



Di[®]✓verso
2025

Nous sommes fiers de vous présenter **le catalogue Diverso**, une gamme exclusive de produits qui allient des prestations inégalées et fonctionnalités remarquables à des prix extrêmement compétitifs.

Chaque article est soigneusement sélectionné pour vous offrir le meilleur, tant en performance qu'en facilité d'utilisation.

Le catalogue Diverso vous propose une gamme de produits essentiels et robustes qui se démarque par ses prix. Et en cas de besoin, les interventions techniques ou réparations sont simplifiées.

Le catalogue Diverso incarne notre promesse de vous offrir ce qui se fait de mieux sans compromettre votre budget.

Alex Dini
Chief Executive Officer



Met trots stellen we de **Diverso-catalogus** voor, een exclusief assortiment producten die ongeëvenaarde prestaties en opmerkelijke functionaliteit combineren tegen uiterst concurrerende prijzen.

Elk artikel werd zorgvuldig geselecteerd om je de allerbeste prestaties en het grootste gebruiksgemak te bieden.

De Diverso-catalogus biedt een reeks essentiële, robuuste producten die zich onderscheiden door hun prijs. En mocht het nodig zijn, dan is het heel eenvoudig om technische interventies of reparaties uit te voeren.

De Diverso-catalogus belichaamt onze belofte om je het allerbeste te bieden zonder toegevingen te doen op vlak van budget.

Alex Dini
Chief Executive Officer

Cuisson • Koken

3



Lavage • Vaatwassers

41



Réfrigération • Koeling

45



Pizza - Pasta •

85



Coffee bar - Tea room •

95



Préparation Dynamique • Dynamische Bereidigen

103



Mobilier inox - Hygiène • R.V.S. Materiaal - Hygiene

111



Aspiration - Ventilation • Aspiratie - Ventilatie

123





www.diverso-eu.com

Added values



Transport



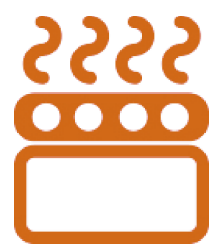
*Large
Choice*



Stock



Cuisson
Koken





Cuisson
Koken



(FR) Cuisinières au gaz - Top

- Réalisation en acier inox AISI 430, pieds réglables en inox.
- Grille pour casserole en acier inox soudé, diamètre 12 mm.
- Top embouti AISI 304. Indice de protection IPX4.

(NL) Gasfornuizen - Top

- Gemaakt van AISI 430 roestvrij staal, met verstelbare roestvrijstalen poten.
- Pannendrager van gelast roestvrij staal, diameter 12 mm.
- Geperst AISI 304 bovenblad. Beschermingsgraad IPX4.



Range 600

WR-G2FT-01	330 x 600 x 290 mm	5675 Kcal/h	550,⁰⁰ EUR
	(FR) - 2 brûleurs, 1x 3 kW et 1x 3,6 kW, régulation par vannes gaz. (NL) - 2 branders, 1x 3 kW en 1x 3,6 kW, geregeld door gaskleppen.		
WR-G4FT-16	660 x 600 x 290 mm	11350 Kcal/h	978,⁰⁰ EUR
	(FR) - 4 brûleurs, 2x 3 kW et 2x 3,6 kW, régulation par vannes gaz. (NL) - 4 branders, 2x 3 kW en 2x 3,6 kW, regeling door gaskleppen.		
WR-G6FT-17	990 x 600 x 290 mm	17025 Kcal/h	1 372,⁰⁰ EUR
	(FR) - 6 brûleurs, 3x 3 kW et 3x 3,6 kW, régulation par vannes gaz. (NL) - 6 branders, 3x 3 kW en 3x 3,6 kW, regeling door gaskleppen.		



(FR) Cuisinières au gaz PLUS - Top

- Réalisation en acier inox AISI 430, pieds réglables en inox.
- Grille pour casserole en acier inox soudé, diamètre 12 mm.
- Flamme pilot. Top embouti AISI 304.
- Indice de protection IPX4.

(NL) Gasfornuizen PLUS - Top

- Gemaakt van AISI 430 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten.
- Gelaste roestvrijstalen rooster voor pannen, diameter 12 mm.
- Pilotvlam. Dieptrekplaat van AISI 304.
- Beschermingsklasse IPX4.



Range 600

WR-G1FT-13	330 x 600 x 290 mm	6879 Kcal/h	648,00 EUR
	(FR) - Brûleur avec couronne en laiton (haut rendement) de 8 Kw, régulation par vannes gaz. (NL) - Brander met messing kroon (hoog rendement) van 8 kW, regeling via gaskleppen.		
WR-G2FH-14	660 x 600 x 290 mm	13757 Kcal/h	1 160,00 EUR
	(FR) - 2 Brûleurs avec couronne en laiton (haut rendement) de 8 Kw chacun, régulation par vannes gaz. (NL) - 2 branders met messing kroon (hoog rendement) van elk 8 kW, geregeld door gaskleppen.		
WR-G3FT-15	990 x 600 x 290 mm	20636 Kcal/h	1 694,00 EUR
	(FR) - 3 Brûleurs avec couronne en laiton (haut rendement) de 8 Kw chacun, régulation par vannes gaz. (NL) - 3 branders met messing kroon (hoog rendement) van elk 8 kW, gereguleerd door gaskleppen.		



Cuisson
Koken



(FR) Cuisinières électriques - Top

- Réalisation en acier inox AISI 430, pieds réglables en inox.
- Plaques en fonte, 180 mm de diamètre, avec un bord d'étanchéité en acier inox.
- Régulation par commutateur à 6 positions. Top embouti AISI 304.
- Indice de protection IPX4.

(NL) Elektrische kookplaten - Top

- Gemaakt van AISI 430 roestvrij staal, met verstelbare roestvrijstalen poten.
- Gietijzeren platen, 180 mm in diameter, met een afdichtingsrand van roestvrij staal.
- 6 standen schakelaarregeling. Gestante AISI 304 bovenkant.
- Beschermingsgraad IPX4.



Range 600

WR-E2PT-02	330 x 600 x 290 mm	4 kW	400-230/3N 50-60Hz	434,⁰⁰ EUR
	(FR) - Plaques électriques (2x 2 kW), avec une protection thermique interne. (NL) - Elektrische platen (2x 2 kW), met interne thermische beveiliging.			
WR-E4PT-18	660 x 600 x 290 mm	8 kW	400-230/3N 50-60Hz	767,⁰⁰ EUR
	(FR) - Plaques électriques (4x 2 kW), avec une protection thermique interne. (NL) - Elektrische platen (4x 2 kW), met interne thermische beveiliging.			
WR-E6PT-19	990 x 600 x 290 mm	12 kW	400-230/3N 50-60Hz	1 089,⁰⁰ EUR
	(FR) - Plaques électriques (6x 2 kW), avec une protection thermique interne. (NL) - Elektrische platen (6x 2 kW), met interne thermische beveiliging.			



(FR) Fourneaux gaz sur four électrique à convection GN1/1

- Réalisation en acier inox AISI 430, pieds réglables en inox. Grille pour casserole en acier inox soudé, diamètre 12 mm. Top embouti AISI 304. Indice de protection IPX4. Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort.
- Four électrique à convection (GN1/1), en acier inox, chauffage par résistances. Régulation de la température du four de 50°C à 300°C, par thermostat 6 positions.

(NL) Gasfornuizen op elektrische convectieoven GN1/1

- Uitvoering in AISI 430 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten. Gelaste roestvrijstalen rooster voor pannen, diameter 12 mm. AISI 304 geperst bovenblad. Beschermingsindex IPX4. De ovenruimte en de dubbelwandige deur zijn voorzien van thermische isolatie. Oven deur met veerscharnieren.
- Elektrische convectieoven (GN1/1), roestvrij staal, verwarming door weerstanden. Oven temperatuurregeling van 50°C tot 300°C, via een 6 standen thermostaat.



Range 600

WR-G4CF-20	660 x 600 x 880/900 mm	3.13 kW 11350 Kcal/h	230/1N 50-60Hz	2 253,⁰⁰ EUR
	(FR) - 4 brûleurs (2x 3 kW et 2x 3,6 kW), régulation par vannes gaz. - Four électrique à convection, Dim. int.: 548x360xh338 mm. (NL) - 4 branders (2x 3 kW en 2x 3,6 kW), regeling door gasregelklepen. - Elektrische convectieoven, Binnenmaten: 548x360xh338 mm.			
WR-G6CF-21	990 x 600 x 880/900 mm	3.13 kW 17025 Kcal/h	230/1N 50-60Hz	2 890,⁰⁰ EUR
	(FR) - 6 brûleurs (3x 3 kW et 3x 3,6 kW), régulation par vannes gaz. - Four électrique à convection, Dim. int.: 548x360xh338 mm. Armoire neutre. (NL) - 6 branders (3x 3 kW en 3x 3,6 kW), regeling door gasregelklep. - Elektrische convectieoven, interne afmetingen: 548x360xh338 mm. Neutrale kast.			



Cuisson
Koken



(FR) Fourneaux électriques sur four électrique à convection GN1/1

- Réalisation en acier inox AISI 430, pieds réglables en inox. Plaques en fonte, 180 mm de diamètre, avec un bord d'étanchéité en acier inox. Régulation par commutateur à 6 positions. Top embouti AISI 304. Indice de protection IPX4. Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Four électrique à convection (GN1/1), en acier inox, chauffage par résistances circulaires en inox. Régulation de la température du four de 50°C à 300°C, par thermostat 6 positions, en dotation : 1 grille.

(NL) Elektrische kookplaten op elektrische convectieoven GN1/1

- Gemaakt van AISI 430 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten. Gietijzeren platen, 180 mm in diameter, met een roestvrijstalen afdichtrand. Regelgeving via een schakelaar met 6 posities. Verzonken bovenblad in AISI 304. Beschermingsklasse IPX4. Ovenkamer en de dubbele wand van de deur zijn voorzien van thermische isolatie. Oven deur met veer scharnieren, roestvrijstalen handgreep.
- Elektrische convectieoven (GN1/1), gemaakt van roestvrij staal, verwarming door ronde roestvrijstalen elementen. Temperatuurregeling van de oven van 50°C tot 300°C, via een 6 positie thermostaat; inclusief 1 rooster.



Range 600

WR-E4CF-22	660 x 600 x 880/900 mm	11.13 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 111,⁰⁰ EUR
	(FR) - Plaques électriques (4x 2 kW), avec une protection thermique interne. - Four électrique à convection, Dim. int.: 548x360xh338 mm. (NL) - Elektrische platen (4x 2 kW), met interne thermische beveiliging. - Elektrische convectieoven, afmetingen binnenkant: 548x360xh338 mm.			
WR-E6CF-23	990 x 600 x 880/900 mm	15.13 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 715,⁰⁰ EUR
	(FR) - Plaques électriques (6x 2 kW), avec une protection thermique interne. Four électrique à convection, Dim. int.: 548x360xh338 mm. - Armoire neutre (NL) - Elektrische platen (6x 2 kW), met interne thermische beveiliging. Elektrische convectieoven, Afm. int.: 548x360xh338 mm. - Neutrale kast			



Range 600

WR-EF08-08

717,⁰⁰ EUR

330 x 600 x 290 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

(FR) Friteuse électrique 8 litres, -Top-

- Cuve emboutie avec zone froide. Régulation par thermostat de la T° de 50°C à 190°C.
- Panier 210x235x100 mm. Robinet de vidange frontale. Résistance en acier inoxydable.

(NL) Elektrische friteuse 8 liter, -Top-

- Diepgetrokken kuip met koude zone. Thermostatische regeling van de T° van 50°C tot 190°C.
- Mand 210x235x100 mm. Aftapkraan aan de voorzijde. Roestvrij stalen weerstand



Range 600

WR-EF13-28

1 296,⁰⁰ EUR

330 x 600 x 880/900 mm

9.9 kW

400-230/3N
50-60Hz

(FR) Friteuse électrique 13 litres sur meuble, avec vidange

- Cuve (isolée) en inox AISI 304 avec égouttoir, zone froide. Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre.
- Livré avec 1 panier 210x300x120 mm. Production horaire 14 kg.

(NL) Elektrische fritese 13 liter op meubel, met afvoer

- RVS AISI 304 tank (geïsoleerd) met druppelzone, koude zone. Afvoer via kraan binnenin het meubel, opvangbak met filter.
- Geleverd met 1 mand 210x300x120 mm. Uurproductie 14 kg



Range 600

WR-ECPT-09

850,00 EUR

330 x 600 x 290 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

(FR) Cuiseur à pâtes électrique

- Cuve emboutie GN 1/2. Robinet de vidange. Interrupteur ON/OFF.
- Régulation de la T° de 30°C à 100°C. Livré avec 4 paniers (138x100xh135 mm).

Elektrische pastakoker

- Diepgetrokken kuip GN1/2. Afvoerkraan. ON/OFF schakelaar.
- Regelbaar van 30°C tot 100°C. Geleverd met 4 manden (138x100x135 mm).



Cuisson
Koken



(FR) Plaques de cuisson gaz - Top

- Plaques de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique de 10 mm.
- Régulation indépendante de chaque moitié, de 50°C à 300°C.
- Livré avec une raclette. Réalisation en acier inox.

(NL) Gasbakplaten - Top

- Gietijzeren kookplaten met hoge warmtegeleiding, 10 mm dik.
- Onafhankelijke regeling van elk deel, van 50°C tot 300°C.
- Wordt geleverd met een schraper. Gemaakt van roestvrij staal.



Range 600

WR-GPLS-03	330 x 600 x 290 mm	3440 Kcal/h	725,⁰⁰ EUR
	(FR) - Plaque lisse, brûleurs à flamme stabilisée (4 kW). Dimensions utiles 320x480mm, 15,5 dm². (NL) - Vlakke plaat, gestabiliseerde branders(4 kW). Nuttige afmetingen 320x480mm, 15,5 dm².		
WR-GPLD-04	660 x 600 x 290 mm	6880 Kcal/h	1 195,⁰⁰ EUR
	(FR) - Double plaque lisse, brûleurs à flamme stabilisée (2x 4 kW). Dimensions utiles 650x480 mm, 31,2 dm². (NL) - Dubbele vlakke plaat, gestabiliseerde branders (2x 4 kW). Nuttige afmetingen 650x480 mm, 31,2 dm².		
WR-GPRS-24	330 x 600 x 290 mm	3440 Kcal/h	779,⁰⁰ EUR
	(FR) - Plaque rainurée, brûleurs à flamme stabilisée (4 kW). Dimensions utiles 320x480mm, 15,5 dm². (NL) - Geribbelde plaat, gestabiliseerde branders (4 kW). Nuttige afmetingen 320x480mm, 15,5 dm².		
WR-GPMD-25	660 x 600 x 290 mm	6880 Kcal/h	1 238,⁰⁰ EUR
	(FR) - Double plaque, 1/2 lisse 1/2 rainurée, brûleurs à flamme stabilisée (2x 4 kW). Dimensions utiles 650x480 mm, 31,2 dm². (NL) - Dubbele plate, 1/2 glad 1/2 geribbelde, gestabiliseerde branders (2x 4 kW). Nuttige afmetingen 650x480 mm, 31,2 dm².		



(FR) Plaque de cuisson électriques -Top

- Plaques de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique de 10 mm.
- Régulation indépendante de chaque moitié, de 50°C à 300° C.
- Livré avec deux raclettes. Réalisation en acier inox.

Ⓝ Elektrische bakplaten -Top

- Gietijzeren kookplaten met hoge thermische geleidbaarheid, 10 mm dik.
- Onafhankelijke regeling voor elk deel, van 50°C tot 300°C.
- Geleverd met twee schrapers. Gemaakt van roestvrij staal.



Range 600

WR-EPLS-05	330 x 600 x 290 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	527,⁰⁰ EUR
	(FR) - Plaque lisse, dimensions utiles 320x480 mm, 15,5 dm2. (NL) - Vlakke plaat, nuttige afmetingen 320x480 mm, 15,5 dm2.			
WR-EPLD-06	660 x 600 x 290 mm	6 kW	400-230/3N 50-60Hz	863,⁰⁰ EUR
	(FR) - Double plaque lisse, dimensions utiles 650x480 mm, 31,2 dm2. (NL) - Dubbele vlakke plaat, nuttige afmetingen 650x480 mm, 31,2 dm2.			
WR-EPRS-26	330 x 600 x 290 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	582,⁰⁰ EUR
	(FR) - Plaque rainurée, dimensions utiles 650x480 mm, 31,2 dm2. (NL) - Geribbelde plaat, nuttige afmetingen 650x480 mm, 31,2 dm².			
WR-EPMD-27	660 x 600 x 290 mm	6 kW	400-230/3N 50-60Hz	905,⁰⁰ EUR
	(FR) - Double plaque, 1/2 lisse 1/2 rainurée, dimensions utiles 650x480 mm, 31,2 dm2. (NL) - Dubbele plate, 1/2 glad 1/2 geribbeld, nuttige afmetingen 650x480 mm, 31,2 dm².			



Cuisson

Koken

Di[✓]verso



Range 600

WR-GPLG-07

822,⁰⁰ EUR

330 x 600 x 290 mm

3440 kcal

(FR) Grill pierre de lave gaz -Top-

- 1 zone de cuisson, grille de cuisson rétractable (2 positions).
- Régulation par vanne gaz, allumage piezo. Livrée avec 5 kg de pierres de lave.
- Grille de cuisson en acier "sablé", dim. 312x480 mm.



(NL) Lavasteengril gas -Top-

- 1 kookzone, terugtrekbaar kookrooster (2 posities).
- Regelbaar met gasventiel, piezo ontsteking. Geleverd met 5 kg lavastenen.
- Kookrooster van "gestraald" staal, afmetingen 312x480 mm



Range 600

WR-EBMT-12

451,⁰⁰ EUR

330 x 600 x 290 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

(FR) Bain-marie électrique GN 1/1 - 150 mm, -Top-

- Cuve emboutie avec résistance chauffante à l'extérieur de la cuve, permettant un nettoyage aisé. Régulation de la T° de 30°C à 90°C.
- Robinet de vidange frontale.



(NL) Elektrische bain-marie GN 1/1 - 150 mm, -Top-

- Diepgetrokken kuip met verwarmingsweerstand aan de buitenkant van de kuip, waardoor het gemakkelijk schoon te maken is. T° regeling van 30°C tot 90°C.
- Aftapkraan aan de voorzijde.



Range 600

WR-NB33-10

196,⁰⁰ EUR

330 x 530 x 570 mm

(FR) Meuble support inox 330 mm (sans portes)

- Pieds réglables.
- Réalisation en acier inox.

(NL) Neutrale kast in RVS, 330 mm (zonder deuren)

- Regelbare poten.
- Vervaardigd in RVS.



Range 600

WR-NB66-11

247,⁰⁰ EUR

660 x 530 x 570 mm

(FR) Meuble support inox 660 mm (sans portes)

- Pieds réglables.
- Réalisation en acier inox.

(NL) Neutrale kast in RVS, 660 mm (zonder deuren)

- Regelbare poten.
- Vervaardigd in RVS.



Range 600

WR-C5FV-65

2 053,⁰⁰ EUR

900 x 600 x 850 mm 3 kW 13330 kcal 230/1N 50-60Hz

- (FR) Fourneau 5 feux gaz, four à convection électrique 4x GN 1/1**
 - 5 brûleurs : 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, vannes de régulation avec sécurité par thermocouple, allumage électronique.
 - Four à convection 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) espacement 50mm. Chauffage du four par résistances circulaires (3 kW).
 - (NL) Gasfornuis 5 branders, elektrische convectieoven 4x GN 1/1**
 - 5 branders: 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, regelkleppen met thermokoppelbeveiliging, elektronische ontsteking.
 - Heteluchtoven 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) met 50 mm tussenafstand. Ovenverwarming door circulaire elementen (3 kW)



- (FR) Fourneaux gaz**
- Corps brûleur en fonte traitée, couronne brûleur en laiton (à très haut rendement), sécurité par thermocouple. Régulation de la flamme par une vanne gaz pour chaque brûleur, bouton de vanne en matière athermique.
 - Grille porte récipient sur brûleurs, dimensions 340x570 mm.
 - Placard inférieur ouvert.
 - Réalisation en acier inox. Pieds en inox réglables.

- (NL) Garfornuizen**
- Branderlichaam in behandeld gietijzer, kroonbranders in messing (zeer hoog rendement), veiligheid door thermokoppel. Vlamregeling door gasklep voor elke brander, ventielknop in athermisch materiaal.
 - Bakrooster op branders, afmetingen 340x570 mm.
 - Open onderkast.
 - Roestvrijstalen constructie. Verstelbare roestvrijstalen poten.



WR-4B07-64

700 x 650 x 850 mm 14800 Kcal/h

1 310,⁰⁰ EUR

- (FR) - 4 brûleurs 2x 3,6 et 2x 5 kW.
- (NL) - 4 branders, 2x 3.6 kW en 2x 5 kW.



WR-6B11-66

1100 x 650 x 850 mm 26485 Kcal/h

1 741,⁰⁰ EUR

- (FR)** - 6 brûleurs, 3x 3.6 kW et 3x de 5 kW.
(NL) - 6 branders, 3x 3.6 kW en 3x 5 kW.





Cuisson
Koken



(FR) Fourneau gaz

- Top embouti, brûleurs à feux vifs en fonte traitée étanche, couronne en laiton (haut rendement).
- Régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Réalisation en acier inox. Pieds en inox réglables.

(NL) Gasfornuizen

- Gestante top, gietijzeren branders met hoog rendement, messing kroon (hoog rendement).
- Gasregeling door middel van gasklep, ontsteking door waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Gemaakt van roestvrij staal. Verstelbare roestvrijstalen poten.



WR-G4BA-A1	700 x 700 x 850 mm	18917 Kcal/h	1 569,⁰⁰ EUR
	(FR) - 4 brûleurs 4x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility. - Armoire neutre GN 2/1 (portes en option). (NL) - 4 branders 4x 5,5 kW High Efficiency flexibility. - Neutraal kast GN 2/1 (deuren optioneel).		
WR-G6BA-A2	1100 x 700 x 850 mm	28375 Kcal/h	2 111,⁰⁰ EUR
	(FR) - 6 brûleurs 6x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility. - Armoire neutre GN 2/1 (portes en option). (NL) - 6 branders 6x 5,5 Kw High Efficiency flexibility. - Neutrale 2/1 GN kast (deuren optioneel).		
WR-G4BF-F1	700 x 700 x 850 mm	24076 Kcal/h	2 181,⁰⁰ EUR
	(FR) - 4 brûleurs, 4x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility. - Four gaz GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW), régulation de 160°C à 310°C, en dotation 1 grille. (NL) - 4 branders, 4x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility. - Gasoven GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW), regeling van 160°C tot 310°C, 1 rooster meegeleverd.		
WR-M4BF-M1	700 x 700 x 850 mm	2.6 kW 18917 Kcal/h	230/1N 50HZ 2 516,⁰⁰ EUR
	(FR) - 4 brûleurs, 4x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility. - Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de la température du four de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation 1 grille. (NL) - 4 branders, 4x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility. - GN 1/1 elektrische convectionoven, verwarmd door 3 ronde roestvrijstalen verwarmingselementen. Oven temperatuurregeling van 70°C tot 270°C, door thermostaat, 1 rooster meegeleverd		



WR-G6BF-F2	1100 x 700 x 850 mm	33534 Kcal/h	2 850,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------------	--------------------------------



- FR** - 6 brûleurs, 6x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility.
- Four gaz GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW), régulation de 160°C à 310°C, en dotation 1 grille.
- Armoire GN 1/1
- NL** - 6 branders, 6x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility.
- Gasoven GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW), regeling van 160°C tot 310°C, 1 rooster meegeleverd.
- Kast GN 1/1



FR Fourneaux électriques

- Plaques en fonte, régulation par commutateur 6 positions.
- Réalisation en acier inox. Pieds en inox réglables.

Elektrische fornuizen

- Gietijzeren platen, regeling door 6 standenschakelaar.
- Gemaakt van roestvrij staal. Verstelbare roestvrijstalen poten.



WR-E4PA-A3	700 x 700 x 850 mm	8.2 kW	400-230/3N 50-60Hz	1 428,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- (FR)** - 4 plaques, 2x 2,6 kW Ø220mm et 2x 1,5 kW Ø145mm, régulation 6 positions.
- Armoire neutre GN 2/1 (portes en option).
- (NL)** - 4 kookplaten 2x 2,6 kW Ø220mm en 2x 1,5 kW Ø145mm, regelbaar 6 posities.
- Neutrale kast GN 2/1 (deuren in optie).



WR-E4PF-F3	700 x 700 x 850 mm	13.5 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 234,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	--------------------	--------------------------------



- (FR)** - 4 plaques, 2x 2,6 kW Ø220mm et 2x 1,5 kW Ø145mm, régulation 6 positions.
- Four électrique GN 2/1 560x630xh295 mm (4.4 kW), régulation de 125°C à 300°C, en dotation 1 grille.
- Grill 2,75 kW.
- (NL)** - 4 kookplaten 2x 2,6 kW Ø220mm en 2x 1,5 kW Ø145mm, regelbaar 6 posities.
- Elektrische oven GN 2/1 560x630xh295 mm (4,4 kW), regeling van 125°C tot 300°C, 1 rooster meegeleverd.
- Grill 2.75 kW.





Cuisson
Koken



(FR) Grill pierre de lave gaz - Top

- Grille(s) de cuisson en fonte (double face). Support pierre de lave en acier inox, de forte épaisseur.
- Chauffage par brûleur(s) en acier inox à flamme stabilisée
- Régulation par vanne muni de sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse et dispositif piézo électrique.
- Tiroir pour récupération des graisses de cuisson.
- Niveleurs inférieurs réglables.
- Réalisation en acier inox AISI 304

(NL) Gas - lavasteengrill - Top

- Gietijzeren grillrooster(s) (dubbelzijdig). Lavasteenrooster van dik roestvrij staal.
- Verwarming door roestvrijstalen brander(s) met gestabiliseerde vlam.
- Regeling via klep met thermokoppelbeveiliging, automatische ontsteking door waakvlam en piëzo elektrisch apparaat.
- Lade voor het opvangen van bakvetten.
- Verstelbare onderste niveauregelaars.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.



WR-PLX1-40	400 x 700 x 280 mm	6450 Kcal/h	1 266,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	-------------	--------------------------------



- (FR)** - Surface de cuisson 365x485 mm
- Livré avec 1 sac pierre de lave (1x 4kg)
- (NL)** - Oppervlakte bakplaat 365x485 mm.
- Geleverd met 1 zak lavastenen (1x 4kg)



WR-PLX2-80	800 x 700 x 280 mm	12900 Kcal/h	1 915,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------------	--------------------------------



- (FR)** - Surface de cuisson 2x 365x485 mm.
- Livré avec 2 sacs pierre de lave (2x 4kg)
- (NL)** - Oppervlakte bakplaat 2x 365x485 mm.
- Geleverd met 2 zakken lavastenen (2x 4kg)





(FR) Grill-vapeur électriques - TOP

- Le grill vapeur est une réalisation technique unique, cuisson des grillades directement sur les résistances, évitant de cuire et de recuire les jus de cuisson.
- Régulateur(s) d'énergie
- Résistances en acier inox, préchauffage très rapide
- Basculement des éléments de chauffage
- Bac à eau amovible (nettoyage aisé), atténue les fumées, recueille le jus de cuisson
- Niveaux inférieurs réglables
- Réalisation en acier inox AISI 304



(NL) Gas lavasteengrill - TOP

- De stoomgrill is een unieke technische prestatie, waarbij de grillproducten direct op de verwarmingselementen worden gebakken, waardoor het bakken en opnieuw bakken van braadvocht wordt vermeden.
- Energie regelaar(s).
- Verwarmingselementen van roestvrij staal, zeer snelle voorverwarming.
- Kantelbare verwarmingselementen.
- Verwijderbare waterbak (eenvoudige reiniging), vermindert rook, vangt het braadvocht op.
- Verstelbare onderste niveauregelaars.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.

WR-VEX1-41	400 x 700 x 280 mm	4 kW	400/3N 50-60Hz	1 762,⁰⁰ EUR
	(FR) - Surface de cuisson 270x450 mm - Bac GN 1/1 65 mm pour l'eau, amovible. (NL) - Braadoppervlakte : 270x450 mm. - GN 1/1 65 mm bak voor water, verwijderbaar.			
WR-VEX2-81	800 x 700 x 280 mm	8 kW	400/3N 50-60Hz	2 435,⁰⁰ EUR
	(FR) - Surface de cuisson 2x 270x450 mm. - 2x bacs GN 1/1 65 mm pour l'eau, amovibles. (NL) - Braadoppervlakte 2x 270x450 mm. - 2x GN 1/1 65 mm bakken voor water, verwijderbaren.			



