



DISTRIBUTOR REFRIGERATED APPLIANCES
WEST-EUROPEAN QUALITY



leading

by expertise

CATALOGUS EDITIE 2026 - CATALOGUE ÉDITION 2026 - CATALOGUE EDITION 2026



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

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

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

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



Expertise

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

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

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



In-depth knowledge

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

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

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



Project-oriented customization

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

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

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



Superior quality

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

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

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



Magnificent logistics

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

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

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



Always on top

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

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

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

Een uitstekende reputatie in de Benelux

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

Een naam, gestaafd door 250 professionals

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

The Big ~~Five~~ ~~Seven~~ Ten

Scherfijsmachines van Geneglace, koeltoestellen van Coldline, bewaartoestellen en snelkoelers van Friginox, ijsblokmachines van Wessamat, bewaardebellen en speciale multifunctionele koeltoestellen van Coldline en winkelmeubelen van Arneg, Oscartielle en Emmefri.

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

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

Vervangingsonderdelen

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



CrioPro Kwaliteitslabel

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

Van deze 8 merken wordt het volledige programma gevolgd, de Crionovo catalogus bevat slechts een greep uit hun grote assortiment.










■ Une excellente réputation au Benelux

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

Un nom, soutenu par 250 professionnels

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

The Big ~~Five~~ ~~Seven~~ Ten

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

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

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

Pièces détachées

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



CrioPro Label de qualité

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

Le programme complet de ces 8 marques est suivi, le catalogue Crionovo ne contient qu'une sélection de leur large gamme.










■ An Excellent Reputation in the Benelux

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

A Name Supported by 250 Professionals

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

The Big ~~Five~~ ~~Seven~~ Ten

Flake ice machines from Geneglace, refrigeration appliances from Coldline, storage units and blast chillers from Friginox, ice block machines from Wessamat, storage furniture and specialized multifunctional refrigeration appliances from Coldline, and retail display furniture from Arneg, Oscartielle, and Emmefri.

The eight brands represented by Crionovo, together with our own brands - what we call 'The Double Big Five' - are all top European brands that the Crionovo team has often collaborated with for decades. This not only means we can provide a realistic and reliable estimate regarding delivery times and product lifespan, but also that, after all this time, these appliances hold few secrets from us. We know them inside out and are happy to pass that knowledge on to our installers. And when something new is introduced to the market, we - and thus our installers - are the first to know!

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

Spare Parts

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



CrioPro Quality Label

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

The complete program of these 8 brands is followed, the Crionovo catalog contains only a selection from their large range.










TNK The nice Kitchen

-  **Da's chill:** complete keukens met horizontale kooklijnen, combi-steamers, gekoelde werkbanken en neutrale kasten, koelkasten, snelkoelers, vaatwassers, etc....
-  **C'est cool:** cuisines complètes avec des lignes de cuisson horizontales, des fours combi, des tables réfrigérées et des placards neutres, des réfrigérateurs, des refroidisseurs rapides, des lave-vaisselles, etc....
-  **That's chill:** complete kitchens with horizontal cooking lines, combi-steamers, refrigerated counters and neutral cabinets, refrigerators, blast chillers, dishwashers, etc....







Presentatiekoeling

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

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

Presentation cooling

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

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

Froid de présentation

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

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

INHOUDSTAFEL - TABLE DE MATIÈRES - TABLE OF CONTENTS : PRESENTATION

	 PRESENTATIEKOELING	 FROID DE PRÉSENTATION	 PRESENTATION REFRIGERATION
(8-13)	EILANDEN	ÎLOTS	ISLANDS
(8-9)	ZEUS - ANDROMEDA 2	ZEUS - ANDROMEDA 2	ZEUS - ANDROMEDA 2
10	LAVAL 4 G4 - GANDER G4	LAVAL 4 G4 - GANDER G4	LAVAL 4 G4 - GANDER G4
11	VELDEN LX	VELDEN LX	VELDEN LX
12	ARCHE 3 - ARROW 3	ARCHE 3 - ARROW 3	ARCHE 3 - ARROW 3
13	SENDAI 2	SENDAI 2	SENDAI 2
(14-15)	De toekomst van het koudemiddel	L'avenir du fluide frigorigène	The future of refrigerants
(16-26)	WANDKOELERS	UNITÉS MURALES	MULTI-DECKS
(16-19)	CONCORDIO	CONCORDIO	CONCORDIO
(20-21)	MINOR 60	MINOR 60	MINOR 60
(22-23)	DIONE	DIONE	DIONE
(24-25)	VISION	VISION	VISION
26	FARO	FARO	FARO
27	KOELGROEPEN	GROUPE DE RÉFRIGÉRATION	REFRIGERATION UNITS
27	PRISMA	PRISMA	PRISMA
27	GLOBO	GLOBO	GLOBO
27	BOOSTER	BOOSTER	BOOSTER
(28-31)	KOELSYSTEMEN	SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION	REFRIGERATION SYSTEMS
(28-29)	TOWER RING	TOWER RING	TOWER RING
29	ECO RING	ECO RING	ECO RING
(30-31)	COLD RING	COLD RING	COLD RING
(32-41)	WANDKOELERS	UNITÉS MURALES	MULTI-DECKS
(32-34)	OSAKA	OSAKA	OSAKA
(35-38)	PANAMA	PANAMA	PANAMA
(39-41)	ASTANA P	ASTANA P	ASTANA P
(42-47)	SEMI-VERTICAAL	SEMI-VERTICAL	SEMI-VERTICAL
(42-43)	AVENIR	AVENIR	AVENIR
(44-45)	VISION	VISION	VISION
46	BADEN	BADEN	BADEN
47	VENEZIA	VENEZIA	VENEZIA
(48-57)	KOELTOONBANKEN	COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS	REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS
48	PULA	PULA	PULA
49	DALLAS 3	DALLAS 3	DALLAS 3
(50-53)	VENEZIA	VENEZIA	VENEZIA
54	ZARA	ZARA	ZARA
55	MARTE	MARTE	MARTE
56	MAJOR VDA	MAJOR VDA	MAJOR VDA
57	VEGA VDA	VEGA VDA	VEGA VDA
(58-60)	PLAATKOELING	FROID DE CONTACT	CONTACT COOLING
58	ARLES SMART AIR	ARLES SMART AIR	ARLES SMART AIR
59	NEPTUNE DS-VDA	NEPTUNE DS-VDA	NEPTUNE DS-VDA
60	VENUS DSV-VDA	VENUS DSV-VDA	VENUS DSV-VDA
(61-62)	SPECIALE KOELTOONBANKEN	COMPTOIRS REFRIGERES SPECIAUX	SPECIAL REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS
(63-64)	SCHEPIJSVITRINES	VITRINES À GLACES	ICE CREAM DISPLAY FREEZERS
(65-66)	RIJPINGSKASTEN VOOR VLEES	ARMOIRES DE MATURATION POUR VIANDE	MEAT DRY AGING CABINETS
(65-66)	MEKANO DRY	MEKANO DRY	MEKANO DRY
(67-75)	RIJPINGSKASTEN VOOR VLEES	ARMOIRES DE MATURATION POUR VIANDE	MEAT DRY AGING CABINETS
(67-72)	DROP-IN	DROP-IN	DROP-IN
(73-75)	MEUBELN	MEUBLES	FURNITURE
(76-80)	GLASDEURKASTEN	VITRINES VERTICALES	GLASS DOOR CABINETS
76	NICE	NICE	NICE
77	BETTER	BETTER	BETTER
78	ECONOMIC	ECONOMIC	ECONOMIC
(79-80)	HEAVY DUTY LIGHT	HEAVY DUTY LIGHT	HEAVY DUTY LIGHT
(81-85)	WIJN PRESENTATIE	PRÉSENTATION DE VIN	WINE PRESENTATION
82	MIA	MIA	MIA
83	AROMA	AROMA	AROMA
(67-75)	FLESENKOELERS	REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES	BOTTLE CHILLERS
86, 88	GB-LINE	GB-LINE	GB-LINE
(87-88)	E3-LINE	E3-LINE	E3-LINE
(200-201)	LIJST MET ICONEN	LISTE DES ICÔNES	LIST OF ICONS

EILANDEN ÎLOTS ISLANDS

OSCARTIELLE®

ZEUS - ANDROMEDA2

• Zuinig dankzij (glazen) schuifdeksels en koudemiddel R290

- Versies met automatische ontdooiing mogelijk.
- Donkergrijze (RAL 7024) of witte (RAL 9016) buitenbekleding.
- Zeus : mooie en robuuste diepvrieskist, die ook tegen een muur kan worden opgesteld, eventueel in combinatie met een erboven hangende wandvriezer.
- Zeus : samenstellingen in lijn mogelijk, rug-aan-rug opstelling, met eventueel een kopelement (ZEUS TST) voor het maken van grotere vrieseilanden.
- Zeus Maxi : diepere versie 1090mm i.p.v. 860mm.
- Antares = Zeus panoramisch, met langs 1 zijde een inrijvenster.
- Andromeda: compacte wandvriezer, opgehangen aan meegeleverde steun, voor combinatie met diepvrieskisten.
- Binnenverlichting standaard bij Andromeda, optie bij Zeus.

• Économique grâce aux couvercles coulissants (vitres) et au réfrigérant R290.

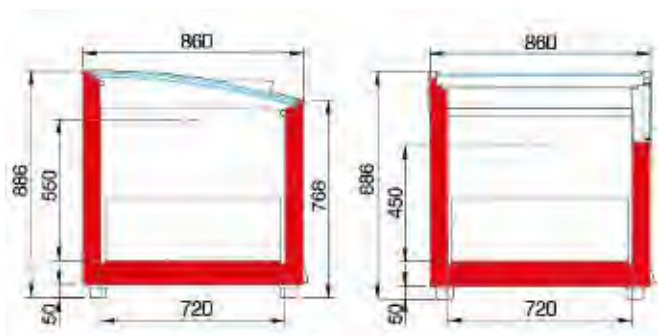
- Versions avec dégivrage automatique possible.
- Revêtement extérieur gris foncé (RAL 7024) ou blanc (RAL 9016).
- Zeus : beau congélateur en bahut robuste, qui peut également être installé contre un mur, éventuellement en combinaison avec un congélateur mural suspendu au dessus de celui-ci.
- Zeus : montages en ligne possibles, arrangement dos à dos, avec éventuellement une tête de gondole (ZEUS TST) pour réaliser des îlots de congélation plus grands.
- Zeus Maxi : version plus profonde 1090mm au lieu de 860mm.
- Antares = Zeus panoramique, avec une vitre supplémentaire sur 1 côté.
- Andromeda : congélateur mural compact, suspendu sur le support fourni, à combiner avec des congélateurs coffres.
- Éclairage intérieur standard chez Andromeda, option chez Zeus.

• Economical thanks to (glass) sliding lids and R290 refrigerant.

- Versions possible with automatic defrost system.
- Dark grey (RAL 7024) or white (RAL 9016) exterior.
- Zeus : beautiful and robust chest freezer, which can also be set up against a wall, possibly in combination with a wall freezer hanging above it.
- Zeus : in-line assemblies possible, back-to-back arrangement, with possibly a head element (ZEUS TST) for making larger freezer islands.
- Zeus Maxi : deeper version 1090mm instead of 860mm.
- Antares = Zeus panoramic, with also a lateral view.
- Andromeda: compact wall-mounted freezer, suspended on the supplied support, for combination with chest freezers.
- Interior lighting standard with Andromeda, option with Zeus.



ANTARES



ZEUS



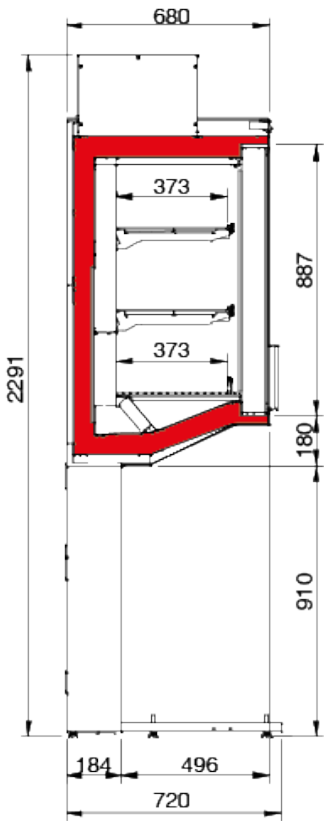
EILANDEN
îLOTS
ISLANDS



ZEUS - ANDROMEDA 2



ANDROMEDA 2



ANDROMEDA 2



ZEUS

EILANDEN - îLOTS - ISLANDS : ZEUS - ANDROMEDA								
TYPE	STOCK							
ZEUS 185	6 WK	1110	120	1850 X 860 X 886	1710 X 720 X 550	713	571	4.284
ZEUS 210	6 WK	1280	145	2100 X 860 X 886	1960 X 720 X 550	803	622	4.415
ZEUS 250	6 WK	1920	200	2500 X 860 X 886	2170 X 720 X 550	803	622	4.816
ZEUS TST	6 WK	1110	120	1850 X 860 X 886	1710 X 720 X 550	711	571	5.174
ANDROMEDA2- 210	6 WK	350	395	2100 X 680*/737 X 2291	2020 X 373 X 887	1483	626	2.499
ANDROMEDA2- 250	6 WK	425	435	2500 X 680*/737 X 2291	2420 X 373 X 887	1623	626	3.792

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

EILANDEN îLOTS ISLANDS



LAVAL 4 G4 - GANDER G4

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



LAVAL 4 G4 196



TN: -1°C/+5°C

BT: -22°C/-25°C
TN: 0°C/+2°COp vraag.
Sur demande.
On request.

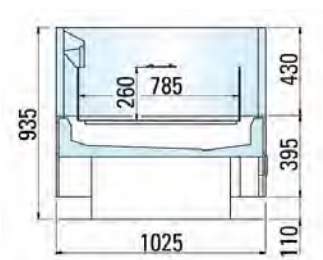
EILANDEN - îLOTS - ISLANDS : LAVAL 4 G4									
TYPE	STOCK							TN	BT/TN
136	8 WK	279 / 298*	202	1358 X 1026 X 935	1200 X 802 X 290 / 260*	1475 / 1140	699 / 698	€ 6.633	€ 8.879
166	8 WK	349 / 373*	214	1658 X 1026 X 935	1500 X 802 X 290 / 260*	1501 / 1427	699 / 984	€ 7.746	€ 9.976
196	8 WK	419 / 448*	244	1958 X 1026 X 935	1800 X 802 X 290 / 260*	1658 / 1679	1004 / 1396	€ 8.834	€ 11.629
226	8 WK	523 / 559*	280	2258 X 1026 X 935	2100 X 802 X 290 / 260*	1665 / 1684	1004 / 1396	€ 10.512	€ 13.358
256	8 WK	558 / 597*	303	2558 X 1026 X 935	2400 X 802 X 290 / 260*	1928 / 2187	1398 / 1396	€ 13.981	€ 17.806

EILANDEN - îLOTS - ISLANDS : GANDER G4									
TYPE	STOCK							TN	BT/TN
136	8 WK	279 / 298*	232	1358 X 1026 X 935	1200 X 802 X 290 / 260*	1475 / 1129	699 / 698	€ 6.149	€ 8.660
166	8 WK	349 / 373*	244	1658 X 1026 X 935	1500 X 802 X 290 / 260*	1475 / 1424	699 / 698	€ 8.890	€ 11.994
196	8 WK	419 / 448*	282	1958 X 1026 X 935	1800 X 802 X 290 / 260*	1652 / 1655	1004 / 822	€ 9.923	€ 13.355
256	8 WK	553 / 597*	353	2558 X 1026 X 935	2400 X 802 X 290 / 260*	1922 / 2182	1398 / 984	€ 17.740	€ 23.593

BT/TN *

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : LAVAL 4 G4 - GANDER G4					
TYPE	OPTIE 1	OPTIE 2	OPTIE 3	OPTIE 4	OPTIE 5
136	€ 741	€ 57	€ 72	€ 237	€ 8
166	€ 873	€ 81	€ 86	€ 364	€ 8
196	€ 924	€ 97	€ 108	€ 364	€ 8
226	€ 893	€ 169	€ 113	€ 364	€ 8
256	€ 1.158	€ 200	€ 145	€ 364	€ 8

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



LAVAL 4 G4

EILANDEN îLOTS ISLANDS



VELDEN LX

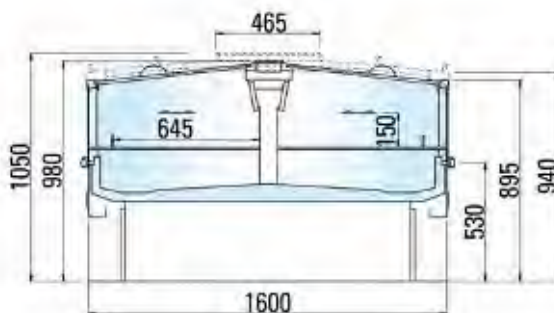
- **Grote stockeermogelijkheid gekoppeld aan optimale zichtbaarheid in een zeer eigentijds design**
- **Groot keuzeprogramma met meer dan 160 modellen:** 4 lengtes x 5 dieptes x 2 laadhoogtes en dit met of zonder (glazen) schuifdeksel (vraag onze detailfolder aan) en voor de versie zonder schuifdeksel kan je kiezen tussen temperatuurversie M1 (0/+2°C) en M2 (+2/+4°C)
- Voor elk model bestaat een kopelement voor het maken van grote combinaties koeleilanden
- Types met schuifdeksel hebben een goede energiescore (energieklasse D) en desalniettemin een zeer goede zichtbaarheid en transparantie, deze hebben steeds temperatuurklasse 3M1 (0/+2°C)
- Ook trap-versie, semi-verticaal, mogelijk, in veel verschillende hoogtes en dieptes, met kopelement (zie verderop in de catalogus, bij Semi-Verticaal)

- **Grande possibilité de stockage et de rangement couplée à une visibilité optimale dans un design très contemporain.**
- **Choix large avec plus de 160 modèles:** 4 longueurs x 5 profondeurs x 2 hauteurs de chargement avec ou sans couvercle coulissant (vitré) (demandez notre brochure détaillée) et pour la version sans couvercle coulissant, vous pouvez choisir entre la version de température M1 (0/+2°C) et M2 (+2/+4°C).
- Pour chaque modèle, il y a une tête de gondole pour faire de grandes combinaisons d'îlots positifs.
- Les types avec couvercle coulissant ont un bon score énergétique (classe énergétique D) et néanmoins une très bonne visibilité et transparence, ceux-ci ont toujours la classe de température 3M1 (0/+2°C).
- Également possible en version semi-verticale, dans de nombreuses hauteurs et profondeurs différentes, avec tête de gondole (voir plus loin dans le catalogue, sous Semi-vertical).



VELDEN LX OPEN

- **Large storage option coupled with optimal visibility in a very contemporary design.**
- **Wide choice with more than 160 models:** 4 lengths x 5 depths x 2 loading heights with or without (glass) sliding lid (request our detailed brochure) and for the version without sliding lid, you can choose between temperature version M1 (0/+2°C) and M2 (+2/+4°C).
- For each model, there is a head element for making large combinations of cooling islands.
- Types with sliding lid have a good energy score (energy class D) and nevertheless very good visibility and transparency, these always have temperature class 3M1 (0/+2°C).
- Also semi-vertical multideck version possible, in many different heights and depths, with head element (see later in the catalogue, under Semi-Vertical).



EILANDEN - îLOTS - ISLANDS : VELDEN LX CLOSED							
TYPE	STOCK	 L	 KG	 EXT	 INT	 W	 EXCL
ISL-C-TN 1875-P160	8 WK	363	315	1955 X 1600 X 1050	1875 X 2 X 645 X 150	489	4.348
ISL-C-TN 2500-P160	8 WK	485	361	2582 X 1600 X 1050	2500 X 2 X 645 X 150	653	5.961
ISL-C-TN 3750-P160	8 WK	726	559	1917 X 1600 X 1050	3750 X 2 X 645 X 150	979	9.428
ISL-C-TN-TST-P160	8 WK	149	189	1610 X 860 X 1050	1550 X 645 X 150	209	1.626

ISL: eilandversie - version île - island version

C: met schuifdeksels - avec couvercles coulissants - with sliding lids

EILANDEN
ÎLOTS
ISLANDS

ARCHE 3 - ARROW 3

- Display meubel – merchandiser.
- Kantelbaar voor optimale zichtbaarheid en verkoopresultaat.
- Sierstrip kleur OSCARCOLOR.
- Open bovenkant = **ARCHE**, glazen schuifdeksels = **ARROW**.
- Helling display regelbaar tussen 4° en 10°.
- Meuble de présentation.
- Inclinaison pour une visibilité optimale et résultat de vente.
- Bandeau décoratif couleur OSCARCOLOR.
- Dessus ouvert = **ARCHE**, couvercles coulissants en verre = **ARROW**.
- Inclinaison réglable entre 4° et 10°.
- Display case – merchandiser.
- Tilttable for an optimal visibility and sales result.
- Decoration strip colour OSCARCOLOR.
- Top open = **ARCHE**, sliding glass covers = **ARROW**.
- Inclination adjustable between 4° and 10°.



ARCHE 3



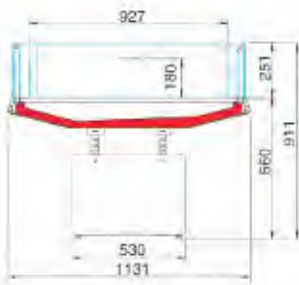
ARROW 3



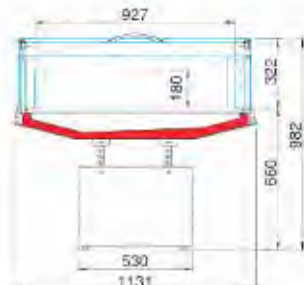
EILANDEN - ÎLOTS - ISLANDS : ARCHE 3 - ARROW 3									
TYPE	STOCK								
ARCHE 100	6 WK	111	120	957 X 1131 X 911	937 X 927 X 180	718	1096	D	4.586
ARCHE 130	6 WK	113	125	1270 X 1131 X 911	1250 X 927 X 180	734	1096	D	4.484
ARROW 100	6 WK	111	120	957 X 1131 X 911	937 X 927 X 180	718	1096	C	4.990
ARROW 130	6 WK	113	125	1270 X 1131 X 911	1250 X 927 X 180	734	1096	C	4.928

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ARCHE 3 - ARROW 3				
TYPE	OPTIE 1	OPTIE 2	OPTIE 3	OPTIE 4
100 XP	€ 132	€ 369	€ 36	€ 276
130	€ 133	€ 393	€ 36	€ 300

OPTIE 1: Gekleurde banden RAL - bandes colorées RAL - RAL colored bands.
OPTIE 2: Verlichting - éclairage - lighting.
OPTIE 3: Wielen - roues - caster wheels.
OPTIE 4: Stootranden in inox - pare-chocs en inox - bumpers in stainless steel.



ARCHE 3



ARROW 3

EILANDEN ÎLOTS ISLANDS



SENDAI 2

- **Esthetisch display-meubel-merchandiser voor promotie of selfservice.**
- **Optimale 360° zichtbaarheid producten**
- **Semi-verticale in gunstige energieklaas D**
- In veel verschillende uitvoeringen: open of gesloten (glazen schuifdeksels), enkel of dubbele display, trapsgewijze presentatie (semi-verticaal), warme vitrine, koeltoonbankje met bediening
- 2 dieptes 70 en 85cm, en bij de semi-verticale versies 2 hoogtes 125 en 150cm
- Opties mogelijk: plexi productverdelers, verplaatsbare draadscheidingen, cross selling accessoires, bumpers, glazen tabletten, productstoppers in draad of plexi, prijsdragers,...

- **Présentoir esthétique Merchandiser pour la promotion ou le self-service**
- **Produits de visibilité optimale à 360°**
- **Semi-vertical dans la classe énergétique favorable D**
- Dans de nombreuses versions différentes : ouvert ou fermé (couvercles coulissants en verre), présentoir simple ou double, présentation semi-verticale, vitrine chaude, comptoir réfrigéré avec service
- 2 profondeurs 70 et 85cm, et dans les versions semi verticales 2 hauteurs 125 et 150cm
- Options possibles : séparateurs de produits en plexi, séparateurs de fils mobiles, accessoires de vente croisée, pare-chocs, tablettes de verre, bouchons de produits en fil ou en plexiglas, transporteurs de prix,...



SENDAI 2

- **Aesthetic display furniture merchandiser for promotion or self-service**
- **Optimal 360° visibility products**
- **Semi-vertical in favourable energy class D**
- In many different versions: open or closed (sliding glass lids), single or double display, semi-vertical presentation, warm display case, refrigerated counter with service
- 2 depths 70 and 85cm, and in the semi-vertical versions 2 heights 125 and 150cm
- Options possible: plexi product dividers, movable wire separators, cross-selling accessories, bumpers, glass tablets, product stoppers in wire or plexiglass, price holders,...



EILANDEN - ÎLOTS - ISLANDS : SENDAI2 - L1250								
TYPE	STOCK							€ EXCL
ISL-TN 1250-P70	8 WK	110	144	1340 X 940 X 940-1150	1280 X 700 X 250	387	699	4.888
ISL-TN 1250-P85	8 WK	133	158	1340 X 1085 X 940-1150	1280 X 850 X 250	1366	699	5.200
SV-TN 1250-P70	8 WK	147	179	1340 X 940 X 1135-1365	1280 X 700 X 250-490	1800	758	6.229
SV-TN 1250-P85	8 WK	163	198	1340 X 1085 X 1135-1365	1280 X 850 X 250-490	1527	490	6.886

ISL = eilandversie - version île - island version.

SV = semi-verticaal - semi-vertical - semi-vertical. (H: 125)

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SENDAI2		
OPTIE 1	P70/P85: Stootranden in inox - pare-chocs inox - bumpers in stainless steel	378
OPTIE 2	SV70/SV85: Stootranden in inox - pare-chocs inox - bumpers in stainless steel	487
OPTIE 3	Wielen - roulettes - castors	229

De toekomst van het koudemiddel.

Iedereen die ook maar ietwat met koeling te maken heeft, weet dat er de laatste jaren heel wat is veranderd inzake koelmiddelen. De tijd dat condensers werden gereinigd door deze met koelmiddel uit te blazen of dat koelmiddel werd gebruikt om de leidingen door te blazen in plaats van deze te vacumeren ligt nu toch al een tijd achter ons. En maar best ook. Door de jaren heen is gebleken dat de impact van de (H)CFK's en HFK's op het milieu heel groot is. Reeds in 1987 werd het verdrag van Montréal (Canada) gelanceerd. Dit verdrag draagt toe aan de bescherming van de ozonlaag. Het leidde tot een wereldwijd verbod op chloorhoudende koelmiddelen. Tien jaar later, in 1997, werd het verdrag van Kyoto (Japan) gelanceerd. Dit verdrag kwam er om de steeds groeiende en grote hoeveelheden broeikasgassen te stabiliseren en op deze manier de klimaatverandering tegen te gaan. Deze maatregelen zorgden ervoor dat er binnen de wereld van de koeltechniek naar nieuwe, alternatieve koelmiddelen moest gezocht worden.

Deze maatregelen waren nog nooit zo relevant als op de dag van vandaag. Doch is er op heden nog geen éénduidig koelmiddel dat als "het" koelmiddel wordt aangeduid. We zitten momenteel nog volop in een overgangsfase tussen de "oude" en de "nieuwe" koelmiddelen, wat er op zijn beurt voor zorgt dat kiezen voor het juiste type koudemiddel dan ook niet zo evident is. Waar voor de kleinere of plug-in toestellen nu bijna stevast de kaart van R290 wordt getrokken, is dit voor toestellen met groep op afstand soms veel moeilijker om deze keuze te maken.

Waar in de eerste plaats naar de GWP-waarde van het koelmiddel wordt gekeken, zijn ook de kostprijs en de thermodynamische eigenschappen van het koelmiddel heel erg belangrijk. Al deze factoren samen maken de keuze van het gewenste koelmiddel er niet meteen gemakkelijker op. Ook voor ons, Crionovo, professionele groothandel in koelsystemen, die duurzaamheid, recirculatie en een groene(re) planeet heel hoog in het vaandel dragen, is het adviseren of het bepalen van het te kiezen koelmiddel op vandaag geen evidente opdracht. Vandaar ook dat we er in deze nieuwste catalogus voor kiezen om bij toestellen met groep op afstand geen vaste keuze van koelmiddel meer te vermelden.

De keuze zal in samenspraak met de klant, u dus, bepaald worden. Hiervoor zal u steeds op onze expertise en advies kunnen rekenen. Hiermee willen we u als klant ook de nodige vrijheid geven om zelf te kiezen voor het koelmiddel waar u het meest vertrouwd mee bent. Bij alle toestellen vermeld in de catalogus, met groep op afstand, zit een standaard thermostatisch expansieventiel inbegrepen in de prijs. Uiteraard kan er bij bepaalde toestellen ook de keuze worden gemaakt voor A2L of CO². Hiervoor zal steeds een offerte op maat worden aangeboden.

L'avenir du fluide frigorigène.

Toute personne qui a, même de loin, un lien avec le froid sait que beaucoup de choses ont changé ces dernières années en matière de fluides frigorigènes. L'époque où l'on nettoyait les condenseurs en les soufflant au fluide frigorigène, ou où l'on utilisait le fluide pour purger les conduites au lieu de les mettre sous vide, est désormais derrière nous depuis un certain temps. Et c'est tant mieux. Au fil des ans, il est apparu que l'impact des (H)CFC et des HFC sur l'environnement est très important. Dès 1987, le Protocole de Montréal (Canada) a été lancé. Ce protocole contribue à la protection de la couche d'ozone. Il a conduit à une interdiction mondiale des fluides frigorigènes contenant du chlore. Dix ans plus tard, en 1997, le Protocole de Kyoto (Japon) a été lancé. Ce protocole visait à stabiliser les quantités toujours croissantes et importantes de gaz à effet de serre et, de cette manière, à lutter contre le changement climatique. Ces mesures ont obligé le secteur de la réfrigération à rechercher de nouveaux fluides frigorigènes alternatifs.

Ces mesures n'ont jamais été aussi pertinentes qu'aujourd'hui. Pourtant, à ce jour, il n'existe pas de fluide frigorigène unique qui puisse être qualifié de « fluide » par excellence. Nous sommes encore en pleine phase de transition entre les « anciens » et les « nouveaux » fluides frigorigènes, ce qui rend le choix du bon type de fluide loin d'être évident. Alors que, pour les petits appareils ou les modèles plug-in, le choix se porte désormais presque systématiquement sur le R290, il est parfois beaucoup plus difficile de faire ce choix pour les appareils avec groupe à distance. Si l'on regarde en premier lieu la valeur GWP du fluide frigorigène, le prix et les propriétés thermodynamiques du fluide sont également très importants. L'ensemble de ces facteurs ne rend pas le choix du fluide souhaité plus simple. Pour nous aussi, Crionovo, grossiste professionnel en systèmes de réfrigération, qui mettons au premier plan la durabilité, la recirculation et une planète plus verte, conseiller ou déterminer aujourd'hui le fluide frigorigène à choisir n'est pas une tâche évidente. C'est pourquoi, dans notre tout nouveau catalogue, nous avons choisi de ne plus mentionner de choix fixe de fluide frigorigène pour les appareils avec groupe à distance.

Le choix sera déterminé en concertation avec le client, c'est-à-dire vous. Pour cela, vous pourrez toujours compter sur notre expertise et nos conseils. Nous souhaitons ainsi vous offrir, en tant que client, la liberté nécessaire pour choisir le fluide frigorigène avec lequel vous êtes le plus à l'aise. Pour tous les appareils mentionnés dans le catalogue avec groupe à distance, un détendeur thermostatique standard est inclus dans le prix. Bien entendu, pour certains appareils, il est également possible d'opter pour un fluide A2L ou pour le CO². Dans ce cas, une offre sur mesure sera toujours proposée.

■ The future of refrigerants.

Anyone who is even remotely involved in refrigeration knows that a great deal has changed in recent years when it comes to refrigerants. The days when condensers were cleaned by blowing them out with refrigerant, or when refrigerant was used to blow through piping instead of evacuating it, are well behind us. And for good reason. Over the years, it has become clear that the impact of (H)CFCs and HFCs on the environment is very significant. As early as 1987, the Montreal Protocol (Canada) was launched. This protocol contributes to the protection of the ozone layer. It led to a worldwide ban on chlorine-containing refrigerants. Ten years later, in 1997, the Kyoto Protocol (Japan) was launched. This protocol was introduced to stabilize the ever-increasing and large quantities of greenhouse gases and, in this way, to combat climate change. These measures meant that, within the refrigeration industry, new alternative refrigerants had to be sought.

These measures have never been as relevant as they are today. Yet to date there is still no single, unambiguous refrigerant that can be identified as “the” refrigerant. We are currently still in a transition phase between the “old” and the “new” refrigerants, which in turn makes choosing the right type of refrigerant far from straightforward. While for smaller or plug-in units the choice is now almost invariably R290, for remote condensing units it can sometimes be much more difficult to make that choice. Although the first thing many people look at is the refrigerant’s GWP value, its price and thermodynamic properties are also extremely important. Taken together, all of these factors do not make selecting the desired refrigerant any easier. For us as well—Crionovo, a professional wholesaler of refrigeration systems that places sustainability, recirculation and a greener planet very high on the agenda—advising on or determining which refrigerant to choose today is not an easy task. That is why, in our latest catalogue, we have chosen not to state a fixed refrigerant choice for units with a remote condensing unit.

The choice will be determined in consultation with the customer—meaning you. You can always rely on our expertise and advice. In doing so, we also want to give you, as a customer, the necessary freedom to choose the refrigerant you feel most comfortable with. For all units listed in the catalogue with a remote condensing unit, a standard thermostatic expansion valve is included in the price. Of course, for certain units it is also possible to choose A2L or CO². In that case, a tailored quotation will always be provided.



OUR APPROACH

- Als professionele groothandel die duurzaamheid, recirculatie en een groenere planeet hoog in het vaandel draagt, kiezen we bewust voor een flexibele aanpak.
 - Plug-in toestellen worden vrijwel altijd uitgerust met R290 (propaan), een koelmiddel met een zeer lage GWP waarde.
 - Toestellen met groep op afstand vermelden we in deze catalogus niet langer met een vast koelmiddel. De keuze wordt in overleg met u bepaald, zodat u altijd het koelmiddel kunt gebruiken waarmee u het meest vertrouwd bent.
 - Elk toestel met groep op afstand is standaard inclusief een thermostatisch expansieventiel.
 - A2L of CO² is mogelijk bij bepaalde toestellen; hiervoor maken we steeds een offerte op maat.
- En tant que grossiste professionnel qui place la durabilité, la recirculation et une planète plus verte au cœur de ses priorités, nous optons délibérément pour une approche flexible.
 - Appareils plug-in : ils sont presque toujours équipés de R290 (propane), un fluide frigorigène à très faible PRG (GWP).
 - Appareils avec groupe à distance : dans ce catalogue, nous n'indiquons plus de fluide fixe. Le choix est défini en concertation avec vous, afin que vous puissiez travailler avec le fluide avec lequel vous êtes le plus à l'aise.
 - Chaque appareil avec groupe à distance : comprend de série un détendeur thermostatique.
 - A2L ou CO² : est possible sur certains appareils ; dans ce cas, nous établissons toujours une offre sur mesure.
- As a professional wholesaler that puts sustainability, recirculation and a greener planet at the heart of what we do, we deliberately choose a flexible approach.
 - Plug-in units: are almost always fitted with R290 (propane), a refrigerant with a very low GWP.
 - Remote condensing units: in this catalogue we no longer specify a fixed refrigerant. The choice is defined in consultation with you, so you can always work with the refrigerant you know and trust most.
 - Every remote condensing unit: is supplied as standard with a thermostatic expansion valve.
 - A2L or CO²: is possible for certain units; in that case we will always provide a tailored quotation.

Crionovo: expert advice, the right refrigerant choice, and a greener result.

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS

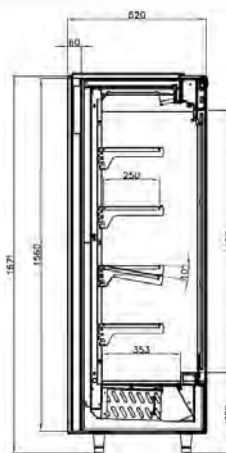


CONCORDIO TOP 60 & 80

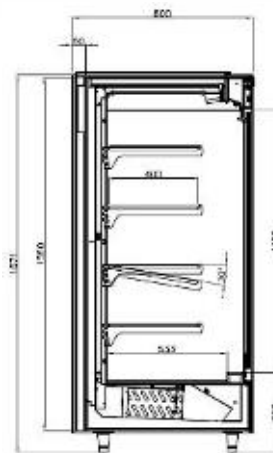
- **Zuiver en stiller door koelunit op afstand en door LED verlichting. Duurzame RVS constructie. Verhoogde verkoop door zichtbaarheid tussen heup en oog.**
 - **Nachtgordijn standaard voorzien.**
 - LED plafond verlichting en over de hele hoogte langs beide zijden.
 - Legvlakken regelbaar in hoogte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



CONCORDIO TOP 80 160



CONCORDIO TOP 60



CONCORDIO TOP 80

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : CONCORDIO TOP 60						✗		
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W	€ EXCL
70	6 WK	4	141	685 X 620 X 1560	625 X 353 X 1162	748	1360	3.869
100	6 WK	4	176	997 X 620 X 1560	937 X 353 X 1162	873	1762	4.266
130	6 WK	4	240	1310 X 620 X 1560	1250 X 353 X 1162	1078	1997	4.824
160	6 WK	4	282	1622 X 620 X 1560	1562 X 353 X 1162	1603	2604	5.346
200	6 WK	4	313	1935 X 620 X 1560	1875 X 353 X 1162	1700	2804	6.151

WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : CONCORDIO TOP 80						✗		
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W	€ EXCL
70	6 WK	4	141	685 X 800 X 1560	625 X 533 X 1162	748	1360	4.157
100	6 WK	4	176	997 X 800 X 1560	937 X 533 X 1162	873	1762	4.474
130	6 WK	4	240	1310 X 800 X 1560	1250 X 533 X 1162	1078	1997	5.057
160	6 WK	4	282	1622 X 800 X 1560	1562 X 533 X 1162	1603	2604	5.557
200	6 WK	4	313	1935 X 800 X 1560	1875 X 533 X 1162	1700	2804	6.211

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



CONCORDIO BASE 60

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



CONCORDIO BASE 60 130
Standaarduitvoering in RVS - version
standard en RVS - standard version in
stainless steel.

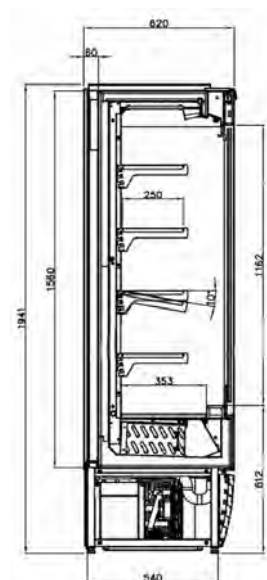


CONCORDIO BASE 60 130
Met zwarte uitvoering (opties 9+10) - avec
finition noire (options 9+10) - with black
finish (options 9+10)



WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : CONCORDIO BASE 60									
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		*
70	6 WK	4	141	685 X 620 X 1941	625 X 353 X 1162	748	1360	4.422	4.172
100	6 WK	4	176	997 X 620 X 1941	937 X 353 X 1162	873	1762	4.662	4.433
130	6 WK	4	240	1310 X 620 X 1941	1250 X 353 X 1162	1078	1997	5.448	5.061
160	6 WK	4	282	1622 X 620 X 1941	1562 X 353 X 1162	1603	2604	6.104	5.688
200	6 WK	4	313	1935 X 620 X 1941	1875 X 353 X 1162	1700	2804	7.002	6.522

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.



CONCORDIO BASE 60 STANDAARD

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



CONCORDIO BASE 80

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

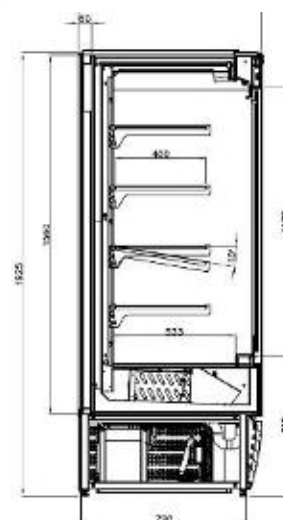


CONCORDIO BASE 80 130



WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : CONCORDIO BASE 80										
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W			*
70	6 WK	4	141	685 X 800 X 1941	625 X 533 X 1162	748	1360	4.611	4.381	
100	6 WK	4	176	997 X 800 X 1941	937 X 533 X 1162	873	1762	4.896	4.655	
130	6 WK	4	240	1310 X 800 X 1941	1250 X 533 X 1162	1078	1997	5.711	5.311	
160	6 WK	4	282	1622 X 800 X 1941	1562 X 533 X 1162	1603	2604	6.338	5.910	
200	6 WK	4	313	1935 X 800 X 1941	1875 X 533 X 1162	1700	2804	7.265	6.586	
260	6 WK	4	480	2560 X 800 X 1941	2500 X 533 X 1162	2355	3524	9.736	8.804	

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.



CONCORDIO BASE 80

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



CONCORDIO OPTIONS

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : CONCORDIO TOP					
OPTIE	70	100	130	160	200
OPTIE 1	€ 313 *	€ 354 **	€ 542 **	€ 583 **	€ 791 ***
OPTIE 2	€ 277	€ 394	€ 557	€ 593	€ 773
OPTIE 3	€ 88	€ 122	€ 166	€ 211	€ 277
OPTIE 4	€ 705	€ 843	€ 939	€ 1.077	
OPTIE 5	€ 916	€ 1.082	€ 1.323	€ 1.435	
OPTIE 6		€ 414	€ 545	€ 589 (1)	€ 799
OPTIE 7		€ 39 / 58	€ 39 / 58		€ 39
OPTIE 8					
OPTIE 9	€ 420	€ 446	€ 506	€ 452	€ 625
OPTIE 10	€ 167	€ 179	€ 203	€ 223	€ 249
OPTIE 11	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0

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

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : CONCORDIO BASE 60					
OPTIE	70	100	130	160	200
OPTIE 1	€ 312 *	€ 354 **	€ 542 **	€ 583 **	€ 791 ***
OPTIE 2	€ 300	€ 394	€ 557	€ 593	€ 751
OPTIE 3	€ 88	€ 122	€ 166	€ 211	€ 277
OPTIE 4	€ 719	€ 863	€ 959	€ 1.097	
OPTIE 5	€ 935	€ 1.135	€ 1.350	€ 1.465	
OPTIE 6		€ 434	€ 541		€ 694
OPTIE 7	€ 39 / 58	€ 39 / 58	€ 39 / 58	€ 39 / 58	€ 39 / 58
OPTIE 8					
OPTIE 9	€ 420	€ 446	€ 506	€ 572	€ 651
OPTIE 10	€ 167	€ 177	€ 203	€ 228	€ 260
OPTIE 11	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0
OPTIE 12	€ 171	€ 171	€ 171	€ 171	€ 171

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : CONCORDIO BASE 80						
OPTIE	70	100	130	160	200	260
OPTIE 1	€ 312 *	€ 354 **	€ 542 **	€ 583 **	€ 791 ***	€ 1.083 ****
OPTIE 2	€ 298	€ 395	€ 558	€ 593	€ 695	€ 1.115
OPTIE 3	€ 89	€ 122	€ 167	€ 213	€ 276	€ 327
OPTIE 4	€ 719	€ 863	€ 959	€ 1.097		
OPTIE 5	€ 935	€ 1.135	€ 1.350	€ 1.465		
OPTIE 6		€ 455	€ 541	€ 735	€ 750	
OPTIE 7	€ 39 / 58	€ 39 / 58	€ 39 / 58	€ 39 / 58	€ 39 / 58	€ 39 / 58
OPTIE 8						
OPTIE 9	€ 439	€ 465	€ 531	€ 591	€ 658	€ 881
OPTIE 10	€ 175	€ 186	€ 212	€ 236	€ 264	€ 352
OPTIE 11	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0
OPTIE 12	€ 171	€ 171	€ 171	€ 171	€ 253	€ 253

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

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

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

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

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

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

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

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

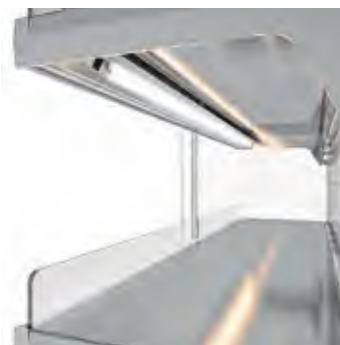
OPTIE 8: witte skinplate op vraag (minprijs) - rôle plastifiée blanche sur demande (moins-value) - white skinplate: on request (reduction).

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

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

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

OPTIE 12: Wielen - roues - caster wheels.





WANDKOELERS
UNITÉS MURALES
MULTI-DECKS

MINOR 60

- Mooie compacte wandkoelers 'merchandiser' voor promo of self-service.
- Strak eigentijds design.
- Versie met deuren en met ingebouwde koelunit R290 in zeer gunstige energiekلاسe B.
- Open versie met nachtgordijn of versie met deuren.
- Versies met of zonder koelunit (op vraag).
- Présentoirs esthétiques 'merchandiser' pour la promotion ou le self-service.
- Design contemporain élégant.
- Version avec portes et groupe frigorifique intégré R290 dans la classe énergétique B très favorable.
- Version ouverte avec rideau de nuit ou version avec portes.
- Versions avec ou sans groupe frigorifique (sur demande).
- Aesthetic display cabinet 'merchandiser' for promotion or self-service.
- Slim contemporary design.
- Version with doors and built-in condensing unit R290 in very favourable energy class B.
- Open version with night curtain or version with doors.
- Versions without cooling unit (on request).

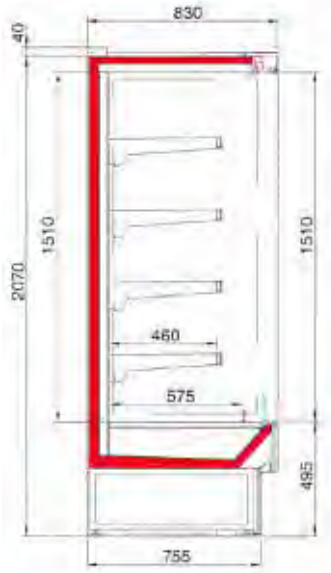


MINOR



* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : MINOR 60								
TYPE	STOCK							
MINOR 70	6 WK	4	180	660x830x2070	620x575x1570	552	1218	4.858
MINOR 100	6 WK	4	230	978x830x2070	938x575x1570	1061	2365	5.488
MINOR 135	6 WK	4	320	1290x830x2070	1250x575x1570	1072	2365	5.950
MINOR 200	6 WK	4	470	1915x830x2070	1875x575x1570	2140	4730	8.731
MINOR 250	6 WK	4	490	2540x830x2070	2500x575x1570	2152	4730	10.189



WANDKOELERS
UNITÉS MURALES
MULTI-DECKS



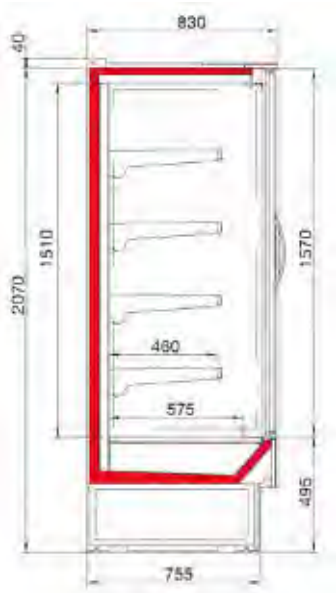
MINOR 60 DOORS



MINOR DOORS

* : A2L of CO² op aanvraag - sur demande - on request.

WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : MINOR 60 DOORS								
TYPE	STOCK							
MINOR 70 DOORS	6 WK	4	200	660x830x2070	620x575x1570	457 W	852 W	[5.776
MINOR 100 DOORS	6 WK	4	270	978x830x2070	938x575x1570	624	1218	[6.403
MINOR 135 DOORS	6 WK	4	350	1290x830x2070	1250x575x1570	630	1218	[6.600
MINOR 200 DOORS	6 WK	4	480	1915x830x2070	1875x575x1570	1147	2365	[8.970
MINOR 250 DOORS	6 WK	4	500	2540x830x2070	2500x575x1570	1159	2365	[1.200



WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS

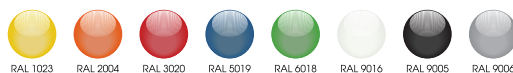
OSCARTIELLE

DIONE

- **Aanbouwbare wandkoeler, strak en eigentijds ondiep model.**
 - **Ledverlichting bovenaan.**
 - **Manueel nachtgordijn standaard bij open versies.**
 - Binnenkant standaard wit.
 - Panoramische zijpanelen of geïsoleerde zijpanelen voor inbouw (+46mm) op aanvraag.
 - Versie koelgroep op afstand = aansluiten op afvoer.
 - Versies mogelijk met deuren.
- **Mural modulaire, modèle lisse et contemporain étroit.**
 - **Eclairage LED en haut.**
 - **Rideau de nuit manuel standard pour les version ouvertes.**
 - Intérieur standard blanc.
 - Joues panoramiques ou panneaux latéraux isolés pour encastrés (+46mm) sur demande.
 - Version sans groupe = connection à l'égout.
 - Versions possible avec portes.
- **Modular multideck, tight and contemporary undeeep model.**
 - **LED lighting on top.**
 - **Manual night curtain included for open versions.**
 - Interior standard white.
 - Panoramic sides or insulated side panels for built-in (+46mm) on request.
 - Version group built-out = connect to discharge.
 - Versions possible with doors.

