



MAGAZINE



KOOKAPPARATUUR



WARMHOUDEN



BARAPPARATUUR



VAATWASSERS



KOELING



VOEDSELBEREIDING



VOEDSELVERPAKKING



ROESTVRIJSTAAL



WELKOM

Wij zijn Maxima.

Bij Maxima zijn we gespecialiseerd in het ontwikkelen van professionele keukenapparatuur voor de horecabranche. Van bakkerijen tot slagerijen en alles daartussenin. Ons merk staat voor betrouwbare, hoogwaardige keukenapparaten die elke dag intensief gebruikt kunnen worden.

Onze producten worden gemaakt volgens de hoogste kwaliteitsnormen en voldoen volledig aan de Europese veiligheidseisen. We vinden het belangrijk om ons assortiment voortdurend te vernieuwen en te verbeteren, zodat we jou altijd de beste kwaliteit kunnen garanderen.

Door de jaren heen heeft Maxima een sterke naam opgebouwd dankzij de uitstekende kwaliteit, het gebruiksgemak en de service waarop onze partners kunnen vertrouwen. Daarnaast houden we onze inkooprijzen scherp, zodat jij als partner een gezonde marge kunt behalen bij de verkoop.

Met ruim 50 jaar ervaring in de horeca- en hospitalitysector verkopen we onze producten inmiddels in meer dan 80 landen wereldwijd. Daarnaast bieden we service en advies in 14 verschillende talen, altijd met dezelfde betrokkenheid en expertise.

In dit magazine ontdek je **wat het betekent om Maxima-reseller te zijn en welke voordelen** dat voor jou oplevert. Ook lees je het verhaal van een tevreden Maxima-reseller die vertelt waarom hij graag met ons samenwerkt.

We hopen je binnenkort als partner te mogen verwelkomen.

Met vriendelijke groet,
Team Maxima

INHOUD

MAXIMA: MEER DAN 50 JAAR ERVARING

Pagina 4- 5

MAXIMA'S SALES & SUPPORTTEAM EN SHOWROOM

Pagina 6

ONTMOET EEN VAN ONZE TEVREDEN PARTNERS

Pagina 7

WAT ZIJN JOUW VOORDELEN ALS MAXIMA-RESELLER?

Pagina 8- 9

ONTDEK ONZE BESTSELLERS PER SECTOR

Pagina 10- 15

KOOKAPPARATUUR

Pagina 16- 17

WARMHOUDEN

Pagina 18- 19

BARAPPARATUUR

Pagina 20- 21

VAATWASSERS

Pagina 22- 23

KOELING

Pagina 24- 25

VOEDSELBEREIDING

Pagina 26- 29

VOEDSELVERPAKKING

Pagina 30- 31

ROESTVRIJSTAAL

Pagina 32- 33

MAXIMA: MEER DAN 50 JAAR ERVARING

Waar staat Maxima voor?

Al meer dan 50 jaar staat Maxima synoniem voor **kwaliteit en gebruiksgemak**. Deze kernwaarden combineren we met betaalbare prijzen en een uitstekende service. Voor jou als Maxima-reseller betekent dat: maximale waarde voor je investering én tevreden klanten.

Bij alles wat we doen, houden we vast aan vijf kernwaarden: **samenwerking, professionaliteit, betrokkenheid, vindingrijkheid en energie**.

Samenwerking vinden we ontzettend belangrijk. Juist door samen te werken ontstaan de beste ideeën en oplossingen. Iedereen bij Maxima zet zich in om jou de beste producten en service te bieden.

Onze **professionele houding** zorgt ervoor dat we altijd de lat hoog leggen, gesteund door vakkennis en de drive om het juiste te doen.

We zijn oprecht **betrokken** bij jouw succes en zetten graag dat extra stapje om ervoor te zorgen dat alles klopt.

Dankzij onze **vingrijkheid** bedenken we slimme oplossingen en gebruiken we de nieuwste technologieën om voortdurend te verbeteren.

En onze **energie**? Die merk je direct. We reageren snel, denken mee en staan altijd voor je klaar.

Deze waarden vormen de basis voor onze service, jouw vertrouwen en langdurige samenwerkingen.

Wat maakt Maxima uniek?

Wat ons onderscheidt van de rest? Onze toewijding aan dat waar we goed in zijn.

Snelheid

Van inkoop tot levering: al onze processen zijn slim geautomatiseerd. Daardoor kunnen we snel schakelen, efficiënt leveren en blijven we de markt altijd een stap voor.



Koopbeleving

We maken het onze resellers zo makkelijk mogelijk. Een gebruiksvriendelijke website, een helder bestelproces, veilige betaalloopties, eerlijke prijzen en ruime voorraden zorgen voor een soepele online ervaring.

After-sales

We vinden het belangrijk dat je ook na je aankoop op ons kunt rekenen. Je krijgt altijd eerlijk advies, technische hulp en duidelijke instructies van een ervaren supportteam.

Kwaliteit en prijs

Onze producten voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen en we blijven ze voortdurend verbeteren zonder dat je daar de hoofdprijs voor betaalt.

Onze cultuur

Bij Maxima draait alles om tevreden klanten. We hebben respect voor mens en natuur. Dat is wat ons drijft.

Wat zijn de plannen van Maxima voor de toekomst?

De komende jaren focussen we op gezonde en gecontroleerde groei, met de vitaliteit van onze organisatie altijd voorop.

Daarnaast willen we ons sales & supportteam verder uitbreiden, zodat we onze resellers persoonlijk kunnen blijven helpen en snel kunnen reageren op hun vragen.

Ook blijven we onze processen continu verbeteren, zodat we niet alleen aan de verwachtingen van onze resellers voldoen, maar deze waar mogelijk zelfs overtreffen.

Bedankt namens het Maxima-team

Namens het management en het hele Maxima-team willen we al onze nieuwe resellers van harte bedanken voor het vertrouwen. Jullie keuze om met Maxima samen te werken, laat zien dat we samen gaan voor kwaliteit, innovatie en maximale klanttevredenheid.

We zijn trots dat jullie deel uitmaken van ons netwerk en kijken ernaar uit om samen mooie successen te behalen. Laten we bouwen aan sterke samenwerkingen, échte meerwaarde creëren en jouw bedrijf samen verder laten groeien.

