



# PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



CATA  
LOGUE  
2012

## NL - Introductie

Voor u ligt de nieuwe catalogus van Maxima. De machines van Maxima staan bekend om de uitstekende kwaliteit, het hoge gebruiksgemak en een aantrekkelijke prijs. Graag presenteren wij aan u ons uitgebreide gamma. Alle machines worden gepresenteerd met een duidelijke foto en een heldere omschrijving. Blader met veel plezier door deze catalogus en laat u verrassen.

### De Importeur

Spangenberg International B.V. heeft meer dan 30 jaar ervaring in het leveren en onderhouden van professionele keukenapparatuur. Wij zijn altijd in staat een oplossing op maat te leveren, onze duurzame apparatuur voldoet aan de eisen op het gebied van hygiëne en veiligheid. Alle apparatuur is uit voorraad leverbaar, dat is een van onze belangrijkste succesfactoren.

### Service

Spangenberg International B.V. beschikt over een ruim ingerichte showroom, in deze showroom staat het gehele gamma van Maxima tentoongesteld. Natuurlijk zijn wij bereid een demonstratie te geven om u te overtuigen van de mogelijkheden en de kwaliteit van onze producten.

Wij beseffen maar al te goed dat machines die elke dag veelvuldig gebruikt worden niet lang stil mogen staan. Daarom heeft Spangenberg International B.V. een zelfstandige, flexibele en landelijke opererende technische dienst die bij calamiteiten uw apparatuur goed en snel repareert. Onze technische dienst beschikt over ervaren monteurs, eigen transport en een zeer uitgebreide voorraad aan reserve onderdelen.

## DE - Einleitung

Vor Ihnen liegt der neue Katalog von Maxima. Die Geräte von Maxima sind für ihre ausgezeichnete Qualität, die große Benutzerfreundlichkeit und einen attraktiven Preis bekannt. Gerne möchten wir Ihnen unser umfangreiches Sortiment vorstellen. Alle Geräte werden mit einem aussagekräftigen Foto und einer klaren Beschreibung präsentiert. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Schmökern in diesem Katalog. Lassen Sie sich überraschen!

### Der Importeur

Die Spangenberg International B.V. verfügt über mehr als 30 Jahre Erfahrung mit der Lieferung und Wartung von professionellen Küchengeräten. Wir haben stets eine maßgeschneiderte Lösung für Sie. Unsere langlebigen Geräte erfüllen alle Anforderungen in den Bereichen Hygiene und Sicherheit. Alle Geräte sind stets lagernd. Das ist einer unserer wichtigsten Erfolgsfaktoren.

### Service

Die Spangenberg International B.V. verfügt über einen großzügig eingerichteten Ausstellungsraum. Dort ist das gesamte Maxima-Sortiment ausgestellt. Natürlich führen wir Ihnen auch gerne Geräte vor, um Sie von den Möglichkeiten und der Qualität unserer Produkte zu überzeugen.

Uns ist bestens bewusst, dass Geräte, die jeden Tag vielfach verwendet werden, nicht lange außer Betrieb sein dürfen. Deshalb hat die Spangenberg International B.V. einen selbständigen, flexiblen und national agierenden technischen Dienst, der Ihre Geräte bei Problemen schnell und zuverlässig repariert. Unser technischer Dienst verfügt über erfahrene Mechaniker, eigene Transportmittel und einen sehr umfangreichen Vorrat an Ersatzteilen.

## GB - Introduction

Before you lies the new catalogue of Maxima. Maxima machinery is well known for the outstanding quality, the ease of use and an attractive price. We are proud to present you our extensive range. All machines are presented with a clear picture and a distinctive description. Please feel free to browse this catalogue and be surprised.

### The Importer

Spangenberg International B.V. has over 30 years of experience in the area of supply and maintenance of professional kitchen equipment. We are capable of providing a solution to every need, our durable equipment complies to the required standards in hygiene and safety. All machines are kept on stock, we are able to ship immediately. This is one of our key success factors.

### Service

Spangenberg International B.V. has a spacious showroom, in our showroom the full range of Maxima is exhibited. Of course we are prepared to give a demonstration to convince you of the possibilities and the quality of these products.

We understand that kitchen equipment, which is used extensively every day, may not stand still. Therefore Spangenberg International B.V. has a technical service department that acts accordingly in case of calamities. Our technical service department has experienced mechanics and a considerable stock of spare parts.

# Index

Bain Maries - Bain-Maries - Food Warmers	4
Blenders - Standmixer - Mixers	5
Citruspersen - Zitruspressen - Citrus Juicers	6
Cutters - Cutter - Bowl Cutters	8
Drank Dispensers - Getränkespender - Dispensers	10
Friteuses - Fritteusen - Fryers	11
Grills - Grills - Grill Plates	12
Groentesnijmachines - Gemüseschneider - Vegetable Cutters	14
Ijsblokjesmachines - Eiswürfelbereiter - Ice Cube Machines	15
Koelingen - Kühlgeräte - Refrigeration	16
Kneedmachines - Teigknetmaschinen - Spiral Kneaders	17
Ovens - Backofen - Ovens	18
Planeetmengers - Planetenrührmaschinen - Planetary Mixers	20
Sapcentrifuges - Entsafter - Juice Extractors	24
Schrapmachines - Schälmaschinen - Peeling Machines	25
Soft & Yoghurt IJsmachines - Eismachines - Ice Machines	26
Slush Machines - Slushmaschinen - Slush Dispensers	27
Snijmachines - Schneidemaschinen - Slicing Machines	28
Staafmixers - Stabmixer - Stick Blenders	29
Toasters - Toaster - Bread Toasters	31
Vaatwasmachines - Geschirrspülmaschinen - Dishwashers	32
Vacumeermachines - Verpackungsmachines - Vacuum Machines	33
Vleesmolens - Fleischwölfe - Meat Miners	35

## Bain Maries - Bain-Maries - Food Warmers

**Nederlands:** Bain maries zijn veel gebruikte oplossingen voor de opslag en distributie van voedsel. Ze kunnen worden gebruikt voor de opslag van voedsel op een vaste temperatuur, zodat op een later tijdstip kan worden uitgeserveerd. Deze bain maries kunnen bijvoorbeeld worden gebruikt voor warme sauzen, groenten of pasta.

**Deutsch:** Bain-Maries werden häufig für die Aufbewahrung und Auslieferung von Lebensmitteln verwendet. Man kann Lebensmittel damit bei konstanter Temperatur aufbewahren, um sie zu einem späteren Zeitpunkt zu servieren. Diese Bain-Maries können zum Beispiel für warme Saucen, Gemüse oder Nudeln verwendet werden.

**English:** Food warmers are mostly used for the storage and distribution of food. They can be used for storage of food at a fixed temperature, so that the food can be distributed on a later time. These food warmers can, for example, be used for warm sauces, vegetables or pasta.

### MAXIMA MBM-1



#### Nederlands

RVS bain marie  
1 x 1/1 GN maatvoering  
Inclusief uitneembare deksel  
Temperatuur instelbaar  
Met indicatie voor temperatuur  
Efficiënte hitteverdeling

H248 x B338 x D540 mm  
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt

#### Deutsch

Bain-Marie Edelstahl  
1 x 1/1 GN-Abmessungen  
Mit abnehmbarem Deckel  
Temperatur einstellbar  
Mit Temperaturanzeige  
Effiziente Hitzeverteilung

H248 x B338 x T540 mm  
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt

#### English

Stainless steel food warmer  
Capacity 1 x 1/1 GN  
Removable lid  
Temperature adjustable  
With indication for temperature  
Efficient heat distribution

H248 x W338 x D540 mm  
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt

### MAXIMA MBM-2



#### Nederlands

RVS bain marie  
2 x 1/2 GN maatvoering  
Inclusief uitneembare deksels  
Temperatuur instelbaar  
Met indicatie voor temperatuur  
Efficiënte hitteverdeling

H248 x B338 x D540 mm  
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt

#### Deutsch

Bain-Marie Edelstahl  
2 x 1/2 GN-Abmessungen  
Mit abnehmbarem Deckel  
Temperatur einstellbar  
Mit Temperaturanzeige  
Effiziente Hitzeverteilung

H248 x B338 x T540 mm  
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt

#### English

Stainless steel food warmer  
Capacity 2 x 1/2 GN  
Removable lids  
Temperature adjustable  
With indication for temperature  
Efficient heat distribution

H248 x W338 x D540 mm  
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt

### MAXIMA MBM-3



#### Nederlands

RVS bain marie  
3 x 1/3 GN maatvoering  
Inclusief uitneembare deksels  
Temperatuur instelbaar  
Met indicatie voor temperatuur  
Efficiënte hitteverdeling

H248 x B338 x D540 mm  
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt

#### Deutsch

Bain-Marie Edelstahl  
3 x 1/3 GN-Abmessungen  
Mit abnehmbarem Deckel  
Temperatur einstellbar  
Mit Temperaturanzeige  
Effiziente Hitzeverteilung

H248 x B338 x T540 mm  
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt

#### English

Stainless steel food warmer  
Capacity 3 x 1/3 GN  
Removable lids  
Temperature adjustable  
With indication for temperature  
Efficient heat distribution

H248 x W338 x D540 mm  
230V/50Hz/1Phase 1200 Watt

## Blenders - Standmixer - Mixers

**Nederlands:** Een blender van Maxima kunt u voor vele doeleinden gebruiken. Naast het maken van shakes en smoothies kunt u deze machines ook prima gebruiken voor het vermalen van maaltijden, het bereiden van soepen en het pureren van fruit of groenten. De Maxima blenders worden gebruikt in keukens, bars, supermarkten en vele andere locaties.

**Deutsch:** Die Standmixer von Maxima können für viele Zwecke verwendet werden. Neben der Zubereitung von Shakes und Smoothies können Sie diese Geräte auch sehr gut zum Zerkleinern von Speisen, für die Zubereitung von Suppen und das Pürieren von Obst oder Gemüse verwenden. Die Standmixer von Maxima kommen in Küchen, Bars, Supermärkten und vielen andere Orten zum Einsatz.

**English:** A Maxima mixer can be used for many purposes. Besides making shakes and smoothies, you can use these machines to grind meals, to prepare soups or to liquidize fruit or vegetables. These machines are used in kitchens, bars, supermarkets, hospitals and various other locations.

### MAXIMA MAXIBLEND-HP



#### Nederlands

High performance blender  
 Traploos instelbare snelheid  
 Pulseerfunctie  
 RVS messenstel voor crushed ice  
 Thermisch beveiligd  
 Stootvaste 1.75L beker  
 Navulopening in het deksel

H510 x B205 x D230 mm  
 230V/50Hz/1Phase 1000 Watt

#### Deutsch

High-Performance-Standmixer  
 Stufenlos verstellbare Geschwindigkeit  
 Pulsierfunktion  
 Edelstahl-Messersatz für Crushed Ice  
 Thermische Sicherung  
 Stoßfester 1.75 l-Behälter  
 Nachfüllöffnung im Deckel

H510 x B205 x T230 mm  
 230V/50Hz/1Phase 1000 Watt

#### English

High performance blender  
 Infinitely adjustable speed  
 Pulse function  
 Stainless steel blades for ice  
 Thermal protection  
 Strong polycarbonate 1.75L jar  
 Opening in the lid

H510 x W205 x D230 mm  
 230V/50Hz/1Phase 1000 Watt



### MAXIMA TYPHOON EXTREME 4

#### Nederlands

38.000 RPM ultra sterke blender  
 3.0L top kwaliteit beker met opening  
 6-bladig super sterk RVS mes  
 Inclusief sterke en stille geluidskap  
 LCD display met touchpad en timers  
 Zeer veel programma's en snelheden  
 Allesvernietigende 'Typhoon' functie

H500 x B192 x D250 mm  
 230V/50Hz/1Phase 2500 Watt

#### Deutsch

38.000 U/min kraftvolle Standmixer  
 Robuster 3.0 l-Behälter mit Öffnung  
 6-Blatt, starke Edelstahl-Messersatz  
 Starke und leise Schalldämmhaube  
 LCD-Display, Touchpad und Zählzyklus  
 Viele Programme und Funktionen  
 Verheerende 'Typhoon' Funktion

H500 x B192 x T250 mm  
 230V/50Hz/1Phase 2500 Watt

#### English

38.000 RPM ultra powerful blender  
 3.0L top quality jar with opening  
 6-bladed strong stainless steel knife  
 Including strong and silent sound cover  
 LCD display with touchpad and timers  
 Multiple programs, speeds and peaks  
 Devastating 'Typhoon' function

H500 x W192 x D250 mm  
 230V/50Hz/1Phase 2500 Watt

## Citruspersen - Zitruspressen - Citrus Juicers

**Nederlands:** Onze automatische citruspersen zijn ontworpen en gefabriceerd volgens de laatste trends en passen perfect binnen elk concept. Wij leveren verschillende modellen automatische citruspersen, dit betekent dat wij iedereen van de juiste machine kunnen voorzien. Met vers geperst sap heeft u gegarandeerd succes.

**Deutsch:** Unsere automatischen Zitruspressen wurden nach den aktuellsten Trends entwickelt und erzeugt und passen perfekt in jedes Konzept. Wir liefern verschiedene Modelle automatischer Zitruspressen. Das bedeutet, dass wir für jeden das richtige Gerät haben. Mit frisch gepresstem Saft ist Ihnen Erfolg garantiert.

**English:** Our citrus juicers are designed and manufactured according to the latest trends and fit perfectly within any concept. We have various models of automatic citrus juicers, which means that we have a solution for everyone. With fresh squeezed juice, your success is guaranteed.

### MAXIMA MAJ14



#### Nederlands

Automatische citruspers  
RVS behuizing  
Kunststof bovenkorf  
5 kg laadcapaciteit  
14 sinaasappels per minuut  
Diameter sinaasappels 40-65 mm  
Anticorrosieve persdelen

H555 x B330 x D350 mm  
230V/50Hz/1Phase 90 Watt

#### Deutsch

Automatische Zitruspresse  
Edelstahlgehäuse  
Oberer Kegel aus Kunststoff  
5 kg Ladekapazität  
14 Orangen pro Minute  
Orangendurchmesser 40-65 mm  
Antikorrosive Pressenteile

H555 x B330 x T350 mm  
230V/50Hz/1Phase 90 Watt

#### English

Automatic citrus juicer  
Stainless steel housing  
Plastic top basket  
5 kg load capacity  
14 oranges per minute  
Diameter oranges 40-65 mm  
Anticorrosive juicing parts

H555 x W330 x D350 mm  
230V/50Hz/1Phase 90 Watt

### MAXIMA MAJ25



#### Nederlands

Automatische citruspers  
RVS behuizing  
Metalen bovenkorf  
8 kg laadcapaciteit  
18-25 sinaasappels per minuut  
Diameter sinaasappels 60-90 mm  
Anticorrosieve persdelen

H775 x B500 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 200 Watt

#### Deutsch

Automatische Zitruspresse  
Edelstahlgehäuse  
Oberer Kegel aus Metall  
8 kg Ladekapazität  
18-25 Orangen pro Minute  
Orangendurchmesser 60-90 mm  
Antikorrosive Pressenteile

H775 x B500 x T450 mm  
230V/50Hz/1Phase 200 Watt

#### English

Automatic citrus juicer  
Stainless steel housing  
Metal top basket  
8 kg load capacity  
18-25 oranges per minute  
Diameter oranges 60-90 mm  
Anticorrosive juicing parts

H775 x W500 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 200 Watt

### MAXIMA MAJ60



#### Nederlands

Automatische citruspers  
RVS behuizing en bovenkorf  
20 kg laadcapaciteit  
40-60 sinaasappels per minuut  
Diameter sinaasappels 60-90 mm  
Anticorrosieve persdelen  
3.0L dispenser

H1100 x B600 x D540 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### Deutsch

Automatische Zitruspresse  
Gehäuse und Kegel aus Edelstahl  
20 kg Ladekapazität  
40-60 Orangen pro Minute  
Orangendurchmesser 60-90 mm  
Antikorrosive Pressenteile  
3.0 l-Spender

H1100 x B600 x T540 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### English

Automatic citrus juicer  
Stainless steel housing and basket  
20 kg load capacity  
40-60 oranges per minute  
Diameter oranges 60-90 mm  
Anticorrosive juicing parts  
3.0L dispenser

H1100 x W600 x D540 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

## Citruspersen - Zitruspressen - Citrus Juicers

**Nederlands:** Onze automatische citruspersen zijn ontworpen en gefabriceerd volgens de laatste trends en passen perfect binnen elk concept. Wij leveren verschillende modellen automatische citruspersen, dit betekent dat wij iedereen van de juiste machine kunnen voorzien. Met vers geperst sap heeft u gegarandeerd succes.

