



DISTRIBUTOR REFRIGERATED APPLIANCES
WEST-EUROPEAN QUALITY



leading

by expertise

CATALOGUS EDITIE 2023 - CATALOGUE ÉDITION 2023 - CATALOGUE EDITION 2023



Hoe doet Crionovo wat het doet? Comment Crionovo fait ce qu'il fait? How is Crionovo doing what it does?

Bij Crionovo - een samentrekking van het Griekse 'kryos', ('koude) en het Latijnse woord voor 'nieuw, vernieuwend' - willen we onze naam alle eer aandoen. Vernieuwende koeling dus, waarvoor we over enkele waarden beschikken die ons kunnen onderscheiden van anderen.

Chez Crionovo - une contraction du grec 'kryos', ('froid') et du mot latin pour 'nouveau, innovant' - nous voulons être à la hauteur de notre nom. Un refroidissement innovant donc, pour lequel nous avons quelques valeurs qui peuvent nous distinguer des autres.

At Crionovo - a combination of the Greek word 'kryos' (meaning 'cold') and the Latin word for 'new, innovative' - we strive to live up to our name. We are all about innovative cooling, and we possess a set of values that distinguish us from others.



Expertise

Een uitdagend koelvraagstuk? Reken op de expertise van ons in-house studie- en adviesbureau.

Un problème difficile de refroidissement? Comptez sur l'expertise de notre bureau d'étude et de conseil interne.

A challenging cooling problem? Rely on the expertise of our in-house study and advisory bureau.



In-depth knowledge

Geniet van onze detaill kennis op vlak van normering, milieu, verbruik, hygiëne en veiligheid.

Profitez de nos connaissances pointues dans le domaine des normes, de l'environnement, de la consommation, de l'hygiène et de la sécurité.

Benefit from our expertise in regulations, environment, consumption, hygiene, and safety.



Project-oriented customization

We starten altijd vanuit een specifiek project, en definiëren op basis daarvan de bouwstenen. Niet omgekeerd.

Nous partons toujours d'un projet spécifique et définissons les éléments de base en fonction de celui-ci. Pas l'inverse.

We always start from a specific project and define the building blocks based on it. Not the other way around.



Superior quality

We kiezen uitsluitend voor merken en producten van West-Europese topkwaliteit. Daar kan je op vertrouwen!

Nous ne choisissons que des marques et des produits de qualité supérieure d'Europe occidentale. Vous pouvez compter là-dessus!

We exclusively opt for top-quality brands and products from Western Europe. Count on us for reliability!



Magnificent logistics

Met onze kilometers op de teller leiden we ook jouw project probleemloos in goede banen.

Avec nos kilomètres au compteur, nous gérons également votre projet sans problème.

Leveraging our extensive mileage, we navigate and guide your project every step of the way.



Always on top

Nieuwe ontwikkelingen en innovaties worden sneller toegankelijk voor Crionovo-partners.

Les nouveaux développements et innovations sont plus rapidement accessibles aux partenaires Crionovo.

New developments and innovations become more quickly accessible to Crionovo partners.

Een uitstekende reputatie in de Benelux

Als groothandel voor deze kwalitatieve koeltoestellen, is Crionovo dé referentie in België, maar ook buiten onze landsgrenzen is de toon intussen gezet. Voor de specifieke markt van snelkoelen (blast chilling) in grootkeukens, van met name instellingen of cateringbedrijven, of ook nog voor specialistische oplossingen rond scherfijfsproductie en -distributie, zelfs op grote afstand, is de expertise van Crionovo gekend tot ver buiten de landsgrenzen.

Een naam, gestaafd door 250 professionals

Een netwerk van meer dan 250 professionele installateurs kan die uitstekende reputatie van Crionovo, de merken die de firma vertegenwoordigt én de toegevoegde waarde die ze levert, onderschrijven. Want ook al zijn zij het die bijvoorbeeld de ijssystemen, vriezers, bewaarkasten of andere toestellen met de hoogste zorg implementeren, is Crionovo nooit ver weg, met gespecialiseerd advies, gebracht op mensenmaat.

The Big Five Seven

Scherfijsmachines van Geneglace, koeltoestellen van Criopro, bewaar-toestellen en snelkoelers van Friginox, ijsblokmachines van Wessamat, bewaar-meubelen en speciale multifunctionele koeltoestellen van Coldline en winkelmeubelen van Arneg en Oscartielle...

De zes merken die Crionovo vertegenwoordigt - we noemen ze 'The Big Five' - gezien de merken Arneg en Oscartielle beiden deel uitmaken van de Arneg Group - zijn stuk voor stuk topmerken van Europese makelij, waarmee de mensen van Crionovo vaak al decennialang samenwerken. Dit betekent niet alleen dat we een realistische en betrouwbare inschatting kunnen maken wat de leveringstermijn en levensduur betreft, maar ook dat de toestellen na al die tijd nog slechts weinig geheimen voor ons hebben. We kennen ze door en door, en hevelen die kennis graag over naar onze installateurs. En wordt er iets nieuws op de markt gebracht, zijn wij -en dus ook onze installateurs - als eerste op de hoogte!

Wie beroep doet op Crionovo, geniet dus op die manier van zowel de slagkracht en de A-producten die een grote speler je kan bieden, als van de flexibiliteit en aanspreekbaarheid van een kleine KMO. Met andere woorden: het beste van beide werelden!



CRIOPRO

CrioPro Kwaliteitslabel

Met zoveel vergaarde ervaring in koeltechniek zou het zonde zijn om ons louter te profileren als groothandel. We weten immers precies wát een toestel goed of net minder maakt, ongeacht het merk of type. Draagt een toestel dus het CrioPro-kwaliteitslabel, dan wéét je dat het werd getest en goed bevonden door onze experts!

arneg

coldline

Geneglace
ICE TECHNOLOGY

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

WESSAMAT
perfecteet

OSCARTIELLE

Vervangingsonderdelen

Bij Crionovo stellen we alles in het werk om eindklanten te voorzien van energie-efficiënte installaties mét een lange levensduur. En dat streven naar een langere lifecycle houdt ook in dat we langdurig kunnen voorzien in vervangingsonderdelen voor bv. oudere bewaar-toestellen, snelkoelers, ijsblokmachines, scherfijsmachines, of bewaar- of winkelmeubelen. Dat een toestel reeds dateert uit de jaren negentig, impliceert niet dat het apparaat moet worden afgeschreven. Beschik je dus nog over de oude type- en serienummers, dan helpen we je graag verder!

Une excellente réputation au Benelux

En tant que grossiste en appareils de réfrigération de haute qualité, Crionovo est la référence en Belgique, mais le ton a également été donné au-delà de nos frontières nationales. L'expertise de Crionovo est connue bien au-delà des frontières du pays pour le marché spécifique du refroidissement rapide dans les cuisines industrielles, en particulier pour les collectivités ou les entreprises de restauration, ou encore pour les solutions spécialisées pour la production et la distribution de glace même à grande distance. écaïlle, même à grande distance.

Un nom, soutenu par 250 professionnels

Un réseau de plus de 250 installateurs professionnels peut garantir l'excellente réputation de Crionovo, les marques que l'entreprise représente et la valeur ajoutée qu'elle apporte. Car même si ce sont eux qui mettent en place, par exemple, les systèmes de glace, les congélateurs, les armoires de stockage ou autres appareils avec le plus grand soin, Crionovo n'est jamais loin, avec des conseils spécialisés, portés à taille humaine.

The Big Five Seven

Machines à glace en écaïlles de Geneglace, appareils de refroidissement de Criopro, appareils de conservation et refroidisseurs rapides de Friginox, machines à glace de Wessamat, meubles de stockage et appareils de refroidissement spéciaux multifonctions de Coldline et meubles de magasin d'Arneg et d'Oscartielle...

Les six marques que Crionovo représente - nous les appelons "The Big Five" - car les marques Arneg et Oscartielle font toutes deux partie du groupe Arneg - sont toutes des grandes marques d'origine européenne, avec lesquelles l'équipe de Crionovo ont souvent collaboré pendant des décennies. Cela signifie non seulement que nous pouvons faire une estimation réaliste et fiable en ce qui concerne le délai de livraison et la durée de vie, mais aussi qu'après tout ce temps, les appareils ont peu de secrets pour nous. Nous les connaissons parfaitement et nous sommes heureux de transmettre ces connaissances à nos installateurs. Et quand quelque chose de neuf est introduit sur le marché, nous - et donc aussi nos installateurs - sommes les premiers informés !

Quiconque fait appel à Crionovo appréciera donc la puissance de frappe et les produits A, qu'un grand acteur peut vous offrir, ainsi que la flexibilité et l'accessibilité d'une petite PME. En d'autres termes : le meilleur des deux mondes !

Pièces détachées

Chez Crionovo, nous mettons tout en œuvre pour fournir aux clients finaux des installations économes en énergie avec une longue durée de vie. Et cette recherche d'un cycle de vie plus long signifie également que nous pouvons fournir des pièces détachées à long terme pour, par exemple, les plus anciens meubles de conservation, refroidisseurs rapides, machines à glace, machines à glace écaïlle ou meubles de stockage ou de magasin. Le fait qu'un appareil date des années 1990 n'implique pas que ce dernier doive être toujours jeté. Donc, si vous avez encore les anciens numéros de série et type, nous serons heureux de vous aider!



CRIPRO

CrioPro Label de qualité

Avec tant d'expérience accumulée dans la technique de réfrigération, il serait dommage de nous profiler uniquement en tant que grossiste. Nous savons exactement ce qui rend un appareil bon ou mauvais, peu importe la marque ou le type. Donc, si un appareil porte le label de qualité Criopro, vous savez qu'il a été testé et approuvé par nos experts.

arneg

coldline



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

WESSAMAT
perfect ice

OSCARTIELLE

An Excellent Reputation in the Benelux

As a wholesaler for these quality refrigeration appliances, Crionovo is the reference in Belgium, but its reputation has also extended beyond our national borders. The expertise of Crionovo is known far and wide for the specific market of blast chilling in large-scale kitchens, particularly for institutions or catering companies, as well as for specialized solutions in flake ice production and distribution, even over long distances.

A Name Supported by 250 Professionals

A network of over 250 professional installers can attest to Crionovo's excellent reputation, the brands it represents, and the added value it provides. While they are the ones carefully implementing ice systems, freezers, storage cabinets, or other appliances, Crionovo is never far away, offering specialized advice tailored to individual needs.

The Big Five Seven

Geneglace's flake ice machines, Criopro's refrigeration appliances, Friginox's storage devices and blast chillers, Wessamat's ice block machines, Coldline's storage furniture and specialized multifunctional refrigeration appliances, and Arneg and Oscartielle's store furniture...

The six brands represented by Crionovo - we call them 'The Big Five' since both Arneg and Oscartielle are part of the Arneg Group - are all top European brands with which the Crionovo team has often collaborated for decades. This means that not only can we provide a realistic and reliable estimation of delivery time and lifespan, but also that after all this time, these appliances hold few secrets for us. We know them inside out and gladly share this knowledge with our installers. And when something new is introduced to the market, we - and therefore our installers as well - are the first to know!

Those who rely on Crionovo benefit from the strength and A-grade products that a major player can offer, as well as the flexibility and approachability of a small-scale SME. In other words, the best of both worlds!



CrioPro Quality Label

With so much accumulated experience in refrigeration technology, it would be a shame to simply identify ourselves as a wholesaler. After all, we know exactly what makes a device good or not, regardless of the brand or type. So, if a device carries the CrioPro quality label, you know that it has been tested and approved by our experts!

arneg

coldline



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

WESSAMAT
perfect ice!

OSCARTIELLE

Replacement Parts

At Crionovo, we make every effort to provide end customers with energy-efficient installations with a long lifespan. And striving for a longer lifecycle also means that we can provide long-term replacement parts for older storage devices, blast chillers, ice block machines, flake ice machines, or storage and store furniture. Just because a device dates back to the 1990s doesn't mean it has to be written off. If you still have the old model and serial numbers, we will be happy to assist you!



RUBRIEK- EN MERKENOVERZICHT - RÉSUMÉ DES RUBRIQUES ET MARQUES - HEADING AND BRANDS SUMMARY

67	A+	152-154	Flake ice machines
106-107	ALASKA	152	FLAKE-LINE
12	ARCHE	75	FRISTAR PLUS
50	ARLES SMART AIR	76-77	FRISTYLE PLUS
70-78	Armoires de stockage INOX	50-51	Froid de contact- comptoirs
12	ARROW	8-9	GAIA
32-33	ASTANA	10	GANDER
14-17	Back loading	158-161	GENERATEUR GLACE
66	Bahuts (froid négatif)	36	GENIUS
56-57	Bain-Marie	156-161	Glace en écailles (machines)
79 ■ 113-135	Bakery (blast) freezer	162-164	Glace en écailles (stockage)
79 ■ 113-135	Bakkerijvriezer	163	Glace en écailles (transport)
70-78	Bewaarkasten RVS	152-154	Glace en grains (machines)
112-121	Blast chilling & freezing collectivity kitchens	152-154	Glace en paillettes (machines)
122-131	Blast chilling & freezing gastronomy & catering	59-62	Glasdeurkasten
132-135	Blast chilling & freezing industry	59-62	Glass door cabinets
52-58	Buffet	62	GLEE
70-78	Cabinets for storage (stainless steel)	67	Half-professioneel SEMI-PROF A+
66	Chests (freezers) - CHESTY	60-62	HEAVY DUTY
72	CLIMA	108-109	HEAVY TRANSPORT ALASKA
146-148	COMBI-LINE	142-143	HIGH-LINE
164	COMBINES (ijscombinatie, combinaison glace, ice combination)	74	ICE
38-51	Comptoirs réfrigérés	163	ICE CONVEYOR
14-17	CONCORDIO	158-161	ICE GENERATOR
78-79	Congélateur boullpat	156-157	ICE PACK
50-51	Contact cooling counters	113-121 ■ 135	I-CHILLING (TOUCH SCREEN)
163	Convoyeur de glace	13	IDRA
99 ■ 134	COSMO (COLDLINE) monitoring	141-151	Ijsblokmachines
81-98	Counters (tables, chilling or freezing)	162-164	Ijsopslag
140	Crusher (ijs, glace, ice)	163	Ijstransport
141-151	Cube ice machines	8-13	Ilot (froid positif ou négatif)
149	CUBE-LINE	12	IMPULS
54-55	Cuve réfrigérée	79 ■ 113-135	Invriezer voor bakkerij
39	DALLAS	8-13	Island (chilling or freezing)
18-19	DIONE	66	Kisten (diepvries)
149	DISPENSER (ijs, glace, ice) - (CUBE-LINE)	38-51	Koeltoonbanken
38-51	Display counters	152-154	Korrelijsmachines
58	DOGE	54-55	Kuip (gekoeld)
37	Dry Age meat	104-105	LAIKA
52-57	Drop-in	10	LAVAL
36	EAGLE	80	LEVRONIC
112	ECO-CELL	150-151	LIFE KITCHEN LINE
59	ECONOMIC CRIOPRO	98	LINEAR SPACE
8-13	Eiland (gekoeld of diepvries)	60-61	LITE
63	ENOFRIGO ENOWINE	160-161	Machine glace en écailles en inox
78	EURO MAXI PLUS	141-151	Machines à glaçons
80 ■ 128-129	Fermentation (pousse) contrôlée	46-47	MAJOR
51	Fish (counters contact cooling)	45	MARTE
		71 ■ 82-89	MASTER
		78	MAXI PLUS



RUBRIEK- EN MERKENOVERZICHT - RÉSUMÉ DES RUBRIQUES ET MARQUES - HEADING AND BRANDS SUMMARY

37	Maturation viande	156-161	Scale ice machines
50	Meat (counters contact cooling)	160-161	Scherfijsmachine inox - RVS
12-13	Merchandiser	156-161	Scherfijsmachines
154	MICRO-CUBES	162-163	Scherfijssystemen
122-123	MODI	152-154	Schilferijsmachines
106-109	monoblock-monobloc	67	Semi-professional SEMI-PROF A+
14-31	Multideck	67	Semi-professionnel SEMI-PROF A+
32-33	Multideck freezer	34-36	Semi-vertical
98	Multi temperatuur - laden	162	Silo orbital
98	Multi temperature - tiroirs	70 ■ 81	SMART COLDLINE
98	Multi temperature - drawers	141	SMART-LINE WESSAMAT
32-33	Mural (congélateur)	38	SNACKY
14-31	Mural (frigo mural)	112-121	Snelkoelen en snelvriezen grootkeuken
51	NEPTUNE	122-131	Snelkoelen en snelvriezen horeca
153	NUGGET-LINE	132-135	Snelkoelen en snelvriezen industrie
100-101	opzet-GN-houders	79 ■ 112-135	Snelvriezer
100-101	opzet-saladettes	79 ■ 113-135	Snelvriezer voor bakkerij
162	ORBITAL SILO	162-164	Stockage (ijs, glace, ice) - storage-bunker
22-24	OSAKA	79 ■ 113-135	Surgélation rapide boulangerie-pâtisserie
156-157	PACK	81-98	Tables (réfrigérées ou de congélation)
25-27	PANAMA	54-55	Tank (bassin - chilled)
56-57	Plaat (gekoeld)	92-93	TG
50-51	Plaatkoeling-toonbanken	90-91	TGE
56-57	Plaque réfrigérée	144-145	TOP-LINE
56-57	Plate (refrigerated)	114-121	TOUCH SCREEN
51	Poisson (comptoirs froid de contact)	94-95	TP
86-89 ■ 96-98	portioneer-werkbanken	163	Transport (van ijs, de glace, ice)
86-89 ■ 96-98	portioning tables	34-36	Trapskoeling
86-89 ■ 96-98	portionnement (tables)	96-97	TSC-TPR
12-13	POS	8-9	URANO
160-161	PREMIUM (ICE GENERATOR)	11	VALDES
86-87	preparation saladette	48-49	VEGA
88-89	prepstation	40-43	VENEZIA
60-61	PRIME	50	Viande (comptoirs froid de contact)
112-121	Refroidissement et surgélation rapides	63	Vin (armoires)
	grandes cuisines	51	Vis (toonbanken plaatkoeling)
122-131	Refroidissement et surgélation rapides	124-134	VISION COLDLINE
	horeca	20-21	VISION OSCARTIELLE
132-135	Refroidissement et surgélation rapides	34-35	VISION SV OSCARTIELLE
	industrie	59-62	Vitrines verticales
80 ■ 128-129	Remrijskasten	50	Vlees (toonbanken plaatkoeling)
80 ■ 128-129	Retarder prover	32-33	Vrieswand-wandvriezer
37	Rijpingskast vlees	10-31	Wandkoeler
58-59	Saladbar	81-98	Werkbanken (gekoelde of diepvries)
100-101	saladette opzet - à poser - top model	63	Wijnkasten
86-87	saladette preparation	73	WIND
88-89	saladettes	63	Wine (cabinets)
29-31	SANTIAGO	44	ZARA



Presentatiekoeling

■ Een energiezuinige wandkoeler, esthetisch aantrekkelijke koeltoonbank of stijlvolle glasdeurkast? Het maakt allemaal deel uit van ons aanbod aan presentatiekoeling, waar om het eenvoudig te stellen alle koeltoestellen zitten vervat waar ook glas bij komt kijken. Zo kan niet alleen de gebruiker van het toestel stevast een oogje in het zeil houden - letterlijk -, maar laat presentatiekoeling ook toe om voedingswaren op een attractieve manier te presenteren aan eindklanten.

Eilanden - wandkoelers - wandvriezers - gecombineerde vriezers - semi-verticaal - koeltoonbanken - plaatkoeling - buffetten / salad bars - glasdeurkasten - wijnbibliotheken.

Presentation cooling

■ An energy-efficient wall cooler, aesthetically appealing refrigerated display case, or stylish glass door cabinet? They are all part of our range of presentation cooling, which, to put it simply, encompasses all cooling appliances that involve the use of glass. This not only allows the user of the appliance to keep a close eye on things - quite literally - but also enables the attractive presentation of food products to end customers.

Islands - wall coolers - wall freezers - combined freezers - semi-vertical - refrigerated display cases - plate cooling - buffets / salad bars - glass door cabinets - wine libraries.

Froid de présentation

■ Un refroidisseur mural économe en énergie, un comptoir réfrigéré esthétique ou une armoire à portes vitrées élégante? Tout cela fait partie de notre gamme de froid de présentation, qui, pour faire simple, contient tous les appareils de refroidissement qui incluent également des vitres. De cette façon, non seulement l'utilisateur de l'appareil peut toujours garder un œil sur les choses - littéralement -, mais en plus, cela permet également de présenter les aliments de manière attrayante aux clients finaux.

îlots - muraux - congélateurs muraux - congélateurs combinés - semi-verticaux - comptoirs réfrigérés - comptoirs boucherie - buffets / salad bars - vitrines - vitrines à vin.

INHOUDSTAFEL - TABLE DE MATIÈRES - TABLE OF CONTENTS : PRESENTATION

	PRESENTATIEKOELING	FROID DE PRÉSENTATION	PRESENTATION REFRIGERATION
8 - 13	EILANDEN	ÎLOTS	ISLANDS
14 - 31	WANDKOELERS	UNITÉS MURALES	MULTI-DECKS
32 - 33	WANDVRIEZERS	CONGÉLATEURS MURAUX	MULTI-DECK FREEZERS
34 - 36	SEMI-VERTICAAL	SEMI-VERTICAL	SEMI-VERTICAL
37	RIJPINGSKASTEN VOOR VLEES	ARMOIRES DE MATURATION POUR VIANDE	MEAT DRY AGING CABINETS
38 - 49	KOELTOONBANKEN	COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS	REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS
50 - 51	PLAATKOELING	FROID DE CONTACT	CONTACT COOLING
52 - 58	BUFFETTEN - SALAD BARS	BUFFETS - BAR À SALADES	BUFFETS - SALAD BARS
59 - 62	GLASDEURKASTEN	VITRINES VERTICALES	GLASS DOOR CABINETS
63	WIJN BIBLIOTHEEK - KOELKASTEN	VITRINES À VIN ET ARMOIRES	WINE LIBRARY - CABINETS
166 - 167	LIJST MET ICONEN	LISTE DES ICÔNES	LIST OF ICONS

Zie ook www.crionovo.be
onder "aanbod"

Voir aussi www.crionovo.be
sous "offre"

See also www.crionovo.be
under "offer"

EILANDEN
ÎLOTS
ISLANDS

OSCARTIELLE®

URANO 2 - GAIA 2



URANO 2 PANORAMIC



URANO 2 SINGLE 1650

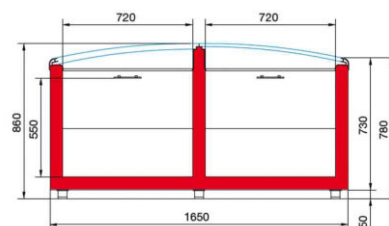
- Zuinig dankzij schuifdeksels, ultrazuinig mogelijk met R290 koudemiddel en met automatische heetgasontdooiing!
- Model "heetgasontdooiing" met verticale roosters op binnenomtrek.
- Witte buitenbekleding.
- Glazen schuifdeksels.
- Très économique, grâce aux couvercles coulissants encore plus économique au R290 et avec dégivrage aux gaz chauds automatique!
- Modèle "dégivrage par gaz chauds" avec des grilles verticales sur le périmètre interne.
- Habillage extérieur blanc.
- Couvercles coulissants en verre.
- Very economical thanks to the sliding lids, even more economical with the possibility of R290 refrigerant and with automatic hot gas defrost!
- Model "hot gas defrost" with vertical grids on inner perimeter.
- White exterior finishing.
- Sliding lids in glass.



URANO 2 TWIN 1650



-18°C/-23°C



URANO 2 TWIN

EILANDEN - ÎLOTS - ISLANDS : URANO 2 - GAIA 2									
TYPE	STOCK								
SINGLE 1650	6 WK	542	105	1650 X 860 X 860	1510 X 720 X 550	429	347	€ 2.898	€ 3.407
SINGLE 2100	6 WK	720	130	2100 X 860 X 860	1960 X 720 X 550	484	457	€ 3.123	€ 3.671
SINGLE 2500	6 WK	878	145	2500 X 860 X 860	2360 X 720 X 550	563	529	€ 3.326	€ 3.935
TST	6 WK	430	145	1820 X 860 X 860	1680 X 720 X 550	512	457	€ 3.711	€ 4.320
TWIN 1650	6 WK	1084	220	1650 X 1650 X 860	1510 X 2 x 720 X 550	858	594	€ 5.633	€ 6.200
TWIN 2100	6 WK	1440	270	2100 X 1650 X 860	1960 X 2 x 720 X 550	968	914	€ 6.011	€ 6.560
TWIN 2500	6 WK	1756	290	2500 X 1650 X 860	2360 X 2 x 720 X 550	1126	1058	€ 6.432	€ 7.135
PANORAMIC	6 WK	430	145	1820 X 860 X 860	1680 X 720 X 550	540	457	€ 4.681	€ 4.935
GAIA 2	6 WK	943	180	2280 X 1090 X 860	2140 X 950 X 500	602	607	€ 4.911	€ 5.351

TST = kopstuk - TST = tête de gondole - TST = head.

EILANDEN
ÎLOTS
ISLANDS

OSCARTIELLE®

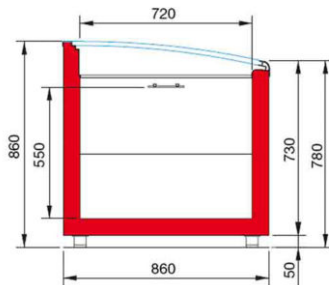
URANO 2 - GAIA 2



URANO 2 B2B & TST



GAIA 2



URANO 2 SINGLE



URANO 2 SINGLE 1650 + OPTION 3

	EILANDEN - ÎLOTS - ISLANDS : URANO 2 - GAIA 2								
	SINGLE 1650	SINGLE 2100	SINGLE 2500	TST	TWIN 1650	TWIN 2100	TWIN 2500	PANORAMIC	GAIA 2
STOCK	6 WK	6 WK	6 WK	6 WK	6 WK	6 WK	6 WK	6 WK	6 WK
€	€ 3.550	€ 3.746	€ 4.047	€ 4.456	€ 6.486	€ 6.798	€ 7.360	€ 5.070	€ 5.463

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : URANO 2 - GAIA 2											
OPTIE	SINGLE 1650	SINGLE 2100	SINGLE 2500	TST	TWIN 1650	TWIN 2100	TWIN 2500	B2B 1650	B2B 2100	B2B 2500	GAIA 2
OPTIE 1	€ 262	€ 405	€ 311	€ 322	€ 622	€ 698	€ 710	€ 578	€ 522	€ 603	€ 347
OPTIE 2								€ 103	€ 107	€ 111	
OPTIE 3	€ 794	€ 861	€ 927		€ 1.416	€ 1.602	€ 1.721	€ 1.280	€ 1.413	€ 1.532	€ 1.584
OPTIE 4	€ 19	€ 19	€ 19	€ 26	€ 19	€ 19	€ 19				
OPTIE 5	€ 22	€ 25	€ 25		€ 41	€ 49	€ 49				€ 41

OPTIE 1: Binnenverlichting - éclairage intérieur - interior lighting. (LED)

OPTIE 2: Koppelstuk rug aan rug - couplage dos à dos - coupling Head back to back.

OPTIE 3: Bovenstructuur 2 niveaus - superstructure 2 niveaux - upper structure 2 levels.

OPTIE 4: Verticaal kuip scheidelingsrooster (H=51 cm) - Grille séparation cuve vertical (H=51 cm) - Vertical tank separation grid (H=51 cm)

OPTIE 5: Zelfklevende prijsstrip - porte-prix adhésifs - price tag, adhesive.

EILANDEN îLOTS ISLANDS



LAVAL 4 G4 - GANDER G4

- Open bovenkant = LAVAL.
 - Glazen schuifdeksels = GANDER.
 - Grijs aluminium profielen.
 - Grijs buitenbekleding.
- Dessus ouvert = LAVAL.
 - Couvertures coulissantes en verre = GANDER.
 - Profils gris aluminium.
 - Habillage extérieur gris.
- Top open = LAVAL.
 - Sliding glass covers = GANDER.
 - Grey aluminium profiles.
 - Grey exterior finishing.



LAVAL 4 G4 196



TN: -1°C/+5°C

BT: -22°C/-25°C
TN: 0°C/+2°C

R290

Op vraag.
Sur demande.
On request.

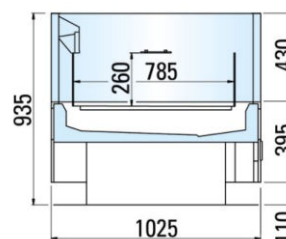
EILANDEN - îLOTS - ISLANDS : LAVAL 4 G4									
TYPE	STOCK							TN	BT/TN
136	6 WK	279 / 298*	202	1358 X 1026 X 935	1200 X 802 X 290 / 260*	1475 / 1140	699 / 698	€ 5.365	€ 5.599
166	6 WK	349 / 373*	214	1658 X 1026 X 935	1500 X 802 X 290 / 260*	1501 / 1427	699 / 984	€ 5.472	€ 5.691
196	6 WK	419 / 448*	244	1958 X 1026 X 935	1800 X 802 X 290 / 260*	1658 / 1679	1004 / 1396	€ 5.556	€ 6.313
226	6 WK	523 / 559*	280	2258 X 1026 X 935	2100 X 802 X 290 / 260*	1665 / 1684	1004 / 1396	€ 6.202	€ 7.008
256	6 WK	558 / 597*	303	2558 X 1026 X 935	2400 X 802 X 290 / 260*	1928 / 2187	1398 / 1396	€ 6.649	€ 7.434

EILANDEN - îLOTS - ISLANDS : GANDER G4									
TYPE	STOCK							TN	BT/TN
136	6 WK	279 / 298*	232	1358 X 1026 X 935	1200 X 802 X 290 / 260*	1475 / 1129	699 / 698	€ 5.856	€ 6.343
166	6 WK	349 / 373*	244	1658 X 1026 X 935	1500 X 802 X 290 / 260*	1475 / 1424	699 / 698	€ 6.562	€ 6.661
196	6 WK	419 / 448*	282	1958 X 1026 X 935	1800 X 802 X 290 / 260*	1652 / 1655	1004 / 822	€ 6.593	€ 7.005
256	6 WK	553 / 597*	353	2558 X 1026 X 935	2400 X 802 X 290 / 260*	1922 / 2182	1398 / 984	€ 7.371	€ 8.184

BT/TN *

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : LAVAL 4 G4 - GANDER G4					
TYPE	OPTIE 1	OPTIE 2	OPTIE 3	OPTIE 4	OPTIE 5
136	€ 706	€ 54	€ 69	€ 226	€ 8
166	€ 831	€ 77	€ 82	€ 347	€ 8
196	€ 880	€ 92	€ 103	€ 347	€ 8
226	€ 850	€ 161	€ 108	€ 347	€ 8
256	€ 1.103	€ 190	€ 138	€ 347	€ 8

OPTIE 1: LED binnenverlichting - éclairage intérieur LED - interior LED lighting.
 OPTIE 2: Buitenafwerking in RAL - finition extérieure RAL - exterior finish in RAL.
 OPTIE 3: Bodemroosters - grilles de fond - bottom grids.
 OPTIE 4: Wielen - roues - caster wheels.
 OPTIE 5: Scheidingsrooster - grille de séparation - wire divider (740x100mm).



LAVAL 4 G4

EILANDEN
îLOTS
ISLANDS

arneg

VALDES



VALDES 2500



• Grote stockeermogelijkheid en optimale zichtbaarheid.

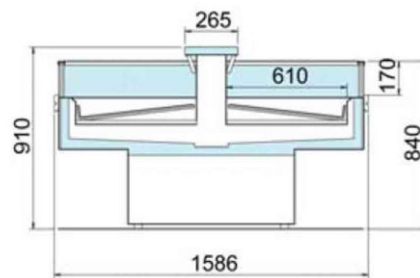
- Sierstrip RAL kleuren.
- Open bovenkant.
- Binnenafwerking wit, bovenprofielen in alu.
- 1 elektronische regeling voor de dubbele kuip.
- Regelbare bodemroosters.

• Grande possibilité de stockage et visibilité optimale.

- Bandeau décoratif couleurs RAL.
- Dessus ouvert.
- Finition intérieure blanche, profils supérieurs en alu.
- 1 régulation électronique pour la cuve double.
- Grilles de fond réglables.

• Great stock possibility and optimal visibility.

- Decoration strip RAL colours.
- Open top.
- White interior finishing, top profiles in aluminium.
- 1 electronic controller for the double tank.
- Adjustable bottom grids.



VALDES



EILANDEN - îLOTS - ISLANDS : VALDES								
TYPE	STOCK							€ EXCL
2500	6 WK	732	450	2600 X 1586 X 910	2500 X 2 X 610 X 170	2841	2360	€ 10.808

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VALDES		
OPTIE 1	Scheiding roosters 600 x 150 - grilles de séparation 600 x 150 - separation grids 600 x 150.	€ 8
OPTIE 2	Stootranden in inox - Pare-chocs inox - bumpers in stainless steel.	€ 233

EILANDEN ÎLOTS ISLANDS

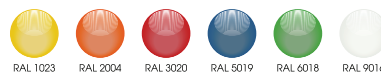
OSCARTIELLE®

ARCHE - ARROW - IMPULS

- **Display meubel – merchandiser.**
 - **Kantelbaar voor optimale zichtbaarheid en verkoopresultaat.**
 - Sierstrip kleur OSCARCOLOR.
 - Open bovenkant = Arche, glazen schuifdeksels = ARROW.
 - Helling display regelbaar tussen 4° en 10°.
 - Laadhoogte producten 100 mm (type XP: 150 mm, speciaal type MAX: 160 mm, Impuls 150 mm).
 - Aanbouwbaar: Impuls IMP (ook bepaalde Arché op vraag).
- **Meuble de présentation.**
 - **Inclinable pour une visibilité optimale et résultat de vente.**
 - Bandeau décoratif couleur OSCARCOLOR.
 - Dessus ouvert = Arche, couvercles coulissants en verre = ARROW.
 - Inclinaison réglable entre 4° et 10°.
 - Hauteur de chargement des produits 100 mm (type XP: 150mm, modèle spécial MAX: 160 mm, Impuls 150 mm).
 - Modulable: Impuls IMP (aussi certains Arché sur demande).
- **Display case – merchandiser.**
 - **Tilttable for an optimal visibility and sales result.**
 - Decoration strip colour OSCARCOLOR.
 - Top open = Arche, sliding glass covers = ARROW.
 - Inclination adjustable between 4° and 10°.
 - Product loading height 100 mm (type XP: 150 mm, special type MAX: 160 mm, Impuls 150 mm).
 - Modular: Impuls IMP (also some Arché on request).



ARCHE 100 XP



RAL 1023 RAL 2004 RAL 3020 RAL 5019 RAL 6018 RAL 9016

-1°C/+7°C
-1°C/+5°C

R452A

R290

Op vraag.
Sur demande.
On request.

EILANDEN - ÎLOTS - ISLANDS : ARCHE - ARROW - IMPULS									
TYPE	STOCK							-1°C/+7°C	-1°C/+5°C
100 XP	6 WK	111	120	977 X 999 X 946	937 X 790 X 150	718	1096		€ 4.368
130	6 WK	113	125	1270 X 1108 X 896	1250 X 900 X 100	734	1096	€ 4.270	
190	6 WK	169	155	1895 X 1108 X 896	1875 X 900 X 100	952	1542	€ 5.048	
130 CMAX	6 WK	180	125	1270 X 1108 X 956	1250 X 900 X 160	952	1542	€ 4.691	
190 CMAX	6 WK	270	155	1895 X 1108 X 956	1875 X 900 X 160	1051	2058	€ 5.745	
IMP 114 XP	STOCK*	175	130	1140 X 1260 X 943	1120 X 1060 X 150	1035	2058		€ 5.403

STOCK* = met bepaalde opties - STOCK* = avec certaines options - STOCK* = with some options.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ARCHE - ARROW - IMPULS					
TYPE	OPTIE 1	OPTIE 2	OPTIE 3	OPTIE 4	OPTIE 5
100 XP	€ 126	€ 351	€ 34	€ 263	€ 385
130	€ 127	€ 374	€ 34	€ 286	€ 423
190	€ 190	€ 400	€ 34	€ 338	€ 518

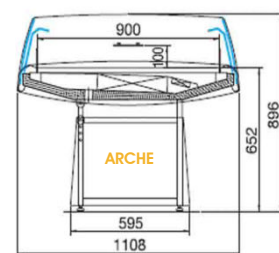
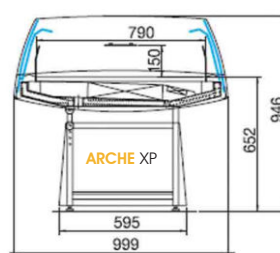
OPTIE 1: Gekleurde banden RAL - bandes colorées RAL - RAL colored bands.

OPTIE 2: Verlichting - éclairage - lighting.

OPTIE 3: Wielen - roues - caster wheels.

OPTIE 4: Stootranden in inox - pare-chocs en inox - bumpers in stainless steel.

OPTIE 5: Glazen schuifdeksels - couvercles coulissants en verre - sliding glass covers. (Arrow)



EILANDEN îLOTS ISLANDS

OSCARTIELLE®

IDRA

- **Display meubel – merchandiser (niet aanbouwbaar).**
 - **Kantelbaar voor optimale zichtbaarheid en verkoopresultaat.**
 - Sierstrip kleur OSCARCOLOR.
 - Open bovenkant.
 - Idra Servita : promomeubel met bediening.
 - Idra H130 : idem maar met 2 extra tussenniveaus.
 - Idra Convertibile: meubel dat zowel voor bediening als voor zelfbediening kan worden ingezet.
- **Meuble de présentation (non- modulaire).**
 - **Inclinable pour une visibilité optimale et résultat de vente.**
 - Bandeau décoratif couleur OSCARCOLOR.
 - Dessus ouvert.
 - Idra Servita : meuble promo avec service.
 - Idra H130 : même chose mais avec 2 niveaux intermédiaires.
 - Idra Convertibile: meuble utilisable tant pour service que pour self-service.
- **Display case – merchandiser (non-modular).**
 - **Tiltable for an optimal visibility and sales result.**
 - Decoration strip colour OSCARCOLOR.
 - Top open.
 - Idra Servita : promo appliance, for serve-over.
 - Idra H130 : same case but with two additional intermediate levels.
 - Idra Convertibile: cabinet that can be used both for serve over as for self-service.



IDRA 130 CONV



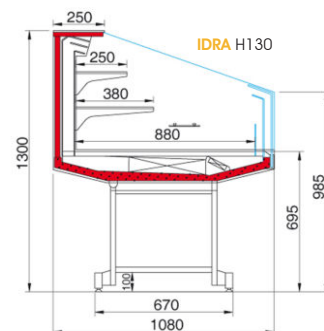
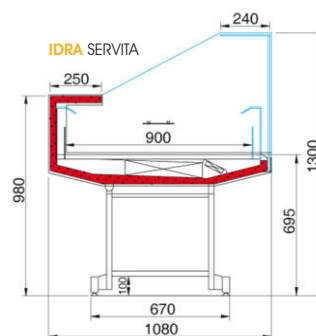
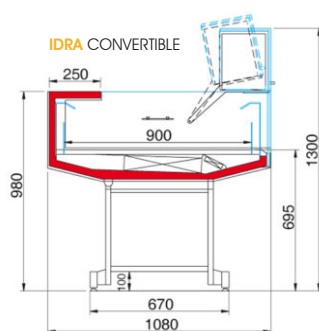
-1°C/+5°C



R452A



R290

Op vraag.
Sur demande.
On request.

EILANDEN - îLOTS - ISLANDS : ARCHE VD-IDRA

TYPE	STOCK							€ EXCL
130 SERV	6 WK	169	135	1290 X 1080 X 1300	1250 X 900 X 605	695	1263	€ 5.742
130 CONV	6 WK	169	135	1290 X 1080 X 1300	1250 X 900 X 605	695	1263	€ 6.756
H130	6 WK	169	135	1290 X 1080 X 1300	1250 X 900 X 605	695	1263	€ 6.259

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS

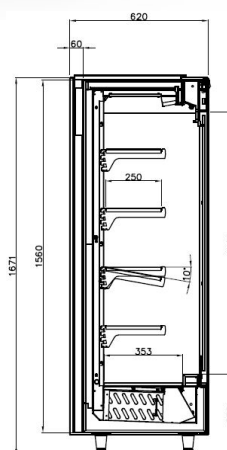


CONCORDIO TOP 60 & 80

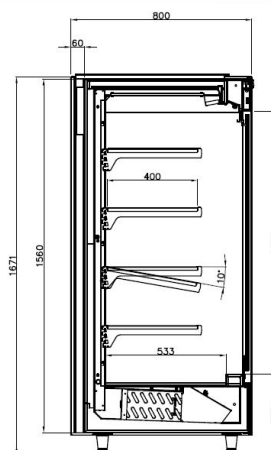
- **Zuiver en stiller door koelunit op afstand en door LED verlichting. Duurzame RVS constructie. Verhoogde verkoop door zichtbaarheid tussen heup en oog.**
 - **Nachtgordijn standaard voorzien.**
 - LED plafond verlichting en over de hele hoogte langs beide zijden.
 - Legvlakken regelbaar in hoogte & helling, met prijshouders.
 - Panoramische zijpanelen.
 - Afsluitbaar rolluik mogelijk als optie.
 - Aanbouwbaar.
- **Plus économique et plus silencieux par groupe à distance et grâce à l'éclairage LED. Construction inox durable. Vente augmentée par une grande visibilité entre hanche et œil.**
 - **Rideau de nuit monté en standard.**
 - Eclairage LED plafonnier et sur toute la hauteur, les 2 côtés.
 - Étagères réglables en hauteur et inclinaison, avec portes-prix.
 - Joints panoramiques.
 - Volet roulant fermable possible en option.
 - Modulable.
- **More economical and more silent because split condensing unit and LED lighting. Stainless steel construction with long life time. Accelerated sales thanks to a great visibility between hip and eye.**
 - **Night curtain fitted as standard.**
 - LED canopy lighting and over the whole height, on both sides.
 - Level plates adjustable in height & inclination, with price holders.
 - Panoramic side panels.
 - Lockable shutter available as an option.
 - Modular.



CONCORDIO TOP 80 160



CONCORDIO TOP 60



CONCORDIO TOP 80

WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : CONCORDIO TOP 60								
TYPE	STOCK							€ EXCL
70	6 WK	4	141	685 X 620 X 1560	625 X 353 X 1162	748	1360	€ 3.685
100	6 WK	4	176	997 X 620 X 1560	937 X 353 X 1162	873	1762	€ 4.063
130	6 WK	4	240	1310 X 620 X 1560	1250 X 353 X 1162	1078	1997	€ 4.594
160	6 WK	4	282	1622 X 620 X 1560	1562 X 353 X 1162	1603	2604	€ 5.091
200	6 WK	4	313	1935 X 620 X 1560	1875 X 353 X 1162	1700	2804	€ 5.858

WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : CONCORDIO TOP 80								
TYPE	STOCK							€ EXCL
70	6 WK	4	141	685 X 800 X 1560	625 X 533 X 1162	748	1360	€ 3.959
100	6 WK	4	176	997 X 800 X 1560	937 X 533 X 1162	873	1762	€ 4.261
130	6 WK	4	240	1310 X 800 X 1560	1250 X 533 X 1162	1078	1997	€ 4.816
160	6 WK	4	282	1622 X 800 X 1560	1562 X 533 X 1162	1603	2604	€ 5.292
200	6 WK	4	313	1935 X 800 X 1560	1875 X 533 X 1162	1700	2804	€ 5.915

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



CONCORDIO BASE 60

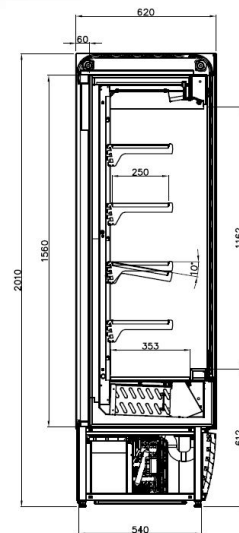
- **Zuiver met LED verlichting + nachtgordijn.**
- **Duurzame RVS constructie.**
- LED plafond verlichting en over de hele hoogte langs beide zijden.
- Legvlakken regelbaar in hoogte & helling, met prijshouders.
- Panoramische zijpanelen.
- Nachtgordijn standaard voorzien.
- Afsluitbaar rolluik mogelijk als optie.
- Aanbouwbaar.

- **Plus économique avec éclairage LED + rideau de nuit.**
- **Construction inox durable.**
- Eclairage LED plafonnier et sur toute la hauteur, les 2 côtés.
- Étagères réglables en hauteur et inclinaison, avec portes-prix.
- Joints panoramiques.
- Rideau de nuit monté en standard.
- Volet roulant fermable possible en option.
- Modulable.

- **More economical with LED lighting + night blind.**
- **Stainless steel construction with long life time.**
- LED canopy lighting and over the whole height, on both sides.
- Level plates adjustable in height & inclination, with price holders.
- Panoramic side panels.
- Night curtain fitted as standard.
- Lockable shutter available as an option.
- Modular.



CONCORDIO BASE 60 130

CONCORDIO BASE 60
met rolluik - avec volet - with shutter.

WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : CONCORDIO BASE 60									
TYPE	STOCK								
70	6 WK	4	141	685 X 620 X 1941	625 X 353 X 1162	748	1360	€ 3.973	€ 4.211
100	6 WK	4	176	997 X 620 X 1941	937 X 353 X 1162	873	1762	€ 4.222	€ 4.440
130	6 WK	4	240	1310 X 620 X 1941	1250 X 353 X 1162	1078	1997	€ 4.820	€ 5.189
160	6 WK	4	282	1622 X 620 X 1941	1562 X 353 X 1162	1603	2604	€ 5.417	€ 5.813
200	6 WK	4	313	1935 X 620 X 1941	1875 X 353 X 1162	1700	2804	€ 6.211	€ 6.669

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS

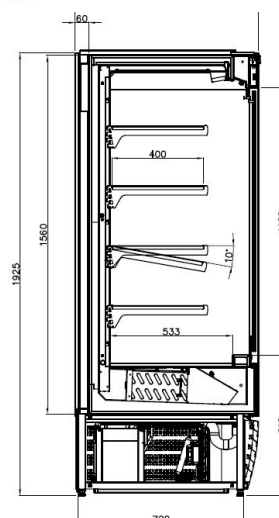


CONCORDIO BASE 80

- Zuiniger met LED verlichting + nachtgordijn.**
 - Duurzame RVS constructie.**
 - LED plafond verlichting en over de hele hoogte langs beide zijden.
 - Legvlakken regelbaar in hoogte & helling, met prijshouders.
 - Panoramische zijpanelen.
 - Nachtgordijn standaard voorzien.
 - Afsluitbaar rolluik mogelijk als optie.
 - Aanbouwbaar.
- Plus économique avec éclairage LED + rideau de nuit.**
 - Construction inox durable.**
 - Eclairage LED plafonnier et sur toute la hauteur, les 2 côtés.
 - Étagères réglables en hauteur et inclinaison, avec portes-prix.
 - Joints panoramiques.
 - Rideau de nuit monté en standard.
 - Volet roulant fermable possible en option.
 - Modulable.
- More economical with LED lighting + night blind.**
 - Stainless steel construction with long life time.**
 - LED canopy lighting and over the whole height, on both sides.
 - Level plates adjustable in height & inclination, with price holders.
 - Panoramic side panels.
 - Night curtain fitted as standard.
 - Lockable shutter available as an option.
 - Modular.



CONCORDIO BASE 80 130



CONCORDIO BASE 80

WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : CONCORDIO BASE 80									
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		
70	6 WK	4	141	685 X 800 X 1941	625 X 533 X 1162	748	1360	€ 4.172	€ 4.391
100	6 WK	4	176	997 X 800 X 1941	937 X 533 X 1162	873	1762	€ 4.433	€ 4.663
130	6 WK	4	240	1310 X 800 X 1941	1250 X 533 X 1162	1078	1997	€ 5.058	€ 5.439
160	6 WK	4	282	1622 X 800 X 1941	1562 X 533 X 1162	1603	2604	€ 5.629	€ 6.036
200	6 WK	4	313	1935 X 800 X 1941	1875 X 533 X 1162	1700	2804	€ 6.272	€ 6.919
260	6 WK	4	480	2560 X 800 X 1941	2500 X 533 X 1162	2355	3524	€ 8.385	€ 9.272

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



CONCORDIO OPTIONS

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : CONCORDIO TOP					
OPTIE	70	100	130	160	200
OPTIE 1	€ 298 *	€ 337 *	€ 516 **	€ 555 **	€ 753 ***
OPTIE 2	€ 284	€ 375	€ 530	€ 565	€ 736
OPTIE 3	€ 84	€ 116	€ 158	€ 201	€ 264
OPTIE 4	€ 671	€ 803	€ 894	€ 1.026	
OPTIE 5	€ 872	€ 1.060	€ 1.260	€ 1.367	
OPTIE 6		€ 394	€ 519	€ 561 (1)	€ 761
OPTIE 7		€ 37	€ 37		€ 37
OPTIE 8					
OPTIE 9	+10 %	+10 %	+10 %	+10 %	+10 %
OPTIE 10	+4 %	+4 %	+4 %	+4 %	+4 %
OPTIE 11	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0

(1) : enkel top 80 - seulement top 80 - top 80 only.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : CONCORDIO BASE 60					
OPTIE	70	100	130	160	200
OPTIE 1	€ 297 *	€ 337 *	€ 516 **	€ 555 **	€ 753 ***
OPTIE 2	€ 286	€ 375	€ 530	€ 565	€ 715
OPTIE 3	€ 84	€ 116	€ 158	€ 201	€ 264
OPTIE 4	€ 685	€ 822	€ 913	€ 1.045	
OPTIE 5	€ 890	€ 1.081	€ 1.286	€ 1.395	
OPTIE 6		€ 413	€ 515		€ 661
OPTIE 7	€ 37	€ 37	€ 37	€ 37	€ 37
OPTIE 8					
OPTIE 9	+10 %	+10 %	+10 %	+10 %	+10 %
OPTIE 10	+4 %	+4 %	+4 %	+4 %	+4 %
OPTIE 11	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0
OPTIE 12	€ 163	€ 163	€ 163	€ 163	€ 241

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : CONCORDIO BASE 80						
OPTIE	70	100	130	160	200	260
OPTIE 1	€ 297 *	€ 337 *	€ 516 **	€ 555 **	€ 753 ***	€ 1.031 ****
OPTIE 2	€ 284	€ 376	€ 531	€ 565	€ 662	€ 1.062
OPTIE 3	€ 85	€ 116	€ 159	€ 203	€ 263	€ 311
OPTIE 4	€ 685	€ 822	€ 913	€ 1.045		
OPTIE 5	€ 890	€ 1.081	€ 1.286	€ 1.395		
OPTIE 6			€ 515	€ 700	€ 714	
OPTIE 7	€ 37	€ 37	€ 37	€ 37	€ 37	€ 37
OPTIE 8						
OPTIE 9	+10 %	+10 %	+10 %	+10 %	+10 %	+10 %
OPTIE 10	+4 %	+4 %	+4 %	+4 %	+4 %	+4 %
OPTIE 11	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0
OPTIE 12	€ 163	€ 163	€ 163	€ 163	€ 241	€ 241

* | ** | *** | **** : aantal deuren - nombre de portes - number of doors.

OPTIE 1: dubbelglas deuren - portes vitrées double vitrage - double glazed doors.

OPTIE 2: verlichting onder elk niveau - éclairage sous chaque niveau - shelf lighting.

OPTIE 3: plexi productstoppers - arrêts produits plexi - plexi shelf risers.

OPTIE 4: manueel rolluik met slot - volet roulant manuel avec serrure - manual shutter with lock.

OPTIE 5: elektrisch rolluik - volet roulant électrique - electric shutter.

OPTIE 6 : back loading - chargement par l'arrière - back loading.

OPTIE 7: slot - serrure - lock : per deur vooran/achteraan - par porte avant/arrière - each door front/back

OPTIE 8: witte skinplate op vraag (minprijs) - rôle plastifiée blanche sur demande (moins-value) - white skinplate: on request (reduction).

OPTIE 9: inwendig zwart - noire interne - inside black.

OPTIE 10 : uitwendig zwart - extérieur noir - exterior: black.

OPTIE 11 : 2 volle zijwanden - joues pleines - full side walls.

OPTIE 12: Wielen - roues - caster wheels.



WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS

OSCARTIELLE®

DIONE

- Aanbouwbare wandkoeler, strak en eigentijds ondiep model.
- Ledverlichting bovenaan (achter frontpaneel in OSCARCOLOR kleur).
- Manueel nachtgordijn standaard bij open versies.

- Binnenkant standaard wit.
- Legvlakken regelbaar in hoogte & helling, met alu prijshouders en plexi productstoppers.
- Panoramische zijpanelen of geïsoleerde zijpanelen voor inbouw (+46mm) op aanvraag.
- Versie koelgroep op afstand = aansluiten op afvoer.
- Versies mogelijk met deuren en "twin" rug aan rug met deuren, 4-zijdig glas.

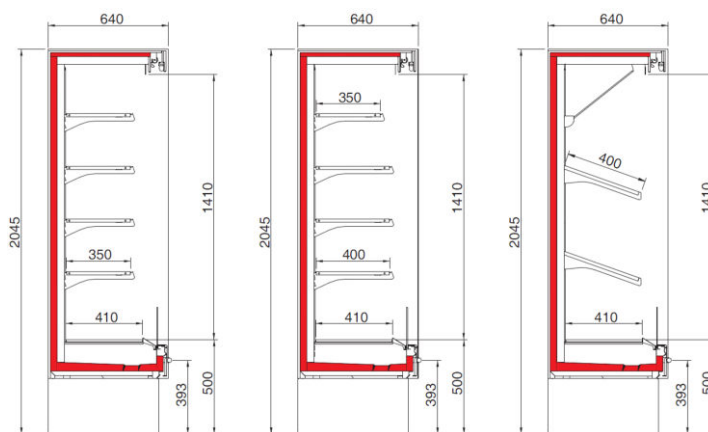
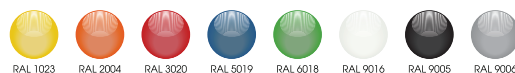
- Mural modulaire, modèle lisse et contemporain étroit.
- Eclairage LED en haut (derrière fronton en couleurs OSCARCOLOR).
- Rideau de nuit manuel standard pour les version ouvertes.
- Intérieur standard blanc.
- Étagères réglables en hauteur et inclinaison, avec portes-prix alu et arrêts produits plexi.
- Joints panoramiques ou panneaux latéraux isolés pour encastrés (+46mm) sur demande.
- Version sans groupe = connection à l'égout.
- Versions possible avec portes et "twin" dos à dos avec portes, 4-faces vitrées.

- Modular multideck, tight and contemporary undeeep model.
- LED lighting on top (behind front panel, OSCARCOLOR colour).
- Manual night curtain included for open versions.

- Interior standard white.
- Level plates adjustable in height & inclination, with aluminium price holders and plexi shelf risers.
- Panoramic sides or insulated side panels for built-in (+46mm) on request.
- Version group built-out = connect to discharge.
- Versions possible with doors and "twin" back to back with doors, 4-sides glazed.



DIONE 135



DIONE XP

DIONE MP

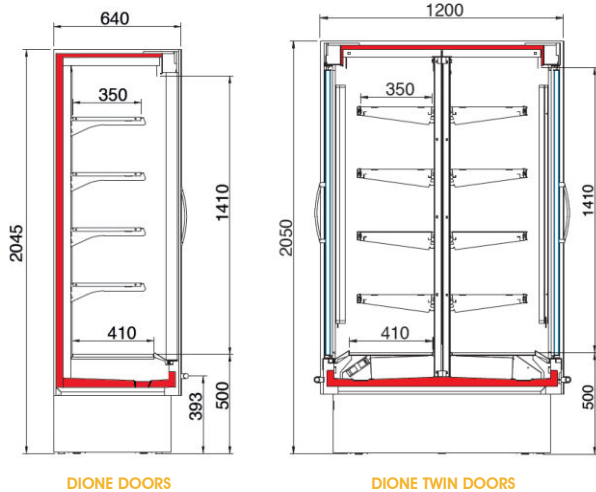
DIONE FV

WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : DIONE MP						+2°C/+4°C			
TYPE	STOCK		KG	EXT	INT	W	W		
70	6 WK	4	205	660 X 640 X 2045	650 X 410 X 1410	940	670	€ 3.920	€ 4.617
100	6 WK	4	245	977 X 640 X 2045	937 X 410 X 1410	1055	1012	€ 4.037	€ 4.838
135	6 WK	4	288	1290 X 640 X 2045	1250 X 410 X 1410	1299	1350	€ 4.228	€ 5.174
200	6 WK	4	405	1915 X 640 X 2045	1875 X 410 X 1410	1748	2025	€ 5.369	€ 6.749
250	6 WK	4	470	2540 X 640 X 2045	2500 X 410 X 1410	2571	2700	€ 6.481	€ 8.589

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS

OSCARTIELLE®

DIONE DOORS



DIONE DOORS

DIONE TWIN DOORS



Op vraag.
Sur demande.
On request.



DIONE DOORS 135



WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : DIONE DOORS						+2°C/+4°C			
TYPE	STOCK		KG	EXT	INT	W	W		
70	6 WK	1	245	660 X 640 X 2045	650 X 410 X 1410	940	603	€ 4.627	€ 5.456
100	6 WK	2	290	977 X 640 X 2045	937 X 410 X 1410	1055	830	€ 5.179	€ 5.880
135	6 WK	2	330	1290 X 640 X 2045	1250 X 410 X 1410	1299	1108	€ 5.619	€ 6.204
200	6 WK	4	450	1915 X 640 X 2045	1875 X 410 X 1410	1748	1661	€ 7.893	€ 8.707
250	6 WK	4	570	2540 X 640 X 2045	2500 X 410 X 1410	2571	2215	€ 9.177	€ 10.774

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : DIONE (DOORS)							
TYPE	OPTIE 1	OPTIE 2	OPTIE 3	OPTIE 4	OPTIE 5	OPTIE 6	OPTIE 7
70	€ 641	€ 177	€ 15			€ 180	€ 163
100	€ 693	€ 218	€ 15	€ 19	€ 193	€ 180	€ 163
135	€ 852	€ 302	€ 15	€ 27	€ 224	€ 204	€ 163
200	€ 1.385	€ 489	€ 15	€ 39	€ 296	€ 225	€ 652
250	€ 1.707	€ 590	€ 15	€ 53	€ 362	€ 290	€ 652

OPTIE 1: LED verlichting onder 4 niveaus - éclairage LED sous 4 niveaux - LED lighting under 4 shelves.

OPTIE 2: In- en uitwendig zwart - intérieur et extérieur noir - in- and outside black.

OPTIE 3: Productscheiding in plexi - séparation produit en plexi - plexi shelf divider.

OPTIE 4: Plexi product stoppers per niveau - arrêts-produits plexi par niveau - plexi shelf riser per level.

OPTIE 5: (-1°C/+5°C) versie M1 (ander koelvermogen) - version M1 (autre puissance frigo) - version M1 (other cooling power).

OPTIE 6: Stootrand voorzijde in RVS - pare-chocs avant en acier inoxydable - front bumper in stainless steel.

OPTIE 7: Ventilatoren lager verbruik - ventilateurs basse consommation - fans low consumption.

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS

OSCARTIELLE®

VISION

- **Open wandkoeler, strak en eigentijds model.**
 - **Ledverlichting bovenaan (achter frontpaneel in OSCARCOLOR kleur).**
 - **Manueel nachtgordijn standaard bij open versies.**
 - Legvlakken regelbaar in hoogte & helling, met prijs houders.
 - Binnenkant standaard wit.
 - Panoramische zijpanelen, 40mm.
 - Aanbouwbaar.
 - Versie koelgroep op afstand = aansluiten op afvoer.
- **Mural ouvert, modèle lisse et contemporain.**
 - **Eclairage LED en haut (derrière fronton en couleurs OSCARCOLOR).**
 - **Rideau de nuit manuel standard pour les version ouvertes.**
 - Étagères réglables en hauteur et inclinaison, avec portes-prix.
 - Intérieur standard blanc.
 - Joues panoramiques, 40mm.
 - Modulable.
 - Version sans groupe = connection à l'égout.
- **Open multideck, tight and contemporary model.**
 - **LED lighting on top (behind front panel, OSCARCOLOR colour).**
 - **Manual night curtain included for open versions.**
 - Level plates adjustable in height & inclination, with price holders.
 - Interior standard white.
 - Panoramic sides, 40mm.
 - Modular.
 - Version group built-out = connect to discharge.



VISION 135



WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : VISION 85/205						+2°C/+4°C			
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		
100	6 WK	4	245	978 X 860 X 2050	938 X 535 X 1535	1794	1078	€ 5.158	€ 6.841
135	6 WK	4	288	1290 X 860 X 2050	1250 X 535 X 1535	1875	1438	€ 5.443	€ 7.187
200	6 WK	4	405	1915 X 860 X 2050	1875 X 535 X 1535	3591	2156	€ 6.852	€ 10.092
260	6 WK	4	470	2540 X 860 X 2050	2500 X 535 X 1535	3750	2738	€ 7.539	€ 10.723
375	6 WK	4	620	3790 X 860 X 2050	1250 X 535 X 1535		4313	€ 10.017	

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VISION					
	100	135	200	260	375
OPTIE 1	€ 306	€ 306	€ 612	€ 612	€ 918
OPTIE 2	€ 22	€ 27	€ 43	€ 153	€ 78
OPTIE 3	€ 450	€ 237	€ 626	€ 1.079	
OPTIE 4	€ 158	€ 220	€ 264	€ 308	€ 405

OPTIE 1: LED verlichting onder 4 niveaus - éclairage LED sous 4 niveaux - LED lighting under 4 shelves.