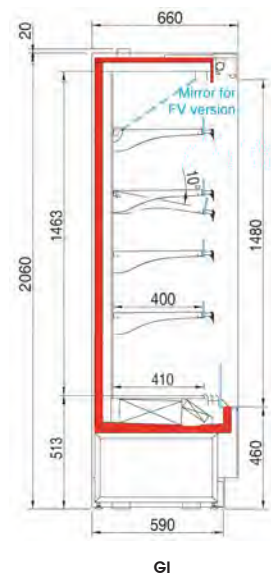


DIONE 135



WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : DIONE GI						+2°C/+4°C			
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		*
70	6 WK	4	205	660 X 660 X 2060	620 X 410 X 1463	940	670	5.060	4.733
100	6 WK	4	245	977 X 660 X 2060	937 X 410 X 1463	1055	1012	5.350	4.875
135	6 WK	4	288	1290 X 660 X 2060	1250 X 410 X 1463	1299	1350	5.791	5.105
200	6 WK	4	405	1915 X 660 X 2060	1875 X 410 X 1463	1748	2025	8.858	6.483
250	6 WK	4	470	2540 X 660 X 2060	2500 X 410 X 1463	2571	2700	11.667	7.826

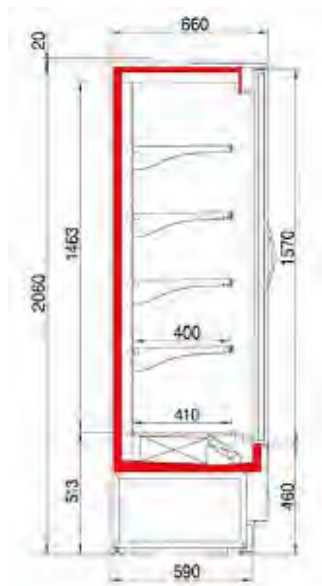
* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.



WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS

OSCARTIELLE®

DIONE DOORS



DOORS



DIONE DOORS 135



WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : DIONE DOORS						+2°C/+4°C			
TYPE	STOCK		KG	EXT	INT	W	W		*
70	6 WK	1	245	660 X 660 X 2060	620 X 410 X 1463	940	603	€ 1.187	€ 1.247
100	6 WK	2	290	977 X 660 X 2060	937 X 410 X 1463	1055	830	€ 1.668	€ 1.873
135	6 WK	2	330	1290 X 660 X 2060	1250 X 410 X 1463	1299	1108	€ 2.035	€ 2.372
200	6 WK	4	450	1915 X 660 X 2060	1875 X 410 X 1463	1748	1661	€ 2.874	€ 3.951
250	6 WK	4	570	2540 X 660 X 2060	2500 X 410 X 1463	2571	2215	€ 3.218	€ 4.407

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : DIONE (DOORS)							
TYPE	OPTIE 1	OPTIE 2	OPTIE 3	OPTIE 4	OPTIE 5	OPTIE 6	OPTIE 7
70	€ 673	€ 186	€ 16			€ 189	€ 171
100	€ 728	€ 229	€ 16	€ 20	€ 203	€ 189	€ 171
135	€ 895	€ 317	€ 16	€ 28	€ 235	€ 214	€ 171
200	€ 1.454	€ 513	€ 16	€ 41	€ 311	€ 236	€ 685
250	€ 1.792	€ 620	€ 16	€ 56	€ 380	€ 305	€ 685

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

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

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

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

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

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

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

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS

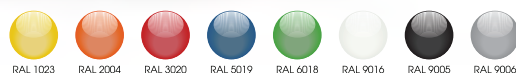
OSCARTIELLE

VISION

- **Open wandkoeler, strak en eigentijds model.**
- **Ledverlichting bovenaan.**
- **Manueel nachtgordijn standaard bij open versies.**
- Binnenkant standaard wit.
- Panoramische zijpanelen.
- Aanbouwbaar.
- Versie koelgroep op afstand = aansluiten op afvoer.
- **Mural ouvert, modèle lisse et contemporain.**
- **Eclairage LED en haut.**
- **Rideau de nuit manuel standard pour les version ouvertes.**
- Intérieur standard blanc.
- Joues panoramiques.
- Modulable.
- Version sans groupe = connection à l'égout.
- **Open multideck, tight and contemporary model.**
- **LED lighting on top.**
- **Manual night curtain included for open versions.**
- Interior standard white.
- Panoramic sides.
- Modular.
- Version group built-out = connect to discharge.



VISION 135



WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : VISION 85/205						+2°C/+4°C			
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		*
100	6 WK	4	245	978 X 860 X 2050	938 X 535 X 1535	1794	1078	3.634	5.416
135	6 WK	4	288	1290 X 860 X 2050	1250 X 535 X 1535	1875	1438	3.789	5.715
200	6 WK	4	405	1915 X 860 X 2050	1875 X 535 X 1535	3591	2156	4.2875	7.195
260	6 WK	4	470	2540 X 860 X 2050	2500 X 535 X 1535	3750	2738	4.455	7.916
375	6 WK	4	620	3790 X 860 X 2050	1250 X 535 X 1535		4313		0.518

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

••: Andere hoogte en diepte op vraag - Autres hauteurs et profondeurs sur demande - Other heights and depths on request.

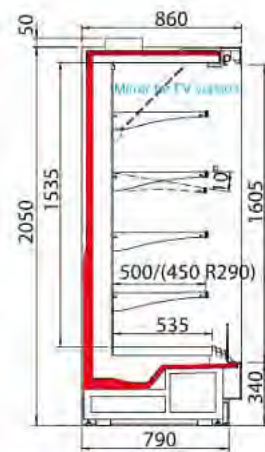
OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VISION					
	100	135	200	260	375
OPTIE 1	€ 321	€ 321	€ 643	€ 643	€ 964
OPTIE 2	€ 23	€ 28	€ 45	€ 161	€ 82
OPTIE 3	€ 473	€ 249	€ 657	€ 1.133	
OPTIE 4	€ 166	€ 231	€ 277	€ 323	€ 425

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

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

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

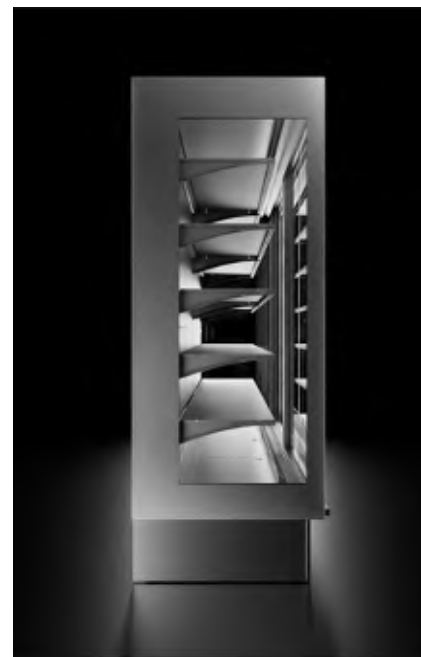
OPTIE 4: Stootrand voorzijde in RVS - pare-chocs avant en acier inoxydable - front bumper in stainless steel.



WANDKOELERS
UNITÉS MURALES
MULTI-DECKS

arneg

FARO



KOELGROEPEN
GROUPES DE RÉFRIGÉRATION
REFRIGERATION UNITS



PRISMA



GLOBO



BOOSTER - BOOSTER XL



KOELSYSTEMEN SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION REFRIGERATION SYSTEMS



Ken je de nieuwe duurzame koeloplossingen van Arneg al?

Ontdek drie innovatieve systemen die duurzaamheid, veiligheid en flexibiliteit combineren.

Tower Ring — Centrale koelgroep verborgen in een neutraal tussenstuk, koelt via water-glycol de aangesloten meubels links en rechts. Discreet, ruimtebesparend en eenvoudig te onderhouden.

Eco Ring — Één uitneembare motor koelt via water-glycol een plug-in opstelling tot 3750 mm. Minder R290, verhoogde veiligheid en maximale flexibiliteit.

Cold Ring — Één of meerdere condensoreenheden in ringopstelling zorgen voor continuïteit bij onderhoud of panne. Modulaire uitbreidbaar en geschikt voor kleine en middelgrote winkels.

Découvrez les nouvelles solutions de réfrigération durables d'Arneg!

Trois systèmes innovants qui combinent durabilité, sécurité et flexibilité.

Tower Ring — Groupe frigorifique central dissimulé dans un module neutre, refroidissant via un circuit eau-glycol les meubles connectés de chaque côté. Discret, compact et facile à entretenir.

Eco Ring — Un seul moteur amovible refroidit via eau-glycol une configuration plug-in jusqu'à 3750 mm. Moins de R290, sécurité renforcée et flexibilité maximale.

Cold Ring — Une ou plusieurs unités de condensation en anneau garantissent la continuité en cas de maintenance ou de panne. Modulaire et adapté aux petits et moyens commerces.

Discover Arneg's new sustainable refrigeration solutions!

Three innovative systems combining sustainability, safety and flexibility.

Tower Ring — Central cooling unit discreetly housed in a neutral mid-section, cooling connected displays on both sides via a water-glycol circuit. Compact, discreet and easy to maintain.

Eco Ring — One removable motor cools a plug-in configuration up to 3750 mm via water-glycol. Less R290, enhanced safety and maximum flexibility.

Cold Ring — One or multiple condensing units in a ring configuration ensure continuity during maintenance or failure. Modular and suitable for small and medium-sized stores.

TOWER RING

-  • Centrale koelgroep in neutraal tussenstuk
- Water-glycol koeling
- Luchtgekoeld
- Aangesloten meubels links en rechts (tot 3750 mm per zijde)
- Discreet en ruimtebesparend
- Eenvoudige installatie en onderhoud

-  • Groupe frigorifique central dans un module neutre
- Refroidissement eau-glycol
- Refroidissement à air
- Meubles connectés des deux côtés (jusqu'à 3750 mm par côté)
- Discret et économe en espace
- Installation et maintenance simplifiées

-  • Central cooling unit in neutral mid-section
- Water-glycol cooling
- Air-cooled
- Connected displays on both sides (up to 3750 mm per side)
- Discreet and space-saving
- Easy installation and maintenance



KOELSYSTEMEN SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION REFRIGERATION SYSTEMS

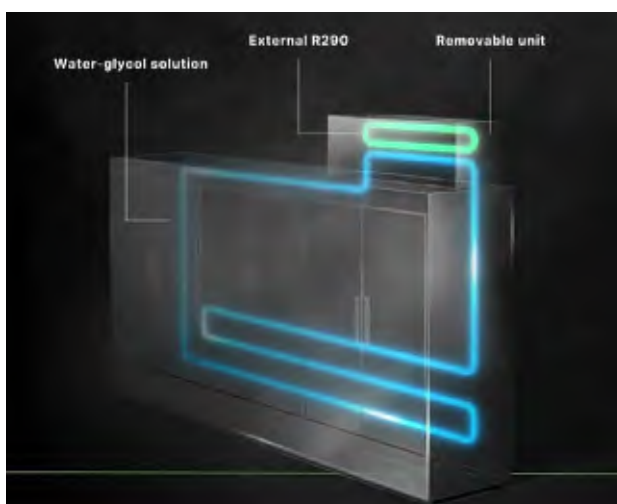


ECO RING

- Plug-in meubels
- Water-glycol systeem
- Lucht of watergekoeld
- Minder koudemiddel (R290)
- Verhoogde veiligheid
- Uitneembare motor
- Eenvoudiger onderhoud
- Flexibele layout (tot 3750 mm)

- Meubles à groupe logé
- Refroidissement à air ou à eau
- Système eau glycolée
- Charge réduite en fluide frigorigène (R290)
- Sécurité renforcée
- Groupe extractible (ou: Logement technique amovible)
- Maintenance simplifiée
- Implantation flexible (jusqu'à 3750 mm)

- Plug-in cabinets
- Air or water-cooled
- Water-glycol system
- Reduced refrigerant charge (R290)
- Enhanced safety
- Removable condensing unit
- Easier maintenance
- Flexible layout (up to 3750 mm)



KOELSYSTEMEN SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION REFRIGERATION SYSTEMS

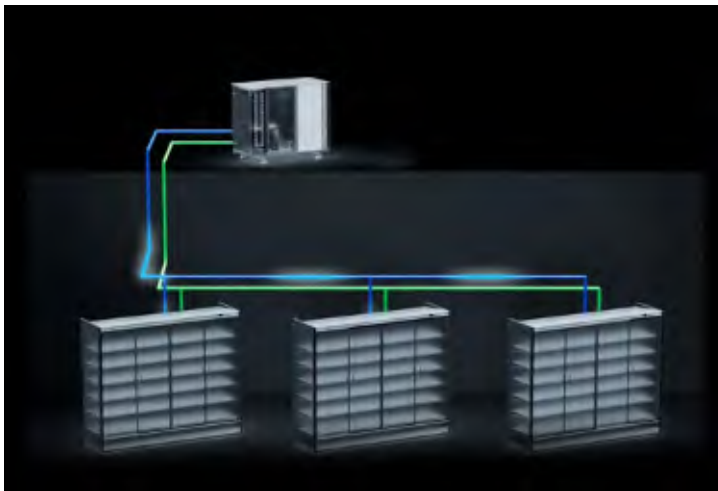


COLD RING

- Één of meerdere condensoreenheden in ringopstelling
- Continuïteit bij onderhoud of panne
- Modulair uitbreidbaar
- Flexibele winkelindeling
- Verhoogde bedrijfszekerheid
- Geschikt voor kleine en middelgrote winkels

- Meubles à groupe logé
- Refroidissement à air ou à eau
- Système eau glycolée
- Charge réduite en fluide frigorigène (R290)
- Sécurité renforcée
- Groupe extractible (ou: Logement technique amovible)
- Maintenance simplifiée
- Implantation flexible (jusqu'à 3750 mm)

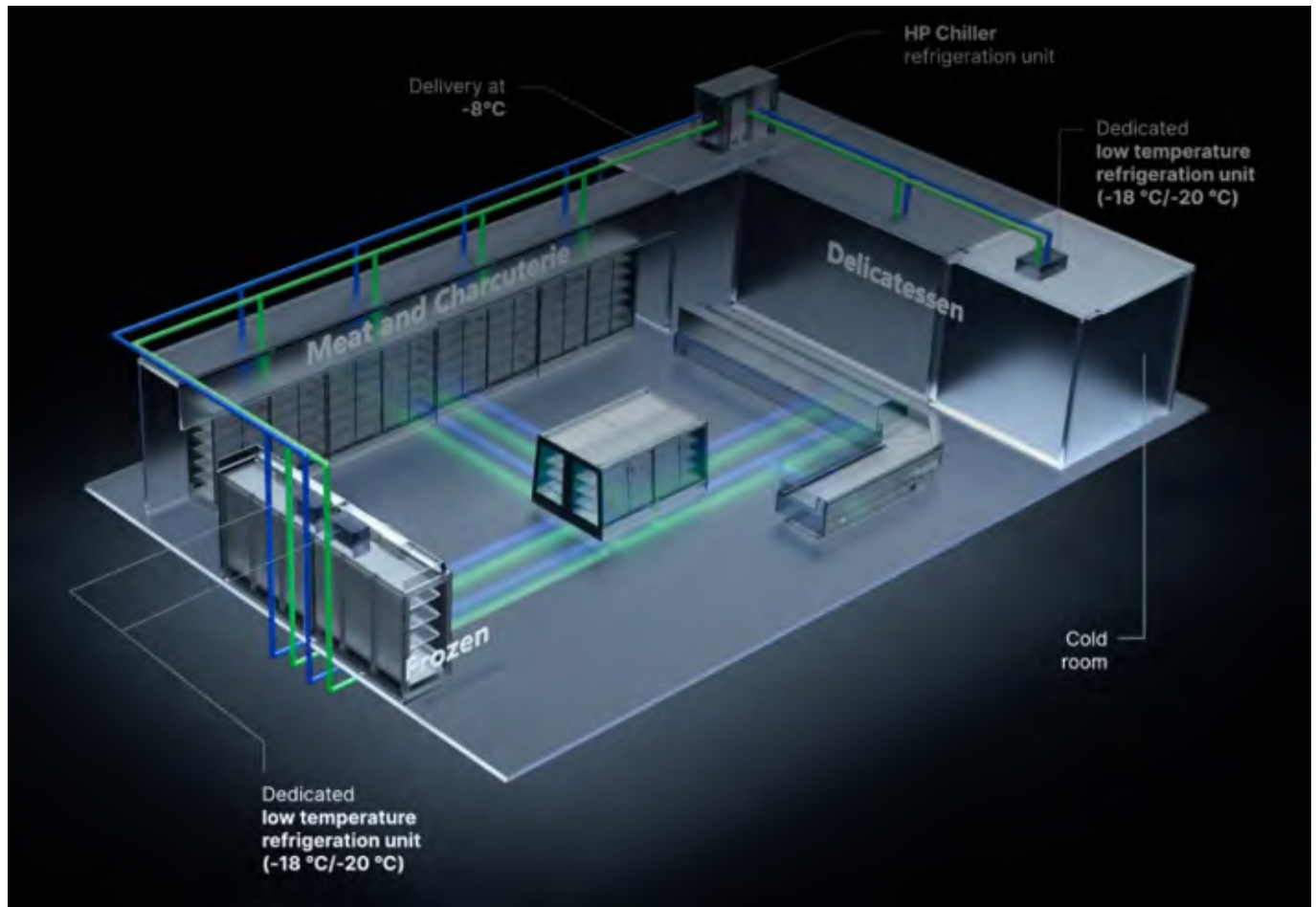
- One or multiple condensing units in ring configuration
- Continuity during maintenance or breakdown
- Modularly expandable
- Flexible store layout
- Increased operational reliability
- Suitable for small and medium-sized stores



KOELSYSTEMEN
SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION
REFRIGERATION SYSTEMS



COLD RING



WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



OSAKA 3P

- Wandkoeler met Full-Vision glasdeuren, standaard dubbel glas zonder deurkader, handvat kleur zwart, grijs of transparant.
- **Natuurlijke ontdooiing.**
 - Decoratief vlak frontpaneel vernist in een RAL kleur ARNEGCOLOR.
 - Inwendig witte kleur.
 - Bumper uit PVC, kleur grijs RAL7042.
 - Mechanische thermometer.
 - Thermostatisch expansieventiel, gesoldeerd.
 - Klemmenstrook zonder regelaar (te kiezen).
 - 4 niveaus wandschabben type V13 SLIM, met aluminium prijsdragers en transparante data-strips.
 - Zelfklevende data-strips op de kuip.
 - Modulair 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- **Versie LX : Air system op vraag.**
- **Veel minder energie verbruiken. (tot 37%)**
- **Hoge zichtbaarheid producten – esthetisch.**
- **Laag verbruik ventilatie en laatste generatie ledverlichting.**
- **Geen energieverlindende ontdooiingen.**
- **Zeer egale koeltemperatuur.**



OSAKA 3P 1875



- Mural avec portes vitrées à vision intégrale, double vitrage standard, avec poignée noire, grise ou transparente.
- **Dégivrage naturel.**
 - Bandeau décoratif plat en couleur RAL ARNEGCOLOR.
 - Intérieur blanc.
 - Pare-chocs en PVC, gris RAL7042.
 - Thermomètre mécanique.
 - Détendeur thermostatique, soudé.
 - Bornier sans régulateur (à choisir).
 - 4 étagères type V13 SLIM, avec portes-prix aluminium et data-strips transparents.
 - Data-strips autocollants sur la cuve.
 - Modulable 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- **Version LX : Air system sur demande.**
- **Consommer moins d'énergie. (jusqu'à 37%)**
- **Grande visibilité produits – très esthétique.**
- **Basse consommation d'énergie et dernière génération d'éclairage LED.**
- **Pas de dégivrages énergivore.**
- **Froid très égal.**

- Multitouch with full-vision glass doors, standard double glazed, with handle in black, grey or transparent.
- **Naturel defrost.**
 - Flat decoration strip in RAL ARNEGCOLOR.
 - White interior.
 - Bumpers in grey PVC, RAL7042.
 - Mechanical thermometer.
 - Thermostatic expansion valve, welded.
 - Connection terminal without controller (to choose).
 - 4 level plates type V13 SLIM, with aluminium price holders and transparent data-strips.
 - Adhesive data-strips at the bottom-shelf.
 - Modular 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- **Version LX : Air system on request.**
- **Less energy consumption. (till 37%)**
- **High visibility products – aesthetic.**
- **Low energy consumption ventilation and state of the art LED lighting.**
- **No energy devouring defrosts.**
- **Very equal cooling temperature.**



0°C/±2°C



-1°C/+5°C



WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



OSAKA 3P

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

MODULE	WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : OSAKA 3P									
TYPE	STOCK			65/203	65/216	70/203	70/216	75/203	75/216	80/203
1250	8 WK	2	4	€ 5.401	€ 5.633	€ 5.474	€ 5.711	€ 5.549	€ 5.789	€ 5.625
1875	8 WK	4	4	€ 7.818	€ 8.134	€ 7.896	€ 8.226	€ 7.987	€ 8.321	€ 8.076
2500	8 WK	4	4	€ 8.251	€ 8.613	€ 8.375	€ 8.710	€ 8.469	€ 8.810	€ 8.564
3750	8 WK	6	4	€ 11.431	€ 11.927	€ 11.599	€ 12.054	€ 11.721	€ 12.210	€ 11.843

TYPE	STOCK			80/216	85/203	85/216	90/203	90/216	100/203	100/216
1250	8 WK	2	4	€ 5.868	€ 5.701	€ 5.949	€ 5.780	€ 6.031	€ 6.379	€ 6.664
1875	8 WK	4	4	€ 8.414	€ 8.168	€ 8.511	€ 8.262	€ 8.611	€ 8.435	€ 9.315
2500	8 WK	4	4	€ 8.909	€ 8.660	€ 9.010	€ 8.759	€ 9.114	€ 9.481	€ 9.926
3750	8 WK	6	4	€ 12.310	€ 11.969	€ 12.442	€ 12.098	€ 12.578	€ 13.089	€ 13.716

  0°C/+2°C										  +2°C/+4°C									
M1	1250	1875	2500	3750	M1	1250	1875	2500	3750	M2	1250	1875	2500	3750	M2	1250	1875	2500	3750
65/203	814	1221	1628	2441	80/216	898	1346	1795	2693	65/203	590	885	1180	1770	80/216	664	996	1328	1991
65/216	854	1281	1708	2561	85/203	874	1311	1748	2621	65/216	625	938	1250	1875	85/203	643	964	1285	1928
70/203	831	1247	1663	2494	85/216	918	1376	1835	2753	70/203	604	906	1208	1811	85/216	680	1020	1360	2040
70/216	873	1309	1745	2617	90/203	891	1337	1783	2674	70/216	640	960	1280	1920	90/203	659	988	1318	1976
75/203	849	1273	1698	2546	90/216	938	1406	1875	2813	75/203	620	930	1240	1860	90/216	698	1046	1395	2093
75/216	891	1337	1783	2674	100/203	931	1397	1863	2794	75/216	656	984	1313	1969	100/203	691	1037	1383	2074
80/203	855	1283	1710	2565	100/216	979	1468	1958	2936	80/203	626	939	1253	1879	100/216	733	1099	1465	2198

Verdampingstemperatuur M1: -7°C, M2: -3°C - température d'évaporation M1: -7°C, M2: -3°C - evaporation temperature M1: -7°C, M2: -3°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : OSAKA 3P															1250	1875	2500	3750
OPTIE 1	Koelleidingen bovenaan - tuyaux frigorifiques en haut - cooling pipes on the top.														€ 289	€ 289	€ 289	€ 289
OPTIE 2	Elektrische ontdooiing - dégivrage électrique - electric defrost.														€ 89	€ 95	€ 97	€ 125
OPTIE 3	Ventilatoren lager verbruik - ventilateurs basse consommation - fans reduced consumption.														€ 111	€ 111	€ 161	€ 222
OPTIE 4	Binnenkant in RAL kleur - intérieur de couleur RAL - interior in RAL color.														€ 208	€ 543	€ 602	€ 828
OPTIE 5	Stootrand voorzijde in RVS - pare-chocs avant en acier inoxydable - front bumper in stainless steel.														€ 173	€ 225	€ 268	€ 412
OPTIE 6	Stootrand zijkant in RVS - pare-chocs sur le côté en acier inoxydable - side bumper in stainless steel.														€ 391	€ 391	€ 391	€ 391
OPTIE 7	Schuine spiegel - miroir incliné - angled mirror.														€ 128	€ 159	€ 203	€ 213
OPTIE 8	Regelbare bodemroosters - grilles de fond réglable - adjustable floor grilles.														€ 71	€ 106	€ 142	€ 276
OPTIE 9	Verlichting onder elk niveau LED84 - éclairage sous toutes les étagères LED84 - lighting underneath each shelf LED84. (WHITE)														€ 612	€ 1.118	€ 1.205	€ 1.770
OPTIE 10	Verlichting onder elk niveau LED76 - éclairage sous toutes les étagères LED76 - lighting underneath each shelf LED76. (PINK)														€ 660	€ 1.143	€ 1.303	€ 1.916
OPTIE 11	Verlichting verticale deurkaders LED - éclairage cadres de portes verticales LED - vertical door frames LED lighting.														€ 729	€ 1.260	€ 1.260	€ 1.811
OPTIE 12	Plafondverlichting LED - éclairage plafonniers LED - top lighting LED.														€ 402	€ 644	€ 786	€ 1.109

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

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

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

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : OSAKA 3P																		
OPTIE 13	Zijwand: inwendig spiegel en uitwendig grijs geplastificeerd, inox look - joue: miroir intérieur et à l'extérieur, plastifié gris, look inox. Side: interior mirror and exterior, grey plasticised inox look.														€ 0.048			
OPTIE 14	Zijwand: inwendig spiegel en uitwendig RAL kleur - joue: miroir intérieur et extérieur couleur RAL - Side: interior mirror and exterior RAL color.														€ 0.517			
OPTIE 15	Zijwand: panoramisch, in- en uitwendig in ral kleur - joue: panoramique, in- et externe en couleur RAL - Side: panoramic, in- and externally in RAL color.														€ 1.432			
OPTIE 16	Tussenwand: spiegel aan beide zijden - cloison: miroir sur les deux côtés - partition: mirror on both sides.														€ 1.145			
OPTIE 17	Plexi scheiding over de ganse hoogte - séparation plexi sur toute la hauteur - Plexi separation over the entire height.														€ 0.84			
OPTIE 18	Kit in lijn - kit en ligne - kit in line.														€ 0.95			
OPTIE 19	Elektrische regeling Master Carel MPX One - système électrique Master Carel MPX One - electric scheme Master Carel MPX One.														€ 1.100			
OPTIE 20	Elektrische regeling Slave Carel MPX One - système électrique Slave Carel MPX One - electric scheme Slave Carel MPX One.														€ 0.960			
OPTIE 21	Elektronische regeling Master Dixell XM670K - contrôle électronique Master Dixell XM670K - electronic control Master Dixell XM670K.														€ 1.151			
OPTIE 22	Elektronische regeling Slave Dixell XM670K - contrôle électronique Slave Dixell XM670K - electronic control Slave Dixell XM670K.														€ 0.864			
OPTIE 23	Master Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - Master Dixell XM679K avec 4 sondes - Master Dixell XM679K with 4 AKV sensors.														€ 0.621			
OPTIE 24	Slave Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - Slave Dixell XM679K avec 4 sondes - Slave Dixell XM679K with 4 AKV sensors.														€ 0.209			
OPTIE 25	Product stoppers in plexi 933x48 - arrêts-produits plexi 933x48 - plexi shelf rises 933x48														€ 0.1			
OPTIE 26	Product stoppers in plexi 1245x48 - arrêts-produits plexi 1245x48 - plexi shelf rises 1245x48														€ 0.5			
OPTIE 27	Extra niveau 1250 mm, wit - niveau supplémentaire 1250 mm, blanc - extra shelf 1250 mm, white														€ 0.87			
OPTIE 28	Extra niveau 1250 mm, RAL - niveau supplémentaire 1250 mm, RAL - extra shelf 1250 mm, RAL														€ 0.12			

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



PANAMA 3P

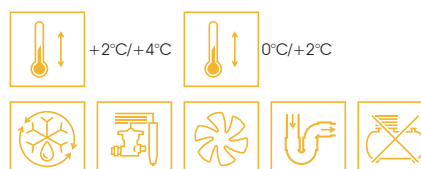
- **Open wandkoeler PANAMA met eigentijds strak design en optimale beladingsruimte!**
- **Manueel nachtgordijn standaard bij open versies.**
- **Natuurlijke ontdooiing.**
- Decoratief frontpaneel vernist in een RAL kleur ARNEGCOLOR.
- Inwendig witte kleur.
- Bumper uit PVC, kleur grijs RAL7042.
- Mechanische thermometer.
- Thermostatisch expansieventiel, gesoldeerd.
- Klemmenstrook zonder regelaar (te kiezen).
- 4 niveaus wandschabben type V13 SLIM, met aluminium prijsdragers en transparante data-strips.
- Zelfklevende data-strips op de kuip.
- Modulair 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- Meerdere diepte-opties beschikbaar.

- **Mural ouvert PANAMA avec design contemporain droit et surface utile optimale!**
- **Rideau de nuit manuel standard pour les version ouvertes.**
- **Dégivrage naturel.**
- Bandeau décoratif en couleur RAL ARNEGCOLOR.
- Intérieur blanc.
- Pare-chocs en PVC, gris RAL7042.
- Thermomètre mécanique.
- Détendeur thermostatique, soudé.
- Bornier sans régulateur (à choisir).
- 4 étagères type V13 SLIM, avec portes-prix aluminium et data-strips transparents.
- Data-strips autocollants sur la cuve.
- Modulable 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- Plusieurs options de profondeur disponibles.

- **Open multideck PANAMA with contemporary tight design and optimal useful surface!**
- **Manual night curtain included for open versions.**
- **Naturel defrost.**
- Decoration strip in RAL ARNEGCOLOR.
- White Interior.
- Bumpers in grey PVC, RAL7042.
- Mechanic thermometer.
- Thermostatic expansion valve, welded.
- Connection terminal without controller (to choose).
- 4 level plates type V13 SLIM, with aluminium price holders and transparent data-strips.
- Adhesive data-strips at the bottom-shelf.
- Modular 1250, 1875, 2500 en 3750 mm.
- Multiple depth options available



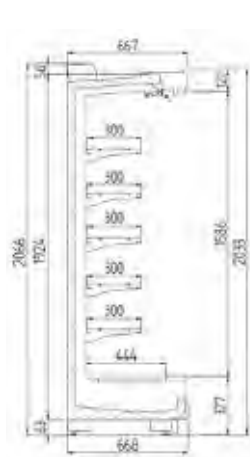
PANAMA 1250



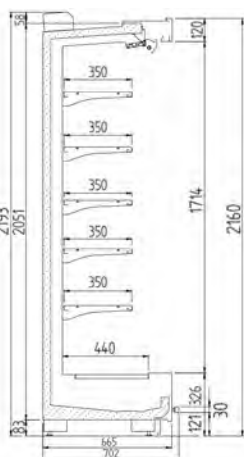
WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



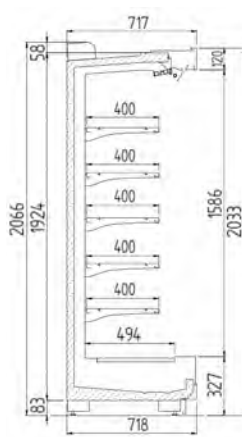
PANAMA 3P



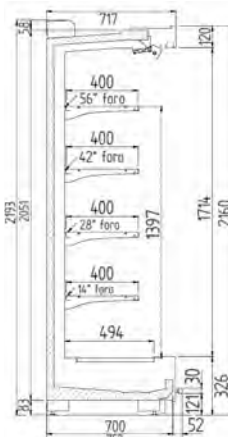
65/203



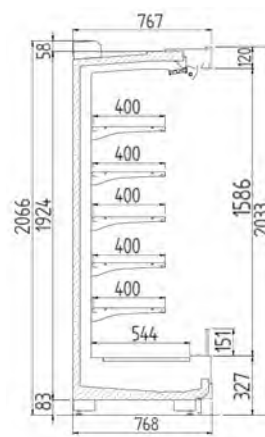
65/216



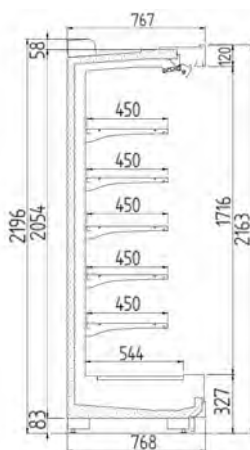
70/203



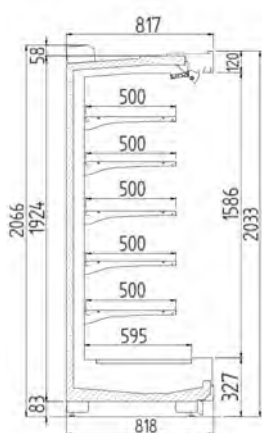
70/216



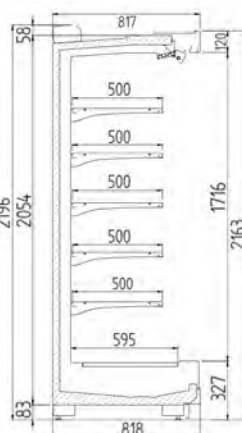
75/203



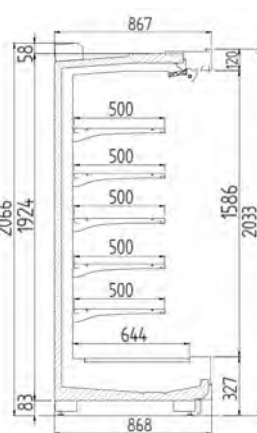
75/216



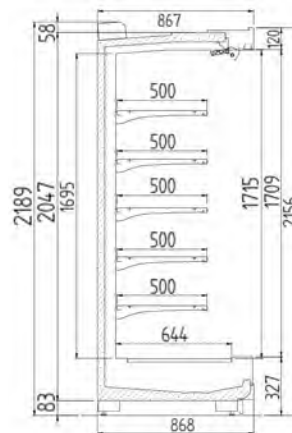
80/203



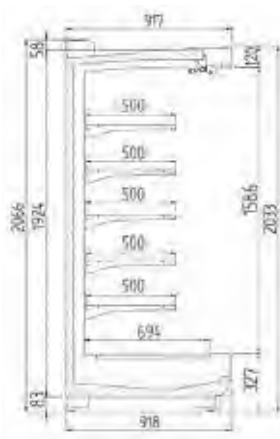
80/216



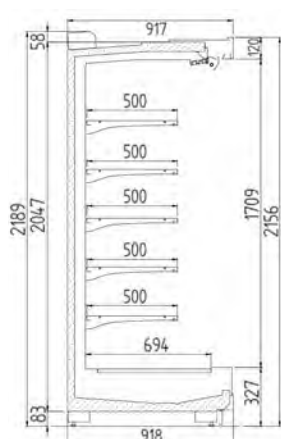
85/203



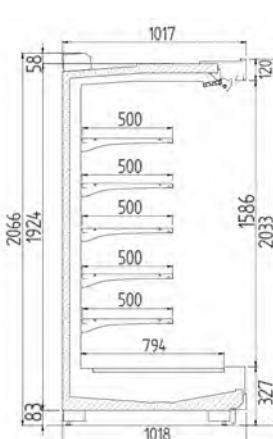
85/216



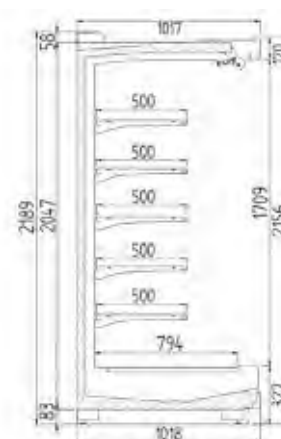
90/203



90/216



100/203



100/216

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



PANAMA 3P

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

MODULE	WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : PANAMA 3P					  +2°C/+4°C *		
TYPE	STOCK	65/203	65/216	70/203	70/216	75/203	75/216	80/203
1250	8 WK	€ 4.536	€ 4.753	€ 4.526	€ 4.847	€ 4.715	€ 4.939	€ 4.796
1875	8 WK	€ 5.426	€ 5.684	€ 5.534	€ 5.797	€ 5.640	€ 5.909	€ 5.748
2500	8 WK	€ 5.759	€ 6.030	€ 5.870	€ 6.148	€ 5.984	€ 6.266	€ 6.098
3750	8 WK	€ 7.471	€ 7.826	€ 7.615	€ 7.835	€ 8.169	€ 8.130	€ 7.912
TSC	8 WK	€ 10.743	€ 10.666	€ 11.214	€ 11.214	€ 11.806	€ 11.873	

TYPE	STOCK	80/216	85/203	85/216	90/203	90/216	100/203	100/216
1250	8 WK	€ 5.034	€ 4.578	€ 5.003	€ 4.991	€ 4.888	€ 4.955	€ 5.059
1875	8 WK	€ 6.023	€ 5.477	€ 6.139	€ 5.971	€ 5.846	€ 5.945	€ 6.196
2500	8 WK	€ 6.388	€ 5.806	€ 6.260	€ 6.330	€ 6.197	€ 5.698	€ 6.487
3750	8 WK	€ 8.287	€ 7.534	€ 8.443	€ 8.213	€ 8.040	€ 8.100	€ 8.461
TSC	8 WK		€ 11.113	€ 11.962				

TYPE TSC = kopstuk/eindmeubel - meuble de tête - end unit.

  +2°C/+4°C				
TYPE	1250	1875	2500	3750
65/203	1375	2063	2750	4125
65/216	1458	2186	2915	4373
70/203	1409	2113	2818	4226
70/216	1494	2241	2988	4481
75/203	1445	2168	2890	3613
75/216	1531	2297	3063	4594
80/203	1460	2190	2920	4380

Tev = -8°C

  +2°C/+4°C				
TYPE	1250	1875	2500	3750
80/216	1548	2321	3095	4643
85/203	1498	2246	2995	4493
85/216	1586	2379	3173	4759
90/203	1535	2303	3070	4605
90/216	1626	2439	3253	4879
100/203	1613	2419	3225	4838
100/203	1708	2561	3415	5123

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

MODULE	WANDKOELERS - UNITÉS MURALES - WALL UNITS : PANAMA 3P GL					  0°C/+2°C *		
TYPE	STOCK	65/203	65/216	70/203	70/216	75/203	75/216	80/203
1250	8 WK	€ 4.937	€ 5.153	€ 5.025	€ 5.220	€ 5.116	€ 5.024	€ 5.205
1875	8 WK	€ 5.877	€ 6.136	€ 5.984	€ 6.248	€ 6.092	€ 5.943	€ 6.199
2500	8 WK	€ 6.227	€ 6.500	€ 6.286	€ 6.618	€ 6.451	€ 6.292	€ 6.566
3750	8 WK	€ 8.031	€ 8.262	€ 8.206	€ 8.567	€ 8.354	€ 8.150	€ 8.499
TSC *	8 WK	€ 11.106	€ 11.166	€ 11.650	€ 11.715	€ 12.305	€ 11.786	

TYPE	STOCK	80/216	85/203	85/216	90/203	90/216	100/203	100/216
1250	8 WK	€ 5.437	€ 5.297	€ 5.534	€ 5.394	€ 5.262	€ 5.291	€ 5.395
1875	8 WK	€ 6.476	€ 6.310	€ 6.590	€ 6.422	€ 6.267	€ 6.323	€ 6.574
2500	8 WK	€ 6.856	€ 6.682	€ 6.975	€ 6.799	€ 6.635	€ 6.616	€ 6.879
3750	8 WK	€ 8.877	€ 8.651	€ 9.035	€ 8.802	€ 8.592	€ 8.597	€ 8.939
TSC	8 WK		€ 12.397	€ 12.473				

TYPE TSC = kopstuk/eindmeubel - meuble de tête - end unit.

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

  0°C/+2°C				
TYPE	1250	1875	2500	3750
65/203	1640	2460	3280	4920
65/216	1725	2588	3450	5175
70/203	1676	2514	3353	5029
70/216	1763	2644	3525	5288
75/203	1713	2569	3425	5138
75/216	1800	2700	3600	5400
80/203	1723	2584	3445	5168

Tev = -10°C

  0°C/+2°C				
TYPE	1250	1875	2500	3750
80/216	1811	2717	3623	5434
85/203	1761	2642	3523	5284
85/216	1851	2777	3703	5554
90/203	1799	2698	3598	5396
90/216	1891	2837	3783	5674
100/203	1878	2816	3755	5633
100/216	1975	2963	3950	5925

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



PANAMA 3P

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PANAMA					OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PANAMA				
OPTIE	1250	1875	2500	3750	OPTIE	1250	1875	2500	3750
OPTIE 1	€ 432	€ 469	€ 478	€ 549	OPTIE 6	€ 612	€ 1.118	€ 1.205	€ 1.770
OPTIE 2	€ 289	€ 289	€ 289	€ 289	OPTIE 7	€ 660	€ 1.143	€ 1.303	€ 1.916
OPTIE 3	€ 89	€ 95	€ 97	€ 129	OPTIE 8	€ 402	€ 644	€ 786	€ 1.109
OPTIE 4	€ 98	€ 98	€ 145	€ 193	OPTIE 9	€ 127	€ 159	€ 203	€ 211
OPTIE 5	€ 344	€ 575	€ 637	€ 878	OPTIE 10	€ 71	€ 106	€ 143	€ 276

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

* Verlichting niveaus altijd samen met Plafondverlichting. (LED)

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

* Light levels always with top lighting. (LED)

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PANAMA		
OPTIE 11	Zijwand: inwendig spiegel en uitwendig grijs geplastificeerd, inox look - <i>joue: miroir intérieur et à l'extérieur, plastifié gris, look inox.</i> Side: interior mirror and exterior, grey plasticised inox look.	€ .048
OPTIE 12	Zijwand: inwendig spiegel en uitwendig RAL kleur - <i>joue: miroir intérieur et extérieur couleur RAL</i> - Side: interior mirror and exterior RAL color.	€ .517
OPTIE 13	Panoramische zijwand, binnen- en buitenkant RAL kleur - <i>joue: panoramique, couleur in- et externe RAL</i> - panoramic side, in- and out color RAL.	€ .345
OPTIE 14	plexi scheiding in hoogte, dikte 1,5 mm - <i>séparation plexi sur toute la hauteur, épaisseur 1,5 mm</i> - plexi partition in height, thickness 1,5 mm.	€ .84
OPTIE 15	Kit voor het koppelen van 2 modules - <i>kit de raccordement pour 2 modules</i> - kit for connecting 2 modules	€ .44
OPTIE 16	Plexi productstoppers 48 x 1245mm - <i>stop-produits en plexi 48 x 1245 mm</i> - plexi product stoppers 48 x 1245 mm	€ .6
OPTIE 17	Plexi productstoppers 48 x 933mm - <i>stop-produits en plexi 48 x 933 mm</i> - plexi product stoppers 48 x 933 mm	€ .1
OPTIE 18	Elektronische regeling Master Carel MPX One - <i>commande électronique Master Carel MPX One</i> - electronic control Master Carel MPX One.	€ .069
OPTIE 19	Elektronische regeling Slave Carel MPX One - <i>commande électronique Slave Carel MPX One</i> - electronic control Slave Carel MPX One.	€ .931
OPTIE 20	Elektronische regeling Master Dixell XM670K - <i>commande électronique Master Dixell XM670K</i> - electronic control Master Dixell XM670K.	€ .152
OPTIE 21	Elektronische regeling Slave Dixell XM670K - <i>commande électronique Slave Dixell XM670K</i> - electronic control Slave Dixell XM670K.	€ .63
OPTIE 22	Master Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - Master Dixell XM679K avec 4 AKV sondes - Master Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	€ .620
OPTIE 23	Slave Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - Slave Dixell XM679K avec 4 AKV sondes - Slave Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	€ .210
OPTIE 24	Extra niveau 1250 mm, wit - <i>niveau supplémentaire 1250 mm, blanc</i> - extra shelf 1250 mm, white	€ .87
OPTIE 25	Extra niveau 1250 mm, RAL - <i>niveau supplémentaire 1250 mm, RAL</i> - extra shelf 1250 mm, RAL	€ .11

WANDKOELERS UNITÉS MURALES MULTI-DECKS



ASTANA P



ASTANA P

- **Energiebesparende wandvriezer met glasdeuren.**
- **Optimale beladingsruimte ten opzichte van benodigd vloeroppervlak**
- **Standaard glasdeuren met smal aluminium kader, verwarmd glas en centraal ergonomisch handvat in PVC. 75% nuttige zichtbaarheid van de totale hoogte.**
- **Besparing met laag verbruik ventilatoren.**
- **Versie "2C" met dubbel luchtgordijn voor warme omgeving en/of frequente deuropeningen: 5% besparing.**
- **LX-versie: nog meer zichtbaarheid voor dezelfde minimale footprint, gekoppeld aan lager energieverbruik. (op vraag)**
- Werkingstemperatuur -22/-25°C.
- Elektrische ontdooiing.
- Prismatische verlichting (diffusie) achter de verticale deurstijlen.
- Decoratief frontpaneel in een RAL kleur ARNEGCOLOR.
- Inwendig witte kleur.
- Bumper uit PVC, kleur grijs RAL7042.
- Mechanische thermometer.
- Thermostatisch expansieventiel, gesoldeerd.
- Klemmenstrook zonder regelaar (te kiezen).
- 4 niveaus wandschabben in draadrooster, met prijsdragers, data-strips en plexi productstoppers.
- Zelfklevende data-strips op de kuip.
- Modulair 1562, 2343, 3124 en 3905 mm.



-18°C/-25°C



- **Congélateur mural à économie d'énergie avec portes en verre.**
- **Surface utile optimale par rapport à la surface de sol demandée.**
- **Standard vitres chauffées avec cadre fin et élégant en aluminium avec poignée centrée ergonomique en PVC, 75% de visibilité utile par rapport à la hauteur totale.**
- **Économie d'énergie par ventilateurs basse consommation.**
- **Version "2C" avec double rideau d'air pour des ambiances chaudes et/ou ouvertures de portes fréquentes: économie de 5%.**
- **Version LX : une visibilité encore accrue pour une empreinte minimale identique, associée à une consommation d'énergie réduite. (sur demande)**
- Température de fonctionnement -22/-25°C.
- Dégivrage électrique.
- Eclairage prismatique (diffusion) derrière les cadres de portes.
- Bandeau décoratif en couleur RAL ARNEGCOLOR.
- Intérieur blanc.
- Pare-chocs en PVC, gris RAL7042.
- Thermomètre mécanique.
- Détendeur thermostatique, soudé.
- Bornier sans régulateur (à choisir).
- 4 étagères en grilles, avec portes-prix, data-strips et arrêts produits en plexi.
- Data-strips autocollants sur la cuve.
- Modulable 1562, 2343, 3124 et 3905 mm.
- **Energy-saving wall-freezer with glass doors.**
- **optimal useful surface compared to the needed foot print**
- **Multideck with glass doors, standard heated glass with slim and elegant frame in aluminium with a centred PVC door handle, 75% useful visibility compared to the total height.**
- **Savings by low consumption fans..**
- **Version "2C" with double air curtain for warmer ambient and/or frequent door openings: 5% economy.**
- **LX version: even greater visibility with the same minimal footprint, combined with lower energy consumption. (on request)**
- Working temperature range -22/-25°C.
- Electric defrost.
- Prismatic lighting (diffusion) behind door posts.
- Decoration strip in RAL ARNEGCOLOR.
- White Interior.
- Bumpers in grey PVC, RAL7042.
- Mechanic thermometer.
- Thermostatic expansion valve, welded.
- Connection terminal without controller (to choose).
- 4 level wired shelves, with price holders, data-strips and product stoppers (risers) in plexi glass.
- Adhesive data-strips at the bottom-shelf.
- Modular 1562, 2343, 3124 and 3905 mm.

WANDVRIEZERS CONGÉLATEURS MURAUX MULTI-DECK FREEZERS



ASTANA P



ASTANA LX

* : A2L of CO² op aanvraag - sur demande - on request.

MODULE	WANDVRIEZERS - CONGÉLATEURS MURAUX - MULTI-DECK FREEZERS : ASTANA 1C						 *
TYPE	STOCK				H 205		H 216
1562	8 WK	2	4	1097	7.467	1172	7.602
2343	8 WK	3	4	1645	8.219	1757	9.903
3124	8 WK	4	4	2193	12.077	2343	12.340
3905	8 WK	5	4	2741	14.382	2929	14.694

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

* : A2L of CO² op aanvraag - sur demande - on request.