**Deutsch:** Unsere automatischen Zitruspressen wurden nach den aktuellsten Trends entwickelt und erzeugt und passen perfekt in jedes Konzept. Wir liefern verschiedene Modelle automatischer Zitruspressen. Das bedeutet, dass wir für jeden das richtige Gerät haben. Mit frisch gepresstem Saft ist Ihnen Erfolg garantiert.

**English:** Our citrus juicers are designed and manufactured according to the latest trends and fit perfectly within any concept. We have various models of automatic citrus juicers, which means that we have a solution for everyone. With fresh squeezed juice, your success is guaranteed.

### MAXIMA MAJ60S



#### Nederlands

Automatische citruspers  
RVS behuizing, onderstel en korf  
20 kg laadcapaciteit  
40-60 sinaasappels per minuut  
Diameter sinaasappels 60-90 mm  
Anticorrosieve persdelen  
Vloermodel met 3.0L dispenser

H1800 x B600 x D600 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### Deutsch

Automatische Zitruspresse  
Gehäuse und Kegel aus Edelstahl  
20 kg Ladekapazität  
40-60 Orangen pro Minute  
Orangendurchmesser 60-90 mm  
Antikorrosive Pressenteile  
Bodenmodell mit 3.0 l-Spender

H1800 x B600 x T600 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### English

Automatic citrus juicer  
Stainless steel housing and basket  
20 kg load capacity  
40-60 oranges per minute  
Diameter oranges 60-90 mm  
Anticorrosive juicing parts  
Floor model with 3.0L dispenser

H1800 x W600 x D600 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

## Cutters - Cutter - Bowl Cutters

**Nederlands:** Alom bekend om hun veelzijdigheid bij het bereiden van voedsel of het verwerken van ingrediënten. Het is duidelijk, we hebben het hier over cutters. Maxima cutters worden gebruikt voor het raspen, kneden, pureren, hakken, vermalen en emulgeren van voedsel of ingrediënten. Ze zijn beschikbaar in allerlei soorten en maten.

**Deutsch:** Allseits bekannt für ihre Vielseitigkeit bei der Zubereitung von Speisen oder der Verarbeitung von Zutaten. Ganz klar, wir sprechen hier von Cuttern. Die Cutter von Maxima werden zum Reiben, Kneten, Pürieren, Hacken, Mahlen und Emulgieren von Speisen oder Zutaten verwendet. Sie sind in verschiedenen Arten und Größen erhältlich.

**English:** Widely known for their versatility in the preparation of food or processing of ingredients; it is clear, we are talking about cutters. Maxima cutters can be used for grating, kneading, liquidizing, chopping, grinding and emulsifying food or ingredients. They are available in many different models and sizes.

### MAXIMA MAXICUTTER 3



#### Nederlands

3.0L RVS kuip  
Volledig RVS behuizing  
1 snelheid van 1600 RPM  
Met twee veiligheidsschakelaars  
Voorzien van S-vormig RVS mes  
RVS deksel met kijkraam  
Voorzien van navulopening

H300 x B415 x D230 mm  
230V/50Hz/1Phase 550 Watt

#### Deutsch

Edelstahlschüssel 3.0 l  
Gehäuse komplett aus Edelstahl  
1 Geschwindigkeit bei 1600 U/min  
Mit zwei Sicherheitsschaltern  
Mit S-förmigem Edelstahlmesser  
Edelstahldeckel mit Sichtfenster  
Mit Nachfüllöffnung

H300 x B415 x T230 mm  
230V/50Hz/1Phase 550 Watt

#### English

3.0L stainless steel bowl  
Complete stainless steel housing  
1 speed 1600 RPM  
With two safety switches  
S-shaped stainless steel blade  
Stainless steel lid with window  
With filling opening in the lid

H300 x W415 x D230 mm  
230V/50Hz/1Phase 550 Watt

### MAXIMA MAXICUTTER 4



#### Nederlands

4.0L RVS kuip  
Volledig RVS behuizing  
1 snelheid van 1600 RPM  
Met twee veiligheidsschakelaars  
Voorzien van S-vormig RVS mes  
RVS deksel met kijkraam  
Voorzien van navulopening

H320 x B430 x D230 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

#### Deutsch

Edelstahlschüssel 4.0 l  
Gehäuse komplett aus Edelstahl  
1 Geschwindigkeit bei 1600 U/min  
Mit zwei Sicherheitsschaltern  
Mit S-förmigem Edelstahlmesser  
Edelstahldeckel mit Sichtfenster  
Mit Nachfüllöffnung

H320 x B430 x T230 mm  
30V/50Hz/1Phase 750 Watt

#### English

4.0L stainless steel bowl  
Complete stainless steel housing  
1 speed 1600 RPM  
With two safety switches  
S-shaped stainless steel blade  
Stainless steel lid with window  
With filling opening in the lid

H320 x W430 x D230 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

### MAXIMA MAXICUTTER 6



#### Nederlands

6.0L RVS kuip  
Volledig RVS behuizing  
1 snelheid van 1600 RPM  
Met twee veiligheidsschakelaars  
Voorzien van S-vormig RVS mes  
RVS deksel met kijkraam  
Voorzien van navulopening

H335 x B530 x D280 mm  
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt

#### Deutsch

Edelstahlschüssel 6.0 l  
Gehäuse komplett aus Edelstahl  
1 Geschwindigkeit bei 1600 U/min  
Mit zwei Sicherheitsschaltern  
Mit S-förmigem Edelstahlmesser  
Edelstahldeckel mit Sichtfenster  
Mit Nachfüllöffnung

H335 x B530 x T280 mm  
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt

#### English

6.0L stainless steel bowl  
Complete stainless steel housing  
1 speed 1600 RPM  
With two safety switches  
S-shaped stainless steel blade  
Stainless steel lid with window  
With filling opening in the lid

H335 x W530 x D280 mm  
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt

## Cutters - Cutter - Bowl Cutters

**Nederlands:** Alom bekend om hun veelzijdigheid bij het bereiden van voedsel of het verwerken van ingrediënten. Het is duidelijk, we hebben het hier over cutters. Maxima cutters worden gebruikt voor het raspen, kneden, pureren, hakken, vermalen en emulgeren van voedsel of ingrediënten. Ze zijn beschikbaar in allerlei soorten en maten.

**Deutsch:** Allseits bekannt für ihre Vielseitigkeit bei der Zubereitung von Speisen oder der Verarbeitung von Zutaten. Ganz klar, wir sprechen hier von Cuttern. Die Cutter von Maxima werden zum Reiben, Kneten, Pürieren, Hacken, Mahlen und Emulgieren von Speisen oder Zutaten verwendet. Sie sind in verschiedenen Arten und Größen erhältlich.

**English:** Widely known for their versatility in the preparation of food or processing of ingredients; it is clear, we are talking about cutters. Maxima cutters can be used for grating, kneading, liquidizing, chopping, grinding and emulsifying food or ingredients. They are available in many different models and sizes.

### MAXIMA MAXICUTTER 10



#### Nederlands

10.0L RVS kuip  
Metalen behuizing met coating  
1 snelheid van 1400 RPM  
Met twee veiligheidsschakelaars  
Voorzien van S-vormig RVS mes  
RVS deksel met kijkraam  
Voorzien van navulopening

H610 x B350 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

#### Deutsch

Edelstahlschüssel 10.0 l  
Metallgehäuse mit Beschichtung  
1 Geschwindigkeit bei 1400 U/min  
Mit zwei Sicherheitsschaltern  
Mit S-förmigem Edelstahlmesser  
Edelstahdeckel mit Sichtfenster  
Mit Nachfüllöffnung

H610 x B350 x T450 mm  
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

#### English

10.0L stainless steel bowl  
Metal housing with coating  
1 speed of 1400 RPM  
With two safety switches  
S-shaped stainless steel blade  
Stainless steel lid with window  
With filling opening in the lid

H610 x W350 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

### MAXIMA MAXICUTTER 15



#### Nederlands

15.0L RVS kuip  
Metalen behuizing met coating  
2 snelheden van 1300 & 2600 RPM  
Met veiligheidsschakelaars  
Voorzien van S-vormig RVS mes  
RVS deksel met kijkraam  
Machine voor grote productie

H770 x B420 x D680 mm  
400V/50Hz/3Phase 5200 Watt

#### Deutsch

Edelstahlschüssel 15.0 l  
Metallgehäuse mit Beschichtung  
Geschwindigkeiten 1300-2600 U/min  
Mit Sicherheitsschaltern  
Mit S-förmigem Edelstahlmesser  
Edelstahdeckel mit Sichtfenster  
Gerät für große Mengen

H770 x B420 x T680 mm  
400V/50Hz/3Phase 5200 Watt

#### English

15.0L stainless steel bowl  
Metal housing with coating  
2 speeds of 1300 & 2600 RPM  
With safety switches  
S-shaped stainless steel blade  
Stainless steel lid with window  
Machine for large production

H770 x W420 x D680 mm  
400V/50Hz/3Phase 5200 Watt

## Drank Dispensers - Getränkespender - Dispensers

**Nederlands:** Elk restaurant of hotel maakt gebruik van een drank dispenser. Deze machines zijn handig voor tijdelijke opslag van allerlei producten die later onder de gasten verdeeld kunnen worden. Maxima dispensers kunnen worden gebruikt voor koude producten, bijvoorbeeld voor sinaasappelsap of limonade. Verschillende capaciteiten zijn leverbaar.

**Deutsch:** Jedes Restaurant oder Hotel verwendet einen Getränkenspender. Diese Geräte sind praktisch für die vorübergehende Lagerung diverser Getränke, die später an die Gäste verteilt werden. Die Getränkenspender von Maxima können für kalte Produkte, zum Beispiel für Orangensaft oder Limonade, verwendet werden. Verschiedene Fassungsvermögen sind lieferbar.

**English:** Every restaurant or hotel uses a drink dispenser. These machines are useful for temporary storage of various products, which are distributed to the guests at a later time. Maxima dispensers can be used for cold products, for example orange juice or lemonade. Different capacities are available.

### MAXIMA DP1-18



#### Nederlands

1 x 18.0L gekoelde dispenser  
RVS behuizing  
Polycarbonaat tank  
Automatische temperatuurregeling  
Voorzien van mengement  
Koelvloeistof R134a  
Modern en elegant design

H700 x B340 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 151 Watt

#### Deutsch

1 x 18.0 l Getränkenspender gekühlt  
Edelstahlgehäuse  
Polycarbonattank  
Automatische Temperaturregulierung  
Mit Mischelement  
Kühlflüssigkeit R134a  
Modernes und elegantes Design

H700 x B340 x T450 mm  
230V/50Hz/1Phase 151 Watt

#### English

1 x 18.0L cooling dispenser  
Stainless steel housing  
Polycarbonate tank  
Automatic temperature control  
With mixing element  
Refrigerant R134a  
Modern and elegant design

H700 x W340 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 151 Watt

### MAXIMA DP2-18



#### Nederlands

2 x 18.0L gekoelde dispenser  
RVS behuizing  
Polycarbonaat tank  
Automatische temperatuurregeling  
Voorzien van mengement  
Koelvloeistof R134a  
Modern en elegant design

H700 x B490 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 244 Watt

#### Deutsch

2 x 18.0 l Getränkenspender gekühlt  
Edelstahlgehäuse  
Polycarbonattank  
Automatische Temperaturregulierung  
Mit Mischelement  
Kühlflüssigkeit R134a  
Modernes und elegantes Design

H700 x B490 x T450 mm  
230V/50Hz/1Phase 244 Watt

#### English

2 x 18.0L cooling dispenser  
Stainless steel housing  
Polycarbonate tank  
Automatic temperature control  
With mixing element  
Refrigerant R134a  
Modern and elegant design

H700 x W490 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 244 Watt

### MAXIMA DP3-18



#### Nederlands

3 x 18.0L gekoelde dispenser  
RVS behuizing  
Polycarbonaat tank  
Automatische temperatuurregeling  
Voorzien van mengement  
Koelvloeistof R134a  
Modern en elegant design

H700 x B730 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 278 Watt

#### Deutsch

3 x 18.0 l Getränkenspender gekühlt  
Edelstahlgehäuse  
Polycarbonattank  
Automatische Temperaturregulierung  
Mit Mischelement  
Kühlflüssigkeit R134a  
Modernes und elegantes Design

H700 x B730 x T450 mm  
230V/50Hz/1Phase 278 Watt

#### English

3 x 18.0L cooling dispenser  
Stainless steel housing  
Polycarbonate tank  
Automatic temperature control  
With mixing element  
Refrigerant R134a  
Modern and elegant design

H700 x W730 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 278 Watt

## Friteuses - Fritteusen - Fryers

Nederlands: Een friteuse wordt gebruikt om bepaalde gerechten in olie te frituren. De olie wordt verwarmd tot ongeveer 200 graden Celsius. In Nederland gebruikt men een frituurpan vooral om snacks zoals friet, frikandellen en kroketten te bakken. Onze friteuses zijn zeer gemakkelijk te reinigen doordat de RVS schalen uitneembaar zijn.

Deutsch: Eine Fritteuse wird dazu verwendet, bestimmte Speisen in Öl zu frittieren. Das Öl wird auf ungefähr 200 Grad Celsius erhitzt. In den Niederlanden verwendet man eine Fritteuse vor allem zum Braten von Snacks wie Pommes frites, Frikandellen und Kroketten. Unsere Fritteusen sind sehr leicht zu reinigen, weil die Edelstahlschalen herausnehmbar sind.

English: A fryer is used to fry various products in oil. The oil is heated to approximately 200 degrees Celsius. In The Netherlands fryers are mostly used for snacks as fries, meat products and croquettes. Our fryers are very easy to clean because the stainless steel scales can be taken out.

