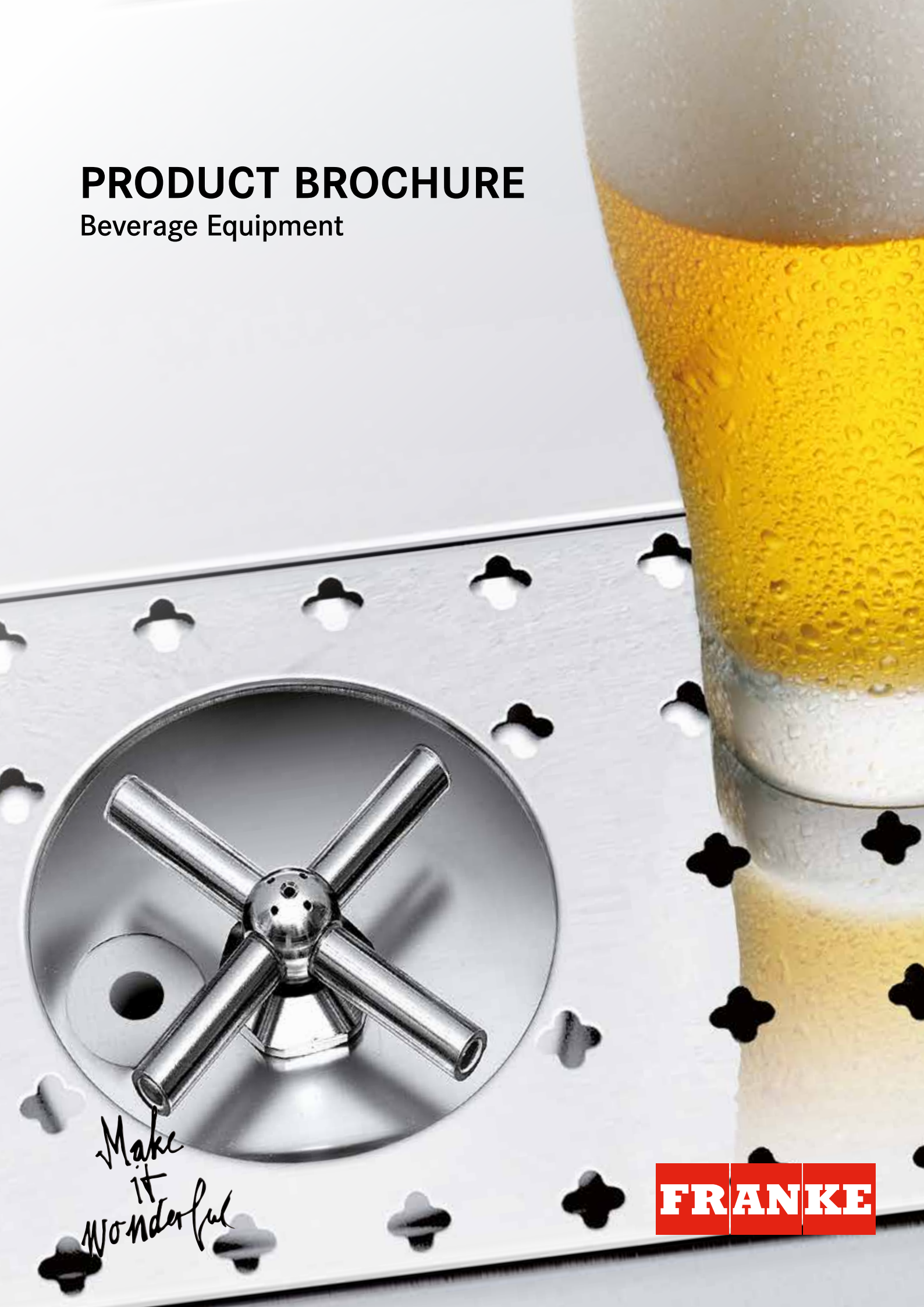


PRODUCT BROCHURE

Beverage Equipment



*Make
it
Wonderful*

FRANKE





INHOUDSOPGAVE INDEX

Buffetbladen	09
Worktops	
Evenementen	59
Events	
Bar producten	73
Bar products	
Tot slot	85
Closing remarks	





INLEIDING

Franke is een van oorsprong Zwitsers bedrijf met haar hoofdkantoor in Aarburg. Meer dan 100 jaar geleden werden door Franke de eerste spoelbakken gemaakt. Franke was destijds al innovatief op dit gebied en deze kracht is tot op de dag van vandaag alleen maar versterkt en heeft uiteindelijk geleid tot een concern bestaande uit Kitchen-, Coffee-, Water-, Beverage- en Foodservice Systems. Ruim 10.000 medewerkers zorgen ervoor dat Franke op deze gebieden toonaangevend, innovatief en duurzaam is en blijft.

INTRODUCTION

Franke is a Swiss company with its head office in Aarburg. Over 100 years ago Franke started producing bowls. At the time Franke was already very innovative and this strength remains to this day. Franke has developed itself into a concern with various divisions: Kitchen-, Coffee-, Water-, Beverage- and Foodservice Systems. Over 10.000 people ensure every day that Franke is and stays at the forefront of innovation and sustainability.

FRANKE NEDERLAND

Franke Nederland is gevestigd in Helmond en reeds meer dan 40 jaar een begrip als grootste producent van keukensystemen en horeca producten. Kwaliteit en design staan hoog in het vaandel en er wordt gebruik gemaakt van de beste materialen en de nieuwste productiemethoden.

FRANKE NETHERLANDS

Franke Netherlands is based in Helmond and has been producing kitchen and beverage equipment for over 40 years. Quality and design are very important and as such Franke uses the best materials and efficient production methods.

Franke Beverage Equipment

Franke Beverage Equipment produceert hoogwaardige producten voor barinrichtingen en evenementen. Glasbehandeling neemt hierbij een prominente plek in. Een uitgebreid assortiment zorgt ervoor dat nagenoeg iedere bar voorzien kan worden van een standaard buffetblad. Voor de uitzonderingen hierop heeft Beverage Equipment een afdeling speciaal die zorg kan dragen voor de klantspecifieke buffetbladen. Het organiseren van evenementen, groot- of kleinschalig, wordt met medewerking van Franke Beverage Equipment een stuk eenvoudiger met haar mobiele buffetten. Dit alles, aangevuld met innovatieve producten voor een perfecte glasbehandeling, maakt van Franke Beverage Equipment de ideale partner voor horeca producten.

Franke Beverage Equipment

Franke Beverage Equipment produces worktops for bars and events in which glass care take an important position. A wide range of standard worktops for permanent installations will allow you to mix and match to suit your needs. Should the standard worktops not fulfill your needs we have a specials department creating the worktop you desire. On the events side Franke Beverage Equipment caters for large as well as small events. We supply the equipment that will ensure efficient and high speed beverage preparation.

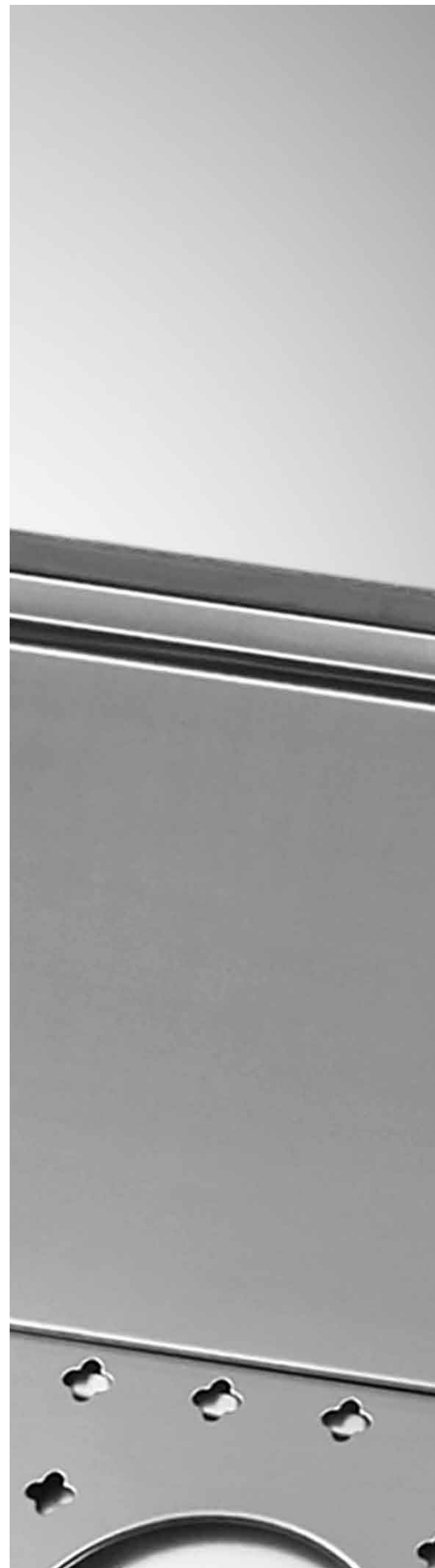






BUFFETBLADEN WORKTOPS

Filosofie	11
Philosophy	
Standaard	14
Standard	
Triple function	20
Double function	24
Single function	31
Cocktail-line	44
Accessoires	54
Accessories	
Afvoersets	55
Waste kits	
Speciaal	56
Special	





FILOSOFIE

Alle buffetbladen van Franke Beverage Equipment worden uit één stuk roestvrijstaal geperst, vrij van naden en vanwege de ronde hoeken vrij van plekken waar vuil en bacteriën zich kunnen nestelen. Het blad is makkelijk schoon te maken en te houden. Van bartender tot consument, iedereen waardeert de manier van werken en de hygiëne die daarmee gepaard gaat. Franke Beverage Equipment levert hiermee een belangrijke bijdrage aan het professionele karakter van de natte horeca.

PHILOSOPHY

All worktops are pressed from a single piece of stainless steel ensuring a seamless work station in which dirt and bacteria have no chance and is easy to clean. The bartender and consumer will appreciate the way our product works and the hygiene that comes along with it. Franke Beverage Equipment contributes to a professional approach in beverage preparation.

MULTIFUNCTIONEEL

Glasbehandeling is een belangrijk onderdeel van onze bladen. Het spoelen, uitlekken en drogen van de glazen moet goed gebeuren om vervolgens een perfect biertje te kunnen tappen. De bladen van Franke Beverage Equipment zijn hier volledig op ingericht. Spoelen, lekken en tappen samengevoegd in één blad zonder naden! Is uw wens niet mogelijk neem dan contact op zodat bekeken kan worden of uw wens in het standaard programma opgenomen kan worden. Aangezien een uitgebreid assortiment met kleinere verschillende bladen beschikbaar is kunnen deze modulaire bladen gecombineerd worden ten einde uw gewenste combinatie te creëren.

MULTIFUNCTIONAL

Glass care is an important part of our worktops. The worktops make it easy to rinse, drain and dry glassware, a very important basis for a perfectly poured beer. The rinse, drain and pour aspect comes together in our triple function worktops. Many layouts are available in our standard portfolio. Should your set up not be available please contact Franke Beverage Equipment to see whether your ideas can be added to the program. As we also have an extensive range of smaller worktops with different functions, mixing and matching these modular worktops to get to your personal ideal setup, is also possible.

Modulariteit

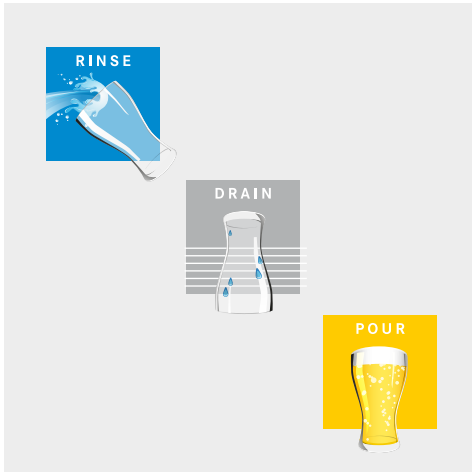
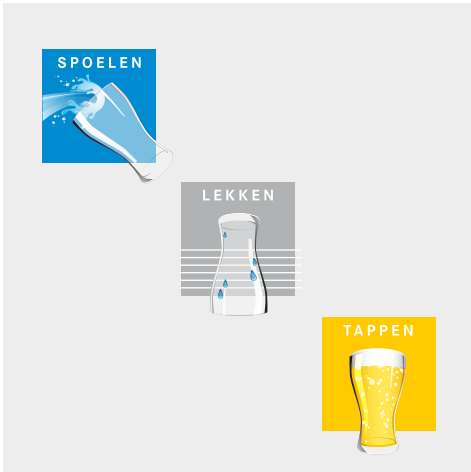
De standaard buffetbladen van Franke Beverage Equipment zijn zo samengesteld dat zij eenvoudig te combineren zijn. Een lekblad in combinatie met een tapblad, geen probleem! Of een spoelbak met een apart lekgedeelte, ook mogelijk! De grote variëteit aan afmetingen en samenstellingen garandeert een perfecte oplossing voor elke bar. Een overzicht van alle bladen met afmetingen en samenstelling is terug te vinden op bladzijde 19.

Extra's, zoals een glazensproeier, kunnen uiteraard ook nog toegepast worden om het blad nóg completer te maken!

Modularity

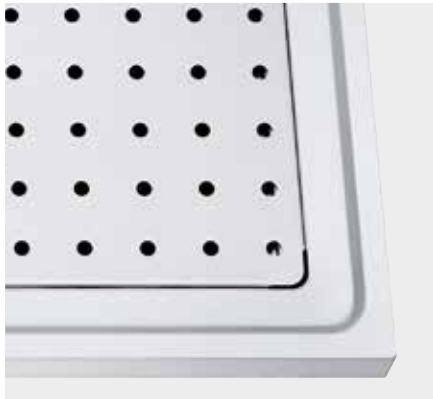
The standard worktop range of Franke Beverage Equipment is put together to be complementary and modular. This means that the various worktops are easy to combine. A drain area together with a bowl? A pour area together with a drain area, all possible combinations. The big variety in dimensions and functions guarantee a perfect solution for every bar. A complete list with measurements and functions can be reviewed on page 19.

Extras, like a glass rinser, can always be added to your worktop making it even more complete.



STANDAARD

STANDARD



Kwaliteit

Alle bladen worden vervaardigd van AISI 304 roestvrijstaal en zijn aan de onderzijde voorzien van een versterking. De hoeken zijn dichtgelast en netjes afgewerkt. Bij elke stap in het productieproces vindt een controle plaats van het blad ten einde aan de hoogwaardige kwaliteitseisen van Franke Beverage Equipment te kunnen voldoen.

Quality

All worktops are produced from AISI 304 stainless steel and reinforced underneath. The corners are welded and finished. Every step of the production process is monitored to ensure the high quality that Franke Beverage Equipment stands for.

Commode-line



Profi-line



Sun-line



Star-line



Economy-line



Uitgebreid programma

Meer dan 100 standaard uitvoeringen verdeeld over vijf design lijnen, de Profi-, Commode-, Star-, Sun- en de Economy-line. Elke variant heeft haar Triple, Double en Single function uitvoeringen. De varianten kunnen verschillen in het motief van de roosters, de breedte, de waterkering, het uiterlijk en de profielhoogte.

De bladen staan gespecificeerd naar design op bladzijde 48.

Extensive program

Over 100 standard worktops divided in 5 different designs. The Profi-, Commode-, Star-, Sun- and Economy-line. Every line has its Triple, Double and Single function variants. There are variations in grid design, width, water recess and height of profile.

All worktops are specified from page 48.



Triple / Double / Single function

De Triple function bladen maken het mogelijk om te spoelen, de glazen te laten lekken en vervolgens te tappen op één blad. Een Double function blad kan bestaan uit zowel een spoel- als een tapgedeelte of uit een spoel- en een lekgedeelte. Bladen met een Single function zijn de bladen om alleen te spoelen, te lekken of te tappen.

De bladen staan gespecificeerd naar functie op bladzijde 20.

Triple / Double / Single function

The Triple function worktops make it possible to rinse, drain and pour from one seamless worktop. A Double function worktop can contain the rinse and drain function or the rinse and pour function. Worktops with Single function can have a rinse, drain or pour function.

All worktops are specified from page 20.



COCKTAIL-LINE

Een modulair en flexibel programma van cocktail bladen is ook beschikbaar. Bekijk pagina 44 voor alle details.

A modular and flexible program of Cocktail bartops are also available. Check page 44 for all details.

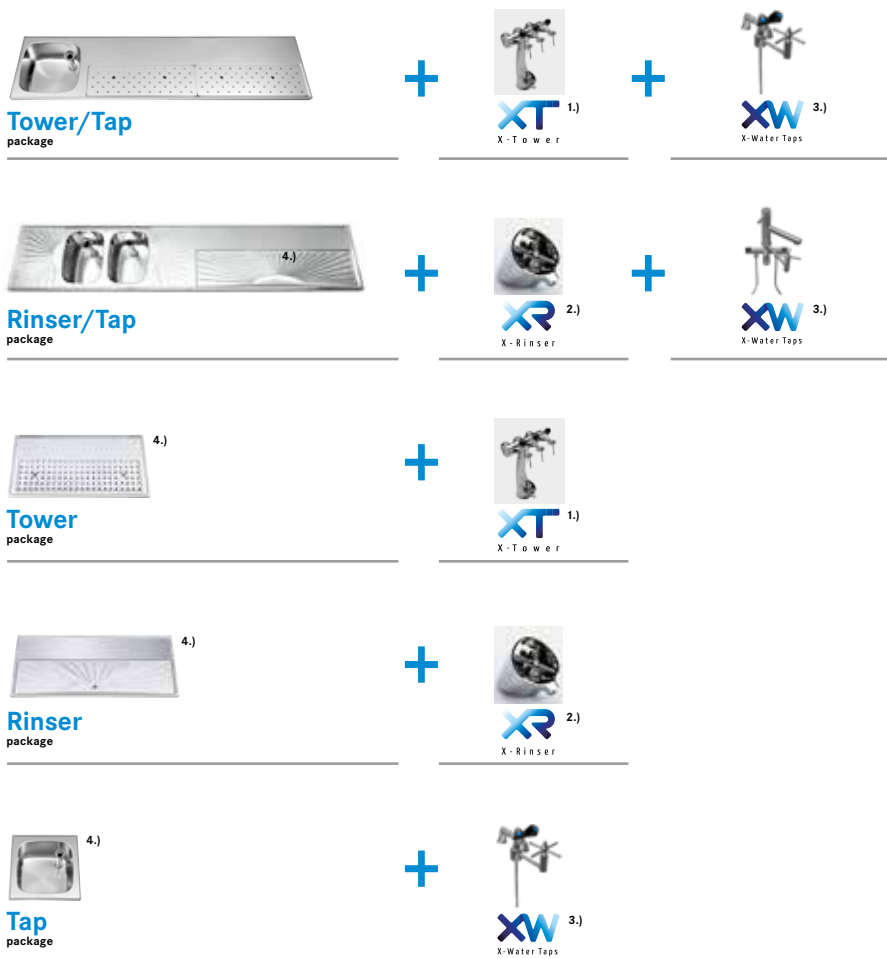


MAKE IT WONDERFUL PAKKETTEN

MAKE IT WONDERFUL PACKAGES

Een Franke buffetblad kan nog completer gemaakt worden door één van onderstaande combinatie pakketten te kiezen. Neem bijvoorbeeld een multifunctioneel blad met een Tower/Tap pakket. Hiermee wordt het blad uitgevoerd met een X-Tower en X-Water tap. Uiteraard zijn uw keuzes binnen de mogelijke uitvoeringen geheel vrij.

