

K KRUPPS
DISHWASHER MACHINES



055

085



PARTENAIRE DE
FABRICANTS
EUROPÉENS
DEPUIS PLUS
DE 13 ANS

**EQUIPEMENTS
POUR LES CUISINES
PROFESSIONNELLE**



BERTHIER

ENTRE PROFESSIONNELS, ON SE COMPREND !

2023 / 2024



04 90 02 63 92



contact@materielhotelier.com



www.materielhotelier.com

LOTUS

LES SERVICES A LA CARTE

UN SERVICE COMMERCIAL

- A votre écoute
- A la recherche du ou des matériels pour votre clientèle
- Suivi des commandes et livraisons
- Formation de vos commerciaux

UNE LOGISTIQUE

- Plus de 1000m² de stockage
- Des départs quotidiens par messagerie
- Un stock permanent avec une sélection de matériels les plus demandés

UN SAV

- Plus de 10 techniciens à votre écoute
- Vues éclatées de nos matériels
- Possibilité d'avoir les pièces détachées de tous nos fabricants
- Stock de pièces détachées
- Adresse mail : sav@materielhotelier.com

UN SERVICE TECHNIQUE

- L'expérience de nos collaborateurs et des techniciens d'usine à votre service
- Une relation privilégiée avec nos fabricants
- La formation de vos techniciens



LE STOCK ET LA DISPONIBILITÉ

Nous avons ainsi développé notre capacité de stockage notamment sur la laverie et le matériel pour la pizza afin de vous livrer dans des délais les plus rapides.

OBTENIR UN DEVIS, UN RENSEIGNEMENT COMMERCIAL,
UN DÉLAI, UNE EVALUATION TRANSPORT...

Vous pouvez nous envoyer une demande par mail à l'adresse suivante :

contact@materielhotelier.com

Par téléphone au **04 90 02 63 92**

VOUS SOUHAITEZ PASSER COMMANDE

Par mail.

Puis, vous recevrez une proforma **CP Berthier**
à valider à l'agence **CP Berthier** en suivant nos instructions.

VOUS RECEVEZ LA MARCHANDISE

Important de vérifier le contenu des cartons et de faire les réserves conformes.

FONCTIONNEMENT DES PIÈCES SOUS GARANTIE

Important de nous envoyer les **N° de série** avec le **maximum d'indications** et accompagner si possible des **photos** des appareils endommagés si chocs transport. Nous avons aussi un stock de pièces détachées en France pour un grand nombre de nos matériels afin de dépanner vos clients le plus rapidement possible.

Contact sav mail : sav@materielhotelier.com



Siège social : 14 impasse des Chardons - 31140 Aucamville

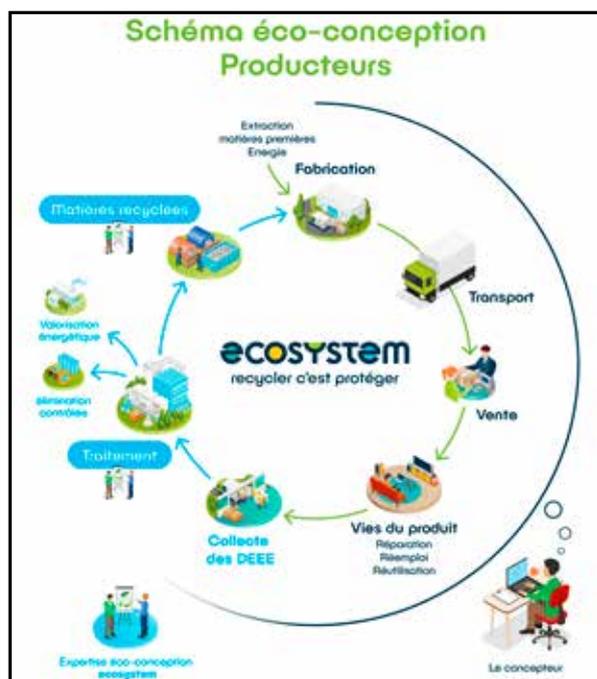
Office : +33 (0)4 90 02 63 92

contact@materielhotelier.com - www.materielhotelier.com

Portables : 06 48 27 08 71 - 06 48 59 02 27

FILIERES ECOSYSTEM & GAZ ÉCOLOGIQUES

LA FILIÈRE ECOSYSTEM



Vous vous y êtes habitués depuis 2 ans, nous facturons une **ECO-TAXE** sur tous les équipements électriques, dotés de composants électriques ou frigorifiques comme la loi nous l'impose.

Ces tarifs subissent une augmentation parfois importante comme en 2020. Mais pour être en conformité avec la loi nous n'avons pas d'autres choix que de l'appliquer.

Pour rappel cette **taxe est obligatoire depuis le 01/01/2016** pour tous les introduceurs de matériels en provenance de la CEE ou HORS CEE. De plus, elle est **rétroactive** (informations importantes pour nos clients qui n'auraient pas fait le nécessaire lors des facturations directes par les fabricants).

Voici une illustration des barèmes « ECOSYSTEM » pour 2023, sachant qu'il peut y avoir des augmentations pour 2023, comme ce fut le cas les années précédentes.

Type de matériel	Poids	Eco-taxe
Hottes motorisées	< ou = à 300 kg > à 300 kg	3 € 27.10 €
Meubles réfrigérés, machines à glaçons avec groupe logé Groupe à distance	< ou = à 500 kg > à 500 kg Si groupe à distance	16.50 € 152.20 € 9.50 €
Appareils de cuisson, laverie, préparation, machines à café, fourneaux, machine pour le conditionnement alimentaire	Compris entre 20 kg et 120 kg Entre 120 et 500 kg > à 500 kg	0,70 € 3,05 € 7,80 €
Petits équipements : robots, mixers, presse-agrumes, hachoirs, pétrins...	< à 20 kg	7,80 €
Pièces détachées, ampoules....		0,55 €

La liste étant très exhaustive, on va arrêter les exemples, mais cela vous donne un aperçu du montant de cette taxe. Vous pouvez également, consulter le site de cet organisme agréé :

<https://ecosystem.eco/>

LES NOUVEAUX GAZ ÉCOLOGIQUES

Là aussi une grande nouveauté dans le froid avec les **gaz écologiques**. Sans entrer dans le détail, il est certain qu'à l'heure actuelle, ces nouveaux gaz ont un rendement frigorifique moins efficace surtout pour les matériels d'**importation asiatique**. C'est important de prendre en considération cet élément pour répondre à vos demandes et ventes de matériels frigorifique. Rare sera l'efficacité de ces matériels avec des températures ambiantes **au-delà de 30°C**. A l'inverse les matériels de fabrication européenne soumis à des normes plus rigoureuses, des coefficients d'isolation plus importants seront donc plus efficaces et résistants.

RESERVES TRANSPORT ET RETOURS MATERIELS

ATTENTION, CETTE PAGE EST TRES IMPORTANTE PRENEZ LE TEMPS DE LA LIRE

LORS DE LA LIVRAISON DE NOS MATÉRIELS

1/ Les mentions « **carton en bon état** » ou « **sous réserve de déballage** » n'ont **AUCUNE valeur juridique** et donc éliminent automatiquement la prise en charge du litige par le transporteur et vous suppriment tout recours

2/ La société **CP BERTHIER** ou tout autre fabricant qui vous livrerait directement de la marchandise donnera suite favorable à un litige qu'après acceptation des réserves par le transporteur

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.
Donc vos réserves doivent être faites en bonne et due forme.

LORS DE LA LIVRAISON

En présence du transporteur (avant de signer quoique ce soit, **même si le transporteur vous presse**), il faut :

1/ **Contrôler le nombre de colis** à l'aide du bon de livraison.

2/ **Contrôler l'état des colis** et leurs contenu (**ouvrir les cartons** car vous n'achetez pas des cartons mais du matériel professionnel). Et cela pour chaque colis.

Il faut mieux perdre 15 ou 20 minutes que plusieurs centaine ou milliers d'euros avec une marchandise détériorée par le transport.

Exemples : prenez une palette avec une machine à glaçons dans son carton d'origine. Faites tomber à plat du haut d'un haillon. La palette à plat sur le sol. Le carton sera intact, la palette aussi mais pas la machine.

Ou un coup même léger de transpalette sur un carton peut aussi froisser l'inox sans abimer le carton. Cela est déjà arrivé et nous ne connaissons **AUCUN FABRICANT** capable d'envoyer une marchandise déjà détériorée à ses clients .

SI LA LIVRAISON EST CONFORME

Dater et signer le bon de livraison avec nom du signataire et cachet de l'entreprise.



SI LA LIVRAISON N'EST PAS CONFORME

1/ Faire **une ou plusieurs photos** de la marchandise abimée

2/ Mentionner avec précisions **les manquants ou dégâts constatés** en **présence du transporteur** en ne faisant **AUCUN ÉTAT DE L'EMBALLAGE**

3/ Nous contacter au plus vite (même lors de ces constatations) et faire un **courrier recommandé sous 48H** au **transporteur** (nous demander la lettre type)

4/ Nous adresser un double de cette lettre

Nous vous guiderons alors sur la suite de vos démarches.

NE PRENEZ PAS A LA LÉGÈRE LES LIVRAISONS ET LES VÉRIFICATIONS A FAIRE DU MATÉRIEL RÉCEPTIONNÉ.

VOUS N'ACHETEZ PAS DU CARTON MAIS DU MATÉRIEL PROFESSIONNEL.

CP BERTHIER OU NOS PARTENAIRES ET FABRICANTS NE SERONT PAS TENUS RESPONSABLES DES DÉGATS SI LES RECEPTIONS DE MATÉRIELS ET ÉVENTUELLES RÉSERVES NE SONT PAS FAITES CORRECTEMENT.

LES RETOURS MATÉRIELS

Tous les retours de matériels neufs sont soumis à notre accord par écrit au préalable.

Les matériels ne seront éventuellement repris que si ils sont neufs et dans leur emballage d'origine.

Aucun matériel utilisé même quelques heures ne sera repris.

En cas d'acceptation de reprise, **CP BERTHIER** déduira une indemnité de retour de 25% en plus des frais de retour et d'expédition à l'aller.

En aucun cas ne seront acceptés des matériels et produits facturés depuis **plus d'un mois**.

Les retours ne sont acceptés qu'en port payé, avec leur emballage d'origine et uniquement avec notre accord écrit. Il en est de même pour les matériels achetés chez nous ou chez nos fabricants (**emballés dans leur emballage d'origine et sur palette**).

En cas de litige transport retour, **CP BERTHIER** ou les fabricants qui auront facturé la marchandise ne seront pas tenus responsables des dégâts et aucune indemnisation ne pourra être réclamée.

LIVRAISON CHEZ VOTRE CLIENT

Transport classique par messagerie

• C'est une livraison promise par le transporteur entre 3 et 6 jours selon la région. Nous pouvons demander une prise de rendez-vous qui est payante mais malheureusement pas toujours effective par les services de transport. Il est important de vérifier avec votre client l'accessibilité en camion et la présence de personnes pour réceptionner le ou les colis (voir page 4 pour procédures de réception).

Livraison en station de sport d'hiver ou dans des zones difficiles d'accès

• En raison des contraintes d'accès dans certaines zones (montagne, îles, régions difficiles d'accès...), les délais de livraison peuvent être rallongés et il sera aussi demandé une participation financière dépendante du lieu de livraison.

En cas d'absence et de représentation du colis

• Il sera demandé une prestation financière (c'est un service qui est facturé par les transporteurs).

Transport par affrètement

• Pour tous les colis hors messagerie (par exemple meubles de plus de 2,30m ou d'un poids supérieur à 200Kg...) le franco ne pourra pas s'appliquer et ce service sera facturé. Il faudra alors que votre client puisse recevoir des camions de plus de 19T et avoir le matériel nécessaire pour le déchargement (à votre charge). Certains camions ne seront pas équipés de haillon, et ce service est aussi facturé en supplément sur demande.

ENTRETIEN DE L'INOX

Un minimum de soin est indispensable pour l'entretien des matières inox.

Il y a des produits à utiliser et d'autres à proscrire.

Voici quelques conseils et un tableau récapitulatif des substances à ou ne pas utiliser.

CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE :

- **Ne jamais utiliser des éponges abrasives**
- **Ne jamais laisser l'acier en contact avec des éponges types « pailles de fer » ou tout autre objets métalliques pouvant contenir ou diffuser des particules oxydables comme le cuivre par exemple. Un exemple : lors de fin de chantiers, le fait d'utiliser une disqueuse peut projeter des particules métalliques sur des matériels entreposés qui vont rouiller avec le temps assez rapidement.**
- **Ne jamais laisser stagner des résidus alimentaires sur les surfaces inox.**
 - **Ne jamais laisser stagner des solutions chlorées type javel**
- **Ne jamais nettoyer l'inox avec des détergents agressifs (ammoniaque, acide...)**
 - **Toujours suivre le sens du brossage (voir dessin ci-dessous).**



NE PAS UTILISER :

- De produits à base d'acide chlorhydrique, muriatique ou fluorhydrique. Et ces composants sont très fréquents (même à petites doses) dans de nombreux produits ménagers.
- Javel
- Produits chlorés
- Produits à base de cuivre



UTILISER LES PRODUITS À BASE :

- De savons (le savon noir est écologique et très efficace par exemple)
- D'alcool
- De thérebentine
- De bicarbonate de sodium

TOPO SUR LES QUALITÉS D'INOX

Nombreuses sont les **incompréhensions et les fausses idées** relatives à l'inox utilisé dans la fabrication de matériel de cuisine. Aussi vous trouverez un résumé simplifié des différents types d'inox présents sur le marché du CHR afin d'aider vos clients dans le choix de leur équipement. Le résumé ci-dessous présentera les différentes qualités d'inox partant de la qualité supérieure et finissant par le bas de gamme. Un rappel important est à noter : l'acier inox est un composant de fer, de carbone qui est mélangé avec un % de chrome, de nickel et d'autres composants.

On le qualifie « d'inoxydable » en France, ce qui est **une anomalie** (on le nomme **STAINLESS STEEL** dans le pays anglo saxons, **acier qui résiste** à la corrosion, appellation plus proche de la réalité car **résister ne signifie pas imperméabilité**) et cela induit souvent vos clients en erreur qui pensent qu'il est impossible d'avoir un acier inox qui rouille.

Et pourtant l'acier inox peut rouiller ! D'une part aux pliures, il est plus fragile, et d'autre part il est sensible au temps, à la corrosion, souvent provoquée par des contacts et éléments extérieurs tels que :

- **Contact avec des brosses métalliques,**

- **Contact avec d'autres métaux** (exemple : si on laisse « traîner » un élément avec un alliage différent sur une table inox, il peut se produire une **réaction chimique entre l'inox et cette autre matière et des traces d'oxydation peuvent apparaître**).

- Produits à base de **javel, et dérivés chlorés** doivent être proscrits pour l'entretien de l'inox, ainsi que les produits contenant de l'acide.

- Détergents à usage domestique, même les produits à vitre peuvent entraîner de la corrosion sur l'inox. Il est important d'utiliser des **produits conformes et spécifiques à l'entretien de l'inox** et il est important de le notifier à vos clients.

Inox AISI 316

Assez rare, si ce n'est dans les matériels destinés aux environnements marins et particulièrement aqueux ou dans les milieux laitiers, fromagers.

Inox AISI 304

L'inox que l'on peut considérer comme étant la **référence** pour le CHR car le plus utilisé, il est composé de **18% de chrome et de 10% de nickel** (qui en fait sa particularité car le nickel permet une souplesse que n'ont pas les inox dépourvus de nickel) : **d'où la mention 18/10** qui n'est pas l'épaisseur de l'inox comme on le pense souvent. Normalement cet inox ne colle pas à l'aimant (test le plus connu mais pas forcément le plus important pour définir la qualité de l'inox).

Un inox ferritique peut être aussi d'excellente qualité.

Inox AISI 441

Cet inox est ferritique et nous le trouvons dans nos meubles inox neutres notamment. Il est d'une excellente solidité, facile à souder, avec une excellente résistance à l'oxydation. Il permet d'avoir une aptitude au polissage d'où son utilisation pour les meubles inox. **Une qualité équivalente au 304.**

Inox AISI 430

Cet inox est aussi ferritique mais de **moindre qualité que le 441**. On le retrouve depuis plus de 10 ans dans de nombreux matériels notamment pour permettre d'avoir un coût de revient moins important car **dépourvu de Nickel**. Son inconvénient est qu'il est difficile à souder, il **peut présenter assez rapidement des piqûres, des traces de corrosion** si l'entretien n'est pas conforme.

Inox AISI 201

Cet inox de plus en plus présent sur le marché est sans doute celui **de plus mauvaise qualité**. **Le test de l'aimant ne fonctionne pas**, il ne colle pas. Il contient plus de manganèse, donc il rouille plus facilement. On le déconseille vivement dans des environnements salins, proches de la mer, dans les laboratoires laitiers, des fromageries.

D'un aspect plus brillant, il est le moins cher de tous les inox et c'est la raison pour laquelle on le retrouve de plus en plus sur des produits d'importation « lointaine » ou chez des fabricants recherchant des marchés « low cost ».

Les services à la carte.....	p.2
Filières ecosystem & gaz écologiques....	p.3
Réserves transport et retours matériels ...	p.4
Topo sur les qualités d'inox.....	p.5
Consignes livraison.....	p.6
Sommaire	p.7

CUISSON (LOTUS - MODULINE)

Nouveautés	p.8/9
Cuisson Monobloc et sur pont.....	p.10
Gamme 500.....	p.12
Gamme 550/600.....	p.13
Gamme 600.....	p.14
Gamme 650.....	p.24
Gamme 700.....	p.28
Gamme 900.....	p.65
Gamme 1100.....	p.96
Gamme encastrable	p.106
Friteuses.....	p.113
Planchas	p.115
Cuisson divers.....	p.116
Wok	p.119
Salamandres	p.122

FOUR (MODULINE - DOGADO - GGF)

Fours pizza électriques.....	p.125
Fours pizza gaz	p.142
Rôtissoires.....	p.145
Cuisson basse T°	p.150
Maintien en T°	p.152
Remise en T°	p.155
Fours à convection	p.161
Fours mixtes électriques.....	p.164
Fours mixtes gaz.....	p.177

LAVERIE (KRUPPS)

Robinetterie	p.180
Gamme Cube	p.181
Gamme Soft	p.190
Gamme Elitech, Koral.....	p.194
Lave-objets et batterie.....	p.199
Produits d'entretien	p.201
Plonges - Tables pour lave-vaisselle	p.201
Convoyeurs.....	p.204

PREPARATIONS (Fimar - GGF - CP - EUROMATIC)

Préparation de la Pâte.....	p.210
Préparation de la viande, charcuterie, fromage .	p.216
Préparation diverse	p.218
Préparation bar.....	p.221
Mixeurs et fouets	p.223
Trancheurs	p.224
Sous-vide	p.228

MACHINE A GLAÇON (ITV)

Machines à glaçons	p.234
Unité de production	p.237
Bacs de stockage.....	p.239

FROID (FORCAR - OSCAR ZARSOSA - DOGADO)

Cellules de refroidissement	p.242
Meubles pizza - Vitrines à ingrédients .	p.244/267
Saladettes	p.245/267
Arrière de comptoir - Armoires - Vitrines..	p.247
Vitrines d'exposition.....	p.249
Armoires réfrigérées	p.247/269
Tables réfrigérées	p.255
Meubles (Snack - GN)	p.257
Soubassements - Tables pâtisseries	p.265
Armoires réfrigérées	p.250
Bouteilleurs.....	p.282

Inox (CP)

Tables inox	p.284
Meubles et tables boulangerie	p.291
Meubles et armoires.....	p.294
Etagères du chef.....	p.298
Etagères	p.300
Plonges.....	p.301
Divers inox.....	p.299/303

Hottes (CP)

Hottes.....	p.306
-------------	-------

Café (VBM)

Machines à café.....	p.314
Meubles à café.....	p.318
CGV	p.319

GAMME 1100 ET TRAVERSANTE

C'est la grande nouveauté chez LOTUS avec cette nouvelle gamme traversante pour îlot central et la possibilité de travailler en vis à vis.



Avec la gamme « **SHINE KITCHEN** », la modularité et conception d'ensembles en inox pour compléter et habiller vos créations de cuisine.

Une gamme en profondeur 600mm et des dimensions de 300/400/450 et 500mm de largeur pour des éléments modulables.



LES ENSEMBLES MONOBLOCS LOTUS



Entièrement en acier inox 18/10 satiné et plan brossé pour obtenir un effet anti rayures
Épaisseur de 3mm avec structure renforcée par traverses vissées
Éléments de Drop In encastrés silicones ou soudés (au choix)

Compartiment technique avec tous les raccordements

Possibilité de compartiments éclairés par LED

OFFRE
SUR
DEMANDE



LA MODULARITÉ LOTUS POUR TOUTES LES DEMANDES ET BESOINS DE VOS CLIENTS

LA COULEUR ENTRE DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE ET LOTUS VOUS PROPOSE CETTE OPTION SUR TOUTES LES GAMMES 600-700 ET 900



En standard les couleurs sont



Mais possibilité de couleur au choix selon RAL

Nous consulter pour vos devis et le choix des couleurs.



LES DIFFÉRENTES GAMMES 600-700 ET 900 PEUVENT ÊTRE ADOSSÉES ET COMPATIBLES



POSSIBILITÉ DE CONCEPT AVEC NOS GAMMES MODULAIRES



POUR ÎLOT CENTRAL



Exemple de concept

LA GAMME FREE LOTUS AVEC DES ÉLÉMENTS ENCASTRABLES EN PROFONDEUR 600 OU 800 GAZ ET ÉLECTRIQUE

LOTUS VOUS OFFRE LA POSSIBILITE DE CUISINES SUR MESURE
POUR VOS CLIENTS LES PLUS EXIGEANTS AVEC
LES GAMMES MONOBLOCS ET SUR PONT.



NOS ATOUTS :

- Modularité
- Esthétique
- Efficacité
- Performance
- Adaptabilité

Nous consulter pour toute étude



Montage facile



Une solution à toutes vos problématiques





**Gamme 500/550
600/650**
Page 12 à 27



Gamme 700
Page 28 à 64



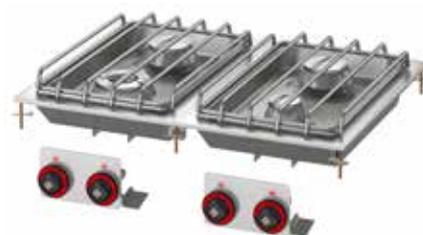
Friteuses pour pâtisserie
Page 40 à 41



Gamme 900
Page 65 à 95



Gamme 1100
Page 96 à 105



Gamme encastrable
Page 106 à 112



Friteuses Bruxelloises
Page 113



Friteuses snack
Page 114



Planchas
Page 115



Cuisson snack
Page 116 à 118



Wok
Page 119 à 121



Salamandres
Page 122

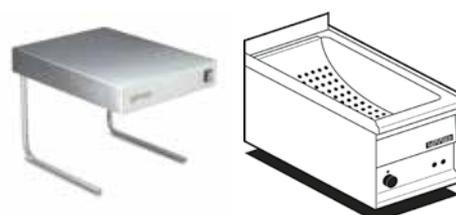
POUR LES PETITS ESPACES ET LES FOOD TRUCKS



Base avec ou sans portes
(nous consulter)

Silo à frites + Lampe chauffante

Double fond perforé
Référence : BS-1EM + R1-EM
Dimensions : L300 x P500 x H290
Puissance : 0,32 + 0,83 Kw



FRY-TOP LISSE*

Référence : FTL-1EM
Dimensions plaque : 27 x 41 cm
Dimensions : L300 x P500 x H290
Puissance : 2,66 Kw

Référence : FTL-2EM
Dimensions plaque : 57 x 41 cm
Dimensions : L600 x P500 x H290
Puissance : 5,32 Kw

* existe aussi en plaque rainuré, au chrome mono et tri.



PLAN DE TRAVAIL NEUTRE

Référence : PL-1
Dimensions : L300 x P500 x H290

Référence : PL-2
Dimensions : L600 x P500 x H290



Bain-marie

Référence : BM-1 EM
Dimensions : L300 x P500 x H290
Puissance : 0,83 Kw
Cuve GN 1/2



Plan de cuisson 2 plaques

Référence : PC1-EM
Dimensions : L300 x P500 x H290
Puissance : 2,5 Kw

Paniers en options



Friteuse 8 L

Référence : FQ-1EM
Dimensions : L300 x P500 x H290
Puissance : 3 Kw

Cuiseur à pâtes

Référence : CP-1EM
Dimensions : L300 x P500 x H290 -
Cuve : 10L
4 Paniers : 10 x 14 x 13,5H
Puissance : 2,83 Kw

Friteuse 2x8 L

Référence : FQ-2EM
Dimensions : L600 x P500 x H290
Puissance : 6 Kw

GAMME 550/600

FOURNEAUX GAZ GAMME 550 IDÉALE POUR LES PETITS ESPACES ET LES CONCEPTS «STREET FOOD»



Four gaz ou électrique

FOURNEAU 2 FEUX GAZ SUR FOUR GAZ

Référence : CF 2-58 G
Dimensions : L 800 x P550 x H900
Puissance totale : 21 Kw
Poids : 122 kg

FOURNEAU 2 FEUX GAZ SUR FOUR ELECTRIQUE

Référence : CF 2-58 GE
Dimensions : L 800 x P550 x H900
Puissance totale : 17 + 3,05 Kw
Poids : 120 kg

FOURNEAU 3 FEUX GAZ SUR FOUR GAZ

Référence : CF 3-512 GV
Dimensions : L1200 x P550 x H900
Puissance totale : 31 Kw
Poids : 150 kg

FOURNEAU 3 FEUX GAZ SUR FOUR ELECTRIQUE

Référence : CF 3-512GEV
Dimensions : L1200 x P550 x H900
Puissance totale : 27 + 3,05 Kw
Dimensions : ø 26 x 16H cm
Poids : 148 kg



Kit wok flamme verticale en option
Dimensions : ø 26 x 16H cm

FOURNEAUX ELECTRIQUES GAMME 600

Alimentation : 400 V / 3P



Référence : CFM4-66ET



Référence : CFM4-66ET

Porte pleine ou vitrée au choix



Référence : CFMC4-66ET

Plan vitro-céramique

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs	Poids Kg
CFM4-66ET*	4 plaques sur four multifonctions	600x600x900	9,05Kw (2 x 1 + 2 x 2)	70
CFM4-68ET*	4 plaques sur four multifonctions	800x600x900	9,05Kw (2 x 1 + 2 x 2)	92
CF4-68ET*	4 plaques sur four statique + grill GN1/1	800x600x900	8,62Kw (2 x 1 + 2 x 2)	91
CFM6-610ET*	6 plaques sur four multifonctions GN1/1	1000x600x900	12,05Kw (3 x 1 + 3 x 2)	96
CF6-610ET*	6 plaques sur four statique + grill GN1/1	1000x600x900	11,62Kw (3 x 1 + 3 x 2)	95
CFMC4-66ET*	Vitrocéramique 4 zones sur four multifonctions	600x600x900	9,05Kw (2 x 1.2 + 2 x 1.8)	70

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ OU ELECTRIQUE

Une gamme de fourneaux importante pour toutes les utilisations



Référence : CFM4-66GEM



Référence : CFM4-68GEM



Référence : CF3-612GEMV

Feu vif sur la largeur (2x10 et 1x7 Kw)



Référence : CF4-68G



Référence : CF2-68G



Four multifonctions

Référence : CFM3-612GEM

Portes vitrées ou acier au choix selon modèles*

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs	Alimentation	Poids kg
CF4-68G*	4 feux gaz sur four gaz GN1/1	800x600x900	22 + 0,015Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz + 230V	97
CF4-68GEM*	4 feux gaz sur four électrique GN1/1	800x600x900	18 + 2,62Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz + 230V	97
CFM4-66GEM*	4 feux gaz sur four électrique multifonctions	600x600x900	18 + 3,05Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz + 230V	97
CFM4-68GEM*	4 feux gaz sur four électrique multifonctions	800x600x900	18 + 3,05Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz + 230V	98
CF6-610G*	6 feux gaz sur four gaz GN 1/1	1000x600x900	31 + 0,015Kw (3 x 3,5 + 3 x 5,5)	Gaz + 230V	106
CF6-610GEM*	6 feux gaz sur four électrique GN 1/1	1000x600x900	27 + 2,62Kw (3 x 3,5 + 3 x 5,5)	Gaz + 230V	106
CFM6-610GEM*	6 feux gaz sur four électrique multifonctions	1000x600x900H	27 + 3,05Kw (3 x 3,5 + 3 x 5,5)	Gaz+230V	107
CF2-68G	2 feux gaz sur four gaz GN1/1	800x600x900	21Kw (10+7)	Gaz	95
CF2-68GEM	2 feux gaz sur four électrique GN1/1	800x600x900	17+3,05Kw (10+7)	Gaz+230V	95
CFM2-68GEM*	2 feux gaz sur four électrique multifonctions GN1/1	800x600x900	17+3,05Kw (10+7)	Gaz+230V	96
CF3-612GV	3 feux gaz sur four gaz GN1/1	1200x600x900	31Kw	Gaz	102
CF3-612GEMV	3 feux gaz sur four électrique GN1/1	1200x600x900	27 + 3,05Kw (10+7+10Kw)	Gaz + 230V	102
CFM3-612GEMV*	3 feux gaz sur four électrique multifonctions GN1/1	1200x600x900	27 + 3,05Kw (10+7+10Kw)	Gaz + 230V	103

FOURNEAUX GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ OU FOUR ELECTRIQUE



Référence : TPFM4-610GEM



Référence : TPF4-610G

Portes vitrées ou
acier au choix

Alimentation : Gaz + 230v (0,015Kw)

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs	Poids Kg
TPF4-610G*	4 feux gaz +PCF sur four gaz GN1/1	1000x600x900	27,5 + 0,015Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	165
TPF4-610GEM*	4 feux gaz +PCF sur four électrique GN1/1	1000x600x900	23,5 + 2,62Kw	165
TPFM4-610GEM*	4 feux gaz +PCF sur four électrique GN1/1 multifonctions	1000x600x900	23,5 + 3,05Kw	166

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE OU GAZ A POSER*



Référence : BMT-63EM*



Référence : BMT-66G*

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
BMT-63EM	Cuve GN 1/2 + 1/4 H150	300x600x280	1,55	230V	17
BMT-64EM	Cuve GN 1/2 + 1/3 H150	400x600x280	1,65	230V	21
BMT-66EM	Cuve GN 1/1 + 2 x 1/4 H150	600x600x280	3,1	230V	23
BMT-64G	Cuve GN 1/2 + 1/3 H150	400x600x280	2,5Kw	Gaz	26
BMT-66G	Cuve GN 1/1 + 2 x 1/4 H150	600x600x280	4,5Kw	Gaz	28

*Bacs non compris

PLANS DE CUISSON GAZ

Référence : PCT-66G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCT-63G	2 feux gaz	300x600x280	9Kw (3,5+5,5)	20
PCT-66G	4 feux gaz	600x600x280	18Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	31
PCT-610G	6 feux gaz	1000x600x280	27 (3 x 3,5Kw + 3 x 5,5Kw)	63
PC1T-64G	1 feu gaz	400x600x280	10Kw	23
PC2T-68G	2 feux gaz	800x600x280	17Kw (1x7Kw + 1x10Kw)	39
PC3T-612G	3 feux gaz	1200x600x280	27Kw (1x7Kw + 2 x 10Kw)	54
TPT-64G	Plaque coup de feu 370 x 500mm	400x600x280	5,5	54
TP4T-610G	2 feux + plaque coup de feu 370x500mm + 2 feux (2 feux de 3,5Kw et 2 feux de 5,5Kw)	1200x600x280	23,5	104



Référence : TP4T-610G

PLANS DE CUISSON GAZ POUR BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FO-1G	1 feu gaz	400x600x250	5,5Kw	13
FO-2G	2 feux gaz	700x600x250	9Kw (3,5+5,5)	22
FO-3G	3 feux gaz	1050x600x250	14,5Kw (2x3,5 + 5,5)	35



Feux vif plus puissant
10+7 Kw

Référence : FO-2G

PLAN DE CUISSON A POSER ÉLECTRIQUES, VITROCÉRAMIQUES ET INDUCTION (Attention, ne pas poser un élément induction sur four ou meuble fermé).

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCT-63ET	Plan de cuisson - 2 plaques rondes	300x 600 x 280	3Kw 400V/3P - 230V/1P*	16
PCT-66ET	Plan de cuisson - 4 plaques rondes	600 x 600 x 280	6 Kw 400V/3P-230V/1P*	27
PCCT-63ET	Plan de cuisson vitrocéramique 2 zones de cuisson (250 X 470mm)	300x 600 x 280	3Kw 400V/3P - 230V/1P*	19
PCCT-66ET	Plan de cuisson vitrocéramique 4 zones de cuisson (550 x 470mm)	600 x 600 x 280	6 Kw 400V/3P-230V/1P*	26
PCIT-64ET	Plan de cuisson induction 2 zones de cuisson (350x470mm)	400x600x280	5 Kw 400V/3P	23
PCIT-64ETD	Plan de cuisson induction commandes digitales 2 zones de cuisson (350x470mm)	400x600x280	5 Kw 400V/3P	23



Référence : PCT-66ET



Référence :
PCCT-63ET



Référence :
PCIT-64ETD

* A préciser lors de la commande. Câbles non fournis

PLAN DE CUISSON A POSER INDUCTION POUR WOK

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCIWT-64ET	Plan de cuisson induction pour WOK ø300mm	400x600x280	5Kw-400V/3P	23
PCIWT-64ETD	Plan de cuisson induction commandes digitales pour WOK ø300mm	400x600x280	5Kw-400V/3P	23



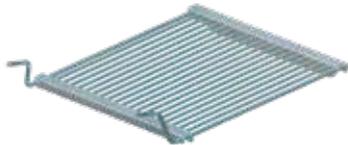
Référence : PCIWT-64ET

GRILLS A PIERRE DE LAVE GAZ A POSER

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CWT-64G	Grille inox 380x425 réglable	400x600x280	5,8	41
CWT-66G	Grille inox 580x425 réglable	600x600x280	8,9	58
CWT-68G	2 x Grilles inox 380x425 réglables	800x600x280	11,6	62



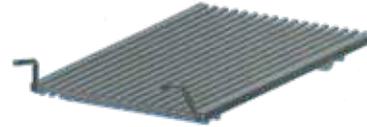
Référence : CWT-68G



Grille ronde pour viande et poisson*



Grille en «V» pour viande et poisson gras*



Grille en dotation*

* Voir p23 pour options

GRILLS A PIERRE DE LAVE ELECTRIQUE OU A CONTACT SUR RÉSISTANCE A POSER

Alimentation : 400v / 3N

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CWT-64ET	Grille inox 380x425 réglable	400x600x280	4,8	36
CWT-66ET	Grille inox 580x425 réglable	600x600x280	6,3	48
CWT-68ET	2 x Grilles inox 380x425 réglables	800x600x280	9,6	52
CWKT-64ET	Grill inox contact direct sur résistance dim :270x350	400x600x280	3,36	35
CWKT-68ET	Grill inox contact direct sur résistance dim :550x350	800x600x280	6,72	50

Référence : CWT-64ET



Grille sur résistance



ELEMENTS NEUTRE

PLAN NEUTRE TOP

Avec tiroir sauf modèle PLT-62



Référence	Dimensions L x P x H mm
PLT-62	200 x 600 x 280
PLT-63	300 x 600 x 280
PLT-64	400 x 600 x 280
PLT-66	600 x 600 x 280
PLT-68	800 x 600 x 280
PLT-610	1000 x 600 x 280

PLAN NEUTRE D'ANGLE AVEC PORTE

Référence : PLA-68

Dimensions : (800x800) x 600 x 900H



Référence : CWKT-64ET



BAC ÉVIER AVEC ROBINETTERIE

Simple Cuve L400

Référence : LAT-64

Double cuve L800

Référence : LAT-68

CUISEUR À PÂTES GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CPT-64G	Cuve 17L GN2/3	400x600x280	6	30
CPT-66G	Cuve 19L GN 1/1	600x600x280	9	45
CP-66G	Sur meuble cuve 40L GN1/1 avec robinet d'arrivée d'eau et vidange	600x600x900H	13,95	84
CPA-66G	Sur meuble cuve 40L GN1/1 avec chargement automatique de l'eau et sensor	600x600x900H	13,95	85



Référence : CPA-66G

Paniers non compris

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Alimentation : 400v / 3N

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CPT-64ET	Cuve 17L GN2/3	400x600x280	4,1	27
CPT-66ET	Cuve 25L GN1/1	600x600x280	6,25	42
CP-66ET	Sur meuble cuve 40L GN1/1 avec robinet d'arrivée d'eau et vidange	600x600x900H	13,5	81
CPA-66ET	Sur meuble cuve 40L GN1/1 avec chargement automatique de l'eau et sensor	600x600x900H	13,5	82



Référence : CPT-66ET

Paniers non compris

Option paniers cuiseur à pâte gamme 600

Panier 1/3 pour modèle CP-66
Code 531017900
160x290x200H



Panier 1/4 pour modèle CP-66
Code 531064300
115x290x200H



Panier 1/1 pour modèle CP-66
Code 531053900
490x290x200H



Panier 1/2 pour modèle CPT-64 et panier 1/3 pour CPT-66
Code 531018800
145x290x150H



Panier 1/4 pour modèle CPT-66
Code 531053800
115x290x150H



Panier 1/1 pour modèle CPT-66
Code 531040000
490x290x150H



Panier 1/6 pour modèle CPT-64
Code 531048900
140x100x150H



Panier 1/4 pour modèle CPT-64
Code 531053700
140x160x150H



Panier 1/1 pour modèle CPT-64
Code 531053500
200x290x150H



Panier 1/4 pour modèle CPT-66
Code 531071400
110x255x200

Panier 1/3 pour modèle CP-66
Code 531071200
150x260x200H

Panier 1/4 pour modèle CP-66
Code 531018700
110x260x200H

Support pour paniers avec crochet
Pour modèle CP-66
Code 531069400
500x290x410H



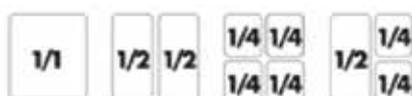
Pour modèle CPT-64
Code 531071800
300x330x250H



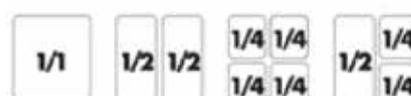
Pour modèle CPT-66
Code 531071900
500x300x250H



COMPOSITION CP 66



COMPOSITION CP 64



FRITEUSES GAZ SUR MEUBLE ET A POSER

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
F8T-63G	Cuve de 8L avec filtre	300x600x280	6	23
F2/8T-66G	Cuve de 2 x 8L avec filtre	600x600x280	12	41
F13-64G	Sur coffre -cuve de 13L avec filtre	400x600x900	10,5	60