OPTIE 2: Plexi product stoppers 1 niveau - arrêts-produits plexi 1 niveau - plexi shelf riser 1 row.

OPTIE 3: (-1°C/+5°C) versie M1 (ander koelvermogen - version M1 (autre puissance frigo) - version M1 (other cooling power).

OPTIE 4: Stootrand voorzijde in RVS - pare-chocs avant en acier inoxydable - front bumper in stainless steel.

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



OSAKA 3P - OSAKA 3LX

- Wandkoeler met glasdeuren, standaard dubbel glas met dun, slank deurkader in grijze kleur RAL7045 met gebogen handvat (type "016"), optioneel : full vision deuren.
- Natuurlijke ontdooiing.
- Decoratief vlak frontpaneel vernist in een RAL kleur ARNEGCOLOR.
- Inwendig witte kleur.
- Bumper uit PVC, kleur grijs RAL7042.
- Mechanische thermometer.
- Thermostatisch expansieventiel, gesoldeerd, R449A.
- Klemmenstrook zonder regelaar (te kiezen).
- 4 niveaus wandschabben type V13 SLIM, met aluminium prijsdragers en transparante data-strips.
- Module zonder zijwanden en zonder toebehoren mogelijk
- Modulair 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- Versie LX : Air system.
- Veel minder energie verbruiken. (tot 37%) **OSAKA 3LX**
- Hoge zichtbaarheid producten – esthetisch.
- Laag verbruik ventilatie en laatste generatie ledverlichting.
- Geen energieverslindende ontdooiingen.
- Zeer egale koeltemperatuur.

- Mural avec portes vitrées, standard double vitrage avec cadre fin et élégant en couleur grise RAL7045 avec poignée courbée, (type "016"), option : portes à vision intégrale.
- Dégivrage naturel.
- Bandeau décoratif plat en couleur RAL ARNEGCOLOR.
- Intérieur blanc.
- Pare-chocs en PVC, gris RAL7042.
- Thermomètre mécanique.
- Détendeur thermostatique, soudé, R449A.
- Bornier sans régulateur (à choisir).
- 4 étagères type V13 SLIM, avec portes-prix aluminium et data-strips transparents.
- Module sans joues et sans accessoires possible.
- Modulable 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- Version LX : Air system.
- Consommer moins d'énergie. (jusqu'à 37%) **OSAKA 3LX**
- Grande visibilité produits – très esthétique.
- Basse consommation d'énergie et dernière génération d'éclairage LED.
- Pas de dégivrages énergivore.
- Froid très égal.



OSAKA 3P 1875



- Multideck with glass doors, standard double glazed with slim and elegant frame in grey RAL7045 colour with bent handle, (type "016"), option : full vision doors.
- Naturel defrost.
- Flat decoration strip in RAL ARNEGCOLOR.
- White interior.
- Bumpers in grey PVC, RAL7042.
- Mechanical thermometer.
- Thermostatic expansion valve, welded, R449A.
- Connection terminal without controller (to choose).
- 4 level plates type V13 SLIM, with aluminium price holders and transparent data-strips.
- Module without side walls and without accessories possible.
- Modular 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- Version LX : Air system.
- Less energy consumption. (till 37%) **OSAKA 3LX**
- High visibility products – aesthetic.
- Low energy consumption ventilation and state of the art LED lighting.
- No energy devouring defrosts.
- Very equal cooling temperature.



* Optie mogelijk: Koudemiddel R410A of R744 (CO₂) (elektronisch expansieventiel).
 * Possible comme option: Réfrigérant R410A ou R744 (CO₂) (détendeur électronique)
 * Possible option: Refrigerant R410A or R744 (CO₂) (electronic expansion valve)

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



OSAKA 3P - OSAKA 3LX



MODULE	WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : OSAKA LXQ - LX								
TYPE	STOCK			65/203	65/216	70/203	70/216	75/203	75/216
1250	6 WK	2	4	€ 4.731	€ 4.952	€ 4.801	€ 5.027	€ 4.872	€ 5.101
1875	6 WK	4	4	€ 6.277	€ 6.578	€ 6.351	€ 6.666	€ 6.438	€ 6.756
2500	6 WK	4	4	€ 6.879	€ 7.224	€ 6.997	€ 7.316	€ 7.087	€ 7.411
3750	6 WK	6	4	€ 9.443	€ 9.915	€ 9.603	€ 10.036	€ 9.719	€ 10.185

TYPE	STOCK			80/203	80/216	85/203	85/216	90/203	90/216
1250	6 WK	2	4	€ 4.945	€ 5.176	€ 5.017	€ 5.253	€ 5.092	€ 5.331
1875	6 WK	4	4	€ 6.523	€ 6.845	€ 6.610	€ 6.937	€ 6.700	€ 7.032
2500	6 WK	4	4	€ 7.177	€ 7.506	€ 7.269	€ 7.602	€ 7.363	€ 7.701
3750	6 WK	6	4	€ 9.835	€ 10.280	€ 9.955	€ 10.406	€ 10.078	€ 10.535

W 0°C/+2°C					W +2°C/+4°C				
M1	1250	1875	2500	3750	M2	1250	1875	2500	3750
65/203	814	1221	1628	2441	65/203	590	885	1180	1770
65/216	854	1281	1708	2561	65/216	625	938	1250	1875
70/203	831	1247	1663	2494	70/203	604	906	1208	1811
70/216	873	1309	1745	2617	70/216	640	960	1280	1920
75/203	849	1273	1698	2546	75/203	620	930	1240	1860
75/216	891	1337	1783	2674	75/216	656	984	1313	1969
80/203	855	1283	1710	2565	80/203	626	939	1253	1879
80/216	898	1346	1795	2693	80/216	664	996	1328	1991
85/203	874	1311	1748	2621	85/203	643	964	1285	1928
85/216	918	1376	1835	2753	85/216	680	1020	1360	2040
90/203	891	1337	1783	2674	90/203	659	988	1318	1976
90/216	938	1406	1875	2813	90/216	698	1046	1395	2093

Verdampingstemperatuur M1: -7°C, M2: -3°C - température d'évaporation M1: -7°C, M2: -3°C - evaporation temperature M1: -7°C, M2: -3°C
 Koelvermogen bij enkel glas +20% - capacité de refroidissement avec du simple vitrage +20% - cooling capacity with single glass +20%

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



OSAKA 3P - OSAKA 3LX

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : OSAKA LXQ - LX					OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : OSAKA LXQ - LX				
OPTIE	1250	1875	2500	3750	OPTIE	1250	1875	2500	3750
OPTIE 1	€ 275	€ 275	€ 275	€ 275	OPTIE 8	€ 68	€ 101	€ 135	€ 263
OPTIE 2	€ 85	€ 90	€ 92	€ 123	OPTIE 9	€ 583	€ 1.065	€ 1.148	€ 1.686
OPTIE 3	€ 106	€ 106	€ 153	€ 211	OPTIE 10	€ 629	€ 1.089	€ 1.241	€ 1.825
OPTIE 4	€ 198	€ 517	€ 573	€ 789	OPTIE 11	€ 694	€ 1.200	€ 1.200	€ 1.725
OPTIE 5	€ 165	€ 214	€ 218	€ 273	OPTIE 12	€ 330	€ 482	€ 547	€ 753
OPTIE 6	€ 372	€ 372	€ 372	€ 372	OPTIE 13	- € 265	- € 199	- € 265	- € 815
OPTIE 7	€ 122	€ 151	€ 193	€ 203					

OPTIE 1: Koelleidingen bovenaan - *tuyaux frigorifiques en haut* - cooling pipes on the top.

OPTIE 2: Elektrische ontdooiing - *dégivrage électrique* - electric defrost.

OPTIE 3: Ventilatoren lager verbruik - *ventilateurs basse consommation* - fans reduced consumption.

OPTIE 4: Binnenkant in RAL kleur - *intérieur de couleur RAL* - interior in RAL color.

OPTIE 5: Stootrand voorzijde in RVS - *pare-chocs avant en acier inoxydable* - front bumper in stainless steel.

OPTIE 6: Stootrand zijkant in RVS - *pare-chocs sur le côté en acier inoxydable* - side bumper in stainless steel.

OPTIE 7: Schuine spiegel - *miroir incliné* - angled mirror.

OPTIE 8: Regelbare bodemroosters - *grilles de fond réglable* - adjustable floor grilles.

OPTIE 9: Verlichting onder elk niveau LED84 - *éclairage sous toutes les étagères LED84* - lighting underneath each shelf LED84. (WHITE)

OPTIE 10: Verlichting onder elk niveau LED76 - *éclairage sous toutes les étagères LED76* - lighting underneath each shelf LED76. (PINK)

OPTIE 11: Verlichting verticale deurkaders LED - *éclairage cadres de portes verticales LED* - vertical door frames LED lighting.

OPTIE 12: Plafondverlichting LED - *éclairage plafonniers LED* - top lighting LED.

OPTIE 13: Enkel glas zonder kader type "PV" - *vitrage simple sans cadre type "PV"* - single glass without frame type "PV".

* LED Verlichting onder elk niveau of Verlichting verticale deurkaders altijd samen met Plafondverlichting LED.

* *Éclairage LED des niveaux ou éclairage cadres de portes verticales, toujours avec éclairage plafonniers LED.*

* LED lighting of levels or vertical door frame lighting always with top lighting LED.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : OSAKA LXQ - LX		
OPTIE 14	Zijwand: inwendig spiegel en uitwendig grijs geplastificeerd, inox look - <i>joue: miroir intérieur et à l'extérieur, plastifié gris, look inox.</i> Side: interior mirror and exterior, grey plasticised inox look.	€ 757
OPTIE 15	Zijwand: inwendig spiegel en uitwendig RAL kleur - <i>joue: miroir intérieur et extérieur couleur RAL</i> - Side: interior mirror and exterior RAL color.	€ 1.237
OPTIE 16	Zijwand: panoramisch, witte kleur - <i>joue: panoramique, couleur blanche</i> - Side: panoramic, white color.	€ 1.212
OPTIE 17	Zijwand: inwendig panoramisch en uitwendig RAL kleur - <i>joue: panoramique et extérieur couleur RAL</i> - Side: panoramic and exterior RAL color.	€ 1.289
OPTIE 18	Zijwand: panoramisch, in- en uitwendig in ral kleur - <i>joue: panoramique, in- et externe en couleur RAL</i> - Side: panoramic, in- and externally in RAL color.	€ 1.364
OPTIE 19	Tussenwand: spiegel aan beide zijden - <i>cloison: miroir sur les deux côtés</i> - partition: mirror on both sides.	€ 1.090
OPTIE 20	Plexi scheiding over de ganse hoogte - <i>séparation plexi sur toute la hauteur</i> - Plexi separation over the entire height.	€ 175
OPTIE 21	Kit in lijn - <i>kit en ligne</i> - kit in line.	€ 186
OPTIE 22	Elektrische regeling Master Carel MPX One - <i>système électrique Master Carel MPX One</i> - electric scheme Master Carel MPX One.	€ 1.048
OPTIE 23	Elektrische regeling Slave Carel MPX One - <i>système électrique Slave Carel MPX One</i> - electric scheme Slave Carel MPX One.	€ 914
OPTIE 24	Elektronische regeling Master Dixell XM463K - <i>contrôle électronique Master Dixell XM463K</i> - electronic control Master Dixell XM463K.	€ 1.096
OPTIE 25	Elektronische regeling Slave Dixell XM463K - <i>contrôle électronique Slave Dixell XM463K</i> - electronic control Slave Dixell XM463K.	€ 823
OPTIE 26	Master Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - <i>Master Dixell XM679K avec 4 sondes</i> - Master Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	€ 1.544
OPTIE 27	Slave Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - <i>Slave Dixell XM679K avec 4 sondes</i> - Slave Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	€ 1.151
OPTIE 28	Product stoppers in plexi 933x48 - <i>arrêts-produits plexi 933x48</i> - plexi shelf rises 933x48	€ 10
OPTIE 29	Product stoppers in plexi 1245x48 - <i>arrêts-produits plexi 1245x48</i> - plexi shelf rises 1245x48	€ 14
OPTIE 30	Extra niveau 1250 mm, wit - <i>niveau supplémentaire 1250 mm, blanc</i> - extra shelf 1250 mm, white	€ 83
OPTIE 31	Extra niveau 1250 mm, RAL - <i>niveau supplémentaire 1250 mm, RAL</i> - extra shelf 1250 mm, RAL	€ 107

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



PANAMA 3P

- **Open wandkoeler PANAMA met eigentijds strak design en optimale beladingsruimte ten opzichte van benodigd vloeroppervlak!**
 - **Manueel nachtgordijn standaard bij open versies.**
 - **Natuurlijke ontthooing.**
 - Plafondverlichting T5.
 - Decoratief frontpaneel vernist in een RAL kleur ARNEGCOLOR.
 - Inwendig witte kleur.
 - Bumper uit PVC, kleur grijs RAL7042.
 - Mechanische thermometer.
 - Thermostatisch expansieventiel, gesoldeerd, R449A.
 - Klemmenstrook zonder regelaar (te kiezen).
 - 4 niveaus wandschabben type V13 SLIM, met aluminium prijsdragers en transparante data-strips.
 - Module zonder zijwanden en zonder toebehoren mogelijk.
 - Modulair 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- **Mural ouvert PANAMA avec design contemporain droit et surface utile optimale par rapport à la surface de sol demandée!**
 - **Rideau de nuit manuel standard pour les version ouvertes.**
 - **Dégivrage naturel.**
 - Eclairage plafonnier T5.
 - Bandeau décoratif en couleur RAL ARNEGCOLOR.
 - Intérieur blanc.
 - Pare-chocs en PVC, gris RAL7042.
 - Thermomètre mécanique.
 - Détendeur thermostatique, soudé, R449A.
 - Bornier sans régulateur (à choisir).
 - 4 étagères type V13 SLIM, avec portes-prix aluminium et data-strips transparents.
 - Module sans joues et sans accessoires possible.
 - Modulable 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- **Open multideck PANAMA with contemporary tight design and optimal useful surface compared to the needed foot print!**
 - **Manual night curtain included for open versions.**
 - **Naturel defrost.**
 - T5 lighting on top.
 - Decoration strip in RAL ARNEGCOLOR.
 - White Interior.
 - Bumpers in grey PVC, RAL7042.
 - Mechanic thermometer.
 - Thermostatic expansion valve, welded, R449A.
 - Connection terminal without controller (to choose).
 - 4 level plates type V13 SLIM, with aluminium price holders and transparent data-strips.
 - Module without side walls and without accessories possible.
 - Modular 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.



PANAMA 1250



* Optie mogelijk: Koudemiddel R410A of R744 (CO₂) (elektronisch expansieventiel).
 * Possible comme option: Réfrigérant R410A ou R744 (CO₂) (détendeur électronique)
 * Possible option: Refrigerant R410A or R744 (CO₂) (electronic expansion valve)

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



PANAMA 3P



MODULE	WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : PANAMA				+2°C/+4°C		
TYPE	STOCK	65/203	65/216	70/203	70/216	75/203	75/216
1250	6 WK	€ 3.600	€ 3.772	€ 3.592	€ 3.847	€ 3.742	€ 3.920
1875	6 WK	€ 4.306	€ 4.511	€ 4.392	€ 4.601	€ 4.476	€ 4.690
2500	6 WK	€ 4.571	€ 4.786	€ 4.659	€ 4.879	€ 4.749	€ 4.973
3750	6 WK	€ 5.929	€ 6.211	€ 6.044	€ 6.218	€ 6.483	€ 6.452
TSC	6 WK	€ 8.526	€ 8.465	€ 8.900	€ 8.900	€ 9.370	€ 9.423

TYPE	STOCK	80/203	80/216	85/203	85/216	90/203	90/216
1250	6 WK	€ 3.806	€ 3.995	€ 3.633	€ 3.971	€ 3.961	€ 3.879
1875	6 WK	€ 4.562	€ 4.780	€ 4.347	€ 4.872	€ 4.739	€ 4.640
2500	6 WK	€ 4.840	€ 5.070	€ 4.608	€ 4.968	€ 5.024	€ 4.918
3750	6 WK	€ 6.279	€ 6.577	€ 5.979	€ 6.701	€ 6.518	€ 6.381
TSC	6 WK			€ 8.820	€ 9.494		

+2°C/+4°C				
TYPE	1250	1875	2500	3750
65/203	1375	2063	2750	4125
65/216	1458	2186	2915	4373
70/203	1409	2113	2818	4226
70/216	1494	2241	2988	4481
75/203	1445	2168	2890	3613
75/216	1531	2297	3063	4594

+2°C/+4°C				
TYPE	1250	1875	2500	3750
80/203	1460	2190	2920	4380
80/216	1548	2321	3095	4643
85/203	1498	2246	2995	4493
85/216	1586	2379	3173	4759
90/203	1535	2303	3070	4605
90/216	1626	2439	3253	4879

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



PANAMA 3P



MODULE	WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : PANAMA GL				  0°C/+2°C		
TYPE	STOCK	65/203	65/216	70/203	70/216	75/203	75/216
1250	6 WK	€ 3.918	€ 4.090	€ 3.988	€ 4.163	€ 4.060	€ 3.987
1875	6 WK	€ 4.664	€ 4.870	€ 4.749	€ 4.959	€ 4.835	€ 4.717
2500	6 WK	€ 4.942	€ 5.159	€ 4.989	€ 5.252	€ 5.120	€ 4.994
3750	6 WK	€ 6.374	€ 6.557	€ 6.513	€ 6.799	€ 6.630	€ 6.468
TSC	6 WK	€ 8.814	€ 8.862	€ 9.246	€ 9.298	€ 9.766	€ 9.354

TYPE	STOCK	80/203	80/216	85/203	85/216	90/203	90/216
1250	6 WK	€ 4.131	€ 4.315	€ 4.204	€ 4.392	€ 4.281	€ 4.176
1875	6 WK	€ 4.920	€ 5.140	€ 5.008	€ 5.230	€ 5.097	€ 4.974
2500	6 WK	€ 5.211	€ 5.441	€ 5.303	€ 5.536	€ 5.396	€ 5.266
3750	6 WK	€ 6.745	€ 7.045	€ 6.866	€ 7.171	€ 6.986	€ 6.819
TSC	6 WK			€ 9.839	€ 9.899		

Inclusief elektrische ontdooing - dégivrage électrique inclus dans les prix - price includes electric defrost.

  0°C/+2°C					  0°C/+2°C				
TYPE	1250	1875	2500	3750	TYPE	1250	1875	2500	3750
65/203	1640	2460	3280	4920	80/203	1723	2584	3445	5168
65/216	1725	2588	3450	5175	80/216	1811	2717	3623	5434
70/203	1676	2514	3353	5029	85/203	1761	2642	3523	5284
70/216	1763	2644	3525	5288	85/216	1851	2777	3703	5554
75/203	1713	2569	3425	5138	90/203	1799	2698	3598	5396
75/216	1800	2700	3600	5400	90/216	1891	2837	3783	5674

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



PANAMA 3P

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PANAMA					OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PANAMA				
OPTIE	1250	1875	2500	3750	OPTIE	1250	1875	2500	3750
OPTIE 1	€ 411	€ 447	€ 455	€ 523	OPTIE 6	€ 583	€ 1.065	€ 1.148	€ 1.686
OPTIE 2	€ 139	€ 152	€ 233	€ 233	OPTIE 7	€ 629	€ 1.089	€ 1.241	€ 1.825
OPTIE 3	€ 85	€ 90	€ 92	€ 123	OPTIE 8	€ 330	€ 482	€ 547	€ 753
OPTIE 4	€ 93	€ 93	€ 138	€ 184	OPTIE 9	€ 121	€ 151	€ 193	€ 201
OPTIE 5	€ 328	€ 548	€ 607	€ 836	OPTIE 10	€ 68	€ 101	€ 136	€ 263

OPTIE 1: Elektrisch rolgordijn - *rideau de nuit électrique* - electric night curtain.

OPTIE 2: Koelleidingen bovenaan - *tuyaux frigorifiques en haut* - cooling pipes at the top.

OPTIE 3: Elektrische ontdooiing - *dégivrage électrique* - electric defrost.

OPTIE 4: Ventilatoren lager verbruik - *ventilateurs basse consommation* - fans reduced consumption.

OPTIE 5: Binnenkant in een RAL kleur - *l'intérieur dans une couleur RAL* - Interior in RAL color.

OPTIE 6: Verlichting onder elk niveau LED84 - *éclairage sous toutes les étagères LED84* - lighting underneath each shelf LED84. (WHITE)

OPTIE 7: Verlichting onder elk niveau LED76 - *éclairage sous toutes les étagères LED76* - lighting underneath each shelf LED76. (PINK)

OPTIE 8: Plafondverlichting LED - *éclairage plafonnier LED* - top lighting LED.

OPTIE 9: Schuine spiegel - *miroir incliné* - angled mirror.

OPTIE 10: Regelbare bodemroosters - *grilles de fond réglable* - adjustable floor grilles.

* Verlichtingsniveaus altijd samen met Plafondverlichting. (LED)

* Niveaux d'éclairage toujours avec éclairage plafonniers. (LED)

* Light levels always with top lighting. (LED)

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PANAMA		
OPTIE 11	Zijwand: klein glas, witte kleur - <i>joue: petite vitre, couleur blanche</i> - side: small glass, white color.	€ 683
OPTIE 12	Zijwand: klein glas, uitwendig RAL kleur - <i>joue: petite vitre, couleur extérieure RAL</i> - side: small glass, exterior color RAL.	€ 959
OPTIE 13	Zijwand: klein glas, inwendig RAL kleur - <i>joue: petite vitre, couleur intérieure RAL</i> - side: small glass, interior color RAL.	€ 884
OPTIE 14	Zijwand: klein glas, in- en uitwendig RAL kleur - <i>joue: petite vitre, couleur in- et externe RAL</i> - side: small glass, in- and out color RAL.	€ 1.180
OPTIE 15	Zijwand: inwendig spiegel en uitwendig grijs geplastificeerd, inox look - <i>joue: miroir intérieur et à l'extérieur, plastifié gris, look inox</i> . Side: interior mirror and exterior, grey plasticised inox look.	€ 718
OPTIE 16	Zijwand: inwendig spiegel en uitwendig RAL kleur - <i>joue: miroir intérieur et extérieur couleur RAL</i> - side: interior mirror and exterior color RAL.	€ 1.166
OPTIE 17	Panoramische zijwand, witte kleur - <i>joue: panoramique, couleur blanche</i> - panoramic side, white color.	€ 1.142
OPTIE 18	Panoramische zijwand, buitenkant RAL kleur - <i>joue: panoramique, couleur extérieure RAL</i> - panoramic side, exterior color RAL.	€ 1.211
OPTIE 19	Panoramische zijwand, binnen- en buitenkant RAL kleur - <i>joue: panoramique, couleur in- et externe RAL</i> - panoramic side, in- and out color RAL.	€ 1.281
OPTIE 20	plexi scheiding in hoogte, dikte 1,5 mm - <i>séparation plexi sur toute la hauteur, épaisseur 1,5 mm</i> - plexi partition in height, thickness 1,5 mm.	€ 175
OPTIE 21	Kit voor het koppelen van 2 modules - <i>un kit pour le couplage de deux modules</i> - a kit for coupling of two modules.	€ 137
OPTIE 22	Plexi product stoppers 48x1245mm - <i>arrêt- produits plexi 48x1245mm</i> - plexi product stoppers 48x1245mm.	€ 15
OPTIE 23	Plexi product stoppers 48x933mm - <i>arrêt- produits plexi 48x933mm</i> - plexi product stoppers 48x933mm.	€ 10
OPTIE 24	Elektronische regeling Master Carel MPX One - <i>commande électronique Master Carel MPX One</i> - electronic control Master Carel MPX One.	€ 1.018
OPTIE 25	Elektronische regeling Slave Carel MPX One - <i>commande électronique Slave Carel MPX One</i> - electronic control Slave Carel MPX One.	€ 887
OPTIE 26	Elektronische regeling Master Dixell XM463K - <i>commande électronique Master Dixell XM463K</i> - electronic control Master Dixell XM463K.	€ 1.097
OPTIE 27	Elektronische regeling Slave Dixell XM463K - <i>commande électronique Slave Dixell XM463K</i> - electronic control Slave Dixell XM463K.	€ 822
OPTIE 28	Master Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - <i>Master Dixell XM679K avec 4 AKV sondes</i> - Master Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	€ 1.543
OPTIE 29	Slave Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - <i>Slave Dixell XM679K avec 4 AKV sondes</i> - Slave Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	€ 1.152
OPTIE 30	Extra niveau 1250 mm, wit - <i>niveau supplémentaire 1250 mm, blanc</i> - extra shelf 1250 mm, white	€ 83
OPTIE 31	Extra niveau 1250 mm, RAL - <i>niveau supplémentaire 1250 mm, RAL</i> - extra shelf 1250 mm, RAL	€ 106

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS

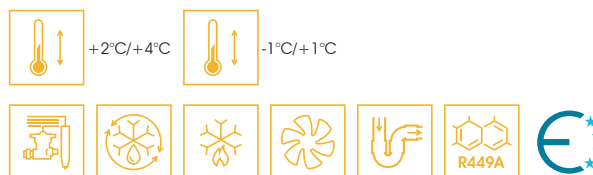


SANTIAGO 2LF

- **Strak en eigentijds model.**
- **Energiebesparende wandkoeler met glasdeuren.**
- **standaard dubbel glas dun, slank deurkader in grijze kleur RAL7045 met RvS handvat type "016".**
- **Natuurlijke ontdooiing.**
 - Plafondverlichting T8.
 - Decoratief frontpaneel vernist in een RAL kleur ARNEGCOLOR.
 - Inwendig witte kleur.
 - Bumper uit PVC, kleur grijs RAL7042.
 - Mechanische thermometer.
 - Thermostatisch expansieventiel, gesoldeerd, R449A.
 - Klemmenstrook zonder regelaar (te kiezen).
 - 5 niveaus wandschabben type V13 SLIM, met aluminium prijsdragers en transparante data-strips.
 - Module mogelijk zonder zijwanden en zonder toebehoren.
 - Modulair 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- **Modèle lisse et contemporain.**
- **Réfrigérateur mural à économie d'énergie avec portes vitrées.**
- **Mural avec portes vitrées, standard double vitrage avec cadre fin et élégant en couleur grise RAL7045 avec poignée inox, type "016".**
- **Dégivrage naturel.**
 - Eclairage plafonnier T8.
 - Bandeau décoratif en couleur RAL ARNEGCOLOR.
 - Intérieur blanc.
 - Pare-chocs en PVC, gris RAL7042.
 - Thermomètre mécanique.
 - Détendeur thermostatique, soudé, R449A.
 - Bornier sans régulateur (à choisir).
 - 5 étagères type V13 SLIM, avec portes-prix aluminium et data-strips transparents.
 - Module sans joues et sans accessoires possible.
 - Modulable 1250, 1875, 2500 et 3750 mm.
- **Tight and contemporary model.**
- **Energy-saving wall cooler with glass doors.**
- **standard double glazed with slim and elegant frame in grey RAL7045 colour with stainless steel, type "016".**
- **Naturel defrost.**
 - T8 lighting on top.
 - Decoration strip in RAL ARNEGCOLOR.
 - White Interior.
 - Bumpers in grey PVC, RAL7042.
 - Mechanic thermometer.
 - Thermostatic expansion valve, welded, R449A.
 - Connection terminal without controller (to choose)
 - 5 level plates type V13 SLIM, with aluminium price holders and transparent data-strips.
 - Module without side walls and without accessories possible.
 - Modular 1250, 1875, 2500 and 3750 mm.



SANTIAGO LF 3750

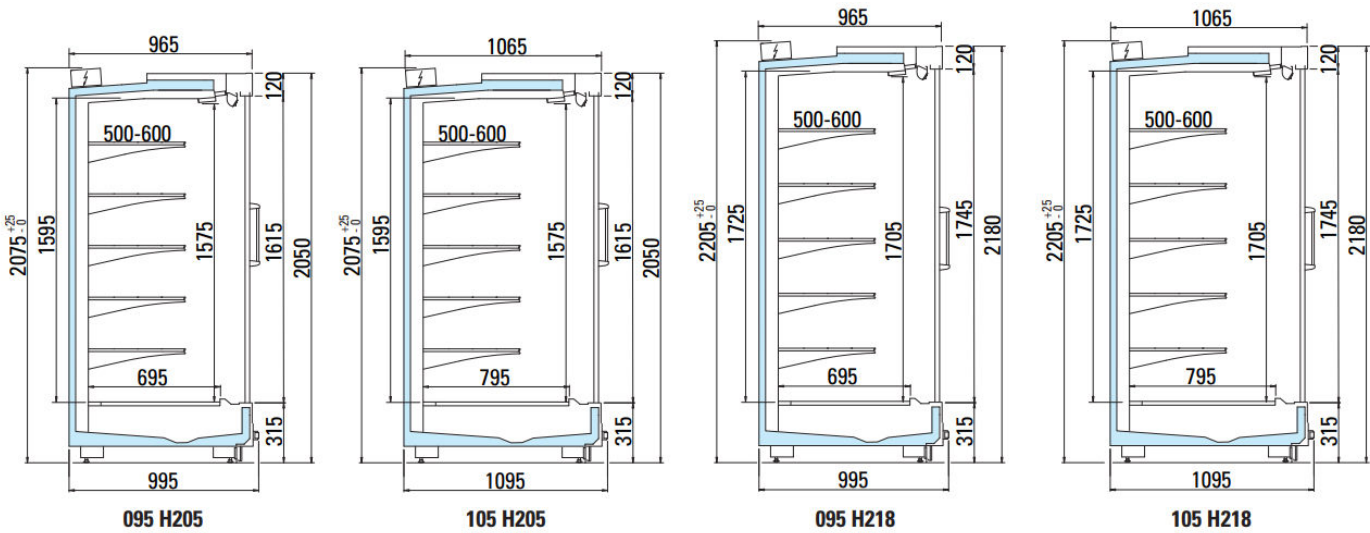


- * Optie mogelijk: Koudemiddel R410A of R744 (CO₂) (elektronisch expansieventiel).
- * Possible comme option: Réfrigérant R410A ou R744 (CO₂) (détendeur électronique)
- * Possible option: Refrigerant R410A or R744 (CO₂) (electronic expansion valve)

WANDKOELERS
UNITÉS MURALES
MULTI-DECKS



SANTIAGO 2LF



WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : SANTIAGO LF						
TYPE	STOCK		LF95/205	LF95/218	LF105/205	LF105/218
1250	6 WK	2	€ 4.960	€ 5.048	€ 4.968	€ 5.058
1875	6 WK	4	€ 7.004	€ 7.156	€ 7.011	€ 7.149
2500	6 WK	4	€ 7.675	€ 7.848	€ 7.698	€ 7.882
3750	6 WK	6	€ 10.486	€ 10.750	€ 10.521	€ 10.792

-1°C/+1°C					+2°C/+4°C				
M1	1250	1875	2500	3750	M2	1250	1875	2500	3750
LF95/205	896	1344	1793	2689	LF95/205	665	998	1330	1995
LF95/218	941	1412	1883	2824	LF95/218	699	1048	1398	2096
LF105/205	938	1406	1875	2813	LF105/205	695	1043	1390	2085
LF105/218	983	1474	1965	2948	LF105/218	729	1093	1458	2186

Verdampingstemperatuur M1: -7°C, M2: -3°C - température d'évaporation M1: -7°C, M2: -3°C - evaporation temperature M1: -7°C, M2: -3°C
Koelvermogen bij enkel glas +20% - capacité de refroidissement avec du simple vitrage +20% - cooling capacity with single glass +20%
Versie MF (fronthoogte 415) op vraag - MF (soubassement 415) sur demande - Version MF (front base 415) on demand

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



SANTIAGO 2LF

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SANTIAGO LF					OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SANTIAGO LF				
OPTIE	1250	1875	2500	3750	OPTIE	1250	1875	2500	3750
OPTIE 1	€ 275	€ 275	€ 275	€ 275	OPTIE 7	€ 682	€ 1.236	€ 1.341	€ 2.003
OPTIE 2	€ 85	€ 90	€ 92	€ 123	OPTIE 8	€ 737	€ 1.266	€ 1.456	€ 2.173
OPTIE 3	€ 52	€ 103	€ 153	€ 205	OPTIE 9	€ 886	€ 1.236	€ 1.236	€ 1.777
OPTIE 4	€ 338	€ 517	€ 573	€ 789	OPTIE 10	€ 330	€ 844	€ 547	€ 753
OPTIE 5	€ 226	€ 265	€ 314	€ 413	OPTIE 11	- € 252	- € 190	- € 543	- € 718
OPTIE 6	€ 350	€ 350	€ 350	€ 350					

OPTIE 1: Koelleidingen bovenaan - *tuyaux frigorifiques en haut* - cooling pipes at the top.

OPTIE 2: Elektrische ontthooing - *dégivrage électrique* - electric defrost.

OPTIE 3: Ventilatoren lager verbruik - *ventilateurs basse consommation* - fans reduced consumption.

OPTIE 4: Binnenkant in een RAL kleur - *l'intérieur dans une couleur RAL* - Interior in RAL color.

OPTIE 5: RVS stootrand voorzijde - *pare-chocs en acier inoxydable avant* - stainless steel bumper in front.

OPTIE 6: RVS stootrand zijkant - *pare-chocs en acier inoxydable latérale* - stainless steel side bumper.

OPTIE 7: Verlichting onder elk niveau LED84 - *éclairage sous toutes les étagères LED84* - lighting underneath each shelf LED84. (**WHITE**)

OPTIE 8: Verlichting onder elk niveau LED76 - *éclairage sous toutes les étagères LED76* - lighting underneath each shelf LED76. (**PINK**)

OPTIE 9: Verlichting verticale deurkaders LED - *éclairage cadres de portes verticales LED* - vertical door frames LED lighting.

OPTIE 10: Plafondverlichting LED - *éclairage plafonniers LED* - top lighting LED.

OPTIE 11: Enkel glas zonder kader type "PV" - *vitrage simple sans cadre type "PV"* - single glass without frame type "PV".

* Verlichtingsniveaus of Verlichting verticale deurkaders altijd samen met Plafondverlichting. (LED)

* Niveaux d'éclairage ou éclairage cadres de portes verticales toujours avec éclairage plafonniers. (LED)

* Light levels or vertical door frame lighting always with top lighting. (LED)

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SANTIAGO LF		
OPTIE 12	Zijwand: inwendig spiegel en uitwendig grijs geplastificeerd, inox look - <i>joue: miroir intérieur et à l'extérieur, plastifié gris, look inox.</i> Side: interior mirror and exterior, grey plasticised inox look.	€ 754
OPTIE 13	Zijwand: inwendig spiegel en uitwendig RAL - <i>joue: miroir intérieur et extérieur RAL</i> - side: interior mirror and exterior RAL.	€ 1.306
OPTIE 14	Panoramische zijwand, witte kleur - <i>joue: panoramique, couleur blanche</i> - panoramic side, white color.	€ 1.229
OPTIE 15	Panoramische zijwand, buitenkant RAL kleur - <i>joue: panoramique, couleur extérieure RAL</i> - panoramic side, exterior color RAL.	€ 1.309
OPTIE 16	Panoramische zijwand, binnen- en buitenkant RAL kleur - <i>joue: panoramique, couleur in- et externe RAL</i> - panoramic side, in- and out color RAL.	€ 1.389
OPTIE 17	Tussenwand: spiegelen - <i>joue intermédiaire: miroir</i> - mirrored side separation.	€ 1.235
OPTIE 18	Scheiding in plexi over de ganse hoogte - <i>la séparation en plexiglas sur toute la hauteur</i> - Separation in plexi over the entire height.	€ 275
OPTIE 19	Plexi product stoppers 48x1245mm - <i>arrêt- produits plexi 48x1245mm</i> - plexi product stoppers 48x1245mm.	€ 14
OPTIE 20	Plexi product stoppers 48x933mm - <i>arrêt- produits plexi 48x933mm</i> - plexi product stoppers 48x933mm.	€ 11
OPTIE 21	Kit voor samenvoegen - <i>kit canalisation</i> - merging Kit	€ 152
OPTIE 22	Elektrische regeling Master Carel MPX One - <i>commande électrique Master Carel MPX One</i> - electric control Master Carel MPX One.	€ 1.048
OPTIE 23	Elektrische regeling Slave Carel MPX One - <i>commande électrique Slave Carel MPX One</i> - electric control Slave Carel MPX One.	€ 914
OPTIE 24	Elektronische regeling Master Dixell XM463K - <i>commande électronique Master Dixell XM463K</i> - electronic control Master Dixell XM463K.	€ 1.097
OPTIE 25	Elektronische regeling Slave Dixell XM463K - <i>commande électronique Slave Dixell XM463K</i> - electronic control Slave Dixell XM463K.	€ 822
OPTIE 26	Master Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - <i>Master Dixell XM679K avec 4 AKV sondes</i> - Master Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	€ 1.543
OPTIE 27	Slave Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - <i>Slave Dixell XM679K avec 4 AKV sondes</i> - Slave Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	€ 1.152
OPTIE 28	Extra niveau 1250 mm, wit - <i>niveau supplémentaire 1250 mm, blanc</i> - extra shelf 1250 mm, white	€ 83
OPTIE 29	Extra niveau 1250 mm, RAL - <i>niveau supplémentaire 1250 mm, RAL</i> - extra shelf 1250 mm, RAL	€ 106

WANDVRIEZERS CONGÉLATEURS MURAUX MULTI-DECK FREEZERS



ASTANA P - ASTANA LX

- Energiebesparende wandvriezer met glaseuren.
- optimale beladingsruimte ten opzichte van benodigd vloeroppervlak
- Standaard glaseuren met smal aluminium kader, verwarmd glas en centraal ergonomisch handvat in PVC. 75% nuttige zichtbaarheid van de totale hoogte.
- Versie "2C" met dubbel luchtgordijn voor warme omgeving en/of frequente deuropeningen: 5% besparing.
- Werkingstemperatuur -22/-25°C.
- Elektrische ontdooiing.
- Prismatische verlichting (diffusie) achter de verticale deurstijlen.
- Decoratief frontpaneel gevernist in een RAL kleur ARNEGCOLOR.
- Inwendig witte kleur.
- Bumper uit PVC, kleur grijs RAL7042.
- Mechanische thermometer.
- Thermostatisch expansieventiel, gesoldeerd, R449A.
- Klemmenstrook zonder regelaar (te kiezen).
- 4 niveaus wandschabben in draadrooster, met prijsdragers, data-strips en plexi productstoppers.
- Module zonder zijwanden en zonder toebehoren mogelijk.
- Modulair 1562, 2343, 3124 en 3905 mm.

- Congélateur mural à économie d'énergie avec portes en verre.
- Surface utile optimale par rapport à la surface de sol demandée.
- Standard vitres chouffées avec cadre fin et élégant en aluminium avec poignée centrée ergonomique en PVC, 75% de visibilité utile par rapport à la hauteur totale.
- Version "2C" avec double rideau d'air pour des ambiances chaudes et/ou ouvertures de portes fréquentes: économie de 5%.
- Température de fonctionnement -22/-25°C.
- Dégivrage électrique.
- Eclairage prismatique (diffusion) derrière les cadres de portes.
- Bandeau décoratif en couleur RAL ARNEGCOLOR.
- Intérieur blanc.
- Pare-chocs en PVC, gris RAL7042.
- Thermomètre mécanique.
- Détendeur thermostatique, soudé, R449A.
- Bornier sans régulateur (à choisir).
- 4 étagères en grilles, avec portes-prix, data-strips et arrêts produits en plexi.
- Module sans joues et sans accessoires possible.
- Modulable 1562, 2343, 3124 et 3905 mm.



-18°C/-25°C



ASTANA 3124 MODULAR



- Energy-saving wall-freezer with glass doors.
- optimal useful surface compared to the needed foot print
- Multideck with glass doors, standard heated glass with slim and elegant frame in aluminium with a centred PVC door handle, 75% useful visibility compared to the total height.
- Version "2C" with double air curtain for warmer ambient and/or frequent door openings: 5% economy.
- Working temperature range -22/-25°C.
- Electric defrost.
- Prismatic lighting (diffusion) behind door posts.
- Decoration strip in RAL ARNEGCOLOR.
- White Interior.
- Bumpers in grey PVC, RAL7042.
- Mechanic thermometer.
- Thermostatic expansion valve, welded, R449A.
- Connection terminal without controller (to choose).
- 4 level wired shelves, with price holders, data-strips and product stoppers (risers) in plexi glass.
- Module without side walls and without accessories possible.
- Modular 1562, 2343, 3124 and 3905 mm.

* Optie mogelijk: Koudemiddel R410A of R744 (CO2) (elektronisch expansieventiel).
 * Possible option: Réfrigérant R410A ou R744 (CO2) (détendeur électronique)
 * Possible option: Refrigerant R410A or R744 (CO2) (electronic expansion valve)

WANDVRIEZERS CONGÉLATEURS MURAUX MULTI-DECK FREEZERS



ASTANA P - ASTANA LX

MODULE	WANDVRIEZERS - CONGÉLATEURS MURAUX - MULTI-DECK FREEZERS : ASTANA						
TYPE	STOCK				H 205		H 216
1562	6 WK	2	4	1097	€ 7.111	1172	€ 7.240
2343	6 WK	3	4	1645	€ 7.828	1757	€ 9.431
3124	6 WK	4	4	2193	€ 11.502	2343	€ 11.752
3905	6 WK	5	4	2741	€ 13.697	2929	€ 13.994

Koelvermogen bij -33°C in Watts - capacité de refroidissement à -33 °C en Watts - cooling capacity at -33 °C in Watts.

MODULE	WANDVRIEZERS - CONGÉLATEURS MURAUX - MULTI-DECK FREEZERS : ASTANA						
TYPE	STOCK				H 205		H 216
1562 2C	6 WK	2	4	1067	€ 7.601	1140	€ 7.736
2343 2C	6 WK	3	4	1600	€ 9.781	1710	€ 10.079
3124 2C	6 WK	4	4	2134	€ 12.290	2281	€ 12.556
3905 2C	6 WK	5	4	2667	€ 14.632	2851	€ 14.949

Koelvermogen bij -32°C in Watts - capacité de refroidissement à -32 °C en Watts - cooling capacity at -32 °C in Watts.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ASTANA					
TYPE	1562	2343	3124	3898	SIDEWALL
OPTIE 1	€ 300	€ 340	€ 436	€ 553	€ 240
OPTIE 2	€ 490	€ 656	€ 839	€ 1.140	
OPTIE 3	€ 950	€ 1.421	€ 1.894	€ 2.366	
OPTIE 4	€ 2.526	€ 3.451	€ 4.438	€ 5.309	

OPTIE 1: Inox stootrand - pare-choc inox - stainless steel bumper.

OPTIE 2: Alu deurkader + LED - cadre alu + LED - alu door frame + LED.

OPTIE 3: Alu deurkader + ultrabright deuren - cadre alu + portes ultrabright - alu door frame + ultrabright doors.

OPTIE 4: PVC/alu deurkader + LED + Ultrabright deuren - cadre PVC/alu + LED + Ultrabright portes - PVC/alu door frame + LED + Ultrabright doors.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ASTANA		
OPTIE 5	Zijwand: vol in witte kleur type: STND LAMT - joue: couleur blanche type: STND LAMT - Side: full white colour type: STND LAMT.	€ 672
OPTIE 6	Zijwand: vol in witte kleur type: SGCI - joue: couleur blanche complète type: SGCI - Side: full white colour type: SGCI.	€ 829
OPTIE 7	Zijwand: panoramisch in witte kleur type: SGVC - joue: panoramique couleur blanche type: SGVC - Side: panoramic in white colour type: SGVC.	€ 2.223
OPTIE 8	Meerprijs: volle zijwand in RAL kleur - prix plus: joue pleine en couleur RAL - extra: full sidewall in RAL colour.	€ 485
OPTIE 9	Meerprijs: panoramische zijwand in RAL kleur - supplément: joue panoramique en couleur RAL - extra: panoramic sidewall in RAL colour.	€ 298
OPTIE 10	Scheiding in plexi over de ganse hoogte - séparation en plexiglas sur toute la hauteur - Separation in plexi over the entire height.	€ 200
OPTIE 11	Kit voor samenvoegen - kit de canalisation - merging Kit.	€ 199
OPTIE 12	Schakelbord met Master Carel MPX One - commande électronique avec Master Carel MPX One - switch board with Master Carel MPX One.	€ 988
OPTIE 13	Schakelbord met Slave Carel MPX One - commande électronique avec Slave Carel MPX One - switch board with Slave Carel MPX One.	€ 578
OPTIE 14	Schakelbord met Master Dixell XM463K - commande électronique avec Master Dixell XM463K - switch board with Master Dixell XM463K.	€ 877
OPTIE 15	Schakelbord met Slave Dixell XM463K - commande électronique avec Slave Dixell XM463K - switch board with Slave Dixell XM463K.	€ 680
OPTIE 16	Master Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - Master Dixell XM679K avec 4 AKV sondes - Master Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	€ 1.194
OPTIE 17	Slave Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - Slave Dixell XM679K avec 4 AKV sondes - Slave Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	€ 997
OPTIE 18	Koelleidingen bovenaan - tuyaux frigorifiques en haut - cooling pipes on top.	€ 219
OPTIE 19	Extra niveau - niveau supplémentaire - additional shelf.	€ 73

SEMI-VERTICAAL SEMI-VERTICAL SEMI-VERTICAL

OSCARTIELLE®

VISION H150

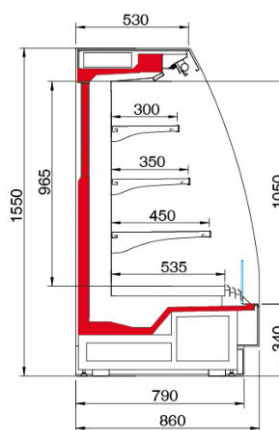
- Open wandkoeler met zichtbaarheid van alle kanten.
 - Standaard Manueel nachtgordijn.
 - Ledverlichting bovenaan (achter frontpaneel in OSCARCOLOR kleur).
 - Legvlakken regelbaar in hoogte & helling, met prijshouders.
 - Panoramische zijpanelen.
 - Aanbouwbaar.
 - Mogelijke opties: productstoppers, aanbouwkit, wieltjes op frame, led.
- Refroidisseur à paroi ouverte, visibilité de tous cotés.
 - Rideau de nuit standard pour les version ouvertes.
 - Eclairage LED en haut (derrière fronton en couleurs OSCARCOLOR).
 - Étagères réglables en hauteur et inclinaison, avec portes-prix.
 - Joints panoramiques.
 - Modulable.
 - Options possibles : arrêts-produits, kit mise en ligne, roulettes sur cadre, LED.
- Open wall cooler with visibility from all sides.
 - Standard manual night curtain.
 - LED lighting on top (behind front panel, OSCARCOLOR colour).
 - Level plates adjustable in height & inclination, with price holders.
 - Panoramic sides.
 - Modular.
 - Possible options: product stops, in line kit, castors on frame, LED.



VISION H150 135



-1°C/+7°C

Op vraag.
Sur demande.
On request.

VISION H150

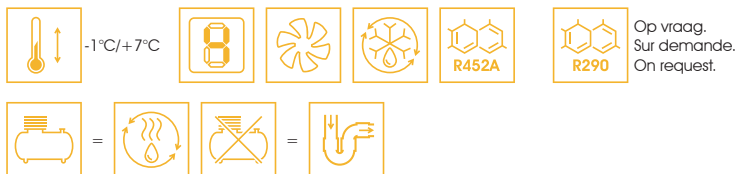
SEMI-VERTICAAL - SEMI-VERTICAL - SEMI-VERTICAL : VISION H150						+2°C/+4°C			
TYPE	STOCK		KG	EXT	INT	W	W		
100	6 WK	3	140	978 X 860 X 1550	938 X 535 X 1050	954	879	€ 5.118	€ 7.620
135	6 WK	3	180	1290 X 860 X 1550	1250 X 535 X 1050	1059	1149	€ 5.386	€ 7.835
200	6 WK	3	230	1915 X 860 X 1550	1875 X 535 X 1050	1328	1673	€ 7.660	€ 10.453
260	6 WK	3	300	2540 X 860 X 1550	2500 X 535 X 1050	1450	1800	€ 7.872	€ 11.277
385	6 WK	3		3790 X 860 X 1550	3750 X 535 X 1050			€ 9.534	

SEMI-VERTICAAL SEMI-VERTICAL SEMI-VERTICAL

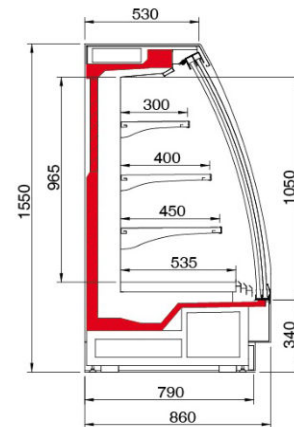
OSCARTIELLE®

VISION DOORS H150

- Gesloten wandkoeler met zichtbaarheid van alle kanten.
 - Bolvormige glazen schuifdeuren met dubbelglas.
 - Ledverlichting bovenaan (achter frontpaneel in OSCARCOLOR kleur).
 - Legvlakken regelbaar in hoogte & helling, met prijshouders.
 - Panoramische zijpanelen.
 - Aanbouwbaar.
 - Mogelijke opties: productstoppers, aanbouwkit, wieltjes op frame, led.
- Refroidisseur à paroi fermée, visibilité de tous côtés.
 - Portes coulissantes bombées à double vitrage.
 - Eclairage LED en haut (derrière fronton en couleurs OSCARCOLOR).
 - Étagères réglables en hauteur et inclinaison, avec portes-prix.
 - Joints panoramiques.
 - Modulable.
 - Options possibles : arrêts-produits, kit mise en ligne, roulettes sur cadre, LED.
- Closed wall cooler with visibility from all sides.
 - Spherical double-glazed sliding glass doors.
 - LED lighting on top (behind front panel, OSCARCOLOR colour).
 - Level plates adjustable in height & inclination, with price holders.
 - Panoramic sides.
 - Modular.
 - Possible options: product stops, in line kit, castors on frame, LED.



VISION DOORS H150 135



VISION DOORS H150

SEMI-VERTICAAL - SEMI-VERTICAL - SEMI-VERTICAL : VISION DOORS H150						+2°C/+4°C			
TYPE	STOCK		KG	EXT	INT	W	W		
100	6 WK	3	140	978 X 860 X 1550	938 X 535 X 1050	825	1543	€ 7.912	€ 8.188
135	6 WK	3	180	1290 X 860 X 1550	1250 X 535 X 1050	846	1543	€ 8.055	€ 8.433
200	6 WK	3	230	1915 X 860 X 1550	1875 X 535 X 1050	1105	2176	€ 9.639	€ 10.789
260	6 WK	3	300	2540 X 860 X 1550	2500 X 535 X 1050	1134	2176	€ 10.477	€ 13.729
385	6 WK	3		3790 X 860 X 1550	3750 X 535 X 1050			€ 13.857	

SEMI-VERTICAAL SEMI-VERTICAL SEMI-VERTICAL

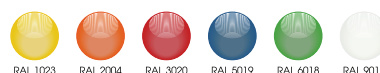
OSCARTIELLE®

GENIUS - EAGLE

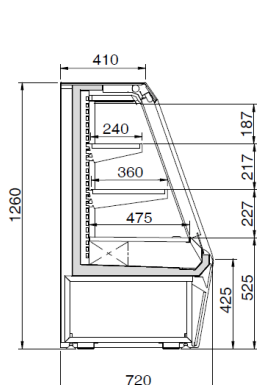
- Ideale merchandiser voor kleinere shops.
 - EAGLE: Economische versie met glazen schuifdeur.
 - Ledverlichting bovenaan (achter frontpaneel in OSCARCOLOR kleur).
 - Manueel nachtgordijn standaard bij open versies.
 - Legvlakken regelbaar in hoogte & helling, met prijshouders.
 - Standaard zijpanelen in grijze kleur of panoramisch in optie.
 - Aanbouwbaar of rug-aan rug montage mogelijk.
 - Versie koelgroep op afstand aansluiten op afvoer.
- Meuble de vente idéal pour les petits magasins.
 - EAGLE: version économique avec porte coulissante en verre.
 - Eclairage LED en haut (derrière fronton en couleurs OSCARCOLOR).
 - Rideau de nuit standard pour les version ouvertes.
 - Étagères réglables en hauteur et inclinaison, avec portes-prix.
 - Joues standards, couleur gris.
 - Possibilité de montage modulaire ou dos à dos.
 - Version sans groupe = connexion à l'égout.
- Ideal merchandiser for smaller shops.
 - EAGLE: economical version with sliding glass doors.
 - LED lighting on top (behind front panel, OSCARCOLOR colour).
 - Manual night curtain included for open versions.
 - Level plates adjustable in height & inclination, with price holders.
 - Standard side panels, grey colour.
 - Modular or back-to-back mounting possible.
 - Version group built-out = connect to discharge.



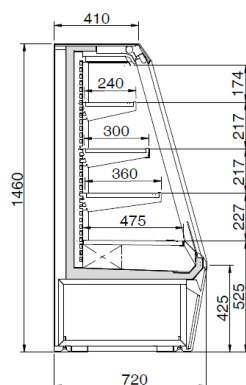
GENIUS H125



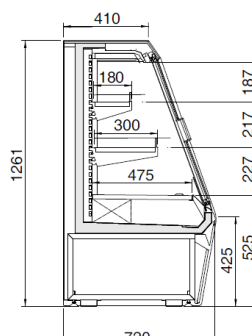
EAGLE H145



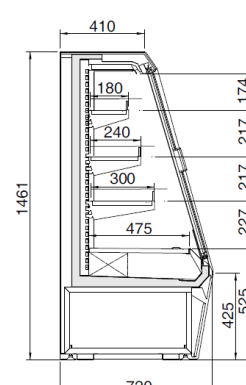
GENIUS 2 H125



GENIUS 2 H145



EAGLE H125



EAGLE H145

RIJPINGSKASTEN VOOR VLEES ARMOIRES DE MATURATION POUR VIANDE MEAT DRY AGING CABINETS



MEKANO DRY

- **Temperatuurcontrole en echte controle van de relatieve vochtigheid. (met RV – voeler, 60 à 65%RV)**
 - **Speciaal luchtgeleiding-systeem voor een perfecte luchtbeweging.**
 - **Ozon luchtreiniger helpt pH van het vlees onder controle houden. (bacteriegroei inperken, geen pH-meter)**
 - **40 tot 100kg laadcapaciteit, voor 35 tot 120 dagen.**
 - **Goede zichtbaarheid, glasdeurversie met ledverlichting, vleeshaken-kit.**
 - **Goede zichtbaarheid, glasdeurversie met ledverlichting, vleeshaken-kit.**
 - **Dankzij goede verhouding waardeinstijging /gewichtsverlies terugverdientijd < 1 jaar.**
 - **Bestaat in 700 liter (1 glasdeur) of in 1400 liter (2 glasdeuren), optie buitenkant verlakt (zwart of Corten-staal look) of op vraag eventueel met volle RVS deuren.**
- **Régulation de température et vraie régulation d'humidité relative (avec sonde HR, 60 à 65%HR)**
 - **Système spécial de gainage d'air pour un mouvement d'air parfait.**
 - **Aseptiseur ozone aide à maîtriser le pH de la viande. (limiter la prolifération des bactéries, pas de sonde pH)**
 - **Capacité de chargement 40 à 100kg, pour 35 à 120 jours.**
 - **Goede zichtbaarheid, glasdeurversie met ledverlichting, vleeshaken-kit.**
 - **Bonne visibilité, versions vitrées avec éclairage LED, kit barre à dent.**
 - **Grâce à un bon rapport gain de valeur/perte de poids : retour sur investissement < 1 an.**
 - **Existe en 700 litres (1 porte vitrée) ou en 1400 litres (2 portes vitrées), option extérieur laqué (noir ou finition « acier Corten look) ou sur demande éventuellement avec portes pleines en inox.**
- **Temperature control and real humidity control. (with RH probe, 60 à 65%RH)**
 - **Special air distribution system for a perfect air flow.**
 - **Ozone sanitizer helps to control the meat pH. (limit bacteria growth, no pH-probe)**
 - **40 to 100kg of loading capacity, for 35 to 120 days.**
 - **Good visibility, glass door version with LED lighting, meat hook kit.**
 - **Because of a good value increase /weight loss - balance: return on investment < 1 year.**
 - **Available in 700 liter (1 glass door) or in 1400 liter (2 glass doors), option outside painted in colour (black or Corten steel look) or on request eventually with solid stainless steel doors.**



MEKANO DRY A70DRY/1MV C



C: zwart/noir/black RAL 9005 of Corten - look: cf. acier Corten steel/staal RAL 8004
*: incl.kit hangbaar/ barre à viande/meat hook kit
**: incl. 2 kit hangbaar/ barre à viande/meat hook kit

RIJPINGSKASTEN VOOR VLEES - ARMOIRES DE MATURATION POUR VIANDE - MEAT DRY AGING CABINETS : MEKANO DRY

TYPE	STOCK	KG						EXT mm	W	€ EXCL
A70DRY/1MV	6 WK	124	1		3*	-2/+7°C	460	733 X 867 X 2090	130	€ 7.265
A140DRY/2MV	6 WK	223	2		6**	-2/+7°C	920	1466 X 867 X 2090	175	€ 10.316
A70DRY/1MVC	6 WK	133	1		3*	-2/+7°C	460	733 X 867 X 2090	130	€ 8.558
A140DRY/2MVC	6 WK	223	2		6**	-2/+7°C	920	1466 X 867 X 2090	175	€ 11.610

KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS



SNACKY

- Voordelig voor snack, frituur, broodjeszaak,...
 - Bodemplaat in RVS voor een goede hygiëne.
 - Inox werkblad.
 - Rechte of gebogen ruit.
 - Praktisch tussenniveau inbegrepen.
 - Plexi schuifraampjes achteraan.
 - Anti-condensatie weerstand.
 - Gekoelde reserve.
 - Automatische herverdamping van het smeltwater.
 - Ingebouwde koelgroep.
- Avantageux pour snack, friterie, sandwicherie,...
 - Plaque de fond en inox pour une hygiène optimale.
 - Plan de travail en inox.
 - Vitre droite ou courbée.
 - Étagère en verre intermédiaire inclus.
 - Portes arrières coulissantes plexi.
 - Résistance anti-condensation.
 - Réserve réfrigérée.
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
 - Avec groupe frigorifique.
- Interesting for snack, fries or sandwich shop,...
 - Bottom plate in stainless steel for an optimal hygiene.
 - Stainless steel working top.
 - Straight or curved glass.
 - Intermediate glass shelf included.
 - Sliding rear windows in plexi.
 - Anti-condensation heating.
 - Chilled buffer.
 - Evaporation of condensate water.
 - With condensing unit.



SNACKY 128 VD



SNACKY 128 VC



Azul Bleu Blue Azul Bliu	Verde Vert Green Verde Verde	Bordeaux Bordeaux Burgundy Bordeaux Bordeaux	Laranja Orange Naranja Arancio	Cinzeno Gris Grey Gris Grigio	Branco Blanc White Bianco Bianco
--------------------------------------	--	--	---	---	--

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : SNACKY

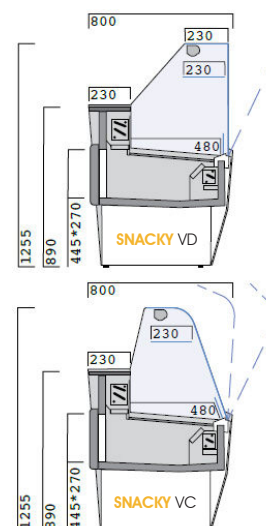
TYPE	STOCK		EXT mm	W	W	VD	VC
98	6 WK	1	980 X 800 X 1255	702	471	€ 2.361	€ 2.690
128	6 WK	1	1280 X 800 X 1255	751	471	€ 2.575	€ 2.834
148	6 WK	2	1480 X 800 X 1255	757	471	€ 2.783	€ 3.045
188	6 WK	2	1880 X 800 X 1255	980	855	€ 3.187	€ 3.534
248	6 WK	3	2480 X 800 X 1255	993	855	€ 3.673	€ 4.044

VD: recht glas - vitre droite - straight glass

VC: gebogen glas - vitre courbée - curved glass

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SNACKY

OPTIE 1	Verdamper behandeld - évaporateur traité - coated evaporator.	€ 95
OPTIE 2	Kit wieltjes - kit roues - kit caster wheels.	€ 247
OPTIE 3	Getrapte expositie RVS plaat - exposition gradin inox - staged stainless steel exposition plate.	€ 117
OPTIE 4	CXJ kassa - CXJ caisse - CXJ cash desk.	€ 860



KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS



DALLAS

• Voordelige koeltoonbank - Geventileerd of statisch.

- Gesloten sokkel, onderkoeling met deurtjes.
- Groot etaleeroppervlak: 76cm diep.
- Werkblad in marmer, 30cm.

• Comptoir avantageux – ventilé ou statique.

- Socle fermé, réserve en bas avec portillons.
- Grande surface d'exposition: profondeur 76cm.
- Tablette en marbre, 30cm.

• Interesting display counter – fan assisted or static.

- Closed pedestal, buffer underneath with doors.
- Big exposition surface: 76cm deep.
- Marble working top, 30cm.



DALLAS 200



+1°C/+10°C



Klemmenstrook zonder regeling.

Bornier sans régulation.

Connection board without controller.