A Franke worktop can be made even more complete by choosing one of the combination packages below. For example choose for a multifunctional worktop with the Tower/Tap package. With this package the worktop comes with a X-Tower and X-Water tap. All choices within the possibilities are completely free of course.



- 1.) Kies uw X-Tower uitvoering op pagina 78.
- 2.) Kies uw X-Rinser uitvoering op pagina 80.
- 3.) Kies uw X-Water Tap uitvoering vanaf pagina 82.
- 4.) Kies uw buffetblad vanaf pagina 20.

- Choose the X-Tower configuration on page 78.
- Choose the X-Rinser configuration on page 80.
- Choose the X-Water Tap configuration from page 82.
- Choose the worktop from page 20.



Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid.
Not available in a single quantity - ask sales for minimum order quantities.



Standard Trays

Breedte
Width

Profi-line	Commode-line	Star-line	Sun-line	Economy-line
550mm	500mm	500mm	500mm	400mm

MULTIFUNCTIONAL

Rinse - Drain - Pour

2500mm	PR-BB250-1 PR-BB250-1S	20 20	CO-BB250-3 CO-BB250-2	21 21		SU-BB250-2	23		
2300mm					ST-BB230-1		22		
2000mm	PR-BB200-1	20	CO-BB200-2	21		SU-BB200-2	23		
1800mm					ST-BB180-1		22		
1500mm			CO-BB150-2	22					

DOUBLE FUNCTION

Rinse - Pour

2000mm	PR-BB200-1 PR-BB200-2	24 24			ST-BB200-1		28		
1800mm	PR-BB180-1	24			ST-BB180-2		28		
1500mm					ST-BB150-1		28		
1300mm	PR-BB130-1	25							
1000mm			CO-BB100-1	25	ST-BB100-1		29		

Rinse - Drain

Profi-line	Commode-line	Star-line	Sun-line	Economy-line	
2000mm		CO-SB200-2	25		
1800mm		CO-SB180-2	26		
1500mm		CO-SB150-2	26		
		CO-SB150-1	26		
1200mm		CO-SB120-2	27	SU-SB120-2	29
1100mm				ST-SL110-1	29
1000mm		CO-SB100-1	27	SU-SB100-2	29
		CO-SL100-1	27		

SINGLE FUNCTION

Pour

2000mm	PR-TB200	31		ST-TB200	36					
1500mm			CO-TB150	32						
1300mm	PR-TB130	31	CO-TB130	32						
1200mm			CO-TB120	33		SU-TB120	38			
1000mm			CO-TB100	33	ST-TB100	37	SU-TB100	39	EC-TB100	40
800mm			CO-TB80	33			SU-TB80	39	EC-TB80	41
700mm									EC-TB70	41
600mm			CO-TB60	34	ST-TB60	37			EC-TB60	42
500mm									EC-TB50	42
400mm									EC-TB40	43
350mm			CO-TB35	34						

Rinse

Profi-line	Commode-line	Star-line	Sun-line	Economy-line		
800mm				SU-SB80-2	40	
600mm			CO-SB60-1	36	ST-SB60-1	38
500mm	PR-SB55-1	32		ST-SB50-1	38	
400mm			CO-SB40-1	36		

Drain

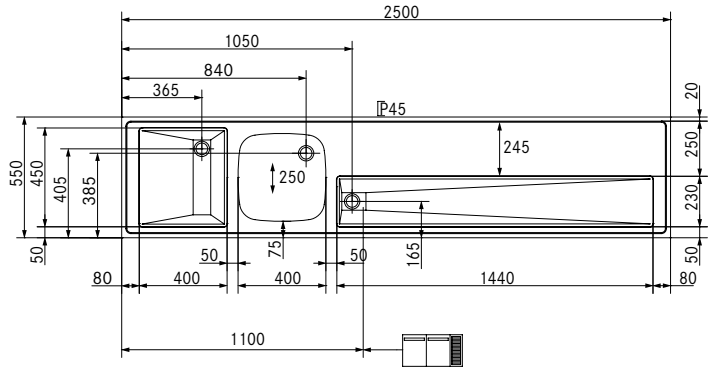
1000mm			CO-GL100	34		SU-GL100	39		
900mm	PR-GL90	31							
800mm			CO-GL80	34		SU-GL80	39		
600mm					ST-GL60	37			
500mm	PR-GL50	31	CO-GL50	35		SU-GL50	40		
400mm			CO-GL40	35					
300mm			CO-GL30	35	ST-GL30	37			
45°			CO-GL45°	35					

TRIPLE FUNCTION



Profi-line

PR-BB250-1

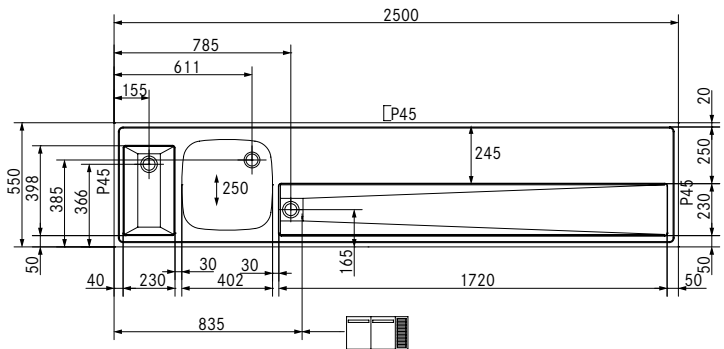


PR-BB250-1, 2500x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round

(PR-BB250-1, 2500x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
PR-BB250-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.390	Round 450x400 (1) (Rond)	Bowl & Drain (Bak & Goot) 113.0151.730	No (Nee)	
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.388	Round 720x230 (2) (Rond)			

PR-BB250-1S

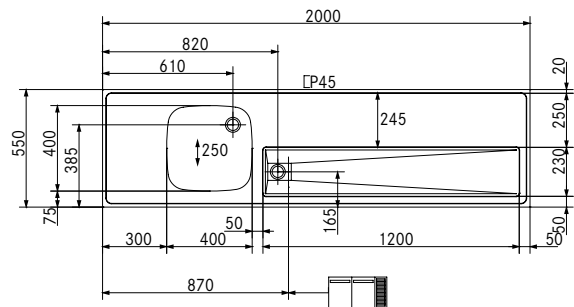


PR-BB250-1S, 2500x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round

(PR-BB250-1S, 2500x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
PR-BB250-1S	Bowl Left (Bak links)	113.0361.340	Round 400x230 (1) (Rond-delta)	Bowl & Drain (Bak & Goot) 113.0151.730	No (Nee)	
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0361.361	Round 860x230 (2) (Rond)			

PR-BB200-1



PR-BB200-1, 2000x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round

(PR-BB200-1, 2000x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
PR-BB200-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.387	Round 600x230 (2) (Rond)	Bowl & Drain (Bak & Goot) 113.0151.752	No (Nee)	
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.386				

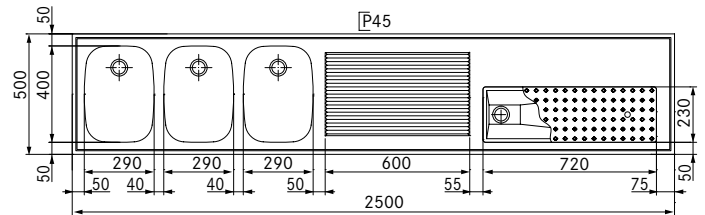
LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.



Commode-line

CO-BB250-3

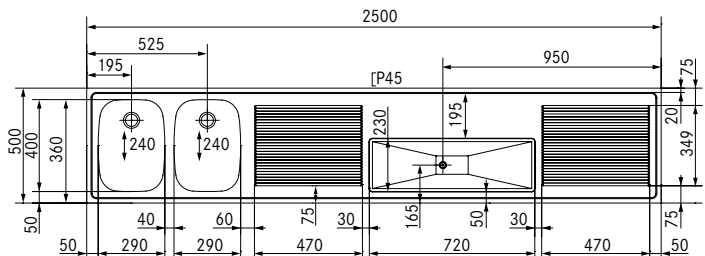


CO-BB250-3, 2500x500, 3 Bowls 290x400, Grid Cross

(CO-BB250-3, 2500x500, 3 Bakken 290x400, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-BB250-3	Bowl Left (Bak links)	113.0177.444	Cross 720x230 (1) (Kruis)	113.0150.492	Bowl & Drain (Bak & Goot) 113.0255.221	No, prepared (Nee, voorbereid)

CO-BB250-2

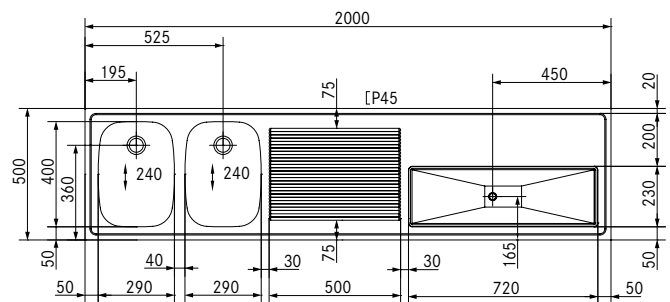


CO-BB250-2, 2500x500, 2 Bowls 290x400, Grid Cross, Tap hole

(CO-BB250-2, 2500x500, 2 Bakken 290x400, Rooster Kruis, Kraangat)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-BB250-2	Bowls Left (Bakken links)	113.0177.452	Cross 720x230 (1) (Kruis)	113.0152.101	Bowl & Drain (Bak & Goot) 113.0151.754	No (Nee)
	Bowls Right (Bakken rechts)	113.0177.451				

CO-BB200-2



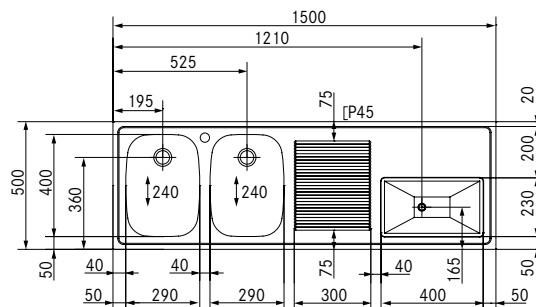
CO-BB200-2, 2000x500, 2 Bowls 290x400, Grid Cross

(CO-BB200-2, 2000x500, 2 Bakken 290x400, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-BB200-2	Bowl Left (Bak links)	113.0177.489	Cross 720x230 (1) (Kruis)	113.0150.495	Yes (Ja)	Cache (Cache)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.490				
	Bowl Left (Bak links)	113.0254.164				
	Bowl Right (Bak Rechts)	113.0254.158	Cross 720x230 (1) (Kruis)	113.0152.101	No (Nee)	Cache (Cache) Bended up (Tegelwand achter omhoog)
	Bowl Left (Bak links)	113.0177.450				
	Bowl Right (Bak Rechts)	113.0177.449				

TRIPLE FUNCTION

CO-BB150-2



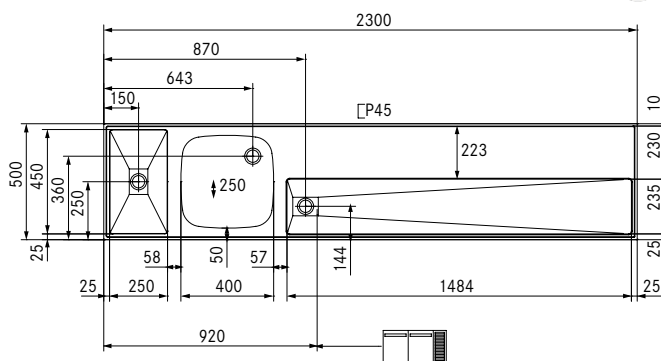
CO-BB150-2, 1500x500, 2 Bowls 290x400, Grid Cross, Tap hole
(CO-BB150-2, 1500x500, 2 Bakken 290x400, Rooster Kruis, Kraangat)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
CO-BB150	Bowls Left (Bakken links)	113.0177.448	Cross 400x230 (1) (Kruis)	113.0150.423	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.754	No (Nee)	Tap hole \varnothing 32 (Kraangat \varnothing 32)
	Bowls Right (Bakken rechts)	113.0177.447						

Star-line



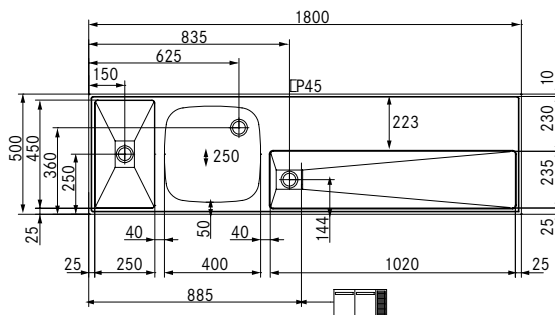
ST-BB230-1



ST-BB230-1, 2300x500, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(ST-BB230-1, 2300x500, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
ST-BB230-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.529	Round 741x234 (2) (Rond)	113.0150.504	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.730	No (Nee)	Chrome underflush cold (Chroom onderspoelkraan koud)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.528						
	Bowl Left (Bak links)	113.0287.486			Yes (Ja)			

ST-BB180-1



ST-BB180-1, 1800x500, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(ST-BB180-1, 1800x500, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

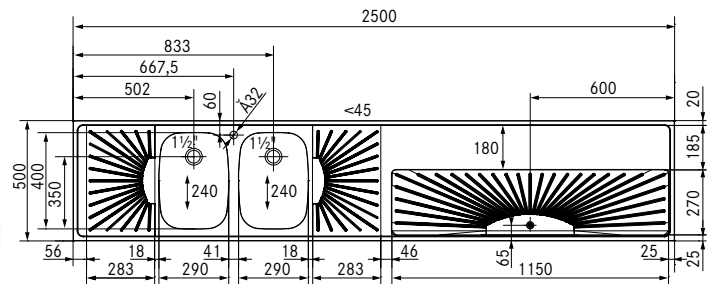
Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
ST-BB180-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.523	Round 509x234 (2) (Rond)	113.0150.466	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.730	No (Nee)	Chrome underflush cold (Chroom onderspoelkraan koud)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.522						

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.
! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.



Sun-line

SU-BB250-2

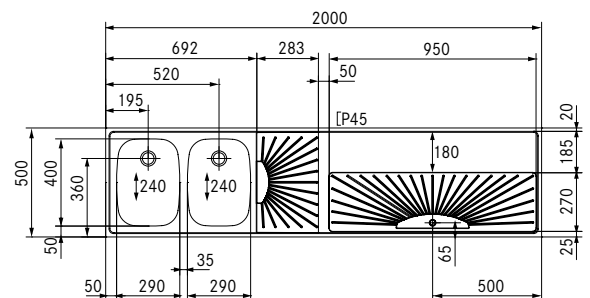


SU-BB250-2, 2500x500, 2 Bowls 290x400

(SU-BB250-2, 2500x500, 2 Bakken 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
SU-BB250-2	Bowl Left (Bak links)	113.0252.656		Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.754	No (Nee)	Tap Hole \varnothing 32 (Kraangat \varnothing 32)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0252.783					
	Bowl Left (Bak links)	113.0252.657		Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.754	No (Nee)	Tap Hole \varnothing 32, 1 Beer Tower hole \varnothing 50 (Kraangat \varnothing 32, 1 Tapzuilgat \varnothing 50)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0252.784					
	Bowl Left (Bak links)	113.0252.738		Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.754	No (Nee)	Tap Hole \varnothing 32, 2 Beer Tower holes \varnothing 50 (Kraangat \varnothing 32, 2 Tapzuil gaten \varnothing 50)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0252.785					
	Bowl Left (Bak links)	113.0252.739		Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.754	No (Nee)	Tap Hole \varnothing 32, 3 Beer Tower holes \varnothing 50 (Kraangat \varnothing 32, 3 Tapzuil gaten \varnothing 50)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0252.786					
	Bowl Left (Bak links)	113.0252.781		Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.754	No (Nee)	Tap Hole \varnothing 32, 4 Beer Tower holes \varnothing 50 (Kraangat \varnothing 32, 4 Tapzuil gaten \varnothing 50)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0252.787					

SU-BB200-2



SU-BB200-2, 2000x500, 2 Bowls 290x400

(SU-BB200-2, 2000x500, 2 Bakken 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
SU-BB200-2	Bowl Left (Bak links)	113.0177.442		Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.754	No (Nee)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.443				

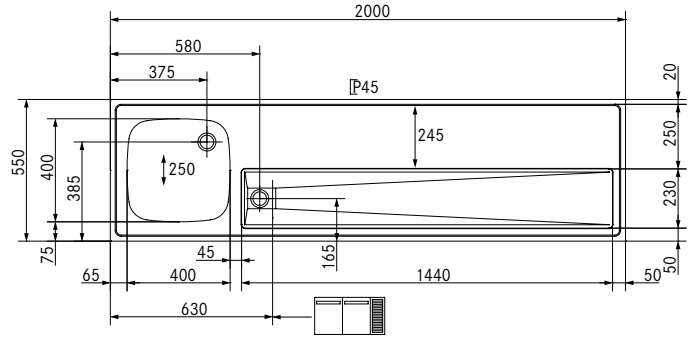
LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.
! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

DOUBLE FUNCTION



Profi-line

PR-BB200-1

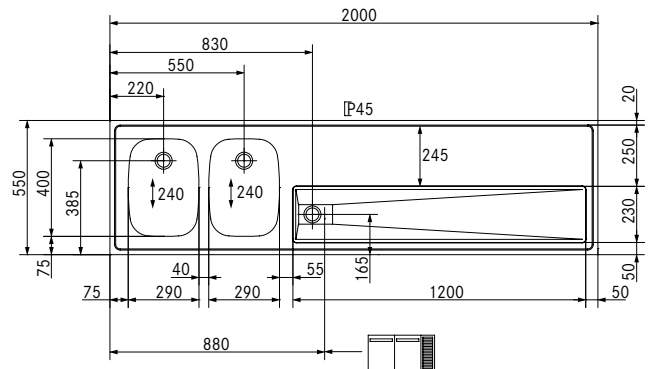
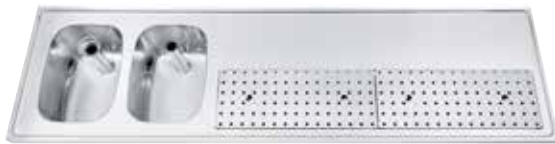


PR-BB200-1, 2000x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round

(PR-BB200-1, 2000x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
PR-BB200-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.385	Round 720x230 (2) (Rond)	113.0152.104	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.752	No (Nee)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.384					

PR-BB200-2

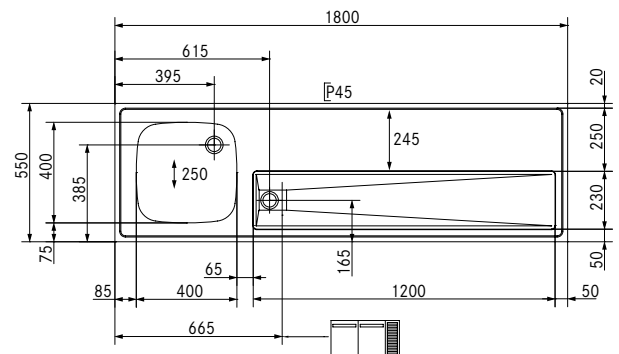


PR-BB200-2, 2000x550, 2 Bowls 290x400, Grid Round

(PR-BB200-2, 2000x550, 2 Bakken 290x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
PR-BB200-2	Bowl Left (Bak links)	113.0177.499	Round 600x230 (2) (Rond)	113.0150.480	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0254.076	No (Nee)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.498					

PR-BB180-1



PR-BB180-1, 1800x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round

(PR-BB180-1, 1800x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

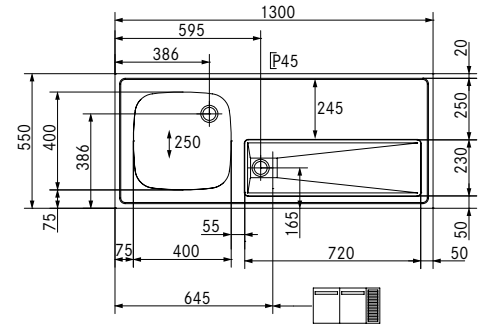
Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
PR-BB180-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.383	Round 600x230 (2) (Rond)	113.0150.480	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.752	No (Nee)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.382					

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.