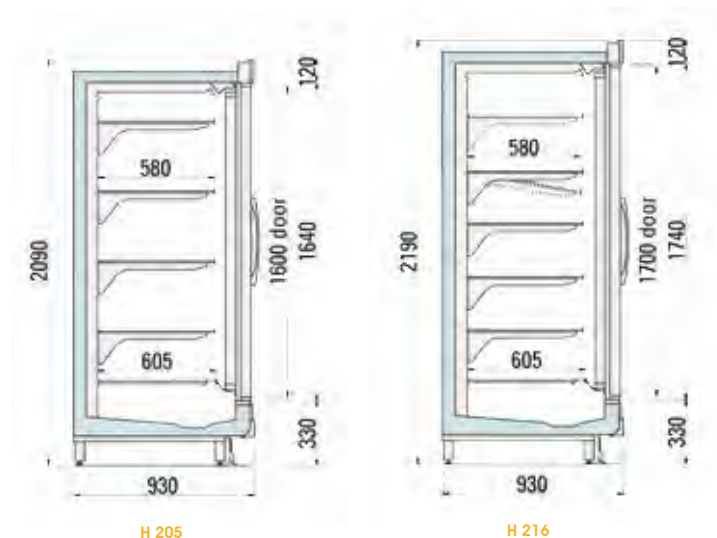
MODULE	WANDVRIEZERS - CONGÉLATEURS MURAUX - MULTI-DECK FREEZERS : ASTANA 2C						 *
TYPE	STOCK				H 205		H 216
1562 2C	8 WK	2	4	1067	7.981	1140	8.123
2343 2C	8 WK	3	4	1600	10.270	1710	10.583
3124 2C	8 WK	4	4	2134	12.905	2281	13.184
3905 2C	8 WK	5	4	2667	15.364	2851	15.696

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

WANDVRIEZERS CONGÉLATEURS MURAUX MULTI-DECK FREEZERS



ASTANA P



H 205

H 216

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ASTANA

TYPE	1562	2343	3124	3898	SIDEWALL
OPTIE 1	€ 315	€ 357	€ 458	€ 581	€ 252
OPTIE 2	€ 1.015	€ 1.057	€ 1.100	€ 1.143	
OPTIE 3	€ 998	€ 1.492	€ 1.989	€ 2.484	

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

OPTIE 2: Binnenkant in Ral-kleur - *intérieur couleur RAL* - interior in RAL colour.

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

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ASTANA

OPTIE 4	Zijwand: vol in witte kleur - <i>joue: couleur blanche</i> - Side: full white colour.	[706
OPTIE 5	volle zijwand in RAL kleur - <i>joue pleine en couleur RAL</i> - full sidewall in RAL colour.	[1.574
OPTIE 6	panoramische zijwand in RAL kleur - <i>joue panoramique en couleur RAL</i> - panoramic sidewall in RAL colour.	[2.705
OPTIE 7	Scheiding in plexi over de ganse hoogte - <i>séparation en plexiglas sur toute la hauteur</i> - Separation in plexi over the entire height.	[210
OPTIE 8	Kit voor samenvoegen - <i>kit de canalisation</i> - merging Kit.	[209
OPTIE 9	Schakelbord met Master Carel MPX One - <i>commande électronique avec Master Carel MPX One</i> - switch board with Master Carel MPX One.	[1.256
OPTIE 10	Schakelbord met Slave Carel MPX One - <i>commande électronique avec Slave Carel MPX One</i> - switch board with Slave Carel MPX One.	[737
OPTIE 11	Schakelbord met Master Dixell XM670K - <i>commande électronique avec Master Dixell XM670K</i> - switch board with Master Dixell XM670K.	[1.213
OPTIE 12	Schakelbord met Slave Dixell XM670K - <i>commande électronique avec Slave Dixell XM670K</i> - switch board with Slave Dixell XM670K.	[941
OPTIE 13	Master Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - <i>Master Dixell XM679K avec 4 AKV sondes</i> - Master Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	[1.523
OPTIE 14	Slave Dixell XM679K met 4 AKV sensoren - <i>Slave Dixell XM679K avec 4 AKV sondes</i> - Slave Dixell XM679K with 4 AKV sensors.	[1.271
OPTIE 15	Koelleidingen bovenaan - <i>tuyaux frigorifiques en haut</i> - cooling pipes on top.	[230
OPTIE 16	Extra niveau - <i>niveau supplémentaire</i> - additional shelf.	[77

SEMI-VERTICAAL SEMI-VERTICAL SEMI-VERTICAL



AVENIR

- Goed geprijsde semi-verticale koelmeubelen, met een eigentijds design.
- Licht geventileerde verdamper, frontaal luchtgordijn vermijdt warmte-inbreng en zorgt voor een mooie uniforme temperatuur in het toestel.
- Achterste paneel in RVS of panoramisch glas.
- Zonder deuren of met deuren, waarbij tot 50% besparing, bepaalde types halen energieklasse B.
- Met of zonder koelunit.
- 5 Verschillende hoogtes mogelijk: 120,130,150,160 en 170cm.
- Energie-efficiënte ledverlichting.
- Geschikt voor uitstelling van diverse producten.

Opties en speciale uitvoeringen:

- Ledverlichting onder de legvlakken.
- J-SMART monitoring van op afstand en afstandsbediening ledverlichting.
- CORK CORE : versies met natuurlijke kurkisolatie.
- Diepe versies van 975 en 1100mm diep, TWIN-versie rug aan-rug opstelling van 1914mm diep.
- Diepvriesversies in gunstige energieklassen D of E (volgens model).



AVENIR Back-to-back



SEMI-VERTICAAL - SEMI-VERTICAL - SEMI-VERTICAL : AVENIR						+1°C/+5°C		
TYPE	STOCK		KG	EXT	L	W	W	EXCL
H 150								
A150-750P-L1250	6 WK	4	338	1310 X 750 X 1505	433	880	540	7.958
A150-750P-L1562	6 WK	4	422	1622 X 750 X 1505	541	931	675	9.987
A150-750P-L1875	6 WK	4	499	1935 X 750 X 1505	649	1447	810	9.946
A150-750P-L2500	6 WK	4	519	2560 X 750 X 1505	865	1760	1080	11.975
A150-900P-L1250	6 WK	4	385	1310 X 900 X 1505	615	880	540	8.313
A150-900P-L1562	6 WK	4	481	1622 X 900 X 1505	769	931	675	9.351
A150-900P-L1875	6 WK	4	569	1935 X 900 X 1505	923	1447	810	10.297
A150-900P-L2500	6 WK	4	670	2560 X 900 X 1505	1231	1700	1080	12.449
H 170								
A170-750P-L1250	6 WK	5	338	1310 X 750 X 1705	492	880	600	8.259
A170-750P-L1562	6 WK	5	422	1622 X 750 X 1705	615	931	750	9.310
A170-750P-L1875	6 WK	5	499	1935 X 750 X 1705	738	1447	900	10.453
A170-750P-L2500	6 WK	5	519	2560 X 750 X 1705	984	1760	1200	12.580
A170-900P-L1250	6 WK	5	385	1310 X 900 X 1705	698	880	600	8.739
A170-900P-L1562	6 WK	5	481	1622 X 900 X 1705	872	931	750	9.811
A170-900P-L1875	6 WK	5	569	1935 X 900 X 1705	1046	1447	900	10.890
A170-900P-L2500	6 WK	5	670	2560 X 900 X 1705	1395	1760	1200	13.082

SEMI-VERTICAAL SEMI-VERTICAL SEMI-VERTICAL



AVENIR

- Mural semi-vertical à bon prix, avec un design contemporain.
- Évaporateur légèrement ventilé, le rideau d'air frontal évite l'apport de chaleur et assure une température uniforme idéale dans l'appareil.
- Panneau arrière en inox ou vitré panoramique.
- Sans portes ou avec portes, avec jusqu'à 50 % d'économie d'énergie, certains modèles arrivent à la classe d'énergie B.
- Avec ou sans groupe frigorifique.
- 5 Hauteurs différentes possibles : 120,130,150,160 et 170cm.
- Éclairage LED économe en énergie.
- Convient pour l'exposition de produits divers.

Options et versions spéciales:

- Éclairage LED sous les étagères.
- Surveillance à distance J-SMART et éclairage LED à télécommande.
- CORK CORE : versions avec isolation naturelle en liège.
- Versions profondes de 975 et 1100 mm de profondeur, version TWIN jumelle dos à dos de 1914 mm de profondeur.
- Versions négatives dans les classes énergétiques favorables D ou E (selon modèle).

- Well-priced semi-vertical multideck, with a contemporary design.
- Fan assisted evaporator, frontal air curtain avoids heat input and ensures a ideal uniform temperature in the appliance.
- Back panel in stainless steel or panoramic glass.
- Without doors or with doors, saving so up to 50%, some models are reaching energy class B.
- With or without condensing unit.
- 5 Different heights possible: 120,130,150,160 and 170cm.
- Energy-efficient LED lighting.
- Suitable for displaying various products.

Options and special versions:

- LED lighting under the shelves.
- J-SMART remote monitoring and remote control LED lighting.
- CORK CORE : versions with natural cork insulation.
- Deep versions of 975 and 1100mm deep, twin version back-to-back arrangement of 1914mm deep.
- Freezer versions in favourable energy classes D or E (according to model).



AVENIR

SEMI-VERTICAAL SEMI-VERTICAL SEMI-VERTICAL

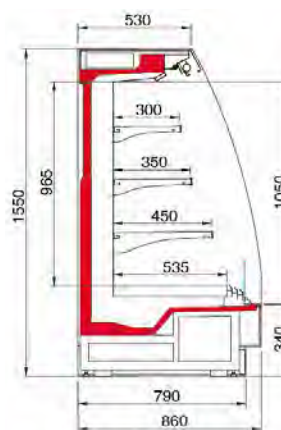
OSCARTIELLE

VISION H150

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



VISION H150 135



VISION H150

SEMI-VERTICAAL - SEMI-VERTICAL - SEMI-VERTICAL : VISION H150						+2°C/+4°C			
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		*
100	6 WK	3	140	978 X 860 X 1550	938 X 535 X 1050	1891	2366	€ 0.001	€ 3.374
135	6 WK	3	180	1290 X 860 X 1550	1250 X 535 X 1050	2174	2737	€ 2.227	€ 5.655
200	6 WK	3	230	1915 X 860 X 1550	1875 X 535 X 1050	3725	4732	€ 2.468	€ 8.043
260	6 WK	3	300	2540 X 860 X 1550	2500 X 535 X 1050	4348	5474	€ 3.348	€ 8.266
385	6 WK	3		3790 X 860 X 1550	3750 X 535 X 1050				€ 10.011

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

SEMI-VERTICAAL SEMI-VERTICAL SEMI-VERTICAL

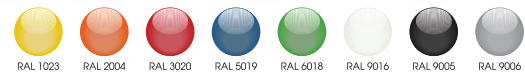
OSCARTIELLE

VISION DOORS H150

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



VISION DOORS H150 135



VISION DOORS H150

SEMI-VERTICAAL - SEMI-VERTICAL - SEMI-VERTICAL : VISION DOORS H150						+2°C/+4°C			
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		*
100	6 WK	3	140	978 X 860 X 1550	938 X 535 X 1050	825	1543	3.597	3.308
135	6 WK	3	180	1290 X 860 X 1550	1250 X 535 X 1050	846	1543	3.855	3.458
200	6 WK	3	230	1915 X 860 X 1550	1875 X 535 X 1050	1105	2176	1.328	0.121
260	6 WK	3	300	2540 X 860 X 1550	2500 X 535 X 1050	1134	2176	2.583	1.001
385	6 WK	3		3790 X 860 X 1550	3750 X 535 X 1050				4.550

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

SEMI-VERTICAAL
SEMI-VERTICAL
SEMI-VERTICAL



BADEN



BADEN H110



BADEN H125

SEMI-VERTICAAL
SEMI-VERTICAL
SEMI-VERTICAL

arneg

VENEZIA



VENEZIA H150



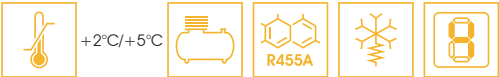
VENEZIA H150

KOELTOONBANKEN
COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS
REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS



PULA

- Frontpaneel kleur zwart RAL9005, zijwanden uitwendig zwarte kleur
 - Bovenbouw met recht, opgaand glas
 - Onderkoeling met deurtjes
 - LED plafondverlichting kleur wit 4000 K
 - **Anti-condens systeem ruiten door ventilatie**
 - **Inox werkblad en inox presentatie uitstalvlak**
 - **Laag verbruik ventilatoren**
 - **Verdamper behandeld tegen corrosie**
- Panneau décoratif frontal couleur noir RAL9005, joues couleur noir.
 - Superstructure avec vitres droites relevables
 - Réserve réfrigéré avec portes
 - Eclairage LED sous la tablette de travail couleur blanc 4000 K
 - **Système de ventilation frontale antibuée**
 - **Plan de travail en inox et surface d'exposition en inox**
 - **Ventilation basse consommation**
 - **Evaporateur traité contre corrosion**
- Front panel colour black RAL9005, side walls external black colour
 - Superstructure with straight, lifting glass
 - Storage with doors underneath
 - LED lighting under working top colour white 4000 K
 - **Anti-condensation system glass by ventilation**
 - **Stainless steel worktop and stainless steel presentation surface**
 - **Low consumption fans**
 - **Evaporator coated against corrosion**



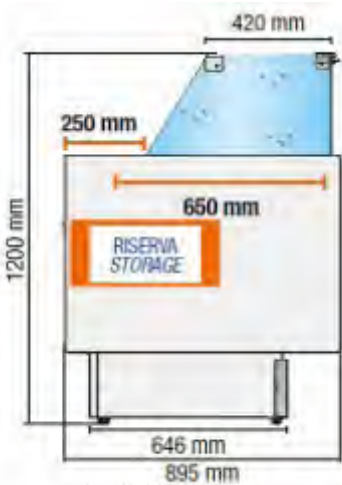
PULA 200



PULA 200

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : PULA							
TYPE	STOCK		mm	W	EV1	EV2	€ EXCL
150	STOCK	2	1520	795	470	1540	[4.876
200	STOCK	2	2000	1060	750	1660	[6.320
250	STOCK	3	2480	1310	1000	2510	[7.110
300	6 WK	4	2960	1590	1180	2510	[7.470

EV1: Opgenomen elektrisch vermogen bij opstart - Puissance électrique absorbée au démarrage - Power rate at start.
EV2: Opgenomen elektrisch vermogen tijdens ontdooiing - Puissance électrique pendant le dégivrage - Power rate during defrost.

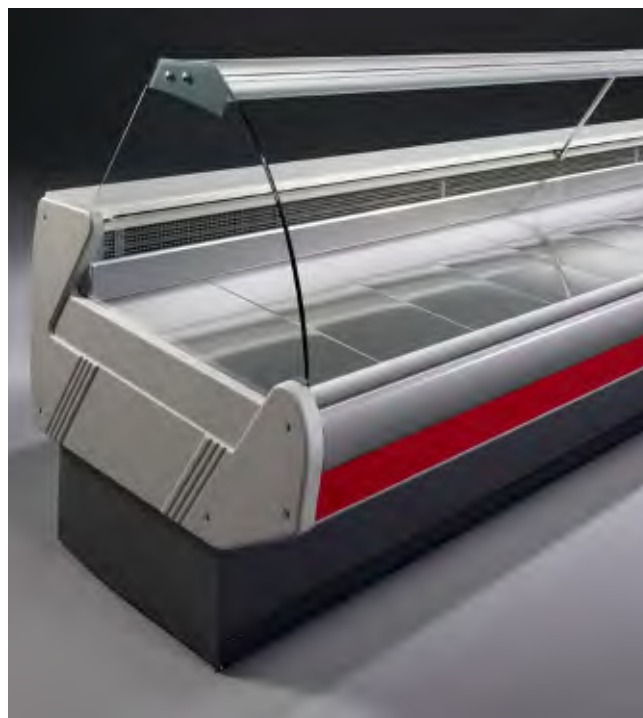


KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS



DALLAS 3

- Voordelige koeltoonbank - Geventileerd of statisch.**
 - Gesloten sokkel, onderkoeling met deurtjes.
 - Groot etaleeroppervlak: 76cm diep, skinplate inox look
 - Marmerlook werkblad (postforming), 30cm.
- Comptoir avantageux – ventilé ou statique.**
 - Socle fermé, réserve en bas avec portillons.
 - Grande surface d'exposition: profondeur 76cm, plastifiée aspect inox.
 - Stratifié aspect marbre, 30cm.
- Interesting display counter – fan assisted or static.**
 - Closed pedestal, buffer underneath with doors.
 - Big exposition surface: 76cm deep, skinplate, stainless steel-look.
 - Marble-look postforming worktop, 30cm.



DALLAS 200



KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : DALLAS 3									
TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		*
200	8 WK	2	239	1995 X 1145 X 1256	1875 X 760 X 200	574	488	6.355	3.787
258	8 WK	2	282	2580 X 1145 X 1256	2500 X 760 X 200	679	650	7.286	4.618
321	8 WK	4	335	3205 X 1145 X 1256	3125 X 760 X 200	853	813	8.547	5.268
383	8 WK	4	406	3830 X 1145 X 1256	3750 X 760 X 200	1067	975	9.814	6.045

* : A2L niet mogelijk - pas possible - impossible.

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

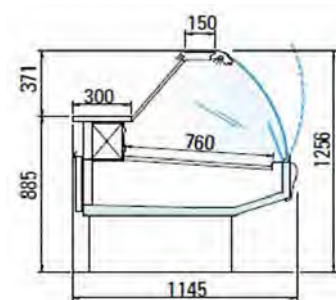
OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : DALLAS					
OPTIE	133	200	258	321	383
OPTIE 1	€ 138	€ 202	€ 268	€ 338	€ 405
OPTIE 2	€ 75	€ 107	€ 143	€ 181	€ 212
OPTIE 3	€ 97	€ 129	€ 169	€ 181	€ 216
OPTIE 4	€ 84	€ 100	€ 144	€ 189	€ 216

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

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

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

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



DALLAS

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : DALLAS		
OPTIE 5	Standaard zijwand - joue standard - standard sidewall.	€ 315
OPTIE 6	Kit voor samenvoeging - kit pour canalisation - kit for merging.	€ 282

KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

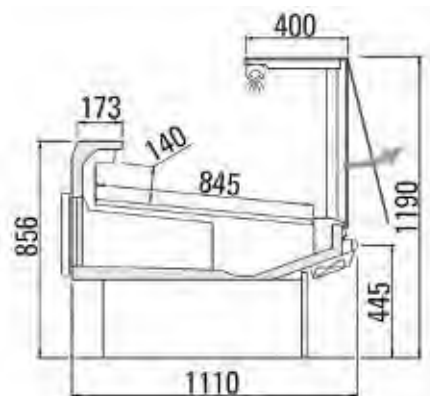


VENEZIA 2 VDA

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



VENEZIA 2 VDA



VENEZIA 2 VDA



KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : VENEZIA 2 VDA

TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		*
100	8 WK	1	151	997 X 1110 X 1190	937 X 845 X 145	345	253	€ 219	€ 540
131	8 WK	1	150	1310 X 1110 X 1190	1250 X 845 X 145	460	338	€ 438	€ 724
162	8 WK	2	215	1620 X 1110 X 1190	1560 X 845 X 145	495	421	€ 1.127	€ 3.374
194	8 WK	2	215	1935 X 1110 X 1190	1875 X 845 X 145	690	506	€ 0.028	€ 9.073
256	8 WK	2	270	2560 X 1110 X 1190	2500 X 845 X 145	920	675	€ 0.493	€ 9.637
319	8 WK	4	350	3185 X 1110 X 1190	3125 X 845 X 145	1150	844	€ 2.557	€ 11.474
381	8 WK	4	410	3810 X 1110 X 1190	3750 X 845 X 145	1400	1013	€ 2.912	€ 11.832
AA4	8 WK	0		686 X 1110 X 1190	686 X 845 X 145	330	297		€ 931
AA9	8 WK	0		1371 X 1110 X 1190	1371 X 845 X 145	345	513		€ 874
AC4	8 WK	0		645 X 1110 X 1190	645 X 845 X 145	400	378		€ 904
AC9	8 WK	0		1289 X 1110 X 1190	1289 X 845 X 145	400	675		€ 0.712

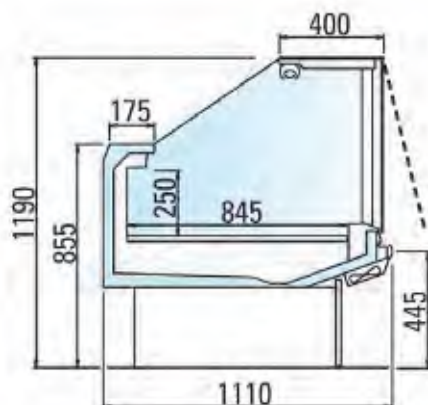
* : A2L op aanvraag - sur demande - on request.

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

KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS



VENEZIA 2 VDA MAXI



VENEZIA 2 VDA MAXI



VENEZIA 2 VDA MAXI

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

Prijzen inclusief zijwanden (uitgenomen AA - AC).

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

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : VENEZIA 2 VDA MAXI

TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		*
100	8 WK		151	997 X 1110 X 1190	937 X 845 X 250	345	253	7.953	7.272
131	8 WK		180	1310 X 1110 X 1190	1250 X 845 X 250	460	338	8.275	7.563
194	8 WK		215	1935 X 1110 X 1190	1875 X 845 X 250	690	506	9.709	8.760
256	8 WK		270	2560 X 1110 X 1190	2500 X 845 X 250	920	675	10.127	9.270
319	8 WK		350	3185 X 1110 X 1190	3125 X 845 X 250	1150	844	11.961	10.878
381	8 WK		410	3810 X 1110 X 1190	3750 X 845 X 250	1400	1013	12.326	11.247
AA4	8 WK			686 X 1110 X 1190	686 X 845 X 250	435	297		6.931
AA9	8 WK			1371 X 1110 X 1190	1371 X 845 X 250	387	513		9.063
AC4	8 WK			645 X 1110 X 1190	645 X 845 X 250	419	378		7.812
AC9	8 WK			1289 X 1110 X 1190	1289 X 845 X 250	435	675		10.574

* : A2L op aanvraag - sur demande - on request.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VENEZIA 2 VDA

OPTIE	100	131	162	194	256	319	381	AA4	AA9	AC4	AC9
OPTIE 1	€ 443	€ 483	€ 480	€ 804	€ 987	€ 1.075	€ 1.487	€ 206	€ 310	€ 414	€ 885
OPTIE 2	€ 88	€ 177	€ 224	€ 248	€ 287	€ 858	€ 1.146	€ 70	€ 127	€ 87	€ 131
OPTIE 3	€ 344	€ 373	€ 668	€ 428	€ 428	€ 696	€ 723				

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

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

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

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VENEZIA 2 VDA

OPTIE 4	Zijwand - joue - side panel.	780
OPTIE 5	Kit voor samenvoeging - kit pour canalisation - kit for merging.	141
OPTIE 6	Mobiele productscheiding laag - séparation mobile basse - mobile, low product separation.	23
OPTIE 7	Mobiele productscheiding hoog - séparation mobile haute - mobile, high product separation.	160
OPTIE 8	Haak voor zakjes - crochet pour sachets - hook for hanging bags.	35
OPTIE 9	Messenhouder - porte-couteaux - knife holder.	231
OPTIE 10	Papierbak - porte-bac papiers - paper bag holder.	174
OPTIE 11	Weegschaalhouder/snijplank - porte-balance/planche à couper - scale holder/cutting board.	232

OPTIE 1 & 11: Enkel samen mogelijk bij Maxi versie - uniquement possible en combinaison avec la version Maxi - only available in combination with the Maxi version.

KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

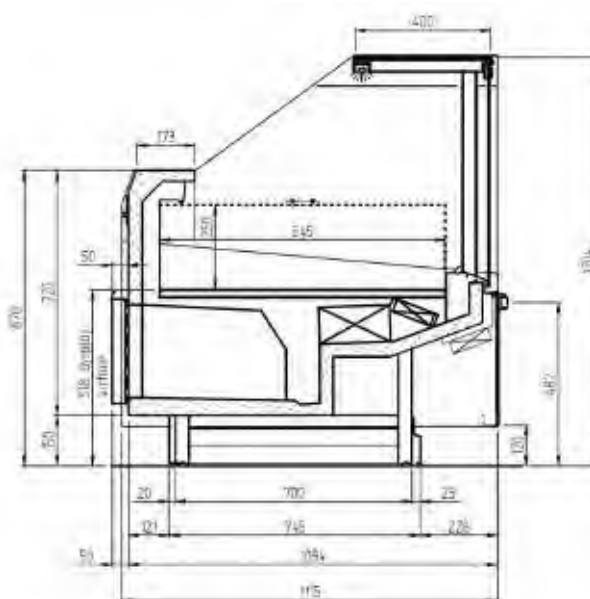


VENEZIA LX VDA

- **Moderne uitstraling, soepele combinaties, goede bufferopberg, maximale isolatie en veel accessoires om uit te kiezen.**
 - **Geventileerde koeltoonbank met veel mogelijkheden.**
 - **Recht opgaand glas, met witte LED verlichting.**
 - **Buitenventilatie tegen ruitaandamping.**
 - **Groot etaleeroppervlak: 85cm diep in inox.**
 - **Werkblad in inox.**
 - Sierstrip RAL kleuren.
 - Gesloten sokkel, onderkoeling met deurtjes.
 - VDA: opgaand glas met gasdrukveren en met verlichting.
 - SELF: versie met open bovenkant en aan kant klant een afscherming, voor zelfbediening.
- **Style moderne, combinaisons lisses, bon rangement des tampons, isolation maximale possible, et beaucoup d'accessoires au choix.**
 - **Comptoir ventilé avec beaucoup de possibilités.**
 - **Vitre droite, relevable, avec éclairage LED couleur blanc.**
 - **Ventilation extérieure contre les buées.**
 - **Grande surface d'exposition: profondeur 85cm en inox.**
 - **Tablette en inox.**
 - Bandeau décoratif couleurs RAL.
 - Socle fermé, réserve en bas avec portillons.
 - VDA: vitre relevable par pistons et avec éclairage.
 - SELF: version avec dessus ouvert et coté client une protection, pour le self-service.
- **Modern look, smooth combinations, good buffer storage, maximum insulation possible, and a lot of accessories to chose.**
 - **Ventilated display counter with a lot of possibilities.**
 - **Straight lifting glass, with white LED lighting.**
 - **Exterior ventilation against steamy glass.**
 - **Big exposition surface: 85cm deep, in stainless steel**
 - **Stainless steel working top.**
 - Decoration strip RAL colours.
 - Closed pedestal, buffer underneath with doors.
 - VDA: lifting glass with pistons and with lighting.
 - SELF: version for self service with open top and on client side a protection.



VENEZIA LX VDA



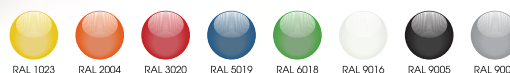
KOELTOONBANKEN
COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS
REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS



VENEZIA LX VDA



KOELTOONBANKEN COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

OSCARTIELLE
ZARA


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

• Etaleeroppervlak in RVS.

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

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

• Surface d'exposition en inox.

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

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

• Exposition surface in stainless steel.

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

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ZARA

OPTIE	133	196	258	321	383
1	€ 223	€ 269	€ 317	€ 353	€ 802
2	€ 89	€ 93	€ 181	€ 167	€ 187
3	€ 246	€ 259	€ 386	€ 470	€ 517
4	€ 176	€ 181	€ 323	€ 356	€ 357
5	€ 398	€ 427	€ 501	€ 654	€ 726
6	€ 121	€ 223	€ 233	€ 253	€ 437
7	€ 542	€ 542	€ 542	€ 542	€ 542
8	€ 404	€ 404	€ 404	€ 404	€ 404
9	€ 62	€ 62	€ 62	€ 62	€ 62
10	€ 377	€ 377	€ 377	€ 377	€ 377

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

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

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

OPTIE 4: Tussenschab - *étagère* - shelf.

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

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

OPTIE 7: 1 standaard zijwand - *1 joue standard* - 1 standard sidewall.

OPTIE 8: Kit voor samenvoeging in lijn - *kit de canalisation* - kit for merging.

OPTIE 9: Mobiele scheiding - *séparation mobile* - Mobile separation.

OPTIE 10: Meerpijs zijwanden in zwarte kleur - *Supplément pour joues de couleur noire* - Supplement for side walls in black colour.



Qo: resp. -10°C / -35°C

KOELTOONBANKEN - COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS - REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS : ZARA

TYPE	STOCK		KG	EXT mm	INT mm	W	W		*
133	6 WK	1	170	1330 X 1130 X 1230	1250 X 830 X 183	391	409	7.543	6.023
196	6 WK	2	210	1955 X 1130 X 1230	1875 X 830 X 183	581	613	8.267	6.985
258	6 WK	2	270	2580 X 1130 X 1230	2500 X 830 X 183	839	818	10.056	8.734
321	6 WK	3	345	3205 X 1130 X 1230	3125 X 830 X 183	884	1020	11.430	9.839
383	6 WK	4	355	3830 X 1130 X 1230	3750 X 830 X 183	1130	1227	12.536	10.621

* : A2L of CO₂ op aanvraag - *sur demande* - on request.

KOELTOONBANKEN
COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS
REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

OSCARTIELLE®

MARTE



KOELTOONBANKEN
COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS
REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

OSCARTIELLE®

MAJOR VDA



KOELTOONBANKEN
COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS
REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS

OSCARTIELLE®

VEGA VDA



PLAATKOELING FROID DE CONTACT CONTACT COOLING



ARLES SMART AIR

• Koeltoonbank met dubbel koelsysteem en recht opgaand glas, ideaal voor vers vlees.

- Plaatkoeling: serpentin verdamper onder de uitstalplaat.
- Statistische verdamper, onder het werkblad, licht geventileerd.
- Ventilatiesysteem voor het condens vrij houden van ramen.
- LED verlichting onder de uitgifte tablet.
- Kuip en uitstalplaat in RvS AISI304.
- Werkblad en chassis in RvS AISI304.
- Frontpaneel in RAL kleur naar keuze.
- Achterzijde is gesloten met platen.
- Uitvoeringen met bochten en lengtes op maat mogelijk op vraag alsook cataforese behandelde verdamper.
- Manueel nachtgordijn standaard.

• Comptoir réfrigéré avec système à double froid et vitres droites relevables, idéal pour l'exposition de la viande fraîche.

- Système de réfrigération à contact.
- Evaporateur statique légèrement ventilé sous la tablette de travail.
- Système de ventilation frontale antibuée.
- Eclairage LED sous la tablette de service.
- Cuve et plan unique d'exposition en inox AISI304.
- Plan de travail et châssis en inox AISI304.
- Panneau décoratif frontal en couleur RAL au choix.
- Arrière fermé avec tôles,
- Coins et longueurs sur mesure possible sur demande, aussi option évaporateur traité cataphorèse
- Rideau de nuit manuel en standard.

• Display counter with double refrigeration system and straight glass structure with lift up front glass, ideal for exposition of fresh meat.

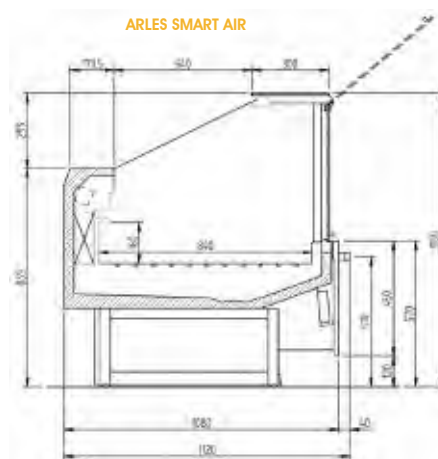
- Refrigeration system with coiled deck.
- Fan assisted evaporator.
- Antimist front ventilation.
- LED lighting under top glass.
- Unique display deck and well in stainless steel AISI304.
- Backshelf and understructure in stainless steel AISI304.
- Front panel in RAL colour at choice.
- Back side closed with skinplate. Stainless steel finish and dry reserve possible on request.
- Corner elements, modules in different lengths and special executions possible on request, option evaporator with cataphoresis coating.
- Night curtain fitted as standard.



ARLES SMART AIR



ARLES SMART AIR



PLAATKOELING FROID DE CONTACT CONTACT COOLING



NEPTUNE DS-VDA

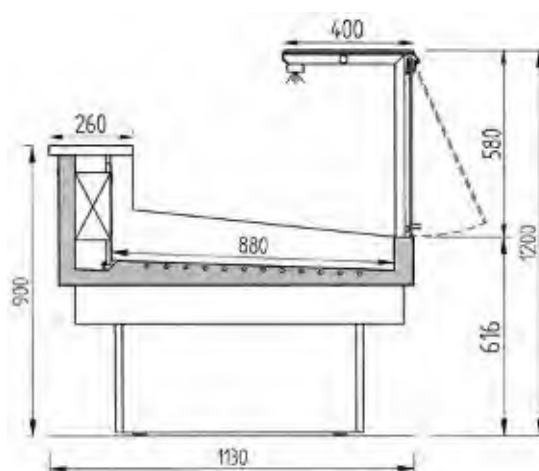
- Koeltoonbank met dubbel koelsysteem en recht opgaand glas, ideaal voor verse vis.
- Volledig handmatig gelaste opstelling, inclusief zijwanden.
- Plaatkoeling: serpentijn verdamper onder de uitstalplaat.
- Statische kataforesisverdampers, corrosiebestendig, onder het werkblad, met elektrische ontdooifunctie.
- Kuip en uitstalplaat in RVS AISI316 (vis).
- Werkblad en chassis in RVS AISI316 (vis).
- Frontpaneel en zijwanden in inox of RAL-kleur naar keuze.
- Achterzijde gesloten met platen, afwerking in inox.



NEPTUNE DS-VDA

- Comptoir réfrigéré avec double système de refroidissement et vitre verticale, idéal pour le poisson frais.
- Exposition entièrement soudée à la main, joues comprises.
- Refroidissement par plaque : évaporateur serpentine sous la plaque d'exposition.
- Static cataphoresis evaporator, corrosion-resistant, under the worktop, with electric defrost.
- Bac et plaque d'exposition en acier inoxydable AISI316 (poisson).
- Plan de travail et châssis en acier inoxydable AISI316 (poisson).
- Panneau avant et côtés en inox ou couleur RAL au choix.
- Arrière fermé par des plaques, finition en inox.

- Refrigerated display counter with dual cooling system and vertical glass, ideal for fresh fish.
- Fully hand-welded display, including side panels.
- Plate cooling: serpentine evaporator under the display plate.
- Static cataphoresis evaporator, corrosion-resistant, under the worktop, with electric defrost.
- Basin and display plate in stainless steel AISI316 (fish).
- Worktop and chassis in stainless steel AISI316 (fish).
- Front panel and side walls in stainless steel or RAL color of choice.
- Rear closed with plates, finished in stainless steel.



PLAATKOELING FROID DE CONTACT CONTACT COOLING



VENUS DSV - VDA

• Koeltoonbank met dubbel koelsysteem en recht opgaand glas, ideaal voor vers vlees.

- Plaatkoeling: serpentijn verdamper onder de uitstalplaat.
- Statische cataforese verdamper, behandeld tegen corrosie, onder het werkblad, licht geventileerd of statisch met elektrische ontddoeling.
- Ventilatiesysteem voor condensvrije ramen.
- LED-verlichting onder de uitgifteplaat.
- Kuip en uitstalplaat in RvS AISI304 (vlees).
- Werkblad en chassis in RvS AISI304 (vlees).
- Frontpaneel en zijwanden in inox of RAL-kleur naar keuze.
- Achterzijde gesloten met platen, afwerking in inox.
- Niet-gekoelde reserve mogelijk op aanvraag.
- Uitvoeringen met bochten en lengtes op maat mogelijk, kanaliseerbaar.
- Extra opties mogelijk op vraag: weegschaalhouder, snijplank, haken, papierdrager, messendrager,...

• Comptoir réfrigéré avec double système de refroidissement et vitre verticale, idéal pour le viande fraîche.

- Refroidissement par plaque : évaporateur serpentine sous la plaque d'exposition.
- Évaporateur à cataphorèse statique, traité contre la corrosion, sous le plan de travail, légèrement ventilé ou statique avec dégivrage électrique.
- Système de ventilation pour vitres sans condensation.
- Éclairage LED sous la plaque de service.
- Bac et plaque d'exposition en acier inoxydable AISI304 (viande).
- Plan de travail et châssis en acier inoxydable AISI304 (viande).
- Panneau avant et côtés en inox ou couleur RAL au choix.
- Arrière fermé par des plaques, finition en inox.
- Réserve non réfrigérée disponible sur demande.
- Longueurs et courbes sur mesure possibles, canalises.
- Options supplémentaires possibles sur demande: support balance, planche de découpe, crochets, porte-papier, porte-couteaux,...

• Refrigerated display counter with dual cooling system and vertical glass, ideal for fresh meat.

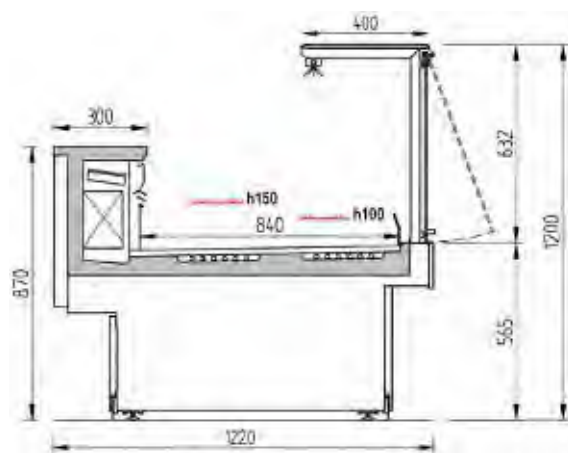
- Plate cooling: serpentine evaporator under the display plate.
- Static cataphoresis evaporator, corrosion-resistant, under the worktop, lightly ventilated or static with electric defrost.
- Ventilation system for condensation-free windows.
- LED lighting under the serving plate.
- Basin and display plate in stainless steel AISI304 (meat).
- Worktop and chassis in stainless steel AISI304 (meat).
- Front panel and side walls in stainless steel or RAL color of choice.
- Rear closed with plates, finished in stainless steel.
- Non-refrigerated reserve available upon request.
- Custom lengths and curves available, channelable.
- Extra options possible on request: balance support, cutting board, hooks, paper holder, knife holder,...



VENUS DSV - VDA



1°C/+5°C



VENUS DSV - VDA

SPECIALE KOELTOONBANKEN
COMPTOIRS REFRIGERES SPECIAUX
SPECIAL REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS



 Speciale presentatiemeubels voor markten en winkels in verschillende sectoren zoals slagerij, vishandel, kaas, bakkerij, chocolade en pralinezaken... Vraag vrijblijvend prijs aan.

 Meubles de présentation spéciaux pour les marchés et magasins dans divers secteurs tels que la boucherie, la poissonnerie, la fromagerie, la boulangerie, les chocolateries et magasins de pralines... Demandez une offre gratuite.

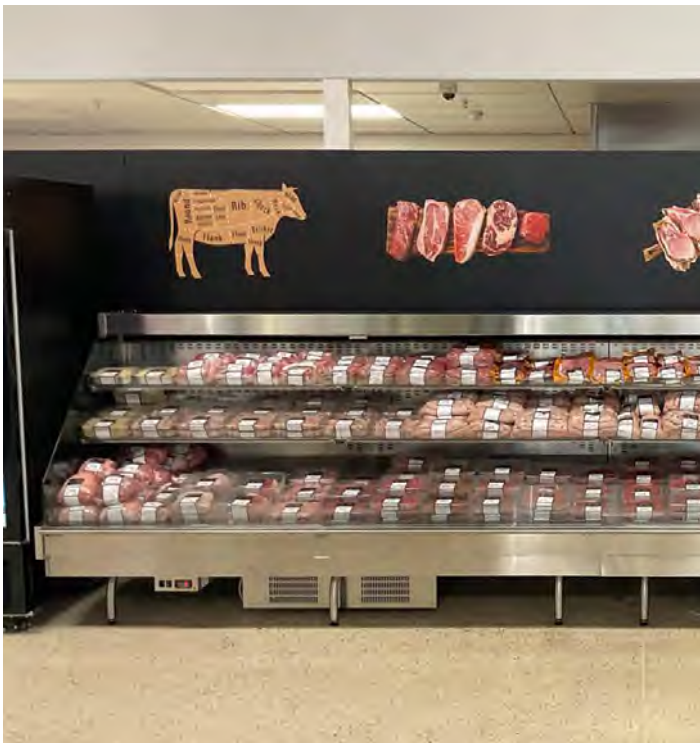
 Special presentation displays for markets and shops in various sectors such as butchery, fishmonger, cheese, bakery, chocolate and praline shops... Ask for a free quotation.



Mercury



Mercury combi



Saturno

SPECIALE KOELTOONBANKEN
COMPTOIRS REFRIGERES SPECIAUX
SPECIAL REFRIGERATED DISPLAY COUNTERS



Special



Fish combi



Venus VDA

SCHEPIJSVITRINES
VITRINES À GLACES
ICE CREAM DISPLAY FREEZERS



SCHEPIJSVITRINES
VITRINES À GLACES
ICE CREAM DISPLAY FREEZERS



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



MEKANO DRY

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



MEKANO DRY A70DRY/1MV C



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

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

TYPE	STOCK	KG						EXT mm	W	EXCL €
A70DRY/1MV	6 WK	124	1		3*	-2/+7°C	460	733 X 867 X 2090	130	7.628
A140DRY/2MV	6 WK	223	2		6**	-2/+7°C	920	1466 X 867 X 2090	175	10.832
A70DRY/1MVC	6 WK	133	1		3*	-2/+7°C	460	733 X 867 X 2090	130	8.986
A140DRY/2MVC	6 WK	223	2		6**	-2/+7°C	920	1466 X 867 X 2090	175	12.191

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



MEKANO DRY INOX

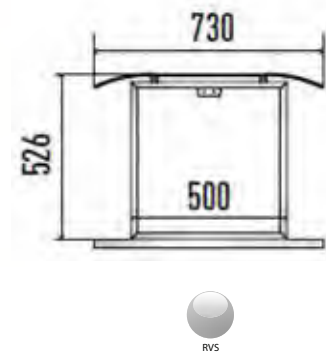


BUFFETTEN - SALAD BARS
 BUFFETS - BAR À SALADES
 BUFFETS - SALAD BARS

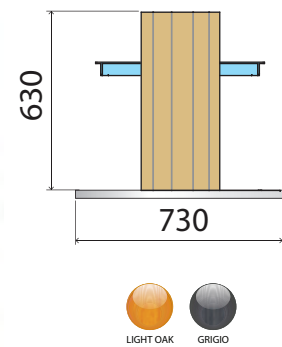


DROP-IN SUPER STRUCTURES

DOGE FISSA CURVO



DOGE ISOLA

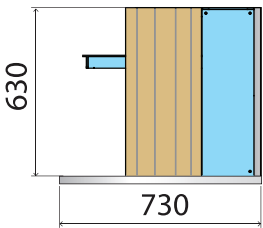


BUFFETTEN - SALAD BARS
BUFFETS - BAR À SALADES
BUFFETS - SALAD BARS

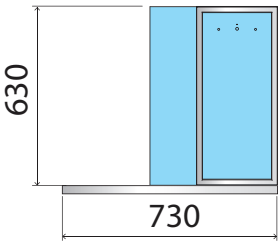


DROP-IN SUPER STRUCTURES

DOGE WALL



DOGE SERVITO



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



DROP-IN - V / RF - VT

- Drop-in kits, statisch of geventileerd, voor buffet of selfservice meubel naar keuze.
 - Gemakkelijk reinigbare gestampde kuipen (hoek met grote straal in tegenstelling tot gelaste kuipen, HACCP!).
 - Geïsoleerde RVS kuip voor respectievelijk 3 of 4 of 6 x GN1/1 gastronormen, in draagframe met convectiegaten, maximum diepte: 150 mm.
 - Statisch: serpentinverdamper rond kuip gewikkeld.
 - Geventileerde: kantelbare gecoate verdamper (gasdrukveren), onder kuipbodem.
 - Mogelijke bovenstructuren: zie p. 67.
 - Versie zonder koelgroep = zonder thermostaat noch expansieventiel.
- Kits drop-in, statiques ou ventilés, pour buffet ou meuble self à votre choix.
 - Cuves pressées, facilement nettoyables (angle à grand rayon, contrairement aux cuves soudées, HACCP!).
 - Cuve en inox pour respectivement 3 ou 4 ou 6 x GN1/1 gastronomes, suspendus dans un cadre avec des trous de convection, profondeur maximale: 150 mm.
 - Statiques: évaporateur serpentin enrobé autour de la cuve.
 - Ventilés: évaporateur traité contre la corrosion, relevable à pistons, sous le sol de la cuve.
 - Superstructures possibles: voir p. 67.
 - Version sans groupe de refroidissement = sans thermostat ni détendeur.
- Static or ventilated drop-in kits, for buffets or self-service furniture at your choice.
 - Easy to clean tanks (pressed, corners with big ray, contrary to the welded tanks, HACCP!).
 - Insulated stainless steel tank for respectively 3 or 4 or 6 x GN1/1 gastronorms, in a supporting frame with convection holes, maximum depth: 150 mm.
 - Static version: serpentine evaporator bent around the tank.
 - Ventilated version: coated evaporator, easy to tilt (pistons), under the tank.
 - Possible superstructures: see p. 67.
 - Version without cooling unit = without thermostat or expansion valve.



BASE V RF



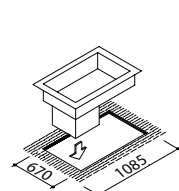
BASE V VT



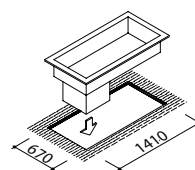
BASE RF



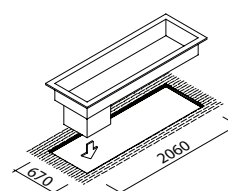
BASE VT



BASE 100



BASE 140



BASE 200

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



DROP-IN - V / RF - VT

BUFFETTEN / SALAD BARS - BUFFETS / BAR À SALADES - BUFFETS / SALAD BARS : RF - VT DROP-IN											
TYPE	STOCK	GN		 EXT 	 EXT 	 W	 W				
ENKEL KUIP - SEULEMENT CUVE - ONLY TANK											
BASE 100	4 WK	3-1/1	54 / 86•	1145 X 730 X 660	1145 X 730 X 730	340 / 700•	400 / 600•	5.967	3.974		
BASE 140	4 WK	4-1/1	65 / 108•	1470 X 730 X 660	1470 X 730 X 730	380 / 700•	450 / 750•	6.854	4.079		
BASE 200	4 WK	6-1/1	88 / 129•	2120 X 730 X 660	2120 X 730 X 730	450 / 740•	520 / 1050•	8.509	4.856		
KUIP MET BOVENSTRUCTUUR - CUVE AVEC SUPERSTRUCTURE - TANK WITH SUPERSTRUCTURE											
DOGE FISSA CURVO 100	4 WK	3-1/1	74 / 112•	1142 X 730 X 1185	1142 X 730 X 1255	340 / 710 •	400 / 600•	6.161	4.326		
DOGE FISSA CURVO 140	4 WK	4-1/1	89 / 120•	1470 X 730 X 1185	1470 X 730 X 1255	380 / 730•	450 / 750•	6.681	4.539		
DOGE FISSA CURVO 200	4 WK	6-1/1	119 / 119•	2120 X 730 X 1185	2120 X 730 X 1255	450 / 750•	520 / 1050•	8.499	5.320		
DOGE ISOLA 100	4 WK	3-1/1	93 / 131•	1142 X 730 X 1290	1142 X 730 X 1360	410 / 610•	350 / 600•	6.442	5.823		
DOGE ISOLA 140	4 WK	4-1/1	119 / 150•	1470 X 730 X 1290	1470 X 730 X 1360	412 / 712•	450 / 750•	7.297	6.293		
DOGE ISOLA 200	4 WK	6-1/1	157 / 157•	2120 X 730 X 1290	2120 X 730 X 1360	470 / 850•	550 / 1050•	9.667	7.309		
DOGE WALL 100	4 WK	3-1/1	138 / 148•	1142 X 730 X 1290	1142 X 730 X 1360	410 / 610•	400 / 600•	7.587	7.035		
DOGE WALL 140	4 WK	4-1/1	156 / 167•	1470 X 730 X 1290	1470 X 730 X 1360	412 / 712•	450 / 750•	10.612	7.655		
DOGE WALL 200	4 WK	6-1/1	218	2120 X 730 X 1290	2120 X 730 X 1360	470 / 850•	520 / 1050•	10.959	8.855		
DOGE SERVITO 100	4 WK	3-1/1	94 / 104•	1142 X 730 X 1110	1142 X 730 X 1180	410 / 610•	400 / 600•	6.486	6.176		
DOGE SERVITO 140	4 WK	4-1/1	109 / 119•	1470 X 730 X 1110	1470 X 730 X 1180	412 / 712•	450 / 750•	7.394	6.185		
DOGE SERVITO 200	4 WK	6-1/1	154	2120 X 730 X 1110	2120 X 730 X 1180	470 / 850•	520 / 1050•	11.159	7.525		

(*) VT: geventileerd - ventilé - ventilated.