(FR) Grill-vapeur gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-

- Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, placé en dessous des calottes en acier inox "spécial".
 - Bac à eau inférieur en acier inox (double fonctions) :
 1. recueillir les jus des cuisson et atténuer la fumée pendant la cuisson des aliments,
 2. dégager une vapeur pour une cuisson remarquable.
- Construction en acier inox.

(NL) Stoomgrill op gas met gietijzeren rooster -Top-

- Verwarming door branders in R.V.S. met gestabiliseerde vlam, geplaatst onder de afscherming.
 - De RVS waterbak die zich onder de grill bevindt (dubbele functie) :
 1. Het kookvocht opvangen en de rook verminderen tijdens het bereiden van de voedingswaren.
 2. Stoom opwekken die als gevolg een beter kookresultaat geeft.
- Uitvoering in R.V.S.



WR-GV64-41	410 x 630 x 430 mm	7740 Kcal/h	1 164,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	-------------	--------------------------------



- (FR)** - Grille de cuisson en fonte amovible, dimensions (330x470 mm).
- (NL)** - Afneembare gietijzeren bakrooster, afmetingen (330x470 mm).



WR-GV67-77	770 x 630 x 430 mm	15480 Kcal/h	1 659,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------------	--------------------------------



- (FR)** - Grille de cuisson en fonte amovible, dimensions (660x470 mm).
- (NL)** - Afneembare gietijzeren bakrooster, afmetingen (660x470 mm).





(FR) Grills-vapeur électriques de table

- Châssis en acier inox.
- Bac à eau inférieur pour recueillir les jus de cuissons, atténuer la fumée pendant la cuisson et éviter le dessèchement des produits.

(NL) Elektrische stoomgrills, tafelmodellen

- Roestvrij stalen frame.
- Waterbak onderaan voor het opvangen van het vocht, onderdrukken van rookvorming en uitdroging van de producten te voorkomen.



WR-GCVS-49	490 x 500 x 185 mm	5 kW	400-230/3N 50-60Hz	867,⁰⁰ EUR
	(FR) - Grille amovible en inox 410x340 mm. (NL) - Afneembaar roestvrij stalen rooster 410x340 mm.			
WR-GCVM-70	700 x 500 x 185 mm	7.5 kW	400-230/3N 50-60Hz	1 144,⁰⁰ EUR
	(FR) - Grille amovible en inox 600x340 mm. (NL) - Afneembaar roestvrij stalen rooster 600x340 mm.			



Cuisson

Koken

Diverso

(FR) Grill pierre de lave gaz

- Chauffage gaz, par brûleurs en inox (2x 4 kW).
- Châssis en acier inox.

(NL) Gas - Lavasteengrill

- Gasverwarming, d.m.v. roestvrijstalen branders (2x 4 kW).
- Roestvrij stalen frame.



WR-GRL-G4

330 x 530 x h290 mm

3450 Kcal/h

767,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Grille de cuisson en "acier sablé" (dim. 300x500 mm).
- 1 zone de cuisson, grille de cuisson réglable (2 positions).
- (NL)** - Kookrooster in "gezaandstraald staal" (afm. 300x500 mm).
- 1 kookzone, verstelbaar rooster (2 standen).



WR-GRL-G8

660 x 530 x h290 mm

6900 Kcal/h

1 320,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Grilles de cuisson (dim. 2x 300x500 mm).
- 2 zones de cuisson indépendantes, grille de cuisson réglable (2 positions).
- (NL)** - Kookroosters (afm. 2x 300x500 mm).
- 2 onafhankelijke kookzones, verstelbaar rooster (2 standen).





(FR) Plaques de cuisson lisse

- Plaque de cuisson en fonte lisse, à haute conductibilité thermique.
- Châssis en acier inox.

(NL) Vlakke kookplaten

- Vlakke gietijzeren kookplaat met hoge thermische geleidbaarheid.
- Roestvrij stalen frame.



WR-FTE-M1	330 x 530 x h290 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	446, ^{00 EUR}
	(FR) - Dimensions utiles 325x480 mm, 15,5 dm2. - Chauffage par résistances blindées en inox, régulation de la température de 50 à 300°C. (NL) - Nuttige afmetingen 325x480 mm, 15,5 dm2. - Verwarming door gepantserde weerstanden van roestvrij staal, temperatuurregeling van 50 tot 300°C.			
WR-FTE-T2	660 x 530 x h290 mm	6 kW	400/3N 50-60HZ	740, ^{00 EUR}
	(FR) - Dimensions utiles 650x480 mm, 31 dm2. - Chauffage par résistances blindées en inox, régulation de la température de 50 à 300°C. (NL) - Nuttige afmetingen 650x480 mm, 31 dm2. - Verwarming door gepantserde weerstanden van roestvrij staal, temperatuurregeling van 50 tot 300°C.			
WR-FTG-Z1	330 x 530 x h290 mm	3450 Kcal/h		648, ^{00 EUR}
	(FR) - Dimensions utiles 310x500 mm, 15,5 dm2. - Chauffage gaz, par brûleurs à flamme stabilisée (4 kW). (NL) - Nuttige afmetingen 310x500 mm, 15,5 dm2. - Gasverwarming, door gestabiliseerde branders (4 kW).			
WR-FTG-Z2	660 x 530 x h290 mm	6900 Kcal/h		1 082, ^{00 EUR}
	(FR) - Dimensions utiles 620x500 mm, 31 dm2. - Chauffage gaz, par brûleurs à flamme stabilisée (2x 4 kW) (indépendants). (NL) - Nuttige afmetingen 620x500 mm, 31 dm2. - Gasverwarming, door gestabiliseerde branders (2x 4 kW) (onafhankelijk).			



Cuisson
Koken



(FR) Friteuses gaz

- Cuve soudée avec zone froide et robinet de vidange inférieure. Quantité d'huile à l'utilisation, max. 15 litres min. 13 litres. Filtre en cuve en acier chromé. couvercle en acier inox.
- Production horaire 18 kg.
- Chauffage par brûleurs à flamme horizontale stabilisée. Régulation de 110°C à 190°C par vanne thermostatique, sécurité par thermocouple et allumage piézo électrique. Thermostat de sécurité de série.
- Armoire inférieure avec bac filtrage huile.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Pieds en inox réglables.

(NL) Frituurpannen op gas

- Gelaste tank met koude zone en onderste aftapkraan. Oliehoeveelheid bij gebruik, max. 15 liter min. 13 liter. Chroomstalen tankfilter. Roestvrijstalen deksel.
- Uurvermogen 18 kg.
- Verwarming door gestabiliseerde branders met horizontale vlam. Geregeld van 110°C tot 190°C door thermostatische klep, veiligheidsthermokoppel en elektrische piëzo ontsteking. Veiligheidsthermostaat standaard.
- Onderkast met oliefilterbak.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Verstelbare poten in R.V.S.



WR-GF15-G1	375 x 650 x 845/1010 mm	10720 Kcal/h	1 557,⁰⁰ EUR
	(FR) - Livré avec 1 panier 235x290x110 mm réalisé en acier chromé avec poignée athermique. (NL) - Geleverd met 1 korf 235x290x110 mm uitgevoerd in verchroomd staal met geïsoleerde handgreep.		
WR-GF30-G2	750 x 650 x 845/1010 mm	21670 Kcal/h	2 805,⁰⁰ EUR
	(FR) - Livré avec 1 panier 235x290x110mm par cuve, réalisé en acier chromé avec poignée athermique. (NL) - Geleverd met 1 korf 235x290x110mm. per kuip, uitgevoerd in verchroomd staal met geïsoleerde handgreep.		



(FR) Friteuses électriques

- Cuve soudée avec zone froide et robinet de vidange inférieure.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 12 litres max. 14 litres.
- Filtre en cuve en acier chromé. Couvercle en acier inox.
- Production horaire 20 kg.
- Chauffage par résistances blindées en cuve. Régulation de 100°C à 190°C par thermostat avec voyant lumineux. Thermostat de sécurité de série.
- Armoire inférieure avec bac filtrage huile.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Pieds en inox réglables.

Elektrische frituurpannen

- Gelaste tank met koude zone en lage afvoerkraan.
 - Hoeveelheid kookolie, min. 12 liter max. 14 liter.
 - Filter in kuip in verchroomd staal. Deksel in R.V.S.
 - Productie per uur van 20 kg.
 - Verwarming door gepantserde weerstanden in de kuip.
- Temperatuurregeling van 100°C tot 190°C door een thermostaat met controlelampje. Beveiligingsthermostaat is standaard voorzien.
- Onderkast met opvangbak voor olie + filter
 - Beschikbaar in R.V.S. AISI 304.
 - Verstelbare poten in R.V.S.



WR-EF14-E1	375 x 655 x 845/985 mm	9 kW	400-230/3N 50-60Hz	890,⁰⁰ EUR
-------------------	------------------------	------	--------------------	------------------------------



- (FR)** - Livré avec 1 panier 235x275xh105 mm, réalisé en acier chromé avec poignée athermique.
- (NL)** - Geleverd met 1 korf 235x275xh105 mm, uitgevoerd in verchromd staal met geïsoleerde hangreep.



WR-EF28-E2	750 x 655 x 845/985 mm	18 kW	2x400-230/3N 50-60Hz	1 531,⁰⁰ EUR
-------------------	------------------------	-------	-------------------------	--------------------------------



- (FR)** - Livré avec 1 panier 235x275xh105 mm par cuve, réalisé en acier chromé avec poignée athermique.
- (NL)** - Geleverd met 1 korf 235x275xh105 mm. per kuip, uitgevoerd in verchromd staal met geïsoleerde handgreep.





(FR) Friteuses de table

- Panier en acier inox (très robuste "renforcé"), poignée athermique.
- Cuve inox AISI 304, munie de couvercle
- Chauffage par résistance blindée "traitée", immergée en cuve. Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires. Thermostat de 0°C à 180°C, ainsi qu'un thermostat de sécurité (fils des bulbes munis de protection).
- Entretien facile: boîtier de commandes amovibles (munis d'un micro interrupteur), éléments démontables et lavables en machine.

(NL) Friteuses, tafelmodel

- Roestvrijstalen mand (zeer robuust "versterkt"), met hittebestendige handgreep.
- AISI 304 roestvrijstalen kuip, voorzien van een deksel
- Verwarming door een "behandelde" gepantserde weerstand, ondergedompeld in de kuip. Koude zone: geen verkoling van voedselresten. Thermostaat van 0°C tot 180°C, evenals een veiligheidsthermostaat (beschermde sonde draden)
- Gemakkelijk onderhoud: afneembare bedieningskast (uitgerust met een microschakelaar),



WR-EF04-S4	210 x 410 x 290 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	157,⁰⁰ EUR
	(FR) - Cuve capacité utile: 3,5 Lit. - Panier dim. 120x220x110 mm (NL) - Kuip met nuttige capaciteit: 3,5 liter. - Mandafmetingen: 120x220x110 mm			
WR-EF07-S7	290 x 410 x 290 mm	3.2 kW	230/1N 50-60Hz	206,⁰⁰ EUR
	(FR) - Cuve capacité utile: 6,5 Lit. - Panier dim. 220x190x110 mm (NL) - Kuip met nuttige capaciteit: 6,5 liter. - Mandafmetingen: 220x190x110 mm			
WR-EF14-D7	560 x 410 x 290 mm	6.4 kW	2x230/1N 50-60Hz	384,⁰⁰ EUR
	(FR) - 2 Cuves capacités utiles: 6,5 Lit. - 2 Paniers dim. 220x190x110 mm (NL) - 2 Kuipen met nuttige capaciteit: 6,5 liter. - 2 Manden afm.: 220x190x110 mm			
WR-EF08-S8	290 x 450 x 320 mm	3.5 kW	230/1N 50-60Hz	329,⁰⁰ EUR
	(FR) - Cuve capacité utile: 7 Lit. - De série avec contacteur électrique & robinet de vidange, munis d'une sécurité. - Panier dim. 220x190x110mm. (NL) - Kuip met een nuttige capaciteit: 7 liter. - Voorzien van een elektrische schakelaar & aftapkraan met veiligheidsmechanisme. - Mandafmetingen: 220x190x110 mm.			



WR-EF16-D8	560 x 450 x 320 mm	7 kW	2x230/1N 50-60Hz	572, ^{00 EUR}
	(FR) - 2 Cuves capacités utiles: 7 Lit. - De série avec contacteur électrique & robinet de vidange, munis d'une sécurité. - 2 Paniers dim. 220x190x110mm. (NL) - 2 Kuipen met een nuttige capaciteit: 7 liter. - Voorzien van een elektrische schakelaar & aftapkraan met veiligheidsmechanisme. - 2 Manden afm: 220x190x110 mm.			
WR-EF10-S1	290 x 450 x 320 mm	4.5 kW	400-230/3N 50-60Hz	417, ^{00 EUR}
	(FR) - Cuve capacité utile: 8,5 Lit. - De série avec contacteur électrique & robinet de vidange, munis d'une sécurité. - Panier dim. 220x190x110mm. (NL) - Kuip met een nuttige capaciteit: 8,5 liter. - Voorzien van een elektrische schakelaar & aftapkraan met veiligheidsmechanisme. - Mandafmetingen: 220x190x110 mm.			
WR-EF20-S2	560 x 450 x 320 mm	9 kW	2x400-230/3N 50-60Hz	796, ^{00 EUR}
	(FR) - 2 Cuves capacités utiles: 8,5 Lit. - De série avec contacteur électrique & robinet de vidange, munis d'une sécurité. - 2 Paniers dim. 220x190x110mm. (NL) - 2 Kuipen met een nuttige capaciteit: 8,5 liter. - Voorzien van een elektrische schakelaar & aftapkraan met veiligheidsmechanisme. - 2 Manden afm: 220x190x110 mm.			



Cuisson
Koken



(FR) Réchauds de table

- Réalisation en acier inox. Plan embouti.
- Bord d'étanchéité en acier inox.
- Vérins inférieures réglables

(NL) warmhoudplaten, tafelmodellen.

- Gemaakt van roestvrij staal. Diepgetrokken bovenkant
- Roestvrijstalen afdichtrand
- Verstelbare onderste cilinders.



WR-RTS/1E	350 x 400 x 155 mm	2 kW	230/1N 50-60Hz	305,⁰⁰ EUR
	(FR) - Plaque en fonte (ø 230 mm). - Régulation par commutateur à 7 positions, voyant de contrôle. (NL) - Gietijzeren plaat (Ø 230 mm) - Regulering via 7 standenschakelaar, met controlelampje			
WR-RTD/2E	650 x 400 x 155 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	539,⁰⁰ EUR
	(FR) - 2 plaques en fonte (ø 190 mm). - Régulation indépendante, par commutateurs à 7 positions, 2 voyants de contrôle (NL) - 2 gietijzeren platen (Ø 190 mm) - Onafhankelijke regeling via 7 standenschakelaren, met 2 controlelampjes			
WR-RTS/1G	380 x 400 x 200 mm	4300 Kcal/h		414,⁰⁰ EUR
	(FR) - 1 brûleur professionnel à feux vifs (5 kW) - Régulation par robinet gaz, dispositif de sécurité par thermocouple. - Grille supérieure en fonte, amovible, dimensions 350x290 mm. (NL) - 1 professionele hoogvermogenbrander (5 kW) - Regeling via gaskraan, veiligheidsapparaat met thermokoppel - Verwijderbaar gietijzeren rooster boven, afmetingen 350x290 mm			
WR-RTD/2G	760 x 400 x 200 mm	8600 Kcal/h		735,⁰⁰ EUR
	(FR) - 2 brûleurs professionnels à feux vifs (2x 5 kW) - Régulation par robinet gaz, dispositif de sécurité par thermocouple. - Grille supérieure en fonte, amovible, dimensions 350x290 mm. (NL) - 2 professionele branders (2x 5 kW) - Regeling via gaskraan, veiligheidsapparaat met thermokoppel - Verwijderbaar gietijzeren rooster boven, afmetingen 350x290 mm			



(FR) Plaques à snacker en fonte "Emaillées"

- Plaque (épaisseur 20 mm), surface de cuisson émaillée, alimentaire.
- Cuisson parfaitement homogène grâce aux résistances "Incoloy" en spirale pour la version électrique et aux brûleurs en étoile pour la version gaz, montée en température rapide, jusqu'à 300°C.
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse jus en façade, entièrement amovible.
- Réalisation en acier inoxydable et isolation renforcée.
- Vérin(s) réglable(s).



(NL) Geëmailleerde gietijzeren bakplaten

- Plaat (dikte 20 mm), geëmailleerd kookoppervlak, voedselveilig.
- Perfecte gelijkmatige verwarming dankzij de "Incoloy" spiraalverwarmingselementen voor de elektrische versie en de sterbranders voor de gasversie, snelle opwarming tot 300°C.
- Eenvoudig en handig onderhoud door de volledig verwijderbare druppelopvanglade aan de voorkant.
- Gemaakt van roestvrij staal met versterkte isolatie.
- Regelbare poten.

WR-EP60-SS	600 x 475 x 230 mm	3.5 kW	230/1N 50-60Hz	518,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Surface de cuisson : 600x400 mm [2 zones indépendantes]
- 2 résistances en spirale, thermostats 0 - 300°C avec position marche/arrêt, 2 voyants de mise sous tension, 2 voyants thermostatiques.
- (NL)** - Kookoppervlak: 600x400 mm [2 onafhankelijke zones]
- 2 spiraalverwarmingselementen, thermostaten 0 - 300°C met aan/uit. Stand, 2 indicatielampjes, 2 thermostaatlampjes



WR-GP60-SS	600 x 475 x 230 mm	5504 Kcal/h	649,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	-------------	------------------------------



- (FR)** - Surface de cuisson: 600x400 mm (2 zones indépendantes)
- 2 brûleurs 6 branches en étoile, 2 vannes de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité.
- (NL)** - Kookoppervlak: 600x400 mm (2 onafhankelijke zones)
- 2 zespuntige sterbranders, 2 regelkleppen met lage vlamstand, veiligheidsthermokoppels.





Cuisson
Koken



(FR) Grills panini électriques rainurées

- Système de stabilisation de la plaque supérieure, permettant de rester toujours en position horizontale.
- Poignée plaque supérieure en matériau athermique.
- Chauffage par résistance, placé en dessous de la plaque en fonte.
- Thermostat de régulation jusqu'à 250°, couplé à une lampe témoin.
- Structure en acier inox AISI 304. Vérins inférieurs réglables.
- Appareil aux normes CE.

(NL) Elektrische panini grills, geribde platen

- Stabilisatiesysteem voor de bovenplaat, zodat deze altijd in horizontale positie blijft.
- Bovenplaat handvat van athermisch materiaal.
- Verwarmingselement geplaatst onder de gietijzeren plaat. Regelbare thermostaat tot 250°, gekoppeld aan een controlelampje.
- Structuur van AISI 304 roestvrij staal. Verstelbare onderste poten.
- Apparaat conform CE normen.



WR-GR42-33	330 x 435 x 240 mm	1.8 kW	230/1N 50-60Hz	419,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Plaque en fonte rainurée avec alliage alimentaire, dimensions utiles: 255x255 mm.
- (NL)** - Geribde gietijzeren plaat met voedselveilige legering, bruikbare afmetingen: 255x255 mm.



WR-GRPN-43	435 x 430 x 240 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	486,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Plaque en fonte rainurée avec alliage alimentaire, dimensions utiles: 365x255 mm.
- (NL)** - Geribde gietijzeren plaat in een voedselveilige legering, nuttige afmetingen: 365x255 mm.



WR-GR82-62	620 x 435 x 240 mm	3.6 kW	230/1N 50-60Hz	704,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Plaque en fonte rainurée avec alliage alimentaire, dimensions utiles: 550x255 mm.
- (NL)** - Geribde gietijzeren plaat in een voedselveilige legering, nuttige afmetingen: 550x255 mm.





(FR) Grills Panini électriques, vitrocéramique

- Plaque supérieure nervurée et inférieure lisse en vitrocéramique.
- Cuvette de récolte liquide frontale.
- Equipé de ressorts d'équilibrage de la partie supérieure.
- Thermostat de régulation jusqu'à 300°C. (de 20 à 200°C en 4 minutes, de 20 à 300°C en 6 minutes), faible consommation d'énergie.
- Châssis en acier inox AISI 304.

Ⓝ Elektrische panini grills, vitrokeramisch

- Bovenste plaat geribd, onderste vlak in vitrokeramiek.
- Frontaal opvangbakje.
- Voorzien van evenwichtsveren in het bovendeeel.
- Thermostatische regeling tot 300°C (van 20 tot 200°C in 4 min, van 20 tot 300°C in 6 min), gering energie verbruik.
- Onderbouw in R.V.S. AISI 304.



WR-MGVE-45	470 x 445 x 245 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	681,⁰⁰ EUR
	(FR) - Entretien aisé, surface utile: 370x250 mm. (NL) - Eenvoudig onderhoud, nuttige oppervlakte: 370x250 mm.			
WR-LGVE-62	640 x 445 x 245 mm	3.4 kW	230/1N 50-60Hz	1 076,⁰⁰ EUR
	(FR) - Entretien aisé, surface utile: 558 x 250 mm. (NL) - Eenvoudig onderhoud, nuttige oppervlakte 558 x 250 mm.			



Cuisson

Koken

Diverso

(FR) Fours électriques à convection

- Chambre avec coins arrondis, inox AISI 430, extérieur inox AISI 430.
- Thermostat de 50°C à 270°C, Oura pour évacuation du condensat.
- Porte rabattable double vitrage, poignée inox, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible", vitre intérieure amovible. Espace entre platines 70 mm.

(NL) Elektrische Convectionovens

- Kamer met afgeronde hoeken, in roestvrij staal AISI 430, buitenzijde in roestvrij staal AISI 430.
- Thermostaat van 50°C tot 270°C, Oura voor condensaatafvoer.
- Klapdeur met dubbele beglaasde, roestvrijstalen handgreep, afdichting op de toonbankklep "gemakkelijk te verwijderen". Verwijderbaar binnenglas. Afstand tussen de planken 70 mm.



WR-G023-1D	590 x 650 x 575 mm	2.8 kW	230/1N 50-60Hz	670,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Livré de série 1 platine inox et 1 grille GN 2/3 (325x354 mm).
- Moteurs avec ventilateurs (2600 T/min), éclairage interne.
- (NL)** - Standaard geleverd met 1 roestvrij stalen plaat en 1 GN 2/3 rooster (325x354 mm).
- Motor met ventilator (2600 tpm), binnenverlichting.



WR-B430-1A	590 x 650 x 575 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	718,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Livré de série 1 platine inox et 1 grille 460x340 mm.
- 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min), éclairage interne.
- (NL)** - Standaard geleverd 1 R.V.S. plaat en 1 rooster 460x340.
- 2 motoren met ventilatoren (2600 tpm), binnenverlichting.



WR-B43S-1B	590 x 650 x 575 mm	3.6 kW	230/1N 50-60Hz	774,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Livré de série 1 platine inox et 1 grille 460x340 mm. Grill salamandre (0,7 kW).
- 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min), éclairage interne.
- (NL)** - Standaard geleverd 1 R.V.S. plaat en 1 rooster 460x340. Grill salamander (0,7 kW).
- 2 motoren met ventilatoren (2600 tpm), binnenverlichting.



WR-B64U-3C	730 x 700 x 575 mm	3.3 kW	230/1N 50-60Hz	1 116,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	--------------------------------



- (FR)** - Livré de série 2 platines inox et 1 grille EN 600x400 mm. Humidificateur manuel
- 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min), éclairage interne.
- (NL)** - Standaard geleverd 2 R.V.S. platen en 1 rooster EN 600x400 mm. Manuele bevochtiger
- 2 motoren met ventilatoren (2600 tpm), binnenverlichting.





(FR) Fours électriques vapeur - convection

- Régulateur vapeur de 0 à 99%, minuterie de 1 à 120 min.
- Four "CROSSWISE" chargement platines GN 1/1 ou 600x400 mm.
- De série livré avec 1 grille GN1/1.
- Vapeur directe: par "nébulisation".
- Chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.
- Espacement 75 mm.
- Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis et munie d'une décharge (En dotation: bouchon pour version pâtisserie). Cuvette récolte condensât amovible, placée en dessous de la porte. Lumière allogène.
- 2 turbines avec moteur 2800 t/min "autoreverse".
- Porte à fermeture automatique, avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée ergonomique et athermique, joint sur le contre porte, facilement amovible.
- Micro interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Réalisation externe en acier inox AISI 430.



(NL) Elektrische stoom-heteluchtovens

- Stoomregelaar van 0 tot 99%, timer van 1 tot 120 min.
- Oven "CROSSWISE" lading platen GN 1/1of 600x400 mm.
- Standaard geleverd met 1 rooster GN 1/1.
- Directe stoom door "beneveling".
- Convectie verwarming: door roestvrij stalen gepantserde verwarmingselementen geplaatst achter de deflectors van de turbine.
- Tussenruimte 75 mm.
- Kamer gemaakt van roestvrij staal AISI 304, afgeronde hoeken en voorzien van een afvoer (Standaard toebehoren: een stopsel, voor versie patisserie).
- Verwijderbare condensatiewater opvangbakje, geplaatst onder de deur.
- Halogeenverlichting.
- 2 turbines met motor 2800 t/min "autoreverse".
- Deur met automatische sluiting, en dubbele thermische beglazing, binnenruit gemonteerd op scharnieren, eenvoudige reiniging, ergonomische en athermische handgreep, afdichting, gemakkelijk verwijderbaar.
- Microschakelaar voor het uitschakelen van de ventilator bij het openen.
- Externe uitvoering in roestvrij staal AISI 430.

WR-FCV4-MC	885 x 795 x 560 mm	6.4 kW	400-230/3N 50-60Hz	1 873,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- (FR)** - Panneau de commande mécanique
- Thermostat de 50°C à 270°C
- (NL)** - Mechanische bedieningspaneel
- Thermostaat van 50°C tot 270°C



WR-FCV4-DG	885 x 795 x 560 mm	6.4 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 422,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- (FR)** - Panneau de commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile de 5" programmable.
 - 2 régulations de vitesse.
 - Sonde à cœur.
 - Thermostat de 30°C à 270°C.
- (NL)** - TOUCH SCREEN" bedieningspaneel met programmeerbaar 5" touchscreen.
 - 2 snelheidsregelingen.
 - Kernsonde.
 - Thermostaat van 30°C tot 270°C.





(FR) Fours micro-ondes "Light Duty"

- Puissance de sortie (rendue) 1000 W. 1 magnétron (sous la sole du four).
- Touches Stop & Start et display d'affichage.
- 100 programmes "mémorisables".
- Capacité 25 litres, pouvant acceptée des plats GN 1/2, 1/4, 1/6... assiettes jusqu'à ø 320 mm
- Dimensions internes : 327x346xh200 mm
- Éclairage à l'intérieur du four. Sole du four fixe en vitrocéramique (pas de plateau tournant)
- Porte vitrée en acier inox, fermeture automatique et ouverture aisée.
- Poignée ergonomique et robuste.
- Refroidissement du magnétron grâce à un ventilateur de type "Axial"
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox. 4 pieds
- Acoustique environnementale: 66 décibels (dBA)
- Cordon d'alimentation (1,5 mètre) avec fiche Schuko.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur
- NB Pas d'utilisation de récipients en acier (métalliques).



(NL) "Light Duty" Magnetronovens

- Uitgangsvermogen (vervaardigd) 1000 W. 1 magnetron (onder de bodem van de oven).
- Toetsen Stop & Start en display.
- 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden".
- Capaciteit 25 liters, die platen toestaan GN 1/2, 1/4, 1/6... borden tot en met ø 320 mm.
- Binnenafmetingen: 327x346xh200 mm
- Binnenverlichting van de oven. Bodem van de oven is vast keramisch (geen draaiplateau).
- Glazen deur in roestvrij staal, automatische sluiting en eenvoudig openen.
- Ergonomisch en stevig handvat.
- Het afkoelen van de magnetron door middel van een ventilator type "Axiaal".
- Binnen en buitenafwerking in roestvrij staal. 4 poten.
- Geluidsniveau 66 decibel (dBA).
- Netsnoer (1,5 meter) met Schuko stekker.
- Apparaat vervaardigd volgens de huidige CE richtlijnen.
- NB Geen gebruik van recipiënten in staal (metaal).

