

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-bewaarvrieskasten - 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)	PROFESSIONELE 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)	PROFESSIONELE 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 (DK300NK - DK400NK) 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 (DK300NK - DK400NK) 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 (DK300NK - DK400NK) 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.

R600A DK



CHESTY DK 400 NK



CHESTY DK 505 NS

KISTEN - BAHUTS - CHESTS : CHESTY								
TYPE	STOCK		KG	L	EXT mm	INT mm	ENERGY EFFICIENCY	EXCL
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

CRIOPRO
INNOVATIVE COOLING

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		KG	L	EXT mm	ENERGY EFFICIENCY	€ 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

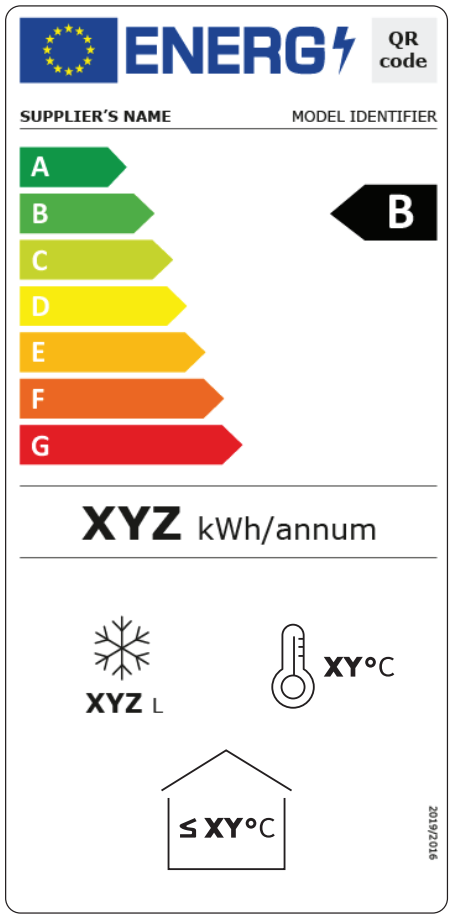
Minder verbruiken, beter voor het milieu & de portemonnee

De EEI & EC (energie efficiëntie index en energieklasse) 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





HACCP, hygiëne 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.crionovo.be/nl/faq/producten en https://www.crionovo.be/nl/faq/hygiene-en-haccp

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

L'EEI & 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.crionovo.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.crionovo.be/fr/faq/produits et https://www.crionovo.be/fr/faq/hygiene-et-haccp

Less consumption, better for climate and for your budget

The EEI & 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.crionovo.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.crionovo.be/fr/faq/products and https://www.crionovo.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-geleidingsysteem 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 minimalistic 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			L	EXT mm	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 op aanvraag – *sur demande* – on request.
(•): -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.	**€ 131**
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.	**€ 185 / € 245**

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

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: BS, 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					L	EXT mm	W	ENERGY EFFICIENCY	W		W	*
A 70 1N	4 WK	140	1		3 X GN 2/1	0°C/+10°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 •	€ 3.313	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 ••	€ 1.568
A 140 2BV	4 WK	210		2	6 X GN 2/1	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1100		692 ••	€ 8.585	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 op aanvraag – *sur demande* – on request.
(•): -10°C / +55°C
(••): -30°C / +55°C

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

MASTER

- **Armoires gastronormes températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- **Système de tunnel d'air sur le côté postérieur : peu de dessèchement, ni de blocage du courant d'air (grille de niveau le plus bas à partir de la partie inférieure de la crémaillère)**
- **Versions CO2 et maritime sur demande.**
- **Version négative renforcée: BS, 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

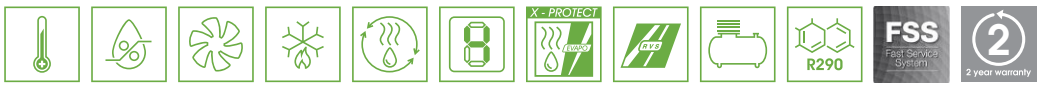
- **Euronorm koelkasten met statische verdamper op de rug en luchtactivatie.**
- **Ideaal voor bewaring van vochtgevoelige producten dankzij regelbare ventilatiesnelheid en groot verdamper oppervlak.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Handgreep in inox over de ganse hoogte 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.**
- **Evaporateur, 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	mm			L	EXT mm	W	W	EXCL
A80/1MJ	4 WK	135	75	-2°C/+10°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	300	533	€ 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

coldline

WIND

- **Euronorm koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
- **Ventilatieschacht op de rug voor een optimale koudeverspreiding.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt.
- Verlichting.
- Deur met slot en sleutel.

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

- **Euro Standard refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.**
- **Highly efficient cold distribution with air ventilation duct on the backside.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle along the total height.
- Lighting.
- Door with lock and key.



WIND A80

75 | X-PROTECT | R290 | FSS Fast Service System | 2 year warranty

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : WIND												
TYPE	STOCK	KG			L	EXT mm	W	ENERGY EFFICIENCY	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 op aanvraag – *sur demande* – on request.
(•): -10°C / +55°C
(••): -30°C / +55°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : WIND		
OPTIE 1	Halve deurtjes - *portillons* - half doors.	**€ 685**

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

REMRIJSKASTEN
ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE
RETARDER PROVER CABINETS

coldline

LEVTRONIC

- **Remrijskoelkasten met volautomatische cyclus of handmatige bediening.**
- **Ventilatieschacht op de rug voor een optimale koudeverspreiding.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt bij modellen op poten.
- Verlichting.
- Deur met slot en sleutel.

- **Armoires de fermentation contrôlée avec cycle automatique ou manuel.**
- **Gaine de soufflage d'air dorsal pour une distribution optimale du froid.**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie pour les modèles sur pieds.
- Éclairage.
- Porte avec serrure à clef.

- **Retarder prover cabinets with automatic program cycle or manual operation.**
- **Highly efficient cold distribution with air ventilation duct on the backside.**
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle along the total height for reach-in models.
- Lighting.
- Door with lock and key.