PR-BB130-1



PR-BB130-1, 1300x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round

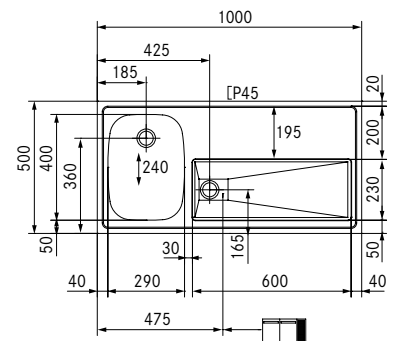
(PR-BB130-1, 1300x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
PR-BB130-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.193	Round 720x230 (1) (Rond)	113.0152.104	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.752	No (Nee)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0173.825					
	Bowl Left (Bak links)	113.0177.496	Cross 720x230 (1) (Kruis)	113.0150.492	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0150.589	Yes (Ja)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.495					



Commode-line

CO-BB100-1

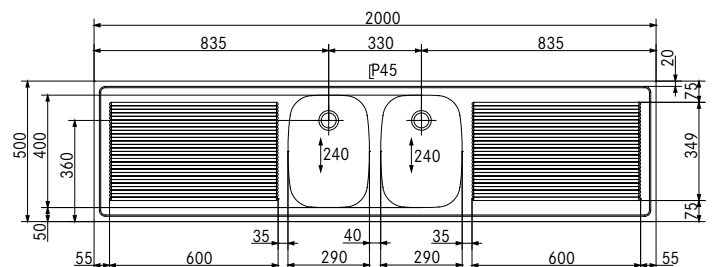


CO-BB100-1, 1000x500, 1 Bowl 290x400, Grid Cross

(CO-BB100-1, 1000x500, 1 Bak 290x400, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
CO-BB100-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.393	Cross 600x230 (1) (Kruis)	113.0152.035	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.752	No (Nee)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.392					

CO-SB200-2



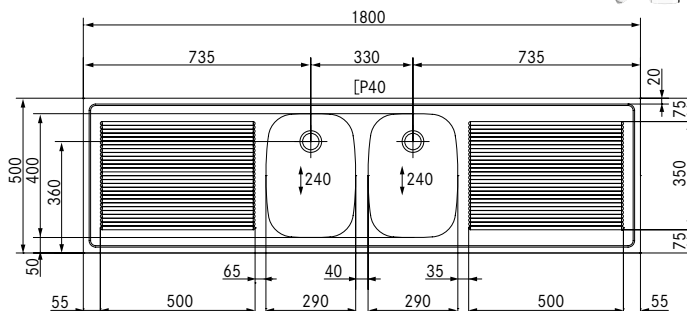
CO-SB200-2, 2000x500, 2 Bowls 290x400

(CO-SB200-2, 2000x500, 2 Bakken 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-SB200-2	Bowl Center (Bak midden)	113.0177.500		Bowl (Bak)	113.0151.753	No (Nee)
	Bowl Center (Bak midden)	113.0177.505				

DOUBLE FUNCTION

CO-SB180-2

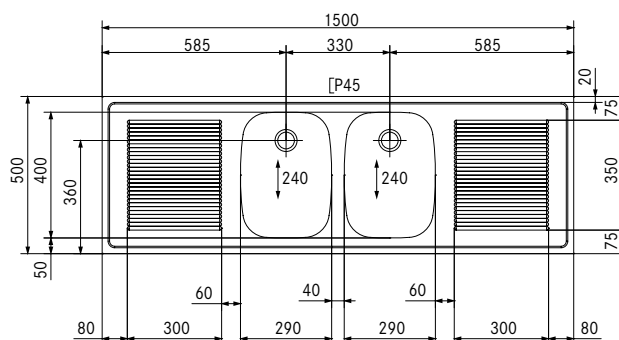


CO-SB180-2, 1800x500, 2 Bowls 290x400
(CO-SB180-2, 1800x500, 2 Bakken 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-SB180-2	Bowl Center (Bak midden)	113.0177.506			No (Nee)	Bended up, profile 40mm (Tegelwand achter omhoog, profiel 40mm)



CO-SB150-2

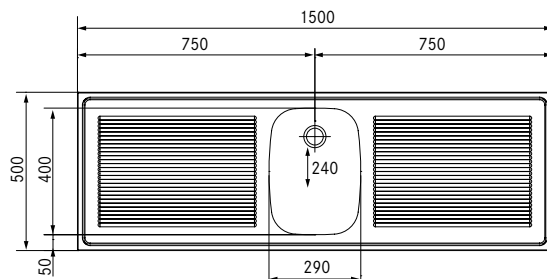


CO-SB150-2, 1500x500, 2 Bowls 290x400
(CO-SB150-2, 1500x500, 2 Bakken 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-SB150-2	Bowl Center (Bak midden)	113.0177.497		Bowl (Bak)	No (Nee)	
	Bowl Center (Bak midden)	113.0177.507			No (Nee)	Bended up, profile 40mm (Tegelwand achter omhoog, profiel 40mm)



CO-SB150-1



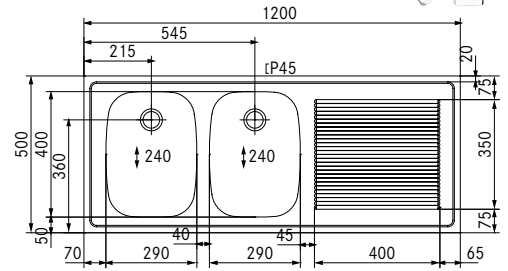
CO-SB150-1, 1500x500, 1 Bowl 290x400
(CO-SB150-1, 1500x500, 1 Bak 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-SB150-1	Bowl Center (Bak midden)	113.0177.504			No (Nee)	Bended up, profile 40mm (Tegelwand achter omhoog, profiel 40mm)



LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.
 Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. Not available in a single quantity - ask sales for minimum order quantities.

CO-SB120-2

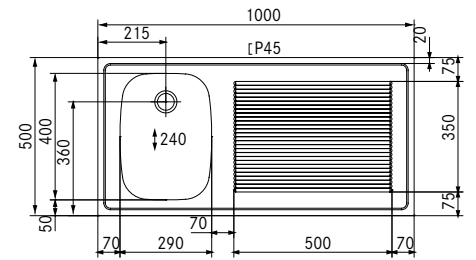


CO-SB120-2, 1200x500, 2 Bowls 290x400

(CO-SB120-2, 1200x500, 2 Bakken 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-SB120-2	Bowl Left (Bak links)	113.0177.494		Bowl (Bak)	No (Nee)	Bended up, profile 40mm (Tegelwand achter omhoog, profiel 40mm)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.493				
	Bowl Left (Bak links)	113.0177.509		Inset (Inbouw)		
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.508				
	Bowl Left (Bak links)	113.0177.513				
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.512				

CO-SB100-1

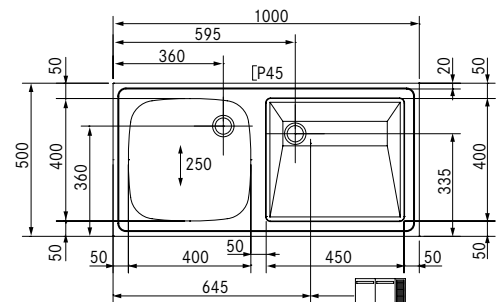


CO-SB100-1, 1000x500, 1 Bowl 290x400

(CO-SB100-1, 1000x500, 1 Bak 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-SB100-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.492		Bowl (Bak)	No (Nee)	Bended up, profile 40mm (Tegelwand achter omhoog, profiel 40mm)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.491				
	Bowl Left (Bak links)	113.0177.511		Inset (Inbouw)		
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.510				
	Bowl Left (Bak links)	113.0177.515				
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.514				

CO-SL100-1



CO-SL100-1, 1000x500, 1 Bowl 400x400

(CO-SL100-1, 1000x500, 1 Bak 400x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-SL100-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.415	Cross 450x400 (1) (Kruis)	Bowl & Drain (Bak & Goot)	No (Nee)	
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.414				

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

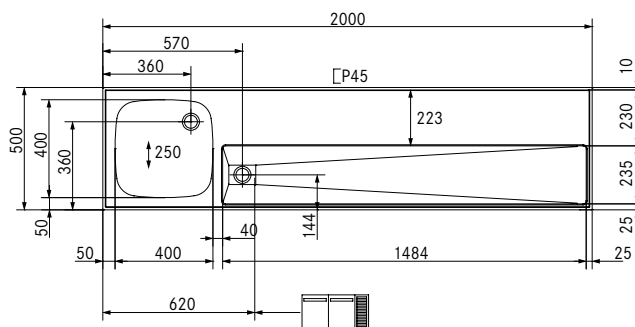
! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

DOUBLE FUNCTION



Star-line

ST-BB200-1

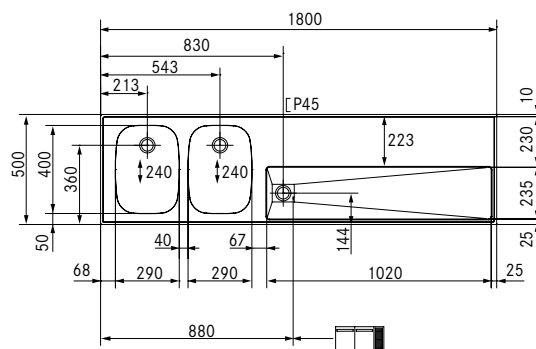
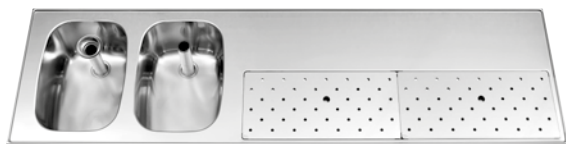


ST-BB200-1, 2000x500, 1 Bowl 400x400, Grid Round

(ST-BB200-1, 2000x500, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
ST-BB200-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.527	Round 741x234 (2) (Rond)	113.0150.504	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.752	No (Nee)	Chrome underflush cold (Chroom onderspoelkraan koud) Earthing strip (Aarding)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.526						

ST-BB180-2

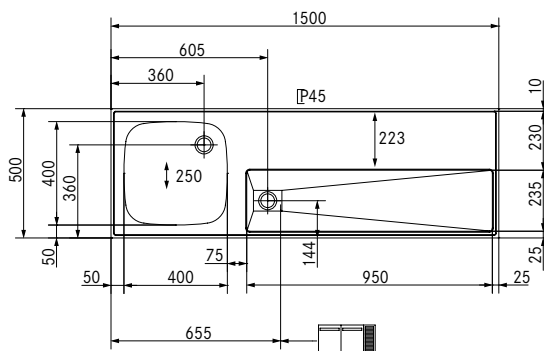


ST-BB180-2, 1800x500, 2 Bowls 290x400, Grid Round

(ST-BB180-2, 1800x500, 2 Bakken 290x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
ST-BB180-2	Bowl Left (Bak links)	113.0177.525	Round 509x234 (2) (Rond)	113.0150.466	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0254.076	No (Nee)	Chrome underflush cold (Chroom onderspoelkraan koud) Earthing strip (Aarding)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.524						

ST-BB150-1



ST-BB150-1, 1500x500, 1 Bowl 400x400, Grid Round

(ST-BB150-1, 1500x500, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

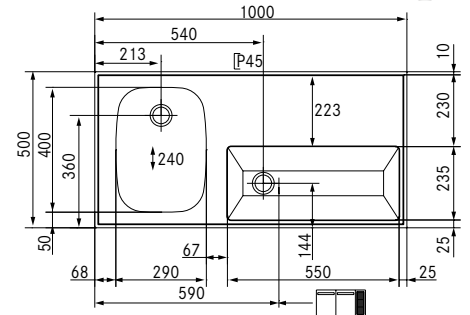
Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
ST-BB150-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.521	Round 950x234 (1) (Rond)	113.0307.882	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.752	No (Nee)	Chrome underflush cold (Chroom onderspoelkraan koud) Earthing strip (Aarding)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.520						

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.



ST-BB100-1

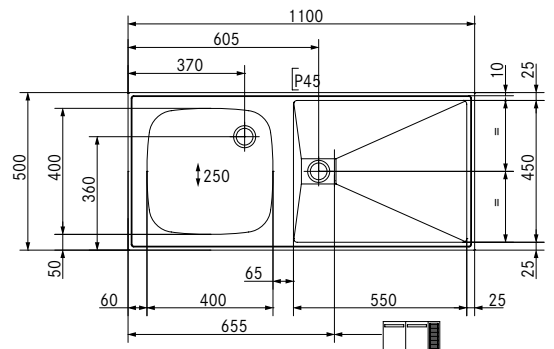


ST-BB100-1, 1000x500, 1 Bowl 290x400, Grid Round

(ST-BB100-1, 1000x500, 1 Bak 290x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
ST-BB100-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.531	Round 549x234 (1) (Rond)	113.0150.475	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0150.589	No (Nee)	Chrome underflush cold (Chroom onderspoelkraan koud) Earthing strip (Aarding)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.530						

ST-SL110-1



ST-SL110-1, 1100x500, 1 Bowl 400x400, Grid Round

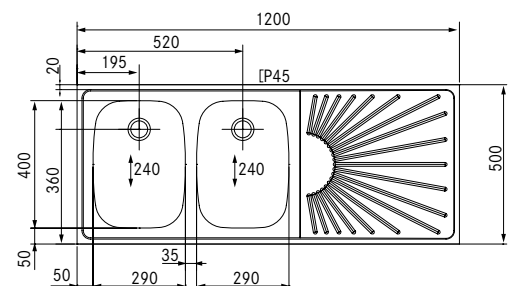
(ST-SL110-1, 1100x500, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
ST-SL110-1	Bowl Left (Bak links)	113.0177.533	Round 450x550 (1) (Rond)	113.0150.460	Bowl & Drain (Bak & Goot)	113.0151.752	No (Nee)	Chrome underflush cold (Chroom onderspoelkraan koud) Earthing strip (Aarding)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.532						

Sun-line



SU-SB120-2



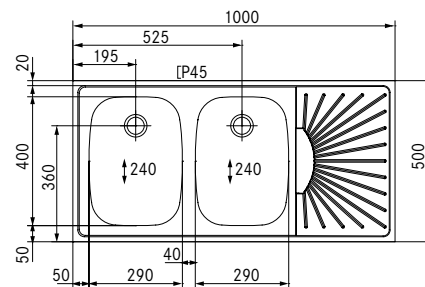
SU-SB120-2, 1200x500, 2 Bowls 290x400

(SU-SB120-2, 1200x500, 2 Bakken 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
SU-SB120-2	Bowl Left (Bak links)	113.0177.459		Bowl & Drain (Bak)	113.0151.753	No (Nee)	Tap Hole \varnothing 32 (Kraangat \varnothing 32)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.460					
	Bowl Center (Bak midden)	113.0177.458					
	Bowl Left (Bak links)	113.0252.626					
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0252.627					

DOUBLE FUNCTION

SU-SB100-2



SU-SB100-2, 1000x500, 2 Bowls 290x400 (SU-SB100-2, 1000x500, 2 Bakken 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
SU-SB100-2	Bowl Left (Bak links)	113.0177.479		Bowl (Bak)	113.0151.753	No (Nee)
	Bowl Right (Bak rechts)	113.0177.478				

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

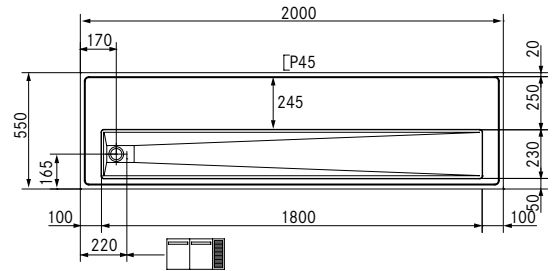
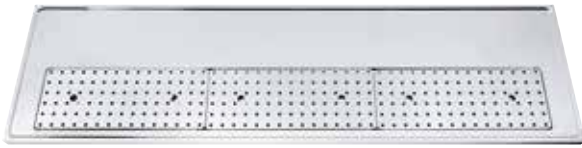
! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.