WR-2510-M	511 x 430 x 311 mm	1.55 kW	230/1N 50HZ	347,⁰⁰ EUR
------------------	--------------------	---------	-------------	------------------------------



- (FR)** - Panneau de commande mécanique et digital: 1 bouton pour la minuterie (de 0 à 60 minutes) avec signale sonore fin de cycle, 5 niveaux de puissance.
- (NL)** - Mechanisch bedieningspaneel en digitale display: 1 knop voor de timer (van 0 tot 60 minuten) met geluidssignaal op het einde van de cyclus, 5 vermogensniveaus



WR-2510-DE	511 x 430 x 311 mm	1.55 kW	230/1N 50HZ	352,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	------------------------------



- (FR)** - Panneau de commande digital: 5 niveaux de puissance, minuterie (de 0 à 60 minutes) avec signale sonore fin de cycle (10 présélections de 0:10 secondes à 5:00 minutes) ainsi qu'une touche "X2" portions multiples.
- Dispositif d'autodiagnostic en cas d'anomalies.
- (NL)** - Digitaal bedieningspaneel en digitale display: 5 vermogensniveaus, timer (van 0 tot 60 minuten) met geluidssignaal op het einde van de cyclus, (10 voorgeprogrammeerde van 0:10 seconden tot 5:00 minuten) en eveneens een drukknop "X2" verscheidene gedeeltes.
- Self diagnose apparaat bij anomalieën



(FR)

Salamandres

- Grille en acier chromé, réglable sur 3 positions grâce à un dispositif à levier.
- Chauffage par résistance blindée en acier inox, traitée "Incoloy".
- 2 régulateurs d'énergie avec voyant lumineux.
- Plat de récupération en acier inox extractible.
- Panneau arrière démontable pour version "Passante".
- Châssis en acier inox.

(NL)

Salamanders

- Verchroomd stalen rooster, verstelbaar in 3 posities door middel van een hendel.
- Verwarming door middel van een gepantserde weerstand van roestvrij staal, behandeld "Incoloy".
- 2 energieregelaars met controlelampjes.
- Verwijderbare roestvrijstalen opvangbak.
- Afneembaar achterpaneel voor doorloopversie.
- Roestvrij stalen frame.



WR-ES40-50	545 x 370 x 380 mm	2.2 kW	230/1N 50-60Hz	594, ⁰⁰ EUR
------------	--------------------	--------	----------------	------------------------



- (FR)

- Grille en acier chromé dim. 365x310 mm.
- (NL)

- Verchroomd stalen rooster, afmetingen 365x310 mm.



WR-ES70-51	875 x 370 x 380 mm	4.4 kW	400-230/3N 50-60Hz	813, ⁰⁰ EUR
------------	--------------------	--------	--------------------	------------------------



- (FR)

- Grille en acier chromé dim. 645x310 mm.
- (NL)

- Verchroomd stalen rooster, afmeting 645x310 mm.





(FR) Toaster-Salamander

- Panneau de commande latérale muni d'une isolation, accès aisé (latéralement) pour toutes interventions SAV, borniers câblage électrique en céramique.
- Sélecteur des rampes de chauffe séparés. Minuterie de 0 à 15 minutes.
- Bac récolteur extractible.
- Réalisation en acier inox AISI 430. 4 pieds en caoutchouc.
- Câble électrique d'alimentation de série, prise de type SHUKO
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Toaster-Salamander

- Frontaal bedieningspaneel voorzien met isolatie, gemakkelijke toegang (zijdelings) voor alle onderhoudsinterventies, elektrische aansluitklemmen in keramiek.
- Keuze van afzonderlijke verwarmingsniveau's. Timer van 0 tot 15 minuten.
- Uitneembare opvanglade.
- Uitvoering in roestvrij staal AISI 430. 4 rubberen poten.
- Standaard voedingskabel, SHUKO type aansluiting.
- Apparaat vervaardigd volgens de huidige CE normen.



WR-TSE1-S	532 x 255 x 275 mm	2.4 kW	230/1N 50-60Hz	196,⁰⁰ EUR
------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Grille amovible, avec poignée rabattable.
- Dimensions internes : 380x250x100 mm.
- Chauffage par résistances blindées, 1 inférieure et 1 supérieure.
- (NL)** - Verwijderbaar rooster met opvouwbare handgreep.
- Interne afmetingen: 380x250x100 mm.
- Verwarming door gepantserde weerstanden, 1 onder en 1 boven



WR-TSE2-D	532 x 255 x 365 mm	3.6 kW	230/1N 50-60Hz	239,⁰⁰ EUR
------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - 2 niveaux pouvant cuire séparément.
- Grilles amovibles, avec poignée rabattable.
- Dimensions internes : 2x 380x250x80 mm.
- Chauffage par résistances blindées 1 inférieure, 1 au milieu et 1 supérieure.
- (NL)** - 2 niveaus die afzonderlijk kunnen koken
- Verwijderbare roosters met opvouwbare handgreep
- Interne afmetingen: 2x 380x250x80 mm
- Verwarming door gepantserde weerstanden: 1 onder, 1 midden en 1 boven





(FR) Toasters horizontales quartz

- Grilles de protection quartz (inférieure et supérieure).
- Timer de 0 à 15 minutes, couplé à une lampe témoin.
- Cuvette inférieure extractible.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Vérins à la base.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Toasters horizontaal kwarts

- beschermroosters quartz elementen (onder en boven).
- Timer van 0 tot 15 minuten, gekoppeld aan een controlelampje.
- Verwijderbare onderste bak.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Verstelbare voetjes aan de basis.
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met de geldende (CE) normen.



WR-M3TS-P3	525 x 305 x 325 mm	1.8 kW	230/1N 50-60Hz	221,⁰⁰ EUR
	(FR) - Dimensions internes : 380x250xh63mm. - Livré avec 3 pinces. - Chauffage par résistances au quartz (2 inférieures, 2 supérieures). (NL) - Interne afmetingen: 380x250xh63 mm. - Geleverd met 3 klemmen. - Verwarming door kwartselementen (2 onder, 2 boven)			
WR-M6TS-P6	525 x 305 x 445 mm	2.7 kW	230/1N 50-60Hz	297,⁰⁰ EUR
	(FR) - Dimensions internes : 2x 380x250xh63 mm. - Livré avec 6 pinces. - Chauffage par résistances au quartz (2 inférieures, 2 au milieu et 2 supérieures). - Sélecteur pour utilisation 1 ou 2 niveaux. (NL) - Interne afmetingen: 2x 380x250xh63 mm. - Geleverd met 6 klemmen. - Verwarming door kwartselementen (2 onder, 2 midden en 2 boven). - Keuzeschakelaar voor gebruik op 1 of 2 niveaus			



Cuisson
Koken



(FR) Rôtissoires gaz "SMALL"

- Toutes les broches sont livrées de série avec 2 pics terminaux et 2 pics centraux, ainsi que d'un crochet pour la manipulation.
- Chauffage gaz : par radiants céramiques.
- Déflecteurs de chaleur démontables.
- Moteur unique.
- Entraînement par chaînes.
- Régulation indépendante de chaque broche.
- Vitres "sécurité", fermeture par aimant, poignées athermiques.
- Eclairage, par lampes halogènes.
- Cuvette de récolte.

(NL) Kippenspit gas "SMALL"

- Alle spitten worden standaard geleverd met 2 eindprikkers en 2 middenprikkers, evenals een haak voor de bediening.
- Gasverwarming: door keramische stralers.
- Verwijderbare hitteschilden.
- Enkele motor.
- Aandrijving door kettingen.
- Onafhankelijke regeling van elke spit.
- "Veiligheidsglas", magnetische sluiting, hittebestendige handgrepen.
- Verlichting door halogeenlampen.
- Opvangbak.



WR-RVGS-G2	800 x 400 x 555 mm	0.06 kW	6860 Kcal/h	230/1N 50-60Hz	1 372,⁰⁰ EUR
	(FR) - 2 broches en dotation, chacune pour 3 poulets. - Version à poser.				
	(NL) - 2 meegeleverde spitten, elk voor 3 kippen - Tafelmodel				
WR-RVGS-G3	800 x 400 x 735 mm	0.06 kW	10320 Kcal/h	230/1N 50-60Hz	1 727,⁰⁰ EUR
	(FR) - 3 broches en dotation, chacune pour 3 poulets - Version à poser.				
	(NL) - 3 meegeleverde spitten, elk voor 3 kippen - Tafelmodel				
WR-RVGS-G4	800 x 400 x 915 mm	0.06 kW	11696 Kcal/h	230/1N 50-60Hz	2 144,⁰⁰ EUR
	(FR) - 4 broches en dotation, chaqu'une pour 3 poulets - Version à poser.				
	(NL) - 4 spitten meegeleverd, elk voor 3 kippen - Tafelmodel.				



(FR) Rôtissoires électriques "SMALL"

- Toutes les broches sont livrées de série avec 2 pics terminaux et 2 pics centraux, ainsi que d'un crochet pour la manipulation.
- Chauffage électrique : par foyers «vitrocéramique.
- Moteur unique.
- Entraînement par chaînes.
- Régulation indépendante de chaque broche.
- Vitres "sécurité", fermeture par aimant, poignées athermiques.
- Eclairage, par lampes halogènes.
- Cuvette de récolte.

(NL) "SMALL" Elektrische Rotisseries

- Alle spitten worden standaard geleverd met 2 eindprikkers en 2 middenprikkers, evenals een haak voor de bediening.
- Elektrische verwarming: door "vitrokeramische" elementen.
- Enkele motor.
- Aandrijving door kettingen.
- Onafhankelijke regeling van elk spit.
- "Veiligheidsglas", magnetische sluiting, hittebestendige handgrepen.
- Verlichting door halogeenlampen.
- Opvangbak.



WR-RVEL-E2	800 x 400 x 555 mm	4.4 kW	400-230/3N 50-60Hz	1 592,⁰⁰ EUR
	(FR) - 2 broches en dotation, chacune pour 3 poulets - Version à poser. (NL) - 2 meegeleverde spitten, elk voor 3 kippen - Tafelmodel			
WR-RVEL-E3	800 x 400 x 735 mm	6.6 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 057,⁰⁰ EUR
	(FR) - 3 broches en dotation, chacune pour 3 poulets - Version à poser. (NL) - 3 spiezen inbegrepen, elk voor 3 kippen. - Tafelmodel.			
WR-RVEL-E4	800 x 400 x 915 mm	8.8 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 400,⁰⁰ EUR
	(FR) - 4 broches en dotation, chacune pour 3 poulets - Version à poser. (NL) - 4 spiezen inbegrepen, elk voor 3 kippen. - Tafelmodel.			



Cuisson
Koken



WR-ROTI-SK

2 846,⁰⁰ EUR

940 x 590 x 790 mm 5.4 kW 400-230/3N
50-60Hz

(FR) Rôtissoire électrique rotative, 4 paniers, 16-20 poulets

- Vitre bombée athermique.
- Bac à eau inférieur.
- Thermostat jusqu'à 300°C.
- Eclairage interne.

(NL) Elektrische rotatie-kippenspit, 4 korven, 16-20 kippen

- Bolvormig hittebestendig glas
- Onderste waterbak
- Thermostaat tot 300°C
- Interne verlichting



(FR) Bain-marie mobile

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie (Profondeur 220 mm), munie d'une isolation thermique.
- Robinet de vidange.
- Chauffage par résistance positionnées sous la cuve. Thermostat mécanique de 0°C à 90°C.
- 4 roues pivotantes, 2 avec freins.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.
- N.B.: Bacs non inclus

(NL) Mobiele bain-marie

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Diepgetrokken kuip (diepte 220 mm), voorzien van thermische isolatie.
- Aftapkraan.
- Verwarming door weerstand onder de kuip geplaatst. Mechanische thermostaat van 0°C tot 90°C.
- 4 zwenkwielen, 2 met remmen.
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met alle geldende (CE) normen.
- N.B.: Bakken niet inbegrepen.



WR-BM20-20

910 x 660 x 870 mm 1.5 kW 230/1N 50-60Hz

1 009,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Capacité 2 GN 1/1 hauteur 200 mm.
- Dim. cuve: 628x513xh220mm
- (NL)** - Capaciteit voor 2 GN 1/1 bakken, hoogte 200 mm.
- Afmetingen kuip: 628x513xh220mm



WR-BM30-30

1240 x 660 x 870 mm 1.75 kW 230/1N 50-60Hz

1 245,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Capacité 3 GN 1/1 hauteur 200 mm.
- Dim. cuve: 958x513xh220mm
- (NL)** - Capaciteit voor 3 GN 1/1 bakken, hoogte 200 mm.
- Afmetingen kuip: 958x513xh220mm



**WR-BME-11**

179,⁰⁰ EUR

330 x 530 x 240 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

- (FR) Bain-marie de table électrique, GN 1/1 - 150 mm**
- Cuve en inox AISI 304, emboutie GN 1/1 (pour bac hauteur 150 mm).
 - Chauffage par résistances blindées en acier inox, placé en dessous de la cuve.
 - Interrupteur On/Off et thermostat de 0 à 90° C.
 - Livré sans bacs GN.

- (NL) Elektrische bain-marie, tafelmodel, GN 1/1 - 150 mm**
- AISI 304 roestvrijstalen kuip, geperst GN 1/1 (voor containerhoogte 150 mm).
 - Verwarming door roestvrijstalen gepantserde weerstanden, geplaatst onder de kuip.
 - Aan/Uit schakelaar en thermostaat van 0 tot 90°C.
 - Geleverd zonder GN bakjes



WR-RAM-12

216,00 EUR

264 x 275 x 260 mm

1 kW

230/1N 50-60Hz

- (FR) Chauffe aliment électrique, GN 1/2 - 150 mm**
- Thermostat de régulation 90°C et thermostat de sécurité.
 - Interrupteur On/Off.
 - Robinet de décharge

- (NL) Elektrische voedingswarmer, GN 1/2 - 150 mm**
- Bedieningsthermostaat 90°C en veiligheidsthermostaat.
 - Aan/uit schakelaar.
 - Afvoerklap

**WR-BSF-T**

325,00 EUR

270 x 330 x 500 mm

0.85 kW

230/1N 50-60Hz

- (FR) Bac de salage pour pommes frites -Top-**
- Cuve GN 1/2 (355x325x110 mm).
 - Chauffage par résistances, placées en dessous de la cuve, régulation de 100°C.
 - Radiant supérieur à rayons infrarouge, commande indépendante.

- (NL) Bak voor het zouten van friet -Top-**
- Kuip GN 1/2 [355x325x110 mm].
 - Verwarming door weerstanden, geplaatst onder de kuip, regeling van 100°C.
 - Bovenste infrarood stralingsverwarming, onafhankelijke regeling



Cuisson

Koken

Di✓erso



WR-SC11-TT

716,⁰⁰ EUR

565 x 360 x 300 mm 1.7 kW 230/1N 50-60Hz

(FR) Cuisseur sous vide à basse température GN 1/1, électrique

- Régulation électronique T° 24° à 99°, affichage digital °C ou °F.
- 5 programmes préprogrammés en mémoire.
- Cuve GN 1/1 h 207 mm (187 mm, avec grille de fond). Capacité de la cuve 26,5 Lit (Capacité utile 22 Lit).

(NL) Vacuümkoeker aan lage temperatuur, GN 1/1, elektrisch

- Elektronische temperatuurregeling van 24°C tot 99°C, digitale weergave in °C of °F.
- 5 vooraf ingestelde programma's in het geheugen.
- GN 1/1 h 207 mm pan (187 mm met bodemrooster). Pan capaciteit 26,5 liter (bruikbare capaciteit 22 liter).



WR-RHS-N

452,⁰⁰ EUR

260 x 380 x 400 mm 0.65 kW 230/1N 50-60Hz

(FR) Chauffe saucisses électrique

- Manchon en verre Pyrex ± 40 saucisses, 2 compartiments, reposant sur un bac à eau, couvercle en acier inox.
- 2 poignées latérales athermiques.

(NL) Elektrische worsten warmer

- Pyrex glazen huls ± 40 worsten, 2 compartimenten, rustend op een waterbak, roestvrij stalen deksel. Energieregelaar.
- 2 athermische zijdelingse handvaten



WR-CC6E-10

221,⁰⁰ EUR

173 x 323 x 290 mm 1.5 kW 230/1N 50-60Hz

(FR) Cuisseur à oeufs

- Cuve en inox AISI 304, emboutie GN 1/3.
- Interrupteur général On/Off et thermostat de 0 à 90°C.
- Livré avec 6 paniers inox à œufs colorés.

(NL) Eierkoeker

- Kuip van AISI 304 roestvrij staal, GN 1/3 gestanst.
- Hoofdschakelaar Aan/Uit en thermostaat van 0 tot 90°C.
- Wordt geleverd met 6 gekleurde roestvrijstalen eimandjes

Lavage Vaatwassers





Lavage Vaattwassers

Di✓erso

(FR) Lave-verres

- 30 paniers/heure, cycle 120" . Bras de lavage et rinçage rotatifs.
- Cuve, avec bords arrondis (capacité 8 Lt - 0,6 kW), fond "embouti".
- Porte double parois. Panneau de commandes extractible. Remplissage automatique de la cuve.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 1,6 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW).
- Filtre pompe. Micro-interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inoxydable.
- En dotation: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.

(NL) Glazenwasser

- 30 manden/uur, cyclus 120". Draaiende was- en spoelarmen.
- Kuip met afgeronde hoeken (capaciteit 8 L - 0,6 kW), diepgetrokken bodem. Dubbelwandige deur.
- Verwijderbaar bedieningspaneel. Automatische vulling van de kuip.
- Heetwater spoeling (waterverbruik per cyclus 1,6 liter), roestvrijstalen boiler (2,6 L, 2,6 kW).
- Pompfilter. Veiligheids-microschakelaar bij het openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat.
- Uitvoering in roestvrij staal.
- Bijgeleverd: 2 manden, 1 rek, 1 beker.



WR-LB40-MC

435 x 540 x 670 mm

3.4 kW

230/1N 50HZ

1 202,⁰⁰ EUR



- (FR) - Hauteur de charge verres 300mm.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- (NL) - Laadhoogte glazen 300 mm.
- Standaard doseerder voor spoelmiddel

WR-LB40-MPSC

435 x 540 x 670 mm

3.4 kW

230/1N 50HZ

1 362,⁰⁰ EUR



- (FR) - Version avec pompe de vidange incorporée
- Hauteur de charge verres 300mm
- Doseur de produit de rinçage de série.
- (NL) - Versie met ingebouwde afvoerpomp
- Laadhoogte glazen 300 mm
- Standaard doseerder voor spoelmidde

WR-LB40-MPD4

435 x 540 x 670 mm

3.4 kW

230/1N 50HZ

1 445,⁰⁰ EUR



- (FR) - Version avec pompe de vidange incorporée
- Hauteur de charge verres 300mm
- Doseur de produit de rinçage et de lavage de série.
- (NL) - Versie met ingebouwde afvoerpomp
- Laadhoogte glazen 300 mm
- Standaard doseerders voor spoelmiddel en reinigingsmidde

(FR) Lave-vaisselle

- 30 paniers/heure, cycle 120". Bras de lavage et rinçage rotatifs.
- Cuve, avec bords arrondis (capacité 20 Lt - 2,1 kW), fond "embouti". Porte double parois. Panneau de commandes extractible. Remplissage automatique de la cuve.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,2 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 3 kW).
- Filtre pompe. Micro-interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inoxydable.
- En dotation: 2 paniers, 1 qobelet.

(NL) Vaatwasser

- 30 manden/uur, cyclus 120". Draaiende was- en spoelarmen.
 - Kuip met afgeronde hoeken (capaciteit 20 L - 2,1 kW), "ingedrukte" bodem.
- Deur met dubbele wand. Verwijderbaar bedieningspaneel. Automatische vulling van de kuip.
- Heetwater spoeling (waterverbruik per cyclus 2,2 liter), roestvrijstalen boiler (6 L, 3 kW).
 - Pompfilter. Veiligheids-microschakelaar bij het openen van de deur.
 - Veiligheidsthermostaat.
 - Uitvoering in roestvrij staal.
 - Bijgeleverd: 2 manden, 1 beker.



WR-LV50-MC	575 x 610 x 820 mm	3.5 kW	230/1N 50HZ	1 616,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	-------------	--------------------------------



- (FR)** - Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur verres 325 mm).
- Doseur de produit de rinçage de série.
- (NL)** - Laadhoogte borden diameter 365 mm (glashoogte 325 mm).
- Standaard doseerder voor spoelmiddel.

WR-LV50-MPSC	575 x 610 x 820 mm	3.5 kW	230/1N 50HZ	1 774,00 EUR
---------------------	--------------------	--------	-------------	---------------------



- (FR)** - Version avec pompe de vidange incorporée.
- Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur verres 325 mm).
- Doseur de produit de rinçage de série.
- (NL)** - Versie met ingebouwde afvoerpomp.
- Laadhoogte borden diameter 365 mm (glashoogte 325 mm).
- Standaard doseerder voor spoelmiddel

WR-LV50-MPD5	575 x 610 x 820 mm	3.5 kW	230/1N 50HZ	1 858,⁰⁰ EUR
---------------------	--------------------	--------	-------------	--------------------------------



- (FR)** - Version avec pompe de vidange incorporée
- Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur verres 325 mm).
- Doseur de produit de rinçage et de lavage de série.
- (NL)** - Versie met ingebouwde afvoerpomp
- Laadhoogte borden diameter 365 mm (glashoogte 325 mm)
- Standaard doseerders voor spoelmiddel en reinigingsmiddel



(FR) Lave-vaisselles à capot

- 30 paniers/heure, cycle : 120". Bras de lavage et rinçage rotatifs (acier inox).
- Cuve intégralement "emboutie" (15 Lit., 2,1 kW).
- Pieds inox réglables (160-220 mm).
- Panneau de commandes frontal. Remplissage automatique de la cuve.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 6kW).
- Filtre pompe (composite). Micro-interrupteur à l'ouverture du capot.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- En dotation: 2 paniers, 1 gobelet.

(NL) Vaattwassers met kap

- 30 manden/uur, cyclus: 120". Draaiende was en spoelarmen (roestvrij staal).
- Volledig "ingedrukt" vat (15 L, 2,1 kW).
- Verstelbare roestvrijstalen poten (160-220 mm).
- Frontbedieningspaneel. Automatische vulling van de kuip.
- Heetwater spoeling (waterverbruik per cyclus 2 liter), roestvrijstalen boiler (6 L, 6 kW).
- Pompfilter (composiet). Microschakelaar bij openen van het deksel.
- Veiligheidsthermostaat.
- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304.
- Geleverd met: 2 manden, 1 beker.



WR-LVCP-12	635 x 745 x 1480/1960 mm	6.5 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 774,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- (FR)** - Hauteur de charge 410 mm
- Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série.
- (NL)** - Laadhoogte 410 mm
- Standaard "peristaltische" doseerder voor spoelmiddel inbegrepen

WR-LVCD-D6	635 x 745 x 1480/1960 mm	6.5 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 861,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- (FR)** - Hauteur de charge 410 mm
- Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur produit de lavage fournis de série.
- (NL)** - Laadhoogte 410 mm
- Standaard "peristaltische" doseerders voor spoelmiddel en reinigingsmiddel inbegrepen

Réfrigération
Koeling





(FR) Refroidisseurs de bouteilles (H.900mm)

- Porte(s) vitrée(s), double vitrage "Thermopane®", fermeture automatique.
- Dispositif pour fermeture à clés.
- Eclairage intérieur horizontal de type LED.
- Groupe compresseur incorporé classe climatique 4 (30°C & 55% HR).
- Régulation électronique, affichage digital T° +1° +10°.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique avec auto évaporation du condensat.
- Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué, couleur noire.
- Réalisation intérieure, aluminium gaufré.
- Isolation en polyuréthane (40 mm)sans CFC.
- Vérins inférieurs réglables.

(NL) Flessenkoelers (H.900mm)

- Glasdeur(en), dubbele beglazing "Thermopane®", automatische sluiting.
- Slot met sleutel.
- Horizontale LED-verlichting aan de binnenkant.
- Ingebouwde compressorunit, klimaatklasse 4 (30°C & 55% RV).
- Elektronische regeling, digitaal temperatuursdisplay +1° tot +10°C.
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing met zelfverdamping van het condensaat.
- Exterieur van gelakt plaatstaal, zwart van kleur.
- Interieur van gewafeld aluminium.
- Isolatie van polyurethaan (40 mm) zonder CFK's.
- Verstelbare onderste pootjes.



R600a

WR-TAB1-B1	600 x 520 x 900 mm	0.18 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	533,⁰⁰ EUR
	(FR) - Dimensions intérieures: 520x420x750 mm. - Capacité : 75 canettes (33 cl) ou 84 bouteilles (33cl.). - 1 porte battante sur charnières. En dotation: 2 grilles. (NL) - Interne afmetingen: 520x420x750 mm. - Laadcapaciteit: 75 blikjes (33 cl) of 84 flessen (33 cl). - 1 draaideur op scharnieren. Geleverd met: 2 roosters A t G B				
WR-TAB2-B2	900 x 520 x 900 mm	0.23 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	671,⁰⁰ EUR
	(FR) - Dimensions intérieurs: 820x420x750 mm. - Capacité : 150 canettes (33 cl.) ou 208 bouteilles (33cl.). - 2 portes battantes sur charnières. En dotation: 4 grilles. (NL) - Interne afmetingen : 820x420x750 mm. - Laadcapaciteit: 150 blikjes (33 cl) of 208 flessen (33 cl). - 2 draaideuren op scharnieren. Inclusief: 4 roosters A t G B				
WR-TAB3-B3	1350 x 520 x 900 mm	0.24 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	860,⁰⁰ EUR
	(FR) - Dimensions intérieurs: 1270x420x750 mm. - Capacité: 225 canettes (33 cl) ou 312 bouteilles (33cl.). - 3 portes battantes sur charnières. En dotation: 6 grilles. (NL) - Interne afmetingen: 1270x420x750 mm. - Laadcapaciteit: 225 blikjes (33 cl) of 312 flessen (33 cl). - 3 draaideuren op scharnieren. Inclusief: 6 roosters A t G B				



WR-TAB2-S3	900 x 520 x 900 mm	0.23 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	682,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Dimensions intérieurs: 820x420xh750 mm.
- Capacité : 150 canettes (33 cl.) ou 208 bouteilles (33cl.).
- 2 portes coulissantes. En dotation: 4 grilles.
- (NL)** - Binnenafmetingen: 820x420xh750 mm.
- Laadcapaciteit: 150 blikjes (33 cl) of 208 flessen (33 cl).
- 2 schuifdeuren. Inclusief: 4 roosters



WR-TAB3-S3	1350 x 520 x 900 mm	0.24 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	888.⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Dimensions intérieurs: 1270x420xh750 mm.
- Capacité : 225 canettes (33 cl) ou 312 bouteilles (33cl.).
- 3 portes coulissantes. En dotation: 6 grilles.
- (NL)** - Interne afmetingen: 1270x420xh750 mm.
- Laadcapaciteit: 225 blikjes (33 cl) of 312 flessen (33 cl).
- 3 schuifdeuren. Inclusief: 6 roosters



(FR) Refroidisseurs de bouteilles (H.860mm)

- Portes vitrées, double vitrage "Thermopane®", fermeture automatique. Dispositif pour fermeture à clés. Eclairage intérieur horizontal de type LED.
- Groupe compresseur incorporé classe climatique 4 (30°C & 55% HR). Régulation électronique, affichage digital T° +1° +10°. Evaporateur ventilé. Dégivrage automatique avec auto évaporation du condensat. Isolation en polyuréthane (45 mm) sans CFC.

(NL) Flessenkoelers (H.860mm)

- Glasdeuren, dubbele beglazing "Thermopane®", automatische sluiting. Slot met sleutels. Horizontale LED-binnenverlichting.
 - Ingebouwde compressorunit, klimaatklasse 4 (30°C & 55% RV). Elektronische regeling, digitaal temperatuursdisplay +1° tot +10°.
- Ventilatorverdamer. Automatische ontdooiing met zelfverdamping van condens. Isolatie van polyurethaan (45 mm) zonder CFK.



R600a

WR-TAS2-E3	900 x 500 x 860 mm	0.16 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	682.⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- FR** - Dimensions intérieurs : 810x355x685 mm.
- Capacité : 124 canettes (33 cl) ou 154 bouteilles (33 cl.).
- 2 portes coulissantes. En dotation: 4 grilles.
- NL** - Interne afmetingen : 810x355x685 mm.
- Draagvermogen: 124 blikjes (33 cl) of 154 flessen (33 cl).
- 2 schuifdeuren. Geleverd met: 4 roosters



WR-TAS3-E3	1350 x 500 x 860 mm	0.22 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	883.00 EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------------	-------------------



- (FR)** - Dimensions intérieures : 1245x355x685 mm.
- Capacité : 186 canettes (33 cl) ou 231 bouteilles (33 cl.).
- 3 portes coulissantes. En dotation : 6 grilles.
- (NL)** - Interne afmetingen: 1245x355x685 mm.
- Draagvermogen: 186 blikjes (33 cl) of 231 flessen (33 cl).
- 3 schuifdeuren. Geleverd met: 6 roosters





(FR) Tables frigorifiques GN 1/1

- Structure monobloc, réalisation intérieure en acier inox AISI 304 et extérieur en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti basculantes) en acier inox.
- Portes avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique, charnières avec rappel automatique.
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%), condenseur ventilé, logé côté droite, accessibilité frontale, facilité pour l'entretien et SAV.
- Évaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires.
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, display en façade.
- Dégivrages automatiques (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane (60 mm) sans CFC.
- De série: roues pivotantes avec freins.



