



Profesjonelt kjøkkenutstyr

Profesjonelt kjøkkenutstyr

Profesjonelt kjøkkenutstyr

Profesjonelt kjøkkenutstyr



TERMO

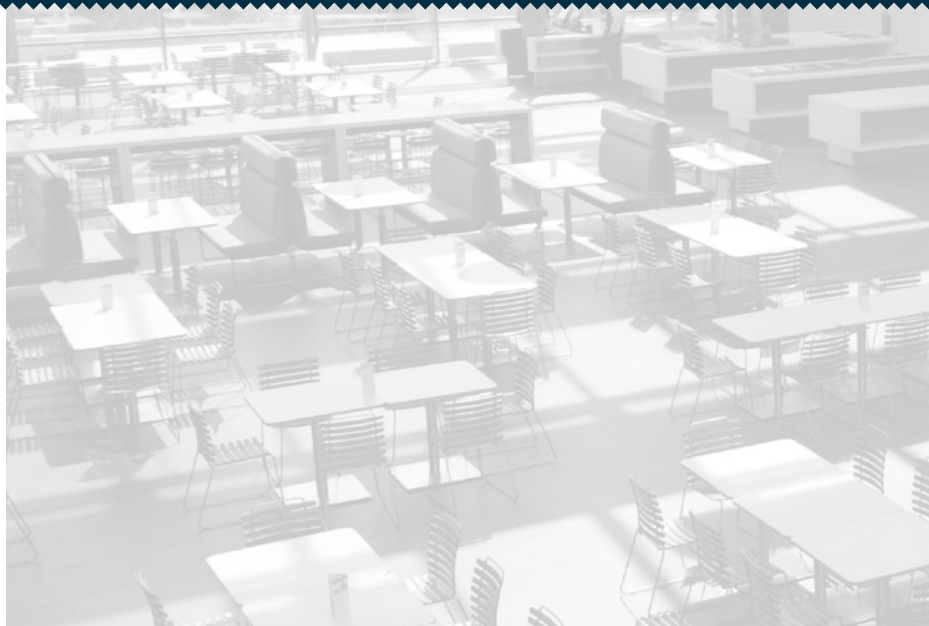
STORKJOKKEN AS

- 2 Om Oss
- 3 Kvalitet/Sertifikater
- 4 Design
- 6 Nyhet

Grill & Restaurantutstyr

11

- 12 Frityrer
- 15 Pastakokere, Griller
- 22 Vannbad
- 23 Koketopper & Komfyrer
- 33 Pressgriller
- 34 Fast Food
- 36 Kombidamper
- 43 Bake Off Ovner



Servering/Innredning

47

- 48 Kaffemaskiner
- 53 Drikkedispensere
- 56 Buffeter
- 57 Kid/Varm-monter
- 58 Buffeter
- 60 Vinskap



Kjøkkenutstyr

63

- 64 Vannbad
- 66 Kjøle & Fryseskap
- 72 Oppvaskmaskiner
- 76 Pakking
- 78 Miksere
- 79 Oppskjærsmaskiner
- 80 Grønnsakskuttere
- 81 Eltemaskiner
- 82 Pizza Utstyr
- 84 Rustfritt Utstyr
- 86 Is Maskiner
- 90 Kjøkken Utstyr
- 92 Servering-Varme og Kald Skap





Termo Storkjøkken ble etablert i 1987. Vi har hatt en stabil og økende omsetning siden starten. Vi har vært importør av anerkjente merker siden starten, både norske og utenlandske aktører. Vi befinner oss ca. 20 min unna Ålesund sentrum, og har kontaktnett over hele Norge. Termo Storkjøkken har levert prosjekt fra Tufjord Finnmark i nord til Kristiansand i sør.

Vi har egen avdeling for salg, marine, service-reservedeler og ikke minst design.

Våre servicemedarbeidere strekker seg langt for å tilfredsstille våre kunder. Alle servicemedarbeidere har kurs, både interne og i regi av våre leverandører for å yte deg som kunde rask service. Dokumentert kompetanse innen El-fag, samt Kjøl- og-Frys. Vi utfører sveising og montering av ulike slag.

Velkommen til oss!



MILJØ

Miljø er noen vi setter svært høyt. Vi presser alle våre leverandører til å levere mest mulig miljøvennlige produkt.

NOEN EKSEMPLER:

- Kjøøl og fryseskap har nå Green System, det vil si at det er ingen CFC/HCFC kjølegasser.
- Kombidampere, 95 % gjenbrukbar, best i klassen, ISO 14001 DEKRA klassifisert

Samtlige Mareno produkt har også Norsk Veritas Godkjenning.

Vi er også medlem av RENAS, RENAS er landets ledende EE-returselskap



Medlemsbevis 2019

TERMO Storkjøkken AS
 med org. nr. 943296588

er tilsluttet RENAS AS

Gjennom medlemskapet oppfyller bedriften kravene i avfallsforskriftens kapittel 1.

Som medlem av RENAS haret bedriften det lovpålagte ansvar som importører og produsenter av elektriske og elektroniske produkter har til å sørge for innsamling og miljøriktig behandling av kasserte produkter. Dette er regulert i avfallsforskriftens kapittel 1 om kasserte elektriske og elektroniske produkter, fastsatt av Miljøverndepartementet. RENAS administrerer en landsdekkende ordning for innsamling av kasserte elektriske og elektroniske produkter. RENAS er sertifisert i henhold til avfallsforskriftens kapittel 1, og ISO 14001, og er godkjent av Klima- og forurensningsdirektoratet som kollektivt finansiert returselskap.

Gunnar Mørvald
 Gunnar Mørvald
 Administrerende direktør

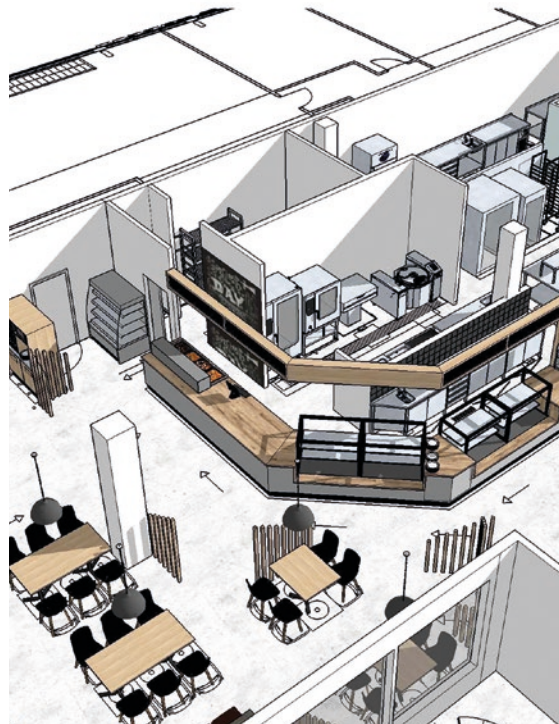


PROSJEKTERING

Vi leverer nøkkelferdige prosjekt. Vi er delaktige i alle deler av fasen. Vi leverer detalj tegninger for å forsikre oss om alt blir riktig. Vi tegner selvsagt i 3D, for å gi kunden best mulig inntrykk av deres prosjekt.

VI HAR STOR ERFARING MED:

- ▶ Restaurant
- ▶ Hotell
- ▶ Institusjon
- ▶ Marine Innredning
- ▶ Buffe
- ▶ Disker
- ▶ Rustfri Spesialkonstruksjon
- ▶ Monter
- ▶ Alt lages etter Deres ønske og i forskjellig materialvalg.



Kombidamper Flexi Combi Team MKN



100% kvalitet
Produsert i Tyskland.
MKN er en av det ledende produsentene av kombidampere, et selskap som ble startet i 1946. Vært i stadig Utvikling. Noe som har resultert i et bredt spekter av kombidampere. Fra kompaktmodeller til store gulvmodeller.

Kan leveres i følgende utgaver: Magic Pilot 6.1+6.1 og Magic Pilot 6.1+10.1

MKN er den eneste produsent som bygger to uavhengige kombidampere i ett chassis.

Dette forenkler styring av kombidampere, da kontrollpanelet er ergonomisk plassert og man slipper å bøye seg hver gang man skal programmere kombidamper i underdel.

Kort om MKN kombidampere:

Kombidampere fra MKN brukes av det Tyske kokkelandslaget.

MKN er hovedleverandør av ovner til Cruiseselskapet Royal Caribbean.

Standard 5 viftehastigheter, tilberede de mest delikate retter.

Fullt touchdisplay, like lett å betjene som en smarttelefon.

Seks forskjellige kokesteg, 100 programmer & plass til 50 egenproduserte kokeprogrammer.

Flexi Rack, få full utnyttelse av din ovn, opptil 50% mer plass en vanlig 1/1GN – brett.

Helautomatisk vaskeprogram er standard, uten å komme i kontakt med kjemikalier.



Nyhet fra Zanolli : Augusto 6-E Dome Pizzaovn

ZANOLLI

↔ 550x783x758 mm

🔌 7,8 kW

⚡ 230/400 V – 3F

📦 1/1 GN x 6



Få smaken av en vedfyrte ovn med elektrisk utgave. Stort kammer for 6 x ø33 pizza, hele det domeformete kammeret er dekket med bakestein i denne ovnen får du hele 500c grader, samme temperatur som vedfyrte ovner.

- ▶ Max. Temperatur 500c
- ▶ Separert temperatorkontroll, med justerbar over og undervarme
- ▶ Power : Max 14,4kW – normal 7,2kW
- ▶ Hele dommekammeret i bakestein
- ▶ Bakestein har en tykkelse på 30mm
- ▶ Høyde i kammer – 12,5cm
- ▶ Leveres standard med understell, med hjul Mål: 160x180x216



Få den autentiske smaken av dine pizzaer med Zanolli Augusto

KOPA

PROFESSIONAL CHARCOAL OVEN



Kopa Kullgrill Basic 400

Kopa er kullfyrte ovner som gir fantastiske resultat. Ovnen gir 45% mindre kullforbruk en tradisjonell åpen kullgrill leverer stabile temperaturer mellom 250°C-300°C. Ved kombinasjon av kullets varme og ovnens konstruksjon blir maten grillet på en unik måte. 4cm - 350g biff - "medium rare" på kun 4 minutter

INFORMASJON

- ▶ Grillstørrelse: 530 x 570
- ▶ Kapasitet: 47 kg Kjøtt i timen
- ▶ Arbeidstemperatur: 250-350c
- ▶ Nr. Kullforbruk (24 timer): 5-8 kg
- ▶ Emaljert farget frontpanel
- ▶ Analogt termometer
- ▶ Innebygd askeskål og fettbrett
- ▶ Varmebestandig håndtak i rustfritt stål
- ▶ 2 grillstativer i rustfritt stål
- ▶ Fullt justerbar luftregulator





Grill & Restaurantutstyr



Frityrer F64ER

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚡ 6 kW ⚡ 230/400 V – 3F

1-Kammer, Kapasitet. 10l, Temp. 100-180c, Vippbare element, løst filter, frityrkorg, tappekran og lokk



Frityrer F64ERP

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚡ 9 kW ⚡ 400 V – 3F

1-Kammer, Kapasitet. 10l, Temp. 100-180c, Vippbare element, løst filter, frityrkorg, tappekran og lokk



Frityrer F66ER

MARENO, 600 SERIEN



↔ 600x600x295 mm ⚡ 12 kW ⚡ 230/400 V – 3F

2-Kammer, Kapasitet. 10l+10l, Temp. 100-180c, Vippbare element, løst filter, 2 x frityrkorg, tappekran og lokk



Frityrer F66ERP

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚡ 18 kW ⚡ 400 V – 3F

2-Kammer, Kapasitet. 10l+10l, Temp. 100-180c, Vippbare element, løst filter, 2 x frityrkorg, tappekran og lokk



Frityrer F64G8

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x650x295 mm ⚡ 7 kW ⚡ LPG/Propan

1-Kammer, Kapasitet. 8l, Temp. 100-180c, løst filter, 1 x frityrkorg, tappekran og lokk



Frityrer F66G8

MARENO, 600 SERIEN



↔ 600x650x295 mm ⚡ 14 kW ⚡ LPG/Propan

2-Kammer, Kapasitet. 8l + 8l, Temp. 100-180c, løst filter, 2 x frityrkorg, tappekran og lokk



Effektive og sikre frityrer fra Mareno.Store dype kammeret, med vinklet bunn for maksimal hygiene og enkelt renhold. Frityren leveres i rustfritt stål AISI 304. Alle frityrer er utstyrt med sikkerhetstermostat.

Frityrer NF74E10

MARENO, 700 SERIEN



↔ 400x730x250 mm ⚡ 9 kW ⚡ 400 V – 3F

1-Kammer, Kapasitet. 10 l, Temp. 100-185c, Vippbare element, sikkerhetstermostat, løst filter, frityrkorg, tappeventil og lokk



Frityrer NF74E10TK

MARENO, 700 SERIEN



↔ 400x730x250 mm ⚡ 9 kW ⚡ 230 V – 3F

1-Kammer, Kapasitet. 10 l, Temp. 100-185c, Aktivering av oppvarming signaliseres av en oransje indikator ledet som lyser på kontrollpanelet Oljetemperatur i brønnkontrollert av mekanisk Termostat. Tappeventil og lokk.



Frityrer NF76E10

MARENO, 700 SERIEN



↔ 600x730x250 mm ⚡ 18 kW ⚡ 400 V – 3F

2-Kammer, Kapasitet. 10l + 10l, Temp. 100-185c, Vippbare element, sikkerhetstermostat, løst filter, frityrkorg, tappeventil og lokk



Frityrer NF76E10TK

MARENO, 700 SERIEN



↔ 600x730x250 mm ⚡ 18 kW ⚡ 230 V – 3F

2-Kammer, Kapasitet. 10l+10l, Temp.100-185c. Aktivering av oppvarming signaliseres av en oransje indikator ledet som lyser på kontrollpanelet Oljetemperatur i brønnkontrollert av mekanisk Termostat. Tappeventil og lokk.



Frityrer NF74G8

MARENO, 700 SERIEN



↔ 400x730x250 mm ⚡ 7 kW ⚡ LPG/Propan

1-Kammer, Kapasitet. 8 l, Piezoelektrisk tenning, løst filter, frityrkorg, sikkerhetstermostat, Temp. 100-180c, tappeventil og lokk.



Frityrer NF76G8

MARENO, 700 SERIEN



↔ 600x730x250 mm ⚡ 14 kW ⚡ LPG/Propan

2-Kammer, Kapasitet. 8l + 8l, Piezoelektrisk tenning, løst filter, frityrkorgtappeventiler, Temp. 100-180c og lokk.



Effektive og sikre frityrer fra Mareno.Store dype kammer, med vinklet bunn for maksimal hygiene og enkelt renhold. Frityren leveres i rustfritt stål AISI 304.Alle frityrer er utstyrt med sikkerhetstermostat.

Frityrer NF74G10

MARENO, 700 SERIEN



↔ 400x730x250 mm

⊖ 10 kW

🔥 LPG/Propan

1-Kammer, Kapasitet. 10l, Piezoelektrisk tenning, løst filter, frityrkorg, tappeventil, Temp. 100-180c, lokk & understell.



Frityrer NF76G10

MARENO, 700 SERIEN



↔ 600x730x870 mm

⊖ 20 kW

🔥 LPG/Propan

2-Kammer, Kapasitet. 10l + 10l, Piezoelektrisk tenning, løst filter, frityrkorg, tappeventil, Temp. 100-180c, lokk & understell.



Effektive og sikre frityrer fra Mareno. Store dype kammer, med vinklet bunn for maksimal hygiene og enkelt renhold. Frityren leveres i rustfritt stål AISI 304. Alle frityrer er utstyrt med sikkerhetstermostat.

Pastakokere PC64E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚡ 5,67kW ⚡ 230/400 V – 3F

Utstyrt med 2 pastakorger, 14 ltr. Kapasitet, Tappetut i front



Pastakokere PC66E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 600x600x295 mm ⚡ 9 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Utstyrt med 3 pastakorger, 28 ltr. Kapasitet, Tappetut i front



Lavasteingriller GPL64G

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x650x295 mm ⚡ 7 kW 🔥 LPG/Propan

1 steke sone, Vinklet grillplate, Stekemål mm. 365x51, Spruteplater på siden.