Dank je wel voor je vertrouwen in Maxima. We kijken uit naar een succesvolle en prettige samenwerking!

MAXIMA'S SALES & SUPPORTTEAM EN SHOWROOM

Maxima's sales & supportteam

Op onze sales- & supportafdeling werkt een team van toegewijde Maxima-collega's elke dag hard om jou de beste service te bieden. Of je nu een vraag hebt over verzending, prijs of beschikbaarheid – ze staan voor je klaar. Hieronder lees je meer over de sales- & supportafdeling van Maxima.

Wat doet het sales & supportteam voor dealers?

Ons sales & supportteam ondersteunt resellers in Europa, Afrika, West-Azië en daarbuiten. Van het eerste contact tot de bestelling, het transport en de aftersales. Waar we kunnen helpen, staan we voor je klaar.

Wat maakt werken met resellers zo leuk?

De internationale contacten en de afwisseling maken ons werk elke dag interessant. De diversiteit aan culturen en wensen houdt ons scherp. En het zorgt ervoor dat het bij Maxima nooit saai is!

Wat kun je als reseller verwachten bij Maxima?

Vanaf het eerste contact zorgen we ervoor dat nieuwe resellers alle hulp krijgen die ze nodig

hebben. We helpen bij het aanmaken van accounts, begeleiden de eerste bestellingen en denken mee over de opzet van een webshop of website. Samen met onze collega's staan we altijd klaar om vragen te beantwoorden en uitdagingen aan te pakken. Voor, tijdens en na de samenwerking.

Bezoek onze showroom

Bij Maxima draait alles om innovatie en tevreden klanten. Daarom openen we binnenkort met trots onze vernieuwde showroom.

Onze showroom laat zien waar we voor staan: topkwaliteit en vooruitstrevende oplossingen voor de horeca. Hier ontdek je ons complete assortiment aan professionele keukenapparatuur, kun je alles zelf uitproberen en krijg je persoonlijk advies van ons ervaren team.

Goed om te weten: de showroom opent officieel later in 2025. Wil je langskomen? Stuur ons een mailtje via sales@maxima.com en we plannen graag een afspraak in. Je ontvangt dan alle details over de mogelijkheden en tijden.



ONTMOET EEN VAN ONZE TEVREDEN PARTNERS

INOX pláza

Waarom kiezen jullie voor Maxima?

De kwaliteit van de producten is gewoon goed en bijna alles is snel leverbaar. Bestellen is makkelijk en overzichtelijk, en je kunt op verschillende manieren betalen. Heb je een vraag? Dan reageert de klantenservice altijd snel. Onze klanten zijn bovendien erg blij met het merk Maxima.

Wat maakt Maxima bijzonder?

Het hele bestelproces loopt bijna vanzelf en de website is altijd up-to-date. Staat iets even niet op voorraad?

Dan zie je meteen wanneer het weer binnenkomt. Veel bedrijven kunnen van Maxima leren hoe je klanten goed informeert. Wat ook fijn is: de producten zijn geselecteerd op basis van echte praktijkervaring.

Hoe lang zijn jullie al partner?

We werken nu al meer dan drie jaar prettig samen met Maxima.

Waarom zouden jullie Maxima aanraden?

Omdat ze goede kwaliteit bieden voor een eerlijke prijs. Dat maakt het makkelijk om onze klanten tevreden te houden. We kijken ernaar uit om nog lang samen verder te groeien!



VOORDELEN

WAT ZIJN JOUW VOORDELEN ALS MAXIMA-RESELLER?

Als reseller is het belangrijk om samen te werken met een betrouwbare partner die met je meedenkt. Maxima is precies die partner: we helpen je om jouw doelen te behalen en succesvol te groeien. We vertellen je graag meer over de voordelen van het werken met Maxima.



Aantrekkelijke inkooprijzen

Bij Maxima profiteer je van **scherpe inkooprijzen**, zodat je altijd een gezonde marge behoudt en je klanten een sterk aanbod kunt bieden. Door samen te werken met Maxima haal je betaalbare oplossingen in huis die je rendement verhogen en een duurzame, winstgevende samenwerking mogelijk maken.



Eigen sales & supportteam en uitstekende klantenservice

Onze betrokkenheid stopt niet bij de levering. Met een toegewijd sales & supportteam en een klantgerichte service staan we altijd voor je klaar. **Heldere communicatie, snelle antwoorden en persoonlijke ondersteuning** zijn bij ons vanzelfsprekend. Ons ervaren team denkt met je mee en helpt je bij al je vragen en verzoeken.



Topkwaliteit

Maxima staat voor topkwaliteit. Als reseller werk je met apparatuur die bekendstaat om **duurzaamheid, sterke prestaties en slimme innovaties**. Zo bied je jouw klanten producten die voldoen aan de hoogste normen en bouw je mee aan een sterke reputatie voor jouw bedrijf.



Breed assortiment

Met het ruime assortiment van Maxima kun je eenvoudig inspelen op verschillende klantbehoeften. Van kookapparatuur tot koelingen, ons complete aanbod zorgt ervoor dat je **altijd een passende oplossing kunt bieden**. Zo onderscheid je je van de concurrentie en bied je jouw klanten een veelzijdig, innovatief aanbod.



Onderdelen en technische ondersteuning

Onze service stopt niet na de verkoop. Als reseller profiteer je van **snelle toegang tot onderdelen** en een **eigen technische helpdesk**. Zo weet je zeker dat je altijd kunt rekenen op een betrouwbare partner die je helpt bij het onderhouden en repareren van de apparatuur die je verkoopt.



Betrouwbare partner

Maxima is meer dan een leverancier: wij zijn een partner op wie je kunt bouwen. **Transparantie, integriteit en continue productverbetering** vormen de basis van ons partnerschap. We geven altijd eerlijke en duidelijke informatie over onze producten, prijzen, voorraden en levertijden. Daarnaast hechten we veel waarde aan betrouwbare, hoogwaardige service. Onze klantwaardering van 4,7/5,0 op Google is daar het beste bewijs van.