### MAXIMA MF10



#### Nederlands

1 x 10.0L friteuse  
RVS behuizing en deksel  
Robuuste mand met handvat  
Beschermd verwarmingselement  
Temperatuur indicatielampje  
Temperatuur van 0 tot 200 °C  
Voorzien van timer

H310 x B275 x D465 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

#### Deutsch

1 x 10.0 l-Fritteuse  
Gehäuse und Deckel aus Edelstahl  
Robuster Korb mit Griff  
Geschütztes Heizelement  
Temperaturanzeigeleuchte  
Temperatur zwischen 0 und 200 °C  
Mit Zeitschaltuhr

H310 x B275 x T465 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

#### English

1 x 10.0L fryer  
Stainless steel housing and lid  
Robust basket with handle  
Protected heating element  
Temperature indication light  
Temperature of 0 up to 200 °C  
With timer

H310 x W275 x D465 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

### MAXIMA MF2X10



#### Nederlands

2 x 10.0L friteuse  
RVS behuizing en deksel  
Robuuste mand met handvat  
Beschermd verwarmingselement  
Temperatuur indicatielampje  
Temperatuur van 0 tot 200 °C  
Voorzien van timer

H310 x B560 x D465 mm  
230V/50Hz/1Phase 2 x 3000 Watt

#### Deutsch

2 x 10.0 l-Fritteuse  
Gehäuse und Deckel aus Edelstahl  
Robuster Korb mit Griff  
Geschütztes Heizelement  
Temperaturanzeigeleuchte  
Temperatur zwischen 0 und 200 °C  
Mit Zeitschaltuhr

H310 x B560 x T465 mm  
230V/50Hz/1Phase 2 x 3000 Watt

#### English

2 x 10.0L fryer  
Stainless steel housing and lid  
Robust basket with handle  
Protected heating element  
Temperature indication light  
Temperature of 0 up to 200 °C  
With timer

H310 x W560 x D465 mm  
230V/50Hz/1Phase 2 x 3000 Watt

## Grills - Grills - Grill Plates

Nederlands: U bent bij ons aan het juiste adres voor uw grill. Onze grills hebben een glad of gegroefd oppervlak, of een combinatie van beiden. Deze machines passen perfect in een kleine cafeteria of in een grote productiekeuken. Ze kunnen voor veel verschillende bereidingen worden gebruikt, bijvoorbeeld het bakken van een ei of het grillen van een hamburger.

Deutsch: Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse für Ihren Grill. Unsere Grills haben eine glatte oder eine gerillte Oberfläche oder eine Kombination aus beidem. Diese Geräte passen perfekt in eine kleine Imbissstube oder eine große Produktionsküche. Sie können für viele verschiedene Zubereitungen verwendet werden, zum Beispiel zum Braten von Eiern oder Grillen von Hamburgern

English: You are in the right place for your grill. Our grills have a smooth or grooved surface, or a combination of both. These machines fit perfectly into small cafeterias or large production kitchens. They can be used for various preparations of food, such as frying eggs or grilling hamburgers.

### MAXIMA MGRILL



#### Nederlands

Elektrische bakplaat  
Glad bakgedeelte  
RVS behuizing en uitlekbak  
Heavy duty hitte element  
Temperatuur van 0 tot 300 °C  
Met indicatielampjes

H230 x B550 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

#### Deutsch

Elektrische Bratplatte  
Glatte Bratplatte  
Edelstahlgehäuse und Tropfschale  
Heavy Duty-Heizelement  
Temperatur zwischen 0 und 300 °C  
Mit Anzeigelampen

H230 x B550 x T450 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

#### English

Electric grill  
Flat grill plate  
Stainless steel housing and drip tray  
Heavy duty heating element  
Temperature of 0 up to 300 °C  
With indicator lights

H230 x W550 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

### MAXIMA MGRILL GR



#### Nederlands

Elektrische bakplaat  
Gegroefd bakgedeelte  
RVS behuizing en uitlekbak  
Heavy duty hitte element  
Temperatuur van 0 tot 300 °C  
Met indicatielampjes

H230 x B550 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

#### Deutsch

Elektrische Bratplatte  
Gerillte Bratplatte  
Edelstahlgehäuse und Tropfschale  
Heavy Duty-Heizelement  
Temperatur zwischen 0 und 300 °C  
Mit Anzeigelampen

H230 x B550 x T450 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

#### English

Electric grill  
Grooved grill plate  
Stainless steel housing and drip tray  
Heavy duty heating element  
Temperature of 0 up to 300 °C  
Equipped with indicator light

H230 x W550 x D450 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

### MAXIMA MGRILL BIG



#### Nederlands

Grote elektrische bakplaat  
Glad bakgedeelte  
RVS behuizing en uitlekbak  
Heavy duty hitte element  
Temperatuur van 0 tot 300 °C  
Met indicatielampjes

H230 x B730 x D500 mm  
400V/50Hz/3Phase 4400 Watt

#### Deutsch

Große elektrische Bratplatte  
Glatte Bratplatte  
Edelstahlgehäuse und Tropfschale  
Heavy Duty-Heizelement  
Temperatur zwischen 0 und 300 °C  
Mit Anzeigelampen

H230 x B730 x T500 mm  
400V/50Hz/3Phase 4400

#### English

Large electric grill  
Flat grill plate  
Stainless steel housing and drip tray  
Heavy duty heating element  
Temperature of 0 up to 300 °C  
Equipped with indicator light

H230 x W730 x D500 mm  
400V/50Hz/3Phase 4400 Watt

## Grills - Grills - Grill Plates

Nederlands: U bent bij ons aan het juiste adres voor uw grill. Onze grills hebben een glad of gegroefd oppervlak, of een combinatie van beiden. Deze machines passen perfect in een kleine cafeteria of in een grote productiekeuken. Ze kunnen voor veel verschillende bereidingen worden gebruikt, bijvoorbeeld het bakken van een ei of het grillen van een hamburger.

Deutsch: Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse für Ihren Grill. Unsere Grills haben eine glatte oder eine gerillte Oberfläche oder eine Kombination aus beidem. Diese Geräte passen perfekt in eine kleine Imbissstube oder eine große Produktionsküche. Sie können für viele verschiedene Zubereitungen verwendet werden, zum Beispiel zum Braten von Eiern oder Grillen von Hamburgern

English: You are in the right place for your grill. Our grills have a smooth or grooved surface, or a combination of both. These machines fit perfectly into small cafeterias or large production kitchens. They can be used for various preparations of food, such as frying eggs or grilling hamburgers.

### MAXIMA MGRILL BIG 1/2 GR

#### Nederlands

Grote elektrische bakplaat  
Gedeeltelijk gegroefd bakgedeelte  
RVS behuizing en uitlekbak  
Heavy duty hitte element  
Temperatuur van 0 tot 300 °C  
Met indicatielampjes

H230 x B730 x D500 mm  
400V/50Hz/3Phase 4400 Watt

#### Deutsch

Große elektrische Bratplatte  
Teilweise gerillte Bratplatte  
Edelstahlgehäuse und Tropfschale  
Heavy Duty-Heizelement  
Temperatur zwischen 0 und 300 °C  
Mit Anzeigelampen

H230 x B730 x T500 mm  
400V/50Hz/3Phase 4400 Watt

#### English

Large electric grill  
Partially grooved grill plate  
Stainless steel housing and drip tray  
Heavy duty heating element  
Temperature of 0 up to 300 °C  
Equipped with indicator light

H230 x W730 x D500 mm  
400V/50Hz/3Phase 4400 Watt



### MAXIMA MCG GR

#### Nederlands

Robuuste contactgrill  
RVS behuizing en uitlekbakje  
Beide kanten gegroefd  
Optimale warmteoverdracht  
Regelbare thermostaat  
Verwarmings controle lampje  
Inclusief borstel

H210 x B290 x D305 mm  
230V/50Hz/1Phase 1800 Watt

#### Deutsch

Robuster Kontaktgrill  
Edelstahlgehäuse und Tropfschale  
Beide Seiten gerillt  
Optimale Wärmeübertragung  
Einstellbarer Thermostat  
Heizkontrollleuchte  
Inklusive Bürste

H210 x B290 x T305 mm  
230V/50Hz/1Phase 1800 Watt

#### English

Robust contactgrill  
Stainless steel housing and drip tray  
Both sides grooved  
Optimal heat distribution  
Variable thermostat  
Temperature indicator light  
Including brush

H210 x W290 x D305 mm  
230V/50Hz/1Phase 1800 Watt



### MAXIMA MCG BIG GR

#### Nederlands

Robuuste dubbele contactgrill  
RVS behuizing en uitlekbakje  
Beide kanten gegroefd  
Optimale warmteoverdracht  
Regelbare thermostaat  
Verwarmings controle lampje  
Inclusief borstel

H210 x B570 x D305 mm  
230V/50Hz/1Phase 3600 Watt

#### Deutsch

Robuster doppelter Kontaktgrill  
Edelstahlgehäuse und Tropfschale  
Beide Seiten gerillt  
Optimale Wärmeübertragung  
Einstellbarer Thermostat  
Heizkontrollleuchte  
Inklusive Bürste

H210 x B570 x T305 mm  
230V/50Hz/1Phase 3600 Watt

#### English

Robust double contactgrill  
Stainless steel housing and drip tray  
Both sides grooved  
Optimal heat distribution  
Variable thermostat  
Temperature indicator light  
Including brush

H210 x W570 x D305 mm  
230V/50Hz/1Phase 3600 Watt



## Groentesnijmachines - Gemüseschneider - Vegetable Cutters

**Nederlands:** Met de Maxima groentesnijmachines haalt u een multifunctionele machine in huis waarmee u zeer veel snedes kunt uitvoeren. Een dergelijke machine kunt u gebruiken voor salades en garneringen, maar ook voor het verwerken van ingrediënten voor andere maaltijden. Bijvoorbeeld gesneden groenten voor in de soep of voor in een vulling.

**Deutsch:** Mit den Maxima-Gemüseschneidern holen Sie sich ein multifunktionales Gerät ins Haus, mit dem sie sehr viele Produkte schneiden können. Sie können diese Geräte für Salate und Garnierungen, aber auch für die Verarbeitung von Zutaten für andere Speisen, zum Beispiel geschnittenes Gemüse für die Suppe oder für eine Füllung, verwenden.

**English:** The Maxima vegetable cutters are multifunctional and can be used to cut various shapes and forms. This kind of machine can be used for salads or garnishes, but also for processing ingredients for other types of food. For example, perfectly cut vegetables to be used in soups or fillings.

### MAXIMA VC450



#### Nederlands

Aluminium behuizing  
1 snelheid van 270 RPM  
2 doorvoeren voor groenten  
Met veiligheidsschakelaar  
Veel snijmogelijkheden  
Standaard inclusief 5 snijschijven  
Capaciteit 50 - 450 kg per uur

H400 x B290 x D540 mm  
230V/50Hz/1Phase 250 Watt

#### Deutsch

Aluminiumgehäuse  
1 Geschwindigkeit bei 270 U/min  
2 Öffnungen für Gemüse  
Mit Sicherheitsschalter  
Viele Schneidemöglichkeiten  
Inklusive 5 Schneidscheiben  
Leistung 50 - 450 kg pro Stunde

H400 x B290 x T540 mm  
230V/50Hz/1Phase 250 Watt

#### English

Aluminium housing  
1 speed of 270 RPM  
2 inlets for vegetables  
With safety switch  
Many slicing possibilities  
Standard including 5 slicing discs  
Capacity 50 - 450 kg per hour

H400 x W290 x D540 mm  
230V/50Hz/1Phase 250 Watt

### MAXIMA VC750



#### Nederlands

RVS motorblok  
1 snelheid van 300 RPM  
2 doorvoeren voor groenten  
Met veiligheidsschakelaar  
Veel snijmogelijkheden  
Standaard inclusief 5 snijschijven  
Capaciteit 50 - 500 kg per uur

H535 x B325 x D655 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

#### Deutsch

Motorgehäuse aus Edelstahl  
1 Geschwindigkeit bei 300 U/min  
2 Öffnungen für Gemüse  
Mit Sicherheitsschalter  
Viele Schneidemöglichkeiten  
Inklusive 5 Schneidscheiben  
Leistung 50 - 500 kg pro Stunde

H535 x B325 x T655 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

#### English

Stainless steel base  
1 speed of 300 RPM  
2 inlets for vegetables  
With safety switch  
Many slicing possibilities  
Standard including 5 slicing discs  
Capacity 50 - 500 kg per hour

H535 x W325 x D655 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

## Ijsblokjesmachines - Eiswürfelbereiter - Ice Cube Machines

**Nederlands:** Onze ijsblokjesmachines zijn duurzame kwaliteitsmachines. De Maxima M-ICE ijsblokjesmachines kunnen elk verschillende maten ijsblokjes produceren. Onze ijsblokjesmachines zijn in staat grote hoeveelheden te produceren en op te slaan, zodat u zelfs in het heetst van de strijd van ijsblokjes bent voorzien.

**Deutsch:** Unsere Eiswürfelbereiter sind langlebige Qualitätsgeräte. Die M-ICE-Eiswürfelbereiter von Maxima können Eiswürfel in vielen verschiedenen Größen erzeugen. Unsere Eiswürfelbereiter sind dazu in der Lage, große Mengen zu produzieren und aufzubewahren, sodass Sie auch in der Hitze des Gefechts mit Eiswürfeln versorgt sind.

**English:** Our ice cube machines are durable quality machines. The Maxima M-ICE ice cube machines are able to produce different sizes of ice cubes. The ice cube machines allow you to store large quantities of ice cubes, so that even in the heat of the battle, sufficient ice cubes are available.