Lavasteingriller GPL68G

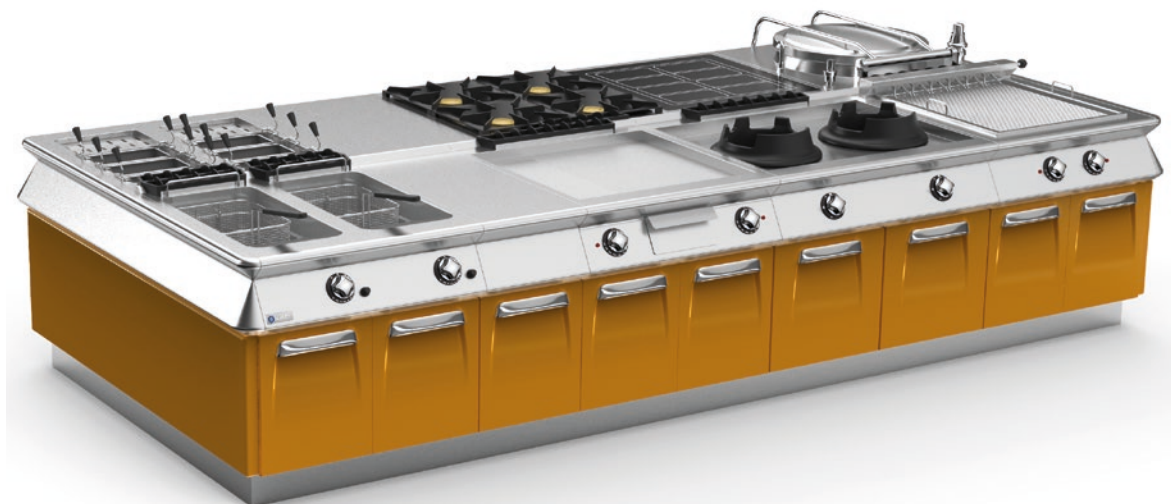
MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x650x295 mm ⚡ 14 kW 🔥 LPG/Propan

2 steke soner, Vinklet grillplate, Stekemål mm. 765x510, Spruteplater på siden





Flatgriller FT64EL

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚡ 5 kW ⚡ 230/400 V – 3F

1 steke sone, Temp. 0-300c, Stekemål mm.: 396x555,
Spruteplater på siden
Leveres også i rillet, delrillet & krom topplate



Flatgriller FT66EL

MARENO, 600 SERIEN



↔ 600x600x295 mm ⚡ 10 kW ⚡ 230/400 V – 3F

2 steke sone, Temp. 0-300c, Stekemål mm.: 596x555,
Spruteplater på siden
Leveres også i rillet, delrillet & krom topplate



Flatgriller FT610EL

MARENO, 600 SERIEN



↔ 1000x600x295 mm ⚡ 12,5 kW ⚡ 230/400 V – 3F

3 steke sone, Temp. 0-300c, Stekemål mm. 796x555,
Spruteplater på siden
Leveres også i rillet, delrillet & krom topplate



Flatgriller FT64GL

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x650x295 mm ⚡ 5 kW ⚡ LPG/Propan

1 steke sone, Temp. 0-400c, Stekemål mm. 396x555,
Spruteplater på siden
Leveres også i rillet, delrillet & krom topplate



Flatgriller FT66GL

MARENO, 600 SERIEN



↔ 600x650x295 mm ⚡ 10 kW ⚡ LPG/Propan

2 steke soner, Temp. 0-400c, Stekemål mm. 596x555,
Spruteplater på siden
Leveres også i rillet, delrillet & krom topplate



Flatgriller FT68GL

MARENO, 600 SERIEN



↔ 800x650x295 mm ⚡ 12,5 kW ⚡ LPG/Propan

2 steke soner, Temp. 0-400c, Stekemål mm. 796x555,
Spruteplater på siden
Leveres også i rillet, delrillet & krom topplate



Raske og effektive flatgriller fra Mareno. Enkel rengjøring, fettskuffe i front. Alle flatgriller leveres i rustfritt stål, AISI304 stål kvalitet. Jevn stekeplate, justerbare termostater for forskjellige soner

Flatgriller NFT74EL

MARENO, 700 SERIEN



↔ 400x730x250 mm ⚖ 5,4 kW ⚡ 400 V / 230 V – 3F

Elektrisk flatgrill med vinklet stekeplate, Drenering for fett, samt integrert fettskuffe, Signallamper, Temp. 110-280c, Stekeplate 335x530mm. Sikkerhetstermostat, skrape inkludert. Kan også leveres med Krom, rillet eller delrillet stekeplate. Understell er tillegg



Flatgriller NFT76EL

MARENO, 700 SERIEN



↔ 600x730x250 mm ⚖ 7,5 kW ⚡ 400 V / 230 V – 3F

Elektrisk flatgrill med vinklet stekeplate, Drenering for fett, samt integrert fettskuffe, Signallamper, Temp. 110-280c, Stekeplate 535x530mm. Sikkerhetstermostat, skrape inkludert. Kan også leveres med Krom, rillet eller delrillet stekeplate. Understell er tillegg



Flatgriller NFT78EL

MARENO, 700 SERIEN



↔ 800x730x250 mm ⚡ 10,8 kW ⚡ 400 V / 230 V – 3F

Elektrisk flatgrill med vinklet stekeplate, Drenering for fett, samt integrert fettskuffe, Signallamper, Temp. 110-280c, Stekeplate 735x530mm. Sikkerhetstermostat, skrape inkludert. Kan også leveres med Krom, rillet eller delrillet stekeplate. Understell er tillegg



Flatgriller NFT74GL

MARENO, 700 SERIEN



↔ 400x730x250 mm ⚡ 6 kW 🔥 LPG/Propan

Gass flatgrill med vinklet stekeplate, Drenering for fett, samt integrert fettskuffe, Signallamper, Temp. 200-400c, Stekeplate 335x530mm. Sikkerhetstermostat, skrape inkludert. Piezoelektrisk tenning av gassen. Kan også leveres med Krom, rillet eller delrillet stekeplate. Understell er tillegg



Flatgriller NFT76GL

MARENO, 700 SERIEN



↔ 600x730x250 mm ⚡ 7 kW 🔥 LPG/Propan

Gass flatgrill med vinklet stekeplate, Drenering for fett, samt integrert fettskuffe, Signallamper, Temp. 200-400c, Stekeplate 535x530mm. Sikkerhetstermostat, skrape inkludert. Piezoelektrisk tenning av gassen. Kan også leveres med Krom, rillet eller delrillet stekeplate. Understell er tillegg



Flatgriller NFT78GL

MARENO, 700 SERIEN



↔ 800x730x250 mm ⚖ 12 kW 🔥 LPG/Propan

Elektrisk flatgrill med vinklet stekeplate, Drenering for fett, samt integrert fettskuffe, Signallamper, Temp. 110-280c, Stekeplate 735x530mm. Sikkerhetstermostat, skrape inkludert. 2 – Stekesoner
Kan også leveres med Krom, rillet eller delrillet stekeplate. Understell er tillegg



Flatgriller NFT94EL

MARENO, 900 SERIEN



↔ 400x900x250 mm ⚖ 7,5 kW ⚡ 230/400 V – 3F
🔥 Gass

En sone, stekesone 345x700mm, fettskuffe i front, vinklet topplate
Temp. 110-280c – Elektrisk versjon
Temp. 200c-400c – Gass versjon, 4 brenner pr. sone



Flatgriller NFT96EL

MARENO, 900 SERIEN



↔ 600x900x250 mm ⚖ 10,5 kW ⚡ 230/400 V – 3F
🔥 Gass

To soner, stekesone 745x700mm, fettskuffe i front, vinklet topplate
Temp. 110-280c – Elektrisk versjon
Temp. 200c-400c – Gass versjon, 4 brenner pr. sone



Flatgriller NFT98EL

MARENO, 900 SERIEN



↔ 800x900x250 mm ⚖ 15 kW ⚡ 230/400 V – 3F
🔥 Gass

To soner, stekesone 745x700mm, fettskuffe i front, vinklet topplate
Temp. 110-280c – Elektrisk versjon
Temp. 200c-400c – Gass versjon, 4 brenner pr. sone



Raske og effektive flatgriller fra Mareno. Enkel rengjøring, fettskuffe i front. Alle flatgriller leveres i rustfritt stål, AISI304 stålkalitet. Samtlige modeller kan leveres med Ribbet, delribbet, crom, crom-delribbet eller crom-ribbet stekeplate

Grill NG94G

MARENO, 900 SERIEN



↔ 400x900x870 mm ⚡ 11 kW 🔥 Gass

En tettribbet stekesone i støpejern, vinklet stekeplate. 135mm spruteplate, 3 sider. Stor vannskuff under for bedre stekeresultat. Fastmontert på understell



Grill NG98G

MARENO, 900 SERIEN



↔ 800x900x870 mm ⚡ 22 kW 🔥 Gass

En tettribbet stekesone i støpejern, vinklet stekeplate. 135mm spruteplate, 3 sider. Stor vannskuff under for bedre stekeresultat. Fastmontert på understell



Grill NGW94E

MARENO, 900 SERIEN



↔ 400x900x250 mm ⚡ 5,42 kW ⚡ 400 V – 3F

Direkte matlaging ved kontakt med pansrede varmeelementer. Vannskål sikrer at kjøttet forblir fuktig. Utstyrt med en effektregulator for innstilling av nivå 1 til 6, maksimal temperatur 400°C. Blinklys signaliserer riktig bruk av apparatet. Kokeflate 255x6400 m



Grill NGW98E

MARENO, 900 SERIEN



↔ 800x900x250 mm ⚡ 10,83 kW ⚡ 400 V – 3F

Direkte matlaging ved kontakt med pansrede varmeelementer. Vannskål sikrer at kjøttet forblir fuktig. To uavhengige kokesoner, temperaturjustering med to effektregulatorer for innstilling av nivå 1 til 6, maksimumstemperatur 400°C. Kontrollampe som signaliserer riktig apparat operasjon. Kokeflate 545x6400 m



Spesial laget for griling av kjøtt, fisk og grønnsaker. Et must for «steak-house»



Vannbad B64E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚡ 1 kW ⚡ 230 V – 1F

Kammer: 1xGN 1/1, Tappekran i front, Temp. 30c – 90c



Vannbad B66E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 600x600x295 mm ⚡ 1,8 kW ⚡ 230 V – 1F

Kammer: 1xGN 1/1, 2xGN ¼, Tappekran i front, Temp. 30c – 90c



Vannbad B68E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 800x600x295 mm ⚡ 2 kW ⚡ 230 V – 1F

Kammer: 2xGN 1/1, Tappekran i front, Temp. 30c – 90c



Vannbadene fra Mareno er utført i rustfritt stål, utstanset bunn med runde kanter for lettere rengjøring. Sikkerhetstermostat som slår ut ved tørrkoking.

Komfyr C6FEV7E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 700x650x870 mm ⚖ 12,4 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire runde plater R: Ø220mm/Ø180mm, 2x Ø220mm – 2,6 kW/2 x Ø180mm – 1,5 kW, Ovn med varmluft: 4,2 kW, Ovnen er 1/1 GN tilpasset



Komfyr C6FEV7EP

MARENO, 600 SERIEN



↔ 700x650x870 mm ⚖ 14,6 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire runde plater R: Ø220mm, 4x Ø220mm – 2,6 kW
Ovn med varmluft: 4,2 kW, Ovnen er 1/1 GN tilpasset



Komfyr C6FES7E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 700x650x870 mm ⚖ 12,4 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire runde plater R: Ø220mm/Ø180mm, 2x Ø220mm – 2,6 kW/2 x Ø180mm – 1,5 kW, Ovn med statisk varme: 4,2 kW, Ovnen er 1/1 GN Tilpasset



Komfyr C6FG7G

MARENO, 600 SERIEN



↔ 700x650x870 mm ⚖ 24 kW ⚡ LPG/Propan

Fire gassbluss: 2 x 3,5 – 2 x 6 kW, 1/1 GN gassovn: 5kW



Mareno komfyrer er utstyrt med støpejerns kokeplater, 7-trinns justerbar termostat. Samtlige kokeplater har sikkerhetstermostat som slår ut ved tørrkoking eller ukorrekt bruk. Komfyrer er 1/1 GN tilpasset, og uavhengige varmeelement i komfyr seksjonen. Rustfri utførelse

Komfyr C6FG7GP

MARENO, 600 SERIEN



→ 700x650x870 mm = 29 kW ⚡ LPG/Propan

Fire gassbluss: 4 x 6 kW, 1/1 GN gassovn: 5kW



Komfyr C6FES7G

MARENO, 600 SERIEN



→ 700x650x870 mm = 19 kW ⚡ 230/400 V – 3F
⚡ LPG/Propan

Fire gassbluss: 2 x 3,5 – 2 x 6 kW,
1/1 GN elektrisk varmluftsovn: 4,2 kW



Komfyr C6FES7GP

MARENO, 600 SERIEN



→ 700x650x870 mm = 24 kW ⚡ 230/400 V – 3F
⚡ LPG/Propan

Fire gassbluss: 4 x 6 kW,
1/1 GN elektrisk ovn: 4,2 kW



Komfyr C6FEV7G

MARENO, 600 SERIEN



→ 700x650x870 mm = 19 kW ⚡ 230/400 V – 3F
⚡ LPG/Propan

Fire gassbluss: 2 x 3,5 kW – 2 x 6 kW,
1/1 GN elektrisk varmluft ovn: 4,2 kW



Mareno gasskomfyrer er utstyrt med gassbluss fra 3,5 kW – 6 kW, gassblussene tar panner ned til ø100mm i diameter. Leveres med ovn 1/1 GN tilpasset ovn, med gass eller elektrisk utførelse. Temperatur: 50c – 300c. Rustfri utførelse.

Komfyr C6FEV7GP

MARENO, 600 SERIEN



- ➔ 700x650x870 mm
- ⚖ 24 kW
- ⚡ 230/400 V – 3F
- 🔥 LPG/Propan

Fire gassbluss: 4 x 6 kW, 1/1 GN
elektrisk varmluft ovn: 4,2 kW



Komfyr C6FG11G

MARENO, 600 SERIEN



- ➔ 1100x650x870 mm
- ⚖ 33,5 kW
- 🔥 LPG/Propan

Seks gassbluss: 3 x 3,5 kW – 3 x 6 kW, 1/1 GN gassovn:
5 kW Dørseksjon med hylle på høyreside



Kokeropp C64G

MARENO, 600 SERIEN



- ➔ 400x650x295 mm
- ⚖ 9,5 kW
- 🔥 LPG/Propan

To gassbluss, 1 x 3,5 kW & 1 x 6 kW



Kokeropp C64GP

MARENO, 600 SERIEN



- ➔ 400x650x295 mm
- ⚖ 12 kW
- 🔥 LPG/Propan

To gassbluss, 2 x 6 kW



Mareno gasskomfyrer er utstyrt med gassbluss fra 3,5 kW – 6 kW, gassblussene tar panner ned til ø100mm i diameter. Leveres med ovn 1/1 GN tilpasset ovn, med gass eller elektrisk utførelse. Temperatur: 50c – 300c. Rustfri utførelse.

Koketopp C67G

MARENO, 600 SERIEN



↔ 700x650x295 mm ⚖ 19 kW 🔥 LPG/Propan

Fire gassbluss, 2 x 6 kW, 2 x 3,5 kW



Koketopp C67GP

MARENO, 600 SERIEN



↔ 700x650x295 mm ⚖ 24 kW 🔥 LPG/Propan

Fire gassbluss, 4 x 6 kW



Koketopp NC94G16

MARENO, 900 SERIEN



↔ 400x900x250 mm ⚖ 16 kW 🔥 Gass

To soners gasstopp. 1 x bluss 6 kW, 1 x bluss 10kWIPX5 sertifisert



Koketopp NC94G20

MARENO, 900 SERIEN



↔ 400x900x250 mm ⚖ 20 kW 🔥 Gass

To soners gasstopp. 1 x bluss 10kW, 1 x bluss 10kWIPX5 sertifisert



Komfyr NC9FG12G52

MARENO, 900 SERIEN



↔ 1200x900x250 mm ⚖ 52 kW 🔥 Gass

Seks soners gasstopp. 2 x bluss 10 kW, 4 x bluss 6 kWKomfyr 2/1 GN, støpejernsbunn for bedre uniform varme, temp. 50c-300c IPX5 sertifisert



Komfyr NC9FG16G72

MARENO, 900 SERIEN



↔ 1600x900x870 mm ⚖ 72 kW 🔥 Gass

Åtte soners gasstopp. 2 x bluss 10kW, 6 x bluss 6 kWKomfyr 2/1 GN, støpejernsbunn for bedre uniform varme, temp. 50c-300c IPX5 sertifisert



Kokeropp NC912G44

MARENO, 900 SERIEN



↔ 1200x900x250 mm ⚖ 44 kW 🔥 Gass

Seks soners gasstopp. 2 x bluss 10 kW, 4 x bluss 6 kW IPX5 sertifisert



Komfyr NC9FG8G36

MARENO, 900 SERIEN



↔ 800x900x870 mm ⚖ 36 kW 🔥 Gass

To soners gasstopp. 1 x bluss 10kW, 3 x bluss 6 kW Komfyr 2/1 GN, støpejernsbunn for bedre uniform varme, temp. 50c-300c IPX5 sertifisert



Komfyr NC9FG8G48

MARENO, 900 SERIEN



↔ 800x900x250 mm ⚖ 48 kW 🔥 Gass

Fire soners gasstopp. 4 x bluss 10kW, Komfyr 2/1 GN, støpejernsbunn for bedre uniform varme, temp. 50c-300c IPX5 sertifisert



Komfyr gass/elektrisk NC9FE12G44

MARENO, 900 SERIEN



↔ 1200x900x250 mm ⚖ 6 kW ⚡ 400 V – 3F
⚖ 48 kW 🔥 Gass

Fire soners gasstopp. 1 x bluss 10kW, 3 x bluss 6 kW Elektrisk komfyr 2/1 GN, støpejernsbunn for bedre uniform varme, temp. 50c-300c IPX5 sertifisert



Koketopp NCT98E

MARENO, 900 SERIEN



↔ 800x900x250 mm ⚡ 16 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire sammenhengende plater i støpejern, 720x720mm, 4 x 4 kW



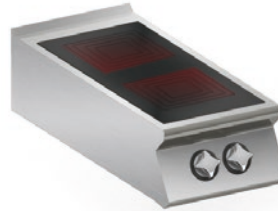
Koketopp NV94E

MARENO, 900 SERIEN



↔ 400x900x250 mm ⚡ 8 kW ⚡ 230/400 V – 3F

To soner, keramisk element, 270x270mm, 2 x 4 kW
Temp. 70-450c



Koketopp NV98E

MARENO, 900 SERIEN



↔ 800x900x250 mm ⚡ 16 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire soner, keramisk element, 270x270mm, 4 x 4 kW
Temp. 70-450c



Koketopp NI94TE

MARENO, 900 SERIEN



↔ 400x900x250 mm ⚡ 10 kW ⚡ 230/400 V – 3F

To soner, induksjon, 2 x 5 kWOveropphetning beskyttelse,
Varme aktiv teknologi



Koketopp NI98TE

MARENO, 900 SERIEN



↔ 400x900x250 mm ⚡ 20 kW ⚡ 400 V – 3F

Fire soner, induksjon, 4 x 5 kWOveropphetning beskyttelse,
Varme aktiv teknologi



Koketopp NIW94TE

MARENO, 900 SERIEN



↔ 400x900x250 mm ⚡ 5 kW ⚡ 400 V – 3F

En sone, wok-induksjon, 1 x 5 kWOveropphetning beskyttelse,
Varme aktiv teknologi



Effektive og pålitelige koketopper fra Mareno. Varmekontroll med 7-punkts vrider og "PÅ" indikatorlampe på kontrollpanelet. Hver plate har automatisk reset-funksjon på sikkerhetstermostaten som aktiveres ved tomme kasseroller.