Profi-line

PR-TB200

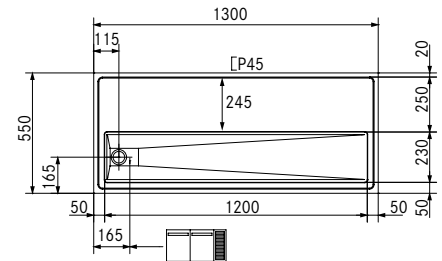


PR-TB200, 2000x550, Grid Round

(PR-TB200, 2000x550, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
PR-TB200	Drain Left (Afvoer links)	113.0177.420	Round 600x230 (3) (Rond)	113.0150.480	Drain (Afvoer)	113.0150.591	No (Nee)
	Drain Right (Afvoer rechts)	113.0177.419					

PR-TB130

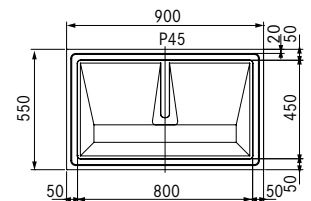


PR-TB130, 1300x550, Grid Round

(PR-TB130, 1300x550, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
PR-TB130	Drain Left (Afvoer links)	113.0177.418	Round 600x230 (2) (Rond)	113.0150.480	Drain (Afvoer)	113.0150.591	No (Nee)
	Drain Right (Afvoer rechts)	113.0177.417					

PR-GL90

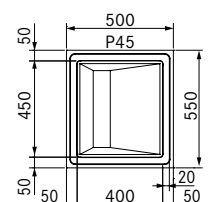


PR-GL90, 900x550, Grid Round

(PR-GL90, 900x550, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
PR-GL90		113.0177.424	Round 450x400 (2) (Rond)	113.0152.018		No (Nee)

PR-GL50



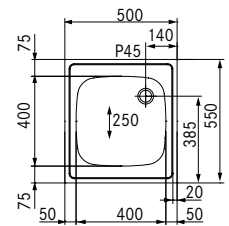
PR-GL50, 500x550, Grid Round

(PR-GL50, 500x550, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
PR-GL50		113.0177.423	Round 450x400 (1) (Rond)	113.0152.018		No (Nee)

SINGLE FUNCTION

PR-SB55-1



PR-SB55-1, 500x550, 1 Bowl 400x400

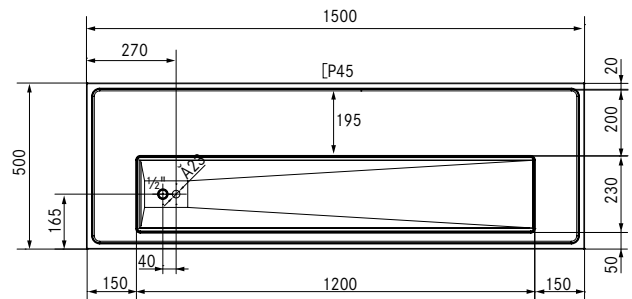
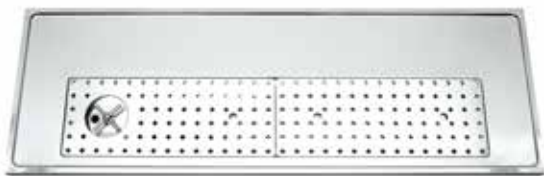
(PR-SB55-1, 500x550, 1 Bak 400x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
PR-SB55-1		113.0177.426	Round 451x192 (Rond)	113.0150.463 Bowl (Bak)	113.0150.589 No (Nee)	

Commode-line



CO-TB150



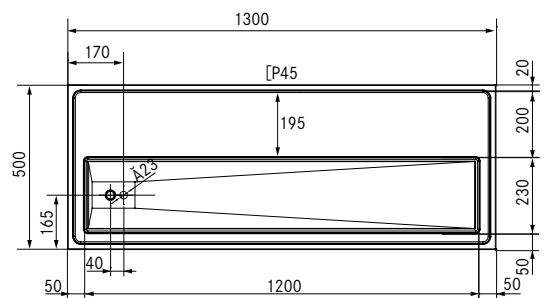
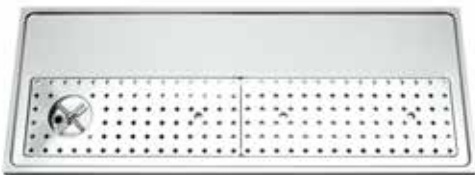
CO-TB150, 1500x500, Grid Cross

(CO-TB150, 1500x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-TB150	Drain Left (Afvoer links)	113.0254.082	Cross 600x230 (2) (Kruis)	113.0152.035	113.0151.855 Yes (Ja)	
		113.0285.950		113.0150.479		



CO-TB130



CO-TB130, 1300x500, Grid Cross

(CO-TB130, 1300x500, Rooster Kruis)

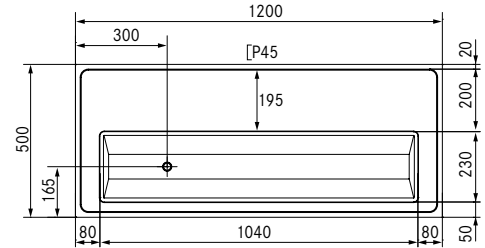
Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-TB130	Drain Left (Afvoer links)	113.0254.074	Cross 600x230 (2) (Kruis)	113.0152.035	113.0151.855 Yes (Ja)	
		113.0286.021		113.0150.479		



LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

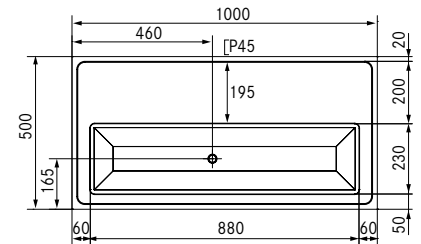
CO-TB120



CO-TB120, 1200x500, Grid Cross
(CO-TB120, 1200x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
CO-TB120		113.0177.477	Cross 520x230 (2) (Kruis)	113.0152.024 113.0150.468	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)	
		113.0279.278					No, prepared (Nee, voorbereid)	
		113.0150.393	Cross 520x230 (2) (Kruis)	113.0152.024 113.0150.468	Drain & Pillar (Afvoer & sokkel)	113.0151.855 992.0210.534	Yes (Ja)	
		113.0177.472	Cross 520x230 (2) (Kruis)	113.0152.024	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)	
		113.0177.471	Square 520x230 (2) (Vierkant)	113.0150.470 113.0150.471	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No, prepared (Nee, voorbereid)	

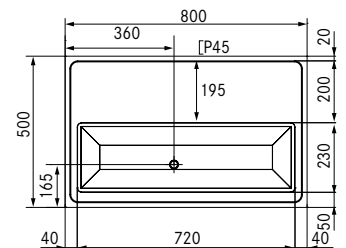
CO-TB100



CO-TB100, 1000x500, Grid Cross
(CO-TB100, 1000x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
CO-TB100		113.0177.470	Cross 880x230 (1) (Kruis)	113.0150.514	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)
		113.0177.469	Cross 880x230 (1) (Kruis)	113.0150.510	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)
		113.0177.468	Square 880x230 (1) (Vierkant)	113.0254.113			No, prepared (Nee, voorbereid)

CO-TB80



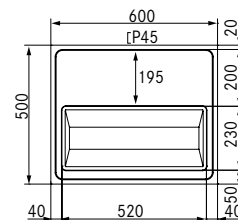
CO-TB80, 800x500, Grid Cross
(CO-TB80, 800x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
CO-TB80		113.0177.467	Cross 720x230 (1) (Kruis)	113.0150.495	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)
		113.0177.474	Cross 720x230 (1) (Kruis)	113.0152.101	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)
		113.0177.473	Square 720x230 (1) (Vierkant)	113.0150.498			No, prepared (Nee, voorbereid)

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.
! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

SINGLE FUNCTION

CO-TB60



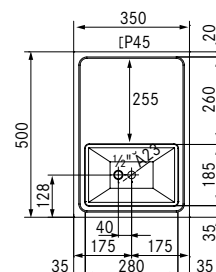
CO-TB60, 600x500, Grid Cross

(CO-TB60, 600x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
CO-TB60		113.0177.560	Cross 520x230 (1) (Kruis)	113.0150.468	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)
		113.0177.416	Cross 520x230 (1) (Kruis)	113.0152.024			No (Nee)
		113.0281.011	Cross 520x230 (1) (Kruis)	113.0152.024			Beer Tower hole Ø80 (Tapzuilgat Ø80)
		113.0177.554	Square 520x230 (1) (Vierkant)	113.0150.471	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No, prepared (Nee, voorbereid)



CO-TB35



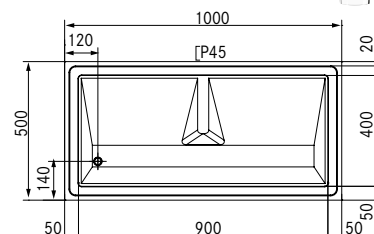
CO-TB35, 350x500, Grid Cross

(CO-TB35, 350x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
CO-TB35		113.0256.690	Cross 280x185 (1) (Kruis)	113.0256.702	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)



CO-GL100

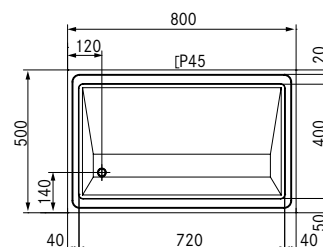


CO-GL100, 1000x500, Grid Cross

(CO-GL100, 1000x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
CO-GL100		113.0177.464	Cross 450x400 (2) (Kruis)	113.0152.391	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)

CO-GL80



CO-GL80, 800x500, Grid Cross

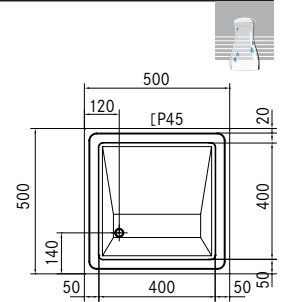
(CO-GL80, 800x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
CO-GL80		113.0177.463	Cross 400x400 (1) (Kruis)	113.0258.183	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)
			Cross 400x320 (1) (Kruis)	113.0254.315			

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

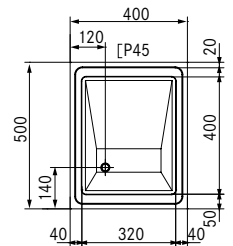
CO-GL50



CO-GL50, 500x500, Grid Cross
(CO-GL50, 500x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-GL50		113.0177.462	Cross 400x400 (1) (Kruis)	113.0258.183 Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)

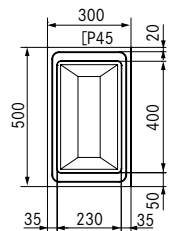
CO-GL40



CO-GL40, 400x500, Grid Cross
(CO-GL40, 400x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-GL40		113.0177.461	Cross 400x320 (1) (Kruis)	113.0254.315 Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)

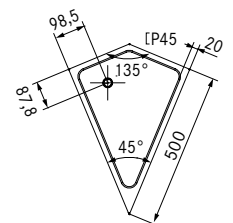
CO-GL30



CO-GL30, 300x500, Grid Cross
(CO-GL30, 300x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-GL30		113.0177.421	Cross 400x230 (1) (Kruis)	113.0150.423	No (Nee)	

CO-GL45°

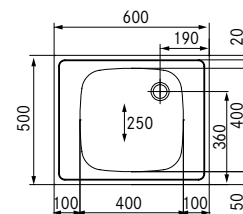


CO-GL45°, 500x45°, Grid Cross
(CO-GL45°, 500x45°, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-GL45°		113.0252.789	Cross 45° (1) (Kruis)	113.0254.109 Drain & Pillar (Afvoer & Sokkel)	992.0210.534 113.0254.080	No (Nee)
		113.0177.425	Cross 45° (1) (Kruis)	113.0254.109 Drain (Afvoer)	113.0254.080	

SINGLE FUNCTION

CO-SB60-1

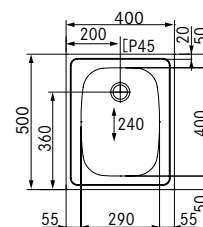


CO-SB60-1, 600x500, 1 Bowl 400x400

(CO-SB60-1, 600x500, 1 Bak 400x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-SB60-1		113.0177.427	Kruis 451x217 (Kruis)	113.0254.105 Bowl (Bak)	113.0150.589 No (Nee)	

CO-SB40-1



CO-SB40-1, 400x500, 1 Bowl 290x400

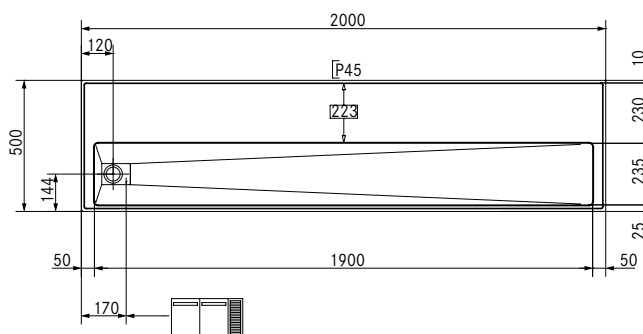
(CO-SB40-1, 400x500, 1 Bak 290x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
CO-SB40-1		113.0177.433		113.0150.589 Bowl (Bak)	No (Nee)	

Star-line



ST-TB200



ST-TB200, 2000x500, Grid Round

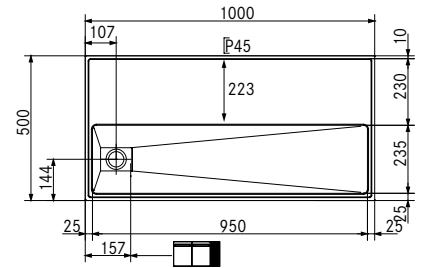
(ST-TB200, 2000x500, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
ST-TB200	Drain Left (Afvoer links)	113.0177.538	Round 950x234 (2) (Rond)	113.0307.882 Drain (Afvoer)	113.0150.591	No (Nee)
	Drain Right (Afvoer rechts)	113.0177.537				
	Drain Left (Afvoer links)	113.0278.152				Yes (Ja)
	Drain Right (Afvoer rechts)	113.0278.151				

LET OP! Gedeelte foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

ST-TB100

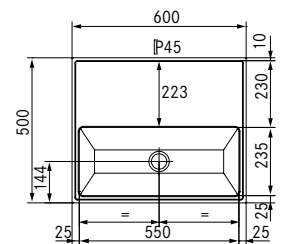


ST-TB100, 1000x500, Grid Round

(ST-TB100, 1000x500, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
ST-TB100	Drain Left (Afvoer links)	113.0177.536	Round 950x234 (1) (Rond)	113.0307.882	Drain (Afvoer)	113.0150.591		
	Drain Right (Afvoer rechts)	113.0177.535					No (Nee)	Earthing strip (Aarding)
	Drain Right (Afvoer rechts)	113.0296.227					Yes (Ja)	

ST-TB60

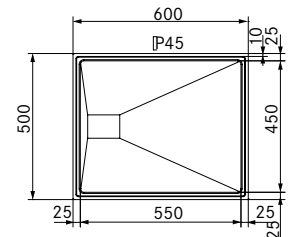


ST-TB60, 600x500, Grid Round

(ST-TB60, 600x500, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
ST-TB60		113.0177.534	Round 549x234 (1) (Rond)	113.0150.475	Drain (Afvoer)	113.0150.591	No (Nee)	Earthing strip (Aarding)

ST-GL60

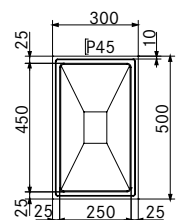


ST-GL60, 600x500, Grid Round

(ST-GL60, 600x500, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
ST-GL60		113.0177.540	Round 450x550 (1) (Rond)	113.0150.460		No (Nee)	Earthing strip (Aarding)

ST-GL30



ST-GL30, 300x500, Grid Round

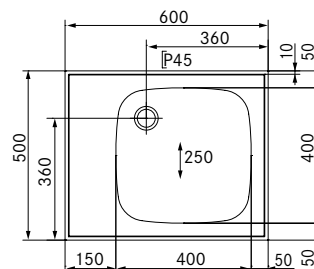
(ST-GL30, 300x500, Rooster Rond)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
ST-GL30		113.0177.539	Round 450x250 (1) (Rond)	113.0150.453		No (Nee)	Earthing strip (Aarding)

LET OPI! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.
! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

SINGLE FUNCTION

ST-SB60-1

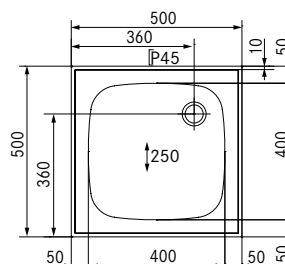


ST-SB60-1, 600x500, 1 Bowl 400x400

(ST-SB60-1, 600x500, 1 Bak 400x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
ST-SB60-1		113.0177.542		Bowl (Bak)	113.0150.589	No (Nee)	Chrome underflush cold (Chroom onderspoelkraan koud) Earthing strip (Aarding)

ST-SB50-1



ST-SB50-1, 500x500, 1 Bowl 400x400

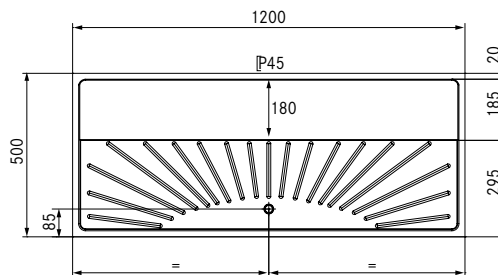
(ST-SB50-1, 500x500, 1 Bak 400x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
ST-SB50-1		113.0177.541		Bowl (Bak)	113.0150.589	No (Nee)	Chrome underflush cold (Chroom onderspoelkraan koud) Earthing strip (Aarding)

Sun-line



SU-TB120



SU-TB120, 1200x500

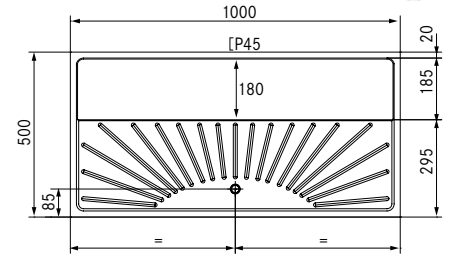
(SU-TB120, 1200x500)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
SU-TB120		113.0252.651		Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)	
		113.0252.652					1 Beer Tower hole \varnothing 50 (1 Tapzuilgat \varnothing 50)
		113.0252.653					2 Beer Tower holes \varnothing 50 (2 Tapzuilgaten \varnothing 50)
		113.0252.654					3 Beer Tower holes \varnothing 50 (3 Tapzuilgaten \varnothing 50)
		113.0252.655					4 Beer Tower holes \varnothing 50 (4 Tapzuilgaten \varnothing 50)

