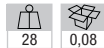




- Ice Cream

**MCV/2****3 700,00 EUR**

mm : 250x410x400

kW : 0,3

230/1N 50Hz

FR Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 2 L (100 L/h)

- Production de chantilly onctueuse en continu. Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation.
- Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution.
- Possibilité de stopper la production à tout moment.
- Cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.
- De série : Tige labyrinthe pour crème avec matière grasse entre 35% et 40% (autres modèles de tiges possible sur demande).

**NL Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 2 L (100 L/u)**

- Slagroomproductie doorlopende, Bewaart in perfecte condities, vermijd schiften.
- Voordurende afkoeling van de verdeler.
- Mogelijk op elk moment de productie stop te zetten.
- Eenvoudig onderhoud, kuip in R.V.S. uitneembaar, perfecte hygiëne.
- Standaard: Gekartelde verdeelbuis voor room met een vetgehalte tussen 35% en 40% (andere gekartelde verdeelbuizen modellen op aanvraag mogelijk).

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

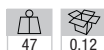
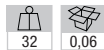
- Kontinuierliche Herstellung von cremiger Schlagsahne, Erhält in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung.
- Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt.
- Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen.
- Edelstahlbehälter abnehmbar, leichte Reinigung, perfekte Hygiene.
- Standard: Labyrinth für Creme mit Fett zwischen 35% und 40% (andere Schaftmodelle auf Anfrage möglich).

MCV/5**4 550,00 EUR**

mm : 280x440x400

kW : 0,4

230/1N 50Hz

FR Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 5 L (150 L/h)**NL Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 5 L (150 L/u)****DE Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 5 L Behälter (150 L/Std.)****MCV/5C-N****5 733,00 EUR**

mm : 250x470x450

kW : 0,4

230/1N 50Hz

FR Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 5 L (300 L/h)

- Production de chantilly onctueuse en continu. Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation.
- Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution.
- Possibilité de stopper la production à tout moment.
- Cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.
- De série : Tige labyrinthe pour crème avec matière grasse entre 35% et 40% (autres modèles de tiges possible sur demande)

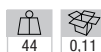
**NL Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 5 L (300 L/u)**

- Slagroomproductie doorlopende, Bewaart in perfecte condities, vermijd schiften.
- Voordurende afkoeling van de verdeler.
- Mogelijk op elk moment de productie stop te zetten.
- Eenvoudig onderhoud, kuip in RVS uitneembaar, perfecte hygiëne.
- Standaard: Gekartelde verdeelbuis voor room met een vetgehalte tussen 35% en 40% (andere gekartelde verdeelbuizen modellen op aanvraag mogelijk).

DE Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 5 L Behälter (300 L/Std.)

- Kontinuierliche Herstellung von cremiger Schlagsahne, Erhält in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung.
- Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt.
- Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen.
- Edelstahlbehälter abnehmbar, leichte Reinigung, perfekte Hygiene.
- Standard: Labyrinth für Creme mit Fett zwischen 35% und 40% (andere Schaftmodelle auf Anfrage möglich).





AIR TGB/5

5 216,00 EUR

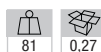
mm : 410x460x320 kW : 0,6 230/1N 50Hz

FR Turbine à glace verticale à poser, 5 L/h, condenseur à air
 - Turbine verticale, idéale pour les restaurants, nécessite peu d'entretien et très facile à l'emploi. Capacité de mélange minimum 0.5 litre et maximum 1 litres. Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température.
 - Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange.
 - Niveau sonore inférieur 70 dB.
 NB: essentiellement pour le travail à froid.



NL Vertikale ijsturbine, tafelmodel, 5 L/u, luchtcondensator
 - Vertikale turbine, ideaal voor restaurants, weinig onderhoud en gemakkelijk te gebruiken. Mengvermogen, minimum 0,5 liter en maximum 1 liter. Cyclus met tijddregeling of met temperatuurregeling.
 - Verticale cilinders-verdampers voor een groter oppervlak van uitwisseling.
 - Geluidsniveau onder 70 dB.
 NB: enkel voor koud gebruik.

DE Eiscrememaschine vertikal Turbine Tischmodell, 5 L/Std., Luftkondensator
 - Vertikale Turbine, ideal für Restaurants, wartungsarm und sehr einfach zu bedienen.
 - Mischkapazität min. 0,5 Liter und max. 1 Liter.
 - Zyklus mit Zeitsteuerung oder mit Temperatursteuerung.
 - Vertikale Verdampferzylinder für eine größere Austauschfläche.
 - Geräuschpegel unter 70 dB.
 NB: vor allem für die Arbeit mit kalten Speisen.



AIR TGV/5D-N

10 431,00 EUR

mm : 410x510x590 kW : 1,2 400/3N 50Hz

FR Turbine à glace verticale automatique à poser, 9/12 L/h, condenseur à air
 - Turbine verticale avec extraction automatique, nécessite peu d'entretien et très facile à l'emploi. Capacité de mélange minimum 1 litre et maximum 2 litres. Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température.
 - Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange. Dispositif de distribution exclusif.
 - Durée du cycle : 10/20 min. Production horaire : 12 litres. Niveau sonore inférieur à 70 dB.
 NB: essentiellement pour le travail à froid.



NL Vertikale automatische ijsturbine, tafelmodel, 9/12 L/u, luchtcondensator
 - Verticale turbine met automatische afzuiging, vraagt weinig onderhoud en is zeer eenvoudig in gebruik. Minimale mengcapaciteit 1 liter en maximaal 2 liter. Cyclus met tijddregeling of temperatuurregeling.
 - Verticale verdampercilinders voor een groter uitwisselingsoppervlak. Exclusief doseerapparaat.
 - Cyclustijd: 10/20 min. Productie per uur: 12 liter. Geluidsniveau onder 70 dB.
 NB: enkel voor koud gebruik.

DE Auto.vertik.Eiscrememaschine, Tischmodell, 9 L/Std., Luftkondensator
 - Vertikale Turbine mit automatischer Absaugung, wartungsarm und sehr einfach zu bedienen. Minimales Mischvolumen 1 Liter und maximal 2 Liter. Zyklus mit Zeitsteuerung oder Temperaturregeling.
 - Vertikale Verdampferzylinder für eine größere Austauschfläche. Exklusives Verteilungsgerät.
 - Zykluszeit: 10/20 min. Stündliche Produktion: 12 Liter. Geräuschpegel unter 70 dB.
 Hinweis: vor allem für die Arbeit mit kalten Speisen.