Koketopp C64EM

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚡ 3,5 kW ⚡ 230 V – 3F

En plater: 1 x 3,5 kW, Størrelse plate: Ø33cm



Koketopp C64E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚡ 4,1 kW ⚡ 230/400 V – 3F

To plater: 1 x 1,5 kW – 1 x 2,6 kW, Størrelse plater: Ø18 & Ø22cm



Koketopp C64EP

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚡ 5,2 kW ⚡ 230/400 V – 3F

To plater: 2 x 2,6 kW, Størrelse plater: Ø22cm



Koketopp C67E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 700x600x295 mm ⚡ 8,2 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire plater: 2 x 1,5 kW – 2 x 2,6 kW, Størrelse plater: 2 x ø18 & 2 x ø22cm



Koketopp C67EP

MARENO, 600 SERIEN



↔ 700x600x295 mm ⚡ 10,4 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire plater: 4 x 2,6 kW, Størrelse plater 4 x ø22 cm



Koketopp V64E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚡ 4,3 kW ⚡ 230/400 V – 3F

To keramiske plater: 1 x 1,8 kW – 1 x 2,5 kW, Størrelse soner 1 x ø18 & 1 x ø22cm



Solide og driftssikre koketopper fra Mareno. Støpejernsplater i forskjellige størrelser. Justerbar 7-trinnstermostat, hver plate har automatisk sikkerhetsstermostat som slår inn ved tørrkoking eller ukorrekt bruk. Rustfri Utførelse

Koketopp V64EP

MARENO, 600 SERIEN



↔ 400x600x295 mm ⚖ 5 kW ⚡ 230/400 V – 3F

To keramiske plater: 2 x 2,5 kW, Størrelse soner 2 x ø22cm



Koketopp V67E

MARENO, 600 SERIEN



↔ 700x600x295 mm ⚖ 8 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire keramiske plater: 2 x 2,5 kW – 1 x 1,8 kW – 1 x 1,2 kW
Størrelse soner 2 x ø22, 1 x ø18 & 1 x ø14,5cm



Koketopp V67EP

MARENO, 600 SERIEN



↔ 700x600x295 mm ⚖ 10 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire keramiske plater: 4 x 2,5, Størrelse soner 4 x ø22cm



Koketopp NC74EC

MARENO, 700 SERIEN



↔ 400x730x250 mm ⚡ 5,2 kW ⚡ 230/400 V – 3F

- ▶ To runde plater: 2 x 2,6 kW,
- ▶ Størrelse plater: 2 x ø22cm



Koketopp NC78EC

MARENO, 700 SERIEN



↔ 800x730x250 mm ⚡ 10,4 kW ⚡ 230/400 V – 3F

- ▶ Fire runde plater: 4 x 2,6 kW,
- ▶ Størrelse plater: 4 x ø22cm



Koketopp NC74EQC

MARENO, 700 SERIEN



↔ 400x730x250 mm ⚡ 5,2 kW ⚡ 230/400 V – 3F

- ▶ To firkant plater: 2 x 2,6 kW
- ▶ Størrelse plater: 2 x 22x22cm



Koketopp NC78EQC

MARENO, 700 SERIEN



↔ 800x730x250 mm ⚡ 10,4 kW ⚡ 230/400 V – 3F

- ▶ Fire firkant plater: 4 x 2,6 kW
- ▶ Størrelse plater: 4 x 22x22cm



Komfyr NC7FE8E(2)

MARENO, 700 SERIEN



↔ 800x730x870 mm ⚡ 16,4 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire runde plater: 4 x 2,6 kW, Størrelse plater: 4 x ø22cm GN 2/1 – Ovn på 6 kW, Temperatur 50-300c, Uavhengige øvre/nedre element.



Komfyr NC7FE8EQ(2)

MARENO, 700 SERIEN



↔ 800x730x870 mm ⚡ 16,4 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire firkant plater: 4 x 2,6 kW, Størrelse plater: 4 x 22x22cm GN 2/1 – Ovn på 6 kW, Temperatur 50-300c, Uavhengige øvre/nedre element.



Keramiske koketopper har 6mm tykt glass. Justerbar termostat med 6 innstillinger, varme indikator på platetoppen når varmen overstiger 50c.

Komfyr NCT7FE8E (2)

MARENO, 700 SERIEN



↔ 800x730x870 mm ⚡ 16 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire sammenhengende plater: 4 x 2,6 kW, Størrelse plater: 72x57cm GN 2/1 – Ovn på 6 kW, Temperatur 50-300c, Uavhengige øvre/nedre element.



Koketopp NC94E

MARENO, 900 SERIEN



↔ 400x900x250 mm ⚡ 8 kW ⚡ 230/400 V – 3F

To firkantete plater i støpejern, 300x300mm, 2 x 4 kW



Koketopp NC98E

MARENO, 900 SERIEN



↔ 800x900x250 mm ⚡ 16 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Fire firkantete plater i støpejern, 300x300mm, 4 x 4 kW



Energieffektive komfyrer fra Mareno, solid støpejernsplater. Justerbar 7-trinns termostat, indikatorlys samt sikkerhetsfunksjon som slår ut ved feil bruk eller tørrkoking. Vulkant rundt plater og avrundete kanter. 2/1 GN Ovner, med uavhengige element for bedre resultat.

Pressgrill TD S/S

SIRMAN



↔ 515x435x235 (500) mm Ⓢ 3 kW ⚡ 230 V – 3F

Sirman Press Grill TD S/S er en kompakt pressgrill med solide rustfri steke flater.

- ▶ 2 Stekesoner.
- ▶ Solid rustfri stål utførelse.
- ▶ 0-300grader
- ▶ Fettrenne, avtakbar.
- ▶ Rustfri børste til rengjøring.
- ▶ Leveres med kabel og plugg
- ▶ Støpejern eller rustfri stekeplater



Pressgrill CORT RR

SIRMAN



↔ 380x275x235 mm Ⓢ 1,8 kW ⚡ 230 V – 3F

Sirman Press Grill TD S/S er en kompakt pressgrill med solide rustfri steke flater.

- ▶ 1 Stekesoner.
- ▶ Solid rustfri stål utførelse.
- ▶ 0-300grader
- ▶ Fettrenne, avtakbar.
- ▶ Rustfri børste til rengjøring.
- ▶ Leveres med kabel og plugg
- ▶ Støpejern eller rustfri stekeplater



Pressgrill CORT V

SIRMAN



↔ 435x490x170 mm Ⓢ 3 kW ⚡ 230 V – 3F

Keramiske pressgrillen fra Sirman.

- ▶ Utført i rustfritt stål
- ▶ 1 Stekesoner
- ▶ Ceran® ceramicglass stekesoner
- ▶ Fettskuffe i front
- ▶ Justerbare bein
- ▶ Balansert vippefunksjon
- ▶ Kommer raskt opp i temperatur
- ▶ Leveres med kabel & plugg



Pressgrill PD V

SIRMAN



↔ 700x490x170 mm Ⓢ 3 kW ⚡ 230 V – 3F

Keramiske pressgrillen fra Sirman.

- ▶ Utført i rustfritt stål.
- ▶ 2 stekesoner
- ▶ Ceran® ceramicglass stekesoner
- ▶ Fettskuffe i front
- ▶ Justerbare bein
- ▶ Balansert vippefunksjon
- ▶ Kommer raskt opp i temperatur
- ▶ Leveres med kabel & plugg



Hamburgerbrødvarmer VCT-50

ROUNDUP



↔ 660x400x830 mm ⚖ 1,2 kW ⚡ 230 V – 1F

Aj-antunes Roundup VCT50 er kanskje en av våre mest solgte produkter. Amerikansk kvalitet, gode løsninger og lang levetid symboliserer Roundups hamburgerbrød varmere.

- ▶ 50 Sekunder varmeprosess.
- ▶ Rustfri Utførelse
- ▶ Justerbar, passer alle brød.
- ▶ Varmer ca. 700 Hamburgerbrød i timen
- ▶ Lang levetid.
- ▶ Temp. 77° – 82° på hamburgerbrødene
- ▶ Selges over hele verden.



Varmeskuff WD-21A

ROUNDUP



↔ 560x440x260 mm ⚖ 0,7 kW ⚡ 230 V – 1F

Varmeskuff i rustfri utførelse, holder maten fersk lenger. Leveres med innebygd vannholder
100mm dype skuffer
Kap. 40-50 pølsebrød



Pølsegrill SC-40

ROUNDUP



↔ 848x537x187 mm ⚡ 3,4 kW ⚡ 230 V – 1F

Dette er vår største pølsegrill, og har stor kapasitet.

- ▶ Solid utførelse i rustfritt stål.
- ▶ 2 temperatursoner.
- ▶ Temperaturområde: 0-200c

Kapasitet: 50 stk – 127 mm pølser, 40 stk – 178 mm pølser, 30 stk – 254 mm pølser



Pølsegrill HDC 20

ROUNDUP



↔ 476x545x210 mm ⚡ 1 kW ⚡ 230 V – 1F

Denne maskinen er utstyrt med avtakbar pølseskinne, for enklere rengjøring.

Holder pølsene varme og ferske, opptil 5 timer, og bruker ca. 15 min til pølsene er salgsklar.

- ▶ Rustfri Utførelse
- ▶ Vinklet bunn, for bedre eksponering
- ▶ Justerbar termostat
- ▶ Plass for 20 pølser



Egg stasjon ES-600

ROUNDUP



↔ 462x422x227 mm ⚡ 2,9 kW ⚡ 230 V – 1F

Frokost konsept fra USA, endelig i Norge, Her stekes egg & skinke på samme maskin.

- ▶ Steker 6 egg på 120 sekund
- ▶ Lydvarsel når eggene er ferdig
- ▶ Grill i front, for varming av bacon/skinke
- ▶ Teflonbelagte stekering for egg
- ▶ Kompakt, lett rengjøring
- ▶ Rustfri utførelse
- ▶ MADE IN USA



Muffin Toaster MT 12

ROUNDUP



↔ 676x397x207 mm ⚡ 3,4 kW ⚡ 230 V – 1F

Frokost konsept fra USA, endelig i Norge. Her varmes opptil 12 «buns» på, 90 sekund

- ▶ Lydvarsel når "buns" er ferdig.
- ▶ Intern temperaturføler som gir perfekte "buns"
- ▶ Energifunksjon når maskinen ikke er i bruk.
- ▶ Rustfri Utførelse
- ▶ MADE IN USA



Kombidamper Space Combi Compact Magic Pilot

MKN



↔ 550x783x758 mm ⚡ 7,8 kW ⚡ 230/400 V – 3F
 📦 1/1GN x6

- ▶ SpaceCombi compact MP
- ▶ Wave Clean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Temperatur: 30-300°C
- ▶ Kjærnetemperaturmåler
- ▶ ClimaSelect – Fuktighetskontroll i 5 trinn
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11
- ▶ USK-Tilkobling (HAACP)
- ▶ Garanti: 2år

TILLEGG:

- ▶ Innebygd dampkondensator
- ▶ Understell
- ▶ Stackingsystem, bygge flere kombidampere i høyden
- ▶ Marinemodell. Sertifisert SOLAS & USPHS



Kombidamper Space Combi Compact Classic

MKN



↔ 550x783x758 mm ⚡ 5,9 kW ⚡ 230/400 V – 3F
 📦 1/1GN x6

- ▶ Temperatur: 30-300°C
- ▶ Kjærnetemperaturmåler
- ▶ ClimaSelect – Fuktighetskontroll i 5 trinn
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11
- ▶ USK-Tilkobling (HAACP)
- ▶ Garanti: 2år

TILLEG:

- ▶ Innebygd dampkondensator
- ▶ Understell
- ▶ Stackingsystem, bygge flere kombidampere i høyden
- ▶ Marinemodell. Sertifisert SOLAS & USPHS



Kombidamper Space Combi Junior Magic Pilot

MKN



↔ 550x630x758 mm ⚡ 5,2 kW ⚡ 230/400 V – 3F
 📦 2/3GN x6

- ▶ Touch skjerm
- ▶ Wave Clean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Temperatur: 30–300°C
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11
- ▶ USB-Tilkobling (HAACP)
- ▶ Garanti 2 år

TILLEG:

- ▶ Innebygd damkompensator
- ▶ Understell
- ▶ Stackingsystem, bygg flere kombidampere i høyden
- ▶ Marinemodell, sertifisert SOLAS & USPHS



Kombidamper Space Combi Junior Classic

MKN



↔ 550x630x758 mm ⚡ 5,2 kW ⚡ 230/400 V – 3F
 📦 2/3GN x6

- ▶ Touch skjerm
- ▶ Wave Clean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Temperatur: 30–300°C
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11
- ▶ USB-Tilkobling (HAACP)
- ▶ Garanti 2 år

TILLEG:

- ▶ Innebygd damkompensator
- ▶ Understell
- ▶ Stackingsystem, bygg flere kombidampere i høyden
- ▶ Marinemodell, sertifisert SOLAS & USPHS



Hvorfor velge FlexiCombi Classic?

- FlexiRack** – optimal utnyttelse av ovnskammeret, opptil 50% mer kapasitet en vanlig 1/1 GN Økt produktivitet.
- WaveClean** – Helautomatisk vaskeprogram, med sikker håndtering av kjemikalier. 2 i 1 Vaskemiddel.
- MKN Premium Kvalitet** – innebygd varmeveksler. Trippelt isolert glass, 2 års full garanti.
- ClimaSelect** – Sikrer perfekt fuktighet og temperatur i kokekammeret. Fuktighetstilsetning Justeres i økning 25% trinn.

Kombidamper Flexi Combi Classic 6.1

MKN



- ↔ 997x799x790 mm
- ⚡ 10,4 kW
- ⚡ 230/400 V – 3F
- 📦 1/1GN x6

- ▶ Mulighet for FlexiRack – 50% mer kapasitet
- ▶ Wave Clean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Timerfunktion med forsinket starttid
- ▶ Temperatur: 30-300°C
- ▶ 4-punkts kjernetemperatur måler
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ ClimaSelect – Fuktighetskontroll i 5 trinn
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11
- ▶ USB-Tilkobling (HAACP)
- ▶ Garanti: 2 år

TILLEGG:

- ▶ Ekstra kjernetemperatur måler
- ▶ Ekstra ekstern sous vide sensor
- ▶ FlexiRack Rister
- ▶ Innebygd dampkondensator
- ▶ MagicHood påmontert avtrekksystem, tar både lukt og damp
- ▶ Understell
- ▶ Stacking system, bygge flere kombidampere i høyden
- ▶ Fengselsversjon
- ▶ Marinemodell, sertifisert SOLAS & USPHS

Kombidamper Flexi Combi Classic 10.1

MKN



- ↔ 997x799x1060 mm
- ⚡ 15,9 kW
- ⚡ 230/400 V – 3F
- 📦 1/1GN x10

- ▶ 65mm geider avstand
- ▶ Mulighet for FlexiRack – 50% mer kapasitet
- ▶ Wave Clean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Timerfunktion med forsinket starttid
- ▶ Temperatur: 30-300°C
- ▶ 4-punkts kjernetemperatur måler
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ ClimaSelect – Fuktighetskontroll i 5 trinn
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11
- ▶ USB-Tilkobling (HAACP)
- ▶ Garanti 2 år

TILLEGG:

- ▶ Ekstra kjernetemperatur måler
- ▶ Ekstra ekstern sous vide sensor
- ▶ FlexiRack Rister
- ▶ Innebygd dampkondensator
- ▶ MagicHood påmontert avtrekksystem, tar både lukt og damp
- ▶ Understell
- ▶ Stacking system, bygge flere kombidampere i høyden
- ▶ Fengselsversjon
- ▶ Marinemodell, sertifisert SOLAS & USPHS



Kombidamper Flexi Combi Classic 20.1

MKN



↔ 1075x813x1060 mm ⚡ 31,7 kW ⚡ 230/400 V – 3F
📦 1/1GN x20

- ▶ 65mm geider avstand
- ▶ Mulighet for FlexiRack – 50% mer kapasitet
- ▶ Wave Clean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Timerfunksjon med forsinket starttid
- ▶ Temperatur: 30-300°C
- ▶ 4-punkts kjernetemperatur måler
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ ClimaSelect – Fuktighetskontroll i 5 trinn
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11 rustfritt stål
- ▶ Leveres med tralle
- ▶ USB-Tilkobling (HAACP)
- ▶ Garanti 2 år
- ▶ Kan leveres som Marinemodell sertifisert SOLAS & USPHS



Kombidamper Flexi Combi Magic Pilot

FlexiCombi MagicPilot er toppmodellen til MKN. Stort touchskjermdisplay, fullstappet med siste teknologi. Alt styres med fingertuppene, fra VideoAssist funksjon som hjelper deg direkte med innspilte videoklipp, til en barcodeskanner som skanner direkte strekkoder for lett bruk av ovnen..

Hvorfor velge Flexi Combi Magic Pilot?

- FlexiRack** – optimal utnyttelse av ovnskammeret, opptil 50% mer kapasitet en vanlig 1/1 GN.
- Time2Serve** – forskjellige produkter kan bli laget samtidig i ovnen, og produktene blir klare Samtidig
- AutoChef** – over 100 forhåndsprogrammerte program, symbolforklart med bilde.
- FastCode** – barcodeskanner påmontert ovnen, sikrer svært enkel bruk av ovnen.
- WaveClean** – helautomatisk vaskeprogram, med sikker håndtering av vaskekjemikalier. 2 i 1 Vaskemiddel.
- MKNSmoke** – la MKN Magic Pilot ta seg av røykelaksen eller pølsene, vedfyrt røykekammer plasseres over ovnen.
- MKN PREMIUM KVALITET** – innebygd varmeveksler, trippelt isolert glass, 2 års full garanti.

