

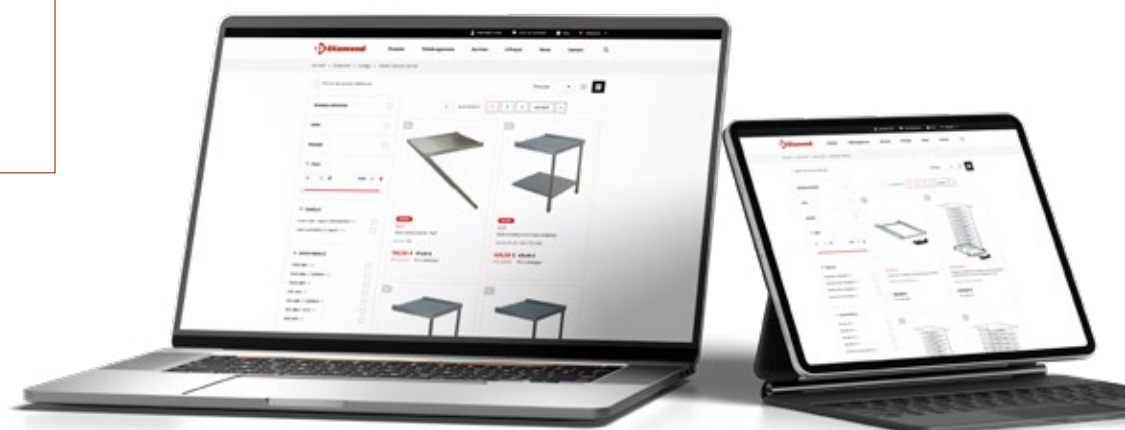
2025
2026

PLATINUM



NAAR DE INHOUDSOPGAVE

U vindt de volledige lijst
van onze producten
op onze website
www.diamond-eu.com



catalogus
PLATINUM
2025 – 2026

Ontdek de nieuwe wereld van Diamond® met de PLATINUM 2025 catalogus, een mijlpaal in de ontwikkeling van ons merk.

In bijna 40 jaar heeft Diamond Europe zijn faam gevestigd als leverancier van betrouwbare apparatuur voor professionele keukens. Vandaag voeren wij een strategische koerswijziging door, met een assortiment hoogwaardige producten dat gestalte geeft aan onze nieuwe visie op culinaire kunsten en catering.

De PLATINUM 2025 catalogus getuigt van ons streven om spijtstechnologische oplossingen te verenigen met de hoogste esthetische en functionele normen.

Ons exclusieve Cook&Chill assortiment combineert innovatie en prestaties: van etageovens gekoppeld aan koelcellen tot de ultrasnelle oven, ontworpen om moderne keukens zo efficiënt mogelijk te laten werken.

We integreerden ook een selectie van houtskoolovens, die aan buiten koken een traditionele en authentieke toets geven, voor chefs op zoek naar unieke ervaringen. Wat koeling betreft, zijn de pizzatafels met Itali-

aans design zowel stijlvol als praktisch. Onze afdeling 'bereiding' biedt uiterst nauwkeurige vacuümapparaten die de versheid en de kwaliteit van het voedsel waarborgen.

Naar aanleiding van deze ambitieuze transitie herzielt Diamond Europe ook zijn wasoplossingen, met hoogwaardige glazen- en vaatwassers, met of zonder kap, die een onberispelijke reiniging verenigen met een lange levensduur.

Deze catalogus weerspiegelt onze ambitie om een van de Europese marktleiders in de sector te blijven.

Welkom in de wereld van Diamond® PLATINUM, waar prestaties, elegantie en innovatie samengaan.

In 2025 introduceert Diamond Europe een grote verscheidenheid aan apparaten die deze eerste PLATINUM-editie aanvullen.

Het team van Diamond Europe

catalogus
PLATINUM
2025 - 2026

KOKEN

- | | | | |
|---|---|----|---------|
| 6 | BBQ-OVENS OP HOUTSKOOL | 12 | iPRONTI |
| 8 | BBQ-OVENS OP HOUTSKOOL
• OPKLAPBARE DEUR | | |

COOK&CHILL

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 20 | DIRECTESTOOM-/
CONVECTIEOVENS | 26 | 'TOUCH' STOOMOVENS
MET STOOMGENERATOR/
CONVECTIE |
| 22 | DIRECTESTOOM-/
CONVECTIEOVENS 'TOUCH' | 28 | BANQUET SYSTEM |
| 24 | STOOMOVENS MET
STOOMGENERATOR/
CONVECTIE | 32 | SNELKOELERS |

VAATWASSERS

- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|--|
| 40 | GLAZENWASSER | 50 | VAAT- EN POTTENWASSER
MET KAP |
| 42 | VAATWASSER | 52 | MONOBLOK OSMOSE-
EENHEDEN IN
ROESTVRIJ STAAL |
| 44 | VAAT- EN
KEUKENGEREIWASSER | 53 | CHRONO-VOLUMETRISCHE
WATERONTHARDER |
| 46 | VAATWASSER MET KAP | | |
| 48 | VAATWASSER MET KAP
& CONDENSOR | | |

KOELING

- | | | | |
|----|------------------------------------|-----|--------------------------|
| 58 | GEVENTILEERDE KASTEN | 70 | GEKOELDE OPZETSALADETTES |
| 60 | BEWAARKASTEN | 73 | IJSTOONBANKEN |
| 62 | ROLL-IN KOELKASTEN | 79 | RECHTE TOONBANKEN |
| 65 | RIJPINGSKASTEN | | |
| 68 | GEVENTILEERDE
KOELTAFELS GASTRO | 110 | ACCESSOIRES VOOR KOELING |

PIZZERIA

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 94 | ELEKTRISCHE PIZZAOVENS | 97 | GEVENTILEERDE PIZZATAFEL
GRANIETEN WERKBLAD
& KOELVITRINE |
| 96 | GEVENTILEERDE PIZZATAFEL
ROESTVRIJSTALEN STRUCTUUR | | |

VOORBEREIDING

- | | | | |
|-----|----------------|-----|--|
| 100 | VACUÜMMACHINES | 102 | PREMIUM ASSORTIMENT
ROESTVRIJ STAAL |
|-----|----------------|-----|--|

ACCESSOIRES

- | | | | |
|-----|-------------------------------|-----|---------------------------|
| 106 | ACCESSOIRES
KOOKTOESTELLEN | 109 | ACCESSOIRES VAATWASSERS |
| 107 | ACCESSOIRES IPRONTI | 110 | ACCESSOIRES KOELING |
| 108 | ACCESSOIRES COOK&CHILL | 111 | ACCESSOIRES PIZZERIA |
| | | 112 | ACCESSOIRES VOORBEREIDING |

KOKEN

6 BBQ-OVENS OP HOUTSKOOL

8 BBQ-OVENS OP HOUTSKOOL • OPKLAPBARE DEUR

12 iPRONTI

106 ACCESSOIRES KOOKTOESTELLEN

107 ACCESSOIRES iPRONTI

KOKEN



BBQ-OVENS OP HOUTSKOOL

CHARCOAL PLUS



ONTDEK ALLE ACCESSOIRES
OP PAGINA 106

BBQ-ovens op houtskool combineren het beste van de barbecue en de oven in één apparaat. Ze bieden de smaak van gegrilde gerechten met behoud van het aroma, de sappigheid en de textuur, dit alles in het comfort van uw keuken.

BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- ... **KWALITEITSMATERIALEN:** buitenafwerking in staal, binnenafwerking in staal en gietijzer, die borg staan voor duurzaamheid en sterkte. De ovenruimte is volledig geïsoleerd voor een optimaal thermisch rendement.
- ... **INNOVATIEVE ISOLATIETECHNOLOGIE:** dankzij een gepatenteerde isolatie blijft de buitentemperatuur van de oven rond 60 °C schommelen. Dit verlaagt het houtskoolverbruik met 25% voor een beter energiebeheer.
- ... **VERBETERDE TOEGANKELIJKHEID:** scharnierende deur, zodat het voedsel gemakkelijker bereikbaar is.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- ... **COMFORT EN VEILIGHEID:** vetvanger en uitneembare aslade, analoge temperatuurmeter, brandscherm en geïntegreerd systeem dat de luchtstroom in de schoorsteen regelt voor een nauwkeurige regeling van het bakproces.
- ... **REGELBARE ERGONOMIE:** geleverd met verstelbare voetjes voor een installatie op maat in iedere professionele keuken. Standaard meegeleverd: een vleestang en een schraper.

voordelen

- Een houtskooloven verbruikt tot 40% minder houtskool dan een traditionele grill en verkort bovendien de baktijd met wel 35%.
- Dankzij het unieke ontwerp van het roostersysteem en de vetvanger zijn er geen vlammen in de oven.



BBQ-OVENS OP HOUTSKOOL

CHARCOAL PLUS



CBQ-060/BK

BBQ-OVEN OP HOUTSKOOL
GN 1/1
(60 KG/U)/ZWART

6 niveaus, mogelijkheid GN 1/1.
Productie 60 kg/u (90 personen).
Vermogen in kW: 3.
Houtskoolcapaciteit 3 kg.
1 rooster in O-vorm (585x465 mm).

706x613(925)xh690 mm

5 353 EUR



CBQ-075/BK

BBQ-OVEN OP HOUTSKOOL
GN 1/1 + GN2/4
(75 KG/U)/ZWART

6 niveaus,
mogelijkheid GN 1/1 + GN 2/4.
Productie 75 kg/u (115 personen).
Vermogen in kW: 4,5.
Houtskoolcapaciteit 4,5 kg.
1 rooster in O-vorm (685x535 mm).

800x675(990)xh690 mm

6 595 EUR



CBQ-120/BK

BBQ-OVEN OP HOUTSKOOL
GN 2/1 + GN1/1
(120 KG/U)/ZWART

6 niveaus,
mogelijkheid GN 2/1 + GN 1/1.
Productie 120 kg/u (155 personen).
Vermogen in kW: 8.
Houtskoolcapaciteit 5 kg.
1 rooster in O-vorm (1060x625 mm).

1200x784(1176)xh870 mm

10 001 EUR



CBQ-060/SS

BBQ-OVEN OP HOUTSKOOL
GN 1/1
(60 KG/U)/ROESTVRIJ STAAL

6 niveaus, mogelijkheid GN 1/1.
Productie 60 kg/u (90 personen).
Vermogen in kW: 3.
Houtskoolcapaciteit 3 kg.
1 rooster in O-vorm (585x465 mm).

706x613(925)xh690 mm

5 582 EUR



CBQ-075/SS

BBQ-OVEN OP HOUTSKOOL
GN 1/1 + GN2/4
(75 KG/U)/ROESTVRIJ STAAL

6 niveaus,
mogelijkheid GN 1/1 + GN 2/4.
Productie 75 kg/u (115 personen).
Vermogen in kW: 4,5.
Houtskoolcapaciteit 4,5 kg.
1 rooster in O-vorm (685x535 mm).

800x675(990)xh690 mm

6 971 EUR



CBQ-120/SS

BBQ-OVEN OP HOUTSKOOL
GN 2/1 + GN1/1
(120 KG/U)/ROESTVRIJ STAAL

6 niveaus,
mogelijkheid GN 2/1 + GN 1/1.
Productie 120 kg/u (155 personen).
Vermogen in kW: 8.
Houtskoolcapaciteit 5 kg.
1 rooster in O-vorm (1060x625 mm).

1200x784(1176)xh870 mm

10 613 EUR





BBQ-OVENS OP HOUTSKOOL

CHARCOAL PLUS



ONTDEK ALLE ACCESSOIRES
OP PAGINA 106

BBQ-ovens op houtskool met opklapbare glazen deur combineren de voordelen van een traditionele barbecue met de functionaliteit van een moderne oven. Deze modellen zorgen voor een optimaal bakproces, terwijl het voedsel zeer goed zichtbaar is. Zo genieten professionele chefs van een efficiënte en aangename culinaire ervaring.

BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- OPTIMAAL ZICHT: opklapbare deur met grote glasoppervlakte (hoge temperatuur, 750 °C). Dit vergemakkelijkt de controle zonder het bakproces te verstoren.
- KWALITEITSMATERIALEN: buitenafwerking in roestvrij staal, binnenafwerking in staal en gietijzer, die borg staan voor duurzaamheid en prestaties.
- GEÏSOLEERDE BAKRUIMTE: zorgt voor een constante temperatuur en een lager energieverbruik, met een houtskoolbesparing van 25%.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- COMFORT EN PRAKTISCHE KENMERKEN: geïntegreerde vetvanger, uitneembare aslade en analoge temperatuurmeter.
- VEILIGHEIDSSYSTEEM: geïntegreerd brandscherm en luchtstroomregelaar voor een nauwkeurige regeling.
- STANDAARD MEEGELEVERD: een vleestang en een schraper.

voordelen

- Een houtskooloven met opklapbare glazen deur verbruikt tot 40% minder houtskool dan een traditionele grill en verkort bovendien de baktijd met wel 35%.
- Dankzij zijn unieke ontwerp is het voedsel altijd zichtbaar, voor een perfecte controle zonder warmteverlies.



BBQ-OVENS OP HOUTSKOOL

CHARCOAL PLUS



CBQ-075/RX

BBQ-OVEN OP HOUTSKOOL GN 1/1 + GN2/4 (75 KG/U) OPKLAPBARE DEUR/ROESTVRIJ STAAL

6 niveaus, mogelijkheid GN 1/1 + GN 2/4.
Productie 75 kg/u (115 personen).
Vermogen in kW: 4,5.
Houtskoolcapaciteit 4,5 kg.
1 rooster in O-vorm (685x535 mm).

900x722(953)xh690(840) mm

9 507 EUR



CBQ-060/RX

BBQ-OVEN OP HOUTSKOOL GN 1/1 (60 KG/U) OPKLAPBARE DEUR/ROESTVRIJ STAAL

6 niveaus, mogelijkheid GN 1/1.
Productie 60 kg/u (90 personen).
Vermogen in kW: 3.
Houtskoolcapaciteit 3 kg.
1 rooster in O-vorm (585x465 mm).

800x645(885)xh690(840) mm

7 753 EUR



CBQ-120/RX

BBQ-OVEN OP HOUTSKOOL, GN 2/1 + GN 1/1 (120 KG/U) OPKLAPBARE DEUR/ROESTVRIJ STAAL

6 niveaus, mogelijkheid GN 2/1 + GN 1/1.
Productie 120 kg/u (155 personen).
Vermogen in kW: 8.
Houtskoolcapaciteit 5 kg.
1 rooster in O-vorm (1060x625 mm).

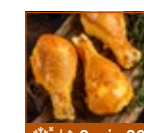
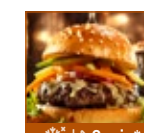
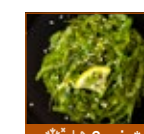
1300x829(1180)xh870(1080) mm

12 584 EUR





ULTRASNELLE EN INTUÏTIEVE PROFESSIONELE OVEN



* Diepvriesproducten

IDEAAL VOOR ALLE SOORTEN ETABLISSEMENTEN: HOTELS, RESTAURANTS, STRANDBARS, FASTFOODRESTAURANTS, TANKSTATIONS ENZ. ONZE OVEN PAST ZICH AAN AL UW CATERINGBEHOEFTE AAN.

- ... **ULTRASNEL EN VEELZIJDIG:** combineert convector en magnetron voor een snel kookproces, plaatsbesparing en vereenvoudigd onderhoud. Een onmisbare troef voor een onberispelijke klantenservice!
- ... **GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE:** dankzij de wiferverbinding en een USB-poort kunt u gemakkelijk alle kookprogramma's en HACCP-gegevens beheren en bewaren.

- ... **UITNEEMBARE KAMERBOX:** deze praktische en hygiënische kamer is gemakkelijk uitneembaar voor een snelle reiniging.
- ... **BESCHIKBARE ACCESSOIRES:** teflon schalen, een bakplaat in steen, een extra bakkamer en nog veel meer zijn op verzoek verkrijgbaar.

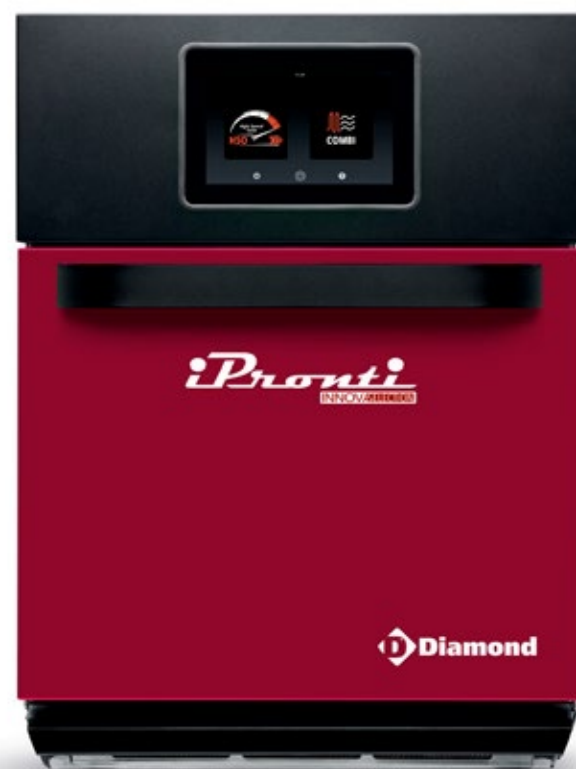


IPRONTI
KOKEN

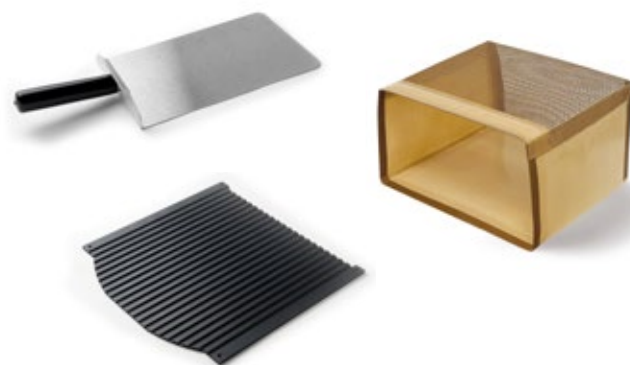
ULTRASNELLE EN INTUÏTIEVE PROFESSIONELE OVEN

Ontdek de ultieme multifunctionele oven, ontworpen voor een ultrasnel kookproces dankzij de werkstanden convector, magnetron of gecombineerd, en ongeëvenaarde prestaties:

- ... Ultrasnelle oven (convector, magnetron of gecombineerd).
- ... TOUCHSCREEN-bediening met 7" aanraakscherm en high-definition kleur, waarmee de gebruiker alle belangrijke functies van de oven kan aanpassen.
- ... Favorietenbeheer op het beginscherm.
- ... 2 werkstanden (automatisch, handmatig).
- ... Voorverwarming tot 300°C en snelle afkoeling van de ovenruimte met geopende deur.
- ... Gebruikersinterface in 29 talen.
- ... Geheugen (voorprogrammeerbaar) voor recepten.
- ... Kookkamer van roestvrij staal AISI 304, met afgeronde hoeken voor een optimale luchtcirculatie en eenvoudige reiniging.
- ... Volledig gladde buitenoppervlakken (voor eenvoudige reiniging), beschermingsklasse.
- ... IPX3 (tegen waterstralen).
- ... Deur met ergonomische en athermische handgreep.
- ... Microschakelaar voor deur.
- ... Zelfdiagnose met foutweergave.
- ... Geïntegreerde katalysatorfilter voor een geurvrije werking zonder afzuigkap.
- ... Automatische ventilatorsnelheid voor de werkstand High Speed Oven.
- ... Mogelijkheid om de ventilatorsnelheid te kiezen in de stand Combi Wave.
- ... Wifiverbinding en USB-poort.
- ... Zeer eenvoudige aansluiting van de oven.



STANDAARD GELEVERD MET
BAKPLAAT, ALUMINIUM SPATEL EN KAMERBOX.



voordelen

- IBOX: onderhoudsvriendelijk.
- ICOMPACT: verminderde diepte (510 mm).
- ISTACKABLE: verhoogde productiviteit.
- IFILTER: geen geuren meer.



IPRONTI
KOKEN



LKS/3M

ULTRASNELLE OVEN MAGNETRON, CONVECTIE, GECOMBINEERD EENFASIG

465x510/610xh630 mm
Ovenruimte: 310x320xh180 mm
3,6 kW ⚡ 230/1N 50Hz

9 648 EUR

LKS/6T

ULTRASNELLE OVEN MAGNETRON, CONVECTIE, GECOMBINEERD DRIEFASIG

465x510/610xh630 mm
Ovenruimte: 310x320xh180 mm
6 kW ⚡ 400/3N 50Hz

9 955 EUR



accessoires

Ontdek alle iPronti-
accessoires op
pagina 107



COOK&CHILL

- 20 DIRECTESTOOM-/CONVECTIEOVENS
 - 22 DIRECTESTOOM-/CONVECTIEOVENS 'TOUCH'
 - 24 STOOMOVENS MET STOOMGENERATOR/CONVECTIE
 - 26 'TOUCH' STOOMOVENS MET STOOMGENERATOR/CONVECTIE
 - 28 BANQUET SYSTEM
 - 32 SNELKOELERS
-
- 108 ACCESSOIRES COOK&CHILL

COOK&CHILL



COOK&CHILL

Het **DIAMOND® Cook&Chill** systeem is het resultaat van vele gepatenteerde innovaties die het tot de meest geavanceerde snelkook- en -koeloplossing op de markt maken.

... **PERFECTE GARING EN INTELLIGENT VOCHTMANAGEMENT (CCHY):** dit vochtigheidscontrolesysteem regelt automatisch de toevoer van verse lucht, de optimale verspreiding van de stoom en de afvoer van overtollig vocht. Het resultaat is een ideale kookatmosfeer in alle omstandigheden.

... **GELIJKMATIGE WARMTEVERDELING (CCRR):** door de optimalisering van de ovenruimte garandeert het CCRR-systeem een gelijkmatige warmteverdeling, ongeacht de belasting. Dat resulteert in sappig, goudkleurig en knapperig voedsel. Met een geïntegreerd snelkoelsysteem kan vlot worden overgeschakeld op programma's met een lage temperatuur. Dit levert een aanzienlijke tijdsbesparing op.

... **AUTOMATISCHE REINIGING (CCNA):** met één druk op een knop activeert u de automatische reiniging van de ovenruimte, de stoomgenerator en de ventilatoren. Onberispelijke hygiëne zonder moeite.

... **OPTIMALISERING VAN HET KOOKPROCES (COOKING OPTIMISER):** dit systeem analyseert de optimale bereidingsvolgorde van de gerechten, om energie en tijd te besparen. Vooral op de CT- en AT-series zorgt het voor een ideale garing en een efficiënter energiebeheer.

... **KOKEN OP LAGE TEMPERATUUR (CCBT):** dit systeem zorgt voor een nauwkeurige garing van grote stukken vlees, vermindert het gewichtsverlies met ruim 50% in vergelijking met traditionele methoden, en zorgt ervoor dat u het voedsel 24 uur bij meer dan 65°C kunt bewaren zonder risico op bacteriegroei, overeenkomstig de HACCP-normen.

... **RAMING VAN DE RESTTIJD (CCRT):** dit systeem berekent automatisch de resttijd van elke garings- of snelkoelcyclus. Dit vergemakkelijkt de planning van het werk.

... **HOOGRENDEMENTSGASBRANDER:** met zijn groefwarmtewisselaar verbruikt deze nieuwe brander tot 20% minder gas en vermindert hij de schadelijke uitstoot met hetzelfde percentage. Hij is Gastec-gecertificeerd.

... **INTELLIGENTE SNELKOELING (CRUISE):** deze functie regelt automatisch het koelproces, rekening houdend met de aard en de grootte van het voedsel. Dit garandeert een optimale koeling zonder de producten aan de buitenkant uit te drogen.

... **AUTOMATISCH STARTSYSTEEM (CCAS):** na 24 uur inactiviteit verdeelt dit systeem de olie gelijkmatig over alle leidingen van de compressor. Dit verbetert de prestaties en de levensduur van de koelcellen.

... **TURBO-FUNCTIE (CCTC):** deze functie, ontworpen voor continue productie, handhaaft een constante temperatuur tussen -36 en +3°C met continu draaiende turbines en automatische ontdooiing.

... **CONTROLE VAN DE KERNSONDE (CCAC):** deze functie controleert of de sonde correct is ingebracht en past automatisch de snelkoel- of vriescyclus aan voor een optimaal resultaat. De selectie van 'kernsonde' of 'ingestelde tijd' gebeurt automatisch.

Dit **DIAMOND® Cook&Chill** systeem is een volledige en performante oplossing, die innovatie en efficiëntie verenigt voor een optimale regeling van het kook- en koelproces.





COOK&CHILL

Een volledig assortiment ovens om aan de wensen van de meest veeleisende chefs te voldoen. Sommigen zijn op zoek naar de allerbeste oven, anderen vertrouwen op hun creativiteit en ervaring.

Ovens en koelcellen met dezelfde productiecapaciteit en 100% compatibele hanteringsaccessoires zorgen voor een optimaal, flexibel en rationeel beheer van uw activiteit. Dankzij een ruim assortiment accessoires kunt u het DIAMOND® COOK&CHILL systeem bovendien aanpassen aan de omvang van uw zaak of de aard van uw activiteit. Van de kit om toestellen op elkaar te plaatsen tot de afzuigkap, de service, de hanteringssystemen en alle oplossingen voor het 'banqueting system'.

Kies het Diamond® Cook&Chill systeem dat het best bij u past!

