



D **Diamond**
Promo 2024-25

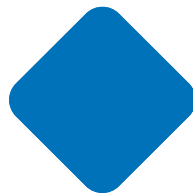
Entdecken Sie unsere neuen Produkte auf den **12** zentralen Seiten dieser Aktion



Um Ihnen die Suche zu erleichtern, können Sie die Farben folgen:



Best Price
Der beste Preis!



Best Choice
Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis!



Best Quality
Die beste Qualität!

Bottles

Line

Flaschenkühlschränke

- 2 rilsanierte Gitter (450x430 mm) pro Tür. - Standardmäßig mit 2 zentralen Anschlussgittern ausgestattet. - LED-Innenbeleuchtung mit Ein / Aus-Schalter. - Elektronischer Regler - Isolierung (40 mm) aus geschäumtem Polyurethan ohne FCKW. - Belüfteter Verdampfer zwischen zwei Türen, automatisches Abtauen, automatische Verdampfung des Kondensats. - Kühlgerät Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator, frontale Zugänglichkeit, auf "ausziehbaren" Objekträgern angeordnet. - Türen (510 mmm) mit Magnetverschluss (Druck), ergonomischem Griff, Scharniere mit 100 ° Stopp und Türverschluss mit automatischer Rückstellung.

Ed. 8-660



GLASS DOORS

TAVT/4G-R2

230/1N 50 Hz

Black Skinplate

Available on stock !!!!!

Tailor made solution

	Doors	mm	.../.G-R2	
TAVT/2-R2	2	1455x565xh890/905	1 731,00 EUR	1 920,00 EUR
TAVT/3-R2	3	2065x565xh890/905	2 095,00 EUR	2 409,00 EUR
TAVT/4-R2	4	2675x565xh890/905	2 710,00 EUR	3 086,00 EUR

R290



T1/2-T 499,00 EUR

T1/3-T 618,00 EUR

T2/3-T 473,00 EUR

T1/2-X 545,00 EUR

T1/3-X 687,00 EUR

T2/3-X 521,00 EUR

Stainless Steel

R290

Flaschenkühlschränke

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 430, innen aus Edelstahl AISI 304.

Ed. 8-662



GLASS DOORS

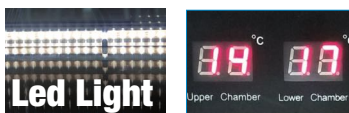
PLUS - Lagern Sie große Mengen Flaschen oder Dosen (3 Reihen für 33-cl-Flaschen pro Tür) und halten Sie sie kalt mit BOTTLES Line-Flaschenkühlern (Made in Europe). Effizient, leise und umweltfreundlich, umweltschonendes Kältemittel R290, Komponenten mit niedrigem Energieverbrauch, elektronische Steuereinheit usw. Leichte Wartung durch ausziehbares Aggregat auf Gleitführungen. Viele Bausatz-Möglichkeiten, 2 oder 3 Schubladen usw., Aufteilung nach Wunsch!

Doors mm .../.G-R2

TAVX/2-R2	2	1455x565xh890/905	1 832,00 EUR	2 007,00 EUR
TAVX/3-R2	3	2065x565xh890/905	2 258,00 EUR	2 534,00 EUR
TAVX/4-R2	4	2675x565xh890/905	2 886,00 EUR	3 250,00 EUR

Mille Bolle

Line



Led Light

Upper Chamber Lower Chamber



VENTILATED

R600a

2 Temperatures

Weinkeller Vitrine, belüftet

- Äußere Ausführung aus lackiertem Stahl (Schwarz), innen aus ABS wärmegeformt - Glastür (umkehrbar), Doppelverglasung "Thermopane-Scheiben", Verschluss durch Magnetdichtung. - Elektronische Steuerung ermöglicht eine konstante Temperatur, mit Digitalanzeige - Interne Beleuchtung, LED-Typ - Kompressoranlage ausgestattet Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR). - Geräuschpegel 40 dB(A) - Belüfteter Verdampfer - Kältemittel R600a - Automatisches Entfrostn mit Auto-Kondensatverdunstung - Isolierung aus Polyurethan ohne FCKW - Verstellbarer Zylinder - Gerät nach den CE-Normen hergestellt.

Ed. 8-674

	Lit.	mm	T°	T°	
WCB/16-XS	160	595x570xh820	+5° +18°		1 079,00 EUR
WCB/16-X2S	160	595x570xh820	+5° +18°	+10° +18°	1 238,00 EUR
WCB/38-XS	375	595x680xh1760	+5° +18°		1 973,00 EUR
WCB/38-X2S	375	595x680xh1760	+5° +18°	+10° +18°	2 057,00 EUR



+5° +18°

+10° +18°

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

230/1N 50 Hz

WCB/16-X2S

WCB/38-X2S

River

Line


BFX-1R/08-P
BFX-1R/15-P

CR-18S/35-P
Wasserspender gekühlt

- Verdampfer aus Kupfer gemäß den Normen (Vermeidung einer bakteriologischen Entwicklung). - Direktes Ausdehnungssystem (französische Normen). - Ausgestattet mit einem Dreifachfilter (Sediment, Kalkstein, Chlor). - Hermetische Einheit (Umgebungstemperatur +32°C). - Kältemittelgas R290. - Polyurethan Isolierung, ohne FCKW. - Für einen Kaltwasser- und Abwasseranschluss prädisponiert. - Hergestellt aus Edelstahl. - Schwanenhals zum Befüllen von Gläsern, Sofortzug. *Ed. 8-666*

Lit./h mm

CR-18P/30-R2 30 300x340xh1010

+ SANITISATION

Pedalbrunnen, gekühlt, Edelstahl, 35 l/h

Durchflussmenge 35 Liter/Stunde - Magnetventilgesteuerter Wasserauslass nach Betätigen eines Edelstahlpedals - Gebogener Wasserhahn zum Befüllen der Trinkgläser, Direktzapfung. - Abnehmbare Platte, herausnehmbares Becken zur besseren Reinigung. mm : 400x385xh1245 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8-667*

CR-18S/35-P
1 145,00 EUR
Wasserspender, gekühlt

- Ideal für Karaffen. - Magnetventilgesteuerter Wasserauslass nach Betätigen eines Edelstahlpedals. - LED-Beleuchtung - Ausgestattet mit einem Dreifachfilter (Sedimente, Kalk, Chlor). - FCKW-freie Polyurethanisolierung. - Das Gerät ist für den Anschluss an das Kaltwasser- und Abwassernetz geeignet. - Edelstahlausführung. *Ed. 8-667*

80 L/h

mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/08-P
2 131,00 EUR

150 L/h

mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/15-P
2 429,00 EUR


230/1N 50-60 Hz

Nordica

Line

R290

SPRAYERS SYSTEM



ICE50A-R2

230/1N 50 Hz

Bistro

Line

PADDLE SYSTEM



R290



MXP-55A/N

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Diamond hat die Entwicklung dieser Maschinen weitergeführt, besonders geeignet für die Nutzung von hartem Wasser oder schlechter Qualität, so dass sie zuverlässiger und leiser sind. Eiswürfel mit Hohlraum erfüllen alle Anforderungen der Branche.

Eiswürfelbereiter, Eiswürfel mit Hohlraum.

- System mit Stab um Kalkablagerung zu vermeiden und Wasser zu reinigen. - Hohle Eiswürfel, 20 g, ø 30 mm, h 25 mm. - Produktion pro Zyklus: 15 Eiswürfel. - Verdampfer mit "Finger" aus Zinn und Kupfer. - Tropische hermetische Einheit. - Gehäuse aus Edelstahl AISI 304. - Regulierbare Füße. *Ed. 8-690*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
MXP-25A/R2	401x506xh643 (+15/57)	22 kg	9 kg	1 377,00 EUR
MXP-35A/R2	401x506xh698 (+15/57)	31kg	12 kg	1 559,00 EUR
MXP-45A/R2	401x506xh698 (+15/57)	38 kg	12 kg	1 788,00 EUR
MXP-55A/R2	513x557xh811 (+95/165)	48 kg	25 kg	1 998,00 EUR
MXP-65A/R2	593x557xh934 (+95/165)	55 kg	30 kg	2 314,00 EUR
MXP-95A/R2	673x557xh984 (+95/165)	75 kg	37 kg	2 701,00 EUR
MXP-140A/R2	843x557xh984 (+95/165)	122 kg	50 kg	3 565,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

ADVANTAGE Messing-Düsen vermeiden die Magnetisierung des Kalksteins. Wasserzufuhr während eines laufenden geschlossenen Zyklus. Kompakte und kristalline Eiswürfel. Ihre Formen erfüllen alle Anforderungen der Branche.

Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel, "Spray"

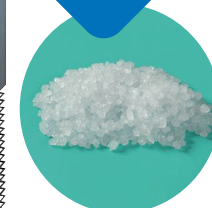
- Spray-System mit Messingdüsen (soll die Magnetisierung von Kalk verhindern). - Eiswürfel von 13 g. - Hermetische tropenfeste Einheit Umgebungstemperatur + 43 °C. - Ausführung aus Edelstahl AISI 304, Füße aus Edelstahl (oder) verstellbare Zylinder. *Ed. 8-692*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE22A-R2	355x404xh590	22 kg	4 kg	1 138,00 EUR
ICE22AX-R2	345x404xh590	22 kg	4 kg	1 219,00 EUR
ICE30A-R2	390x460xh690	29 kg	9 kg	1 498,00 EUR
ICE35A-R2	500x580xh690+110	35 kg	16 kg	1 728,00 EUR
ICE50A-R2	500x580xh800+110	47 kg	25 kg	1 848,00 EUR
ICE70A-R2	738x600xh920+110	67 kg	40 kg	2 553,00 EUR
ICE95A-R2	738x600xh1020+110	95 kg	55 kg	2 832,00 EUR
ICE130A-R2	840x740xh1075+110	130 kg	65 kg	3 684,00 EUR
ICE155A-R2	840x740xh1075+110	155 kg	65 kg	3 896,00 EUR

Nordica

Line

ICE FLAKES



R290



ICE115AS-R2

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Kontinuierliche Herstellung von Granulateis, dank einer innovativen Technologie. Perfekt, um die Erhaltung und Präsentation von Speisen in Restaurants, Hotels, Fast-Food ... zu verbessern. Ideal für Pharmakonzerne und Krankenhaus.

Granulateisbereiter

- Rundscheiben mit kontinuierlicher Produktion. - Verdampfer aus Edelstahl. - Tropische hermetische Kühleinheit mit Umgebungstemp. +43°C. - Geräteausführung Edelstahl AISI 304, höhenverstellbare Füße. *Ed. 8-700*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE70AS-R2	450x620xh680	67 kg	10 kg	3 057,00 EUR
ICE115AS-R2	500x660xh690+110	113 kg	30 kg	3 354,00 EUR
ICE155AS-R2	738x690xh1020+110	153 kg	55 kg	3 681,00 EUR

Ausstellungsvitrine negative T° Statisch / belüftete, 380 Liter, Aufbau mit Licht
 - 6 Gitter "Verdampfer" 470x440 mm. - äußere Ausführung aus Kunststoff-Blech (weiß) - Innenbeleuchtung - mechanischer Thermostat, mit Thermometer - Tür mit Doppelverglasung, Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Handgriff (sehr robust), Scharniere mit Stoppfunktion bei 100°, Verschluss durch magnetische Dichtung - Schloss mit Schlüssel, geliefert in Serie - Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR) - 2 hintere Rollen und 2 nach vorne verstellbaren Schraubenwinden
 mm : 595x640xh1980 - kW : 0.57 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-711

E38NC/N2**1 329,00 EUR**
500 Liter Vitrinen Aufbau mit Licht

- Äußere Ausführung aus Kunststoff-Blech (weiß) - Innenbeleuchtung - mechanischer Thermostat, mit Thermometer - Tür mit Doppelverglasung (Thermopane®), Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Handgriff (sehr robust), Scharniere mit Stoppfunktion bei 100°, Verschluss durch magnetische Dichtung - Schloss mit Schlüssel, geliefert in Serie - Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR) - 2 hintere Rollen und 2 nach vorne verstellbaren Schraubenwinden.
 Ed. 8-710

Ausstellungsvitrine positiv belüftet 500 Liter, Aufbau mit Licht

- 6 verstellbare Gitter 574x405 mm
 mm : 680x655xh2090 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50Hz

E50PC/R6**981,00 EUR****Ausstellungsvitrine negative T° Statisch / belüftete, 500 Liter, Aufbau mit Licht**

- 6 Gitter "Verdampfer" 577x500 mm.
 mm : 680x655xh2090 - kW : 0.87 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-711

E50NC/R2**1 746,00 EUR**

Getränkivitrine T° positiv, belüftet, 760 Liter, 2 Schiebetüren, mit beleuchtetem Gestell

- 5 verstellbare Gitter 795x400mm. - Äußere und innere Ausführung der Karosserie aus lackiertem Stahl, weiß - 2 Türen mit Doppelverglasung, Schiebetüren, eingebauter Handgriff, Verschluss mit automatischer Reminder-Funktion - Innenbeleuchtung (LED-Typ) - elektronischer Regler - Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR). - 4 Rollen und 4 verstellbare Schraubenwinden.
 mm : 890x740xh1990 - kW : 0.41 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-654

DRINK-90S/P9**1 867,00 EUR**

Drink
Line

Belüftete Vitrinen, T° positiv, 380 Liter, schwarz

Fassungsvermögen: 455 Dosen à 33 cl oder 217 Flaschen à 50 cl. - Innenausführung in schwarzem ABS, außen schwarz lackierter Stahl. - LED-Beleuchtung im Türrahmen - Belüfteter Verdampfer (Roll Bond) - Automatische Abtauung mit Verdampfungsautomatik - Mechanischer Thermostat. - Digitales Thermometer. - Serienmäßig mit Schlössern und Schlüssel. - Tür mit umkehrbarem Griff (siehe Ref. CK38/Z6). - 2 Festrollen und 2 Lenkrollen. Kältemittel R600a.

Ed. 8-652

+2° +12°

R600a



DRINK-38V/Z6



DRINK-38SE/Z6

Drink
Line

	mm	Lit.	Grids	Lightbox		
DRINK-38SE/Z6	595x640xh1840	380	5	No	A ↑ G	769,00 EUR
DRINK-38V/Z6	595x640xh1980	380	5	Yes		811,00 EUR



Light
Box

DRINK-38V/R6



DRINK-38SS/R6

+2° +12°

R600a

Getränkekühlschrank, 1 Tür, 380l, positiv

- Kapazität: 455 Dosen von 0.33l oder 217 Flaschen von 0.5l. - Innenausführung aus ABS, Außenausführung aus weiß lackiertem Stahl. - LED-Beleuchtung im Rahmen der Tür. - Verdampfer (Roll Bond) belüftet. - Automatische Abtauung mit Selbstverdampfung - Mechanischer Thermostat. - Digitales Thermometer. - Schlüsselschlösser am Rahmen, serienmäßig mitgeliefert. - Versstellbare Clayettes, 500x410 mm. - Tür mit umkehrbarem Griff (siehe Ref. CK38/SE). - 2 Einwegräder und 2 einstellbare Zylinder.

Ed. 8-652

	mm	Lit.	Grids	Lightbox		
DRINK-38SS/R6	595x600xh1840	380	4	No	A ↑ G	726,00 EUR
DRINK-38V/R6	595x600xh1980	380	4	Yes		769,00 EUR



Sliding
Lids

+1° +10°

A
↑
G

R600a

Flaschenkühltruhe 300 Lt. Schiebedeckel

- Deckel als Schiebetüre. - Mechanischer Thermometer. - Ausführung innen ABS, aussen in Stahlblech weiss lackiert, mit kleinen Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse.

Ed. 8-655

BVL035/R6 **800,00 EUR**

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

Kühlvitrine , EN oder GN, Belüftet

- Alle äußeren Glasscheiben aus Doppelverglasung (Thermopane®) - Bodenplatte aus Edelstahl (herausnehmbar) - 4 Innenbeleuchtungen des LED-Typs - 2 Auslageregele (herausnehmbar) - Schiebetüren an der Servierseite, herausnehmbar (einfache Wartung) - integrierte Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR). - automatisches Entfrieren, mit automatischer Verdunstung des Kondensats - elektronischer Regler (Digitalanzeige) - NB: geliefert ohne GN-EN-Platten. *Ed. 8-902*

	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	
VRDP-B1-R2	785x650xh735	665x620xh410	2 446,00 EUR
VRDG-B1-R2	1185x650xh735	1065x620xh410	3 187,00 EUR

Panoramic Line **R290**

VRDP-B1-R2 VRDG-B1-R2

A ↑ C G A ↑ D G

EN GN

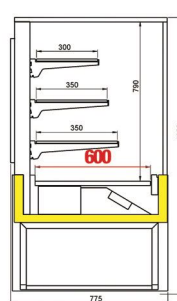
Led Light



Panorama-Verkaufstheke, belüftet, 4 Stufen, ohne Reservefach

- Aus lackiertem Stahlblech, Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan. - 3 verstellbare Zwischenböden aus "gehärtetem" Glas (1x 300 + 2x 350 mm), tragende Struktur aus Edelstahl AISI 304. - Bedienungsseite 2 doppelverglaste "Thermopane®"-Schiebetüren, vertikale Dichtungen. - Elektronische Steuerung. - Kompressoranlage integriert, Klimaklasse 3. - Belüfteter Verdampfer (homogene Temperatur), schützt vor Korrosion von Lebensmittelsäuren. - Automatisches Abtauen, mit automatische Verdunstung des Kondensats. *Ed. 8-736*

PLUS "Hier ein kleiner Überblick über die Stärken unserer Capri-Line-Display-Theken, vollständig mit Panorama-Fenstern, ""Thermopane®""-Doppelverglasung, Display aus verzinktem Stahlblech, Epoxidbehandlung (Farbe schwarz) (Möglichkeit von GN-Platten), behandelter Verdampfer, Selbstverdunstung von Kondensaten, erhältlich in schwarz, grau oder in der Farbe Ihrer Wahl.Dank eines großen Display-Volumens mit 3 gekühlten Zwischenböden und LED-Beleuchtung können Sie das Angebot Ihrer Desserts, Kuchen, Macarons, ... aber auch Salate, frische Sandwiches, Joghurts, Getränke, ... zur Schau stellen! Auch in beheizter oder neutraler Ausführung erhältlich."



R290

VENTILATED

Capri Line

	mm	
CB10V-B9/P2	1000	3 344,00 EUR
CB12V-B9/P2	1200	3 621,00 EUR
CB15V-B9/P2	1500	4 065,00 EUR

ADVANTAGE Mit dem edlen Design der Panoramic Line PLUS-Vitrinen kommen ihre Desserts, Kuchen, Macacons richtig zur Geltung... Große Glasvorderscheibe als Auslage (EURONORM 400x600 und GASTRONORM 1/1), 4 verglasten Scheiben, Glastür "FULL GLASS", LED-Beleuchtung an jeder Stütze.

Vitrine 4 Seiten, 5 Regale aus Glas, belüftet

- Optimale Kühlung dank des Verdampfers (belüftet), das sich an der oberen Seite befindet. - automatisches Entfrieren- elektronischer Regler - Wand mit Doppelverglasung mit perfekter Isolierung - "FULL GLASS" Tür mit magnetischem Verschluss, mit integriertem Handgriff - Kompressoranlage, Klimaklasse 3 (25°C & 60% HR).- Kältemittel R290 ohne CFC - auf 4 Doppelrädern *Ed. 8-714*

Ref	Color	T°	mm	
INN/VN-B9-R2	Black	+2° +10°	800x630xh1850	3 627,00 EUR
INN/VN-W5-R2	White	+2° +10°	800x630xh1850	3 627,00 EUR
INN/VB-B9-R2	Black	-5° -20°	800x630xh1850	5 552,00 EUR
INN/VB-W5-R2	White	-5° -20°	800x630xh1850	5 552,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

EN GN

R290

+2° +10°

A ↑ C G

Full Glass Door



Panoramic Plus



Led Light

R290



A5



B7

230/1N 50 Hz

Panorama vitrine

- Integrierte LED Beleuchtung. - Optimale Kühlung dank (belüftetem) Verdampfer, platziert im oberen teil der Vitrine. - Automatisches Abtauen. - Perfekte Isolation Dank dreifache Wände. - Elektronische Temperaturregelung. - Tür schließt magnetisch. - Eingebauter Kompressor für "tropische" Verhältnisse. - Kältemittelgas R290. - Auf vier Doppelrädern.

Ed. 8-712

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior		
SNE/RN-A5-R2		Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 641,00 EUR
SNE/RN-B7-R2		Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 641,00 EUR
SNE/GN-A5-R2		Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 510,00 EUR
SNE/GN-B7-R2		Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 510,00 EUR
SNE/SB-A5-R2		Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	3 388,00 EUR
SNE/SB-B7-R2		Black	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	3 388,00 EUR
SNE/GB-A5-R2		Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 882,00 EUR
SNE/GB-B7-R2		Black	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 882,00 EUR

PLUS Die Theken von Venice Line präsentieren die neueste Generation MADE IN ITALY Ein sauberes, modernes und vor allem "umweltbewusstes" Design mit R290 ökologischem Kältemittel. Sehr großer Beleuchtungsbereich, Frontscheiben-Spezialglas, LED-Beleuchtung, belüftet kalt mit Gebläseschwindigkeitsregelung, zur Anpassung an jede Art von Speisen oder Aktivitäten, seitliche Plexiglas-Schiebetüren Service, und zum Schluss Granitarbeitsbereich vom Typ BLACK ABSOLUTE !!



Venice Line

Led Light

SLIDING PLEXIGLAS

0° +4°

Black Granite

VZT-...



230/1N 50 Hz

R290

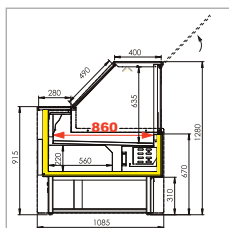
VENTILATED WITH SPEED CONTROLLER



LIFT FRONT GLASS WITH PISTONS



VENTILATED



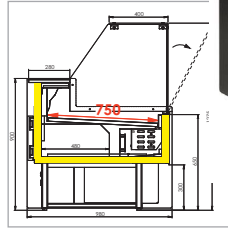
	mm	
VZ15/B5-VR2	1500	4 737,00 EUR
VZ20/B5-VR2	2000	5 657,00 EUR
VZ25/B5-VR2	2500	6 364,00 EUR
VZ30/B5-VR2	3000	7 173,00 EUR

Belüftete Verkaufstheke gekühlt gerader Glas 90° mit Reserve

- Seitenpaneele aus ABS tiefgezogen, Vorder- und Rückseite aus Kunststoffolie. - Gehärtetes Glas, 90 ° rechte Frontscheibe, Kolbenöffnung (nach oben), Stützstruktur aus eloxiertem Aluminium. - Ausstellung in Edelstahl AISI 304, Tiefe 860 mm. - Arbeitsfläche aus Granit vom Typ "BLACK ABSOLUTE". - LED-Beleuchtung (unter dem oberen Glas). - Plexiglasschiebetüren auf der Serviceseite. - Belüfteter Verdampfer "air force" gegen Speisesäure "Beschichtung" (Gerät einstellbare Geschwindigkeit der Ventilatoren). - Eingebaute Kompressorgruppe, Klimaklasse 3 (+ 25 ° C und RH 60%). - Bedienfeld mit elektronischer Steuerung (Digitalanzeige), Drehzahlregler für Lüfter, Lichtschalter. - Digitales Thermometer in der Präsentationsfläche. - Automatische Abtauung (nach Belieben einstellbar). - Selbstverdampfung vom Kondensat. - Mit gekühlter Reserve. Ed. 8-739

Belüft. Verkaufstheke gekühlt+gerader Glasscheibe90°+Reserve
 - Seitenpaneele aus ABS gezogen, Vorder- und Rückseite aus Kunststoffolie. - Gehärtetes Glas, 90 ° rechte Frontscheibe, öffnend und mit Sicherheitsanschlag faltbar (einfache Wartung). - Ausstellung in Edelstahl AISI 304, Tiefe 750 mm. - Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl. - LED-Beleuchtung (unter dem oberen Glas). - Plexiglasschiebetüren auf der Serviceseite. - Belüfteter Verdampfer "air force" gegen Speisensäure mit Beschichtung (Gerät mit einstellbarer Geschwindigkeit der Ventilatoren). - Eingebaute Kompressorgruppe, Klimaklasse 3 (+ 25° C und RH 60%). - Kältemittel R290. - Bedienfeld mit elektronischer Steuerung (Digitalanzeige), Drehzahlregler für Lüfter, Lichtschalter. - Analoges Thermometer in der Präsentationsfläche. - Automatische Abtauung (nach Belieben einstellbar). - Selbstverdampfung von Kondensat. - Mit gekühlter Reserve. *Ed. 8-735*

	mm	
FC15/B5-VR2	1500	3 859,00 EUR
FC20/B5-VR2	2000	4 471,00 EUR
FC25/B5-VR2	2500	5 020,00 EUR
FC30/B5-VR2	3000	5 853,00 EUR



Florence
Line

STAINLESS STEEL WORKTOP

SLIDING PLEXIGLAS

NEW

VENTILATED

0° +4°

230/1N 50 Hz

R290

Ventilated Speed Controller

Saigon
Plus

DOUBLE STATIC

STAINLESS STEEL WORKTOP

0° +2°

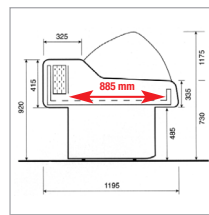
Stainless Steel

230/1N 50 Hz

R290

PLUS " - "Doppelt" -statische Kühlung: Eine Kühlserpentine im Boden und ein Verdampfer an der Rückseite der Ausstellungsfläche, behandelt gegen Lebensmittelsäuren. - Version mit Edelstahlsockeln

"Statische" gekühlte Vitrinentheken, Gebogenes Glas, Auf Sockel
 - Entwickelt für frischen Fisch und Fleisch. - Gebogene Fenster, alles aus Sicherheitsglas. - Außen aus Edelstahl AISI 316, Seitenwände aus ABS. - Arbeitsbrett aus AISI 304 Edelstahl. - Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 316, ausgestattet mit perforiertem Doppelboden für einen guten Wasserabfluss. - Eingebaute hermetische Einheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%) - Regulierung mit Thermostat, Thermometer Analog in der Ausstellungsfläche. - Hinweis : Plexiglas-Drehsperrern nicht inbegriffen. *Ed. 8-741*



	mm	
SG15B/A1-R2	1500	3 515,00 EUR
SG20B/A1-R2	2000	4 051,00 EUR
SG25B/A1-R2	2500	4 826,00 EUR
SG30B/A1-R2	3000	5 334,00 EUR

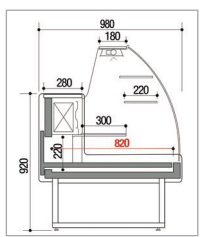
Other dimensions on request

Verona
Line

STAINLESS STEEL WORKTOP

"Statische" gekühlte Vitrinentheken, Warenplatzierung mittels Schubladen
 - die aufklappbaren, gebogenen Frontscheiben sind komplett aus getempertem Glas. - Plexiglas-Drehsperrern. - einheitliche "Panoramabeleuchtung" ermöglicht eine ideale Präsentation der Produkte. - Lateralwände aus lackiertem Holz, Edelstahl-Arbeitsplatte aus AISI 304. - 3 Ebenen aus Glas, Beladen dieser mittels Schubladen. - Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche. - eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C / LF 60%). - der statische Verdampfer ist gegen Lebensmittelsäuren behandelt *Ed. 8-740*

	mm	
VE14/B5-R2P	1400	3 870,00 EUR
VE22/B5-R2P	2200	5 060,00 EUR
VE29/B5-R2P	2900	6 036,00 EUR



NEW

STAINLESS STEEL WORKTOP

SLIDING PLEXIGLAS

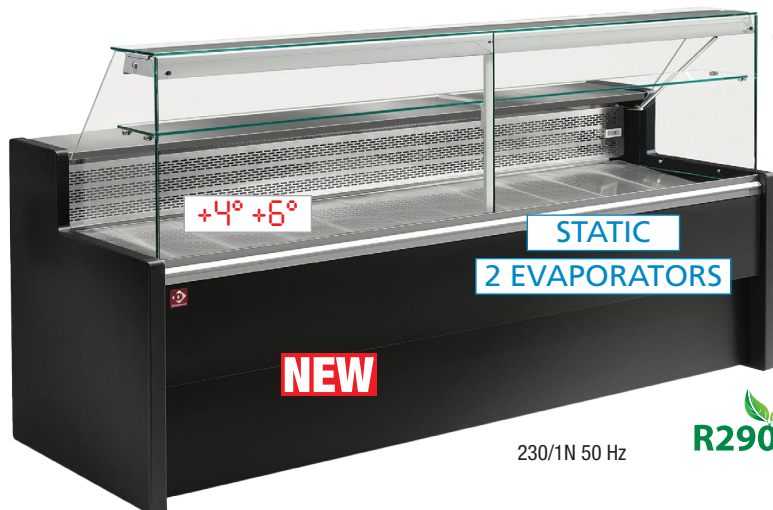
0° +4° +6°

230/1N 50 Hz

R290

Loading Throught Drawers

On request .../E8-R2



Full Black

STAINLESS STEEL WORKTOP

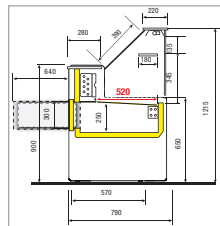
Rome
Line

Mostradores vitrina refrigerados con cristal derecho 90°, con reserva
 - Außenausführung aus kunststoffbeschichtetem Blech, Wangen aus ABS, Edelstahl-Arbeitsplatte aus AISI 304. - Scheiben aus gehärtetem Glas, gerade „feste“ Frontscheibe 90° - Auslage aus Edelstahl. - LED-Beleuchtung der Auslage (Anbringung unter der oberen Scheibe). - Zwischenglasboden - Bedienfeld mit elektronischem Regler (digitale Anzeige), Lichtschalter, analoges Thermometer in der Auslage. - 2 Verdampfer (statisch), Korrosionsschutz gegen Lebensmittelsäuren. - Automatisches Abtauen - Kältemittelgas R290 - eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25 °C und 60 % rF). - Gekühlter Reservebereich. - Hinweis : Plexiglas-Drehsperrn nicht inbegriffen. *Ed. 8-731*

230/1N 50 Hz

R290

On request .../E8-R2



	mm	
R010/B5-R2	1000	2 109,00 EUR
R015/B5-R2	1500	2 330,00 EUR
R020/B5-R2	2000	2 618,00 EUR
R025/B5-R2	2500	3 139,00 EUR
R030/B5-R2	3000	3 691,00 EUR

Molina
Line

STAINLESS STEEL WORKTOP

Ventilated Version



R290

Gekühlte Vitrinentheken mit gebogener Frontscheibe und Reservefach

- Alle Scheiben aus getempertem Glas. - Arbeitsfläche aus Edeltahl. - Zwischenscheibe, LED-Display-Beleuchtung. - außen plastifiziertes Stahlblech, Edelstahl-Arbeitsplatte aus AISI 304. - Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche. - eingebaute Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C / LF60%). - Die 2 Verdampfer, statisch oder Umluft sind gegen Lebensmittelsäuren behandelt. - Gekühltes Reservefach. - Hinweis : Plexiglas-Drehsperrn nicht inbegriffen. *Ed. 8-732*

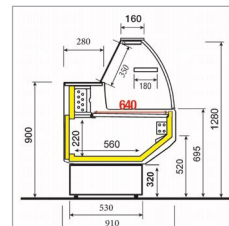
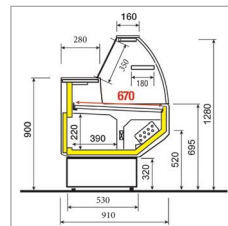
mm	...-VV/R2
ML10/B5-R2	1040 2 436,00 EUR 2 727,00 EUR
ML15/B5-R2	1500 2 738,00 EUR 3 069,00 EUR
ML20/B5-R2	2000 3 160,00 EUR 3 546,00 EUR
ML25/B5-R2	2500 3 663,00 EUR 4 208,00 EUR
ML30/B5-R2	3000 4 390,00 EUR 5 144,00 EUR

...-VV Ventillated version

On request .../E8-R2



230/1N 50 Hz



VENTILATED

2 EVAPORATORS

Orléans
Plus

R290

Gekühlte Vitrinentheken gerade glasscheibe 90°, mit Reservefach

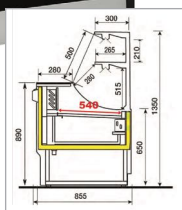
- Rechte Scheibe(n) aus gehärtetem Glas. - ABS-Seiten. - Ausstellungsfläche aus AISI 304-Edelstahl. - Mit Lager. - Verdampfer für Lebensmittelsäuren behandelt (Beschichtung). - Arbeitsplatte aus AISI 304-Edelstahl. - Standardmäßige Zwischenglasböden mit LED-Beleuchtung. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Automatische Abtaung. - Elektronischer Regler (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellung. - Hinweis: Plexiglas-Türen nicht enthalten. *Ed. 8-734*



230/1N 50 Hz

STAINLESS STEEL WORKTOP

On request .../A2-R/R2



2 EVAPORATORS

	mm	
OL104/B5-R/R2	1000	2 865,00 EUR
OL150/B5-R/R2	1500	3 234,00 EUR
OL200/B5-R/R2	2000	3 805,00 EUR
OL250/B5-R/R2	2500	4 637,00 EUR

Padova
Line

On request .../A7-R2

DOUBLE AUTO-EVAPORATION

Glass Doors Self Closing

A T G C

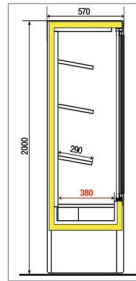
PLUS - Entworfen für den Selbstbedienungsverkauf Brötchen, Milchprodukten, Käse, Obst, Fleisch, Getränken,... Doppelt verglaste Türen, so beschlagen die Scheiben nicht, hydraulische Schliessmechanismus. LED-Aufsatzbeleuchtung (durch Plexiglas geschützt), eingebaut in die 2 Seitenwände. "Doppeltes" automatisches Verdampfen des Kondenswassers durch heißes Gas und Heizelement

R290

Gekühlte, belüftete Wandmöbel mit Schiebetüren aus Glas

Wanne und Roste perforiert (an der Rückseite), aus Edelstahl. - 3 Böden (290mm aus Edelstahl) mit Halterung für Preisschilder, Höhenverstellbare und neigbare Gestelle (Inklusive Plexiglas für schräg aufgestellte Produkte). - Elektronische Schalteinheit, digitales Display. - Eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C & 60% LF). - Kältemittel R290. - Belüfteter Verdampfer (Air Forced). - Außen aus plastifiziertem Stahlblech, Seitenwände aus ABS

Ed. 8-749



	mm	
PD10/B5-R2	1000	3 615,00 EUR
PD12/B5-R2	1200	3 907,00 EUR
PD15/B5-R2	1500	4 644,00 EUR
PD18/B5-R2	1800	5 312,00 EUR
PD20/B5-R2	2000	5 947,00 EUR

Modena
Line

On request .../A7-R2P

NEW

Double Auto Evaporation

A T G C

R290

230/1N 50 Hz

Gekühlte, belüftete Wandmöbel, Flügeltüren

- Selbstbedienungsverkauf. - Einzigartig!! 570 mm Tiefe. Passt perfekt in kleine Räume. - Äußere Ausführung aus beschichtetem Blech, Seitenwangen aus ABS. - Schwingtüren. - Elektronischer Regler (digitale Anzeige). - Tank und perforiertes Gitter aus Edelstahl AISI 304. LED-Beleuchtung oben. - 3 verstellbare Ausstellungsböden (Edelstahl) (290 mm) Höhenverstellbar. Ausgestattet mit Preisschienen. - Ventilatorverdampfer (Zwangsbelüftung). - "Doppelte" Kondensatabführung, Warmgas + elektrische Widerstände. - Eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).

Ed. 8-748

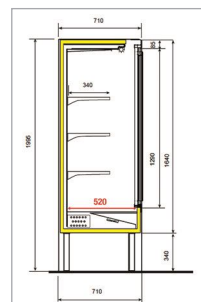
	mm	
MD07/B5-R2P	700	3 049,00 EUR
MD10/B5-R2P	1000	3 247,00 EUR
MD12/B5-R2P	1200	3 543,00 EUR
MD15/B5-R2P	1500	4 125,00 EUR

Gekühlte, belüftete Wandmöbel, Flügeltüren

- Verkauf in Selbstbedienung. - Außenausführung aus kunststoffbeschichtetem Blech, Wangen aus ABS. - Wanne und perforierter Rost aus Edelstahl. - Schwingtüren. - Obere Beleuchtung vom Typ LED. - 3 verstellbare Ausstellungsböden (340 mm) aus Edelstahl Höhenverstellbar. Ausgestattet mit "Preishalter"-Leisten. - Elektronischer Regler (digitale Anzeige). - Belüfteter Verdampfer (air force). - Doppelte Selbstverdampfung des Kondensats, Heißgas + elektrischer Widerstand. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).

Ed. 8-750

	mm	
DS10/B5-P9P	1000	3 485,00 EUR
DS12/B5-P9P	1200	3 835,00 EUR
DS15/B5-P9P	1500	4 289,00 EUR
DS18/B5-P9P	1800	5 011,00 EUR



NEW

Double Auto Evaporation

A T G C

R290

230/1N 50 Hz

On request .../A7-P9P

Mandy
Plus

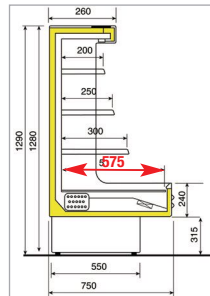


Gekühlte Wandmöbel, belüfteter Verdampfer

- Wanne und Roste perforiert (an der Rückseite), aus rostfreiem Stahl- Beleuchtung oben- 3 Böden (280mm) mit Halterung für Preisschilder, Höhenverstellbare und neigbare Gestelle. - Elektronische Schalteinheit, digitales Display Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Belüfteter Verdampfer- Außen aus plastifiziertem Stahlblech, Seitenwände aus ABS, offener Rand "CADDIE" an der Vorderseite

Ed. 8-746

	mm	
MN10B-B5/R2	1000	2 652,00 EUR
MN12B-B5/R2	1200	2 840,00 EUR
MN15B-B5/R2	1500	3 310,00 EUR



230/1N 50 Hz

Boston
Line

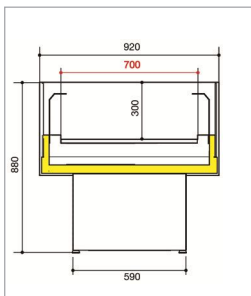
**"Panoramische" Selbstbedienungskühlvitri-
SCHWARZ**

- Gerade Frontscheiben aus gehärtetem Glas, Seitenscheiben aus Plexiglas (20 mm). - Ausstellungsfläche aus verzinktem Stahlblech, mit Epoxydharz behandelt (Farbe Schwarz). - Belüfteter Verdampfer (Zwangsluft). - Kühlmittelgas R290. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronischer Regler (Digitalanzeige), Analogthermometer in der Ausstellung. - Automatische Abtauung. - Automatische Verdampfung des Kondensats durch elektrische Widerstände.

Ed. 8-742



VENTILATED



	mm	
BN129/V-B5/T2	1290	2 644,00 EUR
BN150/V-B5/T2	1500	3 164,00 EUR



230/1N 50 Hz

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

**Discover our new products
in the 12 central pages
of this promo.**

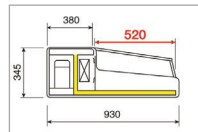
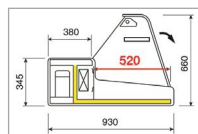
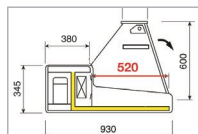


Super Plus



Verkaufstheke gekühlt fahrbar

- Zwischenfenster* - Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 304 - Beleuchtung Typ LED*
 - Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl. - Wände aus Polyurethan. - Statischer Verdampfer, automatisches tauen. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%), eingebaut unter dem Bedienungs Brett. Elektronischer Steuerung (Digitale Anzeige), analoges Thermometer im Ausstellungsbereich. - Schiebetüre an der Service-seite* außer bei -ZS. Ed. 8-729



	mm	
SUP10-ZD/R2	1000	1 804,00 EUR
SUP15-ZD/R2	1500	2 069,00 EUR
SUP20-ZD/R2	2000	2 724,00 EUR

	mm	
SUP10-ZC/R2	1000	1 869,00 EUR
SUP15-ZC/R2	1500	2 077,00 EUR

	mm	
SUP10-ZS/R2	1000	1 524,00 EUR
SUP15-ZS/R2	1500	1 777,00 EUR

Ref	h	
100-Z	610	173,00 EUR
200-Z	610	388,00 EUR

Sliding Plexiglas

R290

Tiefkühltruhen, Schiebedeckel

- Schiebedeckel, Gehäuse aus Aluminium, Thermopane® Glasscheiben. - Digitales Thermometer. - Hergestellt aus weiß lackiertem Stahlblech, Innen aus gaufriertem Aluminium. - Gehäuse auf 4 Lenkrollen, 2 mit Bremse. Ed. 8-709

	mm	
GVLO30/P9	1010x630xh890	725,00 EUR
GVLO40/P9	1300x630xh890	845,00 EUR

Sliding Lid

R290



Tiefkühltruhen

- Voller Deckel, Schloß mit Schlüssel. - Thermometer, Innentemperatur. - Innenausführung in "gaufriert" Aluminium und Außenausführung in weißem kunststoffbeschichtetem Stahl. - Gehäuse auf Rädern, alle schwenkbar. Ed. 8-708

	mm	
SC030EP/R6	984x700xh945	583,00 EUR
SC050EP/R6	1504x700xh945	710,00 EUR



Chest Freezers

SC030EP/R6 SC050EP/R6

R600a

230/1N 50 Hz



CURVED GLASS

-15° -23°

Sliding Lids

SLID-18-R2

R290

230/1N 50 Hz

Tiefkühltruhen

- Geeignet für Selbstbedienung. - Schiebedeckel, gebogenes Glas. Rahmen "beheizt" für Frostvermeidung - Ausführung außen mit Glasplatte, weiß plastifiziert, Isolierung 60 mm. - Verdampfer als "Serpentine" in den Wänden eingelassen, belüfteter Kondensator, mechanischer Thermostat, Analoges Thermometer, Alarmaufleuchtung.