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

BUFFETTEN / SALAD BARS - BUFFETS / BAR À SALADES - BUFFETS / SALAD BARS : V / RF - VT DROP-IN											
TYPE	STOCK	GN		 EXT 	 EXT 	 W	 W				
ENKEL KUIP - SEULEMENT CUVE - ONLY TANK											
BASE 100	4 WK	3-1/1	39 / 40*	1145 X 730 X 260	1145 X 730 X 330				4.516	2.756	
BASE 140	4 WK	4-1/1	47 / 48*	1470 X 730 X 260	1470 X 730 X 330				5.411	2.807	
BASE 200	4 WK	6-1/1	55 / 65*	2120 X 730 X 260	2120 X 730 X 330				6.846	3.696	
KUIP MET BOVENSTRUCTUUR - CUVE AVEC SUPERSTRUCTURE - TANK WITH SUPERSTRUCTURE											
DOGE FISSA CURVO 100	4 WK	3-1/1	52 / 62*	1142 X 730 X 785	1142 X 730 X 855				4.806	3.617	
DOGE FISSA CURVO 140	4 WK	4-1/1	68 / 78*	1470 X 730 X 785	1470 X 730 X 855				5.339	3.851	
DOGE FISSA CURVO 200	4 WK	6-1/1	89 / 99*	2120 X 730 X 785	2120 X 730 X 855				6.087	4.606	
DOGE ISOLA 100	4 WK	3-1/1	80 / 115*	1142 X 730 X 890	1142 X 730 X 960	10			6.740	5.000	
DOGE ISOLA 140	4 WK	4-1/1	98 / 135*	1470 X 730 X 890	1470 X 730 X 960	12			7.568	5.462	
DOGE ISOLA 200	4 WK	6-1/1	127 / 127*	2120 X 730 X 890	2120 X 730 X 960	20			7.931	6.464	
DOGE WALL 100	4 WK	3-1/1	107 / 117*	1142 X 730 X 890	1145 X 730 X 960	10			7.720	6.076	
DOGE WALL 140	4 WK	4-1/1	128 / 138*	1470 X 730 X 890	1470 X 730 X 960	12			8.715	6.689	
DOGE WALL 200	4 WK	6-1/1	169 / 169*	2120 X 730 X 890	2120 X 730 X 960	20			9.198	7.916	
DOGE SERVITO 100	4 WK	3-1/1	72 / 82*	1142 X 730 X 710	1145 X 730 X 780	10			6.724	4.929	
DOGE SERVITO 140	4 WK	4-1/1	88 / 98*	1470 X 730 X 710	1470 X 730 X 780	12			7.611	5.087	
DOGE SERVITO 200	4 WK	6-1/1	119 / 119*	2120 X 730 X 710	2120 X 730 X 780	20			8.317	6.464	

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : VRF - RF		
OPTIE 1	Kuip in RVS - cuve en inox - stainless steel well (Aisi 316)	€ 1.103



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



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

BUFFETTEN - SALAD BARS

BUFFETS - BAR À SALADES

BUFFETS - SALAD BARS



DROP-IN PRF-BM

• Drop-in kits, plaatkoeling PRF en bain-marie warm-houd BM, voor buffet of selfservice meubel naar keuze.

- Mogelijke bovenstructuur: Tango, Doge, zie p. 64 - 65.
- **PRF:** Geïsoleerde RVS plaat, respectievelijk 3 of 4 of 6 x GN1/1 maatvoering. Voor tijdelijke presentatie, gekoeld, zoals ochtendbuffetten,...
- **BM:** Volgens beschrijving RF maar weerstandsmat onder kuip i.p.v. verdamper.
- Versie zonder koelgroep = zonder thermostaat noch expansieventiel.



BASE PRF

• Kits drop-in, froid statique de plaque PRF et bain-marie en maintien au chaud BM, pour buffet ou meuble self à votre choix.

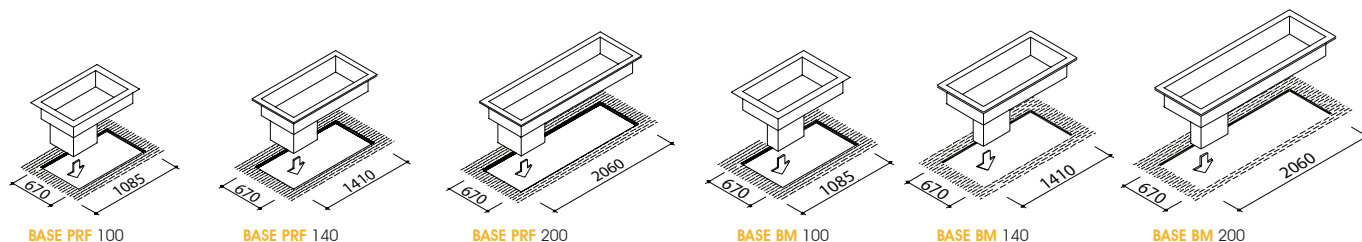
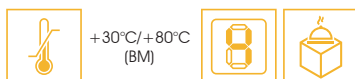
- Superstructure possible: Tango, Doge, voir p. 64 - 65.
- **PRF:** Plaque en inox pour respectivement dimensions 3 ou 4 ou 6 x GN1/1. Pour une présentation temporaire, réfrigérée, comme des buffets de petits déjeuners,...
- **BM:** Suivant la description du RF mais nappe-résistance sous la cuve au lieu d'un évaporateur.
- Version sans groupe de refroidissement = sans thermostat ni détendeur.



BASE BM

• Static plate cooling PRF and bain-marie warm-hold drop-in kits BM, for buffets or self-service furniture at your choice.

- Possible superstructure: Tango, Doge, see p.64 - 65.
- **PRF:** Insulated stainless steel plate with respectively 3 or 4 or 6 x GN1/1 dimensions. For a temporary presentation, chilled, like breakfast buffets,...
- **BM:** Following the RF description but with heater-carpet under the tank instead of an evaporator.
- Version without cooling unit = without thermostat or expansion valve.



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



DROP-IN PRF-BM

BUFFETTEN / SALAD BARS - BUFFETS / BAR À SALADES - BUFFETS / SALAD BARS : PRF DROP-IN								
	TYPE	STOCK	GN		EXT mm			€ EXCL
ENKEL KUIP SEULEMENT CUVE ONLY TANK	BASE 100	4 WK	3-1/1	43	1145 X 730 X 530	340	380	4.256
	BASE 140	4 WK	4-1/1	50	1470 X 730 X 530	380	440	4.322
	BASE 200	4 WK	6-1/1	79	2120 X 730 X 530	450	550	5.268
KUIP MET BOVENSTRUCTUUR CUVE AVEC SUPERSTRUCTURE TANK WITH SUPERSTRUCTURE	DOGE FISSA CURVO 100	4 WK	3-1/1	70	1142 X 730 X 1030	340	380	4.259
	DOGE FISSA CURVO 140	4 WK	4-1/1	80	1470 X 730 X 1030	380	440	4.439
	DOGE FISSA CURVO 200	4 WK	6-1/1	96	2120 X 730 X 1030	450	550	4.785
	DOGE ISOLA 100	4 WK	3-1/1	88	1142 X 730 X 1160	410	340	5.779
	DOGE ISOLA 140	4 WK	4-1/1	103	1470 X 730 X 1160	412	440	6.185
	DOGE ISOLA 200	4 WK	6-1/1	132	2120 X 730 X 1160	470	550	7.265
	DOGE WALL 100	4 WK	3-1/1	130	1142 X 730 X 1160	410	340	6.660
	DOGE WALL 140	4 WK	4-1/1	147	1470 X 730 X 1160	412	440	7.207
	DOGE WALL 200	4 WK	6-1/1	200	2120 X 730 X 1160	470	550	8.138
	DOGE SERVITO 100	4 WK	3-1/1	90	1142 X 730 X 980	410	340	6.040
	DOGE SERVITO 140	4 WK	4-1/1	100	1470 X 730 X 980	412	440	6.524
	DOGE SERVITO 200	4 WK	6-1/1	116	2120 X 730 X 980	470	550	7.771



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

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

BUFFETTEN / SALAD BARS - BUFFETS / BAR À SALADES - BUFFETS / SALAD BARS : BM DROP-IN								
	TYPE	STOCK	GN		EXT mm		€ EXCL	
ENKEL KUIP SEULEMENT CUVE ONLY TANK	BASE 100	4 WK	3-1/1	34	1145 X 730 X 350	2000	4.184	
	BASE 140	4 WK	4-1/1	43	1470 X 730 X 350	3000	4.212	
	BASE 200	4 WK	6-1/1	50	2120 X 730 X 350	4500	5.591	
KUIP MET BOVENSTRUCTUUR CUVE AVEC SUPERSTRUCTURE TANK WITH SUPERSTRUCTURE	DOGE ISOLA 100	4 WK	3-1/1	89	1142 X 730 X 980	2240	6.162	
	DOGE ISOLA 140	4 WK	4-1/1	96	1470 X 730 X 980	3480	6.761	
	DOGE ISOLA 200	4 WK	6-1/1	128	2120 X 730 X 980	5220	7.965	
	DOGE WALL 100	4 WK	3-1/1	65	1145 X 730 X 1080	2360	8.211	
	DOGE WALL 140	4 WK	4-1/1	80	1470 X 730 X 1080	3480	9.054	
	DOGE WALL 200	4 WK	6-1/1	108	2120 X 730 X 1080	5220	10.887	
	DOGE SERVITO 100	4 WK	3-1/1	122	1142 X 730 X 980	2240	6.797	
	DOGE SERVITO 140	4 WK	4-1/1	134	1470 X 730 X 980	3480	7.388	
	DOGE SERVITO 200	4 WK	6-1/1	191	2120 X 730 X 980	5220	9.018	



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

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

BUFFETTEN / SALAD BARS - BUFFETS / BAR À SALADES - BUFFETS / SALAD BARS : VPRF DROP-IN								
	TYPE	STOCK	GN		EXT mm			€ EXCL
ENKEL KUIP SEULEMENT CUVE ONLY TANK	BASE 100	4 WK	3-1/1	28	1145 X 730 X 100			3.037
	BASE 140	4 WK	4-1/1	38	1470 X 730 X 100			3.089
	BASE 200	4 WK	6-1/1	46	2120 X 730 X 100			4.610
KUIP MET BOVENSTRUCTUUR CUVE AVEC SUPERSTRUCTURE TANK WITH SUPERSTRUCTURE	DOGE FISSA CURVO 100	4 WK	3-1/1	50	1142 X 730 X 630			3.605
	DOGE FISSA CURVO 140	4 WK	4-1/1	66	1470 X 730 X 630			3.870
	DOGE FISSA CURVO 200	4 WK	6-1/1	96	2120 X 730 X 630			4.058
	DOGE ISOLA 100	4 WK	3-1/1	72	1142 X 730 X 730	10		4.907
	DOGE ISOLA 140	4 WK	4-1/1	88	1470 X 730 X 730	12		5.304
	DOGE ISOLA 200	4 WK	6-1/1	115	2120 X 730 X 730	20		5.063
	DOGE WALL 100	4 WK	3-1/1	105	1142 X 730 X 730	10		5.729
	DOGE WALL 140	4 WK	4-1/1	126	1470 X 730 X 730	12		6.241
	DOGE WALL 200	4 WK	6-1/1	166	2120 X 730 X 730	20		7.142
	DOGE SERVITO 100	4 WK	3-1/1	70	1142 X 730 X 550	10		4.833
	DOGE SERVITO 140	4 WK	4-1/1	86	1470 X 730 X 550	12		5.093
	DOGE SERVITO 200	4 WK	6-1/1	116	2120 X 730 X 550	20		6.421

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



MEUBELEN - MEUBLES - FURNITURE

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

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

DOGE ISOLA



DOGE WALL



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



MEUBELEN - MEUBLES - FURNITURE



Units met statische kuip - Unités avec cuve statique - Static cold well units

-  Koude voorgerechten zoals slaatjes, pasta, rijst salades, couscous. / Versneden groentes, zeevruchtensla, ontbijtgranenmix, ... / Sneetjes kaas en vlees.
-  Entrées froides comme les salades, les pâtes, les salades de riz, le couscous. / Légumes coupés, salade de fruits de mer, mélange de céréales, ... / Tranches de fromage et de viande.
-  Cold starters such as salads, pasta, rice salads, couscous. / Cut vegetables, seafood salad, cereal mix, ... / Slices of cheese and meat.



Units met (statische) plaat - Unités avec plaque (statique) - (Static) cold top units

-  Koude schotels, groentes, sneetjes kaas en vlees, desserts, yoghurt,
-  Plats froids, légumes, tranches de fromage et de viande, desserts, yaourt, ...
-  Cold plates, vegetables, cut cheese and meat, desserts, yoghurt, ...



Units met geventileerde kuip - Unités avec cuve ventilée - Ventilated cold well units

-  Koude voorgerechten zoals slaatjes, pasta, rijst salades, couscous. / Versneden groentes, zeevruchtensla, ontbijtgranenmix, ... / Diverse dessert-bereidingen.
-  Entrées froides comme les salades, les pâtes, les salades de riz, le couscous. / Légumes coupés, salade de fruits de mer, mélange de céréales, ... / Desserts préparés divers.
-  Cold starters such as salads, pasta, rice salads, couscous. / Cut vegetables, seafood salad, cereal mix, ... / Various dessert preparations.



Selfservice units met geventileerde kuip - Unités self-service avec cuve ventilée - Self-service ventilated cold well units

-  Slaatjes, groentes, wraps & pinwheel burgers, sandwiches, panini, allerhande broodjes, ... / Desserts, drankjes,
-  Salades, légumes, wraps et burgers en spirale, toutes sortes de sandwiches, ... / Desserts, boissons,
-  Salads, vegetables, wraps & pinwheel burgers, all kinds of sandwiches, ... / Desserts, drinks,



Bain-marie units - Unites bain-marie - Bain-marie units

-  Warme voorgerechten, soepen, stoverijen, warme groentes, ... / Eénpans-gerechten, mousaka, ...
-  Entrées chaudes, soupes, ragoûts, légumes chauds, ... / Plats en une seule casserole, mousaka, ...
-  Hot starters, soups, stews, hot vegetables, ... / One-pot dishes, mousaka, ...



Warmhoudplaten - Plaques maintien au chaud - Heated tops

-  Pizza, focaccia, quiche, arancini, ... / Frituurhapjes, kroketten, aardappelproducten, ... / Warme desserts, brioches, muffins, appelstrudel, ...
-  Pizza, focaccia, quiche, croquettes à risotto, ... / Snacks frits, croquettes, produits à base de pommes de terre, ... / Desserts chauds, brioches, muffins, tarte aux pommes, ...
-  Pizza, focaccia, quiche, arancini, ... / Fried snacks, croquettes, potato products, ... / Hot desserts, brioches, muffins, apple strudel, ...

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



MEUBELEN - MEUBLES - FURNITURE

Soul

Essence

Tradition

Service

GREEN



LIME



BLUE



BLUE PLATINUM



RED



BROWN



GLASDEURKASTEN
VITRINES VERTICALES
GLASS DOOR CABINETS



NICE

- Met groep op R290
 - Geventileerd
 - Automatische ontthooiing
 - Met LED-verlichting
 - Gecoate compressor
 - Geschikt voor kaas, melkproducten, dranken, fruit en groenten.
- Avec groupe au R290
 - Ventilé
 - Dégivrage automatique
 - Avec   clairage LED
 - Compresseur traité (ou avec revêtement)
 - Adapté pour fromages, produits laitiers, boissons, fruits et légumes.
- With condensing unit on R290
 - Ventilated
 - Automatic defrost
 - With LED lighting
 - Coated compressor
 - Suitable for cheese, dairy products, beverages, fruits and vegetables



NICE 162 GREY

GLASDEURKASTEN - VITRINES VERTICALES - GLASS DOOR CABINETS : NICE								
TYPE	STOCK							
NICE 112 BLACK	6 WK	229	870	2	1250 X 786 X 2032	-1��C/+7��C	C	��3.350
NICE 162 BLACK	6 WK	344	1310	3	1875 X 786 X 2035	-1��C/+7��C	C	��7.050
NICE 112 GREY	6 WK	229	840	2	1250 X 779 X 2035	-1��C/+7��C	C	��4.300
NICE 162 GREY	6 WK	344	1310	3	1875 X 786 X 2035	-1��C/+7��C	C	��6.815

GLASDEURKASTEN VITRINES VERTICALES GLASS DOOR CABINETS



BETTER

- Met groep op R600A
- Geventileerd
- Automatische ontthooing
- Met LED-verlichting
- Geschikt voor dranken
- Avec groupe au R600A
- Ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec  clairage LED
- Adapté pour boissons
- With condensing unit on R600A
- Ventilated
- Automatic defrost
- With LED lighting
- Suitable for beverages



BETTER 42 BLACK

GLASDEURKASTEN - VITRINES VERTICALES - GLASS DOOR CABINETS : BETTER							
TYPE	STOCK						
BETTER 42 BLACK	STOCK	80	365	590 X 629 X 1817	0°C/+7°C	D	�.034
BETTER 42 WHITE	STOCK	80	365	590 X 629 X 1817	0°C/+7°C	D	�.034

GLASDEURKASTEN
VITRINES VERTICALES
GLASS DOOR CABINETS



ECONOMIC

- **Goede prijs-kwaliteit verhouding.**
 - **Onderhoudsvriendelijke condensor: bij positieve kasten.**
 - Aluminium deurframe met slot en sleutel.
 - Vertikale LED verlichting.
 - Licht geventileerde roll-bound verdamper.
 - Negatieve kasten: statische condensor, ruimte vrijlaten: achter- en bovenwand.
- **Un bon rapport prix-qualité.**
 - **Condenseur facile entretien: pour les vitrines positives.**
 - Cadre de porte en aluminium avec serrure à clé.
 - Eclairage LED vertical.
 - Evaporateur roll-bound légèrement ventilé.
 - Vitrines négatives: condenseur statique, laisser de l'espace: paroi arrière et supérieure.
- **Good relationship price-quality.**
 - **Maintenance friendly condenser: for positive cabinets.**
 - Aluminium door frame with lock & key.
 - Vertical LED lighting.
 - Roll-bound evaporator, fan assisted.
 - Negative cabinets: static condenser, free space needed behind back and above top.



ECONOMIC D V 180 PV



ECONOMIC D V 180 NV

PV

+2°C/+10°C

NV

-16°C/-25°C

GLASDEURKASTEN - VITRINES VERTICALES - GLASS DOOR CABINETS : ECONOMIC									
TYPE	STOCK	L	KG						EXCL
D V 180 PV	STOCK	381	85	35	5	600 X 595 X 1860	+2/+10°C	350	1.510
D V 180 NV	STOCK	310	87	50	5	600 X 595 X 1860	-16/-25°C	680	2.332

NV: Draaizij van de deur te specificeren bij bestelling - Sens d'ouverture de porte à spécifier à la commande - Door opening to be specified at the order stage.
PV: Draaizij van de deur steeds rechts - Sens d'ouverture de porte toujours droit - Door opening always on the right side.

GLASDEURKASTEN VITRINES VERTICALES GLASS DOOR CABINETS



HEAVY DUTY LITE - HEAVY DUTY LITE II

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

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

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



HEAVY DUTY LITE IV40 NV L



IV40 PV



IV40 NS / IV40 NSR



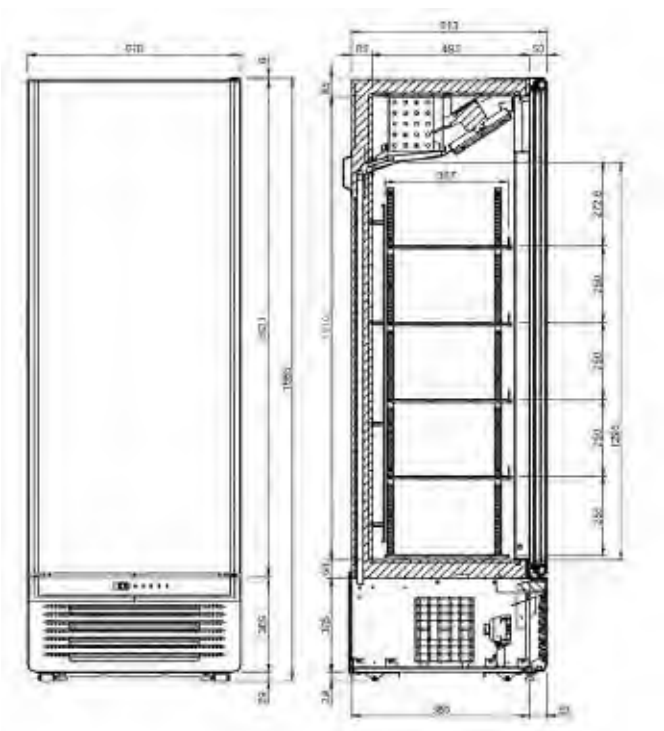
IV40 NV



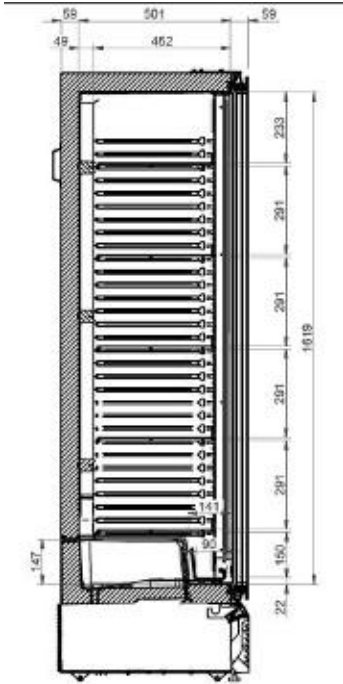
GLASDEURKASTEN
VITRINES VERTICALES
GLASS DOOR CABINETS



HEAVY DUTY LITE - HEAVY DUTY LITE II



HEAVY DUTY LITE



HEAVY DUTY LITE

GLASDEURKASTEN - VITRINES VERTICALES - GLASS DOOR CABINETS : HEAVY DUTY LITE									
TYPE	STOCK	L	KG			EXT mm		24 KW	€ EXCL
IV40 PV L	STOCK	410	119	65	4	670 X 638 X 1965	+1/+12°C	2,5	2.085
IV40 NSR L	STOCK	410	126	65	6	670 X 641 X 1965	-18/-25°C	4,5	2.577
IV40 NV L	STOCK	410	125	65	4	670 X 638 X 1965	-18/-25°C	6	3.032

HEAVY DUTY LITE: Nog beschikbaar tot eind september 2026 - encore disponible jusqu'à fin septembre 2026 - still available until the end of September 2026.

GLASDEURKASTEN - VITRINES VERTICALES - GLASS DOOR CABINETS : HEAVY DUTY LITE II									
TYPE	STOCK	L	KG			EXT mm		24 KW	€ EXCL
IV40 PV L2	STOCK	410	119	65	4	670 X 638 X 1965	+1/+12°C	2,5	2.085
IV40 NSR L2	STOCK	327	127	49	6-8	670 X 646 X 2000	-18/-25°C	8,3	2.577
IV40 NV L2	STOCK	309	127	49	5-7	670 X 646 X 2000	-18/-25°C	9	3.032

HEAVY DUTY LITE II: Beschikbaar vanaf eind september - disponible à partir de fin septembre - available from the end of September.

WIJN PRESENTATIE PRÉSENTATION DE VIN WINE PRESENTATION



WINE

10-12°C



Lichtere en middelzware witte wijnen
Vins blancs légers et de corps moyen
Medium to lighter bodied white wines

12-14°C



Zware witte wijnen & eikenvaten gerijpt
Vins blancs de corps lourds & maturés en fûts de chêne
Full-bodied white wines & oaked wines

6-8°C



Schuimwijnen
Vin mousseux
Sparkling wines

12-14°C



Zoete dessertwijnen
Vin moelleux
Sweet dessert wines

16-18°C



Lichtere en middelzware rode wijnen
Vins rouges légers et de corps moyen
Medium to lighter bodied red wines

18-20°C



Rijke, intense rode wijnen, eikenvaten gerijpt
Vin riches, intenses, maturés en fûts de chêne
Rich, intense, oaky reds

4-6°C



Bier van hoge gisting
Bière de haute fermentation
Craft beer

4-6°C



Waters en frisdranken
Eaux et boisson fraîches
Fresh drinks and water



INFINITY



INFINITY MAX



MIA



NEW CALIFORNIA

WIJN PRESENTATIE PRÉSENTATION DE VIN WINE PRESENTATION



MIA

- Geluidsisolerende panelen 60 mm dik.
- Naadloze monocoque met hoge isolatie en thermische inertie, voor maximale energie-efficiëntie.
- Dubbel beglaasde deur met slot.
- Geventileerde koeling.
- Digitaal gestuurd.
- Ingebouwde condensopvangbak.
- Interne LED-verlichting.
- Automatische ontdooiing.
- Verstelbare poten.
- Interieurindeling afzonderlijk te bestellen.
- Sound deadening panels 60mm thick.
- Seamless monocoque with high insulation and thermal inertia, for maximum energy efficiency.
- Double glazed door with lock.
- Ventilated refrigeration.
- Digitally controlled.
- On-board condensation pan.
- Internal LED lighting.
- Automatic defrosting.
- Adjustable feet.
- Interior layout to be ordered separately.
- Panneaux insonorisants épaisseur 60 mm.
- Monocoque sans joints avec haute isolation et inertie thermique, pour une efficacité énergétique maximale.
- Porte à double vitrage avec serrure.
- Réfrigération ventilée.
- Contrôle digital.
- Bac de condensation intégré.
- Éclairage LED interne.
- Dégivrage automatique.
- Pieds réglables.
- Aménagement intérieur à commander séparément.



MIA M7L TR



WIJN PRESENTATIE - PRÉSENTATION DE VIN - WINE PRESENTATION : MIA								
TYPE	STOCK							€ EXCL.
M7L	4 WK	600	135	60	3/13/4	820 x 775 x 1867	+4°C/+18°C	4.705
M7L TR	4 WK	600	135	60	3/13/4	820 x 815 x 1867	+4°C/+18°C	5.132
M5L	4 WK	360	120	60	3/13/4	820 x 575 x 1867	+4°C/+18°C	4.465
M5L TR	4 WK	360	120	60	3/13/4	820 x 615 x 1867	+4°C/+18°C	4.881
M7L DV	4 WK	600	135	60	2/12/4	820 x 775 x 1867	+4°C/+18°C	5.138
M5L DV	4 WK	600	135	60	2/12/4	820 x 575 x 1867	+4°C/+18°C	5.354
M5S	4 WK	360	120	60	3/13/4	600 x 575 x 1867	+4°C/+18°C	4.281
M5S TR	4 WK	360	120	60	3/13/4	600 x 615 x 1867	+4°C/+18°C	4.770

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : MIA		
OPTIE 1	Pull out drawer / Uittrekbare lade / Tiroir coulissant	245
OPTIE 2	Support for drawers and tubes / Steun voor lades en tubes / Support pour tiroirs et tubes	38
OPTIE 3	Shelf mia large for standing bottles with wooden front profile / Legplank mia groot voor rechtstaande flessen met houten frontprofiel / Étagère mia grande pour bouteilles debout avec façade en bois	38
OPTIE 4	Kit tubes for inclined bottles mia large / Kit tubes pour bouteilles inclinées mia grande	48
OPTIE 5	Dimmer Led 12-24v / LED dimmer 12-24v / Variateur LED 12-24v	72
OPTIE 6	zonder unit / without unit / sans groupe	- 250
OPTIE 7	Condensing unit/ groep/ groupe	734
OPTIE 8	Mia hendel / Mia handgreep / Poignée Mia	72
OPTIE 9	Wifi connection with a 3 relay evco and power supply / Wifi-verbinding met 3 relais evco en voeding / Connexion Wifi avec 3 relais evco et alimentation	306
OPTIE 10	Double glazing pressure equalisation valve / Drukvereffeningsventiel voor dubbele beglazing / Valve d'équilibrage de pression pour double vitrage	48
OPTIE 11	220v 60hz / 220v 60hz / 220v 60hz	269

WIJN PRESENTATIE PRÉSENTATION DE VIN WINE PRESENTATION



AROMA

Wijn- en bierkoelkast (display)

- Statisch of geventileerd.
- Standaardkleur: geborsteld RVS-look.
- Dubbele verticale LED-verlichting.
- Glazen deur met verminderde warmteverliezen.
- Modellen met positionering van flessen op roestvrijstalen buizen (T) of geperforeerde roestvrijstalen leggers (R).
- Stevige RVS-handgreep met slot.
- Elektronisch bedieningspaneel bovenaan geplaatst.

Opmerking: Voor installaties op hoogtes boven 900 m (boven zeeniveau) moet per dubbele beglazing een compensatieventiel voorzien worden, en dit dient bij bestelling gespecificeerd te worden.

Vitrine réfrigérée pour vin et bière

- Statique ou ventilée.
- Couleur standard : aspect acier inoxydable brossé.
- Double éclairage LED vertical.
- Porte vitrée avec pertes thermiques réduites.
- Modèles avec positionnement des bouteilles sur tubes en acier inoxydable (T) ou étagères perforées en acier inoxydable (R).

- Poignée robuste en acier inoxydable avec serrure.
- Panneau de commande électronique positionné en partie supérieure.

Remarque: Pour les installations à des altitudes supérieures à 900 m (au-dessus du niveau de la mer), une valve de compensation doit être prévue pour chaque vitrage isolant, et spécifiée lors de la commande.

Wine & beer refrigerated display

- Static or ventilated.
- Standard color: brushed stainless steel look.
- Double vertical LED lighting.
- Glass door with reduced thermal losses.
- Models with bottle positioning on stainless steel tubes (T) or perforated stainless steel shelves (R).
- Sturdy stainless steel handle with lock.
- Electronic control panel positioned in the upper part.

Note: For installations at altitudes above 900 m (above sea level), a compensating valve must be provided for each double-glazing unit and specified at the time of order.



AROMA 820 T



WIJN PRESENTATIE - PRÉSENTATION DE VIN - WINE PRESENTATION : MIA								
TYPE	STOCK							€ EXCL
AROMA 610 T	4 WK	74	103	60	610 x 515 x 1940	247	0°C/+15°C	3.860
AROMA 610 R	4 WK	102	103	60	610 x 515 x 1940	247	0°C/+15°C	3.950
AROMA 610 T RAL**	4 WK	74	103	60	610 x 515 x 1940	247	0°C/+15°C	3.060
AROMA 610 R RAL**	4 WK	102	103	60	610 x 515 x 1940	247	0°C/+15°C	3.150
AROMA 820 T	4 WK	113	120	60	820 x 515 x 1940	247	0°C/+15°C	3.380
AROMA 820 R	4 WK	153	120	60	820 x 575 x 1940	247	0°C/+15°C	3.430
AROMA 820 T RAL**	4 WK	113	120	60	820 x 515 x 1940	247	0°C/+15°C	3.580
AROMA 820 R RAL**	4 WK	153	120	60	820 x 515 x 1940	247	0°C/+15°C	3.630

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : MIA		
OPTIE 1	Geperforeerde RVS legplanken (mod. AROMA 610) - Clayettes inox perforées (mod. AROMA 610) - Drilled s/s shelves (mod. AROMA 610)	76
OPTIE 2	Geperforeerde RVS legplanken (mod. AROMA 820) - Clayettes inox perforées (mod. AROMA 820) - Drilled s/s shelves (mod. AROMA 820)	101
OPTIE 3	Meerprijs versie 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (minstens 6 maanden levertijd) - Supplément version 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (disponible au plus tôt dans 6 semaines) - Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version - GAS R404a (Available not earlier than 6 weeks)	317
OPTIE 4	Afdekplaat achterzijde (mod. AROMA 820 RAL) - Couvre-schéma arrière (mod. AROMA 820 RAL) - Back cover kit (mod. AROMA 820 RAL)	150
OPTIE 5	Afdekplaat achterzijde (mod. AROMA 610) - Couvre-schéma arrière (mod. AROMA 610) - Back cover kit (mod. AROMA 610)	150
OPTIE 6	Afdekplaat achterzijde (mod. AROMA 610 RAL) - Couvre-schéma arrière (mod. AROMA 610 RAL) - Back cover kit (mod. AROMA 610 RAL)	150
OPTIE 7	Afdekplaat achterzijde (mod. AROMA 820) - Couvre-schéma arrière (mod. AROMA 820) - Back cover kit (mod. AROMA 820)	150

WIJN PRESENTATIE PRÉSENTATION DE VIN WINE PRESENTATION



WINE

WIJN PRESENTATIE - PRÉSENTATION DE VIN - WINE PRESENTATION							
range - gamme - range	Compass	Wine Library	Infinity	Infinity Max	Mia	New California	Aroma
wand - mural - wall	•	•	•	•	•	•	•
dubbelzijdige display - présentation bilatérale double-sided display	•	•					
4-zijdig glas - vitré 4 faces - 4 sides glazed	•	•					
breedte - largeur - width (mm)							
600 - 700			654	700	600	654	610
800 - 900	800		864		820	864	820
>1000 (2 deurs - portes - doors)		1450					
>2000 (3 deurs - portes - doors)		2130					
diepte - profondeur - depth (mm)							
400 - 575			450		575	460	515
500 - 675	630 & 670	600	650		615	660	
>700				700	775 & 815		
hoogtes - hauteurs - heights (mm)							
<1000	800						
1200 - 1600	1200 & 1600						
1700 - 1950					1867		1940
2000 - 2100	2000		2040			2020	
<2100	2400	2200 & 2600		2650			
kleur buitenkant - couleur extérieur - exterior colour							
zwart - noir - black	•	•	•	•	•		•
zwart of bruin houten deurprofiel - profil de porte bois noir ou brun - black or brown wood door profile					•		
zilvergrijs - gris argent - silver grey	•	•					•
karamelbruin - marron caramel - toffee			•	•			
aswit						•	
lichte houtkleur - couleur bois clair - light wood colour						•	
donkere houtkleur - couleur bois foncé - dark wood colour						•	
kleur binnenkant - couleur intérieur - interior colour							
zwart - noir - black						•	
ivoor - ivoire - ivory						•	
capaciteit wijnflessen - capacité bouteilles de vin capacity wine bottles **	20 - 216	65 - 210	48 - 180	60 - 216	65 - 195	48 - 180	74 - 153
ecologisch - écologique - ecological E*	•	•	•	•	•	•	•
geluidsarm - silencieux - low noise	•	•	•	•	•	•	•
multi-zone †	•	•				•	

E*: R290-LED- lage emissie dubbel glas - double vitré basse émission - low emission double glass

** : afhankelijk van type en binneninrichting - dépend du modèle et l'aménagement intérieur - depends on model and interior fitting



WIJN PRESENTATIE PRÉSENTATION DE VIN WINE PRESENTATION



WINE LIBRARY - COMPASS

- **Kwalitatieve en mooie gekoelde presentatie meubelen voor wijn, eigentijds of klassiek.**
- **Zilvergrijze of glimmend zwarte afwerking.**
(andere kleuren op aanvraag)
- **LED verlichting: laag verbruik en goede zichtbaarheid.**
- **Goede isolatie en dubbel glas: zuinig verbruik.**
- Verschillende soorten binneninrichting: plexiglas, RVS, dit voor horizontale, verticale of hellende presentatie.
- Mogelijke opties bij bestelling:
vochtregeling in alle compartimenten, andere kleuren buitenkant, kleur LED verlichting warm of koud wit.

- **De belles armoires de présentation pour le vin de haute qualité, contemporain ou classique.**
- **Finition en gris argent ou noir brillant.**
(autres couleurs sur demande)
- **Eclairage LED: basse consommation et bonne visibilité.**
- **Bonne isolation et portes avec double vitrage: basse consommation.**
- Différentes possibilités d'aménagement: verre plexi, inox, et ceci pour une présentation horizontale, verticale ou inclinée.
- Différentes options possibles à la commande:
régulation d'humidité dans tous les compartiments, autres couleurs extérieures, couleurs LED blanc chaud ou froid.

- **Beautiful quality wine cabinets, contemporary or classic**
- **Finishing in silver grey or shiny black**
(other colours on demand)
- **LED lighting: low consumption and good visibility.**
- **Good insulation and double glazing doors: low energy consumption.**
- Custom internal layout: plexi glass, stainless steel, and this for horizontal, vertical or inclined presentation.
- Customisable and modular:
Humidity control, colour options of the wood laminate body and of the anodized aluminum door frames, warm or cold LED lighting.

- De Compass-reeks is modulair opgebouwd en bestaat voor verschillende toepassingen, naast wijn (+2/+18°C), zoals een vleesmodule met UV-C-filter, kaas- en charcuteriemodule, gebaksmodule met lage vochtigheid, drankmodule en zelfs negatieve roomijsmodule. Afstandscontrole van deze toestellen is mogelijk.

- La série Compass est modulaire et existe pour diverses applications, en plus du vin (+2/+18°C), comme un module viande avec filtre UV-C, un module fromage et charcuterie, un module pâtisserie à faible humidité, un module boissons et même un module négatif pour de la glace. Le contrôle à distance de ces appareils est possible.

- The Compass range is modular and exists for various applications, in addition to wine (+2/+18°C), such as a meat module with UV-C filter, cheese and charcuterie module, low-humidity pastry module, beverage module and even negative ice cream module. Remote control of these devices is possible.



LIBRARY



COMPASS



FLESSENKOELERS REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES BOTTLE CHILLERS



GB-LINE

- **Kwalitatieve flessenkoelers met robuuste constructie**
 - **Grote opslagcapaciteit, tot 1/3 meer dan vergelijkbare modellen.**
 - **Zeer energiezuinig.**
 - **Draairichting deur omkeerbaar, gemakkelijk vervangbare magnetische deurdichtingen zonder verslijtende veren bij dichtgooien.**
 - Verschillende versies mogelijk: met of zonder koelunit, volle deuren of glasdeuren.
 - Versie met koelunit: koelgroep uittrekbaar voor gemakkelijke service.
 - Versie met glasdeuren: handgreep ervan kan onderaan worden gemonteerd, als de flessenkoeler op hoogte staat.
 - Elektronische regeling en verlichtingsschakelaar in frontzijde.
 - Automatische ontthooiing en herverdamping condens.
- **Refroidisseurs de bouteilles de haute qualité et d'une construction robuste.**
 - **Grande capacité de stockage, jusqu'à 1/3 de plus que les modèles comparables.**
 - **Très économe en énergie.**
 - **Sens de portes réversibles, joints de portes magnétiques, facilement remplaçables sans usure des ressorts à la fermeture.**
 - Différentes versions possibles : avec ou sans groupe frigorifique, portes pleines ou portes vitrées.
 - Version avec unité frigorifique : unité de réfrigération extractible pour un entretien facile.
 - Version avec portes vitrées : la poignée peut être montée en bas, si le refroidisseur de bouteilles est en hauteur.
 - Commande électronique et interrupteur d'éclairage à la façade.
 - Dégivrage automatique et ré-évaporation des condensats.
- **High-quality bottle coolers with robust construction.**
 - **Large storage capacity, up to 1/3 more than comparable models.**
 - **Very energy efficient.**
 - **Door direction reversible, easily replaceable magnetic door seals without wearing springs when slammed shut.**
 - Different versions possible: with or without refrigeration unit, solid doors or glass doors.
 - Version with cooling unit: refrigeration unit extractible for easy service.
 - Version with glass doors: handle can be mounted at the bottom, if the bottle cooler is at height.
 - Electronic control and lighting switch in front.
 - Automatic defrosting and re-evaporation of condensation.



MU (motor unit)



VS (verdampfer segment - évapérateur - evaporator)



LMU & VS



GLMU & GVS

FLESSENKOELERS REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES BOTTLE CHILLERS



E3-LINE

- Kwalitatieve flessenkoelers met robuuste constructie.
- Grote opslagcapaciteit : gebruikscomfort.
- Zeer energiezuinig, gecombineerd met een snelle krachtige doorkoeling, dankzij de TotalChill technologie (gelijkmatige luchtverdeling).
- Draairichting deur omkeerbaar, gemakkelijk vervangbare magnetische deurdichtingen zonder verslijtende veren bij dichtgooien.
- Versie met glasdeuren: standaard slot met sleutel tegen diefstal.
- Verschillende versies mogelijk: met of zonder koelunit, volle deuren of glasdeuren, dubbele of driedubbele ladenblokken en alles in versie buitenkant antraciet skinplate of chroomstaal (CS).
- Versie met koelunit: koelgroep uittrekbaar voor gemakkelijke service.
- Versie met glasdeuren: handgreep ervan kan onderaan worden gemonteerd, als de flessenkoeler op hoogte staat.
- Elektronische regeling en verlichtingsschakelaar in frontzijde.
- Automatische ontthooiing en herverdamping condens.

- Refroidisseurs de bouteilles de haute qualité et d'une construction robuste.
- Grande capacité de stockage : confort d'utilisation
- Très économe en énergie, combiné à un refroidissement rapide et puissant, grâce à la technologie TotalChill (distribution uniforme de l'air).
- Sens de portes réversibles, joints de portes magnétiques, facilement remplaçables sans usure des ressorts à la fermeture.
- Version avec portes vitrées : serrure standard avec clé contre le vol.
- Différentes versions possibles : avec ou sans groupe frigorifique, portes pleines ou portes vitrées, unités à deux ou trois tiroirs et tout en version extérieure anthracite skinplate ou acier chromé (CS).
- Version avec portes vitrées : la poignée peut être montée en bas, si le refroidisseur de bouteilles est en hauteur.
- Commande électronique et interrupteur d'éclairage à la façade.
- Dégivrage automatique et ré-évaporation des condensats.
- Refroidisseurs de bouteilles de haute qualité avec une construction robuste.
- Dégivrage automatique et des condensats ré-évaporation.



- High-quality bottle coolers with robust construction.
- Large storage capacity: comfort of use.
- Very energy-efficient, combined with fast powerful cooling, thanks to the TotalChill technology (even air distribution).
- Door direction reversible, easily replaceable magnetic door seals without wearing springs when slammed shut.
- Version with glass doors: standard lock with key against stealing.
- Different versions possible: with or without refrigeration unit, solid doors or glass doors, double or triple drawer units and all in the exterior version anthracite skinplate or chrome steel (CS).
- Version with cooling unit: refrigeration unit extractible for easy service.
- Version with glass doors: handle can be mounted at the bottom, if the bottle cooler is at height.
- Electronic control and lighting switch in front.
- Automatic defrosting and re-evaporation of condensation.



MU (motor unit)



VS (verdampfer segment - évapérateur - evaporator)



LMU & VS



GLMU & GVS

FLESSENKOELERS REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES BOTTLE CHILLERS



GB-LINE / E3-LINE

FLESSENKOELERS - REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES - BOTTLE CHILLERS : GB-LINE										
TYPE	STOCK									
			mm	*	**	kVA	ANNO KWH	W	A B C	€ EXCL
GB/22LMU	3 WK	2	1240x550x820/840/860	370	310	190	606	424	D	2.536
GB/222LMU	3 WK	3	1740x550x820/840/861	595	500	190	599	424	C	3.170
GB/2222LMU	3 WK	4	2400x550x820/840/862	885	720	195	715	424	C	4.104
GB/22GLMU	3 WK	2	1240x550x820/840/860	370	310	190	679	424	D	2.795
GB/222GLMU	3 WK	3	1740x550x820/840/861	595	500	190	679	424	D	3.495
GB/2222GLMU	3 WK	4	2400x550x820/840/862	885	720	195	818	424	D	4.606
GB/22VS	3 WK	2	1200x550x820/840/860	405	385	70		528		2.412
GB/222VS	3 WK	3	1800x550x820/840/861	665	625	75		528		2.878
GB/2222VS	3 WK	4	2400x550x820/840/862	915	865	75		528		3.416
GB/22GVs	3 WK	2	1200x550x820/840/860	405	340	70		528		2.544
GB/222GVs	3 WK	3	1800x550x820/840/861	665	565	75		528		3.166
GB/2222GVs	3 WK	4	2400x550x820/840/862	915	745	75		528		3.830

*: 25cl/dia 55mm flessen - bouteilles - bottles

***: 30cl/dia 60mm flessen - bouteilles - bottles.

***: te=-5°C/tc=+45°C/tamb=+25°C

DUBBELE LADENBLOKKEN - CASSETTE DE TIROIRS - DRAWER BLOCKS : GB-LINE							
GB/3DA	3 WK	GB/MU	940	GB/3DA-VS	3 WK	GB/VS	940

FLESSENKOELERS - REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES - BOTTLE CHILLERS : E3-LINE										
TYPE	STOCK									
			mm	*	**	kVA	ANNO KWH	W	A B C	€ EXCL
E3/22MU	3 WK	2	1434x512x860/880	408	344	195	288	424	B	3.073
E3/22MUCS	3 WK	2	1434x512x860/880	408	344	195	288	424	B	3.232
E3/22GMU	3 WK	2	1434x512x860/880	408	344	195	427	424	C	3.486
E3/22GMUCS	3 WK	2	1434x512x860/880	408	344	195	427	424	C	3.741
E3/222MU	3 WK	3	1988x512x860/880	626	531	200	369	424	B	3.523
E3/222MUCS	3 WK	3	1988x512x860/880	626	531	200	369	424	B	3.921
E3/222GMU	3 WK	3	1988x512x860/880	626	531	200	569	424	C	4.200
E3/222GMUCS	3 WK	3	1988x512x860/880	626	531	200	569	424	C	4.666
E3/2222MU	3 WK	4	2542x512x860/880	844	722	205	405	424	B	4.075
E3/2222MUCS	3 WK	4	2542x512x860/880	844	722	205	405	424	B	4.931
E3/2222GMU	3 WK	4	2542x512x860/880	844	722	205	679	424	C	4.897
E3/2222GMUCS	3 WK	4	2542x512x860/880	844	722	205	679	424	C	5.891
E3/22VS	3 WK	2	1184x545x860/880	408	344	40		515		2.497
E3/22VSCS	3 WK	2	1184x545x860/880	408	344	40		515		2.900
E3/22GVs	3 WK	2	1184x545x860/880	408	344	40		515		2.826
E3/22GVCS	3 WK	2	1184x545x860/880	408	344	40		515		3.396
E3/222VS	3 WK	3	1738x545x860/880	626	531	46		515		2.966
E3/222VSCS	3 WK	3	1738x545x860/880	626	531	46		515		3.365
E3/222GVs	3 WK	3	1738x545x860/880	626	531	46		515		3.437
E3/222GVCS	3 WK	3	1738x545x860/880	626	531	46		515		4.134
E3/2222VS	3 WK	4	2292x545x860/880	844	722	54		515		3.297
E3/2222VSCS	3 WK	4	2292x545x860/880	844	722	54		515		3.817
E3/2222GVs	3 WK	4	2292x545x860/880	844	722	54		515		3.975
E3/2222GVCS	3 WK	4	2292x545x860/880	844	722	54		515		4.859

*: 25cl/dia 55mm flessen - bouteilles - bottles.

***: 30cl/dia 60mm flessen - bouteilles - bottles.

***: te=-5°C/tc=+45°C/tamb=+25°C

RB recupbelasting niet in rekening gebracht - 2,5% verhoging voor 2026

DRIEVOUDIGE LADENBLOKKEN - BLOC TIROIRS TRIPLE - TRIPLE DRAWER BLOCKS : E3-LINE					
E3/3DA	3 WK	823	E3/3DCS	3 WK	837
E3/5DA	3 WK	857	E3/5DCS	3 WK	875
E3/6DA	3 WK	218	E3/6DCS	3 WK	251

FLESSENKOELERS REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES BOTTLE CHILLERS



FLEXBAR

• Flexibel modulair barsysteem met vernieuwd design en haast ontelbare combineermogelijkheden. Verdere voordelen:

- Energiezuinige RGBW ledverlichting.
- Installatiegemak met Cam Lock segmenten-koppeling en van binnenuit verstelbare poten.
- Robuuste laden met hoge draagkracht.
- Centraal elektronisch slotsysteem (CELS).
- Ergonomische handgrepen.

• Système de modules de refroidisseurs de bouteilles flexible, avec un design renouvelé et presque d'innombrables options de combinaison. Autres avantages :

- Éclairage LED RGBW économe en énergie.
- Facilité d'installation avec un accouplement de segments Cam Lock et des pieds réglables de l'intérieur.
- Tiroirs robustes avec une grande capacité de charge.
- Système de verrouillage centralisé (CELS).
- Poignées ergonomiques.

• Flexible modular bar system with renewed design and almost countless combination options. Further advantages:

- Energy-efficient RGBW LED lighting.
- Ease of installation with Cam Lock segment coupling and internally adjustable legs.
- Robust drawers with high load capacity.
- Central electronic lock system (CELS).
- Ergonomic handles.