6 GN1/1



+



+



10 GN1/1



+



+



+



10 GN2/1



+



+



+



20 GN1/1



+



+



20 GN2/1



+



+



TYPE KOOKPROCES

	C SERIES	CT SERIES	AS SERIES	AT SERIES
CONVECTIE BIJ 25 TOT 300°C	◆	◆	◆	◆
STOOM 100°C	◆	◆	◆	◆
STOOM MET 'BOOSTER ROCKET' FUNCTIE BIJ 101 TOT 130°C (DIEPGEVROREN ...)	-	-	◆	◆
GECOMBINEERD CONVECTIE/STOOM BIJ 25 TOT 250°C	◆	◆	◆	◆
STOMEN LAGE TEMP. 25-99°C (DELICATE PRODUCTEN)	-	-	◆	◆
GAREN LAGE TEMP. CCBT (GROTE STUKKEN VLEES ...)	-	-	◆	◆
REGENERATIE- EN ONDERHOUDSFUNCTIES BIJ 25 TOT 250°C	◆	◆	◆	◆

DIAMOND® 'PLUS'

	C SERIES	CT SERIES	AS SERIES	AT SERIES
KOKEN MET MULTI-TIJDSCAKELAAR	-	◆	-	◆
PASTEURISATIE VAN PASTA/DROGEN	-	-	-	◆
CCHY - 'SMART'-SYSTEEM, STOOMMANAGEMENT	-	-	◆	◆
CCRR - VOORVERWARMING VAN INKOMENDE VERSE LUCHT EN SNELKOELING	◆	◆	◆	◆
CCNA - GEÏNTEGREERDE AUTOMATISCHE REINIGING	◆	◆	◆	◆
CCBT - KOKEN OP LAGE TEMPERATUUR	-	-	◆	◆
CCRT - RESTTIJD	-	-	◆	◆

STANDAARDUITRUSTING

	C SERIES	CT SERIES	AS SERIES	AT SERIES
KERNSONDE	1	1	1	6
KOOKFASEN (PER CYCLUS)	4	16	4	16
PROGRAMMA	100	1000	100	1000
REINIGINGSKRAAN	◆	◆	◆	◆
VENTILATORSNELHEID	5	7	5	7
STRUCTUUR MET TUSSENRUIMTE VAN 65 MM TEGEN KANTELEN	◆	◆	◆	◆
TOUCHSCREEN	-	◆	-	◆
STOOMGENERATOR	-	-	◆	◆





DIRECTESTOOM-/CONVECTIEOVENS

COOK&CHILL



Ontdek de directestoom-/convectieoven, een veelzijdige en energiezuinige kookoplossing, perfect voor keukenprofessionals. Met zijn digitale bedieningspaneel aan de voorzijde is deze innovatieve oven eenvoudig en snel te gebruiken. Hij heeft een verstelbare thermostaat met een bereik van 25 tot 300°C en een tot 8 uur vooruit programmeerbare timer.

BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- ... **DUURZAME CONSTRUCTIE:** zijn constructie in AISI 304 roestvrij staal geeft hem stevigheid en een lange levensduur. De thermische isolatie van keramische vezels en het bedieningspaneel met roestvrijstalen filter verhinderen dat de onderdelen vuil worden.
- ... **OVENRUIMTE:** is volledig gelast met afgeronde hoeken en randen, en beschikt over een afdichting aan de voorkant en een uitneembare plaathouderstructuur. De warmtediffusoren zijn gemakkelijk uitneembaar.

- ... **DOELTREFFENDE VERWARMING:** beschikt over dubbele verwarming:
 - **GAS:** pulserende branders en groefwarmtewisselaars die tot 20% minder gas verbruiken en de schadelijke uitstoot beperken.
 - **ELEKTRISCH:** afgeschermd roestvrijstalen weerstanden achter de deflectoren van de ventilator, stoomproductie door verstuiver.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- ... **DIRECTE INJECTIE VAN STOOM:** 90% verzadiging voor een snelle en homogene garing.
- ... **DEUR MET DUBBELE BEGLAZING:** automatische sluiting en microschakelaar die de ventilator uitschakelt bij het openen, voor maximale veiligheid en efficiëntie. Ledverlichting aan de zijkant voor een optimaal zicht in de ovenruimte.
- ... **AUTO-CLEANING:** automatisch reinigingssysteem met 4 selecteerbare cycli voor eenvoudig onderhoud.

TECHNISCHE KENMERKEN

- ... Beschermingsklasse IPx5 (bestand tegen waterstralen).
- ... Ovenruimte met hygiënische constructie, gemakkelijk toegankelijk voor onderhoud.

Kies voor efficiëntie en kwaliteit met onze **directestoom-/convectieoven**, een onmisbare bondgenoot voor al uw culinaire bereidingen!

voordelen

- 11 bevochtigingsniveaus met garing in 2 aparte fasen.
- Voorprogrammeerbaar geheugen voor 100 recepten, bereiding in 4 fasen mogelijk.
- 5 snelheidsinstellingen en kernsonde voor een nauwkeurige controle van het kookproces.
- Automatische voorverwarming en snelkoeling van de ovenruimte.



DIRECTESTOOM-/CONVECTIEOVENS

COOK&CHILL



ELEKTRISCH

	SDE/XC-06	SDE/XC-10	SDE/XC-12	SDE/XC-20	SDE/XC-22
CAPACITEIT	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
MAX. BELASTING (kg)	30	50	100	100	200
GESCHIKT VOOR GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
BUITENAFMETINGEN	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
ELEKTRISCHE AANSLUITING	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
VERMOGEN (kW)	11	19	35,4	37,7	65,4
	7663 EUR	9705 EUR	16086 EUR	21046 EUR	30148 EUR

GAS

	SDG/XC-06	SDG/XC-10	SDG/XC-12	SDG/XC-20	SDG/XC-22
CAPACITEIT	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
MAX. BELASTING (kg)	30	50	100	100	200
GESCHIKT VOOR GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
BUITENAFMETINGEN	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
GAS- EN ELEKTRISCHE AANSLUITING	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
VERMOGEN (KCAL-H/kW)	10318/1,1	26655/1,1	40413/1,5	46432/1,80	85985/2,5
	9451 EUR	11588 EUR	18707 EUR	23557 EUR	34355 EUR

TYPE KOOKPROCES

CONVECTIE BIJ 25 TOT 300°C	◆
STOOM 100°C	◆
STOOM MET 'BOOSTER ROCKET' FUNCTIE BIJ 101 TOT 130°C (DIEPGEVROREN ...)	-
GECOMBINEERD CONVECTIE/STOOM BIJ 25 TOT 250°C	◆
STOMEN LAGE TEMP. 25-99°C (DELICATE PRODUCTEN)	-
GAREN LAGE TEMP. CCBT (GROTE STUKKEN VLEES ...)	-
REGENERATIE- EN ONDERHOUDSFUNCTIES BIJ 25 TOT 250°C	◆

* Patisseriekit als optie verkrijgbaar • **230/3 50Hz (+5 %)





DIRECTESTOOM-/CONVECTIEOVENS 'TOUCH'

COOK&CHILL



De **TOUCH** directestoom-/convectieoven is een spitstechnologisch toestel voor professionals die prestaties en precisie wensen. Zijn 7" high definition aanraakscherm vereenvoudigt het gebruik, geeft snel toegang tot de kookinstellingen en maakt een intuïtief beheer van recepten mogelijk.

BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- 7" **AANRAAKSCHERM**: high definition TOUCH SCREEN interface met favorietenbeheer en geluids-/visueel signaal aan het einde van de programma's. Toegang aan de voorzijde en onderhoudsgemak met beschermingsklasse IPx5 tegen waterstralen.
- STEVIGE CONSTRUCTIE**: AISI 304 roestvrij staal, thermische isolatie in keramische vezels. Het bedieningspaneel is geventileerd en uitgerust met een roestvrijstalen filter om te voorkomen dat onderdelen vuil worden.
- OVENRUIMTE**: afgeronde hoeken, gelaste wanden en afdichting aan de voorzijde voor perfecte hygiëne. Uitneembare plaathouderstructuur en demonteerbare warmtediffusoren voor gemakkelijk onderhoud.
- DEUR MET DUBBELE BEGLAZING**: ergonomische handgreep, automatische veiligheidssluiting en condensvanger. Microschakelaar die de ventilator

uitschakelt bij het openen en ledverlichting voor een volledig zicht in de ovenruimte.

VERWARMINGSTECHNOLOGIE

- GAS**: pulserende branders en groefwarmtewisselaars die tot 20% minder gas verbruiken en de schadelijke uitstoot beperken.
- ELEKTRISCH**: afgeschermd roestvrijstalen weerstanden achter de deflectoren, stoomproductie door verstuiver.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- DIRECTE INJECTIE VAN STOOM**: 90% verzadiging en 11 bevochtigingsniveaus voor een homogene garing.
- GEAVANCEERD GEHEUGEN**: opslagcapaciteit voor 1000 recepten, koken in 16 opeenvolgende fasen mogelijk voor maximale flexibiliteit.
- COOKING OPTIMISER**: optimalisering van de kookvolgorde om tijd en energie te besparen.
- USB-POORT**: overdracht van HACCP-gegevens en kookprogramma's voor een doeltreffend beheer.
- AUTO-CLEANING**: automatisch reinigingssysteem met 4 selecteerbare cycli en ECONOMIZER-functie om het verbruik van water en reinigingsmiddelen te beperken.

De **TOUCH** oven is ontworpen voor veeleisende professionele keukens. Hij biedt een geoptimaliseerd energiemangement en uiterst nauwkeurige kookprestaties.

voordelen

- 7 snelheidsinstellingen en geïntegreerde kernsonde voor een nauwkeurige controle.
- Automatische voorverwarming en snelkoeling van de ovenruimte.
- Geavanceerde functies voor energiebesparing en vereenvoudigd onderhoud.



DIRECTESTOOM-/CONVECTIEOVENS 'TOUCH'

COOK&CHILL



ELEKTRISCH

	SDET/XC-06	SDET/XC-10	SDET/XC-12	SDET/XC-20	SDET/XC-22
CAPACITEIT	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
MAX. BELASTING (kg)	30	50	100	100	200
GESCHIKT VOOR GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
BUITENAFMETINGEN	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
ELEKTRISCHE AANSLUITING	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
VERMOGEN (kW)	11	19	35,4	37,7	65,4
	9 094 EUR	11 152 EUR	18 206 EUR	25 284 EUR	32 641 EUR

GAS

	SDGT/XC-06	SDGT/XC-10	SDGT/XC-12	SDGT/XC-20	SDGT/XC-22
CAPACITEIT	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
MAX. BELASTING (kg)	30	50	100	100	200
GESCHIKT VOOR GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
BUITENAFMETINGEN	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
GAS- EN ELEKTRISCHE AANSLUITING	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
VERMOGEN (KCAL-H/KW)	10318/1,1	26655/1,1	40413/1,5	46432/1,80	85985/2,5
	11 608 EUR	13 324 EUR	20 387 EUR	27 746 EUR	37 486 EUR

TYPE KOOKPROCES

CONVECTIE BIJ 25 TOT 300°C	◆
STOOM 100°C	◆
STOOM MET 'BOOSTER ROCKET' FUNCTIE VAN 101 TOT 130°C (DIEPGEVROREN ...)	-
GECOMBINEERD CONVECTIE/STOOM BIJ 25 TOT 250°C	◆
STOMEN LAGE TEMP. 25-99°C (DELICATE PRODUCTEN)	-
GAREN LAGE TEMP. CCBT (GROTE STUKKEN VLEES ...)	-
REGENERATIE- EN ONDERHOUDSFUNCTIES BIJ 25 TOT 250°C	◆

* Patisseriekit als optie verkrijgbaar • **230/3 50Hz (+5 %)



STOOMOVENS MET STOOMGENERATOR/CONVECTIE

COOK&CHILL



De stoomoven met **stoomgenerator/convectie** is speciaal ontworpen voor professionele keukens waar optimale prestaties vereist zijn. Dit model biedt stoomproductie met **100% verzadiging** dankzij een stoomgenerator, die de vochtigheid constant houdt voor een perfecte garing. Het duidelijke en intuïtieve digitale bedieningspaneel laat een nauwkeurige instelling van de temperatuur toe van 25 tot 300°C en herbergt een timer die tot 8 uur vooruit kan worden geprogrammeerd.

BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- ... **DIGITALE BEDIENINGSELEMENTEN:** intuïtieve aanraakinterface met tiptoetsen, om het instellen van temperatuur en kooktijden te vereenvoudigen.
- ... **STEVIGE CONSTRUCTIE:** AISI 304 roestvrij staal voor sterkte en een lange levensduur. De thermische isolatie van keramische vezels staat borg voor maximale energie-efficiëntie.
- ... **OVENRUIMTE:** afgeronde hoeken en randen voor onberispelijke hygiëne, met afdichting aan de voorzijde. Een standaard gemonteerde stoomcondensor verlaagt de temperatuur van het condenswater en beperkt spatten bij het openen.

VERWARMINGSTECHNOLOGIE

- ... **GASVERWARMING:** pulserende branders en groefwarmtewisselaars verbruiken tot 20% minder gas en beperken de schadelijke uitstoot.

- ... **ELEKTRISCHE VERWARMING:** afgeschermd roestvrijstalen weerstanden achter de deflectoren van de ventilator voor een optimale warmteverspreiding. De stoom wordt geproduceerd door een externe roestvrijstalen stoomgenerator.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- ... **STOOMGENERATOR:** stoomgeneratie met 100% verzadiging voor een constante vochtigheid, die onmisbaar is voor een nauwkeurige garing.
- ... **BYPASSTECHNOLOGIE:** nauwkeurige regeling van de vochtigheidsgraad met een geïntegreerde sensor, zodat de garing kan worden aangepast aan de behoeften.
- ... **GEAVANCEERD GEHEUGEN:** mogelijkheid om 100 recepten te programmeren, koken in 4 opeenvolgende fasen voor maximale flexibiliteit.
- ... **BANQUETING-FUNCTIE:** perfect om gerechten te regenereren, voor constante kwaliteit op grote evenementen.
- ... **KOKEN OP LAGE TEMPERATUUR (LOW T° COOKING):** koken bij een temperatuur lager dan 100°C, ideaal voor delicate gerechten die een trage en nauwkeurige garing vereisen.
- ... **AUTO-CLEANING:** automatisch reinigingssysteem met 4 selecteerbare cycli en ontkalkingsfunctie voor eenvoudig onderhoud.

De stoomoven met **stoomgenerator/convectie** is een performant toestel. Ideaal voor horecaprofessionals die nauwkeurige en kwaliteitsvolle bereidingen gecombineerd willen zien met een laag energieverbruik.

voordelen

- Deur met dubbele beglazing, ergonomische handgreep en automatische sluiting voor verhoogde veiligheid.
- 5 snelheidsinstellingen voor een nauwkeurige regeling van het kookproces.
- Geïntegreerde kernsonde voor een perfect gecontroleerde garing.
- Snelkoeling en automatische voorverwarming om de werktijd te optimaliseren.

STOOMOVENS MET STOOMGENERATOR/CONVECTIE

COOK&CHILL



ELEKTRISCH

	SBES/XC-06	SBES/XC-10	SBES/XC-12	SBES/XC-20	SBES/XC-22
CAPACITEIT	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
MAX. BELASTING (kg)	30	50	100	100	200
GESCHIKT VOOR GN 1/3 - 1/2 - 2/3	♦	♦	-	♦	-
BUITENAFMETINGEN	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
ELEKTRISCHE AANSLUITING	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
VERMOGEN (kW)	11	19	35,4	37,7	65,4
	9 489 EUR	11 063 EUR	17 774 EUR	23 401 EUR	33 826 EUR

GAS

	SBGS/XC-06	SBGS/XC-10	SBGS/XC-12	SBGS/XC-20	SBGS/XC-22
CAPACITEIT	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
MAX. BELASTING (kg)	30	50	100	100	200
GESCHIKT VOOR GN 1/3 - 1/2 - 2/3	♦	♦	-	♦	-
BUITENAFMETINGEN	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
GAS- EN ELEKTRISCHE AANSLUITING	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
VERMOGEN (KCAL-H/kW)	10318/1,1	26655/1,1	40413/1,5	46432/1,80	85985/2,5
	12 662 EUR	14 542 EUR	21 947 EUR	27 806 EUR	41 154 EUR

TYPE KOOKPROCES

CONVECTIE BIJ 25 TOT 300°C	♦
STOOM 100°C	♦
STOOM MET 'BOOSTER ROCKET' FUNCTIE BIJ 101 TOT 130°C (DIEPGEVROREN ...)	♦
GECOMBINEERD CONVECTIE/STOOM BIJ 25 TOT 250°C	♦
STOMEN LAGE TEMP. 25-99°C (DELICATE PRODUCTEN)	♦
GAREN LAGE TEMP. CCBT (GROTE STUKKEN VLEES ...)	♦
REGENERATIE- EN ONDERHOUDSFUNCTIES BIJ 25 TOT 250°C	♦

* Patisseriekit als optie verkrijgbaar • **230/3 50Hz (+5 %)

'TOUCH' STOOMOVENS MET STOOMGENERATOR/CONVECTIE

COOK&CHILL



De 'TOUCH' elektrische stoomoven met stoomgenerator en convection verenigt spitstechnologie en precisie voor een optimale controle over het kookproces. Zijn 7" TOUCHSCREEN bedieningspaneel met high definition kleurenaanraakscherm zorgt voor een eenvoudige bediening en toegankelijkheid aan de voorzijde, om de dienst na verkoop te vergemakkelijken. Het is afgestemd op de eisen van professionals, zoals een perfecte garing en een geoptimaliseerd energieverbruik.

BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- STEVIJE CONSTRUCTIE: het ontwerp van AISI 304 roestvrij staal met thermische isolatie van keramische vezels garandeert een lange levensduur en een hogere energie-efficiëntie. Het bedieningspaneel is uitgerust met een roestvrijstalen filter om te voorkomen dat de interne onderdelen vuil worden.
- WATERDICHT OVENRUIMTE: afgeronde hoeken en aan de voorzijde bevestigde afdichting. De dubbel gestempelde bodem scheidt het condenswater van het vet, voor een doeltreffende afvoer en gemakkelijk onderhoud.
- DEUR MET DUBBELE BEGLAZING: ergonomische en athermische handgreep, automatische sluiting met beveiliging om ongewild openen te voorkomen. De op scharnieren gemonteerde binnenglasplaat vergemakkelijkt het reinigen en garandeert perfecte hygiëne.

VERWARMINGSTECHNOLOGIE

- GASVERWARMING: pulserende branders en groefwarmtewisselaars die het gasverbruik en de schadelijke uitstoot met 20% verminderen.

- ELEKTRISCHE VERWARMING: ronde afgeschermdde weerstanden van roestvrij staal achter de deflectoren van de ventilator voor een optimale warmteverspreiding.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- STOOMGENERATOR 100% STOOM: productie van 100% verzadigde stoom voor kookprocessen die een volledige en constante vochtigheid vereisen.
- GEPATENTEERDE LAMBDA-SONDE: de nauwkeurige regeling van de vochtigheid van 1 tot 100% biedt een maximale controle voor delicate gerechten.
- UITGEBREID GEHEUGEN: mogelijkheid om 1000 recepten te programmeren, koken in 16 opeenvolgende fasen.
- AUTOMATISCHE MODUS: werkstand automatisch koken rekening houdend met het product, het gewicht en de hoeveelheid, voor een geoptimaliseerd kookproces.
- 11 SPECIALE CYCLI: speciale functies zoals koken op lage temperatuur (LOW T° COOKING), pasteurisatie van verse pasta (FRESH PASTA PASTEURISATION) en drogen (DEHYDRATING).

De elektrische 'TOUCH' stoomoven met stoomgenerator en convection is ideaal voor horecaprofessionals die veelzijdigheid en precisie gecombineerd willen zien met energie-efficiëntie. Met zijn vele functies en zijn automatische regeling van de garing is hij de onmisbare bondgenoot voor hoogwaardige culinaire prestaties.

voordelen

- 7" AANRAAKSCHERM: high definition interface voor een intuïtief beheer van favorieten en kookinstellingen.
- GEPERSONALISEERDE KOOKPROCESSEN flexibel koken met 3 werkstanden (automatisch, geprogrammeerd, handmatig), aangepast aan de uiteenlopende behoeften van professionele keukens.
- AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM (AUTO-CLEANING): geïntegreerd met de ECONOMIZER-functie, die water en reinigingsmiddel bespaart voor een milieuvriendelijkere reiniging.

'TOUCH' STOOMOVENS MET STOOMGENERATOR/CONVECTIE

COOK&CHILL



ELEKTRISCH

	SBET/XC-06	SBET/XC-10	SBET/XC-12	SBET/XC-20	SBET/XC-22
CAPACITEIT	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
MAX. BELASTING (kg)	30	50	100	100	200
GESCHIKT VOOR GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
BUITENAFMETINGEN	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
ELEKTRISCHE AANSLUITING	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
VERMOGEN (kW)	11	19	35,4	37,7	65,4
	11 887 EUR	13 786 EUR	21 825 EUR	26 571 EUR	39 531 EUR

GAS

	SBGT/XC-06	SBGT/XC-10	SBGT/XC-12	SBGT/XC-20	SBGT/XC-22
CAPACITEIT	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
MAX. BELASTING (kg)	30	50	100	100	200
GESCHIKT VOOR GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
BUITENAFMETINGEN	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
GAS- EN ELEKTRISCHE AANSLUITING	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
VERMOGEN (KCAL-H/kW)	10318/1,1	26655/1,1	40413/1,5	46432/1,80	85985/2,5
	15 247 EUR	17 462 EUR	26 501 EUR	31 260 EUR	47 078 EUR

TYPE KOOKPROCES

CONVECTIE BIJ 25 TOT 300°C	◆
STOOM 100°C	◆
STOOM MET 'BOOSTER ROCKET' FUNCTIE BIJ 101 TOT 130°C (DIEPGEVROREN ...)	◆
GECOMBINEERD CONVECTIE/STOOM BIJ 25 TOT 250°C	◆
STOMEN LAGE TEMP. 25-99°C (DELICATE PRODUCTEN)	◆
GAREN LAGE TEMP. CCBT (GROTE STUKKEN VLEES ...)	◆
REGENERATIE- EN ONDERHOUDSFUNCTIES BIJ 25 TOT 250°C	◆

* Patisseriekit als optie verkrijgbaar • **230/3 50Hz (+5 %)

BANQUET SYSTEM

OPTIMALISEER UW BEHEER MET "COOK&CHILL BY DIAMOND EUROPE"

De regeneratiefunctie van de combi-ovens uit het **DIAMOND® Cook&Chill** assortiment verandert de organisatie van uw banketten ingrijpend dankzij:

- ✓ **EEN VERHOOGDE EFFICIËNTIE EN EEN BETER TIJDBEHEER**
Verkort de bereidingstijden aanzienlijk.
- ✓ **BESPARING VAN KOSTBARE TIJD**
Bereid gerechten vooraf zonder kwaliteitsverlies. Geen uitdroging of gewichtsverlies van het voedsel.
- ✓ **GEEN VERSPILLING, MAXIMAAL RENDEMENT**
Beperk uw kosten en verbeter de bewaring van het voedsel.

VEREENVOUDIG UW VOORBEREIDING, VERMIJD STRESS

Laat u niet opjagen door een mise-en-place op het laatste moment. Met **DIAMOND® Cook&Chill** kunt u uw gerechten meerdere dagen vooraf bereiden.

- ✓ **NET VOOR DE SERVICE:**
Plaats de geportioneerde borden op de **Banquet System lader** en schakel de regeneratiefunctie in (slechts 4 tot 6 minuten).
Gebruik de inrijwagen om de lader uit de oven te halen, dek af met de thermische hoes. Uw borden behouden nog 30 minuten hun ideale temperatuur.
- ✓ **GEEN WACHTTIJDEN OF KOUDE GERECHTEN MEER.**
Al uw gasten worden gelijktijdig bediend.
- ✓ **GEMAKKELIJK TE HANTEREN**

Voor elke stap beschikt u over een **volledig assortiment accessoires** dat u een moeiteloze ervaring garandeert.

U kunt ze vinden op pagina 108 van deze catalogus.



BS
SERIES

INRIJWAGEN • LADER • THERMISCHE HOES

BANQUET SYSTEM



UITTREKBARE LADER OP WIELTJES

Voor 23 tot 51 borden (ø 300 mm).

REFERENTIES

AC/A10-2385-X • AC/A10-2965-X
AC/A12-5175-X



INRIJWAGEN EN UITTREKBARE LADER

Voor 45 tot 92 borden (ø 300 mm).

REFERENTIES

AC/2A20-4585-X
AC/2A20-5474-X • AC/2A22-9275-X



OVENGELEIDERS

Voor uittrekbare ovenladers
6 & 10x GN 1/1 en 10x GN 2/1.

REFERENTIES

AC/GF6-10-X • AC/GF12-X



KOELCELGELEIDERS

Voor uittrekbare koelcelladers
10x GN 1/1 en 10x GN 2/1.

REFERENTIES

AA/GC10-X • AA/GC12-X



INRIJWAGEN

Voor uittrekbare ovenladers
6 & 10x GN 1/1 en 10x GN 2/1.

REFERENTIES

AC/C6-10-X • AC/C12-X



THERMISCHE HOES

Voor laders 10x GN 1/1,
10x GN 2/1, 20x GN 1/1
en 20x GN 2/1.

REFERENTIES

AC/HT10-X • AC/HT12-X
AC/HT20 • AC/HT22-X

ONTDEK ALLE COOK&CHILL-ACCESSOIRES OP PAGINA 108

COOK&CHILL

KOUDE EN VEILIGHEID GAAN SAMEN

De **COOK&CHILL** snelkoeler optimaliseert de productiviteit en verbetert de workflow.

✓ BETERE ORGANISATIE IN DE KEUKEN

Omdat het voedsel door blazen wordt gekoeld, kunt u uw gerechten bereiden wanneer het minder druk is en ze regenereren wanneer u ze nodig hebt.

✓ VOEDSELVEILIGHEID GEGARANDEERD

Koeling met geblazen lucht overeenkomstig de normen voor veiligheid en hygiëne verhindert woekering van bacteriën. Ze garandeert ook het organoleptische evenwicht en de consistentie van het voedsel.

✓ LANGDURIGE BEWARING

U kunt alle gerechten bereiden die u nodig hebt voor een week: gekookt voedsel mag tot 5 dagen worden bewaard voordat het wordt opgediend. Diepgevroren voedsel is zelfs nog langer houdbaar.

✓ GEMAKKELIJK TE GEBRUIKEN

Gebruiksvriendelijk dankzij het nieuwe aanraakscherm. Zeer intuïtief, vlot toegankelijk en met de mogelijkheid om vele instellingen te personaliseren.



COOK&CHILL

Nieuwe automatische programma's en 9 speciale cycli sturen het volledige koel- en invriesproces aan, voor snelle en veilige resultaten zonder aan de kwaliteit te raken.

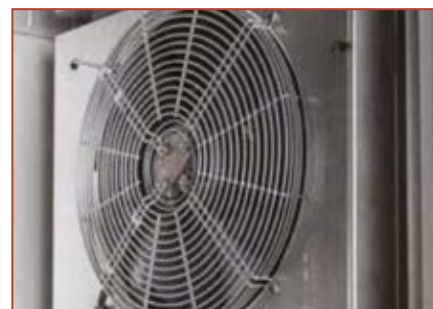
- ⋮ **ROOMIJS:** het ijs wordt bereid bij een temperatuur van $-8/10^{\circ}\text{C}$. Met een presentatietoog bedraagt de temperatuur -14°C . Zo blijft het ijs dik en romig, bevriest het niet en wordt het niet doorzichtig, maar ziet het er altijd lekker uit.
- ⋮ **CHOCOLADEPROGRAMMA:** laat de chocolade perfect smelten of kristalliseren met dit speciale programma.
- ⋮ **RIJZEN:** dankzij de snelkoeler kunnen de productie van brood en het rijzen of het uitgesteld rijzen nog rationeler worden beheerd, zodat u kunt afbakken wanneer u minder werk hebt in de keuken.
- ⋮ **SNEL ONTDOOIEN:** het snelontdooiingsprogramma wordt elektronisch gestuurd om het voedsel de ideale temperatuur te geven voor het opdienen of koken.
- ⋮ **SUSHI EN SASHIMI:** gezonde sushi en sashimi, zonder anisakis, op een temperatuur van -20°C , door gedurende 24 uur dezelfde temperatuur te handhaven.
- ⋮ **VACUUM:** een speciaal programma voor vacuümverpakt voedsel.
- ⋮ **YOGHURT:** stuurt de gisting aan voor de bereiding van yoghurt en brengt het product vervolgens op de juiste bewaartemperatuur.
- ⋮ **DRANKEN:** naast voedsel kan de snelkoeler probleemloos dranken koelen om ze op de ideale schenkt temperatuur te brengen.