Ed. 8-743

	Lit	mm	
SLID-11-R2	290	1100x600xh730/890	1 199,00 EUR
SLID-14-R2	392	1400x600xh730/890	1 334,00 EUR
SLID-18-R2	527	1810x600xh730/890	1 519,00 EUR



R290

-15° -23°

Panorama-Tiefkühltruhen

- Verkauf in Selbstbedienung. - Verglaste Schiebedeckel, "beheizter" Rahmen zur Vermeidung von Vereisung. - Außenausführung in "Weiß" verzinkt, Isolierung 60 mm - Anti-Caddy-Sicke - 2 gekoppelte und eingebaute Kompressorgruppen, 2 Verdampfer "Schlange" in den Wänden platziert, 2 belüftete Kondensatoren, elektronische Regelung (digital). - VT250E/N Doppelte unabhängige Abteile.

Ed. 8-744

	Lt	mm	Compartment	
VT150E/N-R2	598	1550x960xh780	1	1 929,00 EUR
VT200E/N-R2	839	2050x960xh780	1	2 014,00 EUR
VT250E/N-R2	1032	2500x960xh780	2	2 466,00 EUR

2 EVAPORATORS
2 COMPRESSORS

Sliding Lids

VT250E/N-R2



ROUNDED ANGLES

PHENOLIC FLOOR

PLUS - Minicold EVO, ein völlig neues Fertigungskonzept, ausgestattet mit umlaufenden Eckstücken und Paneelen mit linearer Verbindung, mehr Leichtigkeit beim Zusammenbau und jederzeit erweiterbar, tadelloses Verarbeitungs-niveau. Die Ecken und Kanten sind alle abgerundet, es gibt keine Übertragungsleisten, die Hygiene ist zu 100% gewährleistet! Bodenbelag aus rutschfestem Phenolharz mit "Wabenstruktur". Umlaufende Einfassung der Tür aus eloxiertem Aluminium, besserer Schutz (Durchgang von Wagen, Leitern mit Platinen usw.). Serienmäßiger Bausatz für die Vormontage der Paneele, einschließlich der Deckenhalterung, wodurch die Montage sicherer, einfacher und schneller wird..... Auf Anfrage: modulare Regale, Streifenvorhang, Wagenrampe (außen und innen), etc.

Ed. 8-626



-5° +5°



-15° -25°

	External mm	m ³	
C26B/BF	*1390x1190xh2190	2,57	2 381,00 EUR
C31B/BF	*1590x1190xh2190	2,99	2 625,00 EUR
C37B/BF	*1990x1190xh2190	3,83	2 927,00 EUR
C43B/BF	*2190x1190xh2190	4,24	3 387,00 EUR
C35A/BF	*1390x1390xh2190	3,07	2 965,00 EUR
C40B/BF	*1590x1390xh2190	3,57	3 300,00 EUR
C48B/BF	*1990x1390xh2190	4,57	3 582,00 EUR
C55B/BF	*2190x1390xh2190	5,07	3 711,00 EUR
C50A/BF	1790x1590xh2190	4,73	3 608,00 EUR
C59B/BF	1990x1590xh2190	5,31	3 804,00 EUR
C67B/BF	2390x1590xh2190	6,47	4 072,00 EUR
C65B/BF	1990x1990xh2190	6,8	4 061,00 EUR

AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP75M-1B	2 125,00 EUR
AP75M-1B	2 125,00 EUR

AN120M-1C	2 266,00 EUR
AN120M-1C	2 266,00 EUR
AN120M-1C	2 266,00 EUR
AN170M-1D	2 471,00 EUR
AN120M-1C	2 266,00 EUR
AN120M-1C	2 266,00 EUR
AN170M-1D	2 471,00 EUR
AN201M-1E	2 495,00 EUR
AN170M-1D	2 471,00 EUR
AN201M-1E	2 495,00 EUR
AN201M-1E	2 495,00 EUR
AN201M-1E	2 495,00 EUR

Slim Line
Plus

Compact Line
EVO



400 L

FISH

IDS40-R6



Umluft- Kühl- und Tiefkühl-schrank, ventiliert
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl (lebensmittelecht), AISI 304/441 (hinten aus behandeltem Stahl, Farbe grau), Monocoque-Rahmen.
- Tür reversibel (Prädisposition für Schlüsselschloss). - Oberes Panel für den Zugang zur Kompressoreinheit, aufklappbar. - Elektronischer Regler, roter LED. - Verdampfer, hinten platziert, angeschlossen an einen Ventilator. - Automatisches Abtauen. - Kompressoreinheit der Klimaklasse 4 (30°C Temperatur - 55% Luftfeuchtigkeit), belüfteter Kondensator. - FüÙe aus Edelstahl, verstellbar. *Ed. 8-532*

R600a
R290

ID40-R6 230/1N 50 Hz

	Energy Label	T°	mm	
ID40-R6	A ↑ D	-2° +8°	620x620xh1920	1 750,00 EUR
IE40-R9	A ↑ D	-10° -22°	620x620xh1920	2 055,00 EUR
IDS40-R6	A ↑ D	0° +5°	620x620xh1920	1 988,00 EUR

SA26/C4 SA36/C6
A ↑ C A ↑ D



R600a R290

Kühlische, 1/2 Schubladen GN 1/1
- Außen- und Innenkonstruktion aus AISI 304-Edelstahl. - Tiefgezogener Boden, alle Ecken und Winkel sind abgerundet. - Verdampfer mit "Schlangrohr" in den Wänden eingebettet (3 Seiten), Isolierung aus expandiertem Polyurethan (45mm). - Belüftetes Fach, automatische Abtauung, automatische Kondensatverdunstung. - Kühlgerät der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%). - Frontale Zugänglichkeit mit Scharnieren und Schlüsselschloss. - Kompressor-Einheit auf Schienen. - Elektronischer Regler. - Belüfteter Kondensator mit Fettfilter. - Schubladen (Dicke 50mm) mit integriertem Griff, Verschluss durch magnetische Dichtung gewährleistet. - 4 höhenverstellbare FüÙe mit integrierten Rollen. *Ed. 8-577*

Ref	mm	Drawer	
SA26/C4	900x700xh880	4	1 485,00 EUR
SA36/C6	1365x700xh880	6	2 510,00 EUR

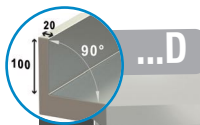
Equipment without energy class, not concerned by the European directive



R290

Tiefkühlischen, Türen GN 1/1
- Außen- und Innenkonstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Tiefgezogener Boden, alle Ecken und Winkel sind abgerundet. - Geliefert mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür. - Verdampfer mit "Schlangen"-Rohr in den Wänden (3 Seiten), Isolierung mit expandiertem Polyurethan (45mm), manuelle Abtauung, automatische Kondensatführung. - Kälteaggregat der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%). - Frontale Zugänglichkeit mit Scharnieren und Schlüsselschloss. - Kompressor-Einheit auf Schiene. - Elektronischer Regler. - Ventilierter Kondensator mit Fettfilter. - Türen (50mm Dicke) mit integriertem Griff, Verschluss durch magnetische Dichtung mit automatischer Rückstellung. - Elektrischer Widerstand an jeder Innentür. - 4 höhenverstellbare FüÙe mit integrierten Rollen. *Ed. 8-577*

Ref	mm	Doors	
SB26/B2	900x700xh880	2	1 232,00 EUR
SB36/B3	1365x700xh880	3	1 701,00 EUR



R600a R290

Kühlisch, Türen GN 1/1
- Außen- und Innenkonstruktion aus AISI 304 Edelstahl. - Gestanzter Boden, alle Ecken und Winkel sind abgerundet. - Mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür geliefert. - Verdampfer mit "Schlangen" in den Wänden eingelassen (3 Seiten), expandierte Polyurethan-Isolierung (45mm). - Belüftete Reserve, automatische Abtauung, Selbstverdunstung des Kondensats. - Kühlgerät der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%). - Frontzugänglichkeit mit Scharnieren und Schlüsselschloss. - Kompressoraggregat auf Schiene. - Elektronischer Regler. - Belüfteter Kondensator mit Fettfilter. - Türen (50mm dick) mit integriertem Griff, Verschluss durch "Druck" Magnetdichtung mit automatischer Rückkehr. - 4 höhenverstellbare FüÙe mit integrierten Rollen. *Ed. 8-576*

Ref	mm	Doors	
SA26/X2	900x700xh880	2	1 062,00 EUR
SA26/X2D	900x700xh880 (+100)	2	1 115,00 EUR
SA36/X3	1365x700xh880	3	1 497,00 EUR
SA36/X3D	1365x700xh880 (+100)	3	1 571,00 EUR

Gastro Line

Schockkühler/-froster

PLUS

GN 1/1
OR
EN 600x400

Touch
Screen

SPECIAL ICE CREAM



SPECIAL FISH



+70° -18°
+70° +3°

CBT101/NT

230/1N 50 Hz
400/3N 50Hz

PLUS - Benutzerfreundliches TOUCH SCREEN-Bedienfeld, 5 "Displays", Standardzyklen für schnelle Kühlung oder Tiefkühlung, jeder Zyklus ist 100% personalisierbar. Spezifischer Zyklus wie kontinuierlicher Zyklus, Fisch- und UV-Zyklus, um die Zelle zu desinfizieren. HACCP-Berichte können problemlos angezeigt werden. Anzeigen von Daten, Ereignissen wie Hochtemperaturalarmen, Spannungsausfall und Überschreitung der maximalen Zykluszeit. Die Alarmer können direkt angezeigt oder im txt-Format auf einen USB-Stick heruntergeladen werden (USB-Anschluss ist als Option verfügbar). Anzeige in 6 Sprachen: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch, Niederländisch. Ed. 8-515

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
CBT31/NT	3 x GN	620x650xh670	12	8	2 917,00 EUR
CBT50/CT	5 x GN	790x730xh880	18	12	3 663,00 EUR
CBT51/NT	5 x GN/EN	790x830xh880	18	12	3 663,00 EUR
CBT101/NT	10 x GN/EN	790x830xh1430	36	25	5 295,00 EUR
CBT151/NT	15 x GN/EN	790x830xh1770	48	32	6 912,00 EUR

Gefrier- und Schnellkühlzellen

- Programmierbare elektronische Steuerung (2 Schockkühlzyklen: "Soft" für empfindliche Produkte, "Hard" für grobe Stücke. Kontrolle durch Zeitschaltuhr mit Signalton am Ende des Zyklus oder Kontrolle durch Kernsonde mit gleicher Erhaltungsfunktion am Zyklusende und Signalton, "HACCP Normen"). - Ausführung innen und außen (Rückseite ebenfalls) aus Edelstahl (Lebensmittelstandard). - Gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken. - Umkehrbare Tür, Schließung durch Magnetdichtung. - Mikroschalter für Ventilator-Stop bei Türöffnung. - Kompressor (Klimaeinheit +38°C), frontal zugänglich. - Belüfteter Verdampfer (überdimensional), beständig gegen Salze und Lebensmittelsäuren, komplett versteckt. - Manuelle Abtauerung, automatische Verdunstung von Kondensat.

Ed. 8-513

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
GTP-3/N1	3 x GN	590x700xh520	8	5	2 431,00 EUR
GTP-5/N2	5 x GN/EN	790x700xh880/900	12	8	3 178,00 EUR
GTP-10/N3	10 x GN/EN	790x800xh1420	30	20	4 510,00 EUR



Profi
Line

Electronic
Control



GN 1/1
OR
EN 600x400

+70° -18°
+70° +3°

GTP-10/N3

R290

Gold Line

Plus

+70° -18°
+70° +3°

Touch
Screen

GN 1/1
OR
EN 600x400



Schockfroster oder TK Zellen

PLUS GOLD Line PLUS Die exzellente Wahl für Ihre Arbeit, Erhaltung der organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften Ihrer Lebensmittel, selbe Qualität, selber Geschmack, selbe Konsistenz wie frische Lebensmittel !..... Gewinn von Zeit und Geld. Bei Kühlung, ist die Ernährungssicherheit ein grundlegendes Prinzip: die Umstellung d. Kerntemperatur von +70°C auf +3°C in 90 Min. (Norm UK) od. +65°C auf +10°C in 110 Min. (Norm NF) und von +70°C auf -18°C in 240 Min. (Norm UK) od. +65°C auf -18°C in 270 Min. (Norm NF), die Zellen v. Diamond garantieren d; Einhaltung aller Verpflichtungen. Ed. 8-521

Von : DBT....

5 234,00 EUR



70 mm

PLUS - Hocheffiziente Komponenten mit niedrigem Energieverbrauch. - FCKW-freie Polyurethan-Isolierung (80 mm = super-isoliert. - Kühlaggregat (Klimaklasse 4 "Raumtemperatur +30°C - relative Luftfeuchtigkeit 55%"). - Außergewöhnliche Leistungen und eine gleichmäßige Temperatur garantieren die richtige Aufbewahrung der Produkte. - Tiefgezogene innere Seitenwangen. - Digitaler Regler an der Vorderseite mit LED-Anzeige "Wide". - Serienmäßig mit Rädern ausgestattet, für Wartungsarbeiten leicht zu transportieren.

Kühl- und Gefrierschränke GN 2/1

- Ausführung aus Edelstahl (lebensmittelecht), innen AISI 304, außen AISI 441. - Innere Seitenwangen tiefgezogen. - Tiefgezogener Innenboden und abgerundete Ecken und Kanten (keine Unebenheiten). - Boden mit einem Abflusstutzen versehen (große Wartung). - Umkehrbare Türen (für Schlüsselschloss vorbereitet), Verschluss durch magnetische "Druck"-Dichtung. - Herkömmliche Kompressorgruppe. - Belüfteter Verdampfer, behandelt gegen Salz und Lebensmittelsäuren "coating". - Digitaler Regler mit LED-Anzeige "Wide" - Innenbeleuchtung, mit Schalter. - Automatische Abtauung des Verdampfers.



Gastro Line
EVO

ID140/R9

GN 2/1

R600a
or
R290

-15° -25°

230/1N 50 Hz

ID70/R6



	Lit	mm	T°		
ID70/R6	700	693x856xh2145	-2° +8°	A ↑ G	2 227,00 EUR
ID140/R9	1400	1356x856xh2145	-2° +8°	A ↑ G	3 397,00 EUR
IE70/R9	700	693x856xh2145	-15° -25°	A ↑ G	2 874,00 EUR
IE140/R9	1400	1356x856xh2145	-15° -25°	A ↑ G	4 027,00 EUR

Gastro Line
PLUS



230/1N 50 Hz

DT224/P9

R290

GN 1/1

PLUS - Doppel-Führungsschienen (Roste und Behälter GN zur gleichen Zeit). - Scharnieren mit Stopp bei 100°, Schließen mit automatischem Rückruf. - Belüfteter Verdampfer gegen Speisesäuren und -salz behandelt "Coating". - Elektronische Steuerung (in geschlossener Box, dicht).

Umluftkühlische, GN 1/1

- Innenausstattung aus Edelstahl AISI 304, aussen AISI 441. - Unabhängiger Aufsatz (abnehmbar), aus Edelstahl AISI 304. - Racks und Schienen aus Edelstahl (Anti Schwingung). - Geprägter Innenboden, abgerundete Ecken und Winkel. - Türen umkehrbar. - Tropenfeste Kompressor-Einheit (Umgebungstemperatur +43°C), belüfteter Kondensator. - Verdampfer (übergross) belüftet (oder) statisch (87% relative Luftfeuchtigkeit), positioniert zwischen den Türen. - Elektr. Steuerung. - Automatische Abtauung. - Automatische Verdunstung des Kondenswassers. Ed. 8-584

CA1/2-P9 **567,00 EUR**

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity



Available on stock !!!!
Tailor made solution

Energy Label	mm	Lit	Doors	Evaporators	
	1330x700xh860/960	260	2	1	2 421,00 EUR
A ↑ G	1795x700xh860/960	405	3	2	2 949,00 EUR
	2260x700xh860/960	550	4	2	3 594,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Profi
Line

BMIV15/R2
MR2/R2



BMIV20/R2
MR3/R2
MR4/R2



0° +8°



MR4/R2

GN 2/1

230/1N 50 Hz



.._BC1/2-TP
.._MC1/2-TP

Umluft Kühltische, GASTRONORM

- Monoblockstruktur, innen und außen (auch hinten) aus austenitischem Edelstahl (für den Kontakt mit Lebensmitteln). - Türen mit Griff, Scharniere mit automatischem Rückzug (Blockierung in 90°-Stellung). - Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), beständig gegen Salz und Nahrungsmittelsäuren. - Elektronische Steuereinheit (in geschlossenem, wasserdichtem Gehäuse). - Automatische Abtawung, Eigenverdunstung des Kondensats. *Ed. 8-581*

	mm	Doors	.._BC1/2-TP	.._MC1/2-TP
BMIV15/R2	1500x600xh880/900	2	1 811,00 EUR	2 270,00 EUR
BMIV20/R2	2000x600xh880/900	3	2 163,00 EUR	2 622,00 EUR
			.._MC1/2-TP	
GN 1/1				
MR2/R2	1350x700xh880/900	2	1 882,00 EUR	2 341,00 EUR
MR3/R2	1800x700xh880/900	3	2 156,00 EUR	2 615,00 EUR
MR4/R2	2250x700xh880/900	4	2 531,00 EUR	2 990,00 EUR

Gastro Line
EVO

GN 1/1



-2° +8°



N77/R316G-9B

230/1N 50 Hz

Profi
Line

550 & 1100 L



HD1412/R2

230/1N 50 Hz

HD706/R2



Tief-/Kühlschränke, Umluft 550 und 1100 Lite

- Monoblock-Struktur, Außen- und Innenausführung aus authentischen Edelstahl (alimentär). - Umkehrbare Türen (Verschluss mit Schlüssel), Scharniere mit automatischen Reminder (Blockierung bei 90°). - Kompressoranlage der Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator, befindet sich unter dem Schrank. - Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), behandelt gegen Salz- und Speisesäuren. - Automatisches Abtawung, automatische Verdunstung. *Ed. 8-534*

Kühlunterbau mit Schubladen, Gastronorm

- Monocoque-Bauweise. - Innen- und Außenausführung aus Edelstahl AISI 304 (auch hinten). - Tiefgezogener Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten. - Schubladen auf Teleskopschienen. - Kompressoraggregat Klimaklasse 5. - Belüfteter Verdampfer, zwischen den Türen positioniert. - Elektronischer Regler. - Automatische Abtawung. - Automatische Verdampfung.

	mm	
N77/R212G-9A	1200x700xh570/610	2 368,00 EUR
N77/R316G-9B	1600x700xh570/610	2 931,00 EUR
N77/R420G-9C	2050x700xh570/610	3 381,00 EUR

	HD706/R2	HE706/R2	HD1412/R2	HE1412/R2
T°	0° +8°	-15° -22°	0° +8°	-15° -22°
Doors	1	1	2	2
Liters	550	550	1100	1100
mm	690x720xh2065		1385x720xh2065	
	1 880,00 EUR	2 328,00 EUR	2 665,00 EUR	3 131,00 EUR

Gold Line
Plus



Dry Aged
Maturing

-3° +35°

Reifeschrank dry aging für Fleisch 850 Liter, belüftet

PLUS - Schränke ausgestattet mit einem Speicher mit 20 Programmen, 6 Phasen pro Programm zur Steuerung von Temperatur, Zeit (kann beliebig geändert werden), sowie Feuchtigkeit (außer Fleischmodelle). Spezifische Produkte für Fleisch "DRY AGED MATURING", aber auch für Feinkost sowie Käse "FERMENTING AGING". - Automatische Befeuchtung von 30% bis 99% (Ultraschall) und Entfeuchtung. - Erneuerung Luft im Schrank, automatische Extraktion. - Tropenfest (+ 43 °). - Isolation 75 mm "superisoliert". - Homogene Verteilung der Kühlluft, gleichmäßige Temperatur. - TOUCH SCREEN-Bedienfeld (100% wasserdicht). Ed. 8-559

Von : AL4S....

6 752,00 EUR

Kühl- und Gefrierschränke GN 2/1

PLUS - "Diamond Green Technology", Einsparungen von bis zu 70%. - Rucksack - Kühlaggregat, Aussentemperatur bis +43°C. - Isolation 85 mm "super isoliert". - Homogene Verteilung der gekühlten Luft "seitliche Luftzufuhr", kein Austrocknen der Lebensmittel.- Für empfindliche Produkte Möglichkeit die Luftfeuchtigkeit zu regulieren.- Mikroprozessor-Steuerung (im geschlossenen Gehäuse, 100% wasserdicht) mit HACCP Funktionen. Ed. 8-541



85 mm

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

Gold Line
Plus

R290

GN 2/1

A
↑
G B



Von : AD1....

3 028,00 EUR

Gold Line
Plus



A
↑
G

R290

GN 1/1

Kühltische, belüftet, GN 1/1

PLUS - Außergewöhnliche Leistung dank der Kanalisierung der Kühlluft, gleichmäßige Temperatur. - Empfindliche Produkte 2 Feuchtigkeitstufen. - Mikroprozessor (100% wasserdicht), mit HACCP-Funktionen. - Gruppe vom Typ "Monobloc", ausgestattet mit einem Luftfilter (waschbar). Ed. 8-592

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

FORCED
VENTILATION
SYSTEM



Von : TG2....

3 227,00 EUR

Direct Steam



Touch
Screen

Ct
Series

Von : SDET/XC....

7 796,00 EUR

Von : SDGT/XC....

9 961,00 EUR

C
Series

DIGITAL

Von : SDE/XC....

6 564,00 EUR

Von : SDG/XC....

8 347,00 EUR



PLUS “- Direkteinspritzung Dampf (90% Sättigung). - TOUCH SCREEN steuert 7 und hochauflösende Farbe. - Verwalten von Favoriten auf dem Startbildschirm. - Akustische und optische Warnung für Programmende. - 2 Garverfahren (programmiert, manuell). - 11 Befeuchtungsebenen. - Speicher (vorprogrammierbare) für 1.000 Rezepte, auf 16 verschiedene Ebenen Kochen (Auswahl von 16 unterschiedlichen aufeinanderfolgenden Arten des Kochens.). - USB-Anschluss zu halten, überträgt die verschiedenen Kochprogramme (HACCP Datenmanagement). - 7 Geschwindigkeitsregler. - Kernsonde (1 Sensor ““Sensor””) - Automatische Vorwärmung und schnelles Abkühlen des Garraums. - Mit der Funktion COOKING OPTIMISER können Sie die ideale Garreihenfolge Ihrer verschiedenen Gerichte analysieren, um Zeit, Verbrauch und Einsparungen zu optimieren (nur Modell TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING integrierte automatische Reinigung, 4 verschiedene Zyklen, ECONOMIZER Funktion ermöglicht Wasser - und Spülmittelsparungen. Ed. 8-387

PLUS “- Direkte Dampfzufuhr (90% Sättigung) - Bedienfeld mit Sensortasten, ““Digitalanzeige”” - 11 Stufen für präzise Feuchtigkeitsregulierung, 2 verschiedene Kochphasen - Speicher (vorprogrammierbar) für 100 Rezepte, 4 verschiedene Kochphasen (Auswahl von 4 verschiedenen Kocharten nacheinander). - 5 Geschwindigkeitsregler - Kerntemperaturfühler (Sensor 1 ““Sensor””) - Automatische Vorwärmen und schnelles Abkühlen des Garraums. - ““AUTO-CLEANING”” Integrierte automatische Reinigungs- vorrichtung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl. Ed. 8-385

Steam Boiler



Touch
Screen

At
Series

Von : SBET/XC....

10 943,00 EUR

Von : SBTG/XC....

14 022,00 EUR

As
Series

DIGITAL

Von : SBES/XC....

8 143,00 EUR

Von : SBGS/XC....

10 867,00 EUR



PLUS - Dampf, der durch den Kessel erzeugt wird (100% Sättigung). - TOUCH SCREEN" steuert einen hochauflösenden Farb-Touchscreen. - Favoritenverwaltung auf dem Startbildschirm. Akustischer und visueller Alarm bei Programmende. - 3 Gararten (automatisch, programmiert, manuell). - Befeuchtungsregelung von 1% bis 100% dank der LAMBDA-Sonde (Exklusives Patent). - Speicher (vorprogrammierbar) für 1000 Rezepte, Garen in 16 verschiedenen Phasen (Auswahl aus 16 verschiedenen, aufeinanderfolgenden Gararten), automatischer Garbetrieb je nach Produktart, Gewicht und Menge, 11 Spezialzyklen: LOW T° COOKING Garen bei niedriger Temperatur (T° unter 100°C), Regenerationsfunktion BANQUETING, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc.... - 7 Geschwindigkeitsregler - Kernsonde (6 Sensoren). - Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen des Garraums. - USB-Anschluss (HACCP-Datenverwaltung). - Mit der Funktion COOKING OPTIMISER können Sie die ideale Garreihenfolge Ihrer verschiedenen Gerichte analysieren, um Zeit, Verbrauch und Einsparungen zu optimieren (nur Modell TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING integrierte automatische Reinigungsvorrichtung mit Kesselentkeimung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl, ECONOMIZER-Funktion zur Einsparung von Wasser und Reinigungsmitteln. Ed. 8-391

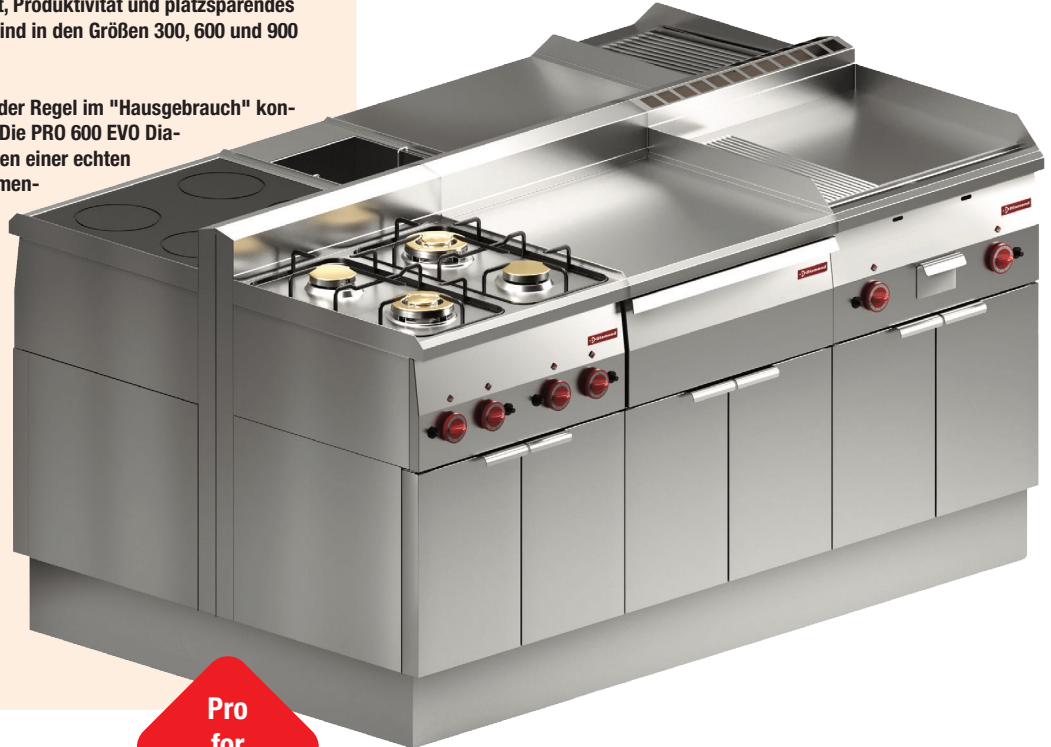
PLUS “- Direkte Dampfzufuhr (100% Sättigung). - Sensitive Tastenbefehle Digitalanzeige. - Bypass-Technologie (Sonde, die die Feuchtigkeit regelt), Garen in 2 Phasen (Auswahl von 2 verschiedenen Arten sukzessives Kochen). - Speicher (vorprogrammierbar) für 100 Rezepte, in 4 verschiedenen Phasen (Auswahl von 4 verschiedenen Arten des sukzessiven Kochens). Regeneration der Funktion BANKETTIEREN. - Garen mit niedriger Temperatur (T ° unter 100 ° C). - Regelung mit 5 Geschwindigkeiten. - Herzsonde (1 Sensor). - Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen des Garraums. - AUTO-CLEANING integrierte automatische Reinigungsvorrichtung (CCNA) mit Kesselentkalkung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl. Ed. 8-399

ADVANTAGE PRO 600 EVO, die Serie, die alle überzeugen wird... Entwickelt, um den neuen Anforderungen der Schnellgastronomie gerecht zu werden, vereint sie Zuverlässigkeit, Produktivität und platzsparendes Design in idealer Weise. Die Module sind in den Größen 300, 600 und 900 mm erhältlich.

Diese Serie, oft marginalisiert und in der Regel im "Hausgebrauch" konzipiert, verdient dennoch Beachtung. Die PRO 600 EVO Diamond®-Serie besteht aus allen Geräten einer echten Profiküche. Sie bietet 4- oder 5-Flammen-Herde mit "Gastronorm"-Konvektionsofen, verchromte Kochplatten mit großer Kochfläche, leistungsstarke und geräumige Fritteusen, Lavastein-grills, Glaskeramik-Kochplatten, Pastakoher...

Eine umfassende Serie mit großer Modularität...

Pro 600 EVO



Pro
for
Pro



E60/F20-6T-N

Elektro Friteusen



- Beckengröße 250x370xh210 mm (10 Liter). - Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm. Ed. 8Bis-13





G60/F16-6T-N

Gas Friteusen

- Beckengröße 280x300xh230 mm (8 Liter). - Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm. Ed. 8Bis-12

	mm	Tank	kW	
 E60/F10-3T-N	300x600xh280/400	1	7,5	1 083,00 EUR
 E60/F20-6T-N	600x600xh280/400	2	15	1 860,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz* On request)



	mm	Tank	kcal/h	
 G60/F8-3T-N	300x600xh280/400	1	5850	1 184,00 EUR
 G60/F16-6T-N	600x600xh280/400	2	11700	2 065,00 EUR

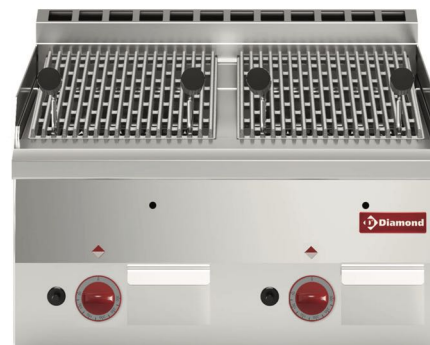


E60/PL6T-N

Elektro Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung von 120°C bis 320°C. Ed. 8Bis-14



	mm	kW	
 E60/PL3T-N	300x600xh280/400	3	838,00 EUR
 E60/PL6T-N	600x600xh280/400	6	1 183,00 EUR



G60/PL6T-N

Gas Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung mittels eines Gasventils (Chrom-Ausführung, Gasthermostatventil). Ed. 8Bis-16

	mm	kcal/h	
 G60/PL3T-N	300x600xh280/400	4475	862,00 EUR
 G60/PL6T-N	600x600xh280/400	8950	1 203,00 EUR

Alpha 650 EVO

ADVANTAGE Robust, leistungsstark, zuverlässig, ergonomisch und komplett - das sind die Adjektive, die die ALPHA 650 EVO-Serie charakterisieren.

Die Konzeption basiert auf der umfangreichen Erfahrung von Diamond® und ermöglicht eine detaillierte Umsetzung in jedem Detail, was zu einem hervorragenden Verhältnis von Leistung, Qualität und Preis auf dem Markt führt.

Robust
Efficient



E65/F20-7T-N

Elektro Friteusen

- Beckengröße 244x364xh169 mm., min. 9 L, max. 10 L, Korb 220x300xh110 mm.

Ed. 8Bis-34



G65/F16-7T-N
Gas Friteusen

- Beckengröße 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L, Korb 260x230xh110 mm.

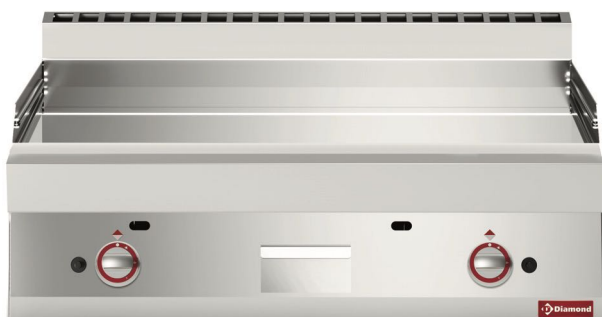
Ed. 8Bis-35

	mm	Tank	kW	
E65/F10-4T-N	400x650xh280/380	1	7,5	1 228,00 EUR
E65/F20-7T-N	700x650xh280/380	2	15	2 112,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (On request)

	mm	Tank		
G65/F8-4T-N	400x650xh280/380	1		1 309,00 EUR
G65/F16-7T-N	700x650xh280/380	2		2 262,00 EUR

1000 mm = EXTRA LARGE



G65/PL10T-N

Elektro Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts
Regelung von 120°C bis 320°C, durch Thermostat. Ed. 8Bis-38

Gas Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung mittels eines Gasventils (Chrom-Ausführung, Gasthermostatventil). Ed. 8Bis-39

	mm	Surface	kcal/h	kW		
E65/PL4T-N	400x650xh280/380	395x520	-	4,5	988,00 EUR	1 482,00 EUR
G65/PL4T-N	400x650xh280/380	395x520	4900	-	1 000,00 EUR	1 588,00 EUR
E65/PL7T-N	700x650xh280/380	659x520	-	9	1 442,00 EUR	2 086,00 EUR
G65/PL7T-N	700x650xh280/380	659x520	9800	-	1 408,00 EUR	2 211,00 EUR
E65/PL10T-N	1000x650xh280/380	995x520	-	12	1 942,00 EUR	2 723,00 EUR
G65/PL10T-N	1000x650xh280/380	995x520	13330	-	2 004,00 EUR	2 754,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (On request)

CHROME
...65/PLCD...

Optima 700 EVO



E7/GVQA8-N

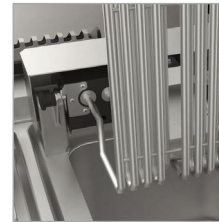
Elektro-Vaporgrill

- Gusseiserner Grill, umkehrbar (Fleisch/Fisch). - Ausziehbare Wasserschublade(n).

Ed. 8Bis-87



ADVANTAGE Eine Serie spezifischer Geräte in den Breiten 400, 700, 1100 und 1500 mm. In der "Top" oder "Monobloc"-Version ist die neue OPTIMA 700 EVO-Serie äußerst vielseitig und bietet unzählige Möglichkeiten. Ob Rücken an Rücken (700+700) "BACK to BACK" oder in Kombination mit der brandneuen OPTIMA 900 EVO-Serie (700+900) - sie ermöglicht dank außergewöhnlicher Leistung, robuster Konstruktion und Zuverlässigkeit eine optimale Anpassung. Die neue OPTIMA 700 EVO ist die aktuelle Referenz auf dem Markt.

Lift-up heating element



Elektrische Fritteuse HP, 1 Becken "Y" 15 Liter auf Schrank - DIGIT

mm : 400x700(730)xh850/920 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz Ed. 8Bis-76

	mm	kW	
 E7/GVQA4-N	400x700xh850/920	6	2 601,00 EUR
 E7/GVQA8-N	700x700xh850/920	12	4 115,00 EUR

E7/F15A4-NAP

3 868,00 EUR

G7/6BA11-RN

Gasherde

- Brenner (7 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität). - Unterbau offen.

Ed. 8Bis-55









G7/6BFA11-N

Gasherde

- Brenner (7 kW). - Brennerkrone aus Messing (High Efficiency - Flexibility). - Gasofen (6 kW), Abmessungen 560x630xh310 mm. - Neutraler Schrank GN 1/1, Abmessungen 325x535xh320 mm.

Ed. 8Bis-52

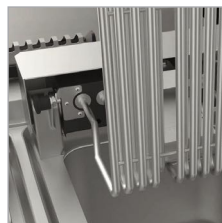
	mm	Base	
 G7/4B7T-N	700x700xh250/320	-	1 466,00 EUR
 G7/6B11T-N	1100x700xh250/320	-	1 886,00 EUR
 G7/4BA7-RN	700x700xh850/920	Yes	1 967,00 EUR
 G7/6BA11-RN	1100x700xh850/920	Yes	2 460,00 EUR

	mm	Oven	Cabinet	
 G7/4BF7-N	700x700xh850/920	Yes	-	2 744,00 EUR
 G7/6BFA11-N	1100x700xh850/920	Yes	Yes	3 587,00 EUR



E7/F26A7-N

Lift-up heating element



Elektro Friteusen

- Behälter 240x340xh215 mm, min. 12 lit. max. 13 lit. - Korb 225x260xh115 mm.



Ed. 8Bis-74





G7/F28A7-N

Gas Friteusen

- Behälter 280x340xh300 mm, min. 13 lit. max. 14 lit. - Korb 260x295xh120 mm. Ed. 8Bis-72

	mm	Tank	kW	
 E7/F13A4-N	400x700xh850/920	1	9	2 026,00 EUR
 E7/F26A7-N	700x700xh850/920	2	18	3 277,00 EUR

	mm	Tank	kcal/h	
 G7/F14A4-N	400x700xh850/1180	1	10750	2 188,00 EUR
 G7/F28A7-N	700x700xh850/1180	2	21500	3 894,00 EUR

Optima900 EVO



E9/GVQA8-N

Elektro-Vaporgrill

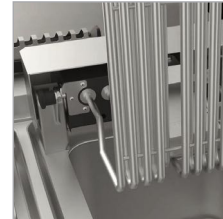
- Grillrost aus Gusseisen, umkehrbar (Fleisch / Fisch). - Ausziehbare Wasserschublade(n)
Ed. 8Bis-129

	mm	kW	
E9/GVQA4-N	400x900xh850/920	7	3 117,00 EUR
E9/GVQA8-N	800x900xh850/920	14	4 931,00 EUR

ADVANTAGE Die Wahl von OPTIMA 900 EVO bedeutet viel mehr als nur die Auswahl von Geräten!...

OPTIMA 900 EVO ist die brandneue Serie, die von Diamond entwickelt wurde, um selbst den anspruchsvollsten Köchen gerecht zu werden. Es handelt sich um eine äußerst umfassende Serie, die für eine langfristige Nutzung konzipiert wurde. Mit Modulen in den Breiten 400, 800 und 1200 mm bietet die OPTIMA 900 EVO-Serie unzählige Kombinationsmöglichkeiten und passt sich jeder Art von Einrichtung an. Die Kombination kann sowohl in einer Rücken-an-Rücken-Konfiguration (900+900) "BACK to BACK" als auch

Lift-up heating element



Elektrische Fritteuse "Y" 21 Liter auf geschlossenem Unterbau - DIGIT

mm : 400x900xh850/920 - kW : 22.5 - V : 400/3N 50-60Hz

Ed. 8Bis-120

E9/F21A4-NAP

4 743,00 EUR

Gasherde auf offenem Schrank

- Brenner (7 kW & 11 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität).

Ed. 8Bis-105

	mm	Base	
G9/4BA8-N	800x900xh850/920	Yes	2 195,00 EUR
G9/6BA12-N	1200x900xh850/920	Yes	3 179,00 EUR



G9/6BA12-N

Gasherde

- Brenner (7 kW & 11 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität). - Backofen (7 kW), für GN 2/1 (540x700xh300 mm). - Schrank (GN 1/1) neutral (360x740xh360 mm).

Ed. 8Bis-106

	mm	Oven	Cabinet	
G9/4BF8-N	800x900xh850/920	Yes	-	3 151,00 EUR
G9/6BFA12-N	1200x900xh850/920	Yes	Yes	4 256,00 EUR



G9/F36A8-N

Gas-Fritteusen

- Becken 300x400xh315 mm. min. 16L. max. 18L. 1 Korb (270x360xh140 mm).
(G9/F36A8-N : + 2 Körbe (270x360xh140 mm)).

Ed. 8Bis-118

	mm	Tank	kcal/h	
G9/F18A4-N	400x900xh850/1180	1	15480	2 820,00 EUR
G9/F36A8-N	800x900xh850/1180	2	30960	5 289,00 EUR



E9/F36A8-N

Elektrische Fritteusen

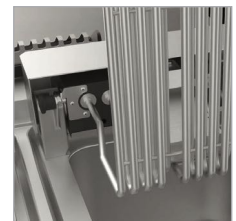
- Behälter 300x400xh250 mm. min. 16 Liter max. 18 Liter . 1 Korb (270x325xh140 mm).
(E9/F36A8-N : + 2 Körbe (270x325xh140 mm)).