AIR TGV/5D-N-230/1-

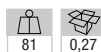
11 804,00 EUR

mm : 410x510x590 kW : 1,2 230/1N 50Hz

FR Turbine à glace verticale automatique à poser, 9 L/h, condenseur à air

NL Vertikale automatische ijsturbine, tafelmodel, 9 L/u, luchtcondensator

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





AIR TGV/20DA

12 650,00 EUR

mm : 460x510xh960 kW : 2,2 400/3N 50Hz

FR Turbine à glace verticale automatique, 20 L/h, condenseur à air

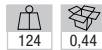
- Capacité de mélange minimum 2 litres et maximum 4 litres. Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température. Dispositif de distribution exclusif.
- Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange.
- Durée du cycle: 10/15 min. Production horaire: 20 litres.
- Niveau sonore inférieur à 70 dB.

NL Vertikale automatische ijsturbine, 20 liter/u, luchtcondensator

- Minimale mengcapaciteit 2 liter en maximaal 4 liter. Cyclus met tijdregeling of temperatuurregeling. Exclusief doseerapparaat.
- Verticale verdampcilinders voor een groter uitwisselingsoppervlak.
- Cyclustijd: 10/15 min. Productie per uur: 20 liter.
- Geluidsniveau onder 70 dB.

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

- Minimales Mischvolumen 2 Liter und maximal 4 Liter. Zyklus mit Zeitsteuerung oder Temperaturregelung. Exklusives Verteilungsgerät.
- Vertikale Verdampferzylinder für eine größere Austauschfläche.
- Zykluszeit: 10/15 min. Stündliche Produktion: 20 Liter.
- Geräuschpegel unter 70 dB.



AIR TGV/35DA

21 462,00 EUR

mm : 490x700xh1100 kW : 3,5 400/3N 50Hz

FR Turbine à glace verticale automatique, 50 L/h, condenseur à air

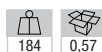
- Capacité de mélange minimum 3 litres et maximum 7 litres. Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température.
- Cylindre-évaporateur verticale, grande surface d'échange.
- Durée du cycle: 8/12 min. Production horaire: 50 litres.
- Dispositif auto diagnostic.
- Niveau sonore inférieur à 70 dB.

NL Vertikale automatische ijsturbine, 50 L/u, luchtcondensator

- Mengvermogen, minimum 3 liter en maximum 7 liter. Cyclus met tijdcontrole of temperatuurcontrole.
- Vertikale cilinderverdampers voor een grotere wisseloppervlakte.
- Duur van de cyclus: 8/12 min. Vermogen per uur: 50 liter.
- Automatisch diagnosesysteem.
- Geluidsniveau onder 70 dB.

DE Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 50 L/Std., Luftkondensator

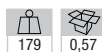
- Mischkapazität min. 3 Liter und max. 7 Liter. Zyklus mit Zeit- oder Temperaturregung.
- Vertikaler Zylinder-Verdampfer, große Austauschfläche.
- Zyklusdauer: 8/12 Min. Stundenproduktion: 50 Liter.
- Vorrichtung für Selbstdiagnose.
- Geräuschpegel unter 70 dB.



WATER TGV/35DW

21 462,00 EUR

mm : 490x700xh1100 kW : 3,5 400/3N 50Hz

FR Turbine à glace verticale automatique, 50 L/h, condenseur à eau**NL Vertikale automatische ijsturbine, 50 L/u, watercondensator****DE Eiscrememaschine, auto., vert. Turbine, 50 L/Std., Wasserkondensator**



WATER TGV/50DA

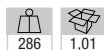
28 518,00 EUR

mm : 490x900xh1100 kW : 7 400/3N 50Hz

- FR Turbine à glace verticale automatique, 60 L/h, condenseur à air**
- Capacité de mélange minimum 4 litres et maximum 8 litres. Cycle avec contrôle du temps ou contrôle de la température.
 - Durée du cycle: 8/12 min. Production horaire: 60 litres.
 - Cylindre-évaporateur verticale surface d'échange.
 - Dispositif auto diagnostic.
 - Niveau sonore inférieur à 70 dB.

- NL Vertikale automatische ijsturbine, 60 L/u, luchtcondensator**
- Mengvermogen, minimum 4 liter en maximum 8 liter. Cyclys met tijdcontrole of temperatuurcontrole.
 - Duur van de cyclus: 8/12 min. Vermogen per uur: 60 liter.
 - Vertikale cilinderverdampers voor een grote wisseloppervlakte.
 - Automatisch diagnosesysteem.
 - Geluidsniveau onder 70 dB.

- DE Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 60 L/Std., Luftkondensator**
- Mischkapazität min. 4 Liter und max. 8 Liter. Zyklus mit Zeit- oder Temperaturs-teuerung.
 - Zyklusdauer: 8/12 Min. Stundenproduktion: 60 Liter.
 - Vertikaler Zylinder-Verdampfer, große Austauschfläche.
 - Vorrichtung für Selbstdiagnose.
 - Geräuschpegel unter 70 dB.



WATER TGV/50DW

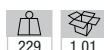
25 488,00 EUR

mm : 490x700xh1100 kW : 7 400/3N 50Hz

- FR Turbine à glace verticale automatique, 60 litres/h, condenseur à eau**

- NL Vertikale automatische ijsturbine, 60 liter/u, watercondensator**

- DE Eiscrememaschine, auto., vert. Turbine, 60 L/Std., Wasserkondensator**



WATER TGV/80DW

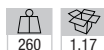
28 518,00 EUR

mm : 490x700xh1150 kW : 7,5 400/3N 50Hz

- FR Turbine à glace verticale automatique, 80 litres/h, condenseur à eau**
- Capacité de mélange minimum 7 litres et maximum 12 litres. Cycle avec contrôle du temps ou contrôle de la température.
 - Durée du cycle: 8/12 min. Production horaire: 75 litres.
 - Cylindre-évaporateur verticale grande surface d'échange.
 - Dispositif auto diagnostic.
 - Niveau sonore inférieur à 70 dB.

- NL Vertikale automatische ijsturbine, 80 liter/u, watercondensator**
- Mengvermogen, minimum 7 liter en maximum 12 liter. Cyclys met tijdcontrole of temperatuurcontrole.
 - Duur van de cyclus: 8/12 min. Vermogen per uur: 75 liter.
 - Vertikale cilinderverdampers voor een grotere wisseloppervlakte.
 - Automatisch diagnosesysteem.
 - Geluidsniveau onder 70 dB.

- DE Eiscrememaschine, auto., vert. Turbine, 80 L/Std., Wasserkondensator**
- Mischkapazität min. 7 Liter und max. 12 Liter. Zyklus mit Zeit- oder Temperaturs-teuerung.
 - Zyklusdauer: 8/12 Min. Stundenproduktion: 75 Liter.
 - Vertikaler Zylinder-Verdampfer, große Austauschfläche.
 - Vorrichtung für Selbstdiagnose.
 - Geräuschpegel unter 70 dB.





