









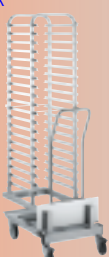


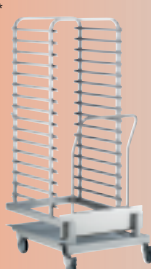



(FR) Fours et cellules, ayant les mêmes capacités de production et utilisant des accessoires de manutention 100% compatibles, vous permettront d'optimiser la gestion, la flexibilité et de rationaliser ainsi votre activité. De plus une large gamme d'accessoires vous permet d'adapter le Système Cook & Chill Diamond à la taille ou au secteur de votre activité, du kit de superposition en passant par la hotte aspirante, le service, la manutention, y compris toutes les solutions pour le "banqueting system" ...

(NL) Ovens en koelcellen met dezelfde capaciteit, waarvoor dezelfde gebruiksaccessoires kunnen gebruikt worden, zullen het beheer en de flexibiliteit van uw activiteit optimaliseren. Hierbij is er nog een uitgebreid gamma met toebehoren hetgeen U toelaat om Diamond Cook&Chill Systeem aan te passen aan de omvang van uw zaak of aan de aard van uw activiteiten, van de kit om de oven boven mekaar te plaatsen tot de bijhorende dampkap, de service, de verhandeling, met inbegrip van alle oplossingen voor het « banqueting systeem »...

(DE) Öfen und Schockkühler ermöglichen Ihnen eine optimale Handhabung, flexibilität und Rationalisierung Ihrer Aktivitäten, wobei die Produktionskapazität der beiden Geräte gleich ist und das Handhabungszubehör zu 100% kompatibel ist. Zudem ermöglicht Ihnen die große Zubehörpalette eine genaue Anpassung des Diamond Cook & Chill Systems an die Größe und Branche. Mit dem richtigen Zubehör sowie ein Stapelkit oder eine Haube, bis hin zum Kundenservice und Instandhaltung finden Sie alle Lösungen für das "Bankett-System" ...

<p>6 GN1/1</p> 	<p>AA/CK6-6-X</p> 	<p>6 GN1/1</p> 
<p>10 GN1/1</p> 	<p>AC/G10-1065-X</p>  <p>AC/C6-10X</p> <p>AA/GC10-X</p>	<p>10 GN1/1</p> 
<p>10 GN2/1</p> 	<p>AC/G12-1065-X</p>  <p>AC/C12-X</p> <p>AA/GC12-X</p>	<p>10 GN2/1</p> 
<p>20 GN1/1</p> 	<p>AC/2G20-2063-X*</p> 	<p>20 GN1/1</p> 
<p>20 GN2/1</p> 	<p>AC/2G22-2063-X*</p> 	<p>20 GN2/1</p> 

* Standard delivery with oven