R290

(NL) Gekoelde tafels GN 1/1

- Monobloc-structuur, interieur van roestvrij staal AISI 304 en exterieur van austenitisch roestvrij staal (geschikt voor voedsel).
- IDiepgetrokken bodem, met afvoerstop (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken (glad), roestvrijstalen rekken en geleiders (niet-kantelend).
- Deuren met ingebouwde handgrepen (niet uitstekend), magnetische afdichting, scharnieren met automatische sluiting.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%), geventileerde condensor, geplaatst aan de rechterkant, frontale toegankelijkheid, eenvoudig voor onderhoud en service.
- Geventileerde verdamper, behandeld tegen voedselzouten en -zuren.
- Programmeerbare elektronische controller (afgesloten, waterdicht) met frontdisplay.
- Automatische ontdooiing (programmeerbaar naar wens), automatische verdamping van condensaat.
- Isolatie van polyurethaan (60 mm) zonder CFK's.
- Standaard: zwenkwielen met remmen.

WR-GTN2-2N	1350 x 700 x 850 mm	0.35 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	1 649, ⁰⁰ EUR
	(FR) - En dotation: 4 grilles GN (325x535 mm), avec glissières. - Compatible avec les structures réfrigérées réf.: WR-SX12-C1 & WR-SY12-C1. (NL) - Inbegrepen: 4 GN-roosters (325x535 mm), met geleiders. - Compatibel met gekoelde units ref.: WR-SX12-C1 & WR-SY12-C1.				
WR-GTN2-2ND	1350 x 700 x 850/950 mm	0.35 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	1 691, ⁰⁰ EUR
	(FR) - Version "murale" avec bord arrière relevé (100mm). - En dotation: 4 grilles GN (325x535 mm), avec glissières. (NL) - "Muurversie" versie met verhoogde achterrand (100 mm). - Voorzien van: 4 GN-roosters (325x535 mm), met geleiders.				



WR-GTN3-3N	1800 x 700 x 850 mm	0.35 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	1 849, ⁰⁰ EUR
	Ⓡ En dotation: 6 grilles GN (325x535 mm), avec glissières. Compatible avec les structures réfrigérées réf.: WR-SX18-C5 & WR-SY18-C5. Ⓡ Inbegrepen: 6 GN-roosters (325x535 mm), met geleiders. Compatibel met gekoelde units ref.: WR-SX18-C5 & WR-SY18-C5.				A ↑ G A
WR-GTN3-3ND	1800 x 700 x 850/950 mm	0.35 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	1 906, ⁰⁰ EUR
	Ⓡ Version "murale" avec bord arrière relevé (100mm). En dotation: 6 grilles GN (325x535 mm), avec glissières. Ⓡ "Muurversie" versie met verhoogde achterrand (100 mm). Geleverd met: 6 GN-roosters (325x535 mm), met geleiders.				A ↑ G A
WR-GTN4-3N	2250 x 700 x 850 mm	0.35 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	2 236, ⁰⁰ EUR
	Ⓡ En dotation: 8 grilles GN (325x535 mm), avec glissières. Compatible avec les structures réfrigérées réf.: WR-SX20-C7 & WR-SY20-C6. Ⓡ Inbegrepen: 8 GN roosters (325x535 mm) met geleiders. Compatibel met gekoelde structuren ref.: WR-SX20-C7 & WR-SY20-C6.				A ↑ G A
WR-GTN4-3ND	2250 x 700 x 850/950 mm	0.35 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	2 293, ⁰⁰ EUR
	Ⓡ Version "murale" avec bord arrière relevé (100mm). En dotation: 8 grilles GN (325x535 mm), avec glissières. Ⓡ "Muurversie" met verhoogde achterrand (100mm). Inbegrepen: 8 GN roosters (325x535 mm) met geleiders.				A ↑ G A



(FR) Tables de congélation GN 1/1

- Structure monobloc, réalisation intérieure en acier inox AISI 304 et extérieur en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti basculantes) en acier inox. Portes avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique, charnières avec rappel automatique.
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%), condenseur ventilé, logé côté droite, accessibilité frontale, facilité pour l'entretien et SAV.
- Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires.
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, display en façade.
- Isolation en polyuréthane (60 mm) sans CFC.
- De série: roues pivotantes avec freins.



(NL) Vriestafels GN 1/1

- Monoblockstructuur, interieur van roestvrij staal AISI 304 en exterieur van austenitisch roestvrij staal (voedselveilig).
- Diepgetrokken bodem, met afvoerplug (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken (glad), roosters en geleiders van roestvrij staal (anti-kantel). Deuren met verzonken handgrepen (niet uitstekend), magnetische afdichting, scharnieren met automatische vergrendeling.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%), geventileerde condensor, geplaatst aan de rechterkant, frontale toegankelijkheid, eenvoudig onderhoud en service.
- Geventileerde verdamper, behandeld tegen zout en voedingszuren.
- Elektronische regelaar (in een gesloten, waterdichte behuizing) programmeerbaar, display aan de voorzijde.
- Automatische ontdooiing (programmeerbaar zoals gewenst), automatische verdamping van condensaat.
- Isolatie van polyurethaan (60 mm) zonder CFK.
- Standaard: zwenkwielen met remmen.



WR-GTB2-2B	1350 x 700 x 850 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-22°-18°	1 915,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- (FR)** - En dotation: 4 grilles GN (325x535 mm), avec glissières.
- Compatible avec les structures réfrigérées réf.: WR-SX12-C1 & WR-SY12-C1
- (NL)** - Voorzien van: 4 GN-roosters (325x535 mm), met geleiders.
- Compatibel met de gekoelde units ref.: WR-SX12-C1 & WR-SY12-C1



WR-GTB2-2BD	1350 x 700 x 850/950 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-22°-18°	1 972,⁰⁰ EUR
--------------------	-------------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- (FR)** - Version "murale" avec bord arrière relevé (100mm).
- En dotation: 4 grilles GN (325x535 mm), avec glissières.
- (NL)** - "Muurversie" met verhoogde achterrand (100 mm).
- Voorzien van: 4 GN-roosters (325x535 mm), met geleiders.





R600a

WR-MINI-R1

932,00 EUR

1720 x 260 x 220 mm 0.13 kW

230/1N 50-60Hz

+2°+10°



(FR) Structure frigorifique 8x GN 1/6 h150 mm

- Réalisation en ABS alimentaire moulé.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois.
- Unité hermétique (t° ambiante +32°C).
- NB: Livré sans bacs gastronorm.

(NL) Gekoelde structuur 8x GN 1/6 h150 mm

- Gemaakt van voedselveilig gegoten ABS.
- Koperen "spiraalverdamer" in de wanden geplaatst.
- Hermetische eenheid (omgevingstemperatuur +32°C).
- NB: Geleverd zonder gastronom bakken



R600a

WR-MIDI-R2

979,00 EUR

1550 x 410 x 220 mm 0.13 kW

230/1N 50-60Hz

+2°+10°



(FR) Structure frigorifique 7x GN 1/3 h150 mm

- Réalisation en ABS alimentaire moulé.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois.
- Unité hermétique (t° ambiante +32°C).
- NB: Livré sans bacs gastronorm.

(NL) Gekoelde opzetstructuur gastronorm 7x GN 1/3 h 150 mm

- Gemaakt van voedselveilig gegoten ABS.
- Koperen "spiraalverdamer" in de wanden geplaatst.
- Hermetische eenheid (omgevingstemperatuur +32°C).
- NB: Geleverd zonder gastronom bakken



R600a

WR-GATR-R3

908,00 EUR

400 x 600 x 350 mm 0.13 kW

230/1N 50-60Hz

+2°+10°



Ⓡ Structure frigorifique GN 1/1 h150 mm

- Réalisation en ABS alimentaire moulé.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois.
- Unité hermétique (t° ambiante +32°C).
- NB: Livré sans bacs gastronorm.

(NL) Gekoelde structuur GN 1/1 h150 mm

- Gemaakt van voedselveilig gegoten ABS.
- Koperen "spiraalverdamer" in de wanden geplaatst.
- Hermetische eenheid (omgevingstemperatuur +32°C).
- NB: Geleverd zonder gastronom bakken



(FR) Structures réfrigérées GN 1/4, avec vitres

- Réalisation en acier inox austénitique (alimentaire).
- Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois, isolation en polyuréthane expansé (40mm), sans CFC.
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%). Condenseur ventilé avec filtre anti-graisse.

(NL) Gekoelde structuren GN 1/4, met glasopbouw

- Gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedingskwaliteit).
- Elektronische thermostaat, afgesloten in een waterdichte behuizing.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.
- koperen "spiraalverdampers" ondergedompeld in de bodem en wanden, geïsoleerd met geëxpandeerd polyurethaan (40 mm), zonder CFC.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%). Ventilatorcondensor met vetfilter.



WR-SX12-V1	1200 x 335 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	551,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Livrée avec une vitre "trempée" supérieure et des barrettes.
- Capacité bacs : 5x GN1/4 (150 mm).
- NB : livré sans bacs GN.
- (NL)** - Uitgerust met een bovenste "gehard" glas en tussenleggers.
- Capaciteit bak: : 5x GN1/4 (150 mm).
- NB : wordt geleverd zonder GN bakken

WR-SX14-V2	1400 x 335 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	588,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Livrée avec une vitre "trempée" supérieure et des barrettes.
- Capacité bacs : 6x GN1/4 (150 mm).
- NB : livré sans bacs GN.
- (NL)** - Uitgerust met een bovenste "gehard" glas en tussenleggers.
- Capaciteit bak: : 6x GN1/4 (150 mm).
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken

WR-SX18-V5	1800 x 335 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	682,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Livrée avec une vitre "trempée" supérieure et des barrettes.
- Capacité bacs : 8x GN1/4 (150 mm).
- NB : livré sans bacs GN.
- (NL)** - Uitgerust met een bovenste "gehard" glas en tussenleggers.
- Capaciteit bak: : 8x GN1/4 (150 mm).
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken



(FR) Structures réfrigérées GN 1/4, avec couvercle inox

- Réalisation en acier inox austénitique (alimentaire).
- Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois, isolation en polyuréthane expansé (40mm), sans CFC.
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%). Condenseur ventilé avec filtre anti-graisse.



(NL) Gekoelde structuren GN 1/4, met R.V.S. deksel

- Gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedingskwaliteit).
- Elektronische thermostaat, afgesloten in een waterdichte behuizing.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.
- Spiraalverdamer ondergedompeld in de bodem en wanden, geïsoleerd met geëxpandeerd polyurethaan (40 mm), zonder CFC.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%). Ventilatorcondensor met vfilter.



WR-SX12-C1	1200 x 335 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	547,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- FR** - Livrée avec couvercle inox et des barrettes.
- Capacité bacs : 5x GN1/4 (150 mm).
- NB : livré sans bacs GN.
- NL** - Uitgerust met een inox deksel en tussenleggers.
- Capaciteit bak : 5x GN1/4 (150 mm).
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken

WR-SX18-C5	1800 x 335 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	682,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Livrée avec couvercle inox et des barrettes.
 - Capacité bacs : 8x GN1/4 (150 mm).
 - NB : livré sans bacs GN bakken.
- (NL)** - Uitgerust met een inox deksel en tussenleggers.
 - Capaciteit bak: : 8x GN1/4 (150 mm).
 - NB: wordt geleverd zonder GN

WR-SX20-C7	2070 x 335 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	716,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Livrée avec couvercle inox et des barrettes.
 - Capacité bacs : 10x GN1/4 (150 mm).
 - NB : livré sans bacs GN.
- (NL)** - Uitgerust met een inox deksel en tussenleggers.
 - Capaciteit bak : 10x GN1/4 (150 mm).
 - NB: wordt geleverd zonder GN bakken



(FR) Structures réfrigérées GN 1/3, avec vitres

- Réalisation en acier inox austénitique (alimentaire).
- Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois, isolation en polyuréthane expansé (40mm), sans CFC .
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55% »). Condenseur ventilé avec filtre anti-graisse.

(NL) Gekoelde structuren GN 1/3, with sneezeguard

- Gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedselkwaliteit).
- Elektronische thermostaat, in een afgesloten waterdichte behuizing.
- Automatische ontdooiing, condensaatautoverdamping.
- "Spiraal" verdamper ingebed in de bodem en de wanden, isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (40 mm), zonder CFC.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%). Ventilatorcondensor met vetfilter.



WR-SY15-V3	1500 x 395 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	674,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Livrée avec une vitre "trempée" supérieure et des barrettes.
- Capacité bacs : 5x GN1/3 & 1x GN1/2 (150 mm).
- NB : livré sans bacs GN.
- (NL)** - Geleverd met een bovenste "gehard" glas en tussenleggers.
- Capaciteit bak: : 5 x GN1/3 & 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: geleverd zonder GN-bakken

WR-SY20-V6	2000 x 395 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	769,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Livrée avec une vitre "trempée" supérieure et des barrettes.
- Capacité bacs : 9x GN1/3 (150 mm).
- NB : livré sans bacs GN.
- (NL)** - Geleverd met een bovenste "gehard" glas en tussenleggers.
- Capaciteit bak: : 9x GN1/3 (150 mm).
- NB: geleverd zonder GN-bakken



(FR) Structures réfrigérées GN 1/3, avec couvercle inox

- Réalisation en acier inox austénitique (alimentaire). Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois, isolation en polyuréthane expansé (40mm), sans CFC .
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55% »). Condenseur ventilé avec filtre anti-oraisse.



(NL) Gekoelde structuren GN 1/3, met R.V.S. deksel

- Gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedingskwaliteit). Elektronische thermostaat, in een waterdichte afgesloten behuizing. Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat. Spiraalverdamer in de bodem en wanden, geïsoleerd met geëxpandeerd polyurethaan (40 mm), zonder CFC.
- Koelgroep in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C - Relatieve luchtvochtigheid 55%). Ventilatorcondensor met vetfilter.



WR-SY12-C1	1200 x 395 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	617,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- FR** - Livrée avec couvercle inox et des barrettes.
- Capacité bacs : 3x GN1/3 + 1x GN1/2 (150 mm).
- NB : livré sans bacs GN.
- NL** - Uitgerust met een inox deksel en tussenleggers.
- Capaciteit bak : 3x GN1/3 + 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken

WR-SY15-C3	1500 x 395 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	671,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- FR** - Livrée avec couvercle inox et des barrettes.
- Capacité bacs : 5x GN1/3 + 1x GN1/2 (150 mm).
- NB : livré sans bacs GN.
- NL** - Uitgerust met een inox deksel en tussenleggers.
- Capaciteit bak : 5x GN1/3 + 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken

WR-SY18-C5	1800 x 395 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	719,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Livrée avec couvercle inox et des barrettes.
 - Capacité bacs : 8x GN1/3 (150 mm).
 - NB : livré sans bacs GN.
- (NL)** - Uitgerust met een inox deksel en tussenleggers.
 - Capaciteit bak : 8x GN1/3 (150 mm).
 - NB: wordt geleverd zonder GN bakken

WR-SY20-C6	2000 x 395 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	760,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Livrée avec couvercle inox et des barrettes.
- Capacité bacs : 9x GN1/3 (150 mm).
- NB : livré sans bacs GN
- (NL)** - Uitgerust met een inox deksel en tussenleggers.
- Capaciteit bak: : 9x GN1/3 (150 mm).
- NB: wordt geleverd zonder GN



(FR) Tables frigorifiques GN 1/1

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm), sans CFC.
- Réserve ventilée, dégivrage automatique.
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%), (logé en-dessous, gain de place).
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche), écran de contrôle en façade.
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse facilement amovible.
- Portes (épaisseur 40mm) avec poignée intégrée en façade et ergonomique (non saillante), fermeture assurée par joint magnétique "à pression".
- 4 Vérins inférieurs réglables et rouleaux arrières

(NL) Koel tafels GN 1/1

- Uitwendige en inwendige constructie van austenitisch roestvrij staal (geschikt voor voedsel).
- Diepgetrokken bodem, alle hoeken en randen zijn afgerond.
- Spiraalverdamper ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (45 mm), zonder CFK's.
- Geventileerde opslagruimte, automatische ontdooiing.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%), (geplaatst aan de onderzijde, ruimtebesparend).
- Elektronische regelaar (in een gesloten, waterdichte behuizing), bedieningspaneel aan de voorzijde.
- Ventilerende condensor, met gemakkelijk verwijderbaar vetfilter.
- Deuren (dikte 40 mm) met geïntegreerde, ergonomische handgreep (niet uitstekend), sluiting verzekerd door een "druk" magnetische afdichting.
- 4 Regelbare draaipootjes en achterste rollen



WR-SAG1-T2	900 x 700 x 850 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	711,00 EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	---------------	-------------------



- (FR)** - Top supérieur en acier inox, démontable.
- Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur.
- (NL)** - Bovenzijde van roestvrij staal, afneembaar.
- Geleverd met 1 rooster GN 1/1 per deur, verstelbaar in hoogte.



WR-SAG1-T3	1365 x 700 x 850 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	1 055,00 EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	---------------	---------------------



- (FR)** - Top supérieur en acier inox, démontable.
- Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur.
- (NL)** - Bovenzijde van roestvrij staal, afneembaar.
- Geleverd met 1 rooster GN 1/1 per deur, verstelbaar in hoogte.



**FR** Tables de préparation frigorifiques GN 1/1

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
- Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm), sans CFC.
- Réserve ventilée, dégivrage automatique.
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%), (logé en-dessous, gain de place).
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche), écran de contrôle en façade.
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse facilement amovible.
- Portes (épaisseur 40mm) avec poignée intégré en façade et ergonomique (non saillant), fermeture assurée par joint magnétique "à pression".
- 4 Vérins inférieurs réglables et rouleaux arrière



(NL) Koelwerktafels GN 1/1

- Uitwendige en inwendige constructie van austenitisch roestvrij staal (geschikt voor voedsel).
- Diepgetrokken bodem, alle hoeken en randen zijn afgerond.
- Geleverd met 1 GN 1/1 rooster per deur, verstelbaar in hoogte.
- Spiraalverdampers ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (45 mm), zonder CFK's.
- Geventileerde opslagruimte, automatische ontdooiing.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%), (geplaatst aan de onderzijde, ruimtebesparend).
- Elektronische regelaar (in een gesloten, waterdichte behuizing), bedieningspaneel aan de voorzijde.
- Ventilerende condensor, met gemakkelijk verwijderbaar vetfilter.
- Deuren (dikte 40 mm) met geïntegreerde, ergonomische handgreep (niet uitstekend), sluiting verzekerd door een "druk" magnetische afsluiting.
- 4 Regelbare draaipootjes en achterste rollen

WR-SAS2-P2	900 x 700 x 850 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10°	811,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	---------------------------	------------------------------



- (FR)** - Top inox, avec structure réfrigérée "intégrée", avec couvercle inox.
- Capacité bacs : 5x GN1/6 (150 mm).
- NB: livré sans bacs GN.
- (NL)** - RVS bovenzijde, met geïntegreerde gekoelde structuur en RVS deksel.
- Capaciteit bak : 5x GN1/6 (150 mm).
- NB: geleverd zonder GN-bakken



R600a

WR-SAS2-P3	1365 x 700 x 850 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10°	1 210,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	---------------------------	--------------------------------



- (FR)** - Top inox, avec structure réfrigérée "intégrée", avec couvercle inox.
 - Capacité bacs : 8x GN1/6 (150 mm).
 - NB: livré sans bacs GN.
- (NL)** - RVS bovenzijde, met geïntegreerde gekoelde structuur en RVS deksel.
 - Capaciteit bak : 8x GN1/6 (150 mm).
 - NB: geleverd zonder GN-bakken



R290



(FR) Saladettes frigorifiques GN 1/1

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
- Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm), sans CFC.
- Réserve ventilée, dégivrage automatique.
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%), (logé en-dessous, gain de place).
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche), écran de contrôle en façade.
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse facilement amovible.
- Portes (épaisseur 40mm) avec poignée intégré en façade et ergonomique (non saillante), fermeture assurée par joint magnétique "à pression".
- 4 Vérins inférieurs réglables et rouleaux arrière

(NL) Koelsaladettes GN 1/1

- Uitwendige en inwendige constructie van austenitisch roestvrij staal (geschikt voor voedsel).
- Diepgetrokken bodem, alle hoeken en randen zijn afgerond.
- Geleverd met 1 GN 1/1 rooster per deur, in hoogte verstelbaar.
- Spiraalverdampers ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (45 mm), zonder CFK's.
- Geventileerde opslagruimte, automatische ontdooiing.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%), (geplaatst aan de onderzijde, ruimtebesparend).
- Elektronische regelaar (in een gesloten, waterdichte behuizing), bedieningspaneel aan de voorzijde.
- Ventilerende condensor, met gemakkelijk verwijderbaar vetfilter.
- Deuren (dikte 40 mm) met geïntegreerde, ergonomische handgreep (niet uitstekend), sluiting verzekerd door een "druk" magnetische afdichting.
- 4 Regelbare draaipootjes en achterste rollen



WR-SAL6-S2	900 x 700 x 850 mm	0.26 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10°	682,00 EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	---------------------------	-------------------



- (FR)** - Couvercle télescopique et rabattable en inox. Tablette de coupe en polyéthylène alimentaire.
- Capacité bacs : 2x GN1/1 + 3x GN1/6 (150 mm)
- NB: livrée sans bac GN.
- (NL)** - Telescopisch en inklapbaar deksel van roestvrij staal. Snijplank van voedselveilig polyethyleen.
- Capaciteit lade: 2x GN1/1 + 3x GN1/6 (150 mm).
- NB: Geleverd zonder GN bakken



WR-SAL6-S3	1365 x 700 x 850 mm	0.33 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10°	1 030,00 EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------------------	---------------------



- (FR)** - Couvercle télescopique et rabattable en inox. Tablette de coupe en polyéthylène alimentaire.
- Capacité bacs : 4x GN1/1 (150 mm).
- NB: livrée sans bac GN.
- (NL)** - Telescopisch en inklapbaar deksel van roestvrij staal. Snijplank van voedselveilig polyethyleen.
- Capaciteit lade: 4x GN1/1 (150 mm).
- NB: Geleverd zonder GN bakken





(FR) Saladettes frigorifiques GN 1/1 avec vitres bombées

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire).
 - Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
 - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur.
 - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm), sans CFC.
 - Réserve ventilée, dégivrage automatique.
 - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%), (logé en-dessous, gain de place).
 - Accessibilité frontale du groupe compresseur pour une facilité d'inspection.
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche), écran de contrôle en façade. Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse facilement amovible.
- Portes (épaisseur 40mm) avec poignée intégré en façade et ergonomique (non saillant), fermeture assurée par joint magnétique "à pression".
 - 4 Vérins inférieurs réglables et rouleaux arrières



(NL) Koelsaladettes GN 1/1 met gebogen glazen

- Buitenkant en binnenkant gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedselkwaliteit).
- Geperst bodem, alle hoeken en randen zijn afgerond.
- Geleverd met 1 GN 1/1 rooster per deur, in hoogte verstelbaar.
- Spiraalverdamer verwerkt in de wanden (3 zijden), geïsoleerd met expanderend polyurethaan (45 mm), zonder CFK.
- Geventileerde voorraadruimte, automatische ontdooiing.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%), [geplaatst onderaan, ruimtebesparend].
- Frontale toegankelijkheid van de compressorunit voor eenvoudige inspectie. Elektronische regelaar (onder gesloten, waterdichte behuizing), bedieningsscherm aan de voorkant. Ventilatorcondensor, met gemakkelijk verwijderbaar vetfilter.
- Deuren (dikte 40 mm) met geïntegreerde ergonomische handgreep (niet uitstekend), sluiting gearandeerd door "druk" magnetische afdichting.
- 4 Regelbare draaipoetjes en achterste rollen

WR-SAL6-L2	900 x 700 x 850 mm	0.26 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10°	932,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	---------------------------	------------------------------



- (FR)** - Vitre bombée avec étagère intermédiaire.
- Capacité bacs : 2x GN1/1 + 3x GN 1/6 (150 mm).
- Tablette de coupe en polyéthylène alimentaire. NB: livrée sans bac GN.
- (NL)** - Gebogen glas met tussenschap.
- Capaciteit bak: 2x GN1/1 + 3x GN1/6 (150 mm).
- Sniijplank van voedselveilig polyethyleen. NB: wordt geleverd zonder GN bakker



WR-SAL6-L3	1365 x 700 x 850 mm	0.33 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10°	1 328,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------------------	--------------------------------



- (FR)** - Vitre bombée avec étagère intermédiaire.
- Capacité Bacs : 4x GN1/1 (150 mm).
- Tablette de coupe en polyéthylène alimentaire. NB: livrée sans bac GN.
- (NL)** - Gebogen glas met tussenschap.
- Capaciteit container: 4x GN1/1 (150 mm).
- Sniijplank van voedselveilig polyethyleen. NB: wordt geleverd zonder GN bakker





(FR) Armoires frigorifiques et congélateurs

- Structure monobloc, réalisation extérieur austénitique (alimentaire) et intérieur en acier inox en acier inox AISI 304.
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Joints latéraux internes embouties.
- Porte avec poignée ergonomique (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Serrure à clé de série.
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.
- Groupe compresseur traditionnel en Classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%), condenseur ventilé.
- Évaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires.
- Dégivrages automatiques (programmables à souhait).
- Évaporation automatique du condensat.
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, display en façade.
- Eclairage interne de type LED.
- Isolation (80 mm) en polyuréthane sans CFC.



R290

(NL) Koelkasten en vriezers

- Monobloc constructie, buitenkant van austenitisch roestvrij staal (geschikt voor voedsel) en binnenkant van roestvrij staal AISI 304.
- Diepgetrokken bodem, met aftapplug (voor grondige reiniging), afgeronde hoeken (gladde oppervlakken).
- Interne zijwangen geperst.
- Deur met ergonomische handgreep (niet uitstekend), magnetische afdichting (gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap), scharnieren met automatische vergrendeling (vergrendelt op 90°).
- Standaard sleutelslot.
- Microschakelaar die de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur.
- Traditionele compressorunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve luchtvochtigheid 55%), geventileerde condensor.
- Geventileerde verdamper, behandeld tegen voedingszuren en -zouten.
- Automatische ontdooiing (naar wens programmeerbaar).
- Automatische verdamping van het condenswater.
- Elektronische regelaar (afgesloten, waterdicht) programmeerbaar, met frontdisplay.
- Interne LED-verlichting.
- Isolatie (80 mm) zonder CFK's.

WR-GN06-1N	700 x 823 x 2045 mm	0.21 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	1 620,00 EUR
	(FR) - Porte réversible. - En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) + 1 grille de fond. (NL) - Omkeerbare deur. - Geleverd met: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) + 1 bodemrooster.				
WR-GN12-2N	1400 x 823 x 2045 mm	0.29 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	2 184,00 EUR
	(FR) - En dotation: 6 grilles GN 2/1 (530x650 mm) + 2 grilles de fond. (NL) - Geleverd met: 6 roosters GN 2/1 (530x650 mm) + 2 bodemroosters.				



WR-GN06-1B	700 x 823 x 2045 mm	0.31 kW	230/1N 50HZ	-22°-18°	1 804, ⁰⁰ EUR
	(FR) - Porte réversible. - En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) + 1 grille de fond. (NL) - Omkeerbare deur. - Geleverd met: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) + 1 bodemrooster.			A ↑ G D	
WR-GN12-2B	1400 x 823 x 2045 mm	0.73 kW	230/1N 50HZ	-22°-18°	3 154, ⁰⁰ EUR
	(FR) - En dotation: 6 grilles GN 2/1 (530x650 mm) + 2 grilles de fond. (NL) - Geleverd met: 6 roosters GN 2/1 (530x650 mm) + 2 bodemroosters.			A ↑ G D	



(FR) Armoires frigorifiques, ventilées (200L, 400L & 600L)

- Réalisation intérieure blanc en ABS moulé.
- Porte (réversible) avec fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clés de série, poignée ergonomique intégrée.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Isolation (60 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55% ») logé à l'arrière.
- Évaporateur de type Roll bond, ventilé.
- Roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant (400L & 600L).
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât.