Kombidamper Flexi Combi Magic Pilot 6.1

MKN



- ↔ 997x799x790 mm
- ⚡ 10,4 kW
- ⚡ 230/400 V – 3F
- 📦 1/1GN x6

- ▶ Mulighet for FlexiRack – 50% mer kapasitet
- ▶ WaveClean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Timerfunksjon med forsinket starttid
- ▶ Temperatur: 30-300°C
- ▶ 4-punkts kjernetemperatur måler
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ ClimaSelect – Fuktighetskontroll i 5 trinn
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11
- ▶ USB-Tilkobling (HAACP)

TILLEGG:

- ▶ Ekstra ekstern kjernetemperatur føler
- ▶ Ekstra ekstern sous vide sensor
- ▶ FlexiRack Rister
- ▶ Innebygd dampkondensator
- ▶ MAGICHOOD PÅMONTERT AVTREKKS SYSTEM, TAR BÅDE LUKT OG DAMP
- ▶ Understell
- ▶ Stackingsystem, bygge flere kombidampere i høyden
- ▶ Fengselsversjon
- ▶ Marinemodell sertifisert SOLAS & USPHS

Kombidamper Flexi Combi Magic Pilot 10.1

MKN



- ↔ 997x799x1060 mm
- ⚡ 15,9 kW
- ⚡ 230/400 V – 3F
- 📦 1/1GN x10

- ▶ Mulighet for FlexiRack – 50% mer kapasitet
- ▶ WaveClean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Timerfunksjon med forsinket starttid
- ▶ Temperatur: 30-300°C
- ▶ 4-punkts kjernetemperatur måler
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ ClimaSelect- Fuktighetskontroll i 5 trinn
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11
- ▶ USB-Tilkobling (HAACP)

TILLEGG:

- ▶ Ekstra ekstern kjernetemperatur føler
- ▶ Ekstra ekstern sous vide sensor
- ▶ FlexiRack Rister
- ▶ Innebygd dampkondensator
- ▶ MAGICHOOD PÅMONTERT AVTREKKS SYSTEM, TAR BÅDE LUKT OG DAMP
- ▶ Understell
- ▶ Stackingsystem, bygge flere kombidampere i høyden
- ▶ Fengselsversjon
- ▶ Marinemodell sertifisert SOLAS & USPHS



Kombidamper Flexi Combi Magic Pilot 20.1

MKN



↔ 997x799x1960 mm ⚡ 15,9 kW ⚡ 230/400 V – 3F
📏 1/1GN x20

- ▶ Mulighet for FlexiRack – 50% mer kapasitet
- ▶ Wave Clean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Timerfunksjon med forsinket starttid
- ▶ Temperatur: 30-300°C
- ▶ 4-punkts Kjernetemperatur måler
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ ClimaSelect – Fuktighetskontroll i 5 trinn
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11 rustfritt stål
- ▶ USB-Tilkobling (HAACP)
- ▶ Garanti 2 år

TILLEGG:

- ▶ Ekstra ekstern kjernetemperatur føler
- ▶ Ekstra ekstern sous vide sensor
- ▶ Flexi Rack Rister
- ▶ Innebygd dampkondensator
- ▶ MAGICHOOD PÅMONTERT AVTREKKSYSYSTEM; TAR BÅDE LUKT OG DAMP
- ▶ Understell
- ▶ Stackingsystem, bygge flere kombidampere i høyden
- ▶ Fengselsversjon
- ▶ Marinemodell, sertifisert SOLAS & USPHS



Kombidamper Flexi Combi Team 6.1+6.1

MKN

- ↔ 997x799x1700 mm
- ⚡ 10,4 kW
- ⚡ 2 x 230/400 V – 3F
- 📦 1/1GN x6+1/1GN x6

- ▶ Mulighet for FlexiRack – 50% mer kapasitet
- ▶ WaveClean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Timerfunksjon med forsinket starttid
- ▶ Temperatur: 30-300 C
- ▶ 4-punkts kjernetemperatur måler
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ ClimaSelect – Fuktighetskontroll i 5 trinn
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11
- ▶ USB-Tilkobling (HAACP)
- ▶ Kombidamperen har 2 kontakter

TILLEGG:

- ▶ Ekstra ekstern kjernetemperatur føler
- ▶ Ekstra ekstern sous vide sensor
- ▶ FlexiRack Rister
- ▶ Innebygd dampkondensator
- ▶ MAGICHOOD PÅMONTERT AVTREKKSYSYSTEM, TAR BÅDE LUKT OG DAMP
- ▶ Understell
- ▶ Stackingsystem, bygge flere kombidampere i høyden
- ▶ Fengselsversjon
- ▶ Marinemodell sertifisert SOLAS & USPHS

Kombidamper Flexi Combi Team 6.1+10.1

MKN

- ↔ 997x799x1900 mm
- ⚡ 15,9 kW
- ⚡ 2 x 230/400 V – 3F
- 📦 1/1GN x6+1/1GN x10

- ▶ Mulighet for FlexiRack – 50% mer kapasitet
- ▶ WaveClean – Helautomatisk vaskeprogram
- ▶ Timerfunksjon med forsinket starttid
- ▶ Temperatur: 30-300 C
- ▶ 4-punkts kjernetemperatur måler
- ▶ Ovnsdør med 2-trins sikkerhetshåndtak
- ▶ ClimaSelect – Fuktighetskontroll i 5 trinn
- ▶ Utførelse: Kabinett og ovnsrom i 316S11
- ▶ USB-Tilkobling (HAACP)
- ▶ Kombidamperen har 2 kontakter

TILLEGG:

- ▶ Ekstra ekstern kjernetemperatur føler
- ▶ Ekstra ekstern sous vide sensor
- ▶ FlexiRack Rister
- ▶ Innebygd dampkondensator
- ▶ MAGICHOOD PÅMONTERT AVTREKKSYSYSTEM, TAR BÅDE LUKT OG DAMP
- ▶ Understell
- ▶ Stackingsystem, bygge flere kombidampere i høyden
- ▶ Fengselsversjon
- ▶ Marinemodell sertifisert SOLAS & USPHS





Understell

MKN

Vi har alt av originale vogner, understell til MKN kombidampere og bakeovner.



Kantiner

MKN

Vi har alt av kantiner kyllingheng, bakebrett, alt original fra MKN. Kontakt oss for kantinepake til din kombidamper!



Barcode Skanner

MKN





Lilliput er konveksjonsovnen som ideelt er hjemme i kaffe- og konditori, snackbarer, supermarkeder, sandwichteller og selvbetjeningspunkter.

- ▶ Halogen lampene i kammeret lager et indirekte lys, som gjør det enkelt å følge med under baking.
- ▶ Temperaturen er styrt av en termostat, så bake tiden kan stilles på en timer.
- ▶ Den automatiske vifta gjør at bake temperaturen er lik i hele kammeret, slik at den baker perfekt, selv om du baker med alle bretta samtidig.
- ▶ Dei avrunda hjørnene i kammeret, gjør det lett og holde rent.

Lilliput 4/MC ZANOLLI



↔ 925x950x740 mm ⚡ 8,3 kW ⚡ 230/400 V – 3F
BASE: 980x950x1000 🔄 1/1GN x4



Lilliput 10/MC ZANOLLI



↔ 925x950x1200 mm ⚡ 15 kW ⚡ 230/400 V – 3F
BASE: 980x950x700 🔄 1/1GN x10



Lilliput 6/MC ZANOLLI



↔ 925x950x740 mm ⚡ 9,2 kW ⚡ 230/400 V – 3F
BASE: 980x950x1000 🔄 1/1GN x6





Planet konveksjon ovn for bakervarer og brød

Planet konveksjons ovn er fantastisk for små og store bakeriutsalg. Med sin høye bakekvalitet og bruksområde, er den perfekt for alle typer bakst. Planet ovnen møter alle de krav som settes, og som du ønsker.

- ▶ Tilleggsutstyr
- ▶ Toppvifte som passer til vanlig ventilasjon
- ▶ Ventilasjonsvifte 400m³
- ▶ Ventilasjonsvifte 600m³
- ▶ Heveskap
- ▶ Understell

Planet 5 E/MC ZANOLLI



↔ 800x1300x800 mm ⚡ 8,2 kW ⚡ 230/400 V – 3F
▶ 1/1GN x4



Planet 5 E/MC ZANOLLI



↔ 800x1300x1080 mm ⚡ 12,5 kW ⚡ 230/400 V – 3F
▶ 1/1GN x4





Servering/Innredning



Buffetmaskiner med varmt vann eller varmtvann/damp integrert i maskinen. Med vanntilkobling. Trakter kaffe rett i glasskanner. Varser når kaffen er klar eller når maskinen trenger rens. Leveres med glasskanner, filterholder i rustfritt stål og spillbrett

Kaffemaskiner RLX 31

BRAVILOR BONAMAT



↔ 475x509x448 mm ? ⚡ 230/400 V – 1F

- 1 trakte enhet, 1 varmeplate, 1 glasskanne og teannsuttak (230V = utkoblingsbryter)
Vanntilkobling.
- ▶ Kap. Kaffe: 1,7 liter (12 kopper) pr time: 15 liter (120 kopper)
 - ▶ Kap. Vann: 1,8 liter pr. time 18 liter
 - ▶ traktetid: 6 minutter/1 kanne.



Kaffemaskiner RLX 131

BRAVILOR BONAMAT



↔ 475x509x448 mm ? ⚡ 230/400 V – 1F

- 2 trakte enhet, 2 varmeplate, 2 glasskanne og teannsuttak
Vanntilkobling.
- ▶ Kap. Kaffe: 3,4 liter (24 kopper) pr time: 30 liter (240 kopper)
 - ▶ Kap. Vann: 1,8 liter pr. time 18 liter
 - ▶ traktetid: 6 minutter/1 kanne.



Kaffemaskiner RLX 41

BRAVILOR BONAMAT



↔ 475x509x448 mm ? ⚡ 230/400 V – 1F

- 1 trakte enhet, 1 varmeplate, 1 glasskanne og teanns-damputtak (230V = utkoblingsbryter)
Vanntilkobling.
- ▶ Kap. Kaffe: 1,7 liter (12 kopper) pr time: 15 liter (120 kopper)
 - ▶ Kap. Vann: 1,5 liter pr. time 25 liter
 - ▶ traktetid: 6 minutter/1 kanne.



Kaffemaskiner RLX 76

BRAVILOR BONAMAT



↔ 475x509x611 mm ? ⚡ 230/400 V – 1F

- 1 trakteenhet og teanns-damputtak (230V = utkoblingsbryter)
Vanntilkobling.
- ▶ Kap. Kaffe: 1 pumpetermos (2,2 liter) pr time: 15 liter (120 kopper)
 - ▶ Kap. Vann: 1,8 liter pr. time 18 liter
 - ▶ traktetid: 7 minutter/2,2 liter



Kaffemaskiner RLX 676

BRAVILOR BONAMAT



↔ 705x509x611 mm ⚙ ? ⚡ 230/400 V – 1F

12 trakteenheter og tevannsuttak
Vanntilkobling.

- ▶ Kap. Kaffe: 2 pumpetermoser (4,4 liter), pr time: 30 liter (270 kopper)
- ▶ Kap. Vann: 1,8 liter, pr. time 18 liter
- ▶ traktetid: 7 minutter/4,4 liter



Kolbetraktere Mondo 2

BRAVILOR BONAMAT



↔ 195x406x446 mm ⚙ 2,14 kW ⚡ 230 V – 1F

Filtermaskiner uten Vanntilkobling. Varsler når kaffen er klar og når der er behov for kalkfjerning. Leveres med glasskanne og filterholder i rustfritt stål. 1 trakteenhet, 2 varmeplater. Kapasitet: 144 kopper pr/time, Traktetid 5min/1 kanne.



Kolbetraktere Mondo Twin

BRAVILOR BONAMAT



↔ 404x406x466 mm ⚙ 3,46/4,28kW ⚡ 230/400 V – 3F

Filtermaskiner uten Vanntilkobling. Varsler når kaffen er klar og når der er behov for kalkfjerning. Leveres med glasskanne og filterholder i rustfritt stål. 2 trakteenhet, 4 varmeplater. Kapasitet: 224 kopper pr/time, Traktetid 6min/2 kanner.



Kolbetraktere Matic 2

BRAVILOR BONAMAT



↔ 195x406x446 mm ⚙ 2,14 kW ⚡ 230 V – 1F

Filtermaskiner med Vanntilkobling G3/4. Varsler når kaffen er klar og når der er behov for kalkfjerning og velgerknapp for kvart, halv eller hel kanne. Leveres med glasskanne og filterholder i rustfritt stål. 1 trakteenhet, 2 varmeplater. Kapasitet: 120 kopper pr/time, Traktetid 6min/1 kanne.



Kolbetraktere Matic Twin

BRAVILOR BONAMAT



➔ 404x406x466 mm ⚖️ 3,46/4,28kW ⚡ 230/400 V – 3F

Filtermaskiner med Vanntilkobling G3/4. Varsler når kaffen er klar og når der er behov for kalkfjerning og velgerknapp for kvart, halv eller hel kanne. Leveres med glasskanne og filterholder i rustfritt stål. 2 trakteenhet, 4 varmeplater. Kapasitet: 192 kopper pr/time (1-fas)/240 kopper pr/time (3-fas)
Traktetid: 7min/2kanner (1-fas)/6 min/2 kanner (3-fas)



Kaffemaskiner TH

BRAVILOR BONAMAT



➔ 235x406x545 mm ⚖️ 2,31 kW ⚡ 230 V – 1F

Filtermaskiner som trakter direkte i termoskanne eller pumpetermos. Varsler når kaffen er klar eller når der er behov for kalkfjerning. Leveres med filterholder i rfr. stål. 1 trakteenhet, uten Vanntilkobling. Kapasitet: 152 kopper pr/time, Traktetid 7 min/2,2l kanne.



Kaffemaskiner THa

BRAVILOR BONAMAT



➔ 235x406x545 mm ⚖️ 2,31 kW ⚡ 230 V – 1F

Filtermaskiner som trakter direkte i termoskanne eller pumpetermos. Varsler når kaffen er klar eller når der er behov for kalkfjerning. Leveres med filterholder i rfr. stål. 1 trakteenhet, med Vanntilkobling og digitalt display. Kapasitet: 144 kopper pr/time, Traktetid 8 min/2,2l kanne.



Kaffemaskiner HP2

BRAVILOR BONAMAT



➔ 404x195x61 mm ⚖️ 0,14 kW ⚡ 230 V – 1F

Varmeplater for glasskanner og kanner i rfr.stål. Leveres med av/på bryter og indikatorlys.



Kaffemaskiner B5

BRAVILOR BONAMAT



↔ 635x440x799 mm ⚡ 3,13 kW ⚡ 230/400 V – 3 (1)F

Containertrakere med G3/4 Vanntilkobling. Trakter direkte i løse beholdere.

Kontrollpanel med LCD-display, avkalkningssystem, telleverk, kaffe-klar signal og innebygd tidsur.

Leveres komplett med traktesøyle, beholder (e) type VHG, filterholder (e), sokkel og spillbrett.

1 traktesøyle og 2 beholdere, hver på 5 liter.

Kapasitet: 240 kopper pr. time. Traktetid: 10 min/5 liter.

Kan også leveres som veggmontert.



Kaffemaskiner B10

BRAVILOR BONAMAT



↔ 955x512x840 mm ⚡ 6,18 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Containertrakere med G3/4 Vanntilkobling. Trakter direkte i løse beholdere. Kontrollpanel med LCD-display, avkalkningssystem, telleverk, kaffe-klar signal og innebygd tidsur. Leveres komplett med traktesøyle, beholder (e) type VHG, filterholder (e), sokkel og spillbrett.

1 traktesøyle og 2 beholdere, hver på 10 liter.

Kapasitet: 480 kopper pr. time. Traktetid: 10 min/5 liter.

Kan også leveres som veggmontert.



Kaffemaskiner B5 HW

BRAVILOR BONAMAT



↔ 790x570x799 mm ⚡ 5,33 kW ⚡ 230/400 V – 3F

HWContainertrakere med G3/4 Vanntilkobling. Trakter direkte i løse beholdere.

Innebygd te-vann, kontrollpanel med LCD-display, avkalkningssystem, telleverk, kaffe-klar signal og innebygd tidsur.

Leveres komplett med traktesøyle, beholder (e) type VHG, filterholder (e), sokkel og spillbrett.

1 traktesøyle og 2 beholdere, hver på 5 liter.

Egen tappekran for varmt vann.

Kapasitet: 240 kopper pr. time/tevann: 20L. Traktetid: 10 min/5 liter.

Kan også leveres som vegg montert.



Kaffemaskiner B10 HW

BRAVILOR BONAMAT



↔ 989x570x840 mm ⚡ 8,38 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Containertrakere med G3/4 Vanntilkobling. Trakter direkte i løse beholdere.

Innebygd varmtvannsvarmer, kontrollpanel med LCD-display, avkalkningssystem, telleverk, kaffe-klar signal og innebygd tidsur.

Leveres komplett med traktesøyle, beholder (e) type VHG, filterholder (e), sokkel og spillbrett.

1 traktesøyle og 2 beholdere, hver på 10 liter.

Egen tappekran for varmt vann.

Kapasitet: 480 kopper pr. time/vann: 20L. Traktetid: 10 min/5 liter.

Kan også leveres som veggmontert.



Filtrerpapir

TILBEHØR



Mondo/Matic Kartong, 4 x 250stk, Dim. 85/245mm.
B5: Kartong = 250stk, Dim. 110/360mm.
10: Kartong = 250stk, Dim. 152/437mm.



