

A professional kitchen scene featuring a chef with dark hair tied back, wearing a blue chef's jacket and a black apron. She is focused on her work, pouring a liquid from a bottle into a pan on a gas stove. The pan contains food, and a large, vibrant flame is rising from it. The background shows a well-equipped kitchen with shelves holding various bottles and containers, and a stainless steel range hood above the stove.

makro

NON-FOOD HORECA

**ALLES VOOR EEN
PROFESSIONELE KEUKEN
BEGINT BIJ MAKRO**

2026-2027

DE VOORDELIJGSTE GROOTHANDEL

360° ONTWIKKELINGSPROCES 03

PICTO OVERZICHT 04



Metro Professional

Ons unieke **360 GRADEN** Ontwikkelingsproces



De ontwikkeling van onze Metro Professional-producten is gebaseerd op **een uniek en intens 360°-proces**. Zo garanderen we een sterk aanbod, perfect afgestemd op de behoeften van onze professionele klanten.

Alles **start** met een productidee, gebaseerd op input van chefs of klanten. Na een grondige **benchmarkanalyse** worden de **technische vereisten** en **specificaties** voor het potentiële nieuwe product vastgesteld.

Zodra we het productvoorbeeld ontvangen, wordt het **intensief gecontroleerd en gevalideerd** door onze technische **ingenieurs** in nauwe samenwerking met onze **kwaliteitsafdeling**.

Technische validaties worden herhaald totdat het product **alle controles doorstaat**. Na de technische validatie wordt het product getest door **geaccrediteerde laboratoria**.

Tot slot wordt het product onder **realistische omstandigheden** getest door **chefs**. Alleen als het product intensief gebruik aankan en alle validaties doorstaat, wordt het officieel een **Metro Professional-product**.

Tijdens de levensduur worden al onze **Metro Professional-producten** **gecontroleerd** op schade- en faalpercentages.

Waardevolle input van klanten en **feedback van de landen** worden gebruikt voor verdere ontwikkeling van producten en het starten van nieuwe ontwikkelingscycli.

INFORMATIE



GERELATEERDE PRODUCTEN



AFNEEMBAAR



NIEUW PRODUCT



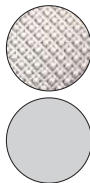
GEMAAKT IN DE EU



LAAG GELUIDSNIVEAU



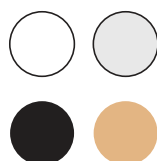
TYPE VACUÛMZAK



BOROSILICAATGLAS



PRODUCTKLEUREN



INSTALLATIE VEREIST



WATERAANSLUITING
VEREIST



ENERGIEKLASSE



TYPE KOELMIDDEL



AANTAL WIJNFLESSEN



AANTAL FLESSEN
EN BLIKJES





BEREIDING



STAAFMIXER

- Ergonomisch ontwerp
- Hoogwaardige roestvrijstalen as en messen
- Makkelijk schoon te maken



Al onze staafmixers zijn ontworpen om spatten te voorkomen. Dankzij de handige ophangoptie kunnen ze na gebruik veilig en ruimtebesparend worden opgeborgen.

GSM1000



AFNEEMBAAR



GSM1010



GSM1015D



AFNEEMBAAR

GSM1060



AFNEEMBAAR



Inbegrepen:

- Messen voor hakken, fijnmalen en opschuimen
- 1 L mengkom met deksel voor **GSM1000**



Inbegrepen: Wandmontageset voor **GSM1010**, **GSM1015D** en **GSM1060**

Model nr.	GSM1000	GSM1010	GSM1015D	GSM1060
Beschrijving	Handmixer	Staafmixer 10 L	Staafmixer 15 L	Staafmixer 60 L
Vermogen	120-250 W/230 V	250 W/230 V	250 W/230 V	350 W/230 V
Mengcapaciteit	1-8 L	10 L	15 L	60 L
Messnelheid	2.000-13.000 t/min (variabel)	9.000 t/min (vast)	1.500-9.000 t/min (variabel)	9.000 t/min (vast)
Continue stand	Nee	Nee	Nee	Ja
Productafmetingen	Ø mes: 65 mm Schacht (H): 190 mm Totaal: 420 mm Kabel: 1,5 m	Ø mes: 65 mm Schacht (H): 200 mm Totaal: 500 mm Kabel: 2 m	Ø mes: 82 mm Schacht (H): 290 mm Totaal: 550 mm Kabel: 2 m	Ø mes: 94 mm Schacht (H): 420 mm Totaal: 730 mm Kabel: 4 m
Productgewicht	1,15 kg	2 kg	2 kg	3 kg

BLENDER

- Robuuste en zware basis met rubberen antislipvoeten voor stabiliteit
- Hoge capaciteit voor professioneel gebruik
- Krachtige wisselstroommotor
- Pulsfunctie
- BPA-vrije kan met handgreep (afneembaar)



Onze blenders en ijsvergruizers zijn uitgerust met een veiligheidsstop (bij openen van het deksel) en een oververhittingsbeveiliging.



GBB1000



NIEUW

GBB1100



Model nr.	GBB1000
Beschrijving	Blender 2 L
Vermogen	1500 W, 220-240 V
Capaciteit	2 L
Geluidsniveau/motor	85-90 dBA/AC-motor
Rotatiesnelheid	15.000-25.000 t/min (variabel)
Kenmerken	Ingrediënten kunnen tijdens gebruik worden toegevoegd via een opening in het deksel
Productafmetingen (BxDxH)	225 x 243 x 479 mm
Productgewicht	4,4 kg

Model nr.	GBB1100
Beschrijving	Blender met geluidskap 2 L
Vermogen	1680 W, 220-240 V
Capaciteit	2 L
Geluidsniveau/motor	60-72 dB/AC motor
Rotatiesnelheid	6.000-23.600 t/min (variabel)
Kenmerken	One-touch blendfunctie, 3 voorgeprogrammeerde cycli met zelf in te stellen programma, geheugenfunctie voor programma's
Productafmetingen (BxDxH)	245 x 285 x 485 mm
Productgewicht	8,6 kg

COCKTAILMIXER

- Intuïtieve bediening
- Mengcapaciteit per beker: Min. 200 ml, Max. 600 ml
- 2 instelbare snelheidsniveaus
- Laag geluidsniveau
- Roestvrij staal
- Makkelijk schoon te maken: beker en mengstaaf zijn vaatwasserbestendig

GCMS1001



GCMS1002



Model nr.	GCMS1001	GCMS1002
Beschrijving	Cocktailmixer enkel	Cocktailmixer dubbel
Vermogen	80 W, 220-240 V	2x80 W, 220-240 V
Bekermaat	1 L/beker	2x1 L/beker
Productafmetingen (BxDxH)	170 x 170 x 510 mm	170 x 360 x 510 mm
Productgewicht	3,5 kg	6,9 kg

IJSVERGRUIZER

- Professionele ijsvergruizer, perfect voor het bereiden van ijs voor granita's, mojito's, ijskoffie en andere ijsdranken

GEIC1000



Model nr.	GEIC1000
Beschrijving	Ijsvergruizer 3 L
Vermogen	200 W, 230 V
Capaciteit	3 L
Vergruiztijd	35 seconden per 3 L
Verwerkingscapaciteit	tot 160 kg/uur
Rotatiesnelheid	1.000 t/min
Productafmetingen (BxDxH)	196 x 328 x 532 mm
Productgewicht	5,4 kg

SLUSH-IJSMACHINE

- Geschikt voor slushijs en koude drankjes
- Slush-modus: -2 tot -10 °C
- Sap-/nachtmodus: 1-7 °C
- Sfeerverlichting in het deksel
- Met afneembare lekbakken



GSIM1024

Met de nachtmodus smelt het slushijs 's nachts geleidelijk, zodat de roerspiraal niet breekt zodra de machine de volgende ochtend wordt aangezet. Het slush-ijz wordt 's nachts op een voedselveilige temperatuur gehouden, zodat je de volgende dag veilig opnieuw kunt invriezen.

METRO

PROFESSIONAL

NIEUW



Model nr.	GSIM1024
Beschrijving	Slushy Machine 12 L
Vermogen	710 W, 220-240 V
Capaciteit	2 x 12 L
Productafmetingen (BxDxH)	410 x 490 x 775 mm
Productgewicht	49,5 kg

GJU1101



125 mm



GJU2001



148 mm



Filterdiameter:
140 mm



Kegeldiameter:
82 mm

GPJ1000

NIEUW



Model nr.	GJU1101	GJU2001	GPJ1000
Beschrijving	Sapcentrifuge	Sapcentrifuge	Krachtige sapcentrifuge
Vermogen	180 W, 230 V	230 W, 230 V	700 W, 230-240 V
Opbrengst	200 ml/min	200 ml/min	100-130 L/u sap
Rotatiesnelheid	1.450 t/min	980 t/min	3.000 t/min
Kenmerken	• Behuizing van gegoten aluminium • ABS-kom en kegel • AAN/UIT-schakelaar met lampje • Oververhittingsbescherming	• Behuizing van gegoten aluminium • Roestvrijstalen kom en kegel • AAN/UIT-schakelaar met lampje • Oververhittingsbescherming	• Behuizing, kom, sapcentrifugemandje en roosterschijf zijn gemaakt van roestvrij staal • Vulbuis, stamper en deksel zijn gemaakt van ABS • BPA-vrije pulpcontainer met 7 L capaciteit • Geïntegreerde druppelbescherming • Met veiligheidsschakelaar
Productafmetingen (BxDxH)	308 x 218 x 374 mm	287 x 212 x 406 mm	473 x 246 x 531 mm
Productgewicht	7,6 kg	8,4 kg	13 kg

GROENTESNIJDER

- Stevige aluminium behuizing en roestvrijstalen basis
- 2 inlaten:
 - Grote halvemaaanvormige vulopening voor snellere doorvoer
 - Cilindrische toevoertrechter voor gelijkmatige snijresultaten
- Afneembaar deksel voor eenvoudige reiniging en het vervangen van schijven
- Veiligheidsschakelaar die wordt geactiveerd wanneer het deksel wordt geopend
- AAN/UIT-schakelaar met siliconenbescherming



Inbegrepen:



Snijschijf
GVCDSPO02
2 mm



Snijschijf
GVCDSPO04
4 mm



Rasp-/
schaafschijf
GVCDG003
3 mm



Rasp-/
schaafschijf
GVCDG005
5 mm



Rasp-/
schaafschijf
GVCDG007
7 mm



GVC1002



Maximale containerhoogte:
186 mm

Model nr.	GVC1002
Vermogen	550 W, 230 V
Capaciteit	tot 300 kg/u
Rotatiesnelheid	330 t/min
Snijdikte	2 mm-7 mm
Afmetingen invoeropeningen	Ø75 mm, Ø53 mm
Max. containerhoogte	186 mm
Productafmetingen (BxDxH)	257 x 642 x 553 mm
Productgewicht	24,9 kg

SCHIJVEN



FIJNE RASPSCHIJF

GVCDV001-1 mm

Schijfmateriaal: PA66+GF30
Mesmateriaal: Roestvrij staal 420

Voor GVC1002+GVC2000

JULIENNE-SCHIJF

GVCDJ303-3x3 mm
GVCDJ404-4x4 mm

Schijfmateriaal: Aluminium
Mesmateriaal: Roestvrij staal 440

Voor GVC1002+GVC2000

RASP-/SCHAAFSCHIJF

GVCDG002-2 mm
GVCDG003-3 mm
GVCDG007-7 mm
GVCDG005-5 mm
GVCDG010-10 mm

Schijfmateriaal: PA66+GF30
Mesmateriaal: Roestvrij staal 420

Voor GVC1002+GVC2000

SNIJSCHIJF

GVCDSP002-2 mm
GVCDSP004-4 mm

Schijfmateriaal: PA66+GF30
Mesmateriaal: Roestvrij staal 440

Voor GVC1002+GVC2000

GROENTESNIJDER

- Stevige aluminium behuizing en roestvrijstalen basis
- 2 inlaten:
 - Grote ronde toevoertrechter
 - Kleine invoertrechter
- Afneembaar deksel voor eenvoudige reiniging en het vervangen van schijven
- Veiligheidsafschakelaars bij het optillen van de drukhendel en na het optillen van de bovenste afdekking van de snijkamer
- AAN/UIT-schakelaar met siliconenbescherming



De krachtige, luchtgekoelde motor van **GVC2000** met 1 pk (750 W) is ontworpen om grote hoeveelheden groenten te snijden, tot 350 kg/u. De grote voertrechter is ontworpen om groenten tot Ø168 mm (bijvoorbeeld hele koppen kool) op te vangen.

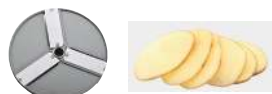


GVC2000

Inbegrepen:



Frietjes schijfset
10 x 10 mm



Snijschijf
GVCDSP002
2 mm



Rasp-/schaafschijf
GVCDG002
2 mm



Borstel

Duwstok

Moersleutel



Maximale containerhoogte:
135 mm

Model nr.	GVC2000
Vermogen	750 W, 230 V
Capaciteit	tot 350 kg/u
Rotatiesnelheid	330 t/min
Snijdikte	2 mm-10 mm
Afmetingen invoeropeningen	Ø168 mm, Ø55 mm
Max. containerhoogte	135 mm
Productafmetingen (BxDxH)	240 x 580 x 535 mm
Productgewicht	24,9 kg

SCHIJVEN



FRIETJESSCHIJFSET	DOBBELSTEEN SCHIJFSET	SNIJSCHIJF	SNIJSCHIJF
GVCDFFS10-10x10 mm	GVCDDDS08-8x8 mm	GVCDSA001-1 mm GVCDSA002-2 mm GVCDSA004-4 mm	GVCDSA008-8 mm GVCDSA010-10 mm
Schijfmateriaal: Aluminium Mesmateriaal: Roestvrij Staal 420+440	Schijfmateriaal: Aluminium en PA66+GF30 Mesmateriaal: Roestvrij Staal 420+440	Schijfmateriaal: Aluminium Mesmateriaal: Roestvrij Staal 440	Schijfmateriaal: Aluminium Mesmateriaal: Roestvrij Staal 440
Alleen voor GVC1002	Alleen voor GVC1002	Voor GVC1002+GVC2000	Voor GVC1002+GVC2000

VOEDSELSNIJDER

- Volledig roestvrijstalen constructie
- Krachtige en geventileerde motor
- Sterk mes van messenstaal
- Hoge capaciteit voor professioneel gebruik
- Transparant deksel met opening om ingrediënten tijdens de werking toe te voegen
- Schraperaccessoire zorgt voor een perfect resultaat
- Pulsfunctie
- Waterdichte AAN/UIT-schakelaar met licht
- Veiligheidsmicroschakelaar en oververhittingsbescherming
- Bedrijfsacyclus: 45 min. werken, 15 min. rust



METRO

PROFESSIONAL



Wist je hoeveel verschillende gerechten je hiermee kunt bereiden? Hier zijn enkele ideeën om mee te beginnen: dips, gehakt, pesto, chocolade, dessert, soep, aromatische boter, vismousse, kruidenoliën.

GFC1005, GFC1008



Inbegrepen: 1x Mesbeschermer, 1x Schraper, 1x "S"-mes

Model nr.	GFC1005	GFC1008
Beschrijving	Voedselsnijder 5 L	Voedselsnijder 8 L
Vermogen	800 W, 230 V	800 W, 230 V
Komcapaciteit	5 L	8 L
Rotatiesnelheid	1500 t/min	1500 t/min
Productafmetingen (BxDxH)	338 x 372 x 550 mm	338 x 372 x 618 mm
Productgewicht	20,8 kg	21,1 kg



VOEDSELSNIJDER

- Volledig geanodiseerde aluminium behuizing, knop, handvatten en poten
- Roestvrijstalen 420-mes
- Geïntegreerde vaste messlijper met afneembare aluminium afdekking
- Continue modus
- Afneembare snijwarenslede voor eenvoudige schoonmaak
- IPX5 waterbescherming



GFS4022, GFS4025, GFS4030



NIEUW

GFS4035

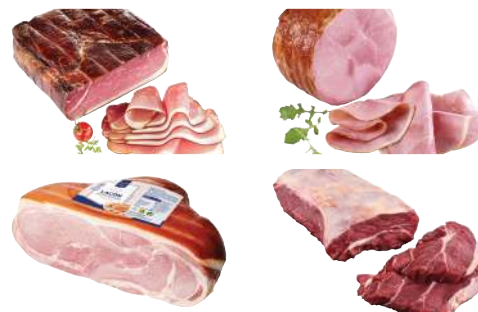


Alle Metro Professional voedselsnijmachines zijn uitgerust met een ingebouwde messenslijper, zodat het mes scherp blijft en bij elk gebruik nauwkeurig snijdt.

Model nr.	GFS4022	GFS4025	GFS4030	GFS4035
Beschrijving	Volledig geanodiseerd aluminium voedselsnijder 22 cm	Volledig geanodiseerd aluminium voedselsnijder 25 cm	Volledig geanodiseerd aluminium voedselsnijder 30 cm	Volledig geanodiseerd aluminium voedselsnijder 35 cm
Vermogen	120 W/220-240 V	150 W/220-240 V	250 W/220-240 V	400 W/220-240 V
Mesdiameter	220 mm	250 mm	300 mm	350 mm
Snelheid van het spinnen	Motor: 1400 t/min Mes: 367 t/min	Motor: 1400 t/min Mes: 356 t/min	Motor: 1400 t/min Mes: 313 t/min	Motor: 1400 t/min Mes: 204 t/min
Capaciteit rond snijgoed	Max. 140 mm	Max. 170 mm	Max. 215 mm	Max. 230 mm
Capaciteit rechthoekig snijgoed (BxDxH)	140 x 135 mm	185 x 145 mm	200 x 190 mm	290 x 200 mm
Maximale snijhoogte	135 mm	145 mm	190 mm	230 mm
Snijdikte	0 tot 12 mm	0 tot 12 mm	0 tot 15 mm	0 tot 30 mm
Productafmetingen (BxDxH)	405 x 422 x 338 mm	392 x 482 x 375 mm	491 x 577 x 427 mm	629 x 763 x 546 mm
Productgewicht	13,1 kg	17 kg	24 kg	47,5 kg

VOEDSELSNIJDER

- Zwarte bakeliet handvat en knop
- Zwarte rubberen voeten
- Roestvrijstalen 420-mes
- Geïntegreerde vaste messlijper met afneembare aluminium afdekking
- Continue modus
- Afneembare snijwarenslede voor eenvoudige schoonmaak
- IPX5 waterbescherming



Gerelateerde producten:
vacuümzakken en vacuümmachines



Gesneden voedsel blijft langer vers en veilig om te eten wanneer het vacuüm wordt verpakt.

GFS3019



GFS3022



Model nr.	GFS3019	GFS3022
Beschrijving	Geanodiseerde voedselsnijder 19,5 cm	Voedselsnijder 22 cm
Vermogen	120 W/230 V	120 W/230 V
Materiaalbehuizing	Geanodiseerd aluminium	Gelakt aluminium
Materiaal overige behuizingsdelen	Geanodiseerd aluminium	Geanodiseerd aluminium
Mesdiameter	195 mm	220 mm
Snelheid van het spinnen	Motor: 1400 t/min Mes: 466 t/min	Motor: 1400 t/min Mes: 363 t/min
Capaciteit rond snijgoed	Max. 130 mm	Max. 140 mm
Capaciteit rechthoekig snijgoed (BxH)	Max. 140 x 120 mm	Max. 180 x 130 mm
Maximale snijhoogte	Max. 120 mm	Max. 130 mm
Snijdikte	0 tot 12 mm	0 tot 12 mm
Productafmetingen (BxDxH)	405 x 403 x 325 mm	485 x 405 x 390 mm
Productgewicht	12,5 kg	15 kg

VLEESMOLEN

- Stabiele aluminium behuizing in compacte maat met ronde randen
- Antislipvoeten voor een stabiele standaard bij zwaar gebruik
- Energiezuinige motor met koelventilator en precisietandwielaandrijving
- Siliconen trillingsdemper voor de voerbak
- Voor- en achteruitfunctie
- Circuit met overbelasting- en overstroombescherming
- Waterdichte AAN/UIT/achteruitschakelaar
- Roestvrijstalen messen, geperforeerde platen, kern en toevoerpan



Onze vleesmolen kan voor verschillende soorten tartaar worden gebruikt (bijvoorbeeld zalm-tartaar).