Option paniers pour friteuses

Panier 1/2 pour modèle électrique F13-64 et F10T-63

Code 531013200

100x300x120H

Panier 1/2 pour modèle gaz F13-64

Code 531053300

150x270x120H



Référence : F8T-63G



Référence : F13-64G

FRITEUSES ELECTRIQUES SUR MEUBLE ET A POSER

Silo à frites cuve GN 2/3 H150mm

Double fond perforé

Référence : BST-64M

Dimensions : L400 x P600 x H280

Puissance : 1,47W

Alimentation : 230V/1P

Poids : 22Kg



Référence : BST-64M



Référence : F13-64ET



Vidange en façade

Référence : F2/10T-66ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids kg
F10T-63EM	Cuve de 10L avec filtre	300x600x280	3,65	230V	20
F10T-63ET	Cuve de 10L avec filtre	300x600x280	7,15	400V/3N	21
F2/10T-66EM	Cuve de 2 x 10L avec filtre	600x600x280	7,3	230V	34
F2/10T-66ET	Cuve de 2 x 10L avec filtre	600x600x280	14,3	400V/3N	37
F13-64ET	Sur coffre -cuve de 13L avec filtre	400x600x900	10,95	400V/3N	52

FRY-TOP A POSER GAZ

T° réglable jusqu'à 300 C°



Bac récupérateur de graisses

Référence : FTLRT-68GS
1/2 lisse - 1/2 rainuré

Bac récupérateur de graisses



Référence : FTLRT-610G
3/5 lisse - 2/5 rainuré

Chrome dur « Superchrome »



Référence : FTLT-74GS

Plaque lisse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLT-64G	Plaque acier lisse	400x600x280	6	47
FTLT-64GS	Plaque acier lisse chrome	400x600x280	6	47
FTLT-64GSS*	Plaque acier lisse chrome brillant	400x600x280	6	47
FTLT-66G	Plaque acier lisse	600x600x280	9	65
FTLT-66GS	Plaque acier lisse chrome	600x600x280	9	65
FTLT-66GSS*	Plaque acier lisse chrome brillant	600x600x280	9	65
FTLT-68G	Plaque acier lisse	800x600x280	12	83
FTLT-68GS	Plaque acier lisse chrome	800x600x280	12	83
FTLT-68GSS*	Plaque acier lisse chrome brillant	800x600x280	12	83
FTLT-610G	Plaque acier lisse	1000x600x280	15	89
FTLT-610GS	Plaque acier lisse chrome	1000x600x280	15	89
FTLT-610GSS*	Plaque acier lisse chrome brillant	1000x600x280	15	89

* Chrome lisse brillant

Plaque lisse et rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLRT-66G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x600x280	9	65
FTLRT-66GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x600x280	9	65
FTLRT-68G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x600x280	12	83
FTLRT-68GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x600x280	12	83
FTLRT-610G	Plaque acier 3/5 lisse 2/5 rainurée	1000x600x280	15	89
FTLRT-610GS	Plaque acier 3/5 lisse 2/5 rainurée chrome	1000x600x280	15	89

Plaque rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTRT-64G	Plaque acier rainurée	400x600x280	6	47
FTRT-64GS	Plaque acier rainurée chrome	400x600x280	6	47
FTRT-66G	Plaque acier rainurée	600x600x280	9	65
FTRT-66GS	Plaque acier rainurée chrome	600x600x280	9	65
FTRT-68G	Plaque acier rainurée	800x600x280	12	83
FTRT-68GS	Plaque acier rainurée chrome	800x600x280	12	83
FTRT-610G	Plaque acier rainurée	1000x600x280	15	89
FTRT-610GS	Plaque acier rainurée chrome	1000x600x280	15	89

FRY-TOP ELECTRIQUE A POSER 400V/3N*



Référence : FTLT-64ET

Thermostat de sécurité
et de T°



Référence : FTLRT-68ETS
1/2 lisse - 1/2 rainuré

Bac de récupération
de graisses



Référence : FTLRT-610ETS
3/5 lisse - 2/5 rainuré
Chrome lisse «Superchrome»

Plaque lisse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLT-64ET	Plaque acier lisse	400x600x280	4,5	49
FTLT-64ETS	Plaque acier lisse chrome	400x600x280	4,5	49
FTLT-64ETSS*	Plaque acier lisse chrome brillant	400x600x280	4,5	49
FTLT-66ET	Plaque acier lisse	600x600x280	6,75	66
FTLT-66ETS	Plaque acier lisse chrome	600x600x280	6,75	66
FTLT-66ETSS*	Plaque acier lisse chrome brillant	600x600x280	6,75	66
FTLT-68ET	Plaque acier lisse	800x600x280	9	81
FTLT-68ETS	Plaque acier lisse chrome	800x600x280	9	81
FTLT-68ETSS*	Plaque acier lisse chrome brillant	800x600x280	9	81
FTLT-610ET	Plaque acier lisse	1000x600x280	11,25	88
FTLT-610ETS	Plaque acier lisse chrome	1000x600x280	11,25	88
FTLT-610ETSS*	Plaque acier lisse chrome brillant	1000x600x280	11,25	88

* Chrome lisse brillant

Plaque lisse et rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLRT-66ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x600x280	6,75	66
FTLRT-66ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x600x280	6,75	66
FTLRT-68ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x600x280	9	81
FTLRT-68ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x600x280	9	81
FTLRT-610ET	Plaque acier 3/5 lisse 2/5 rainurée	1000x600x280	11,25	88
FTLRT-610ETS	Plaque acier 3/5 lisse 2/5 rainurée chrome	1000x600x280	11,25	88

Plaque rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTRT-64ET	Plaque acier rainurée	400x600x280	4,5	49
FTRT-64ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x600x280	4,5	49
FTRT-66ET	Plaque acier rainurée	600x600x280	6,75	66
FTRT-66ETS	Plaque acier rainurée chrome	600x600x280	6,75	66
FTRT-68ET	Plaque acier rainurée	800x600x280	9	81
FTRT-68ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x600x280	9	81
FTRT-610ET	Plaque acier rainurée	1000x600x280	11,25	89
FTRT-610ETS	Plaque acier rainurée chrome	1000x600x280	11,25	89

*Possibilité pour certains modèles en 220 V. Nous consulter.

Options et accessoires pour Fry Top

Racloir pour plaques nervurées
Code 544023800



Racloir pour plaques lisses au chrome poli
Code 531040800

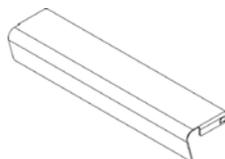
Kit lame (10) pour racloir pour plaques lisses
Code 531040900

Bouchon pour plaque
Code 09580060



Kit de protection avant

Référence : PFT-64
Dimensions : 380 x 80 x 60H



Référence : PFT-66
Dimensions : 580 x 80 x 60H

Référence : PFT-68
Dimensions : 780 x 80 x 60H

Référence : PFT-610
Dimensions : 980 x 80 x 60H

Couvre joint
Référence : CG-60
Dimensions : 7 x 520 x 12H



Pour Feux vifs

Plaque lisse 2 feux
Référence : PLF/62
Dimensions : 290 x 500



Plaque rainurée 2 feux
Référence : PRF/62
Dimensions : 290 x 500

Grille de réduction
Code : 533009100
Dimensions : ø150mm



Grille de réduction
Code : 533009200
Dimensions : ø250mm



Kit Wok
Référence : KIT-WOK
Dimensions : ø260mm x 160H

Kit roulettes
Référence : SR-100
Dimensions : 127 mm H



Pour meubles neutres

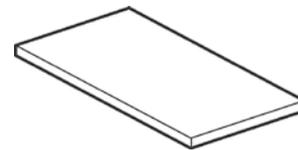
Plan de découpe

Référence : TG-63
Dimensions : 290 x 525 x 25H

Référence : TG-64
Dimensions : 390 x 525 x 25H

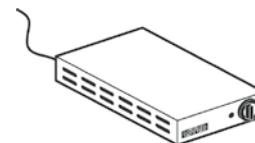
Référence : TG-66
Dimensions : 590 x 525 x 25H

Référence : TG-68
Dimensions : 790 x 525 x 25H



Élément chauffant

Référence : RV
Dimensions : 320 x 485 x 80H



Étagères perforées

Référence : RRV-64
Dimensions : 340 x 460 x 10H

Référence : RRV-66
Dimensions : 540 x 460 x 10H

Référence : RRV-67
Dimensions : 640 x 460 x 10H

Référence : RRV-68
Dimensions : 740 x 460 x 10H

Référence : RRV-69
Dimensions : 840 x 460 x 10H

Référence : RRV-610
Dimensions : 940 x 460 x 10H

Référence : RRV-612
Dimensions : 1140 x 460 x 10H



Séparateur pour installation de tiroir C-64 sur placards neutres 70/80

Référence : D-60
Dimensions : 50 x 480 x 380H

Kit porte plaques (400 GN 2/3 et 600 GN 1/1)
Référence : PT-64
Dimensions : 20 x 470 x 300H



Grilles CHARCOAL

Grille ronde pour CW64
Code 06570401
Dimensions : 380 x 420

Grille ronde pour CW66
Code 06570601
Dimensions : 580 x 420

Grille en V pour CW64
Code 06570402
Dimensions : 360 x 430

Grille en V pour CW66
Code 06570602
Dimensions : 560 x 430



Possibilité d'éléments de finition ou jonction.
Nous consulter

BASE FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS*

avec porte vitrée ou acier au choix

Référence : MFM-68 EM
Dimensions : L800 x P575 x H570
Puissance : 3,05Kw - 230V

Top inox (en option)

Référence : MFM-610 EM
Dimensions : L1000 x P575 x H570
Puissance : 3,05Kw - 230V

Top inox (en option)



PLAQUE CHAUFFANTE POUR SANDWICH (+8 cm P)

(idéale pour cuisson rapide, sandwichs ou steaks ou poissons)

Référence : RSFT-63 EM
Puissance totale : 2,9Kw - 230V
Dimensions : 320 x 610 x 410H
Dimensions plaque : 290x400

Référence : FTLRT-68ETS + RSFT-63EM + MFM-68EM

Possibilité porte vitré

Référence	Dimensions LxPxH
M-63	300x485x570
M-64	400x485x570
M-66	600x485x570
M-67	700x485x570
M-68	800x485x570
M-69	900x485x570
M-610	1000x485x570
M-612	1200x485x570



Option bloc 2 x tiroirs pour meubles neutre

Référence C-63 pour meuble L300

Référence C-64 pour meuble L400

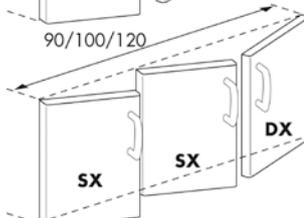
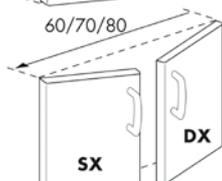
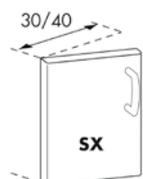
Référence C-66 pour meuble L600



Référence : M-63
Portes en option

Base neutre pour élément induction

Référence : MPI-64
Dimensions : L400 x P510 x H570
Poids : 18,5Kg



Option portes

Porte charnière droite L300

Référence : PM-63DX

Porte charnière gauche L300

Référence : PM-63SX

Porte charnière droite L400

Référence : PM-64DX

Porte charnière gauche L400

Référence : PM-64SX

SUPPORT OUVERT

Référence	Dimensions LxPxH
S-63 + R-63	300x485x570
S-64 + R-64	400x485x570
S-66 + R-66	600x485x570
S-68 (sans étagère)	800x485x570
S-610 (sans étagère)	1000x485x570



Référence : S-6

FOURNEAUX GAZ

Alimentation : Gaz

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs Kw	Poids kg
CF4-8G	4 feux gaz sur four gaz	800x650x870	22 + 0,03 (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	97

Porte pleine,
porte vitrée à préciser
lors de la commande



Référence : CF4-8G

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ELECTRIQUE

Alimentation : Gaz + 230V

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs Kw	Poids kg
CF4-8GEM	4 feux gaz sur four électrique multifonctions	800x650x870	18+3,11 (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	96
CF4-8GEMS	4 feux gaz sur four électrique statique	800x650x870	18+2,62	96



Référence :
CF4-8GEM

FOURNEAUX ELECTRIQUE

Alimentation : 400v-3N

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
CF4-8ET	4 plaques sur four électrique multifonctions	800x650x870	11,1 (4 x 2)	95
CF4-8ETS	4 feux gaz sur four électrique statique	800x650x870	10,62 (4x2)	95

Référence :
CF4-8ETS



PLANS DE CUISSON TOP GAZ

Alimentation : Gaz

Référence : PC-8G



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs Kw	Poids kg
PC-4G	2 feux gaz	400x650x290	9 (3,5+5,5)	44
PC-8G	4 feux gaz	800x650x290	18 (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	61

Référence : PC-12G



PLANS DE CUISSON TOP ELECTRIQUES

Alimentation : 400v-3N

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs Kw	Poids kg
PCC-4ET	Vitrocéramique 2 zones	400x650x290	3,6 (2x1,8)	24
PCC-6ET	Vitrocéramique 4 zones	600x650x290	7,2 (4x1,8)	32
PC-4ET	2 plaques	400x650x290	4 (2x2)	26
PC-6ET	4 plaques	600x650x290	7,5 (3x2 + 1,5)	37

Référence :
PC-4ET



BAIN-MARIÉ ÉLECTRIQUE OU GAZ TOP



Référence : BM-4EM

Bacs en option
H150 mm



Référence : BM-8ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs Kw	Alimentation	Poids kg
BM-4EM	Cuve GN 1/1 H150	400x650x290	2,1	230V	21
BM-6EM	Cuve 1/1 + 2 x GN1/4 H150	600x650x290	3,15	230V	27
BM-4G	Cuve GN 1/1 H150	400x650x290	3,5	Gaz	27
BM-6G	Cuve GN 1/1 + 2 X GN1/4	600x650x290	5	Gaz	33

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES OU GAZ TOP OU SUR MEUBLE



Panier non compris

Référence : CP-6G



Référence : CP-4ET

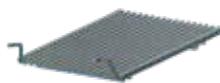
Robinet de vidange
en façade



Référence : CPM-6G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs Kw	Alimentation	Poids kg
CP-4ET	A poser-cuve 17L GN2/3	400x650x290	4	400V/3N	27
CP-6ET	A poser-cuve 25L GN1/1	600x650x290	6	400V/3N	42
CP-6G	A poser-cuve 27L GN2/3	400x650x290	14	Gaz	47
CPM-6G	Sur meuble - cuve 40L GN 1/1	600x650x870	13,5	Gaz	84

GRILLS À PIERRE DE LAVE A POSER GAZ OU ELECTRIQUE



Grille en dotation



Grille en «V» pour
viande et poisson gras



Référence : CW-6G



Référence : CW-6ET



Référence : CW-4ET



Grille ronde pour viande
et poisson

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids kg
CW-4ET	Grille inox 380x470 réglable	400x650x290	6	400V/3N	36
CW-6ET	2 x grilles inox 280x470 réglable	600x650x290	8	400V/3N	48
CW-4G	Grille inox 380x470 réglable	400x650x290	6,5	Gaz	42
CW-6G	2 x grilles inox 280x470 réglable	600x650x290	9,8	Gaz	59

FRY-TOP A POSER GAZ



Bac récupérateur de graisses

Référence : FTLR-8ETS

2 zones de cuisson



Référence : FTLR-6G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTL-4G	Plaque acier lisse	400x650x290	7	46
FTR-4G	Plaque acier rainurée	400x650x290	7	46
FTL-4GS	Plaque acier lisse chrome	400x650x290	7	46
FTR-4GS	Plaque acier rainurée chrome	400x650x290	7	46
FTL-6G	Plaque acier lisse	600x650x290	10,5	67
FTLR-6G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x650x290	10,5	67
FTR-6G	Plaque acier rainurée	600x650x290	10,5	67
FTL-6GS	Plaque acier lisse au chrome	600x650x290	10,5	67
FTLR-6GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée au chrome	600x650x290	10,5	67
FTR-6GS	Plaque acier rainurée au chrome	600x650x280	10,5	67
FTL-8G	Plaque acier lisse	800x650x290	14	84
FTLR-8G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x650x290	14	84
FTL-8GS	Plaque acier lisse au chrome	800x650x290	14	84
FTLR-8GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée au chrome	800x650x290	14	84

FRY-TOP A POSER ELECTRIQUE

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
FTL-4EM	Plaque acier lisse	400x650x290	3	230V	49
FTR-4EM	Plaque acier rainurée	400x650x290	3	230V	49
FTL-4EMS	Plaque acier lisse chrome	400x650x290	3	230V	49
FTR-4EMS	Plaque acier rainurée chrome	400x650x290	3	230V	49
FTL-4ET	Plaque acier lisse	400x650x290	4,5	400V/3N	49
FTR-4ET	Plaque rainurée	400x650x290	4,5	400V/3N	49
FTL-4ETS	Plaque acier lisse au chrome	400x650x290	4,5	400V/3N	49
FTR-4ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x650x290	4,5	400V/3N	49
FTL-6ET	Plaque acier lisse	600x650x290	6	400V/3N	67
FTLR-6ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x650x290	6	400V/3N	67
FTR-6ET	Plaque acier rainurée	600x650x290	6	400V/3N	67
FTL-6ETS	Plaque acier lisse au chrome	600x650x290	6	400V/3N	67
FTLR-6ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée au chrome	600x650x290	6	400V/3N	67
FTR-6ETS	Plaque acier rainurée au chrome	600x650x280	6	400V/3N	67
FTL-8ET	Plaque acier lisse	800x650x290	9	400V/3N	82
FTLR-8ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x650x290	9	400V/3N	82
FTL-8ETS	Plaque acier lisse au chrome	800x650x290	9	400V/3N	82
FTLR-8ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée au chrome	800x650x290	9	400V/3N	82



Référence : FTL-4ET

1 zone de cuisson

FRITEUSES GAZ OU ELECTRIQUE

Lampe chauffante infrarouge



Référence : FQM-4G



Référence : FQ-6ET



Référence : FQ-4ET



Silo à frites + Lampe chauffante

Référence : BS-4EM + RI-4EM

Alimentation : monophasé

Puissance : 1,15Kw

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
FQ-4EM	A poser - Cuve de 10L	400x650x290	3,65	230V	26
FQ-4ET	A poser - Cuve de 10L	400x650x290	7,15	400V/3N	27
FQ-6EM	A poser - Cuve de 2 x 10L	600x650x290	7,2	230V	40
FQ-6ET	A poser - Cuve de 2 x 10L	600x650x290	14,3	400V/3N	42
FQ-4G	A poser - Cuve de 10L	400x650x290	7	Gaz	30
FQ-6G	A poser - Cuve de 2x10L	600x650x290	14	Gaz	49
FQM-4G	Sur meuble - Cuve de 15 L avec bac de récupération de l'huile et filtre	400x650x870	13,5	Gaz	60
FP-6ET	A poser - Cuve de 23L pour utilisation pâtisserie	600 x 650 x 290	14,3	400V/3N	40
FP-6G	A poser - Cuve de 20L pour utilisation pâtisserie	600x650x290	14	Gaz	45

OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 650



Référence : PL-6



Référence : PL-10



Référence : S-6

PLAN DE TRAVAIL NEUTRE

Référence	Dimensions LxPxH	Poids Kg
PL-4 (1 tiroir + 1 bac GN 1/1)	400X650X290	25
PL-6 (1 tiroir et 1 bac GN 1/1)	600X650X290	34
PL-8 (1 tiroir et 2 x bacs GN 1/1)	800X650X290	40

SUPPORT OUVERT

Référence	Dimensions LxPxH
S-4 + R-4	400X535X580
S-6 + R-6	600X535X580
S-8 + R-8	800X535X580
S-10 (sans étagère basse)	1000X535X580

Nombreuses configurations possibles de meubles inox avec placard ou tiroir pour gamme 650. Nous consulter.

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Dotation : 1 élément de jonction - Cable non fourni

Référence : CF4-78GP



Référence : CF6-712GPE

Grille de réduction

Référence : 533009200



Four GN 3/1



Epaisseur inox sur gamme 700 : 20mm

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CF4-78GP	4 feux gaz sur four gaz GN2/1	800x700x900	29,3 (2 x5,5 + 3,5 + 7,5)	138
CF6-712GPV	6 feux gaz sur four gaz statique GN2/1 + placard neutre	1200x700x900	42,3 (1x3,5+3x5,5+2x7,5)	178
CF6-712GP	6 feux gaz sur four gaz GN3/1	1200x700x900	46 (1X3,5 + 3X5,5 + 2x7,5)	197

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ELECTRIQUE

Alimentation : Gaz + 400V/3N

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CF4-78GPE	4 feux gaz sur four électrique statique GN2/1	800x700x900	22+5 (2 x5,5 + 3,5 + 7,5)	132
CFV4-78GPE	4 feux gaz sur four électrique ventilé GN1/1	800x700x900	22+5,32 (2 x5,5 + 3,5 + 7,5)	132
CF6-712GPEV	6 feux gaz sur four électrique statique GN2/1 + placard neutre	1200x700x900	35+5	177
CFV6-712GPEV	6 feux gaz sur four électrique ventilé GN1/1 + placard neutre	1200x700x900	35+5,32	177
CF6-712GPE	6 feux gaz sur four électrique statique GN3/1	1200x700x900	35+6,9	177

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ OU ELECTRIQUE A EAU

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CFA4-78GP Avec remplissage d'eau sous feux	4 feux gaz sur four électrique statique GN2/1	800x700x900	35,3 (2x5,5+2x8,5)	138
CFA6-712GPV Avec remplissage d'eau sous feux	6 feux gaz sur four gaz GN2/1 + placard neutre	1200x700x900	49,3 (3x5,5 + 3 x 8,5)	178
CFV4-78GPE Avec remplissage d'eau sous feux	4 feux gaz sur four électrique ventilé GN1/1	800x700x900	35,3 (2x5,5+2x8,5)	138

Avec remplissage d'eau sous feux



FOURNEAUX ELECTRIQUE OU VITRO-CERAMIQUE

Alimentation : 400V/3N

Dotation : 1 élément de jonction + 1 grille dimension four - Câble non fourni

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
CF4-78ET	4 plaques rondes sur four statique GN 2/1	800x700x900	15,4Kw (4x2,6Kw)	112
CFV4-78ET	4 plaques rondes sur four ventilé GN 1/1	800x700x900	15,72 Kw	112
CFQ4-78ET	4 plaques carrées (220x220mm) sur four statique GN 2/1	800 x 700 x 900	15,4Kw (4x2,6Kw)	120
CFVQ4-78ET	4 plaques carrées (220x220mm) sur four ventilé GN 1/1	800 x 700 x 900	15,72 Kw	120
CFC4-78ET	Plan vitrocéramique 750 x 570 4 zones de cuisson sur four statique GN 2/1	800 x 700 x 900	15 Kw	107
CFVC4-78ET	Plan vitrocéramique 750 x 570 4 zones de cuisson sur four ventilé GN 1/1	800 x 700 x 900	15,32 Kw	107
CF6-712ETV	6 plaques rondes sur four statique GN 2/1	1200 x 700 x 900	20,6Kw	134
CFV6-712ETV	6 plaques rondes sur four ventilé GN 1/1	1200 x 700 x 900	20,92Kw	134
CFQ6-712ETV	6 plaques carrées (220x220mm) sur four statique GN 2/1	1200 x 700 x 900	20,6Kw	146
CFVQ6-712ETV	6 plaques carrées (220x220mm) sur four ventilé GN 1/1	1200 x 700 x 900	20,92Kw	146
CF6-712ET	6 plaques rondes sur grand four statique GN 3/1	1200 x 700 x 900	22,5Kw	136
CFQ6-712ET	6 plaques carrées sur grand four statique GN 3/1	1200 x 700 x 900	22,5Kw	148

Cable non fournis

Référence : CF4-78ET



Référence : CFC4-78ET



Inox AISI 304 / 18 / 10

Référence : CFQ6-712ET



Valve de sécurité et thermocouple

PLAN DE CUISSON GAZ «PAELLERO» SUR FOUR GAZ

Câble non fournis - Dotation : 1 élément de jonction + 1 grille four 650x350 mm - Allumage piezzo

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
PAF-78G	Fourneau spécifique pour paella sur four gaz statique GN 2/1	800x 700 x 900	18,8Kw	159

Référence : PAF-78G



FOURNEAUX GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ



Référence : TPF4-712GPEV

Placard neutre



Référence : TPF2-712GPE

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
TPF-78G	Plaque coup de feu sur four gaz GN2/1	800x700x900	19,3	169
TPF2-78GP	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four gaz GN2/1	800x700x900	27,3 (5,5 + 7,5)	165
TPF2-712GPV	2 feux gaz + PCF sur four gaz GN2/1 + Placard neutre	1200x700x900	32,3	227
TPF4-712GPV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four gaz GN 2/1 + Placard neutre	1200x700x900	36,3	221
TPF2-712GP	Grande plaque coup de feux 770 x 570 sur grand four gaz grille 1050 x 530mm	1200x 700 x 900	36Kw (dont 2 feux vifs 5,5 + 7Kw)	209
TPF4-712GP	Plaque coup de feux 370 x 570 sur grand four gaz grille 1050 x 530mm	1200x 700 x 900	40Kw (dont 4 feux vifs 1 x 3,5+ 2 x 5,5 + 7,5Kw)	202

FOURNEAUX GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE

Alimentation : Gaz +400V 3N

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
TPF-78GE	Plaque coup de feu sur four électrique GN2/1	800x700x900	12+5	170
TPFV-78GE	Plaque coup de feu sur four électrique ventilé GN1/1	800x700x900	12+5,32	170
TPF2-78GPE	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique GN2/1	800x700x900	20+5	166
TPFV2-78GPE	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique ventilé GN1/1	800x700x900	20+5,32	166
TPFV2-712GPEV	2 feux gaz + PCF sur four électrique ventilé GN1/1 + Placard neutre	1200x700x900	25+5,32	227
TPF4-712GPEV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique GN 2/1 + Placard neutre	1200x700x900	29+5	221
TPFV4-712GPEV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique ventilé GN 1/1 + Placard neutre	1200x700x900	29+5,32	221
TPF2-712GPE	Grande plaque coup de feux 770 x 570 sur grand four électrique grille 1050 x 530mm	1200x 700 x 900	40Kw (dont 4 feux vifs 1 x 3,5 + 2 x 5,5 + 7,5Kw)	202
TPFV4-712GPE	Grande plaque coup de feux 370 x 570 sur grand four électrique grille 1050 x 530mm	1200x 700 x 900	29Kw (dont 4 feux vifs 1 x 3,5 + 2 x 5,5 + 7,5Kw - Four 6,9Kw)	202

FOURNEAUX ELECTRIQUE AVEC PLAQUE COUP DE FEU

Alimentation : 400V 3N

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
TPF-78ET	Plaque coup de feu 700 x 500 sur grand four électrique GN 2/1 (650 x 530mm)	800x 700 x 900	15Kw	170
TPFV-78ET	Plaque coup de feu 700 x 500 sur grand four électrique ventilé GN 1/1 (530 x 325mm)	800x 700 x 900	15,32Kw	170



Référence : TPF-78ET

PLANS DE CUISSON GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU SUR MEUBLE



Référence : TP-78G



Référence : TP-74G



Référence : TP4-712GP

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
TP-74G	Plaque coup de feu sur placard neutre	400x700x900	7	65
TP-78G	Plaque coup de feu sur placard neutre	800x700x900	12	121
TP2-78GP	1/2 PCF + 2 feux	800x700x900	20 (5,5+7,5)	115
TP2-712GP	PCF 2 + feux	1200x700x900	25 (5,5+7,5)	157
TP4-712GP	2 feux + 1/2 PCF + 2 feux	1200x700x900	29 (3,5+(2 x 5,5) + 7,5)	154

PLAN DE CUISSON GAZ - FEUX SUR LA LARGEUR

Dotation : 1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
PC1-74G	Plan de cuisson 1 feu gaz feux (10Kw) sur armoire ouverte	400x 700 x 900	10	63
PC2-78G	Plan de cuisson 2 feux gaz feux (1 x 10 + 1 x 7Kw) sur armoire ouverte	800x 700 x 900	17	76
PC3-712G	Plan de cuisson 3 feux gaz feux (2 x 10 + 1 x 7Kw) sur armoire ouverte	1200 x 700 x 900	27	126



Référence : PC1-74G



Référence : PC2-78G

PLAN DE CUISSON GAZ AVEC EAU

Dotation : robinet d'arrivée d'eau + 1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
PCA-74GP	Plan de cuisson 2 feux gaz feux avec arrivée d'eau sur armoire ouverte	400x 700 x 900	14	63
PCA-78G	Plan de cuisson 4 feux gaz feux avec arrivée d'ea sur armoire ouverte	800x 700 x 900	28	76
PCA-712GP	Plan de cuisson 6 feux gaz feux avec arrivée d'ea sur armoire ouverte	1200 x 700 x 900	42	126



Référence : PCA-78GP

PLAN DE CUISSON GAZ «PAELLERO»

Allumage piezzo

Valve de sécurité et thermocouple

Inox Aisi 304 - 18/10

Dotation : 1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
PA-78G	Plan de cuisson pour paella sur meuble ouvert	400x 700 x 900	11,5Kw	111

Référence : PA-78G



Portes en option

PLANS DE CUISSON GAZ SUR MEUBLE

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PC-74GP	2 feux gaz	400x700x900	13 (5,5+7,5)	63
PC-78GP	4 feux gaz	800x700x900	22 (3,5+2 x 5,5+7,5)	76
PC-712GP	6 feux gaz	1200x700x900	35 (1x3,5+3 x5,5+2x7,5)	126



Référence :
PC-74GP



Référence : PC-78GP

Portes en options



Référence : PC-712GP

Grille de réduction
Référence : 533009200



KIT WOK

Référence : 09580040
Ø 260 X 160 mmH



PLAQUES LISSES OU RAINURÉES À POSER SUR FEUX GAZ

PLAQUE LISSE 1 FEU POUR GRILLE FONTE
Référence : PLF

PLAQUE LISSE 2 FEUX POUR GRILLE FONTE
Référence : PLF/2

PLAQUE RAINURÉE 1 FEU POUR GRILLE FONTE
Référence : PRF

PLAQUE RAINURÉE 2 FEUX POUR GRILLE FONTE
Référence : PRF/2

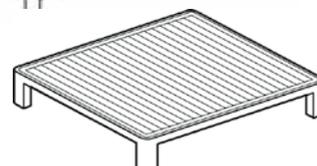
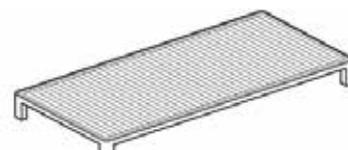
PLAQUE LISSE 1 FEU POUR GRILLE FILETÉE
Référence : PLFT/7

PLAQUE LISSE 2 FEUX POUR GRILLE FILETÉE
Référence : PLFT/72

PLAQUE RAINURÉE 1 FEU POUR GRILLE FILETÉE
Référence : PRFT/7

PLAQUE RAINURÉE 2 FEUX POUR GRILLE FILETÉE
Référence : PRFT/72

2 feux : 35x57



1 feu : 35x27

PLANS DE CUISSON VITRO-CERAMIQUE SUR MEUBLE OUVERT

Alimentation : 400V/3N

Dotation : 1 élément de jonction - Cable électrique non fourni

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCC-74ET	2 zones de cuisson sur armoire ouverte	400 x 700 x 900	5	41
PCC-78ET	4 zones de cuisson sur armoire ouverte	800 x 700 x 900	10	66



Référence :
PCC-78ET

PLANS DE CUISSON ELECTRIQUE ET INDUCTION SUR MEUBLE

Alimentation : 400V/3N

Dotation : 1 élément de jonction - Cable électrique non fourni - Portes en options



Référence :
PC-74ET



Référence :
PCI-74ETD



Référence :
PCQ-78ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PC-74ET	2 plaques rondes Ø 22 cm	400x700x900	5,2 (2x2,6)	42
PC-78ET	4 plaques rondes Ø 22 cm	800x700x900	10,4 (4x2,6)	68
PCI-74ET	Induction 2 foyers	400x700x900	10	40
PCI-74ETD	Induction 2 foyers commandes digitales	400x700x900	10	70
PCI-78ET	Induction 4 foyers	800x700x900	20	70
PCI-78ETD	Induction 4 foyers commandes digitales	800x700x900	20	70
PC-712ET	6 plaques rondes Ø 22 cm (6 x 2,6Kw) sur meuble ouvert	1200x 700 x 900	15,6	88
PCQ-74ET	2 plaques carrées (2,6 Kw - 220 x 220mm) sur meuble ouvert	400 x 700 x 900	5,2	46
PCQ-78ET	4 plaques carrées (2,6 Kw - 220 x 220mm) sur meuble ouvert	800 x 700 x 900	10,4	71
PCQ-712ET	6 plaques carrées (2,6 Kw - 220 x 220mm) sur meuble ouvert	1200 x 700 x 900	15,6	103

PLANS DE CUISSON INDUCTION POUR WOK

Dotation : 1 élément de jonction - Cable électrique non fourni

Alimentation : 400V/3P

Porte incluse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCIW-74ET	ø300mm	400 x 700 x 900	5	38
PCIW-74ETD	Commandes digitales - ø300mm	400 x 700 x 900	5	38



Référence :
PCIW-74ET

PLAN DE CUISSON PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR MEUBLE OUVERT

Alimentation : 400V/3P

Dotation : 1 élément de jonction - Cable électrique non fourni

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
TP-78ET	4 zones de cuisson 700 x 500mm	800 x 700 x 900	10	121

Référence : TP-78ET



BAIN-MARIE GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
BM-74G	Cuve GN1/1 H150	400x700x900	3,5	49
BM-78G	Cuve GN2/1 H150	800x700x900	6,5	68



Référence : BM-74G

Bacs GN
non compris

Système de vidange au sol
Robinet d'arrivée d'eau



Référence : BM-78ET

Portes en option

BAIN-MARIE ELECTRIQUE

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
BM-74EM	Cuve GN1/1 H150	400x700x900	2,1	41
BM-78ET	Cuve GN2/1 H150	800x700x900	4,2	61

CUISEUR A PATES GAZ

Référence	Capacité cuve	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimenta-tion	Poids Kg
CP-74G	25L / 305x330x327	400x700x900	9,5	Gaz	61
CPA-74G avec remplissage automatique de l'eau et sensor	25L / 305x330x327	400x700x900	9,5+0,35	Gaz +230V	61
CP-76G	40L / 510x307x327	600x700x900	13,95	Gaz	80
CPA-76G avec remplissage automatique de l'eau et sensor	40L / 510x307x327	600x700x900	13,95+0,35	Gaz +230V	80
CP-78G	2x25L / 305x330x327	800x700x900	19	Gaz	103
CPA-78G avec remplissage automatique de l'eau et sensor	2x25L / 305x330x327	800x700x900	19+0,04	Gaz +230V	103

Référence : CP-74G

Porte incluse



CUISEUR A PATES ELECTRIQUE

Référence	Capacité cuve	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CP-74ET	25L / 305x330x327	400x700x900	7,8	48
CPA-74ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	25L / 305x330x327	400x700x900	7,8	48
CP-76ET	40L / 510x307x327	600x700x900	13,5	78
CPA-76ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	40L / 510x307x327	600x700x900	13,5	78
CP-78ET	2x25L / 305x330x327	800x700x900	15,6	82
CPA-78ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	2x25L / 305x330x327	800x700x900	15,6	82

Référence : CP-78ET

Portes incluses



Système de relevage automatique pour cuiseur à pâtes CP-74 et CP-78 :

Référence : SCCP-72EM

Soulèvement par 2 bras temporisés ou manuels

Dimensions : L200xP700xH900

Puissance : 0,35Kw (230V)

Référence : CPA-74ET + SCCP-72EM

Paniers en option.

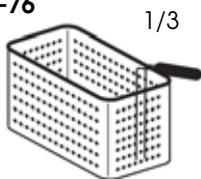
Paniers avec crochets pour modèles avec relevage automatique.

Nous consulter.