Friskbryggere

TILBEHØR



Kartong a 4 ruller (1 rull = 2000 kopper)



Glasskanne

BRAVILOR BONAMAT, TILBEHØR



1,7l, m/lokk 1 kanne i pakning



Pumpetermos

BRAVILOR BONAMAT, TILBEHØR



Furento 2,2l, m/pumpehendel Rustfritt stål innerbeholder



Avkalkningsmiddel

BRAVILOR BONAMAT, TILBEHØR

4 x 15 poser per kartong (50 gram per pose)



Rengjøringsmiddel

BRAVILOR BONAMAT, TILBEHØR

4 x 15 poser per kartong (50 gram per pose)



Drikkedispensere MT 1

UGOLINI SLUSHMASKINER



↔ 180x650x470 mm ⚡ 1 kW ⚡ 230 V – 1F

Markedslederen! Den originale slushprodusenten Ugolini. 1 beholder. Spesiellaget for, Slush, granita, sorbet og frozen yoghurt. Kapasitet: 10l, beholder, lys i topp, rustfri utførelse, og termostatstyrt. Rustfri, svart, eller med privat logo-utførelse.



Drikkedispensere MT 2

UGOLINI SLUSHMASKINER



↔ 360x650x670 mm ⚡ 1 kW ⚡ 230 V – 1F

Markedslederen! Den originale slushprodusenten Ugolini. 2 beholdere. Spesiellaget for, Slush, granita, sorbet og frozen yoghurt. Kapasitet: 10 + 10l beholder, lys i topp, rustfri utførelse, og termostatstyrt. Rustfri, svart, eller med privat logo-utførelse.



Drikkedispensere MT 3

UGOLINI SLUSHMASKINER



↔ 540x650x470 mm ⚡ 1 kW ⚡ 230 V – 1F

Markedslederen! Den originale slushprodusenten Ugolini. 3 beholdere. Spesiellaget for, Slush, granita, sorbet og frozen yoghurt. Kapasitet: 10 + 10+ 10l beholdere, lys i topp, rustfri utførelse, og termostatstyrt. Rustfri, svart, eller med privat logo-utførelse.



Drikkesdispensere Arctic Deluxe 12/2

UGOLINI JUICEDISPENSERE



↔ 360x470x570 mm ⚡ 1 kW ⚡ 230 V – 1F

Praktisk og driftsikker juicedispenser fra Ugolini. Passer perfekt til både juice og saft. 12 + 12l beholder. Lys i topp, rustfri utførelse og termostatstyrt. Kan leveres i marine utførelse, 60 HZ



Drikkesdispensere Arctic Deluxe 20/2

UGOLINI JUICEDISPENSERE



↔ 360x670x470 mm ⚡ 1 kW ⚡ 230 V – 1F

Praktisk og driftsikker juicedispenser fra Ugolini. Passer perfekt til både juice og saft. 20 + 20l beholder. Lys i topp, rustfri utførelse og termostatstyrt. Kan leveres i marine utførelse, 60 HZ



Drikkesdispensere A 12-19

UGOLINI JUICEDISPENSERE



↔ 320x400x640 mm ⚡ 1 kW ⚡ 230 V – 1F

Dispenser for avkjøling og oppbevaring av drikker. Garanterer godt resultat.

Alle delene som er i kontakt med væsken kan demonteres for ordentlig rengjøring.

Kapasitet: 12 eller 19 liter.



Drikkesdispensere Minigel 1

UGOLINI FROZEN YOGHURT



↔ 200x620x480 mm ⚡ 0,65 kW ⚡ 230 V – 1F

En kompakt og brukervennlig ismaskin, med høy kvalitet og elegant utseende. Maskinen har egenskaper som; LED display, skråstilt kammer lettere avtapping, avrimings system, grafisk display som viser fler beskjeder, enkelt å bytte ut grafikk m.m. Kapasitet: 6l



Drikkesdispensere Minigel 3

UGOLINI FROZEN YOGHURT



↔ 590x620x480 mm ⚖ 1,2 kW ⚡ 230 V – 1F

En kompakt og brukervennlig ismaskin, med høy kvalitet og elegant utseende. Maskinen har egenskaper som; LED display, skråstilt kammer lettere avtapping, avrimings system, grafisk display som viser fler beskjeder, enkelt å bytte ut grafikk m.m. Kapasitet: 6l+6l+6l



Drikkesdispensere Minigel 2

UGOLINI FROZEN YOGHURT



↔ 390x620x480 mm ⚖ 0,78 kW ⚡ 230 V – 1F

En kompakt og brukervennlig ismaskin, med høy kvalitet og elegant utseende. Maskinen har egenskaper som; LED display, skråstilt kammer lettere avtapping, avrimings system, grafisk display som viser fler beskjeder, enkelt å bytte ut grafikk m.m. Kapasitet: 6l+6l



Buffeter Proxima

TECFRIGO

Proxima 3

➔ 1114x742x1528 mm ⚡ 0,56 kW ⚡ 230 V – 1F

Proxima 4

➔ 1414x742x1528 mm ⚡ 0,75 kW ⚡ 230 V – 1F

Proxima 6

➔ 2054x742x1528 mm ⚡ 1 kW ⚡ 230 V – 1F

Fin buffet fra Italienske Tecfrigo. Denne buffeen kan leveres som vannbad, kjølt eller varm utgave. Leveres som standard med automatisk hev/senk pusteskjerm.

- ▶ Automatisk defrost (kjølt utgave)
- ▶ Varmelamper (varm utgave)
- ▶ Lys
- ▶ Tar opptil 150mm dype kantiner
- ▶ 3 størrelser
- ▶ 3 valgfrie farger

EKSTRA UTSTYR:

- ▶ Brettbaner
- ▶ Hjul
- ▶ Kantiner

Buffeter Isola

TECFRIGO

Isola 4

➔ 1505x750x1520 mm ⚡ 2,56 kW ⚡ 230 V – 1F

Isola 6

➔ 2180x750x1530 mm ⚡ 2/3,6 kW ⚡ 230/400 V – 1/3F

Fin buffet fra Italienske Tecfrigo. Denne buffeen kan leveres som vannbad, kjølt eller varm utgave. Leveres som standard med automatisk hev/senk pusteskjerm.

- ▶ Automatisk defrost (kjølt utgave)
- ▶ Varmelamper (varm utgave)
- ▶ Lys
- ▶ Tar opptil 150mm dype kantiner
- ▶ 2 størrelser
- ▶ 3 valgfrie farger

EKSTRA UTSTYR:

- ▶ Rustfri Utførelse
- ▶ Brettbaner
- ▶ Hjul
- ▶ Kantiner

Kjølt utgave



Kjølt utgave



Varm utgave

Vannbad utgave



Vannbad utgave

Sushi Monter Buet glass

COLDMASTER



Sushi 4GN, Buet glass

↔ 1085x380x225 mm ⚡ 0,27 kW ⚡ 230 V – 1F

Sushi 6GN, Buet glass

↔ 1467x380x225 mm ⚡ 0,27 kW ⚡ 230 V – 1F

Sushi 8GN, Buet glass

↔ 1790x380x225 mm ⚡ 0,27 kW ⚡ 230 V – 1F

Sushi 10GN, Buet glass

↔ 2141x380x225 mm ⚡ 0,47 kW ⚡ 230 V – 1F

Sushimonter med moderne design, solid konstruksjon og god kjøle evne. Rustfri utførelse, leveres standard med ledlys, skyvedører på kokkens side. Kan leveres med splitt-aggregat, selvtjenete front eller flat bunn
Temp. +1c/+5c



Sushi Monter Rett glass

COLDMASTER



Sushi 4GN D, Rett glass

↔ 1085x393x310 mm ⚡ 0,27 kW ⚡ 230 V – 1F

Sushi 6GN D, Rett glass

↔ 1437x393x310 mm ⚡ 0,27 kW ⚡ 230 V – 1F

Sushi 8GN D, Rett glass

↔ 1790x393x310 mm ⚡ 0,27 kW ⚡ 230 V – 1F

Sushimonter med moderne design, solid konstruksjon og god kjøle evne. Rustfri utførelse, leveres standard med ledlys, skyvedører på kokkens side. Kan leveres med splitt-aggregat eller flat bunn
Temp. +1c/+5c



Sushi Monter Gransushi

COLDMASTER



Gransushi 2GN

↔ 1005x603x441 mm ⚡ 0,27 kW ⚡ 230 V – 1F

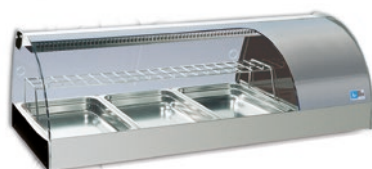
Gransushi 3GN

↔ 1330x603x441 mm ⚡ 0,29 kW ⚡ 230 V – 1F

Gransushi 4GN

↔ 1655x603x441 mm ⚡ 0,31 kW ⚡ 230 V – 1F

Store sushimonter med buet glass. Leveres standard med midt hylle. Stort volum og god kjølekapasitet. Kan leveres med splitt-aggregat eller flat bunn
Temp. +1c/+5c



Varmemonter Chef Turbo

COLDMASTER



Chef 2 Turbo

↔ 737x793x530 mm ⚡ 0,47 kW ⚡ 230 V – 1F

Chef 3 Turbo

↔ 1067x793x530 mm ⚡ 0,52 kW ⚡ 230 V – 1F

Chef 2 Turbo PS

↔ 737x793x530 mm ⚡ 0,47 kW ⚡ 230 V – 1F

Chef 3 Turbo PS

↔ 1067x793x530 mm ⚡ 0,52 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølemonter med buet front, hengslet vippeluke på betjeningside. Lys i overkant, lys i menylinje og kontrollpanel.
Temp. +4c/+6c
PS=Skyvedører på betjeningside



Varmemonter Chef Dry

COLDMASTER



Chef Dry 1

↔ 397x793x530 mm ⚡ 0,85 kW ⚡ 230 V – 1F

Chef Dry 2

↔ 737x793x530 mm ⚡ 1,65 kW ⚡ 230 V – 1F

Chef Dry 3

↔ 1067x793x530 mm ⚡ 3,28 kW ⚡ 230 V – 1F

Chef Dry 4

↔ 1407x793x530 mm ⚡ 3,30 kW ⚡ 230 V – 1F

Chef Dry 2 PS

↔ 737x793x530 mm ⚡ 1,65 kW ⚡ 230 V – 1F

Chef Dry 3 PS

↔ 1067x793x530 mm ⚡ 3,28 kW ⚡ 230 V – 1F

Chef Dry 4 PS

↔ 1407x793x530 mm ⚡ 3,30 kW ⚡ 230 V – 1F

Varmemonter med buet front, hengslet vippeluke på betjeningside. Lys i overkant, lys i menylinje og kontrollpanel. Skuffe for vann i underkant for fuktig av vann og bedre oppbevaring av maten. Temp. +30c/+70c
PS=Skyvedører på betjeningside



Kjølerenner Gastroservice Cold

COLDMASTER



Cold 1000

↔ 1023x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1200

↔ 1200x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1400

↔ 1377x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1600

↔ 1554x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1800

↔ 1731x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølerenne utført i rustfri stål. Hengslet lokk for bedre kjølingAutomatisk avriming. Tilpasset 1/3 kantiner. Temp. +2c/+10c. Kan leveres med veggbranketter



Kjølerenner Gastroservice Cold D

COLDMASTER



Cold 1000 D

↔ 1023x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1200 D

↔ 1200x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1400 D

↔ 1377x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1600 D

↔ 1554x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1800 D

↔ 1731x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølerenne utført i rustfri stål. Rettglass for bedre eksponeringAutomatisk avriming. Tilpasset 1/3 kantiner. Temp. +2c/+10c. Kan leveres med veggbranketter



Kjølerenner Gastroservice Cold C

COLDMASTER



Cold 1000 C

↔ 1023x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1200 C

↔ 1200x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1400 C

↔ 1377x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1600 C

↔ 1554x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Cold 1800 C

↔ 1731x380x238 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølerenne utført i rustfritt stål. Buet glass for bedre eksponering. Automatisk avriming. Tilpasset 1/3 kantiner. Temp. +2c/+10c. Kan leveres med veggbranketter



Eksponering Predator

COLDMASTER



Predator 90.1

↔ 886x620x1940 mm ⚡ 0,17 kW ⚡ 230 V – 1F

Predator 130.1

↔ 1330x620x1940 mm ⚡ 0,19 kW ⚡ 230 V – 1F

Predator 150.1

↔ 1530x620x1940 mm ⚡ 0,19 kW ⚡ 230 V – 1F

Predator 200.1

↔ 1955x620x1940 mm ⚡ 0,24 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølt eksponeringsmonter i moderne utførelse. Led lys på alle hylleplan, justerbare hyller, Nattgardin. Kan leveres med hjul, prisholder på alle hylle plan. Kommer i 5 forskjellige farger samt en rustfri utførelse. Temp. +2c/+4c



Eksponering Space

COLDMASTER



Space 91.1

↔ 866x665x1920 mm ⚡ 0,17 kW ⚡ 230 V – 1F

Space 131.1

↔ 1310x665x1920 mm ⚡ 0,19 kW ⚡ 230 V – 1F

Space 151.1

↔ 1510x665x1920 mm ⚡ 0,19 kW ⚡ 230 V – 1F

Space 201.1

↔ 1935x665x1920 mm ⚡ 0,24 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølt eksponeringsmonter med rett glass utførelse. Led lys i taket, justerbare hyller, Nattgardin og prisholder på alle hylle plan. Kan leveres i valgfri RAL farge samt dører i front for bedre kjøling. Temp. +2c/+4c



Eksponering Premiere

COLDMASTER



Premiere 91.1

↔ 866x665x1920 mm ⚡ 0,17 kW ⚡ 230 V – 1F

Premiere 131.1

↔ 1310x665x1920 mm ⚡ 0,19 kW ⚡ 230 V – 1F

Premiere 151.1

↔ 1510x665x1920 mm ⚡ 0,19 kW ⚡ 230 V – 1F

Premiere 201.1

↔ 1935x665x1920 mm ⚡ 0,24 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølt eksponeringsmonter med rett glass utførelse. Led lys i taket, justerbare hyller, Nattgardin og prisholder på alle hylle plan. Kan leveres i valgfri RAL farge samt dører i front for bedre kjøling. Temp. +2c/+4c.



Vinskap Sommelier 301

TECFRIGO



↔ 595x630x1590 mm ⚡ 0,17 kW ⚡ 230 V – 1F

VERTIKALT KJØLT VINSKAP MED GLASSDØR

- ▶ Glass dør med UV beskyttelse
- ▶ Høyre eller venstre hengslet dør
- ▶ Elektronisk temperatur kontroll
- ▶ 7 stk treskuffer med glideskinner
- ▶ Temp: +3/+22 C.
- ▶ Kap. 270 liter/129 flasker Ø75 m.m.
- ▶ Led lys
- ▶ Standard farge: Sort



Vinskap Sommelier 302

TECFRIGO



↔ 595x630x1590 mm ⚡ 0,17 kW ⚡ 230 V – 1F

VERTIKALT KJØLT VINSKAP MED GLASSDØR OG TO SONER

- ▶ Glass dør med UV beskyttelse
- ▶ Høyre eller venstre hengslet dør
- ▶ Elektronisk temperatur kontroll
- ▶ 6 stk treskuffer med glideskinner
- ▶ Temp øvre kammer: +3/+10 C., nedre kammer: +10/+22 C.
- ▶ Kap. 270 liter/120 flasker Ø75 m.m.
- ▶ Led lys
- ▶ Standard farge: Sort



Vinskap Sommelier 43

TECFRIGO



↔ 595x580x814 mm ⚡ 0,10 kW ⚡ 230 V – 1F

VERTIKALT KJØLT VIN OG DRINK SKAP

Finnes som både frittstående og innebygd utgave. To temperatur soner med uavhengige innstillinger.

- ▶ Glass dør med UV beskyttelse
- ▶ 5 trehyller med glideskinner
- ▶ Temp øvre kammer: +3/+10 C., nedre kammer: +10/+22 C.
- ▶ Kap. 130 liter/40 flasker Ø75 m.m.
- ▶ Led lys
- ▶ Standard farge: Sort



Vinskap Sommelier 43/1

TECFRIGO



↔ 595x580x814 mm ⚡ 0,10 kW ⚡ 230 V – 1F

VERTIKALT KJØLT VIN SKAP MED GLASS DØR

Finnes som både frittstående og innebygd utgave. Kun en temperatur sone.

- ▶ Glass dør med UV beskyttelse
- ▶ 5 trehyller med glideskinner
- ▶ Temp: +3/+22 C.
- ▶ Kap. 142 liter/51 flasker Ø75 m.m.
- ▶ Led lys
- ▶ Standard farge: Sort



Vinskap Sommelier 63

TECFRIGO



↔ 595x580x1020 mm ⚡ 0,10 kW ⚡ 230 V – 1F

VERTIKALT KJØLT VIN SKAP MED GLASS DØR

Finnes som både frittstående og innebygd utgave. To temperatur soner med uavhengige innstillinger.