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

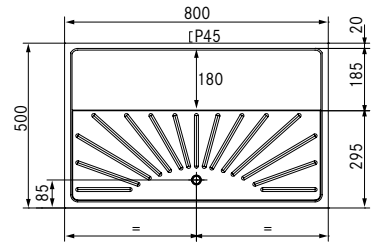
SU-TB100



SU-TB100, 1000x500
(SU-TB100, 1000x500)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)
SU-TB100		113.0177.454		Drain (Afvoer) 113.0254.080	No (Nee)	

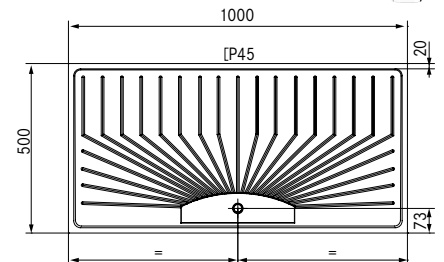
SU-TB80



SU-TB80, 800x500
(SU-TB80, 800x500)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)
SU-TB80		113.0177.453		Drain (Afvoer) 113.0254.080	No (Nee)	
		113.0252.628				1 Beer Tower hole \varnothing 50 (1 Tapzuilgat \varnothing 50)
		113.0252.629				2 Beer Tower holes \varnothing 50 (2 Tapzuilgaten \varnothing 50)
		113.0252.630				3 Beer Tower holes \varnothing 50 (3 Tapzuilgaten \varnothing 50)

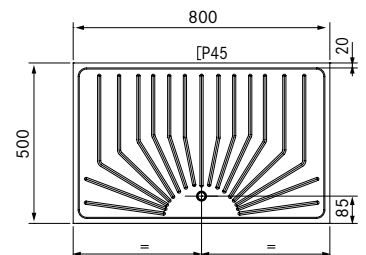
SU-GL100



SU-GL100, 1000x500
(SU-GL100, 1000x500)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)
SU-GL100		113.0177.476		Drain (Afvoer) 113.0254.080	No (Nee)	

SU-GL80

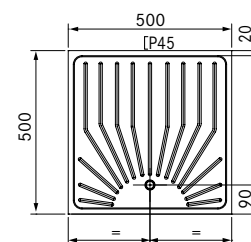


SU-GL80, 800x500
(SU-GL80, 800x500)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinsers (Glazensproeier)	Extra (Extra)
SU-GL80		113.0177.457		Drain (Afvoer) 113.0254.080	No (Nee)	

SINGLE FUNCTION

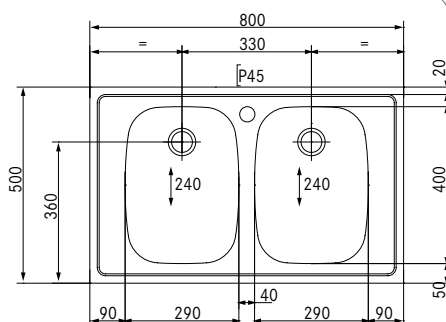
SU-GL50



SU-GL50, 500x500 (SU-GL50, 500x500)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
SU-GL50		113.0177.456		Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)

SU-SB80-2



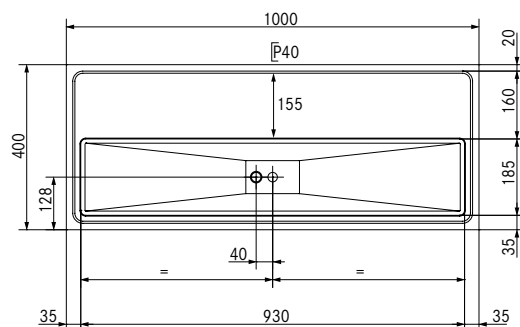
SU-SB80-2, 800x500 (SU-SB80-2, 800x500)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
SU-SB80-2		113.0252.625		Drain (Afvoer)	113.0151.753	No (Nee)
						Tap Hole \varnothing 32 (Kraangat \varnothing 32)

Economy-line



EC-TB100



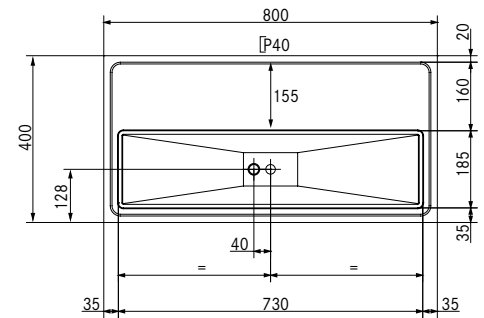
EC-TB100, 1000x400 (EC-TB100, 1000x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
EC-TB100		113.0177.551	Cross 930x185 (1) (Kruis)	113.0255.179	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)
		113.0177.568	Cross 930x185 (1) (Kruis)	113.0255.179			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0252.493	Cross 930x185 (1) (Kruis)	113.0255.174	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)
		113.0177.410	Ellips 930x185 (1) (Ovaal)	113.0181.345			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0177.411	Square 930x185 (1) (Vierkant)	113.0152.183			No, prepared (Nee, voorbereid)

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

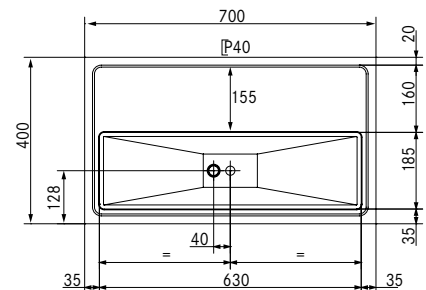
EC-TB80



EC-TB80, 800x400 (EC-TB80, 800x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
EC-TB80		113.0177.550	Cross 730x185 (1) (Kruis)	113.0150.500	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)
		113.0177.559	Cross 730x185 (1) (Kruis)	113.0150.500			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0252.492	Cross 730x185 (1) (Kruis)	113.0255.172	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)
		113.0290.504	Cross 730x185 (1) (Kruis)	113.0150.500	Pillar (Sokkel)	113.0151.855	
		113.0177.408	Ellips 730x185 (1) (Ovaal)	113.0152.158			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0177.409	Slob 730x185 (1) (Sleuf)	113.0152.163			

EC-TB70



EC-TB70, 700x400 (EC-TB70, 700x400)

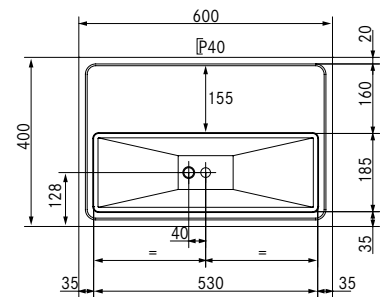
Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
EC-TB70		113.0177.549	Cross 630x185 (1) (Kruis)	113.0150.489	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)
		113.0177.567	Cross 630x185 (1) (Kruis)	113.0150.489			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0254.169	Cross 630x185 (1) (Kruis)	113.0150.487	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)
		113.0177.553	Square 630x185 (1) (Vierkant)	113.0254.121	Drain (Afvoer)	113.0254.080	
		113.0177.406	Ellips 630x185 (1) (Ovaal)	113.0181.341			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0177.407	Slob 630x185 (1) (Sleuf)	113.0152.057			

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

SINGLE FUNCTION

EC-TB60

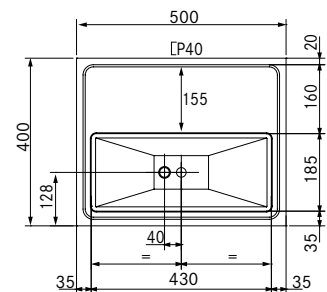


EC-TB60, 600x400 (EC-TB60, 600x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
EC-TB60		113.0177.548	Cross 530x185 (1) (Kruis)	113.0150.472	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)
		113.0177.566	Cross 530x185 (1) (Kruis)	113.0150.472			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0252.470	Cross 530x185 (1) (Kruis)	113.0254.950	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)
		113.0290.503	Cross 530x185 (1) (Kruis)	113.0150.472	Drain (Afvoer)	113.0151.855	No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0177.569	Square 530x185 (1) (Vierkant)	113.0255.171	Drain (Afvoer)	113.0254.080	
		113.0177.404	Ellips 530x185 (1) (Ovaal)	113.0181.339			
		113.0177.405	Slob 530x185 (1) (Sleuf)	113.0152.026			



EC-TB50



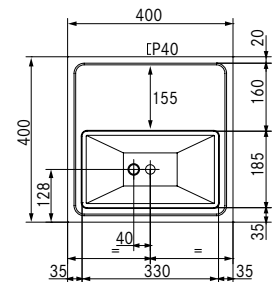
EC-TB50, 500x400 (EC-TB50, 500x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
EC-TB50		113.0177.546	Cross 430x185 (1) (Kruis)	113.0150.452	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)
		113.0177.558	Cross 430x185 (1) (Kruis)	113.0150.452			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0252.468	Cross 430x185 (1) (Kruis)	113.0150.452	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)
		113.0254.168	Cross 430x185 (1) (Kruis)	113.0150.450	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)
		113.0177.552	Square 430x185 (1) (Vierkant)	113.0254.949			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0177.402	Ellips 430x185 (1) (Ovaal)	113.0181.337			
		113.0177.403	Slob 430x185 (1) (Sleuf)	113.0152.389			



LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.
 Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

EC-TB40



EC-TB40, 400x400 (EC-TB40, 400x400)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
EC-TB40		113.0177.545	Cross 330x185 (1) (Kruis)	113.0150.411	Drain (Afvoer)	113.0151.855	Yes (Ja)
		113.0177.557	Cross 330x185 (1) (Kruis)	113.0150.411			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0252.465	Cross 330x185 (1) (Kruis)	113.0150.407	Drain (Afvoer)	113.0254.080	No (Nee)
		113.0290.502	Cross 330x185 (1) (Kruis)	113.0150.411	Drain (Afvoer)	113.0151.855	
		113.0177.400	Ellips 330x185 (1) (Ovaal)	113.0181.335			No, prepared (Nee, voorbereid)
		113.0177.401	Slob 330x185 (1) (Sleuf)	113.0152.377			

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

Opmerking

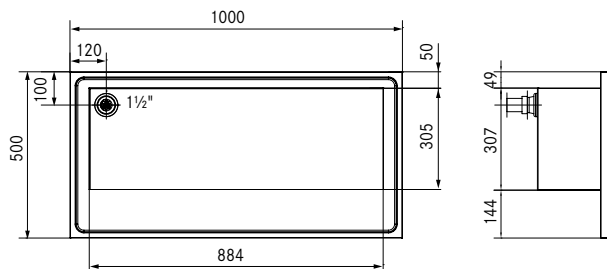
Heeft u een idee voor een nieuw standaard blad? Franke Beverage Equipment kan bij grote aantallen samen met u een standaard blad samenstellen. Vraag naar de mogelijkheden!

Remark

Do you have an idea for a new standard worktop? For large quantities Franke Beverage Equipment can configure together with you a standard worktop. Ask for the possibilities!

COCKTAIL-LINE

CL-CU100

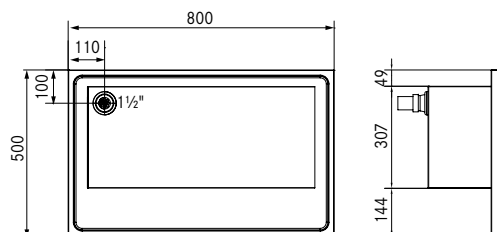


CL-CU100, 1000x500

(CL-CU100, 1000x500)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
CL-CU100	Cocktail Unit (Cocktail unit)	113.0254.176		Drain (Afvoer)	113.0150.591	No (Nee)	2x GN Box 1/3 and 4x GN Box 1/6 (2x GN bak 1/3 en 4x GN bak 1/6)

CL-CU80

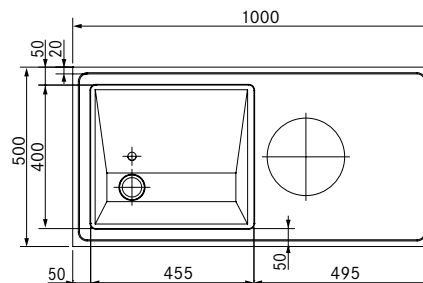


CL-CU80, 800x500

(CL-CU80, 800x500)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)	
CL-CU80	Cocktail Unit (Cocktail unit)	113.0150.385		Drain (Afvoer)	113.0150.591	No (Nee)	2x GN Box 1/3 and 2x GN Box 1/6 (2x GN bak 1/3 en 2x GN bak 1/6)

CL-WS100

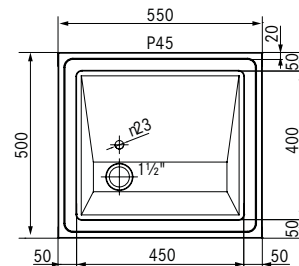


CL-WS100, 1000x500, Grid Cross

(CL-WS100, 1000x500 Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
CL-WS100	Cutting board	113.0254.173	Cross 400x230 (1) (Kruis)	113.0150.429	Drain (afvoer)	113.0150.591	Yes (Ja)	Waste system

CL-W55



CL-W55, 550x500, Grid Cross

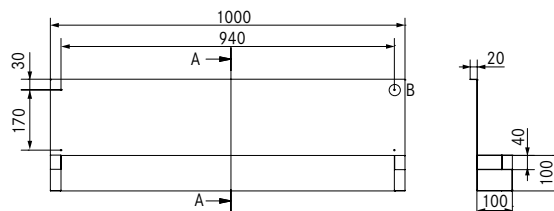
(CL-W55, 550x500, Rooster Kruis)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)		
CL-W55	Cutting board	113.0150.390	Cross 400x230 (1) (Kruis)	113.0150.429	Drain (Afvoer)	113.0150.591	Yes (Ja)	

LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.

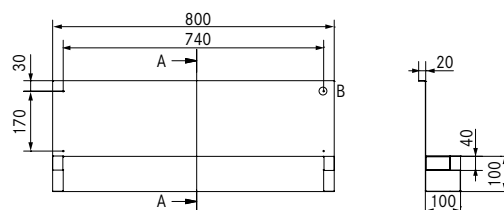
Speedrail 100



Speedrail 100
(Speedrail 100)

Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
SR-100	Speedrail	113.0254.153			No (Nee)	

Speedrail 80



Speedrail 80
(Speedrail 80)








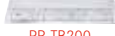
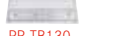

















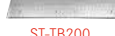




Tray (Blad)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Grid (Rooster)	Waste kit (Afvoerset)	Glass Rinser (Glazensproeier)	Extra (Extra)
SR-80	Speedrail	113.0150.388			No (Nee)	








































LET OP! Getoonde foto en/of tekening kunnen afwijken van gespecificeerde configuratie. **WARNING!** Printed picture and/or drawing may deviate from specified configuration.

! Niet per stuk verkrijgbaar - vraag verkoop naar de minimale bestel hoeveelheid. **Not available in a single quantity** - ask sales for minimum order quantities.



INDEX

	2500mm	2300mm	2000mm	1800mm	1500mm	1300mm	1200mm
Profi-line							
Multifunctional	 PR-BB250-1		 PR-BB200-1				
	 PR-BB250-1S						
Double Function			 PR-BB200-1	 PR-BB180-1		 PR-BB130-1	
			 PR-BB200-2				
Single function			 PR-TB200			 PR-TB130	
Commode-line							
Multifunctional	 CO-BB250-3		 CO-BB200-2		 CO-BB150-2		
	 CO-BB250-2						
Double Function			 CO-SB200-2	 CO-SB180-2	 CO-SB150-2		 CO-SB120-2
					 CO-SB150-1		
Single function					 CO-TB150	 CO-TB130	 CO-TB120
Star-line							
Multifunctional		 ST-BB230-1		 ST-BB180-1			
Double Function			 ST-BB200-1	 ST-BB180-2	 ST-BB150-1		
Single function			 ST-TB200				
Sun-line							
Multifunctional	 SU-BB250-2		 SU-BB200-2				
Double Function							 SU-SB120-2
Single function							 SU-TB120
Economy-line							
Single function							

1100mm	1000mm	900mm	800mm	700mm	600mm	500mm	400mm	350mm	300mm
		 PR-GL90				 PR-GL50			
						 PR-SB55-1			
	 CO-BB100-1								
	 CO-SB100-1								
	 CO-SL100-1								
	 CO-TB100		 CO-TB80		 CO-TB60	 CO-GL50	 CO-GL40	 CO-TB35	 CO-GL30
	 CO-GL100		 CO-GL80		 CO-SB60-1		 CO-GL45		
							 CO-SB40-1		
 ST-SL110-1	 ST-BB100-1								
	 ST-TB100				 ST-TB60	 ST-SB50-1			
					 ST-GL60				 ST-GL30
					 ST-SB60-1				
	 SU-SB100-2								
	 SU-TB100		 SU-TB80			 SU-GL50			
	 SU-GL100		 SU-GL80						
			 SU-SB80-2						
 EC-TB100			 EC-TB80	 EC-TB70	 EC-TB60	 EC-TB50	 EC-TB40		

INDEX

Profi-line

PR-BB250-1

blz./pg. 20



PR-BB250-1, 2500x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(PR-BB250-1, 2500x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

PR-BB250-1S

blz./pg. 20



PR-BB250-1S, 2500x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(PR-BB250-1S, 2500x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

PR-BB200-1

blz./pg. 20



PR-BB200-1, 2000x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(PR-BB200-1, 2000x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

PR-BB200-1

blz./pg. 24



PR-BB200-1, 2000x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(PR-BB200-1, 2000x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

PR-BB200-2

blz./pg. 24



PR-BB200-2, 2000x550, 2 Bowls 290x400, Grid Round
(PR-BB200-2, 2000x550, 2 Bakken 290x400, Rooster Rond)

PR-BB180-1

blz./pg. 24



PR-BB180-1, 1800x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(PR-BB180-1, 1800x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

PR-BB130-1

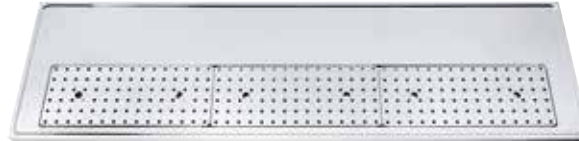
blz./pg. 25



PR-BB130-1, 1300x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(PR-BB130-1, 1300x550, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