GMG1100, GMG1200



Inbegrepen:
3x verschillende
maten maalplaat



Inbegrepen:
• 1x kruismes
• 1x worstvulbuis
• 1x duwer
• 1x siliconen hoef

Model nr.	GMG1100	GMG1200
Beschrijving	Vleesmolen 100 kg	Vleesmolen 200 kg
Vermogen	550 W/230 V	735 W/230 V
Snelheid van het spinnen	140 t/min	140 t/min
Capaciteit	100 kg/u	200 kg/u
Productafmetingen (BxDxH)	245 x 400 x 520 mm	270 x 430 x 520 mm
Productgewicht	20,3 kg	24,5 kg

KEBABSNIJDER

- Lichtgewicht kunststof antislipbehuizing
- Verstelling en schroef om de snijdikte aan te passen
- Hoogwaardige roestvrijstalen mes- en mesafdekking
- AAN/UIT-schakelaar in de trekkerstand en een slijtvast oppervlak
- Overbelastingsbeveiliging met een resetknop
- Stroomkabel: H05RN-F 2x0,75 mm², lengte: 2,8 m

GES1000



Voor langdurig gebruik kunnen de kebabsnijdermessen opnieuw worden geslepen. Ze zijn ook als reserveonderdeel verkrijgbaar en eenvoudig te vervangen.



Inbegrepen: 1x Ø100 mm glad mes, 1x Ø100 mm gekarteld mes, 1x messenslijpsteen, 1x schroevendraaier



Model nr.	GES1000
Beschrijving	KEBABSNIJDER
Vermogen	80 W/230 V
Messnelheid	2700 t/min
Snijdikte	0,8 mm
Snijcapaciteit	30 kg/uur
Productafmetingen (BxDxH)	125 x 202 x 182 mm
Productgewicht	1,3 kg

WORSTSNIJDER

- Met automatische inschakelfunctie
- S-vormig roestvrijstalen dubbel-sikkelmes
- Instelbare snijdikte
- Extra lange inlaat
- Voedselveilig roestvrij staal
- Beveiliging met veiligheidsschakelaar

GWS1000



Model nr.	GWS1000
Beschrijving	Worstsnijder
Vermogen	135 W/230 V
Snijdikte	5 tot 30 mm
Max. Diameter van de worst	46 mm
Messnelheid	440 t/min
Productafmetingen (BxDxH)	245 x 290 x 365 mm
Productgewicht	6,7 kg

DEEGKNEEDMACHINE

- Ideale apparatuur voor het bewerken van deeg voor pizzeria's, gebak, bakkerijen
- Dubbele snelheid
- Riem- en tandwielaangedreven motor
- Laag geluidsniveau: <60 dB(A)
- Met veiligheidsmicroschakelaar, frequentieomvormer en afdekkingsschakelaar
- Met wielen

NIEUW

GDM1020



METRO

PROFESSIONAL

Inbegrepen: 1 spiraaldeeghaak, 1 kom, 1 deegstaaf en 1 gegalvaniseerde veiligheidsbeugel

Model nr.	GDM1020
Beschrijving	Deegkneedmachine 20 L
Vermogen	1500 W/220 V
Komcapaciteit	20 L
Snelheid van het spinnen	120-220 t/min
Geluidsniveau	<60 dB(A)
Deegkneedcapaciteit	• Kneedcapaciteit van deeg: minimaal 4,3 kg - max. 12 kg per keer (met een deegopname van 60%) • Kneedcapaciteit van droog meel: min. 2,7 kg - max. 8 kg per keer, maximaal 48 kg per uur
Productafmetingen (BxDxH)	500 x 740 x 910 mm
Productgewicht	90 kg

PLANETAIRE MENGER

- Gepatenteerd koelsysteem en ventilatieontwerp
- Intelligent circuit dat een constante bedrijfssnelheid garandeert
- Metalen planetair tandwielsysteem
- Volledig gegoten aluminium behuizing, mat zwart van kleur met puur koper DC-motor
- Roestvrijstalen kom met dubbel handvat
- Weergave met timer/aftellen/pauze/herstartfunctie
- 4 vooraf ingestelde programma's voor de verschillende accessoires
- Instelbare snelheid
- Doorlopende werktijd: 1 uur
- Comfortabel stil:
 - <65 dBA op snelheidsniveau 1
 - <75 dBA bij snelheidsniveau 8
- Het bovenste deel kan gemakkelijk worden opgetild (knopbediening)

NIEUW

GPM1007



Model nr.	GPM1007
Beschrijving	Planetaire Menger 7 L
Vermogen	800 W/220-240 V
Komcapaciteit	7 L
Snelheid van het spinnen	Min. snelheid 40 t/min/max. snelheid 200 t/min
Deegkneedcapaciteit	• 200-1500 g droog meel • 2-20 eiwitten • 0,1-2 L verse room
Productafmetingen (BxDxH)	310 x 386 x 460 mm
Productgewicht	12 kg

PLANETAIRE MENER

- Tandwielaangedreven motor
- 3 snelheidsinstellingen
- Overbelastingsbeveiliging en automatische uitschakeling
- Mengkomlift met hendelbediening en vergrendeling
- Mengkomlift met hendelbediening en vergrendeling
- Niet-verwijderbare, hoogwaardige roestvrijstalen veiligheidsbeschermer

Gerelateerde producten:
Keukenweegschalen



METRO
PROFESSIONAL

NIEUW

GPM1030

GPM1010, GPM1020P



Gebruiksvoorbeelden
(voor alle modellen)

- Romige gerechten (slagroom, dessert, mayonaise, eiwit),
- Voor alle snelheidsniveaus



- Meeldeeg (brood, broodjes, pizzadeeg)
- Absorptiesnelheid (gewicht water gedeeld door gewicht van bloem): 40-65%
- Alleen snelheidsniveau 1



- Vlokkerig deeg / bladerdeeg (cakes, biscuits, wafeldeeg, deeg), aardappelpuree
- Snelheidsniveau 1+2



Model nr.	GPM1010	GPM1020P	GPM1030
Vermogen	550 W/230 V	1100 W/230 V	1500 W/220-240 V
Mengcapaciteit	2 kg droog meel, 3,2 kg deeg	5 kg droog meel, 8 kg deeg	7,5 kg droog meel, 12 kg deeg
Snelheid van het spinnen	3 snelheidsstanden 42/96/138 t/min	3 snelheidsstanden 42/96/138 t/min	3 snelheidsstanden 42/78/130 t/min
Geluidsniveau	<60 dB	<60 dB	<70 dB
Materiaal	Behuizing: Gegoten aluminium Poten: Gietijzeren Kom/Veiligheidsbeschermer: Roestvrij Staal 304 Komdikte: 1 mm Garde: Roestvrij Staal 304+Gegoten aluminium Klopper: Gegoten aluminium Haak: Gegoten aluminium	Behuizing: Gegoten aluminium Poten: Gietijzeren Kom/Veiligheidsbeschermer: Roestvrij Staal 304 Komdikte: 1 mm Garde: Roestvrij Staal 304+Gegoten aluminium Klopper: Gegoten aluminium Haak: Gegoten aluminium	Behuizing: Gietijzeren Poten: Roestvrijstalen Kom/Veiligheidsbeschermer: Hoogwaardige roestvrijstalen Schaaldikte: 1,8 mm Garde: Roestvrij Staal 304+Gegoten aluminium Klopper: Gegoten aluminium Haak: Gegoten aluminium
Productafmetingen (BxDxH)	390 x 460 x 610 mm	520 x 560 x 760 mm	620 x 610 x 1140 mm
Productgewicht	35 kg	64 kg	128 kg

AARDAPPELSCHILLER

- Eenvoudige bediening
- 2-3 minuten per cyclus
- Makkelijk schoon te maken
- Roestvrijstalen behuizing
- Aangedreven door rubberen riemmotor
- Waterdichte AAN/UIT-schakelaar
- Hoogteverstelbare roestvrijstalen voeten kunnen aan de vloer worden bevestigd
- Vaste wateraansluiting
- Uitlaatfilter
- Mechanische timer
- Veiligheidsafsluiting wanneer het deksel open is



Gerelateerd product:
Groentesnijder



METRO
PROFESSIONAL



Onze aardappelschiller is geschikt voor verschillende soorten wortelgroenten. Dankzij de instroom van vers water schilt en reinigt hij tegelijkertijd.

GPP1005, GPP1010, GPP1018



Voor alle modellen inbegrepen:

1x overgangsverbinding, 1x waterinlaatbuis, 1x afvoerslang, 2x slangklem, 2x expansiebout

Model nr.	GPP1005	GPP1010	GPP1018
Beschrijving	Aardappelschiller 5 kg	Aardappelschiller 10 kg	Aardappelschiller 15 kg
Vermogen	550 W/230 V	750 W/230 V	1100 W/230 V
Laadcapaciteit per cyclus	Max. 5 kg	Max. 10 kg	Max. 18 kg
Opbrengst	70-100 kg/u	130-200 kg/u	240-360 kg/u
Productafmetingen (BxDxH)	620 x 540 x 800 mm	620 x 540 x 860 mm	620 x 540 x 1000 mm
Productgewicht	38,8 kg	39,2 kg	42,2 kg

KEUKENWEEGSCHAAL

- Gewichtseenheden (kg/g/lb)
- Roestvrijstalen weegplateau
- Dubbel LCD-scherm met achtergrondverlichting
- Ingebouwde waterpas voor nauwkeurige uitlijning
- Tarra- en stuktel functie
- Overbelastingssignaal
- Energiebesparende standby
- 4 x verstelbare voeten



Onze Metro Professional keukenweegschalen worden aangedreven door batterijen. Daardoor kan de weegschaal flexibel worden gebruikt waar dat nodig is.



NIEUW

GKS1030



Model nr.	GKS1030
Beschrijving	Keukenweegschaal 30 kg
Vermogen	3x alkalinebatterijen D (1,5 V) niet inbegrepen
Max. Weegcapaciteit	30 kg
Verdeling	2 g
Plateau-afmeting (BxD)	255 x 185 mm
Productgewicht	2 kg
Productafmetingen (BxDxH)	300 x 250 x 120 mm

INSECTENVERDELGER

GIK1120

- Vliegen worden met een elektrische schok gedood en vallen in de opvangbak onderin het apparaat
- Eenvoudige reiniging van de unit via het leegluik aan de zijkant
- Eenvoudige uitwisseling van de lampen door het voorpaneel met eenvoudige opening
- Efficiënte energiebesparende UVA-lampen inbegrepen
- Voldoet aan de HACCP-eisen
- Installatie: wandmontage / hangend / vrijstaand



Vervangende lamp L20WE14A
GIK1120 heeft 2 lampen nodig als vervanging

Model nr.	GIK1120
Beschrijving	Insectendoder 120 m ²
Vermogen	50 W
Geschikte oppervlaktegrootte	120 m ²
Productgewicht	2,8 kg
Productafmetingen (BxDxH)	330 x 125 x 260 mm



VACUÜMEREN & SOUS-VIDE

5 MANIEREN OM METRO PROFESSIONAL VACUÛMZAKKEN TE GEBRUIKEN

Metro Professional vacuümzakken zijn meer dan alleen verpakking – ze zijn essentiële hulpmiddelen voor professionele keukens. Ontworpen om voedselconservering, bereiding en service te verbeteren. Deze vacuümzakken helpen je efficiëntie te maximaliseren, voedselverspilling te verminderen en constante kwaliteit te leveren.



1. LANGDURIGE VOEDSELCONSERVERING

Verleng de houdbaarheid van verse producten, vlees, kazen en kant-en-klare maaltijden – terwijl je smaak, textuur en voedingswaarde behoudt. Ideaal voor efficiënt voorraadbeheer en het verminderen van bederf.

2. SOUS-VIDE KOKEN

Bereid hoogwaardige, perfect gegaarde gerechten met precisie. Vacuümzakken zorgen tijdens sous-videbereiding voor een gelijkmatige warmteverdeling en een diepe smaakopname.

3. SNELKOELEN EN INVRIEZEN

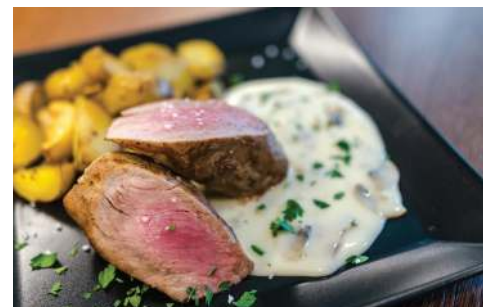
Versnel het koelproces door hete of warme gerechten vacuüm te verpakken voordat je ze in een blast chiller plaatst. Deze methode minimaliseert het risico op besmetting en ondersteunt naleving van voedselveiligheid.

4. KOKEN IN EEN COMBI-STOOMOVEN

Speciale vacuümzakken kunnen worden gebruikt voor koken op lage temperatuur in combi-stoomovens. Deze zachte bereidingsmethode houdt vocht en smaak vast, waardoor het vlees mals en sappig blijft.

5. PORTIECONTROLE EN VOORBEREIDING

Maak keukenprocessen efficiënter door afzonderlijke porties vooraf vacuüm te verpakken. Zo kunnen gerechten tijdens piekuren sneller worden opgemaakt en blijft de smaak en presentatie consistent.



VACUÛMMACHINES

- Hoog vermogen, zeer korte verwarmingstijd (slechts 2-3 seconden)
- Zwaar handvat
- Snelstart-/Snelverzegelknop op het handvat
- Instelbare sluit- en marineertijd en vacuümsterkte voor kwetsbare producten
- Met pulsfunctie
- Met afdichtfunctie
- Roestvrijstalen behuizing
- Dubbele drogepompt technologie
- Extra brede sluitdraad van 5 mm zorgt voor een hoogwaardige sluiting



Gebosseerde vacuümmachines zijn het geschikte type vacuümmachines voor onze vacuümmachines.

GEBOSSEERD



GVS1140



GVS2030



GVS2040



Voor alle modellen inbegrepen: 1x gebosseerde zakrol (grootte verschilt per model), 1x tape en 1x slang

Model nr.	GV S1140	GV S2030	GV S2040
Beschrijving	Vacuümmachines 40 cm	Vacuümmachines 30 cm	Vacuümmachines 40 cm
Vermogen	550 W/230 V	475 W/230 V	550 W/230 V
Max. zakformaat	400 mm	300 mm	400 mm
Pompcapaciteit	16 L/min	16 L/min	16 L/min
Pompdruk	-28,3 Hg/-958 mbar	-28,3 Hg/-958 mbar	-28,3 Hg/-958 mbar
Lengte van de afdichtingsstang	400 mm	300 mm	400 mm
Breedte van de afdichtingsdraad	5 mm	5 mm	5 mm
Kenmerken		Bevat een ingebouwde zakopslag met snijmes	Bevat een ingebouwde zakopslag met snijmes
Productafmetingen (BxDxH)	493 x 262 x 142 mm	391 x 314 x 162 mm	493 x 301 x 162 mm
Productgewicht	5 kg	5 kg	5,5 kg

VACUÛMKAMERS

- Voor alle soorten vacuÛmzakken
- Geschikt voor het vacuÛmeren en afsluiten van vloeistoffen
- Instelbare afdichtingstijd en vacuÛmtijd
- Roestvrijstalen behuizing
- Onderhoudsvrije droogpomp
- Verwijderbare afdichtingsstang voor eenvoudige schoonmaak



Onze vacuÛmkamers werken het beste met gladde Metro Professional vacuÛmzakken, maar ze kunnen ook worden gebruikt met gebosseerde vacuÛmzakken voor extra flexibiliteit.

GEBOSSEERD



GLAD



GVS1001



GVS1200



Model nr.	GVS1001	GVS1200
Beschrijving	VacuÛmkamer	VacuÛmkamer
Vermogen	630 W/230 V	350 W/230 V
Materiaal deksel	PMMA	Glas
Max. zakformaat	300(B) x 350(H) mm	300(B) x 350(H) mm
Pompcapaciteit	77 L/min	70 L/min
Pompdruk	-29,7 Hg/-1006±0,5% mbar	-29 Hg/-0,95 bar
Lengte van de afdichtingsstang	295 mm	300 mm
Afmetingen van de kamer	305 x 322 x 100 mm	350 x 300 x 110 mm
Andere kenmerken		LED-display, vacuÛmmeter
Productafmetingen (BxDxH)	359 x 425 x 366 mm	372 x 443 x 249 mm
Gewicht	22,3 kg	15,1 kg

VACUÛMROLLEN

Gebosseerde vacuümrollen 75 µ m met snijdoos

- Voor alle soorten vacuümmachines
- Geschikt voor Sous-Vide koken (maximaal 4 uur bij 100 °C)
- Geschikt voor conservering en blastchillers (-40 °C)
- Dikte 75 µ m
- Materiaal PA/PE



Eenvoudig in gebruik:
scheur de doos open langs
de perforatielijn en snijd
de vacuümszak op maat!

CB2045, CB3015, CB3045



Model nr.	Grootte
CB2045	20x450 cm
CB3015	30x150 cm
CB3045	30x450 cm



SOUS VIDE KOOKTOESTEL

- Culinair systeem waarbij vacuümverpakt voedsel wordt gekookt op een nauwkeurig gecontroleerde temperatuur
- Ideaal voor à la carte restaurants
- Uitzonderlijk geschikt voor bereiding buiten piekuren
- Consistent hoogwaardige resultaten
- Compatibel met GN-bakken
- Roestvrijstalen behuizing
- Digitaal paneel

Gerelateerde producten:
vacuümzakken en sealers



Met de lage temperatuurmethode van Sous-Vide koken kun je de voedingsstoffen en smaak in het eten behouden. Tijdens de bereiding blijft het eten vochtig en mals. Een perfect kookresultaat, vooral voor vlees!

GSV1500



GSV1700



Model nr.	GSV1500	GSV1700
Beschrijving	Draagbare Sous Vide	Sous Vide GN1/1
Vermogen	1500 W/230 V	700 W/230 V
Capaciteit	40 L	24 L
Temperatuur	Instelbaar van 5 °C tot 99 °C (0,1 °C per stap)	Instelbaar van 0 °C tot 95 °C (0,1 °C per stap)
Timer	5 minuten tot 99 uur (1 minuut per stap)	0 minuten tot 100 uur (1 min. per stap)
Kenmerken	• Voor potten/GN-containers met een minimale diepte van 18 cm • Waterstandmarkering • Watercirculatie 4,5 L/min (±20%) • Bescherming tegen droge werking • Detectie van lage waterstanden met geluidssignaal • Met afneembaar filter voor eenvoudige schoonmaak	• GN 1/1 compatibel • Siliconen afdichting • Naadloos getrokken waterbak • Afvoerklap met veiligheidslocker • Bevat een roestvrijstalen plank om het vacuümverpakte voedsel tijdens het koken gescheiden te houden
Productafmetingen (BxDxH)	145 x 180 x 290 mm	620 x 300 x 360 mm
Productgewicht	2 kg	11,7 kg



KOKEN & KEUKEN- OPSTELLINGEN

KEUKENSERIE 700 MM GASTAFELMODELLEN

- Keukenserie 700 mm gastafelmodellen
- Te combineren met onderkasten model **GBCS1400** of **GBCS2800**
- Geschikt voor propaan en aardgas met vlambeschermingssysteem
- Gasaansluitingen volgens de geldende nationale voorschriften
- Ergonomische hittebestendige polyamidebesturing
- Met verstelbare voeten



METRO

PROFESSIONAL

GGG1700



GGG2700



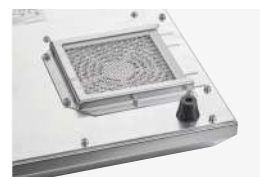
Model nr.	GGG1700	GGG2700
Artikelbeschrijving	Gasgrill	Dubbele Gasbakplaat
Aantal branders	1	2
Kan gecombineerd worden met onderkasten	GBCS1400/ GBSC2800	GBCS2800
Vermogen	7 kWh	2x 7 kWh
Capaciteiten/ Kookruimtes/ Geschikte Pannen	Kookruimte: 356 x 535 mm ²	Kookruimte: 796 x 504 mm ²
Speciale Kenmerken	Vaatwasmachine-bestendige vetopvangbak aan de voorkant	Oliebak verkrijgbaar
	Verwarmingsoppervlak: roestvrij staal van hoge kwaliteit	Verwijderbare geëmailleerde gietijzeren pannendrager
	Verwijderbare kookplaat	
Type piëzo-elektrische ontsteking	Automatisch	Automatisch
Accessoires	1 set gasinspuiters voor stads-/aardgas	1 set gasinspuiters voor stads-/aardgas
Productafmetingen (BxDxH) in mm	400 x 700 x 547 mm	800 x 700 x 547 mm
Netto gewicht in kg	36 kg	72 kg

INDUCTIEKOOKTOESTEL

- Keramisch glas met LED-display
- Automatische pandetectie
- Roestvrijstalen behuizing
- Afneembaar vetfiltersysteem voor eenvoudige reiniging
- Koperen verwarmingsspiraal
- Uitneembare zekering
- Oververhittingsbescherming
- Antislipvoeten (één is in hoogte verstelbaar voor een stabiele stand)



GIC3500



Model nr.	GIC3500
Beschrijving	Handmatig inductiekooktoestel
Vermogen	3500 W/220-240 V
Bodemdiameter van kookgerei	Min. 17,5 cm/Max. 26 cm
Aantal vermogensniveaus	11
Temperatuurbereik	Tot 240 °C
Kenmerken	• Draaiknop 360 graden draaibaar • 1 ventilator
Productafmetingen (BxDxH)	329 x 413 x 99 mm
Productgewicht	5 kg

INDUCTIEKOOKTOESTEL

- Automatische pandetectie
- Keramisch glas
- Roestvrijstalen behuizing (één stuk, gelast)
- Koperen verwarmingsspiraal
- Maximale temperatuur 240 °C
- Min/Max-functie
- Afneembaar aluminium vetfiltersysteem voor eenvoudige reiniging
- Verwijderbaar filter
- Oververhittingsbescherming
- Akoestisch signaal
- Antislipvoeten (één is in hoogte verstelbaar voor een stabiele stand)



METRO
PROFESSIONAL



Onze inductiekookplaat gebruikt elektromagnetische inductie om warmte direct bij het kookgerei te genereren

Voordelen:

- Snellere verwarming en reactietijd
- Nauwkeurige temperatuurregeling
- Lager energieverbruik



GIC3140

GIC3135

GIC3600



Model nr.	GIC3140	GIC3135	GIC3600
Beschrijving	Inductiekooktoestel XL	Inductiekooktoestel M	Inductiekooktoestel S
Vermogen	3500 W/220-240 V	3500 W/220-240 V	3500 W/220-240 V
Bodemdiameter van kookgerei	Min. 12 cm/Max. 32 cm	Min. 12 cm/Max. 28 cm	Min. 12 cm/Max. 26 cm
Aantal vermogensniveaus	10 vermogensniveaus (500-3000 W)	10 vermogensniveaus (500-3000 W)	11 vermogensniveaus (500-3000 W)
Temperatuurbereik	60 °C-240 °C	60 °C-240 °C	60 °C-240 °C
Kenmerken	• LCD-scherm • Sensoraanraking • Digitale regeling met precieze temperatuur en timer (3 uur, instelbaar in intervallen van 1 minuut) • 2 ventilatoren	• LCD-scherm • Sensoraanraking • Digitale regeling met precieze temperatuur en timer (3 uur, instelbaar in intervallen van 1 minuut) • 2 ventilatoren	• LED-display op keramisch glas • Draaiknop 360 graden draaibaar • 1 ventilator
Productafmetingen (BxDxH)	390 x 495 x 133 mm	340 x 440 x 120 mm	330 x 420 x 100 mm
Productgewicht	6,8 kg	5,9 kg	5,2 kg

CONTACTGRILL

- Opwarmtijd tot 200 °C: 10 tot 12 minuten, afhankelijk van het model
- Temperatuurbereik tot 300 °C
- Platen van gietijzer met emaille coating
- Verstelbaar tot 10 cm dik
- Roestvrijstalen behuizing



Metro Professional Contactgrills hebben een ingebouwde vetverzamelaar, ontworpen voor eenvoudige schoonmaak.