- ▶ Glass dør med UV beskyttelse
- ▶ 7 trehyller med glideskinner
- ▶ Temp øvre kammer: +3/+10 C., nedre kammer: +10/+22 C.
- ▶ Kap. 190 liter/66 flasker Ø75 m.m.
- ▶ Led lys
- ▶ Standard farge: Sort



Vinskap Sommelier 481

TECFRIGO



↔ 595x680x1840 mm ⚡ 0,17 kW ⚡ 230 V – 1F

VERTIKALT KJØLT VINS KAP MED GLASSDØR

- ▶ Glass dør med UV beskyttelse
- ▶ Høyre eller venstre hengslet dør
- ▶ Elektronisk temperatur kontroll
- ▶ 8 stk treskuffer med glideskinner
- ▶ Temp øvre kammer: +3/+22 C.
- ▶ Kap. 480 liter/192 flasker Ø75



Vinskap Sommelier 482

TECFRIGO



↔ 595x680x1840 mm ⚡ 0,17 kW ⚡ 230 V – 1F

VERTIKALT KJØLT VINSKAP MED GLASS DØR

To temperatur soner

- ▶ Glass dør med UV beskyttelse
- ▶ Høyre eller venstre hengslet dør
- ▶ 8 trehyller med glideskinner
- ▶ Elektronisk temperatur kontroll
- ▶ Temp øvre del: +3/+10 C. Nedre del: +10/+22 C.
- ▶ Kap. 180 liter/181 flasker Ø75 m.m.
- ▶ Led lys
- ▶ Standard farge: Sort



Vinskap VKG 511 SORT

TECFRIGO



↔ 595x595x1550 mm ⚡ 0,125 kW ⚡ 230 V – 1F

VERTIKALT KJØLT VIN SKAP MED GLASS DØR

- ▶ Glass dør med UV beskyttelse
- ▶ 4 trehyller
- ▶ Ekstern temperatur display
- ▶ Temp: +6/+16 C.
- ▶ Kap. 300 liter/86 flasker Ø75 m.m.
- ▶ Led lys
- ▶ Standard farge: Sort





Kjøkkenutstyr





Vannbad SAW 1

BLANCO, VANNBAD PÅ HJUL



↔ 730x500x930 mm ⚡ 0,7 kW ⚡ 230 V – 1F

Solid rustfri utførelse, med 1 separat kammer. Kammerene er designet for GN 1/1-200. Kammerene kan brukes med eller uten vann og alle er individuelt styrt.

- ▶ Temperatur område: +30c/95c
- ▶ Inn sveiset avløpsventil
- ▶ Vannbadet er IPX5 sertifisert å tåler ned spyling.
- ▶ 4 hjul, ø125mm, 2 hjul er låsbare
- ▶ Sidebeskytter i polymide plastikk
- ▶ CE-Godkjent
- ▶ 1 meter tvinnet kabel



Vannbad SAW 2

BLANCO, VANNBAD PÅ HJUL



↔ 930x714x930 mm ⚡ 1,4 kW ⚡ 230 V – 1F

Solid rustfri utførelse, med 2 separate kammer. Kammerene er designet for GN 1/1-200. Kammerene kan brukes med eller uten vann og alle er individuelt styrt.

- ▶ Temperatur område: +30c/95c
- ▶ Inn sveiset avløpsventil
- ▶ Vannbadet er IPX5 sertifisert å tåler ned spyling.
- ▶ 4 hjul, ø125mm, 2 hjul er låsbare
- ▶ Sidebeskytter i polymide plastikk
- ▶ CE-Godkjent
- ▶ 1 meter tvinnet kabel

EKSTRA UTSTYR;

- ▶ Pusteskjerm
- ▶ Hylle med overvarme
- ▶ Hengslet brettbane
- ▶ Lokk som strekker seg over hele vannbadet



Vannbad SAW 3

BLANCO, VANNBAD PÅ HJUL



↔ 1270x714x930 mm ⚡ 2,1 kW ⚡ 230 V – 1F

Solid rustfri utførelse, med 3 separate kammer. Kammerene er designet for GN 1/1-200. Kammerene kan brukes med eller uten vann og alle er individuelt styrt.

- ▶ Temperatur område: +30c/95c
- ▶ Inn sveiset avløpsventil
- ▶ Vannbadet er IPX5 sertifisert å tåler ned spyling.
- ▶ 4 hjul, ø125mm, 2 hjul er låsbare
- ▶ Sidebeskytter i polymide plastikk
- ▶ CE-Godkjent
- ▶ 1 meter tvinnet kabel

EKSTRA UTSTYR;

- ▶ Pusteskjerm
- ▶ Hylle med overvarme
- ▶ Hengslet brettbane
- ▶ Lokk som strekker seg over hele vannbadet



Vannbad SAW 4

BLANCO, VANNBAD PÅ HJUL



↔ 1610x714x930 mm ⚡ 2,6 kW ⚡ 230 V – 1F

Solid rustfri utførelse, med 4 separate kammer. Kammerene er designet for GN 1/1-200. Kammerene kan brukes med eller uten vann og alle er individuelt styrt.

- ▶ Temperatur område: +30c/95c
- ▶ Inn sveiset avløpsventil
- ▶ Vannbadet er IPX5 sertifisert å tåler ned spyling.
- ▶ 4 hjul, ø125mm, 2 hjul er låsbare
- ▶ Sidebeskytter i polymide plastikk
- ▶ CE-Godkjent
- ▶ 1 meter tvinnet kabel

EKSTRA UTSTYR;

- ▶ Pusteskjerm
- ▶ Hylle med overvarme
- ▶ Hengslet brettbane
- ▶ Lokk som strekker seg over hele vannbadet



Tyske Blanco setter standarden for Vannbad. Dette er solide, driftssikre og høykvalitetsvannbad

Kjøle & Fryseskap EM7

DESMON, KJØL



↔ 720x800x2120 mm ⚡ 0,37 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjøleskap i rustfri utførelse, 700l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R404A, 3 hyller, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-2c/+8c



Kjøle & Fryseskap EB7

DESMON, FRYS



↔ 720x800x2120 mm ⚡ 0,66 kW ⚡ 230 V – 1F

Fryseskap i rustfri utførelse, 700l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R404A, 3 hyller, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-10c/-25c



Kjøle & Fryseskap EM14

DESMON, KJØL



↔ 1440x800x2120 mm ⚡ 0,39 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjøleskap i rustfri utførelse, 1400l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R404A, 3 hyller, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-2c/+8c



Kjøle & Fryseskap EB14

DESMON, FRYS



↔ 1440x800x2120 mm ⚡ 0,86 kW ⚡ 230 V – 1F

Fryseskap i rustfri utførelse, 1400l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R404A, 3 hyller, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-10c/-25c



Kjøle & Fryseskap ETM2

DESMON, KJØL



↔ 1315x700x850 mm ⚡ 0,46 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølebenk i rustfri utførelse, 275l kapasitet, Digital Display, Ventilert, 2 dører, R404A, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-2c/+8c



Kjøle & Fryseskap ETM3

DESMON, KJØL



↔ 1715x700x850 mm ⚡ 0,60 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølebenk i rustfri utførelse, 428l kapasitet, Digital Display, Ventilert, 3 dører, R404A, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-2c/+8c



Kjøle & Fryseskap ETM4

DESMON, KJØL



↔ 2240x700x850 mm ⚡ 0,60 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølebenk i rustfriutførelse, 581l kapasitet, Digital Display, Ventilert, 4 dører, R404A, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-2c/+8c



Kjøle & Frysenskap GM7

DESMON GOLD LINE, KJØL



↔ 685x800x2120 mm ⚡ 0,3 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjøleskap i rustfri utførelse, 700l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R314A, Automatisk Defroster, 75mm Isolasjon P.U, Formstøpte hylleskinner, led lys, låsbar Temp. -2c/+8c



Kjøle & Frysenskap GB7

DESMON GOLD LINE, FRYS



↔ 685x800x2120 mm ⚡ 0,6 kW ⚡ 230 V – 1F

Frysenskap i rustfri utførelse, 700l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R314A, Automatisk Defroster, 75mm Isolasjon P.U, Formstøpte hylleskinner, led lys, låsbar Temp. -10c/-25c



Kjøle & Frysenskap GM14

DESMON GOLD LINE, KJØL



↔ 1340x800x2120 mm ⚡ 0,5 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjøleskap i rustfri utførelse, 1400l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R314A, Automatisk Defroster, 75mm Isolasjon P.U, Formstøpte hylleskinner, led lys, låsbar Temp. -2c/+8c



Kjøle & Frysenskap GB14

DESMON GOLD LINE, FRYS



↔ 1340x800x2120 mm ⚡ 0,95 kW ⚡ 230 V – 1F

Frysenskap i rustfri utførelse, 1400l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R314A, Automatisk Defroster, 75mm Isolasjon P.U, Formstøpte hylleskinner, led lys, låsbar, Temp. -10c/-25c



Kjøle & Frysescap TGM2

DESMON GOLD LINE, KJØL



↔ 1460x700x850 mm ⚡ 0,25 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølebein i rustfri utførelse, 280l kapasitet, Digital Display, Venilert, R404A, Automatisk Defroster, 75mm Isolasjon P.U, Formstøpte hylleskinner, Temp. -2c/+8c



Kjøle & Frysescap TGM3

DESMON GOLD LINE, KJØL



↔ 1945x700x850 mm ⚡ 0,3 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjølebein i rustfri utførelse, 441l kapasitet, Digital Display, Venilert, R404A, Automatisk Defroster, 75mm Isolasjon P.U, Formstøpte hylleskinner, Temp. -2c/+8c



Kjøle & Frysescap EPZ200 Pizzakjølebein

DESMON



↔ 2000x800x1450 mm ⚡ 0,55 kW ⚡ 230 V – 1F

Pizzakjølebein i rustfri utførelse, granitt topplate med oppkanter Kjølt garnityrene med for GN kantiner. Dører-2 leveres for 60x40 Brett og GN skuffer.395l kapasitet, Automatisk Defroster, R404A/R134A, Digital Display, Temp. -2c/+8c



Kjøle & Frysescap EPZ2003P Pizzakjølebein

DESMON



↔ 2000x800x1450 mm ⚡ 0,55 kW ⚡ 230 V – 1F

Pizzakjølebein i rustfri utførelse, granitt topplate med oppkanter Kjølt garnityrene med for GN kantiner. Dører-3 leveres for 60x40 Brett.620l kapasitet, Automatisk Defroster, R404A/R134A, Digital Display, Temp. -2c/+8c



Kjøle & Frysescap SM40X

DESMON, KJØL



↔ 600x600x1900 mm ⚡ 0,25 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjøleskap i rustfriutførelse, 400l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R404A, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-2c/+8c



Kjøle & Frysescap SB40X

DESMON, FRYS



↔ 600x600x1900 mm ⚡ 0,3 kW ⚡ 230 V – 1F

Frysescap i rustfriutførelse, 400l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R404A, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-10c/-25c



Kjøle & Frysescap SM14

DESMON, KJØL



↔ 1340x800x2120 mm ⚡ 0,35 kW ⚡ 230 V – 1F

Kjøleskap i rustfriutførelse, 1400l kapasitet, Digital Display, Ventilert, R134A, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-2c/+8c



Kjøle & Frysescap SB14

DESMON, FRYS



↔ 1340x800x2120 mm ⚡ 0,86 kW ⚡ 230 V – 1F

Frysescap i rustfriutførelse, 1400l kapasitet, Digital Display, Ventilert, 3 dører, R404A, Automatisk Defroster, CFC/HCFC-fri, Temp.-10c/-25c





Underbenkmaskiner Niagara 62

ELETTROBAR

↔ 600x600x820 mm ⚡ 7,9 kW ⚡ 230-400V-3 (1)F

390mm døråpning, gjør at du kan lett, vaske pizzabrett & GN 1/1kantiner. 3 Vaskesyklus, Tank Volum: 16l, Vaske Sykluser tid: 90-120-150 sek. Vann Forbrukt: 2,8l pr.syklus. Ca. 720 Tallerken pr.time, Selvrensjøringsprogram-SELFCLEAN, skyllemiddelpumpe.
 ▶ Leveres med: 1x Oppvaskkurv for tallerken, 1x Oppvaskkurv for glass, 1x Bestikkasset



Underbenkmaskiner River 63

ELETTROBAR

↔ 600x600x820 mm ⚡ 7,9 kW ⚡ 230/400 V – 3 (1)F

390mm døråpning, gjør at du kan lett, vaske pizzabrett & GN 1/1 kantiner. 3 Vaskesyklus, Tank Volum: 15l, Vaske Sykluser tid: 72-110-150sek. Vann Forbrukt: 2,4l pr.syklus. Ca. 720 Tallerken pr.time, Selvrensjøringsprogram-SELFCLEAN, skyllemiddelpumpe.

▶ Leveres med: 1x Oppvaskkurv for tallerken, 1x Oppvaskkurv for glass, 1x Bestikkasset



Oppvaskmaskiner River 297

ELETTROBAR, GRYTESKRUBBERE

↔ 850x850x1900 mm ⚡ 11 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Ideell for bruk innen catering, kantiner og institusjoner. oppvaskkurver på hele 70x70 cm. Innebygd såpepumpe, skyllemiddelpumpe & tømmepumpe. Alt regulert fra kontrollpanelet. 11 vaskesykluser, fra 2 – 12 min. Vannforbruk: 5ltr. pr. syklus, Vanntank: 68ltr. Døråpning 85cm, 30 oppvasksykluser i timen, Selvrensjøringsprogram.



Oppvaskmaskiner River 298

ELETTROBAR, GRYTESKRUBBERE

↔ 1470x850x1900 mm ⚡ 15,5 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Oppvaskkurv på hele 132x70cm, og ergonomisk delt dør samt en døråpning på85cm. Utstyrt med «half load», det vi si at kun en av de to vaskemotorene går, når maskinen ikke er helt fylt opp med oppvask. 2 pumpemotorer, 2 tømme-pumper, såpepumpe & skyllemiddelpumpe. 11 vaskesykluser, fra 2 – 12 min. Vannforbruk: 8ltr. pr. syklus, Vanntank: 131ltr. Døråpning 85cm, 30 oppvaskesykluser i timen, Selvrensjøringsprogram.



Oppvaskmaskiner Mistral 74X

ELETTROBAR, GRYTESKRUBBERE

↔ 600x700x1290 mm ⚡ 9,8 kW ⚡ 230/400 V – 3F

Kompakt og allsidig maskin, tar vanlige oppvaskurver 50x60 cm. Har glassvaskprogram, vanlig oppvask samt gryteskrubb. Vasker opptil serveringsbrett, Tank Volum: 23l. Vaske Sykluser tid: 2-4-8 min. Vann Forbruk: 3,5 lt.pr.syklusCa. 700 tallerken pr.time. Valgfri tilbehør: Såpe & Skyllemiddelpumpe.



Oppvaskmaskiner Niagara 82

ELETTROBAR, HETTEMASKINER

↔ 635x755x1565 mm ⚡ 10,2 kW ⚡ 230/400 V – 3F

EDS (electronic dry system): Kort forklart, vannet skyller den skitneste delen av tanken, dette beholder vaskevann samt minsker vaskemiddel. EWT (Slettrobar warewashing technique): Dobler vanntrykket i vaskepumpen. Enkel betjening, display som viser både boiler & tank temperaturer. Tank Volum: 15l. Vaske Sykluser tid: 90-120 sek. Vann Forbruk: 2,9lt. Pr. syklusCa. 900 Tallaerken pr. time. Innebygd skyllemiddelpumpe.

► Levers med 1x Oppvaskkurv for tallerken, 1x Oppvaskkurv for glass, 1x Bestikkasset.



Hettemaskiner River 83

ELETTROBAR

↔ 635x755x1565 mm ⚡ 10,2 kW ⚡ 230/400 V – 3F

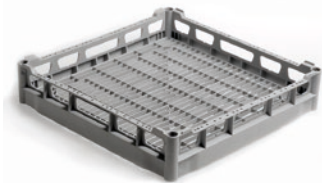
ERT (Elettrobar Rinse System): Gjennom helse vaskesyklusen holder maskinen konstant trykk & temperatur. EDS (electronic drain system): Kort forklart, vannet skyller den skitneste delen av tanken, dette beholder vaskevann samt minsker vaskemiddel. EWT (Elettrobar warewashing technique): Dobler vanntrykket i vaskepumpen. Enkel betjening, display som viser både boiler & tank temperaturer. Tank Volum: 22l Vaske Syklus: 60-120-180 sec. Vann Forbruk: 2,4l pr. syklus Ca. 1320 Tallarken pr. time, Innebygd skyllemiddelpumpe, såpepumpe og avløpspumpe.
 ▶ Leveres med: 1x Oppvaskkurv for tallerken, 1x Oppvaskkurv for glass, 1x Bestikkasset



Glasskorg

TILBEHØR

↔ 500x500x105 mm



Bestikkorg:

TILBEHØR

↔ 500x500x105 mm



Tallerken

TILBEHØR

↔ 500x500x105 mm



Bestikkorg - 4 Pack

TILBEHØR

↔ 217x217x137 mm



Dryppbakke utført i rustfritt stål

TILBEHØR

↔ 510x510x50 mm



Wexiödisk WD-6 Grov / Oppvaskmaskin

WEXIÖDISK

↔ 600x657x1880 mm ⚙️ 12,9 kW ⚡ 230/400V-3F

En ekstra høy hetteåpning og egen grovvask funksjon som gir høyere vasketrykk, gjør WD-7 til ditt valg om du ønsker fleksibilitet i ditt kjøkken

HAR FOLGENDE FUNKSJONER:

- ▶ Robust design i rustfritt stål og kvalitetskomponenter
- ▶ Dobbel isolert hette som sparer energi og gir lavere støy
- ▶ Ergonomisk hette
- ▶ Høy hygiene med automatisk rengjøringsprogram og garanterer riktig sluttskyllingstemperatur
- ▶ Display med integrert HACCP funksjon
- ▶ Servicevennlig, med lett tilkomst på maskinens fremside
- ▶ Rustfrie konkave vaske & spylearm forhindrer igjen tetting og optimale vaskeresultat
- ▶ Innebygd skylle/tørremiddelpumpe
- ▶ Svensk Kvalitet

EKSTRA UTSTYR:

- ▶ Automatisk hev/senk av oppvaskhetten
- ▶ Marinemodell
- ▶ Såpe & Avløpspumpe
- ▶ Display på venstre side
- ▶ Kaldtvanns tilpassing

ECO FLOW kondenseringsenhet
(trenger ikke damp hette i lokalet)



Wexiödisk WD-7 Grov / Oppvaskmaskin

WEXIÖDISK



↔ 660x657x2080 mm ⚙️ 10,1 kW ⚡ 230/400V-3F

En ekstra høy hetteåpning og egen grovvask funksjon som gir høyere vasketrykk, gjør WD-7 til ditt valg om du ønsker fleksibilitet i ditt kjøkken

HAR FOLGENDE FUNKSJONER:

- ▶ Robust design i rustfritt stål og kvalitetskomponenter
- ▶ Dobbel isolert hette som sparer energi og gir lavere støy
- ▶ Ergonomisk hette
- ▶ Høy hygiene med automatisk rengjøringsprogram og garanterer riktig sluttskyllingstemperatur
- ▶ Display med integrert HACCP funksjon
- ▶ Servicevennlig, med lett tilkomst på maskinens fremside
- ▶ Rustfrie konkave vaske & spylearm forhindrer igjen tetting og optimale vaskeresultat
- ▶ Innebygd skylle/tørremiddelpumpe
- ▶ Svensk Kvalitet

EKSTRA UTSTYR:

- ▶ Automatisk hev/senk av oppvaskhetten
- ▶ Marinemodell
- ▶ Såpe & Avløpspumpe
- ▶ Display på venstre side
- ▶ Kaldtvanns tilpassing

ECO FLOW kondenseringsenhet
(trenger ikke damp hette i lokalet)



Pakking Vacomat 1

VACOMAT, REEPACK

↔ 600x505x360 mm ⚖️ 0,7 kW ⚡ 230 V – 1F

Vacuum-maskin som passer fint til husholdning og semi-professionelt bruk. Denne maskinen er designet slik den fint passer i en normal skuffeseksjon (60 cm) for lettere oppbevaring. Denne maskinen kan også pakke i bokser ikke bare tradisjonelle poser. En hendig liten maskin.



