

Gedelec

exclusief verdeler

Krampouz **MATT**



wafel- en pannenkoekenijzers  warmhoudtoestellen  grills en plancha's

Over Gedelec

Gedelec is de exclusieve verdeler van de merken **KRAMPOUZ** en **MATT** voor de **Benelux**. We bedienen de Benelux als specialist van wafel- en pannenkoekenijzers, contactgrills, warmhoudtoestellen en plancha's.

- **Snelle service**
- **Uitmuntende kwaliteit**
- **Fantastische dienst-na-verkoop**

Dat zijn onze kenmerken. Zo zijn al onze toestellen van Europese kwaliteit, waarvan enkele van Belgische makelij. U kan ook steeds rekenen op een snelle service, hetzij van ons of van onze vele verdelers in de Benelux. Mits wat onderhoud door u of ons kan u lang genieten van onze toestellen.

Over alle 5 continenten wordt gewerkt met de merken Krampouz en MATT. Bij u ook?

Inhoud

WAFELIJZERS	p. 3
EASYCLEAN	p. 6
PANNENKOEKENIJZERS	p. 7
ANDERE TOESTELLEN	p. 10
WARMHOUDTOESTELLEN	p. 12
PLANCHA'S	p. 14
CONTACTGRILLS.....	p. 17
ACCESSOIRES.....	p. 19



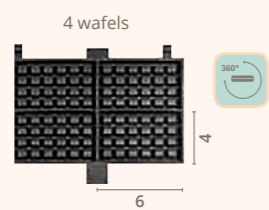
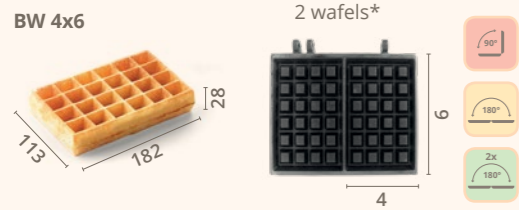
Wafelijzers

Met de professionele wafelijzers van het merk **MATT** kan u zorgeloos heerlijke Brusselse, Luikse, ronde, hartjes-, vanille-,... wafels maken. Ontdek ook de originele Wafelfrietjes, de bubble wafel en de lolly wafel.

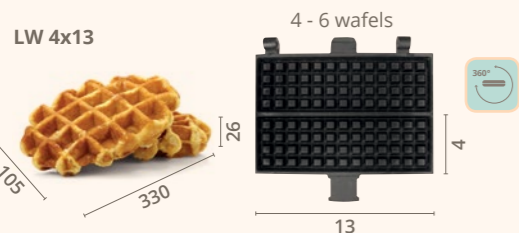
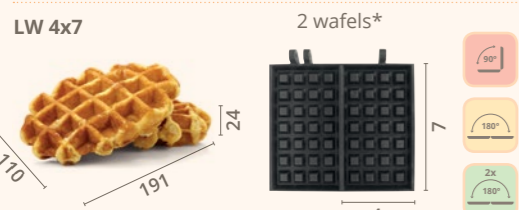
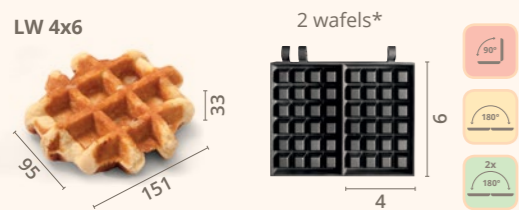
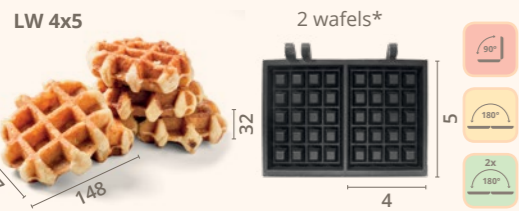
Robuuste toestellen, gelijke verdeling van de warmte, voldoende vermogen, gecertificeerd gietijzer: dit zijn enkele van de technische kwaliteiten waardoor **MATT** een goede reputatie heeft, betrouwbaar is en als sterke speler aanwezig is op de markt. Dankzij het gepatenteerde Easy Clean systeem (zie p.6) wordt het gietijzeren wafelijzer in een mum van tijd gedemonteerd voor een eenvoudige en snelle reiniging van de bakvormen.

Geniet vele jaren van deze topkwaliteit!