Temperatuurmeter met 3-punts multisensor, standaard. Temperatuurmeter met 6-punts multisensor, als optie verkrijgbaar.



Grote condensor gemakkelijk bereikbaar voor reiniging.



Krachtige ventilator met 7 snelheden.



Deurstopper om de deur open te houden en onaangename geuren te vermijden.



Aftapstop voor een maximale reinigbaarheid.



Comfortabele behuizing voor roosters of plateaus.



PW
SERIES

SNELKOELERS

COOK&CHILL



... **KOELPROGRAMMA (+10 TOT -41°C) MET VOORGEPROGRAMMEERDE AUTOMATISCHE CYCLI:**

- Zachte koeling (luchttemperatuur 0°C), ideaal voor delicaat voedsel en kleine porties.
- Harde koeling (luchttemperatuur -20°C), ideaal voor vast voedsel en hele stukken.

... **X-FREEZE PROGRAMMA (+10°C TOT -41°C):** ideaal om alle soorten voedsel (rauw, half gekookt of volledig gekookt) in te vriezen met geblazen lucht.

... **LITE-HOT PROGRAMMA (+40°C TOT -18°C):** ideaal voor bereidingen die zacht moeten worden opgewarmd.

... Handhaving op +3°C voor koeling of -22°C voor invriezing, automatisch geactiveerd aan het einde van elk programma.

... **TURBOKOELING:** de koeler werkt continu op de gewenste temperatuur. Ideaal voor doorlopende productie.

... **AUTOMATISCHE MODUS** met 10 voedsel­families (vlees, gevogelte, vis, sausen en soepen, groente, pasta/rijst, brood, hartige en zoete bakkerswaren, desserts, snelkoeling van dranken) met meer dan 100 voorgeprogrammeerde varianten. Met de automatische detectiefunctie stemt de snelkoeler het koelproces af op de grootte, de hoeveelheid en de aard van het voedsel om het gewenste resultaat te verkrijgen.

... **MODUS PROGRAMMA'S:** in het geheugen van de snelkoeler kunnen 1000 programma's worden opgeslagen, om altijd exact hetzelfde hoge kwaliteitsniveau te verkrijgen.

... **MET DE MULTITIMER** functie kunnen tot 20 verschillende koelprogramma's tegelijk worden aangestuurd om de flexibiliteit te verhogen en uitstekende resultaten te garanderen.

... **AIRFLOW LUCHTVERDEELSYSTEEM** voor een gelijkmatige koeling/opwarming en een doeltreffende temperatuurregeling dankzij het speciale ontwerp van de kamer, gecombineerd met een uiterst nauwkeurige ventilator met variabele snelheid.

... **VENTILATOR** met 7 snelheden.

... Connectiviteit voor realtime toegang op afstand tot verbonden toestellen en HACCP-bewaking (hiervoor is een als optie verkrijgbaar accessoire nodig).



PW
SERIES

SNELKOELERS

COOK&CHILL



ELEKTRISCH

	BCC/XT-06	BCC/XT-10	BCC/XT-12	BCC/XT-20GR	BCC/XT-22TD-GR
CAPACITEIT	6x 1/1 5x 600x400 mm	10x 1/1 8x 600x400 mm	10x 2/1 8x 600x400 mm	20x 1/1 16x 600x400 mm	20x 2/1 16x 600x400 mm
PRODUCTIE PER CYCLUS (kg) +70° +3°	30	50	100	100	200
PRODUCTIE PER CYCLUS (kg) +70° -18°	30	50	70	85	170
BUITENAFMETINGEN (mm)	897x937xh1060	897x939xh1730	1250x1092xh1730	1040x850xh1741	1400x1266xh2270
BINNENAFMETINGEN (mm)	505x705xh450	505x705xh900	670x843xh900	525x705xh1453	780x946xh1850
KERNSONDE	♦	♦	♦	♦	♦
INGEBOUWDE COMPRESSOR	♦	♦	♦	-	-
ELEKTRISCHE AANSLUITING	400/3N 50Hz*	400/3N 50Hz*	400/3N 50Hz*	400/3N 50-60Hz*	400/3N 50-60Hz*
VERMOGEN (kW)	2,70	4,15	5,50	-	-
	14 671 EUR	19 258 EUR	Neem met ons contact op	Neem met ons contact op	Neem met ons contact op

Britse normen (kerntemperatuur)
+70°C tot +3°C in 90 minuten
+70°C tot -18°C in 240 minuten

NF-normen (kerntemperatuur)
+65°C tot +10°C in 110 minuten
+65°C tot -18°C in 270 minuten

AANSLUITING EN INSTALLATIE, CONFORMITEITSAANDUIDINGEN, CERTIFICERINGEN

	30/30 50/50 100/70 kg	100/85 150/120 200/170 kg
BESCHERMINGSKLASSE IPX5, TEGEN WATERSTRALEN UIT ELKE HOEK	♦	♦
KLIMAATKLASSE 5	♦	♦
IN DE HOOGTE VERSTELBARE VOETEN (UITGEZONDERD MODELLEN 20GN 2/1)	♦	♦
GEÏSOLEERDE BODEM MET TOEGANGSHELLING VOOR 20GN 2/1	-	als optie verkrijg- baar
COMPATIBILITEIT VAN DE WAGENS MET DE ELECTROLUX-SYSTEMEN AIR-O-STEAM, SKYLINE, RATIONAL SCC	-	♦
STAPELSTEUN: 6GN 1/1 OVEN OP SNELKOELER/-VRIEZER VAN 30 KG	als optie verkrijg- baar	-
ETL EN HYGIËNENORM ETL	♦	♦
HANDLEIDING, INSTALLATIESHEMA'S, GEBRUIKSAANWIJZING	♦	♦

*230/3 50Hz (+5 %)

PW
SERIES

SNELKOELER
COOK&CHILL



KOELMODUS	30/30 50/50 100/70 kg	100/85 150/120 200/170 kg
KOELPROGRAMMA (-41 + 10°C).	◆	◆
VOORGEPROGRAMMEERDE CYCLI VOOR ZACHTE KOELING (IDEAAL VOOR GROENTE EN DELICAAT VOEDSEL). BEDRIJFSTEMPERATUUR: 0°C	◆	◆
VOORGEPROGRAMMEERDE CYCLUS VOOR HARDE KOELING (IDEAAL VOOR VLEES). BEDRIJFSTEMPERATUUR: -20°C	◆	◆
INVRIESPROGRAMMA (-41 + 10°C)	◆	◆
LITEHOT-PROGRAMMA (-18 + 40°C)	◆	◆
PROGRAMMA VOOR HANDHAVING VAN DE KOELING (AUTOMATISCH GEACTIVEERD NA KOELING) OP +3°C	◆	◆
PROGRAMMA VOOR HANDHAVING VAN DE DIEPVRIESTEMPERATUUR (AUTOMATISCH GEACTIVEERD NA KOELING) OP -22°C	◆	◆
MEER DAN 100 AUTOMATISCHE KOEL- EN INVRIESPROCESSEN MET GEBLAZEN LUCHT, MET DE MOGELIJKHEID OM DE INSTELLINGEN AAN TE PASSEN EN WEER TE GEVEN	◆	◆
SNELONTDOOIINGSPROGRAMMA	◆	◆
RIJSPROGRAMMA	◆	-
UITGESTELD RIJZEN	◆	-
CHOCOLADEPROGRAMMA	◆	-
YOGHURTPROGRAMMA	◆	-
SUSHI- EN SASHIMIPROGRAMMA	◆	◆
ROOMIJSPROGRAMMA	◆	◆
VACUÛMPROGRAMMA VOOR KOELING MET GEBLAZEN LUCHT	◆	◆
HET CRUISE-PROGRAMMA REGELT AUTOMATISCH DE INSTELLINGEN VOOR EEN OPTIMALE KOELING	◆	◆
AUTOMATISCH SNEL VOORVERWARMEN, PERSONALISEERBAAR	◆	◆
AUTOMATISCH VERSNELD KOELEN	◆	◆
GELIJKTIJDIG BEHEER VAN MEERDERE KOELCYCLI MET MULTITIMER	◆	◆
FUNCTIE TURBO COOLING: BEDRIJFSTEMPERATUUR VAN +10 TOT -41°C	◆	◆

KENMERKEN	30/30 50/50 100/70 kg	100/85 150/120 200/170 kg
AAN-UITSCHAKELAAR	◆	◆
INTERFACE MET HOGE RESOLUTIE AANRAAKSCHERM (262.000 KLEUREN) - GEBRUIKSVRIENDELIJK PANEEL VOOR KLEURENBLINDEN	◆	◆
DISPLAY LEESBAAR VANAF 12 METER	◆	◆
INTERFACE MET AANRAAKSCHERM IN MEER DAN 30 TALEN	◆	◆
VERDAMPER MET ROESTWERENDE BESCHERMING	◆	◆
WATERDICHT MOTOREN EN VENTILATOREN IP54	◆	-
WATERDICHT MOTOREN EN VENTILATOREN IP23	-	◆
PROGRAMMABIBLIOTHEEK - 1000 GRATIS PROGRAMMA'S, 16 STAPPEN (NAAM, FOTO EN CATEGORIE)	◆	◆
BEGINPAGINA MET RECHTSTREEKSE TOEGANG TOT DE FAVORIETE FUNCTIES	◆	◆
TEMPERATUURMETER MET 6-PUNTS MULTISENSOR	optioneel	optioneel
TEMPERATUURMETER MET 3-PUNTS MULTISENSOR	◆	◆

PW
SERIES

SNELKOELER
COOK&CHILL



KENMERKEN	30/30 50/50 100/70 kg	100/85 150/120 200/170 kg
TEMPERATUURMETER MET 3-PUNTS MULTISENSOR, ALS ACCESSOIRE VERKRIJGBAAR.	optioneel	optioneel
RAMING VAN DE RESTERENDE TIJD VOOR PROGRAMMA'S MET TEMPERATUURMETER (ARTE 2.0)	◆	◆
GELIJKTIJDIGE WEERGAVE VAN DE VOORGEPROGRAMMEERDE EN DE WERKELIJKE WAARDEN	◆	◆
LUCHTVERDEELSYSTEEM MET LUCHTSTROOM	◆	◆
VENTILATOR MET VARIABELE SNELHEID EN MOTORSTOP (7 SNELHEDEN)	◆	-
VOLLEDIGE PERSONALISERING VAN DE INTERFACE EN GEGEVENSOVERDRACHT	◆	◆
PAUZE	◆	◆
UITGESTELD STARTEN	◆	◆
HELP-PAGINA VOOR ZELFSTUDIE MET QR-CODE	◆	◆
KALENDER	◆	◆
MODUS INSTELLINGEN: IN OVEREENSTEMMING MET DE UK- OF NF-NORMEN OF MET GEPERSONALISEERDE NORMEN	◆	◆
VISUEEL- EN GELUIDSALARM HACCP	◆	◆
WEERGAVE VAN HET VERBRUIK	◆	◆
ZELFVERKLARENDE SYMBOLEN OM HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIES TE VERGEMAKKELIJKEN	◆	◆
HANDMATIGE ONTDOOIING MET ELEKTRISCHE WEERSTAND	◆	◆
HYGIËNEPROGRAMMA MET UV-LAMP	optioneel	optioneel
DROOGPROGRAMMA	◆	◆
AUTOMATISCHE INTELLIGENTE ONTDOOIING MET ELEKTRISCHE WEERSTANDEN	◆	◆
AUTOMATISCH DIAGNOSESYSTEEM	◆	◆
VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT	◆	◆
DEURSTOPPER OM EEN GOEDE LUCHTCIRCULATIE TE HANDHAVEN	◆	-
AFNEEMBARE MAGNETISCHE AFDICHTING VOOR DEUR EN VERWARMD DEURFRAME	◆	◆
NON-STOP AUTOMATISCHE BACK-UPMODUS VOOR HET AUTOMATISCHE RECUPERATIESYSTEEM	◆	◆
USB-POORT	◆	◆
OVERDRACHT VAN HACCP-GEGEVENS, PROGRAMMA'S, AUTOMATISCHE KOELING, INSTELLINGEN	◆	◆
PLAATSBESPARENDE GEÏNTEGREERDE DEURGREEP (UITGEZONDERD 20 GN 2/1)	◆	◆
DEUR MET OMGEKEERDE SCHARNIEREN (UITGEZONDERD 20 GN 1/1)	optioneel	optioneel
OPVANGBAK GEBRUIKT WATER ALS OPTIE VERKRIJGBAAR VOOR INSTALLATIES ZONDER AFTAPSYSTEEM (UITGEZONDERD 20 GN 2/1)	◆	◆
MAGNEETVENTIEL	◆	◆
PANELEN VAN 304 AISI ROESTVRIJ STAAL	◆	◆
KAMER VAN 304 AISI ROESTVRIJ STAAL	◆	◆
HYGIËNISCHE RUIMTE DANKZIJ DE AFGERONDE HOEKEN	◆	◆
POLYVALENT REKKENSYSTEEM MET VARIABELE TUSSENAFSTANDEN	◆	-
WAGEN MET AANSLAG VOOR SCHOTELS. AFGERONDE HOEKEN. INGEBOUWDE LEKBAK MET AFVOER	-	◆
PLATEAU-AANSLAG VOOR INSCHUIFROOSTER	-	◆
R452A KOELGAS (UITGEZONDERD MODELLEN OP AFSTAND)	◆	◆
AANSLUITKLAAR	◆	◆

VAATWASSERS

- 40 GLAZENWASSER
- 42 VAATWASSER
- 44 VAAT- EN KEUKENGEREIWASSER
- 46 VAATWASSER MET KAP
- 48 VAATWASSER MET KAP & CONDENSOR
- 50 VAAT- EN POTTENWASSER MET KAP
- 52 MONOBLOK OSMOSE-EENHEDEN IN ROESTVRIJ STAAL
- 53 CHRONO-VOLUMETRISCHE WATERONTHARDER
- 109 ACCESSOIRES VAATWASSERS

VAATWASSERS

FULL HYGIENE

Het Diamond® Full Hygiene assortiment staat voor professionele vaatwassers van topkwaliteit, die spits technologie verenigen met de strengste normen op het vlak van hygiëne. Deze toestellen, afgestemd op de hoge eisen van sectoren zoals catering, hotelwezen en zorginstellingen, staan borg voor een onberispelijke reiniging zonder uw keukengerei en vaatwerk te beschadigen.

Elk model van dit gamma beschikt over innovatieve functies zoals thermische desinfectieprogramma's overeenkomstig de norm EN 15883. Dit betekent dat ziektekiemen en bacteriën doeltreffend worden geëlimineerd. Dankzij hun ontwerp van hoogwaardig roestvrij staal koppelen de vaatwassers van Diamond® een lange levensduur aan uitstekende prestaties en eenvoudig onderhoud.

Tot de uitrusting van de Full Hygiene lijn behoren ook spoelsystemen met constante temperatuur en doorlopende waterontharders, die de waterkwaliteit optimaliseren voor uitstekende reinigingsresultaten. Het intuïtieve digitale bedieningspaneel zorgt voor gebruiksgemak, terwijl de automatische zelfreinigingscycli het apparaat onberispelijk schoon houden.

Met het Diamond® Full Hygiene assortiment kiest u voor een vaatwasoplossing die hygiëne centraal stelt, maar door haar lage water- en energieverbruik ook milieuvriendelijk is. Opteer voor professionele topkwaliteit. Zo zorgt u ervoor dat uw vaatwerk altijd onberispelijk schoon is en aan de strengste sanitaire normen voldoet.



FULL HYGIENE

VOORDELEN VAN FULL HYGIENE VAATWASSERS

Het Diamond® assortiment biedt geavanceerde technologieën voor een doeltreffend en hygiënisch vaatwasproces. De **Break Tank** voorkomt dat verontreinigd water terugvloeit, terwijl het **Save the Planet** systeem het water- en energieverbruik beperkt. **Sanitisation** garandeert maximale hygiëne en de doorlopende **waterontharder** zorgt voor een onberispelijk reinigingsresultaat. Het **HRS (Heat Recovery System)** ten slotte optimaliseert de gebruikskosten.

Samen zorgen die innovaties ervoor dat elke wascyclus milieuvriendelijk verloopt en aan de strengste sanitaire normen voldoet.

- ... **BREAK TANK:** de 'break tank' is een antivervuilinginrichting van het type AB (Britse normen); Ze verhindert dat het water (met afwasmiddel) naar het waterleidingnet terugstroomt.
- ... **SAVE THE PLANET:** nieuwe generatie machines, geavanceerde duurzame technologieën, laag verbruik van energie, water en wasmiddel dankzij een kleinere kuip en een gepatenteerde filter om het waswater op de juiste temperatuur te houden, en een dubbelstroompomp met hoog rendement.
- ... **SANITISATION:** dit nieuwe ontsmettingsprogramma biedt een extra garantie in de vorm van een thermische desinfectie, waarbij het vaatwerk op een temperatuur van meer dan 70°C wordt gebracht. Het blijft zo lang genoeg staan om een letaliteitsindex A0 gelijk aan 30 te bereiken, berekend op basis van de sanitaire norm EN 15883. Deze norm garandeert de eliminatie van ziektekiemen, bacteriën, ... Het niveau van hygiëne dat op die manier wordt bereikt, is dan ook veel hoger dan wat een traditionele wascyclus kan bieden.
- ... **CONTINUOUS WATER SOFTENER:** de doorlopende waterontharder houdt het water permanent zacht voor een onberispelijk resultaat, ongeacht het aantal wascycli. Hij biedt het voordeel dat de vaatwasser niet moet worden uitgeschakeld om de harsen te regenereren. Tijdens de wascyclus vinden er micro-onderbrekingen plaats om de harsen te regenereren terwijl het apparaat blijft wassen!

HRS~ SYSTEEM

Optimaliseer de wasprestaties met het HRS-systeem, een innovatie die de warmte van de waterdamp terugwint om het toevoerwater voor te verwarmen. Dit revolutionaire proces vermindert uw energiekosten en staat tegelijk borg voor doeltreffende wascycli. Door HRS in uw vaat- en pottenwassers te integreren, verhoogt u niet alleen uw rentabiliteit, maar draagt u ook bij tot een aangenamere en duurzamere werkomgeving.

H.R.S.: warmteterugwinnings- en dampcondensatiesysteem. Het bestaat uit een batterij dubbelstroomwarmtewisselaars, waar in de ene richting het koude toevoerwater doorheen stroomt en in de andere de van de waskamer afkomstige waterdamp, die hierdoor condenseert.

- **LAGE GEBRUIKSKOSTEN:** de temperatuur van het toevoerwater stijgt zo met 25°C, wat een elektriciteitsbesparing van 38% oplevert.
- **GEZONDERE WERKOMGEVING:** door de emissie van vocht in de omgeving te vermijden, is er geen verzadigde waterdamp op meer dan 60°C meer.
- **FLEXIBELE INSTALLATIEMOGELIJKHEDEN:** geen afzuigkap meer nodig om de damp af te voeren, geen extra leidingen of elektrische aansluitingen.
OPMERKING: niet compatibel met osmose.





GLAZENWASSER

FULL HYGIENE

Deze hoogwaardige glazenwasser, gemaakt van AISI 304 roestvrij staal voor een lange levensduur, is uitgerust met draaiende was- en spoelarmen van 'Composit' voor een onberispelijke reiniging.

Zelfreinigende sproei- en mandgeleiders zonder oneffenheden vermijden kalkafzettingen en garanderen zodoende een constant goed wasresultaat.

Dankzij zijn gepatenteerde pompfilter houdt dit model het afwaswater langer op een optimale temperatuur.

De dubbelwandige deur, het bedieningspaneel dat kan worden verwijderd voor gemakkelijk onderhoud en de geïntegreerde automatische waterafvoer zorgen voor een eenvoudig en intuïtief gebruik.

Met zijn dubbelstroom hoogrendementswaspomp en automatische vulfunctie verenigt deze glazenwasser energie-efficiëntie en besparingen.

Voor een verhoogde veiligheid onderbreekt een microschakelaar automatisch de werking wanneer de deur wordt geopend.

De geïntegreerde veiligheidsthermostaat en verstelbare cilinders ten slotte zorgen voor een probleemvrij gebruik dat aan uw behoeften kan worden aangepast.

▼ Dubbelwandige glazenwasser • DBS5/6



voordelen

- **BREAK TANK:** antivervuilingsinrichting.
- **SAVE THE PLANET:** milieuvriendelijke machines met een laag verbruik van energie, water en afwasmiddel.
- **SANITISATION:** ontsmettingsprogramma met thermische desinfectie.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER:** doorlopende waterontharder.

Ga naar pagina 39 voor meer details.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- CID** zelfsluitende deur type 'soft contact'.
- CSD** digitaal bedieningspaneel (soft touch).
- EED** energiebesparing.
- TCD** controlethermostaat voor een gewaarborgde spoeling op 85°C.
- DRD** versnelde voorverwarmcyclus.
- DID** autodiagnose bij storingen.
- ADD** temperatuurweergave kuip en boiler (HACCP-norm).
- RGD** spoeling bij constante temperatuur, stabiele druk.
- BTD** 'break tank' antivervuilingsinrichting van het type AB.
- CAD** zelfreinigende cyclus (100% automatisch).

Opmerking: machines gewaarborgd voor gebruik met osmosewater.



GLAZENWASSER

FULL HYGIENE

ALGEMENE KENMERKEN

- ▷ 400x400 mm mand.
- ▷ Laadhoogte 320 mm.
- ▷ Laadhoogte glazen 300 mm.
- ▷ 24 tot 60 manden/uur, PLD-cycli 60", 120", 150".
- ▷ **FULL HYGIENE 3 FASEN:** wassen, afvoer, spoelen.
- ▷ Standaard afvoerpomp.
- ▷ Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).
- ▷ 'Peristaltische' spoelmiddeldoseerder en 'peristaltische' doseerder voor vloeibaar afwasmiddel standaard geleverd.
- ▷ Spoelen met warm water (2 liter waterverbruik per cyclus).
- ▷ Boiler van roestvrij staal (2,6 liter - 2,6 kW).

STANDAARDUITRUSTING: 2 manden, 1 houder voor ondertassen, 1 bestekbeker, aansluitleidingen voor watertoevoer en -afvoer.

DGS8/6

GLAZENWASSER • ENKELWANDIG

Kuip met afgeronde boorden (8 liter - 0,6 kW).

436x535xh670 mm
3,4 kW 230/1N 50Hz

2 394 EUR

DBS5/6

GLAZENWASSER • DUBBELWANDIG

Volledig diepgetrokken kuip (8 liter - 0,6 kW).

466x556xh695 mm
3,4 kW 230/1N 50Hz

2 620 EUR

DBS5/6-AC

GLAZENWASSER • DUBBELWANDIG DOORLOPENDE WATERONTHARDER

Volledig diepgetrokken kuip (8 liter - 0,6 kW).
Met ingebouwde doorlopende waterontharder
(OPGELET: koudwateraansluiting).

466x556xh695 mm
3,4 kW 230/1N 50Hz

2 955 EUR



▲ Enkelwandige glazenwasser • DGS8/6





VAATWASSER

FULL HYGIENE

Met zijn volledig van AISI 304 gemaakte structuur is deze hoogwaardige vaatwasser ontworpen voor uitstekende prestaties en een lange levensduur. Zijn was- en spoelarmen van 'Composit' zorgen voor een volledige dekking en een onberispelijk eindresultaat. De gepatenteerde pompfilter houdt het afwaswater schoon en op de ideale temperatuur voor een optimale efficiëntie bij elke cyclus. De dubbelwandige deur en het afneembare bedieningspaneel vereenvoudigen het onderhoud en de service.

Dit model onderscheidt zich door de automatische afvoer van het water uit de kuip en de automatische vulling. De dubbelstroomwaspomp levert aanzienlijke energiebesparingen op, en voor maximale veiligheid onderbreekt een geïntegreerde microschakelaar de werking bij het openen van de deur. Deze vaatwasser heeft ook een terugslagklep en een nauwkeurige regeling van de kuip- en boiler temperatuur.

▼ Dubbelwandige vaatwasser • DFS7/6



voordelen

- **BREAK TANK:** antivervuilinginrichting.
- **SAVE THE PLANET:** milieuvriendelijke machines met een laag verbruik van energie, water en afwasmiddel.
- **SANITISATION:** ontsmettingsprogramma met thermische desinfectie.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER:** doorlopende waterontharder.

Ga naar pagina 39 voor meer details.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- CID** zelfsluitende deur type 'soft contact'.
- CSD** digitaal bedieningspaneel (soft touch).
- EED** energiebesparing.
- TCD** controlethermostaat voor een gewaarborgde spoeling op 85°C.
- DRD** versnelde voorverwarmcyclus.
- DID** autodiagnose bij storingen.
- ADD** temperatuurweergave kuip en boiler (HACCP-norm).
- RGD** spoeling bij constante temperatuur, stabiele druk.
- BTD** 'break tank' antivervuilinginrichting van het type AB.
- CAD** zelfreinigende cyclus (100% automatisch).

Opmerking: machines gewaarborgd voor gebruik met osmosewater.



VAATWASSER

FULL HYGIENE



▲ Enkelwandige vaatwasser • DFE8/6

DFS7/6

VAATWASSER • DUBBELWANDIG

Laadhoogte 385 mm.
Laadhoogte glazen/borden 355 mm.
Volledig diepgetrokken kuip (15 liter - 1,4 kW).
Geïntegreerde kuipfilter van gegoten roestvrij staal.
Spoelen met warm water
(2,7 liter waterverbruik per cyclus).
Boiler van roestvrij staal (6 liter - **7,6 kW**).

600x600xh820 mm
⚡ 8,2 kW ⚡ 400-230/3N 50Hz

3 613 EUR

DFS7/6-AC

VAATWASSER • DUBBELWANDIG DOORLOPENDE WATERONTHARDER

Ingebouwde doorlopende waterontharder
(OPGELET: koudwateraansluiting).