Wereldwijd, snel en flexibel geleverd

We weten hoe belangrijk snelle en soepele logistiek is in de dynamische wereld van vandaag. Daarom profiteer je bij Maxima van een wereldwijd netwerk en efficiënte logistieke processen.

Dankzij onze **strak georganiseerde supply chain** leveren we snel, beperken we stilstand en zorgen we dat je voorraad op peil blijft. Liever zelf het transport regelen? Geen probleem, we denken graag flexibel met je mee.

ONTDEK ONZE BESTSELLERS PER SECTOR

De horeca is een levendige en dynamische branche met uiteenlopende sectoren die allemaal hun eigen wensen en behoeften hebben. Daarom biedt Maxima apparatuur die speciaal is afgestemd op de eisen van elke sector. Zo kunnen onze partners hun klanten altijd de juiste keukenoplossingen aanbieden.



Bakkerij en café

De **bakkerij- en cafésector** staat bekend om heerlijke gerechten en dranken in een gezellige sfeer waar mensen kunnen ontspannen en samenkomen. Bakkerijen richten zich vaak op **brood, gebak en andere zoete of hartige lekkernijen**, zoals taarten, croissants, cakes en ambachtelijk brood.

Cafés bieden vaak een **uitgebreider menu met koffie, thee en lichte maaltijden** en creëren een fijne plek voor koffiepauzes, een lunch of een informeel overleg.

Bakkerijen en cafés kunnen rekenen op de gespecialiseerde apparatuur van Maxima voor **kwaliteit en efficiëntie**. Een goede, betrouwbare professionele oven is onmisbaar voor iedere bakkerij. De bakkerijovens van Maxima zijn uitgerust met **meerdere ventilatoren die de warmte optimaal verdelen**. Zo komen broden en gebak er altijd luchtig, knapperig en perfect gebakken uit.

Een andere must-have voor bakkerijen is een sterke mixer. De professionele spiraalkneders

van Maxima kunnen grote hoeveelheden deeg verwerken en zorgen voor een gelijkmatig resultaat. Onze planeetmixers zijn veelzijdig inzetbaar voor bijvoorbeeld beslag, koekdeeg en toppings.

Voor cafés zijn onze **hoogwaardige espressomachines en koffiemolens** ideaal. Hiermee kan elke barista moeiteloos heerlijke koffiespecialiteiten bereiden. De Maxima espressomachines zijn voorzien van handige functies, zoals een **automatisch reinigingsprogramma** en een **automatisch waterinlaatsysteem**. Ons grootste model kan maar liefst 540 kopjes espresso per uur zetten, perfect voor drukke bakkerijen en cafés.

Daarnaast biedt Maxima ook apparatuur zoals **pannenkoeken- en wafelijzers**, waarmee cafés hun menukaart eenvoudig kunnen uitbreiden. Al onze wafelijzers hebben een **aluminium bakplaat met antiaanbaklaag**, wat het schoonmaken makkelijk maakt. Je kunt kiezen uit meer dan 14 verschillende vormen en maten.



Bar en Pub

Bars en pubs zijn overal ter wereld geliefde plekken om samen te komen. Ze vormen de ideale plek voor gezelligheid, ontspanning en entertainment. Traditioneel bieden deze zaken een breed scala aan drankjes, zoals bier, wijn, sterke drank en cocktails. Naast drank serveren veel bars en pubs ook eten: van borrelhapjes en snacks tot volledige maaltijden.

Bars en pubs kunnen vertrouwen op de **hoogwaardige bar- en koelapparatuur** van Maxima om hun service soepel en professioneel te laten verlopen. Een goede ijsmachine is onmisbaar in elke succesvolle bar of pub. Maxima biedt verschillende ijsmachines met handige functies zoals **overbelastingsbeveiliging** en een **efficiënt koelsysteem**. Minstens zo belangrijk zijn drankdispensers, waarmee drankjes snel en nauwkeurig worden geschonken. En altijd met de **juiste smaak en hoeveelheid**.

Daarnaast levert Maxima **professionele drankkoelkasten** die ervoor zorgen

dat bier, wijn en andere drankjes altijd perfect gekoeld zijn. Deze koelkasten zijn verkrijgbaar in formaten van **50 tot 800 liter** en zijn uitgerust met verstelbare schappen voor extra flexibiliteit.

Voor het bereiden van heerlijke cocktails of milkshakes zijn sterke **blenders** onmisbaar. De professionele blenders van Maxima hebben **vijf programma's, een pulsfunctie en een vermogen van 1.500 watt**. Ideaal om moeiteloos te mixen, blenden en ijs te vermalen.

Veel bars en pubs vinden het bovendien belangrijk om naast drank ook lichte maaltijden aan te bieden. Met onze **professionele friteuses** kunnen snacks **snel en eenvoudig** worden bereid. Alle friteuses van Maxima zijn gemaakt van **duurzaam roestvrijstaal** en veel modellen hebben een handige aftapkraan voor makkelijk schoonmaken.

Relevante productcategorieën



Relevante productcategorieën





Restaurant en Hotel



Restaurants en hotels zijn een onmisbaar onderdeel van de hospitalitybranche. Beide spelen een unieke rol: restaurants draaien vooral om het **serveren van lekker eten en drinken**, afgestemd op allerlei smaken en dieetwensen. Hotels bieden naast een comfortabele overnachting vaak extra's zoals een restaurant, roomservice, entertainment en vergader- of feestfaciliteiten.

Goede horecapparatuur is voor zowel restaurants als hotels cruciaal. Het bepaalt niet alleen hoe efficiënt er gewerkt kan worden, maar ook de kwaliteit van wat gasten voorgeschoteld krijgen. Daarom vind je bij Maxima een uitgebreid aanbod aan **betrouwbare apparatuur voor restaurants en hotels**.

Voor restaurants zijn professionele ovens, grills en friteuses onmisbaar om gerechten

snel en perfect te bereiden. De combi stoomovens van Maxima zorgen dankzij een slim ventilatiesysteem voor een **gelijkmatige warmteverdeling** en zijn er met een digitaal of analoog bedieningspaneel. Ook handig: ze zijn geschikt voor GN-maten.