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : DALLAS									
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		
133	6 WK	1	184	1330 X 1145 X 1256	1250 X 760 X 200	346	325	€ 3.753	€ 3.314
200	6 WK	2	239	1995 X 1145 X 1256	1875 X 760 X 200	516	488	€ 4.474	€ 3.924
258	6 WK	2	282	2580 X 1145 X 1256	2500 X 760 X 200	621	650	€ 5.046	€ 4.496
321	6 WK	4	333	3205 X 1145 X 1256	3125 X 760 X 200	766	813	€ 5.832	€ 5.132
383	6 WK	4	406	3830 X 1145 X 1256	3750 X 760 X 200	980	975	€ 6.312	€ 5.915

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : DALLAS									
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		
133	6 WK	1	184	1330 X 1145 X 1256	1250 X 760 X 200	375	325	€ 4.186	€ 3.607
200	6 WK	2	239	1995 X 1145 X 1256	1875 X 760 X 200	574	488	€ 5.001	€ 4.398
258	6 WK	2	282	2580 X 1145 X 1256	2500 X 760 X 200	679	650	€ 5.862	€ 5.017
321	6 WK	4	335	3205 X 1145 X 1256	3125 X 760 X 200	853	813	€ 6.451	€ 5.757
383	6 WK	4	406	3830 X 1145 X 1256	3750 X 760 X 200	1067	975	€ 6.967	€ 6.154

Prijzen inclusief zijwanden - prix avec joues - prices with side walls.

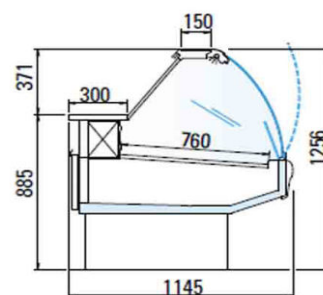
OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : DALLAS					
OPTIE	133	200	258	321	383
OPTIE 1	€ 131	€ 192	€ 255	€ 322	€ 386
OPTIE 2	€ 71	€ 102	€ 136	€ 172	€ 202
OPTIE 3	€ 92	€ 123	€ 161	€ 172	€ 206
OPTIE 4	€ 80	€ 95	€ 137	€ 180	€ 206

OPTIE 1: Tussenniveau - niveau intermédiaire - level in between.

OPTIE 2: Plexi achterwand - arrière plexi - plexi rear.

OPTIE 3: RVS werkblad - tablette de travail inox - stainless steel worktop.

OPTIE 4: RVS uitsalvlak - surface d'exposition inox - exposition surface in stainless steel.



DALLAS

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : DALLAS		
OPTIE 5	Standaard zijwand - joue standard - standard sidewall.	€ 300
OPTIE 6	Kit voor samenvoeging - kit pour canalisation - kit for merging.	€ 269

KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

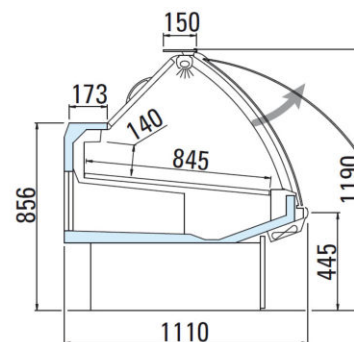


VENEZIA VCA

- Geventileerde koeltoonbank met veel mogelijkheden.
 - Gebogen glas, inox uitstaalvlak.
 - Buitenventilatie tegen ruitaandamping.
 - Groot RVS etaleeroppervlak: 85cm diep.
 - Werkblad in inox.
 - Sierstrip RAL kleuren.
 - Gesloten sokkel, onderkoeling met deurtjes.
 - VCA: opgaand glas met gasdrukveren en met verlichting.
 - VCB: neerklapbaar glas zonder verlichting.
 - SELF: versie met open bovenkant en aan kant klant een afscherming, voor zelfbediening.
 - MAXI: met diepere onderkuip in plaats van onderkoeling.
- Comptoir ventilé avec beaucoup de possibilités.
 - Vitre courbée, plan d'exposition en inox.
 - Ventilation extérieure contre les buées.
 - Grande surface d'exposition: profondeur 85cm, en inox.
 - Tablette en inox.
 - Bandeau décoratif couleurs RAL.
 - Socle fermé, réserve en bas avec portillons.
 - Ventilation extérieure contre les buées.
 - VCA: vitre relevable par pistons et avec éclairage.
 - VCB: vitre rabattable sans éclairage.
 - SELF: version avec dessus ouvert et coté client une protection, pour le self-service.
 - MAXI: avec cuve plus profonde à la place d'une réserve réfrigérée.
- Ventilated display counter with a lot of possibilities.
 - Curved glass, presentation surface in stainless steel.
 - Exterior ventilation against steamy glass
 - Big exposition surface: 85cm deep, in stainless steel
 - Stainless steel working top.
 - Decoration strip RAL colours.
 - Closed pedestal, buffer underneath with doors.
 - VCA: lifting glass with pistons and with lighting.
 - VCB: swing down glass without lighting.
 - SELF: version with open top and on client side a protection, for self service.
 - MAXI: with deeper tank instead of chilled buffer.



VENEZIA VCA 194



VENEZIA VCA



-1°C/+5°C



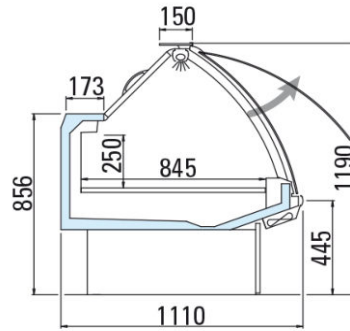
Prijzen inclusief zijwanden (uitgenomen AA - AC).
Prix avec joues (sauf AA - AC) - prices include side walls (not for AA - AC).

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : VENEZIA						VCA			
TYPE	STOCK		KG	EXT	INT	W	W		
100	6 WK	1	151	997 X 1110 X 1190	937 X 845 X 145	345	253	€ 7.004	€ 7.704
131	6 WK	1	150	1310 X 1110 X 1190	1250 X 845 X 145	460	338	€ 6.926	€ 7.898
162	6 WK	2	215	1620 X 1110 X 1190	1560 X 845 X 145	495	421	€ 8.427	€ 9.161
194	6 WK	2	215	1935 X 1110 X 1190	1875 X 845 X 145	690	506	€ 8.506	€ 9.399
256	6 WK	2	270	2560 X 1110 X 1190	2500 X 845 X 145	920	675	€ 9.040	€ 9.839
319	6 WK	4	350	3185 X 1110 X 1190	3125 X 845 X 145	1150	844	€ 10.774	€ 11.767
381	6 WK	4	410	3810 X 1110 X 1190	3750 X 845 X 145	1400	1013	€ 11.075	€ 12.086
AA4	6 WK	0		686 X 1110 X 1190	686 X 845 X 145	330	297	€ 6.497	
AA9	6 WK	0		1371 X 1110 X 1190	1371 X 845 X 145	345	513	€ 8.409	
AC4	6 WK	0		645 X 1110 X 1190	645 X 845 X 145	400	378	€ 7.240	
AC9	6 WK	0		1289 X 1110 X 1190	1289 X 845 X 145	400	675	€ 9.983	

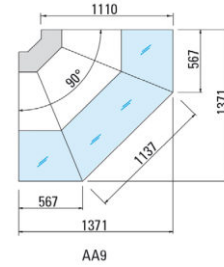
KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS



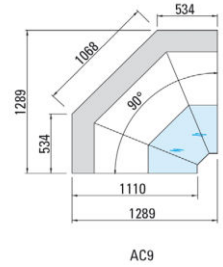
VENEZIA VCA MAXI



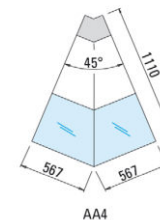
VENEZIA VCA MAXI



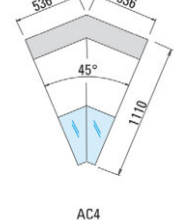
AA9



AC9



AA4



AC4

Prijzen inclusief zijwanden (uitgenomen AA - AC).

Prix avec joues (hors AA - AC) - prices include side walls (not for AA - AC).

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : VENEZIA						VCA MAXI			
TYPE	STOCK								
100	6 WK		151	997 X 1110 X 1190	937 X 845 X 250	345	253	€ 6.808	
131	6 WK		150	1310 X 1110 X 1190	1250 X 845 X 250	460	338	€ 7.051	
162	6 WK		215	1620 X 1110 X 1190	1560 X 845 X 250	495	421	€ 7.939	
194	6 WK		215	1935 X 1110 X 1190	1875 X 845 X 250	690	506	€ 8.180	
256	6 WK		270	2560 X 1110 X 1190	2500 X 845 X 250	920	675	€ 8.664	
319	6 WK		350	3185 X 1110 X 1190	3125 X 845 X 250	1150	844	€ 10.181	
381	6 WK		410	3810 X 1110 X 1190	3750 X 845 X 250	1400	1013	€ 10.528	
AA4	6 WK			686 X 1110 X 1190	686 X 845 X 250	330	297	€ 6.497	
AA9	6 WK			1371 X 1110 X 1190	1371 X 845 X 250	345	513	€ 8.473	
AC4	6 WK			645 X 1110 X 1190	645 X 845 X 250	400	378	€ 7.327	
AC9	6 WK			1289 X 1110 X 1190	1289 X 845 X 250	400	675	€ 10.010	

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VENEZIA											
OPTIE	100	131	162	194	256	319	381	AA4	AA9	AC4	AC9
OPTIE 1	- € 917	- € 934	- € 1.096	- € 1.154	- € 1.200	- € 1.397	- € 1.491				
OPTIE 2	- € 913	- € 1.042	- € 1.174	- € 1.263	- € 1.311	- € 1.380	- € 1.609				
OPTIE 3	€ 375	€ 434	€ 447	€ 708	€ 854	€ 1.001	€ 1.346	€ 148	€ 312	€ 161	€ 425
OPTIE 4	€ 53	€ 116	€ 82	€ 56	€ 251	€ 317	€ 389	€ 49	€ 27	€ 74	€ 74

OPTIE 1: VCB: neerklapbaar glas zonder verlichting - VCB: vitre rabattable sans éclairage - VCB: swing down glass without lighting.

OPTIE 2: SELF: versie met open bovenkant - SELF: version avec dessus ouvert - SELF: version with open top.

OPTIE 3: Schuifdeuren achteraan in plexiglas - portes arrière coulissantes en plexiglass - sliding rear doors in plexiglass.

OPTIE 4: Verdampers behandeld tegen corrosie - évaporateur traité anti-corrosion - evaporator protected against corrosion.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VENEZIA		
OPTIE 5	Zijwand - joue - side panel.	€ 689
OPTIE 6	Kit voor samenvoeging - kit pour canalisation - kit for merging.	€ 134
OPTIE 7	Mobiele productscheiding laag - séparation mobile basse - mobile, low product separation.	€ 22
OPTIE 8	Mobiele productscheiding hoog - séparation mobile haute - mobile, high product separation.	€ 201
OPTIE 9	Haak voor zakjes - crochet pour sachets - hook for hanging bags.	€ 33
OPTIE 10	Messenhouder - porte-couteaux - knife holder.	€ 133
OPTIE 11	Papierbak - porte-bac papiers - paper bag holder.	€ 166
OPTIE 12	Weegschaalhouder/snijplank 450x450 mm - porte-balance/planche à couper 450x450 mm - scale holder/cutting board 450x450 mm	€ 178

OPTIES 3 & 12: Niet compatibel - pas compatible - non compatible.

KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

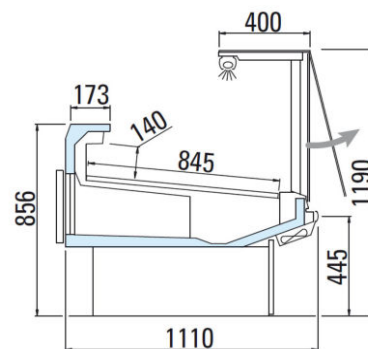


VENEZIA VDA

- **Geventileerde koeltoonbank met veel mogelijkheden.**
 - **Recht opgaand glas, met witte LED verlichting.**
 - **Buitenventilatie tegen ruitaandamping.**
 - **Groot etaleeroppervlak: 85cm diep in inox.**
 - **Werkblad in inox.**
 - Sierstrip RAL kleuren.
 - Gesloten sokkel, onderkoeling met deurtjes.
 - VDA: opgaand glas met gasdrukveren en met verlichting.
 - VDB: neerklapbaar glas zonder verlichting.
 - SELF: versie met open bovenkant en aan kant klant een afscherming, voor zelfbediening.
 - MAXI: met diepere onderkuip in plaats van onderkoeling.
- **Comptoir ventilé avec beaucoup de possibilités.**
 - **Vitre droite, relevable, avec éclairage LED couleur blanc.**
 - **Ventilation extérieure contre les buées.**
 - **Grande surface d'exposition: profondeur 85cm en inox.**
 - **Tablette en inox.**
 - Bandeau décoratif couleurs RAL.
 - Socle fermé, réserve en bas avec portillons.
 - VDA: vitre relevable par pistons et avec éclairage.
 - VDB: vitre rabattable sans éclairage.
 - SELF: version avec dessus ouvert et coté client une protection, pour le self-service.
 - MAXI: avec cuve plus profonde à la place d'une réserve réfrigérée.
- **Ventilated display counter with a lot of possibilities.**
 - **Straight lifting glass, with white LED lighting.**
 - **Exterior ventilation against steamy glass.**
 - **Big exposition surface: 85cm deep, in stainless steel**
 - **Stainless steel working top.**
 - Decoration strip RAL colours.
 - Closed pedestal, buffer underneath with doors.
 - VDA: lifting glass with pistons and with lighting.
 - VDB: swing down glass without lighting.
 - SELF: version for self service with open top and on client side a protection.
 - MAXI: with deeper tank instead of chilled buffer.



VENEZIA VDA



VENEZIA VDA



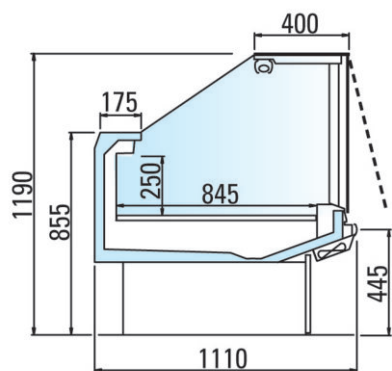
Prijzen inclusief zijwanden (uitgenomen AA - AC).
Prix avec joues (sauf AA - AC) - prices include side walls (not for AA - AC).

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : VENEZIA						VDA			
TYPE	STOCK		KG	EXT	INT	W	W		
100	6 WK	1	151	997 X 1110 X 1190	937 X 845 X 145	345	253	€ 7.181	€ 7.828
131	6 WK	1	150	1310 X 1110 X 1190	1250 X 845 X 145	460	338	€ 7.356	€ 8.036
162	6 WK	2	215	1620 X 1110 X 1190	1560 X 845 X 145	495	421	€ 7.975	€ 8.692
194	6 WK	2	215	1935 X 1110 X 1190	1875 X 845 X 145	690	506	€ 8.641	€ 9.550
256	6 WK	2	270	2560 X 1110 X 1190	2500 X 845 X 145	920	675	€ 9.178	€ 9.993
319	6 WK	4	350	3185 X 1110 X 1190	3125 X 845 X 145	1150	844	€ 10.928	€ 11.959
381	6 WK	4	410	3810 X 1110 X 1190	3750 X 845 X 145	1400	1013	€ 11.269	€ 12.297
AA4	6 WK	0		686 X 1110 X 1190	686 X 845 X 145	330	297	€ 6.601	
AA9	6 WK	0		1371 X 1110 X 1190	1371 X 845 X 145	345	513	€ 8.451	
AC4	6 WK	0		645 X 1110 X 1190	645 X 845 X 145	400	378	€ 7.528	
AC9	6 WK	0		1289 X 1110 X 1190	1289 X 845 X 145	400	675	€ 10.202	

KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS



VENEZIA VDA MAXI



VENEZIA VDA MAXI



VENEZIA VDA MAXI

Optie speciale zijkanalen - option joues spéciales - option special side walls.

Prijzen inclusief zijwanden (uitgenomen AA - AC).

Prix avec joues (hors AA - AC) - prices include side walls (not for AA - AC).

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : VENEZIA VDA MAXI

TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		
100	6 WK		151	997 X 1110 X 1190	937 X 845 X 250	345	253	€ 6.926	€ 7.574
131	6 WK		180	1310 X 1110 X 1190	1250 X 845 X 250	460	338	€ 7.203	€ 7.881
194	6 WK		215	1935 X 1110 X 1190	1875 X 845 X 250	690	506	€ 8.343	€ 9.247
256	6 WK		270	2560 X 1110 X 1190	2500 X 845 X 250	920	675	€ 8.829	€ 9.645
319	6 WK		350	3185 X 1110 X 1190	3125 X 845 X 250	1150	844	€ 10.360	€ 11.391
381	6 WK		410	3810 X 1110 X 1190	3750 X 845 X 250	1400	1013	€ 10.711	€ 11.739
AA4	6 WK			686 X 1110 X 1190	686 X 845 X 250	435	297	€ 6.601	
AA9	6 WK			1371 X 1110 X 1190	1371 X 845 X 250	387	513	€ 8.631	
AC4	6 WK			645 X 1110 X 1190	645 X 845 X 250	419	378	€ 7.440	
AC9	6 WK			1289 X 1110 X 1190	1289 X 845 X 250	435	675	€ 10.070	

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VENEZIA VDA

OPTIE	100	131	162	194	256	319	381	AA4	AA9	AC4	AC9
OPTIE 1	€ 422	€ 460	€ 471	€ 766	€ 968	€ 1.055	€ 1.416	€ 124	€ 295	€ 394	€ 538
OPTIE 2	€ 84	€ 169	€ 213	€ 236	€ 273	€ 817	€ 1.091	€ 67	€ 121	€ 83	€ 125
OPTIE 3	€ 328	€ 355	€ 636	€ 420	€ 487	€ 663	€ 689				

OPTIE 1: Plexi schuifdeurtjes - portes coulissantes en plexi - plexi sliding doors.

OPTIE 2: Behandelde verdampers - évaporateur traité anti-corrosion - coated evaporator.

OPTIE 3: Glazen tussenschab - étagère intermédiaire en verre - intermediate shelf in glass.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VENEZIA VDA

OPTIE 4	Zijwand - joue - side panel.	€ 743
OPTIE 5	Kit voor samenvoeging - kit pour canalisation - kit for merging.	€ 134
OPTIE 6	Mobiele productscheiding laag - séparation mobile basse - mobile, low product separation.	€ 22
OPTIE 7	Mobiele productscheiding hoog - séparation mobile haute - mobile, high product separation.	€ 152
OPTIE 8	Haak voor zakjes - crochet pour sachets - hook for hanging bags.	€ 33
OPTIE 9	Messenhouder - porte-couteaux - knife holder.	€ 133
OPTIE 10	Papierbak - porte-bac papiers - paper bag holder.	€ 166
OPTIE 11	Weegschaalhouder/snijplank 450x450 mm - porte-balance/planche à couper 450x450 mm - scale holder/cutting board 450x450 mm	€ 178

OPTIE 1 & 11: Niet compatibel - pas compatible - non compatible.

KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

OSCARTIELLE®

ZARA

- Geventileerde koeltoonbank met recht, opgaand glas, met LED verlichting en uitgiftetablet in glas met verlichting.

• Etaleeroppervlak in RVS.

- Werkblad in grijze postforming.
- Gesloten onderbouw, onderkoeling met deurtjes.
- Sierstrip OSCARCOLOR kleuren.
- Plint en zijwanden in grijze kleur.

- Comptoir ventilé avec vitres droites, relevables, avec éclairage LED et tablette de service en verre.

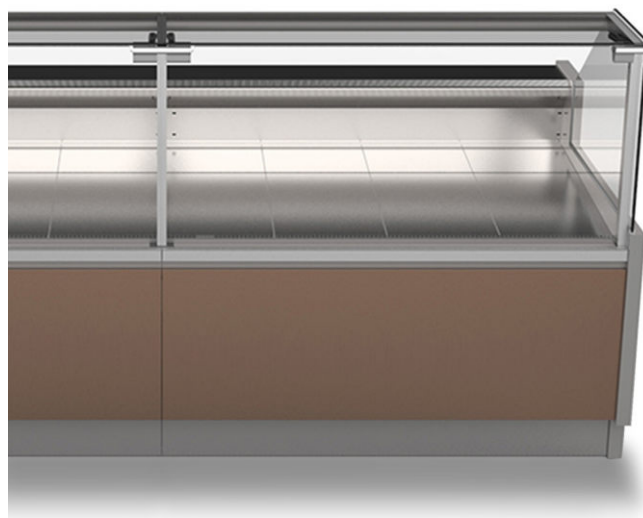
• Surface d'exposition en inox.

- Tablette de travail en laminé gris.
- Soubassement fermé, réserve en bas avec portillons.
- Bandeau décoratif couleurs OSCARCOLOR.
- Plinthe et joues en couleur gris.

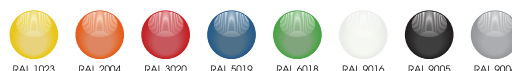
- Ventilated display counter with straight glass structure and lifting front glass, LED lighting under the glass service tablet.

• Exposition surface in stainless steel.

- Working top in grey postforming.
- Decoration strip OSCARCOLOR colours.
- Closed pedestal, buffer underneath with doors.
- Skirting board and side walls in grey colour.



ZARA 196



Qo: resp. -10°C / - 35°C

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : ZARA									
TYPE	STOCK								
133	6 WK	1	170	1330 X 1130 X 1230	1250 X 830 X 183	391	409	€ 6.247	€ 5.311
196	6 WK	2	210	1955 X 1130 X 1230	1875 X 830 X 183	581	613	€ 6.846	€ 6.160
258	6 WK	2	270	2580 X 1130 X 1230	2500 X 830 X 183	839	818	€ 8.328	€ 7.702
321	6 WK	3	345	3205 X 1130 X 1230	3125 X 830 X 183	884	1020	€ 9.466	€ 8.676
383	6 WK	4	355	3830 X 1130 X 1230	3750 X 830 X 183	1130	1227	€ 10.382	€ 9.366

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ZARA					
OPTIE	133	196	258	321	383
1	€ 212	€ 256	€ 302	€ 336	€ 764
2	€ 85	€ 89	€ 172	€ 159	€ 178
3	€ 234	€ 247	€ 368	€ 448	€ 492
4	€ 168	€ 172	€ 308	€ 339	€ 340
5	€ 379	€ 407	€ 477	€ 623	€ 691
6	€ 115	€ 212	€ 222	€ 241	€ 416

OPTIE 1: Inox werkblad - tablette de travail inox - stainless steel working top.

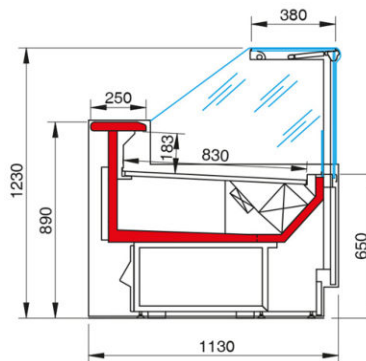
OPTIE 2: Decoratie in ral kleur - décoration en couleur RAL - decoration in RAL color.

OPTIE 3: Achterwand in plexi - arrière en plexi - back in plexi.

OPTIE 4: Tussenschab - étagère - shelf.

OPTIE 5: Cataforese verdampers - évaporateur traité anti-corrosion - coated evaporator.

OPTIE 6: Verlichting vooraan - éclairage avant - front lighting.



ZARA

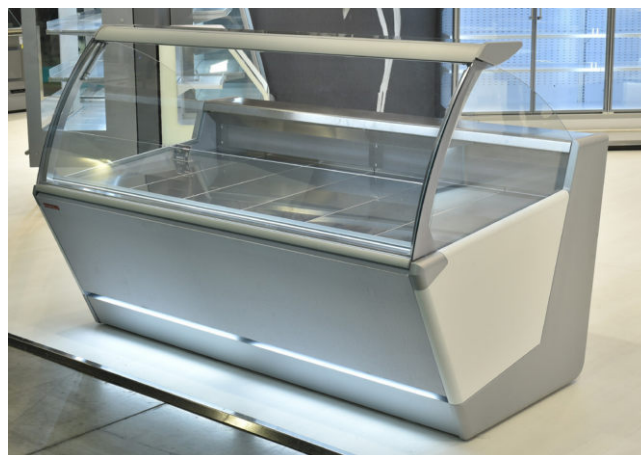
OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ZARA		
7	1 standaard zijwand - 1 joue standard - 1 standard sidewall.	€ 516
8	Kit voor samenvoeging in lijn - kit de canalisation - kit for merging.	€ 385
9	Mobile scheiding - séparation mobile - Mobile separation.	€ 59
10	Koudemiddel R134a (versie zonder koelgroep) - réfrigérant R134a (version sans groupe) - refrigerant R134a (version without cooling unit)	€ 224

KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

OSCARTIELLE®

MARTE

- Geventileerde koeltoonbank met gebogen glas, met LED verlichting en uitgiftetablet in glas met verlichting.**
- Étaleeroppervlak in RVS.**
- Werkblad in grijze postforming.
- Gesloten onderbouw, onderkoeling met deurtjes.
- Sierstrip OSCARCOLOR kleuren.
- Plint en zijwanden in grijze kleur.
- Comptoir ventilé avec vitre courbée, relevables, avec éclairage LED et tablette de service en verre.**
- Surface d'exposition en inox.**
- Tablette de travail en laminé gris.
- Soubassement fermé, réserve en bas avec portillons.
- Bandeau décoratif couleurs OSCARCOLOR.
- Plinthe et joues en couleur gris.
- Ventilated display counter with curved glass structure and lifting front glass, LED lighting under the glass service tablet.**
- Exposition surface in stainless steel.**
- Working top in grey postforming.
- Decoration strip OSCARCOLOR colours.
- Closed pedestal, buffer underneath with doors.
- Skirting board and side walls in grey colour.


MARTE 2


Qo / -10°C

Prijzen inclusief zijwanden - prix avec joues - prices include side walls.

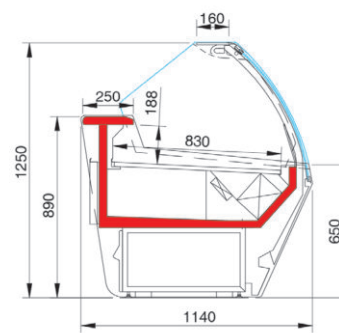
KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : MARTE

TYPE	STOCK			EXT	INT				
100	6 WK	1	155	1018 X 1140 X 1250	937 X 830 X 188	369	300	€ 5.100	€ 4.492
135	6 WK	1	175	1330 X 1140 X 1250	1250 X 830 X 188	476	400	€ 5.227	€ 4.621
200	6 WK	2	210	1955 X 1140 X 1250	1875 X 830 X 188	815	600	€ 6.136	€ 5.500
260	6 WK	2	270	2580 X 1140 X 1250	2500 X 830 X 188	864	800	€ 7.642	€ 7.062
320	6 WK	3	350	3205 X 1140 X 1250	3125 X 830 X 188	1120	1000	€ 8.683	€ 7.954
385	6 WK	4	410	3830 X 1140 X 1250	3750 X 830 X 188	1242	1242	€ 9.676	€ 8.845

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : MARTE

OPTIE	100	135	200	260	320	385
1	€ 176	€ 196	€ 238	€ 278	€ 310	€ 315
2	€ 216	€ 278	€ 289	€ 372	€ 433	€ 488
3	€ 280	€ 188	€ 181	€ 211	€ 344	€ 352
4	€ 238	€ 250	€ 298	€ 349	€ 415	€ 432
5	€ 364	€ 427	€ 531	€ 456	€ 825	€ 747

- OPTIE 1: Werkblad in inox - *tablette de travail en inox* - stainless steel worktop.
- OPTIE 2: Plexi schuifdeurtjes - *portes arrières en plexi coulissantes* - plexi rail doors on the back.
- OPTIE 3: Behandelde verdampers - *Evaporateur traité anti-corrosion* - Evaporator anti-corrosion treated.
- OPTIE 4: Glazen tussentablet zonder verlichting - *tablette en verre sans éclairage* - glass shelf without lighting.
- OPTIE 5: Inox kuip - *cuve en inox* - stainless steel tank.


MARTE

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : MARTE

6	1 standaard zijwand - 1 <i>joue standard</i> - 1 standard sidewall.	€ 315
7	Kit voor samenvoeging in lijn - <i>kit de canalisation</i> - kit for merging.	€ 188
8	Lage mobiele productscheiding - <i>séparation mobile bas</i> - low mobile product separation.	€ 39
9	Hoge mobiele productscheiding - <i>séparation mobile haute</i> - High mobile product separation.	€ 59
10	Regeling ventilatorsnelheid - <i>régulation de vitesse ventilation</i> - fan speed regulation.	€ 89
11	Vaste scheiding - <i>séparation fixe</i> - fixed separation.	€ 216

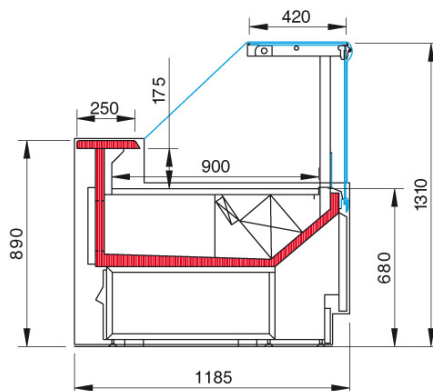
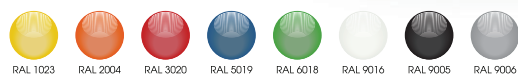
KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

MAJOR VDA

- Geventileerde koeltoonbank met recht opgaand glas.
 - Étaieeroppervlak en kuip in RVS.
 - Werkblad in Inox.
 - Sierstrip OSCARCOLOR kleuren.
 - Gesloten onderbouw, onderkoeling met deurtjes.
 - Plint en zijwanden in grijze kleur.
 - Uitgiffetabret in glas met ledverlichting.
- Comptoir ventilé avec vitres droites, relevables.
 - Surface d'exposition et cuve en inox.
 - Tablette de travail en inox.
 - Bandeau décoratif couleurs OSCARCOLOR.
 - Soubassement fermé, réserve en bas avec portillons.
 - Plinthe et joues en couleur gris.
 - Avec éclairage LED et tablette de service en verre.
- Ventilated display counter with Straight glass structure with lift up front glass.
 - Exposition surface and inside wall in stainless steel.
 - Working top in stainless steel.
 - Decoration strip OSCARCOLOR colours.
 - Closed pedestal, buffer underneath with doors.
 - Skirting board and side walls in grey colour.
 - LED lighting under the glass service tablet.



MAJOR VDA 200 - AI90 - 4 x 200 - AI90 - 100



MAJOR VDA

Qo: resp. -10°C / - 35°C

Prijzen inclusief zijwanden (uitgenomen AI90) - prix avec joues (sauf AI90) - prices include side walls (not for AI90).

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : MAJOR VDA

TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		
100	6 WK	1	115	1017 X 1185 X 1310	937 X 900 X 175	369	260	€ 6.801	€ 6.158
135	6 WK	1	150	1330 X 1185 X 1310	1250 X 900 X 175	476	350	€ 6.985	€ 6.350
165	6 WK	1	175	1642 X 1185 X 1310	1562 X 900 X 175	806	437	€ 8.015	€ 7.165
200	6 WK	2	215	1955 X 1185 X 1310	1875 X 900 X 175	815	525	€ 9.094	€ 7.062
260	6 WK	2	270	2580 X 1185 X 1310	2500 X 900 X 175	864	700	€ 9.732	€ 8.817
320	6 WK	3	350	3205 X 1185 X 1310	3125 X 900 X 175	1120	875	€ 11.194	€ 10.168
385	6 WK	4	410	3830 X 1185 X 1310	3750 X 900 X 175	1242	1050	€ 13.135	€ 12.059
AI90	6 WK	0	150	1410 X 1185/1410 X 1310	1410 X 900 X 175	488	350	€ 10.399	€ 9.903

OSCARTIELLE®

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : MAJOR VDA

OPTIE	100	135	165	200	260	320	385	AI90
1	€ 191	€ 245	€ 300	€ 362	€ 489	€ 569	€ 681	€ 131
2	€ 179	€ 184	€ 206	€ 253	€ 282	€ 333	€ 355	€ 479
3	€ 199	€ 200	€ 255	€ 349	€ 358	€ 460	€ 476	€ 282
4	€ 845	€ 881	€ 1.055	€ 1.055	€ 1.366	€ 1.801	€ 1.860	€ 1.145

OPTIE 1: Decoratief front paneel in RAL kleur - *panneau avant en couleur RAL* - Front panel in RAL colour.

OPTIE 2: Inox stootrand frontaal - *pare-chocs en inox frontal* - Stainless steel front bumper.

OPTIE 3: Plexi schuifdeurtjes - *portes arrières en plexi coulissantes* - plexi rail doors on the back.

OPTIE 4: Behandelde verdampert - *Evaporateur traité anti-corrosion* - Evaporator anti-corrosion treated.

5	Regeling ventilatiesnelheid - <i>régulateur de vitesse du ventilateur</i> - fan speed regulation.	€ 89
6	1 standaard zijwand - <i>1 joue standard</i> - 1 standard sidewall.	€ 571
7	Kit voor samenvoeging in lijn - <i>kit de canalisation</i> - kit for merging.	€ 200
8	Mobiele productscheiding - <i>séparation mobile</i> - Mobile product separation.	€ 69
9	Vaste scheiding - <i>séparation fixe</i> - fixed separation.	€ 267
10	Ventilatoren lager verbruik - <i>ventilateurs basse consommation</i> - fans low consumption.	€ 163


MAJOR VCA 385

Gebogen glas op vraag.
Vitres courbées sur demande.
 Curved glass on request.

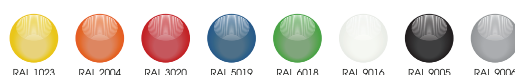
KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

VEGA 2 VDA

- Geventileerde koeltoonbank met recht opgaand glas.
 - Étaieeropplvlak en kuip in RVS.
 - Werkblad in Inox.
 - Gesloten onderbouw, onderkoeling met deurtjes.
 - Sierstrip OSCARCOLOR kleuren.
 - Plint en zijwanden in grijze kleur.
 - Uitgiffetabiel in glas met ledverlichting.
- Comptoir ventilé avec superstructure en vitres droites, relevables.
 - Surface d'exposition et cuve en inox.
 - Tablette de travail en inox.
 - Soubassement fermé, réserve en bas avec portillons.
 - Bandeau décoratif couleurs OSCARCOLOR.
 - Plinthe et joues en couleur gris.
 - Avec éclairage LED et tablette de service en verre.
- Ventilated display counter with straight glass structure with lift up front glass.
 - Exposition surface and inside wall in stainless steel.
 - Working top in stainless steel.
 - Closed pedestal, buffer underneath with doors.
 - Decoration strip OSCARCOLOR colours.
 - Skirting board and side walls in grey colour.
 - LED lighting under the glass service tablet.



VEGA VDA 200 - AI90 - 260



Qo: resp. -10°C / - 35°C

Prijzen inclusief zijwanden (uitgenomen AI90) - prix avec joues (sauf AI90) - prices include side walls (not for AI90).

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : VEGA VDA							
TYPE	STOCK	KG	EXT mm	INT mm	W	W	W
100	6 WK	115	1017 X 1290 X 1200	937 X 900 X 175	451	337	€ 6.837
135	6 WK	150	1330 X 1290 X 1200	1250 X 900 X 175	476	450	€ 7.356
200	6 WK	215	1955 X 1290 X 1200	1875 X 900 X 175	809	675	€ 8.969
260	6 WK	270	2580 X 1290 X 1200	2500 X 900 X 175	1035	900	€ 10.238
320	6 WK	350	3205 X 1290 X 1200	3125 X 900 X 175	1174	1125	€ 11.414
385	6 WK	410	3830 X 1290 X 1200	3750 X 900 X 175	1430	1350	€ 13.020
AI90 (*)	6 WK	150	1410 X 1290/1410 X 1200	1410 X 900 X 175	488	337	€ 9.312

(*): Uitvoering zonder zijwanden - version sans parois latérales - version without side walls.

OSCARTIELLE®

VEGA VCA 100 - AI90 - 200 - AI90 - 260

Gebogen glas op vraag.

Vitres courbées sur demande.

Curved glass on request.

PLAATKOELING FROID DE CONTACT CONTACT COOLING



ARLES SMART AIR

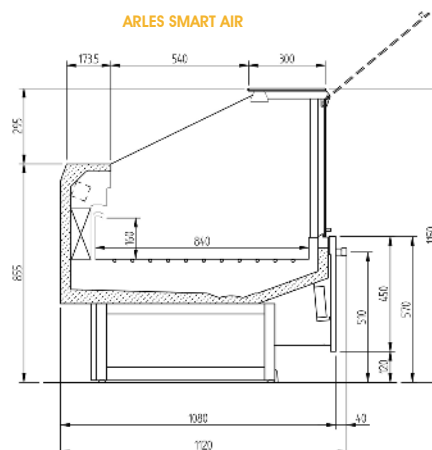
- Koeltoonbank met dubbel koelsysteem en recht opgaand glas, ideaal voor vers vlees.
 - Plaatkoeling: serpentijn verdamper onder de uitstalplaat.
 - Statische verdamper, onder het werkblad, licht geventileerd met elektrische ontdooiing.
 - Ventilatiesysteem voor het condens vrij houden van ramen.
 - LED verlichting onder de uitgifte tablet.
 - Kuip en uitstalplaat in RvS AISI304.
 - Werkblad en chassis in RvS AISI304.
 - Frontpaneel in RAL kleur naar keuze.
 - Achterzijde is gesloten met platen.
 - Uitvoeringen met bochten en lengtes op maat mogelijk op vraag alsook cataforese behandelde verdamper.
 - Manueel nachtgordijn standaard.
- Comptoir réfrigéré avec système à double froid et vitres droites relevables, idéal pour l'exposition de la viande fraîche.
 - Système de réfrigération à contact.
 - Evaporateur statique légèrement ventilé sous la tablette de travail, avec dégivrage électrique.
 - Système de ventilation frontale antibuée.
 - Eclairage LED sous la tablette de service.
 - Cuve et plan unique d'exposition en inox AISI304.
 - Plan de travail et châssis en inox AISI304.
 - Panneau décoratif frontal en couleur RAL au choix.
 - Arrière fermé avec tôles,
 - Coins et longueurs sur mesure possible sur demande, aussi option évaporateur traité cataphorèse
 - Rideau de nuit manuel en standard.
- Display counter with double refrigeration system and straight glass structure with lift up front glass, ideal for exposition of fresh meat.
 - Refrigeration system with coiled deck.
 - Fan assisted evaporator and electrical defrost.
 - Antimist front ventilation.
 - LED lighting under top glass.
 - Unique display deck and well in stainless steel AISI304.
 - Backshelf and understructure in stainless steel AISI304.
 - Front panel in RAL colour at choice.
 - Back side closed with skinplate. Stainless steel finish and dry reserve possible on request.
 - Corner elements, modules in different lengths and special executions possible on request, option evaporator with cataphoresis coating.
 - Night curtain fitted as standard.



ARLES SMART AIR



ARLES SMART AIR



PLAATKOELING FROID DE CONTACT CONTACT COOLING



NEPTUNE DS-VDA

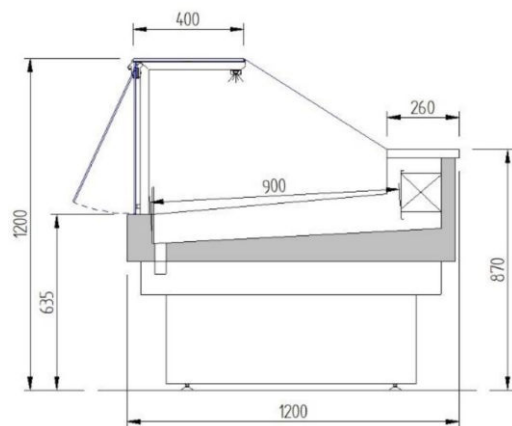
- Koeltoonbank met dubbel koelsysteem en recht opgaand glas, ideaal voor verse vis.
- Plaatkoeling: serpentine verdamper onder de uitstalplaat.
- Statische verdamper, behandeld tegen corrosie, onder het werkblad, licht geventileerd met elektrische ontthooing.
- Ventilatiesysteem voor het condens vrij houden van ramen.
- LED verlichting onder de uitgifte tablet.
- Kuip en uitstalplaat in RvS AISI316 (vis).
- Werkblad en chassis in RvS AISI316 (vis).
- Frontpaneel in inox of RAL kleur naar keuze.
- Zijwanden in inox of RAL kleur naar keuze.
- Achterzijde is gesloten met platen. Afwerking in inox en niet gekoelde reserve mogelijk op vraag.
- Uitvoeringen met bochten en lengtes op maat mogelijk op vraag.

- Comptoir réfrigéré avec système à double froid et vitres droites relevables, idéal pour l'exposition du poisson frais.
- Système de réfrigération à contact.
- Evaporateur statique légèrement ventilé sous la tablette de travail, traité cataphorèse avec dégivrage électrique.
- Système de ventilation frontale antibuée.
- Eclairage LED sous la tablette de service.
- Cuve et plan unique d'exposition en inox AISI316 (poisson).
- Plan de travail et châssis en inox AISI316 (poisson).
- Panneau décoratif frontal en inox ou couleur RAL au choix.
- Joues en inox ou couleur RAL au choix.
- Arrière fermé avec tôles, finition en inox et réserve neutre possible sur demande.
- Coins et longueurs sur mesure possible sur demande.

- Display counter with double refrigeration system and straight glass structure with lift up front glass, ideal for exposition of fresh fish.
- Refrigeration system with coiled deck.
- Fan assisted evaporator with cataphoresis coating and electrical defrost.
- Antimist front ventilation.
- LED lighting under top glass.
- Unique display deck and well in stainless steel AISI316 (fish).
- Backshelf and understructure in stainless steel AISI316 (fish).
- Front panel in stainless steel or RAL colour at choice.
- Side walls in stainless steel or RAL colour at choice.
- Back side closed with skinplate. Stainless steel finish and dry reserve possible on request.
- Corner elements, modules in different lengths and special executions possible on request.



NEPTUNE DS-VDA



NEPTUNE DS-VDA

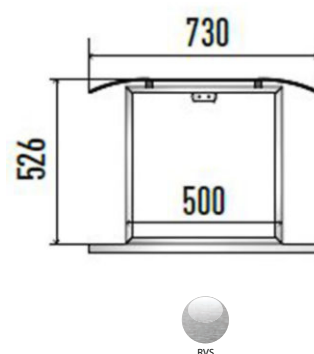


BUFFETTEN - SALAD BARS
 BUFFETS - BAR À SALADES
 BUFFETS - SALAD BARS

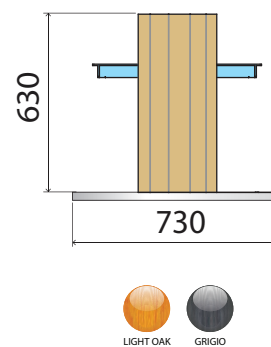


DROP-IN SUPER STRUCTURES

DOGE FISSA CURVO



DOGE ISOLA

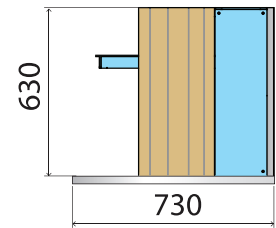


BUFFETTEN - SALAD BARS
 BUFFETS - BAR À SALADES
 BUFFETS - SALAD BARS

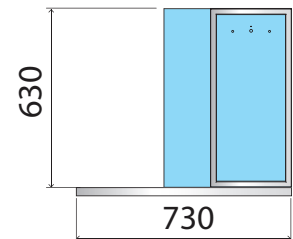


DROP-IN SUPER STRUCTURES

DOGE WALL



DOGE SERVITO



BUFFETTEN - SALAD BARS

BUFFETS - BAR À SALADES

BUFFETS - SALAD BARS



DROP-IN - V / RF - VT

- Drop-in kits, statisch of geventileerd, voor buffet of selfservice meubel naar keuze.
 - Gemakkelijk reinigbare gestampte kuipen (hoek met grote straal in tegenstelling tot gelaste kuipen, HACCP!).
 - Geïsoleerde RVS kuip voor respectievelijk 3 of 4 of 6 x GN1/1 gastronormen, in draagframe met convectiegaten, maximum diepte: 150 mm.
 - Statisch: serpentineverdamper rond kuip gewikkeld.
 - Geventileerde: kantelbare gecoate verdamper (gasdrukveren), onder kuipbodem.
 - Mogelijke bovenstructuren: zie p. 56 - 57.
- Kits drop-in, statiques ou ventilés, pour buffet ou meuble self à votre choix.
 - Cuves pressées, facilement nettoyables (angle à grand rayon, contrairement aux cuves soudées, HACCP!).
 - Cuve en inox pour respectivement 3 ou 4 ou 6 x GN1/1 gastronormes, suspendus dans un cadre avec des trous de convection, profondeur maximale: 150 mm.
 - Statiques: évaporateur serpentin enrobé autour de la cuve.
 - Ventilés: évaporateur traité contre la corrosion, relevable à pistons, sous le sol de la cuve.
 - Superstructures possibles: voir p. 56 - 57.
- Static or ventilated drop-in kits, for buffets or self-service furniture at your choice.
 - Easy to clean tanks (pressed, corners with big ray, contrary to the welded tanks , HACCP!).
 - Insulated stainless steel tank for respectively 3 or 4 or 6 x GN1/1 gastronorms, in a supporting frame with convection holes, maximum depth: 150 mm.
 - Static version: serpentine evaporator bent around the tank.
 - Ventilated version: coated evaporator, easy to tilt (pistons), under the tank.
 - Possible superstructures: see p. 56 - 57.



BASE V RF



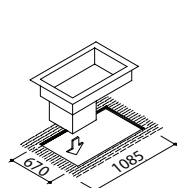
BASE V VT



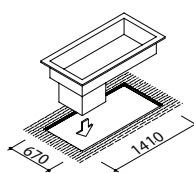
BASE RF



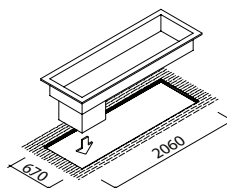
BASE VT



BASE 100



BASE 140



BASE 200

BUFFETTEN - SALAD BARS
BUFFETS - BAR À SALADES
BUFFETS - SALAD BARS



DROP-IN - V / RF - VT

BUFFETTEN / SALAD BARS - BUFFETS / BAR À SALADES - BUFFETS / SALAD BARS : V / RF - VT DROP-IN										
TYPE	STOCK	GN		 EXT mm 	 EXT mm 	 W	 W			
ENKEL KUIP - SEULEMENT CUVE - ONLY TANK										
BASE 100	4 WK	3-1/1	39 / 40*	1145 X 730 X 260		1145 X 730 X 330			€ 4.301	€ 2.625
BASE 140	4 WK	4-1/1	47 / 48*	1470 X 730 X 260		1470 X 730 X 330			€ 5.153	€ 2.673
BASE 200	4 WK	6-1/1	55 /65*	2120 X 730 X 260		2120 X 730 X 330			€ 6.520	€ 3.520
KUIP MET BOVENSTRUCTUUR - CUVE AVEC SUPERSTRUCTURE - TANK WITH SUPERSTRUCTURE										
DOGE FISSA CURVO 100	4 WK	3-1/1	52 / 62*	1142 X 730 X 785		1142 X 730 X 855			€ 4.577	€ 3.445
DOGE FISSA CURVO 140	4 WK	4-1/1	68 / 78*	1470 X 730 X 785		1470 X 730 X 855			€ 5.085	€ 3.668
DOGE FISSA CURVO 200	4 WK	6-1/1	89 / 99*	2120 X 730 X 785		2120 X 730 X 855			€ 5.797	€ 4.387
DOGE ISOLA 100	4 WK	3-1/1	80 / 115*	1142 X 730 X 890		1142 X 730 X 960		10	€ 6.419	€ 4.762
DOGE ISOLA 140	4 WK	4-1/1	98 / 135*	1470 X 730 X 890		1470 X 730 X 960		12	€ 7.208	€ 5.202
DOGE ISOLA 200	4 WK	6-1/1	127 / 127*	2120 X 730 X 890		2120 X 730 X 960		20	€ 7.553	€ 6.156
DOGE WALL 100	4 WK	3-1/1	107 / 117*	1142 X 730 X 890		1145 X 730 X 960		10	€ 7.352	€ 5.787
DOGE WALL 140	4 WK	4-1/1	128 / 138*	1470 X 730 X 890		1470 X 730 X 960		12	€ 8.300	€ 6.370
DOGE WALL 200	4 WK	6-1/1	169 / 169*	2120 X 730 X 890		2120 X 730 X 960		20	€ 8.760	€ 7.539
DOGE SERVITO 100	4 WK	3-1/1	72 / 82*	1142 X 730 X 710		1145 X 730 X 780		10	€ 6.404	€ 4.694
DOGE SERVITO 140	4 WK	4-1/1	88 / 98*	1470 X 730 X 710		1470 X 730 X 780		12	€ 7.249	€ 4.845
DOGE SERVITO 200	4 WK	6-1/1	119 / 119*	2120 X 730 X 710		2120 X 730 X 780		20	€ 7.921	€ 6.156

BUFFETTEN / SALAD BARS - BUFFETS / BAR À SALADES - BUFFETS / SALAD BARS : RF - VT DROP-IN											
TYPE	STOCK	GN		 EXT mm		 EXT mm		 W	 W		
ENKEL KUIP - SEULEMENT CUVE - ONLY TANK											
BASE 100	4 WK	3-1/1	54 / 86*	1145 X 730 X 660		1145 X 730 X 730		340 / 700*	400 / 600*	€ 5.683	€ 3.785
BASE 140	4 WK	4-1/1	65 / 108*	1470 X 730 X 660		1470 X 730 X 730		380 / 700*	450 / 750*	€ 6.528	€ 3.835
BASE 200	4 WK	6-1/1	88 / 129*	2120 X 730 X 660		2120 X 730 X 730		450 / 740*	520 / 1050*	€ 8.104	€ 4.625
KUIP MET BOVENSTRUCTUUR - CUVE AVEC SUPERSTRUCTURE - TANK WITH SUPERSTRUCTURE											
DOGE FISSA CURVO 100	4 WK	3-1/1	74 / 112*	1142 X 730 X 1185		1142 X 730 X 1255		340 / 710*	400 / 600*	€ 5.868	€ 4.120
DOGE FISSA CURVO 140	4 WK	4-1/1	89 / 120*	1470 X 730 X 1185		1470 X 730 X 1255		380 / 730*	450 / 750*	€ 6.363	€ 4.323
DOGE FISSA CURVO 200	4 WK	6-1/1	119 / 119*	2120 X 730 X 1185		2120 X 730 X 1255		450 / 750*	520 / 1050*	€ 8.094	€ 5.067
DOGE ISOLA 100	4 WK	3-1/1	93 / 131*	1142 X 730 X 1290		1142 X 730 X 1360		410 / 610*	350 / 600*	€ 8.040	€ 5.546
DOGE ISOLA 140	4 WK	4-1/1	119 / 150*	1470 X 730 X 1290		1470 X 730 X 1360		412 / 712*	450 / 750*	€ 8.854	€ 5.993
DOGE ISOLA 200	4 WK	6-1/1	157 / 157*	2120 X 730 X 1290		2120 X 730 X 1360		470 / 850*	550 / 1050*	€ 9.207	€ 6.961
DOGE WALL 100	4 WK	3-1/1	138 / 148*	1142 X 730 X 1290		1142 X 730 X 1360		410 / 610*	400 / 600*	€ 9.130	€ 6.700
DOGE WALL 140	4 WK	4-1/1	156 / 167*	1470 X 730 X 1290		1470 X 730 X 1360		412 / 712*	450 / 750*	€ 10.107	€ 7.290
DOGE WALL 200	4 WK	6-1/1	218	2120 X 730 X 1290		2120 X 730 X 1360		470 / 850*	520 / 1050*	€ 10.437	€ 8.433
DOGE SERVITO 100	4 WK	3-1/1	94 / 104*	1142 X 730 X 1110		1142 X 730 X 1180		410 / 610*	400 / 600*	€ 8.082	€ 5.882
DOGE SERVITO 140	4 WK	4-1/1	109 / 119*	1470 X 730 X 1110		1470 X 730 X 1180		412 / 712*	450 / 750*	€ 8.947	€ 5.890
DOGE SERVITO 200	4 WK	6-1/1	154	2120 X 730 X 1110		2120 X 730 X 1180		470 / 850*	520 / 1050*	€ 10.628	€ 7.167

(*) VT: geventileerd - ventilé - ventilated.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VRF - RF		
OPTIE 1	Kuip in RVS - cuve en inox - stainless steel well (Aisi 316)	€ 1.050



RF 100: -20°C - RF 140: -18°C - RF 200: -16°C
RF DOGE 100: -20°C - RF DOGE 140: -18°C - RF DOGE 200: -18°C



RF 100 VT: -18°C - RF 140 VT: -20°C - RF 200 VT: -14°C

BUFFETTEN - SALAD BARS

BUFFETS - BAR À SALADES

BUFFETS - SALAD BARS



DROP-IN PRF-BM

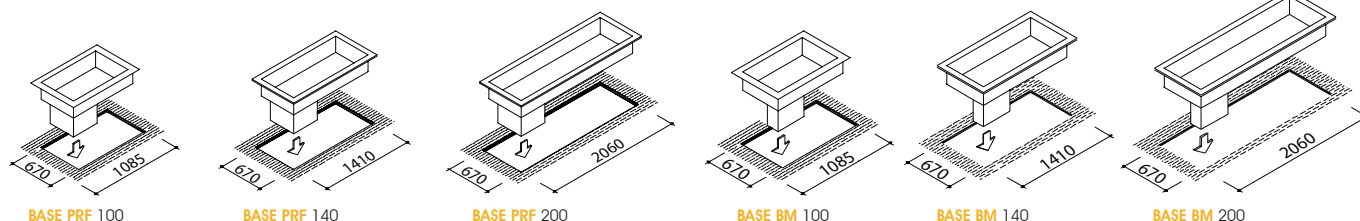
- **Drop-in kits, plaatkoeling PRF en bain-marie warm-houd BM, voor buffet of selfservice meubel naar keuze.**
 - Mogelijke bovenstructuur: Tango, Doge, zie p. 64 - 65.
 - **PRF:** Geïsoleerde RVS plaat, respectievelijk 3 of 4 of 6 x GN1/1 maatvoering. Voor tijdelijke presentatie, gekoeld, zoals ochtendbuffetten,...
 - **BM:** Volgens beschrijving RF maar weerstandsmat onder kuip i.p.v. verdampers.
- **Kits drop-in, froid statique de plaque PRF et bain-marie en maintien au chaud BM, pour buffet ou meuble self à votre choix.**
 - Superstructure possible: Tango, Doge, voir p. 64 - 65.
 - **PRF:** Plaque en inox pour respectivement dimensions 3 ou 4 ou 6 x GN1/1. Pour une présentation temporaire, réfrigérée, comme des buffets de petits déjeuners,...
 - **BM:** Suivant la description du RF mais nappe-résistance sous la cuve au lieu d'un évaporateur.
- **Static plate cooling PRF and bain-marie warm-hold drop-in kits BM, for buffets or self-service furniture at your choice.**
 - Possible superstructure: Tango, Doge, see p.64 - 65.
 - **PRF:** Insulated stainless steel plate with respectively 3 or 4 or 6 x GN1/1 dimensions. For a temporary presentation, chilled, like breakfast buffets,...
 - **BM:** Following the RF description but with heater-carpet under the tank instead of an evaporator.



BASE PRF



BASE BM



BUFFETTEN - SALAD BARS
BUFFETS - BAR À SALADES
BUFFETS - SALAD BARS



DROP-IN PRF-BM

BUFFETTEN / SALAD BARS - BUFFETS / BAR À SALADES - BUFFETS / SALAD BARS : VPRF DROP-IN								
	TYPE	STOCK	GN	KG	EXT mm	W	W	€ EXCL
ENKEL KUIP SEULEMENT CUVE ONLY TANK	BASE 100	4 WK	3-1/1	28	1145 X 730 X 100			€ 2.892
	BASE 140	4 WK	4-1/1	38	1470 X 730 X 100			€ 2.942
	BASE 200	4 WK	6-1/1	46	2120 X 730 X 100			€ 4.390
KUIP MET BOVENSTRUCTUUR CUVE AVEC SUPERSTRUCTURE TANK WITH SUPERSTRUCTURE	DOGE FISSA CURVO 100	4 WK	3-1/1	50	1142 X 730 X 630			€ 3.433
	DOGE FISSA CURVO 140	4 WK	4-1/1	66	1470 X 730 X 630			€ 3.686
	DOGE FISSA CURVO 200	4 WK	6-1/1	96	2120 X 730 X 630			€ 3.865
	DOGE ISOLA 100	4 WK	3-1/1	72	1142 X 730 X 730	10		€ 4.673
	DOGE ISOLA 140	4 WK	4-1/1	88	1470 X 730 X 730	12		€ 5.051
	DOGE ISOLA 200	4 WK	6-1/1	115	2120 X 730 X 730	20		€ 4.822
	DOGE WALL 100	4 WK	3-1/1	105	1142 X 730 X 730	10		€ 5.456
	DOGE WALL 140	4 WK	4-1/1	126	1470 X 730 X 730	12		€ 5.944
	DOGE WALL 200	4 WK	6-1/1	166	2120 X 730 X 730	20		€ 6.802
	DOGE SERVITO 100	4 WK	3-1/1	70	1142 X 730 X 550	10		€ 4.603
	DOGE SERVITO 140	4 WK	4-1/1	86	1470 X 730 X 550	12		€ 4.850
	DOGE SERVITO 200	4 WK	6-1/1	116	2120 X 730 X 550	20		€ 6.115

BUFFETTEN / SALAD BARS - BUFFETS / BAR À SALADES - BUFFETS / SALAD BARS : PRF DROP-IN								
	TYPE	STOCK	GN	KG	EXT mm	W	W	€ EXCL
ENKEL KUIP SEULEMENT CUVE ONLY TANK	BASE 100	4 WK	3-1/1	43	1145 X 730 X 530	340	380	€ 4.053
	BASE 140	4 WK	4-1/1	50	1470 X 730 X 530	380	440	€ 4.116
	BASE 200	4 WK	6-1/1	79	2120 X 730 X 530	450	550	€ 5.017
KUIP MET BOVENSTRUCTUUR CUVE AVEC SUPERSTRUCTURE TANK WITH SUPERSTRUCTURE	DOGE FISSA CURVO 100	4 WK	3-1/1	70	1142 X 730 X 1030	340	380	€ 4.056
	DOGE FISSA CURVO 140	4 WK	4-1/1	80	1470 X 730 X 1030	380	440	€ 4.228
	DOGE FISSA CURVO 200	4 WK	6-1/1	96	2120 X 730 X 1030	450	550	€ 4.557
	DOGE ISOLA 100	4 WK	3-1/1	88	1142 X 730 X 1160	410	340	€ 5.504
	DOGE ISOLA 140	4 WK	4-1/1	103	1470 X 730 X 1160	412	440	€ 5.890
	DOGE ISOLA 200	4 WK	6-1/1	132	2120 X 730 X 1160	470	550	€ 6.919
	DOGE WALL 100	4 WK	3-1/1	130	1142 X 730 X 1160	410	340	€ 6.343
	DOGE WALL 140	4 WK	4-1/1	147	1470 X 730 X 1160	412	440	€ 6.864
	DOGE WALL 200	4 WK	6-1/1	200	2120 X 730 X 1160	470	550	€ 7.750
	DOGE SERVITO 100	4 WK	3-1/1	90	1142 X 730 X 980	410	340	€ 5.752
	DOGE SERVITO 140	4 WK	4-1/1	100	1470 X 730 X 980	412	440	€ 6.213
	DOGE SERVITO 200	4 WK	6-1/1	116	2120 X 730 X 980	470	550	€ 7.401



PRF 100: -25°C - PRF 140: -20°C - PRF 200: -20°C

PRF DOGE 100: -22°C - PRF DOGE 140: -20°C - PRF DOGE 200: -18°C

BUFFETTEN / SALAD BARS - BUFFETS / BAR À SALADES - BUFFETS / SALAD BARS : BM DROP-IN							
	TYPE	STOCK	GN	KG	EXT mm	W	€ EXCL
ENKEL KUIP SEULEMENT CUVE ONLY TANK	BASE 100	4 WK	3-1/1	34	1145 X 730 X 350	2000	€ 3.985
	BASE 140	4 WK	4-1/1	43	1470 X 730 X 350	3000	€ 4.011
	BASE 200	4 WK	6-1/1	50	2120 X 730 X 350	4500	€ 5.325
KUIP MET BOVENSTRUCTUUR CUVE AVEC SUPERSTRUCTURE TANK WITH SUPERSTRUCTURE	DOGE ISOLA 100	4 WK	3-1/1	89	1142 X 730 X 980	2240	€ 5.869
	DOGE ISOLA 140	4 WK	4-1/1	96	1470 X 730 X 980	3480	€ 6.439
	DOGE ISOLA 200	4 WK	6-1/1	128	2120 X 730 X 980	5220	€ 7.586
	DOGE WALL 100	4 WK	3-1/1	65	1145 X 730 X 1080	2360	€ 7.820
	DOGE WALL 140	4 WK	4-1/1	80	1470 X 730 X 1080	3480	€ 8.623
	DOGE WALL 200	4 WK	6-1/1	108	2120 X 730 X 1080	5220	€ 10.369
	DOGE SERVITO 100	4 WK	3-1/1	122	1142 X 730 X 980	2240	€ 6.473
	DOGE SERVITO 140	4 WK	4-1/1	134	1470 X 730 X 980	3480	€ 7.036
	DOGE SERVITO 200	4 WK	6-1/1	191	2120 X 730 X 980	5220	€ 8.589



230/1/50 - 140 + 200 : 400/3/50 op vraag - sur demande - on request.