600x600xh820 mm
⚡ 8,2 kW ⚡ 400-230/3N 50Hz

3 981 EUR

DFE8/6

VAATWASSER • ENKELWANDIG

Laadhoogte 365 mm.
Laadhoogte glazen/borden 325/365 mm.
Kuip (20 liter - 2,1 kW) met afgeronde boorden,
diepgetrokken bodem.
Spoelen met warm water
(2,4 liter waterverbruik per cyclus).
Boiler van roestvrij staal (6 liter - **4,9 kW**).

575x605xh820 mm
⚡ 5,4 kW ⚡ 400-230/3N 50Hz

3 184 EUR

DFE8/6-AC

VAATWASSER • ENKELWANDIG DOORLOPENDE WATERONTHARDER

Ingebouwde doorlopende waterontharder
(OPGELET: koudwateraansluiting).

575x605xh820 mm
⚡ 5,4 kW ⚡ 400-230/3N 50Hz

3 557 EUR

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ 500x500 mm mand.
- ▶ 20 tot 30 manden/uur, PLD-cycli 120", 180", continu en 'sanitisation'.
- ▶ **FULL HYGIENE 3 FASEN:** wassen, afvoer, spoelen.
- ▶ Standaard afvoerpomp.
- ▶ Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).
- ▶ 'Peristaltische' spoelmiddeldoseerder en 'peristaltische' doseerder voor vloeibaar afwasmiddel standaard geleverd.

STANDAARDUITRUSTING: 2 manden, 1 bestekbeker, aansluitleidingen voor watertoevoer en -afvoer.





VAAT- EN KEUKENGEREIWASSER

FULL HYGIENE

De vaat- en keukengereiwassers uit het Diamond® assortiment, gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, combineren stevigheid met prestaties. Deze modellen, verkrijgbaar in twee versies, een hoge en een lage, en met een crossover-systeem, zijn speciaal ontworpen voor professionele omgevingen. Door hun grotere diepte kunnen borden, glazen en allerlei keukengerei doeltreffend worden afgewassen. De flexibiliteit is dan ook ongeëvenaard.

Roestvrijstalen draaibare wasarmen, zelfreinigende sproeiers en een gepatenteerde pompfilter zorgen voor een grondige reiniging en houden het water op de ideale temperatuur. De dubbelwandige deur en het vlot bereikbare bedieningspaneel vergemakkelijken het onderhoud en de service. Met de geïntegreerde automatische waterafvoer- en vulfunctie zijn deze modellen intuïtief en doeltreffend in het gebruik en optimaliseren ze het energieverbruik.

voordelen

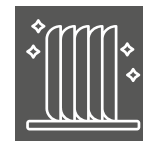
- **BREAK TANK:** antivervuilingsinrichting.
- **SAVE THE PLANET:** milieuvriendelijke machines met een laag verbruik van energie, water en afwasmiddel.
- **SANITISATION:** ontsmettingsprogramma met thermische desinfectie.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER:** doorlopende waterontharder.

Ga naar pagina 39 voor meer details.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- CID** zelfsluitende deur type 'soft contact'.
- CSD** digitaal bedieningspaneel (soft touch).
- EED** energiebesparing.
- TCD** controlethermostaat voor een gewaarborgde spoeling op 85°C.
- DRD** versnelde voorverwarmcyclus.
- DID** autodiagnose bij storingen.
- ADD** temperatuurweergave kuip en boiler (HACCP-norm).
- RGD** spoeling bij constante temperatuur, stabiele druk.
- BTD** 'break tank' antivervuilingsinrichting van het type AB.
- CAD** zelfreinigende cyclus (100% automatisch).

Opmerking: machines gewaarborgd voor gebruik met osmosewater.



VAAT- EN KEUKENGEREIWASSER

FULL HYGIENE


04D/6S

VAAT- EN KEUKENGEREIWASSER LAGE VERSIE

Lage versie, mogelijkheid van inbouw onder het afdruiptrek van de gootsteen, kasten, ...
Spoelen met warm water
(2,5 liter waterverbruik per cyclus).
Boiler van roestvrij staal (7 liter - **6 kW**).

600x700xh850 mm
6,7 kW 400-230/3N 50Hz

4 346 EUR

04D/6H

VAAT- EN KEUKENGEREIWASSER HOGE VERSIE

Hoge versie, gemakkelijker om de manden in en uit te laden.
Spoelen met warm water
(2,5 liter waterverbruik per cyclus).
Boiler van roestvrij staal (7 liter - **8 kW**).

600x700xh1228 mm
8,7 kW 400-230/3N 50Hz

4 904 EUR

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ 600x400 platen CROSSOVER.
 - ▶ Dubbelwandige uitvoering.
 - ▶ Met antivervuilingsinrichting type AB (break tank), inclusief de spoelpomp (atmosferische boiler).
 - ▶ Laadhoogte 405 mm.
 - ▶ Hoogte borden 380 mm.
 - ▶ **FULL HYGIENE 3 FASEN:** wassen, afvoer, spoelen.
 - ▶ Standaard afvoerpomp.
 - ▶ Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).
 - ▶ 'Peristaltische' spoelmiddeldoseerder en 'peristaltische' doseerder voor vloeibaar afwasmiddel standaard geleverd.
 - ▶ 24 tot 60 manden/uur, cycli 60", 120", 150" of doorlopend.
 - ▶ Kuip (23 liter - 2,1 kW) met afgeronde boorden, diepgetrokken bodem.
- STANDAARDUITRUSTING:** 2 manden, 1 bordenmand 500x600, 1 universele mand 500x500, 1 bestekbeker.
- OPMERKING:** schuine structuur voor platen (op verzoek).





VAATWASSER MET KAP

FULL HYGIENE



Deze vaatwasser met kap van AISI 304 roestvrij staal is stevig en performant. Ideaal voor veeleisende omgevingen. Zijn volledig van roestvrij staal gemaakte was- en spoelarmen met zelfreinigende sproeiers staan borg voor een grondige reiniging en eenvoudig onderhoud. De geïsoleerde dubbelwandige kap vermindert warmteverlies en verbetert de energie-efficiëntie. De verticale zelfledigende en zelfreinigende pomp houdt het water zuiver en handhaaft de optimale temperatuur.

Met zijn goed bereikbare bedieningspaneel aan de voorzijde vergemakkelijkt dit model de service. De automatische waterafvoer en de automatische vulling van de kuip bevorderen de ergonomie, en met de terugslagklep en de temperatuurregeling kan elke cyclus nauwkeurig worden aangestuurd. De veiligheidsschakelaar en de verstelbare roestvrijstalen voeten vervolledigen de uitrusting van deze vaatwasser met kap, die gebruikscomfort hand in hand laat gaan met maximale veiligheid.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- CSD** digitaal bedieningspaneel (soft touch).
- EED** energiebesparing.
- TCD** controlethermostaat voor een gewaarborgde spoeling op 85°C.
- DRD** versnelde voorverwarmcyclus.
- DID** autodiagnose bij storingen.
- ADD** temperatuurweergave kuip en boiler (HACCP-norm).
- RGD** spoeling bij constante temperatuur, stabiele druk.
- BTD** 'break tank' antivervuilingsinrichting van het type AB.
- CAD** zelfreinigende cyclus (100% automatisch).

Opmerking: machines gewaarborgd voor gebruik met osmosewater.

voordelen

- **BREAK TANK:** antivervuilingsinrichting.
- **SAVE THE PLANET:** milieuvriendelijke machines met een laag verbruik van energie, water en afwasmiddel.
- **SANITISATION:** ontsmettingsprogramma met thermische desinfectie.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER:** doorlopende waterontharder.

Ga naar pagina 39 voor meer details.



VAATWASSER MET KAP

FULL HYGIENE



DXE8/6

VAATWASSER MET KAP • ENKELWANDIG

Laadhoogte glazen/borden 440/450 mm.
PLD-cycli 120", 180", doorlopend en 'sanitisation'.
Volledig diepgetrokken kuip (15 liter - 2,1 kW).
Spoelen met warm water
(2,6 liter waterverbruik per cyclus).
Boiler van roestvrij staal (6 liter - **6 kW**).

724x818xh1529/2010 mm
⚡ 6,5 kW ⚡ 400-230/3N 50Hz

4 567 EUR

DXE8/6-AC

VAATWASSER MET KAP • ENKELWANDIG DOORLOPENDE WATERONTHARDER

Ingebouwde doorlopende waterontharder
(OPGELET: koudwateraansluiting).

724x818xh1529/2010 mm
⚡ 6,5 kW ⚡ 400-230/3N 50Hz

4 947 EUR

DCS9/6

VAATWASSER MET KAP • DUBBELWANDIG

Laadhoogte 450 mm.
Laadhoogte glazen/borden 425/440 mm.
PLD-cycli 110", 150", doorlopend en 'sanitisation'.
Volledig diepgetrokken kuip (20 liter - 2,5 kW).
Spoelen met warm water
(3 liter waterverbruik per cyclus).
Boiler van roestvrij staal (11 liter - **8 kW**).

724x818xh1529/2010 mm
⚡ 8,7 kW ⚡ 400-230/3N 50Hz

7 125 EUR

DCS9/6-AC

VAATWASSER MET KAP • DUBBELWANDIG DOORLOPENDE WATERONTHARDER

Ingebouwde doorlopende waterontharder
(OPGELET: koudwateraansluiting).

724x818xh1529/2010 mm
⚡ 8,7 kW ⚡ 400-230/3N 50Hz

7 430 EUR





VAATWASSER MET KAP & CONDENSOR

FULL HYGIENE

De vaatwassers uit het Diamond® assortiment, voorzien van het HRS-systeem, onderscheiden zich door hun innovatieve kenmerken op het vlak van energie-efficiëntie en prestaties. Deze modellen in AISI 304 roestvrij staal beschikken over een condensor die de warmte van de waterdamp terugwint om het toevoerwater voor te verwarmen. Dit draagt bij tot lagere energiekosten en garandeert doeltreffende wascycli. Dankzij deze technologie stijgt de temperatuur van het toevoerwater met 25°C, wat een aanzienlijke elektriciteitsbesparing van 38% oplevert.

De vaatwassers met condensor leveren niet alleen optimale wasprestaties, door de afgifte van vocht te vermijden, dragen ze ook bij tot een gezondere werkomgeving. De condensatie van de waterdamp verhindert namelijk dat verzadigde waterdamp in de lucht vrijkomt, met een aangename werkomgeving tot gevolg. Omdat ze geen afzuigkap of extra leidingen of elektrische aansluitingen vergen, zijn deze modellen bovendien vlot te installeren. Met hun robuuste kenmerken en geavanceerde technologie zijn Diamond® vaatwassers met HRS een ideale keuze voor professionals die rentabiliteit en duurzaamheid nastreven.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- CSD** digitaal bedieningspaneel (soft touch).
- EED** energiebesparing.
- TCD** controlethermostaat voor een gewaarborgde spoeling op 85°C.
- DRD** versnelde voorverwarmcyclus.
- DID** autodiagnose bij storingen.
- ADD** temperatuurweergave kuip en boiler (HACCP-norm).
- RGD** spoeling bij constante temperatuur, stabiele druk.
- BTD** 'break tank' antivervuilingsinrichting van het type AB.
- CAD** zelfreinigende cyclus (100% automatisch).

Opmerking: machines gewaarborgd voor gebruik met osmosewater.

HRS: WARMTETERUGWINNING



voordelen

- **BREAK TANK:** antivervuilingsinrichting.
- **SAVE THE PLANET:** milieuvriendelijke machines met een laag verbruik van energie, water en afwasmiddel.
- **SANITISATION:** ontsmettingsprogramma met thermische desinfectie.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER:** doorlopende waterontharder.
- **H.R.S.:** warmteterugwinningssysteem. Niet compatibel met osmose.

Ga naar pagina 39 voor meer details.



VAATWASSER MET KAP & CONDENSOR

FULL HYGIENE

ALGEMENE KENMERKEN

- Dubbele wand.
- 500x500 mm mand.
- Laadhoogte 450 mm.
- Laadhoogte glazen/borden 425/440 mm.
- 20 tot 30 manden/uur, PLD-cycli 110", 150", doorlopend en 'sanitisation'.
- **FULL HYGIENE 3 FASEN:** wassen, afvoer, spoelen.
- Standaard afvoerpomp.
- Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).
- 'Peristaltische' spoelmiddeldoseerder en 'peristaltische' doseerder voor vloeibaar afwasmiddel standaard geleverd.
- Volledig diepgetrokken kuip (20 liter - 2,5 kW).
- Spoelen met warm water (3 liter waterverbruik per cyclus).
- Boiler van roestvrij staal (11 liter - 8 kW).

STANDAARDUITRUSTING: 1 bordenmand, 1 universele mand, 1 bestekbeker, aansluitleidingen voor watertoevoer en -afvoer.

DCS9/6-RC

VAATWASSER MET KAP CONDENSOR- DAMPTERUGWINNINGSEENHEID

Integratie van het 'H.R.S. green system', condensor-dampt terugwinningsseenheid, grote energiebesparingen.

724x818xh2229 mm
⚡ 8,7 kW ⚡ 400-230/3N 50Hz

10 135 EUR

DCS9/6-AC-RC

VAATWASSER MET KAP CONDENSOR- DAMPTERUGWINNINGSEENHEID DOORLOPENDE WATERONTHARDER

Ingebouwde doorlopende waterontharder (OPGELET: koudwateraansluiting).

Integratie van het 'H.R.S. green system', condensor-dampt terugwinningsseenheid, grote energiebesparingen.

724x818xh2229 mm
⚡ 8,7 kW ⚡ 400-230/3N 50Hz

10 445 EUR





VAAT- EN POTTENWASSER MET KAP

FULL HYGIENE

De vaat- en pottenwassers met kap uit het Diamond® assortiment zijn ontworpen voor veeleisende professionele omgevingen. Ze bieden flexibiliteit voor het afwassen van groot keukengerei. Hun constructie in AISI 304 roestvrij staal garandeert duurzaamheid en prestaties. Deze toestellen zijn verkrijgbaar met of zonder condensor. Het model met condensor beschikt over het HRS-systeem, dat de warmte van de waterdamp terugwint om het toevoerwater voor te verwarmen. Dit verlaagt de energiekosten en verhoogt de efficiëntie.

De kap bevordert de toegankelijkheid voor het laden, terwijl kenmerken zoals de automatische spoelpomp en de zelfreinigende sproeiers een optimale reiniging garanderen. Deze vaatwassers zijn de ideale oplossing voor onberispelijke netheid in professionele keukens.

voordelen

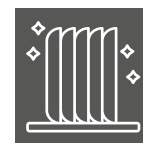
- **BREAK TANK:** antivervuilingsinrichting.
- **SAVE THE PLANET:** milieuvriendelijke machines met een laag verbruik van energie, water en afwasmiddel.
- **SANITISATION:** ontsmettingsprogramma met thermische desinfectie.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER:** doorlopende waterontharder.
- **H.R.S.:** warmteterugwinningssysteem. Niet compatibel met osmose.

Ga naar pagina 39 voor meer details.

GEAVANCEERDE FUNCTIES

- CSD** digitaal bedieningspaneel (soft touch).
- EED** energiebesparing.
- TCD** controlethermostaat voor een gewaarborgde spoeling op 85°C.
- DRD** versnelde voorverwarmcyclus.
- DID** autodiagnose bij storingen.
- ADD** temperatuurweergave kuip en boiler (HACCP-norm).
- RGD** spoeling bij constante temperatuur, stabiele druk.
- BTD** 'break tank' antivervuilingsinrichting van het type AB.
- CAD** zelfreinigende cyclus (100% automatisch).

Opmerking: machines gewaarborgd voor gebruik met osmosewater.



VAAT- EN POTTENWASSER MET KAP

FULL HYGIENE



DCR49/6-AC

VAAT- EN POTTENWASSER MET KAP DOORLOPENDE WATERONTHARDER

788x835xh1565/2080 mm
9,5 kW 400-230/3N 50Hz

8 088 EUR

DCR49/6-AC-RC

VAAT- EN POTTENWASSER MET KAP DOORLOPENDE WATERONTHARDER CONDENSOR- DAMPTERUGWINNINGSEENHEID

Integratie van het 'H.R.S. green system',
condensor-damptertugwinningseenheid,
grote energiebesparingen
(OPGELET: koudwateraansluiting).

788x835xh1565/2265 mm
9,5 kW 400-230/3N 50Hz

10 960 EUR

ALGEMENE KENMERKEN

- ▷ Dubbele wand.
- ▷ 600x500 mm mand, capaciteit 22 borden, 600x400 mm platen (zie accessoires), altijd mogelijk om 500x500 mm manden te gebruiken.
- ▷ Doorlopende waterontharder, geïntegreerd (OPGELET: koudwateraansluiting).
- ▷ Laadhoogte 465 mm.
- ▷ Laadhoogte glazen/borden 440 mm.
- ▷ Dubbelwandige uitvoering van de kap voorzien van thermische isolatie.
- ▷ 24 tot 60 manden/uur, PLD-cycli 60", 120", 150" of doorlopend.
- ▷ **FULL HYGIENE 3 FASEN:** wassen, afvoer, spoelen.
- ▷ Standaard afvoerpomp.
- ▷ Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).
- ▷ 'Peristaltische' spoelmiddeldoseerder en 'peristaltische' doseerder voor vloeibaar afwasmiddel standaard geleverd.
- ▷ Volledig diepgetrokken kuip (30 liter - 2,5 kW).
- ▷ Spoelen met warm water (3 liter waterverbruik per cyclus).
- ▷ Boiler van roestvrij staal (12 liter - 8 kW).

STANDAARDUITRUSTING: 1 mand voor 22 borden, 1 universele mand, 1 compartiment.





MONOBLOK OSMOSE-EENHEDEN IN ROESTVRIJ STAAL

OSMOSIS PLUS



RS15/AT

OSMOSE-EENHEID 150 L/U UIT ÉÉN STUK VAN ROESTVRIJ STAAL

Aanbevolen voor machines met spoelpomp
of 'break tank' systeem.

240x560xh590 mm
0,2 kW 230/1N 50Hz

1789 EUR

RS15/PP

OSMOSE-EENHEID 150 L/U MET EXPANSIETANK UIT ÉÉN STUK VAN ROESTVRIJ STAAL

Versie met expansietank (5,5 liter bij 3 bar),
voor alle machinetypes.

280x560xh525 mm
0,2 kW 230/1N 50Hz

2029 EUR

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ PRODUCTIVITEIT: 150 liter/uur (bij 15°C).
- ▶ 3 APARTE COMPARTIMENTEN VOOR EEN BETER BEHEER: hydraulisch, inspectie (voorzijde) en elektrisch.
- ▶ Met manometers om de druk van het water weer te geven.
- ▶ Membraan aan de voorzijde uitneembaar voor gemakkelijk onderhoud.
- ▶ Actievekoolfilter met bypassfunctie.
- ▶ Constructie van roestvrij staal voor een langere levensduur.

Diamond® osmose-eenheden produceren licht en zuiver water, de referentie op het gebied van waterbehandeling. Waterbehandeling door omgekeerde osmose is vandaag de beste technologie om water te zuiveren!

Ze biedt een nog beter en nauwkeuriger resultaat dan de klassieke processen. Optimale waterkwaliteit voor glazenwassers, vaatwassers, combi-stoomovens of ovens met luchtbevochtiger ...

Onze osmose-eenheden zijn zeer robuust. Ze zijn gemaakt van zorgvuldig geselecteerde materialen die aan de recentste internationale normen voldoen.

voordelen

WATERZUIVERINGSSYSTEEM: filteren van roestozuiverheden, schadelijke mineralen (ijzer, mangaan, zout), chemische producten (fluor, chloor) en alle bacteriën. Resultaat:

- Sprankelend vaatwerk.
- Minder servicekosten.
- Besparing van energie en afwasmiddelen.
- 100% gewaarborgde hygiëne.
- Zeer kleine milieu-impact.



CHRONO-VOLUMETRISCHE WATERONTHARDERS

SOFTNER PLUS



CHRONO-VOLUMETRISCHE WATERONTHARDERS

	ADD-6/MX	ADD-8/MX	ADD-27/MX	ADD-60/MX2
TYPE	Monoblok	Monoblok	Monoblok	Met externe tank
INHOUD (LITER)	6	8	27	60
DEBIET (MAX.)	1,2 m³/u = 1200 l/u	1,8 m³/u = 1800 l/u	2,4 m³/u = 2400 l/u	2,7 m³/u = 2700 l/u
HARSCAPACITEIT (LITER)	5	6,5	20	50
CYCLISCHE CAPACITEIT	1,35 m³/u (20°F) = 1350 liter	1,75 m³/u (20°F) = 1750 liter	5,45 m³/u (20°F) = 5450 liter	13,50 m³/u (20°F) = 13500 liter
AFMETINGEN (mm)	220x430xh530	240x465xh535	320x540xh1140	264/470x264/470xh1590/680
ELEKTRISCHE AANSLUITING	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz
VERMOGEN (kW)	0,03	0,03	0,03	0,03
	756 EUR	859 EUR	1240 EUR	1667 EUR

voordelen

- VOORKOMING VAN KALKAFZETTING: verlaagt de waterhardheid door de hoeveelheid kalk (hoofdzakelijk calcium- en magnesiumcarbonaat) te verminderen.
- DUURZAAMHEID VAN DE TOESTELLEN: verlengt de levensduur van de toestellen en vermindert dus de servicekosten.
- BESPARINGEN: vermindert het verbruik van energie en afwasmiddelen.

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Chrono-volumetrische waterontharder uit één stuk.
- ▶ WERKINGSMODI: 'tijdafhankelijke' en 'volumeafhankelijke' werking.
- ▶ Programmeerbare kop met LCD-display (beschikbaar in 5 talen).
- ▶ AUTOMATISCHE BYPASS: geïntegreerd bypass-systeem voor een flexibele werking.
- ▶ MATERIALEN: structuur van voedselveilig ABS en tank van polyester, voorzien van een veiligheidsvlotter.

KOELING

- 58 GEVENTILEERDE KASTEN
- 60 BEWAARKASTEN
- 62 ROLL-IN KOELKASTEN
- 65 RIJPINGSKASTEN
- 68 GEVENTILEERDE KOELTAFELS GASTRO
- 70 GEKOELDE OPZETSALADETTES
- 73 IJSTOONBANKEN
- 79 RECHTE TOONBANKEN
- 110 ACCESSOIRES VOOR KOELING

KOELING



KOELING

De Platinum Line van Diamond Europe bestaat uit betrouwbare en performante toestellen die aangepast zijn aan de eisen van de horeca. Kasten, tafels, saladettes, vitrines en rechte toonbanken: alle oplossingen zijn een toonbeeld van design, stevigheid en innovatie.

EEN KOELKAST VOOR ELKE TOEPASSING

De koelkasten van de Platinum Line zijn ideaal voor de bewaring van gevoelige producten. Er zijn oplossingen met positieve en negatieve koeling, die energie-efficiëntie combineren met onberispelijke hygiëne.

TAFELS EN SALADETTES: VEELZIJDIGHEID VOOR ELKE DAG

De koeltafels en -saladettes garanderen een geoptimaliseerde werkruimte en een perfecte bewaring van de ingrediënten. Door hun modulaire ontwerp en hun lange levensduur zijn ze onmisbaar in een professionele keuken.

IJSSALON: ELEGANTIE EN VERSHEID

Dankzij het anticondensatieglas en de krachtige ledverlichting combineren de ijsvitrines van de Platinum Line perfecte zichtbaarheid met een optimale bewaring.

RECHTE EN MODULEERBARE TOONBANKEN

Platinum toonbanken passen zich aan uw behoeften aan met personaliseerbare configuraties en opties voor statische of geventileerde koeling. Ideaal om elk uitgestald product volledig tot zijn recht te laten komen.



PLATINUM LINE

MILIEUVRIENDELIJKE KOELING

De Platinum Line onderscheidt zich ook door geavanceerde functies zoals automatische ontdooiing met heet gas en intelligente elektronische regeling. Deze innovaties verlagen het energieverbruik aanzienlijk en zorgen voor een nauwkeurige regeling van de koelcyclus, zelfs in omgevingen met hoge temperaturen. Ten slotte benadrukken duurzame materialen zoals AISI 304 roestvrij staal, dat zowel stevig als recycleerbaar is, het ecologische engagement van Diamond Europe en beperken ze de impact op de natuurlijke rijkdommen tot een minimum.

Met de Platinum Line bewijst Diamond Europe dat prestaties en ecologie perfect kunnen samengaan, met producten die in de behoeften van professionals voorzien zonder het milieu te schaden.

Duurzame koeling voor toekomstgerichte oplossingen!

ECOLOGISCH KOELGAS (R290)

- ... Dit gas, dat voor de meeste van onze toestellen wordt gebruikt, is milieuvriendelijk door zijn geringe impact op de klimaatverandering en het ontbreken van hcfk's of hfk's.

ENERGIE-EFFICIËNTE TECHNOLOGIE

- ... Het ontwerp optimaliseert de temperatuurverdeling dankzij een homogene luchtcirculatie. Hierdoor ligt het energieverbruik laag.
- ... Ook geavanceerde functies zoals automatische ontdooiing met heet gas dragen bij tot een energiezuinige werking.

DUURZAME EN RECYCLEERBARE MATERIALEN

- ... Constructie in sterk, hygiënisch en volledig recycleerbaar AISI 304 roestvrij staal.

UITSTEKENDE ISOLATIE

- ... Polyurethaanschuim met hoge dichtheid garandeert een uitstekende thermische isolatie, zodat het energieverlies beperkt blijft.



OPTIMALISERING VAN HET VERBRUIK

- ... Getropicaliseerde koelgroepen (werken zelfs bij omgevingstemperaturen tot +43°C doeltreffend). Hierdoor wordt een te hoog energieverbruik in extreme omstandigheden vermeden.
- ... Elektronische regelingen met HACCP-functies en energiebesparende werkstanden voor een optimaal beheer.





GEVENTILEERDE KASTEN

PLATINUM LINE



ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Constructie uit één stuk in AISI 304 roestvrij staal.
- ▶ Buitenafwerking in Scotch Brite.
- ▶ Diepgetrokken zijwanden (700 liter).
- ▶ Isolatie in polyurethaanschuim met hoge dichtheid (85 mm, ong. 40 kg/m³), zonder hfk's.
- ▶ Interieur met afgeronde hoeken voor een betere hygiëne.
- ▶ Verstelbare roestvrijstalen voeten 18/10 (115-165 mm).
- ▶ Zelfsluitende en omkeerbare deuren.
- ▶ Magnetische afdichtingen die zonder gereedschap kunnen worden vervangen.
- ▶ Deurframes met vervangbare weerstand.
- ▶ Binnenledverlichting standaard.
- ▶ Indirect luchtcirculatiesysteem voor een uniforme temperatuurverdeling.
- ▶ Getropicaliseerde (43°C) koelgroep uit één stuk.
- ▶ Automatische ontdooiing met heet gas.
- ▶ Digitaal bedieningspaneel met geavanceerde functies.
- ▶ Verkrijgbaar met positieve (-2/+8°C) en negatieve (-22/-15°C) koeling.
- ▶ Uitneembare condensaatfilter om het onderhoud te vergemakkelijken.
- ▶ Milieuvriendelijk R290 koelgas standaard.

voordelen

- **OPTIMALE BEWARING:** doeltreffende isolatie en getropicaliseerde groepen.
- **VEREENVOUDIGDE HYGIËNE:** afgerond en gemakkelijk te reinigen aan de binnenkant.
- **VEELZIJDIGHEID:** enkele of dubbele modellen, positieve of negatieve koeling.
- **ENERGIEBESPARINGEN:** digitale controle en ENERGY SAVING-functie.
- **STEVIGHEID:** AISI 304 roestvrij staal en duurzaam ontwerp.