PR-TB200

blz./pg. 31



PR-TB200, 2000x550, Grid Round
(PR-TB200, 2000x550, Rooster Rond)

PR-TB130

blz./pg. 31



PR-TB130, 1300x550, Grid Round
(PR-TB130, 1300x550, Rooster Rond)

PR-GL90

blz./pg. 31



PR-GL90, 900x550, Grid Round
(PR-GL90, 900x550, Rooster Rond)

PR-GL50

blz./pg. 31



PR-GL50, 500x550, Grid Round
(PR-GL50, 500x550, Rooster Rond)

PR-SB55-1

blz./pg. 32



PR-SB55-1, 500x550, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(PR-SB55-1, 500x550, 1 Bowl 400x400, Rooster Rond)

Commode-line

CO-BB250-3

blz./pg. 21



CO-BB250-3, 2500x500, 3 Bowls 290x400, Grid Cross
(CO-BB250-3, 2500x500, 3 Bakken 290x400, Rooster Rond)

CO-BB250-2

blz./pg. 21



CO-BB250-2, 2500x500, 2 Bowls 290x400, Grid Cross, Tap hole
(CO-BB250-2, 2500x500, 2 Bakken 290x400, Rooster Kruis, Kraangat)

CO-BB200-2

blz./pg. 21



CO-BB200-2, 2000x500, 2 Bowls 290x400, Grid Cross, Glass Rinser
(CO-BB200-2, 2000x500, 2 Bakken 290x400, Rooster Kruis, Glazensproeier)

CO-BB150-2

blz./pg. 22



CO-BB150-2, 1500x500, 2 Bowls 290x400, Grid Cross, Tap hole
(CO-BB150-2, 1500x500, 2 Bakken 290x400, Rooster Kruis, Kraangat)

CO-BB100-1

blz./pg. 25



CO-BB100-1, 1000x500, 1 Bowl 290x400, Grid Cross
(CO-BB100-1, 1000x500, 1 Bak 290x400, Rooster Kruis)

CO-SB200-2

blz./pg. 25



CO-SB200-2, 2000x500, 2 Bowls 290x400
(CO-SB200-2, 2000x500, 2 Bakken 290x400)

CO-BB180-2

blz./pg. 26



CO-SB180-2, 1800x500, 2 Bowls 290x400
(CO-SB180-2, 1800x500, 2 Bakken 290x400)

CO-SB150-2

blz./pg. 26



CO-SB150-2, 1500x500, 2 Bowls 290x400
(CO-SB150-2, 1500x500, 2 Bakken 290x400)

CO-SB150-1

blz./pg. 26



CO-SB150-1, 1500x500, 1 Bowl 290x400
(CO-SB150-1, 1500x500, 1 Bak 290x400)

CO-SB120-2

blz./pg. 27



CO-SB120-2, 1200x500, 2 Bowls 290x400
(CO-SB120-2, 1200x500, 2 Bakken 290x400)

CO-SB100-1

blz./pg. 27



CO-SB100-1, 1000x500, 1 Bowl 290x400
(CO-SB100-1, 1000x500, 1 Bak 290x400)

CO-SL100-1

blz./pg. 27



CO-SL100-1, 1000x500, 1 Bowl 400x400
(CO-SL100-1, 1000x500, 1 Bak 400x400)

CO-TB150

blz./pg. 32



CO-TB150, 1500x500, Grid Cross
(CO-TB150, 1500x500, Rooster Kruis)

INDEX

Commode-line

CO-TB130

blz./pg. 32



CO-TB130, 1300x500, Grid Cross
(CO-TB130, 1300x500, Rooster Kruis)

CO-TB120

blz./pg. 33



CO-TB120, 1200x500, Grid Cross
(CO-TB120, 1200x500, Rooster Kruis)

CO-TB100

blz./pg. 33



CO-TB100, 1000x500, Grid Cross
(CO-TB100, 1000x500, Rooster Kruis)

CO-TB80

blz./pg. 33



CO-TB80, 800x500, Grid Cross
(CO-TB80, 800x500, Rooster Kruis)

CO-TB60

blz./pg. 34



CO-TB60, 600x500, Grid Cross
(CO-TB60, 600x500, Rooster Kruis)

CO-TB35

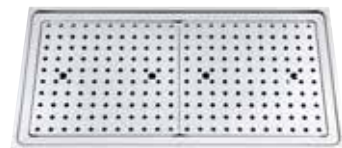
blz./pg. 34



CO-TB35, 350x500, Grid Cross
(CO-TB35, 350x500, Rooster Kruis)

CO-GL100

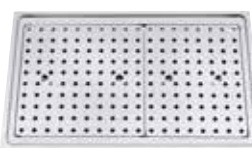
blz./pg. 34



CO-GL100, 1000x500, Grid Cross
(CO-GL100, 1000x500, Rooster Kruis)

CO-GL80

blz./pg. 34



CO-GL80, 800x500, Grid Cross
(CO-GL80, 800x500, Rooster Kruis)

CO-GL50

blz./pg. 35



CO-GL50, 500x500, Grid Cross
(CO-GL50, 500x500, Rooster Kruis)

CO-GL40

blz./pg. 35



CO-GL40, 400x500, Grid Cross
(CO-GL40, 400x500, Rooster Kruis)

CO-GL30

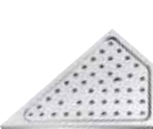
blz./pg. 35



CO-GL30, 300x500, Grid Cross
(CO-GL30, 300x500, Rooster Kruis)

CO-GL45°

blz./pg. 35



CO-GL45°, 500x45°, Grid Cross
(CO-GL45°, 500x45°, Rooster Kruis)

CO-SB60-1

blz./pg. 36



CO-SB60-1, 600x500, 1 Bowl 400x400
(CO-SB60-1, 600x500, 1 Bak 400x400)

CO-SB40-1

blz./pg. 36



CO-SB40-1, 400x500, 1 Bowl 290x400
(CO-SB40-1, 400x500, 1 Bak 290x400)

Star-line

ST-BB230-1

blz./pg. 22



ST-BB230-1, 2300x500, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(ST-BB230-1, 2300x500, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

ST-BB180-1

blz./pg. 22



ST-BB180-1, 1800x500, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(ST-BB180-1, 1800x500, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

ST-BB200-1

blz./pg. 28



ST-BB200-1, 2000x500, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(ST-BB200-1, 2000x500, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

ST-BB180-2

blz./pg. 28



ST-BB180-2, 1800x500, 2 Bowls 290x400, Grid Round
(ST-BB180-2, 1800x500, 2 Bakken 290x400, Rooster Rond)

ST-BB150-1

blz./pg. 28



ST-BB150-1, 1500x500, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(ST-BB150-1, 1500x500, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

ST-BB100-1

blz./pg. 29



ST-BB100-1, 1000x500, 1 Bowl 290x400, Grid Round
(ST-BB100-1, 1000x500, 1 Bak 290x400, Rooster Rond)

ST-SL110-1

blz./pg. 29



ST-SL110-1, 1100x500, 1 Bowl 400x400, Grid Round
(ST-SL110-1, 1100x500, 1 Bak 400x400, Rooster Rond)

ST-TB200

blz./pg. 36



ST-TB200, 2000x500, Grid Round
(ST-TB200, 2000x500, Rooster Rond)

ST-TB100

blz./pg. 37



ST-TB100, 1000x500, Grid Round
(ST-TB100, 1000x500, Rooster Rond)

ST-TB60

blz./pg. 37



ST-TB60, 600x500, Grid Round
(ST-TB60, 600x500, Rooster Rond)

ST-GL60

blz./pg. 37



ST-GL60, 600x500, Grid Round
(ST-GL60, 600x500, Rooster Rond)

ST-GL30

blz./pg. 37



ST-GL30, 300x500, Grid Round
(ST-GL30, 300x500, Rooster Rond)

ST-SB60-1

blz./pg. 38



ST-SB60-1, 600x500, 1 Bowl 400x400
(ST-SB60-1, 600x500, 1 Bak 400x400)

ST-SB50-1

blz./pg. 38



ST-SB50-1, 500x500, 1 Bowl 400x400
(ST-SB50-1, 500x500, 1 Bak 400x400)

INDEX

Sun-line

SU-BB250-2

blz./pg. 23



SU-BB250-2, 2500x500, 2 Bowls 290x400
(SU-BB250-2, 2500x500, 2 Bakken 290x400)

SU-BB200-2

blz./pg. 23



SU-BB200-2, 2000x500, 2 Bowls 290x400
(SU-BB200-2, 2000x500, 2 Bakken 290x400)

SU-SB120-2

blz./pg. 29



SU-SB120-2, 1200x500, 2 Bowls 290x400
(SU-SB120-2, 1200x500, 2 Bakken 290x400)

SU-SB100-2

blz./pg. 29



SU-SB100-2, 1000x500, 2 Bowls 290x400
(SU-SB100-2, 1000x500, 2 Bakken 290x400)

SU-TB120

blz./pg. 38



SU-TB120, 1200x500
(SU-TB120, 1200x500)

SU-TB100

blz./pg. 39



SU-TB100, 1000x500
(ST-TB100, 1000x500)

SU-TB80

blz./pg. 39



SU-TB80, 800x500
(SU-TB80, 800x500)

SU-GL100

blz./pg. 39



SU-GL100, 1000x500
(SU-GL100, 1000x500)

SU-GL80

blz./pg. 39



SU-GL80, 800x500
(SU-GL80, 800x500)

SU-GL50

blz./pg. 40



SU-GL50, 500x500
(SU-GL50, 500x500)

SU-SB80-2

blz./pg. 40



SU-SB80-2, 800x500, 2 Bowls 290x400
(SU-SB80-2, 800x500, 2 Bakken 290x400)

Economy-line

EC-TB100

blz./pg. 40



EC-TB100, 1000x400, Grid Cross
(EC-TB100, 1000x400, Rooster Kruis)

EC-TB80

blz./pg. 41



EC-TB80, 800x400, Grid Cross
(EC-TB80, 800x400, Rooster Kruis)

EC-TB70

blz./pg. 41



EC-TB70, 700x400, Grid Cross
(EC-TB70, 700x400, Rooster Kruis)

EC-TB60

blz./pg. 42



EC-TB60, 600x400, Grid Cross
(EC-TB60, 600x400, Rooster Kruis)

EC-TB50

blz./pg. 42



EC-TB50, 500x400, Grid Cross
(EC-TB50, 500x400, Rooster Kruis)

EC-TB40

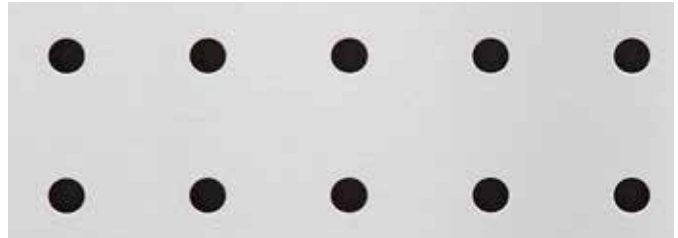
blz./pg. 43



EC-TB40, 400x400, Grid Cross
(EC-TB40, 400x400, Rooster Kruis)

ACCESSOIRES

ACCESSORIES



Roosters

Omdat smaken verschillen zijn er meerdere mogelijkheden qua rooster ontwerp. Zo is er een rond, kruis, vierkant, sleuf en ovaal ontwerp.

Grids

As you can not argue a difference in taste there are various grid designs. A round, cross, ellipse, square and slob design is available.



Rooster rond
Grid round



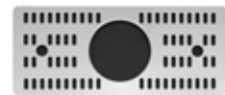
Rooster kruis
Grid cross



Rooster vierkant
Grid square



Rooster sleuf
Grid slob



Rooster ovaal
Grid ellipse

Glazensproeier

Glass rinser



Multi-sproei

Onze multi-sproei glazensproeier is uitgevoerd met 5 gaatjes om het glas optimaal te bevochtigen. Het besproeien van het glas aan de binnenkant heeft als voornaamste functie het terug koelen van het glas voor er getapt wordt. Het glaswerk heeft de omgevingstemperatuur aangenomen, door het sproeien van het glas wordt deze temperatuur aanzienlijk gereduceerd.

Multi-spray

Our multi-spray glass rinser has 5 holes to wet the glass on the inside. The main purpose of spraying the glass is to cool it just before pouring a beer. It reduces the temperature of the glass, which has taken on the ambient temperature, and lowers it significantly.

AFVOERSETS

WASTE KITS

113.0253.980
Grijze buis 1,5"
Tube grey 1,5"

113.0150.778
Standpijp
Stand pipe

113.0315.680
Roestvrijstalen plug 0,5"
Plug stainless steel 0,5"

113.0254.211
Afvoerset 1,5" diepe bak
Waste set 1,5" deep bowl

113.0150.571
Afvoerplug 1,5"
Waste plug 1,5"

992.0210.534
Koperen buis schotel
Tube pillar brass

113.0151.219
Standpijp met kelk
Stand pipe with cup

113.0286.838
Kunststof buis 0,5"
Plastic tube 0,5"

113.0150.592
Glazensproeier kruis
Glass rinser cross

113.0150.569



113.0254.080



113.0150.589



113.0255.221



113.0151.716



113.0151.717



113.0151.730



113.0151.752



113.0151.753



113.0151.754



113.0151.855



113.0254.076



112.0175.979



Afvoerset voor 1 afvoer
Waste kit for 1 drain

112.0175.980



Afvoerset voor 2 afvoeren
Waste kit for 2 drains

112.0175.981



Afvoerset voor 3 afvoeren
Waste kit for 3 drains

SPECIAAL

MADE TO MEASURE

Classic, Modulair en Flex

Naast het uitgebreide standaard programma biedt Franke Beverage Equipment ook de mogelijkheid klantspecifieke buffetbladen te produceren. Jarenlange ervaring op dit gebied maken het mogelijk een passend blad te produceren in elke gewenste vorm voor elke bar. Franke heeft op dit gebied een aantal klinkende referenties, zoals de meer dan 400 strekkende meter barbladen in het Ziggo Dome te Amsterdam, prachtige bladen in het Frits Philips Muziek Gebouw en in het Park theater te Eindhoven.

Elke combinatie van hoeken, rondingen, tapgoten en spoelbakken is mogelijk. Uiteraard kan dit gemaakt worden in elke gewenste lengte. Een compleet assortiment van geperste goten (Modulair) kan in de bladen toegepast worden wat Franke uniek maakt. Deze toepassing combineert de voordelen van standaard roosters met de hygiëne van ronde hoeken in de geperste goten. Is het design van uw blad niet uitvoerbaar met het brede assortiment van geperste goten? Geen nood. Franke Beverage Equipment maakt uw blad volledig naar specificatie door middel van de classic methode. Alle mogelijke rondingen, goot- en glazenlek maten zijn beschikbaar. Aangezien Franke blijft innoveren op dit vlak is onlangs een nieuwe productie methode toegevoegd. Bij de Flex methode wordt gebruik gemaakt van zowel modulaire als classic technieken gecombineerd met een andere waterkering en een mooie matte satijn finish.¹⁾

Uiteraard staat Franke u bij met advies om tot de beste keuze te komen voor uw bar.

Classic, Modular and Flex

Besides our extensive standard worktop portfolio Franke Beverage Equipment also offers custom made worktops. Years of experience in this area makes it possible to produce a worktop in any shape or form for any bar. Franke has some very good references like for example the Ziggo Dome in Amsterdam with over 400 meters of custom made worktops.

The Frits Philips Music Building and Park Theater in Eindhoven have great custom made worktops too. Every combination of any shape and any function is possible. Franke has three basic methods of producing these worktops. The first one, modular, uses the advantages of pressed drain areas and standard grids. The classic method offers total freedom in terms of dimensions, shapes and curves. The third recently added method combines the previous methods including a new water recess and a nice and modern satin finish.¹⁾

Of course Franke will support you in making the right choice for your bar.





Satijn finish ¹⁾ Satin finish ¹⁾





EVENEMENTEN EVENTS

Inleiding	60
Intro	
Mobiel buffet	64
Mobile bar	
IPD - Ice Powered Draft	67



ALGEMEEN

De hoge standaard van onze bladen in permanente installaties beschikbaar maken voor tijdelijke, mobiele oplossingen, dat is het doel met het evenementen programma van Franke Beverage Equipment. U zou geen concessies moeten willen doen tijdens een evenement.

GENERAL

Making the high standard of our worktops in permanent installations available for temporary, mobile solutions. That is our goal. There should be no concessions during an event.

Partner voor evenementen

Het aantal evenementen neemt al jaren toe. Van klein tot groot, lokaal of nationaal, evenementen krijgen een steeds belangrijkere positie in het uitgaansleven van mensen. Een succesvol evenement valt of staat met de drankvoorziening. Qua beleving van de bezoeker, maar ook als inkomstenbron van de organisator. Een goede drankvoorziening begint bij betrouwbare evenement materialen. Franke Beverage Equipment levert een compleet gamma aan kwalitatieve en professionele evenement materialen. Van een eenvoudig uitgifte buffet, klap buffet of mobiele bar tot en met een raptap die vanuit een 10 hectoliter tank wordt voorzien van bier. Een zorg minder tijdens elk evenement.

Partner in events

The number of events has been increasing for years. Large or small, local or national, events are increasingly important in the way people spend their time and money. Availability of drinks is key at any event, for the visitor as well as the organiser. Well organised drinks distribution starts with reliable and professional event equipment. Franke Beverage Equipment supplies a complete range of material such as foldable and mobile bars as well as multi draft units connected to 10 hectolitre tanks. Using Franke's event equipment, there is one less thing for you to worry about.



COMPLETE SERVICE

Hoe ver mag Franke voor u gaan? Franke Beverage Equipment kan u namelijk volledig ontzorgen. De opgebouwde expertise zorgt ervoor dat Franke u van advies kan voorzien bij het ontwikkelen van een evenement materialen pakket of bij het toevoegen van nieuwe producten aan uw bestaande materialen. Franke is met name goed in het bedenken van specifieke oplossingen, het maken van prototypes en de productie van grote en kleine series. Franke Beverage Equipment heeft een standaard in de markt geïntroduceerd die nu internationaal wordt toegepast. Het is zelfs mogelijk uw materialen volledig „turn key“ aan te laten leveren. Het gaat dus verder dan het vervaardigen van de buffetten alleen. Dit betekent dat de materialen worden afgemonteerd en getest met koelers, zuilen en afvoeren. Dus na aflevering meteen gereed voor gebruik!