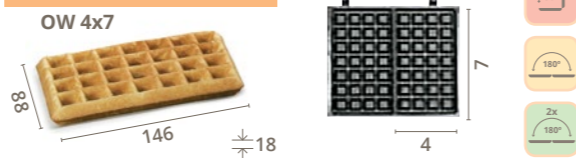
Brusselse wafels



Luikse wafels



Ontbijtwafels



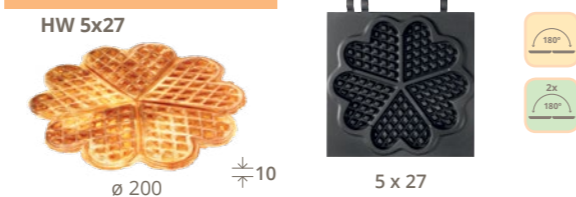
Ronde wafels



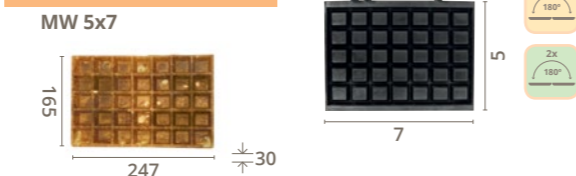
Fruitwafels



Hart wafels



Mammoet wafels



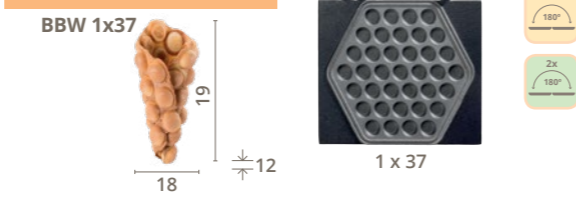
Fijne wafels



Wafelfrietjes



Bubble wafels



Lolly wafels



OPWARMIJZER ENKEL 90°
max. afm. chassis 260 x 280 x 150 mm
1400 - 1800 W

WAFELIJZER ENKEL 180°
max. afm. chassis 500 x 260 x 220 mm
1400 - 1800 W

WAFELIJZER DUBBEL
max. afm. chassis 520 x 500 x 220 mm
2800 - 3600 W

WAFELIJZER DRAAIBAAR
max. afm. chassis 400 x 350 x 400 mm
1800 - 2600 W

	OPWARMIJZER ENKEL 90°	WAFELIJZER ENKEL 180°	WAFELIJZER DUBBEL 180°	WAFELIJZER DRAAIBAAR
BW 3x5	WECAAC 1800 W - 14,0 kg 260 x 280 x 220 mm*	WECAAA 1800 W - 16,4 kg 440 x 260 x 220 mm*	WECAAB 3600 W - 32,4 kg 260 x 280 x 220 mm*	
BW 4x6	WECABC 1800 W - 15,1 kg 260 x 280 x 220 mm*	WECABA 1800 W - 17,5 kg 440 x 260 x 220 mm*	WECABB 3600 W - 43,6 kg 520 x 440 x 220 mm*	WECABE (4 wafels) 2600 W - 32,5 kg 400 x 350 x 400 mm* WECABD (2 wafels) 1800 W - 18,4 kg 290 x 300 x 360 mm*
LW 4x5	WECAFC 1400 W - 11,8 kg 260 x 260 x 220 mm*	WECAFA 1400 W - 14,6 kg 400 x 260 x 220 mm*	WECAFB 2800 W - 28,0 kg 520 x 400 x 220 mm*	
LW 4x6	WECAEC 1400 W - 12,2 kg 260 x 260 x 220 mm*	WECAEA 1400 W - 14,2 kg 400 x 260 x 220 mm*	WECAEB 2800 W - 28,0 kg 520 x 400 x 220 mm*	
LW 4x7	WECAHC 1800 W - 17,0 kg 260 x 280 x 220 mm*	WECAHA 1800 W - 19,4 kg 440 x 260 x 220 mm*	WECAHB 3600 W - 38,5 kg 520 x 440 x 220 mm*	WECAHD 1800 W - 20,4 kg 290 x 300 x 360 mm*
LW 13x4				WECAIE 2600 W - 27,1 kg 400 x 300 x 360 mm*
OW 4x7	WECAKC 1400 W - 10,4 kg 260 x 260 x 220 mm*	WECAKA 1400 W - 13,2 kg 400 x 260 x 220 mm*	WECAKB 2800 W - 26,0 kg 520 x 400 x 220 mm*	
RW 4x8	WECACC 1800 W - 20,0 kg 260 x 280 x 220 mm*	WECACA 1800 W - 22,0 kg 500 x 260 x 220 mm*	WECACB 3600 W - 43,6 kg 520 x 500 x 220 mm*	
FRW 4x6		WECAJA 1400 W - 15,0 kg 400 x 260 x 220 mm*	WECAJB 2800 W - 29,6 kg 520 x 400 x 220 mm*	
HW 5x27		WECAQA 1800 W - 21,3 kg 500 x 260 x 220 mm*	WECAQB 3600 W - 42,0 kg 520 x 500 x 220 mm*	
MW 5x7		WECADA 1800 W - 17,4 kg 440 x 260 x 220 mm*	WECADB 3600 W - 34,8 kg 520 x 440 x 220 mm*	
FW 16x28		WECALA 1400 W - 13,2 kg 400 x 260 x 220 mm*	WECALB 2800 W - 26,0 kg 520 x 400 x 220 mm*	
WF 2x8		WECAVA 1800 W - 20,0 kg 440 x 260 x 220 mm*	WECAVB 3600 W - 38,5 kg 520 x 440 x 220 mm*	
BBW 1x37		WECASA 1800 W - 20,0 kg 440 x 260 x 220 mm*	WECASB 3600 W - 43,0 kg 520 x 500 x 220 mm*	
LLW 1x4		WECAUA 1800 W - 24,0 kg 500 x 260 x 220 mm*	WECAUB 3600 W - 43,0 kg 520 x 500 x 220 mm*	