Ed. 8Bis-116

	mm	Tank	kW	
E9/F18A4-N	400x900xh850/920	1	16	2 747,00 EUR
E9/F36A8-N	800x900xh850/920	2	32	4 889,00 EUR

400-230/3N 50-60 Hz

Lift-up heating element





34 L
GN 2/3

Pro Duty

Line

Mikrowellenofen aus inox, (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digital

- Stromleistung 1400 W. - 1 Magnetron für gewerblichen Gebrauch. - Digitalanzeige: 10 Vorauswahlen, 5 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 99 min., sowie eine Taste "X2" mehrere Portionen, Displayanzeige. - 100 "speicherbare" Programme. - Interne Maße : 370x385x230 mm. - Innenbeleuchtung - Kühlung des Magnetron Dank eines Ventilators Typ "Axial", frontales Lüftungsgitter (unterhalb der Tür). - Ausführung innen und außen aus Edelstahl.

mm : 553x488x343 - kW : 1.9 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-341

DW3414-DE

634,00 EUR

Heavy Duty

Line

PLUS - Hergestellt aus Edelstahl, leistungsstark, schnell und sehr robust. Die Diamond-Heavy Duty-Mikrowellen sind vor allem hergestellt für den gewerblichen Gebrauch in der Lebensmittelbranche. Die doppelten Magnetrone sind für eine durchgängige, intensive Nutzung geeignet. Sie sind in Serie geliefert mit einer herausnehmbaren Zwischenplatte aus Glaskeramik, die es ermöglicht 2 Gerichte gleichzeitig zu zubereiten. Übereinanderstellbare Geräte, einfache und optimale Raumnutzung. Die Mikrowellen-Öfen von Diamond sind nicht für den Massenvertrieb vorgesehen, sondern nur für Fachhändler. Auf Anfrage: Wandhalterung aus Edelstahl : SPD/65.



34 L
GN 2/3

Mikrowellenofen aus Edelstahl, (GN 2/3), 2100 W. (34 Lt), Digital

- Stromleistung 2100 W. - 2 Magnetrone für gewerblichen, sehr intensiven Gebrauch! - Digitalanzeige: 10 Vorauswahlen, 5 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 60 Min., sowie eine Taste "X2" mehrere Portionen, Displayanzeige. - 100 "speicherbare" Programme. - Zwischenablage aus Glaskeramik (herausnehmbar), in Serie.

mm : 574x528x368 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-341

DW3421-DE

1 123,00 EUR



34 L
GN 2/3

Mikrowellenofen aus Edelstahl, (GN 2/3), 1800 W. (34 Lt), mechanisch

- Stromleistung 1800 W. - 2 Magnetrone für gewerblichen Gebrauch. - Mechanische Steuerung: Auswahlvorrichtung mit 7 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 60 Min. und Digitalanzeige. - 100 "speicherbare" Programme. - Zwischenablage aus Glaskeramik (herausnehmbar), in Serie. - Interne Maße : 360x409x225 mm. - Innenbeleuchtung - Kühlung des Magnetron Dank eines Ventilators Typ "Axial", frontales Lüftungsgitter (unterhalb der Tür). - Ausführung innen und außen aus Edelstahl.

mm : 574x528x368 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-341

DW3418-M

1 041,00 EUR

Combi Small
Line



4x
GN 2/3
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Elektroöfen Dampf/Konvektion (GN)

- Kompaktöfen. - Direkter Dampf durch "Zerstäubung". - Einschub der Grillroste 67 mm. - Einfacher S.A.V., Zugang zum Bedienfeld an der Seite. - Umluftdeflektor auf Schanieren, einfache Wartung. - Garraum aus AISI 304 Edelstahl, abgerundete Kanten. - Kondensatsauffangbecken unter der Tür. - Halogenlampe. - Thermische Doppelglastür, Innenglas auf Schanieren, einfache Reinigung. - Mikro Magnetschalter. - Ablassventil für Gerüche und Gardämpfe.

Ed. 8-362

	GN	mm	kW	
DFV-423/S	4x GN 2/3	600x690xh480	4*	2 601,00 EUR
DFV-411/S	4x GN 1/1	600x870xh480	5,2	2 831,00 EUR

High
Speed



iPronti

Ultra-schneller Backofen (Konvektion, Mikrowelle oder kombiniert)

- Superschneller Backofen (Konvektion, Mikrowelle oder kombiniert). TS"-Bedienelemente, 7"-Touchscreen und HD-Farbbildschirm. 2 Garmethoden (automatisch, manuell). - Benutzeroberfläche in 29 Sprachen. Speicher (vorprogrammierbar). - Garraum aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Kanten. 2 seitliche Magnetrons. - Schutzart IPX3 (gegen Strahlwasser). Tür mit ergonomischem und athermischem Griff "iFilter": Integrierter Katalysatorfilter für einen abzugshaubenlosen und geruchsfreien Betrieb. Wi-Fi-Verbindung und USB-Anschluss (HACCP, Import/Export von Rezepten). - NB: Serienmäßig mit Kochplatte, Aluminiumspatel und Kammerbox geliefert.

	mm	Cooking Chamber	kW	V	
LKS/3M	465x610xh630	310x320xh180	3,6	230/1N 50Hz	8 429,00 EUR
LKS/6T	465x610xh630	310x320xh180	6	400/3N 50Hz	8 697,00 EUR

TOUCH SCREEN

PLUS - CombiSmart Line: Sehr kompakte Öfen, die Technologie, Leistung und einen geringen Platzbedarf vereinen. - Erstklassiges Bedienfeld (belüftet) Touch screen mit Sensortasten (sehr intuitiv). - Turbinen "Autoreverse". - 99 Programme, Auswahl von 3 Phasen, alles nach Wunsch programmierbar. - "USB" -Anschluss standardmäßig (rechte seitliche Positionierung). - Doppelte Drehzahl 1500/2800 U / min. - Kernsonde mit DELTA-T (vorbereitete Öfen, auf Anfrage SC-FVS). - Selbstdiagnosevorrichtung. - Automatische Vorheizung. - Schnelle Kühlfunktion. - Integriertes Waschsysteem - AUTO-CLEANING.

Combi Smart
Line

Touch
Screen



FVS-711



FVS-1111/TS

2 speeds

auto
Cleaning

Very
Compact

LENGTHWISE
GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

Elektroöfen Dampf/Konvektion - GN

- Heizung durch gepanzerte Heizstäbe aus Edelstahl, montiert hinter dem Deflektor und "direkter" Dampf durch "Zerstäubung". - Einschub der Roste (67 mm). - S.A.V. einfacher Zugriff, Zugang an der Frontseite. - Eingebautes Kondensatsauffangbecken (an der Tür). - Halogenlampe. - Thermische Doppelglastür (umkehrbar), innere Scheibe an Schanieren (einfache Wartung). - Automatischer Türverschluss, ergonomischer und athermischer Griff, Dichtung abnehmbar, angebracht an der Zwischentür. - Mikroschalter zum Abschalten der Lüfter beim Öffnen der Tür. - Abflussrohr zur Evakuierung von Rauchgasen.

Ed. 8-371

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe*	kW	
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3	3 053,00 EUR
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8	3 896,00 EUR
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3	4 177,00 EUR
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8	5 093,00 EUR
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15	6 930,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

* Probe REF: SAC-SD

Combi Line

LENGTHWISE
GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Very Compact

DFV-511/P

TOUCH SCREEN

PLUS - "TOUCH SCREEN 4.3" steuert den hochauflösenden Farb-Touchscreen, sodass der Benutzer alle Hauptfunktionen des Ofens anpassen kann. - Serielle Schnittstelle "USB" (Frontpositionierung). - 150 Rezepte gespeichert mit der Möglichkeit 150 andere Programme zu speichern, 6 Phasen zur Auswahl, alle nach Belieben programmierbar. - 10 spezifische Regenerationsprogramme. - Kerntemperaturfühler mit DELTA-T. - "Cook & Hold" -Funktion zum Beibehalten der Temperatur nach dem Garen. - Selbstdiagnosegerät. - Automatisches Vorheizen des Ofens - Programmierbare Zündverzögerung. - Doppelte Geschwindigkeit mit "Autoreverse".

Touch Screen

Elektroofen Dampf/Konvektion (GN)

- Kompakte Öfen, geringer Platzverbrauch. - Direkter Dampf durch "Zerstäubung". - Einschub der Grillroste (67 mm). - Umluftdeflektor auf Schanieren, einfache Wartung. - Garraum aus Edelstahl AISI 304. - Halogenlampe. - Eingebautes Kondensatsauffangbecken (an der Tür). Mikromagnetische Tür. - Thermische Doppelglastür, Innenglas auf Schanieren, einfache Reinigung, athermischer und ergonomischer Griff. - Serienmäßiger Dampfkondensator für den Ablauf. - Abflussrohr für Kondensation. - Standard wird mit Gitter(n) geliefert.

Ed. 8-365



2 speeds

auto Cleaning

DFV-1011/PTS

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe 2 speeds	kW	
DFV-511/P	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6	3 989,00 EUR
DFV-1011/P	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12	5 710,00 EUR
DFV-511/PTS	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6	5 341,00 EUR
DFV-1011/PTS	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12	6 964,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz

Elektro-Konvektionsöfen "GASTRONORM"

- Innen- und Außenkonstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 430. - Kammer mit abgerundeten Ecken. - Leicht abnehmbare Dichtung an der Gegenklappe. - Tiefgezogener Boden, der Kondensation zur Ableitung sammelt. - Leicht abnehmbare Türstruktur für die Bedienplatte. - Leicht abnehmbare Deflektoren, Kondensatablauf. - Motor(e) mit Turbine(n) (2800 U/min) mit "Autoreverse" für gleichmäßige Wärmeverteilung. - Mikroschalter zum Abschalten des Lüfters beim Öffnen. - Elektrische Heizung: Edelstahl-Widerstände hinter den Turbinen-Deflektoren. - Bedienfeld mit Feuchteregler, Thermostat von 50°C bis 270°C und Timer von 1 bis 120 Minuten.

Ed. 8-349

Turbo Line



STRUCTURE H 75 MM

CROSSWISE GN 1/1

CGE611-BQ

	Levels	mm	kW	
CGE11-N	4x GN 1/1	865x685xh565	6,5	1 606,00 EUR
CGE11-M-230/1-	4x GN 1/1	865x685xh565	3,6	1 652,00 EUR
CGE611-BQ	6x GN 1/1	865x685xh715	7,9	2 092,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Autorevers Humidificator



STRUCTURE H 70 MM

	Levels	mm	kW	
CGE23-L	4x GN 2/3	725x685xh565	3,3	1 254,00 EUR

Multifunction
PLUS

Elektro-Konvektionsofen "Multifunktion"

Geliefert mit 3 Rosten (410x310 mm) und einem Backblech für Süßwaren aus Edelstahl (419x335 mm). - 5-positions Schalter - Thermostat 0-270°C, mit Timer für 120 Sekunden, Infrarot-Quartz integriert, Niedrige Heizung "incoloy". - Innen beleuchtet - Kammer aus Edelstahl (Volumen 38 liter) - Doppelglasige Glastür. mm : 555x550xh355 - kW : 2.4 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8-347*

FMX-4136

819,00 EUR

Combi
Line



DGV-711/P

TOUCH SCREEN

PLUS TOUCH SCREEN: - "TOUCH SCREEN" steuert den hochauflösenden Farb-Touchscreen, sodass der Benutzer alle Hauptfunktionen des Ofens anpassen kann. - "USB" serielle Schnittstelle (Frontpositionierung). - 150 Automatikprogramme und Möglichkeit, 150 andere Programme zu speichern, 6 Phasen stehen zur Auswahl (alles frei programmierbar). - 10 spezifische Regenerationsprogramme. - Kernsonde mit DELTA-T. - "Cook & Hold". - Funktion zum Halten der Temperatur nach dem Kochen - Selbstdiagnosegerät. - Automatisches Ofenvorwärmung. - Verzögerte Zündung, programmierbar. - Doppelte Geschwindigkeit mit "Autoreverse"

Gas Ofens Dampf/Konvektion

- Kompakt Öfen, geringer Platzverbrauch. - Direkter Dampf durch "Zerstäubung". - Konvektionsheizung: durch einen Gasbrenner und einen Wärmetauscher (PREMIX SYSTEM), der hinter dem Deflektor der Turbine (n) angeordnet ist. - Einschub der Grillroste, 67 mm Abstand. - S.A.V. einfache, Zugriffsbefehle auf der Seite möglich. - Turbinenabweiser an den Scharnieren, einfache Wartung. - Garraum aus AISI 304 Edelstahl, vollständig geschweißt, abgerundete Ecken und Kanten, für Fettfilter vorgesehen. - Eingebaute Kondensatsauffangbecken (an der Tür), direkt an das Becken angeschlossen. - Allogenes Licht. - Thermische Doppelglaslür, Innenglas auf Scharnieren, einfache Reinigung, athermischer und ergonomischer Griff. - Mikromagnetische Tür. - AUTOCLEANING, mit Dosierpumpe, Waschmittel und Dosierpumpe, Flüssigspülmittel. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. *Ed. 8-375*

LENGTHWISE
GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Turbo Quartz



Touch Screen



DGV-1111/PTS

2 speeds

auto Cleaning

ADVANTAGE PREMIX SYSTEM : - Brenner und Wärmetauscher (aus Edelstahl AISI 310) in der Kammer platziert, Mit dieser Technologie wird kein Wärmeverlust vorgemischt, der Wirkungsgrad erhöht und die Geschwindigkeit erhöht. .. außerdem die Leistung des Ofens selbst. Die jeweilige elektronische Steuervorrichtung behält den Anteil Gas: Luft = 1: 1 bei, spart bis zu 20% des Gasverbrauchs und als Bonus eine starke Reduzierung der schädlichen Emissionen !!

	Type	GN	mm	Probe & 2 Speeds	Auto Cleaning	kcal/h	
DGV-711/P	MEC	7x GN 1/1	797x788xh818	-	-	9976	5 102,00 EUR
DGV-1111/P	MEC	11x GN 1/1	797x788xh1098	-	-	13760	7 196,00 EUR
DGV-711/PTS	TOUCH	7x GN 1/1	797x788xh818	Yes	Yes	9976	6 684,00 EUR
DGV-1111/PTS	TOUCH	11x GN 1/1	797x788xh1098	Yes	Yes	13760	8 536,00 EUR

ADVANTAGE "Ein Holzkohleofen kombiniert die Möglichkeiten von Ofen und Barbecue in einem Gerät, wobei die besten Eigenschaften zusammengefügt werden um einen authentischen Grillgeschmack für alle Ihre Gerichte bieten zu können. Ein perfektes Aroma, Saftigkeit und Textur und das mit dem Komfort Ihrer eigene Küche. – Sparen Sie bis 40% auf Kohle im Vergleich mit traditionellen Grills. Gleichzeitig gewinnen Sie viel Zeit, da dieses Gerät auch 35% schneller gärt als ein normaler Grill. Dieses Einzigartiges Grillkonzept mit Fettbehälter schließt Flammen und Verbrennung im Innenraum komplett aus und die Lebensmittel verbrennen nicht."



Charcoal
PLUS

Ovens
BBQ

	mm	Grid	kg/h	
CBQ-060/BK	706x613(925)xh690	585x465	60	5 165,00 EUR
CBQ-075/BK	800x675(990)xh690	685x535	75	6 362,00 EUR
CBQ-120/BK	1200x784(1176)xh870	1060x625	150	9 648,00 EUR

CBQ-120/BK



.../RX

Ed. 8-333

On request

Holzkohleofen-BBQ

- Außen aus Stahl, Innen aus Stahl und Gusseisen - Backkammer komplett isoliert. - Patentiertes Isolationssystem dass eine Kontakttemperatur von +- 60°C verspricht und dadurch auch ein Energieersparnis (25% weniger Kohle) garantiert. - Drehtüren mit Scharnieren. Ein großes Fenster (für Temperature bis 750 °C) bietet eine sehr Gute Aussicht auf den Innenraum damit es nicht nötig ist die Tür regelmäßig zu öffnen. - Fettauffangschale integriert, mit Schublade. - Abnehmbare Schublade für Asche. - Analoges Thermometer - Integrierter Brandschutz - Lüftungsregulierung mit integriertem Kamin - Geliefert mit 4 integrierte regulierbare Füße.

Induction
Cooking

Induktionsplatte "Wok" 3500 watt, Touch-Tasten

- Induktor Ø 280 mm. - Regulierung von 20 Positionen bei 100 W.- 3500 W., Timer von 0-99 Minuten
mm : 390x430xh160 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-853

WOKI-35/DH

2 147,00 EUR

PSW/D-FC



162,00 EUR

Wok
Induction



WOKI-35/DH

Induction



IND-25/DH



IND-2F35/DH

Professionelle Induktionsplatten -Top-

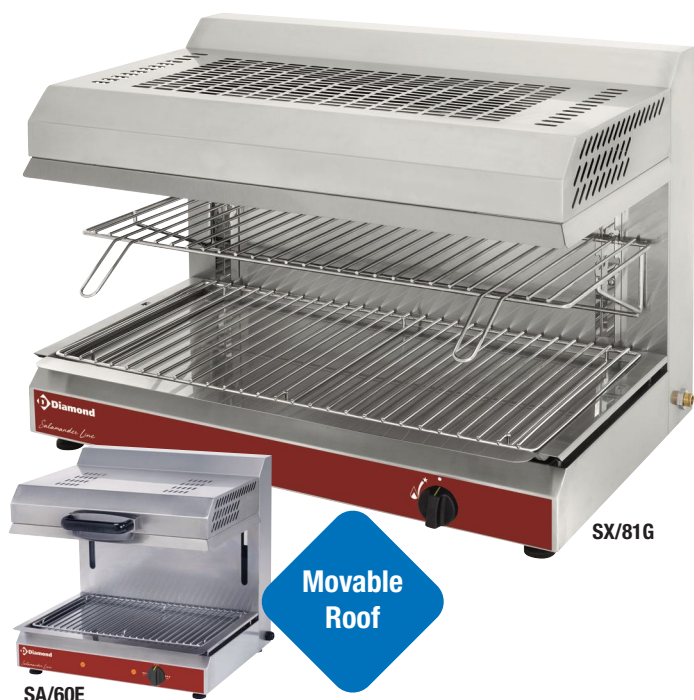
- Schwarze Keramikochplatte, hohe Temperatur, 100% wasserdicht. - Sensible Tastenbefehle mit digitaler Anzeige, bestehend aus: Ein / Aus-Schalter, Leistungs- oder Temperaturwähler, Timer, Funktion "MAX". - Ausgestattet mit einem Kühlgebläse. - Waschbarer Filter. - Rahmen aus Edelstahl.

Ed. 8-252

	mm	Usefull surface	Ø	kW	
IND-25/DH	280x360xh105	280x280	180	2,5	787,00 EUR
IND-30/DH	280x360xh105	280x280	180	3	858,00 EUR
IND-35/DH	280x360xh105	280x280	210	3,5	1 141,00 EUR
IND-2F35/DH	560x360xh105	560x280	180	3,5	1 435,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

Salamander
Line



Gas- und Elektrosalamander

- Komplett aus Edelstahl. - Mobiler Unterboden, bietet Platz für GN-Behälter. - 2 unabhängige Heizzonen für einen sparsamen Einsatz. - Elektro. Version: Widerstandsheizelemente aus Edelstahl, Temperaturregler. - Gasversion: 2 Brennröhren aus Keramik, hohe Belastung, gesichertes Thermoelement. - Einfache Bedienung, innere Ablage herausnehmbar. - Option: mit Wandmontagevorrichtung lieferbar (SSM/1 ou SSM/2). Ed. 8-246

	mm	Usefull surface	Movable Roof	kW kcal/h	
SX/80E	800x590xh590	740x375	-	4	1 517,00 EUR
SX/81G	800x590xh590	740x375	-	7000	2 102,00 EUR
SA/60E	600x590xh590	540x375	Yes	3	2 099,00 EUR
SA/61G	600x590xh590	540x375	Yes	4550	2 637,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Glaskeramik Salamander

PLUS S.R.S.-SYSTEM = Automatisches Starten und Stoppen (bei Kontakt mit der Schale). - Sofortiger Temperaturanstieg (nur 30" !). - Großartige Energieeinsparung, keine Notwendigkeit, sie den ganzen Tag über laufen zu lassen! - Einfache Reinigung: abnehmbare Teile. - 400°C in 9" und 570°C auf der Keramikglasplatte. Ed. 8-248



Movable Roof

Von : SA/....

2 585,00 EUR

Vacuum
Cooking Plus



GN 1/1

mm : 360x565xh230 -



GN 2/1

mm : 565x685xh230 -

V1/1C

342,00 EUR

V2/1C

550,00 EUR

Elektrischer Vakuumkocher, zum Kochen bei niedrigen Temperaturen

- Elektronische T°-Steuerung 20° bis 95°, hohe Präzision (0,03 C°), 25 vorprogrammierte Programme (können beliebig modifiziert werden) oder im manuellen Modus. - Wasserrührer mit Propeller, gleichmäßiger T°. - Klemme für beliebige Behälter (H max.165 mm - max. 50 Lit.). - Griff aus Edelstahl. - Sicherheitsvorrichtung und Rührer durch ein Edelstahlgitter geschützt. - Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304 (IP X3). mm : 130x260xh380 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8-244

HOT-BLOC/N

1 030,00 EUR

VACUUM COOKING
LOW TEMPERATURE

Soft
Cooker



PLUS Eine wichtige Innovation zum Kochen, Pasteurisieren und Regenerieren von vakuumverpackten Lebensmitteln. Hohe Präzision, für alle Arten der Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse..... Ein erstaunliches Ergebnis, immer saftig, eine zarte Textur, ein natürlicher Geschmack und vor allem weniger Gewichtsverlust (-25% im Vergleich zu herkömmlichen Methoden). Ideal für Hotels, Restaurants, Caterer, Bankettservice.....



GCV/MX

Tischvaporgrille Elektro

- Grillrost abnehmbar aus Edelstahl 410x340 mm. - Auffangbehälter für Bratensäfte, reduziert Rauch u. vermeidet Austrocknen der Produkte.
mm : 490x500xh185 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8-286*

GCV/SX

981,00 EUR

- Grillrost abnehmbar aus Edelstahl 600x340 mm.
mm : 700x500xh185 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8-286*

GCV/MX

1 297,00 EUR

Elektrische Vapo-Grill, 1/2 Modul

Grillfläche 270x450mm, Wasserbecken GN 1/1-65 mm, herausnehmbar.- Der Dampfgrill ist eine einzigartige technische Ausführung, Garen des Grillguts direkt auf den Heizelementen, vermeidet das Garen oder zerkochen der Bratflüssigkeit. - Energieregler. - Heizelement aus Edelstahl, schlechtes Vorwärmen. - Schiefstellung des Heizstabs. - Herausnehmbarer Wasserbehälter (einfaches Reinigen), verringert Rauch, einsammeln des Bratensaftes. - Verstellbare niedrige Überladebrücke. - Ausführung aus Edelstahl AISI 304.
mm : 400x700xh280 - kW : 4 - V : 400/3N 50-60Hz *Ed. 8-285*

Ed. 8-285

VEX47-PN

1 849,00 EUR

Elektrischer Vapogrill, 1/1 Modul

Grillfläche 2x 270x450 mm. - Wasserschale 2x GN 2/1-65 mm, herausnehmbar
mm : 800x700xh280 - kW : 8 - V : 400/3N 50-60Hz *Ed. 8-285*

Ed. 8-285

VEX87-PN

2 599,00 EUR

Grill Vapor PLUS


Liftable Grids

VEX87-PN

Grill Stone PLUS

Double Face Grids


PLX87-PN

Lavasteingrill 1/2 Modul, Rost aus Eisen "doppelseitig"

Grillfläche 365x485 mm. - Geliefert mit 1 Säck Lavasteinen (1x 4kg).- Gusseisen-Kochgestell(e) (beidseitig). - Lavastein-Träger aus rostfreiem Stahl, von starker Dicke. - Erwärmung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme - Regelung durch Ventil mit Sicherheitsvorrichtung durch Thermoelement, automatische Zündung durch Zündflamme und piezoelektrische Vorrichtung. - Schublade zur Rückgewinnung von Kochfetten. - Einstellbare untere Nivellierelemente. - Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304.
mm : 400x700xh280 - kcal/h : 6450 *Ed. 8-284*

Ed. 8-284

PLX47-PN

1 362,00 EUR

Lavasteingrill 1/2 Modul, Rost aus Eisen "doppelseitig"

- Grillfläche 2x 365x485 mm. - Geliefert mit 2 Säcken Lavasteinen (2x 4kg)
mm : 800x700xh280 - kcal/h : 12900 *Ed. 8-284*

Ed. 8-284

PLX87-PN

2 061,00 EUR



Grill Vapor

GV677

Gas Vaporgrill mit Grillrost aus Gusseisen - Top-

- Grillrost aus Gusseisen, abnehmbar (330x470 mm). - Beheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, platziert unter "speziellen" Edelstahlkappen. - Untere Wasserwanne aus Edelstahl (Doppelfunktion): 1. Sammeln Sie Kochsäfte und reduzieren Sie den Rauch beim Kochen, 2. lassen Sie Dampf für außergewöhnliches Kochen ab. - Konstruktion aus Edelstahl.

mm : 410x630xh430 - kcal/h : 7740

Ed. 8-287

GV641

1 320,00 EUR

Gas Vaporgrill mit Grillrost aus Gusseisen - Top-

- Grillrost aus Gusseisen, abnehmbar (660x470 mm).
mm : 770x630xh430 - kcal/h : 15480

GV677

1 881,00 EUR



Hot Dog Universal Snack !

Elektrische Würstchenwärmer

- Behälter aus Pyrexglas für +/- 40 Würstchen, 2 Abteilungen in einem Wasserbehälter und Deckel aus Edelstahl. - Heizspieße. Thermostat regulierbar. - Basis aus Edelstahl, 2 seitliche Thermogriff

Ed. 8-320

230/1N 50-60Hz

	mm	Plots	kW	
STAR-HD/R	440x300xh400	3	0,65	501,00 EUR



GN 1/1

Elektro Bain-Marie Tischmodell GN 1/1 - 150 mm + Ablasshahn

- Edelstahlbehälter AISI 304, tiefgezogen GN 1/1. Vorderes Ablassventil. Panzerwiderstände aus Edelstahl, Thermostat von 0 bis 90°C, Sicherheitsthermostat. Hergestellt aus Edelstahl

mm : 330x530xh240 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-309

BMZR/XS

234,00 EUR



GN 1/1

Gas Bainmarie, Tischmod., GN 1/1 - 150 mm

- Herausnehmbarer" tiefgezogener Behälter aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Gasheizung, durch einen Brenner aus Edelstahl, der unter dem Behälter angebracht ist. - Regelung durch Gasventil, piezoelektrische Zündung.

mm : 365x575xh305 - kcal/h : 1550

Ed. 8-309

BMG-1/1

322,00 EUR



F30E/D-N

Pastry

Elektro-Friteuse, 1 Becken 16 Liter

- Ideal für Doughnuts, Muffins, Chips... - Fassungsvermögen min. 14 lt. und max. 16 lt. Regulierung von 50 bis 190°C. - 1 Korb 475x245x80 mm, mit 2 athermischen Griffen - Schale aus Edelstahl AISI 304 mit Kaltzone und Ablasshahn, Bodenrost. - 2 Griffe.
mm : 540x450x370 - kW : 9 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8-279*

F16E/D-N**764,00 EUR****Elektro-Friteuse, 1 Becken 30 Liter**

- Kapazität min. 27 lt. und max. 30 lt. - 1 Korb 585x445x80 mm mit 2 Griffen.
mm : 670x650x370 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8-279*

F30E/D-N**1 072,00 EUR****Elektro-Tischfriteuse "S-POWER" 12 Liter + Ablasshahn**

- Nutzinhalt (+/- 11 Liter).- Frittierkorb 255x255x110mm. - Ablasshahn, ausgestattet mit einer Sicherheitsvorrichtung. - Erwärmung durch "behandelte" geschirmte Widerstandsheizung. - Kaltzone: keine Verkokung von Lebensmittelabfällen. - Ein-/Ausshalter und Thermostat von 0°C bis 180°C, Sicherheitsthermostat. - abnehmbare Schaltkasten.
mm : 325x430x510 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8-279*

F12TR/SP**501,00 EUR**

S-Power



F8E/D2

NEW

8 L



F8E/D1

NEW**Einphasen-Elektrofritteusen**

- Ausführung aus Edelstahl. - Korb aus vernickeltem Stahl, (sehr robust), mit athermischen Griff. - Heizung durch gepanzertes Heizelement "behandelt", eingebaut im Tank. - Kühlzone: keine Verkohlung von Lebensmittelabfällen, keine Geschmacksübertragung. - Umschalter- Thermostat von 0° bis 190° C, sowie ein Sicherheitsthermostat (bei Überhitzung oder Ölmangel), ausgestattet mit Leuchtanzeige. - Ablassventil (komplett aus Edelstahl) mit Sicherheitseinrichtung. - Einfache Wartung: demontierbares Steuergerät (ausgestattet mit einem Sicherheits-Mikroschalter). - Gerät hergestellt nach den CE-Normen. - Made in Europe

Elektro Tischfriteuse 8 Liter + Ablasshahn

- Korbmaße 220x250x100 mm. - Nutzbare Kapazität vom Tank (+/- 7 Liter).
mm : 265x445x350 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

F8E/D1**301,00 EUR****Elektro Tischfriteuse 2x 8 Liter + Ablasshahn**

- 2 Körbe Abmessungen: 220x250x100 mm. - 2 Tanks mit nutzbarer Kapazität (+/- 7 Liter).
mm : 545x445x350 - kW : 6 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

F8E/D2**524,00 EUR**



Fryers Line PLUS

14 L & 15 L

F15+15G/M

F14+14E/M

400-230/3N 50-60Hz

Elektro Friteusen auf Untergestell

- Wanne (isoliert) aus Edelstahl mit Abtropfschale. - Herausnehmbarer Widerstandsblock, einfache Wartung. - FSM-16E/N Modulierbare Widerstände (4-8-12 kW). - Ölfiltration durch Dekantieren, ermöglicht das Garen von Fisch, Pommes frites, Krapfen usw. nacheinander. Mit minimalem Ölverbrauch, ohne Verkohlung von Speiseresten oder Geschmacksübertragung. - Entleerung durch Hahn im Inneren des Möbels, Auffangbehälter mit Filter. Temperatur von 0 bis 180°C. - Sicherheitsthermostat. *Ed. 8-278*

Elektro-Fritteusen -TOP-

- Gestanzte Wanne, mit Neigung an der Unterseite zum einfachen - Körbe mit thermischen Handgriffen. Ölaustausch ohne Reste. - Ölabblass mit Edelstahlhahn, integriertes Sicherheitssystem. - Schalt-Thermostat 190°C. - 1 Hochleistungsheizelement. - Kontrolllampen. - Bedienfeld vollständig abnehmbar für einfache Pflege. - Hergestellt aus Edelstahl. *Ed. 8-280*

	mm	Liters	Baskets	kW	
FSM-12ET/N	400x600xh445	12	250x270xh110	9	922,00 EUR
FSM-2V5ET/S	400x600xh445	8+8	131x320xh145	9	1 031,00 EUR
FSM-16E/N	400x650xh980	16	205x305xh145	12	1 567,00 EUR
FSM-2V6E/N	400x650xh980	10x10	128x320xh145	12	1 738,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz -400/3N 50-60Hz

Cleaning 100%

Gas-Fritteuse 12l -TOP-

- Korb 250x270xh110 mm. - Gestanzte Wanne, mit Neigung an der Unterseite zum einfachen - Ölaustausch ohne Reste. - Ölabblass mit Edelstahlhahn, integriertes Sicherheitssystem. - Schalt-Thermostat 190°C. - 1 Hochleistungsheizelement. - Bedienfeld vollständig abnehmbar für einfache Pflege. - hergestellt aus Edelstahl. *Ed. 8-273*



Ed. 8-273

FSM-12GT/N

1 592,00 EUR

Gas- und elektrische Friteusen, auf Möbeln

Geschweißtes Becken, kalte Wände, Ablasshahn, Filter im Becken aus verchromtem Edelstahl. Elektrisch: Heizen durch herausnehmbare Elemente, einstellbar von 100-190°C, mit Kontrolllampe. Unterbau mit Ölauffangbehälter, GAS: Piezo-Zündung, Heizen durch Brenner aus Guseisen, Sicherheitsthermostat, einstellbar von 90-190°C - Verstellbare Füße aus Edelstahl. *Ed. 8-275*

	mm	Liters	Baskets	kW	
F14E/M	375x655x845/985	14	235x275xh105	9	976,00 EUR
F14_14E/M	750x655x845/985	14+14	235x275xh105	18	1 679,00 EUR
F15G/M	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-	1 659,00 EUR
F15_15G/M	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-	2 989,00 EUR



Fryers Line PLUS

FSM-2V5ET/S

8 L & 16 L

FSM-16E/N

Cleaning 100%

Fryers Line PLUS



mm : 400x700xh875/1062 - kcal/h : 12040

Ed. 8-274

FSM-16G/C

1 821,00 EUR

Gas-Fritteuse, 1 Tank 16 Lit., auf Unterschrank

- Korb 250x300xh145 mm. - Eingestanzter Tank, schräggestellt für eine Entleerung ohne Ölrückstände, Deckel aus Edelstahl - Filter für wichtige Rückstände, Möglichkeit Schmalzgebäck zu frittieren oder große Stücke ohne Korb - Zündkerze, Zündflamme - thermostatische Temperatureinstellung 190°C - Sicherheitsthermoelement, 2 sehr starke Brenner, außerhalb des Tanks. *Ed. 8-274*

Chicken Line
Plus

VITROCERAMIC
RVE/4C-CM
**Spit
6 Chikens**
Chicken
Line
RVG/3-CM
Hähnchengrill Glaskeramik "Small"

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Kapazität 3 Hühner pro Spindel, Haken zur Handhabung. - Gasheizung: durch keramische Heizstrahler, abnehmbare Wärmeabweiser - Elektrische Heizung: durch "vitrokeramische" Kamine, einheitliche Wärmequelle - Unabhängige Regulierung jedes Spießes - Alle unsere Modelle sind an der Vorderseite mit "Sicherheits"-Glas ausgestattet, das durch einen Magneten geschlossen wird, athermische Griffe. - Beleuchtung: durch Halogenlampen. - Herausnehmbares Fettauffanggecken.

Ed. 8-329

Ref	mm	Spits	Chickens	kW	
RVE/2C-SBC	800x400xh555	2	6	4,4	1 631,00 EUR
RVE/3C-SBC	800x400xh735	3	9	6,6	2 116,00 EUR
RVG/2-SBC	800x400xh555	2	6	6860	1 399,00 EUR
RVG/3-SBC	800X400XH735	3	9	103200	1 776,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

Swing Spit
Line

Pass-through
Hähnchengrill

- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Kapazität 6 Hühner (1,25 kg) pro Stift (nützlich 900 mm), ausgestattet mit athermischem Griff. - Elektrische Heizung: durch "vitrokeramische" Kamine, gleichmäßige Wärmequelle. - Gasheizung: durch keramische Heizstrahler, abnehmbare Wärmeabweiser. - Unabhängige Regulierung jedes Spießes. - Alle unsere Modelle sind vorne mit "Sicherheits"-Fenstern, Magnetverschluss und athermischen Griffen ausgestattet. - Beleuchtung, durch Halogenlampen. - Herausziehbares Fettauffangbecken mit sehr großem Fassungsvermögen.

Ed. 8-326

	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/3C-CM	1098x480xh820	3	18	14,4	2 670,00 EUR
RVE/4C-CM	1098x480xh1000	4	24	19,2	3 296,00 EUR
RVG/3-CM	1098x480xh820	3	18	15222	2 522,00 EUR
RVG/4-CM	1098x480xh1000	4	24	20296	2 981,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz


VITROCERAMIC
RVE/3C-SBC
**Spit
3 Chikens**

RVG/2-SBC
Grillgerät, drehbar, 25 Hähnchen

- 5 rotierende Korbgritter (677 x 145 mm) für je 5 Hähnchen, Keule, Wild, Braten... - 4 verglaste Seiten, 2 Türen aus Sicherheitsglas auf der Vorder- und Rückseite, mit 2 Thermogriffen. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente, obere durch Infrarot-Quarzheizkörpern. - Thermostat regulierbar, analoges Thermometer und Zeitschaltuhr. - Halogen-Beleuchtung. - Einfache Reinigung, anpassbarer Rahmen, Welle, Reflektoren, Platte mit Anti-Wellen-Schutz, alle abnehmbar. - Mit Fettauffangschublade.

mm : 850x700xh940 - kW : 8.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8-330
RPB-5C
4 716,00 EUR



M6-TOSTI/N

Pincers
Included

Quarzhöhen Toaster mit 3 Zangen

- Serienmäßig mit 3 Zangen. Interne Maße 380x250x63mm. - Erhitzung durch Quarzhöhen. Timer von 0 bis 15 Minuten einstellbar.
mm : 525x305x325 - kW : 1.8 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-319

M3-TOSTI/N

213,00 EUR

Quarzhöhen Toaster mit 6 Zangen

- Interne Maße 2x 380x250x63 mm.
mm : 525x305x445 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-319

M6-TOSTI/N

297,00 EUR



MD22/R-N

GN 1/1

Elektro Salamander-Toaster GN 1/1, 1 Etage (520x320), "Quarz"

- Version 1 Etage.- Aufheizung mittels Infrarot-Quarzhöhen. - Wahlschalter der Quarzhöhen, Zeitschaltuhr 15 Min. mit fortlaufender Position. - Schutzgitter für Infrarot-Quarzhöhen. - Auffangschublade, abnehmbar. - Leichte Entfernung der Rückwand für eine einfache Wartung. - Ausführung aus Edelstahl - Rost 520x320 mm.
mm : 640x380x330 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-319

MS12/R-N

634,00 EUR

Elektro Salamander-Toaster GN 1/1, 2 Etagen (520x320), "Quarz"

- Version 2 Etagen. Roste 520x320 mm.
mm : 640x380x475 - kW : 4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-319

MD22/R-N

776,00 EUR



Quick
Cooking



Conveyor

Elektrischer Durchlauftoaster L210mm (H75)

- Produktion: 1080 Toasts pro Stunde - AN/AUS Schalter, unabhängig für oben und unten - Geschwindigkeitsregler für das Laufband - Band aus INOX (210mm breit, 500mm tief, höhenverstellbar 40-75mm) - Gehäuse aus INOX, Oberseite bleibt warm - Verstellbare Füße
mm : 750x435x260/320 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-318

GPE/210

1 015,00 EUR

Durchlauftoaster, 540 Scheiben/Std.

- Produktion ohne Vorwärmen. - Band: Breite 300 mm, Länge 330 mm, Höhe 50 mm. - 2 Rampen, jede mit 4 Quarzhöhen. - Rampenwahlschalter, Bandgeschwindigkeit einstellbar. - Vordere und hintere Ausgabe. - Selbstschmierender Motor.
mm : 500x680x460 - kW : 2.65 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-318

TA/540

1 209,00 EUR



Conveyor



Durchlaufofen mit Quarz "S-Power" , L300mm , H110

- Tunnel: Breite 300mm, Tiefe 370mm, höhenverstellbar 70-110mm.- Tunnel: Breite 300 mm, Tiefe 370 mm, Höhe von 70 bis 110 mm. - Sofortige Inbetriebnahme ohne Vorwärmung dank Infrarot-Quarzen. - Einstellbare Geschwindigkeit und Heizleistung (halbe oder volle Leistung). - Reflektoren am Ein- und Ausgang des Tunnels, um die Temperatur in der Garkammer zu konzentrieren und die Garzeit zu verkürzen (durchschnittlich 1'30). - Langlebiger Einsatz dank des belüfteten Motors. - 8 Quarzhöhen (1500 W oben, 1450 W unten), Heizungswahlschalter. - 150 mm vordere und hintere Schalen. - Oberer Teil zum Warmhalten. - Konstruktion aus Edelstahl, verstellbare Füße.
mm : 470x720x385 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-320

TPW/30

1 844,00 EUR



Grill Panini

230/1N 50-60 Hz

GR82

Elektro Kontaktgrill Panini, gerillte Platte

- Behandelte Gussplatte. - Stabilisierung der oberen Platte. - Handgriff aus athermischem Material. - Regelthermostat bis 250°C. - Rahmen aus Edelstahl. *Ed. 8-297*

	mm	Workink Area	kW	
GR42	330x435xh240	225x255	1.8	418,00 EUR
GR-PANOS	435x430xh240	365x255	3	484,00 EUR
GR82	620x435xh240	550x255	3.6	702,00 EUR



Vetroceramic

230/1N 50-60 Hz

LGV62/F-N

Elektrischer Paninigrill

- Oberer gefederter Hebemechanismus - Temperatur regulierbar bis 300°C (von 20°C bis 200°C in 4 Min. / von 20°C bis 300°C in 6 Min.). Geringer Energieverbrauch. *Ed. 8-296*

	mm	Working Aera	kW	
MGV45/F-N	470x445xh245	370x250 mm	3	679,00 EUR
LGV62/F-N	640x445xh245	558x250 mm	3,4	1 074,00 EUR



Easy Cooking Coated

230/1N 50-60 Hz

CONTACT DG2/SN

Kontaktgrill emailliert

- Emaillierte Grillplatten gemäß Lebensmittelnorm. - Leicht und einfach zu reinigen, dank des Saftauffangbehälters, einer 100%igen glatten Oberfläche und einem Spachtel, der serienmäßig mitgeliefert wird. - Untere Bodenplatte glatt, obere gerillt, selbstausgleichend mit einstellbarem. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl, "Incoloy" behandelt, regulierbar von 0 bis 300°C. *Ed. 8-298*

	mm	Working Aera	kW	
CONTACTSM1/SN	430x385xh220	360x240 mm	3	693,00 EUR
CONTACTDG2/SN	600x385xh220	535x240 mm	4	922,00 EUR



Easy Cooking Coated

FTG-60/SS

230/1N 50-60 Hz

Emaillierter Tischgrill

- Emaillierte Platte (10 mm), schneller Temperaturanstieg bis 300°C.- Leicht und einfach zu reinigen, Saftauffangschale unter der Platte.- Elektro Version: "Incoloy" behandeltes Heizelement aus Edelstahl, Thermostat 0- 300°C.- Gas Version: 6 bis 8 sternförmige Brenner, Ventilregler, Sicherheitsthermoelement, elektrische Piezozündung. *Ed. 8-304*

	mm	Working Aera	kW	kcal/h	
FTE-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	3	-	567,00 EUR
FTE-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	6	-	759,00 EUR
FTG-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	-	2750	604,00 EUR
FTG-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	-	5500	807,00 EUR



Easy Cooking Coated

“Kontaktgrill “HOHE LEISTUNG”, emaillierte Platten “

- Speziell für Fastfood-Ketten, Franchise oder jede andere Einrichtung mit einer schnellen Verarbeitung. Bodenplatte mit unabhängigem Auswahlschalter. mm : 410x620xh340 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8-299*

BIGFOOD/SN 904,00 EUR

Full Stainless Steel

Snacking Line



FTG-60/XC

Doppelgrillplatten, Edelstahloberfläche

Edelstahlplatte (Stärke 4 mm) Schneller Temperaturanstieg, bis 300 °C. Leicht und einfach zu reinigen dank der frontseitigen Saftauffangschublade und der vollkommen glatten Plattenoberfläche. Ausführung in Edelstahl und verstärkter Isolierung.