(NL) Koelkasten, geventileerd (200L, 400L & 600L)

- Binnenconstructie in wit gevormd ABS.
- Omkeerbare deur met magnetische afdichtingssluiting (druk om te sluiten), standaard sleutelslot en geïntegreerde ergonomische handgreep.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Isolatie (60 mm) van CFC-vrij geëxpandeerd polyurethaan.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevings-temperatuur +30°C – relatieve luchtvochtigheid 55%) aan de achterzijde geplaatst.
- Rollbond-type verdamper, geventileerd.
- Achterwielen en verstelbare voorste stelvoeten (400L & 600L).
- Automatische ontdooiing, automatische verdamping van het condenswater.



R600a

WR-PV20-LP	600 x 625 x 853 mm	0.11 kW	230/1N 50HZ	0°+10°	588, ⁰⁰ EUR
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué blanc. - Alarme porte ouverte. - Livré avec 2 grilles (très robustes), réglables ainsi que grille de fond. (NL) - Buitenkant in wit gelakt staal. - Deuropeningsalarm. - Geleverd met 2 zeer robuuste, verstelbare roosters en een bodemrooster				
WR-PV20-XP	600 x 625 x 853 mm	0.11 kW	230/1N 50HZ	0°+10°	617, ⁰⁰ EUR
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué gris, porte en acier inox. - Alarme porte ouverte. - Livré avec 2 grilles (très robustes), réglables ainsi que grille de fond. (NL) - Buitenkant in grijs gelakt staal, deur van roestvrij staal. - Deuropeningsalarm. - Geleverd met 2 zeer robuuste verstelbare roosters en een bodemrooster				
WR-PV40-LP	600 x 685 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	997, ⁰⁰ EUR
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué blanc. - Livré avec 4 grilles (très robustes), réglables ainsi que grille de fond. (NL) - Buitenkant in wit gelakt staal. - Geleverd met 4 zeer robuuste, verstelbare roosters en een bodemrooster.				



WR-PV40-XP	600 x 685 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	1 147,⁰⁰ EUR
	FR - Réalisation extérieure en acier laqué gris, porte en acier inox. - Livré avec 4 grilles (très robustes), réglables ainsi que grille de fond. NL - Buitenkant in grijs gelakt staal, deur van roestvrij staal. - Geleverd met 4 zeer robuuste verstelbare roosters en een bodemrooster.				
WR-PV60-LP	780 x 730 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	1 147,⁰⁰ EUR
	FR - Réalisation extérieure en acier laqué blanc. - Livré avec 4 grilles (très robustes) GN 2/1, réglables ainsi que grille de fond. NL - Buitenkant in wit gelakt staal. - Geleverd met 4 zeer robuuste, verstelbare GN 2/1 roosters en een bodemrooster.				
WR-PV60-XP	780 x 730 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	1 227,⁰⁰ EUR
	FR - Réalisation extérieure en acier laqué gris, porte en acier inox 430. - Livré avec 4 grilles (très robustes) GN 2/1, réglables ainsi que grille de fond. NL - Buitenkant in grijs gelakt staal, deur in 430 roestvrij staal. - Geleverd met 4 zeer robuuste, verstelbare GN 2/1 roosters en een bodemrooster.				



(FR) Armoires frigorifiques, ventilées, porte vitrée (200L, 400L & 600L)

- Réalisation intérieure blanc en ABS moulé.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Lumière intérieure de type LED.
- Isolation (60 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- Groupe frigorifique en classe climatique 3 (T° ambiante +25°C – Humidité relative 60%) logé à l'arrière.
- Évaporateur de type Roll bond, ventilé.
- Roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant (400L & 600L).
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât.

(NL) Koelkasten, geventileerd, glazen deur (200L, 400L & 600L)

- Binnenconstructie in wit gegoten ABS.
- Elektronische regeling, digitale weergave.
- Binnenverlichting van het LED-type.
- Isolatie (60 mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFK's.
- Koelunit in klimaatklasse 3 (omgevingstemperatuur +25°C – relatieve luchtvochtigheid 60%) aan de achterkant geplaatst.
- Roll bond type verdamper, geventileerd.
- Wielen aan de achterkant en verstelbare voetjes aan de voorkant (400L & 600L).
- Automatische ontdooiing, automatische ontdooiing van het condenswater.



R600a

WR-PG21-LG	600 x 625 x 853 mm	0.11 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	617,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en acier laqué blanc.
- Porte vitrée (Thermopane®), avec encadrement en aluminium, fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clé de série, poignée ergonomique en acier inox 304.
- Livré avec 2 grilles (très robustes), réglables ainsi que grille de fond.
- (NL)** - Witte gelakte stalen buitenkant.
- Glazen deur (Thermopane®), met aluminium omranding, sluiting met magnetische afdichting (druktype), standaard cilinderslot, ergonomische handgreep van roestvrij staal 304.
- Geleverd met 2 zeer robuuste verstelbare planken en een achterste plank



WR-PG21-XG	600 x 625 x 853 mm	0.11 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	645,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en acier laqué gris.
- Porte vitrée (Thermopane®), avec encadrement en aluminium, fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clé de série, poignée ergonomique en acier inox 304.
- Livré avec 2 grilles (très robustes), réglables ainsi que grille de fond.
- (NL)** - Buitenkant in grijs gelakt staal.
- Glazen deur (Thermopane®), met aluminium omranding, sluiting met magnetische afdichting (druktype), standaard cilinderslot, ergonomische handgreep van roestvrij staal 304.
- Geleverd met 2 zeer robuuste verstelbare roosters en een bodemrooster



WR-PG41-LG	600 x 723 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+3°+10°	1 047,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	----------------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en acier laqué blanc.
- Porte vitrée (Thermopane®), avec encadrement en aluminium, fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clé de série, poignée ergonomique en acier inox 304.
- Livré avec 4 grilles (très robustes), réglables ainsi que grille de fond.
- (NL)** - Buitenkant in wit gelakt staal.
- Glazen deur (Thermopane®), met aluminium omranding, sluiting met magnetische afdichting (druktype), standaard cilinderslot, ergonomische handgreep van roestvrij staal 304.
- Geleverd met 4 zeer robuuste verstelbare roosters en een bodemrooster





WR-PG41-XG	600 x 723 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+3°+10°	1 204, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué gris. - Porte vitrée (Thermopane®), avec encadrement en aluminium, fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clé de série, poignée ergonomique en acier inox 304. - Livré avec 4 grilles (très robustes), réglables ainsi que grille de fond. (NL) - Buitenkant in grijs gelakt staal. - Glazen deur (Thermopane®), met aluminium omranding, sluiting met magnetische afdichting (druktype), standaard cilinderslot, ergonomische handgreep van roestvrij staal 304. - Geleverd met 4 zeer robuuste verstelbare roosters en een bodemrooster				
WR-PG61-LG	780 x 768 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+3°+10°	1 204, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué blanc. - Porte vitrée (Thermopane®), (réversible) avec encadrement en aluminium, fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clé de série, poignée ergonomique en aluminium. - Livré avec 4 grilles (très robustes), réglables ainsi que grille de fond. (NL) - Buitenkant in wit gelakt staal. - Glazen deur (Thermopane®), (omkeerbaar) met aluminium omlijsting, met sluiting door magnetische afdichting (druk), cilinderslot, ergonomische aluminium handgreep. - Geleverd met 4 zeer robuuste verstelbare roosters en een bodemrooster				
WR-PG61-XG	780 x 768 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+3°+10°	1 284, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué gris. - Porte vitrée (Thermopane®), (réversible) avec encadrement en aluminium, fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clé de série, poignée ergonomique en aluminium. - Livré avec 4 grilles (très robustes), réglables ainsi que grille de fond. (NL) - Buitenkant in grijs gelakt staal. - Glazen deur (Thermopane®), (omkeerbaar) met aluminium omlijsting, met sluiting door magnetische afdichting (druk), cilinderslot, ergonomische aluminium handgreep. - Geleverd met 4 zeer robuuste verstelbare roosters en een bodemrooster				



(FR) Armoires congélateurs, statiques (200L, 400L & 600L)

- Réalisation intérieure blanc en ABS moulé.
- Porte (réversible) avec fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clé de série, poignée ergonomique intégrée.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant (400L & 600L).
- Dégivrage manuel.

(NL) Diepvrieskisten, statisch (200L, 400L & 600L)

- Binnenconstructie in wit gevormd ABS.
- Omkeerbare deur met magnetische afdichtingssluiting (druk om te sluiten) voor eenvoudige vervanging zonder gereedschap, standaard sleutelslot en geïntegreerde ergonomische handgreep.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Achterwielen en verstelbare voorste stelvoeten (400L & 600L).
- Handmatige ontdooiing



WR-NS20-LN	600 x 625 x 853 mm	0.13 kW	230/1N 50HZ	-22°-15°	960,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------	------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en acier laqué blanc. Alarme porte ouverte.
 - Isolation (55 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
 - Groupe frigorifique en classe climatique 3 (T° ambiante +25°C – Humidité relative 60% ») logé à l'arrière.
 - Évaporateurs statiques "2 grilles évaporateur".
- (NL)** - Buitenkant in wit gelakt staal. Deuropeningsalarm.
 - Isolatie (55 mm) van CFC-vrij geëxpandeerd polyurethaan. Koelunit in klimaatsklasse 3 (omgevings-temperatuur +25°C – relatieve luchtvochtigheid 60%) aan de achterzijde geplaatst.
 - Statische verdampers "2 verdamperroosters"



WR-NS20-XN	600 x 625 x 853 mm	0.13 kW	230/1N 50HZ	-22°-15°	989,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------	------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en acier laqué gris, porte en acier inox. Alarme porte ouverte.
 - Isolation (55 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
 - Groupe frigorifique en classe climatique 3 (T° ambiante +25°C – Humidité relative 60% ») logé à l'arrière.
 - Évaporateurs statiques "2 grilles évaporateur".
- (NL)** - Buitenkant in grijs gelakt staal, deur van roestvrij staal. Deuropeningsalarm.
 - Isolatie (55 mm) van CFC-vrij geëxpandeerd polyurethaan.
 - Koelunit in klimaatsklasse 3 (omgevings-temperatuur +25°C – relatieve luchtvochtigheid 60%) aan de achterzijde geplaatst.
 - Statische verdampers "2 verdamperroosters"



WR-NS40-LN	600 x 685 x 1890 mm	0.4 kW	230/1N 50HZ	-22°-15°	1 190,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	----------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en acier laqué blanc.
 - Isolation (65 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
 - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55% ») logé à l'arrière.
 - Évaporateurs statiques "6 grilles évaporateur".
- (NL)** - Buitenkant in wit gelakt staal.
 - Isolatie (65 mm) van CFC-vrij geëxpandeerd polyurethaan.
 - Koelunit in klimaatsklasse 4 (omgevings-temperatuur +30°C – relatieve luchtvochtigheid 55%) aan de achterzijde geplaatst.
 - Statische verdampers "6 verdamperroosters"





WR-NS40-XN	600 x 685 x 1890 mm	0.4 kW	230/1N 50HZ	-22°-15°	1 219, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué gris, porte en acier inox. - Isolation (65 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55% ») logé à l'arrière. - Évaporateurs statiques " 6 grilles évaporateur". (NL) - Buitenkant in grijs gelakt staal, deur van roestvrij staal. - Isolatie (65 mm) van CFC-vrij geëxpandeerd polyurethaan. - Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevings-temperatuur +30°C – relatieve luchtvochtigheid 55%) aan de achterzijde geplaatst. - Statische verdamers "6 verdamperroosters"				
WR-NS60-LN	780 x 730 x 1890 mm	0.4 kW	230/1N 50HZ	-22°-15°	1 319, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué blanc. - Isolation (65 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55% ») logé à l'arrière. - Évaporateurs statiques "6 grilles évaporateur GN2/1". (NL) - Buitenkant in wit gelakt staal. - Isolatie (65 mm) van CFC-vrij geëxpandeerd polyurethaan. - Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevings-temperatuur +30°C – relatieve luchtvochtigheid 55%) aan de achterzijde geplaatst. - Statische verdamers "6 verdamperroosters GN2/1"				
WR-NS60-XN	780 x 730 x 1890 mm	0.4 kW	230/1N 50HZ	-22°-15°	1 405, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué gris, porte en acier inox. - Isolation (65 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55% ») logé à l'arrière. - Évaporateurs statiques " 6 grilles évaporateur GN2/1 " (NL) - Buitenkant in grijs gelakt staal, deur van roestvrij staal. - Isolatie (65 mm) van CFC-vrij geëxpandeerd polyurethaan. - Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevings-temperatuur +30°C – relatieve luchtvochtigheid 55%) aan de achterzijde geplaatst. - Statische verdamers "6 verdamperroosters GN2/1"				



(FR) Armoires congélateurs, statiques, porte vitrée (200L, 400L & 600L)

- Réalisation intérieure blanc en ABS moulé.
- Porte avec fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clé de série, poignée ergonomique en acier inox 304.
- Lumière intérieure de type LED.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Dégivrage manuel.

(NL) Vrieskasten, statisch, glazen deur (200L, 400L & 600L)

- Interieur uitgevoerd in wit gegoten ABS.
- Deur met magneetsluiting (druktype), eenvoudig te vervangen zonder gereedschap, ergonomische handgreep in roestvrij staal 304.
- Binnenverlichting LED.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Handmatige ontdooiing.



WR-NG21-LV	600 x 625 x 853 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	-20°-15°	1 026,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en acier laqué blanc, encadrement porte en aluminium.
 - Interrupteur générale rétroéclairé sur la face avant.
 - Alarme porte ouverte et température élevée.
 - Isolation (50 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
 - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%) logé à l'arrière.
 - Évaporateurs statiques "2 grilles évaporateur".
 - Roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant.
- (NL)** - Buitenkant in wit gelakt staal, deurframe in aluminium.
 - Verlichte hoofdschakelaar aan de voorkant.
 - Alarm voor open deur en hoge temperatuur.
 - Isolatie (50 mm) van geëxpandeerd polyurethaan, vrij van CFC's.
 - Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve luchtvochtigheid 55%) aan de achterkant geplaatst.
 - Statische verdamper met '2 verdamperroosters'.
 - Achterwielen en verstelbare voorvoeten

WR-NG21-XV	600 x 625 x 853 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	-20°-15°	1 055,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en acier laqué gris, encadrement porte en aluminium.
 - Interrupteur générale rétroéclairé sur la face avant.
 - Alarme porte ouverte et température élevée.
 - Isolation (50 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
 - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%) logé à l'arrière.
 - Évaporateurs statiques "2 grilles évaporateur".
 - Roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant.
- (NL)** - Buitenkant in grijs gelakt staal, deurframe van aluminium.
 - Verlichte hoofdschakelaar aan de voorkant.
 - Alarm voor open deur en hoge temperatuur.
 - Isolatie (50 mm) van geëxpandeerd polyurethaan, vrij van CFC's.
 - Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve luchtvochtigheid 55%) aan de achterkant geplaatst.
 - Statische verdamper met '2 verdamperroosters'.
 - Achterwielen en verstelbare voorvoeten



WR-NG41-LV	600 x 723 x 1902 mm	0.45 kW	230/1N 50HZ	-20°-15°	1 362, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué blanc, encadrement porte en aluminium. - Isolation (65 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe frigorifique en classe climatique 3 (T° ambiante +25°C – Humidité relative 60%) logé à l'arrière. - Évaporateurs statiques "6 grilles évaporateur". - Vérins réglables. (NL) - Buitenkant in wit gelakt staal, deurframe in aluminium. - Isolatie (65 mm) van geëxpandeerd polyurethaan, vrij van CFC's. - Koelunit in klimaatklasse 3 (omgevingstemperatuur +25°C – Relatieve luchtvochtigheid 60%) aan de achterkant geplaatst. Statische verdamper met '6 verdamperroosters'. - Verstelbare poten.				
WR-NG41-XV	600 x 723 x 1902 mm	0.45 kW	230/1N 50HZ	-20°-15°	1 419, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué gris, encadrement porte en aluminium. - Isolation (65 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe frigorifique en classe climatique 3 (T° ambiante +25°C – Humidité relative 60%) logé à l'arrière. - Évaporateurs statiques "6 grilles évaporateur". - Vérins réglables. (NL) - Buitenkant in grijs gelakt staal, deurframe in aluminium. - Isolatie (65 mm) van geëxpandeerd polyurethaan, vrij van CFC's. - Koelunit in klimaatklasse 3 (omgevingstemperatuur +25°C – Relatieve luchtvochtigheid 60%) aan de achterkant geplaatst. Statische verdamper met '6 verdamperroosters'. - Verstelbare poten.				
WR-NG61-LV	780 x 768 x 1902 mm	0.45 kW	230/1N 50HZ	-20°-15°	1 427, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué blanc, encadrement porte en aluminium. - Isolation (65 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe frigorifique en classe climatique 3 (T° ambiante +25°C – Humidité relative 60%) logé à l'arrière. - Évaporateurs statiques "6 grilles évaporateur GN2/1". - Roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant. (NL) - Buitenkant in wit gelakt staal, deurframe in aluminium. - Isolatie (65 mm) van geëxpandeerd polyurethaan, vrij van CFC's. - Koelunit in klimaatklasse 3 (omgevingstemperatuur +25°C – Relatieve luchtvochtigheid 60%) aan de achterkant geplaatst. Statische verdamper met '6 verdamperroosters GN2/1'. - Wielen aan de achterkant en verstelbare poten aan de voorkant				
WR-NG61-XV	780 x 768 x 1902 mm	0.45 kW	230/1N 50HZ	-20°-15°	1 485, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure en acier laqué gris, encadrement porte en aluminium. - Isolation (65 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe frigorifique en classe climatique 3 (T° ambiante +25°C – Humidité relative 60%) logé à l'arrière. - Évaporateurs statiques "6 grilles évaporateur GN2/1". - Roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant. (NL) - Buitenkant in grijs gelakt staal, deurframe van aluminium. - Isolatie (65 mm) van geëxpandeerd polyurethaan, vrij van CFC's. - Koelunit in klimaatklasse 3 (omgevingstemperatuur +25°C – Relatieve luchtvochtigheid 60%) aan de achterkant geplaatst. Statische verdamper met '6 verdamperroosters GN2/1'. - Wielen aan de achterkant en verstelbare poten aan de voorkant				



(FR) Armoires frigorifiques ou de congélation EURONORM (600x400mm)

- Structure monobloc, réalisation extérieure en Skinplate blanc, intérieure blanc en ABS moulé, l'arrière en PVC.
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles et coins arrondis.
- Porte réversible avec poignée intégrée (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.
- Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé.
- Régulateur électronique programmable
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât.
- Isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC (40 Kg/m3).
- Pieds en inox réglables.

(NL) Koelkasten of vrieskasten EURONORM (600x400mm)

- Monoblok-structuur, buitenkant vervaardigd uit Skinplate wit, binnenkant in wit ABS-gegoten, rug in PVC.
- Bodem aan binnenzijde gestempeld, met afvoerstop (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken en kanten.
- OOmkeerbare deur met geïntegreerde handgreep (niet zichtbaar en steekt niet uit), magnetische dichtingsring (makkelijk vervangbaar zonder gereedschap), scharnieren met automatische terugkeer (stop op 90°).
- Micro schakelaar, waardoor de verdamperventilator stopt, bij openen van de deur.
- Compressorgroep in klimaatklasse 4, geventileerde condensator.
- Elektrische regelaar programmeerbaar
- Automatische ontdooiing, automatische verdamping van het condens.
- Isolatie 60 mm in Polyurethaan CFC-vrij (40 kg/m³).
- Regelbare poten in RVS.



WR-50WV-P	725 x 625 x 1970 mm	230/1N 50HZ	+2°+8°	1 372,⁰⁰ EUR
	(FR) - 20 glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65 mm). - Évaporateur de type Roll bond, ventilé. (NL) - 20 thermogevormde geleiders EN 600x400 (afstand 65 mm). - Verdampers type Roll bond, geventileerd.			
WR-50WS-N	725 x 625 x 1970 mm	0.4 kW	-22°-12°	1 482,⁰⁰ EUR
	(FR) - 20 glissières thermoformée EN 600x400 (espacement 65 ou 38 mm). - Évaporateurs statiques " 7 grilles évaporateur". (NL) - 20 thermogevormde geleiders EN 600x400 (afstand 65 of 38 mm). - Statische verdampers "7 roosters verdamper".			



(FR) Cellules de congélation ou refroidissement rapide

- Régulateur électronique digital (sous boîte fermée, étanche) avec alarme (porte ouverte) et rapport d'erreurs, fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore.
- Structure monobloc, réalisation intérieur acier inox AISI 304 et extérieur en acier inox AISI 430.
- Fond intérieur embouti, angles arrondis (sans aspérités).
- Porte fermeture par joint magnétique.
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Dégivrages manuels. Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm).



R290

(NL) Cellen voor snel vriezen of koelen

- Digitale elektronische regelaar (in gesloten, waterdichte kast) met alarm (deur open) en foutrapport, einde-cyclus houdfunctie en geluidssignaal.
- Monoblokstructuur, interieur van roestvrij staal AISI 304 en exterieur van roestvrij staal AISI 430.
- Geperste binnenbodem, afgeronde hoeken (zonder ruwe randen).
- Deursluiting met magnetische afdichting.
- Microschakelaar, waardoor de verdamperventilator stopt bij het openen van de deur.
- Overgedimensioneerde geventileerde verdamper, behandeld tegen zout en voedselzuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- Handmatige ontdooiing. CFC-vrije polyurethaan isolatie (60 mm).

WR-3G0P-RT	660 x 640 x 437 mm	0.42 kW	230/1N 50HZ	-38°+10°	1 577,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- (FR)** - Capacité : 3 GN 2/3. Production par cycle : 7 Kg (+90°C > +3°C=90') et 5 Kg (+90°C > -18°C=240').
 - Groupe compresseur classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%).
 - Porte (non réversible) avec poignée intégrée (non saillante). Charnières (à gauche) avec rappel automatique.
 - Espacement pour platines 67 mm. Sonde à cœur de série.
- (NL)** - Capaciteit: 3 GN 2/3. Productie per cyclus: 7 kg (+90°C > +3°C=90') en 5 kg (+90°C > -18°C=240').
 - Compressoreenheid klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – relatieve luchtvochtigheid 55%).
 - Niet-omkeerbare deur met geïntegreerde (inliggende) handgreep. Scharnieren (links) met automatische terugkeer.
 - Plaatafstand 67 mm. Kernsonde inbegrepen

WR-5G5P-RC	760 x 725 x 850 mm	0.75 kW	230/1N 50HZ	-40°+10°	2 494,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- (FR)** - Capacité : 5 GN 1/1 (ou) 5x 600x400 mm. Production par cycle : 15 Kg (+90°C > +3°C=90') et 10 Kg (+90°C > -18°C=240').
- Régulation avec fonction "Frost Boost"(-40°C) et "Glace". Sonde à cœur de série.
- Structure "anti basculante", espacement pour platines 67 mm.
- Groupe compresseur classe climatique 5 (T° ambiante +40°C – Humidité relative 40%).
- Porte avec poignée intégrée (non saillante). Charnières (à droite) avec rappel automatique.
- Fond intérieur avec bouchon de drain. Prédiposition pour bac de récupération du condensat.
- (NL)** - Capaciteit: 5 GN 1/1 (of) 5x 600x400 mm. Productie per cyclus: 15 kg (+90°C > +3°C=90') en 10 kg (+90°C > -18°C=240').
- Regelgeving met "Frost Boost"(-40°C) en "IJs" functies. Kernsonde inbegrepen.
- Anti-kantelstructuur, afstand voor platen 67 mm.
- Compressorunit klimaatklasse 5 (omgevingstemperatuur +40°C – relatieve vochtigheid 40%).
- Deur met geïntegreerde handgreep (vlak). Scharnieren (rechts) met automatische terugkeer.
- Binnenbodem met afvoerplug. Voorziening voor condensopvangbak



(FR) Chambres froides et de congélation

- Chambre : Modulation avec panneaux de largeur 200 à 1200 mm.
- Isolation en polyuréthane injecté haute densité (43 Kg/m³), écologique (sans CFC). Sol renforcé, recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée". Les angles et les coins du sol, plafond ainsi que des parois, sont tous arrondis et isolés avec polyuréthane (50 Kg/m³). Porte pivotante également isolés avec polyuréthane (43 Kg/m³), avec charnières à droite, renforcée avec un encadrement périphérique en aluminium anodisé.
- Groupe : De type à chevauchement. Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensât. Régulation électronique, affichage digital.

(NL) koel en vrieskamers

- Kamer: Modulatie met panelen van 200 tot 1200 mm breed.
- Hoge-dichtheid ingespoten polyurethaan isolatie (43 Kg/m³), ecologisch (CFC-vrij). Versterkte vloer, bedekt met een antislip fenolhars "honingraat". De hoeken en randen van vloer, plafond en wanden zijn allemaal afgerond en ook geïsoleerd met polyurethaan (50 Kg/m³). Draaideur ook geïsoleerd met polyurethaan (43 Kg/m³), met scharnieren aan de rechterkant, versterkt met een anodisch geanodiseerd aluminium omhulsel.
- Groep: Overlappend type. Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat. Elektronische regeling, digitale weergave.



WR-C1714-6P	1550 x 1350 x 2150 mm	0.82 kW	1/3 Hp 230/1N 50HZ	-2°+8°	4 505,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	--------------------	---------------	--------------------------------



- (FR)** - Epaisseur 60 mm, dimensions internes: 1430 x 1230 x h 2030 mm (4,07 m³)
- Passage utile 700 x h1900 mm. Groupe frigorifique monobloc (R452a).
- (NL)** - Dikte van 60 mm, interne afmetingen 1430 x 1230 x h 2030 mm (4,07 m³)
- Doorgang deuropening 700 x h 1900 mm. Geleverd met een monobloc koelgroep (R452a).

WR-C1916-6Q	1750 x 1550 x 2150 mm	0.82 kW	1/3 Hp 230/1N 50HZ	-2°+8°	5 006,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	--------------------	---------------	--------------------------------



- (FR)** - Epaisseur 60 mm, dimensions internes: 1630 x 1430 x h2030 mm (4,73 m³)
- Passage utile 800 x h1900 mm. Groupe frigorifique monobloc (R452a).
- (NL)** - Dikte van 60 mm, interne afmetingen 1630 x 1430 x h2030 mm (4,73 m³)
- Doorgang deuropening 800 x h 1900 mm. Geleverd met een monobloc koelgroep (R452a).

WR-C2020-6M	1950 x 1750 x 2150 mm	0.96 kW	1/2 Hp 230/1N 50HZ	-2°+8°	5 257,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	--------------------	---------------	--------------------------------



- (FR)** - Epaisseur 60 mm, dimensions internes: 1830 x 1630 xh 2030 mm (6,06 m³)
- Passage utile 800 x h1900 mm. Groupe frigorifique monobloc (R452a).
- (NL)** - Dikte van 60 mm, interne afmetingen 1830 x 1630 xh 2030 mm (6,06 m³)
- Doorgang deuropening 800 x h 1900 mm. Geleverd met een monobloc koelgroep (R452a).

WR-C2226-6R	2150 x 2150 x 2150 mm	1.14 kW	5/8 Hp 230/1N 50HZ	-2°+8°	5 757,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	--------------------	---------------	--------------------------------



- (FR)** - Epaisseur 60 mm, dimensions internes: 2030 x 2030 x h2030mm (8,37m³)
- Passage utile 800 x h1900 mm. Groupe frigorifique monobloc (R452a).
- (NL)** - Dikte van 60 mm, interne afmetingen 2030 x 2030 x h2030mm (8,37m³)
- Doorgang deuropening 800 x h 1900 mm. Geleverd met een monobloc koelgroep (R452a).