Paniers pour cuiseurs à pâtes sur meuble

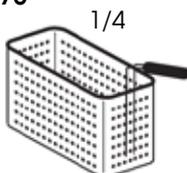
Panier 1/3 pour modèle CP-76

Code 531017900
160x290x200H



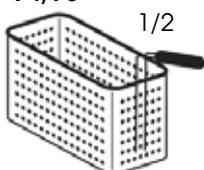
Panier 1/4 pour modèle CP-76

Code 531064300
115x290x200H



Panier 1/2 pour modèle CP-74/78

Code 531032400
140x320x200H



Panier 1/1 pour modèle CP76

Code 531053900
490x290x200H



Panier 1/2 pour modèle CP 74/78

Code 531047900
280x160x215H



Panier 1/6 pour modèle CP 74/78

Code 531032600
140x100x200H



Panier 1/4 pour modèle CP 74/78

Code 531048000
135x160x215H



Panier 1/1 pour modèle CP 74/78

Code 531070200
280x320x215H



PANIER POUR CUISEUR A PÂTES AVEC CROCHET

Panier 1/2 avec crochet CP-74 / 78

Code : 531071100
Dimensions : L145 x P290 x H200

Panier 1/3 avec crochet CP-76

Code : 531071200
Dimensions : L150 x P260 x H200

Panier 1/4 avec crochet CP-76

Code : 531018799
Dimensions : L110 x P260 x H200



Support pour panier avec crochet pour modèles CP-74/78

Code : 531069300
Dimensions : L300 x P330 x H410

Support pour panier avec crochet pour modèles CP-76

Code : 531069400
Dimensions : L500 x P290 x H410



GAMME 700 - FRITEUSES

FRITEUSES SUR MEUBLE ELECTRIQUE 400V/3N

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
F13-74ET	Cuve 13L	400x700x900	10,95	54
F18-74ET	Cuve de 18L	400x700x900	15,9	57
F2/8-74ET	2 bacs indépendants de 8L	400x700x900	12	59
F2/13-78ET	2 x 13L	800x700x900	21,9	95
F2/18-78ET	2x18L	800x700x900	31,8	97

Silo à frites + Lampe infrarouge

Référence : BS-74EM
 CUVE PERFORÉE DE 305X510X165
 Puissance : 1,47Kw (230V)
 Dimensions : L400 x P700 x H900



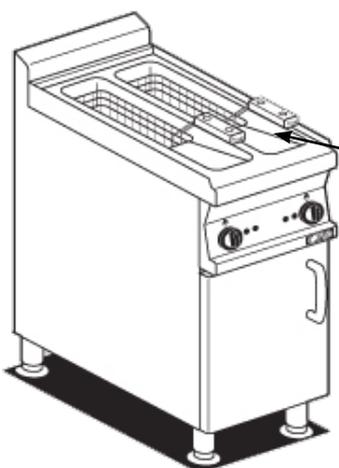
Porte incluse

Référence : F2/8-74ET

Résistance pivotante sur friteuse électrique



Inclus : couvercle de cuve + récupérateur d'huile



2 cuves indépendantes sur modèles F2/8



Référence : F2/13-78ET

FRITEUSES SUR MEUBLE GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
F13-74G	Cuve 13L	400x700x900	9,3	61
F18-74G	Cuve de 18L	400x700x900	13,5	66
F2/8-74G	2 bacs indépendants de 8L	400x700x900	10	59
F2/13-78G	2x13L	800x700x900	18,6	102
F2/18-78G	2x18L	800x700x900	27	114



Référence : F2/13-78G



Référence : F13-74G



Référence : F2-74G

Porte incluse

DOTATION FRITEUSE 700

F13-74ET : 1 x panier 210 x 300 x 120mm
F13-74G : 1 x panier 210 x 300 x 120mm
F18-74ET : 1 x panier 280 x 290 x 150mm
F18-74G : 1 x panier 300 x 330 x 120mm
F2/8-74ET : 2 x paniers 120 x 300 x 150mm

F2/8-74G : 2 x paniers 120 x 300 x 150mm
F2/13-78ET : 2 x paniers 210 x 300 x 120mm
F2/13-78G : 2 x paniers 210 x 300 x 120mm
F2/18-78ET : 2 x paniers 280 x 290 x 150mm
F2/18-78G : 2 x paniers 300 x 330 x 120mm

OPTIONS

1/2 panier pour modèles F13 gaz et électrique
 Code 531013200

Dimensions : L100 x P300 x H120mm

1/2 panier pour modèles F18 gaz
 Code 531013500

Dimensions : L140 x P330 x H120mm

1/2 panier pour modèles F18 électrique
 Code 531041600

Dimensions : L135 x P290 x H150mm



FRITEUSES POUR PATISSERIE LOTUS®

FRITEUSES POUR PATISSERIE A POSER GAZ

Dotation : robinet de vidange en façade

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids Kg
FPG-20 - A poser	Cuve de 20L (500x380x240)	600x700x250	11,2	43
FPG-30 - A poser	Cuve de 28L (700x380x240)	800x700x250	16,5	57



Référence : FPG-30



Référence : FPG-20

Option table inox d'accroche pour panier : L600

L1000

FRITEUSES POUR PATISSERIE A POSER ELECTRIQUE 400V/3N

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids Kg
FPE-20	Cuve de 17L (500x425x175)	600x700x250	6,6	32
FPE-25	Cuve de 24L (700x425x175)	800x700x250	10,2	40
FPEH-25	Plus de puissance - Capacité cuve : 24L (700 x 425 x H175mm) - Panier : 670 x 350 x 80mm	800 x 700 x 900	18	40

Dotation : 1 panier + couvercle de cuve



Référence :
FPE-25



Référence : FPE-25

Table inox pour panier
(en option)

FRITEUSE ÉLECTRIQUE POUR PÂTISSERIE SUR MEUBLE

Dotation : 1 panier + couvercle pour cuve + Bac de récupération des huiles avec filtre
Alimentation : 400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids Kg
FMPE-20	Cuve de 17L (500x425x175)	600x700x850	6,6	60
FMPE-25	Cuve de 24L (700x425x175)	800x700x850	10,2	72
FMPE-30	Cuve de 31L (900x425x175)	1000x700x850	13,2	83
FMPEH-25	Plus de puissance - Capacité cuve : 24L (700 x 425 x H175mm) - Panier : 670 x 350 x 80mm	800 x 700 x 900	18	72
F45-78ET	Cuve de 45L (700 x 380 x 380Hmm)	800 x 700 x 900	40	96



Référence : F45-78ET



Référence :
FMPE-20



Référence :
F45-78G

FRITEUSE GAZ POUR PÂTISSERIE SUR MEUBLE

Dotation : 1 panier + couvercle pour cuve + Bac de récupération des huiles avec filtre

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids Kg
FMPG-20	Cuve de 20L (500x380x240)	600x700x850	11,2	68
FMPG-30	Cuve de 28L (700x380x240)	800x700x850	16,5	84
F45-78/G	Cuve de 45L (700 x 380 x 380Hmm)	800 x 700 x 900	44	110

OPTION FRITEUSES PÂTISSIÈRES

TABLE D'ACCROCHE

L600 - Code : 40280600

L800 pour F45 - Code : 40280800

Dimensions : 380 x 560 x H270mm

L1000 - Code : 40281000

PANIER

Pour cuve L600 - Code : 531017500

Dimensions : 470 x 350 x H80mm

Pour cuve L800 - Code : 531016900

Dimensions : 670 x 350 x H80mm

Pour cuve L1000 - Code : 531017700

Dimensions : 870 x 350 x H80mm

GRILLE DE FOND DE CUVE AVEC POIGNÉES

Pour cuve L600 - Code : 531036700

Dimensions : 430 x 310 x H220mm

Pour cuve L800 - Code : 531036800

Dimensions : 630 x 310 x H220mm

Pour cuve L1000 - Code : 531036900

Dimensions : 830 x 310 x H220mm

PANIER POUR F45

Panier GN 1/1 - Code : 531033300

Dimensions : 650 x 330 x H170mm

Panier GN 1/2 - Code : 531041300

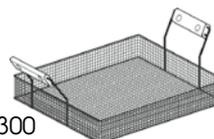
Dimensions : 280 x 290 x H150mm

Panier GN 1/3 - Code : 531047800

Dimensions : 215 x 330 x H165mm



531036800



531033300



531047800

SIMPLE CUVE ELECTRIQUE 400V/3N

Friteuse avec commande « TOUCH » pour une précision de la T° au degré près
 Fonction de conservation à 110° ou de pré cuisson à 160°C
 Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire
 Capteur de présence et de niveau maximal d'huile
 Production de 27Kg /H pour cuve simple et 54 Kg/H pour cuves doubles
 Dimensions cuve : L310 x P340 x H330mm
 Dimensions : L400 x P705 x H900mm

CUVE 18L

Référence : **F18-74ETD**
 Puissance : 15,95 Kw
 Poids : 63 kg
 2 paniers de 135 x 290 x H150mm

CUVE 18L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F18-74ETDPS**
 Puissance : 16,55 Kw
 Poids : 83 kg
 2 paniers de 135 x 290 x H150mm

OPTION FRITEUSES TOUCHFRY

kit de 100 filtres 5 micron
 pour friteuse F-ETDP S700
 Référence : **KF-F-ETD S70**

CUVE 18L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F18-74ETDP**
 Puissance : 16,20 Kw
 Poids : 73 kg
 2 paniers de 135 x 290 x H150mm

**Bac de récupération d'huile
 avec support sur roulettes
 et filtre 5 microns**



Référence : F18-74ETDP

DOUBLE CUVE ELECTRIQUE 400V/3N

Friteuse avec commande « TOUCH » pour une précision de la T° au degré près
 Fonction de conservation à 110° ou de pré cuisson à 160°C - Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire
 Capteur de présence et de niveau maximal d'huile
 Production de 27Kg /H pour cuve simple et 54 Kg/H pour cuves doubles
 Dimensions cuve : L310 x P340 x H330mm
 Dimensions : L800 x P705 x H900 mm

CUVE 2 x 18L

Référence : **F2/18-78ETD**
 Puissance : 31,9 Kw
 Poids : 109 kg
 4 paniers de 135 x 290 x H150mm

CUVE 2x18L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°) NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F2/18-78ETDP**
 Puissance : 32,4 Kw
 Poids : 129 kg
 4 paniers de 135 x 290 x H150mm

CUVE 2x18L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F2/18-78ETDPS**
 Puissance : 33,1 Kw
 Poids : 149 kg
 4 paniers de 135 x 290 x H150mm

**2 bacs de récupération d'huile
 avec support sur roulettes
 et filtre 5 microns**

Référence : F2/18-78ETDPS

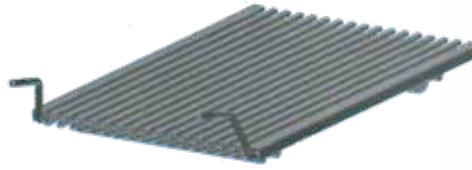


GRILLS A PIERRE DE LAVE GAZ



Grille en option

Grille ronde
(ø8mm - Espace entre grilles : 18,28mm)
Code 08570401
Dimensions : 360 x 510mm



Grille en dotation



Grille en option

Grille en V
Code 08570402
Dimensions : 360 x 510mm



Référence : CW-74G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CW-74G	Grille inox 38x52 sur pierre de lave	400x700x900	9	61
CW-78G	Double grille inox 38x52 sur pierre de lave	800x700x900	18	104

GRILLS A PIERRE DE LAVE ELECTRIQUE OU A CONTACT SUR RÉSISTANCE

Alimentation : 400v / 3N



Référence : CW-78G

Grille sur résistance



Référence : CWk-74ET

Portes en options

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CW-74ET	Grille inox 38x52	400x700x900	6	62
CW-78ET	Double grille inox 38x52	800x700x900	12	94
CWK-74ET	Grille inox 27x43 en contact sur résistance	400x700x900	4,08	60
CWK-78ET	Double grille inox 55x43 en contact sur résistance	800x700x900	8,16	90

MARMITES GAZ - CUVE DE 50L - Ø 40 x 45H

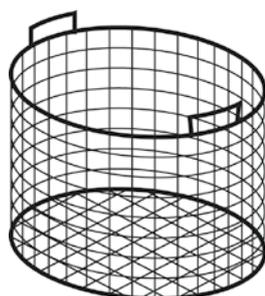
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PD50-78G	Chauffe directe	800x700x900	15,5	110
PI50-78G	Chauffe indirecte	800x700x900	15,5	120
PI50A-78G	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x700x900	15,5+0,01	120



Référence : PI50-78G

Option :

Panier 1/1 pour marmites
Référence : 531032701
Ø36x39,5H



MARMITES ELECTRIQUE - CUVE DE 50L - Ø 40 x 45H



Référence : PI50A-78ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PI50-78ET	Chauffe indirecte	800x700x900	9	120
PI50A-78ET	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x700x900	9	120

SAUTEUSES GAZ - CUVE DE 50L

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
BR50-78GF/I	Fond Inox Relevage manuel	800x700x900	14	135
BRM50-78GF/I	Fond Inox Relevage automatique	800x700x900	14	139

Dimension cuve :
72x45,5x20h cm



Référence : BR50-78ETF/I
Basculement manuel

SAUTEUSES ELECTRIQUE - CUVE DE 50L

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
BR50-78ETF/I	Fond Inox - Relevage manuel	800x700x900	10,5	133
BRM50-78ETF/I	Fond Inox - Relevage automatique	800x700x900	10,5	135



Référence : BRM50-78ETF/I
Basculement électrique

SAUTEUSE GAZ FIXE MULTIFONCTIONS

Dotation : 1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
BRF-74G	Dimensions cuve : 300 x 510 x H100mm	400 x 700 x 900	6,95	79
BRF-78G	Dimensions cuve : 700 x 510 x H100mm	800 x 700 x 900	13,9	129

Référence :
BRF-74ET



SAUTEUSE ÉLECTRIQUE FIXE MULTIFONCTIONS

Dotation : 1 élément de jonction
Alimentation : 400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
BRF-74ET	Dimensions cuve : 300 x 510 x H100mm	400 x 700 x 900	4	79
BRF-78ET	Dimensions cuve : 700 x 510 x H100mm	800 x 700 x 900	8	126

Référence : BRF-78ET



OPTION SAUTEUSE

COUVERCLE DE CUVE POUR SAUTEUSES FIXES

Pour BRF-74 - Code : 08550400

Pour BRF-78 - Code : 08550800



FRY-TOP ÉLECTRIQUE SUR MEUBLE OUVERT* 400V/3N

Plaque lisse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTL-74ET	Plaque acier lisse	400x700x900	5,55	64
FTL-74ETS	Plaque acier lisse chrome	400x700x900	5,55	64
FTL-76ET	Plaque acier lisse	600x700x900	7,4	78
FTL-76ETS	Plaque acier lisse chrome	600x700x900	7,4	78
FTL-76ETSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	600x700x900	7,4	78
FTL-78ET	Plaque acier lisse	800x700x900	11,1	110
FTL-78ETS	Plaque acier lisse chrome	800x700x900	11,1	110
FTL-78ESS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	800x700x900	11,1	110
FTL-712ET3	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 900	16,65	150
FTL-712ETS3	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 900	16,65	150
FTL-712ESS3	Plaque lisse chrome BRILLANT 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 900	16,65	150

Plaque lisse et rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLR-76ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x700x900	7,4	78
FTLR-76ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x700x900	7,4	78
FTLR-78ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x700x900	11,1	110
FTLR-78ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x700x900	11,1	110
FTLR-712ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	1200x700x900	14,8	150
FTLR-712ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	1200x700x900	14,8	150
FTLR-712ET3	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 900	16,65	150
FTLR-712ETS3	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 900	16,65	150

Plaque rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTR-74ET	Plaque acier rainurée	400x700x900	5,55	64
FTR-74ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x700x900	5,55	64
FTL-76ET	Plaque acier lisse	600x700x900	7,4	78
FTR-76ET	Plaque acier rainurée	600x700x900	7,4	78
FTR-76ETS	Plaque acier rainurée chrome	600x700x900	7,4	78
FTR-78ET	Plaque acier rainurée	800x700x900	11,1	110
FTR-78ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x700x900	11,1	110
FTR-712ET	Plaque acier rainurée	1200x700x900	14,8	150
FTR-712ETS	Plaque acier rainurée chrome	1200x700x900	14,8	150

FRY-TOP ÉLECTRIQUE SUR MEUBLE OUVERT 400V/3N

Thermostat de T° et de sécurité
T° réglable de 50 à 300 C°

3 zones de cuisson



Portes en option.

Référence : FTL-78ETS



Panneau de façade
facilement démontable

Référence : FTL-712ETS3



Bac de récupérateur de graisses

Référence : FTL-74ETS



**Plaque à sandwich
et panini pour fry-top**

Référence : RSFT-73EM

Puissance : 2,9Kw

Dimensions : 320x620x410H

(Attention : moins 70mm de la plaque sur profondeur utile + prévoir 150 mm en arrière du meuble pour système de relevage)

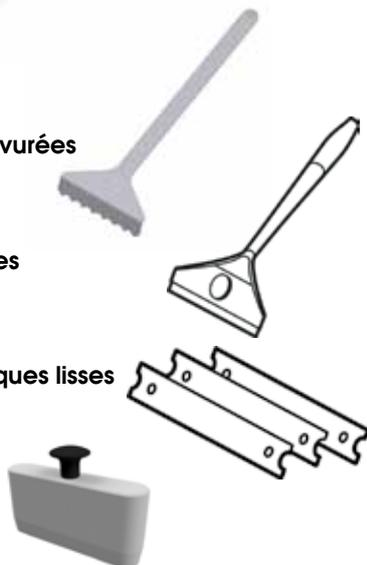
Options

Racloir pour plaques nervurées
Code : 544023800

Racloir pour plaques lisses
Code : 531040800

Kit lame pour racloir plaques lisses
Code : 531040900

Bouchon pour plaque
Référence : T-FT



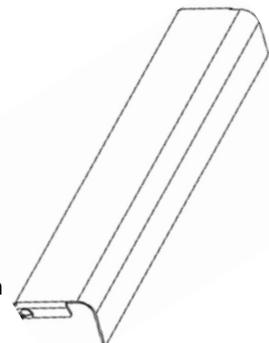
Kit de protection frontal pour fry-top

Référence : PFT-74
Dimensions : 350 x 80 x 60Hmm

Référence : PFT-76
Dimensions : 550 x 80 x 60Hmm

Référence : PFT-78
Dimensions : 750 x 80 x 60Hmm

Référence : PFT-712
Dimensions : 1150 x 80 x 60Hmm



FRY-TOP GAZ SUR MEUBLE OUVERT

Plaque lisse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTL-74G	Plaque acier lisse	400x700x900	7	69
FTL-74GS	Plaque acier lisse chrome	400x700x900	7	69
FTL-74GSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	400x700x900	7	69
FTL-76G	Plaque acier lisse	600x700x900	10,5	83
FTL-76GS	Plaque acier lisse chrome	600x700x900	10,5	83
FTL-76SS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	600x700x900	10,5	83
FTL-78G	Plaque acier lisse	800x700x900	14	114
FTL-78GS	Plaque acier lisse chrome	800x700x900	14	114
FTL-78GSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	800x700x900	14	114
FTL-712G	Plaque acier lisse	1200x700x900	21	154
FTL-712GS	Plaque acier lisse chrome	1200x700x900	21	154
FTL-712G3	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 900	21	154
FTL-712GS3	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 900	21	154
FTL-712GSS3	Plaque lisse chrome BRILLANT* 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 900	21	154

Plaque lisse et rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLR-76G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x700x900	10,5	83
FTLR-76GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x700x900	10,5	83
FTLR-78G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x700x900	14	114
FTLR-78GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x700x900	14	114
FTLR-712G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	1200x700x900	21	154
FTLR-712GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	1200x700x900	21	154
FTLR-712G3	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 900	21	154
FTLR-712GS3	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 900	21	154

Plaque rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTR-74G	Plaque acier rainurée	400x700x900	7	69
FTR-74GS	Plaque chrome rainurée	400x700x900	7	69
FTR-76G	Plaque acier rainurée	600x700x900	10,5	83
FTR-76GS	Plaque acier rainurée chrome	600x700x900	10,5	83
FTR-78G	Plaque acier rainurée	800x700x900	14	114
FTR-78GS	Plaque acier rainurée chrome	800x700x900	14	114
FTR-712G	Plaque acier rainurée	1200x700x900	21	154
FTR-712GS	Plaque acier rainurée chrome	1200x700x900	21	154

FRY-TOP GAZ SUR MEUBLE OUVERT



Référence : FTL-74GS

T° réglable de 50 à 300 C°



Nouveau chrome plus résistant

Référence : FTL-712GS3

Angles rayonnés sur toute la gamme Lotus



Référence : FTL-712GS

Portes en option. Voir page 51



Référence : FTL-78GS

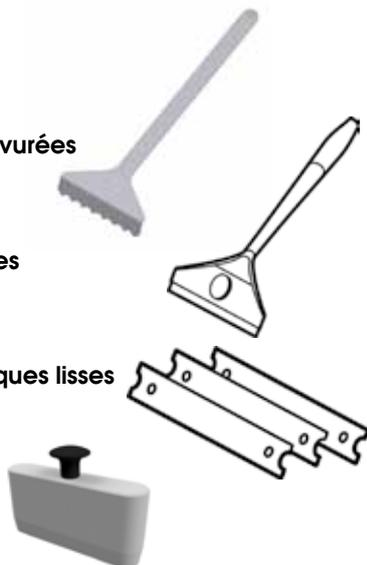
Options

Racloir pour plaques nervurées
Code : 544023800

Racloir pour plaques lisses
Code : 531040800

Kit lame pour racloir plaques lisses
Code : 531040900

Bouchon pour plaque
Référence : T-FT



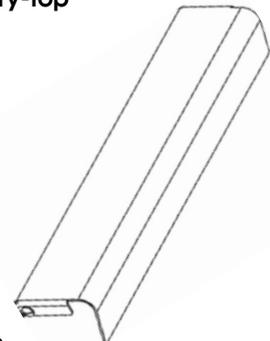
Kit de protection frontal pour fry-top

Référence : PFT-74
Dimensions : 350 x 80 x 60Hmm

Référence : PFT-76
Dimensions : 550 x 80 x 60Hmm

Référence : PFT-78
Dimensions : 750 x 80 x 60Hmm

Référence : PFT-712
Dimensions : 1150 x 80 x 60Hmm



MEUBLES NEUTRES



Référence : PLS-74
Porte en option



Référence : PL-78
Portes en option



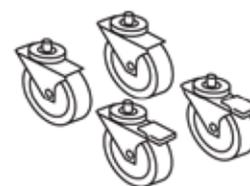
Tiroirs en option

Référence : PL-74

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Poids
PL-72	Plan de travail sur meuble fermé	200x700x900	30
PLS-73	Plan de travail sur meuble ouvert	300x700x900	35
PLS-74	Plan de travail sur meuble ouvert	400x700x900	40
PLS-76	Plan de travail sur meuble ouvert	600x700x900	47
PLS-78	Plan de travail sur meuble ouvert	800x700x900	55
PL-73	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec bac inox	300x700x900	40
PL-74	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec bac plastique GN1/1	400x700x900	45
PL-76	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec bac inox	600x700x900	56
PL-78	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec 2 bacs plastique GN1/1	800x700x900	67

Option roulettes

Référence : 50900001
Kit roues ø100x30xH127
avec 2 freins



OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 700

Option tiroirs pour meuble neutre uniquement

Tiroir pour meuble 300
avec 2 bacs inox et
guide télescopique
Dimensions :
295x590x475 mm
Référence : C-73/93



Tiroir pour meuble 600
avec 2 bacs inox H150
et guide télescopique
Référence : C-76/96
Dimensions :
595x590x475 mm

Tiroir pour meuble 400
avec 2 bacs plastique
GN1/1 H150 et guide
télescopique
Référence : C-74/94
Dimensions :
395x590x475 mm

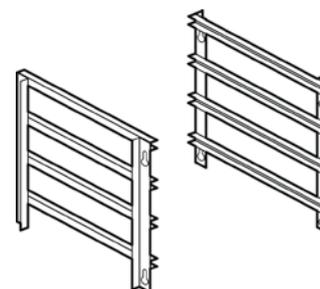
Tiroir pour meuble 800
avec 4 bacs plastique
GN1/1 H150 et guide
télescopique
Référence : C-78/98
Dimensions :
795x590x475 mm



KIT PORTE PLAQUE UNIQUEMENT POUR PLACARD NEUTRE DES FOURNEAUX ET MEUBLES PL

Kit porte plaque L400/600 4 niveaux GN1/1 et 600x400- Espace 70mm
Référence : PT-74/94

Kit porte plaque L800 4 niveaux GN2/1 - Espace 70mm
Référence : PT-78/98

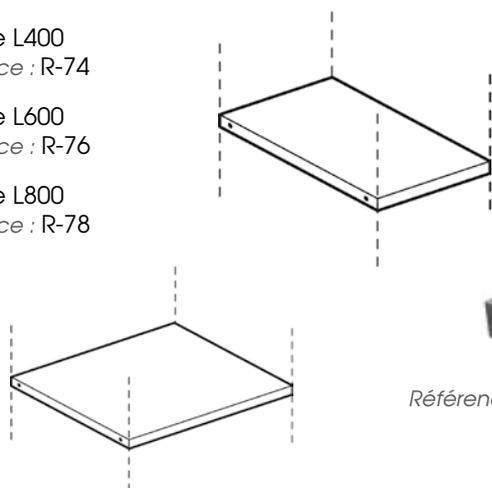


Option étagère pour meuble neutre

Étagère L400
Référence : R-74

Étagère L600
Référence : R-76

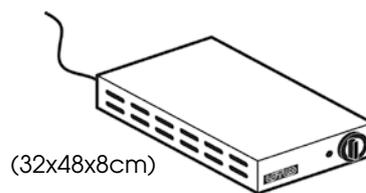
Étagère L800
Référence : R-78



Référence : RRV-74

Kit réchauffeur pour armoire neutre

Référence : RV
Puissance : 0,75 Kw



Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H
RCRV-74	Étagère perforée pour armoire fourneau	340x550x100
RRV-74	Étagère perforée pour meuble L400	340x570x100
RRV-76	Étagère perforée pour meuble L600	540x570x100
RRV-78	Étagère perforée pour meuble L800	740x570x100
RRV-710	Étagère perforée pour meuble L1000	940x570x100
RRV-712	Étagère perforée pour meuble L1200	1140x570x100
RRV-716	Étagère perforée pour meuble L1600	1540x570x100

Porte droite charnière à droite pour meuble L300

Référence : P-73/93-DX
Dim : L295xP25xH475

Porte gauche charnière à gauche pour meuble L300

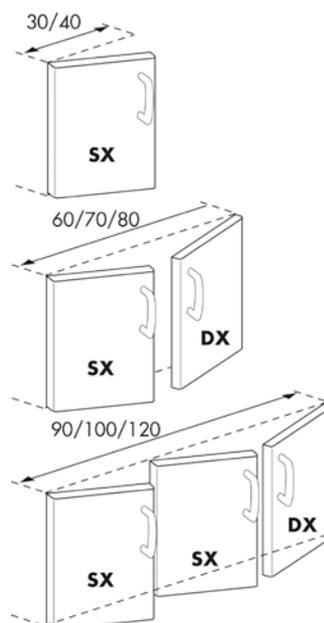
Référence : P-73/93-SX
Dim : L295xP25xH475

Porte droite charnière à droite pour meuble L400

Référence : P-74/94-DX
Dim : L395xP25xH475

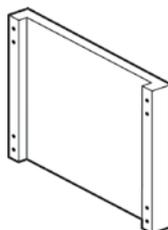
Porte gauche charnière à gauche pour meuble L400

Référence : P-74/94-SX
Dim : L395xP25xH475



Kit de séparation pour meuble 800 et 1200

Référence : D-7
Dim : 50x590x450 mmH

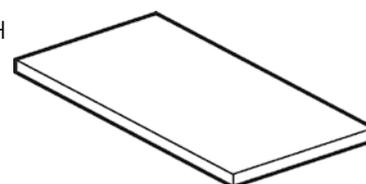


Plan de découpe Téflon à poser sur meuble neutre

Référence : TG-4
Dim : 390x580x25 mmH

Plan de découpe Téflon à poser sur meuble neutre

Référence : TG-8
Dim : 790x580x25 mmH



Plan de découpe Téflon à poser sur meuble neutre

Référence : TG-6
Dim : 590x580x25 mmH

OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 700



Bac évier sur meuble ouvert avec robinetterie

Référence : LA-74

Dim : 400x700x900 H mm

Poids : 45 kg

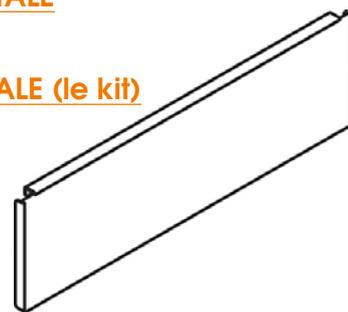
PLINTE FRONTALE

Référence : ZB

PLINTE LATÉRALE (le kit)

15x610x60H mm

Référence : FZ-7



Bouchon de finition main courante

Référence : 533116300



MAIN COURANTE / ETAGERE :

L300 x P210 x H50 - Code : 08570103

L400 x P210 x H50 - Code : 08570104

L500 x P210 x H50 - Code : 08570105

L600 x P210 x H50 - Code : 08570106

L700 x P210 x H50 - Code : 08570107

L800 x P210 x H50 - Code : 08570108

L900 x P210 x H50 - Code : 08570109

L1000 x P210 x H50 - Code : 08570110

L1100 x P210 x H50 - Code : 08570111

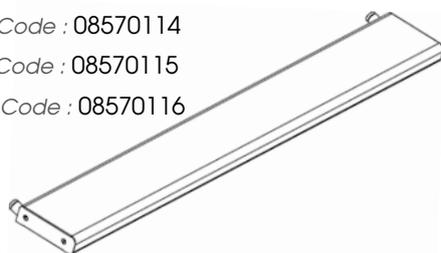
L1200 x P210 x H50 - Code : 08570112

L1300 x P210 x H50 - Code : 08570113

L1400 x P210 x H50 - Code : 08570114

L1500 x P210 x H50 - Code : 08570115

L1600 x P210 x H50 - Code : 08570116



MAIN COURANTE / BARRE

L200 X P70 X H40 - Code : 08570002

L300 X P70 X H40 - Code : 08570003

L400 X P70 X H40 - Code : 08570004

L500 X P70 X H40 - Code : 08570005

L600 X P70 X H40 - Code : 08570006

L700 X P70 X H40 - Code : 08570007

L800 X P70 X H40 - Code : 08570008

L900 X P70 X H40 - Code : 08570009

L1000 X P70 X H40 - Code : 08570010

L1100 X P70 X H40 - Code : 08570011

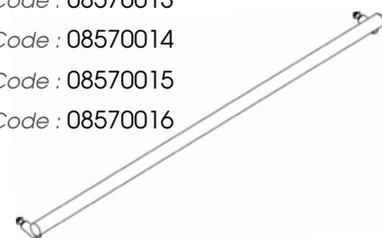
L1200 X P70 X H40 - Code : 08570012

L1300 X P70 X H40 - Code : 08570013

L1400 X P70 X H40 - Code : 08570014

L1500 X P70 X H40 - Code : 08570015

L1600 X P70 X H40 - Code : 08570016



Allumage électrique pour modèles gaz

PC-74GA

PC-78GA

PC-712GA

PC-716GA

CF6-712GAV

CF6-712GA

CF4-78GA

CF4-78GAE

CF6-712GAEV

CF6-712GAE

CFV4-78GAE

CFV6-712GAEV

(le tarif est indiqué pour 1 brûleur)

Référence : OPT-GA



UNE GAMME DE SOUS BASSEMENT RÉFRIGÉRÉS
ADAPTÉS AUX ÉLÉMENTS DE CUISSON LOTUS.

LARGEUR 1200 A 2100mm POUR UNE MODULARITÉ PARFAITE
Alimentation : 230V



Référence : BRS-121



Référence : BRS-162

Meubles réfrigérés pour
gamme Lotus Top 600 - 650 - 700 - 900

Dotation : 1 grille par porte
Inox AISI 304



Référence : BRS-211



Référence : BRS-210



Référence : BRS-160



FROID POSITIF -2/+8°C

Référence	Caractéristiques	Puissance W	Dimensions LxPxH	Poids Kg
BRS-120	2 PORTES / 170L	0,25	1200 x 630 x 590	80
BRS-121	1 PORTE + 1 BLOC 2 TIROIRS/170L	0,25	1200 x 630 x 590	90
BRS-122	2 BLOCS 2 TIROIRS/170L	0,25	1200 x 630 x 590	100
BRS-160	3 PORTES / 265L	0,28	1600 x 630 x 590	115
BRS-161	2 PORTES + 1 BLOC 2 TIROIRS/265L	0,28	1600 x 630 x 590	125
BRS-162	1 PORTE + 2 BLOCS 2 TIROIRS/265L	0,28	1600 x 630 x 590	130
BRS-210	4 PORTES/340L	0,37	2100 x 630 x 590	150
BRS-211	2 PORTES + 2 BLOCS 2 TIROIRS/340L	0,37	2100 x 630 x 590	168

Gaz R290
Groupe à droite

FROID NÉGATIF -15/-18°C



Groupe à droite



Référence : BSBT-125

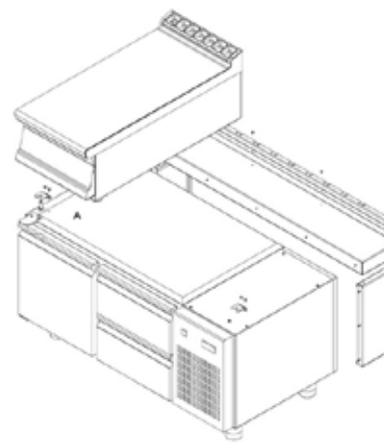
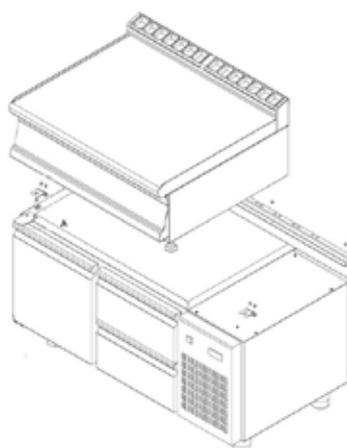
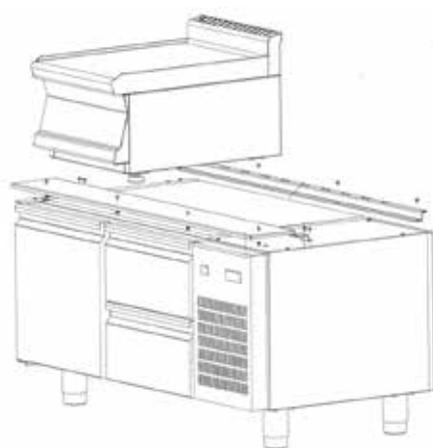
**Gaz R290
Groupe à droite**

Référence	Caractéristiques	Puissance W	Dimensions LxPxH	Poids Kg
BSBT-120	2 PORTES/170L	0,46	1200X630X610	82
BSBT-125	2 BLOCS 2 TIROIRS/170L	0,46	1200X630X610	95
BSBT-160	3 PORTES / 265L	0,75	1600x630x610	118
BSBT-165	3 BLOCS DE 2 TIROIRS / 265L	0,75	1600x630x610	132

kit base 600

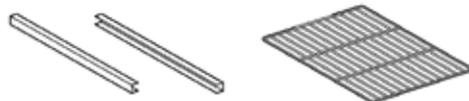
kit base 700

kit base 900



OPTIONS :

Grille GN 1/1
Paire de glissières



Bloc 1 grand tiroir

Référence : BRS-1CASS
(uniquement pour modèles froid positif)

Bloc 2 tiroirs

Code : BRS-2CASS
(uniquement pour modèles froid positif)



Référence : BRS-1CASS



Kit de fixation pour base 600

L1200 Code : 07423006
L1600 Code : 07423106
L2100 Code : 07423306

Kit de fixation pour base 650

L1200 Code : 07423007
L1600 Code : 07423107
L2100 Code : 07423307

Kit de fixation pour base 700

L1200 Code : 07423008
L1600 Code : 07423108
L2100 Code : 07423308

Kit de support et fixation pour base 900

L1200 Code : 07423009
L1600 Code : 07423109
L2100 Code : 07423309

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE

Alimentation : 400V/3P

Dotation : 1 élément de jonction - câble non fourni



Référence : PCT-712ET



Référence : PCQT-78ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissance Kw	Poids Kg
PCT-74ET	2 plaques électriques	400x700x280	5,2 (2x2,6)	26
PCQT-74ET	2 Plaques carrées 220 x 200mm	400 x 700 x 280	5,2 (2x2,6)	30
PCT-78ET	4 plaques électriques	800x700x280	10,4 (4x2,6)	63
PCQT-78ET	4 Plaques carrées 200 x 220mm	800 x 700 x 280	10,4 (4x2,6)	66
PCT-712ET	6 Plaques électriques	1200x 700 x 280	15,6 (6x2,6)	82
PCQT-712ET	6 Plaques carrées 220 x 220mm	1200 x 700 x 280	15,6 (6x2,6)	97



Référence : PCT-74ET

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE OU INDUCTION

Alimentation : 400V/3P

Dotation : 1 élément de jonction - câble non fourni

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissance Kw	Poids Kg
PCCT-74ET	Vitrocéramique 2 zones de cuisson - Dimension verre : 350 x 570mm	400 x 700 x 280	5	35
PCIT-74ET	Induction 2 foyers	400x700x280	10	34
PCIT-74ETD	Induction 2 foyers - commandes digitales	400x700x280	10	34
PCCT-78ET	Vitrocéramique 4 zones de cuisson - Dimension verre : 350 x 570mm	800 x 700 x 280	10	62
PCIT-78ET	Induction 4 foyers	800 x 700 x 280	20	66
PCIT-78ETD	Induction 4 foyers - Commandes digitales	800 x 700 x 280	20	66



Référence : PCCT-78ET

Ne pas positionner les éléments à induction sur fours ou meubles avec tiroirs

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE INDUCTION POUR WOK

Alimentation : 400V/3P

Dotation : 1 élément de jonction - câble non fourni

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissance Kw	Poids Kg
PCIWT-74ET	1 zone de cuisson - Verre ø300mm	400 x 700 x 280	5	32
PCIWT-74ETD	1 zone de cuisson - Verre ø300mm - Commandes digitales	400 x 700 x 280	5	32



Référence : PCIWT-74ET

PLANS DE CUISSON GAZ



Référence : PCT-78G

* Grille fil acier en équipement standard
Grille fonte possible à la commande

10 + 7 Kw



Référence : PC2T-78G



10 Kw

Référence : PC1T-74G

Cable non fourni

Feu pour paella

PAELLERO
Puissance : 11,5 Kw



Référence : PAT-78G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCT-74GP*	2 feux gaz	400x700x280	13 (5,5+7,5)	60
PCT-78GP*	4 feux gaz	800x700x280	22 (3,5+(2 x 5,5)+7,5)	73
PCT-712GP*	6 feux gaz	1200x700x280	35 (1x3,5+(3 x 5,5)+2x7,5)	119
PC1T-74G	1 feu gaz	400 x 700 x 280	10	60
PC2T-78G	2 feux gaz	800 x 700 x 280	10+7	73
PC3T-712G	3 feux gaz	1200 x 700 x 280	10+7+10	119
PAT-78G	Feu pour paella	800 x 700 x 280	11,5	127

PLANS DE CUISSON GAZ ET ELECTRIQUE AVEC PLAQUE COUP DE FEU

Dimension plaque : 77x57 cm



Référence : TP2T-712GP

Dimension plaque : 37x57 cm



Référence :
TPT-74G

Cable non fourni



Référence : TP4T-712GP

Dimension plaque : 70x50 cm



Référence : TPT-78ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
TPT-74G	PCF (37x57)	400x700x280	7	Gaz	60
TPT-78G	PCF (77x57)	800x700x280	12	Gaz	149
TPT-78ET	PCF 4 ZONES	800x700x280	10	400N/3N	116
TP2T-78GP	1/2 PCF + 2 feux	800x700x280	20 (5,5+7,5)	Gaz	158
TP2T-712GP	PCF + 2 feux	1200x700x280	25	Gaz	175
TP4T-712GP	2 feux + PCF + 2 feux	1200x700x280	29 (3,5+2 x 5,5 + 7,5)	Gaz	202

BAIN MARIE ELECTRIQUE ET GAZ



Référence : BMT-78G



Référence : BMT-78ET

Vidange

Bacs en option



Référence : BMT-74G

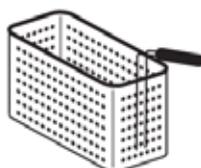
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
BMT-74EM	Cuve GN1/1 H150	400x700x280	2,1	230V	35
BMT-74G	Cuve GN1/1 H150	400x700x280	3,5	Gaz	43
BMT-78ET	Cuve GN2/1 H150	800x700x280	4,2	400V/3N	54
BMT-78G	Cuve GN2/1 H150	800x700x280	6,5	Gaz	61