Gas-Ausführung: 6er bis 8er Sternbrenner, Regelventil(e) mit Sparflamme, ausgestattet mit Sicherheitsthermoelementen und Piezozündung. Elektrische Version: Incoloy-Widerstand(e), Thermostatschalter 0-300°C und Kontrollleuchte(n). Einstellbare(r) Zylinder.

	mm	Working Aera	kW	kcal/h	
FTG-60/XC	600x450xh190	580x380 mm	-	4729	786,00 EUR
FTE-60/XC	600x450xh190	580x380 mm	3,5	-	739,00 EUR



Plancha
Line

Gas
Thermostatic
Tap

PLANCHA/3CR-N

Electric
single-phase



PLANCHA/2ELCR-N

230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE - Oberfläche aus Chrom "50 µ", gleichmäßige Verteilung der Wärme (ROHS Normen). - Thermostatisches Gasventilregler, garantiert eine max. Betriebstemperatur von 300°C (keine Verschlechterung des Chroms, hygienisch, ohne Vergiftungsgefahr).

Grillplatte

- Glatte Stahlgrillplatte (15 mm dick), hohe Leifähigkeit, komplett verschweisst und garantiert eine perfekte Dichtigkeit und Sauberkeit. - Gasausführung: Edeltahlbrenner, regulierbares Gasventil, elektrische Zündung. - Elektrische Ausführung: Struktur aus Edelstahl. Regulierbares Thermostat. *Ed. 8-306*

CHROME

	mm	working area	kW	kcal/h		...CR-N
PLANCHA/2EL-N	608x530xh305	555x400	4	-	679,00 EUR	961,00 EUR
PLANCHA/3EL-N	808x530xh305	755x400	6	-	845,00 EUR	1 240,00 EUR
PLANCHA/2-N	620x510xh305	555x400	-	4990	704,00 EUR	1 069,00 EUR
PLANCHA/3-N	820x510xh305	755x400	-	7485	922,00 EUR	1 383,00 EUR

ADVANTAGE - Individuell einstellbare Heizzonen zur Anpassung des Garvorgangs an die Höhe, verschiebbar auf 4 Kugellagern zur Anpassung an den Durchmesser der "Karotte".

Gyros grill

- Struktur aus Edelstahl. - Einfache Bedienung zum Einhängen des Spiesses. - Der Spiessboden ist komplett hermetisch, damit der Elektromotor. Ebenfalls geschützt gegen Gewicht und äußeren Einflüssen. Geschützt vor Flammen Verformung. - Geförnte Fettauffangwanne ausgestattet mit Schüttelsieb und herausnehmbaren Schublade. - Elektro: Rohrheizkörper, Schalter regulierbar, ausgestattet mit Warmhaltesteinen. - Gas: Infrarot Gasstrahler mit Sicherheitsthermostat. - Lieferung: 1 kompletter Spiess mit Scheibe und Aufsetzer. *Ed. 8-300*



KEB-E40

400-230/3N 50-60 Hz

Adjustable
Heating



KEB-G81

230/1N 50 Hz

	mm	capacity	Spits	kcal/h	kW	
KEB-G41	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	6020	0,15	1 144,00 EUR
KEB-G61	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	9030	0,15	1 517,00 EUR
KEB-G81	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	12040	0,15	1 814,00 EUR
KEB-E40	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	-	3,6	1 056,00 EUR
KEB-E60	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	-	5,8	1 416,00 EUR
KEB-E80	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	-	7,2	1 686,00 EUR

Pincers
Included



D4CM-XP

230/1N 50-60 Hz

Elektro Toaster croque-monsieur

- Heizzonen (28x150xh180mm). Wird standardmäßig mit Klemmen geliefert. - Hochleistungs-Heizelemente mit niedrigem Energieverbrauch. Selektor für Sandwiches, getoastete Sandwiches, Waffeln, usw.. (Dicke 20 mm). - Zeitschaltuhr (0-15min). Eingebaute Krümelsammelschublade für einfache Wartung. - Konstruktion komplett aus Edelstahl. *Ed. 8-303*

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D2CM-XP	320x200xh225	2	Yes	1,3	374,00 EUR
D4CM-XP	430x200xh225	4	Yes	2,15	520,00 EUR

Stainless
Steel



D6GP-XP

230/1N 50-60 Hz

Elektro Toaster

- Heizzonen (19x150xh180mm). Teilweise Selektor. - Effiziente Heizelemente mit geringem Energieverbrauch. - Möglichkeit von großen Scheiben (18 mm). - Zeitschaltuhr (0-15min). - Hebel zum Herausnehmen der Scheiben. Eingebaute Krümelsammelschublade. - Konstruktion komplett aus Edelstahl. *Ed. 8-303*

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D4GP-XP	430x200xh240	4	-	2,15	387,00 EUR
D6GP-XP	480x200xh240	6	-	3	450,00 EUR

Gas-Fritteusen mit runden Becken HEAVY DUTY, mechanisch

- Top oben sehr dick (20/10) verschweisst. - Ablasshahn + Behälter/Filter mit abnehmbarem Auslauf (einfach + sicher). - Obere Ablage mit perforiertem Boden für Drainage. - Drehtür, Doppelwandig isoliert. - Brenner aus Gusseisen, sehr hohe Leistung, kreisförmig, isolierte Brennkammer. - Rauchabzug (1 pro Becken). - Thermostatischer Gashahn Type "SIT" ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Piezozündung. (kein elektrischer Anschluss mehr nötig!!). - "Analoge" Temperaturanzeige vorne auf jedem Becken. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Hergestellt gemäß CE-Norm. *Ed. 8-271*



Mika
Line



Heavy Duty

MIKA/3-MC

	Tank	mm	kW/Tank	Kcal/h	
MIKA/1-MC	1x 13 Lit.	535x870xh930/1507	1x 16,16	13760	3 869,00 EUR
MIKA/2-MC	2x 13 Lit.	960x870xh930/1507	2x 16,16	27520	6 438,00 EUR
MIKA/3-MC	3x 13 Lit.	1445x870xh930/1507	3x 16,16	41280	9 237,00 EUR

Wok
Line

On request



CHINA/7L

CHINA/3L

Gas Wok Herd 5 Brenner mit Überflutungssystem

- Brenner WOK Version 3x Ø 290 mm 23,82 kW und 2x Ø 230 mm 11,25 kW. - Eingebaute Kochschale; Auffangbecken unten. - Abflusskanal an der Seite mit herausnehmbarem Filter und Auffangbehälter. - 1 Kontrollschieber pro Brenner, Gasanschluss 4/4". - Kaltwasseranschluss oben inkl. Überflutungssystem. mm : 1800x900xh760/1300 - kcal/h : 80805 *Ed. 8-259*

CHINA/5L

6 960,00 EUR



Water Cooled



7+5 kW

Tisch Herd - 2 Brenner (7+5 kW)

- Brenner mit hohe Leistung (1x 7kW + 1x 5kW). - Zündung durch Kontrollleuchte, Sicherheit durch Thermoelement. - Emailierter Gusseisenrost 350 x 290 mm. mm : 690x510xh195 - kcal/h : 10320 *Ed. 8-254*

RF2G/Q

804,00 EUR



12 kW

Gasherd niedrig

- Hochleistungsbrenner aus Gusseisen (12 Kw), Grill-Aufsatz (550x550 mm). - Ausführung aus Edelstahl AISI 304. mm : 580x580xh520 - kcal/h : 10300 *Ed. 8-255*

BBRV-N

790,00 EUR



D701/8P

400-230/3N 50Hz

Break Tank

Techno Wash



D604/6H

Topfspülmaschinen

PLUS - "Peristaltic" Klarmittelspüler im Lieferumfang enthalten. - Peristaltischer Dosierer für Flüssigwaschmittel (Standardmäßig geliefert). - Digitales CSD-Bedienfeld (Soft Touch). - EED Energieeinsparung. - DRD schnelles Vorheizphase. - DID Selbstdiagnose im Falle von Problemen. - ADD gibt Temperatur von Boiler und Waschkammer wieder (HACCP konform). - Doppelwandige Tür, Öffnung "weicher Kontakt". - RGD Exklusivität Diamond gewährleistet eine konstante Temperaturspülung von 80 ° C. - BTD "Break Tank" - Verschmutzungsgerät Typ AB. - Anmerkung: Maschinen, die für die Wasserversorgung "Osmose" garantiert sind. Ed. 8-459

	Baskets (mm)	mm	Break Tank*	Discharge Pump	kW	
D604/6H	500x600	600x695xh1280	Yes	Yes	6,7	4 506,00 EUR
D701/8P	550x610	720x780xh1760/2030	Yes	Yes	7,5	6 890,00 EUR

*Break tank anti-pollution device type AB

Geschirrspülmaschinen Korb 500x500 mm

- Von 60 bis 30 Körbe/Stunde, 2 Zyklen, 60"-120". - Rotierende Wasch- und Nachspülarms (oben und unten). - Selbstreinigende Düsen. - Wanne (20 Liter, 2,1 kW) mit abgerundeten Kanten und tiefgezogenem Boden. - Tiefgezogene Wände. - Tiefgezogene, doppelwandige Türen, abnehmbare Dichtung. - Ausziehbares Bedienfeld für die Steuerung. - Automatische Befüllung der Wanne. - Rückschlagventil - Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Boiler (Druckboiler) aus Edelstahl (6 Lit., 4,9 kW). - Mikroschalter beim Öffnen der Tür. - Thermostat für die Sicherheit. - Ausführung aus Edelstahl AISI 304. - Zur Ausstattung gehören: 2 Körbe, 1 Becher. Ed. 8-415

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW	
DC502/6	580x600xh820	-	K	5,4	1 939,00 EUR
DC502/6M	580x600xh820	-	K	3,5	1 939,00 EUR
DC502/6-A	580x600xh820	Yes	K	5,4	2 222,00 EUR
DC502/6M-A	580x600xh820	Yes	K	3,5	2 222,00 EUR
DC502/6-PS	580x600xh820	-	Yes	5,4	2 193,00 EUR
DC502/6M-PS	580x600xh820	-	Yes	3,5	2 193,00 EUR

K = Kit on request

.../6M = 230/1N 50Hz



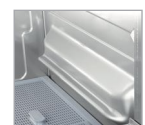
INTEGRAL FILTER



400-230/3N 50Hz
230/1N 50Hz

Peristaltic Pump

Fast Wash



DEEP DRAWN RACK GUIDE

365 mm



...+BD/F-S

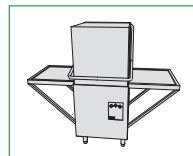
Fast Wash



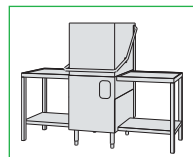
Peristaltic Pump

450 mm

400-230/3N 50Hz



.../A



.../AX



DEEP DRAWN TANK



INTEGRAL FILTER

Durchschubspülmaschinen Korb 500x500 mm

- 40 - 24 Körbe/Stunde 2 Zyklen 90" 150" - Drehender Wasch- und Spülarms - Selbstreinigende Düsen - Einstellbare Edelstahlfüße (160-220mm) - Bedienfeld an der Vorderseite - Automatische Kammerbefüllung - Rückschlagventil - Spülen mit Warmwasser - Edelstahlboiler (6 Lit., 6kW). - Mikroschalter, der den Zyklus beim Öffnen der Tür stoppt - Sicherheitsthermostat - Abflüßpumpe und Flüssigreinigerdosier sind nachrüstbar - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Standardlieferung mit 2 Körben und einem Besteckkorb. Ed. 8-424

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW	
DK7/6	710x800xh1530/2010	-	K	6,5	3 422,00 EUR
DK7/6/A	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			3 722,00 EUR
DK7/6/AX	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			4 262,00 EUR

K = Kit on request

Gläserpülmaschinen quadratischen Korb

- Zyklus von 120 Sekunden - Rotierende Wasch - (Untere) und Spülarms (obere und untere). - Selbstreinigende Düsen - Kammer mit abgerundeten Ecken (7 Lit., 0,6 kW). - Doppelwandige Tür - Herausnehmbares Bedienfeld - Automatisches Befüllen der Kammer - Rückschlagventil - Edelstahl-Warmwasserboiler Ausspülen (2 Lit., 2,6 kW). - Mikroschalter beim Öffnen der Tür - Sicherheitsthermostat - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Ausstattung: 2 Körbe, 1 Stütze, 1 Besteckbehälter.

Ed. 8-407



DC202/6

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
DC202/6	350x350	400x510xh595	-	K	1 139,00 EUR
DC402/6	400x400	435x540xh675	-	K	1 396,00 EUR
DC402/6-A	400x400	435x540xh675	Yes	K	1 670,00 EUR
DC402/6-PS	400x400	435x540xh675	-	Yes	1 638,00 EUR

K = Kit on request



230/1N 50 Hz

Bestecktrockner- & Poliermaschinen

PLUS 1) Vollautomatischer, anhaltendes Arbeiten. 2) Der runde, drehende Behälter garantiert eine fließende Bewegung des Bestecks und verhindert, dass dieses sich gegenseitig verhakt und verkratzt. 3) Ein Thermostat hält die Trockenkammer immer auf der richtigen Temperatur, hierdurch können Sie das Granulat länger benutzen. 4) UV-Lampe serienmäßig, zur Entkeimung von Besteck. 5) Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. 6) Der Heißluftgebläse "End of stroke" trocknet und verdampft die letzten Spuren von Feuchtigkeit, hält das Granulat im Inneren der Poliermaschine und verhindert eine Überhitzung des Motors.

Ed. 8-479

	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW	
MCX/3T-PH	3000-3500	570x550xh400	1	0,75	3 787,00 EUR
MCX/7-PH	7000-8000	620x650xh870	1	0,85	5 896,00 EUR



DC402/6

230/1N 50 Hz



INTEGRAL FILTER

Gläserpülmaschine und Geschirrpülmaschine

- Zyklus von 120 Sekunden - Rotierender Wasch- und Spülarms (Obere und untere). - Selbstreinigende Düsen - Kammer mit abgerundeten Ecken (14 Lit., 2,1 kW) - Gestempelte Wände. - Doppelwandige Tür - Herausnehmbares Bedienfeld - Automatisches Befüllen der Kammer - Rückschlagventil - Spülen mit Warmwasser, Edelstahlboiler (2l, 2,6kW) - Mikroschalter beim Öffnen der Tür - Sicherheitsthermostat. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Ausstattung: 2 Körben, einer Tellerstütze und einem Besteckbehälter.

Ed. 8-411

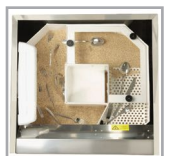
	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
046D/6	450x450	530x560xh710	-	K	1 779,00 EUR
046D/6-A	450x450	530x560xh710	Yes	K	2 050,00 EUR
046D/6-PS	450x450	530x560xh710	-	Yes	2 020,00 EUR

K = Kit on request



MCX/7-PH

230/1N 50-60 Hz



Exalta EVO



ADVANTAGE Mit ihrem schlanken Design werden die Exalta EVO-Vitrinen Ihre Lebensmittel hervorheben. Sie bieten eine schöne Glas-Ausstellungsfläche, vier Glaswände, eine vollständig verglaste Tür "FULL GLASS" und LED-Beleuchtung an jedem Pfosten. Dies sind einige der Merkmale, die diese Vitrinen zu den idealen Begleitern für die anspruchsvollsten machen.

VENTILATED



MAX/507-PB

R290

230/1N 50 Hz

"VOLL verglast" Vitrinen für Gebäck
- 5 Glasböden

-2° +10° **A** A ↑ G

	Color	Lit.	mm	
MAX/305-PB	Black	260	450x650xh1900	4 609,00 EUR
MAX/305-PW	White*	260	450x650xh1900	4 609,00 EUR
MAX/507-PB	Black	440	700x650xh1900	4 875,00 EUR
MAX/507-PW	White*	440	700x650xh1900	4 875,00 EUR
MAX/609-PB	Black	600	900x650xh1900	6 151,00 EUR
MAX/609-PW	White*	600	900x650xh1900	6 151,00 EUR

"VOLL verglast" Eis- / Konditoreivitrinen
- 5 Glasböden

-22° +5° **C** A ↑ G

	Color	Lit.	mm	
MAX/305-BB	Black	260	450x650xh1900	5 730,00 EUR
MAX/305-BW	White*	260	450x650xh1900	5 730,00 EUR
MAX/507-BB	Black	440	700x650xh1900	6 186,00 EUR
MAX/507-BW	White*	440	700x650xh1900	6 186,00 EUR
MAX/609-BB	Black	600	900x650xh1900	7 098,00 EUR
MAX/609-BW	White*	600	900x650xh1900	7 098,00 EUR

"VOLL verglast" vitrinen für Schokolade
- 5 Glasböden - Feuchtigkeitsregulierung

+15° +18° **A** A ↑ G

	Color	Lit.	mm	
MAX/507-CB	Black	440	700x650xh1900	5 548,00 EUR
MAX/507-CW	White*	440	700x650xh1900	5 548,00 EUR
MAX/609-CB	Black	600	900x650xh1900	6 358,00 EUR
MAX/609-CW	White*	600	900x650xh1900	6 358,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



STATIC

R290

MAX/507-SW

"VOLL verglast" Eisvitrinen
- 6 statische Glasböden

-15° -22° **C** A ↑ G

	Color	Lit.	mm	
MAX/507-SB	Black	440	700x650xh1900	5 903,00 EUR
MAX/507-SW	White*	440	700x650xh1900	5 903,00 EUR

VENTILATED

R290

MAX/507-MB



-2° +10° **A** A ↑ G

"VOLL verglast" Vitrinen für Fleisch
- 2 Edelstahlregale + Pökelunterstützung - Feuchtigkeitsregulierung - UV-Lampe

	Color	Lit.	mm	
MAX/507-MB	Black	440	700x650xh1900	6 876,00 EUR
MAX/507-MW	White*	440	700x650xh1900	6 876,00 EUR
MAX/607-MB	Black	600	900x650xh1900	7 936,00 EUR
MAX/607-MW	White*	600	900x650xh1900	7 936,00 EUR



VENTILATED

R290

WOOD SHELVES

MAX/507-VB2

MAX/507-VB



0° +20° **A** A ↑ G

"VOLL verglast" vitrinen für Wein

- 2 Edelstahlstützen (siehe Ref: ...-VB) oder 3 horizontale und 2 geneigte Holzstützen (siehe Ref: ...-VB2).

	Color	Lit.	mm	
MAX/507-VB	Black	440	700x650xh1900	5 496,00 EUR
MAX/507-VB2	Black	440	700x650xh1900	5 994,00 EUR
MAX/609-VB	Black	600	900x650xh1900	6 630,00 EUR
MAX/609-VB2	Black	600	900x650xh1900	7 073,00 EUR

* On request

For more info visit www.diamond-eu.com

NEW

Bar Line



+2° +8°

230/1N 50 Hz

KBR/32D + 2xK-P1/L + K-T1/2



		mm	Sink(s)	Compartments	Sink(s) side	kW	
KBR/21D	A ↑ G	1550x700xh930	1	2	right	0.22	3 441,00 EUR
KBR/22D	D	1950x700xh930	2	2	right	0.22	4 139,00 EUR
KBR/21G	A ↑ G	1550x700xh930	1	2	left	0.22	3 441,00 EUR
KBR/22G	D	1950x700xh930	2	2	left	0.22	4 139,00 EUR
KBR/32D	A ↑ G	2500x700xh930	2	3	right	0.28	4 627,00 EUR
KBR/32G	E	2500x700xh930	2	3	left	0.28	4 627,00 EUR

ADVANTAGE - Maximieren Sie die Effizienz Ihres Tresenbereichs mit den "Bar Line" Theken! Perfekt für Bierzapfanlagen (Fass oder über Pytho). Wählen Sie frei die Anordnung der Becken, ob sie sich rechts oder links befinden sollen, entsprechend Ihren Vorlieben. Passen Sie Ihre Theke mit einer breiten Palette von Schubladen und Türen an, die in Voll- oder Glastür-Versionen erhältlich sind, um die perfekte Atmosphäre gemäß Ihren Wünschen zu schaffen.

Bar Theke « Bar Line »

- Innen- und Vorderseite aus Edelstahl AISI 304 - Seitenverkleidung aus Edelstahl AISI 430 Scotch-Brite und Rückseite aus verzinktem Blech. - Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304 mit umlaufender Ablaufrinne, Abtropfgitter und Gläserausschank, geschweißte Spüle(n) mit Überlauf. - Kühlreserve mit Edelstahlregalen. - Frontale Zugänglichkeit zur Kompressoreinheit, erleichtert die Inspektion. Kompressoreinheit der Klimaklasse 4 (Temperatur von 30°C - Luftfeuchtigkeit von 55%), im Möbelstück integriert, belüfteter Kondensator. - Kältemittel R455a. - Verdampfer mit "Schlangelinie" im hinteren Wandbereich eingebettet. - Belüftete Reserve, automatische Abtauung. - Bedienfeld vorne mit Hauptschalter und elektronischem Regler, digitale Anzeige. - Polyurethan-Isolierung ohne FCKW (50 mm). - Gerät gemäß allen geltenden CE-Normen gebaut. - NB: Türzubehör, Schubladen, Regale usw. nicht im Lieferumfang enthalten.



Edelstahl-Schubladenblock-Kit (1/2 + 1/2) x KBR...
mm : 560x805xh550 -

K-T1/2

578,00 EUR



Edelstahl-Schubladenblock-Kit (2/5+3/5) x KBR...
mm : 560x805xh550 -

K-T25/35

587,00 EUR



Edelstahl-Schubladenblock-Kit (1/3+1/3+1/3) x KBR...
mm : 560x805xh550 -

K-T1/3

792,00 EUR



Edelstahl-Volltür x KBR...
mm : 560x805xh55 -

K-P1/L

201,00 EUR



Glastür x KBR...
mm : 560x805xh55 -

K-P1/V

424,00 EUR



Edelstahl-Rückwandregal für Fach mit Tür
mm : 475x550xh22 -

K-PF

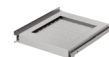
67,00 EUR



Edelstahl-Zwischenregal für Fach mit Tür
mm : 475x550xh22 -

K-Pi

85,00 EUR



Auszugbare Edelstahl-Hinterregal auf Führungen für Fach mit Tür
mm : 550x640xh60 -

K-PF/E

246,00 EUR

Jumbo Line EVO

GN2/1 - EN 600x400mm

525 L



PFV55/X-R6
NFT55/X-R2

PFV55/X-R6G

NFT55/X-R2G

PFV55-R6G

PFV55-R6
NFT55-R2

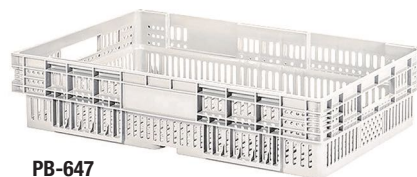
NFT55-R2G



EN 600X400
GN2/1



Accessory



PB-647

ADVANTAGE - Schränke (Made in Europe) GN 2/1 - EN 600x400 mit Skinplate-Weiß- oder Edelstahl-Finish. "Umweltfreundlich" mit ökologischen Kältemitteln R600a oder R290 - Niedriger Energieverbrauch, noch leistungsfähigere Kältekomponenten, elektronischer Regler, LED-Beleuchtung (nur für Glastürenschränke),... - Serienmäßiges Schlüsselschloss. - 4 Räder und 2 verstellbare Füße. - Möglichkeit, sie nebeneinander zu platzieren "Side by Side."

Kühl- und Gefrierschränke, GN2/1 - EN 600x400mm, 525L

- Innenraum aus weißem formgepresstem ABS. - Interne Abmessungen: 650x538xh1480mm. - Tür mit magnetischem Dichtungsverschluss, automatische Rückstellung. - Thermoformierte Gleitschienen. - Gestanzter Innenboden, abgerundete Winkel und Ecken. - Lüfter stoppt beim Öffnen der Tür. - Digitale Anzeige. - Isolierung (60 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne CFC. - Kompressoraggregat der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), im unteren Teil untergebracht. - Positive Temperatur: Ventilierter Rollbond-Verdampfer. Automatische Abtauung, Selbstverdunstung. 4 verstellbaren Gittern aus kunststoffbeschichtetem Stahl. - Negative Temperatur: Statische Verdampfer "6 Verdampfergitter". Manuelle Abtauung, Selbstverdunstung des Kondensats.

		Color	LED	Glass	T°	Refrigeration	kW	mm	
PFV55-R6	A G C	White	-	-	+1° +8°	Ventilated	0,20	750x740xh1900	1 368,00 EUR
PFV55/X-R6	A G C	Stainless steel	-	-	+1° +8°	Ventilated	0,20	750x740xh1900	1 493,00 EUR
PFV55-R6G	A G B	White	Yes	Yes	+1° +8°	Ventilated	0,24	750x740xh1900	1 644,00 EUR
PFV55/X-R6G	A G B	Stainless steel	Yes	Yes	+1° +8°	Ventilated	0,24	750x740xh1900	1 744,00 EUR
NFT55-R2		White	-	-	-18° -22°	Static	0,30	750x740xh1900	1 493,00 EUR
NFT55/X-R2		Stainless steel	-	-	-18° -22°	Static	0,30	750x740xh1900	1 619,00 EUR
NFT55-R2G		White	Yes	Yes	-18° -22°	Static	0,45	750x740xh1900	2 070,00 EUR
NFT55/X-R2G		Stainless steel	Yes	Yes	-18° -22°	Static	0,45	750x740xh1900	2 196,00 EUR
PB-647								600x400xh130	31,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Discover the new Diamond's products on www.diamond-eu.com

NEW

Jumbo Line EVO 400 L



R600a R290

230/1N 50 Hz

Kühl- und Gefrierschränke, 400 Liter

- Interne Abmessungen: 477x470xh1590mm. - Tür mit magnetischem Dichtungsver-schluss, automatischer Rückstellung. - Lüfterstopp bei Türöffnung. - Digitale Anzeige. - Kompressoraggregat der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luft-feuchtigkeit 55%), hinten untergebracht. - Positive Temperatur: Kältemittel R600a. Belüf-terter Rollbond-Verdampfer. Automatische Abtauung, Selbstverdunstung. 4 herausnehmbare, kunststoffbeschichtete Stahlgitterböden. Isolierung (50 mm) aus ex-pandiertem Polyurethan, ohne CFC. - Negative Temperatur: Kältemittel R290. Statische Verdampfer mit "6 Verdampfergittern". Manuelle Abtauung, Selbstverdunstung des Kon-densats. Isolierung (60 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne CFC

ADVANTAGE - Schränke (Made in Europe) mit weißer oder Edel-stahl-Skinplate-Oberfläche. "Öko-verantwortlich" mit ökologischen Kälte-mitteln R600a oder R290. - Geringer Energieverbrauch, noch effizientere Kältekomponenten, elektronischer Regler, thermoformierte Gleiter, LED-Be-leuchtung (Glasvitrinen),... - Schlüsselschloss serienmäßig. - 4 Räder und 2 verstellbare Füße. - Möglichkeit, sie nebeneinander zu platzieren "Side by Side".

		Color	LED	Glass	T°	Refrigeration	kW	mm	
PFV402-R6	A ↑ G	White	-	-	+1° +8°	Ventilated	0,18	590x645xh1860	1 117,00 EUR
PFV402-R6X		Stainless steel	-	-	+1° +8°	Ventilated	0,18	590x645xh1860	1 217,00 EUR
PFV402-R6/G	A ↑ G	White	Yes	Yes	+1° +8°	Ventilated	0,18	590x645xh1860	1 317,00 EUR
PFV402-R6X/G		Stainless steel	Yes	Yes	+1° +8°	Ventilated	0,18	590x645xh1860	1 405,00 EUR
NFT402-R2		White	-	-	-16° -22°	Static	0,32	620x675xh1860	1 292,00 EUR
NFT402-R2X		Stainless steel	-	-	-16° -22°	Static	0,32	620x675xh1860	1 393,00 EUR
NFT402-R2/G		White	Yes	Yes	-16° -22°	Static	0,32	620x675xh1860	1 794,00 EUR
NFT402-R2X/G		Stainless steel	Yes	Yes	-16° -22°	Static	0,32	620x675xh1860	1 869,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

For more info visit www.diamond-eu.com

Jumbo Line EVO 200 L



PFV202-R6X/G

PFV202-R6X

NFT202-R6X

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE - Edelstahlchränke (Made in Europe) vollständig aus Edelstahl, außer dem Gefrierschrank (Innenraum aus Aluminium). "Umweltfreundlich" mit umweltfreundlichen Kältemitteln R600a oder R290 - Niedriger Energieverbrauch, noch leistungsfähigere Kältekomponenten, elektronischer Regler, Edelstahlgestelle, LED-Beleuchtung (belüfteter Kühlschrank) usw. - Serienmäßiges Schlüsselschloss. - 4 verstellbare Füße. - Möglichkeit, sie nebeneinander zu platzieren "Side by Side".

Kühl- und Gefrierschränke, 200 Liter

- Kältemittel R600a. - Interne Abmessungen: 460x410xh680mm. - Tür mit magnetischem Dichtungsverschluss, automatische Rückstellung. - Edelstahlregale. - 2 herausnehmbare, kunststoffbeschichtete Stahlgitterböden. - Lüfterstopp bei Türöffnung (ventilierter Kühlschrank). - Digitale Anzeige. - Kompressoraggregat der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C - Relative Luftfeuchtigkeit 55%), hinten untergebracht. - 4 verstellbare Füße. - Positive Temperatur: Ventilierter Rollbond-Verdampfer. Automatische Abtauung, Selbstverdunstung. Isolierung (50 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne CFC. - Negative Temperatur: Statischer Verdampfer. Manuelle Abtauung, Selbstverdunstung des Kondensats. Isolierung (60 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne CFC.

	Color	LED	Glass	T°	Refrigeration	kW	mm	
PFV202-R6X	stainless steel	Yes	-	+1° +8°	Ventilated	0,15	600x600xh835	1 029,00 EUR
PFV202-R6X/G	stainless steel	Yes	Yes	+1° +8°	Ventilated	0,13	600x600xh835	1 104,00 EUR
NFT202-R6X	stainless steel	-	-	-16° -22°	Static	0,11	600x600xh835	1 117,00 EUR

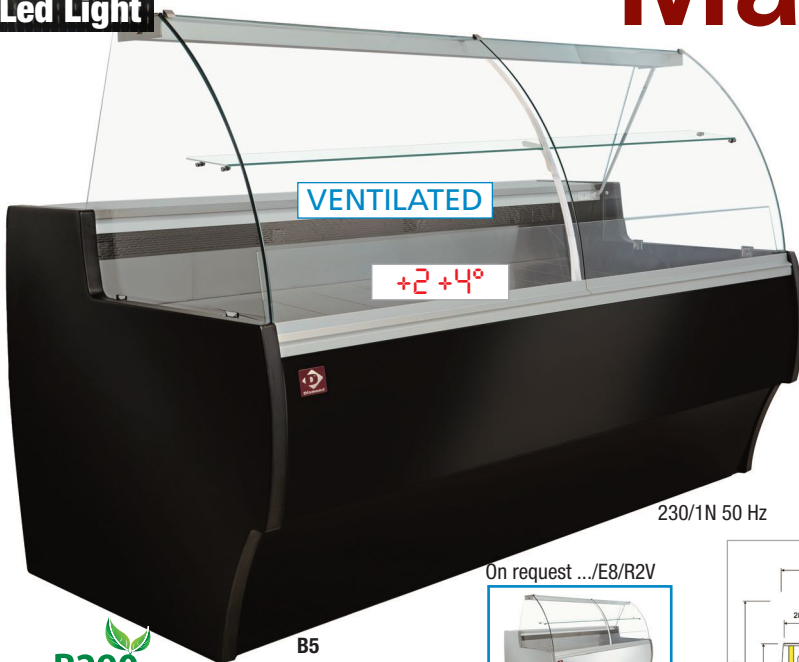


Mantova EVO

PLUS Gleichmäßige Temperatur, bessere Lebensmittelkonservierung, größere Ausstellungsfläche 750.

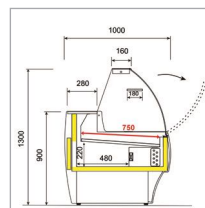
Belüftete gekühlte Ausstellungstheken mit gewölbtem Glas und Lagerung

- Klappbare gewölbte Glasscheiben aus "gehärtetem Glas". - Zwischen-scheibe, Vitrinenbeleuchtung, LED-Typ. - Außenseite aus kunststoffbeschichteter Blechtafel, Seiten aus ABS, Arbeitsplatte aus AISI 304-Edelstahl, Steckdose 230V/1. - Ausstellung aus Edelstahl AISI 304. - Elektronischer Regler (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellung. - Belüfteter Verdampfer (Zwangsbelüftung). - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Automatische Abtauung. - Kühlreserve. - Hinweis: Plexiglas-Türen nicht enthalten.



230/1N 50 Hz

On request .../E8/R2V



B5

	mm	
MA15/B5-R2V	1500	3 516,00 EUR
MA20/B5-R2V	2000	4 647,00 EUR
MA25/B5-R2V	2500	5 526,00 EUR
MA30/B5-R2V	3000	5 902,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Discover the new Diamond's products on www.diamond-eu.com

NEW

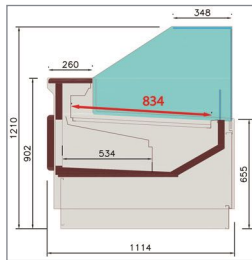
Porto Line



R290

230/1N 50 Hz

Belüftete Theken, mit Vorratsbehälter, vertikale Glasplatte 90° mit Kolbenlift - FULL BLACK
 - Seiten aus lackiertem Marine-Sperrholz, Front aus schwarz lackiertem Stahl (Epoxid), Arbeitsplatte aus Edelstahl. - Peripheres Sockel aus Edelstahl – Frontscheibe gerade bei 90°, Glassystem mit hydraulischen Kolben. - Profile aus schwarz eloxiertem Aluminium. - Auslage 834mm. - LED-Beleuchtung. - Elektronischer Regler. - Automatische Abtauung. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Mit gekühltem Lager. - Hinweis: Plexiglastüren nicht enthalten.



	mm	kW	Compressor(s)	Door(s)	
DPT13-V5	1310x1114xh1210	0,48	1	1	6 327,00 EUR
DPT17-V5	1620x1114xh1210	0,53	1	2	6 705,00 EUR
DPT20-V5	1935x1114xh1210	0,62	1	2	7 767,00 EUR
DPT26-V5	2560x1114xh1210	0,8	2	3	8 648,00 EUR
DPT32-V5	3185x1114xh1210	0,85	2	4	9 806,00 EUR
DPT38-V5	3810x1114xh1210	1,27	2	4	11 356,00 EUR

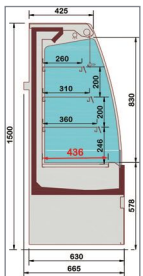
Rimini Line



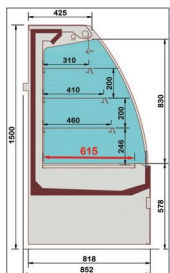
R290

Halbwandige Kühleinheiten, Selbstbedienung, offen, mit Vorhang - FULL BLACK

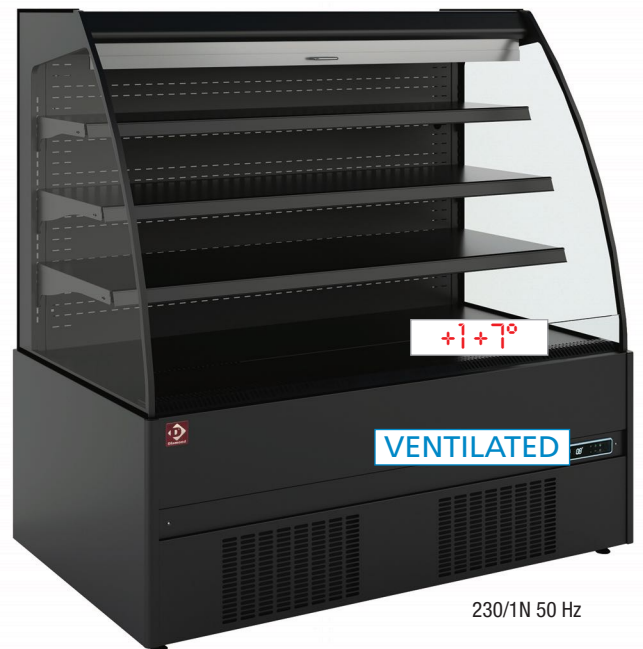
- Innen- und Außenseite aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy). - Außenfenster aus gehärtetem Glas. - 3 Zwischenregale mit höhenverstellbaren Preisschildleisten. - Nachtvorhang. - Eingebaute Kompressoreinheit (variable Geschwindigkeit), Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronischer Regler. - Automatische Abtauung mit automatischer Verdunstung des Kondensats. - LED-Beleuchtung. - Version erhältlich mit einer Tiefe von 665mm (Ref.: ERM...) oder 852mm (Ref.: FRM...).



	mm	kW	Compressor(s)	
ERM13-P5	1310x665xh1500	0,8	1	4 692,00 EUR
ERM15-P5	1510x665xh1500	1,12	2	4 711,00 EUR
ERM20-P5	1935x665xh1500	1,2	2	5 805,00 EUR



	mm	kW	Compressor(s)	
FRM13-G5	1312x852xh1500	0,8	1	4 445,00 EUR
FRM15-G5	1512x852xh1500	1,12	2	4 783,00 EUR
FRM19-G5	1937x852xh1500	1,2	2	5 890,00 EUR
FRM25-G5	2562x852xh1500	1,49	2	6 531,00 EUR

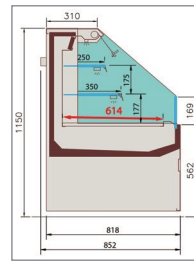


230/1N 50 Hz

Bologna Line



R290



Halbwandige Kühleinheiten, Selbstbedienung, offen - SCHWARZ

- Innen- und Außenseite aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy). - Außenfenster aus Plexiglas (15mm). - Ausstellungsfläche 614mm. - 2 höhenverstellbare Regalböden aus gehärtetem Glas mit "Preisschild"-Formung. - Nachtvorhang. - LED-Beleuchtung unter jedem Regalboden. - Integrierte Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronischer Regler. - Automatische Abtauung mit Selbstevaporation des Kondensats.



