

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

	BEWAREN & PORTIONEREN	CONSERVATION & PORTIONNEMENT	CONSERVATION & PORTIONING
2	KISTEN	BAHUTS	CHESTS
3	HALF PROFESSIONELE BEWAARKASTEN	ARMOIRES DE STOCKAGE SEMI-PROFESSIONELLES	SEMI-PROFESSIONAL STORAGE CABINETS
4 - 5	ENERGIE EFFICIËNTIE INDEX EN ENERGIEKLASSE	INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET CLASSE ÉNERGÉTIQUE	ENERGY EFFICIENCY INDEX AND ENERGY CLASS
6	KLIMAATKLASSEN	CLASSES CLIMATIQUES	CLIMATE CLASSES
7	GEGEVENSBEWAKING	SURVEILLANCE DES DONNÉES	DATA MONITORING
8 - 16	PROFESSIONELE BEWAARKASTEN	ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES	PROFESSIONAL STORAGE CABINETS
17	SNELVRIEZEN - BAKKERIJ	SURGÉLATION - BOULANGERIE	BLAST FREEZING - BAKERY
18	REMRIJSKASTEN	ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE	RETARDER PROVER CABINETS
19 - 23	GEKOELDE WERKBANKEN	TABLES RÉFRIGÉRÉES	REFRIGERATED COUNTERS
24 - 27	PORTIONEER WERKTAFELS	TABLES DE PORTIONNEMENT	PORTIONING TABLES
28 - 33	GEKOELDE WERKBANKEN	TABLES RÉFRIGÉRÉES	REFRIGERATED COUNTERS
34 - 35	PORTIONEER WERKTAFELS	TABLES DE PORTIONNEMENT	PORTIONING TABLES
36 - 37	OPZET GN-HOUDERS	PORTE-BACS GN À POSER	GN COUNTER TOPS
38 - 41	SALADETTES	SALADETTES	SALADETTES
42 - 45	MONOBLOCKS	MONOBLOCS	MONOBLOCKS
46 - 47	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.crimonovo.be](http://www.crimonovo.be) onder "aanbod"

Voir aussi [www.crimonovo.be](http://www.crimonovo.be) sous "offre"

See also [www.crimonovo.be](http://www.crimonovo.be) under "offer"

KISTEN  
BAHUTS  
CHESTS



CHESTY

**Professionele koel- en vrieskisten voor algemeen gebruik.**

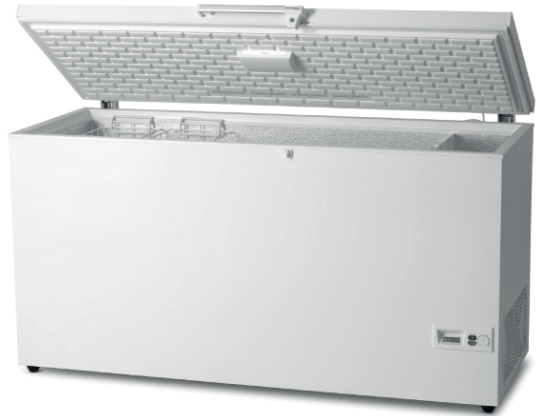
- Witte buitenbekleding.
- Types met vol klapdeksel (DK40NK - DK50NK) voorzien van interne verlichting.
- Types DK voorzien van slot met sleutel.
- Types DK - NS voorzien van wieltjes.
- Types NS - PS voorzien van schuifdeksels.
- DK: 80 mm isolatiedikte.

**Bahuts professionnels froid positif et 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 coolers and 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.



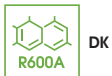
CHESTY DK 400 NK



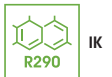
CHESTY DK 50 NS



CHESTY IK 80 NS



DK



IK

KISTEN - BAHUTS - CHESTS : CHESTY									
TYPE	STOCK								
		-17°C/-24°C	KG	L	mm	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	€ 617	
DK 400 NK	STOCK	-17°C/-24°C	64	383	1560 X 600 X 850	1400/1190 X 440 X 635/385	190	€ 669	
DK 40 NS	4 WK	-17°C/-24°C	61	386	1260 X 600 X 905	1160/950 X 500 X 575/325	300	€ 820	
DK 50 NS	STOCK	-17°C/-24°C	71	492	1560 X 600 X 905	1460/1250 X 500 X 575/325	320	€ 881	
IK 80 NS	4 WK	-17°C/-24°C	107	831	2052 X 967 X 750	1861/1521 X 775 X 490/207	420	€ 1.922	

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : CHESTY		
OPTIE 1	Mand voor modellen DK - panier modèles DK - basket for DK models	€ 31
OPTIE 2	Draagstructuur voor manden IK 80 NS - kit de supports pour paniers IK 80 NS - set support for baskets IK 80 NS	€ 78
OPTIE 3	Mand voor model IK 80 NS - panier modèle IK 80 NS - basket for IK 80 NS model	€ 36

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



## SEMI-PROF A+ 660 (600L)

**Licht professionele kasten voor compacte stockage, binnen kunststof, buitenkant verlaakt.**

- Zeer zuinig natuurlijk koudemiddel.
- Zeer dikke isolatie, 85 mm!
- Inhoud 521 liter.
- Verdampers in de wand geïntegreerd: hygiënisch en meer binnenruimte.
- Verstelbare niveaus, 663 x 558 mm.
- Geventileerde koeling.
- **A+**: Omkeerbare deur.

**Solution semi-professionnelle pour le stockage compact, intérieur PVC, extérieur laqué.**

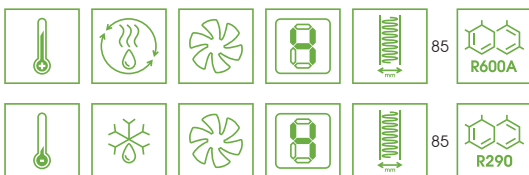
- Très économique, réfrigérant naturel.
- Isolation très épaisse, 85 mm!
- capacité : 521 litres.
- Evaporateur, intégré dans la paroi: hygiénique et plus d'espace interne.
- Niveaux réglables, 663 x 558 mm.
- Froid ventilé.
- **A+**: Porte réversible.

**Half professional solution for compact chilled or frozen storage, interior PVC, exterior skinplate.**

- Very economic, natural refrigerant.
- Very thick insulation, 85 mm!
- Capacity of 521 liters.
- Evaporator, integrated in the wall: hygienic and more inner space.
- Adjustable levels, 663 x 558 mm.
- Ventilated refrigeration.
- **A+**: Reversible door.



SEMI-PROF A+ PV



HALF PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE SEMI-PROFESSIONNELLES - SEMI-PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : SEMI-PROF A+										
TYPE	STOCK									
A+ PV	STOCK	118	4	640	+2°C / +10°C	850 X 760 X 1980	250	0,9	€ 1.644	
A+ N	STOCK	127	7	630	-15°C / -25°C	850 X 760 X 1980	180	2,1	€ 1.750	

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)									€ 292



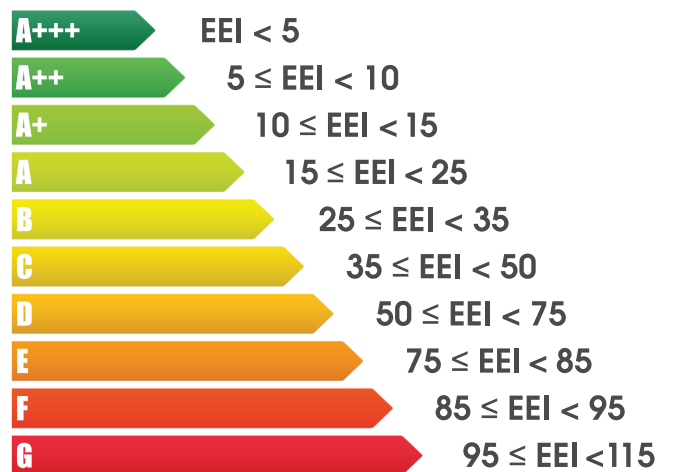
## Minder verbruiken, beter voor het milieu & de portemonnee

**De EEI & EC (energie efficiëntie index en energieklassen)** 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).

Binnenkort moeten ook presentatiemeubelen voldoen aan energieklassen. Zie <https://www.crimonovo.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).

Bientôt aussi les meubles de présentation devront répondre à des classes énergétiques. Voir <https://www.criyono.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).

Soon also the presentation appliances will have to respond to the energy classes. See <https://www.criyono.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.**





 Klimaatklassen bij presentatiemeubelen, soms bij bewaar­meubelen, zijn testcategor­ieën voor omgevings­condities:

 Classes climatiques pour des meubles de présentation, parfois pour de meubles de conservation, sont des catégories de tests, de conditions ambiantes:

 Climate classes with presentation furniture, sometimes with storage furniture, are test categories for environmental conditions:

Klasse / Classe / Class	Graden °C / Degrés °C / Degrees °C	Relative vochtigheid / dauwpunt / waterdamp in droge lucht Humidité relative Relative humidity
2	22 °C	65% / 16,7 / 12,0
3	25 °C	60% / 20,0 / 14,8
4	30 °C	55% / 23,9 / 18,8
5	40 °C	40%
Extended temperate SN	10 °C tot 32 °C	Température étendue: entre TN
Temperate N	16 °C tot 32 °C	Température modérée N
Sub-tropical class ST	18 °C tot 38 °C	Classe sub-tropical ST
Tropical Class T	18 °C tot 43 °C	Classe tropical T

 Temperatuurklassen of categorieën of werkingstemperatuur binnen laadruimte:

 Classes de température ou catégories ou bien température de fonctionnement dans une enceinte:

 Temperature classes or categories or operating temperature in an enclosure:

Klasse / Classe / Class	Hoogste temperatuur °C / Température plus haute °C Highest temperature °C	Laagste temperatuur °C / Température plus basse °C Lowest temperature °C
L1	≤ -15 °C	≤ -18 °C
L2	≤ -12 °C	≤ -18 °C
L3	≤ -12 °C	≤ -15 °C
M1	≤ +5 °C	≤ -1 °C
M2	≤ +7 °C	≤ -1 °C
H	≤ +10 °C	≤ +1 °C
S	Speciale classe / Classe spéciale / Special class	

**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.

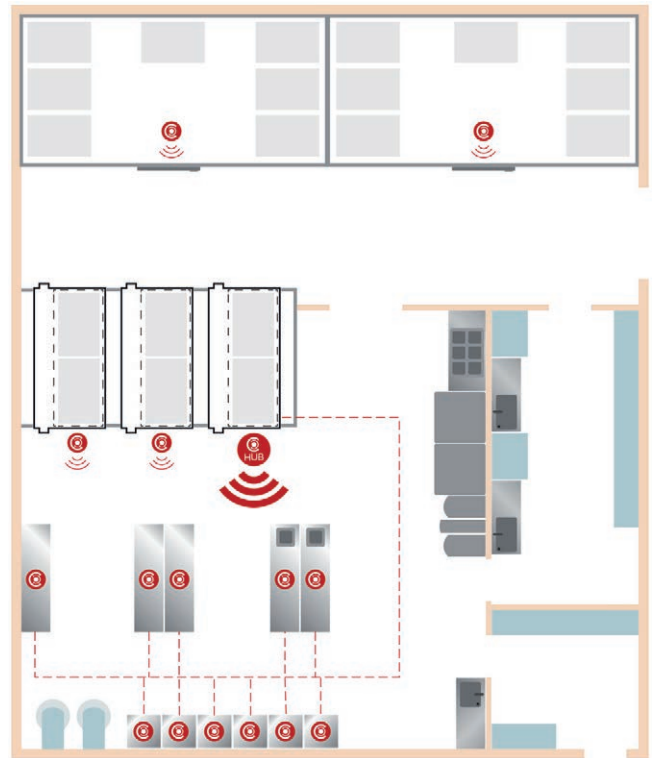
Cosmo HUB est un appareil, avec un dispositif de communication: MODI, VISION, LEVTRONIC, régulièrement mis à jour.

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.



