

- Ⓝ **BAR-GARNEERUNIT - roestvrijstaal, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen 1/6 gastronorm bakken 10 cm diep en deksels**
- ⓔ GARNISH UNIT - stainless steel, comes complete with stainless steel 1/6 gastronorm containers 10 cm deep and lids
- ⓕ GARNIR UNITÉ - inox, complet avec couvercles et bacs de gastronormes inox 1/6 - 10 cm de profondeur
- ⓓ GARNIERUNG EINHEIT - CNS, kommt komplett mit Edelstahl 1/6-Gastronorm-Behälter 10 cm tief und Deckel

EURO	No.	Type	cm
84,00	*861.180	A 3x 1/6GN	23(H)x53x26
103,00	*861.182	B 4x 1/6GN	23(H)x70x26
104,00	*861.184	C 4x 1/6GN	23(H)x34x43
138,00	*861.186	D 6x 1/6GN	23(H)x52x43



A



B



C



D

- Ⓝ **BARGARNEERUNIT - roestvrijstaal, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen gastronormbakken van 15 cm diep, zonder deksel, geschikt voor crushed ijs**
- ⓔ PREPARATION UNIT - stainless steel, complete with stainless steel gastronorm pans of 15 cm deep, without cover, suitable for crushed ice
- ⓕ CONTENEUR DE GARNITURE - inox, complet avec bacs gastro inox de profondeur 15 cm, sans couvercle, aussi pour glace pilée
- ⓓ GARNIERBEHÄLTER - CNS, komplett mit Gastonormbehälter 15 cm tief, ohne Deckel, auch brauchbar mit Crushed Eis

EURO	No.	Type	cm
245,00	*921.090	6x 1/6GN	20(H)x102x21
236,00	*921.091	4x 1/6 + 1x 1/3GN	20(H)x102x21



Max Pro®

- Ⓝ **ROOSTER - Rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitrienen en diepvrieskasten**
- ⓔ WIRE RACK - plastified wire, suitable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers
- ⓕ GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigérateurs, vitrine réfrigérée et congélateurs
- ⓓ ROSTE - Rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitrienen und Tiefgefrierschränke

EURO	No.	Type GN	mm
16,50	720.326	1/1	530x325
27,50	720.327	2/1	650x530