Diamond® koelkasten, verkrijgbaar in enkele of dubbele versies, bieden een ideale oplossing om voedsel te bewaren in veeleisende professionele omgevingen. Door hun constructie in AISI 304 roestvrij staal en hun buitenafwerking in Scotch Brite combineren ze stevigheid en modern design. Hun isolatie van 85 mm in polyurethaanschuim met hoge dichtheid staat borg voor optimale thermische prestaties en is bovendien milieuvriendelijk.

Deze koelkasten, ontworpen om praktisch en hygiënisch te zijn, hebben een afgerond interieur voor een gemakkelijke reiniging, zelfsluitende en omkeerbare deuren en magnetische afdichtingen die zonder gereedschap kunnen worden vervangen. Getropicaliseerde koelgroepen werken zelfs in extreme omstandigheden (tot 43°C) doeltreffend. Ze zijn verkrijgbaar met positieve (-2/+8°C) en negatieve (-22/-15°C) koeling en voorzien in alle opslagbehoeften. Een geoptimaliseerd luchtcirculatiesysteem zorgt voor een uniforme temperatuurverdeling.

Een intuïtieve digitale bediening benadrukt het praktische karakter van deze koelkasten. Op het scherm kan de gebruiker nauwkeurig de temperatuur instellen, de prestaties volgen en het energieverbruik beperken via een intelligent ontdooiingssysteem en een energiebesparende modus. Met die kenmerken zijn Diamond® koelkasten een betrouwbare en performante keuze voor moderne keukens en laboratoria.



GEVENTILEERDE KASTEN

PLATINUM LINE

GEVENTILEERDE KASTEN 1 DEUR • 700 L

Binnenafmetingen: 600x682,5x1440 mm.
Capaciteit: 24 GN 2/1 roosters • 700 liter.
Standaarduitrusting: 3 roosters bijgeleverd.

AE1P/PL1

KOELKAST

770x820xh2025 mm
0,42 kW 230/1N 50Hz
-2°C tot +8°C

4242 EUR

AE1N/PL2

VRIESKAST

770x820xh2025 mm
0,6 kW 230/1N 50Hz
-22°C tot -15°C

4724 EUR



GEVENTILEERDE KASTEN 2 DEUREN • 1400 L

Binnenafmetingen: 1370x682,5x1440 mm.
Capaciteit: 48 GN 2/1 roosters • 1400 liter.
Standaarduitrusting: 6 roosters bijgeleverd (3 per deur).

AE2P/PL3

KOELKAST

1540x820xh2025 mm
0,52 kW 230/1N 50Hz
-2°C tot +8°C

5845 EUR

AE2N/PL4

VRIESKAST

1540x820xh2025 mm
0,74 kW 230/1N 50Hz
-22°C tot -15°C

6544 EUR

Intuïtief digitaal display met intelligente ontdooiing en **ENERGY SAVING**-functie voor geoptimaliseerde prestaties.

- ✓ ONTDOOIINGSFUNCTIE
- ✓ HOOFDSCHAKELAAR
- ✓ BINNENVERLICHTING
- ✓ KEUZETOETS





BEWAARKASTEN

PLATINUM LINE



KENMERKEN

- ▶ **STRUCTUUR:** binnen- en buitenzijde van (voedselveilig) AISI 304 roestvrij staal, frame uit één stuk en achterzijde van verzinkt staal.
- ▶ Koelgas R290.
- ▶ Geventileerde verdamper, behandeld tegen zout en voedingszuren (niet zichtbaar).
- ▶ Slot met sleutels.
- ▶ Binnenverlichting met schakelaar.
- ▶ Omkeerbare deuren met ergonomische handgreep, sluiting door middel van een magnetische afdichting met drie kamers (gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap), scharnieren met aanslag op 100°, sluiting met automatische terugloop (een microschakelaarsysteem schakelt de ventilator en de verdamper uit bij het openen van de deur).
- ▶ 'Digitale' elektronische microprocessor (met 100% waterdichte gesloten behuizing) met HACCP-functies, controlescherm met leds aan de voorzijde.
- ▶ Automatische ontdooiing van de verdamper (heet gas), scharnierend bovenpaneel om de toegankelijkheid en de controle van de compressorgroep te vergemakkelijken.

voordelen

- Tot 70% besparing met 'Diamond® Green Technology'.
- Homogene verdeling van de gekoelde lucht met 'zijdellingse luchtstroom', voor een uniforme temperatuur die borg staat voor de goede bewaring van de producten. Het voedsel droogt niet uit in de koelkasten.
- Ontworpen voor delicate producten.
- Vochtigheidsregeling op 2 niveaus: 40% en 60%.
- Draagrails en geleiders in roestvrij staal (met antikantelfunctie), diepgetrokken binnenbodem en afgeronde hoeken (zonder oneffenheden).
- Automatische verdamping van het condenswater (met heet gas).

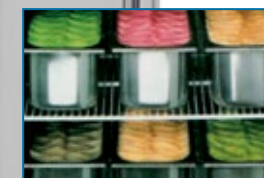
Geventileerde bewaarkasten garanderen een optimale temperatuurregeling om de kwaliteit van de delicaatste voedingswaren te beschermen. Hun geavanceerde technologie staat borg voor een homogene verdeling van de gekoelde lucht en een nauwkeurige regeling van de essentiële parameters. Door hun verbeterde isolatie en hun constructie van AISI 304 roestvrij staal combineren ze stevigheid, hygiëne en energie-efficiëntie. Deze kasten voldoen aan de eisen van professionals die gevoelige producten moeten conserveren.

Ze zijn veelzijdig en efficiënt, en zowel geschikt voor producten die een positieve temperatuur vergen, zoals chocolade en pralines, als voor artikelen die bij een negatieve temperatuur moeten worden bewaard, zoals ijs. Door hun nauwkeurige vochtigheidsregeling en hun ergonomische ontwerp zijn ze onmisbaar om de textuur, de smaken en het uiterlijk van de producten te behouden, en terzelfder tijd voldoen ze aan strenge voedselnormen.



BEWAARKASTEN

PLATINUM LINE



De 'Ice-Cream' bewaarkast garandeert een optimale bewaring van roomijs. Ze heeft een inhoud van 700 liter en een krachtig ventilatiesysteem. Ze is ideaal om de textuur en de smaak van de producten te behouden en combineert doeltreffendheid met energiezuinigheid.

CAB61/H1-R2

BEWAARKAST 'ICE-CREAM'

Geventileerde negatieve koeling • R290.

Superisolatie: 85 mm Dik.

Capaciteit: 54 ijsbakken van 5 liter (afmetingen: 360x165x120 mm).

Standaarduitrusting: 5 leggers (530x720 mm).

4 verstelbare voeten in roestvrij staal.

Geleverd zonder bakken.

770x930xh2025 mm

0,7 kW 230/1N 50Hz

-10°C tot -25°C

4 890 EUR

Door de nauwkeurige vochtigheidsregeling is de bewaarkast 'chocolaterie' ideaal om de kwaliteit van chocoladeartikelen te behouden. Ze is praktisch en stevig, en schikt zich naar de behoeften van veeleisende artisanale en professionele chefs.

AP1CH/F86-R2

BEWAARKAST 'CHOCOLATERIE'

Positieve koeling • Geventileerde kast • R290.

Superisolatie: 75 mm Dik.

Capaciteit: 40x EN 600x400 of 20x EN 600x800.

Standaarduitrusting: 20 paar geleiders (600x800 mm).

4 verstelbare voeten in roestvrij staal.

790x1010xh2025 mm

0,4 kW 230/1N 50Hz

+4°C tot +18°C

5 633 EUR





ROLL-IN KOELKASTEN

PLATINUM LINE



ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Binnen- en buitenzijde van AISI 304 roestvrij staal (achterzijde van verzinkt staal). Robuust frame uit één stuk, met vlakke bodem in AISI 304 roestvrij staal en afgeronde hoeken.
- ▶ Isolatie in cfk-vrij polyurethaan (superisolatie 80 mm).
- ▶ Koelgas R290.
- ▶ Omkeerbare deuren met ergonomische handgrepen, magnetische afdichting met drie kamers, scharnieren met aanslag op 100°, automatische sluiting.
- ▶ Geluids- en visueel signaal bij open deur.
- ▶ Slot met sleutels standaard.
- ▶ Getropicaliseerde compressorgroep (+43°C) met geventileerde condensor.
- ▶ Geventileerde verdamper, met een coating behandeld tegen zout en voedingszuren.
- ▶ 'Digitale' elektronische microprocessor, 100% waterdicht, controlescherm met leds aan de voorzijde.
- ▶ Automatische ontdooiing van de verdamper (met heet gas).
- ▶ Automatische verdamping van het condenswater (met heet gas).

De Roll-In koelkasten van Diamond® zijn speciaal ontworpen voor GN 2/1 of 600x800 rolwagens en voorzien daarmee in de behoeften van veeleisende professionals. Hun structuur van AISI 304 roestvrij staal uit één stuk, gecombineerd met hfk-vrije isolatie met hoge dichtheid, is robuust, energie-efficiënt en conform de sanitaire normen.

Deze kasten, verkrijgbaar in versies voor één rolwagen met doorgaande optie of voor twee wagens, optimaliseren het workflowbeheer en bieden uniforme bewaaromstandigheden dankzij een geoptimaliseerde luchtstroom. Met zelfsluitende deuren, een getropicaliseerde koelgroep en een geïntegreerd slot zijn functionaliteit en beveiliging verzekerd.

Opgelet: moet op een perfect horizontale vloer geplaatst worden voor een goede werking.

voordelen

- Tot 70% besparing met 'Diamond® Green Technology'.
- Homogene verdeling van de gekoelde lucht met 'zijdelingse luchtstroom', voor een uniforme temperatuur die borg staat voor de goede bewaring van de producten. Het voedsel droogt niet uit in de koelkasten.
- Ontworpen voor delicate producten.
- Vochtigheidsregeling op 2 niveaus: 40% en 60%.



ROLL-IN KOELKASTEN

PLATINUM LINE



AR1N/H1-R2

ROLL-IN KOELKAST 1 ROLWAGEN

Binnenvolume 1250 liter.
Binnenafmetingen: 740x920x1850 mm.
Voor GN2/1 of EN 600x800 rolwagen,
max. hoogte 1830 mm (wagen niet inbegrepen).

900x1060x2260 mm
0,43 kW 230/1N 50Hz
0°C tot +10°C

7898 EUR

AR2N/H2-R2

ROLL-IN KOELKAST 2 ROLWAGENS

Binnenvolume 2500 liter.
Binnenafmetingen: 1640x920x1850 mm.
Voor rolwagen GN2/1 of EN 600x800,
max. hoogte 1830 mm (wagen niet inbegrepen).

1800x1060x2260 mm
0,75 kW 230/1N 50Hz
0°C tot +10°C

12267 EUR



ARP1/H11-R2

ROLL-IN KOELKAST 1 ROLWAGEN • DOORGAAND

2 deuren: 1 aan elke doorgangszijde.
Binnenvolume 1250 liter.
Binnenafmetingen: 740x920x1850 mm.
Voor GN2/1 of EN 600x800 rolwagen,
max. hoogte 1830 mm (wagen niet inbegrepen).

900x1130x2260 mm
0,43 kW 230/1N 50Hz
0°C tot +10°C

8374 EUR





RIJPINGSKAST PLATINUM LINE

Dankzij een nauwkeurige regeling van vochtigheid, temperatuur en ventilatie biedt onze rijpingskast voor vlees ideale verouderingsomstandigheden.

Met dit topmodel kunnen professionals uit de horeca en vleesverwerking uitzonderlijk smakelijke en malse stukken vlees aanbieden. Die zijn het resultaat van een gecontroleerd en beveiligd rijpingsproces, waarna elk stuk rijke en authentieke smaken vrijgeeft.

ALGEMENE KENMERKEN

- ▷ Geventileerde kast van 600 liter.
- ▷ Glazen deur.
- ▷ Geplastificeerde zwarte buitenafwerking en binnenkant in AISI 304 roestvrij staal. Monoblokstructuur.
- ▷ 60 mm dik met polyurethaanschuim met hoge dichtheid (40 kg/m³).
- ▷ Afgeronde binnenbodem • 20xGN 2/1.
- ▷ Zelfsluitende deuren met aanslag op 90°.
- ▷ Indirecte en uniforme luchtcirculatie voor een gecontroleerde en homogene rijping. Automatische elektrische ontthooiing en automatische verdamping van het condenswater.
- ▷ Wielen standaard (ø 80 mm).
- ▷ Binnenverlichting voor een optimale zichtbaarheid.
- ▷ Slot met sleutel standaard.
- ▷ Vochtigheidssensor voor een nauwkeurige controle.



AL4S/FGCB

RIJPINGSKAST • VLEES

Met luchtbevochtiger

3 geleidersets • 4 haken • 3 roestvrijstalen roosters 2/1.

720x800xh2010 mm
 0,42 kW 230/1N 50Hz
 0°C tot +25°C

5491 EUR

Geavanceerde functies

- Lcd-scherm met geavanceerde functies voor een nauwkeurige instelling van temperatuur en vochtigheid.
- Zonder cfk's of hcfc's, milieuvriendelijk.
- Automatisch bevochtigings-/ontvochtigingssysteem met uniforme regeling.





RIJPINGSKASTEN PLATINUM LINE



Ontdek onze Diamond® lijn van geventileerde rijpingskasten, ontworpen voor de specifieke behoeften van professionals uit de vlees-, charcuterie- en kaassector. Deze kasten bieden een nauwkeurige controle over de bewarings- en rijpingsparameters, zodat de textuur en de smaak van de producten volledig tot hun recht komen. Door hun constructie in voedselveilig roestvrij staal garanderen ze een onberispelijke hygiëne en hebben ze een zeer lange levensduur.

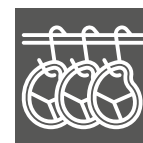
Elk model is geschikt voor een specifiek gebruiksdoel: de rijpingskasten voor charcuterie en kaas zijn uitgerust met een automatisch bevochtigings- en ontvochtigingssysteem, terwijl de modellen voor vlees zijn afgestemd op een optimale bewaring zonder luchtbevochtiger. Met hun massieve of glazen deuren, hun waterdichte touchscreen bedieningspanelen en hun robuuste uitrusting zijn deze kasten onmisbare instrumenten om het rijpingsproces perfect te beheersen.

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Geventileerde kast van 850 liter.
- ▶ Massieve of glazen deur, 20xGN 2/1.
- ▶ Gemaakt van (voedselveilig) AISI 304 roestvrij staal aan binnen- en buitenzijde (achterzijde van verzinkt staal), met frame uit één stuk.
- ▶ Draagrails en geleiders in roestvrij staal met antikantelfunctie (20xGN 2/1 • tussenafstand 67 mm).
- ▶ Diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken en randen (zonder oneffenheden).
- ▶ Omkeerbare deur met ergonomische handgreep, sluiting door middel van een magnetische afdichting met drie kamers (gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap), scharnieren met aanslag op 100°, sluiting met automatische terugloop (geluids- en visueel signaal bij open deur).
- ▶ Koelgas R134.
- ▶ Compressorgroep (omgevingstemperatuur 43°C), geventileerde condensor.
- ▶ Geventileerde verdamper (overbemeten), met een coating behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig aan het gezicht onttrokken.
- ▶ Automatische ontdooiing met de (elektrische) verdamper en automatische verdamping van het condenswater (met heet gas).
- ▶ Binnenverlichting met schakelaar.
- ▶ Slot met sleutel standaard.
- ▶ 4 verstelbare voeten in roestvrij staal.

Geavanceerde functies

- Touchscreen bedieningspaneel (gesloten behuizing, 100% waterdicht), met HACCP-functies. Geheugen met 20 programma's, 6 fasen per programma om de temperatuur en de tijd in te stellen (kunnen naar wens worden gewijzigd).
- Isolatie van cfk-vrij polyurethaan (75 mm = superisolatie).
- Automatische bevochtiging van 30% tot 99% (ultrageluid) en ontvochtiging (behalve bij de vleesmodellen). Verversing van de lucht in de kast, automatische extractie.



RIJPINGSKASTEN PLATINUM LINE



RIJPINGSKASTEN • VLEES

Zonder luchtbevochtiger
3 paar geleiders • 4 haken • + 2 roestvrijstalen roosters 2/1.

790x1095xh2025 mm
0,7 kW 230/1N 50Hz
-3°C tot +35°C

AL4S/FC

Massieve deur van roestvrij staal.

7 266 EUR

AL4S/FGC

Glazen deur 'thermopane' met kader van roestvrij staal.

7 928 EUR

RIJPINGSKASTEN • CHARCUTERIE

Met luchtbevochtiger
2 paar geleiders • 8 vleeshaken.

790x1095xh2025 mm
0,7 kW 230/1N 50Hz
-3°C tot +35°C

AL4S/FS

Massieve deur van roestvrij staal.

8 813 EUR

AL4S/FGS

Glazen deur 'thermopane' met kader van roestvrij staal.

9 440 EUR

FERMENTATIEKASTEN • KAAS

Met luchtbevochtiger
8 paar geleiders • 8 kunststof roosters 2/1.

790x1095xh2025 mm
0,7 kW 230/1N 50Hz
-3°C tot +35°C

AL4S/FF

Massieve deur van roestvrij staal.

8 896 EUR

AL4S/FGF

Glazen deur 'thermopane' met kader van roestvrij staal.

9 524 EUR





GEVENTILEERDE KOELTAFELS GASTRO

PLATINUM LINE

OOK BESCHIKBAAR
ZONDER GROEP

Professionele koeltafels voor de bewaring van voedsel zijn de functionele en esthetische oplossing voor professionele keukens. U kunt kiezen tussen verschillende geventileerde modellen met 2 tot 4 compartimenten, met een positieve temperatuur van -2°C $+8^{\circ}\text{C}$, in versies met een motor of uitgerust voor een unit op afstand. De modellen met positieve temperatuur zijn verkrijgbaar met gemakkelijk uitneembare 1/2, 1/3 laden of deuren. In de gemotoriseerde versie bevindt het technische compartiment zich rechts. Op verzoek verkrijgbaar met de groep aan de linkerkant.

De nieuwe koeltafels hebben een monoblokstructuur in AISI 304 roestvrij staal en een buitenafwerking in gesatineerd Scotch Brite. De isolatie van schuim met hoge dichtheid is 60 mm dik voor de behuizing en 50 mm dik voor de deuren. De bovenste en onderste deurscharnieren zijn aan de voorzijde van de behuizing bevestigd (ze kunnen worden vervangen zonder het werkblad te verwijderen), en zijn zo ontworpen dat de deuren omgekeerd kunnen worden gemonteerd.



K12P/PL1

KIT BLOK MET 2
LADEN
1/2 + 1/2Binnenafmetingen:
305x525xh200 mm.

480 EUR



K13P/PL2

KIT BLOK MET 3 LADEN 1/3
+ 1/3 + 1/3Binnenafmetingen:
305x525xh100 mm.

795 EUR

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Onafhankelijk (afneembaar) bovenblad in AISI 304 roestvrij staal.
- ▶ Uitzonderlijke deurhoogte van 710 mm.
- ▶ Ecologisch koelmiddel R290.
- ▶ Draagrails en geleiders in roestvrij staal met antikantelfunctie, diepgetrokken binnenbodem en afgeronde hoeken.
- ▶ Deuren met ergonomische greep en magnetische afdichtingen met drie kamers, automatische sluiting met aanslag op 95° .
- ▶ Koelgroep van klimaatklasse 5 (40°C , vochtigheidsgraad 40%), type 'monoblok', voorzien van een (afwasbare) luchtfilter.
- ▶ (Overbemeten) geventileerde verdampers (aan de zijkant), met een coating behandeld tegen zout en voedingszuren.
- ▶ Gekanaliseerd ventilatiesysteem aan de achterzijde voor een perfecte en homogene binnentemperatuur.
- ▶ Ontdooiing met heet gas en automatische verdamping van het condenswater.
- ▶ Uniforme temperatuur dankzij de verspreiding van de gekoelde lucht onder druk.
- ▶ Vanaf de voorzijde bereikbaar bedieningspaneel, gemakkelijk te controleren.
- ▶ Elektronische regeling (gesloten behuizing, 100% waterdicht), met HACCP-functies.

STANDAARDUITRUSTING: 1 GN 1/1 rooster (530x325 mm), per deur en 4 verstelbare voeten in roestvrij staal H 95/140 mm.



GEVENTILEERDE KOELTAFELS GASTRO

PLATINUM LINE

KOELTAFELS • 2 DEUREN



	TFC2/AG-1	TFM2/AG-2	TFC2/SG-7	TFM2/SG-8
KOELGROEP	Met groep	Met groep	Zonder groep	Zonder groep
CENTRAAL MUUR	Centraal	Muur	Centraal	Muur
INHOUD (LITER)	260	260	260	260
AFMETINGEN (mm)	1351x680xh900	1351x680xh900	1141x680xh900	1141x680xh900
ELEKTRISCHE AANSLUITING	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz
VERMOGEN (kW)	0,42	0,42	-	-
TEMPERATUREN	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$
	4 008 EUR	4 088 EUR	3 688 EUR	3 762 EUR

KOELTAFELS • 3 DEUREN



	TFC3/AG-3	TFM3/AG-4	TFC3/SG-9	TFM3/SG-10
KOELGROEP	Met groep	Met groep	Zonder groep	Zonder groep
CENTRAAL MUUR	Centraal	Muur	Centraal	Muur
INHOUD (LITER)	405	405	405	405
AFMETINGEN (mm)	1799x680xh900	1799x680xh900	1589x680xh900	1589x680xh900
ELEKTRISCHE AANSLUITING	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz
VERMOGEN (kW)	0,42	0,42	-	-
TEMPERATUREN	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$
	4 695 EUR	4 786 EUR	4 404 EUR	4 489 EUR

KOELTAFELS • 4 DEUREN



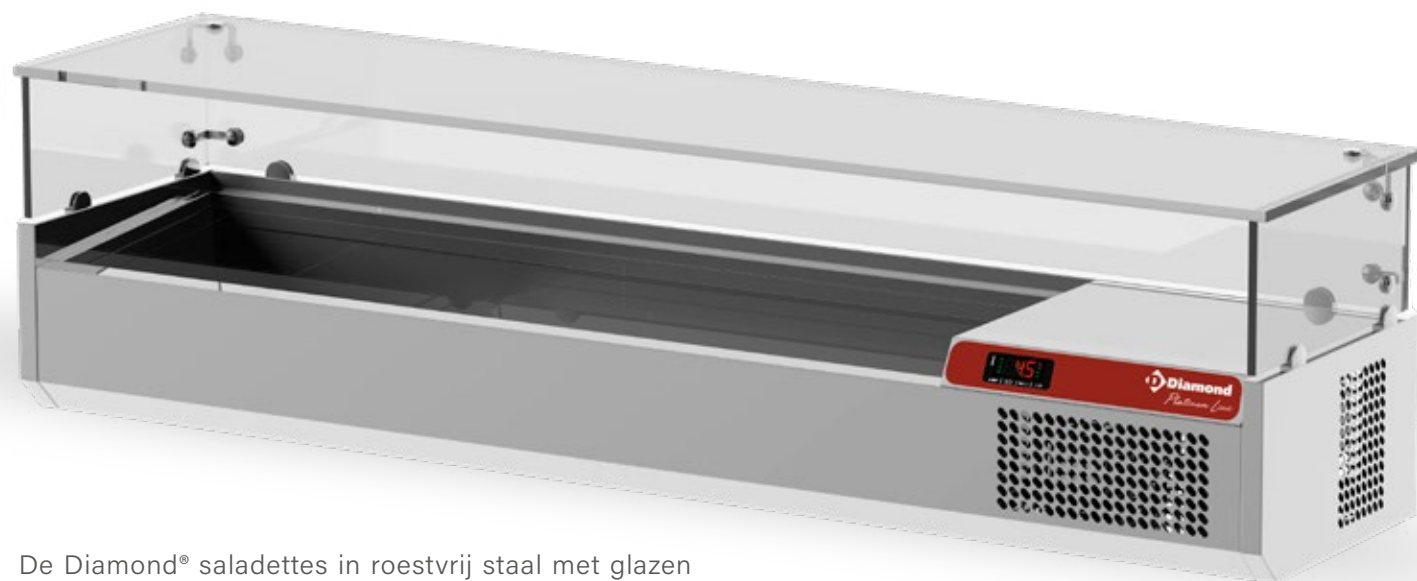
	TFC4/AG-5	TFM4/AG-6	TFC4/SG-11	TFM4/SG-12
KOELGROEP	Met groep	Met groep	Zonder groep	Zonder groep
CENTRAAL MUUR	Centraal	Muur	Centraal	Muur
INHOUD (LITER)	550	550	550	550
AFMETINGEN (mm)	2247x680xh900	2247x680xh900	2037x680xh900	2037x680xh900
ELEKTRISCHE AANSLUITING	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz
VERMOGEN (kW)	0,42	0,42	-	-
TEMPERATUREN	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$	-2°C tot $+8^{\circ}\text{C}$
	5 426 EUR	5 528 EUR	5 116 EUR	5 213 EUR





GEKOELDE OPZETSALADETTES

PLATINUM LINE



De Diamond® saladettes in roestvrij staal met glazen vitrine zijn ontworpen voor professionals in de horeca. Ze combineren prestaties en esthetiek. De saladettes zijn gemaakt van AISI 304 roestvrij staal met een afwerking in Scotch-Brite. Ze zijn ideaal om de organisatie van uw werkruimte te optimaliseren en tegelijk de ingrediënten op verzorgde wijze te presenteren.

Met een breedte van 1400 tot 2000 mm kunnen onze saladettes aan alle keukenconfiguraties worden aangepast, hetzij geïntegreerd in een toonbank, hetzij geïnstalleerd op een voorbereidingstafel. Ieder model kan verschillende combinaties van GN-bakken in roestvrij staal of polycarbonaat bevatten. Zo voldoet het met maximale flexibiliteit aan uw behoeften op het vlak van opslag en voorbereiding.