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN  
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES  
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



SMART

**Gastronorm 2/1 koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**

- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep over de ganse hoogte ingewerkt in de deur.
- Deur met slot en sleutel.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.
- Tunnel-geleidingsysteem op achterzijde: weinig uitdroging, noch blokkeren luchtstroom (laagste niveaurooster vanaf onderaan steltijst)

**Armoires gastronomes GN 2/1 températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**

- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée intégrée sur toute la hauteur de la porte.
- Porte avec serrure à clef.
- 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)

**Gastro Standard 2/1 refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.**

- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated handle along the total height of the door.
- Door with lock and key.
- 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)



SMART A140 2BE



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

TYPE	STOCK	KG	Shelves	Temp. Range	L	EXT (mm)	W	ENERGY EFFICIENCY	W	W	W	
A 70 1ME	STOCK	140	3	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 *	€ 2.172	448 *	€ 2.063
A 140 2ME	STOCK	220	6	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260	B	533 **	€ 3.153	668 *	€ 3.062
A 70 1BE	STOCK	150	3	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	810	C	453 **	€ 2.631	646 **	€ 2.341
A 140 2BE	STOCK	240	6	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1000	C	692 **	€ 4.160	965 **	€ 3.944

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

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SMART - MASTER

OPTIE 1	Extra niveau - niveau supplémentaire - additional level.	€ 82
OPTIE 2	Pedaal bediening deur - commande à pédale - foot pedal kit.	€ 119
OPTIE 3	4 zwenkwielen met rem - 4 roues pivotantes avec frein - 4 swivel castors with brake.	€ 389
OPTIE 4	2 halve deurtjes - 2 portillons - 2 half doors.	€ 272
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.	€ 167 / € 224



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN  
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES  
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



MASTER

**Gastronorm koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**

- 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.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.
- Tunnel-geleidingssysteem op achterzijde: weinig uitdroging, noch blokkeren luchtstroom (laagste niveaurooster vanaf onderaan stellijst)
- CO2 en maritieme versies op vraag. Zwaardere diepvriesversie: **BS**

**Armoires gastronormes températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**

- 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.
- 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**

**Gastro Standard refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.**

- 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.
- 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**



MASTER A70 1N



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

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

TYPE	STOCK	KG	Door	Panel	Shelves	Temp	Volume	EXT	W	ENERGY EFFICIENCY	Light	Door	Light	Door
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 *	€ 2.940	448 *	€ 2.724
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 *	€ 4.457	668 *	€ 4.188
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 **	€ 3.570	646 **	€ 3.175
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 **	€ 5.847	965 **	€ 5.308
A 70 1BV	4 WK	165		1	3 X GN 2/1	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	1000		453 **	€ 4.450	646 **	€ 4.053
A 140 2BV	4 WK	210		2	6 X GN 2/1	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1100		692 **	€ 7.617	965 **	€ 7.077
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 *	€ 3.028	448 *	€ 2.811
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 *	€ 4.550	668 *	€ 4.280
A 70 1MV	4 WK	135		1	3 X GN 2/1	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	260		533 *	€ 3.671	668 *	€ 3.455
A 140 2MV	4 WK	250		2	6 X GN 2/1	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260		533 *	€ 5.421	668 *	€ 5.152
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 *	€ 2.834	448 *	€ 2.643
A 30 1MV	4 WK	130		1	3 X GN 1/1	-2°C/+8°C	350	535 X 715 X 2085	260		406 *	€ 3.445	448 *	€ 3.254
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 **	€ 4.228	965 **	€ 3.799

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN  
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES  
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



CLIMA

**Euronorm koelkasten met statische verdamper op de rug en luchtactivatie.**

- Ideaal voor bewaring van vochtgevoelige producten dankzij regelbare ventilatiesnelheid en groot verdamper oppervlak.
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt.
- Verlichting.
- Deur met slot en sleutel.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.

**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.
- Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie.
- Éclairage
- Porte avec serrure à clef.
- Évaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

**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.
- Integrated stainless steel door handle along the total height.
- Lighting.
- Door with lock and key.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



CLIMA A90



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : CLIMA										
TYPE	STOCK	KG	mm	°C	mm	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	€ 3.886
A90/1MJ	4 WK	165	75	-2°C/+10°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	300	533	€ 4.942

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN  
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES  
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



WIND

**Euronorm koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**

- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt.
- Ventilatieschacht op de rug voor een optimale koudeverspreiding.
- Verlichting.
- Deur met slot en sleutel.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.

**Armoires Euronormes températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**

- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie.
- Gaine de soufflage d'air dorsal pour une distribution optimale du froid.
- Éclairage
- Porte avec serrure à clef.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

**Euro Standard refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.**

- 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.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



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 *	€ 3.313	668 *	€ 3.097
A80/1B	4 WK	150	-10°C/-22°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	1000	D	646 **	€ 3.906	935 **	€ 3.501
A80/1T (1)	4 WK	150	-10°C/-30°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	1180	E	751 **	€ 4.558	1089 **	€ 4.162
A90/1M	4 WK	170	-5°C/+10°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	280	B	533 *	€ 3.958	668 *	€ 3.718
A90/1B	4 WK	180	-10°C/-22°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	1000	D	692 *	€ 4.677	935 *	€ 4.188
A90/1T (1)	4 WK	180	-10°C/-30°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	1180	E	751 **	€ 5.337	1089 **	€ 4.906

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

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : WIND

OPTIE 1	Halve deurtesjes - portillons - half doors.	€ 618
---------	---	-------



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN  
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES  
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



ICE

**Bewaarvriescasten voor traditioneel vervaardigd roomijs.**

- 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.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.
- Tunnel-geleidingsysteem op achterzijde: weinig uitdroging, noch blokkeren luchtstroom (laagste niveaurooster vanaf onderaan stellijst)

**Armoire de conservation négatives pour la crème glace de fabrication traditionnelle.**

- 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.
- 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)

**Freezer cabinets for conservation of traditional manufactured ice cream.**

- 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.
- 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)



ICE A70-1BG



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



TYPE	STOCK	KG	TEMP	ROOSTERS	DEPTH	EXT	W	W	ENERGY EFFICIENCY	PRICE	PRICE
A70/1BG	4 WK	160	-10°C/-22°C	8 (530x530)	700	740 X 815 X 2085	1000	692	C	€ 3.761	€ 3.376
A90/1BG	4 WK	180	-10°C/-22°C	8 (600x400)	900	810 X 1015 X 2085	1000	692	D	€ 4.671	€ 4.288

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ICE

OPTIE 1	Rooster voor A70/1BG - grille pour A70/1BG - shelf for A70/1BG.	€ 33
OPTIE 2	Rooster voor A90/1BG - grille pour A90/1BG - shelf for A90/1BG.	€ 37
OPTIE 3	Paar geleiders voor A70/1BG - paire de glissières pour A70/1BG - paire of slides for A70/1BG.	€ 39
OPTIE 4	Paar geleiders voor A90/1BG - paire de glissières pour A90/1BG - paire of slides for A90/1BG.	€ 42
OPTIE 5	Halve deurtjes - portillons - half doors.	€ 618
OPTIE 6	Wielen - roulettes - castor wheels.	€ 323

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.**

- 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)
- LED verlichting.
- Deur met slot en sleutel.
- Binnenvolume 100% benutbaar.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.

**Armoires gastronomes GN 2/1 températures positives et négatives pour une conservation optimale des aliments.**

- 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)
- Éclairage LED.
- Porte avec serrure à clef.
- Volume intérieur à 100% utile.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

**Gastro Standard refrigerators and freezer cabinets for optimum conservation of food stuff.**

- 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)
- LED lighting.
- Door with lock and key.
- Inner space 100% useful.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



FRISTAR PLUS G2



(\*) Tev = -10°C (CECOMAF)

(\*\*) Tev = -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	REFRIGERANT	
G1	4 WK	115	0°C/+10°C	4	650	740 X 835 X 2090	290	400 *	C	€ 3.525	€ 3.335
G2	4 WK	165	0°C/+10°C	8	1300	1460 X 835 X 2090	440	530 *	D	€ 5.385	€ 5.011
GN1	4 WK	120	-18°C/-25°C	4	650	740 X 835 X 2110	670	400 **	D	€ 4.225	€ 3.643
GN2	4 WK	185	-18°C/-25°C	8	1300	1460 X 835 X 2110	1090	1080 **		€ 6.039	
GSP651-GREEN	4 WK	125	-2°C/+10°C	6	650	740 X 835 X 2075	290	400 *		€ 6.469	€ 6.320

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



# PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

## FRISTYLE PLUS

**Demontabele gastronorm koel- en vrieskasten voor optimale bewaring van levensmiddelen.**

- 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.
- Binnenvolume 100% benutbaar.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.

**Armoires gastronomes GN 2/1 démontables températures positives et négatives pour une conservation optimale des aliments.**

- 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.
- Volume intérieur à 100% utile.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

**Modular and dismountable Gastro Standard refrigerators and freezer cabinets for optimum conservation of food stuff.**

- 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.
- Inner space 100% useful.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : FRISTYLE PLUS											R452A	
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	EXT	W	W	ENERGY EFFICIENCY	PRICE	PRICE	
G650	4 WK	160	0°C/+10°C	4	650	815 X 820 X 2112	270	400 *	D	€ 6.375	€ 5.689	
G1300	4 WK	245	0°C/+10°C	8	1300	1485 X 820 X 2112	385	530 *	D	€ 9.280	€ 8.529	
GN650	4 WK	180	-18°C/-25°C	4	650	815 X 820 X 2112	630	480 **	D	€ 7.776	€ 6.574	
GN1300	4 WK	230	-18°C/-25°C	8	1300	1482 X 820 X 2112	1005	740 **	D	€ 8.529		

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

(\*): Tev = -10°C

(\*\*): Tev = -30°C



FRISTYLE PLUS G1300 + GN650

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : FRISTYLE PLUS		G650	G1300	GN650	GN1300
OPTIE 1	Werking -2/+10°C (heetgasontdooing versies met koelgroep) - <i>fonctionnement -2/+10°C (dégivrage gaz chauds versions groupe logé)</i> temperature -2/+10°C. (hot gas defrost models condensing unit built-in)	€ 450			
OPTIE 2	2 deurtjes ipv 1 grote deur - <i>2 portillons au lieu de 1 grande porte</i> - 2 half doors in stead of 1 door.		€ 331		
OPTIE 3	1 glasdeur ipv 1 volle deur - <i>1 porte vitrée au lieu de 1 porte pleine</i> - 1 glassdoor in stead of 1 full door.	€ 438			
OPTIE 4	Glasdeur met versterkte koelgroep - <i>porte vitrée et groupe renforcé</i> - glass door with reinforced condensing unit.			€ 914	
OPTIE 5	Slot met sleutel voor 1 glasdeur - <i>fermeture à clef sur 1 porte vitrée</i> - lock with key for 1 glassdoor.	€ 144	€ 289	€ 144	
OPTIE 6	Dubbele toegang volle deur - <i>double accès façade porte pleine</i> - pass through full door.	€ 1.179	€ 2.356		
OPTIE 7	Inox wieltjes Ø 125mm - <i>roulettes inox Ø 125mm</i> - stainless steel wheels Ø 125mm.	€ 517	€ 776	€ 517	€ 776
OPTIE 8	Expansieventiel R449a - <i>détendeur R449a</i> - Expansion valve R449a.			€ 91	
OPTIE 9	Elektronische temperatuurregistratie met USB aansluiting - <i>enregistreur de températures avec connecteur USB</i> temperature registration module with USB connection.		€ 854		
OPTIE 10	Grafische temperatuurregistratie - <i>enregistreur graphique de température hebdomadaire</i> graphic temperature registration.		€ 1.266		
OPTIE 11	Paar extra J, U of L-geleiders - <i>paire de glissières supplémentaires en forme de J, U ou L</i> pair of extra stainless steel runners, J, U or L shaped.		€ 26		
OPTIE 12	Set van 16 paar extra J of U-geleiders - <i>lot de 16 paires de glissières supplémentaires en forme de J ou U</i> set of 16 pair of extra stainless steel runners, J or U shaped.		€ 331		
OPTIE 13	Extra inox rooster GN 2/1 - <i>grille inox GN 2/1 supplémentaire</i> - extra stainless steel GN 2/1 grid.		€ 46		
OPTIE 14	Minprijs geïsoleerde tussenwand i.p.v. 2 zijwanden - <i>Prix moins-value séparation isolée au lieu de 2 joues</i> Lower price for insulated separation instead of two sidewalls.		€ -211		

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN  
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES  
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



EURO MAXI PLUS EMP

**Demontabele Euronorm bewaarvriescasten voor bakkerij.**

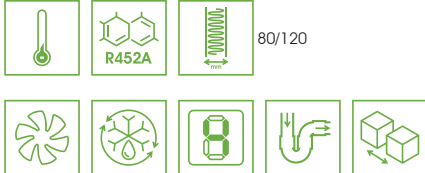
- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Zonder koelgroep.
- Verzwaarde isolatie van leidingen en wanden, drukvereffeningsysteem.
- Dubbele diepte 600x800 mm.