### MAXIMA M-ICE 15



#### Nederlands

Kunststof behuizing  
Compact tafelmodel  
Produceert 15 kg per 24 uur  
1.5 kg opslagcapaciteit  
Binnenwand van ABS  
Goede isolatie en hygiëne  
Verschillende maten ijsblokjes

H425 x B365 x D400 mm  
230V/50Hz/1Phase 180 Watt

#### Deutsch

Kunststoffgehäuse  
Kompaktes Tischmodell  
Erzeugt 15 kg in 24 Stunden  
1.5 kg Lagerkapazität  
Innenwand aus ABS  
Gute Dämmung und Hygiene  
Verschiedene Eiswürfelgrößen

H425 x B365 x T400 mm  
230V/50Hz/1Phase 180 Watt

#### English

Plastic housing  
Compact tabletop model  
Produces 15 kg per 24 hours  
1.5 kg storage capacity  
ABS internal covering  
Good insulation and hygiene  
Different sizes of ice cubes

H425 x W365 x D400 mm  
230V/50Hz/1Phase 180 Watt

### MAXIMA M-ICE 25



#### Nederlands

18/8 RVS behuizing  
Undercounter machine  
Produceert 25 kg per 24 uur  
7 kg opslagcapaciteit  
Binnenwand van ABS  
Goede isolatie en hygiëne  
Verschillende maten ijsblokjes

H675 x B395 x D545 mm  
230V/50Hz/1Phase 240 Watt

#### Deutsch

18/8 Edelstahlgehäuse  
Untertischgerät  
Erzeugt 25 kg in 24 Stunden  
7 kg Lagerkapazität  
Innenwand aus ABS  
Gute Dämmung und Hygiene  
Verschiedene Eiswürfelgrößen

H675 x B395 x T545 mm  
230V/50Hz/1Phase 240 Watt

#### English

18/8 stainless steel housing  
Under counter machine  
Produces 25 kg per 24 hours  
7 kg storage capacity  
ABS internal covering  
Good insulation and hygiene  
Different sizes of ice cubes

H675 x W395 x D545 mm  
230V/50Hz/1Phase 240 Watt

### MAXIMA M-ICE 50



#### Nederlands

18/8 RVS behuizing  
Undercounter machine  
Produceert 50 kg per 24 uur  
13 kg opslagcapaciteit  
Binnenwand van ABS  
Goede isolatie en hygiëne  
Verschillende maten ijsblokjes

H825 x B550 x D615 mm  
230V/50Hz/1Phase 380 Watt

#### Deutsch

18/8 Edelstahlgehäuse  
Untertischgerät  
Erzeugt 50 kg in 24 Stunden  
13 kg Lagerkapazität  
Innenwand aus ABS  
Gute Dämmung und Hygiene  
Verschiedene Eiswürfelgrößen

H825 x B550 x T615 mm  
230V/50Hz/1Phase 380 Watt

#### English

18/8 stainless steel housing  
Under counter machine  
Produces 50 kg per 24 hours  
13 kg storage capacity  
ABS internal covering  
Good insulation and hygiene  
Different sizes of ice cubes

H825 x W550 x D615 mm  
230V/50Hz/1Phase 380 Watt

## Koelingen - Kühlgeräte - Refrigeration

**Nederlands:** Onze koelingen zijn luxe kwaliteitsmachines. De Maxima koelingen zijn beschikbaar in allerlei soorten en maten, dit betekent dat wij iedereen van de juiste machine kunnen voorzien. Deze machines passen perfect in een kleine cafeteria of in een grote productiekeuken. Onze koelingen hebben een grote opslagcapaciteit en een efficiënt koelsysteem.

**Deutsch:** Unsere Kühlgeräte sind luxuriöse Qualitätsgeräte. Die Kühlgeräte von Maxima sind in verschiedenen Arten und Größen erhältlich; das bedeutet, dass wir für jeden das richtige Gerät haben. Diese Geräte passen perfekt in eine kleine Imbissstube oder eine große Produktionsküche. Unsere Kühlgeräte haben eine Große Lagerkapazität und ein effizientes Kühlsystem.

**English:** Our refrigerators are luxurious quality machines. The Maxima refrigerators are available in various models and sizes, which means that we have a solution for everyone. These machines fit perfectly in a small restaurant or large production facility. They have a large capacity and an efficient cooling system.



### MAXIMA FR XL 670

#### Nederlands

Luxe koeling  
Volledig RVS constructie  
Grote opslagcapaciteit van 670L  
Koelmiddel R134a en luchtgekoeld  
Temperatuur tussen -18 en 15 °C  
Zelfsluitende deur  
Zeer efficiënt koelsysteem

H2150 × B885 × D955 mm  
230V/50Hz/1Phase 365 Watt

#### Deutsch

Luxuriöser Kühlgerät  
Komplett aus Edelstahl konstruiert  
Große Lagerkapazität 670 l  
Kühlflüssigkeit R134a und luftgekühlt  
Temperatur zwischen -18 und 15 °C  
Selbstschließende Tür  
Hocheffiziente Kühlung

H2150 × B885 × T955 mm  
230V/50Hz/1Phase 365 Watt

#### English

Luxurious refrigerator  
Stainless steel construction  
Large storage capacity of 670L  
Refrigerant R134a and air cooled  
Temperature between -18 and 15 °C  
Self-closing door  
Very efficient refrigeration system

H2150 × W885 × D955 mm  
230V/50Hz/1Phase 365 Watt



### MAXIMA FR XL 1460

#### Nederlands

Luxe koeling  
Volledig RVS constructie  
Grote opslagcapaciteit van 1460L  
Koelmiddel R134a en luchtgekoeld  
Temperatuur tussen -18 en 15 °C  
Zelfsluitende deuren  
Zeer efficiënt koelsysteem

H2150 × B1640 × D955 mm  
230V/50Hz/1Phase 708 Watt

#### Deutsch

Luxuriöser Kühlgerät  
Komplett aus Edelstahl konstruiert  
Große Lagerkapazität 1460 l  
Kühlflüssigkeit R134a und luftgekühlt  
Temperatur zwischen -18 und 15 °C  
Selbstschließende Türen  
Hocheffiziente Kühlung

H2150 × B1640 × T955 mm  
230V/50Hz/1Phase 708 Watt

#### English

Luxurious refrigerator  
Stainless steel construction  
Large storage capacity of 1460L  
Refrigerant R134a and air cooled  
Temperature between -18 and 15 °C  
Self-closing doors  
Very efficient refrigeration system

H2150 × W1640 × D955 mm  
230V/50Hz/1Phase 708 Watt



### MAXIMA FR XL 1780

#### Nederlands

Luxe koeling  
Volledig RVS constructie  
Grote opslagcapaciteit van 1780L  
Koelmiddel R134a en luchtgekoeld  
Temperatuur tussen -18 en 15 °C  
Zelfsluitende deuren  
Zeer efficiënt koelsysteem

H2150 × B1945 × D955 mm  
230V/50Hz/1Phase 990 Watt

#### Deutsch

Luxuriöser Kühlgerät  
Komplett aus Edelstahl konstruiert  
Große Lagerkapazität 1780 l  
Kühlflüssigkeit R134a und luftgekühlt  
Temperatur zwischen -18 und 15 °C  
Selbstschließende Türen  
Hocheffiziente Kühlung

H2150 × B1945 × T955 mm  
230V/50Hz/1Phase 990 Watt

#### English

Luxurious refrigerator  
Stainless steel construction  
Large storage capacity of 1780L  
Refrigerant R134a and air cooled  
Temperature between -18 and 15 °C  
Self-closing doors  
Very efficient refrigeration system

H2150 × W1945 × D955 mm  
230V/50Hz/1Phase 990 Watt

## Kneedmachines - Teigknetmaschinen - Spiral Kneaders

**Nederlands:** De kneedmachines van Maxima blinken uit in robuustheid en duurzaamheid. Deze machines zijn uitstekend geschikt voor de verwerking van allerlei deegsoorten. Ze zijn in verschillende capaciteiten leverbaar, kleine machines voor kleine specialiteiten winkels, grote machines voor industriële bakkers.

**Deutsch:** Die Knetmaschinen von Maxima bestechen durch Robustheit und Langlebigkeit. Diese Maschinen eignen sich besonders gut für die Verarbeitung von verschiedenen Teigsorten. Sie sind mit unterschiedlicher Leistung lieferbar, kleine Maschinen für kleine Delikatessensläden, große Maschinen für Industriebäckereien.

**English:** The spiral kneaders of Maxima excel in robustness and durability. These machines are ideal for handling all kinds of doughs. They are available in different capacities, small machines for small specialty shops, large machines for industrial bakeries.

### MAXIMA MSM 30



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Robuuste spiraalkneder  
30.0L RVS kuip  
As en kneedarm van RVS  
Mixer: 101 & 202 RPM  
Kuip: 8 & 16 RPM  
Metalen beschermtralie

H770 x B430 x D810 mm  
400V/50Hz/3Phase 1100 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Robuster Spiralkneter  
Edelstahlschüssel 30.0 l  
Achse und Knetarm aus Edelstahl  
Mixer: 101 & 202 U/min  
Schüssel: 8 & 16 U/min  
Schutzgitter aus Metall

H770 x B430 x T810 mm  
400V/50Hz/3Phase 1100 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Robust spiral kneader  
30.0L stainless steel bowl  
Stainless steel axle and tool  
Mixer: 101 & 202 RPM  
Bowl: 8 & 16 RPM  
Metal guard

H770 x W430 x D810 mm  
400V/50Hz/3Phase 1100 Watt

### MAXIMA MSM 50



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Robuuste spiraalkneder  
50.0L RVS kuip  
As en kneedarm van RVS  
Mixer: 101 & 202 RPM  
Kuip: 8 & 16 RPM  
Metalen beschermtralie

H920 x B530 x D935 mm  
400V/50Hz/3Phase 2200 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Robuster Spiralkneter  
Edelstahlschüssel 50.0 l  
Achse und Knetarm aus Edelstahl  
Mixer: 101 & 202 U/min  
Schüssel: 8 & 16 U/min  
Schutzgitter aus Metall

H920 x B530 x T935 mm  
400V/50Hz/3Phase 2200 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Robust spiral kneader  
50.0L stainless steel bowl  
Stainless steel axle and tool  
Mixer: 101 & 202 RPM  
Bowl: 8 & 16 RPM  
Metal guard

H920 x W530 x D935 mm  
400V/50Hz/3Phase 2200 Watt

### MAXIMA MSM 80



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Robuuste spiraalkneder  
80.0L RVS kuip  
As en kneedarm van RVS  
Mixer: 107 & 210 RPM  
Kuip: 8 & 16 RPM  
Metalen beschermtralie

H1122 x B682 x D1305 mm  
400V/50Hz/3Phase 2400 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Robuster Spiralkneter  
Edelstahlschüssel 80.0 l  
Achse und Knetarm aus Edelstahl  
Mixer: 107 & 210 U/min  
Schüssel: 8 & 16 U/min  
Schutzgitter aus Metall

H1122 x B682 x T1305 mm  
400V/50Hz/3Phase 2400 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Robust spiral kneader  
80.0L stainless steel bowl  
Stainless steel axle and tool  
Mixer: 107 & 210 RPM  
Bowl: 8 & 16 RPM  
Metal guard

H1122 x W682 x D1305 mm  
400V/50Hz/3Phase 2400 Watt

## Ovens - Backofen - Ovens

**Nederlands:** Een oven is onmisbaar in een professionele keuken. Deze machines zijn multifunctioneel en kunnen worden gebruikt voor de bereiding van veel gerechten. Wij kunnen u voorzien van een kleine oven tot een grote industriële combi-steamer. U kunt onze ovens gebruiken voor het grillen van vlees, stomen van groenten en het bereiden van vis, tot in perfectie.

**Deutsch:** Ein Backofen ist in einer professionellen Küche unverzichtbar. Diese Geräte sind multifunktional und können für die Zubereitung vieler Speisen verwendet werden. Wir können Ihnen von einem kleinen Backofen bis hin zu einem großen industriellen Kombi-Dampfgarer alles liefern. Sie können unsere Öfen zum Grillen von Fleisch, zum Dünsten von Gemüse und für die Zubereitung von Fisch verwenden – für höchste Perfektion.

**English:** An oven is indispensable in today's kitchen. These ovens are multifunctional and can be used for many different dishes. We can supply you with a small electric oven or even a large industrial combi-steamer. You can use our ovens for grilling meat, steaming vegetables and cooking your fish to perfection.

### MAXIMA EPO XL 1



#### Nederlands

Luxe pizza oven  
RVS behuizing en binnenkamer  
Analoge bediening en timer  
Efficiënte hitteverdeling  
Dubbele athermische beglazing  
Temperatuur tussen 0 en 400 °C  
Grote binnenkamer

H520 x B1210 x D810 mm  
400V/50Hz/3Phase 7000 Watt

#### Deutsch

Luxuriöser Pizzaofen  
Edelstahlgehäuse und Innenkammer  
Analoge Bedienung und Zeitschaltuhr  
Effiziente Hitzeverteilung  
Doppelte athermische Verglasung  
Temperatur zwischen 0 und 400 °C  
Großen Innenkammer

H520 x B1210 x T810 mm  
400V/50Hz/3Phase 7000 Watt

#### English

Luxurious pizza oven  
Stainless steel housing and chamber  
Analog control and timer  
Efficient heat distribution  
Double athermic glass door  
Temperature between 0 and 400 °C  
Large inner chamber

H520 x W1210 x D810 mm  
400V/50Hz/3Phase 7000 Watt

### MAXIMA EPO XL 2



#### Nederlands

Luxe pizza oven  
RVS behuizing en binnenkamer  
Analoge bediening en timer  
Efficiënte hitteverdeling  
Dubbele athermische beglazing  
Temperatuur tussen 0 en 400 °C  
Grote binnenkamer

H1280 x B1210 x D810 mm  
400V/50Hz/3Phase 14000 Watt

#### Deutsch

Luxuriöser Pizzaofen  
Edelstahlgehäuse und Innenkammer  
Analoge Bedienung und Zeitschaltuhr  
Effiziente Hitzeverteilung  
Doppelte athermische Verglasung  
Temperatur zwischen 0 und 400 °C  
Großen Innenkammer

H1280 x B1210 x T810 mm  
400V/50Hz/3Phase 14000 Watt

#### English

Luxurious pizza oven  
Stainless steel housing and chamber  
Analog control and timer  
Efficient heat distribution  
Double athermic glass door  
Temperature between 0 and 400 °C  
Large inner chamber

H1280 x W1210 x D810 mm  
400V/50Hz/3Phase 14000 Watt

### MAXIMA EPO XL 3



#### Nederlands

Luxe pizza oven  
RVS behuizing en binnenkamer  
Analoge bediening en timer  
Efficiënte hitteverdeling  
Dubbele athermische beglazing  
Temperatuur tussen 0 en 400 °C  
Grote binnenkamer

H1500 x B1210 x D810 mm  
400V/50Hz/3Phase 21000 Watt

#### Deutsch

Luxuriöser Pizzaofen  
Edelstahlgehäuse und Innenkammer  
Analoge Bedienung und Zeitschaltuhr  
Effiziente Hitzeverteilung  
Doppelte athermische Verglasung  
Temperatur zwischen 0 und 400 °C  
Großen Innenkammer

H1500 x B1210 x T810 mm  
400V/50Hz/3Phase 21000 Watt

#### English

Luxurious pizza oven  
Stainless steel housing and chamber  
Analog control and timer  
Efficient heat distribution  
Double athermic glass door  
Temperature between 0 and 400 °C  
Large inner chamber

H1500 x W1210 x D810 mm  
400V/50Hz/3Phase 21000 Watt

## Ovens - Backofen - Ovens

**Nederlands:** Een oven is onmisbaar in een professionele keuken. Deze machines zijn multifunctioneel en kunnen worden gebruikt voor de bereiding van veel gerechten. Wij kunnen u voorzien van een kleine oven tot een grote industriële combi-steamer. U kunt onze ovens gebruiken voor het grillen van vlees, stomen van groenten en het bereiden van vis, tot in perfectie.

**Deutsch:** Ein Backofen ist in einer professionellen Küche unverzichtbar. Diese Geräte sind multifunktional und können für die Zubereitung vieler Speisen verwendet werden. Wir können Ihnen von einem kleinen Backofen bis hin zu einem großen industriellen Kombi-Dampfgarer alles liefern. Sie können unsere Öfen zum Grillen von Fleisch, zum Dünsten von Gemüse und für die Zubereitung von Fisch verwenden – für höchste Perfektion.