LEVTRONIC A901FH



REMRIJSKASTEN - ARMOIRES DE FERMENTATION CÔNTROLÉE - 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	**€ 8.143**
A80/1FH	**4 WK**	155	20 x (60x40)	-6°C/+40°C		650	810 X 715 X 2085	1360	668	**€ 8.484**
A90/1FH	**4 WK**	185	20 x (60x80)	-6°C/+40°C		900	810 X 1015 X 2085	1360	668	**€ 10.157**
J100/1FH	**4 WK**	160		-6°C/+40°C	1x 20 (60x40)		810 X 815 X 2115	1360	668	**€ 10.276**
J120/1FH	**4 WK**	180		-6°C/+40°C	1x 20 (60x80)		810 X 1015 X 2115	1360	668	**€ 13.160**
A80/1BFH	**4 WK**	165	20 x (60x40)	-20°C/+40°C		650	810 X 715 X 2085	1360	668	**€ 9.257**
A90/1BFH	**4 WK**	195	20 x (60x80)	-20°C/+40°C		900	810 X 1015 X 2085	1360	668	**€ 11.094**

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

coldline
VISION

RETARDER PROVERS

-30°C/+40°C of/ou/or -5°C/+40°C



CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

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 fazen:

1) Stoppen van de gistactiviteit, door de temperatuur van het deegmengsel snel naar beneden te halen.
2) Houden van de temperatuur < +3°C om de gistcellen in slaap te houden.
3) Reactivatie: ontwaken van de gistcellen door de temperatuur langzaam omhoog te brengen.
4) Rijzen: bij een bepaalde hoger ingestelde temperatuur en vochtigheid gebeurt het eigenlijke rijsproces.
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.**

- **Functions proving:** either continuous cycle, or during a certain time (manual proving), with temperature, humidity and air speed set.
- **Functions retarder prover:** allows to program the dough proving at a given time, here 5 phases:

1) Stopping yeast activity, by dropping rapidly the temperature of the dough mixture.
2) Holding the temperature < +3°C to keep the yeast cells in sleep.
3) Reactivation: gradually rise the temperature to regenerate slowly yeast activity.
4) Proving: temperature and humidity increase up to the higher set value, the proper fermentation of the dough is taking place.
5) Storage: the dough is held at controlled temperature and humidity until the baking process.

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

EXECUTION

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

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

STORAGE UNITS
-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 of -5°C/+15°C, controlled food thawing against bacteria development and chocolate crystallization with reduced air humidity.
- Extra function freezer version -30°C: conservation of ice and other frozen products and desserts in ideal circumstances.

EXECUTION

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass
- Air tunnel system in order to get a good chilling without product drying.
- 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

+10/-20°C | X - PROTECT | R290 | FSS Fast Service System | 2 year warranty

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : ICE										€ EXCL	
TYPE	STOCK	KG			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	€ 5.422	€ 4.977

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

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	

- Standaard uitrusting - *dotation standard* - standard equipment.

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

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

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

A90/1BG: 54 ijsroombakken 360x165x120 mmh verdeeld over 8 niveaus roosters + bodem - *54 bacs crème glace 360x165x120 mmh 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

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

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.

80/120



EURO MAXI PLUS EMP LN 1

*** : A2L of CO^2** op aanvraag - *sur demande* - on request.

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : EURO MAXI PLUS EMP												*	
TYPE	STOCK		L			EXT cm	KG	W		W		
EMPN 1	**4 WK**	2	1000	-18°C / -25°C	18	90,5 X 109 X 214	215	2400	230	900 ••	**€ 8.370**	**€ 6.863**
EMPN 2	**4 WK**	4	2000	-18°C / -25°C	40	158,5 X 109 X 214	310	3100	3 X 400	1300 ••	**€ 13.386**	**€ 12.226**
EMPN 3 (1)	**4 WK**	6	3000	-18°C / -25°C	57	242 X 112 X 214	530	3800	3 X 400	1700 ••	**€ 19.788**	**€ 18.611**

(•): 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

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

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 gastronormes GN 2/1 températures positives et négatives pour une conservation optimale des aliments.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- **Éclairage LED.**
- Construction solide pour un usage intensif.
- Versions avec deux parties séparées bi-température en 650 litres ainsi qu'une version avec froid et aménagement intérieure adapté à la conservation de poisson: GSP 651 (tiroirs spéciaux inox)
- Porte avec serrure à clef.
- Volume intérieur à 100% utile.

- **Gastro Standard refrigerators and freezer cabinets for optimum conservation of food stuff.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- **LED lighting.**
- Solid construction for heavy duty use.
- Versions with two separated compartments and temperatures available in 650 liter as well as a version with refrigeration and fittings for conservation of fresh fish: GSP 651 (special stainless steel drawers)
- Door with lock and key.
- Inner space 100% useful.



FRISTAR PLUS G2



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : FRISTAR PLUS

TYPE	STOCK	KG			L	EXT mm	W	W	ENERGY EFFICIENCY		*
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 **		**€ 6.602**	**€ 5.963**

*** : A2L of CO^2** 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)

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

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

CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS

CRIOPRO
INNOVATIVE COOLING

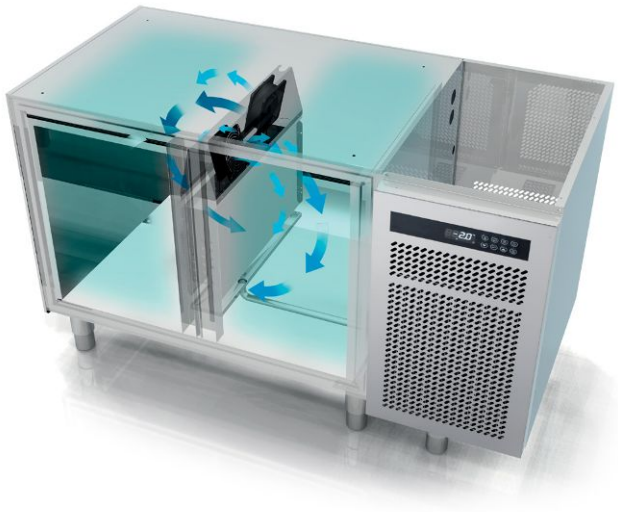
LINEAR PLUS



• 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 ½ of 3 x 1/3 lade volledig uittrekbaar i.p.v. een deurtje, wieltjes.