AIR SPS/30A

17 406,00 EUR

mm : 420x720xh1100 kW : 4 400/3N 50Hz

FR Pasteurisateur 30 L/h, condenseur à air

- Mix par cycle: 15/30 litres.
- Durée du cycle: 80/120 min.
- Pasteurisateur automatique pour haute et basse pasteurisation.
- Couvercle transparent.
- Robinet avec un système de nettoyage intégré.
- Mémoire qui permet de répéter les cycles de pasteurisation.

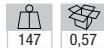


NL Pastorisator 30 L/u, luchtcondensator

- Mix per cyclus: 15/30 liter.
- Duur van de cyclus: 80/120 min.
- Automatische pastorisator voor hoge en lage pastorisatie.
- Transparant deksel.
- Kraan heeft een geïntegreerd reinigingssysteem.
- Geheugen die toelaat de pastorisatiecyclus te herhalen indien nodig.

DE Pasteuriersmaschine 30 L/Std., Luftkondensator

- Mischung je Zyklus: 15/30 Liter.
- Zyklusdauer: 80/120 Min.
- Auto. Pasteuriersmaschine für hohe und niedrige Pasteurisierung.
- Transparenter Deckel.
- Leitungshahn mit integriertem Reinigungssystem.
- Arbeitsspeicher, der eine Wiederholung der Pasteurierungszyklen ermöglicht.



WATER SPS/30W

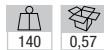
17 406,00 EUR

mm : 420x720xh1100 kW : 4 400/3N 50Hz

FR Pasteurisateur 30 L/h, condenseur à eau

NL Pastorisator 30 L/u, watercondensator

DE Pasteuriersmaschine 30 L/Std., Wasserkondensator



AIR SPS/60A

25 547,00 EUR

mm : 420x780xh1100 kW : 7,8 400/3N 50Hz

FR Pasteurisateur 60 L/h, condenseur à air

- Mix par cycle: 30/60 litres.
- Durée du cycle: 100/120 min.
- Pasteurisateur automatique pour haute et basse pasteurisation.
- Couvercle transparent.
- Robinet avec un système de nettoyage intégré.
- Mémoire qui permet de répéter les cycles de pasteurisation.

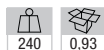


NL Pastorisator 60 L/u, luchtcondensator

- Mix per cyclus: 30/60 liter.
- Duur van de cyclus: 100/120 min.
- Automatische pastorisator voor hoge en lage pastorisatie.
- Transparant deksel.
- Kraan heeft een geïntegreerd reinigingssysteem.
- Geheugen die toelaat de pastorisatiecyclus te herhalen indien nodig.

DE Pasteuriersmaschine 60 L/Std., Luftkondensator

- Mischung je Zyklus: 30/60 Liter.
- Zyklusdauer: 100/120 Min.
- Auto. Pasteuriersmaschine für hohe und niedrige Pasteurisierung.
- Transparenter Deckel.
- Leitungshahn mit integriertem Reinigungssystem.
- Arbeitsspeicher, der eine Wiederholung der Pasteurierungszyklen ermöglicht.



WATER SPS/60W

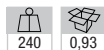
21 982,00 EUR

mm : 420x780xh1100 kW : 7,6 400/3N 50Hz

FR Pasteurisateur 60 L/h, condenseur à eau

NL Pastorisator 60 L/u, watercondensator

DE Pasteuriersmaschine 60 L/Std., Wasserkondensator





WATER SPS/120W

27 924,00 EUR

mm : 720x780xh1100 kW : 14 400/3N 50Hz



FR Pasteurisateur 120 L/h, condenseur à eau

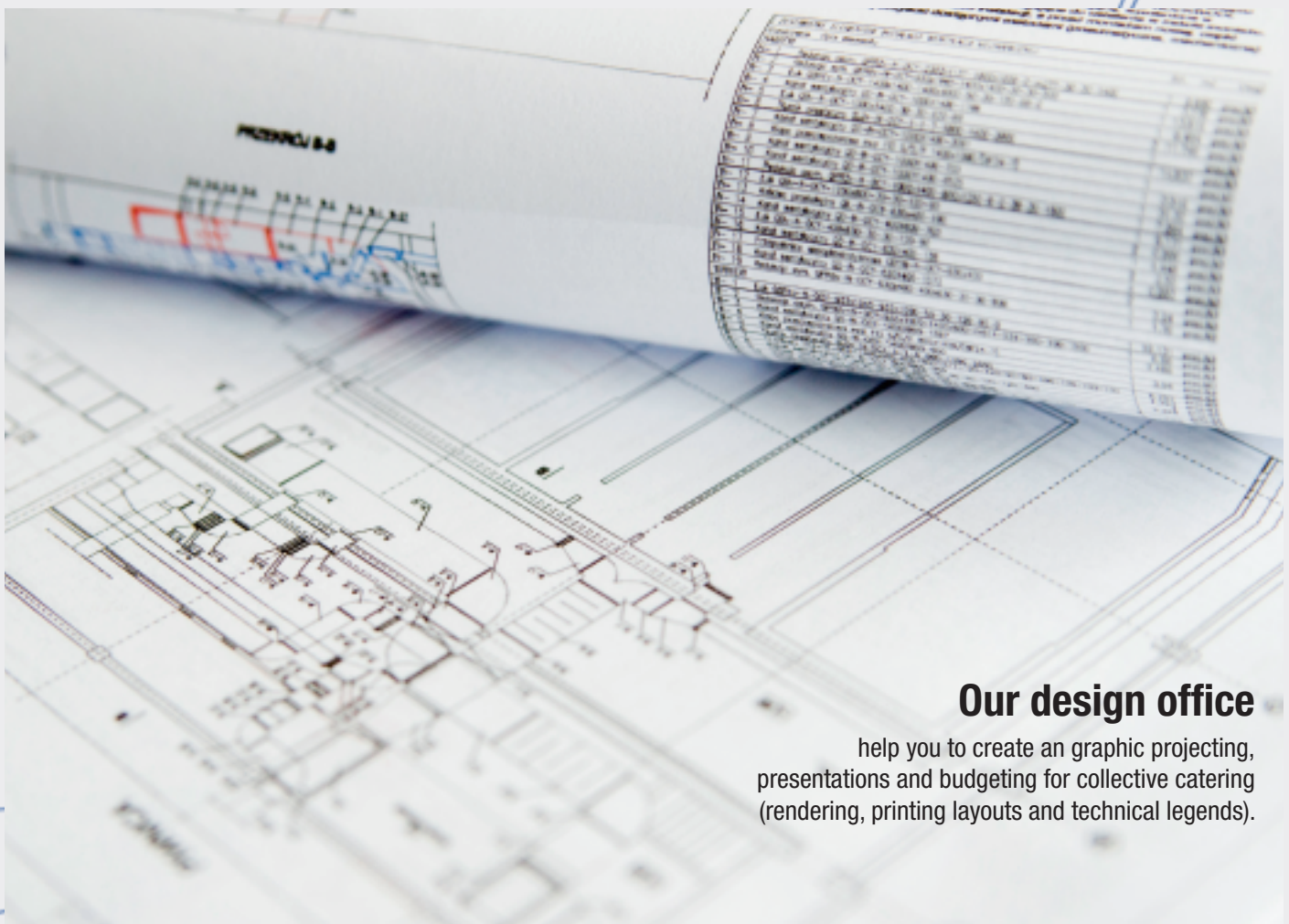
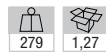
- Mix par cycle: 60/120 litres.
- Durée du cycle: 100/120 min.
- Pasteurisateur automatique pour haute et basse pasteurisation.
- Couvercle transparent.
- Robinet avec un système de nettoyage intégré.
- Mémoire qui permet de répéter les cycles de pasteurisation.