**Conservateurs Euro Normes démontables pour pâtisserie.**

- Construction solide pour un usage intensif.
- Equipé sans groupe.
- Isolation renforcée des tuyaux et des parois et soupape d'équilibrage des pressions.
- Profondeur double 600x800 mm.

**Modular and dismantable Euro Standard conservation freezers for bakery.**

- Solid construction for heavy duty use.
- Without condensing unit.
- Reinforced insulation of pipes and walls, pressure equalization system.
- Double sized depth 600x800 mm.



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 **	€ 7.511	€ 6.158	
EMPN 2	4 WK	4	2000	-18°C / -25°C	40	158,5 X 109 X 214	310	3100	3 X 400	1300 **	€ 12.021	€ 10.971	
EMPN 3 (1)	4 WK	6	3000	-18°C / -25°C	57	242 X 112 X 214	530	3800	3 X 400	1700 **	€ 17.756	€ 16.700	

(\*): Tev = -10°C  
 (\*\*): Tev = -30°C  
 (1): Geleverd in 2 delen - livraison en 2 partes - delivered in 2 parts.

**SNELVRIEZEN - BAKKERIJ**  
**SURGÉLATION - BOULANGERIE**  
**BLAST FREEZING - BAKERY**



**SXP**

- Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne (HACCP).
  - 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)
  - Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij <90°: gebruiksgemak
  - Scharnierende blokkeerstaaf: deur halfopen bij stilstand en ontdooien (hygiëne!)
  - Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld).
  - Automatisch overgaan naar bewaarmodus.
  - Cataforese behandelde verdamper.
- Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale (HACCP).
  - 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)
  - 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!)
  - Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
  - Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.
  - Evaporateur traité cataphorèse.



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



SXP 19 A PLUS TS7

- Inside rounded corners for an optimal hygiene (HACCP).
- 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)
- Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
- Rotating spacer rod: door half-open by stand-still and defrost (hygiene!)
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function) .
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.
- Cataforese treated evaporator.

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			€ 6.802
SXP 19 A TS7	4 WK	4,5 *	770 X 820 X 1565	140	1700	10			€ 8.312 € 7.064
SXP 19 A PLUS TS7	4 WK	6 *	770 X 820 X 1565	150	2280	10			€ 9.272 € 7.964
SXP 30 A TS7	4 WK	9 *	770 X 820 X 1925	150	2480	15			€ 10.432 € 9.125
SXP 43 A TS7	4 WK	14 *	770 X 820 X 2235	210	4000	21			€ 15.080 € 12.175
SXP 1 cS TS7	4 WK	30 *	980 X 1091 X 2170	200	2700	1 X 60 X 40			€ 13.219
SXP 1L cS TS7	4 WK	30 *	1080 X 1091 X 2170	200	2700	1 X 60 X 40			€ 13.389
SXP 2 cS TS7	4 WK	60 *	1100 X 1451 X 2170	320	4400	2 X 60 X 40			€ 17.100
SXP 27 cS TS7	4 WK	60 *	1320 X 1231 X 2170	321	4400	2 X 60 X 40			€ 17.611

\* 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



LEVTRONIC



LEVTRONIC A901FH

Remrijkskoelkasten met volautomatische cyclus of handmatige bediening.

- 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.
- Ventilatieschacht op de rug voor een optimale koudeverspreiding.
- Verlichting.
- Deur met slot en sleutel.

Armoires de fermentation contrôlée avec cycle automatique ou manuel.

- 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.
- Gaine de soufflage d'air dorsal pour une distribution optimale du froid.
- Éclairage.
- Porte avec serrure à clef.

Retarder prover cabinets with automatic program cycle or manual operation.

- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle along the total height for reach-in models.
- Highly efficient cold distribution with air ventilation duct on the backside.
- Lighting.
- Door with lock and key.



REMRIJSKASTEN - ARMOIRES DE FERMENTATION CÔNTRÔLÉE - RETARDER PROVER CABINETS : LEVTRONIC										
TYPE	STOCK	KG								€ EXCL
A70/1FH	4 WK	165	20 x (60x40)	-6°C/+40°C		700	740 X 815 X 2085	1360	668	€ 6.378
A80/1FH	4 WK	155	20 x (60x40)	-6°C/+40°C		650	810 X 715 X 2085	1360	668	€ 6.645
A90/1FH	4 WK	185	20 x (60x80)	-6°C/+40°C		900	810 X 1015 X 2085	1360	668	€ 7.955
J100/1FH	4 WK	160		-6°C/+40°C	1x 20 (60x40)		810 X 815 X 2115	1360	668	€ 8.048
J120/1FH	4 WK	180		-6°C/+40°C	1x 20 (60x80)		810 X 1015 X 2115	1360	668	€ 10.308

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : LEVTRONIC		
OPTIE 1	COLDLINE COSMO MONITORING (25 cm XJ485CX + RS485 Seriële Interface + CABRS 0.2) info: p7	€ 225



GEKOELDE WERKBANKEN  
TABLES RÉFRIGÉRÉES  
REFRIGERATED COUNTERS



SMART



SMART TA17/1ME

**Gastronorm 1/1 gekoelde werkbanken met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**

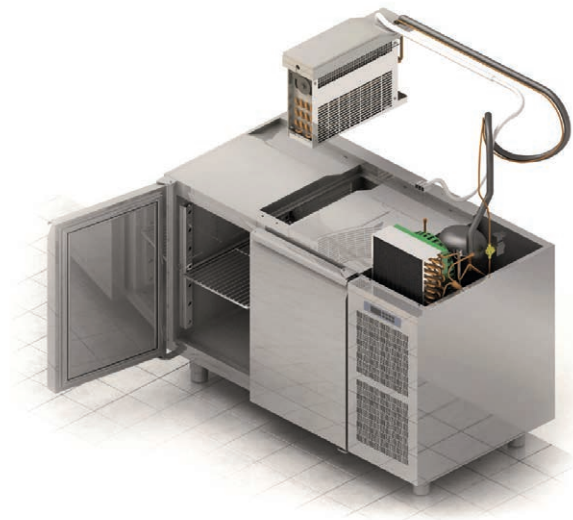
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in kunststof ingewerkt in de deur.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.

**Meubles bas réfrigérés gastronomes GN 1/1 températures positives avec un rapport prix/qualité optimale.**

- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en matière synthétique intégrée dans la porte.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

**Gastro Standard 1/1 positive working tables with an optimum price/quality ratio.**

- Solid construction and minimalistic design.
- Handle in synthetic material integrated in the door.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



SMART TS13/1ME



(\*) : -10°C / +55°C

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : SMART											
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	DOOR	EXT	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	€ 2.677
TP13/1ME	STOCK	125	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 700 X 850	250	406 *	A	€ 2.929
TA13/1ME	4 WK	130	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 700 X 950	250	406 *	A	€ 2.962
TS17/1ME	4 WK	135	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 680 X 810	250	406 *	A	€ 3.051
TP17/1ME	STOCK	150	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 700 X 850	250	406 *	A	€ 3.410
TA17/1ME	4 WK	155	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 700 X 950	250	406 *	A	€ 3.437
TS21/1ME	4 WK	170	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 680 X 810	250	406 *	B	€ 3.567
TP21/1ME	STOCK	200	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 700 X 850	250	406 *	B	€ 3.946
TA21/1ME	4 WK	205	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 700 X 950	250	406 *	B	€ 3.995

(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



MASTER GN TA17/1M (options)

**Gastronorm 1/1 koel- en vrieswerkbanken met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**

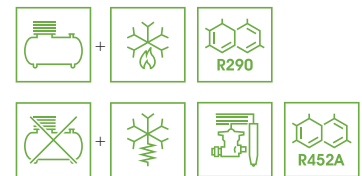
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox ingewerkt in de deur.
- Ook beschikbaar in corpus hoogtes 660-760 mm (490/650/700/750) op vraag, steeds geschikt voor montage op sokkel
- Speciale uitvoeringen mogelijk, zie opties. (Indien niet in de tabel, vraag het na a.u.b.)
- Cataforese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

**Meubles bas réfrigérés gastronomes GN 1/1 températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**

- 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.)
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.
- Version CO2 et évaporateur inox sur demande.

**Gastro Standard 1/1 positive and negative working tables with an optimum price/quality ratio.**

- 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)
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.
- CO2 version and stainless steel evaporator on request.



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER GN

TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	HEIGHT	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	€ 2.808
TP09/1M	4 WK	100	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 850	250	406 *	A	€ 3.001
TA09/1M	4 WK	105	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 950	250	406 *	A	€ 3.020
TS13/1M	4 WK	120	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 680 X 810	250	406 *	A	€ 3.225
TP13/1M	4 WK	135	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 700 X 850	250	406 *	A	€ 3.478
TA13/1M	4 WK	140	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 700 X 950	250	406 *	A	€ 3.511
TS17/1M	4 WK	145	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 680 X 810	250	406 *	A	€ 3.658
TP17/1M	4 WK	160	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 700 X 850	250	406 *	A	€ 4.018
TA17/1M	4 WK	165	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 700 X 950	250	406 *	A	€ 4.042
TS21/1M	4 WK	180	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 680 X 810	250	406 *	B	€ 4.275
TP21/1M	4 WK	210	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 700 X 850	250	406 *	B	€ 4.655
TA21/1M	4 WK	215	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 700 X 950	250	406 *	B	€ 4.701
TS09/1B	4 WK	105	-15°C/-22°C	1	60	1	820 X 680 X 810	525	356 **	C	€ 3.107
TP09/1B	4 WK	110	-15°C/-22°C	1	60	1	820 X 700 X 850	525	356 **	C	€ 3.310
TA09/1B	4 WK	115	-15°C/-22°C	1	60	1	820 X 700 X 950	525	356 **	C	€ 3.330
TS13/1B	4 WK	130	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 680 X 810	850	569 **	D	€ 3.791
TP13/1B	4 WK	145	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 700 X 850	850	569 **	D	€ 4.042
TA13/1B	4 WK	150	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 700 X 950	850	569 **	D	€ 4.079
TS17/1B	4 WK	155	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 680 X 810	850	569 **	D	€ 4.410
TP17/1B	4 WK	170	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 700 X 850	850	569 **	D	€ 4.733
TA17/1B	4 WK	175	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 700 X 950	850	569 **	D	€ 4.758
TS21/1B	4 WK	190	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 680 X 810	850	569 **	E	€ 5.005
TP21/1B	4 WK	220	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 700 X 850	850	569 **	E	€ 5.411
TA21/1B	4 WK	225	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 700 X 950	850	569 **	E	€ 5.460