BINNENAFMETINGEN

1400	958 x 305 x h150 mm	
1600	1158 x 305 x h150 mm	
1800	1358 x 305 x h150 mm	
2000	1558 x 305 x h150 mm	

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ **MATERIAAL:** voedselveilig AISI 304 roestvrij staal, gesatineerde afwerking Scotch-Brite.
- ▶ **ISOLATIE:** polyurethaanschuim met hoge dichtheid (40 kg/m³).
- ▶ **VERENIGBAARHEID:** geschikt voor GN-bakken van roestvrij staal of polycarbonaat.
- ▶ **INSTALLATIE:** kan aan voorbereidingstafels of wandbeugels bevestigd of op verstelbare voeten geïnstalleerd worden.



GEKOELDE OPZETSALADETTES

PLATINUM LINE



SY140/PL1

KOELSALADETTE 1400

Bruto-inhoud: 44 liter.
Breedte van de vitrine: 1400 mm.
Binnenafmetingen: 958x305xh150 mm.

1400x380xh410 mm
 0,22 kW 230/1N 50Hz
 0°C tot +15°C

1736 EUR



SY160/PL2

KOELSALADETTE 1600

Bruto-inhoud: 53 liter.
Breedte van de vitrine: 1600 mm.
Binnenafmetingen: 1158x305xh150 mm.

1600x380xh410 mm
 0,22 kW 230/1N 50Hz
 0°C tot +15°C

1806 EUR



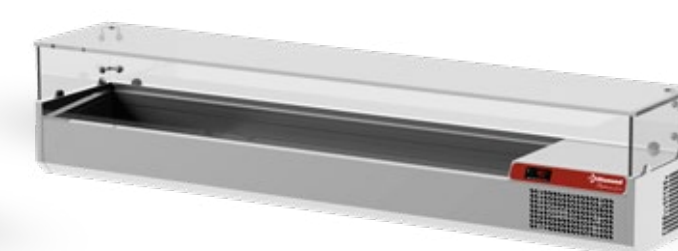
SY180/PL3

KOELSALADETTE 1800

Bruto-inhoud: 62 liter.
Breedte van de vitrine: 1800 mm.
Binnenafmetingen: 1358x305xh150 mm.

1800x380xh410 mm
 0,22 kW 230/1N 50Hz
 0°C tot +15°C

1873 EUR



SY200/PL4

KOELSALADETTE 2000

Bruto-inhoud: 71 liter.
Breedte van de vitrine: 2000 mm.
Binnenafmetingen: 1558x305xh150 mm.

2000x380xh410 mm
 0,22 kW 230/1N 50Hz
 0°C tot +15°C

1957 EUR





ROOMIJS

Diamond Europe beschikt over een volledig assortiment toonbanken voor roomijs, die een modern design koppelen aan een hoge energie-efficiëntie en geavanceerde technologie. Deze producten zijn afgestemd op de specifieke behoeften van professionals. Ze garanderen een stijlvolle presentatie en een optimale bewaring van het ijs. De modellen uit dit assortiment zijn bijzonder veelzijdig. Ze zijn geschikt voor kleine en grote ruimten en zorgen voor een maximale zichtbaarheid van het ijs, met condensvrije vitrines en krachtige ledverlichting. Van de compacte en stedelijke stijl van de TORONTO LINE tot de verfijnde elegantie van de MONTREAL LINE is elke oplossing zowel een lust voor het oog als praktisch en vernieuwend, om uw ijscreaties voluit tot hun recht te laten komen.

Door het gebruik van het milieuvriendelijke koelgas R290 en van anticondensatietechnologie hebben de ijstoonbanken van Diamond® een voorbeeldige energie-efficiëntie en blijft hun milieu-impact tot een minimum beperkt. Ze zijn gemakkelijk te onderhouden en ontworpen om lang mee te gaan. Ze voldoen aan de eisen van moderne ijssalons en kunnen perfect worden aangepast aan elke ruimte. Of u nu een compacte oplossing zoals de LAVAL LINE dan wel een grote uitstalvitrine zoals de OTTAWA LINE zoekt, Diamond Europe garandeert u een betrouwbare, performante toonbank die op uw behoeften is afgestemd.



IJSTOONBANKEN TORONTO

PLATINUM LINE

TORONTO

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Perfecte presentatie en service voor roomijs.
- ▶ Plug-inmodellen met geïntegreerde condensatie-eenheid.
- ▶ Automatische ontdooiing met heet gas.
- ▶ Glasplaat vooraan en zijpanelen in dubbel glas voor een hogere energie-efficiëntie en een perfecte zichtbaarheid.
- ▶ Heldere en energiezuinige ledverlichting.
- ▶ Interne onderdelen die gemakkelijk kunnen worden verwijderd en gereinigd.
- ▶ Klimaatklasse 4 • Koelmiddel R290.
- ▶ **TEMPERATUUR:** -18°C tot -15°C.



TORONTO • AANPASBAAR EN COMPACT, IDEAAL VOOR UW IJS!

TORONTO is een volledige en aanpasbare lijn koeltoonbanken. Met een brede waaier van oplossingen en zonder van look te veranderen, past **TORONTO** zich aan alle eisen van uw zaak aan.

Perfect ijs, mooi gepresenteerd!

- ... Modellen voor 10 of 13 bakken van 5 liter ijs.
- ... Koelsysteem met zachte ventilatie voor een uniforme temperatuurverdeling.
- ... Compacte, 900 mm diepe ijstoonbank, ideaal voor ruimten waar elke centimeter telt.
- ... Zeer heldere en energiezuinige ledverlichting.

KIES UW STIJL!

Meerdere afwerkingsmogelijkheden voor uw zaak.

Op verzoek kunnen andere kleuren en afwerkingsmaterialen worden gebruikt aan de binnen- en buitenzijde van de toonbank.



Compacte ijstoonbank voor kleine ruimten.

TORO12-V10

TOONBANK TORONTO 10 BAKKEN

Displayoppervlakte: 0,59 m².
10 bakken 16x36 mm.

1250x900xh1300 mm
1 kW 230/1N 50Hz

9 888 EUR

TORO17-V11

TOONBANK TORONTO 13 BAKKEN

Displayoppervlakte: 0,77 m².
13 bakken 16x36 mm.

1650x900xh1300 mm
1,5 kW 230/1N 50Hz

11 591 EUR





IJSTOONBANKEN LAVAL

PLATINUM LINE



LAVAL • EEN MODERN STEDELIJK UITSTALCONCEPT

LAVAL, speciaal ontworpen voor foodservice, is een moderne lijn toonbanken voor cafetaria's en restaurants, die eigentijds design combineert met degelijkheid en betrouwbaarheid.

Perfect ijs met een oogverblindende presentatie!

- Modellen voor 6, 10 of 13 bakken van 5 liter ijs.
- Koelsysteem met zachte ventilatie voor een uniforme temperatuurverdeling.
- Zeer heldere en energiezuinige ledverlichting.

KIES UW STIJL!

LAVAL

ALGEMENE KENMERKEN

- Voor ijs en roomijs.
- Modellen met gekoelde ventilatie.
- Zeer heldere en energiezuinige ledverlichting.
- Klimaatklasse 4 • Koelmiddel R290.
- TEMPERATUUR:** -18°C tot -15°C.

Op verzoek kunnen andere kleuren en afwerkingsmaterialen worden gebruikt aan de binnen- en buitenzijde van de toonbank.



IJSTOONBANKEN OTTAWA

PLATINUM LINE

OTTAWA

ALGEMENE KENMERKEN

- Speciaal voor ijs gemaakte modellen.
- Zeer heldere en energiezuinige ledverlichting.
- Ijsvitines met geïntegreerde condensatie-eenheid (plug-in).
- Zijwanden in dubbel glas en passief anticondensatiesysteem voor een grotere energiebesparing.
- Glasplaat aan de voorzijde met gasveer om de toegankelijkheid en de reiniging van de uitstalvitrine te vergemakkelijken.
- Condensor gemakkelijk bereikbaar voor reiniging en onderhoud.
- Klimaatklasse 4 • Koelmiddel R290.
- TEMPERATUUR:** -18°C tot -15°C.



OTTAWA • AANTREKKELIJKE PRESENTATIE VAN UW IJS EN GEMAKKELIJKE BEDIENING!

OTTAWA is de ideale oplossing voor de presentatie van ijs. Perfect voor kleine en middelgrote ruimten.

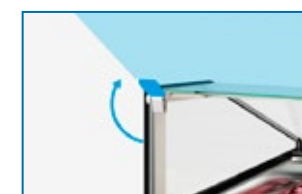
Deze lijn is in verschillende groottes verkrijgbaar. Ze biedt flexibiliteit en design om uw ijs aantrekkelijk en doeltreffend te presenteren!

Specifieke versie voor de presentatie en het scheppen van ijs, met zachte ventilatie voor een uniforme temperatuurverdeling over de volledige ijsvitrine.

- Modellen voor 12, 18 of 24 bakken ijs van 5 liter.
- Goede bewaring van het ijs tot 80 mm boven de bak.



Condensor gemakkelijk bereikbaar voor reiniging en onderhoud.



Glasplaat aan de voorzijde met gasveer.

LAVA09-V12

TOONBANK LAVAL 6 BAKKEN

Displayoppervlakte: 0,36 m².
6 bakken 16x36 mm.

850x900xh1300 mm
0,7 kW 230/1N 50Hz

10 863 EUR

LAVA13-V13

TOONBANK LAVAL 10 BAKKEN

Displayoppervlakte: 0,59 m².
10 bakken 16x36 mm.

1250x900xh1300 mm
1 kW 230/1N 50Hz

12 641 EUR

LAVA17-V14

TOONBANK LAVAL 13 BAKKEN

Displayoppervlakte: 0,77 m².
13 bakken 16x36 mm.

1650x900xh1300 mm
1 kW 230/1N 50Hz

15 407 EUR

OTTA11-V7

TOONBANK OTTAWA 8 TOT 12 BAKKEN

Displayoppervlakte: 0,71 m².
12 bakken 16x36 mm
of 8 bakken 25x36 mm.

1105x1240xh1200 mm
1,4 kW 230/1N 50Hz

12 429 EUR

OTTA16-V8

TOONBANK OTTAWA 12 TOT 18 BAKKEN

Displayoppervlakte: 1,07 m².
18 bakken 16x36 mm
of 12 bakken 25x36 mm.

1605x1240xh1200 mm
2,00 kW 400/3N 50Hz

15 084 EUR

OTTA21-V9

TOONBANK OTTAWA 16 TOT 24 BAKKEN

Displayoppervlakte: 1,43 m².
24 bakken 16x36 mm
of 16 bakken 25x36 mm.

2100x1240xh1200 mm
2,7 kW 400/3N 50Hz

23 180 EUR





IJSTOONBANKEN QUÉBEC

PLATINUM LINE



QUÉBEC • DE ULTIEME ROOMIJSERVARING

Een uitstalvitrine met een vernieuwend design en dito technologie, die een grote presentatieoppervlakte en een buitengewone zichtbaarheid biedt. Dit model pakt uit met technologische innovaties voor een perfecte bewaring en een doeltreffende presentatie van uw product.

Iedereen zal uw onweerstaanbare ijs kunnen zien en willen proeven!

Het unieke ontwerp van de frontale glasplaat zonder technische elementen, gecombineerd met verwarmde zijkanten en een energiezuinig passief anticondensatiesysteem vooraan, garandeert een perfecte zichtbaarheid van uw ijs, zonder condensatie of obstakels.

... Vitrine voor 12, 18 of 24 bakken ijs van 5 liter.

... Bewaring van het ijs tot 80 mm boven de bak.

QUÉBEC

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Perfecte presentatie en service voor roomijs.
- ▶ Plug-inmodellen met geïntegreerde condensatie-eenheid.
- ▶ Automatische ontdooiing met heet gas.
- ▶ Glasplaat aan de voorzijde opklapbaar met gascilinders, om de vitrine gemakkelijk te kunnen bijvullen en reinigen.
- ▶ Binnenafwerking in roestvrij staal, met interne onderdelen die gemakkelijk kunnen worden verwijderd en gereinigd.
- ▶ Heldere en energiezuinige ledverlichting.
- ▶ Klimaatklasse 4 • Koelmiddel R290.
- ▶ **TEMPERATUUR:** -18°C tot -15°C.



Glasplaat aan de voorzijde met gasveer.



Passief anticondensatiesysteem.



IJSTOONBANKEN MONTREAL

PLATINUM LINE

MONTREAL



ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Ontworpen voor de presentatie van gelato en roomijs tot 15 cm boven de bak.
- ▶ Uniforme temperatuur in de toonbank dankzij zachte ventilatie met dubbel luchtkanaal.
- ▶ Schuine frontale glasplaat met dubbel glas, die de weerkaatsing beperkt en de zichtbaarheid verbetert.
- ▶ Geïntegreerde condensatie-eenheid.
- ▶ Glasplaat aan de voorzijde opklapbaar met gascilinders, om de vitrine gemakkelijk te kunnen openen en reinigen.
- ▶ Binnenafwerking in roestvrij staal, met interne onderdelen die gemakkelijk kunnen worden verwijderd en gereinigd.
- ▶ Heldere en energiezuinige ledverlichting.
- ▶ Klimaatklasse 4 • Koelmiddel R290.
- ▶ **TEMPERATUUR:** -18°C tot -15°C.



Condensor gemakkelijk bereikbaar voor reiniging en onderhoud.

MONTREAL • PRESTATIES EN ZICHTBAARHEID, UW ROOMIJS ALTIJD OP ZIJN BEST!

De **MONTREAL** roomijs- en gelatovitrine, ontworpen voor moderne ijssalons, verenigt uitstekende prestaties met een prachtig zicht op de producten. Het geavanceerde ontwerp van de luchtstroom zorgt voor een constante temperatuur in de volledige vitrine, zodat uw roomijs altijd perfect is. Omdat uw klanten alleen het allerbeste verdienen!

Maximale zichtbaarheid, prachtige presentatie voor al uw ijs! Vitrine speciaal ontworpen voor artisanaal en semi-industrieel ijs, met een vernieuwende technologie die uw producten almaar beter maakt.

Geventileerd koelsysteem met dubbel luchtkanaal en zachte ventilatie, voor een homogene temperatuur in de volledige vitrine. Zo blijven de kenmerken en de kwaliteit van uw ijs behouden zoals het hoort, zelfs in moeilijke omgevingen.

... Vitrine voor 12, 18 of 24 bakken ijs van 5 liter.

... Bewaring van het ijs tot 150 mm boven de bak.

QUEB11-V4

TOONBANK QUÉBEC
8 TOT 12 BAKKEN

Displayoppervlakte: 0,71 m².
12 bakken 16x36 mm
of 8 bakken 25x36 mm.

1105x1150xh1150 mm
2,08 kW 230/1N 50Hz

13 650 EUR

QUEB16-V5

TOONBANK QUÉBEC
12 TOT 18 BAKKEN

Displayoppervlakte: 1,07 m².
18 bakken 16x36 mm
of 12 bakken 25x36 mm.

1605x1150xh1150 mm
2,82 kW 400/3N 50Hz

16 867 EUR

QUEB21-V6

TOONBANK QUÉBEC
16 TOT 24 BAKKEN

Displayoppervlakte: 1,43 m².
24 bakken 16x36 mm
of 16 bakken 25x36 mm.

2100x1150xh1150 mm
2,86 kW 400/3N 50Hz

25 973 EUR

MONT11-V1

TOONBANK MONTREAL
8 TOT 12 BAKKEN

Displayoppervlakte: 0,71 m².
12 bakken 16x36 mm
of 8 bakken 25x36 mm.

1105x1150xh1150 mm
2,1 kW 230/1N 50Hz

13 650 EUR

MONT16-V2

TOONBANK MONTREAL
12 TOT 18 BAKKEN

Displayoppervlakte: 1,07 m².
18 bakken 16x36 mm
of 12 bakken 25x36 mm.

1605x1150xh1150 mm
2,9 kW 400/3N 50Hz

16 867 EUR

MONT21-V3

TOONBANK MONTREAL
16 TOT 24 BAKKEN

Displayoppervlakte: 1,43 m².
24 bakken 16x36 mm
of 16 bakken 25x36 mm.

2100x1150xh1150 mm
3,7 kW 400/3N 50Hz

25 973 EUR



KOELTOONBANKEN

De koeltoonbanken bieden het perfecte evenwicht tussen technologie en esthetiek. Ze zijn ontworpen om de producten mooi te presenteren en perfect vers te houden.

Ze voldoen aan de eisen van professionals dankzij hun aangepaste koelsystemen: geventileerd voor een uniforme luchtcirculatie, of statisch met een gematteerde bodem om weerkaatsing te vermijden en voor een constante temperatuur.

Elke toonbank is ontworpen met hoogwaardige en duurzame materialen, zoals handmatig gelast roestvrij staal, voor maximale stevigheid en kwaliteit in slagerijen en cateringzaken.

De toegankelijkheid en de zichtbaarheid worden geoptimaliseerd door glasplaten die naar boven openen, zodat de producten goed bereikbaar zijn, en door afgeronde roosters die de luchtcirculatie bevorderen. Door hun verzorgde ontwerp, dat functionaliteit en elegantie verenigt, komen alle uitgestalde producten mooi voor de dag. Deze veelzijdige en stevige toonbanken passen perfect in professionele omgevingen. Ze bieden een visuele en kwalitatieve ervaring die aan de hoogste verwachtingen voldoet.

Voor elke lijn koeltoonbanken zijn talrijke configuraties beschikbaar.

Neem contact op met Diamond Europe voor meer details: sales@diamond-eu.com



TOONBANK CORSICO PLATINUM LINE

DE VOLLEDIGSTE EN MEEST FLEXIBELE OPLOSSING VOOR DE MODERNE VOEDINGSZAAK

De lijn CORSICO vitrines, ontworpen voor de detailhandel in al zijn grootteklassen, pakt nu uit met uitgebreide kenmerken en extra toegevoegde waarde, zoals een lager energieverbruik, een geïntegreerd koelsysteem, een groot uitstalplateau en 3 breedtes. Meer commerciële mogelijkheden die, samen met de gemakkelijke reiniging, de dagelijkse werkzaamheden vereenvoudigen en een onberispelijke hygiëne waarborgen.

BETERE PRESTATIES EN GROTERE ENERGIEBESPARINGEN

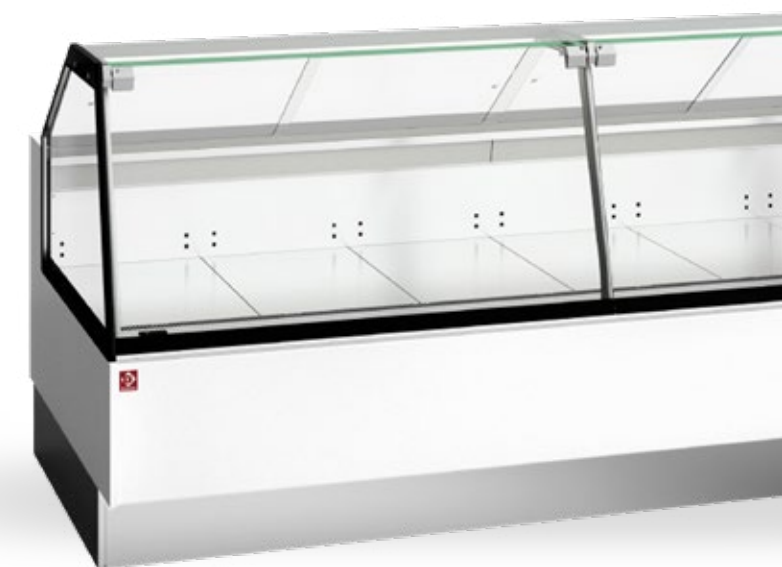
Geventileerd koelsysteem dat garant staat voor een perfecte en uniforme temperatuurverdeling over de volledige vitrine - temperatuurklasse 3M0.

- ... Energiezuinig passief anticondensatiesysteem voor de frontale glasplaten.
- ... Ontdooiing door ventilatie en compressor met 2u/2u auto stop, zonder weerstanden of hete gassen.
- ... Dubbel glas aan de zijkanten voor een hogere energie-efficiëntie.
- ... Temperatuurmeter op zonne-energie zonder batterij, zonder onderhoud, zonder kosten.

TWEE MODELLEN AFHANKELIJK VAN DE



- ▷ VERTICALE VERDAMPER (VV):
uitstaldiepte - 670 | 770 | 870 mm.
- ▷ HORIZONTALE VERDAMPER (HV):
uitstaldiepte - 750 | 850 | 950 mm.



ALGEMENE KENMERKEN

- ▷ BESCHIKBARE AFMETINGEN:
 - Geïntegreerde groep (plug-in) • Koelmiddel R290
937 | 1250 | 1562 | 1875 | 2500 mm
 - Externe groep • Koelmiddel R452
3125 | 3750 mm
- ▷ 4000 K ledverlichting die de kleuren van het voedsel goed laat uitkomen.
- ▷ Kantelbaar uitstalplateau.
- ▷ Temperatuurklasse M0 (-1°C tot +4°C).

BEHOEFTE VOOR UW ACTIVITEIT

De CORSICO vitrines, ontworpen om de dagelijkse reiniging te verbeteren en de uitstalcapaciteit te verhogen, zijn verkrijgbaar in twee modellen:

- Modellen met verticale verdamper (VV) onder het serviceplateau. Deze oplossing garandeert een betere bescherming, beperkt de ophoping van afval en vergemakkelijkt de reiniging.
- Modellen met horizontale verdamper (HV) onder het uitstalplateau, zodat 80 mm extra diepte beschikbaar is voor de producten.

UITSTALCAPACITEIT AANGEPAST AAN DE BEHOEFTE VOOR UW ACTIVITEIT

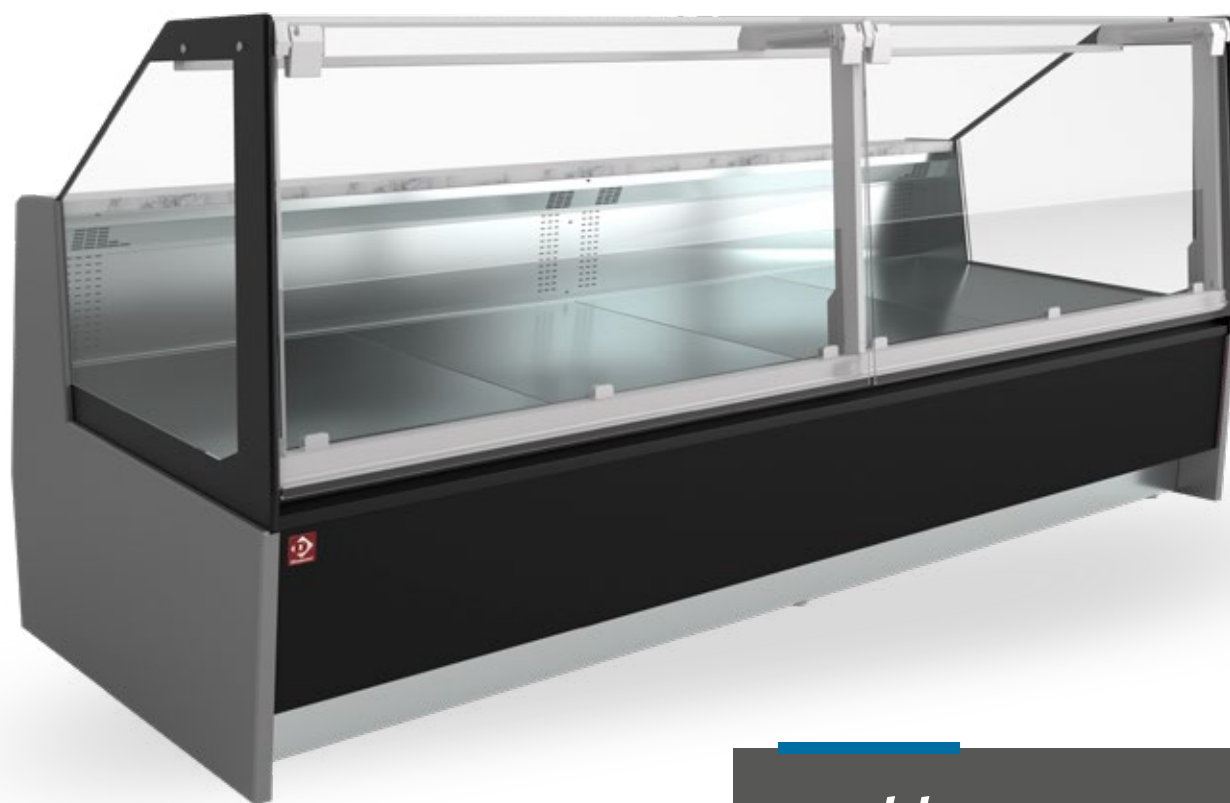
De grote vitrine met een laadhoogte van 220 mm is verkrijgbaar in versies van 1050, 1150 of 1250 mm breed. Ze biedt een grote capaciteit voor uw producten, die altijd in de beste omstandigheden bewaard worden.



TOONBANK EVORA

PLATINUM LINE

AFWERKING KLEUR NAAR KEUZE



voordelen

- Modern en elegant design.
- Geoptimaliseerde brede uitstalruimte.
- Doorgedreven modulariteit met talrijke configuraties.

De toonbank EVORA combineert modern design met een grote uitstaloppervlakte voor een maximale benutting van de ruimte. Voor dit artikel zijn diverse accessoires beschikbaar om de configuratie aan te passen aan uw behoeften en uw ruimte.

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ **BESCHIKBARE AFMETINGEN:** 1250, 1875, 2500, 3125, 3750 mm (inclusief INT en EXT kassameubel 90°).
- ▶ **FRONTALE GLASPLAAT IN DRIE VERSIES:**
 - VVE (ophefbaar)
 - VVR (opklapbaar)
 - VVS (selfservice)
- ▶ Zijwanden in panoramisch dubbel glas (VVE en VVR).
- ▶ **TWEE TEMPERATUURREGIMES:** M1, M2 (klimaatklasse 3, ISO 23953-2).
- ▶ Multiplexing mogelijk.
- ▶ **BINNENKANT IN ROESTVRIJ STAAL:** kuip en ventilatiekast.
- ▶ Serviceblad in getextureerd roestvrij staal, glazen bovenblad.
- ▶ Ontwasemingsweerstand in de frontale glasplaten.
- ▶ Ledverlichting 'cool meat'.
- ▶ Automatische natuurlijke ontdooiing.
- ▶ Thermostatisch expansieventiel.
- ▶ Gebruiksvriendelijke elektronische regeling.



TOONBANK AVEIRO

PLATINUM LINE

Vele configuraties op aanvraag!
sales@diamond-eu.com



Naast haar elegante en inspirerende design onderscheidt de AVEIRO vitrine zich door haar grote diepte, die een royale uitstaloppervlakte en een optimale benutting van de ruimte oplevert.

De extreem moduleerbare AVEIRO toonbank is leverbaar met bolle, verticale of lage glasplaten, een structuur met voeten of plinten en een brede waaier van accessoires, om de vitrine te personaliseren volgens het concept dat u voor uw zaak voor ogen hebt.

