunststof stand Versa-Prep™ (excl. snijplank)	
Uitw. Afm.	480x630x160 mm (BxDxH bovenaan)
Kleur	zwart
Gewicht	2,8 kg
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Uitgerust met antislip voetjes • Opstaande bovenranden voor een stabiele ligging van de Versa-Prep snijplank



HACCP kleurcodering

- kaas/zuivel
- groenten en fruit
- bereid vlees
- gevogelte
- rauw vlees
- vis en schaaldieren

In één beweging hygiënische scheiding van de bruikbare producten (via de opening) en het restafval (naast de plank)



Standaard snijplanken en toebehoren

- Compleet gamma polyethyleen (HMPE) snijplanken voor professioneel gebruik
- Meerdere kleuren voor perfecte HACCP processen
- Keuze uit 2 formaten, met of zonder sappeul - 400x300 of 500x300 mm
- Vlakke onderzijde - Geen antislipnoppen of -structuren
- Vaatwasbestendig
- Maatwerk (series): ons consulteren aub.



Gekleurde snijplanken 400x300 - standaard				Linum		
Code	Afm. (LxB)	Kleur	Dikte	HMPE	Sappeul	Verpakking
Zonder sappeul - zonder antislipnoppen						
KCB-401	400x300 mm	wit ○	20 mm	500	nee	6 st/doos
KCB-402	400x300 mm	bruin ●	20 mm	500	nee	6 st/doos
KCB-403	400x300 mm	geel ●	20 mm	500	nee	6 st/doos
KCB-404	400x300 mm	groen ●	20 mm	500	nee	6 st/doos
KCB-405	400x300 mm	rood ●	20 mm	500	nee	6 st/doos
KCB-406	400x300 mm	blauw ●	20 mm	500	nee	6 st/doos

Met sappeul - zonder antislipnoppen						
KCB-411	400x300 mm	wit ○	20 mm	500	ja	6 st/doos
KCB-412	400x300 mm	bruin ●	20 mm	500	ja	6 st/doos
KCB-413	400x300 mm	geel ●	20 mm	500	ja	6 st/doos
KCB-414	400x300 mm	groen ●	20 mm	500	ja	6 st/doos
KCB-415	400x300 mm	rood ●	20 mm	500	ja	6 st/doos
KCB-416	400x300 mm	blauw ●	20 mm	500	ja	6 st/doos

Gekleurde snijplanken 500x300 - standaard				Linum		
Code	Afm. (LxB)	Kleur	Dikte	HMPE	Sappeul	Verpakking
Zonder sappeul - zonder antislipnoppen						
KCB-501	500x300 mm	wit ○	20 mm	500	nee	6 st/doos
KCB-502	500x300 mm	bruin ●	20 mm	500	nee	6 st/doos
KCB-503	500x300 mm	geel ●	20 mm	500	nee	6 st/doos
KCB-504	500x300 mm	groen ●	20 mm	500	nee	6 st/doos
KCB-505	500x300 mm	rood ●	20 mm	500	nee	6 st/doos
KCB-506	500x300 mm	blauw ●	20 mm	500	nee	6 st/doos

Met sappeul - zonder antislipnoppen						
KCB-511	500x300 mm	wit ○	20 mm	500	ja	6 st/doos
KCB-512	500x300 mm	bruin ●	20 mm	500	ja	6 st/doos
KCB-513	500x300 mm	geel ●	20 mm	500	ja	6 st/doos
KCB-514	500x300 mm	groen ●	20 mm	500	ja	6 st/doos
KCB-515	500x300 mm	rood ●	20 mm	500	ja	6 st/doos
KCB-516	500x300 mm	blauw ●	20 mm	500	ja	6 st/doos

HACCP kleurcodering

- kaas/zuivel
- groenten en fruit
- bereid vlees
- gevogelte
- rauw vlees
- vis en schaaldieren

KCB-004	Linum
Houder voor 6 standaard snijplanken	
Materie	RVS
Dikte planken	tot 30 mm dik
Verpakking	1 st/doos
Info	• Met antislipnopjes

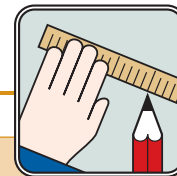


SP660X530	Linum
Grote oplegsnijplank met randen	
Materie	polyethyleen HMPE 500
Uitw. Afm.	660x530 mm - randen H 50 mm
Dikte	15 mm (randen: 20 mm)
Kleur	wit
Verpakking	1 st/doos
Info	• Randen geven extra steun op een werkblad in RVS of marmer



KCB-001	Linum
Polijschaaf voor snijplanken	
Materie	polyethyleen
Kleur	wit
Verpakking	1 st/doos
Optie	Vervangmesje (Ref. KCB-002)

Formulier polyethyleen (HMPE) snijplanken op maat



BESTELLING

PRIJSAANVRAAG

- MAATWERK VANAF 1 STUK
- ALLE FORMATEN KLEIN OF GROOT - VERSCHILLENDE DIKTES - ZONDER ANTISLIPVOETJES
- KLEUR: WIT OF ROODBRUIN
- Hoogmoleculair polyethyleen HMPE 500
- Max. afmetingen : 4000 x 2000 mm (4 x 2 m)
- Andere kleuren of motieven : ons consulteren

Vul de TABEL hieronder aan met de gewenste overmeten afmetingen van uw snijplaat alsook de gewenste kleur en het aantal stuks.

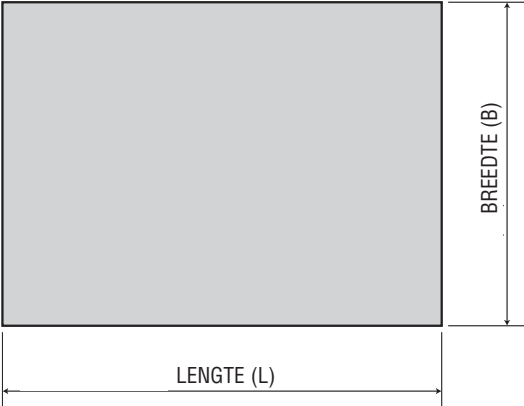
VAK VOOR DE DEALER

NETTOPRIJS / STUK (EXCL. BTW, AF MAGAZIJN):

GELDIG TOT:

C

Aantal	Dikte	Kleur		Afm. LxB (mm)
		Wit	Roodbruin	
.....	10 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>X.....
.....	15 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>X.....
.....	20 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>X.....
.....	25 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>X.....
.....	30 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>X.....
.....	40 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>X.....
Andere kleuren of uitvoeringen op vraag				



Firma : Tel. :

Contactpersoon: Fax :

Straat & Nr: E-Mail :

Postcode : Referentie :

Plaats : Handtekening :

Aanwijzingen:

Dit formulier dient ter bestelling of prijsaanvraag van op maat gemaakte snijplanken. Gelieve alle nodige gegevens exact op te geven. Op maat gemaakte snijplanken worden niet teruggenomen. Levertijd: gemiddeld 2 tot 3 weken.

Datum
____ / ____ / ____

Kopieer dit formulier en fax of stuur het correct ingevuld terug



Manuele en elektrische messenslijpers

- Assortiment manuele en elektrische messenslijpers
- Elektrische toestellen steeds CE-gekeurd
- Professionele artikelen geschikt voor horecabedrijven en/of industriële keukens



280-1216	Linum
Manuele messenslijper Linum	
Uitw. Afm.	145x60x16 mm (LxBxH)
Bedrukking	Linum Food Service
Materie	ABS + polypropyleen
Kleur	wit + blauw
Verpakking	12 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Handig, snel en veilig dankzij polypropyleen handbescherming • Diamantgeslepen hardmetalen slijpbladen • Omkeerbare slijpbladen • Vaatwasbestendig • Vervangmesje: 280-1217

280-1216/LOGO	Linum
Manuele messenslijper MET KLANTLOGO	
Minimum afname	144 stuks
Bedrukking	Klantlogo
Materie	ABS + polypropyleen
Kleur	wit + blauw
Verpakking	12 st/doos
Info	<p>Messenslijper met UW logo !</p> <p>Permanente publiciteit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diamantgeslepen hardmetalen slijpbladen • Omkeerbare slijpbladen • Vaatwasbestendig • Vervangmesje: 280-1217

Manuele messenslijper nooit gebruiken zonder of met een kapotte vingerbescherming !!!

C



395	Edlund
Messenslijper - vast geleidingssysteem	
Uitw. Afm.	230x105x120 mm (LxBxH)
Materie	RVS omkasting
Geleidingsblok	ABS zwart
Voeding	230 V - 50/60 Hz
Verpakking	1st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geleidingssysteem is niet uitneembaar • Perfecte begeleiding van het mes in het blok • Thermische motor voorkomt oververhitting van het toestel • Slijpsteen met trage snelheid voorkomt "verbranding" van het lemmet • Vervangingslijpsteen in optie

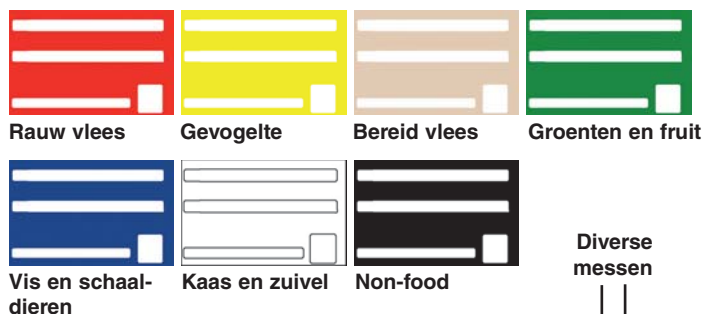
401	Edlund
Messenslijper - uitneembaar geleidingssysteem	
Uitw. Afm.	230x105x120 mm (LxBxH)
Materie	RVS omkasting
Geleidingsblok	ABS blauw
Voeding	230 V - 50/60 Hz
Verpakking	1st/doos
Info	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uitneembaar geleidingssysteem voor eenvoudige reiniging (vaatwasbestendig) • Perfecte begeleiding van het mes in het blok • Thermische motor voorkomt oververhitting van het toestel • Slijpsteen met trage snelheid voorkomt "verbranding" van het lemmet • Motorbeveiliging: motor stopt bij te harde druk • Kortere inkeping voor betere slijpprestatie • Vervangingslijpsteen in optie



- Professionele messenrekken en messenblokken voor verschillende mestypes en aanzetstaal
- De inzetstukken zijn steeds uitneembaar teneinde regelmatig en grondig te kunnen reinigen
- Model KR-50 biedt 7 gekleurde inzetstukken naar keuze (HACCP processen)
- Alle rekken en blokken zijn steeds EXCLUSIEF de afgebeelde messen



HACCP kleurcode: een messenrek voor iedere specifieke toepassing



Smalle kleurgecodeerde messenrekken Edlund

Code	Inzet	Uitw. afm. (BxDxH)	Verpakking
KR-50WH	wit	152x68x312 mm	6 st/doos
KR-50TN	beige	152x68x312 mm	6 st/doos
KR-50YL	geel	152x68x312 mm	6 st/doos
KR-50GN	groen	152x68x312 mm	6 st/doos
KR-50RD	rood	152x68x312 mm	6 st/doos
KR-50BL	blauw	152x68x312 mm	6 st/doos
KR-50BK	zwart	152x68x312 mm	6 st/doos

- Info
- Polyamide inzetstuk (ook apart bij te bestellen)
 - Geschikt voor meerdere messen, 1 hakmes en 1 aanzetstaal
 - Maximale capaciteit en hygiëne
 - Omkasting volledig gesloten - Vaatwasbestendig
 - Opstaande rand als muurbescherming
 - Steeds exclusief messen



KR-699



KR-700



KR-699 Edlund

Messenrek met zwart polystyreen inzetstuk - Hoogte 305 mm

Materie	RVS omkasting met open rugzijde Uitneembare zwarte standaardinzet
Uitw. Afm.	312x67x305 mm (BxDxH)
Verpakking	3 st/doos (steeds excl. messen)
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Vaatwasbestendig • Maximale messencapaciteit & veiligheid • Apart vak voor een schaar • Opstaande rand voor muurbescherming

KR-700 Edlund

Messenrek met zwart polystyreen inzetstuk - Hoogte 355 mm

Materie	RVS omkasting met gesloten onderkant en rugzijde Uitneembare zwarte standaardinzet
Uitw. Afm.	312x67x355 mm (BxDxH)
Verpakking	3 st/doos (steeds excl. messen)
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Vaatwasbestendig • Maximale hygiëne & veiligheid • Apart vak voor een schaar • Opstaande rand voor muurbescherming



KBS-2006 Edlund

Messenblok met zwarte polystyreen inzet - LAAG

Materie	RVS omkasting op voetstuk met uitneembare zwarte standaardinzet / schuine opstelling
Hoogte	229 mm (excl. messen)
Afmetingen steunvlak	305x312x67mm
Verpakking	3 st/doos (steeds excl. messen)
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Brede gleuven voor verschillende soorten messen • Rubberen steunvlakken, geschikt om op een RVS werktafel te plaatsen



KBS-2002 Edlund

Messenblok met zwarte polystyreen inzet - HOOG

Materie	RVS omkasting op voetstuk met uitneembare zwarte standaardinzet / schuine opstelling
Hoogte	305 mm (excl. messen)
Afmetingen steunvlak	305x312x67mm
Verpakking	3 st/doos (steeds excl. messen)
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Brede gleuven voor verschillende soorten messen • Rubberen steunvlakken, geschikt om op een RVS werktafel te plaatsen

Traditionele lederen ovenwanten & pannenlappen

- Professionele hittebestendige wanten en ovenlapjes in soepel leder
- **Geschikt voor contact met voedingsmiddelen**
- Hittewerend tot 300°C
- Toepassingen in bakkerij, croissanterie, pizzeria, groot-en restaurantkeuken, enz...
- Handmatig te wassen (niet met machine)



ABR-902/15	Linum
Drievingerige ovenhandschoenen 300°C	
Totale lengte	360 mm
Polsbescherming	150 mm
Kleur	witgrijs
Verpakking	1 paar/doos



ABR-903/15	Linum
Vijfvingerige ovenhandschoenen 300°C	
Totale lengte	360 mm
Polsbescherming	150 mm
Kleur	witgrijs
Verpakking	1 paar/doos



ABR-904/15	Linum
Ovenwanten met duim 300°C	
Totale lengte	360 mm
Polsbescherming	150 mm
Kleur	witgrijs
Verpakking	1 paar/doos



ABR-905	Linum
Ovenwanten zonder duim 300°C	
Totale lengte	310 mm
Breedte	200 mm
Kleur	witgrijs
Verpakking	1 paar/doos



ABR-906/S	Linum
Korte ovenwant met duim 300°C (1 stuk)	
Totale lengte	300 mm
Gebruik	links of rechts te gebruiken
Kleur	witgrijs
Verpakking	1 st/doos



ABR-900/A	Linum
Kleine pannenlap 300°C	
Uitw. Afm.	180x250 mm
Gebruik	universeel
Kleur	witgrijs
Verpakking	1 st/doos



ABR-900/B	Linum
Grote pannenlap 300°C	
Uitw. Afm.	350x250 mm
Gebruik	universeel
Kleur	witgrijs
Verpakking	1 st/doos

Beschermhandschoenen



- Professionele beschermende handschoenen
- Beschermen het keukenpersoneel voornamelijk bij het hanteren van hete ovenschalen, potten en pannen, maar ook tegen koude en snijwonden
- Diverse modellen naargelang gewenste maximum beschermingstemperatuur en toepassing. DUURZAAMHEID, ZEKERHEID & COMFORT!

KOUDE

Tot -18°C



FGI-OR

San Jamar

Frozen Food handschoen

Gebruikstemp.	tot -18°C
Materiaal	PVC rubber
Kleur	oranje/wit
Toepassingen	verhandelen van bevroren voeding in dozen of droog ijs
Voordelen	<ul style="list-style-type: none"> • Schuimrubberen voering en gebreide polsbescherming zorgen voor perfecte bescherming • Grijpvaste textuur
Verpakking	per stuk
1 model	FGI-OR "One size fits most"

KOUD & WARM

-18°C/+204°C



801SG

San Jamar

Heat/Freezer want

Gebruikstemp.	van -18°C tot +204°C						
Materiaal	katoen met aluminium antikleef-coating						
Kleur	zilver						
Toepassingen	economische handschoen geschikt voor basisbehoeften						
Voordelen	<ul style="list-style-type: none"> • Doorgestikt patroon zorgt voor een betere bescherming • Geïntegreerde ophanglus • Schuin manchet zorgt voor ergonomisch gebruik 						
Verpakking	per paar						
3 modellen	<table border="0"> <tr> <td>801SG13</td> <td>L 330 mm</td> </tr> <tr> <td>801SG15</td> <td>L 381 mm</td> </tr> <tr> <td>801SG17</td> <td>L 432 mm</td> </tr> </table>	801SG13	L 330 mm	801SG15	L 381 mm	801SG17	L 432 mm
801SG13	L 330 mm						
801SG15	L 381 mm						
801SG17	L 432 mm						

HITTE

Tot +232°C



800FG

San Jamar

BestGuard want

Gebruikstemp.	tot +232°C						
Materiaal	katoen						
Kleur	lichtbruin						
Toepassingen	economische handschoen geschikt voor basisbehoeften						
Voordelen	<ul style="list-style-type: none"> • Doorgestikt patroon zorgt voor een betere bescherming • Geïntegreerde ophanglus • Ergonomisch schuin manchet • Brandvertragende functie • Webguard™ extra hittebescherming tussen duim en wijsvinger; vermijdt scheuren en verhoogt beweeglijkheid 						
Verpakking	per paar						
3 modellen	<table border="0"> <tr> <td>800FG13</td> <td>L 330 mm</td> </tr> <tr> <td>800FG15</td> <td>L 381 mm</td> </tr> <tr> <td>800FG17</td> <td>L 432 mm</td> </tr> </table>	800FG13	L 330 mm	800FG15	L 381 mm	800FG17	L 432 mm
800FG13	L 330 mm						
800FG15	L 381 mm						
800FG17	L 432 mm						

HITTE

Tot +260°C



813TM / 817TM

San Jamar

Terry Cloth Ovenwant

Gebruikstemp.	tot +260°C				
Materiaal	badstof				
Kleur	beige				
Toepassingen	zeer goede bescherming tegen hitte en stoom				
Voordelen	<ul style="list-style-type: none"> • Doorgestikt patroon zorgt voor een betere bescherming • Geïntegreerde ophanglus • Schuin manchet zorgt voor ergonomisch gebruik • Wasmachinebestendig • Verschillende isolatielagen voor een goede bescherming 				
Verpakking	per paar				
2 modellen	<table border="0"> <tr> <td>813TM-SB</td> <td>L 330 mm</td> </tr> <tr> <td>817TM-SB</td> <td>L 432 mm</td> </tr> </table>	813TM-SB	L 330 mm	817TM-SB	L 432 mm
813TM-SB	L 330 mm				
817TM-SB	L 432 mm				

HITTE

Tot +260°C



810

San Jamar

BestGrip Ovenwant

Gebruikstemp.	van -78°C tot +260°C												
Materiaal	combinatie katoen/neopreen												
Kleur	beige+zwart												
Toepassingen	zeer beweeglijke en comfortabele handschoen met een heel goede bescherming tegen hitte												
Voordelen	<ul style="list-style-type: none"> • Doorgestikt patroon zorgt voor een betere bescherming (katoengedeelte) • Neopreen® antislip gedeelte blijft altijd proper en kan tegen vochtige toepassingen • Geïntegreerde ophanglus • Schuin manchet zorgt voor ergonomisch gebruik • Webguard™ extra hittebescherming* tussen duim en wijsvinger; vermijdt scheuren en verhoogt beweeglijkheid 												
Verpakking	per stuk												
4 modellen	<table border="0"> <tr> <td>810CM15</td> <td>standaard</td> <td>L 381 mm</td> </tr> <tr> <td>810CM17</td> <td>standaard</td> <td>L 432 mm</td> </tr> <tr> <td>810PM15</td> <td>Puppet</td> <td>L 381 mm</td> </tr> <tr> <td>810PM17</td> <td>Puppet</td> <td>L 432 mm</td> </tr> </table>	810CM15	standaard	L 381 mm	810CM17	standaard	L 432 mm	810PM15	Puppet	L 381 mm	810PM17	Puppet	L 432 mm
810CM15	standaard	L 381 mm											
810CM17	standaard	L 432 mm											
810PM15	Puppet	L 381 mm											
810PM17	Puppet	L 432 mm											

HITTE

-78°C/+260°C



UCMX/UPM

San Jamar

Ultigrip® Ovenwant (uitvoering enkel in het zwart)

Gebruikstemp.	van -78°C tot +260°C															
Materiaal	neopreen															
Kleur	zwart															
Toepassingen	hittebestendig tegen dampen en stoom & vriesbestendig															
Voordelen	<ul style="list-style-type: none"> • Neopreen® antislip uitvoering blijft altijd proper en kan eenvoudig gereinigd worden • Geïntegreerde ophanglus • Schuin manchet zorgt voor ergonomisch gebruik • Webguard™ extra hittebescherming* tussen duim en wijsvinger; vermijdt scheuren en verhoogt beweeglijkheid • Wasmachinebestendig (40°C) 															
Verpakking	per stuk															
5 modellen	<table border="0"> <tr> <td>UCMX13</td> <td>standaard</td> <td>L 330 mm</td> </tr> <tr> <td>UCMX15</td> <td>standaard</td> <td>L 381 mm</td> </tr> <tr> <td>UCMX17</td> <td>standaard</td> <td>L 432 mm</td> </tr> <tr> <td>UPM15</td> <td>Puppet</td> <td>L 381 mm</td> </tr> <tr> <td>UPM17</td> <td>Puppet</td> <td>L 432 mm</td> </tr> </table>	UCMX13	standaard	L 330 mm	UCMX15	standaard	L 381 mm	UCMX17	standaard	L 432 mm	UPM15	Puppet	L 381 mm	UPM17	Puppet	L 432 mm
UCMX13	standaard	L 330 mm														
UCMX15	standaard	L 381 mm														
UCMX17	standaard	L 432 mm														
UPM15	Puppet	L 381 mm														
UPM17	Puppet	L 432 mm														

*: niet bij Puppet-uitvoeringen

SYMBOLEN BESCHERMING



CE: EN420 + A1:2009 / EN470: 2004 / EN388: 2003

Beschermhandschoenen

- Professionele beschermende handschoenen
- Beschermen het keukenpersoneel voornamelijk bij het hanteren van hete ovenschalen, potten en pannen.
- Diverse modellen naargelang gewenste maximum beschermingstemperatuur en toepassing. **DUURZAAMHEID, ZEKERHEID & COMFORT!**



GROTE HITTE Tot +537°C



KTO San Jamar

Kool-Tek Ovenwant (KEVLAR)		
Gebruikstemp.	Nomex® tot +260°C / Kevlar® tot 537°C	
Materiaal	Nomex® + Kevlar®	
Kleur	rood (Nomex®) + geel (kevlar®)	
Toepassingen	bescherming tegen extreme hitte en toepassingen met open vlam of stoom	
Voordelen	<ul style="list-style-type: none"> • Wasmachinebestendig • Verschillende isolatielagen voor een goede bescherming • Quasi onscheurbaar • Brandvertragend 	
Verpakking:	per stuk	
8 modellen:	KT0212	standaard L 305 mm
	KT0215	standaard L 381 mm
	KT0218	standaard L 457 mm
	KT0224	standaard L 610 mm
	KT0112K	Puppet L 333 mm
	KT0115K	Puppet L 381 mm
	KT0118K	Puppet L 432 mm
	KT0124K	Puppet L 610 mm

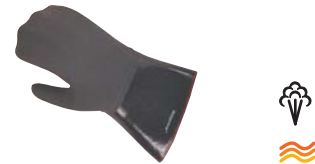
SPECIALTY Tot +260°C



T12 San Jamar

Rotissi handschoen	
Gebruikstemperatuur:	tot +260°C
Materiaal:	neopreen
Kleur:	zwart
Toepassingen:	afnemen van spitten en perfecte bescherming tegen hitte en warme vloeistoffen
Voordelen:	<ul style="list-style-type: none"> • Wasmachinebestendig • Extra stevige uitvoering voor lange levensduur • Binnenvoering aan de pols absorbeert zweet en vuilresten
Verpakking:	per paar
2 modellen:	T1212 L 305 mm
	T1217 L 432 mm

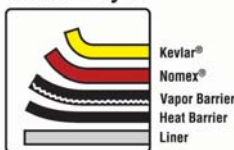
SPECIALTY Tot +250°C



6768RMT San Jamar

FryGuard Fryer want	
Gebruikstemp.	tot +250°C
Materiaal	neopreen
Kleur:	zwart
Toepassingen	perfecte bescherming tegen frituurolie
Voordelen	<ul style="list-style-type: none"> • Wasmachinebestendig • Extra stevige uitvoering voor lange levensduur • Binnenvoering aan de pols absorbeert zweet en vuilresten • USDA gekeurd
Verpakking	per paar
2 modellen:	6786RMT L 356 mm
	6786RMTXL L 457 mm

Kevlar® Style



KOOL-TEK® KEVLAR®



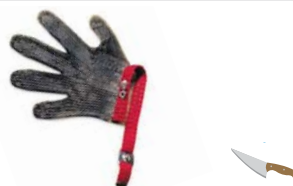
SNIJBESCHERMING



SG10 San Jamar

Spectra® snijbestendige handschoen	
Materiaal	Spectra® vezels + kernen van RVS draad
Kleur	wit, blauw, geel, groen en rood
Toepassingen	versnijden en fileren
Voordelen	<ul style="list-style-type: none"> • Wasmachinebestendig • Beweeglijk maar heel resistente structuur • 5 verschillende kleuren (wit, blauw voor zeevruchten en schaaldieren, rood voor vlees, groen voor groenten en andere bodemproducten, geel voor gevogelte) • Links of rechtshandig te gebruiken
Verpakking	per stuk
4 modellen	SG10S small (5 kleuren)
	SG10M medium (5 kleuren)
	SG10L large (5 kleuren)
	SG10XL extra large (4 kleuren, geen wit)

HOGE SNIJBESCHERMING



MGA San Jamar

Metal Mesh handschoen (maliënkolder)	
Materiaal	RVS gewoven draadstructuur
Kleur	inoxlook met rode polssluiting
Toepassingen	perfecte bescherming tijdens het snijden, fileren en ontbenen met extreem scherpe messen
Voordelen	<ul style="list-style-type: none"> • Vaatwasbestendig • Zeer handig en soepel • Verstelbare (antibacteriële) polssluiting • Links of rechtshandig te gebruiken
Verpakking	per stuk
Modellen	MGA515XS extra small
	MGA515S small
	MGA515M medium
	MGA515L large
	MGA515XL extra large



MAXIMALE SNIJBESCHERMING MET DE METAL MESH HANDSCHOEN!



SYMBOLEN BESCHERMING



Blikopeners - Manueel

- Professionele manuele blikopeners voor het openen van ronde blikken
- Messen zijn behandeld met een antibacteriële coating
- Bij iedere blikopener zijn antibacteriële reinigingsdoekjes bijgeleverd
- Verpakking geschikt voor mooie presentatie in cash&carry
- Traceerbaarheid door individuele barcode en gestampde productiedatum
- Perfect snijwerk zonder bramen
- Mes en tandwiel zijn eenvoudig te vervangen
- Staaflengte van 63 cm is op vraag verkrijgbaar (blikken tot 550 mm hoog)
- Enkel geschikt voor het openen van ronde blikken



C

BNZ-020	Bonzer
Manuele blikopener (20 per dag)	
Staaflengte	400 mm
Bevestiging	Schroeven of klemmen
Max. hoogte blik	350 mm
Blikken/dag	maximum 20
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Staaf, tandwiel en mes in RVS • Draaikop en hendel in slagvast kunststof • Geschikt voor cafés, kleine restaurants, tearooms, ...

ONDERDELEN	
BNZ-100	RVS vervangmes
BNZ-101	RVS tandwiel (klein)

BNZ-040	Bonzer
Manuele blikopener (20 per dag)	
Staaflengte	400 mm
Bevestiging	Schroeven of klemmen
Max. hoogte blik	350 mm
Blikken/dag	maximum 40
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Staaf, tandwiel en mes in RVS • Draaikop en hendel in slagvast kunststof • Geschikt voor hotels, cafés en (afhaal)restaurants

ONDERDELEN	
BNZ-100	RVS vervangmes
BNZ-102	RVS tandwiel



BNZ-060	Bonzer
Manuele blikopener (60 per dag)	
Staaflengte	400 mm
Bevestiging	Schroeven of klemmen
Max. hoogte blik	350 mm
Blikken/dag	maximum 60
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Staaf, tandwiel, mes en draaikop in RVS • Hendel in slagvast kunststof • Geschikt voor hotels, cafés en (afhaal)restaurants

ONDERDELEN	
BNZ-100	RVS vervangmes
BNZ-102	RVS tandwiel



BNZ-TITAN	Bonzer
Manuele blikopener (80 per dag)	
Staaflengte	400 mm
Bevestiging	Schroeven of klemmen
Max. hoogte blik	350 mm
Blikken/dag	maximum 80
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Volledig in RVS • Geschikt voor grote volumes, kan volledig in de vaatwasser gereinigd worden

ONDERDELEN	
BNZ-100	RVS vervangmes
BNZ-102	RVS tandwiel



Blikopeners - Manueel & Elektrisch

WAAROM KIEZEN VOOR EDLUND?

Enkele belangrijke kenmerken van het gamma:

- Halfbotte messen voor alle blikopeners zorgen voor gladde binnenranden van het blik. Snijwonden worden hierdoor vermeden.
- Messen van de manuele blikopeners zijn 2-zijdig en hebben zo een dubbele levensduur
- De eenvoudige demontage van heel wat Edlund toestellen zorgt steeds voor ergonomisch gemak
- NSF label op heel wat Edlund producten
- Robuuste uitvoering



Kies de juiste Edlund blikopener!

Onderstaande tabel dient als leidraad voor het kiezen van uw juiste blikopener!
Gebaseerd op het maximum aantal te openen blikken per dag kiest u de geknipte blikopener voor uw toepassing

Aantal blikken per dag	Aantal blikken per minuut	Geschikte modellen	Werking
tot 15	4	EDL-2SS EDL-G2LCS	Manueel Manueel
tot 50	4 tot 6	EDL-1SS EDL-U12LCS EDL-S11LCS	Manueel Manueel Manueel
tot 75	4 tot 7	EDL203 EDL266	Elektrisch Elektrisch
tot 200	5 tot 8	270 270C 700SS	Elektrisch Elektrisch Manueel
tot 400	8 tot 12	610 610M	Pneumatisch Pneumatisch
tot 2000	8 tot 12	625 625M 625T 625TM	Pneumatisch Pneumatisch Pneumatisch
tot 3000	8 tot 12	625A	Pneumatisch

Belangrijke opmerkingen:



Edlund messen en tandwielen hebben een levensduur van 2500 tot 5000 blikken, afhankelijk van de grootte van het blik. Alle messen van de manuele blikopeners zijn tweezijdig en hebben aldus een dubbele levensduur.

Slijp nooit de messen van de Edlund blikopeners & crownpunches !
Deze zijn bewust halfbot en afgerond om blik om te plooiën i.p.v. in te snijden !
Hierdoor ontstaat een effen opening van het blik zonder bramen.
Een regelmatige reiniging verlengt de levensduur van elk type opener !



Manuele blikopeners

- De referentie-blikopeners voor horeca, instellingen, grootkeuken en voedselverwerkende bedrijven
- Ergonomische uitvoering
- Onderdelen eenvoudig te reinigen en te vervangen
- Dubbelzijdige halfbotte mesjes voor extra-lange levensduur
- Opgelet: slijp nooit de messen van Edlund blikopeners ! Deze zijn bewust halfbot. Versleten messen moeten vervangen worden door nieuwe om risico's te vermijden !
- **Edlund blikopeners zijn een uiterst duurzame investering: kwaliteit, hygiëne en professionaliteit voor het leven !**
- Enkel geschikt voor het openen van ronde blikken



EDL-S11LCS



EDL-1SS	Edlund
Manuele blikopener	
Staaflengte	335 mm
Bevestiging	Schroefplaat
Max. hoogte blik	280 mm
Blikken/minuut	4 tot 6 blikken
Blikken/dag	Maximum 50
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Draaikop en staaf in gietijzer • Schroefplaat in RVS • Groot tandwiel

ONDERDELEN

K004	Vervangmes EDL-1SS
G003SP	Tandwiel EDL-1SS



EDL-2SS	Edlund
Manuele blikopener	
Staaflengte	320 mm
Bevestiging	Schroefplaat
Max. hoogte blik	180 mm
Blikken/minuut	4 blikken
Blikken/dag	Maximum 15
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Draaikop en staaf in gietijzer • Schroefplaat in RVS • Klein tandwiel

ONDERDELEN

K005	Vervangmes EDL-2SS
G004SP	Tandwiel EDL-2SS



EDL-G2LCS	Edlund
Manuele blikopener	
Staaflengte	500 mm
Bevestiging	Klembasis (verplaatsbaar)
Max. hoogte blik	430 mm
Blikken/minuut	4 blikken
Blikken/dag	Maximum 15
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Draaikop in gietijzer • Staaf en klembasis in RVS • Mes en tandwiel in RVS • Klein tandwiel • Eenvoudig demonteerbaar voor gemakkelijke reiniging

ONDERDELEN

K070	RVS vervangmes EDL-G2LCS
G011	RVS tandwiel EDL-G2LCS



EDL-U12LCS	Edlund
Manuele blikopener	
Staaflengte	500 mm
Bevestiging	Klembasis (verplaatsbaar)
Max. hoogte blik	430 mm
Blikken/minuut	4 tot 6 blikken
Blikken/dag	Maximum 50
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Draaikop in gietijzer • Staaf en klembasis in RVS • Mes en tandwiel in RVS • Groot tandwiel • Eenvoudig demonteerbaar voor gemakkelijke reiniging

ONDERDELEN

K032	RVS vervangmes EDL-U12LCS
G030	RVS tandwiel EDL-U12LCS



EDL-S11LCS	Edlund
Manuele blikopener	
Staaflengte	500 mm
Bevestiging	Klembasis (verplaatsbaar)
Max. hoogte blik	430 mm
Blikken/minuut	4 tot 6 blikken
Blikken/dag	Maximum 50
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Alle componenten in RVS • Kan in vaatwasser geplaatst worden • Groot tandwiel • Eenvoudig demonteerbaar voor gemakkelijke reiniging

ONDERDELEN

K032	RVS vervangmes EDL-S11LCS
G030	RVS tandwiel EDL-S11LCS



EDLUND S11LCS: DE REFERENTIE VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK !

- TOPKWALITEIT
- UITERST HYGIENISCH
- VOLLEDIG RVS
- VAATWASBESTENDIG
- EENVOUDIG TE (DE-)MONTEREN
- GEBRUIKSVRIENDELIJK
- MADE IN U.S.A.

ONS CONSULTEREN VOOR ANDERE WISSELSTUKKEN EN EXPLODED VIEWS



- Elektrische blikopeners voor restaurant-, school- en ziekenhuiskeukens, voedselverwerkende bedrijven, ...
- Ergonomische uitvoering met hendel
- Onderdelen eenvoudig te reinigen en te vervangen. Vervangmessen leverbaar (messen nooit slijpen !!)
- Dagelijks reinigen van messen en tandwielen verlengt de levensduur van deze units !!
- **Edlund blikopeners zijn een uiterst duurzame investering: kwaliteit, hygiëne en professionaliteit voor het leven !**
- Enkel geschikt voor het openen van ronde blikken



EDL266		Edlund	
Elektrische blikopener - Tafelmodel / 1 snelheid			
Uitw. Afm.	110x160x300 mm (BxDxH, incl. hendel)		
Frequentie	50/60 Hz (230 V)		
Max. hoogte blik	178mm		
Blikken/dag	75 (van verschillende groottes)		
Verpakking	1 st/doos		
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 1 snelheid • Mes en tandwiel eenvoudig te vervangen • Robuuste RVS constructie • Antislipvoetjes 		
ONDERDELEN			
K006SP	Vervangmes EDL203 en EDL266		
G006	Tandwiel EDL203 en EDL266		



EDL203		Edlund	
Elektrische blikopener - Tafelmodel / 2 snelheden			
Uitw. Afm.	110x160x300 mm (BxDxH, incl. hendel)		
Frequentie	50/60 Hz (230 V)		
Max. hoogte blik	178mm		
Blikken/dag	75 (van verschillende groottes)		
Verpakking	1 st/doos		
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 2 snelheden (waaronder 1 trage snelheid om het morsen te vermijden - vooral bij kleine blikken) • Mes en tandwiel eenvoudig te vervangen • Robuuste RVS constructie + antislipvoetjes 		
ONDERDELEN			
K006SP	Vervangmes EDL203 en EDL266		
G006	Tandwiel EDL203 en EDL266		



270		Edlund	
Elektrische blikopener - Tafelmodel / 2 snelheden			
Uitw. Afm.	170x290x235 mm (BxDxH, incl. basis)		
Frequentie	50/60 Hz (230 V)		
Max. hoogte blik	125 mm		
Blikken/dag	tot 200		
Verpakking	1 st/doos		
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 2 snelheden (waaronder 1 trage snelheid om het morsen te vermijden - vooral bij kleine blikken) • Eenvoudige demontage van schild, mes en tandwiel • Tafelmodel • Robuuste RVS constructie • NSF gecertificeerd - USDA goedgekeurd 		
ONDERDELEN			
K045SP	Vervangmes met O-ring voor 270 en 270C		
G041SP	Tandwiel 270 en 270C		



270C		Edlund	
Elektrische blikopener 270 met pneumatische klembasis			
Uitw. Afm.	100x250x210 mm (unit, excl. klembasis)		
Frequentie	50/60 Hz (230 V)		
Max. hoogte blik	450 mm		
Blikken/dag	tot 200 (van verschillende groottes)		
Verpakking	1 st/doos		
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 2 snelheden (waaronder 1 trage snelheid om het morsen te vermijden - vooral bij kleine blikken) • Eenvoudige demontage van schild, mes en tandwiel • Uitgerust met veilige, makkelijk hanteerbare pneumatische klembasis (H: 525 mm, verstelbaar in hoogte) • Robuuste RVS constructie 		
ONDERDELEN			
K045SP	Vervangmes met O-ring voor 270 en 270C		
G041SP	Tandwiel 270 en 270C		

- Crown Punch blikopeners openen blikken in 1 enkele beweging (manueel of pneumatisch gestuurd)
 - Geen resterende scherpe randen (bramen) aan het blik dankzij de halfbottle messen (niet slijpen !!)
 - Het ideale apparaat voor industrieel gebruik, waar dagelijks gemiddeld meer dan 200 tot 400 blikken te openen zijn
 - Pneumatische modellen zijn extra veilig: te bedienen met 2 handen (2 drukknoppen)
 - Alle units standaard geleverd met mes en ring voor standaard blik Ø157 mm (type #10 - can size 603)
- Er zijn 12 verschillende kronen beschikbaar naargelang de diameter van uw blikken (met een maximum van Ø 157 mm)
- Indien de maten van uw blik niet overeenstemmen met de vermelde sets in de tabel blz. C-17, gelieve ons te consulteren
 - **Edlund blikopeners zijn een uiterst duurzame investering: kwaliteit, hygiëne en professionaliteit voor het leven !**



700SS	Edlund
Crown Punch manuele blikopener	
Uitw. Afm.	270x340x510 mm (BxDxH) (H: 775 mm met hendel recht)
Werking	Manueel
Min. hoogte blik	40 mm
Max. hoogte blik	266 mm
Max. Ø blik	157 mm (buitenmaat)
Blikken/dag	100 tot 200 blikken
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Volledig in RVS, • Geharde RVS mesbladen • Andere kronen in optie

610	Edlund
Crown Punch pneumatische blikopener	
Uitw. Afm.	270x340x550 mm (BxDxH)
Luchtdruk	6 bar / 85-120 PSI
Min. hoogte blik	40 mm
Max. hoogte blik	266 mm
Max. Ø blik	157 mm
Blikken/dag	200 tot 400 blikken
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Volledig in RVS • Andere kronen in optie • Luchtstroom: 28,3 à 56,6 L/min (1-2 CFM)

610M	Edlund
Crown Punch pneumatische blikopener	
Uitw. Afm.	650x340x550 mm (BxDxH)
Luchtdruk	6 bar / 85-120 PSI
Min. hoogte blik	40 mm
Max. hoogte blik	266 mm
Max. Ø blik	157 mm
Blikken/dag	200 tot 400 blikken
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Volledig in RVS • Andere kronen in optie • Uitgerust met magneet voor eenvoudige verwijdering van het deksel



625	Edlund
Crown Punch pneumatische blikopener	
Uitw. Afm.	310x510x690 mm (BxDxH)
Luchtdruk	6 bar/85-120 PSI (1,5-2 CFM)
Min. hoogte blik	40 mm
Max. hoogte blik	300 mm
Max. Ø blik	230 mm (buitenmaat)
Blikken/dag	400 tot 2000 blikken
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Volledig in RVS • Andere kronen in optie

625A	Edlund
Crown Punch pneumatische blikopener	
Uitw. Afm.	660x1020x690 mm (BxDxH)
Luchtdruk	6 bar/85-120 PSI (1,5-2 CFM)
Min. hoogte blik	100 mm
Max. hoogte blik	250 mm
Max. Ø blik	230 mm (buitenmaat)
Blikken/dag	400 tot 3000 blikken
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Volledig in RVS • Andere kronen in optie • Met PLC gestuurd dekselverwijderaar (0,5 amp @ 230 V)

625M	Edlund
Crown Punch pneumatische blikopener	
Uitw. Afm.	310x450x690 mm (BxDxH)
Luchtdruk	6 bar/85-120 PSI (1,5-2 CFM)
Min. hoogte blik	40 mm
Max. hoogte blik	300 mm
Max. Ø blik	230 mm (buitenmaat)
Blikken/dag	400 tot 2000 blikken
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Volledig in RVS • Andere kronen in optie • Uitgerust met magneet voor eenvoudige verwijdering van het deksel

Nota : 6 bar / 85-120 PSI = 5.95-8.44 kg/cm
CFM (Cubic Feet per Minute) = liter/m



- Crown Punch blikopeners openen blikken in 1 enkele beweging (manueel of pneumatisch gestuurd)
- Geen resterende scherpe randen (bramen) aan het blik dankzij de halfbottle messen (niet slijpen !!)
- Het ideale apparaat voor industrieel gebruik, waar dagelijks gemiddeld meer dan 200 blikken te openen zijn
- Pneumatische modellen zijn extra veilig: te bedienen met 2 handen (2 drukknoppen) + geen elektriciteit nodig
- Alle units standaard geleverd met mes en ring voor standaard blik Ø157 mm (type #10 - can size 603)
- Er zijn 12 verschillende kronen beschikbaar naargelang de diameter van uw blikken (met een maximum van Ø 157 mm)
- Indien de maten van uw blik niet overeenstemmen met de vermelde sets in de onderstaande tabel, gelieve ons te consulteren
- **Edlund blikopeners zijn een uiterst duurzame investering: kwaliteit, hygiëne en professionaliteit voor het leven !**



625T	Edlund
Crown Punch pneumatische blikopener	
Uitw. Afm.	310x510x950 (BxDxH)
Luchtdruk	6 bar/85-120 PSI (1,5-2 CFM)
Min. hoogte blik	130 mm
Max. hoogte blik	390 mm
Max. Ø blik	265 mm (*)
Blikken/dag	tot 2000 blikken
Verpakking	1st/doos
Info	• Volledig in RVS • Andere kronen in optie

(*) toestel moet hiervoor speciaal aangepast worden

625TM	Edlund
Crown Punch pneumatische blikopener	
Uitw. Afm.	310x510x950 (BxDxH)
Luchtdruk	6 bar/85-120 PSI (1,5-2 CFM)
Min. hoogte blik	130 mm
Max. hoogte blik	390 mm
Max. Ø blik	265 mm (*)
Blikken/dag	tot 2000 blikken
Verpakking	1st/doos
Info	• Volledig in RVS • Uitgerust met magneet voor eenvoudige verwijdering van het deksel • Andere kronen in optie

(*) toestel moet hiervoor speciaal aangepast worden



12 sets kronen voor blikken beschikbaar	Type blik	Ø blik	
Op de markt bestaan een aantal gestandaardiseerde afmetingen van blikken.	603 (#10)	157 mm	
	600	152,4 mm	
Om op deze vraag te beantwoorden heeft Edlund 12 verschillende sets ontwikkeld om deze specifieke diameters te kunnen openen.	502	130 mm	
	404	108 mm	
Alle sets kunnen vlot op ieder "Crown Punch" model gemonteerd worden dankzij de "Quick Change" eigenschap van alle Crown Punch units.	401	103,2 mm	
	400	101,6 mm	
	307	87,3 mm	
	303	81 mm	
	300	76,2 mm	
	214	73 mm	
	211	68,3 mm	
	202	54 mm	
	Iedere set bestaat uit:		
	- Beschermingsring		
- Kroon (mes om de blikken te openen)			
- Clip om het mes in positie te houden			
Ons consulteren voor andere afmetingen			

Portioneer- en receptieerweegschalen

Mechanische weegschalen in duurzame RVS constructie:

- Draaibare analoge schijf voor eenvoudig tarreren en toevoegen van ingrediënten
- Onderdelen (oa. veer) ook in RVS: duurzaam & bij hoge vochtigheid zullen de meetresultaten geen afwijkingen vertonen
- Standaard met groot afneembaar weegvlak (beschermend tegen aflopende vloeistoffen)

Digitale weegschalen in duurzame RVS constructie:

- Automatische digitale tarreerknop
- Steeds snelle, correcte aflezing (groot LCD-display)
- Werking op batterij 9 V of met netstroomadaptor (CE/UL) 230V



1 kg



MDR1000OP	Edlund
Mechanische portioneerweegschaal 1 kg	
Nauwkeurigheid	5 g
Uitw. Afm. Unit	170x160x230 mm (BxDxH)
Grootte legvlak	222x178 mm (BxD)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Weegvlak groter dan unit (OP = oversized platform) • Uitgerust met luchtventiel voor een extra snelle weergave van het correcte gewicht ("Deluxe")

2 kg



MSR2000OP	Edlund
Mechanische portioneerweegschaal 2 kg	
Nauwkeurigheid	10 g
Uitw. Afm. Unit	170x160x230 mm (BxDxH)
Grootte legvlak	222x178 mm (BxD)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Weegvlak groter dan unit (OP = oversized platform)

5 kg



MSR5000OP	Edlund
Mechanische portioneerweegschaal 5 kg	
Nauwkeurigheid	20 g
Uitw. Afm. Unit	170x160x230 mm (BxDxH)
Grootte legvlak	222x178 mm (BxD)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Weegvlak groter dan unit (OP = oversized platform)

10 kg



MSR10000	Edlund
Mechanische portioneerweegschaal (10 kg)	
Nauwkeurigheid	25 g
Uitw. Afm. Unit	170x160x230 mm (BxDxH)
Grootte legvlak	170x152 mm (BxD)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Standaard weegvlak

22,6 kg



RF-22.6	Edlund
Mechanische receptieerweegschaal (22,6 kg)	
Nauwkeurigheid	100 g
Uitw. Afm. Unit	210x200x305 mm (BxDxH)
Grootte legvlak	279x229 mm (BxD)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Extra stevige uitvoering



WSC-5 OP: Volledig RVS frame, volledig waterdicht voor eenvoudige reiniging!