NL Pastorisator 120 L/u, watercondensator

- Mix per cyclus: 60/120 liter.
- Duur van de cyclus : 100/120 min.
- Automatische pastorisator voor hoge en lage pastorisatie.
- Transparant deksel.
- Kraan heeft een geïntegreerd reinigingssysteem.
- Geheugen die toelaat de pastorisatiecyclus te herhalen indien nodig.

DE Pasteuriermaschine 120 L/Std., Wasserkondensator

- Mischung je Zyklus: 60/120 Liter.
- Zyklusdauer: 100/120 Min.
- Automatische Pasteuriermaschine für hohe und niedrige Pasteurisierung.
- Transparenter Deckel.
- Leitungshahn mit integriertem Reinigungssystem.
- Arbeitsspeicher, der eine Wiederholung der Pasteurisierungszyklen ermöglicht.



Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).

TOUCH
SCREEN

AIR PCT/10-35AT

30 130,00 EUR

mm : 490x600xh1100 kW : 5 400/3N 50Hz

FR Pasteurisateur & turbine 35 L/h, cond. à air, VV/TS

- Mix par cycle: 3/6 litres. Durée du cycle: 8/40 min, production horaire: 10/35 litres. Cylindres-évaporateur verticaux pour une plus grande surface d'échange, dispositif de distribution exclusif. Temps et T° réglables.

- Pastoturbine multifonctions : mélange, chauffe, pasteurise, refroidie. Sangler toutes crèmes, sauces et mix. Cycle manuel ou automatique.

- La pasteurisation et le sanglage se font dans un seul cylindre, évitant toute manipulation ou transvasement.

NL Gecombineerde pastorisator en ijs turbine 35 Lt/u, luchtcond. VV/TS

- Mix per cyclus: 3/6 liter. Duur van de cyclus: 8/40 min, productie per uur: 10/35 liter. Verticale verdampers-cilinders voor een groter uitwisseloppervlak, exclusief distributieapparaat. Instelbare tijd en temperatuur.

- Multifunctionele turbine : mengen, verwarmen, pasteuriseren, afkoelen. Binden van alle soorten crèmes, sauzen en mixen. Manuele cyclus of automatisch. Handmatige of automatische cyclus.

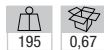
- Pasteurisatie en binding gebeuren in één enkele cylinder om alle manipulaties en overhevelingen te vermijden.

DE Pasteuriersmaschine und Eiscrememaschine 35 L/Std., Luftkon.VV/TS

- Mischen je Zyklus: 3/6 Liter. Zyklusdauer: 8/40 min, Stundenleistung: 10/35 Liter. Vertikalzylinder-Verdampfer für eine größere Austauschfläche, exklusive Verteilvorrichtung. Regulierbare Zeit und Temperaturen.

- Multifunktionale Turbine zum Mischen, Aufheizen, Pasteurisieren, Kühlen und Einbinden von Cremes, Saucen und Mischungen. Manueller oder vollautomatischer Zyklus.

- Pasteurisierung und Umreifung erfolgen in einem einzigen Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.



WATER PCT/10-35WT

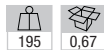
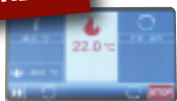
30 130,00 EUR

mm : 490x600xh1100 kW : 5 400/3N 50Hz

FR Pasteurisateur & turbine 35 L/h, cond. à eau VV/TS

NL Pastorisator en turbine 35 L/u, watercond, VV/TS

DE Pasteuriersmaschine und Eiscre 35 L/Std, Wasserkon. VV/TS

TOUCH
SCREEN

AIR PCT/20-60AT

37 736,00 EUR

mm : 510x900xh1150 kW : 7 400/3N 50Hz

FR Pasteurisateur & turbine 60 L/h, cond. à air, VV/TS

- Mix par cycle: 4/8 litres. Durée du cycle: 8/40 min, production horaire: 20/60 litres. Cylindres-évaporateur verticaux pour une plus grande surface d'échange, dispositif de distribution exclusif. Temps et T° réglables.

- Pastoturbine multifonctions : mélange, chauffe, pasteurise, refroidie. Sangler toutes crèmes, sauces et mix. Cycle manuel ou automatique.

- La pasteurisation et le sanglage se font dans un seul cylindre, évitant toute manipulation ou transvasement.

NL Pastorisator en turbine 60 L/u, luchtcond, VV/TS

- Mengen per cyclus: 4/8 liter. Cyclustijd: 8/40 min, productie per uur: 20/60 liter. Verticale verdampers-cilinders voor een groter uitwisseloppervlak, exclusief distributieapparaat. Instelbare tijd en temperatuur.

- Multifunctionele pastoturbine: mengen, verwarmen, pasteuriseren, koelen. Bind alle crèmes, sauzen en mixen vast. Handmatige of automatische cyclus.

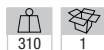
- Pasteurisatie en binding worden in één enkele cilinder gedaan, waardoor elke behandeling of overdracht wordt vermeden.

DE Pasteuriersmaschine und Eiscrem 60 L/Std, Luftkon., VV/TS

- Mischung je Zyklus: 4/8 Liter. Zyklusdauer: 8/40 min, Stundenleistung: 20/60 Liter. Vertikalzylinder-Verdampfer für eine größere Austauschfläche, exklusive Verteilvorrichtung. Regulierbare Zeiten und Temperaturen.