Bewaren & portioneren

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

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

Conservation & portioning

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

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

Conservation & portionnement

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

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

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

	 BEWAREN & PORTIONEREN	 CONSERVATION & PORTIONNEMENT	 CONSERVATION & PORTIONING
92	KISTEN	BAHUTS	CHESTS
92	CHESTY	CHESTY	CHESTY
93	BEWAARKASTEN	ARMOIRES DE STOCKAGE	STORAGE CABINETS
93	MS 180 - MFS 180	MS 180 - MFS 180	MS 180 - MFS 180
94	Energielabel (A-G) & EEI/EC	Étiquette énergie (A-G) & EEI/EC	Energy label (A-G) & EEI/EC
95	HACCP: reiniging & desinfectie (pH/cor.)	HACCP : nettoyage & désinfection (pH/cor.)	HACCP: cleaning & disinfection (pH/cor.)
(96-101)	PROFESSIELE BEWAARKASTEN	ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES	PROFESSIONAL STORAGE CABINETS
96	SMART	SMART	SMART
(97-98)	MASTER	MASTER	MASTER
99	CLIMA	CLIMA	CLIMA
100	WIND	WIND	WIND
101	LEVTRONIC	LEVTRONIC	LEVTRONIC
(96-101)	VISION - HORECA	VISION - CATERING	VISION - RETAIL
(102-103)	RETARDER PROVERS	APPRÊTS RETARDATEURS	RETARDER PROVERS
(104-105)	OPSLAGUNITS	UNITÉS DE STOCKAGE	STORAGE UNITS
(106-109)	PROFESSIELE BEWAARKASTEN	ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES	PROFESSIONAL STORAGE CABINETS
106	ICE	ICE	ICE
107	EURO MAXI PLUS EMP	EURO MAXI PLUS EMP	EURO MAXI PLUS EMP
108	FRISTAR PLUS	LEVTRONIC	LEVTRONIC
(110-117)	GEKOELDE WERKBANKEN	TABLES RÉFRIGÉRÉES	REFRIGERATED COUNTERS
(110-111)	LINEAR PLUS	LINEAR PLUS	LINEAR PLUS
(112-113)	SMART	SMART	SMART
(114-117)	MASTER EN - GN	MASTER EN - GN	MASTER EN - GN
(118-121)	PORTIONEER WERKTAFELS	TABLES DE PORTIONNEMENT	PORTIONING TABLES
(118-119)	SALADETTE	SALADETTE	SALADETTE
(120-121)	PREPSTATIONS	PREPSTATIONS	PREPSTATIONS
(122-129)	GEKOELDE WERKBANKEN	TABLES RÉFRIGÉRÉES	REFRIGERATED COUNTERS
(122-123)	FLEX DRAWER	FLEX DRAWER	FLEX DRAWER
(124-125)	TOPS TRII	TOPS TRII	TOPS TRII
(126-127)	TOPS TG	TOPS TG	TOPS TG
(128-129)	TOPS TP	TOPS TP	TOPS TP
(130-131)	PORTIONEER WERKTAFELS	TABLES DE PORTIONNEMENT	PORTIONING TABLES
(130-131)	PREPSTATION TPR	PREPSTATION TPR	PREPSTATION TPR
132	GEGEVENSBEWAKING	SURVEILLANCE DES DONNÉES	DATA MONITORING
(133-134)	OPZET GN-HOUDERS	COMBINATIONS DES BACS GN	GN BOWLS COMBINATIONS
(133-134)	PIZZA LINE	PIZZA LINE	PIZZA LINE
(133-134)	SALADETTES	SALADETTES	SALADETTES
(133-134)	ISAL SALADETTE	ISAL SALADETTE	ISAL SALADETTE
(138-143)	MONOBLOCKS	MONOBLOCKS	MONOBLOCKS
(138-139)	LAIKA	LAIKA	LAIKA
(140-141)	POLARIK	POLARIK	POLARIK
(142-143)	ALASKA	ALASKA	ALASKA
(200-201)	LIJST MET ICONEN	LISTE DES ICÔNES	LIST OF ICONS

KISTEN
BAHUTS
CHESTS



CHESTY

- **Professionele vrieskisten voor algemeen gebruik.**
 - Witte buitenbekleding.
 - Types met vol klapdeksel (DK40NK - DK50NK) voorzien van interne verlichting.
 - Types DK voorzien van slot met sleutel.
 - Types DK - NS voorzien van wieltjes.
 - Types DK - NS voorzien van glazen schuifdeksels.
 - DK: 80 mm isolatiedikte.
- **Bahuts professionnels froid négatif pour stockage et vente.**
 - Revêtement extérieur blanc.
 - Modèles avec couvercle basculant plein (DK40NK - DK50NK) prévus d'éclairage interne.
 - Modèles DK prévus de fermeture à clé.
 - Modèles DK - NS prévus de roulettes.
 - Modèles DK - NS : avec couvercle vitrés coulissants.
 - DK: 80 mm épaisseur de l'isolation.
- **Professional chest freezers for storage and sales.**
 - White exterior finishing.
 - Versions with counterbalanced lid (DK40NK - DK50NK) have internal lighting.
 - Models DK have a lock.
 - Models DK - NS provided with castors.
 - Models DK - NS provided with sliding glass lids.
 - DK: 80 mm insulation thickness.



CHESTY DK 400 NK



CHESTY DK 505 NS

KISTEN - BAHUTS - CHESTS : CHESTY								
TYPE	STOCK							
DK 300 NK	4 WK	-17°C/-24°C	57	284	1260 X 600 X 850	1100/890 X 440 X 635/385	C	€773
DK 400 NK	STOCK	-17°C/-24°C	65	368	1560 X 600 X 850	1400/1190 X 440 X 635/385	C	€891
DK 405 NS	4 WK	-16°C/-19°C	58	307	1270 X 610 X 905	1160/950 X 500 X 575/325	C	€958
DK 505 NS	STOCK	-16°C/-19°C	73	394	1570 X 610 X 905	1460/1250 X 500 X 575/325	C	€1.118

BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE STORAGE CABINETS



MS 180 - MFS 180

- Automatische ontdooiing voor de MS180, manuele ontdooiing voor de MFS180.
 - Witte uitvoering, zowel in- als uitwendig.
 - Zonder verlichting.
 - **Ideaal als instapmodel.**
 - **Licht professionele kasten voor compacte stockage.**
 - **Energiezuinig dankzij het natuurlijke koudemiddel.**
 - **Compact formaat met optimale opslagcapaciteit.**
 - Eenvoudige bediening en onderhoud.
 - Geschikt voor algemeen professioneel gebruik.
 - Betrouwbare en efficiënte koelprestaties.
- Dégivrage automatique pour le MS180, dégivrage manuel pour le MFS180.
 - Finition blanche intérieure et extérieure.
 - Sans éclairage.
 - **Idéal comme modèle d'entrée de gamme.**
 - **Armoires semi-professionnelles pour un stockage compact.**
 - **Économe en énergie grâce au réfrigérant naturel.**
 - **Format compact avec une capacité de stockage optimale.**
 - Utilisation et entretien faciles.
 - Convient à un usage professionnel général.
 - Performances de refroidissement fiables et efficaces.
- Automatic defrost for the MS180, manual defrost for the MFS180.
 - White finish, both internally and externally.
 - Without lighting.
 - **Ideal entry-level model.**
 - **Light professional cabinets for compact storage.**
 - **Energy-efficient thanks to the natural refrigerant.**
 - **Compact size with optimal storage capacity.**
 - Easy operation and maintenance.
 - Suitable for general professional use.
 - Reliable and efficient cooling performance.



MS 180



MFS 180

BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE - STORAGE CABINETS : MS 180 - MFS 180								
TYPE	STOCK							€ EXCL
MS 180	4 WK	+1°C/+12°C	56	331	600 X 650 X 1730	C		1.180
MFS 180	4 WK	-17°C/-25°C	63	237	600 X 650 X 1730	A		1.335

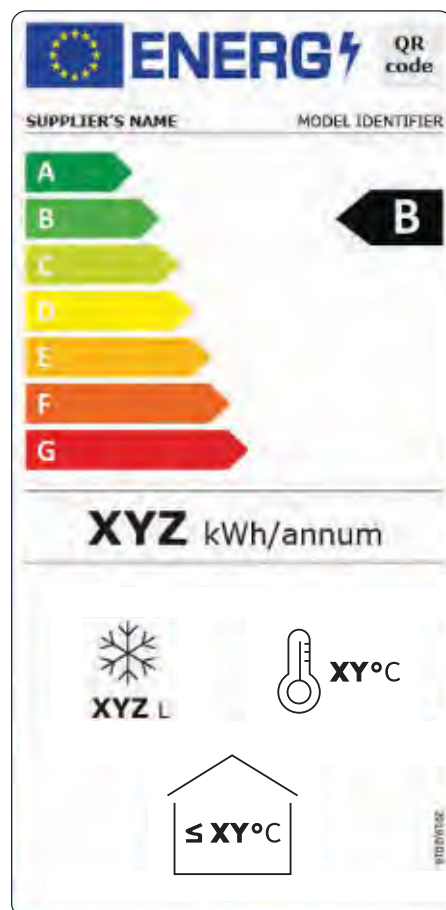
Minder verbruiken, beter voor het milieu & de portemonnee

De EEI & EC (energie efficiëntie index en energieklassen)
is sinds halverwege 2016 verplicht in Europa en in 2023
aangepast naar klimaatklassen A tot G.

Voor elektrische apparatuur, waaronder ook professionele
koelapparatuur, is een energiesticker verplicht meegeleverd,
om op een zichtbare plaats te worden aangebracht. Deze
sticker vermeldt het label van energie efficiëntie klasse (EC),
gaande van A tot G, het jaarverbruik in kWh en alle basisinfo.

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

Verdere informatie op : [https://www.crionovo.be/nl/faq/
ecologie-en-koelmeubelen](https://www.crionovo.be/nl/faq/ecologie-en-koelmeubelen)



HACCP, hygiène met Reiniging & Ontsmetting

 Zoals bekend is het HACCP – systeem, verplicht in de voedselketen, gestoeld op 3 belangrijke pijlers : goede routing, juiste temperaturen en hygiëne (persoonlijk en omgeving).

Bij dit laatste zijn goede materialen zoals RVS en goede procedures van R & O (Reiniging & Ontsmetting) van belang. Waar heel wat voedingsmiddelen een lage pH hebben, <7, zuurder dan water, zijn veel R & O - middelen basisch, dus pH>7. Deze kunnen, met name bij overdosering en bij slecht naspoelen, het contactmateriaal zelf aantasten en corroderen.

Goede werkinstructies beschrijven de procedures met het juiste middel op de juiste plaats gebruiken en het correct spoelen.

Meer informatie : <https://www.cronovo.be/nl/faq/producten> en <https://www.cronovo.be/nl/faq/hygiene-en-haccp>

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

 **L'EEL & EC (indice d'efficacité énergétique et classe énergétique)**

est obligatoire en Europe depuis mi-2016 et sera ajusté aux classes climatiques A à G en 2023.

Pour les équipements électriques, y compris les équipements de réfrigération professionnelle, une vignette énergie est obligatoire, à apposer dans un endroit visible. Cet autocollant mentionne l'étiquette de la classe d'efficacité énergétique (CE), allant de A à G, la consommation annuelle en kWh et toutes les informations de base.

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

Plus d'information sur : <https://www.cronovo.be/fr/faq/ecologie-et-meubles-frigorifiques>

HACCP, hygiène avec Nettoyage & Désinfection

 Comme on le sait, le système HACCP, obligatoire dans la chaîne alimentaire, repose sur 3 piliers importants : un bon acheminement, des températures correctes et l'hygiène (personnelle et environnementale).

Dans ce dernier, de bons matériaux tels que l'acier inoxydable et de bonnes procédures de N & D (Nettoyage & Désinfection) sont importants.

 Alors que de nombreux aliments ont un pH bas, <7, plus acide que l'eau, de nombreux agents de N & D sont alcalins, c'est-à-dire pH>7. Ceux-ci peuvent corroder le matériau de contact lui-même, en particulier en cas de surdosage et de mauvais rinçage.

De bonnes instructions de travail décrivent les procédures avec le bon produit, utilisez-le au bon endroit et rincez-le correctement.

Pour plus d'information : <https://www.cronovo.be/fr/faq/produits> et <https://www.cronovo.be/fr/faq/hygiene-et-haccp>

Less consumption, better for climate and for your budget

 **The EEL & EC (energy efficiency index and energy class)** has been mandatory in Europe since mid-2016 and will be adjusted to climate classes A to G in 2023.

For electrical equipment, including professional refrigeration equipment, an energy sticker is mandatory, to be applied in a visible place. This sticker mentions the label of energy efficiency class (EC), going from A to G, the annual consumption in kWh and all basic information.

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

More information on : <https://www.cronovo.be/fr/faq/ecology-and-refrigerated-display-cabinets>

HACCP, Hygiene with Cleaning & Disinfection

 As is well known, the HACCP system, mandatory in the food chain, is based on 3 important pillars: good routing, correct temperatures and hygiene (personal and environment).

In the latter, good materials such as stainless steel and good C & D (Cleaning & Disinfection) procedures are important. While many foods have a low pH, <7, more acidic than water, many C&D agents are alkaline, i.e. pH>7. These can corrode the contact material itself, especially in the event of overdosing and poor rinsing.

Good work instructions describe the procedures with the right product, use it in the right place and rinse it correctly.

More information on : <https://www.cronovo.be/fr/faq/products> and <https://www.cronovo.be/fr/faq/hygiene-and-haccp>

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

SMART

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



SMART A140 2BE



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

TYPE	STOCK	KG				EXT	W	ENERGY EFFICIENCY	W		W	*
A 70 1ME	STOCK	140	3	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 •	2.493	448 •	2.274
A 140 2ME	STOCK	220	6	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260	B	533 •	3.618	668 •	3.344
A 70 1BE	STOCK	150	3	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	810	C	453 ••	3.018	646 ••	2.609
A 140 2BE	STOCK	240	6	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1000	C	692 ••	4.758	965 ••	4.501

* : A2L niet mogelijk - pas possible - impossible.

(•): -10°C / +55°C

(••): -30°C / +55°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SMART - MASTER

OPTIE 1	Extra niveau - niveau supplémentaire - additional level.	105
OPTIE 2	Extra paar geleiders - Paire supplémentaire de glissières - Extra pair of slides.	46
OPTIE 3	Pedaal bediening deur - commande à pédale - foot pedal kit.	31
OPTIE 4	4 zwenkwielen met rem - 4 roues pivotantes avec frein - 4 swivel castors with brake.	401
OPTIE 5	2 halve deurtjes (1-deurs versie / 2-deurs versie) - 2 portillons (Version 1 porte / Version 2 portes) - 2 half doors (1-door version / 2-door version).	342 / 685
OPTIE 6	Versie voor plaatsing op sokkel type 70 / 140 - Version pour placement sur socle type 70 / 140 - Version for placement on base type 70 / 140.	85 / 245

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

MASTER



MASTER A70 1N

- Gastronorm koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.
- Tunnel-geleidingsysteem op achterzijde: weinig uitdroging, noch blokkeren luchtstroom. (laagste niveaurooster vanaf onderaan stellijst)
- CO2 en maritieme versies op vraag.
- Zwaardere diepvriesversie: B5, voor o.a. fastfood etc.
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt.
- Beschikbaar in GN 2/1 en 1/1, volle deuren en glasdeuren. (type ...V)
- Andere uitvoeringen beschikbaar op aanvraag.
- Verlichting, deur met slot en sleutel.



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

TYPE	STOCK	KG						EXT								
A 70 1N	4 WK	140	1		3 X GN 2/1	0°C/+10°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 •	3.313	448 •	3.070		
A 140 2N	4 WK	190	2		6 X GN 2/1	0°C/+10°C	1400	1480 X 815 X 2085	260	B	533 •	5.024	668 •	4.721		
A 70 1B	4 WK	150	1		3 X GN 2/1	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	810	C	453 ••	4.025	646 ••	3.579		
A 140 2B	4 WK	200	2		6 X GN 2/1	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1000	C	692 ••	6.211	965 ••	5.982		
A 70 1BV	4 WK	165		1	3 X GN 2/1	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	1000		453 ••	5.016	646 ••	4.568		
A 140 2BV	4 WK	210		2	6 X GN 2/1	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1100		692 ••	6.585	965 ••	7.977		
A 70 1M	4 WK	140	1		3 X GN 2/1	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 •	3.413	448 •	3.169		
A 140 2M	4 WK	190	2		6 X GN 2/1	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260	B	533 •	5.128	668 •	4.823		
A 70 1MV	4 WK	135		1	3 X GN 2/1	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	260		533 •	4.136	668 •	3.893		
A 140 2MV	4 WK	250		2	6 X GN 2/1	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260		533 •	6.108	668 •	5.806		
A 30 1M	4 WK	115	1		3 X GN 1/1	-2°C/+8°C	350	535 X 715 X 2085	260	A	406 •	3.198	448 •	2.982		
A 30 1MV	4 WK	130		1	3 X GN 1/1	-2°C/+8°C	350	535 X 715 X 2085	260		406 •	3.887	448 •	3.671		
A 70 1BS	4 WK	160	1		3 X GN 2/1	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	1000	D	692 ••	4.397	965 ••	3.952		

* : A2L niet mogelijk - pas possible - impossible.

(•): -10°C / +55°C

(••): -30°C / +55°C

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

MASTER

- Armoires gastronomiques températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.
- Système de tunnel d'air sur le côté postérieur : peu de dessèchement, ni de blocage du courant d'air (grille de niveau le plus bas à partir de la partie inférieure de la crémaillère)
- Versions CO2 et maritime sur demande.
- Version négative renforcée: BS, pour e.a. fastfood etc.
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie.
- Disponible en GN 2/1 et 1/1, portes pleines et portes vitrées (type ...V)
- Autres exécutions disponibles sur simple demande.
- Éclairage, porte avec serrure à clef.
- Gastro Standard refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.
- Cataforese coated, largely sized evaporator.
- Air tunnel system at back side : less drying, or blocking of the air flow. (lowest level from the lower part of the rack pillar)
- CO2 and maritime versions on request.
- Reinforced freezer version: BS, for e.g. fastfood etc.
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle along the total height.
- Available in GN 2/1 and 1/1, full doors and glass doors. (type ...V)
- More models available on simple request.
- Lighting, door with lock and key.



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

CLIMA

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



CLIMA A90



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : CLIMA										
TYPE	STOCK	KG				L	EXT mm	W	W	€ EXCL
A80/1MJ	4 WK	135	75	-2°C/+10°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	300	533	4.380
A90/1MJ	4 WK	165	75	-2°C/+10°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	300	533	5.571

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



WIND

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



WIND A80



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : WIND												
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	EXT	W	ENERGY EFFICIENCY	W	W	W	*
A80/1M	4 WK	140	-5°C/+10°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	280	B	533 •	3.734	668 •	3.492
A80/1B	4 WK	150	-10°C/-22°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	1000	D	646 ••	4.403	935 ••	3.947
A80/1T	4 WK	150	-10°C/-30°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	1180	E	561 ••	5.138	965 ••	4.692
A90/1M	4 WK	170	-5°C/+10°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	280	B	533 •	4.461	668 •	4.191
A90/1B	4 WK	180	-10°C/-22°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	1000	D	692 •	5.273	935 •	4.827
A90/1T	4 WK	180	-10°C/-30°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	1180	E	561 ••	6.016	965 ••	5.531

* : A2L niet mogelijk - pas possible - impossible.
(•): -10°C / +55°C
(••): -30°C / +55°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : WIND		
OPTIE 1	Halve deurtes - portillons - half doors.	385

REMRIJSKASTEN ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE RETARDER PROVER CABINETS

coldline

LEVTRONIC

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



LEVTRONIC A901FH



REMRIJSKASTEN - ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE - RETARDER PROVER CABINETS : LEVTRONIC										
TYPE	STOCK	KG				L	EXT mm	W	W	EXCL €
A70/1FH	4 WK	165	20 x (60x40)	-6°C/+40°C		700	740 X 815 X 2085	1360	668	3.143
A80/1FH	4 WK	155	20 x (60x40)	-6°C/+40°C		650	810 X 715 X 2085	1360	668	3.484
A90/1FH	4 WK	185	20 x (60x80)	-6°C/+40°C		900	810 X 1015 X 2085	1360	668	3.157
J100/1FH	4 WK	160		-6°C/+40°C	1x 20 (60x40)		810 X 815 X 2115	1360	668	3.276
J120/1FH	4 WK	180		-6°C/+40°C	1x 20 (60x80)		810 X 1015 X 2115	1360	668	3.160
A80/1BFH	4 WK	165	20 x (60x40)	-20°C/+40°C		650	810 X 715 X 2085	1360	668	3.257
A90/1BFH	4 WK	195	20 x (60x80)	-20°C/+40°C		900	810 X 1015 X 2085	1360	668	3.1094

coldline

VISION

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

RETARDER PROVERS

-30°C/+40°C of/ou/or -5°C/+40°C



VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

coldline
VISION

RETARDER PROVERS

-30°C/+40°C of/ou/or -5°C/+40°C

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

UITVOERING

- **Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.**
 - **Luchtgeleiding- tunnelsysteem om een goede doorkoeling te krijgen zonder uitdrogen van het product.**
 - **Regelbare bevochtiger met ingebouwde filter (met wisselpatronen) voor een perfect rijzen van het deeg.**
 - **Geïntegreerde ledverlichting.**
 - **Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.**
 - **Stevige deur van 80mm dikte.**
 - **Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid.**
-  • **Fonctions fermentation:** ou bien durant cycle continu, ou bien durant une certaine durée, avec réglage de température, ventilation ou humidité.
 - **Fermentation contrôlée:** permettant de choisir un moment déterminé où la fermentation démarre; il y a ici 5 phases:
 - 1) Arrêter l'activité des levures, en refroidissant rapidement la température de le mélange de pâte.
 - 2) Maintien de la température < +3°C afin de faire endormir les levures.
 - 3) Réactivation: les levures se réveillent en montant doucement en température.
 - 4) Fermentation: à une certaine température et humidité plus élevées le vrai processus de fermentation se déroule.
 - 5) Stockage: la pâte est maintenue à une certaine température et humidité jusqu'au procès de cuisson.
 - **Fonctions supplémentaires:** conservation ventilée ou semi-statique à ou bien -30°C/+15°C ou -5°C/+15°C, décongélation contrôlée des denrées alimentaires contre

la prolifération de bactéries et cristallisation de chocolat avec humidité d'air réduite.

- **Fonction supplémentaire version négative -30°C:** conservation crème glacée et autres produits « semi-froids » et desserts dans des conditions idéales.

EXECUTION

- **Touch Screen 7" avec vitre renforcée.**
 - **Système de gainage d'air obtenant une bonne réfrigération sans dessèchement des marchandises.**
 - **Humidificateur réglable, avec filtre intégré (avec cartouches de rechange) pour une fermentation parfaite de la pâte.**
 - **Eclairage LED intégré.**
 - **Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé**
 - **Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.**
 - **Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air.**
-  • **Fonctions proving:** either continuous cycle, or during a certain time (manual proving), with temperature, humidity and air speed set.
 - **Fonctions retarder prover:** allows to program the dough proving at a given time, here 5 phases:
 - 1) Stopping yeast activity, by dropping rapidly the temperature of the dough mixture.
 - 2) Holding the temperature < +3°C to keep the yeast cells in sleep.
 - 3) Reactivation: gradually rise the temperature to regenerate slowly yeast activity.
 - 4) Proving: temperature and humidity increase up to the higher set value, the proper fermentation of the dough is taking place.
 - 5) Storage: the dough is held at controlled temperature and humidity until the baking process.
 - **Extra functions:** ventilated or semi-static conservation at either -30°C/+15°C or -5°C/+15°C, controlled food thawing against bacteria development and chocolate crystallization with reduced air humidity.
 - **Extra function freezer version -30°C:** conservation of ice and other frozen products and desserts in ideal circumstances.

EXECUTION

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

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

STORAGE UNITS

-30°C/+15°C of/ou/or -5°C/+15°C

coldline

VISION

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

UITVOERING

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



VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

coldline

VISION

STORAGE UNITS

-30°C/+15°C of/ou/or -5°C/+15°C

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

EXECUTION

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

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

EXECUTION

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



VISION TCAS17

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

ICE

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



ICE A70-1BG



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : ICE										€ EXCL	
TYPE	STOCK				 L	 EXT mm	 W	 W	 ENERGY EFFICIENCY		 *
A70/1BG	4 WK	160	-10°C/-22°C	8 (530x530)	700	740 X 815 X 2085	1000	692	C	4.365	3.918
A80/1BG	4 WK	150	-10°C/-22°C	8 (600x400)	800	810 X 715 X 2085	1000	692	D	4.509	4.055
A90/1BG	4 WK	180	-10°C/-22°C	8 (600x800)	900	810 X 1015 X 2085	1000	692	D	4.422	4.977

* : A2L niet mogelijk - pas possible - impossible.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ICE				A70/1BG	A80/1BG	A90/1BG
OPTIE 1	Rooster - grille - shelf.			42	78	78
OPTIE 2	Paar geleiders voor - paire de glissières pour - paire of slides.			38	53	53
OPTIE 3	Halve deurtjes - portillons - half doors.				685	
OPTIE 4	Wielen - roulettes - castor wheels.				356	

- Standard uitrusting - dotation standard - standard equipment.

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

A80/1BG: 8 paar geleiders en 8 roosters 600x400 mm - 8 paires de glissières et 8 grilles 600x400 mm - 8 paire of slides and 8 shelves 600x400 mm.

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

- Maximum capaciteit - capacité maximale - maximum capacity.

A70/1BG: 36 ijsroombakken 360x165x120 mmh verdeeld over 8 niveaus roosters + bodem - 36 bacs crème glace 360x165x120 mmh répartis sur 8 niveaux en grilles + fond de cuve

A80/1BG: 27 ijsroombakken 360x165x120 mmh verdeeld over 8 niveaus roosters + bodem - 27 bacs crème glace 360x165x120 mmh répartis sur 8 niveaux en grilles + fond de cuve

A90/1BG: 54 ijsroombakken 360x165x120 mmh verdeeld over 8 niveaus roosters + bodem - 54 bacs crème glace 360x165x120 mmh répartis sur 8 niveaux en grilles + fond de cuve

54 ice cream containers 360x165x120 mmh divided on 8 shelves + bottom plate.

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

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

FRIGINOX 
LE FROID PROFESSIONNEL

EURO MAXI PLUS EMP

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



EURO MAXI PLUS EMP LN 1

* : A2L of CO₂ op aanvraag - sur demande - on request.

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

(•): Tev = -10°C

(••): Tev = -30°C

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

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS



FRISTAR PLUS

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



FRISTAR PLUS G2



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : FRISTAR PLUS											
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	L	EXT	W	W	ENERGY EFFICIENCY	REFRIGERANT	*
G1	4 WK	115	0°C/+10°C	4	650	740 X 835 X 2090	290	400 *	D	3.853	3.645
G2	4 WK	165	0°C/+10°C	8	1300	1460 X 835 X 2090	440	530 *	D	5.886	5.479
GN1	4 WK	120	-18°C/-25°C	4	650	740 X 835 X 2110	670	400 **	D	4.619	3.982
GN2	4 WK	185	-18°C/-25°C	8	1300	1460 X 835 X 2110	1090	1080 **	D	6.602	5.963

* : A2L of CO2 op aanvraag - sur demande - on request.
Vermogen met koelunit op afstand - capacité avec groupe de frigorifique à distance - capacity with remote condensing unit.
(*) : Tev = -10°C (CECOMAF)
(**) : Tev = -30°C (CECOMAF)

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

FRIGINOX 
LE FROID PROFESSIONNEL

FRISTYLE PLUS - ECOSTAR - EURO MAXI
ATLAS - ULTRA COMPACT - ROLFAST



FRISTYLE PLUS



ECOSTAR



ULTRA COMPACT



EURO MAXI



ATLAS



ROLFAST

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS



LINEAR PLUS



- **Gastronorm 1/1 koel- en vrieswerkbanken met een scherpe prijs/kwaliteit verhouding.**
 - Afgeronde binnenhoeken vergemakkelijkt reiniging.
 - Met of zonder koelunit, met of zonder werkblad, eventueel met opstaande rand.
 - Bodyhoogte 650mm.
 - Optie: 2 x 1/2 of 3 x 1/3 lade volledig uittrekbaar i.p.v. een deurtje, wieltjes.
- **Meubles bas réfrigérés gastronomes GN 1/1 températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité intéressant.**
 - Coins arrondis intérieurs pour un nettoyage aisé.
 - Avec ou sans groupe frigorifique, avec ou sans plan de travail, éventuellement avec dossier.
 - Hauteur du corps 650mm.
 - Option : 2 x 1/2 ou 3 x 1/3 tiroir entièrement extractible à la place d'un portillon, roulettes.

- **Gastro standard 1/1 positive and negative working tables with an interesting price/quality ratio.**
 - Inner rounded corners for easier cleaning.
 - With or without condensing unit, with or without working top, eventually with splash-back.
 - Body height 650mm.
 - Option: 2 x 1/2 or 3 x 1/3 drawer instead with total extraction of a door, castors.



GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS



LINEAR PLUS



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : LINEAR PLUS											
TYPE	STOCK	KG					EXT mm	W	W	ENERGY EFFICIENCY	€ EXCL.
LP702TN	4 WK	100	-2°C/+7°C	2	60	2	1266 X 700 X 850	247	522	C	3.084
LP702TN/A	4 WK	100	-2°C/+7°C	2	60	2	1266 X 700 X 950	247	522	C	3.153
LP702TN/S	4 WK	75	-2°C/+7°C	2	60	2	1266 X 690 X 800	247	522	C	2.927
LP702TN-R	4 WK	76	-2°C/+7°C	2	60	2	1130 X 700 X 850		545		2.707
LP702TN/A-R	4 WK	78	-2°C/+7°C	2	60	2	1130 X 700 X 950		545		2.777
LP702TN/S-R	4 WK	54	-2°C/+7°C	2	60	2	1130 X 690 X 800		545		2.582
LP703TN	4 WK	123	-2°C/+7°C	3	60	3	1721 X 700 X 850	247	522	C	3.564
LP703TN/A	4 WK	124	-2°C/+7°C	3	60	3	1721 X 700 X 950	247	522	C	3.652
LP703TN/S	4 WK	90	-2°C/+7°C	3	60	3	1721 X 690 X 800	247	522	C	3.375
LP703TN-R	4 WK	99	-2°C/+7°C	3	60	3	1585 X 700 X 850		545		3.187
LP703TN/A-R	4 WK	107	-2°C/+7°C	3	60	3	1585 X 700 X 950		545		3.275
LP703TN/S-R	4 WK	69	-2°C/+7°C	3	60	3	1585 X 690 X 800		545		3.030
LP704TN	4 WK	156	-2°C/+7°C	4	60	4	2182 X 700 X 850	247	522	C	4.259
LP704TN/A	4 WK	160	-2°C/+7°C	4	60	4	2182 X 700 X 950	247	522	C	4.366
LP704TN/S	4 WK	115	-2°C/+7°C	4	60	4	2182 X 690 X 800	247	522	C	4.039
LP704TN-R	4 WK	134	-2°C/+7°C	4	60	4	2046 X 700 X 850		545		3.882
LP704TN/A-R	4 WK	136	-2°C/+7°C	4	60	4	2046 X 700 X 950		545		3.989
LP704TN/S-R	4 WK	94	-2°C/+7°C	4	60	4	2046 X 690 X 800		545		3.693

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

(TN/A): Inox werkblad met opstand - plan de travail inox avec dossier - stainless steel worktop with splash-back.

(TN/S): zonder werkblad - sans plan de travail - without worktop.

Diepvriesversie op aanvraag - version négative sur demande - negative temperature version on request.

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS



SMART



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



SMART TS13/1ME



(*) : -10°C / +55°C

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

(TS): Zonder werkblad - sans plan de travail - without worktop.
(TP): Inox werkblad zonder opstaande rand - plan de travail inox sans dossier - stainless steel worktop without splash-back.
(TA): Inox werkblad met opstaande rand - plan de travail inox avec dossier - stainless steel worktop with splash-back.

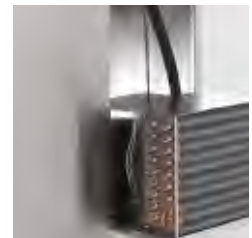
GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS

coldline

SMART FREEZE



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : SMART FREEZE											
TYPE	STOCK	KG					EXT mm	W	W	ENERGY EFFICIENCY	€ EXCL.
TS13/1BE	4 WK	130	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 680 X 810	850	569 **	D	3.617
TP13/1BE	4 WK	145	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 700 X 850	850	569 **	D	3.857
TA13/1BE	4 WK	150	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 700 X 950	850	569 **	D	3.895
TS17/1BE	4 WK	155	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 680 X 810	850	569 **	D	4.205
TP17/1BE	STOCK	170	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 700 X 850	850	569 **	D	4.516
TA17/1BE	4 WK	175	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 700 X 950	850	569 **	D	4.542
TS21/1BE	4 WK	190	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 680 X 810	850	569 **	E	4.779
TP21/1BE	4 WK	220	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 700 X 850	850	569 **	E	5.165
TA21/1BE	4 WK	225	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 700 X 950	850	569 **	E	5.211



(***): Enkel geldig bij bestelling van een nieuw toestel, apart als onderdeel: prijs op aanvraag.
Seulement valable à la commande d'un nouvel appareil, après comme pièces détachées: prix sur demande.
Only valid upon order of a new counter, afterwards as spare parts: price on request.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SMART		
OPTIE 1 ***	2 x 1/2 laden ipv 1 deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawers in stead of 1 door	588
OPTIE 2 ***	3 x 1/3 laden ipv 1 deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawers in stead of 1 door	734
OPTIE 3 ***	1/3 - 2/3 laden ipv 1 deurtje - 1/3 - 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 - 2/3 drawers in stead of 1 door	535
OPTIE 4 ***	4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel castors with brake (H: 128mm)	432
OPTIE 5 ***	6 zwenkwielen met rem (4-deurs) - 6 roulettes pivotantes avec frein (4 portes) - 6 swivel castors with brake (4 doors) (H: 128mm)	649
OPTIE 6	Paar inox geleiders - paire de glissières en inox - pair of stainless steel runners	45
OPTIE 7	Kunststof gecoate rooster GN 1/1 - grille plastifiée GN 1/1 - plastic coated shelf GN 1/1	48

GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS

coldline

MASTER GN



MASTER GN TP13/1M

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



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

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



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER GN											
TYPE	STOCK	KG					EXT	W	W	ENERGY EFFICIENCY	EXCL
TS09/1M	4 WK	95	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 680 X 810	250	406 *	A	3.153
TP09/1M	4 WK	100	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 850	250	406 *	A	3.381
TA09/1M	4 WK	105	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 950	250	406 *	A	3.404
TS13/1M	4 WK	120	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 680 X 810	250	406 *	A	3.636
TP13/1M	4 WK	135	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 700 X 850	250	406 *	A	3.918
TA13/1M	4 WK	140	-2°C/+8°C	2	60	2	1300 X 700 X 950	250	406 *	A	3.956
TS17/1M	4 WK	145	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 680 X 810	250	406 *	A	4.123
TP17/1M	4 WK	160	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 700 X 850	250	406 *	A	4.526
TA17/1M	4 WK	165	-2°C/+8°C	3	60	3	1780 X 700 X 950	250	406 *	A	4.558
TS21/1M	4 WK	180	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 680 X 810	250	406 *	B	4.819
TP21/1M	4 WK	210	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 700 X 850	250	406 *	B	5.246
TA21/1M	4 WK	215	-2°C/+8°C	4	60	4	2260 X 700 X 950	250	406 *	B	5.300
TS09/1B	4 WK	105	-15°C/-22°C	1	60	1	820 X 680 X 810	525	356 **	C	3.502
TP09/1B	4 WK	110	-15°C/-22°C	1	60	1	820 X 700 X 850	525	356 **	C	3.731
TA09/1B	4 WK	115	-15°C/-22°C	1	60	1	820 X 700 X 950	525	356 **	C	3.754
TS13/1B	4 WK	130	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 680 X 810	850	569 **	D	4.274
TP13/1B	4 WK	145	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 700 X 850	850	569 **	D	4.558
TA13/1B	4 WK	150	-15°C/-22°C	2	60	2	1300 X 700 X 950	850	569 **	D	4.598
TS17/1B	4 WK	155	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 680 X 810	850	569 **	D	4.969
TP17/1B	4 WK	170	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 700 X 850	850	569 **	D	5.334
TA17/1B	4 WK	175	-15°C/-22°C	3	60	3	1780 X 700 X 950	850	569 **	D	5.364
TS21/1B	4 WK	190	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 680 X 810	850	569 **	E	5.642
TP21/1B	4 WK	220	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 700 X 850	850	569 **	E	6.099
TA21/1B	4 WK	225	-15°C/-22°C	4	60	4	2260 X 700 X 950	850	569 **	E	6.154

GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS

coldline

MASTER GN



MASTER GN TA17/1M (options)

(***): Enkel geldig bij bestelling van een nieuw toestel, apart als onderdeel: prijs op aanvraag.
Seulement valable à la commande d'un nouvel appareil, après comme pièces détachées: prix sur demande.
Only valid upon order of a new counter, afterwards as spare parts: price on request.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : MASTER GN		
OPTIE 1 ***	2 x 1/2 laden ipv 1 deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawers in stead of 1 door	[610
OPTIE 2 ***	3 x 1/3 laden ipv 1 deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawers in stead of 1 door	[760
OPTIE 3 ***	1/3 - 2/3 laden ipv 1 deurtje - 1/3 - 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 - 2/3 drawers in stead of 1 door	[554
OPTIE 4 ***	4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel castors with brake (H: 128mm)	[432
OPTIE 5 ***	6 zwenkwielen met rem - 6 roulettes pivotantes avec frein (4 portes) - 6 swivel castors with brake (4 doors) (H: 128mm)	[649
OPTIE 6	Paar inox geleiders - paire de glissières en inox - pair of stainless steel runners	[45
OPTIE 7	Kunststof gecoate rooster GN 1/1 - grille plastifiée GN 1/1 - plastic coated shelf GN 1/1	[48
OPTIE 8	Centraal bedieningspaneel voor versies zonder groep - commande centrale versions équipées sans groupe - centralized control panel for remote versions	[635
OPTIE 9	koelgroep of regeling links - compartiment groupe ou technique à gauche - technical compartment on the left	[0
OPTIE 10	Slot met sleutel per deur of dubbele lade - serrure à clef par porte ou doubles tiroirs - lock with key for each door or double drawer	[69
OPTIE 11	CO2 versie - version CO2 - CO2 version	Op vraag Sur demande On request
OPTIE 12	Uitwendig RAL kleur - extérieur couleur RAL - RAL colour outside	
OPTIE 13	INOX verdampers - évaporateur INOX - stainless steel evaporator	

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

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

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

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

* : A2L niet mogelijk - pas possible - impossible.

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER GN				  		
TYPE	STOCK	KG	EXT mm	W	W	EXCL
TS09/1MR	4 WK	65	680 X 680 X 810	710	368 •	[2.636
TP09/1MR	4 WK	70	680 X 700 X 850	710	368 •	[2.866
TA09/1MR	4 WK	75	680 X 700 X 950	710	368 •	[2.887
TS13/1MR	4 WK	90	1090 X 680 X 810	810	519 •	[2.987
TP13/1MR	4 WK	105	1090 X 700 X 850	810	519 •	[3.240
TA13/1MR	4 WK	110	1090 X 700 X 950	810	519 •	[3.286
TS17/1MR	4 WK	115	1570 X 680 X 810	810	668 •	[3.508
TP17/1MR	4 WK	145	1570 X 700 X 850	810	668 •	[3.831
TA17/1MR	4 WK	150	1570 X 700 X 950	810	668 •	[3.872
TS21/1MR	4 WK	150	2050 X 680 X 810	810	668 •	[4.171
TP21/1MR	4 WK	180	2050 X 700 X 850	810	668 •	[4.542
TA21/1MR	4 WK	185	2050 X 700 X 950	810	668 •	[4.582
TS09/1BR	4 WK	65	680 X 680 X 810	765	540 ••	[3.150
TP09/1BR	4 WK	70	680 X 700 X 850	765	540 ••	[3.378
TA09/1BR	4 WK	75	680 X 700 X 950	765	540 ••	[3.402
TS13/1BR	4 WK	90	1090 X 680 X 810	920	540 ••	[3.658
TP13/1BR	4 WK	105	1090 X 700 X 850	920	540 ••	[3.910
TA13/1BR	4 WK	110	1090 X 700 X 950	920	540 ••	[3.944
TS17/1BR	4 WK	115	1570 X 680 X 810	945	540 ••	[4.117
TP17/1BR	4 WK	145	1570 X 700 X 850	945	540 ••	[4.450
TA17/1BR	4 WK	150	1570 X 700 X 950	945	540 ••	[4.487
TS21/1BR	4 WK	150	2050 X 680 X 810	970	646 ••	[4.725
TP21/1BR	4 WK	180	2050 X 700 X 850	970	646 ••	[5.118
TA21/1BR	4 WK	185	2050 X 700 X 950	970	646 ••	[5.159

MASTER GN TS17/1MR



GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS

coldline

MASTER EN

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



MASTER EN TS09/1MJ



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER EN											
TYPE	STOCK	KG					EXT	W	W	ENERGY EFFICIENCY	EXCL
TS09/1MJ	4 WK	105	-2°C/+8°C	4	60	1	895 X 780 X 810	250	406 *	B	3.754
TP09/1MJ	4 WK	110	-2°C/+8°C	4	60	1	895 X 800 X 850	250	406 *	B	4.171
TA09/1MJ	4 WK	115	-2°C/+8°C	4	60	1	895 X 800 X 950	250	406 *	B	4.212
TS13/1MJ	4 WK	130	-2°C/+8°C	8	60	2	1450 X 780 X 810	250	406 *	B	4.235
TP13/1MJ	4 WK	145	-2°C/+8°C	8	60	2	1450 X 800 X 850	250	406 *	B	4.733
TA13/1MJ	4 WK	150	-2°C/+8°C	8	60	2	1450 X 800 X 950	250	406 *	B	4.770
TS17/1MJ	4 WK	155	-2°C/+8°C	12	60	3	2005 X 780 X 810	250	406 *	B	4.983
TP17/1MJ	4 WK	170	-2°C/+8°C	12	60	3	2005 X 800 X 850	250	406 *	B	5.608
TA17/1MJ	4 WK	175	-2°C/+8°C	12	60	3	2005 X 800 X 950	250	406 *	B	5.647
TS21/1MJ	4 WK	190	-2°C/+8°C	16	60	4	2560 X 780 X 810	250	406 *	C	5.617
TP21/1MJ	4 WK	220	-2°C/+8°C	16	60	4	2560 X 800 X 850	250	406 *	C	5.351
TA21/1MJ	4 WK	225	-2°C/+8°C	16	60	4	2560 X 800 X 950	250	406 *	C	5.389
TS09/1BJ	4 WK	115	-15°C/-22°C	4	60	1	895 X 780 X 810	525	356 **	D	4.126
TP09/1BJ	4 WK	120	-15°C/-22°C	4	60	1	895 X 800 X 850	525	356 **	D	4.561
TA09/1BJ	4 WK	125	-15°C/-22°C	4	60	1	895 X 800 X 950	525	356 **	D	4.582
TS13/1BJ	4 WK	145	-15°C/-22°C	8	60	2	1450 X 780 X 810	850	569 **	D	4.898
TP13/1BJ	4 WK	155	-15°C/-22°C	8	60	2	1450 X 800 X 850	850	569 **	D	5.386
TA13/1BJ	4 WK	160	-15°C/-22°C	8	60	2	1450 X 800 X 950	850	569 **	D	5.426
TS17/1BJ	4 WK	165	-15°C/-22°C	12	60	3	2005 X 780 X 810	850	569 **	E	5.601
TP17/1BJ	4 WK	180	-15°C/-22°C	12	60	3	2005 X 800 X 850	850	569 **	E	5.216
TA17/1BJ	4 WK	185	-15°C/-22°C	12	60	3	2005 X 800 X 950	850	569 **	E	5.254
TS21/1BJ	4 WK	200	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 780 X 810	850	569 **	E	5.200
TP21/1BJ	4 WK	230	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 800 X 850	850	569 **	E	5.942
TA21/1BJ	4 WK	235	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 800 X 950	850	569 **	E	5.984

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

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

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

GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS

coldline

MASTER EN



OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : MASTER EN

OPTIE 1 ***	2 x 1/2 laden ipv 1 deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawers in stead of 1 door	[720
OPTIE 2 ***	3 x 1/3 laden ipv 1 deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawers in stead of 1 door	[1.041
OPTIE 3 ***	1/3 - 2/3 laden ipv 1 deurtje - 1/3 - 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 - 2/3 drawers in stead of 1 door	[806
OPTIE 4 ***	4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel castors with brake (H=128mm)	[432
OPTIE 5 ***	6 zwenkwielen met rem - 6 roulettes pivotantes avec frein - 6 swivel castors with brake (H=128mm)	[649
OPTIE 6	Paar inox geleiders - paire de glissières en inox - pair of stainless steel runners	[43
OPTIE 7	Aluminium bakplaat 60 x 40 - plaque pâtissière 60x40 en aluminium - aluminium baking tray 60x40	[47
OPTIE 8	Kunststof gecoate rooster 60x40 - grille plastifiée 60x40 - plastic coated shelf 60x40	[47
OPTIE 9	Centraal bedieningspaneel voor versies zonder groep - commande centrale versions équipées sans groupe - centralized control panel for remote versions	[635
OPTIE 10	koelgroep of regeling links - compartiment groupe ou technique à gauche - technical compartment on the left	[0
OPTIE 11	Slot met sleutel per deur of dubbele lade - serrure à clef par porte ou doubles tiroirs - lock with key for each door or double drawer	[140
OPTIE 12	Slot met sleutel voor 3 lades - serrure à clef pour triples tiroirs - lock with key for triple drawer	[205
OPTIE 13	CO2 versie - version CO2 - CO2 version	Op vraag Sur demande On request
OPTIE 14	Uitwendig RAL kleur - extérieur couleur RAL - RAL colour outside	
OPTIE 15	INOX verdampers - évaporateur INOX - stainless steel evaporator	

(***): Enkel geldig bij bestelling van een nieuw toestel, apart als onderdeel: prijs op aanvraag.

Seulement valable à la commande d'un appareil nouveau, après comme pièces détachées: prix sur demande.

Only valid upon order of a new counter, afterwards as spare parts: price on request.

* : A2L niet mogelijk - pas possible - impossible.

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER EN								  		
TYPE	STOCK									
TS09/1MJR	4 WK	75	-2°C/+8°C	4	60	1	755 X 780 X 810	710	368 •	2.854
TP09/1MJR	4 WK	80	-2°C/+8°C	4	60	1	755 X 800 X 850	710	368 •	3.203
TA09/1MJR	4 WK	85	-2°C/+8°C	4	60	1	755 X 800 X 950	710	368 •	3.224
TS13/1MJR	4 WK	100	-2°C/+8°C	8	60	2	1240 X 780 X 810	810	519 •	3.626
TP13/1MJR	4 WK	115	-2°C/+8°C	8	60	2	1240 X 800 X 850	810	519 •	4.028
TA13/1MJR	4 WK	120	-2°C/+8°C	8	60	2	1240 X 800 X 950	810	519 •	4.068
TS17/1MJR	4 WK	125	-2°C/+8°C	12	60	3	1795 X 780 X 810	810	668 •	4.377
TP17/1MJR	4 WK	155	-2°C/+8°C	12	60	3	1795 X 800 X 850	810	668 •	4.905
TA17/1MJR	4 WK	160	-2°C/+8°C	12	60	3	1795 X 800 X 950	810	668 •	4.938
TS21/1MJR	4 WK	160	-2°C/+8°C	16	60	4	2350 X 780 X 810	810	668 •	4.992
TP21/1MJR	4 WK	190	-2°C/+8°C	16	60	4	2350 X 800 X 850	810	668 •	5.642
TA21/1MJR	4 WK	165	-2°C/+8°C	16	60	4	2350 X 800 X 950	810	668 •	5.680
TS09/1BJR	4 WK	75	-15°C/-22°C	4	60	1	755 X 780 X 810	765	540 ••	3.708
TP09/1BJR	4 WK	80	-15°C/-22°C	4	60	1	755 X 800 X 850	765	540 ••	4.032
TA09/1BJR	4 WK	85	-15°C/-22°C	4	60	1	755 X 800 X 950	765	540 ••	4.053
TS13/1BJR	4 WK	100	-15°C/-22°C	8	60	2	1240 X 780 X 810	920	540 ••	4.479
TP13/1BJR	4 WK	115	-15°C/-22°C	8	60	2	1240 X 800 X 850	920	540 ••	4.859
TA13/1BJR	4 WK	120	-15°C/-22°C	8	60	2	1240 X 800 X 950	920	540 ••	4.898
TS17/1BJR	4 WK	125	-15°C/-22°C	12	60	3	1795 X 780 X 810	945	540 ••	5.246
TP17/1BJR	4 WK	155	-15°C/-22°C	12	60	3	1795 X 800 X 850	945	540 ••	5.696
TA17/1BJR	4 WK	160	-15°C/-22°C	12	60	3	1795 X 800 X 950	945	540 ••	5.736
TS21/1BJR	4 WK	160	-15°C/-22°C	16	60	4	2350 X 780 X 810	970	646 ••	5.909
TP21/1BJR	4 WK	190	-15°C/-22°C	16	60	4	2350 X 800 X 850	970	646 ••	6.413
TA21/1BJR	4 WK	195	-15°C/-22°C	16	60	4	2350 X 800 X 950	970	646 ••	6.454

(•): -10°C / +55°C (CECOMAF)

(••): -30°C / +55°C (CECOMAF)

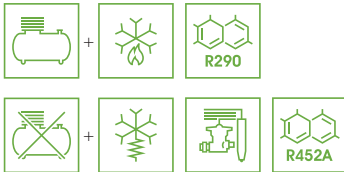
PORTIONEER WERKTAFELS TABLES DE PORTIONNEMENT PORTIONING TABLES



PREPARATION SALADETTE



TA13/1MD + OPTIONS



- **Gastronorm 1/1 saladettes met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox ingewerkt in de deur.
- Ruime RVS binnenkuip in optie, diepte 175 mm, breedte 515 mm x lengte T09: 310 mm / T13: 820 mm / T17: 1300 mm / T21: 1780 mm. (zonder deksel)
- Kleinere kuip op maat verkrijgbaar als optie.