5 kg



EDL-5 OP	Edlund
Digitale portioneerweegschaal (5 kg)	
Nauwkeurigheid	1 g
Uitw. Afm. Unit	175x225x55 mm (BxDxH)
Grootte legvlakken	standaard: 152x171 mm groot: 171x254 mm
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 2 afneembare weegvlakken • Met AC adaptor (230V/50Hz) • Grote weerstand tegen corrosie en schokken • Incl. herlaadbare batterijen

5 kg



WSC-5 OP	Edlund
Poseidon™ digitale weegschaal (5 kg)	
Nauwkeurigheid	1 g
Uitw. Afm. Unit	175x225x55 mm (BxDxH)
Grootte legvlakken	standaard: 152x171 mm groot ("OP"): 171x254 mm
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Eenvoudige herkalibratie: kalibratiefunctie selecteren, unit omdraaien en wachten tot het groene verklikkerlicht dooft. Dan is de kalibratie compleet. • Regelbare voetjes met waterpas-oog • AC adapter inbegrepen (230 V – 50 Hz)

WSC-5 OP & EDL-5 OP



Dubbele behuizing ter bescherming van de weegtechnologie



WSC-5 OP kalibratie verklikkerlicht aan de onderkant



Staafmixers

- De staafmixers van Kisag zijn zeer gebruiksvriendelijk, krachtig en robuust.
- Hun hoge toerental zorgt voor een snelle en perfecte bereiding.
- Hun reiniging gebeurt snel en gemakkelijk wat heel belangrijk is voor een gebruik in professionele keukens en de gastronomie.
- Hun gebruik is polyvalent, dankzij hun groot vermogen en hun multifunctioneel mes, al is het om te mixen, te pureren, room op te kloppen of een mayonaise te maken.
- Naast hun gebruiksvriendelijkheid vertonen ze ook veel voordelen op het vlak van hygiëne:
- Staaft, voet en mes in inox
- Stevige montage van de staaft, de voet en het ééndelig mes, zonder inkerwing: hygiëne gegarandeerd
- De constructie en de speciale dichtingen verhinderen aanzuiging: geen etensresten in de tube van de mixer; geen vuilafzetting in de voedingswaren



C

KSG-002	Kisag
Handmixer 20 cm	
Vermogen	250 Watt, 50Hz
Lengte staaft+voet	20 cm
2 snelheden	15.000 / 20.000 RPM
Gewicht	1,2 kg
Capaciteit	tot 20 liter
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 8 minuten continue werking • Inclusief eiwitopklopschijfje & muursteun • Snoer van 2 m

KSG-003	Kisag
Staafmixer 40 cm	
Vermogen	550 Watt, 50Hz
Lengte staaft+voet	40 cm
2 snelheden	14.000 / 17.000 RPM
Gewicht	3,8 kg
Capaciteit	tot 150 liter
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 15 minuten continue werking • Muursteun inbegrepen • Snoer van 4 m

KSG-001	Kisag
Staafmixer 50 cm	
Vermogen	550 Watt, 50Hz
Lengte staaft+voet	50 cm
2 snelheden	14.000 / 17.000 RPM
Gewicht	4 kg
Capaciteit	tot 200 liter
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 15 minuten continue werking • Muursteun inbegrepen • Snoer van 4 m



OPKLOPPEN



VERMALLEN



MIXEN

Manuele groentesnijders

- Professionele manuele groente/fruit rotatiesnijder met multifunctionele werking.
- Perfect versnijden van verschillende soorten groenten en fruit door middel van een rotatie van het snijblad.
- Kostenbesparend: sneller dan manueel versnijden
- Portionering: telkens exact dezelfde gewenste snijdikte!
- Multifunctioneel: kan zowel versnijden als raspen
- Eenvoudig gebruik en reiniging
- Keuze tussen verschillende snijdiktes
- Compact
- Geschikt voor heel wat groente- en fruitsoorten
- Niet geschikt voor vaatwasmachine – manuele reiniging



NMC-103



NMC-010	Nemco
Easy Slicer - Manuele groente/fruit rotatiesnijder voor een uniform resultaat	
Afmetingen	533 x 279 x 406 mm (BxDxH)
Diameter snijblad	235 mm
Gewicht	3,9 kg
Uitvoering	Aluminium constructie met RVS messen
Verpakking	1 st/doos (excl. wit onderstel)
Info	• Standaard uitgerust met verstelbare messchijf voor versnijding van 1,6 mm tot 10,27 mm

Onderdelen	Nemco
NMC-100	Set van 2 messen voor verstelbare messchijf
NMC-101	Schijf om te raspen – formaat 4,8 mm
NMC-102	Schijf om te raspen – formaat 7,9 mm
NMC-103	Onderstel in polyethyleen met antislipvoetjes
Verpakking	1 st/doos



Vlijmscherpe messen



NMC-200

NMC-201

NMC-202

NMC-020	Nemco
Tomato Slicer - Manuele tomatensnijder voor een uniform resultaat	
Afmetingen	190 x 473 x 238 mm (BxDxH)
Gewicht	4,31 kg
Uitvoering	Aluminium constructie met RVS messen
Verpakking	1 st/doos
Info	• Voor tomaten tot max. Ø 11 cm • Glijbord in HDPE en is behandeld met Microban® om bacterieaan groei te voorkomen. • Standaard uitgerust met NMC-201 messenhouder

Messen	Nemco
NMC-200	Messenhouder met messen tussenafstand 4,8 mm
NMC-201	Messenhouder met messen tussenafstand 6,4 mm
NMC-202	Messenhouder met messen tussenafstand 9,5 mm
NMC-203	Duwblok voor NMC-200
NMC-204	Duwblok voor NMC-201
NMC-205	Duwblok voor NMC-202
Verpakking	1 st/doos
Info	• Voor een andere snijdikte dient u zowel de messenhouder als het duwblok te vervangen



Manuele groentesnijders



- Professionele manuele groentesnijder
- Hakt, snijdt in schijven en snijdt in taartvormen (wedge)
- Geleidingsstaven zorgen voor een veilig gebruik en voor een gelijke druk naar beneden om steeds hetzelfde resultaat te bekomen.
- Het zware maar ergonomische handvat doet het meeste werk.
- Geschikt voor grotere en vaste groenten/fruit zoals grote uien, tomaten, paprika, limoen, citroen, ...
- Eenvoudig gebruik en reiniging
- Keuze tussen verschillende snijdiktes en snijvormen zoals schijfjes, blokjes, taartvormen
- Uitgerust met antislipvoeten



NMC-030	Nemco
Easy Chopper – Manuele groentesnijder	
Afmetingen	254 x 254 x 520 mm
Gewicht	4,99 kg
Uitvoering	Aluminium constructie met RVS messen en geleidingsstaven
Verpakking	1 st/doos
Info	• Standaard uitgerust met NMC-300 messenhouder

Messen	Nemco
NMC-300	Messenhouder met messen in vierkanten van 6,4 mm
NMC-301	Messenhouder met messen in vierkanten van 9,5 mm
NMC-302	Messenhouder met messen in vierkanten van 12,7 mm
NMC-303	Messenhouder met messen voor schijven van 6,4 mm
NMC-304	Messenhouder met messen voor schijven van 9,5 mm
NMC-305	Messenhouder met messen voor schijven van 12,7 mm
NMC-306	Kit voor het versnijden in 6 stukken (wedgen)
NMC-307	Kit voor het versnijden in 8 stukken (wedgen)
NMC-308	Duwblok voor NMC-300, NMC-302, NMC-303, NMC305
NMC-309	Duwblok voor NMC-301 en NMC-304
Verpakking	1 st/doos
Info	• Voor een andere snijdikte dient u zowel de messenhouder als het duwblok te vervangen



NMC-040	Nemco
Easy Lettuce Cutter – Manuele groenten/fruitsnijder	
Afmetingen	330 x 457 x 508 mm
Gewicht	4,31 kg
Uitvoering	Aluminium constructie met RVS messen
Verpakking	1 st/doos
Info	• Standaard uitgerust met NMC-400 messenhouder

Messen	Nemco
NMC-400	Messenhouder met messen in vierkanten van 25,4 mm
NMC-401	Messenhouder met messen in vierkanten van 12,7 mm
NMC-402	Messenhouder met messen voor schijven van 12,7 mm
NMC-403	Messenhouder met messen voor schijven van 9,5 mm
NMC-404	Messenhouder met messen rechthoekig van 25,4 x 50,8 mm
NMC-405	Duwblok voor NMC-400, NMC-402, NMC-404
NMC-406	Duwblok voor NMC-401
NMC-407	Duwblok voor NMC-403
Info	• Voor een andere snijdikte dient u zowel de messenhouder als het duwblok te vervangen

Aardappelschilmachines



- Professionele aardappelschilmachines voor kleinere volumes
- Kunnen best geplaatst worden bij een spoeltafelblad of op een rolwagen
- Rotatieplaat heeft een coating op beide zijden. De ene zijde is gecoat met een fijne schuurkorrel voor nieuwe aardappelen. De andere zijde is gecoat met een grove korrel voor oudere aardappelen.
- Er is geen smering nodig van de ondersteunende componenten.
- De binnenwand van de schilkamer bestaat uit een vast ingegoten licht schurend tandpatroon dat nooit vervangen hoeft te worden (= levensduur van het toestel).
- Groter model (12,6 kg) op vraag verkrijgbaar

Voordelen: dezelfde schiltijd maar wel minder verlies van aardappel

Bovendien hoeft het toestel nooit in onderhoud om een nieuwe binnenwand te krijgen en is de continuïteit gegarandeerd.

- Reiniging: de rotatieplaat eruit halen en simpelweg reinigen met water
- Watertoevoer via mondstuk dat aan beide zijden kan aangesloten worden.
- Wateruitlaat kan aan beide zijden gebeuren via hulpstukken
- Motor werkt met een stille transmissie door middel van een V-riem
- Deurhendel die kan geopend worden om de aardappelen in de spoelbak/vergiet te laten vallen wanneer de aardappelen geschild zijn.
- Eerst water laten stromen in de schilkamer vooraleer te vullen met aardappelen.



4,5 kg



6,8 kg

MCF-001	Metcalfe
Aardappelschilmachine 4,5 kg inclusief installatiekit	
Vermogen	180 Watt – 1/4 PK
Gewicht	27 kg
Afmetingen toestel	555 x 320 x 370 mm (BxDxH)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Hoogte schilkamer 320 mm • Omkasting is vervaardigd uit aluminium • Deksel in kunststof

MCF-002	Metcalfe
Aardappelschilmachine 6,8 kg inclusief installatiekit	
Vermogen	250 Watt – 1/3 PK
Gewicht	30 kg
Afmetingen toestel	555 x 320 x 450 mm (BxDxH)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Hoogte schilkamer 390 mm • Omkasting is vervaardigd uit aluminium • Deksel in kunststof



incl. installatiekit



Keukentimers

- Professioneel kleinmateriaal dat bijdraagt tot een functionele keuken en werkplaats
- **Geschikt voor contact met voedingsmiddelen**
- Steeds duurzame materialen voor een professioneel en langdurig gebruik
- Toepassingen in groot- en restaurantkeuken, bar, voedingsindustrie, bakkerij, enz...



TFS4	Cooper-Atkins
Digitale timer "4 in 1"	
Uitw. Afm.	178x107x178 mm (LxBxH)
Materie	ABS
Uitvoering	Met 4 LED lichten
Display	LCD
Verpakking	1 st/doos – 12 st/karton
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 afteltijden, instelbaar per uur/ minuut of per minuut/ seconde. • 4 verschillende geluidstonen + kleurlichtalarmen • Vet- en spatwaterresistent bedieningspaneel • Incl. 4 C type batterijen (1,5 V) • Handige start/stopknop + herhaalfunctie • Volumeregeling

151-7500LED	Linum
Digitale timer "4 in 1"	
Uitw. Afm.	150x90x180 mm (BxDxH)
Materie	ABS
Uitvoering	Met 4 LED lichten
Display	LCD
Verpakking	1 st/doos - 12st/karton
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Programmeerbaar • 4 afteltijden, instelbaar per uur, minuut en seconde (max. 9h59) • 4 verschillende geluidstonen en kleurlicht-alarmen • Vetwerend • Spatwaterbestendig • Incl. 9V batterij

151-8800	Linum
Digitale timer "8 in 1" met geheugenfunctie	
Uitw. Afm.	163x117x190 mm (BxDxH)
Materie	ABS
Uitvoering	Met 8 LED lichten
Display	LCD
Verpakking	1 st/doos - 12st/karton
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 8 afteltijden, instelbaar per uur, minuut en seconde (max. 9h59) • Ieder programma kan benoemd worden (7 karakters) • 8 verschillende geluidstonen en kleurlicht-alarmen • Volumeregeling (2 standen) • Vetwerend • Spatwaterbestendig • Incl. 9V batterij



TC6	Cooper-Atkins
Digitale timer/klok/stopwatch	
Uitw. Afm.	70x15x60 mm (BxDxH)
Materie	Spatwaterbestendig plastic
Uitvoering	Met clip, magneet & ophanglus
Display	LCD (H 16 mm)
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Telt op of af in min. en sec. • Bereik: 23h 59m 59sec • 6 toetsen: uur - min - sec - start/stop - mem - clear • Incl. batterij 1x 1,5 V AAA

TW3	Cooper-Atkins
Multifunctionele digitale timer met RVS front	
Uitw. Afm.	83x25x76 mm (BxDxH)
Materie	ABS + RVS front
Uitvoering	Met clip, magneet & ophanglus
Display	LCD (38x64 mm)
Verpakking	36 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Luid alarm (60 sec, 70 dB) • One touch start/stop • Bereik: 99 min, 59 sec. • Spatwaterbestendig • Incl. batterij 1x 1.5 V AAA

TM60	Cooper-Atkins
Mechanische timer 60 minuten	
Uitw. Afm.	89x83x102 mm (BxDxH)
Materie	Kunststof
Uitvoering	Mechanisch
Display	-
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Basic timer (60 min.) • 8 seconden - "ring" • Met één hand te bedienen

Voor thermometers:
zie deel D
analoog/digitaal



Keukengereedschappen

- Professioneel kleinmateriaal dat bijdraagt tot een functionele keuken en werkplaats
- **Geschikt voor contact met voedingsmiddelen**
- Steeds duurzame materialen voor een professioneel en langdurig gebruik
- Toepassingen in groot- en restaurantkeuken, bar, voedingsindustrie, bakkerij, enz...



KPC-030	Linum
Bestekbak GN1/1	
Uitw. Afm.	530x325x100 mm
Materie	polypropyleen
Kleur	grijs
Verpakking	10 st/doos - 200 st/pallet
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Gastro 1/1 - Met 4 vakken • Vaatwasbestendig • Voedingsgeschikte materie • Deksel in optie



KPC-032	Linum
Deksel voor bestekbak	
Uitw. Afm.	537x332x20 mm
Materie	polypropyleen
Kleur	semitransparant
Verpakking	20 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bescherming tegen stof en vuil • Maakt stapelen op het deksel mogelijk • Voor bestekbak KPC-030



KK403	San Jamar
Kleiver Cutter™ - blister 3 st.	
Uitw. Afm.	115x32 mm (LxB)
Materie	Kunststof + RVS messen
Verpakking	24 blisters/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Vermijdt snijwonden bij openen van dozen • Beschermt de doosinhoud • Dubbelzijdig snijvlak



133-1104	Linum
Natuurlijke lavastenen voor grills	
Inhoud	ca. 3,7 kg
Materie	lavasteen
Verpakking	per zak
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Vulkanische lavastenen voor grills en barbecues op gas of elektriciteit • Houden de warmte op de grill lang aan • Energie- en geldbesparend • 1 zak bedekt ca. 2 m²



133-1092	Linum
Keramische briketten voor grills	
Inhoud	ca. 4 kg
Materie	keramische stenen
Verpakking	60 stuks per doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Stenen voor grills en barbecues op gas of elektriciteit • Houden warmte nog langer aan dan lavastenen • Nemen quasi geen vetten op • Beter voedselsmaak • Energie- en geldbesparend • 1 pak bedekt ca. 2 m²

SW1218	San Jamar
Safety Wrap® Station	
Uitw. Afm.	700x230x205 mm (BxDxH)
Materie	Kunststof (vaatwasbestendig)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • All-in-one foliedispenser • Voor aluminium of rekfolie • Diameter rol: min. 30 mm • Voor rollen lengte 305 tot 457 mm (via adapters) • Ingewerkte HACCP etiketten verdeler (excl. etiketten) • 4 mesbladen inbegrepen • Muurbevestiging mogelijk



- Professioneel kleinmateriaal dat bijdraagt tot een functionele keuken en werkplaats
- **Geschikt voor contact met voedingsmiddelen**
- Steeds duurzame materialen voor een professioneel en langdurig gebruik
- Toepassingen in groot- en restaurantkeuken, bar, voedingsindustrie, bakkerij, enz...



CK65-reeks San Jamar

Aluminium bonnenrails			
Code	Type	Afmetingen	Verpakking
CK6512A	L305	305x19x51 mm (LxDxH)	6 st/doos
CK6518A	L458	458x19x51 mm (LxDxH)	6 st/doos
CK6524A	L610	610x19x51 mm (LxDxH)	6 st/doos
CK6530A	L762	762x19x51 mm (LxDxH)	6 st/doos
CK6536A	L915	915x19x51 mm (LxDxH)	6 st/doos
CK6548A	L1220	1220x19x51 mm (LxDxH)	6 st/doos
CK6560A	L1524	1524x19x51 mm (LxDxH)	6 st/doos

Info

- Geanodiseerd aluminium - Mooi design
- Hittebestendige glazen knikkers
- Schroefgaten in de kunststof eindkapjes
- Perfecte geleiding van de bonnetjes, nota's,...
- Schroeven inbegrepen

KSG-200-reeks Kisag

Dunschillers			
Code	Type	Kleur	Verpakking
KSG-201	Standaard (1 mm schil) voor harde schil (appel, wortel, ...)	zwart	10 st/doos
KSG-202	Fijn getand (zachte groenten en fruit)	rood	10 st/doos
KSG-203	Asperges (1,5 mm schil)	groen	10 st/doos
KSG-204	Julienne reepjes	wit	10 st/doos
KSG-200	POS display 24x KSG-201	rood+zwart	1 st

Info

- Vaatwasbestendig
- Superscherpe snijprestaties



KSG-200 display

Serie 137 Linum

Konische sauskloppers in RVS			
Code	Lengte		Verpakking
137-1043	350 mm		1st/doos
137-1044	420 mm		1st/doos
137-1045	500 mm		1st/doos

Info

- Groot raakoppervlak op bodem in zeven, chinoises,...
- Raakt tot in de hoeken van recipiënten

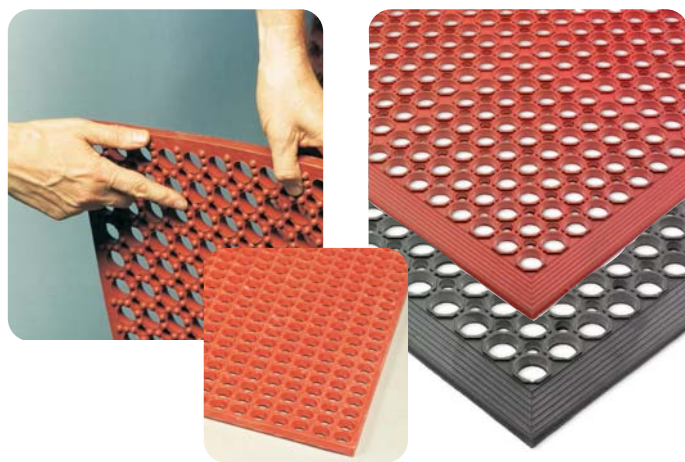


KCB-reeks Linum

Antivermoeidheidsvloermatten				
Code	Type	Afmetingen	Kleur	Verpakking
KCB-201	Rechte boord	1524x914x13 mm	Rood	1 st/doos
KCB-202	Afgeschuind	1524x914x19 mm	Rood	1 st/doos

Info

- Antislip & antivermoeidheid
- Volledig vetbestendig
- Zwarte uitvoering op vraag (vetwerend)



- Professioneel kleinmateriaal dat bijdraagt tot een functionele keuken en werkplaats
- **Geschikt voor contact met voedingsmiddelen**
- Steeds duurzame materialen voor een professioneel en langdurig gebruik
- Toepassingen in groot- en restaurantkeuken, bar, voedingsindustrie, bakkerij, enz...



Optie



KSG-112

Kisag

Koksbrander

Uitw. afm H 160 mm

Kleur zwart

Inhoud 9 g. gas (gevuld)

Verpakking 1 st/doos (excl. gasbus)

Info

- Regelbare vlamsterkte
- Drukknop voor continue werking
- Ergonomische greep
- Voor het karameliseren en flamberen

Optie KIGAS navulbussen

KSG-109: 400 ml

KSG-106: 600 ml

ZIE
A-25

RP15/RP18

San Jamar

Kunststof deegroller Poly-Roll®

Materie HDPE

Kleur wit

Verpakking 1 st/doos

Info

- Perfect glad & egaal
- Niet poreus, dus geen absorptie
- Kan gekoeld worden om minder te kleven aan het deeg
- Vaatwasmachinebestendig

RP15 L 381 mm (584 mm incl. grepen)

RP18 L 457 mm (660 mm incl. grepen)



Fifo knijpflessen / Standaard knijpflessen



FIFO flessen

- Knijpflessen met standaard silicone membraan
- Het First-In, First-out concept verzekert een correcte sausrotatie doordat de eerst gevulde saus ook als eerste wordt verbruikt.
- FIFO knijpflessen besparen u tot 15% saus vergeleken met een standaard knijpfles. Er blijven geen restanten over.
- Snellere verdeling; niet meer nodeloos schudden aan de fles om de saus naar onder te krijgen.
- Brede vulopening voor ergonomisch gebruik en makkelijk reiniging
- Het membraan komt nooit in contact met het werkblad of met andere voedingsproducten
- Verschillende membranen laten u toe zowel dikke als dunne sauzen te verdelen



FFO-001	Linum
Knijpfles met medium membraan	
Inhoud	355 ml
Info	uitgerust met wit schroefdeksel
Verpakking	12 st/doos



FFO-002	Linum
Knijpfles met medium membraan	
Inhoud	473 ml
Info	uitgerust met wit schroefdeksel
Verpakking	12 st/doos



FFO-003	Linum
Knijpfles met medium membraan	
Inhoud	592 ml
Info	uitgerust met wit schroefdeksel
Verpakking	12 st/doos



FFO-006	Linum
3-pack FFO-001 blister voor cash&carry	
Verpakking	3 blisters/doos



FFO-007	Linum
3-pack FFO-002 blister voor cash&carry	
Verpakking	3 blisters/doos



FFO-011	Linum
Membraan voor dunne sauzen en dressings	
Kleur	groen
Verpakking	per 6 stuks



FFO-013	Linum
Membraan voor dikke sauzen	
Kleur	blauw
Verpakking	6 st/doos



FFO-020	Linum
Set schroefdeksels in 6 verschillende kleuren: rood, geel, donkergroen, lichtgroen, donkerblauw en lichtblauw	
Verpakking	per set (6 kleuren)



FFO-021	Linum
Schroefdeksel	
Kleur	wit
Verpakking	6 st/doos

Standaard knijpflessen

- Handige transparante flessen met Chef Revival® bedrukking
- HDPE-Voedingskwaliteit - Schroefdeksel met afsluitdopje
- Te bestellen in dozen van 12 flessen (1st. = 1 doos van 12 flessen)

P80-reeks	San Jamar			
Code	Inhoud	Afmetingen	Toepassing	Verpakking
P8004	118 ml	Ø 45 x H145 mm	dresseren & decoreren	1 doos (= 12 fl.)
P8008	237 ml	Ø 57 x H170 mm	dresseren & decoreren	1 doos (= 12 fl.)
P8016	355 ml	Ø 61 x H175 mm	sauzen & dressings	1 doos (= 12 fl.)
P8020	592 ml	Ø 72 x H220 mm	sauzen & dressings	1 doos (= 12 fl.)



Bereidingsbakjes voor horeca & catering

- Kunststof bereidingsbakken in diverse afmetingen voor bereiding (marinade, kruiden, ...) en stockage
- Stockage mogelijk in vriesruimtes - Krasvast - Multifunctioneel - Afgeronde hoeken
- Voeding geschikt (voor vlees, vis, deegwaren, pasta's, sauzen, patisserie)
- ABS = bruikbaar tussen -40° en +80°C; niet geschikt voor microgolfovens
- Polycarbonaat = bruikbaar tussen -40° en +120°C; wel geschikt voor microgolfovens



LOG-6776PC	Lineo
Diepe bereidingsbak	
Uitw. Afm.	330x220x70 mm (LxBxH)
Materie	Polycarbonaat
Kleur	transparant
Verpakking	20 st/doos



LOG-6776W	Lineo
Diepe bereidingsbak	
Uitw. Afm.	330x220x70 mm (LxBxH)
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	20 st/doos



LOG-6777PC	Lineo
Diepe bereidingsbak	
Uitw. Afm.	380x260x70 mm (LxBxH)
Materie	Polycarbonaat
Kleur	transparant
Verpakking	20 st/doos



LOG-6777W	Lineo
Diepe bereidingsbak	
Uitw. Afm.	380x260x70 mm (LxBxH)
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	20 st/doos



LOG-6778PC	Lineo
Diepe bereidingsbak	
Uitw. Afm.	430x310x80 mm (LxBxH)
Materie	Polycarbonaat
Kleur	transparant
Verpakking	10 st/doos



LOG-6778W	Lineo
Diepe bereidingsbak	
Uitw. Afm.	430x310x80 mm (LxBxH)
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	10 st/doos



LOG-6779PC	Lineo
Diepe bereidingsbak	
Uitw. Afm.	490x350x80 mm (LxBxH)
Materie	Polycarbonaat
Kleur	transparant
Verpakking	10 st/doos



LOG-6779W	Lineo
Diepe bereidingsbak	
Uitw. Afm.	490x350x80 mm (LxBxH)
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	10 st/doos



LOG-6780W	Lineo
Laag bereidings-/presenteerbakje	
Uitw. Afm.	290x160x35 mm (LxBxH)
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	30 st/doos



LOG-6781W	Lineo
Laag bereidings-/presenteerbakje	
Uitw. Afm.	350x240x40 mm (LxBxH)
Materie	ABS
Kleur	wit
Verpakking	10 st/doos

Diverse presentatieschoteltjes
voor bereidingen:
zie deel B



Roestvrijstalen satépennen

- Hygiënische, herbruikbare satépennen in voedingsgeschikt roestvrijstaal
- Keuze uit verschillende vormen en lengtes
- Ecologische oplossing: 100% recycleerbaar
- De opgegeven lengtes zijn steeds de nuttige lengtes van de spiesen.
Dit is zonder het gebogen grijpvlak
- Verpakt in stevige, voedingsgeschikte en aantrekkelijke dozen met bedrukking
- Steeds 200 spiesen per doos (2 zakjes van 100 stuks)
- Andere afmetingen of verpakkingshoeveelheden op basis van grotere afnames: ons consulteren



RONDE satépennen Linum

Code	Netto lengte	Verpakking
LSR-015	150 mm	200 st/doos
LSR-018	180 mm	200 st/doos
LSR-020	200 mm	200 st/doos
LSR-025	250 mm	200 st/doos
LSR-028	280 mm	200 st/doos

- Info
- RVS-voedingskwaliteit
 - Ø 2 mm
 - Andere lengtes of verpakkingen: op vraag



PLATTE satépennen Linum

Code	Netto lengte	Verpakking
LSF-015	150 mm	200 st/doos
LSF-018	180 mm	200 st/doos
LSF-020	200 mm	200 st/doos
LSF-025	250 mm	200 st/doos
LSF-028	280 mm	200 st/doos

- Info
- RVS-voedingskwaliteit
 - 3x1,5 mm
 - Andere lengtes of verpakkingen: op vraag



OVALEN satépennen Linum

Code	Netto lengte	Verpakking
LSO-018	180 mm	200 st/doos
LSO-020	200 mm	200 st/doos
LSO-023	230 mm	200 st/doos

- Info
- RVS-voedingskwaliteit
 - 4x2 mm



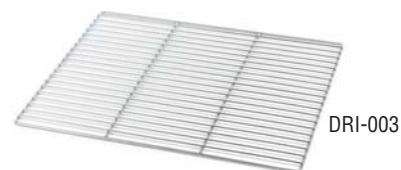
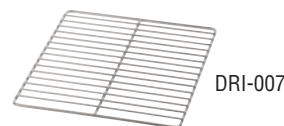
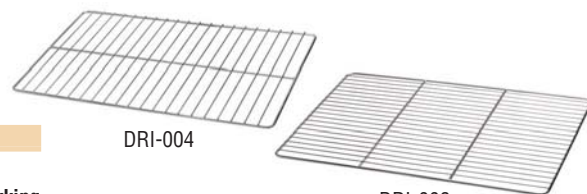
C

Draadroosters in standaarduitvoering of op maat

- Draadroosters voor algemene toepassingen (ovens, koel- en vriesmeubelen, transportwagens,...)
- Ook maatwerk mogelijk vanaf 1 stuk. Uitvoering volgens plan in RVS of verchroomd.
Vraag naar de mogelijkheden.

Roestvrijstalen uitvoering - RVS SERIE 200

			Linum				
Code	Afm. (LxB)	Type	Kader dikte	Dwarsstuk (Stk x Ø)	Draden (Stk x Ø)	Richting draden	Verpakking
EURONORM							
DRI-006	800x600 mm	EURO groot	Ø 8	4x Ø 8	37x Ø 4	800	10 st/doos
DRI-005	600x400 mm	EURO licht	Ø 5	3x Ø 5	29x Ø 2	600	10 st/doos
DRI-002	600x400 mm	EURO zwaar	Ø 6	2x Ø 6	24x Ø 3	600	10 st/doos
GASTRONORM							
DRI-003	650x530 mm	GN2/1	Ø 7	2x Ø 7	20x Ø 4	650	10 st/doos
DRI-004	530x325 mm	GN1/1	Ø 6	1x Ø 6	20x Ø 3	325	10 st/doos
DRI-008	530x325 mm	GN1/1	Ø 6	2x Ø 5	20x Ø 2	530	10 st/doos
DRI-007	354x325 mm	GN2/3	Ø 5	1x Ø 6	15x Ø 4	325	10 st/doos

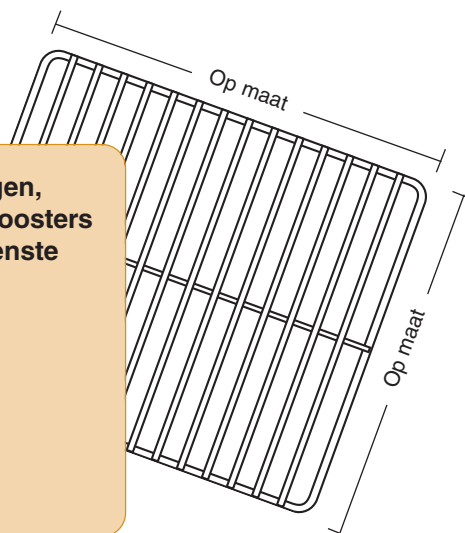


Verchroomde uitvoering

			Linum				
Code	Afm. (LxB)	Type	Kader dikte	Dwarsstuk (Stk x Ø)	Draden (Stk x Ø)	Richting draden	Verpakking
EURONORM							
DRA-005	800x600 mm	EURO groot	Ø 8	4x Ø 8	37x Ø 4	800	10 st/doos
DRA-004	600x400 mm	EURO licht	Ø 5	3x Ø 5	28x Ø 2	600	10 st/doos
DRA-003	600x400 mm	EURO zwaar	Ø 6	2x Ø 6	24x Ø 3	600	10 st/doos
GASTRONORM							
DRA-002	650x530 mm	GN2/1	Ø 7	2x Ø 7	20x Ø 4	650	10 st/doos
DRA-001	530x325 mm	GN1/1	Ø 6	1x Ø 6	20x Ø 3	325	10 st/doos

Rilsan uitvoering - wit

			Linum				
Code	Afm. (LxB)	Type	Kader dikte	Dwarsstuk (Stk x Ø)	Draden (Stk x Ø)	Richting draden	Verpakking
GASTRONORM							
DRA-102	650x530 mm	GN2/1	Ø 7	2x Ø 7	20x Ø 4	650	10 st/doos
DRA-103	530x325 mm	GN1/1	Ø 6	1x Ø 6	20x Ø 3	325	10 st/doos



Naast de vele standaardafmetingen, is er ook de mogelijkheid draadroosters te vervaardigen volgens de gewenste afmetingen en uitvoering: Roestvrijstaal of verchroomd.

Het kan... vanaf 1 stuk !

Contacteer ons of gebruik het handige formulier op blz. C-31.

Stapelbare draadmanden
Zie B-16

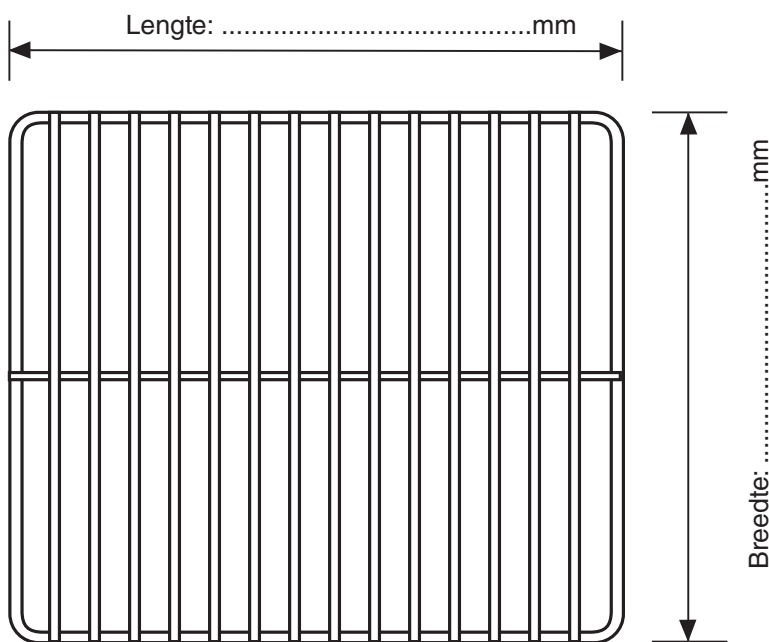




BESTELLING **PRIJSAANVRAAG**

Firma: Tel.:
 Contactpersoon: Fax:
 Straat & Nr: E-mail:
 Postcode : Referentie:
 Plaats : Handtekening:

Datum
_____ / _____ / _____



A. NORMALE UITVOERING

- frame en traverse: Ø 8 mm
- draden: Ø 3 mm
- tussenruimte: 19 mm

AANTAL	ART.NR.	AFWERKING
.....	200-100	verchroomd
.....	200-200	roestvrijstaal

B. ZWARE UITVOERING

- frame en traverse: Ø 10 mm
- draden: Ø 5 mm
- tussenruimte: 19 mm

AANTAL	ART.NR.	AFWERKING
.....	200-101	verchroomd
.....	200-201	roestvrijstaal

VAK VOOR DE DEALER

NETTOPRIJS / STUK
(EXCL. BTW, AF MAGAZIJN):

GELDIG TOT:

**VOOR GROTERE HOEVEELHEDEN
 (>50 STUKS): CONTACTEER ONS !**

Aanwijzingen:

Dit formulier dient ter bestelling of prijsaanvraag van op maat gemaakte draadroosters. Gelieve alle nodige gegevens exact op te geven.
 Op maat gemaakte roosters worden niet teruggenomen.
 Levertijd: minimum 5 à 6 weken

!!!
Belangrijke nota:
 roosters met een lengte of breedte groter dan 600 mm moeten door de gebruiker steeds extra ondersteund worden ter hoogte van het midden van de rooster.

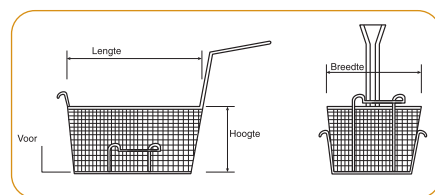


CAT.11

Kopieer dit formulier en fax of stuur het correct ingevuld terug

Frituurmanden

- Standaardfrituurmanden voor de courantste friteuses
- Vervaardigd uit vertind metaal
- Modellen met kunststof handvat = hygiënische vinylbekleding in groenblauwe kleur
- Op vraag: andere types met haak op voor-, zij- of achterkant
- Ook maatwerk - vanaf 5 stuks ook uitvoeringen in RVS



225-1001	Linum
Vertinde frituurmand	
Uitw. Afm.	327x165x138 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan



225-1026	Linum
Vertinde frituurmand met kunststof handvat	
Uitw. Afm.	327x165x137 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan • Idem als 225-1001 maar met vinylbeklede handgreep



225-1069	Linum
Vertinde frituurmand met kunststof handvat	
Uitw. Afm.	327x165x137 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan (dubbele draad) • Idem als 225-1001 maar met EZ-GRIP vinylbeklede handgreep



225-1033	Linum
Vertinde frituurmand	
Uitw. Afm.	254x197x133 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan



225-1055	Linum
Vertinde frituurmand	
Uitw. Afm.	279x114x127 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan



225-1000	Linum
Vertinde frituurmand	
Uitw. Afm.	279x143x105 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan



225-1035	Linum
Vertinde frituurmand	
Uitw. Afm.	308x159x137 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan



225-1003	Linum
Vertinde frituurmand	
Uitw. Afm.	330x311x137 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan



225-1042	Linum
Vertinde frituurmand	
Uitw. Afm.	406x216x152 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan





Fast Food- / Frituurdienbladen:
zie deel B

- Courante toebehoren voor frituur



225-1010	Linum
Vertinde frituurmand	
Uitw. Afm.	337x146x146 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan



225-1052	Linum
Vertinde frituurmand met kunststof handvat	
Uitw. Afm.	337x146x146 mm (LxBxH)
Materie	vertind metaal
Verpakking	1 st/doos
Info	• Haak vooraan • Idem als 225-1010 maar met vinylbeklede handgreep



DRF-007	Linum
Platte frituurschep met schraper	
Uitw. Afm.	190x200 (LxB)
Materie	vertind metaal
Verpakking	10 st/doos



DRF-001	Linum
Frietspaan Ø 280 mm	
Uitw. Afm.	Steel L 440 mm
Ø schepvlak	Ø 280 mm
Materie	vertind metaal
Verpakking	10 st/doos
Info	• Met zwart polyamide handvat



DRF-002	Linum
Frietspaan Ø 240 mm	
Uitw. Afm.	Steel L 420 mm
Ø schepvlak	Ø 240 mm
Materie	vertind metaal
Verpakking	10 st/doos
Info	• Met zwart polyamide handvat



DRF-003	Linum
Frietspaan Ø 210 mm	
Uitw. Afm.	Steel L 400 mm
Ø schepvlak	Ø 210 mm
Materie	vertind metaal
Verpakking	10 st/doos
Info	• Met zwart polyamide handvat



133-1019	Linum
Kunststof frituurschep - Rechts	
Uitw. Afm.	229x203x51 mm (LxBxH)
Materie	High Impact Plastic
Verpakking	10 st/doos
Info	• Gebruik tot +150°C • Maakt portioneren eenvoudig • Rechtshandig gebruik



133-1181	Linum
Kunststof frituurschep - Links/Rechts	
Uitw. Afm.	229x203x51 mm (LxBxH)
Materie	High Impact Plastic
Verpakking	10 st/doos
Info	• Gebruik tot +150°C • Maakt portioneren eenvoudig • Links- of rechtshandig



171-1158	Linum
Frietzakjesstaander	
Uitw. Afm.	441x254 mm (LxB)
Materie	RVS
Verpakking	1 st/doos
Info	• Voor kleine frietzakjes, verpakkingsdoosjes...

Bak- en braadplaten

- Verschillende formaten, vormen en uitvoeringen, steeds stevige uitvoering, zonder scherpe randen
- Maatwerk mogelijk vanaf 1 stuk in diverse formaten en types (waar aangeduid)
- Vermelde draagkrachten zijn indicatief bij gelijke verdeling over de plaat en zijn steeds te testen door de gebruiker in de toepassingsomstandigheden

Granietgeëmailleerde uitvoering - rechthoekig

Granietgeëmailleerde uitvoering - rechthoekig				Linum			
Code	Afm. (LxB)	Type	Hoogte rand	Nuttig (LxB)	Plaatdikte	Draagkracht	Verpakking
REM31006	530x325 mm	GN1/1	20 mm	489x290	1,2 mm	± 10 kg	10 st/doos
REM31007	530x325 mm	GN1/1	40 mm	489x290	1,2 mm	± 10 kg	10 st/doos
REM31008	530x325 mm	GN1/1	60 mm	489x290	1,2 mm	± 10 kg	10 st/doos
REM32001	650x530 mm	GN2/1	20 mm	615x495	1,2 mm	± 8 kg	10 st/doos
REM32002	650x530 mm	GN2/1	40 mm	615x495	1,2 mm	± 8 kg	10 st/doos
REM32003	650x530 mm	GN2/1	60 mm	615x495	1,2 mm	± 8 kg	10 st/doos

Info • Dikke krasvrije emailaag, eenvoudig te reinigen - Ideaal voor lasagnes en gebraad



Aluminium uitvoering met zwarte Teflon® antikleefcoating

Aluminium uitvoering met zwarte Teflon® antikleefcoating				Lineo		
Code	Afm. (LxB)	Type	Diepte	Inhoud	Verpakking	
LGT11020	530x325 mm	GN1/1	20 mm	2,5 L	10 st/doos	
LGT11040	530x325 mm	GN1/1	40 mm	5,5 L	10 st/doos	
LGT11065	530x325 mm	GN1/1	65 mm	9 L	10 st/doos	

Info • Met platte boord voor gebruik als bakschaal in ovens
• Afwassen in vaatwasmachine of handmatig met detergent.
• Geen schuurmiddelen of metaal gebruiken voor de reiniging



Zwartblauwe uitvoering - rechthoekig of rond

Zwartblauwe uitvoering - rechthoekig of rond				Linum			
Code	Afm. (LxB)	Type	Hoogte rand	Plaatdikte	Draagkracht	Verpakking	
BDL-001	800x600 mm	EURO	10 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	
BDL-002	600x400 mm	EURO	10 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	
BDL-003	650x530 mm	GN2/1	10 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	
BDL-004	530x325 mm	GN1/1	10 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	
BDL-010	354x325 mm	GN2/3	10 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	
BDL-005	800x600 mm	EURO groot	20 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	
BDL-006	600x400 mm	EURO licht	20 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	
BDL-007	650x530 mm	GN2/1	20 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	
BDL-008	530x325 mm	GN1/1	20 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	
BDL-009	Ø 300 mm	ROND	10 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	

Info • Maatwerk op vraag



Zwartblauwe uitvoering - voor stokbroden

Zwartblauwe uitvoering - voor stokbroden				Linum			
Code	Afm. (LxB)	Type	Hoogte rand	Plaatdikte	Draagkracht	Verpakking	
BDL-013	600x400 mm	EURO - 5 vakken	30 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	
BDL-015	530x325 mm	GN1/1 - 4 vakken	30 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 st/doos	

Info • Deze platen zijn uitsluitend geschikt voor ovens met L-geleiders



Aluminium uitvoering - rechthoekig

Aluminium uitvoering - rechthoekig				Linum			
Code	Afm. (LxB)	Type	Hoogte rand	Plaatdikte	Draagkracht	Verpakking	
DAA-101	800x600 mm	EURO groot	10 mm	1,2 mm	± 12 kg	10 st/doos	
DAA-102	600x400 mm	EURO	10 mm	1,2 mm	± 12 kg	10 st/doos	
DAA-103	650x530 mm	GN2/1	10 mm	1,2 mm	± 12 kg	10 st/doos	
DAA-104	530x325 mm	GN1/1	10 mm	1,2 mm	± 12 kg	10 st/doos	



RVS uitvoering AISI430 (blinkend) - rechthoekig

RVS uitvoering AISI430 (blinkend) - rechthoekig				Linum			
Code	Afm. (LxB)	Type	Hoogte rand	Plaatdikte	Draagkracht	Verpakking	
DIA-101	800x600 mm	EURO groot	10 mm	1,2 mm	± 15 kg	10 st/doos	
DIA-102	600x400 mm	EURO	10 mm	1,2 mm	± 15 kg	10 st/doos	
DIA-103	650x530 mm	GN2/1	10 mm	1,2 mm	± 15 kg	10 st/doos	
DIA-104	530x325 mm	GN1/1	10 mm	1,2 mm	± 15 kg	10 st/doos	

Info • Maatwerk op vraag



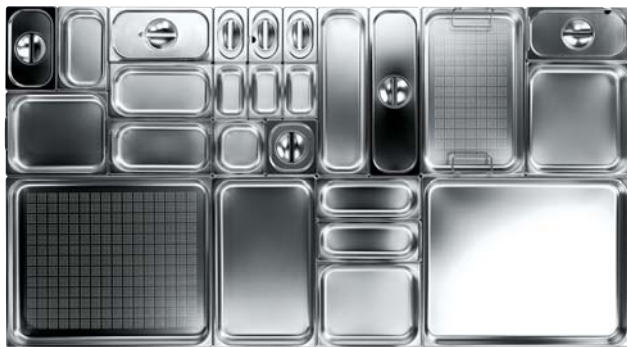
Gastronormbakken in roestvrijstaal 18/10 - AISI 304 - Norm EN631-1

- Compleet assortiment roestvrijstalen gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie
- Conform de UNI EN631-1 norm met betrekking tot contact met voedingsmiddelen en uniforme afmetingen (GN)
- Keuze uit het TOP LINE gamma van RONDA en het PREMIUM LINE aanbod van LINEO
- Beide reeksen zijn universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, bereiden, verwarmen en transporteren. Alle GN-modellen zijn steeds perfect afgewerkt en in robuuste uitvoering
- Zowel de Ronda als de Lineo gastronormen zijn geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de directive UE 89/109 (CEE). Ronda beantwoordt ook aan de CE directive 1935/2004
- RONDA TOP LINE biedt u het compleetste programma : vol, geperforeerd, handvatten, siliconedichting,...
- LINEO PREMIUM LINE biedt u topkwaliteit in de courantste formaten (vol en geperforeerd) + deksels

RONDA - TOP LINE



- Roestvrijstaal AISI304 - 1.4301
- Volledig assortiment : vol - geperforeerd - vaste/invallende handvatten - diverse soorten deksels - ...
- Dikte plaat : volgens model & grootte
- Geperforeerde containers ook op de zijwanden geperforeerd vanaf diepte 100 mm
- Opties: RVS deksels Ronda (vol of met lepeluitsparing)
Plexiglas deksels Linum (vol of met lepeluitsparing)
Polycarbonaat deksels Melform (bepaalde modellen)
- Conform de normen en directives:
 - * UNI EN631-1
 - * UE 89/109 (D.L. n. 108)
 - * CE 1935/2004



LINEO - PREMIUM LINE



- Roestvrijstaal AISI304 - 1.4301
- Beperkt standaard assortiment : enkel volle recipiënten en GN1/1 geperforeerd
- Dikte plaat : volgens model & grootte
- Geperforeerde containers ook op de zijwanden geperforeerd vanaf diepte 100 mm
- Opties: RVS deksels Lineo (vol of met lepeluitsparing)
Polycarbonaat deksels Lineo (enkel vol)
- Conform de normen en directives:
 - * UNI EN631-1
 - * UE 89/109 (D.L. n. 108)



Het Gastronormsysteem :

Het Ronda en Lineo Gastronormsysteem komt overeen met het modulair dimensionaal systeem ingevoerd door de norm EN631-1 die containers voorziet met een standaard diepte van 20,40,65,100,150 en 200 mm.

De basiscontainer is een container waarvan de buitenafmetingen steeds gelijk zijn aan 530x325 mm.

Dit is gastronormeenheid 1/1 (GN1/1). De veelvouden en breuken hiervan komen overeen met GN2/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3, GN1/4, GN1/6, GN2/4, GN2/8 en GN1/9.

In de norm UNI EN 631-1 is enige tolerantie toegelaten op de afmetingen :

- 0/-2 mm voor de buitenafmetingen lengte x breedte
- 0/-3 mm voor de uitwendige hoogte van containers tot 65 mm inbegrepen
- 0/-5 mm voor de uitwendige hoogte van containers hoger dan 65 mm

Afmetingentabel (uitw. afmetingen in mm)

GN1/1:	530x325 mm	GN1/2:	325x265 mm
GN2/1:	650x530 mm	GN1/3:	325x176 mm
GN2/3:	354x325 mm	GN1/4:	265x162 mm
GN2/4:	530x162 mm	GN1/6:	176x162 mm
GN2/8:	325x132 mm	GN1/9:	176x108 mm

1/1 530 x 325 mm	2/1 650 x 530 mm	2/3 354 x 325 mm
1/2 325 x 265 mm	2/8 325 x 132 mm	1/3 325 x 176 mm
1/4 265 x 162 mm	2/4 530 x 162 mm	1/6 176 x 162 mm
		1/9 176 x 108 mm

- Compleet assortiment roestvrijstalen gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie (norm UNI EN631-1)
- Universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, bereiden, verwarmen en transporteren
- De Lineo gastronormen zijn geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de directive UE 89/109 (CEE).
- Alle GN-modellen zijn steeds perfect afgewerkt en in robuuste uitvoering
- LINEO PREMIUM LINE biedt u topkwaliteit in de courantste formaten (vol en geperforeerd) + deksels



LINEO - PREMIUM LINE Serie LGI - Volle recipiënten



GN2/1
650 x 530 mm

GN2/1 - Volle recipiënt		Lineo	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
LGI21020	20 mm	6,5 L	5 st/doos
LGI21040	40 mm	12 L	5 st/doos
LGI21065	65 mm	19,5 L	5 st/doos
LGI21100	100 mm	30 L	5 st/doos
LGI21150	150 mm	44,5 L	5 st/doos
LGI21200	200 mm	58,5 L	5 st/doos



GN1/1
530 x 325 mm

GN1/1 - Volle recipiënt		Lineo	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
LGI11020	20 mm	2,5 L	10 st/doos
LGI11040	40 mm	5,5 L	10 st/doos
LGI11065	65 mm	9 L	10 st/doos
LGI11100	100 mm	14 L	10 st/doos
LGI11150	150 mm	21 L	10 st/doos
LGI11200	200 mm	28 L	5 st/doos



GN2/3
354 x 325 mm

GN2/3 - Volle recipiënt		Lineo	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
LGI23020	20 mm	1,8 L	10 st/doos
LGI23040	40 mm	3,5 L	10 st/doos
LGI23065	65 mm	5,5 L	10 st/doos
LGI23100	100 mm	9 L	10 st/doos
LGI23150	150 mm	13,5 L	10 st/doos
LGI23200	200 mm	18 L	10 st/doos



GN1/2
325 x 265 mm

GN1/2 - Volle recipiënt		Lineo	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
LGI12020	20 mm	1,2 L	20 st/doos
LGI12040	40 mm	2,5 L	20 st/doos
LGI12065	65 mm	4 L	10 st/doos
LGI12100	100 mm	6,5 L	10 st/doos
LGI12150	150 mm	9,5 L	10 st/doos
LGI12200	200 mm	12,5 L	10 st/doos



GN1/3
325 x 176 mm

GN1/3 - Volle recipiënt		Lineo	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
LGI13020	20 mm	0,7 L	20 st/doos
LGI13040	40 mm	1,5 L	20 st/doos
LGI13065	65 mm	2,5 L	10 st/doos
LGI13100	100 mm	4 L	10 st/doos
LGI13150	150 mm	5,7 L	10 st/doos
LGI13200	200 mm	7,7 L	10 st/doos



GN1/4
265 x 162 mm

GN1/4 - Volle recipiënt		Lineo	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
LGI14020	20 mm	0,5 L	20 st/doos
LGI14040	40 mm	1 L	20 st/doos
LGI14065	65 mm	1,8 L	10 st/doos
LGI14100	100 mm	2,8 L	10 st/doos
LGI14150	150 mm	4 L	10 st/doos
LGI14200	200 mm	5,5 L	10 st/doos



GN1/6
176 x 162 mm

GN1/6 - Volle recipiënt		Lineo	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
LGI16065	65 mm	1 L	20 st/doos
LGI16100	100 mm	1,6 L	20 st/doos
LGI16150	150 mm	2,4 L	20 st/doos
LGI16200	200 mm	3,4 L	20 st/doos



GN1/9
176 x 108 mm

GN1/9 - Volle recipiënt		Lineo	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
LGI19065	65 mm	0,5 L	20 st/doos
LGI19100	100 mm	0,9 L	20 st/doos

LINEO - PREMIUM LINE

Serie LGIF - Geperforeerd



GN1/1
530 x 325 mm

GN1/1 - Geperforeerde recipiënt		Lineo	
Code	Diepte	Inhoud	Verpak.
LGI11020F	20 mm	2,5 L	10 st/doos
LGI11040F	40 mm	5,5 L	10 st/doos
LGI11065F	65 mm	9 L	10 st/doos
LGI11100F	100 mm	14 L	10 st/doos
LGI11150F	150 mm	21 L	10 st/doos
LGI11200F	200 mm	28 L	5 st/doos

OPTIE: RVS dwarslatten
Ronda - Blz. C-44



Lineo - Premium Line

Deksels voor gastronormbakken in roestvrijstaal 18/10 - AISI 304

- Compleet assortiment deksels voor de roestvrijstalen gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie
- De Lineo gastronormdeksels zijn geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de norm UE89/109
- De deksels van RONDA Topline en LINEO Premium Line zijn niet onderling bruikbaar
- LINEO PREMIUM LINE biedt u topkwaliteit in volle uitvoering en met een lepeluitsparing

LINEO - PREMIUM LINE - Deksels voor LGI / LGIF



Volle deksels		Lineo		
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
LGID11	GN1/1	530x325 mm	Lineo	10 st/doos
LGID23	GN2/3	354x325 mm	Lineo	20 st/doos
LGID12	GN1/2	325x265 mm	Lineo	10 st/doos
LGID13	GN1/3	325x176 mm	Lineo	20 st/doos
LGID14	GN1/4	265x162 mm	Lineo	20 st/doos
LGID16	GN1/6	176x162 mm	Lineo	20 st/doos
LGID19	GN1/9	176x108 mm	Lineo	20 st/doos

Deksels met lepeluitsparing		Lineo		
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
LGIDL11	GN1/1	530x325 mm	Lineo	10 st/doos
LGIDL23	GN2/3	354x325 mm	Lineo	20 st/doos
LGIDL12	GN1/2	325x265 mm	Lineo	10 st/doos
LGIDL13	GN1/3	325x176 mm	Lineo	20 st/doos
LGIDL14	GN1/4	265x162 mm	Lineo	20 st/doos
LGIDL16	GN1/6	176x162 mm	Lineo	20 st/doos

LGIDL deksels enkel voor de LGI en LGIF gastronormen uit het Lineo-gamma.