Deze vitrine, verkrijgbaar in de versies koeling (geventileerd), bain-marie, gekoelde bakken, warmhoudplaat en koude plaat (statische koeling), biedt verschillende configuratiemogelijkheden volgens de behoeften voor het uitstellen van levensmiddelen.

AFWERKING KLEUR NAAR KEUZE



ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ **BESCHIKBARE AFMETINGEN:** 1250, 1875, 2500, 3125, 3750 mm.
- ▶ **TWEE VERSIES:** met voeten of gesloten afdekplaten.
- ▶ Automatische natuurlijke ontdooiing.
- ▶ Zijwanden in panoramisch dubbel glas.
- ▶ Ontwasemingsweerstand in de frontale glasplaten.
- ▶ Aluminium stootrand aan de voorzijde.
- ▶ Binnenkant in glanzend roestvrij staal.
- ▶ Serviceblad in roestvrij staal.
- ▶ TL-verlichting T5.





TOONBANK LIGNANO

PLATINUM LINE

LIGNANO ELEGANT EN POLYVALENT OVER DE HELE LIJN

LIGNANO belichaamt het perfecte evenwicht tussen design, stevigheid en functionaliteit. Deze toonbank, ontworpen voor koude of warme producten in slagerijen en traiteurszaken, dient zich aan als de ideale universele keuze, die elegantie en efficiëntie laat samengaan in elk detail.

PERFECTIE TOT IN DE KLEINSTE DETAILS

Elk element van LIGNANO is zorgvuldig bestudeerd om weergaloze kwaliteit te bieden op het vlak van materialen, stijl en prestaties. Deze toonbank is een echt functioneel kunstwerk, waarbij elke afwerking en elke textuur bijdraagt tot een unieke visuele en zintuiglijke ervaring.

EEN VEELZIJDIGE EN PERSONALISEERBARE TOONBANK

LIGNANO leent zich voor een grote verscheidenheid aan toepassingen. De ideale keuze om uw producten aantrekkelijk te presenteren. Stem de uitstalruimte af op uw behoeften, door voor elke productcategorie een zone af te bakenen. Door die flexibele 'visual merchandising' kunt u uw producten met haarfijne precisie in de kijker zetten en zo de inrichting en de klantervaring optimaliseren.

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Geventileerd voor een uniforme luchtcirculatie.
- ▶ Geventileerde warmte voor een homogene warmteverdeling voor warme producten.
- ▶ Geventileerde kamer voor een optimale bewaring van de producten.
- ▶ Statische koeling met gematteerde bodem voor een stabiele temperatuur zonder weerkaatsingen.
- ▶ Naar boven openende vlakke glasplaat voor een praktische toegang tot en een betere zichtbaarheid van de producten.
- ▶ Rechthoekige roosters met afgeronde hoeken voor een doeltreffende luchtcirculatie.
- ▶ Zijwanden in handmatig gelast roestvrij staal, voor stevigheid en een hoogwaardige afwerking.



AFWERKING KLEUR NAAR KEUZE



LIGNANO: AANTREKKELIJKE PRESENTATIE

Elk detail van LIGNANO is afgestemd op een stijlvolle presentatie van uw producten: de glans van roestvrij staal, de puurheid van vlakke glasplaten en de rechtlijnigheid van een onberispelijk design. Deze veelzijdige toonbank past zich aan uw eisen aan, met talrijke versies die elk product mooi tot zijn recht laten komen. LIGNANO is veel meer dan een eenvoudige toonbank, het is een ruimte die elk artikel in de kijker zet. Het resultaat is een standingvolle presentatie die past bij uw ambities.

Vele configuraties beschikbaar!

Neem contact op met Diamond Europe voor meer details: sales@diamond-eu.com



Rechthoekige roosters met afgeronde hoeken voor de luchtafvoer.



Naar boven openende vlakke glasplaat.



Rechthoekige roosters met afgeronde hoeken voor de luchtafvoer.

DE IDEALE OPLOSSING VOOR DE SLAGERIJ

Door zijn statische koelsysteem met zilverkleurige bodem en zijn roestvrij-stalen legplaten is LIGNANO bijzonder geschikt voor slagerijen. Deze toonbank met een elegante en functionele uitstalruimte staat borg voor een optimale bewaring en een perfecte presentatie van het vlees.





TOONBANK OL BIA PLATINUM LINE



ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Gematteerde bodem voor een presentatie zonder weerkaatsing.
- ▶ Schuin geplaatste vlakke glasplaat voor een betere zichtbaarheid van de producten.
- ▶ Volledig reinigingssysteem met kraan.
- ▶ Frontale barrière in plexiglas om het ijs tegen te houden en afvoerleidingen voor de dagelijkse reiniging.
- ▶ Uit één stuk gemaakt frame in roestvrij staal, elektrogelast en handmatig gepolijst.

HET RONDE EILAND VAN VERSHEID

OLBIA is veel meer dan een gewone uitstalvitrine: het is een ingenieus technologisch meesterwerk, dat de ruimte optimaal benut zonder aan uitstaloppervlakte in te boeten. De innovatieve cirkelvorm zorgt voor een opvallende aanwezigheid, maar de uitstaloppervlakte is vergelijkbaar met die van een rechte toonbank. OLBIA is geschikt voor kleine ruimten en koppelt elegantie aan functionaliteit voor een fascinerende visuele impact.

HOOGWAARDIGE MATERIALEN EN HAARFIJNE PRECISIE

Met zijn plaatwerk van hoogwaardig roestvrij staal combineert OLBIA robuustheid en glans. Onze onderlegde lassers hebben elk onderdeel met een opmerkelijke precisie gemonteerd. Hoogwaardige materialen zoals AISI 316 roestvrij staal, de zilverkleurige bodem en zin voor detail verlenen OLBIA een ongeëvenaarde duurzaamheid, zelfs in zoute omgevingen.

HET ALTAAR VAN VERSHEID

Met OLBIA geniet elk uitgestald product een optimale zichtbaarheid. De cirkelvorm en het hellende vlak zorgen voor een spectaculaire presentatie waarbij elk detail, van de kwaliteit van de materialen tot de puurheid van het design, verfijning uitademt. De 4,7 m² uitstaloppervlakte bezorgt uw klanten een panoramisch zicht en vergemakkelijkt de toegang voor het personeel.

OPTIMALISERING VAN DE RUIMTE EN DE ZICHTBAARHEID

OLBIA is de ideale oplossing voor krappe ruimten waarin elke meter telt. De compacte vorm optimaliseert de vrije uitstalruimte en de bereikbaarheid van de producten. Deze veelzijdige en in hoge mate personaliseerbare vitrine zet elk product mooi in de kijker en verwent de klanten met een unieke visuele ervaring, die indruk maakt en aantrekt.



Volledige installatie met kraan voor de reiniging van de toonbank.



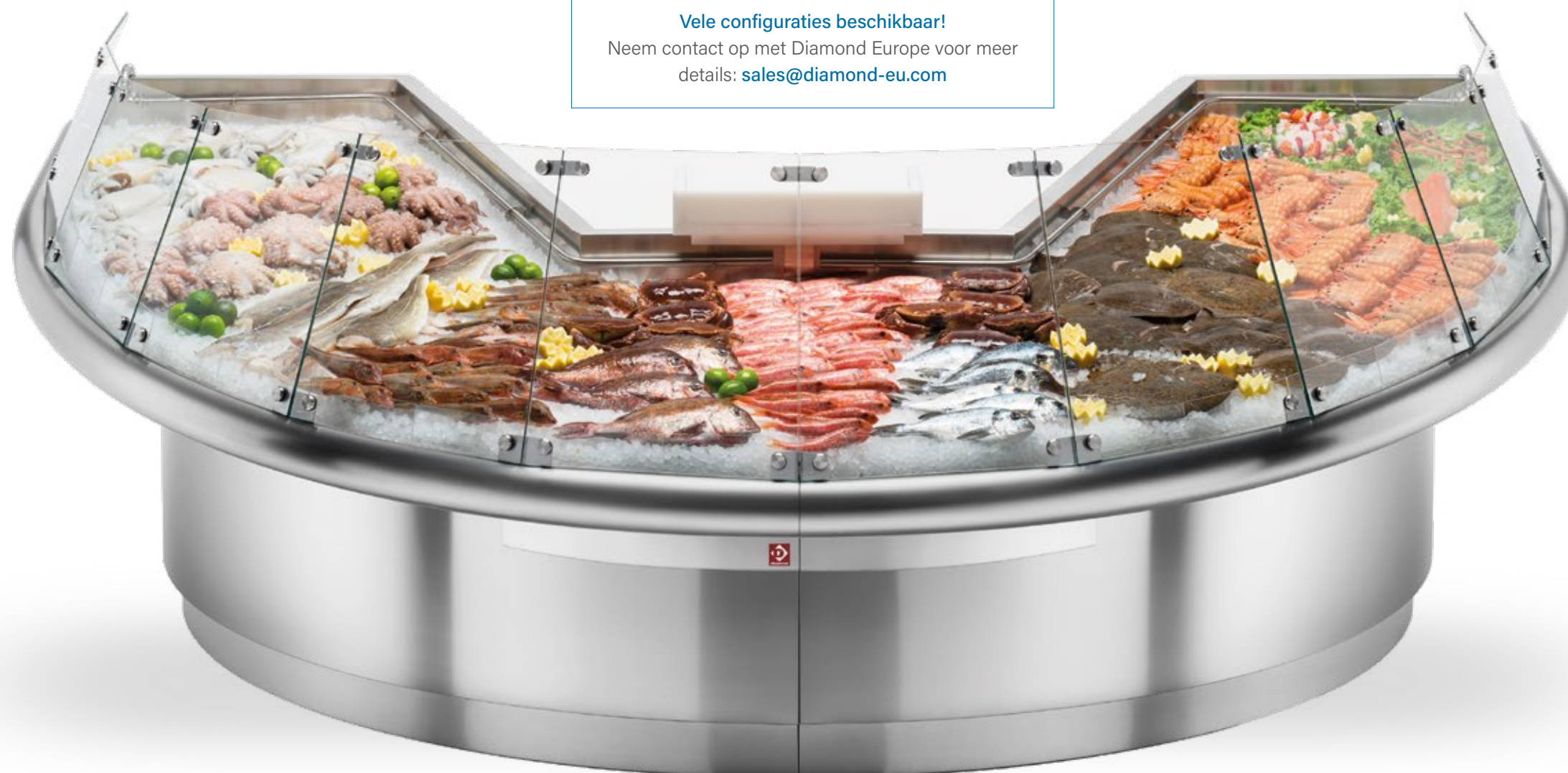
Frontaal paneel in plexiglas om het ijs tegen te houden en waterafvoerleidingen voor de dagelijkse reiniging.



Uit één stuk gemaakt stalen frame, elektrogelast en handmatig gepolijst.

Vele configuraties beschikbaar!

Neem contact op met Diamond Europe voor meer details: sales@diamond-eu.com





TOONBANK ORTONA

PLATINUM LINE

DE BIJZONDERE TOONBANK DIE UW EISEN OVERTREFT

Ontdek ORTONA, de op maat gemaakte haute-couturetoonbank die de hoogste verwachtingen overtreft. ORTONA, het vlaggenschip en het meest personaliseerbare product van ons assortiment, geeft u de vrijheid om de werkruimte van uw dromen in te richten. Elk detail is uitgedacht om zich aan te passen aan uw concept. Zo wordt uw visie werkelijkheid.

FLEXIBEL ONTWERP EN STEVIGE CONSTRUCTIE

Verenig elegantie en duurzaamheid met ORTONA. Met zijn hoogwaardige materialen en de uitzonderlijke aandacht voor details is deze moduleerbare toonbank een echt meesterwerk. Zijn flexibele ontwerp geeft u alle vrijheid voor een optimale inrichting die zowel stijlvol als functioneel is.

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Gebogen glas voor een elegant design.
- ▶ Zelfbediening voor directe toegang tot de producten.
- ▶ Vlak glas voor een heldere en zichtbare presentatie.
- ▶ Gematteerde bodem voor een presentatie zonder weerkaatsing en een gelijkmatige koeling.
- ▶ Geventileerd voor een homogene luchtcirculatie.
- ▶ Droge warmte om de textuur van warme en gefrituurde producten intact te houden.
- ▶ Stopcontacten met gesloten opbergvak.
- ▶ Technische ruimte vlot toegankelijk voor onderhoud.
- ▶ Open rek in het onderste deel met papierhoudercompartiment.



EEN VEELZIJDIGE TOONBANK VOOR ALLE SITUATIES

Met zijn vele modules voldoet ORTONA aan de specifieke behoeften van elke zaak:

- ... Een zone met zilverkleurige bodem voor een elegante presentatie, ideaal voor uw topproducten.
- ... Verhoogde promotiezone met zilverkleurige bodem en een verbeterde zichtbaarheid voor de specialiteiten van de dag.
- ... Traiteurstoonbank met geventileerde koeling voor altijd verse producten.
- ... Warme zone met warmhoudlamp om de bereidingen knapperig en smakelijk te houden.
- ... Zelfbedieningszone en exclusief 'sandwich station' waar de klanten kunnen toekijken hoe broodjes, boterhammen en lekkere hapjes worden bereid.



HET EXCLUSIEVE SANDWICH STATION: EEN UNIEKE CULINAIRE ERVARING

ORTONA verrijkt het aanbod van uw zaak met het exclusieve 'sandwich station', een ruimte waar broodjes, boterhammen en andere lekkernijen ter plaatse worden bereid. Bied uw klanten een gepersonaliseerde en interactieve ervaring, ter aanvulling van uw gerechten met verse vis en uw traiteurdienst.

ORTONA: DE PERFECTE TOONBANK, ONTWERPEN VOOR U

ORTONA is de ultieme toonbank, met alle functies die essentieel zijn voor uw succes. ORTONA is de volledige en verfijnde oplossing om uw culinaire aanbod in de kijker te zetten. Van de bewaring van verse vis tot de presentatie van gefrituurde gerechten en traiteurschotels en de bereiding van broodjes.



Stopcontacten en opbergvak afgesloten met deuren.



Technische ruimte vlot toegankelijk voor onderhoud.



Nis met rek onder de kuip en papierhoudercompartiment.

VERGROOT UW UITSTALOPPERVLAKTE

Laat uw specialiteiten uit de zee en uw producten van de dag schitteren dankzij deze verhoogde toonbank met zilverkleurige bodem, ontworpen om de aandacht te trekken en aan te zetten tot proeven. Deze ruimte, ideaal om schaaldieren en de vangst van de dag te laten opvallen, verhoogt de visuele aantrekkingskracht en optimaliseert de klantervaring.

Vele configuraties beschikbaar!
Neem contact met ons op voor meer details: sales@diamond-eu.com





TOONBANK OSIMO

PLATINUM LINE

OSIMO – DE NAUWKEURIGE EN UNIVERSELE PRESENTATIE VAN VIS

Ontdek met OSIMO de toonbank die zowel toegankelijk als veelzijdig is, voor een optimale presentatie van uw vis. Als bestseller van ons gamma is OSIMO de ideale oplossing. Ze biedt een uitstekende kwaliteit-prijsverhouding en talrijke aanpassingsmogelijkheden om aan al uw eisen te voldoen.

PERSONALISERING EN DOELTREFFENDE KOELING

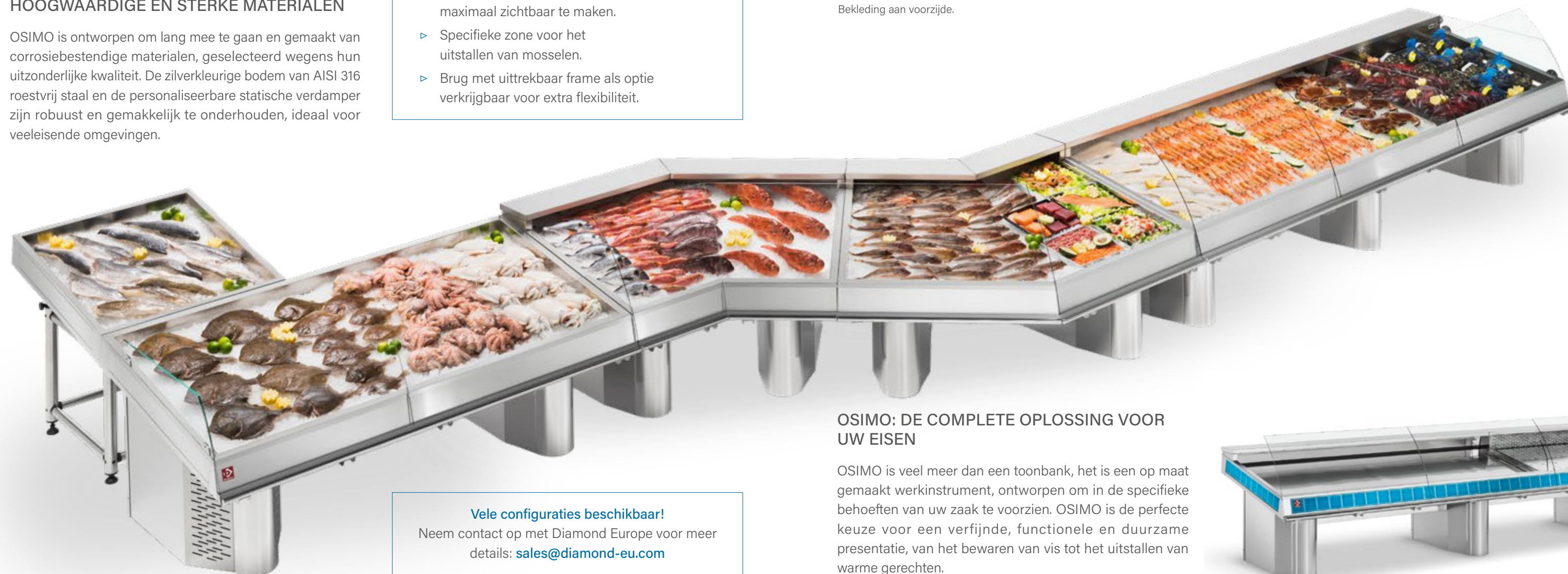
OSIMO blinkt uit in de optimalisering van de uitstalruimte, met name voor mosselen en schaal- en schelpdieren. Door de mogelijkheid om twee temperaturen in te stellen en het vaste tussenschot garandeert hij een optimale koeling en een verzorgde presentatie. Deze zowel stijlvolle als functionele toonbank biedt een boeiende visuele ervaring en garandeert een weergaloze versheid.

HOOGWAARDIGE EN STERKE MATERIALEN

OSIMO is ontworpen om lang mee te gaan en gemaakt van corrosiebestendige materialen, geselecteerd wegens hun uitzonderlijke kwaliteit. De zilverkleurige bodem van AISI 316 roestvrij staal en de personaliseerbare statische verdamper zijn robuust en gemakkelijk te onderhouden, ideaal voor veeleisende omgevingen.

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Gebogen enkel glas voor een stijlvolle presentatie.
- ▶ Configuratie geschikt voor zelfbediening.
- ▶ Schuin geplaatste vlakke glasplaat voor een betere zichtbaarheid van de producten.
- ▶ Versie zonder glas of werkblad verkrijgbaar.
- ▶ Gematteerde bodem voor een presentatie zonder weerkaatsing.
- ▶ Geventileerd voor een homogene luchtcirculatie.
- ▶ Droge warmte voor bepaalde producten.
- ▶ Gebogen enkel glas, kan opgeklapt worden om de toegang te vergemakkelijken.
- ▶ Stootrand in gepolijst roestvrij staal (Ø 30 mm) voor extra stevigheid.
- ▶ Frontale glasplaat om de producten maximaal zichtbaar te maken.
- ▶ Specifieke zone voor het uitstallen van mosselen.
- ▶ Brug met uittrekbaar frame als optie verkrijgbaar voor extra flexibiliteit.



Vele configuraties beschikbaar!

Neem contact op met Diamond Europe voor meer details: sales@diamond-eu.com

AANPASBAARHEID: DE TOONBANK DIE MEE VERANDERT MET UW BEHOEFTE

Een van de grote troeven van OSIMO is de buitengewone aanpasbaarheid. Deze toonbank kan op maat worden gemaakt met specifieke afmetingen, gepersonaliseerde hoeken en zelfs een geïntegreerde tweede temperatuur. Bovendien is ze voorzien van een warme module met droge warmte. Zo kunt u de uitgestalde producten diversifiëren en ze warm of koel houden volgens uw behoeften.



Opklapbare gebogen glasplaat.
Anti-winkelkarstootlijst in gepolijst roestvrij staal Ø 30 mm.
Bekleding aan voorzijde.



Bridge (op verzoek met uittrekbaar frame).



Mosselzone.

OSIMO: DE COMPLETE OPLOSSING VOOR UW EISEN

OSIMO is veel meer dan een toonbank, het is een op maat gemaakt werkinstrument, ontworpen om in de specifieke behoeften van uw zaak te voorzien. OSIMO is de perfecte keuze voor een verfijnde, functionele en duurzame presentatie, van het bewaren van vis tot het uitstallen van warme gerechten.



PIZZERIA

- 94 ELEKTRISCHE PIZZAovens
- 96 GEVENTILEERDE PIZZATAFEL
ROESTVRIJSTALEN STRUCTUUR
- 97 GEVENTILEERDE PIZZATAFEL
GRANIETEN WERKBLAD & KOELVITRINE
- 111 ACCESSOIRES PIZZERIA

PIZZERIA



PIZZERIA

Diamond Europe biedt een volledig assortiment apparaten voor pizzabakkers aan. Al onze toestellen verenigen innovatie, prestaties en praktische kenmerken om in de behoeften van de horecaberoepen te voorzien. Met een combinatie van geavanceerde technologie en eerbied voor culinaire tradities vergemakkelijken deze apparaten de dagelijkse werkzaamheden en garanderen ze hoogstaande resultaten.

De elektrische ovens pakken uit met briljant design en ingenieuze functies. Voor een homogeen en gecontroleerd bakproces zorgen vernieuwende systemen zoals het **Coupe Air System**. Deze gepatenteerde oplossing optimaliseert de warmteverdeling en verlaagt het energieverbruik. Door haar perfecte ergonomische ontwerp biedt ze ook een optimaal werkcomfort. Met hun verfijnde en personaliseerbare design koppelen deze ovens stijl aan efficiëntie en passen ze naadloos in elke professionele omgeving.

De koeltafels, ontworpen om de ingrediënten voor te bereiden en te bewaren, vullen dit aanbod aan met moduleerbare en robuuste oplossingen. Ze zijn gemaakt van AISI 304 roestvrij staal en uitgerust met werkbladen van graniet. Zo zijn onberispelijke hygiëne en een optimale benutting van de ruimte gewaarborgd. Met personaliseerbare configuraties en een laag energieverbruik dankzij ecologische koelmiddelen zorgen ze dagelijks voor tijdswinst en grotere efficiëntie.

Deze lijn apparaten verenigt traditie en moderniteit, met gloednieuwe technologische ontwikkelingen die het maximum halen uit de expertise van de professionals.



TIBERIO

ONTDEK HET GEHEIM VAN DE PERFECTE GARING

De TIBERIO oven, een revolutionair elektrisch toestel, speciaal ontworpen voor pizzeria's. Met een combinatie van Italiaanse stijl en geavanceerde technologie maakt deze oven van elke pizza een culinair meesterwerk.

- + INNOVATIE
- + STIJL
- + VERMOGEN
- + WARMTEVERDELING

ONTDEK OP PAGINA 94



PIZZATAFELS

Diamond Europe ontwikkelde een volledige lijn toestellen voor pizzeria's, die maximale flexibiliteit bieden om de werkruimte in te richten en te optimaliseren. Terzelfder tijd garanderen ze een veilige bewaring van de ingrediënten.

Deze lijn bestaat uit 800 mm diepe voorbereidingstafels, personaliseerbaar met neutrale of gekoelde elementen, die zodoende talrijke combinatiemogelijkheden bieden voor een volkomen functionele werkorganisatie.

De elementen zijn volledig gemaakt van AISI 304 roestvrij staal (Cr-Ni 18/10), waardoor ze perfect voldoen aan de hygiënenormen, en zijn op verstelbare voeten gemonteerd.

De werkbladen zijn verkrijgbaar in Sardijns graniet of in AISI 304.



ONTDEK OP PAGINA 96



ELEKTRISCHE PIZZAOVENS

TIBERIO

TIBERIO • STATISCHE OVEN MET VASTE BODEM, 100% GREEN

Innovatie, stijl, vermogen en een gelijkmatige warmteverdeling maken de nieuwe **TIBERIO** tot de nummer 1 van de ovens. Zwarte koepel, verouderd zwart graniet, afgeronde profielen, geen zichtbare kabels, uitschuifbare bedieningen, volledig gelakte uitwendige onderdelen in roestvrij staal, onderstel met steunvlak en 100% "wood-free". **TIBERIO** is een boetiekoven die traditionele Italiaanse charme uitstraalt, maar ook tot 500°C opwarmt bij een gemiddeld verbruik van minder dan 10 kW.

ALGEMENE KENMERKEN

- ▶ Maximumtemperatuur 500°C kan in slechts 90 minuten worden bereikt.
- ▶ Binnenledverlichting.
- ▶ Thermische isolatie in steenwol.
- ▶ Bakkamer in 100% vuurvaste keramiek.
- ▶ Vuurvaste bodem van 30 mm.
- ▶ Hoogte bakkamer 125 mm.
- ▶ Steunvlak in graniet • 450 mm diep.
- ▶ Vooraansluiting afzuigsysteem Ø 150 mm.
- ▶ Afgeschermd weerstanden.
- ▶ Gelakt onderstel op wielen.
- ▶ Demonteerbare oven met 5 elementen (optie).



**UITTREKBARE ACCESSOIREHOUDER
ALS OPTIE • ZIE PAGINA 111**

TIBERIO • ACCESSOIRES

- ▶ Isolerende deur om de warmte in de oven te houden na het bakken.
- ▶ Aan drie zijden gesloten onderstel.
- ▶ Uittrekbare scheppenhouder met accessoires.
- ▶ Voeten voor onderstel.

Ontdek alle accessoires op pagina 111.

OPTIMALE BAKKAMER

Met **TIBERIO** en zijn verfijnde design kiest u voor moderne technologie met eerbied voor de Italiaanse traditie.

Door de aandacht voor de **laadergonomie** en de binnenafmetingen van de bakkamer en de opening hebt u een **zeer goed zicht op het product** tijdens het bakken, en houdt u gemakkelijk de controle over het in- en uitschuiven van de pizza's, zelfs wanneer het heel druk is.

De afzonderlijke regeling van het gewelf en de grondplaat en de maximumtemperatuur van 500°C bezorgen u het beste instrument om alle soorten pizza's te bakken. **TIBERIO** vereenvoudigt uw werk, door te grote warmte te vermijden en het beheer en de opslag van het hout makkelijker te maken.