Bacs en options

CUISEURS A PATES ELECTRIQUE ET GAZ



Référence : CPT-74G



Paniers en option



Référence : CPT-74ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
CPT-74ET	Cuve 17L - 310x335x220	400x700x280	4,1	400V/3N	35
CPT-74G	Cuve 13L - 310x335x180	400x700x280	6	Gaz	38
CPT-76ET	Cuve de 25L - 510x310x180	600x700x220	6,25	400V/3N	45
CPT-76G	Cuve de 19L - 510x310x180	600x700x280	9	Gaz	49

OPTION PANIERS CUISEUR À PÂTE GAMME 700 TOP

Panier 1/2 pour modèles **CPT-74** et **1/3** pour modèles **CPT-76**

Code : 531018800

Dimensions : 145 x 290 x H150mm



Panier 1/4 pour modèles **CPT-76**

Code : 531053800

Dimensions : 115 x 290 x H150mm



Panier 1/1 pour modèles **CPT-76**

Code : 531040000

Dimensions : 490 x 290 x H150mm



Panier 1/4 pour modèles **CPT-74**

Code : 531053700

Dimensions : 140 x 160 x H150mm



Panier 1/1 pour modèles **CPT-74**

Code : 531053500

Dimensions : 290 x 290 x H150mm



PANIER POUR CUISEUR A PÂTES AVEC CROCHET

Panier 1/2 avec crochet CPT-74 1/3 pour CPT-76

Code : 531071300

Dimensions : L135 x P255 x H150

Panier 1/4 avec crochet CPT-76

Code : 531071400

Dimensions : L150 x P260 x H200



Support pour panier avec crochet pour modèles CPT-74

Code : 531071800

Dimensions : L300 x P330 x H250

Support pour panier avec crochet pour modèles CPT-76

Code : 531071900

Dimensions : L500 x P300 x H250



FOURS ELECTRIQUES TRIPHASÉ POUR ELEMENTS TOP

FOUR VENTILÉ GN 1/1 pour éléments à poser (sauf induction)

Référence : MFV-78ET

Dimensions : L800 x P630 x H570

Puissance : 5,32Kw



Référence : MFV-78ET

Top inox pour four MFV-78ET*

Référence : CMF-78

1 grille en dotation

FOUR STATIQUE GN 2/1 pour éléments à poser (sauf induction)

Référence : MF-710ET

Dimensions : L1000 x P630 x H570

Puissance : 5Kw

Top inox pour four MF-710ET*

Référence : CMF-710

*Nécessaire si pas d'éléments au dessus

FRITEUSES GAZ



Référence : F13T-74G



Référence : F2/8T-74G



Référence : F2/13T-78G

Câble non fourni

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
F13T-74G	Cuve 13L	400x700x280	12	55
F2/8T-74G	2 bacs indépendants de 8L	400x700x280	9	50
F2/13T-78G	2x13L	800x700x280	24	81

FRITEUSES ELECTRIQUE



Référence : F2/8T-74ET

Silo à frites + infrarouge

Référence : **BST-74M**

Dim. cuve : L305xP510xH165

Dim. : L400xP700xH280

Puissance : 1,47 Kw

Poids : 36 kg



230/1P



Robinet de vidange

Référence : F2/13T-78ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
F13T-74ET	Cuve 13L	400x700x280	10,95	400V/3N	48
F2/8T-74ET	2 bacs indépendants de 8L	400x700x280	12	400V/3N	50
F2/13T-78ET	2x13L	800x700x280	21,9	400V/3N	75

Dotation friteuse 700 TOP

F13T-74ET : 1 x panier 280 x 290 x 100mm

F13T-74G : 1 x panier 280 x 290 x 100mm

F2/8T-74ET : 2 x paniers 120 x 290 x 115mm

F2/8T-74G : 2 x paniers 120 x 300 x 95mm

F2/13T-78ET : 2 x paniers 280 x 290 x 100mm

F2/13T-78G : 2 x paniers 280 x 290 x 100mm

Option

1/2 panier pour modèles **F13** gaz et électrique

Code 531048800

Dimensions : L135 x P290 x H90mm



FRY-TOP ÉLECTRIQUE A POSER 400 V/3N

Plaque lisse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	poids Kg
FTLI-74ET	Plaque acier lisse	400x700x280	5,55	58
FTLI-74ETS	Plaque acier lisse chrome	400x700x280	5,55	58
FTLI-74ETSS	Plaque acier lisse BRILLANT chrome	400x700x280	5,55	58
FTLI-76ET	Plaque acier lisse	600x700x280	7,4	67
FTLI-76ETS	Plaque acier lisse chrome	600x700x280	7,4	67
FTLI-76ETSS	Plaque acier lisse BRILLANT chrome	600x700x280	7,4	67
FTLI-78ET	Plaque acier lisse	800x700x280	11,1	103
FTLI-78ETS	Plaque acier lisse chrome	800x700x280	11,1	103
FTLI-78ETSS	Plaque acier lisse BRILLANT chrome	800x700x280	11,1	103
FTLI-712ET	Plaque acier lisse	1200x700x280	14,8	114
FTLI-712ETS	Plaque acier lisse chrome	1200x700x280	14,8	114
FTLI-712ET3	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	16,65	114
FTLI-712ETS3	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	16,65	114
FTLI-712ETSS3	Plaque lisse chrome BRILLANT 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	16,65	114

Plaque lisse et rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	poids Kg
FTLRT-76ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x700x280	7,4	67
FTLRT-76ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x700x280	7,4	67
FTLRT-78ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x700x280	11,1	103
FTLRT-78ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x700x280	11,1	103
FTLRT-712ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	1200x700x280	14,8	114
FTLRT-712ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	1200x700x280	14,8	114
FTLRT-712ET3	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 280	16,65	114
FTLRT-712ETS3	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 280	16,65	114

Plaque rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	poids Kg
FTRI-74ET	Plaque acier rainurée	400x700x280	5,55	58
FTRI-74ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x700x280	5,55	58
FTRI-76ET	Plaque acier rainurée	600x700x280	7,4	67
FTRI-76ETS	Plaque acier rainurée chrome	600x700x280	7,4	67
FTRI-78ET	Plaque acier rainurée	800x700x280	11,1	103
FTRI-78ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x700x280	11,1	103
FTRI-712ET	Plaque acier rainurée	1200x700x280	14,8	114
FTRI-712ETS	Plaque acier rainurée chrome	1200x700x280	14,8	114

FRY-TOP ÉLECTRIQUE A POSER 400 V/3N

Câble non fourni



Référence : FTLT-78ETS



Référence : FTLT-74ETS



Référence : FTLRT-78ETS
2 zones de cuisson



Référence : FTLRT-712ETS
2 zones de cuisson



Référence : FTLRT-712ETS3
3 zones de cuisson

GRILLS A PIERRE DE LAVE OU A CONTACT SUR RÉSTANCE

Gaz ou électrique 400V/3N

Grille sur résistance



Référence : CWKT-74ET



Référence : CWT-74ET



Référence : CWT-78G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids kg
CWT-74ET	Grille inox 38x52	400x700x280	6	400V/3N	57
CWT-74G	Grille inox 38x52 sur pierre de lave	400x700x280	9	Gaz	56
CWT-78ET	Double grille inox 38x52	800x700x280	12	400V/3N	87
CWT-78G	Double grille inox 38x52 sur pierre de lave	800x700x280	18	Gaz	97
CWKT-74ET	Grille inox 27x43 en contact sur résistance	400x700x280	4,08	400V/3N	55
CWKT-78ET	Double grille inox 55x43 en contact sur résistance	800x700x280	8,16	400V/3N	85

FRY-TOP GAZ A POSER

Plaque lisse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	poids Kg
FTLT-74G	Plaque acier lisse	400x700x280	7	63
FTLT-74GS	Plaque acier lisse chrome	400x700x280	7	63
FTLT-74GSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	400x700x280	7	63
FTLT-76G	Plaque acier lisse	600x700x280	10,5	68
FTLT-76GS	Plaque acier lisse chrome	600x700x280	10,5	68
FTLT-76GSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	600x700x280	10,5	68
FTLT-78G	Plaque acier lisse	800x700x280	14	108
FTLT-78GS	Plaque acier lisse chrome	800x700x280	14	108
FTLT-78GSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	800x700x280	14	108
FTLT-712G	Plaque acier lisse	1200x700x280	21	120
FTLT-712GS	Plaque acier lisse chrome	1200x700x280	21	120
FTLT-712G3	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	21	120
FTLT-712GS3	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	21	120
FTLT-712GSS3	Plaque lisse chrome BRILLANT 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	21	120

Plaque lisse et rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	poids Kg
FTLRT-76G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x700x280	10,5	68
FTLRT-76GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x700x280	10,5	68
FTLRT-78G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x700x280	14	108
FTLRT-78GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x700x280	14	108
FTLRT-712G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	1200x700x280	21	120
FTLRT-712GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	1200x700x280	21	120
FTLRT-712G3	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 280	21	120
FTLRT-712GS3	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 280	21	120

Plaque rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	poids Kg
FTRT-74G	Plaque acier rainurée	400x700x280	7	63
FTRT-74GS	Plaque acier rainurée chrome	400x700x280	7	63
FTRT-76G	Plaque acier rainurée	600x700x280	10,5	68
FTRT-76GS	Plaque acier rainurée chrome	600x700x280	10,5	68
FTRT-78G	Plaque acier rainurée	800x700x280	14	108
FTRT-78GS	Plaque acier rainurée chrome	800x700x280	14	108
FTRT-712G	Plaque acier rainurée	1200x700x280	21	120
FTRT-712GS	Plaque acier rainurée chrome	1200x700x280	21	120

FRY-TOP GAZ A POSER



Référence : FTLT-74GS



Plancha L 1200

Cable non fourni

Référence : FTLT-712GS

2 zones de cuisson



Référence : FTLRT-78GS



Référence : FTLRT-712GS3

3 zones de cuisson

PLAN DE TRAVAIL NEUTRE GAMME 700 TOP SANS TIROIR

Référence : PLT-72

Dimensions : L200 x P700 x H280mm
Poids : 15 kg

Référence : PLST-74

Dimensions : L400 x P700 x H280mm
Poids : 22 kg

Référence : PLST-73

Dimensions : L300 x P700 x H280mm
Poids : 20 kg

Référence : PLST-76

Dimensions : L600 x P700 x H280mm
Poids : 27 kg

Référence : PLST-78

Dimensions : L800 x P700 x H280mm
Poids : 33 kg

Référence : PLST-74



PLAN DE TRAVAIL NEUTRE GAMME 700 TOP AVEC TIROIR H150mm

Référence : PLT-73

Dimensions : L300 x P700 x H280mm
Poids : 23 kg

Référence : PLT-76

Dimensions : L600 x P700 x H280mm
Poids : 36 kg

Référence : PLT-74

Dimensions : L400 x P700 x H280mm
Poids : 26 kg

Référence : PLT-78

Dimensions : L800 x P700 x H280mm
Poids : 43 kg

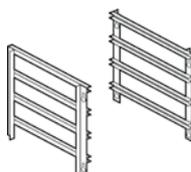


Référence : PLT-98

BAC AVEC EVIER

Bac avec évier et robinetterie

Dimension bac : 300 x 350 x 150Hmm
Référence : LAT-74
Dimensions : L400 x P700 x H280
Poids : 22 kg
1 élément de jonction en dotation



OPTION TIROIRS POUR MEUBLES NEUTRES UNIQUEMENT

Kit de séparation pour meubles ouverts L800 ou L1200

Référence : D-70
Dimensions : L50 x P580 x H380

Kit porte plaque 600 x 400 (GN 1/1)

4 niveaux (espace 70mm) pour meubles L400
Référence : PT-74/94

Kit porte plaque GN 2/1

4 niveaux (espace 70mm) pour meubles L800
Référence : PT-78/98

BASES NEUTRES SUR PLACARD OUVERT POUR GAMME 700 TOP

Référence : M-72

Dimensions : L200 x P590 x H570mm
Poids : 12 kg

Référence : M-73

Dimensions : L300 x P590 x H570mm
Poids : 14 kg

Référence : M-74

Dimensions : L400 x P590 x H570mm
Poids : 21 kg

Référence : M-76

Dimensions : L600 x P590 x H570mm
Poids : 24 kg

Référence : M-78

Dimensions : L800 x P590 x H570mm
Poids : 35 kg

Référence : M-712

Dimensions : L1200 x P590 x H570mm
Poids : 35 kg

Référence : M-716

Dimensions : L1600 x P590 x H570mm
Poids : 52 kg



M-74



M-74 + Porte



MPI-74



PM-74-94 DX



PM-74-94 SX

BASE NEUTRE AVEC PORTE POUR ÉLÉMENTS INDUCTION

Référence : MPI-74

Dimensions : L400 x P630 x H570

Référence : MPI-78

Dimensions : L800 x P630 x H570

Porte droite charnière a droite pour meuble L300 OU 1200

Référence : PM-63/73/93DX

Dimensions : L295 x P25 x H475

Porte droite charnière à droite pour meuble L400

Référence : PM-74/94-DX

Dim : L395xP25xH475

Porte gauche charnière a gauche pour meuble L300 ou 1200

Référence : PM-63/73/93SX

Dimensions : L295 x P25 x H475

Porte gauche charnière à gauche pour meuble L400

Référence : PM-74/94-SX

Dim : L395xP25xH475

OPTION TIROIRS POUR MEUBLES NEUTRES UNIQUEMENT

Tiroir pour meuble L300 avec 2 tiroirs, 2 bacs inox et guide télescopique

Référence : C-73/93

Dimensions : L295 x P590 x H475

Tiroir pour meuble L800 avec 2 tiroirs, 4 bacs GN 1/1 plastique et guide télescopique

Référence : C-78/98

Dimensions : L795 x P590 x H475

Tiroir pour meuble L400 avec 2 tiroirs, 2 bacs GN 1/1 plastique et guide télescopique

Référence : C-74/94

Dimensions : L395 x P590 x H475

Tiroir pour meuble L600 avec 2 tiroirs, 2 bacs inox et guide télescopique

Référence : C-76/96

Dimensions : L595 x P590 x H475



FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Epaisseur inox sur
gamme 900 : 20mm



Placards neutre

Référence : CF8-916G

Câble non fourni



Référence : CF4-98G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CF4-98G	4 feux gaz sur four gaz GN2/1	800x900x900	36,5 (4+2x7+10Kw)	166
CFA4-98G Avec remplissage d'eau sous feux	4 feux gaz sur four gaz GN2/1	800x900x900	36,5 (2x5,5+2x8,5)	166
CF6-912GV	6 feux gaz sur four gaz statique GN2/1 + placard neutre	1200x900x900	53,5 (4+3x7+2x10)	230
CFA6-912GV Avec remplissage d'eau sous feux	6 feux gaz sur four gaz GN2/1 + placard neutre	1200x900x900	50,5 (3x5,5 + 3 x 8,5)	230
CF6-912G	6 feux gaz sur four gaz GN3/1	1200x900x900	58 (4 + 3x7+2x10)	236
CF8-916G	8 feux gaz sur 2 x four gaz GN2/1	1600x900x900	73 (2x4 + 4x7 + 2x10)	318



Référence : CF6-912G

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ELECTRIQUE

Alimentation : GAZ + 400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CF4-98GE	4 feux gaz sur four électrique statique GN2/1	800x900x900	28+6,7	164
CFV4-98GE	4 feux gaz sur four électrique ventilé GN1/1	800x900x900	28+5,32	164
CF6-912GEV	6 feux gaz sur four électrique statique GN2/1 + placard neutre	1200x900x900	45+6,7	228
CFV6-912GEV	6 feux gaz sur four électrique ventilé GN1/1 + placard neutre	1200x900x900	45+5,32	228
CF6-912GE	6 feux gaz sur four électrique statique GN3/1	1200x900x900	45+9,2	230



Référence : CFA4-98G

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Alimentation : 400V/3P

Câble non fourni



Référence :
CF6-912ET



Référence :
CFQ4-98ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
CF4-98ET	4 plaques rondes Ø 30 mm sur four électrique statique GN 2/1	800 x 900 x 900mm	20,7	1 grille GN 2/1 650 x 710mm - 1 élément de jonction	142
CFV4-98ET	4 plaques rondes Ø 30 mm sur four électrique ventilé GN 1/1	800 x 900 x 900mm	19,32	1 grille GN 1/1 530 x 325mm - 1 élément de jonction	142
CFQ4-98ET	4 plaques carrées (300x300mm) sur four électrique statique GN 2/1	800 x 900 x 900mm	22,7	1 grille GN 2/1 650 x 710mm - 1 élément de jonction	150
CFVQ4-98ET	4 plaques carrées (300x300mm) sur four électrique ventilé GN 1/1	800 x 900 x 900mm	21,32	1 grille GN 1/1 530 x 325mm - 1 élément de jonction	150
CF6-912ETV	6 plaques rondes Ø 30 mm sur four électrique statique GN 2/1 + placard neutre	1200 x 900 x 900	27,7	1 grille GN 2/1 650 x 710mm - 1 élément de jonction	200
CFV6-912ETV	6 plaques rondes Ø 30 mm sur four électrique ventilé GN 1/1 + placard neutre	1200 x 900 x 900	26,32	1 grille GN 1/1 530 x 325mm - 1 élément de jonction	200
CFQ6-912ETV	6 plaques carrées (300x300mm) sur four électrique statique GN 2/1 + placard neutre	1200 x 900 x 900	30,7	1 grille GN 2/1 650 x 710mm - 1 élément de jonction	212
CFVQ6-912ETV	6 plaques carrées (300 x 300mm) sur four électrique ventilé GN 1/1 + placard neutre	1200 x 900 x 900	29,32	1 grille GN 1/1 530 x 325mm - 1 élément de jonction	212
CF6-912ET	6 plaques rondes Ø 30 mm sur grand four électrique statique GN 3/1	1200 x 900 x 900	30,2	1 grille GN 3/1 1050 x 710mm - 1 élément de jonction	206
CFQ6-912ET	6 plaques carrées (300 x 300mm) sur grand four électrique statique GN 3/1	1200 x 900 x 900	33,2	1 grille GN 3/1 1050 x 710mm - 1 élément de jonction	218

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE

Alimentation : 400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
CFC4-98ET	4 zones de cuisson sur four électrique statique GN 2/1	800 x 900 x 900mm	20,3	1 grille GN 2/1 650 x 710mm - 1 élément de jonction	130
CFCV4-98ET	4 zones de cuisson sur four électrique ventilé GN 1/1	800 x 900 x 900mm	19,32	1 grille GN 1/1 530 x 325mm - 1 élément de jonction	130



Référence :
CFC4-98ET

BAIN MARIE SUR MEUBLE OUVERT GAZ

Bacs en option

Portes en option

Robinet d'arrivée d'eau et vidange au sol



Référence : BM-98G



Référence : BM-94EM

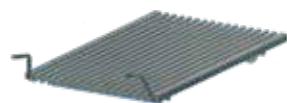
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids
BM-94G	Cuve GN1/1 +GN1/3 H150	400x900x900	3,5	Gaz	56
BM-98G	Cuve GN2/1 + 2xGN1/3 H150	800x900x900	6,5	Gaz	81

BAIN MARIE SUR MEUBLE OUVERT ELECTRIQUE

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids
BM-94EM	Cuve GN1/1 +GN1/3 H150	400x900x900	2,85	230V	52
BM-98ET	Cuve GN2/1 +2xGN1/3 H150	800x900x900	5,7	400V/3N	76

GRILLS A PIERRE DE LAVE OU A CONTACT SUR RÉSISTANCE A POSER SUR MEUBLE OUVERT

Gaz ou électrique 400V/3N



Grille en dotation



Grille en «V» pour viande et poisson gras

Grille ronde pour viande et poisson



Référence : CW-94ET



Référence : CW-98G

Portes en option

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids
CW-94ET	Grille inox 38x66 sur pierre de lave	400x900x900	7,8	400V/3N	71
CW-94G	Grille inox 38x66 sur pierre de lave	400x900x900	12	Gaz	77
CW-98ET	Double grille inox (2 x 38x66) sur pierre de lave	800x900x900	15,6	400V/3N	109
CW-98G	Double grille inox (2 x 38x66) sur pierre de lave	800x900x900	24	Gaz	131
CWK-94ET	Grille inox 27x63 en contact sur résistance	400x900x900	5,415	400V/3N	69
CWK-98ET	Double grille inox (2 x 27x 63) en contact sur résistance	800x900x900	10,83	400V/3N	105

FOURNEAUX AVEC PLAQUE COUP DE FEU GAZ SUR FOUR GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
TPF-98G	Plaque coup de feu sur four gaz GN2/1	800x900x900	20,5	194
TPF2-98G	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four gaz GN2/1	800x900x900	32,5 (7+10)	181
TPF2-912GV	2 feux gaz + PCF sur four gaz GN2/1	1200x900x900	37,5	254
TPF4-912GV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four gaz GN 2/1	1200x900x900	43,5 (2x7+2x10)	249
TPF2-912G	PCF + 2 feux gaz sur four gaz GN 3/1	1200 x 900 x 900	42	264
TPF4-912G	2 feux + 1/2 PCF + 2 feux sur four gaz GN 3/1	1200 x 900 x 900	48	259

FOURNEAUX AVEC PLAQUE COUP DE FEU GAZ SUR FOUR ELECTRIQUE

Alimentation : GAZ + 400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
TPF-98GE	Plaque coup de feu sur four électrique GN2/1	800x900x900	12+6,7	196
TPFV-98GE	Plaque coup de feu sur four électrique ventilé GN1/1	800x900x900	12+5,32	196
TPF2-98GE	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique GN2/1	800x900x900	24+6,7	191
TPFV2-98GE	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique ventilé GN1/1	800x900x900	24+5,32	191
TPF2-912GEV	2 feux gaz + PCF sur four électrique GN2/1	1200x900x900	29+6,7	250
TPFV2-912GEV	2 feux gaz + PCF sur four électrique ventilé GN1/1	1200x900x900	29+5,32	250
TPF4-912GEV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique GN 2/1	1200x900x900	35+6,7	245
TPFV4-912GEV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique ventilé GN 1/1	1200x900x900	35+5,32	245
TPF2-912GE	PCF + 2 feux gaz sur four électrique statique GN 3/1	1200 x 900 x 900	29+9,2	260
TPF4-912GE	2 feux + 1/2 PCF + 2 feux sur four électrique statique GN 3/1	1200 x 900 x 900	35+9,2	255

FOURNEAUX AVEC PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE 400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
TPF-98ET	PCF sur four électrique statique GN2/1	800 x 900 x 900	20,3	180
TPFV-98ET	PCF sur four électrique ventilé GN1/1	800 x 900 x 900	18,92	180

PAELLERO GAZ SUR FOUR GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids
PAF-98G	Sur four statique dimensions L670 x P730 x H340	800 x 900 x 900mm	35,2	1 grille 650 x 710mm - 1 élément de jonction	184

PAELLERO GAZ SUR PLACARD NEUTRE

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids
PA-98G	Sur meuble ouvert	800 x 900 x 900mm	26,7	1 élément de jonction	134



Référence : TPF-98G

Cable non fourni



Four GN 3/1

Référence : TPF2-98G



Référence : PAF-98G



Four GN 3/1

Référence : TPF4-912GV

PLAQUES LISSES OU RAINURÉES A POSER SUR FEUX Dimensions 360 x 390 mm

PLAQUE LISSE 1 FEUX POUR GRILLE FONTE

Référence : PLF/9



PLAQUE LISSE 1 FEUX POUR GRILLE FIL

Référence : PLFT/9



PLAQUE NERVURÉE 1 FEUX POUR GRILLE FONTE

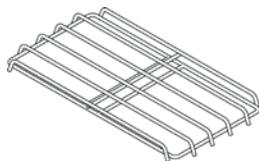
Référence : PRF/9

PLAQUE NERVURÉE 1 FEUX POUR GRILLE FIL

Référence : PRFT/9

GRILLE FIL ACIER 2 FEUX

Référence : 531047100



KIT WOK

ø260 x 160mm
Seulement pour feu 10Kw
Référence : 09580040



GRILLE DE RÉDUCTION

250 x 250mm
Référence : 533009200



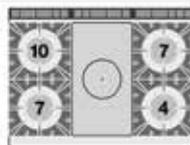
ANNEAU WOK

ø225 x 350mm - Seulement pour grilles en fonte
Référence : 544439900



PLANS DE CUISSON GAZ SUR MEUBLE*

Dotation : 1 élément de jonction - câble non fourni



Référence : PC-912G



Référence : TP4-912G



Référence : PC-916G + porte

Portes en option

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
PC-94G	2 feux gaz	400x900x900	11 (4+7)	71
PC-98G	4 feux gaz	800x900x900	28 (4+2x7+10)	100
PC-912G	6 feux gaz	1200x900x900	45 (4+3x7+2x10)	142
PC-916G	8 feux gaz	1600x900x900	56 (2x4+4x7+2x10)	182

PLAQUE COUP DE FEU GAZ SUR MEUBLE

Dotation : 1 élément de jonction - câble non fourni



Référence : TP-98G



Référence : TP2-912G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
TP-94G	PCF	400x900x900	7	75
TP-98G	PCF	800x900x900	12	144
TP2-98G	1/2 PCF + 2 feux	800x900x900	24 (7+10)	139
TP2-912G	PCF + 2 feux	1200x900x900	29	166
TP4-912G	2 feux + 1/2 PCF + 4 feux	1200x900x900	35 (4+2x7+10)	160

PLAN DE CUISSON GAZ AVEC FEUX VIFS SUR EAU

Dotation : Robinet d'arrivée d'eau - 1 élément de jonction - câble non fourni

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
PCA-94G	2 feux vifs avec arrivée d'eau sur placard ouvert	400 x 900 x 900mm	14 (5,5 + 8)	71
PCA-98G	4 feux vifs avec arrivée d'eau sur placard ouvert	800 x 900 x 900mm	28 (2 x 5,5 + 2 x 8,5)	100
PCA-912G	6 feux vifs avec arrivée d'eau sur placard ouvert	1200 x 900 x 900mm	42 (3 x 5,5 + 3 x 8,5)	142



Référence : PCA-98G

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE

Dotation : 1 élément de jonction



Référence : TP-98ET



Portes en option

Référence : PCI-98ET



Référence : PC-94ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
PC-94ET	2 plaques	400x900x900	7 (2x3,5)	53
PC-98ET	4 plaques	800x900x900	14 (4x3,5)	86
PC-912ET	6 Plaques électriques	1200x 900 x 280	21	114
PCQ-94ET	2 Plaques carrées 300 x 300mm	400 x 900 x 280	8	57
PCQ-98ET	4 Plaques carrées 300 x 300mm	800 x 900 x 280	16	94
PCQ-912ET	6 Plaques carrées 300 x 300mm	1200 x 900 x 280	24	129
TP-98ET	PCF 4 zones de cuisson	800 x 900 x 900	13,6	114

Câble non fourni

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE OU INDUCTION*

Dotation : 1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
PCC-94ET	Vitrocéramique 2 zones de cuisson - Dimension verre : 350 x 770mm	400 x 900 x 280	6,8	48
PCC-98ET	Vitrocéramique 4 zones de cuisson - Dimension verre : 750 x 770mm	800 x 900 x 280	13,6	74
PCI-94ET	Induction 2 foyers	400x900x900	10	57
PCI-94ETD	Induction 2 foyers - commandes digitales	400x900x900	10	57
PCI-98ET	Induction 4 foyers	800x900x900	20	94
PCI-98ETD	Induction 4 foyers - commandes digitales	800x900x900	20	94

*(Ne pas positionner sur four ou meuble avec tiroir)

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE INDUCTION POUR WOK*

Dotation : 1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
PCIW-94ET	1 zone de cuisson - Verre ø300mm	400 x 900 x 280	5	53
PCIW-94ETD	1 zone de cuisson - Verre ø300mm - Commandes digitales	400 x 900 x 280	5	53

*(Ne pas positionner sur four ou meuble avec tiroir)

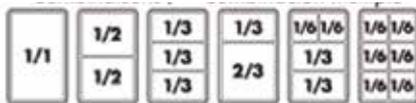


CUISEURS A PATES GAZ

Alimentation : GAZ + 230V
Système de vidange au sol - Paniers non compris

Référence	Capacité/Cuve	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
CP-94G	40L / 307x509x327	400x900x900	13,95+0,02	68
CP-98G	2x40L	800x900x900	27,9+0,04	116
CPB-98G	80L / 620x509x327	800x900x900	31,5+0,02	110
CPP-94G	40L / 307 x 509 x H327	400x900x900	23,5	69
CPP-98G	2 x 40L	800 x 900 x 900	47	118

COMBINAISON CP-94



COMBINAISON CP-98



Panier en option

Robinet d'arrivée d'eau et vidange au sol



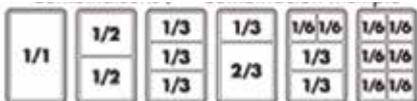
Référence : CP-94ET

CUISEUR A PATES GAZ AVEC REMPLISSAGE D'EAU AUTOMATIQUE ET SENSOR DE NIVEAU

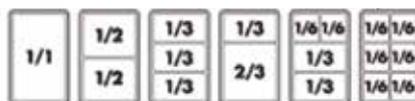
Système de vidange au sol
Paniers non compris

Référence	Capacité/Cuve	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
CPA-94G	40L / 307x509x327	400x900x900	13,95+0,035	68
CPPA-94G	40L	400x900x900	23,5	69
CPA-98G	2x40L	800x900x900	27,9+0,07	68
CPPA-98G	2 x 40L	800 x 900 x 900	47	118

COMBINAISON CP-94



COMBINAISON CP-98



Référence : CPP-98G

CUISEURS A PATES ELECTRIQUE

Alimentation : 400V/3P

Référence	Capacité/Cuve	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
CP-94ET	40L / 307x509x327	400x900x900	13,5	57
CPA-94ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	40L / 307x509x327	400x900x900	13,5	57
CPB-98ET	80L / 620x509x327	800x900x900	27	93
CP-98ET	2x40L	800x900x900	27	98
CPA-98ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	2x40L	800x900x900	27	98



Référence : CPB-98ET



COMBINAISON RELEVAGE SS-CCP

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6
	1/2	1/3	2/3	1/6
		1/3		1/6

Référence :
SCCP-92EM

Système de relevage automatique pour cuiseur à pâtes CP-94 et CP-98 :

Référence : **SCCP-92EM**

Soulèvement par 3 bras temporisé ou manuel

Dimensions : L200xP700xH900

Puissance : 0,525Kw (230V)

Poids : 73 Kg

Système de relevage automatique pour cuiseur à pâtes : CPB-98

Référence : **SCCPB-92EM**

Soulèvement par 3 bras temporisé ou manuel

Dimensions : L200xP700xH900

Puissance : 0,525Kw (230V)

Poids : 73 Kg



Référence :
CPA-94G +SCCP-92EM



OPTIONS

Paniers pour cuiseurs à pâte GAMME 900 avec relevage automatique

Panier 1/1 pour modèle **CP-94/98 ET CPB98**
280x490x215H - Code 531070300

Panier 1/3 pour modèle **CP-94/98 ET CPB98**
280x160x215H - Code 531047900

Panier 2/3 pour modèle **CP-94/98 ET CPB98**
280x320x215H - Code 531070200

Panier 1/6 pour modèle **CP-94/98 ET CPB98**
135x160x215 - Code 531048000

Panier 1/2 pour modèle **CP-94/98 ET CPB98**
280x240x215H - Code 531070100



SIMPLE CUVE 18L

2 paniers de 135 x 290 x H150mm

Friteuse avec commande « TOUCH » pour une précision de la T° au degré près

Fonction de conservation à 110° ou de pré cuisson à 160°C

Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire

Capteur de présence et de niveau maximal d'huile

Bac de récupération d'huile avec support sur roulettes et filtre 5 microns

Production de 27Kg /H pour cuve simple et 54 Kg/H pour cuves doubles

Dimensions : L400 x P900 XH900

CUVE 18L

Référence : **F18-94ETD**

Dimensions cuve : 310 x 340 x H330mm

Puissance : 15,95 Kw

Poids : 69 Kg

CUVE 18L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F18-94ETDPS**

Puissance : 16,55 Kw

2 paniers de 135 x 290 x H150mm

Poids : 89 Kg

CUVE 18L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F18-94ETDP**

Puissance : 16,2 Kw

2 paniers de 135 x 290 x H150mm

Poids : 79 Kg

Alimentation
400V/3N



SIMPLE CUVE 25L

2 paniers de 135 x 450 x H150mm

CUVE 25L

Référence : **F25-94ETD**

Puissance : 22,05 Kw

Dimensions cuves : 310 x 510 x H330mm

Poids : 72 Kg

ACCESSOIRE FRITEUSE « TOUCHFRY »

Kit 100 filtres 5 microns

Référence : **KF-F-ETD S90**

Référence : F18-94ETDPS



Référence : F18-94ETD

CUVE 25L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F25-94ETDP**

Puissance : 22,3 Kw

Poids : 82 Kg

CUVE 25L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F25-94ETDPS**

Puissance : 22,65 Kw

Poids : 82 Kg

DOUBLE CUVE 2 x 18L

4 paniers de 135 x 290 x H150mm

Friteuse avec commande « TOUCH » pour une précision de la T° au degré près
 Fonction de conservation à 110° ou de pré cuisson à 160°C
 Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire
 Capteur de présence et de niveau maximal d'huile
 2 Bacs de récupération d'huile avec support sur roulettes et filtre 5 microns
 Production de 27Kg /H pour cuve simple et 54 Kg/H pour cuves doubles
 Dimensions : L800 x P900 XH900

CUVE 2 x 18L

Dimensions cuves : 310 x 340 x H330mm

Référence : **F2/18-98ETD**

Puissance : 31,9 Kw

Poids : 118 Kg

CUVE 2 x 18L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°)

NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F2/18-98ETDP**

Puissance : 32,4 Kw

Poids : 138 Kg

CUVE 2 x 18L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F2/18-98ETDPS**

Puissance : 33,1 Kw

Poids : 158 Kg

Alimentation
400V/3N



Référence : F2/18-98ETD

DOUBLE CUVE 2 x 25L

4 paniers de 135 x 450 x H150mm

CUVE 2 x 25L

Dimensions cuves : 310 x 510 x H330mm

Référence : **F2/25-98ETD**

Puissance : 44,1 Kw

Poids : 126 Kg

CUVE 2 x 25L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F2/25-98ETDP**

Puissance : 44,6 Kw

Poids : 146 Kg



Référence : F2/18-98ETDPS

CUVE 2 x 25L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F2/25-98ETDPS**

Puissance : 45,3 Kw

Poids : 166 Kg

FRITEUSES GAZ SUR MEUBLE



Référence : F2/18-98G



Référence : F18-94G



Bac de récupération des huiles de cuve en option (Capacité 30L):

Résistance amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve.

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
F18-94G	Cuve 18L	400x900x900	15	Gaz+230V	69
F25-94G	Cuve de 18L	400x900x900	20+0,005	Gaz+230V	75
F2/8-94G	2 bacs indépendants de 8L	400x900x900	10	Gaz	63
F2/18-98G	2x18L	800x900x900	30+0,01	Gaz+230V	116
F2/25-98G	2x25L	800x900x900	40+0,01	Gaz+230V	126

1/2 Paniers pour friteuse F18 G

Dimensions : L100 x P450 x H150

Référence : 531041500



Paniers 1/1 pour friteuse F25 G et E

Dimensions : L280 x P450 x H150

Référence : 531041400



Dotation friteuses :

Couvercles pour cuve

1 Élément de jonction top mod.TPA-9

Caractéristiques :

Modèle réalisé entièrement en acier inox CrNi 18/10 AISI 304

Plan de 2 mm d'épaisseur

Satinage superficiel Scotch-Brite,

Profilés arrondis.

Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Panier en mailles d'acier chromé brillant

Filtere bac avec support panier (éventuellement

deux paniers de 1/2 pour chaque bac)

Double thermostat: de travail et de sécurité.

Pieds réglables en hauteur.

Bac de récupération de l'huile exclus

FRITEUSES ELECTRIQUE SUR MEUBLE



Silo a frites :

Double-fond perforé
Modèle réalisé entièrement en acier inox CrNi 18/10 AISI 304
Plan de 2 mm d'épaisseur
Satinage superficiel Scotch-Brite,
Profilés arrondis.
Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.
Portes non incluses.