LGID deksels enkel voor de LGI en LGIF gastronormen uit het Lineo-gamma.

Alternatief : volle polycarbonaat deksels LINEO : zie blz. C-49



Polycarbonaatdeksels als
alternatief voor de RVS deksels
zie blz. C-49



Premium Line
gastronormen
volgens
EN631-1
normering!

- Compleet assortiment roestvrijstalen gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie (norm UNI EN631-1)
- Universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, te bereiden, verwarmen en transporteren
- De Ronda gastronormen zijn geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de directives UE 89/109 (CEE) en CE1935/2004. Alle modellen zijn steeds perfect afgewerkt en in robuuste uitvoering
- RONDA TOP LINE biedt u het compleetste programma : vol, geperforeerd, handvatten, siliconedichting,...

RONDA - TOP LINE Serie GN - Volle recipiënten



GN2/1
650 x 530 mm

GN2/1 - Volle recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GN2102	20 mm	6,5 L	5 st/doos
GN2104	40 mm	12 L	5 st/doos
GN2106	65 mm	19,5 L	5 st/doos
GN2110	100 mm	30 L	5 st/doos
GN2115	150 mm	44,5 L	5 st/doos
GN2120	200 mm	58,5 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 625x505 mm



GN1/1
530 x 325 mm

GN1/1 - Volle recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GN1102	20 mm	2,5 L	10 st/doos
GN1104	40 mm	5,5 L	10 st/doos
GN1106	65 mm	9 L	10 st/doos
GN1110	100 mm	14 L	10 st/doos
GN1115	150 mm	21 L	10 st/doos
GN1120	200 mm	28 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 505x300 mm



GN2/3
354 x 325 mm

GN2/3 - Volle recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GN2302	20 mm	1,8 L	10 st/doos
GN2304	40 mm	3,5 L	10 st/doos
GN2306	65 mm	5,5 L	10 st/doos
GN2310	100 mm	9 L	10 st/doos
GN2315	150 mm	13,5 L	10 st/doos
GN2320	200 mm	18 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 329x300 mm



GN1/2
325 x 265 mm

GN1/2 - Volle recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GN1202	20 mm	1,2 L	20 st/doos
GN1204	40 mm	2,5 L	20 st/doos
GN1206	65 mm	4 L	10 st/doos
GN1210	100 mm	6,5 L	10 st/doos
GN1215	150 mm	9,5 L	10 st/doos
GN1220	200 mm	12,5 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x240 mm



GN1/3
325 x 176 mm

GN1/3 - Volle recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GN1302	20 mm	0,7 L	20 st/doos
GN1304	40 mm	1,5 L	20 st/doos
GN1306	65 mm	2,5 L	10 st/doos
GN1310	100 mm	4 L	10 st/doos
GN1315	150 mm	5,7 L	10 st/doos
GN1320	200 mm	7,7 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x151 mm



GN1/4
265 x 162 mm

GN1/4 - Volle recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GN1402	20 mm	0,5 L	20 st/doos
GN1404	40 mm	1 L	20 st/doos
GN1406	65 mm	1,8 L	10 st/doos
GN1410	100 mm	2,8 L	10 st/doos
GN1415	150 mm	4 L	10 st/doos
GN1420	200 mm	5,5 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 240x137 mm



GN2/4
530 x 162 mm

GN2/4 - Volle recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GN2402	20 mm	1,1 L	20 st/doos
GN2404	40 mm	2,4 L	10 st/doos
GN2406	65 mm	4 L	10 st/doos
GN2410	100 mm	6 L	10 st/doos
GN2415	150 mm	9 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 505x137 mm



GN1/6
176 x 162 mm

GN1/6 - Volle recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GN1606	65 mm	1 L	20 st/doos
GN1610	100 mm	1,6 L	20 st/doos
GN1615	150 mm	2,4 L	20 st/doos
GN1620	200 mm	3,4 L	20 st/doos

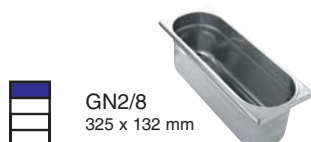
Inwendige afmetingen : 151x138 mm



GN1/9
176 x 108 mm

GN1/9 - Volle recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GN1906	65 mm	0,5 L	20 st/doos
GN1910	100 mm	0,9 L	20 st/doos

Inwendige afmetingen : 151x83 mm



GN2/8
325 x 132 mm

GN2/8 - Volle recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GN2806	65 mm	1,5 L	10 st/doos
GN2810	100 mm	2,7 L	10 st/doos
GN2815	150 mm	4,2 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x107 mm

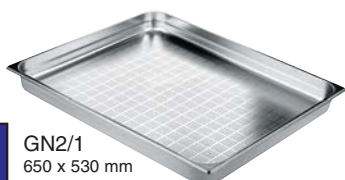
DEKSELS
op blz. C-44



Gastronormbakken in roestvrijstaal 18/10 - AISI 304 - Norm EN631-1

- Geperforeerde roestvrijstalen gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie (norm UNI EN 631-1)
- Universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, te bereiden, verwarmen en transporteren.
- Perforatie in de bodemplaat + in de zijwanden vanaf hoogte 100 mm

RONDA - TOP LINE Serie GNF - Geperforeerde recipiënten



GN2/1
650 x 530 mm

GN2/1 - Geperforeerde recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpak.
GNF2102	20 mm	6,5 L	5 st/doos
GNF2104	40 mm	12 L	5 st/doos
GNF2106	65 mm	19,5 L	5 st/doos
GNF2110	100 mm	30 L	5 st/doos
GNF2115	150 mm	44,5 L	5 st/doos
GNF2120	200 mm	58,5 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 625x505 mm



GN1/1
530 x 325 mm

GN1/1 - Geperforeerde recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpak.
GNF1102	20 mm	2,5 L	10 st/doos
GNF1104	40 mm	5,5 L	10 st/doos
GNF1106	65 mm	9 L	10 st/doos
GNF1110	100 mm	14 L	10 st/doos
GNF1115	150 mm	21 L	10 st/doos
GNF1120	200 mm	28 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 505x300 mm



GN2/3
354 x 325 mm

GN2/3 - Geperforeerde recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpak.
GNF2302	20 mm	1,8 L	10 st/doos
GNF2304	40 mm	3,5 L	10 st/doos
GNF2306	65 mm	5,5 L	10 st/doos
GNF2310	100 mm	9 L	10 st/doos
GNF2315	150 mm	13,5 L	10 st/doos
GNF2320	200 mm	18 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 329x300 mm



GN1/2
325 x 265 mm

GN1/2 - Geperforeerde recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNF1202	20 mm	1,2 L	20 st/doos
GNF1204	40 mm	2,5 L	20 st/doos
GNF1206	65 mm	4 L	10 st/doos
GNF1210	100 mm	6,5 L	10 st/doos
GNF1215	150 mm	9,5 L	10 st/doos
GNF1220	200 mm	12,5 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x240 mm



GN1/3
325 x 176 mm

GN1/3 - Geperforeerde recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNF1302	20 mm	0,7 L	20 st/doos
GNF1304	40 mm	1,5 L	20 st/doos
GNF1306	65 mm	2,5 L	10 st/doos
GNF1310	100 mm	4 L	10 st/doos
GNF1315	150 mm	5,7 L	10 st/doos
GNF1320	200 mm	7,7 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x151 mm



GN1/4
265 x 162 mm

GN1/4 - Geperforeerde recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNF1402	20 mm	0,5 L	20 st/doos
GNF1404	40 mm	1 L	20 st/doos
GNF1406	65 mm	1,8 L	10 st/doos
GNF1410	100 mm	2,8 L	10 st/doos
GNF1415	150 mm	4 L	10 st/doos
GNF1420	200 mm	5,5 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 240x137 mm



GN1/6
176 x 162 mm

GN1/6 - Geperforeerde recipiënt		Ronda	
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNF1606	65 mm	1 L	20 st/doos
GNF1610	100 mm	1,6 L	20 st/doos
GNF1615	150 mm	2,4 L	20 st/doos

Inwendige afmetingen : 151x138 mm

Het Gastronormsysteem (UNI EN631-1)



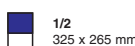
1/1
530 x 325 mm



2/1
650 x 530 mm



2/3
354 x 325 mm



1/2
325 x 265 mm



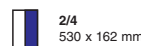
2/8
325 x 132 mm



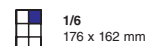
1/3
325 x 176 mm



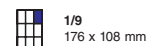
1/4
265 x 162 mm



2/4
530 x 162 mm



1/6
176 x 162 mm



1/9
176 x 108 mm

- Roestvrijstalen gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie (norm UNI EN 631-1)
- **SERIE GNE : Geperforeerd met SCHARNIERENDE handvatten**
- Zijkanten geperforeerd vanaf diepte 100 mm
- Enkel beschikbaar in TOP LINE gamma van RONDA
- Universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, te bereiden, verwarmen en transporteren.

RONDA - TOP LINE Serie GNE : Geperforeerd + met scharnierende handvatten



GN2/1
650 x 530 mm

GN2/1 - Geperforeerd, scharnierende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNE2106	65 mm	19,5 L	5 st/doos
GNE2110	100 mm	30 L	5 st/doos
GNE2115	150 mm	44,5 L	5 st/doos
GNE2120	200 mm	58,5 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 625x505 mm



GN1/1
530 x 325 mm

GN1/1 - Geperforeerd, scharnierende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNE1106	65 mm	9 L	5 st/doos
GNE1110	100 mm	14 L	10 st/doos
GNE1115	150 mm	21 L	5 st/doos
GNE1120	200 mm	28 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 505x300 mm



GN2/3
354 x 325 mm

GN2/3 - Geperforeerd, scharnierende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNE2306	65 mm	5,5 L	5 st/doos
GNE2310	100 mm	9 L	5 st/doos
GNE2315	150 mm	13,5 L	5 st/doos
GNE2320	200 mm	18 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 329x300 mm

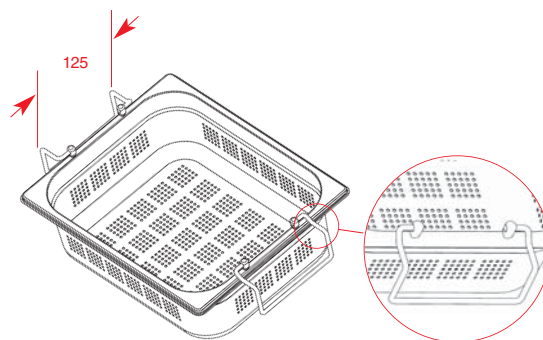


GN1/2
325 x 265 mm

GN1/2 - Geperforeerd, scharnierende handvatten Ronda

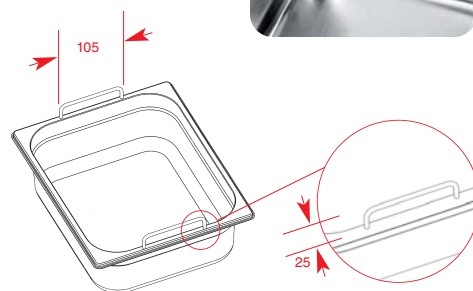
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNE1206	65 mm	4 L	10 st/doos
GNE1210	100 mm	6,5 L	10 st/doos
GNE1215	150 mm	9,5 L	10 st/doos
GNE1220	200 mm	12,5 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x240 mm





- Volle roestvrijstalen gastronormrecipiënten met vaste handvatten voor catering en voedingsindustrie (norm UNI EN 631-1)
- **SERIE GNA : Volle recipiënten met VASTE handvatten**
- Enkel beschikbaar in TOP LINE gamma van RONDA
- Universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, te bereiden, verwarmen en transporteren.



RONDA - TOP LINE Serie GNA - Volle recipiënten met vaste handvatten



GN2/1
650 x 530 mm

GN2/1 - Volle recipiënt, vaste handvatten

			Ronda
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNA2106	65 mm	19,5 L	5 st/doos
GNA2110	100 mm	30 L	5 st/doos
GNA2115	150 mm	44,5 L	5 st/doos
GNA2120	200 mm	58,5 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 625x505 mm



GN1/1
530 x 325 mm

GN1/1 - Volle recipiënt, vaste handvatten

			Ronda
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNA1106	65 mm	9 L	10 st/doos
GNA1110	100 mm	14 L	10 st/doos
GNA1115	150 mm	21 L	10 st/doos
GNA1120	200 mm	28 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 505x300 mm



GN2/3
354 x 325 mm

GN2/3 - Volle recipiënt, vaste handvatten

			Ronda
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNA2306	65 mm	5,5 L	10 st/doos
GNA2310	100 mm	9 L	10 st/doos
GNA2315	150 mm	13,5 L	10 st/doos
GNA2320	200 mm	18 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 329x300 mm



GN1/2
325 x 265 mm

GN1/2 - Volle recipiënt, vaste handvatten

			Ronda
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNA1206	65 mm	4 L	10 st/doos
GNA1210	100 mm	6,5 L	10 st/doos
GNA1215	150 mm	9,5 L	10 st/doos
GNA1220	200 mm	12,5 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x240 mm



GN1/3
325 x 176 mm

GN1/3 - Volle recipiënt, Ovaste handvatten

			Ronda
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNA1306	65 mm	2,5 L	10 st/doos
GNA1310	100 mm	4 L	10 st/doos
GNA1315	150 mm	5,7 L	10 st/doos
GNA1320	200 mm	7,7 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x151 mm



GN1/4
265 x 162 mm

GN1/4 - Volle recipiënt, vaste handvatten

			Ronda
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNA1406	65 mm	1,8 L	10 st/doos
GNA1410	100 mm	2,8 L	10 st/doos
GNA1415	150 mm	4 L	10 st/doos
GNA1420	200 mm	5,5 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 240x137 mm

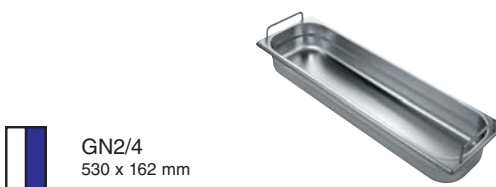


GN1/6
176 x 162 mm

GN1/6 - Volle recipiënt, vaste handvatten

			Ronda
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNA1606	65 mm	1 L	20 st/doos
GNA1610	100 mm	1,6 L	20 st/doos
GNA1615	150 mm	2,4 L	20 st/doos
GNA1620	200 mm	3,4 L	20 st/doos

Inwendige afmetingen : 151x138 mm

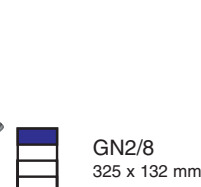


GN2/4
530 x 162 mm

GN2/4 - Volle recipiënt, vaste handvatten

			Ronda
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNA2406	65 mm	4 L	10 st/doos
GNA2410	100 mm	6 L	10 st/doos
GNA2415	150 mm	9 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 505x137 mm



GN2/8
325 x 132 mm

GN2/8 - Volle recipiënt, vaste handvatten

			Ronda
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNA2806	65 mm	1,5 L	10 st/doos
GNA2810	100 mm	2,7 L	10 st/doos
GNA2815	150 mm	4,2 L	10 st/doos

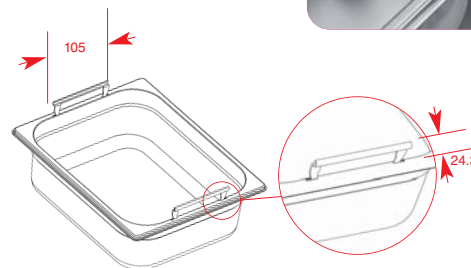
Inwendige afmetingen : 300x107 mm

DEKSELS
op blz. C-44

Gastronormbakken in roestvrijstaal 18/10 - AISI 304 - EN631-1



- Volle roestvrijstalen gastronormrecipiënten met INVALLENDE handvatten voor catering en voedingsindustrie (norm UNI EN 631-1)
- **SERIE GNM : Volle recipiënten met INVALLENDE handvatten**
- Enkel beschikbaar in TOP LINE gamma van RONDA
- Universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, te bereiden, verwarmen en transporteren.



Serie GNM - Volle recipiënten met invallende handvatten



GN2/1
650 x 530 mm

GN2/1 - Volle recipiënt, invallende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNM2106	65 mm	19,5 L	5 st/doos
GNM2110	100 mm	30 L	5 st/doos
GNM2115	150 mm	44,5 L	5 st/doos
GNM2120	200 mm	58,5 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 625x505 mm



GN1/1
530 x 325 mm

GN1/1 - Volle recipiënt, invallende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNM1106	65 mm	9 L	10 st/doos
GNM1110	100 mm	14 L	10 st/doos
GNM1115	150 mm	21 L	10 st/doos
GNM1120	200 mm	28 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 505x300 mm



GN2/3
354 x 325 mm

GN2/3 - Volle recipiënt, invallende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNM2306	65 mm	5,5 L	10 st/doos
GNM2310	100 mm	9 L	10 st/doos
GNM2315	150 mm	13,5 L	10 st/doos
GNM2320	200 mm	18 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 329x300 mm



GN1/2
325 x 265 mm

GN1/2 - Volle recipiënt, invallende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNM1206	65 mm	4 L	10 st/doos
GNM1210	100 mm	6,5 L	10 st/doos
GNM1215	150 mm	9,5 L	10 st/doos
GNM1220	200 mm	12,5 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x240 mm



GN1/3
325 x 176 mm

GN1/3 - Volle recipiënt, invallende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNM1306	65 mm	2,5 L	10 st/doos
GNM1310	100 mm	4 L	10 st/doos
GNM1315	150 mm	5,7 L	10 st/doos
GNM1320	200 mm	7,7 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x151 mm



GN1/4
265 x 162 mm

GN1/4 - Volle recipiënt, invallende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNM1406	65 mm	1,8 L	10 st/doos
GNM1410	100 mm	2,8 L	10 st/doos
GNM1415	150 mm	4 L	10 st/doos
GNM1420	200 mm	5,5 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 240x137 mm



GN1/6
176 x 162 mm

GN1/6 - Volle recipiënt, invallende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNM1606	65 mm	1 L	20 st/doos
GNM1610	100 mm	1,6 L	20 st/doos
GNM1615	150 mm	2,4 L	20 st/doos
GNM1620	200 mm	3,4 L	20 st/doos

Inwendige afmetingen : 151x138 mm



GN2/4
530 x 162 mm

GN2/4 - Volle recipiënt, invallende handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNM2406	65 mm	4 L	10 st/doos
GNM2410	100 mm	6 L	10 st/doos
GNM2415	150 mm	9 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 505x137 mm

GN2/8
325 x 132 mm

GN2/8 - Volle recipiënt, vaste handvatten Ronda

Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
GNM2806	65 mm	1,5 L	10 st/doos
GNM2810	100 mm	2,7 L	10 st/doos
GNM2815	150 mm	4,2 L	10 st/doos

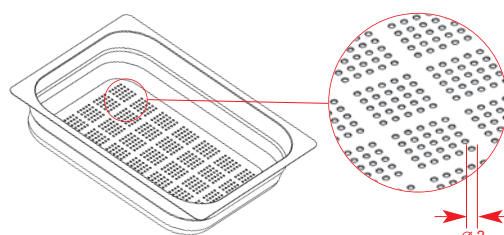
Inwendige afmetingen : 300x107 mm

DEKSELS
op blz. C-44



Gastronormbakken in roestvrijstaal 18/10 - AISI 304 - EN631-1

- Roestvrijstalen gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie
- **SERIE GNP** : Volle bakschalen met platte boord, speciaal voor gebruik in convectieovens
- **SERIE GNR** : Geperforeerde bakschalen met platte boord, speciaal voor gebruik in convectieovens (zijanten vol, enkel bodem geperforeerd)
- Enkel beschikbaar in TOP LINE gamma van RONDA - 4 formaten
- Universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, te bereiden, verwarmen en transporteren.



Serie GNP : Volle recipiënten met platte boord (voor convectieovens)

Serie GNR : Geperforeerd met platte boord (voor convectieovens)



GN2/1 - Vol, platte boorden			Ronda	
Code	Diepte	Uitw. Afm.	Inhoud	Verpakking
GNP2102	20 mm	650x530 mm	6,5 L	5 st/doos
GNP2104	40 mm	650x530 mm	12 L	5 st/doos
GNP2106	65 mm	650x530 mm	19,5 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 625x505 mm

GN2/1 - Geperforeerd, platte boorden			Ronda	
Code	Diepte	Uitw. Afm.	Inhoud	Verpakking
GNR2102	20 mm	650x530 mm	6,5 L	5 st/doos
GNR2104	40 mm	650x530 mm	12 L	5 st/doos
GNR2106	65 mm	650x530 mm	19,5 L	5 st/doos

Inwendige afmetingen : 625x505 mm

GN1/1 - Vol, platte boorden			Ronda	
Code	Diepte	Uitw. Afm.	Inhoud	Verpakking
GNP1102	20 mm	530x325 mm	2,5 L	10 st/doos
GNP1104	40 mm	530x325 mm	5,5 L	10 st/doos
GNP1106	65 mm	530x325 mm	9 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 505x300 mm

GN1/1 - Geperforeerd, platte boorden			Ronda	
Code	Diepte	Uitw. Afm.	Inhoud	Verpakking
GNR1102	20 mm	530x325 mm	2,5 L	10 st/doos
GNR1104	40 mm	530x325 mm	5,5 L	10 st/doos
GNR1106	65 mm	530x325 mm	9 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 505x300 mm

GN2/3 - Vol, platte boorden			Ronda	
Code	Diepte	Uitw. Afm.	Inhoud	Verpakking
GNP2302	20 mm	354x325 mm	1,8 L	10 st/doos
GNP2304	40 mm	354x325 mm	3,5 L	10 st/doos
GNP2306	65 mm	354x325 mm	5,5 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 329x300 mm

GN2/3 - Geperforeerd, platte boorden			Ronda	
Code	Diepte	Uitw. Afm.	Inhoud	Verpakking
GNR2302	20 mm	354x325 mm	1,8 L	10 st/doos
GNR2304	40 mm	354x325 mm	3,5 L	10 st/doos
GNR2306	65 mm	354x325 mm	5,5 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 329x300 mm

GN1/2 - Vol, platte boorden			Ronda	
Code	Diepte	Uitw. Afm.	Inhoud	Verpakking
GNP1202	20 mm	325x265 mm	1,2 L	20 st/doos
GNP1204	40 mm	325x265 mm	2,5 L	20 st/doos
GNP1206	65 mm	325x265 mm	4 L	10 st/doos

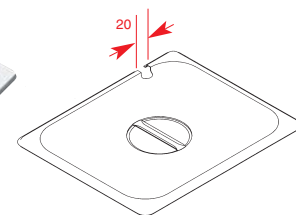
Inwendige afmetingen : 300x240 mm

GN1/2 - Geperforeerd, platte boorden			Ronda	
Code	Diepte	Uitw. Afm.	Inhoud	Verpakking
GNR1202	20 mm	325x265 mm	1,2 L	20 st/doos
GNR1204	40 mm	325x265 mm	2,5 L	20 st/doos
GNR1206	65 mm	325x265 mm	4 L	10 st/doos

Inwendige afmetingen : 300x240 mm

- Compleet assortiment deksels voor de roestvrijstalen gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie
- Ronda gastronormdeksels zijn geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de norm UE89/109
- De deksels van RONDA en LINEO zijn niet onderling bruikbaar
- De Plexiglas-deksels zijn enkel geschikt voor de Ronda Top Line gastronormrecipiënten en dit voor GN1/2, GN1/3, GN1/4, GN1/6 en GN1/9. Geen andere maten mogelijk.

RONDA - TOP LINE - Deksel



Volle deksels		Ronda		
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
GNC11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNC23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNC12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 st/doos
GNC13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 st/doos
GNC14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNC24	GN2/4	530x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNC28	GN2/8	325x132 mm	Ronda	20 st/doos
GNC16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNC19	GN1/9	176x108 mm	Ronda	20 st/doos

Deksels met lepeluitsparing		Ronda		
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
GNL11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNL23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNL12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 st/doos
GNL13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 st/doos
GNL14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNL24	GN2/4	530x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNL28	GN2/8	325x132 mm	Ronda	20 st/doos
GNL16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNL19	GN1/9	176x108 mm	Ronda	20 st/doos

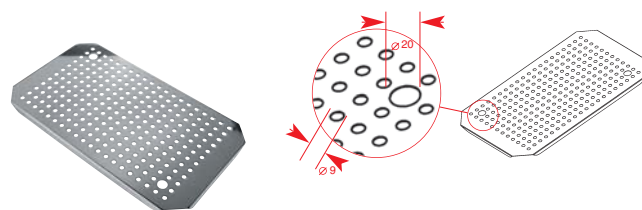


Volle Plexiglas deksels		Ronda		
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
GNCPD12	GN1/2	308x250 mm	Ronda	10 st/doos
GNCPD13	GN1/3	308x160 mm	Ronda	10 st/doos
GNCPD14	GN1/4	250x145 mm	Ronda	10 st/doos
GNCPD16	GN1/6	160x145 mm	Ronda	10 st/doos
GNCPD19	GN1/9	160x90 mm	Ronda	10 st/doos

Info • Met handig handvatblokje voor makkelijke hantering

Plexiglas deksels met lepeluitsparing		Ronda		
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
GNLPD12	GN1/2	308x250 mm	Ronda	10 st/doos
GNLPD13	GN1/3	308x160 mm	Ronda	10 st/doos
GNLPD14	GN1/4	250x145 mm	Ronda	10 st/doos
GNLPD16	GN1/6	160x145 mm	Ronda	10 st/doos
GNLPD19	GN1/9	160x90 mm	Ronda	10 st/doos

Info • Met handig handvatblokje voor makkelijke hantering



RVS dwarslatten		Ronda		
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
SP530	GN1/1	530x22 mm	Ronda/Lineo	50 st/doos
SP325	GN1/2	325x22 mm	Ronda/Lineo	50 st/doos

Info • Ook geschikt voor Lineo Premium Line

RVS afdruiroosters		Ronda		
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
FR11	GN1/1	482x275 mm	Ronda	10 st/doos
FR21	GN2/1	602x482 mm	Ronda	5 st/doos
FR23	GN2/3	306x275 mm	Ronda	10 st/doos
FR12	GN1/2	277x217 mm	Ronda	10 st/doos



Deksels voor gastronormbakken in roestvrijstaal 18/10 - AISI 304

- Specifieke deksels voor de roestvrijstalen Ronda gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie (EN 631-1)
- Enkel beschikbaar in TOP LINE gamma van RONDA
- De Ronda gastronormdeksels zijn geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de norm UE89/109

RONDA - TOP LINE Deksels



Volle deksels met siliconedichting*			Ronda	
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
GNT11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNT23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNT12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 st/doos
GNT13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 st/doos
GNT14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNT16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 st/doos

Deksels met handvuitsparing			Ronda	
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
GNK11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNK23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNK12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 st/doos
GNK13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 st/doos
GNK14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNK24	GN2/4	530x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNK28	GN2/8	325x132 mm	Ronda	20 st/doos
GNK16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 st/doos



Deksels met handvuitsparingen & siliconedichting			Ronda	
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
GNX11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNX23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNX12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 st/doos
GNX13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 st/doos
GNX14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNX16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 st/doos

Deksels met lepel- & handvuitsparing			Ronda	
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
GNO11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNO23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNO12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 st/doos
GNO13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 st/doos
GNO14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNO24	GN2/4	530x162 mm	Ronda	20 st/doos
GNO28	GN2/8	325x132 mm	Ronda	20 st/doos
GNO16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 st/doos



- 1) Voedselveilige siliconedichting, max. temperatuur : 180°C. Dicht gastronorm perfect af voor transportdoelinden (bv. in isotherme containers)
- 2) Drukverminderventiel (evacuatie warme lucht)

Speciale volle deksels			Ronda	
Code	Type	Uitw. Afm.	voor GN	Verpakking
GNH11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 st/doos
GNH12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 st/doos
GNH13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	10 st/doos

Gastronormbakken in roestvrijstaal AISI 202

- Roestvrij staal AISI 202, steeds perfect afgewerkt en robuuste uitvoering
- Food Safe - Geschikt voor contact met voedingsmiddelen
- Voor gekoelde presentatie & stockage + bain-marie (niet geschikt voor ovens)



GN1/1
530 x 325 mm

GN1/1 - volle recipient			Linum
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
811-20	20 mm	2,5 L	6 st/doos
811-40	40 mm	5,5 L	6 st/doos
811-65	65 mm	9 L	6 st/doos
811-100	100 mm	14 L	6 st/doos
811-150	150 mm	21 L	6 st/doos
811-200	200 mm	2,5 L	6 st/doos



GN2/3
354 x 325 mm

GN2/3 - volle recipient			Linum
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
823-20	20 mm	1,8 L	12 st/doos
823-40	40 mm	3,5 L	12 st/doos
823-65	65 mm	5,5 L	12 st/doos
823-100	100 mm	9 L	12 st/doos
823-150	150 mm	13,5 L	12 st/doos
823-200	200 mm	18 L	12 st/doos



GN1/2
325 x 265 mm

GN1/2 - volle recipient			Linum
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
812-20	20 mm	1,2 L	12 st/doos
812-40	40 mm	2,5 L	12 st/doos
812-65	65 mm	4 L	12 st/doos
812-100	100 mm	6,5 L	12 st/doos
812-150	150 mm	9,5 L	12 st/doos
812-200	200 mm	12,5 L	12 st/doos



GN1/3
325 x 176 mm

GN1/3 - volle recipient			Linum
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
813-20	20 mm	0,7 L	18 st/doos
813-40	40 mm	1,5 L	18 st/doos
813-65	65 mm	2,5 L	18 st/doos
813-100	100 mm	4 L	18 st/doos
813-150	150 mm	5,7 L	18 st/doos
813-200	200 mm	7,7 L	18 st/doos



GN1/4
265 x 162 mm

GN1/4 - volle recipient			Linum
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
814-65	65 mm	1,8 L	24 st/doos
814-100	100 mm	2,8 L	24 st/doos
814-150	150 mm	4 L	24 st/doos
814-200	200 mm	5,5 L	24 st/doos



1/6
176 x 162 mm

GN1/6 - volle recipient			Linum
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
816-65	65 mm	1 L	36 st/doos
816-100	100 mm	1,6 L	36 st/doos
816-150	150 mm	2,4 L	36 st/doos



GN1/9
176 x 108 mm

GN1/9 - volle recipient			Linum
Code	Diepte	Inhoud	Verpakking
819-65	65 mm	0,5 L	48 st/doos
819-100	100 mm	0,9 L	48 st/doos



Volle deksels			Linum
Code	Type	Uitw. afm.	Verpakking
811-D	GN1/1	530x325	6 st/doos
823-D	GN2/3	354x325	12 st/doos
812-D	GN1/2	325x265	12 st/doos
813-D	GN1/3	325x176	18 st/doos
814-D	GN1/4	265x162	24 st/doos
816-D	GN1/6	176x162	36 st/doos
819-D	GN1/9	176x108	48 st/doos



Deksels met lepeluitsparing			Linum
Code	Type	Uitw. afm.	Verpakking
811-DL	GN1/1	530x325	6 st/doos
823-DL	GN2/3	354x325	12 st/doos
812-DL	GN1/2	325x265	12 st/doos
813-DL	GN1/3	325x176	18 st/doos
814-DL	GN1/4	265x162	24 st/doos
816-DL	GN1/6	176x162	36 st/doos
819-DL	GN1/9	176x108	48 st/doos

LINUM®

Gastronormbakken in polycarbonaat - Norm EN631-1

- Compleet assortiment gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie (norm UNI EN631-1)
- Keuze uit DIAMOND LINE gamma van MELFORM en PREMIUM LINE aanbod van LINEO
- Beide reeksen zijn universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, te bereiden, stockeren en transporteren en zijn geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de directive UE 89/109 (CEE)
- MELFORM Diamond Line heeft het compleetste aanbod : recipiënten, volle deksels of met lepeluitsparing, afdruiptoosters,... (NF-voedingsgeschikt)
- LINEO Premium Line biedt u topkwaliteit in de meest courante formaten en enkel volle deksels
- De Melform en Lineo producten zijn onderling stapelbaar

MELFORM - Diamond Line



- Bestand tegen temperaturen tussen -40°C en +120°C
- Met inhoudsmarkering in liter
- Kunnen rechtstreeks van de vriezer in de magnetron/ microwave oven
- Bodem en zijwanden voorzien van een voorgekrast motief
- Licht - praktisch - quasi onbreekbaar - onvervormbaar
- Voedingsgeschikt - NF goedgekeurd
- Niet geschikt voor gebruik in 'bain-marie' units
- Niet beschikbaar in GN1/9
- Opties: volle deksels, deksels met uitsparing en bodemroosters

LINEO - Premium Line

- Bestand tegen temperaturen tussen -40°C en +99°C
- Met inhoudsmarkering in liter (L) en quart (Qt)
- Kunnen rechtstreeks van de vriezer in de magnetron/ microwave oven
- Bodem met semi-transparant effen motief, zijwanden volledig transparant. Geïntegreerd handvat in de deksels
- Licht - praktisch - quasi onbreekbaar - onvervormbaar
- Voedingsgeschikt
- Niet geschikt voor gebruik in 'bain-marie' units
- Optie: volle deksels (geen deksels met uitsparing beschikbaar)



Het Gastronormsysteem :

Het Melform en Lineo Gastronormsysteem komt overeen met het modulair dimensionaal systeem ingevoerd door de norm EN631 die containers voorziet met een standaard diepte van 20, 40, 65, 100, 150 en 200 mm.

De basiscontainer is een container waarvan de buitenafmetingen steeds gelijk zijn aan 530x325 mm. Dit is gastronormeenheid 1/1 (GN1/1). De veelvouden en breuken hiervan komen overeen met GN2/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3, GN1/4, GN1/6, GN2/4, GN2/8 en GN1/9 (zie tabel)

In de norm UNI EN 631-1 is enige tolerantie toegelaten op de afmetingen :

- 0/-2 mm voor de buitenafmetingen lengte x breedte
- 0/-3 mm voor de uitwendige hoogte van containers tot 65 mm inbegrepen
- 0/-5 mm voor de uitwendige hoogte van containers hoger dan 65 mm

Gastronorm afmetingentabel (uitw. afmetingen in mm)

GN1/1	530x325 mm	GN1/2	325x265 mm
GN2/1	650x530 mm	GN1/3	325x176 mm
GN2/3	354x325 mm	GN1/4	265x162 mm
GN2/4	530x162 mm	GN1/6	176x162 mm
GN2/8	325x132 mm	GN1/9	176x108 mm

Beschikbare formaten

Diamond Line	Premium Line
GN1/1	GN1/1
GN1/2	GN1/2
GN1/3	GN1/3
GN1/4	GN1/4
GN1/6	GN1/6
-	GN1/9

- Compleet assortiment gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie (norm UNI EN631-1)
- Universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, te bereiden, stockeren en transporteren en zijn geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de directive UE 89/109 (CEE)
- MELFORM Diamond Line heeft het compleetste aanbod : recipiënten, volle deksels of met lepeluitsparing, afdruijproosters,... (NF-voedingskwaliteit).
- De Melform en Lineo producten zijn onderling stapelbaar.



voorgekrast motief

MELFORM Diamond Line - Met voorgekrast motief

GN1/1
530x325 mm



GN1/2
325x265 mm



GN1/3
325x176 mm



GN1/1 - Volle recipiënt		Melform			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	St/ds.
MEL404111	65 mm	8 L	26 p	32 p	6
MEL404112	100 mm	12,3 L	40 p	49 p	6
MEL404113	150 mm	18,5 L	60 p	74 p	6
MEL404114	200 mm	24,7 L	80 p	99 p	6

GN1/2 - Volle recipiënt		Melform			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	St/ds.
4121	65 mm	3,7 L	12 p	15 p	6
4122	100 mm	5,5 L	18 p	22 p	6
4123	150 mm	8,3 L	27 p	33 p	6
4124	200 mm	11 L	35 p	44 p	6

GN1/3 - Volle recipiënt		Melform			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	St/ds.
4131	65 mm	2,1 L	7 p	9 p	6
4132	100 mm	3,3 L	11 p	13 p	6
4133	150 mm	5 L	16 p	20 p	6
4134	200 mm	6,6 L	21 p	27 p	6

GN1/4
265x162 mm



GN1/6
176x162 mm

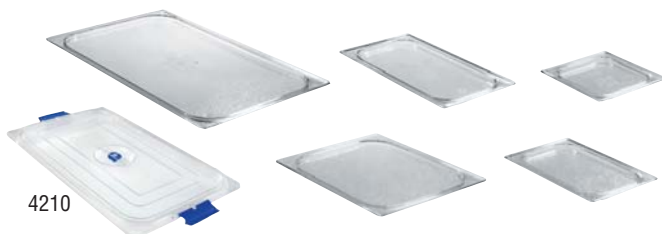


GN1/4 - Volle recipiënt		Melform			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	St/ds.
4141	65 mm	1,5 L	5 p	7 p	6
4142	100 mm	2,4 L	8 p	10 p	6
4143	150 mm	3,5 L	11 p	14 p	6

GN1/6 - Volle recipiënt		Melform			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	St/ds.
4161	65 mm	0,98 L	3 p	4 p	6
MEL404162	100 mm	1,6 L	5 p	6 p	6
4163	150 mm	2,2 L	7 p	9 p	6

Bodemroostertjes (afdruij)		Melform		
Code	Type	Uitw. Afm.	Voor GN	St/ds.
4215	GN1/1	530x325 mm	Melform	6
4225	GN1/2	325x265 mm	Melform	6
4235	GN1/3	325x176 mm	Melform	6
4245	GN1/4	265x162 mm	Melform	6
4265	GN1/6	176x162 mm	Melform	6

Info • Losliggend in recipiënt



Volle deksels		Melform			
Code	Type	Uitw. Afm.	Voor GN	Uitvoering	St/ds.
4210	GN1/1	530x325 mm	Melform	hermetisch	6
4211	GN1/1	530x325 mm	Melform	losliggend	6
4220	GN1/2	325x265 mm	Melform	hermetisch	6
4221	GN1/2	325x265 mm	Melform	losliggend	6
4231	GN1/3	325x176 mm	Melform	losliggend	6
4241	GN1/4	265x162 mm	Melform	losliggend	6
4261	GN1/6	176x162 mm	Melform	losliggend	6

Deksels met lepeluitsparing		Melform			
Code	Type	Uitw. Afm.	Voor GN	Uitvoering	St/ds.
4211E	GN1/1	530x325 mm	Melform	losliggend	6
4221E	GN1/2	325x265 mm	Melform	losliggend	6
4231E	GN1/3	325x176 mm	Melform	losliggend	6
4241E	GN1/4	265x162 mm	Melform	losliggend	6
4261E	GN1/6	176x162 mm	Melform	losliggend	6

De Diamond Line polycarbonaat deksels passen ook op de roestvrijstalen Ronda gastronormrecipiënten (zie blz. C-38 e.v.)
Dit in de formaten GN1/1 - GN1/2 - GN1/3 - GN1/4. Niet op GN1/6

Nota : p = porties (indicatief, op basis van gewone bereidingen)



Gastronormbakken in polycarbonaat - Norm EN631-1

- Compleet assortiment gastronormrecipiënten voor catering en voedingsindustrie (norm UNI EN631-1)
- Universeel te gebruiken om voedingsmiddelen uit te stallen, te bereiden, verwarmen en transporteren en zijn geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de directive UE 89/109 (CEE)
- LINEO Premium Line biedt u topkwaliteit in de meest courante formaten en enkel volle deksels
- De Melform en Lineo producten zijn onderling stapelbaar



LINEO - Premium Line - Transparante zijden & semi-transparante bodem



GN1/1
530x325 mm



GN1/1 - Volle recipiënt		Lineo			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	Verpak.
LGPC11065	65 mm	8 L	26 p	32 p	6 st/doos
LGPC11100	100 mm	12,3 L	40 p	49 p	6 st/doos
LGPC11150	150 mm	18,5 L	60 p	74 p	6 st/doos
LGPC11200	200 mm	24,7 L	80 p	99 p	6 st/doos

GN1/2
325x265 mm



GN1/2 - Volle recipiënt		Lineo			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	Verpak.
LGPC12065	65 mm	3,7 L	12 p	15 p	6 st/doos
LGPC12100	100 mm	5,5 L	18 p	22 p	6 st/doos
LGPC12150	150 mm	8,3 L	27 p	33 p	6 st/doos
LGPC12200	200 mm	11 L	35 p	44 p	6 st/doos

GN1/3
325x176 mm



GN1/3 - Volle recipiënt		Lineo			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	Verpak.
LGPC13065	65 mm	2,1 L	7 p	9 p	6 st/doos
LGPC13100	100 mm	3,3 L	11 p	13 p	6 st/doos
LGPC13150	150 mm	5 L	16 p	20 p	6 st/doos
LGPC13200	200 mm	6,6 L	21 p	27 p	6 st/doos

GN1/4
265x162 mm



GN1/4 - Volle recipiënt		Lineo			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	Verpak.
LGPC14065	65 mm	1,5 L	5 p	7 p	6 st/doos
LGPC14100	100 mm	2,4 L	8 p	10 p	6 st/doos
LGPC14150	150 mm	3,5 L	11 p	14 p	6 st/doos
LGPC14200	200 mm	5,2 L	14 p	17 p	6 st/doos

GN1/6
176x162 mm



GN1/6 - Volle recipiënt		Lineo			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	Verpak.
LGPC16065	65 mm	0,98 L	3 p	4 p	6 st/doos
LGPC16100	100 mm	1,6 L	5 p	6 p	6 st/doos
LGPC16150	150 mm	2,2 L	9 p	9 p	6 st/doos
LGPC16200	200 mm	3,2 L	7 p	12 p	6 st/doos

GN1/9
176 x 108 mm



GN1/9 - Volle recipiënt		Lineo			
Code	Diepte	Inhoud	Volwas.	Kind.	Verpak.
LGPC19065	65 mm	0,5 L	-	-	6 st/doos
LGPC19100	100 mm	0,9 L	-	-	6 st/doos



Volle deksels		Lineo			
Code	Type	Uitw. Afm.	Voor GN	Uitvoering	Verpakking
LGPCD11	GN1/1	530x325 mm	Lineo	losliggend	6 st/doos
LGPCD12	GN1/2	325x265 mm	Lineo	losliggend	6 st/doos
LGPCD13	GN1/3	325x176 mm	Lineo	losliggend	6 st/doos
LGPCD14	GN1/4	265x162 mm	Lineo	losliggend	6 st/doos
LGPCD16	GN1/6	176x162 mm	Lineo	losliggend	6 st/doos
LGPCD19	GN1/9	176x108 mm	Lineo	losliggend	6 st/doos

De Lineo polycarbonaat deksels passen ook perfect op de roestvrijstalen Lineo gastronormrecipiënten. Dit in alle beschikbare formaten !
Zie blz. C-36 voor het Premium gamma RVS gastronormen Lineo.



Met duidelijke liter marking
(en quart)

Roomijsrecipiënten in roestvrijstaal 18/10 - AISI 304



- Compleet assortiment RVS recipiënten voor de productie, bewaring en presentatie van roomijs
- Geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de directive UE 89/109 (CEE)
- Alle modellen zijn steeds perfect afgewerkt, robuust, functioneel en elegant
- Voor een aantal recipiënten bestaan er bolle, transparante plexiglas-dekzels voor extra hygiëne en productafscherming
- De geselecteerde inoxsoort, de productiemethode (dieptrekken) en de Ronda knowhow waarborgen de kwaliteit en garanderen een lange levensduur
- Naast de recipiënten biedt Ronda ook ijscheplepels, sorbetières en ijscheplepelspoelers, ...



Roomijsrecipiënten VG21 - 210x200 mm

Ronda				
Code	Type	Diepte	Inhoud	Verpakking
RON409162	VG2112	120 mm	3,5 L	20 st/doos
RON409165	VG2115	150 mm	4,3 L	20 st/doos
9167	VG2117	170 mm	4,9 L	20 st/doos
9168	VG2118	180 mm	5,2 L	20 st/doos
9170	VG2120	200 mm	5,8 L	20 st/doos
N926601	Deksel VC21	20 mm	-	25 st/doos
Info	• Inwendige afmetingen : 192x182 mm			



Roomijsrecipiënten VG25 - 258x156 mm

Ronda				
Code	Type	Diepte	Inhoud	Verpakking
9562	VG2512	120 mm	3,5 L	20 st/doos
9565	VG2515	150 mm	4,2 L	20 st/doos
9567	VG2517	170 mm	4,7 L	20 st/doos
Info	• Inwendige afmetingen : 239x137 mm			



Roomijsrecipiënten VG33 - 330x165 mm

Ronda				
Code	Type	Diepte	Inhoud	Verpakking
9362	VG3312	120 mm	5 L	20 st/doos
9365	VG3315	150 mm	6 L	20 st/doos
9367	VG3317	170 mm	6,5 L	20 st/doos
9368	VG3318	180 mm	7,5 L	20 st/doos
N926701	Deksel VC33	20 mm	-	25 st/doos
Info	• Inwendige afmetingen : 303x148 mm			



Roomijsrecipiënten VG34 - 330x250 mm

Ronda				
Code	Type	Diepte	Inhoud	Verpakking
9371	VG3408	80 mm	5 L	20 st/doos
9372	VG3412	120 mm	8 L	10 st/doos
Info	• Inwendige afmetingen : 300 x 235 mm			



Roomijsrecipiënten VG36 - 360x165 mm

Ronda				
Code	Type	Diepte	Inhoud	Verpakking
9671	VG3607	70 mm	3 L	10 st/doos
RON409662	VG3612	120 mm	5,2 L	20 st/doos
VG3612DIV	VG36121	120 mm	5,2 L	20 st/doos
9665	VG3615	150 mm	6,5 L	20 st/doos
9668	VG3618	180 mm	8 L	16 st/doos
VG3636	Deksel VC36	20 mm	-	25 st/doos
Info	• Inwendige afmetingen : 335x149 mm			
	• Model VG3612DIV : met RVS tussenschot voor twee verschillende smaken in één recipiënt			



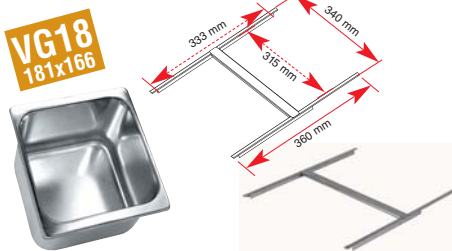
Roomijsrecipiënten VG36 - 360x250 mm

Ronda				
Code	Type	Diepte	Inhoud	Verpakking
9679	VG3638	80 mm	5,5 L	10 st/doos
9672	VG3622	120 mm	8,5 L	10 st/doos
RON409675	VG3625	150 mm	10,5 L	10 st/doos
9678	VG3628	180 mm	13 L	10 st/doos
Info	• Inwendige afmetingen : 335x233 mm			



Roomijsrecipiënten VG42 - 420x200 mm

Ronda				
Code	Type	Diepte	Inhoud	Verpakking
9262	VG4212	122 mm	8 L	10 st/doos
9265	VG4215	150 mm	10 L	10 st/doos
9267	VG4217	170 mm	11 L	10 st/doos
9268	VG4218	180 mm	12 L	10 st/doos
9270	VG4220	200 mm	13 L	10 st/doos
9275	VG4225	250 mm	16,5 L	10 st/doos
Info	• Inwendige afmetingen : 401x183 mm			



Roomijsrecipiënt VG18 - 181x166 mm

Ronda				
Code	Type	Diepte	Inhoud	Verpakking
9183	VG1812	127 mm	2,7 L	20 st/doos
9406	Houder SE3634	-	-	5 st/doos
Info	• Inwendige afmetingen : 239x137 mm			



RVS sorbetière / ronde roomijsrecipiënt

Ronda				
Code	Type	Diepte	Inhoud	Verpakking
9775	CP2024	240 mm	7,5 L	10 st/doos
Info	• ø 200 mm			



Roomijsrecipiënten in roestvrijstaal 18/10 - AISI 304

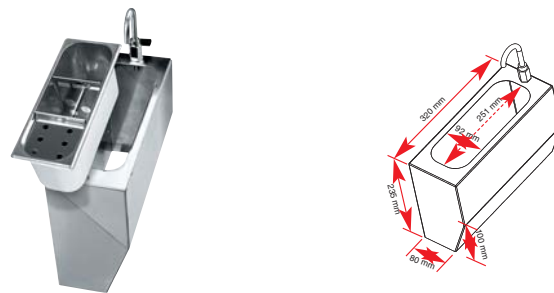
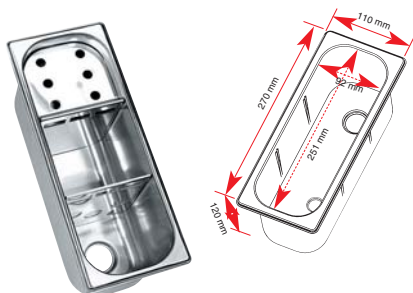


- Compleet assortiment RVS recipiënten voor de productie, bewaring en presentatie van roomijs
- Geschikt voor contact met voedingsmiddelen, overeenkomstig de directive UE 89/109 (CEE)
- Alle modellen zijn steeds perfect afgewerkt, robuust, functioneel en elegant
- De geselecteerde inoxsoort, de productiemethode (dieptrekken) en de Ronda knowhow waarborgen de kwaliteit en garanderen een lange levensduur
- Naast de recipiënten biedt Ronda ook ijsscheplepels, sorbetières en ijsscheplepelspoelers, ...