Hotels hebben vaak **groot keukenapparatuur** nodig, niet alleen voor hun eigen restaurant of roomservice, maar ook voor feesten, conferenties en buffetten. Denk aan warmhoudapparatuur, buffetopstellingen en robuuste kooklijnen. Ook een goede **professionele vaatwasoplossing** is onmisbaar, want servies en bestek moeten snel en hygiënisch schoon zijn. Maxima biedt voor **elke situatie** de juiste vaatwasser: van glazenpoelers tot pannenwassers en bestekpoleermachines. Al onze modellen zijn van stevig roestvrijstaal en maken het afwassen een stuk makkelijker.

Relevante productcategorieën



Vaatwassers

Kamado Barbecues

Bain Maries

Combi stoomovens

GN containers



Food Truck en Festival



Foodtrucks en mobiele keukens zijn niet meer weg te denken op festivals, markten en evenementen. Ze maken eten on the go verrassend, lekker en toegankelijk. Voor chefs en ondernemers is het een creatieve manier om hun **gevarieerde gerechten aan een breed publiek te laten zien**.

De juiste apparatuur is hierbij onmisbaar. Maxima biedt compacte, krachtige machines die perfect passen in een foodtruck of mobiele keuken.

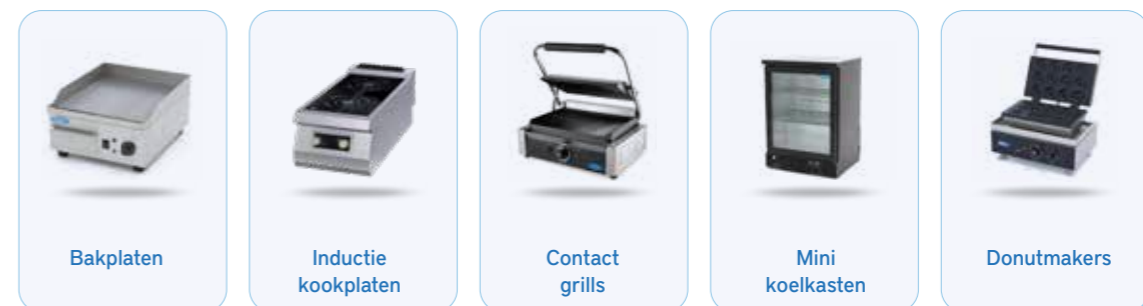
Zo is een **professionele bakplaat** ideaal voor foodtrucks die bijvoorbeeld ontbijtgerechten of hamburgers serveren. De Maxima-bakplaten zijn er met een **glad, geribbeld of gecombineerd** bakoppervlak en hebben een **instelbare thermostaat**, zodat je altijd de

juiste temperatuur hebt. **Goede koeling** is ook een must. Onze **compacte mini-koelkasten** houden ingrediënten vers, ook als het buiten warm is. Ze zijn er in **zwart, wit of rvs**, met of zonder **glazen deur**. Precies wat in jouw foodtruck past.

Daarnaast zijn inductiekookplaten populair bij mobiele keukens dankzij hun compacte formaat en gebruiksgemak. Maxima's **inductiekookplaten** variëren van **2000 tot 5000W** en zijn makkelijk te bedienen met **tiptoetsen** of een **draaiknop**.

Met de juiste Maxima-apparatuur werk je sneller, serveer je constant **goede kwaliteit** en maak je van elke festivaldag een succes.

Relevante productcategorieën



Bakplaten

Inductie kookplaten

Contact grills

Mini koelkasten

Donutmakers



Slagerij en delicatessenzaak



Slagerijen en delicatessenzaken, vaak 'deli's' genoemd, zijn speciaalzaken voor iedereen die op zoek is naar hoogwaardige vleeswaren, kazen en andere delicatessen. Slagerijen richten zich op het vers bereiden en verkopen van vlees en bieden vaak mooie stukken zoals steaks, karbonades en andere soorten vlees die je niet zomaar in de supermarkt vindt.

Een delicatessenzaak vult dit assortiment aan met ambachtelijke kazen, gedroogde vleeswaren en fijne lekkernijen zoals olijven, brood en sauzen. Veel deli's bieden ook **kant-en-klare broodjes**, hapjes of salades aan voor wie snel iets lekkers mee wil nemen.

Om die hoge kwaliteit en service waar te maken, is de juiste apparatuur onmisbaar. Voor slagers is een professionele vleessnijmachines een must: zo **snij je altijd nauwkeurig** en veilig. Maxima biedt drie modellen, inclusief een handig slijpstuk

voor een altijd scherp mes. Ook vacuumeermachines zijn populair in slagerijen en delicatessenzaken. Ze verlengen de houdbaarheid en houden producten langer vers. De **roestvrijstalen vacuumeermachines** van Maxima zijn gemaakt om **dagelijks intensief te gebruiken**.

Daarnaast mogen goede koelvitines niet ontbreken. Deze vitrines presenteren producten aantrekkelijk en houden ze lekker vers. Maxima's vitrines zijn er in verschillende formaten, staand of liggend, en zijn uitgerust met **energiezuinige LED-verlichting** en een **anti-condenssysteem** voor altijd helder zicht.

Veel slagerijen gebruiken ook **gehaktmolens** om vers gehakt of worstvulling te maken. De modellen van Maxima zijn praktisch en hygiënisch: de onderdelen kunnen **gewoon in de vaatwasser**.

Relevante productcategorieën



Beenderzagen

Vlees molens

Vacumeer machines

Koel vitrines

Vriezers

Vlees mengers



Pizza en Kebab



Pizzeria's en kebabzaken zijn overal ter wereld populair. Ze staan bekend om hun snelle, smaakvolle gerechten en zijn niet meer weg te denken uit het straatbeeld.

Voor een goede pizza of kebab heb je de juiste apparatuur nodig. Pizzeria's kunnen niet zonder sterke **deegkneders** en **planeetmixers**. Die zorgen ervoor dat het deeg altijd dezelfde structuur en elasticiteit heeft. Voor drukke zaken zijn er ook grote modellen, zoals **Maxima's 200 liter deegkneder** die tot **120 kilo deeg** tegelijk aankan. Al onze kneders zijn robuust gebouwd, **veilig in gebruik** en afgewerkt met een slijtvaste coating.