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	€ 539
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	€ 672
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	€ 490
OPTIE 4 ***	4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel castors with brake (H: 128mm)	€ 396
OPTIE 5 ***	6 zwenkwielen met rem (4-deurs) - 6 roulettes pivotantes avec frein (4 portes) - 6 swivel castors with brake (4 doors) (H: 128mm)	€ 594
OPTIE 6	Paar inox geleiders - paire de glissières en inox - pair of stainless steel runners	€ 41
OPTIE 7	Kunststof gecoate rooster GN 1/1 - grille plastifiée GN 1/1 - plastic coated shelf GN 1/1	€ 44
OPTIE 8	Centraal bedieningspaneel voor versies zonder groep - commande centrale versions équipées sans groupe - centralized control panel for remote versions	€ 582
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	€ 63
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 *	€ 2.338
TP09/1MR	4 WK	70	680 X 700 X 850	710	368 *	€ 2.543
TA09/1MR	4 WK	75	680 X 700 X 950	710	368 *	€ 2.562
TS13/1MR	4 WK	90	1090 X 680 X 810	810	519 *	€ 2.650
TP13/1MR	4 WK	105	1090 X 700 X 850	810	519 *	€ 2.874
TA13/1MR	4 WK	110	1090 X 700 X 950	810	519 *	€ 2.916
TS17/1MR	4 WK	115	1570 X 680 X 810	810	668 *	€ 3.111
TP17/1MR	4 WK	145	1570 X 700 X 850	810	668 *	€ 3.399
TA17/1MR	4 WK	150	1570 X 700 X 950	810	668 *	€ 3.434
TS21/1MR	4 WK	150	2050 X 680 X 810	810	668 *	€ 3.701
TP21/1MR	4 WK	180	2050 X 700 X 850	810	668 *	€ 4.031
TA21/1MR	4 WK	185	2050 X 700 X 950	810	668 *	€ 4.065
TS09/1BR	4 WK	65	680 X 680 X 810	765	540 **	€ 2.795
TP09/1BR	4 WK	70	680 X 700 X 850	765	540 **	€ 2.998
TA09/1BR	4 WK	75	680 X 700 X 950	765	540 **	€ 3.018
TS13/1BR	4 WK	90	1090 X 680 X 810	920	540 **	€ 3.246
TP13/1BR	4 WK	105	1090 X 700 X 850	920	540 **	€ 3.468
TA13/1BR	4 WK	110	1090 X 700 X 950	920	540 **	€ 3.499
TS17/1BR	4 WK	115	1570 X 680 X 810	945	540 **	€ 3.651
TP17/1BR	4 WK	145	1570 X 700 X 850	945	540 **	€ 3.947
TA17/1BR	4 WK	150	1570 X 700 X 950	945	540 **	€ 3.981
TS21/1BR	4 WK	150	2050 X 680 X 810	970	646 **	€ 4.193
TP21/1BR	4 WK	180	2050 X 700 X 850	970	646 **	€ 4.542
TA21/1BR	4 WK	185	2050 X 700 X 950	970	646 **	€ 4.577

MASTER GN TS17/1MR



# GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS

## MASTER EN

### Euronorm 60x40 koel- en vrieswerkbanken voor bakkerij.

- 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.)
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.
- CO2 en RVS verdampers op vraag.

### Meubles bas températures positives et négatives Euro Normes 60x40 pour pâtisserie.

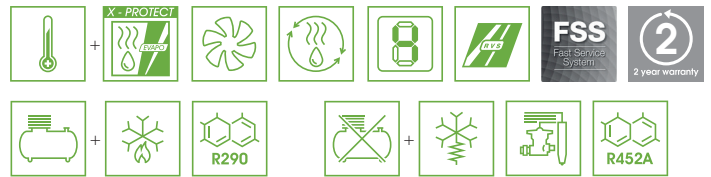
- Construction solide avec un design élégant.
- Toujours prêt pour montage sur socle.
- Poignée en inox intégrée dans la porte.
- Versions spéciales possibles, voir options.  
(Si pas dans le tableau, demandez-le s.v.p.)
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.
- Version CO2 et évaporateur inox sur demande.

### Euro Standard 60x40 positive and negative working tables for bakery.

- 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)
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.
- CO2 version and stainless steel evaporator on request.



MASTER EN TS09/1MJ



## GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER EN

TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	HEIGHT	ANGLE	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	€ 3.330	
TP09/1MJ	4 WK	110	-2°C/+8°C	4	60	1	895 X 800 X 850	250	406 *	B	€ 3.701	
TA09/1MJ	4 WK	115	-2°C/+8°C	4	60	1	895 X 800 X 950	250	406 *	B	€ 3.736	
TS13/1MJ	4 WK	130	-2°C/+8°C	8	60	2	1450 X 780 X 810	250	406 *	B	€ 3.756	
TP13/1MJ	4 WK	145	-2°C/+8°C	8	60	2	1450 X 800 X 850	250	406 *	B	€ 4.199	
TA13/1MJ	4 WK	150	-2°C/+8°C	8	60	2	1450 X 800 X 950	250	406 *	B	€ 4.233	
TS17/1MJ	4 WK	155	-2°C/+8°C	12	60	3	2005 X 780 X 810	250	406 *	B	€ 4.426	
TP17/1MJ	4 WK	170	-2°C/+8°C	12	60	3	2005 X 800 X 850	250	406 *	B	€ 4.977	
TA17/1MJ	4 WK	175	-2°C/+8°C	12	60	3	2005 X 800 X 950	250	406 *	B	€ 5.010	
TS21/1MJ	4 WK	190	-2°C/+8°C	16	60	4	2560 X 780 X 810	250	406 *	C	€ 4.984	
TP21/1MJ	4 WK	220	-2°C/+8°C	16	60	4	2560 X 800 X 850	250	406 *	C	€ 5.634	
TA21/1MJ	4 WK	225	-2°C/+8°C	16	60	4	2560 X 800 X 950	250	406 *	C	€ 5.669	
TS09/1BJ	4 WK	115	-15°C/-22°C	4	60	1	895 X 780 X 810	525	356 **	D	€ 3.661	
TP09/1BJ	4 WK	120	-15°C/-22°C	4	60	1	895 X 800 X 850	525	356 **	D	€ 4.047	
TA09/1BJ	4 WK	125	-15°C/-22°C	4	60	1	895 X 800 X 950	525	356 **	D	€ 4.064	
TS13/1BJ	4 WK	145	-15°C/-22°C	8	60	2	1450 X 780 X 810	850	569 **	D	€ 4.345	
TP13/1BJ	4 WK	155	-15°C/-22°C	8	60	2	1450 X 800 X 850	850	569 **	D	€ 4.780	
TA13/1BJ	4 WK	160	-15°C/-22°C	8	60	2	1450 X 800 X 950	850	569 **	D	€ 4.815	
TS17/1BJ	4 WK	165	-15°C/-22°C	12	60	3	2005 X 780 X 810	850	569 **	E	€ 4.969	
TP17/1BJ	4 WK	180	-15°C/-22°C	12	60	3	2005 X 800 X 850	850	569 **	E	€ 5.517	
TA17/1BJ	4 WK	185	-15°C/-22°C	12	60	3	2005 X 800 X 950	850	569 **	E	€ 5.550	
TS21/1BJ	4 WK	200	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 780 X 810	850	569 **	E	€ 5.502	
TP21/1BJ	4 WK	230	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 800 X 850	850	569 **	E	€ 6.160	
TA21/1BJ	4 WK	235	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 800 X 950	850	569 **	E	€ 6.197	

(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.

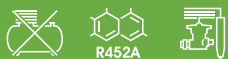




**OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : MASTER EN**

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	€ 539
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	€ 761
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	€ 582
OPTIE 4 ***	4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel castors with brake (H=128mm)	€ 396
OPTIE 5 ***	6 zwenkwielen met rem - 6 roulettes pivotantes avec frein - 6 swivel castors with brake (H=128mm)	€ 594
OPTIE 6	Paar inox geleiders - paire de glissières en inox - pair of stainless steel runners	€ 39
OPTIE 7	Aluminium bakplaat 60 x 40 - plaque pâtissière 60x40 en aluminium - aluminium baking tray 60x40	€ 43
OPTIE 8	Kunststof gecoate rooster 60x40 - grille plastifiée 60x40 - plastic coated shelf 60x40	€ 35
OPTIE 9	Centraal bedieningspaneel voor versies zonder groep - commande centrale versions équipées sans groupe - centralized control panel for remote versions	€ 582
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	€ 63
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 *	€ 2.533
TP09/1MJR	4 WK	80	-2°C/+8°C	4	60	1	755 X 800 X 850	710	368 *	€ 2.841
TA09/1MJR	4 WK	85	-2°C/+8°C	4	60	1	755 X 800 X 950	710	368 *	€ 2.861
TS13/1MJR	4 WK	100	-2°C/+8°C	8	60	2	1240 X 780 X 810	810	519 *	€ 3.216
TP13/1MJR	4 WK	115	-2°C/+8°C	8	60	2	1240 X 800 X 850	810	519 *	€ 3.574
TA13/1MJR	4 WK	120	-2°C/+8°C	8	60	2	1240 X 800 X 950	810	519 *	€ 3.610
TS17/1MJR	4 WK	125	-2°C/+8°C	12	60	3	1795 X 780 X 810	810	668 *	€ 3.884
TP17/1MJR	4 WK	155	-2°C/+8°C	12	60	3	1795 X 800 X 850	810	668 *	€ 4.353
TA17/1MJR	4 WK	160	-2°C/+8°C	12	60	3	1795 X 800 X 950	810	668 *	€ 4.380
TS21/1MJR	4 WK	160	-2°C/+8°C	16	60	4	2350 X 780 X 810	810	668 *	€ 4.428
TP21/1MJR	4 WK	190	-2°C/+8°C	16	60	4	2350 X 800 X 850	810	668 *	€ 5.014
TA21/1MJR	4 WK	165	-2°C/+8°C	16	60	4	2350 X 800 X 950	810	668 *	€ 5.038
TS09/1BJR	4 WK	75	-15°C/-22°C	4	60	1	755 X 780 X 810	765	540 **	€ 3.289
TP09/1BJR	4 WK	80	-15°C/-22°C	4	60	1	755 X 800 X 850	765	540 **	€ 3.578
TA09/1BJR	4 WK	85	-15°C/-22°C	4	60	1	755 X 800 X 950	765	540 **	€ 3.595
TS13/1BJR	4 WK	100	-15°C/-22°C	8	60	2	1240 X 780 X 810	920	540 **	€ 3.973
TP13/1BJR	4 WK	115	-15°C/-22°C	8	60	2	1240 X 800 X 850	920	540 **	€ 4.310
TA13/1BJR	4 WK	120	-15°C/-22°C	8	60	2	1240 X 800 X 950	920	540 **	€ 4.345
TS17/1BJR	4 WK	125	-15°C/-22°C	12	60	3	1795 X 780 X 810	945	540 **	€ 4.653
TP17/1BJR	4 WK	155	-15°C/-22°C	12	60	3	1795 X 800 X 850	945	540 **	€ 5.053
TA17/1BJR	4 WK	160	-15°C/-22°C	12	60	3	1795 X 800 X 950	945	540 **	€ 3.751
TS21/1BJR	4 WK	160	-15°C/-22°C	16	60	4	2350 X 780 X 810	970	646 **	€ 5.242
TP21/1BJR	4 WK	190	-15°C/-22°C	16	60	4	2350 X 800 X 850	970	646 **	€ 5.691
TA21/1BJR	4 WK	195	-15°C/-22°C	16	60	4	2350 X 800 X 950	970	646 **	€ 5.726

(\*) : -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.**

- 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.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.

**Saladettes gastronomes GN 1/1 températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**

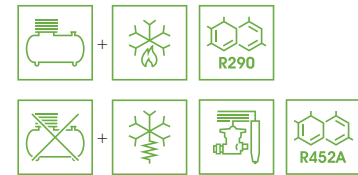
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox intégrée dans la porte.
- Large cuve intérieure inox, profondeur 175 mm, largeur 515 mm x longueur T09: 310 mm / T13: 820 mm / T17: 1300 mm / T21: 1780 mm. (sans couvercle)
- Plus petite cuve sur demande en option.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

**Gastro Standard 1/1 saladettes with an optimum price/quality ratio.**

- 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.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



TA13/1MD + OPTIONS



PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPARATION SALADETTE											
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	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	€ 3.454	
TP09/1M D-L	4 WK	85	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 850	250	406	€ 3.658	
TA09/1M D-L	4 WK	90	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 950	250	406	€ 3.676	
TS13/1M D-L	4 WK	105	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1300 X 680 X 810	250	406	€ 4.033	
TP13/1M D-L	4 WK	120	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1300 X 700 X 850	250	406	€ 4.283	
TA13/1M D-L	4 WK	125	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1300 X 700 X 950	250	406	€ 4.317	
TS17/1M D-L	4 WK	130	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1780 X 680 X 810	250	406	€ 4.734	
TP17/1M D-L	4 WK	145	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1780 X 700 X 850	250	406	€ 5.092	
TA17/1M D-L	4 WK	150	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1780 X 700 X 950	250	406	€ 5.119	
TS21/1M D-L	4 WK	165	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2260 X 680 X 810	250	406	€ 5.619	
TP21/1M D-L	4 WK	195	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2260 X 700 X 850	250	406	€ 5.998	
TA21/1M D-L	4 WK	200	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2260 X 700 X 950	250	406	€ 6.047	

(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.