BUFFETTEN - SALAD BARS
BUFFETS - BAR À SALADES
BUFFETS - SALAD BARS



MEUBELEN - MEUBLES - FURNITURE

- Mooi eigentijds design en aantrekkelijke presentatie.
- Stevige en robuuste meubelen door gebruik van massief hout en natuursteen i.p.v. kunststof = duurzaamheid.
- Gebruiksgemak door handige hoogte en afdekschermen = ergonomisch.
- Goede, door onafhankelijke organisatie geteste, temperatuurhandhaving en mooi afgeronde, gestampte kuip met grote straal = betere t°, hygiëne en HACCP.
- Beau design contemporain et présentation attrayante.
- Meubles robustes et solides par l'usage de bois massif et de pierre naturelle au lieu de matière synthétique = durabilité.
- Facilité d'emploi par hauteur et pares-haleine pratiques = ergonomique.
- Bon maintien de température, testé par une organisation indépendante et cuve pressée bien arrondie avec grand rayon = meilleures t°, hygiène et HACCP.

- Beautiful contemporary design and attractive presentation.
- Solid and heavy duty appliances since the use of massive wood and natural stone instead of plastics = durability.
- Easy use by a handy height and hygienic shield = ergonomic.
- Good temperature hold, tested by an independent organization and pressed basin, well rounded with a big radius = better t°, hygiene and HACCP.

DOGE ISOLA



DOGE WALL



GLASDEURKASTEN VITRINES VERTICALES GLASS DOOR CABINETS



ECONOMIC

- **Goede prijs-kwaliteit verhouding.**
- **Onderhoudsvriendelijke condensor: bij positieve kasten.**
- Aluminium deurframe met slot en sleutel.
- Vertikale LED verlichting.
- Licht geventileerde roll-bound verdamper.
- Negatieve kasten: statische condensor, ruimte vrijlaten: achter- en bovenwand.

- **Un bon rapport prix-qualité.**
- **Condenseur facile entretien: pour les vitrines positives.**
- Cadre de porte en aluminium avec serrure à clé.
- Eclairage LED vertical.
- Evaporateur roll-bound légèrement ventilé.
- Vitrines négatives: condenseur statique, laisser de l'espace: paroi arrière et supérieure.

- **Good relationship price-quality.**
- **Maintenance friendly condenser: for positive cabinets.**
- Aluminium door frame with lock & key.
- Vertical LED lighting.
- Roll-bound evaporator, fan assisted.
- Negative cabinets: static condenser, free space needed behind back and above top.



ECONOMIC D V 180 PV



ECONOMIC D V 180 NV

PV		+2°C/+10°C					
NV		-16°C/-25°C					

GLASDEURKASTEN - VITRINES VERTICALES - GLASS DOOR CABINETS : ECONOMIC									
TYPE	STOCK					EXT			€ EXCL
D V 180 PV	STOCK	381	85	35	5	600 X 595 X 1860	+2/+10°C	350	€ 1.076
D V 180 NV	STOCK	310	87	50	5	600 X 595 X 1860	-16/-25°C	680	€ 2.221

NV: Draaizijn van de deur te specificeren bij bestelling - Sens d'ouverture de porte à spécifier à la commande - Door opening to be specified at the order stage.

PV: Draaizijn van de deur steeds rechts - Sens d'ouverture de porte toujours droit - Door opening always on the right side.

GLASDEURKASTEN VITRINES VERTICALES GLASS DOOR CABINETS



HEAVY DUTY LITE + PRIME

- **Voor Intensief gebruik.**
- **Energiebesparing.**
- **Dikke isolatie 65mm en 2/3-dubbele beglazing -> minder verbruik.**
- **Versies met nog verlaagd verbruik: LED verlichting en R290.**
- Deur niet omkeerbaar (links of rechts specificeren bij bestelling), zelfsluitende scharnieren.
- Steeds zelfde inbouwmaten: 67x197cm (B x H).
- Dubbele verticale verlichting over de ganse hoogte.
- Prima zichtbaarheid producten.
- Bij statische vriezers: koudebuffer -> minder rijpvorming -> minder ontdooien & vlugger op temperatuur -> minder verbruik.
- Onderhoudsvrije condensor.
- **LITE:** In-en uitwendig wit.
- **PRIME:** In-en uitwendig zwart / grijs en LED in deurkader en frontaal rooster.

- **Pour usage intensif.**
- **Économie d'énergie.**
- **Isolation épaisse de 65mm et double / triple vitrage -> moins de consommation.**
- **Versions avec consommation encore plus réduite: éclairage LED et R290.**
- Porte pas réversible (gauche ou droite à spécifier lors de la commande), charnières à fermeture automatique.
- Toujours mêmes cotes d'encastrement: 67x197cm (L x H).
- Double éclairage sur toute la hauteur.
- Visibilité excellente des marchandises.
- Pour les congélateurs statiques : réserve de froid -> moins de formation de glace -> moins de dégivrage & plus vite à sa température -> moins de consommation.
- Condenseur sans entretien.
- **LITE:** Intérieur et extérieur blanc.
- **PRIME:** Intérieur et extérieur noir / gris et LED dans le cadre de porte et la grille frontale.

- **For heavy duty use.**
- **Energy saving.**
- **Thick insulation 65mm and double / triple glazing -> less consumption.**
- **Versions with still less consumption: LED lighting and R290.**
- non-reversible door (left or right to specify by the order), self-closing door.
- Always same built-in dimensions: 67x197cm (W x H).
- Double vertical lighting over the whole height.
- Excellent visibility of the products.
- By static freezers: cold buffer -> less frosting -> less defrost & faster at right temperature -> less consumption.
- Maintenance free condenser.
- **LITE:** Inside and outside white.
- **PRIME:** Inside and outside black / grey and LED lighting in door frame and frontal grid.



HEAVY DUTY LITE IV40 NV L



IV40 PV



-1/+7°C



R290

IV40 NS / IV40 NSR



-15/-18°C



R290

IV40 NV



-15/-18°C



R290

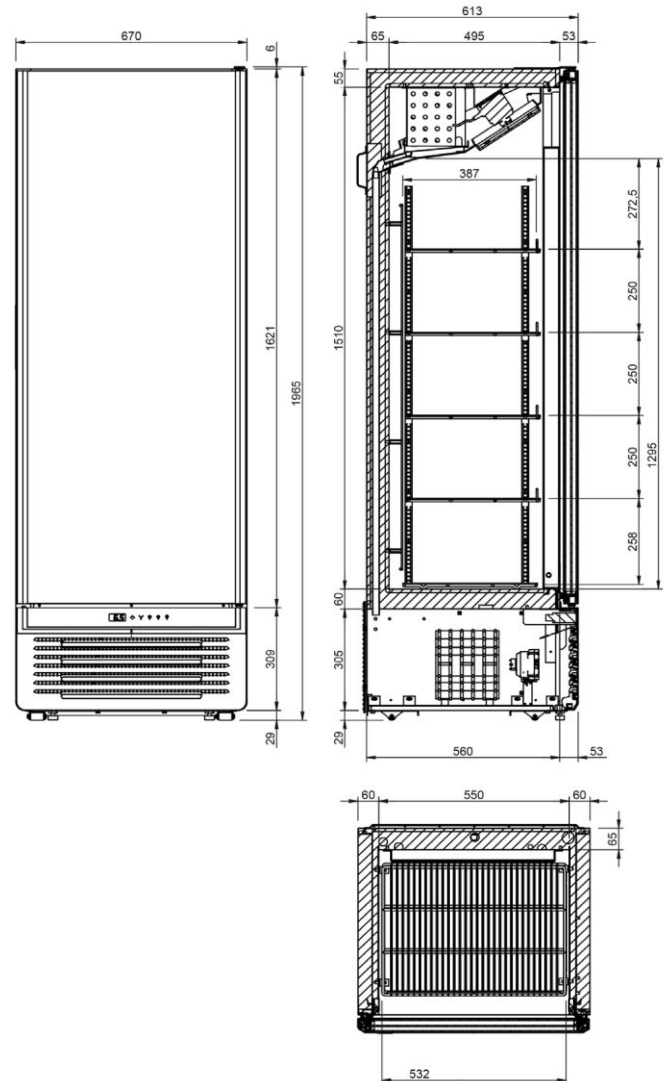
GLASDEURKASTEN
VITRINES VERTICALES
GLASS DOOR CABINETS



HEAVY DUTY LITE + PRIME



HEAVY DUTY PRIME IV40 NV P



GLASDEURKASTEN - VITRINES VERTICALES - GLASS DOOR CABINETS : HEAVY DUTY LITE									
TYPE	STOCK	 L	 KG			 EXT		 KW	 EXCL
IV40 PV L	STOCK	410	119	65	4	670 X 638 X 1965	+1/+12°C	2,5	€ 1.986
IV40 NSR L	STOCK	410	126	65	6*	670 X 641 X 1965	-18/-25°C	4,5	€ 2.454
IV40 NV L	STOCK	410	125	65	4	670 X 638 X 1965	-18/-25°C	6	€ 2.888

GLASDEURKASTEN - VITRINES VERTICALES - GLASS DOOR CABINETS : HEAVY DUTY PRIME									
TYPE	STOCK	 L	 KG			 EXT		 KW	 EXCL
IV40 PV P	4 WK	410	119	65	4	670 X 638 X 1965	+1/+12°C	2,5	€ 2.722
IV40 NSR P	4 WK	410	126	65	6*	670 X 641 X 1965	-10/-25°C	4,5	€ 3.231
IV40 NV P	4 WK	410	125	65	4	670 X 638 X 1965	-10/-25°C	6	€ 3.799

* vaste niveaux - * niveaux fixes - * fixed levels.

GLASDEURKASTEN
VITRINES VERTICALES
GLASS DOOR CABINETS



HEAVY DUTY GLEE



HEAVY DUTY GLEE IV40 NS G

GLASDEURKASTEN - VITRINES VERTICALES - GLASS DOOR CABINETS : HEAVY DUTY GLEE									
TYPE	STOCK	 L	 KG					 KW	€ EXCL
IV40 NS G	4 WK	410	126	65	6*	670 X 641 X 1965	-10/-25°C	4,5	€ 2.284

* vaste niveaus - * niveaux fixes - * fixed levels.

WIJN BIBLIOTHEEK LIBRAIRIE À VIN WINE LIBRARY



WINE

- **Kwalitatieve en mooie gekoelde presentatie meubelen voor wijn, eigentijds of klassiek.**
- **Zilvergrijze of glimmend zwarte afwerking.**
(andere kleuren op aanvraag)
- **LED verlichting: laag verbruik en goede zichtbaarheid.**
- **Goede isolatie en dubbel glas: zuinig verbruik.**
- Verschillende soorten binneninrichting: plexiglas, RVS, dit voor horizontale, verticale of hellende presentatie.
- Mogelijke opties bij bestelling:
vochtregeling in alle compartimenten, andere kleuren buitenkant, kleur LED verlichting warm of koud wit.
- **De belles armoires de présentation pour le vin de haute qualité, contemporain ou classique.**
- **Finition grise argent ou noire brillante.**
(autres couleurs sur demande)
- **Eclairage LED: basse consommation et bonne visibilité.**
- **Bonne isolation et portes avec double vitrage: basse consommation.**
- Différentes possibilités d'aménagement: verre plexi, inox, et ceci pour une présentation horizontale, verticale ou inclinée.
- Différentes options possibles à la commande:
régulation d'humidité dans tous les compartiments, autres couleurs extérieures, couleurs LED blanc chaud ou froid.
- **Beautiful quality wine cabinets, contemporary or classic**
- **Finishing in silver grey or shiny black**
(other colours on demand)
- **LED lighting: low consumption and good visibility.**
- **Good insulation and double glazing doors: low energy consumption.**
- Custom internal layout: plexi glass, stainless steel, and this for horizontal, vertical or inclined presentation.
- Customisable and modular:
Humidity control, colour options of the wood laminate body and of the anodized aluminum door frames, warm or cold LED lighting.



WINE LIBRARY+



IAM



MIAMI



Bewaren & portioneren

 De technologie achter bewaarkasten is vaak vergelijkbaar, ongeacht of een toestel nu door een slager, bakker, horecazaak of grootkeuken wordt gebruikt. Via de juiste toestellen reiken we keukens en ateliers graag de middelen aan om voedsel te bewaren met respect voor hygiëne-richtlijnen, gecombineerd met het meest gunstige verbruik.

Kisten - semi-professionele bewaarkasten - professionele bewaarkasten - invries-bewaarvriescasten - remrijskasten - gekoelde werkbanken - opzet GN-houders - saladettes - monoblocks.

Conservation & portioning

 The technology behind storage cabinets is often similar, regardless of whether a device is used by a butcher, baker, restaurant, or commercial kitchen. Through the right appliances, we are pleased to provide kitchens and workshops with the means to store food while respecting hygiene guidelines, combined with the most favorable consumption.

Chests - semi-professional storage cabinets - professional storage cabinets - freezer storage cabinets - retarder prover cabinets - refrigerated workbenches - top-mount GN containers - saladettes - monoblocks.

Conservation & portionnement

 La technologie derrière les armoires de stockage est souvent comparable, qu'un appareil soit utilisé par un boucher, un boulanger, un restaurant ou une cuisine industrielle. Avec le bon matériel, nous sommes heureux de fournir aux cuisines et aux ateliers les moyens de conserver les aliments dans le respect des consignes d'hygiène, alliés à la consommation la plus favorable.

Bahuts – armoires de stockage semi-professionnelles – armoires de conservation professionnelles – congélateurs professionnels – armoires de fermentation contrôlée – table de travail – porte-bacs GN réfrigérés - saladettes – monoblocs.

INHOUDSTAFEL - TABLE DE MATIÈRES - TABLE OF CONTENTS : CONSERVATION & PORTIONING

	BEWAREN & PORTIONEREN	CONSERVATION & PORTIONNEMENT	CONSERVATION & PORTIONING
66	KISTEN	BAHUTS	CHESTS
67	HALF PROFESSIONELE BEWAARKASTEN	ARMOIRES DE STOCKAGE SEMI-PROFESSIONELLES	SEMI-PROFESSIONAL STORAGE CABINETS
68 - 69	ENERGIE EFFICIËNTIE INDEX EN ENERGIEKLASSE	INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET CLASSE ÉNERGÉTIQUE	ENERGY EFFICIENCY INDEX AND ENERGY CLASS
70 - 78	PROFESSIONELE BEWAARKASTEN	ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES	PROFESSIONAL STORAGE CABINETS
79	SNELVRIEZEN - BAKKERIJ	SURGÉLATION - BOULANGERIE	BLAST FREEZING - BAKERY
80	REMRIJSKASTEN	ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE	RETARDER PROVER CABINETS
81 - 85	GEKOELDE WERKBANKEN	TABLES RÉFRIGÉRÉES	REFRIGERATED COUNTERS
86 - 89	PORTIONEER WERKTAFELS	TABLES DE PORTIONNEMENT	PORTIONING TABLES
90 - 95	GEKOELDE WERKBANKEN	TABLES RÉFRIGÉRÉES	REFRIGERATED COUNTERS
96 - 97	PORTIONEER WERKTAFELS	TABLES DE PORTIONNEMENT	PORTIONING TABLES
98	MULTI-TEMPERATUUR LADENBLOK	BLOC TIROIRS MULTI-TEMPERATURE	MULTI-TEMPERATURE DRAWER BLOCK
99	GEGEVENSBEWAKING	SURVEILLANCE DES DONNÉES	DATA MONITORING
100 - 101	OPZET GN-HOUDERS	PORTE-BACS GN À POSER	GN COUNTER TOPS
102 - 105	SALADETTES	SALADETTES	SALADETTES
106 - 109	MONOBLOCKS	MONOBLOCS	MONOBLOCKS
166 - 167	LIJST MET ICONEN	LISTE DES ICÔNES	LIST OF ICONS



Cataforese behandelde verdampers voor intensief professioneel gebruik!

Évaporateur traité cataphorèse pour usage professionnel intensif!

Cataforese protected evaporator for heavy duty professional use!

Zie ook www.crionovo.be onder "aanbod"

Voir aussi www.crionovo.be sous "offre"

See also www.crionovo.be under "offer"

KISTEN BAHUTS CHESTS



CHESTY

• Professionele vrieskisten voor algemeen gebruik.

- Witte buitenbekleding.
- Types met vol klapdeksel (DK40NK - DK50NK) voorzien van interne verlichting.
- Types DK voorzien van slot met sleutel.
- Types DK - NS voorzien van wieltjes.
- Types NS - PS voorzien van schuifdeksels.
- DK: 80 mm isolatiedikte.

• Bahuts professionnels froid négatif pour stockage et vente.

- Revêtement extérieur blanc.
- Modèles avec couvercle basculant plein (DK40NK - DK50NK) prévus d'éclairage interne.
- Modèles DK prévus de fermeture à clé.
- Modèles DK - NS prévus de roulettes.
- Modèles NS - PS : avec couvercle coulissant.
- DK: 80 mm épaisseur de l'isolation.

• Professional chest freezers for storage and sales.

- White exterior finishing.
- Versions with counterbalanced lid (DK40NK - DK50NK) have internal lighting.
- Models DK have a lock.
- Models DK - NS provided with castors.
- Models NS - PS provided with sliding lids.
- DK: 80 mm insulation thickness.



CHESTY DK 400 NK



CHESTY DK 50 NS

KISTEN - BAHUTS - CHESTS : CHESTY								
TYPE	STOCK		KG	L	EXT mm	INT mm	W	€ EXCL
DK 300 NK	4 WK	-17°C/-24°C	55	296	1260 X 600 X 850	1100/890 X 440 X 635/385	146	€ 750
DK 400 NK	STOCK	-17°C/-24°C	64	383	1560 X 600 X 850	1400/1190 X 440 X 635/385	190	€ 865
DK 40 NS	4 WK	-17°C/-24°C	61	386	1260 X 600 X 905	1160/950 X 500 X 575/325	300	€ 854
DK 50 NS	STOCK	-17°C/-24°C	71	492	1560 X 600 X 905	1460/1250 X 500 X 575/325	320	€ 1.085

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : CHESTY		
OPTIE 1	Mand voor modellen DK - panier modèles DK - basket for DK models	€ 32

HALF PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE SEMI-PROFESSIONNELLES SEMI-PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



SEMI-PROF A+ 660 (600L)

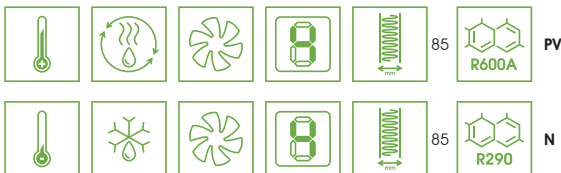
- Licht professionele kasten voor compacte stockage.
- Zuinig natuurlijk koudemiddel.
- Dikke isolatie, 85 mm.
- Verdampers in de wand geïntegreerd: hygiënisch en meer binnenruimte.
- Binnen kunststof, buitenkant verlakt.
- Inhoud 521 liter.
- Verstelbare niveaus, 663 x 558 mm.
- Geventileerde koeling.
- Omkeerbare deur.

- Solution semi-professionnelle pour le stockage compact.
- Très économique, réfrigérant naturel.
- Isolation très épaisse, 85 mm.
- Evaporateur, intégré dans la paroi: hygiénique et plus d'espace interne.
- Intérieur PVC, extérieur laqué.
- Capacité : 521 litres.
- Niveaux réglables, 663 x 558 mm.
- Froid ventilé.
- Porte réversible.

- Half professional solution for compact chilled or frozen storage.
- Economic, natural refrigerant.
- Thick insulation, 85 mm.
- Evaporator, integrated in the wall: hygienic and more inner space.
- Interior PVC, exterior skinplate.
- Capacity of 521 liters.
- Adjustable levels, 663 x 558 mm.
- Ventilated refrigeration.
- Reversible door.



SEMI-PROF A+ PV



HALF PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE SEMI-PROFESSIONNELLES - SEMI-PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : SEMI-PROF A+									
TYPE	STOCK	KG		L		EXT mm			€ EXCL
A+ PV	STOCK	118	4	640	+2°C / +10°C	850 X 760 X 1980	250	0,9	€ 2.167
A+ N	STOCK	127	7	630	-15°C / -25°C	850 X 760 X 1980	180	2,1	€ 1.932

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SEMI-PROF A+		
OPTIE 1	Set kunststof manden voor A+ N - kit paniers plastique pour A+ N - Set plastic baskets for A+ N. (12x22L + 1X33L)	€ 301



Minder verbruiken, beter voor het milieu & de portemonnee

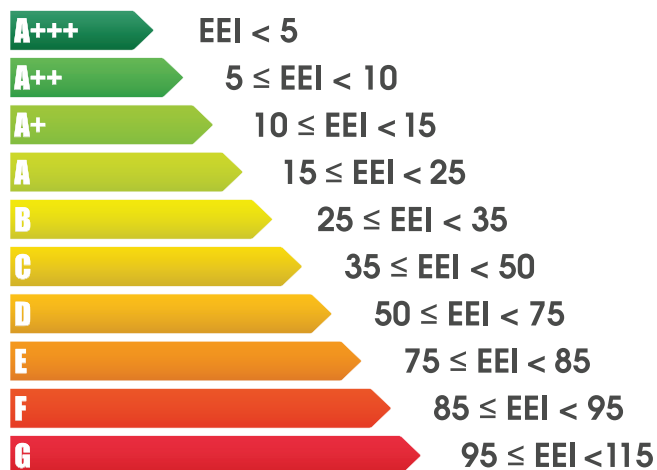
De EEI & EC (energie efficiëntie index en energieklasse)

is sinds halverwege 2016 verplicht in Europa. Dit gaat om stekkerklare meubelen, er wordt, net zoals in de huishoudbranche al langer, met de labels A tot G gewerkt, een goed instrument naar zuiniger energieverbruik. De EEI moet lager zijn dan 115 indien normaal professioneel gebruik, dit is bij klimaatklasse 4 (omgeving 30°C/55% RV).

Ook presentatiemeubelen moeten voldoen aan energieklassen. Zie <https://www.crionovo.be/nl/faq>, rubrieken "Ecologie en koelmeubelen" en "Wikicrio -EEI".

Zowel Friginox als Coldline pasten hun programma RVS bewaarmeubelen aan naar energievriendelijke varianten. Bovendien zijn de bewaarkasten en werkbanken uitgerust met een cataforese behandelde verdamper, met een doordachte luchtcirculatie en met een mooie, nette afwerking.

Middelen om goede energieklassen te halen zijn vooral het gebruik van het milieuvriendelijke natuurlijke koudemiddel R290 (GWP=3 en hoge koude-opbrengst per kg), optimalisatie van de ontdooiing en deurdichting en goede PUR -isolatie.



Consommer moins, mieux pour l'environnement et pour le porte-monnaie

■ L'IEE & EC (indice d'efficacité énergétique et classe énergétique) est obligatoire depuis la mi-2016. Pour des meubles prêts à brancher et, comme dans le secteur domestique, depuis déjà longtemps, les labels A à G sont utilisés. C'est en fait un bon instrument pour une consommation d'énergie plus efficace. L'EEI doit être inférieur à 115 dans le cas d'usage professionnel, ceci dans la classe climatique 4 (ambiance 30°C/55% HR).

Aussi les meubles de présentation doivent également répondre à des classes énergétiques. Voir <https://www.crimonovo.be/fr/faq>, rubriques "Ecologie et meubles frigorifiques" et "Wikicrio -EEI".

Tant Friginox que Coldline adaptent leur programme de meubles inox vers des alternatives écologiques. En plus les armoires de conservation et les tables de travail sont munies d'un évaporateur traité par cataphorèse, d'une circulation d'air bien pensée et une finition soignée.

Les moyens pour arriver dans des bonnes classes énergétiques consistent principalement à utiliser le réfrigérant écologique R290 (GWP=3 et haut rendement froid par kg), optimisation du dégivrage et des joints des portes et une bonne isolation PUR.

Less consumption, better for climate and for your budget

■ The EEI & EC (energy efficiency index and energy class) is obligatory since half 2016. For plug-in cabinets and, just like the household sector for long time already, the labels A to G are used. This is an effective way to go to a lower energy consumption. The EEI must be lower than 115 by professional use, and this with climat class 4 (ambiance 30°C/55% RH).

Also the presentation appliances have to respond to the energy classes. See <https://www.crimonovo.be/fr/faq>, categories "Ecologie et meubles frigorifiques" and "Wikicrio -EEI".

Friginox as well as Coldline adapted their product programme towards the ecological alternatives. Furthermore the conservation cabinets and working tables are equipped with a catapherese protected evaporator, an intelligent air circulation and a beautiful finishing.

Means to arrive in good energy classes are mainly the use of the ecological refrigerant R290 (GWP=3 and high refrigeration performance per kg), defrost optimisation and of the door gaskets and a good PUR insulation.



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

SMART

- **Gastronorm 2/1 koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- **Tunnel-geleidingssysteem op achterzijde: weinig uitdroging, noch blokkeren luchtstroom (laagste niveaurooster vanaf onderaan stellijst)**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep over de ganse hoogte ingewerkt in de deur.
- Deur met slot en sleutel.
- **Armoires gastronormes GN 2/1 températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- **Système de tunnel d'air sur le côté postérieur : peu de dessèchement, ni de blocage du courant d'air (grille de niveau le plus bas à partir de la partie inférieure de la crémaillère)**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée intégrée sur toute la hauteur de la porte.
- Porte avec serrure à clef.
- **Gastro Standard 2/1 refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- **Air tunnel system at back side : less drying, or blocking of the air flow (lowest level from the lower part of the rack pillar)**
- Solid construction and minimalist design.
- Integrated handle along the total height of the door.
- Door with lock and key.



SMART A140 2BE



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : SMART

TYPE	STOCK	KG				EXT	W	ENERGY EFFICIENCY	W	W	W	W
A 70 1ME	STOCK	140	3	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 *	€ 2.371	448 *	€ 2.252
A 140 2ME	STOCK	220	6	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260	B	533 *	€ 3.442	668 *	€ 3.343
A 70 1BE	STOCK	150	3	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	810	C	453 **	€ 2.873	646 **	€ 2.556
A 140 2BE	STOCK	240	6	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1000	C	692 **	€ 4.542	965 **	€ 4.306

(*) : -10°C / +55°C

(**) : -30°C / +55°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SMART - MASTER

OPTIE 1	Extra niveau - niveau supplémentaire - additional level.	€ 84
OPTIE 2	Pedaal bediening deur - commande à pédale - foot pedal kit.	€ 123
OPTIE 3	4 zwenkwielen met rem - 4 roues pivotantes avec frein - 4 swivel castors with brake.	€ 401
OPTIE 4	2 halve deurtjes - 2 portillons - 2 half doors.	€ 280
OPTIE 5	Versie voor plaatsing op sokkel type 70 / 140 - Version pour placement sur socle type 70 / 140 - Version for placement on base type 70 / 140.	€ 172 / € 231

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

MASTER

- **Gastronorm koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
 - **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
 - **Tunnel-geleidingsysteem op achterzijde: weinig uitdroging, noch blokkeren luchtstroom. (laagste niveaurooster vanaf onderaan stellijst)**
 - **CO2 en maritieme versies op vraag. Zwaardere diepvriesversie: BS**
 - Stevige constructie in een strak design.
 - Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt.
 - Beschikbaar in GN 2/1 en 1/1, volle deuren en glasdeuren. (type ...V)
 - Andere uitvoeringen beschikbaar op aanvraag.
 - Verlichting, deur met slot en sleutel.
- **Armoires gastronormes températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**
 - **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
 - **Système de tunnel d'air sur le côté postérieur : peu de dessèchement, ni de blocage du courant d'air (grille de niveau le plus bas à partir de la partie inférieure de la crémaillère)**
 - **Versions CO2 et maritime sur demande. Version négative renforcée: BS**
 - Construction solide avec un design élégant.
 - Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie.
 - Disponible en GN 2/1 et 1/1, portes pleines et portes vitrées. (type ...V)
 - Autres exécutions disponibles sur simple demande.
 - Éclairage, porte avec serrure à clef.
- **Gastro Standard refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.**
 - **Cataforese coated, largely sized evaporator.**
 - **Air tunnel system at back side : less drying, or blocking of the air flow. (lowest level from the lower part of the rack pillar)**
 - **CO2 and maritime versions on request. Reinforced freezer version: BS**
 - Solid construction and minimalistic design.
 - Integrated stainless steel door handle along the total height.
 - Available in GN 2/1 and 1/1, full doors and glass doors. (type ...V)
 - More models available on simple request.
 - Lighting, door with lock and key.



MASTER A70 1N



(*) : -10°C / +55°C
(**) : -30°C / +55°C

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : MASTER

TYPE	STOCK						 L	 EXT	 W	 ENERGY EFFICIENCY	 W		 W	
A 70 1N	4 WK	140	1		3 X GN 2/1	0°C/+10°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 *	€ 3.210	448 *	€ 2.974
A 140 2N	4 WK	190	2		6 X GN 2/1	0°C/+10°C	1400	1480 X 815 X 2085	260	B	533 *	€ 4.866	668 *	€ 4.572
A 70 1B	4 WK	150	1		3 X GN 2/1	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	810	C	453 **	€ 3.898	646 **	€ 3.466
A 140 2B	4 WK	200	2		6 X GN 2/1	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1000	C	692 **	€ 6.384	965 **	€ 5.795
A 70 1BV	4 WK	165		1	3 X GN 2/1	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	1000		453 **	€ 4.859	646 **	€ 4.425
A 140 2BV	4 WK	210		2	6 X GN 2/1	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1100		692 **	€ 8.316	965 **	€ 7.727
A 70 1M	4 WK	140	1		3 X GN 2/1	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 *	€ 3.306	448 *	€ 3.069
A 140 2M	4 WK	190	2		6 X GN 2/1	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260	B	533 *	€ 4.968	668 *	€ 4.673
A 70 1MV	4 WK	135		1	3 X GN 2/1	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	260		533 *	€ 4.008	668 *	€ 3.772
A 140 2MV	4 WK	250		2	6 X GN 2/1	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260		533 *	€ 5.919	668 *	€ 5.625
A 30 1M	4 WK	115	1		3 X GN 1/1	-2°C/+8°C	350	535 X 715 X 2085	260	A	406 *	€ 3.094	448 *	€ 2.886
A 30 1MV	4 WK	130		1	3 X GN 1/1	-2°C/+8°C	350	535 X 715 X 2085	260		406 *	€ 3.761	448 *	€ 3.553
A 70 1BS	4 WK	160	1		3 X GN 2/1	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	1000	D	692 **	€ 4.616	965 **	€ 4.148

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

CLIMA

- Euronorm koelkasten met statische verdamper op de rug en luchtactivatie.
 - Ideaal voor bewaring van vochtgevoelige producten dankzij regelbare ventilatiesnelheid en groot verdamper oppervlak.
 - Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.
 - Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt.
 - Verlichting.
 - Deur met slot en sleutel.
- Armoires frigo Euronormes avec évaporateur statique dorsal et activation d'air.
 - Idéale pour la conservation de produits sensibles à l'humidité grâce à la régulation de vitesse de la ventilation et la grande surface de l'évaporateur.
 - Évaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.
 - Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie.
 - Éclairage
 - Porte avec serrure à clef.
- Euro Standard refrigerators with static evaporator on the back and forced air circulation.
 - Ideal to preserve products subject to dehydration thanks to fan speed regulation of the ventilation and a large evaporator surface.
 - Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.
 - Integrated stainless steel door handle along the total height.
 - Lighting.
 - Door with lock and key.



CLIMA A90



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : CLIMA										
TYPE	STOCK	KG				L	EXT mm	W	W	€ EXCL
A80/1MJ	4 WK	135	75	-2°C/+10°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	300	533	€ 4.243
A90/1MJ	4 WK	165	75	-2°C/+10°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	300	533	€ 5.041

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

WIND

- Euronorm koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.
 - Ventilatieschacht op de rug voor een optimale koudeverspreiding.
 - Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.
 - Stevige constructie in een strak design.
 - Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt.
 - Verlichting.
 - Deur met slot en sleutel.
- Armoires Euronormes températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.
 - Gaine de soufflage d'air dorsal pour une distribution optimale du froid.
 - Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.
 - Construction solide avec un design élégant.
 - Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie.
 - Éclairage
 - Porte avec serrure à clef.
- Euro Standard refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.
 - Highly efficient cold distribution with air ventilation duct on the backside.
 - Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.
 - Solid construction and minimalistic design.
 - Integrated stainless steel door handle along the total height.
 - Lighting.
 - Door with lock and key.



WIND A80



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : WIND

TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	EXT	W	ENERGY EFFICIENCY	POWER	PRICE	PRICE	PRICE
A80/1M	4 WK	140	-5°C/+10°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	280	B	533 *	€ 3.617	668 *	€ 3.381
A80/1B	4 WK	150	-10°C/-22°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	1000	D	646 **	€ 4.265	935 **	€ 3.822
A80/1T	4 WK	150	-10°C/-30°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	1180	E	561 **	€ 4.976	965 **	€ 4.544
A90/1M	4 WK	170	-5°C/+10°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	280	B	533 *	€ 4.321	668 *	€ 4.059
A90/1B	4 WK	180	-10°C/-22°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	1000	D	692 *	€ 5.106	935 *	€ 4.572
A90/1T	4 WK	180	-10°C/-30°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	1180	E	561 **	€ 5.827	965 **	€ 5.356

(*) : -10°C / +55°C

(**) : -30°C / +55°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : WIND

OPTIE 1	Halve deurtes - portillons - half doors.	€ 637
---------	--	-------

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

ICE

- Bewaarvrieskasten voor traditioneel vervaardigd roomijs.
 - Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.
 - Tunnel-geleidingsysteem op achterzijde: weinig uitdroging, noch blokkeren luchtstroom (laagste niveaurooster vanaf onderaan stellijst)
 - Stevige constructie in een strak design.
 - Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur.
 - Ventilatieschacht op de rug voor een optimale koudeverspreiding.
 - Verlichting, deur met slot en sleutel.
- Armoire de conservation négatives pour la crème glace de fabrication traditionnelle.
 - Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.
 - Système de tunnel d'air sur le côté postérieur : peu de dessèchement, ni de blocage du courant d'air (grille de niveau le plus bas à partir de la partie inférieure de la crémaillère)
 - Construction solide avec un design élégant.
 - Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte..
 - Gaine de soufflage d'air dorsal pour une distribution optimale du froid.
 - Éclairage, porte avec serrure à clef.
- Freezer cabinets for conservation of traditional manufactured ice cream.
 - Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.
 - Air tunnel system at back side : less drying, or blocking of the air flow. (lowest level from the lower part of the rack pillar)
 - Solid construction and minimalistic design.
 - Integrated stainless steel door handle along the total height.
 - Highly efficient cold distribution with air ventilation duct on the backside.
 - Lighting, door with lock and key.



ICE A70-1BG



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : ICE										€ EXCL.	
TYPE	STOCK	 KG			 L	 mm	 W	 W	 ENERGY EFFICIENCY		
A70/1BG	4 WK	160	-10°C/-22°C	8 (530x530)	700	740 X 815 X 2085	1000	692	C	€ 4.106	€ 3.686
A90/1BG	4 WK	180	-10°C/-22°C	8 (600x400)	900	810 X 1015 X 2085	1000	692	D	€ 5.100	€ 4.682

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ICE			
OPTIE 1	Rooster voor A70/1BG - grille pour A70/1BG - shelf for A70/1BG.		€ 34
OPTIE 2	Rooster voor A90/1BG - grille pour A90/1BG - shelf for A90/1BG.		€ 38
OPTIE 3	Paar geleiders voor A70/1BG - paire de glissières pour A70/1BG - paire of slides for A70/1BG.		€ 40
OPTIE 4	Paar geleiders voor A90/1BG - paire de glissières pour A90/1BG - paire of slides for A90/1BG.		€ 43
OPTIE 5	Halve deurtjes - portillons - half doors.		€ 637
OPTIE 6	Wielen - roulettes - castor wheels.		€ 333

Standaard uitrusting - dotation standard - standard equipment.

A70/1BG: 8 paar geleiders en 8 roosters 530x530 mm - 8 paires de glissières et 8 grilles 530x530 mm - 8 paire of slides and 8 shelves 530x530 mm.

A90/1BG: 8 paar geleiders en 16 roosters 600x400 mm - 8 paires de glissières et 16 grilles 600x400 mm - 8 paire of slides and 16 shelves 600x400 mm.

Maximum capaciteit - capacité maximale - maximum capacity.

A70/1BG: 36 ijsroombakken 360x165x120 mmh verdeeld over 8 niveaus roosters + bodem - 36 bacs crème glace 360x165x120 mmh répartie sur 8 niveaux en grilles + fond de cuve
36 ice cream containers 360x165x120 mmh divided on 8 shelves + bottom plate.

A90/1BG: 54 ijsroombakken 360x165x120 mmh verdeeld over 8 niveaus roosters + bodem - 54 bacs crème glace 360x165x120 mmh répartie sur 8 niveaux en grilles + fond de cuve
54 ice cream containers 360x165x120 mmh divided on 8 shelves + bottom plate.

Ijsroombakken niet voorzien - Bacs à glace pas inclus - Pans not included

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



FRISTAR PLUS

- **Gastronorm koel- en vrieskasten voor optimale bewaring van levensmiddelen.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- **LED verlichting.**
- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Versies met twee gescheiden delen en temperaturen beschikbaar in 650 liter alsook versie met aangepaste koeling en binneninrichting voor bewaring van verse vis: GSP 651 (speciale RVS laden)
- Deur met slot en sleutel.
- Binnenvolume 100% benutbaar.
- **Armoires gastronomes GN 2/1 températures positives et négatives pour une conservation optimale des aliments.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- **Éclairage LED.**
- Construction solide pour un usage intensif.
- Versions avec deux parties séparées bi-température en 650 litres ainsi qu'une version avec froid et aménagement intérieure adapté à la conservation de poisson: GSP 651 (tiroirs spéciaux inox)
- Porte avec serrure à clef.
- Volume intérieur à 100% utile.
- **Gastro Standard refrigerators and freezer cabinets for optimum conservation of food stuff.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- **LED lighting.**
- Solid construction for heavy duty use.
- Versions with two separated compartments and temperatures available in 650 liter as well as a version with refrigeration and fittings for conservation of fresh fish: GSP 651 (special stainless steel drawers)
- Door with lock and key.
- Inner space 100% useful.



FRISTAR PLUS G2



(*) : T_{ev} = -10°C (CECOMAF)
(**) : T_{ev} = -30°C (CECOMAF)

Vermogen met koelunit op afstand - capacité avec groupe de frigorifique à distance - capacity with remote condensing unit.

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : FRISTAR PLUS										R452A
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	L	EXT	W	W	ENERGY EFFICIENCY	
G1	4 WK	115	0°C/+10°C	4	650	740 X 835 X 2090	290	400 *	C	€ 3.631
G2	4 WK	165	0°C/+10°C	8	1300	1460 X 835 X 2090	440	530 *	D	€ 5.547
GN1	4 WK	120	-18°C/-25°C	4	650	740 X 835 X 2110	670	400 **	D	€ 4.352
GN2	4 WK	185	-18°C/-25°C	8	1300	1460 X 835 X 2110	1090	1080 **		€ 6.220
GSP651-GREEN	4 WK	125	-2°C/+10°C	6	650	740 X 835 X 2075	290	400 *		€ 6.663

(1): R134a
(2): R134a / R452a

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

FRISTYLE PLUS

- **Demontable gastronomie koel- en vrieskasten voor optimale bewaring van levensmiddelen.**
 - **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.**
 - **Binnenvolume 100% benutbaar.**
 - Stevige modulaire constructies voor intensief gebruik.
 - Versies met gescheiden delen en temperaturen beschikbaar.
 - Mogelijkheid tot dubbele toegang bij positieve temperaturen.
 - Verlichting.
 - Deur met slot en sleutel.
-
- **Armoires gastronomiques GN 2/1 démontables températures positives et négatives pour une conservation optimale des aliments.**
 - **Évaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
 - **Volume intérieur à 100% utile.**
 - Constructions modulaire solide pour un usage intensif.
 - Versions avec deux parties séparées bi-température.
 - Possibilité pour double accès sur les modèles à températures positives.
 - Éclairage.
 - Porte avec serrure à clef.
-
- **Modular and dismountable Gastro Standard refrigerators and freezer cabinets for optimum conservation of food stuff.**
 - **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
 - **Inner space 100% useful.**
 - Solid modular constructions for heavy duty use.
 - Versions with two separated compartments and temperatures available.
 - Possibility of pass through for positive temperature models.
 - Lighting.
 - Door with lock and key.



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : FRISTYLE PLUS											 R452A
TYPE	STOCK	 KG			 L		 W	 W	 ENERGY EFFICIENCY		
G650	4 WK	160	0°C/+10°C	4	650	815 X 820 X 2112	270	400 *	D	€ 6.566	€ 5.860
G1300	4 WK	245	0°C/+10°C	8	1300	1485 X 820 X 2112	385	530 *	D	€ 9.558	€ 8.785
GN650	4 WK	180	-18°C/-25°C	4	650	815 X 820 X 2112	630	480 **	D	€ 8.009	€ 6.771
GN1300	4 WK	230	-18°C/-25°C	8	1300	1482 X 820 X 2112	1005	740 **		€ 11.408	€ 10.956

Vermogen met koelunit op afstand - *capacité avec groupe de frigorifique à distance* - capacity with remote condensing unit.

(*): $T_{ev} = -10^{\circ}\text{C}$

(**): $T_{ev} = -30^{\circ}\text{C}$



FRISTYLE PLUS G1300 + GN650

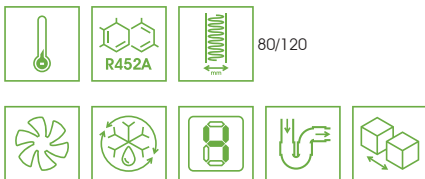
OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : FRISTYLE PLUS		G650	G1300	GN650	GN1300
OPTIE 1	Werking -2/+10°C (heetgasontdooiing versies met koelgroep) - fonctionnement -2/+10°C (dégivrage gaz chauds versions groupe logé) temperature -2/+10°C. (hot gas defrost models condensing unit built-in)	€ 465			
OPTIE 2	2 deurtjes ipv 1 grote deur - 2 portillons au lieu de 1 grande porte - 2 half doors in stead of 1 door.	€ 341			
OPTIE 3	1 glasdeur ipv 1 volle deur - 1 porte vitrée au lieu de 1 porte pleine - 1 glassdoor in stead of 1 full door.	€ 451			
OPTIE 4	Glasdeur met versterkte koelgroep - porte vitrée et groupe renforcé - glass door with reinforced condensing unit.			€ 941	
OPTIE 5	Slot met sleutel voor 1 glasdeur - fermeture à clef sur 1 porte vitrée - lock with key for 1 glassdoor.	€ 148	€ 298	€ 148	
OPTIE 6	Dubbele toegang volle deur - double accès façade porte pleine - pass through full door.	€ 1.214	€ 2.427		
OPTIE 7	Inox wieltjes Ø 125mm - roulettes inox Ø 125mm - stainless steel wheels Ø 125mm.	€ 533	€ 799	€ 533	€ 799
OPTIE 8	Expansieventiel R449a - détendeur R449a - Expansion valve R449a.	€ 94			
OPTIE 9	Elektronische temperatuurregistratie met USB aansluiting - enregistreur de températures avec connecteur USB temperature registration module with USB connection.	€ 880			
OPTIE 10	Grafische temperatuurregistratie - enregistreur graphique de température hebdomadaire graphic temperature registration.	€ 1.304			
OPTIE 11	Paar extra J, U of L-geleiders - paire de glissières supplémentaires en forme de J, U ou L pair of extra stainless steel runners, J, U or L shaped.	€ 27			
OPTIE 12	Set van 16 paar extra J of U-geleiders - lot de 16 paires de glissières supplémentaires en forme de J ou U set of 16 pair of extra stainless steel runners, J or U shaped.	€ 341			
OPTIE 13	Extra inox rooster GN 2/1 - grille inox GN 2/1 supplémentaire - extra stainless steel GN 2/1 grid.	€ 47			
OPTIE 14	Minprijs geïsoleerde tussenwand i.p.v. 2 zijwanden - Prix moins-valeur séparation isolée au lieu de 2 joues Lower price for insulated separation instead of two sidewalls.	€ -217			

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



EURO MAXI PLUS EMP

- Demontabele Euronorm bewaarvrieskasten voor bakkerij.**
- Verzwaarde isolatie van leidingen en wanden, drukvereffeningsstelsel.**
 - Stevige constructie voor intensief gebruik.
 - Zonder koelgroep.
 - Dubbele diepte 600x800 mm.
- Conservateurs Euro Normes démontables pour pâtisserie.**
- Isolation renforcée des tuyaux et des parois et soupape d'équilibrage des pressions.**
 - Construction solide pour un usage intensif.
 - Equipé sans groupe.
 - Profondeur double 600x800 mm.
- Modular and dismountable Euro Standard conservation freezers for bakery.**
- Reinforced insulation of pipes and walls, pressure equalization system.**
 - Solid construction for heavy duty use.
 - Without condensing unit.
 - Double sized depth 600x800 mm.



EURO MAXI PLUS EMP LN 1

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : EURO MAXI PLUS EMP												
TYPE	STOCK											
EMPN 1	4 WK	2	1000	-18°C / -25°C	18	90,5 X 109 X 214	215	2400	230	900 **	€ 7.736	€ 6.343
EMPN 2	4 WK	4	2000	-18°C / -25°C	40	158,5 X 109 X 214	310	3100	3 X 400	1300 **	€ 12.382	€ 11.300
EMPN 3 (1)	4 WK	6	3000	-18°C / -25°C	57	242 X 112 X 214	530	3800	3 X 400	1700 **	€ 18.289	€ 17.201

(*) : T_{ev} = -10°C

(**) : T_{ev} = -30°C

(1) : Geleverd in 2 delen - livraison en 2 parties - delivered in 2 parts.

SNELVRIEZEN - BAKKERIJ
SURGÉLATION - BOULANGERIE
BLAST FREEZING - BAKERY



SXP

- Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne. (HACCP).
 - Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij <90°: gebruiksgemak.
 - Scharnierende blokkeerstaf: deur halfopen bij stilstand en ontdooien. (hygiëne!)
 - Cataforese behandelde verdamper.
 - Eenvoudige dataregistratie mogelijk (HACCP), bij gebruik kernvoeler beurtelings warmste kern en optellende tijd.
 - Voor roosters & bakken GN1/1 of voor 60x40cm, anti-tilt geleiders: gebruiksgemak. (SBF: enkel GN 1/1)
 - Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld).
 - Automatisch overgaan naar bewaarmodus.
- Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale. (HACCP).
 - Charnière à rappel automatique + joint de porte magnétique: porte se ferme automatiquement <90°: facilité d'emploi.
 - Taquet pivotant: porte bloquée entre-ouverte lors d'arrêt et dégivrage. (hygiène!)
 - Evaporateur traité cataphorèse.
 - Enregistrement facile de données possible (HACCP), en mode sonde à cœur alternant le point le plus chaud et le temps écoulé.
 - Pour grilles et bacs GN1/1 ou pour du 60x40cm, glissières anti-chute: facilité d'emploi. (SBF: GN 1/1)
 - Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
 - Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.



SXP 19 A PLUS TS7

- Inside rounded corners for an optimal hygiene (HACCP).
- Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
- Rotating spacer rod: door half-open by stand-still and defrost. (hygiene!)
- Cataforese treated evaporator.
- Easy data registration possible (HACCP), using core probe on turn the warmest core and the counting time.
- For grids and containers GN1/1 or for 60x40cm, anti-tilt gliders: easy use. (SBF only GN 1/1)
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function) .
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.

Bij bestelling: draaizin deur opgeven.
Sens d'ouverture de porte: spécifier à la commande.
When ordering: Specify direction of door rotation.

BAKKERIJ EN BANKETBAKKERIJ - BOULANGERIE ET PÂTISSERIE - BAKERY AND PASTRY : SXP								€ EXCL	
TYPE	STOCK								
SXP 7 A TS7	4 WK	3 *		770 X 820 X 945	115	1600	4	€ 7.006	
SXP 19 A TS7	4 WK	4,5 *		770 X 820 X 1565	140	1700	10	€ 8.561	€ 7.276
SXP 19 A PLUS TS7	4 WK	6 *		770 X 820 X 1565	150	2280	10	€ 9.550	€ 8.203
SXP 30 A TS7	4 WK	9 *		770 X 820 X 1925	150	2480	15	€ 10.745	€ 9.399
SXP 43 A TS7	4 WK	14 *		770 X 820 X 2235	210	4000	21	€ 15.532	€ 12.540
SXP 1 cS TS7	4 WK	30 *		980 X 1091 X 2170	200	2700	1 X 60 X 40		€ 13.616
SXP 1L cS TS7	4 WK	30 *		1080 X 1091 X 2170	200	2700	1 X 60 X 40		€ 13.791
SXP 2 cS TS7	4 WK	60 *		1100 X 1451 X 2170	320	4400	2 X 60 X 40		€ 17.613
SXP 27 cS TS7	4 WK	60 *		1320 X 1231 X 2170	321	4400	2 X 60 X 40		€ 18.139

* kg/h (+20° -> - 18°C): Kerntemperatuur-invriezen deegwaren - température à cœur - congélation rapide pâtes - core temperature - blast freezing dough.

REMRIJSKASTEN ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE RETARDER PROVER CABINETS

coldline

LEVTRONIC



LEVTRONIC A901FH

- Remrijskoelkasten met volautomatische cyclus of handmatige bediening.
- Ventilatieschacht op de rug voor een optimale koudeverspreiding.
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt bij modellen op poten.
- Verlichting.
- Deur met slot en sleutel.
- Armoires de fermentation contrôlée avec cycle automatique ou manuel.
- Gaine de soufflage d'air dorsal pour une distribution optimale du froid.
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie pour les modèles sur pieds.
- Éclairage.
- Porte avec serrure à clef.
- Retarder prover cabinets with automatic program cycle or manual operation.
- Highly efficient cold distribution with air ventilation duct on the backside.
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle along the total height for reach-in models.
- Lighting.
- Door with lock and key.



REMRIJSKASTEN - ARMOIRES DE FERMENTATION CÔNTRÔLÉE - RETARDER PROVER CABINETS : LEVTRONIC										
TYPE	STOCK	KG					EXT mm	W	W	€ EXCL
A70/1FH	4 WK	165	20 x (60x40)	-6°C/+40°C		700	740 X 815 X 2085	1360	668	€ 6.964
A80/1FH	4 WK	155	20 x (60x40)	-6°C/+40°C		650	810 X 715 X 2085	1360	668	€ 7.255
A90/1FH	4 WK	185	20 x (60x80)	-6°C/+40°C		900	810 X 1015 X 2085	1360	668	€ 8.685
J100/1FH	4 WK	160		-6°C/+40°C	1x 20 (60x40)		810 X 815 X 2115	1360	668	€ 8.787
J120/1FH	4 WK	180		-6°C/+40°C	1x 20 (60x80)		810 X 1015 X 2115	1360	668	€ 11.254

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : LEVTRONIC

OPTIE 1	COLDLINE COSMO MONITORING (25 cm XJ485CX + RS485 Sériele Interface + CABRS 0.2) info: p7	€ 232
---------	--	-------

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS

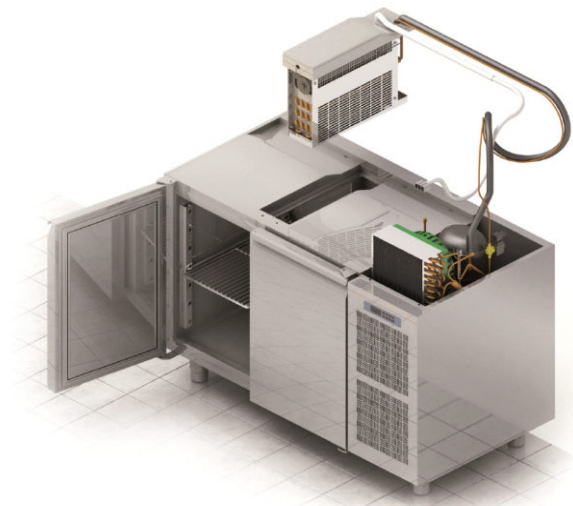
coldline

SMART



SMART TA17/1ME

- **Gastronorm 1/1 gekoelde werkbanken met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in kunststof ingewerkt in de deur.
- **Meubles bas réfrigérés gastronomes GN 1/1 températures positives avec un rapport prix/qualité optimale.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en matière synthétique intégrée dans la porte.
- **Gastro Standard 1/1 positive working tables with an optimum price/quality ratio.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Solid construction and minimalistic design.
- Handle in synthetic material integrated in the door.



SMART TS13/1ME



(*) : -10°C / +55°C

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : SMART											
TYPE	STOCK	KG					EXT mm	W	W	ENERGY EFFICIENCY	EXCL
TS13/1ME	4 WK	110	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 680 X 810	250	406 *	A	€ 2.923
TP13/1ME	STOCK	125	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 700 X 850	250	406 *	A	€ 3.198
TA13/1ME	4 WK	130	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 700 X 950	250	406 *	A	€ 3.234
TS17/1ME	4 WK	135	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 680 X 810	250	406 *	A	€ 3.331
TP17/1ME	STOCK	150	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 700 X 850	250	406 *	A	€ 3.723
TA17/1ME	4 WK	155	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 700 X 950	250	406 *	A	€ 3.753
TS21/1ME	4 WK	170	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 680 X 810	250	406 *	B	€ 3.894
TP21/1ME	STOCK	200	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 700 X 850	250	406 *	B	€ 4.308
TA21/1ME	4 WK	205	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 700 X 950	250	406 *	B	€ 4.362

(TS): Zonder werkblad - sans plan de travail - without worktop.

(TP): Inox werkblad zonder opstaande rand - plan de travail inox sans dossier - stainless steel worktop without splash-back.

(TA): Inox werkblad met opstaande rand - plan de travail inox avec dossier - stainless steel worktop with splash-back.

Opties - options - options: see "MASTER GN"

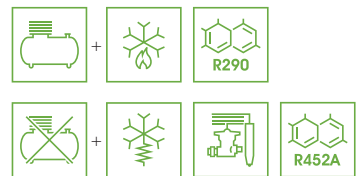
GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS

MASTER GN

- **Gastronorm 1/1 koel- en vrieswerkbanken met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- **CO2 en RVS verdamper op vraag.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox ingewerkt in de deur.
- Ook beschikbaar in corpus hoogtes 660-760 mm (490/650/700/750) op vraag, steeds geschikt voor montage op sokkel
- Speciale uitvoeringen mogelijk, zie opties. (indien niet in de tabel, vraag het na a.u.b.)

- **Meubles bas réfrigérés gastronomes GN 1/1 températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**
- **Évaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- **Version CO2 et évaporateur inox sur demande.**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox intégrée dans la porte.
- Egalement disponible en hauteurs de corps 660-760 mm. (490/650/700/750) sur demande, toujours prêt pour montage sur socle.
- Versions spéciales possibles, voir options. (Si pas dans le tableau, demandez-le s.v.p.)

- **Gastro Standard 1/1 positive and negative working tables with an optimum price/quality ratio.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- **CO2 version and stainless steel evaporator on request.**
- Solid construction and minimalistic design.
- Handle in stainless steel integrated in the door.
- Also available in body heights 660-760 mm. (490/650/700/750) on request, always ready for pedestal.
- Special versions possible see options. (if not listed, please ask)
- Évaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.



MASTER GN TA17/1M (options)

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER GN											
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	WHEELS	HANDLE	EXT	W	W	ENERGY EFFICIENCY	EXCL
TS09/1M	4 WK	95	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 680 X 810	250	406 *	A	€ 3.066
TP09/1M	4 WK	100	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 850	250	406 *	A	€ 3.276
TA09/1M	4 WK	105	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 950	250	406 *	A	€ 3.297
TS13/1M	4 WK	120	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 680 X 810	250	406 *	A	€ 3.521
TP13/1M	4 WK	135	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 700 X 850	250	406 *	A	€ 3.797
TA13/1M	4 WK	140	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 700 X 950	250	406 *	A	€ 3.833
TS17/1M	4 WK	145	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 680 X 810	250	406 *	A	€ 3.994
TP17/1M	4 WK	160	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 700 X 850	250	406 *	A	€ 4.387
TA17/1M	4 WK	165	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 700 X 950	250	406 *	A	€ 4.413
TS21/1M	4 WK	180	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 680 X 810	250	406 *	B	€ 4.667
TP21/1M	4 WK	210	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 700 X 850	250	406 *	B	€ 5.082
TA21/1M	4 WK	215	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 700 X 950	250	406 *	B	€ 5.133
TS09/1B	4 WK	105	-15°C/-22°C	1	60	1	820 X 680 X 810	525	356 **	C	€ 3.392
TP09/1B	4 WK	110	-15°C/-22°C	1	60	1	820 X 700 X 850	525	356 **	C	€ 3.614
TA09/1B	4 WK	115	-15°C/-22°C	1	60	1	820 X 700 X 950	525	356 **	C	€ 3.636
TS13/1B	4 WK	130	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 680 X 810	850	569 **	D	€ 4.139
TP13/1B	4 WK	145	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 700 X 850	850	569 **	D	€ 4.413
TA13/1B	4 WK	150	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 700 X 950	850	569 **	D	€ 4.453
TS17/1B	4 WK	155	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 680 X 810	850	569 **	D	€ 4.815
TP17/1B	4 WK	170	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 700 X 850	850	569 **	D	€ 5.167
TA17/1B	4 WK	175	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 700 X 950	850	569 **	D	€ 5.195
TS21/1B	4 WK	190	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 680 X 810	850	569 **	E	€ 5.464
TP21/1B	4 WK	220	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 700 X 850	850	569 **	E	€ 5.908
TA21/1B	4 WK	225	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 700 X 950	850	569 **	E	€ 5.961

coldline



MASTER GN TP13/1M

Options 1-7: SMART GN

(**): Enkel geldig bij bestelling van een nieuw toestel, apart als onderdeel: +20%
Seulement valable à la commande d'un nouvel appareil, après comme pièces détachées: +20%
Only valid upon order of a new counter, afterwards as spare parts: +20%

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : MASTER GN

OPTIE 1	2 x 1/2 laden ipv 1 deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawers in stead of 1 door	€ 588
OPTIE 2	3 x 1/3 laden ipv 1 deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawers in stead of 1 door	€ 734
OPTIE 3	1/3 - 2/3 laden ipv 1 deurtje - 1/3 - 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 - 2/3 drawers in stead of 1 door	€ 535
OPTIE 4 ***	4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel castors with brake (H: 128mm)	€ 432
OPTIE 5 ***	6 zwenkwielen met rem (4-deurs) - 6 roulettes pivotantes avec frein (4 portes) - 6 swivel castors with brake (4 doors) (H: 128mm)	€ 649
OPTIE 6	Paar inox geleiders - paire de glissières en inox - pair of stainless steel runners	€ 45
OPTIE 7	Kunststof gecoate rooster GN 1/1 - grille plastifiée GN 1/1 - plastic coated shelf GN 1/1	€ 48
OPTIE 8	Centraal bedieningspaneel voor versies zonder groep - commande centrale versions équipées sans groupe - centralized control panel for remote versions	€ 635
OPTIE 9	koelgroep of regeling links - compartiment groupe ou technique à gauche - technical compartment on the left	
OPTIE 10	Slot met sleutel per deur of lade - serrure à clef par porte ou tiroir - lock with key for each door or drawer	€ 69
OPTIE 11	CO2 versie - version CO2 - CO2 version	Op vraag Sur demande On request
OPTIE 12	Uitwendig RAL kleur - extérieur couleur RAL - RAL colour outside	
OPTIE 13	INOX verdampers - évaporateur INOX - stainless steel evaporator	

(*) : -10°C / +55°C - (**): -30°C / +55°C

(TS): Zonder werkblad - sans plan de travail - without worktop.

(TP): Inox werkblad zonder opstaande rand - plan de travail inox sans dossier - stainless steel worktop without splash-back.

(TA): Inox werkblad met opstaande rand - plan de travail inox avec dossier - stainless steel worktop with splash-back.