*afmetingen chassis

Legende

- type bereiding
- opwarmen
 - vers bakken
- type machine
- enkel 90°
 - enkel 180°
 - dubbel 180°
 - draaibaar

Easyclean

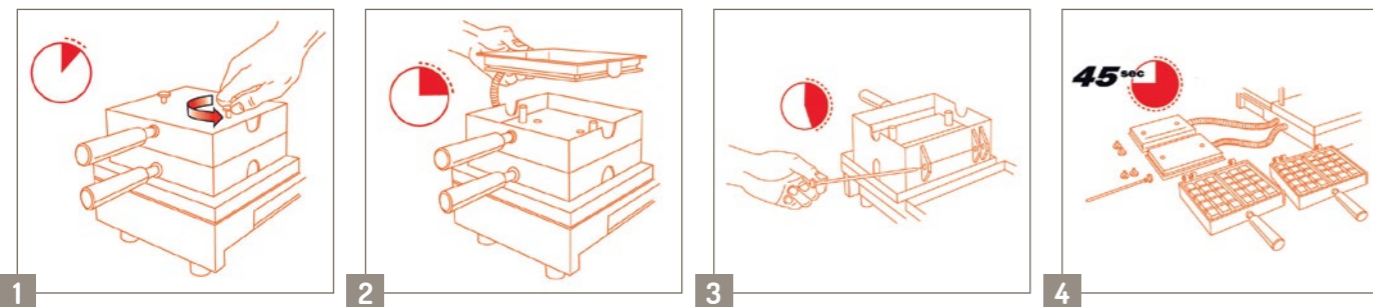
Vlugge demontage, gemakkelijk reinigen



- De mogelijkheid om onmiddellijk het "Pack Systeem" te demonteren. **Hierdoor kunt u zeer eenvoudig de bakvormen en hun elementen reinigen.** Zodoende blijft het toestel in onberispelijke staat.
- Kiezen voor zekerheid, dankzij de **gepantserde en geïsoleerde weerstand** van hoge kwaliteit.
- Werken met bakvormen waarvan het **gietijzer gecertificeerd** is om in contact te komen met voedsel.
- Genieten van de **recuperatieplateaus**, die dienen om overvloedige deegresten te verzamelen, maar zij beschermen ook uw inox chassis.
- Garant staan voor homogene temperaturen over het volledige wafelijzer. Dit dankzij een geïntegreerd procedé in het "**Pack Systeem**" waardoor de warmte perfect geleid wordt over het volledige oppervlak van de bakvormen.
- Kiezen voor een **optimale regeling van de temperatuur**, gezien de sonde van de thermostaat zich in het gietijzer bevindt.