**English:** An oven is indispensable in today's kitchen. These ovens are multifunctional and can be used for many different dishes. We can supply you with a small electric oven or even a large industrial combi-steamer. You can use our ovens for grilling meat, steaming vegetables and cooking your fish to perfection.

### MAXIMA MCO



#### Nederlands

Luxe convectie oven  
RVS behuizing en binnenkamer  
Analoge bediening en timer  
Efficiënte hitteverdeling  
Dubbele athermische beglazing  
Uitneembare deur  
Inclusief 4 trays 435 x 315 mm

H570 x B595 x D615 mm  
230V/50Hz/3Phase 2670 Watt

#### Deutsch

Luxuriöser Konvektionsofen  
Edelstahlgehäuse und Innenkammer  
Analoge Bedienung und Zeitschaltuhr  
Effiziente Hitzeverteilung  
Doppelte athermische Verglasung  
Herausnehmbare Tür  
Inklusive 4 Backbleche 435 x 315 mm

H570 x B595 x T615 mm  
230V/50Hz/3Phase 2670 Watt

#### English

Luxurious convection oven  
Stainless steel construction  
Analog control and timer  
Efficient heat distribution  
Double athermic glass door  
Removable door  
Including 4 trays 435 x 315 mm

H570 x W595 x D615 mm  
230V/50Hz/3Phase 2670 Watt

### MAXIMA MDA-105



#### Nederlands

RVS 5 x 1/1 GN combi-steamer  
Analoge bediening en timer  
Directe stoominjectie met uitlek  
Efficiënte hitteverdeling  
Dubbele athermische beglazing  
Meerdere veiligheidssystemen  
Onderhoud via de voorzijde

H600 x B710 x D770 mm  
400V/50Hz/3Phase 6000 Watt

#### Deutsch

5 x 1/1 GN-Kombi-Dampfer Edelstahl  
Analoge Bedienung und Zeitschaltuhr  
Direkte Dampfzufuhr mit Abfluss  
Effiziente Hitzeverteilung  
Doppelte athermische Verglasung  
Mehrere Sicherheitssysteme  
Wartung über die Vorderseite

H600 x B710 x T770 mm  
400V/50Hz/3Phase 6000 Watt

#### English

Stainless steel 5 x 1/1 GN  
Analog control and timer  
Direct injection and drip tank  
Efficient heat distribution  
Double athermic glass door  
Multiple safety systems  
Maintenance through the front side

H600 x W710 x D770 mm  
400V/50Hz/3Phase 6000 Watt

### MAXIMA MDA-110



#### Nederlands

RVS 10 x 1/1 GN combi-steamer  
Analoge bediening en timer  
Directe stoominjectie met uitlek  
Efficiënte hitteverdeling  
Dubbele athermische beglazing  
Meerdere veiligheidssystemen  
Onderhoud via de voorzijde

H1000 x B710 x D770 mm  
400V/50Hz/3Phase 12000 Watt

#### Deutsch

10 x 1/1 GN-Kombi-Dampfer Edelstahl  
Analoge Bedienung und Zeitschaltuhr  
Direkte Dampfzufuhr mit Abfluss  
Effiziente Hitzeverteilung  
Doppelte athermische Verglasung  
Mehrere Sicherheitssysteme  
Wartung über die Vorderseite

H1000 x B710 x T770 mm  
400V/50Hz/3Phase 12000 Watt

#### English

Stainless steel 10 x 1/1 GN  
Analog control and timer  
Direct injection and drip tank  
Efficient heat distribution  
Double athermic glass door  
Multiple safety systems  
Maintenance through the front side

H1000 x W710 x D770 mm  
400V/50Hz/3Phase 12000 Watt

## Planeetmengers - Planetenrührmaschinen - Planetary Mixers

**Nederlands:** Voor het mengen, kloppen of kneden van uw producten raden wij onze planeetmengers aan. Het zijn sterke, robuuste machines en ze zijn standaard voorzien van drie werktuigen. U kunt de Maxima planeetmengers bijvoorbeeld gebruiken voor het kneden van deeg, het kloppen van slagroom of het mengen van beslag.

**Deutsch:** Für das Mischen, Schlagen oder Kneten Ihrer Produkte empfehlen wir Ihnen unsere Planetenrührmaschinen. Es handelt sich um starke, robuste Geräte, die serienmäßig mit drei Werkzeugen geliefert werden. Sie können die Planetenrührmaschinen von Maxima zum Beispiel für das Kneten von Teig, das Schlagen von Sahne oder das Rühren eines Rührteigs verwenden.

**English:** For mixing, beating or kneading your products we recommend you our planetary mixers. Our machines have great performance, are reliable and standard they are equipped with three tools. The Maxima planetary mixers can be used for kneading dough, whipping cream or beating batter.

### MAXIMA MPM 5



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Compacte planeetmenger  
5.0L RVS mengketel  
2 snelheden: 115 - 505 RPM  
Aluminium haak, vleugel en garde  
Metalen beschermtralie  
Leverbaar in zilver, wit en zwart

H525 x B270 x D430 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Kompakte Planetenrührmaschine  
Edelstahlrührschüssel 5.0 l  
2 Geschwindigkeiten: 115 - 505 U/min  
2 speeds: 115 - 505 RPM  
Kneuter, Rührer & Besen aus Aluminium  
Aluminium hook, beater and whip  
Schutzgitter aus Metall  
With metal guard  
Lieferbar in Silber, Weiß und Schwarz  
Available in silver, white and black

H525 x B270 x T430 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Compact planetary mixer  
5.0L stainless steel mixing bowl  
2 speeds: 115 - 505 RPM  
Aluminium hook, beater and whip  
With metal guard  
Available in silver, white and black

H525 x W270 x D430 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

### MAXIMA MPM 10



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Robuuste planeetmenger  
10.0L RVS mengketel  
2 snelheden: 189 - 362 RPM  
Inclusief RVS haak, vleugel en garde  
Metalen beschermtralie  
Leverbaar in zilver, wit en zwart

H750 x B380 x D420 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Robuste Planetenrührmaschine  
Edelstahlrührschüssel 10.0 l  
2 Geschwindigkeiten: 189 - 362 U/min  
2 speeds: 189 - 362 RPM  
Kneuter, Rührer & Besen aus Edelstahl  
Stainless steel hook, beater and whip  
Schutzgitter aus Metall  
With metal guard  
Lieferbar in Silber, Weiß und Schwarz  
Available in silver, white and black

H750 x B380 x T420 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Robust planetary mixer  
10.0L stainless steel mixing bowl  
2 speeds: 189 - 362 RPM  
Stainless steel hook, beater and whip  
With metal guard  
Available in silver, white and black

H750 x W380 x D420 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

### MAXIMA MPM 20



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Robuuste planeetmenger  
20.0L RVS mengketel  
3 snelheden: 91 - 164 - 294 RPM  
Inclusief RVS haak, vleugel en garde  
Metalen beschermtralie  
Leverbaar in zilver, wit en zwart

H780 x B415 x D530 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Robuste Planetenrührmaschine  
Edelstahlrührschüssel 20.0 l  
3 Geschwindigkeiten: 91 - 164 - 294 U/min  
3 speeds: 91 - 164 - 294 RPM  
Kneuter, Rührer & Besen aus Edelstahl  
Stainless steel hook, beater and whip  
Schutzgitter aus Metall  
With metal guard  
Lieferbar in Silber, Weiß und Schwarz  
Available in silver, white and black

H780 x B415 x T530 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Robust planetary mixer  
20.0L stainless steel mixing bowl  
3 speeds: 91 - 164 - 294 RPM  
Stainless steel hook, beater and whip  
With metal guard  
Available in silver, white and black

H780 x W415 x D530 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

## Planeetmengers - Planetenrührmaschinen - Planetary Mixers

**Nederlands:** Voor het mengen, kloppen of kneden van uw producten raden wij onze planeetmengers aan. Het zijn sterke, robuuste machines en ze zijn standaard voorzien van drie werktuigen. U kunt de Maxima planeetmengers bijvoorbeeld gebruiken voor het kneden van deeg, het kloppen van slagroom of het mengen van beslag.

**Deutsch:** Für das Mischen, Schlagen oder Kneten Ihrer Produkte empfehlen wir Ihnen unsere Planetenrührmaschinen. Es handelt sich um starke, robuste Geräte, die serienmäßig mit drei Werkzeugen geliefert werden. Sie können die Planetenrührmaschinen von Maxima zum Beispiel für das Kneten von Teig, das Schlagen von Sahne oder das Rühren eines Rührteigs verwenden.

**English:** For mixing, beating or kneading your products we recommend you our planetary mixers. Our machines have great performance, are reliable and standard they are equipped with three tools. The Maxima planetary mixers can be used for kneading dough, whipping cream or beating batter.

### MAXIMA MPM 40



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Robuuste planeetmenger  
40.0L RVS mengketel  
3 snelheden: 96 - 168 - 306 RPM  
Inclusief RVS haak, vleugel en garde  
Metalen beschermtralie  
Leverbaar in zilver, wit en zwart

H1230 x B580 x D590 mm  
400V/50Hz/3Phase 1500 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Robuste Planetenrührmaschine  
Edelstahlrührschüssel 40,0 l  
3 Geschwindigkeiten: 96 - 168 - 306  
Kneiter, Rührer & Besen aus Edelstahl  
Schutzgitter aus Metall  
Lieferbar in Silber, Weiß und Schwarz

H1230 x B580 x T590 mm  
400V/50Hz/3Phase 1500 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Robust planetary mixer  
40.0L stainless steel mixing bowl  
3 speeds: 96 - 168 - 306 RPM  
Stainless steel hook, beater and whip  
With metal guard  
Available in silver, white and black

H1230 x W580 x D590 mm  
400V/50Hz/3Phase 1500 Watt

### MAXIMA MPM 60



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Robuuste planeetmenger  
60.0L RVS mengketel  
4 snelheden: 73-109-143-216 RPM  
Inclusief RVS haak, vleugel en garde  
Met tralie, timer en ketel trolley  
Leverbaar in zilver, wit en zwart

H1430 x B625 x D1025 mm  
400V/50Hz/3Phase 2800 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Robuste Planetenrührmaschine  
Edelstahlrührschüssel 60,0 l  
Geschwindigkeiten: 73-109-143-216  
Kneiter, Rührer & Besen aus Edelstahl  
Mit Gitter, Zeitschaltuhr und Trolley  
Lieferbar in Silber, Weiß und Schwarz

H1430 x B625 x T1025 mm  
400V/50Hz/3Phase 2800 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Robust planetary mixer  
60.0L stainless steel mixing bowl  
4 speeds: 73-109-143-216 RPM  
Stainless steel hook, beater and whip  
With guard, timer and bowl trolley  
Available in silver, white and black

H1430 x W625 x D1025 mm  
400V/50Hz/3Phase 2800 Watt

### MAXIMA MPM 80



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Robuuste planeetmenger  
80.0L RVS ketel met lift  
4 snelheden: 89-133-174-262 RPM  
Inclusief RVS haak, vleugel en garde  
Met tralie, timer en ketel trolley  
Leverbaar in zilver, wit en zwart

H1650 x B700 x D1200 mm  
400V/50Hz/3Phase 4000 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Robuste Planetenrührmaschine  
Edelstahlrührschüssel 80,0 l mit Lift  
Geschwindigkeiten: 89-133-174-262  
Kneiter, Rührer & Besen aus Edelstahl  
Mit Gitter, Zeitschaltuhr und Trolley  
Lieferbar in Silber, Weiß und Schwarz

H1650 x B700 x T1200 mm  
400V/50Hz/3Phase 4000 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Robust planetary mixer  
80.0L stainless steel bowl with lift  
4 speeds: 89-133-174-262 RPM  
Stainless steel hook, beater and whip  
With guard, timer and bowl trolley  
Available in silver, white and black

H1650 x W700 x D1200 mm  
400V/50Hz/3Phase 4000 Watt

## Planeetmengers - Planetenrührmaschinen - Planetary Mixers

**Nederlands:** Voor het mengen, kloppen of kneden van uw producten raden wij onze planeetmengers aan. Het zijn sterke, robuuste machines en ze zijn standaard voorzien van drie werktuigen. U kunt de Maxima planeetmengers bijvoorbeeld gebruiken voor het kneden van deeg, het kloppen van slagroom of het mengen van beslag.

**Deutsch:** Für das Mischen, Schlagen oder Kneten Ihrer Produkte empfehlen wir Ihnen unsere Planetenrührmaschinen. Es handelt sich um starke, robuste Geräte, die serienmäßig mit drei Werkzeugen geliefert werden. Sie können die Planetenrührmaschinen von Maxima zum Beispiel für das Kneten von Teig, das Schlagen von Sahne oder das Rühren eines Rührteigs verwenden.

**English:** For mixing, beating or kneading your products we recommend you our planetary mixers. Our machines have great performance, are reliable and standard they are equipped with three tools. The Maxima planetary mixers can be used for kneading dough, whipping cream or beating batter.

### MAXIMA DPM 20



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Luxe planeetmenger  
20.0L RVS mengketel  
Variabele snelheid: 94 - 235 RPM  
Extra sterke haak, vleugel en garde  
RVS beschermtralie  
Hoogwaardige kwaliteitsmachine

H915 x B448 x D689 mm  
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Luxuriöser Planetenrührmaschine  
Edelstahlrührschüssel 20.0 l  
Variable Geschwindigkeit: 94 - 235  
Extra starke Kneeter, Rührer & Besen  
Schutzgitter aus Edelstahl  
Hochwertig Qualitätsgerät

H915 x B448 x T689 mm  
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Luxurious planetary mixer  
20.0L stainless steel mixing bowl  
Variable speed: 94 - 235 RPM  
Extra strong hook, beater and whip  
With stainless steel guard  
Very high quality machine

H915 x W448 x D689 mm  
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt

### MAXIMA DPM 30



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Luxe planeetmenger  
30.0L RVS mengketel  
Variabele snelheid: 94 - 235 RPM  
Extra sterke haak, vleugel en garde  
RVS beschermtralie  
Hoogwaardige kwaliteitsmachine

H1010 x B495 x D800 mm  
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Luxuriöser Planetenrührmaschine  
Edelstahlrührschüssel 30.0 l  
Variable Geschwindigkeit: 94 - 235  
Extra starke Kneeter, Rührer & Besen  
Schutzgitter aus Edelstahl  
Hochwertig Qualitätsgerät

H1010 x B495 x T800 mm  
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Luxurious planetary mixer  
30.0L stainless steel mixing bowl  
Variable speed: 94 - 235 RPM  
Extra strong hook, beater and whip  
With stainless steel guard  
Very high quality machine

H1010 x W495 x D800 mm  
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

### MAXIMA DPM 40



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Luxe planeetmenger  
40.0L RVS mengketel  
Variabele snelheid: 80 - 216 RPM  
Extra sterke haak, vleugel en garde  
RVS beschermtralie  
Hoogwaardige kwaliteitsmachine

H1360 x B605 x D848 mm  
230V/50Hz/1Phase 2500 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Luxuriöser Planetenrührmaschine  
Edelstahlrührschüssel 40.0 l  
Variable Geschwindigkeit: 80 - 216  
Extra starke Kneeter, Rührer & Besen  
Schutzgitter aus Edelstahl  
Hochwertig Qualitätsgerät

H1360 x B605 x T848 mm  
230V/50Hz/1Phase 2500 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Luxurious planetary mixer  
40.0L stainless steel mixing bowl  
Variable speed: 80 - 216 RPM  
Extra strong hook, beater and whip  
With stainless steel guard  
Very high quality machine

H1360 x W605 x D848 mm  
230V/50Hz/1Phase 2500 Watt

## Planeetmengers - Planetenrührmaschinen - Planetary Mixers

**Nederlands:** Voor het mengen, kloppen of kneden van uw producten raden wij onze planeetmengers aan. Het zijn sterke, robuuste machines en ze zijn standaard voorzien van drie werktuigen. U kunt de Maxima planeetmengers bijvoorbeeld gebruiken voor het kneden van deeg, het kloppen van slagroom of het mengen van beslag.