(\*): -10°C / +55°C

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPARATION SALADETTE										
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	GN (1/1)	EXT (mm)	W	W	EXCL
TS09/1MDR-L	4 WK	50	-2°C/+8°C	1	60	1	680 X 680 X 810	710	368 *	€ 2.996
TP09/1MDR-L	4 WK	55	-2°C/+8°C	1	60	1	680 X 700 X 850	710	368 *	€ 3.200
TA09/1MDR-L	4 WK	60	-2°C/+8°C	1	60	1	680 X 700 X 950	710	368 *	€ 3.219
TS13/1MDR-L	4 WK	75	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1090 X 680 X 810	810	519 *	€ 3.457
TP13/1MDR-L	4 WK	90	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1090 X 700 X 850	810	519 *	€ 3.681
TA13/1MDR-L	4 WK	95	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1090 X 700 X 950	810	519 *	€ 3.723
TS17/1MDR-L	4 WK	100	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1570 X 680 X 810	810	668 *	€ 4.187
TP17/1MDR-L	4 WK	130	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1570 X 700 X 850	810	668 *	€ 4.474
TA17/1MDR-L	4 WK	135	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1570 X 700 X 950	810	668 *	€ 4.510
TS21/1MDR-L	4 WK	135	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2050 X 680 X 810	810	668 *	€ 5.047
TP21/1MDR-L	4 WK	165	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2050 X 700 X 850	810	668 *	€ 5.135
TA21/1MDR-L	4 WK	170	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2050 X 700 X 950	810	668 *	€ 5.171

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PREPARATION SALADETTE					
TYPE	T09	T13	T17	T21	
OPTIE 1	€ 396	€ 558	€ 676	€ 779	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
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
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
OPTIE 5					4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel and brake castors (H=128mm)
OPTIE 6					6 zwenkwielen met rem - 6 roulettes pivotantes avec frein - 6 swivel and brake castors (H=128mm)

PORTIONEER WERKTAFELS  
TABLES DE PORTIONNEMENT  
PORTIONING TABLES

PREPSTATIONS

**Veelzijdige portioneer werktafels GN1/1 of 60x40.**

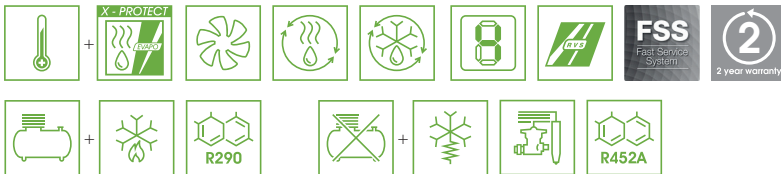
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox ingewerkt in de deur.
- Ventilatieschacht voor een optimale koudeverdeling.
- Bovenbouw met plaats voor GN 1/6 of GN 1/3 ingrediënten bakjes en inox scharnierend deksel.
- Diepte 700 of 800 mm.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.

**Tables de portionnement multi-fonctionnel en GN 1/1 et 60x40.**

- 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.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

**Multifunctional portioning tables GN 1/6 and 60x40.**

- 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.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATIONS

TYPE	STOCK	KG	TEMP	GN	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	€ 4.695
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	€ 5.428
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	€ 6.282
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	€ 4.837
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	€ 5.592
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	€ 6.469
TV13/1MZ-1/6	4 WK	155	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	8 (GN1/6)	1450 X 800 X 1005	250	406	€ 5.441
TV17/1MZ-1/6	4 WK	180	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	11 (GN1/6)	2005 X 800 X 1005	250	406	€ 6.291
TV21/1MZ-1/6	4 WK	230	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	15 (GN1/6)	2560 X 800 X 1005	250	406	€ 7.278
TV13/1MZ-1/3	4 WK	165	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	7 (GN1/3)	1450 X 800 X 1005	250	406	€ 5.604
TV17/1MZ-1/3	4 WK	190	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	10 (GN1/3)	2005 X 800 X 1005	250	406	€ 6.479
TV21/1MZ-1/3	4 WK	240	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	13 (GN1/3)	2560 X 800 X 1005	250	406	€ 7.497



(\*) : -10°C / +55°C

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATIONS										
TYPE	STOCK	KG								€ 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 *	€ 4.140
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 *	€ 4.861
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 *	€ 5.464
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 *	€ 4.264
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 *	€ 5.007
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 *	€ 5.627
TV13/1MZR-1/6	4 WK	125	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	7 (GN1/6)	1240 X 800 X 1005	810	519 *	€ 4.860
TV17/1MZR-1/6	4 WK	165	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	10 (GN1/6)	1795 X 800 X 1005	810	519 *	€ 5.702
TV21/1MZR-1/6	4 WK	200	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	13 (GN1/6)	2380 X 800 X 1005	810	519 *	€ 6.466
TV13/1MZR-1/3	4 WK	135	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	6 (GN1/3)	1240 X 800 X 1005	810	519 *	€ 5.005
TV17/1MZR-1/3	4 WK	175	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	9 (GN1/3)	1795 X 800 X 1005	810	519 *	€ 5.873
TV21/1MZR-1/3	4 WK	210	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	12 (GN1/3)	2380 X 800 X 1005	810	519 *	€ 6.659

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	€ 539
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	€ 672
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	€ 490
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	€ 539
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	€ 761
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	€ 582
OPTIE 7		4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel and brake castors (H=128mm)	€ 396
OPTIE 8		6 zwenkwielen met rem - 6 roulettes pivotantes avec frein - 6 swivel and brake castors (H=128mm)	€ 594



GEKOELDE WERKBANKEN  
TABLES RÉFRIGÉRÉES  
REFRIGERATED COUNTERS

TOPS TGE



TOPS TGE3

**Gastronorm 1/1 koel –en diepvrieswerktafels.**

- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Modulaire opbouw maakt combinaties van verschillende temperaturen mogelijk.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.

**Meubles bas températures positives et négatives gastronomes GN 1/1.**

- Construction solide pour un usage intensif.
- Possibilité de faire des combinaisons multi-températures grâce à la construction modulaire.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

**Gastro Standard 1/1 positive and negative working tables.**

- Solid construction for heavy duty use.
- Modular construction allows multi-temperature combinations.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



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 *		€ 4.285
TGE1 - IW (3)	4 WK	121	+1°C/+10°C	2	60	1	1105 X 707 X 901	525	400 *		€ 4.681
TGE2 (3)	4 WK	129	+1°C/+10°C	4	60	2	1550 X 700 X 890	525	400 *	E	€ 5.134
TGE2 - IW (3)	4 WK	143	+1°C/+10°C	4	60	2	1560 X 707 X 901	525	400 *	E	€ 5.793
TGE3 (3)	4 WK	145	+1°C/+10°C	6	60	3	2005 X 700 X 890	525	400 *		€ 6.139
TGE3 - IW (3)	4 WK	161	+1°C/+10°C	6	60	3	2015 X 707 X 901	525	400 *		€ 6.865
TGE3X (1)	4 WK	163	+1°C/+10°C	6	60	3	2085 X 700 X 890	820	500 *		€ 7.724
TGE3X - IW (1)	4 WK	181	+1°C/+10°C	6	60	3	2095 X 707 X 901	820	500 *		€ 8.449
TGE4	4 WK	175	+1°C/+10°C	8	60	4	2460 X 700 X 890	525	400 *		€ 7.439
TGE4 - IW	4 WK	194	+1°C/+10°C	8	60	4	2470 X 707 X 901	525	400 *		€ 8.231
TGE4X (1)	4 WK	192	+1°C/+10°C	8	60	4	2540 X 700 X 890	820	500 *		€ 8.260
TGE4X - IW (1)	4 WK	213	+1°C/+10°C	8	60	4	2550 X 707 X 901	820	500 *		€ 9.052
TGE5	4 WK	196	+1°C/+10°C	10	60	5	2915 X 700 X 890	525	660 *		€ 8.333
TGE5 - IW	4 WK	218	+1°C/+10°C	10	60	5	2925 X 707 X 901	525	660 *		€ 9.257
TGE5X (1)	4 WK	214	+1°C/+10°C	10	60	5	2995 X 700 X 890	980	800 *		€ 9.253
TGE5X - IW * (1)	4 WK	238	+1°C/+10°C	10	60	5	3005 X 707 X 901	980	800 *		€ 10.178
TGEN1 (2)	4 WK	114	-10°C/-25°C	2	60	1	1095 X 700 X 890	830	390 **		€ 4.876
TGEN1 - IW (2)	4 WK	127	-10°C/-25°C	2	60	1	1105 X 707 X 901	830	390 **		€ 5.272
TGEN2 (2)	4 WK	134	-10°C/-25°C	4	60	2	1550 X 700 X 890	1010	470 **		€ 6.073
TGEN2 - IW (2)	4 WK	149	-10°C/-25°C	4	60	2	1560 X 707 X 901	1010	470 **		€ 6.733

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

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





**GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TGE**

TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	HEIGHT	DEPTH	EXT	W	W	EXCL
TGE1S	4 WK	81	+1°C/+10°C	2	60	1	695 X 700 X 890	170	400 *	€ 3.027
TGE1S - IW	4 WK	90	+1°C/+10°C	2	60	1	705 X 707 X 901	170	400 *	€ 3.422
TGE2S	4 WK	101	+1°C/+10°C	4	60	2	1150 X 700 X 890	170	400 *	€ 4.042
TGE2S - IW	4 WK	112	+1°C/+10°C	4	60	2	1160 X 707 X 901	170	400 *	€ 4.701
TGE3S	4 WK	114	+1°C/+10°C	6	60	3	1605 X 700 X 890	190	400 *	€ 5.033
TGE3S - IW	4 WK	127	+1°C/+10°C	6	60	3	1615 X 707 X 901	190	400 *	€ 5.758
TGE3XS	4 WK	132	+1°C/+10°C	6	60	3	1685 X 700 X 890	230	500 *	€ 6.285
TGE3XS - IW	4 WK	147	+1°C/+10°C	6	60	3	1695 X 707 X 901	230	500 *	€ 7.011
TGE4S	4 WK	151	+1°C/+10°C	8	60	4	2060 X 700 X 890	210	400 *	€ 8.260
TGE4S - IW	4 WK	168	+1°C/+10°C	8	60	4	2070 X 707 X 901	210	400 *	€ 9.052
TGE4XS	4 WK	161	+1°C/+10°C	8	60	4	2140 X 700 X 890	230	500 *	€ 6.807
TGE4XS - IW	4 WK	179	+1°C/+10°C	8	60	4	2150 X 707 X 901	230	500 *	€ 7.599
TGE5S	4 WK	176	+1°C/+10°C	10	60	5	2515 X 700 X 890	230	660 *	€ 9.253
TGE5S - IW	4 WK	195	+1°C/+10°C	10	60	5	2525 X 707 X 901	230	660 *	€ 10.178
TGE5XS	4 WK	184	+1°C/+10°C	10	60	5	2595 X 700 X 890	280	800 *	€ 7.761
TGE5XS - IW *	4 WK	204	+1°C/+10°C	10	60	5	2605 X 707 X 901	280	800 *	€ 8.685
TGEN1S	4 WK	87	-10°C/-25°C	2	60	1	695 X 700 X 890	490	390 **	€ 3.438
TGEN1S - IW	4 WK	97	-10°C/-25°C	2	60	1	705 X 707 X 901	490	390 **	€ 3.834
TGEN2S	4 WK	107	-10°C/-25°C	4	60	2	1150 X 700 X 890	490	470 **	€ 4.434
TGEN2S - IW	4 WK	119	-10°C/-25°C	4	60	2	1160 X 707 X 901	490	470 **	€ 5.093

(\*): 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 condensing 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 verdeelplaatjes 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	TGE1S	TGE2S	TGE3(X)	TGE4(X)S	TGE5(X)S	TGE1	TGE2	TGE3(X)	TGE4(X)	TGE5(X)
	TGEN1S	TGEN2S				TGEN1	TGEN2			
OPTIE 1	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265
OPTIE 2	€ 34	€ 66	€ 100	€ 134	€ 167	€ 66	€ 100	€ 167	€ 167	€ 200
OPTIE 3	€ 79	€ 160	€ 239	€ 318	€ 399	€ 79	€ 160	€ 318	€ 318	€ 399
OPTIE 4				€ 524	€ 524				€ 524	€ 524
OPTIE 5	€ 608	€ 608	€ 608	€ 608	€ 608	€ 608	€ 608	€ 608	€ 608	€ 608
OPTIE 6	€ 1.099	€ 1.099	€ 1.099	€ 1.099	€ 1.099	€ 1.099	€ 1.099	€ 1.099	€ 1.099	€ 1.099
OPTIE 7	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40
OPTIE 8	€ 2.013	€ 2.013	€ 2.013	€ 2.013	€ 2.013	€ 2.013	€ 2.013	€ 2.013	€ 2.013	€ 2.013
OPTIE 9	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331
OPTIE 10	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91
OPTIE 11	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331
OPTIE 12	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20
OPTIE 13	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26

GEKOELDE WERKBANKEN  
TABLES RÉFRIGÉRÉES  
REFRIGERATED COUNTERS

TOPS TG



**Gastronorm 2/1 koel –en diepvrieswerktafels.**

- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Modulaire opbouw maakt combinaties van verschillende temperaturen mogelijk.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.