MASTER GN						
TYPE	STOCK	KG	EXT mm	W	W	EXCL €
TS09/1MR	4 WK	65	680 X 680 X 810	710	368 *	€ 2.553
TP09/1MR	4 WK	70	680 X 700 X 850	710	368 *	€ 2.776
TA09/1MR	4 WK	75	680 X 700 X 950	710	368 *	€ 2.797
TS13/1MR	4 WK	90	1090 X 680 X 810	810	519 *	€ 2.893
TP13/1MR	4 WK	105	1090 X 700 X 850	810	519 *	€ 3.138
TA13/1MR	4 WK	110	1090 X 700 X 950	810	519 *	€ 3.184
TS17/1MR	4 WK	115	1570 X 680 X 810	810	668 *	€ 3.396
TP17/1MR	4 WK	145	1570 X 700 X 850	810	668 *	€ 3.711
TA17/1MR	4 WK	150	1570 X 700 X 950	810	668 *	€ 3.749
TS21/1MR	4 WK	150	2050 X 680 X 810	810	668 *	€ 4.041
TP21/1MR	4 WK	180	2050 X 700 X 850	810	668 *	€ 4.401
TA21/1MR	4 WK	185	2050 X 700 X 950	810	668 *	€ 4.438
TS09/1BR	4 WK	65	680 X 680 X 810	765	540 **	€ 3.052
TP09/1BR	4 WK	70	680 X 700 X 850	765	540 **	€ 3.273
TA09/1BR	4 WK	75	680 X 700 X 950	765	540 **	€ 3.295
TS13/1BR	4 WK	90	1090 X 680 X 810	920	540 **	€ 3.544
TP13/1BR	4 WK	105	1090 X 700 X 850	920	540 **	€ 3.786
TA13/1BR	4 WK	110	1090 X 700 X 950	920	540 **	€ 3.820
TS17/1BR	4 WK	115	1570 X 680 X 810	945	540 **	€ 3.986
TP17/1BR	4 WK	145	1570 X 700 X 850	945	540 **	€ 4.309
TA17/1BR	4 WK	150	1570 X 700 X 950	945	540 **	€ 4.346
TS21/1BR	4 WK	150	2050 X 680 X 810	970	646 **	€ 4.578
TP21/1BR	4 WK	180	2050 X 700 X 850	970	646 **	€ 4.959
TA21/1BR	4 WK	185	2050 X 700 X 950	970	646 **	€ 4.997

MASTER GN TS17/1MR



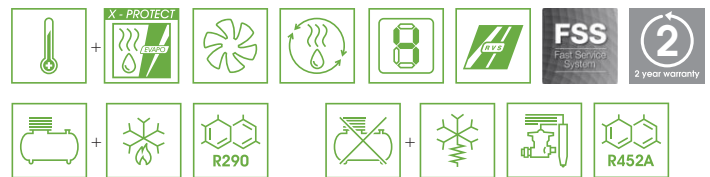
GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS

MASTER EN

- Euronorm 60x40 koel- en vrieswerkbanken voor bakkerij.
 - Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.
 - CO2 en RVS verdampers op vraag.
 - Stevige constructie in een strak design.
 - Steeds geschikt voor montage op sokkel.
 - Handgreep in inox ingewerkt in de deur.
 - Speciale uitvoeringen mogelijk, zie opties. (indien niet in de tabel, vraag het na a.u.b.)
- Meubles bas températures positives et négatives Euro Normes 60x40 pour pâtisserie.
 - Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.
 - Version CO2 et évaporateur inox sur demande.
 - Construction solide avec un design élégant.
 - Toujours prêt pour montage sur socle.
 - Poignée en inox intégrée dans la porte.
 - Versions spéciales possibles, voir options. (Si pas dans le tableau, demandez-le s.v.p.)
- Euro Standard 60x40 positive and negative working tables for bakery.
 - Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.
 - CO2 version and stainless steel evaporator on request.
 - Solid construction and minimalistic design.
 - Always ready for pedestal.
 - Handle in stainless steel integrated in the door.
 - Special versions possible see options. (if not listed, please ask)



MASTER EN TS09/1MJ



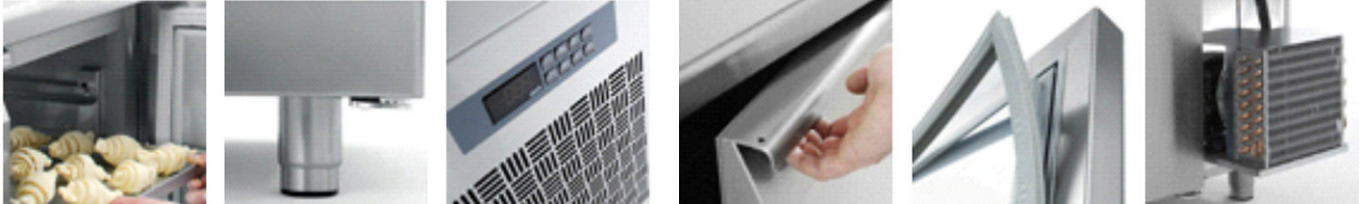
GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER EN											
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	WHEELS	DOOR	EXT	W	W	ENERGY EFFICIENCY	EXCL
TS09/1MJ	4 WK	105	-2°C/+8°C	4	60	1	895 X 780 X 810	250	406 *	B	€ 3.636
TP09/1MJ	4 WK	110	-2°C/+8°C	4	60	1	895 X 800 X 850	250	406 *	B	€ 4.041
TA09/1MJ	4 WK	115	-2°C/+8°C	4	60	1	895 X 800 X 950	250	406 *	B	€ 4.079
TS13/1MJ	4 WK	130	-2°C/+8°C	8	60	2	1450 X 780 X 810	250	406 *	B	€ 4.101
TP13/1MJ	4 WK	145	-2°C/+8°C	8	60	2	1450 X 800 X 850	250	406 *	B	€ 4.584
TA13/1MJ	4 WK	150	-2°C/+8°C	8	60	2	1450 X 800 X 950	250	406 *	B	€ 4.622
TS17/1MJ	4 WK	155	-2°C/+8°C	12	60	3	2005 X 780 X 810	250	406 *	B	€ 4.832
TP17/1MJ	4 WK	170	-2°C/+8°C	12	60	3	2005 X 800 X 850	250	406 *	B	€ 5.434
TA17/1MJ	4 WK	175	-2°C/+8°C	12	60	3	2005 X 800 X 950	250	406 *	B	€ 5.470
TS21/1MJ	4 WK	190	-2°C/+8°C	16	60	4	2560 X 780 X 810	250	406 *	C	€ 5.442
TP21/1MJ	4 WK	220	-2°C/+8°C	16	60	4	2560 X 800 X 850	250	406 *	C	€ 6.151
TA21/1MJ	4 WK	225	-2°C/+8°C	16	60	4	2560 X 800 X 950	250	406 *	C	€ 6.189
TS09/1BJ	4 WK	115	-15°C/-22°C	4	60	1	895 X 780 X 810	525	356 **	D	€ 3.997
TP09/1BJ	4 WK	120	-15°C/-22°C	4	60	1	895 X 800 X 850	525	356 **	D	€ 4.419
TA09/1BJ	4 WK	125	-15°C/-22°C	4	60	1	895 X 800 X 950	525	356 **	D	€ 4.437
TS13/1BJ	4 WK	145	-15°C/-22°C	8	60	2	1450 X 780 X 810	850	569 **	D	€ 4.744
TP13/1BJ	4 WK	155	-15°C/-22°C	8	60	2	1450 X 800 X 850	850	569 **	D	€ 5.219
TA13/1BJ	4 WK	160	-15°C/-22°C	8	60	2	1450 X 800 X 950	850	569 **	D	€ 5.257
TS17/1BJ	4 WK	165	-15°C/-22°C	12	60	3	2005 X 780 X 810	850	569 **	E	€ 5.425
TP17/1BJ	4 WK	180	-15°C/-22°C	12	60	3	2005 X 800 X 850	850	569 **	E	€ 6.023
TA17/1BJ	4 WK	185	-15°C/-22°C	12	60	3	2005 X 800 X 950	850	569 **	E	€ 6.059
TS21/1BJ	4 WK	200	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 780 X 810	850	569 **	E	€ 6.007
TP21/1BJ	4 WK	230	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 800 X 850	850	569 **	E	€ 6.725
TA21/1BJ	4 WK	235	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 800 X 950	850	569 **	E	€ 6.766

(TS): Zonder werkblad - sans plan de travail - without worktop.

(TP): Inox werkblad zonder opstaande rand - plan de travail inox sans dossier - stainless steel worktop without splash-back.

(TA): Inox werkblad met opstaande rand - plan de travail inox avec dossier - stainless steel worktop with splash-back.

coldline



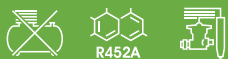
OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : MASTER EN

OPTIE 1	2 x 1/2 laden ipv 1 deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawers in stead of 1 door	€ 588
OPTIE 2	3 x 1/3 laden ipv 1 deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawers in stead of 1 door	€ 831
OPTIE 3	1/3 - 2/3 laden ipv 1 deurtje - 1/3 - 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 - 2/3 drawers in stead of 1 door	€ 635
OPTIE 4 ***	4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel castors with brake (H=128mm)	€ 432
OPTIE 5 ***	6 zwenkwielen met rem - 6 roulettes pivotantes avec frein - 6 swivel castors with brake (H=128mm)	€ 649
OPTIE 6	Paar inox geleiders - paire de glissières en inox - pair of stainless steel runners	€ 43
OPTIE 7	Aluminium bakplaat 60 x 40 - plaque pâtissière 60x40 en aluminium - aluminium baking tray 60x40	€ 47
OPTIE 8	Kunststof gecoate rooster 60x40 - grille plastifiée 60x40 - plastic coated shelf 60x40	€ 38
OPTIE 9	Centraal bedieningspaneel voor versies zonder groep - commande centrale versions équipées sans groupe - centralized control panel for remote versions	€ 635
OPTIE 10	koelgroep of regeling links - compartiment groupe ou technique à gauche - technical compartment on the left	
OPTIE 11	Slot met sleutel per deur of lade - serrure à clef par porte ou tiroir - lock with key for each door or drawer	€ 69
OPTIE 12	CO2 versie - version CO2 - CO2 version	Op vraag Sur demande On request
OPTIE 13	Uitwendig RAL kleur - extérieur couleur RAL - RAL colour outside	
OPTIE 14	INOX verdampers - évaporateur INOX - stainless steel evaporator	

(***): Enkel geldig bij bestelling van een nieuw toestel, apart als onderdeel: +20%

Seulement valable à la commande d'un appareil nouveau, après comme pièces détachées: +20%

Only valid upon order of a new counter, afterwards as spare parts: +20%



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER EN

TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	HEIGHT	DEPTH	EXT	W	W	EXCL
TS09/1MJR	4 WK	75	-2°C/+8°C	4	60	1	755 X 780 X 810	710	368 *	€ 2.766
TP09/1MJR	4 WK	80	-2°C/+8°C	4	60	1	755 X 800 X 850	710	368 *	€ 3.102
TA09/1MJR	4 WK	85	-2°C/+8°C	4	60	1	755 X 800 X 950	710	368 *	€ 3.124
TS13/1MJR	4 WK	100	-2°C/+8°C	8	60	2	1240 X 780 X 810	810	519 *	€ 3.511
TP13/1MJR	4 WK	115	-2°C/+8°C	8	60	2	1240 X 800 X 850	810	519 *	€ 3.902
TA13/1MJR	4 WK	120	-2°C/+8°C	8	60	2	1240 X 800 X 950	810	519 *	€ 3.941
TS17/1MJR	4 WK	125	-2°C/+8°C	12	60	3	1795 X 780 X 810	810	668 *	€ 4.241
TP17/1MJR	4 WK	155	-2°C/+8°C	12	60	3	1795 X 800 X 850	810	668 *	€ 4.753
TA17/1MJR	4 WK	160	-2°C/+8°C	12	60	3	1795 X 800 X 950	810	668 *	€ 4.782
TS21/1MJR	4 WK	160	-2°C/+8°C	16	60	4	2350 X 780 X 810	810	668 *	€ 4.834
TP21/1MJR	4 WK	190	-2°C/+8°C	16	60	4	2350 X 800 X 850	810	668 *	€ 5.474
TA21/1MJR	4 WK	165	-2°C/+8°C	16	60	4	2350 X 800 X 950	810	668 *	€ 5.500
TS09/1BJR	4 WK	75	-15°C/-22°C	4	60	1	755 X 780 X 810	765	540 **	€ 3.591
TP09/1BJR	4 WK	80	-15°C/-22°C	4	60	1	755 X 800 X 850	765	540 **	€ 3.906
TA09/1BJR	4 WK	85	-15°C/-22°C	4	60	1	755 X 800 X 950	765	540 **	€ 3.925
TS13/1BJR	4 WK	100	-15°C/-22°C	8	60	2	1240 X 780 X 810	920	540 **	€ 4.338
TP13/1BJR	4 WK	115	-15°C/-22°C	8	60	2	1240 X 800 X 850	920	540 **	€ 4.706
TA13/1BJR	4 WK	120	-15°C/-22°C	8	60	2	1240 X 800 X 950	920	540 **	€ 4.744
TS17/1BJR	4 WK	125	-15°C/-22°C	12	60	3	1795 X 780 X 810	945	540 **	€ 5.080
TP17/1BJR	4 WK	155	-15°C/-22°C	12	60	3	1795 X 800 X 850	945	540 **	€ 5.517
TA17/1BJR	4 WK	160	-15°C/-22°C	12	60	3	1795 X 800 X 950	945	540 **	€ 4.095
TS21/1BJR	4 WK	160	-15°C/-22°C	16	60	4	2350 X 780 X 810	970	646 **	€ 5.723
TP21/1BJR	4 WK	190	-15°C/-22°C	16	60	4	2350 X 800 X 850	970	646 **	€ 6.213
TA21/1BJR	4 WK	195	-15°C/-22°C	16	60	4	2350 X 800 X 950	970	646 **	€ 6.252

(*): -10°C / +55°C (CECOMAF)

(**): -30°C / +55°C (CECOMAF)

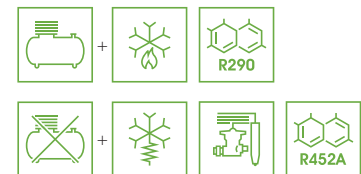
PORTIONEER WERKTAFELS TABLES DE PORTIONNEMENT PORTIONING TABLES

PREPARATION SALADETTE

- **Gastronorm 1/1 saladettes met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
 - Stevige constructie in een strak design.
 - Handgreep in inox ingewerkt in de deur.
 - Ruime RVS binnenkuip, diepte 175 mm, breedte 515 mm x lengte T09: 310 mm / T13: 820 mm / T17: 1300 mm / T21: 1780 mm. (zonder deksel)
 - Kleinere kuip op maat verkrijgbaar als optie.
- **Saladettes gastronomes GN 1/1 températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
 - Construction solide avec un design élégant.
 - Poignée en inox intégrée dans la porte.
 - Large cuve intérieure inox, profondeur 175 mm, largeur 515 mm x longueur T09: 310 mm / T13: 820 mm / T17: 1300 mm / T21: 1780 mm. (sans couvercle)
 - Plus petite cuve sur demande en option.
- **Gastro Standard 1/1 saladettes with an optimum price/quality ratio.**
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
 - Solid construction and minimalistic design.
 - Handle in stainless steel integrated in the door.
 - Large interior basin in stainless steel, depth 175 mm, width 515 mm x length T09: 310 mm / T13: 820 mm / T17: 1300 mm / T21: 1780 mm. (without lid)
 - Smaller basin on request, as an option.



TA13/1MD + OPTIONS



PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPARATION SALADETTE										
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	HEIGHT	GN (1/1)	EXT mm	W	W	€ EXCL
TS09/1M D-L	4 WK	80	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 680 X 810	250	406	€ 3.771
TP09/1M D-L	4 WK	85	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 850	250	406	€ 3.994
TA09/1M D-L	4 WK	90	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 950	250	406	€ 4.013
TS13/1M D-L	4 WK	105	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1300 X 680 X 810	250	406	€ 4.403
TP13/1M D-L	4 WK	120	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1300 X 700 X 850	250	406	€ 4.676
TA13/1M D-L	4 WK	125	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1300 X 700 X 950	250	406	€ 4.713
TS17/1M D-L	4 WK	130	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1780 X 680 X 810	250	406	€ 5.169
TP17/1M D-L	4 WK	145	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1780 X 700 X 850	250	406	€ 5.559
TA17/1M D-L	4 WK	150	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1780 X 700 X 950	250	406	€ 5.589
TS21/1M D-L	4 WK	165	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2260 X 680 X 810	250	406	€ 6.135
TP21/1M D-L	4 WK	195	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2260 X 700 X 850	250	406	€ 6.549
TA21/1M D-L	4 WK	200	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2260 X 700 X 950	250	406	€ 6.602

(TS): Zonder werkblad - sans plan de travail - without worktop.

(TP): Inox werkblad zonder opstaande rand - plan de travail inox sans dossier - stainless steel worktop without splash-back.

(TA): Inox werkblad met opstaande rand - plan de travail inox avec dossier - stainless steel worktop with splash-back.

coldline



(*) : -10°C / +55°C

   PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPARATION SALADETTE										
TYPE	STOCK	KG								€ EXCL
TS09/1MDR-L	4 WK	50	-2°C/+8°C	1	60	1	680 X 680 X 810	710	368 *	€ 3.271
TP09/1MDR-L	4 WK	55	-2°C/+8°C	1	60	1	680 X 700 X 850	710	368 *	€ 3.494
TA09/1MDR-L	4 WK	60	-2°C/+8°C	1	60	1	680 X 700 X 950	710	368 *	€ 3.515
TS13/1MDR-L	4 WK	75	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1090 X 680 X 810	810	519 *	€ 3.774
TP13/1MDR-L	4 WK	90	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1090 X 700 X 850	810	519 *	€ 4.019
TA13/1MDR-L	4 WK	95	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1090 X 700 X 950	810	519 *	€ 4.065
TS17/1MDR-L	4 WK	100	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1570 X 680 X 810	810	668 *	€ 4.571
TP17/1MDR-L	4 WK	130	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1570 X 700 X 850	810	668 *	€ 4.885
TA17/1MDR-L	4 WK	135	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1570 X 700 X 950	810	668 *	€ 4.924
TS21/1MDR-L	4 WK	135	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2050 X 680 X 810	810	668 *	€ 5.510
TP21/1MDR-L	4 WK	165	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2050 X 700 X 850	810	668 *	€ 5.606
TA21/1MDR-L	4 WK	170	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2050 X 700 X 950	810	668 *	€ 5.646

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PREPARATION SALADETTE						
TYPE	T09	T13	T17	T2		
OPTIE 1	€ 432	€ 609	€ 738	€ 8	Deksel op kuip - couvercle sur cuve - lid on basin	
OPTIE 2					2 x 1/2 lade ipv deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawer replacing 1 door	€ 536
OPTIE 3					3 x 1/3 laden ipv deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawer replacing 1 door	€ 678
OPTIE 4					1/3 + 2/3 laden ipv deurtje - 1/3 + 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 + 2/3 drawer replacing 1 door	€ 485
OPTIE 5					4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel and brake castors (H=128mm)	€ 582
OPTIE 6					6 zwenkwielen met rem - 6 roulettes pivotantes avec frein - 6 swivel and brake castors (H=128mm)	€ 635

PORTIONEER WERKTAFELS TABLES DE PORTIONNEMENT PORTIONING TABLES

PREPSTATIONS

- **Veelzijdige portioneer werktafels GN1/1 of 60x40.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox ingewerkt in de deur.
- Ventilatieschacht voor een optimale koudeverdeling.
- Bovenbouw met plaats voor GN 1/6 of GN 1/3 ingrediënten bakjes en inox scharnierend deksel.
- Diepte 700 of 800 mm.
- **Tables de portionnement multi-fonctionnel en GN 1/1 et 60x40.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox intégrée dans la porte.
- Gaine de soufflage pour une distribution optimale du froid.
- Superstructure pour bacs à ingrédients GN 1/6 ou GN 1/3 avec couvercle basculant en inox.
- Profondeur 700 ou 800 mm.
- **Multifunctional portioning tables GN 1/6 and 60x40.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle.
- Highly efficient cold distribution with air ventilation duct.
- Pans container for GN 1/6 or GN 1/3 with hinged lid in stainless steel.
- Depth 700 or 800 mm.

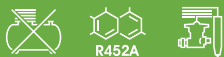


PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATIONS										
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	GN (1/1)	EXT	W	W	€ EXCL
TV13/1M-1/6	4 WK	145	-2°C/+8°C	2 (GN1/1)	60	7 (GN1/6)	1300 X 700 X 1005	250	406	€ 5.126
TV17/1M-1/6	4 WK	170	-2°C/+8°C	3 (GN1/1)	60	10 (GN1/6)	1780 X 700 X 1005	250	406	€ 5.926
TV21/1M-1/6	4 WK	220	-2°C/+8°C	4 (GN1/1)	60	13 (GN1/6)	2260 X 700 X 1005	250	406	€ 6.859
TV13/1M-1/3	4 WK	155	-2°C/+8°C	2 (GN1/1)	60	6 (GN1/3)	1300 X 700 X 1005	250	406	€ 5.281
TV17/1M-1/3	4 WK	180	-2°C/+8°C	3 (GN1/1)	60	9 (GN1/3)	1780 X 700 X 1005	250	406	€ 6.105
TV21/1M-1/3	4 WK	230	-2°C/+8°C	4 (GN1/1)	60	12 (GN1/3)	2260 X 700 X 1005	250	406	€ 7.063
TV13/1MZ-1/6	4 WK	155	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	8 (GN1/6)	1450 X 800 X 1005	250	406	€ 5.940
TV17/1MZ-1/6	4 WK	180	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	11 (GN1/6)	2005 X 800 X 1005	250	406	€ 6.869
TV21/1MZ-1/6	4 WK	230	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	15 (GN1/6)	2560 X 800 X 1005	250	406	€ 7.946
TV13/1MZ-1/3	4 WK	165	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	7 (GN1/3)	1450 X 800 X 1005	250	406	€ 6.118
TV17/1MZ-1/3	4 WK	190	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	10 (GN1/3)	2005 X 800 X 1005	250	406	€ 7.074
TV21/1MZ-1/3	4 WK	240	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	13 (GN1/3)	2560 X 800 X 1005	250	406	€ 8.185

coldline



(*) : -10°C / +55°C



PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATIONS

TYPE	STOCK	KG					EXT mm	W	W	€ EXCL
TV13/1MR-1/6	4 WK	115	-2°C/+8°C	2 (GN1/1)	60	6 (GN1/6)	1090 X 700 X 1005	810	519 *	€ 4.520
TV17/1MR-1/6	4 WK	155	-2°C/+8°C	3 (GN1/1)	60	9 (GN1/6)	1570 X 700 X 1005	810	519 *	€ 5.307
TV21/1MR-1/6	4 WK	190	-2°C/+8°C	4 (GN1/1)	60	12 (GN1/6)	2050 X 700 X 1005	810	519 *	€ 5.966
TV13/1MR-1/3	4 WK	125	-2°C/+8°C	2 (GN1/1)	60	5 (GN1/3)	1090 X 700 X 1005	810	519 *	€ 4.655
TV17/1MR-1/3	4 WK	165	-2°C/+8°C	3 (GN1/1)	60	8 (GN1/3)	1570 X 700 X 1005	810	519 *	€ 5.467
TV21/1MR-1/3	4 WK	200	-2°C/+8°C	4 (GN1/1)	60	11 (GN1/3)	2050 X 700 X 1005	810	519 *	€ 6.144
TV13/1MZR-1/6	4 WK	125	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	7 (GN1/6)	1240 X 800 X 1005	810	519 *	€ 5.306
TV17/1MZR-1/6	4 WK	165	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	10 (GN1/6)	1795 X 800 X 1005	810	519 *	€ 6.225
TV21/1MZR-1/6	4 WK	200	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	13 (GN1/6)	2380 X 800 X 1005	810	519 *	€ 7.060
TV13/1MZR-1/3	4 WK	135	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	6 (GN1/3)	1240 X 800 X 1005	810	519 *	€ 5.464
TV17/1MZR-1/3	4 WK	175	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	9 (GN1/3)	1795 X 800 X 1005	810	519 *	€ 6.412
TV21/1MZR-1/3	4 WK	210	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	12 (GN1/3)	2380 X 800 X 1005	810	519 *	€ 7.270

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PREPARATION SALADETTE

OPTIE 1	(GN 1/1)	2 x 1/2 laden ipv deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawers replacing 1 door	€ 588
OPTIE 2	(GN 1/1)	3 x 1/3 laden ipv deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawers replacing 1 door	€ 734
OPTIE 3	(GN 1/1)	1/3 + 2/3 laden ipv deurtje - 1/3 + 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 + 2/3 drawers replacing 1 door	€ 535
OPTIE 4	60 x 40	2 x 1/2 laden ipv deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawers replacing 1 door	€ 588
OPTIE 5	60 x 40	3 x 1/3 laden ipv deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawers replacing 1 door	€ 831
OPTIE 6	60 x 40	1/3 + 2/3 laden ipv deurtje - 1/3 + 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 + 2/3 drawers replacing 1 door	€ 635
OPTIE 7		4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel and brake castors (H=128mm)	€ 432
OPTIE 8		6 zwenkwielen met rem - 6 roulettes pivotantes avec frein - 6 swivel and brake castors (H=128mm)	€ 649

GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS

TOPS TGE



TOPS TGE3

- **Gastronorm 1/1 koel –en diepvrieswerktafels.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Modulaire opbouw maakt combinaties van verschillende temperaturen mogelijk.

- **Meubles bas températures positives et négatives gastronormes GN 1/1.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- Construction solide pour un usage intensif.
- Possibilité de faire des combinaisons multi-températures grâce à la construction modulaire.

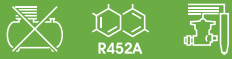
- **Gastro Standard 1/1 positive and negative working tables.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Solid construction for heavy duty use.
- Modular construction allows multi-temperature combinations.



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TGE											
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	WHEELS	DOOR	EXT	W	W	ENERGY EFFICIENCY	€ EXCL
TGE1 (3)	4 WK	109	+1°C/+10°C	2	60	1	1095 X 700 X 890	525	400 *		€ 4.414
TGE1 - IW (3)	4 WK	121	+1°C/+10°C	2	60	1	1105 X 707 X 901	525	400 *		€ 4.821
TGE2 (3)	4 WK	129	+1°C/+10°C	4	60	2	1550 X 700 X 890	525	400 *	E	€ 5.288
TGE2 - IW (3)	4 WK	143	+1°C/+10°C	4	60	2	1560 X 707 X 901	525	400 *	E	€ 5.967
TGE3 (3)	4 WK	145	+1°C/+10°C	6	60	3	2005 X 700 X 890	525	400 *		€ 6.323
TGE3 - IW (3)	4 WK	161	+1°C/+10°C	6	60	3	2015 X 707 X 901	525	400 *		€ 7.071
TGE3X (1)	4 WK	163	+1°C/+10°C	6	60	3	2085 X 700 X 890	820	500 *		€ 7.956
TGE3X - IW (1)	4 WK	181	+1°C/+10°C	6	60	3	2095 X 707 X 901	820	500 *		€ 8.702
TGE4	4 WK	175	+1°C/+10°C	8	60	4	2460 X 700 X 890	525	400 *		€ 7.662
TGE4 - IW	4 WK	194	+1°C/+10°C	8	60	4	2470 X 707 X 901	525	400 *		€ 8.478
TGE4X (1)	4 WK	192	+1°C/+10°C	8	60	4	2540 X 700 X 890	820	500 *		€ 8.508
TGE4X - IW (1)	4 WK	213	+1°C/+10°C	8	60	4	2550 X 707 X 901	820	500 *		€ 9.324
TGE5	4 WK	196	+1°C/+10°C	10	60	5	2915 X 700 X 890	525	660 *		€ 8.583
TGE5 - IW	4 WK	218	+1°C/+10°C	10	60	5	2925 X 707 X 901	525	660 *		€ 9.535
TGE5X (1)	4 WK	214	+1°C/+10°C	10	60	5	2995 X 700 X 890	980	800 *		€ 9.531
TGE5X - IW * (1)	4 WK	238	+1°C/+10°C	10	60	5	3005 X 707 X 901	980	800 *		€ 10.483
TGEN1 (2)	4 WK	114	-10°C/-25°C	2	60	1	1095 X 700 X 890	830	390 **		€ 5.022
TGEN1 - IW (2)	4 WK	127	-10°C/-25°C	2	60	1	1105 X 707 X 901	830	390 **		€ 5.430
TGEN2 (2)	4 WK	134	-10°C/-25°C	4	60	2	1550 X 700 X 890	1010	470 **		€ 6.255
TGEN2 - IW (2)	4 WK	149	-10°C/-25°C	4	60	2	1560 X 707 X 901	1010	470 **		€ 6.935

(1): R134a - (2): R452a - (3): R290

(*) : T_{ev} = -10°C - (**) : T_{ev} = -30°C



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TGE

TYPE	STOCK	KG					EXT mm	W	W	€ EXCL
TGE1S	4 WK	81	+1°C/+10°C	2	60	1	695 X 700 X 890	170	400 *	€ 3.118
TGE1S - IW	4 WK	90	+1°C/+10°C	2	60	1	705 X 707 X 901	170	400 *	€ 3.525
TGE2S	4 WK	101	+1°C/+10°C	4	60	2	1150 X 700 X 890	170	400 *	€ 4.163
TGE2S - IW	4 WK	112	+1°C/+10°C	4	60	2	1160 X 707 X 901	170	400 *	€ 4.842
TGE3S	4 WK	114	+1°C/+10°C	6	60	3	1605 X 700 X 890	190	400 *	€ 5.184
TGE3S - IW	4 WK	127	+1°C/+10°C	6	60	3	1615 X 707 X 901	190	400 *	€ 5.931
TGE3XS	4 WK	132	+1°C/+10°C	6	60	3	1685 X 700 X 890	230	500 *	€ 6.474
TGE3XS - IW	4 WK	147	+1°C/+10°C	6	60	3	1695 X 707 X 901	230	500 *	€ 7.221
TGE4S	4 WK	151	+1°C/+10°C	8	60	4	2060 X 700 X 890	210	400 *	€ 8.508
TGE4S - IW	4 WK	168	+1°C/+10°C	8	60	4	2070 X 707 X 901	210	400 *	€ 9.324
TGE4XS	4 WK	161	+1°C/+10°C	8	60	4	2140 X 700 X 890	230	500 *	€ 7.011
TGE4XS - IW	4 WK	179	+1°C/+10°C	8	60	4	2150 X 707 X 901	230	500 *	€ 7.827
TGE5S	4 WK	176	+1°C/+10°C	10	60	5	2515 X 700 X 890	230	660 *	€ 9.531
TGE5S - IW	4 WK	195	+1°C/+10°C	10	60	5	2525 X 707 X 901	230	660 *	€ 10.483
TGE5XS	4 WK	184	+1°C/+10°C	10	60	5	2595 X 700 X 890	280	800 *	€ 7.994
TGE5XS - IW *	4 WK	204	+1°C/+10°C	10	60	5	2605 X 707 X 901	280	800 *	€ 8.946
TGEN1S	4 WK	87	-10°C/-25°C	2	60	1	695 X 700 X 890	490	390 **	€ 3.541
TGEN1S - IW	4 WK	97	-10°C/-25°C	2	60	1	705 X 707 X 901	490	390 **	€ 3.949
TGEN2S	4 WK	107	-10°C/-25°C	4	60	2	1150 X 700 X 890	490	470 **	€ 4.567
TGEN2S - IW	4 WK	119	-10°C/-25°C	4	60	2	1160 X 707 X 901	490	470 **	€ 5.246

(*) : Inox werkblad in 2 delen - plan de travail inox en 2 pièces - stainless steel worktop in 2 separate parts.

(*) : Tev = -10°C - (**): Tev = -30°C

IW: Inox werkblad met of zonder opstaande rand - plan de travail inox avec ou sans dossier - stainless steel worktop with or without splash-back.

X: Versie met versterkte koude - version avec froid renforcé - oversized cooling system.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : TOPS TGE

OPTIE 1	Bedieningspaneel of koelgroep rechts - Tableau de commande ou groupe à droite - Control panel or consensing unit on the right.
OPTIE 2	Achterwand in inox - Arrière inox - Back side in stainless steel.
OPTIE 3	Slot met sleutel - Fermeture à clef - Lock with key.
OPTIE 4	Levering in twee delen (enkel X versies) - Livraison en deux parties (uniquement versions X) - Delivered in 2 parts (only X versions).
OPTIE 5	Optie 2 laden (enkel koeling) - Option 2 tiroirs (modèles positifs) - Option 2 drawers (positive temperature models).
OPTIE 6	Optie 3 laden (enkel koeling) - Option 3 tiroirs (modèles positifs) - Option 3 drawers (positive temperature models).
OPTIE 7	Kit van 3 verdeellatjes voor lade - Kit de 3 entretoises pour tiroir - Kit of 3 dividers for drawer.
OPTIE 8	Speciale vismodule 3 laden met dubbele bodem (inclusief optie -2/+10°C) - Module 3 tiroirs spécial poisson double fond + évacuation (inclus l'option -2/+10°C) Special fish module with 3 drawers, double bottom ans drane plate (option -2/+10°C included).
OPTIE 9	Werktemperatuur -2/+10°C (uitgenomen versie X) - Fonctionnement -2/+10°C (hors version X) - Operating temperature -2/+10°C (except for X version).
OPTIE 10	Expansie ventiel R449a - détendeur R449a - Expansion valve R449a.
OPTIE 11	Inox wielen ipv poten, dia. 80 mm, helft met rem - Roulettes inox au lieu de pieds, dia. 80 mm, la moitié avec frein Stainless steel castors in stead of feet, dia. 80 mm, half with brake.
OPTIE 12	Paar extra inox geleiders - paire de glissières supplémentaires en inox - pair of extra stainless steel runners.
OPTIE 13	Extra inox rooster - Grille inox supplémentaire - Extra stainless steel grid.

TYPE	TGE1S	TGE2S	TGE3(X)	TGE4(X)S	TGE5(X)S	TGE1	TGE2	TGE3(X)	TGE4(X)	TGE5(X)
	TGEN1S	TGEN2S				TGEN1	TGEN2			
OPTIE 1	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273
OPTIE 2	€ 35	€ 68	€ 103	€ 138	€ 172	€ 68	€ 103	€ 172	€ 172	€ 206
OPTIE 3	€ 81	€ 165	€ 246	€ 328	€ 411	€ 81	€ 165	€ 328	€ 328	€ 411
OPTIE 4				€ 540	€ 540				€ 524	€ 524
OPTIE 5	€ 626	€ 626	€ 626	€ 626	€ 626	€ 626	€ 626	€ 626	€ 626	€ 626
OPTIE 6	€ 1.132	€ 1.132	€ 1.132	€ 1.132	€ 1.132	€ 1.132	€ 1.132	€ 1.132	€ 1.132	€ 1.132
OPTIE 7	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41
OPTIE 8	€ 2.073	€ 2.073	€ 2.073	€ 2.073	€ 2.073	€ 2.073	€ 2.073	€ 2.073	€ 2.073	€ 2.073
OPTIE 9	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341
OPTIE 10	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94
OPTIE 11	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341
OPTIE 12	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21
OPTIE 13	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27

GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS

TOPS TG



TOPS TG2

- **Gastronorm 2/1 koel –en diepvrieswerktafels.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Modulaire opbouw maakt combinaties van verschillende temperaturen mogelijk.

- **Meubles bas températures positives et négatives gastronormes GN 2/1.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- Construction solide pour un usage intensif.
- Possibilité de faire des combinaisons multi-températures grâce à la construction modulaire.

- **Gastro Standard 2/1 positive and negative working tables.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Solid construction for heavy duty use.
- Modular construction allows multi-temperature combinations.



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TG										
TYPE	STOCK	KG					EXT mm	W	W	€ EXCL
TG1 (3)	4 WK	133	+1°C/+10°C	2	60	1	1295 X 800 X 890	510	400 *	€ 4.646
TG1 - IW (3)	4 WK	148	+1°C/+10°C	2	60	1	1305 X 807 X 901	510	400 *	€ 5.137
TG2 (3)	4 WK	151	+1°C/+10°C	4	60	2	1950 X 800 X 890	510	400 *	€ 5.686
TG2 - IW (3)	4 WK	168	+1°C/+10°C	4	60	2	1960 X 807 X 901	510	400 *	€ 6.433
TG3 (3)	4 WK	174	+1°C/+10°C	6	60	3	2605 X 800 X 890	510	400 *	€ 7.204
TG3 - IW (3)	4 WK	193	+1°C/+10°C	6	60	3	2615 X 807 X 901	510	400 *	€ 8.060
TG3X (1)	4 WK	192	+1°C/+10°C	6	60	3	2685 X 800 X 890	820	500 *	€ 7.937
TG3X - IW (1)	4 WK	213	+1°C/+10°C	6	60	3	2695 X 807 X 901	820	500 *	€ 8.792
TG4X (1)	4 WK	220	+1°C/+10°C	8	60	4	3340 X 800 X 890	985	800 *	€ 9.342
TG4X - IW * (1)	4 WK	244	+1°C/+10°C	8	60	4	3350 X 807 X 901	985	800 *	€ 10.294
TGN1 (2)	4 WK	139	-10°C/-25°C	2	60		1295 X 800 X 890	835	390 **	€ 5.272
TGN1 - IW (2)	4 WK	154	-10°C/-25°C	2	60	1	1305 X 807 X 901	835	390 **	€ 5.761

(1): R134a - (2): R452a - (3): R290

(*) : Tev = -10°C - (**) : Tev = -30°C



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TG

TYPE	STOCK	KG					EXT mm	W	W	EXCL
TG1S (1)	4 WK	106	+1°C/+10°C	2	60	1	895 X 800 X 890	170	400 *	€ 3.314
TG1S - IW (1)	4 WK	118	+1°C/+10°C	2	60	1	905 X 807 X 901	170	400 *	€ 3.803
TG2S (1)	4 WK	124	+1°C/+10°C	4	60	2	1550 X 800 X 890	170	400 *	€ 4.520
TG2S - IW (1)	4 WK	138	+1°C/+10°C	4	60	2	1560 X 807 X 901	170	400 *	€ 5.267
TG3S (1)	4 WK	138	+1°C/+10°C	6	60	3	2205 X 800 X 890	190	400 *	€ 5.589
TG3S - IW (1)	4 WK	153	+1°C/+10°C	6	60	3	2215 X 807 X 901	190	400 *	€ 6.444
TG3XS (1)	4 WK	165	+1°C/+10°C	6	60	3	2285 X 800 X 890	280	500 *	€ 6.387
TG3XS - IW (1)	4 WK	183	+1°C/+10°C	6	60	3	2295 X 807 X 901	280	500 *	€ 7.242
TG4S (1)	4 WK	167	+1°C/+10°C	8	60	4	2860 X 800 X 890	300	660 *	€ 7.003
TG4S - IW (1)	4 WK	185	+1°C/+10°C	8	60	4	2870 X 807 X 901	300	660 *	€ 7.956
TG4XS (1)	4 WK	193	+1°C/+10°C	8	60	4	2940 X 800 X 890	280	800 *	€ 7.793
TG4XS - IW * (1)	4 WK	214	+1°C/+10°C	8	60	4	2950 X 807 X 901	280	800 *	€ 8.746
TGN1S (2)	4 WK	112	-10°C/-25°C	2	60	1	895 X 800 X 890	490	390 **	€ 3.723
TGN1S - IW (2)	4 WK	124	-10°C/-25°C	2	60	1	905 X 807 X 901	490	390 **	€ 4.213

(*): Inox werkblad in 2 delen - plan de travail inox en 2 pièces - stainless steel worktop in 2 separate parts.

(**): Tev = -10°C - (**): Tev = -30°C

IW: Inox werkblad met of zonder opstaande rand - plan de travail inox avec ou sans dossier - stainless steel worktop with or without splash-back.

X: Versie met versterkte koude - version avec froid renforcé - oversized cooling system.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : TOPS TG

OPTIE 1	Bedieningspaneel of koelgroep rechts - Tableau de commande ou groupe à droite - Control panel or consensing unit on the right.
OPTIE 2	Achterwand in inox - Arrière inox - Back side in stainless steel.
OPTIE 3	Slot met sleutel - Fermeture à clef - Lock with key.
OPTIE 4	Levering in twee delen (enkel X versies) - Livraison en deux parties (uniquement versions X) - Delivered in 2 parts (only X versions).
OPTIE 5	Optie 2 laden (enkel koeling) - Option 2 tiroirs (modèles positifs) - Option 2 drawers (positive temperature models).
OPTIE 6	Optie 3 laden (enkel koeling) - Option 3 tiroirs (modèles positifs) - Option 3 drawers (positive temperature models).
OPTIE 7	Kit van 3 verdeellatjes voor lade - Kit de 3 entretoises pour tiroir - Kit of 3 dividers for drawer.
OPTIE 8	Speciale vismodule 3 laden met dubbele bodem (inclusief optie -2/+10°C) - Module 3 tiroirs spécial poisson double fond + évacuation (inclus l'option -2/+10°C) Special fish module with 3 drawers, double bottom and drane plate (option -2/+10°C included).
OPTIE 9	Werking -2/+10°C (uitgenomen versie X) - Fonctionnement -2/+10°C (hors version X) - Operating temperature -2/+10°C (except for X version).
OPTIE 10	Expansie ventiel R449a - détendeur R449a - Expansion valve R449a.
OPTIE 11	Inox wielen ipv poten, dia. 80 mm, helft met rem - Roulettes inox au lieu de pieds, dia. 80 mm, la moitié avec frein Stainless steel castors in stead of feet, dia. 80 mm, half with brake.
OPTIE 12	Paar extra inox geleiders - paire de glissières supplémentaires en inox - pair of extra stainless steel runners.
OPTIE 13	Extra inox rooster - Grille inox supplémentaire - Extra stainless steel grid.

TYPE	TG1S TGN1S	TG2S	TG3(X)S	TG4(X)S	TG1 TGN1	TG2	TG3(X)	TG4(X)
OPTIE 1	€ 273		€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273
OPTIE 2	€ 41	€ 81	€ 123	€ 165	€ 81	€ 123	€ 165	€ 172
OPTIE 3	€ 81	€ 165	€ 246	€ 328	€ 411	€ 81	€ 165	€ 246
OPTIE 4				€ 540				€ 540
OPTIE 5	€ 641	€ 641	€ 641	€ 641	€ 641	€ 641	€ 641	€ 641
OPTIE 6	€ 1.144	€ 1.144	€ 1.144	€ 1.144	€ 1.144	€ 1.144	€ 1.144	€ 1.144
OPTIE 7	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41
OPTIE 8	€ 2.208	€ 2.208	€ 2.208	€ 2.208	€ 2.208	€ 2.208	€ 2.208	2.208
OPTIE 9	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341
OPTIE 10	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94
OPTIE 11	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341	€ 341
OPTIE 12	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27
OPTIE 13	€ 45	€ 45	€ 45	€ 45	€ 45	€ 45	€ 45	€ 45

**GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS**

TOPS TP



TOPS TPLO3 - GW

-  • **Euronorm 60x40 koel- en diepvrieswerktafels voor bakkerij.**
- **Statische verdampers op de rug, behandeld tegen corrosie in combinatie met luchtactivatie systeem voor modellen met positieve temperaturen.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.**
- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Modulaire opbouw maakt combinaties van verschillende temperaturen mogelijk.
- Open versie of met gekoeld granieten werkblad bij positieve temperaturen.
-  • **Meubles bas températures positives et négatives Euro Normes (600 x 400) pour pâtisserie.**
- **Evaporateur statique, sur le dos, traité anti-corrosion avec système d'activation d'air pour modèles à températures positives.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- Construction solide pour un usage intensif.
- Possibilité de faire des combinaisons multi-températures grâce à la construction modulaire.
- Version avec dessus ouvert ou granit réfrigéré pour modèles à températures positives.
-  • **Euro Standard 60x40 positive and negative working tables for bakery.**
- **Dorsal static evaporator protected against corrosion with air activation system for models with positive temperature.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Solid construction for heavy duty use.
- Modular construction allows multi-temperature combinations.
- Open top versions or versions with refrigerated granite top for models with positive temperatures.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.





GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TP

TYPE	STOCK	KG				EXT mm	W	W		
TPO2 (1)	4 WK	147	+1°C/+10°C	16	2	1690 X 800 X 890	690	400 *	€ 4.999	€ 5.498
TPO2 - GW (1)	4 WK	260	+1°C/+10°C	16	2	1710 X 807 X 901	690	400 *	€ 6.264	€ 6.764
TPO3 (1)	4 WK	169	+1°C/+10°C	24	3	2215 X 800 X 890	900	550 *	€ 6.137	€ 6.753
TPO3 - GW (1)	4 WK	315	+1°C/+10°C	24	3	2235 X 807 X 901	900	550 *	€ 7.797	€ 8.412
TPO4 (1)	4 WK	192	+1°C/+10°C	32	4	2740 X 800 X 890	900	660 **	€ 7.291	€ 7.947
TPN2 (2)	4 WK	149	-18°C/-25°C	16	2	1690 X 800 X 890	1100	470 **	€ 5.797	€ 6.343
TPN2 - IW (2)	4 WK	166	-18°C/-25°C	16	2	1700 X 807 X 901	1100	470 **	€ 6.490	€ 7.036

(1): R134a - (2): R452a

(*) : T_{ev} = -10°C - (**): T_{ev} = -30°C



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TP

TYPE	STOCK	KG				EXT mm	W	W		
TPO2S (1)	4 WK	125	+1°C/+10°C	16	2	1290 X 800 X 890	180	400 *	€ 4.042	€ 4.469
TPO2S - GW (1)	4 WK	236	+1°C/+10°C	16	2	1310 X 807 X 920	180	400 *	€ 5.308	€ 5.736
TPO3S (1)	4 WK	149	+1°C/+10°C	24	3	1815 X 800 X 890	180	550 *	€ 4.868	€ 5.403
TPO3S - GW (1)	4 WK	292	+1°C/+10°C	24	3	1835 X 807 X 920	180	550 *	€ 6.527	€ 7.063
TPO4S (1)	4 WK	165	+1°C/+10°C	32	4	2340 X 800 X 890	180	660 *	€ 6.292	€ 6.928
TPO4S - GW (1)	4 WK	300	+1°C/+10°C	32	4	2370 X 800 X 920	180	660 *	€ 8.209	€ 8.845
TPO5S (1)	4 WK	181	+1°C/+10°C	40	5	2865 X 807 X 890	180	750 *	€ 7.324	€ 8.009
TPN2S (2)	4 WK	130	-18°C/-25°C	16	2	1690 X 800 X 890	450	470 **	€ 4.177	€ 4.603
TPN2S - IW (2)	4 WK	144	-18°C/-25°C	16	2	1700 X 807 X 901	450	470 **	€ 4.870	€ 5.296

IW: Inox werkblad met opstaande rand - plan de travail inox avec dossier - stainless steel worktop with splash-back.

(*) : T_{ev} = -10°C - (**): T_{ev} = -30°C

O: Open bovenblad - dessus ouvert - open top.

(1): R134a - (2): R452a

GW: Granieten bovenblad - dessus granite - granite work top..

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : TOPS TP

OPTIE 1	Bedieningspaneel of koelgroep rechts - Tableau de commande ou groupe à droite - Control panel or consensing unit on the right.
OPTIE 2	Achterwand in inox - arrière inox - Back side in stainless steel.
OPTIE 3	Slot met sleutel - fermeture à clef - Lock with key.
OPTIE 4	Expansie ventiel R449a - détenteur R449a - Expansion valve R449a.
OPTIE 5	Inox wielen ipv poten, dia. 80 mm, helft met rem - roulettes inox au lieu de pieds, dia. 80 mm, la moitié avec frein - stainless steel castors in stead of feet, dia. 80 mm, half with brake.
OPTIE 6	Paar extra inox geleiders - paire de glissières supplémentaires en inox - pair of extra stainless steel runners.
OPTIE 7	Extra inox rooster - grille inox supplémentaire - extra stainless steel grid.

TYPE	TPO2S	TPO3S	TPO4S	TPO5S	TPO2	TPO3	TPO4
	TPN2S				TPN2		
OPTIE 1	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273	€ 273
OPTIE 2	€ 81	€ 124	€ 165	€ 205	€ 81	€ 124	€ 165
OPTIE 3	€ 165	€ 246	€ 207	€ 409	€ 165	€ 246	€ 328
OPTIE 4	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94	€ 94
OPTIE 5	€ 342	€ 491	€ 491	€ 491	€ 491	€ 491	€ 491
OPTIE 6	€ 29	€ 29	€ 29	€ 29	€ 29	€ 29	€ 29
OPTIE 7	€ 37	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41	€ 41

PORTIONEER WERKTAFELS TABLES DE PORTIONNEMENT PORTIONING TABLES

PREPSTATION TSC & TPR



PREPSTATION TPR3



PREPSTATION TSC 3

- **Portioneerwerktafels met geventileerde verdamper.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
 - RVS deksel boven GN 's , neerklapbaar, demontabel zonder gereedschap.
 - Uitsnijding in werkblad voor het inhangen van GN- bakken (zie tabel).
 - Model TSC: vooraan wegneembare kunststof polyethyleen snijplank. (diepte 230mm)
 - Model TPR: groot RVS werkblad, GN 's verhoogd opgehangen
 - Onderaan voorraad met 2 x GN1/1 RVS roosters per deur.
 - Koelunit zijdelings ingebouwd -> beter rendement.
 - Bodem zonder drempel & zonder gereedschap demonteerbare binneninrichting en magneetdeurdichtingen -> hygiëne (HACCP).
 - Getropicaliseerd, tot omgeving van 43°C -> steeds optimale werking verzekerd.
- **Tables de portionnement avec évaporateur ventilé.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
 - Couvercle inox au-dessus des GN, type abattant, démontable sans outils.
 - Découpe dans le plan de travail pour accueillir des bacs GN. (voir tableau)
 - Modèle TSC: coté avant tablette de découpe en polyéthylène amovible. (profondeur 230mm)
 - Modèle TPR: grand plan de travail inox, GN à l'avant rehaussés suspendus.
 - Réserve en bas, avec 2 grilles GN1/1 en inox par porte.
 - Groupe intégré sur le côté -> meilleur rendement
 - Sol sans seuil & aménagement intérieur démontable sans outils et joints de portes magnétiques -> hygiène (HACCP)
 - Tropicalisé, jusqu'à une ambiance de 43°C -> toujours fonctionnement optimal assuré.
- **Portioning tables with ventilated evaporator.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
 - Stainless steel lid above the GN containers, easy to fold down, easy dismantlable without tools .
 - Opening in working top, for hanging in GN containers. (see table)
 - Model TSC: in front of the counter polyethylene cut board, depth 230mm, removable.
 - Model TPR: big working top in stainless steel, GN 's ranged on higher level.
 - Storage underneath, with 2 x GN1/1 stainless steel grids per door.
 - Condensing unit built-in at the side -> better performance
 - Bottom without step & interior fitting easy dismantlable without tools and magnetic door gaskets -> hygiene (HACCP).
 - Tropicalized, till ambiance of 43°C -> always optimal functioning assured.



SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : PREPSTATION TSC									
TYPE	STOCK		GN		KG	EXT mm	W	W	€ EXCL
TSC 2	4 WK	4 X GN1/1	2 X GN1/1 + 1 X GN 2/4	+1°C / +10°C	180	1555 X 840 X 975	690	400 *	€ 6.489
TSC 3	4 WK	6 X GN1/1	4 X GN1/1	+1°C / +10°C	200	2010 X 840 X 975	690	400 *	€ 7.695

(*) : Tev = -10°C

SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : PREPSTATION TSC									
TYPE	STOCK		GN		KG	EXT mm	W	W	€ EXCL
TSCS 2	4 WK	4 X GN1/1	2 X GN1/1 + 1 X GN 2/4	+1°C / +10°C	160	1155 X 840 X 975	170	400 *	€ 5.506
TSCS 3	4 WK	6 X GN1/1	4 X GN1/1	+1°C / +10°C	180	1610 X 840 X 975	170	400 *	€ 6.631

(*) : Tev = -10°C

SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : PREPSTATION TPR									
TYPE	STOCK		GN		KG	EXT mm	W	W	€ EXCL
TPR2 (3)	4 WK	4 X GN1/1	8 X GN1/3	+1°C / +10°C	180	1575 X 790 X 1180	490	400 *	€ 9.717
TPR3 (3)	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	200	2030 X 790 X 1180	490	400 *	€ 11.020
TPR3X (1)	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	220	2110 X 790 X 1180	800	500 *	€ 12.715

(1): R134a - (3): R290

(*) : Tev = -10°C

SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : PREPSTATION TPR									
TYPE	STOCK		GN		KG	EXT mm	W	W	€ EXCL
TPR2S	4 WK	4 X GN1/1	8 X GN1/3	+1°C / +10°C	160	1575 X 790 X 1180	170	400 *	€ 8.952
TPR3S	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	180	2030 X 790 X 1180	170	400 *	€ 10.270
TPR3XS	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	200	2110 X 790 X 1180	170	500 *	€ 12.279

(X) Versie met versterkte koude - version avec froid renforcé - oversized cooling system.

(*) : Tev = -10°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PREPSTATION TSC & TPR	
OPTIE 1	Bedieningspaneel of koelgroep rechts - <i>Tableau de commande ou groupe à droite</i> - Control panel or consensing unit on the right.
OPTIE 2	Achterwand in inox - <i>arrière inox</i> - Back side in stainless steel.
OPTIE 3	Slot met sleutel - <i>fermeture à clef</i> - Lock with key.
OPTIE 4	Optie 2 laden - <i>option 2 tiroirs</i> - option 2 drawers.
OPTIE 5	Optie 3 laden - <i>option 3 tiroirs</i> - option 3 drawers.
OPTIE 6	Kit van 3 verdeellatjes voor lade - <i>kit de 3 entretoises pour tiroir</i> - kit of 3 dividers for drawer.
OPTIE 7	Verdeellatje 530 mm - <i>Entretoise 530 mm</i> - Dividers 530 mm
OPTIE 8	Expansie ventiel R449a - <i>détendeur R449a</i> - Expansion valve R449a.
OPTIE 9	Inox wielen ipv poten, dia. 80 mm, helft met rem - <i>roulettes inox au lieu de pieds, dia. 80 mm, la moitié avec frein</i> - stainless steel castors in stead of feet, dia. 80 mm, half with brake.
OPTIE 10	Paar extra inox geleiders - <i>paire de glissières supplémentaires en inox</i> - pair of extra stainless steel runners.
OPTIE 11	Extra inox rooster - <i>grille inox supplémentaire</i> - extra stainless steel grid.

TYPE	TSC2S	TSC2	TSC3S	TSC3	TPR2	TPR3	TPR3X
OPTIE 1					TPR2S	TPR3S	TPR3XS
OPTIE 2	€ 68	€ 103	€ 103	€ 138	€ 273	€ 273	€ 273
OPTIE 3	€ 165	€ 165	€ 246	€ 246	€ 103	€ 138	€ 138
OPTIE 4					€ 165	€ 246	€ 246
OPTIE 5					€ 626	€ 626	€ 626
OPTIE 6					€ 1.132	€ 1.132	€ 1.132
OPTIE 7					€ 41	€ 41	€ 41
OPTIE 8	€ 7	€ 7	€ 7	€ 7			
OPTIE 9	€ 94		€ 94		€ 94	€ 94	€ 94
OPTIE 10	€ 341	€ 341	€ 491	€ 491	€ 341	€ 491	€ 491
OPTIE 11	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21	€ 21
	€ 27	€ 27	€ 27	€ 27	27	€ 27	€ 27

TSC: Bedieningspaneel of koelgroep standaard rechts - *tableau de commande ou groupe standard à droite* - control panel or condensing unit standard on the right side.

TPR: Bedieningspaneel of koelgroep standaard links - *tableau de commande ou groupe standard à gauche* - control panel or condensing unit standard on the left side.

MULTI-TEMPERATUUR LADENBLOK BLOC TIROIRS MULTI-TEMPERATURE MULTI-TEMPERATURE DRAWER BLOCK



LINEAR SPACE

- **Flexibele oplossingen voor keuken of atelier: keuze tussen koelen en vriezen (vrije settemperatuur: +7°C tot -24°C)..**
 - **Ergonomisch design en gemakkelijke toegang.**
 - **Hoog laadvermogen: tot maximum 20kg per lade.**
 - **Versterkt werkblad.**
 - Voor 3 x GN 1/1 gastronomrecipiënt per lade (meegeleverd), gedragen op licht frame.
 - Ladenblok enkele lade of dubbele lade mogelijk.
 - Dubbele lade heeft 2 onafhankelijke installaties 2 verschillende temperaturen mogelijk.
 - Goede sluiting met slot en magneetdichting.
 - Toepassing voor bewaring voeding, met uitzondering van snelkoelen of snelvriezen en van roomijs-bewaring, laden zoveel mogelijk dicht laten (vooral bij dubbele ladenblok deze niet tegelijk opentrekken wegens kantelgevaar).
- **Solutions flexibles pour la cuisine ou l'atelier: choix entre froid positif ou négatif (température de consigne libre entre +7°C et -24°C).**
 - **Design ergonomique et accès aisé.**
 - **Haute capacité de chargement: jusqu'à 20kg per tiroir maximum.**
 - **Plan de travail renforcé.**
 - Pour 3 x récipients gastronomes GN 1/1 par tiroir (inclus), tenus sur support léger.
 - Bloc à tiroirs simple tiroir ou double est possible.
 - Double tiroirs munis de 2 installations indépendantes 2 températures différentes possibles.
 - Bonne fermeture avec serrure et joint magnétique.
 - Application conservation des denrées alimentaires, à l'exception de refroidissement ou surgélation rapide et de la conservation de crème glacée, de préférence laisser les tiroirs fermés le plus que possible (surtout chez le bloc double tiroirs, ne les pas ouvrir simultanément car danger de basculer).
- **Flexibles solutions for kitchen or workshop: choice between positive and negative temperature (free set temperature: +7°C tot -24°C).**
 - **Ergonomic design and easy accessibility.**
 - **High loading capacity: till 20kg per drawer.**
 - **Reinforced working top.**
 - For 3 x GN 1/1 gastronorm container (included), supported at a light frame.
 - Drawer block one or two drawers possible.
 - Double drawer appliance has 2 independent units 2 different temperatures possible.
 - Good closing with lock and magnet gasket.
 - Application for food conservation, with exception of blast chilling or freezing and of ice cream conservation, keep the drawers closed as much as you can (especially with double drawers since tilting danger).



GEGEVENSBEWAKING SURVEILLANCE DES DONNÉES DATA MONITORING



COLDLINE COSMO MONITORING

Innovatieve Wifi technologie die het mogelijk maakt om al uw Coldline toestellen te koppelen aan een Cosmo HUB en de data te bewaken vanaf uw smartphone.

Cosmo HUB is een toestel, uitgerust voor communicatie: MODI, VISION, LEVTRONIC, dat geregeld wordt geüpdatet.

24/7 bewaking mogelijk, met rapportage storingen, bij voorbeeld spanningsuitval, verkeerd gebruik, of sterk afwijken van de parameters. Zo kan u efficiëntie nastreven.

La technologie Wifi innovatrice, vous permettant de connecter tous vos appareils Coldline à un Cosmo HUB et de surveiller les données de votre smartphone.

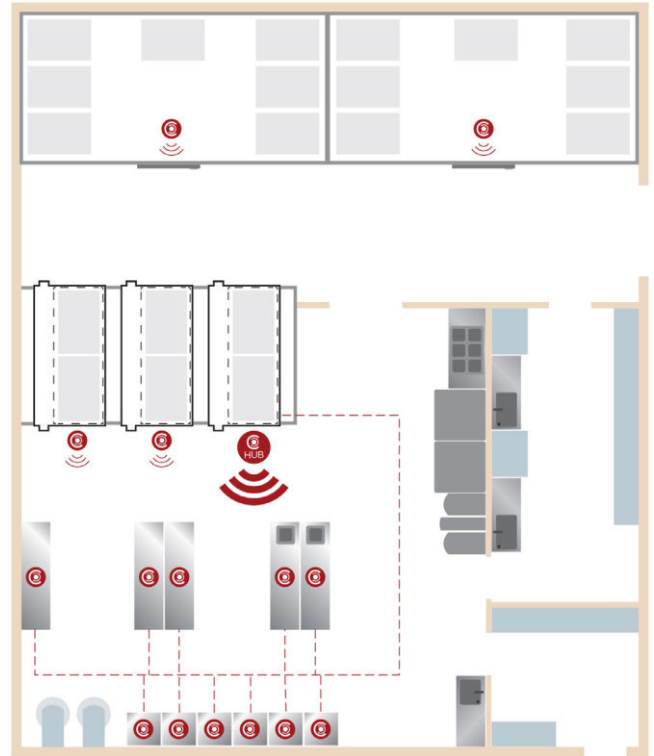
Cosmo HUB est un appareil, avec un dispositif de communication: MODI, VISION, LEVTRONIC, régulièrement mis à jour.

Surveillance 24/7 possible, avec rapport d'anomalies, par exemple coupure de courant, usage fautif, ou déviation important des paramètres. Ainsi vous êtes en mesure d'obtenir un maximum d'efficacité.

Innovative Wi-Fi technology, that allows you to connect all of the Coldline appliances in your workshop to a Cosmo HUB and monitor the data from your smartphone.

Cosmo HUB is an appliance, equipped with a communication device: MODI, VISION, LEVTRONIC, being updated periodically.

24/7 monitoring is possible, with reporting of troubles, power supply cut or faulty use e.g., or significant differences with the ideal parameters. In this way you can reach maximum of efficiency.



OPZET GN-HOUDERS PORTE-BACS GN À POSER GN COUNTER TOPS

PIZZA LINE



PIZZA LINE VP14/6NL

- **Gekoelde RVS opzetkoeling voor gastronorm bakjes 1/4 of 1/3, diepte 150 mm.**
- **Hygiène: inwendig afgeronde hoeken, ingeschuimde verdamper en water afvoerplug voor eenvoudige reiniging.**
- Twee dieptes, 320 en 380 mm.
- Met of zonder glasopbouw.
- Elektronische regeling met temperatuuralarm, temperatuur geheugen en mogelijke melding op afstand.
- **Porte bacs en inox pour récipients gastronomes GN 1/4 ou GN 1/3, profondeur 150 mm.**
- **Hygiène: coins intérieurs arrondis, évaporateur serpentin dans les parois et bouchon de vidange pour entretien facile.**
- Deux profondeurs, 320 et 380 mm.
- Avec ou sans la superstructure en verre.
- Régulation électronique avec signal d'alarme de température, mémoire de températures et report possible à distance.
- **Stainless steel pan coolers for gastronorm 1/4 or 1/3, depth 150 mm.**
- **Hygiene: rounded internal corners, evaporator integrated in the walls and drain plug for easy cleaning.**
- Two depths, 320 and 380 mm.
- With or without glass superstructure.
- Electronic control panel with temperature alarm and memory and connection for remote report.