- **Saladettes gastronomes GN 1/1 températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**
 - **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
 - Construction solide avec un design élégant.
 - Poignée en inox intégrée dans la porte.
 - Large cuve intérieure inox en option, profondeur 175 mm, largeur 515 mm x longueur T09: 310 mm / T13: 820 mm / T17: 1300 mm / T21: 1780 mm. (sans couvercle)
 - Plus petite cuve sur demande en option.
-
- **Gastro Standard 1/1 saladettes with an optimum price/quality ratio.**
 - **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
 - Solid construction and minimalistic design.
 - Handle in stainless steel integrated in the door.
 - Large interior basin in stainless steel optional, depth 175 mm, width 515 mm x length T09: 310 mm / T13: 820 mm / T17: 1300 mm / T21: 1780 mm. (without lid)
 - Smaller basin on request, as an option.

PORTIONEER WERKTAFELS TABLES DE PORTIONNEMENT PORTIONING TABLES



PREPARATION SALADETTE

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPARATION SALADETTE										
TYPE	STOCK	KG								€ EXCL
TS09/1M D	4 WK	80	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 680 X 810	250	406	3.558
TP09/1M D	4 WK	85	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 850	250	406	3.786
TA09/1M D	4 WK	90	-2°C/+8°C	1	60	1	820 X 700 X 950	250	406	3.810
TS13/1M D	4 WK	105	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1300 X 680 X 810	250	406	4.041
TP13/1M D	4 WK	120	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1300 X 700 X 850	250	406	4.325
TA13/1M D	4 WK	125	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1300 X 700 X 950	250	406	4.363
TS17/1M D	4 WK	130	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1780 X 680 X 810	250	406	4.596
TP17/1M D	4 WK	145	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1780 X 700 X 850	250	406	5.000
TA17/1M D	4 WK	150	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1780 X 700 X 950	250	406	5.031
TS21/1M D	4 WK	165	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2260 X 680 X 810	250	406	5.360
TP21/1M D	4 WK	195	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2260 X 700 X 850	250	406	5.787
TA21/1M D	4 WK	200	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2260 X 700 X 950	250	406	5.841

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

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

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

* : A2L niet mogelijk - pas possible - impossible.

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPARATION SALADETTE								 R452A *		
TYPE	STOCK	KG								€ EXCL
TS09/1MDR	4 WK	50	-2°C/+8°C	1	60	1	680 X 680 X 810	710	368 •	3.041
TP09/1MDR	4 WK	55	-2°C/+8°C	1	60	1	680 X 700 X 850	710	368 •	3.273
TA09/1MDR	4 WK	60	-2°C/+8°C	1	60	1	680 X 700 X 950	710	368 •	3.293
TS13/1MDR	4 WK	75	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1090 X 680 X 810	810	519 •	3.392
TP13/1MDR	4 WK	90	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1090 X 700 X 850	810	519 •	3.645
TA13/1MDR	4 WK	95	-2°C/+8°C	2	60	2/+	1090 X 700 X 950	810	519 •	3.693
TS17/1MDR	4 WK	100	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1570 X 680 X 810	810	668 •	3.981
TP17/1MDR	4 WK	130	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1570 X 700 X 850	810	668 •	4.304
TA17/1MDR	4 WK	135	-2°C/+8°C	3	60	3/+	1570 X 700 X 950	810	668 •	4.346
TS21/1MDR	4 WK	135	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2050 X 680 X 810	810	668 •	4.712
TP21/1MDR	4 WK	165	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2050 X 700 X 850	810	668 •	5.053
TA21/1MDR	4 WK	170	-2°C/+8°C	4	60	5/+	2050 X 700 X 950	810	668 •	5.116

(•): -10°C / +55°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PREPARATION SALADETTE						
TYPE	T09	T13	T17	T21		
OPTIE 1	432	609	738	851	Deksel op kuip - couvercle sur cuve - lid on basin	
OPTIE 2	490	642	855	1.070	binnenkuip - cuve intérieure - interior basin	
OPTIE 3	2 x 1/2 lade ipv deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawer replacing 1 door					570
OPTIE 4	3 x 1/3 laden ipv deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawer replacing 1 door					892
OPTIE 5	1/3 + 2/3 laden ipv deurtje - 1/3 + 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 + 2/3 drawer replacing 1 door					649
OPTIE 6	4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel and brake castors (H=128mm)					356
OPTIE 7	6 zwenkwielen met rem - 6 roulettes pivotantes avec frein - 6 swivel and brake castors (H=128mm)					520

**PORTIONEER WERKTAFELS
TABLES DE PORTIONNEMENT
PORTIONING TABLES**



PREPSTATIONS



- **Veelzijdige portioneer werktafels GN1/1 of 60x40.**
 - **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdampers.**
 - Stevige constructie in een strak design.
 - Handgreep in inox ingewerkt in de deur.
 - Ventilatieschacht voor een optimale koudeverdeling.
 - Bovenbouw met plaats voor GN 1/6 of GN 1/3 ingrediënten bakjes en inox scharnierend deksel.
 - Diepte 700 of 800 mm.
 - **Multifunctional portioning tables GN 1/6 and 60x40.**
 - **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
 - Solid construction and minimalistic design.
 - Integrated stainless steel door handle.
 - Highly efficient cold distribution with air ventilation duct.
 - Pans container for GN 1/6 or GN 1/3 with hinged lid in stainless steel.
 - Depth 700 or 800 mm.



PORTIONEER WERKTAFELS
TABLES DE PORTIONNEMENT
PORTIONING TABLES



PREPSTATIONS

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATIONS										
TYPE	STOCK	KG								€ EXCL
TV13/1M-1/6	4 WK	145	-2°C/+8°C	2 (GN1/1)	60	7 (GN1/6)	1300 X 700 X 1005	250	406	5.450
TV17/1M-1/6	4 WK	170	-2°C/+8°C	3 (GN1/1)	60	10 (GN1/6)	1780 X 700 X 1005	250	406	6.300
TV21/1M-1/6	4 WK	220	-2°C/+8°C	4 (GN1/1)	60	13 (GN1/6)	2260 X 700 X 1005	250	406	7.291
TV13/1M-1/3	4 WK	155	-2°C/+8°C	2 (GN1/1)	60	6 (GN1/3)	1300 X 700 X 1005	250	406	5.613
TV17/1M-1/3	4 WK	180	-2°C/+8°C	3 (GN1/1)	60	9 (GN1/3)	1780 X 700 X 1005	250	406	6.491
TV21/1M-1/3	4 WK	230	-2°C/+8°C	4 (GN1/1)	60	12 (GN1/3)	2260 X 700 X 1005	250	406	7.509
TV13/1MZ-1/6	4 WK	155	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	8 (GN1/6)	1450 X 800 X 1005	250	406	6.315
TV17/1MZ-1/6	4 WK	180	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	11 (GN1/6)	2005 X 800 X 1005	250	406	7.302
TV21/1MZ-1/6	4 WK	230	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	15 (GN1/6)	2560 X 800 X 1005	250	406	8.448
TV13/1MZ-1/3	4 WK	165	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	7 (GN1/3)	1450 X 800 X 1005	250	406	6.505
TV17/1MZ-1/3	4 WK	190	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	10 (GN1/3)	2005 X 800 X 1005	250	406	7.521
TV21/1MZ-1/3	4 WK	240	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	13 (GN1/3)	2560 X 800 X 1005	250	406	8.702

* : A2L niet mogelijk - pas possible - impossible.

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATIONS										
TYPE	STOCK	KG								€ EXCL
TV13/1MR-1/6	4 WK	115	-2°C/+8°C	2 (GN1/1)	60	6 (GN1/6)	1090 X 700 X 1005	810	519 *	4.805
TV17/1MR-1/6	4 WK	155	-2°C/+8°C	3 (GN1/1)	60	9 (GN1/6)	1570 X 700 X 1005	810	519 *	5.642
TV21/1MR-1/6	4 WK	190	-2°C/+8°C	4 (GN1/1)	60	12 (GN1/6)	2050 X 700 X 1005	810	519 *	6.340
TV13/1MR-1/3	4 WK	125	-2°C/+8°C	2 (GN1/1)	60	5 (GN1/3)	1090 X 700 X 1005	810	519 *	4.949
TV17/1MR-1/3	4 WK	165	-2°C/+8°C	3 (GN1/1)	60	8 (GN1/3)	1570 X 700 X 1005	810	519 *	5.813
TV21/1MR-1/3	4 WK	200	-2°C/+8°C	4 (GN1/1)	60	11 (GN1/3)	2050 X 700 X 1005	810	519 *	6.531
TV13/1MZR-1/6	4 WK	125	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	7 (GN1/6)	1240 X 800 X 1005	810	519 *	5.641
TV17/1MZR-1/6	4 WK	165	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	10 (GN1/6)	1795 X 800 X 1005	810	519 *	6.618
TV21/1MZR-1/6	4 WK	200	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	13 (GN1/6)	2380 X 800 X 1005	810	519 *	7.504
TV13/1MZR-1/3	4 WK	135	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	6 (GN1/3)	1240 X 800 X 1005	810	519 *	5.808
TV17/1MZR-1/3	4 WK	175	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	9 (GN1/3)	1795 X 800 X 1005	810	519 *	6.816
TV21/1MZR-1/3	4 WK	210	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	12 (GN1/3)	2380 X 800 X 1005	810	519 *	7.728

(*) : -10°C / +55°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PREPSTATIONS			
OPTIE 1	(GN 1/1)	2 x 1/2 laden ipv deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawers replacing 1 door	588
OPTIE 2	(GN 1/1)	3 x 1/3 laden ipv deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawers replacing 1 door	734
OPTIE 3	(GN 1/1)	1/3 + 2/3 laden ipv deurtje - 1/3 + 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 + 2/3 drawers replacing 1 door	535
OPTIE 4	60 x 40	2 x 1/2 laden ipv deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawers replacing 1 door	720
OPTIE 5	60 x 40	3 x 1/3 laden ipv deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawers replacing 1 door	1.041
OPTIE 6	60 x 40	1/3 + 2/3 laden ipv deurtje - 1/3 + 2/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 1/3 + 2/3 drawers replacing 1 door	806
OPTIE 7		4 zwenkwielen met rem - 4 roulettes pivotantes avec frein - 4 swivel and brake castors (H=128mm)	356
OPTIE 8		6 zwenkwielen met rem - 6 roulettes pivotantes avec frein - 6 swivel and brake castors (H=128mm)	520

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS



The Refrigeration Experts

FLEXDRAWER

- Met slechts één druk op de knop kan de temperatuur per lade worden gewijzigd.
- **Eenvoudig schakelen van koelen naar vriezen en omgekeerd.**
- **Maximale opslagruimte.**
- Standaard geleverd op zwenkwielen van 25 mm.
- Enorm sterk, ontworpen voor het plaatsen van kookapparatuur zoals ovens, bakplaten en inductiekookplaten.
- Neemt minder ruimte in beslag dan traditionele koelkasten of diepvriezers.
- Eenvoudig te reinigen dankzij de volledig uitneembare kunststof binnenzijde.
- La température de chaque tiroir peut être modifiée d'un simple pression sur un bouton.
- **Passage facile du refroidissement à la congélation et inversement.**
- **Espace de stockage maximal.**
- Livré de série avec des roulettes pivotantes de 25 mm.
- Structure extrêmement robuste, conçue pour supporter des équipements de cuisson tels que fours, plaques de cuisson et plaques à induction.
- Prend moins de place que les réfrigérateurs ou congélateurs traditionnels.
- Facile à nettoyer grâce à l'intérieur en plastique entièrement amovible.
- The temperature of each drawer can be changed with just one push of a button.
- **Easily switch from refrigeration to freezing and vice versa.**
- **Maximum storage capacity.**
- Standard supplied with 25 mm swivel castors.
- Extremely robust, designed to support cooking equipment such as ovens, griddles and induction hobs.
- Takes up less space than traditional refrigerators or freezers.
- Easy to clean thanks to the fully removable plastic interior .



FLEXDRAWER



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : FLEXDRAWER										
TYPE	STOCK	KG								€ EXCL
FFC3-1-203	4 WK	107	+1°C/+4°C	-18°C/-21°C	1	3 x GN1/1	1100 x 700 x 600	3,29	C	7.640
FFC3-1-204 •	4 WK	107	+1°C/+4°C	-18°C/-21°C	1	3 x GN1/1	1100 x 700 x 600	3,29	C	7.932
FFC2-1-207	4 WK	88	+1°C/+4°C	-18°C/-21°C	1	2 x GN1/1	775 x 700 x 600	3,88	C	6.750
FFC2-1-208 •	4 WK	88	+1°C/+4°C	-18°C/-21°C	1	2 x GN1/1	775 x 700 x 600	3,88	C	6.522

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

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS

FLEXDRAWER



The Refrigeration Experts



FLEXDRAWER



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : FLEXDRAWER										
TYPE	STOCK	 KG				 EXT mm	 KW	 ENERGY EFFICIENCY	 EXCL	
FFC6-2-201	4 WK	156	+1°C/+4°C	-18°C/-21°C	2	6 x GN1/1	1100 x 700 x 900mm	2,42	B	2.680
FFC6-2-202 •	4 WK	156	+1°C/+4°C	-18°C/-21°C	2	6 x GN1/1	1100 x 700 x 900mm	2,42	B	2.972
FFC4-2-205	4 WK	138	+1°C/+4°C	-18°C/-21°C	2	4 x GN1/1	775 x 700 x 900mm	1,95	B	1.670
FFC6-2-206 •	4 WK	138	+1°C/+4°C	-18°C/-21°C	2	4 x GN1/1	775 x 700 x 900mm	1,95	B	1.844

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

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : FLEXDRAWER		
OPTIE 1	volledig rvs 304 achterzijde voor eilandopstelling - Construction entièrement en inox 304, y compris l'arrière pour une installation en îlot - Fully made of stainless steel 304, including the rear side for island installation.	670
OPTIE 2	RVS afdekking (ipv werkblad) verlaagt de hoogte met 18mm - Couvercle en inox (à la place du plan de travail) réduisant la hauteur de 18 mm - Stainless steel top cover (instead of a worktop) reduces the height by 18 mm	0
OPTIE 3	Roller kit (ipv zwenkwielen -25mm) - Kit rouleaux (à la place des roulettes pivotantes) réduisant la hauteur de 25 mm - Roller kit (instead of swivel castors) reduces the height by 25 mm	41
OPTIE 4	cekon stekker - Équipé d'une prise Cekon - Equipped with a Cekon plug	10
OPTIE 5	ladeverdeler voor GN1/1 - Séparateur de tiroir pour GN 1/1 - Drawer divider for GN 1/1	67

GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS



TOPS TR11



TOPS TR 11 - 3

- Gastronorm 1/1 koel- en diepvrieswerktafels, diepvries tot 3 deuren, koeling tot 5 deuren!
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamer
- Stevige constructie voor intensief gebruik, dichtheid van het schuim: 42 kg/m³
- RVS geleiderparen en duurzame RVS roosters GN1/1
- Uittrekbare koelunit voor een gemakkelijk onderhoud
- Grote keuze in milieuvriendelijke koudemiddelen

- Meubles bas températures positives (jusqu'à 5 portillons !) et négatives, jusqu'à 3 portillons
- Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse
- Construction solide pour un usage intensif, densité de la mousse: 42 kg/m³
- Paires de glissières et grilles inox durables, GN1/1
- Groupe frigorifique extractible pour un entretien aisé
- Grand choix en réfrigérants, bon pour l'environnement
- Gastronorm 1/1 working counters, positive temperature (up to 5 doors!), negative temperature up to 3 doors
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned
- Solid construction for heavy duty use, foam density: 42 kg/m³
- Slider pair and grids GN1/1 in stainless steel for a good longevity
- Extractible condensing unit for an easy maintenance
- Big choice in refrigerants, environment friendly



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TR11										
TYPE	STOCK	KG								€ EXCL
TR11-2 SP	4 WK	142	+0°C/+10°C	2	60	2	1315 X 700 X 890	285	A	[4.707
TR11-2 AP	4 WK	152	+0°C/+10°C	2	60	2	1315 X 700 X 900	285	A	[5.480
TR11-2 APD	4 WK	157	+0°C/+10°C	2	60	2	1315 X 700 X 900 +	285	A	[5.480
TR11-3 SP	4 WK	162	+0°C/+10°C	3	60	3	1755 X 700 X 890	285	A	[5.634
TR11-3 AP	4 WK	177	+0°C/+10°C	3	60	3	1755 X 700 X 900	285	A	[6.489
TR11-3 APD	4 WK	187	+0°C/+10°C	3	60	3	1755 X 700 X 900 +	285	A	[6.489
TR11-4 SP	4 WK	191	+0°C/+10°C	4	60	4	2197 X 700 X 890	370		[6.556
TR11-4 AP	4 WK	211	+0°C/+10°C	4	60	4	2197 X 700 X 900	370		[7.504
TR11-4 APD	4 WK	226	+0°C/+10°C	4	60	4	2197 X 700 X 900 +	370		[7.504
TR11-5 SP	4 WK	215	+0°C/+10°C	5	60	5	2635 X 700 X 890	370		[7.478
TR11-5 AP	4 WK	240	+0°C/+10°C	5	60	5	2635 X 700 X 900	370		[8.513
TR11-5 APD	4 WK	260	+0°C/+10°C	5	60	5	2635 X 700 X 900 +	370		[8.513
TRN11-2 SP	4 WK	149	-18°C/-25°C	2	60	2	1315 X 700 X 890	645		[5.572
TRN11-2 AP	4 WK	159	-18°C/-25°C	2	60	2	1315 X 700 X 900	645		[6.345
TRN11-2 APD	4 WK	164	-18°C/-25°C	2	60	2	1315 X 700 X 900 +	645		[6.345
TRN11-3 SP	4 WK	169	-18°C/-25°C	3	60	3	1755 X 700 X 890	665	D	[6.438
TRN11-3 AP	4 WK	184	-18°C/-25°C	3	60	3	1755 X 700 X 900	665	D	[7.298
TRN11-3 APD	4 WK	194	-18°C/-25°C	3	60	3	1755 X 700 X 900 +	665	D	[7.298

(+): incl. opstand - dossieret - splash-back 100 mm

SP: zonder werkblad - sans plan de travail - without worktop.

AP: met werkblad - avec plan de travail - with worktop.

APD: met werkblad en opstaande rand - avec plan de travail et dossieret - with worktop and splash-back.

GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS



TOPS TR11

* : A2L op aanvraag - sur demande - on request.

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TR11-S										
TYPE	STOCK									
TR11-2S SP	4 WK	132	+0°C/+10°C	2	60	2	1315 X 700 X 890	430	400 •	3.883
TR11-2S AP	4 WK	142	+0°C/+10°C	2	60	2	1315 X 700 X 900	430	400 •	4.650
TR11-2S APD	4 WK	147	+0°C/+10°C	2	60	2	1315 X 700 X 900 +	430	400 •	4.650
TR11-3S SP	4 WK	152	+0°C/+10°C	3	60	3	1755 X 700 X 890	430	400 •	4.831
TR11-3S AP	4 WK	167	+0°C/+10°C	3	60	3	1755 X 700 X 900	430	400 •	5.691
TR11-3S APD	4 WK	177	+0°C/+10°C	3	60	3	1755 X 700 X 900 +	430	400 •	5.691
TR11-4S SP	4 WK	181	+0°C/+10°C	4	60	4	2197 X 700 X 890	430	400 •	5.753
TR11-4S AP	4 WK	201	+0°C/+10°C	4	60	4	2197 X 700 X 900	430	400 •	6.700
TR11-4S APD	4 WK	216	+0°C/+10°C	4	60	4	2197 X 700 X 900 +	430	400 •	6.700
TR11-5S SP	4 WK	205	+0°C/+10°C	5	60	5	2635 X 700 X 890	430	660 •	6.674
TR11-5S AP	4 WK	230	+0°C/+10°C	5	60	5	2635 X 700 X 900	430	660 •	7.710
TR11-5S APD	4 WK	250	+0°C/+10°C	5	60	5	2635 X 700 X 900 +	430	660 •	7.710
TRN11-2S SP	4 WK	139	-18°C/-25°C	2	60	2	1315 X 700 X 890	480	470 ••	4.378
TRN11-2S AP	4 WK	149	-18°C/-25°C	2	60	2	1315 X 700 X 900	480	470 ••	5.150
TRN11-2S APD	4 WK	154	-18°C/-25°C	2	60	2	1315 X 700 X 900 +	480	470 ••	5.150
TRN11-3S SP	4 WK	159	-18°C/-25°C	3	60	3	1755 X 700 X 890	500	640 ••	5.305
TRN11-3S AP	4 WK	174	-18°C/-25°C	3	60	3	1755 X 700 X 900	500	640 ••	6.165
TRN11-3S APD	4 WK	184	-18°C/-25°C	3	60	3	1755 X 700 X 900 +	500	640 ••	6.165

(+): Incl. opstand - dossieret - splash-back 100 mm

SP: zonder werkblad - sans plan de travail - without worktop.

AP: met werkblad - avec plan de travail - with worktop.

APD: met werkblad en opstaande rand - avec plan de travail et dossieret - with worktop and splash-back.

(•): Tev = -10°C - (••): Tev = -30°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : TOPS TR11		
OPTIE 1	paar geleiders - paire de glissières - pair of sliders	26
OPTIE 2	RVS rooster - grille inox - stainless steel grid GN1/1	33
OPTIE 3	Bedieningspaneel of koelgroep rechts - Tableau de commande ou groupe à droite - Control panel or condensing unit on the right	288
OPTIE 4	2 x 1/2 laden i.p.v.1 deurtje - 2 x 1/2 tiroirs au lieu d'un portillon - 2 x 1/2 drawers instead of 1 door	494
OPTIE 5	3 x 1/3 laden i.p.v.1 deurtje - 3 x 1/3 tiroirs au lieu d'un portillon - 3 x 1/3 drawers instead of 1 door	886
OPTIE 6	uitlooprem 2 x 1/2 laden - amortisseur fin de course 2 x 1/2 - end brake 2 x1/2	82
OPTIE 7	uitlooprem 3 x 1/3 laden - amortisseur fin de course 3 x 1/3 - end brake 3 x1/3	124
OPTIE 8	slot met sleutel 2 x 1/2 laden - fermeture à clef 2 x 1/2 - lock with key 2 x1/2	93
OPTIE 9	slot met sleutel 3 x 1/3 laden - fermeture à clef 3 x 1/3 - lock with key 3 x1/3	134
OPTIE 10	slot met sleutel deurtje - fermeture à clef portillon - lock with key door	62
OPTIE 11	RVS achterkant 2 deuren - arrière inox 2 portillons - stainless steel back side 2 doors	113
OPTIE 12	RVS achterkant 3 deuren - arrière inox 3 portillons - stainless steel back side 3 doors	149
OPTIE 13	RVS achterkant 4 deuren - arrière inox 4 portillons - stainless steel back side 4 doors	185
OPTIE 14	RVS achterkant 5 deuren - arrière inox 5 portillons - stainless steel back side 5 doors	227
OPTIE 15	set 4 wielen (2 & 3 deuren) - 4 roulettes (2 & 3 pt) - 4 castors (2 & 3 doors)	237
OPTIE 16	set 6 wielen (4 & 5 deuren) - 6 roulettes (4 & 5 pt) - 6 castors (5 & 6 doors)	340
OPTIE 17	koudemiddel - réfrigérant - refrigerant R448A /R449A (types zonder koelunit - sans groupe - without condensing unit)	103
OPTIE 18	koudemiddel - réfrigérant - refrigerant A2L-R455A /R454C (positieve types zonder koelunit - froid positif sans groupe - positive f° without condensing unit)	103
OPTIE 19	koudemiddel - réfrigérant - refrigerant R474 (CO2,types zonder koelunit - sans groupe - without condensing unit) - op vraag - sur demande - on request	
OPTIE 20	monitoring - supervision - monitoring MODBUS RS485	113
OPTIE 21	set verdeellatjes 2 dwars & 1 lang - jeu d'entretoises 2 larges & 1 longue - divider set 2 cross & 1 long	46
OPTIE 22	zichtbaar front in RAL-kleur - partie frontale visible en couleur RAL - frontal visible part in RAL colour - op vraag - sur demande - on request	

GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS

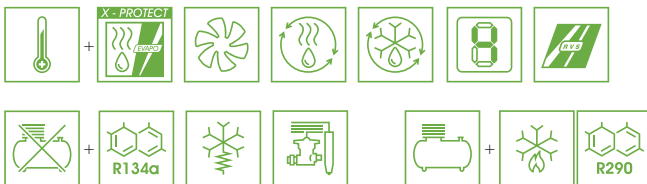


TOPS TG

- **Gastronorm 2/1 koel –en diepvrieswerktafels.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Modulaire opbouw maakt combinaties van verschillende temperaturen mogelijk.
- **Meubles bas températures positives et négatives gastronormes GN 2/1.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- Construction solide pour un usage intensif.
- Possibilité de faire des combinaisons multi-températures grâce à la construction modulaire.
- **Gastro Standard 2/1 positive and negative working tables.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Solid construction for heavy duty use.
- Modular construction allows multi-temperature combinations.



TOPS TG2



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TG										
TYPE	STOCK	KG	TEMP	DOOR	DEPTH	DOOR	EXT	W	W	EXCL
TG1	4 WK	133	+1°C/+10°C	2	60	1	1295 X 800 X 890	510	400 •	4.872
TG1 - IW	4 WK	148	+1°C/+10°C	2	60	1	1305 X 807 X 901	510	400 •	5.396
TG2	4 WK	151	+1°C/+10°C	4	60	2	1950 X 800 X 890	510	400 •	5.976
TG2 - IW	4 WK	168	+1°C/+10°C	4	60	2	1960 X 807 X 901	510	400 •	6.761
TG3	4 WK	174	+1°C/+10°C	6	60	3	2605 X 800 X 890	510	400 •	7.572
TG3 - IW	4 WK	193	+1°C/+10°C	6	60	3	2615 X 807 X 901	510	400 •	8.470
TG3X (1)	4 WK	192	+1°C/+10°C	6	60	3	2685 X 800 X 890	820	500 •	8.501
TG3X - IW (1)	4 WK	213	+1°C/+10°C	6	60	3	2695 X 807 X 901	820	500 •	9.399
TG4X (1)	4 WK	220	+1°C/+10°C	8	60	4	3340 X 800 X 890	985	800 •	9.967
TG4X - IW (+) (1)	4 WK	244	+1°C/+10°C	8	60	4	3350 X 807 X 901	985	800 •	10.966
TGN1	4 WK	139	-10°C/-25°C	2	60	1	1295 X 800 X 890	835	390 ••	5.530
TGN1 - IW	4 WK	154	-10°C/-25°C	2	60	1	1305 X 807 X 901	835	390 ••	6.054

(+): Inox werkblad in 2 delen - plan de travail inox en 2 pièces - stainless steel worktop in 2 separate parts.
(1): R455A

(•): Tev = -10°C - (••): Tev = -30°C

GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS



TOPS TG

* : A2L op aanvraag - sur demande - on request.

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TG										
TYPE	STOCK	KG					EXT mm	W	W	€ EXCL
TG1S	4 WK	106	+1°C/+10°C	2	60	1	895 X 800 X 890	170	400 •	3.471
TG1S - IW	4 WK	118	+1°C/+10°C	2	60	1	905 X 807 X 901	170	400 •	3.995
TG2S	4 WK	124	+1°C/+10°C	4	60	2	1550 X 800 X 890	170	400 •	4.748
TG2S - IW	4 WK	138	+1°C/+10°C	4	60	2	1560 X 807 X 901	170	400 •	5.533
TG3S	4 WK	138	+1°C/+10°C	6	60	3	2205 X 800 X 890	190	400 •	5.873
TG3S - IW	4 WK	153	+1°C/+10°C	6	60	3	2215 X 807 X 901	190	400 •	6.771
TG3XS (1)	4 WK	165	+1°C/+10°C	6	60	3	2285 X 800 X 890	280	500 •	6.823
TG3XS - IW (1)	4 WK	183	+1°C/+10°C	6	60	3	2295 X 807 X 901	280	500 •	7.721
TG4S	4 WK	167	+1°C/+10°C	8	60	4	2860 X 800 X 890	300	660 •	7.359
TG4S - IW	4 WK	185	+1°C/+10°C	8	60	4	2870 X 807 X 901	300	660 •	8.358
TG4XS (1)	4 WK	193	+1°C/+10°C	8	60	4	2940 X 800 X 890	280	800 •	8.327
TG4XS - IW (+) (1)	4 WK	214	+1°C/+10°C	8	60	4	2950 X 807 X 901	280	800 •	9.326
TGN1S (2)	4 WK	112	-10°C/-25°C	2	60	1	895 X 800 X 890	490	390 **	3.901
TGN1S - IW (2)	4 WK	124	-10°C/-25°C	2	60	1	905 X 807 X 901	490	390 **	4.425

(1): R134a

(•): Tev = -10°C - (••): Tev = -30°C

(2): R452A

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

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

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

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

TYPE	TG1S TGN1S	TG2S	TG3(X)S	TG4(X)S	TG1 TGN1	TG2	TG3(X)	TG4(X)
OPTIE 1	290	290	290	290	290	290	290	290
OPTIE 2	84	127	169	211	84	127	169	211
OPTIE 3	88	175	263	350	88	175	263	350
OPTIE 4				576				576
OPTIE 5	672	672	672	672	672	672	672	672
OPTIE 6	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200
OPTIE 7	45	45	45	45	45	45	45	45
OPTIE 8	2.323	2.323	2.323	2.323	2.323	2.323	2.323	2.323
OPTIE 9	366	366	366	366	366	366	366	366
OPTIE 10	100	100	100	100	100	100	100	100
OPTIE 11	366	366	524	524	366	366	524	524
OPTIE 12	33	33	33	33	33	33	33	33
OPTIE 13	53	53	53	53	53	53	53	53

GEKOELDE WERKBANKEN TABLES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED COUNTERS



TOPS TP

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TP										
TYPE	STOCK	KG								
TPO2	4 WK	147	+1°C/+10°C	16	2	1690 X 800 X 890	690	400 •	€ 0.92	€ 7.338
TPO2 - GW	4 WK	260	+1°C/+10°C	16	2	1710 X 807 X 901	690	400 •	€ 7.423	€ 8.666
TPO3	4 WK	169	+1°C/+10°C	24	3	2215 X 800 X 890	900	550 •	€ 0.41	€ 7.247
TPO3 - GW	4 WK	315	+1°C/+10°C	24	3	2235 X 807 X 901	900	550 •	€ 7.85	€ 8.991
TPO4	4 WK	192	+1°C/+10°C	32	4	2740 X 800 X 890	900	660 ••	€ 1.02	€ 8.311
TPN2	4 WK	149	-18°C/-25°C	16	2	1690 X 800 X 890	1100	470 ••	€ 0.91	€ 6.666
TPN2 - IW	4 WK	166	-18°C/-25°C	16	2	1700 X 807 X 901	1100	470 ••	€ 8.20	€ 7.394

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

* : A2L op aanvraag - sur demande - on request.

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TP										
TYPE	STOCK	KG								
TPO2S	4 WK	125	+1°C/+10°C	16	2	1290 X 800 X 890	180	400 •	€ 4.420	€ 4.827
TPO2S - GW	4 WK	236	+1°C/+10°C	16	2	1310 X 807 X 920	180	400 •	€ 7.750	€ 6.157
TPO3S	4 WK	149	+1°C/+10°C	24	3	1815 X 800 X 890	180	550 •	€ 2.19	€ 5.783
TPO3S - GW	4 WK	292	+1°C/+10°C	24	3	1835 X 807 X 920	180	550 •	€ 9.63	€ 7.527
TPO4S	4 WK	165	+1°C/+10°C	32	4	2340 X 800 X 890	180	660 •	€ 7.58	€ 7.522
TPO4S - GW	4 WK	300	+1°C/+10°C	32	4	2370 X 800 X 920	180	660 •	€ 7.71	€ 9.566
TPO5S	4 WK	181	+1°C/+10°C	40	5	2865 X 807 X 890	180	750 •	€ 3.53	€ 8.771
TPN2S	4 WK	130	-18°C/-25°C	16	2	1690 X 800 X 890	450	470 ••	€ 4.388	€ 4.837
TPN2S - IW	4 WK	144	-18°C/-25°C	16	2	1700 X 807 X 901	450	470 ••	€ 5.116	€ 5.565

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

O: Open bovenblad - dessus ouvert - open top.

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

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

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

TYPE	TPO2	TPO3S	TPO4S	TPO5S	TPO2	TPO3	TPO4
	TPN2				TPN2		
OPTIE 1	€ 290	€ 290	€ 290	€ 290	€ 290	€ 290	€ 290
OPTIE 2	€ 7	€ 30	€ 73	€ 216	€ 30	€ 73	€ 216
OPTIE 3	€ 75	€ 263	€ 350	€ 438	€ 75	€ 263	€ 350
OPTIE 4	€ 100	€ 100	€ 100	€ 100	€ 100	€ 100	€ 100
OPTIE 5	€ 66	€ 324	€ 524	€ 324	€ 66	€ 324	€ 524
OPTIE 6	€ 33	€ 33	€ 33	€ 33	€ 33	€ 33	€ 33
OPTIE 7	€ 42	€ 42	€ 42	€ 42	€ 42	€ 42	€ 42

PORTIONEER WERKTAFELS TABLES DE PORTIONNEMENT PORTIONING TABLES



PREPSTATION TPR



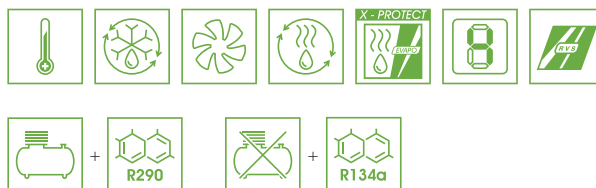
PREPSTATION TPR3

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

- Portioneerwerktafels met geventileerde verdamer.
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamer.
- RVS deksel boven GN 's , neerklapbaar, demontabel zonder gereedschap.
- Model TPR: groot RVS werkblad, GN 's verhoogd opgehangen
- Onderaan voorraad met 2 x GN1/1 RVS roosters per deur.
- Koelunit zijdelings ingebouwd -> beter rendement.
- Bodem zonder drempel & zonder gereedschap demonteerbare binneninrichting en magneetdeurdichtingen -> hygiëne (HACCP).
- Getropicaliseerd, tot omgeving van 43°C -> steeds optimale werking verzekerd.

- Tables de portionnement avec évaporateur ventilé.
- Évaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.
- Couvercle inox au-dessus des GN, type abattant, démontable sans outils.
- Modèle TPR: grand plan de travail inox, GN à l'avant rehaussés suspendus.
- Réserve en bas, avec 2 grilles GN1/1 en inox par porte.
- Groupe intégré sur le côté -> meilleur rendement
- Sol sans seuil & aménagement intérieur démontable sans outils et joints de portes magnétiques -> hygiène (HACCP)
- Tropicalisé, jusqu'à une ambiance de 43°C -> toujours fonctionnement optimal assuré.

- Portioning tables with ventilated evaporator.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.
- Stainless steel lid above the GN containers, easy to fold down, easy dismountable without tools .
- Model TPR: big working top in stainless steel, GN 's ranged on higher level.
- Storage underneath, with 2 x GN1/1 stainless steel grids per door.
- Condensing unit built-in at the side -> better performance
- Bottom without step & interior fitting easy dismountable without tools and magnetic door gaskets -> hygiene (HACCP).
- Tropicalized, till ambience of 43°C -> always optimal functioning assured.



PORTIONEER WERKTAFELS TABLES DE PORTIONNEMENT PORTIONING TABLES



PREPSTATION TPR

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATION TPR									
TYPE	STOCK								
TPR2	4 WK	4 X GN1/1	8 X GN1/3	+1°C / +10°C	180	1575 X 790 X 1180	490	400 •	€ 0.209
TPR3	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	200	2030 X 790 X 1180	490	400 •	€ 1.579
TPR3X (1)	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	220	2110 X 790 X 1180	800	500 •	€ 3.570

(1): R455A

(•): T_{ev} = -10°C

* : A2L op aanvraag - sur demande - on request.

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATION TPR									
TYPE	STOCK								
TPR2S	4 WK	4 X GN1/1	8 X GN1/3	+1°C / +10°C	160	1575 X 790 X 1180	170	400 •	€ 9.406
TPR3S	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	180	2030 X 790 X 1180	170	400 •	€ 0.791
TPR3XS	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	200	2110 X 790 X 1180	170	500 •	€ 3.100

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

(•): T_{ev} = -10°C

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

TYPE	TPR2	TPR3	TPR3X
	TPR2S	TPR3S	TPR3XS
OPTIE 1	€ 290	€ 290	€ 290
OPTIE 2	€ 145	€ 52	€ 52
OPTIE 3	€ 88	€ 75	€ 263
OPTIE 4	€ 670	€ 670	€ 670
OPTIE 5	€ 1.210	€ 1.210	€ 1.210
OPTIE 6	€ 45	€ 45	€ 45
OPTIE 7	€ 100	€ 100	€ 100
OPTIE 8	€ 366	€ 324	€ 324
OPTIE 9	€ 22	€ 22	€ 22
OPTIE 10	€ 33	€ 33	€ 33

GEGEVENSBEWAKING SURVEILLANCE DES DONNÉES DATA MONITORING



COLDLINE COSMO MONITORING

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

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

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

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

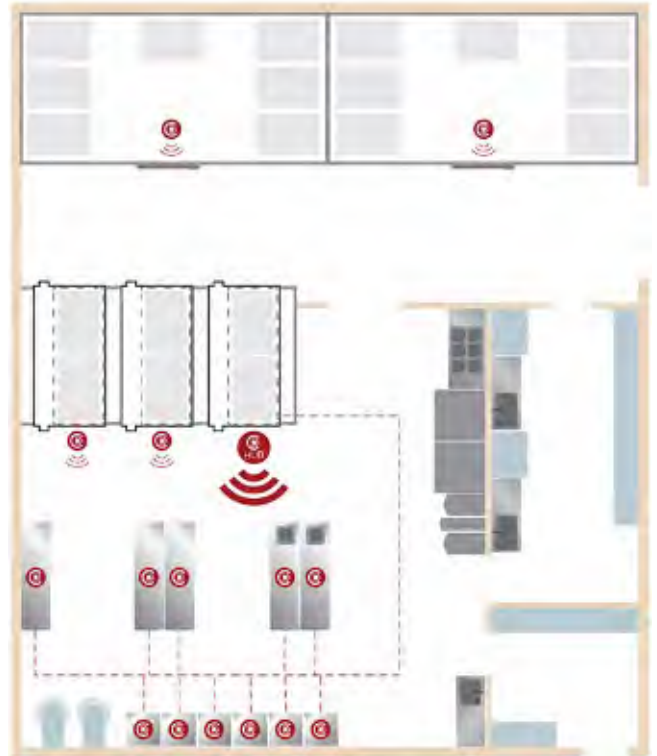
Cosmo HUB est un appareil, avec un dispositif de communication: MODI, VISION, LEVTRONIC, régulièrement mis à jour.

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

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

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

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



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

coldline

PIZZA LINE



PIZZA LINE VP14/6NL

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



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



PIZZA LINE

OPZET GN-HOUDERS - PORTE-BACS GN À POSER - GN COUNTER TOPS : PIZZA LINE								-10°C	R290	R452A
TYPE	STOCK									
YP13/5N	4 WK	5 x 1/4	+2°C/+10°C	40	1300 X 322 X 275	230/50/1	250	406	1.484	1.361
VP13/5N	4 WK	5 x 1/4	+2°C/+10°C	55	1300 X 322 X 485	230/50/1	250	406	1.649	1.527
YP14/6N	4 WK	6 x 1/4	+2°C/+10°C	45	1450 X 322 X 275	230/50/1	250	406	1.549	1.427
VP14/6N	4 WK	6 x 1/4	+2°C/+10°C	60	1450 X 322 X 485	230/50/1	250	406	1.715	1.592
YP16/7N	4 WK	7 x 1/4	+2°C/+10°C	45	1600 X 322 X 275	230/50/1	250	406	1.644	1.521
VP16/7N	4 WK	7 x 1/4	+2°C/+10°C	65	1600 X 322 X 485	230/50/1	250	406	1.799	1.679
YP18/8N	4 WK	8 x 1/4	+2°C/+10°C	50	1795 X 322 X 275	230/50/1	250	406	1.676	1.552
VP18/8N	4 WK	8 x 1/4	+2°C/+10°C	70	1795 X 322 X 485	230/50/1	250	406	1.832	1.713
YP20/9N	4 WK	9 x 1/4	+2°C/+10°C	55	2005 X 322 X 275	230/50/1	250	406	1.738	1.617
VP20/9N	4 WK	9 x 1/4	+2°C/+10°C	75	2005 X 322 X 485	230/50/1	250	406	1.896	1.776
YP23/12N	4 WK	12 x 1/4	+2°C/+10°C	60	2350 X 322 X 275	230/50/1	250	406	1.817	1.696
VP23/12N	4 WK	12 x 1/4	+2°C/+10°C	80	2350 X 322 X 485	230/50/1	250	406	1.975	1.853
YP25/13N	4 WK	13 x 1/4	+2°C/+10°C	60	2560 X 322 X 275	230/50/1	250	406	1.927	1.807
VP25/13N	4 WK	13 x 1/4	+2°C/+10°C	85	2560 X 322 X 485	230/50/1	250	406	2.133	2.011
YP13/5NL	4 WK	5 x 1/3	+2°C/+10°C	40	1300 X 380 X 275	230/50/1	250	406	1.549	1.488
VP13/5NL	4 WK	5 x 1/3	+2°C/+10°C	60	1300 X 380 X 485	230/50/1	250	406	1.699	1.578
YP14/6NL	4 WK	6 x 1/3	+2°C/+10°C	45	1450 X 380 X 275	230/50/1	250	406	1.614	1.553
VP14/6NL	4 WK	6 x 1/3	+2°C/+10°C	65	1450 X 380 X 485	230/50/1	250	406	1.778	1.656
YP16/7NL	4 WK	7 x 1/3	+2°C/+10°C	45	1600 X 380 X 275	230/50/1	250	406	1.700	1.579
VP16/7NL	4 WK	7 x 1/3	+2°C/+10°C	70	1600 X 380 X 485	230/50/1	250	406	1.859	1.737
YP18/8NL	4 WK	8 x 1/3	+2°C/+10°C	50	1795 X 380 X 275	230/50/1	250	406	1.738	1.617
VP18/8NL	4 WK	8 x 1/3	+2°C/+10°C	75	1795 X 380 X 485	230/50/1	250	406	1.896	1.776
YP20/9NL	4 WK	9 x 1/3	+2°C/+10°C	55	2005 X 380 X 275	230/50/1	250	406	1.819	1.696
VP20/9NL	4 WK	9 x 1/3	+2°C/+10°C	80	2005 X 380 X 485	230/50/1	250	406	1.975	1.853
YP23/12NL	4 WK	11 x 1/3	+2°C/+10°C	60	2350 X 380 X 275	230/50/1	250	406	1.896	1.776
VP23/12NL	4 WK	11 x 1/3	+2°C/+10°C	85	2350 X 380 X 485	230/50/1	250	406	2.054	1.932
YP25/13NL	4 WK	12 x 1/3	+2°C/+10°C	60	2560 X 380 X 275	230/50/1	250	406	1.975	1.853
VP25/13NL	4 WK	12 x 1/3	+2°C/+10°C	90	2560 X 380 X 485	230/50/1	250	406	2.211	2.092

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

* : A2L niet mogelijk - pas possible - impossible.

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

(*) Benaderend, optimale vulling is een combinatie met andere GN's - approximatif, remplissage optimale est une combinaison avec d'autres GN.
approximate, optimal filling is a combination with other GN's.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PIZZA LINE														
	YP13/5N	YP14/6N	YP16/7N	YP18/8N	YP20/9N	YP23/12N	YP25/13N	YP13/5NL	YP14/6NL	YP16/7NL	YP18/8NL	YP20/9NL	YP23/12NL	YP25/13NL
	VP13/5N	VP14/6N	VP16/7N	VP18/8N	VP20/9N	VP23/12N	VP25/13N	VP13/5NL	VP14/6NL	VP16/7NL	VP18/8NL	VP20/9NL	VP23/12NL	VP25/13NL
OPTIE 1	€ 417	€ 486	€ 500	€ 618	€ 648	€ 840	€ 989	€ 394	€ 502	€ 592	€ 788	€ 695	€ 973	€ 1.167
OPTIE 2	€ 418	€ 470	€ 513	€ 541	€ 604	€ 699	€ 865	€ 469	€ 525	€ 571	€ 587	€ 648	€ 776	€ 948
OPTIE 3	€ 108													
OPTIE 4	€ 324													
OPTIE 5	€ 0													

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

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

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

OPTIE 4 Set van 2 muurconsole's - 2 consoles murales - 2 wall clamps.

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

SALADETTES SALADETTES SALADETTES



ISAL SALADETTE

• Geventileerde saladette met cataforese behandelde verdampert.

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

• Saladette ventilée avec évaporateur traité cataphorèse.

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

• Ventilated saladette with cataphoresis protected evaporator.