Silo à frites à infrarouge avec cuve perforée

Référence : BS-94EM
cuve perforée de 305x510x165
Puissance : 1,47Kw (230V)
Dimensions : L400 x P900 x H900
Poids : 60 Kg

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
F18-94ET	Cuve 18L	400x900x900	15,9	400V/3N	63
F25-94ET	Cuve de 25L	400x900x900	22	400V/3N	66
F2/8-94ET	2 bacs indépendants de 8L	400x900x900	12	400V/3N	63
F2/18-98ET	2 x 18L	800x900x900	31,8	400V/3N	106
F2/25-98ET	2x25L	800x900x900	44	400V/3N	114

1/2 Paniers pour friteuse F18 E
Dimensions : L135 x P290 x H150
Référence : 531041600



Paniers 1/1 pour friteuse F25 G et E
Dimensions : L280 x P450 x H150
Référence : 531041400



Paniers 1/1 pour friteuse F18 E
Dimensions : L280 x P290 x H150
Référence : 531041300



FRY-TOP GAZ SUR MEUBLE OUVERT

Plaque lisse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
FTL-94G	Plaque acier lisse	400x900x900	9	81
FTL-94GS	Plaque acier lisse chrome	400x900x900	9	81
FTL-94GSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT*	400x900x900	9	81
FTL-98G	Plaque acier lisse	800x900x900	18	134
FTL-98GS	Plaque acier lisse chrome	800x900x900	18	134
FTL-98GSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT*	800x900x900	18	134
FTL-912G	Plaque acier lisse	1200x900x900	27	198
FTL-912GS	Plaque acier lisse chrome	1200x900x900	27	198
FTL-916G	Plaque acier lisse	1600x900x900	36	266
FTL-916GS	Plaque acier lisse chrome	1600x900x900	36	266

* Delai minimum 3 semaines depart usine

Plaque lisse et rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
FTRL-98G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x900x900	18	134
FTRL-98GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x900x900	18	134
FTRL-912G	Plaque acier 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 900	27	198
FTRL-912GS	Plaque chrome 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 900	27	198

Plaque rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids
FTR-94G	Plaque acier rainurée	400x900x900	9	81
FTR-94GS	Plaque acier rainurée chrome	400x900x900	9	81
FTR-98G	Plaque acier rainurée	800x900x900	18	134
FTR-98GS	Plaque acier rainurée chrome	800x900x900	18	134

T° de 50 à 300 °C

4 zones de cuisson
Plancha L 1600 mm



Référence : FTL-94G



Référence : FTL-916GS

3 zones de cuisson

Panneau facilement
démontable



Référence : FTL-912GS

Portes en option



Référence : FTL-98GS

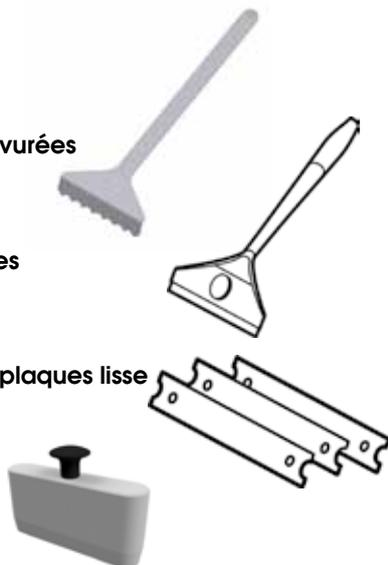
Options

Racloir pour plaques nervurées
Code : 544023800

Racloir pour plaques lisses
Code : 531040800

Kit 10 lames pour racloir plaques lisse
Code : 531040900

Bouchon pour plaque
Référence : T-FT

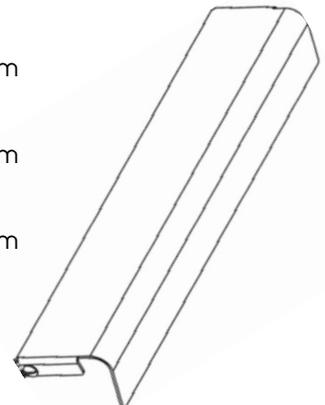


Kit de protection frontal pour fry-top

Référence : PFT-94
Dimensions : 350 x 110 x 60Hmm

Référence : PFT-98
Dimensions : 750 x 110 x 60Hmm

Référence : PFT-712
Dimensions : 1150 x 80 x 60Hmm



FRY-TOP ELECTRIQUE SUR MEUBLE OUVERT - 400V/3P

Plaque lisse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
FTL-94ET	Plaque acier lisse	400x900x900	7,5	79
FTL-94ETS	Plaque acier lisse chrome	400x900x900	7,5	79
FTL-94ETSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT*	400x900x900	7,5	79
FTL-98ET	Plaque acier lisse	800x900x900	15	126
FTL-98ETS	Plaque acier lisse chrome	800x900x900	15	126
FTL-98ETSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT*	800x900x900	15	126
FTL-912ET	Plaque acier lisse	1200 x 900 x 900	22,5	186
FTL-912ETS	Plaque chrome lisse	1200 x 900 x 900	22,5	186
FTL-916ET	Plaque acier lisse	1600x700x900	30	256
FTL-916ETS	Plaque acier lisse chrome	1600x700x900	30	256

* Delai minimum 3 semaines depart usine



Référence : FTL-94ET

Plaque lisse et rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
FTLR-98ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x900x900	15	126
FTLR-98ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x900x900	15	126
FTLR-912ET	Plaque acier 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 900	22,5	186
FTLR-912ETS	Plaque chrome 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 900	22,5	186

Plaque rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
FTR-94ET	Plaque acier rainurée	400x900x900	7,5	79
FTR-94ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x900x900	7,5	79
FTR-98ET	Plaque acier rainurée	800x900x900	15	126
FTR-98ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x900x900	15	126



Nouveau chrome plus résistant

Thermostat de sécurité et T°

4 zones de cuisson

Référence : FTL-98ETS



Plancha L 1600 mm

Portes en option

Référence : FTL-916ETS



Référence : FTL-912ETS3

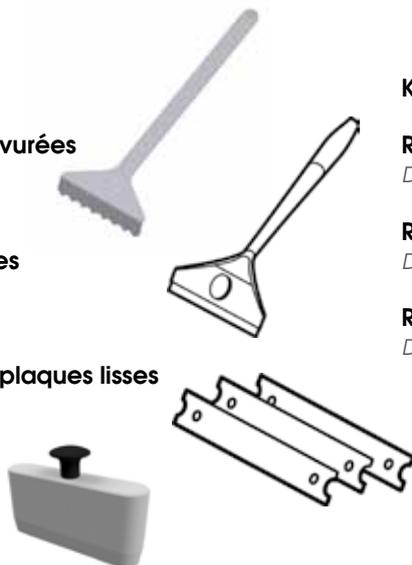
Options

Racloir pour plaques nervurées
Code : 544023800

Racloir pour plaques lisses
Code : 531040800

Kit 10 lames pour racloir plaques lisses
Code : 531040900

Bouchon pour plaque
Référence : T-FT

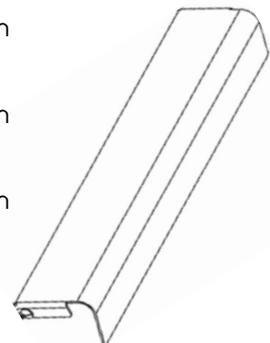


Kit de protection frontal pour fry-top

Référence : PFT-94
Dimensions : 350 x 110 x 60Hmm

Référence : PFT-98
Dimensions : 750 x 110 x 60Hmm

Référence : PFT-712
Dimensions : 1150 x 80 x 60Hmm



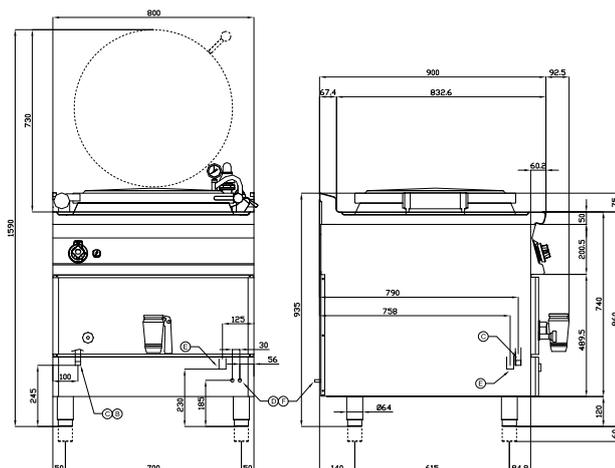
MARMITES GAZ

Chauffe directe

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Capacité L/ ø cuve	Poids Kg
PD100-98G	Chauffe directe	800x900x900	21	100 /ø60x42	106
PD150-98G	Chauffe directe	800x900x900	21	140 /ø60x54	108



Référence : PI150-98G



Référence : PIA150A-98G

Chauffe indirecte

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Capacité L/ ø cuve	Alimentation	Poids Kg
PI100-98G	Chauffe indirecte	800x900x900	21	100 /ø60x42	Gaz	131
PI100A-98G	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	21+0,1	100 /ø60x42	Gaz+230V	131
PI150-98G	Chauffe indirecte	800x900x900	21	135 /ø60x54	Gaz+230V	135
PI150A-98G	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	21+0,1	135 /ø60x54	Gaz+230V	135

Avec autoclave

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Capacité L/ ø cuve	Alimentation	Poids Kg
PDA100-98G	Chauffe directe avec autoclave	800x900x900	21	100 /ø60x42	Gaz	111
PIA100-98G	Chauffe indirecte avec autoclave	800x900x900	21	100 /ø60x42	Gaz	136
PIA100A-98G	Chauffe indirecte avec autoclave et Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	21+0,1	100 /ø60x42	Gaz+230V	136
PDA150-98G	Chauffe directe avec autoclave	800x900x900	21	140 /ø60x54	Gaz	113
PIA150-98G	Chauffe indirecte avec autoclave	800x900x900	21	135 /ø 60x54	Gaz	115
PIA150A-98G	Chauffe indirecte avec autoclave et Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	21+0,1	135 /ø 60x54	Gaz+230V	115

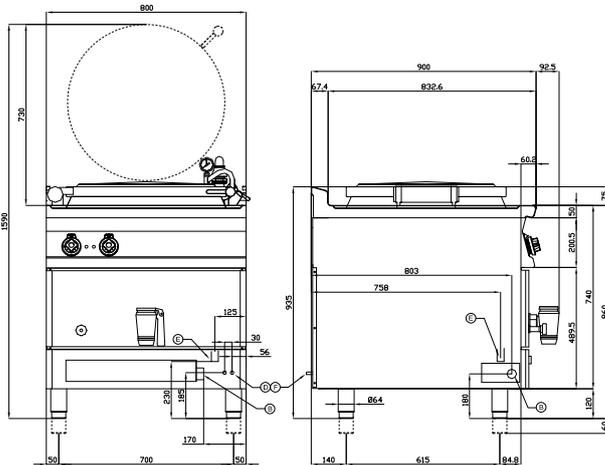
MARMITES ELECTRIQUE 400V/3P

Chauffe indirecte

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Capacité L/ ø cuve	Poids Kg
PI100-98ET	Chauffe indirecte	800x900x900	16	100 /ø60x42	107
PI100A-98ET	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	16	100 /ø60x42	107
PI150-98ET	Chauffe indirecte	800x900x900	18	135 /ø 60x54	110
PI150A-98ET	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	18	135 /ø 60x54	110



Référence : PI100-98ET



Référence : PIA150A-98ET

Avec autoclave

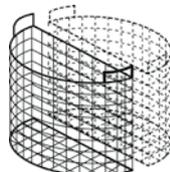
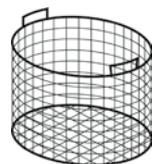
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Capacité L/ ø cuve	Poids Kg
PIA100-98ET	Chauffe indirecte avec autoclave	800x900x900	16	100 /ø60x42	113
PIA100A-98ET	Chauffe indirecte avec autoclave et Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	16	100 /ø60x42	113
PIA150-98ET	Chauffe indirecte avec autoclave	800x900x900	18	135 /ø 60x54	116
PIA150A-98ET	Chauffe indirecte + autoclave et Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	18	135 /ø60x54	116

Options :

Panier 1/1 pour marmites 100L
ø56x34,5H
Code : 531043401

Panier 1/2 pour marmites 100L
Code : 531043601

Panier 1/1 pour marmites 150L
ø56x47H
Code : 531043501



Panier 1/2 pour marmites 150L
Code : 531043701

Entonnoir pour vidange de cuve des marmites
Code : 09580020



SAUTEUSES GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Capacité cuve	Puissances Kw	Alimentation	Poids kg
BR80-98GF/I	Fond Inox Relevage manuel	800x900x900	80	22	Gaz	159
BRM80-98GF/I	Fond Inox Relevage automatique	800x900x900	80	22+0,1	Gaz+230V	165
BR120-912GF/I	Fond Inox Relevage manuel	1200x900x900	120	30	Gaz	208
BRM120-912GF/I	Fond Inox Relevage automatique	1200x900x900	120	30+0,1	Gaz+230V	214



Référence : BR80-98ETF/I

SAUTEUSE CUVE FIXE GAZ

1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissance Kw	Poids kg
BRF-94G	Sauteuse cuve fixe multifonctions - Cuve : 300 x 680 x 100H - Bac de collecte des liquides extractible	400 x 900 x 900mm	9	79
BRF-98G	Sauteuse cuve fixe multifonctions - Cuve : 700 x 680 x 100H - Bac de collecte des liquides extractible	800 x 900 x 900mm	18	129



Référence : BRF-98G

SAUTEUSES ELECTRIQUE 400V/3P

Bac pour 80L : 76x56x22,5 cm
Bac pour 120L : 110x56x22,5 cm

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Capacité cuve	Puissances Kw	Poids kg
BR80-98ETF/I	Fond Inox Relevage manuel	800x900x900	80L	12	156
BRM80-98ETF/I	Fond Inox Relevage automatique	800x900x900	80L	12,1	162
BR120-912ETF/I	Fond Inox Relevage manuel	1200x900x900	120	18	205
BRM120-912ETF/I	Fond Inox Relevage automatique	1200x900x900	120	18,1	211



Référence : BR80-98GF/I

SAUTEUSE CUVE FIXE ÉLECTRIQUE

Alimentation : 400V/3N

1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissance Kw	Poids kg
BRF-94ET	Sauteuse cuve fixe multifonctions - Cuve : 300 x 680 x 100H - Bac de collecte des liquides extractible	400 x 900 x 900mm	5,2	79
BRF-98ET	Sauteuse cuve fixe multifonctions - Cuve : 700 x 680 x 100H - Bac de collecte des liquides extractible	800 x 900 x 900mm	10,4	129



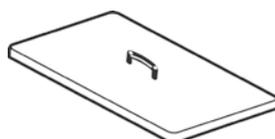
Référence : BRF-94ET

Accessoires pour sauteuses :

Couvercle pour BRF-94

Code : 09550400

Dimensions : L320 x P700 x 50H



Couvercle pour BRF-98

Code : 09550800

Dimensions : L720 x P700 x 50H

MEUBLES NEUTRES



Référence : PLS-94
Portes en option



Référence : PL-98
Portes en option

Tiroir



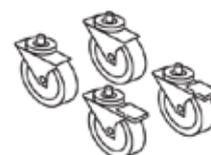
Tiroirs en option

Référence :
PL-94

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Poids
PL-92	Plan de travail sur meuble fermé	200x900x900	45
PLS-93	Plan de travail sur meuble ouvert	300x900x900	47
PLS-94	Plan de travail sur meuble ouvert	400x900x900	49
PLS-96	Plan de travail sur meuble ouvert	600x900x900	59
PLS-98	Plan de travail sur meuble ouvert	800x900x900	70
PL-93	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec bac inox	300x900x900	50
PL-94	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec bac plastique GN1/1	400x900x900	54
PL-96	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec bac inox	600x900x900	70
PL-98	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec 2 bacs plastique GN1/1	800x900x900	82

Option roulettes

Référence : 50900001
Kit roues ø100x30xH127
avec 2 freins



OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 900

Option tiroirs pour meuble neutre uniquement

Tiroir pour meuble 300
avec 2 bacs inox et
guide télescopique

Dimensions :
295x590x475 mm
Référence : C-73/93



Tiroir pour meuble 600
avec 2 bacs inox H150
et guide télescopique
Référence : C-76/96

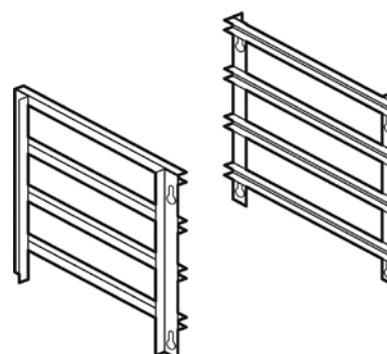
Tiroir pour meuble 800
avec 4 bacs plastique
GN1/1 H150 et guide
télescopique
Référence : C-78/98



KIT PORTE PLAQUE UNIQUEMENT POUR PLACARD NEUTRE DE FOURNEAU ET MEUBLES PL

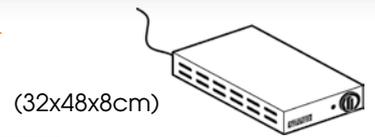
Kit porte plaque L400/600 4 niveaux GN1/1 et 600x400- Espace 70mm
Référence : PT-74/94

Kit porte plaque L800 4 niveaux GN2/1 - Espace 70mm
Référence : PT-78/98



Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H
RCRV-94	Étagère perforée pour armoire fourneau	340x750x100
RRV-94	Étagère perforée pour meuble L400	340x770x100
RRV-96	Étagère perforée pour meuble L600	540x770x100
RRV-98	Étagère perforée pour meuble L800	740x770x100
RRV-910	Étagère perforée pour meuble L1000	940x770x100
RRV-912	Étagère perforée pour meuble L1200	1140x770x100
RRV-916	Étagère perforée pour meuble L1600	1540x770x100

Kit réchauffeur pour armoire neutre
Référence : RV



Référence : RRV-94



Référence : RRV-98

Porte droite charnière à droite pour meuble L300

Référence : P-73/93-DX

Dim : L295xP25xH475

Porte gauche charnière à gauche pour meuble L300

Référence : P-73/93-SX

Dim : L295xP25xH475

Porte droite charnière à droite pour meuble L400

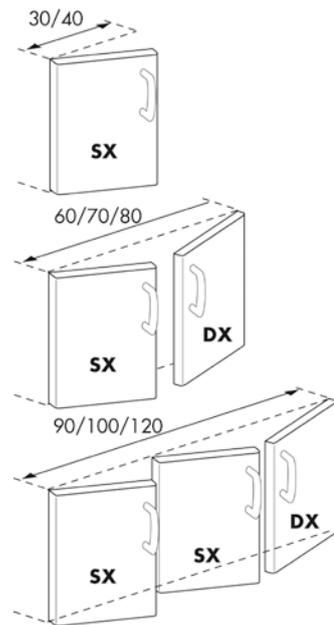
Référence : P-74/94-DX

Dim : L395xP25xH475

Porte gauche charnière à gauche pour meuble L400

Référence : P-74/94-SX

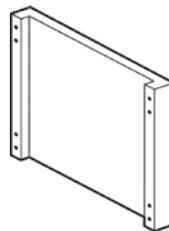
Dim : L395xP25xH475



Kit de séparation pour meuble 800 et 1200

Référence : D-9

Dim : 50X790X450 mmH



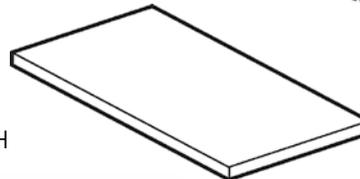
Plan de découpe Téflon à poser sur meuble neutre

Référence : TG-94

Dim : 390X750X25 mmH

Référence : TG-98

Dim : 790x750x25 mmH



Bac évier sur meuble ouvert avec robinetterie

Référence : LA-94

Dim : 400x900x900 H mm

Poids : 53 kg

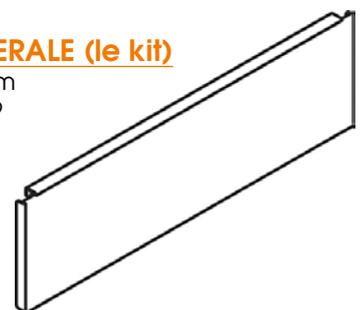
PLINTE FRONTALE

Référence : ZB

PLINTE LATÉRALE (le kit)

15x800x60H mm

Référence : FZ-9



OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 900

MAIN COURANTE / ETAGERE :

- L300 x P210 x H50 - Code : 08570103
- L400 x P210 x H50 - Code : 08570104
- L500 x P210 x H50 - Code : 08570105
- L600 x P210 x H50 - Code : 08570106
- L700 x P210 x H50 - Code : 08570107
- L800 x P210 x H50 - Code : 08570108
- L900 x P210 x H50 - Code : 08570109
- L1000 x P210 x H50 - Code : 08570110
- L1100 x P210 x H50 - Code : 08570111
- L1200 x P210 x H50 - Code : 08570112
- L1300 x P210 x H50 - Code : 08570113
- L1400 x P210 x H50 - Code : 08570114
- L1500 x P210 x H50 - Code : 08570115
- L1600 x P210 x H50 - Code : 08570116

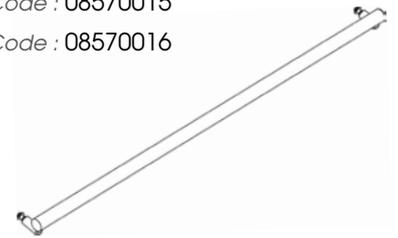


Bouchon de finition main courante
Référence : 533116300



MAIN COURANTE / BARRE

- L200 X P70 X H40 - Code : 08570002
- L300 X P70 X H40 - Code : 08570003
- L400 X P70 X H40 - Code : 08570004
- L500 X P70 X H40 - Code : 08570005
- L600 X P70 X H40 - Code : 08570006
- L700 X P70 X H40 - Code : 08570007
- L800 X P70 X H40 - Code : 08570008
- L900 X P70 X H40 - Code : 08570009
- L1000 X P70 X H40 - Code : 08570010
- L1100 X P70 X H40 - Code : 08570011
- L1200 X P70 X H40 - Code : 08570012
- L1300 X P70 X H40 - Code : 08570013
- L1400 X P70 X H40 - Code : 08570014
- L1500 X P70 X H40 - Code : 08570015
- L1600 X P70 X H40 - Code : 08570016



POSSIBILITÉ DE PLUSIEURS FINITION AVEC :

- CHOIX DE COULEUR
- FINITIONS LATÉRALES SIMPLES OU PROFILÉES
- HABILLAGE POSTÉRIEUR
- PLINTHE
- ÉLÉMENTS DE JONCTION...

Nous consulter pour toutes ces demandes.

ÉLÉMENT DE JONCTION POUR FINITION ÉLÉMENT GAZ

Code : TPC-9

(Il y a toujours un élément par appareil en dotation)

ÉLÉMENT DE JONCTION POUR FINITION ÉLÉMENT AUTRES MODÈLES

Code : TPA-9



PLANS DE CUISSON ELECTRIQUE

Alimentation : 400V/3P

Dotation : 1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCT-94ET	2 plaques électriques ø 25 mm	400x900x280	7 (2x3,5)	29
PCT-98ET	4 plaques électriques ø 25 mm	800x900x280	14 (4x3,5)	68
PCT-912ET	6 Plaques électriques	1200x 900 x 280	21	94
PCQT-94ET	2 Plaques carrées 300 x 300mm	400 x 900 x 280	8	33
PCQT-98ET	4 Plaques carrées 300 x 300mm	800 x 900 x 280	16	71
PCQT-912ET	6 Plaques carrées 300 x 300mm	1200 x 900 x 280	24	112



Référence : PCT-94ET

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE OU INDUCTION*

Alimentation : 400V/3P

Dotation : 1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCCT-94ET	Vitrocéramique 2 zones de cuisson - Dimension verre : 350 x 770mm	400 x 900 x 280	6,8	38
PCCT-98ET	Vitrocéramique 4 zones de cuisson - Dimension verre : 750 x 770mm	800 x 900 x 280	13,6	70
PCIT-94ET	Induction 2 foyers	400x900x280	10	38
PCIT-94ETD	Induction 2 foyers - commandes digitales	400x900x280	10	38
PCIT-98ET	Induction 4 foyers	800x900x280	20	76
PCIT-98ETD	Induction 4 foyers - commandes digitales	800x900x280	20	76



Référence : PCIT-94ETD

*(Ne pas positionner sur four ou meuble avec tiroir)

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE INDUCTION POUR WOK*

Alimentation : 400V/3P

Dotation : 1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCIWT-94ET	1 zone de cuisson - Verre ø300mm	400 x 900 x 280	5	34
PCIWT-94ETD	1 zone de cuisson - Verre ø300mm - Commandes digitales	400 x 900 x 280	5	34

*(Ne pas positionner sur four ou meuble avec tiroir)

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE AVEC PCF

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCIT-94ET	Induction 2 foyers	400x900x280	10	34



Référence : TPT-98G

PLANS DE CUISSON GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PCT-94G	2 feux gaz	400x900x280	11 (4+7)	64
PCT-98G	4 feux gaz	800x900x280	28 (4+2 x7+10)	80
PCT-912G	6 feux gaz	1200x900x280	45 (4 + 3x7 + 2x10)	131



Référence : PCT-98G

PLANS DE CUISSON GAZ AVEC PCF



Référence : TP4T-912G



Référence : TP2T-912G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
TPT-94G	PCF	400x900x280	7	64
TPT-98G	PCF	800x900x280	12	137
TP2T-98G	1/2 PCF + 2 feux	800x900x280	24 (7+10)	130
TP2T-912G	PCF + 2 feux	1200x900x280	29 (7+10)	157
TP4T-912G	2 feux + 1/2 PCF + 2 feux	1200x900x280	35 (4+2x7+10)	155



Référence : TPT-98G

PLAN DE CUISSON GAZ « PAELLERO »

Dotation : 1 élément de jonction

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
PAT-98G	PAELLERO pour paella et autres grandes poêles	800x 900 x 900	26,7	139



Référence : PAT-98G

BAIN-MARIE GAZ

Dotation : 1 élément de jonction
Câble non fourni

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
BMT-94G	Cuve GN1/1+ GN1/3 H150	400x900x280	3,5	48
BMT-98G	Cuve GN2/1 + 2xGN 1/3 H150	800x900x280	6,5	61

Vidange en façade

Bacs en option



Référence : BMT-94G*

BAIN-MARIE ELECTRIQUE

Dotation : 1 élément de jonction
Câble non fourni

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimenta-tion	Poids Kg
BMT-94EM	Cuve GN1/1 + GN1/3 H150	400x900x280	2,85	230V	39
BMT-98ET	Cuve GN2/1 + 2xGN 1/3 H150	800x900x280	5,7	400V/3N	54

Référence : BMT-94EM*



GRILS A PIERRE DE LAVE GAZ

Dotation : 1 élément de jonction
Câble non fourni

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CWT-94G	Grille inox 38x66 sur pierre de lave	400x900x280	12	56
CWT-98G	Double grille inox 38x66 sur pierre de lave	800x900x280	24	97

GRILS A PIERRE DE LAVE GAZ OU ELECTRIQUE OU A CONTACT SUR RÉSISTANCE

Dotation : 1 élément de jonction

Alimentation : 400V/3P

Grille sur résistance



Référence : CWKT-98ET



Référence : CWT-98ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CWT-94ET	Grille inox 38x66	400x900x280	7,8	57
CWT-98ET	Double grille	800x900x280	15,6	87
CWKT-94ET	Grille inox 27x63 en contact sur résistance	400x900x280	5,415	55
CWKT-98ET	Double grille inox 55x63 en contact sur résistance	800x900x280	10,83	85



Référence : CWT-94ET

FRITEUSES GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
F13T-94G	Cuve 13L	400x900x280	12	60
F2/8T-94G	2 bacs indépendants de 8L	400x900x280	9	58
F2/13T-98G	2 bacs x13L	800x900x280	24	81

Infrarouge



Silo à frites + Lampe chauffante

Référence **BST-94EM**
 CUVE PERFORÉE DE 305X510X165
 Puissance : 1,47Kw (230V)
 Dimensions : L400 x P900 x H280
 Poids : 48 kg

FRITEUSES ELECTRIQUE

Alimentation : 400V/3P



Référence : F2/8T-94ET



Vidange en façade

Référence : F2/13T-98ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
F13T-94ET	Cuve 13L	400x900x280	10,95	55
F2/8T-94ET	2 bacs indépendants de 8L	400x900x280	21,9	58
F2/13T-98ET	2 bacs x13L	800x900x280	23,9	75

Dotation friteuse 900 TOP

F13T-94 ET et G : 1 x panier 280 x 290 x 100mm
F2/13T-98 ET et G : 2 x paniers 280 x 290 x 100mm

F2/8T-94ET : 2 x paniers 120 x 290 x 115mm
F2/8T-94G : 2 x paniers 120 x 300 x 95mm

1/2 Paniers pour friteuse F13T G et E

Dimensions : L135 x P290 x H90

Référence : 531048800



FRY-TOP ÉLECTRIQUE 400V/3N



Référence : FTLT-98ETS
Lisse chrome

Thermostat de T° et de sécurité



Bac récupérateur de graisses

Référence : FTLT-94ETS
Lisse chrome

3 zones de cuisson

Nouveau chrome
plus résistant



Référence : FTLT-912ETS

Plaque lisse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLT-94ET	Plaque acier lisse	400x900x280	7,5	69
FTLT-94ETS	Plaque acier lisse chrome	400x900x280	7,5	69
FTLT-94ETSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	400x900x280	7,5	69
FTLT-98ET	Plaque acier lisse	800x900x280	15	103
FTLT-98ETS	Plaque acier lisse chrome	800x900x280	15	103
FTLT-98ETSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	800x900x280	15	103
FTLT-912ET	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 900 x 280	22,5	161
FTLT-912ETS	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 900 x 280	22,5	161

Plaque lisse et rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLRT-98ET	Plaque acier 1/2 lisse - 1/2 rainurée	800x900x280	15	103
FTLRT-98ETS	Plaque acier 1/2 lisse - 1/2 rainurée chrome	800x900x280	15	103
FTLRT-912ET	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 280	22,5	161
FTLRT-912ETS	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 280	22,5	161

Plaque rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTRT-94ET	Plaque acier rainurée	400x900x280	7,5	69
FTRT-94ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x900x280	7,5	69
FTRT-98ET	Plaque acier rainurée	800x900x280	15	103
FTRT-98ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x900x280	15	103

FRY-TOP GAZ

2 zones de cuisson



Référence : FTLRT-98GS
Lisse chrome

Thermostat réglable
de 50 à 300 °C



Référence : FTLT-94G
Lisse

3 zones de cuisson

Référence : FTLT-912GS



Plaque lisse

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLT-94G	Plaque acier lisse	400x900x280	9	71
FTLT-94GS	Plaque acier lisse chrome	400x900x280	9	71
FTLT-94GSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	400x900x280	9	71
FTLT-98G	Plaque acier lisse	800x900x280	18	108
FTLT-98GS	Plaque acier lisse chrome	800x900x280	18	108
FTLT-98GSS	Plaque acier lisse chrome BRILLANT	800x900x280	18	108
FTLT-912G	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200x900x280	27	173
FTLT-912GS	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200x900x280	27	173

Plaque lisse et rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLRT-98G	Plaque acier 1/2 lisse - 1/2 rainurée	800x900x280	18	108
FTLRT-98GS	Plaque acier 1/2 lisse - 1/2 rainurée chrome	800x900x280	18	108
FTLRT-912G	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200x900x280	27	173
FTLRT-912GS	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200x900x280	27	173

Plaque rainurée

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTRT-94G	Plaque acier rainurée	400x900x280	9	71
FTRT-94GS	Plaque acier rainurée chrome	400x900x280	9	71
FTRT-98G	Plaque acier rainurée	800x900x280	18	108
FTRT-98GS	Plaque acier rainurée chrome	800x900x280	18	108

ELEMENTS NEUTRES

Base four électrique ventilé GN 1/1 pour éléments à poser



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Poids kg
PLT-92	Plan de travail neutre	200x900x280	18
PLST-93	Plan de travail neutre	300x900x280	22
PLST-94	Plan de travail neutre	400x900x280	23
PLST-96	Plan de travail neutre	600x900x280	29
PLST-98	Plan de travail neutre	800x900x280	35
PLT-93	Plan de travail neutre+tiroir 190x500x150 plastique	300x900x280	25
PLT-94	Plan de travail neutre+tiroir GN1/1 plastique	400x900x280	28
PLT-96	Plan de travail neutre+tiroir inox 495x500x150H	600x900x280	38
PLT-98	Plan de travail neutre+ 2 tiroirs GN1/1 plastique	800x900x280	46
LAT-94	Vasque à poser avec robinetterie	400x900x280	24

Kit porte plaque L400 (GN1/1)

4 niveaux espace 70mm

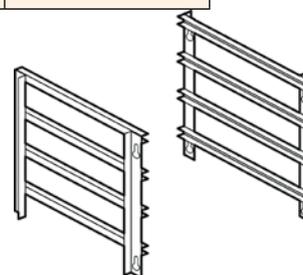
Référence : **PT-74/94**

Kit porte plaque L800 (GN 2/1)

4 niveaux espace 70mm

Référence : **PT-78/98**

Référence : PT-74/98



BLOC 2 TIROIRS POUR PLACARD OUVERT

Référence **C-73/93** pour meubles L300mm

Dimensions : L295 x P590 x H475mm

Référence **C-74/94** pour meubles L400mm

Dimensions : L395 x P590 x H475mm

Référence **C-76/96** pour meubles L600mm

Dimensions : L595 x P590 x H475mm

Référence **C-78/98** pour meubles L800mm

Dimensions : L795 x P590 x H475mm



Référence : C-78/98



Référence : C-76/96



Référence : C74/94

BASES NEUTRES SUR PLACARD OUVERT

Référence M-92

(Porte incluse uniquement sur ce meuble)

Dimensions : L200 x P785 x H570mm

Poids : 14 kg



Référence : M-94 + PORTE

Référence M-93

Dimensions : L300 x P785 x H570mm

Poids : 16 kg

Référence M-94

Dimensions : L400 x P785 x H570mm

Poids : 19 kg

Référence : M-98 + PORTES



Référence : M-94

Référence M-96

Dimensions : L600 x P795 x H570mm

Poids : 23 kg

Référence M-98

Dimensions : L800 x P795 x H570mm

Poids : 26 kg



Référence : M-92



Référence : M-912

Référence M-912

Dimensions : L1200 x P795 x H570mm

Poids : 38 kg

BASE NEUTRE AVEC PORTE POUR ÉLÉMENTS INDUCTION

Référence : MPI-94

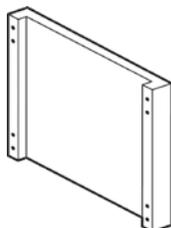
Dimension : 400 x 810 x 570Hmm

Poids : 22Kg

Référence : MPI-98

Dimension : 800 x 810 x 570Hmm

Poids : 29Kg



Kit de séparation pour meubles L800 et L1200

Référence : D-90

Dimensions : 50 x 780 x 380mmH



Référence : MPI-98

PORTES BASES NEUTRES* *En option

Porte droite charnières à droite pour meuble L300

Référence : PM-63/73/93DX

Dimensions : L295 x P25 x H475mm

Porte gauche charnières à gauche pour meuble L300

Référence : PM-63/73/93SX

Dimensions : L295 x P25 x H475mm

Porte droite charnières à droite pour meuble L400

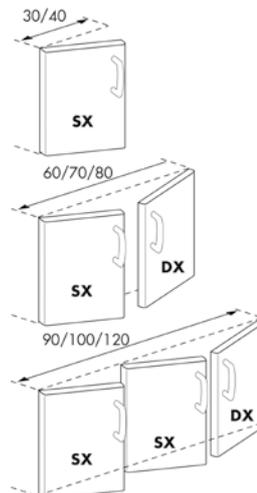
Référence : PM-64/74/94DX

Dimensions : L395 x P25 x H475mm

Porte gauche charnières à gauche pour meuble L400

Référence : PM-64/74/94SX

Dimensions : L395 x P25 x H475mm



PLAQUE COUP DE FEU GAZ

Nouveau : Gamme traversante

Référence : TP-1110G



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
TP-1110G	Plaque coup de feu sur meuble neutre traversant (700 x 680 mm)	1000 x 1100 x 900	12	1 élément de jonction	198

PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE (400V/3P)

Référence : TP-118ET



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
TP-118ET	Plaque coup de feu sur meuble neutre traversant (700 x 680 mm)	800 x 1100 x 900	13,6	1 élément de jonction	153

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE (230V/1P)

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
BM-114EM	Bain marie capacité 1 x GN1/1 + 1 x GN 1/3 sur meuble neutre traversant	1000 x 1100 x 900	12	Robinet d'arrivée d'eau + Système de vidange au sol + 1 élément de jonction	63

Référence : BM-114EM



PLAN DE CUISSON GAZ TRAVERSANT

Grille de réduction

Code : 533009200

Dimensions : 250 x 250mm



Kit Wok

Référence : KIT-WOK

Dimensions : ø260mm x 160H



Référence : PC-118G



Référence : PC-114G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
PC-114G	Plan de cuisson 2 feux vifs gaz traversant sur armoire ouverte	400 x 1100 x 900	20Kw (2 x 10Kw)	1 élément de jonction	85
PC-118G	Plan de cuisson 4 feux vifs gaz traversant sur armoire ouverte	800 x 1100 x 900	34 (2 x 7 et 2 x 10 Kw)	1 élément de jonction	140

PLAN DE CUISSON GAZ NON TRAVERSANT A ADOSSER

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
PC-554G	Plan de cuisson 1 feu vif gaz sur armoire ouverte	400 x 550 x 900	10Kw	1 élément de jonction	49
PC-558G	Plan de cuisson 2 feux vifs gaz sur armoire ouverte	800 x 550 x 900	20 Kw (2 x 10 Kw)	1 élément de jonction	78



Référence : PC-554G

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE TRAVERSANT

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
PCQ-118ET	Plan de cuisson électrique 4 plaques carrées traversant sur armoire ouverte	800 x 1100 x 900	16 Kw (400V/3P)	1 élément de jonction	115



Référence : PCQ-118ET

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE NON TRAVERSANT A ADOSSER

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
PCQ-558ET	Plan de cuisson électrique 2 plaques carrées sur armoire ouverte	800 x 550 x 900	8Kw (230V ou 400V/3N)	1 élément de jonction	60



Référence : PCQ-558ET

PLAN DE CUISSON INDUCTION TRAVERSANT



Référence : PCI-114ET



Référence : PCI-118ET



Référence : PCI-118ETD

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
PCI-114ET	Plan de cuisson 2 zones traversant (350 x 350 mm) sur armoire fermée	400 x 1100 x 900	10Kw 400V/3P	1 élément de jonction	65
PCI-114ETD	Plan de cuisson commandes digitales 2 zones traversant (350 x 350 mm) sur armoire fermée	400 x 1100 x 900	10Kw 400V/3P	1 élément de jonction	65
PCI-118ET	Plan de cuisson 4 zones traversant (750 x 350 mm) sur armoire fermée	800 x 1100 x 900	20 Kw 400V/3P	1 élément de jonction	115
PCI-118ETD	Plan de cuisson commandes digitales 4 zones traversant (750 x 350 mm) sur armoire fermée	800 x 1100 x 900	20 Kw 400V/3P	1 élément de jonction	115

PLAN DE CUISSON INDUCTION NON TRAVERSANT A ADOSSER



Référence : PCI-558ET



Référence : PCI-558ETD

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
PCI-558ET	Plan de cuisson 2 zones (770 x 350mm) sur armoire fermée	800 x 550 x 900	10 Kw	1 élément de jonction	59
PCI-558ETD	Plan de cuisson commandes digitales 2 zones (770 x 350mm) sur armoire fermée	800 x 550 x 900	10 Kw	1 élément de jonction	59

CUISEUR À PÂTE GAZ A ADOSSER

Paniers en option

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
CP-558G	Cuiseur à pâtes-cuve de 40L (510 x 307 x 327H) sur armoire	800 x 550 x 900	13,95	Robinet d'arrivée d'eau trop plein + Système de vidange au sol + 1 élément de jonction	84



Référence : CP-558G

CUISEUR À PÂTE GAZ AVEC CHARGEMENT AUTOMATIQUE DE L'EAU A ADOSSER

Paniers en option

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
CPA-558G	Cuiseur à pâtes-cuve de 40L (510 x 307 x 327H) sur armoire	800 x 550 x 900	13,95	Sensor du niveau de l'eau ,trop plein + Système de vidange au sol + 1 élément de jonction	84



Référence : CPA-558G

CUISEUR À PÂTE ÉLECTRIQUE A ADOSSER

400V/3P

Paniers en option

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
CP-558ET	Cuiseur à pâtes-cuve de 40L (510 x 307 x 327H) sur armoire	800 x 550 x 900	13,95	Robinet d'arrivée d'eau trop plein + Système de vidange au sol + 1 élément de jonction	72



Référence : CP-558ET

CUISEUR À PÂTE ÉLECTRIQUE AVEC CHARGEMENT AUTOMATIQUE DE L'EAU A ADOSSER

400V/3P

Paniers en option

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
CPA-558ET	Cuiseur à pâtes-cuve de 40L (510 x 307 x 327H) sur armoire	800 x 550 x 900	13,95	Sensor du niveau de l'eau ,trop plein + Système de vidange au sol + 1 élément de jonction	84



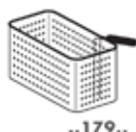
Référence : CPA-558ET

OPTIONS CUISEUR À PÂTE

Paniers

Panier 1/1

490 x 290 x 200H
Code : 531053900



..179..