- Multifunktionale Turbine zum Mischen, Erhitzen, Pasteurisieren, Kühlen und Einbinden von Cremes, Saucen und Mischungen. Manueller oder vollautomatischer Zyklus.

- Pasteurisierung und Einbindung erfolgen in einem einzigen Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.



WATER PCT/20-60WT

34 518,00 EUR

mm : 510x700xh1150 kW : 6,7 400/3N 50Hz

FR Pasteurisateur turbine 60 L/h, cond à eau VV/TS

NL Gecombineerde pastorisator en ijs turbine 60 liter/u, waterconden, VV/TS

DE Pasteuriersmaschine mit Eiscrememaschine 60 Liter/Std, VV/TS





TOUCH SCREEN



AIR CCU/30AT

29 253,00 EUR

mm : 550x650xh1150 kW : 4,5 400/3N 50Hz

FR Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond. à air, VV/TS

- Mix par cycle: 15/30 litres. Durée du cycle: 90/130 min.
- Pastoturbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
- Display multilingues, mémoire automatique du dernier cycle.
- Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
- Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.



NL Crème en Sauskoker, 30 L/u, luchtcond, VV/TS

- Mix per cyclus: 15/30 liter. Duur van de cyclus: 90/130 min.
- Polyvalente kookturbine voor het koken, temperen, pasteuriseren en koelen van alle soorten mixen en degen.
- Multi-talen display, automatisch in geheugen bewaring van de laatste cyclus.
- Verschillende thermische behandelingen gebeuren in één enkele cylinder om alle manipulaties en overhevelingen te vermijden.
- Mogelijkheid tot trage, vlugge of beurtelingse schudding.

DE Eiscreme-/Saucen-Maschine 30 L/Std., Luftkond, VV/TS

- Mischung je Zyklus: 15/30 Liter. Zyklusdauer: 90/130 Min.
- Multi-Turbinen Kocher zum Kochen, Einmachen, Pasteurisieren und Einfrieren aller Mischungen oder Pasten.
- Display in mehreren Sprachen, Autospeicherung des letzten Zyklus.
- Verschiedene Wärmebehandlungen erfolgen in einem Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.
- Einstellung von langsamen, mittlerem oder schnellem Rühren.



WATER CCU/30WT

29 253,00 EUR

mm : 550x650xh1150 kW : 4,5 400/3N 50Hz

FR Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond à eau, VV/TS

NL Crème en Sauskoker, 30 L/u, watercond, VV/TS

DE Eiscreme-/Saucen-Maschine 30 L/Std., Wasserkond, VV/TS



TOUCH SCREEN



WATER CCU/60WT

36 241,00 EUR

mm : 550x650xh1200 kW : 9 400/3N 50Hz

FR Cuiseur crèmes/sauces 60 Lt/h, cond à eau, VV/TS

- Mix par cycle: 30/60 litres. Durée du cycle: 90/130 min.
- Pastoturbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
- Display multilingues, 14 programmes, mémoire automatique du dernier cycle.
- Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
- Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.

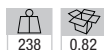


NL Crème en Sauskoker, 60 L/u, watercond, VV/TS

- Mix per cyclus: 30/60 liter. Duur van de cyclus: 90/130 min.
- Polyvalente kookturbine voor het koken, temperen, pasteuriseren en koelen van alle soorten mixen en degen.
- Multi-talen display, 14 programma's, automatisch in geheugen bewaring van de laatste cyclus.
- Verschillende thermische behandelingen gebeuren in één enkele cylinder om alle manipulaties en overhevelingen te vermijden.
- Mogelijkheid tot trage, vlugge of beurtelingse schudding.

DE Eiscreme-/Saucen-Maschine 60 L/Std., Wasserkond, VV/TS

- Zyklus: 30/60 Liter. Zykluszeit: 90/130 Min.
- Pasto-Turbinen Multikocher zum Kochen, Einmachen, Pasteurisieren und Einfrieren aller Mischungen oder Nudeln.
- Display mit mehreren Sprachen, 14 Programme, Autospeicherung des letzten Zyklus.
- Verschiedene Wärmebehandlungen werden mit einem einzigen Zylinder getätigt, somit wird jede Manipulation oder Weitergabe vermieden.
- Einstellung von langsamen, mittlerem oder schnellem Rühren.





AIR DST/2-15AG

18 137,00 EUR

mm : 500x550xh720

kW : 2,4

400/3N 50Hz

FR Machine Soft Ice Cream, 2 parfums + panaché, 13,5 Kg/h, condenseur air

- Alimentation des cylindres par gravité. (idéale glace yaourt).
- 2 bacs: 7 litres, production horaire: 13,5 Kg. Porte cornets à 3 tubes.
- Production horaire de cornet de 75 gr: 200 pcs.
- Les cuves de réserve, disposent d'un système autonome de réfrigération.

NL Soft ice-cream machine, 2 smaken + 1 mengsel, 13,5 Kg/u, luchtcond.

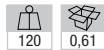
- Voeding van de cylinder door zwaartekracht. (ideaal yoghurtijs).
- 2 bakken: 6 liter, productie per uur: 13,55 Kg. Horentjesdrager met 3 buizen.
- Productie per uur voor een hoortje van 75 gr: 200 stuks.
- De reservekuipen, hebben een autonoom koelingsysteem om een perfecte hygiene te behouden.

DE Softeismaschine, 2 Geschmacksrichtungen + 1 gemischt, 13,5 Kg/Std, Luftkondensator

- Zylinderantrieb durch Schwerkraft. (ideal Joghurteis)
- 2 Behälter: 6 Liter, Stundenproduktion: 13,5 Kg. 3 Hörnchenhalterrohre.
- Stundenproduktion von Hörnchen je 75g : 200 Stück.
- Reservebehälter mit unabhängigem Kühlsystem.



Also
yogurt ice



AIR DST/2-15AP

23 694,00 EUR

mm : 550x600xh820

kW : 2,9

400/3N 50Hz

FR Machine Soft Ice Cream, 2 parfums + panaché, 15 Kg/h, condenseur air

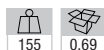
- Alimentation des cylindres par pompe (plus de volume).
- 2 bacs: 7 litres, production horaire: 15 Kg. Porte cornets à 3 tubes.
- Production horaire de cornet de 75 gr: 200 pcs.
- Les cuves de réserve, disposent d'un système autonome de réfrigération.

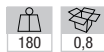
NL Soft ice-cream machine, 2 smaken + 1 mengsel, 15 Kg/u, luchtcond.

- Voeding van de cylinder door zwaartekracht. (ideaal yoghurtijs).
- 2 bakken: 6 liter, productie per uur: 15 Kg. Horentjesdrager met 3 buizen.
- Productie per uur voor een hoortje van 75 gr: 200 stuks.
- De reservekuipen, hebben een autonoom koelingsysteem om een perfecte hygiene te behouden.