ELEKTRISCHE PIZZAOVENS

TIBERIO



BEDIENINGSPANEEL

- ▶ Uittrekbare elektromechanische bedieningen met schuif.
- ▶ Elektronische temperatuurweergave.
- ▶ Zelfdiagnose met weergave van de foutmelding.
- ▶ Onafhankelijke vermogensinstelling voor gewelf en grondplaat met twee sensoren.



ITALIAANS DESIGN

Ergonomie en elegantie maken de **TIBERIO** oven tot een designmeubel voor uw restaurant. Matzwarte koepel, steunvlak in verouderd zwart graniet, elegante boord in gebronsd roestvrij staal om de opening van de oven te beschermen, talrijke accessoires als optie om uw oven uniek te maken.



TIBERIO-6E

ELEKTRISCHE PIZZAOVEN

Oven voor 6 pizza's Ø 330 mm.
Kamer: 1040x700xh125 mm.

1620x1800xh2160 mm
⚡ 14,4 kW ⚡ 400/3N 50Hz
🔥 500°C

17 823 EUR



TIBERIO-9E

ELEKTRISCHE PIZZAOVEN

Oven voor 9 pizza's Ø 330 mm.
Kamer: 1040x1050xh125 mm.

1910x2120xh2180 mm
⚡ 19,2 kW ⚡ 400/3N 50Hz
🔥 500°C

22 028 EUR

Kleuren van de koepel op verzoek personaliseerbaar met prijstoeslag.





GEVENTILEERDE PIZZATAFELS

PIZZERIA



Diamond Europe biedt robuuste, hygiënische en modulaire koeltafels aan die speciaal ontworpen zijn voor de voorbereiding van pizza's. Deze toestellen zijn verkrijgbaar met werkbladen in Sardijns graniet om traditioneel te werken, of in AISI 304 roestvrij staal voor een polyvalentere aanpak.

Bepaalde uitvoeringen hebben ook praktische koelvitines, zodat de ingrediënten snel bereikbaar zijn en toch optimaal worden bewaard.

Deze tafels zijn moduleerbaar, met diverse opties voor deuren en laden, en passen zich naadloos aan de behoeften van de professionals aan. Door het gebruik van milieuvriendelijke koelmiddelen blijft hun energieverbruik laag.

voordelen

- Luchtkanaal met gedwongen circulatie voor een uniforme temperatuur.
- Isolatie in polyurethaan van 60 mm zonder cfk's.
- Installatie op sokkel mogelijk.
- Vochtigheidsregeling met 2 standen 60 % of 90 %.

ALGEMENE KENMERKEN

- ▷ Binnen- en buitenzijde gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, frame uit één stuk.
- ▷ Rails en geleiders in roestvrij staal, diepgetrokken binnenbodem en afgeronde hoeken.
- ▷ Omkeerbare deuren met niet-uitstekende handgreep, magnetische afdichting met drie kamers, scharnieren met aanslag op 100°, sluiting met automatische terugloop.
- ▷ Compressorgroep bereikbaar langs de voorzijde.
- ▷ Groep aan de rechterkant, klimaatklasse 5 (40°C - 40% vochtigheid), toegankelijkheid, geventileerde condensor.
- ▷ (Overbemeten) geventileerde verdamper aan de zijkant, met een coating behandeld tegen zout en voedingszuren.
- ▷ R134a – R290 koelgas.
- ▷ 'Digitale' elektronische microprocessor (met 100% waterdichte gesloten behuizing), HACCP-functies, controlescherm met leds aan de voorzijde.
- ▷ Automatische ontthooiing van de verdamper en verdamping van het condenswater (met heet gas).



TS31-US/H

GEVENTILEERDE PIZZATAFEL
GEKOELDE ROESTVRIJSTALEN STRUCTUUR

Bovenblad met boord van 50 mm (15/10e).
Capaciteit van de structuur 11 x GN1/3-h150 mm.
Standaarduitrusting: 1 patissiererooster (600x400 mm) per deur,
4 roestvrijstalen zwenkwielen waarvan 2 met rem.
Koelgroep uit één stuk met luchtfilter (afwasbaar).

1650x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C tot +8 °C

6 731 EUR



GEVENTILEERDE PIZZATAFELS

PIZZERIA

TPP-165/PL1

GEVENTILEERDE PIZZATAFEL

2 deuren • Granieten werkblad.
Koelvitrine: 1600x380x410 mm.

1650x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C tot +8 °C

6 594 EUR



TPC-165/PL2

GEVENTILEERDE PIZZATAFEL

1 deur en 7 laden • Granieten werkblad.
Koelvitrine: 1600x380x410 mm.

1650x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C tot +8 °C

8 125 EUR



TPP-205/PL3

GEVENTILEERDE PIZZATAFEL

3 deuren • Granieten werkblad.
Koelvitrine: 2000x380x410 mm.

2050x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C tot +8 °C

7 616 EUR



TPC-205/PL4

GEVENTILEERDE PIZZATAFEL

2 deuren en 7 laden • Granieten werkblad.
Koelvitrine: 2000x380x410 mm.

2050x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C tot +8 °C

9 056 EUR

TPC-185/PL5
GEVENTILEERDE PIZZATAFEL
ZONDER GROEP

2 deuren en 7 laden • Granieten werkblad.
Koelvitrine: 1800x380x410 mm.

1850x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C tot +8 °C

8 624 EUR



VOORBEREIDING

100 VACUÛMMACHINES

102 PREMIUM ASSORTIMENT ROESTVRIJ STAAL

112 ACCESSOIRES VOORBEREIDING



VOORBEREIDING



VACUÜMMACHINES

VOORBEREIDING



Trek producten zonder moeite perfect vacuüm met geavanceerde software. U moet enkel het product of de afbeelding kiezen op het **TOUCH** bedieningspaneel (aanraakdisplay) en de machine schakelt zelf de juiste functies in of uit.

Met tientallen geprogrammeerde eindproducten kan iedereen perfect elk product vacumeren. Het toestel is standaard uitgerust met volledig geïntegreerde functies zoals vloeistofcontrole, marinieren en sequentieel vacumeren.

DE ELEGANTIE VAN HET DIAMOND® DESIGN

Deze vacuümmachine is niet alleen buitengewoon gemakkelijk te gebruiken, ze is ook een streling voor het oog.

De mooie afgeronde hoeken en het geïntegreerde grote **TOUCH** bedieningspaneel passen uitstekend in open keukens of in winkels.

Door de naadloze overgang tussen de kamer (binnenzijde) en het frame is dit model ook gemakkelijk schoon te houden in overeenstemming met alle hygiënenormen.

Dit tafelmodel, het meest complete van ons Diamond® assortiment, heeft bovendien een gestandaardiseerd ontwerp, zodat het (later) eventueel kan worden aangesloten op een gasinjectiesysteem of een etikettenprinter.

SLIM VACUMEREN MET GEAVANCEERDE SOFTWARE

Wat u ook wilt vacumeren, onze apparatuur is standaard uitgerust met een brede waaier van vacuümprogramma's, waarmee u altijd een optimaal en professioneel verpakt product verkrijgt.

De innovatieve software zorgt ervoor dat de juiste functies van de machine worden in- of uitgeschakeld.

U kunt ook naar believen zelf vacuümprogramma's toevoegen of optimaliseren.

Onze apparatuur voldoet zo volledig en in elke cyclus aan uw wensen op het gebied van verpakking.

Dat is wat men slim vacumeren kan noemen.

TOUCH BEDIENINGSPANEEL (AANRAAKDISPLAY)

Dit assortiment heeft een exclusief geavanceerd bedieningspaneel met aanraaktoetsen en een kleurscherm.

Daarmee is de machine nog gebruiksvriendelijker.

Het moderne aanraakscherm met afbeeldingen maakt het navigeren tussen alle opties zo eenvoudig dat elke gebruiker vlot het programma vindt dat hij nodig heeft.

Nog even aanraken en de machine doet de rest.

Eén ding is zeker: deze innovatieve gebruikersinterface maakt de verpakkingsfunctie eenvoudiger dan ooit.

SOFT AIR

Hiermee kunnen scherpe of kwetsbare producten optimaal worden gevaccineerd zonder het vacuümzakje of het product te beschadigen.

CONTROLE DOOR VACUÛMSENSOR

Detecteert wanneer het voorgeprogrammeerde vacuümpercentage is bereikt en stopt dan automatisch het proces.

FUNCTIE 'ROOD VLEES'

Kleine luchtinjecties onderbreken de ontgassing van het vlees tijdens het sealen.

Dat resulteert in een langere houdbaarheid en het voorkomt luchtbellen en vocht in de verpakking.



VACUÜMMACHINES

VOORBEREIDING



TA-85/IVAC

VACUÜMMACHINE

Kamer: 370x350xh150 mm.
Sealbalken: 345 mm • Inzetplaten: 2.
Pompcapaciteit: 16 m³/u.
Cyclus van de machine: 12 - 32 sec.

543x451x454 mm
0,6 kW 230/1N 50Hz

5270 EUR

TA-90/IVAC

VACUÜMMACHINE

Kamer: 370x420xh180 mm.
Sealbalken: 410 mm • Inzetplaten: 3.
Pompcapaciteit: 21 m³/u.
Cyclus van de machine: 12 - 33 sec.

523x491xh464 mm
0,8-1,0 kW 230/1N 50Hz

6124 EUR



TA-90B/IVAC

VACUÜMMACHINE

Kamer: 460x420xh180 mm.
Sealbalken: 410 mm • Inzetplaten: 3.
Pompcapaciteit: 21 m³/u.
Cyclus van de machine: 13 - 35 sec.

613x491xh469 mm
0,8-1,0 kW 230/1N 50Hz

6552 EUR

PREMIUM ROESTVRIJ STAAL

Ontdek ons nieuwe assortiment toestellen in AISI 304 roestvrij staal voor de inrichting van uw professionele keuken of uw laboratorium.

Ideale apparatuur voor de horeca, collectieve voorzieningen, zorginstellingen en laboratoria.

- ✓ VOEDING
- ✓ STERKTE
- ✓ DUURZAAMHEID
- ✓ HYGIËNE
- ✓ STIJL
- ✓ RECYCLEERBAARHEID



BESCHIKBAARHEID ASSORTIMENT:
TWEDE KWARTAAL 2025



PREMIUM ASSORTIMENT ROESTVRIJ STAAL VOORBEREIDING

WERKTAFELS

- ⋮ Bovenblad in 15/10
- ⋮ Met of zonder versterkt onderblad



KASTTAFELS

- ⋮ Bovenblad in 15/10
- ⋮ Versterkt binnenblad
- ⋮ Neutrale of verwarmde versie
- ⋮ Klap- of schuifdeuren



AFWASBAKKEN

- ⋮ Versterkt bovenblad in 12/10
- ⋮ Met of zonder versterkt onderblad
- ⋮ Driezijdige afdekplaat

HOGE KASTEN

- ⋮ Dubbele klap- of schuifdeuren
- ⋮ Uitneembare legborden



WANDKASTEN

- ⋮ Dubbele klap- of schuifdeuren
- ⋮ Uitneembare legborden
- ⋮ Rechte of hoekmodellen

REKKEN VOOR CHEFTAFEL

- ⋮ Versterkte tabletten in 10/10
- ⋮ 1 of 2 niveaus
- ⋮ 400 & 700 mm hoog



WANDREKKEN

- ⋮ Massieve of opengewerkte versies
- ⋮ Verhoogde rand van 30 mm aan de achterzijde
- ⋮ Combinatie met vaste of verstelbare consoles

BESCHIKBAARHEID ASSORTIMENT:
TWEDE KWARTAAL 2025

voordelen

Roestvrij staal 304 is gemakkelijk te reinigen met warm water, een zacht reinigingsmiddel en een doek of zachte spons. Vermijd schurende materialen en bijtende chemische producten, die krassen kunnen veroorzaken. Materieel dat regelmatig wordt gereinigd, behoudt zijn glans en hygiëne.



ACCESSOIRES

- 106 ACCESSOIRES KOOKTOESTELLEN
- 107 ACCESSOIRES IPRONTI
- 108 ACCESSOIRES COOK&CHILL
- 109 ACCESSOIRES VAATWASSERS
- 110 ACCESSOIRES KOELING
- 111 ACCESSOIRES PIZZERIA
- 112 ACCESSOIRES VOORBEREIDING

ACCESSOIRES



ACCESSOIRES KOOKTOESTELLEN

CHARCOAL PLUS

CCX/ST **243** EUR



h150 mm
RVS schoorsteenkap (CBQ-060 & CBQ-075)

CFE/ST **427** EUR



h252 mm
Externe afsluiting in geval van brand (CBQ-060 & CBQ-075)

CFECCX/120 **721** EUR



h400 mm
Firewall kit + roestvrijstalen schoorsteenkap (CBQ-120)

CHD/15 **40** EUR



750x400xh200 mm
Zak (15 kg) met houtskool

GFO/120 **831** EUR



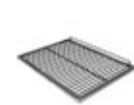
1060x625 mm
Rooster "O" vorm 1060x625 mm (CBQ-120)

GFO/120-1/2 **525** EUR



535x625 mm
1/2 Rooster "O" vorm 535x625mm (CBQ-120)

GFO/60 **503** EUR



585x465 mm
Rooster "O" vorm 585x465 mm (CBQ-060)

GFV/60 **554** EUR



585x465 mm
Rooster "V" vorm 585x465 mm (CBQ-060)

PPC/120-1/2 **468** EUR



520x600 mm
1/2 Bakplaat "plancha" 520x600 mm (CBQ-120)

PPC/60 **514** EUR



570x470xh95 mm
Bakplaat "plancha" 570x470 mm (CBQ-060)

PXC/ST **54** EUR



350 mm
Vleestang

RAC/ST **44** EUR



635 mm
Krabber - poker

RFA/ST **321** EUR



h162 mm
Regelaar externe luchtstroming (alle modellen)

SCS/120 **235** EUR



80x640xh170 mm
Centrale steun rooster/platen (afscheider)

SHT/60 **363** EUR



695x405xh30 mm
Steun voor het warmhouden van het eten (CBQ-060)

ADC/ST **94** EUR



h21 mm
Koppelingsring (CBQ-060 & CBQ-075)

ADS/60-75 **144** EUR



h50 mm
Aanpasser (CBQ-060 & CBQ-075)

BRC/60-N **1089** EUR



790x625xh830 mm
Onderstel op wielen met opslagruimte voor steenkool

De volledige lijst van accessoires is te vinden op onze website www.diamond-eu.com



ACCESSOIRES IPRONTI

KOKEN

AK-CL1 **167** EUR



170x170xh1300 mm
Wasmiddel 6FL. x1Kg

AK-PM **171** EUR



190x330 mm
Aluminium spatel

AK-PRF **240** EUR



560x465xh100 mm
Oven achterpaneel

AK-SV **48** EUR



Bevestigingskit voor opstapellen

AK-TL1/2 **218** EUR



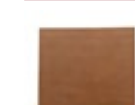
140x286xh20 mm
Set van 2 gladde teflon bakplaten 1/2 module

AK-TP1/2 **205** EUR



140x286xh20 mm
Set van 2 geperforeerde teflon bakplaten 1/2 module

AK-FT33 **29** EUR



300x300 mm
Set van 6 teflonvellen voor ovens

AK-PP **285** EUR



286x280xh15 mm
Stenen bakplaat

AK-SSP **242** EUR



467x555xh66 mm
Bovenste steunplaat

AK-TL1 **231** EUR



286x286xh20 mm
Set van 2 gladde teflon bakplaten

AK-TP1 **218** EUR



286x286xh20 mm
Set van 2 geperforeerde teflon bakplaten

AK-WB **332** EUR



305x322xh180 mm
Verwijderbare kamerbox



ULTRASNELLE EN INTUÏTIEVE
PROFESSIONELE OVEN

TE VINDEN OP PAGINA 12





ACCESSOIRES COOK&CHILL

BANQUET SYSTEM

AC/A10-2385-X 1657 EUR



391x653xh722 mm

Verwijderbare lader op wielen, voor 23 borden (ø 300mm) voor oven 10x GN 1/1 (ruimte 85mm)

AC/A10-2965-X 1900 EUR



391x653xh722 mm

Verwijderbare lader op wielen, voor 30 borden (ø 300mm) voor oven 10x GN 1/1 (ruimte 65mm)

AC/HT10-X 1190 EUR



390x660xh720 mm

Thermische hoes voor lader 10x GN 1/1

AC/C12-X 3996 EUR



1090x971xh764 mm

Trolley voor frontale ovenlader 6 & 10x GN 2/1

AC/GF12-X 732 EUR



632x831xh42 mm

Geleiders voor frontale ovenlader 6 & 10x GN 2/1

AC/HT12-X 1361 EUR



625x785xh720 mm

Thermische hoes voor lader 10x GN 2/1

AC/2A20-4585-X 3783 EUR



510x841xh1700 mm

Trolley en uittrekbare lader, voor 45 borden (ø 300mm) voor oven 20x GN 1/1 (ruimte 85mm)

AC/HT20 1557 EUR



390x660xh1560 mm

Thermische hoes voor lader 20x GN 1/1

KIES HET DIAMOND® COOK&CHILL-SYSTEEM DAT HET BEST BIJ U PAST!
TE VINDEN OP PAGINA 18



De volledige lijst van accessoires is te vinden op onze website www.diamond-eu.com



ACCESSOIRES VAATWASSERS

FULL HYGIENE

BD/F-PF 549 EUR



595x570xh590 mm

Gesloten onderstel voor vaatwasser

DL120 738 EUR



1200x575xh850 mm

In-/uitlooptafel (alle modellen)

DLV-D12 1074 EUR



1200x715xh850/1000 mm

Voorwastafel "rechts" (alle modellen)

DLV-S12 1074 EUR



1200x715xh850/1000 mm

Voorwastafel "links" (alle modellen)

CW2002-MT 116 EUR



240x240xh135 mm

Mengkraan "elleboogbediening" (uitgang MONO)

PPX-60 694 EUR



400x370xh770 mm

Inox vuilbak, met pedaal, deksel met vijzel, 60 liter

CAR-1M/B 233 EUR



590x590xh800 mm

Transportwagen voor manden

CCL-5P 432 EUR



640x600xh1840 mm

DCPV/DCR 126 EUR



600x500 mm

Korf 10 platen - Polypropyleen (CROSSOVER)

DPP-22/DCR 125 EUR



600x500 mm

Korf 22 borden in polypropyleen (CROSSOVER)

DBPU 86 EUR



150x150xh250 mm

Vak voor gereedschap en bestek

DIPP 64 EUR



170x170xh250 mm

Inox steun voor spuitzakken

LM4-LSD 323 EUR



400x340xh560 mm

Handwasbak met zeepverdeler 500 ml

UNIV-SG 68 EUR



210x270xh340 mm

Ontvetting wasmiddel universeel, industrieel en geconcentreerd - 2 BD. x 5 KG

WASH-PL 80 EUR



210x270xh340 mm

Vloeibaar wasmiddel glazenwassers & vaatwasser - Hard water - 2 BDx5 LT/6KG

DECA-GR 97 EUR



210x270xh340 mm

Ontcarboniseringsproduct en ontvetter voor ovens, grillen, kookplaten - 2 BD. x 5 LT/6,25 KG + PULV. (+ Verstuiver)

DESI-IC 65 EUR



210x270xh340 mm

Industrieel ontkorstend reinigingsmiddel voor boilers, kuipen - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG

BRILL-SS 26 EUR



170x170xh300 mm

Afwerkingsproduct oppervlakte roestvrij staal - 1 FL. x 1 KG

De volledige lijst van accessoires is te vinden op onze website www.diamond-eu.com





ACCESSOIRES KOELING

PLATINUM LINE

UC-R134/TN 1033 EUR



345x511xh304 mm

Hermetische koelgroep positieve T°, 2,3 en 4 deuren

UC-R452/NB 1318 EUR



432x487xh340 mm

Koelgroep negatieve T°, 2,3 en 4 deuren

AI64-L 51 EUR



540x30xh25 mm

Geleiders rechts en links (600x400) voor kasten

AIGR-L 39 EUR



650x530xh50 mm

Rooster met rilsancoating GN 2/1

AIOP-L/GX 83 EUR



Optie : Pedaal aan linkerzijde voor openen kast 700L.

AIPL-L 84 EUR



530x720xh20 mm

Plaat voor kast CAB61/...

AIRR-L 57 EUR



300x500xh20 mm

Centrale verbinding roosters 1400 Liter.

AT64-L 41 EUR



530x650xh30 mm

Structuur EN 600x400 (GN kasten)

CIVX-L 129 EUR



400x600xh7 mm

Rooster R.V.S. 600x400

TICG-H 26 EUR



520x40xh20 mm

Stel geleiders rechts en links, tafels GN 1/1

TIGR-L 30 EUR



325x530xh40 mm

Rooster gerilsaniseerd GN 1/1

TIK4-L 314 EUR



125 mm

Set 4 zwenkwielen R.V.S., 2 met rem

TKDX-H 22 EUR



Kit rechtse scharnier voor deuren tafels GOLD Line PLUS

AICG-4S-L 46 EUR



650x30xh30 mm

Paar geleiders rechts + links voor rijpingskast

AICG-4S-SX 109 EUR



650x530xh6 mm

Structuur in RVS, voor vleeshaken

AIK4-L 279 EUR



ham.80 mm

Set van 4 R.V.S.-wielen, zwenkend, 2 met rem

AIOP-L/GX 83 EUR



Optie : Pedaal aan linkerzijde voor openen kast 700L.

AIVX-L 131 EUR



650x530xh50 mm

R.V.S. rooster GN 2/1



ACCESSOIRES PIZZERIA

TIBERIO

TIB/RAL 1046 EUR



Optie: RAL-kleur naar keuze

TIB/BASP6 2750 EUR



850x1323xh1108,5 mm

Basisafsluiting met deuren voor 6-pizza oven

TIB/BASP9 3 025 EUR



1130x1500xh1028,5 mm

Basisafsluiting met deuren voor 9-pizza oven

TIB/PV 660 EUR



610x120xh145 mm

Kleine glazen deur voor brood

TIB/PPR 1925 EUR



765x492xh833 mm

Set met inklapbare schephouders met accessoires

TIB/PR 467 EUR



150x90xh185 mm

Verstelbare poten voor basis



TIBERIO
STATISCHE OVEN MET VASTE GRONDPLAAT, 100% GREEN
TE VINDEN OP PAGINA 94

De volledige lijst van accessoires is te vinden op onze website www.diamond-eu.com





ACCESSOIRES VOORBEREIDING

VACUÛMMACHINES

2BS/TA-90/IVAC
471 EUR


2 lasbalken

CON/IVAC
260 EUR


Externe aansluiting voor gastronormbakken

IDG/TA-85/IVAC
347 EUR


Gasinjectie "Stikstof"

IDG/TA-90/IVAC
347 EUR


Gasinjectie "Stikstof"

IDG/TA-90B/IVAC
347 EUR


Gasinjectie "Stikstof"

KIT/IVAC
107 EUR


Onderhoudskit



HOE UW GOEDEREN IN ONTVANGST NEMEN?

Bij ontvangst en in aanwezigheid van de transporteur moet u altijd de volgende punten controleren:

- ✓ HET AANTAL PAKKETTEN;
- ✓ DE OVEREENSTEMMING VAN HET MATERIAAL MET DE LEVERINGSBON;
- ✓ DE STAAT VAN DE PAKKETTEN.

Opm.: u moet ook de staat van de goederen in de dozen controleren.

LET OP

De aanduidingen "ONDER VOORBEHOUD VAN UITPAKKEN", "ONDER VOORBEHOUD VAN CONTROLE" en "VERPAKKING IN GOEDE STAAT" hebben geen rechtskracht.



LEVERING CONFORM

- ✓ DATEREN
- ✓ ONDERTEKENEN DOOR DE VOLLEDIGE NAAM VAN DE ONDERTEKENAAR TE SCHRIJVEN
- ✓ HET STEMPEL VAN DE ONDERNEMING AANBRENGEN



LEVERING NIET CONFORM

De vaststellingen zeer duidelijk aangeven op de vrachtbrief (CMR): ontbrekende pakketten, levering van een verkeerd of beschadigd artikel. Dit in aanwezigheid van de transporteur.

De vaststellingen bevestigen aan Diamond Europe door de dag zelf nog een kopie van de vrachtbrief (CMR) te mailen naar het adres: customer.service@diamond-eu.com.

Bij niet-naleving van de procedure wordt geen enkele klacht in aanmerking genomen.





EEN UITGEBREIDE INFRASTRUCTUUR

Diamond Europe is een van de grootste Europese leveranciers van professionele keukenapparatuur. Wij zijn al 40 jaar op de markt actief en ons concept berust op het streven om onze partners kwaliteit te bieden tegen de beste prijs. Dat betekent dat we voortdurend onze diensten verbeteren en nieuwe producten ontwikkelen om in de marktbehoeften te voorzien.

Via ons netwerk van distributeurs wordt het merk Diamond® in meer dan 50 landen gecommercialiseerd, en de groep groeit jaar na jaar. Diamond Europe heeft 90 personeelsleden in Europa en realiseert er een omzet van meer dan 60 miljoen euro.

Onze hoofdzetel, het 'Diamond Center', gevestigd in hartje Europa, beschikt over een omvangrijke infrastructuur van 21.000 m² met 3 km rekken (9 m hoog), waar meer dan 18.500 palletten kunnen worden opgeslagen. Dankzij 12 laad- en loskaden kan een groot aantal transporteurs gelijktijdig worden ontvangen en beheerd, met een maximum aan flexibiliteit.



DAGELIJKSE TRANSPORTEN OVERAL TER WERELD

Met het Diamond® partnership kunt u uw activiteit een boost geven. Dit concept stelt u in staat aan de gewettigde behoeften van uw klanten te voldoen dankzij de integratie van nieuwe partners en betrouwbare diensten.

Diamond® biedt een heel ruim assortiment van keuken-, koel- en wasserij-apparatuur aan. De productie in fabrieken met internationale faam en de directe levering staan borg voor de betrouwbaarheid en de competitiviteit van onze apparatuur.

Diamond® partners kunnen rekenen op kortere leveringstermijnen dankzij gecentraliseerde inkopen. Dit maakt het beheer eenvoudiger, efficiënter en minder duur.

Diamond® wil zijn partners op lange termijn begeleiden, en niet alleen voor de technische aspecten. Bovendien breidt de onderneming haar aanbod voortdurend uit, om zich aan te passen aan de constant veranderende economische context.

Behoudens fouten in de prijzen, afbeeldingen en teksten. Al onze prijzen zijn exclusief btw.

Niet-bindende foto's - De afmetingen van de machines zijn niet onderling proportioneel

Gedrukt in België

Niet op de openbare weg gooien. Reproductie van deze catalogus, zelfs gedeeltelijk, is verboden.

Verantwoordelijke uitgever: Diamond Europe, Vilvoordsesteenweg 92 - 1120 Brussel