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



ISAL SALADETTE 2



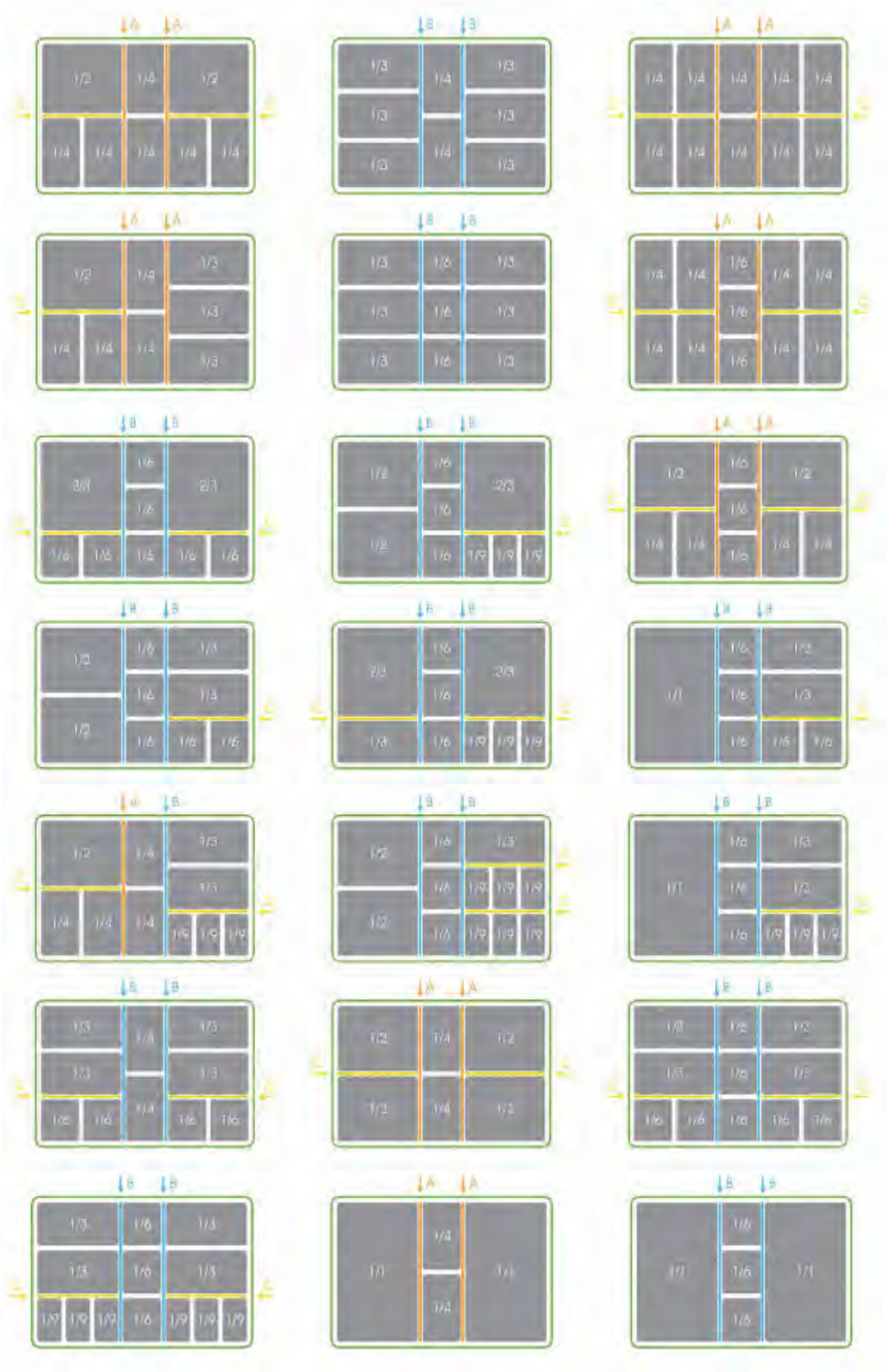
SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : ISAL SALADETTE									
TYPE	STOCK	GN			KG	EXT mm		W	€ EXCL
ISAL 2V	STOCK	10 X 1/4	2	+4°C / +6°C	60	900 X 700 X 880	230/50/1	250	1.789
ISAL 3V	STOCK	16 X 1/4	3	+4°C / +6°C	85	1380 X 700 X 880	230/50/1	350	2.122

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

GN RECIPIENT COMBINATIES
COMBINATIONS DES BACS GN
GN BOWLS COMBINATIONS



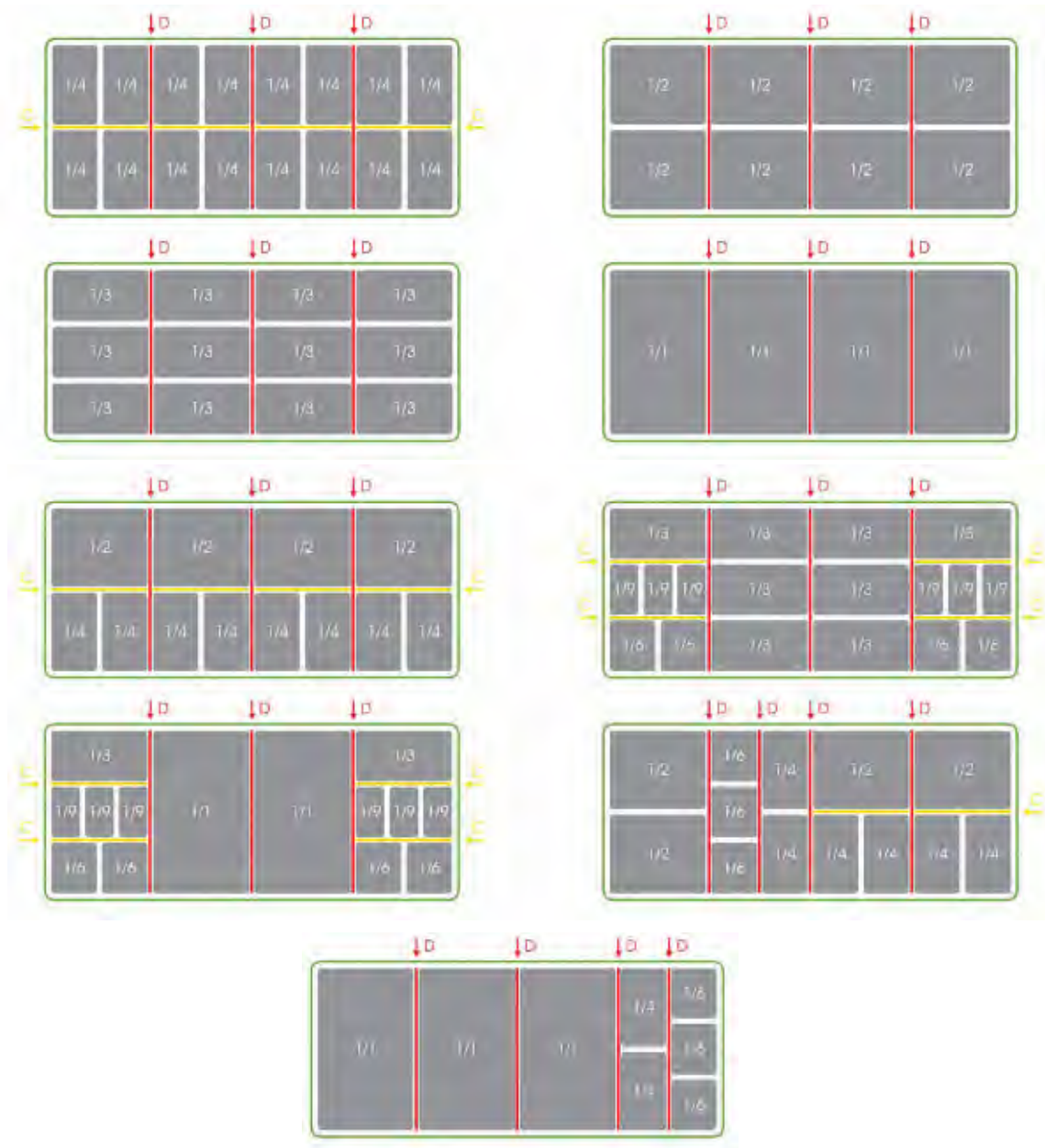
ISAL 2



GN RECIPIENT COMBINATIES COMBINATIONS DES BACS GN GN BOWLS COMBINATIONS



ISAL 3



MONOBLOCKS
MONOBLOCS
MONOBLOCKS

LAIKA

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



LAIKA EL



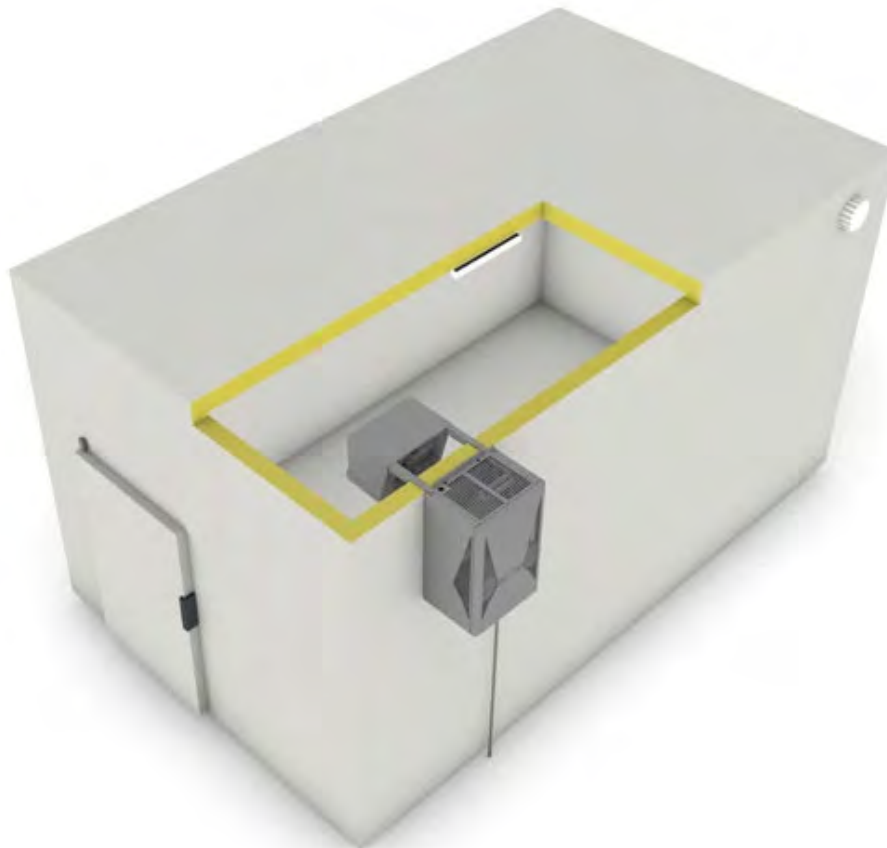
MONOBLOCKS - MONOBLOCS - MONOBLOCKS : LAIKA										
TYPE	STOCK	 M³			 KG	 EXT mm		 W	 W	€ EXCL
Laika 05123N	4 WK	4,5	-2 °C / +5°C	0°C	34	320 x 745 x 620	230/50/1	540	759	2.582
Laika 08125N	STOCK	6	-2 °C / +5°C	0°C	45	450 x 895 x 730	230/50/1	720	889	2.978
Laika 12125N	STOCK	10	-2 °C / +5°C	0°C	57	451 x 895 x 730	230/50/1	970	1374	3.091
Laika 14125N	4 WK	10,5	-2 °C / +5°C	0°C	58	452 x 895 x 730	230/50/1	1060	1518	3.263
Laika 25130N	4 WK	21,5	-2 °C / +5°C	0°C	85	645 x 940 x 860	230/50/1	1500	2221	•
Laika 38225N	4 WK	29	-2 °C / +5°C	0°C	87	800 x 890 x 830	230/50/1	2110	3036	•
Laika 67325N	4 WK	51,5	-2 °C / +5°C	0°C	101	1150 x 890 x 830	230/50/1	3170	4554	•
Laika 05123B	4 WK	5	-18°C / -22°C	-20°C	61	320 x 745 x 620	230/50/1	990	640	3.487
Laika 08125B	STOCK	8	-18°C / -22°C	-20°C	62	450 x 895 x 700	230/50/1	1200	801	3.568
Laika 11125B	4 WK	11	-18°C / -22°C	-20°C	89	644 x 914 x 830	230/50/1	1460	1079	3.634
Laika 29225B	4 WK	28,5	-18°C / -22°C	-20°C	102	800 x 890 x 830	230/50/1	2920	2159	•
Laika 50325B	4 WK	50,5	-18°C / -22°C	-20°C	156	1150 x 890 x 830	230/50/1	4370	3238	•

T. amb. = +16°C -> +43°C

Tev = -10°C | -30°C

(•) : Prijs op aanvraag - *prix sur demande* - price on request.

R455A = Ook beschikbaar op aanvraag - *aussi disponible sur demande* - also available on request.



MONOBLOCKS MONOBLOCS MONOBLOCKS



POLARIK

- Inhangunits voor koel- en vriescellen, met sterke, betrouwbare componenten
- Geschikt voor hogere omgevingstemperaturen, tot 43°C
- Energiebesparende motoren
- Intelligente zelfsturende en stroom besparende ontdoofunctie in de elektronische regeling
- 3 Formaten, kleur steeds RAL9010 (gebroken wit) en RAL7024 (antracietgrijs)
- Monoblocs à cheval pour chambres froides positives et négatives, avec des composants solides et fiables
- Convient pour des températures ambiantes plus élevées, jusqu'à 43°C
- Moteurs économiques en énergie
- Régulation électronique avec fonction intelligente adaptive de dégivrage avec économie d'énergie
- 3 Formats, couleur toujours RAL9010 (blanc cassé) et RAL7024 (gris anthracite)
- Hang-in units for cold rooms with positive and negative temperature, with strong, reliable components
- Suitable for higher ambient temperatures, up to 43°C
- Energy saving motors
- Intelligent controller with adaptive energy saving defrost function
- 3 Formats, colour always RAL9010 (off-white) and RAL7024 (anthracite grey)



POLARIK 20WN2



MONOBLOCKS
MONOBLOCS
MONOBLOCKS



POLARIK

MONOBLOCKS - MONOBLOCS - MONOBLOCKS : POLARIK										
TYPE	STOCK	M³			KG			W	W	€ EXCL
10WN1	STOCK	10	-5 °C / +10°C	0°C	60	468 X 912 X 775	230/50/1	505	1162	2.396
13WN1	STOCK	13	-5 °C / +10°C	0°C	68	468 X 912 X 775	230/50/1	827	1740	2.844
18WN2	STOCK	18	-5 °C / +10°C	0°C	104	761 X 968 X 1020	230/50/1	996	2290	3.666
31WN2	STOCK	31	-5 °C / +10°C	0°C	106	761 X 968 X 1020	230/50/1	1105	2808	3.920
39WN3	4 WK	39	-5 °C / +10°C	0°C	126	761 X 968 X 1020	400/50/3	1470	3591	4.840
47WN3	4 WK	47	-5 °C / +10°C	0°C	126	761 X 968 X 1020	400/50/3	1380	4270	5.022
56WN3	4 WK	56	-5 °C / +10°C	0°C	136	761 X 968 X 1020	400/50/3	1792	5088	5.203
8WL1	STOCK	8	-15 °C / -25°C	-20°C	69	468 X 912 X 775	230/50/1	770	1099	2.686
12WL2	STOCK	12	-15 °C / -25°C	-20°C	100	761 X 968 X 1020	230/50/1	1010	1296	3.751
23WL2	STOCK	23	-15 °C / -25°C	-20°C	112	761 X 968 X 1020	400/50/3	1346	2289	4.525
26WL3	4 WK	26	-15 °C / -25°C	-20°C	136	761 X 968 X 1020	400/50/3	1342	2347	5.445
35WL3	4 WK	35	-15 °C / -25°C	-20°C	136	761 X 968 X 1020	400/50/3	1891	3297	5.627

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : POLARIK			
OPTIE 1	Bescherming verdampers cataforese - protection évaporateur cataphorèse - cataphoresis evaporator protection		5%
OPTIE 2	Bescherming condensers cataforese - protection condenseur cataphorèse - cataphoresis condenser protection		5%
OPTIE 3	Adapter insteek WN1/WL1 - adaptateur d'insertion WN1/WL1 - insertion adapter WN1/WL1		121
OPTIE 4	Adapter insteek WN2/WL2 - adaptateur d'insertion WN2/WL2 - insertion adapter WN2/WL2		173
OPTIE 5	Adapter insteek WN3/WL3 - adaptateur d'insertion WN3/WL3 - insertion adapter WN3/WL3		173
OPTIE 6	EC ventilatoren - ventilateurs EC - EC fans WN2-WL2		184
OPTIE 7	EC ventilatoren - ventilateurs EC - EC fans WN3-WL3		362



MONOBLOCKS MONOBLOCS MONOBLOCKS



ALASKA

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

Verskillende versies:

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



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

Versions différentes:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MONOBLOCKS MONOBLOCS MONOBLOCKS



ALASKA

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

Different versions:

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

Modellen, prijzen en specificaties op aanvraag - Modèles, prix et spécifications sur demande - Models, prices and specifications available on request.



Voorbeeld van installatie
Exemple d'installation
Installation example



ALASKA 240 N



Snelkoelen

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

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

Conservation & portioning

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

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

Refroidissement rapide

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

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

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

	 BLAST CHILLING	 REFROIDISSEMENT RAPIDE	 CONSERVATION & PORTIONING
(146-155)	GROOTKEUKENS	GRANDES CUISINES	CATERING KITCHENS
146	ECO CELL	CHESTY	CHESTY
(147-150)	I-CHILLING TOUCH SCREEN	I-CHILLING TOUCH SCREEN	I-CHILLING TOUCH SCREEN
151	REACH-IN	REACH-IN	REACH-IN
(152-153)	ROLL-IN	ROLL-IN	ROLL-IN
(154-155)	Snelkoel- en snelvriescellen TS7-2	Cellules de refroidissement et surgélation rapide TS7-2	Cooling and blast-chilling cells TS7-2
156	INDUSTRIE	INDUSTRIE	INDUSTRY
156	EF KITS	EF KITS	EF KITS
157	SNELVRIEZEN - BAKKERIJ	SURGÉLATION - BOULANGERIE	BLAST FREEZING - BAKERY
157	SXP	SXP	SXP
(158-164)	HORECA - CATERING - RETAIL	HORECA - CATERING - RETAIL	HORECA - CATERING - RETAIL
(158-159)	SMART BC	SMART BC	SMART BC
160	MODI UP	MODI UP	MODI UP
161	MODI ACTIVE	MODI ACTIVE	MODI ACTIVE
(162-163)	VISION F	VISION F	VISION F
164	VISION NUVO	VISION NUVO	VISION NUVO
165	VISION HORECA	VISION HORECA	VISION HORECA
165	MODI & VISION	MODI & VISION	MODI & VISION
(166-167)	VISION INDUSTRIE	VISION INDUSTRIE	VISION INDUSTRY
(166-167)	BLAST CHILLERS	BLAST CHILLERS	BLAST CHILLERS
168	COLDLINE COSMO HUB MONITORING	COLDLINE COSMO HUB MONITORING	COLDLINE COSMO HUB MONITORING
169	ALLE ACTIVITEITEN DEKKEND	COUVRE TOUTES LES ACTIVITÉ	COVERING ALL ACTIVITIES
(200-201)	LIJST MET ICONEN	LISTE DES ICÔNES	LIST OF ICONS

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

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

ECO-CELL

VOOR ROOSTERS - POUR GRILLES - FOR GRIDS

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



MX45 AND
SMALLER
TYPES



MX55 AND
BIGGER
TYPES



ECO-CELL MX 30-15 A EC



ECO-CELL SNELKOELEN - ECO-SELL REFROIDISSEMENT RAPIDE - ECO-CELL BLAST CHILLING : ECO-CELL									
TYPE	STOCK								EXCL
MX 20-10 A-V2-EC	4 WK	20	10	770 X 820 X 945	115	1600	4 - 7	€	6.129
MX 30-15 A-V2-EC	4 WK	30	15	770 X 820 X 1565	140	1700	10 - 19	€	7.358
MX 45-20 A-V2-EC	4 WK	45	20	770 X 820 X 1565	150	2280	10 - 19	€	9.188
MX 55-20 A-V2-EC	4 WK	55	20	770 X 820 X 1925	150	2480	15 - 30	€	9.992
MX 75-35 A-V2-EC	4 WK	75	35	770 X 820 X 1925	175	4000	15 - 30	€	1.444
MX 85-40 A-V2-EC	4 WK	85	40	770 X 820 X 2085 / 2235	210	4000	21 - 43	€	4.012

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



I-CHILLING TOUCH SCREEN

"THE DALTONS OF BLAST CHILLING!"



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

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL



I-CHILLING TOUCH SCREEN

INTELLIGENT KOELEN MET TOUCHSCREEN

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

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

- GN1/1 snelkoelen aantal kg van +63°C naar +10°C in de kern in minder dan 90 minuten, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, metalen schalen zonder bedekking)
- GN1/1 snelkoelen aantal kg van +63°C naar +10°C in de kern in minder dan 2u (grotere laagdikte, maaltijden, met bedekking)
- GN1/1 snelvriezen aantal kg van +63°C naar -18°C in de kern in minder dan 4u 50 minuten (maaltijden)
- 60x40 snelvriezen aantal kg per uur van +20°C naar -18°C in de kern (patisserie)
- Steeds strenger dan Europese wetgeving: bereide waren afkoelen van +63°C naar +10°C in de productkern in minder dan 2u.



Voordeel van het i-Chilling aanraakscherm.

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

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



REFROIDISSEMENT INTELLIGENT AVEC TOUCHSCREEN

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

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

- GN1/1 refroidissement rapide nombre de kg de +63°C à +10°C à cœur, en moins de 90 minutes, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, plateaux en métal, non-operculés)
- GN1/1 refroidissement rapide nombre de kg de +63°C à +10°C à cœur, en moins de 2h (plus grande épaisseur de produit, mets, operculés)
- GN1/1 surgélation rapide nombre de kg de +63°C à -18°C à cœur, en moins de 4h 50 minutes (mets)
- 60x40 surgélation rapide nombre de kg de +20°C à -18°C à cœur (pâtisserie)
- toujours plus stricte que la Législation Européenne: refroidir des plats cuisinés de +63°C à +10°C à cœur de produit en moins de 2h.

Avantage de l'écran tactile i-Chilling.

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

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

FRIGINOX 
LE FROID PROFESSIONNEL

I-CHILLING TOUCH SCREEN

■ COOLING WITH INTELLIGENT TOUCHSCREEN

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



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

- GN1/1 blast chilling number of kg from +63°C to +10°C in the product core in less than 90 minutes, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, metal trays without covering)
- GN1/1 blast chilling number of kg from +63°C to +10°C in the product core in less than 2 hours, (bigger food layer, meals, with covering)
- GN1/1 blast freezing number of kg from +63°C to -18°C in the product core in less than 4h 50 minutes (meals)
- 60x40 blast freezing number of kg per hour from +20°C to -18°C in the core (pastry)
- Always stricter than the European Regulation: chill down prepared meals in the product core from +63°C to +10°C in less than 2h.



■ Advantage of the i-Chilling touch screen.

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

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

FRIGINOX 
LE FROID PROFESSIONNEL

REACH-IN

VOOR ROOSTERS - POUR GRILLES - FOR GRIDS

- Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne (HACCP).
- Veerscharnier + magneetdichting om de deur automatisch te dichtten bij <90°
- Scharnierende blokkeerstaf: deur halfopen bij stilstand en ontdooien (hygiëne!)
- Cataforese behandelde verdamper.
- Praktisch en gemakkelijk 7 inch touch screen, in 7 talen.
- Eenvoudige dataregistratie mogelijk (HACCP), bij gebruik kernvoeler beurtelings warmste kern en optellende tijd.
- Voor roosters & bakken GN1/1 of voor 60x40cm, speciaal biformaat systeem, anti-tilt geleiders: gebruiksgemak.
- Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld).
- Automatisch overgaan naar bewaarmodus.
- Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale (HACCP).
- Charnière à rappel automatique + joint de porte magnétique: porte se ferme automatiquement <90°: facilité d'emploi.
- Taquet pivotant: porte bloquée entre-ouverte lors d'arrêt et dégivrage (hygiène!)
- Evaporateur traité cataphorèse.
- Ecran tactile de 7 inch très pratique, en 7 langues.
- Enregistrement facile de données possible (HACCP), en mode sonde à cœur alternant le point le plus chaud et le temps écoulé.
- Pour grilles et bacs GN1/1 ou pour du 60x40cm, système spécial biformat, glissières anti-chute: facilité d'emploi.
- Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
- Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.
- Inside rounded corners for an optimal hygiene (HACCP).
- Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
- Rotating spacer rod: door half-open by stand-still and defrost (hygiene!)
- Cataforese treated evaporator.
- Practical and easy 7 inch touch screen, in 7 languages.
- Easy data registration possible (HACCP), using core probe on turn the warmest core and the counting time.
- For grids and containers GN1/1 or for 60x40cm, special biformat system, anti-tilt gliders: easy use.
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.



MX 45-20 A TS7



MX45 AND
SMALLER
TYPES



MX55 AND
BIGGER
TYPES



X-PROTECT



TYPE ...S



R455A

TYPE ...A

I-CHILLING: AANRAAKSCHERM - ÉCRAN TACTILE - TOUCH SCREEN : REACH-IN

€
EXCL

TYPE	STOCK								
MX 20-10 A TS7-V2	STOCK	20	10	770 X 820 X 945	115	1600	4 - 7	€ 8.028	
MX 20-10 A ENC TS7-V2	4 WK	20	10	900 X 695 X 820	115	1600	4 - 7	€ 8.821	
MX 30-15 A TS7-V2	STOCK	30	15	770 X 820 X 1565	140	1700	10 - 19	€ 9.769	€ 9.088
MX 45-20 A TS7-V2	4 WK	45	20	770 X 820 X 1565	150	2280	10 - 19	€ 10.886	€ 10.205
MX 55-20 A TS7-V2	4 WK	55	20	770 X 820 X 1925	150	2480	15 - 30	€ 12.114	€ 11.433
MX 75-35 A TS7-V2	4 WK	75	35	770 X 820 X 1925	175	4000	15 - 30	€ 13.834	€ 12.282
MX 85-40 A TS7-V2	4 WK	85	40	770 X 820 X 2085 / 2235	210	4000	21 - 43	€ 17.406	€ 15.854

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

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

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

ROLL-IN



MX 29 S TS7-2

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

- Cataforese behandelde verdamper.
- Praktisch en gemakkelijk 7 inch touch screen, in 7 talen.
- X - versie: versterkt koelvermogen, onklopbare prestaties (85 minuten cyclus) op vraag.
- Compacte hoogte, compromis tussen maximale compatibiliteit met alle standaard karren en ovenkarren en het halen van de maximale inkoelcapaciteit (minder valse werveling)
- Eenvoudige dataregistratie mogelijk (HACCP), bij gebruik kernvoeler, beurtelings warmste kern en optellende tijd.
- Voor karren, met inrijhelling: gebruiksgemak.
- Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld)
- Automatisch overgaan naar bewaarmodus.



R452A
R448A
R449A



TYPE ...A



MX65C, MX1, MX2:

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

Overige uitvoeringen - autres modèles - other models:

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

Bij bestelling: draaizin deur opgeven. - **Spécifier à la commande:** sens d'ouverture de porte. - **When ordering:** Specify direction of door rotation.
zonder koelgroep: koudemiddel specificeren. - sans groupe frigorifique: préciser le fluide frigorigène. - without a refrigeration unit: specify the refrigerant.

I-CHILLING: AANRAAKSCHERM - ÉCRAN TACTILE - TOUCH SCREEN : ROLL-IN										€ EXCL	OPTIE			
TYPE	STOCK	KG	KG	EXT	KG	W	1 (**) x GN 1/1	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1		1	2	3	4
MX 65C A TS7-2	4 WK	85	40	850 X 790 X 2420	210	3200	1 (**) x GN 1/1	[24.454	[21.943					
MX 1A TS7-2 (*)	4 WK	80	40	980 X 1091 X 2420	200	2700	1 x GN 1/1	[8.934	[5.425					
MX 1L A TS7-2 (*)	4 WK	80	40	1080 X 1091 X 2170	200	2700	1 x GN 1/1	[20.085	[7.075					
MX 2 S TS7-2 (*)	4 WK	160	80	1100 X 1451 X 2170	320	4400	2 x GN 1/1		[9.517					
MX 27 S TS7-2 (*)	4 WK	160	80	1320 X 1231 X 2170	320	4400	2 x GN 1/1		[20.817					
MX 29 S - 2 TS7-2 (*)	4 WK	160	80	1460 X 1295 X 2170	360	4400	2 x GN 1/1		[22.133					
MX 29 SX TWIN TS7-2 (*)	4 WK	220	100	1720 X 1295 X 2170	510	8200	2 x GN 1/1		[30.001					
MX 3 S TS7-2 (*)	4 WK	240	110	1460 X 1331 X 2170	350	6800	3 x GN 1/1		[25.800					
MX 4 S TS7-2 (*)	4 WK	320	150	1460 X 1651 X 2170	440	7300	4 x GN 1/1		[30.172					
MX 4 SX TWIN TS7-2 (*)	4 WK	440	180	1720 X 1655 X 2170	750	10800	4 x GN 1/1		[39.604					
MX 6 SX TS7-2 (*)	4 WK	400	130	1460 X 2335 X 2170	795	7300	6 x GN 1/1		[31.893					
MX 6 SX TWIN TS7-2 (*)	4 WK	640	280	1920 X 2335 X 2170	980	10800	6 x GN 1/1		[43.100					

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

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

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS		
OPTIE 1	gemonteerd geleverd - option livrée montée - option delivered assembled.	[1.977
OPTIE 2	dubbele toegang - double accès - pass through.	[1.523
OPTIE 3	gemengd gebruik - usage mixte - mixed use.	[0
OPTIE 4	A2L of CO ₂ 60 of 90 bar op vraag. - A2L ou CO ₂ 60 ou 90 bar sur demande. - A2L or CO ₂ 60 or 90 bar on request.	

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



ROLL-IN

- **Evaporateur traité cataphorèse.**
- **Ecran tactile de 7 inch très pratique, en 7 langues.**
- **Version - X: capacité frigorifique renforcée, performances imbattables (cycle de 85 minutes) sur demande.**
- **Hauteur compacte, compromis entre la compatibilité maximale avec tous les chariots standard et de four et l'atteinte de la capacité de refroidissement maximale (moins de turbulence parasite)**
- Enregistrement facile de données possible (HACCP), en mode sonde à cœur alternant le point le plus chaud et le temps écoulé.
- Pour chariots, avec rampe d'accès: facilité d'emploi.
- Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
- Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.

- **Cataforese treated evaporator.**
- **Practical and easy 7 inch touch screen, in 7 languages.**
- **X - version: boosted cooling rate, unbeatable performances (85 minutes cycle) on request.**
- **Compact height, a compromise between maximum compatibility with all standard trolleys and oven racks and achieving maximum cooling capacity (reduced unwanted turbulence)**
- Easy data registration possible (HACCP), using core probe indicating the warmest core and the counting time.
- For trolleys, with entry inclination: easy use.
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

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



EF-C-MX3-TS7



MX 6 TWIN S TS7

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

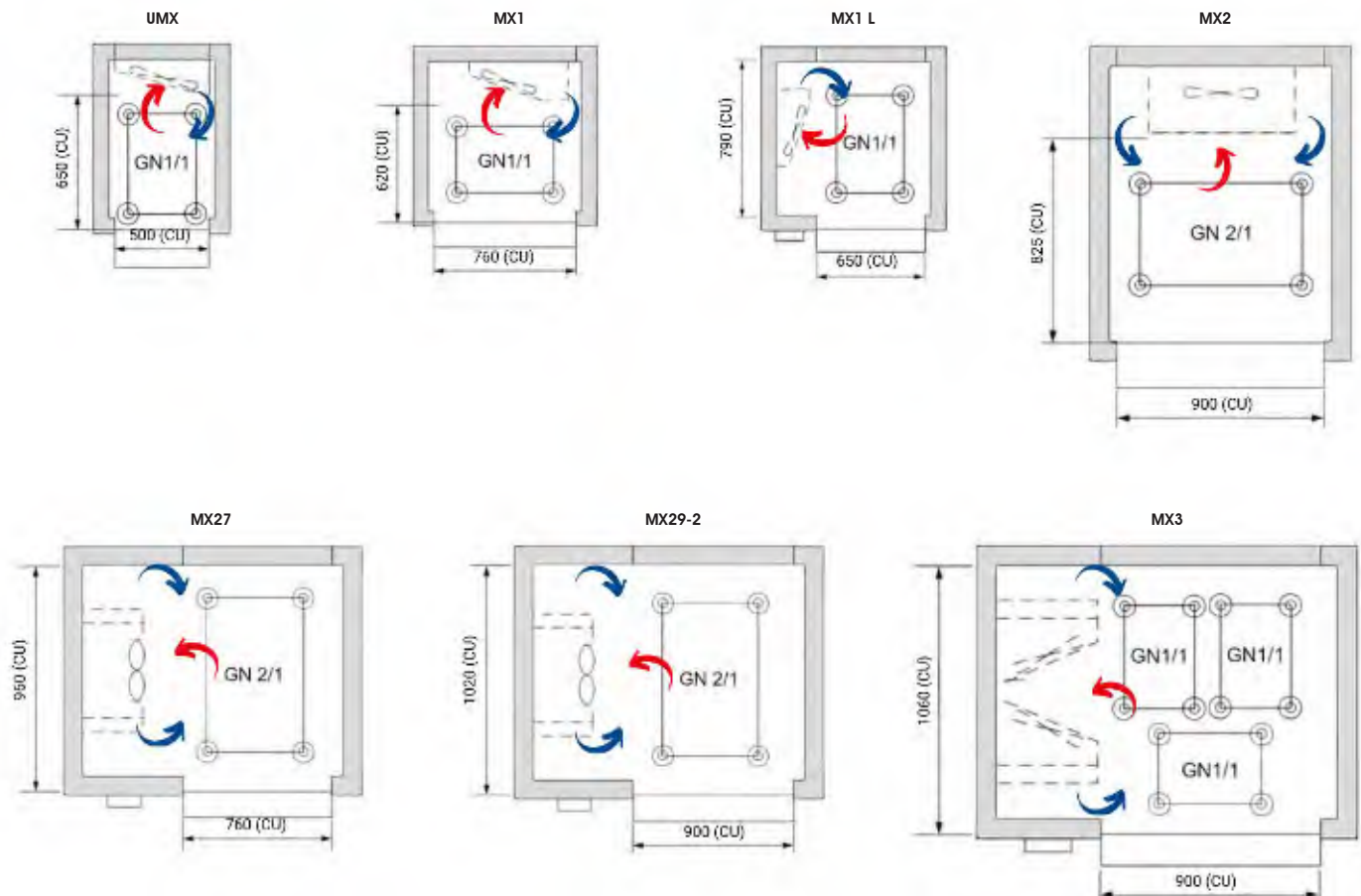
Grootkeukens voor collectiviteiten en catering
 Grandes cuisines pour collectivités et la distribution de repas
 Catering kitchens for collectivities and catering



Snelkoel- en snelvriescellen TS7-2

Cellules de refroidissement et surgélation rapide TS7-2

Cooling and blast-chilling cells TS7-2



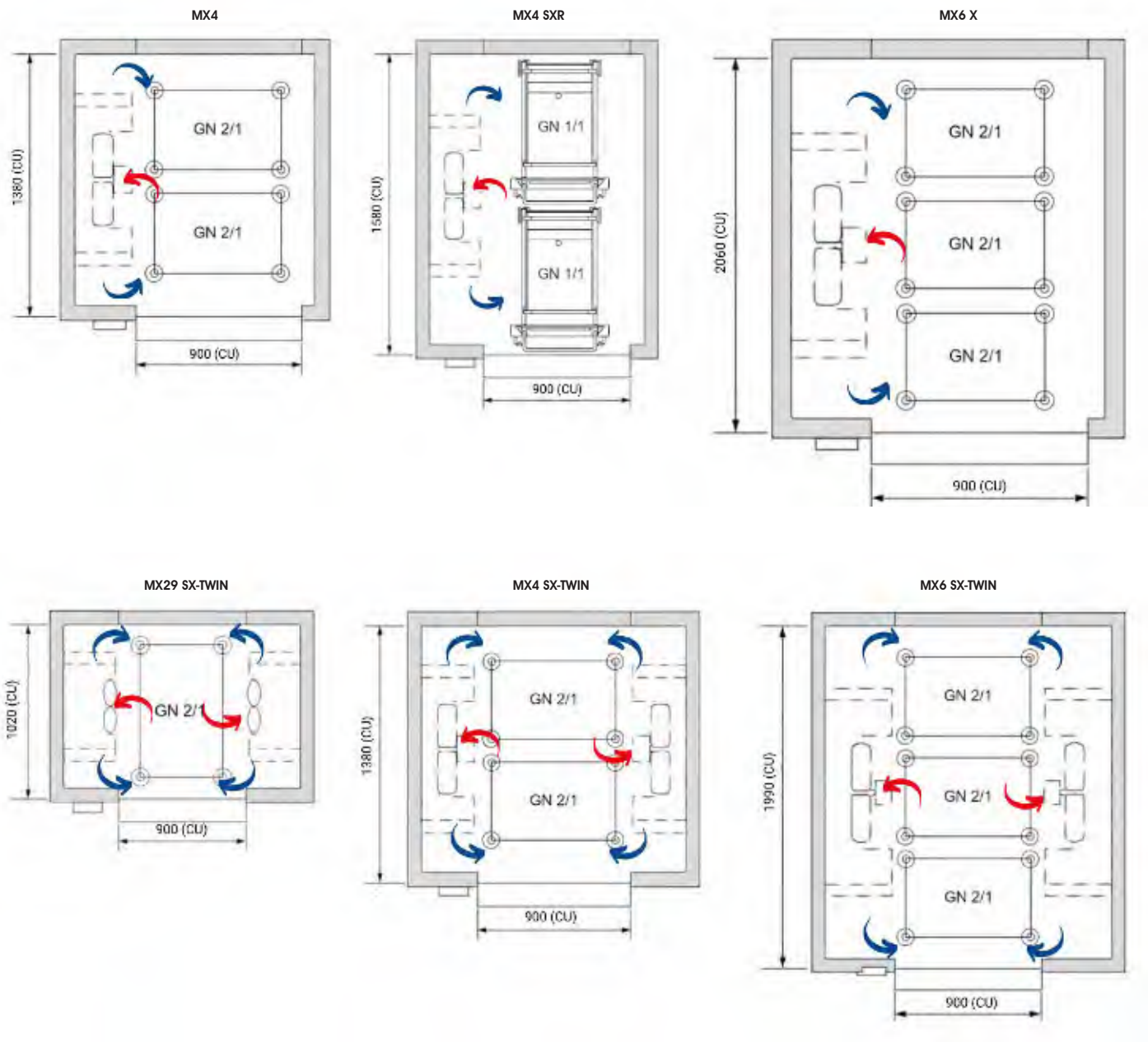
Grootkeukens voor collectiviteiten en catering
 Grandes cuisines pour collectivités et la distribution de repas
 Catering kitchens for collectivities and catering



Snelkoel- en snelvriescellen TS7-2

Cellules de refroidissement et surgélation rapide TS7-2

Cooling and blast-chilling cells TS7-2



INDUSTRIE
INDUSTRIE
INDUSTRY

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

EF KITS

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

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



EF-C-MX3-TS7

(**): 400/3/50 V

KOELTECHNISCHE GEDELTES EF - ENSEMBLES FRIGORIFIQUE EF - COLD KIT EF

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

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS

OPTIE 1	Optie gemengd gebruik - option usage mixte - option blast freezing.
OPTIE 2	CO2 60 BAR (excl. expansie-en magneetventiel - détendeur et électrovanne non fournis - without expansion and magnetic valve).
OPTIE 3	CO2 90 BAR (excl. expansie-en magneetventiel - détendeur et électrovanne non fournis - without expansion and magnetic valve).
OPTIE 4	Inox lekbak - bac d'écoulement inox - stainless steel drain pan.
OPTIE 5	Expansieventiel R448/R449A/452A - détendeur R448/449A/452A - expansion valve R448/449A/452A.
OPTIE 6	Werking met A2L op aanvraag - fonctionnement avec A2L sur demande - operation with A2L on request

SNELVRIEZEN - BAKKERIJ
SURGÉLATION - BOULANGERIE
BLAST FREEZING - BAKERY



SXP

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



SXP 19 A PLUS TS7

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

Bij bestelling: draaizin deur opgeven.

Sens d'ouverture de porte: spécifier à la commande.

When ordering: Specify direction of door rotation.

BAKKERIJ EN BANKETBAKKERIJ - BOULANGERIE ET PÂTISSERIE - BAKERY AND PASTRY : SXP							€ EXCL	
TYPE	STOCK							
SXP 7 A TS7-V2	4 WK	3 *	770 X 820 X 945	115	1600	4	8.028	
SXP 19 A TS7-V2	4 WK	4,5 *	770 X 820 X 1565	140	1700	10	9.769	9.088
SXP 19 A PLUS TS7-V2	4 WK	6 *	770 X 820 X 1565	150	2280	10	0.886	0.205
SXP 30 A TS7-V2	4 WK	9 *	770 X 820 X 1925	150	2480	15	2.114	1.433
SXP 43 A TS7-V2	4 WK	14 *	770 X 820 X 2235	210	4000	21	7.406	5.854
SXP 1 cS TS7-V2	4 WK	30 *	980 X 1091 X 2170	200	2700	1 X 60 X 40		3.342
SXP 1L cS TS7-V2	4 WK	30 *	1080 X 1091 X 2170	200	2700	1 X 60 X 40		4.458
SXP 2 cS TS7-V2	4 WK	60 *	1100 X 1451 X 2170	320	4400	2 X 60 X 40		6.691
SXP 27 cS TS7-V2	4 WK	60 *	1320 X 1231 X 2170	321	4400	2 X 60 X 40		7.808

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

HORECA
CATERING
RETAIL



SMART BC

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

Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en met eenvoudige bediening voor intensief gebruik.

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

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation simple, pour un usage intensif.

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

All models are equipped with a core probe and with simple digital controls designed for intensive use.



W14X



(*) : -10°C/+45°C
230 VAC / 50hz
(**) : 400/3/50

COMPACT SNELKOELEN - REFRROIDISSEMENT COMPACT RAPIDE - COMPACT BLAST CHILLING : SMART BC									
TYPE	STOCK	+10°C	-18°C						€ EXCL
W5XG	4 WK	18	13	710 X 700 X 843	5 X GN 1/1	105	795	1389 *	3.997
W10X	4 WK	45	30	780 X 800 X 1563	10 X GN 1/1	190	1597 *	2825 *	7.389
W14X	4 WK	70	55	780 X 800 X 1778	14 X GN 1/1	200	6582 **	5650 *	9.386

HORECA
CATERING
RETAIL

coldline

SMART BC



W10X



W5XG



**HORECA
CATERING
RETAIL**

MODI UP



modi

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

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

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

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

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

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



W7UG



(*) : -10°C/+45°C
230 VAC / 50hz

COMPACT SNELKOELEN - REFROIDISSEMENT COMPACT RAPIDE - COMPACT BLAST CHILLING : MODI UP									
TYPE	STOCK	 10°C	 18°C				 W	 W	 EXCL
W5UG	4 WK	20	14	710 X 700 X 853	5 X GN 1/1	105	1030	1565 *	€ 5.534
W6UG	4 WK	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1270	2084 *	€ 6.958
W7UG	4 WK	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1350	2084 *	€ 7.851

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS		
OPTIE 1	Scharnieren links - <i>charnières gauche</i> - Left door hinges. Grote modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - <i>modèles plus grands et autres versions sur demande</i> - larger models and other versions on request	313

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION F

coldline
VISION

DE VISIE OP MULTIFUNCTIONEEL WERKEN

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

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



W7F

UITVOERING

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



(*): -10°C

(**): 400/3/50 V

(•): koudemiddel - réfrigérant - refrigerant: **R452a**

VISION - F : BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W5F	4 WK	120	780 X 859 X 853	5 X EN (60 X 40) - GN 1/1	1930	1528 *	22	17	0.101
W6F	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	0.419
W7F	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	1.091
W10F	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5620 **	5440	50	40	4.306
W14F	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5700 **	5440	70	56	6.048
W20PF •	4 WK	220	1100 X 1104 X 1843	10 X GN 2/1 - (60 X 80)	7150 **	9820	80	60	24.947
W30F •	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7450 **	7751	90	66	26.477

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION F

coldline
VISION

LA VISION SUR TRAVAILLER MULTIFONCTION

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

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

EXECUTION

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

THE VISION AT MULTIFUNCTIONAL WORK

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

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

EXECUTION

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

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION NUVO

coldline
NUVŌ™

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

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



W14NUVO



(*): -10°C

(**): 400/3/50 V

(•): koudemiddel - réfrigérant - refrigerant: R452a

VISION - NUVO : BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W5NUVO	4 WK	120	780 X 859 X 853	5 X EN (60 X 40) - GN 1/1	1930	1528 *	22	17	0.937
W6NUVO	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	1.273
W7NUVO	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	1.217
W10NUVO	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	3043	5446	50	45	5.498
W14NUVO	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	3043	5446	70	60	7.366
W30NUVO •	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7450 **	7751	90	66	28.668

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

coldline

MODI & VISION

BLAST CHILLERS - BLAST FREEZERS 2.0 - VISION

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

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

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

VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRY

BLAST CHILLERS

coldline
VISION

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0 -40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FUNCTIES EN VERSIES

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

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

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

UITVOERING:

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

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0 -40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FONCTIONS ET VERSIONS

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

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

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

EXECUTION:

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



VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRY

BLAST CHILLERS

coldline
VISION

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0 -40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

■ FONCTIONS ET VERSIONS

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

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

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

EXECUTION:

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



Gedemonteerd geleverd - livraison démontée - supplied disassembled.

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

Options on request: ramp, CO2, ...

(*): -10°C/+45°C
(**): 400/3/50 V

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

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W151KUR-2D	6 WK	1245	1600 X 3640 X 2510	3 X EN (60 X 80) - GN 2/1	3810	61,83 *	600	480	[75.515
W150LKUR-2D	6 WK	1300	1850 X 3640 X 2510	3 X (100 X 100) - GN 2/1	6400	68,94 *	600	480	[86.576
W200KUR-2D	6 WK	1620	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	52,86 *	640	480	[90.973
W201KUR-2D	6 WK	1640	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	82,44 *	800	640	[100.067
W202KUR-2D	6 WK	1655	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	8540	91,92 *	1040	800	[110.078
W200LKUR-2D	6 WK	1715	1850 X 4680 X 2510	4 X (100 X 100) - GN 2/1	8540	91,92 *	800	640	[114.991
W250LKUR-2D	6 WK	2130	1850 X 5720 X 2510	5 X (100 X 100) - GN 2/1	10670	114,90 *	1000	800	[128.426
W300LKUR-2D	6 WK	2545	1850 X 6760 X 2510	6 X (100 X 100) - GN 2/1	12810	137,88 *	1200	960	[152.728

COLDLINE COSMO HUB MONITORING



DE VISIE OP MORGEN

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

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

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

LA VISION SUR DEMAIN

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

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

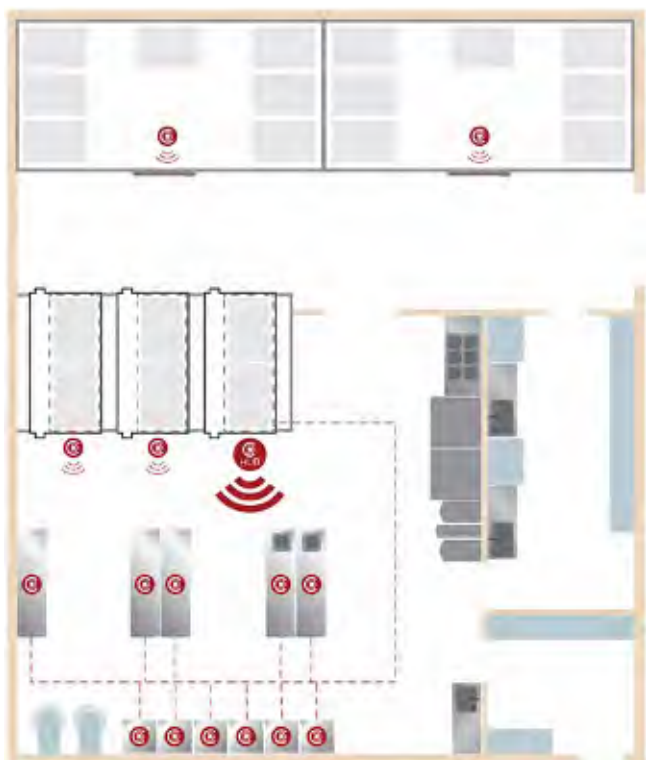
Surveillance 24/7 possible, avec rapport d'anomalies, par exemple coupure de courant, usage fautif, ou déviation important des paramètres. Ainsi vous êtes en mesure d'obtenir un maximum d'efficacité.

THE VISION ON TOMORROW

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

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

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



COVERING ALL ACTIVITIES


Waarom er een verschil is tussen afkoelen en bewaren.

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

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

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

Why there is a difference between chilling and conservation.

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



IJsmachines

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

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

Ice machines

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

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

Machines à glace

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

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

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

	 IJSMACHINES	 MACCHINE À GLACE	 ICE MACHINES
(172-183)	IJSBLOKMACHINES	MACHINES À GLAÇONS	ICE CUBE MACHINES
172	SMART-LINE	SMART-LINE	SMART-LINE
173	CHERRY & MARACUJA	CHERRY & MARACUJA	CHERRY & MARACUJA
174	COCO-LINE	COCO-LINE	COCO-LINE
175	CRUSHER	CRUSHER	CRUSHER
(176-177)	HIGH-LINE	HIGH-LINE	HIGH-LINE
(178-179)	TOP-LINE	TOP-LINE	TOP-LINE
(180-182)	COMBI-LINE	COMBI-LINE	COMBI-LINE
183	CUBE-LINE	CUBE-LINE	CUBE-LINE
(184-185)	SPECIALE IJSBLOKMACHINES	MACHINES À GLAÇONS SPÉCIALES	SPECIAL ICE CUBE MACHINES
(184-185)	LIFE KITCHEN-LINE	LIFE KITCHEN-LINE	LIFE KITCHEN-LINE
(186-189)	KORRELIJSMACHINES	MACHINES À GLACE PILÉE	FLAKE ICE MACHINES
186	FLAKE-LINE	FLAKE-LINE	FLAKE-LINE
187	NUGGET-LINE	NUGGET-LINE	NUGGET-LINE
188	MICRO-CUBES	MICRO-CUBES	MICRO-CUBES
189	MEGA-LINE	MEGA-LINE	MEGA-LINE
(190-195)	SCHERFIJSMACHINES	MACHINES À GLACE ÉCAILLE	SCALE ICE MACHINES
(190-191)	ICE PACK	ICE PACK	ICE PACK
(192-193)	ICE GENERATORS	ICE GENERATORS	ICE GENERATORS
(194-195)	PREMIUM ICE GENERATORS	PREMIUM ICE GENERATORS	PREMIUM ICE GENERATORS
(196-199)	IJSYSTEMEN	SYSTÈMES DE GLACE	ICE SYSTEMS
196	ORBITAL SILO	ORBITAL SILO	ORBITAL SILO
197	ICE CONVEYOR	ICE CONVEYOR	ICE CONVEYOR
198	COMBINES	COMBINES	COMBINES
199	SPECIALS	SPECIALS	SPECIALS
(200-201)	LIJST MET ICONEN	LISTE DES ICÔNES	LIST OF ICONS

IJSBLOKMACHINES - VOLLE BLOKJES
MACHINES À GLAÇONS PLEINS
ICE CUBE MACHINES - FULL CUBES



SMART-LINE



SMART-LINE S 18 L

- Compacte machine voor kleine tot middelgrote horecazaken.
 - Zeer courante sproeitechniek voor klare volle ijsblokjes.
 - Volle ijsblokken, ideaal voor cocktails, borrels, ...
Smelten trager in het glas (diameter ca. 27 à 37mm, hoogte 32mm, gewicht 18 à 20g).
 - Standaard inbegrepen: halfautomatisch reinigingsprogramma -> hygiëne (HACCP).
 - Ventilatie vooraan, inbouwbaar (behalve S 18L)
 - Luchtgekoelde condensor (watergekoeld op aanvraag)
- Appareil avec design neutre, gris clair.
 - Machine compacte pour petits et moyens commerces horeca.
 - Technique d'injection très courante pour des glaçons pleins et transparents.
 - Glaçons pleins, idéals pour cocktails et spiritueux, fondent moins vite dans le verre (diamètre ca. 27 à 37mm, hauteur 32mm, poids 18 à 20g).
 - Muni standard d'un programme de nettoyage semi-automatique -> hygiène (HACCP).
 - Ventilation frontale, encastrable (sauf modèle S 18L)
 - Condenseur refroidi par air (refroidi par eau sur demande)

IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : SMART-LINE								
TYPE	STOCK	 KG	 KG	 EXT mm	 KG	 W	 L/KG	€ EXCL.
S 18 L	STOCK	18	6,5	345 X 460 X 613	29	350	9,5	1.427
S 38 L	4 WK	38	17	495 X 573 X 845	50	460	4,3	2.769
S 58 L	3 WK	58	20	495 X 573 X 992	54	730	5,1	3.224

L = Luchtgekoeld - refroidissement par air - air cooled.
S 38 L: Volledig inbouwbaar - entièrement encastrable - built-in version.