GPG1201



GPG1201B



GPG1202



GPG2201



Inbegrepen

1x schraper voor alle modellen

Model nr.	GPG1201, GPG1201B	GPG1202	GPG2201
Beschrijving	Contactgrill Enkel	Contactgrill Enkel	Contactgrill Dubbel
Vermogen	3000 W/230 V	3000 W/230 V	3600 W/230 V
Verwarmingstijd tot 200 °C	10 minuten	10 minuten	12 minuten
Onderkant van het rooster	343 x 232 mm	343 x 232 mm	483 x 225 mm
Oppervlak van het grillbord	Geribbeld	Onderste plaat plat / Bovenplaat geriffeld	Geribbeld
Opbrengst	45 panini per uur	45 panini per uur	55 panini per uur
Productafmetingen (BxDxH)	430 x 360 x 200 mm	430 x 360 x 200 mm	570 x 360 x 200 mm
Productgewicht	18,2 kg	18,2 kg	24 kg

TOASTER/SALAMANDER GRILL

- Roestvrijstalen behuizing met geventileerde zijkanalen
- Beschermingsroosters voor de verwarmingsbuizen
- Verwijderbaar kruimelbakje en rooster voor eenvoudige schoonmaak
- Antislipvoeten



METRO
PROFESSIONAL

GTO1002



GTO2002



GSL1001



Inbegrepen	1x bakplank, 1 handvat	2x bakplank, 1 handvat	1x rooster met afneembare handvatten
Model nr.	GTO1002	GTO2002	GSL1001
Beschrijving	Enkele toaster	Dubbele toaster	Grillsalamander
Vermogen	2000 W/220-240 V	3000 W/220-240 V	2500 W/220-240 V
Verwarmingstijd	Tot 250 °C in minder dan 15 minuten	Tot 250 °C in minder dan 15 minuten	
Temperatuurbereik	50-250 °C	50-250 °C	50-300 °C
Afmetingen kookruimte (BxDxH)	354 x 254 x 100 mm	354 x 254 x 100 mm (2x)	465 x 290 x 160 mm
Timer	15 minuten	15 minuten	15 minuten
Kenmerken	• Bereidingscapaciteit: Tot 280 toasts per uur • Maximaal 10 cm hoogte • 4 kwartsbuizen 4 x 500 W	• Bereidingscapaciteit: Tot 450 toasts per uur • Maximaal 10 cm/laag • 6 kwartsbuizen 6 x 500 W	• EGO-thermostaat voor nauwkeurige en betrouwbare temperatuurinstelling • Oververhittingsbescherming met resetfunctie
Productafmetingen (BxDxH)	285 x 492 x 244 mm	285 x 492 x 334 mm	610 x 330 x 280 mm
Productgewicht	7,5 kg	9,2 kg	12,5 kg

GNK1001



APPARAATKNOP

- **GNK1001**
- PC, zwarte kleur
- 1 stuk
- Productgrootte: 50 x 20 x 50 mm, Ø50 mm



Geschikt voor de meeste Metro Professional apparaten met draaiknopbediening



BAKPLAAT

- 2 verwarmingszones
- Afvoersysteem met uitneembare vetverzamelade
- Glad en zeer krasbestendig grilloppervlak
- Gelijmatige warmteverdeling op de bakplaat
- Gemaakt in de EU
- Verstelbare voeten



GEG2001



GEGS3001



Model nr.	GEG2001	GEGS3001
Beschrijving	Elektrische bakplaat, monofase	Elektrische bakplaat, roestvrij staal, monofase
Vermogen	3500 W/230 V	3500 W/230 V
Grillmateriaal	Staal	Roestvrij staal
Temperatuurbereik	50-300 °C	50-300 °C
Opwarmtijd	Tot 300 °C in minder dan 15 minuten	Tot 300 °C in minder dan 15 minuten
Kenmerken		• Incoloy verwarmingselementen
Productgewicht	25 kg	29 kg
Bakplaatafmetingen (B x D)	590 x 390 mm	600 x 440 mm
Productafmetingen (BxDxH)	620 x 450 x 190 mm	610 x 500 x 250 mm

BAKPLAAT

- Temperatuurbereik: 50-300 °C
- Afvoersysteem met verwijderbare vetopvangbak
- EGO thermostaat
- Indicatorlampje AAN/UIT & verwarming
- Roestvrijstalen behuizing
- Oververhittingsbescherming met resetfunctie
- Verstelbare, antislip rubberen voeten
- Gelijmatige warmteverdeling op de bakplaat

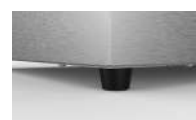


METRO
PROFESSIONAL

GEG2101



GEG2112



Model nr.	GEG2101	GEG2112
Beschrijving	Bakplaat Enkel	Bakplaat Dubbel
Vermogen	2400 W/220-240 V	3500 W/220-240 V
Aantal verwarmingszones	1	2
Grillmateriaal	IJzer	Chroom
Productgewicht	21,5 kg	33,5 kg
Bakplaatafmetingen (B x D)	518 x 330 mm	688 x 410 mm
Productafmetingen (BxDxH)	550 x 420 x 240 mm	720 x 498 x 240 mm

FRITEUSE

- Snelle opwarmtijd voor perfecte frituurresultaten
- Koude zone voor oliebescherming
- Beschermrooster voor het verwarmingselement
- Verwijderbaar bedieningspaneel, verwarmingsspiraal en beschermrooster voor eenvoudige reiniging
- Min. en Max. niveaumarkering
- Roestvrijstalen behuizing. Deksel en mand met comfortabel, hittebeschermend plastic handvat
- Veiligheidsthermostaat



Onze Metro Professional friteuses hebben een koude zone die de olie helpt beschermen. De temperatuur onderin de pan is lager, waardoor verbrande kruimels minder snel de oliekwaliteit aantasten.



GDF3004



GDF3008



GDF3024



GDF3028



Inbegrepen voor alle modellen

Frituurmand(en) met plastic handvat en roestvrijstalen deksel(s)

Model nr.	GDF3004	GDF3024	GDF3008	GDF3028
Beschrijving	Friteuse 4 L	Friteuse 4+4 L	Friteuse 8 L	Friteuse 8+8 L
Vermogen	2500 W/220-240 V	2x 2500 W/220-240 V	3250 W/220-240 V	2x 3250 W/220-240 V
Oliecapaciteit	4 L	4+4 L	8 L	8+8 L
Temperatuurbereik	50 tot 190 °C	50 tot 190 °C	50 tot 190 °C	50 tot 190 °C
Frituurmandcapaciteit	Maximaal 1 kg	Maximaal 1+1 kg	Maximaal 1,5 kg	Maximaal 1,5+1,5 kg
Bereidingscapaciteit per mandje	400 g diepvriesfrietjes in 4 minuten per mandje	400 g diepvriesfrietjes in 4 minuten per mandje	800 g diepvriesfrietjes in 5 minuten per mandje	800 g diepvriesfrietjes in 5 minuten per mandje
Kenmerken	Verwijderbare olietank	Verwijderbare olietank	Met kraan voor gemakkelijke olieafvoer	Met kraan voor gemakkelijke olieafvoer
Productgewicht	5,3 kg	10 kg	7,3 kg	13,8 kg
Productafmetingen (BxDxH)	264 x 580 x 313 mm	494 x 580 x 313 mm	265 x 615 x 390 mm	550 x 615 x 390 mm

FRITEUSE

- 800 g diepvriesfrites in 5 minuten per mandje
- Snelle opwarmtijd voor perfecte frituurresultaten
- Voorzien van olieaftapkraan
- Koude zone voor langere oliekwaliteit
- Beschermrooster voor het verwarmingselement
- Verwijderbaar beschermrooster, verwarmingsbuizen en bedieningspaneel voor eenvoudige reiniging
- Min.- en max.-niveau-markering
- Roestvrijstalen behuizing, deksel en frituurmand met comfortabel, hittebestendig kunststof handvat
- Veiligheidsthermostaat



Bedieningspaneel, verwarmingsleidingen en beschermingsrooster zijn verwijderbaar voor eenvoudige schoonmaak.

GDF5008



GDF5028



Inbegrepen voor alle modellen

Frituurmand(en) met plastic handvat en roestvrijstalen deksel(s)

Model nr.	GDF5008	GDF5028
Beschrijving	Frituurpan 8 L	Friteuse 8+8 L
Vermogen	3250 W/220-240 V	2x 3250 W/220-240 V
Oliecapaciteit	8 L	8+8 L
Temperatuurbereik	50 tot 190 °C	50 tot 190 °C,
Frituurmandcapaciteit	Maximaal 1,5 kg	Maximaal 1,5 kg
Bereidingscapaciteit per mandje	800 g diepvriesfrietjes in 5 minuten per mandje	800 g diepvriesfrietjes in 5 minuten per mand
Productgewicht	8,6 kg	15,3 kg
Productafmetingen (BxDxH)	296 x 630 x 480 mm	594 x 630 x 480 mm

FRITEUSE

- Met kraan/leiding voor gemakkelijke olieafvoer
- Koude zone voor oliebescherming
- Beschermrooster ter bescherming van verwarmingselement
- Comfortabel kunststof handvat voor hittebescherming
- Verwijderbaar bedieningspaneel
- Maximumniveaumarkering
- EGO thermostaat
- Roestvrijstalen behuizing, mand en deksel
- Resetknop
- Veiligheidsthermostaat



METRO
PROFESSIONAL



Voor jouw veiligheid hebben alle frituurpannen:

- Verwarmingselementen met beschermingsrooster
- Warmtebeschermende handgrepen
- Uitschakeling via veiligheidsthermostaat

GDF1010



GESDF1021



Inbegrepen

Frituurmand met kunststof handvat en roestvrijstalen deksel

2 kleine frituurmanden en 1 grote frituurmand

Model nr.

GDF1010

GESDF1021

Beschrijving

Frituurpan 10 L

Vrijstaande friteuse

Vermogen

8100 W/400 V
3-fasenaansluiting

15000 W/400 V
3-fasenaansluiting

Oliecapaciteit

10 L

21 L

Temperatuurbereik

60-190 °C

60-190 °C

Opwarmtijd

Van 130° naar 180° in 2 minuten

Van 130° naar 180° in 1 minuut en 50 seconden

Frituurmandcapaciteit

1,3 kg

Kleine frituurmanden: 0,5 kg
Grote frituurmand: 1 kg

Bereidingscapaciteit per mandje

1300 g Bevroren Frietjes in 5 minuten

Kleine frituurmanden: 0,5 kg
Grote frituurmand: 1 kg

Kenmerken

4 in hoogte verstelbare poten: van 14 tot 19 cm

Productgewicht

12 kg

33,2 kg

Productafmetingen (BxDxH)

337 x 520 x 375 mm

400 x 700 x 958 mm

INDUCTIEFRITEUSE

- Temperatuurbereik: Tot 190 °C
- Temperatuur instelbaar in een interval van 5 °C
- Opwarmtijd van 130 °C naar 180 °C in 6 minuten
- Koperen verwarmingsspiraal
- Touchscreen bedieningspaneel met LED-display
- Timer: 0-30 min, instelbaar in 30 seconden
- Bescherming tegen oververhitting en droogkoken
- Gemakkelijk schoon te maken



METRO

PROFESSIONAL



Onze inductiefriteuses gebruiken een elektromagnetisch veld om de olie te verwarmen. Warmte wordt direct opgewekt waar het voedsel zich bevindt, wat leidt tot snellere kooktijden, minder energieverstopping en minder rook



GIDF1008

NIEUW



Model nr.	GIDF1008
Beschrijving	Inductiefriteuse 8 L
Vermogen	3500 W, 220-240 V
Capaciteit	8 L
Bereidingscapaciteit	800 g diepvriesfrietjes in 4 minuten
Kenmerken	• Met kraan voor eenvoudige olieafvoer • Olie-tank, bedieningskast en mandhouder vormen één geheel voor eenvoudige reiniging • Mandondersteuning • 1 verstelbare rubberen poot
Materiaal	Olie-tank, mand, rooster en deksel van hoogwaardig roestvrij staal
Productafmetingen (BxDxH)	290 x 530 x 403 mm
Productgewicht	11,2 kg

MAGNETRON

- Geschikt voor borden met een diameter tot 30 cm
- Eenvoudig schoon te maken kookkamer met keramische bodem
- Binnenafmetingen (BxDxH): 346 x 327 x 200 mm
- Geschikt voor GN 1/2 bakken tot 20 cm hoogte
- Binnenverlichting
- Automatische ventilatie om geur te verwijderen
- Roestvrijstalen behuizing
- Antislipvoeten



GMW1125



GMW1125-K



Model nr.	GMW1125	GMW1125-K
Vermogen	1000 W/230 V	1000 W/230 V
Capaciteit	25 L	25 L
Vermogensniveaus	5	1
Timer	60 minuten	6 minuten
Aantal magnetrons	1	1
Bedieningspaneel	Membraanaanraking	Digitale knop
Andere kenmerken	• Ontdooifunctie • 3-fasen koken • Toshiba magnetron • 10 vooraf ingestelde kookprogramma's • 100 geheugenbesparende kookprogramma's • Groen LED-display	• Knop met rode LED-lampindicator • Toshiba magnetron • Aluminium handvat
Productafmetingen (BxDxH)	511 x 432 x 311 mm	511 x 430 x 311 mm
Productgewicht	15,4 kg	14,7 kg

MAGNETRON

- Geschikt voor borden met een diameter tot 32 cm
- Eenvoudig schoon te maken kookruimte met keramische bodem
- Geschikt voor GN 2/3 bakken tot 20 cm hoogte
- Binnenverlichting
- Automatische ventilatie om geur te verwijderen
- Roestvrijstalen behuizing
- Antislipvoetjes



GMW1034S



GMW1034D



Model nr.	GMW1034S	GMW1034D
Vermogen	1400 W/230 V	1800 W/230 V
Capaciteit	34 L	34 L
Afmetingen binnenruimte (BxDxH)	370 x 385 x 230 mm	360 x 409 x 225 mm
Vermogensniveaus	5	5
Timer	60 minuten	60 minuten
Aantal magnetrons	1	2
Bedieningspaneel	Membraantoetsbediening	Membraantoetsbediening
Andere kenmerken	• Ontdooifunctie • 3-fasen koken • 100 Autoprogramma's • Kookprogramma's opslaan	• Ontdooifunctie • Verwijderbare plank inbegrepen (Siliciumglas) • 3-fasen koken • 100 autoprogramma's • Kookprogramma's opslaan • Toshiba magnetron
Productafmetingen (BxDxH)	553 x 485 x 343 mm	574 x 528 x 367 mm
Productgewicht	20,2 kg	34,5 kg

PASTAKOKER

- Hoogwaardig roestvrij staal
- Manden met hittebeschermende, comfortabele bakelieten handgrepen
- Temperatuurbereik: Tot 110 °C
- 1 kookzone
- Eenvoudige waterafvoer (kraan) en eenvoudige schoonmaak
- Filter voor het afvoersysteem om verstopping door pasta te voorkomen
- Antislipvoeten



GNC1008



GNC1025



4 manden (klein)



3 manden (2x klein + 1x groot)

Inbegrepen		
Model nr.	GNC1008	GNC1025
Beschrijving	Pastakoker 8 L	Pastakoker 25 L
Vermogen	3150 W, 220-240 V	3200 W, 220-240 V
Opwarmtijd	van 25 °C naar 98 °C in 15 minuten	40°C tot 110 °C in 25 minuten
Watercapaciteit	8 L	25 L
Mandcapaciteit	• 200 g droge pasta/kleine mand	• 500 g droge pasta/klein • 1000 g droge pasta/groot
Productafmetingen (BxDxH)	550 x 470 x 380 mm	354 x 633 x 446 mm
Productgewicht	6,9 kg	10,7 kg

RIJSTKOKER

- Bereidingstijd per cyclus:
45 minuten (30 minuten koken,
15 minuten warm houden)
- Automatische warmhoudfunctie
- Dikke roestvrijstalen behuizing
met dubbele wanden
- Binnenpan met fluorescerende
tefloncoating
- Deksel met veiligheidsslot
- Hittebestendige kunststof
handgrepen
- Met stoomgat en
condenswateropvangbak
Waternverzamelaar

GRC1008



GRC1950



METRO
PROFESSIONAL

Inbegrepen

Model nr.

Beschrijving

Vermogen

Capaciteit

Bereidingstijd per cyclus

Bereidingscapaciteit

Productafmetingen (BxDxH)

Productgewicht

Lepel en maatbeker (180 ml)

GRC1008

Rijstkoker 8 L

1250 W/220-240 V

Gekookte rijst: 8 L. Ongekookte rijst: 3,2 kg

45 min (30 min koken+15 min warm houden)

Tot 40 porties per cyclus

420 x 340 x 330 mm

5,2 kg



Lepel en maatbeker (180 ml)

GRC1950

Rijstkoker 12 L

1950 W/220-240 V

Gekookte rijst: 12 L. Ongekookte rijst: 4,7 kg

45 min (30 min koken+15 min warm houden)

Tot 60 porties per cyclus

480 x 390 x 350 mm

9,4 kg



- Grote capaciteit (23 L)
- Geschikt voor restaurants, hotels, kantines, catering
- Rijstkoken en automatische warmhoudfunctie
- Aluminium binnenpot met antiaanbakcoating
- Wit gelakte behuizing van gewalst staal
- Roestvrijstalen deksel
- Hittebestendige handgrepen voor veilig gebruik
- Koelgaten en antislipvoeten aan de onderzijde



NIEUW

GRC2900



Inbegrepen

Model nr.

Beschrijving

Vermogen

Capaciteit

Bereidingstijd per cyclus

Opbrengst

Productafmetingen
(BxDxH)

Productgewicht

Lepel en maatbeker

GRC2900

Rijstkoker 23 L

2900 W/220-240 V

Gekookte rijst: 23 L. Ongekookte rijst: 10 L

58 min (43 min koken + 15 min warm houden)

Tot 100 porties per cyclus

495 x 555 x 365 mm

11,3 kg



SILICONENMAT VOOR RIJSTKOKER

GRCM1000



Model nr.