**Meubles bas températures positives et négatives gastronomes GN 2/1.**

- Construction solide pour un usage intensif.
- Possibilité de faire des combinaisons multi-températures grâce à la construction modulaire.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

**Gastro Standard 2/1 positive and negative working tables.**

- Solid construction for heavy duty use.
- Modular construction allows multi-temperature combinations.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TG										
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	HEIGHT	EXT	W	W	€ EXCL
TG1 (3)	4 WK	133	+1°C/+10°C	2	60	1	1295 X 800 X 890	510	400 *	€ 4.511
TG1 - IW (3)	4 WK	148	+1°C/+10°C	2	60	1	1305 X 807 X 901	510	400 *	€ 4.987
TG2 (3)	4 WK	151	+1°C/+10°C	4	60	2	1950 X 800 X 890	510	400 *	€ 5.520
TG2 - IW (3)	4 WK	168	+1°C/+10°C	4	60	2	1960 X 807 X 901	510	400 *	€ 6.246
TG3 (3)	4 WK	174	+1°C/+10°C	6	60	3	2605 X 800 X 890	510	400 *	€ 6.994
TG3 - IW (3)	4 WK	193	+1°C/+10°C	6	60	3	2615 X 807 X 901	510	400 *	€ 7.825
TG3X (1)	4 WK	192	+1°C/+10°C	6	60	3	2685 X 800 X 890	820	500 *	€ 7.706
TG3X - IW (1)	4 WK	213	+1°C/+10°C	6	60	3	2695 X 807 X 901	820	500 *	€ 8.536
TG4X (1)	4 WK	220	+1°C/+10°C	8	60	4	3340 X 800 X 890	985	800 *	€ 9.070
TG4X - IW * (1)	4 WK	244	+1°C/+10°C	8	60	4	3350 X 807 X 901	985	800 *	€ 9.994
TGN1 (2)	4 WK	139	-10°C/-25°C	2	60	1	1295 X 800 X 890	835	390 **	€ 5.118
TGN1 - IW (2)	4 WK	154	-10°C/-25°C	2	60	1	1305 X 807 X 901	835	390 **	€ 5.593

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

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

**GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TG**

TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	HEIGHT	DEPTH	EXT	W	W	EXCL
TG1S (1)	4 WK	106	+1°C/+10°C	2	60	1	895 X 800 X 890	170	400 *	€ 3.217
TG1S - IW (1)	4 WK	118	+1°C/+10°C	2	60	1	905 X 807 X 901	170	400 *	€ 3.692
TG2S (1)	4 WK	124	+1°C/+10°C	4	60	2	1550 X 800 X 890	170	400 *	€ 4.388
TG2S - IW (1)	4 WK	138	+1°C/+10°C	4	60	2	1560 X 807 X 901	170	400 *	€ 5.114
TG3S (1)	4 WK	138	+1°C/+10°C	6	60	3	2205 X 800 X 890	190	400 *	€ 5.426
TG3S - IW (1)	4 WK	153	+1°C/+10°C	6	60	3	2215 X 807 X 901	190	400 *	€ 6.256
TG3XS (1)	4 WK	165	+1°C/+10°C	6	60	3	2285 X 800 X 890	280	500 *	€ 6.201
TG3XS - IW (1)	4 WK	183	+1°C/+10°C	6	60	3	2295 X 807 X 901	280	500 *	€ 7.031
TG4S (1)	4 WK	167	+1°C/+10°C	8	60	4	2860 X 800 X 890	300	660 *	€ 6.799
TG4S - IW (1)	4 WK	185	+1°C/+10°C	8	60	4	2870 X 807 X 901	300	660 *	€ 7.724
TG4XS (1)	4 WK	193	+1°C/+10°C	8	60	4	2940 X 800 X 890	280	800 *	€ 7.566
TG4XS - IW * (1)	4 WK	214	+1°C/+10°C	8	60	4	2950 X 807 X 901	280	800 *	€ 8.491
TGN1S (2)	4 WK	112	-10°C/-25°C	2	60	1	895 X 800 X 890	490	390 **	€ 3.615
TGN1S - IW (2)	4 WK	124	-10°C/-25°C	2	60	1	905 X 807 X 901	490	390 **	€ 4.090

(\*): 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 verdeelattjes 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	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	TG1S TGN1S	TG2S	TG3(X)S	TG4(X)S	TG1 TGN1	TG2	TG3(X)	TG4(X)
OPTIE 1	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265
OPTIE 2	€ 40	€ 79	€ 119	€ 160	€ 79	€ 119	€ 160	€ 167
OPTIE 3	€ 79	€ 160	€ 239	€ 318	€ 399	€ 79	€ 160	€ 239
OPTIE 4				€ 524				€ 524
OPTIE 5	€ 622	€ 622	€ 622	€ 622	€ 622	€ 622	€ 622	€ 622
OPTIE 6	€ 1.111	€ 1.111	€ 1.111	€ 1.111	€ 1.111	€ 1.111	€ 1.111	€ 1.111
OPTIE 7	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40
OPTIE 8	€ 2.144	€ 2.144	€ 2.144	€ 2.144	€ 2.144	€ 2.144	€ 2.144	€ 2.144
OPTIE 9	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331
OPTIE 10	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91
OPTIE 11	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331	€ 331
OPTIE 12	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26
OPTIE 13	€ 44	€ 44	€ 44	€ 44	€ 44	€ 44	€ 44	€ 44

GEKOELDE WERKBANKEN  
TABLES RÉFRIGÉRÉES  
REFRIGERATED COUNTERS

TOPS TP



 **Euronorm 60x40 koel- en diepvrieswerktafels voor bakkerij.**

- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Statische verdampers op de rug, behandeld tegen corrosie in combinatie met luchtactivatie systeem voor modellen met positieve temperaturen.
- Modulaire opbouw maakt combinaties van verschillende temperaturen mogelijk.
- Open versie of met gekoeld granieten werkblad bij positieve temperaturen.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.

 **Meubles bas températures positives et négatives Euro Normes (600 x 400) pour pâtisserie.**

- Construction solide pour un usage intensif.
- Evaporateur statique, sur le dos, traité anti-corrosion avec système d'activation d'air pour modèles à températures positives.
- Possibilité de faire des combinaisons multi-températures grâce à la construction modulaire.
- Version avec dessus ouvert ou granit réfrigéré pour modèles à températures positives.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

 **Euro Standard 60x40 positive and negative working tables for bakery.**

- Solid construction for heavy duty use.
- Dorsal static evaporator protected against corrosion with air activation system for models with positive temperature.
- 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.



GEMOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TP										
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOEP	HOOG	EXT	W	W	GLAS	ALU
TPO2 (1)	4 WK	147	+1°C/+10°C	16	2	1690 X 800 X 890	690	400 *	€ 4.853	€ 5.338
TPO2 - GW (1)	4 WK	260	+1°C/+10°C	16	2	1710 X 807 X 901	690	400 *	€ 6.082	€ 6.567
TPO3 (1)	4 WK	169	+1°C/+10°C	24	3	2215 X 800 X 890	900	550 *	€ 5.958	€ 6.556
TPO3 - GW (1)	4 WK	315	+1°C/+10°C	24	3	2235 X 807 X 901	900	550 *	€ 7.570	€ 8.167
TPO4 (1)	4 WK	192	+1°C/+10°C	32	4	2740 X 800 X 890	900	660 **	€ 7.079	€ 7.716
TPN2 (2)	4 WK	149	-18°C/-25°C	16	2	1690 X 800 X 890	1100	470 **	€ 5.628	€ 6.158
TPN2 - IW (2)	4 WK	166	-18°C/-25°C	16	2	1700 X 807 X 901	1100	470 **	€ 6.301	€ 6.831

(1): R134a - (2): R452a

(\*) Tev = -10°C - (\*\*) Tev = -30°C

GEMOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TP										
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOEP	HOOG	EXT	W	W	GLAS	ALU
TPO2S (1)	4 WK	125	+1°C/+10°C	16	2	1290 X 800 X 890	180	400 *	€ 3.924	€ 4.339
TPO2S - GW (1)	4 WK	236	+1°C/+10°C	16	2	1310 X 807 X 920	180	400 *	€ 5.153	€ 5.569
TPO3S (1)	4 WK	149	+1°C/+10°C	24	3	1815 X 800 X 890	180	550 *	€ 4.726	€ 5.246
TPO3S - GW (1)	4 WK	292	+1°C/+10°C	24	3	1835 X 807 X 920	180	550 *	€ 6.337	€ 6.857
TPO4S (1)	4 WK	165	+1°C/+10°C	32	4	2340 X 800 X 890	180	660 *	€ 6.109	€ 6.726
TPO4S - GW (1)	4 WK	300	+1°C/+10°C	32	4	2370 X 800 X 920	180	660 *	€ 7.970	€ 8.587
TPO5S (1)	4 WK	181	+1°C/+10°C	40	5	2865 X 807 X 890	180	750 *	€ 7.111	€ 7.776
TPN2S (2)	4 WK	130	-18°C/-25°C	16	2	1690 X 800 X 890	450	470 **	€ 4.055	€ 4.469
TPN2S - IW (2)	4 WK	144	-18°C/-25°C	16	2	1700 X 807 X 901	450	470 **	€ 4.728	€ 5.142

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

(\*) Tev = -10°C - (\*\*) Tev = -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 - détendeur 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
OPTIE 1	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265	€ 265
OPTIE 2	€ 79	€ 120	€ 160	€ 199	€ 79	€ 120	€ 160
OPTIE 3	€ 160	€ 239	€ 201	€ 397	€ 160	€ 239	€ 318
OPTIE 4	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91	€ 91
OPTIE 5	€ 332	€ 477	€ 477	€ 477	€ 477	€ 477	€ 477
OPTIE 6	€ 28	€ 28	€ 28	€ 28	€ 28	€ 28	€ 28
OPTIE 7	€ 36	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40	€ 40



**PORTIONEER WERKTAFELS  
TABLES DE PORTIONNEMENT  
PORTIONING TABLES**

**PREPSTATION TSC & TPR**



PREPSTATION TPR3



PREPSTATION TSC 3

**Portioneerwerktafels met geventileerde 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.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.

**Tables de portionnement avec évaporateur ventilé**

- 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.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.