DE Softeismaschine, 2 Geschmacksrichtungen + 1 gemischt, 15 Kg/Std, Luftkondensator

- Zylinderantrieb durch Schwerkraft. (ideal Joghurteis)
- 2 Behälter: 6 Liter, Stundenproduktion: 15 Kg. 3 Hörnchenhalterrohre.
- Stundenproduktion von Hörnchen je 75g : 200 Stück.
- Reservebehälter mit unabhängigem Kühlsystem.





AIR DST/2-27AG

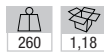
20 769,00 EUR

mm : 500x550xh1450 kW : 3,8 400/3N 50Hz

- FR Machine Soft Ice Cream, 2 parfums + panaché, 22.5 Kg/h, cond. air**
- Alimentation des cylindres par gravité. (idéal glace yaourt).
 - Deux bacs: 8 litres, production horaire: 22.5 Kg. Porte cornets à 3 tubes.
 - Production horaire de cornet de 75 gr: 300 pcs.
 - Les cuves de réserve, disposent d'un système autonome de réfrigération.

- NL Soft ice-cream machine, 2 smaken + 1 mengsel, 22.5 Kg/u, luchtcond.**
- Voeding van de cylinder door zwaartekracht. (ideaal yoghurtijs)
 - Twee bakken: 8 liter, productie per uur: 22.5 Kg. Horentjesdrager met 3 buizen.
 - Productie per uur voor een hoortje van 75 gr: 300 stuks.
 - De reservekuipen, hebben een autonoom koelingsysteem om te behouden.

- DE Softeismaschine, 2 Geschmacksrichtungen + 1 gemischt, 22.5 Kg/Std, Luftkondensator**
- Zylinderantrieb durch eine Schwerkraft. (ideal Joghurteis)
 - 2 Behälter: 8 Liter, Stundenproduktion: 22.5 Kg. 3 Hörnchenhalterrohre.
 - Stundenproduktion von Hörnchen je 75g : 300 Stück.
 - Reservebehälter mit unabhängigem Kühlsystem.



AIR DST/2-36APN

33 640,00 EUR

mm : 600x720xh1500 kW : 12 400/3N 50Hz

- FR Machine Soft Ice Cream, 2 parfums + panaché, 30 Kg/h, cond. air**
- Alimentation des cylindres par pompes (plus de volume).
 - Deux bacs: 14 litres, production horaire : 30 Kg. Porte cornets à 3 tubes.
 - Production horaire de cornet de 75 gr : 400 pcs.
 - Les cuves de réserve du mélange disposent d'un système autonome de réfrigération.

- NL Soft ice-cream machine, 2 smaken + 1 mengsel, 30 Kg/u, luchtcond.**
- Voeding van de cylinder door pompen (meer volume).
 - Twee bakken: 14 liter, productie per uur: 30 Kg. Horentjesdrager met 3 buizen.
 - Productie per uur voor een hoortje van 75 gr : 400 stuks.
 - De reservekuipen van de mengsels hebben een autonoom koelingsysteem om te behouden.

- DE Softeismaschine, 2 Geschmacksrichtungen + 1 gemischt, 30 Kg/Std, Luftkondensator**
- Zylinderantrieb durch eine Pumpe (mehr Volumen).
 - 2 Behälter: 14 Liter, Stundenproduktion: 30 Kg. 3 Hörnchenhalterrohre.
 - Stundenproduktion von Hörnchen je 75g : 400 Stück.
 - Reservebehälter mit unabhängigem Kühlsystem.

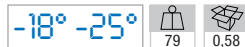




R290



SLIDING DOORS



BRIOICE-R2

1 832,00 EUR

mm : 780x640xh1185 kW : 0,15 230/1N 50Hz

FR Comptoir présentoir pour crème glacée, 170 litres

- Capacité 4 bacs (360x165). Couvercle transparent coulissant.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

NL Uitstalvitrine voor roomijs, 170 liter

- Capaciteit 4 bakken (360x165). Doorzichtig schuifdeksel.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdampfer in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.

DE Speiseeisausgabevitrine 170 Liter

- Kapazität 4 Behälter (360x165). Transparenter Schiebedeckel.
- Hergestellt außen aus plastifiziertem Blech "weiß", Einseitig gerichtete Rollen.
- Isolierung (70mm) aus Polyurethan, FCWK-frei.
- Ausstellbehälter mit abgerundeten Ecken und Kanten.
- Verdampfer aus Kupfer als "Serpentine" Serpentine in den Wänden eindelassen. Belüfteter Kondensator



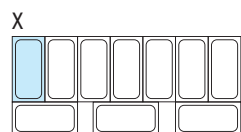
BIG-EXPO/LUX-R2

2 768,00 EUR

mm : 1341x725xh1235 kW : 0,28 230/1N 50Hz



R290



SLIDING DOORS


FR Comptoir présentoir pour crème glacée, 10 bacs

- Vitres droites. Couvercle transparent coulissant.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

NL Uitstalvitrine voor roomijs, 10 bakken

- Verticale ruiten. Doorzichtig schuifdeksel.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdampfer in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.

DE Speiseeisausgabevitrine, 10 Behälter

- Mit geradem Glasaufbau. Transparenter Schiebedeckel.
- Hergestellt außen aus plastifiziertem Blech "weiß", Einseitig gerichtete Rollen.
- Isolierung (70 mm) aus Polyurethan, FCKW-frei.
- Ausstellbehälter mit abgerundeten Ecken und Kanten.
- Verdampfer aus Kupfer als "Serpentine" Serpentine in den Wänden eingelassen. Belüfteter Kondensator.



	W	X	Z/T	W
Display capacity :				
Reserve:				

	X	Z/T	W
Display capacity :	10	10	14
Reserve:	18	6	10



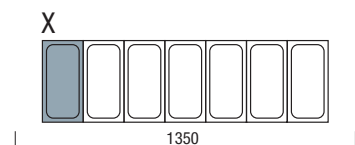
TOP7-R2

3 281,00 EUR

mm : 1350x673xh1175 kW : 0,48 230/1N 50Hz



R290



TILTING DOORS

-15° -20° 99 1.2

FR Comptoir présentoir pour crème glacée, 7 bacs

- Vitres droites. Portillon basculant en plexiglas côté service.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

NL Uitstalvitrine voor roomijs, 7 bakken

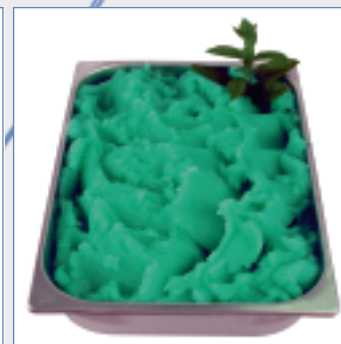
- Verticale ruiten. Kantelende deur in plexiglas aan dienstzijde.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFC.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdampfer in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.