Led Light

	mm	kW	Compressor(s)	
GBN13-L5	1315x902xh1150	1,08	2	4 563,00 EUR
GBN15-L5	1515x902xh1150	1,12	2	4 859,00 EUR
GBN20-L5	1940x902xh1150	1,2	2	6 023,00 EUR
GBN26-L5	2565x902xh1150	1,49	2	6 692,00 EUR

Como Line

Wand-Kühlmöbel, Glaswangen, Selbstbedienung, Schwenktüren - SCHWARZE Dekoration

- Innen- und Außenseite aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy). - Integrierte Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronischer Regler. - Automatische Abtauung mit Selbstevaporation des Kondensats. - LED-Beleuchtung

Kühlschrank-Wandmöbel

- 610 mm Ausstellungsfläche. - Panoramische doppelt verglaste "Thermopane®" Seiten. - 4 verstellbare schwarze Regalböden (460 mm) mit Neigungsverstellung (0° bis 12°), mit "Preisschild"-Formung

	mm	kW	Compressor(s)	
SCM14-C5	1350x898xh2040	0,76	1	4 805,00 EUR
SCM16-C5	1550x898xh2040	0,86	1	5 345,00 EUR
SCM20-C5	1975x898xh2040	1	2	6 660,00 EUR
SCM26-C5	2600x898xh2040	1,33	2	7 805,00 EUR

Gefrier-Wandmöbel

- 570 mm Ausstellungsfläche. - ABS-Seitenwände. - Flügeltüren mit dreifach verglastem "Thermopane®". - 4 verstellbare schwarze Gitterregale (505 mm) mit "Preisschild"-Formung

	mm	kW	Compressor(s)	
TCM14-D5	1350x898xh2040	0,76	1	6 724,00 EUR
TCM16-D5	1550x898xh2040	1,24	2	7 999,00 EUR
TCM20-D5	1975x898xh2040	1,69	2	9 250,00 EUR

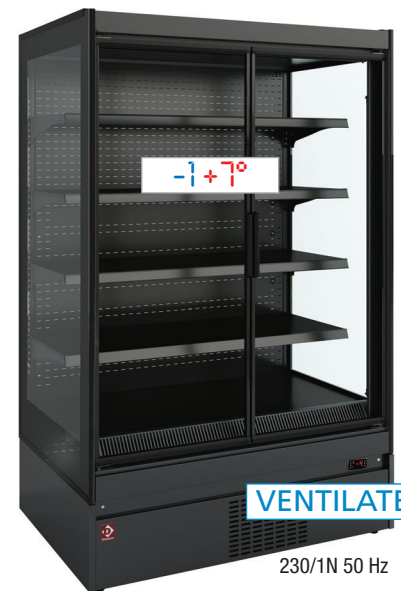
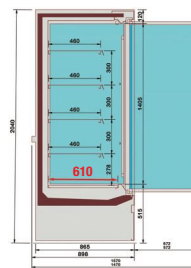
TCM14-D5 TCM16-D5 - TCM20-D5



R290



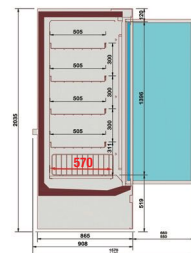
Led Light



R290



Led Light

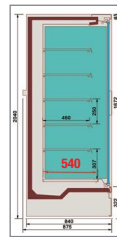


NEW

Napoli Line

Wand-Kühlmöbel, Selbstbedienung, Flügeltüren - FULL BLACK

- Innen- und Außenseite aus schwarzem Stahlblech. - Panoramische doppelt verglaste "Thermopane®"-Seiten. - 540 mm Ausstellungsfläche. - 5 verstellbare schwarze Regale (460mm) mit Neigungsoption (0° bis 12°), ausgestattet mit "Preisschild"-Leiste. - Nachtvorhang. - LED-Beleuchtung. - Integrierte Kompressoreinheit (variable Geschwindigkeit), Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronischer Regler. - Automatische Abtauung mit Selbstevaporation des Kondensats.



VENTILATED

R290



230/1N 50 Hz



Led Light

	mm	kW	Compressor(s)	
RNP13-U5	1310x87	0,37	1	6 073,00 EUR
RNP20-U5	1935x87	0,44	2	8 736,00 EUR
RNP26-U5	2560x87	0,71	2	9 925,00 EUR
RNP39-U5	3810x87	0,74	3	13 232,00 EUR



Imola Line



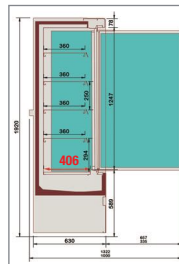
VENTILATED

230/1N 50 Hz



Led Light

R290



Wand-Kühlmöbel, Selbstbedienung, Flügeltüren - FULL BLACK

- Äußere und innere Ausführung aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy). - Panoramische Doppelverglasung "Thermopane®", Polyurethan-Isolierung ohne CFC. - Verstärkte Drehtüren. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronischer Regler. - Automatische Abtauung mit Selbstevaporation des Kondensats. - LED-Beleuchtung im oberen Teil und in den Türsäulen.

Kühlschrank-Wandmöbel, Tiefe 665 mm

- Ausstellungsfläche 406 mm. - 4 verstellbare schwarze Regalböden (360 mm) mit "Preisschild"-Formung.

	mm	kW	Compressor(s)	
LML09-F5	866x665xh1920	0,49	1	3 819,00 EUR
LML13-F5	1310x665xh1920	0,57	1	4 424,00 EUR
LML15-F5	1510x665xh1920	0,61	1	4 731,00 EUR
LML20-F5	1935x665xh1920	1,19	2	6 063,00 EUR

LML09-FX - LML20-FX

LML13-FX - LML15-FX



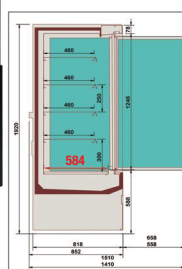
VENTILATED

230/1N 50 Hz



Led Light

R290



Kühlschrank-Wandmöbel, Tiefe 852mm

- Ausstellungsfläche 584 mm. - 4 verstellbare schwarze Regalböden (460 mm) mit "Preisschild"-Formung.

	mm	kW	Compressor(s)	
PML09-H5	866x852xh1920	0,49	1	4 045,00 EUR
PML13-H5	1310x852xh1920	0,57	1	4 566,00 EUR
PML15-H5	1510x852xh1920	0,61	1	4 917,00 EUR
PML20-H5	1935x852xh1920	1,19	2	6 296,00 EUR
PML25-H5	2500x852xh1920	1,51	2	7 380,00 EUR



Imola Line

Wand-Kühlmöbel, Selbstbedienung, Flügeltüren - FULL INOX

- Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahlblech AISI 304. - Panoramatische Doppelverglasung "Thermopane®", Polyurethan-Isolierung ohne CFC. - Verstärkte Drehtüren. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronischer Regler. - Automatische Abtauung mit Selbstevaporation des Kondensats. - LED-Beleuchtung im oberen Teil und in den Türsäulen. - Hinweis: "Obst/Gemüse"-Version auf Anfrage erhältlich.

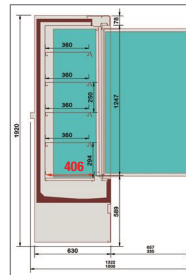
Kühlschrank-Wandmöbel, Tiefe 665 mm

- Ausstellungsfläche 406 mm. - 4 verstellbare Regale (360 mm) aus AISI 304 Edelstahl, ausgestattet mit "Preisschild"-Formung

	mm	kW	Compressor(s)	
MML09-FX	866x665xh1920	0,49	1	4 370,00 EUR
MML13-FX	1310x665xh1920	0,57	1	5 106,00 EUR
MML15-FX	1510x665xh1920	0,61	1	5 477,00 EUR
MML20-FX	1935x665xh1920	1,19	2	6 959,00 EUR



VENTILATED



230/1N 50 Hz

MML09-FX - MML20-FX



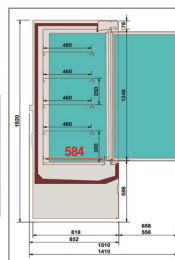
MML13-FX - MML15-FX



230/1N 50 Hz



VENTILATED



Kühlschrank-Wandmöbel, Tiefe 852mm

- Ausstellungsfläche 584 mm. - 4 verstellbare Regale (460 mm) aus AISI 304 Edelstahl, ausgestattet mit "Preisschild"-Formung

	mm	kW	Compressor(s)	
QML09-HX	866x852xh1920	0,49	1	4 477,00 EUR
QML13-HX	1310x852xh1920	0,57	1	5 273,00 EUR
QML15-HX	1510x852xh1920	0,61	1	5 724,00 EUR
QML20-HX	1935x852xh1920	1,19	2	7 396,00 EUR
QML25-HX	2500x852xh1920	1,51	2	8 713,00 EUR



VENTILATED



230/1N 50 Hz

HOT

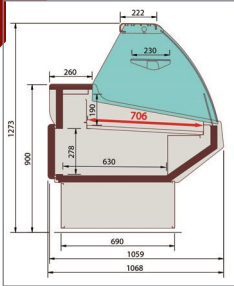
Aosta Line

Beheizte Vitrine, Selbstbedienung, mit Glastür, auf Rädern - FULL BLACK

- Außen- und Innenverkleidung aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy). - Panoramatische Doppelverglasung "Thermopane®" Seiten. - Ausstellungsfläche 487 mm. - Verstärkte Drehtüren. - Ventilationsheizung. - Regale aus Edelstahlgitter (AISI 304) (487mm) im 9°-Winkel. - Elektronischer Regler (digitale Anzeige). - LED-Beleuchtung. - Geliefert mit 4 Rädern, 2 mit Bremsen.

	mm	kW	Shelves	
HAS08-P5	800x741xh1497	3,1	3	3 902,00 EUR
HAS10-P5	1000x741xh1497	3,7	3	4 445,00 EUR
HAS08-G5	800x741xh1917	3,1	4	4 368,00 EUR
HAS10-G5	1000x741xh1917	3,7	4	4 844,00 EUR

NEW



Led Light

R290

230/1N 50 Hz

Monaco Line

	mm	kW	Compressor(s)	Door(s)	
CMN11-S3	1050x1070xh1277	0,32	1	1	3 063,00 EUR
CMN13-S3	1300x1070xh1277	0,46	1	1	3 527,00 EUR
CMN15-S3	1510x1070xh1277	0,47	1	2	3 718,00 EUR
CMN20-S3	2010x1070xh1277	0,54	2	3	4 451,00 EUR
CMN25-S3	2510x1070xh1277	0,85	2	4	5 310,00 EUR
CMN30-S3	2930x1070xh1277	0,98	2	4	5 641,00 EUR

Statische Theken, mit Reserve, gewölbtes Glas - Weiße Front
 - Außenkonstruktion aus verzinktem Stahlblech, Epoxidharz-Behandlung, Seiten aus ABS, Arbeitsplatte aus Edelstahl. - Umklappbare Frontscheibe. - Zwischentablare. - Auslage 706mm. - LED-Beleuchtung. - Elektronischer Regler. - Automatische Abtauung. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Mit gekühltem Lager. - Hinweis: Plexiglastüren nicht enthalten.

Tilting bratt pan 120 L

ADVANTAGE Steigern Sie Ihre Produktion mit unseren Gas- und Elektro-Bratpfannen von 120 Litern.

Robust, leistungsstark und einfach zu bedienen. Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einem gestanzten Deckel für eine elegante Oberfläche. Die elektrisch neigbaren Pfannen mit abgerundeten Ecken vereinfachen den Entladevorgang. Ein Wasserhahn oben erleichtert das Befüllen der Pfanne. Erhältlich in zwei Versionen: Gasheizung mit Edelstahlbrennern und elektrischer Zündung sowie elektrische Heizung mit gepanzerten Edelstahlwiderständen unter der Pfanne. Unsere Bratpfannen werden allen Ihren Anforderungen gerecht.



E9/BRI12-N

Sautépfannen schwenkbar 120 L

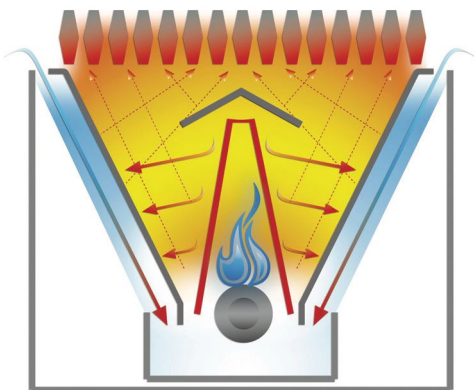
- Kippbehälter aus 13 mm dickem Edelstahl AISI 304 mit hoher Wärmeleitfähigkeit - Tiefgezogener oberer Behälterdeckel, Scharniere aus rostfreiem Stahl mit Torsionsfeder. Sicherheitsvorrichtung zur Unterbrechung des Betriebs beim Anheben des Beckens serienmäßig. - Elektrisches Kippen des Beckens. Konstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304, verstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. - Oberteil (20/10 mm) aus rostfreiem Stahl AISI 304 - Wasserdichtigkeit "IPX5".

	Sink	kcal/h	kW	mm	
G9/BRI12-N	1013x660xh245	24935	-	1200x930xh850	9 559,00 EUR
E9/BRI12-N	1013x660xh245		20,3	1200x930xh850	8 404,00 EUR

For more info visit www.diamond-eu.com

Grills High Power

NEW



ADVANTAGE Optimieren Sie Ihre Leistung mit HIGHT POWER Grills! - Gasheizung: Die Hochleistungsstrahlungstechnologie beseitigt alle Kältezonen und gewährleistet extrem hohe Temperaturen auf der gesamten Kochfläche. Die emaillierten Gusseisengitter bieten eine Antihafbeschichtung für perfektes Kochen Ihrer Speisen. Darüber hinaus speichern die dicken Gitter mehr Wärme, was zu erheblichen Energieeinsparungen führt! Abnehmbare Deflektoren und Strahler aus AISI441-Edelstahl für eine einfache Wartung. - Elektrische Heizung: Das einzigartige Design der "U"-förmigen Grillroste, die die Heizelemente umgeben, kombiniert mit darunter angebrachten Deflektoren, sorgt für schnelles Kochen auf der gesamten Oberfläche und eine reibungslose Bewältigung von Produktionshöhepunkten, was Ihnen wertvolle Zeit spart! Der reduzierte Abstand zwischen den Heizelementen und den Rosten reduziert den Energiebedarf und führt zu erheblichen Kosteneinsparungen!



G17/GPLP1-HP

Gasgrills HP

- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Antihaf-Guss-Eisen-Kochrost. - Gasheizung durch Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme. - Abnehmbare Deflektoren und Strahler. - Herausnehmbare Fettablaufschublade(n).

	Working Area	kcal/h	mm	
G17/GPLP1-HP	371x472	6018	400x700xh250	3 830,00 EUR
G17/GPLP2-HP	742x472	12038	800x700xh250	4 746,00 EUR
G22/GPLP1-HP	371x644	9028	400x900xh250	4 766,00 EUR
G22/GPLP2-HP	742x644	18056	800x900xh250	5 994,00 EUR
G22/GPLP3-HP	1113x644	27085	1200x900xh250	7 250,00 EUR

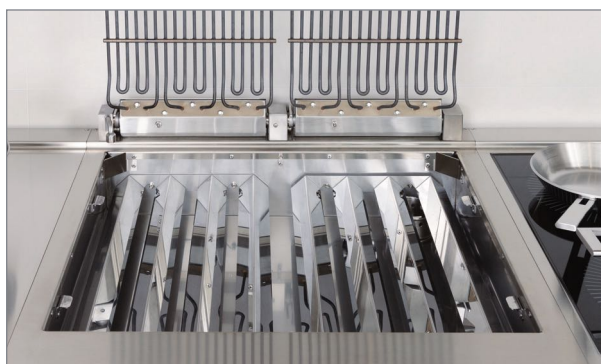


E22/GPLP3-HP

Elektrischer Grills HP

- Ausführung in Edelstahl AISI 304. - Grillroste in U-Form aus Edelstahl mit 2 mm Dicke. - Abnehmbare Roste und Ablenkleche für eine einfache Wartung. - Unterer Wasserbehälter aus Edelstahl. - Wasserhahn zum Befüllen des Beckens. - Wasserablauf über den Überlauf (mit Filter). - Geschützte Heizstäbe aus Edelstahl, um 90° anhebbar.

	Working Area	kW	mm	
E17/GPLP1-HP	345x400	3.75	400x700xh250	3 661,00 EUR
E17/GPLP2-HP	690x400	7.5	800x700xh250	5 323,00 EUR
E17/GPLP3-HP	1030x400	11.25	1200x700xh250	7 190,00 EUR
E22/GPLP1-HP	345x600	5.8	400x900xh250	3 967,00 EUR
E22/GPLP2-HP	690x600	11.6	800x900xh250	6 089,00 EUR
E22/GPLP3-HP	1030x600	17.4	1200x900xh250	7 581,00 EUR



NEW

Pulse EVO



ADVANTAGE Entsprechend den CE-Normen und der deutschen DIN 18869 - T1 Norm gemäß VDI 2052 sind diese Ventilatoren für die optimale Luftabsaugung bei hohen Temperaturen und in Gegenwart von Fettkomponenten in Industrieküchen und Restaurants ausgelegt. Sie eignen sich sowohl für den Innen- als auch für den Außenbereich. Ihr Design gewährleistet eine einfache Wartung und eine vollständig einstellbare Luftstromrichtung.

Zentrifugallüfter "Abströmung" mit isoliertem Gehäuse

- Einzugsrad-Zentrifugalventilatoren mit integriertem Motor (Betriebstemperatur/Widerstand: -20° bis +110°C). Aluminiumprofile und verzinkte Paneele mit 20 mm Schalldämmung. Geschlossener Motor, Schutzart IP54, mit thermischem Schutz (in einem wasserdichten Gehäuse).

Variator	mm	Voltage	kW	m³/h	Pa		
CVX/2M	500x500xh500	230V/1N 50Hz	0,55	2200	200	1 394,00 EUR	
CVX/4M	VS4/A & VK5/B	560x560xh560	230V/1N 50Hz	0,42	3200	200	1 476,00 EUR
CVX/6M	700x700xh700	230V/1N 50Hz	0,65	4200	200	1 739,00 EUR	
CVX/8M	VS8/A & VK8/B	700x700xh700	230V/1N 50Hz	1	5600	200	1 980,00 EUR
CVX/4T	560x560xh560	400V/3N 50Hz	0,42	3400	200	1 481,00 EUR	
CVX/6T	VF42/C & VF46/C	700x700xh700	400V/3N 50Hz	0,75	4400	200	1 550,00 EUR
CVX/8T	700x700xh700	400V/3N 50Hz	1	5800	200	1 875,00 EUR	



Elektronischer Regler
mm : 128x88xh73 - V : 230/1N 50-60Hz

VS4/A **123,00 EUR**



Elektronischer Regler + Schalter für TL
mm : 128x88xh73 - V : 230/1N 50-60Hz

VK5/B **126,00 EUR**



Elektronischer Regler
mm : 158x130xh95 - V : 230/1N 50-60Hz

VS8/A **175,00 EUR**



Elektronischer Regler + Schalter für TL
mm : 150x110xh130 - V : 230/1N 50-60Hz

VK8/B **193,00 EUR**



Elektronischer Regler - IP20.
mm : 123x83xh173 - V : 400/3N 50-60Hz

VF42/C **719,00 EUR**

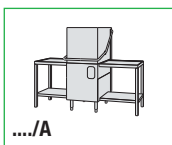


Elektronischer Regler - IP66
mm : 162x161xh232 - V : 400/3N 50-60Hz

VF46/C **1 115,00 EUR**



Active Wash



.../A



Durchschubspülmaschine Korb 500x500 mm

PLUS Vollständig "tiefgezogener" Tank (20 Lit., 2,5 kW). Integrierter Tankfilter aus Edelstahl. Peristaltischer" Dispenser zum Spülen des serienmäßigen Produkts. Auf Anfrage: Flüssigwaschmitteldosieret "peristaltisch" und Ablasspumpen-Set. Patentierte" Filterpumpe, um das Waschwasser länger und auf der richtigen Temperatur zu halten. CSD Digitales Bedienfeld (Soft Touch). EED Energieeinsparung. DRD Beschleunigte Vorwärmphase. DID Automatische Diagnose im Falle einer Anomalie. ADD Display T° Tank und Kessel (HACCP-Standard). RGD Konstante Nachspültemperatur von 85°C, stabiler Druck, über die gesamte Nachspülzeit. Selbstreinigungszyklus (halbautomatisch). BTD "Break Tank" Anti-Verschmutzungs-Vorrichtung Typ AB, einschließlich der Spülpumpe (atmosphärischer Kessel). NB: Maschinen mit Garantie für die Wasserversorgung "Osmose". Ed. 8-427

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

Der Wasserenthärter arbeitet kontinuierlich, enthärtet Wasser, unabhängig von der Anzahl der Waschgänge, bietet ein perfektes Ergebnis und den Vorteil, dass ein Anhalten der Spülmaschine nicht nötig ist, um eine Regenerierung der Harze zu erlangen. Während des Waschgangs ermöglichen die Schaltkreise die Regenerierung der Harze!

	mm	Continuous Water softener	Break Tank*	kW	
D26/6B	710x800xh1530/2010	-	Yes	8,7	5 632,00 EUR
D26/6B/A	2120x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			6 472,00 EUR
D26/6B-AC	710x800xh1530/2010	Yes	Yes	8,7	5 890,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

Durchschubspülmaschine CROSSOVER

PLUS - Komplette tiefgezogene, doppelwandig isolierter Tank (30L, 2,5 kW). Beckenfilter komplett aus Edelstahl. Der patentierte Pumpenfilter ermöglicht es, das Spülwasser länger auf der richtigen Temperatur zu halten. Dosierer für Klarspülprodukte: "peristaltisch". CSD: Digitales Bedienfeld (soft touch) EED zur Verbrauchsoptimierung. DRD beschleunigtes Aufheizen. DID System zur Selbstdiagnose ADD Anzeige von Boiler und TankTemperatur(HACCP konform). RGD, garantiert einen konstanten Wasserdruck und eine konstante Spültemperatur von 85°C während des gesamten Spülvorganges. BTD Break Tank AntiVerschmutzungssystem vom Typ AB. NB : alle Maschinen können mit OSMOSE Wasser betrieben werden Ed. 8-431

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

Der Wasserenthärter arbeitet kontinuierlich, enthärtet Wasser, unabhängig von der Anzahl der Waschgänge, bietet ein perfektes Ergebnis und den Vorteil, dass ein Anhalten der Spülmaschine nicht nötig ist, um eine Regenerierung der Harze zu erlangen. Während des Waschgangs ermöglichen die Schaltkreise die Regenerierung der Harze!



Active Wash



CROSSOVER
by Diamond

CONTINUOUS WATER SOFTNER



.../A

	mm	Continuous Water softener	Detergent Dispenser	Break Tank*	kW	
DCR37/6-AC	788x835xh1565/2080	Yes	Yes	Yes	9,5	6 503,00 EUR
DCR37/6-AC/A	2392x835xh1565/2080			Dishwasher Entry : Right or Left		7 607,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

400-230/3N 50Hz



On request

Active
Wash



300 mm

Break Tank

230/1N 50 Hz

Gläserpülmaschine Körb 400x400 mm "Doppelwandige"

- Von 60 bis 24 Körbe/Std., Zyklus 60" - 120" - 150" . - Wasch- und Spülarm (unten und oben) rotierend (unterhalb aus Edelstahl) - Selbstreinigende Düsen - Tür mit "eingestanzter" Doppelwand mit herausnehmbarer Dichtung. - herausziehbares Bedienfeld - Automatisches Auffüllen des Tanks - Rückschlagventil - Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2 Liter), Boiler (mit Druck) aus Edelstahl (2,6 Lit., 2,65 kW). - Mikroschalter bei Türöffnung - Sicherheitsthermostat - "Set Spülpumpe", "Set Dosierer für Flüssigwaschmittel" - Ausführung: aus Edelstahl AISI 304 - In Serie: 2 Körbe, 1 Halterung für "kleine Teller", 1 Behälter

PLUS - Kompletter Tank eingestanz (8 Lit., 0,6 kW). - kompletter Tankfilter, aus "gegossenem" Edelstahl - "peristaltischer" Dosierer für Flüssigwaschmittel und Set für Ablasspumpe - eingestanzte Schiebekörbe, keine Unebenheiten und keine Kalkablagerung - patentierter Pumpenfilter ermöglicht das Waschwasser bei richtiger Temperatur zu erhalten. Waschpumpe (Doppelabfluss) mit hoher Leistung garantiert wichtige Energieeinsparungen. - CSD Digitalsteuerung (Soft Touch) - EED Energieeinsparung - TGD Vorrichtung garantiert eine Spülung bei 85°C. Selbstreinigender Zyklus (halbreinigend) - DRD Beschleunigungsstufe bei der Vorwärmung - DID Selbstdiagnose bei Anomalien - ADD Temperatur- Anzeige des Tanks und des Boilers (norme HACCP) - CID Tür mit automatischer Schließung "soft contact" (teilweise Schließung zum Entweichen von Dampf). NB: Geräte sind für die Nutzung von "Osmose"- Wasser geeignet. Ed. 8-413

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D281/6	465x550xh700	-	K	-	3,5	1 790,00 EUR
D281/6-A	465x550xh700	Yes	K	-	3,5	2 046,00 EUR
D281/6-PS	465x550xh700	-	Yes	-	3,5	1 969,00 EUR
D281/6B	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5	2 081,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Geschirrpülmaschine Korb 500x500 mm

- Von 60 bis 24 Körbe/Std., Zyklus 60" - 150" und kontinuierlich . - Wasch- und Spülarm (unten und oben) rotierend (unterhalb aus Edelstahl) - Selbstreinigende Düsen - Tür mit "eingestanzter" Doppelwand mit herausnehmbarer Dichtung. - herausziehbares Bedienfeld - Automatisches Auffüllen des Tanks - Rückschlagventil - Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Boiler (mit Druck) aus Edelstahl (6 Lit., 6 kW). - Washpumpe 230V/1N 50Hz. - Mikroschalter bei Türöffnung - Sicherheitsthermostat - "Set Spülpumpe", "Set Dosierer für Flüssigwaschmittel" - Ausführung: aus Edelstahl AISI 304 - In Serie: 2 Körbe, 1 Halterung für "kleine Teller", 1 Behälter

PLUS - Kompletter Tank eingestanz (15 Lit., 2,1 kW). - Patentierter Pumpenfilter ermöglicht das Waschwasser bei richtiger Temperatur zu erhalten. - Kompletter Tankfilter, aus "gegossenem" Edelstahl - "Peristaltischer" Dosierer für Flüssigwaschmittel und Set für Ablasspumpe - Eingestanzte Schiebekörbe, keine Unebenheiten und keine Kalkablagerung - Waschpumpe (Doppelabfluss) mit hoher Leistung garantiert wichtige Energieeinsparungen. - CSD Digitalsteuerung (Soft Touch) - EED Energieeinsparung - TCD Vorrichtung garantiert eine Spülung bei 85°C. Selbstreinigender Zyklus (halbreinigend) - DRD Beschleunigungsstufe bei der Vorwärmung - DID Selbstdiagnose bei Anomalien - ADD Temperatur- Anzeige des Tanks und des Boilers (norme HACCP) - CID Tür mit automatischer Schließung "soft contact" (teilweise Schließung zum Entweichen von Dampf). - Selbstreinigungszyklus (halbautomatisch). - NB: Geräte sind für die Nutzung von "Osmose"- Wasser geeignet. Ed. 8-419

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D86/6	600x630xh830	-	K	-	6,5	2 639,00 EUR
D86/6-A	600x630xh830	Yes	K	-	6,5	2 967,00 EUR
D86/6-PS	600x630xh830	-	Yes	-	6,5	2 936,00 EUR
D86/6B	600x600xh820	-	Yes	Yes	6,5	3 003,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Active
Wash



390 mm

Break Tank

400-230/3N 50Hz

Best
Wash

Gläserpülmaschine mit 400x400 mm Korb „Full Hygiene“
- Von 60 bis 24 Körbe/Stunde, PLD zyklus 60", 120", 150".

PLUS - Peristaltische Dosiervorrichtung für Klarspüler und peristaltische Dosiervorrichtung für Flüssigwaschmittel serienmäßig. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch). - EED Energiesparfunktion. - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Nachspülung bei 85 °C. - DRD Beschleunigte Aufwärmphase. - DID Selbstdiagnose bei Anomalien. - ADD Anzeige der Temperatur des Spülraums und des Boilers (HACCP-Norm). - CID Tür mit automatischer Schließung "Soft Contact" (teilweise Öffnung zur Beseitigung des Beschlags). - RGD Spülen bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTD "Break Tank" Anti-Verschmutzungsvorrichtung des Typs AB. - NB: Maschinen, die für die Verwendung mit Osmosewasser garantiert sind.

Ed. 8-435

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing



300 mm

Full Hygiene

	mm	Discharge Pump	Break Tank*	Detergent Dispenser	kW	
DGS8/6	436x534xH670	Yes	Yes	Yes	3,4	2 072,00 EUR

230/1N 50Hz

Best
Wash



365 mm

Full Hygiene

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

Geschirrspülmaschine mit 500x500 mm Korb „Full Hygiene“
- 30-20 Körbe/Stunde, PLD Zyklus 120", 180", kontinuierlich und "Sanitisation".

PLUS Sanitisation: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiner werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - CID Tür mit Schließautomatik „soft contact“ (teilweise Öffnung zur Dampfvakuierung) - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTD „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

Ed. 8-439

	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DFE8/6	575x605xh820	-	Yes	Yes	Yes	5,4	2 749,00 EUR
DFE8/6-AC	575x605xh820	Yes	Yes	Yes	Yes	5,4	3 029,00 EUR

+ SANITISATION

Best
Wash

Haubenspülmaschinen „Full Hygiene“
- 30-20 Körbe/Stunde, PLD Zyklus 120", 180", kontinuierlich und "Sanitisation".

PLUS Sanitisation: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiner werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTD „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

Ed. 8-445

Full Hygiene

450 mm



Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DXE8/6	724x818xH1530/2010	-	Yes	Yes	Yes	6,5	3 950,00 EUR
DXE8/6-AC	724x818xH1530/2010	Yes	Yes	Yes	Yes	6,5	4 287,00 EUR

400-230/3N 50Hz

* Break tank anti-pollution device type AB

Best
Wash



300 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

Gläserpülmaschine "Full Hygiene"

PLUS Peristaltischer Dispenser für Spülmittel und "peristaltischer" Dispenser für Flüssigwaschmittel im Lieferumfang enthalten. Digitales CSD-Bedienfeld (Soft-Touch). EED Energiesparer. TCD-Regelungsthermostat für eine garantierte Spülung bei 85°C. DRD beschleunigte Vorwärmphase. Selbstdiagnostisches. DID bei Anomalien. ADD-Anzeige der Tank- und Kesseltemperatur (HACCP-Standard). CID automatisch schließende Tür "Soft Contact". RGD Spülen bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. BTD "Break Tank" Anti-Verschmutzungsgerät Typ AB. CAD Selbstreinigungszyklus (100% automatisch) NB: Maschinen, die für den Einsatz mit der aufbereiteten Wasserversorgung "Osmose" garantiert sind. Ed. 8-437

Von : DBS5....

2 270,00 EUR

OSMOSIS

On request
RS15/AT



Best
Wash

Geschirrpülmaschine mit 500x500 mm Korb „Full Hygiene“

PLUS Sanitisierung: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiniger werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - CID Tür mit Schließautomatik „soft contact“ (teilweise Öffnung zur Dampfakuierung) - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTD „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser. Ed. 8-441

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

Von : DFS7....

3 128,00 EUR

+ SANITISATION

Full Hygiene

390 mm

OSMOSIS

On request
RS15/AT



- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

Best
Wash

Full Hygiene

450 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing



+ SANITISATION

Haubenspülmaschine „Full Hygiene“

PLUS Sanitisierung: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiniger werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTD „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser. Ed. 8-447

Von : DCS9....

6 152,00 EUR

Apollo

Line

Stackable



Digital Display

Waschmaschine 6,5 kg "Edelstahl-Titan", mit Ablaufpumpe

- Waschtrommel aus AISI 304, "ACTIVEDRUM" System. - Vorprogrammierte Waschprogramme, zusätzlich mit Funktion "MEMORY". - Display zeigt alle Aussagen in Bezug auf die Programme. - Möglichkeit einer MOP-Programmierung oder spezielle Programme für industrielle Putztücher, etc. Automatisches Wiegesystem.
mm : 595x591xh865 - kW : 3.2 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8-488

ML65-NP**3 368,00 EUR****Waschmaschine 8 kg "Edelstahl-Titan", mit Ablaufpumpe**

mm : 595x700xh865 - kW : 4.6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8-489

ML80-NP**3 991,00 EUR****"Wäschetrockner 6,5 kg ""Edelstahl-Titan"" mit Kondensator "**

- Waschtrommel aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet mit einem Motor mit einem direkten Antrieb, umkehrbare Türe.- Trockensystem "BUTERFLY".- Vorprogrammierte Waschprogramme, zusätzlich mit Funktion "MEMORY".- Display zeigt alle Aussagen in Bezug auf die Programme sowie: Filterreinigung, Tankentleerung des Kondenswasser, etc. Wi-Fi-Verbindung.

mm : 595x593xh865 - kW : 2.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-488

SL65-NC**2 428,00 EUR****"Wäschetrockner 8 kg ""Edelstahl-Titan"" mit Ablauf "**

mm : 595x710xh865 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-489

SL80-NP**2 987,00 EUR**

6,5 Kg

8 Kg

ML65-NP & ML80-NP

Swichtable in 230/1N 50Hz

**SL65-NC & SL80-NP**

Foot Control

Bügeltisch mit Dampfabsaugung

- Klappbare Metallstruktur, einfache Lagerung. - Beheizte Bügelplatte erhöht die Bügelgeschwindigkeit, Pedalsteuerung. - Abmessungen der Arbeitsfläche: 1250x400 mm.

mm : 1430x440xh900 - kW : 0.46 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-491

DTR-CM**817,00 EUR**

Steam Generator

Dampfbügeleisen mit Dampfkessel

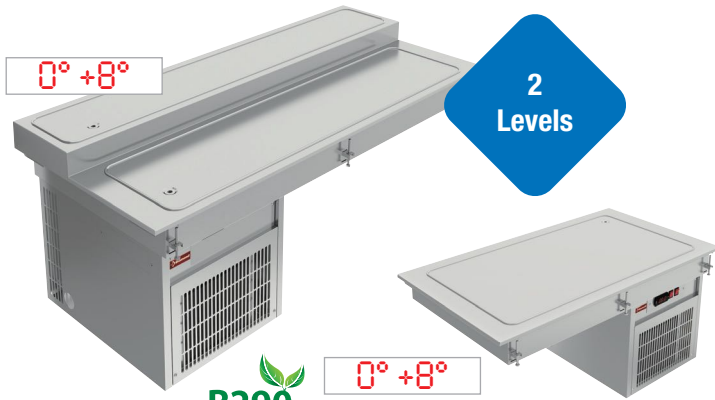
"- Bügeleisen nach Industriekonzeption (1 kg).

- Kessel außen aus ABS, Kapazität: 1,5 Liter, manuelle Auffüllung. - Dampfgenerator mit einem Thermostat. - Serienmäßig mit Sicherheitsthermostat."

mm : 440x260xh690 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-491

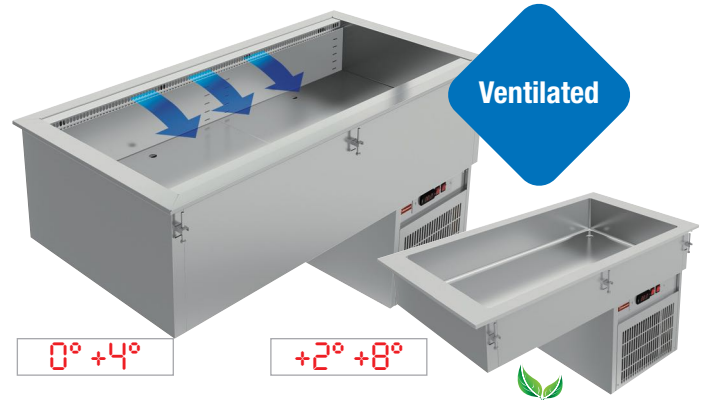
DFRV-EL**842,00 EUR**



Element Kühlplatte

- Glatte Oberfläche, leicht hochgezogener Rand. - Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung von 0° C bis +8° C und Digitalanzeige - Integriertes Kühlaggregat, Kühlmittel R452a. - Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 8-920*

	mm	GN	
IN/RPX08-R9	790x610xh476	2 x GN 1/1	1 766,00 EUR
IN/RPX12-R9	1115x610xh476	3 x GN 1/1	1 992,00 EUR
IN/RPX15-R9	1440x610xh476	4 x GN 1/1	2 149,00 EUR



Element Kühlwanne

- Tiefgezogenes Becken, 160 mm tief (für GN 150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung. - Integriertes Kühlaggregat. - Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 8-921*

	mm	GN	
IN/RCX08-R9	790x610xh632	2 x GN 1/1	2 132,00 EUR
IN/RCX12-R9	1115x610xh632	3 x GN 1/1	2 418,00 EUR
IN/RCX15-R9	1440x610xh632	4 x GN 1/1	2 548,00 EUR

Elemente Kühlplatte, 2 Ebenen

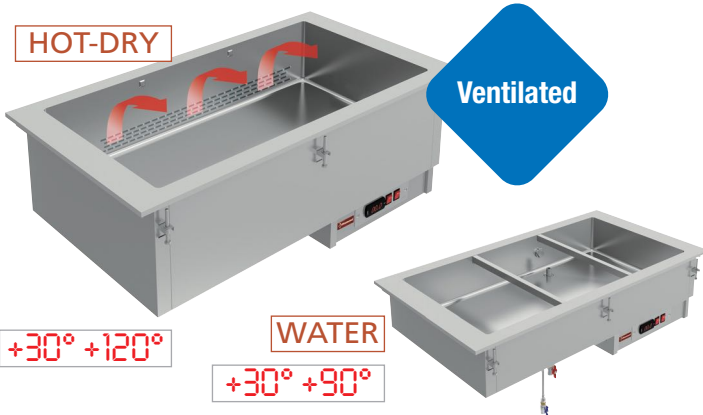
- Glatte Oberflächen (2 Ebenen), leicht hochgezogener Rand. - Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte. *Ed. 8-920*

	mm	GN	
IN/RPX08-R92	790x610xh476(546)	2 x GN 1/1	2 084,00 EUR
IN/RPX12-R92	1115x610xh476(546)	3 x GN 1/1	2 261,00 EUR
IN/RPX15-R92	1440x610xh476(546)	4 x GN 1/1	2 432,00 EUR

Elemente Kühlwanne, belüftet

- Tiefgezogenes Becken, 115 mm tief (für GN-110 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Umluftkühlung durch einen Kühlrippenverdampfer, der mit einem Gebläse gekoppelt ist, das sich unter dem Becken befindet. *Ed. 8-921*

	mm	GN	
IN/RCX08-R9V	790x720xh678	2 x GN 1/1	2 722,00 EUR
IN/RCX12-R9V	1115x720xh678	3 x GN 1/1	3 059,00 EUR
IN/RCX15-R9V	1440x720xh678	4 x GN 1/1	3 282,00 EUR



Wasserbad-Element

- Tiefgezogenes Becken, 160 mm tief (für GN 150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Elektrische Beheizung durch Widerstände (aus Silikon) unter dem Becken. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° C bis +90° C und Digitalanzeige. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 8-918*

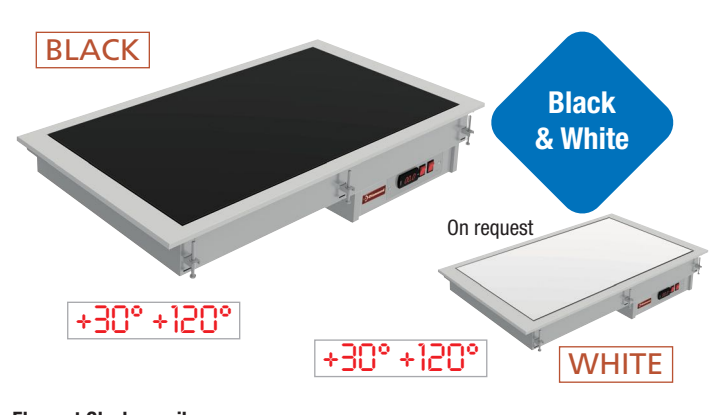
	mm	GN	
IN/BX08-P	790x610xh302	2 x GN 1/1	1 275,00 EUR
IN/BX12-P	1115x610xh302	3 x GN 1/1	1 658,00 EUR
IN/BX15-P	1440x610xh302	4 x GN 1/1	1 845,00 EUR

Elemente Bain-Marie, ausgetrocknet

- Tiefgezogene Schale 210 mm (GN-150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Elektrische Beheizung durch Widerstände unter dem Behälter, die mit einem Ventilator gekoppelt sind, was eine bessere Wärmeverteilung ermöglicht. *Ed. 8-918*

	mm	GN	
IN/BX08-PSC	790x610xh373	2 x GN 1/1	1 336,00 EUR
IN/BX12-PSC	1115x610xh373	3 x GN 1/1	1 491,00 EUR
IN/BX15-PSC	1440x610xh373	4 x GN 1/1	1 660,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



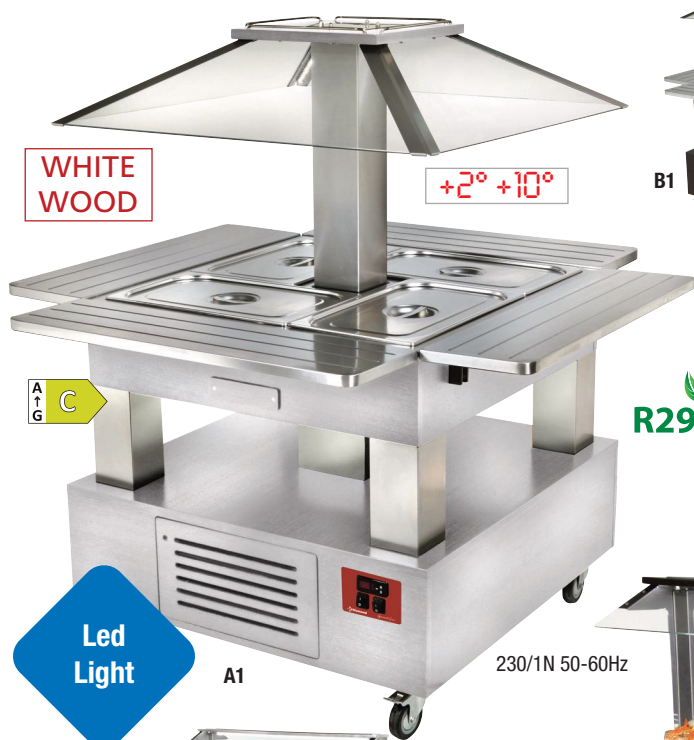
Element Glaskeramik

- Warmhalteplatte aus Glaskeramik. - Erwärmung durch Widerstände (aus Silikon), die gleichmäßig unter der Platte verteilt sind. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° C bis +120° C und Digitalanzeige. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 8-919*

	mm	GN	kW	
IN/VCX08-P	790x610xh147	2 x GN 1/1	0,9	1 426,00 EUR
IN/VCX12-P	1115x610xh147	3 x GN 1/1	1,4	1 682,00 EUR
IN/VCX15-P	1440x610xh147	4 x GN 1/1	1,8	1 838,00 EUR

Self
Drop-In





Gourmet
Line

Gekühlte Insel-Salatbar

Untergestell zur Aufbewahrung von Tellern und Besteck, Böden aus gebürstetem Edelstahl, mit abnehmbaren Halterungen (für Kräuter oder Teller bis 190mm), beschlagfreies Glas an beiden Seiten, LED Beleuchtung, Service Element aus Edelstahl auf allen Seiten, klappbar Standardtüren (0,8m), Spiralverdampfer in der Edelstahlwanne montiert, Drainage für Kondenswasser, digitales, elektronisches Kontrollelement, vier Lenkrollen, davon zwei mit Bremsen. Lieferung OHNE GN Behälter *Ed. 8-910*

	GN	mm	
CSB/4D-A1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 629,00 EUR
CSB/4D-B1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 629,00 EUR



4 x GN1/1

6 x GN1/1

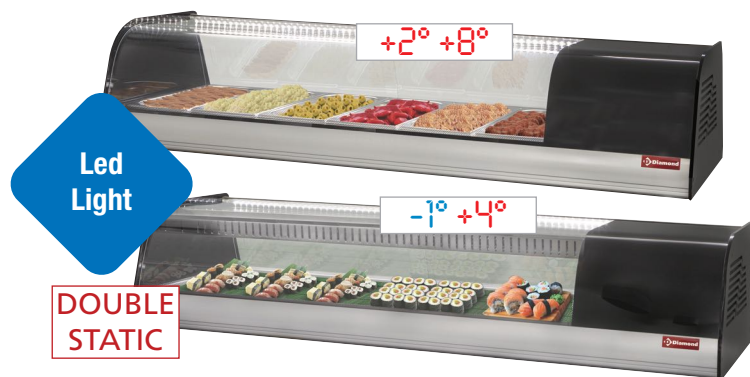


PLUS "Ökonomischer, edler Holzrahmen (Farbtöne: Wengeholz, helle und dunkle Eiche), DESIGN: warm, zeitgemäß, stilvoll, sauber, klassisch und funktionell. Ideal für die Präsentation (mit der richtigen Temperatur) von Gerichten, wie Fleisch, Gemüse, unz."