OPZET GN-HOUDERS - PORTE-BACS GN À POSER - GN COUNTER TOPS : PIZZA LINE								-10°C	R290	R452A
TYPE	STOCK	*	+2°C/+10°C				W	W		
YP13/5N	4 WK	5 x 1/4	+2°C/+10°C	40	1300 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.410	€ 1.294
VP13/5N	4 WK	5 x 1/4	+2°C/+10°C	55	1300 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.567	€ 1.450
YP14/6N	4 WK	6 x 1/4	+2°C/+10°C	45	1450 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.500	€ 1.381
VP14/6N	4 WK	6 x 1/4	+2°C/+10°C	60	1450 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.661	€ 1.544
YP16/7N	4 WK	7 x 1/4	+2°C/+10°C	45	1600 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.628	€ 1.513
VP16/7N	4 WK	7 x 1/4	+2°C/+10°C	65	1600 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.782	€ 1.670
YP18/8N	4 WK	8 x 1/4	+2°C/+10°C	50	1795 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.622	€ 1.503
VP18/8N	4 WK	8 x 1/4	+2°C/+10°C	70	1795 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.774	€ 1.657
YP20/9N	4 WK	9 x 1/4	+2°C/+10°C	55	2005 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.684	€ 1.567
VP20/9N	4 WK	9 x 1/4	+2°C/+10°C	75	2005 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.837	€ 1.721
YP23/12N	4 WK	12 x 1/4	+2°C/+10°C	60	2350 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.759	€ 1.642
VP23/12N	4 WK	12 x 1/4	+2°C/+10°C	80	2350 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.913	€ 1.796
YP25/13N	4 WK	13 x 1/4	+2°C/+10°C	60	2560 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.868	€ 1.750
VP25/13N	4 WK	13 x 1/4	+2°C/+10°C	85	2560 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 2.067	€ 1.948
YP13/5NL	4 WK	5 x 1/3	+2°C/+10°C	40	1300 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.470	€ 1.413
VP13/5NL	4 WK	5 x 1/3	+2°C/+10°C	60	1300 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.613	€ 1.499
YP14/6NL	4 WK	6 x 1/3	+2°C/+10°C	45	1450 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.562	€ 1.506
VP14/6NL	4 WK	6 x 1/3	+2°C/+10°C	65	1450 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.722	€ 1.605
YP16/7NL	4 WK	7 x 1/3	+2°C/+10°C	45	1600 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.615	€ 1.500
VP16/7NL	4 WK	7 x 1/3	+2°C/+10°C	70	1600 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.764	€ 1.649
YP18/8NL	4 WK	8 x 1/3	+2°C/+10°C	50	1795 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.684	€ 1.567
VP18/8NL	4 WK	8 x 1/3	+2°C/+10°C	75	1795 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.837	€ 1.721
YP20/9NL	4 WK	9 x 1/3	+2°C/+10°C	55	2005 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.762	€ 1.642
VP20/9NL	4 WK	9 x 1/3	+2°C/+10°C	80	2005 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.913	€ 1.796
YP23/12NL	4 WK	11 x 1/3	+2°C/+10°C	60	2350 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.837	€ 1.721
VP23/12NL	4 WK	11 x 1/3	+2°C/+10°C	85	2350 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.989	€ 1.871
YP25/13NL	4 WK	12 x 1/3	+2°C/+10°C	60	2560 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.913	€ 1.796
VP25/13NL	4 WK	12 x 1/3	+2°C/+10°C	90	2560 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 2.142	€ 2.025

YP: Zonder glasopbouw - sans superstructure en verre - without glass structure.

VP: Met glasopbouw - avec superstructure en verre - with glass structure.

* Benaderend, optimale vulling is een combinatie met andere GN's.

* approximatif, remplissage optimale est une combinaison avec d'autres GN.

* approximate, optimal filling is a combination with other GN's.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PIZZA LINE														
	YP13/5N	YP14/6N	YP16/7N	YP18/8N	YP20/9N	YP23/12N	YP25/13N	YP13/5NL	YP14/6NL	YP16/7NL	YP18/8NL	YP20/9NL	YP23/12NL	YP25/13NL
	VP13/5N	VP14/6N	VP16/7N	VP18/8N	VP20/9N	VP23/12N	VP25/13N	VP13/5NL	VP14/6NL	VP16/7NL	VP18/8NL	VP20/9NL	VP23/12NL	VP25/13NL
OPTIE 1	€ 417	€ 486	€ 500	€ 618	€ 648	€ 840	€ 989	€ 394	€ 502	€ 592	€ 788	€ 695	€ 973	€ 1.167
OPTIE 2	€ 418	€ 470	€ 513	€ 541	€ 604	€ 699	€ 865	€ 469	€ 525	€ 571	€ 587	€ 648	€ 776	€ 948
OPTIE 3	€ 108	€ 108	€ 108	€ 108	€ 108	€ 108	€ 108	€ 108	€ 108	€ 108	€ 108	€ 108	€ 539	€ 539
OPTIE 4	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324	€ 324
OPTIE 5														

OPTIE 1 Set gastronombakjes inclusief deksels - kit gastronomes avec couvercles - kit gastro pans including lids.

OPTIE 2 Inox schmierend deksel (YP) - couvercle basculant en inox (YP) - stainless steel lid (YP).

OPTIE 3 Set van 4 inox poten - 4 pieds en inox - 4 stainless steel legs.

OPTIE 4 Set van 2 muurconsols - 2 consoles murales - 2 wall clamps.

OPTIE 5 Koelgroep links - groupe frigorifique gauche - Condensing unit left (SX).

SALADETTES SALADETTES SALADETTES

ISAL SALADETTE

• Geventileerde saladette met cataforese behandelde verdamper.

- Inox deksel dat horizontaal half opengeschoven kan worden en in verticale positie kan worden gekipt.
- Vooraan kunststof snijplank, breedte 135 mm.
- Bovenaan uitsnijding voorzien voor het plaatsen van gastronom recipiënten diepte 150 mm.
- Gekoelde voorraad. 1 rilsan rooster GN 1/1 per deur.
- Koelunit helemaal onderaan ingebouwd.

• Saladette ventilée avec évaporateur traité cataphorèse.

- Couvercle en inox qui s'ouvre horizontalement sur la moitié en poussant vers l'arrière et en position vertical en la basculant.
- A l'avant planche de découpe en polyéthylène, Largeur 135 mm.
- Ouverture prévue pour placer des bacs gastronomes profondeur 150 mm.
- Réserve réfrigérée. 1 grille GN 1/1 rilsanisée par porte.
- Groupe frigorifique intégré complètement en bas du meuble.

• Ventilated saladette with cataphoresis protected evaporator.

- Stainless steel lid sliding up half way and can be put upwards in vertical position.
- In front polyethylene cutting board, width 135 mm.
- Opening on top provided to put gastro pans depth 150 mm.
- Refrigerated storage. 1 rilsan shelf GN 1/1 each door.
- Condensing unit at the bottom of the appliance.



ISAL SALADETTE 2

SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : ISAL SALADETTE									
TYPE	STOCK								
ISAL 2V	STOCK	10 X 1/4	2	+4°C / +6°C	60	900 X 700 X 880	230/50/1	250	€ 1.704
ISAL 3V	STOCK	16 X 1/4	3	+4°C / +6°C	85	1380 X 700 X 880	230/50/1	350	€ 2.021

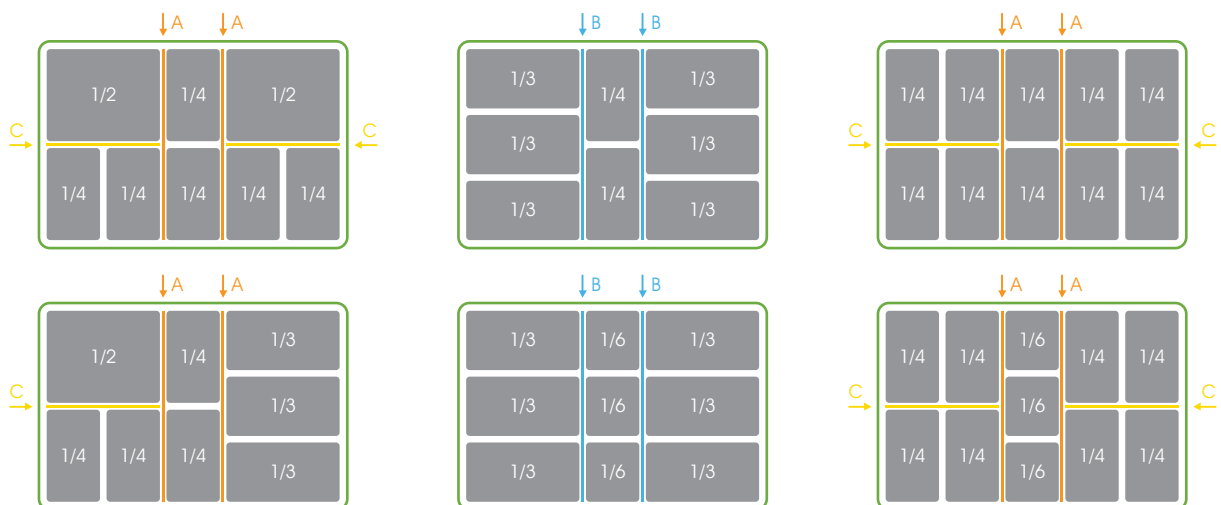
Prijzen exclusief gastronombakjes - *prix hors bacs gastronomes* - prices without gastro pans.
Prijzen inclusief set dwarsstukken - *prix entretoises comprises* - price traverses included.



ISAL SALADETTE 3

GN RECIPIENT COMBINATIES COMBINATIONS DES BACS GN GN BOWLS COMBINATIONS

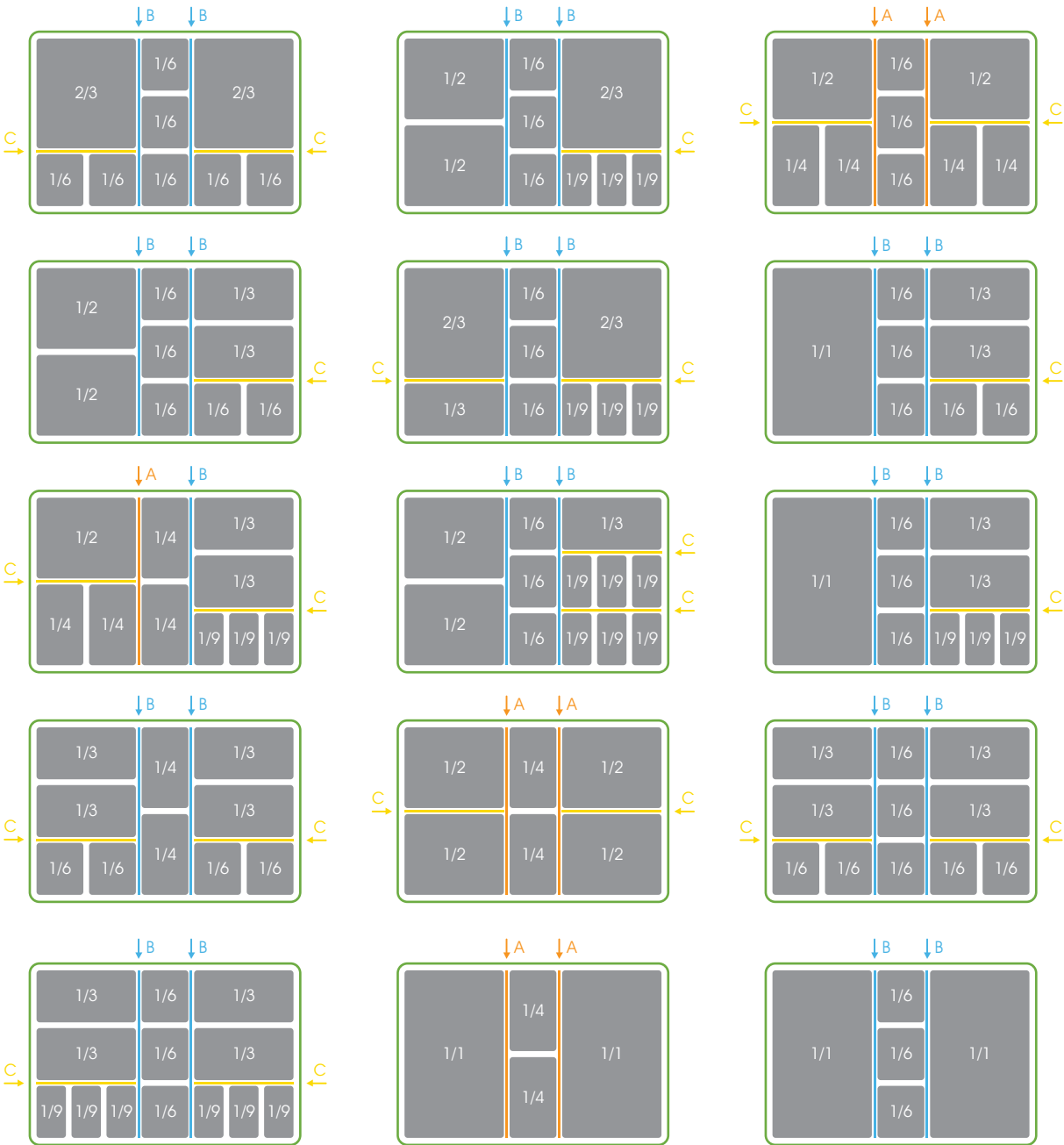
ISAL 2



GN RECIPIENT COMBINATIES
COMBINATIONS DES BACS GN
GN BOWLS COMBINATIONS



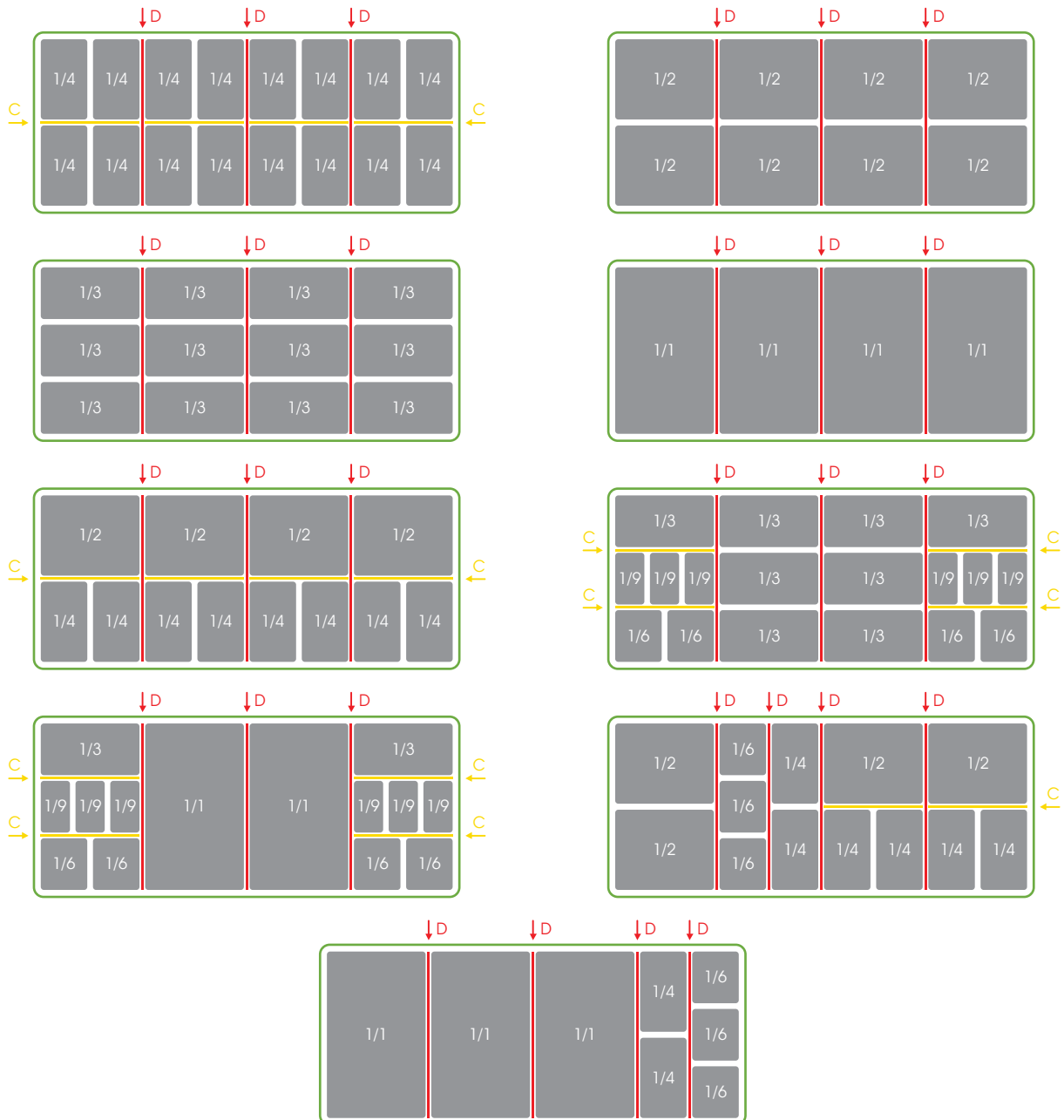
ISAL 2



GN RECIPIENT COMBINATIES COMBINATIONS DES BACS GN GN BOWLS COMBINATIONS



ISAL 3



MONOBLOCKS MONOBLOCS MONOBLOCKS

LAIKA

- Inhangunits voor koelcellen en diepvriescellen. Voor koelcelpanelen van 60 tot 140 mm dikte.
 - Stevige omkasting, opendraaiend frontluik voor eenvoudige inspectie. (unit kan blijven werken bij open deur)
 - Uitgebreide koeltechnische uitrusting met ruim gedimensioneerde componenten van hoge kwaliteit waaronder volgens type drukmeetpunten, lage- en hogedruk beveiliging, vloeistofafscheider, verdampersdrukregelaar en expansieventiel.
 - Montage kits beschikbaar om door de wand te monteren als insteekunit.
 - Elektronische regeling met condensorregeling via condensorvoeler (3de sonde) en audiovisuele alarmfuncties.
- Monoblocs à cheval pour chambres froides positives et négatives. Pour panneaux de chambres froides de 60 à 140 mm épaisseur.
 - Habillage solide, volet frontal pivotant pour une inspection simple. (l'unité peut continuer à fonctionner porte ouverte)
 - Ample équipement frigorifique avec composants largement dimensionnés de haute qualité avec entre autres selon modèle points de mesure de pression, protection de pression haute et basse, séparateur de liquide, régulateur de pression d'évaporation et détendeur thermostatique.
 - Kits de montage disponibles pour transformation modèle à cheval vers modèle tampon.
 - Régulation électronique avec régulation de condensation par une (3è sonde) et fonctions d'alarme auditives en visuelles.
- Saddle monoblocs for cold rooms with positive and negative temperature. For cold room panels from 60 to 140 mm thickness.
 - Solid plating, revolving front door for an easy inspection. (unit can keep on working with open front door)
 - Extensive refrigeration equipment with ample sized, high quality components as there are according to the model pressure measuring points, high and low pressure switch, liquid separator, evaporator pressure regulator and thermostatic expansion valve.
 - Mounting kits available to mount the monobloc as through the wall version.
 - Electronic controller with condenser control by a (3rd) condenser probe and audible and visual alarm functions.



LAIKA EL



MONOBLOCKS - MONOBLOCS - MONOBLOCKS : LAIKA										
TYPE	STOCK	 M³			 KG	 EXT mm		 W	 W	€ EXCL
EL 04123 N	4 WK	3,30	-2 °C / +5°C	0°C	34	322 X 735 X 617	230/50/1	769	761	€ 1.907
EL 06125 N	STOCK	5,81	-2 °C / +5°C	0°C	45	450 X 885 X 700	230/50/1	1200	1032	€ 2.153
EL 07125 N	4 WK	7,41	-2 °C / +5°C	0°C	57	450 X 885 X 700	230/50/1	1400	1204	€ 2.284
EL 09125 N	STOCK	8,55	-2 °C / +5°C	0°C	58	450 X 885 X 700	230/50/1	1300	1448	€ 2.383
EL 11130 N	4 WK	15,53	-2 °C / +5°C	0°C	85	644 X 914 X 830	400/50/3*	1800	1868	€ 3.275
EL 13130 N	4 WK	17,29	-2 °C / +5°C	0°C	87	644 X 914 X 830	400/50/3*	2300	2211	€ 3.426
EL 15225 N	4 WK	24,25	-2 °C / +5°C	0°C	101	800 X 886 X 830	400/50/3*	2300	2829	€ 3.770
EL 19325 N	4 WK	30,22	-2 °C / +5°C	0°C	128	1147 X 886 X 830	400/50/3*	3000	2767	€ 4.567
EL 24325 N	4 WK	35,92	-2 °C / +5°C	0°C	141	1147 X 886 X 830	400/50/3*	3300	3194	€ 4.911
EL 12125 B	4 WK	7,08	-15°C / -25°C	-20°C	61	450 X 885 X 700	230/50/1	1500	734	€ 2.648
EL 17125 B	STOCK	8,37	-15°C / -25°C	-20°C	62	450 X 885 X 700	230/50/1	1800	884	€ 2.686
EL 19130 B	4 WK	17,04	-15°C / -25°C	-20°C	89	644 X 914 X 830	400/50/3*	2800	1318	€ 3.770
EL 24225 B	4 WK	25,15	-15°C / -25°C	-20°C	102	800 X 886 X 830	400/50/3*	3600	1772	€ 4.188
EL 35325 B	4 WK	41,60	-15°C / -25°C	-20°C	156	1147 X 886 X 830	400/50/3	4900	2628	€ 6.317

T. amb. = +16°C -> +43°C

(*) : Ook beschikbaar - aussi disponible - also available: 230/50/1

Tev = -10°C | -30°C



LAIKA EL

MONOBLOCKS MONOBLOCS MONOBLOCKS

ALASKA

- Zwaar gedimensioneerde wandunits specifiek voor transport.
- Stevige omkasting, haakse steun voor verdamper.
- Cataforese behandelde verdamper, modellen -20°C | +10°C.
- Standaard componenten van hoge kwaliteit, ruim gedimensioneerd, gemakkelijke bediening.
- Standaard elektronische regeling met auditief hoog temperatuur alarm.
- Snelle montage, lamparmatuur en schakelaar inbegrepen.
- Stationair gebruik, mobiele stekker.
- Afloopbuis tot aan de bodem voorzien.
- Snelle en energiebesparende heetgasontdooiing.
- Steeds met thermostatisch expansieventiel.
- Hermetische rotatieve compressor bij 230V mono-versies, semi-hermetische voor de 3 x 400V +N - versies.
- Steeds met hoge druk pressostaat, lage druk pressostaat en condensatiedruk pressostaat.
- Steeds met thermische veiligheden voor ventilatoren verdamper en condensor.
- Met 2 handige Schrader ventielen voor meting aan hoge en aan lage drukant.

Verskillende versies:

- N: normale koeltemperatuur, echter dieptekoeling tot -2°C.
- BN: diepvries en koeling mogelijk, verwarming mogelijk voor koeling bij vriesomgeving. (Types BNH)

- Unités murales surdimensionnées, spécifiquement pour le transport.
- Habillage solide, supports intérieurs en angle .
- Evaporateur traité cataforese, modèles -20°C | +10°C.
- Composants standard de haute qualité, largement dimensionnés, manipulation facile.
- Régulation électronique standard avec alarme sonore haute température.
- Montage rapide, armature d'éclairage et interrupteur inclus.
- Usage stationnaire, prise de courant mobile.
- Décharge d'eau de fonte prévue jusqu'au sol.
- Dégivrage par gaz chauds rapide économisant de l'énergie.
- Toujours avec détendeur thermostatique.
- Compresseur rotatif hermétique pour les versions 230V mono, semi-hermétique pour les versions 3 x 400V +N.
- Toujours avec pressostats de haute pression, de basse pression et de pression de condensation.
- Toujours avec sécurités thermiques pour les ventilateurs d'évaporateur et de condenseur avec 2 vannes Schrader pour mesurage de haute et de basse pression.

Versions différentes:

- N: température normale frigo, toujours fonctionnement à -2°C possible
- BN: tant congélation que frigo possible, chauffage possible (fonctionnement à des températures ambiantes négatives) (versions BNH)



MONOBLOCKS - MONOBLOCS - MONOBLOCKS : ALASKA										
TYPE	STOCK	M³	°C	KG	EXT mm		R---	W	W	EXCL
130 N	5 WK	11	-2 °C / +10°C	59	667 X 822 X 694	230/50/1	R407c	900	1200	€ 3.064
160 N	5 WK	15	-2 °C / +10°C	62	667 X 822 X 694	230/50/1	R407c	1300	1700	€ 3.634
230 N	5 WK	21	-2 °C / +10°C	77	1017 X 822 X 694	230/50/1	R407c	1600	2000	€ 4.275
240 BN	5 WK	13 / 23	-20 °C / +10°C	76	1049 X 1020 X 310	230/50/1	R452a	1900	1250 / 3000	€ 6.842
240 BNH	5 WK	13 / 23	-20 °C / +10°C	76	1049 X 1020 X 310	230/50/1	R452a	1900	1250 / 3000	€ 7.696
330 BNHM	5 WK	29 / 42	-20 °C / +10°C	118	985 X 823 X 673	230/50/1	R452a	3100	1381 / 3987	€ 10.690
330 BNHT	5 WK	29 / 42	-20 °C / +10°C	118	985 X 823 X 673	400/50/3	R452a	3200	1381 / 3987	€ 12.114
480 BNHT	5 WK	44 / 54	-20 °C / +10°C	172	1270 X 820 X 670	400/50/3	R452a	5300	2303 / 6304	€ 14.252
650 BNHT	5 WK	73 / 85	-20 °C / +10°C	290	1270 X 1110 X 1070	400/50/3	R452a	6500	2814 / 8357	€ 17.102

Koelvermogens opgegeven bij verdampingstemperatuur -10°C bij koeling en -30°C bij diepvries en condensatietemperatuur +50°C.

Volumes opgegeven voor versies -2/+10°C : celtemperatuur -2°C, isolatiedikte 80 mm en omgevingstemperatuur +27°C.

Volumes opgegeven voor versies -20/+10°C : celtemperatuur -20/0°C, isolatiedikte 80 mm en omgevingstemperatuur +27°C.

Puissances frigorifiques données pour températures d'évaporation -10°C pour versions -2/+10°C et -30°C pour température négative, toujours pour température de condensation de -30°C.

Volumes données pour versions -2/+10°C : température de chambre froide -2°C, épaisseur d'isolation 80 mm et ambiance +27°C.

Volumes données pour versions -20/+10°C : température de chambre froide -20/0°C, épaisseur d'isolation 80 mm et ambiance +27°C.

Refrigeration powers given for evaporation temperatures -10°C for versions -2/+10°C and -30°C for negatif versions, for condensation temperature of +50°C.

Volumes calculated for versions -2/+10°C : cold room temperature -2°C, insulation thickness 80 mm and ambient temperature +27°C.

Volumes calculated for versions -20/+10°C : cold room temperatures -20/0°C, insulation thickness 80 mm and ambient temperature +27°C.



- **Heavy duty dimensioned wall units, especially for transport.**
- **Solid plating, internal angle brackets.**
- **Evaporator treated with cataforesis.**
for models -20°C | +10°C.
- Standard high quality components, amply dimensioned, easy manipulation.
- Standard electronic controller with high temperature sound alarm.
- Quick assembly, lighting fitting and interrupter included.
- Stationary use, mobile plug box.
- Water outlet pipe to the trailer floor provided.
- Fast and energy saving hot gas defrost, functioning near zero (till -2°C) possible. (natural defrost or by heating elements possible, respectively for certain cooling and freezing monoblocks)
- Always with thermostatic expansion valve.
- Hermetic rotation compressor for 230V mono-versions, semi- hermetic for the 3 x 400V +N – versions.
- Always with high pressure controller, low pressure controller and condensation pressure controller.
- Always with thermic securities for the evaporator and condenser fans.
- Always with 2 handy Schrader valves as measuring point on both high pressure and low pressure side.
- Evaporator treated with cataforesis for models -20°C | +10°C.

Different versions:

- N: normal chill temperature, although low chill till -2°C possible
- BN: both freeze as chill possible, heating for chilling (working by freezing ambience) for models BNH.



Voorbeeld van installatie
Example d'installation
Installation example



ALASKA 240 BN



Snelkoelen

■ Snelkoelers zijn ontstaan in de geest van georganiseerd werken, want wie bereidingen maakt, kan deze via snelkoelen langer bewaren op een voedselveilige manier, conform strenge HACCP – wetgeving. Zo kan er in ziekenhuizen bijvoorbeeld 3 dagen worden gekookt voor het verbruik van 7 dagen. Multifunctionele toestellen laten dan weer toe om via één innovatief toestel te voorzien in gecontroleerde koeling, invriezing, ontdooiing en bewaring van voedingswaren, of in sommige gevallen zelfs in de rijping van bv. kazen of vlees of het laten rijzen van deegwaren.

Eco-cell snelkoelen - I-chilling aanraakscherm - reach-in - roll-in - modi & vision - retarder provers - storage units - (industriële) blast chillers.

Conservation & portioning

■ Quick coolers were developed with the concept of organized work in mind because those who prepare meals can preserve them for longer periods in a food-safe manner through quick cooling, in compliance with strict HACCP regulations. For example, in hospitals, meals can be cooked for 3 days to be consumed over a span of 7 days. Multifunctional devices also enable controlled cooling, freezing, defrosting, and storage of food items through one innovative appliance, and in some cases, they even facilitate the maturation of products such as cheeses or meats, or the proofing of dough.

Eco-cell quick cooling - I-chilling touch screen - reach-in - roll-in - modes & vision - retarder provers - storage units - (industrial) blast chillers.

Refroidissement rapide

■ Les cellules de refroidissement rapide ont été créées dans l'esprit du travail organisé, car ceux qui font des préparations peuvent les conserver plus longtemps grâce au refroidissement rapide, conformément à la stricte législation HACCP. Par exemple, dans les hôpitaux, vous pouvez cuisiner pendant 3 jours pour une consommation de 7 jours. Les dispositifs multifonctionnels permettent également à un dispositif innovant d'assurer le refroidissement, la congélation, la décongélation et le stockage des denrées alimentaires, voire dans certains cas la maturation, par exemple, des fromages ou de la viande, ainsi que la levée des pâtes.

Refroidisseurs rapides Eco-cell - Refroidisseurs rapides Touch screen – simple accès - traversant - Modi & vision – fermentation contrôlée - stockage – refroidisseurs rapides industriels.

INHOUDSTAFEL - TABLE DE MATIÈRES - TABLE OF CONTENTS : BLAST CHILLING

COLLECTIVITIES - CATERING		GROOTKEUKENS VOOR INSTELLINGEN & COLLECTIVITEITEN	GRANDES CUISINES POUR INSTITUTIONS & COLLECTIVITÉS	CATERING KITCHENS FOR INSTITUTIONS & COLLECTIVITIES
Friginox Eco-Cell	112	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN ROOSTERS STEKKERKLAAR	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE - GRILLES -PRET A BRANCHER	PLUG-IN BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS - GRIDS
Friginox i-Chilling Touch Screen	113 - 116	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN ROOSTERS / KARREN	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE - GRILLES/CHARIOTS	BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS - GRIDS/ TROLLEYS
Friginox i-Chilling Cells	117 - 121	KOEL- EN SNELVRIESCELLEN	CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION RAPIDE	COOLING AND BLAST-CHILLING CELLS
HORECA - CATERING - RETAIL		HORECA-FEESTZALEN-TRAITEURS-CATERING-EVENEMENTEN-WINKELS	HORECA-SALLES DE FÊTES-TRAITEURS-DISTRIBUTION DE REPAS-EVENEMENTS-MAGASINS	GASTRONOMY-CATERING-PARTY DELIVERY-EVENTS-SHOPS-RETAIL
Coldline Modi Up	122	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN ROOSTERS STEKKERKLAAR	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE - GRILLES-PRET A BRANCHER	PLUG-IN BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS - GRIDS
Coldline Modi Active	123	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN STEKKERKLAAR MULTIFUNCTIONNEEL	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE -PRET A BRANCHER MULTIFONCTIONNEL	PLUG-IN BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS -MULTIFUNCTIONAL
Coldline VISION F (Co)	124 - 125	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN STEKKERKLAAR MULTIFUNCTIONNEEL 2.0	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE -PRET A BRANCHER MULTIFONCTIONNEL 2.0	PLUG-IN BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS - MULTIFUNCTIONAL 2.0
Coldline VISION NUVO	126	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN STEKKERKLAAR MULTIFUNCTIONNEEL 3.0	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE -PRET A BRANCHER MULTIFONCTIONNEL 3.0	PLUG-IN BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS - MULTIFUNCTIONAL 3.0
Coldline MODI & VISION	127	TABEL SNEELKOELEN-SNELVRIEZEN EN MULTIFUNCTIONELE TOESTELLEN	RÉSUMÉ -REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE ET APPAREILS MULTIFONCTIONNELS	SUMMARY- BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS -AND MULTIFUNCTIONAL APPLIANCES
Coldline VISION Retarder-Prover	128 - 129	REMRIJSKAST MULTIFUNCTIONNEEL 2.0	FERMENTATION CONTRÔLÉE MULTIFONCTIONNELLE 2.0	MULTIFUNCTIONAL CONTROLLED FERMENTATION 2.0
Coldline VISION Storage	130 - 131	MULTIFUNCTIONELE BEWARING 2.0	CONSERVATION MULTIFONCTIONNELLE 2.0	MULTIFUNCTIONAL CONSERVATION 2.0
INDUSTRY		INDUSTRIE	INDUSTRIE	INDUSTRY
Coldline VISION INDUSTRY	132 - 133	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN-KARREN-MULTIFUNCTIONNEEL 3.0	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE - CHARIOTS - MULTIFONCTIONNEL 3.0	BLAST CHILLING-BLAST FREEZING - TROLLEYS- MULTIFUNCTION 3.0
Coldline Cosmo	134	AFSTANDBEWAKING	TÉLÉSURVEILLANCE	REMOTE MONITORING
Friginox kits EF INDUSTRY	135	INDUSTRIELE SNEELKOEL-SNELVRIES KITS VOOR PREFABCELLEN	KITS DE REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE POUR CHAMBRES FROIDES	BLAST CHILLING-BLAST FREEZING KITS FOR COLD ROOMS
COVERING ALL ACTIVITIES	136 - 137	COVERING ALL ACTIVITIES	COVERING ALL ACTIVITIES	COVERING ALL ACTIVITIES
ICONS	166 - 167	LIJST MET ICONEN	LISTE DES ICÔNES	LIST OF ICONS

2.0 = met regeling temperatuur, vochtigheid, luchtsnelheid.

2.0 = avec régulation de température, humidité, ventilation.

2.0 = with temperature, humidity, air speed control.

3.0 = met regeling temperatuur, vochtigheid, luchtsnelheid en lage temperatuur bereiding.

3.0 = avec régulation de température, humidité, ventilation et cuisson basse température.

3.0 = with temperature, humidity, air speed control and low temperature cooking.

Zie ook www.cronovo.be
onder "aanbod"

Voir aussi www.cronovo.be
sous "offre"

See also www.cronovo.be
under "offer"

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

ECO-CELL

VOOR ROOSTERS - POUR GRILLES - FOR GRIDS

- Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne (HACCP).
 - Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij <90°: gebruiksgemak.
 - Cataforese behandelde verdamper.
 - Werking met timer of 1-punt naaldvoeler.
 - Voor roosters & bakken GN1/1 of voor 60x40cm, anti-tilt geleiders: gebruiksgemak.
 - Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld).
 - Automatisch overgaan naar bewaarmodus.
- Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale (HACCP).
 - Charnière à rappel automatique + joint de porte magnétique: porte se ferme automatiquement <90°: facilité d'emploi.
 - Evaporateur traité cataphorèse.
 - Fonctionnement avec horloge ou sonde à piquer 1 point.
 - Pour grilles et bacs GN1/1 ou pour du 60x40cm, glissières anti-chute: facilité d'emploi.
 - Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
 - Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.
- Inside rounded corners for an optimal hygiene (HACCP).
 - Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
 - Cataforese treated evaporator.
 - Working with timer or 1-point needle probe.
 - For grids and containers GN1/1 or for 60x40cm, anti-tilt gliders: easy use.
 - Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
 - Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.



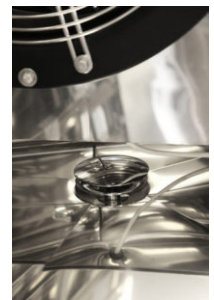
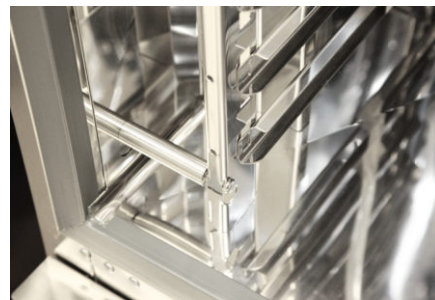
ECO-CELL MX 30-15 A EC



MX45 AND
SMALLER
TYPES



MX55 AND
BIGGER
TYPES



ECO-CELL SNELKOELEN - ECO-SELL REFRROIDISSEMENT RAPIDE - ECO-CELL BLAST CHILLING : ECO-CELL									
TYPE	STOCK							€ EXCL	
MX 15-5 A EM	4 WK	15	5	770 X 790 X 945	110	950	4 - 7	€ 4.252	R452a
MX 20-10 A EC	4 WK	20	10	770 X 820 X 945	115	1600	4 - 7	€ 5.637	R452a
MX 30-15 A EC	4 WK	30	15	770 X 820 X 1565	140	1700	10 - 19	€ 6.767	R452a
MX 45-20 A EC	4 WK	45	20	770 X 820 X 1565	150	2280	10 - 19	€ 8.461	R452a
MX 55-20 A EC	4 WK	55	20	770 X 820 X 1925	150	2480	15 - 30	€ 9.312	R452a
MX 75-35 A EC	4 WK	75	35	770 X 820 X 1925	175	4000	15 - 30	€ 10.723	R452a
MX 85-40 A EC	4 WK	85	40	770 X 820 X 2085 / 2235	210	4000	21 - 43	€ 13.266	R452a

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
 Grandes cuisines pour institutions et collectivités
 Catering kitchens for institutions and collectivities



I-CHILLING TOUCH SCREEN

"THE DALTONS OF BLAST CHILLING!"



Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

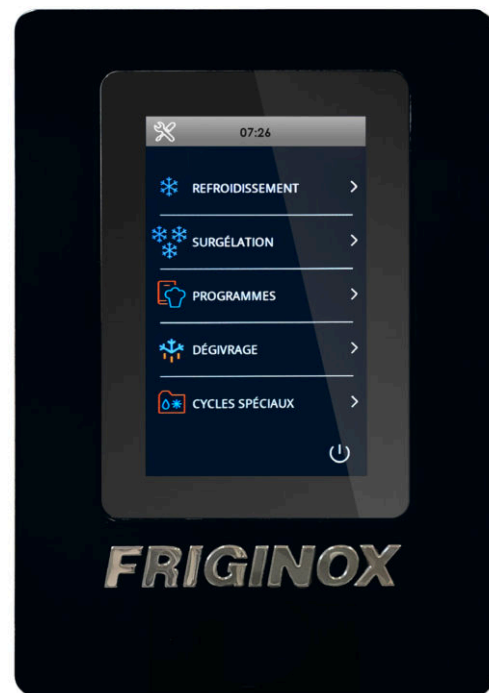
I-CHILLING TOUCH SCREEN

INTELLIGENT KOELEN MET TOUCHSCREEN

- Zelfregelend: geen tussenkomst van de gebruiker.
- Bescherming tegen bevriezing van het product (oppervlak).
- Aanpassing cyclusduur volgens intredetemperatuur.
- Volgens volume en verpakking, volautomatisch.
- Frigisonde: meerpunt-naaldvoeler voor automatische bepaling warmste (gevaarlijkste) kern.
- Ergonomisch gesitueerde bediening en sturing, gemakkelijk touchscreen.
- Steeds keuze snelvriezen mogelijk, gecombineerd gebruik.

Snelkoelen/snelvriezen volgens NF-AFNOR-NSF, formaat GN1/1 of 60x40cm:

- GN1/1 snelkoelen aantal kg van +64,5°C naar +8,5°C in de kern in minder dan 90 minuten, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, metalen schalen zonder bedekking)
- GN1/1 snelkoelen aantal kg van +64,5°C naar +8,5°C in de kern in minder dan 2u (grotere laagdikte, maaltijden, met bedekking)
- GN1/1 snelvriezen aantal kg van +64,5°C naar -19,5°C in de kern in minder dan 4u 50 minuten (maaltijden)
- 60x40 snelvriezen aantal kg per uur van +20°C naar -18°C in de kern (patisserie)
- Steeds strenger dan Europese wetgeving: bereide waren afkoelen van +60°C naar +10°C in de productkern in minder dan 2u.



Voordeel van het i-Chilling aanraakscherm.

parameter	meeste andere merken	i-Chilling Touch Screen	voordeel gebruiker
kerntemperatuur	1 meetpunt	Meerdere meetpunten dankzij Frigisonde	Volledig product tot in de kern op temperatuur, geen half warme kern
product	Niet gedefinieerd	Moeilijkste product: sterk gezouten aardappelpuree (handicap van ca. 8% extra tijdsduur)	Volledig product tot in de kern op temperatuur, onafhankelijk van de aard
verpakking	Niet gedefinieerd, vaak metalen schaal	Moeilijke verpakking: geplastificeerd karton (handicap van ca. 10% extra tijdsduur)	Volledig product tot in de kern op temperatuur, onafhankelijk van de verpakking
bedekking	Geen bedekking	Met bedekking: handicap van ca. 25% extra tijdsduur	Volledig product tot in de kern op temperatuur, onafhankelijk van de bedekking
type bediening	Instelling hard of soft door bediener, afhankelijk van de belading	Volautomatisch, intelligent chilling, past zich aan om zo snel mogelijk te koelen zonder bevriezing.	Geen productschade
plaats bediening	Aan machinevak	Op handige ergonomische hoogte	Gebruiksgemak & comfort
luchttemperatuur	Meer werveling en stratificatie door drukval in batterij	Zeer gelijkmatig door horizontale luchtbeweging en dwars geplaatste lamellen	Alle producten gelijktijdig op temperatuur, zonder bevriezing



REFROIDISSEMENT INTELLIGENT AVEC TOUCHSCREEN

- Auto-adaptatif: sans intervention de l'opérateur.
- Protection (de la surface) du produit contre la congélation.
- Adaptation de la durée du cycle selon température d'entrée.
- Selon volume et emballage, entièrement automatique.
- Frigisonde : sonde à cœur multipoints pour déterminer automatiquement le point le plus chaud du produit (cœur).
- Positionnement ergonomique de la régulation pour l'opérateur, manipulation tactile pratique.
- Toujours possibilité de surgélation rapide, usage mixte.

Refroidissement/surgélation rapide selon NF-AFNOR-NSF, format GN1/1 ou 60x40cm:

- GN1/1 refroidissement rapide nombre de kg de +64,5°C à +8,5°C à cœur, en moins de 90 minutes, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, plateaux en métal, non-operculés)
- GN1/1 refroidissement rapide nombre de kg de +64,5°C à +8,5°C à cœur, en moins de 2h (plus grande épaisseur de produit, mets, operculés)
- GN1/1 surgélation rapide nombre de kg de +64,5°C à -19,5°C à cœur, en moins de 4h 50 minutes (mets)
- 60x40 surgélation rapide nombre de kg de +20°C à -18°C à cœur (pâtisserie)
- toujours plus stricte que la Législation Européenne: refroidir des plats cuisinés de +60°C à +10°C à cœur de produit en moins de 2h.

Avantage de l'écran tactile i-Chilling.

paramètre	plupart d'autres marques	i-Chilling Touch Screen	avantage utilisateur
température	1 capteur de température	Plusieurs capteurs de température grâce à la sonde multipoints Frigisonde	produit entièrement à température, jusqu'au cœur, pas de cœur tiède
produit	Pas défini	Produit le plus difficile: purée de pommes de terre très salée (handicap de +/- 8% de durée supplémentaire)	Produit entièrement à température, indépendant du type de produit
emballage	Pas défini, souvent platine métallique	Emballage difficile : carton plastifié (handicap de +/- 10% de durée supplémentaire)	Produit entièrement à température, indépendant de la sorte d'emballage
couverture	Pas de couverture	Avec couverture (handicap de +/- 25% de durée supplémentaire)	Produit entièrement à température, indépendant de la couverture
type d'opération	Réglage hard ou soft par l'opérateur, dépendant de la charge	Entièrement automatique, refroidissement intelligent, auto-adaptatif pour refroidir le plus rapidement possible sans congélation	Pas de dommage sur le produit
place d'opération	A la hauteur du compartiment machine	A hauteur pratique et ergonomique	Facilité et confort d'utilisation
température d'air	Plus de turbulence et de stratification par chute de pression dans la batterie	très équilibrée grâce à un mouvement d'air horizontal et des ailettes inclinées	Tous les produits à température simultanément

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

I-CHILLING TOUCH SCREEN

🇬🇧 COOLING WITH INTELLIGENT TOUCHSCREEN

- Self-adjusting: no need of operator intervention.
- Protection of the product (surface) against freezing.
- Cycle duration adaption following entry temperature.
- Following volume and packing, fully automatic.
- Frigiprobe : multi-points core probe for automatic determination of the warmest (dangerous) core of the product.
- Ergonomic position of the control for the end user, easy touch screen use.
- Always possibility of quick blast freezing, combined use.

Blast chilling/freezing following NF-AFNOR-NSF, format GN1/1 or 60x40cm::

- GN1/1 blast chilling number of kg from +64,5°C to +8,5°C in the product core in less than 90 minutes, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, metal trays without covering)
- GN1/1 blast chilling number of kg from +64,5°C to +8,5°C in the product core in less than 2 hours, (bigger food layer, meals, with covering)
- GN1/1 blast freezing number of kg from +64,5°C to -19,5°C in the product core in less than 4h 50 minutes (meals)
- 60x40 blast freezing number of kg per hour from +20°C to -18°C in the core (pastry)
- Always stricter than the European Regulation: chill down prepared meals in the product core from +60°C to +10°C in less than 2h.



🇬🇧 Advantage of the i-Chilling touch screen.

parameter	most other brands	i-Chilling Touch Screen	advantage user
core temperature	1 measuring point	Several measuring points thanks to Frigiprobe	Product entirely at temperature, to the core, no half warm core
product	Non-defined	Most difficult product: strongly salted mashed potatoes (handicap of ca. 8% extra duration)	Product entirely at temperature, independent of the product type
packaging	Non-defined, often metal plates	Most difficult packaging: plastic coated cardboard (handicap of ca. 10% extra duration)	Product entirely at temperature, independent of the packaging type
cover	No cover	With cover (handicap of ca. 25% extra duration)	Product entirely at temperature, independent of the cover type
type operation & control	Imposing hard or soft by user, depending on charge	Full automatic, intelligent chilling, self-adapting in order to chill as fast as possible without freezing in chilling mode.	No product damage
place operation & control	At machine compartment	At a handy ergonomic height	Ease of use and comfort
air temperature	More turbulence and stratification since pressure drop in battery	Very equal because horizontal air movement and travers fins.	All products simultaneously at temperature

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

REACH-IN

VOOR ROOSTERS - POUR GRILLES - FOR GRIDS

- Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne (HACCP).
- Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij <90°: gebruiksgemak
- Scharnierende blokkeerstaf: deur halfopen bij stilstand en ontdooien (hygiëne!)
- Cataforese behandelde verdamper.
- Praktisch en gemakkelijk 7 inch touch screen, in 7 talen.
- Eenvoudige dataregistratie mogelijk (HACCP), bij gebruik kernvoeler beurtelings warmste kern en optellende tijd.
- Voor roosters & bakken GN1/1 of voor 60x40cm, anti-tilt geleiders: gebruiksgemak. (SBF: enkel GN 1/1)
- Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld).
- Automatisch overgaan naar bewaarmodus.
- Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale (HACCP).
- Charnière à rappel automatique + joint de porte magnétique: porte se ferme automatiquement <90°: facilité d'emploi.
- Taquet pivotant: porte bloquée entre-ouverte lors d'arrêt et dégivrage (hygiène!)
- Evaporateur traité cataphorèse.
- Ecran tactile de 7 inch très pratique, en 7 langues.
- Enregistrement facile de données possible (HACCP), en mode sonde à cœur alternant le point le plus chaud et le temps écoulé.
- Pour grilles et bacs GN1/1 ou pour du 60x40cm, glissières anti-chute: facilité d'emploi. (SBF: GN 1/1)
- Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
- Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.



MX45 AND SMALLER TYPES



MX55 AND BIGGER TYPES



TYPE ...S



TYPE ...A



MX 45-20 A TS7

- Inside rounded corners for an optimal hygiene (HACCP).
- Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
- Rotating spacer rod: door half-open by stand-still and defrost (hygiene!)
- Cataforese treated evaporator.
- Practical and easy 7 inch touch screen, in 7 languages.
- Easy data registration possible (HACCP), using core probe on turn the warmest core and the counting time.
- For grids and containers GN1/1 or for 60x40cm, anti-tilt gliders: easy use. (SBF only GN 1/1)
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.

I-CHILLING: AANRAAKSCHERM - ÉCRAN TACTILE - TOUCH SCREEN : REACH-IN								€ EXCL	
TYPE	STOCK								
MX 20-10 A TS7	STOCK	20	10	770 X 820 X 945	115	1600	4 - 7	€ 7.280	
MX 20-10 A ENC TS7	4 WK	20	10	900 X 695 X 820	115	1600	4 - 7	€ 7.648	
MX 30-15 A TS7	STOCK	30	15	770 X 820 X 1565	140	1700	10 - 19	€ 8.896	€ 7.560
MX 45-20 A TS7	4 WK	45	20	770 X 820 X 1565	150	2280	10 - 19	€ 9.923	€ 8.523
MX 55-20 A TS7	4 WK	55	20	770 X 820 X 1925	150	2480	15 - 30	€ 11.163	€ 9.765
MX 75-35 A TS7	4 WK	75	35	770 X 820 X 1925	175	4000	15 - 30	€ 12.718	€ 10.961
MX 85-40 A TS7	4 WK	85	40	770 X 820 X 2085 / 2235	210	4000	21 - 43	€ 16.138	€ 13.030

Bij bestelling: draaizin deur opgeven. - Spécifier à la commande: sens d'ouverture de porte. - When ordering: Specify direction of door rotation.

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

ROLL-IN



MX 29 S TS7

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

- Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne (HACCP).
- Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij <90°: gebruiksgemak
- Scharnierende blokkeerstaaf: deur halfopen bij stilstand en ontdooien (hygiëne!)
- Cataforese behandelde verdamper.
- Praktisch en gemakkelijk 7 inch touch screen, in 7 talen.
- X - versie: versterkt koelvermogen, onklopbare prestaties (85 minuten cyclus) op vraag.
- Eenvoudige dataregistratie mogelijk (HACCP), bij gebruik kernvoeler, beurtelings warmste kern en optellende tijd.
- Voor karren, met inrijhelling: gebruiksgemak.
- Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld)
- Automatisch overgaan naar bewaarmodus.



MX65C, MX1, MX2:

Verdamper aan rugzijde - évaporateur monté au dos - evaporator at back side.

Overige uitvoeringen - autres modèles - other models:

Verdamper aan zijkant - évaporateur côté latéral - evaporator on lateral side.

Bij bestelling: draaizin deur opgeven. - Spécifier à la commande: sens d'ouverture de porte. - When ordering: Specify direction of door rotation.

I-CHILLING: AANRAAKSCHERM - ÉCRAN TACTILE - TOUCH SCREEN : ROLL-IN										€ EXCL	OPTIE			
TYPE	STOCK	KG +18°C	KG -18°C	EXT mm	KG	W					1	2	3	4
MX 65C A TS7	4 WK	85	40 (2)	850 X 790 X 2420	210	3200	1 (**) x GN 1/1	€ 22.414	€ 20.106					
MX 1A TS7 (*)	4 WK	80	40 (3)	980 X 1091 X 2420	200	2700	1 x GN 1/1	€ 18.934	€ 15.425					
MX 1L A TS7 (*)	4 WK	80	40 (3)	1080 X 1091 X 2170	200	2700	1 x GN 1/1	€ 20.085	€ 17.075					
MX 2 S TS7 (*)	4 WK	160	80 (3)	1100 X 1451 X 2170	320	4400	2 x GN 1/1		€ 19.517					
MX 27 S TS7 (*)	4 WK	160	80 (3)	1320 X 1231 X 2170	320	4400	2 x GN 1/1		€ 20.817					
MX 29 S - 2 TS7 (*)	4 WK	160	80 (3)	1460 X 1295 X 2170	360	4400	2 x GN 1/1		€ 22.133					
MX 29 SX TWIN TS7 (*)	4 WK	220	100 (4)	1720 X 1295 X 2170	510	8200	2 x GN 1/1		€ 30.001					
MX 3 S TS7 (*)	4 WK	240	110 (3)	1460 X 1331 X 2170	350	6800	3 x GN 1/1		€ 25.800					
MX 4 S TS7 (*)	4 WK	320	150 (3)	1460 X 1651 X 2170	440	7300	4 x GN 1/1		€ 30.172					
MX 4 SX TWIN TS7 (*)	4 WK	440	180 (4)	1720 X 1655 X 2170	750	10800	4 x GN 1/1		€ 37.519					
MX 6 SX TS7 (*)	4 WK	400	130 (3)	1460 X 2335 X 2170	795	7300	6 x GN 1/1		€ 31.893					
MX 6 SX TWIN TS7 (*)	4 WK	640	280 (4)	1920 X 2335 X 2170	980	10800	6 x GN 1/1		€ 41.699					

(*): Gewicht en vermogen = zonder groep - poids et puissance = sans groupe - weight and power = without condensing unit.

(**): Speciale kar - chariot spécial - special trolley.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS		
OPTIE 1	gemonteerd geleverd - option livrée montée - option delivered assembled.	€ 1.899
OPTIE 1	dubbele toegang - double accès - pass through.	€ 1.463
OPTIE 3	gemengd gebruik - usage mixte - mixed use.	€ 279
OPTIE 4	gemengd gebruik (TWIN) - usage mixte (TWIN) - mixed use (TWIN).	€ 520

- Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale (HACCP).
- Charnière à rappel automatique + joint de porte magnétique: porte se ferme automatiquement <90°: facilité d'emploi.
- Taquet pivotant: porte bloquée entre-ouverte lors d'arrêt et dégivrage (hygiène!)
- Évaporateur traité cataphorèse.
- Ecran tactile de 7 inch très pratique, en 7 langues.
- Version - X: capacité frigorifique renforcée, performances imbattables (cycle de 85 minutes) sur demande.
- Enregistrement facile de données possible (HACCP), en mode sonde à cœur alternant le point le plus chaud et le temps écoulé.
- Pour chariots, avec rampe d'accès: facilité d'emploi.
- Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
- Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.

- Rounded inner corners for an optimal hygiene (HACCP).
- Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
- Rotating spacer rod: door half-open by stand-still and defrost (hygiene!)
- Cataforese treated evaporator.
- Practical and easy 7 inch touch screen, in 7 languages.
- X - version: boosted cooling rate, unbeatable performances (85 minutes cycle) on request.
- Easy data registration possible (HACCP), using core probe indicating the warmest core and the counting time.
- For trolleys, with entry inclination: easy use.
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

- **Speciale EF-versie:** snelkoel/vries-kits: technische verdampergedeeltes met sturing (nog te voorzien: RVS lekbak, koelunit met accessoires, leidingwerk, in te bouwen in traditionele koelcel,...) op vraag.
- **Version spéciale EF:** kits de refroidissement/surgélation rapide: ensembles techniques, avec évaporateur et régulation (reste encore à prévoir: égouttoir inox, groupe frigorifique avec accessoires, tuyauterie, à intégrer dans une chambre froide traditionnelle,...) sur demande.
- **Special EF-version:** blast chill/freeze kits: technical evaporator units with controller (still to provide: stainless steel drip tray, condensing unit with accessories, piping, to build in, in a traditional cold room,...) on request.



EF-C-MX3-TS7

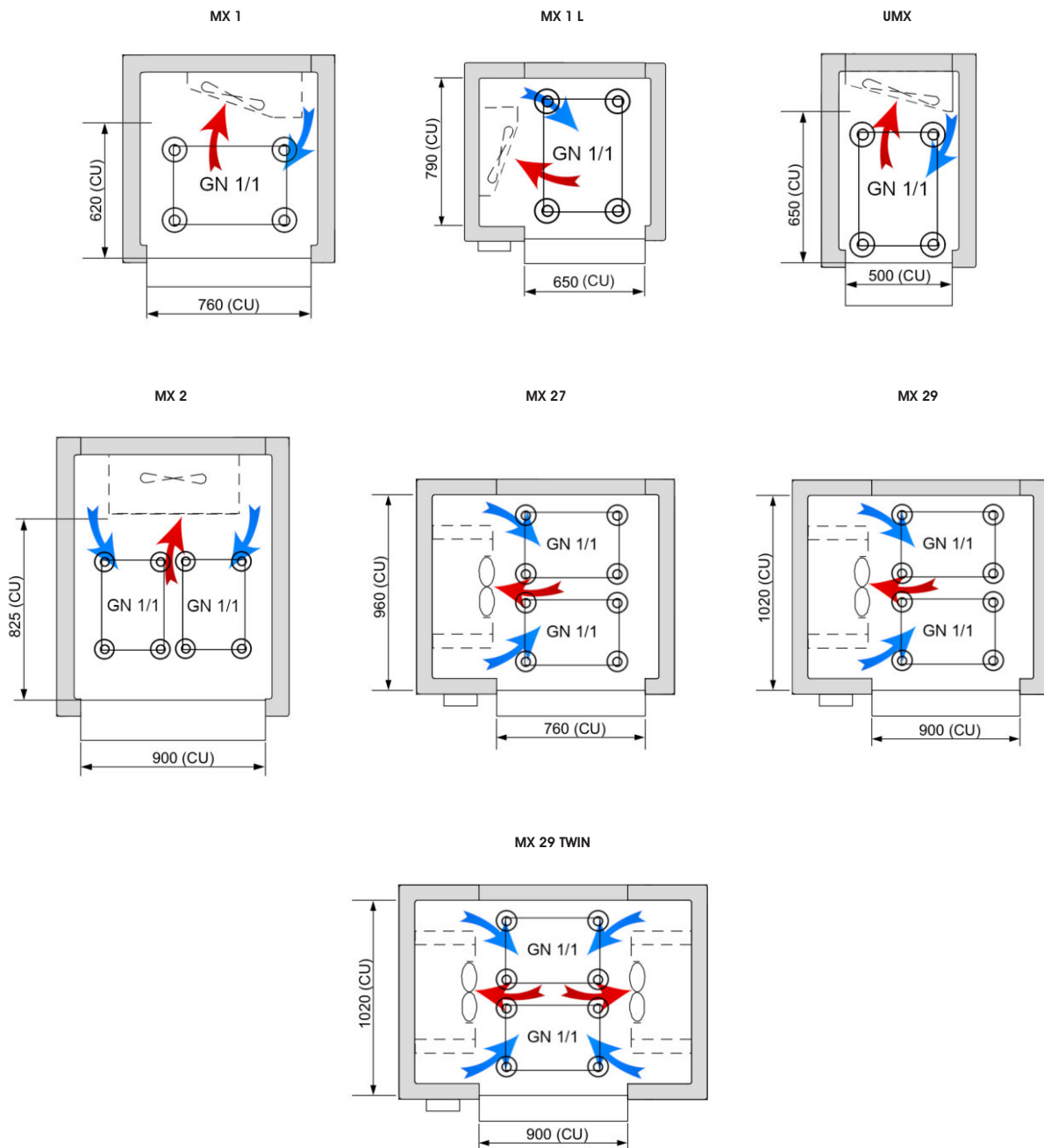


MX 6 TWIN S TS7

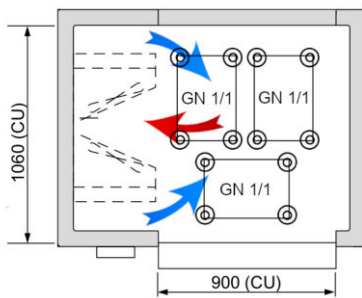
- **EF: Goede oplossing voor groot-ambachtelijke en klein-industriële productie.**
Grootkeuken Vlees- of visverwerking, bakkerij,...
- **EF: Bonne solution pour une production de grande taille ou semi-industrielle.**
Grande cuisine, conditionnement de viande ou de poisson, boulangerie,...
- **EF: Good solution for big artisan or small industrial production.**
Catering kitchen, meat or fish processing, bakery,...

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

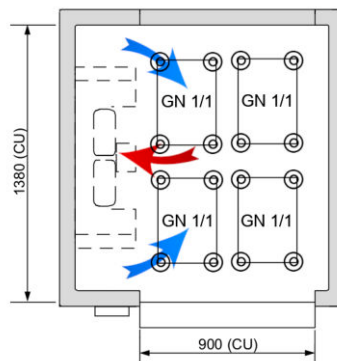
Koel- en snelvriescellen Cellules de refroidissement et surgélation rapide Cooling and blast-chilling cells



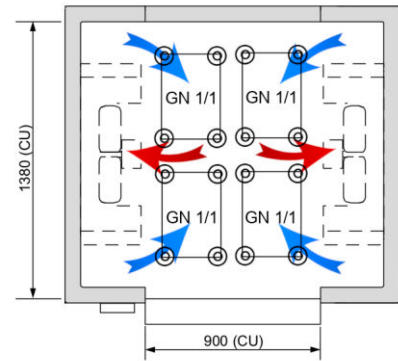
MX 3



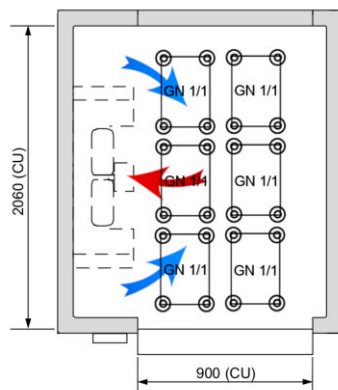
MX 4



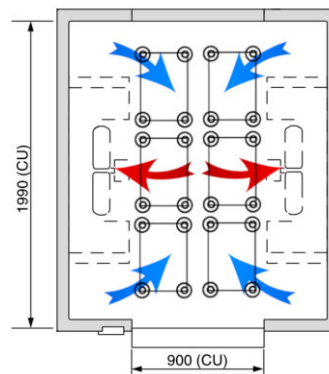
MX 4 TWIN



MX 6



MX 6 TWIN



HORECA
CATERING
RETAIL

MODI UP

coldline
MODI

- **Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.**
- **Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en heetgas-ontdooiing na de cyclus (met uitzondering van opzetmodel).**
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en met touchscreen bediening met o.a. Soft & Hard Chilling (uitgenomen opzetmodel).