FULL SERVICE

How far may Franke go? Franke Beverage Equipment can act as your event service provider. The expertise enables Franke to advise you when developing an event portfolio or expand your existing event materials. Franke is especially equipped to engineer new and innovative solutions that help you with your event. Prototyping and production of smaller or bigger series, it is all possible. Franke Beverage Equipment has developed an industry standard that is being used internationally. It is even possible to have your event equipment delivered turn key. This goes beyond the production of the stainless steel frames and worktops. It also includes a complete assembly of the mobile bar including the cooler, font and drain. After we deliver the bar to you, it will be ready for use!



MOBIEL BUFFET

MOBILE BAR



Frame

Het frame is de basis van een mobiel buffet. Franke Beverage Equipment staat voor kwaliteit en duurzaamheid en dit is ook terug te vinden in het materiaalgebruik en de constructie van het frame. Een verzekering voor jarenlang onbezorgd en intensief gebruik. De standaard frames variëren van 1000mm tot 2000mm breedte.

Blad

Ook qua bladen biedt Franke Beverage Equipment vele mogelijkheden. Alle bladen zijn van AISI 304 roestvrijstaal en uit één stuk geperst en gemonteerd op het frame. Het assortiment bladen is zeer compleet. Er zijn verschillende combinaties mogelijk, met en zonder bak, met en zonder tapgoot (met of zonder roosters) en ribbels. Uiteraard zijn de bladen afgestemd op de breedte van het frame. De eventuele uitklapbare zijpanelen zijn voorzien van een vlak blad. Franke Beverage Equipment helpt u graag in de juiste bladkeuze voor uw mobiele bar toepassing.

Blad opties

- vlak
- tapgoot
- tapgoot + kleine spoelbak
- tapgoot + 2 x kleine spoelbak
- tapgoot + grote spoelbak
- tapgoot + 2 x grote spoelbak



Frame

The frame is the basis of the mobile bar. Franke Beverage Equipment stands for quality and durability. You will find this basic thought in the frames too. It will assure years of worry free and intensive use. The width of the standard frames varies from 1000 to 2000mm. It is also possible to have foldable sides.

Worktop

Franke Beverage Equipment supplies a multitude of various worktops to accommodate your mobile bar. All pressed from a single piece of stainless steel you will be ensured with a hygienic work place at the event. Various options are possible, worktops with or without bowls, with or without drain areas (with or without grids) or ridged. The dimensions of the worktops will of course accommodate the dimensions of your mobile bar. Franke will assist you in choosing the right worktop for your mobile bar.

Worktop options

- flat
- pour area
- pour area + small sink
- pour area + 2 x small sink
- pour area + large sink
- pour area + 2 x large sink



Uitklapbare zijkanten

Een reeds bekende innovatie van Franke Beverage Equipment zijn de uitklapbare zijkanten van het buffet. De breedte is dan minimaal voor het transport en maximaal tijdens het gebruik, er komt dan namelijk aan beide kanten 500mm bij!

Foldable sides

A known innovation of Franke Beverage Equipment are the foldable sides of the mobile bars. Minimising the width during transport and maximising it during use. In use you can add 500mm extra workspace per side.

Accessoires

De mobiele buffetten van Franke Beverage Equipment dragen zonder twijfel bij aan een succesvol evenement. Naast de reeds genoemde mogelijkheden zijn branding en transport ook erg van belang. Het is mogelijk de mobiele buffetten te voorzien van branding rondom. Voor het transport van met name klap buffetten, zijn transport karren ontwikkeld die bijdragen aan een langere levensduur.

Accessories

The mobile bars of Franke Beverage Equipment contribute to a successful event. Besides the various possibilities mentioned above, branding and transport are important too. Branding can be added to all mobile bars and for foldable mobile bars. Special transport trolleys have been developed to reduce the impact of possible transport damage.



IPD - ICE POWERED DRAFT



QR-code NL



QR-code ENG



Ijskoeling
Ice cooling



Mobiel
Mobile



Inklapbaar
Foldable

Kleine evenementen

Franke Beverage Equipment heeft naast de mogelijkheden om grote evenementen succesvol te organiseren, ook een perfecte oplossing voor kleine evenementen. De gasten tijdens een privé feest, receptie of trouwerij voorzien van een glas koud bier is geen uitdaging voor de IPD, de Ice Powered Draft! Met dit compact mobiel buffet kan namelijk een glas koel bier getapt worden op elke willekeurige locatie, er is immers geen stroom nodig voor de koeling. Een unieke combinatie van ijskoeling en taptechniek maakt het mogelijk om op elke gewenste plaats de bezoekers van een glas gekoeld bier te voorzien. Tevens is de IPD een uitstekende aanvulling om bijgezet te worden tijdens grote evenementen. De IPD is ontwikkeld om naast haar duurzaamheid ook uiterst gebruiksvriendelijk te zijn. Zo is de IPD standaard uitgerust met stevige wielen, een inklapbare tap en een kantelvergrendeling. Ook is de IPD voorzien van een beugel voor de CO2 fles en een bodemplaat waarop deze samen met een biervat, tot 50 liter, geplaatst kan worden. Dit alles tezamen met een zeer gepast design zorgt ervoor dat ook de kleinere evenementen succesvol verlopen.

Small events

Franke Beverage Equipment offers solutions for large and small events. Pouring an ice cold beer at a smaller function like a wedding, private party or a reception is no challenge for the IPD, The Ice Powered Draft. This mobile draft solution can pour an ice cold beer anywhere as there is no power needed. The unique combination of cooling with ice and the compact dispense technique, the IPD is at home wherever it is placed. The IPD can be of great additional help during big events. The IPD is durable and user friendly. Its font can be folded down to make the IPD easy to store and transport. The strong wheels make the last leg of the IPD's journey very easy, just roll it in position and off you go. The IPD is designed to accommodate a 20 litre (not pre-cooled) keg. The IPD has an appealing design making sure it stands out in a crowd and delivers you and your customers an ice cold beer.

SPECIFICATIES

SPECIFICATIONS

■ **Meteen klaar Ijskoud bier Mobiel Geen stroom nodig**

- Breedte 600mm en Diepte 553mm
Hoogte 1419mm en werkhoogte 985mm
Gewicht 50kg (exclusief fust en CO2)
- Roestvrijstaal frame en tapblad (frame in RAL9010)
Stevige wielen (Ø200mm)
Handgreep voor transport en omkeerbaar werkblad
Veiligheidsslot voor werkblad en ijsbak
- Afgeschermd ruimte voor CO2 fles (maximaal 5kg)
Mogelijkheid voor 10/20/30/50 liter fust
Aansluitmogelijkheden voor bierleiding en CO2 leiding
Geïntegreerde koeling met opslag voor 4kg ijs
- Temperatuur bier tussen 3 en 5 graden C°
Tappen van 5 glazen achter elkaar (totaal 1,25 liter)
Voor het tappen van 20 liter is 4kg ijs benodigd
- RAL kleur naar keuze
Beschermhoes ten behoeve van vervoer
Parasol / promotievlag
Dienblad / diverse marketing communicatie uitingen



■ **Instant ready Ice cold beer Mobile No power needed**

- Width 600mm and Depth 553mm
Height 1419mm and operational height 985mm
Weight 50kg (excluding keg and CO2)
- Stainless steel frame and pour tray (frame in RAL9010)
Steady wheels (Ø200mm)
Handgrip for transportation and retractable worktop
Safety lock for worktop and ice bowl
- Secured area for CO2 bottle (max 5kg)
Possibility for 10/20/30/50 liter kegs
Connection possibilities for beerlines and CO2 line
Integrated cooling with storage for 4kg of ice
- Beer temperature between 3 and 5 degrees C°
Pouring of 5 glasses in a row (total 1,25 liters)
To pour 20 liters of beer only 4kg of ice is needed
- Optional RAL colour
Protection cover for transportation
Parasol / promotional flag
Serving tray / various marketing communication tools



IPD Deluxe



Type (Uitvoering)	Article (Artikel)
 System A Systeem A (vlak schuif)	113.0284.031
 System S Systeem S (korf)	113.0284.036
 System M Systeem M (combi)	113.0284.037
 System G Systeem G (drievlak)	113.0284.038

Standaard met:

- Franke Coldplate Technologie™
- Geïsoleerde ijsbak
- Inklapbare tapzuil
- Compleet tapklaar (incl. tapkraan, fustkoppelingen en CO² reduceer ventiel)
- Geschikt voor elk biermerk
- Smeltwater en restbier opvang
- Bodemplaat voor smeltwater en restbier opvang, CO₂ fles en fust
- Roestvrijstalen blad, zuil en cassette
- Verzonken en antraciet gekleurd frame
- Robuuste wielen
- Mogelijkheid tot uitbreidingen, zie pagina 71.

Standard with:

- Franke Coldplate Technologie™
- Insulated Ice bowl
- Retractable font
- Turnkey (incl. tap, keg coupler and CO² reduction valve)
- Can be used for any beer brand/keg type
- Melting water and spillage container
- Bottom shelf for the melting water and spillage container, CO² bottle and keg
- Stainless steel drip tray, font and cassette
- Galvanised and coloured frame (standard black colour)
- Robust wheels
- Possibility to expand with options and accessories, please see page 71.

IPD Economy



Type (Uitvoering)	Article (Artikel)
 System A Systeem A (vlak schuif)	113.0293.140
 System S Systeem S (korf)	113.0293.141
 System M Systeem M (combi)	113.0293.142
 System G Systeem G (drievlak)	113.0293.144

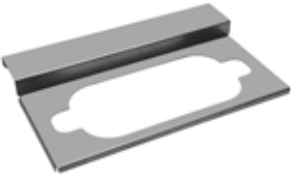




Standaard met:

- Franke Coldplate Technologie™
- Geïsoleerde ijsbak
- Compleet tapklaar (incl. tapkraan, fustkoppeling en CO² reduceer ventiel)
- Geschikt voor elk biermerk
- Smeltwater en restbier opvang
- Roestvrijstalen blad, zuil en cassette
- Gebogen roestvrijstalen poot
- Zelfstabiliserende pootjes

Standard with:

- Franke Coldplate Technologie™
- Insulated Ice bowl
- Turnkey (incl. tap, keg coupler, and CO² reduction valve)
- Can be used for any beer brand/keg type
- Melting water and spillage container
- Stainless steel drip tray, font and cassette
- Bend stainless steel legs
- Self stabilising legs

Accessoires
Accessories

	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	P1	P2
	A Bracket for mini rinsing bowl (Beugel voor mini spoelbak)	113.0282.349		
	B Mini rinse bowl (Mini spoelbak)	991.0210.515		
	C Cleaning brushes (Borstels)	113.0150.624		
	D Bracket for parasol, serving tray holder or flag (Beugel voor parasol, dienbladhouder of vaandel)	113.0270.424		
	E Serving tray holder incl. bracket (D) (Dienbladhouder incl. beugel D)	113.0293.146		

Packages (Pakketten)	Article (Artikel)
Accessory package 1 (A+B+C) (Accessoire pakket 1 A+B+C)	113.0293.324
Accessory package 2 (A+B+C+D+E) (Accessoire pakket 2 A+B+C+D+E)	113.0293.325

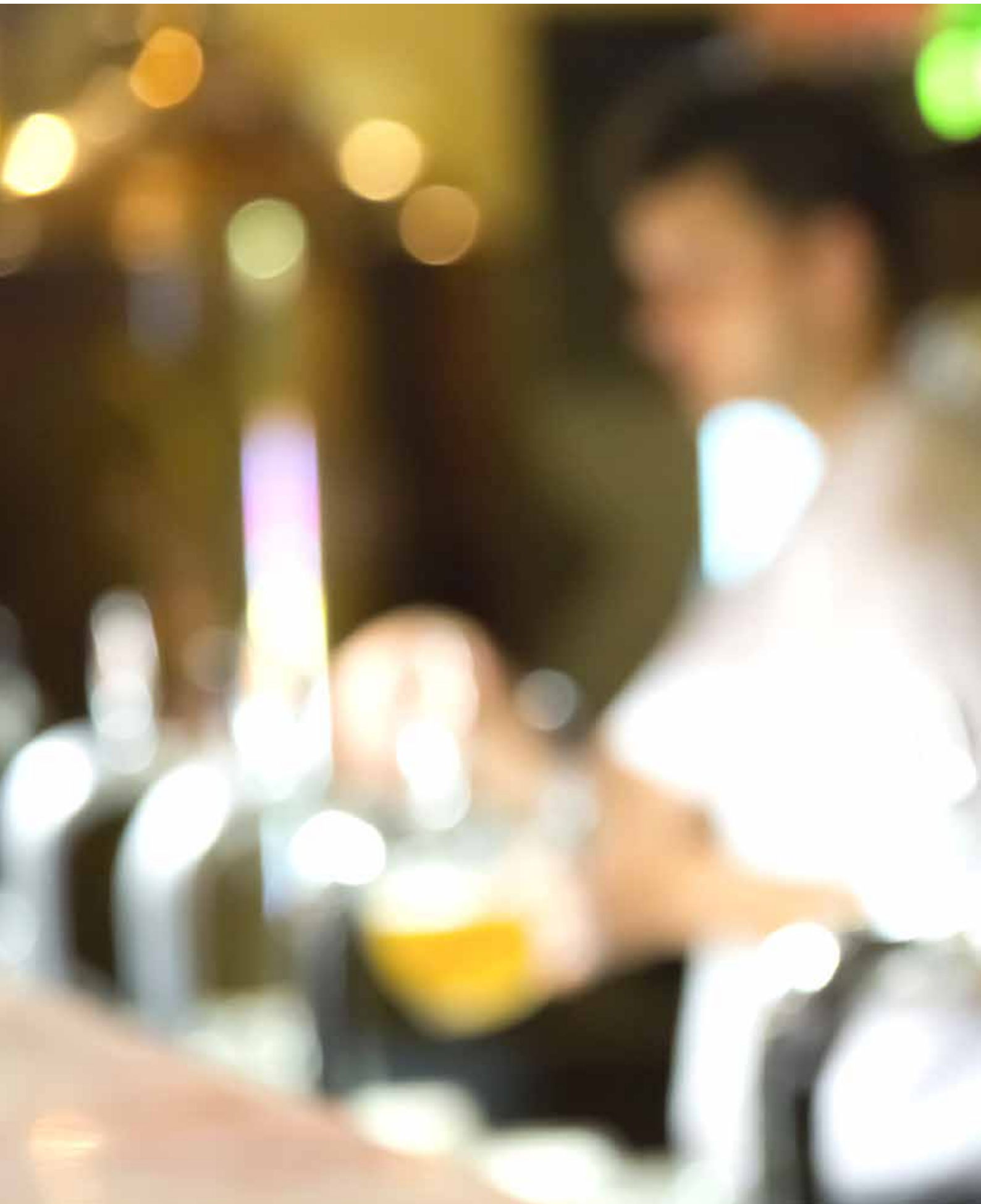
Vraag naar de mogelijkheden tot personalisering van uw IPD.

Ask for possibilities to personalize your IPD.



Impressie van een compleet uitgeruste IPD.

Impression of a fully equipped IPD.





BAR PRODUCTEN

BAR PRODUCTS

Inleiding	75
Intro	
X-Tower	78
X-Rinser	80
X-Water Taps	81





BAR PRODUCTEN

Een goede glasbehandeling houdt voor Franke niet op bij het aanbieden van een buffetblad. Uiterst doelgerichte producten zijn aan het assortiment toegevoegd ten einde zorg te kunnen dragen voor het perfecte fris glas bier.

BAR EQUIPMENT

Franke does not just offer worktops to support decent glasscare. Very effective products have been added to the portfolio to extend our care for the perfect glass of beer.

GLAS BEHANDELING

De klant verwacht een schoon en fris glas bier te krijgen. Een goede glasbehandeling is daarom ook een integraal onderdeel geworden bij het schenken van een goed glas bier. Naast de juiste faciliteiten om de glazen goed te wassen is het ook belangrijk het glas te verfrissen net voor het bier getapt wordt. Een koel en fris glas bier wordt enorm gewaardeerd en komt de smaak en uitstraling ten goede. Franke Beverage Equipment is ook bij deze handeling een goede partner. Met standaard glazensproeiers, al dan niet geïntegreerd in het blad, of schitterend vormgegeven tapzuilen met een ingebouwde glazensproeier worden mogelijkheden aangeboden om het glas perfect te verfrissen. Het biertje zal dan met veel plezier in ontvangst worden genomen.

GLASS TREATMENT

The customer will expect a clean and fresh perfectly poured glass of beer. Good glass care is at the basis and is an integral part of achieving a fresh glass. Besides our worktops with integrated bowls to wash the bowls we also supply solutions to refresh the glass just before pouring. A fresh glass will be appreciated and will benefit the taste and appearance. Using either our integrated glass rinsers or our font with incorporated glass rinser will supply this fresh glass.



X - T o w e r



X - R i n s e r



X - W a t e r T a p s



X-TOWER



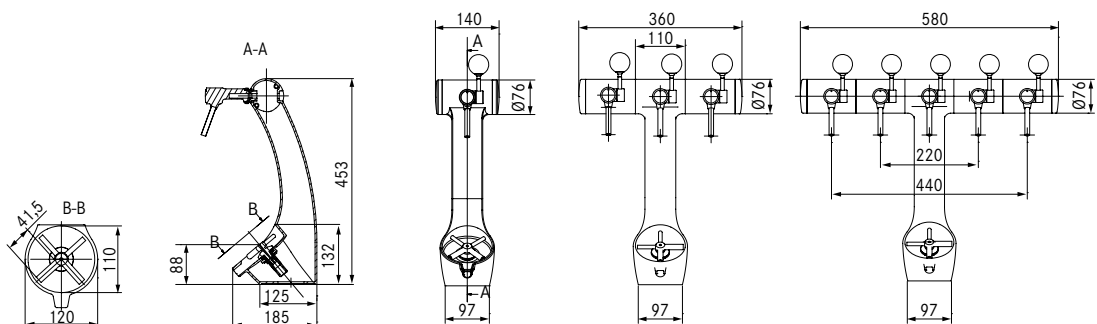
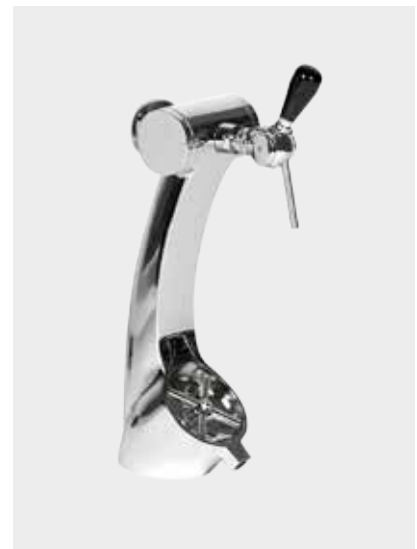
X - T o w e r

De X-Tower is revolutionair in haar soort. Haar strakke vormgeving, gecombineerd met een glazensproeier maken van de X-Tower een ideale tapzuil. Het glas kan op één en dezelfde locatie verfrist en gevuld worden! Geen onnodige en inefficiënte handelingen meer en een prima presentatie zorgen ervoor dat de X-Tower overal zal opvallen. Het draagt bij aan de filosofie van Franke Beverage Equipment met betrekking tot glas behandeling.