Geïsoleerd RVS deksel + inbouwing					Ronda
Code	Type	Diepte	Uitw. Afm.	Inbouw Ø	Verpakking
9769	C02C	70 mm	Ø 225 mm	Ø 211 mm	1 st/doos

RVS ijsscheplepels met handvat in kunststof				Ronda
Code	Type	Kleur	Lengte	Verpakking
SP15398	SP2501	wit	250 mm	10 st/doos
SP15399	SP2502	rood	250 mm	10 st/doos
SP15400	SP2503	groen	250 mm	10 st/doos
SP15402	SP2504	blauw	250 mm	10 st/doos
SP15403	SP2505	roze	250 mm	10 st/doos
SP15404	SP2506	zwart	250 mm	10 st/doos
Info	• Kunnen ook gebruikt worden als schepper voor gehakt en vleessalades			



Ijsscheplepelspoeler					Ronda
Code	Type	Diepte	Uitw. Afm.	Inhoud	Verpakking
9762	VP2712	120 mm	270x110 mm	2,5 L	10 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Spoeler voor inbouw in meubel, zonder kraantje • 2 openingen onderaan : 1/2" (afvoer) + 3/8" (toevoer water) • Incl. standpijpsset 1/2", aansluitdop 3/8" en geperforeerd rooster • Inw. Afm. : 251x92 mm • RVS 18/10 - AISI 304 				

Ijsscheplepelspoeler en omkasting					Ronda
Code	Type	Diepte	Uitw. Afm.	Inhoud	Verpakking
VP2712S	VP2712S	120 mm	270x110 mm	2,5 L	10 st/doos
9761	VPAC	235 mm	320x122 mm	-	5 st/doos
Info VP2712S :	<ul style="list-style-type: none"> • RVS spoeler voor inbouw in RVS omkasting (VPAC) • 1 opening onderaan : 3/4" (afvoer van water) • Incl. standpijpsset 3/4" en geperforeerde rooster • Inw. Afm. : 251x92 mm 				
Info VPAC :	<ul style="list-style-type: none"> • RVS omkasting incl. toevoerkraantje (H 110 mm) met hendel • 4 bevestigingsgaten op rechte wand • Kraantje ook apart leverbaar (Ref. RON40DIVAR) 				



RVS rooster



Toevoerkraantje

Elektrische toestellen voor warme toppings

- Hoogwaardig gamma roestvrijstalen saus-, dressing- en toppingdispensers
- **Server Products** biedt stuk voor stuk efficiënte en duurzame producten
- Hygiënische presentatie - Optimale prestaties - Smaakvolle sauzen
- Diverse combinaties mogelijk voor shop-in-shop, ijssalon, tearoom, fastfood- en selfserviceresaurant,...



80840	Server Products
Hot Fudge met pomp & verwarmde bek	
Uitw. Afm.	295x218x385 mm (BxDxH)
Materie	geborsteld RVS + Thermoset
Type	LFSPW - FDGE
Spanning	230 V, 50 Hz - CE
Verpakking	1 st/doos - excl. recipiënt 94009
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Waterbad methode • Regelbare thermostaat tegen oververhitting of uitdroging (0° tot +99°C) • Kunststof vermijdt sporen van vette vingers • Directe verdeling uit blik #10 of uit RVS recipiënt 94009 • Incl. kraagjes om hoeveelheid per pompbeurt te reduceren (7-14-21-30 ml) • Pomp volledig demonteerbaar • Magnetisch frontpaneel chocoladesaus (caramel op vraag)



86620	Server Products
Hot Fudge met RVS lepel 250 mm	
Uitw. Afm.	295x218x308 mm (BxDxH)
Materie	geborsteld RVS + Thermoset
Type	LFS
Spanning	230 V, 50 Hz - CE
Verpakking	1 st/doos - excl. recipiënt 94009
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Waterbad methode • Regelbare thermostaat tegen oververhitting of uitdroging (0° tot +99°C) • Kunststof vermijdt sporen van vette vingers • Directe verdeling uit blik #10 of uit RVS recipiënt 94009 • Incl. kraagjes om hoeveelheid per pompbeurt te reduceren (7-14-21-30 ml) • RVS lepel 250 mm (30 ml) • Magnetisch frontpaneel chocoladesaus (caramel op vraag)



82110	Server Products
Ronde dispenser voor warme toppings	
Uitw. Afm.	197x390 mm (ØxH)
Materie	blinkend RVS
Type	LFSP
Spanning	230 V, 50 Hz - CE
Verpakking	1 st/doos - excl. recipiënt 94009
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Waterbad methode • Regelbare thermostaat tegen oververhitting of uitdroging (+38° tot +93°C) • Zonder verwarmde bek • Directe verdeling uit blik #10 of uit RVS recipiënt 94009 • Incl. kraagjes om hoeveelheid per pompbeurt te reduceren (7-14-21-30 ml) • Pomp volledig demonteerbaar • Nuttige uitloophoogte: 290 mm



94009	Server Products
RVS recipiënt voor Hot Fudge	
Uitw. Afm.	Ø155x172 mm (ØxH)
Materie	geborsteld RVS
Inhoud	2,8 L
Verpakking	1 st/doos (excl. deksel)
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Inzet voor Hot Fudge units 80840 - 86620 - 82110 en dips: 92010 - 92030 - 92050 • Optie: kunststof deksel ref. 94008 voor hygiënische bewaring van sauzen in koelkast/diepvries

Regelbare thermostaat (0°C tot +99°C)



Elektrische toestellen voor warme toppings & dip-servers

- Hoogwaardig gamma roestvrijstalen saus-, dressing- en toppingdispensers
- **Server Products** biedt stuk voor stuk efficiënte en duurzame producten
- Hygiënische presentatie - Optimale prestaties - Smaakvolle sauzen
- Diverse combinaties mogelijk voor shop-in-shop, ijssalon, tearoom, fastfood- en selfserviceresaurant,...



86921	Server Products
Signature Touch Hot Topping Warmer	
Uitw. Afm.	197x295 mm (ØxH incl. flessen)
Materie	blinkend RVS
Type	SBW
Spanning	230 V, 50 Hz - CE
Verpakking	1 st/doos, incl. 3 flessen 0,5 L
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Waterbad methode • Regelbare thermostaat tegen oververhitting of uitdroging • Verwarmt 3 knijpflessen • Ook directe verdeling uit blik #10 of uit RVS recipiënt 94009 mogelijk bij wegnemen van knijpfleshouderdeksel • Optie: originele knijpflessen 0,5 L (ref 86818)

Optie: 94009 / 94008



Zie C-52



IC2200SM	San Jamar
Ijshoortjesdispenser	
Uitw. Afm.	Ø 152x778 mm (Ø x H)
Materie	Kunststof
Montage	Wandmontage
Inw. Ø	105 mm
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geleverd met 3 verschillende dichtingsringen voor diverse types van ijshoortjes: <ol style="list-style-type: none"> 1. hoortjes tot Ø 35 mm 2. hoortjes tot Ø 55 mm 3. hoortjes tot Ø 65 mm • Bevordert de werkmethode en behoudt de krokantheid van de wafel



92010	Server Products
Dipstation voor ijshoortjes - ENKEL	
Uitw. Afm.	195x240x188 mm (BxDxH)
Materie	geborsteld RVS
Type	DI-1
Spanning	230 V, 50 HZ
Verpakking	1 st/doos - excl. recipiënt 94009
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Om hoortjes in warme saus te dippen (chocolade, caramel, aardbei, ...) • Opwarming d.m.v. een buisvormig warmte-element dat zorgt voor een natuurlijk convectie. • Regelbare thermostaat voor perfecte temperatuurcontrole (+10°C tot +66°C) • Directe verdeling uit blik #10 of uit recipiënt 94009 (optie) • Demonteerbaar voor optimale reiniging



92030	Server Products
Dipstation voor roomijshoortjes - DUBBEL	
Uitw. Afm.	370x225x188 mm (BxDxH)
Materie	geborsteld RVS
Type	DI-2
Spanning	230 V, 50 HZ
Verpakking	1 st/doos - excl. recipiënt 94009
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Om hoortjes in warme saus te dippen (chocolade, caramel, aardbei, ...) • Opwarming d.m.v. een buisvormig warmte-element dat zorgt voor een natuurlijk convectie. • Regelbare thermostaat voor perfecte temperatuurcontrole (+10°C tot +66°C) • Directe verdeling uit blik #10 of uit recipiënt 94009 (optie) • Demonteerbaar voor optimale reiniging



92050	Server Products
Dipstation voor roomijshoortjes - DRIEDUBBEL	
Uitw. Afm.	550x225x188 mm (BxDxH)
Materie	geborsteld RVS
Type	DI-3
Spanning	230 V, 50 HZ
Verpakking	1 st/doos - excl. recipiënt 94009
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Om hoortjes in warme saus te dippen (chocolade, caramel, aardbei, ...) • Opwarming d.m.v. een buisvormig warmte-element dat zorgt voor een natuurlijk convectie. • Regelbare thermostaat voor perfecte temperatuurcontrole (+10°C tot +66°C) • Directe verdeling uit blik #10 of uit recipiënt 94009 (optie) • Demonteerbaar voor optimale reiniging

Server Products

Dry Productdispensers



- Aantrekkelijke dispensers voor droge producten, roomijsversiering, pindanootjes...
- Stijlvolle presentatie - Optimale prestatie - Exacte porties (tussen 7 en 60 ml)
- Geschikt voor gebruik in ijszalons, tea-rooms, fastfoodketens, keukens & bars (portioneren bij ijskoffiepoeders, milkshakes, smoothies, ...)
- Porties regelbaar per 3,4 ml
- Geschikt voor vaste droge eetwaren (max. ø 13 mm), niet voor zeer fijne poeders, vloeibare of kleverige stoffen
- Wandmontage (RVS wandplaat) - Afneembare deksels (bijvullingen)



86670	Server Products
Dry Product dispenser 1 L - ENKEL	
Uitw. Afm.	119x160x345 mm (BxDxH)
Materie	Polycarbonaat koker
Type	DPD1 Single
Capaciteit	1x 1 liter
Verpakking	1 st/doos



86690	Server Products
Dry Product dispenser 1 L - DUBBEL	
Uitw. Afm.	246x160x345 mm (BxDxH)
Materie	Polycarbonaat kokers
Type	DPD1 Double
Capaciteit	2x 1 liter
Verpakking	1 st/doos



86650	Server Products
Dry Product dispenser 1 L - DRIEDUBBEL	
Uitw. Afm.	373x160x345 mm (BxDxH)
Materie	Polycarbonaat kokers
Type	DPD1 Triple
Capaciteit	3x 1 liter
Verpakking	1 st/doos



86680	Server Products
Dry Product dispenser 2 L - ENKEL	
Uitw. Afm.	119x160x443 mm (BxDxH)
Materie	Polycarbonaat koker
Type	DPD2 Single
Capaciteit	1x 2 liter
Verpakking	1 st/doos



86640	Server Products
Dry Product dispenser 2 L - DUBBEL	
Uitw. Afm.	246x160x443 mm (BxDxH)
Materie	Polycarbonaat kokers
Type	DPD2 Double
Capaciteit	2x 2 liter
Verpakking	1 st/doos



86660	Server Products
Dry Product dispenser 2 L - DRIEDUBBEL	
Uitw. Afm.	373x160x443 mm (BxDxH)
Materie	Polycarbonaat kokers
Type	DPD2 Triple
Capaciteit	3x 2 liter
Verpakking	1 st/doos



86561	Server Products
Dry Product stand	
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Voor 2 dispensers (niet inbegrepen) • Met opvangschotel
Verpakking	1 st/doos



Server Products

Sauzenbars

- Hoogwaardig gamma roestvrijstalen dispenserunits voor sauzen, dressings en toppings (niet-elektrisch)
- Stuk voor stuk efficiënte en duurzame producten, neutraal of geïsoleerd
- Hygiënische presentatie - Optimale prestaties - Smaakvolle sauzen
- Diverse combinaties mogelijk met sausdispensers of lepels & deksels voor shop-in-shops, ijssalons, tearooms, fastfood en selfservice restaurants.



82570 Server Products

RVS station voor 2 recipiënten - niet geïsoleerd

Uitw. Afm.	275x220x250 mm (BxDxH)
Materie	Geborsteld RVS
Type	SR2
Verpakking	1 st/doos

Info

- Naakte omkasting voor 2 inzetten met deksel of sausdispenser (apart bij te bestellen)
- SR versie: Zonder isolatie aan de binnenwanden
- SB versie: Dubbelwandig, met PU-isolatie

80160 SB2, geïsoleerd (H = 310 mm)



82600 Server Products

RVS station voor 3 recipiënten - niet geïsoleerd

Uitw. Afm.	400x220x250 mm (BxDxH)
Materie	Geborsteld RVS
Type	SR3
Verpakking	1 st/doos

Info

- Naakte omkasting voor 3 inzetten met deksel of sausdispenser (apart bij te bestellen)
- SR versie: Zonder isolatie aan de binnenwanden
- SB versie: Dubbelwandig, met PU-isolatie

83760 SB3, geïsoleerd (H = 310 mm)



Foto: 83600



82550 Server Products

RVS station voor 4 recipiënten - niet geïsoleerd

Uitw. Afm.	510x220x250 mm (BxDxH)
Materie	Geborsteld RVS
Type	SR4
Verpakking	1 st/doos

Info

- Naakte omkasting voor 4 inzetten met deksel of sausdispenser (apart bij te bestellen)
- SR versie: Zonder isolatie aan de binnenwanden
- SB versie: Dubbelwandig, met PU-isolatie

83600 SB4, geïsoleerd (H = 310 mm)



82558 Server Products

Halfdiepe recipiënt (178 mm)

Uitw. Afm.	175x105x178 mm (BxDxH)
Materie	polypropyleen (wit)
Capaciteit	1,90 L
Verpakking	1 st/doos

Info

- RVS versie op vraag



82557 Server Products

Diepe recipiënt (254 mm)

Uitw. Afm.	175x105x254 mm (BxDxH)
Materie	polypropyleen (wit)
Capaciteit	3,30 L
Verpakking	1 st/doos

Info

- RVS versie op vraag



Lepels Server Products

RVS lepels met zwart schepvlak

82561 Lang (250 mm) - Inhoud 30 ml voor recipiënt 82557

82562 Kort (180 mm) - Inhoud 30 ml voor recipiënt 82558

Verpakking 1 st/doos



82559 Server Products

Vol deksel met knop

Uitw. Afm.	178x110x11 mm (BxDxH)
Materie	Blinkend RVS
Kenmerken	lepeluitsparing
Verpakking	1 st/doos

Info

- gekleurde knoppen op vraag



82545 Server Products

Scharnierend deksel met knop

Uitw. Afm.	178x110x26 mm (BxDxH)
Materie	Blinkend RVS
Kenmerken	lepeluitsparing
Verpakking	1 st/doos

Info

- gekleurde knoppen op vraag



80310 Server Products

Halfscharnierend deksel met knop

Uitw. Afm.	178x110x11 mm (BxDxH)
Materie	Transparant Xylex
Kenmerken	lepeluitsparing
Verpakking	1 st/doos

Info

- gekleurde knoppen op vraag

Server Products

Sausdispensers

- Hoogwaardig gamma roestvrijstalen saus-, dressing- en toppingdispensers met drukknop
- Maximale levensduur dankzij unieke inwendige samenstelling
- Hygiënische presentatie - Optimale prestaties - Smaakvolle sauzen
- Dankzij het uniek ontwerp van de pompen wordt de recipiënt tot op de bodem geleid
- Meegeleverde doseerkraagjes bepalen de portie saus (zonder kraagjes: ca. 30 ml saus per beurt, 1 geïnstalleerd kraagje vermindert portie met ca. 7,5 ml saus)
- Standaardduwknoppen: bruin, onbedrukt. Gekleurde knoppen, met of zonder opdruk, op vraag verkrijgbaar. Kleuren: rood, groen, geel, wit
- Diverse combinaties mogelijk voor shop-in-shops, ijssalons, tearooms, fast- en funfood, frituren en selfservice restaurants.

KIES DE CORRECTE POMP VOOR UW SAUZEN



Dun

Siropen
Likeursaus
Warme saus
Soyasaus
Balsamico-
vinaigrette



Dik

Ketchup
Mosterd
Mayonaise
Saladedressings
Barbecuesaus

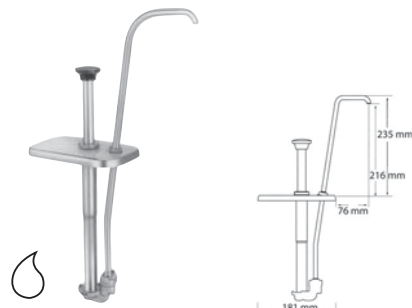


Met deeltjes

Tartaar
Thousand Island
dressing
Zigeuner



82120	Server Products
FP-V: Anti-dripdispenser voor lichte sauzen & toppings	
Afm.	zie schets
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	VERTICAAL
Passend op	recipiënt 254 mm diep (82557)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, doseerkraagjes, reinigingsborstel en smeermiddel • Excl. diepe recipiënt • Optie: RVS dekselklem (80443)



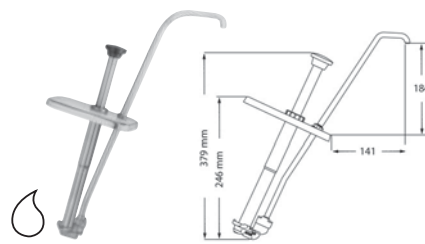
82520	Server Products
FPV-DI: Idem 82120, met verhoogde tuit (Drop-In)	
Afm.	zie schets
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	VERTICAAL
Passend op	recipiënt 254 mm diep (82557)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, doseerkraagjes, reinigingsborstel en smeermiddel • Excl. diepe recipiënt • Optie: RVS dekselklem (80443)



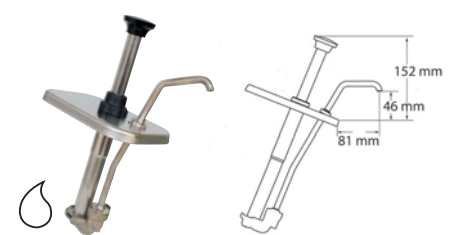
82130	Server Products
FP-200V: Anti-dripdispenser voor lichte sauzen & toppings	
Afm.	zie schets
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	VERTICAAL
Passend op	recipiënt 178 mm diep (82558)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, doseerkraagjes, reinigingsborstel en smeermiddel • Excl. diepe recipiënt • Optie: RVS dekselklem (80443)



82070	Server Products
FP: Anti-dripdispenser voor lichte sauzen & toppings	
Afm.	zie schets
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	SCHUIN 22°
Passend op	recipiënt 254 mm diep (82557)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, 4 doseerkraagjes, 2 reinigingsborstels en smeermiddel • Excl. diepe recipiënt



82990	Server Products
FP-DI: Idem 82070, met verhoogde tuit (Drop-In)	
Afm.	zie schets
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	SCHUIN 22°
Passend op	recipiënt 254 mm diep (82557)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, 4 doseerkraagjes, 2 reinigingsborstels en smeermiddel • Excl. diepe recipiënt



82100	Server Products
FP-200: Anti-dripdispenser voor lichte sauzen & toppings	
Afm.	zie schets
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	SCHUIN 22°
Passend op	recipiënt 178 mm diep (82558)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, 4 doseerkraagjes, 2 reinigingsborstels en smeermiddel • Excl. diepe recipiënt



Server Products

Sausdispensers

- Hoogwaardig gamma roestvrijstalen saus-, dressing- en toppingdispensers met drukknop
- Maximale levensduur dankzij unieke inwendige samenstelling
- Hygiënische presentatie - Optimale prestaties - Smaakvolle sauzen
- Dankzij het uniek ontwerp van de pompen wordt de recipiënt tot op de bodem geleidigd
- Meegeleverde doseerkraagjes bepalen de portie saus (zonder kraagjes: ca. 30 ml saus per beurt, 1 geïnstalleerd kraagje vermindert portie met ca. 7,5 ml saus)
- Standaardduwknoppen: bruin, onbedrukt. Gekleurde knoppen, met of zonder opdruk, op vraag verkrijgbaar. Kleuren: rood, groen, geel, wit
- Diverse combinaties mogelijk voor shop-in-shops, ijssalons, tearooms, fast- en funfood, frituren en selfservice restaurants.



83330	Server Products
CP-F: Dispenser voor sauzen type zigeuner	
Afm.	zie schets
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	VERTICAAL
Passend op	recipiënt 254 mm diep (82557)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, 4 doseer-kraagjes, 2 reinigingsborstels en smeermiddel • Excl. diepe recipiënt • Optie: RVS dekselklem 80443



83300	Server Products
CP-200: Dispenser voor sauzen type zigeuner	
Afm.	zie schets
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	VERTICAAL
Passend op	recipiënt 178 mm diep (82558)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, 3 doseer-kraagjes, 2 reinigingsborstels en smeermiddel • Excl. halfdiepe recipiënt • Optie: RVS dekselklem 80443



80443	Server Products
Dekselklem	
Afm.	145x118x26 mm (BxDxH)
Materie	RVS
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Voor dispensers in verticale opstelling

Voor alle onderdelen en wisselstukken, gelieve ons te consulteren



SAMENSTELLING NAAR WENS

Voor iedere toepassing de geschikte Server combinatie !



Server Products

Sausdispensers 2/3^e formaat



- Hoogwaardig gamma roestvrijstalen saus-, dressing- en toppingdispensers met drukknop
- 2/3^e formaat laat toe een extra saustype toe te voegen aan uw sauzenbar
- Maximale levensduur dankzij unieke inwendige samenstelling
- Hygiënische presentatie - Optimale prestaties - Smaakvolle sauzen
- Dankzij het uniek ontwerp van de pompen wordt de recipiënt tot op de bodem geleidigd
- Meegeleverde doseerkraagjes bepalen de portie saus (zonder kraagjes: ca. 30 ml saus per beurt, 1 geïnstalleerd kraagje vermindert portie met ca. 7,5 ml saus)
- Standaardduwknoppen: bruin, onbedrukt. Gekleurde knoppen op vraag
- Diverse combinaties mogelijk voor shop-in-shops, ijssalons, tearooms, fast- en funfood, frituren en selfservice restaurants.



83181	Server Products
Halfdiepe recipiënt 2/3 (178 mm)	
Uitw. Afm.	175 x 67 x 178 mm
Materie	Polypropyleen (wit)
Capaciteit	1,4 L
Verpakking	1 st/doos
Info	• met voetsteunen



85310	Server Products
FP-200V 2/3: Dispenser voor lichte sauzen en toppings	
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	VERTICAAL
Passend op	83181 (halfdiep)
Verpakking	1 st/doos



85330	Server Products
CP-200V 2/3: Dispenser voor dikke sauzen (of met deeltjes)	
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	VERTICAAL
Passend op	83181 (halfdiep)
Verpakking	1 st/doos



83182	Server Products
Diepe recipiënt 2/3 (254 mm)	
Uitw. Afm.	175 x 67 x 254 mm
Materie	Polypropyleen (wit)
Capaciteit	1,9 L
Verpakking	1 st/doos
Info	• met voetsteunen



85300	Server Products
FP-200V 2/3: Dispenser voor lichte sauzen en toppings	
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	VERTICAAL
Passend op	83182 (diep)
Verpakking	1 st/doos



85340	Server Products
CP-F 2/3: Dispenser voor dikke sauzen (of met deeltjes)	
Materie	RVS + kunststof componenten
Gebruik	VERTICAAL
Passend op	83182 (diep)
Verpakking	1 st/doos



83184



83214



83189

OPTIES VOOR DE 2/3 SAUSRECIPIENTEN		Server Products	
Code	Omschrijving	Passend op	Verpakking
83184	RVS scharnierend deksel 2/3	83182/83181	1 st/doos
83214	Transparant scharnierend deksel 2/3	83182/83181	1 st/doos
83189	Vol deksel 2/3	83182/83181	1 st/doos
82976	Lepel - lange versie 2/3 (L 254 mm)	83182	1 st/doos
82977	Lepel - korte versie 2/3 (L 178 mm)	83181	1 st/doos
82570	RVS station (voor 3x 2/3e recipiënt)	zie blz. C-55	1 st/doos
82550	RVS station (voor 6x 2/3e recipiënt)	zie blz. C-55	1 st/doos

82976 82977



Server Products

Sausdispensers en dispenserunits

- Hoogwaardig gamma roestvrijstalen saus-, dressing- en toppingdispensers met drukknop
- Maximale levensduur dankzij unieke inwendige samenstelling
- Hygiënische presentatie - Optimale prestaties - Smaakvolle sauzen
- Dankzij het uniek ontwerp van de pompen wordt de recipiënt tot op de bodem geleidigd
- Meegeleverde doseerkraagjes bepalen de portie saus (zonder kraagjes: ca. 30 ml saus per beurt, 1 geïnstalleerd kraagje vermindert portie met ca. 7,5 ml saus)
- Standaardduwknoppen: bruin, onbedrukt. Gekleurde knoppen, met of zonder opdruk, op vraag verkrijgbaar. Kleuren: rood, groen, geel, wit
- Diverse combinaties mogelijk voor shop-in-shops, ijssalons, tearooms, fast- en funfood, frituren en selfservice restaurants.



83400	Server Products
CP1/6 - Dispenser + deksel GN1/6	
Uitw. Afm.	179x163 mm (BxD)
Materie	RVS + kunststof componenten
Passend op	GN1/6 - diepte 150 mm
Verpakking	1 st/doos, excl. GN1/6
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, 3 doseer-kraagjes, 2 reinigingsborstels en smeermiddel • Excl. GN-recipiënt 1/6 • Dispenser steeds op korte kant



83420	Server Products
CP1/4 - Dispenser + deksel GN1/4	
Uitw. Afm.	266x168 mm (BxD)
Materie	RVS + kunststof componenten
Passend op	GN1/4 - diepte 150 mm
Verpakking	1 st/doos, excl. GN1/4
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, 3 doseer-kraagjes, 2 reinigingsborstels en smeermiddel • Excl. GN-recipiënt 1/4 • Dispenser steeds op korte kant



83430	Server Products
CP1/3 - Dispenser + deksel GN1/3	
Uitw. Afm.	322x181 mm (BxD)
Materie	RVS + kunststof componenten
Passend op	GN1/3 - diepte 150 mm
Verpakking	1 st/doos, excl. GN1/3
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. RVS deksel, 3 doseer-kraagjes, 2 reinigingsborstels en smeermiddel • Excl. GN-recipiënt 1/3 • Dispenser steeds op korte kant



67580	Server Products
Dispenserunit voor zigeunersauzen	
Uitw. Afm.	185x175x365 mm (BxDxH incl. dispenser)
Materie	RVS + kunststof componenten
Type	SS-1
Verpakking	1 st/doos, excl. GN
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Niet geïsoleerde unit • Voorgeboord onderaan (voor fixatie) • Pompen uit blik #10 of een RVS GN-recipiënt diepte 200mm met invallende handvatten (GNM1620 bij te bestellen)



67050	Server Products
Unit met plexi deksel voor 3x GN1/6	
Uitw. Afm.	510x185x180 mm (BxDxH, incl. scharnieren)
Materie	RVS + plexi
Type	RS
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Niet geïsoleerde unit • Scharnierend deksel voor extra hygiëne • Excl. RVS GN-recipiënten (diepte 150 mm, bvb. ref. GN1615)
Afgebeeld in combinatie met dispenserunit 67580	



67080	Server Products
idem RS 67050, maar geïsoleerd	
Uitw. Afm.	510x185x245 mm (BxDxH, incl. scharnieren)
Materie	RVS + plexi
Type	IRS
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Dubbelwandige unit, met PU geïsoleerd • Scharnierend deksel voor extra hygiëne • Excl. RVS GN-recipiënten (diepte 150 mm, bvb. ref. GN1615)



D

 **LINUM**®
Food Service Equipment



Controle • Reiniging

Controle • Reiniging



D-2
tot
D-10

Temperatuurcontrole met of zonder contact:
digitaal - analoog - thermokoppel - infrarood

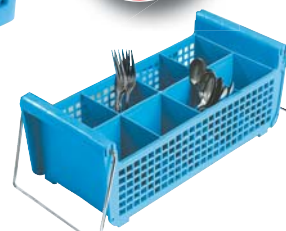


Cooper
ATKINS

Professionele vaatwaskorven en glazenkorven



D-11
tot
D-15



LINUM[®]
OPTI-CLEAN[™]

D

Voorspoeldouches en mengkranen



Encore[™]



D-16
tot
D-18

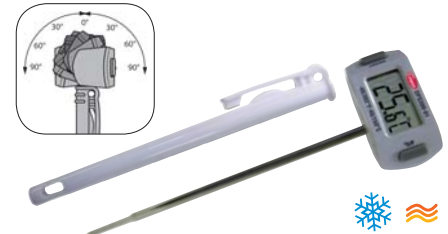
- Professionele meetinstrumenten voor correcte meting en weergave van kerntemperaturen - Thermistor® technologie
- **DIGITALE weergave met LCD scherm.** Diverse modellen met RVS voeler, met nauwkeurigheid van 1°C over volledig bereik
- Thermistor® digitale steekthermometers hebben een heel snelle reactietijd dankzij de temperatuursensoren in de punt van de voeler
- HACCP-geschikt : betrouwbare temperatuurbewaking tijdens de verschillende stappen van het productieproces
- Toepassingen in voedselbereiding, distributie, gekoelde stockage en toonbanken, ook controle bij technische inspecties



DFP450-W Cooper-Atkins	
Digitale Pocket steekthermometer	
Temperatuur	van -40°C tot +232°C
Afm.	voeler L=121 mm - punt L=19 mm
Aanduiding	0,1°C
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Vaatwasbestendig • Inclusief batterij #392 • Max. temperatuur geheugen • On/Off knop + Auto-Off (na 10') • Heralibereerbaar (zie verpakking)



DPP400-W Cooper-Atkins	
Digitale Pocket steekthermometer	
Temperatuur	van -40°C tot +200°C
Afm.	voeler L=70 mm - punt L=19 mm
Aanduiding	0,1°C
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Waterdicht • Inclusief batterij #LR44 • On/Off knop + Auto-Off (na 10')



DPS300-01 Cooper-Atkins	
Digitale Pocket steekthermometer	
Temperatuur	van -40°C tot +150°C
Afm.	voeler L=120 mm
Aanduiding	0,1°C
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • In twee richtingen ombuigbaar (30°, 45°, 60° of 90°) • Inclusief batterij #LR44 - 1,5V • On/Off knop + Auto-Off (na 10')

D



DT300C Cooper-Atkins	
Digitale Pocket steekthermometer	
Temperatuur	van -40°C tot +150°C
Afm.	voeler L=117 mm
Aanduiding	0,1°C
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • On/Off knop • Inclusief batterij #LR44 - 1,5V • Economisch model



TTM41 Cooper-Atkins	
Digitale Coolit-Rite™ Validator	
Temperatuur	van -20° tot +150°C
Afm.	voeler L=381 mm
Aanduiding	0,1°C
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Controle op afkoeltijd (HACCP) • Meet de temperatuur en de verlopen tijdsperiode • Min/Max Holdfunctie • Ingebouwde programmeerbare timer (max 6h59') • Waterdicht • Inclusief batterij #LR44 + reservebatterij • On/Off knop



DTT361 Cooper-Atkins	
Digitale Cooking Thermometer/timer	
Temperatuur	van 0°C tot +200°C
Afm.	64x25x102 mm (LxBxH)
Aanduiding	1°C
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Hittebestendige sonde, kan in oven blijven dankzij speciale Thermistor® kabel met silicone mantel (L: 1,1m) • Timer (23h59'59") met alarmsignaal wanneer de ingestelde kerntemperatuur en/of tijd bereikt wordt • Sonde : L=165 mm, 90° gebogen • 1,5 V AAA batterij inbegrepen • Precisie: <ul style="list-style-type: none"> ± 2°C tussen 0° en 40°C ± 3°C tussen 41° en 70°C ± 4°C tussen 71° en 130°C



Analoge Food Service thermometers

- Professionele meetinstrumenten voor correcte meting en weergave van kerntemperaturen
- **ANALOGE weergave.** Diverse modellen naargelang toepassing, RVS steeksonde met fijne punt
- Bimetaal steekthermometers hebben een kuiltje in de voeler. Dit duidt de plaats aan waar de inwendige spiraal eindigt en waar de kerntemperatuur exact gemeten wordt. Heralibrering mogelijk.
- HACCP-geschikt : Betrouwbare temperatuurbewaking tijdens de verschillende stappen van het productieproces
- Toepassingen in voedselbereiding, distributie, gekoelde stockage en toonbanken, ook controle bij technische inspecties (koeling, airco, ...)



1246-01C	Cooper-Atkins
Analoge Pocket steekthermometer	
Temperatuur	van -40°C tot +80°C
Afm.	voeler L: 127mm (Ø 3,5 mm) lens Ø: 25mm
Aanduiding	per 2°C
Heralibreerbaar	ja (zie verpakking)
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Polycarbonaatlens werkt als vergrootglas • Niet aangeraden voor dunne eetwaren (bv hamburgers)



1246-02C	Cooper-Atkins
Analoge Pocket steekthermometer	
Temperatuur	van -20°C tot +100°C
Afm.	voeler L: 127mm (Ø 3,5 mm) lens Ø: 25mm
Aanduiding	per 2°C
Heralibreerbaar	ja (zie verpakking)
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Polycarbonaatlens werkt als vergrootglas • Niet aangeraden voor dunne eetwaren (bv hamburgers)



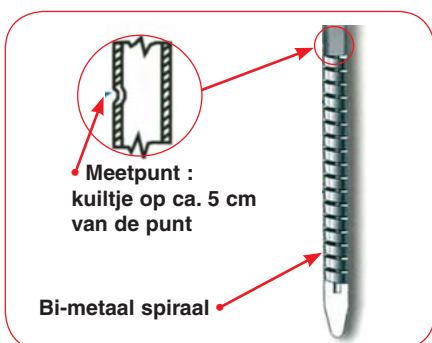
1246-03C	Cooper-Atkins
Analoge Pocket steekthermometer	
Temperatuur	van +10°C tot +285°C
Afm.	voeler L: 127mm (Ø 3,5 mm) lens Ø: 25mm
Aanduiding	per 5°C
Heralibreerbaar	ja (zie verpakking)
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Polycarbonaatlens werkt als vergrootglas • Niet aangeraden voor dunne eetwaren (bv hamburgers)





2237	Cooper-Atkins
Analoge espressothermometer	
Temperatuur	van -10°C tot +104°C
Afm.	voeler L: 178mm (Ø 3,8 mm) lens Ø: 45mm
Aanduiding	per 1°C
Heralibreerbaar	ja
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Met clip om te hangen op boord van recipiënt • Controle op stommende melk, espresso, warme choco, ...



2238-14	Cooper-Atkins
Analoge drankenthermometer	
Temperatuur	van +10°C tot +285°C
Afm.	voeler L: 200mm (Ø 3,5 mm) lens Ø: 50mm
Aanduiding	per 2°C
Heralibreerbaar	ja
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Met clip om te hangen op boord van recipiënt • Controle soepen, koffie en andere warme dranken



Symbolen

-  = negatieve temperatuur
-  = positieve temperatuur

Cooper
ATKINS

Analoge Food Service thermometers

- Professionele meetinstrumenten voor correcte meting en weergave van temperaturen
- **ANALOGE weergave.** Diverse modellen naargelang toepassing
- Bimetaal. Niet hercalibreerbaar
- HACCP-geschikt : Betrouwbare temperatuurbewaking tijdens de verschillende stappen van het productieproces
- Toepassingen in voedselbereiding, distributie, gekoelde of warme stockage en toonbanken



322	Cooper-Atkins
Analoge confiserie & frituurthermometer	
Temperatuur	van +90°C tot +200°C
Afm.	voeler L:152mm (Ø 6,35 mm) lens Ø 63 mm
Aanduiding	per 2°C
Hercalibreerbaar	nee
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Met clip om te hangen op boord van recipiënt • Volledig RVS • Controle frituurolie t°



323	Cooper-Atkins
Analoge vleeskernthermometer	
Temperatuur	van +54°C tot +88°C
Afm.	voeler L:152mm (Ø 6,35 mm) lens Ø 63mm
Aanduiding	per 1°C
Hercalibreerbaar	nee
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Meet kerntemperatuur van gebakken/geroosterd vlees • Volledig RVS • Kan permanent in de oven geplaatst worden



3210-08C	Cooper-Atkins
Analoge grill-oppervlaktethermometer	
Temperatuur	van +50°C tot +300°C
Afm.	lens Ø 65 mm (glas)
Aanduiding	per 10°C
Hercalibreerbaar	nee
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Aluminium constructie • Controle grill- en bakplaten • Makkelijk te hanteren met mes dankzij de grijpstrookjes



24HP	Cooper-Atkins
Analoge oventhermometer	
Temperatuur	van +50°C tot +300°C
Afm.	Ø 60 mm (lens: Ø 50 mm)
Aanduiding	per 10°C
Hercalibreerbaar	nee
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Met haakje en voetvlak • Volledig RVS



26HP	Cooper-Atkins
Analoge warmhoudkastthermometer	
Temperatuur	van +40°C tot +80°C
Afm.	Ø 60 mm (lens: Ø 50 mm)
Aanduiding	per 1°C
Hercalibreerbaar	nee
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Met haakje en voetvlak • Volledig RVS



25HP	Cooper-Atkins
Analoge koel- en vriesthermometer	
Temperatuur	van -29°C tot +27°C
Afm.	Ø 60 mm (lens: Ø 50 mm)
Aanduiding	per 1°C
Hercalibreerbaar	nee
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bimetaal • Met haakje en voetvlak • Volledig RVS



Analoge koel- en vries- & digitale omgevingsthermometers

- Eenvoudige meetinstrumenten voor meting van temperaturen in koel- en vriesmeubelen en/of droge stockageruimtes
- **Analoge of digitale weergave.** Diverse modellen beschikbaar
- HACCP-geschikt : Betrouwbare temperatuurweergave

ZIE D-10



335C	Cooper-Atkins
Horizontale koelmeubelthermometer	
Temperatuur	van -40°C tot +25°C
Afm.	127x33x10 mm (LxHxD)
Aanduiding	1°C
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Met alcohol gevulde glastube • Niet-toxisch • Lens met loop-effect • Aluminium omkasting • Montage hangend of staand



535	Cooper-Atkins
Ronde koelmeubelthermometer	
Temperatuur	van -30°C tot +50°C
Afm.	Ø 51 mm
Aanduiding	1°C
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Montage : met magneet achteraan of met meegeleverde kleefbandstrip achteraan of vooraan (t° zien door venster) • Kunststof



138-1079	Linum
Koelmeubelthermometer in kunststof	
Temperatuur	van -40°C tot +50°C
Afm.	Ø 15 mm - L 117 mm
Aanduiding	1°C
Verpakking	250 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Montage : met haakje aan draadrooster of vast te vijzen • Mogelijkheid tot personaliseren (min. 250 st) - zie formulier op blz D-10



TRH158	Cooper-Atkins
Digitale Indoor/Outdoor thermometer	
Temperatuur	IN: 0° tot 50°C / OUT: -50°C tot +70°C
Afm.	100x100x18 mm (LxHxD)
Aanduiding	0,1°C
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Montage : staand of hangend • Lengte draadsonde: 3000 mm • LCD display: 54x73 mm • Min/Max geheugenfunctie • Incl. batterij AAA 1,5V



TRH158	Cooper-Atkins
Digitale thermo- en vochtigheidsmeter	
Temperatuur	van -50°C tot +70°C + vochtigheidsgraad (%)
Afm.	100x100x18 mm (LxHxD)
Aanduiding	0,1°C - RV 25 tot 90%
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Montage : staand of hangend • Zonder draadsonde • LCD display: 54x73 mm • Min/Max geheugenfunctie • Incl. batterij AAA 1,5V



CON-003	Linum
Digitale inbouwthermometer met voeler - WIT	
Temperatuur	van -50°C tot +70°C
Afm.	48x29x15 mm (LxHxD)
Resolutie	1°C
Verpakking	20 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Inbouwopening : 45x26 mm • Lengte draadsonde : 2000 mm • Batterij LR-44 inbegrepen • Met On/Off knop



CON-004	Linum
Digitale inbouwthermometer met voeler - ZWART	
Temperatuur	van -50°C tot +70°C
Afm.	48x29x15 mm (LxHxD)
Resolutie	1°C
Verpakking	20 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Inbouwopening : 45x26 mm • Lengte draadsonde : 2000 mm • Batterij LR-44 inbegrepen • Met On/Off knop



DT5070	Linum
Digitale opbouwthermometer met voeler	
Temperatuur	van -50°C tot +70°C
Afm.	105x37x7 mm (LxHxD)
Resolutie	0,1°C
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Werkt op zonne-energie • Batterij in back-up • Lengte draadsonde : 3000 mm • Vast te vijzen of lijmen

Digitale thermokoppel meetinstrumenten



- Krachtige meetinstrumenten met microprocessor voor snelle en accurate opmeting van kern- of oppervlaktetemperaturen. Snelle reactietijd
- **Digitale weergave.** Diverse modellen beschikbaar met groot temperatuurbereik.
- HACCP-geschikt : Nauwkeurige temperatuurweergave
- Met vaste of losse sondes type K naargelang de toepassing (losse sondes : zie pag. D-7)



32311	Cooper-Atkins
EconoTemp™ unit, exclusief sonde	
Temperatuur	van -40°C tot +260°C (toestel)
Afm.	163x66x25,5 mm
Aanduiding	1°C
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. 3 batterijen AAA 1,5 V • Spatwaterbestendig • Schokbestendige ABS behuizing + rubberen mantel • Voor sondes type K • Nauwkeurigheid : ±1°C • Auto-Off na ± 10 minuten



93230	Cooper-Atkins
EconoTemp™ unit, inclusief steeksonde	
Temperatuur	van -40°C tot +260°C (set)
Afm.	163x66x25,5 mm
Aanduiding	1°C
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Inclusief DuraNeedle sonde (50336) en lanyard • Incl. 3 batterijen AAA 1,5 V • Spatwaterbestendig • Schokbestendige ABS behuizing + rubberen mantel • Nauwkeurigheid : ±1°C



32322	Cooper-Atkins
EconoTemp™ Plus unit, exclusief sonde	
Temperatuur	van -40°C tot +538°C (toestel)
Afm.	163x66x25,4 mm
Aanduiding	0,1°C (-40° tot +257°C) 1°C (>257°C)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Incl. 3 batterijen AAA 1,5 V • Spatwaterbestendig • Schokbestendige ABS behuizing + rubberen mantel • Voor sondes type K • Nauwkeurigheid : ±1°C

D



35100-K	Cooper-Atkins
AquaTuff 100™ unit, exclusief sonde	
Temperatuur	van -73°C tot +537°C
Afm.	165x53x32 mm
Aanduiding	0,1°C
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • On/Off knop • Auto-Off na 10 minuten • IPX7 waterproof rated • Stevige ABS behuizing • Voor sondes type K • Nauwkeurigheid: 0,3°C • Incl. 2 AAA, 1.5 V batterijen



35200-K	Cooper-Atkins
AquaTuff 200™ unit, exclusief sonde	
Temperatuur	van -73°C tot +537°C
Afm.	165x53x32 mm
Aanduiding	0,1°C of 1°C (naar keuze)
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • On/Off knop • Auto-Off na 10' (uitschakelbaar) • Hold-functieknop • LED backlight • IPX7 waterproof rated • Stevige ABS behuizing • Voor sondes type K • Nauwkeurigheid: 0,3°C • Incl. 2 AAA, 1.5 V batterijen



SONDES TYPE K: blz. D-7



WRAP & STOW AQUATUFF

Op vraag : AquaTuff-units inclusief een K-sonde met lange kabel
Ons contacteren voor exacte types



Sondes type K voor digitale thermokoppel meetinstrumenten

- Volledig assortiment K-sondes voor de thermokoppel thermometers EconoTemp en AquaTuff (zie D-6)
- Voor iedere toepassing een geschikte en betrouwbare oplossing
- HACCP-geschikt : Nauwkeurige temperatuuropnames
- **Ons consulteren voor andere types**



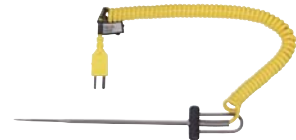
-73°C
tot
+260°C

50209	Cooper-Atkins
MicroNeedle - Standaard steeksonde	
Max. temp.	+260°C (kabel tot 80°C)
Reactietijd	1 sec in vloeistof
Afm.	Voeler L 89 mm met fijne punt Kabel L 1200 mm (305 mm dicht)
Verpakking	1 st/blister



-73°C
tot
+260°C

50207	Cooper-Atkins
MicroNeedle - Fijne-puntsteeksonde	
Temp.	-73°C min./+260°C max.
Reactietijd	1 sec in vloeistof
Afm.	"Naald"-voeler L 95 mm (Ø 1,7 mm) Zonder kabel
Verpakking	1 st/blister



-40°C
tot
+260°C

50336	Cooper-Atkins
DuraNeedle - Zware-puntsonde 153 mm	
Max. temp.	+260°C (kabel tot 80°C)
Reactietijd	2 sec in vloeistof
Afm.	Voeler L 153 mm met fijne punt Kabel L 1200 mm (305 mm dicht)
Verpakking	1 st/blister



-40°C
tot
+260°C

50335	Cooper-Atkins
DuraNeedle - Zware-puntsonde 114 mm	
Max. temp.	+260°C (kabel tot 80°C)
Reactietijd	4 sec in vloeistof
Afm.	Voeler L 114 mm (Ø 3,2 mm) Kabel L 1200 mm (305 mm dicht)
Verpakking	1 st/blister



50101	Cooper-Atkins
Frozen Food - Diepvriessonde met RVS greep	
Temp.	-40°C min./+205°C max.
Reactietijd	4 sec in vloeistof
Afm.	Voeler L 76 mm (Ø 4,8 mm) Kabel L 762 mm (RVS mantel)
Verpakking	1 st/blister



50208	Cooper-Atkins
Fry Vat - Frituursonde	
Temp.	-40°C min./+205°C max.
Reactietijd	8 sec in vloeistof
Afm.	Voeler L 185 mm (Ø 4,8 mm) Kabel L 762 mm (RVS mantel)
Verpakking	1 st/blister



-40°C
tot
+260°C

50012	Cooper-Atkins
Oppervlaktesonde met zwenkende tip	
Max. temp.	+260°C (kabel tot 80°C)
Reactietijd	4 sec op geolied oppervlak
Afm.	Voeler L 114 mm Kabel L 1200 mm (305 mm dicht)
Verpakking	1 st/blister
Info	• Ø tip (voelpunt) : 17 mm



-40°C
tot
+260°C

50014	Cooper-Atkins
Verzwaarde oppervlaktesonde	
Max. temp.	+260°C (kabel tot +205°C)
Reactietijd	2 sec
Afm.	Voeler vlak Ø 64 mm Kabel L 762 mm (RVS mantel)
Verpakking	1 st/blister
Info	• Voor roosters en bakplaten



-73°C
tot
+316°C

50306	Cooper-Atkins
Omgevingstemperatuursonde met clip	
Max. temp.	+316°C incl. kabel
Reactietijd	10 sec (in luchtstroom 5 m/sec)
Afm.	Voeler L 57 mm (Ø 6,4 mm) Kabel L 1100 mm (RVS mantel)
Verpakking	1 st/blister
Info	• Voor oven of warmhoudkast



-73°C
tot
+260°C

50263	Cooper-Atkins
Patty - Puntsonde met dieptestop op 4,8 mm	
Max. temp.	+260°C (kabel tot 80°C)
Reactietijd	1 sec in vloeistof
Afm.	Voeler L 203 mm recht / 66 mm schuin (hoek : 60°)
Verpakking	1 st/blister



-73°C
tot
+260°C

50264	Cooper-Atkins
Patty - Puntsonde met dieptestop 6,35 mm	
Max. temp.	+260°C (kabel tot 80°C)
Reactietijd	1 sec in vloeistof
Afm.	Voeler L 203 mm recht / 66 mm schuin (hoek : 60°)
Verpakking	1 st/blister



Infrarood thermometers & Combinatietoestellen



- Professionele meetinstrumenten voor snelle en accurate opmeting op afstand van oppervlaktetemperaturen
- Digitale weergave. Inzetbaar in diverse domeinen : koeltechniek , HVAC, food service en horeca.
- Duidelijke LCD weergave - Steeds ergonomisch design



470	Cooper-Atkins
Mini Infrarood thermometer - Optiek 1:1	
Temperatuur	van -33°C tot +220°C
Afm.	68x36x19 mm (LxBxD)
Aanduiding	0,1°C
Emissiviteit	0,95 (vooraf ingesteld)
Reactietijd	1 sec
Precisie	± 2°C
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Zeer compact, met lanyard • Met min/max geheugenfunctie • Hold-functie (15 sec, automatisch) • Batterij : Lithium 3V #CR2032 • Zonder laserstraal



462	Cooper-Atkins
Infrarood thermometer - Optiek 6:1	
Temperatuur	van -40°C tot +280°C
Afm.	184x54x36 mm (LxBxD)
Aanduiding	0,1°C
Emissiviteit	0,97 (vooraf ingesteld)
Reactietijd	1 sec
Precisie	± 1°C
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Met laserstraal FDA Klasse 2 • Batterijen : 1x 9V • Functies : hold (7" op display) • Verlicht LCD scherm



412	Cooper-Atkins
Infrarood thermometer - Optiek 11:1	
Temperatuur	van -60°C tot +500°C (IR)
Afm.	175x72x38 mm (LxBxD)
Aanduiding	0,1°C (boven 200°C: 1°C)
Emissiviteit	0,95 (regelbaar van 0,1 tot 1,0)
Reactietijd	1 sec
Precisie	IR: ± 2°C / K-sonde: ± 1°C
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Met laserstraal FDA Klasse 2 • Batterijen: 2x 1,5 V AAA • Functies: max / min / gemidd / diff / lock / hold (7" op display) • High/Low alarm • Met miniplug connector voor aansluiting van een type K steeksonde of oppervlaktevoeler • Met beschermhoesje

D

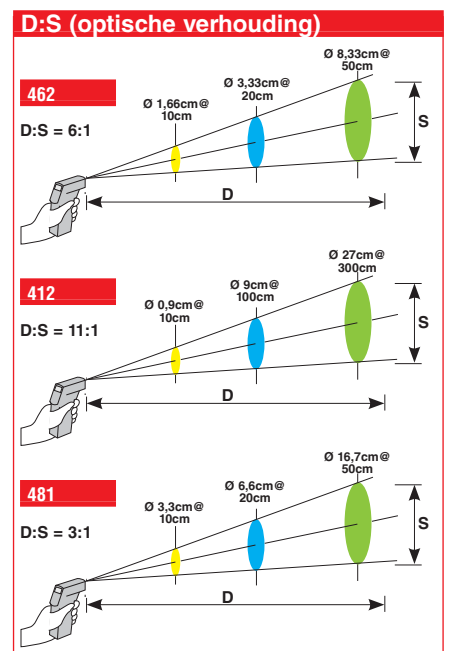
2 in 1



480 DUAL TEMP	Cooper-Atkins
Dual Temp™ IR + steeksonde	
Temperatuur	IR: van -33°C tot +220°C steek: van -55°C tot +330°C
Afm.	158x43x24 mm (LxBxD)
Aanduiding	0,1°C (1°C boven 93°C)
Emissiviteit	0,95 (regelbaar van 0,1 tot 1,0)
Reactietijd	10 sec (steeksonde)
Precisie	IR: ± 2°C / steeksonde: ± 1°C
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Met laserstraal FDA Klasse 2 • IR: optiek 1:1 • Min/Max geheugen • Auto Power Off • Hold-functie (15")



481 DUAL TEMP2	Cooper-Atkins
Dual Temp 2™ IR + RTD steeksonde + Timer	
Temperatuur	IR : van -40°C tot +280°C RTD: van -40°C tot +200°C
Afm.	167x62x36 mm (BxDxH)
Aanduiding	0,1°C
Emissiviteit	0,97 (vooraf ingesteld)
Reactietijd	RTD: <10 sec
Precisie	IR: ± 1°C / RTD: ± 1°C
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Met laserstraal FDA Klasse 2 • IR: optiek 3:1 • Steeksonde uit platinum • Auto Power-Off (20 sec) • Functies : DataHold + Max. t° geheugen+ Timer • HACCP Led indicatie : High/Low alarm (rood licht indien buiten HACCP-veilige zone) • Timer = 9:59:59" met sonoor alarm • Incl. hoesje & batterij 9V



Cooper-Atkins

Datalogging met pastilles & P.O.S. displays

- De GL100 is een datalogger voor het registreren, analyseren en evalueren van temperatuuroptnames.
- De registratiepastille laat een automatische temperatuuroptname toe op verschillende plaatsen en op regelmatige tijdstippen.
- Het meegeleverde softwarepakket zorgt voor een perfecte bewaring en afdrukmogelijkheid van de opgemeten gegevens.
- De GL100 datalogger wordt aangeraden voor gebruik bij KOELING, minder bij DIEPVRIES

Draadloze monitoring van tijd en temperatuur !
Automatische registratie op terugkerende tijdstippen
 (instelbaar interval van 1 minuut tot 4 uur max.)
Bestand tegen vochtigheid (niet onderdompelen weliswaar)
PC vereisten : Windows 2000/XP - 10 MB vrije schijfruimte - CD-Rom drive



GL100	Cooper-Atkins
Datalogger set, incl. 2 pastilles	
Temperatuur	van -40°C tot +85°C
Afm.	51x67 mm (logger)
Aanduiding	instelbaar 1°C of 0,1°C
Precisie	± 1°C
Verpakking	1 set/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Software op cd-rom • Datalezer (docking station) • Aansluitkabel + USB adapter • Gebruikershandleiding (Engels)



GL100-02	Cooper-Atkins
Set van 2 pastilles voor GL100	
Temperatuur	van -40° tot +85°C
Verpakking	1 set/blister

P.O.S. displays

- Aantrekkelijke Point-of-Sales displays (toonzaal / balie / cash 'n carry)
- 2 types naargelang gewenste thermometers
- Andere combinaties op aanvraag mogelijk



CAT-001	Cooper-Atkins
Toonbankdisplay - Type A	
Inhoud	3 x 93230 Econotemp 6 x DFP450-W (AFL) 6 x DPP400-W (AFL) 6 x 335C
Verpakking	1 display

CAT-002	Cooper-Atkins
Toonbankdisplay - Type B	
Inhoud	3 x 462 Infrarood 6:1 6 x DFP450-W (AFL) 6 x DPS300-01 6 x 335C
Verpakking	1 display

BESTELLING **PRIJSAANVRAAG**



Firma: Contactpersoon:

Straat & Nr:

Postcode:..... Plaats:.....