	GN	mm	
BSB/4N-A1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	3 355,00 EUR
BSB/4N-B1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	3 355,00 EUR
BSB/6N-A1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	4 396,00 EUR
BSB/6N-B1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	4 396,00 EUR

Buffets- gekühlte Salatbars

- Durchgehender Unterbau für die Aufbewahrung von Tellern und Besteck. - Dach mit abnehmbaren Halterungen (Gewürze oder Teller 190 mm), Hustenschutz aus gehärtetem Glas auf jeder Seite und LED-Beleuchtung. - 2 Servierplatten aus Edelstahl, eine auf jeder Seite, (klappbare Platten, passend für alle Standardtüren mit 0,8 m Breite). - Eingebauter Kompressor, Klimaklasse 4 (30°C & 55% RH). - Verdampfer mit "Schlange", die unter der Edelstahlwanne versenkt ist. - Entleerung zur Abführung des Kondensats. - Elektronischer Regler (digital). - 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsen. NB: Lieferung ohne GN-Behälter. *Ed. 8-904*



Tapas

Line



R600a

PLUS Speziell geeignet für die Ausstellung und Aufbewahrung von kalten Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Schalentieren, Gemüse... Gleichmäßige Temperatur auf GN-Behältern. *Ed. 8-896*

Sushi

Line

R600a

PLUS - Kühlung "DOUBLE STATIC" 2x Verdampfer, garantiert eine gleichmäßig verteilte Kälte über den ganzen Ausstellbereich (nach oben und nach unten). Mit einer Temperatur von -1 bis +2. - Speziell hergestellt für Sushis und rauer Fisch darum sehr grosser Fokus auf Haltbarkeit. *Ed. 8-897*

	mm	Bacs GN	Perforated Bottom	
TR6-TP/R6	1380x415xh270	6xGN1/3-40	-	1 130,00 EUR
TR8-TP/R6	1730x415xh270	8xGN1/3-40	-	1 253,00 EUR
TR6-SH/R6	1380x415xh270	-	Yes	1 264,00 EUR
TR8-SH/R6	1730x415xh270	-	Yes	1 423,00 EUR



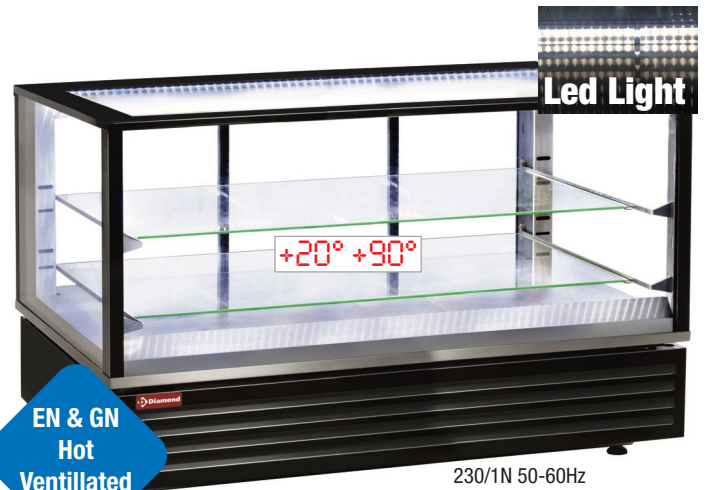
Wärmevitrienen

- Struktur aus Edelstahl gebogene Scheibe aus Sicherheitsglas, Schiebetüren aus Polycarbonat, Bedienseite. - Halogenlampe, dazugehöriges Wasserbad ermöglicht die richtige Temperatur der Lebensmittel zu erhalten. - Drop In: einsetzbarer Behälter aus Edelstahl mit passenden Kanten. - Wasserablasshahn auf Bedienseite. - Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Wanne, "Incoloy" behandelt, regulierbar von 0 bis 90°C. *Ed. 8-900*

	GN	mm	kW	
VBE-211	2x GN 1/1	695x602x680	3,5	1 053,00 EUR
VBE-311	3x GN 1/1	1020x602x680	3,5	1 177,00 EUR

Beheizte Vitrine EN oder GN

ADVANTAGE Sehr elegante Vitrinen, die EURONORM 400x600 und GASTRONORM 1/1 Platten aufnehmen können. Vollpanorama, Doppelverglasung "Thermopane®". Dank eines großen Präsentationsvolumens und einer LED-Beleuchtung auf der Oberseite können Sie das Angebot Ihrer Quiches, Pizzen, Croissants, Brioches,.... Die Glasablagen, Schiebetüren und der Wasserbehälter aus Edelstahl sind zur einfachen Wartung komplett abnehmbar. Auf Anfrage: Fenster mit Mikrolöchern zur Verwendung in der Höhe (Option). *Ed. 8-903*



**EN & GN
Hot
Ventillated**

	Ext. dimensions	int. dimensions	kW	
VHDP-B1	785x675xh720	665x620xh410	3	1 594,00 EUR
VHDG-B1	1185x675xh720	1065x620xh410	3	2 347,00 EUR



**Hot
GN 1/1**

Wärmevitrienen

- Aussetzung GN 1/1 Höhe 25 mm - Plexiglas-Schlupftüren (2 Seiten) und Seitentüren. - Rahmen aus Edelstahl, verstellbare Füße. - Temperaturhaltung (90°C) ohne Austrocknung, integrierte Befeuchtung. - Heizung durch gepanzerte Widerstände aus "Incoloy"-behandeltem Edelstahl, Regelung durch Thermostat - Werbeleuchtblock. *Ed. 8-1039*

	Level	mm	kW	
VLS1/R	1	590x350xh375	0,65	631,00 EUR
VLD2/R	2	590x350xh480	0,65	810,00 EUR



**EN & GN
Humidifier**

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

Wärmevitrine Panoramisch

"- 4 Seiten und Decke aus Glas, panoramisch. - Bedienseite mit Glastüröffnung auf 180°. - LED Beleuchtung auf jeder Preisanzeige"

	Level	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	Standard Grids	kW	
HSD3-B2	3	780x490xh480	750x460xh360	2	1,2	1 225,00 EUR
HSD5-B2	5	780x490xh640	750x460xh480	3	1,8	1 470,00 EUR

Ed. 8-898



Eiscrememaschine vertikal Turbine Tischmodell, 5 L/Std., Luftkondensator

- Vertikale Turbine, ideal für Restaurants, leichte Reinigung und sehr einfach zu bedienen. - Mischkapazität min. 1 Liter und max. 1,3 Liter. - Geräuschpegel unter 70 dB. Hinweis: vor allem für die Arbeit mit kalten Speisen.
mm : 410x460x320 - kW : 0.6 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-757

TGB/5

4 665,00 EUR



Auto.vertik.Eiscrememaschine, Tischmodell, 9 L/Std., Luftkondensator

- Vertikale Turbine mit automatischer Absaugung. - Zyklus mit Zeitsteuerung oder Temperaturregelung. - Minimales Mischvolumen 1 Liter und maximal 2 Liter. - Zykluszeit: 10/20 min. - Geräuschpegel unter 70 dB. NB: hauptsächlich für Kaltarbeit.
mm : 410x510x590 - kW : 1.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8-757

TGV/5D-N

9 313,00 EUR**

**On request 230/1N 50Hz



Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 20 L/Std., Luftkondensator

- Vertikale Turbine mit atomatischer Extraktion. - Mischkapazität min. 2 Liter und max. 4 Liter. - Geräuschpegel unter 70 dB. Hinweis: Einsatz für die kalte Küche, geliefert auf Rollen. - Optional auch mit Luftkondensator für den gleichen Preis. NB: Nur für Verwendung mit Kälte, geliefert auf Rädern.
mm : 460x510x960 - kW : 2.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8-758

TGV/20DA

11 292,00 EUR*

* On request 230/3 50Hz



Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 2 L Behälter (100 L/Std.)

- Kontinuierliche Herstellung. - Erhält Schlagsahne in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung. - Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt. - Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen. - Edelstahlbehälter abnehmbar, leichte Reinigung, perfekte Hygiene.
mm : 250x410x400 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-756

MCV/2

3 311,00 EUR

Gold Line

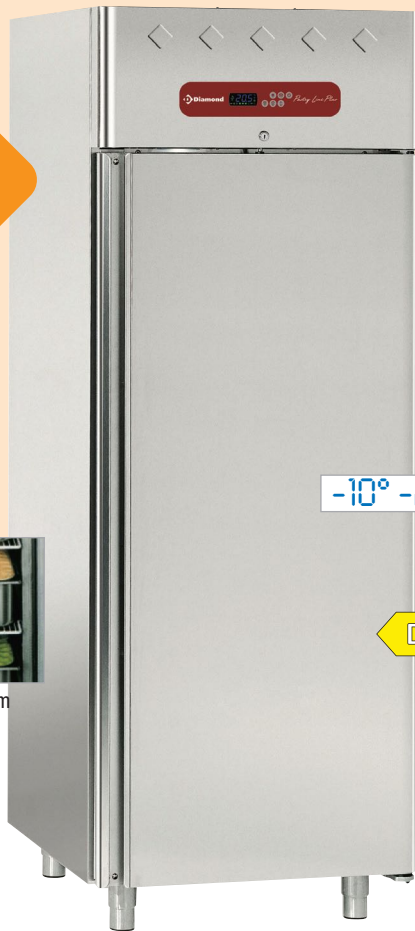
Plus

Ice cream

85 mm

54*

*5 LIT. 360x165xh120 mm



-10° -25°

D A ↑ G

PLUS - "Diamond Green Technology", Einsparungen von bis zu 70%. - Rucksack - Kühlaggregat, Aussentemperatur bis +43°C. - Isolierung 85 mm "super isoliert". - Homogene Verteilung der gekühlten Luft "seitliche Luftzufuhr", kein Austrocknen der Lebensmittel. - Für empfindliche Produkte Möglichkeit die Luftfeuchtigkeit zu regulieren. - Mikroprozessor-Steuerung (in geschlossenen Gehäuse, 100% dicht).

HEAVY DUTY:
certified in climatic class 5
40°C Temperature
- 40% Humidity

R290

Kühlschrank zur Konservierung "Speiseeis" 700 Liter belüftet, 54 Behälter (5 Liter)

- 5 Bleche (530x720 mm).

mm : 770x930xh2025 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-556

CAB61/H1-R2

3 959,00 EUR

Sliding Doors

R290

Speiseeisabgabevitrine

"- Gerade Scheiben. - Innen beleuchtet, auf Rollen (außer BRIOICE). - Regelbar mit Thermostat. - Wanne mit abgerundeten Ecken. - "Serpentin" Verdampfer aus Kupfer in den Wänden. - Kühleinheit eingebaut (Umgebungstemperatur +32°C / 55% Luftfeuchte). - PS Lieferung ohne Behälter." Ed. 8-766

	mm	Exhibition Tray*	Tray* Reserve	
BRIOICE-R2	780x640xh1185	4	-	1 618,00 EUR
BIG-EXPO/LUX-R2	1341x725xh1235	10	18	2 443,00 EUR

*5 LIT. 360x165xh120 mm



-18° -20°

A ↑ G B

A ↑ G A

BIG-EXPO/LUX-R2

230/1N 50 Hz

BRIOICE-R2

Planetary

Line

10 L

Speed Variator



230/1N 50-60Hz

Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschinen

ADVANTAGE - Diamond Tischmischer sind vielseitig, leistungsstark und robust aufgebaut. Ideal für kleine Produktionen, für alle Arten von Zubereitungen, Teigwaren, Füllungen, Mousses, Cremes und anderen Produkten, die im Schnee zu schlagen sind usw. Mit Geschwindigkeitsregler (Standard mit Inverter, ideale Lösung für empfindliche Zubereitungen) Ed. 8-791

	Lt	mm	Speeds	Timer	kW	
HBM-12B/VV	10	520x400xh630	Variator	Yes	0,55	2 699,00 EUR

ADVANTAGE – Diamond Rühr- Knet- und Mischmaschinen sind vielseitig, leistungsstark und robust aufgebaut. Perfekt geeignet für kleinere und mittlere Produktionen : alle Arten von Zubereitungen, Plätzchenteig, Gebäckteig, Pizzateig, Füllungen, Mousse, Cremes und andere Produkte zum Schnee schlagen, etc Angebot als Zubehör auf Anfrage: Kit für Reduzierung des Edelstahlbehälter, Räder für den Edelstahlbehälter, Wagen für den



On request reduction kit
MKR20-10
MKR40-20
MKR60-20
MKR60-40



Planetary
 Line



Speed Variator

HBM-40T/VV

400/3N 50-60Hz
 230/1N 50-60Hz

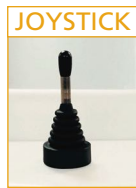
Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschine

	Lt	mm	kW	SPEED VARIATOR	3 SPEEDS
HBM-20M/VV	20	500x700xh1200	0,55	4 694,00 EUR	4 312,00 EUR
HBM-40T/VV	40	650x910xh1520	0,55	7 187,00 EUR	6 600,00 EUR
HBM-60T/VV	60	680x1000xh1600		8 214,00 EUR	-

...T/S3
 230/3 50Hz (on request)

Sheeter
 Line

Speed Variator



ADVANTAGE - Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamant Teigrollmaschinen : Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Sie ermöglichen die Formung aller Arten von Nudeln (laminiert, gebrochen, süß, Brötchen ...). Hebe Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung. Erhältlich mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, für feinere Bearbeitungen) ...
 Ed. 8-796



400/3N 50-60Hz
 230/1N 50-60Hz

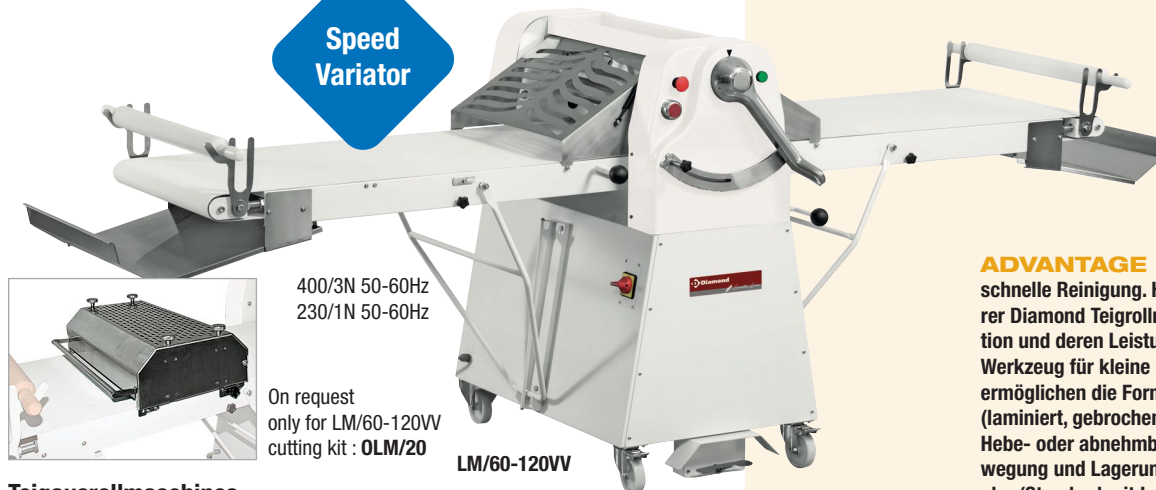
LB50-100/MVV

Teigausrollmaschinen

	mm	Strip mm	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR
LB50-75/SS	1560x920xh700	500x700	0,55	4 941,00 EUR	5 474,00 EUR
LB50-100/SS	2370x920xh700	500x1000	0,55	5 073,00 EUR	5 533,00 EUR

230/3 50Hz (on request)

Speed Variator



400/3N 50-60Hz
 230/1N 50-60Hz

LM/60-120VV

Teigausrollmaschinen

	mm	Strip mm	Pedal control	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR
LM/50-10SS	2370(2700)x920xh1380	500x1000	Yes	0,55	5 829,00 EUR	6 361,00 EUR
LM/60-120SS	2770(3290)x1060xh1170	600x1200	Yes	0,75	6 509,00 EUR	7 338,00 EUR

...VV
 230/3 50Hz (on request)

ADVANTAGE - Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamant Teigrollmaschinen. Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Sie ermöglichen die Formung aller Arten von Nudeln (laminiert, gebrochen, süß gehoben, Brötchen ...). Hebe- oder abnehmbare Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung. Erhältlich mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, für feinere Bearbeitungen) ...
 Ed. 8-798

Delice

Line

Konvektionsöfen "EURONORM", mit Befeuchter

- Kammer mit abgerundeten Ecken. - Leicht abnehmbare Dichtung an der Gegenklappe. - Leicht abnehmbare Türstruktur für die Bedienplatte. - Tiefgezogener Boden, der Kondensation zur Ableitung sammelt. - Leicht abnehmbare Deflektoren. Kondensat-Ablauf. - Motor(e) mit Turbine(n) (2800 U/min) mit "Autoreverse" gewährleisten eine gleichmäßige Wärmeverteilung. - Mikroschalter zum Stoppen des Ventilators beim Öffnen. - Elektrische Heizung: Edelstahl-Heizelemente hinter den Turbinen-Deflektoren. - Bedienfeld mit einem Feuchtigkeitsregler, Thermostat von 50°C bis 270°C, Timer von 1 bis 120 Minuten. - Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 430. *Ed. 8-778*

	Level	mm	kW	
CPE644-E	4x600x400	885x795xh560	6,4	1 606,00 EUR
CPE644-F-230/1-	4x600x400	885x795xh560	3,6	1 644,00 EUR
CPE664-BG	6x600x400	885x815xh720	7,8	2 068,00 EUR

Autorevers
Humidificator

STRUCTURE
H 75 MM



CPE644-E



CPE664-BG

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

STRUCTURE
H 70 MM



	Level	mm	kW	
CPE434-D	4x460x340	730x700xh610	3,3	1 281,00 EUR

Convobis

Line

PFE-52/S

EN 600x400

Or

GN1/1

PFE-102/S

2 Speeds
Autorevers

400-230/3N 50 Hz

Konvektionsöfen EN 600x400 & GN 1/1

- Geschweißtes Garraum aus Edelstahl (AISI 304), abgerundete Ecken und Kanten, tiefgezogener Boden mit Entlastung. - Abnehmbare Struktur mit 75-mm-Platinenhalter. - Einstellbarer Kondensatabzug (motorisiert) - Gehäusebeleuchtung. - Integrierte Kondensatwanne (auf der Tür), die direkt mit dem Abfluss verbunden ist - Tür mit Doppelverglasung (Option: Tür mit Rechtsanschlag), Innenfenster mit Scharnieren, ergonomischer und athermischer Griff, automatische Schließung, Dichtung (abnehmbar) - Mikroschalter zum Anhalten des Ventilators beim Öffnen. - Gasheizung: Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Sicherheit durch Thermoelement, automatische Zündung durch Zündflamme - Elektrische Heizung: gepanzerte Edelstahlwiderstände hinter den Luftleitblechen - Regulierung von 50 bis 270°C, Timer von 1 bis 120 Min. (oder) Dauerbetrieb, elektronisches Thermometer - Sicherheitsthermostat - Ausführung aus Edelstahl. - Füße aus Edelstahl, verstellbar. *Ed. 8-775*

	Capacity	mm	Humidificator Automatic	2 Speeds	kW	Kcal/h	
PFE-52/S	5x (EN&GN)	920x750xh700	Yes	Yes	7	-	3 752,00 EUR
PFE-102/S	10x (EN&GN)	920x750xh1080	Yes	Yes	14	-	4 896,00 EUR
PFG-52/S	5x (EN&GN)	920x810xh760	Yes	Yes	0,3	8600	4 471,00 EUR
PFG-102/S	10x (EN&GN)	920x810xh1140	Yes	Yes	0,6	17200	5 884,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Kühl-Tiefkühlschränke EURONORM

"- Monoblock - Konstruktion, Außenseite aus Edelstahl AISI 430, Innen aus weißem ABS-Spritzguss, Rückseite aus PVC. - Eingestanzter Innenboden, mit Überlaufrohr (starke Wartung), abgerundete Ecken. - Umkehrbare Türen mit integriertem Griff (nicht sichtbar und nicht hervorstehend), magnetische Dichtung (einfacher Austausch, ohne Werkzeug), Scharniere mit automatischen Reminder. - Mikroschaltvorrichtung, damit der Ventilator den Verdampfer beim Öffnen der Tür anhalten kann. - Kompressoranlage der Klimaklasse 4, im oberen Teil untergebrachter, belüfteter Kondensator. - Programmierbare elektronische Steuerung. - 60 mm Polyurethan-Isolierung ohne FCKW (40 kg / m3). - Verstellbare Edelstahlfüße. *Ed. 8-547*

Kühlschrank, 20x EN 600x400, belüftet (500 Lit.) - Edelstahl

"- 20 thermogeformte Objektträger EN 600x400 (Abstand 65 mm). - Verdampfertyp Rollbond, belüftet. - Automatisches Abtauen, automatische Kondensatverdampfung. - Verfügbar: 5 Raster (600x400 mm), einstellbar. mm : 725x625xh1970 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

K50X-PV

1 518,00 EUR

Umluftgefrierschrank 20x EN 600x400, Statisch (500 Lit.) - Edelstahl

- 20 thermogeformte Objektträger EN 600x400 (Abstand 65 oder 38 mm). - Statischer Verdampfer "7 Gitter". - Manuelle Abtauung. mm : 725x625xh1970 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

K50X-NS

1 631,00 EUR

Euronorm
Line

R290

EN 600x400 mm



IP70/PC-R2

IB70/PC-R2



230/1N 50 Hz

Kühl- oder Gefrierschränke, Umluft - EURONORM

PLUS " Diamond Green Technology", Einsparungen von bis zu 70%. - Rucksack - Kühlaggregat , Aussentemperatur bis +43°C. - Isolierung 75 mm "super isoliert". - Homogene Verteilung der gekühlten Luft "seitliche Luftzufuhr ". - Mit zwei Einstellungen der inneren Luftfeuchtigkeit, jeweils 60% oder 90%. *Ed. 8-552*

Von : AP1....

3 443,00 EUR



Storage
Line

Kühl-Tiefkühlschränke EURONORM

- Monoblock-Struktur, Innen- und Außenausführung aus rostfreiem Stahl (alimentär), Hinterteil aus verzinktem Stahl - Eingestanzter Innenboden, mit Überlaufrohr (große Wartung), abgerundete Winkel (ohne Unebenheiten), Zahnstangen und Schienen (verstellbar) aus (L) Edelstahl (Zwischenabstand 65 mm) - Umkehrbare Türen (geeignet für Verschluss mit Schlüssel) mit integriertem Handgriff (nicht sichtbar und nicht hervorstehend), magnetische Dichtung (einfacher Austausch, ohne Werkzeuge), Scharniere mit automatischen Reminder (Blockierung bei 90°C). - Vorrichtung mit Mikro-Schalter, ermöglicht das Anhalten des Ventilators des Verdampfers, bei Türöffnung. - Kompressoranlage der Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator - Kältemittel R290 - Belüfteter Verdampfer (oder) statisch (überdimensional), behandelt gegen Salz und Lebensmittelsäuren, komplett versteckt (nicht sichtbar). - Elektronischer Regler (unter geschlossener, wasserdichten Box), programmierbar, akustischer und visueller Alarm (offene, lange Tür), Display an der Vorderseite - Automatisches Entfrosten, programmierbar nach Wunsch, automatisches Verdunsten des Kondensats. - Isolierung aus Polyurethan ohne CFC (40 Kg/m3). *Ed. 8-551*

	T°	Lit.	mm	
IP70/PC-R2	0°+8°	700	760x729xh2005	2 309,00 EUR
IB70/PC-R2	-10°-20°	700	760x729xh2005	2 698,00 EUR

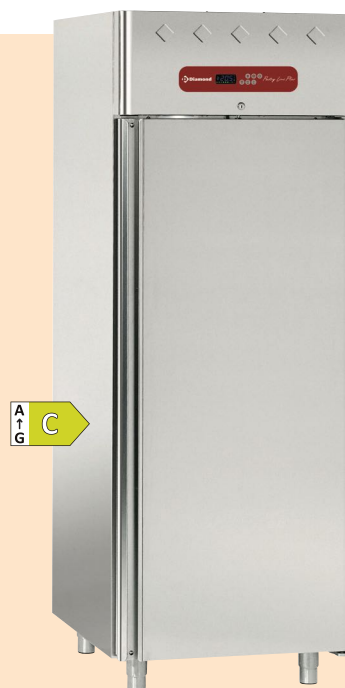
Pastry Line
Plus

R290

EN 600x400

EN 600x800

Hygrometric Control



Euronorm

Line

R290

Kühltsche, belüftet, 3 Türen: EURONORM

- Innen und Außen (auch die Rückseite) hergestellt aus (lebensmittelechtem) Edelstahl. - Oberfläche aus INOX AISI 304 (demontierbar), Boden gestanzt, mit Ablaufstopfen (für Wartung), glatte, abgerundete Ecken. - L-Schienen einstellbar (65mm) aus Edelstahl. - Die Türen sind beidseitig montierbar und mit nicht sichtbarem, nicht abstehenden Griff. - Magnetische Türdichtung (einfach austauschbar, ohne Werkzeug). - Scharniere schließen automatisch. (Stop auf 90°). - Kompressor (Klimaklasse +38°C): belüfteter Verdampfer, von der Vorderseite zugänglich, auf Schienen herausziehbar (einfache Wartung), Ausbreitung des Kühlmittels R134a durch Kapillare, belüfteter, großer Verdampfer ist gegen Salz und Lebensmittelsäuren behandelt und nicht sichtbar, programmierbare elektronische Regelung in wasserdichtem Gehäuse, Display mit blauer LED Beleuchtung, automatisches Abtauen, automatische Kondenswasserverdampfung, FCKW-freie Polyurethan Isolierung (40kg/m3), einstellbare Edelstahlfüße

Ed. 8-603

DP255/PC-R2
230/1N 50 Hz



0° +8°

EN
600x400 mm

DP202/PC-R2

DP255/PC-R2



	mm	Doors	Pairs of Slides	
DP202/PC-R2	2017x800xh880/900	3	3x7 EN 600x400	2 712,00 EUR
DP255/PC-R2	2542x800xh880/900	4	4x7 EN 600x400	3 273,00 EUR

Kühltsche, belüftet EN 600x400

PLUS - Top-Superior in 15/10., 50 mm dick. - Außergewöhnliche Leistung durch Kanalisierung der Kühlluft bei gleichbleibender Temperatur. - Monobloc"-Typengruppe, ausgestattet mit einem Luftfilter (waschbar). - (0° +8°) Hygrometrische Steuerung: 2 Stufen der hygrometrischen Regelung, 60% (oder) 90%.
Ed. 8-604

Pastry Line

Plus



A
T
G
A

Forced
Ventilation
System

R290



Von : TP2....

3 828,00 EUR

AUTOMATIC
CONTROL

Pastry Line

Plus

Gärschrank für kontrollierte Fermentation, belüftet EURONORM

PLUS Mit den Gärschränken der Pastry Line PLUS können Sie Ihr Produkt perfekt kontrollieren. Der Prozess wird beeinflusst durch die Temperatur und die Umgebungsfeuchtigkeit. Durch Abwechsls von kalten und warmen Phasen ist es möglich, das Gären unter Kontrolle zu halten und zu programmieren. So können Sie Ihre tägliche Produktion vorbereiten, die am folgenden tag verarbeitet werden soll. So sparen sie wertvolle Zeit. Sie können morgens für den ganzen Tag vorbereiten. Dies bringt ökonomisch und zeitbezogene Vorteile.
Ed. 8-789

Touch
Screen

EN 600x800

EN 600x400



Von : CF1....

6 624,00 EUR

Rustic
Line

Elektro Pizzaofen

- Ästhetische Fassade "RUSTIKAL", lackierter Stahl, hohe Temperaturen, Stahlrahmen.- Backkammer aus Edelstahl (ausgenommen E3F/24R), verhindert das Entweichen der Wärme beim Öffnen der Tür. - Backkammer aus verzinktem Stahl, der Boden ist mit feuerfestem Spezialmaterial beschichtet. - Tür mit sicherem Sichtfenster und hitzebeständiger Griff. - Innenbeleuchtung (ausgenommen E3F/24R). - Elek. Ofen mit Hitzerrückgewinnungssystem, Wärmeaustausch zwischen Boden und Decke, gepanzert, regulierbares Thermostat (50 à 400°C), Analogthermometer (ausgenommen E3F/24R) und Sicherheitsthermostat. Ed. 8-826



Elektro Pizzaofen, 2 Backkammern

- Kammern: 2x 620x500x120 mm. - Thermostatkontrolle für beide Kammern, 3 Thermostate. mm : 920x760xh530 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E3F/24R

1 332,00 EUR



Stackable

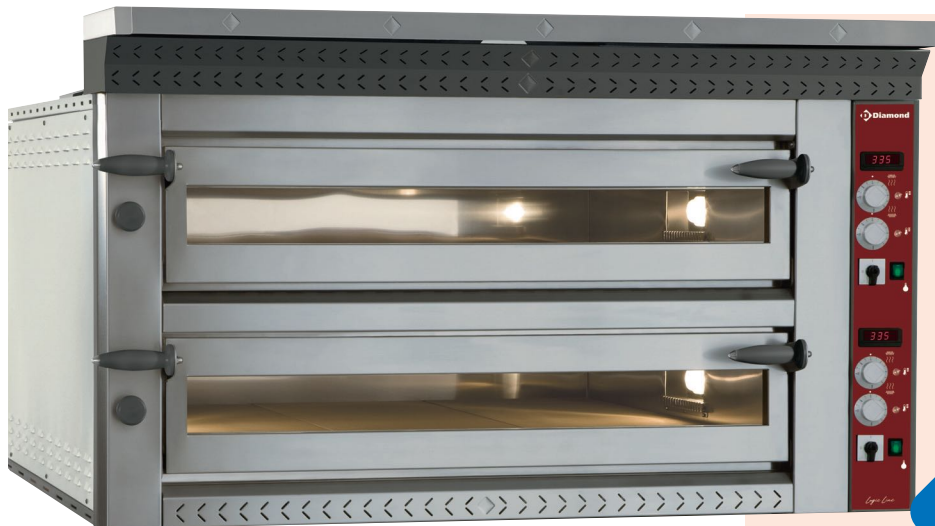


400-230/3N 50-60 Hz

EFP/44R-M

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
EFP/4R-M*	4	990x920xh380	700x700xh150	4,7	1 224,00 EUR
EFP/6R-M	6	990x1270xh380	700x700xh150	7,3	1 408,00 EUR
EFP/44R-M	4+4	990x920xh680	700x700xh150	9,4	2 036,00 EUR
EFP/66R-M	6+6	990x1270xh680	700x700xh150	14,6	2 392,00 EUR

* Switchable on 230/1N 50-60 Hz

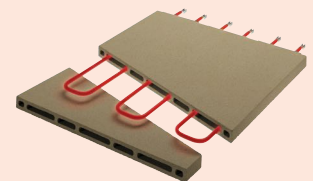


LD12/35XL-N

400-230/3N 50-60 Hz

PLUS " - Backkammer aus Edelstahl - Die Heizelemente sind in den Steinen am Boden integriert, hierdurch steigt die Temperatur schneller an, was zu einer Energieersparnis bis 25% führt
- Die doppelwandige Arcade oberhalb der Tür zusammen mit den nah an der Tür platzierten oberen Heizelementen sorgt dafür, dass beim öffnen der Tür weniger Hitze verloren geht; dadurch müssen die Pizzen nicht gedreht werden. - Zwei unabhängige Thermostate (Decke und Boden) erlauben es, den Ofen an alle Arten von Pizza anzupassen.
- Temperatur Anzeige mittels eines digitalen Thermometers, - Die dekorative, abnehmbare Abzugshaube ist standardmäßig im Lieferumfang enthalten. "

Integrated Elements



LD6/35-N



Logic Line
Plus

Elektro Pizzaofen

- Verstellbarer Rauchabzug. - Hohe Temperatur, verklebte Schock geschützte Innenbeleuchtung. - Tür mit Federscharnier - Breite, sichere Glastür. - Gussgekapselte Edelstahl Widerstände. Temperatur Regelung (400°C). Ed. 8-829

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD4/35-N	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6	2 195,00 EUR
LD6/35-N	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8	2 372,00 EUR
LD6/35XL-N	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9	2 662,00 EUR
LD9/35-N	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3	2 968,00 EUR

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD8/35-N	4+4	1070x1010xh720	700x700xh150	13,2	3 511,00 EUR
LD12/35-N	6+6	1070x1360xh720	700x1050xh150	17,6	4 063,00 EUR
LD12/35XL-N	6+6	1420x1010xh720	1050x700xh150	18	4 556,00 EUR
LD18/35-N	9+9	1420x1360xh720	1050x1050xh150	26,6	5 231,00 EUR

Macro
Line



Ø 420mm



PLUS "Zweifacher unabhängiger Thermostat (Boden - Gewölbe), der an alle Arten von Pizzas angepasst werden kann T° -Anzeige, analoges Thermometer"

Elektro Pizzaofen Ø 420 mm, Kammer 420x420x140 mm

- Backkammer mit Ofenboden aus feuerfesten Steinen - Kleiner Kamin für den Rauchabzug. - Innenbeleuchtung "hohe Temp°", eingebaut. - Sichtfenster aus Sekuritglas, große Abmessungen. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edeltahl. - Temperatureinstellung (450°C), serienmässiges Sicherheitsthermostat. mm : 700x560xh390 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-839



Stackable

MACRO42-N

1 123,00 EUR

Conduction
&
Convection



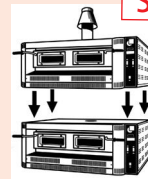
Gas
Line

GL9/35-D

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Ofen vereint mit Höchstleistung und Ersparnissen. Bedienfeld mit sensiblen Tasten. Regulierung des elektrischen Thermostats (450°C), digitale Anzeige. Gasaufheizung, der Ofenboden wird durch "Konduktion", über Wärmetauscher, auf Temperatur gebracht. Die Wärmetauscher werden von 4 Brennern betrieben und sind in der Brennkammer eingebaut. Die Kammer wird durch "Konvektion" erhitzt. Wärmerückgewinnung, eine einzigartige Vorrichtung ermöglicht die Einsparung von Energie, wobei die Wärme im Ofenboden angesammelt wird.

Stackable



Ø 350mm

Gas Pizzaöfen

- Kammer aus rostfreiem Edelstahl, feuerfester Steinboden - "Oura" für den Abzug von Rauch und Dämpfen. - Doppelte eingebaute Innenbeleuchtung "hohe Temperatur". - Türverriegelung, Edelstahlgriff über die gesamte Länge der Tür, Sichtfenster aus Sicherheitsglas "Panorama". - Steuerung durch elektronisches Ventil mit Zündkerze und Sicherheitsvorrichtung. - Edelstahlbogen, der den Temperaturabfall beim Öffnen der Tür verhindert. - Unabhängiges, ausziehbares Bedienfeld mit doppelter Digitalanzeige (eingestellte und tatsächliche Temperatur), erleichtert den Kundendienst. Ed. 8-833

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kcal/h	KW	
GL4/35-D	4	1230x1120xh760	720x720xh185	12898	0,20	5 129,00 EUR
GL6/35-D	6	1230x1480xh760	720x1080xh185	15907	0,20	5 833,00 EUR
GL6/35-XLD	6	1590x1120xh760	1080x780xh185	15907	0,20	6 062,00 EUR
GL9/35-D	9	1590x1480xh785	1080x1080xh185	21066	0,20	6 855,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Gas Pizzaöfen

PLUS Ofen vereint mit Höchstleistung und Ersparnissen. Bedienfeld mit sensiblen Tasten. Regulierung des elektrischen Thermostats (450°C), digitale Anzeige. Gasaufheizung, der Ofenboden wird durch "Konduktion", über Wärmetauscher, auf Temperatur gebracht. Die Wärmetauscher werden von 4 Brennern betrieben und sind in der Brennkammer eingebaut. Die Kammer wird durch "Konvektion" erhitzt. Wärmerückgewinnung, eine einzigartige Vorrichtung ermöglicht die Einsparung von Energie, wobei die Wärme im Ofenboden angesammelt wird.



Ø 350mm



ENERGY
SAVING

Genius Line
Plus

Electronic
Control

Von : GDX/....

4 013,00 EUR



Conveyor

Conveyor
Line

Belüftete Übersetzungsöfen

ADVANTAGE Ideal geeignet für das kontinuierliche Backen von Pizzas, Toast, Pasteten, Croissants, Lasagne etc.. Ein einzigartiges Diamond® -Patent ermöglicht eine homogene Verteilung des Heißluftstroms und ermöglicht ein Kochen bei einer niedrigeren Temperatur als bei herkömmlichen Öfen, was zu einer besseren Kochqualität und Energieeinsparung führt.
Ed. 8-845



Von : FTEV....

7 260,00 EUR

Von : FTGV....

7 560,00 EUR

Stackable

ADVANTAGE Ideal für Pizzen, Flammenkuchen, Kuchen, Quiches, Feingebäck, Baguettes und Sandwiches garniert, Ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: Pizzen backen wie ein Feinkochgeschäft Gebäck, Kuchen...). Boden aus feuerfesten Steinen für das Backen eines gleichmäßigen Teiges, Quarz-Infrarot für das Backen des Belages in der Mitte. Die doppelte Regulierung (patentiert), ermöglicht dem Pizzabäcker, die Garzeit nicht nur nach Teigart und -dicke, sondern auch nach den Zutaten anzupassen, die er verwenden wird, einschließlich der Mozzarella Menge: die neapolitanische Pizza mit einem etwas dickeren Teig im Gegensatz zur Toskana Pizza mit einem feineren Teig, oder sogar die amerikanische Pizza mit einem sehr dicken Teig.