WR-Z1714-8S	1590 x 1390 x 2190 mm	0.71 kW	1,15 Hp	230/1N 50HZ	-25°-15°	5 495,⁰⁰ EUR
	(FR) - Epaisseur 80 mm, dimensions internes: 1430 x 1230 x h 2030 mm (3,57 m³) - Passage utile 700 x h1900 mm. Groupe frigorifique monobloc (R452a). (NL) - Dikte van 80 mm, interne afmetingen 1630 x 1430 x h2030mm (4,73m³) - Doorgang deuropening 700 x h 1900 mm. Geleverd met een monobloc koelgroep (R452a).					
WR-Z1916-8T	1790 x 1590 x 2190 mm	0.91 kW	1,25 Hp	230/1N 50HZ	-25°-15°	6 183,⁰⁰ EUR
	(FR) - Epaisseur 80 mm, dimensions internes: 1630 x 1430 x h2030mm (4,73m³) - Passage utile 800 x h1900 mm. Groupe frigorifique monobloc (R452a). (NL) - Dikte van 80 mm, interne afmetingen 1630 x 1430 x h2030mm (4,73m³) - Doorgang deuropening 800 x h 1900 mm. Geleverd met een monobloc koelgroep (R452a).					
WR-Z2020-8U	1990 x 1790 x 2190 mm	1.07 kW	1,25 Hp	230/1N 50HZ	-25°-15°	6 408,⁰⁰ EUR
	(FR) - Epaisseur 80 mm, dimensions internes: 1830 x 1630 x h2030mm (6,06m³) - Passage utile 800 x h1900 mm. Groupe frigorifique monobloc (R452a). (NL) - Dikte van 80 mm, interne afmetingen 1830 x 1630 x h2030mm (6,06m³) - Doorgang deuropening 800 x h 1900 mm. Geleverd met een monobloc koelgroep (R452a).					
WR-Z2226-8V	2190 x 2190 x 2190 mm	1.6 kW	1,50 Hp	230/1N 50HZ	-25°-15°	6 859,⁰⁰ EUR
	(FR) - Epaisseur 80 mm, dimensions internes: 2030 x 2030 x h2030mm (8,37m³) - Passage utile 800 x h1900 mm. Groupe frigorifique monobloc (R452a). (NL) - Dikte van 80 mm, interne afmetingen 2030 x 2030 x h2030mm (8,37m³) - Doorgang deuropening 800 x h 1900 mm. Geleverd met een monobloc koelgroep (R452a).					



(FR) Vitrines réfrigérés & congélation verticales

- Porte(s) avec encadrement en aluminium, fermeture par joint magnétique, poignée ergonomique.
- Fermeture porte(s) avec rappel automatique. Serrure(s) à clé(s).
- Thermostat électronique. Thermomètre digital.
- Groupe compresseur incorporé classe climatique 3 (25°C Température - 60% Humidité).
- Évaporateur ventilé. Dégivrage automatique, avec auto évaporation des condensats.
- De série : 4 roues pivotantes, 2 avec freins.

(NL) Verticale gekoelde & vriezers vitrines

- Scharnierdeur(en) met aluminium frame, magnetische afdichting, ergonomische handgreep.
- Deur(en) met automatisch sluitsysteem. Afsluitbaar met sleutel.
- Elektronische thermostaat. Digitale thermometer.
- Geïntegreerde compressorunit, klimaatklasse 3 (25°C Temperatuur - 60% Vochtigheid).
- Geventileerde verdamper. Automatische ontdooiing met automatische condensafvoer.
- Standaard kenmerken: 4 zwenkwielen, 2 met remmen.



WR-VP56-1W	750 x 740 x 2040 mm	0.32 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	1 391,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation intérieure en aluminium blanc et extérieure en tôle d'acier laqué de couleur blanche.
 - 1 porte battante, double vitrage Thermopane®. Niveau sonore 55 dB(A).
 - Isolation en polyuréthane (45 mm) sans CFC.
 - Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien).
 - Volume intérieur 615 litres.
 - Dimensions intérieures : 660x543xh1495 mm.
 - Capacité de charge : 420 canettes (33 cl) ou 315 bouteilles (50 cl).
 - En dotation : 6 clayettes (637x488 mm), amovibles et réglables en hauteur.
- (NL)** - Binnenkant van wit aluminium en buitenkant van wit gelakt plaatstaal.
 - 1 vleugeldeur, Thermopane® dubbele beglazing. Geluidsniveau 55 dB(A).
 - CFK-vrije polyurethaan isolatie (45 mm).
 - Binnenbodem met afvoerplug (groot onderhoud).
 - Intern volume 615 liter.
 - Binnenafmetingen: 660x543xh1495 mm.
 - Laadcapaciteit: 420 blikjes (33 cl) of 315 flessen (50 cl).
 - Geleverd met 6 verwijderbare, in hoogte verstelbare legborden (637x488 mm)



WR-NV56-1W	750 x 760 x 2040 mm	0.58 kW	230/1N 60HZ	-18°-15°	2 660,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation intérieure en aluminium blanc et extérieure en tôle d'acier laqué de couleur blanche.
 - 1 porte battante, triple vitrage Thermopane®. Niveau sonore 58 dB(A).
 - Volume intérieur 560 litres.
 - Dimensions intérieures : 630x580xh1338 mm.
 - Isolation en polyuréthane (60 mm) sans CFC.
 - En dotation : 6 clayettes (610x473 mm), amovibles et réglables en hauteur.
- (NL)** - Binnenkant van wit aluminium en buitenkant van wit gelakt plaatstaal.
 - 1 vleugeldeur, driedubbele Thermopane®-beglazing. Geluidsniveau 58 dB(A).
 - Intern volume 560 liter.
 - Binnenafmetingen: 630x580xh1338 mm.
 - CFK-vrije polyurethaan isolatie (60 mm).
 - Geleverd met 6 verwijderbare, in hoogte verstelbare legplanken (610x473 mm)





WR-VP56-1B	750 x 740 x 2040 mm	0.32 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	1 434, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation intérieure aluminium noir et extérieure en tôle d'acier laqué de couleur noire. - 1 porte battante, double vitrage Thermopane®. Niveau sonore 55 dB(A). - Isolation en polyuréthane (45 mm) sans CFC. - Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien). - Volume intérieur 615 litres. - Dimensions intérieures : 660x543xh1495 mm. - Capacité de charge : 420 canettes (33 cl) ou 315 bouteilles (50 cl). - En dotation : 6 clayettes (637x488 mm), amovibles et réglables en hauteur. (NL) - Binnenkant van zwart aluminium en buitenkant van zwart gelakt plaatstaal. - 1 vleugel deur, Thermopane® dubbele beglazing. Geluidsniveau 55 dB(A). - CFK-vrije polyurethaan isolatie (45 mm). - Binnenbodem met aftapplug (groot onderhoud). - Intern volume 615 liter. - Binnenafmetingen: 660x543xh1495 mm. - Laadcapaciteit: 420 blikjes (33 cl) of 315 flessen (50 cl). - Geleverd met 6 verwijderbare, in hoogte verstelbare legborden (637x488 mm).				
WR-NV56-1B	750 x 760 x 2040 mm	0.58 kW	230/1N 60HZ	-18°-15°	2 738, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation intérieure en aluminium noir et extérieure en tôle d'acier laqué de couleur noire. - 1 porte battante, triple vitrage Thermopane®. Niveau sonore 58 dB(A). - Volume intérieur 560 litres. - Dimensions intérieures : 630x580xh1338 mm. - Isolation en polyuréthane (60 mm) sans CFC. - En dotation : 6 clayettes (610x473 mm), amovibles et réglables en hauteur. (NL) - Binnenkant van zwart aluminium en buitenkant van zwart gelakt plaatstaal. - 1 vleugel deur, driedubbele Thermopane®-beglazing. Geluidsniveau 58 dB(A). - Volume interieur 560 liter. - Binnenafmetingen: 630x580xh1338 mm. - CFK-vrije polyurethaan isolatie (60 mm). - Geleverd met 6 verwijderbare, in hoogte verstelbare legplanken (610x473 mm).				
WR-VP99-2W	1253 x 740 x 2040 mm	0.46 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	2 222, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation intérieure en aluminium blanc et extérieure en tôle d'acier laqué de couleur blanche. - 2 portes battantes, double vitrage Thermopane®. Niveau sonore 58 dB(A). - Isolation en polyuréthane (45 mm) sans CFC. - Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien). - Volume intérieur 1085 litres. - Dimensions intérieures : 1163x543xh1495 mm. - Capacité de charge : 672 canettes (33 cl) ou 560 bouteilles (50 cl). - En dotation : 2x 6 clayettes (637x488 mm), amovibles et réglables en hauteur. (NL) - Binnenkant van wit aluminium en buitenkant van wit gelakt plaatstaal. - 2 vleugeldeuren, Thermopane® dubbele beglazing. Geluidsniveau 58 dB(A). - CFK-vrije polyurethaan isolatie (45 mm). - Binnenbodem met afvoerplug (groot onderhoud). - Intern volume 1085 liter. - Binnenafmetingen: 1163x543xh1495 mm. - Laadcapaciteit: 672 blikjes (33 cl) of 560 flessen (50 cl). - Beschikbaar: 2x 6 legborden (637x488 mm), verwijderbaar en in hoogte verstelbaar				



WR-NV99-2W	1340 x 760 x 2040 mm	1.1 kW	230/1N 60HZ	-18°-15°	3 893,⁰⁰ EUR
	(FR) - Réalisation intérieure en aluminium blanc et extérieure en tôle d'acier laqué de couleur blanche. - 2 portes battantes, triple vitrage Thermopane®. Niveau sonore 61 dB(A). - Volume intérieur 1084 litres. - Dimensions intérieures : 1220x580xh1465 mm. - Isolation en polyuréthane (60 mm)sans CFC. - En dotation : 2x6 clayettes (594x473 mm), amovibles et réglables en hauteur. (NL) - Binnenkant van wit aluminium en buitenkant van wit gelakt plaatstaal. - 2 vleugeldeuren, driedubbele Thermopane®-beglazing. Geluidsniveau 61 dB(A). - Intern volume 1084 liter. - Binnenafmetingen: 1220x580xh1465 mm. - CFK-vrije polyurethaan isolatie (60 mm). - Verkrijgbaar met 2x6 uitneembare en in hoogte verstelbare legborden (594x473 mm)				
WR-VP99-2B	1253 x 740 x 2040 mm	0.46 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	2 288,⁰⁰ EUR
	(FR) - Réalisation intérieure aluminium noir et extérieure en tôle d'acier laqué de couleur noire. - 2 portes battantes, double vitrage Thermopane®. Niveau sonore 58 dB(A). - Isolation en polyuréthane (45 mm) sans CFC. - Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien). - Volume intérieur 1085 litres. - Dimensions intérieures : 1163x543xh1495 mm. - Capacité de charge : 672 canettes (33 cl) ou 560 bouteilles (50 cl). - En dotation : 2x 6 clayettes (637x488 mm), amovibles et réglables en hauteur. (NL) - Binnenkant van zwart aluminium en buitenkant van zwart gelakt plaatstaal. - 2 vleugeldeuren, Thermopane® dubbele beglazing. Geluidsniveau 58 dB(A). - CFK-vrije polyurethaan isolatie (45 mm). - Binnenbodem met afvoerplug (groot onderhoud). - Intern volume 1085 liter. - Binnenafmetingen: 1163x543xh1495 mm. - Laadcapaciteit: 672 blikjes (33 cl) of 560 flessen (50 cl). - Beschikbaar: 2x 6 legborden (637x488 mm), verwijderbaar en in hoogte verstelbaar				
WR-NV99-2B	1340 x 760 x 2040 mm	1.1 kW	230/1N 60HZ	-18°-15°	4 008,⁰⁰ EUR
	(FR) - Réalisation intérieure aluminium noir et extérieure en tôle d'acier laqué de couleur noire. - 2 portes battantes, triple vitrage Thermopane®. Niveau sonore 61 dB(A). - Volume intérieur 1084 litres. - Dimensions intérieures : 1220x580xh1465 mm. - Isolation en polyuréthane (60 mm)sans CFC. - En dotation : 2x6 clayettes (594x473 mm), amovibles et réglables en hauteur. (NL) - Binnenkant van zwart aluminium en buitenkant van zwart gelakt plaatstaal. - 2 vleugeldeuren, driedubbele Thermopane®-beglazing. Geluidsniveau 61 dB(A). - Intern volume 1084 liter. - Binnenafmetingen: 1220x580xh1465 mm. - CFK-vrije polyurethaan isolatie (60 mm). - Verkrijgbaar met 2x6 uitneembare en in hoogte verstelbare legborden (594x473 mm)				



(FR) Vitrines ventilées négatives

- Eclairage interne (de type LED) vertical, avec interrupteur On-Off.
- Thermostat mécanique, avec un thermomètre d'affichage analogique.
- Porte battante, double vitrage (Thermopane®) poignée encastrée (non saillante), fermeture par joint magnétique avec rappel automatique. Serrure à clés de série.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Evaporateurs statiques (5 grilles "évaporateur"), munis d'un ventilateur permettant une température homogène. Dégivrage manuel.
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C.

(NL) Negatief geventileerde vitrinen

- Verticale interne LED-verlichting met aan/uit-schakelaar.
- Mechanische thermostaat met een analoge thermometer.
- Vleugel deur, (Thermopane®) dubbele beglazing met verzonken handgreep, automatische sluiting met magnetische afdichting. Standaard uitgerust met een slot met sleutel.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Statische verdampers (5 "verdamper" schappen) met een ventilator voor een gelijkmatige temperatuur. Handmatige ontdooiing.
- Koelaggregaat voor omgevingstemperatuur +32°C.



R290

WR-39CS-WN	640 x 670 x 1875 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-24°-18°	1 506,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en tôle laqué blanc, intérieure en ABS moulé blanc.
- Châssis de porte en aluminium anodisé gris. Capacité 382 Lit
- (NL)** - Buitenkant in wit gelakt staalplaat, binnenkant in wit gevormd ABS.
- Deurframe in grijs geanodiseerd aluminium. Capaciteit: 382 liter



WR-39CS-BN	640 x 670 x 1875 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-24°-18°	1 543,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en tôle laquée noir, intérieure en ABS moulé noir.
- Châssis de porte en aluminium anodisé noir. Capacité 382 Lit
- (NL)** - Buitenkant in zwart gelakt staalplaat, binnenkant in zwart gevormd ABS.
- Deurframe in zwart geanodiseerd aluminium. Capaciteit: 382 liter



WR-39CA-WN	640 x 670 x 1980 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-24°-18°	1 560,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en tôle laqué blanc, intérieure en ABS moulé blanc. Caisson lumineux.
- Châssis de porte en aluminium anodisé gris. Capacité 374 Lit
- (NL)** - Buitenkant in wit gelakt staalplaat, binnenkant in wit gevormd ABS. Lichtbak.
- Deurframe in grijs geanodiseerd aluminium. Capaciteit: 374 liter



WR-39CA-BN	640 x 670 x 2056 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-24°-18°	1 597,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation extérieure en tôle laqué blanc, intérieure en ABS moulé blanc. Caisson lumineux.
- Châssis de porte en aluminium anodisé gris. Capacité 374 Lit
- (NL)** - Buitenkant in zwart gelakt staalplaat, binnenkant in zwart gevormd ABS. Lichtbak.
- Deurframe in zwart geanodiseerd aluminium. Capaciteit: 374 liter





(FR) Vitrines ventilées positives

- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- porte(s) double vitrage (Thermopane®) avec rappel automatique, poignée intégrée (non saillante). Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Eclairage LED verticale, commande par interrupteur on/off.
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique avec auto évaporation.
- Acoustique environnementale : 48 décibels (dB A).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.

(NL) Geventileerde positieve vitrinen

- Mechanische thermostat. Analooq thermometer.
- Dubbelglas deur(en) (Thermopane®) met automatische terugtrekking, met geïntegreerde handgreep (niet uitstekend). Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Verticale LED-verlichting, bediend door een aan/uit-schakelaar.
- Koelaggregaat voor omgevingstemperatuur +32°C.
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing met automatische verdamping.
- Omgevingsgeluid: 48 decibel (dB A).
- CFK-vrije polyurethaan isolatie.

WR-38CS-SW	595 x 614 x 1803 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	620,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Réalisation intérieure en ABS blanc, extérieure en acier laqué blanc.
- Châssis de portes en ABS gris.
- Dimensions internes 490x447xh1557 mm. En dotation: 5 grilles réglables blanche.
- (NL)** - Binnenkant in wit ABS, buitenkant in wit gelakt staal.
- Deurframe in grijs ABS.
- interne afmetingen: 490x447x1557 mm. Inclusief: 5 verstelbare witte roosters



WR-38CS-SB	595 x 614 x 1803 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	657,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Réalisation intérieure en ABS noir, extérieure en acier laqué noir.
- Châssis de portes en ABS noir.
- Dimensions internes 490x447xh1557 mm. En dotation: 5 grilles réglables noires.
- (NL)** - Binnenkant in zwart ABS, buitenkant in zwart gelakt staal.
- Deurframe in zwart ABS.
- interne afmetingen: 490x447x1557 mm. Inclusief: 5 verstelbare zwarte roosters



WR-38CA-AW	595 x 650 x 2000 mm	0.32 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	665,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- (FR)** - Caisson lumineux.
- Réalisation intérieure en ABS blanc, extérieure en acier laqué blanc.
- Châssis de portes en ABS gris.
- Dimensions internes 490x447xh1557 mm. En dotation: 5 grilles réglables blanche.
- (NL)** - Lichtbak.
- Binnenkant in wit ABS, buitenkant in wit gelakt staal.
- Deurframe in grijs ABS.
- interne afmetingen: 490x447x1557 mm. Inclusief: 5 verstelbare witte roosters





WR-38CA-AB	595 x 650 x 2000 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	702, ^{00 EUR}
	(FR) - Caisson lumineux. - Réalisation intérieure en ABS noir, extérieure en acier laqué noir. - Châssis de portes en ABS noir. - Dimensions internes 490x447x1557 mm. En dotation: 5 grilles réglables noires. (NL) - Lichtbak. - Binnenkant in zwart ABS, buitenkant in zwart gelakt staal. - Deurframe in zwart ABS. - interne afmetingen: 490x447x1557 mm. Inclusief: 5 verstelbare zwarte roosters	 R600a			
WR-80SB-SW	880 x 715 x 2009 mm	0.41 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	1 625, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier laqué blanc. - Châssis de portes en ABS gris. - Dimensions internes 805x614x1571 mm. En dotation : 4 grilles réglables blanches. (NL) - Binnen en buitenkant in wit gelakt staalplaat. - Deurframe in grijs ABS. - interne afmetingen: 805x614x1571 mm. Inclusief: 4 verstelbare witte roosters	 R290			
WR-80SB-SB	880 x 715 x 2009 mm	0.41 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	1 662, ^{00 EUR}
	(FR) - Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier laqué noir. - Châssis de portes en ABS noir. - Dimensions internes 805x614x1571 mm. En dotation : 4 grilles réglables noires. (NL) - Binnen en buitenkant in zwart gelakt staalplaat. - Deurframe in zwart ABS. - interne afmetingen: 805x614x1571 mm. Inclusief: 4 verstelbare zwarte roosters	 R290			
WR-80AC-SW	880 x 715 x 2009 mm	0.41 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	1 494, ^{00 EUR}
	(FR) - Caisson lumineux et portes coulissantes. - Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier laqué blanc. - Châssis de portes en ABS gris. - Dimensions internes 805x614x1571 mm. En dotation : 4 grilles réglables blanches. (NL) - Lichtbak en schuifdeuren. - Binnen en buitenkant in wit gelakt staalplaat. - Deurframe in grijs ABS. - interne afmetingen: 805x614x1571 mm. Inclusief: 4 verstelbare witte roosters	 R290			
WR-80AC-SB	880 x 715 x 2009 mm	0.41 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	1 531, ^{00 EUR}
	(FR) - Caisson lumineux et portes coulissantes. - Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier laqué noir. - Châssis de portes en ABS noir. - Dimensions internes 805x614x1571 mm. En dotation : 4 grilles réglables noires (NL) - Lichtbak en schuifdeuren. - Binnen en buitenkant van zwart gelakt staalplaat - Deurkozijn van zwart ABS - interne afmetingen: 805x614x1571 mm. Inclusief: 4 verstelbare zwarte rooster	 R290			



(FR) Vitrines caves à vins ventilées

- Porte vitrée "Thermopane®", fermeture par joint magnétique avec rappel automatique.
- Serrure à clés de série.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Eclairage interne (de type LED).
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C
- Dégivrage automatique avec auto évaporation du condensat.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.

(NL) Geventileerde wijnkast vitrine

- Thermopane® glazen deur, sluiting met magnetische pakking en automatische terugtrekking.
- Standaard met slot met sleutel.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Interne verlichting (LED-type).
- Koelunit voor omgevingstemperatuur tot +32°C.
- Automatische ontdooiing met zelfverdamping van condensaat.
- CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- 2 wielen aan de achterkant en 2 verstelbare stelvoeten aan de voorkant.



R600a

WR-38G7-CV	600 x 618 x 1863 mm	0.18 kW	230/1N 50HZ	+7°+20°	932,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Réalisation intérieure en ABS noir, extérieure en tôle d'acier laqué noire. Poignée encastrée.
- Dimensions intérieures: 490x447x1557 mm. En dotation : 5 clayettes en bois.
- Thermostat mécanique, thermomètre analogique
- (NL)** - Interieur in zwart ABS, exterieur in zwart gelakt staalplaat. Verzonken handgreep.
- interne afmetingen: 490x447x1557 mm. Inclusief: 5 houten leggers.
- Mechanische thermostaat, analoge thermometer



WR-CWP1-38	600 x 558 x 1800 mm	0.24 kW	230/1N 50HZ	+5°+14°	1 147,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation intérieure et extérieure en tôle d'acier laqué (noire). Poignée ergonomique.
- Dimensions intérieures : 508x418x1490 mm. En dotation : 5 clayettes mm (En bois).
- Thermostat électronique, thermomètre digital.
- (NL)** - Interieur en exterieur gemaakt van gelakt stalen plaat (zwart). Ergonomische handgreep.
- Interne afmetingen: 508x418x1490 mm. Meegeleverd: 5 leggers mm (Hout).
- Elektronische thermostaat, digitale thermometer



WR-CWP2-75	900 x 558 x 1800 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+5°+14°	1 591,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	----------------	--------------------------------



- (FR)** - Réalisation intérieure et extérieure en tôle d'acier laqué (noire). Poignée ergonomique.
- Dimensions intérieures : 808x418x1490 mm. En dotation: 10 clayettes mm (en bois).
- Thermostat électronique, thermomètre digital.
- (NL)** - Interieur en exterieur gemaakt van gelakt stalen plaat (zwart). Ergonomische handgreep.
- Interne afmetingen: 808x418x1490 mm. Meegeleverd: 10 leggers mm (Hout).
- Elektronische thermostaat, digitale thermometer





(FR) Vitrines de table

- Eclairage intérieur. Serrure à clés de série.
- isolation en polyuréthane expansé, sans CFC
- Dégivrage manuel
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C (logé à l'arrière).
- Vérins réglables.

(NL) Tafelvitrines

- Binnenverlichting. Standaard slot.
- geïsoleerd met CFK-vrij geëxpandeerd polyurethaan.
- Handmatige ontdooiing.
- Koelunit voor omgevingstemperatuur +32°C (achterin geplaatst).
- Verstelbare cilinders.



WR-TOPB-05	570 x 535 x 530 mm	0.15 kW	230/1N 50HZ	-18°-12°	698,⁰⁰ EUR
	(FR) - Réalisation intérieur & extérieure en acier laqué blanc. Capacité interne 50 litres - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois. Thermostat mécanique, affichage analogique. - Porte triple vitrage, charnières avec rappel automatique. (NL) - Binnen- en buitenafwerking in wit gelakt staal. Inhoud: 50 liter. - Verdamperslang ingebed in de achterwand en zijanten. Mechanische thermostaat, analoge display. - Driedubbel glazen deur, scharnieren met automatische terugkeer				 R290
WR-TOPB-09	610 x 540 x 685 mm	0.21 kW	230/1N 50HZ	-18°-12°	895,⁰⁰ EUR
	(FR) - Réalisation intérieur & extérieure en acier laqué blanc. Capacité interne 90 litres - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois. Thermostat mécanique, affichage analogique. - Porte triple vitrage, charnières avec rappel automatique. (NL) - Binnen- en buitenafwerking in wit gelakt staal. Inhoud: 90 liter. - Verdamperslang ingebed in de achterwand en zijanten. Mechanische thermostaat, analoge display. - Driedubbel glazen deur, scharnieren met automatische terugkeer				 R290
WR-TOPN-12	505 x 590 x 850 mm	0.09 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	428,⁰⁰ EUR
	(FR) - Réalisation extérieure laqué blanc, intérieure en ABS moulé. Capacité interne 115 litres - Évaporateur de type Roll bond, ventilé. Thermostat mécanique, affichage digital. - Porte réversible à double vitrage bombée (NL) - Buitenafwerking in wit lakwerk, binnenkant in gegoten ABS. Inhoud: 115 liters. - Geventileerde Roll bond-verdamper. Mechanische thermostaat. Digitale display. - Omkeerbare deur met dubbele beglazing				 R600a



(FR) Minibars porte pleine - NOIR

- Livré avec 1 clayette, amovible et réglables en hauteur, poignée intégrée.
- Porte bombée, fermeture par joint magnétique. Fermeture à clés.
- Espace de stockage dans la porte intérieur.
- Thermostat mécanique. Lumière interne de type LED
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C (logé à l'arrière).
- Evaporateur placé dans les parois à "serpentin". Dégivrage automatique, avec auto évaporation.
- Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué noir. Réalisation intérieure, ABS blanc "thermoformé".
- Isolation en polyuréthane (40 mm) sans CFC. Vérins inférieures réglables.
- NB: toujours prévoir une aération supérieure, si l'appareil est encastré.

(NL) Minibars volle deur - ZWART

- Geleverd met 1 rooster, verwijderbaar en in hoogte verstelbaar, geïntegreerde handgreep.
- Gebogen deur, magnetische afdichtingssluiting. Opbergruimte in de binnenkant van de deur. Afsluitbare sluiting.
- Mechanische thermostat. Interne LED-verlichting.
- Koelaggregaat voor omgevingstemperatuur +32°C (achterin geplaatst).
- Verdampers in de wanden met "serpentine" patroon. Automatische ontdooiing met automatische verdamping.
- Buitenkant gemaakt van gelakt staal, zwart van kleur. Binnenkant van wit "thermovorm" ABS.
- CFK-vrije polyurethaanisolatie (40 mm). Verstelbare onderste stelpoten.
- NB: Zorg altijd voor ventilatie aan de bovenzijde als het apparaat is ingebouwd.



R600a

WR-MBP1-26	380 x 380 x 480 mm	0.06 kW	230/1N 50HZ	+6°+12°	272,⁰⁰ EUR
	(FR) - Volume intérieur 26 litres. - Dimensions intérieures: 329x209x368 mm.				
(NL) - Volume inwendig 26 liters. - Binnenafmetingen: 329x209x368 mm					
WR-MBM1-40	430 x 424 x 515 mm	0.06 kW	230/1N 50HZ	+6°+12°	301,⁰⁰ EUR
	(FR) - Volume intérieur 40 litres. - Dimensions intérieures: 356x266x410 mm.				
(NL) - Volume inwendig 40 liters. - Binnenafmetingen: 356x266x410 mm.					
WR-MBG1-48	430 x 494 x 515 mm	0.06 kW	230/1N 50HZ	+6°+12°	323,⁰⁰ EUR
	(FR) - Volume intérieur 48,5 litres. - Dimensions intérieures: 356x336x410 mm.				
(NL) - Volume inwendig 48,5 liters. - Binnenafmetingen: 356x336x410 mm.					



WR-SP24-A/R2X

1 044,⁰⁰ EUR

350 x 475 x 595 mm

0.32 kW

230/1N 50HZ

- FR Machine à glaçons pleins (14 gr) 24kg/24h, avec réserve 6 kg inox**
- Production 24 kg par 24/h, 18 glaçons par cycle.
 - Capacité réserve 6 kg.



- (NL) Volle ijsblokjesmachine (14 gr) 24kg/24h met reserve 6 kg roestvrij staal**
- Productie 24 kg per 24/u, 18 ijsblokjes per cyclus.
 - Capaciteit reserve 6 kg.



WR-SP41-A/R2X

1 449,⁰⁰ EUR

435 x 605 x 695(105/155) 0.41 kW
mm

230/1N 50HZ

- (FR) Machine à glaçons pleins (22 gr) 41kg/24h, avec réserve 15 kg inox**
- Production 41 kg par 24/h, 22 glaçons par cycle.
 - Réserve de grande capacité 15 kg.



R290

- (NL) Volle ijsblokjesmachine (22 gr) 41kg/24h met reserve 15 kg roestvrij staal**
- Productie 41 kg per 24/u, 22 ijsblokjes per cyclus.
 - Reserve van grote capaciteit 15 kg

**WR-BVL3-FF**

711,00 EUR

1010 x 640 x 860 mm

0.23 kW

230/1N 50HZ

+1°+10°

- (FR) Refroidisseur bouteilles bahut 300 lit, couvercle plein battant**
- Dimensions internes: 890x530x665.
 - Capacité interne 302 litres.
 - Couvercle plein battant sur charnières, muni d'une serrure à clés.
 - N.B.: 2 paniers inclus.

