

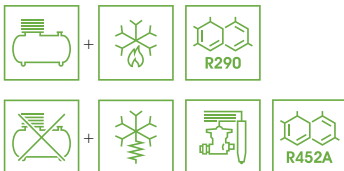
PORTIONEER WERKTAFELS
TABLES DE PORTIONNEMENT
PORTIONING TABLES

coldline

PREPARATION SALADETTE



TA13/1MD + OPTIONS



- **Gastronorm 1/1 saladettes met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox ingewerkt in de deur.
- Ruime RVS binnenkuip 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				GN (1/1)	EXT mm	W	W	€ 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				GN (1/1)	EXT mm	W	W	€ 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**



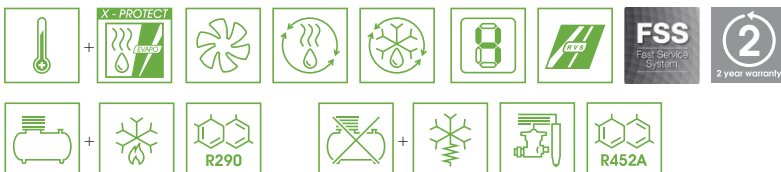
PREPSTATIONS



- **Veelzijdige portioneer werktafels GN1/1 of 60x40.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox ingewerkt in de deur.
- Ventilatieschacht voor een optimale koudeverdeling.
- Bovenbouw met plaats voor GN 1/6 of GN 1/3 ingrediënten bakjes en inox scharnierend deksel.
- Diepte 700 of 800 mm.

- **Tables de portionnement multi-fonctionnel en GN 1/1 et 60x40.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox intégrée dans la porte.
- Gaine de soufflage pour une distribution optimale du froid.
- Superstructure pour bacs à ingrédients GN 1/6 ou GN 1/3 avec couvercle basculant en inox.
- Profondeur 700 ou 800 mm.

- **Multifunctional portioning tables GN 1/6 and 60x40.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle.
- Highly efficient cold distribution with air ventilation duct.
- Pans container for GN 1/6 or GN 1/3 with hinged lid in stainless steel.
- Depth 700 or 800 mm.



PORTIONEER WERKTAFELS TABLES DE PORTIONNEMENT PORTIONING TABLES



PREPSTATIONS

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
TV13/1MZ-1/6	4 WK	125	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	7 (GN1/6)	1240 X 800 X 1005	810	519 *	€ 5.641
TV17/1MZ-1/6	4 WK	165	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	10 (GN1/6)	1795 X 800 X 1005	810	519 *	€ 6.618
TV21/1MZ-1/6	4 WK	200	-2°C/+8°C	4 (60X40)	60	13 (GN1/6)	2380 X 800 X 1005	810	519 *	€ 7.504
TV13/1MZ-1/3	4 WK	135	-2°C/+8°C	2 (60X40)	60	6 (GN1/3)	1240 X 800 X 1005	810	519 *	€ 5.808
TV17/1MZ-1/3	4 WK	175	-2°C/+8°C	3 (60X40)	60	9 (GN1/3)	1795 X 800 X 1005	810	519 *	€ 6.816
TV21/1MZ-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

PORTIONEER WERKTAFELS TABLES DE PORTIONNEMENT PORTIONING TABLES



PREPSTATION TPR



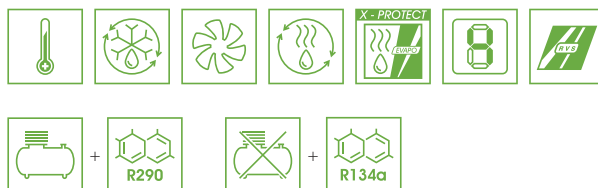
PREPSTATION TPR3

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 dismantlable 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 dismantlable without tools and magnetic door gaskets -> hygiene (HACCP).
- Tropicalized, till ambiance 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 •	€ 10.209
TPR3	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	200	2030 X 790 X 1180	490	400 •	€ 11.579
TPR3X (1)	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	220	2110 X 790 X 1180	800	500 •	€ 13.570

(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 •	€ 10.791
TPR3XS	4 WK	6 X GN1/1	11 X GN1/3	+1°C / +10°C	200	2110 X 790 X 1180	170	500 •	€ 13.100

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 verdeeltatjes 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	€ 152	€ 152
OPTIE 3	€ 88	€ 175	€ 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	€ 524	€ 524
OPTIE 9	€ 22	€ 22	€ 22
OPTIE 10	€ 33	€ 33	€ 33