**Deutsch:** Für das Mischen, Schlagen oder Kneten Ihrer Produkte empfehlen wir Ihnen unsere Planetenrührmaschinen. Es handelt sich um starke, robuste Geräte, die serienmäßig mit drei Werkzeugen geliefert werden. Sie können die Planetenrührmaschinen von Maxima zum Beispiel für das Kneten von Teig, das Schlagen von Sahne oder das Rühren eines Rührteigs verwenden.

**English:** For mixing, beating or kneading your products we recommend you our planetary mixers. Our machines have great performance, are reliable and standard they are equipped with three tools. The Maxima planetary mixers can be used for kneading dough, whipping cream or beating batter.

### MAXIMA DPM 60



#### Nederlands

Metalen behuizing met coating  
Luxe planeetmenger  
60.0L RVS mengketel  
Variabele snelheid: 80 - 216 RPM  
Extra sterke haak, vleugel en garde  
RVS beschermtralie  
Hoogwaardige kwaliteitsmachine

H1500 x B645 x D960 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

#### Deutsch

Metallgehäuse mit Beschichtung  
Luxuriöser Planetenrührmaschine  
Edelstahlrührschüssel 60.0 l  
Variable Geschwindigkeit: 80 - 216  
Extra starke Kneeter, Rührer & Besen  
Schutzgitter aus Edelstahl  
Hochwertig Qualitätsgerät

H1500 x B645 x T960 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

#### English

Metal casing with coating  
Luxurious planetary mixer  
60.0L stainless steel mixing bowl  
Variable speed: 80 - 216 RPM  
Extra strong hook, beater and whip  
With stainless steel guard  
Very high quality machine

H1500 x W645 x D960 mm  
230V/50Hz/1Phase 3000 Watt

## Sapcentrifuges - Entsafter - Juice Extractors

**Nederlands:** Verse sappen van groenten en fruit zijn zeer in trek. Met een sapcentrifuge bent u in staat zeer veel sap uit groenten en fruit te halen, terwijl de kwaliteit van dit sap erg hoog is. De hoeveelheid vruchtvlees en de smaak zijn hierbij van groot belang. Onze sapcentrifuges zijn hier uitermate geschikt voor.

**Deutsch:** Frische Obst- und Gemüsesäfte sind sehr beliebt. Mit einem Entsafter können Sie sehr viel Saft aus Gemüse und Obst pressen, während die Qualität dieses Safts sehr gut ist. Die Fruchtfleischmenge und der Geschmack sind dabei von großer Bedeutung. Unsere Entsafter eignen sich besonders gut dafür.

**English:** Fresh juices of vegetables and fruits are very popular. With our juice extractors you are able to gain juice from vegetables and fruit. The amount and taste are of great importance; with our machines you are able to extract large volumes of high quality juice.

### MAXIMA MJ5000



#### Nederlands

Aluminium behuizing  
Kunststof doordrukker  
RVS onderdelen  
RVS uitvoer  
1 snelheid van 3400 RPM  
Compacte machine  
Gemakkelijk te reinigen

H450 x B430 x D350 mm  
230V/50Hz/1Phase 550 Watt

#### Deutsch

Aluminiumgehäuse  
Kunststoffstopfer  
Edelstahlteile  
Edelstahlbecher  
1 Geschwindigkeit bei 3400 U/min  
Kompaktes Gerät  
Leicht zu reinigen

H450 x B430 x T350 mm  
30V/50Hz/1Phase 550 Watt

#### English

Aluminium housing  
Plastic feed pusher  
Stainless steel components  
Stainless steel outlet  
1 speed of 3400 RPM  
Compact machine  
Easy to clean

H450 x W430 x D350 mm  
230V/50Hz/1Phase 550 Watt

## Schrapmachines - Schälmaschinen - Peeling Machines

**Nederlands:** Onze schrapmachines zijn uitstekend in staat grote hoeveelheden aardappelen, maar eventueel ook wortelen te schrapen. De machines kunnen worden aangesloten op water, zodat tijdens het schrapen de producten worden gewassen. Maxima schrapmachines passen in kleine keukens, maar ook in grote productieruimten.

**Deutsch:** Unsere Schälmaschinen eignen sich sehr gut dazu, große Mengen Kartoffeln, aber eventuell auch Möhren zu schälen. Die Maschinen können an Wasser angeschlossen werden, sodass die Produkte während des Schälen gewaschen werden. Die Schälmaschinen von Maxima passen in kleine Küchen, aber auch in große Produktionshallen.

**English:** Our peeling machines are perfectly capable of processing large quantities of potatoes or carrots. The machines can be connected to water, so during the peeling process the products are washed. Maxima peeling machines fit in small kitchens, but also in large production areas.

### MAXIMA MPP 8



#### Nederlands

Schrapmachine voor aardappelen  
RVS behuizing  
Duurzame schrapplaat  
Met water aansluiting  
2 - 3 minuten per cyclus  
8 kg capaciteit - 160 kg per uur  
Zijwand met structuur

H750 x B400 x D400 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### Deutsch

Schälmaschine für Kartoffeln  
Edelstahlgehäuse  
Langlebige Schälplatte  
Mit Wasseranschluss  
2 - 3 Minuten pro Zyklus  
Kapazität 8 kg - 160 kg pro Stunde  
Seitenwand mit Struktur

H750 x B400 x T400 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### English

Peeling machine for potatoes  
Stainless steel housing  
Durable peeling plate  
With water connection  
2 to 3 minutes per cycle  
8 kg capacity - 160 kg per hour  
Side plate with texture

H750 x W400 x D400 mm  
230V/50Hz/1Phase 370 Watt



### MAXIMA MPP 15

#### Nederlands

Schrapmachine voor aardappelen  
RVS behuizing  
Duurzame schrapplaat  
Met water aansluiting  
2 - 3 minuten per cyclus  
15 kg capaciteit - 300 kg per uur  
Zijwand met structuur

H820 x B460 x D460 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

#### Deutsch

Schälmaschine für Kartoffeln  
Edelstahlgehäuse  
Langlebige Schälplatte  
Mit Wasseranschluss  
2 - 3 Minuten pro Zyklus  
Kapazität 15 kg - 300 kg pro Stunde  
Seitenwand mit Struktur

H820 x B460 x T460 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt

#### English

Peeling machine for potatoes  
Stainless steel housing  
Durable peeling plate  
With water connection  
2 to 3 minutes per cycle  
15 kg capacity - 300 kg per hour  
Side plate with texture

H820 x W460 x D460 mm  
230V/50Hz/1Phase 750 Watt



### MAXIMA MPP 30

#### Nederlands

Schrapmachine voor aardappelen  
RVS behuizing  
Duurzame schrapplaat  
Met water aansluiting  
2 - 3 minuten per cyclus  
30 kg capaciteit - 600 kg per uur  
Zijwand met structuur

H970 x B530 x D530 mm  
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

#### Deutsch

Schälmaschine für Kartoffeln  
Edelstahlgehäuse  
Langlebige Schälplatte  
Mit Wasseranschluss  
2 - 3 Minuten pro Zyklus  
Kapazität 30 kg - 600 kg pro Stunde  
Seitenwand mit Struktur

H970 x B530 x T530 mm  
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

#### English

Peeling machine for potatoes  
Stainless steel housing  
Durable peeling plate  
With water connection  
2 to 3 minutes per cycle  
30 kg capacity - 600 kg per hour  
Side plate with texture

H970 x W530 x D530 mm  
230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

## Soft & Yoghurt Ijsmachines - Eismaschinen - Ice Machines

**Nederlands:** Soft- en yoghurtijs zijn zeer populaire producten en in veel verschillende smaken en variaties verkrijgbaar. Op deze producten zit een mooie winstmarge, maar daarnaast zijn de producten ook erg lekker. De ijsmachines van Maxima staan bekend om de uitstekende prijs- kwaliteitverhouding en de zeer korte terugverdientijd.

**Deutsch:** Soft- und Joghurteis sind sehr beliebte Produkte und in vielen verschiedenen Sorten und Varianten erhältlich. Diese Produkte bieten eine schöne Gewinnspanne, gleichzeitig sind diese Produkte aber auch sehr lecker. Die Eismaschinen von Maxima sind für ihr ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis und ihre sehr kurze Amortisationszeit bekannt.

**English:** Soft and yoghurt ice are very popular products and can be supplied in many different flavors. These products have high profit margins, and on top of that they are very delicious. The Maxima ice machines are well known for their exceptional price- quality ratio and short payback time.

### MAXIMA MSI-T



#### Nederlands

Soft- en yoghurtijs in 2 smaken  
 Maximaal 50.0L per uur  
 RVS behuizing met tiptoetsen  
 Onafhankelijke ijsproductie  
 Cilinder: 2 x 1.7 Liter  
 Mix Tank: 2 x 15.0 Liter  
 Automatisch geregelde viscositeit

H960 x B550 x D795 mm  
 230V/50Hz/3Phase 3000 Watt

#### Deutsch

Soft- und Joghurteis in 2 Sorten  
 Maximal 50.0 l pro Stunde  
 Edelstahlgehäuse mit Tipptasten  
 Unabhängige Eiszubereitung  
 Behälter: 2 x 1.7 Liter  
 Mixtank: 2 x 15.0 Liter  
 Automatisch regulierte Viskosität

H960 x B550 x T795 mm  
 230V/50Hz/3Phase 3000 Watt

#### English

Soft and yoghurt ice in 2 flavors  
 Maximum 50.0L per hour  
 Stainless steel housing  
 Independent production of ice  
 Cylinder: 2 x 1.7 Liter  
 Mix Tank: 2 x 15.0 Liter  
 Automatic regulated viscosity

H960 x W550 x D795 mm  
 230V/50Hz/3Phase 3000 Watt



#### Nederlands

Soft- en yoghurtijs in 2 smaken  
 Maximaal 50.0L per uur  
 RVS behuizing met tiptoetsen  
 Onafhankelijke ijsproductie  
 Cilinder: 2 x 1.7 Liter  
 Mix Tank: 2 x 15.0 Liter  
 Automatisch geregelde viscositeit

H1340 x B550 x D650 mm  
 230V/50Hz/3Phase 3500 Watt

#### Deutsch

Soft- und Joghurteis in 2 Sorten  
 Maximal 50.0 l pro Stunde  
 Edelstahlgehäuse mit Tipptasten  
 Unabhängige Eiszubereitung  
 Behälter: 2 x 1.7  
 Liter Mixtank: 2 x 15.0 Liter  
 Automatisch regulierte Viskosität

H1340 x B550 x T650 mm  
 230V/50Hz/3Phase 3500 Watt

#### English

Soft and yoghurt ice in 2 flavors  
 Maximum 50.0L per hour  
 Stainless steel housing  
 Independent production of ice  
 Cylinder: 2 x 1.7 Liter  
 Mix Tank: 2 x 15.0 Liter  
 Automatic regulated viscosity

H1340 x W550 x D650 mm  
 230V/50Hz/3Phase 3500 Watt

## Slush Machines - Slushmaschinen - Slush Dispensers

**Nederlands:** Onze slush machines zien er niet alleen goed uit, ze zijn ook zeer multifunctioneel. Ze kunnen worden gebruikt voor slush, maar ook gewoon voor gekoelde dranken. De tanks worden individueel aangestuurd en de machine wordt automatisch gereguleerd. De Maxima slush machines zijn leverbaar in drie verschillende capaciteiten.

**Deutsch:** Unsere Slushmaschinen sehen nicht nur toll aus, sie sind auch besonders multifunktional. Sie können für Slush, aber auch einfach für gekühlte Getränke verwendet werden. Die Tanks werden einzeln gesteuert und das Gerät wird automatisch reguliert. Die Slushmaschinen von Maxima sind mit drei verschiedenen Leistungen lieferbar.

**English:** Our slush machines are not only good looking, but also very multifunctional. They can be used for slush, but also for cooled drinks. You have individual tank control and the machine is automatically regulated. The Maxima slush machines are available in three capacities.



### MAXIMA MSL 15

#### Nederlands

Moderne slush machine 1 x 15.0L  
RVS behuizing en polycarbonaat tank  
Mix systeem met dubbele werking  
Auto elektronische regulatie  
Individuele tank aansturing  
Multifunctionele machine  
Stille werking - luchtgekoeld

H750 x B300 x D560 mm  
230V/50Hz/1Phase 600 Watt

#### Deutsch

Moderne Slushmaschine 1 x 15.0 l  
Edelstahlgehäuse & Polycarbonattank  
Doppeltwirkendes Mixsystem  
Elektronische Auto-Regulierung  
Individuelle Tanksteuerung  
Multifunktionale Maschine  
Leiser Betrieb - luftgekühlt

H750 x B300 x T560 mm  
230V/50Hz/1Phase 600 Watt

#### English

Advanced slush machine 1 x 15.0L  
S.S. casing and polycarbonate tank  
Dual beater mixing system  
Electronic auto regulation  
Individual tank control  
Multifunctional machine  
Low noise - air cooled

H750 x W300 x D560 mm  
230V/50Hz/1Phase 600 Watt



### MAXIMA MSL 2X15

#### Nederlands

Moderne slush machine 2 x 15.0L  
RVS behuizing en polycarbonaat tank  
Mix systeem met dubbele werking  
Auto elektronische aansturing  
Individuele aansturing per tank  
Multifunctionele machine  
Stille werking - luchtgekoeld

H750 x B420 x D560 mm  
230V/50Hz/1Phase 800 Watt

#### Deutsch

Moderne Slushmaschine 2 x 15.0 l  
Edelstahlgehäuse & Polycarbonattank  
Doppeltwirkendes Mixsystem  
Elektronische Auto-Steuerung  
Individuelle Steuerung je Tank  
Multifunktionale Maschine  
Leiser Betrieb - luftgekühlt

H750 x B420 x T560 mm  
230V/50Hz/1Phase 800 Watt

#### English

Advanced slush machine 2 x 15.0L  
S.S. casing and polycarbonate tank  
Dual beater mixing system  
Electronic auto control  
Individual tank control  
Multifunctional machine  
Low noise - air cooled

H750 x W420 x D560 mm  
230V/50Hz/1Phase 800 Watt



### MAXIMA MSL 3X15

#### Nederlands

Moderne slush machine 3 x 15.0L  
RVS behuizing en polycarbonaat tank  
Mix systeem met dubbele werking  
Auto elektronische aansturing  
Individuele aansturing per tank  
Multifunctionele machine  
Stille werking - luchtgekoeld

H750 x B620 x D560 mm  
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt

#### Deutsch

Moderne Slushmaschine 3 x 15.0 l  
Edelstahlgehäuse & Polycarbonattank  
Doppeltwirkendes Mixsystem  
Elektronische Auto-Steuerung  
Individuelle Steuerung je Tank  
Multifunktionale Maschine  
Leiser Betrieb - luftgekühlt

H750 x B620 x T560 mm  
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt

#### English

Advanced slush machine 3 x 15.0L  
S.S. casing and polycarbonate tank  
Dual beater mixing system  
Electronic auto control  
Individual tank control  
Multifunctional machine  
Low noise - air cooled

H750 x W620 x D560 mm  
230V/50Hz/1Phase 1100 Watt

## Snijmachines - Schneidemaschinen - Slicing Machines

**Nederlands:** De Maxima snijmachines zijn compacte snijmachines met een robuuste en eenvoudige constructie. De machines zijn instelbaar qua snijdikte en toepasbaar op veel verschillende producten. Ze zijn onmisbaar in elk bedrijf waar veel met verse producten wordt gewerkt. Voor elke bedrijfsgrootte is een model leverbaar.