R600a

- (NL) Kofferflessenkoeler, 300 liter, Massieve scharnierende deksel**
- Binnenafmetingen: 890x530x665 mm.
 - Inhoud: 302 liter.
 - Massieve scharnierende deksel met sleutelslot.
 - N.B.: 2 manden inbegrepen.





www.diverso-eu.com

Added values



Transport



*Large
Choice*



Stock



Pizza - Pasta





(FR) Fours à Pizzas électriques

- Réalisation façade en acier inox, châssis en tôle laquée et acier galvanisé. Isolation en laine de roche.
- Chambre réalisée en acier galvanisée, la sole en un "spécial " matériel réfractaire. Porte en acier inox, avec hublot en verre "securit", poignée athermique. Éclairage intérieur " haute T° 500°C ", munis d'interrupteur (pour chaque chambre).
- Chauffage par résistances électriques, blindées, positionnées en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 400° C), thermomètre analogique et Interrupteur. générale On/Off (pour chaque chambre).

(NL) Elektrische pizzaovens

- Voorzijde van roestvrij staal, frame van gelakt plaatstaal en gegalvaniseerd staal. Isolatie met dikke rotswol
- Kamer gemaakt van gegalvaniseerd staal, bakoppervlak gemaakt van "speciaal" vuurvast materiaal. Roestvrijstalen deur met "securit" glazen ruit, hittebestendige handgreep. Interieurverlichting "hoge T° 500°C", uitgerust met een schakelaar (voor elke kamer)
- Verwarming door gepantserde elektrische weerstanden, gepositioneerd onder het bakoppervlak en op het gewelf van de kamer, regeling door thermostaat (50 tot 400°C), analoge thermometer voor het visualiseren van de temperatuur en algemene Aan/Uit schakelaar (voor elke kamer)



WR-FS04-MS	990 x 820 x 380 mm	5.75 kW	400/3N 50-60Hz	932,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	----------------	------------------------------



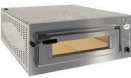
- (FR)** - Chambre: 700x700x150 mm, 4 pizzas de diam. 350 mm
- 2 fours superposables (4+4) possible
- (NL)** - Kamer: 700x700x150 mm, 4 pizza's met een diameter van 350 mm
- 2 stapelbare ovens (4+4) mogelijk

WR-FD24-MD	990 x 820 x 680 mm	11.5 kW	400/3N 50-60Hz	1 531,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	----------------	--------------------------------



- (FR)** - 2 chambres: 700x700x150 mm, 4 pizzas de diam. 350 mm
- (NL)** - 2 kamers: 700x700x150 mm, 4 pizza's met diam. 350 mm.

WR-FS06-MU	990 x 1170 x 380 mm	7.55 kW	400/3N 50-60Hz	1 189,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	----------------	--------------------------------



- (FR)** - Chambre: 700x700x150 mm, 6 pizzas de diam. 350 mm
- 2 fours superposables (6+6) possible
- (NL)** - Kamer: 700x700x150 mm, 6 pizza's met diam. 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (6+6) mogelijk

WR-FD26-MF	990 x 1170 x 680 mm	15.1 kW	400/3N 50-60Hz	1 953,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	----------------	--------------------------------



- (FR)** - 2 chambres: 700x700x150 mm, 6 pizzas de diam. 350 mm
- (NL)** - 2 kamers: 700x700x150 mm, 6 pizza's met diam. 350 mm.



(FR) Fours à Pizzas électriques (prof. 600 mm)

- Fours à pizzas de profondeur 600mm
 - Réalisation façade en acier inox, châssis en tôle laquée et acier galvanisé.
- Isolation en laine de verre, de forte épaisseur
- Chambre réalisée en acier galvanisé, la sole en un "spécial " matériel réfractaire. Porte en acier inox, avec hublot en verre "securit , poignée athermique. Éclairage intérieur " haute T° 500°C "
 - Chauffage par résistances électriques, blindées, positionnées en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat [50 à 400° C], thermomètre analogique et Interrupteur générale On/Off [dans chaque chambre].



(NL) Elektrische pizzaovens (600 mm diep)

- Pizzaovens met een diepte van 600 mm
- Uitvoering van de voorkant in roestvrij staal, frame in gelakt plaatstaal en verzinkt staal. Isolatie met dikke rotswol;
- Kamer gemaakt van verzinkt staal, het bakoppervlak in een "speciaal" vuurvast materiaal. Deur van roestvrij staal, met glazen "securit" venster, athermische handgreep. Binnenverlichting "hoge temperatuur 500°C" .
- Verwarming door afgeschermd elektrische weerstanden, geplaatst onder het bakoppervlak en op het gewelf van de kamer, geregeld door een thermostaat (50 tot 400°C), analoge thermometer en algemene Aan/Uit schakelaar (in elke kamer).

WR-SFXL-02	1100 x 600 x 415 mm	5 kW	400-230/3N 50-60Hz	1157,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	------	--------------------	-------------------------------



- (FR)** - Chambre: 820x410xh140 mm, 2 pizzas de diam. 350 mm . 2 fours superposables (2+2).
(NL) - Kamer: 820x410xh140 mm, 2 pizza's met diam. 350 mm. 2 stapelbare ovens (2+2).

WR-SFXL-03	1305 x 600 x 415 mm	6 kW	400-230/3N 50-60Hz	1246,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	------	--------------------	-------------------------------



- (FR) - Chambre: 1080x410xh140 mm, 3 pizzas de diam. 350 mm. 2 fours superposables (3+3).
(NL) - Kamer: 1080x410xh140 mm. 3 pizza's met diam. 350 mm. 2 stapelbare ovens (3+3).

WR-DFXL-22	1100 x 600 x 745 mm	10 kW	400-230/3N 50-60Hz	1944,00 EUR
-------------------	---------------------	-------	--------------------	--------------------



- (FR)** - 2 Chambres: 820x410xh140 mm, 2x 2 pizzas de diam. 350 mm
(NL) - 2 Kamers: 820x410xh140 mm, 2x 2 pizza's met diam. 350 mm.

WR-DFXL-33	1305 x 600 x 745 mm	12 kW	400-230/3N 50-60Hz	2030,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	-------	--------------------	-------------------------------



- (FR)** - 2 Chambres: 1080x410xh140 mm, 2x 3 pizzas de diam. 350 mm
(NL) - 2 Kamers: 1080x410xh140 mm, 2x 3 pizza's met diam. 350 mm.



(FR) Fours à Pizzas électriques (prof. 520 mm)

- Chambre pour 1 pizza Ø 350 mm. Réalisation en acier inox.
- Isolation en fibre de verre céramique.
- Portillon avec charnières à "ressorts" et poignée "athermique".
- Sole en pierre réfractaire.
- Dimension chambre: 410x360xh76 mm.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- Résistances intégrées dans la pierre réfractaire du sol
- Double thermostat indépendant (sole/voûte), voyant de chauffe.
- Thermostat de sécurité de série.
- Interrupteur général On/Off, voyant de mise sous tension.

(NL) Elektrische pizzaovens (520 mm diep)

- Kamer voor 1 pizza Ø 350 mm. Gemaakt van roestvrij staal.
- Isolatie van keramisch glasvezel.
- Deur met "veer" scharnieren en "athermische" handgreep.
- Vloer van vuurvaste steen.
- Afmetingen kamer: 410x360xh76 mm.
- Verwarming door roestvrijstalen gepantserde weerstanden.
- Weerstanden geïntegreerd in de vuurvaste stenen vloer.
- Onafhankelijke dubbele thermostaat (vloer/gewelf), verwarmingsindicator.
- Standaard veiligheidsthermostaat.
- Hoofdschakelaar Aan/Uit, stroomindicatorlampje.



WR-PZ20-PX	560 x 520 x 250 mm	1.9 kW	230/1N 50-60Hz	427,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Chambre avec porte pleine.
- (NL)** - Kamer met volle deur.

WR-PZ20-PV	560 x 520 x 250 mm	1.9 kW	230/1N 50-60Hz	507,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Chambre avec porte vitrée. Eclairage interne avec interrupteur.
- (NL)** - Kamer met glazen deur. Interne verlichting met schakelaar.

WR-PZ35-PX	560 x 510 x 455 mm	3.5 kW	230/1N 50-60Hz	752,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - 2 chambres avec portes pleines.
- (NL)** - 2 kamers met volle deuren.

WR-PZ35-PV	560 x 510 x 455 mm	3.5 kW	230/1N 50-60Hz	892,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - 2 chambres avec portes vitrées. Eclairages internes avec interrupteur.
- (NL)** - 2 kamers met glazen deuren. Interne verlichting met schakelaar.



(FR) Tables pizzas frigorifiques GN 1/1

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
- Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm), sans CFC.
- Réserve ventilée, dégivrage automatique.
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%).
- Accessibilité frontale du groupe compresseur pour une facilité d'inspection.
- Régulateur électronique, écran de contrôle en façade.
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse facilement amovible.
- Portes (épaisseur 40mm) avec poignée intégré en façade et ergonomique (non saillante), fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé sans outillage).
- 4 Vérins inférieurs réglables et rouleaux arrières



(NL) Koeltafels voor pizza's GN 1/1

- Buitenkant en binnenkant gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedselveilig).
- Diepgetrokken bodem, alle hoeken en randen zijn afgerond.
- Geleverd met 1 GN 1/1 rooster per deur, verstelbaar in hoogte.
- Spiraalverdamp(er) ingebeld in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (45 mm), zonder CFK's.
- Geventileerde ruimte, automatische ontdooiing.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%).
- Frontale toegang tot de compressorunit voor eenvoudige inspectie.
- Elektronische regelaar, bedieningsdisplay aan de voorkant.
- Geventileerde condensor, met gemakkelijk verwijderbaar vetfilter.
- Deuren (40 mm dik) met geïntegreerde ergonomische handgreep (niet uitstekend), sluiting gegarandeerd door magnetische "druk" afdichting (eenvoudige vervanging zonder gereedschap).
- 4 Regelbare draaipootjes en achterste rollen

WR-SRP6-Z2	900 x 700 x 850 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10	811,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	--------------------------------	------------------------------



- (FR)** - Plan de travail en granit, étagère supérieure en acier inox.
- Structure réfrigérée "intégrée", capacité bacs : 5x GN1/6 (150 mm).
- NB: livré sans bacs GN.
- (NL)** - Werkblad van graniet, bovenste plank van roestvrij staal.
- "Geïntegreerde" gekoelde structuur, capaciteit bak: : 5x GN1/6 (150 mm).
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken



WR-SRP6-Z3	1365 x 700 x 850 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10	1 219,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	--------------------------------	--------------------------------



- (FR)** - Plan de travail en granit, étagère supérieure en acier inox.
- Structure réfrigérée "intégrée", capacité bacs : 8x GN1/6 (150 mm).
- NB: livré sans bacs GN.
- (NL)** - Werkblad van graniet, bovenste plank van roestvrij staal.
- "Geïntegreerde" gekoelde structuur, capaciteit bak: : 8x GN1/6 (150 mm).
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken





(FR) Tables pizzas frigorifiques GN 1/1

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
- Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm), sans CFC.
- Réserve ventilée, dégivrage automatique.
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%).
- Accessibilité frontale du groupe compresseur pour une facilité d'inspection.
- Régulateur électronique, écran de contrôle en façade.
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse facilement amovible.
- Portes (épaisseur 40mm) avec poignée intégré en façade et ergonomique (non saillante), fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé sans outillage).
- 4 Vérins inférieurs réglables et rouleaux arrières



(NL) Koeltafels voor pizza's GN 1/1

- Buitenkant en binnenkant gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedselveilig).
- Diepgetrokken bodem, alle hoeken en randen zijn afgerond.
- Geleverd met 1 GN 1/1 rooster per deur, verstelbaar in hoogte.
- Spiraalverdampers ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (45 mm), zonder CFK's.
- Geventileerde ruimte, automatische ontdooiing.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve vochtigheid 55%).
- Frontale toegang tot de compressorunit voor eenvoudige inspectie.
- Elektronische regelaar, bedieningsdisplay aan de voorkant.
- Geventileerde condensor, met gemakkelijk verwijderbaar vetfilter.
- Deuren (40 mm dik) met geïntegreerde ergonomische handgreep (niet uitstekend), sluiting gegarandeerd door magnetische "druk" afdichting (eenvoudige vervanging zonder gereedschap).
- 4 Regelbare draaipootjes en achterste rollen

WR-SRZ6-M3	1400 x 700 x 1020 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	1 293,⁰⁰ EUR
	(FR) - Top de travail, dossierets arrière et latéraux en granit. - Compatible avec les structures réfrigérées réf.: WR-SX14-V2. - NB : livré sans bacs GN.. (NL) - Werkblad, achter en zijwanden van graniet. - Compatibel met koelunits ref.: WR-SX14-V2. - NB: wordt geleverd zonder GN bakken				
WR-SX14-V2	1400 x 335 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	588,⁰⁰ EUR
	(FR) - Livrée avec une vitre "trempée" supérieure et des barrettes. - Capacité bacs : 6x GN1/4 (150 mm). - NB : livré sans bacs GN. (NL) - Uitgerust met een bovenste "gehard" glas en tussenleggers. - Capaciteit bak: : 6x GN1/4 (150 mm). - NB: wordt geleverd zonder GN bakken				



(FR) Tables frigorifiques pizzeria

- Structure monobloc, réalisation intérieure en acier inox AISI 304 et extérieur en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti basculantes) en acier inox.
- En dotation : 1 grille EN 600x400 par porte.
- 5 tiroirs neutres sur glissières télescopique (capacité 1x bac 600x400)
- Portes avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique. Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%), condenseur ventilé.
- Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires.
- Régulateur électronique programmable, display en façade.
- Dégivrages automatiques (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane (60 mm) sans CFC.
- De série: roues pivotantes avec freins.



R290

(NL) Gekoelde pizzatafels

- Monobloc structuur, interieur van AISI 304 roestvrij staal en exterieur van austenitisch roestvrij staal (geschikt voor voedsel).
- diepgetrokken bodem, met aftapkraan (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder uitsteeksels), roosters en geleiders van roestvrij staal (antikantel).
- Inbegrepen: 1 rooster EN 600x400 per deur.
- 5 neutrale laden op telescopische geleiders (capaciteit: 1x bak 600x400)
- Deuren met ingebouwde handgreep (niet uitstekend), magnetische afdichting.
- scharnieren met automatische terugloop (vergrendeling op 90°).
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve luchtvochtigheid 55%), geventileerde condensor.
- Ventilatorverdamp(er), behandeld tegen zout en voedingszuren.
- Elektronische regelaar programmeerbaar, display aan de voorkant.
- Automatische ontdooiing (programmeerbaar naar wens), automatische verdamping van condensaat.
- Isolatie van polyurethaan (60 mm) zonder CFK.
- Standaard: zwenkwielen met remmen.

WR-PZ15-51	1500 x 800 x 1040 mm	0.3 kW	230/1N 50Hz	-2°+8°	2 402,⁰⁰ EUR
-------------------	----------------------	--------	-------------	--------	--------------------------------



- (FR)** - Top de travail, dossierets arrière et latéraux en granit (200mm).
- Compatible avec les structures réfrigérées réf.: WR-SY15-V3.
- NB: Livrée sans bacs 600x400mm.
- (NL)** - Werkblad, achterwand en zijpanelen van graniet (200 mm).
- Compatibel met koelstructuren ref.: WR-SY15-V3.
- NB: Geleverd zonder bakken van 600x400 mm



WR-PZ20-52	2025 x 800 x 1040 mm	0.3 kW	230/1N 50Hz	-2°+8°	2 578,⁰⁰ EUR
-------------------	----------------------	--------	-------------	--------	--------------------------------



- (FR)** - Top de travail, dossierets arrière et latéraux en granit (200mm).
- Compatible avec les structures réfrigérées réf.: WR-SY20-V6.
- NB: Livrée sans bacs 600x400mm.
- (NL)** - Werkblad, achterwand en zijwanden van graniet (200 mm).
- Compatibel met koelunits ref.: WR-SY20-V6.
- NB: Geleverd zonder bakplaten van 600x400 mm





WR-SY15-V3

674,⁰⁰ EUR

1500 x 395 x 440 mm 0.14 kW 230/1N 50HZ +2°+8°

- (FR) Structure réfrigérée 5 x GN 1/3 & 1x GN 1/2 -150 mm, avec vitre**
- Livrée avec une vitre "trempée" supérieure et des barrettes.
 - Capacité bacs : 5x GN1/3 & 1x GN1/2 (150 mm).
 - NB : livré sans bacs GN.
- (NL) Gekoelde opzetstructuur 5 x GN 1/3 & 1x GN 1/2 -150 mm, met glasopbouw**
- Geleverd met een bovenste "gehard" glas en tussenleggers.
 - Capaciteit bak: : 5 x GN1/3 & 1x GN1/2 (150 mm).
 - NB: geleverd zonder GN-bakken



WR-SY20-V6

769,⁰⁰ EUR

2000 x 395 x 440 mm 0.14 kW 230/1N 50HZ +2°+8°

- (FR) Structure réfrigérée 9x GN1/3 - 150 mm, avec vitre**
- Livrée avec une vitre "trempée" supérieure et des barrettes.
 - Capacité bacs : 9x GN1/3 (150 mm).
 - NB : livré sans bacs GN.
- (NL) Gekoelde opzetstructuur 9x GN1/3 - 150 mm, met glasopbouw**
- Geleverd met een bovenste "gehard" glas en tussenleggers.
 - Capaciteit bak: : 9x GN1/3 (150 mm).
 - NB: geleverd zonder GN-bakken



WR-LP30-M

786,⁰⁰ EUR

420 x 420 x 650 mm 0.25 kW 230/1N 50HZ

- (FR) Laminoir diam. 300 mm, 2 rouleaux, en inox /ABS**
- Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre.
- (NL) Pizzaroller Ø 300 mm, 2 rollen, in R.V.S. /ABS**
- Behandeling van 80 tot 210 gr. en regelbaar van 140 tot 310 mm in diameter.



(FR) Pétrins à spirale

- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four .
- Cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier haute dureté, soc diviseur en acier inox AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité. Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance
- Panneau de commande avec indice de protection IP21.
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins .
- Poussoir d'arrêt d'urgence
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.



(NL) Spiraalkneters

- Structuur vervaardigd uit geverfd staal.
 - Draaiende kuip (niet demonteerbaar) in R.V.S. AISI 304.
 - Hoge hardheid stalen spiraal, roestvrijstalen verdeler AISI 304.
 - Roestvrij stalen rooster voorzien van een micro veiligheidsschakelaar.
- Hangende motor, betere verluchting, gemakkelijk voor onderhoud.
- Bedieningspaneel met IP21 bescherming.
 - Standaard geleverd met wielen, waarvan 2 voorzien van remmen.
 - Noodstopknop
 - Apparaat vervaardigd volgens de huidige CE normen.

WR-SDTM-10	340 x 550 x 530 mm	0.75 kW	1 Hp 230/1N 50HZ	934,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	------------------	------------------------------



- (FR)** - Modèle à 1 vitesse.
 - Panneau de commande latéral.
 - Diamètre de la cuve 260 mm (10 litres) = +/- 8 kg de pâte.
- (NL)** - Model met 1 snelheid.
 - Zijkant bedieningspaneel
 - Diameter van de kuip: 260 mm (10 liter) = +/- 8kg deeg

WR-SDTM-20	390 x 730 x 900 mm	1.5 kW	2 Hp 230/1N 50HZ	1 150,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	------------------	--------------------------------



- (FR)** - Modèle à 1 vitesse.
 - Panneau de commande latéral
 - Diamètre de la cuve 360 mm [20 litres] = +/- 16kg de pâte.
- (NL)** - Model met 1 snelheid.
 - Zijkant bedieningspaneel
 - Diameter van de kuip: 360 mm [20 liter] = +/- 16kg deeg

WR-SDTT-34	435 x 750 x 900 mm	1.5 kW	2 Hp 400/3N 50HZ	1 524,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	------------------	--------------------------------



- (FR)** - Modèle à 2 vitesses
- Panneau de commande latéral
- Diamètre de la cuve 400 mm [34 litres] = +/- 26kg de pâte.
- (NL)** - Model met 2 snelheden
- Zijkant bedieningspaneel
- Diameter van de kuip: 400 mm [34 liter] = +/- 26kg deeg



www.diverso-eu.com

Added values



Transport



*Large
Choice*



Stock



Coffee bar - Tea room





(FR) Presse-agrumes

- Corps en ABS, moulé, de couleur (noir), aux formes arrondies.
- Cône presse agrumes (compatible tous types d'agrumes) et tamis en une seule pièce, permettant de presser les agrumes avec un rendement maximum. Tours/minute (320 rpm).
- Interrupteur On/Off.
- Nettoyage facile : tout l'ensemble cuve se sépare instantanément de la base, cuve lavable en lave-vaisselle.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Fruitpers

- Behuizing van zwart, gevormd ABS met ronde vormen.
- Citruspersconus (compatibel met alle soorten citrusvruchten) en zeef in één stuk, waardoor het mogelijk is om citrusvruchten met een maximaal rendement uit te persen. Toeren per minuut (320 rpm).
- Aan/Uit schakelaar. Eenvoudig te reinigen: de hele kom wordt direct van de basis verwijderd en de kom is vaatwasmachinebestendig.
- Apparaat gebouwd volgens de geldende (CE) normen.



WR-P202-S1

210 x 210 x 280 mm

0.15 kW

230/1N 50-60Hz

301,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Cuve en ABS moulé.
- Version manuelle.
- (NL)** - Gesealde ABS kom.
- Handmatige versie.

WR-P501-L2

210 x 265 x 385/480 mm

0.15 kW

230/1N 50-60Hz

446,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Cuve en acier inox.
- Version avec couvercle et levier en acier inox.
- (NL)** - RVS tank.
- Versie met roestvrijstalen deksel en hendel.



(FR) Crêpières gaz et électriques

- Production 60 pièces/h (temps de cuisson 1 Minute).
- Plaque en fonte émaillée.
- Livré avec une raclette en bois.
- Châssis en acier inoxydable.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Gas- en elektrische pannenkoekplaat

- Productie 60 stuks/uur (kooktijd 1 minuut).
- Geglazuurde gietijzeren plaat.
- Wordt geleverd met een houten spatel.
- Stalen frame van roestvrij staal.
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met de geldende CE normen.



WR-BRET-1E	400 x 400 x 200 mm	3.6 kW	230/1N 50-60Hz	383,⁰⁰ EUR
	(FR) - Chauffage par résistances en spirale blindées en acier inox traité "Incoloy". - Régulation de 0 à 300°C, par thermostat, voyant de contrôle. (NL) - Verwarming door spiraalvormige, beschermde roestvrijstalen "Incoloy" elementen. - Temperatuurregeling van 0 tot 300°C met thermostaat, met controlelampje.			
WR-BRET-1G	400 x 400 x 200 mm	3095 Kcal/h		476,⁰⁰ EUR
	(FR) - Brûleur à 6 branches "en étoile". - Régulation par vanne avec position ralenti, thermocouple de sécurité et allumage par piézo électrique. (NL) - 6 armige "ster" brander. - Regeling via klep met stationaire positie, veiligheidsthermokoppel en piëzo ontsteking			



(FR) Vitrines chaudes

- Réalisation : vitrine panoramique, portillons (2 côtés) et latéraux en plexigla
- Châssis en acier inoxydable, pieds réglables.
- Flexibilité : permet le maintien à température (60°C) sans dessèchement, grâce à un système d'humidification intégré.
- Chauffage : par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat de 30° à 60°.
- Exposition : plateau GN 1/1 hauteur 25 mm.
- Interrupteur ON/OFF , témoins lumineux de chauffe et de fonctionnement.

(NL) Warme vitrines

- Uitvoering: panoramavitrine, deuren (2 zijden) en zijpanelen van plexiglas.
- Roestvrijstalen frame, verstelbare voeten.
- Flexibiliteit: behoudt de temperatuur (60°C) zonder uitdroging, dankzij een geïntegreerd bevochtigingssysteem.
- Verwarming: door "incoloy" roestvrijstalen verwarmingsspiralen, regeling via thermostaat van 30° tot 60°.
- Presentatie: GN 1/1 schaal hoogte 25 mm.
- AAN/UIT schakelaar, verwarmings en bedieningsindicatorlampjes.



WR-EVC1-55	500 x 355 x 270 mm	0.4 kW	230/1N 50-60Hz	+30°+60°	393,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	-----------------	------------------------------



- (FR)** - Version chauffante, 1 niveau.
- (NL)** - verwarmde versie, 1 niveau.

WR-EVC1-58	800 x 355 x 270 mm	0.7 kW	230/1N 50-60Hz	+30°+60°	471,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	-----------------	------------------------------



- (FR)** - Version chauffante, 1 niveau.
- (NL)** - Verwarmde versie, 1 niveau.

WR-EVC2-65	500 x 355 x 415 mm	0.4 kW	230/1N 50-60Hz	+30°+60°	544,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	-----------------	------------------------------



- (FR)** - Version chauffante, 2 niveaux.
- (NL)** - Verwarmde versie, 2 niveaus.

WR-EVC2-68	800 x 355 x 412 mm	0.7 kW	230/1N 50-60Hz	+30°+60°	638,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	-----------------	------------------------------



- (FR)** - Version chauffante, 2 niveaux.
- (NL)** - Verwarmde versie, 2 niveaus.



(FR) Vitrines chauffantes panoramiques

- Châssis réalisé en acier inox. Vitres (Thermopane®). Vitrerie frontale bombée.
- Plaques de fond en acier inox (amovibles).
- Eclairage interne (de type LED) sur le top.
- 3 grilles de présentation (amovibles) chromées 645x490 mm.
- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé).
- Chauffage ventilé, température homogène. Régulateur mécanique +30° +90°C (affichage analogique), interrupteur général On/Off.
- Contrôle de l'humidité via la réserve d'eau (amovible).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- NB Livré sans plats GN / EN.



ⓃL Panoramische verwarmde vitrines

- Frame gemaakt van roestvrij staal. Glas (Thermopane®). Bolvormig frontglas.
- Verwijderbare roestvrijstalen bodemplaten.
- Interne verlichting (LED type) bovenaan.
- 3 verwijderbare verchroomde presentatie roosters, 645x490 mm.
- Schuifdeuren aan de servicekant, verwijderbaar (eenvoudig onderhoud).
- Geventileerde verwarming, gelijkmatige temperatuur. Mechanische thermostaat +30° tot +90°C (analoge weergave), hoofd Aan/Uit schakelaar.
- Vochtighheidscontrole via het waterreservoir (verwijderbaar).
- Apparaat gebouwd volgens de geldende normen (CE).
- NB Wordt geleverd zonder GN / EN bakken.

WR-VH12-P2	692 x 582 x 685 mm	1.1 kW	230/1N 50HZ	+30°+90°	694,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	-------------	-----------------	------------------------------



- (FR)** - Capacité : EN 400x600 ou GN 1/1.
- Dimensions internes : 662x505x430 mm.
- (NL)** - Capaciteit: EN 400x600 of GN 1/1.
- Interne afmetingen: 662x505x430 mm.

WR-VH16-G6	870 x 582 x 685 mm	1.5 kW	230/1N 50HZ	+30°+90°	779,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	-------------	-----------------	------------------------------



- (FR)** - Capacité : EN 400x600 ou GN 1/1.
- Dimensions internes : 840x505x430 mm.
- (NL)** - Capaciteit: EN 400x600 of GN 1/1.
- Interne afmetingen: 840x505x430 mm.



(FR) Vitrines réfrigérées panoramiques

- Châssis réalisé en acier inox.
- Vitres en double vitrage (Thermopane®) avec sérigraphie noire. Vitre frontale bombée.
- Eclairage interne (de type LED) sur le top.
- 2 grilles de présentation (amovibles) chromées 645x490 mm.
- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé).
- Réfrigération ventilée, température homogène. Groupe compresseur incorporé, classe climatique 4 (30°C Température - 55% Humidité).
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- NB Livré sans plats GN / EN.

(NL) Panoramische Koelvitrines

- Frame van roestvrij staal.
- Dubbelglas (Thermopane®) met zwarte zeefdruk. Gebogen frontglas.
- Interne LED verlichting aan de bovenkant.
- 2 verwijderbare verchroomde presentatieplanken, 645x490 mm.
- Glijdende deuren aan de servicenzijde, verwijderbaar (eenvoudig onderhoud).
- Ventilatorcooling, gelijkmatige temperatuur. Ingebouwde compressorunit, klimaatklasse 4 (30°C Temperatuur - 55% Vochtigheid).
- Automatische ontdooiing met automatische verdamping van het condenswater.
- Elektronische regeling (digitale weergave).
- Apparaat gebouwd volgens de geldende normen (CE).
- NB Geleverd zonder bakken GN / EN.



R600a

WR-DR12-S2	695 x 570 x 685 mm	0.23 kW	230/1N 50HZ	+1°+12°	840,00 EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	-------------------



- (FR)** - Capacité : EN 400x600 ou GN 1/1.
- Dimensions internes : 665x485xh410 mm.
- (NL)** - Capaciteit: EN 400x600 of GN 1/1.
- Interne afmetingen: 665x485xh410 mm.