Voor een knapperige pizzabodem en perfect gesmolten toppings zijn goede professionele

pizzaovens onmisbaar. Maxima heeft ovens met één of twee kamers die **hoge temperaturen** aankunnen en zelfs een oven met een transportband die wel **30 pizza's per uur** kan bakken.

Een betrouwbare kebabgrill is dé basis voor elke dönerzaak. Hiermee grill je het vlees gelijkmatig, zodat het mals en smaakvol blijft. Alle Maxima kebabgrills hebben een **lekbak van rvs** en een **verstelbare spies**. Makkelijk en praktisch!

Handig voor beide: een **saladette** of pizzawerkbank met koeling. Zo blijven groenten en toppings altijd **vers en staan ze meteen klaar om te gebruiken**.

Relevante productcategorieën



Kebab grills

Saladettes

Salamander grills

Deeg kneders

Pizza ovens

Pizza werkbanken



INDUCTIEKOOKPLAAT - Ø 24 CM - 3500 W

09371040 / 8719632126478

Ook beschikbaar in Ø 18, Ø 24, Ø 26, Ø 28 en Ø 32 cm

- 👑 Voorzien van veiligheidsslot en oververhittingsbeveiliging
- 👑 Eenvoudig te reinigen dankzij hoogwaardige glasplaat



FRITUURPAN - 10 L - 1 MAND - MET TAPKRAAN

09365228 / 8720365340253

Verkrijgbaar in diverse formaten, met enkele of dubbele mand, met of zonder aftapkraan

- 👑 Handige aftapkraan voor eenvoudig reinigen
- 👑 Met koude zone, waardoor olie minder vaak verversst hoeft te worden



PIZZAOVEN - VOOR 1 X Ø 40 CM PIZZA

09362150 / 8719632124689

Ook beschikbaar in andere afmetingen en met enkele of dubbele kamer

- 👑 Boven- en onderwarmte zijn apart instelbaar
- 👑 Inclusief stenen bakplaat voor authentieke smaak



WAFELIJZER - 2 STUKS - BRUSSELE WAFEL

09365105 / 8719632124269

Ook verkrijgbaar in diverse vormen en afmetingen, zoals vierkant of hartvorm

- 👑 Aluminium bakplaat met antiaanbaklaag
- 👑 Ingebouwde timer voor consistente resultaten

PREMIUM KAMADO BBQ - 18 INCH

09378010 / 8720365343674

Verkrijgbaar in 5 formaten: Ø 13, Ø 16, Ø 18, Ø 22 en Ø 26 inch

- 👑 Groot aanbod accessoires beschikbaar
- 👑 Twee ventilatieopeningen voor constante luchtcirculatie



SALAMANDERGRILL - 44 X 32 CM - 2800 W - MET LIFT

09300061 / 8719632121862

Beschikbaar in verschillende maten, met of zonder lift

- 👑 Liftfunctie voor nauwkeurige grillresultaten
- 👑 Doorlopende werking mogelijk dankzij continu-schakelaar



FORNUIS - 4 PITTEN - 70 CM DIEP - GAS MET OVEN

09396113 / 8720783984374

Beschikbaar in elektrische of gasversie van 60, 70 en 90 cm

- 👑 Verstelbare poten voor stabiele plaatsing
- 👑 Piezo ontsteking en veiligheidsthermostaat



COMBISTEAMER - 6 BAKKEN (1/1 GN / 60 X 40 CM) - 400 V

08500209 / 8720783928842

Digitale of analoge bediening beschikbaar, geschikt voor 4, 5, 6 of 10 trays

- 👑 Programmeerbaar met 99 voorinstellingen
- 👑 Stoominstelling van 20-100% regelbaar





SOEPKETEL - 10 L - UITNEEMBARE BINNENPAN - MET LEPELUITSPARING

09300575 / 8719632121398

Besteller!

- Indirecte verwarming via waterbad
- Handige uitsparing voor een lepel in het deksel



BAIN-MARIE - MET TAPKRAAN - EXCL. 1/1 GN-SET - ELEKTRISCH

09300004 / 8719632121312

Verkrijgbaar in gas- of elektrische uitvoering en diverse Gastronom maten

- Voorzien van aftapkraan
- Temperatuurlampjes voor visuele controle



CHAFING DISH - 8,5 L - ELEKTRISCH - INCL. 1/1 GN-BAK EN DEKSEL

09300001 / 8719632123521

- Geschikt voor 1/1 GN-container
- Ontworpen voor eenvoudige verplaatsing



WARMTEBRUG - 2 LAMPEN - INCL. 1 X 1/1 GN-BAK

09362041 / 8719632122920

Ook verkrijgbaar met 3 lampen

- Inclusief passende GN bak
- Aluminium reflectors met ventilatie tegen oververhitting

KOPJESWARMER - 72 KOPJES - 2 ETAGES - TAFELMODEL

09362030 / 8719632123453

- Constate verwarming tot 65°C
- Extra ruimte bovenop voor het plaatsen van kopjes