Tel.: Fax:

E-mail: Referentie:

Wij ontvangen graag offerte voor: stuks gepersonaliseerde thermometer **code 138-1079**

Wij bestellen: stuks gepersonaliseerde thermometer **code 138-1079**

INVULLEN IN HOOFDLETTERS

(aankruisen)

Te vermelden gegevens

vet	cursief	HOOFD-LETTERS
-----	---------	---------------

Lijn 1:

Lijn 2:

Lijn 3:

Lijn 4:

Datum :.....

vak voor de dealer

Nettoprijs/stuk (excl. B.T.W.):

Handtekening & Firmastempel:

.....

UW
LOGO
HIER

PERMANENTE
PUBLICITEIT

Temperatuurbereik: -40°C tot +50°C

Minimum aantal stuks te bestellen: **250 stuks**

Leveringstermijn: **6 weken**

Plaats voor logo + **4 lijnen beschikbaar**

Maximaal **30** karakters per lijn, inclusief spaties



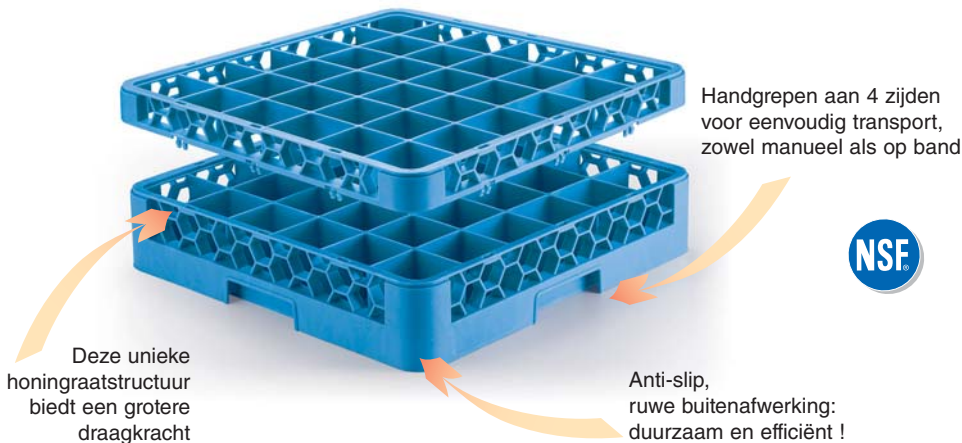
Indien u wenst uw logo of embleem te gebruiken is het voor de verwerking noodzakelijk een perfect exemplaar ervan te bezorgen. Bij voorkeur digitaal (hoge resolutie 300 dpi, formaat tif, jpg of eps), zoniet een goed gedrukt exemplaar.

Kopieer dit formulier en fax of stuur het correct ingevuld terug



Professionele vaatwas- en glazenkorven

- Volledig assortiment korven in formaat 500x500 mm voor een veilige en hygiënische reiniging
- Stevige basis en versterkte schotten, buigen of knikken niet, zelfs bij de zwaarst toegelaten ladingen
- Open structuur biedt een perfecte watercirculatie en een optimale droogcyclus
- De unieke honingraatstructuur verdeelt de lading gelijkmatiger en biedt hogere draagkracht
- Comfortabele handgrepen voorzien aan de 4 zijden voor eenvoudige behandeling en transport



NOTA OMTRENT KORVEN MET OPTIONELE OPZETRANDEN
 Wanneer opzetranden op een korf geplaatst worden, wordt de totale hoogte iets lager dan de som van de korf en de opzetrand !

Bijvoorbeeld :
 een RG36 (H = 100 mm) met 1 opzetrand (H = 45 mm) meet overmeten 140 mm, met 2 opzetranden 180 mm, met 3 opzetranden 220 mm, enz.



RF	OptiClean™
Bestekkorf met fijnmazige bodem	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	geen
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Fijnmazige bodem • Geschikt voor bestek, klein vaatwerk, enz. • OPTIE : opzetrand RE



RB	OptiClean™
Universele koppen- en kommenkorf	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	geen
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Grofmazige bodem • Voor grotere kommen, koppen en tafelgerei • Extra water- en luchtcirculatie • OPTIE : opzetrand RE



RCB	OptiClean™
Korf voor koffiekannen en karaffen	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	5
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Grofmazige bodem • Voor karaffen en kannen • Extra water- en luchtcirculatie • OPTIE : opzetrand RE

D



RP	OptiClean™
Bordenkorf met standaard pennen	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Pennen	Hoogte 57 mm
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Grofmazige bodem • Geschikt voor grote dienbladen, borden en schotels • Pennen houden inhoud op hun plaats • OPTIE : opzetrand RE



RTP	OptiClean™
Bordenkorf met hoge pennen	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Pennen	Hoogte 87 mm
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Grofmazige bodem • Geschikt voor grote dienbladen, borden en schotels • Pennen houden inhoud op hun plaats • OPTIE : opzetrand RE



ROP	OptiClean™
Bordenkorf met 1 open zijde, hoge pennen	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Pennen	Hoogte 87 mm
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Grofmazige bodem • Geschikt voor grote dienbladen, borden en schotels • Pennen houden inhoud op hun plaats

Professionele vaatwas- en glazenkorven

- Volledig assortiment korven in formaat 500x500 mm voor een veilige, hygiënische en grondige reiniging
- Stevige basis en versterkte schotten, buigen of knikken niet, zelfs bij de zwaarst toegelaten ladingen
- Open structuur biedt een perfecte watercirculatie en een optimale droogcyclus.
- De unieke honingraatstructuur verdeelt de lading gelijkmatiger en biedt hogere draagkracht
- Comfortabele handgrepen voorzien aan de 4 zijden voor eenvoudige behandeling en transport

16

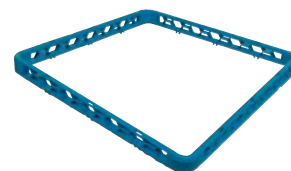


RC16	OptiClean™
Koppenkorf met schuinzetstrippen	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	16x (114x114 mm)
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Grofmazige bodem • Kantelpositie zorgt voor een betere reiniging van randen en binnenkant én vermijdt stilstaand water op onderkant • OPTIE: opzetrand RE (RC16-1)

20



RC20	OptiClean™
Koppenkorf met schuinzetstrippen	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	20x (114x89 mm)
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Grofmazige bodem • Kantelpositie zorgt voor een betere reiniging van randen en binnenkant én vermijdt stilstaand water op onderkant • OPTIE: opzetrand RE (RC20-1)



RE	OptiClean™
Universele open opzetrand	
Afm.	500x500x45 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	geen
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor alle types • Makkelijk vast en los te maken • Montage zonder gereedschap

D

9



RG9	OptiClean™
Glazenkorf - 9 vakken, zonder opzetrand	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	9x (149x149 mm) - Max. Ø140 mm
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • voor karaffen, cognac- & bekeerglazen, ... • OPTIE : open opzetrand (RE) of met vakken (RE9)
RE9	Opzetrand 9 vakken - h: 45 mm
RE	Open opzetrand - h: 45 mm
Afgebeeld met 1 opzetrand RE9	

16



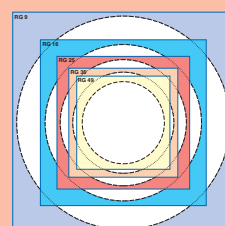
RG16	OptiClean™
Glazenkorf - 16 vakken, zonder opzetrand	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	16x (111x111 mm) - Max. Ø108 mm
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Voor grote cocktailglazen en breekbare wijnvoetglazen • OPTIE : open opzetrand (RE) of met vakken (RE16)
RE16	Opzetrand 16 vakken - h: 45 mm
RE	Open opzetrand - h: 45 mm
Afgebeeld met 1 opzetrand RE16	

25



RG25	OptiClean™
Glazenkorf - 25 vakken, zonder opzetrand	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	25x (86x86 mm) - Max. Ø83 mm
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Ideaal voor rode-wijnglazen, whisky- en brede voetglazen • OPTIE : open opzetrand (RE) of met vakken (RE25)
RE25	Opzetrand 25 vakken - h: 45 mm
RE	Open opzetrand - h: 45 mm
Afgebeeld met 1 opzetrand RE25	

Welke korf voor uw glazen ?
Gebruik de GIDS op blz. D-15



Professionele vaatwas- en glazenkorven

- Volledig assortiment korven in formaat 500x500 mm voor een veilige en hygiënische reiniging.
- Stevige basis en versterkte schotten, buigen of knikken niet, zelfs bij de zwaarst toegelaten ladingen.
- Open structuur biedt een perfecte watercirculatie en een optimale droogcyclus.
- De unieke honingraatstructuur verdeelt de lading gelijkmatiger en biedt hogere draagkracht.
- Comfortabele handgrepen voorzien aan de 4 zijden voor eenvoudige behandelingen en transporten.



RG36	OptiClean™
Glazenkorf - 36 vakken, zonder opzetrand	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	36x (71x71 mm) - Max. Ø67 mm
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Ideaal voor witte-wijnglazen, bier- en nauwe voetglazen • OPTIE : open opzetrand (RE) of met vakken (RE36)

RE36	Opzetrand 36 vakken - h: 45 mm
RE	Open opzetrand - h: 45 mm
Afgebeeld met 1 opzetrand RE36	



RG49	OptiClean™
Glazenkorf - 49 vakken, zonder opzetrand	
Afm.	500x500x100 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	49x (63x63 mm) - Max. Ø60 mm
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Ideaal voor fruitsapglazen, champagne- en likeurglazen • OPTIE : open opzetrand (RE) of met vakken (RE49)

RE49	Opzetrand 49 vakken - h: 45 mm
RE	Open opzetrand - h: 45 mm
Afgebeeld met 1 opzetrand RE49	



OPTICLIP	OptiClean™
Plaque-A-Rack Korf-herkenningsplaatjes	
Afm.	76x25 mm
Materie	Polypropyleen
Kleur	standaard = blauw (023)
Verpakking	6 st/doos
Info	• Bedrukking van de plaatjes : op vraag (pictogram of tekst)



RW20	OptiClean™ NEWAVE™
Glazenkorf - 20 vakken, met 1 opzetrand	
Afm.	500x500x121 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	20x - Max. Ø99 mm
Kleur	Blauw
Verpakking	4 st/doos
Info	• OPTIE : extra opzetranden met vakken (REW20S)

REW20S	Opzetrand 20 vakken - h: 40 mm
---------------	--------------------------------



RW30	OptiClean™ NEWAVE™
Glazenkorf - 30 vakken, met 1 opzetrand	
Afm.	500x500x121 mm
Materie	Polypropyleen
Aantal vakken	30x - Max. Ø81 mm
Kleur	Blauw
Verpakking	4 st/doos
Info	• OPTIE : extra opzetranden met vakken (REW30S)

REW30S	Opzetrand 30 vakken - h: 40 mm
Afgebeeld met 2 extra opzetranden REW30S	

NEWAVE™ glazenkorven

- 20% meer inhoud t.o.v. gewone korven
- Meer glazen per korf, dus minder korven nodig + minder wasbeurten en producten nodig
- Afgeronde vakken beschermen nog beter de inhoud
- Afmetingen van de vakken gebaseerd op de meest voorkomende glazen
- Reductie van benodigde opslagruimte
- Uitbreidbaar met gecompartmenteerde randen



Professionele vaatwas- en glazenkorven

- Volledig assortiment toebehoren voor vaatwaskorven in formaat 500x500 mm



C2222A	OptiClean™
Korventransportwaggen met duwbeugel	
Afm.	525x525 mm (excl. beugel)
Materie	Aluminium
Kleur	Alu + blauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 rubberen zwenkwielen met kogellagers (Ø 102 mm) • Verzinkte gaffels • Open bodem

C2235R	OptiClean™
Korventransportwaggen zonder duwbeugel	
Afm.	570x570xH 235 mm
Materie	Polypropyleen
Kleur	Blauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 rubberen zwenkwielen met kogellagers (Ø 102 mm) • Verzinkte gaffels • Volle bodem met afvoer+stop

RHC	OptiClean™
Harde afdekplaat voor vaatwaskorven	
Afm.	502x502 mm
Materie	Polypropyleen
Kleur	Wit
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Beschermt inhoud tijdens opslag en transport (tegen stof, regen,...)



RDC	OptiClean™
Beschermhoes H 914 mm	
Afm.	530x530x H 914 mm
Materie	Vinyl
Kleur	Transparant
Verpakking	3 st/doos
Info	Bescherming tegen stof en vuil

RDC1	OptiClean™
Beschermhoes H 1219 mm	
Afm.	530x530x H 1219 mm
Materie	Vinyl
Kleur	Transparant
Verpakking	3 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bescherming tegen stof en vuil

NC92	OptiClean™
Beschermrooster	
Afm.	450x450x8 mm
Materie	vinylbekleed metaal
Kleur	blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Vermijdt dat klein tafelgerei uit korf verdwijnt bij hoge druk



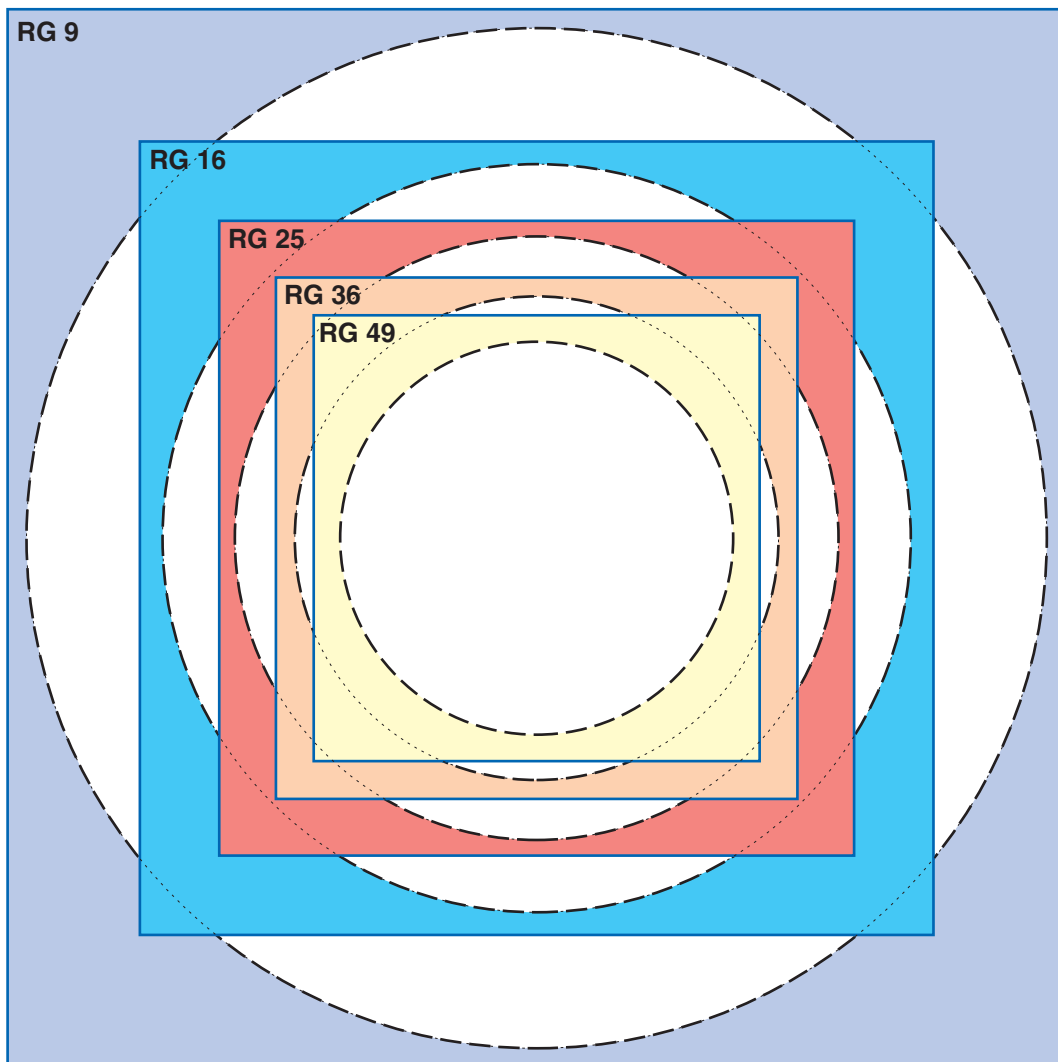
NC32P1	OptiClean™
Bestekmand met 8 vakken	
Afm.	435x197x170 mm
Materie	Polypropyleen
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Gerasterde bodem • Vlotte reiniging van rechtopstaand bestek

NC32P2	OptiClean™
Bestekmand met 8 vakken + handvatten	
Afm.	435x197x170 mm
Materie	Polypropyleen
Kleur	Blauw
Verpakking	6 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Gerasterde bodem • RVS handgrepen • Vlotte reiniging van rechtopstaand bestek

C35P	OptiClean™
Bestekcylinder	
Afm.	Ø 94 x H 127 mm
Materie	Polypropyleen
Kleur	Wit
Verpakking	12 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Bodem in maasstructuur • Geperforeerde zijden



Gids voor glazenkorven RG9 - RG16 - RG25 - RG36 - RG49

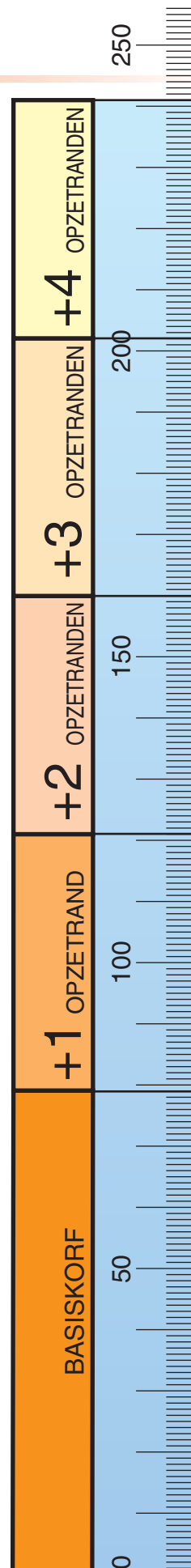


RG 9 - 9 vakken
RG 16 - 16 vakken
RG 25 - 25 vakken
RG 36 - 36 vakken
RG 49 - 49 vakken



Werkwijze

1. Plaats het glas omgekeerd op de middelste cirkel van bovenstaand raster. Kijk of het glas precies centraal staat.
2. Kijk neer op uw glas en verifieer binnen welk vakje het glas zich op zijn breedste diameter bevindt. Dit bepaalt het aantal vakken dat de geschikte korf heeft.
3. Plaats nu het glas tegen de meetlat, met de voet van het glas naar boven en de bovenrand precies op de nul-lijn.
4. Kijk binnen welk vak de voet van het glas zich bevindt. Dit bepaalt met hoeveel opzetranden de basis glazenkorf al dan niet moet uitgerust worden.
5. U weet nu welke korf u nodig heeft voor een optimale bescherming en reiniging van dit glas.



D

OPTI-CLEAN™

- Compleet assortiment professionele voorspoeldouches en mengkranen voor collectiviteiten, restaurant- en cateringkeukens
- Topkwaliteit, onderdelen ook steeds leverbaar



K50-1155-BS10

Encore

Top Line voorspoeldouche incl. tussenkraan

- Info
- Enkelgats opbouw
 - Verchroomde afwerking
 - Hygiënische RVS veer
 - Drukbestendige RVS slang met verstevigde binnenslang
 - Kwartslaghendels
 - Hittewerende handgreep
 - Antibacteriologische coating
 - Teflon afdichtingen
 - Hoogte (overmeten): ± 965 mm
 - Ingebouwde terugslagkleppen
 - Verstevigde kraanbasis
 - Debiet bij 3 bar: 11 l/min.
 - Max. druk: 8 bar
 - Boordiameter: 28,6 mm
 - Aansluitingsflexibels (1/2")
 - Incl. K55-7010



K53-1020BS

Encore

Top Line muurmodel excl. tussenkraan

- Info
- Dubbelgats, muurmontage
 - Verchroomde afwerking
 - Hygiënische RVS veer
 - Drukbestendige RVS slang met verstevigde binnenslang
 - Kwartslaghendels
 - Hittewerende handgreep
 - Antibacteriologische coating
 - Teflon afdichtingen
 - Hoogte (overmeten): ± 890 mm
 - Ingebouwde terugslagkleppen
 - Verstevigde kraanbasis
 - Debiet bij 3 bar: 11 l/min.
 - Max. druk: 8 bar
 - Boordiameter: 28,6 mm
 - Excl. K55-7010

Verpakking 1 st/doos



K55-7010

Encore

Top Line tussenkraan

- Info
- Volledige rotatie
 - Lengte uitloopbek: 250 mm
 - Eenvoudige montage

Verpakking 1 st/doos

**OOK
WISSELSTUKKEN
APART
LEVERBAAR**



SANIGUARD™ de anti-bacteriologische behandeling van *Encore* kraanwerk

SANIGUARD™:

- Is een anti-bacteriologische coating
- Stopt de groei van bacteriën, schimmels en verscheidene virussen
- Is gebaseerd op zilverion technologie
- Kan toegebracht worden als een poedercoating (metaalsubstraat)
- Kan mee geïnjecteerd worden bij kunststof producten

SANIGUARD™ is NSF goedgekeurd (tot 150°C)

SANIGUARD™ biedt een oplossing om de groei van bacteriën, virussen en micro-organismen tegen te houden bij:

- Restaurants
- Ziekenhuizen
- Scholen
- Laboratoria
- Schepen

SANIGUARD™ geïntegreerd in het *Encore* kraanwerk draagt bij tot een hygiënische en gezonde werkplek!



UNIEKE SPROEIKOP

- Waterbesparend (low flow)
- SANIGUARD™ handgreep

Encore™



- Tijdloos design
- Eenvoudige montage
- Lange levensduur
- Specifiek voor foodservice-toepassingen
- Diverse erkenningen
- Onmisbaar in de professionele keuken



- Compleet assortiment professionele voorspoeldouches en mengkranen voor collectiviteiten, restaurant- en cateringkeukens
- Topkwaliteit, onderdelen ook steeds leverbaar

“ECO JET”



14 TURN FOR VOLUME VALVES

RM30-402 Linum
Premium Line voorspoeldouche incl. tussenkraan

- Info
- Enkelgats opbouw
 - Verchroomde afwerking
 - Hygiënische RVS veer
 - Drukbestendige slang met RVS bekleeding
 - Kwartslaghendels
 - Ergonomische handgreep
 - Hoogte (overmeten): 1200 mm
 - Ingebouwde terugslagkleppen
 - Debiet bij 4 bar: 17 l/min.
 - Max. druk: 5 bar
 - Boordiameter: 30 mm
 - Aansluitingsflexibels (1/2")
 - Tussenkraan: L 330 mm
 - Intensief gebruik

Verpakking 1 st/doos

“ECO PLUS”



14 TURN FOR VOLUME VALVES

RM30-105 Linum
Promo Line voorspoeldouche incl. tussenkraan

- Info
- Enkelgats opbouw
 - Verchroomde afwerking
 - Grijs geplastificeerde stalen veer
 - Behuizing flexibel in RVS, kunststof ommanteling
 - Kwartslaghendels
 - Ergonomische handgreep
 - Hoogte (overmeten): 1200 mm
 - Ingebouwde terugslagkleppen
 - Debiet bij 4 bar: 17 l/min.
 - Max. druk: 5 bar
 - Boordiameter: 30 mm
 - Aansluitingsflexibels (1/2")
 - Tussenkraan: L 330 mm
 - Standaard gebruik

Verpakking 1 st/doos



14 TURN FOR VOLUME VALVES

RM30-162 Linum
Mini voorspoeldouche met kwartslag tussenkraan

- Info
- Enkelgats opbouw
 - Hoogte (overmeten): 750 mm
 - Verchroomde afwerking
 - Kwartslaghendels
 - Ergonomische handgreep
 - Debiet bij 4 bar: 18 l/min
 - Max. druk: 5 bar
 - Kwartslag tussenkraan: L200 mm
 - Ingebouwde terugslagkleppen
 - Aansluitingsflexibels (3/4")
 - Boordiameter: 30 mm

Verpakking 1 st/doos



KRO-062 Linum
Classic Line voorspoeldouche voor onder kasten

- Info
- Enkelgats opbouw onder kasten
 - Verchroomde afwerking
 - Verchroomde veer
 - Kunststof flexibel met kunststof ommanteling
 - Ééngreepshendel
 - Hoogte (overmeten): 480 mm
 - Ingebouwde terugslagkleppen
 - Debiet bij 4 bar: 18 l/min.
 - Max. druk: 4 bar
 - Boordiameter: 45 mm
 - Aansluitingsflexibels (1/2")

Verpakking 1 st/doos



180°

KRO-060 Linum
Classic Line voorspoeldouche

- Info
- Enkelgats opbouw
 - Verchroomde basis
 - Uittrekbare douchekop (1500 ml)
 - RVS buisprofiel AISI 304
 - Ééngreeps ellebooghendel
 - Elastische handgreep (polymeer)
 - Hoogte (overmeten): 980 mm
 - Ingebouwde terugslagkleppen
 - Debiet bij 3 bar: 16 l/min.
 - Max. druk: 8 bar
 - Boordiameter: 33 mm
 - Aansluitingsflexibels (1/2")

Verpakking 1 st/doos



180°

KRO-061 Linum
Voorspoeldouche met tussenkraan met elleboogbediening

- Info
- Enkelgats opbouw
 - Speciaal elastische polymeer handgreep
 - Verchroomde afwerking
 - Hoogte (overmeten): 1200 mm
 - Debiet bij 3 bar: - kraan 26 l/min - sproeikop 16 l/min
 - Inclusief terugslagkleppen
 - Aansluitingsflexibels (3/8")
 - Boordiameter: 33 mm
 - Tussenkraan: L 370 mm

Verpakking 1 st/doos

Kraanwerk voor collectiviteiten en keukens

- Professionele mengkranen met hoogwaardige interne componenten
- Eenvoudige installatie
- Steeds geleverd met flexibele aansluitingen
- Ons consulteren voor andere modellen

CONTACTEER ONS OOK
VOOR INFRAROOD KRAANWERK
EN RVS HANDWASBAKJES

KOLOMKRANEN



KRO-018

KRO-019

- Enkelgats
- Verchroomde afwerking
- Warm/koud water
- Opbouwhoogte: 670 mm
- Boordiameter: Ø 65 mm
- Met flexibele aansluitingen 3/8" - L = 780 mm

CODE	Asafstand uitloop	Draaiknoppen	Debiet	St/doos
KRO-018	290 mm	zwart (kunststof)	24 l/min (4 bar)	1
KRO-019	300 mm	verchroomd	24 l/min (4 bar)	1

ELLEBOOGKRANEN



KRO-070

KRO-071

RM30-100

- Enkelgats
- Verchroomde afwerking
- Warm/koud water
- Met kunststof ellebooghendel:
 - Elastisch polymeer voor KRO-070/KRO-071
 - Rigide zwarte kunststof voor RM30-100
- Boordiameter: Ø 33 mm
- Met flexibele aansluitingen 1/2" - L = 350 mm (400 mm voor RM30-100)

CODE	Asafstand uitloop	Debiet	St/doos
KRO-070	260 mm	26 l/min (3 bar)	1
KRO-071	350 mm	26 l/min (3 bar)	1
RM30-100	310 mm	22 l/min (4 bar)	1

UNIVERSELE MENGKRANEN



RM30-001

RM30-004

RM30-002

- Enkelgats
- Verchroomde afwerking
- Inclusief terugslagkleppen
- Warm/koud water
- Boordiameter: Ø 30 mm
- Debiet: 30 à 35 l/min bij 3 bar
- Met flexibele aansluitingen 1/2" - L = 400 mm

CODE	Asafstand uitloop	Bediening	St/doos
RM30-001	300 mm	kwartslaghendels	1
RM30-004	200 mm	kwartslaghendels	1
RM30-002	300 mm	Euro-Design draaiknoppen	1





Stockage • Distributie

Stockage • Distributie



Isotherme containers: Transport & distributie met behoud van de juiste temperatuur

Kwalitatieve catering in kleine of grote hoeveelheden,
voor partycatering of professionele grootkeukenactiviteiten
in warme of koude lijn

E-2
tot
E-9


MELFORM



Wijnrekken: Professionele stockage van uw kostbare wijnreserves



E-10
tot
E-11



Stevige stockage, aantrekkelijke presentatie!


LINUM[®]



E-12
tot
E-28



Modulaire rekstellingen voor koelcellen, grootkeukens, cleanrooms en bergingen

Ruime keuze, diverse voedingsgeschikte materialen, modulaire inrichting




LINUM[®]
FERMOSTOCK[®]

Algemene kenmerken



Basismateriaal

Polyethyleen met hoogwaardig polyurethaanschuim (zonder CFK's): houdt heel lang dezelfde temperatuur aan.
De polyethyleen wanden zijn gegarandeerd voor een gebruik/contact tussen **-30°C en +85°C**



Flexibiliteit

Alle containers zijn stapelbaar en schokbestendig en kunnen makkelijk getransporteerd worden met de bijhorende wagentjes uit het gamma.



Voedingskwaliteit

Het gebruikte materiaal mag in aanraking komen met voeding (gegarandeerd tot 85°C) waardoor de HACCP richtlijnen perfect gerespecteerd worden.



Monoblock - optimale reiniging

De container is uit 1 stuk gemaakt d.m.v. de rotomoulage techniek. Concreet: geen lasnaden wat de robuustheid en de hygiëne (geen ophoping van vuil) sterk bevordert. Door de afgeronde hoeken kunnen de containers perfect gereinigd worden.

Tips voor gebruik en reiniging

Vóór ieder gebruik van een nieuwe Melform container, raden wij u de volgende gebruikadviezen aan :

INSTRUCTIES VOOR HET VULLEN

1. Indien u voor de warme lijn de container wil voorverwarmen, gebruik dan enkel warm water. Deze handeling is echter niet noodzakelijk. Voor de koude lijn, plaats je de container geopend in een koelcel op de gewenste temperatuur.
2. Plaats de dichting correct in de voorziene gleuf in het deksel of in de deur (uitgezonderd types AP).
3. Vul de container maximaal om een zo groot mogelijke thermische inertie te verzekeren.
4. Vul de container in een zo kort mogelijke tijd met voedingswaren of drankjes om zo weinig mogelijk temperatuurverlies te hebben.

TIPS VOOR ONDERHOUD EN REINIGING

De MELFORM isotherme containers zijn een duurzame investering indien u volgende voorwaarden naleeft :

1. Gebruik nooit metalen voorwerpen.
2. Gebruik de sluitingen en scharnieren niet als handgreep.
3. Reinig de containers regelmatig aan de binnen- en buitenkant.
4. Gebruik enkel zeepoplossingen en vermijd schuurmiddelen en detergents.
5. Gebruik nooit ammoniak, zuren of solventen.
6. Gebruik zachte borstels (vooral geen metalen).
7. Iedere dichting moet vóór het reinigen verwijderd worden.
8. Reinig de dichtingen afzonderlijk, met eenzelfde zeepoplossing als aangeraden voor de containers.
9. Spoel de containers en de dichting veelvuldig na met zuiver water.
10. Reinig het kraantje van iedere drankcontainer met een niet-agressief zeeproduct en spoel overvloedig na met zuiver water.
11. In geval u de containers machinaal reinigt, zorg er dan voor dat geen enkel element van de container de normale gang van de wascyclus hindert. De dichtingen moeten gedemonteerd en afzonderlijk gewassen worden.
12. De Melform isotherme containers zijn gegarandeerd voor een temperatuur van -30°C tot $+85^{\circ}\text{C}$.

OPGELET !

Wie de Melform containers gebruikt voor toepassingen buiten de bovenvermelde temperatuurzone riskeert de containers ernstig te beschadigen. Vooral RVS bakken die rechtstreeks uit de oven komen, kunnen de binnenwanden doen smelten.

- Geïsoleerde containers voor vervoer van dranken of eetwaren in zowel koude als warme lijn
- Garanderen het temperatuurbehoud gedurende lange periode
- Keuze uit diverse types : **een professionele oplossing voor iedere toepassing**
- Voedingskwaliteit met NF- en NSF-standaard, geschikt voor iedere HACCP procedure
- Gegarandeerd voor gebruik tussen -30°C en +85°C - Vaatwasbestendig tot +85°C
- Geïsoleerd met hoogwaardig geëxpandeerd polyurethaanschuim (CFK-vrij)
- Vervaardigd uit slagvaste technopolymere zonder naden of scherpe kanten (rotomoulagetechniek), volgens normering EN12571

4,3 L



3005	Melform
Drankencontainer QC5	
Uitw. Afm.	245x350x395 mm (BxDxH)
Volume	4,3 L
Gewicht	3,4 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw / zand
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 ingewerkte poten • Met uitloopkraantje (afneembaar voor reiniging) • 4 dekselsluitingen in RVS • Deksel met siliconedichting • Drukregelventiel in deksel (drukwegname)

10 L



3010	Melform
Drankencontainer QC10	
Uitw. Afm.	240x430x430 mm (BxDxH)
Volume	10 L
Gewicht	4,6 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw / zand
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 ingewerkte poten • Met uitloopkraantje (afneembaar voor reiniging) • 4 dekselsluitingen in RVS • Deksel met siliconedichting • Drukregelventiel in deksel (drukwegname)

10 L



3010-XTRA	Melform
Drankencontainer QC10 XTRA	
Uitw. Afm.	265x450x453 mm (BxDxH)
Volume	10 L
Gewicht	5,3 kg
Kleur	grijsblauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Designlook, 4 hogere poten • Met uitloopkraantje (afneembaar voor reiniging) • 2 kunststof dekselsluitingen • Deksel met siliconedichting • Drukregelventiel in deksel (drukwegname)

19 L



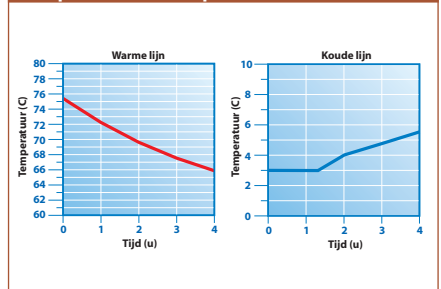
3020	Melform
Drankencontainer QC20	
Uitw. Afm.	295x465x460 mm (BxDxH)
Volume	19 L
Gewicht	6 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw / zand
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 4 ingewerkte poten • Met uitloopkraantje (afneembaar voor reiniging) • 4 dekselsluitingen in RVS • Deksel met siliconedichting • Drukregelventiel in deksel (drukwegname)

25 L



3029	Melform
Drankencontainer QC25	
Uitw. Afm.	310x455x588 mm (BxDxH)
Volume	25 L
Gewicht	8 kg
Kleuren	kakigroen / rood / blauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Ingewerkte handgrepen • Met uitloopkraantje (afneembaar voor reiniging) • 2 dekselsluitingen in RVS • Scharnierdeksel met siliconedichting • Drukregelventiel in deksel

Temperatuurverloop serie QC / EY13



Vervangsiliconedichtingen voor in deksel

WMC-024	Dichting voor QC5
WMC-025	Dichting voor QC10-QC25-EY13
WMC-026	Dichting voor QC20 - AF-6

KLEUREN	Drankencontainers
254	grijsblauw (standaardkleur)
023	blauw
033	zandkleur
061	rood
520	kakigroen

Te specificeren bij iedere bestelling aub.

Speciale uitvoeringen & onderdelen :
ons consulteren

- Geïsoleerde containers voor vervoer van dranken of eetwaren in zowel koude als warme lijn
- Garanderen het temperatuurbehoud gedurende lange periode
- Keuze uit diverse types : **een professionele oplossing voor iedere toepassing**
- Voedingskwaliteit met NF- en NSF-standaard, geschikt voor iedere HACCP procedure
- Gegarandeerd voor gebruik tussen -30°C en +85°C - Vaatwasbestendig tot +85°C
- Geïsoleerd met hoogwaardig geëxpandeerd polyurethaanschuim (CFK-vrij)
- Vervaardigd uit slagvaste technopolymere zonder naden of scherpe kanten (rotomoulagetechniek), volgens normering EN12571



13,5 L

3112	Melform
Drankencontainer EY13 (zonder kraantje)	
Uitw. Afm.	240x430x375 mm (BxDxH)
Volume	13,5 L
Gewicht	4,5 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Vooral geschikt voor soepen • OPTIE : Inzetrecipiënt 10 L • 4 ingewerkte poten • 4 dekselsluitingen in RVS • Deksel met siliconedichting en drukregelventiel



10 L

3850	Melform
Inzetrecipiënt voor 3112 (EY13)	
Uitw. Afm.	285x160x270 mm (BxDxH)
Volume	10 L
Gewicht	0,57 kg
Kleur	wit
Verpakking	1 st/doos (inclusief deksel)
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Vermijdt rechtstreeks contact tussen warme soep en container • Vereenvoudigde reiniging, vulling en lediging • Alternatief : RVS gastronom GN1/3-200 mm (Inhoud: 7,7 L)



NSF

3150	Melform
Voedselcontainer GN1/1 - AP-100	
Uitw. Afm.	410x610x200 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	310x510x110 mm (BxDxH)
Volume	17 L
Gewicht	5,3 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor gastronomen H. 100 mm • Recipiënten rusten op de binnenboord van de container • Er is geen contact met de bodem van de container • Deksel zonder siliconedichting • 2 stevige kunststofsluitingen

E



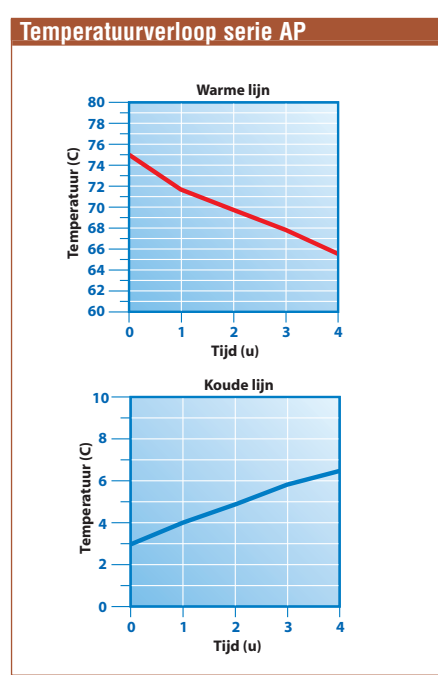
NSF

3151	Melform
Voedselcontainer GN1/1 - AP-150	
Uitw. Afm.	410x610x250 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	310x510x160 mm (BxDxH)
Volume	24,5 L
Gewicht	5,5 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor gastronomen H. 150 mm • Recipiënten rusten op de binnenboord van de container • Er is geen contact met de bodem van de container • Deksel zonder siliconedichting • 2 stevige kunststofsluitingen



NSF

3152	Melform
Voedselcontainer GN1/1 - AP-200	
Uitw. Afm.	410x610x300 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	310x510x210 mm (BxDxH)
Volume	31 L
Gewicht	5,9 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor gastronomen H. 200 mm • Recipiënten rusten op de binnenboord van de container • Er is geen contact met de bodem van de container • Deksel zonder siliconedichting • 2 stevige kunststofsluitingen



- Geïsoleerde containers voor vervoer van dranken of eetwaren in zowel koude als warme lijn
- Garanderen het temperatuurbehoud gedurende lange periode
- Keuze uit diverse types : **een professionele oplossing voor iedere toepassing**
- Voedingskwaliteit met NF- en NSF-standaard, geschikt voor iedere HACCP procedure
- Gegarandeerd voor gebruik tussen -30°C en +85°C - Vaatwasbestendig tot +85°C
- Geïsoleerd met hoogwaardig geëxpandeerd polyurethaanschuim (CFK-vrij)
- Vervaardigd uit slagvaste technopolymereen zonder naden of scherpe kanten (rotomoulage-techniek), volgens normering EN12571



3102	Melform
Voedselcontainer GN1/1 - GASTRO	
Uitw. Afm.	415x660x300 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	330x535x205 mm (BxDxH)
Volume	39 L
Gewicht	7,4 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor gastronomie tot H. 200 mm • Recipiënten stapelbaar op de bodem van de container • Deksel met siliconedichting en drukregelventiel • 4 dekselsluitingen in RVS

Indeling



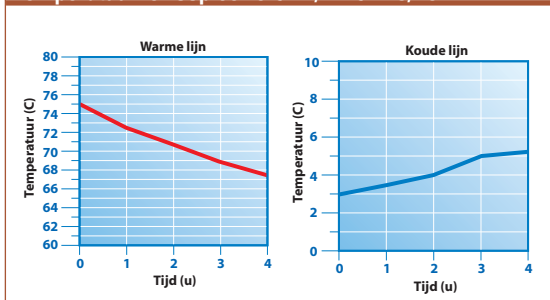
GN180006	Melform
Voedselcontainer GN18/18	
Uitw. Afm.	460x640x380 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	365x545x245 mm (BxDxH)
Volume	49 L
Gewicht	9,5 kg
Kleur	grijsblauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor gastronomie tot H. 200 mm + koelplaat • Ook : 6 roomijsbakken 4,75 L • Recipiënten stapelbaar op de bodem van de container • Deksel zonder siliconedichting • 2 stevige kunststofsluitingen

Indeling



3700	Melform
Maxidolly transportwagen	
Uitw. Afm.	525x750x965 mm (BxDxH)
Gewicht	8 kg
Kleur	grijsblauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • 2 vaste, 2 pivoterende wielen • Verchroomde vorken • Geen remmen • Licht verrijdbaar • Tot 150 kg • Verchroomde duwstang • Ideaal voor 3 containers AP, GN1/1, GN18/18 en AF

Temperatuurverloop serie GN1/1 - GN18/18



Koelplaten Linum®	
GN 1/1	-3° / -12° / -16° / -21°
GN 1/3	-3° / -12° / -16° / -21°
GN 1/4	-3° / -12° / -16° / -21°
GN 1/9	-3° / -12° / -16° / -21°

Zie deel A (A-20)

KLEUREN	Voedselcontainers
254	grijsblauw (standaardkleur) ●
023	blauw ●
061	rood ●

Te specificeren bij iedere bestelling aub.