Werkwijze

**easy
clean
System**



Pannenkoekenijzers

Pannenkoekenijzers van **Krampouz** worden wereldwijd gebruikt. Ze werken sneller dan pannen en hebben een langere levensduur.

De uitvinder van de traditionele crêpières **Krampouz** biedt een breed scala van pannenkoekenijzers op gas of elektriciteit. Deze professionele toestellen zijn ontwikkeld en ontworpen om te voldoen aan al uw eisen: kracht, robuustheid, betrouwbaarheid en gemak van onderhoud. Pannenkoekenijzers van **Krampouz** worden wereldwijd gebruikt en zijn dan ook het neusje van de zalm op vlak van kwaliteit en prestatie.

Waarom kiezen voor een pannenkoekenijzer?

- Maakt doorlopende keuken mogelijk
- Ze werken een stuk sneller dan pannen
- Langere levensduur
- Zijn heel eenvoudig te reinigen

ELEKTRISCHE PANNENKOEKENIJZERS - Standaard gamma

- Één spiraalweerstand voor een uniforme warmteverdeling
- Thermische isolatie van de weerstand
- Regelbare thermostaat van 50°C tot 300°C voor een perfecte baktemperatuur
- **Geschikt om max. 3 à 4 uren per dag mee te bakken**



Enkel pannenkoekenijzer, rond inox chassis

plaat	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	spanning	code
Ø 35 cm	2500 W	12,0 kg	350 x 125	230 V	CEBIV3
Ø 40 cm	3000 W	16,0 kg	400 x 125	230 V	CEBIV4



Enkel pannenkoekenijzer, vierkant chassis

plaat	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	spanning	code
Ø 35	2500 W	14,5 kg	375 x 375 x 175	230 V	CECIL3
Ø 40	3000 W	19,0 kg	430 x 470 x 175	230 V	CECIL4



Dubbel pannenkoekenijzer, vierkant chassis

plaat	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	spanning	code
Ø 35	2 x 2500 W	18,0 kg	750 x 405 x 175	230 V	CECIM3
Ø 40	2 x 3000 W	36,5 kg	860 x 470 x 175	230 V	CECIM4

ELEKTRISCHE PANNENKOEKENIJZERS - Comfort gamma

- Drie spiraalweerstand voor een uniforme warmteverdeling
- Versterkte thermische isolatie van de weerstand
- Regelbare thermostaat van 50°C tot 300°C voor een perfecte baktemperatuur
- **Geschikt om een hele dag intensief door te bakken**



Enkel pannenkoekenijzer, rond inox chassis

plaat	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	spanning	code
Ø 35 cm	3000 W	15,0 kg	350 x 175	230 V of 400 V	CEBIA3
Ø 40 cm	3600 W	22,0 kg	400 x 170	230V of 400 V	CEBIA4

Enkel pannenkoekenijzer, vierkant chassis

plaat	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	spanning	code
Ø 35 cm	3000 W	17,0 kg	375 x 391 x 205	230 V of 400 V	CECIE3
Ø 40 cm	3600 W	24,0 kg	430 x 445 x 205	230 V of 400 V	CECIE4



Dubbel pannenkoekenijzer, vierkant chassis

plaat	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	spanning	code
Ø 35 cm	2 x 3000 W	34,0 kg	750 x 391 x 205	230 V of 400 V	CECIG3
Ø 40 cm	2 x 3600 W	45,0 kg	860 x 445 x 205	230 V of 400 V	CECIG4



PANNENKOEKENIJZERS OP GAS - Comfort gamma

- Brander met grote diameter en 8 vertakkingen voor een uniforme warmteverdeling
- Thermische isolatie van de brander
- Regelbare thermostaat voor een perfecte baktemperatuur

Enkel pannenkoekenijzer, rond inox chassis

plaat	vermogen	branders	gewicht	afmetingen (mm)	versie	code
Ø 35 cm	6 kW	8 vertakkingen	13,5 kg	350 x 190	met thermostaat	CGBIC3
Ø 40 cm	7 kW	8 vertakkingen	16,0 kg	400 x 190	met thermostaat	CGBIC4



Enkel pannenkoekenijzer, vierkant chassis

plaat	vermogen	branders	gewicht	afmetingen (mm)	versie	code
Ø 35 cm	6 kW	8 vertakkingen	16,0 kg	375 x 391 x 195	met thermostaat	CGCIC3
Ø 40 cm	7 kW	8 vertakkingen	19,5 kg	430 x 445 x 195	met thermostaat	CGCIC4