Panier 1/3

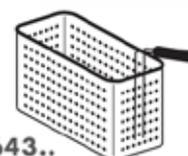
160 x 290 x 200H
Code : 531017900



..539..

Panier 1/4

115 x 290 x 200H
Code : 531064300



..643..

FRY TOP ÉLECTRIQUE SUR MEUBLE OUVERT* TRAVERSANT

400V/3P

PLAQUE LISSE SUPERCHROME

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
FTL-118ETS	Dimension plaque : 760 x 850 2 zones de cuisson	800 x 1100 x 900	17	1 élément de jonction	160



Référence : FTL-118ETS

FRY TOP ÉLECTRIQUE SUR MEUBLE TRAVERSANT OUVERT*

400V/3P

PLAQUE 1/2 LISSE 1/2 RAINURÉE SUPERCHROME

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
FTLR-118ETS	Dimension plaque : 760 x 850 2 zones de cuisson	800 x 1100 x 900	17	1 élément de jonction	160



Référence : FTLR-118ETS

FRY TOP ÉLECTRIQUE SUR MEUBLE NON TRAVERSANT OUVERT A ADOSSER

400V/3P

PLAQUE LISSE SUPERCHROME

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
FTL-558ETS	Dimension plaque : 760 x 340 2 zones de cuisson	800 x 550 x 900	6,6	1 élément de jonction	84



Référence : FTL-558ETS

FRY TOP ÉLECTRIQUE SUR MEUBLE NON TRAVERSANT OUVERT* A ADOSSER

400V/3P

PLAQUE 1/2 LISSE 1/2 RAINURÉE SUPERCHROME

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
FTLR-558ETS	Dimension plaque : 760 x 340 2 zones de cuisson	800 x 550 x 900	6,6	1 élément de jonction	84



Référence : FTLR-558ETS

PORTES EN OPTION SUR TOUS LES MODÈLES

ACCESSOIRES FRY-TOP

Racloir pour plaque nervurée

Code : 544023800



Bouchon pour plaque

Code : 09580060



FRY TOP GAZ SUR MEUBLE TRAVERSANT

Référence : FTL1110GS

PLAQUE LISSE SUPERCHROME

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
FTL1110 GS	Dimension plaque : 760 x 850 2 zones de cuisson	1000 x 1100 x 900	24	1 élément de jonction	190



PLAQUE 1/2 LISSE 1/2 RAINURÉE SUPERCHROME

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
FTLR1110 GS	Dimension plaque : 760 x 850 2 zones de cuisson	1000 x 1100 x 900	24	1 élément de jonction	190



Référence : FTLR1110GS

FRY TOP GAZ SUR MEUBLE NON TRAVERSANT A ADOSSER

PLAQUE LISSE SUPERCHROME

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
FTL-558GS	Dimension plaque : 760 x 340 2 zones de cuisson	800 x 550 x 900	10	1 élément de jonction	96



Référence : FTL-58GS

PLAQUE 1/2 LISSE 1/2 RAINURÉE SUPERCHROME

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
FTLR-558GS	Dimension plaque : 760 x 340 2 zones de cuisson	800 x 550 x 900	10	1 élément de jonction	96



Référence : FTLR-558GS

FRITEUSE GAZ SUR MEUBLE NON TRAVERSANT A ADOSSER

400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
F13-554G	Cuve 13L - Dimensions cuve : 325 x 315 x 360H Production moyenne : 10kg/h*	400 x 550 x 900	10,5	1 panier 300 x 275 x 120H - Bac de récupération avec filtre - Couvercle de cuve	60

* Variable en fonction T° huile et variétés de frites.

Référence : F13-554G



FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR MEUBLE NON TRAVERSANT A ADOSSER

400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
F13-554ET	Cuve 13L - Dimensions cuve : 240 x 350 x 320H Production moyenne : 10kg/h*	400 x 550 x 900	10,95	1 panier 210 x 300 x 120H - Bac de récupération avec filtre - Couvercle de cuve	52

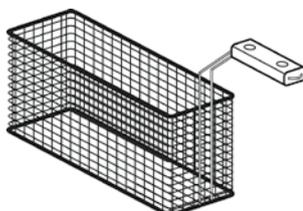
* Variable en fonction T° huile et variétés de frites.

Référence : F13-554ET



ACCESSOIRES FRITEUSES

1/2 Panier pour F13-554G
Code 531053300



1/2 Panier pour F13-554E
Code 531013200



SAUTEUSE ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS CUVE FIXE SUR MEUBLE NON TRAVERSANT A ADOSSER*

400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
BRF-558ET	Dimensions cuve : 680 X 300 X 100H	800 x 550 x 900	5,2	1 Élément de jonction	80

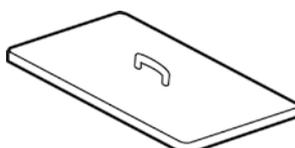
PORTE INCLUSES

Référence : BRF-558ET

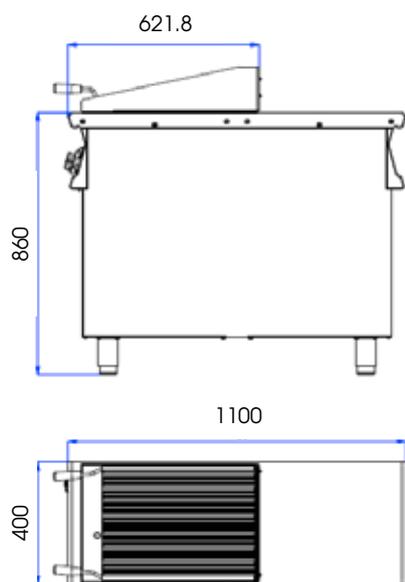


ACCESSOIRES SAUTEUSE CUVE FIXE

Couvercle
Code 09550400



GRILL A PIERRE DE LAVE GAZ SUR MEUBLE TRAVERSANT OUVERT*



Référence
CW-114G



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
CW-114G	Dimensions zone de cuisson : 380 x 520	400 x 1100 x 900	9	1 élément de jonction	83

GRILL ÉLECTRIQUE AVEC CONTACT DIRECT RÉSISTANCE SUR MEUBLE TRAVERSANT OUVERT*

400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Dotation	Poids Kg
CWK-114ET	Dimensions zone de cuisson : 270 x 430 - Grille inox rotative	400 x 1100 x 900	4,08	1 élément de jonction	83

ACCESSOIRES GRILL

Grille ronde pour CW-114G

Code 085770401

Grille en V pour CW-114G

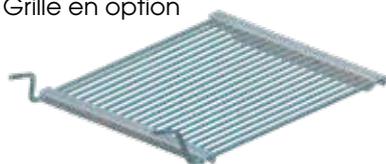
Code 08570402

Référence
CWK-114ET

Porte en option



Grille en option

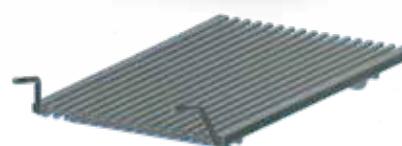


Grille ronde pour viande et poisson



Grille en «V» pour viande et poisson gras

Grille en option



Grille en dotation

MEUBLES NEUTRES TRAVERSANT

TIROIR POUR MEUBLES L400*

2 tiroirs avec 2 bacs inox GN 2/3 - H150mm
 Dimensions : L395 x P500 x H475mm
 Référence : C-554

*Sauf pour BM-114E



TIROIR POUR MEUBLES L800 *

2 tiroirs avec 2 bacs inox GN1/1 et GN 2/3 - H150mm
 Dimensions : L795 x P500 x H475mm
 Référence : C-558

*Sauf pour PC-118G



Référence : PL-114



Référence : PL-112

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Dotation	Poids Kg
PL-112	Plan de travail inox 18/10 Aisi 304 sur meuble avec porte	200 x 1100 x 900	1 Élément de jonction	40
PL-114	Plan de travail inox 18/10 Aisi 304 sur meuble neutre* avec 2 tiroirs GN 2/3 H150mm	400 x 1100 x 900	2 Bacs plastiques GN 2/3 1 Élément de jonction	70

Porte en option

MEUBLES NEUTRES NON TRAVERSANT A ADOSSER

KIT DE SÉPARATION DOUBLE

Dimensions : L50 x P1010 x H420mm
 Référence : D-11

KIT DE SÉPARATION SIMPLE

Dimensions : L50 x P470 x H420mm
 Référence : D-55

KIT PORTE PLAQUE POUR MEUBLE P1100

Capacité : 5 étagères (espace de 70mm)
 GN1/1 +GN2/3 sur 400mm ou 3xGN1/1 sur L600mm
 Référence : PT-114

KIT PORTE PLAQUE POUR MEUBLE P550

Capacité : 5 étagères (espace de 70mm)
 GN2/3 sur 400mm ou GN1/1 sur L600mm
 Référence : PT-554



Référence : PL-558

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Dotation	Poids Kg
PL-554	Plan de travail inox 18/10 Aisi 304 sur meuble neutre* avec 2 tiroirs GN 2/3 H150mm	400 X 555 X 900	2 Bac plastique GN 2/3 H150mm 1 Élément de jonction	40
PL-558	Plan de travail inox 18/10 Aisi 304 sur meuble neutre* avec 1 tiroirs capacité GN1/1 + GN1/3	800 x 555 x 900	1 Bac plastique GN1/1 et 1 bac plastique GN 1/3 - 1 Élément de jonction	70

* Porte en option

ACCESSOIRES MEUBLES NEUTRES

PORTE DROITE CHARNIÈRE A DROITE POUR MEUBLE L300

Dimensions : L295 x P250 x H475
 Référence : P-73/93-DX

PORTE DROITE CHARNIÈRE A DROITE POUR MEUBLE L400

Dimensions : L395 x P250 x H475
 Référence : P-74/94-DX

PORTE GAUCHE CHARNIÈRE A GAUCHE POUR MEUBLE L300

Dimensions : L295 x P250 x H475
 Référence : P-73/93-SX

PORTE GAUCHE CHARNIÈRE A GAUCHE POUR MEUBLE L400

Dimensions : L395 x P250 x H475
 Référence : P-74/94-SX



Référence : PL-554

OPTION POUR MEUBLES NEUTRE

ÉTAGÈRES POUR MEUBLES L400 TRAVERSANT*

Dimensions : L350 x P1005 x H380mm
Référence : R-114

*Sauf meuble BM-114EM



ÉTAGÈRES POUR MEUBLES L800 TRAVERSANT*

Dimensions : L750 x P1005 x H380mm
Référence : R-118

*Sauf meuble PC-118G

ÉTAGÈRES POUR MEUBLES L800 TRAVERSANT

Dimensions : L950 x P1005 x H380mm
Référence : R-1110

ÉTAGÈRES POUR MEUBLES L400 NON TRAVERSANT A ADOSSER

Dimensions : L350 x P470 x H380mm
Référence : R-554



ÉTAGÈRES POUR MEUBLES L800 NON TRAVERSANT A ADOSSER

Dimensions : L750 x P470 x H380mm
Référence : R-558

ÉTAGÈRES AJOURÉES POUR MEUBLES L400 TRAVERSANT*

Dimensions : L350 x P1005 x H100mm
Référence : RRV-114

*Sauf meuble BM-114EM

ÉTAGÈRES AJOURÉES POUR MEUBLES L800 TRAVERSANT*

Dimensions : L740 x P950 x H100mm
Référence : RRV-118

*Sauf meuble PC-118G



ÉTAGÈRES AJOURÉES POUR MEUBLES TRAVERSANT

Dimensions : L940 x P950 x H100mm
Référence : RRV-1110

ÉTAGÈRES AJOURÉES POUR MEUBLES NON TRAVERSANT A ADOSSER

Dimensions : L740 x P460 x H100mm
Référence : RRV-558



ÉLÉMENT DE JONCTION (SAUF MEUBLES AVEC BRÛLEURS GAZ)

Dimensions : L 20 x P1100 x H50mm
Référence : TPA-11

ÉLÉMENT DE JONCTION POUR MEUBLES AVEC BRÛLEURS GAZ

Dimensions : L 20 x P1100 x H50mm
Référence : TPC-11



ÉLÉMENT DE JONCTION 2 CÔTÉS AVEC BRÛLEURS GAZ SUR 1 CÔTÉ

Dimensions : L 20 x P1100 x H50mm
Référence : TPAC-11



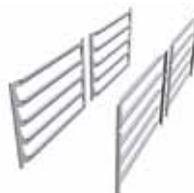
ÉLÉMENT DE JONCTION 1 CÔTÉ SAUF MEUBLES AVEC BRÛLEURS GAZ

Dimensions : L 20 x P55 x H50mm
Référence : TPA-55



KIT PORTE PLAQUE POUR MEUBLE P1100

Capacité : 5 étagères (espace de 70mm)
GN1/1 +GN2/3 sur 400mm ou
3xGN1/1 sur L600mm
Référence : PT-114



KIT PORTE PLAQUE POUR MEUBLE P550

Capacité : 5 étagères (espace de 70mm)
GN2/3 sur 400mm ou GN1/1 sur L600mm
Référence : PT-554



POUR FEUX VIFS

Plaque lisse feux fonte

Référence : PLF/9
Dimensions : 360 x 390



Plaque rainurée feux fonte

Référence : PRF/9
Dimensions : 360 x 390



Plaque lisse feux grille tige

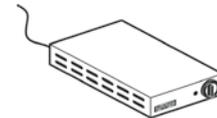
Référence : PLFT/9
Dimensions : 360 x 390

Plaque rainurée feu grille tige

Référence : PRFT/9
Dimensions : 360 x 390

Élément chauffant pour meubles neutres

Référence : RV
Dimensions : 320 x 485 x 80H



JOUE DE FINITION

Référence : TMA-11
Dimensions : 20 x 1100 x H740mm



JOUE DE FINITION PROFILÉ

Référence : TMTA-11
Dimensions : 75 x 1100 x H740mm

Possibilité de plinthe frontale.
Nous consulter.

SAUTEUSE ELECTRIQUE MULTI-FONCTIONS

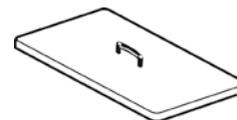


Référence :
BRFD-64ET

Couvercle pour sauteuse
modèle BRFD-64

Code 08550400

Dimensions : 320 x 530 x H50mm



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimenta-tion	Poids Kg
BRFD-64ET	Cuve 300x510x100H	400x600x280	4	400V/3N	45
BRFD-68ET	Cuve 700x510x100H	800x600x280	8	400V/3N	65
BRFD-84ET	Cuve 300x680x100H	400x800x280	5,2	400V/3N	60



Référence :
BRFD-68ET

PLAQUE COUP DE FEUX GAZ

Indicateur de présence de flamme
Nécessité d'une alimentation de 230V
pour l'allumage électrique (0,001 Kw)



Référence :
TPD-99G

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Poids Kg
TPD-85G	Plaque 370 X 570	500 X 800 X 310	7	58
TPD-89G	Plaque 770 X 570	900 x 800 x 310	12	129
TPD-95G	Plaque 390 X 730	500 X 950 X 310	7	62
TPD-99G	Plaque 790 X 730	900 x 950 x 310	12	135



Référence : TPD-95G

PLAQUE COUP DE FEUX ELECTRIQUE 400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
TPD-68ET	Plaque coup de feux (700x500)	800x600x240	10	80
TPD-84ET	Plaque coup de feux (300 x 680 mm)	400 x 800 x 240	5	50
TPD-88ET	Plaque coup de feux (700x680)	800x800x240	13,6	93



Référence : TPD-68ET

BAIN-MARIE ELECTRIQUE

Trop plein avec
évacuation au sol



Référence : BMD-68ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids kg
BMD-64EM	Cuve GN1/1 H150	400x600x300	2,1	230V	18
BMD-68ET	Cuve GN2/1 H150	800x600x300	4,2	400V/3N	40
BMD-82EM	Cuve 7 x GN1/9 H150	200x800x300	1,65	230V	16
BMD-84EM	Cuve GN1/1+ GN1/3 H150	400x800x300	2,85	230V	21



Référence : BMD-82EM

PLANS DE CUISSON ELECTRIQUE



Référence : PCQD-84ET



Référence : PCD-68ET



Référence : PCD-64ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids kg
PCD-64ET	2 plaques rondes	400X600X50	5,2	400V/3N ou 230V	19
PCD-68ET	4 plaques rondes	800x600x50	10,4	400V/3N	38
PCQD-64ET	2 plaques carrées	400X600X50	5,2	400V/3N ou 230V	19
PCQD-68ET	4 plaques carrées	800x600x50	10,4	400V/3N	38
PCQD-84ET	2 plaques carrées	400x800x50	8 (2x4)	400V/3N ou 230V	24
PCQD-88ET	4 plaques carrées	800x800x50	16	400V/3N	48

PLANS DE CUISSON VITROCERAMIQUE ET INDUCTION



Pour Wok

Référence : PCIWD-64ETD



Référence : PCID-88ETD



Référence : PCID-44ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids kg
PCCD-64ET	Plan vitrocéramique 2 zones	400x600x50	5	400V/3N ou 230V	12
PCCD-68ET	Plan vitrocéramique 4 zones	800x600x50	10	400V/3N	40
PCCD-84ET	Plan vitrocéramique 2 zones	400X800X50	6,8	400V/3N	24
PCCD-88ET	Plan vitrocéramique 4 zones	800X800X50	13,6	400V/3N	48
PCID-44ET	Plan induction 1 zone	400x400x310	5	400V/3N	18
PCID-44ETD	Plan induction 1 zone commandes digitales	400x400x310	5	400V/3N	18
PCID-64ET	Plan induction 2 zones	400x600x310	10	400V/3N	20
PCID-64ETD	Plan induction 2 zones commandes digitales	400x600x310	10	400V/3N	20
PCID-84ET	Plan induction 2 zones	400x800x310	10	400V/3N	25
PCID-84ETD	Plan induction 2 zones commandes digitales	400x800x310	10	400V/3N	25
PCID-68ET	Plan induction 4 zones	800x600x310	20	400V/3N	40
PCID-68ETD	Plan induction 4 zones commandes digitales	800x600x310	20	400V/3N	40
PCID-88ET	4 zones de cuisson - 750 x 770 commandes mécaniques	800x800x300	20	400V/3N	50
PCID-88ETD	4 zones de cuisson - 750 x 770 commandes numériques	800x800x300	20	400V/3N	50
PCIWD-64ET	Plan induction pour wok 1 zone	400x600x310	5	400V/3N	20
PCIWD-64ETD	Plan induction pour wok 1 zone commandes digitales	400x600x310	5	400V/3N	20

PLANS DE CUISSON GAZ



Référence : PCD-68G



Référence : PCD-64G



Référence : PCD-44G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
PCD-44G	1 feu gaz grille fonte	400x400x140	10	23
PCD-55G	1 feu gaz grille fonte	500 x 500 x 220	10	24
PCD-64G	2 feux gaz grille fil inox	400x600x110	13 (5,5+7,5)	20
PCD-68G	4 feux gaz grille fil inox	800x600x110	22 (3,5+2x5,5+7,5)	40
PCD-84G	2 feux gaz grilles fonte	400 x 800 x 110	7 + 4	55
PCAD-84G	2 feux gaz sur plan à eau avec robinet d'arrivée d'eau grille fil inox	400x800x120	14 (5,5+8,5)	55
PCD-88G	4 feux gaz grilles fonte	800 x 800 x 110	28 (10 + (2 x 7) + 4)	75
PCAD-88G	4 feux gaz sur plan à eau avec robinet d'arrivée d'eau grille fil inox	800x800x120	28 (2 x 7,5 + 2 x 8,5)	75

GRILLE DE RÉDUCTION pour modèles FILS 250 x 250mm
Référence : 533009200

KIT WOK pour grilles fontes uniquement ø260 x 160mm
Seulement pour feu 10Kw
Référence : 09580040

Allumage électrique pour modèles brûleur à gaz (prix pour 1 brûleur) PCD-64GA et PCD-68GA
Référence : OPT-GA
Alimentation : 230V/1P (0,01Kw)

FRITEUSES 400V/3N

Avec filtre et couvercle de cuve
Résistances pivotantes



Référence : F2/8D-64ET



Référence : F10D-64ET

Infrarouge



Référence : BSD-64EM

PANIERS FRITEUSE

1/2 Panier pour friteuse F10D-E
Dimensions : L100 x P300 x H120
Référence : 531013200



1/2 Panier pour friteuse F18D-64E
Dimensions : L135 x P290 x H150
Référence : 531041600

SILO À FRITES AVEC INFRAROUGE

Référence : **BSD-64EM**
Cuve à double fond perforée de 305x510x165
Puissance : 1,47Kw (230V)
Dimensions : L400 x P600 x H250
Poids : 20 kg

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
F10D-64ET	Cuve 10L (1 panier 200x300x100H)	400x600x390	7,15	20
F2/10D-66ET	Cuve de 2 x 10L (2 paniers 200x300x100H)	600x600x390	14,3	32
F18D-64ET	Cuve de 18L (1 panier 280x290x150H)	400x600x460	15,9	30
F2/8D-64ET	Cuve de 2 x 8L (2 paniers 120x300x150H)	400x600x460	12	30
F23D-66ET	Cuve de 23L (1 panier 460x300x100H)	600x800x390	14,3	31

CUISEUR A PATES GAZ* OU ELECTRIQUE

Robinet d'arrivée d'eau et de trop plein - Système de vidange au sol

*Alimentation 230V/1P nécessaire pour allumage (Puissance 0,02Kw) - Indicateur de présence de flamme pilote.



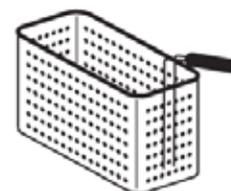
Référence : CPD-94G



Vidange au sol



Référence : CPD-84ET



Paniers en option

Référence	Capacité de cuve / Dimension	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids kg
CPD-64ET	Cuve 25L / 305x335x327	400x600x510	7,8	400V/3N	22
CPAD-64ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	Cuve 25L / 305x335x327	400x600x510	7,8	400V/3N	22
CPD-84ET	Cuve 40L / 307x509x327	400x800x510	13,5	400V/3N	30
CPAD-84ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	Cuve 40L / 307x509x327	400x800x510	13,5	400V/3N	30
CPD-74G	25 L / 305 x 335 x 327	400 x 700 x 650	9,5	Gaz	51
CPAD-74G avec remplissage automatique de l'eau	25 L / 305 x 335 x 327	400 x 700 x 650	9,5	Gaz	51
CPD-94G	40 L / 307 x 509 x 327	400 x 900 x 650	13,95	Gaz	58
CPAD-94G avec remplissage automatique de l'eau	40 L / 307 x 509 x 327	400 x 900 x 650	13,95	Gaz	58

RELEVAGE AUTOMATIQUE POUR CUISEUR A PÂTE CPD-64

Relèvement temporisé des paniers

Alimentation : 230V/3P

Référence : SCCPD-2EM

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
SCCPD-2EM	2 Tiges de relèvement des paniers	160 x 340 x 710mm	0,35	16
SCCPD-3EM	3 Tiges de relèvement des paniers	160 x 500 x 710	0,525	21



PANIER CUISEUR À PÂTE

Panier 1/1 pour modèles CPD-64 et 2/3 pour modèles CPD-84
Code 531070200

Dimensions : 280 x 320 x H215mm

Panier 1/2 pour modèles CPD-64
Code 531032400

Dimensions : 140 x 320 x H200mm

Panier 1/2 pour modèles CPD-64 et 1/3 pour modèles CPD-84
Code 531047900

Dimensions : 280 x 160 x H215mm

Panier 1/4 pour modèles CPD-64 et 1/6 pour modèles CPD-84

Code 531048000

Dimensions : 135 x 160 x H215mm

Panier 1/6 pour modèles CPD-64
Code 531032600

Dimensions : 140 x 100 x H200mm

Panier 1/1 pour modèles CPD-84
Code 531070300

Dimensions : 280 x 490 x H215mm

Panier 1/2 pour modèles CPD-84
Code 531070100

Dimensions : 280 x 240 x H215mm

Panier 1/2 avec crochet pour modèles CPD-64

Code 531071100

Dimensions : 145 x 290 x H200mm

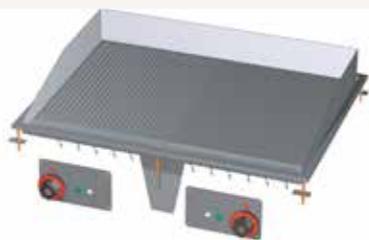
Support panier avec crochet pour modèles CPD-64

Code 531069300

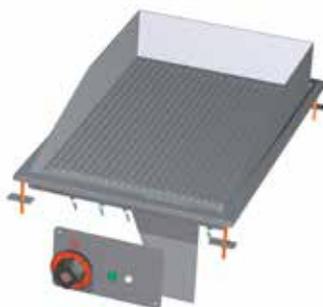
Dimensions : 300 x 330 x H410mm



FRY-TOP ELECTRIQUE 400V/3N



Référence : FTLD-68ET



Référence : FTRD-68ET



Référence : FTLD-88ETS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLD-64ET	Plaque acier lisse	400x600x220	4,5	30
FTLD-64ETS	Plaque acier lisse chrome	400x600x220	4,5	30
FTLD-66ET	Plaque acier lisse 2 zones de cuisson	600x600x220	6	45
FTLD-66ETS	Plaque acier lisse chrome	600x600x220	6	45
FTLD-68ET	Plaque acier lisse	800x600x220	9	60
FTLD-68ETS	Plaque acier lisse chrome	800x600x220	9	60
FTLD-84ET	Plaque acier lisse	400x800x220	7,5	45
FTLD-84ETS	Plaque acier lisse chrome	400x800x220	7,5	45
FTLD-88ET	Plaque acier lisse	800x800x220	15	90
FTLD-88ETS	Plaque acier lisse chrome	800x800x220	15	90
FTRD-64ET	Plaque acier rainurée	400x600x220	4,5	30
FTRD-64ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x600x220	4,5	30
FTRD-66ET	Plaque acier rainurée	600x600x220	6	45
FTRD-66ETS	Plaque acier rainurée chrome	600x600x220	6	45
FTRD-68ET	Plaque acier rainurée	800x600x220	9	60
FTRD-68ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x600x220	9	60
FTLRD-66ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x600x220	6	45
FTLRD-66ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x600x220	6	45
FTLRD-68ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x600x220	9	60
FTLRD-68ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x600x220	9	60
FTLRD-88ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x800x220	15	90
FTLRD-88ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x800x220	15	90

GRIL DE CONTACT SUR RESISTANCE ELECTRIQUE



Référence : CWKD-84ET



Référence : CWKD-68ET



Référence : CWKD-64ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CWKD-64ET	Surface grille 270 x 430mm	400 x 600 x 300	4,08 400V/3P-50/60Hz	30
CWKD-68ET	2 zones de cuisson Surface grille 550 x 430mm	800 x 600 x 300	8,16 400V/3P-50/60Hz	60
CWKD-84ET	Surface grille 270 x 630mm	400 X 800 X 300	5,41 400V/30-50/60Hz	35

FRY TOP GAZ

Alimentation 230V/1P pour allumage électrique (0,01Kw) - Indicateur de présence de flamme



Référence : FTLD-85GS



Référence : FTLRD-89GS



Référence : FTRD-89GS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FTLD-85GS	Plaque lisse chrome 1 zone de cuisson 390 x 535	500 x 800 x 330	7	53
FTLD-87GS	Plaque lisse chrome 1 zone de cuisson 590 x 535	700 x 800 x 330	10,5	62
FTLD-89GS	Plaque lisse au chrome 2 zones de cuisson 790 x 535	900 x 800 x 330	14	98
FTLD-95GS	Plaque lisse chrome 1 zone de cuisson 390 x 685	500 x 950 x 330	9	61
FTLD-99GS	Plaque lisse au chrome 2 zones de cuisson 790 x 685	900 x 950 x 330	18	152
FTRD-85GS	Plaque rainurée chrome 1 zone de cuisson 390 x 535	500 x 800 x 330	7	53
FTRD-87GS	Plaque rainurée chrome 1 zone de cuisson 590 x 535	700 x 800 x 330	10,5	62
FTRD-89GS	Plaque rainurée chrome 2 zones de cuisson 790 x 535	900 x 800 x 330	14	98
FTRD-95GS	Plaque rainurée chrome 1 zone de cuisson 390 x 685	500 x 950 x 330	9	61
FTRD-99GS	Plaque rainurée chrome 2 zones de cuisson 790 x 685	900 x 950 x 330	18	152
FTLRD-87GS	Plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome 1 zone de cuisson 590 x 535	700 x 800 x 330	10,5	62
FTLRD-89GS	Plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome 2 zones de cuisson 790 x 535	900 x 800 x 330	14	98
FTLRD-99GS	Plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome 2 zones de cuisson 790 x 685	900 x 950 x 330	18	152

GRIL A PIERRE DE LAVE GAZ



Référence : CWD-75G

Alimentation 230V/1P
pour allumage électrique (0,01Kw)
Indicateur de présence de flamme



Référence : CWD-79G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CWD-75G	Grille inox 380 x 520	500 x 700 x 330	9	51
CWD-79G	Grilles inox 2 zones de cuisson 380 x 520	900 x 700 x 330	18	94

FOURS ELECTRIQUES ENCASTRABLES 400V/3N

Référence : FVD-78ET



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
FVD-78ET	Four électrique ventilé GN 1/1	L800xP615xH486	5,32	40
FSD-78ET	Four électrique statique GN 2/1	L800xP690xH486	5K	40
FSD-98ET	Four électrique statique GN 2/1	L800 x P855 x H486	6,7	45

VASQUE AVEC ROBINETTERIE



Référence **LAD-64**

Dimensions : L400xP600xH350

Dimensions bac : L340xP340xH200

Poids: 15 kg

POUR ÎLOT CENTRAL



LA GAMME FREE LOTUS AVEC DES ÉLÉMENTS ENCASTRABLES EN PROFONDEUR 600 OU 800 GAZ ET ÉLECTRIQUE

FRITEUSES GAZ BRUXELLOISES

Friteuses mécaniques- Affichage analogique de la T°-Structure acier inox AISI 441

Normes CE - Cuve ronde acier 30/10ème

Caisson de chauffe isolé avec fibre de verre 30mm muni d'un brûleur circulaire en fonte de 16,61Kw

Couvercle en dotation

Zone froide avec robinet de vidange en façade-Bac de vidange amovible avec bec verseur et poignées

Caractéristiques pour 1 brûleur :

-Puissance 16,1Kw

-Consommation 1,60m²/h

-Capacité 13L



Référence : MECA-FRYER1B



Référence : MECA-FRYER2B



Portes battantes

Référence : MECA-FRYER3B

Référence	Cuve 13L	Dimensions LxPxH	Débit calorifique Kw	Consommation gaz M3/H	Poids kg
MECAFRYER1B	1	540x890x930/1290	G20 et G25 : 16,61 LPG G31 : 13,86	G20 : 1,60 G25 : 1,85 LPG G31 : 0,51	40
MECAFRYER2B	2	970x890x930/1290	G20 et G25 : 33,22 LPG G31 : 27,72	G20 : 3,20 G25 : 3,70 LPG G31 : 1,02	75
MECAFRYER3B	3	1450x890x930/1290	G20 et G25 : 49,30 LPG G31 : 41,58	G20 : 4,80 G25 : 5,55 LPG G31 : 1,53	110



Affichage de la T° analogique



Capacité 13L
Filtre à déchets
Cuves isolées



Zone froide avec robinet de vidange en façade
Bac de vidange amovible avec bec verseur et poignées conçues pour une utilisation aisée en toute sécurité



Allumage par piezzo installé dans la zone froide pour protéger les composants de la chaleur - Réglage de la T° via le bloc minisit



Egouttoir à frites inox



Bac à frites avec récupération de l'huile dans la cuve. Fond perforé pour l'égouttage des frites récupérées directement dans la cuve



Louche ø 240mm

Pression gaz naturel G20 : 20mbr - Pression gaz naturel G25 : 25mbr - Pression gaz LPG G31 : 37mbr

Structure et résistance en acier inox
 Bloc résistance démontable pour faciliter le nettoyage de la cuve
 Thermostat de sécurité réarmement manuel
 T° réglable jusqu'à 190°C

Friteuses à poser sans robinet de vidange



Référence : XDF77LC

Thermostats de sécurité



Référence : XDF7LC

Référence	Caractéristiques / Dimensions paniers	Dimensions LxPxH	Puissances KW Alimentation	Poids kg
XDF7LC	Cuve de 7L avec contacteur / 195 x 215 x 120	270x410x315	3,5 - 230V/1P	6
XDF77LC	Cuve de 2 x 7L avec contacteur / 195 x 215 x 120	530x410x315	2 x 3,5 - 230V/1P	11

Friteuses à poser avec robinet de vidange



Infrarouge

Bac GN 1/1
H65 mm

CONTAINER A FRITES

Référence : XDAF GN1/1

Puissance : 1000W

Dimensions : L325xP570xH480 mm

Poids:6 kg



Référence : XDF1010LGM

Avec contacteur de puissance



Référence : XDF7LGC

Référence	Caractéristiques / Dimensions panier	Dimensions LxPxH	Puissances KW Alimentation	Poids kg
XDF7LGC	Cuve de 7L avec contacteur / 195 x 215 x 120	270x460x315	3,5 - 230V/1P	6
XDF77LGC	Cuve de 2 x 7L avec contacteur / 195 x 215 x 120	530x460x315	2 x 3,5 - 230V/1P	11
XDF10LGM	Cuve de 10L avec contacteur / 255 x 255 x 120	325 x 500 x 315	4,5 - 230V/1P	10
XDF1010LGM	Cuve de 2 x 10L avec contacteur / 255 x 255 x 120	650 x 500 x 315	2 x 4,5 - 230V/1P	17

Planchas électriques

Alimentation 230V/1P - Structure acier inox - Tiroir de récupération des graisses
 Pieds réglables
 Plaque de cuisson en céramique épaisseur de 6mm pour un nettoyage facile
 Rebords latéraux pour éviter les éclaboussures
 T° max 300°C



Référence	Puissances W	Dimensions L x P x H mm	Dimensions plaque de cuisson L x P mm	Alimentation	Poids kg
XDPE406RC	2500	400 x 460 x 250	380 x 400	230 V	14
XDPE606RC	3500	600 x 460 x 250	580 x 400	230 V	20
XDPE806RC	4500	800 x 460 x 250	780 x 400	400 V	25

Planchas GAZ

Alimentation gaz de ville ou butane/propane - Structure acier inox - Tiroir de récupération des graisses
 Pieds réglables Plaque de cuisson en céramique épaisseur de 6mm pour un nettoyage facile
 Rebords latéraux pour éviter les éclaboussures - Brûleur à flamme auto-stabilisée, contrôlée par une soupape de sécurité à thermocouple - Flamme pilote



Référence	Puissances KW	Dimensions L x P x H mm	Dimensions plaque de cuisson L x P mm	Poids kg
XDPG406RC	3,4	400 x 450 x 270	380 x 400	14
XDPG606RC	2 x 2,75	600 x 450 x 270	580 x 400	20
XDPG806RC	3 x 2,75	800 x 450 x 270	780 x 400	26

BAIN-MARIE

Structure acier inox - T° réglables de 0 à 90°C
Puissance : 1500W
Alimentation : 230V/1P
Capacité 1 x GN 1/1 ou 3 x GN 1/3

Avec robinet de vidange
Référence XDBM 11 150G
Dimensions : L325 x P605 x H250
Poids: 5 kg



H 150mm max

GRILL A PANINI

Structure acier inox - Plaques en fonte rainurées

Simple plaque
Référence : EG01
Dimensions : L300 x P340 x H210/500mm
Puissance : 1,8Kw
Alimentation : 230V/1P
Poids: 8 kg

Plaque medium
Référence : EG02
Dimensions : L410 x P305 x H210/500mm
Puissance : 2.2Kw
Alimentation : 230V/1P
Poids: 10 kg

Double plaque
Référence : EG03
Dimensions : L570 x P305 x H210/500mm
Puissance : 3.6Kw
Alimentation : 230V/1P
Poids: 14 kg



PLAQUE INDUCTION

Référence : PFD/35
Dimensions : L343 x P440 x H120mm
Puissance : 3,5Kw
Alimentation : 230V/1P
Poids: 8 kg



APPAREIL HOT DOG

Structure en acier inox - Triple pics pour pain
Thermostat de 30 à 90°C - Cylindre en verre avec bac interne en acier inox

Référence : WD3
Dimensions : L235xP265xH350
Poids: 10 kg

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

Structure acier inox - Plaques en fonte avec zone de nervures anti dérapante - Temps de cuisson moyen de 1 à 3 minutes - Thermostat de T° réglable de 50 à 300°C (et indépendant pour les doubles plaques)



Référence	Dimensions L x P x H	Ø Plaque de cuisson	Alimentation / Puissances	Poids kg
CRPN - Simple plaque	370 x 370 x 140	350mm	230V/1P 50hz 2,4Kw	12
CRP2N - Double plaque	760 x 370 x 140	2 x ø350mm	400V/3P 50Hz 2,4+2,4Kw	23
CRP4 - Simple plaque	400 x 470 x 120	400mm	230V/1P 50hz 2,75Kw	16
CRP42 - Double plaque	810 x 470 x 120	2 x 400mm	400V/3P 50Hz 2,75+2,75Kw	29

CRÊPIÈRES GAZ

Structure acier inox - Plaques en fonte avec zone de nervures anti dérapante - Alimentation standard en GPL et kit injecteurs gaz naturel en dotation - Régulateur de puissance de flamme à 8 positions Allumage Piezzo - Pieds réglables - Temps de cuisson moyen de 1 à 3 minutes Raccordement gaz standard ø 1/2"



Thermostat de 50 à 280°C

Référence	Dimensions L x P x H	Ø Plaque de cuisson	Alimentation / Puissances	Poids kg
CR400G1 Simple plaque	480 x 480 x 270	400mm	3,6Kw - 1 brûleur	23
CR400G2 Double plaque	760 x 370 x 140	2 x 400mm	3,6 + 3,6Kw - 2 brûleurs	46

GYROS ÉLECTRIQUES

Structure, barre de grill et pelle en acier inox
 Éléments chauffants à infrarouge et revêtements céramique
 Verre de sécurité haute T°
 T° réglable par niveaux
 Réglage de la distance de la barre du grill
 Tiroir de récupération des résidus de viande cuite
 ø max pour la viande : 470mm



Référence	Puissances Kw Alimentation	Hauteur max de viande mm	Zone de cuisson / Niveaux de cuisson	Poids moyen max de viande	Dimensions L x P x H mm	Poids Kg
GYR40	2,8 - 230V/1P	280/320	4/2	5 à 10Kg	510 x 530 x 750/1220*	22
GYR60	4,2 - 400V/3P	410/460	6/3	10 à 30Kg	510 x 530 x 870/1340*	26
GYR80	5,6 - 400V/3P	590/640	8/4	30 à 65Kg	510 x 530 x 1060/1530*	30
GYR100	7 - 400V/3P	710/760	10/5	50 à 85Kg	510 x 530 x 1220/1690*	34

GYROS GAZ

Structure, barre de grill et pelle en acier inox
 Brûleurs à infrarouge et revêtements céramique
 Allumage Piezzo - Alimentation de série gaz de ville
 (jeux injecteurs GPL inclus)
 Réglage de la distance de la barre du grill
 Tiroir de récupération des résidus de viande cuite
 ø raccord gaz : 1/2 " G



Référence	Puissances Kw	Hauteur max de viande mm	Nombre de brûleurs	Poids moyen max de viande	Dimensions L x P x H mm	Poids Kg
GYR60M	10,2	470/520	6	10 à 30Kg	480 x 500 x 940/1210*	26
GYR80M	13,6	630/680	8	30 à 65Kg	480 x 500 x 1105/1375*	39
GYR80MD	2 x 13,6	620/670	8+8	50 à 80Kg	570 x 620 x 1120/1590*	39

* Avec hotte en option. Nous consulter.