DE Speiseeisausgabevitrine, 7 Behälter

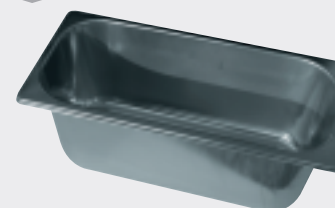
- Vertikale Fenster. Pendeltür aus Plexiglas, Bedienerseite.
- Hergestellt außen aus plastifiziertem Blech "weiß", Einseitig gerichtete Rollen.
- Isolierung (70 mm) aus Polyurethan, FCKW-frei.
- Ausstellbehälter mit abgerundeten Ecken und Kanten.
- Verdampfer aus Kupfer als "Serpentine" Serpentine in den Wänden eingelassen. Belüfteter Kondensator.



	X	Z/T	W
Display capacity:	7	7	7
Reserve:	12	6	14



page 768





BABYGEL/48-R2

1 901,⁰⁰ EUR

mm : 925x505xh550

kW : 0,5

230/1N 50Hz



R290



PLEXIGLASS LID


FR Conservateur de crème glacée, 4-8 goûts "white"

- Capacité: 4 bacs de 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. ou 8 bacs de 2,5 lit.
- Structure en ABS blanc, couvercle en plexiglas.
- Evaporateur en cuivre, à serpentin.
- NB: livré sans bacs.


NL Ijscremebewaarder, 4-8 smaken "white"

- Vermogen: 4 bakken van 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. of 8 bakken van 2,5 lit.
- Structuur in wit ABS, plexiglas deksel.
- Verdampfer in koper.
- NB: geleverd zonder bakken.

DE Speiseeiskonservator für 4-8 Eissorten "weiß"

- Kapazität: 4 Behälter von 6,5 L, 5 L, 3 L oder 8 Behälter je 2,5 L.
- Struktur weiß in ABS, Abdeckung in Plexiglas.
- Verdampfer aus Kupfer als Serpentine.
- Hinweis : Lieferung ohne Behälter.



GEL/48L-R2

2 174,⁰⁰ EUR

mm : 1255x525xh360

kW : 0,5

230/1N 50Hz



R290



PLEXIGLASS LID


FR Conservateur de crème glacée, 4-8 goûts "white"

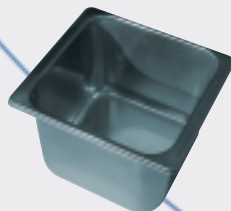
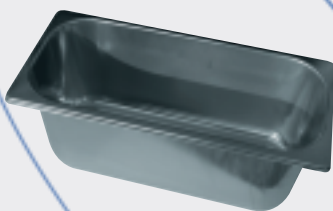
- Capacité: 4 bacs de 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. ou 8 bacs de 2,5 lit.
- Structure en ABS blanc, couvercle en plexiglas.
- Evaporateur en cuivre, à serpentin.
- NB: livré sans bacs.


NL Ijscremebewaarder, 4-8 smaken "white"

- Vermogen: 4 bakken van 6,5 lit., 5 lit., 3 lit. of 8 bakken van 2,5 lit.
- Structuur in wit ABS, plexiglas deksel.
- Verdampfer in koper.
- NB: geleverd zonder bakken.

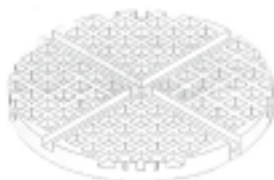
DE Speiseeiskonservator für 4-8 Eissorten "weiß"

- Kapazität: 4 Behälter von 6,5 L, 5 L, 3 L oder 8 Behälter je 2,5 L.
- Struktur weiß in ABS, Abdeckung in Plexiglas.
- Verdampfer aus Kupfer als Serpentine.
- Hinweis : Lieferung ohne Behälter.


FR Bac inox Ice Cream **NL** R.V.S. bak Ice Cream **DE** Behälter Inox Ice Cream Behälter

		mm	
BG-25	Ice tray 2,5 L	180x165xh120	39, ⁰⁰ EUR
BG-3	Ice tray 3 L	360x165xh80	30, ⁰⁰ EUR
BG-5	Ice tray 5 L	360x165xh120	30, ⁰⁰ EUR
BG-65	Ice tray 6,5 L	360x165xh150	38, ⁰⁰ EUR
BG-C	Lid plexiglass		9, ⁰⁰ EUR
BG-L	Stainless steel slat for BG-2.5		13, ⁰⁰ EUR
BG-LGR	Stainless steel slat for BG-2.5 (Full 8 Trays)		16, ⁰⁰ EUR

Delivered without containers



GEV-4N

892,00 EUR

mm : 305x400xh230

kW : 1,6

230/1N 50-60Hz

FR) Gaufrier électrique pour 4 éventails gaufrés

- Moule en fonte, assurant une cuisson homogène.
- Chauffage, par résistances blindées, en acier inox traitées "incoloy".
- Régulation par thermostat de 0 à 300°C.
- Poignée entièrement inox (très robuste).
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

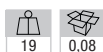


NL) Elektrisch wafelijzer voor 4 wafels

- Gietijzere vorm, die zorgt voor een homogene bereiding.
- Verwarming, d.m.v. gepantserde weerstanden, in roestvrij staal behandeld met "incoloy".
- Thermostatisch geregeld van 0 tot 300°C.
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwijderbare randkanaaltjes die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief brevet).
- Wissel-schakelaar en indicatielampje(s).
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare poten.

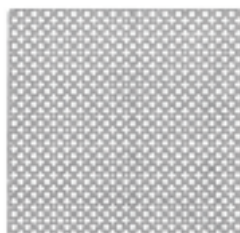
DE) Elektro Waffeleisen für 4 Fächer Waffeln

- Gusseisenform für homogenes Garen.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstände aus Edelstahl, "Incoloy" behandelt.
- Thermostatregler von 0 bis 300 ° C
- Griff komplett aus Edelstahl (sehr robust).
- Umlaufende Auffangrinne , abnehmbar, einfache Wartung (exklusives Patent).
- Schalter und Kontrollleuchte (n).
- Hergestellt aus Edelstahl, verstellbare Füße



19

0,08



GFC-1N

892,00 EUR

mm : 305x400xh230

kW : 1,6

230/1N 50-60Hz

FR) Gaufrier électrique pour "feuille gaufrée à cornet"

- Moule en fonte, assurant une cuisson homogène.
- Chauffage, par résistances blindées, en acier inox traitées "incoloy".
- Régulation par thermostat de 0 à 300°C.
- Poignée entièrement inox (très robuste).
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

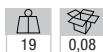


NL) Elektrisch wafelijzer voor gewafelde bladen voor ijsboomtjes

- Gietijzere vorm, die zorgt voor een homogene bereiding.
- Verwarming, d.m.v. gepantserde weerstanden, in roestvrij staal behandeld met "incoloy".
- Thermostatisch geregeld van 0 tot 300°C.
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwijderbare kabelgoot die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief brevet).
- Wissel-schakelaar en indicatielampje(s).
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare poten.