WR-DR16-B6	875 x 570 x 685 mm	0.23 kW	230/1N 50HZ	+1°+12°	980,00 EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	-------------------



- (FR)** - Capacité : EN 400x600 ou GN 1/1.
- Dimensions internes : 665x485xh410 mm.
- (NL)** - Capaciteit: EN 400x600 of GN 1/1.
- Interne afmetingen: 665x485xh410 mm.





(FR) Vitrines de table ventilées 4 niveaux, 4 faces vitrées

- Vitres "Thermopane®", porte avec poignée ergonomique.
- Régulateur extérieur digital.
- Eclairage interne (de type LED).
- 1 température ($T^{\circ} +2^{\circ} +12^{\circ}$).
- Capacité 80 Lit. Dimensions intérieures : 400x370xh600 mm.
- Groupe compresseur incorporé classe climatique 4 [30°C Température -55% Humidité].
- Niveau sonore 43 dB(A).
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique avec auto évaporation du condensat.
- En dotation : 3 grilles rilsanisé 380x320 mm.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.



R600a

(NL) Geventileerde tafelvitrines met 4 niveaus, 4 glazen zijden

- "Thermopane®" glas, deur met ergonomische handgreep.
- Externe digitale regelaar.
- Interne verlichting (LED type).
- Enkelvoudige temperatuurregeling (+2°C tot +12°C).
- Inhoud 80 liter. Interne afmetingen: 400x370xh600 mm.
- Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 4 (30°C Temperatuur - 55% Vochtigheid).
- Geluidsniveau 43 dB(A).
- Geventileerde verdamer.
- Automatische ontdooiing met automatische verdamping van het condenswater.
- Wordt geleverd met: 3 Rilsan gecoate roosters 380x320 mm.
- Apparaat vervaardigd volgens de geldende (CE) normen.

WR-V4F1-WT	428 x 386 x 960 mm	0.18 kW	230/1N 50HZ	+2°+12°	568,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Réalisation intérieure et extérieure en ABS (blanche).
(NL) - Binnen en buitenzijde van ABS (wit).



WR-V4F1-BL	428 x 386 x 960 mm	0.18 kW	230/1N 50HZ	+2°+12°	582,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Réalisation intérieure et extérieure en ABS (noire).
(NL) - Binnen en buitenzijde gemaakt van ABS (zwart).





(FR) Vitrines neutres

- Réalisation : vitrine panoramique, portillons (2 côtés) et latéraux plexiglas.
- Châssis en acier inoxydable, pieds réglables.
- Exposition : plateau GN 1/1 hauteur 25 mm.

(NL) Neutrale vitrines

- Uitvoering: panoramavitrine, deuren (2 zijden) en zijpanelen plexiglas.
- Roestvrijstalen frame, verstelbare poten.
- Presentatie: GN 1/1 bak, hoogte 25 mm.



WR-NVN1-75

500 x 355 x 270 mm

233,⁰⁰ EUR



WR-NVN1-78

800 x 355 x 270 mm

279,⁰⁰ EUR



Préparation Dynamique Dynamische Bereidigen





(FR) Balances numériques

- Clavier étanche protège contre la saleté et les déversements accidentels.
- Écran LCD rétro-éclairé avec chiffres de 24mm.
- Indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptable.
- Contrôle de pesée avec alarme sonore.
- Temps de stabilisation: 2 sec.
- Mise hors tension automatique programmable.
- Protection de la balance contre les surcharges.
- Calibrage externe.
- Pieds de mise à niveau réglables.

(NL) Digitale weegschalen

- Waterdicht toetsenbord beschermt tegen vuil en onopzettelijk morsen.
- Verlicht LCD scherm met 24mm cijfers.
- LED controle indicator geeft onder, boven en aanvaardbare grenzen aan.
- Weegcontrole met geluidssignaal.
- Stabilisatietijd: 2 seconden.
- Programmeerbare automatische uitschakeling.
- Bescherming van de weegschaal tegen overbelasting.
- Externe kalibratie.
- Verstelbare nivelleerpoten.



WR-30X1-L	255 x 290 x 105 mm	230/1N 50-60Hz	207,⁰⁰ EUR
------------------	--------------------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Capacité 30Kg, précision 1g.
- Balance électronique de table. Plateau de pesée 180x245mm. Boîtier en ABS solide.
- Batterie interne rechargeable incluse avec 240 heures d'autonomie.
- (NL)** - Capaciteit 30kg, precisie 1g.
- Elektronische tafelweegschaal. Weegplatform 180x245mm. Stevige ABS behuizing.
- Interne oplaadbare batterij inbegrepen met 240 uur autonomie

WR-32X1-B	300 x 520 x 680 mm	230/1N 50-60Hz	457,⁰⁰ EUR
------------------	--------------------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Capacité 32Kg, précision 1g.
- Bascule électronique de sol avec colonne. Plateau de pesée 300x400mm.
- Batterie interne rechargeable, 90 heures d'autonomie.
- (NL)** - Capaciteit 32kg, precisie 1g.
- Elektronische vloerschaal met kolom. Weegplatform 300x400mm.
- Interne oplaadbare batterij, 90 uur autonomie



(FR) Batteurs-mélangeurs

- Batteur-mélangeur, avec châssis métallique.
- Cuve en inox, démontable.
- Transmission par engrenages lubrifiés. Commandes à basse tension 24V, NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Mixers - Klopvers

- Mixer-klopper met metalen frame.
- Afneembaar roestvrijstalen vat.
- Tandwieloverbrenging met smering. Laagspanningbediening 24V, NVR (No-Voltage Release) om onbedoelde starts te voorkomen.
- Apparaat vervaardigd volgens de geldende [CE] normen.



WR-BM07-A1	240 x 410 x 437 mm	0.28 kW	230/1N 50HZ	606,⁰⁰ EUR
	(FR) - Tête relevable. Capacité cuve 7 litres. - Interrupteur On/Off, avec variateur de vitesse. - Livré de série avec 3 outils en métal: fouet, crochet et palette. (NL) - ophefbare kop. Capaciteit kuip 7 liters. - Aan/Uit schakelaar met snelheidsregelaar. - Standaard geleverd met 3 metalen gebruikstoeberehen: klopper, haak en spaar			
WR-BM10-B2	440 x 500 x 630 mm	0.45 kW	230/1N 50HZ	1 127,⁰⁰ EUR
	(FR) - Capacité cuve 10 litres. - 3 vitesses (basse, moyenne et haute). - Livré de série avec 3 outils en métal: fouet, crochet et palette. (NL) - Capaciteit kuip 10 liters. - 3 snelheden (laag, medium en hoog). - Standaard geleverd met 3 metalen gebruikstoeberehen: klopper, haak en spaar			
WR-BM20-C3	515 x 560 x 770 mm	1.1 kW	230/1N 50HZ	1 467,⁰⁰ EUR
	(FR) - Capacité cuve 20 litres. - 3 vitesses (basse, moyenne et haute). - Livré de série avec 3 outils en métal: fouet, crochet et palette. (NL) - Capaciteit kuip 20 liters. - 3 snelheden (laag, medium en hoog). - Standaard geleverd met 3 metalen gebruikstoeberehen: klopper, haak en spaar			



(FR) Trancheuses professionnelles

- Réalisée en "aluminium anodisé", traité alimentaire.
- Lame en acier trempé, chromé.
- Chariot coulissant muni d'une protection en plexiglas transparent.
- Aiguisage automatique incorporé.
- Réglage de coupe de 0-15 mm.
- Protège lame aisément démontable.
- Dispositif "no volt release" qui empêche le démarrage de la machine en phase de nettoyage.
- Commande à basse tension 24 V
- Micro-interrupteur de sécurité sur la lame.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Professionele Snijmachines

- Gemaakt van "geanodiseerd aluminium", voedselveilig behandeld.
- Verchroomd gehard stalen blad
- Glijdende slede voorzien van een transparante plexiglasbescherming.
- Ingebouwde automatische slijper.
- Snij instelling van 0-15 mm.
- Gemakkelijk te verwijderen mesbeschermer.
- "No volt release" apparaat dat voorkomt dat de machine start tijdens het reinigen.
- Laagspanningsbesturing 24 V
- Veiligheidsmicro schakelaar op het mes.
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met de geldende (CE) normen.



WR-250E-01

470 x 470 x 370 mm

0.15 kW

230/1N 50HZ

706,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Chariot coulissant , aisément amovible
- Capacité de coupe: 190x250 mm. Lame Ø 250 mm.
- Indice de protection IP65
- (NL)** - Glijdende slede, gemakkelijk verwijderbaar
- Snijcapaciteit: 190x250 mm. Mes Ø 250 mm.
- Beschermingsgraad IP65.

WR-275R-02

580 x 470 x 370 mm

0.2 kW

230/1N 50HZ

1 134,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Spécial carpaccio, fromages...
- Capacité de coupe 200x150 mm. Lame Ø 275 mm.
- Transmission par engrenage "à sec".
- (NL)** - Speciaal om carpaccio, kaas,...
- Snijcapaciteit 200x150 mm. Mes Ø 275 mm.
- Via een tandwiel aandrijving.

WR-300E-03

480 x 600 x 420 mm

0.22 kW

230/1N 50HZ

1 217,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Chariot coulissant , aisément amovible
- Capacité de coupe : 200x260 mm. Lame Ø 300 mm.
- Indice de protection IP65
- (NL)** - Glijdende wagen, gemakkelijk verwijderbaar
- Snijcapaciteit: 200x260 mm. Mes Ø 300 mm.
- Beschermingsgraad IP65.



(FR) Hachoirs à viandes

- Châssis extérieur en "alliage d'aluminium".
- Le corps du hachoir ainsi que la vis sans fin interne sont également réalisés en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox.
- Cuvette supérieure en acier inox AISI 304.
- Livré standard avec grille 6 mm.
- Grille et couteau en inox à "auto-aiguïsage".
- Traction à engrenage sous bain d'huile.
- Commande à basse tension 24 V.

(NL) Vleesmolen

- Buitenframe in "aluminium legering".
- Het hoofdbestanddeel van de cutter alsook de schroef zijn eveneens in "aluminium legering" bestemd voor voedingswaren en R.V.S.
- Standaard voorzien van rooster 6 mm.
- Rooster en mes in R.V.S. van het zelfslijpende type.
- Trekkracht op raderwerk in oliebad.
- Bediening op laagspanning 24 V.



WR-TSTC-08	300 x 240 x 300 mm	0.38 kW	0,5 Hp 230/1N 50HZ	485,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	--------------------	------------------------------



- (FR)** - Hachoir à viande n° 8
- (NL)** - Vleesmolen n° 8

WR-TSTC-12	380 x 220 x 430 mm	0.8 kW	1 Hp 230/1N 50HZ	800,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	------------------	------------------------------



- (FR)** - Hachoir à viande n° 12
- Livré avec un récipient de récupération de la viande.
- (NL)** - Vleesmolen n° 12
- Geleverd met een opvangbak voor vlees.

WR-TSTC-22	450 x 220 x 400 mm	1.1 kW	1,5 Hp 230/1N 50HZ	1 018,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- (FR)** - Hachoir à viande n° 22
- Moteur ventilé et munis d'une protection thermique.
- Livré avec un récipient de récupération de la viande hachée.
- (NL)** - Vleesmolen n° 22
- Geventileerde motor met thermische bescherming.
- Geleverd met een opvangbak voor gehakt

WR-TSTC-32	500 x 225 x 510 mm	1.5 kW	2 Hp 230/1N 50HZ	1 697,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	------------------	--------------------------------



- (FR)** - Hachoir à viande n° 32
- Moteur ventilé et munis d'une protection thermique. Cuvette de récupération.
- Groupe hachoir démontable (Ø 98 mm), inversion de rotation (en cas de blocage).
- (NL)** - Vleesmolen nr 32
- Geventileerde motor met thermische bescherming. Opvangbak.
- Demonteerbare gehaktmolen groep (Ø 98 mm), met omgekeerde rotatie (in geval van blokkering)



(FR) Combinés hachoir & Râpe Parmesan

- Châssis en alliage d'aluminium et acier inox.
- Le corps du hachoir ainsi que la vis sans fin interne sont également réalisés en "alliage d'aluminium" traité alimentaire
- Cuvette supérieure en acier inox AISI 304.
- Livré standard avec grille 6 mm.
- Grille et couteau en inox à "auto-aiguillage".
- Râpe parmesan à cylindre, avec levier supérieur ainsi que le corps du cylindre réalisés en "alliage d'aluminium" traité alimentaire.
- Moteur ventilé, idéalement conçu pour un usage intensif.
- Traction à engrenage sous bain d'huile. Commande à basse tension 24 V.
- Livré avec 2 récipients de récupération, un pour le hachoir et un pour la râpe à parmesan, tous deux en acier inox AISI 304.

(NL) Combinaties van vleesmolen en Parmezaanrasp

- Chassis van een aluminiumlegering en roestvrij staal.
- Het lichaam en de interne schroef zijn ook gemaakt van voedselveilige behandelde "aluminiumlegering"
- Bovenste bak van AISI 304 roestvrij staal.
- Standaard geleverd met een rooster van 6 mm.
- Rooster en mes van zelfslijpend roestvrij staal.
- Parmezaanrasp met cilinder, bovenste hendel en cilinderlichaam gemaakt van voedselveilig behandelde "aluminiumlegering".
- Geventileerde motor, ideaal ontworpen voor intensief gebruik.
- Tandwieloverbrenging in oliebad. Laagspanningsbediening 24 V.
- Geleverd met 2 opvangbakken, één voor de hakmolen en één voor de parmezaanrasp, beide van AISI 304 roestvrij staal.



WR-TGRP-12	550 x 300 x 400 mm	0.8 kW	1 Hp	230/1N 50HZ	1 006,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	------	-------------	--------------------------------



- (FR)** - Hachoir à viande n° 12 et râpe à parmesan
- (NL)** - Combinatie vleesmolen n° 12 en parmezaanrasp

WR-TGRP-22	600 x 300 x 400 mm	1.1 kW	1.5 Hp	230/1N 50HZ	1 212,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	--------	-------------	--------------------------------



- (FR)** - Combiné hachoir n° 22 à viande et râpe à parmesan
- (NL)** - Combinatie vleesmolen n° 22 en parmezaanrasp



WR-GMRP-PM					400,⁰⁰ EUR
-------------------	--	--	--	--	------------------------------

280 x 250 x 310 mm	0.38 kW	0,5 Hp	230/1N 50HZ		
--------------------	---------	--------	-------------	--	--

- (FR) Râpe parmesan**
 - Conseillé pour petit débit, production horaire : 30 kg/h.
 - Livré avec un récipient de récupération en acier inox AISI 304.
- (NL) Parmezaanrasp**
 - Aanbevolen voor lage debieten, uitvoer per uur: 30 kg/u.
 - Geleverd met AISI 304 roestvrijstalen opvangbak



WR-VAXL-33

412,00 EUR

390 x 260 x 140 mm

0.4 kW

230/1N 50-60Hz

- (FR) Sous-videuse inox, pompe 16 l./min, soudure 330 mm**

 - Pompe autolubrifiante 16 litres/min, mise sous-vide contrôlé par sensor.
 - Barre de soudure de 330 mm (4 mm). Fonctionnement automatique.

(NL) Vacuummachine, pomp 16 l./min, lasnaad 330 mm

 - Automatisch smerende pomp 16 l./min. Gecontroleerd onder vacuüm brengen met sensor.
 - Lasbalk van 330 mm (4 mm). Automatische functionering



WR-22X31-B

1 566,⁰⁰ EUR

279 x 440 x 252/550 mm

0.5 kW

230/1N 50HZ

- (FR) Machine sous vide, couvercle bombé, cuve acier inox - 4 m3/h**

 - Pompe à vide capacité 4 m3/h. (de type Busch)
 - Dimensions de la chambre : 220x310xh110 mm
 - Livrée avec plaque d'insertion volumique

(NL) Vacuümmachine, gebogen deksel, roestvrij stalen kuip - 4 m3/h

 - Vacuümpompcapaciteit 4 m3/h. (type Busch).
 - Kamerafmetingen: 220x310xh110 mm.
 - Geleverd met inlegplaat

**WR-CSPE-32**

678,00 EUR

240 x 240 x 330 mm

0.37 kW

0.5 230/1N 50HZ
Hp

- FR Cutter 3,2 Lit., couteau lisse, ABS & Polycarbonate**
 - Cuve facilement démontable. Raclette de série.
 - Commandes à basse tension 24V. Moteur ventilé 2800 tours/m.
 - NL Cutter 3,2L glad mes ABS, polycarbonaat**
 - Eenvoudig demonteerbare tank. Standaard trekker.
 - Lage spanning 24V bediening. Geventileerde motor 2800 tpm



WR-DFE4-45

305,00 EUR

485 x 600 x 140 mm

0.65 kW

230/1N 50-60Hz

- (FR) Dispenser film d'emballage (film 400 mm)**
 - Rouleaux et axe de support en aluminium anodisé.
 - Tablette chauffante, avec régulation par thermostat.
 - Coupure du film, par fil chauffant (basse tension).
 - (NL) Verpakkingsfolieverdeler (folie 400 mm)**
 - Geanodiseerde aluminiumrollen en steunas.
 - Verwarmingsplaat met thermostaatregeling.
 - Film snijden met verwarmd draad (lage spanning)



www.diverso-eu.com

Added values



Transport



*Large
Choice*



Stock

Mobilier inox - Hygiène

R.V.S. Materiaal - Hygiene





(FR) Tables de travail avec sous-tablette

- Réalisation en acier inox AISI 430.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette inférieure renforcée.
- Structure soudée.
- Vérins en inox réglables.

(NL) Werktafels met onderplank

- Constructie in roestvrij staal AISI 430.
- Geluidsdicht en versterkt werkblad.
- Versterkt onderste plank.
- Gelaste structuur.
- Verstelbare roestvrijstalen poten.



WR-TXT2-12	1200 x 700 x 900 mm	370,⁰⁰ EUR
WR-TXT4-14	1400 x 700 x 900 mm	393,⁰⁰ EUR
WR-TXT6-16	1600 x 700 x 900 mm	419,⁰⁰ EUR
WR-TXT8-18	1800 x 700 x 900 mm	448,⁰⁰ EUR
WR-TXT0-20	2000 x 700 x 900 mm	476,⁰⁰ EUR



(FR) Plonges inox ECO

- Réalisation en acier inox AISI 304/430 en 12/10 mm.
- Plan supérieur embouti et dossier droit de 100 mm.
- Fond extérieur des cuves revêtu d'un isolant phonique.
- Crépines et bonde(s) de trop plein, vérins en inox réglables.
- Structure soudée.

(NL) RVS spoeltafelen ECO

- Constructie in RVS AISI 304/430, 12/10 mm dikte.
- Diepgetrokken bovenblad en een 100 mm hoge rugleuning.
- Buitenbodem van de bakken bedekt met geluidsisolatie.
- Zeef en overloopafvoer, verstelbare roestvrijstalen poten.
- Gelaste structuur.



WR-C1E1-2G

1200 x 700 x 900 mm

585,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Egouttoir gauche.
- Dimensions cuve: 500x500xh325 mm
- (NL)** - Afvoer aan de linkerkant.
- Afmetingen kuip: 500x500xh325 mm

WR-E1C1-2D

1200 x 700 x 900 mm

585,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Egouttoir droite.
- Dimensions cuve: 500x500xh325 mm
- (NL)** - Afvoer aan de rechterkant.
- Afmetingen kuip: 500x500xh325 mm

WR-C1E1-4G

1400 x 700 x 900 mm

635,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Egouttoir gauche.
- Dimensions cuve: 600x500xh325 mm
- (NL)** - Afvoer aan de linkerkant.
- Afmetingen kuip: 600x500xh325 mm

WR-E1C1-4D

1400 x 700 x 900 mm

635,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Egouttoir droite.
- Dimensions cuve: 600x500xh325 mm
- (NL)** - Afvoer aan de rechterkant.
- Afmetingen kuip: 600x500xh325 mm

115

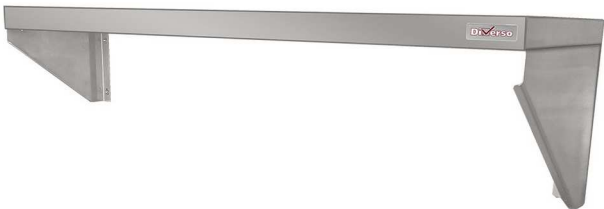


(FR) Etagères murales avec consoles

- Réalisation en acier inox AISI 430, finition brossée et polie.
- Conception très robuste charge 100kg par mètre/linéaire, avec double pli écrasé (finition irréprochable).
- Livrées en dotation: 2 consoles pour fixation murale.

(NL) Wandplanken met beugels

- Gemaakt van RVS AISI 430, geborsteld en gepolijst afwerking.
- Zeer robuust ontwerp, ondersteunt 100 kg per lopende meter, met dubbele ingedrukte vouw (onberispelijke afwerking).
- Inclusief: 2 wandbeugels.



WR-M100/2C	1000 x 300 x 30 mm	77,⁰⁰ EUR
WR-M120/2C	1200 x 300 x 30 mm	89,⁰⁰ EUR
WR-M140/2C	1400 x 300 x 30 mm	95,⁰⁰ EUR
WR-M160/2C	1600 x 300 x 30 mm	112,⁰⁰ EUR
WR-M180/2C	1800 x 300 x 30 mm	119,⁰⁰ EUR



WR-RS20-01

77,⁰⁰ EUR

300 x 300 x 310 mm

(FR) Robinet mélangeur, (Sortie MONO)

- Débit: 16 litres/minute (3,5bar).
- Col de cygne Ø 18 mm.
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).

(NL) Mengkraan, (uitgang MONO)

- Debiet: 16 liter/minuut (3,5bar).
- Zwanehals kraan Ø 18 mm.
- Eengatsaansluiting 3/4" (Ø 29 mm).



WR-RC80-03

274,⁰⁰ EUR

300 x 300 x 1100 mm

(FR) Douchette et robinet mélangeur, (Sortie MONO)

- Robinet, débit: 18 litres/minute (bec + douchette).
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- Fixation murale 135 mm. Flexible 1000 mm de longueur.
- Débit de la douchette 12 litres/minute.

(NL) Sproeier en kraan met mengkraangroep (uitgang MONO)

- Kraan, debiet: 18 liter/minuut (uitloop + handdouche).
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29 mm).
- Muurbevestiging 135 mm. Handdoucheslang 1000 mm lengte.
- Debiet van de sproeier 12 liter/minuut



(FR) Lave-mains

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Robinet à col de cygne.

(NL) Handwasbakken

- Uitvoering in RVS AISI 304.
- Zwanenhals kraan.



WR-LV44-PR

225,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Commande à genou
- (NL)** - Kniebediening

WR-LV43-PT

400 x 300 x 410 mm

238,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Version murale.
- Commande à genou (poussoir) avec temporisateur.
- (NL)** - Wandmodel.
- Kniebediening (drukknop) met timer.

WR-LV40-PM

400 x 400 x 840/1000 mm

336,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Version sur socle.
- Commande à pédale avec temporisateur.
- (NL)** - Paalmodel.
- Voetbediening met timer.

WR-LV41-PW

400 x 402 x 840/1112 mm

703,⁰⁰ EUR



- (FR)** - Version "autonome" sur socle.
- Trappe basculante pour la poubelle. Doseur de savon. Distributeur de papier. 2 bidons de 10litres (eau propre et eau usée).
- Commande à pédale hydraulique qui pompe l'eau du bidon d'eau.
- (NL)** - "Autonome" versie op voetstuk.
- Kantelklep voor de afvalbak. Zeepdispenser. Papierdispenser. 2 vaten van 10 liter (schoon water en afvalwater).
- Hydraulische voetbediening die water uit het watervat pompt



(FR) Armoires chauffantes

- Réalisation en acier inoxydable à double paroi.
- Portes à fermeture magnétique.
- Interrupteur général On/Off et thermostat de 0 à 90°C.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox, placé à l'arrière.
- 4 vérins réglables.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur

(NL) Verwarmde kasten

- Gemaakt van dubbelwandig roestvrij staal.
- Deuren met magnetische sluiting.
- Hoofdschakelaar Aan/Uit en thermostaat van 0 tot 90°C.
- Verwarming door roestvrijstalen gepantserde weerstanden, achteraan geplaatst.
- 4 verstelbare poten.
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met alle geldende (CE) normen.



WR-AC30-07	400 x 450 x 560 mm	0.4 kW	230/1N 50-60Hz	340,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Capacité 30 assiettes (15 par étagère) diam. 340 mm.
- 2 étagères en inox, 359x335 mm, amovibles.
- (NL)** - Capaciteit voor 30 borden (15 per plank) met een diameter van 340 mm.
- 2 verwijderbare roestvrijstalen leggers, 359x335 mm.

WR-AC60-08	400 x 450 x 860 mm	0.75 kW	230/1N 50-60Hz	441,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Capacité 60 assiettes (20 par étagère) diam. 340 mm.
- 3 étagères en inox, 359x335 mm, amovibles.
- (NL)** - Capaciteit voor 60 borden (20 per plank) met een diameter van 340 mm.
- 3 verwijderbare roestvrijstalen leggers, 359x335 mm.

WR-AC120-09	780 x 450 x 860 mm	1.5 kW	230/1N 50-60Hz	740,⁰⁰ EUR
--------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- (FR)** - Capacité 120 assiettes (40 par étagère) diam. 340 mm.
- 3 étagères en inox, 736x335 mm, amovibles.
- (NL)** - Capaciteit voor 120 borden (40 per plank) met een diameter van 340 mm.
- 3 verwijderbare roestvrijstalen leggers, 736x335 mm.





www.diverso-eu.com

Added values



Transport



*Large
Choice*



Stock

Aspiration - Ventilation
Aspiratie - Ventilatie





(FR) Hottes murales complètement équipées

- Version avec ventilateur centrifuge "étanche" (IP55) incorporé, (position centrale à la verticale). - Réalisation entièrement en acier inox AISI 441, assemblage par soudure à points.
- Filtres ANTIGRAISSE à labyrinthes en acier inox AISI 430. Goulotte périphérique pour la récolte des graisses, munie d'un robinet de vidange.
- Variateur électronique IP55 (4,5 amp.) incorporé sur le frontal.

(NL) Volledig uitgeruste dampkappen

- Versie met ingebouwde "afgedichte" centrifugaalventilator (IP55), centraal verticaal geplaatst. - Volledig vervaardigd uit AISI 441 roestvrij staal, puntlasverbinding.
- Vetfilters met labyrinten van AISI 430 roestvrij staal. Perimetrische goot voor vetopvang, uitgerust met een afvoerklep.
- Ingebouwde elektronische dimmer IP55 (4,5 ampère) op het voorpaneel.



WR-K107-TV	1000 x 700 x 460 mm	0.17 kW	230/1N 50HZ	983,⁰⁰ EUR
	(FR) - 2 filtres antigrasse à labyrinthes (2x 400x500 mm). (NL) - 2 labyrintfilters (2x 400x500 mm)			
WR-K157-TV	1500 x 700 x 460 mm	0.19 kW	230/1N 50HZ	1 086,⁰⁰ EUR
	(FR) - 3 filtres antigrasse à labyrinthes (2x 400x500 mm & 1x 500x500 mm) (NL) - 3 labyrintfilters (2x 400x500 mm & 1x 500x500 mm)			
WR-K207-TV	2000 x 700 x 460 mm	0.25 kW	230/1N 50HZ	1 324,⁰⁰ EUR
	(FR) - 4 filtres antigrasse à labyrinthes (2x 400x500 mm & 2x 500x500 mm) (NL) - 4 labyrintfilters (2x 400x500 mm & 2x 500x500 mm)			



www.diverso-eu.com

Added values



Transport



*Large
Choice*



Stock



www.diverso-eu.com

FR/NL - EURPV3

Tous nos prix sont hors T.V.A, cotisations Recupel et DEEE. Les Photos sont non contractuelles, les tailles des machines ne sont pas proportionnelles entre-elles
- Imprimé en Belgique - Ne pas jeter sur la voie publique. Editeur responsable : Diamond Europe SA/NV, Chaussée de Vilvorde 92 - 1120 Bruxelles -
TVA : BE0436.355.290

Al onze prijzen zijn exclusief BTW, Recupel-bijdragen en AEEA. Foto's zijn niet contractueel, maten van machines zijn niet proportioneel met elkaar - Gedrukt
in België - Niet op de openbare weg gooien. Verantwoordelijke uitgever: Diamond Europe NV, Vilvoordsesteenweg 92 - 1120 Brussel - BTW: BE0436.355.290