BORDENWARMER - 60 BORDEN TOT Ø 32 CM

09362015 / 8719632123439

Ook verkrijgbaar voor 30 of 120 borden of als verrijdbaar model

- Instelbare temperatuur van 30 tot 85°C
- Hoogte van tussenschap is aanpasbaar



WARMHOUDVITRINE - 45 L - 55 CM - 2 NIVEAUS

09400775 / 8719632121404

Diverse modellen en formaten beschikbaar

- Geschikt voor balie of tafel
- Voorzien van bevochtigingsreservoir



WARMHOUDVITRINE - 120 L - 67.8 CM - 3 NIVEAUS

09400846 / 8719632121466

Diverse modellen en formaten beschikbaar

- Instelbare temperatuur van 30 tot 90°C
- Met drie verstelbare roosters





WATERKOKER - 20 L

09300596 / 8719632121381

Ook verkrijgbaar in 10 L

- 👑 Aftapkraan voor snel vullen
- 👑 Eenvoudig te reinigen en ontkalken



BLENDER - 2,5 L - 1800 W - MET PULSEERFUNCTIE

08803000 / 8720365344916

Deksel met navulopening

- 👑 Deksel met navulopening
- 👑 Afneembare basis voor makkelijke reiniging



BLENDER - 1,5 L - 1500 W - 5 PROGRAMMA'S

09379000 / 8719324276054

Extra kannen separaat beschikbaar

- 👑 Touchbediening met pulseerfunctie
- 👑 Geluidsdempende behuizing



SINAASAPPELERS - 32 L/UUR - 19 CM GLASHOOGTE - ELEKTRISCH

09300029 / 8720365344916

Ook verkrijgbaar zonder hendel

- 👑 Elektrisch model voor snel persen
- 👑 Onderdelen geschikt voor de vaatwasser

IJSBLOKJESMACHINE - 24 KG/DAG - HOLLE IJSBLOKJES - LUCHTGEKOELD

09300122 / 8719632122111

Ook verkrijgbaar in watergekoelde modellen tot wel 45kg/dag

- 👑 5 kg opslagcapaciteit
- 👑 Signaallampjes voor volle opslag en laag waterpeil



SCHILFERIJSMACHINE - 50 KG/24 U - CRUSHED ICE - WATERGEKOELD

09300147 / 8720365341168

Ook verkrijgbaar in luchtgekoelde modellen tot wel 130kg/dag

- 👑 10 kg opslag voor schilferijs
- 👑 Lampjes voor water- en ijsniveau



AUTOMATISCHE SINAASAPPELERS - 8 KG - 25 P/M

09300030 / 87196324276009

Bijpassend onderstel beschikbaar

- 👑 Perst 18-25 sinaasappels per minuut
- 👑 Geheel demontabel voor grondige reiniging



ESPRESSOMACHINE - 2 PISTONS - 360 KOPJES PER UUR

09100002 / 8720783959631

Ook verkrijgbaar met 1 of 3 groepen of als compact model

- 👑 Stoompijpje en heetwaterkraan
- 👑 Zelfreinigend programma





GLAZENSPOELMACHINE - 35 X 35 CM - MET GLANSSPOELPOMP - DIGITAAL - 230 V

09211000 / 8720783938698

Ook verkrijgbaar met afvoer-, glansspoel- en zeeppomp

- 👑 Ideaal voor glaswerk en klein serviesgoed
- 👑 Spoeltemperatuur van 85°C



HORECA VAATWASSER - 40 X 40 CM - MET GLANSSPOELPOMP - DIGITAAL - 230 V

09211002 / 8720783938728

Ook verkrijgbaar met afvoer-, glansspoel- en zeeppomp

- 👑 Drie programma's
- 👑 Waterverbruik per cyclus: 2,5L



HORECA VAATWASSER - 50 X 50 CM - MET GLANSSPOELPOMP - DIGITAAL - 230 V

09211004 / 8720783938780

Ook verkrijgbaar met afvoer-, glansspoel- en zeeppomp

- 👑 Waterverbruik per cyclus: 2,5L
- 👑 Extra manden beschikbaar



DOORSCHUIFVAATWASSER - 50 X 50 CM - DIGITAAL - 400 V

09211008 / 8720783938896

Ook leverbaar in 50 x 60 cm

- 👑 In lijn te installeren
- 👑 Inclusief zeep- en glansspoelpomp

PANNENWASSER - 60 X 76 CM - MET GLANSSPOEL- EN ZEEPPOMP - 400 V

09200775 / 8719632124511

Ook verkrijgbaar in andere afmetingen

- 👑 3 programma's: 120, 360 of 480 sec
- 👑 Inclusief 2 vaatwaskorven



KORVENTRANSPORT VAATWASSER - UITGANG RECHTS

09240120 / 8720783954261

Ook leverbaar met uitgang links

- 👑 Voor grote volumes
- 👑 Inclusief korven voor borden en glazen



BESTEKPOLEERMACHINE - 3000 STUKS/U - TAFELMODEL

09380002 / 8720365348105

Corncob granulate beschikbaar voor optimaal resultaat

- 👑 Inclusief UV-lamp voor sterilisatie van bestek
- 👑 Inclusief granulaatkorrels



AUTOMATISCHE WATERONTHARDER - ONTKALKER - 5 L HARS - DIGITAAL

09351100 / 8720365348051

Ook leverbaar in model met 8L hars

- 👑 Zouttabletten moeten apart besteld worden
- 👑 Aan te sluiten op vaatwasser, espressomachine of stoomoven





VRIESKIST - 282 L - 2 WIELEN - INCL. HANGMAND

09402340 / 8719632122753

Diverse formaten beschikbaar

- 👑 Temperatuurbereik: -14 tot -24°C
- 👑 Handige hangmand inbegrepen



KOELKAST - 600 L - 3 VERSTELBARE ROOSTERS (2/1 GN) - OP WIELEN

09400000 / 8719324276689

Ook leverbaar in andere modellen en formaten

- 👑 Zelfsluitende deuren
- 👑 Uitbreiding van roosters is eenvoudig



VRIESKAST - 1200 L - 6 VERSTELBARE ROOSTERS (2/1 GN) - OP WIELEN

09400015 / 8719324276726

Ook leverbaar in andere modellen en formaten

- 👑 Temperatuurbereik: -10 tot -20°C
- 👑 Optimale indeling met in hoogte verstelbare roosters



BLAST CHILLER - VOOR 10 X 1/1 GN

09400930 / 8719324276184

Modellen met 2, 3, 5 en 10 GN roosters

- 👑 Kernthermometer inbegrepen
- 👑 Compatibel met GN- en Bakkerijnormtrays

SLAGROOMMACHINE - 5 L - 100L/U

09505005 / 8719632127130

Ook verkrijgbaar in een 2 L model

- 👑 Spoelprogramma voor eenvoudige reiniging
- 👑 Betrouwbare rotatiepomp voor lichte en zware room



KOELWERKBANK - 136 CM - 2 DEUREN

09400400 / 8719324276559

Ook verkrijgbaar in 2, 3 en 4 (glazen) deuren

- 👑 Verstelbare roosters per deur
- 👑 Temperatuur digitaal instelbaar van 2 tot 10°C



BARKOELER 3 DRAAIDEUREN - 6 VERSTELBARE ROOSTERS

09400910 / 8719324276122

Ook verkrijgbaar met 2 deuren, zowel met draai- als schuifdeuren

- 👑 Speciale koelcyclus om ijsvorming te beperken
- 👑 Twee RVS roosters per deur

👍 Bestseller!