Alle X-Towers zijn voorzien van een geïntegreerde glazensproeier en kunnen met 1 tot 5 tapkranen uitgevoerd worden. Elke tapkraan heeft een eigen, verlichte lens (ovaal of rond) welke voorzien kan worden van een logo.

The X-Tower is a revolutionary font. Its design and incorporated glass rinser make the X-Tower the ideal draught font. The glass can be refreshed and filled without hassle. As the X-Tower is quality it will be an eye catcher in every bar. It fits the philosophy of Franke Beverage Equipment regarding glass care.

All X-Towers have the glass rinser incorporated and can hold 1 up to 5 tap handles. Every tap handle can have their own illuminated lens displaying a logo.



UITVOERINGEN

CONFIGURATIONS

Tower (Tapzuil)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Holder without lens (Lenshouder zonder lens)	Height (Hoogte)	Width (Breedte)
X-Tower	1-Tap (1 kraans)	113.0277.422	Oval (Ovaal)	453mm	110mm
		113.0277.418	Round 82mm (Rond 82mm)		
	2-Tap (2 kraans)	113.0277.416	Oval (Ovaal)		330mm
		113.0277.413	Round 82mm (Rond 82mm)		
	3-Tap (3 kraans)	113.0277.412	Oval (Ovaal)		550mm
		113.0277.399	Round 82mm (Rond 82mm)		
	4-Tap (4 kraans)	113.0277.428	Oval (Ovaal)		
		113.0277.426	Round 82mm (Rond 82mm)		
	5-Tap (5 kraans)	113.0277.429	Oval (Ovaal)		
		113.0277.424	Round 82mm (Rond 82mm)		



Standaard met:

- Glazensproeier
- Verchroomde body
- Eindkap
- Adapter 5/8"
- Verlichting
- Bierleiding 8,5x11,5mm
- Koelleiding 3/8"
- Waterslang RVS (1/2")
- Messing draadbuis 1,5" + moer
- Lenshouder zonder lens (excl. Ø 69mm)



Standard with:

- Glass rinser
- Chromed body
- Endcap
- Adapter 5/8"
- Illumination
- Beer line 8,5x11,5mm
- Cool line 3/8"
- Water hose Stainless steel (1/2")
- Brass threaded pipe 1,5" with nut
- Holder without lens (excl. Ø 69mm)

X-RINSER



X - R i n s e r

Indien geen glazensproeier in het blad verwerkt is en geen gebruik gemaakt wordt van de X-Tower, is de X-Rinser een mogelijke oplossing. Franke Beverage Equipment heeft hiervoor namelijk de X-rinser ontwikkeld. De X-Rinser is een glazensproeier, qua design in lijn met de X-Tower maar dan zonder het tap gedeelte. Vooral een interessante optie wanneer er ooit een tapzuil verwijderd is en er nog een gat in het buffetblad aanwezig is. Perfect op te vullen met een X-Rinser die de kwaliteit van uw glaswerk ten goede komt.

In case there is no integrated glass rinser in your worktop and the X-Tower is not the draught font of choice, there is one more option to have a professional glass rinser, the X-Rinser. The X-Rinser's design is in line with the X-Tower and offers a professional solution which is easy to retro fit. It will be a compliment for your glassware.



UITVOERINGEN CONFIGURATIONS

Standaard met:

- Glazensproeier
- Verchromde body
- Waterslang RVS (1/2")
- Kunststof draadbuis 1,5" + moer

Standard with:

- Glass rinser
- Chromed body
- Water hose Stainless steel (1/2")
- Plastic threaded pipe 1,5" with nut

Rinser (Rinser)	Type (Uitvoering)	Article (Artikel)	Water connection (Water aansluiting)	Height (Hoogte)	Width (Breedte)
X-Rinser	Standard (Standaard)	113.0253.358	Standard (Standaard)	132mm	120mm 110mm (rinsers)
		113.0319.642	John Guest (John Guest)		
		113.0319.643	John Guest Stainless Steel (John Guest RVS)		

X-WATER TAPS



X-Water Taps

Franke is al jaren toonaangevend op het gebied van kranen. Franke Beverage Equipment heeft gebruik gemaakt van deze expertise en een aantal innovatieve kranen ontwikkeld, de X-Water Tap range. Kwaliteit en hedendaags kranendesign zijn gecombineerd met de functies die onmisbaar zijn in de professionele horeca. Waar voorheen een keuze gemaakt moest worden tussen bepaalde functionaliteiten zijn deze allen in de kranen gecombineerd. Onderspoeling, glazenpoeling, warm en koud water en zelfs een handdouche die wat verder weg van de spoelbak, op het blad, geplaatst kan worden. Deze handdouche is perfect om tussendoor of aan het eind van een drukke dag, snel en gemakkelijk uw blad schoon te maken.

Alle kranen zijn uiteraard uitgevoerd met keramische binnenwerken. Er zijn kranen voor enkele en dubbele bak configuraties. Franke garandeert dat er een kraan bij zit die aan uw behoefte voldoet!

Franke has been in the forefront of taps for many years. Franke Beverage Equipment has made good use of this expertise and developed various water taps, the X-Water Tap range. Quality and modern tap design has been combined with various functionalities that a professional beverage preparation workstation should not do without. Where choices had to be made in the past in terms of functionalities, they have now all been integrated. Underflush, glass rinser, hot and cold water and even a satellite hand shower. This hand shower can be placed further away from the bowl to make it easy to clean your worktop, in between customers or at the end of a busy day.

All taps are fitted with ceramic cartridges making them last. The taps are designed for a single or double bowl configuration. There will be definitely a tap that suits your requirements.



UITVOERINGEN CONFIGURATIONS

Water Tap
(Kraan)

XWCC1



XWSC1



Article (Artikel)	Cold / Warm (Koud / Warm)	Underflush (Onderspoeling)	Glass rinser (Glazensproeier)	Height (Hoogte)	Extra (Extra)
113.0361.782	Cold (Koud)	Yes, single (Ja, enkel)	Yes (Ja)	110mm	Brass chromed (Verchromd messing)
113.0361.783			No (Nee)		Fixed main out (Vaste uitloop) Separate pressure on underflush and glass rinser (Separate druk op onderspoeling en glazensproeier) Glass rinser on swingarm (Glazensproeier op een zwenkarm) Non return valve on the underflush (Terugslagklep op de onderspoeling) Ceramic cartridges (Keramisch binnenwerken)
113.0363.111	Cold (Koud)	Yes, single (Ja, enkel)	Yes (Ja)	150mm	Stainless steel (Roestvrijstaal) Fixed main out (Vaste uitloop) Separate pressure on underflush (Separate druk op onderspoeling) Separate pressure on glass rinser (Separate druk op glazensproeier) Glass rinser on swingarm (Glazensproeier op een zwenkarm) Non return valve on the underflush (Terugslagklep op de onderspoeling) Ceramic cartridges (Keramisch binnenwerken)

Water Tap
(Kraan)

XWSM1



XWSM2



Optional Hand shower ¹⁾
(Optionele hand douche)¹⁾

XWHS



Article (Artikel)	Cold / Warm (Koud / Warm)	Underflush (Onderspoeling)	Glass rinser (Glazensproeier)	Height (Hoogte)	Extra (Extra)
113.0363.112	Cold / Warm (Koud / Warm)	Yes, single (Ja, enkel)	Yes (Ja)	Closed (dicht) 140mm Open (open) 170mm	Stainless steel (Roestvrijstaal) Fixed main out (Vaste uitloop) Separate pressure on underflush (Separate druk op onderspoeling) Separate pressure on glass rinser (Separate druk op glazensproeier) Glass rinser on swingarm (Glazensproeier op een zwenkarm) Non return valve on the underflush (Terugslagklep op de onderspoeling) Ceramic cartridges (Keramisch binnenwerken) Optional side sprayer, see below ¹⁾ (Optionele handdouche, zie hieronder) ¹⁾
113.0363.313	Cold / Warm (Koud / Warm)	Yes, double (Ja, dubbel)	Yes (Ja)	Closed (dicht) 200mm Open (open) 240mm	Stainless steel (Roestvrijstaal) Swing arm main out (Zwenkbare uitloop) Separate pressure on both underflushes (Separate druk op beide onderspoelingen) Separate pressure on glass rinser (Separate druk op glazensproeier) Glass rinser on swingarm (Glazensproeier op een zwenkarm) Non return valve on both underflushes (Terugslagklep op beide onderspoelingen) Ceramic cartridges (Keramisch binnenwerken) Optional side sprayer, see below ¹⁾ (Optionele handdouche, zie hieronder) ¹⁾

Article (Artikel)		Height (Hoogte)	Hose Length (Slang lengte)	To be used with tap (Te gebruiken met kraan)
113.0363.116	Takes over main out when pressed (neemt centrale uitloop over zodra ingedrukt)	175mm	Closed (dicht) 140mm	113.0363.112
			Open (open) 170mm	113.0363.313





TOT SLOT **CLOSING REMARKS**

Make it Wonderful	88
Franke Beverage Systems	91
Samenwerking Partnership	92
Verkoopservice Sales service	94

TOT SLOT

Franke staat voor kwaliteit. Niet alleen qua producten maar ook een goede service en samenwerking is de basis voor succes.

CLOSING REMARKS

Franke stands for quality. Not only in terms of products but also a good service and co-operation are the principles for success.



MAKE IT WONDERFUL

Franke Beverage Equipment is reeds jarenlang actief als leverancier van horeca gerelateerde producten. Het brede assortiment aan buffetbladen aangevuld met de mogelijkheid uw specifieke blad op maat te maken, de mobiele barren voor evenementen en de bar producten met als doel de glasbehandeling te optimaliseren is Franke Beverage Equipment niet alleen. Dit in combinatie met de ervaring, de kwaliteit maar zeker ook het innoverend vermogen maken van Franke een geheel als de ideale partner!

MAKE IT WONDERFUL

Franke Beverage Equipment has been supplying equipment for many years. The wide range of worktops and in addition the possibility to create a made to measure worktop, the mobile bars for events and the bar products focussed on optimising the glass care is not just Franke. This in combination with the experience, quality and innovations make Franke Beverage equipment a trusted partner for many customers worldwide.





FRANKE BEVERAGE SYSTEMS

Naast Franke Beverage Equipment worden er binnen de Franke groep ook roestvrijstalen fusten geproduceerd. Franke Beverage Systems (Blefa) bedient de wereldwijde markt vanuit Kreuztal, Duitsland.

FRANKE BEVERAGE SYSTEMS

Besides Franke Beverage Equipment the Franke group also produces stainless steel kegs. Franke Beverage Systems (Blefa) serves the world from Kreuztal, Germany.

Franke Beverage Systems is een toonaangevende wereldwijde leverancier van vaten voor de drankindustrie. Franke vaten worden gemaakt van roestvrijstaal ten einde de beste kwaliteit te garanderen voor bier, wijn of andere dranken. Met de 30 jaar garantie krijgen de brouwerijen een aanvullende investeringsbescherming en een geschreven belofte dat zij een betrouwbaar “Made in Germany” vat van de hoogste kwaliteitsnormen hebben. Als marktleider voldoet Franke Beverage Systems niet enkel aan de markteisen door hoogwaardige kwaliteitsproducten te bieden, maar heeft zij ook bewezen een betrouwbare partner te zijn na de aanschaf.

Franke Beverage Systems is a leading global supplier of stainless steel kegs for the beverage industry. Franke kegs are made of stainless steel for the visible difference with best quality for beer, wine or other beverages. With the 30 year warranty breweries get additional investment protection and a written promise that they have purchased a reliable keg of the highest standards that is “Made in Germany”. As a market leader Franke Beverage Systems not only meets the market requirements by offering high quality products, but has also proven to be a reliable partner after the sale.

Contact:

Franke Beverage Systems

Franke Blefa GmbH
Huettenstrasse 43
D-57223 Kreuztal
Germany

Phone: +49 2732 777 0
bs-info.de@franke.com
www.franke.com

SAMENWERKING

PARTNERSHIP

Samenwerking is het belangrijkste toverwoord om succesvol te zijn en staat daarom hoog in het vaandel bij Franke en haar partners. Franke Beverage Equipment ontwikkelt, produceert en levert naar de wensen van de klant. En hierna houdt het niet op want dit alles wordt gecombineerd met een servicegerichte organisatie waar klantvriendelijkheid centraal staat!

Partnership is key. Franke will work together with you to make you more successful. Franke develops, produces and delivers to meet your needs. Of course Franke will also be there for you after your products have been delivered.





VERKOOPSERVICE

SALES SERVICE

Franke Nederland BV levert haar producten via een vast routeschema door geheel Nederland. Aan de hand van de tabel hiernaast kunt u aflezen op welke dag in de week de goederen bij u worden afgeleverd.

***Let op:**

De route woensdag leveren is een 2-daagse route wat inhoudt dat uw bestelling op woensdag of donderdag geleverd kan worden. Voor een tijdige aflevering van voorraadproducten adviseren wij u uw bestelling 2 dagen voor uw afleverdag aan ons door te geven.

Afleverdag	Postcode
Maandag	4600 t/m 5299
Dinsdag	2200 t/m 3499 en 4300 t/m 4599
Woensdag*	1000 t/m 2199, 3500 t/m 3899 en 7200 t/m 9999
Donderdag	3900 t/m 4299, 5300 t/m 5399 en 6500 t/m 7199
Vrijdag	5400 t/m 6499

Leveren en afhalen Nederland
Bereikbaar van 08.00 - 16.30 uur
Delivery and pickup Netherlands
Available from 08.00 - 16.30 hour

Delivery and pickup outside of the Netherlands according to customer arrangements.

Franke Nederland BV
Lage Dijk 13
5705 BX Helmond

Klantenservice
Tel.: +31 (0)492 585 121

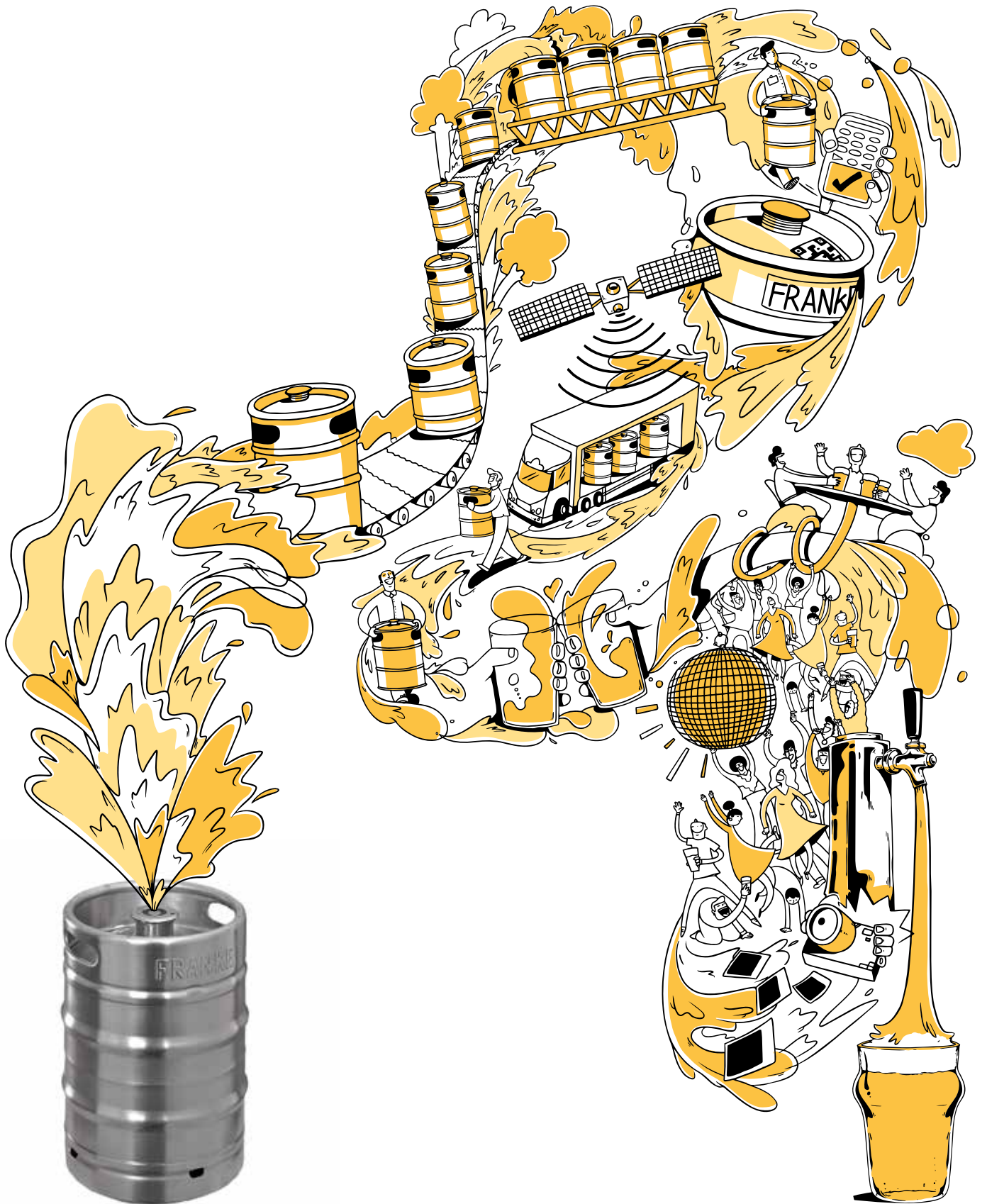
Beverage Equipment
Tel.: +31 (0)492 585 100

Customer service
Tel.: +31 (0)492 585 121

Alles in deze brochure is onder voorbehoud van druk- en zetfouten. Voor de gevolgen van druk- en zetfouten wordt geen aansprakelijkheid aanvaard.

Everything in this brochure is subject to modifications, no liability accepted for errors or misprints.





Make
it
Wonderful

Franke Nederland B.V.
Lagedijk 13
5705 BX Helmond
Postbus 157
5700 AD Helmond
Tel +31 49 258 51 11
salesbe.fnl@franke.com
www.beverage-equipment.franke.nl

FRANKE