Vervangings siliconedichtingen voor in deksel	
WMC-026	Dichting voor AF-6
WMC-027	Dichting voor AF-7 / AF-8
WMC-028	Dichting voor GN1/1 (3102)
WMC-029	Dichting voor AF-150
WMC-030	Dichting voor AF-12

TIPS VOOR GEBRUIK & REINIGING OP BLZ E-2

- Geïsoleerde containers voor het vervoer van eetwaren in zowel koude als warme lijn
- Garanderen het temperatuurbehoud gedurende lange periode
- Keuze uit diverse types : **een professionele oplossing voor iedere toepassing**
- Voedingskwaliteit met NF- en NSF-standaard, geschikt voor iedere HACCP procedure
- Gegarandeerd voor gebruik tussen -30°C en +85°C - Vaatwasbestendig tot +85°C
- Geïsoleerd met hoogwaardig geëxpandeerd polyurethaanschuim (CFK-vrij)
- Vervaardigd uit slagvaste technopolymeren zonder naden of scherpe kanten (rotomoulage-techniek), volgens normering EN12571. Afneembare deuren



AF-8



AF-6



AF-7

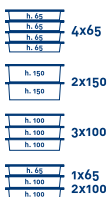


3133 Melform

Voedselcontainer GN1/2 - 6 geleiders

Uitw. Afm.	410x360x440 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	330x275x340 mm (BxDxH)
Volume	30,5 L
Gewicht	6,4 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw
Verpakking	1 st/doos

- Info
- Frontale deuropening
 - 6 onregelmatig verdeelde geleiders (AF-6)
 - Handig en compact
 - Voor transport van kleine porties voeding in GN1/2 gastronormbakken
 - RVS sluitingen / kunststof scharnieren

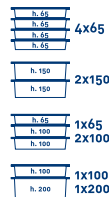


3123 Melform

Voedselcontainer GN1/1 - 7 geleiders

Uitw. Afm.	440x640x480 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	335x540x360 mm (BxDxH)
Volume	63 L
Gewicht	11 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw
Verpakking	1 st/doos

- Info
- Frontale deuropening
 - 7 onregelmatig verdeelde geleiders (AF-7)
 - Voor transport van voeding in GN1/1 gastronormbakken van verschillende hoogte
 - RVS sluitingen / kunststof scharnieren

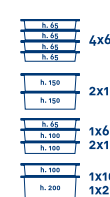


3124 Melform

Voedselcontainer GN1/1 - 8 geleiders

Uitw. Afm.	440x640x480 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	335x540x380 mm (BxDxH)
Volume	68 L
Gewicht	11 kg
Kleuren	grijsblauw / rood / blauw
Verpakking	1 st/doos

- Info
- Frontale deuropening
 - 8 regelmatig verdeelde geleiders (AF-8)
 - Voor transport van voeding in GN1/1 gastronormbakken van verschillende hoogte
 - RVS sluitingen / kunststof scharnieren



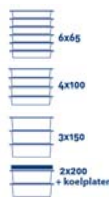
AF-12

3125 Melform

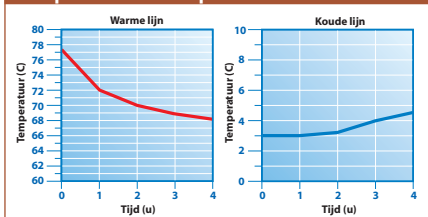
Voedselcontainer GN1/1 - 12 geleiders

Uitw. Afm.	440x665x650 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	330x533x515 mm (BxDxH)
Volume	90 L
Gewicht	16 kg
Kleur	grijsblauw
Verpakking	1 st/doos

- Info
- Frontale deuropening
 - 12 regelmatig verdeelde geleiders (AF-12)
 - Voor transport van voeding in GN1/1 gastronormbakken van verschillende hoogte
 - Kunststof scharnieren & sluitingen
 - Etikethouder in de deur



Temperatuurverloop serie AF



3700 Melform

Maxidolly transportwagen

Beschrijving zie blz E-5



3712 Melform

Onderstel voor type 3125 (AF-12)

Uitw. Afm.	505x685x195 mm
Gewicht	6,5 kg
Kleur	grijsblauw
Verpakking	1 st/doos



Optionele koelplaten voor AF-reeks

WMC-035 Koelplaat GN1/1 +3°C

rood / in te vriezen op -10°C
Afm : 530x325x30 mm / 4 kg

WMC-036 Diepvriesplaat GN1/1 -18°C

blauw / in te vriezen op -30°C
Afm : 530x325x30 mm / 4 kg



- Geïsoleerde containers voor een gevarieerd vervoer van eetwaren in zowel koude als warme lijn
- Hoge thermische isolatiewaarde : garanderen het temperatuurbehoud gedurende lange periode
- Voor vervoer en/of korte-termijnbewaring van warme en koude voedingswaren
- Voedingskwaliteit met NF-standaard, geschikt voor iedere HACCP procedure
- Gegarandeerd voor gebruik tussen -30°C en +85°C - Vaatwasbestendig tot +85°C
- Geïsoleerd met hoogwaardig geëxpandeerd polyurethaanschuim (CFK-vrij)
- Vervaardigd uit slagvaste technopolymeren zonder naden of scherpe kanten (rotomoulage-techniek), volgens normering EN12571



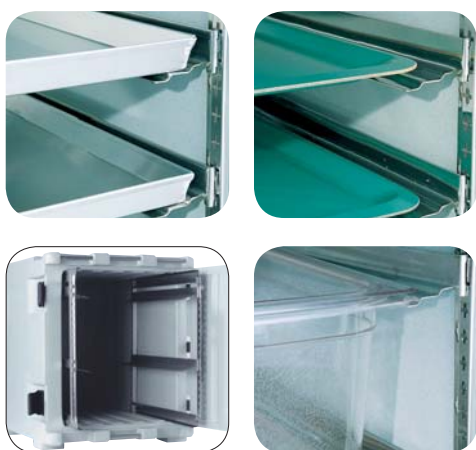
OPTIE



3610254	Melform
Grootvolume container - AF150	
Uitw. Afm.	570x790x725 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	430x650x530 mm (BxDxH)
Volume	148 L
Gewicht	23 kg
Kleur	grijsblauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Wijde frontale deuropening • Voor perfecte isotherme transporten van grote volumes • Bulkvervoer of met optionele stellingenstructuur • Voor gastro- of euronorm-bakken, schotels en roosters • Kunststof scharnieren & sluitingen • Onderstel in optie (9999-AIB)

3610254P	Melform
Grootvolume container - AF150 TANK	
Uitw. Afm.	725x570x790 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	530x430x650 mm (BxDxH)
Volume	148 L
Gewicht	24 kg
Kleur	grijsblauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Opening langs boven • Multifunctioneel : voeding in bulk, dranken, ... • Gekoelde of diepvriesproducten • Afgebeeld onderstel in optie

Optie voor AF150 TANK	
AIB002	Transportonderstel met remmen 725x570x150 mm / 11 kg



Opties voor AF150

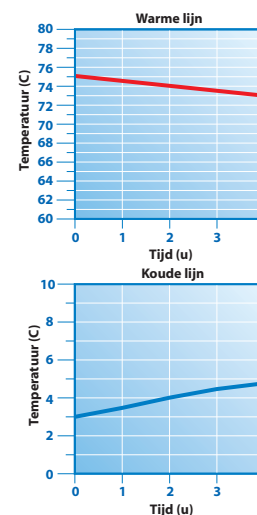
ABA250	Stellinginrichting in RVS
ABA301	1 paar RVS geleiders (max. 10) voor GN en 600x400
9999-AIB	Transportonderstel zonder rem 2 zwenk- en 2 vaste wielen 600x640x160 mm / 5 kg



Optionele koelplaten voor AF-reeks

WMC-035	Koelplaat GN1/1 +3°C rood / in te vriezen op -10°C Afm : 530x325x30 mm / 4 kg
WMC-036	Diepvriesplaat GN1/1 -18°C blauw / in te vriezen op -30°C Afm : 530x325x30 mm / 4 kg

Temperatuurverloop serie AF150



- Containers waarvan de frontale deur uitgerust is met een verwarmingsgroep en een digitale, regelbare thermostaat
- Active Door zorgt voor een gecontroleerd temperatuurbehoud tussen +30°C en +85°C
- Gewenste temperatuur is eenvoudig in te stellen en bij te regelen waar nodig
- Standaard 230 V
- Hoge thermische isolatiewaarde - De verwarmingsgroep via convectie compenseert temperatuurverlies van de vervoerde maaltijden
- Active Door is uiterst geschikt voor lange-termijnbewaring en/of langdurig vervoer van warme voedingswaren
- Containers gegarandeerd voor gebruik tussen -30°C en +85°C - Vaatwasbestendig tot +85°C
- Wisselstukken, kabels en Active Door ook apart verkrijgbaar
- Vervaardigd uit slagvaste technopolymere zonder naden of scherpe kanten (rotomoulage-techniek), volgens normering EN12571



MEL-107	Melform
Active Door Container AF7-AD	
Uitw. Afm.	444x680x480 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	335x540x360 mm (BxDxH)
Volume	63 L
Gewicht	12,6 kg
Kit	container + Active Door + kabel 230 V
Kleur	grijsblauw + rode deur
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Frontale deuropening • 7 onregelmatig verdeelde geleiders (AF-7) • Voor transport van voeding in GN1/1 gastronormbakken van verschillende hoogte • RVS sluitingen / kunststof scharnieren
3700	Onderstel Maxidolly in optie

MEL-112	Melform
Active Door Container AF12-AD	
Uitw. Afm.	440x710x650 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	330x533x515 mm (BxDxH)
Volume	90 L
Gewicht	18,7 kg
Kit	container + Active Door + kabel 230 V
Kleur	grijsblauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Frontale deuropening • 12 regelmatig verdeelde geleiders (AF-12) • Voor transport van voeding in GN1/1 gastronormbakken van verschillende hoogte • Kunststof scharnieren & sluitingen
3712	Onderstel in optie

MEL-115	Melform
Active Door Container AF150-AD	
Uitw. Afm.	570x830x725 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	430x650x530 mm (BxDxH)
Volume	148 L
Gewicht	27,3 kg
Kit	container + Active Door + kabel 230 V
Kleur	grijsblauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Wijde frontale deuropening • Voor perfecte isotherme transporten van grote volumes • Bulkvervoer of met optionele stellijstenstructuur • Voor gastro- of euronormbakken, schotels en roosters • Kunststof scharnieren & sluitingen
9999-AIB	Onderstel in optie



- Isotherme containers voor zowel koude als warme lijn
- Blauwe binnen- en buitenwand hebben een anti-bacteriële werking
- Sluitingen, scharnieren en handvatten zijn gemaakt uit slagvast polyamide
- Volledig naadloos en afgerond voor gemakkelijke reiniging
- Gebruik tussen -20°C en +100°C
- Voor thermische desinfectie (vaatwas) kan men gaan tot +130°C
- Containers zijn onderling stapelbaar en hebben extra stootbescherming op de bodem



CBL-001	Blu'Line
Voedselcontainer GN 1/1	
Uitw. Afm.	630 x 370 x 205 mm (LxBxH)
Inw. Afm.	510 x 302 x 100 (LxBxH)
Gewicht	6,1 kg
Inhoud	13 liter
Kleur	blauw
Verpakking	1 st/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • geschikt voor gastronormen tot H 100 mm • Containers zijn onderling stapelbaar



CBL-002	Blu'Line
Voedselcontainer GN 1/1	
Uitw. Afm.	630 x 370 x 308 mm (LxBxH)
Inw. Afm.	510 x 302 x 200 mm (LxBxH)
Gewicht	7 kg
Inhoud	26 liter
Kleur	blauw
Verpakking	1 stuk/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • geschikt voor gastronormen tot H 200 mm • Containers zijn onderling stapelbaar



CBL-003	Blu'Line
Voedselcontainer GN1/1 PLUS	
Uitw. Afm.	630 x 370 x 308 mm (LxBxH)
Inw. Afm.	510 x 302 x 200 mm (LxBxH)
Gewicht	7 kg
Inhoud	26 liter
Kleur	blauw
Verpakking	1 stuk/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • geschikt voor gastronormen tot H 200 mm • Uitgerust met ronde opening voor aansluiting van een verwarmingselement voor bain-marie toepassingen (afsluitdop inbegrepen) • Containers zijn onderling stapelbaar



GN1/1 + EN

CBL-004	Blu'Line
Voedselcontainer GN1/1 + EN frontlader	
Uitw. Afm.	498 x 636 x 560 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	388 x 533 x 470 mm (BxDxH)
Gewicht	16,4 kg
Inhoud	52 liter
Kleur	blauw
Verpakking	1 stuk/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor GN (530 x 325 mm) en EN (530 x 370 mm) formaat • Maximale belading: 2x GN1/1 200 mm / andere combinaties zijn uiteraard ook mogelijk • Verstelbaar roosterframe met 12 paar geleiders laat toe om zowel GN als EN te stockeren en dit aan +250°C • Onderling stapelbaar



GN1/1 + EN

CBL-005	Blu'Line
Voedselcontainer GN1/1 + EN frontlader met verwarming	
Uitw. Afm.	498 x 636 x 560 mm (BxDxH)
Inw. Afm.	388 x 533 x 470 mm (BxDxH)
Gewicht	18,5 kg
Inhoud	52 liter
Kleur	blauw
Verpakking	1 stuk/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor GN (530 x 325 mm) en EN (530 x 370 mm) formaat • Maximale belading: 2x GN1/1 200 mm / andere combinaties zijn uiteraard ook mogelijk • Verstelbaar uitneembaar roosterframe met 12 paar geleiders laat toe om zowel GN als EN te stockeren en dit aan +250°C • Containers zijn onderling stapelbaar • Uitgerust met uitneembaar verwarmingselement (werking tot +90°C) • Vermogen: 300 Watt - Spanning: 230 V



CBL-020	Blu'Line
Opwarmingselement voor CBL-003	
Vermogen	500 Watt
Spanning	230 V
Max. temp.	125°C
Verpakking	1 stuk/doos
Info	<ul style="list-style-type: none"> • VDE gecertificeerd • Zelfregulerend

GASTRONORM

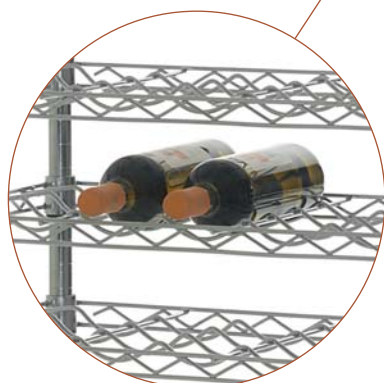
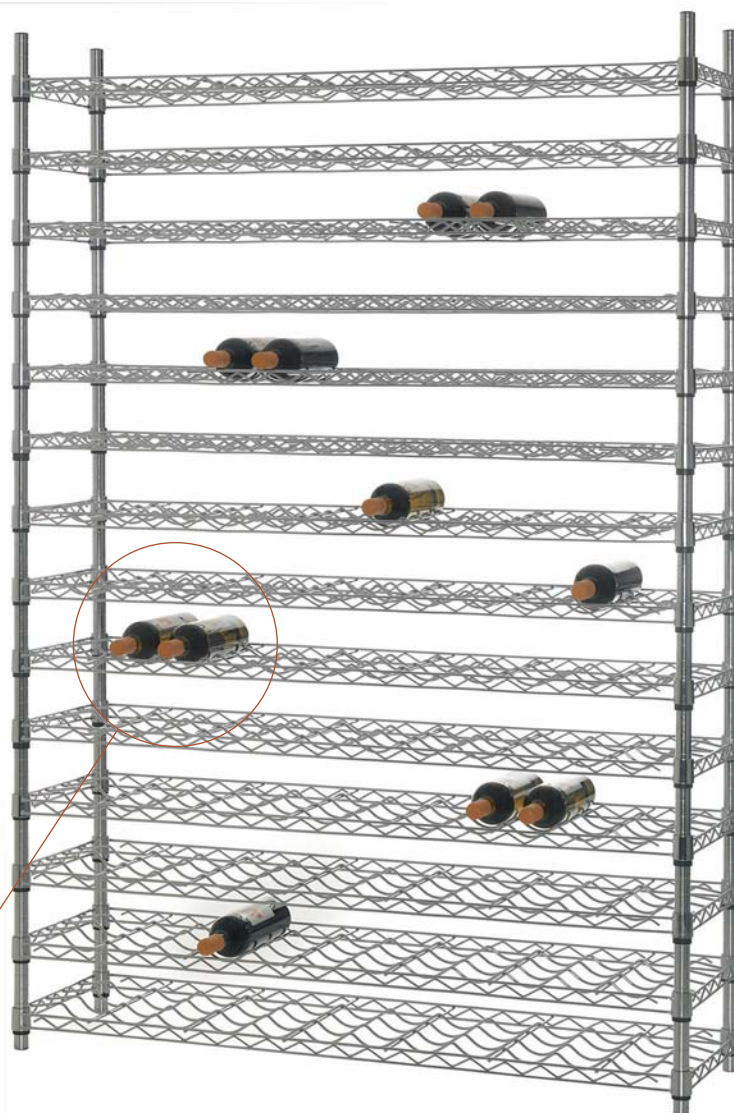
EURONORM



CBL-005

- Voor 168 flessen van alle types (75 cl)
- Stevige en verzorgde draadstructuur
- Verchromde afwerking
- Eenvoudige montage
- Zeer stabiel en efficiënt in gebruik
- Voor 75 cl-flessen (12 per niveau – alle types)
- Eveneens voor champagneflessen 75 cl
- Afm. 1220 x 360 x 1820 mm (BxDxH)
- Met kunststof regelvoetjes
- Bruto gewicht : 46 kg – Netto 42,6 kg

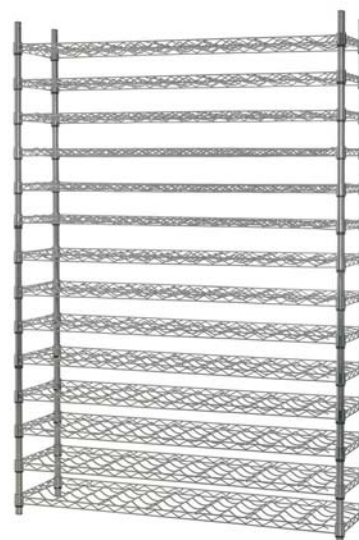
LWR-066	Linum
Opslagrek 14 niveaus - 168 flessen	
Uitw. Afm.	1220x360x1820 mm (BxDxH)
Materie	Verchromd
Verpakking	1 st/doos (2 dozen = 1 rek)
Info	<ul style="list-style-type: none"> • Staanders Ø 25,4 mm • 12 flessen per niveau • Voor alle flestypes 75 cl



Flessen liggen veilig genest in de golvende draadstructuur!

1 LENGTE
1 DIEPTE

14 NIVEAUS
van 12 FLESSEN



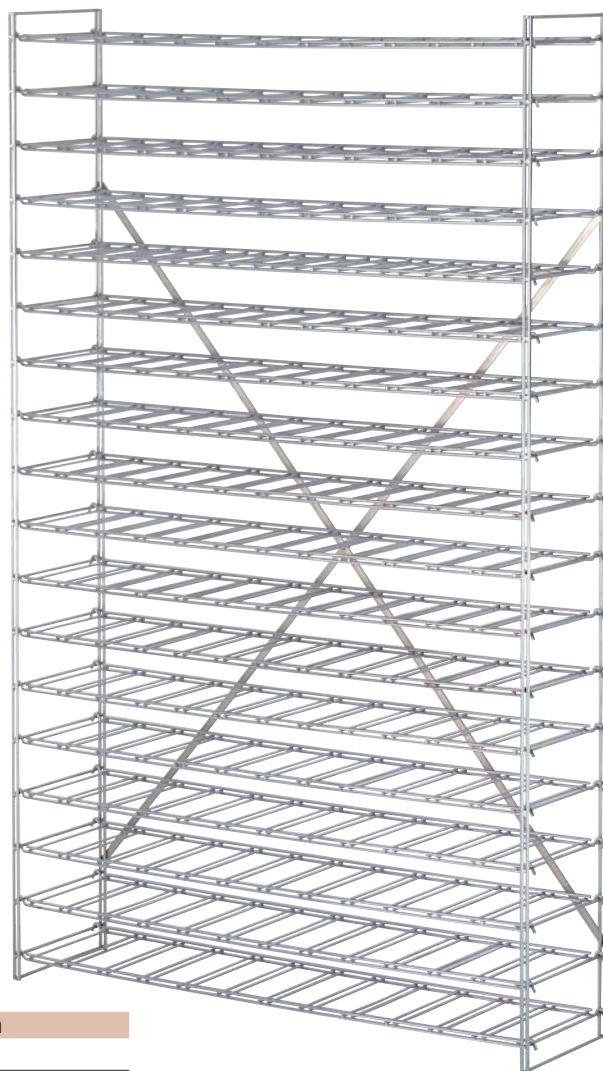
Verchromde wijnrekken voor opslag

- Wijnrekken speciaal ontworpen voor een perfecte en overzichtelijke opslag of presentatie van wijnflessen
- Volledig verchromd, sober en stijlvol
- Geschikt voor flessen type bordeaux of bourgogne (75 cl).
- Andere flestypes en formaten steeds te testen door gebruiker.
- Fles-per-fles-stockage - Optimale plaatsbenutting
- Uiterst stevig en stabiel
- Steeds eenvoudig aanvullen en wegnemen van flessen !



2 LENGTES
3 HOOGTES

AANBOUW
MOGELIJK



Verchromde wijnrekken voor opslag			Linum	
Code	Type & afmetingen (BxDxH)*	Niv.	Max. flessen	Samenstelling
HOOGTE 1050 mm				
0500CHR	Basisrek 1000x300x1050 mm	10	100	2 staanders, 1 kruis, 10 legvlakken
0510CHR	Aanbouwrek 1000x300x1050 mm	10	100	1 staander, 10 legvlakken
0520CHR	Basisrek 1200x300x1050 mm	10	120	2 staanders, 1 kruis, 10 legvlakken
0530CHR	Aanbouwrek 1200x300x1050 mm	10	120	1 staander, 10 legvlakken
HOOGTE 1600 mm				
0600CHR	Basisrek 1000x300x1600 mm	15	150	2 staanders, 1 kruis, 15 legvlakken
0610CHR	Aanbouwrek 1000x300x1600 mm	15	150	1 staander, 15 legvlakken
0620CHR	Basisrek 1200x300x1600 mm	15	180	2 staanders, 1 kruis, 15 legvlakken
0630CHR	Aanbouwrek 1200x300x1600 mm	15	180	1 staander, 15 legvlakken
HOOGTE 1900 mm				
0700CHR	Basisrek 1000x300x1900 mm	18	180	2 staanders, 1 kruis, 18 legvlakken
0710CHR	Aanbouwrek 1000x300x1900 mm	18	180	1 staander, 18 legvlakken
0720CHR	Basisrek 1200x300x1900 mm	18	216	2 staanders, 1 kruis, 18 legvlakken
0730CHR	Aanbouwrek 1200x300x1900 mm	18	216	1 staander, 18 legvlakken
0400CHR	Set regelvoetjes (2 stuks)	-	-	1 set (goed voor 1 staander)
Info	Staalraaddikte : traversen 6 mm, draden 5 mm *Reële lengtes: 950 mm (type 1000) / 1170 mm (type 1200)			

TOT
216
FLESSEN

FLES
PER
FLES

Niveaus voor fles per fles stockage



Linum® & Fermostock®

Hygiënische rekstellingen



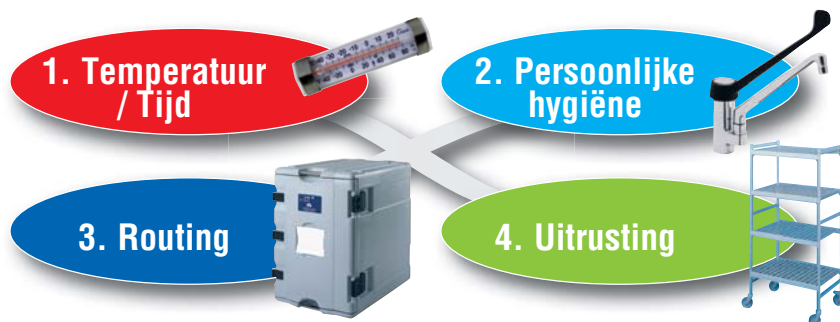
Rekken, van vitaal belang binnen HACCP!

HACCP, what's in a name ?

HACCP staat voor Hazard Analysis Critical Control Points. HACCP is een systeem, een werkwijze, waarbij het productieproces voortdurend wordt geanalyseerd op alle mogelijke risico's en gevaren (vb . microbiologische aantasting). Door het vastleggen van een aantal werkprocedures en de controles daarop, kan men de consument een hoge kwaliteitswaarborg bieden. Een wettelijk verplicht "zelfcontrole-systeem" zeg maar.

De HACCP-procedures of Veiligheidsprocedures zijn via de Europese Richtlijn 93/94 vastgelegd.

HACCP, 4 luiken



1. **Temperatuurbeheersing:** behoud koudeketting / correcte metingen en registraties.
2. **Persoonlijke hygiëne:** handen wassen / scheiding van rein en vuil.
3. **Routing & lokaalindeling:** behoud koudeketting / risicoloos transport.
4. **Hygiëne van uitrusting & ruimtes:** voorkomen van kruisbesmetting door de keuze voor corrosievrije of roestvrije materialen.



Criteria bij de keuze van de ideale rekopstelling met HACCP conformiteit?

- Aangepaste materialen (voeding geschikt, corrosievrij)
- Modulaire opbouw (optimale inrichting van beschikbare ruimte)
- Snelle op- en/of afbouw (zonder gereedschap)
- Vlot verplaatsbaar of uitneembaar en afwasbaar (hygiëne)
- Voldoende draagkracht (maximale belasting)
- Open hoeken (maximale toegankelijkheid en benutting)
- Attest van voedingsgeschiktheid
- Kies een gevestigd kwaliteitsmerk (met het oog op latere uitbreidingen of aanpassingen)

Geanodiseerd aluminium



Blinkend roestvrijstaal 18/10



Geanodiseerd alu + kunststof legvlakken



Geanodiseerd aluminium met kunststof legvlakken



FERMOSTOCK® 6611/6811 - Het systeem :

Het FERMOSTOCK® programma is een universeel rekstelsysteem op basis van modulaire elementen. Het kenmerkt zich door een zéér eenvoudige montage, een gemakkelijk onderhoud, een héél goede weerstand tegen corrosie, een goede stabiliteit en een grote flexibiliteit. Fermostock® is conform alle productievoorschriften en -normen omtrent hygiëne en reinigingsvoorwaarden (NF031) en voldoet aan de strengste eisen qua duurzaamheid en stevigheid. Deze kwaliteiten zijn aanbevolen voor :

- droge opslagplaatsen voor voeding
- koel- of vriescellen tot -30°C
- collectiviteiten & grootkeukens
- laboratoria & cleanrooms
- ziekenhuizen

Overal waar een HYGIENISCHE STOCKAGE vereist is, vormen de FERMOSTOCK®-rekstellingen het ideale stockagesysteem, van voedingswaren tot farmaceutische producten !

Dankzij de afgeronde hoeken en vlakke oppervlakken geniet het FERMOSTOCK® systeem het **NF-voedselhygiëne-label** afgeleverd door AFAQ-AFNOR CERTIFICATION op 01/10/1993 (testlabo Cnerpac ; n° 06-A-644/645), alsook het **NSF-label**



TOT -30°C



6611



6811

FERMOSTOCK® 6611/6811 - 2 uitvoeringen :

Voedingskwaliteit! Attesten beschikbaar.

Staanders en dwarsliggers : steeds in geanodiseerd aluminium (20 micron anodisatie)
Legvlakken : grijze kunststof (type 6611) of geanodiseerd aluminium (type 6811 - op vraag)

FERMOSTOCK® 6611/ 6811- De opbouw :

BASISREKKEN :

Het basisrek wordt opgebouwd uit een modulaire structuur van 2 staanders en een te kiezen aantal niveaus, bestaande uit dwarsliggers en legborden. De staanders zijn van de nodige bevestigingsgaten voorzien waarin conische inhaakdragers (een Fermod-patent) vastgemaakt kunnen worden. Deze inhaakdragers, die op meerdere hoogtes vastgemaakt kunnen worden aan de staander, bestaan uit een uiterst resistente legering. De dwarsliggers, die beschikbaar zijn in verschillende standaardlengtes, kunnen vervolgens eenvoudig op de inhaakdragers vastgedrukt worden. Tussen deze dwarsliggers tenslotte, komen de onderhoudsvriendelijke kunststof of geanodiseerde aluminium legborden te liggen. Deze zijn geschikt voor temperaturen tot -30°C.

AANBOUWREKKEN :

Het aanbouwrek bestaat uit één staander en terug een te kiezen aantal niveaus.

Men kan steeds 2 aanbouwrekken verbinden met een basisrek.

Om aanbouwverbindingen te maken in een hoek van 90° (L, U, + of T-opstelling) wordt gebruik gemaakt van aluminium hoekverbindingstukken die over de dwarsliggers van het basisrek geschoven worden.

FERMOSTOCK® 6611/6811 - Technische info :

STAANDER

- Vierkant buisprofiel 27 x 27 mm
- 3 sporten in platte buis van 40 x 12 mm
- Vooraf geperforeerd
- Afstand tussen de bevestigingspunten : 150 mm
- Onderste sport op 140 mm van de vloer
- Bovenste sport op 10 mm van de bovenkant
- RVS bouten
- Bovenaan zijn er kunststof doppen voorzien
- Onderaan zijn er regelbare voeten in kunststof
- Staanderhoogte : 1685 mm - 1800 - 2100 mm - 2400 mm (incl. regelvoetje)
- Maximum aantal niveaus : 10 - 13 - 15
- Staanderdieptes : 360, 460 of 560 mm

3 DIEPTES
4 HOOGTES

KUNSTSTOF LEGBORD (COPOLYMEER - TYPE 6611)

- Dieptes 360, 460 of 560 mm
- Perforaties : rond, Ø 40 mm
- Uitneembaar en afwasbaar in vaatwasmachine (max. +90°C)
- Vervangbaar door RVS of kunststof Gastronormrecipiënten :
Diepte 360 mm : GN1/1, GN1/2, GN1/3, GN2/3 en GN2/8
Diepte 560 mm : GN1/1 en GN2/1

ALUMINIUM LEGBORD (DURALINOX - TYPE 6811)

- Dieptes 360, 460 of 560 mm
- Halfronde tussenlatten van 30 mm
- Uitneembaar en afwasbaar in vaatwasmachine (max. +90°C)
- Langs beide zijden te gebruiken (vlak of rond)
- Vervangbaar door RVS of kunststof Gastronormrecipiënten :
Diepte 360 mm : GN1/1, GN1/2, GN1/3, GN2/3 en GN2/8
Diepte 560 mm : GN1/1 en GN2/1
- Enkel op vraag: aluminium legborden voor kleine verpakkingen (extra smalle ruimte tussen de latten; type 6811/B)

DWARSLIGGER

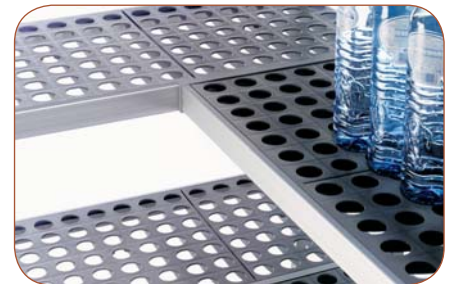
- Geanodiseerd aluminium 20 micron
- Profiel 12/10, 50x22 mm
- 10 lengtes



Geanodiseerd aluminium met kunststof legvlakken

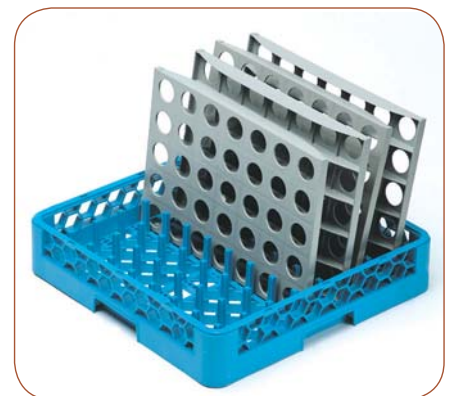


L-opstelling 6611



Flexibel & modulair

- Optimale benutting van de ruimte door een veelvoud aan afmetingen : 10 lengtes, 3 dieptes en 4 hoogtes !
- Vrijstaande opstelling met toegankelijkheid aan elke zijde en in alle hoeken.
- Niveaus om de 150 mm verstelbaar.
- Mogelijkheid om gastronormrecipiënten in de rekken te hangen (diepte 360 & 560).
- Montage zonder gereedschap.



Hygiënisch & voedingsgeschikt

- Geniet het strenge NF voedselhygiëne-label voor voedingshygiëne & reinigingsvoorschriften (NF031)
- Legvlakken kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden
- NSF-gecertificeerd

Stevig & duurzaam

- Opgebouwd uit een modulaire structuur van staanders en langverbinders uit geanodiseerd aluminium, waartussen legvlakken in kunststof of aluminium geplaatst worden.
- Geschikt voor negatieve temperaturen tot -30°C.



Type 6611
TOT 175 kg/
NIVEAU

Type 6811
TOT 250 kg/
NIVEAU

Draagvermogen per niveau - alle dieptes

OVERMETEN LENGTE	DRAAGKRACHT	
	Type 6611	Type 6811
660 mm	175 kg	250 kg
780 mm	175 kg	250 kg
900 mm	175 kg	250 kg
960 mm	175 kg	250 kg
1080 mm	175 kg	250 kg
1200 mm	175 kg	250 kg
1320 mm	175 kg	250 kg
1500 mm	175 kg	250 kg
1620 mm	120 kg	150 kg
1740 mm	120 kg	150 kg

Maximum 900 kg tussen 2 staanders

Maximum 600 kg voor hoekverbindingen

Staanderhoogtes

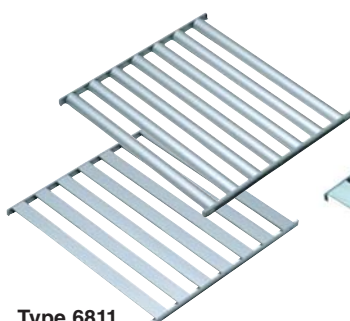
Hoogte (mm)	1685	1800	2100	2400
Max. niveaus	10	11	13	15



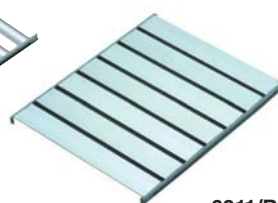
Toepassing 6811:
niveaus met ronde zijde naar boven -
Ideaal voor alle wijnflessen



Type 6611
Copolymer grijs
(standaard)



Type 6811
Duralinox

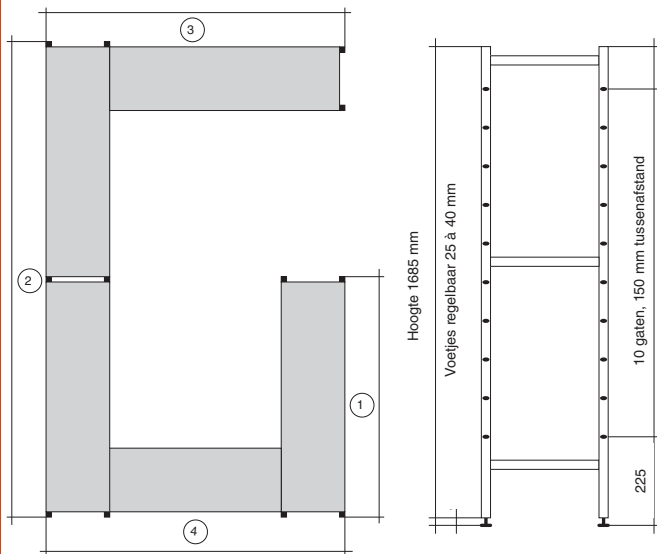


6811/B
Duralinox
(op vraag)

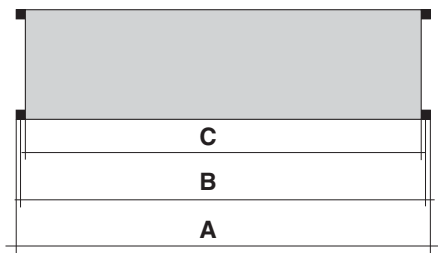
Geanodiseerd aluminium met kunststof legvlakken

Fermostock® 6611/6811 - Opstellingsschema

- 1 Basisrek : asmaat + 30 mm
- 2 Basisrek + aanbouwrek : asmaat + asmaat + 30 mm
- 3 L-opstelling : asmaat + diepte
- 4 U-opstelling : diepte + asmaat + diepte



Fermostock® 6611/6811 - Afmetingen



A = overmeten lengte
B = asmaat
C = langsverbinding

Lengte in mm

OVERMETEN LENGTE A	ASMAAT B	LANGSVERRINDING C
660 (657)	630	602
780 (777)	750	722
900 (897)	870	842
960 (957)	930	902
1080 (1077)	1050	1022
1200 (1197)	1170	1142
1320 (1317)	1290	1262
1500 (1497)	1470	1442
1620 (1617)	1590	1562
1740 (1737)	1710	1682

Montage zonder gereedschap



Plaats de inhaakdragers in de staanders



Schuif de langsverbinders over de inhaakdragers



Plaats de legvlakken in de langsverbinders



Regel de composietvoetjes bij voor de stabiliteit

Dankzij de conische inhaakdragers (patent) kunnen de rekstellingen door één enkel persoon snel, efficiënt en zonder gereedschap gemonteerd worden.



Bij montage in een hoek kunnen de hoekverbindingen gebruikt worden, zodat de hoek openblijft en er geen staander in de weg staat. Deze speciale hoekverbindingen verdragen evenveel belasting als een staander.

FERMOSTOCK®

het perfecte rek voor
grootkeuken, koel- en vrieskamer



Geanodiseerd aluminium met kunststof legvlakken

Fermostock® 6611/6811 - Maattabel

OVERMETEN	GESCHIKTE SAMENSTELLING	AANTAL
LENGTE (mm)	(ASMATEN in mm)	STAANDERS
660	630	2
780	750	2
900	870	2
960	930	2
1080	1050	2
1200	1170	2
1320	1290	2
1500	1470	2
1620	1590	2
1740	1710	2
1650	750+870	3
1770	870+870	3
1830	750+1050	3
1890	2x930	3
1950	870+1050	3
2010	930+1050	3
2070	870+1170	3
2130	2x1050	3
2190	870+1290	3
2250	1050+1170	3
2370	2x1170	3
2430	930+1470	3
2490	1170+1290	3
2550	1050+1470	3
2610	1290+1290	3
2670	1170+1470	3
2790	1290+1470	3
2820	3x930	4
2880	870+930+1050	4
2910	1290+1590	3
2970	2x1470	3
3030	1290+1710	3
3090	1470+1590	3
3180	3x1050	4
3210	1470+1710	3
3240	870+(2x1170)	4
3300	1170+(2x1050)	4
3330	1590+1710	3
3360	750+(2x1290)	4
3420	1050+(2x1170)	4
3450	2x1710	3
3480	870+(2x1290)	4
3540	3x1170	4
3600	1470+(2x1050)	4
3660	1290+(2x1170)	4
3720	750+(2x1470)	4
3780	1170+(2x1290)	4
3840	1470+(2x1170)	4
3900	3x1290	4
3960	1470+1290+1170	4

OVERMETEN	GESCHIKTE SAMENSTELLING	AANTAL
LENGTE (mm)	(ASMATEN in mm)	STAANDERS
4020	1050+(2x1470)	4
4080	1470+(2x1290)	4
4140	1170+(2x1470)	4
4200	1590+(2x1290)	4
4260	1290+(2x1470)	4
4320	1710+(2x1290)	4
4380	1290+1470+1590	4
4440	3x1470	4
4500	1290+(2x1590)	4
4560	1590+(2x1470)	4
4620	1290+1590+1710	4
4680	1710+(2x1470)	4
4740	1290+(2x1710)	4
4800	1470+1590+1710	4
4830	1290+(3x1170)	5
4920	1470+(2x1710)	4
5040	1590+(2x1710)	4
5130	870+1290+(2x1470)	5
5160	3x1710	4
5250	1170+1470+(2x1290)	5
5310	870+(3x1470)	5
5370	1470+(3x1290)	5
5430	1170+1290+(2x1470)	5
5490	1050+(3x1470)	5
5550	(2x1290)+(2x1470)	5
5610	1170+(3x1470)	5
5670	1470+1590+(2x1290)	5
5730	1290+(3x1470)	5
5790	(2x1290)+(2x1590)	5
5850	1290+1590+(2x1470)	5
5910	4x1470	5
5970	1290+1470+(2x1590)	5
6030	1590+(3x1470)	5
6090	1290+(3x1590)	5
6150	(2x1470)+(2x1590)	5
6210	1290+170+(2x1590)	5
6270	1470+(3x1590)	5
6330	1290+1590+(2x1710)	5
6390	(2x1470)+(2x1710)	5
6450	1290+(3x1710)	5
6510	1470+1590+(2x1710)	5
6540	1170+1470+(3x1290)	6
6630	1470+(3x1710)	5
6660	1470+(4x1290)	6
6720	1170+(2x1290)+(2x1470)	6
6750	1590+(3x1710)	5
6780	870+(4x1470)	6
6840	(3x1290)+(2x1470)	6
6870	4x1710	5
6900	1170+1290+(3x1470)	6
6960	1050+(4x1470)	6
7020	(2x1290)+(3x1470)	6
7080	1170+(4x1470)	6

Geanodiseerd aluminium met kunststof legvlakken

Fermostock® 6611/6811 - Rekwagens

De **Fermostock®** rekwagens zijn gebaseerd op de standaardrekstellingen. Een rekwagen bestaat uit 2 staanders met zwenkende wielen en een aantal niveaus met uitneembare legborden uit kunststof of geanodiseerd aluminium. Daarbij is iedere staander voorzien van 1 roestvrij kunststofwiel met rem en 1 kunststofwiel zonder rem.

De zwenkende wielen hebben een diameter van 125 mm en zijn uiterst robuust en hygiënisch. Dankzij het unieke montagesysteem bezorgen ze de rekwagens een uitzonderlijke stabiliteit en wendbaarheid. Mobiele rekken kunnen zonder moeite verplaatst worden en laten zo, zelfs met volle belasting, toe om lokalen regelmatig en grondig te reinigen. Dit maakt deze rekwagens heel geschikt voor gebruik in restaurants, bakkerijen, slagerijen, fast-foodrestaurants, ziekenhuizen, laboratoria en andere gemeenschapskeukens, hygiënische ruimtes.

Een rekwagen kan tot max. 240 kg beladen worden.

HOOGTES	NIVEAUS (max.)
1820 mm	10
2235 mm	13
2535 mm	15

Standaardprogramma :

3 staanderhoogtes : 1820, 2235 of 2535 mm

3 dieptes : 360, 460 of 560 mm

10 lengtes : 660, 780, 900, 960, 1080, 1200,

1320, 1500, 1620 en 1740 mm

VOORDELEN

- Eenvoudige reiniging
- Toegankelijk langs beide zijden
- Multifunctioneel



Fermostock® 6611/6811 - Laag stapelrekje met 1 niveau (dunnage rek)

- Kunststof legvlakken (grijs copolymeer) of Duralinox
- Groot draagvermogen - Heel stabiel
- Perfecte hygiëne - Afwasbare legvlakken
- Eenvoudig onderhoud
- Aanbouw mogelijk
- Ideaal voor stockage van bulkgoederen onder werktafels en in koelkamers (dozen, zakken, emmers...)

Standaardprogramma :

1 staanderhoogte : 300 mm

3 dieptes : 360, 460 of 560 mm

10 lengtes : 660, 780, 900, 960, 1080, 1200, 1320, 1500, 1620 en 1740 mm



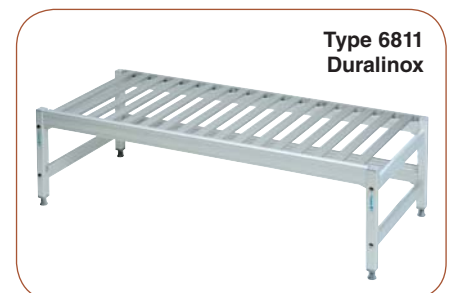
Standaard Dunnage Rack:

- 2 staanders, hoogte 300 mm
- 1 niveau (lengte naar keuze)
- 1 extra landsverbinder

Type 6611
Copolymeer



Type 6811
Duralinox



Basiskits met kunststof legvlakken - vast rek of rekwagen

- Standaardrekstellingen verpakt als compleet basisrek of complete rekwagen
- Verschillende dieptes (360 - 460 - 560 mm), lengte 1200 of 1500 mm
- Belading: 175 kg/niveau



TOT
175 kg/
NIVEAU

KIT1200X360	Fermostock
Basisrek 4 niveaus	
Afm. (LxBxH)	1200 x 360 x 1800 mm
Legvlakken	Kunststof (6611)
Verpakking	per kit

KIT1200X460	Fermostock
Basisrek 4 niveaus	
Afm. (LxBxH)	1200 x 460 x 1800 mm
Legvlakken	Kunststof (6611)
Verpakking	per kit

KIT1200X560	Fermostock
Basisrek 4 niveaus	
Afm. (LxBxH)	1200 x 560 x 1800 mm
Legvlakken	Kunststof (6611)
Verpakking	per kit

KIT1500X360	Fermostock
Basisrek 4 niveaus	
Afm. (LxBxH)	1500 x 360 x 1800 mm
Legvlakken	Kunststof (6611)
Verpakking	per kit

KIT1500X460	Fermostock
Basisrek 4 niveaus	
Afm. (LxBxH)	1500 x 460 x 1800 mm
Legvlakken	Kunststof (6611)
Verpakking	per kit

KIT1500X560	Fermostock
Basisrek 4 niveaus	
Afm. (LxBxH)	1500 x 560 x 1800 mm
Legvlakken	Kunststof (6611)
Verpakking	per kit

Standaard rekwagens

- Max. belading: 120 kg/niveau
- Tot max. 240 kg/wagen

KIT1200X460RW	Fermostock
Basisrekwagen 4 niveaus	
Afm. (LxBxH)	1200 x 460 x 1820 mm
Legvlakken	Kunststof (6611)
Wielen	2 met/2 zonder rem
Verpakking	per kit

KIT1500X460RW	Fermostock
Basisrekwagen 4 niveaus	
Afm. (LxBxH)	1500 x 460 x 1820 mm
Legvlakken	Kunststof (6611)
Wielen	2 met/2 zonder rem
Verpakking	per kit



MAX.
120 kg/
NIVEAU

MAX.
240 kg/
WAGEN



Geanodiseerd aluminium met kunststof legvlakken voor lage gewichten

Fermostock® 5611 - Het systeem:

Het FERMOSTOCK® 5611 programma is een universeel rekkensysteem op basis van modulaire elementen. Het kenmerkt zich door een zéér eenvoudige montage, een gemakkelijk onderhoud, een héél goede weerstand tegen corrosie, een goede stabiliteit en een grote flexibiliteit. Fermostock® is conform alle productievoorschriften en -normen omtrent hygiëne en reinigingsvoorwaarden (NF031) en voldoet aan de strengste eisen qua duurzaamheid en stevigheid.

Deze kwaliteiten zijn aanbevolen voor:

- droge opslagplaatsen voor voeding
- koel- of vriescellen tot -30°C
- collectiviteiten & grootkeukens
- laboratoria & cleanrooms
- ziekenhuizen

TOT
-30°C

Overal waar een HYGIENISCHE STOCKAGE vereist is, vormen de FERMOSTOCK®-rekstellingen het ideale stockagesysteem, van voedingswaren tot farmaceutische producten! Dankzij de afgeronde hoeken en vlakke oppervlakken geniet het FERMOSTOCK® systeem het **NF-voedselhygiëne-label** afgeleverd door AFAQ-AFNOR CERTIFICATION op 20/04/2009. (Accord AFNOR AC D40-005). Het systeem is ook NSF-gecertificeerd (Food Equipment)

Fermostock® 5611 - 1 uitvoering:

Staanders en dwarsliggers: steeds in geanodiseerd aluminium (20 micron anodisatie): **VOEDINGSKWALITEIT! Attesten op vraag.**
Legvlakken: grijze kunststof (polymeer)

Fermostock® 5611 - De opbouw:

BASISREKKEN:

Het basisrek wordt opgebouwd uit een modulaire structuur van 2 staanders en een te kiezen aantal niveaus, bestaande uit dwarsliggers en legborden. De staanders zijn van de nodige bevestigingsgaten voorzien waarin conische inhaakdragers (een Fermod-patent) vastgemaakt kunnen worden. Deze inhaakdragers, die op meerdere hoogtes vastgemaakt kunnen worden aan de staander, bestaan uit een uiterst resistente legering. De dwarsliggers, die beschikbaar zijn in verschillende standaardlengtes, kunnen vervolgens eenvoudig op de inhaakdragers vastgedrukt worden. Op deze dwarsliggers tenslotte, komen de onderhoudsvriendelijke kunststof (polymeer) legborden te liggen. Deze zijn geschikt voor temperaturen tot -30°C.

AANBOUWREKKEN:

Het aanbouwrek bestaat uit één staander en terug een te kiezen aantal niveaus.

Men kan steeds 2 aanbouwrekken verbinden met een basisrek.

Om aanbouwverbindingen te maken in een hoek van 90° (L, U, E of T-opstelling) wordt gebruik gemaakt van aluminium hoekverbindingstukjes die over de dwarsliggers van het basisrek geschoven worden.



Fermostock® 5611 - Technische info:

STAANDER

- Geanodiseerd aluminium
- Vierkant buisprofiel 23 x 23 mm
- 3 sporten in platte buis van 40 x 12 mm
- Vooraf geperforeerd
- Afstand tussen de bevestigingspunten: 150 mm
- Onderste sport op 140 mm van de vloer
- Bovenste sport op 10 mm van de bovenkant
- RVS bouten
- Bovenaan zijn er kunststof doppen voorzien
- Staanderhoogte: 1685 mm (max. 10 niveaus) - 1800 mm (max. 11 niveaus)
- Staanderdieptes: 360 mm - 460 mm

2 DIEPTES
2 HOOGTES

KUNSTSTOF LEGBORD (TYPE 5611)

- Staanderdiepte: 360 mm – Leggerdiepte: 363 mm
- Staanderdiepte: 460 mm – Leggerdiepte: 463 mm
- Leggerbreedte: 300 mm (Module A) – 420 mm (Module B)
- Perforaties: ovaal 56 x 42 mm
- Uitneembaar en afwasbaar in vaatwasmachine (tot max. 90°C)



DWARSLIGGER

- Geanodiseerd aluminium
- Profiel 12/10 – 40 x 17 mm
- 8 breedtes: 650 - 770 - 890 - 950 - 1070 - 1190 - 1310 - 1490 mm



Geanodiseerd aluminium met kunststof legvlakken voor lage gewichten



**TOT
90 kg/
NIVEAU**

FERMOSTOCK®



Flexibel & Modulair

- Optimale benutting van de ruimte door een veelvoud aan afmetingen
- Vrijstaande opstelling met toegankelijkheid aan elke zijde en in alle hoeken
- Niveaus om de 150 mm verstelbaar
- Montage zonder gereedschap!



Draagvermogen per niveau - alle dieptes

Overmeten lengte	Draagkracht* Type 5611 - Kunststof
650 mm	90 kg max.
770 mm	90 kg max.
890 mm	90 kg max.
1070 mm	90 kg max.
1190 mm	90 kg max.
1310 mm	90 kg max.
1490 mm	90 kg max.