OPTIONS

Couteau électrique ø100mm
 Référence ACGYR100



Couteau électrique avec transformateur ø80mm
 Référence ACGYR80D

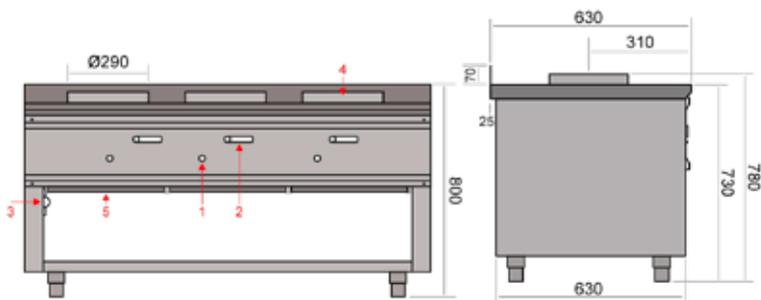
Couteau électrique avec transformateur et régulation automatique de la puissance du moteur ø80mm
 Référence ACGYR80HM

FEUX CHINOIS GAZ SÉRIE ASIA I

Brûleurs en ligne de type WOK ø 290mm amovibles - Plan de cuisson embouti et étanche pour canaliser l'eau et refroidir le plan de cuisson évacuation latérale de l'eau muni d'une bonde de surverse
Vanne gaz et de commande du brûleur à genoux
Tiroirs de récupération des graisses

3 types de brûleurs pour gamme ASIA I

La gamme ASIA I n'a pas de bac de récupération d'eau.



Référence	Dimensions LxPxH	Gaz	Couronne	Poids Kg
C1L	600 x 630 x 780	1/2"	1	70
C2L	1200 x 630 x 780	3/4"	2	115
C3L	1500 x 630 x 780	3/4"	3	160
C4L	1800 x 630 x 780	3/4"	3	185

FEUX CHINOIS A POSER GAZ SÉRIE ASIA I - CLP

(Mêmes caractéristiques générales que ASIA I)
 Idéal pour buffet, traiteurs...Facile à transporter

Référence : **CLP1**

Dimensions : L600 x P630 x H400mm

Poids : 63Kg

Gaz : 1/2"

Poids : 70 kg

Type de brûleurs possibles :

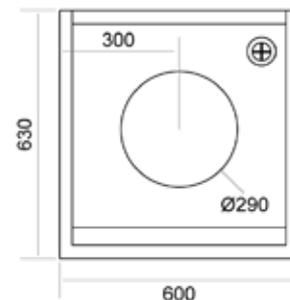
TURBO - JUMBO - SUPERJET

Puissance brûleurs* :

6 gicleurs ø230mm : 10,13Kw

9 gicleurs ø290mm : 21,44Kw

* Données pour gaz de ville



Existe en modèle 2 et 3 feux.
 Nous consulter



OPTIONS

Support droit et/ou gauche 6 x bacs GN1/6 P600 et 700mm

Référence : 011

Bouton poussoir pour allumage des différents robinets avec le genoux

Référence : 09

Récipient pour accessoires

Référence : ASIA5XRECIPT

Robinet pour cuisson arrière H550

Référence : ASIA7B-C

Robinet supplémentaire pour rideau d'eau

Référence : 07



Agrandisseur de couronnes ø290mm

Jusqu'à ø500 pour utilisation de grand Wok

Référence : 05

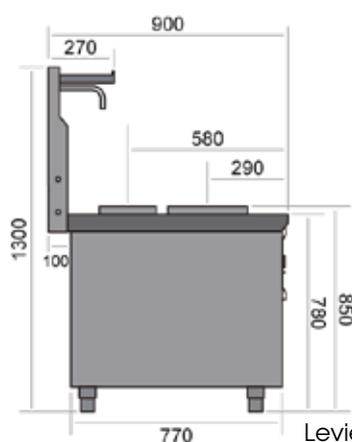
Réducteur de couronnes ø290mm Pour petites casseroles

Référence : 04

FEUX CHINOIS GAZ SÉRIE ASIA II Avec bac de récupération de l'eau

Arrivée d'eau sur plan de cuisson pour faciliter l'entretien et le refroidissement du plan de cuisson
Brûleurs en ligne de type WOK ø 230 et 290mm amovibles (plusieurs combinaisons de brûleurs possibles)
Possibilité gaz naturel ou bouteille (sur demande) - Evacuation de l'eau par bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse
Rideau d'eau avec robinet et étagère de rangement- Arrivée de gaz : 3/4"
5 types de brûleurs pour gamme ASIA II

Référence	Dimensions LxPxH	Nb tiroirs	Couronne ø230mm	Couronne ø290mm	Poids Kg
C3R/1.1	1090x900x780/1230	3	1	2	117
C3R/1.4	1390x900x780/1320	3	1	2	135
C3R/1.4B	1390x900x780/1320	3	2	1	135
C4R	1790x900x780/1320	4	2	2	170
C5R	1790x900x780/1320	4	2	3	175
C6R	2250x900x780/1320	5	2	4	243
C6RB	2250x900x780/1320	5	4	2	243
C7R	2250x900x780/1320	5	3	4	250
C3R/JUMBO	1390x900x780/1320	3	-	3	135
C5R/JUMBO	1390x900x780/1320	4	-	5	175



Levier de commande à genoux

Etagère de rangement P270 mm

Evacuation de l'eau latérale avec filtre



Référence C7R

OPTIONS

Support droit et/ou gauche 8 x bacs GN1/6 P900mm

Référence : 011



Bouton poussoir pour allumage des différents robinets avec le genoux

Référence : 09

Robinet pour caisson arrière H550

Référence : ASIA7B-C

Robinet supplémentaire pour rideau d'eau

Référence : 07

Agrandisseur de couronnes ø290mm Jusqu'à ø500 pour utilisation de grand Wok

Référence : 05



Réducteur de couronnes ø290mm Pour petites casseroles

Référence : 04

Récipient pour accessoires

Référence : ASIA5XRECIPT



FEUX CHINOIS GAZ SÉRIE ASIA V

Une gamme modulable à poser avec bac de récupération de l'eau

Pulsion d'eau de l'avant vers l'arrière avec bac de récupération muni de filtres - Top plus profond

Arrivée d'eau sur plan de cuisson pour faciliter l'entretien et le refroidissement du plan de cuisson

Brûleurs en ligne de type WOK ø 230 et 290mm amovibles (plusieurs combinaisons de brûleurs possibles)

Possibilité gaz naturel ou bouteille (sur demande)

Arrivée d'eau : ø12- Arrivée de gaz: 1/2" pour modèle C1F

3/4" pour modèles C3F et 4/4" pour modèles C5F-C6F et C7F

Support en jambage « type Luxe »

Poids: -- kg

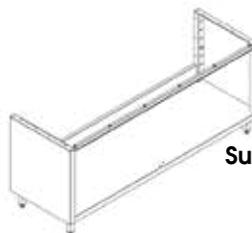


Référence C5F

Référence	Dimensions LxPxH	Nb tiroirs	Couronne ø230mm	Couronne ø290mm	Poids Kg
C1F	800x900x780	1	-	1	80
C3F/1.4	1400x900x780	2	1	2	135
C3F/1.8	1800x900x780	2	1	2	170
C5F	1800x900x780	3	2	3	175
C6F	2250x900x780	4	2	4	243
C7F	2250x900x780	4	3	4	250



Support simple



Support armoire

Dosseret arrières

Dimensions (L)	Hauteur	Hauteur
800 mm	H100mm	H350mm
1400 mm	H100mm	H350mm
1800 mm	H100mm	H350mm
2250 mm	H100mm	H350mm

Supports

Support simple « type Eco »	Support armoire
(L) 800 mm	(L) 800 mm
(L) 1400 mm	(L) 1400 mm
(L) 1800 mm	(L) 1800 mm
(L) 2250 mm	(L) 2250 mm

OPTIONS

Support droit et/ou gauche x 8 bacs

GN1/6 P900mm

Référence : 011



Dosseret arrière



Type de brûleurs atmosphériques possibles

NEW SOUP

Installé dans les modèles standard
« Brûleurs pour couronnes de ø230mm - 9 gicleurs
Utilisé pour casserole
Puissance de 10,13Kw en gaz naturel et 6,29Kw gaz bouteille
Performance de 2L d'eau en ébullition en 5mn»



TURBO

« Brûleurs pour couronnes de ø290mm - 6 gicleurs dirigés vers le centre pour flamme en triangle afin d'avoir toute la puissance au centre du Wok- Puissance de 16,41Kw en gaz naturel et 14,95Kw gaz bouteille - Performance de 2L d'eau en ébullition en 4mn»



JUMBO

Installé dans les modèles standard
« Brûleurs pour couronnes de ø290mm - 9 gicleurs dirigés vers le centre pour flamme en triangle afin d'avoir toute la puissance au centre du Wok- Puissance de 21,44Kw en gaz naturel et 16,55Kw gaz bouteille - Brûleur le plus silencieux et rentable de notre gamme - Performance de 2L d'eau en ébullition en 2,30mn»



SUPERJET

« Brûleurs pour couronnes de ø290mm - 21 gicleurs dirigés vers le centre pour flamme en triangle afin d'avoir toute la puissance au centre du Wok- Brûleur étudié pour les Wok type grand buffet avec une flamme plus grande - Puissance de 20,30Kw en gaz naturel et 18Kw gaz bouteille C'est le brûleur le plus puissant pouvant aller jusqu'à 35Kw our gaz liquide - Performance de 2L d'eau en ébullition en 2,30mn»



SALAMANDRES



Référence : SA-600ET
GN 1/1



GN 1/1

Vitrocéramique et partie supérieure réglable



Référence : SLC-600ET

Grille 580 x 340 mm

Référence : SE-70M

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Alimentation	Poids Kg
SA-600 EM	2 zones de cuisson - GN 1/1	690x400x365	4	230V	28
SA-600ET	2 zones de cuisson - GN 1/1	690x400x365	4	400V/2N	28
SE-70M	Grille réglable - GN 1/1	875x370x380	4,4	400V/2N	50
SL-600EM	Partie supérieure réglable avec 3 côtés ouverts - 2 Zones de cuisson	600x500x510	4	230V	47
SL-600ET	Partie supérieure réglable avec 3 côtés ouverts - 2 zones de cuisson	600x500x510	4	400V/2N	47
SLC-600EM	Vitrocéramique avec partie supérieure réglable et 2 zones de cuisson	600x500x510	3	230V	50
SLC-600ET	Vitrocéramique avec partie supérieure réglable et 2 zones de cuisson	600x500x510	3	400V/2N	50

PRESENTATION FOUR



Fours à pizza électriques
Page 125 à 141



Fours à pizza gaz
Page 142 à 143



Fours à pizza d'angle
Page 144



Rôtissoires
Page 145 à 148



Fours basse température
Page 150 à 151



Fours maintien température
Page 152 à 154



Fours remise en température
Page 155 à 160



Fours convection
Page 161 à 163



Fours mixtes
Page 164 à 177



Adoucisseurs
Page 178

LIGNE MICRO ET MINI

1 pizza par chambre ou plaque 600 x 400 selon modèles

Une gamme de petits fours à pizza électriques avec des performances idéales pour les snacks, petits restaurants et pizzerias.



LIGNE ENTRY-LEVEL ET MEDIUM

Pour pizza ø30-33 et 36cm

Une gamme de fours à pizza électriques économiques de différentes tailles pour répondre aux exigences de tous les établissements en restauration ou pizzeria. Excellent rapport qualité/prix.

LIGNE TOP et DELUXE

Pour pizza ø30 et 36cm

Une gamme de fours à pizza électriques pour répondre aux exigences de tous les établissements de restauration ou pizzeria. Nombreux modèles avec des options importantes et variées. Isolation thermique de grande qualité.



LIGNE GAZ

Pour pizza ø30 et 36cm

Un des meilleurs fours gaz du marché. Une gamme importante de fours pour pizza de ø 30 et 36cm. Contrôle précis de la température. Robustesse et fiabilité sont les atouts de cette gamme de fours pour un rendu cuisson de grande qualité, proche de la cuisson bois.

RÔTISSOIRES GAZ

Toute l'expérience des fours gaz dans les rôtissoires GGF. Une gamme de 5 rôtissoires adaptées à toutes les demandes de clients soucieux de la qualité de cuisson et de la fiabilité dans le temps.



Tous les matériels GGF de cuisson sont fabriqués en ITALIE

Les fours électriques capacité 1 pizza ø40

MICRO*

Four chambre 405 x 405 porte pleine

Chambre : H110mm
Dimensions : L555 x P460 x H290
Capacité : 1 x pizza ø40 max
Puissance : 2,2Kw
Alimentation : 230V/1P
Poids: 32 kg



Thermostat mécanique indépendant. Sole et voute.

MICRO

MICRO V*

Four chambre 405 x 405 porte vitrée

Chambre : H110mm
Dimensions : L555 x P460 x H290
Capacité : 1 x pizza ø40 max
Puissance : 2,2Kw
Alimentation : 230V/1P
Poids: 32 kg



Sole pierre réfractaire

MICRO V

MICRO H18 V*

Four chambre 405 x 405 porte vitrée

Chambre : H180mm
Dimensions : L555 x P460 x H360
Capacité : 1 x pizza ø40 max
Puissance : 2,2Kw
Alimentation : 230V/1P
Poids: 34 kg



Isolation laine de roche évaporée haute densité.

MICRO H18V

MICRO 2 V

Four double chambre 2 x (405 x 405) portes vitrées

Chambre : H110mm
Dimensions : L555 x P460 x H535
Capacité : 2 x pizza ø40 max
Puissance : 4,4Kw
Alimentation : 230V/1P- 400V/3P
Poids: 53 kg



MICRO 2V

Options série MICRO

Support MICRO
Support MICRO H18 et H22
Support MICRO 2V
Kit roulettes support MICRO

* Cable en dotation

Les fours électriques capacité 1 pizza ø50

MICRO 500™ VTR

Chambre 500 x 510

Chambre : H110mm

Dimensions : L715 x P570 x H310

Capacité : 1 x pizza ø 50 max

Puissance : 4Kw

Alimentation : 230V/1P- 400V/3P

Poids: 51 kg



* Manomètre de série



MICRO 500V

Thermostat mécanique indépendant. Sole et voûte.

MICRO 2 500™ VTR

Fours double chambre 2 x (500 x 510) portes vitrées

Chambre : H110mm

Dimensions : L715 x P570 x H550

Capacité : 2 x pizza ø 50 max

Puissance : 8Kw

Alimentation : 230V/1P- 400V/3P

Poids: 85 kg



* Manomètre de série



ø 50



MICRO 2.500V

MINI 60

Fours double chambre pour plaque 600 X 400

Chambre : H120mm

Dimensions : L890 x P605 x H570

Capacité : 2 x plaques pizza 600 x 400

Puissance : 6,3Kw

Alimentation : 230V/1P- 400V/3P

Poids: 80 kg



Options

Support MICRO 500 et 2500

Support MINI

Kit roulettes support



MINI 60
(pour plaques 600x400)

Les fours électriques capacité pizzas ø35 Gamme ENTRY-LEVEL

SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE - T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C
Alimentation : 230V/1P (sur demande) - 400V (Commutable 230V/1P) - Isolation laine de roche 30mm



ø 35

Stock



BASIC 4
Chambre 700x700 mm

Commande déportée

Eclairage interieur

BASIC 44
Chambre 2 x 700x700 mm

Tôle noire
et façade inox

Thermomètre de
Température



ø 35



ø 35
Thermostat de
Température haut et bas

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
BASIC 4	925 x 835 x 335	700 x 700 x 140	4 x ø35	4,8	68
BASIC 44	925 x 835 x 545	2 x 700 x 700 x 140	2 x 4 ø35	9,6	107

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE BASIC

Support pour fours BASIC 4 et 44

Référence : SPBASIC4-44

Poids: 30 kg

Options :

Kit roulettes pour support four
(A demander lors de la commande. Pas de
possibilité de rajout sur support sans roulettes
d'origine)



H850 - Four double
H980 - Four simple

Les fours électriques capacité pizza ø33 Gamme ENTRY-LEVEL

SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE - T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C
Alimentation : 230V/1P (sur demande) - 400V (Commutable 230V/1P) - Isolation laine de roche 60mm



ø 33

Thermomètre de
Température

E-START 6L
Chambre 990x660 mm
Pour travailler sur la largeur



ø 33

Eclairage interieur
Thermostat de
Température haut et bas

E-START 66
Chambre 2 x (660x990 mm)
Pour travailler dans la profondeur

Sole pierre réfractaire
Affichage T°



Pour travailler dans la largeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
E-START6L	1230x785x420	990x660x140	6 x ø33	8	106
E-START 66L	1230x785x750	2 x (990x660x140)	2 x (6 ø33)	16	190

Pour travailler dans la profondeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
E START 4	900 x 785 x 420	660 x 660 x 140	4 x ø33	4,2	73
E START 44	900 x 785 x 750	2 x (660 x 660 x 140)	2 x (4 ø33)	8,4	123
E-START 6	900x1080x420	660x990x140	6 x ø33	7,2	93
E-START 66	900x1080x750	2 x (660x990x140)	2 x (6 ø33)	14,4	159
E-START 9	1230x1100x420	990x990x140	9 x ø33	12	120
E-START 99	1230x1100x750	2 x (990x990x140)	2 x (9 x ø33)	24	221

CHAMBRE DE POUSSE :

Pour fours E-START 4 et 44

Référence : C-ESTART 4-44

Poids: 76 kg

Pour fours E-START 6 et 66

Référence : C-ESTART 6-66

Poids: 91 kg



Pour fours E-START 6L et 66L

Référence : C-ESTART 6-66L

Poids: 108 kg

Pour fours E-START 9 et 99

Référence : C-ESTART 9-99

Poids: 113 kg

SUPPORTS :

Pour fours E-START 4 et 44

Référence : SP E-START-44

Poids: 32 kg

Pour fours E-START 6 et 66

Référence : SP E-START 6-66

Poids: 40 kg

Pour fours E-START 6L et 66L

Référence : SP E-START 6-66L

Poids: 48 kg

Pour fours E-START 9 et 99

Référence : SP E-START 9-99

Poids: 51 kg

Kit roulettes pour support four (en option)

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

(H980 pour fours simples et 850 pour fours doubles)



Kit porte plaques

(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours double chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques - Pour fours à une chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse

Kit roulettes pour chambre de pousse et support

Kit chauffage pour armoire de pousse



Les fours électriques capacité pizzas ø30 Gamme MEDIUM

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur
Isolation laine de roche 60mm

Fours avec sole en pierre réfractaire

Thermomètre de
Température

ø 30

Sole pierre réfractaire
Affichage T°

X44/36
Chambre 2 x (720x720 mm)

Eclairage interieur



Idéal pour espace réduit

Thermostat de
Température haut et bas



X4/30
Chambre 610x610 mm



ø 30

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
X4/30	900x735x420	610x610x140	4x ø30	4,2	76
X44/30	900x735x750	2 x (610x610x140)	2 x 4 ø30	8,4	132
X 6/30	900 x 1020 x 420	610x915x140	6 x ø30	7,2	104
X 66/30	900 x 1020 x 750	2 x (610x915x140)	2 x 6 x ø30	14,4	176

CHAMBRES DE POUSSE :

Pour fours X4/30 et X44/30

Référence : C-X4/30 - C X44/30

Poids: 76 kg



Pour fours X6/30 et X66/30

Référence : C-X6/30 - C X66/30

Poids: 87 kg

Kit roulettes pour support four (en option)

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

(H980 pour fours simples et 850 pour fours doubles)



SUPPORTS :

Pour fours X4/30 et X44/30

Référence : SP X 4/30 - SP X44/30

Poids: 29 kg

Pour fours X6/30 et X66/30

Référence : SP X 6/30 - SP X66/30

Poids: 40 kg

CAPTEURS NEUTRES :

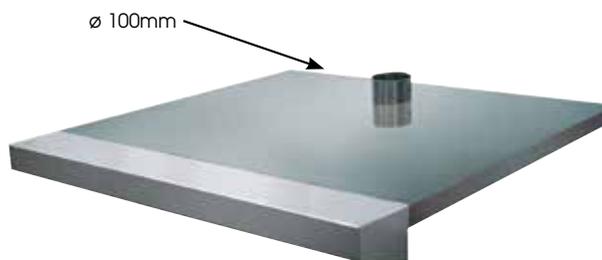
H 42mm - Avancée de 143mm en façade

Ø de raccordement : 95/100mm

Pour fours X4/30 et X44/30

Référence : CAPP A X4/30 - X44/30

Poids: 9 kg



Capteur neutre

Pour fours X6/30 et X66/30

Référence : CAPP A X 6/30 -CAPP A X66/30

Poids: 10 kg

HOTTES NEUTRES:

Pour fours X4/30 et X44/30

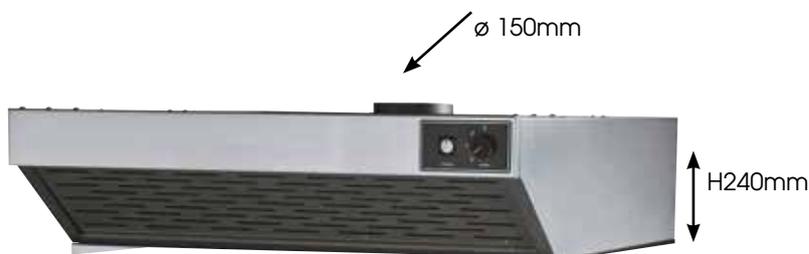
Référence : CAPPAS X 4/30 - CAPP A X44/30

Poids: 24 kg

Pour fours X6/30 et X66/30

Référence : CAPPAS X 6/30 -CAPP A X66/30

Poids: 26 kg



Moteur en option
3 vitesses

Hottes :

- Neutres pour raccordement
- Ou motorisées 230V (en option)
- Ou avec filtre à charbon (en option)

Kit porte plaques

(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours double chambres sans roulettes et pour fours une chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques - Pour fours à une chambre sans roulettes)



Kit chauffage pour armoire de pousse

Kit roulettes pour chambre de pousse et support

Kit moteur pour hotte neutre

Kit filtre à charbons pour hotte motorisée



Les fours électriques capacité pizzas ø36 Gamme MEDIUM

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur
Isolation laine de roche 60mm



Thermomètre de
Température

Sole en pierre réfractaire
Affichage T°

Eclairage interieur



ø 36

X4/36
Chambre 720x720 mm



X44/36
Chambre 2 x 720x720 mm

Thermostat de
Température haut et bas

X6/36L
Chambre 1080x850 mm
Pour travailler dans la largeur



Pour travailler dans la largeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
X 6/36L Travail de la pizza sur la largeur de la sole	1370x850x420	1080x850x140 Travail de la pizza sur la largeur	6 x ø36	9	140
X66/36L Travail de la pizza sur la largeur de la sole	1370x850x750	2 x (1080x850x140) Travail de la pizza sur la largeur	2 x (6xø36)	18	230

Pour travailler dans la profondeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
X4/36	1010x850x420	720x720x140	4 x 36	6	95
X44/36	1010x850x750	2 x (720x720x140)	2 x (4 ø36)	12	165
X 6/36	1010x1210x420	720x1080x140	6 x ø36	9	137
X 66/36	1010x1210x750	2 x (720x1080x140)	2 x (6xø36)	18	232
X 9/36	1370 x 1210 x 420	1080 x 1080 x 140	9 ø36	13,2	180
X 99/36	1370 x 1210 x 750	2 x (1080x1080x140)	2 x (9 ø36)	26,4	330

CHAMBRE DE POUSSE :

Pour fours X4/36 et X44/36

Référence : C-X4/36 - C X44/36
Poids: 72 kg

Pour fours X6/36L et X66/36L

Référence : C-X6/36L - C X66/36L
Poids: 89 kg



Pour fours X6/36 et X66/36

Référence : C-X6/36 - C X66/36
Poids: 81 kg

Pour fours X9/36 et X99/36

Référence : C-X9/36 - C X99/36
Poids: 110 kg

SUPPORTS :

pour fours X4/36 et X44/36

Référence : SP X 4/36 - SP X44/36
Poids: 31 kg

Pour fours X6/36L et X66/36L

Référence : SP X 6/36L - SP X66/36L
Poids: 47 kg

Pour fours X6/36 et X66/36

Référence : SP X 6/36 - SP X66/36
Poids: 39 kg

Pour fours X9/36 et X99/36

Référence : SP X 9/36 - SP X99/36
Poids: 59 kg



CAPTEURS NEUTRES :

H 42mm - Avancée de 143mm en façade
ø de raccordement : 95/100mm

Pour fours X4/36 et X44/36

Référence : CAPPAX4/36 - X44/36
Poids: 11 kg

Pour fours X6/36L et X66/36L

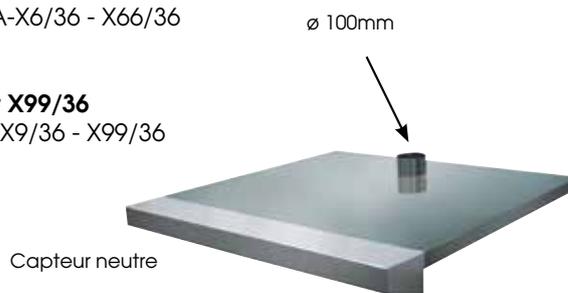
Référence : CAPPAX6/36L - X66/36L
Poids: 14 kg

Pour fours X6/36 et X66/36

Référence : CAPPAX6/36 - X66/36
Poids: 14 kg

Pour fours X9/36 et X99/36

Référence : CAPPAX9/36 - X99/36
Poids: 17 kg



HOTTES NEUTRES:

Pour fours X4/36 et X44/36

Référence : CAPPAS-X4/36 - X44/36
Poids: 24 kg

Pour fours X6/36L et X66/36L

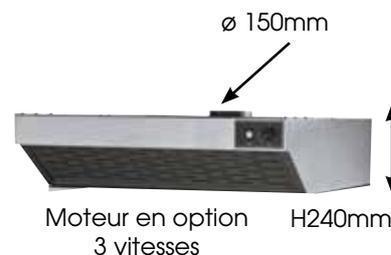
Référence : CAPPAS-X6/36L - X66/36L
Poids: 30 kg

Pour fours X6/36 et X66/36

Référence : CAPPAS-X6/36 - X66/36
Poids: 31 kg

Pour fours X9/36 et X99/36

Référence : CAPPAS-X9/36 - X99/36
Poids: 39 kg



Hottes :

- Neutres pour raccordement
- Ou motorisées 230V (en option)
- Ou avec filtre à charbon (en option)



Kit porte plaques

(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques - Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit moteur pour hotte neutre

Kit filtre à charbons pour hotte motorisée

Kit chauffage pour armoire de pousse

Kit roulettes pour support four (en option)

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)
(H980 pour fours simples et 850 pour fours doubles)



Kit roulettes pour chambre de pousse et support

Les fours électriques capacité pizzas ø36 Gamme MEDIUM

Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

Les avantages des chambres entièrement en pierre réfractaire :

- 1° Une déperdition de chaleur à l'ouverture de la porte moins importante
- 2° Une remontée en T° plus rapide et donc économie d'énergie
- 3° Une qualité de cuisson plus linéaire entre 2 fournées.



Serie XR : chambre tout réfractaire

Thermomètre de Température



Chambre entièrement en pierre réfractaire
Affichage T°

Eclairage intérieur



ø 36

XR4/36
Chambre 720x720 mm



XR44/36
Chambre 2 x 720x720 mm

Thermostat de Température haut et bas

Pour travailler dans la largeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
XR 6/36L Travail de la pizza sur la largeur de la sole	1370x850x420	1080x850x140 Travail de la pizza sur la largeur	6 x ø36	9	154
XR 66/36L Travail de la pizza sur la largeur de la sole	1370x850x750	2 x (1080x850x140) Travail de la pizza sur la largeur	2 x (6xø36)	18	258

Pour travailler dans la profondeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
XR4/36	1010x850x420	720x720x140	4 x 36	6	124
XR44/36	1010x850x750	2 x (720x720x140)	2 x (4 ø36)	12	226
XR 6/36	1010x1210x420	720x1080x140	6 x ø36	9	173
XR 66/36	1010x1210x750	2 x (720x1080x140)	2 x (6xø36)	18	316
XR 9/36	1370 x 1210 x 420	1080 x 1080 x 140	9 ø36	13,2	238
XR 99/36	1370 x 1210 x 750	2 x (1080x1080x140)	2 x (9ø36)	26,4	437

CHAMBRE DE POUSSE :

Pour fours XR4/36 et XR44/36

Référence : C-XR4/36 - C XR44/36
Poids: 72 kg

Pour fours XR6/36L et XR66/36L

Référence : C-XR6/36L - C XR66/36L
Poids: 89 kg



Pour fours XR6/36 et XR66/36

Référence : C-XR6/36 - C XR66/36
Poids: 81 kg

Pour fours XR9/36 et XR99/36

Référence : C-XR9/36 - C XR99/36
Poids: 110 kg

SUPPORTS :

pour fours XR4/36 et XR44/36

Référence : SP XR 4/36 - SP XR44/36
Poids: 31 kg

Pour fours XR6/36L et XR66/36L

Référence : SP XR 6/36L - SP XR66/36L
Poids: 47 kg

Pour fours XR6/36 et XR66/36

Référence : SP XR 6/36 - SP XR66/36
Poids: 39 kg

Pour fours XR9/36 et XR99/36

Référence : SP XR 9/36 - SP XR99/36
Poids: 59 kg



CAPTEURS NEUTRES :

H 42mm - Avancée de 143mm en façade
ø de raccordement : 95/100mm

Pour fours XR4/36 et XR44/36

Référence : CAPPAXR4/36 - XR44/36
Poids: 11 kg

Pour fours XR6/36L et XR66/36L

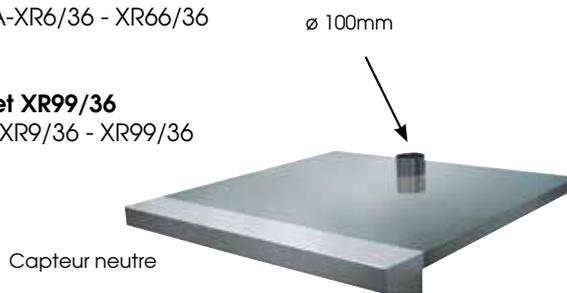
Référence : CAPPAXR6/36L - XR66/36L
Poids: 14 kg

Pour fours XR6/36 et XR66/36

Référence : CAPPAXR6/36 - XR66/36
Poids: 14 kg

Pour fours XR9/36 et XR99/36

Référence : CAPPAXR9/36 - XR99/36
Poids: 17 kg



HOTTES NEUTRES:

Pour fours XR4/36 et XR44/36

Référence : CAPPASXR4/36 - XR44/36
Poids: 24 kg

Pour fours XR6/36L et XR66/36L

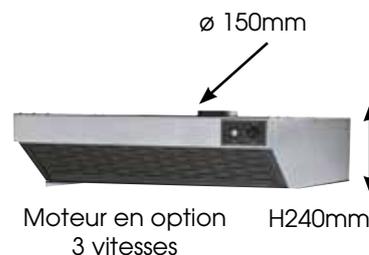
Référence : CAPPASXR6/36L - XR66/36L
Poids: 30 kg

Pour fours XR6/36 et XR66/36

Référence : CAPPASXR6/36 - XR66/36
Poids: 31 kg

Pour fours XR9/36 et XR99/36

Référence : CAPPASXR9/36 - XR99/36
Poids: 39 kg



Hottes :

- Neutres pour raccordement
- Ou motorisées 230V (en option)
- Ou avec filtre à charbon (en option)



Kit porte plaques

(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques - Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit moteur pour hotte neutre

Kit filtre à charbons pour hotte motorisée

Kit chauffage pour armoire de pousse

Kit roulettes pour support four (en option)

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)
(H980 pour fours simples et 850 pour fours doubles)



Les fours électriques capacité pizzas ø30

Gamme TOP

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité (60mm) - Affichage de la T° et éclairage intérieur basse tension Couleur acier ou acier bruni



Eclairage de la chambre

ø 30



E66/60

Pour travailler dans la largeur

Un seul câble alimentation sur fours double



ø 30

Fours superposables



E4 R (couleur rustique)

Pour espaces réduits et problème d'encombrement.

Fours avec sole en pierre réfractaire

Pour travailler dans la largeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
E 6/60 -A/R	1150x735x420	915x610x140	6 x ø30 - Dans le sens de la largeur	6,4	112
E 66/60 -A/R	1150x735x750	2 x (915x610x140)	2 x (6 x ø30) - Dans le sens de la largeur	12,8	187

Pour travailler dans la profondeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
E 4 - A/R	900x735x420	610x610x140	4 x ø30	4,2	78
E 44 - A/R	900x735x750	2 x (610x610x140)	2 x (4 x ø30)	8,4	135
E 6 - A/R	900 x 1020 x 420	610x915x140	6 x ø30	7,2	106
E 66 - A/R	900x1020x750	2 x (610x915x140)	2 x (6 x ø30)	14,4	178
E 9 - A/R	1150 x 1020 x 420	915x915x140	9 x ø30	9,6	145
E 99 - A/R	1150x1020x750	2 x (915x915x140)	2 x (9 x ø30)	19,2	252
E 12 -A/R	1150x1320x420	915x1220x140	12 x ø30	12,8	180
E12+12-A/R	1150x1320x750	2 x (915x1220x140)	2 x (12 x ø30)	25,6	317

CHAMBRE DE POUSSE :

pour fours E/4 et E/44

Références : C-E/4 - C-E/44

Poids: 62 kg

pour fours E 6 et E 66

Références : C-E/6 - C-E/66

Poids: 75 kg

pour fours E 6/60 et E 66/60

Références : C-E 6/60 - C-E 66/60

Poids: 73 kg



pour fours E/9 et E/99

Références : C-E/9 - C-E/99

Poids: 88 kg

pour fours E/12 et E/12+12

Références : C-E/12 - C-E/12

Poids: 101 kg

SUPPORTS :

pour fours E 4 et E 44

Référence : SP-E/4 - SP-E/44

Poids: 31 kg

pour fours E 6 et E 66

Références : SP-E/6 - SP-E/66

Poids: 39 kg

pour fours E 6/60 et E 66/60

Références : SP-E 6/60 - SP-E 66/60

Poids: 37 kg

pour fours E 9 et E 99

Références : SP-E/9 - SP-E/99

Poids: 45 kg

pour fours E 12 et E 12+12

Références : SP-E 12 - SP-E 12+12

Poids: 53 kg



CAPEURS NEUTRES :

H 42mm - Avancée de 143mm en façade
 ø de raccordement : 95/100mm

pour fours E 4 et E 44

Référence : CAPP A E4/30 - E44/30

Poids: 9 kg

pour fours E 6 et E 66

Références : CAPP A E6/60 - SP E 66/60

Poids: 10 kg

pour fours E 6/60 et E 66/60

Références : CAPP A E-6/60 - E-66/60

Poids: 11 kg

pour fours E 9 et E 99

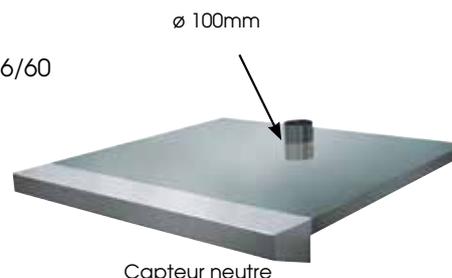
Références : CAPP A E/9- E/99

Poids: 14kg

pour fours E 12 et E 12+12

Références : CAPP A E/12- E/12+12

Poids: 17 kg



Capteur neutre

HOTTES NEUTRES:

Pour fours E 4 et E 44

Référence : CAPPAS-E4 -CAPPAS-E44

Poids:22 kg

Pour fours E 6 et E 66

Référence : CAPPAS E6/60 - SP E 66/60

Poids: 23 kg

Pour fours E 6/60 et E 66/60

Référence : CAPPAS E-6/60 - E-66/60

Poids:24 kg

Pour fours E 9 et E 99

Référence : CAPPAS E/9- E/99

Poids: 30 kg

pour fours E 12 et E 12+12

Références : CAPPAS E/12- E/12+12

Poids: 37 kg



Moteur en option
3 vitesses

Hottes :

- Neutres pour raccordement

- Ou motorisées 230V (en option)

- Ou avec filtre à charbon (en option)

Kit porte plaques

(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques - Pour fours à 1 chambre sans roulettes)



Kit roulettes pour chambre de pousse

Kit moteur pour hotte neutre

Kit filtre à charbons pour hotte motorisée

Kit chauffage pour armoire de pousse

Kit roulettes pour support four (en option)

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)
 (H980 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Les fours électriques capacité pizzas ø36 Gamme TOP

Fours avec sole en pierre réfractaire

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande)
400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité 60mm
Affichage de la T° et éclairage intérieur basse tension - Couleur acier ou acier bruni

Pour travailler sur la largeur avec
2 rangées de 3 pizzas

Alimentation 400V ou 230V
à préciser lors de la
commande

Thermomètre de
Température



FOUR référence F108/6 (Acier)
Eclairage intérieur



F108/99

Thermostat de
Température haut et bas

Pour travailler dans la largeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
F 108/6 - A/R	1370x850x420	1080x720x140	6x36 Dans le sens de la largeur	9	145
F 108/66 - A/R	1370x850x750	2 x (1080x720x140)	6+6 x 36 Dans le sens de la largeur	18	240

Pour travailler dans la profondeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
F 72/4 - A/R	1010x850x420	720x720x140	4 x ø36	6	103
F 72/44 - A/R	1010x850x750	2 x (720x720x140)	2 x (4 x ø36)	12	174
F 72/6 - A/R	1010x1210x420	720x1080x140	6x36	9	139
F 72/66 - A/R	1010x1210x750	2 x (720x1080x140)	2 x (6 x 36)	18	232
F 108/9 - A/R	1370x1210x420	1080x1080x140	9x36	13,2	189
F 108/99 - A/R	1370x1210x750	2 x (1080x1080x140)	2 x (9 x 36)	26,4	346

CHAMBRES DE POUSSE :

pour fours **F72/4** et **F72/44**

Référence : C-F72/4 - C F72/44

Poids: 72 kg

pour fours **F72/6** et **F72/66**

Références : C-F72/6 - C-F72/66

Poids: 90 kg



pour fours **F108/6** et **F108/66**

Références : C-F108/6 - C F108/66

Poids: 89 kg

pour fours **F108/9** et **F108/99**

Références : C-F108/9 - C-F108/99

Poids: 110 kg

SUPPORTS :

pour fours **F72/4** et **F72/44**

Référence : SP F72/4 - SP F72/44

Poids: 37 kg

pour fours **F72/6** et **F72/66**

Références : SP F72/6 - SP F72/66

Poids: 47 kg

pour fours **F108/6** et **F108/66**

Références : SP F108/6 - SP F108/66

Poids: 47 kg

pour fours **F108/9** et **F108/99**

Références : SP F108/9 - SP F108/99

Poids: 59 kg



CAPTEURS NEUTRES :

H 42mm - Avancée de 143mm en façade
 ø de raccordement : 95/100mm

pour fours **F72/4** et **F72/44**

Référence : CAPP A F72/4 - CAPP A F72/44

Poids: 11 kg

pour fours **F72/6** et **F72/66**

Références : CAPP A F72/6 - CAPP A F72/66

Poids: 14 kg

pour fours **F108/6** et **F108/66**

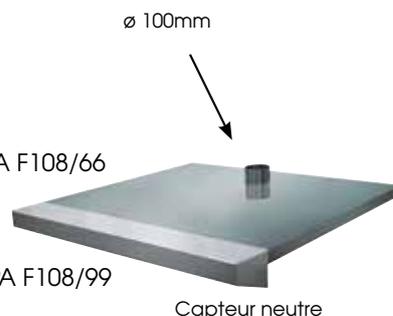
Références : CAPP A F108/6 - CAPP A F108/66

Poids: 14 kg

pour fours **F108/9** et **F108/99**

Références : CAPP A F108/9 - CAPP A F108/99

Poids: 17 kg



HOTTES NEUTRES:

pour fours **F72/4** et **F72/44**

Référence : CAPPAS F72/4 - CAPP A F72/44

Poids: 24 kg

pour fours **F72/6** et **F72/66**

Références : CAPPAS F72/6 - CAPP A F72/66

Poids: 31 kg

pour fours **F108/6** et **F108/66**

Références : CAPPAS F108/6 - CAPP A F108/66

Poids: 30 kg

pour fours **F108/9** et **F108/99**

Références : CAPPAS F108/9 - CAPP A F108/99

Poids: 39 kg



Hottes :

- Neutres pour raccordement
- Ou motorisées 230V (en option)
- Ou avec filtre à charbon (en option)

Kit porte plaques

(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques - Pour fours à 1 chambre sans roulettes)



Kit roulettes pour chambre de pousse

Kit moteur pour hotte neutre

Kit filtre à charbons pour hotte motorisée

Kit chauffage pour armoire de pousse

Kit roulettes pour support four (en option)

(A demander lors de la commande.
 Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)
 (H980 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Les fours électriques capacité pizzas ø36

Gamme TOP

Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

Les avantages des chambres entièrement en pierre réfractaire :

- 1° Une déperdition de la chaleur moins importante à l'ouverture de la porte
- 2° Une remontée en T° plus rapide et donc économie d'énergie
- 3° Une qualité de cuisson plus linéaire entre 2 fournées.