Ø 430mm

Pizza
Quick



Stackable

Pizzaöfen Elektro "Quartz"

- Hergestellt aus Edelstahl. - Isolierung aus dicker Steinwolle. - Einzigartiges Konzept: Aufheizung durch Infrarot Quarzröhren (1050°C) - Ofenboden aus feuerfesten Steinen. - Sehr schnelles Vorheizen (15 Min.). - Zeitschaltuhr 0-15 Min. o. kontinuierlich. - Thermostat 0-350°C, 1 Temperaturregler für den Boden. - Backen von frischen Pizzen 3'30 Min., tiefgefrorene in 4'30 Min. - Serienmäßig mit Sicherheitsthermostat. - Tür mit Doppelisolierung und Sichtfenster.
Ed. 8-841

PIZZA-QUICK/43-2C

230/1N 50-60 Hz

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
PIZZA-QUICK/43	1	670x580xh270	430x430xh100	3	922,00 EUR
PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6	1 431,00 EUR
PIZZA-QUICK/66-43	1*	895x580xh270	660x430xh100	5	1 431,00 EUR

* Baking Tray 600x400 (or) 2 x Ø 330 mm



Conveyor

Elektrischer Durchlaufofen 375mm (H75)

- Kapazität: 15/10 Pizzen pro Stunde bei 5,5' / 6,5' Minuten Backzeit. - An/Aus Schalter, jedes Heizelement einzeln regulierbar - Geschwindigkeitsregler - Analoges Thermometer - Laufband (375mm Breite, 935mm Länge, Höhe von 40-75mm) - Hergestellt aus Edelstahl, obere Fläche gelocht. - Vers-

stellbare Füße.

mm : 1210x600xh260/320 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8-839

FET/375

2 086,00 EUR

Roll
Form

- Teigausrollmaschine sehr flexibel und leistungsstark. - Struktur aus Edelstahl AISI 304. - Teigausrollmaschine "kalt". - Die Rollen sind mit Teflon beschichtet, Teigdicke einstellbar, Walze mit Plexiglasschutz, weitere Teile aus Edelstahl. - Bedienung mit 24V Schwachstrom, berührungsempfindlich.
Ed. 8-868



Ø 320 mm
Ø 420 mm

P32/X

Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 320 mm, 2 Rollen
- Verarbeitung von 80 bis 210 g und einem Durchmesser von 140 bis 310 mm.
mm : 430x500xh630 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50Hz

P32/X **999,00 EUR**

Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 2 Rollen
- Verarbeitung von 210 bis 600 g und Ø von 260 bis 400 mm, verstellbar.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

P42/X **1 131,00 EUR**

ADVANTAGE

Großer Platz zwischen den Platten, Verbesserung des Produktionsvorganges, Platten mit abgerundeten Kanten formen einen gleichmäßigen Rand. Leicht zu benutzen dank Vorrichtung zum Einstellen der gewünschten Stärke.

Ed. 8-867



Press
Line

Ø 350 mm
Ø 450 mm

DP35-EK(230/1)

230/1N 50Hz
400/3N 50Hz*

Pizzaformer

	mm	Ø Plates	kW	
DP35-EK-230/1-	500x610xh770	350 mm	3,8	5 656,00 EUR
DP45-EK	555x710xh845	450 mm	6*	7 505,00 EUR

*On request 230/3N 50Hz

Linear
Form



Ø 420 mm

Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 2 Rollen "Linear"
- Verarbeitung von 210 bis 600 g und einem Durchmesser von 260 bis 400 mm
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8-869

P42/XV **1 185,00 EUR**



Ø 420 mm

Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 1 Rolle "Linear"
- Verarbeitung von 210 bis 600 g und einem Durchmesser von 260 bis 400 mm, verstellbar. - Teigausrollmaschine kompakt und kostensparend. Bedienung mit 24V Schwachstrom. - Teigausrollmaschine "kalt", Pizzateig auf Platten gelegt (nur 1 Rolle). - Achtung: keine Pedalbedienung möglich.
mm : 570x400xh450 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8-869

P42/XVM **891,00 EUR**



Hot

0° +60°

Speisenwärmeplatte mit Edelstahloberfläche
- Arbeitsbereich 500x500mm - Komplett aus Edelstahl AISI 304 - Mit Thermostat regelbar von 0 bis 60°C - Ein-/Ausschalter mit Lampe - Aufheizung mit verstärkten Heizelementen
mm : 500x500xh90 - kW : 0.43 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8-870

PIZ/SP **450,00 EUR**

2 SPEEDS



NEW

FD33/T2V-S

Spiral
Line

2 SPEEDS



NEW

Timer
&
Wheels

400/3N 50Hz
230/1N 50Hz



FD53AL/T2V-L

Atomix
Line

Teigknetter

- Schüssel aus Edelstahl AISI 304.- Stahlschnecke mit hoher Härte, Edelstahlteile AISI 304. - Deckelrost aus Edelstahl, ausgestattet mit Mikro-Sicherheitsschalter. - Öl gelagerter Motor, zuverlässig, gute Performance, geräuschlos. - Hängender Motor, bessere Belüftung, Wartungsfreundlichkeit. - Bedienfeld mit Schutzart IP21.

Ref	Lit	mm	kW		...AL/T2V-L
FD10/M1-S	10	290x590xh580	0,37	1 034,00 EUR	-
FD22/M1-S	22	390x670xh730	0,75	1 367,00 EUR	-
FD33/M1-S	33	435x750xh810	1,1	1 651,00 EUR	-
FD22/T2V-S	22	390x670xh730	0,75	1 575,00 EUR	1 969,00 EUR
FD33/T2V-S	33	435x750xh810	1,5	1 864,00 EUR	2 231,00 EUR
FD42/T2V-S	42	480x820xh845	2	2 100,00 EUR	2 528,00 EUR
FD53/T2V-S	53	480x820xh845	2	2 231,00 EUR	2 627,00 EUR

.../M1 = 230/1N 50Hz

.../T2V = 400/3N 50Hz

Automatische Teigwarenkneter, digitale Steuerung

ADVANTAGE "Mit den automatischen Knetern von Diamond können Sie nicht nur die Geschwindigkeit auswählen, sondern auch die Knetzeit für jede Geschwindigkeit programmieren, ohne dass Sie dazu eingreifen müssen. Sie passen sich jeder Mischung an. Digitale Steuerung, einfach zu bedienen. Geliefert auf zwei Rädern, ausgestattet mit Bremsen.
Ed. 8-861

AUTOMATIC
2 SPEEDS



HEAD AND
TAKING OFF
BOWL

	Lit.	mm	kW		...AL/2TV
DH33/T2V	33	420x785xh700	1,4	2 043,00 EUR	2 506,00 EUR
DH42/T2V	42	470x830xh770	2,2	2 349,00 EUR	2 942,00 EUR
DH53/T2V	53	520x870xh770	2,2	2 538,00 EUR	3 031,00 EUR

Dough
Rounders



Teigabrundmaschine 3600/1000 st/std. 20/300 gr

- Produktion 3600/1000 Stück/Std.- Teigballen 20 bis 300 g.- Hergestellt außen aus Stahl "Epoxy Farbe".- Deckel mit Mikroschalter.- Endlos-schnecke aus Aluminium, Lebensmittel gerecht.- Niedervoltspannung 24 V.- Not-Halt-Schlagschalter.- Komplett demontierbar für eine einfache Reinigung.- 2 hintere Rollen für einen einfachen Transport.
mm : 330x550xh810 - kW : 0.55 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-872

BSL-300A

3 303,00 EUR



DH33/T2V

Automatic
2 speeds

400/3N 50Hz



DH33AL/T2V


Teigportioniermaschine 2400/800Stck./h, 50/300g Untergestell und Trichter

- Produktion 2400/800 Stück/Stunde - Portionen von 50 bis 300g, Kontrolle der Schnittmenge "auf den Millimeter" mittels Fotozelle. - Transparenter Deckel mit Mikroschalter. - Kapazität der Wanne: 30kg, Messer und Spirale aus Edelstahl- Bedienung per Niederspannung 24V. "Not-Aus" Schalter. - Komplett demontierbar zur einfachen Wartung und Pflege. - Innen und außen "Epoxy" Farbe. - Kommt mit zwei Teigdosierer CN/45 & CN/70, Unterstützung und Trichter für Anpassung mit BSL- 300A.
mm : 440x830xh530/1480 - kW : 0.65 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-873

PPL-800/B3**6 325,00 EUR****R290****MR-PIZZA/R2****EN
600x400**
Gekühlter Pizzatisch, Umluft, EURONORM

- Ausführung innen und außen (Rückseite ebenfalls) aus Edelstahl (Lebensmitteltandard), Granitarbeitsplatte (30 mm). - EN (600x400 mm), Magnetdichtung, Scharniere mit auto. Rückstellung (Blockade bei 90°). - Gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken, Leisten und Schienen aus Edelstahl. - Kompressor (Klimaeinheit +38°C), auf Schienen gelegt "ausziehbar", einfach für Wartung und Kundendienst. - Belüfteter Verdampfer (überdimensional), beständig gegen Salze und Lebensmittelsäuren, komplett versteckt. - Programmierbare elektronische Steuerung. - Automatische Abtauung, automatische Verdunstung von Kondensat.
Ed. 8-615

Gekühlter Pizzatisch, 2 Türen 600x400, 3 neutrale Schubladen 600x400, Kühlaufsatz 6x GN ¼

- Mit 2 Einsatzrosten EN (600x400 mm) und Schienen. - Integrierter Kühlaufsatz, Glas (Hustenschutz), 6x GN 1/4 h150 mm (Behälter optional). - 3 Schubladen Teigbehälter 600x400 mm (Behälter optional), - 4 verstellbare Füße aus Edelstahl.
mm : 1590x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-PIZZA/R2**3 119,00 EUR**
Gekühlter Pizzatisch, 3 Türen 600x400, 3 neutrale Schubladen 600x400, Kühlaufsatz 8x GN ¼

- Mit 3 Einsatzrosten EURONORM (600x400 mm) und Schienen. - Integrierter Kühlaufsatz, Glas (Hustenschutz), 8x GN 1/4 h150 mm (Behälter optional). - 3 Schubladen Teigbehälter 600x400 mm (Behälter optional), 6 verstellbare Füße aus Edelstahl.
mm : 2115x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-MAXIPIZZA/R2**3 644,00 EUR****Gold Line****Plus**

PLUS - Top-Superior in 15/10., 50 mm dick. - Außergewöhnliche Leistung durch die Kanalisation der Kühlluft, gleichmäßige Temperatur. - Monobloc™-Typengruppe, ausgestattet mit einem Luftfilter (waschbar). - 2 Stufen der hygrometrischen Regulierung, 60% (oder) 90%. - Mikroprozessor (100% wasserdicht).

**GN1/3****American
Pizza****EN 600x400**
Kühltisch, belüftet, 3 Türen EN 600x400, Kühlaufsatz GN 11x 1/3

- Platte mit 50 mm (15/10.) Rand - Kapazitätsstruktur 11x GN1/3-h150 mm - Lieferung: 1 Teigrost (600x400 mm), pro Tür - 4 Edelstahl-Lenkrollen, davon 2 mit Bremse. - Kann auf einem Sockel montiert werden.

mm : 2030x860xh800/900-1395 - kW : 0.5 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-620

TS31-US/H**6 088,00 EUR**



Compact
Line

R600a

Kühlaufsätze GN 1/4 mit Glas

- Verarbeitung aus Edelstahl (alimentäre). - Elektr. Thermostat. - Verdampfer als "Serpentine" eingebettet im Boden und in Wänden eingebettet. - Kühleinheit geeignet (+43°C). - Belüfteter Kondensator. Hinweis: Lieferung ohne GN Behälter. Ed. 8-568

SX160/DV-R6

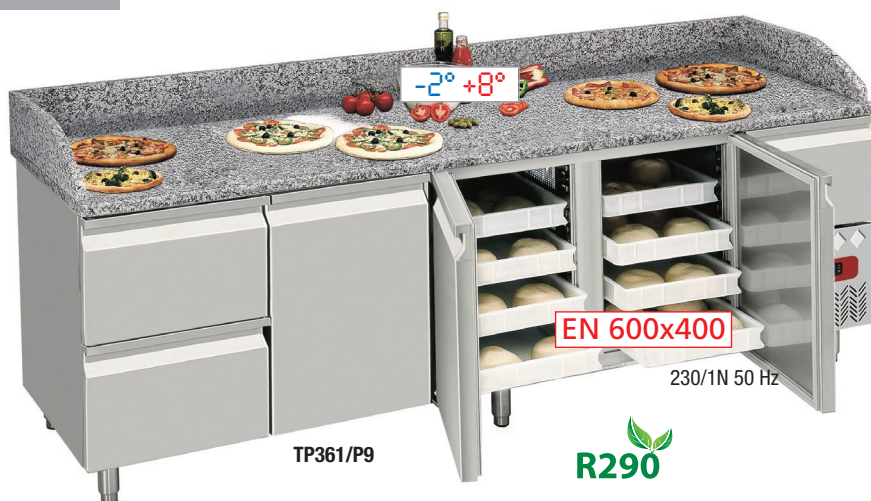
230/1N 50 Hz

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/DV-R6	1200x340xh225/435	5 x 1/4	582,00 EUR
SX160/DV-R6	1600x340xh225/435	7 x 1/4	668,00 EUR
SX200/DV-R6	2000x340xh225/435	10 x 1/4	758,00 EUR

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/DV-R6	1200x395xh225/435	4 x 1/3	637,00 EUR
SY160/DV-R6	1600x395xh225/435	7 x 1/3	707,00 EUR
SY200/DV-R6	2000x395xh225/435	9 x 1/3	769,00 EUR

Pizza Line

Plus



TP361/P9

EN 600x400

230/1N 50 Hz

R290



On request

GN 1/4

TP361/P9+SX249G/PP9

GN 1/3

TP361/P9+SY249G/PP9



TP23/P9

Kühltische 600x400 für Pizza

- Arbeitsplatte aus Granit, Aufkantung (150mm). - Innenausstattung aus Edelstahl AISI 304, aussen AISI 441. - Geprägter Innenboden, abgerundete Ecken und Winkel. - Leisten und Schienen "L" aus Edeltahl. - Türen mit ergonomischem und reversiblen Handgriff, Schließung durch Magnetsichtung "durch Druck" (leicht ohne Hilfsmittel), Scharnieren mit Stopp bei 100 °C und Türschliessung mit autom. Rückruf. - Elektron. Steuerung (in geschlossener Box, dicht), LED blau. - Verdampfer (übergross) belüftet (od.) statisch, positioniert zw. den Türen. - tropische Kompressoreinheit (Umgebungstemp. +43°C), belüfteter Kondensator. - Autom. Abtaugung. - Autom. Verdunstung des Kondensats. Hinweis: Lieferung ohne Behälter 600x400 mm. Ed. 8-617

	mm	Doors	Laders	
TP23/P9	1610x800xh856/950(1100)	2	1	3 902,00 EUR
TP261/P9	2020x800xh856/950(1100)	2	3	4 448,00 EUR
TP361/P9	2560x800xh856/950(1100)	3	3	5 221,00 EUR

A
G **B**



Mozzarellaschneider

- Gehäuse und Auffangschale aus Edelstahl AISI 304. Serienmässig mit Schneibescheibe 7 mm. Produktion: 50 kg/Std. - Bedienung mit Niederspannung 24 V, Wärmeschutz. mm : 220x420xh430 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz Ed. 8-870

HRP-7M

991,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Teigschneider mit Nylon Griff

- Fräser aus gebeiztem Stahl AISI 304. - Griff aus Nylon. mm : 120x150 - Ed. 8-877

Ed. 8-877

AC-TPM

9,00 EUR



Teigschneider mit Nylon Griff

- Fräser aus gebeiztem Stahl AISI 304. - Griff aus Nylon. mm : 100x240 - Ed. 8-877

Ed. 8-877



AC-ROM

12,00 EUR

Schaufel aus Aluminium rechteckig 320 mm

- Kopf aus verzinktem - Griff blau eloxiert. mm : 320xh1890 - Ed. 8-875

Ed. 8-875

A-32R

146,00 EUR



Vortex Plus



230/1N 50 Hz

Full Equipment

INFO - Ventilator motor zentrifugal mit Energieersparnis (Energy Saving). Maximaler Abfuhr 6m Körnung und 1x Kurve von 90° = 160 Pa. In Ausstattung : verstellbare Wandhalterungen.

Energy Saving



Wandhauben "Vortex PLUS"

"- Version mit eingebautem, wasserdichtem (IP55) Motor, Energieersparnis ""Energy Saving"" (Zentral, Vertikal). - Komplett aus Edelstahl AISI 441 Punkt-geschweißt. - Labyrinth-Filter, Anti-Fett, aus Edelstahl AISI 430. - Rand mit Rinne und Ablassahn für Fett. - Beleuchtung (LED), IP65 Wasserdichtheitsgrad, hitzebeständig. - Geschwindigkeitsregler ist an der Vorderseite eingebaut, mit beleuchtet." Ed. 8-1178

	mm	M³/h	Engines	Light	Regulator	N°Filters*	Pa	kW	
CSL1007-VTB	1000x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0,17	1 402,00 EUR
CSL1507-VTB	1500x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0,19	1 495,00 EUR
CSL2009-VTB	2000x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0,48	1 798,00 EUR
CSL2509-VTB	2500x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0,48	1 928,00 EUR

*D= 400x500 C = 500x500 mm



Combi

Handwaschbecken kombiniert auf Fussgestell

- Handwaschbecken 430x280xh130. - Becken 400x500xh200, Ablage perforiert. - Mischbatterie, 2 Siebe, 2 Stopfen, 1 Siphon Ø32 mm. - Edelstahl AISI 304. mm : 500x700xh620/870 - Ed. 8-1154

LMC-57 725,00 EUR

Servicewagen Edelstahl

- Struktur mit runden Röhren aus Edelstahl AISI 304 (Ø 25 mm). - Ablage gepresst und schallisoliert. - 4 Rollen, Durchmesser 125 mm (2 mit Bremsen). - Struktur demontierbar. Ed. 8-994



80 Kg

Stainless Steel

	Niv.	mm	mm plates	
CR2/80B	2	800x500xh960	800x500	326,00 EUR
CR2/100B	2	1000x500xh960	1000x500	357,00 EUR
CR3/100B	3	1000x500xh960	1000x500	444,00 EUR



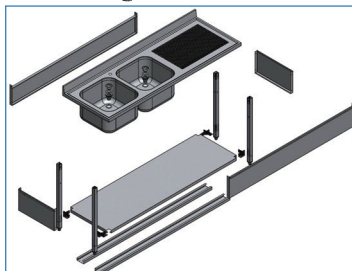
NEW

Dismontable

600 700

ADVANTAGE Leichte Montage, einfacher Transport und platzsparend für das Lager. Ideal für schwer zugängliche Bereiche, geliefert fertig für den Zusammenbau mit einer Montageanleitung. Robuste Konstruktion. Ed. 8-1152

DISMONTABLE



	mm	Sink		Lower Shelf	
L610/6-KD-D	600x600xh880/900	400x400xh275	507,00 EUR	RX06/6-KD	91,00 EUR
L1210D/6-KD-D	1200x600xh880/900	500x500xh325	565,00 EUR	RX12/6-KD	122,00 EUR
L1210S/6-KD-D	1200x600xh880/900	500x500xh325	565,00 EUR	RX12/6-KD	122,00 EUR
L710-KD-D	700x700xh880/900	500x500xh325	512,00 EUR	RX07-KD	101,00 EUR
L1410D-KD-D	1400x700xh880/900	600x500xh325	634,00 EUR	RX14-KD	154,00 EUR
L1410S-KD-D	1400x700xh880/900	600x500xh325	634,00 EUR	RX14-KD	154,00 EUR
L1620D-KD-D	1600x700xh880/900	400x500xh275	812,00 EUR	RX16-KD	166,00 EUR
L1620S-KD-D	1600x700xh880/900	400x500xh275	812,00 EUR	RX16-KD	166,00 EUR



Mono

Mischventil, (Ausgang MONO)

- Einloch 3/4" (Ø 29 mm). - Ausführung aus verchromtem Messing.
mm : 300x300xh305 - Ed. 8-1164

CW2001-MT

99,00 EUR

Einlochmischbatterie mit ausziehbarer Dusche Einhebel (Ausgang MONO)

- Keramikmischbatterie, 17 Liter/Minute. - Schwanenhals Ø 20 mm. - Schlauchlänge 2000 mm mit Wandbefestigung. - Brausendurchfluss 11 Liter/Minute. - Einloch 3/4" (Ø 35 mm).
mm : 250x250xh1250 - Ed. 8-1165

CW5001-MT

285,00 EUR

Mono



Geschirrbrause und Schwenkhahn mit Einlochmischbatterie (MONO-Ausgang)

- Schwenkhahn, Durchfluss: 18 Liter/Minute (aus dem Auslauf + Handbrause). - Schlauchlänge 1000 mm. - Brausendurchfluss 12 Liter/Minute. - Einloch 3/4" (Ø 29 mm). - Wandbefestigung 135 mm.
mm : 350x350xh1100 - Ed. 8-1166

CW8003-MT

318,00 EUR

Mono



Stainless Steel

Abfallbehälter mit Deckel auf Rollen - 50 Liter

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, boden wasserdicht.
mm : 390x390xh615 - Ed. 8-1169

PCR/50B

175,00 EUR



Pedal Opening

Abfallbehälter mit Deckel und Fußpedal - 50 Liter

- Hergestellt aus Edelstahl 304, Boden wasserdicht.
mm : 390x390xh615 - Ed. 8-1169

PCRA/50B

234,00 EUR



Special Snacking

Abfallbehälter Snacking - 80 Liter

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Klappdeckel. - Kapazität 80l. Wasserdichter Boden. - 2 Räder.
mm : 470x470xh1200 - Ed. 8-1169

PCR/SK

440,00 EUR



Hot

+30° +90°

Tellerwärmeschränk für 60 Stück, Durchmesser 350mm

- Ausführung us Edelstahl (zweiteilige Wand).
mm : 400x460xh870 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8-310

GEM/350-N

569,00 EUR



Hot Ventilated

Wärmeschränke auf Rollen

- Ausführung aus Edelstahl, innen und außen, (doppeltwandig). - Thermostat 130°C, Kerntemperatur 65°C (HACCP-Normen). - Thermoventilator(en). Tür(en) mit Magnetverschluss. - Athermische Griffe. - Geliefert mit 3 verstellbaren Grillrosten. - Wasservorrat zur Aufrechterhaltung der Feuchtigkeit (Möglichkeit von GN 2/3 oder 1/1). - 4 Räder, 2 mit Bremsen.

- 3 Grillroste (330x345 mm)
mm : 425x460xh925 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GEMMA60/V

752,00 EUR



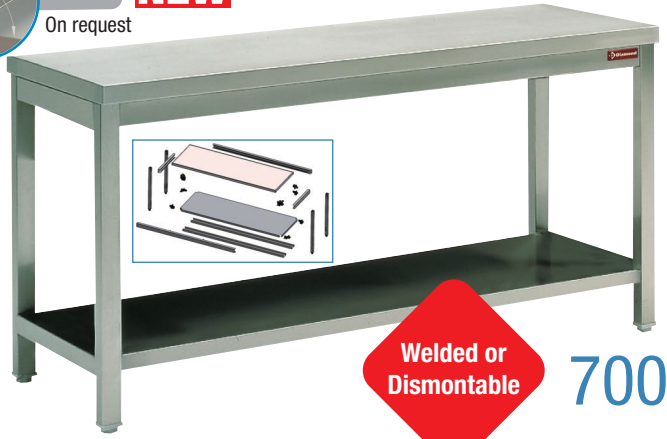
+30° +130°

GEMMA 120/V

- 3 Grillroste (700x345mm)
mm : 800x460xh925 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8-310

GEMMA120/V

1 125,00 EUR



Arbeits Tisch mit Grundboden

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Arbeitsplan schallisoliert und gestärkt. - Einstellbare Edelstahl Zylinder. - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Ed. 8-1130

DISMONTABLE .../KD

	mm		
TL771/KD	700x700xh880/900	-	363,00 EUR
TL871	800x700xh880/900	389,00 EUR	-
TL1071	1000x700xh880/900	416,00 EUR	421,00 EUR
TL1271	1200x700xh880/900	445,00 EUR	455,00 EUR
TL1471	1400x700xh880/900	470,00 EUR	481,00 EUR
TL1671	1600x700xh880/900	538,00 EUR	517,00 EUR
TL1871	1800x700xh880/900	561,00 EUR	545,00 EUR
TL2071	2000x700xh880/900	592,00 EUR	589,00 EUR

.../KD version dismountable



Wandhängeschrank mit Schiebetüren

- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden. - Schiebetüren (Doppelwand), integrierte Handgriffe. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. Ed. 8-1145

	mm	
PSC100/B	1000x400xh600	599,00 EUR
PSC120/B	1200x400xh600	702,00 EUR
PSC140/B	1400x400xh600	747,00 EUR
PSC160/B	1600x400xh600	796,00 EUR
PSC180/B	1800x400xh600	897,00 EUR
PSC200/B	2000x400xh600	981,00 EUR



Arbeitschränke, Schiebetüren

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Schallgedämpfte und verstärkte Arbeitsplatte. - Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden. - Schiebetüren, integrierte Handgriffe. - Regulierbare Füße aus Edelstahl. Ed. 8-1136

	mm	
TA107/B	1000x700xh880/900	903,00 EUR
TA127/B	1200x700xh880/900	975,00 EUR
TA147/B	1400x700xh880/900	1 071,00 EUR
TA167/B	1600x700xh880/900	1 111,00 EUR
TA187/B	1800x700xh880/900	1 181,00 EUR
TA207/B	2000x700xh880/900	1 242,00 EUR



Wärmeschränke, Schiebetüren

- Schallgedämpfte und verstärkte Arbeitsplatte, herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden, 2 Schiebetüren (doppelwandig), integrierte Handgriffe. - Belüftet mit thermostatischer Regulierung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 441, regulierbare Füße aus Edelstahl. Ed. 8-1142

	mm	kW	
TE127/B	1200x700xh880/900	2,5	1 405,00 EUR
TE147/B	1400x700xh880/900	2,5	1 476,00 EUR
TE167/B	1600x700xh880/900	2,5	1 549,00 EUR
TE187/B	1800x700xh880/900	3	1 638,00 EUR
TE207/B	2000x700xh880/900	3	1 701,00 EUR



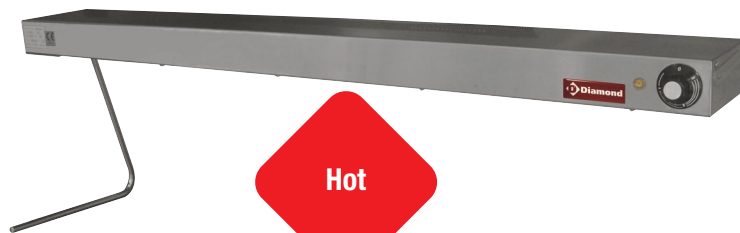
Soap Distributor

Handwaschbecken mit Seifenspender 500 ml, Wandmontage
 - Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304. Gestanzter Spritzschutz, Monoblock. - Mischbatterie Warm- /Kaltwasser. Kniebedienung, Schwannenhals Hahn, Zeitregler 15".
 mm : 400x340xh560 -

Ed. 8-1163

LM4-LSD

287,00 EUR



Hot

230/1N 50-60 Hz

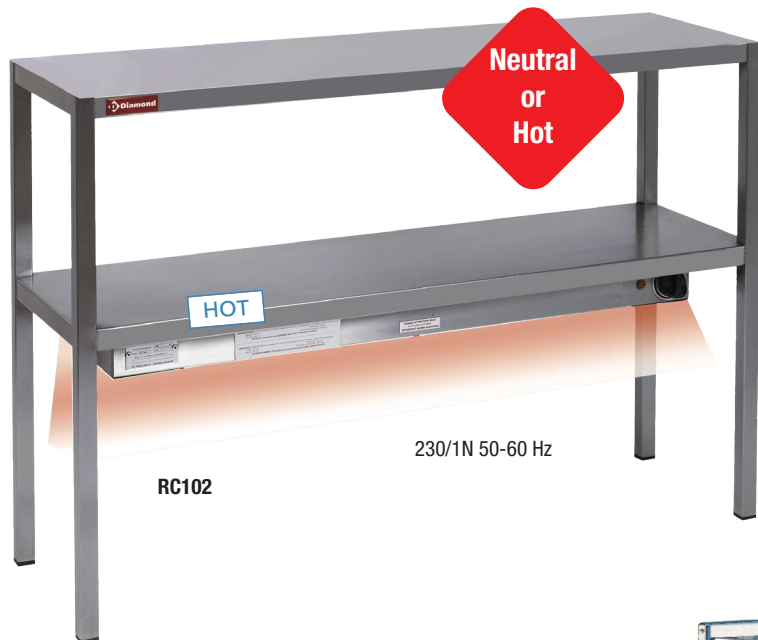
Wärmebrücke Infraro

- Ausführung aus Edelstahl AISI 441, geschliffene und polierte Oberfläche. - Ausgestattet mit Wärmeisolierung. - Heizung durch elektrisches Heizelement, mit Reflektor, der eine gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert. - Modulation der Wärme dank Energieregler, mit Leuchtanzeige. - In Serie: 2 seitliche Haltewinkel zum Fixieren der Deckenversion. - Netzwerkkabel (1500 mm) auf der rechten Seite. - NB: Zwischen Wärmebrücke und den Platten wird eine Distanz von ungefähr 330 mm empfohlen

Ed. 8-314



	mm	kW	
RHD/86	860x150xh60	0.8	357,00 EUR
RHD/126	1260x150xh60	1.25	385,00 EUR
RHD/156	1560x150xh60	1.60	417,00 EUR
RHD/196	1960x150xh60	2	453,00 EUR
SRH/NS	Optional/Supports		97,00 EUR



Neutral or Hot

HOT

230/1N 50-60 Hz

RC102

Aufsatzbord "Chef", 2 Böden

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. Verstärkte Böden. - Verschweißte Struktur, geliefert mit Befestigungen. (RC...) - Aufheizung durch elektrische Widerstandselemente. Regulierung durch Thermostat.

Ed. 8-1155

	mm	kW	
RC102	1000x300xh700	0,8	635,00 EUR
RC142	1400x300xh700	1,25	721,00 EUR
RC162	1600x300xh700	1,60	737,00 EUR
RC202	2000x300xh700	2	787,00 EUR

	mm	
R102	1000x300xh700	296,00 EUR
R122	1200x300xh700	312,00 EUR
R142	1400x300xh700	327,00 EUR
R162	1600x300xh700	343,00 EUR
R182	1800x300xh700	358,00 EUR
R202	2000x300xh700	374,00 EUR

HOT

NEUTRAL

PLUS Sehr stabil, bis 120 kg pro Boden (Böden können in die Spülmaschine getan werden), 2 Standard-Tiefen : 400mm und 500mm (...5-4/EF), einfache und schnelle Montage ohne Werkzeug

Ed. 8-1160

	mm	Level	
RLA/084-4/EF	890x400xh1750	4	373,00 EUR
RLA/104-4/EF	1090x400xh1750	4	401,00 EUR
RLA/124-4/EF	1290x400xh1750	4	438,00 EUR
RLA/144-4/EF	1490x400xh1750	4	479,00 EUR
RLA/164-4/EF	1690x400xh1750	4	529,00 EUR

On request from 790 mm to 1690 mm



120 Kg

Modular Rack

On request



Elektronische Edelstahlbodenwaagen mit Säule

- Wiegeplattform 400x500mm aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Wasserdichte Tastatur. - Hinterleuchtetes LCD-Display mit 20mm großen Ziffern - LED-Kontrollanzeige signalisiert untere, obere und akzeptable Grenzwerte. - Wiegekontrolle mit akustischem Alarm. - Mehrere Funktionen verfügbar (Wiegen, Zählen, Prozent und Halten). - Stabilisierungszeit: 2-3 Sekunden. - Interne wiederaufladbare Batterie, 90 Stunden Betriebsdauer. - Externe Kalibrierung - Verstellbare Füße und Nivellierungsanzeige sorgen für Stabilität.

Ed. 8-1110

	mm	Capacity	Readability	
BSC/150-10	400x620xh860	150 kg	10g	541,00 EUR
BSC/300-20	400x620xh860	300 kg	20g	541,00 EUR



Libra
Line



IP 67

LED Display

230/1N 50-60Hz

PLUS - Hohe Desinfektionskraft. - Wirksam gegen schlechte Gerüche und ein breites Spektrum an Mikroben, tierischen / pflanzlichen Parasiten (Bakterien, Sporen, Viren, Milben, Fliegen, Läuse, Sandmücken, Kakerlaken, Pilze und Schimmelpilze, etc ...) - Geringe Nutzungskosten - Einfach zu Verwendung - Sofortige Produktion (keine Lagerung) - Hinterlässt keine Rückstände oder Gerüche im desinfizierten Raum - Erreicht schwer zugängliche Stellen. - Allgemeine Verwendung: Restaurants, Bars / Nachtclubs, Sportvereine, Warteräume, Küchen, Lebensmittelabläufe, Büros, U-Bahnen, Autos usw.

Tragbarer Ozongenerator, von 60 m² bis 360 m²

1 Ventilator, Nennproduktion: 28 g/h.
mm : 244x210xh252 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/28MT **519,00 EUR**

Tragbarer Ozongenerator, von 120 m² bis 720 m²

1 Ventilator, Nennproduktion: 56 g/h.
mm : 236x166xh689 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/56MC **686,00 EUR**

Ozongenerator auf Sockel, von 240 m² bis 1440 m²

2 Ventilatoren, Nennproduktion: 112 g/h. Einstellung über eine mobile App möglich. Digitales Bedienfeld.
mm : 336x186xh1806 - kW : 0.74 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/112MCT **1 583,00 EUR**

Libra
Line

On request : BSC/KTM



WALL
FIXATION



LED Display

230/1N 50-60Hz

Wasserspender, gekühlt

- Waagschale 300x210mm aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Robustes ABS-Gehäuse für den industriellen Einsatz - Doppeltes hintergrundbeleuchtetes LED-Display mit 20mm großen Ziffern (vorne und hinten) - Kontroll-LED-Anzeige signalisiert untere, obere und akzeptable Grenzwerte. - Wiegekontrolle mit akustischem Alarm. - Stabilisierungszeit: 1 Sek. - Interne wiederaufladbare Batterie, 55 Stunden Betriebsdauer. - Externe Kalibrierung - Verstellbare Nivellierfüße.

Ed. 8-1110

	mm	Capacity	Readability	
BAL/6-1	255x290xh105	6 kg	1g	314,00 EUR
BAL/15-2	255x290xh105	15 kg	2g	314,00 EUR
BAL/30-5	255x290xh105	30 kg	5g	314,00 EUR



OZONE/112MCT



OZONE/56MC



OZONE/28MT

Ozone System

Sani
Ozone



Wagon
Line

Hygrometric
Control

ADVANTAGE "- Wagon ""Hot Link"" mit Konvektionsfunktion ventilert oder mit Befeuchtung. - Robust und mit ergonomischen Handgriffen, Seitlich eingebaut, einfache Bedienung. - Einfacher Zugriff auf die technischen Komponenten für eine einfachere und schnellere Wartung. - Ecken-schutz (höher Widerstand) auf der Bedienungspaneel. - Wände mit Gleiter, ""monobloc"" gestanz. - Abgerundete Ecken, 100% Hygiene und einfache Wartung."

Wärmewagen für verteilung Mahlzeiten, kontrollierte befeuchtung

- Hergestellt aus Edestahl AISI 304. - Wände und Tür aus doppelt-injizierte Paneelen (aus Polyurethan mit hoher Dichte, ohne CFKs). - Verwendung GN2/1 oder GN1/1 möglich. Abstand 70mm. - Homogene Temperaturverteilung mit internem Ventilator. - Gestanztes Becken hinten mit abgerundeten Ecken. - Tür auf Scharniere mit 270° Winkel, ausgerüstet mit Türschloss, mit Dichtung im Türrahmen, einfach auszutauschen ohne Werkzeuge. - Ausgerüstet mit 4 Rädern, Ø 160 mm aus Edelstahl, davon 2 mit Bremse, drehbar und schallgedämpt. - Umgeben mit Stoßschütz mit gestärkten Ecken, sehr robust und nicht-markierend. - Integrierte Bedienungspaneel mit Sensitive Touch, digitale Anzeige "Intuitiv". - Elektronische Einstellung von 30 bis 90°C.. - Unabhängige Luftfeuchtigkeit, 4 Einstellungsmodi, um austrocknen von Nahrungsmittel zu vermeiden. - NB: Edelstahl Roste und GN Behälter nicht mitgeliefert!
Ed. 8-981

Von : CTH.... **5 142,00 EUR**

Wagen für Temperaturbehaltung Mahlzeiten

- Konstruktion aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht). - Wände und Tür aus doppelwandigem Spritzgussmaterial (FCKW-freies Polyurethan mit hoher Dichte). - Tür öffnet sich um 120°, mit vertikaler Klinke und mit Schlüsselschloss versehen, mit einer Dichtung im Türrahmen, die ohne Werkzeug leicht austauschbar ist. - Scharniere mit 100°-Arretierung, Schließung mit automatischer Rückstellung, verhindert Wärmeverluste. - Verwendung von GN 2/1 oder GN 1/1 im Abstand von 60 mm möglich. - Heizung durch Widerstände und Umluft, Temperaturgleichmäßigkeit durch internen Ventilator. - Ausgestattet mit 4 Rädern Ø 160 mm aus Edelstahl, davon 2 mit Bremsen, schwenkbar und schallgedämmt. - Umlaufender Stoßfänger, sehr widerstandsfähig und nicht markierend. - Seitliche Griffe, sehr robust, einfache Handhabung. - Befeuchtungsvorrichtung, Wasserbehälter mit Überlaufschutzsystem. - Digitales Display. Elektronische Regelung von 30 bis 90°C. - NB Edelstahlgitter und GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
Ed. 8-983

	Capacity	mm	kW	
CCE10-DG	10x GN2/1	799x876xh1190	2	2 446,00 EUR
CCE20-DG	20x GN2/1	799x876xh1640	2	2 690,00 EUR
CCE40-DG	40x GN2/1	1489x876xh1640	3,6	4 219,00 EUR



CCE10-DG

230/1N 50-60 Hz



CCE20-DG

Wärmewagen 2x GN 1/1 - h 150 mm, 2 Temperaturen

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 18/10, Wanne mit Thermoisolierung. Heizelemente unter der Wanne. 2 Separate Temperatureinstellung (30 bis 90°C). 2 Ablasshähne. - 4 Rollen, Durchmesser 125mm, 2 davon mit Bremsen, Stossfang an den Ecken. mm : 900x650xh900 - kW : 1.4 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8-988

CT221/D-N **1 205,00 EUR**

Wärmewagen 3x GN 1/1 H 150 mm, 3 Temperaturen

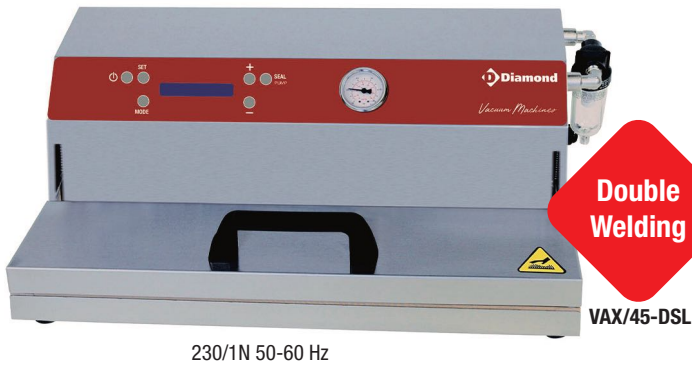
mm : 1300x650xh900 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8-988

CT331/D-N **1 644,00 EUR**



CT331/D-N

3
Temperatures



Double Welding

230/1N 50-60 Hz

Vakuum-Maschinen

- Ausführung aus Edelstahl. - Selbstschmierende Pumpe, Vakkum-Steuerung durch Sensor. - Automatische Funktion (Leiste 4 mm). - Auch zum Einschweißen von Flüssigkeiten geeignet. - Kontrollbedienfeld mit Display und 3 LED Leuchten. *Ed. 8-1113*

	mm	Pump	Welding	kW	
VAX/33-L	390x260xh140	16 Lit/h	330 mm	0,3	422,00 EUR
VAX/45-L	490x295xh180	26 Lit/h	430 mm	0,3	806,00 EUR
VAX/45-DSL	510x295xh180	28 Lit/h	2x430 mm	0,3	1 123,00 EUR



UV Lamps

Schranksterilisierer für Messer (25/30 Teile)

- Struktur aus Edelstahl, Wandmontage, Zeitschaltuhr von 0 bis 2 Std. - Türen mit Sichtfenster, inkl. 1/4-Drehverschluss, Mikroschalter, Innenentwässerung. - Gestell für Messer aus Chromstahl, abnehmbar. - Sterilisierung durch UV-C Lampen (Ultraviolett), mikrobiologische Dekontamination (Bakterien, Viren, Keime, etc). mm : 482x155xh613 - kW : 0.02 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8-1092*

AS/P1-N

304,00 EUR



TA-90B/S

230/1N 50-60 Hz

Double Welding

10 Programms

GA-80/S

Vakuum-Maschinen

- Ergonomie, Stärke und ausgereifte Technologie sind ihre wichtigsten Merkmale. Haube aus Plexiglas - Kammer "gestanzt" mit breiten Winkeln, für perfekte Hygiene und einfache Wartung. - Touch-Steuerung. - Schweißleiste (doppelt) abnehmbar. - Verarbeitung aus Edelstahl AISI 304. *Ed. 8-1114*

	mm	Room mm	Welding	Pump	kW	
GA-80/S	317x438xh293	280x310xh85	280 mm	4 m³/h	0,3	1 826,00 EUR
GA-102/S	405x510xh420	350x370xh150	350 mm	8 m³/h	1,1	2 519,00 EUR
GA-104/S	480x515xh440	420x370xh180	420 mm	16 m³/h	1,1	3 006,00 EUR
TA-90B/S	480x610xh440	420x460xh180	420 mm	21 m³/h	1,6	3 877,00 EUR



Film 400 mm

Edelstahl Foliensverpackungsmaschine (400 mm film)

- Struktur aus Edelstahl, Rollen aus eloxiertem Aluminium. - Heizfläche mit Thermostat regelbar. - Folienschnitt mit warmem Niederspannungsdraht. mm : 485x600xh140 - kW : 0.65 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8-1111*

DFE-45

304,00 EUR



Polyethylene

Hackblöcke aus Polyethylen auf Füßen

- Unterbau aus Edelstahl AISI 441. - Blockdicke 100 mm aus Polyethylene weiss. *Ed. 8-1092*

CIT5-BN

	mm	
CIT5-BN	500x500xh900	600,00 EUR
CIT7-BN	500x700xh900	750,00 EUR

Schneidemaschine vertikal "RETRO", Messer Ø 300 mm

- Manueller Messerantrieb durch Steuerrad (kein elek. Anschluss). - Gehärtete Stahlklinge, eingebaute automatische Schleifmaschine. - Integrierter Messerschutz (CEE Normen). - Schnittkapazität 230x190 mm, regulierbare Schnittstärke 0-8 mm, Gleitflächenverlauf 230 mm, Teller 240x275 mm. - Hergestellt aus Gusseisen (rot) und eloxiertem Aluminium.
mm : 550x800xh500 -

Ed. 8-1070

RET-300**5 022,00 EUR****Standfuß aus Gusseisen (rot) für Schneidemaschine**

mm : 500x500xh800 -

Ed. 8-1070

SU-RET**1 276,00 EUR**

PLUS 1°) Abgerundete Formen ohne Ecken oder scharfe Kanten und ohne sichtbare Schrauben; 2°) großer Abstand zwischen Klinge und Rahmen; 3°) Vorrichtung "Sicheres Aushaken", die das Entfernen des Schlittens ermöglicht, die Klinge wird durch den Anschlag gesichert, Position "0"; 4°) Klingenschutzabdeckung, abnehmbar; 5°) Schutzring, um die Klinge herum befestigt.