- **Refroidisseurs rapides compactes à des prix attractifs.**
- **Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et dégivrage par gaz chauds après le cycle (sauf modèle à poser).**
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation Soft & Hard Chilling commandé par écran tactile (sauf modèle de table, réglé par horloge).

- **Attractive priced compact blast chillers.**
- **Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and hot gas defrost after the cycle (except table top version).**
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and less personnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".

All models are equipped with a core probe and with a Soft & Hard Chilling control by touchscreen (except table top model).



W7UG



(*) : -10°C/+45°C
230 VAC / 50hz

COMPACT SNELKOELEN - REFRROIDISSEMENT COMPACT RAPIDE - COMPACT BLAST CHILLING : MODI UP										
TYPE	STOCK	 +10°C	 -18°C							EXCL.
W5UG	4 WK	20	14	710 X 700 X 853	5 X GN 1/1	105	1030	1565 *	€ 4.546	
W6UG	4 WK	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1270	2084 *	€ 5.718	
W7UG	4 WK	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1350	2084 *	€ 6.452	
OPTIES - OPTIONS - OPTIONS										
OPTIE 1	Schamieren links - charnières gauche - Left door hinges.									€ 300
	Grotere modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - modèles plus grands et autres versions sur demande - larger models and other versions on request.									

HORECA
CATERING
RETAIL

coldline

MODI

MODI ACTIVE

- **Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.**
- **Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en heetgas-ontdooiing na de cyclus.**
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en touchscreen bediening Soft & Hard Chilling: gecontroleerd ontdooien van voeding tegen bacteriewoekering, warmhoudfunctie (+65°C), drogen, remrijfsfunctie, chocolade kristallisatie, ...

Type W3AG: handig opzettype.

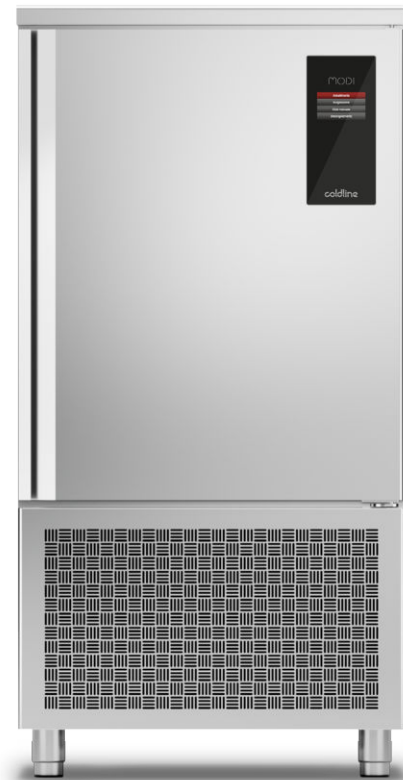
- **Refroidisseurs rapides compactes à des prix attractifs.**
- **Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et dégivrage par gaz chauds après le cycle.**
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation Soft & Hard Chilling commandé par écran tactile: décongélation des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries, maintien au chaud (+65°C), séchage, fermentation contrôlée, cristallisation du chocolat, ...

Modèle W3AG : modèle de table pratique.

- **Attractive priced compact blast chillers.**
- **Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and hot gas defrost after the cycle.**
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and less personnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".

All models are equipped with needle sensor and touchscreen control Soft & Hard Chilling: controlled thawing of food against the proliferation of bacteria, temperature holding function (+ 65 ° C), drying, retarder proving, chocolate crystallization, ...
Model W3AG: handy table top model.



W10A



(*): -10°C/+45°C
(**): 400/3/50 V

MULTIFUNCTIONEEL SNELKOELEN - REFRROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFUNCTIONNEL MULTIFUNCTIONNAL BLAST CHILLING : MODI ACTIVE									
TYPE	STOCK								
W3AG	4 WK	7	3,5	600 X 622 X 418	3 X GN 2/3	45	540	900 *	€ 2.880
W5AG	4 WK	20	14	710 X 700 X 853	6 X GN 1/1	105	1430	1565 *	€ 4.920
W6AG	4 WK	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1670	2084 *	€ 6.190
W7AG	4 WK	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1950	2084 *	€ 6.983
W10A	4 WK	50	40	780 X 800 X 1563	10 X GN 1/1 (60 X 40)	190	5120 **	5440 *	€ 9.858
W14A	4 WK	70	56	780 X 800 X 1778	14 X GN 1/1 (60 X 40)	200	5200 **	5440 *	€ 11.272
W20PA	4 WK	80	60	1100 X 1045 X 1843	10 X GN 2/1 (60 X 80)	215	7450 **	8630 *	€ 20.647
W20A	4 WK	88	62	810 X 1015 X 2210	20 X GN 1/1 (60 X 40)	215	7150 **	9820 *	€ 21.341

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS

OPTIE 1	Scharnieren links - charnières gauche - Left door hinges.	€ 300
Grotere modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - modèles plus grands et autres versions sur demande - larger models and other versions on request.		

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION F

DE VISIE OP MULTIFUNCTIONEEL WERKEN

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

- Functies zoals MODI UP: Soft & Hard Chilling voor snelkoelen en snelvriezen en bewaring nadien. (manuele cyclus)
- Functies zoals MODI ACTIVE: gecontroleerd ontdooien voeding, warmhoud-functie (+65°C), drogen, remrijfsfunctie en chocoladekristallisatie. Drogen van fruit en groenten, champignons, zeevruchten om de extracten langdurig ter beschikking te hebben. Actieve vochtregeling bij het remrijzen en bij kristallisatie van chocolade.
- Extra functie VISION F: fermentatie van yoghurt, met daarna doorkoeling tot +3°C, bijvoorbeeld 's nachts, om klaar te zijn voor het ontbijt.
- Extra reinigingsfunctie VISION F: "steam sanitisation": met detergentspray oppervlakten reinigen, hete stoom, geventileerd afkoelen, klaar.
- DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: het systeem herkent de belading (gewicht, vorm, begintemperatuur) en past de cyclus erop aan.
- Gemakkelijk te personaliseren
receptenboek met sequenties, beveiligingen, alarmen, etc...



W7F

UITVOERING

- Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.
- Binnenkant uit stevige gewafelde RVS met geïntegreerde ledverlichting.
- Kernvoeler handig opgeborgen in binnendeurblad.
- Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.
- Stevige deur van 80mm dikte.
- Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid – volautomatische DEVOTE.



(*) : -10°C
(**) : 400/3/50 V

VISION - F : BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W5F	4 WK	120	780 X 859 X 853	5 X EN (60 X 40) - GN 1/1	1930	1528 *	22	17	€ 10.023
W6F	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	€ 10.335
W7F	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	€ 11.003
W10F	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5620 **	5440	50	40	€ 14.194
W14F	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5700 **	5440	70	56	€ 15.922
W20PF	4 WK	220	1100 X 1104 X 1843	10 X GN 2/1 - (60 X 80)	7450 **	8630	80	60	€ 24.753
W30F	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7150 **	9820	90	66	€ 26.271



LA VISION SUR TRAVAILLER MULTIFONCTION

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

- Fonctions: comme MODI UP: Soft & Hard Chilling pour refroidissement et surgélation Rapid et conservation après. (cycle manuel)
- Fonctions: comme MODI ACTIVE : décongélation contrôlée des denrées alimentaires, maintien au chaud (+65°C), dessiccation, fermentation contrôlée et cristallisation de chocolat. Dessiccation de fruits et légumes, champignons, fruits de mer pour conserver les extraits pour longtemps Régulation active de l'humidité pour la fermentation contrôlée et pour la cristallisation de chocolat.
- Fonction supplémentaire VISION F: fermentation de yoghourt, ensuite refroidissement à +3°C, par exemple la nuit, pour être prêt pour le petit déjeuner.
- Fonction nettoyage supplémentaire VISION F: "steam sanitization": nettoyer les surfaces avec des détergents, vapeur chaude, refroidissement ventilé, ... prêt.
- DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: le système reconnaît le chargement (poids, forme, température initiale) et adapte le cycle.
- Livre de recettes, facile à personnaliser, avec entre autres des séquences, alarmes, sécurités, ...

EXECUTION

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Intérieur solide en inox embouti et éclairage LED intégré.
- Sonde à cœur, intégrée dans la contre-porte de manière pratique.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.
- Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air – ou DEVOTE entièrement automatique.

THE VISION AT MULTIFUNCTIONAL WORK

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

- Functions like MODI UP: Soft & Hard Chilling for blast chilling and blast freezing and conservation afterwards. (manual cycle)
- Functions like MODI ACTIVE : controlled food thawing, (warm) hold function (+65°C), drying, controlled fermentation function and chocolate crystallization Drying fruits and vegetables, mushrooms, sea food in order to preserve the extracts for a long time Active humidity control for the controlled fermentation and for the chocolate crystallization
- Extra function VISION F: yoghurt fermentation, and chilling down afterwards to +3°C, for example at night, to be ready for breakfast.
- Extra cleaning function VISION F: "steam sanitization" : cleaning surfaces with detergent spray, hot steam, ventilated chilling down, ... ready.
- DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: the system recognizes the loading (weight, form, initial temperature) and adapts the cycle.
- Easy customizable recipe book, with sequences, securities, alerts, etc, ...

EXECUTION

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass.
- Interior with solid embossed stainless steel, with integrated LED lighting.
- Core probe integrated in the inner door side in a handy way.
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning.
- Solid door of 80mm thickness.
- Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed – full automatic DEVOTE.

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION NUVO

coldline
NUVŌ™

VISION NUVO: -40°C/+85°C Blast Chilling 3.0

- Nog verder dan snelkoelen met alle functies van VISION F
- Extra functie VISION NUVO: pasteurisatie: hittebehandeling voeding, tijd-temperatuur combinatie om eventuele (niet-sporevormende) schadelijke micro-organismen te doden
- Extra functie VISION NUVO: lage temperatuur "steam cooking" : betere bewaring organoleptische eigenschappen smaak, geur, kleur + automatische cook & chill: snelkoelen automatisch nadien.
- Nettement au-delà du refroidissement rapide avec toutes les fonctions de VISION F.
- Fonction supplémentaire VISION NUVO: pasteurisation: traitement thermique nourriture, combinaison temps-température pour tuer des micro-organismes (non-sporogènes) éventuelles et nocives.
- Fonction supplémentaire VISION NUVO: « cuisson à vapeur » basse température: meilleure conservation des caractéristiques organoleptiques comme goût, couleur, saveur + « cook & chill »: refroidissement rapide automatiquement après la cuisson.
- Far beyond blast chilling with all the functions of VISION F.
- Extra function VISION NUVO: pasteurization: heat treatment of food, time – temperature combination, in order to kill eventual (not spore forming) harmful micro-organisms.
- Extra function VISION NUVO: low temperature steam cooking: better conservation of organoleptic qualities like taste, colour, flavour + automatic cook & chill: automatic blast chilling after the cooking.



W14NUVO



(*) : -10°C
(**) : 400/3/50 V

VISION - NUVO : BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W5NUVO	4 WK	120	780 X 859 X 853	5 X EN (60 X 40) - GN 1/1	1930	1528 *	22	17	€ 10.851
W6NUVO	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	€ 11.185
W7NUVO	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	€ 11.924
W10NUVO	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5620 **	5440	50	40	€ 15.378
W14NUVO	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5700 **	5440	70	56	€ 17.231
W30NUVO	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7150 **	9820	90	66	€ 28.444

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

coldline

MODI & VISION

BLAST CHILLERS - BLAST FREEZERS 2.0 - VISION

criterium	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUVO -40°C/+85°C
snelkoelen	●	●	●	●
snelvriezen	●	●	●	●
manuele cyclus (bewaring)	●	●	●	●
gecontroleerd ontdooien		●	●	●
rijzen - remrijzen (geen vochtregeling)		●	●	●
drogen		●	●	●
(warm) houdfunctie		●	●	●
chocolade kristallisatie		●	●	●
yoghurt fermentatie			●	●
stoomreiniging			●	●
pasteurisatie				●
lage temperatuur bereiding				●

critère	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUVO -40°C/+85°C
refroidissement rapide	●	●	●	●
surgélation rapide	●	●	●	●
cycle manuel (conservation)	●	●	●	●
décongélation contrôlée		●	●	●
fermentation-fermentation contrôlée		●	●	●
dessiccation		●	●	●
fonction maintien (au chaud)		●	●	●
cristallisation du chocolat		●	●	●
fermentation de yaourt			●	●
nettoyage à la vapeur			●	●
pasteurisation				●
cuisson basse température				●

criterion	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUVO -40°C/+85°C
blast chilling	●	●	●	●
blast freezing	●	●	●	●
manual cycle (conservation)	●	●	●	●
controlled thawing		●	●	●
fermentation -controlled fermentation		●	●	●
drying		●	●	●
(warm) hold function		●	●	●
chocolate crystallization		●	●	●
yoghurt fermentation			●	●
steam cleaning			●	●
pasteurisation				●
low temperature cooking				●

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

RETARDER PROVERS

VISION RETARDER PROVERS

-30°C/+40°C of/ou/ou -5°C/+40°C

-  • **Functies rijzen:** ofwel gedurende continue cyclus, ofwel gedurende een bepaalde tijdsduur, met instelling temperatuur, ventilatie en vochtigheid.
- **Functies remrijzen:** maakt het mogelijk om een bepaald tijdstip te kiezen, waarop het rijzen moet starten. hierbij 5 fazen:
 - 1) Stoppen van de gistactiviteit, door de temperatuur van het deegmengsel snel naar beneden te halen.
 - 2) Houden van de temperatuur < +3°C om de gistcellen in slaap te houden.
 - 3) Reactivatie: ontwakken van de gistcellen door de temperatuur langzaam omhoog te brengen.
 - 4) Rijzen: bij een bepaalde hoger ingestelde temperatuur en vochtigheid gebeurt het eigenlijke rijzproces.
 - 5) Stockage: het deeg wordt op een bepaalde temperatuur en vochtigheid gehouden tot aan het bakproces.
- **Extra functies:** geventileerde of half-statische bewaring bij ofwel -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, gecontroleerd ontdooien voeding tegen bacteriegroei, chocoladekristallisatie met verlaagde luchtvochtigheid.
- **Extra functie diepvriesversie -30°C:** bewaring roomijs en allerhande ijsproducten en desserts in ideale omstandigheden.

UITVOERING

- **Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.**
 - **Luchtgeleiding- tunnelsysteem om een goede doorkoeling te krijgen zonder uitdrogen van het product.**
 - **Regelbare bevochtiger met ingebouwde filter (met wisselpatronen) voor een perfect rijzen van het deeg.**
 - **Geïntegreerde ledverlichting.**
 - **Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.**
 - **Stevige deur van 80mm dikte.**
 - **Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid.**
-
-  • **Fonctions fermentation:** ou bien durant cycle continu, ou bien durant une certaine durée, avec réglage de température, ventilation ou humidité.
 - **Fermentation contrôlée:** permettant de choisir un moment déterminé où la fermentation démarre; il y a ici 5 phases:
 - 1) Arrêter l'activité des levures, en refroidissant rapidement la température de le mélange de pâte.
 - 2) Maintien de la température < +3°C afin de faire endormir les levures.
 - 3) Réactivation: les levures se réveillent en montant doucement en température.
 - 4) Fermentation: à une certaine température et humidité plus élevées le vrai processus de fermentation se déroule.
 - 5) Stockage: la pâte est maintenue à une certaine température et humidité jusqu'au procès de cuisson.



VISION AF80

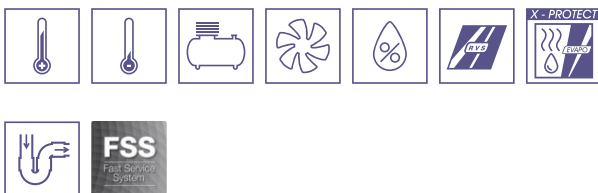
- **Fonctions supplémentaires:** conservation ventilée ou semi-statique à ou bien -30°C/+15°C ou -5°C/+15°C, décongélation contrôlée des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries et cristallisation de chocolat avec humidité d'air réduite.
- **Fonction supplémentaire version négative -30°C:** conservation crème glacée et autres produits « semi-froids » et desserts dans des conditions idéales.

EXECUTION

- **Touch Screen 7" avec une vitre durable tempérée.**
- **Système de gainage d'air obtenant une bonne réfrigération sans dessèchement des marchandises.**
- **Humidificateur réglable, avec filtre intégré (avec cartouches de rechange) pour une fermentation parfaite de la pâte.**
- **Eclairage LED intégré.**
- **Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé**
- **Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.**
- **Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air.**



VISION JF80



coldline

VISION

VISION RETARDER PROVERS

-30°C/+40°C of/ou/or -5°C/+40°C

- **Functions proving:** either continuous cycle, or during a certain time (manual proving), with temperature, humidity and air speed set.
- **Functions retarder prover:** allows to program the dough proving at a given time, here 5 phases:
 - 1) Stopping yeast activity, by dropping rapidly the temperature of the dough mixture.
 - 2) Holding the temperature < +3°C to keep the yeast cells in sleep.
 - 3) Reactivation: gradually rise the temperature to regenerate slowly yeast activity.
 - 4) Proving: temperature and humidity increase up to the higher set value, the proper fermentation of the dough is taking place.
 - 5) Storage: the dough is held at controlled temperature and humidity until the baking process.
- **Extra functions:** ventilated or semi-static conservation at either -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, controlled food thawing against bacteria development and chocolate crystallization with reduced air humidity.
- **Extra function freezer version -30°C:** conservation of ice and other frozen products and desserts in ideal circumstances.

EXECUTION

- **Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass.**
- **Air tunnel system in order to get a good chilling without product drying.**
- **Adjustable humidification system, with integrated filter (with spare cartridges) for a perfect dough fermentation**
- **Integrated LED lighting**
- **Easy movable racks and slides for a simple cleaning**
- **Solid door of 80mm thickness**
- **Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed**

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

STORAGE UNITS

VISION STORAGE

-30°C/+15°C of/ou/or -5°C/+15°C

- **Functies:** geventileerde of half-statische bewaring bij ofwel -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, gecontroleerd ontdooien voeding tegen bacteriegroei, chocoladekristallisatie met verlaagde luchtvochtigheid.
- **Extra functies diepvriesversie -30°C:** bewaring roomijs en allerhande ijsproducten en desserts in ideale omstandigheden.

UITVOERING

- Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.
- Luchtgeleiding- tunnelsysteem om een goede doorkoeling te krijgen zonder uitdrogen van het product.
- Geïntegreerde ledverlichting.
- Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.
- Stevige deur van 80mm dikte.
- Instelbare parameters: temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid.



coldline

VISION

VISION STORAGE

-30°C/+15°C of/ou/or -5°C/+15°C

- **Fonctions:** conservation ventilée ou semi-statique à ou bien -30°C/+15°C ou -5°C/+15°C, décongélation contrôlée des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries et cristallisation de chocolat avec humidité d'air réduite.
- **Fonction supplémentaire version négative -30°C:** conservation crème glacée et autres produits « semi-froids » et desserts dans des conditions idéales.

EXECUTION

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Système de gainage d'air pour une bonne réfrigération sans dessèchement des marchandises.
- Eclairage LED intégré.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.
- Paramètres réglables: température – humidité – vitesse d'air.

VISION STORAGE

-30°C/+15°C of/ou/or -5°C/+15°C

- **Functions:** ventilated or semi-static conservation at either -30°C/+15°C or -5°C/+15°C, controlled food thawing against bacteria development and chocolate crystallization with reduced air humidity.
- Extra function freezer version -30°C: conservation of ice and other frozen products and desserts in ideal circumstances

EXECUTION

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass
- Air tunnel system in order to get a good chilling without product drying.
- Integrated LED lighting .
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning.
- Solid door of 80mm thickness.
- Adjustable parameters: temperature – humidity – air speed.



VISION TCAS17

VISION - INDUSTRIE

VISION - INDUSTRIE

VISION - INDUSTRY

BLAST CHILLERS

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0

-40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FUNCTIES EN VERSIES

- **U-versie 40°C/+10°C: functies zoals MODI UP:** Soft & Hard Chilling voor snelkoelen en snelvriezen en bewaring nadien (manuele cyclus).
- **F-versie 40°C/+65°C:** functies zoals MODI ACTIVE: gecontroleerd ontdooien voeding, koudhoud-functie (serveertemperatuur roomijs, desserts,...), remrijfsfunctie.
- **F-versie:** extra reinigingsfunctie VISION F: "steam sanitisation": met detergentspray oppervlakten reinigen, hete stoom, geventileerd afkoelen, ... klaar.

Gemakkelijk te personaliseren receptenboek met sequenties, beveiligingen, alarmen, etc....

- **NUVO-versie -40°C/+85°C:** extra functie VISION NUVO: pasteurisatie: hittebehandeling voeding, tijd-temperatuur combinatie om eventuele (niet-sporevormende) schadelijke micro-organismen te doden.
- **NUVO-versie: extra functie VISION NUVO:** lage temperatuur "steam cooking": betere bewaring organoleptische eigenschappen smaak, geur, kleur + automatische cook & chill: snelkoelen automatisch nadien.
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: het systeem herkent de belading (gewicht, vorm, begintemperatuur) en past de cyclus erop aan.

UITVOERING:

- Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.
- Binnenkant uit stevige gewafelde RVS met geïntegreerde ledverlichting.
- Kernvoeler handig opgeborgen in binnendeurlaad.
- Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.
- Dikke industriële wanden van 100mm dikte, met drufvereffener.
- Elektronisch expansieventiel voor lager energieverbruik en preciezere werking.
- Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid – of volautomatische DEVOTE.



VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0

-40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FONCTIONS ET VERSIONS

- **Version U 40°C/+10°C: fonctions: comme MODI UP:** Soft & Hard Chilling pour refroidissement et surgélation Rapid et conservation après (cycle manuel) .
- **Version F : 40°C/+65°C:** fonctions comme MODI ACTIVE: décongélation contrôlée des denrées alimentaires, maintien au froid (température de service glace, desserts), fermentation contrôlée.
- **Version F:** fonction nettoyage supplémentaire VISION F: "steam sanitization": nettoyer les surfaces avec des détergents, vapeur chaude, refroidissement ventilé,....prêt.

Livre de recettes, facile à personnaliser, avec entre autres des séquences, alarmes, sécurités, ...

- **Version NUVO -40°C/+85°C:** fonction supplémentaire VISION NUVO: pasteurisation: traitement thermique nourriture, combinaison temps- température pour tuer des micro organismes (non-sporulant) éventuelles et nocives
- **Version NUVO: fonction supplémentaire VISION NUVO:** « cuisson à vapeur » basse température: meilleure conservation des caractéristiques organoleptiques comme goût, couleur, saveur + « cook & chill »: refroidissement rapide automatiquement après la cuisson
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: le système reconnaît le chargement (poids, forme, température initiale) et adapte le cycle.

EXECUTION:

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Intérieur solide habillé par de l'inox bouchonné avec éclairage LED intégré.
- Sonde à cœur, intégrée dans la contre-porte de manière pratique.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Parois industrielles d'une épaisseur de 100mm, avec soupape de décompression.
- Détendeur électronique pour moins de consommation d'énergie et plus de précision.
- Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air – ou DEVOTE entièrement automatique.

coldline

VISION

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0

-40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FUNCTIONS ET VERSIONS

- **U-version 40°C/+10°C: functions like MODI UP:** Soft & Hard Chilling for blast chilling and blast freezing and conservation afterwards (manual cycle)
- **F-version 40°C/+65°C:** functions like MODI ACTIVE: controlled food thawing, (cold) hold function (serve temperature ice, desserts), controlled fermentation function.
- **F-version:** extra cleaning function VISION F: "steam sanitization" cleaning surfaces with detergent spray, hot steam, ventilated chilling down, ... ready.

Easy customizable recipe book, with sequences, securities, alerts, etc, ...

- **NUVO-version -40°C/+85°C: extra function VISION NUVO:** pasteurization: heat treatment of food, time – temperature combination, in order to kill eventual (not spore forming) harmful micro-organisms.
- **NUVO-version: extra function VISION NUVO:** low temperature steam cooking : better conservation of organoleptic qualities like taste, colour, flavour + automatic cook & chill: automatic blast chilling after the cooking.
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: the system recognizes the loading (weight, form, initial temperature) and adapts the cycle.

EXECUTION:

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass
- Interior with solid embossed stainless steel, with integrated LED lighting.
- Core probe integrated in the inner door side in a handy way
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning
- Solid industrial walls of 100mm thickness, with pressure equalisation.
- Electronic expansion valve for less energy consumption and more precision.
- Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed – or full automatic DEVOTE.



Gedemonteerd geleverd - livraison démontée - supplied disassembled.

Opties op vraag: vloerdrempel, CO2, ... - options sur demande: rampe de sol, CO2, ...

Options on request: ramp, CO2, ...

(*): -10°C/+45°C

(**): 400/3/50 V

VISION - INDUSTRIE - INDUSTRIE - INDUSTRY : U-VERSION BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W151KUR-2D	6 WK	1245	1600 X 3640 X 2510	3 X EN (60 X 80) - GN 2/1	3810	61,83 *	600	480	€ 77.755
W150LKUR-2D	6 WK	1300	1850 X 3640 X 2510	3 X (100 X 100) - GN 2/1	6400	68,94 *	600	480	€ 89.145
W200KUR-2D	6 WK	1620	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	52,86 *	640	480	€ 93.669
W201KUR-2D	6 WK	1640	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	82,44 *	800	640	€ 103.037
W202KUR-2D	6 WK	1655	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	8540	91,92 *	1040	800	€ 113.343
W200LKUR-2D	6 WK	1715	1850 X 4680 X 2510	4 X (100 X 100) - GN 2/1	8540	91,92 *	800	640	
W250LKUR-2D	6 WK	2130	1850 X 5720 X 2510	5 X (100 X 100) - GN 2/1	10670	114,90 *	1000	800	
W300LKUR-2D	6 WK	2545	1850 X 6760 X 2510	6 X (100 X 100) - GN 2/1	12810	137,88 *	1200	960	

VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRY



COLDLINE COSMO HUB MONITORING



DE VISIE OP MORGEN

Innovatieve Wifi technologie: die het mogelijk maakt om al uw Coldline toestellen te koppelen aan een VISION en de data te bewaken vanaf uw smartphone.

Elk VISION of MODi toestel is een Cosmo HUB, uitgerust voor communicatie, die geregeld wordt geüpdatet.

24/7 bewaking mogelijk, met rapportage storingen, bij voorbeeld spanningsuitval, verkeerd gebruik, of sterk afwijken van de parameters. Zo kan u efficiëntie nastreven.

LA VISION SUR DEMAIN

La technologie Wifi innovatrice: vous permettant de connecter tous vos appareils Coldline à un VISION et de surveiller les données de votre smartphone.

Tout VISION ou MODi est un Cosmo HUB, avec un dispositif de communication, régulièrement mis à jour.

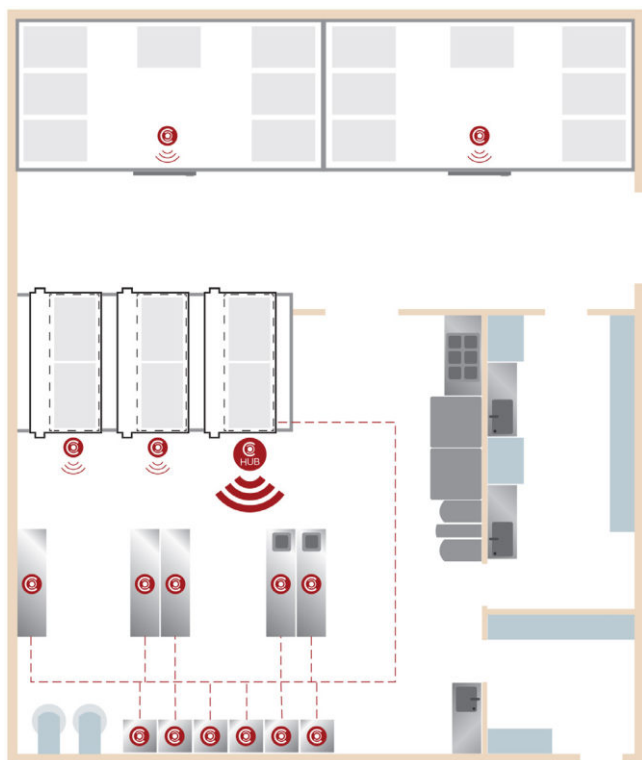
Surveillance 24/7 possible, avec rapport d'anomalies, par exemple coupure de courant, usage fautif, ou déviation important des paramètres. Ainsi vous êtes en mesure d'obtenir un maximum d'efficacité.

THE VISION ON TOMORROW

Innovative Wi-Fi technology: that allows you to connect all of the Coldline appliances in your workshop to a VISION and monitor the data from your smartphone.

Every VISION or MODi appliance is a Cosmo HUB, equipped with a communication device, being updated periodically.

24/7 monitoring is possible, with reporting of troubles, power supply cut or faulty use e.g., or significant differences with the ideal parameters. In this way you can reach maximum of efficiency.



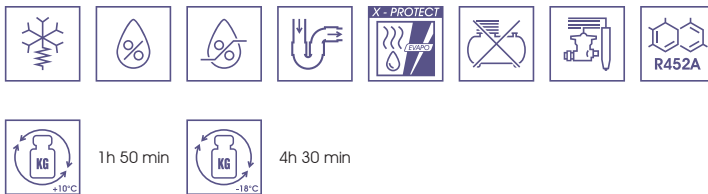
INDUSTRIE
INDUSTRIE
INDUSTRY

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

EF KITS

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

-  **Speciale EF-versie:** snelkoel/vries-kits: technische verdampergedeeltes met sturing (nog te voorzien: RVS lekbak, koelunit met accessoires, leidingwerk, in te bouwen in traditionele koelcel,...) op vraag.
-  **Version spéciale EF:** kits de refroidissement/surgélation rapide: ensembles techniques, avec évaporateur et régulation (reste encore à prévoir: égouttoir inox, groupe frigorifique avec accessoires, tuyauterie, à intégrer dans une chambre froide traditionnelle,...) sur demande.
-  **Special EF-version:** blast chill/freeze kits: technical evaporator units with controller (still to provide: stainless steel drip tray, condensing unit with accessories, piping, to build in, in a traditional cold room,...) on request.



EF-C-MX3-TS7

(**): 400/3/50 V

KOELTECHNISCHE GEDEELTES EF - ENSEMBLES FRIGORIFIQUE EF - COLD KIT EF

TYPE	STOCK	 +10°C	 -18°C	 KG	 W	 EXT mm
EF-A-MX1 TS7	5 WK	80	40	75	2700 **	600 X 240 X 1860
EF-A-MX1X TS7	5 WK	110	50	75	2700 **	600 X 240 X 1860
EF-B-MX2 TS7	5 WK	160	80	115	4400 **	800 X 350 X 1860
EF-B-MX2X TS7	5 WK	220	100	115	4400 **	800 X 350 X 1860
EF-B-MX29SX TWIN TS7	5 WK	220	100	250	8200 **	2 X (800 X 350 X 1860)
EF-C-MX3 TS7	5 WK	240	110	145	6800 **	900 X 395 X 1860
EF-C-MX3X TS7	5 WK	330	140	145	6800 **	900 X 395 X 1860
EF-D-MX4 TS7	5 WK	320	150	145	7300 **	1190 X 375 X 1860
EF-D-MX4X TS7	5 WK	400	180	145	7300 **	1190 X 375 X 1860
EF-D-MX6 SX TS7	5 WK	320	150	150	10800 **	1190 X 375 X 1860
EF-E-MX4SX TWIN TS7	5 WK	400	180	280	10800 **	2 X (1170 X 325 X 1860)
EF-F-MX6SX TWIN TS7	5 WK	640	280	440	10800 **	2 X (1485 X 425 X 1860)

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS

OPTIE 1	Optie gemengd gebruik - option usage mixte - option blast freezing.
OPTIE 2	CO2 60 BAR (excl. expansie-en magneetventiel - détenteur et électrovanne non fournis - without expansion and magnetic valve).
OPTIE 3	CO2 90 BAR (excl. expansie-en magneetventiel - détenteur et électrovanne non fournis - without expansion and magnetic valve).
OPTIE 4	Inox lekbak - bac d'écoulement inox - stainless steel drain pan.
OPTIE 5	Expansieventiel R448/R449A - détenteur R448/449A - expansion valve R448/449A.

COVERING ALL ACTIVITIES

Waarom er een verschil is tussen afkoelen en bewaren.

criterium	presentatiekoeling	bewaring	portioneren	snelkoelen & snelvriezen	multifunctioneel toestel
volume	relatief groot	relatief groot	compact	relatief klein	relatief klein en compact
temperatuur	zo constant mogelijk	constant gedurende lange periode	constant gedurende kortere periode	heel snel temperatuurdaling	kan snel variëren als nodig
relatieve vochtigheid	belangrijk	belangrijk, mede bepaald door verdampersgrootte	wel belangrijk ondanks kortere verblijftijd	geen belang vanwege korte verblijftijd	kan snel variëren als nodig
verdampers	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtigheidsgraad	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtigheidsgraad	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtigheidsgraad	heel groot om capaciteit te leveren zonder veel uitdrogen	net als koelunit aangepast aan vele functies
ventilatiesnelheid	relatief gering tegen uitdrogen	relatief gering tegen uitdrogen	relatief gering tegen uitdrogen	heel groot om capaciteit te leveren	kan snel variëren als nodig
verblijftijd	relatief kort	relatief lang	relatief kort	zo kort mogelijk	relatief lang, product stapt over naar volgende functie
servicegraad	groot, veel in en uit	veel deuropeningen per dag	veel deuropeningen per dag	geen/weinig deuropening per cyclus	weinig deuropening

Pourquoi il y a une différence entre le refroidissement et la conservation.

critère	froid de présentation	conservation	portionnement	refroidissement & surgélation rapide	appareil multifonctionnel
volume	relativement grand	relativement grand	plus compact	relativement petit	relativement petit et compact
température	aussi constant que possible	constant durant longue période	constant durant durée plus courte	chute de température très rapide	peut vite varier si nécessaire
humidité relative	importante	important, aussi déterminée par la taille de l'évaporateur	quand même important, malgré durée plus courte	pas d'importance car durée de séjour courte	peut vite varier si nécessaire
évaporateur	adapté à une température et humidité spécifiques	adapté à une température et humidité spécifiques	adapté à une température et humidité spécifiques	très grand pour fournir de la capacité sans trop de dessèchement	tout comme le groupe frigorifique, adapté aux plusieurs fonctions
vitesse de ventilation	relativement modérée contre le dessèchement	relativement basse contre le dessèchement	relativement basse contre le dessèchement	très haute pour fournir de la capacité	peut vite varier si nécessaire
durée de séjour	relativement courte	relativement longue	relativement courte	si court que possible	relativement long, produit passe à une prochaine fonction
taux de service	haut, beaucoup de va et vient	beaucoup d'ouvertures de portes par jour	beaucoup d'ouvertures de portes par jour	pas/peu d'ouvertures de portes par jour	peu d'ouvertures de portes par jour

Why there is a difference between chilling and conservation.

criterion	presentation refrigeration	conservation	portioning	blast chilling & freezing	multifunctional appliance
volume	relatively big	relatively big	compact	relatively small	relatively small and compact
temperature	as constant as possible	constant during long period of time	constant during shorter period of time	very fast temperature drop	can quickly vary if necessary
relatif humidity	important	important, also determined by evaporator size	still important despite shorter period of time	not important since short retention time	can quickly vary if necessary
evaporator	determined at certain temperature and humidity	determined at certain temperature and humidity/evaporator size	determined at certain temperature and humidity	very big to deliver capacity without too much drying out	just like the condensing unit adapted at the multiple functions
ventilation speed	relatively low against drying out	relatively low against drying out	relatively low against drying out	very high to deliver capacity	can quickly vary if necessary
retention time	relatively short	relatively low	relatively short	as short as possible	relatively long, product is stepping to a next function
service degree	high, many in & outs	many door opening per day	many door opening per day	no/few door opening	few door opening





IJsmachines

 Wanneer we het over ijsmachines hebben, doelen we niet enkel op ijsblokmachines of ice crushers uit de horeca maar net zo goed op de technisch complexe, specialistische paretjes van systemen van opslag en distributie met scherfijsmachines.

IJscrushers - (speciale) ijsblokmachines - korrelijsmachines - scherfijsmachines - ijssystemen.

Ice machines

 When we talk about ice machines, we are not only referring to ice cube machines or ice crushers used in the hospitality industry, but also to technically complex and specialized systems for ice storage and distribution, including flake ice machines.

Ice crushers - (specialized) ice cube machines - nugget ice machines - flake ice machines - ice systems.

Machines à glace

 Lorsque nous parlons de machines à glace, nous ne parlons pas uniquement de machines à glace ou de broyeurs à glace utilisés dans la restauration, mais aussi aux de systèmes techniquement complexes et spécifiques pour le stockage et la distribution de la glace écaillé.

Broyeurs – machines à glaces (spéciales) - machines à glace en grains – machines à glaces écaillées - systèmes de glace.

INHOUDSTAFEL - TABLE DE MATIÈRES - TABLE OF CONTENTS : ICE MACHINES

	IJSMACHINES & SYSTEMEN	MACHINES À GLACE & SYSTÈMES GLACE	ICE MACHINES & ICE SYSTEMS
140	IJSCRUSHERS	BROYEURS DE GLACE	ICE CRUSHERS
141 - 149	IJSBLOKMACHINES	MACHINES À GLAÇONS	ICE CUBE MACHINES
150 - 151	SPECIALE IJSBLOKMACHINES	MACHINES À GLAÇONS SPÉCIALES	SPECIAL ICE CUBE MACHINES
152 - 155	KORRELIJSMACHINES	MACHINES À GLACE PILÉE	FLAKE ICE MACHINES
156 - 161	SCHERFIJSMACHINES	MACHINES À GLACE ÉCAILLE	SCALE ICE MACHINES
162 - 165	IJSYSTEMEN	SYSTÈMES DE GLACE	ICE SYSTEMS
166 - 167	LIJST MET ICONEN	LISTE DES ICÔNES	LIST OF ICONS

Zie ook www.crionovo.be
onder "aanbod"

Voir aussi www.crionovo.be
sous "offre"

See also www.crionovo.be
under "offer"

IJSCRUSHERS
BROYEURS DE GLACE
ICE CRUSHERS

CRUSHER



- RVS binnen en buiten -> hygiëne (HACCP) & duurzaamheid.
- Zeer sterke vermalen.
- Compacte machine voor kleine tot middelgrote horecazaken.
- Mooi doorzichtig gemalen ijs, ideaal voor cocktails, buffetten,...

- Inox intérieur et extérieur -> hygiène (HACCP) & durabilité.
- Broyeur ultra- robuste.
- Machine compacte pour des petits et moyens commerces horeca.
- Une belle glace broyée transparente, idéale pour des cocktails, buffets,...

- Stainless steel interior and exterior -> hygiene (HACCP) & durability.
- Very strong crusher.
- Compact machine for small to medium sized catering business.
- Beautiful transparent crushed ice, ideal for cocktails, buffets,...



CRUSHER C 103



IJSCRUSHERS - BROYEURS DE GLACE - ICE CRUSHERS : CRUSHER							
TYPE	STOCK	 KG	 KG				
C 103	STOCK	3	1	175 X 330 X 315	10	150	€ 950
C 105	1 WK	5	5	370 X 315 X 515	21	150	€ 1.656

IJSBLOKMACHINES MACHINES À GLAÇONS ICE CUBE MACHINES



SMART-LINE

- Compacte machine voor kleine tot middelgrote horecazaken.
 - Zeer courante sproeitechniek voor klare volle ijsblokjes.
 - Volle ijsblokken, ideaal voor cocktails, borrels, ...
Smelten trager in het glas (diameter ca. 27mm, hoogte 32mm, gewicht 18g).
 - Geen elektronische componenten, eenvoudige werking
-> vlotte technische onderhoudsbeurten.
 - Sproeikoppen-element kan verwijderd worden voor reiniging en ontkalken -> gemakkelijk onderhoud.
 - Standaard inbegrepen: halfautomatisch reinigingsprogramma -> hygiëne (HACCP).
- Appareil avec design neutre, gris clair.
 - Machine compacte pour petits et moyens commerces horeca.
 - Technique d'injection très courante pour des glaçons pleins et transparents.
 - Glaçons pleins, idéals pour cocktails et spiritueux, fondent moins vite dans le verre (diamètre ca. 27mm, hauteur 32mm, poids 18g).
 - Pas de composants électroniques, fonctionnement facile
-> séances d'entretien techniques aisées.
 - Élément des gicleurs peut facilement être enlevé pour détartrage et nettoyage -> entretien facile.
 - Muni standard d'un programme de nettoyage semi-automatique -> hygiène (HACCP).
- Light grey neutral design of the appliance.
 - Compact machine for small to medium sized catering business.
 - Very common spray technics for clear full ice cubes.
 - Full ice cubes, ideal for cocktails, spirituals, ... Slower melting in the glass (diameter ca. 27mm, height 32mm, weight 18g).
 - No electronic components, easy functioning -> easy technical maintenance sessions.
 - Spray nozzles-element can be removed for cleaning and decalcification -> easy maintenance.
 - Standard a half automatic cleaning program included -> hygiene (HACCP).



SMART-LINE S 18 L/W

S 18



S 38 & S 58



IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : SMART-LINE										
TYPE	STOCK	KG	KG	mm	KG	W	L/KG	L/KG	€ EXCL	R----
S 18 L	2 WK	18	6,5	345 X 460 X 613	29	350	9,5		€ 1.327	R290
S 18 W	2 WK	18	6,5	345 X 460 X 613	29	350	9,5	16,5	€ 1.360	R290
S 38 L	3 WK	38	17	495 X 573 X 845	50	460	4,3		€ 2.576	R290
S 38 W	3 WK	38	17	495 X 573 X 845	50	460	4,3	13	€ 2.643	R290
S 58 L	3 WK	58	20	495 X 573 X 992	54	730	5,1		€ 2.999	R290
S 58 W	3 WK	58	20	495 X 573 X 992	54	730	5,1	14,2	€ 3.145	R290

L = Luchtgekoeld - refroidissement par air - air cooled.

W = Water gekoeld - refroidissement par eau - water cooling.

S 38 L: Volledig inbouwbaar - entièrement encastrable - built-in version.

IJSBLOKMACHINES MACHINES À GLAÇONS ICE CUBE MACHINES

HIGH-LINE

- Volledig inbouwbare machines.
- Inox constructie binnen en buiten. -> lange levensduur
-> lage onderhoudskost -> uitstekende hygiëne (HACCP).
- Weinig voortijdig afsmelten van ijsblokken door echte PUR- isolatie, kunststof deksel en koelgroep niet onder de bunker.
- Kalkongevoelig en betrouwbaar "wave system" (schommelende bak), zonder pomp, zonder verstuivers, geen bewegende delen in het water -> onderhoudsvrije machine.
- Laagste water- en energieverbruik: slechts 2 liter per kg geproduceerd ijs, daarenboven lage ecologische footprint: fabrikant in Kaiserslautern, op slechts 300-tal km van Brussel. -> ecologisch en economisch.
- Grote, praktische bunker met inox frontdeksel.
- Maakt waterbak leeg bij stilstand (geen stilstaand water) -> verbeterde hygiëne (HACCP).
- Rechtstreeks regelbaar formaat ijsblokjes (hoogte, dikte), niet door tijdsinstelling e.d.
- Esthetische holle vorm, die meer en sneller warmte wisselt dan volle blokjes.



HIGH-LINE W 25 LE



IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : HIGH-LINE



TYPE	STOCK	 24h KG	 KG	 mm	 KG	 W	 W	 L/KG	€ EXCL
W 23 LE	STOCK	20	6,5	334 X 545 X 655	36	250	324	3,1	€ 1.980
W 25 LE	STOCK	22	8	400 X 445 X 690	40	270	324	3,5	€ 1.990
W 55 LE	STOCK	55	17	500 X 555 X 810	55	460	602	2,7	€ 3.010
W 25 W	4WK	22	8	400 X 445 X 690	40	240	324	10,1	€ 2.252
W 55 W	4WK	55	17	500 X 555 X 810	55	430	602	9,9	€ 3.334



- Machines complètement intégrables.
 - Construction inox intérieur et extérieur -> grande longévité -> coût d'entretien minimal -> hygiène excellente (HACCP).
 - Peu de fonte prématurée des glaçons par une vraie isolation PUR, un couvercle en matière synthétique et l'absence d'un groupe frigorifique en-dessous de la réserve.
 - Insensible au calcaire et système fiable "wave system" (oscillation), sans pompe, sans gicleurs, pas de pièces en mouvement dans le bac -> machine sans entretien particulier.
 - La plus basse consommation d'eau et d'énergie: seulement 2 litres par kg de glace produit, en plus un très faible impact écologique: constructeur à Kaiserslautern, à seulement quelques 300 km de Bruxelles. -> écologique et économique.
 - Grande réserve pratique avec couvercle frontal en inox.
 - Vidange du bac d'eau pendant arrêt (pas d'eau stagnante) -> hygiène améliorée (HACCP).
 - Format du glaçon directement réglable (hauteur, épaisseur), pas avec horloge.
 - Forme creuse esthétique, plus rapide en échange thermique que des glaçons pleins.
- Completely built-in machines.
 - Stainless steel construction interior and exterior -> long service life -> low maintenance cost -> outstanding hygiene (HACCP).
 - Less premature melting because of a real PUR insulation, a plastic lid and no heat of a condensing unit underneath the bunker.
 - Insensible to calcification and reliable system "wave system" (oscillation), no pump, no nozzles, no moving parts in the water -> machine without particular maintenance.
 - The lowest water and energy consumption: only 2 litres per kg ice produced, moreover a very low ecological impact: manufacturer at Kaiserslautern, only about 300 km from Brussels. -> ecologic and economic.
 - Big handy bunker with stainless steel frontal lid.
 - Tray drain during stops (no staying water) -> improved hygiene (HACCP).
 - Directly adjustable format ice cube (height, thickness), not by timesetting, etc.
 - Esthetic hollow form, faster heat exchanging relative to full cubes.



HIGH-LINE W 25 LE

IJSBLOKMACHINES
MACHINES À GLAÇONS
ICE CUBE MACHINES

TOP-LINE



TOP-LINE W 21 L / W

- **RVS constructie binnen en buiten**
-> lange levensduur -> lage onderhoudskost -> uitstekende hygiëne (HACCP).
- **Weinig voortijdig afsmelten van ijsblokken door echte PUR-isolatie, kunststof deksel en koelgroep niet onder de bunker.**
- **Kalkongevoelig en betrouwbaar “wave system” (schommelende bak), zonder pomp, zonder verstuivers, geen bewegende delen in het water -> onderhoudsvrije machine.**
- **Laagste water- en energieverbruik: slechts 2 liter per kg geproduceerd ijs, daarenboven lage ecologische footprint: fabrikant in Kaiserslautern, op slechts 300-tal km van Brussel.**
- **Super ecologische versie mogelijk op R290 (op vraag) -> ecologisch en economisch.**
- **Grote, praktische bunker met doorzichtig frontdeksel en LED belichting.**
- **Maakt waterbak leeg bij stilstand (geen stilstaand water) -> verbeterde hygiëne (HACCP).**
- **Rechtstreeks regelbaar formaat ijsblokjes (hoogte, dikte), niet door tijdsinstelling e.d.**
- **Esthetische holle vorm, die meer en sneller warmte wisselt dan volle blokjes.**
- **Watergekoelde versie mogelijk indien temperatuur >30°C (en < 45°C).**



TOP-LINE LE





- Construction inox intérieur et extérieur -> grande longévité -> coût d'entretien minimal -> hygiène excellente (HACCP).
 - Peu de fonte prématurée des glaçons par une vraie isolation PUR, un couvercle en matière synthétique et l'absence d'un groupe frigorifique en-dessous de la réserve.
 - Insensible au calcaire et système fiable "wave system" (oscillation), sans pompe, sans gicleurs, pas de pièces en mouvement dans le bac -> machine sans entretien particulier.
 - La plus basse consommation d'eau et d'énergie: seulement 2 litres par kg de glace produit, en plus un très faible impact écologique: constructeur à Kaiserslautern, à seulement quelques 300 km de Bruxelles.
 - Version super écologique au R290 possible, (sur demande) -> écologique et économique.
 - Grande réserve pratique avec couvercle frontal transparent et éclairage LED.
 - Vidange du bac d'eau pendant arrêt (pas d'eau stagnante) -> hygiène améliorée (HACCP).
 - Format du glaçon directement réglable (hauteur, épaisseur), pas avec horloge.
 - Forme creuse esthétique, plus rapide en échange thermique que des glaçons pleins.
 - Version condenseur à eau possible si la température >30°C (et < 45°C).
- Stainless steel construction interior and exterior -> long service life -> low maintenance cost -> outstanding hygiene (HACCP).
 - Less premature melting because of a real PUR insulation, a plastic lid and no heat of a condensing unit underneath the bunker.
 - Insensible to calcification and reliable system "wave system" (oscillation), no pump, no nozzles, no moving parts in the water -> machine without particular maintenance.
 - The lowest water and energy consumption: only 2 litres per kg ice produced, moreover a very low ecological impact: manufacturer at Kaiserslautern, only about 300 km from Brussels.
 - Super ecological version possible on R290 (on request) -> ecologic and economic.
 - Big handy bunker with transparent frontal lid and LED lighting.
 - Tray drain during stops (no staying water) -> improved hygiene (HACCP).
 - Directly adjustable format ice cube (height, thickness), not by timesetting, etc.
 - Esthetic hollow form, faster heat exchanging relative to full cubes.
 - Water cooled condenser possible if temperature >30°C (and < 45°C).

IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : TOP-LINE										
TYPE	STOCK	24h KG	KG	EXT mm	KG	W	L/KG	L/KG	€ EXCL	R----
W 21 L	STOCK	24	9	365 X 530 X 475	33	300	3,3		€ 2.000	R290
W 21 LE	2 WK	24	9	460 X 530 X 540	38	350	3,3		€ 2.295	R290
W 21 W	2 WK	24	9	365 X 530 X 475	33	300	3,3	6,6	€ 2.317	R290
W 31 L	STOCK	35	15	465 X 530 X 525	39	390	2,9		€ 2.550	R290
W 31 LE	2 WK	35	15	560 X 530 X 590	42	440	2,9		€ 2.956	R290
W 31 W	2 WK	35	15	465 X 530 X 525	39	390	2,9	8,2	€ 3.010	R290
W 51 L	STOCK	55	29	485 X 615 X 665	49	480	2,7		€ 3.050	R290
W 51 LE	2 WK	55	29	580 X 615 X 730	51	530	2,7		€ 3.540	R290
W 51 W	2 WK	55	29	485 X 615 X 665	49	480	2,7	7,2	€ 3.594	R290
W 81 L	STOCK	80	50	615 X 645 X 855	71	600	2,7		€ 4.050	R290
W 81 W	3 WK	80	50	615 X 645 X 855	71	560	2,7	10,8	€ 4.515	R290
W 121 L	3 WK	126	80	860 X 650 X 1075	109	960	2,2		€ 5.900	R290
W 121 W	3 WK	126	80	860 X 650 X 1075	106	900	2,2	16	€ 6.300	R290
W 251 L	4 WK	180	180	990 X 810 X 1315	170	980	2,8		€ 10.166	R449A
W 251 W	4 WK	180	180	990 X 810 X 1315	164	900	2,8	18	€ 10.491	R449A

L = Luchtgekoeld - refroidissement par air - air cooled.

W = Water gekoeld - refroidissement par eau - water cooling.

LE = Luchtgekoeld, volledig inbouwbaar - refroidissement par air, entièrement encastrable - air cooled, built-in version.

EXT = B X D X H - L X P X H - W X D X H

IJSBLOKMACHINES MACHINES À GLAÇONS ICE CUBE MACHINES

COMBI-LINE



1 CONCEPT - 2 SOORTEN IJS - COMPACT

- RVS constructie binnen en buiten-> lange levensduur
-> lage onderhoudskost + uitstekende hygiëne (HACCP).
- Weinig voortijdig afsmelten van ijsblokken door echte PUR-isolatie, kunststof deksel en koelgroep niet onder de bunker.
- Kalkongevoelig en betrouwbaar "wave system" (schommelende bak), zonder pomp, zonder verstuivers, geen bewegende delen in het water -> onderhoudsvrije machine.
- Laagste water- en energieverbruik: slechts 2-tal liter per kg geproduceerd ijs, daarenboven lage ecologische footprint: fabrikant in Kaiserslautern, op slechts 300-tal km van Brussel.
- Grote, praktische bunker met doorzichtig frontdeksel en LED belichting.
- Maakt waterbak leeg bij stilstand (geen stilstaand water) -> verbeterde hygiëne (HACCP).
- Rechtstreeks regelbaar formaat ijsblokjes (hoogte, dikte), niet door tijdsinstelling e.d.
- Esthetische holle vorm, die meer en sneller warmte wisselt dan volle blokjes.
- Watergekoelde versie mogelijk indien temperatuur >30°C (en < 45°C).
- Compacte machine voor 2 soorten ijs: grondoppervlak slechts 0,4 à 0,9 m².
- Zeer sterke vermaler.
- Mooi doorzichtig gemalen ijs, ideaal voor cocktails, buffetten,...
- Bestaat ook in versie met dispenser en ijskar met eventueel ijsemers. (versie...F)



COMBI-LINE W 80 EL



1 CONCEPT - 2 SORTES DE GLACE - COMPACT

- Construction inox intérieur et extérieur -> grande longévité -> coût d'entretien minimal -> hygiène excellente (HACCP).
- Peu de fonte prématurée des glaçons par une vraie isolation PUR, un couvercle en matière synthétique et par l'absence d'un groupe frigorifique en- dessous de la réserve.
- Insensible au calcaire et système fiable "wave system" (oscillation), sans pompe, sans gicleurs, pas de pièces en mouvement dans le bac -> machine sans entretien particulier.
- La plus basse consommation d'eau et d'énergie: seulement 2 litres par kg de glace produit, en plus un très faible impact écologique: constructeur à Kaiserslautern, à seulement quelques 300 km de Bruxelles.
- Grande réserve pratique avec couvercle frontal transparent et éclairage LED.
- Vidange du bac d'eau pendant arrêt (pas d'eau stagnante) -> hygiène améliorée (HACCP).
- Format du glaçon directement réglable (hauteur, épaisseur), pas avec horloge.
- Forme creuse esthétique, plus rapide en échange thermique que des glaçons pleins.
- Version condenseur à eau possible si la température >30°C (et < 45°C).
- Machine compacte pour 2 sortes de glace: surface au sol de seulement 0,4 à 0,9 m2.
- Broyeur ultra- robuste.
- De belle glace broyée transparente, idéale pour des cocktails, buffets,...
- Existe aussi en version avec distributeur et chariot à glace et éventuellement des seaux à glace. (version...F)

1 CONCEPT - 2 SORTS OF ICE - COMPACT

- Stainless steel construction interior and exterior -> long service life -> low maintenance cost -> outstanding hygiene (HACCP).
- Less premature melting because of a real PUR insulation, a plastic lid and no heat of a condensing unit underneath the bunker.
- Insensible to calcification and reliable system "wave system" (oscillation), no pump, no nozzles, no moving parts in the water -> machine without particular maintenance.
- The lowest water and energy consumption: only 2 litres per kg produced ice, moreover a very low ecological impact: manufacturer at Kaiserslautern, only about 300 km from Brussels.
- Big handy bunker with transparent frontal lid and LED lighting.
- Tray drain during stops (no staying water) -> improved hygiene (HACCP).
- Directly adjustable format ice cube (height, thickness), not by timesetting, etc.
- Esthetic hollow form, faster heat exchanging relative to full cubes.
- Water cooled condenser possible if temperature >30°C (and < 45°C).
- Compact machine for 2 kinds of ice: floor surface only 0,4 à 0,9m2.
- Very strong crusher.
- Beautiful transparent crushed ice, ideal for cocktails, buffets,...
- Exists also as a version with dispenser and ice chart with eventually ice buckets (version...F)

IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : COMBI-LINE										
TYPE	STOCK	KG	KG						€ EXCL	
W 80 CL	3 WK	80	67	715 X 605 X 1815	130	750	2,7		€ 6.761	R290
W 80 ECL	3 WK	80	67	715 X 605 X 1815	138	750	2,7		€ 7.990	R290

W ... L = Luchtgekoeld - refroidissement par air - air cooled.

W ... W = Water gekoeld - refroidissement par eau - water cooling. (op aanvraag - sur demande - on request)

E = Enkel ijsblokken - seulement glaçons - only ice cubes.

C = enkel vermalen ijs - seulement glace broyée - only crushed ice.

EC = beide ijssoorten - les 2 sortes de glace - both ice sorts.

IJSBLOKMACHINES
MACHINES À GLAÇONS
ICE CUBE MACHINES



COMBI-LINE



COMBI-LINE W 240 EL



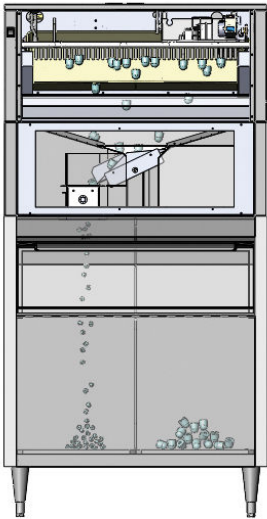
COMBI-LINE W 120 EL

IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : COMBI-LINE										
TYPE	STOCK	KG	KG						€ EXCL	
W 120 EL	3 WK	126	130	890 X 670 X 1400	119	960	2,2		€ 7.383	R290
W 120 CL	3 WK	126	130	890 X 670 X 1720	157	1080	2,2		€ 8.693	R290
W 120 ECL	3 WK	126	130	890 X 670 X 1720	162	1080	2,2		€ 9.933	R290
W 240 EL	3 WK	240	220	1020 X 890 X 1520	190	1200	2,1		€ 12.333	R449A
W 240 CL	3 WK	240	220	1020 X 890 X 1920	235	1320	2,1		€ 13.316	R449A
W 240 ECL	3 WK	240	220	1020 X 890 X 1920	240	1320	2,1		€ 14.702	R449A

W ... L = Luchtgekoeld - refroidissement par air - air cooled.
W ... W = Water gekoeld - refroidissement par eau - water cooling. (op aanvraag - sur demande - on request)
E = Enkel ijsblokken - seulement glaçons - only ice cubes.
C = enkel vernalen ijs - seulement glace broyée - only crushed ice.
EC = beide ijssoorten - les 2 sortes de glace - both ice sorts.



COMBI-LINE HOLLOW CONE

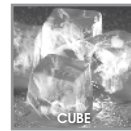


IJSBLOKMACHINES MACHINES À GLAÇONS ICE CUBE MACHINES



CUBE-LINE

- RVS constructie binnen en buitenkant -> lange levensduur, lage onderhoudskost + uitstekende hygiëne (HACCP).
- Weinig voortijdig afsmelten ijsblokken door echte PUR isolatie, kunststof deksel en koelgroep niet onder de bunker.
- Laagste water- en energieverbruik: slechts 2-tal liter per kg geproduceerd ijs, daarenboven lage ecologische footprint: fabrikant in Kaiserslautern, op slechts 300-tal km van Brussel.
- Grote, praktische bunker met doorzichtig frontdeksel en LED belichting.
- Wessamat injectietechniek voor esthetische vierkante klare volle ijsblokjes, ideaal voor cocktails, borrels,... smelten trager in het glas (30x30x30mm, gewicht 25g) en weinig smaakinvloed op de drank.
- Halfautomatisch reinigingsprogramma -> verbeterde hygiëne (HACCP).
- Watergekoelde versie mogelijk indien temperatuur >30°C (en < 45°C).
- Bestaat ook in gecombineerde versie met crushed ice.
- Bestaat ook als dispenser 30kg/24u (bunker 13kg).



CUBE-LINE IC 130 EL/EW

- Construction inox intérieur et extérieur -> grande longévité -> coût d'entretien minimal -> hygiène excellente (HACCP).
- Peu de fonte prématurée des glaçons par une vraie isolation PUR, un couvercle en matière synthétique et par l'absence d'un groupe frigorifique en-dessous de la réserve.
- La plus basse consommation d'eau et d'énergie: seulement 2 litres par kg de glace produit, en plus un très faible impact écologique: constructeur à Kaiserslautern, à seulement quelques 300 km de Bruxelles.
- Grande réserve pratique avec couvercle frontal transparent et éclairage LED.
- Forme carrée esthétique, glaçons pleins transparents, fondent moins vite dans le verre de cocktails, liqueurs,... (30x30x30mm, poids 25g) -> très peu d'influence sur le bon goût des boissons.
- Programme de nettoyage semi-automatique -> hygiène améliorée (HACCP).
- Version condenseur à eau possible si la température >30°C (et < 45°C).
- Existe aussi en version combinée avec glace broyée.
- Existe aussi en distributeur 30kg/24h (réserve 13kg).