GEBAKSVITRINE - 500 L - 120 CM - OP WIELEN

09400843 / 8719324276511

Leverbaar in diverse afmetingen en modellen, met of zonder wielen

- 👑 Voorzien van 3 verstelbare glazen legborden
- 👑 Ventilatorgekoeld - ideaal voor gebak





PLANEETMENGER - 7 L - TOT 2 KG DEEG - WIT

09300154 / 8719632120179

Verkrijgbaar in een breed scala aan kleuren

- 👑 11 snelheden instelbaar met draaiknop
- 👑 RVS onderdelen geschikt voor de vaatwasser

Bestseller!



PLANEETMENGER - 20 L - TOT 10 KG DEEG - 3 SNELHEDEN

09300165 / 8719632120193

Beschikbaar in 10, 20, 30, 40 en 60 L

- 👑 Komlift met veiligheidsschakelaar
- 👑 RVS beschermkap voor kom



SPIRAALKNEDER - 8 L - 4,5 KG DEEG - WIT

09361008 / 8719632126157

Verkrijgbaar in een breed scala aan kleuren

- 👑 Uitgerust met timer
- 👑 Metalen beschermkap met veiligheidsschakelaar

Bestseller!



SPIRAALKNEDER - 20 L - 13 KG DEEG - 2 SNELHEDEN

09361020 / 8719632122692

Verkrijgbaar in 8, 10, 20, 30, 50, 60, 75, 100, 130 en 200 L

- 👑 Duurzaam en eenvoudig te reinigen
- 👑 Gebruiksvriendelijk

STAAFMIXER - 31 CM STAAF - 650W

08410110 / 8719632129707

Verkrijgbaar in diverse staaf afmetingen, van 16 cm t/m 51 cm

- 👑 Krachtige motor voor dagelijks gebruik
- 👑 Ergonomische greep met snelheidsregeling



DEEGROLLER - Ø 30 CM - ENKELE ROLLER

08900020 / 8719324276863

Verkrijgbaar met dubbele rollers, automatische machines en fondanrollers

- 👑 Dikte instelbaar tot 4 mm
- 👑 Geen verhitting tijdens het rollen



DEEGUITROLMACHINE - 38 CM - VLOERMODEL - INKLAPBAAR

09377010 / 8719632129622

Ook leverbaar als tafelmodel en in diverse afmetingen

- 👑 Transportband voor grote hoeveelheden
- 👑 Dikte instelbaar tot 3,5 mm



KEUKENMACHINE - 9 L

09300084 / 8719324276764

Ook verkrijgbaar in 6, 12, 18, 20, 30, 50 en 70 L

- 👑 Instelbaar toerental van 1.100 tot 2.800 RPM
- 👑 Transparante deksel met navulopening





WORSTENVULLER - 3 L - VERTICAAL - INCL. 4 VULBUIZEN

09300460 / 8719632121510

Leverbaar in 3- 25L, verticaal of horizontaal en automatische bediening

- 👑 2 snelheden voor nauwkeurig doseren
- 👑 4 vulbuizen inbegrepen



VLEESMENGER - 20 L - 16 KG VLEES - ENKELE AS - HANDMATIG

09300441 / 8719632122517

Verkrijgbaar in modellen met enkele en dubbele assen, met kantelbare kom

- 👑 Draaibaar in beide richtingen
- 👑 Onderdelen vaatwasbestendig



VLEESMOLEN - TOT 120 KG/UUR

09300445 / 8719632120377

Ook verkrijgbaar in 220 en 320 kg/u

- 👑 Kan vooruit en achteruit draaien
- 👑 Maalmechanisme in één handeling verwijderbaar



VLEESSNIJMACHINE - Ø 25 CM MES

09300495 / 8719632120353

Leverbaar in Ø 22 en Ø 30 mesafmetingen

- 👑 Ingebouwde messenslijper
- 👑 Eenvoudig demonteerbaar voor reiniging

SOUS-VIDE - 8,5 L

09500000 / 8719632120667

Ook verkrijgbaar in 12,5 en 28 L

- 👑 Inclusief rek voor plaatsen van producten
- 👑 Tijd en temperatuur apart instelbaar



GROENTESNIJMACHINE - TOT 450 KG/UUR - INCL. 5 SCHIJSCHIJVEN

09300235 / 8719632121039

Ook verkrijgbaar in model met grotere toevoeropening

- 👑 Aparte openingen voor grote en kleine producten
- 👑 Inclusief 2 snij- en 3 raspschijven



AARDAPPELSCHRAPHMACHINE - 8 KG - 160 KG/UUR

09300470 / 8719632121268

Leverbaar in 8, 15, 20 en 30 L capaciteit

- 👑 Schuurplaat afneembaar
- 👑 Aansluiting voor water tijdens schillen



FRIETSNIJDER - TOT 1500 KG/U

09399303 / 8720783947638

Elektrisch model met diverse snijmaten

- 👑 Verwijderbare schijf en mesblok





VACUMEERMACHINE - 26 CM SEAL - 28 X D38,5 X 9 CM KAMER

09300216 / 8719632120988

Meerdere modellen met diverse sealafmetingen leverbaar

- 👑 Volledig automatische verpakkingscyclus
- 👑 Inclusief onderhoudskit



VACUMEERMACHINE - 29 CM SEAL - 35 X 30 X 11 CM KAMER

09501202 / 8720365343568

Meerdere modellen met diverse sealafmetingen leverbaar

- 👑 Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel
- 👑 Olivrij vacuümsysteem

👑 Bestseller!