IJSBLOKMACHINES - VOLLE BLOKJES MACHINES À GLAÇONS PLEINS ICE CUBE MACHINES - FULL CUBES



CHERRY & MARACUJA

- Light grey neutral design of the appliance.
- Compact machine for small to medium sized catering business.
- Very common spray technics for clear full ice cubes.
- Full ice cubes, ideal for cocktails, spirituals,... Slower melting in the glass (diameter ca. 27 to 37mm, height 32mm, weight 18 to 20g).
- Standard a half automatic cleaning program included -> hygiene (HACCP).
- Front ventilation, built-in (except for the S 18L model)
- Air-cooled condenser (water-cooled on request)



CHERRY C 38

C 28 - 90



IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : CHERRY & MARACUJA								
TYPE	STOCK	KG	KG	mm	KG	W	L/h	€ EXCL.
C 28 A	4 WK	28	6,5	340 X 480 X 600	29	300	2,3	1.560
C 38 A	4 WK	38	11,5	400 X 540 X 690	34	370	3,2	1.790
C 46 A	4 WK	46	15	500 X 540 X 690	38	480	3,8	1.940
C 54 A	STOCK	54	22	500 X 580 X 800	42	520	4,5	2.210
C 70 A	4 WK	70	42	700 X 580 X 995	53	620	10,3	2.740
C 90 A	4 WK	86	42	700 X 580 X 995	54	670	9,1	2.990
M 145 A*	5 WK	145		560 X 620 X 575	53	650	7,7	4.160
MG 105*	5 WK		101	570 X 850 X 1050	36	0		1.420

A = Luchtgekoeld - refroidissement par air - air cooled.

* = Split systeem, machine op separate bunker, grotere modellen op aanvraag - système split, machine sur réserve séparée, modèles plus grands sur demande
Split system, machine on top of separate bin, bigger models at request.

* = 3 types ijsblokjes (6/10/17g) - 3 types de glaçons (6/10/17 g) - 3 types of ice cubes (6/10/17 g)

IJSBLOKMACHINES - HOLLE BLOKJES MACHINES À GLAÇONS CREUX ICE CUBE MACHINES - HOLLOW CUBES



COCO K-LINE

- Unieke bedrijfszekere productie met paddelsysteem, ongevoelig voor kalk
- Laag waterverbruik
- Grote bunker voor flexibel werken
- Frontale lucht in – en uitlaat, condensor voorzien van reinigbare filter, extra luchtuitlaat langs een zijkant
- Verhoogde waterafvoer voor een praktische aansluiting
- Maakt bak leeg bij stilstand (geen stilstaand water) -> verbeterde hygiëne (HACCP)
- Elektronische regeling met condensorbewaking, storingsanalyse, USB – aansluiting en App Mylce, via Bluetooth of Wi-Fi
- Esthetische holle vorm, die meer en sneller warmte wisselt dan volle blokjes



COCO K 36 A

- Procédé de production unique, grâce au système à palettes, insensible au calcaire
- Faible consommation d'eau
- Grande réserve pour un fonctionnement flexible
- Entrée et sortie d'air frontales, condenseur doté d'un filtre nettoyable, sortie d'air latérale supplémentaire
- Evacuation d'eau pour un raccordement pratique
- Vidange du bac d'eau pendant arrêt (pas d'eau stagnante) -> hygiène améliorée (HACCP)
- Régulation électronique avec surveillance du condenseur, analyse d'anomalies et Appli Mylce, via Bluetooth ou Wi-Fi
- Forme creuse esthétique, plus rapide en échange thermique que des glaçons pleins

- Unique faithful production with palettes system, not sensible to lime
- Low water consumption
- Large storage bin for flexible functioning
- Front air intake and outlet, condenser with cleanable filter, extra side outlet
- Lifted water drain for a practical connection
- Tray drain during stops (no staying water) -> improved hygiene (HACCP)
- Electronic control with condenser surveillance, failure analysis, USB – connection and App Mylce, via Bluetooth or Wi-Fi
- Aesthetic hollow form, faster heat exchanging relative to full cubes



IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : COCO

TYPE	STOCK	 KG	 KG	 EXT mm	 KG	 L/h	 W	 € EXCL
K 23 A	STOCK	23	7	340 X 545 X 690	30	2,4	200	1.680
K 25 A	4 WK	25	10	400 X 545 X 690	33	2,2	190	1.820
K 30 A	4 WK	28	10	400 X 545 X 690	32	2,5	190	2.035
K 36 A	4 WK	36	12	450 X 545 X 690	36	3,8	230	2.290

IJCRUSHERS BROYEURS DE GLACE ICE CRUSHERS



CRUSHER

- RVS binnen en buiten -> hygiëne (HACCP) & duurzaamheid.
- Zeer sterke vermalder.

- Compacte machine voor kleine tot middelgrote horecazaken.
- Mooi doorzichtig gemalen ijs, ideaal voor cocktails, buffetten,...



- Inox intérieur et extérieur -> hygiène (HACCP) & durabilité.
- Broyeur ultra- robuste.

- Machine compacte pour des petits et moyens commerces horeca.
- Une belle glace broyée transparente, idéale pour des cocktails, buffets,...

- Stainless steel interior and exterior -> hygiene (HACCP) & durability.
- Very strong crusher.

- Compact machine for small to medium sized catering business.
- Beautiful transparent crushed ice, ideal for cocktails, buffets,...



CRUSHER C 103



IJCRUSHERS - BROYEURS DE GLACE - ICE CRUSHERS : CRUSHER

TYPE	STOCK	 KG	 KG		 KG	 W	 EXCL
C 103	STOCK	3	1	175 X 330 X 315	10	150	1.021
C 105	1 WK	5	5	370 X 315 X 515	21	150	1.780

IJSBLOKMACHINES
MACHINES À GLAÇONS
ICE CUBE MACHINES



HIGH-LINE

- Volledig inbouwbare machines.
- Inox constructie binnen en buiten. -> lange levensduur
-> lage onderhoudskost -> uitstekende hygiëne (HACCP).
- Weinig voortijdig afsmelten van ijsblokken door echte PUR- isolatie, geïsoleerd RVS deksel.
- Kalkongevoelig en betrouwbaar “wave system” (schommelende bak), zonder pomp, zonder verstuiers, geen bewegende delen in het water -> onderhoudsvrije machine.
- Beperkt water- en energieverbruik: Ca. 3 liter per kg geproduceerd ijs, daarenboven lage ecologische footprint: fabrikant in Kaiserslautern, op slechts 300-tal km van Brussel. -> ecologisch en economisch.
- Grote, praktische bunker met inox frontdeksel.
- Maakt waterbak leeg bij stilstand (geen stilstaand water) -> verbeterde hygiëne (HACCP).
- Rechtstreeks regelbaar formaat ijsblokjes (hoogte, dikte), niet door tijdsinstelling e.d.
- Esthetische holle vorm, die meer en sneller warmte wisselt dan volle blokjes.



HIGH-LINE W 25 LE



IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : HIGH-LINE									
TYPE	STOCK	KG	KG	mm		W	W	L/KG	€ EXCL
W 23 LE	STOCK	20	6,5	334 X 545 X 655	36	250	324	3,1	2.204
W 25 LE	STOCK	22	8	400 X 445 X 690	40	270	324	3,5	2.258
W 55 LE	STOCK	55	17	500 X 555 X 810	55	460	602	2,7	3.279
W 25 W	4WK	22	8	400 X 445 X 690	40	240	324	10,1	REQ
W 55 W	4WK	55	17	500 X 555 X 810	55	430	602	9,9	REQ

REQ = op aanvraag - sur demande - on request.

IJSBLOKMACHINES MACHINES À GLAÇONS ICE CUBE MACHINES



HIGH-LINE

- Machines complètement intégrables.
 - Construction inox intérieur et extérieur -> grande longévité -> coût d'entretien minimal -> hygiène excellente (HACCP).
 - Peu de fonte prématurée des glaçons par une vraie isolation PUR, un couvercle isolé revêtement inox.
 - Insensible au calcaire et système fiable "wave system" (oscillation), sans pompe, sans gicleurs, pas de pièces en mouvement dans le bac -> machine sans entretien particulier.
 - Consommation réduite d'eau et d'énergie: environ 3 litres par kg de glace produit, en plus un très faible impact écologique: constructeur à Kaiserslautern, à seulement quelques 300 km de Bruxelles. -> écologique et économique.
 - Grande réserve pratique avec couvercle frontal en inox.
 - Vidange du bac d'eau pendant arrêt (pas d'eau stagnante) -> hygiène améliorée (HACCP).
 - Format du glaçon directement réglable (hauteur, épaisseur), pas avec horloge.
 - Forme creuse esthétique, plus rapide en échange thermique que des glaçons pleins.
- Completely built-in machines.
 - Stainless steel construction interior and exterior -> long service life -> low maintenance cost -> outstanding hygiene (HACCP).
 - Less premature melting because of a real PUR insulation, on insulated stainless steel frontlid.
 - Insensible to calcification and reliable system "wave system" (oscillation), no pump, no nozzles, no moving parts in the water -> machine without particular maintenance.
 - Low water and energy consumption: only about 3 litres per kg ice produced, moreover a very low ecological impact: manufacturer at Kaiserslautern, only about 300 km from Brussels. -> ecologic and economic.
 - Big handy bunker with stainless steel frontal lid.
 - Tray drain during stops (no staying water) -> improved hygiene (HACCP).
 - Directly adjustable format ice cube (height, thickness), not by timesetting, etc.
 - Esthetic hollow form, faster heat exchanging relative to full cubes.



HIGH-LINE W 25 LE

IJSBLOKMACHINES
MACHINES À GLAÇONS
ICE CUBE MACHINES



TOP-LINE



TOP-LINE W 21 L / W

- RVS constructie binnen en buiten
- > lange levensduur -> lage onderhoudskost -> uitstekende hygiëne (HACCP).
- Weinig voortijdig afsmelten van ijsblokken door echte PUR-isolatie, kunststof deksel en koelgroep niet onder de bunker.
- Kalkongevoelig en betrouwbaar "wave system" (schommelende bak), zonder pomp, zonder verstuivers, geen bewegende delen in het water -> onderhoudsvrije machine.
- Beperkt water- en energieverbruik: slechts 3 liter per kg geproduceerd ijs, daarenboven lage ecologische footprint: fabrikant in Kaiserslautern, op slechts 300-tal km van Brussel.
- Grote, praktische bunker met doorzichtig frontdeksel en LED belichting.
- Maakt waterbak leeg bij stilstand (geen stilstaand water) -> verbeterde hygiëne (HACCP).
- Rechtstreeks regelbaar formaat ijsblokjes (hoogte, dikte), niet door tijdsinstelling e.d.
- Esthetische holle vorm, die meer en sneller warmte wisselt dan volle blokjes.
- Watergekoelde versie indien omgevingstemperatuur $\geq 30^{\circ}\text{C}$ (en $< 45^{\circ}\text{C}$).



HOLLOW CONE



TOP-LINE LE



IJSBLOKMACHINES MACHINES À GLAÇONS ICE CUBE MACHINES



TOP-LINE

- Construction inox intérieur et extérieur -> grande longévité -> coût d'entretien minimal -> hygiène excellente (HACCP).
- Peu de fonte prématurée des glaçons par une vraie isolation PUR, un couvercle en matière synthétique et l'absence d'un groupe frigorifique en-dessous de la réserve.
- Insensible au calcaire et système fiable "wave system" (oscillation), sans pompe, sans gicleurs, pas de pièces en mouvement dans le bac -> machine sans entretien particulier.
- Consommation réduite d'eau et d'énergie: seulement 3 litres par kg de glace produit, en plus un très faible impact écologique: constructeur à Kaiserslautern, à seulement quelques 300 km de Bruxelles.
- Version super écologique au R290 possible, (sur demande) -> écologique et économique.
- Grande réserve pratique avec couvercle frontal transparent et éclairage LED.
- Vidange du bac d'eau pendant arrêt (pas d'eau stagnante) -> hygiène améliorée (HACCP).
- Format du glaçon directement réglable (hauteur, épaisseur), pas avec horloge.
- Forme creuse esthétique, plus rapide en échange thermique que des glaçons pleins.
- Version condenseur à eau si la température ambiante $\geq 30^{\circ}\text{C}$ (et $< 45^{\circ}\text{C}$).
- Stainless steel construction interior and exterior -> long service life -> low maintenance cost -> outstanding hygiene (HACCP).
- Less premature melting because of a real PUR insulation, a plastic lid and no heat of a condensing unit underneath the bunker.
- Insensible to calcification and reliable system "wave system" (oscillation), no pump, no nozzles, no moving parts in the water -> machine without particular maintenance.
- Low water and energy consumption: only 3 litres per kg ice produced, moreover a very low ecological impact: manufacturer at Kaiserslautern, only about 300 km from Brussels.
- Big handy bunker with transparent frontal lid and LED lighting.
- Tray drain during stops (no staying water) -> improved hygiene (HACCP).
- Directly adjustable format ice cube (height, thickness), not by timesetting, etc.
- Esthetic hollow form, faster heat exchanging relative to full cubes.
- Water cooled condenser if at ambient temperature $\geq 30^{\circ}\text{C}$ (and $< 45^{\circ}\text{C}$).

IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : TOP-LINE									
TYPE	STOCK	 KG	 KG	 mm		 W	 L/KG	 L/KG	€ EXCL
W 21 L	STOCK	24	9	365 X 530 X 475	33	300	3,3		[2.311
W 21 LE	2 WK	24	9	460 X 530 X 540	38	350	3,3		[2.505
W 21 W	2 WK	24	9	365 X 530 X 475	33	300	3,3	6,6	[2.537
W 31 L	STOCK	35	15	465 X 530 X 525	39	390	2,9		[2.741
W 31 LE	2 WK	35	15	560 X 530 X 590	42	440	2,9		[3.178
W 31 W	2 WK	35	15	465 X 530 X 525	39	390	2,9	8,2	[3.236
W 51 L	STOCK	55	29	485 X 615 X 665	49	480	2,7		[3.279
W 51 LE	2 WK	55	29	580 X 615 X 730	51	530	2,7		[3.806
W 51 W	2 WK	55	29	485 X 615 X 665	49	480	2,7	7,2	[3.864
W 81 L	STOCK	80	50	615 X 645 X 855	71	600	2,7		[4.354
W 81 W	3 WK	80	50	615 X 645 X 855	71	560	2,7	10,8	[4.854
W 121 L	3 WK	126	80	860 X 650 X 1075	109	960	2,2		REQ
W 121 W	3 WK	126	80	860 X 650 X 1075	106	900	2,2	16	REQ

L = Luchtgekoeld - refroidissement par air - air cooled.

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

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

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

REQ = op aanvraag - sur demande - on request.

IJSBLOKMACHINES
MACHINES À GLAÇONS
ICE CUBE MACHINES

COMBI-LINE



COMBI-LINE W 80 EL



 1 CONCEPT - 2 SOORTEN IJS - COMPACT

- RVS constructie binnen en buiten-> lange levensduur
-> lage onderhoudskost + uitstekende hygiëne (HACCP).
- Weinig voortijdig afsmelten van ijsblokken door echte PUR-isolatie, kunststof deksel en koelgroep niet onder de bunker.
- Kalkongevoelig en betrouwbaar "wave system" (schommelende bak), zonder pomp, zonder verstuivers, geen bewegende delen in het water -> onderhoudsvrije machine.
- Beperkt water- en energieverbruik: slechts 3-tal liter per kg geproduceerd ijs, daarenboven lage ecologische footprint: fabrikant in Kaiserslautern, op slechts 300-tal km van Brussel.
- Grote, praktische bunker met doorzichtig frontdeksel en LED belichting.
- Maakt waterbak leeg bij stilstand (geen stilstand water) -> verbeterde hygiëne (HACCP).
- Rechtstreeks regelbaar formaat ijsblokjes (hoogte, dikte), niet door tijdsinstelling e.d.
- Esthetische holle vorm, die meer en sneller warmte wisselt dan volle blokjes.
- Watergekoelde versie indien omgevingstemperatuur $\geq 30^{\circ}\text{C}$ (en $< 45^{\circ}\text{C}$).
- Compacte machine voor 2 soorten ijs: grondoppervlak slechts 0,4 à 0,9 m².
- Zeer sterke vermaler.
- Mooi doorzichtig gemalen ijs, ideaal voor cocktails, buffetten,...
- Bestaat ook in versie met dispenser en ijskar met eventueel ijsemers. (versie...F)



IJSBLOKMACHINES MACHINES À GLAÇONS ICE CUBE MACHINES



COMBI-LINE

1 CONCEPT - 2 SORTES DE GLACE - COMPACT

- Construction inox intérieur et extérieur -> grande longévité -> coût d'entretien minimal -> hygiène excellente (HACCP).
- Peu de fonte prématurée des glaçons par une vraie isolation PUR, un couvercle en matière synthétique et par l'absence d'un groupe frigorifique en- dessous de la réserve.
- Insensible au calcaire et système fiable "wave system" (oscillation), sans pompe, sans gicleurs, pas de pièces en mouvement dans le bac -> machine sans entretien particulier.
- Consommation réduite d'eau et d'énergie: seulement 3 litres par kg de glace produit, en plus un très faible impact écologique: constructeur à Kaiserslautern, à seulement quelques 300 km de Bruxelles.
- Grande réserve pratique avec couvercle frontal transparent et éclairage LED.
- Vidange du bac d'eau pendant arrêt (pas d'eau stagnante) -> hygiène améliorée (HACCP).
- Format du glaçon directement réglable (hauteur, épaisseur), pas avec horloge.
- Forme creuse esthétique, plus rapide en échange thermique que des glaçons pleins.
- Version condenseur à eau si la température ambiante $\geq 30^{\circ}\text{C}$ (et $< 45^{\circ}\text{C}$).
- Machine compacte pour 2 sortes de glace: surface au sol de seulement 0,4 à 0,9 m².
- Broyeur ultra- robuste.
- De belle glace broyée transparente, idéale pour des cocktails, buffets,...
- Existe aussi en version avec distributeur et chariot à glace et éventuellement des seaux à glace. (version...F)

1 CONCEPT - 2 SORTS OF ICE - COMPACT

- Stainless steel construction interior and exterior -> long service life -> low maintenance cost -> outstanding hygiene (HACCP).
- Less premature melting because of a real PUR insulation, a plastic lid and no heat of a condensing unit underneath the bunker.
- Insensible to calcification and reliable system "wave system" (oscillation), no pump, no nozzles, no moving parts in the water -> machine without particular maintenance.
- Low water and energy consumption: only 3 litres per kg produced ice, moreover a very low ecological impact: manufacturer at Kaiserslautern, only about 300 km from Brussels.
- Big handy bunker with transparent frontal lid and LED lighting.
- Tray drain during stops (no staying water) -> improved hygiene (HACCP).
- Directly adjustable format ice cube (height, thickness), not by timesetting, etc.
- Esthetic hollow form, faster heat exchanging relative to full cubes.
- Water cooled condenser possible when ambient temperature $\geq 30^{\circ}\text{C}$ (and $< 45^{\circ}\text{C}$).
- Compact machine for 2 kinds of ice: floor surface only 0,4 to 0,9m².
- Very strong crusher.
- Beautiful transparent crushed ice, ideal for cocktails, buffets,...
- Exists also as a version with dispenser and ice chart with eventually ice buckets (version...F)

IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : COMBI-LINE									
TYPE	STOCK	KG	KG	EXT mm	KG	W	L/KG	L/KG	€ EXCL
W 80 CL	3 WK	80	67	715 X 605 X 1815	130	750	2,7		7.268
W 80 ECL	3 WK	80	67	715 X 605 X 1815	138	750	2,7		8.589

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

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

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

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

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

IJSBLOKMACHINES
MACHINES À GLAÇONS
ICE CUBE MACHINES



COMBI-LINE



COMBI-LINE W 240 EL

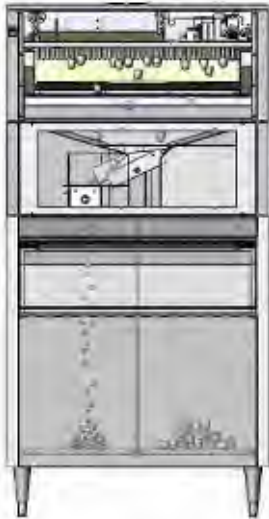


COMBI-LINE W 120 EL

IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : COMBI-LINE										
TYPE	STOCK	KG	KG	mm					€ EXCL	R----
W 120 EL	3 WK	126	130	890 X 670 X 1400	119	960	2,2		7.937	R290
W 120 CL	3 WK	126	130	890 X 670 X 1720	157	1080	2,2		9.345	R290
W 120 ECL	3 WK	126	130	890 X 670 X 1720	162	1080	2,2		10.678	R290
W 240 EL	3 WK	240	220	1020 X 890 X 1520	190	1200	2,1		13.258	R449A
W 240 CL	3 WK	240	220	1020 X 890 X 1920	235	1320	2,1		14.315	R449A
W 240 ECL	3 WK	240	220	1020 X 890 X 1920	240	1320	2,1		15.805	R449A

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

COMBI-LINE HOLLOW CONE



IJSBLOKMACHINES MACHINES À GLAÇONS ICE CUBE MACHINES



CUBE-LINE

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



CUBE-LINE IC 130 EL/EW

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

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



IJS CRUSHERS - BROyeurs DE GLACE - ICE CRUSHERS : CUBE-LINE										
TYPE	STOCK	KG	KG	mm	KG	W	L/KG	L/KG	EXCL	
IC 50 EL •	STOCK	50	20	500 X 600 X 800	60	550	1,8		2.840	
IC 130 EL	3 WK	125	60	715 X 605 X 1815	132	1020	2,2		3.851	
IC 130 EW	3 WK	125	60	715 X 605 X 1815	132	1020	2,2	16	3.944	

L = Luchtgekoeld - refroidissement par air - air cooled.

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

(•) = zowel inbouw als vrije opstelling - aussi bien en pose encastrée qu'en pose libre - both built-in and freestanding installation.

SPECIALE IJSBLOKMACHINES
MACHINES À GLAÇONS SPÉCIALES
SPECIAL ICE CUBE MACHINES



LIFE KITCHEN LINE



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



IJSBLOKMACHINES - MACHINES À GLAÇONS - ICE CUBE MACHINES : LIFE-LINE							
TYPE	STOCK	KG	KG	EXT mm	KG	W	EXCL
W 20 W	STOCK	15	5	555 / 595 X 460 / 498 X 455 / 458 *	47	160	€ 3.313
W 20 W-B	REQ	15	5	555 / 595 X 460 / 498 X 455 / 458 *	47	160	€ 3.442

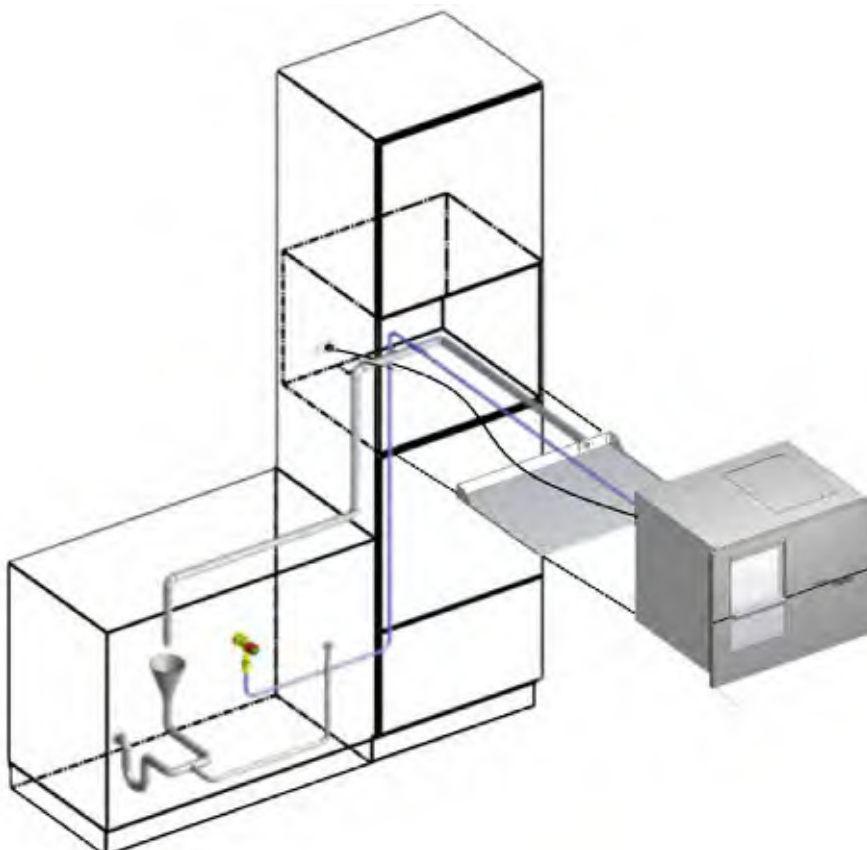
*: Inbouw / buitenafmetingen - dimensions encastrement / hors tout - dimensions built-in / exterior.
B: Frontpaneel in gewafelde inox, kleur antraciet - panneau frontal en inox gaufré, couleur antracite - Frontpanel in corrugated stainless steel, charcoal grey.
REQ: Op vraag - sur demande - on request.

SPECIALE IJSBLOKMACHINES MACHINES À GLAÇONS SPÉCIALES SPECIAL ICE CUBE MACHINES



LIFE KITCHEN LINE

- Très belles machines complètement intégrables, de manière lisse.
 - Construction inox intérieur et extérieur -> grande longévité -> coût d'entretien minimal -> hygiène excellente (HACCP).
 - Peu de fonte prématurée des glaçons par une vraie isolation PUR, un couvercle en matière synthétique et l'absence d'un groupe frigorifique en-dessous de la réserve.
 - Insensible au calcaire et système fiable "wave system" (oscillation), sans pompe, sans gicleurs, pas de pièces en mouvement dans le bac -> machine sans entretien particulier.
 - Consommation réduite d'eau et d'énergie, en plus un très faible impact écologique: constructeur à Kaiserslautern, à seulement quelques 300 km de Bruxelles. -> écologique et économique.
 - Grande réserve pratique avec couvercle frontal en inox.
 - Vidange du bac d'eau pendant arrêt (pas d'eau stagnante) -> hygiène améliorée (HACCP).
 - Format du glaçon directement réglable (hauteur, épaisseur), pas avec horloge.
 - Forme creuse esthétique, plus rapide en échange thermique que des glaçons pleins.
 - Condenseur à air sur demande, ainsi que panneau avant en couleur RAL mate ou brillante.
- Beautiful, completely built-in machines.
 - Stainless steel construction interior and exterior -> long service life -> low maintenance cost -> outstanding hygiene (HACCP).
 - Less premature melting because of a real PUR insulation, a plastic lid and no heat of a condensing unit underneath the bunker.
 - Insensible to calcification and reliable system "wave system" (oscillation), no pump, no nozzles, no moving parts in the water -> machine without particular maintenance.
 - Low water and energy consumption, moreover a very low ecological impact: manufacturer at Kaiserslautern, only about 300 km from Brussels. -> ecologic and economic.
 - Big handy bunker with stainless steel frontal lid.
 - Tray drain during stops (no staying water) -> improved hygiene (HACCP).
 - Directly adjustable format ice cube (height, thickness), not by timesetting, etc.
 - Esthetic hollow form, faster heat exchanging relative to full cubes.
 - Air-cooled condensor available on request, as well as front panel in matte or glossy RAL color.



KORRELIJSMACHINES MACHINES À GLACE PILEE FLAKE ICE MACHINES



FLAKE-LINE

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

- Zeer compacte machines.
- Korrelijs van -0,5°C voor laboratoria, ziekenhuizen, bakkerijen, slagerijen, horecazaken, kleinere viswinkels, buffetten,...
- Modellen met geïntegreerde reserve of voor installatie op een aparte reserve.

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

- Machines très compactes.
- Glace à paillettes à -0,5°C pour des laboratoires, hôpitaux, boulangeries, boucheries, horeca, poissonniers, buffets,...
- Modèles avec réserve intégrée ou pour installation sur réserve séparée.

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

- Very compact machines.
- Flake ice at -0,5°C for laboratories, hospitals, bakeries, butcher shops, gastronomy, smaller fish shops, salad bars,...
- Models with built-in bin or for installation on a separate bin.



FLAKE-LINE B125A



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

TYPE	STOCK	 24h KG	 KG	 EXT mm	 KG	+stockage type	 W	€ EXCL
B 95 CA	5 WK	90	18	500 X 600 X 694	48	Inbegrepen - inclus - included	410	3.950
B 130 CA	5 WK	130	18	500 X 600 X 694	50		570	4.220
B 160 CA	5 WK	165	50	700 X 650 X 995	65		610	4.550
B 200 CA	5 WK	210	50	700 X 650 X 995	65		720	4.780
B 125 A	5 WK	130		570 X 545 X 535	53		610	4.550
B 165 A	5 WK	165		570 X 545 X 535	55	op aanvraag - sur demande - on request	660	5.020
B 205 A	5 WK	210		570 X 545 X 535	57		690	5.260
B 305 SA	5 WK	272		570 X 545 X 535	57		950	7.450
B 405 A	5 WK	400		668 X 668 X 709	103		1400	8.450

Watergekoelde versies en grotere producties op aanvraag - refroidissement par l'eau et plus grandes capacités sur demande - water cooled versions and bigger capacities on request.
Separate bunkers op vraag verkrijgbaar - réserves séparées disponibles sur demande - separate bins available on request.

KORRELIJSMACHINES MACHINES À GLACE PILEE FLAKE ICE MACHINES



NUGGET-LINE

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



NUGGET-LINE G270FA

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

TYPE	STOCK	KG	KG	mm	KG	+stockage type	W	EXCL
G 95 CA	5 WK	90	18	500 X 600 X 695	48	inbegrepen - inclus - included	410	4.590
G 130 CA	5 WK	130	18	500 X 600 X 695	50		570	4.690
G 160 CA	5 WK	165	50	700 X 650 X 995	65		610	4.940
G 200 CA	5 WK	210	50	700 X 650 X 995	65		720	5.290
G 125 A	5 WK	130		570 X 545 X 535	53	op aanvraag - sur demande - on request	610	4.790
G 165 A	5 WK	165		570 X 545 X 535	55		660	5.150
G 205 A	5 WK	210		570 X 545 X 535	57		690	5.350
G 305 SA	5 WK	272		570 X 545 X 535	57		950	7.650
G 505 A	5 WK	470		668 X 668 X 709	103		1650	19.290

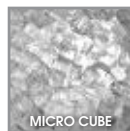
Separate bunkers op vraag verkrijgbaar - réserves séparées disponibles sur demande - separate bins available on request.

KORRELIJSMACHINES MACHINES À GLACE PILEE FLAKE ICE MACHINES



MICRO-CUBES

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



MICRO-CUBES M 400 L / W / Z



KORRELIJSMACHINES
MACHINES À GLACE PILEE
FLAKE ICE MACHINES



MEGA-LINE

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



MEGA-LINE

SCHERFIJSMACHINES MACHINES À GLACE ÉCAILLE SCALE ICE MACHINES

ICE PACK

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

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

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

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

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

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



PG 33

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

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

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

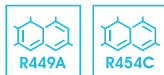
SCHERFIJSMACHINES
MACHINES À GLACE ÉCAILLE
SCALE ICE MACHINES



ICE PACK



PG 12



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

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

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

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

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

SCHERFIJSMACHINES MACHINES À GLACE ÉCAILLE SCALE ICE MACHINES



ICE GENERATORS

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

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

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

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

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

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



ICE GENERATOR F 600 ABF

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

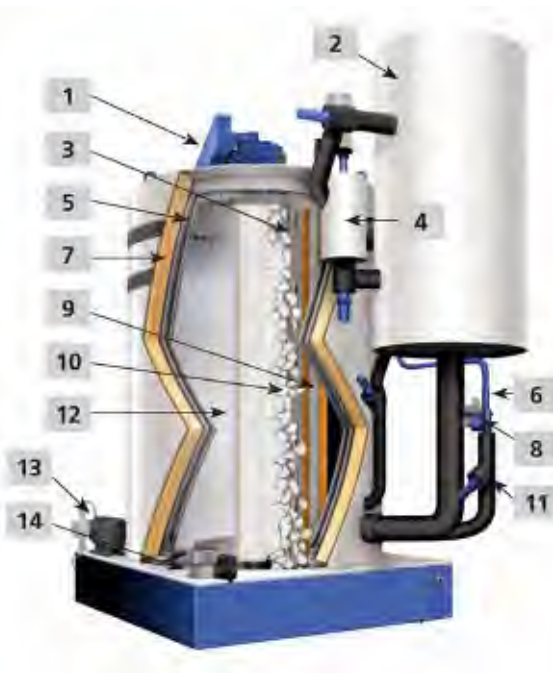
Applications in fish, industry, distribution, chemical and food industry, amusement world:

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

SCHERFIJSMACHINES MACHINES À GLACE ÉCAILLE SCALE ICE MACHINES



ICE GENERATORS



- | | | |
|--|---|---|
| | | |
| 01 Heavy duty reductiemotor
<i>Aanpasbare snelheid</i> | 01 Moto réducteur usage intensif
<i>Vitesse modifiable</i> | 01 Heavy-duty gear reducer
<i>Adjustable speed</i> |
| 02 Vloeistofvat | 02 Bouteille flood | 02 Flood bottle |
| 03 Helicoidale frees
<i>continue ijschraping</i> | 03 Fraise hélicoïdale
<i>Décollage de glace en continu</i> | 03 Helical reamer
<i>Continuous ice harvesting</i> |
| 04 Controle vloeistofniveau | 04 Contrôleur de niveau réfrigérant | 04 Refrigerant liquid level control |
| 05 Statische cilinder met dubbele wand
<i>Gefest op 26 bars - geen aafdichtingen</i> | 05 Cylindre fixe à double paroi
<i>Eprouvée à 26 bars - sans joint tournant</i> | 05 Double wall stationary drum
<i>Pressure tested at 26 bars - no sealed bearings</i> |
| 06 Vloeistoflijn HD | 06 Ligne liquide HP | 06 HP liquid line |
| 07 Schelpisolatie met PVC mantel | 07 Isolation double avec revêtement PVC | 07 CFC-free insulation with PVC |
| 08 Magneetventiel vloeistof | 08 Electrovanne liquide | 08 Solenoid valve |
| 09 Rubber waterwisser | 09 Raclette caoutchouc | 09 Rubber wiper |
| 10 Droog en onderkoeld scherfijls
<i>Groot uitwisseloppervlak</i> | 10 Glace écaille sèche et sous refroidie
<i>Grande surface d'échange</i> | 10 Dry and sub-cooled flake-ice
<i>Large heat-exchange surface area</i> |
| 11 Expansie-orgaan | 11 Détendeur | 11 Hand-throttle valve |
| 12 Verdampersoppervlak
<i>Oppervlak met goede geleiding</i> | 12 Surface d'évaporation
<i>Acier chromé haute conductivité</i> | 12 Evaporating surface
<i>High-conductivity corrosion shield</i> |
| 13 Zoutdoseringspomp | 13 Pompe doseuse de sel | 13 Salt closing pump |
| 14 Heavy duty water pump | 14 Pompe à eau usage intensif | 14 Heavy-duty water pump |

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

TYPE	STOCK							
F 15	3 WK	300 - 500	52 X 40 X 60	50	200	400/3/50	R449A	3.712
F 15 - CO2	6 WK	650	52 X 40 X 60	50	210	400/3/50	CO2 (40 bar)	4.667
F 30	4 WK	600 - 1000	65 X 50 X 70	90	200	400/3/50	R449A	8.158
F 90 H	5 WK	1.700 - 3000	91 X 75 X 125	220	250	400/3/50	R449A	27.577
F 90 V	5 WK	1.700 - 3000	91 X 75 X 125	220	250	400/3/50	R449A	29.470
F 200 *	6 WK	4.500 - 6.500	120 X 100 X 170	527	380	400/3/50	R717 - R449A	***
F 250 *	***	6.500 - 10.000	126 X 102 X 204	745	380	400/3/50	R717 - R449A	***
F 600 *	***	10.000 - 14.000	155 X 120 X 200	979	380	400/3/50	R717 - R449A	***
F 900 *	***	20.000 - 30.000	195 X 195 X 310	3100	910	400/3/50	R717 - R449A	***
F 2000 *	***	30.000 - 47.000	244 X 244 X 310	5200	910	400/3/50	R717 - R449A	***

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

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

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

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

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

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

SW: zout water - eau salée - salt water.

SCHERFIJSMACHINES MACHINES À GLACE ÉCAILLE SCALE ICE MACHINES



ICE GENERATORS PREMIUM

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

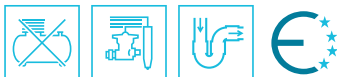
Toepassingen in visindustrie, distributie, chemische en agro-industrie, ontspanningswereld:

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

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

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

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



ICE GENERATOR PREMIUM G 100

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

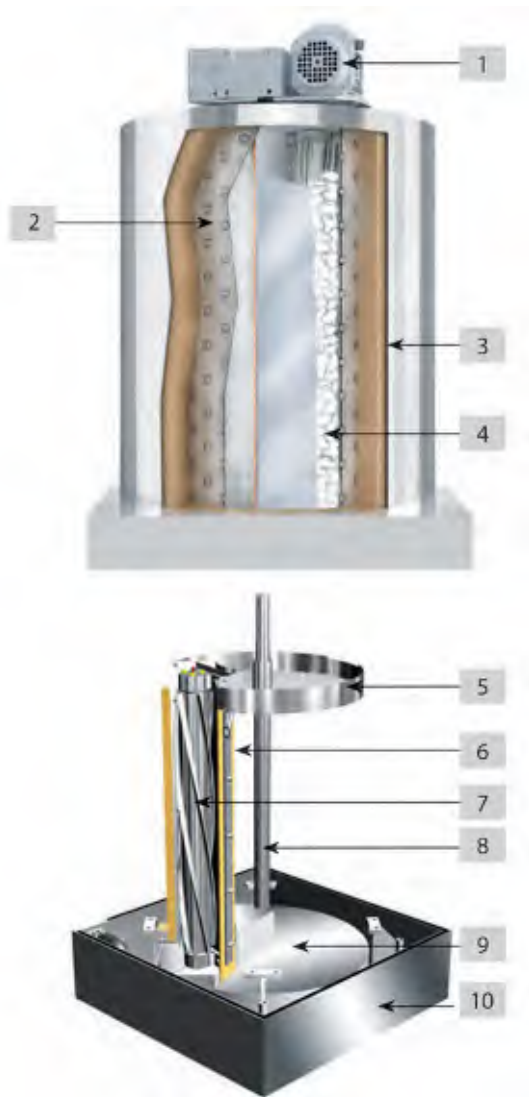
Applications in fish industry, distribution, chemical and food industry, amusement world:

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

SCHERFIJSMACHINES
MACHINES À GLACE ÉCAILLE
SCALE ICE MACHINES



ICE GENERATORS PREMIUM



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



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



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

SCHERFIJSMACHINES - MACHINES À GLACE ÉCAILLE - SCALE ICE MACHINES : ICE GENERATORS PREMIUM								
TYPE	STOCK	KG	mm	KG	W		R----	EXCL
G 100 H	5 WK	2.500	682 X 635 X 1.063	160	300	400/3/50	R449A	31.589
G 30 H CO2	8 WK	1.200	650 X 500 X 700	90	200	400/3/50	CO2 (40 bar)	20.792
G 100 H CO2	8 WK	1.800 - 3.100	682 X 635 X 1.063	104	300	400/3/50	CO2 (40 bar)	33.186
G 200 ABF CO2	8 WK	7.000	900 X 880 X 1.612	716	400	400/3/50	CO2 (40 bar)	

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

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

IJSSYSTEMEN SYSTÈMES DE GLACE ICE SYSTEMS



ORBITAL SILO

- Zeer betrouwbare techniek, speciaal voor ijs.
- FIFO – systeem (first in, first out): eerst geproduceerd ijs eerst uitgedraaid -> steeds vers ijs.
- Half automatisch systeem met centrale schroef en extractievijzel -> bijzonder arbeidsbesparend, vooral in combinatie met een automatisch transportsysteem (conveyor).
- Droog scherfijls van -6 à -8°C bufferen voor kortere periodes (24u tot max.48u, afhankelijk van ijskwaliteit en omgeving, 1 maal per week leegdraaien voor een goede werking, gelieve ons afnameritme en -hoeveelheden door te geven voor een ideale verhouding machine-stockage).
- Glad afgewerkte polyesterwand -> optimale hygiëne en voedingskwaliteit (HACCP).
- Geïsoleerde cilinder tot de AOS 80 XXL, grotere toestellen door wand rondom te zetten.

- Technique très fiable, spécialement pour la glace
- Système FIFO (first in, first out): la première glace produite est la première extraite -> toujours de la glace fraîche.
- Système semi-automatique avec vis centrale et vis d'extraction -> très ergonomique et économisant de la main-d'œuvre, surtout en combinaison avec un système de transport automatique (conveyeur).
- Garder un stock tampon de glace à écailles sèche de -6 à -8°C pour des durées courtes (24 à 48h max., dépendant de la qualité de glace et de l'ambiance, 1 fois par semaine vider pour un bon fonctionnement, veuillez nous donner les rythmes et quantités désirés pour obtenir un rapport machine stockage idéal)
- Paroi polyester -> hygiène optimale et qualité alimentaire (HACCP)
- Cylindre isolé jusqu'au modèle AOS 80 XXL, plus grands modèles avec panneaux à placer autour.



ORBITAL SILO AOS 80 M

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

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

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

IJSSYSTEMEN SYSTÈMES DE GLACE ICE SYSTEMS

ICE CONVEYOR

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



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

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

IJSSYSTEMEN SYSTÈMES DE GLACE ICE SYSTEMS



COMBINES

IJSPRODUCTIE & STOCKAGE

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

PRODUCTION & STOCKAGE DE LA GLACE

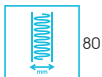
- Paroi polyester -> hygiène optimale et qualité alimentaire (HACCP).
- Réserve traditionnelle de glace, combinée avec une machine à glace écaillés à groupe incorporé.
- Système LIFO (last in, first out): système manuel.
- Bien isolé et compact -> économique.

ICE PRODUCTION & STORAGE

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



COMBINES C12



80

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

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

IJSSYSTEMEN SYSTÈMES DE GLACE ICE SYSTEMS

SPECIALS

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



ON-BOARD ICE MACHINE



ICE COMPACTOR



CONTAINERIZED ICE PLANT

LIJST MET ICONEN - LISTE DES ICÔNES - LIST OF ICONS

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

LIJST MET ICONEN - LISTE DES ICÔNES - LIST OF ICONS

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

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

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

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

(**) **Inhoud:** gebaseerd op literinhoud.

(**) **Contenance:** basée sur volume en litres.

(**) **Capacity:** based on liter volume.

Koelleidingen: de aansluitdiameters van het toestel geven slechts een indicatie van het koelvermogen, dus niet steeds zomaar te volgen! Gelieve de leidingen te berekenen voor de minste drukval maar met voldoende koudemiddelsnelheid (capaciteit + olieterou).
Refrigeration piping: the pipe diameters of the cabinets are only an indication of cooling rate, do not follow blindly! Please calculate your pipe diameters for the less pressure drop but with sufficient refrigerant speed (refrigeration power + oil return).

Tuyaux frigorifiques: les diamètres de l'appareil ne sont qu'une indication de la puissance frigorifique, ne pas suivre aveuglement! Veuillez calculer vos tuyaux pour la moindre chute de pression mais avec suffisamment de vitesse de réfrigérant (maintien de capacité frigorifique + retour d'huile).

Refrigeration piping: the pipe diameters of the cabinets are only an indication of cooling rate, do not follow blindly! Please calculate your pipe diameters for the less pressure drop but with sufficient refrigerant speed (refrigeration power + oil return).

STOCK: EATC (expected arrival time Crionovo)
Zonder lokale transportregeling tot de Crionovo- klant
Benaderend, buiten vakantieperiodes, bij dringendheid te bevragen.
Indien in stock, steeds type met koelunit.

STOCK: EATC (expected arrival time Crionovo)
Sans l'organisation logistique locale au client de Crionovo.
Approximatif, hors périodes de congés, nous consulter en cas d'urgence.
Si en stock, toujours avec groupe incorporé.

STOCK: EATC (expected arrival time Crionovo)
Without the local transport organization to the Crionovo client.
Approximative, except holiday periods, if urgent contact us.
If in stock, always type with integrated unit.

(***)
Veel van deze termen worden nog eens op onze website
www.crionovo.be verklaard, onder het knopje FAQ.

(***)
Beaucoup de ces notions sont aussi expliquées sur notre site
web www.crionovo.be, sous le bouton de rubrique FAQ.

(***)
most of these notions are explained also on our website
www.crionovo.be, under the button FAQ.

De prijzen zijn exclusief BTW en worden voortdurend bijgewerkt. Zie voor meer specifieke informatie de lijst met pictogrammen hierboven of bezoek onze website en algemene voorwaarden op www.crionovo.be.

Les prix s'entendent hors TVA et sont mis à jour en permanence. Pour des informations plus spécifiques, voir la liste des icônes ci-dessus ou consulter notre site web et nos conditions générales à l'adresse www.crionovo.be.

Prices are excluding VAT and are continuously being updated. For more specific information, see the icon list above or visit our website and general conditions at www.crionovo.be.



CRIONOOM: (Klvertje van 4 E's)

Econoom: economische investeringen met return on investment. **Ecologoog:** ecologische, milieuvriendelijke en verbruiksgunstige installaties. **Ergonoom:** ergonomische, mensvriendelijke toestellen. **Effect maker:** efficiënte koeling die winst helpt genereren.

CRIONOME (trèfle à 4 E)

Econome: investissements économiques, qui se remboursent (retour à l'investissement). **Ecologie:** installations écologiques, économiques en consommation. **Ergonome:** appareils ergonomiques, pratiques en usage. **Efficace:** réfrigération efficace qui aide à générer du bénéfice.

CRIONOME (four-leaf clover of E 's)

Economic: economic investments with return. **Ecologic:** ecological installations, economic in consumption. **Ergonomic:** ergonomic appliances, with very practical use. **Efficient:** efficient refrigeration creating benefice.

DISTRIBUTOR REFRIGERATED APPLIANCES WEST-EUROPEAN QUALITY



Partner-groothandel voor voor koeloplossingen

■ Sinds 2014 is Crionovo de aanhoudend frisse wind in de wereld van koeltechniek. Met een kleine eeuw aan verzamelde ervaring in koeling, een persoonlijke aanpak en heel wat zin voor engagement, wordt ieder koelvraagstuk met kennis en kunde getackeld. Want waar het bij vele anderen louter gaat om het verhandelen van toestellen, richt Crionovo zich op het gezamenlijk oplossen van koelvraagstukken in samenspraak met haar partners. Chill!

'Crionovo werd in 2014 opgericht, en toch claimen jullie een eeuw aan koeltechnische ervaring?' Klopt helemaal! Ieder onderdeel van het team - inclusief de oprichters - brachten immers heel wat koeltechnische kennis en ervaring mee bij hun indiensttreding. Dat maakt dat, hoewel Crionovo niet het grootste bedrijf is, de complementaire koeltechnische kennis van onze medewerkers en onze partner-installateurs net wél groots is. Maar wees gerust: we houden het hoofd koel!

Partenaire grossiste pour les solutions de refroidissement

■ Depuis 2014, Crionovo est une constante bouffée d'air frais dans le monde de la technologie de réfrigération. Avec près d'un siècle d'expérience accumulée dans le domaine de la réfrigération, une approche personnelle et un grand sens de l'engagement, chaque problème de réfrigération est abordé avec connaissance et expertise. Car là où, pour beaucoup d'autres, il s'agit uniquement de distribuer des appareils, Crionovo se concentre sur la résolution conjointe des problèmes de réfrigération en consultation avec ses partenaires. Chill!

« Crionovo a été fondée en 2014, et pourtant vous revendiquez un siècle d'expérience en réfrigération ? » Après tout, chaque partie de l'équipe - y compris les fondateurs - a apporté beaucoup de connaissances et d'expérience en réfrigération lors de son embauche. Cela signifie que, bien que Crionovo ne soit pas la plus grande entreprise, le réseau de réfrigération complémentaire est important. Mais rassurez-vous : on garde la tête froide!

Partner - wholesaler for cooling solutions

■ Since 2014, Crionovo has been the persistent breath of fresh air in the world of refrigeration technology. With just under a century of accumulated experience in refrigeration, a personal approach and a lot of sense of commitment, every refrigeration issue is tackled with knowledge and skill. Because where many others are purely about trading appliances, Crionovo focuses on solving cooling issues together with its partners. Chill!

'Crionovo was founded in 2014, and yet you claim a century of refrigeration experience? Absolutely right! Indeed, every part of the team - including the founders - brought a lot of refrigeration knowledge and experience when they joined the company. This means that although Crionovo is not the largest company, the complementary refrigeration knowledge of our employees and our partner installers is just that - great. But rest assured: we keep a cool head!



DISTRIBUTOR REFRIGERATED APPLIANCES

WEST-EUROPEAN QUALITY

Op zoek naar een Crionovo-verkooppunt, in België of daarbuiten?

Of getriggerd om als verkooppunt met ons in zee te gaan?

Vous cherchez un point de vente Crionovo, en Belgique ou à l'étranger?

Ou devenir un de nos nouveaux points de vente?

Looking for a Crionovo sales point, in Belgium or abroad?

Or triggered to join forces with us as a point of sale?

+32(0)57 38 80 00
info@crionovo.be
www.crionovo.be
Kattestraat 5, 8920 Langemark



100

years of refrigeration
experience

250

regular customers

400

items in stock

1600

article references