Beschrijving

Productafmetingen
(BxDxH)

Productgewicht

GRCM1000

Helpt aanbranden en vastplakken van rijst
te verminderen, geschikt voor GRC1950

Ø290 mm

0,09 kg

CRÊPE-APPARAAT

- 40 cm Ø gietijzeren bakplaat
- Temperatuurbereik: 50-300 °C
- Antislip rubberen voeten

GCP1040



Model nr.	GCP1040
Beschrijving	Crêpemaker
Vermogen	3000 W/220-240 V
Kenmerken	Bakplaat van 15 mm dik
Productafmetingen (BxDxH)	450 x 470 x 240 mm
Productgewicht	19 kg

WAFELIJZER

GWMB1000



- Geschikt voor het maken van Brusselse Wafels, twee rechthoekige patronen van 3 x 5
- Afmeting wafel ca.: 160 x 100 x 32 mm
- Antiaanbaklaag op aluminium gietplaten
- Temperatuurbereik: 50-250 °C
- Nauwkeurige EGO-thermostaatregeling
- Roestvrijstalen behuizing
- Hittebestendige bakelieten handgreep

Inbegrepen

Wafelvork



Model nr.

GWMB1000

Beschrijving

Wafelijzer Brussel 3 x 5

Vermogen

2200 W/220-240 V

Productafmetingen (BxDxH)

310 x 380 x 240 mm

Productgewicht

8,6 kg



CONVECTIEOVENS

- Metro Professional biedt een ruime keuze aan ovens: van convectieovens tot ovens met bevochtigingsfunctie en multifunctionele ovens met convectie, grill-, verwarm- en ontdooifunctie. Alle modellen hebben een Schuko-stekker.

METRO

PROFESSIONAL

NIEUW

GC03200



GC02001



GC03400



Model nr.	GC03200	GC02001	GC03400
Oventype	Convectieoven	Multifunctionele oven	Convectieoven met bevochtiging
Aantal/afmeting trays	4 ladesleuven voor bakplaten van 452 x 330 mm	4 ladesleuven voor bakplaten van 429 x 345 mm en roosters van 435 x 340 mm	4 ladesleuven voor bakplaten van 452 x 330 mm
Opwarmtijd	+50 °C tot +300 °C in 15 minuten	Tot 250 °C in minder dan 15 minuten	+50 °C tot +300 °C in 15 minuten
Aantal ventilatoren	1	1	2 unidirectionele ventilatoren
Kenmerken		4 standen: convectie, grillen, boven-/onderwarmte en ontdooien	- Met waterinlaat, aan te sluiten op de waterleiding - Knop voor handmatige stoomtoevoer
Vermogen (W), Spanning (V), Kabellengte (m)	3200 W/230 V/1,50 m	2200 W/230 V/1,50 m	3200 W/230 V/1,50 m
Materiaal binnen- en buitenzijde	Roestvrij Staal	Roestvrij Staal	Roestvrij Staal
Netto gewicht	36,6 kg	36,4 kg	36,6 kg
Productafmetingen (BxDxH)	610 x 670 x 580 mm	590 x 705 x 590 mm	610 x 670 x 580 mm

GPR1912



Model nr.	GPR1912
Beschrijving	Onderstel voor convectieoven GC03400
Geschikt voor	GN 1/1-bakken en 600 x 400 mm bakplaten
Netto productafmetingen (BxDxH)	785 x 670 x 791 mm
Netto gewicht	34 kg

Combi-stoomovens hebben verschillende voordelen:



- Dankzij zijn stoomfunctie kan de combi-stoomoven worden gebruikt voor koken, bakken, braden, stomen en stoven
- In combinatie met de timer kan de juiste kooktijd worden ingesteld
- Je kunt in dezelfde tijd een enorme hoeveelheid voedsel produceren (7 x GN 1/1)
- Verhoogde efficiëntie en tijdsbesparing



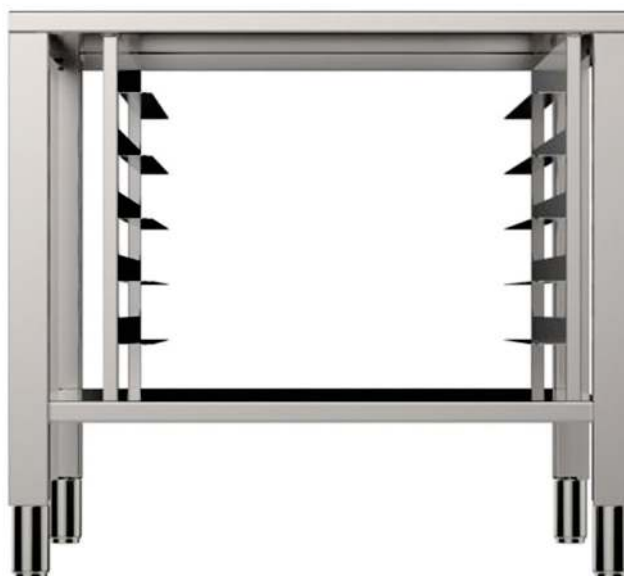
NIEUW



COMBI STOOMOVENSTANDAARD GOS1007MT

- Met 5 GN 1/1 ladehouders
- Productafmetingen (BxDxH): 730 x 600 x 770 mm
- Gewicht 29 kg

GOS1007MT



PIZZAOVEN

- Pizzaovens met 1 of 2 niveaus, elk geschikt voor 1 pizza van Ø 40 cm
- Temperatuurbereik van 20 °C tot 400 °C
- Elke ovenkamer met verlichting en verwisselbare vuursteen
- Handmatige bediening per niveau met aparte regeling voor boven- en onderwarmte en aparte lichtschakelaar
- Ovendeur met kijkvenster
- Per ovenkamer 2,6 kW



Een compacte pizzaoven is geschikt voor kleine cafés en restaurants. Dankzij de breedte van 63 cm en de Schuko-stekker neemt de oven weinig ruimte in en is hij eenvoudig te installeren.



GPO11401



Model nr.	GPO11401
Beschrijving	Pizzaoven met 1 niveau
Pizza's/Uur	20 pizza's/uur
Vermogen (W)/Spanning (V)/Kabellengte (m)	2,6 kW/220 V/1,6 m
Type regeling	2 mechanische thermostaten
Afmetingen van de kookkamer (BxDxH) in mm	400 x 400 x 110 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	630 x 626 x 348 mm
Netto productgewicht (kg)	23 kg

PIZZAOVENS VOOR 4 OF 4+4 PIZZA'S

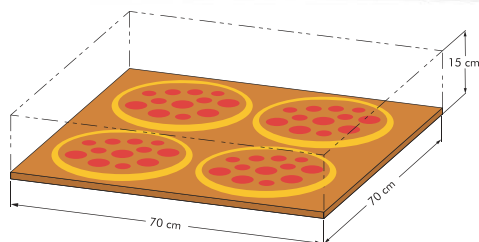
- Pizzaovens met 1 of 2 ovenkamers, elk geschikt voor 4 pizza's van Ø 34 cm
- Temperatuurbereik van +85 °C tot +455 °C
- Elke ovenkamer met verlichting en verwisselbare vuursteen
- Handmatige bediening per niveau met aparte regeling voor boven- en onderwarmte en aparte lichtschaakelaar
- Ovendeur met verstelbare handgreep en kijkvenster
- Per ovenkamer 5 kW



- De richting van de handgreep kan naar binnen of naar buiten worden aangepast.
- Het vlakke ontwerp van de ovenverlichting vermindert het risico op beschadiging.

NIEUW

GPO1434-1C

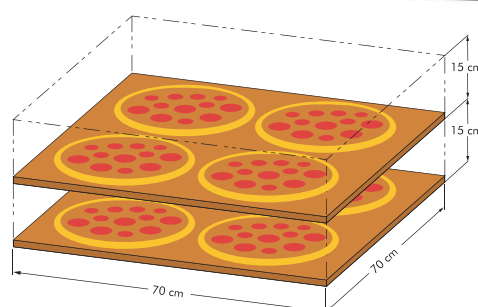


 4 (Ø 34 cm)



NIEUW

GPO1434-2C



 4+4 (Ø 34 cm)



Model nr.	GPO1434-1C	GPO1434-2C
Oventype	Pizzaoven met 1 ovenkamer	Pizzaoven met 2 ovenkamers
Pizza's/Uur	48 pizza's/uur	96 pizza's/uur
Vermogen (W)/Spanning (V)/Kabellengte (m)	5 kW/400 V/1,80 m	2x 5 kW/400 V/1,80 m
Type bediening	2 mechanische thermostaten	4 mechanische thermostaten
Met Schoorsteen	Ja	Ja
Afmetingen kookkamer (BxDxH)	700 x 700 x 150 mm	2x 700 x 700 x 150 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	990 x 920 x 380 mm	990 x 920 x 680 mm
Netto productgewicht (kg)	66 kg	119 kg

GPR1912



Model nr.	GPR1912
Racktype	Pizzaovenonderstel
Productafmetingen (BxDxH) in mm	975 x 814 x 1050 mm
Netto gewicht (kg)	34 kg



WARMHOUD- APPARATUUR

SOEPKETEL

- 9 L capaciteit
- Opwarmtijd: 12 min
- Temperatuur: Tot 95 °C
- Verwijderbare binnenpot gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal
- Magnetische houder voor voedsellabel
- Met draaibaar deksel
- Gemakkelijke bediening
- Oververhittingsbeveiliging



GSK1009



GSK2009



Model nr.	GSK1009	GSK2009
Beschrijving	Soepketel zwart 9 L	Soepketel Roestvrij Staal 9 L
Vermogen	400 W/230 V	400 W/230 V
Materiaal behuizing	Gecoat staal	Roestvrij Staal
Productafmetingen (ØxH)	341 x 366 mm	341 x 366 mm
Productgewicht	4,7 kg	4,5 kg

CHAFING DISH

- Geschikt voor GN 1/1 bakken tot 100 mm diepte
- Temperatuur tot 90 °C
- Warmhoudfunctie
- Min. en Max. waterpeilmetering GCD1016
- AAN/UIT-schakelaar met indicatielampje
- Droogkookbeveiliging met handmatige reset
- Deksel en voedselpan van hoogwaardig roestvrij staal
- Antislipvoeten

GCD1016



GCD1009



Inbegrepen

GN 1/1 bak (voor beide modellen)

Model nr.	GCD1016	GCD1009
Beschrijving	Chafing dish S/S	Kunststof Chafing dish
Vermogen	1600 W/230 V	900 W/220-240 V
Capaciteit	12 L	12 L
Kenmerken	• Opwarmtijd: 15 min. • Met dekselhouder	• Deksel en voedselpan van hoogwaardig roestvrij staal, dikte: 0,6 mm
Materiaal behuizing	Roestvrij Staal	Plastic
Productafmetingen (BxDxH)	360 x 629 x 298 mm	347 x 580 x 289 mm
Productgewicht	8,9 kg	4,5 kg

BAIN MARIE

- Opwarmtijd: 20 minuten
- Temperatuur tot 90 °C
- Hoogwaardig roestvrij staal
- Met waterpeilmarkering
- Inclusief kraan voor gemakkelijke waterafvoer
- Bedieningslamp
- Warmte-indicator
- Droogkookbeveiliging
- Antislipvoeten



GN-bakken zijn ook verkrijgbaar onder het merk Metro Professional



GBM1200



GBM1150



Model nr.	GBM1200	GBM1150
Beschrijving	Bain Marie S/S	Bain Marie S/S
Vermogen	1200 W/230 V	1200 W/230 V
Capaciteit	30 L	30 L
Geschikte GN-bak	GN 1/1 bak tot 20 cm diepte	GN 1/1 bak tot 15 cm diepte
Productafmetingen (BxDxH)	338 x 610 x 283 mm	336 x 590 x 243 mm
Productgewicht	8,3 kg	7,3 kg

- Ideaal voor soepen, stoofschotels en sauzen
- Geschikt voor het bereiden van speciale sauzen (bijv. carbonara of hollandaise-saus) en het smelten van chocolade
- Stijlvol ontwerp, representatief voor front-of-house, foodtrucks of show-cooking
- Thermostaat 85 °C
- Hoogwaardig roestvrij staal
- Behuizingsdikte: 0,8 mm
- Roestvrij stalen verwarmingselement voor gelijkmatige warmteverdeling en duurzaamheid
- IPX3 waterdicht

GHP1003



GHP1006



GHP2007



GHP2013



Inbegrepen	1 x 3,5 L soeppan met deksel	1 x 6,5 L soeppan met deksel	2 x 3,5 L soeppan met deksel	2 x 6,5 L soeppan met deksel
Model nr.	GHP1003	GHP1006	GHP2007	GHP2013
Beschrijving	Hot Pot Bain Marie Enkel 3,5 L	Hot Pot Bain Marie Enkel 6,5 L	Hot Pot Bain Marie Dubbel 3,5 L	Hot Pot Bain Marie Dubbel 6,5 L
Vermogen	150 W/220-240 V	200 W/220-240 V	2 x 150 W/220-240 V	2 x 200 W/220-240 V
Kookzone	1	1	2	2
Capaciteit	3,5 L	6,5 L	2 x 3,5 L	2 x 6,5 L
Productafmetingen (BxDxH)	255 x 315 x 300 mm	255 x 315 x 315 mm	525 x 315 x 300 mm	525 x 315 x 315 mm
Productgewicht	4 kg	4,2 kg	7,4 kg	7,4 kg

WORSTWARMER

- Temperatuur tot 85 °C
- Droogkookbeveiliging met handmatige reset
- Hoogwaardig roestvrij staal
- Behuizing met handvat
- Bedieningslampje



GSW1000



Inbegrepen:
Roestvrijstalen
rooster

Model nr.	GSW1000
Beschrijving	Worstenwarmer
Vermogen	1000 W/230 V
Max. Watercapaciteit	7,5 L
Productafmetingen (BxDxH)	270 x 375 x 265 mm
Productgewicht	4,7 kg

HOTDOGAPPARAAT

- Temperatuur tot 100 °C
- Droogkookbeveiliging
- Hoogwaardig roestvrij staal

GHM2001



GHM1002



Model nr.	GHM2001	GHM1002
Beschrijving	Hotdogapparaat met grillstokjes	Hotdogapparaat
Vermogen	550 W/220-240 V	800 W/220-240 V
Kookzones	2	1
Kenmerken	• Productie: 120 hotdogs per uur • Opwarmtijd: <3 minuten • Geschikt voor worsten met een lengte tot 24 cm • Met 4 brood-grillstokjes • Geschikte broodjesgrootte: 30-60 mm • Glascilinder met een diameter van 197 mm • Handgrepen aan de zijkant voor gemakkelijk transport	• Geschikt voor worsten met een lengte tot 22 cm • Glascilinder met een diameter van 200 mm • Uitneembare mand met handgreep en scheidingsrooster • EGO-thermostaat voor nauwkeurige temperatuurregeling
Productafmetingen (BxDxH)	540 x 300 x 395 mm	289 x 337 x 400 mm
Productgewicht	8,2 kg	6,2 kg

VERWARMINGSLAMPEN

- Infraroodverwarming
- Temperatuurbereik: 65-85 °C
- Breukvaste lamp E27, 5000 uur levensduur
- In hoogte verstelbaar
- Met AAN/UIT-schakelaar



GWL2000A

GWL2000

GWL1000S

GWL1000B

GWL1000A

NIEUW



NIEUW



Inbegrepen

Model nr.

Beschrijving

Vermogen

Verstelbare hoogte

Kenmerken

Productafmetingen (BxDxH)

Productgewicht

2 witte infraroodlampen

GWL2000A, GWL2000

Staande verwarmingslamp

500 W/220-240 V

60-80 cm

Geschikt voor GN 1/1 bak

360 x 500 x 750 mm

1,75 kg

1 witte infraroodlamp

GWL1000S, GWL1000B, GWL1000A

Hangende verwarmingslamp

250 W/220-240 V

68-200 cm

Ø175 x 1760 H

1,1 kg

INFRAROODLAMPEN

- Infraroodverwarming
- E27 breukvaste lamp
- 5000 uur levensduur
- Temperatuurbereik: 65-85 °C
- Geschikt voor **GWL2000, GWL1000S + GWL1000B**

GWL1500W

GWL1500R



WARMHOUDPLAAT

- Temperatuur tot 130 °C
- Thermostaatknop
- Bovenplaat van gehard glas met roestvrijstalen frame en geborstelde afwerking
- Plaatafmeting: 596 x 430 mm
- Aluminium handgrepen voor eenvoudig transport
- Draagvermogen glasplaat: 25 +/- 5 kg
- Met oververhittingsbeveiliging
- Antislipvoeten

HWT1400



Model nr.

HWT1400

Beschrijving

Warmhoudplaat (merkloos)

Vermogen

400 W/220-240 V

Productafmetingen (BxDxH)

596 x 430 x 65 mm

Productgewicht

4 kg

WARMHOUDSTATION

- Perfect voor buffet of catering
- Temperatuurbereik: 40-85 °C
- Geschikt voor 3 GN 1/3-bakken
- Mica-verwarmingselement voor een kortere opwarmtijd en gelijkmatige warmteverdeling
- Hoogwaardig roestvrij staal



GFW1000



Inbegrepen:

- 1 x panframe
- 3 x 1/3 GN x 65 mm
- 3 x deksel met geïntegreerd handvat

Model nr.	GFW1000
Beschrijving	Voedselverwarmer 400 W
Vermogen	400 W/220-240 V
Productafmetingen (BxDxH)	657 x 361 x 167 mm
Productgewicht	5,6 kg

VERWARMDE BANKETWAGEN

- Geschikt voor 10 x GN 2/1 of 20 x GN 1/1
- Trayafstand 75 mm
- Temperatuurbereik 78 °C tot +82 °C
- Met bevochtigingsbak
- Digitale bediening
- Verzonken handgrepen
- 4 wielen met remmen
- Buiten- en binnenmateriaal: Roestvrij Staal

GBT11021



Model nr.	GBT11021
Beschrijving	Verwarmde banketwagen
Vermogen/Spanning/Kabellengte	1,33 kW, 230 V/2,6 m
Productafmetingen (BxDxH)	895 x 815 x 1375 mm
Netto gewicht (kg)	90 kg

VERWARMINGSVITRINE

- Tafelmodel verwarmingsvitrines met rechthoekige of gebogen vorm en schuifdeuren aan de achterzijde
- 3 verstelbare draadplanken met maximaal gewicht 20 kg
- Temperatuurbereik +30 °C tot +90 °C
- Interne LED-lamp met aparte lichtschakelaar
- Alle vier zijden voorzien van veiligheidsglas



Alle verwarmingsvitrines hebben een waterbakje in de vitrine om te voorkomen dat uitgestalde producten uitdrogen.

METRO
PROFESSIONAL



GHV1130

GHV1120R

GHV1160R

GHV1200R



Model nr.	GHV1130	GHV1120R	GHV1160R	GHV1200R
Beschrijving	Tafelmodel verwarmingsvitrine met gebogen vorm	Tafelmodel verwarmingsvitrine met rechthoekige vorm	Tafelmodel verwarmingsvitrine met rechthoekige vorm	Tafelmodel verwarmingsvitrine met rechthoekige vorm
Netto capaciteit in liter	130 L	117 L	148 L	210 L
Plankafmetingen (BxD) in mm	813 x 398 mm 813 x 367 mm 813 x 335 mm	636 x 335 mm 636 x 367 mm 636 x 398 mm	813 x 335 mm 813 x 367 mm 813 x 398 mm	1167 x 335 mm 1167 x 367 mm 1167 x 398 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	856 x 568 x 686 mm	678 x 568 x 686 mm	856 x 568 x 686 mm	1219 x 568 x 686 mm
Vermogen (W), Spanning (V), Kabellengte (m)	1500 W/230 V/2,3 m	1100 W/230 V/2,3 m	1100 W/230 V/2,3 m	1800 W/230 V/2,3 m
Materiaal van de behuizing	Glas, Plastic	Glas, roestvrij staal	Glas, roestvrij staal	Glas, roestvrij staal
Type voeten	Antislipvoeten	Antislipvoeten	Antislipvoeten	Antislipvoeten
Netto gewicht (in kg)	43 kg	38,5 kg	47 kg	60 kg



CAFETARIA/ BAR- ARTIKELEN

HEETWATERDISPENSER

- Temperatuurbereik: 55-100 °C
- Continue verwarming
- Hoogwaardig roestvrij staal
- Droogkook- en oververhittingsbeveiliging
- Waterniveau-indicator
- Cool-touch handgrepen
- Deksel met draaislot voor veiligheid



Geschikt voor het koken van grote hoeveelheden heet water, bijvoorbeeld voor thee, instant warme chocolademelk of instant cappuccino. Cacao/chocolade kan niet direct in het apparaat worden gekookt, maar glühwein kan wel direct warm worden gehouden in de waterboiler.