Dubbel pannenkoekenijzer, rond inox chassis

plaat	vermogen	branders	gewicht	afmetingen (mm)	versie	code
Ø 35 cm	2 x 6 kW	8 vertakkingen	31,0 kg	750 x 391 x 195	met thermostaat	CGCIF3
Ø 40 cm	2 x 7 kW	8 vertakkingen	37,0 kg	860 x 445 x 200	met thermostaat	CGCIF4





Andere toestellen



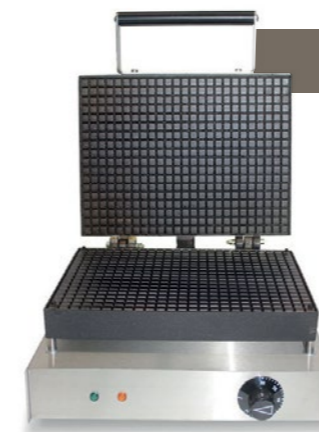
TOESTEL VOOR IJSHOORNTJES

- EASYCLEAN systeem

Heerlijke zelfgemaakte ijs hoorntjes maken. Een krokant hoorntje maak je het best met een toestel voor ijs hoorntjes.

Per bakbeurt kan u meerdere hoorntjes bakken, afhankelijk van de grootte. Vergeet de nodige accessoires niet.

oppervlakte (mm)	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	spanning	code
230 x 230	1800 W	23,0 kg	260 x 345 x 220	240 V	WECAPC



STROOPWAFELS

Een ovalen wafel die vaak wordt gegeten op kermissen. Een perfecte Lacquemont wordt gebakken in dit wafelijzer.

In 1 wafelijzer bak je meerdere wafels, afhankelijk van de grootte.

oppervlakte (mm)	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	spanning	code
300 x 220	2000 W	18,0 kg	400 x 300 x 140	240 V	WECIZA

RECHTHOEKIGE PANNENKOEKENPLAAT

- Voor het maken van kleinere pannenkoeken
- 6 tot 8 pannenkoeken in 1 bakbeurt
- Vlakke massieve inox plaat met 3 verwarmingselementen voor een uniforme warmteverdeling
- Te bedienen met 1 thermostaat
- Eenvoudig te reinigen

oppervlakte (mm)	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	spanning	code
400 x 800	3300 W	27,0 kg	400 x 800 x 150	240 V	RECTA4080



Voornamelijk in gebruik bij bakkers / scholen / verenigingen. (Tearooms ed. kiezen beter voor de gietijzeren platen en NIET voor de pannenkoekenplaat)



POFFERTJESPLAAT

Een Nederlandse specialiteit die toch ook in België terrein veroverd. Bak in een mum van tijd heerlijke poffertjes!

versie	gewicht	aantal poffertjes	vermogen	afmetingen	code
poffertjes	24 kg	50	2400 W	490 x 260 x 192	WECIAL

Warmhoudtoestellen



CHOCOLADEDISPENSER

- Regelbare thermostaat 0-90°C
- Volledig in inox
- Verwarmt zonder water

De ideale begeleider van wafelfrietjes, pannenkoeken, wafels,...

De chocolade dispenser wordt standaard geleverd met 1 fles van 1000ml (spuitkop met 3 openingen). Extra flessen kunnen apart aangekocht worden.

Na gebruik kan u de fles opbergen in de koelkast om nadien terug op te warmen in de droge bain marie.



Chocolade dispenser

vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	code
170 W	2,2 kg	220 x 160 x 200	BECIC1
2 x 170 W	3,8 kg	220 x 270 x 200	BECIC2
3 x 170 W	5,1 kg	220 x 400 x 200	BECIC3



Extra dispenser fles

versie	inhoud	code
spuitkop met 1 opening	1000 ml	ABM3
spuitkop met 3 openingen	1000 ml	ABM2
spuitkop voor nutella	946 ml	ABM1



EIERKOKER

Perfect in een B&B, hotel, selfservice-zaak,... Met deze 8 kleur gecodeerde mandjes kan uw klant zelf zijn eitje bereiden. Geleverd met inox deksel.

vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	code
1250 W	2,0 kg	445 x 239 x 245	BECIE2