• Meubles bas réfrigérés gastronormes 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 dosseret.
- Hauteur du corps 650mm.
- Option : 2 x ½ 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 ½ or 3 x 1/3 drawer instead with total extraction of a door, castors.



CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS

CRIOPRO
INNOVATIVE COOLING

LINEAR PLUS






GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : LINEAR PLUS											
TYPE	STOCK	KG			mm		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 dosseret* - stainless steel worktop without splash-back.
(TN/A): Inox werkblad met opstand - *plan de travail inox avec dosseret* - 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

coldline

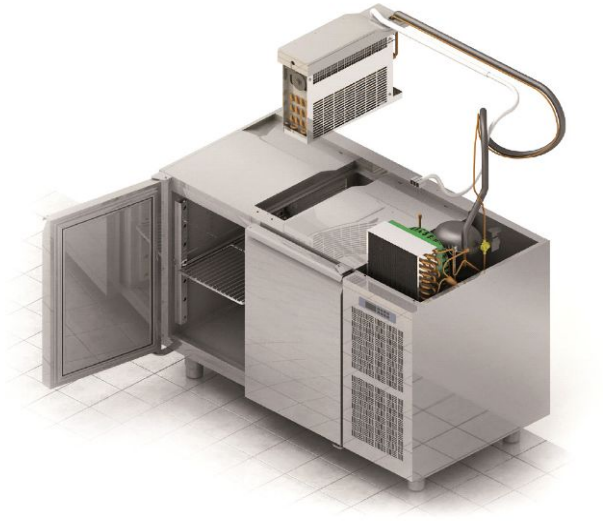
SMART



- **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 gastronormes 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

X - PROTECT · R290 · FSS Fast Service System · 2 year warranty

(*): -10°C / +55°C

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

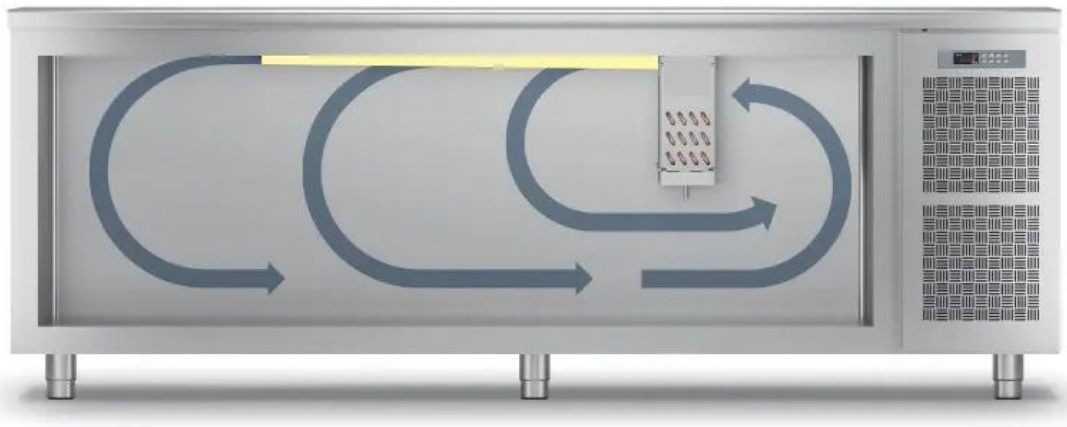
(TS): Zonder werkblad - *sans plan de travail* - without worktop.
(TP): Inox werkblad zonder opstaande rand - *plan de travail inox sans dosseret* - stainless steel worktop without splash-back.
(TA): Inox werkblad met opstaande rand - *plan de travail inox avec dosseret* - stainless steel worktop with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

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

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 gastronormes 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 mm	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

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

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 (4-deurs) - *6 roulettes pivotantes avec frein (4 portes)* - 6 swivel castors with brake (4 doors) (H: 128mm)	€ 649
OPTIE 6	Paar inox geleiders - *paire de glissières en inox* - pair of stainless steel runners	€ 45
OPTIE 7	Kunststof gecoate rooster GN 1/1 - *grille plastifiée GN 1/1* - plastic coated shelf GN 1/1	€ 48
OPTIE 8	Centraal bedieningspaneel voor versies zonder groep - *commande centrale versions équipées sans groupe* - centralized control panel for remote versions	€ 635
OPTIE 9	koelgroep of regeling links - *compartiment groupe ou technique à gauche* - technical compartment on the left	€ 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 - *exterieur couleur RAL* - RAL colour outside	
OPTIE 13	INOX verdamper - *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 dosseret* - stainless steel worktop without splash-back.
(TA): Inox werkblad met opstaande rand - *plan de travail inox avec dosseret* - stainless steel worktop with splash-back.
*** :** A2L op aanvraag – *sur demande* – on request.

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 verdamper.**
- **CO2 en RVS verdamper 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.
- Toujour prét 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 TÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER EN											
TYPE	STOCK	KG					EXT mm	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	**€ 6.351**
TA21/1MJ	**4 WK**	225	-2°C/+8°C	16	60	4	2560 X 800 X 950	250	406 *	C	**€ 6.389**
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	**€ 6.216**
TA17/1BJ	**4 WK**	185	-15°C/-22°C	12	60	3	2005 X 800 X 950	850	569 **	E	**€ 6.254**
TS21/1BJ	**4 WK**	200	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 780 X 810	850	569 **	E	**€ 6.200**
TP21/1BJ	**4 WK**	230	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 800 X 850	850	569 **	E	**€ 6.942**
TA21/1BJ	**4 WK**	235	-15°C/-22°C	16	60	4	2560 X 800 X 950	850	569 **	E	**€ 6.984**

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

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

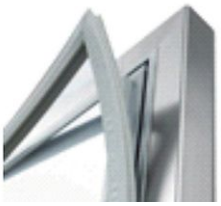
GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS

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 - *exterieur couleur RAL* - RAL colour outside	
OPTIE 15	INOX verdamper - *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 op aanvraag – *sur demande* – on request.

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : MASTER EN										*
TYPE	STOCK	KG					EXT mm	W	W	€ EXCL
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)

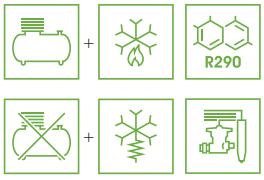
PORTIONEER WERKTAFELS
TABLES DE PORTIONNEMENT
PORTIONING TABLES

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 gastronormes 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.



CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

PORTIONEER WERKTAFELS
TABLES DE PORTIONNEMENT
PORTIONING TABLES

coldline

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 dosseret* - stainless steel worktop without splash-back.
(TA): Inox werkblad met opstaande rand - *plan de travail inox avec dosseret* - stainless steel worktop with splash-back.

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

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPARATION SALADETTE										*
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

coldline

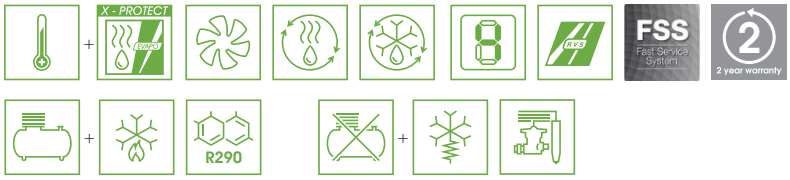
PREPSTATIONS



- **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.



CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

PORTIONEER WERKTAFELS
TABLES DE PORTIONNEMENT
PORTIONING TABLES

coldline

PREPSTATIONS

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATIONS										
TYPE	STOCK	KG			mm	GN (1/1)	EXT mm	W	W	€ EXCL
TV13/1M-1/6	4 WK	145	-2°C/+8°C	2 (GN1/1)	60	7 (GN1/6)	1300 X 700 X 1005	250	406	€ 5.450
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 op aanvraag – *sur demande* – on request.

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATIONS										*
TYPE	STOCK	KG			mm	GN (1/1)	EXT mm	W	W	€ EXCL
TV13/1MR-1/6	4 WK	115	-2°C/+8°C	2 (GN1/1)	60	6 (GN1/6)	1090 X 700 X 1005	810	519 *	€ 4.805
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

FOSTER
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	+1°C/+4°C	-18°C/-21°C		GN	EXT mm	24 KW	ENERGY EFFICIENCY	€ 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 dosseret* - stainless steel worktop with splash-back.

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS

FOSTER
The Refrigeration Experts

FLEXDRAWER



FLEXDRAWER



GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : FLEXDRAWER										
TYPE	STOCK	KG				GN	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	€ 12.680
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	€ 12.972
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	€ 11.670
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	€ 11.844

(•): Inox werkblad met opstaande rand - *plan de travail inox avec dosseret* - 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	€ 141
OPTIE 4	cekon stekker - *Équipé d'une prise Cekon* - Equipped with a Cekon plug	€ 110
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

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

TOPS TR11



TOPS TR 11 - 3

- Gastronorm 1/1 koel- en diepvrieswerktafels, diepvries tot 3 deuren, koeling tot 5 deuren!
- Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper
- 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
- Catoferese 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			mm		EXT mm	W	ENERGY EFFICIENCY	€ 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 - *dosseret* - 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 dosseret - with worktop and splash-back.

CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

TOPS TR11

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

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TR11-S										
TYPE	STOCK	KG			mm		EXT mm	W	W	€ EXCL
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 - *dosseret* - splash-back 100 mm
(•): Tev = -10°C - **(••)**: Tev = -30°C
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 dosseret - with worktop and splash-back.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : TOPS TR11		€ EXCL
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 t° 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

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

TOPS TG

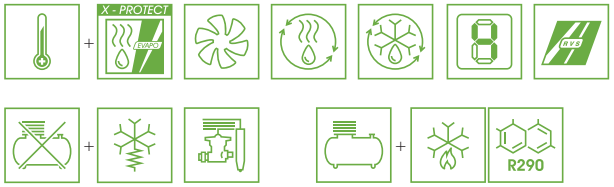
- **Gastronorm 2/1 koel –en diepvrieswerktafels.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Modulaire opbouw maakt combinaties van verschillende temperaturen mogelijk.

- **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					EXT mm	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	**4 WK**	192	+1°C/+10°C	6	60	3	2685 X 800 X 890	820	500 •	**€ 8.501**
TG3X - IW	**4 WK**	213	+1°C/+10°C	6	60	3	2695 X 807 X 901	820	500 •	**€ 9.399**
TG4X	**4 WK**	220	+1°C/+10°C	8	60	4	3340 X 800 X 890	985	800 •	**€ 9.967**
TG4X - IW (+)	**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 seperate parts.

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

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

TOPS TG

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

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TG										*
TYPE	STOCK	KG			mm		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	**4 WK**	165	+1°C/+10°C	6	60	3	2285 X 800 X 890	280	500 •	**€ 6.823**
TG3XS - IW	**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	**4 WK**	193	+1°C/+10°C	8	60	4	2940 X 800 X 890	280	800 •	**€ 8.327**
TG4XS - IW (+)	**4 WK**	214	+1°C/+10°C	8	60	4	2950 X 807 X 901	280	800 •	**€ 9.326**
TGN1S	**4 WK**	112	-10°C/-25°C	2	60	1	895 X 800 X 890	490	390 **	**€ 3.901**
TGN1S - IW	**4 WK**	124	-10°C/-25°C	2	60	1	905 X 807 X 901	490	390 **	**€ 4.425**

(+): Inox werkblad in 2 delen - *plan de travail inox en 2 pièces* - stainless steel worktop in 2 seperate parts.
(•): Tev = -10°C - **(••)**: Tev = -30°C
IW: Inox werkblad met of zonder opstaande rand - *plan de travail inox avec ou sans dosseret* - stainless steel worktop with or without splash-back.
X: Versie met versterkte koude - *version avec froid renforcé* - oversized cooling system.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : TOPS TG	
OPTIE 1	Bedieningspaneel of koelgroep rechts - *Tableau de commande ou groupe à droite* - Control panel or consensing unit on the right.
OPTIE 2	Achterwand in inox - *Arrière inox* - Back side in stainless steel.
OPTIE 3	Slot met sleutel - *Fermeture à clef* - Lock with key.
OPTIE 4	Levering in twee delen (enkel X versies) - *Livraison en deux parties (uniquement versions X)* - Delivered in 2 parts (only X versions).
OPTIE 5	Optie 2 laden (enkel koeling) - *Option 2 tiroirs (modèles positifs)* - Option 2 drawers (positive temperature models).
OPTIE 6	Optie 3 laden (enkel koeling) - *Option 3 tiroirs (modèles positifs)* - Option 3 drawers (positive temperature models).
OPTIE 7	Kit van 3 verdeellatjes voor lade - *Kit de 3 entretoises pour tiroir* - Kit of 3 dividers for drawer.
OPTIE 8	Speciale vismodule 3 laden met dubbele bodem (inclusief optie -2/+10°C) - *Module 3 tiroirs spécial poisson double fond + évacuation (inclus l'option -2/+10°C)* Special fish module with 3 drawers, double bottom ans drane plate (option -2/+10°C included).
OPTIE 9	Werking -2/+10°C (uitgenomen versie X) - *Fonctionnement -2/+10°C (hors version X)* - Operating temperature -2/+10°C (exept 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