GWB1006, GWB1010, GWB1020, GWB1030



Model nr.	GWB1006	GWB1010	GWB1020	GWB1030
Beschrijving	Waterboiler 6 L 40 bekers	Waterboiler 10 L 65 bekers	Waterboiler 20 L 130 bekers	Waterboiler 30 L 200 bekers
Vermogen	1300 W/220-240 V	1300 W/220-240 V	2600 W/220-240 V	2600 W/220-240 V
Capaciteit	6 L	10 L	20 L	30 L
Bereidingscapaciteit	40 bekers/30 minuten	65 bekers/40 minuten	130 bekers/45 minuten	200 bekers/55 minuten
Productafmetingen	305 x 293 x 375 mm	302 x 305 x 477 mm	392 x 395 x 499 mm	392 x 395 x 631 mm
Productgewicht	2 kg	2,2 kg	3,6 kg	3,8 kg

PERCOLATOR/KOFFIEZETAPPARAAT

- Voor grof gemalen koffie
- Gebruik zonder papieren filter
- Temperatuurbereik: 25-96 °C
- Zettemperatuur: ~88 °C
- Continue verwarming
- Hoogwaardig roestvrij staal
- Droogkook- en oververhittingsbeveiliging
- Waterniveau-indicator
- Cool-touch handgrepen
- Deksel met draaislot voor veiligheid



Filterkoffie hoeft niet saai te zijn. Verrijk de koffie met slagroom en smaakmakers en serveer warm of koud als ijskoffie.

GCM4007, GCM4011, GCM4015



Model nr.	GCM4007	GCM4011	GCM4015
Beschrijving	Koffiezetapparaat 6,75 L 45 bekers	Koffiezetapparaat 10,5 L 70 bekers	Koffiezetapparaat 15 L 100 bekers
Vermogen	950 W/220-240 V	1650 W/220-240 V	1650 W/220-240 V
Capaciteit	6,75 L	10,5 L	15 L
Zetcapaciteit	45 bekers/40 min	70 bekers/45 minuten	100 bekers/50 minuten
Productafmetingen	300 x 330 x 425 mm	350 x 380 x 432 mm	350 x 380 x 535 mm
Productgewicht	2,7 kg	3,2 kg	3,6 kg

FILTERKOFFIEZETAPPARAAT

- Cyclusduur: 7 minuten
- Temperatuurbereik: 30-98 °C
- Papierfilter: Ø24,5 mm
- Droogkookbeveiliging
- Hoogwaardig roestvrij staal
- 1,5 m lange stroomkabel



Alle Metro Professional filterkoffiemachines hebben een kalkdetectiefunctie met ontkalkingswaarschuwinglampje en een aftapkraan voor eenvoudige reiniging.



GCG2001

GCT2001



Inbegrepen



Model nr.	GCT2001	GCG2001
Vermogen	1900 W/230 V	2000 W/230 V
Capaciteit	Watertank: 2,3 L Thermosfles: 2 L	Watertank: 2,3 L Kan: 1,8 L
Warmhoudfunctie	Nee	Boven- en onderplaat
Productafmetingen (BxDxH)	215 x 410 x 520 mm	215 x 410 x 460 mm
Afmetingen kan	200 x 165 x 180 mm	200 x 165 x 180 mm
Productgewicht	7,3 kg	7,1 kg

GGJ2018



GLAZEN KAN
Hittebestendig tot 185 °C



Model nr.	GGJ2018
Beschrijving	Geschikt voor GCG2001
Capaciteit	1,8 L
Kenmerk	• Hittebestendig tot 185 °C • Gepatenteerde veiligheidshendel
Materiaal	• Borosilicaat met PP-deksel
Afmetingen kan (BxDxH)	200 x 165 x 180 mm
Productgewicht	0,39 kg

TAPKRAAN

GNT1000



Model nr.	GNT1000
Beschrijving	Tapkraan voor GCM-serie (percolator/koffiezetapparaat) en GWB-serie (waterboiler)
Bestaat	Taphendel, tapaf trek, veer, siliconen beker, trek balk
Productdimensie	34 x 34 x 44 mm
Productgewicht	20 g

METALEN KOFFIEFILTER

GCMF1000



Model nr.	GCMF1000
Beschrijving	Geschikt voor GCT2001, GCG2001, GCA2101
Kenmerk	Om het koffiepoeder vast te houden
Materiaal	Roestvrij Staal 304
Afmetingen kan (BxDxH)	Ø: 108 mm, Dikte: 0,7 mm
Productgewicht	0,039 kg
Verpakkingsdimensie	Verpakkingsgewicht: 0.055 kg Verpakkingsafmetingen (BxDxH): 2,5 x 120 x 160 mm

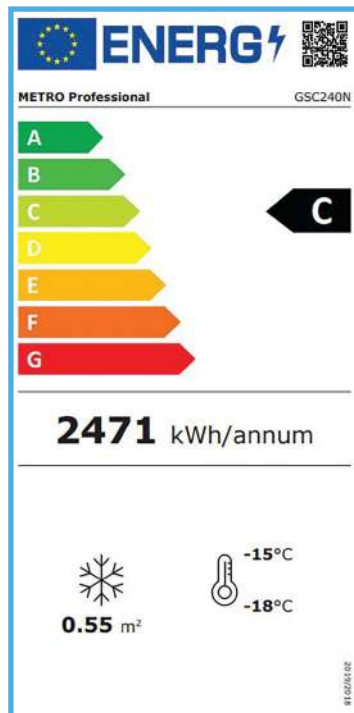
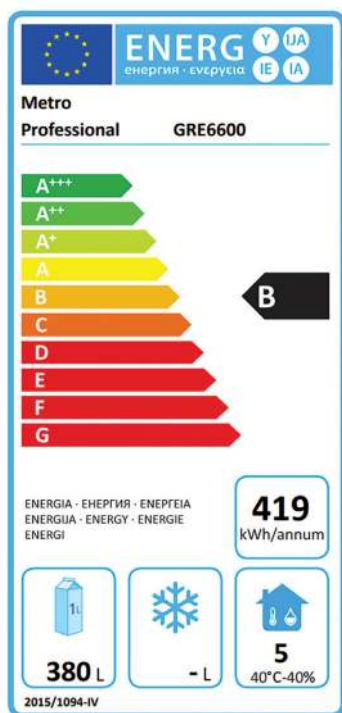


KOELING/ VRIEZEN

GOED OM TE WETEN - EU-ENERGIELABEL



- **Toont energie-efficiëntie in één oogopslag:** Het label gebruikt een kleurschaal van groen (A, meest efficiënt) naar rood (G, minst efficiënt) zodat je snel kunt zien hoe energiezuinig een product is.
- **Helpt energiekosten te verlagen:** Apparatuur met een hogere beoordeling, zoals A of B, kan duurder zijn in aanschaf, maar verbruikt minder elektriciteit of gas. Daardoor bespaar je op termijn kosten.
- **Geldt voor belangrijke apparatuurtypes:** Labels gelden voor bijvoorbeeld koelkasten, vriezers, vaatwassers, ovens en fornuizen in je keuken.
- **Bevat nuttige informatie naast het energieverbruik:** Het label toont ook andere gegevens, zoals waterverbruik, geluidsniveau of opslagvolume. Zo krijg je een completer beeld van wat je koopt.
- **Verplicht voor de meeste nieuwe apparatuur in de EU:** Koop je nieuwe apparatuur in Europa, dan moet het energielabel aanwezig zijn. Het label is gereguleerd, zodat je erop kunt vertrouwen dat producten van verschillende merken op dezelfde manier zijn getest.



GOED OM TE WETEN - KLIMAATKLASSE

- De klimaatklasse geeft aan onder welke omstandigheden een koelapparaat optimaal werkt en waar het koelapparaat geplaatst kan worden.
- Een koelkast met klimaatklasse 5 kan werken in een kamer met +40 °C en 40% relatieve luchtvochtigheid. Deze warme omgeving is bijvoorbeeld te vinden in keukens.
- Een koelkast met klimaatklasse 4, die geschikt is voor +30 °C en 55% relatieve luchtvochtigheid, mag niet worden gebruikt in een warme omgeving.

Klimaatklasse	Kamertemperatuur	Relatieve luchtvochtigheid
4	+30 °C	55%
5	+40 °C	40%

MULTIFUNCTIONELE KOELKAST

- Tafelmodel
- Temperatuurbereik +4 °C tot +18 °C
- Directe koeling met handmatige besturing en automatische ontdooiing
- Scharnierdeur met veiligheidsglas en omkeerbare draairichting
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)

METRO

PROFESSIONAL



GPC1046



GPC1088



60x 0,33L 35x 0,5L

90x 0,33L 75x 0,5L



Model nr.	GPC1046	GPC1088
Artikelomschrijving	Multifunctionele koelkast	Multifunctionele koelkast, tafel- of vloermodel
Netto capaciteit (L)	46 L	88 L
Aantal planken	1 verstelbare roestvrijstalen plank	3 verstelbare roestvrijstalen planken
Max. draagvermogen per plank (kg)	8 kg	8 kg
Verlichting	Nee	LED-binnenverlichting
Geluidsniveau	39 dB(A)	40,8 dB(A)
Productafmetingen (BxDxH) in mm	430 x 480 x 515 mm	430 x 490 x 830 mm
Vermogen (W), Spanning (V), Kabellengte (m)	85 W, 230 V, 1,8 m	85 W, 230 V, 1,8 m
Materiaal van interieur/behuizing	ABS/Gegalvaniseerde plaat	ABS/Gegalvaniseerde plaat
Type voeten	Antislipvoeten	Antislipvoeten
Netto gewicht (in kg)	15 kg	21,3 kg

GELUIDSARME MINIBAR

- Tafelmodel geluidsarme minibar met binnenverlichting
- Temperatuurbereik +6 °C tot +22 °C
- Geluidsniveau: 26 dB(A)
- Elektrokoeling (Peltier) met handmatige besturing en handmatige ontdooiing
- Scharnierdeur met omkeerbare draairichting
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



Geluidsarme minibars zijn geschikt voor installatie onder het aanrecht of in ruimtes waar een laag geluidsniveau vereist is, zoals hotelkamers.



GMB1045B

GMB1025B



19x
0,33L

GMB2038B



20x
0,33L



34x
0,33L



GELUIDSNIVEAU
26dB



GMB1025B



GMB2038B



GMB1045B

Model nr.	GMB1025B	GMB2038B	GMB1045B
Artikelomschrijving	Tafelminibar	Tafelminibar	Tafelminibar
Netto capaciteit in liter	25 L	38 L	45 L
Aantal planken	1 verstelbare roestvrijstalen plank	1 verstelbare roestvrijstalen plank	2 verstelbare roestvrijstalen planken
Max. Gewicht per plank	15 kg	15 kg	15 kg
Productafmetingen (BxDxH) in mm	380 x 385 x 470 mm	430 x 487 x 510 mm	430 x 410 x 520 mm
Vermogen, spanning, kabellengte	55 W, 230 V, 1,8 m	60 W, 230 V, 1,8 m	65 W, 230 V, 1,8 m
Type deur	Omkeerbare, scharnierende massieve deur	Omkeerbare, scharnierende massieve deur	Omkeerbare, scharnierende massieve deur
Materiaal binnenzijde/behuizing	ABS/Plastic	ABS/Plastic	ABS/Plastic
Type voeten	Antislipvoeten	Antislipvoeten	Antislipvoeten
Netto gewicht (in kg)	8,76 kg	10,3 kg	12,1 kg

TAFELMODEL PANORAMAVITRINE

- Tafelmodel panoramavitrine met binnenverlichting
- Temperatuurbereik 0 °C tot +12 °C
- Geschikt voor dranken en verpakte maaltijden
- Geventileerde koeling met digitale regeling en automatische ontdooiing
- Scharnierdeur met veiligheidsglas
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)

METRO

PROFESSIONAL



GGC2058



**GGC2078
GGC2078B
GGC2078SV**



GGC2098



Model nr.	GGC2058	GGC2078, GGC2078B, GGC2078SV	GGC2098
Artikelomschrijving	Panoramavitrine	Panoramavitrine	Panoramavitrine
Inhoud in liter	58 L	78 L	98 L
Aantal planken/lades	3 verstelbare planken	3 verstelbare planken	4 verstelbare planken
Max. Gewicht per plank	20 kg	20 kg	20 kg
Geluidsniveau	43 dB(A)	44 dB(A)	45 dB(A)
Productafmetingen (BxDxH) in mm	428 x 386 x 810 mm	428 x 386 x 960 mm	428 x 386 x 1110 mm
Spanning (V), kabellengte (m)	230 V, 2 m	230 V, 2 m	230 V, 2 m
Energieverbruik (kWh/24u)	2,6 kWh	2,4 kWh	3,2 kWh
Materiaal van interieur/behuizing	Plastic/Glas, Plastic	Plastic/Glas, Plastic	Plastic/Glas, Plastic
Type voeten	Vaste voeten	Vaste voeten	Vaste voeten
Netto gewicht (in kg)	30 kg	33,75 kg	38 kg

VRIJSTAANDE PANORAMAVITRINE

- Vrijstaande panoramavitrine met binnenverlichting
- Temperatuurbereik 0 °C tot +12 °C
- Geschikt voor dranken en verpakte maaltijden
- Geventileerde koeling met digitale regeling en automatische ontdooiing
- Scharnierdeur met veiligheidsglas
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)

METRO

PROFESSIONAL

**GGC3270B,
GGC3270SV**



GGC3235, GGC3235B



Model nr.	GGC3235, GGC3235B	GGC3270B, GGC3270SV
Artikelomschrijving	Panorama Vitrine	Panorama Vitrine
Inhoud in liter	235 L	270 L
Aantal planken/lades	4 verstelbare planken	4 verstelbare planken
Max. Gewicht per plank	20 kg	20 kg
Geluidsniveau	47 dB(A)	48 dB(A)
Productafmetingen (BxDxH) in mm	515 x 485 x 1690 mm	515 x 485 x 1895 mm
Spanning (V), kabellengte (m)	230 V/1,60 m	230 V/1,60 m
Materiaal binnenzijde/behuizing	Plastic	Plastic
Type voeten	4 wielen	4 wielen
Netto gewicht (in kg)	80,5 kg	89 kg

TAFELMODEL KOELVITRINE MET GEBOGEN RUIT

- Tafelmodel koelvitrine met gebogen ruit en binnenverlichting
- 2 verstelbare planken
- Temperatuurbereik +2 °C tot +8 °C/0 °C tot +12 °C (slechts **GCV1130BF**)
- Geventileerd koelsysteem, digitale thermostaat en automatisch ontdooisysteem
- Alle vier zijden voorzien van veiligheidsglas
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



Voor eenvoudige reiniging van de koelvitrine en plateaus kunnen de twee schuifdeuren aan de achterzijde worden verwijderd.



Model nr.	GCV1100	GCV1600	GCV1130	GCV1130BF
Vitrinetype	Koelvitrine met gebogen ruit	Koelvitrine met gebogen ruit	Koelvitrine met gebogen ruit	Koelvitrine met schuine ruit
Netto capaciteit in liter	100 L	130 L	130 L	125 L
Temperatuurbereik	+2 °C tot +8 °C	+2 °C tot +8 °C	+2 °C tot +8 °C	0 °C tot +12 °C
Type deur	2 schuifdeuren	2 schuifdeuren	2 schuifdeuren	4 schuifdeuren: 2x voor/2x achter.
Max. Gewicht per plank	10 kg	20 kg	20 kg	20 kg
Plankafmetingen (BxD) in mm	637 x 322 mm	736 x 238 mm & 736 x 367 mm	813 x 335 mm & 813 x 367 mm	636 x 335 mm & 636 x 367 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	705 x 472 x 687 mm	810 x 595 x 685 mm	880 x 568 x 686 mm	702 x 568 x 686 mm
Vermogen (W), Spanning (V), Kabellengte (m)	195 W, 230 V, 2,3 m	200 W, 230 V, 2,3 m	200 W, 230 V, 2,3 m	160 W, 230 V, 2,3 m
Materiaal van behuizing en interieur	Glas, Plastic	Glas, Plastic, roestvrij staal	Glas, Plastic, roestvrij staal	Glas, Plastic, roestvrij staal
Type voeten	Verstelbare antislipvoeten	Geen verstelbare antislipvoeten	Geen verstelbare antislipvoeten	Geen verstelbare antislipvoeten
Netto gewicht (in kg)	39 kg	66 kg	66 kg	55 kg

RECHTHOEKIGE KOELVITRINES

- Tafelmodel koelvitrines met 2 schuifdeuren aan de achterzijde
- Temperatuurbereik +0 °C tot +12 °C
- 2 verstelbare draadplanken
- Interne LED-verlichting
- Geventileerd koelsysteem, digitale thermostaat en automatisch ontdooisysteem
- Alle vier zijden voorzien van veiligheidsglas
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



Voor eenvoudige reiniging van de koelvitrine en plateaus kunnen de twee schuifdeuren aan de achterzijde worden verwijderd.



GCV1120R



GCV1160R



GCV1200R



Model nr.	GCV1120R	GCV1160R	GCV1200R
Vitrinetype	Koelvitrine met rechthoekige vorm	Koelvitrine met rechthoekige vorm	Koelvitrine met rechthoekige vorm
Netto capaciteit in liter	117 L	148 L	207 L
Max. Gewicht per plank	20 kg	20 kg	20 kg
Plankafmetingen (BxD) in mm	636 x 335 mm & 636 x 367 mm	813 x 335 mm & 813 x 367 mm	1156 x 335 mm & 1156 x 367 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	702 x 568 x 686 mm	880 x 568 x 686 mm	1219 x 568 x 686 mm
Vermogen (W), Spanning (V), Kabellengte (m)	160 W, 230 V, 2,3 m	160 W, 230 V, 2,3 m	400 W, 230 V, 2,3 m
Materiaal van behuizing en interieur	Glas, plastic, roestvrij staal	Glas, plastic, roestvrij staal	Glas, plastic, roestvrij staal
Type voeten	Antislipvoeten	Antislipvoeten	Antislipvoeten
Netto gewicht (in kg)	58,5 kg	66 kg	90 kg

TAARTVITRINE ROND GRV1100

- Ronde taartvitrine met binnenverlichting
- Netto capaciteit: 100 L
- Temperatuurbereik +2 tot +6 °C
- Maximaal 30 kg per plank
- 3 verstelbare glazen planken
- Geventileerd koelsysteem, digitale thermostaat en automatisch ontdooisysteem
- Klimaatklasse 6 (27 °C/70% relatieve luchtvochtigheid)
- Productafmetingen (BxDxH) 480 x 480 x 1030 mm
- Stroom, volt, kabellengte: 210 W, 230 V, 2,3 m
- Materiaal van behuizing en interieur
- Roestvrij staal & kunststof & veiligheidsglas
- Netto gewicht (kg): 51 kg



GRV1100



VRIJSTAANDE TAARTVITRINE

- Rechthoekige taartvitrine met binnenlicht
- 2 verstelbare glazen planken
- 2 schuifdeuren aan de achterkant
- Geventileerd koelsysteem, digitale thermostaat en automatisch ontdooisysteem
- Alle vier zijden voorzien van veiligheidsglas
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



NIEUW

GCV2270B



NIEUW

GCV2470B



Model nr.	GCV2270B	GCV2470B
Artikelomschrijving	Koelvitrine	Koelvitrine
Netto capaciteit in liter	315 L	540 L
Temperatuurbereik	0 °C tot +12 °C	0 °C tot +12 °C
Type deur	2 schuifdeuren	2 schuifdeuren
Max. Gewicht per plank	15 kg	15 kg
Plankafmetingen (BxD) in mm	805 x 310 mm & 805 x 370 mm	1405 x 310 mm & 1405 x 370 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	940 x 688 x 1200 mm	1540 x 688 x 1200 mm
Vermogen (W), Spanning (V), Kabellengte (m)	430 W, 230 V, 2,4 m	480 W, 230 V, 2,4 m
Materiaal van de behuizing	Glas, roestvrij staal	Glas, roestvrij staal
Type voeten	4 wielen met 2 remmen	4 wielen met 2 remmen
Netto gewicht (in kg)	133 kg	182 kg

BARKOELER MET SCHARNIERDEUR

- Onderbouw flessenkoeler met binnenverlichting
- Temperatuurbereik 0 °C tot +10 °C
- Verstelbare voeten 87 cm tot 90 cm hoogte
- Statische ventilatorkoeling met digitale regeling en automatische ontdooiing
- Scharnierdeur met slot, sleutel en gehard glas
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



Barkoelers zijn geschikt voor plaatsing onder het werkblad in bars. Deze modellen hebben verstelbare voeten van 87 tot 90 cm hoog.