**Deutsch:** Die Schneidemaschinen von Maxima sind kompakte Schneidemaschinen mit einer robusten und einfachen Konstruktion. Die Schnittstärke der Maschinen lässt sich einstellen und die Maschinen sind für viele verschiedene Produkte einsetzbar. Sie sind in Betrieben, in denen viel mit frischen Produkten gearbeitet wird, unverzichtbar. Für jede Betriebsgröße ist ein Modell lieferbar.

**English:** The Maxima slicers are compact slicing machines with a robust and simple construction. The slicing thickness can be adjusted and the machines can be used for many different products. They are indispensable in any company that works with a lot of fresh products. We have a slicer for everybody.

### MAXIMA MS 220



#### Nederlands

Compacte snijmachine 220 mm  
Aluminium constructie  
RVS hol geslepen snijmes  
Instelbare snijdikte 1-12 mm  
Inclusief opzetstuk om te slijpen  
Schuine opstelling  
Stille machine

H320 x B450 x D280 mm  
230V/50Hz/1Phase 120 Watt

#### Deutsch

Schneidemaschine 220 mm  
Aluminiumkonstruktion  
Schneidemesser Edelstahl, Hohlschliff  
Einstellbare Schnittstärke 1-12 mm  
Inklusive Schleifaufsatz  
Schräge Aufstellung  
Leise Maschine

H320 x B450 x T280 mm  
230V/50Hz/1Phase 120 Watt

#### English

Compact slicer 220 mm  
Aluminium construction  
Stainless steel hollow ground knife  
Slicing thickness 1-12 mm  
Including grinding device  
Gravity feed  
Silent machine

H320 x W450 x D280 mm  
230V/50Hz/1Phase 120 Watt

### MAXIMA MS 250



#### Nederlands

Compacte snijmachine 250 mm  
Aluminium constructie  
RVS hol geslepen snijmes  
Instelbare snijdikte 1-12 mm  
Inclusief opzetstuk om te slijpen  
Schuine opstelling  
Stille machine

H380 x B470 x D280 mm  
230V/50Hz/1Phase 180 Watt

#### Deutsch

Schneidemaschine 250 mm  
Aluminiumkonstruktion  
Schneidemesser Edelstahl, Hohlschliff  
Einstellbare Schnittstärke 1-12 mm  
Inklusive Schleifaufsatz  
Schräge Aufstellung  
Leise Maschine

H380 x B470 x T280 mm  
230V/50Hz/1Phase 180 Watt

#### English

Compact slicer 250 mm  
Aluminium construction  
Stainless steel hollow ground knife  
Slicing thickness 1-12 mm  
Including grinding device  
Gravity feed  
Silent machine

H380 x W470 x D280 mm  
230V/50Hz/1Phase 180 Watt

### MAXIMA MS 300



#### Nederlands

Compacte snijmachine 300 mm  
Aluminium constructie  
RVS hol geslepen snijmes  
Instelbare snijdikte 1-12 mm  
Inclusief opzetstuk om te slijpen  
Schuine opstelling  
Stille machine

H460 x B530 x D330 mm  
230V/50Hz/1Phase 250 Watt

#### Deutsch

Schneidemaschine 300 mm  
Aluminiumkonstruktion  
Schneidemesser Edelstahl, Hohlschliff  
Einstellbare Schnittstärke 1-12 mm  
Inklusive Schleifaufsatz  
Schräge Aufstellung  
Leise Maschine

H460 x B530 x T330 mm  
230V/50Hz/1Phase 250 Watt

#### English

Compact slicer 300 mm  
Aluminium construction  
Stainless steel hollow ground knife  
Slicing thickness 1-12 mm  
Including grinding device  
Gravity feed  
Silent machine

H460 x W530 x D330 mm  
230V/50Hz/1Phase 250 Watt

## Staafmixers - Stabmixer - Stick Blenders

**Nederlands:** Voor producten in een schaal of pan kunt u gemakkelijk een staafmixer gebruiken. Onze staafmixers kunt u gebruiken voor het fijn hakken, emulgeren of mixen van producten. Sommige modellen kunnen worden voorzien van een dubbele garde. Deze kwaliteitsmachines zijn demontabel zodat grondige reiniging gemakkelijk is.

**Deutsch:** Für Produkte in einer Schüssel oder einem Topf können Sie leicht einen Stabmixer verwenden. Unsere Stabmixer können Sie zum Zerkleinern, Emulgieren oder Mixen von Produkten verwenden. Manche Modelle können mit einem doppelten Schneebesen versehen werden. Diese Qualitätsgeräte können auseinandergenommen werden, sodass eine gründliche Reinigung einfach möglich ist.

**English:** For products in a bowl or pan, you can easily use a stick blender. Our stick blenders can be used for chopping, emulsifying and mixing products. Some models can be equipped with a whisk. These high quality machines can be dismantled so that thorough cleaning is an easy job.

### MAXIMA M25



#### Nederlands

RVS staaf en messen  
Staaft en messen zijn demontabel  
Licht en gemakkelijk te bedienen  
Gemakkelijk te reinigen  
1 snelheid van 9000 RPM  
Maximaal voor 15L  
Vaste staaf van 25 cm

230V/50Hz/1Phase 250 Watt

#### Deutsch

Mixstab und Messer aus Edelstahl  
Mixstab & Messer sind demontierbar  
Leicht und einfach zu bedienen  
Leicht zu reinigen  
1 Geschwindigkeit bei 9000 U/min  
Für maximal 15 l  
25 cm langer fester Stab

230V/50Hz/1Phase 250 Watt

#### English

Stainless steel shaft and knife  
Shaft and knife are demountable  
Light and easy to operate  
Easy to clean  
1 speed of 9000 RPM  
Maximum capacity 15L  
Fixed shaft of 25 cm

230V/50Hz/1Phase 250 Watt

### MAXIMA M35



#### Nederlands

Demontabele RVS staaf en messen  
Licht en gemakkelijk te bedienen  
Gemakkelijk te reinigen  
Traploos 3300 - 8000 RPM  
Maximaal voor 50L  
Staven: 31 cm - 36 cm - 41 cm  
46 cm - 51 cm  
Garde: 24 cm

230V/50Hz/1Phase 350 Watt

#### Deutsch

Mixstab und Messer aus Edelstahl  
Mixstab & Messer sind demontierbar  
Leicht zu bedienen und zu reinigen  
Stufenlos 3300 - 8000 U/min  
Für maximal 50 l  
Mixstäbe: 31 cm - 36 cm - 41 cm  
46 cm - 51 cm  
Besen: 24 cm

230V/50Hz/1Phase 350 Watt

#### English

Stainless steel shaft and knife  
Shaft and knife are removable  
Light and easy to operate  
Variable speed 3300 - 8000 RPM  
Maximum capacity 50L  
Shafts: 31 cm - 36 cm - 41 cm  
46 cm - 51 cm  
Whisk: 24 cm

230V/50Hz/1Phase 350 Watt

### MAXIMA M45



#### Nederlands

Demontabele RVS staaf en messen  
Licht en gemakkelijk te bedienen  
Gemakkelijk te reinigen  
Traploos 4050 - 8500 RPM  
Maximaal voor 100L  
Staven: 31 cm - 36 cm - 41 cm  
46 cm - 51 cm  
Garde: 24 cm

230V/50Hz/1Phase 450 Watt

#### Deutsch

Mixstab und Messer aus Edelstahl  
Mixstab & Messer sind demontierbar  
Leicht zu bedienen und zu reinigen  
Stufenlos 4050 - 8500 U/min  
Für maximal 100 l  
Mixstäbe: 31 cm - 36 cm - 41 cm  
46 cm - 51 cm  
Besen: 24 cm

230V/50Hz/1Phase 450 Watt

#### English

Stainless steel shaft and knife  
Shaft and knife are removable  
Light and easy to operate  
Variable speed 4050 - 8500 RPM  
Maximum capacity 100L  
Shafts: 31 cm - 36 cm - 41 cm  
46 cm - 51 cm  
Whisk: 24 cm

230V/50Hz/1Phase 450 Watt

## Staafmixers - Stabmixer - Stick Blenders

**Nederlands:** Voor producten in een schaal of pan kunt u gemakkelijk een staafmixer gebruiken. Onze staafmixers kunt u gebruiken voor het fijn hakken, emulgeren of mixen van producten. Sommige modellen kunnen worden voorzien van een dubbele garde. Deze kwaliteitsmachines zijn demontabel zodat grondige reiniging gemakkelijk is.

**Deutsch:** Für Produkte in einer Schüssel oder einem Topf können Sie leicht einen Stabmixer verwenden. Unsere Stabmixer können Sie zum Zerkleinern, Emulgieren oder Mixen von Produkten verwenden. Manche Modelle können mit einem doppelten Schneebesen versehen werden. Diese Qualitätsgeräte können auseinandergenommen werden, sodass eine gründliche Reinigung einfach möglich ist.

**English:** For products in a bowl or pan, you can easily use a stick blender. Our stick blenders can be used for chopping, emulsifying and mixing products. Some models can be equipped with a whisk. These high quality machines can be dismantled so that thorough cleaning is an easy job.



### MAXIMA M55

#### Nederlands

Demontabele RVS staaf en messen  
 Licht en gemakkelijk te bedienen  
 Gemakkelijk te reinigen  
 Traploos 4050 - 9500 RPM  
 Maximaal voor 150L  
 Staven: 31 cm - 36 cm - 41 cm  
 46 cm - 51 cm  
 Garde: 24 cm  
 230V/50Hz/1Phase 550 Watt

#### Deutsch

Mixstab und Messer aus Edelstahl  
 Mixstab & Messer sind demontierbar  
 Leicht und einfach zu bedienen  
 Stufenlos 4050 - 9500 U/min  
 Für maximal 150 l  
 Mixstäbe: 31 cm - 36 cm - 41 cm  
 46 cm - 51 cm  
 Besen: 24 cm  
 230V/50Hz/1Phase 550 Watt

#### English

Stainless steel shaft and knife  
 Shaft and knife are removable  
 Light and easy to operate  
 Variable speed 4050 - 9500 RPM  
 Maximum capacity 150L  
 Shafts: 31 cm - 36 cm - 41 cm  
 46 cm - 51 cm  
 Whisk: 24 cm  
 230V/50Hz/1Phase 550 Watt

## Toasters - Toaster - Bread Toasters

**Nederlands:** Met onze selectie toasters bent u altijd in staat heerlijk knapperig getoast brood te serveren. Voor de grotere vraag is de automatische toaster met transportband een goede oplossing. Hiernaast kunt u met de Maxima salamander niet alleen toasten, maar ook gratineren of grillen.

**Deutsch:** Mit unserer Auswahl an Toastern können Sie jederzeit herrlich knuspriges Toastbrot servieren. Für große Nachfrage ist der automatische Toaster mit Transportband eine gute Lösung. Daneben können Sie mit dem Maxima-Salamander nicht nur toasten, sondern auch gratinieren oder grillen.

**English:** With our selection of toasters you are able to serve delicious crunchy toasted bread. In case of large demand, the conveyor toaster could be a good solution. The Maxima salamander can be used for other applications as well, such as grilling or gratinating.



### MAXIMA MT-4 & MT-6

#### Nederlands

Professionele toaster  
RVS behuizing met ronde hoeken  
Capaciteit voor 4 of 6 stuks  
Met regelknop en temperatuurlampje  
Inclusief tray voor kruimels

**MT-4:** H225 x B370 x D210 mm  
230V/50Hz/1Phase 2240 Watt  
**MT-6:** H225 x B460 x D210 mm  
230V/50Hz/1Phase 3240 Watt

#### Deutsch

Professioneller Toaster  
Edelstahlgehäuse mit runde Ecken  
Für 4 oder 6 Stück  
Mit Drehknopf und Temperaturleuchte  
Inklusive Krümelplatte

**MT-4:** H225 x B370 x T210 mm  
230V/50Hz/1Phase 2240 Watt  
**MT-6:** H225 x B460 x T210 mm  
230V/50Hz/1Phase 3240 Watt

#### English

Professional toaster  
Stainless steel with rounded corners  
Capacity for 4 or 6 pieces  
With control knob and indicator light  
Including tray for crumbs

**MT-4:** H225 x W370 x D210 mm  
230V/50Hz/1Phase 2240 Watt  
**MT-6:** H225 x W460 x D210 mm  
230V/50Hz/1Phase 3240 Watt



### MAXIMA MTT150

#### Nederlands

Conveyor toaster  
RVS behuizing  
Met temperatuur regeling  
Regelknop voor snelheid  
Met opvangbak voor kruimels  
Maximaal 150 stuks per uur

H390 x B290 x D420 mm  
230V/50Hz/1Phase 1340 Watt

#### Deutsch

Durchlauftoaster  
Edelstahlgehäuse  
Mit Temperaturregulierung  
Drehknopf für Geschwindigkeit  
Mit Auffangbehälter für Krümel  
Maximal 150 Stück pro Stunde

H390 x B290 x T420 mm  
230V/50Hz/1Phase 1340 Watt

#### English

Conveyor toaster  
Stainless steel housing  
With temperature control  
Control knob for speed  
With tray for crumbs  
Up to 150 pieces per hour

H390 x W290 x D420 mm  
230V/50Hz/1Phase 1340 Watt



### MAXIMA MSALH

#### Nederlands

Elektrische salamander  
RVS behuizing  
Verplaatsbaar rooster  
Instelbare temperatuur  
Voorzien van timer  
Met indicatielampje  
Inclusief tray voor resten

H260 x B570 x D340 mm  
230V/50Hz/1Phase 2000 Watt

#### Deutsch

Elektrischer Salamander  
Edelstahlgehäuse  
Verschiebbarer Rost  
Einstellbare Temperatur  
Mit Zeitschaltuhr  
Mit Anzeigelampe  
Inklusive Auffangplatte für Reste

H260 x B570 x T340 mm  
230V/50Hz/1Phase 2000 Watt

#### English

Electric salamander  
Stainless steel housing  
Movable tray  
Temperature control  
Equipped with timer  
With indicator light  
Including tray for waste

H260 x B570 x D340 mm  
230V/50Hz/1Phase 2000 Watt

## Vaatwasmachines - Geschirrspülmaschinen - Dishwashers

**Nederlands:** Maxima vaatwasmachines zijn geavanceerde, betrouwbare kwaliteitsmachines. Al onze vaatwasmachines hebben soft touch bediening en een LCD display. De tijden en temperaturen van het wassen en spoelen zijn programmeerbaar. Deze machines zijn zeer veelzijdig. De Maxima vaatwasmachines blinken uit in prijs- kwaliteitverhouding.