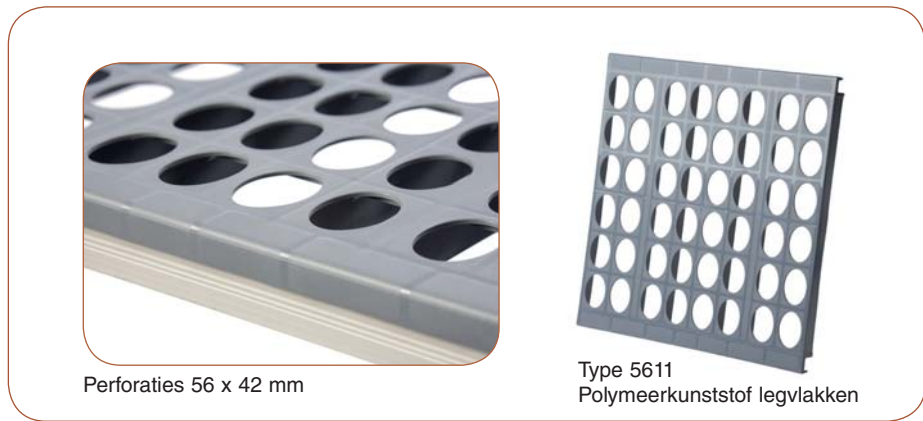
* uniform verdeeld



Max. draagvermogen per rek bedraagt 450 kg

Hygiënisch & voedingsgeschikt

- Geniet het strenge NF voedselhygiënelabel voor voedingshygiëne & reinigingsvoorschriften (NF031)
- Legvlakken kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden
- NF en NSF-gecertificeerd



Perforaties 56 x 42 mm



Type 5611
Polymeerkunststof legvlakken

Stevig & duurzaam

- Opgebouwd uit een modulaire structuur van staanders en langverbinders uit geanodiseerd aluminium, waarover legvlakken in kunststof geplaatst worden
- Geschikt voor negatieve temperaturen tot -30°C



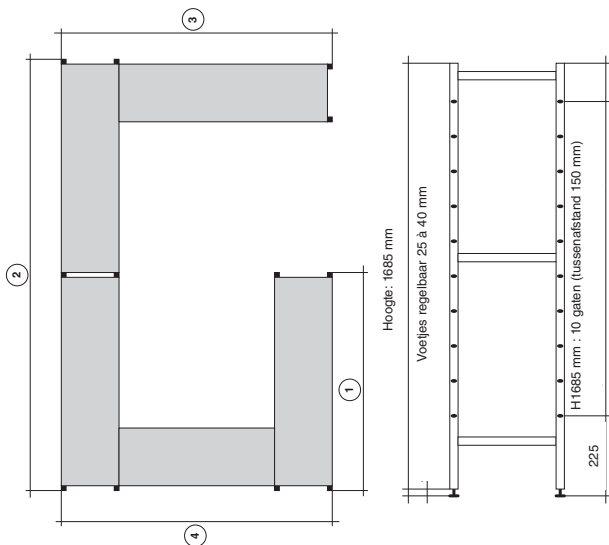
Fermostock® 5611

Hygiënische rekstellingen

Geanodiseerd aluminium met kunststof legvlakken voor lage gewichten

Fermostock® 5611 - Opstellingsschema

1. Basisrek: asmaat + 25 mm
2. Basisrek + aanbouwkrek: asmaat + asmaat + 25 mm
3. L-opstelling: asmaat + diepte
4. U-opstelling: diepte + asmaat + diepte



Fermostock® 5611 - Montage zonder gereedschap



Plaats de inhaakdragers in de staanders



Schuif de langsverbinders over de inhaakdragers

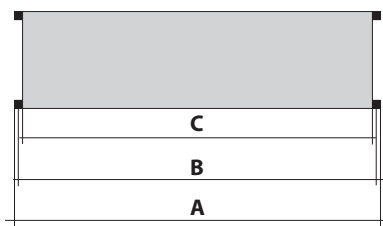


Plaats de legvlakken op de langsverbinders



Regel de composietvoetjes bij voor de stabiliteit

Fermostock® 5611 - Afmetingen



- A = overmeten lengte (met staanders)
 B = asmaat (as - as met staanders)
 C = langverbinder (niveau zonder staanders)

Overmeten lengte A	Asmaat B	Langverbinder C
650 mm	625 mm	602 mm
770 mm	745 mm	722 mm
890 mm	865 mm	842 mm
950 mm	925 mm	902 mm
1070 mm	1045 mm	1022 mm
1190 mm	1165 mm	1142 mm
1310 mm	1285 mm	1262 mm
1490 mm	1465 mm	1442 mm

Dankzij de conische inhaakdragers (patent) kunnen de rekstellingen door één enkel persoon snel, efficiënt en zonder gereedschap gemonteerd worden.



Bij montage in een hoek kunnen de hoekverbindingen gebruikt worden, zodat de hoek openblijft en er geen staander in de weg staat. Deze speciale hoekverbindingen verdragen evenveel belasting als een staander.

FERMOSTOCK® 5611,
 het ideale rek voor lage gewichten in
 restaurants en handelszaken

Geanodiseerd aluminium met kunststof legvlakken voor lage gewichten

Fermostock® 5611 - Maattabel					
Overmeten Lengte (mm)	Geschikte samenstelling (Asmaten in mm)	Aantal Staanders	Overmeten Lengte (mm)	Geschikte samenstelling (Asmaten in mm)	Aantal Staanders
650 mm	625	2	4445 mm	925 + 1165 + 1165 + 1165	5
770 mm	745	2	4505 mm	625 + 1285 + 1285 + 1285	5
890 mm	865	2	4565 mm	1045 + 1165 + 1165 + 1165	5
950 mm	925	2	4625 mm	745 + 1285 + 1285 + 1285	5
1070 mm	1045	2	4685 mm	1165 + 1165 + 1165 + 1165	5
1190 mm	1165	2	4745 mm	865 + 1285 + 1285 + 1285	5
1310 mm	1285	2	4805 mm	925 + 1285 + 1285 + 1285	5
1490 mm	1465	2	4925 mm	1045 + 1285 + 1285 + 1285	5
1515 mm	745 + 745	3	5045 mm	625 + 1465 + 1465 + 1465	5
1575 mm	625 + 925	3	5165 mm	745 + 1465 + 1465 + 1465	5
1635 mm	745 + 865	3	5285 mm	865 + 1465 + 1465 + 1465	5
1695 mm	745 + 925	3	5345 mm	925 + 1465 + 1465 + 1465	5
1755 mm	865 + 865	3	5465 mm	1045 + 1465 + 1465 + 1465	5
1815 mm	745 + 1045	3	5585 mm	1165 + 1465 + 1465 + 1465	5
1875 mm	925 + 925	3	5705 mm	1285 + 1465 + 1465 + 1465	5
1935 mm	745 + 1165	3	5885 mm	1465 + 1465 + 1465 + 1465	5
1995 mm	925 + 1045	3			
2055 mm	745 + 1285	3			
2115 mm	625 + 1465	3			
2175 mm	865 + 1285	3			
2235 mm	745 + 1465	3			
2355 mm	865 + 1465	3			
2415 mm	925 + 1465	3			
2475 mm	1165 + 1285	3			
2535 mm	1045 + 1465	3			
2595 mm	1285 + 1285	3			
2655 mm	1165 + 1465	3			
2775 mm	1285 + 1465	3			
2955 mm	1465 + 1465	3			
2980 mm	625 + 1165 + 1165	4			
3040 mm	925 + 1045 + 1045	4			
3100 mm	745 + 1165 + 1165	4			
3160 mm	1045 + 1045 + 1045	4			
3220 mm	865 + 1165 + 1165	4			
3280 mm	925 + 1165 + 1165	4			
3340 mm	745 + 1285 + 1285	4			
3400 mm	1045 + 1165 + 1165	4			
3460 mm	865 + 1285 + 1285	4			
3520 mm	1165 + 1165 + 1165	4			
3580 mm	625 + 1465 + 1465	4			
3640 mm	1045 + 1285 + 1285	4			
3700 mm	745 + 1465 + 1465	4			
3760 mm	1165 + 1285 + 1285	4			
3820 mm	865 + 1465 + 1465	4			
3880 mm	925 + 1465 + 1465	4			
4000 mm	1045 + 1465 + 1465	4			
4120 mm	1165 + 1465 + 1465	4			
4240 mm	1285 + 1465 + 1465	4			
4420 mm	1465 + 1465 + 1465	4			



Geanodiseerd aluminium of roestvrijstaal 18/10

LINUM LN : 2 UITVOERINGEN • VOEDINGSKWALITEIT
LN150 : geanodiseerd aluminium ALMG 3 (15 micron)
LN250 : roestvrijstaal 18/10 - AISI 304

- Roosters of volle platen
- Volle of geperforeerde platen



Linum® LN150 - LN250 : Het systeem

Het LINUM-systeem is gebaseerd op het principe van modulaire elementen. Het kenmerkt zich door een zéér eenvoudige montage zonder gereedschap, een gemakkelijk onderhoud, een zéér goede weerstand tegen corrosie, een goede stabiliteit en een zéér groot draagvermogen.

Deze kwaliteiten van LINUM-rekken zijn aanbevolen voor :

- droge opslagplaatsen voor voeding
- koelcellen
- collectiviteiten & grootkeukens
- laboratoria
- ziekenhuizen

Kortom, overal waar een **HYGIENISCHE STOCKAGE** vereist is !

LINUM-rekstellingen zijn ideale stockagemiddelen, van voedingswaren tot farmaceutische producten !



Linum® LN150 - LN250 : De opbouw

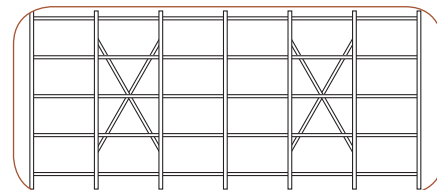
Het basisrek bestaat uit 2 staanders, een te kiezen aantal niveaus (roosters of platen) en een verstevigingskruis. Deze kruisschaar verzekert de stabiliteit van de rekken en wordt vastgemaakt op de sporten van de ladders. Eén kruis is te voorzien per drie rekken.

Het aanbouwrek bestaat uit een staander en een aantal te kiezen niveaus (roosters of platen). Men kan steeds 2 aanbouwrekken verbinden met een basisrek.

Om deze verbindingen te maken in een hoek van 90° (L, U of T-opstelling) wordt gebruik gemaakt van losse verbindingstukken ("Klammer").

Deze hoekverbindingen zijn uit composietmateriaal van grijze kleur en zijn bij het gebruik van roosters of platen gelijk.

Een rek kan ook uitgerust worden met een handige vleesbaar (ter vervanging van of complementair aan niveaus).



Linum® LN150 - LN250 : Technische kenmerken

STAANDER

- vierkant buisprofiel 25 x 25 mm
- sport in ovalen buis van 3 x 10 mm
- afstand tussen de sporten : 160 mm
- onderste sport op 300 mm van de vloer
- bovenste sport op 30 mm van de bovenkant
- RVS bouten
- bovenaan zijn er kunststof doppen voorzien
- onderaan zijn er regelbare voeten in kunststof (30 mm regeling mogelijk)
- verkrijgbaar in hoogtes van 1450 - 1770 - 2090 mm
- verkrijgbaar in dieptes van 300 - 400 - 500 of 600 mm

**3 HOOGTES
4 DIEPTES**

Hoogte 1450 = maximum 8 niveaus
 Hoogte 1770 = maximum 10 niveaus
 Hoogte 2090 = maximum 12 niveaus

VARIANTES

Iedere standaardstaander kan per 330 mm langer of korter gemaakt worden.
 Minimumhoogte van de staander : 1115 mm

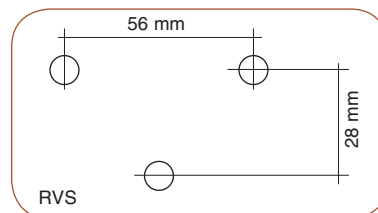


ROOSTER (ENKEL BESCHIKBAAR IN LN150 - ALU)

- haaks profiel 40 x 7 met tussenlatten van 20 x 5 verbonden
- afstand tussen de horizontale profielen (tussenlatten) = 30 mm
- verkrijgbaar voor staanderdieptes van 300, 400, 500, 600 mm
- de diepte van de rooster = de staanderdiepte - 70 mm

GEPERFOREERDE PLAAT (ENKEL IN LN250 - RVS)

- overgeplooide rand van 40 mm
- verkrijgbaar voor staanderdieptes van 300, 400, 500, 600 mm
- diepte van de plaat = staanderdiepte - 70 mm
- perforatie : Ø 15 mm (6 mm op vraag)
- Afstand tussen perforaties (hart-hart) : 56 mm t.o.v. 28 mm



VOLLE PLAAT (LN150 EN LN250)

- overgeplooide rand van 40 mm
- verkrijgbaar voor staanderdieptes van 300, 400, 500, 600 mm
- de diepte van de plaat = de staanderdiepte - 70 mm
- plaatdikte : aluminium (LN150) : 12/10 = 1,2 mm
 RVS (LN250) : 10/10 = 1 mm

KRUIS

- plat profiel 25x3 mm met bevestigingshaken

VLEESBAAR

- ovaal profiel van 40x8 mm
 zonder vleeshaken (S-haken in optie)

Linum® LN150 - Geanodiseerd aluminium



Het Linum® LN150 rek is een volledig modulaair en uiterst flexibel rekkensysteem voor voedingsgeschikte en hygiënische opslagtoepassingen.

Dankzij een doordachte structuur en de vele combinatiemogelijkheden is het LN150-rek aanbevolen voor:

- koel- en vrieskamers
- restaurants, grootkeuken en catering
- ziekenhuizen en collectiviteiten
- cleanrooms en labo's

Geanodiseerd aluminium is een hoogwaardige materie, die instaat voor een optimale weerstand tegen corrosie, een eenvoudig onderhoud en een hoog draagvermogen. De materie voldoet aan de Europese normen EN 601 en 602 met betrekking tot voedingskwaliteit.

LN150 rekken kunnen zowel in rechte lijn, als in L-, U- of T-opstelling geplaatst worden zonder stapelverlies in de hoeken.

Roosters of volle platen, de keuze is vrij; steeds bekomt u een multifunctioneel en stabiel resultaat.

Niveaus - Roosters of volle platen



Composiet hoekverbindingen

Geen stapelverlies in de hoeken!
Optimale en maximale stockage.



LN150 - Standaard programma

Dieptes (mm) overmeten (staander) + effectief (niveau)				Staanterhoogtes (mm) + max. aantal niveaus				
Overmeten	300	400	500	600	Hoogte	1450	1770	2090
Effectief	230	330	430	530	Niveaus	8	10	12

Niveau lengtes (mm) + indicatieve draagkracht bij gelijke verdeling (kg)								
Mm	600	800	900	1000	1100	1200	1400	1500
Kg	200	200	150	150	130	100	100	100

Opties

- Mobiele rekken, 2 wielen met, 2 zonder rem
- Hangbaren, in alle niveaulengtes + RVS S-haken
- Schuine legvlakken voor kratten, kisten, flessenbakken
- **MAATWERK** - Volgens opgave afmetingen
- Toebehoren voor scheepsinrichting (vaste montage)

Kenmerken

- 15 micron anodisatie (ALMG 3)
- Plaatdikte : 12/10 mm (= 1,2 mm)



**MAATWERK
MOGELIJK**

Linum® LN250 - Roestvrijstaal 18/10-AISI 304

VOORDELEN

- Lange levensduur
- Hoge draagkracht
- Eenvoudig onderhoud

Het Linum® LN250 rekkensysteem is gebaseerd op het principe van modulaire elementen. Naargelang het project kan er gekozen worden uit meerdere staanderhoogtes, niveaubreedtes en dieptes. De vrije keuze tussen volle of geperforeerde legborden vervolledigt de modulariteit van dit gamma. Zowel in rechte lijn als in L-, U- of T-opstelling is er een maximale stapelcapaciteit.

Roestvrijstaal 18/10 - Aisi 304 is de perfecte keuze voor wie investeert in een duurzaam rek, dat jarenlang garant staat voor een **absoluut hygiënische stockage**.

De perfect blinkende afwerking, de heel hoge draagkracht en de corrosiebestendigheid maken LN250 rekken aanbevolen voor restaurants en grootkeukens, koel- en vriescellen, cleanrooms, medische instellingen, laboratoria en universitaire en gemeenschapsfaciliteiten.



Open hoeken dankzij stevige hoekverbindingen

Niveaus - Geperforeerde of volle platen



Speciale niveaus

Schuine opstelling voor kratten, kisten, flessenbakken. (Ook verkrijgbaar voor LN150-versie)



LN250 - Standaard programma

Dieptes (mm) overmeten (staander) + effectief (niveau)					Staanderhoogtes (mm) + max. aantal niveaus			
Overmeten	300	400	500	600	Hoogte	1450	1770	2090
Effectief	230	330	430	530	Niveaus	8	10	12

Niveau lengtes (mm) + indicatieve draagkracht bij gelijke verdeling (kg)

Mm	600	800	900	1000	1100	1200	1400	1500
Kg	250	250	200	200	150	150	125	125

Opties

- Mobile rekkensystemen, 2 wielen met, 2 zonder rem
- Hangborden, in alle niveaulengtes + RVS S-haken
- Toebehoren voor scheepsinrichting (vaste montage)
- **MAATWERK** - Volgens opgave afmetingen

Kenmerken

- Roestvrijstaal : AISI 304 - 18/10 - blinkend
- Plaatdikte : 10/10 (1 mm)
- Perforaties : Ø 15 mm (Ø 6 mm op aanvraag)



MAATWERK MOGELIJK

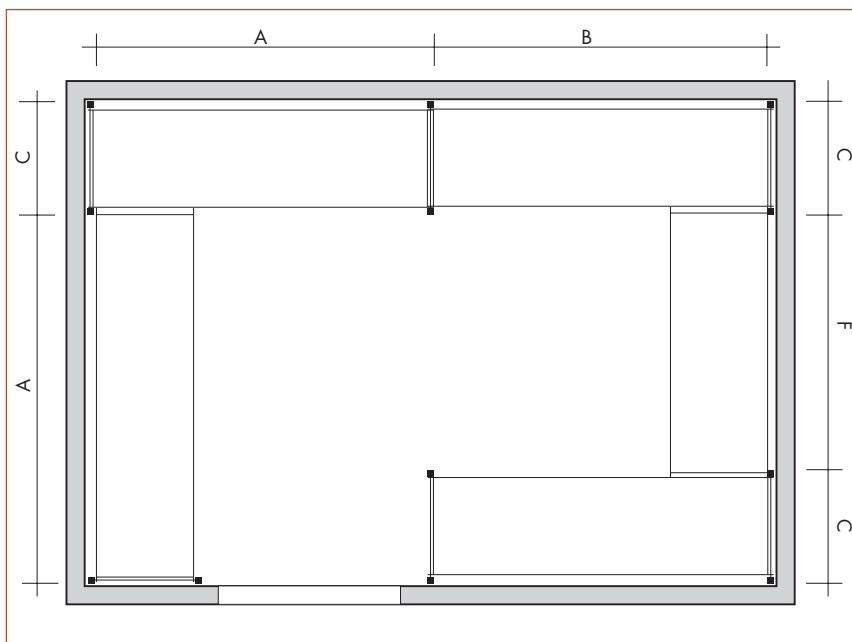
Geanodiseerd aluminium of roestvrijstaal 18/10

Linum® LN150 / LN250 - Maattabel

Wanneer rekken aangebouwd worden in de lengte, is de werkelijke lengte kleiner dan de som van de gebruikte elementen. Dit doordat staanders uitgespaard worden bij het aanbouwen (1 staander = 25 mm breed).

WERKELIJKE LENGTE IN MM	AANTAL STUKKEN x mm	AANTAL STAANDERS	WERKELIJKE LENGTE IN MM	AANTAL STUKKEN x mm	AANTAL STAANDERS	WERKELIJKE LENGTE IN MM	AANTAL STUKKEN x mm	AANTAL STAANDERS
600	1 x 600	2	3950	2 x 1400, 1 x 1200	4	7100	4 x 1500, 1 x 1200	6
800	1 x 800	2	4050	1 x 1500, 1 x 1400, 1 x 1200	4	7200	3 x 1500, 2 x 1400	6
900	1 x 900	2	4150	3 x 1400	4	7300	4 x 1500, 1 x 1400	6
1000	1 x 1000	2	4250	1 x 1500, 2 x 1400	4	7400	5 x 1500	6
1100	1 x 1100	2	4350	2 x 1500, 1 x 1400	4	7475	4 x 1400, 2 x 1000	7
1200	1 x 1200	2	4450	3 x 1500	4	7575	1 x 1500, 3 x 1400, 2 x 1000	7
1400	1 x 1400	2	4525	3 x 1200, 1 x 1000	5	7675	3 x 1400, 3 x 1200	7
1500	1 x 1500	2	4625	1 x 1500, 1 x 1200, 2 x 1000	5	7775	1 x 1500, 2 x 1400, 3 x 1200	7
1575	2 x 800	3	4725	4 x 1200	5	7875	5 x 1400, 1 x 1000	7
1675	1 x 900, 1 x 800	3	4825	1 x 1500, 1 x 1400, 2 x 1000	5	7975	1 x 1500, 3 x 1400, 2 x 1200	7
1775	2 x 900	3	4925	1 x 1400, 3 x 1200	5	8075	5 x 1400, 1 x 1200	7
1875	1 x 1000, 1 x 900	3	5025	1 x 1500, 3 x 1200	5	8175	1 x 1500, 4 x 1400, 1 x 1200	7
1975	2 x 1000	3	5125	2 x 1400, 2 x 1200	5	8275	6 x 1400	7
2075	1 x 1200, 1 x 900	3	5225	1 x 1500, 1 x 1400, 2 x 1200	5	8375	1 x 1500, 5 x 1400	7
2175	1 x 1200, 1 x 1000	3	5325	3 x 1400, 1 x 1200	5	8475	2 x 1500, 4 x 1400	7
2275	1 x 1400, 1 x 900	3	5425	3 x 1500, 1 x 1000	5	8575	5 x 1500, 1 x 1200	7
2375	2 x 1200	3	5525	4 x 1400	5	8675	4 x 1500, 2 x 1400	7
2475	1 x 1500, 1 x 1000	3	5625	3 x 1500, 1 x 1200	5	8775	5 x 1500, 1 x 1400	7
2575	1 x 1400, 1 x 1200	3	5725	2 x 1500, 2 x 1400	5	8875	6 x 1500	7
2675	1 x 1500, 1 x 1200	3	5825	3 x 1500, 1 x 1400	5	8950	1 x 1500, 2 x 1400, 4 x 1200	8
2775	2 x 1400	3	5925	4 x 1500	5	9050	4 x 1400, 3 x 1200	8
2875	1 x 1500, 1 x 1400	3	6000	1 x 1500, 3 x 1200, 1 x 1000	6	9150	1 x 1500, 3 x 1400, 3 x 1200	8
2975	2 x 1500	3	6100	1 x 1400, 4 x 1200	6	9250	6 x 1400, 1 x 1000	8
3050	2 x 1000, 1 x 1100	4	6200	1 x 1500, 4 x 1200	6	9350	1 x 1500, 5 x 1400, 1 x 1000	8
3150	1 x 1200, 2 x 1000	4	6300	2 x 1400, 3 x 1200	6	9450	6 x 1400, 1 x 1200	8
3250	3 x 1100	4	6400	1 x 1500, 1 x 1400, 3 x 1200	6	9550	1 x 1500, 5 x 1400, 1 x 1200	8
3350	2 x 1200, 1 x 1000	4	6500	4 x 1400, 1 x 1000	6	9650	7 x 1400	8
3450	1 x 1500, 2 x 1000	4	6600	1 x 1500, 3 x 1400, 1 x 1000	6	9750	5 x 1500, 2 x 1200	8
3550	3 x 1200	4	6700	4 x 1400, 1 x 1200	6	9850	6 x 1500, 1 x 1000	8
3650	2 x 1400, 1 x 900	4	6800	1 x 1500, 3 x 1400, 1 x 1200	6	9950	5 x 1500, 1 x 1400, 1 x 1200	8
3750	2 x 1400, 1 x 1000	4	6900	5 x 1400	6			
3850	1 x 1500, 2 x 1200	4	7000	1 x 1500, 4 x 1400	6			

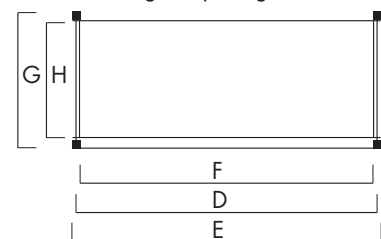
Linum® LN150 / LN250 - Opstellingsschema



Legende

- A : rooster of plaat asmaat
- B : rooster of plaat asmaat - 25 mm
- C : overmeten diepte rek

- D : asmaat
- E : overmeten lengte
- F : lengte tussen staanders
- G : overmeten diepte
- H : nuttige diepte legvlak



Linum® LN150 / LN250 - Linum® LN550

Linum® LN150 / LN250 - Rekwagens

De Linum® rekwagens bestaan zowel in LN150-versie (geanodiseerd aluminium ALMG3), als in LN250-versie (roestvrijstaal 18/10). Een rekwagen wordt gevormd aan de hand van een aluminium of RVS standaardrek waarvan de staanders ingekort zijn. Zo worden de standaardhoogtes behouden. Per rek voegt u 4 wielen Ø125 mm (met of zonder rem) toe, alsook 4 verstevigingsbaren. Deze verstevigingsbaren vervangen de kruisverbinding van een standaard LINUM-basisrek, waardoor het mobiele rek langs beide kanten toegankelijk is. Mobiele rekken kunnen zonder moeite verplaatst worden en laten zo, zelfs met volle belasting, toe om lokalen regelmatig en grondig te reinigen.

Voordelen

- Toegankelijk langs beide zijden
- Eenvoudige reiniging van wagen en lokalen
- Multifunctioneel

Types : LN150 & LN250

- Standaardhoogtes : 1450 mm
1770 mm
2090 mm
- Standaardlengtes : 600 mm
800 mm
900 mm
1000 mm
1100 mm
1200 mm
1400 mm
1500 mm
- Dieptes (overmeten) : 300 mm
400 mm
500 mm
600 mm



Linum® LN550 - Roestvrijstaal - Zware lasten

Linum® LN550 rekken genieten uw voorkeur wanneer het aankomt op ultrastevige rekken. Een draagkracht van 400 kg per niveau biedt tal van mogelijkheden. De afwerking in geborsteld RVS 18/10 - AISI 304 is synoniem voor eenvoudig onderhoud en straalt **pure klasse en degelijkheid** uit. Vandaar ook reeds vele toepassingen naast de typische "voedingsgebonden" sectoren.

LN550 - Standaard programma

Diepte	Staanderhoogtes (mm) standaard aantal niveaus = 4				
	625 mm	1390	1630	2000	2300
Niveau lengte (mm) + draagkracht (kg)					
Lengte : 1200 mm			Draagkracht: 400 kg per niveau		
Andere lengtes op vraag					

RVS
18/10

HEAVY
DUTY

1 VASTE NIVEAU
AFMETING:
1200 x 625 mm

VOORDELEN

- Extra hoge draagkracht
- Onverslijtbaar
- "Industrial look"
- Ook voor niet-koeling toepassingen (kledingwinkels, electrozaken, meubelgalerijen, shops, labo's...)

Linum® LN150 / LN250 - Specials

Linum® LN150 / LN250 - Speciale toepassingen

Zowel de aluminium (LN150) als de roestvrijstalen (LN250) LINUM® rekstellingen kunnen uitgerust worden met speciale toebehoren.

1. Hangbaren

Ideaal voor slagerijen. In de plaats van een niveau komt een hangbaar voor worsten, salami's, De hangbaren zijn verkrijgbaar in de 8 standaard reklengtes : 600, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1400 en 1500 mm.

2. Toebehoren voor mobiele inrichtingen

Alle LINUM® LN150 en LN250 rekken kunnen uitgerust worden met wand-, plafond- of vloermontagestukken. Zo kunnen vaste opstellingen gedaan worden op schepen of in mobiele (verhuur)koelcellen en markt wagens.

3. Schuine niveaus

Speciaal voor kratten en bakken : niveaus in schuine opstelling. Dergelijke niveaus vereenvoudigen het aan- of afvullen van bakken zonder deze van het rek te moeten nemen.

4. Schuifrailsysteem voor Linum®-rekken

Maximaal uw ruimte benutten? Het kan met dit schuifrailsysteem van Linum®. Door middel van een dubbel RVS geleidingssysteem op of in de vloer, kunnen de LN 150, LN 250 en LN 450 rekstellingen aan de hand van loopwagens tegen of van elkaar weg geschoven worden. **Zo benut u maximaal de stockage-capaciteit van uw koel- of vriescel.**

5. Maatwerk

Naast de standaardrekken, biedt LINUM® ook de mogelijkheid om rekken te maken naar wens of behoefte van de klant. Dit in alu of RVS 18/10. Zo kan men steeds een cel of stockageruimte optimaal inrichten. Alle info en levertijden op vraag.

MAATWERK
LN150/LN250
MOGELIJK



1



2



3

E

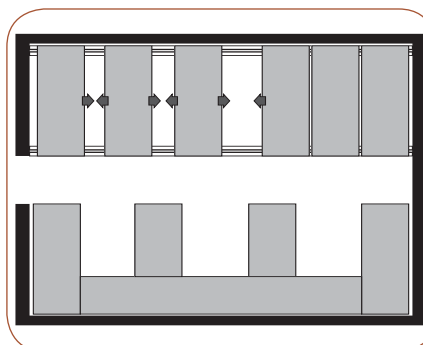
Hangbaren voor fijne vleeswaren : extra handig en overzichtelijk !

Toebehoren voor mobiele inrichtingen en scheepsinrichtingen
Montage met wand-, plafond- en vloerbevestiging. Alle toebehoren voor wankelvrije installaties (zowel in LN250 als LN150).

Schuine niveaus voor kratten, kisten, flessenbakken. Snel en makkelijke handling !



4



Voorbeeld van een plaatsbesparende, schuivende opstelling tegenover een vaste inrichting.

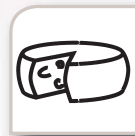
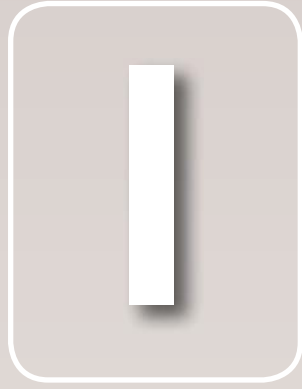


5

Maatwerk: rekken naar gewenste lengte, diepte of hoogte: in aluminium of RVS.

RVS schuifrailsysteem : plaatsbesparend t.o.v. een inrichting met standaard vaste rekken





Omschrijving Blz.

A	
Aanstekers voor gasbranders/rechauds	A-25
Aardappelschilmachines	C-22
ABS presentatieplaten	B-16
Active Door containers - Melform	E-8
Afdruiproosters voor Ronda gastronormen in RVS	C-44
Afruimwagens in RVS, 2 of 3 niveaus	B-17
Afwaskorven Opti-Clean	D-11
Aluminium bakplaten	C-34
Aluminium presentatieplaten - type BSA	B-16
Analoge food service thermometers - Cooper-Atkins	D-3
Antislip barmatten en barmatstrips	A-13
Antislip/Antivermoeidheidsvloermatten	C-25
Aquatuff - Thermokoppelinstrumenten	D-6

B	
Bak- en braadplaten - Aluminium, RVS, zwartblauw	C-34
Bak- en ovenplaten - Geëmailleerd	C-34
Bakplaten voor stokbroden – Geperforeerd	C-34
Barblendes - Hamilton Beach	A-2
Barmatten - Versa-Mat	A-13
Barsnijplankjes San Jamar	A-13
Bar- en buffetorganizers	A-10
Bekerglazenkorven - Opti-Clean	D-12
Bekers in polycarbonaat	A-14
Bereidingsbakjes in kunststof - Lineo	C-28
Beschermhandschoenen - San Jamar	C-10
Beschermhoezen voor transportwagens	B-21
Bestekbak en bestekbakdeksel	C-24
Bestekbekers - Opti-Clean	D-14
BestGrip ovenwanten	C-10
BestGuard wanten	C-10
Blenders - Hamilton Beach	A-2
Bi-metaal steekthermometers	D-3
Blackcast fondue- en schotelverwarmer	A-24
Blikopeners manueel/elektrisch	C-12
Blu'Line isotherme containers	E-9
Bonnenhouders in gesatineerd aluminium	C-25
Bonzer – manuele blikopeners	C-12
Bordkappen	A-16
Brochettestokken in RVS - Linum	C-29

C	
Catering transportboxen - Melform	E-3
Chef Revival knijp- en decoreerflessen	C-27
Chocoladesausdispensers - Server Products	C-52
Citruspersen	A-7
Coldcrock - dubbelwandige dressingpot	A-18
Coldmaster - geïsoleerde inzetbakken	A-17
Combi-Therm - isolatiehoezen op maat	B-22
Containers – Melform	E-2
Cooking thermometer/timer	D-2
Cooper-Atkins - Professionele thermometers	D-2
Cooper-Atkins - Keukentimers	C-23
Countertop Organizers	A-10
Crown Punch blikopeners - Edlund	C-16

D	
Datalogger met pastilles - Cooper-Atkins	D-9
Deegrollen	C-26
Dienbladen	B-24
Dienbladenkorven	D-11
Digitale steekthermometers	D-2
Digitale timers	C-23
Digitale weegschalen (portioneren)	C-18
Dipstations - Server Products	C-53
Dispenser voor ijshoortjes	C-53
Dispensers voor koude sauzen	C-55
Dispensers voor warme toppings/chocoladesauzen	C-52

Omschrijving Blz.

Displays voor thermometers – Cooper-Atkins	D-9
Dome - Versnaperingendispenser	A-9
Draadmanden - Verchroomd	B-16
Draadroosters - RVS, verchroomd of rijsan wit	C-30
Drankencontainers, isotherm - Melform	E-3
Drinkbekers en glazen	A-14
Drinkmixers - Hamilton Beach	A-7
Dry Productdispensers - Server Products	C-54
Dual Temp infrarood en steekthermometer	D-8
Dubbelwandige presentatievormen (schalen en kommen)	B-15
Dunschillers	C-25
Dwarslatten voor GN recipiënten - Ronda	C-44

E	
Econotemp™ - Thermokoppelinstrumenten	D-6
Edlund - Elektrische messenslijpers	C-7
Edlund - Manuele & elektrische blikopeners	C-13
Edlund - Messenrekken	C-8
Edlund - Pneumatische blikopeners (crown punch)	C-16
Edlund - Portioneerweegschalen	C-18
Edlund - Serveertangen in roestvrijstaal	A-16
Elektrische blikopeners	C-15
Elektrische fruitpersen	A-8
Elleboogkranen	D-18
Espresso thermometer	D-3
Etaleerschalen en presentatievormen Gastro-Plus	B-2
Eutectische platen	A-20

F	
Fastfood dienbladen	B-26
Fermostock 5611 - Rekstellingen voor lage gewichten	E-19
Fermostock 6611/6811 – Rekstellingen	E-13
FIFO knijpflessen	C-27
Flessenrekken in RVS	A-12
Foliedispenser Safety-Wrap	C-24
Foodbar - Koelrecipiënten en -displays	A-17
Foodblendes Hamilton Beach	A-5
Foodservice thermometers	D-4
Frietspanen met kunststof handvat	C-33
Frituurmanden - Vertind	C-32
Frituurscheppen	C-33
Fruitpersen Hamilton Beach/Johny	A-8
FryGuard want	C-11

G	
Garde, konisch	C-25
Gasbrander Kisag	A-24
Gastro-Plus - etaleerschalen en presentatievormen	B-2
Gastronormbakken, aluminium met antikleefcoating	C-34
Gastronormbakken, polycarbonaat	C-47
Gastronormbakken, RVS 18/10	C-35
Gastronormroosters	C-30
Geëmailleerde bakplaten	C-34
Gehaktscheppers Gastro-Plus	B-7
Geïsoleerde containers voor voeding of dranken	E-2
Gekleurde snijplanken	C-2
Gekoelde recipiënten voor buffetten	A-17
Gesatineerde bordkappen	A-16
Glazen in polycarbonaat	A-14
Glazenkorven - Opti-Clean	D-12
Grill lavastenen en briketten	C-24
Grill-oppervlakthermometer	D-4
Groentesnijders	C-20
Grootvolume isotherme containers	E-7

H	
Hamilton Beach - Fruitpersen	A-8
Hamilton Beach - Mixers en blenders	A-2
Handmixer Kisag	C-19

Omschrijving	Blz.
Handscheppen voor ijsblokjes "Saf-T-Scoop"	■ A-11
Handschoenen - Hittebestendig	■ C-10
Handschoenen - Tegen snijwonden	■ C-11
Hoekzeef Panhandler	■ C-24
Hoezen (beschermend of isolerend)	■ B-21
Hoezen voor vaatwaskorven	■ D-14
Hot Fudge - Verwarmde chocoladedispensers	■ C-52
Houder in RVS voor 6 snijplanken	■ C-5

I - J

Identificatieplaatjes voor vaatwaskorven	■ D-13
IJsemers Saf-T-Ice	■ A-11
IJshoortjesdispenser	■ C-53
IJroomrecipiënten RVS 18/10 - Ronda	■ C-50
IJsscheplepeloer - Ronda	■ C-51
IJsscheppen Saf-T-Scoop	■ A-11
IJsspatels - Ronda	■ C-51
Inbouwthermometers met voeler - digitaal	■ D-5
Infrarood thermometers - Cooper-Atkins	■ D-8
Insteekthermometers - Cooper-Atkins	■ D-2
Isolatiehoezen op maat voor transportwagens	■ B-22
Isotherme boxen & containers - Melform	■ E-3
Isotherme containers Blu'Line	■ E-9
Johny fruitpersen	■ A-8

K

Karren met geleiders - RVS of aluminium	■ B-18
Keramische briketten	■ C-24
Kerntemperatuurmeters	■ D-2
Keukentimers	■ C-23
Kigas navulbussen	■ A-25
Kisag - Koksbrander	■ C-26
Kisag - Rechauds en gasbranders	■ A-24
Kisag - Staafmixers	■ C-19
Kleen-Plug voor tapkranen	■ A-13
Kleurgecodeerde messenrekken	■ C-8
Kleurgecodeerde snijplanken	■ C-2
Klever-Kutter	■ C-24
Knijpflessen	■ C-27
Koel-en vrieskastthermometers	■ D-5
Koelcelrekken	■ E-12
Koelcontainers - Melform	■ E-2
Koelidisplay - Foodbar Coldmaster	■ A-19
Koelmeubelthermometers	■ D-5
Koelplaten	■ A-20
Koelrecipiënten	■ A-17
Koffiedienbladen	■ B-25
Kolomkranen	■ D-17
Koksbrander Kisag	■ C-26
Kookwekkers	■ C-23
Kool-Tek ovenwanten	■ C-11
Konische sauskloppers	■ C-25
Korventransportwagens - Opti-Clean	■ D-14
Kraanwerk	■ D-16
Kroonkurkvangbakje in RVS	■ A-12
Kroonkurktrekker	■ A-12

L

Laserthermometers - Cooper-Atkins	■ D-8
Lava Rock - Natuurlijke lavastenen	■ C-24
Lederen ovenwanten	■ C-9
Lineo - Polycarbonaat gastronombakken	■ C-49
Lineo gastronombakken in RVS	■ C-36
Linumcool - Eutectische platen	■ A-20
Linum rekstellingen (aluminium of RVS)	■ E-23
Longfire fondue- en schotelverwarmer	■ A-24

M

Manden in verchromde draad voor bakkerij	■ B-16
--	--------

Omschrijving	Blz.
Manuele blikopeners Edlund	■ C-14
Manuele citruspers Hamilton Beach	■ A-8
Manuele groentesnijders	■ C-20
Marinadebakken Lineo	■ C-28
Melform - Dienbladen (melamine & polyester)	■ B-24
Melform - Isotherme containers	■ E-2
Melform - Polycarbonaat bordkappen	■ A-16
Melform - Polycarbonaat gastronombakken	■ C-47
Melform - Polycarbonaat glazen	■ A-14
Melform - Polycarbonaat saladiers	■ A-15
Melform - Polycarbonaat schenkan	■ A-14
Mengkranen	■ D-18
Messenrekken en -blokken - Edlund	■ C-8
Messenslijpers (manueel & elektrisch)	■ C-7
Metal Mesh handschoenen	■ C-11
Metcalfe aardappelschilmmachines	■ C-22
Milkshake- & drankenmixers - Hamilton Beach	■ A-7

N

Nemco groentesnijders	■ C-20
Neutrale knijpflessen - Chef Revival	■ C-27

O

Omgevingsthermometers	■ D-5
Opleggsnijplank met opstaande boorden	■ C-5
Opslagrekken voor wijnflessen	■ E-10
Opti-Clean - Vaatwaskorven	■ D-11
Ovenroosters	■ C-30
Ovenschalen, geëmailleerd	■ C-34
Oventhermometer	■ D-4
Ovenwanten en -handschoenen in leder	■ C-9
Ovenwanten Ulti-Grip	■ C-10

P - Q

Pannenvellen in leder	■ C-9
Patisserieschotels 'smoke'	■ B-12
Pitchers in polycarbonaat	■ A-14
Platen in ABS - Linum	■ B-16
Plexi deksels voor RVS gastronomrecipiënten	■ C-44
Plexi schotels en kommen - Gastro-Plus	■ B-2
Pneumatische blikopeners - Edlund	■ C-16
Pocket steekthermometers	■ D-2
Polijschaaf voor snijplanken	■ C-5
Polycarbonaat bordkappen - Melform	■ A-16
Polycarbonaat glazen - Melform	■ A-14
Polycarbonaat GN recipiënten	■ C-47
Polycarbonaat saladiers	■ A-15
Pompen in RVS - Server Products	■ C-56
Portioneerweegschalen - Edlund	■ C-18
Powerfire fondue- en schotelverwarmer	■ A-24
Pre-flushkranen	■ D-16
Premium Line gastronomnormen in RVS (Lineo)	■ C-36
Presentatieplaten in aluminium voor bakkerij	■ B-16
Presentatierekken voor wijnflessen	■ E-10
Presentatieschalen in kunststof type 'smoke'	■ B-12
Presentatieschalen in roestvrijstaal	■ B-14
Presentatieschotels in plexi - Gastro Plus	■ B-2
Promo Line gastronomnormen in RVS (Linum)	■ C-46

R

Receptioneerweegschalen - Edlund	■ C-18
Rechauds	■ A-24
Rekstellingen & Rekwagens	■ E-12
Rekstellingen Fermostock 5611	■ E-19
Rekstellingen Fermostock 6611/6811	■ E-13
Rekstellingen Linum LN150 (aluminium)	■ E-24
Rekstellingen Linum LN250 (RVS)	■ E-25
Rekstellingen voor wijnflessen	■ E-10
Revolution Ice Shaver Hamilton Beach	■ A-3



Omschrijving	Blz.
Rio Barblenders Hamilton Beach	A-2
Roestvrijstalen satépennen	C-29
Roestvrijstalen toonbankschalen (blinkend)	B-14
Ronda gastronomrecipiënten in RVS	C-35
Ronda ijscheplepels en spoelers	C-51
Ronda - RVS sorbetiere	C-50
Roomijsrecipiënten - RVS - Ronda	C-50
Roosters - Verchroomd, RVS, rilsan	C-30
Rotissi handschoenen	C-11

S

Saf-T-Grip snijplanken	C-2
Saf-T-Scoop ijscheppen	A-11
Saf-T-Zone anti-allergenen snijplanken	C-2
Safety Wrap foliedispenser	C-24
Saladekommen in plexi - Gastro-Plus	B-5
Saladiers in polycarbonaat	A-15
San Jamar - Barmatten	A-13
San Jamar - Beschermhandschoenen	C-10
San Jamar - Flessenhouders	A-12
San Jamar - Kroonkurkvangbakje	A-12
San Jamar - Servetdispensers	A-21
San Jamar - Snijplanken	C-2
Satépennen (spies) in roestvrijstaal	C-29
Sausdispensers in RVS - Server Products	C-56
Sausdispensers 2/3e ft. in RVS - Server Products	C-58
Sauskloppers - Konisch	C-25
Schalen en saladekommen voor toonbank	B-2
Schenkkannen voor blenders Hamilton Beach	A-6
Schenkkannen voor buffet	A-14
Schotels Eco-Line voor horeca & catering	B-13
Selfservice dienbladen Melform	B-24
Serveerplateaus in RVS met handgrepen	B-14
Serveertangen in RVS	A-16
Serveerwagens in RVS	B-17
Server - Pompsystemen in RVS	C-55
Server - Toestellen voor warme sausen/toppings	C-52
Servetdispensers - San Jamar	A-21
Signature Touch Hot Topping Warmer	C-53
Snijplanken	C-2
Snijplankhouder in RVS	C-5
Sondes type K voor thermokoppelinstrumenten	D-7
Sorbetiere - Ronda	C-50
Spanen met kunststof handvat (frituur)	C-33
Spectra Cut resistant handschoenen	C-11
Spilmixers Hamilton Beach	A-7
Staaftmixers - Kisag	C-19
Steekthermometers - Cooper-Atkins	D-2
Stellingen	E-12
Summit Blender Hamilton Beach	A-3
Systeem 28 - Gastroplus	B-2

T

Taartschalen in RVS (met handgrepen)	B-14
Tango blender Hamilton Beach	A-3
Tempest Blender - Hamilton Beach	A-3
Thermokoppelinstrumenten - Cooper-Atkins	D-6
Thermometers - Cooper-Atkins	D-2
Timers, digitaal	C-23
Tomatensnijder	C-20
Toogkappen in plexi - Gastro-Plus	B-10
Toog- en barorganizers	A-10
Toonbankdisplays voor schalen Gastro-Plus	B-11
Toonbankschalen in blinkend RVS	B-14
Top Line gastronomen in RVS (Ronda)	C-38
Tournant Foodblender Hamilton Beach	A-5
Transparante beschermhoezen voor karren	B-21
Transportwagens met geleiders - Aluminium	B-20
Transportwagens met geleiders - RVS	B-18

Omschrijving	Blz.
U	
Ulti-Grip - Hittebestendige handschoenen	C-10
Universele koppen- en kommenkorf	D-11
Universele mengkranen	D-18

V

Vaatwaskorven - Opti-Clean	D-11
Veiligheidshandschoenen	C-11
Venue servetdispensers - San Jamar	A-21
Versa-Prep snijplankensysteem	C-4
Versnaperingendispensers "Dome"	A-9
Vleesbakken, kunststof	C-28
Vleespennen (spies) in roestvrijstaal	C-29
Vloermatten, antislip	C-25
Voedselcontainers - Melform	E-4
Voorspoeldouches	D-16

W

Weegschalen (portioneren & receptioneren)	C-18
Wijnrekken	E-10

X - Y - Z

Xpediter snijplanken	C-2
Zwartblauwe bakplaten	C-34

Kleurindicator

- : A - Bar • Buffet • Tafel
- : B - Presentatie • Service
- : C - Bereiding • Productie
- : D - Controle • Reiniging
- : E - Stockage • Distributie

Alfanumerieke index

Ref.	Merk	Blz.
0		
001A	Linum	B-20
001AZNA	Linum	B-20
004A	Linum	B-20
0400CHR	Linum	E-11
0500CHR	Linum	E-11
0510CHR	Linum	E-11
0520CHR	Linum	E-11
0530CHR	Linum	E-11
0600CHR	Linum	E-11
0610CHR	Linum	E-11
0620CHR	Linum	E-11
0630CHR	Linum	E-11
0700CHR	Linum	E-11
0710CHR	Linum	E-11
0720CHR	Linum	E-11
0730CHR	Linum	E-11
1		
1028	Gastro-Plus	B-10
1029	Gastro-Plus	B-10
1103	Linum	A-20
1112	Linum	A-20
1116	Linum	A-20
1117	Gastro-Plus	B-4
1121	Linum	A-20
1150	Gastro-Plus	B-4
1198	Gastro-Plus	B-6
1199	Gastro-Plus	B-6
1217	Gastro-Plus	B-4
1246-01C	Cooper-Atkins	D-3
1246-02C	Cooper-Atkins	D-3
1246-03C	Cooper-Atkins	D-3
1250	Gastro-Plus	B-4
1280	Gastro-Plus	B-4
1298	Gastro-Plus	B-6
1299	Gastro-Plus	B-6
1303	Linum	A-20
1312	Linum	A-20
1316	Linum	A-20
1317	Gastro-Plus	B-5
1321	Linum	A-20
133-1019	Linum	C-33
133-1092	Linum	C-24
133-1104	Linum	C-24
133-1181	Linum	C-33
1350	Gastro-Plus	B-5
137-1043	Linum	C-25
137-1044	Linum	C-25
137-1045	Linum	C-25
138-1079	Linum	D-5
1380	Gastro-Plus	B-5
1399	Gastro-Plus	B-6
1403	Linum	A-20
1412	Linum	A-20
1416	Linum	A-20
1417	Gastro-Plus	B-5
1421	Linum	A-20
1450	Gastro-Plus	B-5
1480	Gastro-Plus	B-5
1499	Gastro-Plus	B-6
151-7500LED	Linum	C-23
151-8800	Linum	C-23
1517	Gastro-Plus	B-6
1540	Gastro-Plus	B-6
1580	Gastro-Plus	B-6
1650	Gastro-Plus	B-5
171-1158	Linum	C-33
176-1395	Hamilton Beach	A-6

Ref.	Merk	Blz.
1818	Gastro-Plus	B-7
181808	Gastro-Plus	B-7
1819	Gastro-Plus	B-7
1819V	Gastro-Plus	B-7
1903	Linum	A-20
1912	Linum	A-20
1916	Linum	A-20
1921	Linum	A-20
1950	Gastro-Plus	B-5
1G932	Hamilton Beach	A-8
1G96700	Hamilton Beach	A-8
2		
200-100	Linum	C-31
200-101	Linum	C-31
200-200	Linum	C-31
200-201	Linum	C-31
2014	Melform	B-26
2016	Melform	B-26
2017	Melform	B-26
2018	Melform	B-26
2115	Gastro-Plus	B-7
2116	Gastro-Plus	B-7
2121GP	Gastro-Plus	B-7
2122GP	Gastro-Plus	B-7
2237	Cooper-Atkins	D-3
2238-14	Cooper-Atkins	D-3
225-1000	Linum	C-32
225-1001	Linum	C-32
225-1003	Linum	C-32
225-1010	Linum	C-33
225-1026	Linum	C-32
225-1033	Linum	C-32
225-1035	Linum	C-32
225-1042	Linum	C-32
225-1052	Linum	C-33
225-1055	Linum	C-32
225-1069	Linum	C-32
2402	Gastro-Plus	B-6
2417	Gastro-Plus	B-7
2418	Gastro-Plus	B-7
24HP	Cooper-Atkins	D-4
2517GP	Gastro-Plus	B-6
2540	Gastro-Plus	B-6
25HP	Cooper-Atkins	D-4
2620	Gastro-Plus	B-8
26HP	Cooper-Atkins	D-4
270	Edlund	C-15
270C	Edlund	C-15
2714	Gastro-Plus	B-7
2718	Gastro-Plus	B-7
2720	Gastro-Plus	B-8
2725	Gastro-Plus	B-8
2798	Gastro-Plus	B-6
2799	Gastro-Plus	B-6
280-1216	Linum	C-7
280-1216/LOGO	Linum	C-7
280-1217	Linum	C-7
281005	Gastro-Plus	B-3
281352	Gastro-Plus	B-3
281355	Gastro-Plus	B-3
281402	Gastro-Plus	B-3
281405	Gastro-Plus	B-3
282102	Gastro-Plus	B-2
282105	Gastro-Plus	B-2
282106	Gastro-Plus	B-2
282110	Gastro-Plus	B-2
282802	Gastro-Plus	B-2
282805	Gastro-Plus	B-2