DE) Elektro Waffeleisen für "Waffelbogen für Hörnchen"

- Gusseisenform für homogenes Garen.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstände aus Edelstahl, "Incoloy" behandelt.
- Thermostatregler von 0 bis 300 ° C
- Griff komplett aus Edelstahl (sehr robust).
- Umlaufende Auffangrinne , abnehmbar, einfache Wartung (exklusives Patent).
- Schalter und Kontrollleuchte (n).
- Hergestellt aus Edelstahl, verstellbare Füße.



19

0,08

05



- Ⓣ Cellules de congélation ou refroidissement rapide
- Ⓝ Cel voor snelvriezen of snelkoelen.
- Ⓞ Schockfroster oder TK Zellen



- Ⓣ Armoire conservation "ice-cream" 700 litres ventilée
- Ⓝ Vrieskast voor "roomijs" 700 liter geventileerd
- Ⓞ Kühlschrank zur Konservierung "Speiseeis" 700 Liter belüfte



- Ⓣ Conservateur bahut, couvercles coulissants
- Ⓝ Kofferdiepvries, glijdeksels
- Ⓞ Tiefkühltruhe, Schiebendeckel



- Ⓣ Vitrine de table T° négative
- Ⓝ Vitrine tafelmodel negatieve T°
- Ⓞ Tischvitrine negative Temperatur

05



- FR Vitrines panoramiques
- NL Panoramische vitrine
- DE Panorama vitrine



- FR Vitrine "FULL vitrée", 6 niveaux, statique
- NL Vitrine " FULL beglaasd ", 6 niveaus, statisch
- DE Vitrine "FULL verglast", 6 Ebenen, statisch

09

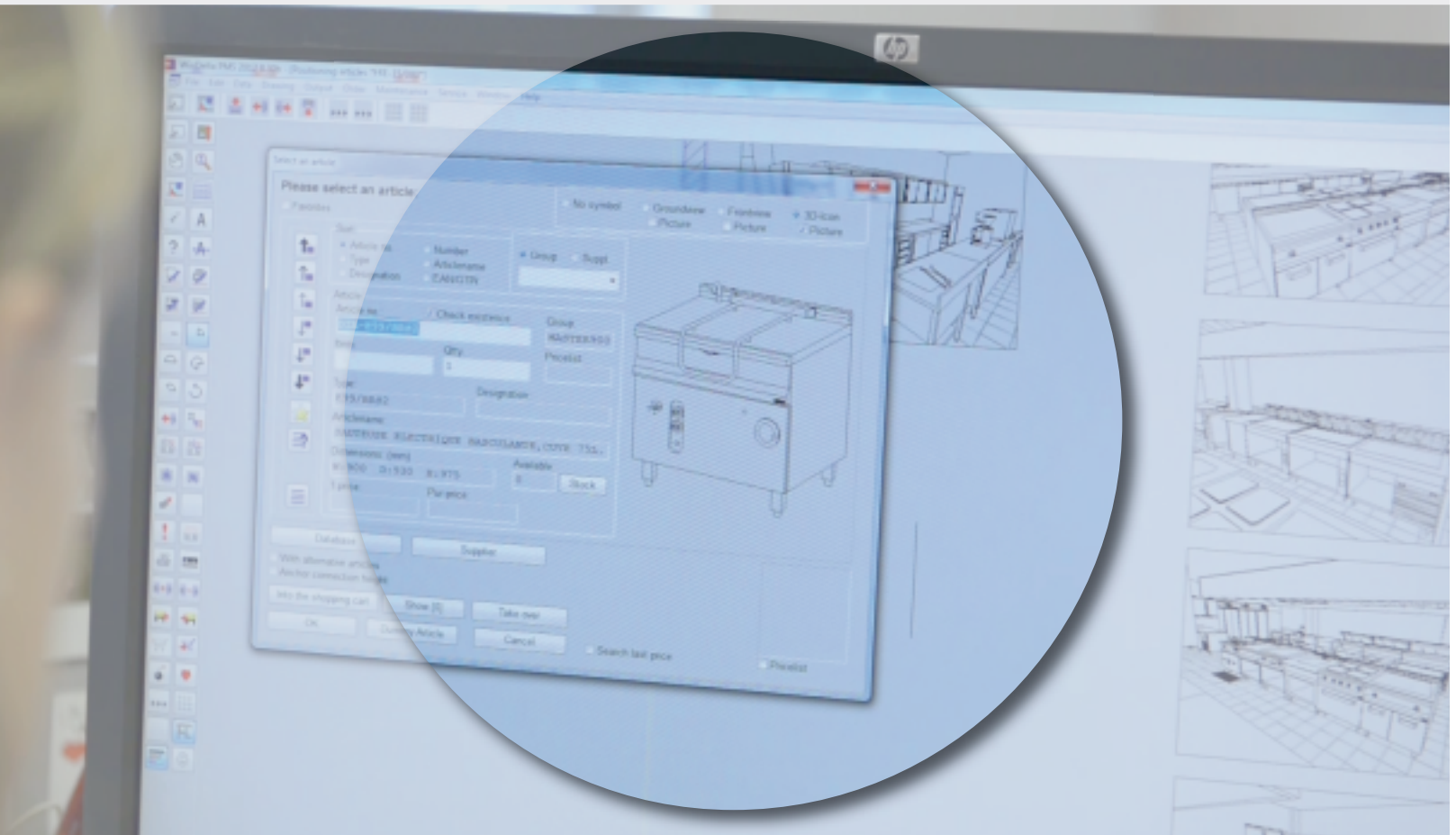


- FR Machine-distributeur granita & sorbet
- NL Granita & sorbet machine/distributor
- DE Granita Maschine/Spender



- FR Gaufrier électrique
- NL Elektrisch wafelijzer
- DE Elektro Waffeleisen

Listening **Creativity**



Diamond
E U R O P E S A.
N.V.
SINCE 1985