GBC3001, GBC3001S



GBC3002, GBC3002S



GBC3003, GBC3003S



Model nr.	GBC3001, GBC3001S	GBC3002, GBC3002S	GBC3003, GBC3003S
Inhoud in liter	127 L	198 L	308 L
Aantal planken/lades	3 verstelbare planken	6 verstelbare planken	9 verstelbare planken
Max. Gewicht per plank	30 kg per plank	30 kg per plank	30 kg per plank
Plankafmetingen in mm	502 x 353 x 8,5 mm	399 x 346 x 8,5 mm	Linker- en rechterplank: 399 x 346 x 8,5 mm Middelste plank: 446 x 346 x 8,5 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	600 x 530 x 865 mm	900 x 530 x 865 mm	1350 x 530 x 865 mm
Vermogen, spanning, kabellengte	120 W, 220-240 V, 2,20 m	160 W, 220-240 V, 2,20 m	160 W, 220-240 V, 2,20 m
Materiaal binnenzijde/behuizing	Aluminium/ gegalvaniseerde plaat aluminium/roestvrij staal	Aluminium/ gegalvaniseerde plaat aluminium/roestvrij staal	Aluminium/ gegalvaniseerde plaat aluminium/roestvrij staal
Netto gewicht (in kg)	40 kg, 40,5 kg	57 kg, 58,5 kg	77,5 kg, 79,5 kg

BARKOELER MET SCHUIFDEUR

- Onderbouw flessenkoeler met binnenverlichting
- Temperatuurbereik 0 °C tot +10 °C
- Verstelbare voeten 87 cm tot 90 cm hoogte
- Statische ventilatorkoeling met digitale regeling en automatische ontdooiing
- Zelfsluitende schuifdeur met slot, sleutel en gehard glas
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



Voor eenvoudige reiniging van de binnenzijde kan de rechter schuifdeur worden verwijderd. De deur is bevestigd met een kabel.



GBC3102



GBC3103



Model nr.	GBC3102	GBC3103
Inhoud in liter	198 L	308 L
Aantal planken/lades	6 verstelbare planken	9 verstelbare planken
Max. Gewicht per plank	30 kg per plank	30 kg per plank
Plankafmetingen in mm	399 x 346 x 8,5 mm	Linker- en rechterplank: 399 x 346 x 8,5 mm Middelste plank: 446 x 346 x 8,5 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	900 x 530 x 865 mm	1350 x 530 x 865 mm
Vermogen (W), Spanning (V), Kabellengte (m)	160 W, 220-240 V, 2,20 m	160 W, 220-240 V, 2,20 m
Materiaal binnenzijde/behuizing	Aluminium/gegalvaniseerde plaat	Aluminium/gegalvaniseerde plaat
Netto gewicht (in kg)	58 kg	78,5 kg



- Rode wijn koelt het best tussen +15 °C en +18 °C
- Witte wijn koelt het best tussen +7 °C en +14 °C
- Ros wijn koelt het best tussen +7 °C en +12 °C
- Champagne en mousserende wijn koelen het best tussen +5 °C en +7 °C

WIJNKOELER

- Wijnkoeler met binnenverlichting
- Temperatuurbereik: +5 °C tot +20/+22 °C
- Geventileerde/statische ventilatorgekoelde koeling met digitale thermostaat en temperatuursdisplay
- Scharnierdeur met omkeerbare draairichting en getint glas
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



GWC3040

 x 48

GWC3091



 x 91

GWC1171D



 x 171



Model nr.	GWC3040	GWC3091	GWC1171D
Aantal temperatuurzones	1	2	2
Type koeling	Statische ventilatorkoeling	Geventileerd	Geventileerd
Aantal planken	4 houten planken	5 houten planken	7 houten planken met telescopisch systeem+1 kleine houten plank
Geluidsniveau	41 dB(A)	40 dB(A)	42 dB(A)
Productafmetingen (BxDxH) in mm	540 x 540 x 830 mm	540 x 540 x 1235 mm	595 x 690 x 1737 mm
Type ontdooiing	Automatische ontdooiing	Geen vorst	Geen vorst
Vermogen/Spanning/Kabellengte	85 W/230 V/1,6 m	100 W/230 V/1,82 m	100 W/230 V/1,82 m
Met Slot & Sleutel	Nee	Nee	Ja
Type behuizing	Voorgecoat plaatstaal	Voorgecoat plaatstaal	Voorgecoat plaatstaal
Type voeten	4 vaste voeten	4 vaste voeten	2 voeten + 2 wielen
Netto gewicht in kg	30 kg	52 kg	90 kg

WIJNKOELER

- Temperatuurbereik: +5 °C tot +22 °C
- Geventileerd koelsysteem en digitale thermostaat inclusief temperatuurdisplays en alarmfunctie voor temperatuur
- Interne LED-lamp met aparte lichtschakelaar
- Scharnierdeur met omkeerbare draairichting, slot, sleutel en getint glas
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



- Wijnkoelers kunnen één, twee of meer temperatuurzones hebben.
- Dubbele zones zijn geschikt om witte en rode wijn op twee verschillende temperaturen te koelen, zodat de wijn op de perfecte temperatuur kan worden geserveerd.



GWC1150



 x 140



GWC1150D



 x 140



Model nr.	GWC1150	GWC1150D
Aantal temperatuurzones	1	2
Aantal planken	14 vaste draadplanken met telescopisch systeem	13 vaste draadplanken met telescopisch systeem
Geluidsniveau	43 dB(A)	41 dB(A)
Productafmetingen (BxDxH) in mm	595 x 680 x 1769 mm	595 x 680 x 1769 mm
Type ontdooiing	No-frost	No-frost
Vermogen/Spanning/Kabellengte	100 W/230 V/1,82 m	100 W/230 V/1,82 m
Actief Houtskoolfilter	Ja	Ja
Type behuizing	Voorgecoat plaatstaal	Voorgecoat plaatstaal
Type voeten	4 verstelbare voeten	4 verstelbare voeten
Netto gewicht in kg	106 kg	107 kg

VRIESVITRINE GSC240N

- Capaciteit: 240 L
- Temperatuurbereik: -20 °C tot -17 °C
- 5 verstelbare plateaus met een max. draagvermogen van 80 kg per plateau
- Geventileerd koelsysteem, digitale thermostaat en automatisch ontdooisysteem
- Interne LED-verlichting
- Zelfsluitende deur met slot, sleutel en veiligheidsglas
- Deur met verwarmingsfunctie ter voorkoming van condensvorming
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)
- Materiaal van behuizing en interieur: Roestvrij staal, aluminium en gelakt staal
- Verstelbare voeten



GSC240N



Model nr.

GSC240N

Artikelomschrijving

Vriesvitrine

Binnenafmetingen (BxDxH) in mm

475 x 500 x 1485 mm

Productafmetingen (BxDxH) in mm

595 x 640 x 1885 mm

Vermogen/Spanning/Kabellengte

550 W, 230 V, 2,6 m

Netto gewicht

115 kg

DISPLAYKOELKASTEN GSC2125/GSC4240/GSC4280

- Statische ventilatorkoeling met mechanische thermostaat en handmatige ontdooiing
- Temperatuurbereik: +4 °C tot +18 °C
- Zelfsluitende deur met slot en sleutel, zonder omkeerbare draairichting
- Met binnenlicht
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)

METRO

PROFESSIONAL



GSC2125



GSC4240



GSC4280



Model nr.	GSC2125, GSC2125B	GSC4240	GSC4280
Artikelomschrijving	Tafelmodel displaykoelkast	Vrijstaande displaykoelkast	Vrijstaande displaykoelkast
Inhoud in liter	118 L	237 L	347 L
Aantal planken/ maximale capaciteit	3 verstelbare planken/ 20 kg	6 verstelbare planken/ 25 kg	6 verstelbare planken/ 25 kg
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	452 x 354 x 708 mm	453 x 363 x 1281 mm	520 x 447 x 1359 mm
Netto productafmetingen (BxDxH) in mm	540 x 545 x 840 mm	540 x 545 x 1395 mm	595 x 545 x 1590 mm
Vermogen/Spanning/Kabellengte	108 W, 220-240 V, 1,28 m	136 W, 220-240 V, 1,28 m	210 W, 220-240V, 1,28 m
Deurmateriaal	Veiligheidsglas; Plastic Frame	Veiligheidsglas; Plastic Frame	Veiligheidsglas; Plastic Frame
Materiaal binnenzijde/behuizing	Plastic/ Voorgecoat metaal	Plastic/ Voorgecoat metaal	Plastic/ Voorgecoat metaal
Type voeten	Verstelbare voeten	Verstelbare voeten	Verstelbare voeten
Netto gewicht	30 kg	45 kg	58 kg

SLANKE DISPLAYKOELKASTEN

- Koelsysteem voor statische ventilatoren, mechanische thermostaat en handmatig ontdooisysteem
- Temperatuurbereik: +2 °C tot +10 °C
- 4 verstelbare plateaus met een max. draagvermogen van 34 kg per plateau
- Zelfsluitende deur met slot en sleutel, zonder omkeerbare draairichting
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



Slanke displaykoelkasten maken het mogelijk om kleine ruimtes efficiënt te benutten.

METRO
PROFESSIONAL



GSC2133



GSC2133B



Model nr.	GSC2133, GSC2133B
Artikelomschrijving	Enkele displaykoelkast
Inhoud in liter	133 L
Binnenverlichting	LED-licht; Aparte lichtschakelaar
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	300 x 365 x 1498 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	390 x 475 x 1880 mm
Vermogen/Spanning/Kabellengte	180 W, 220-240 V, 2 m
Deurmateriaal	Veiligheidsglas; Plastic Frame
Materiaal binnenzijde/behuizing	Verzinkt plaatstaal / gelakt staal
Type voeten	4 verstelbare voeten
Netto gewicht	44,5 kg

DISPLAYKOELKASTEN SERIE GSC2360

- Statische ventilatorkoeling met mechanische thermostaat en handmatige ontdooiing
- Temperatuurbereik: +2 °C tot +8 °C
- 4 verstelbare plateaus met een max. draagvermogen van 40 kg per plateau
- Zelfsluitende deur met slot en sleutel, zonder omkeerbare draairichting
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



Spotlightfunctie: voorkomt dat klanten worden verblind door het licht bij het openen van de deur.

METRO
PROFESSIONAL

GSC2360



GSC2360B



GSC2360C



GSC2360CB



Geldig voor alle modellen



192x
0,33L



113x
0,5L



96x
1L



387x
0,25L



280x
0,33L



320x
0,33L



203x
0,5L



Model nr.	GSC2360, GSC2360B	GSC2360C, GSC2360CB
Artikelomschrijving	Enkele displaykoelkast	Enkele displaykoelkast met lichtkap
Inhoud in liter	347 L	347 L
Binnenverlichting	LED-licht; Aparte lichtschakelaar	LED-licht; Aparte lichtschakelaar
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	540 x 484 x 1495 mm	540 x 484 x 1495 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	620 x 636 x 1753 mm	620 x 646 x 1935 mm
Vermogen, spanning, kabellengte	180 W, 220-240 V, 2,4 m	180 W, 220-240 V, 2,4 m
Deurmateriaal	Veiligheidsglas; Plastic Frame	Veiligheidsglas; Aluminium Frame
Materiaal binnenzijde/behuizing	ABS/ gelakt staal	ABS/ gelakt staal
Type voeten	2 voeten + 2 zwenkwielen	2 voeten + 2 zwenkwielen
Netto gewicht	71 kg	74 kg



GSF2001 geschikt voor
GSC2350 & GSC2360 serie

DISPLAYKOELKASTEN SERIE GSC2350

- Statische ventilatorkoeling met mechanische thermostaat en handmatige ontdooiing
- Temperatuurbereik: +2 °C tot +8 °C
- 4 verstelbare planken met 40 kg per plank
- Zelfsluitende deur met slot en sleutel, zonder omkeerbare draairichting
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



Stickervarianten:

- Zwart model: verkrijgbaar met biersticker
- Wit model: verkrijgbaar met watersticker



GSC2350



GSC2350B



Geldig voor alle modellen



Model nr.	GSC2350, GSC2350B
Artikelomschrijving	Enkele displaykoelkast
Inhoud in liter	324 L
Binnenverlichting	LED-verlichting; Lichtschakelaar
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	540 x 484 x 1295 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	620 x 636 x 2011 mm
Vermogen, spanning, kabellengte	180 W, 220-240 V, 2,4 m
Deurmateriaal	Veiligheidsglas/Plastic Frame
Materiaal binnenzijde/behuizing	ABS/Aluminium
Type voeten	2 voeten + 2 zwenkwielen
Netto gewicht	71 kg

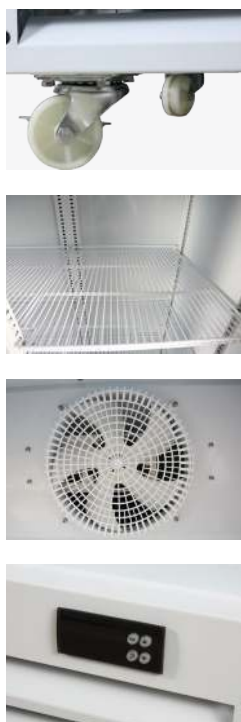


GSC3800 EN GSC3800B-NC

- Geventileerd koelsysteem, digitale thermostaat en automatisch ontdooisysteem
- Temperatuurbereik: 0 °C tot +10 °C
- 10 verstelbare planken met 40 kg per plank
- Zelfsluitende schuifdeur met slot en sleutel, zonder omkeerbare draairichting
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



GSC3800



Geldig voor alle modellen



Model nr.	GSC3800
Artikelomschrijving	Displaykoelkast met dubbele schuifdeur
Inhoud in liter	690 L
Interieurlicht	LED-licht; Aparte lichtschakelaar
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	903 x 503 x 1561 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	1000 x 730 x 2018 mm
Vermogen, spanning, kabellengte	510 W, 220-240 V, 2,5 m
Deurmateriaal	Veiligheidsglas/ Plastic Frame
Materiaal binnenzijde/behuizing	Gelakt staal
Type voeten	4 zwenkwielen
Netto gewicht	125,5 kg

GSC2100 EN GSC2100B-NC

- Geventileerd koelsysteem, digitale thermostaat en automatisch ontdooisysteem
- Temperatuurbereik: 0 °C tot +8 °C
- 10 verstelbare planken met 40 kg per plank
- Zelfsluitende schuifdeur met slot en sleutel, zonder omkeerbare draairichting
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



GSC2100



GSC2100B-NC



Model nr.



GSC2100



GSC2100B-NC

Artikelomschrijving	Displaykoelkast met dubbele deuren	Displaykoelkast met dubbele deuren
Inhoud in liter	930 L	949 L
Binnenverlichting	LED-licht; Aparte lichtschakelaar	LED-licht; Aparte lichtschakelaar
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	1110 x 595 x 1531 mm	1110 x 595 x 1531 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	1200 x 725 x 2066 mm	1200 x 725 x 2066 mm
Vermogen, spanning, kabellengte	470 W, 220-240 V, 2 m	470 W, 220-240 V, 2 m
Deurmateriaal	Veiligheidsglas/aluminium frame	Veiligheidsglas/aluminium frame
Materiaal binnenzijde/behuizing	Gelakt staal	Gelakt staal
Type voeten	4 zwenkwielen	4 verstelbare voeten
Netto gewicht	154 kg	161,5 kg

TAFELMODEL IJSCOVITRINE GIV1087C

- Tafelmodel ijscovitrine
- Geschikt voor 4x5 L container met 150 mm (20 L)
- Temperatuurbereik: -25 °C tot -18 °C
- Digitale regeling met temperatuurdisplay
- Gebogen glazen deksel (gehard glas)
- LED
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)
- Vermogen & spanning: 220 W, 220-240 V, 1,5 m
- Productafmetingen: (BxDxH) 867 x 735 x 446 mm
- Type koeling: Directe Koeling
- Netto gewicht: 45 kg

METRO

PROFESSIONAL

GIV1087C



DISPLAYVRIEZER

- Displayvriezer met vlak glazen deksel (gehard glas) met slot en sleutel
- Temperatuurbereik: -25 °C tot -18 °C
- Temperatuurdisplay met temperatuuralarmfunctie en handmatige ontdooiing
- Klimaatklasse 7 (35 °C/75% relatieve luchtvochtigheid)



GICC1466



Model nr.	GICC1466
Artikelbeschrijving	Displayvriezer
Netto capaciteit in liter	447 L
Aantal manden	7
Vermogen, spanning, kabellengte	280 W, 230 V, min 1,70 m
Materiaal buiten- en binnenzijde	Witte stalen plaat, aluminium
Aantal wielen	4 wielen
Productafmetingen (BxDxH) in mm	1634 x 870 x 653 mm
Netto gewicht in kg	66,2 kg

VRIESKIST MET DICHT DEKSEL

- Vrieskist met dubbele functie (2 temperatuurbereiken)
- Temperatuurbereik: -24 °C tot -14 °C/+2 °C tot +8 °C
- Dicht deksel met handgreep aan de buitenzijde, openingsbeveiliging >35°-45° en slot met sleutel
- Statische koeling met digitale regeling, temperatuurdisplay en temperatuuralarmfunctie
- Interne LED-verlichting
- Klimaatklasse 5 (40 °C/40% relatieve luchtvochtigheid)



Met de dual-use-functie kan de klant schakelen tussen vriezen en koelen.



GHF2300



GHF2400



GHF2500



GHF2700S



Model nr.	GHF2300	GHF2400	GHF2500	GHF2700S
Artikelbeschrijving	Vrieskist met een stevig deksel	Vrieskist met een stevig deksel	Vrieskist met een stevig deksel	Vrieskist met een stevig deksel
Netto capaciteit in liter	300 L	400 L	500 L	700 L
Aantal manden	1	1	2	3
Vriescapaciteit binnen 24 uur	13,5 kg	18 kg	22,5 kg	31,5 kg
Bewaartijd bij stroomuitval	22 uur	38 uur	40 uur	40 uur
Geluidsniveau	41 dB(A)	41 dB(A)	41 dB(A)	41 dB(A)
Ontdooien	Handmatig	Handmatig	Handmatig	Handmatig
Vermogen, spanning, kabellengte	95 W, 230 V, 1,80 m	130 W, 230 V, 1,80 m	125 W, 230 V, 1,80 m	125 W, 230 V, 1,80 m
Materiaal buiten- en binnenzijde	Buitenkant: Witte stalen plaat, Interieur: aluminium	Buitenkant: Witte stalen plaat, Interieur: aluminium	Buitenkant: Witte stalen plaat, Interieur: aluminium	Buitenkant: Witte stalen plaat, Interieur: aluminium
Aantal wielen	4 wielen	4 wielen	4 wielen	4 wielen
Productafmetingen (BxDxH) in mm	1125 x 610 x 835 mm	1365 x 735 x 835 mm	1650 x 735 x 835 mm	1880 x 735 x 945 mm
Netto gewicht in kg	35 kg	48 kg	59 kg	77 kg

240 LITER KOELKAST/VRIEZER

- Geventileerde koeling met digitale thermostaat en automatische ontdooiing
- Temperatuurbereik van 0 °C tot +8 °C voor de koelkast en -22 °C tot -17 °C voor de vriezer
- Interieur met verstelbaar plankensysteem en LED-verlichting
- Omkeerbare zelfsluitende deur met slot en sleutel
- Met klimaatklasse 5 (40 °C/40% relatieve luchtvochtigheid) voor de koelkast, met klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid) voor vriezer



Geventileerde koeling met digitale thermostaat en automatische ontdooiing



GFR6400



Model nr.	GFR6400
Beschrijving	Vriezer
Netto capaciteit in liter	240 L
Aantal planken	4 verstelbare planken
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	610 x 685 x 1550 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	595 x 640 x 1885 mm
Vermogen (W), Spanning (V), Kabellengte in m	480 W, 220-240 V, 2,6 m
Energieverbruik (kWh/24u)	3,56 kWh/24 uur
Materiaal binnenzijde/behuizing	Gespoten aluminium plaat / staalplaat, roestvrij staal
Verstelbare voeten	Ja
Netto gewicht in kg	82 kg/90 kg

600 LITER KOELKAST/VRIEZER WIT

- Geventileerde koeling met digitale thermostaat en automatische ontdooiing (koelkasten) en interieur met verstelbaar plankensysteem geschikt voor GN 2/1 & GN 1/1 en LED-verlichting
- Zelfsluitende deur met slot en sleutel



GRE4600

GRE4600S

GFR4600

GFR4600S



Model nr.	GRE4600, GRE4600S	GFR4600, GFR4600S
Artikelbeschrijving	Koelkast	Vriezer
Netto capaciteit in liter	487 L	511 L
Temperatuurbereik	-1 °C tot +6 °C	-22 °C tot -15 °C
Aantal planken/lades	5 verstelbare planken	7 vaste planken
Klimaatklasse	Klimaat klasse 4 (30 °C/ 55% relatieve luchtvochtigheid)	Klimaat klasse 4 (30 °C/ 55% relatieve luchtvochtigheid)
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	655 x 565 x 1640 mm	655 x 565 x 1640 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	780 x 740 x 1925 mm	780 x 740 x 1925 mm
Vermogen, spanning, kabellengte	138 W, 220-240 V, 2,6 m	145 W, 230 V, 2,6 m
Energieverbruik (kWh/24u)	1,82 kWh/24 uur	3,49 kWh/24 uur
Materiaal binnenzijde/behuizing	Gespoten aluminium plaat / staalplaat, roestvrij staal	Gespoten aluminium plaat / staalplaat, roestvrij staal
Verstelbare voeten	Ja	Ja
Netto gewicht	80 kg/80 kg	96 kg/96 kg