Ed. 8-1068

**Professionelle Aufschnittmaschine, vertikal, Ø 300 mm "Wurstwaren"**

- Carro deslizante doble. - Carrera del carro 265 mm, bandeja 275xh260 mm. - Espesor de corte 0 -13 mm
mm : 540x580xh770 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1071

300/BSV**1 627,00 EUR****Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer Ø 300 mm**

- Schnitt: 230xh175 mm (Ø 200 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
mm : 495x590xh495 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1068

300/TL**1 538,00 EUR****Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer, Ø 350 mm**

- Schnitt: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Dicke 0-30 mm (Klingenauszieher serienmäßig).
mm : 575x615xh530 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

350/GL**2 107,00 EUR****Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer Ø 350 mm "Zahnradgetriebe"**

- Gerät mit selbstschmierendem Antrieb - Schräges Messer, 35° Messerriegelwinkel (herausnehmbare Klinge, serienmäßig). - Schnitt: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.

mm : 575x575xh530 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

350/GXS**2 442,00 EUR****Professionelle Aufschnittmaschine, schrägliegend, Ø 300 mm**

- Schneiden: 250xh185 mm (Ø 210 mm), Dicke 0-13 mm. - Gehärtete Stahlklinge, verchromt und geschliffen. - Eingebaute Schleifmaschine. - Hergestellt aus Alulegierung.
mm : 610x535xh510 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1071

300/BS**1 247,00 EUR**


AUTOMATIC
Professionelle Aufschnittmaschine, Ø 350 mm "Automatisch"

- Automatischer Vorschub, Geschwindigkeitsvariator (auch manuell). - Schlitten mit "integraler Befestigung", um alle Produkte zu halten (exklusives Patent), federbelastetes Gegengewicht, das das Produkt in Richtung des Sägeblatts drückt. - Schnitt: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Dicke 0-30 mm, (Klingenauszieher serienmäßig).
mm : 575x685xh650 - kW : 0.82 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1070
350/AVV
4 304,00 EUR

**Ø 100
or
Ø 130**

PHM-130B
Manuelle Hamburgerpressen

- Gestell und Hamburgerschale aus Edelstahl. - Ø der Walze: 100 mm, eingebauter Filmhalter.

mm : 190x250xh320 -

Ed. 8-1096
PHM-100
350,00 EUR

- Ø des Zylinders 130mm.

mm : 190x300xh280 -

Ed. 8-1096
PHM-130B
460,00 EUR

Refrigerated
TB32/ICE
Gekühlter Fleischwolf N°22, Monoblock aus Edelstahl

- Stundenproduktivität: 350 kg. - Ausstattung: 4,5-mm-Raster. - Superkompakter, innovativer, gekühlter Fleischwolf aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Kühlsystem durch "Peltier-Effekt". (kein Kompressor, kein Gas), Energieeinsparung, Kühlung erfolgt am Hals und Mund. - Einfache Wartung, abnehmbarer Trichter und Hals aus Edelstahl. - 24-V-Niederspannungs-Steuerungen, mit Reversierbetrieb, Gehäuse (IP54). - Leistungsstarker und belüfteter Motor, ausgestattet mit einer Thermik. - Mundstück und Propellerzapfen aus Stahl AISI 304, schnelles und robustes Mundstückbefestigungssystem.
mm : 310x350xh615 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1087
TC22/ICE
3 092,00 EUR
Gekühlter Fleischwolf N°32, Monoblock aus Edelstahl

- Stundensatz: 650 Kg. - Lieferung inkl. Gatter 4,5 mm.
mm : 355x500xh690 - kW : 1.84 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1087
TB32/ICE
3 815,00 EUR

**1550
or
1830
mm**
SA-183/2
Knochensäge 1550 mm

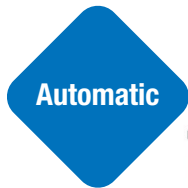
- Zackensäge 1550 mm aus INOX für Knochen. - Motor 1hp, Geschwindigkeitsregulation. - Ausführung aus Aluminiumlegierung. - Mikro-Sicherheitsschalter. - Motorbremse, Niederspannungs-Schalttechnik. - Kalibrierscheibe aus Edelstahl AISI 304.

mm : 420x350xh850 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1093
SA-155/2
2 303,00 EUR
Knochensäge 1830 mm

mm : 500x400xh980 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1093
SA-183/2
2 445,00 EUR



BSH-35C

Edelstahl Vertikal hydraulische Wurstfüller mit Rädern

- Rahmen, Zylinder und Deckel aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbarer Zylinder). - Komplette abnehmbar (ohne Werkzeug) für einfache Wartung; - Hermetisches Hydrauliksystem (120 bar), Hydrauliksystemregler, Öltank, mit Füllstandsanzeige. - Belüfteter Motor (2800 U/min), sehr leise, direkte Wirkung. - Kolbenbolzen aus Edelstahl, automatischer Kolbenrücklauf, bei Stillstand des Motors. - Serienmäßig mit fahrbarem Rahmen, 24-V-Steuerung (IP 54).

Ed. 8-1098

	mm	L	kW	
BSH-15A	490x370xh1200	15	0,52	3 587,00 EUR
BSH-25B	565x450xh1160	25	0,52	4 951,00 EUR
BSH-35C	640x480xh1160	35	0,52	7 293,00 EUR



TMGD-32/CA



TTGD-42/DC-N

Edelstahl Fleischwolfe mit Stand mit Rad

- Für hohen Durchsatz konzipiert. Rahmen aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Belüfteter Motor (IP 55). Motorantrieb im Ölbad, doppelter Schutz vor Flüssigkeiten (zwischen Hackkopf und Motor). - Hackkopf aus Edelstahl AISI 304, Schnellbefestigung mit Bajonettverschluss (ohne Werkzeug). - Oberer Trichter aus Edelstahl AISI 304 (abnehmbar), mit "quadratischem" Einwurf für einen sehr schnellen zweiten Durchgang. - 24-V-Steuerungen aus Edelstahl (IP 67), mit Drehrichtungsumkehr (bei Blockierung).

Ed. 8-1088

	mm	N°	Capacity	
TMGD-32/CA	535x505xh1026	32	600 kg/h	5 662,00 EUR
TTGD-32/CB-N	564x911xh1237	32	700 kg/h	6 818,00 EUR
TTGD-42/DC-N	564x973xh1241	42	800/1000 kg/h	7 434,00 EUR



SAX-310/7



Edelstahl Knochensägen

- Rahmen aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Ausgestattet mit Fersenschieber und Schneidkalibrierungsplatte. - Schublade zum Auffangen von Rückständen, die von außen zugänglich ist. - Abnehmbares Gehäuse und obere Riemenscheibe für einfache Wartung. - Aluminium-Riemenscheiben, versiegelte Kugellager. - Motor mit Sicherheitsvorrichtung. - Leicht abnehmbare PVC-Klingenabstreifer, Kontrolle der Klingenspannung. - 24-V-Steuerung (IP 54), Sicherheitsmikroschalter.

Ed. 8-1094

	mm	Blade	kW	
SAX-165/9	545x650xh815	1650	0,75	3 432,00 EUR
SAX-202/9	600x750xh980	2020	0,75	4 121,00 EUR
SAX-240/7	710x830xh1630	2400	1,34	6 287,00 EUR
SAX-310/7	810x930xh1870	3000	1,86	9 516,00 EUR



MCR-50P/NS



MCR-80P/N

Edelstahl Fleischmixmaschine

- Ausführung aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Leistungsstarker, belüfteter Motor, hermetischer Getriebemotorantrieb, im Ölbad, doppelter Flüssigkeitsschutz. - Deckel mit Sicherheitsmikroschalter ausgestattet. - Rührarme abnehmbar (ohne Werkzeug), einfache Wartung. - Öffnung des Behälters an der Seite, um die Mischung und den Mischarm abzulassen. - 24-V-Steuerungen (IP 54), mit Rotationsumkehrung (bessere Homogenisierung).

Ed. 8-1090

	mm	Capacity	kW	
MCR-30T/N	680x365xh530	30 kg	1,1	2 995,00 EUR
MCR-50P/NS	750x465xh595	50 kg	1,46	3 793,00 EUR
MCR-80P/N	1000x630xh1220	80 kg	1,1	6 660,00 EUR
MCR-120P/N	1030x670xh1080	120 kg	2,2	7 680,00 EUR



Silver
Line



Free

Gemüseschneider

- Zu 100% aus Edelstahl hergestellt, gegen Nahrungsmittelsäuren beschichtet und behandelt. - Leistungsstarker und belüfteter Motor (0,55 kW). - DC-Stromversorgung, einfache Handhabung, hohe Sicherheit durch einen Mikroschalter am Hebel und auf dem Deckel. - Niederspannungssteuerung 24 V, Schutzart (IP54), NVR (No-Voltage Release) vermeidet jegliche Art von unfreiwilligem Starten.

Schneidescheibe 2 mm

T2/K 64,00 EUR

Schneidescheibe 3 mm

T3/K 64,00 EUR

Schneidescheibe 4 mm

T4/K 64,00 EUR



Reibescheibe 3 mm

R3/K 69,00 EUR

Reibescheibe 4 mm

R4/K 69,00 EUR

Reibescheibe 7 mm

R7/K 69,00 EUR

PLUS - "Design" mit abgerundeten Ecken, keine scharfen Kanten und ohne sichtbare Schrauben. - Großzügiger Raum zwischen Messer und Becken. - Mit Sicherheitsdruckknopf. - Herausnehmbares Messer. - Schutzring um das feststehende Messer. Ed. 8-1067

Von : 350/....

2 774,00 EUR



MEAT

DELICATESSEN

The
Original



- Produktion pro Stunde 100-300 Kg.
mm : 240x410xh600 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1104

TVA-38D

998,00 EUR

Black
Line



230/1N 50 Hz

PPF-05

PPF-18

ADVANTAGE Schleifende Drehscheibe und Innenwände, inkl. zusätzlichem Schleifband (beides leicht zu entfernen, einfache Wartung, Bedienung benötigt kein geschultes Personal).

Kartoffelschälmaschinen

- Behälter aus Edelstahl AISI 304, 100% hygienisch, abgerundete Kanten, ohne Unebenheiten. - Digitales Bedienfeld IP 55, Multifunktions-Digitalzeitschaltuhr. - Filter, vorne, ausgestattet mit Sicherheitsvorrichtung (außer PPF-05). - Serienmäßig mit seitlichem Filter QUOTE 50 mm. - Wasseranschluss durch Magnetventil. Ed. 8-1100

	mm	Capacity	Prod/h	Support	kW	
PPF-05	530x520xh520	5	150	-	0,37	1 747,00 EUR
PPF-10	530x660xh850	10	300	Yes	0,55	2 201,00 EUR
PPF-18	530x660xh950	18	500	Yes	0,9	2 323,00 EUR

Stabmixer 20 Liter, Stab 250 mm, 1 Geschwindigkeit

- Umdrehungen/Minute: 15000 RPM. - Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff. - IP34 geschützt. - Mixstab, entfernbar. - Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen. - On/Off Schalter, Direktstart (konstante Geschwindigkeit durch "DVC", serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

mm : h520 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8-1060

MIF-25

270,00 EUR



20 L

Variable Speed

Stabmixers

- Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff. - IP34 geschützt. - Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen. - Mixstab mit "viertel Umdrehung" Schaltung, einfache Montage und Demontage. - On/Off Schalter (für Startschaltung mit Drucktaste "kontinuierlich"), mit variabler Digitalgeschwindigkeitsanzeige (9 Positionen + volle Geschwindigkeit). - Schrittwiseiger Start, Vermeidung aller Lebensmittelprojektion (konstante Geschwindigkeit durch "DVC", serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

Ed. 8-1060

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MIV-30	30	300	Yes	0,3	432,00 EUR
MIV-40	40	400	Yes	0,4	502,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

Stabmixer

- Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff für konstanten Einsatz. Effizient und dank der guten Steigung sowie besseres Emulgieren der Produkte durch Minimalaufwand. - IP34 geschützt. - Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen. - Mixstab mit Intervall-Steuerung, sehr widerstandsfähig, sehr einfache Montage und Demontage. - On/Off Schalter (für Startschaltung mit Drucktaste "+"), mit variabler Digitalgeschwindigkeitsanzeige (9 Positionen + volle Geschwindigkeit). - Schrittwiseiger Start, Vermeidung aller Lebensmittelprojektion (konstante Geschwindigkeit durch "DVC", serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

Ed. 8-1061



Variable Speed

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MAV-45	100	400	Yes	0,45	525,00 EUR
MAV-65	230	500	Yes	0,65	645,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

n° 12

STAINLESS STEEL GROUP



Fleischwolf N° 12. - (Gruppe im Ede

- Äußerer Rahmen aus "Aluminiumlegierung" mit einer Gruppe aus rostfreiem Stahl. - Schneidescheibe 6 mm. - Scheibe und Messer aus Edelstahl. - Aggregat in Ölbad. - Schwachstromsteuerung 24 V.

mm : 380x220xh430 - kW : 0.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1080

TS12/X

979,00 EUR

n° 22

STAINLESS STEEL GROUP



Fleischwolf N° 22 (Gruppe aus rostfreiem Stahl)

- Lüftergekühlter Motor, ideal für den intensiven Gebrauch. - Außenrahmen aus "Aluminiumlegierung" mit einer Gruppe komplett aus Edelstahl - Geliefert mit Messer und 6 mm Edelstahlgitter mit "Selbstschärfung". - Ölbadgetriebe, Steuerung (24 V).

mm : 450x220xh400 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1081

TS22/X

1 209,00 EUR

n° 32

STAINLESS STEEL GROUP



Fleischwolf N° 32 (Gruppe im Edelstahl)

- Lüftergekühlter Motor (2 Hp), der für intensive Nutzung ausgelegt ist. - Antrieb durch Zahnradgetriebe im Ölbad. - Rahmen und Trichter aus Edelstahl AISI 304, abnehmbare Gruppe (Ø 98 mm) (einfache Wartung). - 6 mm Gitter und Messer aus Edelstahl "selbstschärfend". - Steuerung (24 V), Umkehrung der Drehung.

mm : 500x225xh510 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1081

TI32/SX

2 187,00 EUR



Gemüseschneider, 3,2l, glattes Messer, ABS, Polycarbonat
Hergestellt aus ABS, Behälter einfach herausnehmbar zur Reinigung, gekühlter Motor mit 2800 U/min, Standard mit glatter Klinge, Blender aus ABS, Micro-Sicherheitsschalter, Deckel aus Lexan, durchsichtig. Ein Zugeben von Zutaten ist durch eine Öffnung im Deckel jederzeit möglich, Bedienfeld in Niederspannung, die Elektronik ist wassergeschützt (IP67), NVE (no voltage release) Ed. 8-1077

3,2 L

Gemüseschneider, 3,2l, glattes Messer, ABS, Polycarbonat
mm : 240x240xh330 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

CSP/32E

667,00 EUR

Ventilated



Parmesan Käseibe (große Mengen)

- Rahmen aus Aluminiumlegierung und rostfreiem Stahl.
- Rollen-Durchmesser 140 mm, ausgestattet mit oberem Hebel (mit Sicherheitsmikroschalter), Öffnung 140x80 mm.
- Zahnräder im Ölbad.
- Ventilierter Motor (1,5 PS), Niederspannungssteuerung (24 V).

mm : 420x270xh380 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1078

GM-BG

1 057,00 EUR

4, 6, 9 L



CSP/6V

Schneidemaschinen

- Gerät ganz aus Edelstahl AISI 304. Becken aus rostfreiem Edelstahl 18/10, thermischer Trichter, abnehmbares Becken, einfach zu leeren und zu reinigen. - Belüfteter Motor für intensive Nutzung, (umschaltbar 400V & 230V/3). Keine Wärmeübertragung an Nahrungsmittel (Motor und Becken liegen nebeneinander). - Sehr stabiles Messer (aus Serie 1 der geraden Messer) mit gebogener Klinge aus gehärtetem Stahl. - Hohe Sicherheit garantiert durch einen doppelten Mikroschalter. - Deckel aus Lexan für optimale Sichtbarkeit und Loch für Zusatzzugabe - Mit Spatel und Schleifstein ausgestattet. - Niederspannungssteuerung 24V, elektrisches Feld wasserdicht (IP54), NVR (No-Voltage Release). Ed. 8-1074

Cutter aus Edelstahl, 4 Liter

- Stundensatz: 2600 RPM.
mm : 320x380xh270 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

CSP/4

910,00 EUR

Cutter aus Edelstahl, 6 Liter, Geschwindigkeitsregler

- Geschwindigkeitsregler: 1100/2600 RPM.
mm : 320x380xh320 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

**VARIABLE
SPEED**

CSP/6V

1 104,00 EUR

Cutter aus Edelstahl, 9 Liter, Geschwindigkeitsregler

- Version mit 2 Motoren, Geschwindigkeitsregler 1100/2600 RPM.
mm : 330x470xh400 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50-60Hz

2 MOTORS

CSP2/9V

1 730,00 EUR

2 Motors
2 Speeds

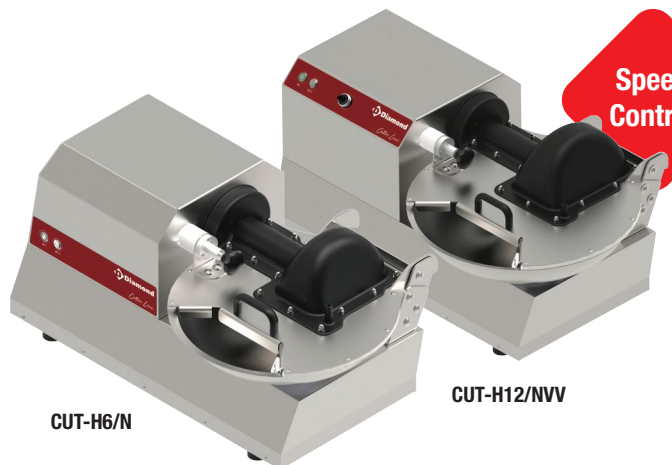
Cutter aus Edelstahl, 15 Liter, Tisch model

- Becken aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, wärmeleitender Boden, transportabler Tank mit Griffen, leicht zu entleeren und zu reinigen.
- Belüfteter Motor. - Sehr robustes Messer aus gehärtetem Stahl. - Doppelmikroschalter auf dem Deckel. - Standardmäßiger Schaber und Schleifstein. - Niederspannungssteuerungen 24V, Schutzart (IP54).
mm : 380x610xh530/700 - kW : 3.6 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8-1076

CSP2/15B

4 278,00 EUR

Speed
Control

CUT-H6/N

CUT-H12/NVV

Schneider horizontal

- Vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt - Asynchroner, belüfteter Motor - Abnehmbare Wanne - Leicht zu öffnender Deckel. - Nabe mit 3 Klingen, leicht abnehmbar.

Ed. 8-1073

	Lit	mm	Speed Control	Kw	
CUT-H6/N	6	832x582xh472/760	-	0,37	4 258,00 EUR
CUT-H12/N	12	902x680xh508/850	-	0,75	4 543,00 EUR
CUT-H12/NVV	12	902x680xh508/850	yes	0,75	4 900,00 EUR

Refribox

Line



RDY-2C+GF-2C

Stainless Steel

Gekühlter Speiseabfallbehälter

- Innen und außen aus Edelstahl, vorgesehen für Müllcontainer von 240 Liter (nicht im Lieferumfang enthalten). - Abnehmbare Paneele mit Montagehalterungen (FCKW-freiem Polyurethan). - Obere Klappe ermöglicht eine Ausleerung des Abfalls. - Ed. 8-622

- Kapazität Mülltonne 240 Lit. (nicht mitgeliefert)
mm : 735x870xh1290 -

RDY-1C

1 789,00 EUR

+

- Kühleinheit für RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5

1 167,00 EUR

- Kapazität Mülltonne 240 Lit. (nicht mitgeliefert)
mm : 1465x870xh1290 -

RDY-2C

2 535,00 EUR

+

- Kühleinheit für RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5

1 167,00 EUR



10 m
15 m

Schlauchbrause

- Wandbefestigung. - Autom. Aufrollen (10m.). - Pistolenbrause, Abzug "no-drip" (max. 60°C). - Durchfluss 12 Lit./Min. - Gehäuse aus Edelstahl.
mm : 150x430xh460 - Ed. 8-1021

MAX-10/R2 1 162,00 EUR

- Automatisches Aufrollen (15 m.).
mm : 150x520xh550 -

MAX-15/R2 1 412,00 EUR



6 m

- Wandmontage. - Autom. Aufrollsystem. (6 m). - Pistolen-Griff, Abzugsdrücker "no-drip" (max 60°C). - Durchlauf 10 L/Min. - Ausführung Inox.
mm : 80x380xh380 - Ed. 8-1020

MID-6/R2

901,00 EUR



Stainless Steel

EI305-MX

230/1N 50 Hz

Insektenvernichte

- 2 floureszierende Röhren - Spannung 5000 V. - Verarbeitung aus Edelstahl.

Ed. 8-1174

	mm	Light	Radius	
EI305-MX	495x132xh392	2 x15 W	100 m ²	273,00 EUR
EI306-PX	495x165xh392	2 x15 W	125 m ²	288,00 EUR

CG220/B

GN
EN



Tablettwagen für Bleche

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. - Auflage-schienen, geschweißt, "C" Form, Antikippsystem mit Stopper (Zwischenraum 75 mm). - Rohrrahmen 25x25 mm, demontierbar. - 4 Lenkräder mit Anschlag Ø 125 mm, 2 mit Bremsen. Ed. 8-998

	Type	mm	
CG120/B	20 x GN 1/1	383x555xh1838	454,00 EUR
CG220/B	20 x GN 2/1	588x675xh1838	528,00 EUR
CP120/B	20x EN 600x400	458x625xh1838	429,00 EUR



Milk Shake

Stainless Steel Cup

- Gehäuse mit ABS ausgestattet, Farbe (schwarz). - Speziell konzipiert für den professionellen Einsatz. - On/Off Schalter und Mikrosicherheitsschalter. - Leistungsstarker Motor (1400 Umdrehungen/Minute), belüftet. *Ed. 8-1048*

Milkshaker, 1 Lexanbecher 650 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.1 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/B **263,00 EUR**

Milkshaker, 2 Lexanbecher 2x 650 cl
mm : 300x195xh485 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50-60Hz

F6D/B **486,00 EUR**

Milkshaker, 1 Edelstahlbecher 900 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.12 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/XB **277,00 EUR**



BAR/VV-T

Programmierbare professionelle Mixer

- Korpus aus extrudiertem Aluminium und Seitenwangen aus ABS. - Sehr leistungsfähiger Motor (750 W), belüftet, für intensive Nutzung. 2-Liter-Behälter aus transparentem Lexan, bruchfest, spülmaschinenfest, mit Einteilung in Liter sowie UK- und USA-Gallonen. - Dichter Deckel mit Stopfen und kleinem Messglas für die Zugabe von Zutaten, serienmäßig mit Sicherheitsmikroschalter. - Geringe Geräuschkentwicklung. - Hackmesser mit 4 Sichel, mit Messerhalter, leicht demontierbar.

	mm	Receipts	Wi-Fi	LCD	RPM	Sound Shield	kW	
BAR/VV-T	208x210xh490	-	-	-	14000 - 24000	-	0,75	696,00 EUR
BARMIX/W-DB	208x210xh490	20+9	Yes	Yes	12000 - 24000	-	0,75	850,00 EUR
BARMIX/W-CP	240x230xh535	20+9	Yes	Yes	8000 - 16000	Yes	0,75	1 134,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

PLUS Verfügt über anspruchsvolle Funktionen und Eigenschaften, erlaubt das Mischen von festen (Beispiel von Eiswürfeln!) und flüssigen Produkten. Perfekt für die Vorbereitung von Eis für alle Arten von FROZEN COCKTAILS, SMOOTHIES, Granita, etc. Ideal für Bars, Restaurants, Fast-Food-Ketten, etc. Attraktives und funktionelles Design. Platzsparend. *Ed. 8-1052*

BARMIX/W-CP

Smoothie and Frozen Cocktails

Ice Crushers



Icecrusher 3l und Edelstahlschale

- Autonomer Betrieb - Aus Aluminium und ABS, Auffangschale aus lebensmittelechtem PVC - Schüssel aus rostfreiem Stahl (3 Lit.) - Motor (800 U/min) mit Untersetzungsgetriebe (nicht direkt) - Deckel mit Sicherheitsmikroschaltvorrichtung - Eisdickenregulierungsvorrichtung.
mm : 205x235xh491 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8-1049*

TRT-NK **667,00 EUR**



Citrus Juicers

230/1N 50 Hz

ACID-CHROME

ACID-1

Zitrusfrüchtpresse

- Alle Teile die mit den Zitrusfrüchten in Verbindung kommen, können ohne Werkzeug demontiert werden, leichte Reinigung. Version mit Abdeckung und Hebel. - Motor 1300 rpm ausgestattet mit einem thermischen Schutz. *Ed. 8-1045*

Ref	mm	Lever	kW	
ACID-1	180x280xh360	Yes	0,3	427,00 EUR
ACID-CHROME	180x280xh360	Yes	0,3	509,00 EUR

Waffle
Line

Elektrisches Waffeleisen

"Ähre am Stiel" 4 Stk.+ Timer

- Kapazität: 4 Stück (23cm), 96 Stück/h (Backzeit 2.3 Minuten) - Waffelplatte aus Gusseisen mit hoher Wärmeleitung, garantiert eine homogen gebackene Waffle - Aufheizung durch verstärkte Heizelemente mit INOX-Ummantelung - Temperatur regelbar von 0 bis 300°C (Backtemperatur 230°C, LED zur Kontrolle) - Unabhängiger elektronischer Timer - Abnehmbare Rinne rund um das Gerät (vereinfacht die Wartung, patentiert) - Anmerkung: Lieferung OHNE Stiele (GE-500/BT).

mm : 305x440xh230 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8-1037



Corn Waffles

GE-4X/EN 743,00 EUR



Liège & Bruxelles

GB-3X5/N

- Form: aus Gusseisen, garantiert homogenes Backen. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl "Incoloy" behandelt - Regulierung durch Thermostat von 0 bis 300°C.- Umlaufende Auffangrinne, abnehmbar, leichte Reinigung (exklusives Patent). Ed. 8-1038

Elektro Waffeleisen 2 Stück, "Modell Brussel 3x5"

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GB-3X5/N

815,00 EUR



Hot

CC/NUT-2D

Erhitzer für Aufstrich-, Flüssigschokolade

- Geliefert mit zwei Flaschen, Deckell mit 3 Ausläsfern zur einfachen Verteilung. - Thermostat bis 90°C, Warmhaltetemperatur ca. 50°C (kein Überhitzen, kein Austrocknen). - Elektrische Heizelemente rund um den Edelstahlbehälter. -Elektronische Timer Ed. 8-1042

Erhitzer für Aufstrich-, Flüssigschokolade, Honig, Saucen, Käse (1 Lit)

mm : 225x175xh220 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-1S

482,00 EUR

Erhitzer für Aufstrich-, Flüssigschokolade, Honig, Saucen, Käse (2x 1 Lit)

Erhitzer für Aufstrich-, Flüssigschokolade, Honig, Saucen, Käse (2x 1 Lit)
mm : 310x210xh230 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-2D

803,00 EUR



Hot Chocolat

Spender für warme Getränke

- Kapazität 5 Liter. - Aussverkleidung in Inox, das Gefäß aus Polycarbonate.

- Wasserbad mit permanenter Temperatur. mm : 250x250xh500 - kW : 0.9 - V : 230/1N 50Hz Ed. 8-1039

CIOCAB

816,00 EUR

Elektr. Waffeleisen 2 STK. "Modell Liege 4x6"

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Elektr. Waffeleisen 2 STK. "Modell Liege 4x6"

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GL-4X6/N

815,00 EUR



ASD/FC



Automatic

Automatic citrus juicers

- Laderampe und Rückgewinnungstank serienmäßig. - Druckregelung. - Hergestellt aus "lebensmitteltauglichen" Materialien, die in Kontakt mit Orangensaft keine Veränderungen erfahren. - Entwickelt für einfache Wartung, außen und innen. - Automatische Abschaltung. Ed. 8-1046

ASD/50 230/1N 50-60 Hz

	mm	Production Minutes	Storage	kW	
ASD/FC	290x360xh725	10/12	3 pcs	0,12	2 236,00 EUR
ASD/50	470x370xh735	20/25	4 Kg	0,3	2 811,00 EUR



Pancakes
Ø 400 mm

BRET/1E-HR

Elektro Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm "emailliert"

- Produktion: 60 Stück /Stunde (Backzeit 1 Minute). - Platte aus emailliertem Gusseisen.
- Spiralförmige Heizelemente, kein Anbrennen. - Regelbar von 0°-300°C. - Überprüfung
Mit Holzspatel Gestell aus rostfreiem Stahl
mm : 400x400xh200 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1040

BRET/1E-HR

376,00 EUR

Gas Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm "emailliert"

- Produktion: 60 Stück /Stunde (Backzeit 1 Minute). - Platte aus emailliertem Gusseisen.
- Spiralförmige Heizelemente, kein Anbrennen. - Mit Holzspatel.
mm : 400x400xh200 - kcal/h : 3095

BRET/1G-HR

481,00 EUR

Pancake

Line

Pancakes
Ø 400 mm



BRET/2E-HR

Elektro Doppel Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm "emailliert"

- Produktion: 2x60=120 Stk/Std. (Backzeit 1 Minute). - Platte aus emailliertem Gusseisen.
- Aufheizung durch gepanzerte Spiralwiderstandelemente aus Edelstahl, "Incoloy"
behandelt. - Regulierung von 0 bis 300°C. - Lieferung mit einem Holzschaber.
mm : 860x500xh240 - kW : 7.2 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1040

BRET/2E-R

1 150,00 EUR

Gas Doppel Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm "emailliert"

- Produktion: 2x60=120 Stück pro Stunde (Backzeit 1 Minute) - Platte emailliert - 2
unabhängige Brenner in 6-Stern-Form, Regulierung durch Ventil mit verlangsamer Po-
sition. - Geliefert mit hölzernem Spachtel.
mm : 860x500xh240 - kcal/h : 5500

BRET/2G-R

1 150,00 EUR



R290

CAR/2-R2

Slush
&
Sherbet

Granita Maschine/Spender

- Geschützte Steuerungen mit Inspektionstor. - Schalen aus Polycarbonat, Deckel aus
ABS, mit Dosierhahn, zur einfachen Wartung vollständig abnehmbar. - Kältemittelver-
dampfer aus Edelstahl AISI 304. - Temperaturhaltefunktion über Nacht.

Ed. 8-670

	Lit.	mm	kW	
CAR/1-R2	5,5	200x400xh680	0,25	1 316,00 EUR
CAR/2-R2	5,5+5,5	400x400xh680	0,5	2 330,00 EUR



R290

DD12/3T-R2

Drink
Dispenser

Gekühlte Getränke-spender

- Behälter aus Polycarbonat, Deckel aus Edelstahl, für Dosierventil vorbereitet, komplett
abnehmbar zur einfachen Pflege. - Kühlmittel-Verdampfer aus Edelstahl AISI 304.

Ed. 8-669

	Lit.	mm	kW	
DD12/2B-R2	12+12	400x400xh650	0,25	1 162,00 EUR
DD12/3T-R2	12+12+12	600x400xh650	0,35	1 569,00 EUR



- Konstruktion aus rostfreiem Stahl. - Fassungsvermögen: 12 Tassen in 6 Minuten. - Tankinhalt 2,2 Liter (mit Überlaufvorrichtung). - Ergonomischer Filterhalter (Ø 90 mm). - Kesselinhalt 0,3 Liter, aus rostfreiem Stahl. - Sicherheitsvorrichtung zur Verhinderung einer trockenen Erwärmung. - NB: geliefert mit 2 Glaskrügen von 1,8 Liter.

Ed. 8-1032

PCF-A2/F

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig + 2 Wärmhalteplatten - Halbautomatisch
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-S2/F

348,00 EUR

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig + 2 Wärmhalteplatten - Automatisch
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-A2/F

484,00 EUR



- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl. - Stundenproduktion: 25 Liter. - Tankinhalt: 10 Liter. - Automatische Befüllung. - Elektronisch einstellbare Temperatur durch THERMOPID (80 - 98°C). - Mit Serviceventil. - Automatische Wasserstandskontrolle. - Optischer Alarm bei Wassermangel im Tank.

Ed. 8-1035



Spender für Heißwasser 10 Lit
mm : 248x303(503)xh593 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

BAC-75/R

662,00 EUR



- Konstruktion aus rostfreiem Stahl. - Tankinhalt 2,2 Liter (mit Überlaufvorrichtung). - Ergonomischer Filterhalter (Ø 90 mm). - Kesselinhalt 0,3 Liter, aus rostfreiem Stahl. - Sicherheitsvorrichtung gegen trockene Erwärmung. - NB: geliefert mit 1 isothermischen Thermoskanne aus Edelstahl mit 2,2 Litern Inhalt.

Ed. 8-1033

PTH-A1/T

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig mit Thermos 2,2 Lit. - Halbautomatisch
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-S1/T

409,00 EUR

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig mit Thermos 2,2 Lit. - Automatisch
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-A1/T

530,00 EUR



- Leistungsstarker Motor (450 W), belüftet. Niedrige Geräuschemission. - Becher für 1,5 Liter aus transparentem Lexan, unzerbrechlich und spülmaschinenfest. Masseinheiten in Liter und Gallonen UK und USA. - Deckel mit luftdichter Kappe und kleinem Messbecher für die Zugabe von Zutaten. Mikrosicherheitschalter. - Messer aus Edelstahl, leicht zu entfernen.

Ed. 8-1051



Mixer "Multifunktion", 1,5 Liter
- Umdrehungen/Minute (18000 RPM).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/VB

T1/B

330,00 EUR

Mixer "Multifunktion", 1,5 Liter, Geschwindigkeitsregler
- Umdrehungen/Minute (11000-18000 RPM).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE SPEED

T1/VB

358,00 EUR

Kaffeemühle mit Dosierer

- Glocke Kapazität 1 kg. - Dosierer von 5 bis 12 g, Schleifscheiben Ø 60 mm. - Kontinuierliche Betriebsdauer 30 min. - Schutzart IP 21. NB: Wert des akustischen Lärms (80 dB). mm : 180x310xh560 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8-1031

TAURO-NEW/B
385,00 EUR
Semi Automatic

Kaffeemühle "automatisch" mit Dosierer

- Kapazität: 2 kg. - Dosierer von 5 bis 12 g. Räder Ø 60 mm. - Dauerbetrieb 30 Min. - Schutz IP 21. Hinweis: Lärm-Wert (80 dB). mm : 210x355xh650 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8-1031

AUTO-80/B
443,00 EUR
Automatic

Compact
Line
Espresso & Americano

COMPACT/2EB
Electronic Automatic

On request



DVA...


COMPACT/2PB
Semi Automatic
Kaffeemaschine 1-gruppe automatisch - SCHWARZ

mm : 475x563xh530 - kW : 1.95 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1029

COMPACT/1EB
2 096,00 EUR
Espressomaschine 2-gruppig, automatisch - SCHWARZ

mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1029

COMPACT/2EB
2 367,00 EUR

- Dampfahn, Rohr und Verdampferkopf komplett aus Edelstahl. - Einheit aus Messing (verchromt), mit Vor-Infusion. Heißwasserhahn, für Tee, Kräutertees, etc. - Kupferkessel, mit Wärmetauscher für jede Gruppe, automatische Wasserstandsregelung, optische Alarminrichtung (Kontrollleuchte). - Oberer Tassenwärmer. - Anti-Kalkstein-Magnet am Ausgang des Wärmetauschers jeder Gruppe. Eingebaute Motorpumpe, analoger Druckmesser.

Espressomaschine 2-gruppig, halbautomatisch - SCHWARZ

mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1029

COMPACT/2PB
2 056,00 EUR
Aroma
Line
DIGITAL DISPLAY

Espresso & Americano
Espresso-Kaffeemaschinen

PLUS Die neuesten elektronischen Espressomaschinen Aroma Line verfügen über einen programmierbaren Mikroprozessor, der folgendes umfasst: A) Programmieren der Kaffeeportionierer für jede Gruppe. B) Automatischen Befüllung des Kessels. C) Uhr und des Datums Einstellung. D) Speichern von "total" zubereiteten Kaffees. E) Steuerung der optimalen Kesseltemperatur durch " THERMOPID ". F) Optischer Alarm bei Wassermangel im Kessel. G) Automatische Dosierung von heißem Wasser. H) Alarm für Maschinenwartung und Regeneration des Wasserenthärter. I) Selbstreinigungsprogramm für Kaffeegruppen ... etc. J) Möglichkeit der manuellen Aktivierung / Deaktivierung der ECO MODE - Funktion zur Reduzierung des Energieverbrauchs (Kesseltemperatur bei 80°C). K) Visualisierung verschiedener Alarme ... usw. Anzeige mit Digitalanzeige: (5 Sprachen: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch.).
Ed. 8-1027

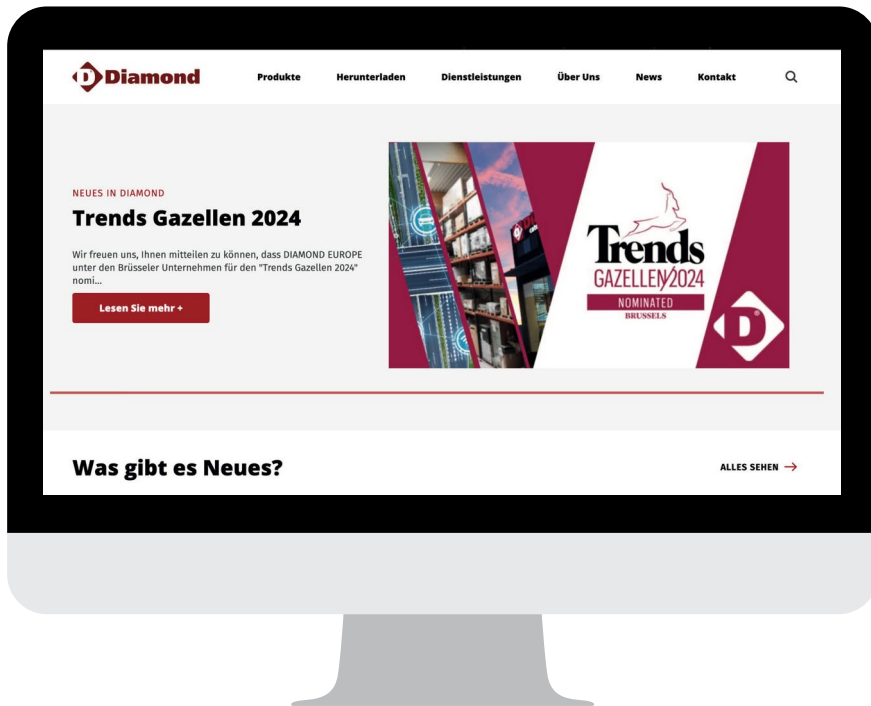
Von : AROMA/...

3 270,00 EUR



Diamond

WEBSITE / SOZIALE MEDIEN



Scan me



FOLGEN SIE UNS !





Diamond

NUTZEN SIE UNSERE
ANGEBOTE UND ENTDECKEN
SIE DAS BESTE UNSERER
LÖSUNGEN.



Pick & Mix



Stock



Transport



After Sales

Diamond Europe - Eine umfassende Lösung für die Gastronomie.

Verteilt durch



DIAMOND EUROPE
VILVOORDSESTEENWEG 92
1120 BRUSSELS · BELGIEN
WWW.DIAMOND-EU.COM

Eventuelle Fehler der Preisangaben, Bilder und Texte wird keine Haftung übernommen – alle Preise zuzüglich MwSt. – Preise gültig bis 30/04/25. Bilder sind nicht vertraglich - Maschinengröße ist nicht proportional zur Bildergröße - Gedruckt in Belgien. Bitte nicht als Abfall wegwerfen. Verantwortlicher Herausgeber: Diamond Europe SA/NV, Chaussée de Vilvorde 92 - 1120 Brussels - TVA : BE0436.355.290

DE-EURPV3