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

TOPS TP

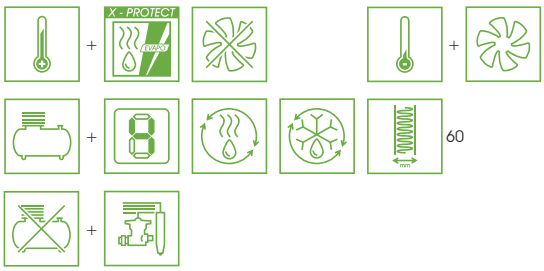


TOPS TPLO3 - GW

- **Euronorm 60x40 koel- en diepvrieswerktafels voor bakkerij.**
- **Statische verdamper op de rug, behandeld tegen corrosie in combinatie met luchtactivatie systeem voor modellen met positieve temperaturen.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Modulaire opbouw maakt combinaties van verschillende temperaturen mogelijk.
- Open versie of met gekoeld granieten werkblad bij positieve temperaturen.

- **Meubles bas températures positives et négatives Euro Normes (600 x 400) pour pâtisserie.**
- **Evaporateur statique, sur le dos, traité anti-corrosion avec système d'activation d'air pour modèles à températures positives.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- Construction solide pour un usage intensif.
- Possibilité de faire des combinaisons multi-températures grâce à la construction modulaire.
- Version avec dessus ouvert ou granit réfrigéré pour modèles à températures positives.

- **Euro Standard 60x40 positive and negative working tables for bakery.**
- **Dorsal static evaporator protected against corrosion with air activation system for models with positive temperature.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Solid construction for heavy duty use.
- Modular construction allows multi-temperature combinations.
- Open top versions or versions with refrigerated granite top for models with positive temperatures.
- Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.



CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

GEKOELDE WERKBANKEN
TABLES RÉFRIGÉRÉES
REFRIGERATED COUNTERS

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

TOPS TP

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TP										
TYPE	STOCK	KG				EXT mm	W	W		
TPO2	4 WK	147	+1°C/+10°C	16	2	1690 X 800 X 890	690	400 •	€ 6.092	€ 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 •	€ 5.041	€ 7.247
TPO3 - GW	4 WK	315	+1°C/+10°C	24	3	2235 X 807 X 901	900	550 •	€ 6.785	€ 8.991
TPO4	4 WK	192	+1°C/+10°C	32	4	2740 X 800 X 890	900	660 ••	€ 8.102	€ 8.311
TPN2	4 WK	149	-18°C/-25°C	16	2	1690 X 800 X 890	1100	470 ••	€ 6.091	€ 6.666
TPN2 - IW	4 WK	166	-18°C/-25°C	16	2	1700 X 807 X 901	1100	470 ••	€ 6.820	€ 7.394

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

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

GEKOELDE WERKBANKEN - TABLES RÉFRIGÉRÉES - REFRIGERATED COUNTERS : TOPS TP										*
TYPE	STOCK	KG				EXT mm	W	W		
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 •	€ 5.750	€ 6.157
TPO3S	4 WK	149	+1°C/+10°C	24	3	1815 X 800 X 890	180	550 •	€ 5.219	€ 5.783
TPO3S - GW	4 WK	292	+1°C/+10°C	24	3	1835 X 807 X 920	180	550 •	€ 6.963	€ 7.527
TPO4S	4 WK	165	+1°C/+10°C	32	4	2340 X 800 X 890	180	660 •	€ 6.758	€ 7.522
TPO4S - GW	4 WK	300	+1°C/+10°C	32	4	2370 X 800 X 920	180	660 •	€ 8.771	€ 9.566
TPO5S	4 WK	181	+1°C/+10°C	40	5	2865 X 807 X 890	180	750 •	€ 8.353	€ 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 dosseret* - stainless steel worktop with splash-back.

O: Open bovenblad - dessus ouvert - open top.

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

(•): Tev = -10°C - **(••)**: Tev = -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	TPOS2 TPNS2	TPO3S	TPO4S	TPO5S	TPO2 TPN2	TPO3	TPO4
OPTIE 1	€ 290	€ 290	€ 290	€ 290	€ 290	€ 290	€ 290
OPTIE 2	€ 87	€ 130	€ 173	€ 216	€ 130	€ 173	€ 216
OPTIE 3	€ 175	€ 263	€ 350	€ 438	€ 175	€ 263	€ 350
OPTIE 4	€ 100	€ 100	€ 100	€ 100	€ 100	€ 100	€ 100
OPTIE 5	€ 366	€ 524	€ 524	€ 524	€ 366	€ 524	€ 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

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

PREPSTATION TPR



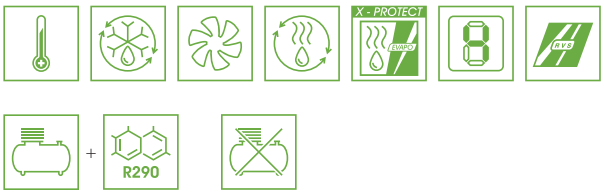
PREPSTATION TPR3

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 verdamper.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- 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.**
- **Evaporateur, 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 ambiance of 43°C -> always optimal functioning assured.



CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

PORTIONEER WERKTAFELS
TABLES DE PORTIONNEMENT
PORTIONING TABLES

FRIGINOX LE FROID PROFESSIONNEL

PREPSTATION TPR

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATION TPR									
TYPE	STOCK		GN		KG	EXT mm	W	W	€ EXCL
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

(•): Tev = -10°C

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

PORTIONEER WERKTAFELS - TABLES DE PORTIONNEMENT - PORTIONING TABLES : PREPSTATION TPR									*
TYPE	STOCK		GN		KG	EXT mm	W	W	€ EXCL
TPR2S	**4 WK**	4 X GN1/1	8 X GN1/3	+1°C / +10°C	160	1575 X 790 X 1180	170	400 •	**€ 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 avex froid renforcé* - oversized cooling system.

(•): Tev = -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 verdeellatjes 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 TPR2S	TPR3 TPR3S	TPR3X 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**

GEGEVENSBEWAKING
SURVEILLANCE DES DONNÉES
DATA MONITORING

COLDLINE COSMO MONITORING

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

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

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

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

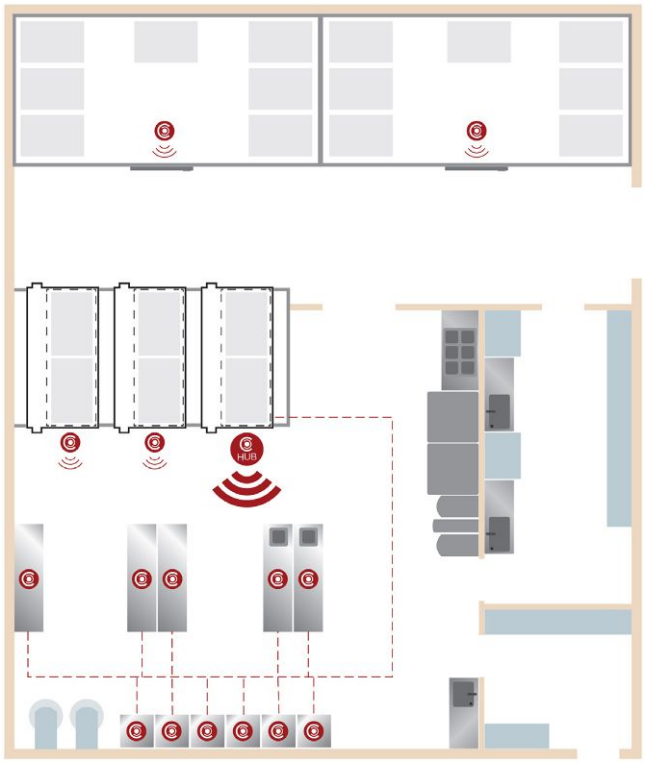
Cosmo HUB est un appareil, avec un dispositif de communication: MODI, VISION, LEVTRONIC, régulièrement mis à jour.

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

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

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

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







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

PIZZA LINE



PIZZA LINE VP14/6NL

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

coldline

PIZZA LINE

OPZET GN-HOUDERS - PORTE-BACS GN À POSER - GN COUNTER TOPS : PIZZA LINE								-10°C	R290	
TYPE	STOCK	• GN		KG	EXT mm		W	W		*
YP13/5N	4 WK	5 x 1/4	+2°C/+10°C	40	1300 X 322 X 275	230/50/1	250	406	€ 1.484	€ 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.
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.

*** : A2L** niet mogelijk - *pas possible* - impossible.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : PIZZA LINE													
	YP13/5N	YP14/6N	YP16/7N	YP18/8N	YP20/9N	YP23/12N	Y25/13N	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 muurconsoles - *2 consoles murales* - 2 wall clamps.
OPTIE 5 Koelgroep links - *groupe frigorifique gauche* - Condensing unit left (SX).

SALADETTES
SALADETTES
SALADETTES

ISAL SALADETTE

- **Geventileerde saladette met cataforese behandelde verdamper.**
- Inox deksel dat horizontaal half opengeschoven kan worden en in verticale positie kan worden gekipt.
- Vooraan kunststof snijplank, breedte 135 mm.
- Bovenaan uitsnijding voorzien voor het plaatsen van gastronorm 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 gastronormes profondeur 150 mm.
- Réserve réfrigérée. 1 grille GN 1/1 rilsanisée par porte.
- Groupe frigorifique intégré complétement en bas du meuble.

- **Ventilated saladette with cataphorese 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