**Portioning tables with ventilated evaporator**

- Stainless steel lid above the GN containers, easy to fold down, easy dismantable 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 dismantable without tools and magnetic door gaskets -> hygiene (HACCP).
- Tropicalized, till ambiance of 43°C -> always optimal functioning assured.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



**SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : PREPSTATION TSC**

TYPE	STOCK								€ 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 *	€ 6.300
TSC 3	4 WK	6 X GN1/1	4 X GN1/1	+1°C / +10°C	200	2010 X 840 X 975	690	400 *	€ 7.471

(\*): Tev = -10°C

**SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : PREPSTATION TSC**

TYPE	STOCK								€ 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 *	€ 5.346
TSCS 3	4 WK	6 X GN1/1	4 X GN1/1	+1°C / +10°C	180	1610 X 840 X 975	170	400 *	€ 6.438

(\*): Tev = -10°C

**SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : PREPSTATION TPR**

TYPE	STOCK								€ 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 *	€ 9.434
TPR3 (3)	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	200	2030 X 790 X 1180	490	400 *	€ 10.699
TPR3X (1)	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	220	2110 X 790 X 1180	800	500 *	€ 12.345

(1): R134a - (3): R290

(\*): Tev = -10°C

**SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : PREPSTATION TPR**

TYPE	STOCK								€ EXCL
TPR2S	4 WK	4 X GN1/1	8 X GN1/3	+1°C / +10°C	160	1575 X 790 X 1180	170	400 *	€ 8.691
TPR3S	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	180	2030 X 790 X 1180	170	400 *	€ 9.971
TPR3XS	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	200	2110 X 790 X 1180	170	500 *	€ 11.921

(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 condensing 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	€ 66	€ 100	€ 100	€ 134	€ 265	€ 265	€ 265
OPTIE 3	€ 160	€ 160	€ 239	€ 239	€ 100	€ 134	€ 134
OPTIE 4					€ 160	€ 239	€ 239
OPTIE 5					€ 608	€ 608	€ 608
OPTIE 6					€ 1.099	€ 1.099	€ 1.099
OPTIE 7	€ 7	€ 7	€ 7	€ 7	€ 40	€ 40	€ 40
OPTIE 8	€ 91		€ 91		€ 91	€ 91	€ 91
OPTIE 9	€ 331	€ 331	€ 477	€ 477	€ 331	€ 477	€ 477
OPTIE 10	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20	€ 20
OPTIE 11	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26	€ 26

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.

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


PIZZA LINE




PIZZA LINE VP14/6NL

 **Gekoelde RVS opzetkoeling voor gastronom bakjes 1/4 of 1/3, diepte 150 mm.**

- Hygiëne: inwendig afgeronde hoeken, ingeschuimde verdampers 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 gastronom 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	*										
YP13/5N	4 WK		5 x 1/4	+2°C/+10°C	40	1300 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.291	€ 1.185	
VP13/5N	4 WK		5 x 1/4	+2°C/+10°C	55	1300 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.435	€ 1.328	
YP14/6N	4 WK		6 x 1/4	+2°C/+10°C	45	1450 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.374	€ 1.265	
VP14/6N	4 WK		6 x 1/4	+2°C/+10°C	60	1450 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.521	€ 1.414	
YP16/7N	4 WK		7 x 1/4	+2°C/+10°C	45	1600 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.491	€ 1.386	
VP16/7N	4 WK		7 x 1/4	+2°C/+10°C	65	1600 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.430	€ 1.322	
YP18/8N	4 WK		8 x 1/4	+2°C/+10°C	50	1795 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.486	€ 1.377	
VP18/8N	4 WK		8 x 1/4	+2°C/+10°C	70	1795 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.625	€ 1.518	
YP20/9N	4 WK		9 x 1/4	+2°C/+10°C	55	2005 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.542	€ 1.435	
VP20/9N	4 WK		9 x 1/4	+2°C/+10°C	75	2005 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.683	€ 1.576	
YP23/12N	4 WK		12 x 1/4	+2°C/+10°C	60	2350 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.611	€ 1.504	
VP23/12N	4 WK		12 x 1/4	+2°C/+10°C	80	2350 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.752	€ 1.645	
YP25/13N	4 WK		13 x 1/4	+2°C/+10°C	60	2560 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.711	€ 1.603	
VP25/13N	4 WK		13 x 1/4	+2°C/+10°C	85	2560 X 322 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.893	€ 1.784	
YP13/5NL	4 WK		5 x 1/3	+2°C/+10°C	40	1300 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.346	€ 1.294	
VP13/5NL	4 WK		5 x 1/3	+2°C/+10°C	60	1300 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.477	€ 1.373	
YP14/6NL	4 WK		6 x 1/3	+2°C/+10°C	45	1450 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.431	€ 1.379	
VP14/6NL	4 WK		6 x 1/3	+2°C/+10°C	65	1450 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.577	€ 1.470	
YP16/7NL	4 WK		7 x 1/3	+2°C/+10°C	45	1600 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.479	€ 1.374	
VP16/7NL	4 WK		7 x 1/3	+2°C/+10°C	70	1600 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.616	€ 1.510	
YP18/8NL	4 WK		8 x 1/3	+2°C/+10°C	50	1795 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.542	€ 1.435	
VP18/8NL	4 WK		8 x 1/3	+2°C/+10°C	75	1795 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.683	€ 1.576	
YP20/9NL	4 WK		9 x 1/3	+2°C/+10°C	55	2005 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.614	€ 1.504	
VP20/9NL	4 WK		9 x 1/3	+2°C/+10°C	80	2005 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.752	€ 1.645	
YP23/12NL	4 WK		11 x 1/3	+2°C/+10°C	60	2350 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.683	€ 1.576	
VP23/12NL	4 WK		11 x 1/3	+2°C/+10°C	85	2350 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.822	€ 1.714	
YP25/13NL	4 WK		12 x 1/3	+2°C/+10°C	60	2560 X 380 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.752	€ 1.645	
VP25/13NL	4 WK		12 x 1/3	+2°C/+10°C	90	2560 X 380 X 485	230/50/1	250	406	€ 1.962	€ 1.855	

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
OPTIE 1	€ 405	€ 472	€ 485	€ 600	€ 629	€ 816	€ 960	€ 383	€ 487	€ 575	€ 765	€ 675	€ 945	€ 1.133
OPTIE 2	€ 406	€ 456	€ 498	€ 525	€ 586	€ 679	€ 840	€ 455	€ 510	€ 554	€ 570	€ 629	€ 753	€ 920
OPTIE 3	€ 105	€ 105	€ 105	€ 105	€ 105	€ 105	€ 105	€ 105	€ 105	€ 105	€ 105	€ 105	€ 523	€ 523
OPTIE 4	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315	€ 315
OPTIE 5														

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

OPTIE 2 Inox scharnierend 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

 **Licht geventileerde saladette met in de wanden ingeschuimde 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 légèrement ventilée avec évaporateur intégré dans les parois**

- Couverture 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.










 **Fan assisted saladette with evaporator integrated in the wall**

- 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 2	STOCK	10 X 1/4	2	+2°C / +10°C	60	900 X 700 X 880	230/50/1	280	€ 1.372
ISAL 3	STOCK	16 X 1/4	3	+2°C / +10°C	85	1380 X 700 X 880	230/50/1	300	€ 1.756