- Stainless steel construction interior and exterior -> long service life -> low maintenance cost -> outstanding hygiene (HACCP).
- Less premature melting because of a real PUR insulation, a plastic lid and no heat of a condensing unit underneath the bunker.
- The lowest water and energy consumption: only 2 litres per kg produced ice, moreover a very low ecological impact: manufacturer at Kaiserslautern, only about 300 km from Brussels.
- Big handy bunker with transparent frontal lid and LED lighting.
- Esthetic clear cubes, only slowly melting in a cocktail or liquor glass..., (30x30x30mm, weight 25g), little influence on flavor of drinks.
- Half-automatic cleaning program -> improved hygiene (HACCP).
- Water cooled condenser possible if temperature >30°C (and < 45°C).
- Exists also in combined version, with crushed ice.
- Exists also in dispenser 30kg/24h (bunker 13kg).



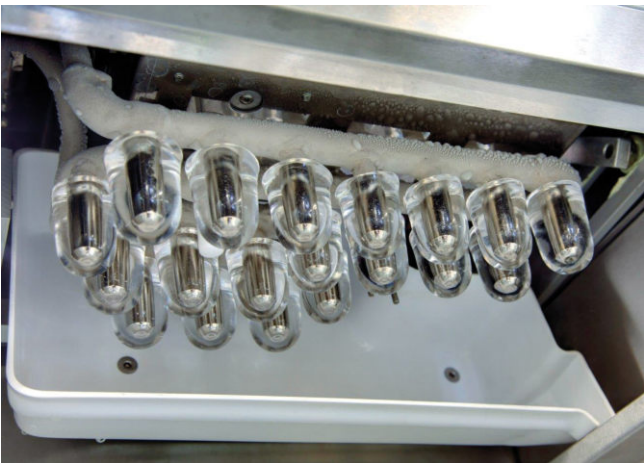
IJS CRUSHERS - BROyeurs DE GLACE - ICE CRUSHERS : CUBE-LINE										
TYPE	STOCK	 KG	 KG	 EXT (mm)	 KG	 W	 L/KG	 L/KG	€ EXCL	 R----
IC 130 EL	3 WK	125	60	715 X 605 X 1815	132	1020	2,2		€ 6.400	R290
IC 130 EW	3 WK	125	60	715 X 605 X 1815	132	1020	2,2	16	€ 6.520	R290

L = Luchtgekoeld - refroidissement par air - air cooled.

W = Water gekoeld - refroidissement par eau - water cooling.

SPECIALE IJSBLOKMACHINES
MACHINES À GLAÇONS SPÉCIALES
SPECIAL ICE CUBE MACHINES

LIFE KITCHEN LINE



- Zeer mooie machines voor strakke inbouw.
- Inox constructie binnen en buiten. -> lange levensduur
-> lage onderhoudskost -> uitstekende hygiëne (HACCP).
- Weinig voortijdig afsmelten van ijsblokken door echte PUR- isolatie, kunststof deksel en koelgroep niet onder de bunker.
- Kalkongevoelig en betrouwbaar “wave system” (schommelende bak), zonder pomp, zonder verstuivers, geen bewegende delen in het water -> onderhoudsvrije machine.
- Laagste water- en energieverbruik: slechts 2 liter per kg geproduceerd ijs, daarenboven lage ecologische footprint: fabrikant in Kaiserslautern, op slechts 300-tal km van Brussel. -> ecologisch en economisch.
- Grote, praktische bunker met inox frontdeksel.
- Maakt waterbak leeg bij stilstand (geen stilstaand water) -> verbeterde hygiëne (HACCP).
- Rechtstreeks regelbaar formaat ijsblokjes (hoogte, dikte), niet door tijdsinstelling e.d.
- Esthetische holle vorm, die meer en sneller warmte wisselt dan volle blokjes.
- Luchtgekoelde versie op vraag alsook frontpaneel in mat of glanzend RAL kleur.



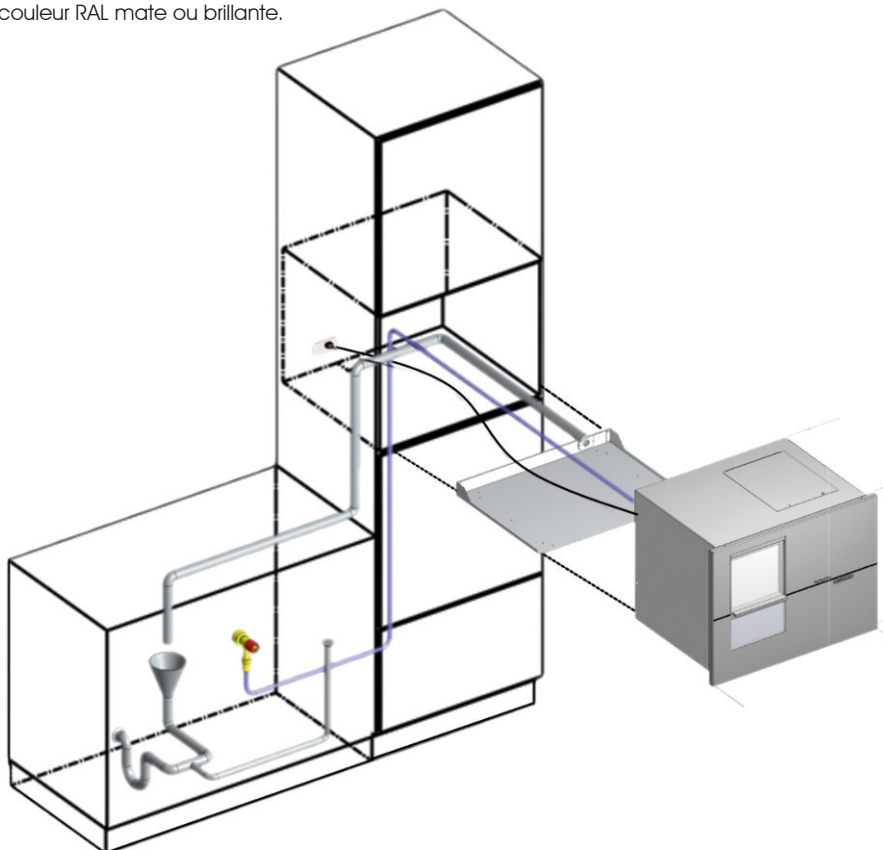
IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : HIGH-LINE							
TYPE	STOCK	KG	KG				
W 20 W	6WK	15	5	555 / 595 X 460 / 498 X 455 / 458 *	47	160	€ 4.302
W 20 W-B	6WK	15	5	555 / 595 X 460 / 498 X 455 / 458 *	47	160	€ 4.500

*: Inbouw / buitenafmetingen - dimensions encastrement / hors tout - dimensions built-in / exterior.
B: Frontpaneel in gewafelde inox, kleur antraciet - panneau frontal en inox gaufré, couleur antracite - Frontpanel in corrugated stainless steel, charcoal grey.



- Très belles machines complètement intégrables, de manière lisse.
- Construction inox intérieur et extérieur -> grande longévité -> coût d'entretien minimal -> hygiène excellente (HACCP).
- Peu de fonte prématurée des glaçons par une vraie isolation PUR, un couvercle en matière synthétique et l'absence d'un groupe frigorifique en-dessous de la réserve.
- Insensible au calcaire et système fiable "wave system" (oscillation), sans pompe, sans gicleurs, pas de pièces en mouvement dans le bac -> machine sans entretien particulier.
- La plus basse consommation d'eau et d'énergie: seulement 2 litres par kg de glace produit, en plus un très faible impact écologique: constructeur à Kaiserslautern, à seulement quelques 300 km de Bruxelles. -> écologique et économique.
- Grande réserve pratique avec couvercle frontal en inox.
- Vidange du bac d'eau pendant arrêt (pas d'eau stagnante) -> hygiène améliorée (HACCP).
- Format du glaçon directement réglable (hauteur, épaisseur), pas avec horloge.
- Forme creuse esthétique, plus rapide en échange thermique que des glaçons pleins.
- Condenseur à air sur demande, ainsi que panneau avant en couleur RAL mate ou brillante.

- Beautiful, completely built-in machines.
- Stainless steel construction interior and exterior -> long service life -> low maintenance cost -> outstanding hygiene (HACCP).
- Less premature melting because of a real PUR insulation, a plastic lid and no heat of a condensing unit underneath the bunker.
- Insensible to calcification and reliable system "wave system" (oscillation), no pump, no nozzles, no moving parts in the water -> machine without particular maintenance.
- The lowest water and energy consumption: only 2 litres per kg ice produced, moreover a very low ecological impact: manufacturer at Kaiserslautern, only about 300 km from Brussels. -> ecologic and economic.
- Big handy bunker with stainless steel frontal lid.
- Tray drain during stops (no staying water) -> improved hygiene (HACCP).
- Directly adjustable format ice cube (height, thickness), not by timesetting, etc.
- Esthetic hollow form, faster heat exchanging relative to full cubes.
- Air-cooled condensor available on request, as well as front panel in matte or glossy RAL color.



KORRELIJSMACHINES MACHINES À GLACE PILEE FLAKE ICE MACHINES



FLAKE-LINE

• Goede kwantiteit en kwaliteit korrelijs voor Fish & Salad bars.

- Zeer compacte machines.
- Korrelijs van -0,5°C voor laboratoria, ziekenhuizen, bakkerijen, slagerijen, horecazaken, kleinere viswinkels, buffetten,...
- Watergekoelde versie mogelijk indien temperatuur >30°C (en < 45°C).

• Glace en grains de bonne qualité et en quantité pour fish & salad bars.

- Machines très compactes.
- Glace à paillettes à -0,5°C pour des laboratoires, hôpitaux, boulangeries, boucheries, horeca, poissonniers, buffets,...
- Version condenseur à eau possible si la température >30°C (et < 45°C).

• Good quantity and quality flake ice for fish & salad bars.

- Very compact machines.
- Flake ice at -0,5°C for laboratories, hospitals, bakeries, butcher shops, gastronomy, smaller fish shops, salad bars,...
- Water cooled condenser possible if temperature >30°C (and < 45°C).



FLAKE-LINE B125A



KORRELIJSMACHINES - MACHINES À GLACE PILEE - FLAKE ICE MACHINES : FLAKE-LINE

TYPE	STOCK	 KG	 KG	 mm		+stockage type	 W	€ EXCL	 R----
B95CA	4 WK	90	18	500 X 597 X 694	48		410	€ 3.945	R290
B130CA	4 WK	130	18	500 X 597 X 694	50		570	€ 4.213	R290
B160CA	4 WK	165	50	700 X 650 X 995	65		610	€ 4.542	R290
B200CA	4 WK	210	50	700 X 650 X 995	65		720	€ 4.759	R290
B125A	4 WK	130		570 X 545 X 535	53		610	€ 4.213	R290
B205A	4 WK	210		570 X 545 X 535	57		690	€ 4.872	R290
B305A	4 WK	280		538 X 663 X 650	78	MG105 - MG155 - MG205 - MG255		€ 6.901	R290
B505A	4 WK	400		538 X 663 X 790	95	MG305 - MG405 - MC140 - MC320		€ 8.415	R290

JSBUNKER - RESERVE POUR GLACE - ICE BIN / BINS

op vraag - sur demande - on request

Watergekoelde versies en grotere producties op aanvraag - refroidissement par l'eau et plus grandes capacités sur demande - water cooled versions and bigger capacities on request.

KORRELIJSMACHINES MACHINES À GLACE PILEE FLAKE ICE MACHINES



NUGGET-LINE

- Goede kwantiteit en kwaliteit nugget ijs voor cocktails.**
 - Halfdroog ijs, goed rendement.
 - Zeer compacte machines, inbouwbaar.
 - Nugget ice van -0,5°C voor horeca zoals cocktailbars, salade bars,...
 - Goed (voordeliger) alternatief voor scherfijsmachine (minder water aanwezig).
- Glace en grains nugget de bonne qualité et en quantité pour cocktails.**
 - Glace demi-siche, bon rendement.
 - Machines très compactes, encastrables.
 - Glace en grains « nugget » à -0,5°C pour des cocktail bars, salade bars,...
 - bon (marché) comme alternatif pour machine à glace écaille (moins de présence d'eau).
- Good quantity and quality nugget ice for cocktails.**
 - Half dry ice, good efficiency.
 - Very compact machines, ready for built-in.
 - Nugget ice at -0,5°C ideal for cocktails bars, salade bars, buffets,...
 - Good (price) alternative for scale ice machine (less water present).



NUGGET-LINE G270FA



KORRELIJSMACHINES - MACHINES À GLACE PILEE - FLAKE ICE MACHINES : NUGGET-LINE

TYPE	STOCK	KG	KG	mm		+stockage type	W	€ EXCL
G270FA	5 WK	320		538 X 663 X 645	78	MG105 - MG155	1200	€ 7.375
G470FA	5 WK	570		538 X 663 X 794	94	MG205 - MG255	2000	€ 8.539

IJSBUNKER - RESERVE POUR GLACE - ICE BIN / BINS

op vraag - sur demande - on request

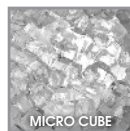
Watergekoelde versies op aanvraag - refroidissement par l'eau sur demande - water cooled versions on request.

KORRELIJSMACHINES MACHINES À GLACE PILEE FLAKE ICE MACHINES



MICRO-CUBES

- Kwalitatieve micro ijsblokjes voor labo & salad bars.
 - RVS constructie binnen en buitenkant -> lange levensduur, lage onderhoudskost + uitstekende hygiëne (HACCP).
 - Weinig voortijdig afsmelten ijsblokken door echte PUR isolatie, kunststof deksel en koelgroep niet onder de bunker.
 - Mooie volle vierkante vorm, van mini-ijsblokjes, ideale vorm voor cocktails, vis- en schaaldierbuffetten, saladebars, esthetische en medische verzorging (7x7x7mm).
 - Watergekoelde versie mogelijk indien temperatuur >30°C (en < 45°C).
 - Bestaat ook in versie met dispenser en ijskar met eventueel ijssemmers (versie...F)
- Micro-glaçons de qualité pour labo & salad bars.
 - Construction inox intérieur et extérieur -> grande longévité, cout d'entretien minimale, hygiène excellente (HACCP).
 - Peu de fonte prématurée des glaçons par une vraie isolation PUR, un couvercle en matière synthétique et par l'absence d'un groupe frigorifique en- dessous de la réserve.
 - Belle forme carrée de mini- glaçons pleins, forme idéale pour des cocktails, buffets poissons ou crustacés, salade bars, soins esthétiques ou médicaux (7x7x7mm).
 - Version condenseur à eau possible si la température >30°C (et < 45°C).
 - Existe aussi en version avec distributeur et chariot à glace et éventuellement des seaux de glace (version...F).
- Nice micro cubes for laboratory & salad bars.
 - Stainless steel construction interior and exterior -> long service life, low maintenance cost, outstanding hygiene (HACCP).
 - Less premature melting because of a real PUR insulation, a plastic lid and no heat of a condensing unit underneath the bunker.
 - Nice full form of the square mini ice cubes, ideal form for cocktails, fish and crustacean buffets, salad bars, esthetic and medical care (7x7x7mm).
 - Water cooled condenser possible if temperature >30°C (and < 45°C)
 - Also exists in a version with dispenser and ice cart and eventually ice buckets (version...F).



MICRO-CUBES M 400 L / W / Z



KORRELIJSMACHINES
MACHINES À GLACE PILEE
FLAKE ICE MACHINES



MEGA-LINE

-  Grote capaciteit voor ijsfabrieken e.d., op vraag.
-  Grande capacité pour vente de glaçons par ex., sur demande.
-  Big capacity for ice factories e.o., on request.



MEGA-LINE

SCHERFIJSMACHINES MACHINES À GLACE ÉCAILLE SCALE ICE MACHINES

ICE PACK

- Droog scherfijs van -6 à -8°C.
- Zeer betrouwbare techniek, zonder asafdichtingen, zonder breekkrachten.
- Geïsoleerde cilinder en hogere verdampingstemperatuur (ca. -20°C i.p.v. -26 à -27°C) betekent minder koelvermogen nodig -> ca. 10 tot 15% minder energieverbruik.
- RVS "waterweg": contactoppervlakken met water in RVS uitgevoerd -> uitstekende hygiëne (HACCP).
- Scherfijsmachines tot 1 ton dagproductie, kunnen ook werken als schilfertjesijsmachine (zonder pekeltoevoeging, hogere dagproductie): als het ware 2 machines in 1!
- Compacte machine met koelunit voor werking in omgevingen tussen +5 en +35°C (capaciteit in verhouding).

Toepassingen in visindustrie, distributie, chemische en agro-industrie, ontspanningswereld:

visvangst, visverwerking, visverkoop, aquacultuur, vleesverwerking, slachterijen, industriële bakkerijen, groentewas, fruit en groenten, supermarkten, hypermarkten, bouw, chemische processen, farmacie, skipistes, zoo's, spacentra...



PG 33

- Glace en écaïlles sèche de -6 à -8°C.
- Technique très fiable, sans bourrages, sans forces d'écrasement.
- Cylindre isolé et température d'évaporation plus élevée (ca. -20°C au lieu de -26 à -27°C) signifie moins de capacité frigorifique demandée -> ca. 10 à 15% moins de consommation d'énergie.
- "Chemin d'eau" inox: surfaces de contact avec l'eau en inox -> hygiène excellente (HACCP).
- Machines à glace écaïlle jusqu'à 1 tonne de production journalière, pouvant aussi travailler comme machine à glace mini-écaïlle (sans addition de sel, production journalière plus élevée): comme 2 machines en 1!
- Machine compacte avec groupe frigorifique incorporé pour fonctionnement dans des environnements entre +5 et +35°C (capacité conséquente).

Applications dans les domaines de pêche, la distribution, l'industrie chimique et agroalimentaire, le monde de loisirs:

pêche, transformation et vente de poisson, aquaculture, charcuterie, abattoirs, boulangeries industrielles, lavages de légumes, fruits et légumes, supermarchés, hypermarchés, construction de bâtiments, procès chimiques, pharmacie, pistes de ski, zoos, centres thermales...



- Dry scale ice of -6 to -8°C.
- Very reliable technics, without bearings, without breaking forces.
- Insulated cylinder and higher evaporation temperature (ca. -20°C instead of -26 à -27°C) means less refrigeration rate demanded -> ca. 10 to 15% less energy consumption.
- Stainless steel "water way": water contact surfaces in stainless steel -> outstanding hygiene (HACCP).
- Scale ice machines till 1 ton of daily production, can also function as a small flake ice machine (without brine addition, higher daily production): like 2 machines in 1!
- Compact machine with condensing unit for working in an environment between +5 and +35°C (capacity corresponding).

Applications in fish industry, distribution, chemical and food industry, amusement world:

fishery, fish processing and sale, aqua culture, meat processing, slaughterhouses, industrial bakeries, vegetables washing, fruit and vegetables, supermarkets, hypermarkets, building construction, chemical and pharmaceutical processing, ski slopes, zoos, spa centers....



PG 12


SCHERFIJSMACHINES - MACHINES À GLACE ÉCAILLE - SCALE ICE MACHINES : ICE PACK

TYPE	STOCK	 24h KG	 EXT cm	 KG	 kVA		 € EXCL
PACK 12	3 WK	450* / 380**	120 X 70 X 73	150	4,5	400/3/50	€ 21.090
PACK 14	4 WK	1.000* / 800**	125 X 95 X 80	210	7,2	400/3/50	€ 31.452
PACK 20	***	1.800* / 1.500**	153 X 130 X 111	350	9,0	400/3/50	***
PACK 22	***	2.400* / 2.000**	153 X 130 X 111	473	11,5	400/3/50	***
PACK 23	***	2.800* / 2.300**	153 X 130 X 111	520	13,2	400/3/50	***
PACK 30	***	3.500* / 2.900**	220 X 135 X 140	770	17,1	400/3/50	***
PACK 31	***	5.000* / 4.000**	207 X 152 X 180	1200	16,9	400/3/50	***
PACK 32	***	6.300* / 5.300**	230 X 170 X 190	1450	38,3	400/3/50	***
PACK 33	***	7.500* / 6.300**	260 X 170 X 233	1634	38,3	400/3/50	***
PACK 35	***	10.000* / 8.300**	320 X 200 X 230	2200	50,1	400/3/50	***
PACK 36	***	12.500* / 10.400**	380 X 193 X 230	2540	88	400/3/50	***
PACK 37	***	14.500* / 12.100**	450 X 195 X 220	3600	90,5	400/3/50	***

(*) Met R449A: lucht = 25°C / water = 15°C - avec R449A: air = 25°C / eau = 15°C - with R449A: air = 25°C / water = 15°C

(**) Met R449A: lucht = 35°C / water = 25°C - avec R449A: air = 35°C / eau = 25°C - with R449A: air = 35°C / water = 25°C

(***) op aanvraag - sur demande - on request. (+/- 6WK)

SCHERFIJSMACHINES MACHINES À GLACE ÉCAILLE SCALE ICE MACHINES

ICE GENERATORS

- Droog scherfijs van -6 à -8°C.
- Geïsoleerde cilinder en hogere verdampingstemperatuur (ca. -20°C i.p.v. -26 à -27°C) betekent minder koelvermogen gevraagd -> ca. 10 tot 15% minder energieverbruik.
- RVS "waterweg": contactoppervlakken met water in RVS uitgevoerd -> hygiëne (HACCP).
- IJsgenerator zonder koelunit, zonder schakelkast (*) voor werking in omgevingen tussen +5 en +35°C (capaciteit in verhouding)
- Zeer betrouwbare techniek, zonder asafdichtingen, zonder breekkrachten.
- (*) schakelkast afzonderlijk als optie mogelijk.

Toepassingen in visindustrie, distributie, chemische en agro-industrie, ontspanningswereld:

visvangst, visverwerking, visverkoop, aquacultuur, vleesverwerking, slachterijen, industriële bakkerijen, groentewas, fruit en groenten, supermarkten, hypermarkten, bouw, chemische processen, farmacie, skipistes, zoo's, spacentra...

- Glace en écailles sèche de -6 à -8°C.
- Cylindre isolé et température d'évaporation plus élevée (ca. -20°C au lieu de -26 à -27°C) signifie moins de capacité frigorifique demandée -> ca. 10 à 15% moins de consommation d'énergie.
- "Chemin d'eau" inox: surfaces de contact avec l'eau en inox -> hygiène excellente (HACCP).
- Générateur de glace, sans groupe, sans coffret électrique (*) pour fonctionnement dans des environnements entre +5 et +35°C (capacité conséquente)
- Technique très fiable, sans bourrages, sans forces d'écrasement.
- (*) coffret électrique possible en option.

Applications dans les domaines de pêche, la distribution, l'industrie chimique et agroalimentaire, le monde de loisirs:

pêche, transformation et vente de poisson, aquaculture, charcuterie, abattoirs, boulangeries industrielles, lavages de légumes, fruits et légumes, supermarchés, hypermarchés, construction de bâtiments, procédés chimiques, pharmacie, pistes de ski, zoos, centres thermales....

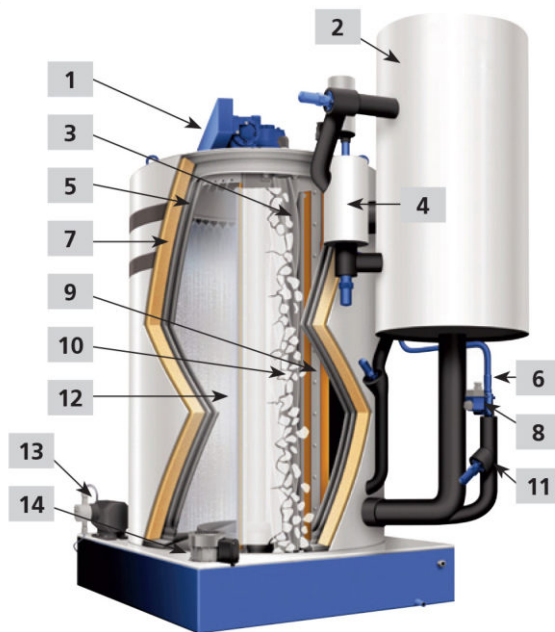


ICE GENERATOR F 600 ABF

- Dry scale ice of -6 to -8°C.
- Insulated cylinder and higher evaporation temperature (ca. -20°C instead of -26 à -27°C) means less refrigeration rate demanded -> ca. 10 to 15% less energy consumption.
- Stainless steel "water way": water contact surfaces in stainless steel -> outstanding hygiene (HACCP).
- Generator without condensing unit, without electrical board (*), for working in an environment between +5 and +35°C (capacity corresponding)
- Very reliable technics, without bearings, without breaking forces.
- (*) electrical board possible in option.

Applications in fish, industry, distribution, chemical and food industry, amusement world:

fishery, fish processing and sale, aqua culture, meat processing, slaughterhouses, industrial bakeries, vegetables washing, fruit and vegetables, supermarkets, hypermarkets, building construction, chemical and pharmaceutical processing, ski slopes, zoos, spa centers....



- 01** Heavy duty reductiemotor
Aanpasbare snelheid
- 02** Vloeistofvat
- 03** Helicoidale frees
continue ijschraping
- 04** Controle vloeistofniveau
- 05** Statische cilinder met dubbele wand
Gefest op 26 bar-
geen aafdichtingen
- 06** Vloeistoflijn HD
- 07** Schelpisolatie met PVC mantel
- 08** Magneetventiel vloeistof
- 09** Rubber waterwisser
- 10** Droog en onderkoeld scherfijls
Groot uitwisseloppervlak
- 11** Expansie-orgaan
- 12** Verdampersoppervlak
Oppervlak met goede geleiding
- 13** Zoutdoseringspomp
- 14** Heavy duty water pump



- 01** Moto réducteur usage intensif
Vitesse modifiable
- 02** Bouteille flood
- 03** Fraise hélicoïdale
Décollage de glace en continu
- 04** Contrôleur de niveau réfrigérant
- 05** Cylindre fixe à double paroi
Eprouvée à 26 bars- sans joint tournant
- 06** Ligne liquide HP
- 07** Isolation double avec revêtement PVC
- 08** Electrovanne liquide
- 09** Raclette caoutchouc
- 10** Glace écaille sèche et sous refroidie
Grande surface d'échange
- 11** Détendeur
- 12** Surface d'évaporation
Acier chromé haute conductivité
- 13** Pompe doseuse de sel
- 14** Pompe à eau usage intensif



- 01** Heavy-duty gear reducer
Adjustable speed
- 02** Flood bottle
- 03** Helical reamer
Continuous ice harvesting
- 04** Refrigerant liquid level control
- 05** Double wall stationary drum
Pressure tested at 26 bars -
no sealed bearings
- 06** HP liquid line
- 07** CFC-free insulation with PVC
- 08** Solenoid valve
- 09** Rubber wiper
- 10** Dry and sub-cooled flake-ice
Large heat-exchange surface area
- 11** Hand-throttle valve
- 12** Evaporating surface
High-conductivity corrosion shield
- 13** Salt closing pump
- 14** Heavy-duty water pump

SCHERFIJSMACHINES - MACHINES À GLACE ÉCAILLE - SCALE ICE MACHINES : ICE GENERATORS LAND BASED

TYPE	STOCK	 KG	 cm	 KG	 W		 R----	 EXCL
F 15	3 WK	300 - 500	52 X 40 X 60	50	200	400/3/50	R449A	€ 12.665
F 15 - CO2	6 WK	650	52 X 40 X 60	50	210	400/3/50	CO2 (40 bar)	***
F 30	4 WK	600 - 1000	65 X 50 X 70	90	200	400/3/50	R449A	€ 16.746
F 90 H	5 WK	1.700 - 3000	91 X 75 X 125	220	250	400/3/50	R449A	€ 25.525
F 90 V	5 WK	1.700 - 3000	91 X 75 X 125	220	250	400/3/50	R449A	€ 27.174
F 200 *	6 WK	4.500 - 6.500	120 X 100 X 170	527	380	400/3/50	R717 - R449A	***
F 250 *	***	6.500 - 10.000	126 X 102 X 204	745	380	400/3/50	R717 - R449A	***
F 600 *	***	10.000 - 14.000	155 X 120 X 200	979	380	400/3/50	R717 - R449A	***
F 900 *	***	20.000 - 30.000	195 X 195 X 310	3100	910	400/3/50	R717 - R449A	***
F 2000 *	***	30.000 - 47.000	244 X 244 X 310	5200	910	400/3/50	R717 - R449A	***

SCHERFIJSMACHINES - MACHINES À GLACE ÉCAILLE - SCALE ICE MACHINES : ICE GENERATORS ON BOARD

F 30 M	***	1.000	75 X 50 X 120	90	215	400/3/50	R449A	***
F 100 M	***	2.500	90 X 70 X 145	260	305	400/3/50	R449A	***
F 100 SW	***	2.700	90 X 70 X 145	260	305	400/3/50	R449A	***

(*) Verkrijgbaar met flood fles voor het voeden met een hoge druk vloeistof (ABF versie) of zonder flood fles (SBF versie) voor het voeden met een lage druk vloeistof (flooded systeem).

(*) Disponible avec une bouteille flood d'alimentation en liquide à haute pression (version ABF) ou sans bouteille flood (version SBF) d'alimentation en liquide à basse pression (système inondé).

(*) Available with flood bottle for feeding with high pressure liquid (ABF version) or without flood bottle (SBF version) for feeding with low pressure liquid (flooded system).

(***) op aanvraag - sur demande - on request. (+/- 6WK)

SW: zout water - eau salée - salt water.

SCHERFIJSMACHINES MACHINES À GLACE ÉCAILLE SCALE ICE MACHINES

ICE GENERATORS PREMIUM

- Droog scherfijs van -6 à -8°C elke dag.
- Zeer betrouwbare techniek, zonder asafdichtingen, zonder breekkrachten.
- RVS "waterweg": contactoppervlakken met water in RVS uitgevoerd -> uitstekende hygiëne (HACCP).
- RVS cilinder, zowel binnen als buiten -> hygiëne (HACCP).
- RVS waterbak, zowel binnen als buiten -> hygiëne (HACCP).
- RVS verdamperschelpen, binnen laser gepuntlast, buiten glad -> hygiëne (HACCP).
- Weegt 30% minder dan het verchroomd stalen equivalent (F90H) -> ecologisch.
- Bevat 30% minder koudemiddel -> ecologisch.
- Mogelijk voor natuurlijke koudemiddelen CO2 en NH3 en voor drukken tot 40bar.
- IJsgenerator zonder koelunit, zonder schakelkast (*) voor werking in omgevingen tussen +5 en +35°C (capaciteit in verhouding).
- (*) schakelkast afzonderlijk als optie mogelijk.

Toepassingen in visindustrie, distributie, chemische en agro-industrie, ontspanningswereld:

visvangst, visverwerking, visverkoop, aquacultuur, vleesverwerking, slachterijen, industriële bakkerijen, groentewas, fruit en groenten, supermarkten, hypermarkten, bouw, chemische processen, farmacie, skiplistes, zoo's, spacentra...

- Glace en écailles sèches de -6 à -8°C chaque jour.
- Technique très fiable, sans bourrages, sans forces d'écrasement.
- "Chemin d'eau" inox: surfaces de contact avec l'eau en inox -> hygiène excellente (HACCP).
- Cylindre en inox, intérieur comme extérieur -> hygiène (HACCP).
- Cuve d'eau en inox, intérieur comme extérieur -> hygiène (HACCP).
- Tôles évaporateur inox, intérieurement soudées au laser, extérieurement lisses -> hygiène (HACCP).
- Possible pour des réfrigérants naturels comme CO2 et NH3 et pour des pressions jusqu'à 40bar.
- Générateur de glace, sans groupe, sans coffret électrique (*) pour fonctionnement dans des environnements entre +5 et +35°C (capacité conséquente).
- (*) coffret électrique possible en option.

Applications dans les domaines de pêche, la distribution, l'industrie chimique et agroalimentaire, le monde de loisirs:

pêche, transformation et vente de poisson, aquaculture, charcuterie, abattoirs, boulangeries industrielles, lavages de légumes, fruits et légumes, supermarchés, hypermarchés, construction de bâtiments, procès chimiques, pharmacie, pistes de ski, zoos, centres thermales....



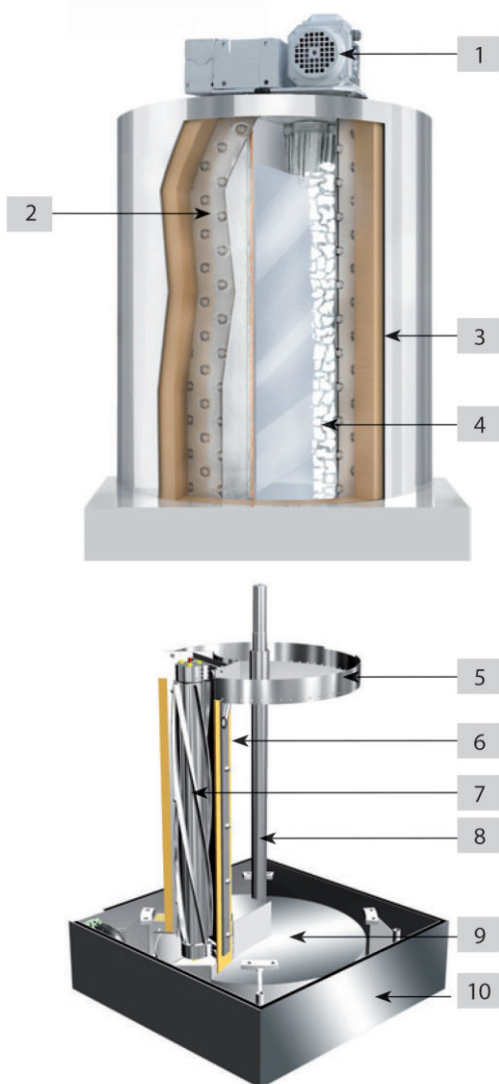
ICE GENERATOR PREMIUM G 100

- Dry scale ice of -6 to -8°C every day.
- Very reliable technics, without bearings, without breaking forces.
- Stainless steel "water path": water contact surfaces in stainless steel -> outstanding hygiene (HACCP).
- Stainless steel cylinder, inside and outside -> hygiene (HACCP).
- Stainless steel water basin, inside and outside -> hygiene (HACCP).
- Stainless steel refrigerant plates, interior laser welded, exterior smooth -> hygiene (HACCP).
- Possible for natural refrigerants CO2 and NH3 and for pressures till 40bar.
- Ice generator without condensing unit, without electrical board (*), for working in an environment between +5 and +35°C (capacity corresponding)
- (*) electrical board in option.

Applications in fish industry, distribution, chemical and food industry, amusement world:

fishery, fish processing and sale, aqua culture, meat processing, slaughterhouses, industrial bakeries, vegetables washing, fruit and vegetables, supermarkets, hypermarkets, building construction, chemical and pharmaceutical processing, ski slopes, zoos, spa centers....





- 01** Heavy duty reductiemotor & krachtbegrenzing
- 02** Statische RVS cilinder
RVS schelpen, lasergelast @, gepanteerd proces
- 03** RVS wand, PUR isolatie in wand geïnjecteerd
- 04** Droog en onderkoeld scherfijls
- 05** Waterverdeelplateau bovenaan in RVS
- 06** RVS deflector voor rubber waterwisser
- 07** Helicoidale frees in RVS
- 08** Draaiende centrale as, in RVS
- 09** RVS wateropvangbak, onderaan
- 10** Geïsoleerde RVS basis



- 01** Moto réducteur usage intensif & limiteur d'effort
- 02** Cylindre fixe en inox
Tôles acier inox soudées au laser @, procédé déposé
- 03** Revêtement acier inox, isolation en polyuréthane injecté
- 04** Glace écaille sèche et sous-refroidie
- 05** Cuvette supérieure de distribution acier inox
- 06** Déflecteur support-raclettes acier inox
- 07** Fraise hélicoïdale acier inox
- 08** Axe central acier inox
- 09** Cuvette inférieure de récupération acier inox
- 10** Base isolée acier inox



- 01** Heavy-duty gear reducer & torque limiter
- 02** Stainless steel stationary cylinder
Laser welded steel plates®, patented process
- 03** Stainless steel liner with injected insulation
- 04** Dry and sub-cooled flake ice
- 05** Stainless steel upper water distribution tray
- 06** Stainless steel vertical deflector for rubber wiper
- 07** Stainless steel helical reamer
- 08** Stainless steel revolving central shaft
- 09** Stainless steel lower water collection tray
- 10** Stainless steel insulated base

SCHERFIJSMACHINES - MACHINES À GLACE ÉCAILLE - SCALE ICE MACHINES : ICE GENERATORS PREMIUM

TYPE	STOCK	KG	EXT mm	KG	W		R----	EXCL
G 100 H	5 WK	2.500	682 X 635 X 1.063	160	300	400/3/50	R449A	€ 29.196
G 30 H CO2	8 WK	1.200	650 X 500 X 700	90	200	400/3/50	CO2 (40 bar)	€ 19.202
G 100 H CO2	8 WK	1.800 - 3.100	682 X 635 X 1.063	104	300	400/3/50	CO2 (40 bar)	€ 30.694
G 200 ABF CO2	8 WK	7.000	900 X 880 X 1.612	716	400	400/3/50	CO2 (40 bar)	

H : Directe expansie **met** warmtewisselaar - *expansion directe, avec échangeur de chaleur* - direct expansion **with** heat exchanger.

SH / SBF : Pomp circulatie **zonder** warmtewisselaar - *circulation de la pompe sans échangeur de chaleur* - pump circulation **without** heat exchanger. (op vraag - *sur demande* - on request)

IJSSYSTEMEN SYSTÈMES DE GLACE ICE SYSTEMS

ORBITAL SILO

- **Zeer betrouwbare techniek, speciaal voor ijs.**
 - **FIFO – systeem (first in, first out): eerst geproduceerd ijs eerst uitgedraaid -> steeds vers ijs.**
 - **Half automatisch systeem met centrale schroef en extractievijzel -> bijzonder arbeidsbesparend, vooral in combinatie met een automatisch transportsysteem (conveyor).**
 - Droog scherfijls van -6 à -8°C bufferen voor kortere periodes (24u tot max.48u, afhankelijk van ijskwaliteit en omgeving, 1 maal per week leegdraaien voor een goede werking, gelieve ons afnameritme en -hoeveelheden door te geven voor een ideale verhouding machine-stockage).
 - Glad afgewerkte polyesterwand -> optimale hygiëne en voedingskwaliteit (HACCP).
 - Geïsoleerde cilinder tot de AOS 80 XXL, grotere toestellen door wand rondom te zetten.
- **Technique très fiable, spécialement pour la glace**
 - **Système FIFO (first in, first out): la première glace produite est la première extraite -> toujours de la glace fraîche.**
 - **Système semi-automatique avec vis centrale et vis d'extraction -> très ergonomique et économisant de la main-d'œuvre, surtout en combinaison avec un système de transport automatique (conveyeur).**
 - Garder un stock tampon de glace à écailles sèche de -6 à -8°C pour des durées courtes (24 à 48h max., dépendant de la qualité de glace et de l'ambiance, 1 fois par semaine vider pour un bon fonctionnement, veuillez nous donner les rythmes et quantités désirés pour obtenir un rapport machine stockage idéal)
 - Paroi polyester -> hygiène optimale et qualité alimentaire (HACCP)
 - Cylindre isolé jusqu'au modèle AOS 80 XXL, plus grands modèles avec panneaux à placer autour.



ORBITAL SILO AOS 80 M

- **Very reliable technics, especially for ice**
- **FIFO – system (first in, first out): first produced ice is extracted at first -> always fresh ice**
- **Semiautomatic system with central screw and extraction screw -> labor saving, definitely in combination with an automatic transport system (conveyor).**
- Keeping a buffer stock of dry scale ice of -6 to -8°C for short terms (24 to 48 h, depending on the ice quality and environment, empty once a week to keep a good function, please give us the demanded rhythms and quantities to obtain an ideal relation machine-storage);
- Smooth finished polyester wall -> optimal hygiene and food safe quality (HACCP)
- Insulated cylinder till the AOS 80 XXL, bigger types by placing panels around.

IJSSYSTEMEN - SYSTÈMES DE GLACE - ICE SYSTEMS : ORBITAL SILO									
TYPE	STOCK	KG	T		ICE FEED KG/MIN	EXT cm	kVA		€ EXCL
AOS 80 S	***	1.000	0,7 - 0,9	70	80	268 X 218 X 281	3,5	400/3/50	***
AOS 80 M	***	1.000	1,2 - 1,4	70	80	268 X 218 X 314	3,5	400/3/50	***
AOS 80 L	***	1.100	2,2 - 2,4	70	80	268 X 218 X 376	3,5	400/3/50	***
AOS 80 XL	***	1.300	3,1 - 3,3	70	80	268 X 218 X 438	3,5	400/3/50	***
AOS 80 XXL	***	1.500	4,1 - 4,3	70	80	268 X 220 X 500	3,5	400/3/50	***
AOS 130 S	***	2.500	5,2 - 6,3	***	130	425 X 330 X 455	7	400/3/50	***
AOS 130 M	***	2.700	7,2 - 8,2	***	130	425 X 330 X 465	7	400/3/50	***
AOS 130 L	***	2.900	9,2 - 10,2	***	130	425 X 330 X 560	7	400/3/50	***
AOS 130 XL	***	3.000	11,1 - 12,2	***	130	425 X 330 X 655	7	400/3/50	***
AOS 260 S	***	7.500	12,3 - 13,6	***	260	385 X 385 X 640	16	400/3/50	***
AOS 260 M	***	8.000	15,3 - 17	***	260	410 X 410 X 670	16	400/3/50	***
AOS 260 L	***	10.000	20,2 - 23	***	260	460 X 460 X 695	16	400/3/50	***

(***) op aanvraag - sur demande - on request. (+/- 6WK)



ICE CONVEYOR

- Droog scherfijs van -6 à -8°C verplaatsen vanuit een silo, zonder inspanning: bijzonder arbeidsbesparend en economisch verantwoord, gemakkelijk 2 à 4 uren arbeidstijd per dag minder.
- Transporter la glace en écailles sèche de -6 à -8°C du silo, sans effort: très ergonomique et économisant de la main d'œuvre, facilement 2 à 4 heures en moins par jour.
- Transporting dry scale ice of -6 to -8°C from the silo, without effort: very labor saving, and economically worth, easily 2 to 4 working hours a day less



IJSYSTEMEN - SYSTÈMES DE GLACE - ICE SYSTEMS : ICE CONVEYOR										
TYPE	STOCK									
CONVEYOR	***	25-30 kg/min	80-150 kg/min	60 M	4 M	300				***

(***) op aanvraag - sur demande - on request. (+/- 6WK)

IJSSYSTEMEN SYSTÈMES DE GLACE ICE SYSTEMS



COMBINES

IJSPRODUCTIE & STOCKAGE

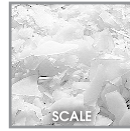
- Glad afgewerkte polyesterwand -> optimale hygiëne en voedingskwaliteit (HACCP).
- Traditionele bunker, gecombineerd met scherfijsmachine met ingebouwde koelunit.
- LIFO – systeem (last in, first out): manueel systeem.
- Goed geïsoleerd en compact -> besparend.

PRODUCTION & STOCKAGE DE LA GLACE

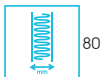
- Paroi polyester -> hygiène optimale et qualité alimentaire (HACCP).
- Réserve traditionnelle de glace, combinée avec une machine à glace écaillés à groupe incorporé.
- Système LIFO (last in, first out): système manuel.
- Bien isolé et compact -> économique.

ICE PRODUCTION & STORAGE

- Smooth finished polyester wall -> optimal hygiene and food safe quality (HACCP).
- Ice bunker, combined with scale ice machine with condensing unit.
- LIFO – system (last in, first out): manual system.
- Well insulated and compact -> economic.



COMBINES C12



IJSSYSTEMEN - SYSTÈMES DE GLACE - ICE SYSTEMS : COMBINES							
TYPE	STOCK	KG	KG	mm		ICE PACK	€ EXCL
C 12	***	450	M0 - 350	132 X 117 X 192	256	PACK 12	***
C 14	***	1.000	M1 - 600	157 X 136 X 181	370	PACK 14	***
C 20	***	1.800	M2 - 1.100	157 X 136 X 296	572	PACK 20	***
C 22	***	2.400	M3 - 1.700	200 X 157 X 291	873	PACK 22	***
C 23	***	2.800	M4 - 2.100	200 X 157 X 321	970	PACK 23	***

(***) op aanvraag - sur demande - on request. (+/- 6WK)

IJSSYSTEMEN SYSTÈMES DE GLACE ICE SYSTEMS



SPECIALS

- Grotere orbitale silosystemen met uitdraaischroef.
 - Grotere harksystemen (container met rakel).
 - Weegsystemen.
 - Poederijs-installaties voor skipistes en groentes.
 - Containeroplossingen.
 - Ijsblok-compacteur voor transporttoepassingen in uitheemse streken.
- Systèmes de plus grands silos à vis d'extraction.
 - Grands systèmes de conteneur à râteau.
 - Systèmes de pesage.
 - Installations de glace en poudre pour des pistes de ski et des légumes.
 - Solutions containerisées.
 - Compacteur de glace en blocs pour applications de transports en régions outre-mer.
- Big orbital silo systems with extraction screw.
 - Big container rake systems.
 - Weight systems.
 - Powder ice installations for ski slopes and vegetables.
 - Container solutions.
 - Ice bloc compactor for transport applications in overseas.



ON-BOARD ICE MACHINE



ICE COMPACTOR



CONTAINERIZED ICE PLANT

LIJST MET ICONEN - LISTE DES ICÔNES - LIST OF ICONS

	1	Koeltoestel met groep / koelunit. Appareil avec groupe frigorifique. Appliance with condensing unit.		25	Koudemiddel. Réfrigérant. Refrigerant.
	2	Koeltoestel zonder groep / koelunit. Appareil sans groupe frigorifique. Appliance without condensing unit.		26	Automatisch herverdampen ontdooiwater. Réévaporation automatique des eaux de dégivrage. Automatic re-evaporation of defrost water.
	3	Koeling / positieve temperatuur. Froid positif / frigo. Refrigerator / positive temperature.		27	Verlichting. éclairage. Lighting.
	4	Diepvries / negatieve temperatuur. Froid négatif / congélation. Freezer / negative temperature.		28	Benedenkoeling. Réserve réfrigéré en bas. Chilled storage underneath.
	5	Buitenkant in RVS Extérieur inox. Stainless steel exterior.		29	Expansieventiel. Détendeur. Expansion valve.
	6	Buitenkant in skinplate. Extérieur tôle plastifiée. Skinplate exterior.		30	Capillair. Capillaire. Capillary tube.
	7	Buitenkant in verlakt staal. Extérieur laqué. Laquered exterior.		31	Zonder expansieventiel. Sans détendeur. Without expansion valve.
	8	Binnenkant in RVS. Intérieur inox. Stainless steel interior.		32	Zonder thermostaat. Sans thermostat. Without thermostat.
	9	Binnenkant in kunststof. Intérieur plastique (ABS). Plastic (ABS) interior.		33	Isolatie dikte. Épaisseur d'isolation. Insulation thickness.
	10	Binnenkant in verlakt staal. Intérieur laqué. Laquered interior.		34	Behandelde verdampers (coating). Évaporateur traité. Coated evaporator.
	11	Aantal niveaus (+ bodem). Nombre de niveaux (+sol). Number of levels (+bottom).		35	Kataforese behandelde verdampers (kataforese coating). Évaporateur traité cataphorèse. Cataforese protected evaporator.
	12	Soort niveaus: rooster RVS, rooster verlakt, plaat RVS, plaat verlakt. Type de niveau: grille inox, grille laquée, platine inox, platine laquée. Type of level: stainless steel grid, laquered grid, stainless steel plate, laquered plate.		36	Dimensionering tot. Dimensionnement jusqu'à. Dimensioning up to.
	13	Aantal deuren / deurtjes. Nombre de portes / partillons. Number of doors.		37	Deur met slot en sleutel. Porte avec serrure à clef. Door with lock and key.
	14	Werktemperatuur (temperatuur- klimaatklasse). Température de fonctionnement (classe climatique). Working temperature (climate class).		38	Aansluitspanning (V/P/Hz). Tension - phases - fréquence. Tension - phases - frequency.
	15	Temperatuurbereik (standaardcondities). Plage de température (conditions standard). Temperature range (standard conditions).		39	Evacuatie water naar afvoer. Évacuation d'eau vers l'égout. Water evacuation to drainage pipe.
	16	Geventileerde koeling / verdampers. Froid / évaporateur ventilé. Ventilated evaporator.		40	Afmetingen interieur (BxDxH). Dimensions intérieur. Dimensions interior.
	17	Statische koeling. Froid / évaporateur statique. Static evaporator.		41	Afmetingen exterieur (BxDxH). Dimensions extérieur. Dimensions exterior.
	18	Automatische ontdooiing. Dégivrage automatique. Automatic defrost.		42	Gewicht. Poids. Weight.
	19	Manuele / hand ontdooiing. Dégivrage manuel. Manual defrost.		43	Inhoud. (**) Volume. (**) Capacity. (***)
	20	Heetgasontdooiing. Dégivrage par gaz chauds. Hot gas defrost.		44	Geïnstalleerd elektrisch vermogen (W), bij versie met koelunit. Puissance électrique installée (W), version avec groupe. Power rate (W), version with condensing unit.
	21	Ontdooiing met volledige cyclusinversie. Dégivrage par inversion totale de cycle. Defrost with total cycle inversion.		45	Elektrisch verbruik (kWh), bij versie met koelunit. Consommation électrique (kWh), version avec groupe. Electric consumption (kWh), version with condensing unit.
	22	Ontdooiing met weerstanden. Dégivrage par résistances. Heaters defrost.		46	Geïnstalleerd elektrisch vermogen (kVA). Puissance électrique installée (kVA). Power rate (kVA).
	23	Vochtregeling. Réglage d'humidité. Humidity control.		47	Koelvermogen (W) bij ... °C. (*) Puissance frigorifique (W) à. (*) Cooling power (W) at. (*)
	24	Vochtgehalte (gemiddelde relatieve vochtigheid bij benadering). Taux d'humidité relative (en moyenne). Relative humidity level (average).		48	Waterverbruik koeling per kg ijs. Consommation d'eau réfrigération par kg glace produite. Water consumption refrigeration per kg produced ice.

LIJST MET ICONEN - LISTE DES ICÔNES - LIST OF ICONS

	49	Elektronische thermostaat met digitale aflezing. <i>Thermostat électronique avec affichage digital.</i> Electronic controller with digital display.		64	Lading per snelvriescyclus (MAX, kg). <i>Charge par cycle de surgélation rapide (MAX, kg).</i> Loading per blast freezing cycle (MAX, kg).
	50	Mechanische thermostaat. <i>Thermostat mécanique.</i> Mechanical thermostat.		65	Voor temperatuur: positief + / - negatief. <i>Pour température: positive + / - négative.</i> For temperature: positive + / - negative.
	51	Binnen- en buitenkant in skinplate. <i>Intérieur et extérieur tôle plastifiée.</i> Interior and exterior in skinplate.		66	Demontabel (demonteerbaar). <i>Démontable.</i> Easily disassembled.
	52	Binnen- en buitenkant in RvS. <i>Intérieur et extérieur en inox.</i> Stainless steel interior and exterior.		67	Niet-demontabel / monovolume. <i>Monocoque.</i> Non-dismantable.
	53	RAL kleuren. (***) <i>Couleurs RAL. (***)</i> RAL colours. (***)		68	Half-demontabel / modulaire. <i>Semi-démontable / modulaire.</i> Half-dismantable / modular.
	54	ABET Laminati kleuren. (***) <i>Couleurs ABET Laminati. (***)</i> ABET Laminati colours. (***)		69	Warmhoudtoestel. <i>Appareil maintien au chaud.</i> Warm hold appliance.
	55	Oscartielle kleuren. (***) <i>Couleurs Oscartielle. (***)</i> Oscartielle colours. (***)		70	Aantal GN's. <i>Nombre de bacs gastronomes.</i> Number of GN containers.
	56	Arneg kleuren. (***) <i>Couleurs Arneg. (***)</i> Arneg colours. (***)		71	Minimumdebiet (kg/min; afhankelijk van factoren). <i>Débit minimal (kg/min; dépend des facteurs).</i> Minimum ice flow (kg/min; depending on factors).
	57	Volle deur. <i>Porte pleine.</i> Solid door.		72	Maximumdebiet (kg/min; afhankelijk van factoren). <i>Débit maximal (kg/min; dépend des facteurs).</i> Maximum ice flow (kg/min; depending on factors).
	58	Glasdeur. <i>Porte vitrée.</i> Glass door.		73	Nominaal waterdebiet (l/u). <i>Débit d'eau nominale (l/h).</i> Nominal water flow (l/h).
	59	Waterverbruik ijsproductie per kg ijs. <i>Consommation d'eau production glace par kg glace produite.</i> Water consumption ice production per kg produced ice.		74	Brutoprijs toestel zonder BTW. <i>Prix brut appareil sans TVA.</i> Gross price appliance without VAT.
	60	Productie (kg) per 24u. <i>Production (kg) par 24h.</i> Production (kg) per 24h.		75	Transportkar. <i>Chariot de transport</i> Trolley.
	61	Productie (kg) per minuut. <i>Production (kg) par minute.</i> Production (kg) per minute.		76	Maximum afstand. <i>Distance maximale.</i> Maximum distance.
	62	Maximum hoogteverschil. <i>Dénivelé maximal.</i> Maximum height difference.		77	2 jaar garantie. <i>Garantie 2 ans.</i> 2 year warranty.
	63	Lading per snelkoelcyclus (MAX, kg). <i>Charge par cycle de refroidissement rapide (MAX, kg).</i> Loading per blast chilling cycle (MAX, kg).		78	Energie efficiëntie index. <i>Indice d'efficacité énergétique.</i> Energy efficiency index.

(*) **Koelvermogen:** maximum aan te sluiten, gebaseerd op versie ingebouwde koelunit en meestal klimaatklasse 3 (omgeving 25°C / 60% RV); koelunit of koelcentrale in buitenopstelling; lagere waarde.
Indien niet vermeld: bij te = 10°C en -30°C (vries)
opgelet: dikwijls gebruiken compressorfabrikanten Cecomaf-conditions (zie FAQ van onze website)

(*) **Puissance frigorifique:** la maximale à brancher, basée sur groupe incorporé et en général classe climatique 3 (ambiance 25°C / 60% HR); groupe ou centrale extérieur: valeur plus basse.
Si pas mentionné: à te = -10°C et -30°C (congé)
attention: souvent les constructeurs de compresseurs utilisent des conditions Cecomaf (voir FAQ de notre site web)

(*) **Cooling power:** maximum to connect, based on version with built-in unit and normally climat class 3 (ambient 25°C / 60% HR); exterior condensing unit or central compressor rack system: lower value.
If not mentioned: at te = -10°C and -30°C (freezer)
attention: often compressor manufacturers are using Cecomaf conditions (see FAQ on our website)

(**) **Inhoud:** gebaseerd op literinhoud.

(**) **Contenance:** basée sur volume en litres.

(**) **Capacity:** based on liter volume.

Koelleidingen: de aansluitdiameters van het toestel geven slechts een indicatie van het koelvermogen, dus niet steeds zomaar te volgen! Gelieve de leidingen te berekenen voor de minste drukval maar met voldoende koudemiddelsnelheid (capaciteit + olieterug).

Tuyaux frigorifiques: les diamètres de l'appareil ne sont qu'une indication de la puissance frigorifique, ne pas suivre aveuglément! Veuillez calculer vos tuyaux pour la moindre chute de pression mais avec suffisamment de vitesse de réfrigérant (maintien de capacité frigorifique + retour d'huile).

Refrigeration piping: the pipe diameters of the cabinets are only an indication of cooling rate, do not follow blindly! Please calculate your pipe diameters for the less pressure drop but with sufficient refrigerant speed (refrigeration power + oil return).

STOCK: EATC (expected arrival time Crionovo)
Zonder lokale transportregeling tot de Crionovo- klant
Benaderend, buiten vakantieperiodes, bij dringendheid te bevragen.
Indien in stock, steeds type met koelunit.

STOCK: EATC (expected arrival time Crionovo)
Sans l'organisation logistique locale au client de Crionovo.
Approximatif, hors périodes de congés, nous consulter en cas d'urgence.
Si en stock, toujours avec groupe incorporé.

STOCK: EATC (expected arrival time Crionovo)
Without the local transport organization to the Crionovo client.
Approximative, except holiday periods, if urgent contact us.
If in stock, always type with integrated unit.

(***)
Veel van deze termen worden nog eens op onze website
www.crionovo.be verklaard, onder het knopje FAQ.

(***)
Beaucoup de ces notions sont aussi expliquées sur notre site
web www.crionovo.be, sous le bouton de rubrique FAQ.

(***)
most of these notions are explained also on our website
www.crionovo.be, under the button FAQ.

De prijzen zijn exclusief BTW en worden voortdurend bijgewerkt. Zie voor meer specifieke informatie de lijst met pictogrammen hierboven of bezoek onze website en algemene voorwaarden op www.crionovo.be.

Les prix s'entendent hors TVA et sont mis à jour en permanence. Pour des informations plus spécifiques, voir la liste des icônes ci-dessus ou consulter notre site web et nos conditions générales à l'adresse www.crionovo.be.

Prices are excluding VAT and are continuously being updated. For more specific information, see the icon list above or visit our website and general conditions at www.crionovo.be.



CRIONOOM: (Klvertje van 4 E's)

Econoom: economische investeringen met return on investment. **Ecolog:** ecologische, milieuvriendelijke en verbruiksgunstige installaties. **Ergonom:** ergonomische, mensvriendelijke toestellen. **Effect maker:** efficiënte koeling die winst helpt genereren.

CRIONOME (trèfle à 4 E)

Econome: investissements économiques, qui se remboursent (retour à l'investissement). **Ecologie:** installations écologiques, économiques en consommation. **Ergonomie:** appareils ergonomiques, pratiques en usage. **Efficace:** réfrigération efficace qui aide à générer du bénéfice.

CRIONOME (four-leaf clover of E 's)

Economic: economic investments with return. **Ecologic:** ecological installations, economic in consumption. **Ergonomic:** ergonomic appliances, with very practical use. **Efficient:** efficient refrigeration creating benefice.

DISTRIBUTOR REFRIGERATED APPLIANCES WEST-EUROPEAN QUALITY



Partner-groothandel voor voor koeloplossingen

 Sinds 2014 is Crionovo de aanhoudend frisse wind in de wereld van koeltechniek. Met een kleine eeuw aan verzamelde ervaring in koeling, een persoonlijke aanpak en heel wat zin voor engagement, wordt ieder koelvraagstuk met kennis en kunde getackeld. Want waar het bij vele anderen louter gaat om het verhandelen van toestellen, richt Crionovo zich op het gezamenlijk oplossen van koelvraagstukken in samenspraak met haar partners. Chill!

'Crionovo werd in 2014 opgericht, en toch claimen jullie een eeuw aan koeltechnische ervaring?' Klopt helemaal! Ieder onderdeel van het team - inclusief de oprichters - brachten immers heel wat koeltechnische kennis en ervaring mee bij hun indiensttreding. Dat maakt dat, hoewel Crionovo niet het grootste bedrijf is, de complementaire koeltechnische kennis van onze medewerkers en onze partner-installateurs net wél groots is. Maar wees gerust: we houden het hoofd koel!

Partenaire grossiste pour les solutions de refroidissement

 Depuis 2014, Crionovo est une constante bouffée d'air frais dans le monde de la technologie de réfrigération. Avec près d'un siècle d'expérience accumulée dans le domaine de la réfrigération, une approche personnelle et un grand sens de l'engagement, chaque problème de réfrigération est abordé avec connaissance et expertise. Car là où, pour beaucoup d'autres, il s'agit uniquement de distribuer des appareils, Crionovo se concentre sur la résolution conjointe des problèmes de réfrigération en consultation avec ses partenaires. Chill!

« Crionovo a été fondée en 2014, et pourtant vous revendiquez un siècle d'expérience en réfrigération ? » Après tout, chaque partie de l'équipe - y compris les fondateurs - a apporté beaucoup de connaissances et d'expérience en réfrigération lors de son embauche. Cela signifie que, bien que Crionovo ne soit pas la plus grande entreprise, le réseau de réfrigération complémentaire est important. Mais rassurez-vous : on garde la tête froide!

Partner - wholesaler for cooling solutions

 Since 2014, Crionovo has been the persistent breath of fresh air in the world of refrigeration technology. With just under a century of accumulated experience in refrigeration, a personal approach and a lot of sense of commitment, every refrigeration issue is tackled with knowledge and skill. Because where many others are purely about trading appliances, Crionovo focuses on solving cooling issues together with its partners. Chill!

'Crionovo was founded in 2014, and yet you claim a century of refrigeration experience? Absolutely right! Indeed, every part of the team - including the founders - brought a lot of refrigeration knowledge and experience when they joined the company. This means that although Crionovo is not the largest company, the complementary refrigeration knowledge of our employees and our partner installers is just that - great. But rest assured: we keep a cool head!



DISTRIBUTOR REFRIGERATED APPLIANCES

WEST-EUROPEAN QUALITY

 Op zoek naar een Crionovo-verkooppunt, in België of daarbuiten?

Of getriggerd om als verkooppunt met ons in zee te gaan?

 Vous cherchez un point de vente Crionovo, en Belgique ou à l'étranger?

Ou devenir un de nos nouveaux points de vente?

 Looking for a Crionovo sales point, in Belgium or abroad?

Or triggered to join forces with us as a point of sale?

 +32(0)57 38 80 00

 info@crionovo.be

 www.crionovo.be

 Hooyaardstraat 7, 8920 Langemark



100

years of refrigeration
experience

250

regular customers

400

items in stock

1600

article references