600 LITER KOELKAST/VRIEZER ROESTVRIJ STAAL

- Geventileerde koeling met digitale thermostaat en automatische ontdooiing
- Interieur met verstelbaar plankensysteem geschikt voor GN 1/1 en LED-verlichting
- Zelfsluitende deur met slot en sleutel



GRE6600

GRE6600S

GFR6600S



Model nr.	GRE6600, GRE6600S	GFR6600S
Artikelbeschrijving	Koelkast	Vriezer
Netto capaciteit in liter	380 L	380 L
Temperatuurbereik	0 °C tot +8 °C	-22 °C tot -17 °C
Aantal planken/lades	5 verstelbare planken	5 verstelbare planken
Klimaatklasse	Klimaat klasse 5 (40 °C/ 40% relatieve luchtvochtigheid)	Klimaat klasse 5 (40 °C/ 40% relatieve luchtvochtigheid)
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	655 x 580 x 1485 mm	655 x 580 x 1485 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	775 x 720 x 1885 mm	775 x 720 x 1885 mm
Vermogen, spanning, kabellengte	300 W, 220-240 V, 2,6 m	480 W, 220-240 V, 2,6 m
Energieverbruik (kWh/24u)	1,15 kWh/24 uur	4,49 kWh/24 uur
Materiaal buiten- en binnenzijde	Aluminium/gespoten staal, roestvrij staal	Aluminium/gespoten staal, roestvrij staal
Verstelbare voeten	Ja (120-180 mm)	Ja (120-180 mm)
Netto gewicht	97,6 kg/102,2 kg	103,3 kg/109,4 kg

ROESTVRIJSTALEN KOELKASTEN EN VRIEZERS MET DICHT DEUR, 700 L EN 1400 L



- Geventileerde koeling met digitale thermostaat en automatische ontdooiing
- Temperatuurbereik van 0 °C tot +8 °C voor de koelkast en -22 °C tot -17 °C voor de vriezer
- Interieur met verstelbaar plankstelsysteem geschikt voor GN 2/1 & GN 1/1 en LED-verlichting
- Zelfsluitende deur met slot en sleutel
- Met klimaatklasse 5 (40 °C/40% relatieve luchtvochtigheid)
- 4 verstelbare voeten (120-180 mm)

NIEUW

GRE3700



Model nr.	GRE3700
Artikelbeschrijving	Koelkast
Netto capaciteit in liter	430 L
Aantal planken/lades	4 verstelbare planken + 1 vaste plank
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	534 x 685 x 1510 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	654 x 805 x 2060 mm
Vermogen, spanning, kabellengte	220 W, 220-240 V, 2,6 m
Energieverbruik (kWh/24u)	1,22 kWh/24
Materiaal binnenzijde/behuizing	Roestvrij Staal
Netto gewicht	107 kg

ROESTVRIJSTALEN KOELKAST/VRIEZER 700 L

- Geventileerde koeling met digitale thermostaat en automatische ontdooiing
- Temperatuurbereik van 0 °C tot +8 °C voor koelkast en -22 °C tot -17 °C
- Interieur met verstelbaar plankstelsysteem geschikt voor GN 2/1 & GN 1/1 en LED-verlichting
- Zelfsluitende deur met slot en sleutel
- Met klimaatklasse 5 (40 °C/40% relatieve luchtvochtigheid) voor de koelkast, met klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid) voor vriezer



GRE2700G



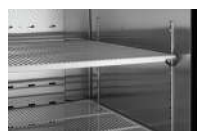
GRE1400G



GFR2700G



GFR1400G



Model nr.	GRE2700G	GRE1400G	GFR2700G	GFR1400G
Artikelbeschrijving	Koelkast	Koelkast	Vriezer	Vriezer
Netto capaciteit in liter	450 L	906 L	450 L	906 L
Aantal planken/lades	4 verstelbare planken+ 1 vaste plank	8 verstelbare planken+ 2 vaste planken	4 verstelbare planken+ 1 vaste plank	8 verstelbare planken+ 2 vaste planken
Binnenafmetingen (BxDxH) in mm	610 x 635 x 1550 mm	1194 x 635 x 1550 mm	610 x 635 x 1550 mm	1194 x 635 x 1550 mm
Productafmetingen (BxDxH) in mm	730 x 805 x 2090 mm	1314 x 805 x 2090 mm	730 x 805 x 2090 mm	1314 x 805 x 2090 mm
Vermogen, spanning, kabel lengte	280 W, 220-240 V, 2,6 m	350 W, 220-240 V, 2,6 m	750 W, 220-240 V, 2,6 m	1000 W, 220-240 V, 2,6 m
Energieverbruik (kWh/24u)	3,96 kWh	5,25 kWh	8,65 kWh	12,91 kWh
Materiaal binnenzijde/ behuizing	Roestvrij staal/ roestvrij staal + glas	Roestvrij staal/ roestvrij staal + glas	Roestvrij staal/ roestvrij staal + glas	Roestvrij staal/ roestvrij staal + glas
Verstelbare voeten	4 verstelbare voeten (120-180 mm)	4 verstelbare voeten (120-180 mm)	4 verstelbare voeten (120-180 mm)	4 verstelbare voeten (120-180 mm)
Netto gewicht	121 kg	183 kg	135 kg	189 kg
Verstelbare voeten	Ja (120-180 mm)	Ja (120-180 mm)	Ja (120-180 mm)	Ja (120-180 mm)

SALADETTE

- Temperatuurbereik van 0 °C tot +8 °C
- Statische ventilatorkoeling met digitale thermostaat en automatische ontdooiing
- Interieur met verstelbaar plankstelsysteem geschikt voor GN 1/1
- Met klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)

METRO
PROFESSIONAL

GSA3600



GSD3600



GSF3600



GDS3600



Model nr.	GSA3600	GSD3600	GSF3600	GDS3600
Artikelbeschrijving	Saladette met schuifdeksel	Sandwichsaladette	Saladette met roestvrijstalen werkblad	Saladette met 4 lades
Netto capaciteit in liter	239 L	261 L	169 L	97 L
Aantal planken/lades	4 vaste planken	4 vaste planken	4 vaste planken	4 lades
Max. Gewicht per plank	40 kg per plank	40 kg per plank	40 kg per plank	Geen planken
Geschikt voor GN-bakken (met maximale diepte 150 mm)	Binnen geschikt voor 4 GN 1/1-bakken. Werkblad geschikt voor GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 en GN 1/6, met max. diepte 150 mm	Binnen geschikt voor 4 GN 1/1-bakken. Werkblad geschikt voor GN 1/1, GN 1/3 en GN 1/6, met max. diepte 150 mm	Binnen geschikt voor 4 GN 1/1-bakken	Binnen geschikt voor 4 GN 1/1-bakken
Productafmetingen (BxDxH) in mm	900 x 700 x 888 mm	900 x 700 x 1040 mm	900 x 700 x 880 mm	900 x 700 x 880 mm
Vermogen/Volt/Kabellengte	310 W/230 V/2,60 m	310 W/230 V/2,60 m	220 W/230 V/2,60 m	220 W/230 V/2,60 m
Zelfsluitende Deur	Ja	Ja	Ja	Lade
Type Buiten- en Binnenmateriaal	hoogwaardig roestvrij staal	hoogwaardig roestvrij staal	hoogwaardig roestvrij staal	hoogwaardig roestvrij staal
Type voeten	4 verstelbare voeten	4 verstelbare voeten	4 verstelbare voeten	4 verstelbare voeten
Accessoires	Snijplank 2xAfstandhouder: 2x16,7 cm (Breedte) 4xAfstandhouder: 2x33 cm (afstandhouder) 2xAfstandhouder 3,5x53,5 cm (Breedtekarton)	4xAfstandhouder: 2x17,9 cm (afstandhouder)	Nee	Nee
Netto gewicht in kg	64,8 kg	68,3 kg	63,3 kg	73,3 kg

KOEL- EN VRIESWERKBANKEN 1

- Geschikt voor GN 1/1
- Temperatuurbereik: 0 °C tot +8 °C voor de koelwerkbank en -22 °C tot -17 °C voor de vrieswerkbank
- Geventileerde koeling met digitale thermostaat en automatische ontdooiing
- Roestvrijstalen werkblad
- Zelfsluitende deur
- Met klimaatklasse 5 (40 °C/40% relatieve luchtvochtigheid)



GCC2100-BS

GCC3100-BS

GCF2100-BS

GCF3100-BS



GCC2100

GCC3100

GCF3100



Model nr.	GCC2100, GCC2100-BS	GCC3100, GCC3100-BS	GCF2100-BS	GCF3100, GCF3100-BS
Artikelbeschrijving	Koelwerkbank met 2 deuren	Koelwerkbank met 3 deuren	Vrieswerkbank met 2 deuren	Vrieswerkbank met 3 deuren
Met achterwand	Met achterwand (HxB): 100 mm x 20 mm	Met achterwand (HxB): 100 mm x 20 mm	Met achterwand (HxB): 100 mm x 20 mm	Met achterwand (HxB): 100 mm x 20 mm
Netto capaciteit in liter	215 L	334 L	215 L	334 L
Aantal planken/lades	4 grote planken, 2 kleine planken.	6 grote planken, 4 kleine planken.	4 grote planken, 2 kleine planken.	6 grote planken, 4 kleine planken.
Maximale plankbelasting	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg
Productafmetingen (BxDxH) in mm	1360 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm	1360 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm
Vermogen/Spanning/Kabellengte	250 W/230 V/ min 2,6 m	400 W/230 V/ min 2,6 m	600 W/230 V/ min 2,6 m	600 W/230 V/ min 2,6 m
Materiaal binnenzijde/behuizing	Roestvrij staal	Roestvrij staal	Roestvrij staal	Roestvrij staal
Netto gewicht in kg	96,2 kg, 97,8 kg	118,2 kg, 120,3 kg	105,4 kg, 107,1 kg	122,2 kg, 124,3 kg



GCCS10-AC Zwenkwielenset:
Geschikt voor **GCC2100/2100-BS/3100/3100-BS,**
GCF2100-BS/3100/3100-BS, GCC31004D

KOELWERKBANKEN 2

- Geschikt voor GN 1/1
- Temperatuurbereik van -2 °C tot +8 °C
- Geventileerde koeling met digitale thermostaat en automatische ontdooiing
- Roestvrijstalen werkblad
- Met klimaatklasse 5 (40 °C/40% relatieve luchtvochtigheid)



GCC31002D-BS



GCC21004D



GCC31006D



GCC31004D



Model nr.	GCC21004D	GCC31002D-BS	GCC31006D	GCC31004D
Artikelbeschrijving	Koelwerkbank met 4 lades	Koelwerkbank met 2 deuren en 2 lades	Koelwerkbank met 6 lades	Koelwerkbank met 1 deur en 4 lades
Met achterwand	Zonder achterwand	Met achterwand (HxB) 100 mm x 20 mm	Zonder achterwand	Zonder achterwand
Temperatuurbereik	-2° tot +8 °C	-2° tot +8 °C	-2° tot +8 °C	-2° tot +8 °C
Aantal planken/lades	4 lades	2 lades, 4 grote planken	6 lades	4 lades, 2 grote planken
Maximale plankbelasting	Geen plank	40 kg	Geen plank	40 kg
Productafmetingen (BxDxH) in mm	1360 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm
Vermogen/Spanning/Kabellengte	250 W/220-240 V/ 2,6 m	400 W/220-240 V/ 2,6 m	400 W/220-240 V/ 2,6 m	400 W/220-240 V/ 2,6 m
Materiaal binnenzijde/behuizing	Roestvrij staal	Roestvrij staal	Roestvrij staal	Roestvrij staal
Netto gewicht in kg	112 kg	125,8 kg	139,6 kg	132,4 kg

PIZZAWERKBANKEN MET OPZETVITRINE

- Temperatuurbereik: -2 °C tot +8 °C voor opzetvitrites; -2 °C tot +10 °C voor pizzawerkbanken
- Geschikt voor GN 1/1 en bakken van 600 x 400 mm
- Klimaatklasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)
- Met digitale thermostaat
- Statische koeling voor opzetvitrites
- Geventileerde koeling met automatische ontdooiing voor pizzawerkbanken
- Zelfsluitende deur en verstelbare voeten voor pizzawerkbanken



GPT2100SET



Model nr.

GHS2150

GHS2200

Artikelset beschrijving

2-deurs pizzawerkbank met opzetvitrine set

3-deurs pizzawerkbank met opzetvitrine set

Artikelbeschrijving

Opzetvitrine 1,5 m

Opzetvitrine 2 m

Netto capaciteit in liter

42 L

60 L

Aantal planken

-

-

Geschikt voor GN

6x GN 1/3

9x GN 1/3

Productafmetingen (BxDxH) in mm

1500 x 395 x 435 mm

2000 x 395 x 435 mm

Vermogen/spanning/kabellengte

90 W/220-240 V/1,5 m

90 W/220-240 V/1,5 m

Materiaal binnen- en buitenzijde

Roestvrij Staal

Roestvrij Staal



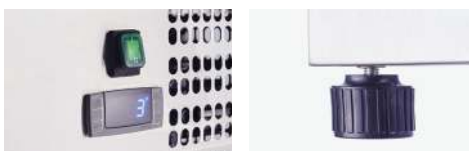
GPCS10-AC Zwenkwielenset:
Geschikt voor **GPT2100** en **GPT3100**

OPZETVITRINE

- Temperatuurbereik: +2 tot +8 °C
- Geschikt voor GN-bakken
- Directe koeling met digitale thermostaat en automatische ontdooiing
- Klimaat klasse 4 (30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)
- Met verstelbare voeten
- Inclusief separator



GHS1120



Model nr.	GHS1120
Artikelbeschrijving	Tafelvitrine 40 L
Netto capaciteit in liter	40 L
Geschikt voor GN	3x GN 1/3 en 1x GN 1/2
Vermogen (W)/Spanning (V)/Kabellengte	180 W, 220-240 V, 2,6 m
Materiaal binnenzijde/behuizing	Glas/Roestvrij Staal
Netto productdimensie (BxDxH) in mm	1205 x 395 x 460 mm
Netto gewicht	41 kg

SCHOKVRIEZER

- Geschikt voor GN 1/1 en 600 x 400 mm trays
- Geforceerde koeling
- Digitale besturing met touchscreen
- Afstand tussen roosters: 65 mm
- Met kerntemperatuursonde
- Met klimaatklasse 4
(30 °C/55% relatieve luchtvochtigheid)



Schokvriezers zijn noodzakelijk om aan de HACCP-eisen te voldoen.

- De ijskristallen zijn kleiner, waardoor voedsel in betere conditie blijft en de smaak beter behouden blijft.
- Dankzij de zachte en harde modus kunnen verschillende soorten voedsel worden gekoeld of ingevroren.



NIEUW

GBF5311BN



NIEUW

GBF5511BN



NIEUW

GBF51011BN



Model nr.	GBF5311BN	GBF5511BN	GBF51011BN
Artikelbeschrijving	Schokvriezer 3x GN 1/1 en 40 x 60 cm	Schokvriezer 5x GN 1/1 en 40 x 60 cm	Schokvriezer 10x GN 1/1 en 40 x 60 cm
Snelkoelcapaciteit (+65 °C naar +10 °C)	9,9 kg/110 minuten	25 kg/98 minuten	50 kg/65 minuten
Snelkoelcapaciteit (+65 °C naar -18 °C)	4,8 kg/240 minuten	15 kg/240 minuten	30 kg/210 minuten
Beladingscapaciteit per tray	3,3 kg voor koelen, 1,6 kg voor invriezen	5 kg om te koelen, 3 kg voor invriezen	5 kg om te koelen 3 kg voor invriezen
Temperatuurweergave	Ja	Ja	Ja
Vermogen, spanning, kabellengte	1100 W, 230 V, 2,6 m	1300 W, 230 V, 2,6 m	2500 W, 230 V, 2,6 m
Materiaal binnenzijde/behuizing	Roestvrij Staal	Roestvrij Staal	Roestvrij Staal
Netto productafmetingen (BxDxH) in mm	755 x 832 x 581 mm	750 x 815 x 880 mm	750 x 830 x 1435 mm
Verstelbare voeten	4 verstelbare voeten (30 mm)	4 verstelbare voeten (30 mm)	4 verstelbare voeten (30 mm)
Netto gewicht in kg	72 kg	89 kg	140 kg

IJSBLOKJESMACHINE

- Bullet- en gourmetijsblokjes
- Luchtgekoeld koelsysteem
- Thermostaatregeling
- Inbegrepen accessoires: ijsschep, watertoevoerslang en afvoerslang



- Bulletijsblokjes en gourmetijsblokjes verschillen niet alleen in vorm.
- Gourmetijsblokjes smelten langzamer dan bulletijsblokjes, omdat ze massief zijn en niet hol.



GIM1050B



GIM1030GA



GIM1026B



Model nr.	GIM1026B	GIM1050B	GIM1030GA
Type ijs	Bullet ijs	Bullet ijs	Gourmet ijs
IJscapaciteit (kg/24u)	26 kg	50 kg	30 kg
IJsopslagcapaciteit (kg)	6 kg	10 kg	6 kg
Vermogen (W), Spanning (V), Kabellengte in m	170 W, 230 V, 1,5 m	260 W, 230 V, 1,5 m	385 W, 230 V, 1,5 m
Klimaatklasse	4	4	5
Materiaal binnenzijde/behuizing	Roestvrij Staal	Roestvrij Staal	Roestvrij Staal
Netto gewicht in kg	28,2 kg	39,5 kg	32,5 kg
Netto productafmetingen (BxDxH) in mm	420 x 514 x 655 mm	498 x 604 x 831 mm	380 x 520 x 637 mm
Verstelbare voeten	Ja	Ja	Ja



REINIGING

GLAZENPOELMACHINE / VAATWASSER / DOORSCHUIFVAATWASSER



De twee Metro Professional-lijnen bieden alles voor een efficiënte en snelle reiniging van glazen, borden, bestek en pannen, met cyclustijden van 75 tot 180 seconden, afhankelijk van het product.

- Het basisassortiment is bedoeld voor prijsbewuste klanten.
- Het milieuvriendelijke assortiment biedt een lager water- en energieverbruik, bijvoorbeeld 1,3 L of 1,2 L waterverbruik, afhankelijk van het product.
- De installatie van de producten moet worden uitgevoerd door professionele technische diensten.

VAATWASSER

- Vaatwasser verkrijgbaar in een Basic- en milieuvriendelijke uitvoering, met manden van 500 x 500 mm.
- Milieuvriendelijke versie met laag water- en energieverbruik



GDW1045E



GDW1050E



Serie	Basic-serie	Basic-serie	Milieuvriendelijke-serie	Milieuvriendelijke-serie
Model nr.	GDW1045E	GDW1050E	GDW1045SW	GDW1050SW
Mandgrootte	450 x 450 mm	500 x 500 mm	450 x 450 mm	500 x 500 mm
Manden per uur	20	20	30	30
Max. borddiameter	215 mm	240 mm	295 mm	320 mm
Waterverbruik per cyclus	2,6 l/cyclus	2,6 l/cyclus	1,3 l/cyclus	1,3 l/cyclus
Speciale kenmerken			Met waterontharder	Met waterontharder
Met ingebouwde afvoerpomp	Nee	Nee	Ja	Ja
Met wasmiddeldosering	Nee	Nee	Ja	Ja
Spoelmiddel Dosering Hydraulisch of Peristaltisch	Hydraulisch	Hydraulisch	Peristaltisch	Peristaltisch
Vermogen (W)/Volt (V)/ Kabellengte (m)	3,4 kW/230 V/ 1,4 m	3,4 kW/230 V/ 1,4m	3,4 kW/230 V/ 1,4 m	3,4 kW/230 V/ 1,4 m
Wascyclus	180 s	180 s	120 s, 180 s	120 s, 180 s
Afmetingen (BxDxH)	515 x 550 x 800 mm	565 x 610 x 825 mm	532 x 550 x 800 mm	582 x 610 x 822 mm
Enkelwandig/dubbelwandig	Enkelwandig	Enkelwandig	Dubbelwandig	Dubbelwandig
Netto gewicht (kg)	39 kg	47 kg	51 kg	54 kg

GLAZENPOELMACHINE

GGW1001

GGW1035SW

GGW1035E



Serie	Basic-serie	Basic-serie	Basic-serie	Milieuvriendelijke-serie	Milieuvriendelijke-serie
Model nr.	GGW1035E	GGW1040E	GGW1001	GGW1035SW	GGW1040SW
Mandgrootte	350 x 350 mm	400 x 400 mm	350 x 350 mm	350 x 350 mm	400 x 400 mm
Manden per uur	30	30	30	30	30
Maximale glashoogte	205 mm	255 mm	255 mm	255 mm	300 mm
Waterverbruik per cyclus	2,4 l/cyclus	2,4 l/cyclus	2,4 l/cyclus	1,2 l/cyclus	1,2 l/cyclus
Speciale kenmerken				Ingebouwde waterontharder	Ingebouwde waterontharder
Met ingebouwde afvoerpomp	Nee	Nee	Ja	Nee	Nee
Met wasmiddeldosering	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee
Spoelmiddel Dosering					
Hydraulisch of Peristaltisch	Hydraulisch	Hydraulisch	Hydraulisch	Peristaltisch	Peristaltisch
Vermogen (W)/Volt (V)/Kabel lengte (m)	2,77 kW/230 V/1,6 m	2,97 kW/230 V/1,6 m	2,77 kW/230 V/1,6 m	2,77 kW/230 V/1,6 m	2,77 kW/230 V/1,6 m
Wascyclus	120 s	120 s	120 s	120 s	120 s
Afmetingen (BxDxH)	415 x 465 x 595 mm	465 x 510 x 595 mm	423 x 466 x 639 mm	423 x 466 x 639 mm	473 x 513 x 689 mm
Enkelwandig/dubbelwandig	Enkelwandig	Enkelwandig	Dubbelwandig	Dubbelwandig	Dubbelwandig
Netto gewicht (kg)	25 kg	27 kg	27 kg	27 kg	34 kg

GLASPOLIJSTER

- Geschikt voor het polijsten van glazen of bekers in verschillende maten
- Met heteluchtfunctie voor het drogen tijdens het polijsten van glazen, ca. 40-60 °C
- Verwijderbare vezelborstel: 5 stuks (4 grote + 1 klein)

GGP1000



Model nr.	GGP1000
Beschrijving	Glaspolijster
Vermogen	1150 W/220-240 V
Productafmetingen (BxDxH)	310 x 310 x 500 mm
Productgewicht	14 kg

Inbegrepen:
Set van 5 borstels (GGPB1000): 4 borstels à 22 cm en 1 borstel van 19 cm

GLASPOLIJSTBORSTEL

GGPB1000

Model nr.	GGPB1000
Beschrijving	Borstelset voor glaspolijster
Kenmerk	Set van 5 borstels: • 4 borstels à 22 cm. • 1 penseel à 19 cm.