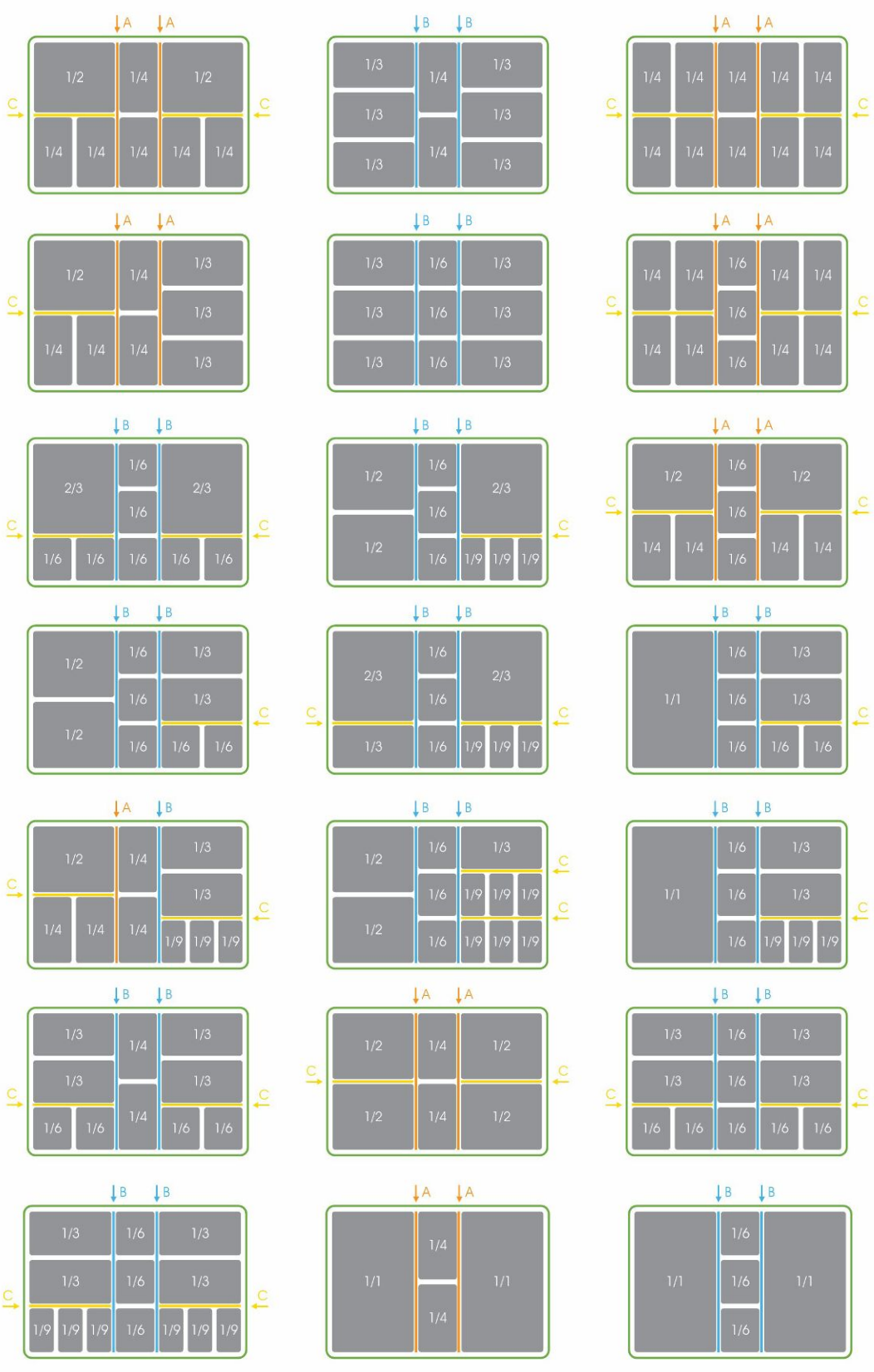
SALADETTES - SALADETTES - SALADETTES : ISAL SALADETTE									
TYPE	STOCK	GN			KG	EXT mm		W	€ EXCL
ISAL 2V	**STOCK**	10 X 1/4	2	+4°C / +6°C	60	900 X 700 X 880	230/50/1	250	**€ 1.789**
ISAL 3V	**STOCK**	16 X 1/4	3	+4°C / +6°C	85	1380 X 700 X 880	230/50/1	350	**€ 2.122**

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

GN RECIPIENT COMBINATIES
COMBINATIONS DES BACS GN
GN BOWLS COMBINATIONS

CRIOPRO
INNOVATIVE COOLING

ISAL 2

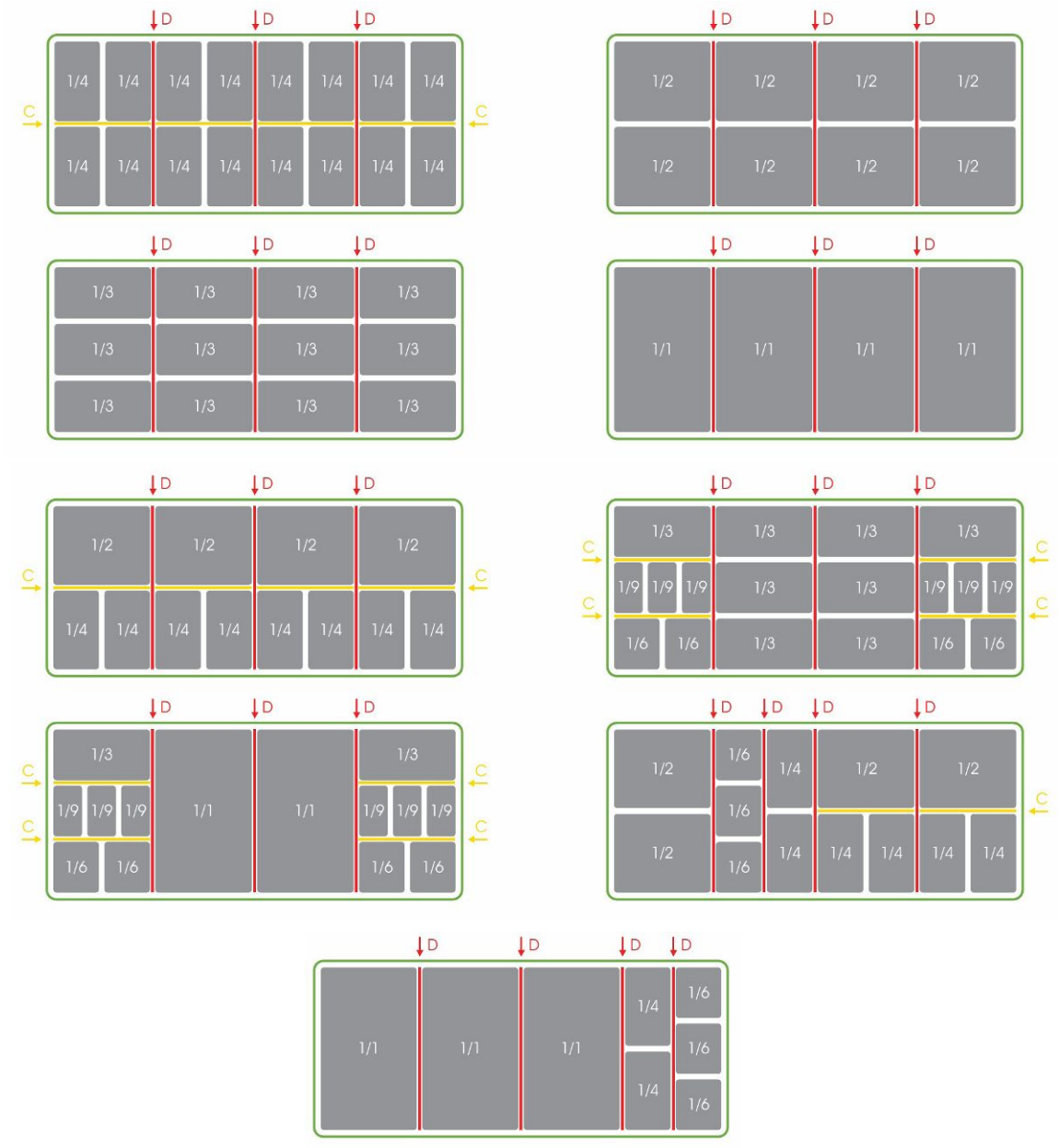


CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

GN RECIPIENT COMBINATIES
COMBINATIONS DES BACS GN
GN BOWLS COMBINATIONS

CRIOPRO
INNOVATIVE COOLING

ISAL 3



MONOBLOCKS
MONOBLOCS
MONOBLOCKS

LAIKA

- Inhangunits voor koelcellen en diepvriescellen. Voor koelcelpanelen van 60 tot 140 mm dikte.
- Stevige omkasting, opendraaiend frontluik voor eenvoudige inspectie. (unit kan blijven werken bij open deur)
- Uitgebreide koeltechnische uitrusting met ruim gedimensioneerde componenten van hoge kwaliteit waaronder volgens type drukmeetpunten, lage- en hogedruk beveiliging, vloeistofafscheider, 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 (3è sonde) et fonctions d'alarme auditives en visuelles.