**Deutsch:** Die Geschirrspülmaschinen von Maxima sind moderne, zuverlässige Qualitätsmaschinen. Alle unsere Geschirrspülmaschinen haben Softtouch-Bedienung und ein LCD-Display. Die Zeiten und Temperaturen für Waschen und Spülen sind programmierbar. Diese Maschinen sind äußerst vielseitig. Die Geschirrspülmaschinen von Maxima bestechen durch ihr Preis-Leistungs-Verhältnis.

**English:** Maxima dishwashers are advanced, high quality and reliable machines. All our dishwashers have soft touch controls and a LCD display. The washing and rinsing times and temperatures are fully programmable. These machines are truly versatile. The Maxima dishwashers excel in price-performance ratio.

### MAXIMA VN-500



#### Nederlands

Luxe voorlader 18/10 RVS  
90 / 120 / 180 sec wasprogramma's  
Soft Touch Controls - LCD Display  
Instelbaar - 33 cm deur hoogte  
Verbruik: 2.8L - Korf: 50 x 50 cm  
Tank: 28.0L - Boiler: 7.7L

H820 × B600 × D600 mm  
230V/50Hz/1Phase 3400 Watt  
400V/50Hz/3Phase 6400 Watt

#### Deutsch

Luxuriöser Frontlader 18/10 Edelstahl  
90 / 120 / 180 Sek. Waschprogramme  
Softtouch-Control - LCD-Display  
Einstellbar - 33 cm Türhöhe  
Verbrauch: 2.8 l - Korb: 50 x 50 cm  
Tank: 28.0 l - Boiler: 7.7L

H820 × B600 × T600 mm  
230V/50Hz/1Phase 3400 Watt  
400V/50Hz/3Phase 6400 Watt

#### English

Luxurious 18/10 stainless steel  
90 / 120 / 180 sec wash programs  
Soft Touch Controls - LCD Display  
Programmable - 33 cm door height  
Usage: 2.8L - Basket 50 x 50 cm  
Tank: 28.0L - Boiler: 7.7L

H820 × W600 × D600 mm  
230V/50Hz/1Phase 3400 Watt  
400V/50Hz/3Phase 6400 Watt

### MAXIMA VN-2000



#### Nederlands

Luxe doorschuifmachine 18/10 RVS  
90 / 120 / 180 sec wasprogramma's  
Soft Touch Controls - LCD Display  
Was T: 60-65°C - Spoel T: 82-90°C  
Verbruik: 3.0L - Korf: 50 x 50 cm  
Tank: 32.0L - Boiler: 8.8L  
Hoogwaardige kwaliteitsmachine

H1455 × B713 × D800 mm  
400V/50Hz/3Phase 10000 Watt

#### Deutsch

Luxuriöse Maschine 18/10 Edelstahl  
90 / 120 / 180 Sek. Waschprogramme  
Softtouch-Control - LCD-Display  
Wasch T: 60-65°C - Spül T: 82-90°C  
Verbrauch: 3.0 l - Korb: 50 x 50 cm  
Tank: 32.0 l - Boiler: 8.8 l  
Hochwertig Qualitätsgerät

H1455 × B713 × T800 mm  
400V/50Hz/3Phase 10000 Watt

#### English

Luxurious 18/10 stainless steel  
90 / 120 / 180 sec wash programs  
Soft Touch Controls - LCD Display  
Wash T: 60-65°C - Rinse T: 82-90°C  
Usage: 3.0L - Basket 50 x 50 cm  
Tank: 32.0L - Boiler: 8.8L  
Very high quality machine

H1455 × W713 × D800 mm  
400V/50Hz/3Phase 10000 Watt

## Vacumeermachines - Verpackungsmaschinen - Vacuum Machines

Nederlands: Door unieke innovatieve eigenschappen in combinatie met betrouwbare techniek bereikt u met onze vacumeermachines altijd een optimaal verpakkingsresultaat voor food en non-food producten. Wij kunnen altijd een passende oplossing bieden voor uw verpakkingsbehoeften. De Maxima vacumeermachines zijn robuust en betrouwbaar.

Deutsch: Durch einzigartige innovative Eigenschaften in Kombination mit zuverlässiger Technik erreichen Sie mit unseren Vakuumpackungsmaschinen immer ein optimales Verpackungsergebnis für Food- und Non-Food-Produkte. Wir haben stets die passende Lösung für Ihre Verpackungsbedürfnisse. Die Vakuumpackungsmaschinen von Maxima sind robust und zuverlässig.

English: Unique features combined with advanced technology, with our vacumeermachines you always reach an optimal outcome for packaging food and non-food products. We can always provide a suitable solution for your packaging needs. The Maxima vacuum machines are robust and durable.

### MAXIMA MVAC 200



#### Nederlands

Compact tafelmodel van RVS  
 Digitaal bedieningspaneel  
 Volledig programmeerbaar  
 Sterk deksel met bolling  
 Enkele sealbalk 260 x 8 mm  
 Kamer: H90 x B280 x D385 mm  
 Capaciteit vacuümpomp 10 m3/uur

H320 x B330 x D480 mm  
 230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### Deutsch

Kompaktes Tischmodell aus Edelstahl  
 Digitales Bedienfeld  
 Vollständig programmierbar  
 Starker Deckel mit Wölbung  
 Einfacher Schweißstab 260 x 8 mm  
 Kammer: H90 x B280 x T385 mm  
 Vakuumpumpe 10 m3/Stunde

H320 x B330 x T480 mm  
 230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### English

Stainless steel tabletop model  
 Digital control panel  
 Fully programmable  
 Strong lid with curve  
 Single seal bar 260 x 8 mm  
 Chamber: H90 x W280 x D385 mm  
 Capacity vacuum pump 10 m3/hour

H320 x W330 x D480 mm  
 230V/50Hz/1Phase 370 Watt

### MAXIMA MVAC 300



#### Nederlands

Compact tafelmodel van RVS  
 Digitaal bedieningspaneel  
 Volledig programmeerbaar  
 Sterk deksel met bolling  
 Enkele sealbalk 300 x 8 mm  
 Kamer: H175 x B320 x D370 mm  
 Capaciteit vacuümpomp 10 m3/uur

H435 x B370 x D480 mm  
 230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### Deutsch

Kompaktes Tischmodell aus Edelstahl  
 Digitales Bedienfeld  
 Vollständig programmierbar  
 Starker Deckel mit Wölbung  
 Einfacher Schweißstab 300 x 8 mm  
 Kammer: H175 x B320 x T370 mm  
 Vakuumpumpe 10 m3/Stunde

H435 x B370 x T480 mm  
 230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### English

Stainless steel tabletop model  
 Digital control panel  
 Fully programmable  
 Strong lid with curve  
 Single seal bar 300 x 8 mm  
 Chamber: H175 x W320 x D370 mm  
 Capacity vacuum pump 10 m3/hour

H435 x W370 x D480 mm  
 230V/50Hz/1Phase 370 Watt

### MAXIMA MVAC 400



#### Nederlands

Compact tafelmodel van RVS  
 Digitaal bedieningspaneel  
 Volledig programmeerbaar  
 Sterk deksel met bolling  
 Enkele sealbalk 400 x 8 mm  
 Kamer: H90 x B420 x D370 mm  
 Capaciteit vacuümpomp 10 m3/uur

H350 x B470 x D480 mm  
 230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### Deutsch

Kompaktes Tischmodell aus Edelstahl  
 Digitales Bedienfeld  
 Vollständig programmierbar  
 Starker Deckel mit Wölbung  
 Einfacher Schweißstab 400 x 8 mm  
 Kammer: H90 x B420 x T370 mm  
 Vakuumpumpe 10 m3/Stunde

H350 x B470 x T480 mm  
 230V/50Hz/1Phase 370 Watt

#### English

Stainless steel tabletop model  
 Digital control panel  
 Fully programmable  
 Strong lid with curve  
 Single seal bar 400 x 8 mm  
 Chamber: H90 x W420 x D370 mm  
 Capacity vacuum pump 10 m3/hour

H350 x W470 x D480 mm  
 230V/50Hz/1Phase 370 Watt

# Vacumeermachines - Verpackungsmaschinen - Vacuum Machines

Nederlands: Door unieke innovatieve eigenschappen in combinatie met betrouwbare techniek bereikt u met onze vacumeermachines altijd een optimaal verpakingsresultaat voor food en non-food producten. Wij kunnen altijd een passende oplossing bieden voor uw verpakingsbehoeften. De Maxima vacumeermachines zijn robuust en betrouwbaar.

Deutsch: Durch einzigartige innovative Eigenschaften in Kombination mit zuverlässiger Technik erreichen Sie mit unseren Vakuumpackungsmaschinen immer ein optimales Verpackungsergebnis für Food- und Non-Food-Produkte. Wir haben stets die passende Lösung für Ihre Verpackungsbedürfnisse. Die Vakuumpackungsmaschinen von Maxima sind robust und zuverlässig.

English: Unique features combined with advanced technology, with our vacumeermachines you always reach an optimal outcome for packaging food and non-food products. We can always provide a suitable solution for your packaging needs. The Maxima vacuum machines are robust and durable.

## MAXIMA MVAC 500



### Nederlands

Robuust vloermodel van RVS  
 Digitaal bedieningspaneel  
 Volledig programmeerbaar  
 Sterk deksel met bolling  
 Enkele sealbalk 500 x 8 mm  
 Kamer: H400 x B520 x D260 mm  
 Capaciteit vacuümpomp 20 m3/uur

H760 x B580 x D420 mm  
 230V/50Hz/1Phase 750 Watt

### Deutsch

Robustes Bodenmodell aus Edelstahl  
 Digitales Bedienfeld  
 Vollständig programmierbar  
 Starker Deckel mit Wölbung  
 Einfacher Schweißstab 500 x 8 mm  
 Kammer: H400 x B520 x T260 mm  
 Vakuumpumpe 20 m3/Stunde

H760 x B580 x T420 mm  
 230V/50Hz/1Phase 750 Watt

### English

Robust stainless steel floor model  
 Digital control panel  
 Fully programmable  
 Strong lid with curve  
 Single seal bar 500 x 8 mm  
 Chamber: H400 x W520 x D260 mm  
 Capacity vacuum pump 20 m3/hour

H760 x W580 x D420 mm  
 230V/50Hz/1Phase 750 Watt

## Vleesmolens - Fleischwölfe - Meat Mincers

**Nederlands:** De Maxima vleesmolens zijn perfecte machines voor onder andere slagerijen, traiteurs en supermarkten. Dit zijn zeer krachtige en robuuste machines. Ze zijn bijvoorbeeld te gebruiken voor het maken van gehakt, maar ook voor vele andere bereidingen. Deze hoogwaardige machines zijn geheel van RVS en erg gemakkelijk te reinigen.

**Deutsch:** Die Fleischwölfe von Maxima sind perfekte Geräte unter anderem für Metzgereien, Partyservice und Supermärkte. Es sind sehr kräftige und robuste Geräte. Sie können zum Beispiel für die Herstellung von Hackfleisch, aber auch für viele andere Zubereitungen verwendet werden. Diese hochwertigen Geräte sind zur Gänze aus Edelstahl und sehr leicht zu reinigen.

**English:** The Maxima meat mincers are perfect machines for butchers, caterers and supermarkets, these machines are very robust and powerful. They can be used for minced meat, but also for many other preparations. These high quality machines have a stainless steel construction and are very easy to clean.

### MAXIMA MMM 22



#### Nederlands

RVS constructie  
 Robuust en krachtig  
 2 snelheden - 250 kg/uur  
 Zeer gemakkelijk te reinigen  
 Standaard inclusief:  
 - 2 kruismessen  
 - Gatenschijven 5 mm en 8 mm

H450 x B240 x D410 mm  
 230V/50Hz/3Phase 850 Watt

#### Deutsch

Edelstahlkonstruktion  
 Robust und kräftig  
 2 Geschwindigkeiten - 250 kg/stunde  
 Sehr leicht zu reinigen  
 Inklusive:  
 - 2 Kreuzmesser  
 - Lochscheiben 5 mm und 8 mm

H450 x B240 x T410 mm  
 230V/50Hz/3Phase 850 Watt

#### English

Stainless steel construction  
 Robust and powerful  
 2 speeds - 250 kg/hour  
 Very easy to clean  
 Standard including:  
 - 2 cross knives  
 - Discs 5 mm and 8 mm

H450 x W240 x D410 mm  
 230V/50Hz/3Phase 850 Watt

### MAXIMA MMM 32



#### Nederlands

RVS constructie  
 Robuust en krachtig  
 2 snelheden - 320 kg/uur  
 Zeer gemakkelijk te reinigen  
 Standaard inclusief:  
 - 2 kruismessen  
 - Gatenschijven 5 mm en 8 mm

H530 x B270 x D500 mm  
 230V/50Hz/3Phase 1500 Watt

#### Deutsch

Edelstahlkonstruktion  
 Robust und kräftig  
 2 Geschwindigkeiten - 320 kg/stunde  
 Sehr leicht zu reinigen  
 Inklusive:  
 - 2 Kreuzmesser  
 - Lochscheiben 5 mm und 8 mm

H530 x B270 x T500 mm  
 230V/50Hz/3Phase 1500 Watt

#### English

Stainless steel construction  
 Robust and powerful  
 2 speeds - 320 kg/hour  
 Very easy to clean  
 Standard including:  
 - 2 cross knives  
 - Discs 5 mm and 8 mm

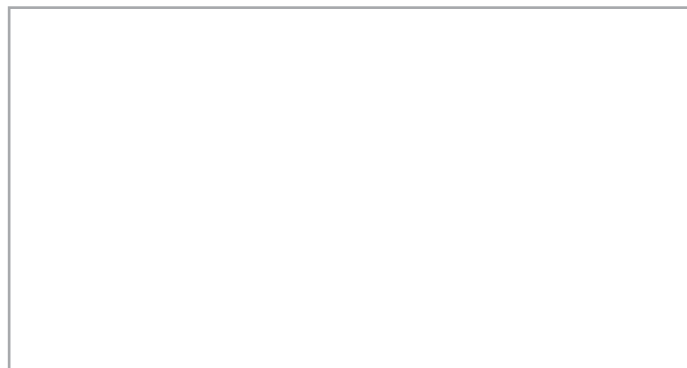
H530 x W270 x D500 mm  
 230V/50Hz/1Phase 1500 Watt



# PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



DISTRIBUTEUR | HÄNDLER | DISTRIBUTOR



CATA  
LOGUE  
2012