DOORSCHUIFVAATWASSER EN KAPVAATWASSER

- Doorschuifvaatwasser verkrijgbaar als basis- en milieuvriendelijke versies voor mandgroottes van 500 x 500 mm
- Milieuvriendelijke versie met laag water- en energieverbruik



GHW1000E



GHW1000SW



GHW1300SSW/GHW1300SRSW



	Doorschuifvaatwasser				Kapvaatwasser
Serie	Basic-serie	Milieuvriendelijke-serie	Milieuvriendelijke-serie	Milieuvriendelijke-serie	Milieuvriendelijke-serie
Model nr.	GHW1000E	GHW1000SW	GHW1300SSW	GHW1300SRSW	GHP1300SW KAPVAATWASSER
Mandgrootte	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	570 x 620 mm
Manden per uur	30	48	48	48	48
Max. borddiameter	240 mm	405 mm	405 mm	405 mm	595 mm (max. panhoogte of -diameter)
Waterverbruik per cyclus	2,6 l/cyclus	1,3 l/cyclus	1,3 l/cyclus	1,3 l/cyclus	1,3 l/cyclus
Speciale kenmerken		Enkelfase		Warmteterugwinning	
Met ingebouwde afvoerpomp	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee
Met wasmiddeldosering	Nee	Ja	Ja	Ja	Ja
Spoelmiddel Dosering Hydraulisch of Peristaltisch	Hydraulisch	Peristaltisch	Peristaltisch	Peristaltisch	Peristaltisch
Vermogen (kW), Volt (V), Kabellengte (m)	6,52 kW/400 V/3 N/ 2 m	3,52 kW/230 V/ 2 m	7,1 kW/400 V/3 N/ 2 m	7,1 kW/400 V/3 N/ 2 m	7,35 kW/400 V/3 N/ 2 m
Wascyclus	120 s, 180 s	75 s, 120 s, 180 s	75 s, 120 s, 180 s	75 s, 120 s, 180 s	75 s, 120 s, 180 s
Afmetingen (BxDxH)	655 x 745 x 1480 mm	655 x 745 x 1500 mm	655 x 745 x 1500 mm	655 x 785 x 1500 mm	685 x 720 x 1690 mm
Enkelwandig/ dubbelwandig	Enkelwandig	Dubbelwandig	Dubbelwandig	Dubbelwandig	Dubbelwandig
Netto gewicht (kg)	105 kg	117 kg	120 kg	120 kg	124 kg

MANDEN VOOR GLAZENSPOELMACHINES

METRO

PROFESSIONAL

GBL3500, GBL4000



Model nr.	GBL3500, GBL4000
Artikelbeschrijving	Mand 35 x 35 Mand 40 x 40
Geschikt voor Metro Professional-modellen	GGW1001/GGW1035E/GGW1035SW/ GGW1040E/GGW1040SW
Materiaal	PP

VAATWASSERMANDEN

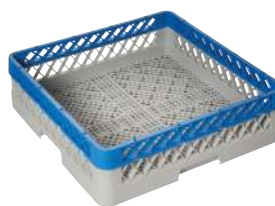
GBK5036



GBK5049



GBK5000



GBL5018



Model nr.	GBK5036	GBK5049	GBK5000	GBL5018
Artikel Beschrijving	Mandenset voor 36 glazen	Mandenset voor 49 glazen	Mandenset met afstandframe	Mand voor 18 borden 50 x 50
Geschikt voor	Vaatwasser 50 x 50 cm en doorschuifvaatwassers 50 x 50 cm			
Geschikt voor Metro Professional-modellen	GDW1050E/GDW1050E PS PB/GDW1050SW/ GHW1000E/GHW1000SW/GHW1300SSW/GHW1300SRW			
Materiaal	PP	PP	PP	PP
Accessoires	1x mand 1x afstandhouder 1x doorschuifvaatwassers 36 compartimenten	1x mand 1x afstandhouder 1x doorschuifvaatwassers 49 compartimenten	1x mand 1x afstandhouder	



ROESTVRIJ- STALEN MEUBILAIR

ROESTVRIJSTALEN SERVEERWAGENS

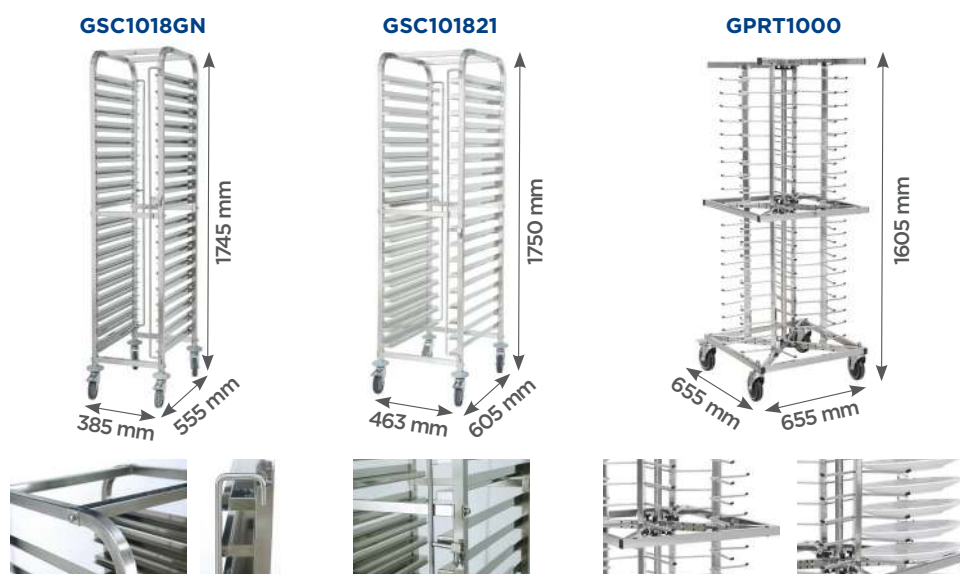
- Hoge laadcapaciteit
- Geschikt voor GN-bakken
- Planken met randen om geladen items tijdens transport op hun plaats te houden
- Afmetingen van de planken: 825 x 505 x 32,5 mm
- Hoogwaardig roestvrij staal
- Materiaaldikte van de plank: 0,6 mm, van de buis: 0,8 mm
- 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem
- Knockdown-structuur, montage nodig
- Soepele, stille en betrouwbare prestaties



Model nr.	GST1002	GST1003	GST1005
Beschrijving	Roestvrijstalen serveerwagen met 2 planken	Roestvrijstalen serveerwagen met 3 planken	Roestvrijstalen serveerwagen met 5 planken
Aantal planken	2	3	5
Laadcapaciteit per plank	50 kg	50 kg	Van onder- naar bovenste plank: 60 kg, 50 kg, 30 kg, 30 kg, 30 kg
Maximale laadcapaciteit	100 kg	150 kg	200 kg
Afstand tussen de planken	560 mm	270 mm	270 mm
Productafmetingen (BxDxH)	526 x 850 x 940 mm	526 x 850 x 940 mm	526 x 850 x 1543 mm
Productgewicht	9,3 kg	12,2 kg	18,5 kg

REKKENWAGENS

- Hoge laadcapaciteit
- 4 wielwielen met 2 remmen
- Knockdown-structuur, montage nodig
- Soepele, stille en betrouwbare prestaties



Model nr.	GSC1018GN	GSC101821	GPRT1000
Beschrijving	Rekkenwagen met 18 niveaus	2-in-1 rekkenwagen met 18 niveaus	Bordenrekkenwagen
Aantal planken	18	18	80
Laadcapaciteit per plank	8 kg	8 kg	
Maximale laadcapaciteit	Bordenrekkenwagen	Bordenrekkenwagen	120 kg
Materiaal	Roestvrij Staal		Roestvrij staal, aluminium, silicium
Afstand tussen de planken	77 mm	78 mm	Rekken en buizen zijn verstelbaar voor borden met Ø12-32 cm
Kenmerken	• Geschikt voor GN 1/1 • Trayvergrendeling aan beide zijden om trays tijdens transport op hun plaats te houden	• Geschikt voor GN 1/1 en bakkerijnormtrays van 40 x 60 cm	• Met siliconen plaatstaven voor antislip en buigbare roestvrijstalen staven om de borden veilig vast te zetten
Productafmetingen (BxDxH)	385 x 555 x 1745 mm	463 x 605 x 1750 mm	655 x 655 x 1605 mm
Productgewicht	20 kg	28 kg	24,7 kg

OPVOUWBARE SERVEERWAGENS

- Ruimtebesparing dankzij eenvoudig vouwmechanisme
- Hoge laadcapaciteit
- Met een opstaande rand op elke plank
- Stevige materialen
- 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem
- Soepele, stille en betrouwbare prestaties



Model nr.	GFT2003
Beschrijving	Opvouwbare serveerwagen, 3 plateaus
Aantal planken	3
Dimensie van de plank (BxDxH)	826 x 502 x 50 mm
Materiaal	PP
Laadcapaciteit per plank	50 kg
Maximale laadcapaciteit	150 kg
Kenmerken	Voor binnen- en buitengebruik
Productafmetingen ingeklapt (BxDxH)	930 x 205 x 1110 mm
Productafmetingen uitgeklappt (BxDxH)	930 x 510 x 930 mm
Productgewicht	19 kg

KUNSTSTOF SERVEERWAGEN

- Hoge laadcapaciteit
- Geschikt voor GN-bakken
- Met een opstaande rand op elke plank
- Stevig materiaal
- 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem
- Soepele, stille en betrouwbare prestaties



Aan de voorzijde van **GPT1003** is de opstaande rand 278 mm hoog voor extra veiligheid. Aan de achterzijde is de rand 271 mm hoog, zodat producten gemakkelijker op de serveerwagen kunnen worden geplaatst.



Model nr.	GPT1003
Beschrijving	Kunststof serveerwagen met 3 plateaus
Aantal planken	3
Laadcapaciteit per plank	50 kg
Maximale laadcapaciteit	150 kg
Kenmerken	Voor binnen- en buitengebruik
Productafmetingen (BxDxH)	830 x 420 x 920 mm
Productgewicht	7,4 kg

WERKTAFELS

- Hoogwaardig roestvrij staal
- Met extra verstevigingsbalk op het boven- en onderplateau voor een hoge laadcapaciteit
- Dikte tafelblad: 1,2 mm
- Dikte onderplateau: 0,8 mm
- Stijlvol ontwerp met vierkante poten
- Kunststof stelvoeten om corrosie te voorkomen, in hoogte verstelbaar tot 3 cm
- Eenvoudig te monteren en schoon te maken



GWTS-serie zonder achteropstand



GWTS-serie met achteropstand



Model nr.	GWTS4077	GWTS4107	GWTS4127	GWTS4147	GWTS4167	GWTS4187
Beschrijving	Werktafel 70 cm	Werktafel 100 cm	Werktafel 120 cm	Werktafel 140 cm	Werktafel 160 cm	Werktafel 180 cm
Laadcapaciteit	400 kg bovenste tafel 200 kg onderste plank	380 kg boventafel 180 kg onderste plank	370 kg boventafel 160 kg onderste plank	350 kg boventafel 150 kg onderste plank	330 kg boventafel 130 kg onderste plank	320 kg boventafel 120 kg onderste plank
Productafmetingen (BxDxH)	700 x 700 x 850-880 mm	1000 x 700 x 850-880 mm	1200 x 700 x 850-880 mm	1400 x 700 x 850-880 mm	1600 x 700 x 850-880 mm	1800 x 700 x 850-880 mm
Productge- wicht	18,9 kg	23,9 kg	27,1 kg	30,4 kg	33,7 kg	36,9 kg

Model nr.	GWTS4077B	GWTS4107B	GWTS4127B	GWTS4147B	GWTS4167B	GWTS4187B
Beschrijving	Werktafel 70 cm met achteropstand (H: 10 cm)	Werktafel 100 cm met achteropstand (H: 10 cm)	Werktafel 120 cm met achteropstand (H: 10 cm)	Werktafel 140 cm met achteropstand (H: 10 cm)	Werktafel 160 cm met achteropstand (H: 10 cm)	Werktafel 180 cm met achteropstand (H: 10 cm)
Laadcapaciteit	400 kg tafelblad 200 kg onderste plank	380 kg tafelblad 180 kg onderste plank	370 kg tafelblad 160 kg onderste plank	350 kg tafelblad 150 kg onderste plank	330 kg bovenste tafel 130 kg onderste plank	320 kg tafelblad 120 kg onderste plank
Productafmetingen (BxDxH)	700 x 700 x 850-880 mm	1000 x 700 x 850-880 mm	1200 x 700 x 850-880 mm	1400 x 700 x 850-880 mm	1600 x 700 x 850-880 mm	1800 x 700 x 850-880 mm
Productge- wicht	20,2 kg	25,6 kg	29,2 kg	32,9 kg	36,5 kg	40,1 kg

OPBERGREKKEN

- Geschikt voor koude en warme omgevingen (temperatuurbereik: -30 tot 100 °C)
- Hoge laadcapaciteit
- Lichte en stabiele aluminium constructie met in hoogte verstelbare planken en uitneembare polypropyleen trays
- "X"-vormige versterkte rib voor extra frame stabiliteit
- Eenvoudig op te zetten en uit te breiden met verlenghaken
- Met schroeven voor wandbevestiging
- Makkelijk schoon te maken



De trays van onze aluminium rekken zijn vaatwasmachinebestendig en voedselveilig, waardoor ze ideaal zijn voor hygiënische opslag in elke professionele keuken.



GAR1100



GAR1120



Model nr.	GAR1100	GAR1120
Beschrijving	Aluminium opslagrek	Aluminium opslagrek
Aantal planken/trays	• 4 planken • 12 trays (3 trays per plank)	• 4 planken • 12 trays (3 trays per plank)
Tray-afmetingen (BxDxH)	400 x 455 x 23 mm	400 x 398 x 23 mm
Max. Belasting per plank	110 kg	110 kg
Maximale totale laadcapaciteit	440 kg	440 kg
Productafmetingen (BxDxH)	415 x 992 x 1685 mm	415 x 1280 x 1685 mm
Productgewicht	15 kg	18,8 kg

WANDPLANKEN

- Voor extra ruimte in je keuken
- Roestvrij staal
- Eenvoudig te monteren en schoon te maken



GFWS-serie



GWMS-serie



Accessoires:
Installatiekit (voor alle modellen)

Model nr.	Beschrijving	Kenmerken	Productafmetingen (BxDxH)	Productgewicht
GFWS1120	Opvouwbare wandplank	• Opvouwbaar voor extra ruimtebesparing • Buisconstructie met geborsteld roestvrijstalen oppervlak • Laadcapaciteit: maximaal 30 kg	Uitgevouwen: 1200 x 300 x 265 mm Opgevouwen: 1200 x 43 x 387 mm	3,2 kg
GWMS3100	Wandplank	• Extra sterke, gelaste roestvrijstalen wandhaken met steunbalk • Hoge draagcapaciteit: maximaal 100 kg • Met spatwand	1000 x 300 x 80 mm	6,4 kg
GWMS3120	Wandplank		1200 x 300 x 80 mm	7,6 kg
GWMS3140	Wandplank		1400 x 300 x 80 mm	8,5 kg
GWMS3160	Wandplank		1600 x 300 x 80 mm	9,6 kg
GWMS4100	Wandplank		1000 x 400 x 80 mm	7,5 kg
GWMS4120	Wandplank		1200 x 400 x 80 mm	8,7 kg
GWMS4140	Wandplank		1400 x 400 x 80 mm	9,8 kg
GWMS4160	Wandplank		1600 x 400 x 80 mm	11 kg

ROESTVRIJSTALEN KASTEN

- Roestvrij staal
- Met 2 schuifdeuren (op rollen)
- In hoogte verstelbaar middenplateau: afstand van de onderzijde tot het eerste rooster: 250 mm, daarna 50 mm per rooster, in totaal 5 roosters
- Geschikt voor GN-bakken
- Met een H-balk steunstang onder de middelste en onderste planken voor extra stabiliteit en laadcapaciteit
- Gemakkelijke montage

GWCB-serie



GSCB-serie



Inbegrepen:
Installatiekit

Model nr.	GWCB1140	GWCB1180	GSCB2120	GSCB2140	GSCB2120B	GSCB2140B
Beschrijving	Wandkast	Wandkast	Staande kast	Staande kast	Staande kast met achterwand (H:10 cm)	Staande kast met achterwand (H:10 cm)
Kenmerken	• Aan de muur te bevestigen • Draagvermogen: Middelste plank: max. 50 kg Onderste plank: max. 100 kg	• Aan de muur te bevestigen • Draagvermogen: Middelste plank: max. 50 kg Onderste plank: max. 100 kg	• Stabiel werkblad • In hoogte verstelbare roestvrijstalen poten (3 cm)	• Stabiel werkblad • In hoogte verstelbare roestvrijstalen poten (3 cm)	• Stabiel werkblad • In hoogte verstelbare roestvrijstalen poten (3 cm)	• Stabiel werkblad • In hoogte verstelbare roestvrijstalen poten (3 cm)
Productafmetingen (BxDxH)	1400 x 400 x 650 mm	1800 x 400 x 650 mm	1200 x 700 x 850-880 mm	1400 x 700 x 850-880 mm	1200 x 700 x 850-880 mm	1400 x 700 x 850-880 mm
Productgewicht	32,8 kg	40,4 kg	48,5 kg	54,3 kg	50,6 kg	56,8 kg



DROGERS

HORECA-DROGERS

- Het gebruik van keukenpapier verminderen en de ecologische voetafdruk verkleinen
- Met oververhittingsbescherming
- Wandmonterbaar



PHH1120



PHD1100



PHD1120



Model nr.	PHH1120	PHD1100	PHD1120
Beschrijving	Wandhaardroger	Jet Handdroger	Wandhaardroger
Vermogen	1200 W/230 V	1000 W/230 V	1200 W/230 V
Materiaal	ABS	ABS	ABS
Temperatuurbereik	45-50 °C	55 °C	45-60 °C
Luchtsnelheid	13 m/s	95 m/s	90 m/s
Luchtvolume	71 m³/u	95 m³/u	150 m³/u
Geluidsniveau	65 dB(A)	65 dB(A)	65 dB(A)
Kenmerken	• 2 snelheids- en temperatuurinstellingen • Automatische uitschakeling	• Infraroodsensor • Droogt handen in ca. 15 seconden	• Luchtfilter met uitneembaar en reinigbaar HEPA-filter • Infraroodsensor • Droogt handen in ca. 15 seconden
Productgewicht	0,7 kg	3,2 kg	8,18 kg
Productafmetingen (BxDxH)	200 x 90 x 170 mm	245 x 155 x 250 mm	300 x 21,5 x 650 mm