VACUMEERMACHINE - 40CM SEAL - W42 X D44 X H20CM

09300230 / 8719632121022

Meerdere modellen met diverse sealafmetingen leverbaar

- 👑 Mobiel model voor eenvoudige verplaatsing
- 👑 Inclusief onderhoudsmiddelen



VACUMEERMACHINE - 60 CM SEAL - 76 X 62 X 16 CM DUBBELE KAMER

09300228 / 8719632125884

Meerdere modellen met diverse sealafmetingen leverbaar

- 👑 Dubbele kamer voor sneller verpakken
- 👑 Geschikt voor 4 vacumeerzakken met 2 sealbalken per kamer

VACUMEERMACHINE - 31 CM SEAL

09500200 / 8719632126010

Meerdere modellen met diverse sealafmetingen leverbaar

- 👑 Pulse- en sealfunctie apart
- 👑 Druk, tijd en temperatuur instelbaar

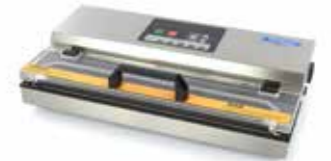


VACUMEERMACHINE - 40,5 CM SEAL

09501102 / 8720365343636

Meerdere modellen met diverse sealafmetingen leverbaar

- 👑 Pulsefunctie voor kwetsbare producten
- 👑 Instelbare vacuümkracht



TOPSEALMACHINE - KLEIN - VERSCHILLENDE MALLEN BESCHIKBAAR

09369000 / 8719632126812

Ook verkrijgbaar een middel en groot model

- 👑 Verpakt 6-8 trays per minuut
- 👑 Foliehouder achterop het apparaat



VACUMEERZAKKEN 80 MU - 30 X 40 CM - 100 STUKS

09502550 / 8719632121664

Leverbaar in verschillende formaten

- 👑 Geschikt voor Maxima-machines
- 👑 Ideaal voor langdurige voedselopslag





GASTRONORM BAK - 1/1 GN - 15 CM DIEP - RVS

09367504 / 8719632124924

Leverbaar in diverse GN-maten en materialen



- Met afgeronde hoeken en opstaande randen
- Stapelbaar voor ruimtebesparing



OVEN ROOSTER - 53 X 32,5 CM - 1/1 GN

09367820 / 8719632125686

Leverbaar in diverse afmetingen

- Vaatwasbestendig
- Geschikt voor ovens en combisteamers



SERVEERWAGEN - 3 WERKBLADEN

09300546 / 8719632120681

Ook leverbaar met 2 werkbladen

- Eenvoudig te monteren
- 4 wielen waarvan 2 met rem



REGAALWAGEN - 16 X 1/1 GN TRAYS - EXCL. GN BAKKEN

09300547 / 8719632121985

Leverbaar in meerdere modellen en afmetingen

- Met achterstop voor veiligheid
- 4 wielen waarvan 2 met rem



AFRUIWAGEN - INCL. 5 BAKKEN

09300544 / 8719632122012

- Voor efficiënt opruimen van servies
- 4 zwenkwielen, inclusief 2 met rem



ONDERSTEL RVS - 60 X 60 CM - 120 KG DRAAGVERMOGEN - ZWENKWIELEN

09300780 / 8719632120971

Ook leverbaar in 60 x 80 cm

- Draagvermogen tot 120 kg
- Opbergruimte onderin



WERKTAFEL RVS - 60 X 60 CM - MET ONDERSCHAP

09300950 / 8719632120810

Leverbaar in diverse afmetingen

- Inclusief onderplank
- Snelle montage met meegeleverde tools



WERKTAFEL RVS - 200 X 70 CM - MET SPATRANDE

09364045 / 8719632123163

Leverbaar in diverse afmetingen

- Verstelbare poten
- In 10 minuten gemonteerd



JOUW #1 PARTNER
IN PROFESSIONELE
KEUKENAPPARATUUR

VOLLEDIG ASSORTIMENT

KOOKAPPARATUUR

Afbakoven – Kookketel – Suikerspinmachine – Churrosmachine – Combistoomoven – Contactgrill
Heteluchtoven – Fornois – Crêpes Bakplaat – Döner Kebab & Shoarmagrill – Donutmaker – Frituur
Bakplaat & Grillplaat – Worstenwarmer – Inductiekookplaat – Kamado BBQ – Magnetron – Poffertjesplaat
Pannenkoekmaker – Pastakoker – Pizzaoven – Popcornmachine – Salamandergrill – Sous-vide – Stroopwafelijzer
Tartelette-Machine – Broodrooster – Wafelijzer – Wokbrander

WARMHOUDEN

Bain-Marie – Chafing Dish – Warmhoudvitrine – Warmhoudlamp – Warmhoudplaat – Bordenwarmer
Soepketel

BARAPPARATUUR

Blender – Koffiemolen – Drankdispenser – Drink Mixer – Droogijsmachine – Espressomachine – Glazenvriezer
Warme Chocolademelk Dispenser – Waterkoker – IJsmachine – Sapcentrifuges – Sinaasappelpers – Percolator

VAATWASSERS

Vaatwaskorf – Poleermachine – Glazenspoeler – Doorschuifvaatwasser – Korventransport Vaatwasser
Voorlader Vaatwasser – Pannenvasser – Waterontharder

KOELING

Blast chiller – Vrieskist – Koelwerkbank – Vrieswerkbank – Koelvitrine – Barkoelkast – IJsmachine
Mini koelkast – Pizzawerkbank – Koelkast – Saladiere – Opzetkoelvitrine – Vrieskast – Slagroommachine

VOEDSELBEREIDING

Beenderzaag – Broodsnijmachine – Cake Decorating Machine – Churrosmachine – Deegmachine &
Spiraalkneder – Deegroller – Keukenmachine – Hamburgerpers – Vleesmolen – Vleesmenger – Vleessnijmachine
Vleesvermalser – Planeetmenger – Frietsnijder – Aardappelschrapmachine – Worstenvuller – Sous-vide
Staaftmixer – Groentesnijder

VOEDSELVERPAKKING

Traysealer – Vacumeermachine – Vacuumsealer

ROESTVRIJSTAAL

Afruimwagen – Spoeltafel – Gastronormbak – Overige – Ovenrooster – Serveerwagen – Werktafel
Machinetafel – Regaalwagen



MAXIMA

Hoofdkantoor

Nijverheidsweg 23A
3641 RP Mijdrecht
Nederland

Technische dienst

Nijverheidsweg 23C
3641 RP Mijdrecht
Nederland

Showroom voor resellers

Nijverheidsweg 23H
3641 RP Mijdrecht
Nederland

+31 (0)297 253 969

sales@maxima.com

Maxima behoudt zich het recht voor om technische informatie en prijzen te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

Aan deze publicatie kunnen geen rechten worden ontleend.