BAIN-MARIE

Unieke modellen waarin men verschillende bereidingen kan warm houden.

versie	gewicht	afmetingen (mm)	vermogen	code
2 GN 1/6	6,5 kg	497 x 203 x 225	800 W	BECIF2
3 GN 1/6	7,5 kg	654 x 203 x 225	800 W	BECIF3
4 GN 1/6	9 kg	814 x 203 x 225	800 W	BECIF4

GN bakken apart verkrijgbaar – zie accessoires





Plancha's

Een plancha is een multifunctionele bakplaat die u toelaat vis, vlees, groenten... op hoge temperatuur te bereiden. Dankzij de inoxbakplaten kan u vis en vlees door elkaar bereiden zonder overdracht van smaak. U kookt niet alleen ultra gezond maar ook erg veilig. Super eenvoudig in onderhoud en onmisbaar in elke professionele keuken.

ELEKTRISCHE PLANCHA'S

- Snelle temperatuurstijging
- Één of twee warmtezones afhankelijk van type model
- Ergonomisch werkoppervlak
- Bakplaat in inox of geëmailleerd gietijzer
- Chassis in inox
- Spanning monofase 230 V
- Aansluiting stopcontact 16 A
- 1 of 2 thermostaten regelbaar van 50 tot 300°C
- 1 of 2 verklikkerlichtjes
- 1 of 2 schakelaars ON/OFF
- Rand op de 3 kanten
- Wegneembare opvangbak voor uw vetresten
- Regelbare pootjes

versie	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	bakoppervlak (mm)	code
1 bakzone	1600 W	11,0 kg	395 x 380 x 195	340 x 340	GECIC3
2 bakzones	2 x 1600 W	18,0 kg	700 x 380 x 195	640 x 340	GECI2
1 bakzone diep	3600 W	18,0 kg	400 x 690 x 266	640 x 340	GECIK2
1 bakzone grill	3600 W	25 kg	400 x 690 x 266	360 x 640	GECIL2



PLANCHA'S OP GAS

- Snelle temperatuurstijging
- Twee warmtezones
- Ergonomisch werkoppervlak
- 5 jaar garantie op de bakplaat
- Met 1 of 2 regelbare thermostaten

- Bakplaat in inox
- Chassis in inox
- 2 branders
- Kraanveiligheid (met thermokoppel)

- Ontsteking met Piezo
- Aansluiting op butaan/propaangas of aardgas
- Rand op 3 kanten
- Regelbare pootjes
- Wegneembare opvangbak voor uw vetresten

versie	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	bakoppervlak (mm)	code
2 bakzones	2 x 2,25 kW	18,0 kg	700 x 420 x 240	640 x 340	GGCIO2
1 bakzone	4,5 kW	20,0 kg	400 x 690 x 266	340 x 640	GGCIR2



KARRETJE

- Mobiel karretje voor plancha volledig in inox



versie	gewicht	afmetingen (mm)	werkoppervlak (mm)	code
Compact karretje	10,5 kg	840 x 560 x 820	540 x 480	KHEC01
Karretje	17,0 kg	140 x 590 x 850	750 x 480	KHEA05



Contactgrills

Een contactgrill is het ideale toestel om panini's en croque monsieurs te bereiden. Maar ook vis of vlees wordt perfect gebakken op de grillplaten!

Gietijzer behoudt erg lang zijn warmte waardoor u zeer snel uw gerecht kan bereiden.

Het gepatenteerde EASYCLEAN-systeem biedt u de mogelijkheden om:

- De verschillende platen onderling te wisselen tussen vlak en grill.
- Dit toestel is bijgevolg aanpasbaar aan al uw recepten.
- De bakplaten kan u in circa 45 seconden demonteren. U kunt ze zelfs reinigen in de vaatwas!

Dankzij de uitstekende kwaliteit kan u geruime tijd genieten van uw toestel!