Ref.	Merk	Blz.
3		
3005	Melform	E-3
3010	Melform	E-3
3010-XTRA	Melform	E-3
3020	Melform	E-3
3029	Melform	E-3
3030GP	Gastro-Plus	B-8
3102	Melform	E-5
3112	Melform	E-4
3123	Melform	E-6
3124	Melform	E-6
3125	Melform	E-6
3131	Gastro-Plus	B-8
3133	Melform	E-6
3150	Melform	E-4
3151	Melform	E-4
3152	Melform	E-4
3210-08C	Cooper-Atkins	D-4
322	Cooper-Atkins	D-4
3226	Gastro-Plus	B-8
3227	Gastro-Plus	B-8
323	Cooper-Atkins	D-4
32311	Cooper-Atkins	D-6
32322	Cooper-Atkins	D-6
3253/10	Linum	B-19
3253/19	Linum	B-19
335C	Cooper-Atkins	D-5
3417	Gastro-Plus	B-4
3450GP	Gastro-Plus	B-4
3480	Gastro-Plus	B-4
3498	Gastro-Plus	B-6
35100-K	Cooper-Atkins	D-6
35200-K	Cooper-Atkins	D-6
3598	Gastro-Plus	B-6
3610254	Melform	E-7
3610254P	Melform	E-7
3700	Melform	E-5
3712	Melform	E-6
3799	Gastro-Plus	B-6
3850	Melform	E-4
395	Edlund	C-7
4		
401	Edlund	C-7
4016	Melform	A-14
4017	Melform	A-14
4025	Melform	A-14
4026	Melform	A-14
4040	Melform	A-14
411	Melform	B-25
412	Cooper-Atkins	D-8
4121	Melform	C-48
4122	Melform	C-48
4123	Melform	C-48
4124	Melform	C-48
4131	Melform	C-48
4132	Melform	C-48
4133	Melform	C-48
4134	Melform	C-48
4141	Melform	C-48
4142	Melform	C-48
4143	Melform	C-48
4161	Melform	C-48
4163	Melform	C-48
4210	Melform	C-48
4211	Melform	C-48
4211E	Melform	C-48
4215	Melform	C-48
4220	Melform	C-48



Alfanumerieke index

Ref.	Merk	Blz.	Ref.	Merk	Blz.	Ref.	Merk	Blz.
4221	Melform	C-48	5921	Gastro-Plus	B-8	812-150	Linum	C-46
4221E	Melform	C-48				812-20	Linum	C-46
4225	Melform	C-48		6		812-200	Linum	C-46
422802	Gastro-Plus	B-2	6040	Gastro-Plus	B-4	812-40	Linum	C-46
422803	Gastro-Plus	B-3	6040/10	Linum	B-19	812-65	Linum	C-46
422805	Gastro-Plus	B-2	6040/19	Linum	B-19	812-D	Linum	C-46
422806	Gastro-Plus	B-2	6080/19	Linum	B-19	812-DL	Linum	C-46
4231	Melform	C-48	610	Edlund	C-16	813-100	Linum	C-46
4231E	Melform	C-48	610M	Edlund	C-16	813-150	Linum	C-46
4235	Melform	C-48	6126-250	Hamilton Beach	A-6	813-20	Linum	C-46
4241	Melform	C-48	6126-250S	Hamilton Beach	A-6	813-200	Linum	C-46
4241E	Melform	C-48	6126-400	Hamilton Beach	A-6	813-40	Linum	C-46
4245	Melform	C-48	6126-450	Hamilton Beach	A-6	813-65	Linum	C-46
4261	Melform	C-48	6126-600	Hamilton Beach	A-6	813-D	Linum	C-46
4261E	Melform	C-48	6126-650	Hamilton Beach	A-6	813-DL	Linum	C-46
4265	Melform	C-48	6126-HBB908	Hamilton Beach	A-6	813TM-SB	San Jamar	C-10
432	Melform	B-25	625	Edlund	C-16	814-100	Linum	C-46
4409HDL	Edlund	A-16	625A	Edlund	C-16	814-150	Linum	C-46
4412HDL	Edlund	A-16	625M	Edlund	C-16	814-200	Linum	C-46
442	Melform	B-25	625T	Edlund	C-17	814-65	Linum	C-46
4420	Melform	A-15	625TM	Edlund	C-17	814-D	Linum	C-46
4420KL	Melform	A-15	6410HDL	Edlund	A-16	814-DL	Linum	C-46
4425	Melform	A-15	6412HDL	Edlund	A-16	816-100	Linum	C-46
4425KL	Melform	A-15	6446	Gastro-Plus	B-11	816-150	Linum	C-46
4430	Melform	A-15	6553/10	Linum	B-19	816-65	Linum	C-46
4430KL	Melform	A-15	6553/19	Linum	B-19	816-D	Linum	C-46
4438	Melform	A-15	6628	Gastro-Plus	B-10	816-DL	Linum	C-46
4523L	Melform	A-16	6629	Gastro-Plus	B-10	817TM-SB	San Jamar	C-10
4523S	Melform	A-16	67050	Server Products	C-59	819-100	Linum	C-46
4524L	Melform	A-16	67080	Server Products	C-59	819-65	Linum	C-46
4524S	Melform	A-16	67580	Server Products	C-59	819-D	Linum	C-46
4605	Melform	A-14	6786RMT	San Jamar	C-11	819-DL	Linum	C-46
4605C	Melform	A-14	6786RMTXL	San Jamar	C-11	82070	Server Products	C-56
462	Cooper-Atkins	D-8	6900	Gastro-Plus	B-7	82100	Server Products	C-56
470	Cooper-Atkins	D-8				82110	Server Products	C-52
4799	Gastro-Plus	B-6		7		82120	Server Products	C-56
480 DUAL TEMP	Cooper-Atkins	D-8	700SS	Edlund	C-16	82130	Server Products	C-56
481	Melform	B-25	712	Melform	B-25	823-100	Linum	C-46
481 DUALTEMP2	Cooper-Atkins	D-8	7370	Gastro-Plus	B-7	823-150	Linum	C-46
4931	Gastro-Plus	B-10	7372	Gastro-Plus	B-11	823-20	Linum	C-46
			7427	Gastro-Plus	B-10	823-200	Linum	C-46
						823-40	Linum	C-46
	5			8		823-65	Linum	C-46
50012	Cooper-Atkins	D-7	800FG13	San Jamar	C-10	823-D	Linum	C-46
50014	Cooper-Atkins	D-7	800FG15	San Jamar	C-10	823-DL	Linum	C-46
50101	Cooper-Atkins	D-7	800FG17	San Jamar	C-10	82520	Server Products	C-56
50207	Cooper-Atkins	D-7	80160	Server Products	C-55	82545	Server Products	C-55
50208	Cooper-Atkins	D-7	801SG13	San Jamar	C-10	82550	Server Products	C-55
50209	Cooper-Atkins	D-7	801SG15	San Jamar	C-10	82557	Server Products	C-55
50263	Cooper-Atkins	D-7	801SG17	San Jamar	C-10	82558	Server Products	C-55
50264	Cooper-Atkins	D-7	80310	Server Products	C-55	82559	Server Products	C-55
50306	Cooper-Atkins	D-7	8044	Gastro-Plus	B-11	82561	Server Products	C-55
50335	Cooper-Atkins	D-7	80443	Server Products	C-57	82562	Server Products	C-55
50336	Cooper-Atkins	D-7	80840	Server Products	C-52	82570	Server Products	C-55
535	Cooper-Atkins	D-5	810CM15	San Jamar	C-10	82600	Server Products	C-55
5351	Gastro-Plus	B-9	810CM17	San Jamar	C-10	82976	Server Products	C-58
5352	Gastro-Plus	B-9	810PM15	San Jamar	C-10	82977	Server Products	C-58
5353	Gastro-Plus	B-9	810PM17	San Jamar	C-10	82990	Server Products	C-56
5354	Gastro-Plus	B-9	811-100	Linum	C-46	83181	Server Products	C-58
5355	Gastro-Plus	B-9	811-150	Linum	C-46	83182	Server Products	C-58
5356	Gastro-Plus	B-9	811-20	Linum	C-46	83184	Server Products	C-58
5370	Gastro-Plus	B-9	811-200	Linum	C-46	83189	Server Products	C-58
5371	Gastro-Plus	B-9	811-40	Linum	C-46	83214	Server Products	C-58
5372	Gastro-Plus	B-9	811-65	Linum	C-46	83300	Server Products	C-57
5375	Gastro-Plus	B-10	811-D	Linum	C-46	83330	Server Products	C-57
5639	Gastro-Plus	B-9	811-DL	Linum	C-46	83400	Server Products	C-59
5640	Gastro-Plus	B-9	8126	Gastro-Plus	B-5	83420	Server Products	C-59
5641	Gastro-Plus	B-9	8127	Gastro-Plus	B-10	83430	Server Products	C-59
5841/10	Linum	B-19	812-100	Linum	C-46	83600	Server Products	C-55
5841/19	Linum	B-19						

Alfanumerieke index

Ref.	Merk	Blz.
83760	Server Products	C-55
85120	Server Products	A-10
85130	Server Products	A-10
85140	Server Products	A-10
85220	Server Products	A-10
85300	Server Products	C-58
85310	Server Products	C-58
85330	Server Products	C-58
85340	Server Products	C-58
86561	Server Products	C-54
86620	Server Products	C-52
86640	Server Products	C-54
86650	Server Products	C-54
86660	Server Products	C-54
86670	Server Products	C-54
86680	Server Products	C-54
86690	Server Products	C-54
86818	Server Products	C-53
86921	Server Products	C-53

9

9167	Ronda	C-50
9168	Ronda	C-50
9170	Ronda	C-50
9183	Ronda	C-50
92010	Server Products	C-53
92030	Server Products	C-53
92050	Server Products	C-53
9231	Gastro-Plus	B-11
9232	Gastro-Plus	B-11
9235	Gastro-Plus	B-11
9236	Gastro-Plus	B-11
9262	Ronda	C-50
9265	Ronda	C-50
9267	Ronda	C-50
9268	Ronda	C-50
9270	Ronda	C-50
9275	Ronda	C-50
93230	Cooper-Atkins	D-6
9362	Ronda	C-50
9365	Ronda	C-50
9367	Ronda	C-50
9368	Ronda	C-50
9371	Ronda	C-50
9372	Ronda	C-50
94008	Server Products	C-52
94009	Server Products	C-52
9406	Ronda	C-50
9562	Ronda	C-50
9565	Ronda	C-50
9567	Ronda	C-50
9665	Ronda	C-50
9668	Ronda	C-50
9671	Ronda	C-50
9672	Ronda	C-50
9678	Ronda	C-50
9679	Ronda	C-50
9761	Ronda	C-51
9762	Ronda	C-51
9769	Ronda	C-51
9775	Ronda	C-50
9999-AIB	Melform	E-7

A

ABA250	Melform	E-7
ABA301	Melform	E-7
ABR-900/A	Linum	C-9
ABR-900/B	Linum	C-9
ABR-902/15	Linum	C-9

Ref.	Merk	Blz.
ABR-903/15	Linum	C-9
ABR-904/15	Linum	C-9
ABR-905	Linum	C-9
ABR-906/S	Linum	C-9
AIB002	Melform	E-7
AL1635	Melform	B-26
AL1804	Melform	B-26
AT0092	Melform	A-16

B

B4300	San Jamar	A-12
B5522	San Jamar	A-12
B5522D	San Jamar	A-12
B5532	San Jamar	A-12
B5532D	San Jamar	A-12
B5542	San Jamar	A-12
B5542D	San Jamar	A-12
B6180	San Jamar	A-9
BD100S	San Jamar	A-9
BD101	San Jamar	A-9
BD102	San Jamar	A-9
BD103	San Jamar	A-9
BD104	San Jamar	A-9
BD106	San Jamar	A-9
BD110	San Jamar	A-9
BD2001	San Jamar	A-10
BD2002	San Jamar	A-10
BD2003	San Jamar	A-10
BD4003	San Jamar	A-9
BD4004	San Jamar	A-9
BD4005S	San Jamar	A-9
BD4006S	San Jamar	A-9
BD4014	San Jamar	A-9
BD4023S	San Jamar	A-9
BDL 001	Linum	C-34
BDL 002	Linum	C-34
BDL 003	Linum	C-34
BDL 004	Linum	C-34
BDL 005	Linum	C-34
BDL 006	Linum	C-34
BDL 007	Linum	C-34
BDL 008	Linum	C-34
BDL 009	Linum	C-34
BDL 010	Linum	C-34
BDL 013	Linum	C-34
BDL 015	Linum	C-34
BKP-001	Carlisle	A-16
BKP-002	Carlisle	A-16
BKP-003	Carlisle	A-16
BKP-004	Carlisle	A-16
BNZ-020	Bonzer	C-12
BNZ-040	Bonzer	C-12
BNZ-060	Bonzer	C-12
BNZ-100	Bonzer	C-12
BNZ-101	Bonzer	C-12
BNZ-102	Bonzer	C-12
BNZ-TITAN	Bonzer	C-12
BSA-001	Linum	B-16
BSA-002	Linum	B-16
BSA-003	Linum	B-16
BSA-009	Linum	B-16
BSA-010	Linum	B-16
BSA-011	Linum	B-16

C

C2222A	Opti-Clean	D-14
C2235R	Opti-Clean	D-14
C32P1	Opti-Clean	D-14
C32P2	Opti-Clean	D-14

Ref.	Merk	Blz.
C35P	Opti-Clean	D-14
CAT-001	Cooper-Atkins	D-9
CAT-002	Cooper-Atkins	D-9
CBL-001	Blu'Line	E-9
CBL-002	Blu'Line	E-9
CBL-003	Blu'Line	E-9
CBL-004	Blu'Line	E-9
CBL-005	Blu'Line	E-9
CBL-020	Blu'Line	E-9
CK6512A	San Jamar	C-25
CK6518A	San Jamar	C-25
CK6524A	San Jamar	C-25
CK6530A	San Jamar	C-25
CK6536A	San Jamar	C-25
CK6548A	San Jamar	C-25
CK6560A	San Jamar	C-25
CM103002	Coldmaster	A-18
CM103003	Coldmaster	A-18
CM103102	Coldmaster	A-18
CM103207	Coldmaster	A-18
CM103307	Coldmaster	A-18
CM1033P07	Coldmaster	A-18
CM103402	Coldmaster	A-18
CM103502	Coldmaster	A-18
CM103607	Coldmaster	A-18
CM103702	Coldmaster	A-18
CM104202	Coldmaster	A-19
CM1042LP	Coldmaster	A-19
CM104302	Coldmaster	A-19
CM104502	Coldmaster	A-19
CM104602	Coldmaster	A-19
CM105002	Coldmaster	A-19
CM110002	Coldmaster	A-17
CM110102	Coldmaster	A-17
CM110202	Coldmaster	A-17
CM110302	Coldmaster	A-17
CM110402	Coldmaster	A-17
CM110502	Coldmaster	A-17
CM1125	Coldmaster	A-17
CM1126	Coldmaster	A-17
CM1127	Coldmaster	A-17
CM1128	Coldmaster	A-17
CON-003	Linum	D-5
CON-004	Linum	D-5
CRT-001	Linum	B-18
CRT-002	Linum	B-18
CRT-003	Linum	B-18
CRT-100	Linum	B-18
CRT-101	Linum	B-18
CRT-102	Linum	B-18
CRT-200	Linum	B-18
CRT-201	Linum	B-18
CRT-202	Linum	B-18
CRT-300	Linum	B-18
CRT-400	Linum	B-17
CRT-401	Linum	B-17
CRT-402	Linum	B-17
CRT-403	Linum	B-17
CST-001	Carlisle	A-16
CST-002	Carlisle	A-16

D

DAA 101	Linum	C-34
DAA 102	Linum	C-34
DAA 103	Linum	C-34
DAA 104	Linum	C-34
DFP450-W	Cooper-Atkins	D-2
DIA 101	Linum	C-34
DIA 102	Linum	C-34



Alfanumerieke index

Ref.	Merk	Blz.	Ref.	Merk	Blz.	Ref.	Merk	Blz.
DIA 103	Linum	C-34	FR12	Ronda	C-44	GNA1115	Ronda	C-41
DIA 104	Linum	C-34	FR21	Ronda	C-44	GNA1120	Ronda	C-41
DPP400-W	Cooper-Atkins	D-2	FR23	Ronda	C-44	GNA1206	Ronda	C-41
DPS300-01	Cooper-Atkins	D-2	G			GNA1210	Ronda	C-41
DRA 001	Linum	C-30	G003SP	Edlund	C-14	GNA1215	Ronda	C-41
DRA 002	Linum	C-30	G004SP	Edlund	C-14	GNA1220	Ronda	C-41
DRA 003	Linum	C-30	G006	Edlund	C-15	GNA1306	Ronda	C-41
DRA 004	Linum	C-30	G011	Edlund	C-14	GNA1310	Ronda	C-41
DRA 005	Linum	C-30	G030	Edlund	C-14	GNA1315	Ronda	C-41
DRA 102	Linum	C-30	G041SP	Edlund	C-15	GNA1320	Ronda	C-41
DRA 103	Linum	C-30	G1518	Melform	B-25	GNA1406	Ronda	C-41
DRA-023	Linum	B-16	G1804	Melform	B-25	GNA1410	Ronda	C-41
DRA-024	Linum	B-16	G1818	Melform	B-25	GNA1415	Ronda	C-41
DRA-025	Linum	B-16	GL100	Cooper-Atkins	D-9	GNA1420	Ronda	C-41
DRF 001	Linum	C-33	GL100-02	Cooper-Atkins	D-9	GNA1606	Ronda	C-41
DRF 002	Linum	C-33	GN1102	Ronda	C-38	GNA1610	Ronda	C-41
DRF 003	Linum	C-33	GN1104	Ronda	C-38	GNA1615	Ronda	C-41
DRF 007	Linum	C-33	GN1106	Ronda	C-38	GNA1620	Ronda	C-41
DRG-001	Carlisle	A-14	GN1110	Ronda	C-38	GNA2106	Ronda	C-41
DRG-002	Carlisle	A-14	GN1115	Ronda	C-38	GNA2110	Ronda	C-41
DRG-003	Carlisle	A-14	GN1120	Ronda	C-38	GNA2115	Ronda	C-41
DRG-004	Carlisle	A-14	GN1202	Ronda	C-38	GNA2120	Ronda	C-41
DRG-005	Carlisle	A-14	GN1204	Ronda	C-38	GNA2306	Ronda	C-41
DRG-006	Carlisle	A-14	GN1206	Ronda	C-38	GNA2310	Ronda	C-41
DRI 002	Linum	C-30	GN1210	Ronda	C-38	GNA2315	Ronda	C-41
DRI 003	Linum	C-30	GN1215	Ronda	C-38	GNA2320	Ronda	C-41
DRI 004	Linum	C-30	GN1220	Ronda	C-38	GNA2406	Ronda	C-41
DRI 005	Linum	C-30	GN1302	Ronda	C-38	GNA2410	Ronda	C-41
DRI 006	Linum	C-30	GN1304	Ronda	C-38	GNA2415	Ronda	C-41
DRI 007	Linum	C-30	GN1306	Ronda	C-38	GNA2806	Ronda	C-41
DRI 008	Linum	C-30	GN1310	Ronda	C-38	GNA2810	Ronda	C-41
DRS-001	Carlisle	B-15	GN1315	Ronda	C-38	GNA2815	Ronda	C-41
DRS-002	Carlisle	B-15	GN1320	Ronda	C-38	GNC11	Ronda	C-44
DRS-003	Carlisle	B-15	GN1402	Ronda	C-38	GNC12	Ronda	C-44
DRS-004	Carlisle	B-15	GN1404	Ronda	C-38	GNC13	Ronda	C-44
DRS-005	Carlisle	B-15	GN1406	Ronda	C-38	GNC14	Ronda	C-44
DRS-006	Carlisle	B-15	GN1410	Ronda	C-38	GNC16	Ronda	C-44
DRS-007	Carlisle	B-15	GN1415	Ronda	C-38	GNC19	Ronda	C-44
DRS-008	Carlisle	B-15	GN1420	Ronda	C-38	GNC23	Ronda	C-44
DRS-009	Carlisle	B-15	GN1606	Ronda	C-38	GNC24	Ronda	C-44
DT300C	Cooper-Atkins	D-2	GN1610	Ronda	C-38	GNC28	Ronda	C-44
DT5070	Linum	D-5	GN1615	Ronda	C-38	GNCPD12	Ronda	C-44
DTT361	Cooper-Atkins	D-2	GN1620	Ronda	C-38	GNCPD13	Ronda	C-44
E			GN180006	Melform	E-5	GNCPD14	Ronda	C-44
EDL-1SS	Edlund	C-14	GN1906	Ronda	C-38	GNCPD16	Ronda	C-44
EDL203	Edlund	C-15	GN1910	Ronda	C-38	GNCPD19	Ronda	C-44
EDL266	Edlund	C-15	GN2102	Ronda	C-38	GNE1106	Ronda	C-40
EDL-2SS	Edlund	C-14	GN2104	Ronda	C-38	GNE1110	Ronda	C-40
EDL-5 OP	Edlund	C-18	GN2106	Ronda	C-38	GNE1115	Ronda	C-40
EDL-G2LCS	Edlund	C-14	GN2110	Ronda	C-38	GNE1120	Ronda	C-40
EDL-S11LCS	Edlund	C-14	GN2115	Ronda	C-38	GNE1206	Ronda	C-40
EDL-U12LCS	Edlund	C-14	GN2120	Ronda	C-38	GNE1210	Ronda	C-40
F			GN2302	Ronda	C-38	GNE1215	Ronda	C-40
FERMOSTOCK 5611	Fermod	E-19	GN2304	Ronda	C-38	GN2306	Ronda	C-40
FERMOSTOCK 6611	Fermod	E-13	GN2306	Ronda	C-38	GN2310	Ronda	C-40
FERMOSTOCK 6811	Fermod	E-13	GN2310	Ronda	C-38	GN2315	Ronda	C-40
FFO-001	Linum	C-27	GN2315	Ronda	C-38	GN2320	Ronda	C-40
FFO-002	Linum	C-27	GN2320	Ronda	C-38	GN2402	Ronda	C-38
FFO-003	Linum	C-27	GN2402	Ronda	C-38	GN2404	Ronda	C-38
FFO-006	Linum	C-27	GN2404	Ronda	C-38	GN2406	Ronda	C-38
FFO-007	Linum	C-27	GN2410	Ronda	C-38	GN2410	Ronda	C-38
FFO-011	Linum	C-27	GN2415	Ronda	C-38	GN2810	Ronda	C-38
FFO-013	Linum	C-27	GN2806	Ronda	C-38	GN2815	Ronda	C-38
FFO-020	Linum	C-27	GN2810	Ronda	C-38	GNA1106	Ronda	C-41
FFO-021	Linum	C-27	GN2815	Ronda	C-38	GNA1110	Ronda	C-41
FGI-OR	San Jamar	C-10				GNA1115	Ronda	C-41
FR11	Ronda	C-44				GNA1120	Ronda	C-41

Alfanumerieke index

Ref.	Merk	Blz.	Ref.	Merk	Blz.	Ref.	Merk	Blz.
GNF1204	Ronda	■ C-39	GNM1406	Ronda	■ C-42	GPL-6015	Gastro-Plus	■ B-12
GNF1206	Ronda	■ C-39	GNM1410	Ronda	■ C-42	GPL-6020	Gastro-Plus	■ B-12
GNF1210	Ronda	■ C-39	GNM1415	Ronda	■ C-42	GPL-6040	Gastro-Plus	■ B-12
GNF1215	Ronda	■ C-39	GNM1420	Ronda	■ C-42	H		
GNF1220	Ronda	■ C-39	GNM1606	Ronda	■ C-42	H3001BKC	San Jamar	■ A-23
GNF1302	Ronda	■ C-39	GNM1610	Ronda	■ C-42	H3001CLBK	San Jamar	■ A-23
GNF1304	Ronda	■ C-39	GNM1615	Ronda	■ C-42	H3001CLXC	San Jamar	■ A-23
GNF1306	Ronda	■ C-39	GNM1620	Ronda	■ C-42	H3001TBK BK	San Jamar	■ A-23
GNF1310	Ronda	■ C-39	GNM2106	Ronda	■ C-41	H3001XC	San Jamar	■ A-23
GNF1315	Ronda	■ C-39	GNM2110	Ronda	■ C-42	H4000XC	San Jamar	■ A-22
GNF1320	Ronda	■ C-39	GNM2115	Ronda	■ C-42	H4001XC	San Jamar	■ A-22
GNF1402	Ronda	■ C-39	GNM2120	Ronda	■ C-42	H4005TBK	San Jamar	■ A-21
GNF1404	Ronda	■ C-39	GNM2306	Ronda	■ C-42	H400CTBK	San Jamar	■ A-21
GNF1406	Ronda	■ C-39	GNM2310	Ronda	■ C-42	H5000CL	San Jamar	■ A-21
GNF1410	Ronda	■ C-39	GNM2315	Ronda	■ C-42	H5000PCL	San Jamar	■ A-21
GNF1415	Ronda	■ C-39	GNM2320	Ronda	■ C-42	H5000PTBK	San Jamar	■ A-21
GNF1420	Ronda	■ C-39	GNM2406	Ronda	■ C-42	H5000SCL	San Jamar	■ A-21
GNF1606	Ronda	■ C-39	GNM2410	Ronda	■ C-42	H5000STBK	San Jamar	■ A-21
GNF1610	Ronda	■ C-39	GNM2415	Ronda	■ C-42	H5000TBK	San Jamar	■ A-21
GNF1615	Ronda	■ C-39	GNM2806	Ronda	■ C-42	H900BK	San Jamar	■ A-22
GNF2102	Ronda	■ C-39	GNM2810	Ronda	■ C-42	H900X	San Jamar	■ A-22
GNF2104	Ronda	■ C-39	GNM2815	Ronda	■ C-42	H985BK	San Jamar	■ A-22
GNF2106	Ronda	■ C-39	GNO11	Ronda	■ C-45	H985X	San Jamar	■ A-22
GNF2110	Ronda	■ C-39	GNO12	Ronda	■ C-45	HBB250	Hamilton Beach	■ A-2
GNF2115	Ronda	■ C-39	GNO13	Ronda	■ C-45	HBB250S	Hamilton Beach	■ A-2
GNF2120	Ronda	■ C-39	GNO14	Ronda	■ C-45	HBB908	Hamilton Beach	■ A-2
GNF2302	Ronda	■ C-39	GNO16	Ronda	■ C-45	HBF400	Hamilton Beach	■ A-5
GNF2304	Ronda	■ C-39	GNO23	Ronda	■ C-45	HBF600	Hamilton Beach	■ A-5
GNF2306	Ronda	■ C-39	GNO24	Ronda	■ C-45	HBH450	Hamilton Beach	■ A-3
GNF2310	Ronda	■ C-39	GNO28	Ronda	■ C-45	HBH650	Hamilton Beach	■ A-3
GNF2315	Ronda	■ C-39	GNP1102	Ronda	■ C-43	HBH850	Hamilton Beach	■ A-4
GNF2320	Ronda	■ C-39	GNP1104	Ronda	■ C-43	HBS1200	Hamilton Beach	■ A-4
GNH11	Ronda	■ C-45	GNP1106	Ronda	■ C-43	HMD200	Hamilton Beach	■ A-7
GNH12	Ronda	■ C-45	GNP1202	Ronda	■ C-43	HMD400	Hamilton Beach	■ A-7
GNH13	Ronda	■ C-45	GNP1204	Ronda	■ C-43	HNY-061	Johny	■ A-8
GNK11	Ronda	■ C-45	GNP1206	Ronda	■ C-43	HNY-071	Johny	■ A-8
GNK12	Ronda	■ C-45	GNP2102	Ronda	■ C-43	I		
GNK13	Ronda	■ C-45	GNP2104	Ronda	■ C-43	IC2200SM	San Jamar	■ C-53
GNK14	Ronda	■ C-45	GNP2106	Ronda	■ C-43	J		
GNK16	Ronda	■ C-45	GNP2302	Ronda	■ C-43	JST-001	Linum	■ B-20
GNK23	Ronda	■ C-45	GNP2304	Ronda	■ C-43	JST-002	Linum	■ B-20
GNK24	Ronda	■ C-45	GNP2306	Ronda	■ C-43	JST-003	Linum	■ B-20
GNK28	Ronda	■ C-45	GNR1102	Ronda	■ C-43	JST-004	Linum	■ B-20
GNL11	Ronda	■ C-44	GNR1104	Ronda	■ C-43	JST-005	Linum	■ B-20
GNL12	Ronda	■ C-44	GNR1106	Ronda	■ C-43	JST-006	Linum	■ B-20
GNL13	Ronda	■ C-44	GNR1202	Ronda	■ C-43	JST-008	Linum	■ B-20
GNL14	Ronda	■ C-44	GNR1204	Ronda	■ C-43	K		
GNL16	Ronda	■ C-44	GNR1206	Ronda	■ C-43	K004	Edlund	■ C-14
GNL19	Ronda	■ C-44	GNR2102	Ronda	■ C-43	K005	Edlund	■ C-14
GNL23	Ronda	■ C-44	GNR2104	Ronda	■ C-43	K006SP	Edlund	■ C-15
GNL24	Ronda	■ C-44	GNR2106	Ronda	■ C-43	K032	Edlund	■ C-14
GNL28	Ronda	■ C-44	GNR2302	Ronda	■ C-43	K045SP	Edlund	■ C-15
GNLPD12	Ronda	■ C-44	GNR2304	Ronda	■ C-43	K070	Edlund	■ C-14
GNLPD13	Ronda	■ C-44	GNR2306	Ronda	■ C-43	K50-1155-BS10	Encore	■ D-16
GNLPD14	Ronda	■ C-44	GNT11	Ronda	■ C-45	K53-1020BS	Encore	■ D-16
GNLPD16	Ronda	■ C-44	GNT12	Ronda	■ C-45	K55-7010	Encore	■ D-16
GNLPD19	Ronda	■ C-44	GNT13	Ronda	■ C-45	KBS-2002	Edlund	■ C-8
GNM1106	Ronda	■ C-42	GNT14	Ronda	■ C-45	KBS-2006	Edlund	■ C-8
GNM1110	Ronda	■ C-42	GNT16	Ronda	■ C-45	KCB 001	Linum	■ C-5
GNM1115	Ronda	■ C-42	GNT23	Ronda	■ C-45	KCB 002	Linum	■ C-5
GNM1120	Ronda	■ C-42	GNX11	Ronda	■ C-45	KCB 004	Linum	■ C-5
GNM1206	Ronda	■ C-42	GNX12	Ronda	■ C-45	KCB 201	San Jamar	■ C-25
GNM1210	Ronda	■ C-42	GNX13	Ronda	■ C-45	KCB 202	San Jamar	■ C-25
GNM1215	Ronda	■ C-42	GNX14	Ronda	■ C-45	KCB 401	Linum	■ C-5
GNM1220	Ronda	■ C-42	GNX16	Ronda	■ C-45	KCB 402	Linum	■ C-5
GNM1306	Ronda	■ C-42	GNX23	Ronda	■ C-45			
GNM1310	Ronda	■ C-42	GPL-2020	Gastro-Plus	■ B-12			
GNM1315	Ronda	■ C-42	GPL-3020	Gastro-Plus	■ B-12			
GNM1320	Ronda	■ C-42	GPL-4030	Gastro-Plus	■ B-12			



Alfanumerieke index

Ref.	Merk	Blz.	Ref.	Merk	Blz.	Ref.	Merk	Blz.
KCB 403	Linum	■ C-5	KSG-107	Kisag	■ A-24	LG123065	Lineo	■ C-36
KCB 404	Linum	■ C-5	KSG-108	Kisag	■ A-25	LG123100	Lineo	■ C-36
KCB 405	Linum	■ C-5	KSG-109	Kisag	■ A-25	LG123150	Lineo	■ C-36
KCB 406	Linum	■ C-5	KSG-110	Kisag	■ A-25	LG123200	Lineo	■ C-36
KCB 411	Linum	■ C-5	KSG-111	Kisag	■ A-24	LGID11	Lineo	■ C-37
KCB 412	Linum	■ C-5	KSG-112	Kisag	■ C-26	LGID12	Lineo	■ C-37
KCB 413	Linum	■ C-5	KSG-113	Kisag	■ A-25	LGID13	Lineo	■ C-37
KCB 414	Linum	■ C-5	KSG-118	Kisag	■ A-24	LGID14	Lineo	■ C-37
KCB 415	Linum	■ C-5	KSG-200	Kisag	■ C-25	LGID16	Lineo	■ C-37
KCB 416	Linum	■ C-5	KSG-201	Kisag	■ C-25	LGID19	Lineo	■ C-37
KCB 501	Linum	■ C-5	KSG-202	Kisag	■ C-25	LGID23	Lineo	■ C-37
KCB 502	Linum	■ C-5	KSG-203	Kisag	■ C-25	LGIDL11	Lineo	■ C-37
KCB 503	Linum	■ C-5	KSG-204	Kisag	■ C-25	LGIDL12	Lineo	■ C-37
KCB 504	Linum	■ C-5	KTO112K	San Jamar	■ C-11	LGIDL13	Lineo	■ C-37
KCB 505	Linum	■ C-5	KTO115K	San Jamar	■ C-11	LGIDL14	Lineo	■ C-37
KCB 506	Linum	■ C-5	KTO118K	San Jamar	■ C-11	LGIDL16	Lineo	■ C-37
KCB 512	Linum	■ C-5	KTO124K	San Jamar	■ C-11	LGIDL19	Lineo	■ C-37
KCB 513	Linum	■ C-5	KTO212	San Jamar	■ C-11	LGIDL23	Lineo	■ C-37
KCB 514	Linum	■ C-5	KTO215	San Jamar	■ C-11	LGPC11065	Lineo	■ C-49
KCB 515	Linum	■ C-5	KTO218	San Jamar	■ C-11	LGPC11100	Lineo	■ C-49
KCB 516	Linum	■ C-5	KTO224	San Jamar	■ C-11	LGPC11150	Lineo	■ C-49
KCB-511	Linum	■ C-5				LGPC11200	Lineo	■ C-49
KIT1200X360	Fermod	■ E-18	L			LGPC12065	Lineo	■ C-49
KIT1200X460	Fermod	■ E-18	LFF-001	Linum	■ B-26	LGPC12100	Lineo	■ C-49
KIT1200X460RW	Fermod	■ E-18	LFF-002	Linum	■ B-26	LGPC12150	Lineo	■ C-49
KIT1200X560	Fermod	■ E-18	LG11020	Lineo	■ C-36	LGPC12200	Lineo	■ C-49
KIT1500X360	Fermod	■ E-18	LG11020F	Lineo	■ C-36	LGPC13065	Lineo	■ C-49
KIT1500X460	Fermod	■ E-18	LG11040	Lineo	■ C-36	LGPC13100	Lineo	■ C-49
KIT1500X460RW	Fermod	■ E-18	LG11040F	Lineo	■ C-36	LGPC13150	Lineo	■ C-49
KIT1500X560	Fermod	■ E-18	LG11065	Lineo	■ C-36	LGPC13200	Lineo	■ C-49
KK403	San Jamar	■ C-24	LG11065F	Lineo	■ C-36	LGPC14065	Lineo	■ C-49
KLC28C	San Jamar	■ A-7	LG11100	Lineo	■ C-36	LGPC14100	Lineo	■ C-49
KLP-200	San Jamar	■ A-13	LG11100F	Lineo	■ C-36	LGPC14150	Lineo	■ C-49
KPC 030	Linum	■ C-24	LG11150	Lineo	■ C-36	LGPC14200	Lineo	■ C-49
KPC 032	Linum	■ C-24	LG11150F	Lineo	■ C-36	LGPC16065	Lineo	■ C-49
KPC-003	Linum	■ B-16	LG11200	Lineo	■ C-36	LGPC16100	Lineo	■ C-49
KPC-004	Linum	■ B-16	LG11200F	Lineo	■ C-36	LGPC16150	Lineo	■ C-49
KPC-011	Linum	■ B-16	LG12020	Lineo	■ C-36	LGPC16200	Lineo	■ C-49
KPC-012	Linum	■ B-16	LG12040	Lineo	■ C-36	LGPC19065	Lineo	■ C-49
KPC-015	Linum	■ B-16	LG12065	Lineo	■ C-36	LGPC19100	Lineo	■ C-49
KPC-016	Linum	■ B-16	LG12100	Lineo	■ C-36	LGPCD11	Lineo	■ C-49
KPC-021	Linum	■ B-16	LG12150	Lineo	■ C-36	LGPCD12	Lineo	■ C-49
KPC-022	Linum	■ B-16	LG12200	Lineo	■ C-36	LGPCD13	Lineo	■ C-49
KR-50BK	Edlund	■ C-8	LG13020	Lineo	■ C-36	LGPCD14	Lineo	■ C-49
KR-50BL	Edlund	■ C-8	LG13040	Lineo	■ C-36	LGPCD16	Lineo	■ C-49
KR-50GN	Edlund	■ C-8	LG13065	Lineo	■ C-36	LGPCD19	Lineo	■ C-49
KR-50RD	Edlund	■ C-8	LG13100	Lineo	■ C-36	LGT11020	Linum	■ C-34
KR-50TN	Edlund	■ C-8	LG13150	Lineo	■ C-36	LGT11040	Linum	■ C-34
KR-50WH	Edlund	■ C-8	LG13200	Lineo	■ C-36	LGT11065	Linum	■ C-34
KR-50YL	Edlund	■ C-8	LG14020	Lineo	■ C-36	LINUM LN150	Linum	■ E-23
KR-699	Edlund	■ C-8	LG14040	Lineo	■ C-36	LINUM LN250	Linum	■ E-23
KR-700	Edlund	■ C-8	LG14065	Lineo	■ C-36	LINUM LN550	Linum	■ E-27
KRO-018	Linum	■ D-18	LG14100	Lineo	■ C-36	LIP-292	Linum	■ B-14
KRO-019	Linum	■ D-18	LG14150	Lineo	■ C-36	LIP-293	Linum	■ B-14
KRO-060	Linum	■ D-17	LG14200	Lineo	■ C-36	LIP-403	Linum	■ B-14
KRO-061	Linum	■ D-17	LG16065	Lineo	■ C-36	LIP-582	Linum	■ B-14
KRO-062	Linum	■ D-17	LG16100	Lineo	■ C-36	LIP-584	Linum	■ B-14
KRO-070	Linum	■ D-18	LG16150	Lineo	■ C-36	LIP-682	Linum	■ B-14
KRO-071	Linum	■ D-18	LG16200	Lineo	■ C-36	LIP-683	Linum	■ B-14
KSG-001	Kisag	■ C-19	LG19065	Lineo	■ C-36	LIP-803	Linum	■ B-14
KSG-002	Kisag	■ C-19	LG19100	Lineo	■ C-36	LMS-001	Linum	■ B-14
KSG-003	Kisag	■ C-19	LG121020	Lineo	■ C-36	LMS-002	Linum	■ B-14
KSG-100	Kisag	■ A-24	LG121040	Lineo	■ C-36	LMS-003	Linum	■ B-14
KSG-101	Kisag	■ A-24	LG121065	Lineo	■ C-36	LMS-004	Linum	■ B-14
KSG-102	Kisag	■ A-24	LG121100	Lineo	■ C-36	LMS-005	Linum	■ B-14
KSG-103	Kisag	■ A-24	LG121150	Lineo	■ C-36	LOG-6770W	Lineo	■ B-13
KSG-104	Kisag	■ A-24	LG121200	Lineo	■ C-36	LOG-6770Z	Lineo	■ B-13
KSG-105	Kisag	■ A-24	LG123020	Lineo	■ C-36	LOG-6771W	Lineo	■ B-13
KSG-106	Kisag	■ A-25	LG123040	Lineo	■ C-36	LOG-6771Z	Lineo	■ B-13

Alfanumerieke index

Ref.	Merk	Blz.
LOG-6772W	Lineo	■ B-13
LOG-6772Z	Lineo	■ B-13
LOG-6773W	Lineo	■ B-13
LOG-6773Z	Lineo	■ B-13
LOG-6774W	Lineo	■ B-13
LOG-6774Z	Lineo	■ B-13
LOG-6775W	Lineo	■ B-13
LOG-6775Z	Lineo	■ B-13
LOG-6776PC	Lineo	■ C-28
LOG-6776W	Lineo	■ C-28
LOG-6777PC	Lineo	■ C-28
LOG-6777W	Lineo	■ C-28
LOG-6778PC	Lineo	■ C-28
LOG-6778W	Lineo	■ C-28
LOG-6779PC	Lineo	■ C-28
LOG-6779W	Lineo	■ C-28
LOG-6780W	Lineo	■ C-28
LOG-6781W	Lineo	■ C-28
LSF-015	Linum	■ C-29
LSF-018	Linum	■ C-29
LSF-020	Linum	■ C-29
LSF-025	Linum	■ C-29
LSF-028	Linum	■ C-29
LSO-018	Linum	■ C-29
LSO-020	Linum	■ C-29
LSO-023	Linum	■ C-29
LSR-015	Linum	■ C-29
LSR-018	Linum	■ C-29
LSR-020	Linum	■ C-29
LSR-025	Linum	■ C-29
LSR-028	Linum	■ C-29
LWR-066	Linum	■ E-10

M		
MCF-001	Metcalfe	■ C-22
MCF-002	Metcalfe	■ C-22
MDR1000OP	Edlund	■ C-18
MEL-107	Melform	■ E-8
MEL-112	Melform	■ E-8
MEL-115	Melform	■ E-8
MEL404111	Melform	■ C-48
MEL404112	Melform	■ C-48
MEL404113	Melform	■ C-48
MEL404114	Melform	■ C-48
MEL404162	Melform	■ C-48
MGA515L	San Jamar	■ C-11
MGA515M	San Jamar	■ C-11
MGA515S	San Jamar	■ C-11
MGA515XL	San Jamar	■ C-11
MGA515XS	San Jamar	■ C-11
MSR10000	Edlund	■ C-18
MSR2000OP	Edlund	■ C-18
MSR5000OP	Edlund	■ C-18

N		
N926601	Ronda	■ C-50
N926701	Ronda	■ C-50
NC92	Opti-Clean	■ D-14
NMC-010	Nemco	■ C-20
NMC-020	Nemco	■ C-20
NMC-030	Nemco	■ C-21
NMC-040	Nemco	■ C-21
NMC-100	Nemco	■ C-20
NMC-101	Nemco	■ C-20
NMC-102	Nemco	■ C-20
NMC-103	Nemco	■ C-20
NMC-200	Nemco	■ C-20
NMC-201	Nemco	■ C-20
NMC-202	Nemco	■ C-20
NMC-203	Nemco	■ C-20

Ref.	Merk	Blz.
NMC-204	Nemco	■ C-20
NMC-205	Nemco	■ C-20
NMC-300	Nemco	■ C-21
NMC-301	Nemco	■ C-21
NMC-302	Nemco	■ C-21
NMC-303	Nemco	■ C-21
NMC-304	Nemco	■ C-21
NMC-305	Nemco	■ C-21
NMC-306	Nemco	■ C-21
NMC-307	Nemco	■ C-21
NMC-308	Nemco	■ C-21
NMC-309	Nemco	■ C-21
NMC-400	Nemco	■ C-21
NMC-401	Nemco	■ C-21
NMC-402	Nemco	■ C-21
NMC-403	Nemco	■ C-21
NMC-404	Nemco	■ C-21
NMC-405	Nemco	■ C-21
NMC-406	Nemco	■ C-21
NMC-407	Nemco	■ C-21

O		
OPTI-CLIP	Opti-Clean	■ D-13

P		
P8004	San Jamar	■ C-27
P8008	San Jamar	■ C-27
P8016	San Jamar	■ C-27
P8020	San Jamar	■ C-27
PSK-001	Carlisle	■ A-14
PSK-002	Carlisle	■ A-14

R		
RB	Opti-Clean	■ D-11
RC16	Opti-Clean	■ D-12
RC20	Opti-Clean	■ D-12
RCB	Opti-Clean	■ D-11
RDC	Opti-Clean	■ D-14
RDC1	Opti-Clean	■ D-14
RE	Opti-Clean	■ D-12
RE16	Opti-Clean	■ D-12
RE25	Opti-Clean	■ D-12
RE36	Opti-Clean	■ D-13
RE49	Opti-Clean	■ D-13
RE9	Opti-Clean	■ D-12
REM31006	Linum	■ C-34
REM31007	Linum	■ C-34
REM31008	Linum	■ C-34
REM32001	Linum	■ C-34
REM32002	Linum	■ C-34
REM32003	Linum	■ C-34
REW20S	Opti-Clean	■ D-13
REW30S	Opti-Clean	■ D-13
RF	Opti-Clean	■ D-11
RF-22.6	Edlund	■ C-18
RG16	Opti-Clean	■ D-12
RG25	Opti-Clean	■ D-12
RG36	Opti-Clean	■ D-13
RG49	Opti-Clean	■ D-13
RG9	Opti-Clean	■ D-12
RHC	Opti-Clean	■ D-14
RM30-001	Linum	■ D-18
RM30-002	Linum	■ D-18
RM30-004	Linum	■ D-18
RM30-100	Linum	■ D-18
RM30-105	Linum	■ D-17
RM30-162	Linum	■ D-17
RM30-402	Linum	■ D-17
RON409162	Ronda	■ C-50
RON409165	Ronda	■ C-50

Ref.	Merk	Blz.
RON409662	Ronda	■ C-50
RON409675	Ronda	■ C-50
ROP	Opti-Clean	■ D-11
RP	Opti-Clean	■ D-11
RP15	San Jamar	■ C-26
RP18	San Jamar	■ C-26
RTP	Opti-Clean	■ D-11
RW20	Opti-Clean	■ D-13
RW30	Opti-Clean	■ D-13

S		
SG10L	San Jamar	■ C-11
SG10M	San Jamar	■ C-11
SG10S	San Jamar	■ C-11
SG10XL	San Jamar	■ C-11
SI5000	San Jamar	■ A-11
SI5500	San Jamar	■ A-11
SI6000	San Jamar	■ A-11
SI6100	San Jamar	■ A-11
SI7000	San Jamar	■ A-11
SI7500	San Jamar	■ A-11
SJM-201	San Jamar	■ A-13
SJM-203	San Jamar	■ A-13
SJM-204	San Jamar	■ A-13
SJM-205	San Jamar	■ A-13
SJM-207	San Jamar	■ A-13
SJM-301	San Jamar	■ C-2
SJM-302	San Jamar	■ C-2
SJM-303	San Jamar	■ C-2
SJM-304	San Jamar	■ C-2
SJM-305	San Jamar	■ C-2
SJM-307	San Jamar	■ C-2
SJM-401	San Jamar	■ C-3
SJM-402	San Jamar	■ C-3
SJM-403	San Jamar	■ C-3
SJM-404	San Jamar	■ C-3
SJM-405	San Jamar	■ C-3
SJM-406	San Jamar	■ C-3
SJM-407	San Jamar	■ C-3
SJM-410	San Jamar	■ C-3
SJM-501	San Jamar	■ C-3
SJM-502	San Jamar	■ C-3
SJM-503	San Jamar	■ C-3
SJM-504	San Jamar	■ C-3
SJM-505	San Jamar	■ C-3
SJM-506	San Jamar	■ C-3
SJM-601	San Jamar	■ C-3
SJM-602	San Jamar	■ C-3
SJM-603	San Jamar	■ C-3
SJM-604	San Jamar	■ C-3
SJM-605	San Jamar	■ C-3
SJM-606	San Jamar	■ C-3
SJM-701	San Jamar	■ C-4
SJM-702	San Jamar	■ C-4
SJM-703	San Jamar	■ C-4
SJM-704	San Jamar	■ C-4
SJM-705	San Jamar	■ C-4
SJM-706	San Jamar	■ C-4
SJM-707	San Jamar	■ C-4
SKM-001	Carlisle	■ A-15
SKM-002	Carlisle	■ A-15
SKM-003	Carlisle	■ A-15
SKM-104	Carlisle	■ A-15
SKM-105	Carlisle	■ A-15
SKM-106	Carlisle	■ A-15
SKM-107	Carlisle	■ A-15
SP15398	Ronda	■ C-51
SP15399	Ronda	■ C-51
SP15400	Ronda	■ C-51
SP15402	Ronda	■ C-51



Alfanumerieke index

Ref.	Merk	Blz.
SP15403	Ronda	■ C-51
SP15404	Ronda	■ C-51
SP325	Ronda	■ C-44
SP530	Ronda	■ C-44
SP660X530	Linum	■ C-5
SW1218	San Jamar	■ C-24

T

T1212	San Jamar	■ C-11
T1217	San Jamar	■ C-11
T158	Cooper-Atkins	■ D-5
T80-0485	Linum	■ A-12
TC6	Cooper-Atkins	■ C-23
TFS4	Cooper-Atkins	■ C-23
TM60	Cooper-Atkins	■ C-23
TRH158	Cooper-Atkins	■ D-5
TTM41	Cooper-Atkins	■ D-2
TW3	Cooper-Atkins	■ C-23

U

UCMX13	San Jamar	■ C-10
UCMX15	San Jamar	■ C-10
UPM15	San Jamar	■ C-10
UPM17	San Jamar	■ C-10

V

VG3612 DIV	Ronda	■ C-50
VGC36	Ronda	■ C-50
VM5180KL	San Jamar	■ A-13
VM5280KL	San Jamar	■ A-13
VP2712S	Ronda	■ C-51

W

WMC-024	Melform	■ E-3
WMC-025	Melform	■ E-3
WMC-026	Melform	■ E-3
WMC-027	Melform	■ E-5
WMC-028	Melform	■ E-5
WMC-029	Melform	■ E-5
WMC-030	Melform	■ E-5
WMC-035	Melform	■ E-6
WMC-036	Melform	■ E-6
WSC-5 OP	Edlund	■ C-18

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.



Lined area for notes with horizontal dotted lines.