Pakking RV100

REEPACK

↔ 450x530x430 mm ⚖️ 0,9 kW ⚡ 230 V – 1F

Vår enkleste og minste vacuum bordmodell. Kompakt og ergonomisk. Utført i rustfritt stål. Enkel å holde ren. Tilpasset butikker, slaktere & delikatessebutikker. Kammer dim: 360x410x180 mm. Vacuum motor: 10 mc/H Kan leveres med gass-system.



Pakking RV150E

VACOMAT, REEPACK

↔ 540x570x450 mm ⚖️ 1 kW ⚡ 230 V – 1F

Kraftig bordmodell vacuum-maskin. Kompakt og ergonomisk. Utført i rustfritt stål. Enkel å holde ren. Tilpasset butikker, slaktere & delikatessebutikker. Maskinen har et digitalt panel med 9 programmer. Kammer dim: 460x450x260 mm. Vacuum motor: 12 mc/H Kan leveres med gass -system.



Pakking RV200

VACOMAT, REEPACK

↔ 600x630x480 mm ⚖️ 1,2 kW ⚡ 230 V – 1F

Den største bordmodellen Reepacks sortiment. Utstyrt med stort kammer, med hele 200mm kammerhøyde, den har også en sveiselengde på hele 500mm. Kammer dim: 510x490x200. Vacuum motor: 20 mc/h Kan leveres med gass-system & hjul.



Pakking RV300

REEPACK



↔ 600x630x1030 mm ⚖ 1,69 kW ⚡ 400 V – 3F

Kraftig frittstående vacuum-maskin i smal utførelse, passer perfekt for kunder som trenger stor kapasitet og har kompakt lokale. Kammer dim: 510x490x200, Sveiselengde: 500mm. Vacuum motor: 40mc/hKan også leveres med gass-system, standard utførelse med hjul.



Pakking RV400

REEPACK



↔ 630x790x1030 mm ⚖ 2,2 kW ⚡ 400 V – 3F

Kraftig vacuum-maskin for catering eller institusjoner Kompakt og ergonomisk. Utført i rustfritt stål. Enkel å holde ren. Maskinen har et digitalt panel med 9 programmer. Kammer dim: 530x630x220mm. Sveiselengde: 500mm. Vacuum motor: 60 mc/H Kan også leveres med gass-system, standard utførelse med hjul.



Pakkemaskin 45K

SIRMAN



↔ 485x600x140 mm ⚖ 1,2 kW ⚡ 230 V – 1F

Denne pakkemaskinen fra Sirman, passer perfekt for pakking av kjøtt, ost, frukt, grønnsaker etc. Svært hygienisk og praktisk i bruk. Holder matvarene ferske lenge.

- ▶ Rustfri karosseri
- ▶ Aluminium ruller i bakkant
- ▶ Justerbar termostat



XP-400 Posesveiser

SIRMAN



↔ 555x75x620* mm ⚖ 0,7 kW ⚡ 230 V – 1F

Denne maskinen forseglar alle typer plastikk opptil 2 m.m. tykk og 400 m.m. bred. XP-400 er også utstyrt med tidsur, samt innebygd kniv som gjøre hele forseglingsprosessen veldig enkel.

- ▶ Rustfritt karosseri
- ▶ Aluminiums ruller i bakkant
- ▶ Justerbar termostat



Miksere Teddy

BJØRN MIKSERE



↔ 220x460x400 mm ⚖ 0,5 kW ⚡ 230 V – 1F

Teddy er med sin størrelse mobil og fleksibel. Med sitt ekstrautstyr kan Teddy løse mange oppgaver, som hakking, miksing og kværning. Avtakbar bolle.



Miksere RN-10

BJØRN MIKSERE



↔ 450x880x660 mm ⚖ 1,1 kW ⚡ 230 V – 1F

Kompakt og sterk, passer godt til små restauranter, bakeri og marine sektoren. 10 liter bolle. Levers med rfr. stål bolle, eltekrok, stålris og spartel. Hjelpetrekk for montering av kjøttkvern eller grønnsakskutter (ekstra utstyr). Levers som bordmodell eller gulvmodell.



Miksere RN-20

BJØRN MIKSERE

↔ 540x630x990 mm ⚖ 1,2 kW ⚡ 230 V – 1F

Kompakt og sterk, passer godt til små restauranter, bakeri og marine sektoren. 20 liter bolle. Levers med rfr. stål bolle, eltekrok, stålris og spartel. Hjelpetrekk for montering av kjøttkvern eller grønnsakskutter (ekstra utstyr). Levers som bordmodell eller gulvmodell.



Miksere AR-60

BJØRN MIKSERE



↔ 540x630x990 mm ⚖ 1,2 kW ⚡ 230 V – 1F

Stor industri mikser som klart det meste! Denne kan leveres med 30l, 40l, eller 60l bolle. Denne maskinen leveres med følgende standard utstyr. Hjelpetrekk for montering av kjøttkvern eller grønnsakskutter (ekstra utstyr). Levers med rfr. stål bolle, eltekrok, stålris og spartel.



Oppskjærsmaskin Mirra 300

SIRMAN, OPPSKJÆRSMASKINER



↔ 640x510x610 mm ⚡ 0,2 kW ⚡ 230 V – 1F

Denne maskinen kan jobbe opp til 7 timer, takket være den ventilerte motoren. Sikkerhetsskjerm og innebygd knivsliper sikrer perfekte skiver hver gang.

- ▶ Kniv Størrelse: 300mm
- ▶ Motor: 125w/0.20hp
- ▶ Oppskjærstørrelse: 0-13mm



Oppskjærsmaskin Mirra 250

SIRMAN, OPPSKJÆRSMASKINER



↔ 570x470x560 mm ⚡ 0,25 kW ⚡ 230 V – 1F

Denne maskinen kan jobbe opp til 7 timer, takket være den ventilerte motoren. Sikkerhetsskjerm og innebygd knivsliper sikrer perfekte skiver hver gang.

- ▶ Kniv Størrelse: 250mm
- ▶ Motor: 125w/0.20hp
- ▶ Oppskjærstørrelse: 0-13mm



Oppskjærsmaskin Palladio 300

SIRMAN, OPPSKJÆRSMASKINER



↔ 625x240x220 mm ⚡ 0,3 kW ⚡ 230 V – 1F

Avrundet design, ingen skarpe kanter. Innebygd slipekniv. Standard verktøy for fjerning av knivblad.

- ▶ Kniv Størrelse: 300 mm
- ▶ Motor: 275 w/Hp 0,37
- ▶ Oppskjærstørrelse: 23 mm



Oppskjærsmaskin Palladio Automec

SIRMAN, OPPSKJÆRSMASKINER



↔ 625x240x220 mm ⚡ 0,5 kW ⚡ 230 V – 1F

Tilbyr det samme som Palladio 300, i tillegg til ventilert motor. Knivbladet og skyveplaten styres av to separate kontroller. Kontrollbryter som kan gjøre om fra automatisk til manuell styring.

Avrundet design, ingen skarpe kanter. Innebygd slipekniv. Standard verktøy for fjerning av knivblad.

- Kniv Størrelse: 300 mm.
- ▶ Standard on/off
- ▶ Variabel hastighet tilgjengelig.
- ▶ Motor: 275 w/Hp 0,37
- ▶ Oppskjærstørrelse: 23 mm



Grønnsakskutter VCB-32

HÄLLDE GRÖNNSAKSKUTTERE



↔ 280x440x450 mm ⚡ ? kW ⚡ 230 V – 1F

Liten hendig hurtighakker, smarte funksjoner. Perfekt resultat hver gang.
3 liter beholder
▶ 2 Hastigheter



Grønnsakskutter VCB-61

HÄLLDE GRÖNNSAKSKUTTERE



↔ 350x480x310 mm ⚡ 1,5 kW ⚡ 230 V – 1F

Hälldes mest solgte grønnsakskutteren til. Kraftig og solid og passer like godt til kjøkken som institusjoner.
6 liter beholder
▶ 2 Hastigheter, (1500 & 3000 rev/min)
▶ Unike kniver, m/4 blad
▶ Minimal temperaturstigning under kutting
▶ Alle løse deler kan vaskes i oppvaskmaskin
▶ Bolle og maskin i metall og tåler store påkjenninger



Grønnsakskutter RG-50

HÄLLDE GRÖNNSAKSKUTTERE



↔ 280x580x350 mm ⚡ 0,2 kW ⚡ 230 V – 1F

Hälldes mest kompakte grønnsakskutter.
▶ Kutter opptil 2kg pr.min
▶ 80 porsjoner pr. dag
▶ Matevolum 0,9kg



Grønnsakskutter RG-100

HÄLLDE GRÖNNSAKSKUTTERE



↔ 290x490x210 mm ⚡ 0,25 kW ⚡ 230 V – 1F

RG-100, liten men likevel stor!
▶ Kutter opptil 5 kg pr.min
▶ 400 porsjoner pr. dag
▶ Matevolum 1,5 kg



Miksere Galassia Eltemaskin

ZANOLLI



Galassia 8 (s)

↔ 300x590x570 mm ⚡ 0,37 kW ⚡ 230 V – 1F
 ⏸ ø280x195 (12L) ⚙ Max mix – 8 kg, Mel+50% vann – 5 kg

Galassia 18 (s)

↔ 380x730x660 mm ⚡ 0,75 kW ⚡ 230 V – 1F
 ⏸ ø360x240 (23L) ⚙ Max mix – 18 kg, Mel+50% vann – 12 kg

Galassia 35 (s)

↔ 480x840x760 mm ⚡ 1,5 kW ⚡ 230/400 V – 3F
 ⏸ ø450x260 (41L) ⚙ Max mix – 35 kg, Mel+50% vann – 23 kg

Galassia 60S

↔ 570x950x920 mm ⚡ 1,8 kW ⚡ 230/400 V – 3F
 ⏸ ø550x340 (82L) ⚙ Max mix – 60 kg, Mel+50% vann – 40 kg

Solide og robuste eltemaskiner fra Italienske Zanolli. Bolle og eltekrok i rustfri utførelse.

Maskinen kan leveres med automatisk vannpåfylling og hjul.

► S= 2 hastigheter

Galassia 12 (s)

↔ 340x630x570 mm ⚡ 0,55 kW ⚡ 230 V – 1F
 ⏸ ø310x210 (16L) ⚙ Max mix – 12 kg, Mel+50% vann – 8 kg

Galassia 25 (s)

↔ 420x760x660 mm ⚡ 1,1 kW ⚡ 230 V – 1F
 ⏸ ø400x260 (32L) ⚙ Max mix – 25 kg, Mel+50% vann – 16 kg

Galassia 45S

↔ 520x890x870 mm ⚡ 1,8 kW ⚡ 230/400 V – 3F
 ⏸ ø500x340 (64L) ⚙ Max mix – 45 kg, Mel+50% vann – 30 kg



Zanoli Galassia Spesial / Zanoli Super Eltemaskin

ZANOLLI



Galassia 18 Spesial

↔ 380x730x660 mm ⚡ 0,75 kW ⚡ 230 V – 1F
 ⏸ ø360x240 (23L) ⚙ Max mix – 18 kg, Mel+50% vann – 12 kg

Galassia 18 Super

↔ 380x730x660 mm ⚡ 0,75 kW ⚡ 230 V – 1F
 ⏸ ø360x240 (23L) ⚙ Max mix – 18 kg, Mel+50% vann – 12 kg

Galassia 25 Spesial

↔ 420x760x660 mm ⚡ 1,5 kW ⚡ 230/400 V – 3F
 ⏸ ø400x260 (31L) ⚙ Max mix – 25 kg, Mel+50% vann – 16 kg

Galassia 25 Super

↔ 420x760x660 mm ⚡ 1,5 kW ⚡ 230/400 V – 3F
 ⏸ ø400x260 (31L) ⚙ Max mix – 25 kg, Mel+50% vann – 16 kg

Spesial utgaven har manuell tiltbar overdel, mens Super utgaven har manuell tiltbar overdel samt avtakbar bolle

► S=2 hastigheter



Pizzaovn Citizen EP 70

ZANOLLI



EP-70 4+4

➔ Mål ext. 990x990x590 mm, mål int. 700x700x120 mm ⚡ 11,2 kW
 ⚙️ 4+4 (ø330) – 2 kammer ⚡ 230/400 V – 3F

EP-70 4

➔ Mål ext. 990x990x390 mm, mål int. 700x700x120 mm ⚡ 5,6 kW
 ⚙️ 4 (ø330) – 1 kammer ⚡ 230/400 V – 3F

Vår budsjett modell, men med samme høye Zanolli kvalitet. Ovn er utstyrt med steinbunn og elektromekanisk styringspanel. Kan leveres med avtrekkshette og understell.



EP 70, 4+4

Roller

ZANOLLI



30 PVC

➔ Mål pr deig 410x430x640 mm ⚡ 0,250 kW
 ⚙️ ø 300/1200 pr. time ⚡ 230 V – 1F

30 INOX

➔ Mål pr deig 420x500x630 mm ⚡ 0,250 kW
 ⚙️ ø 300/1200 pr. time ⚡ 230 V – 1F

40 PVC

➔ Mål pr deig 540x500x700 mm ⚡ 0,375 kW
 ⚙️ ø 400/1000 pr. time ⚡ 230 V – 1F

40 INOX

➔ Mål pr deig 530x530x730 mm ⚡ 0,375 kW
 ⚙️ ø 400/1000 pr. time ⚡ 230 V – 1F

Zanolli pizzadeig-roller lager den originale runde deigen. Den er enkel i bruk, regulerer tykkelsen på bunnen og lett å rengjøre.



Roller P ZANOLLI



P 30 PVC

↔ Mål pr deig 410x430x640 mm ⏱ 0,250 kW
⊕ 1200 pr. time ⚡ 230 V – 1F

40 PVC

↔ Mål pr deig 540x500x700 mm ⏱ 0,375 kW
⊕ 1000 pr. time ⚡ 230 V – 1F

P 30 INOX

↔ Mål pr deig 420x500x630 mm ⏱ 0,250 kW
⊕ 1200 pr. time ⚡ 230 V – 1F

40 INOX

↔ Mål pr deig 530x530x730 mm ⏱ 0,375 kW
⊕ 1000 pr. time ⚡ 230 V – 1F

Zanoli Roller P modell er designet for å lage en rektangulær pizza bunn, men med samme egenskapene som Roller modellen; Regulerbar tykkelse og enkel i bruk.



Devil ZANOLLI



DEVIL 33

↔ 470x590x830 mm ⏱ 4,75 kW
⊕ ø 330/500 pr. time ⚡ 230/400 V – 3F

DEVIL 45

↔ 550x67x890 mm ⏱ 8,1 kW
⊕ ø 450/500 pr. time ⚡ 230/400 V – 3F

Plasser en bolledeig i senteret av maskinen og disken arbeider og jevner ut deigen til ønsket tykkelse. Med oppvarmet plate, maksimerer arbeidstiden. Lager pizza med den tradisjonelle formen og med mulighet til å justere tykkelsen. Enkel å rengjøre.



Giano ZANOLLI



Giano

↔ 610x560x450 mm ⏱ 0,364 kW ⚡ 230 V – 1F

Giano +understell

↔ 610x540x1000 mm ⏱ 0,365 kW ⚡ 230 V – 1F

Denne maskinen ruller ferdig deigen i porsjoner for deg opp til 310 gram. Den kan rulle mer en 1000 porsjoner på 200 gram i timen.

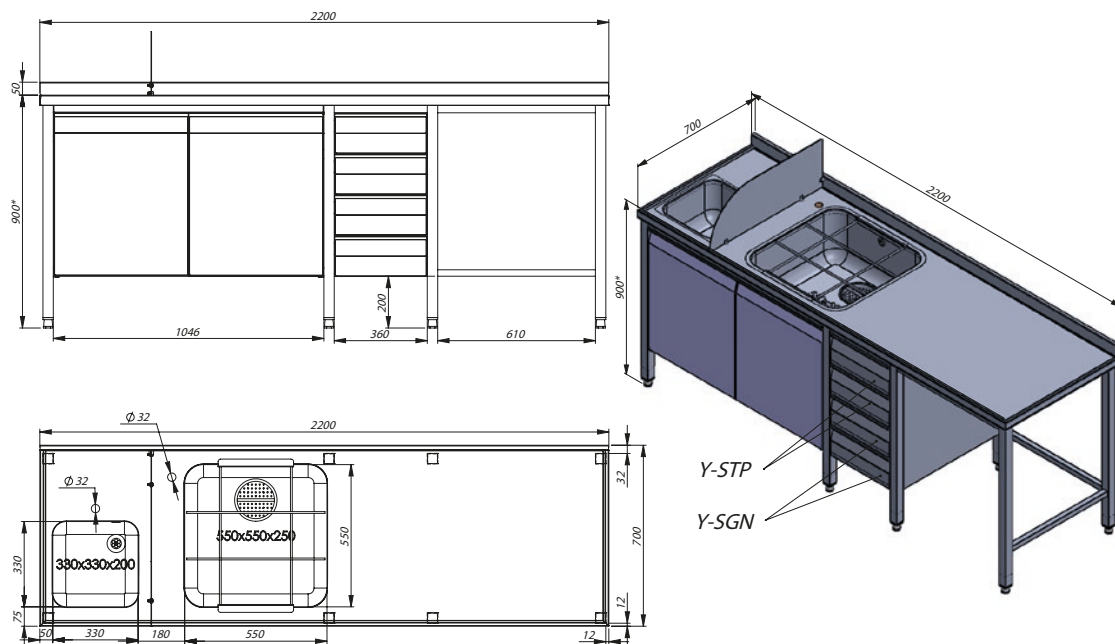
Raskt, effektivt og presist!