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

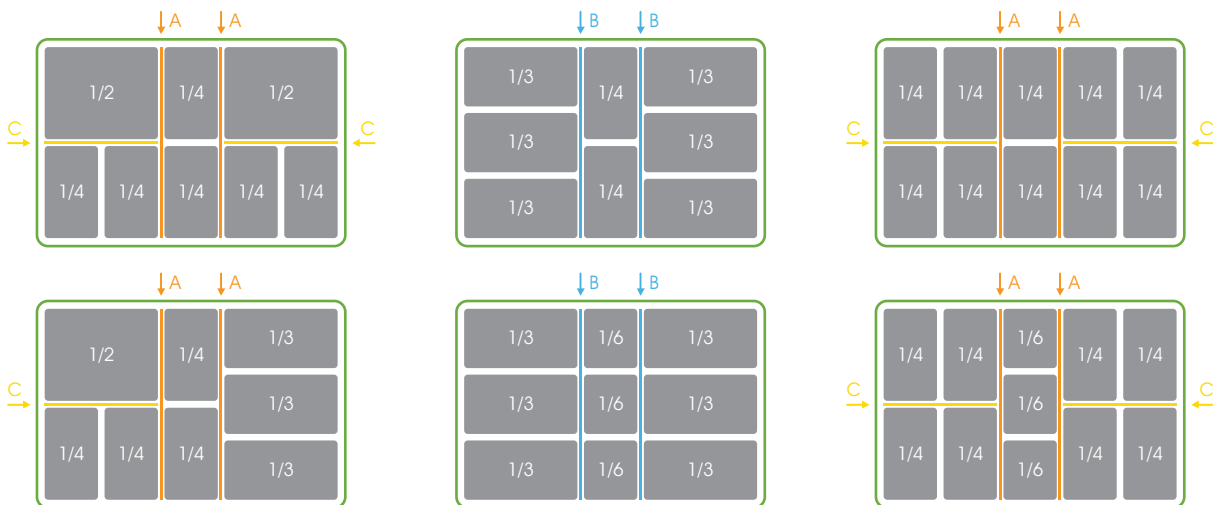




ISAL SALADETTE 3

**GN RECIPIENT COMBINATIES  
COMBINATIONS DES BACS GN  
GN BOWLS COMBINATIONS**

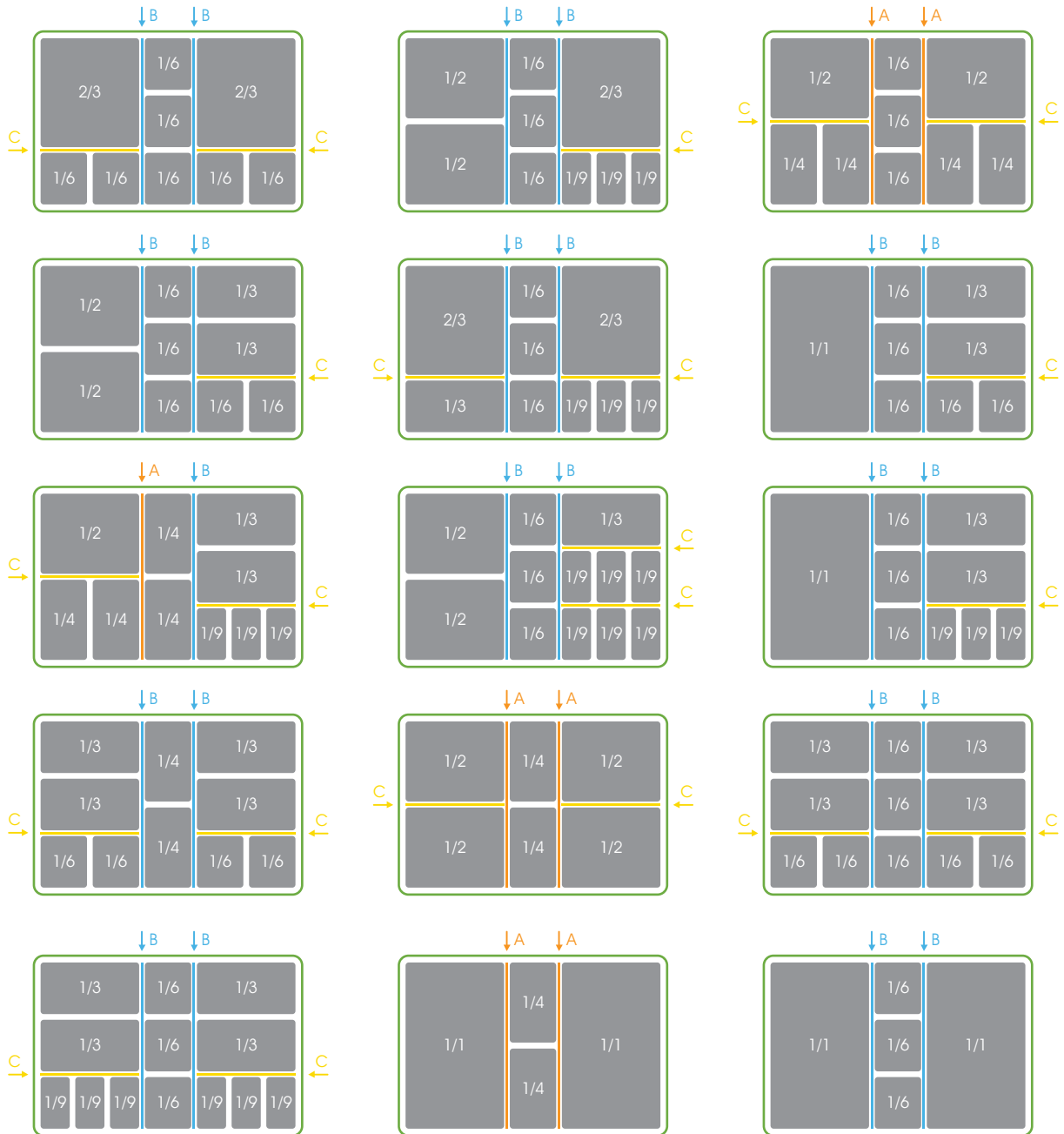
**ISAL 2**



GN RECIPIENT COMBINATIES  
 COMBINATIONS DES BACS GN  
 GN BOWLS COMBINATIONS



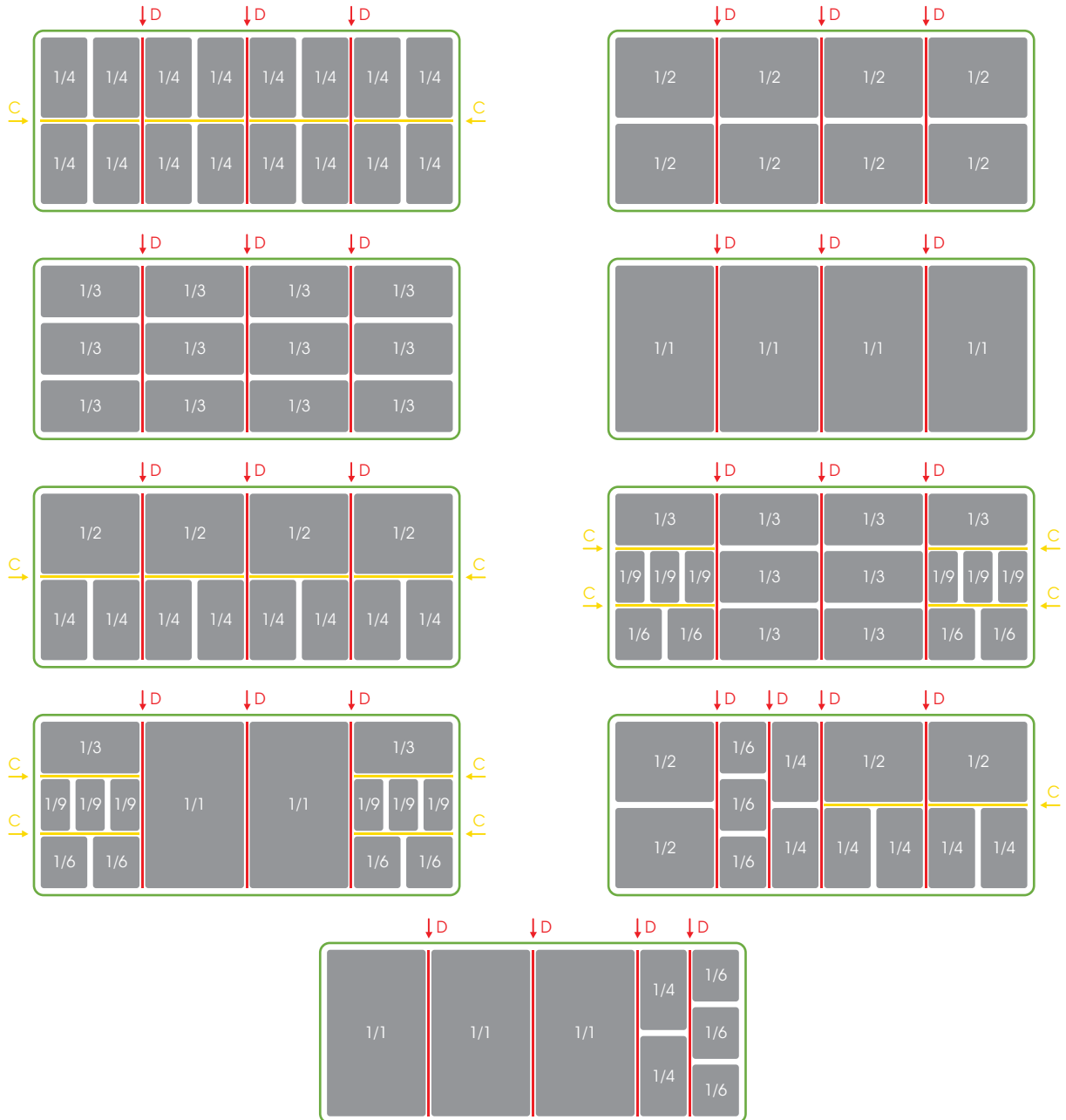
ISAL 2



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.**

- Montage kits beschikbaar om door de wand te monteren als insteekunit.
- Stevige omkasting, opendraaiend frontluik voor eenvoudige inspectie. (unit kan blijven werken bij open deur)
- Elektronische regeling met condensorregeling via condensorvoeler (3de sonde) en audiovisuele alarmfuncties.
- Uitgebreide koeltechnische uitrusting met ruim gedimensioneerde componenten van hoge kwaliteit waaronder volgens type drukmeetpunten, lage- en hogedruk beveiliging, vloeistofafscheider, verdampersdrukregelaar en expansieventiel.

**Monoblocs à cheval pour chambres froides positives et négatives. Pour panneaux de chambres froides de 60 à 140 mm épaisseur.**

- Kits de montage disponibles pour transformation modèle à cheval vers modèle tampon.
- Habillage solide, volet frontal pivotant pour une inspection simple. (l'unité peut continuer à fonctionner porte ouverte)
- Régulation électronique avec régulation de condensation par une (3è sonde) et fonctions d'alarme auditives en visuelles.
- 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.

**Saddle monoblocs for cold rooms with positive and negative temperature. For cold room panels from 60 to 140 mm thickness.**

- Mounting kits available to mount the monobloc as through the wall version.
- Solid plating, revolving front door for an easy inspection. (unit can keep on working with open front door)
- Electronic controller with condenser control by a (3rd) condenser probe and audible and visual alarm functions.
- 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.



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	€ 1.763
EL 06125 N	STOCK	5,81	-2 °C / +5°C	0°C	45	450 X 885 X 700	230/50/1	1200	1032	€ 1.991
EL 07125 N	4 WK	7,41	-2 °C / +5°C	0°C	57	450 X 885 X 700	230/50/1	1400	1204	€ 2.112
EL 09125 N	STOCK	8,55	-2 °C / +5°C	0°C	58	450 X 885 X 700	230/50/1	1300	1448	€ 2.203
EL 11130 N	4 WK	15,53	-2 °C / +5°C	0°C	85	644 X 914 X 830	400/50/3*	1800	1868	€ 3.028
EL 13130 N	4 WK	17,29	-2 °C / +5°C	0°C	87	644 X 914 X 830	400/50/3*	2300	2211	€ 3.168
EL 15225 N	4 WK	24,25	-2 °C / +5°C	0°C	101	800 X 886 X 830	400/50/3*	2300	2829	€ 3.486
EL 19325 N	4 WK	30,22	-2 °C / +5°C	0°C	128	1147 X 886 X 830	400/50/3*	3000	2767	€ 4.223
EL 24325 N	4 WK	35,92	-2 °C / +5°C	0°C	141	1147 X 886 X 830	400/50/3*	3300	3194	€ 4.541
EL 12125 B	4 WK	7,08	-15°C / -25°C	-20°C	61	450 X 885 X 700	230/50/1	1500	734	€ 2.448
EL 17125 B	STOCK	8,37	-15°C / -25°C	-20°C	62	450 X 885 X 700	230/50/1	1800	884	€ 2.484
EL 19130 B	4 WK	17,04	-15°C / -25°C	-20°C	89	644 X 914 X 830	400/50/3*	2800	1318	€ 3.486
EL 24225 B	4 WK	25,15	-15°C / -25°C	-20°C	102	800 X 886 X 830	400/50/3*	3600	1772	€ 3.872
EL 35325 B	4 WK	41,60	-15°C / -25°C	-20°C	156	1147 X 886 X 830	400/50/3	4900	2628	€ 5.841

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

HEAVY TRANSPORT

**Zwaar gedimensioneerde wandunits specifiek voor transport**  
-> heavy duty stationaire koeling zonder zorgen.

- Standaard componenten van hoge kwaliteit, ruim gedimensioneerd, gemakkelijke bediening.
- Standaard elektronische regeling met auditief hoog temperatuur alarm.
- Stevige omkasting, haakse steun voor verdamper.
- 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.
- Cataforese behandelde verdamper, modellen -20°C | +10°C.

**Verschillende versies:**

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













**Unités murales surdimensionnées, spécifiquement pour le transport** -> réfrigération stationaire rapide et économique sans soucis.

- Composants standard de haute qualité, largement dimensionnés, manipulation facile.
- Régulation électronique standard avec alarme sonore haute température.
- Habillage solide, supports intérieurs en angle.
- Montage rapide, armature d'éclairage et interrupteur inclus.
- Usage stationaire, 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.
- Evaporateur traité cataforese, modèles -20°C | +10°C.

**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 : HEAVY TRANSPORT										
TYPE	STOCK	 M <sup>3</sup>		 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	€ 2.833
160 N	5 WK	15	-2 °C / +10°C	62	667 X 822 X 694	230/50/1	R407c	1300	1700	€ 3.360
230 N	5 WK	21	-2 °C / +10°C	77	1017 X 822 X 694	230/50/1	R407c	1600	2000	€ 3.953
240 BN	5 WK	13 / 23	-20 °C / +10°C	76	1049 X 1020 X 310	230/50/1	R452a	1900	1250 / 3000	€ 6.326
240 BNH	5 WK	13 / 23	-20 °C / +10°C	76	1049 X 1020 X 310	230/50/1	R452a	1900	1250 / 3000	€ 7.116
330 BNHM	5 WK	29 / 42	-20 °C / +10°C	118	985 X 823 X 673	230/50/1	R452a	3100	1381 / 3987	€ 9.884
330 BNHT	5 WK	29 / 42	-20 °C / +10°C	118	985 X 823 X 673	400/50/3	R452a	3200	1381 / 3987	€ 11.201
480 BNHT	5 WK	44 / 54	-20 °C / +10°C	172	1270 X 820 X 670	400/50/3	R452a	5300	2303 / 6304	€ 13.178
650 BNHT	5 WK	73 / 85	-20 °C / +10°C	290	1270 X 1110 X 1070	400/50/3	R452a	6500	2814 / 8357	€ 15.813

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

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

Volumes opgegeven voor versies -20/+10°C : celltemperatuur -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 negative 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**  
 -> **stationary refrigeration without troubles.**

- Standard high quality components, amply dimensioned, easy manipulation.
- Standard electronic controller with high temperature sound alarm.
- Solid plating, internal angle brackets.
- 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 (fill -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



HEAVY TRANSPORT 240 BN

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 with condensing unit.		26	Automatisch herverdampen ontcoolwater. Réévacuation 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 verdamp(er) (coating). Évaporateur traité. Coated evaporator.
	11	Aantal niveaus (+ bodem). Nombre de niveaux (+sol). Number of levels (+bottom).		35	Kataforese behandelde verdamp(er) (kataforese coating). Évaporateur traité cataphorèse. Cataphoresis 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 a 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'égoût. Water evacuation to drainage pipe.
	16	Geventileerde koeling / verdamp(er). 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 ontcooling. Dégivrage automatique. Automatic defrost.		42	Gewicht. Poids. Weight.
	19	Manuele / hand ontcooling. Dégivrage manuel. Manuel defrost.		43	Inhoud. (**) Volume. (**) Capacity. (**)
	20	Heetgasontcooling. 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	Ontcooling 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	Ontcooling 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 / modulaïr. <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 Nominiaal 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>Déniellé 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 (congélation)  
**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 dringende behoefte 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.criovno.be](http://www.criovno.be) verklaard, onder het knopje FAQ.

**(\*\*\*)**  
Beaucoup de ces notions sont aussi expliquées sur notre site web [www.criovno.be](http://www.criovno.be), sous le bouton de rubrique FAQ.

**(\*\*\*)**  
most of these notions are explained also on our website [www.criovno.be](http://www.criovno.be), under the button FAQ.

Prijzen zijn exclusief BTW en zijn alleen geldig in de desbetreffende maand M1-12. Voor meer specifieke informatie, zie de lijst van iconen hiervoor. Raadpleeg onze algemene voorwaarden op [www.criyono.be](http://www.criyono.be).

Prix hors TVA et valable uniquement pendant le mois correspondant M1-12. Vous trouverez ci-avant la liste des icônes pour des informations plus spécifiques. Consultez nos conditions générales sur [www.criyono.be](http://www.criyono.be).

Prices exclude VAT and are only valid during the corresponding month M1-12. For more specific information, see the list of icons here before. Consult our general conditions on [www.criyono.be](http://www.criyono.be).



**CRIONOOM:** (Klaverdje van 4 E's)

**Econom:** 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.