ELEKTRISCHE CONTACTGRILLS

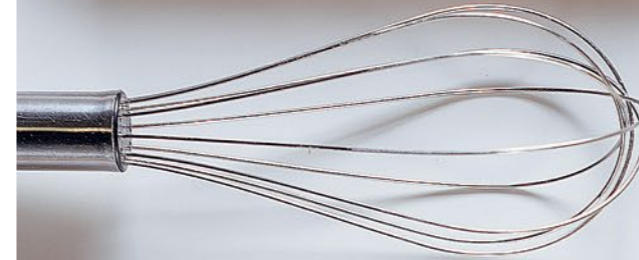
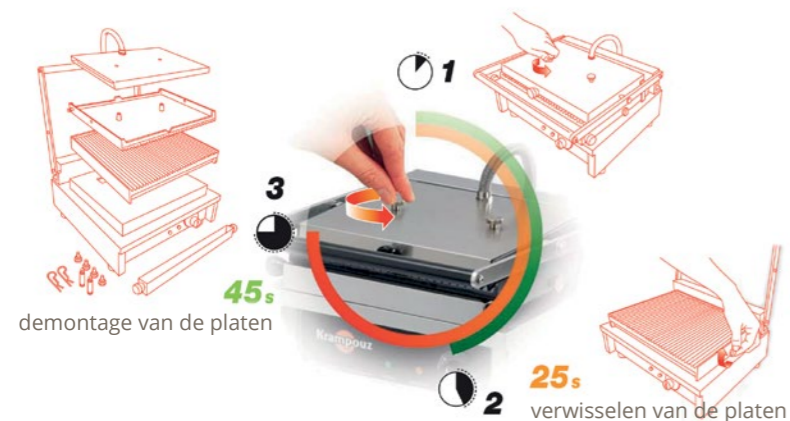
- EASYCLEAN-systeem: vlugge demontage van de platen, **gepatenteerd!**
- Verwarmingselementen beschikken over "Pack"-technologie: uitzonderlijke warmteverdeling op de platen
- Chassis in inox
- Gietijzeren bakplaat met krasbestendige email toplaag
- Aanpasbare hoogte van bovenste plaat
- Voor het gebruiksgemak hebben de onderste platen een opstand
- Regelbare druk op de bovenste plaat
- Regelbare druk op de onderste plaat
- Hittebestendig handvat
- Verklikkerlichtje
- Regelbare thermostaat: 50 tot 300°C
- Verwijderbare afvalbak vooraan



* verkrijgbaar in meerdere uitvoeringen: grill/grill (*A0) – grill/vlak (*B0) – vlak/vlak (*C0) – vlak/grill (*D0)

versie	vermogen	gewicht	afmetingen (mm)	bakoppervlak (mm)	code
small	1800 W	15,0 kg	326 x 379 x 220	260 x 230	GECID3*
medium	2600 W	27,0 kg	416 x 379 x 220	350 x 230	GECID4*
large	3760 W	39,0 kg	646 x 379 x 220	520 x 230	GECID5*

Vlugge demontage van de platen voor reiniging in de vaatwas (in 45 seconden)



Accessoires



ACCESSOIRES VOOR PANNENKOEKENIJZERS

Accessoire pakket pannenkoekenijzer

voor plaat	code
Ø 35 cm	PROMOPY35
Ø 40 cm	PROMOPY40

- 1 ronde houten deegverspreider
- 1 inox spatel 35 cm of 40 cm
- 1 invethouder
- 15 vervangings pads
- 1 schuursteen
- 1 pollepel 0,125 l

Ga meteen aan de slag!
Alle belangrijke accessoires in 1 pakket,
aan een voordelig tarief.

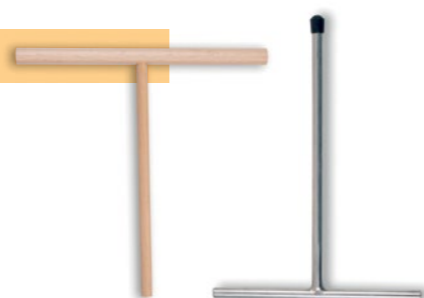


Spatel

materiaal	nuttige lengte	totale lengte	code
inox	350 mm	460 mm	ASI35
inox	400 mm	520 mm	ASI40

Deegverspreiders

materiaal	breedte	code
houten rond	180 mm	ART18
houten plat	180 mm	ARH18
inox rond	180 mm	ARI18



Schuursteen

Voor regelmatig onderhoud van de platen zonder deze te beschadigen. Gemakkelijk verwijderen van gevormde korstlaag.

afmetingen (mm)	code
160 x 75 x 75	APA1



Deegverspreiderset

voor plaat	code
Ø 35 cm	AKE83
Ø 40 cm	AKE84

- 1 gepatenteerde systeem
- 1 spatel in hout
- 1 pollepel in inox
- 1 waterreservoir
- 1 deegverspreider in hout
- 1 gebruiksaanwijzing