RUSTFRITT UTSTYR

Vi har stor erfaring med rustfritt utstyr. Spesial produksjon til standard benker, vi leverer alt. Stålkvaliteten vi benytter oss av er AISI 304, med eller uten støypåte. 40x40mm bein & underhylle, enten i plate eller rist er standard på våre rustfrie benker. Vi leverer skreddersydde benker, du får benkene akkurat slik du ønsker, og selvsagt får du en 3D-tegning av benken, slik at alle detaljer er tatt med.

Benkene kan leveres med rustfri, corian, bøk, polyetylen toppplate. Hev/Senk, vegg hengt, frittstående. Vi leverer alt!



To plan trille

RUSTFRITT UTSTYR



↔ 855x530x950 mm

Solid rustfri trillevogn i 2-plan. Hvert plan tar opptil 40 kg last. 4 hjul, 2 låsbare hjul.



Tre plan trille

RUSTFRITT UTSTYR



↔ 855x530x950 mm

Solid rustfri trillevogn i 3-plan. Hvert plan tar opptil 40 kg last. 4 hjul, 2 låsbare hjul.



Gaidevogn for oppvask

RUSTFRITT UTSTYR



↔ 586x560x1560 mm

Solid utførelse i rustfritt stål. Plass for 7 oppvaskkurver. 4 hjul, 2 låsbare. Kan leveres som dobbel.



Tralle

FOR GN BRETT



Tralle for GN brett. Utført i rustfritt stål, med 4 hjul, hvorav 2 er låsbare. Kan leveres som dobbel.

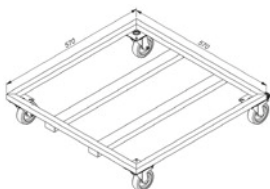


Tralle for oppvaskkurver

RUSTFRITT UTSTYR



Tralle for stabling og lagring av oppvaskkurver. Utført i rustfritt stål, med 4 hjul, hvorav 2 er låsbare.



Isbitmaskiner T-20

TERMO MODELL



- ↔ 355x404x590 mm
- ⚡ 0,32 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 20 kg/24 timer
- ❄️ 4 kg

Vår minste modell. Frittstående isbitmaskin med isbrønn.
Helautomatisk maskin. Isbitstørrelse: S



Isbitmaskiner T-25A

TERMO MODELL



- ↔ 390x517x625 mm
- ⚡ 0,35 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 25 kg/24 timer
- ❄️ 6 kg

Frittstående isbitmaskin med isbrønn.
Helautomatisk maskin. Isbitstørrelse: S-M-L



Isbitmaskiner T-30A

TERMO MODELL



- ↔ 390x517x705 mm
- ⚡ 0,37 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 29 kg/24 timer
- ❄️ 9 kg

Frittstående isbitmaskin med isbrønn.
Helautomatisk maskin. Isbitstørrelse: S-M-L



Isbitmaskiner T-36A

TERMO MODELL



- ↔ 496x629x685 mm
- ⚡ 0,41 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 34 kg/24 timer
- ❄️ 16 kg

Frittstående isbitmaskin med isbrønn.
Helautomatisk maskin. Isbitstørrelse: S-M-L



Isbitmaskiner T-45A

TERMO MODELL



- ↔ 496x629x795 mm
- ⚡ 0,45 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 43 kg/24 timer
- ❄️ 25 kg

Frittstående isbitmaskin med isbrønn.
Helautomatisk maskin. Isbitstørrelse: S-M-L



Isbitmaskiner T-45A

TERMO MODELL



- ↔ 885x495x629 mm
- ⚡ 0,5 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 45 kg/24 timer
- ❄️ 25 kg

Frittstående isbitmaskin med isbrønn.
Helautomatisk maskin. Isbitstørrelse: S-M-L



Isbitmaskiner T-80A

TERMO MODELL



- 737x640x915 mm
- 0,7 kW
- 230 V – 1F
- 68 kg/24 timer
- 40 kg

Frittstående isbitmaskin med isbrønn.
Helautomatisk maskin. Isbitstørrelse: S-M-L



Isbitmaskiner T-98A

TERMO MODELL



- 737x640x915 mm
- 0,8 kW
- 230 V – 1F
- 80 kg/24 timer
- 40 kg

Frittstående isbitmaskin med isbrønn.
Helautomatisk maskin. Isbitstørrelse: S-M-L



Isbitmaskiner T-100A

TERMO MODELL



- ↔ 737x640x915 mm
- ⚡ 0,8 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 100 kg/24 timer
- ❄️ 60 kg

Frittstående isbitmaskin med isbrønn.
Helautomatisk maskin. Isbitstørrelse: S-M-L



Flakismaskiner SLF-130

TERMO MODELL



- ↔ 450x620x680 mm
- ⚡ 0,42 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 60 kg/24 timer
- ❄️ 10 kg

Frittstående flakismaskin med brønn.
Helautomatisk maskin. Passer like i fiskebutikker, restauranter og institusjoner



Flakismaskiner SLF-190

TERMO MODELL



- ↔ 496x660x685 mm
- ⚡ 0,55 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 90 kg/24 timer
- ❄️ 19 kg

Frittstående flakismaskin med brønn.
Helautomatisk maskin. Passer like i fiskebutikker, restauranter og institusjoner



Flakismaskiner SLF-225

TERMO MODELL



- ↔ 496x660x795 mm
- ⚡ 0,55 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 90 kg/24 timer
- ❄️ 28 kg

Frittstående flakismaskin med brønn.
Helautomatisk maskin. Passer like i fiskebutikker, restauranter og institusjoner



Flakismaskiner SLF-320

TERMO MODELL



- ↔ 741x678x925 mm
- ⚡ 0,65 kW
- ⚡ 230 V – 1F
- 📦 150 kg/24 timer
- ❄️ 38 kg

Frittstående flakismaskin med brønn.
Helautomatisk maskin. Passer like i fiskebutikker, restauranter og institusjoner





Egen avdeling for Marine, vi utfører alt fra komplette 3D tegninger, installering av bysser og messer for skip.

Vi har stor erfaring innen den marine sektoren, velkjente produkter av høy kvalitet. Rustfri spesialproduksjon av syrefast stål, alt kommer med dørkfester, slingrefester, og detaljer som tåler en hektisk dag på byssen!

Kombidampere, oppvaskmaskiner, komfyrer, friturekoker, potetskrellere, samtlige produkter kommer fra anerkjente leverandører og beregnet for marine bruk.



Cold Press Juicer '65 SANTOS



↔ 233x412x640 mm ⚡ 0,65 kW ⚡ 230 V – 1F

- ▶ Professional Juicepresse med aluminiums karosseri og utmating i rustfritt stål. Utstyrt med pålitelig motor
- ▶ En ny måte å juice på: Still hastigheten og filtreringsstørrelsen.
- ▶ Trekk ut den maksimale saften.



High Output Automatic Orange Juicer '32 SANTOS



↔ 410x620x1020 mm ⚡ 0,65 kW ⚡ 230 V – 1F

Velg den versjon det passer for deg:

32 BAC er innbyggingsversjon.

Den kan bygges inn med skrellsamler i underdel av skap eller benk.

Maskinen leveres med drypp bakke og juice beholder. (7 liter)

32 T er frittstående modell på hjul.

Maskinen leveres på rustfritt understell. Skrellsamler i beholder i underdel.

Den leveres med dryppbakke og juice beholder.

- ▶ Maskinen er designet for kontinuerlig bruk.
- ▶ Motoren har hele 5 års garanti.
- ▶ Høy kapasitet. Den presser 20 appelsiner per. Minutt.
- ▶ Maskinen har automatisk stopp funksjon.
- ▶ Den tar alle størrelser appelsiner 60 – 90 mm.
- ▶ Et adapter gir også mulighet for å presse mindre appelsiner.
- ▶ Sikkerhets stopp. Motor stopper automatisk om stopper døren.
- ▶ Lett renhold. Alle deler kan vaskes i oppvaskmaskin.
- ▶ Produksjon: opptil 100 liter juice pr. time



Ice Cruscher '53

SANTOS



↔ 236x353x474 mm ⚡ 0,13 kW ⚡ 230 V – 1F

Kraftig, effektiv og pålitelig.

- ▶ Lager både fin og knust is på bare ett trykk på knappen.
- ▶ Eksepsjonell effekt: gjør 1,2 kg knust is på 3 sekunder enkelt og greit.
- ▶ Den er utstyrt med kraftig og stille motor
- ▶ Det er tilpasset intensiv bruk



Automatic Espresso Coffee Grinder '55

SANTOS



↔ 198x397x577 mm ⚡ 1,1 kW ⚡ 230 V – 1F

Kraftig motor for intensiv bruk.

- ▶ Stabilt produkt med aluminiumschassie
- ▶ Fresk malt kaffe: ni dispenser, kaffebønner blir malt på forespørsel og utleveres direkte i filterholderen.
- ▶ 3 tampere (Ø53mm, Ø55mm, Ø57mm) leveres sammen med produktet



Brushless Blender '62

SANTOS



↔ 200x247x440 mm ⚡ 0,5 kW ⚡ 230 V – 1F

- ▶ Børsteløs motor: lavt forbruk, høy ytelse (8N.m).
- ▶ TiN-belagt blad: høy motstand, tilpasset intensiv bruk.
- ▶ Dobbelt knusende: Patentert toveis rotasjon av bladet for å knuse og blande alle slags ingredienser på noen få sekunder (eks: harde isbiter, frossen frukt ...)
- ▶ Få den perfekte drikken takket være de forskjellige forhåndsprogrammerte oppskriftene.
- ▶ Brukervennlighet: Styreflate med LCD-skjerm.
- ▶ 6 programmerbare knapper 30 forhåndsprogrammerte oppskrifter + mulighet for å lage egne oppskrifter (gratis programvare + USB-port)
- ▶ Enkel i vedlikehold: hver del av beholderen kan demonteres (inkludert bladet).
- ▶ Ny flyttbar lydkapling



Hot Tower

BEER



GN 2/1

↔ 866x665x1920 mm Ⓢ 2,61 kW ⚡ 400 V – 3F

GN 3/1

↔ 1310x665x1920 mm Ⓢ 4,08 kW ⚡ 400 V – 3F

GN 4/1

↔ 1510x665x1920 mm Ⓢ 5,22 kW ⚡ 400 V – 3F

GN 5/1

↔ 1935x665x1920 mm Ⓢ 6,69 kW ⚡ 400 V – 3F

Høy kvalitet og stilig design – BEER sin nye «Hot Tower». Her tilbyr BEER en ideell profesjonell løsning for å forbedre impulsivt kjøp av varme retter, eller annet varmt snacks. Med sitt nye design og høykvalitetsutførelse i lag med den trofaste «Culinario» serien, er Hot Tower perfekt i ethvert salgskonsept. Den lave konstruksjonshøyden muliggjør en optimal oversikt på salgsstedet, og utstillingsvinduet kan settes ut som en frittstående løsning, eller kombineres med den mobile BEER Culinarios til en komplett salgslinje.



Cold Rack

BEER



GN 2/1

↔ 800x770x1980 mm Ⓢ 0,82 kW ⚡ 230V – 1F 5 hyller

GN 3/1

↔ 1125x770x1980 mm Ⓢ 0,97 kW ⚡ 230V – 1F 5 hyller

GN 4/1

↔ 1450x770x1980 mm Ⓢ 1,1 kW ⚡ 230V – 1F 5 hyller

Klassisk og salgsfremmende: BEER sin nye Cold Rack. Med sitt nye Cold Rack tilbyr Beer en ideell profesjonell løsning for å forbedre impulsive småkjøp. Justerbare i høyden og hyllene kan skråstilles, garanterer maksimal fleksibilitet for presentasjon av forskjellige produkter. Med sin stilige høykvalitetsutførelse kan Cold Rack integreres i ethvert salgskonsept. Selvbetjeningshylla i plug-in-konfigurasjon er klar til bruk, og på grunn av den tynne basen, kan den settes opp nesten hvor som helst. Som du forventer av Beer Grill, er maten på alle nivåer appetittvekkende og hyllene er belyst av LED-belysning. I kombinasjon med Beer Hot Rack for varme produkter, gjør selvbetjente hyllene et salgskonsept med design.

Hot Rack

BEER



GN 2/1

↔ 800x770x1980 mm Ⓢ 3,58 kW ⚡ 400 V – 3F 4 hyller

GN 3/1

↔ 1125x770x1980 mm Ⓢ 5,59 kW ⚡ 400 V – 3F 4 hyller

GN 4/1

↔ 1450x770x1980 mm Ⓢ 7,16 kW ⚡ 400 V – 3F 4 hyller



SALGS- OG LEVERINGSBETINGELSER

1. PRISER-OG BETALINGSBETINGELSER.

Våre priser er kontant priser eks. merverdiavgift. Betalingsbetingelser er netto pr. kontant hvis ikke annet avtales. Etter forfall beregnes lovpålagte forsinkelsesrenter. Purring og inkasso blir foretatt direkte fra Interkreditt A/S.

Utsettes leveransen på kjøperens anmodning, forfaller betaling i henhold til ordrebekreftelse/kontrakt. Ved større leveranser skal 1/3 av innkjøpssummen betales kontant ved bestilling, mens resten forfaller til betaling ved levering.

Priser gjelder i inntil 3 måneder etter dato i tilbud, med forbehold om valutaendringer.

Miljøgebyr og event.kuldemedieavgift kommer i tillegg.

2. LEVERINGSBETINGELSER.

Hvis ikke annet er avtalt, leveres varen EX Works ink, emballasje og sendes for kjøpers regning og risiko.

Kjøperen er forpliktet til å holde varen fullverdiforsikret til den er betalt. Kun ordre som er skriftlig bekreftet er bindende for leverandøren.

3. SALGSPANT.

Ved kjøp har leverandøren, inntil kjøpesummen med eventuelle renter og omkostninger er betalt, salgspant i henhold til lov av 8. februar 1980 om pant. Kjøperen har ikke rett til å pantsette, selge eller på annen måte overdra varen og kan heller ikke flytte varen fra den oppgitte varedresse uten selgerens skriftlige samtykke. Ved purring påløper gebyr kr 70,-

4. GARANTI.

Garantien omfatter 1-ett-års garanti mot material-og fabrikkasjonsfeil fra varen er montert og driftsklart, dog ikke senere enn 2 uker etter avtalt installasjonstidspunkt.

Dersom servicepersonell blir tilkalt i garantitiden, betaler kjøperen reise, diett og opphold.

Garantien dekker ikke feil som skyldes at kjøperen ikke har fulgt leverandørens forskrifter for bruk og vedlikehold av utstyret.

Leverandøren svare ikke for konsekvens skader, verken ved kjøp eller leasing, og fraskriver seg ansvaret for skader som utstyret måtte gjøre på andre ting eller personer. Under enhver omstendighet er leverandørens ansvar begrenset til fakturaens verdi.

For fremmedutstyr d.v.s. utstyr som ikke er av leverandørens opprinnelse, gjelder underleverandørens garanti bestemmelser.

5. INSTALLASJON.

Montering og igangkjøring skjer for kjøpers regning om ikke annet er avtalt.

Opplæring utover det som gis i forbindelse med igangkjøring, kan tilbys mot avtalt godtgjørelse.

6. DIVERSE.

Ved forsinket levering som skyldes forhold hos kjøper, kan leverandøren besørge lagring for kjøpers regning og risiko.

Enhver forsinkelse av betaling av kjøpesummen gir selger rett til å heve kjøpet selv om varen er overlevert til kjøper. Skal kjøpesummen betales avdragsvis, gjelder det samme med hensyn til forsinkelse av betaling av avdragene. Heves kjøpet har selger rett til å kreve varen tilbakelevert.

Ønsker kjøper å annullere bekreftet ordre av standardprodukter, betales 15% av kjøpesummen. På spesial leveranser godtas ingen annullasjon. Retur av leverte varer godtas kun etter skriftlig avtale med leverandøren og kjøperen betales med minst 15% av kjøpesummen.

Alle tegninger forblir den opprinnelige eiers eiendom og kan ikke overdras til andre uten eierens skriftlige samtykke. Brosjyrer, kataloger og annet reklamemateriell er veiledende og må ikke oppfattes som endelig bindende.

Alle elektriske og rørleggerarbeider, mål og forarbeider som er kjøpers ansvar, må være riktig utført i henhold til leverandørens spesifikasjoner.

Leverandøren er ikke ansvarlig for forsinkelser og problemer som oppstår på grunn av slike forhold. Kjøperen plikter ved mottak av varen å kontrollere at sendinger er i god stand. Eventuelle transportskader skal omgående meddeles leverandørens hovedkontor og transportfører skriftlig.

7. VERNETING.

Partene vedtar selgers forretningsadresse som vernetting.

Overnevnte er utdrag av alminnelige salgs- og leveringsbetingelser for BFSN Bransjeforening for Storkjøkkenleverandører i Norge.

Dersom leveransen avviker fra ordrebekreftelsen, må reklamasjon skje skriftlig innen 14 dager.