- Saddle monoblocs for cold rooms with positive and negative temperature. For cold room panels from 60 to 140 mm thickness.
- Solid plating, revolving front door for an easy inspection. (unit can keep on working with open front door)
- Extensive refrigeration equipment with ample sized, high quality components as there are according to the model pressure measuring points, high and low pressure switch, liquid separator, evaporator pressure regulator and thermostatic expansion valve.
- Electronic controller with condenser control by a (3rd) condenser probe and audible and visual alarm functions.



LAIKA EL

R290

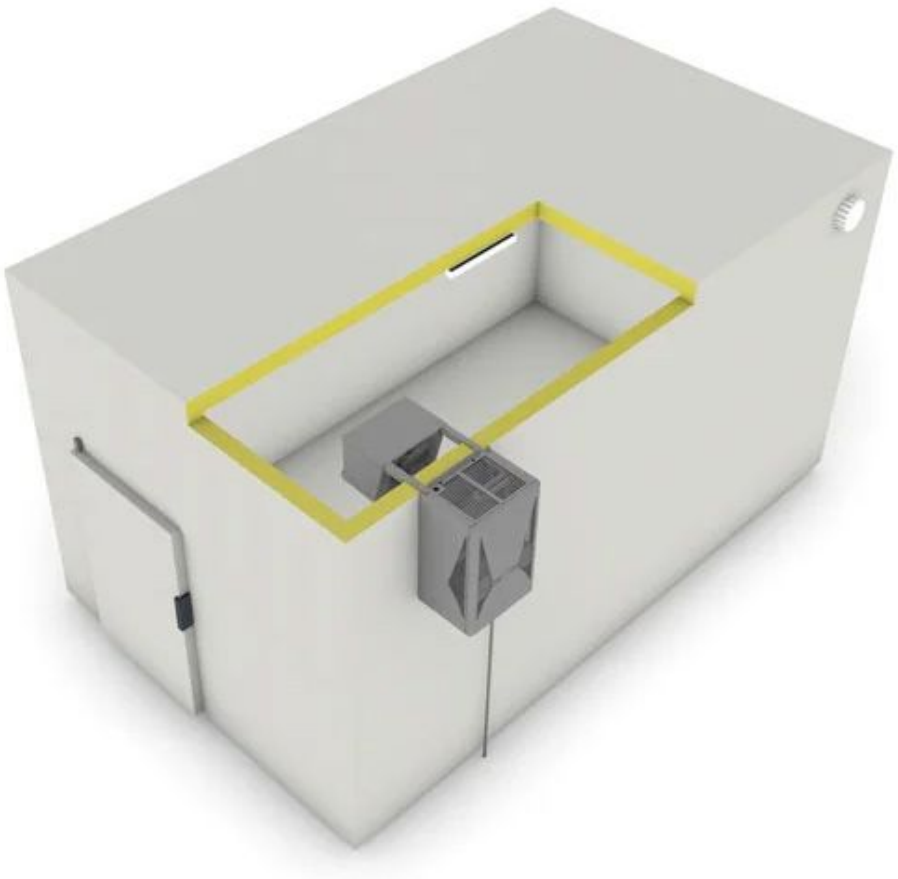
Ook beschikbaar:
Aussi disponible:
Also available:

R455A

CRIOPRO
INNOVATIVE COOLING

MONOBLOCKS - MONOBLOCS - MONOBLOCKS : LAIKA									R290	
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 ontdooifunctie 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	EXT mm		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 verdamper cataforese - *protection évaporateur cataphorèse* - cataphoresis evaporator protection	**5%**
OPTIE 2	Bescherming condensor 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 W21/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 heetgasontdooiing.
- Steeds met thermostatisch expansieventiel.
- Hermetische rotatieve compressor bij 230V mono-versies, semi-hermetische voor de 3 x 400V +N - versies.
- Steeds met hoge druk pressostaat, lage druk pressostaat en condensatiedruk pressostaat.
- Steeds met thermische veiligheden voor ventilatoren verdamper en condensor.
- Met 2 handige Schrader ventielen voor meting aan hoge en aan lage drukkant.

Verschillende 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 cataforèse, 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 stationaire, prise de courant mobile.
- Décharge d'eau de fonte prévue jusqu'au sol.
- Dégivrage par gaz chauds rapide économisant de l'énergie.
- Toujours avec détendeur thermostatique.
- Compresseur rotatif hermétique pour les versions 230V mono, semi-hermétique pour les versions 3 x 400V +N.
- Toujours avec pressostats de haute pression, de basse pression et de pression de condensation.
- Toujours avec sécurités thermiques pour les ventilateurs d'évaporateur et de condenseur avec 2 vannes Schrader pour mesurage de haute et de basse pression.

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 negatif versions, for condensation temperature of +50°C.
Volumes calculated for versions -2/+10°C : cold room temperature -2°C, insulation thickness 80 mm and ambiant temperature +27°C.
Volumes calculated for versions -20/+10°C : cold room temperatures -20/0°C, insulation thickness 80 mm and ambiant temperature +27°C.

MONOBLOCKS
MONOBLOCS
MONOBLOCKS

ALASKA

- **Heavy duty dimensioned wall units, especially for transport.**
- **Solid plating, internal angle brackets.**
- **Evaporater 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.
- Evaporater 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 ambiance) 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
Example d'installation
Installation example



ALASKA 240 N