Invettampon

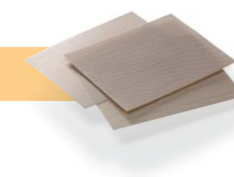
model tampon	code
rechthoekig	ATE1

- Efficiënt en hygiënisch
- Snel reinigen en invetten van de platen
- Hittebestendig
- Vervangpads beschikbaar per lot van 15



Vervangpads invettampon

code
ATE2



ACCESSOIRES VOOR PANNENKOEKEN- EN WAFELIJZERS

Pollepel

afmetingen	code
Ø 80 cm	ALIP80



Invetborstel

materiaal	code
silicone	APS2



Bakspray

De ideale bakspray om uw wafelijzer of pannenkoekenijzer in te vetten. Voordelen:

- Optimale en egale verspreiding van plantaardige olie
- Handige spuitbus
- Snel en gemakkelijk

inhoud	code
600 ml	WFCS
doos: 6 x 600 ml	WFCS2



ACCESSOIRES VOOR WAFELIJZERS

Accessoire pakket wafelijzer

code
PROMOWY

Ga meteen aan de slag!
Alle nuttige accessoires in 1 pakket,
aan een voordelig tarief.

- 2 Baksprays (WFCS)
- 1 Schuurborstel (ABG1)
- 1 inox wafelvork (APG4)
- 1 Schrapper voor wafelijzer (AWS)



Accessoireset wafelijzer

code	
ASG	<ul style="list-style-type: none"> Wafelvork Schuurborstel Siliconeborstel



Puntzakken klein

aantal	code
100 st.	WFPZ1



Puntzakken groot

aantal	code
100 st.	WFPZ2

Wafelvorken

punten	ø punten	handvat	code
inox	3 mm	plastiek	APG1
inox	3 mm	inox	APG4



Schraper voor wafelijzer

afmetingen	code
Ø 80 cm	ALIP80



Systeem om ijshoortjes te draaien

code
ACG1



Deeg voor Wafelfrietjes

Super praktisch en lekker! Eenvoudig in gebruik: 1kg mengen met 1l water en klaar (hoeft niet te rijzen). 10kg = +/- 160 porties (grote puntzakken). Tot 2 dagen houdbaar in de koelkast.



Houten stokjes voor lollywafel

afmetingen (mm)	aantal	code
130 x 1,9 x 20	500 st.	ABH1



Inox houder voor hoorntjes

afmetingen (mm)	ø houders	aantal houders	code
325 x 125 x 145	4 cm	4	APC1

ACCESSOIRES VOOR CONTACTGRILL

Accessoireset contactgrill

code
ASG

- Spatel
- Schuurborstel
- Silicone invetborstel



Inoxschraper

lengte	code
135 cm	APS



ACCESSOIRES VOOR WAFELIJZERS EN CONTACTGRILL

Schuurborstel

code
ABG1



ACCESSOIRES VOOR DE PLANCHA

Accessoireset plancha

code
ASP1

- Knijptang
- Spatel
- Silicone invetborstel



Inox spatel

lengte	code
135 cm	ASC2
40 x 9 cm	ASC3



Het onmisbare accessoire om te bakken op de plancha. Deze spatel maakt eten draaien en mixen gemakkelijk.

Stolp voor plancha

afmetingen	code
Ø 28 cm	ACC1

Perfect voor de plancha! Deze stolp maakt het stomen van vlees, vis of groentjes mogelijk zodat alles mooi sappig blijft.



Pincet

afmetingen (mm)	code
300 x 18 x 17	API1



ACCESSOIRES VOOR BAIN-MARIE

Gastronormbakken inox 18/10

afmetingen	hoogte	code
1/6	150 mm	ABI2
1/3	150 mm	ABI4



Deksels voor gastronormbakken met lepeluitsparing

afmetingen	code
1/6	ACH2
1/3	ACH4





Foto's zijn niet bindend. Gegevens onder voorbehoud van drukfouten.

toonzaal, burelen, werkplaats

Stientjesstraat 42, B-8570 Anzegem
t. +32 (0)56 71 26 88 ✦ f. +32 (0)56 71 29 88
www.gedelec.be ✦ info@gedelec.be