Eclairage de la chambre

Thermomètre de
Température

Série FR : chambre tout
réfractaire



FR-108/66A
Un seul câble alimentation sur fours double



Fours superposables



FR72/4-R (couleur rustique)
Pour espaces réduits et problème d'encombrement.

Thermostat de
Température haut et bas

Pour travailler dans la largeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
FR 108/6 - A/R	1370x850x420	1080x720x140	6x ø 36 Dans le sens de la largeur	9	174
FR108/66 - A/R	1370x850x750	2 x (1080x720x140)	6+6 x ø 36 Dans le sens de la largeur	18	309

Pour travailler dans la profondeur

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg
FR 72/4 - A/R	1010x850x420	720x720x140	4 x ø36	6	127
FR 72/44 - A/R	1010x850x750	2 x (720x720x140)	2 x (4 x ø36)	12	226
FR 72/6 - A/R	1010x1210x420	720x1080x140	6x ø 36	9	173
FR 72/66 - A/R	1010x1210x750	2 x (720x1080x140)	2 x (6 x ø 36)	18	316
FR 108/9 - A/R	1370x1210x420	1080x1080x140	9x36	13,2	237
FR 108/99 - A/R	1370x1210x750	2 x (1080x1080x140)	2 x (9 x ø 36)	26,4	437

CHAMBRES DE POUSSE :

pour fours FR72/4 et FR72/44

Références : C-FR72/4 - C FR72/44
Poids: 72 kg

pour fours FR72/6 et FR72/66

Références : C-FR72/6 - C-FR72/66
Poids: 90 kg



pour fours FR108/6 et FR108/66

Références : C-FR108/6 - C FR108/66
Poids: 89 kg

pour fours FR108/9 et FR108/99

Références : C-FR108/9 - C-FR108/99
Poids: 110 kg

SUPPORTS :

pour fours FR72/4 et FR72/44

Références : SP FR72/4 - SP FR72/44
Poids: 37 kg

pour fours FR72/6 et FR72/66

Références : SP FR72/6 - SP FR72/66
Poids: 47 kg

pour fours FR108/6 et FR108/66

Références : SP FR108/6 - SP FR108/66
Poids: 47 kg

pour fours FR108/9 et FR108/99

Références : SP FR108/9 - SP FR108/99
Poids: 59 kg



CAPTEURS NEUTRES :

H 42mm - Avancée de 143mm en façade
ø de raccordement : 95/100mm

pour fours FR72/4 et FR72/44

Références : CAPPA FR72/4 - CAPPA FR72/44
Poids: 11 kg

pour fours FR72/6 et FR72/66

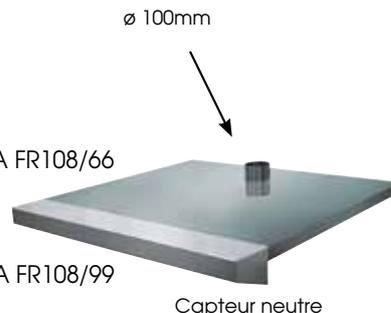
Références : CAPPA FR72/6 - CAPPA FR72/66
Poids: 14 kg

pour fours FR108/6 et FR108/66

Références : CAPPA FR108/6 - CAPPA FR108/66
Poids: 14 kg

pour fours FR108/9 et FR108/99

Références : CAPPA FR108/9 - CAPPA FR108/99
Poids: 17 kg



HOTTES NEUTRES:

pour fours FR72/4 et FR72/44

Références : CAPPAS FR72/4 - CAPPAS FR72/44
Poids: 24 kg

pour fours FR72/6 et FR72/66

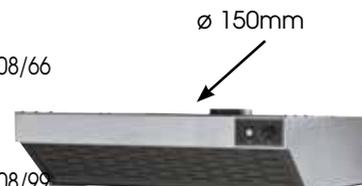
Références : CAPPAS FR72/6 - CAPPAS FR72/66
Poids: 31 kg

pour fours FR108/6 et FR108/66

Références : CAPPAS FR108/6 - CAPPAS FR108/66
Poids: 30 kg

pour fours FR108/9 et FR108/99

Références : CAPPAS FR108/9 - CAPPAS FR108/99
Poids: 39 kg



Hottes :

- Neutres pour raccordement
- Ou motorisées 230V (en option)
- Ou avec filtre à charbon (en option)

Kit porte plaques

(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques - Pour fours à 1 chambre sans roulettes)



Kit roulettes pour chambre de pousse

Kit moteur pour hotte neutre

Kit filtre à charbons pour hotte motorisée

Kit chauffage pour armoire de pousse

Kit roulettes pour support four (en option)

(A demander lors de la commande.
Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)
(H980 pour fours simples et 850 pour fours doubles)



Les supports

- SP G4 Poids: 36 kg
- SP G6 Poids: 44 kg
- SP G9 Poids: 53 kg
- SP G4/72 Poids: 41 kg
- SP G6/72 Poids: 53 kg
- SP G6/108 Poids: 51 kg
- SP G9/108 Poids: 65 kg



H850 - Four double
H980 - Four simple



Kit porte-plaque 600x400

Les armoires neutres

- CG4 Poids: 70 kg
- CG6 Poids: 83 kg
- CG9 Poids: 96 kg
- CG4/72 Poids: 77 kg
- CG6/72 Poids: 93 kg
- CG6/108 Poids: 92 kg
- CG9/108 Poids: 120 kg



Roulettes en option
(à demander lors de la commande)

Kit porte-plaques

(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques - Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse

Kit roulettes pour support et chambre de pousse

Les cheminées anti-vent

Référence	ø mm	Dimensions mm L ø max X H
MOD1	150	310x500
MOD2	200	400x600
MOD3	250	460x710



Pour choisir la cheminée anti-vent

Les raccords de superposition :

Référence	ø mm	Dimensions mm L x P x H
MOD1	150	310x200x690
MOD2	200	310x200x690
MOD3	250	420x255x755



Raccord four gaz

Pour choisir le kit de superposition

Référence four	Référence cheminée anti-vent	Référence/composition four superposés	Référence cheminée anti-vent
G4	MOD1	G4+G4	MOD1
G6	MOD1	G6+G6	MOD2
G9	MOD1	G9+G9	MOD2
G4/72	MOD1	G4/72+G4/72	MOD2
G6/72	MOD1	G6/72+G6/72	MOD2
G6/108	MOD1	G6/108+G6/108	MOD2
G9/108	MOD2	G9/108+G9/108	MOD3

Référence/composition four superposés	Référence cheminée anti-vent
G4+G4	MOD1
G6+G6	MOD2
G9+G9	MOD2
G4/72+G4/72	MOD2
G6/72+G6/72	MOD2
G6/108+G6/108	MOD2
G9/108+G9/108	MOD3

FOUR A PIZZA GAZ* POUR PIZZA Ø 30

Référence	Dimensions chambre LxPxH	Dimensions four LxPxH	Capacité ø pizza	Puissances KCal/h	Poids Kg
G4	620x620x155	1000x840x470	4x30	11,954	115
G6	620x920x155	1000x1140x470	6x30	15,480	146
G9	920x920x155	1300x1140x470	9x30	21,070	181

Fours superposables

Ø 36 CM

Allumage Piezzo

Ø 30 CM



G4-72
(Chambre 720x720 mm)



G4
(Chambre 620x620 mm)

Thermostat digital avec affichage T°

Des fours pour une cuisson homogène

Sole pierre réfractaire avec éclairage de la chambre

Brûleurs inox sous la sole

G6-108
Pour travailler la pizza sur la largeur
Chambre L1080xP720



Réglage indépendant de la chaleur sous la voûte et la sole

Ø 36 CM

FOUR A PIZZA GAZ* POUR PIZZA Ø 36

Référence	Dimensions chambre LxPxH	Dimensions four LxPxH	Capacité ø pizza	Puissances KCal/h	Poids Kg
G4/72	720x720x155	1095x940x470	4x36	14,617	132
G6/72	720x1080x155	1095x1300x470	6x36	19,346	161
G6/108	1080x720x155	1455x940x470	6x36	19,346	166
G9/108	1080x1080x155	1455x1300x470	9x36	25,795	230

* Alimentation 230 V pour régulation

Les fours électriques capacité 6 pizzas ø36

FOURS EN ANGLE AVEC GRANDE CHAMBRE DE CUISSON

- Chambre interne en acier Inox AISI304
- Contrôle de la T° digitale indépendante de la sole et de la voûte
- Isolation en laine de roche haute densité
- Sole en pierre réfractaire
- Triple résistance sur la sole et la voûte
- Éclairage intérieur avec lampe halogène
- Alimentation : 400V/3P ou 230V/1P



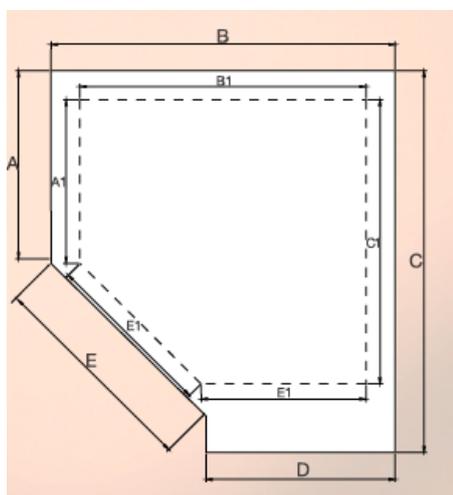
DELUXE 2



ø 36



DELUXE 1



DELUXE 1						
	A1	B1	C1	D1	E1	H1
Mesures internes chambre	600 mm	1080 mm	1080 mm	600 mm	700 mm	160 mm
Mesures externes	680 mm	1360 mm	1430 mm	740 mm	890 mm	450 mm

Référence	Capacité pizza ø 36cm	Puissances Kw	Poids Kg
DE LUXE1	7	11,8	205
DE LUXE 2	7 + 7	23,6	375

DELUXE 2						
Référence	A1	B1	C1	D1	E1	H1
Mesures internes chambre	600 mm	1080 mm	1080 mm	600 mm	700 mm	160 mm
Mesures externes	680 mm	1360 mm	1430 mm	740 mm	890 mm	800 mm

Options :

- Support pour four DE LUXE 1

Dimensions : L x P x H: 1530 x 1480 x 1300mm
Poids: 61 kg

- Support pour four DE LUXE 2

Dimensions : L x P x H: 1530 x 1480 x 1300mm
Poids: 59 kg

- Kit roulettes

- Hotte aspirante neutre

Dimensions : L x P x H: 1500 x 1490 x 250mm
Poids: 39 kg

-Kit moteur pour hotte

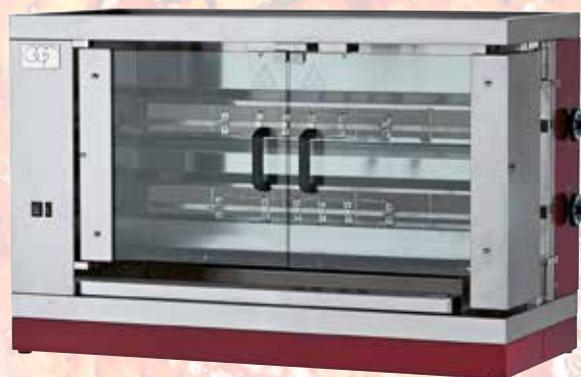
Poids: 3,2 kg

-Kit filtre charbon pour hotte

Lumière intérieure

Bac de récupération des graisses

Entraînement par chaîne



Référence : G2S



Référence : G6S
Roulettes de série



Référence : G4S



Des rôtissoires robustes et fiables

Référence	Dimensions LxPxH	Capacité poulets	Alimentation/ puissances W	Kcal/h	Kg/h bouteilles	M3/h Gaz ville	Poids
G2S	1100x480x750	8/10	230/170	12	0,94	1,24	71
G3S	1100x480x920	12/15	230/170	18	1,41	1,86	87
G4S	1100x480x 1100/1750	16/20	230/170	24	1,88	2,48	102
G6S	1100x480x1750	24/30	230/170	36	2,82	3,72	144
G8S	1100x480x1930	32/40	230/170	48	3,76	4,96	170

Options rôtissoires gaz :

Support démontable pour modèles G2S-G3S

Support démontable pour modèles G4S



Mouvement à broches indépendantes et superposées - Technologie de cuisson avec résistances blindées - Ouverture avec portes vitrées et circulation de l'air naturelle - Excellente visibilité des produits pendant la cuisson
Régulateur manuel d'énergie - Chaleur statique

Modèles à poser

Référence	Nombre de broches	Capacité poulets	Dimensions mm LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
E-6P	2	6	700x360x530	2,8	230V	29
E-8P-S2	2	8	880x430x530	3,5	230V	41
E-12P-S3	3	12	880x430x710	5	230V 1P ou 400V 3N	51
E-15P-S5	5	15	705x450x1250	8,3	400V/3P	74
E-20P-S5	5	20	880x450x1250	10,7	400V/3P	92
E-30P-S5	5	30	1160x450x1250	15	400V/3P	113

En dotation :

Broches avec fourchettes



Référence : E-6P



Référence : E-15P-S5

Options :

Support simple sur roulettes

Pour modèle E-6P

Dimensions : L700 x P500 x H1220mm

Référence : 14100460

Poids: 20 kg

Pour modèles E-8P - E-12P et E-8P-S2

Dimensions : L900 x P510 x H1110mm

Référence : 14100306

Poids: 24 kg

Pour modèle E-12P-S3

Dimensions : L900 x P510 x H960mm

Référence : 14100307

Poids: 23 kg



Etagère intermédiaire pour support simple pour E-6P

Référence : 04040409

Etagère intermédiaire pour support simple pour E-8P/E-12P/E-8P-S2 et E-12P-S3

Référence : 04040404

Vitrine chaude sur roulettes avec porte coulissante sur 2 côtés

Pour modèles E-8P et E-12P

Référence : VR-8/12E

Poids: 41 kg

Vitrine chaude sur roulettes avec portes battantes et panneau arrière

Pour modèle E-15P

Référence : VR-15P-S5

Poids: 47 kg

Pour modèle E-20P

Référence : VR-20P-S5

Poids: 66 kg

Pour modèle E-30P

Référence : VR-30P-S5

Poids: 87 kg



Modèles sur roulettes avec possibilité de couleurs

Référence	Nombre de broches	Capacité poulets	Dimensions mm LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg
E-36PB-S6	6	36	1270x500x1650	18,7	400V/3P	152
E-36PB-S6 Rouge ou noire	6	36	1270x500x1650	18,7	400V/3P	152
E-36P-S6	6	36	1270x500x1950	18,7	400V/3P	175
E-36P-S6 Rouge ou noire	6	36	1270x500x1950	18,7	400V/3P	175
E-48P-S8	8	48	1270x500x2030	24	400V/3P	180
E-48P-S8 Rouge ou noire	8	48	1270x500x2030	24	400V/3P	180
E-90P-S15	15	90	1350x600x2030	32	400V/3P	200

En dotation :

Broches avec fourchettes



E-36P-S6 NOIR



E-36P-S6 ROUGE



E-36PB-S6

Options :

Hottes neutres

P550mm x H375mm

Filtre inox labyrinthe avec conduit ø200mm

Pour modèles E-8P / E-8P-S2 / E-12P / E-12P-S3 / E-20-S5 (1 filtre)

Pour modèles E-15P-S5 (1 filtre)

Pour modèles E-30P-S5 (2 filtres)

Pour modèles E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 (2 filtres) :



Hottes motorisées

P550mm x H375mm

Filtre inox labyrinthe avec conduit ø150mm

Moteur à 4 vitesses de 910 m3/H

Puissance 290W

Alimentation : 230V/1P

Pour modèles E-8P / E-8P-S2 / E-12P / E-12P-S3 / E-20-S5 (1 filtre)€

Pour modèles E-15P-S5 (1 filtre)

Pour modèles E-30P-S5 (2 filtres)

Pour modèles E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 (2 filtres)

Broches et paniers

Broche complète avec fourchettes pour poulets



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 450mm

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5
Dimensions utiles de cuisson : 615mm

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 880mm

Broche à 2 piques pour poulets



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 460mm

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5
Dimensions utiles de cuisson : 630mm

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 895mm

Broche en enfournement rapide pour poulets



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 450mm

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5
Dimensions utiles de cuisson : 570mm

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 890mm

Broche à rôti



Ecartement de 145mm
H mini 77mm et H maxi 122mm intérieur (153mm extérieur)

Pour modèles E-6P / E-15P-S5

Dimensions utiles de cuisson : 375mm

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5

Dimensions utiles de cuisson : 550mm

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15

Dimensions utiles de cuisson : 820mm

Broche à porcelet et grosses pièces



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 440mm

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5

Dimensions utiles de cuisson : 585mm

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15

Dimensions utiles de cuisson : 870mm

Panier plat à « crapaudine »

Ecartement de 145mm



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 440mm

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5

Dimensions utiles de cuisson : 570mm

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15

Dimensions utiles de cuisson : 895mm

Panier plat à « crapaudine » bombé

Ecartement de 145mm



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 440mm

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5

Dimensions utiles de cuisson : 570mm

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15

Dimensions utiles de cuisson : 895mm

Panier fermé à balancelle à grille

Ecartement de 145mm et H60mm



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 435mm

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5

Dimensions utiles de cuisson : 570mm

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15

Dimensions utiles de cuisson : 890mm

Panier maille à balancelle pour légumes et pommes de terre

Ecartement de 145mm et H60mm



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 440mm

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5

Dimensions utiles de cuisson : 570mm

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15

Dimensions utiles de cuisson : 890mm

Divers

Timer 120mn



Avec signal acoustique
(1 par niveau à prévoir)

Gants thermiques



Boîtes d'arômes italiens pour des cuissons réussies



2,5Kg

3 GAMMES DE FOURS POUR 3 UTILISATIONS PRÉCISES



1° LES FOURS OU TIROIRS DE CUISSON BASSE T°

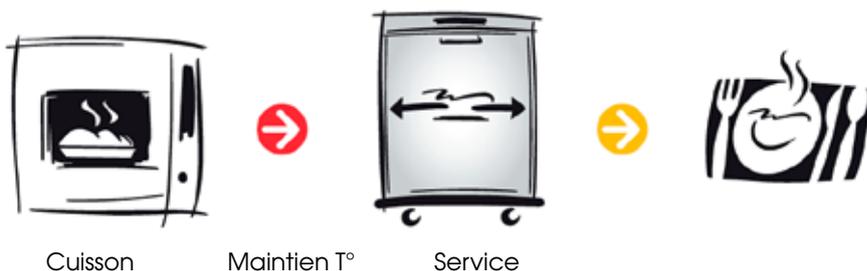
Les avantages des cuissons à basse température sont essentiellement gastronomiques et économiques. Le mélange d'eau et de protéines à l'intérieur des fibres musculaires des viandes et des poissons se comporte comme le blanc d'œuf. Plus une viande est cuite à feu vif, plus elle devient dure. D'où l'intérêt gustatif de la cuisson à basse température.

- La cuisson basse température évoluant de **65°C à 80°C** consomme **moins d'énergie** (la cuisson traditionnelle demande beaucoup de puissance et d'ampérage).
- **Elle est économique** en temps, vous n'êtes pas obligé de rester à côté du four par crainte de manquer votre cuisson.
- Votre four **reste propre**, il n'est plus utile de passer une heure à le nettoyer avec des produits **chers** et souvent **toxiques**.
- **La viande ne perd presque plus de poids** à la cuisson (environ 33% de perte en cuisson traditionnelle, de 10% à 18% en « cuisson à basse température »).
- Un **rendu gustatif** et **visuel** pour vos clients inégalé.

2° LES FOURS, TIROIRS OU CHARIOT DE MAINTIEN EN T°



Plats chauds **toujours prêts** à être servis à la bonne T°
Service à **n'importe quelle heure** de la journée sans préparation culinaire au dernier moment
Réduction de personnel



Cuisson

Maintien T°

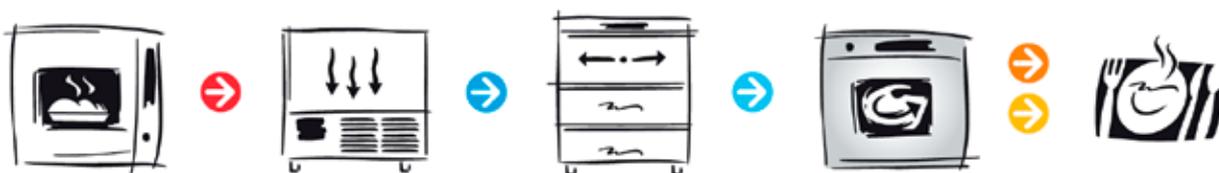
Service

3° LES FOURS OU CHARIOTS DE REMISE EN T°



Plats chauds **toujours prêts** à être servis (à n'importe quelle heure de la journée)
Manipulation réduite, moins de personnel et de temps de travail (services administratifs, hôpitaux...)
Possibilité de créer un point de service sans grande cuisine (**cuisines satellites**)

La remise en température de **+10°C à +63°C** doit se faire en **moins de 1 h**.



Cuisson

Refroidissement

Maintien au froid

Remise en T°
et maintien au
chaud

Service

PORTES VITREES

Réglage manuel des programmes de cuisson - Recettes personnalisables - Possibilité de plusieurs phases de cuisson dans une programmation
 Fonction Delta-T-Système d'évacuation des excès d'humidité
 Programmation de pré-chauffage - Espace entre glissières : 75mm-Support avec roulettes

Ecran tactile



Référence : CHC052E

Bac de récupération des condensats

Fumoir



Référence : CHS082E

T° de travail entre 30 et 160°C
 Eclairage de la chambre
 Sonde à coeur
 Chauffage statique



Référence : CHC282E

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Alimentation	Poids Kg
CHC052E	5 niveaux GN 2/1 ou 10 GN 1/1	805x895x945	3000	230V	80
CHC082E	8 niveaux GN2/1 ou 16 x GN1/1	805x895x1170	3000	230V	100
CHC282E	Double chambre 2 x 8 niveaux GN 2/1 ou 2 x 16 GN 1/1	815x885x1995	2 x 2800	230V	164
CHS052E	5 niveaux GN 2/1 ou 10 GN 1/1 avec fumoir	805x895x1155	3200	230V	87
CHS082E	8 niveaux GN2/1 ou 16 x GN1/1 avec fumoir	805x895x1380	3150	230V	110

options :

Poids: -- kg
 (1 par chambre)



Panneau TOUCH SREEN

PORTES PLEINES



Référence : CSC031E



Référence : CSC051E

T° de travail entre 30 et 120°C
 Chauffage statique
 Contrôle électronique
 Pieds réglables
 Espace entre glissières : 75mm
 Sonde à coeur



Référence : CSC052E

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Alimentation	Poids Kg
CSC031E	3 niveaux GN 1/1	450x660x415	700	230V	22
CSC051E	5 niveaux GN 1/1	450x660x565	1000	230V	27
CSC052E	5 niveaux GN 2/1 ou 10 GN 1/1	660x765x565	1500	230V	37

Commandes électroniques



T° de travail entre 30 et 120°C
 Contrôle électronique de la T°
 Pieds réglables
 Sonde à cœur
 Chauffage statique
 H max des bacs : 150mm
 Alimentation 230 V



Référence : CSD002E

Référence : CSD003E

Référence : CSD012E

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CSD001E	1 x GN1/1 - Introduction dans la profondeur	450x660x310	700	22
CSD002E	2 x GN1/1 - Introduction dans la profondeur	450x660x530	1000	40
CSD003E	3 x GN 1/1 - Introduction dans la profondeur	450x660x730	1000	60
CSD011E	1 x GN 1/1 - introduction dans la largeur	660x595x310	700	31
CSD012E	2 x GN 1/1 - Introduction dans la largeur	660x595x520	1000	48
CSD013E	3 x GN 1/1 - Introduction dans la largeur	660 x 595 x 730	1000	67

TIROIRS DE CUISSON BASSE T° RÉGLABLES

Alimentation : 230V/1P



Référence : CSD 212 E

Deux T° réglables



Référence : CSD 313 E

Trois T° réglables

Référence	Caractéristiques	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Poids Kg
CSD 212 E	Introduction dans la largeur	2 x GN 1/1	705x680x610	1,4	67
CSD 313 E	Introduction dans la largeur	3 x GN 1/1	705x680x835	2,1	100

TIROIRS DE CUISSON BASSE T° ENCASTRABLES

Alimentation : 230V/1P



Référence : CSD 001 ER



Référence : CSD 011 ER



Référence : CSD 012 ER

Commandes déportées

Référence	Caractéristiques	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Poids Kg
CSD 001ER	Introduction dans la profondeur	1 x GN1/1	450x660x230	0,7	22
CSD002ER	Introduction dans la profondeur	2 x GN1/1	450x660x440	1	40
CSD011ER	Introduction dans la largeur	1 x GN1/1	660 x 595 x 230	0,7	32
CSD012ER	Introduction dans la largeur	2 x GN1/1	660 x 595 x 440	1	48

T° de travail entre 30 et 120°C - Chambres rayonnées - Fermeture à déclic - Affichage de T° numérique
 T° constante et stable - Idéal pour la restauration rapide, les collectivités, les traiteurs
 Régulation électronique - Diffusion de la chaleur sans ventilation

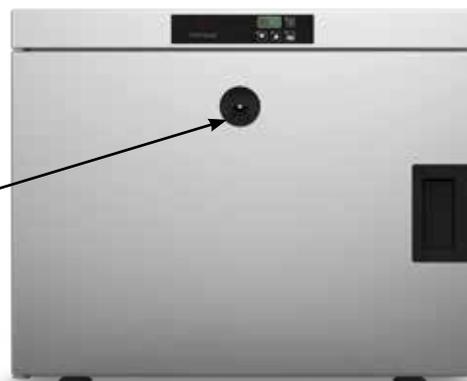
FOURS DE MAINTIEN EN T° SÉRIE HSH



Référence : HSH-031E



Référence : HSH-051E



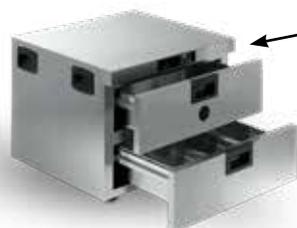
OURA réglable pour évacuation de l'humidité

Alimentation 230V

Référence : HSH-052E

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Poids Kg
HSH031E	3 niveaux GN 1/1	450x660x415	700	22
HSH051E	5 niveaux GN 1/1	450x660x565	1000	27
HSH052E	5 niveaux GN 2/1 ou 10 x GN 1/1	660 x 765 x 565	1500	37

TIROIRS DE MAINTIEN EN T° SÉRIE HSW A TIROIRS



Idéal pour espaces réduits

Poignée ergonomique



Référence : HSW-011E
 Modèle pour introduction sur la largeur

Alimentation 230V



Référence : HSW-002E

Modèle pour introduction dans la profondeur



Référence : HSW-003E

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Poids Kg
HSW001E	1 x GN 1/1 Introduction dans la profondeur	450x660x230	700	22
HSW002E	2 x GN 1/1 Introduction dans la profondeur	450x660x530	1000	40
HSW003E	3 x GN 1/1 Introduction dans la profondeur	450x660x730	1000	60
HSW011E	1 x GN 1/1 introduction dans la largeur	660x595x310	700	31
HSW012E	2 x GN 1/1 Introduction dans la largeur	660x595x520	1000	48
HSW013E	3 x GN 1/1 Introduction dans la largeur	660 x 595 x 730	1000	67

TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD T° RÉGLABLES

Alimentation : 230V/1P



Deux T° réglables

Référence : HSW 212 E



Trois T° réglables

Référence : HSW 313 E

Référence	Caractéristiques	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Poids Kg
HSW 212E	Introduction dans la largeur	2 x GN 1/1	705x680x610	1,4	67
HSW 313E	Introduction dans la largeur	3 x GN 1/1	705x680x835	2,1	100

TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD ENCASTRABLES

Alimentation : 230V/1P



Référence : HSW 001 ER



Référence : HSW 002 ER

Commandes déportées



Référence : HSW 011 ER



Référence : HSW 012 ER

Référence	Caractéristiques	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Poids Kg
HSW 001ER	Introduction dans la profondeur	1 x GN1/1	450x660x230	0,7	22
HSW 002ER	Introduction dans la profondeur	2 x GN1/1	450x660x440	1	40
HSW 011ER	Introduction dans la largeur	1 x GN1/1	660 x 595 x 230	0,7	31
HSW 012ER	Introduction dans la largeur	2 x GN1/1	660 x 595 x 440	1	48

FOURS DE MAINTIEN EN T° SÉRIE HHT

Poignée de porte ergonomique - Système manuel de réglage du niveau d'humidité
Glissières amovibles - Joint d'étanchéité silicone



Poignées de poussée et guidage du four pour une mobilité complète

Chambre en angles arrondis

**Espace entre glissières :
75mm**

Fermeture magnétique

Alimentation 230V

T° de travail : de 30 à 120 C°



Roulettes et pare-chocs en bas de caisse

Référence : HHT282E

Référence	Capacité	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Poids Kg
HHT081E	8 x GN 1/1	Introduction dans la profondeur	550x735x1010	1000	46
HHT161E	16 x GN 1/1	Introduction dans la profondeur	550x735x1760	2000	88
HHT281E	8 + 8 GN 1/1	Introduction dans la profondeur	550x735x1760	2000	88
HHT052E	5xGN 2/1 ou 10 x GN 1/1	Introduction dans la largeur	740x840x735	1500	51
HHT082E	8 x GN 2/1 ou 16 x GN 1/1	Introduction dans la largeur	755x855x1010	1500	62
HHT162E	16xGN 2/1 ou 32 x GN 1/1	Introduction dans la largeur	765x860x1760	3000	106
HHT282E	8+8 GN 2/1 ou 16+16xGN 1/1	Introduction dans la largeur	765x860x1760	1500+1500	111

Modèles pour introduction dans la profondeur



Référence : HHT-081E

Référence : HHT-161E

Modèles pour introduction sur la largeur



Référence : HHT-052E

Référence : HHT-082E

Référence : HHT-162E

MODELES TRAVERSANTS

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Poids Kg
HHT 161EP	16 X GN1/1	550 x 735 x 1760	2	88
HHT 162EP	16 X GN2/1 ou 32XGN1/1	765 x 860 x 1760	3	106
HHT 282EP	2 x 8 GN2/1	765 x 860 x 1760	1,5 + 1,5	111

FOURS DE REMISE EN T° VENTILÉS SÉRIE GRE

Glissières porte plat amovibles - Espace entre glissières : 64mm - Humidificateur
Inversion de rotation de la ventilation - Chambre en angles arrondis
Eclairage de la chambre - Alimentation 230V - Alarme en fin de cycle.
Préconisé pour aliments à +3°C

Ecran tactile

Puissance : 3200W

T° de travail entre
30 et 160°C

Système de condensation
de vapeur

Arrêt automatique lors
de l'ouverture des portes

Versions soit électromécanique
ou digitale.

Portes vitrées



Référence : GRE106E



Bac de récupération des condensats

Référence	Version	Capacité	Dimensions LxPxH	Poids Kg
GRE060C	Mécanique	6 x GN 2/3 ou 5 x assiette max ø310mm	550x675x822	65
GRE060E	Digitale LCD	6 x GN 2/3 ou 5 x assiette max ø310mm	550x675x822	65
GRE106C	Mécanique	6 x GN 1/1 ou 10 x assiette max ø310mm	550x845x822	90
GRE106E	Digitale LCD	6 x GN 1/1 ou 10 x assiette max ø310mm	550x845x822	90
GRE061C	Mécanique	6 x GN 1/1 ou 600x400 ou 10 x assiette max ø310mm Introduction plaques sur la largeur	800x175x822	90
GRE061E	Digitale LCD	6 x GN 1/1 ou 600x400 ou 10 x assiette max ø310mm Introduction plaques sur la largeur	800x175x822	90

Pour versions tactile (E) :

Programmations automatiques et possibilités d'enregistrement de programmes préférentiels

Recettes personnalisables - Système autodiagnostic

Système de gestion de cuisson différencié

Sonde à coeur - Système enregistrement HACCP

Système de fermeture à mot de passe

Programmation de préchauffage et démarrage du four



Panneau TOUCH SREEN

OPTIONS ET ACCESSOIRES FOURS « REMISE EN T° SÉRIE GRE» VERSION TOUCH SCREEN (E)

Sonde à coeur

Sonde à coeur multi-points

Port USB

Douchette externe

Sous bassement pour rangement sonde à coeur et douchette

Système de réglage de la vitesse de ventilation

Système auto-nettoyage

Vitre interne amovible pour faciliter le nettoyage :

Kit de superposition :

Pour four GRE060E

Pour four GRE106 E

Pour four GRE 061 E

Kit d'installation pour support mural :
(tous modèles)

Option support (modèles GR106 et 061)

Dimensions : L800 x P580 x H900

Option support (modèle GR060)

Dimensions : L550 x P540 x H900



FOUR DE REMISE EN T° PORTE INOX AVEC HUMIDIFICATION GN 1/1 et 600 x 400

Glissières porte plat amovibles - Humidificateur - Contrôles mécanique ou électronique ou digital
 Inversion automatique de la rotation de ventilation - Chambre en angles arrondis
 Espace entre grille : 90/75mm - Alimentation : 400V/3P - T° de 30 à 160°C - Porte pleine



Référence	Version	Capacité	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids kg
RRO 051C	Mécanique avec contrôle humidité	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 10 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 90mm	800 x 760 x 855	6,2	67
RRO 051D	Électronique programmable	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 10 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 90mm	800 x 760 x 855	6,2	67
RRO 051E	Ecran tactile programmable	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 10 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 90mm	800 x 760 x 855	6,2	67
RRO 061C	Mécanique avec contrôle humidité	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 75mm	800 x 760 x 855	6,2	67
RRO 061D	Électronique programmable	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 75mm	800 x 760 x 855	6,2	67
RRO 061E	Ecran tactile programmable	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 75mm	800 x 760 x 855	6,2	67
RRO 081C	Mécanique avec contrôle humidité	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 16 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 90mm	800 x 760 x 1155	12,5	90
RRO 081D	Électronique programmable	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 16 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 90mm	800 x 760 x 1155	12,5	90
RRO 081E	Ecran tactile programmable	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 16 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 90mm	800 x 760 x 1155	12,5	90
RRO 101C	Mécanique avec contrôle humidité	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 75mm	800 x 760 x 1155	12,5	90
RRO 101D	Électronique programmable	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 75mm	800 x 760 x 1155	12,5	90
RRO 101E	Ecran tactile programmable	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 75mm	800 x 760 x 1155	12,5	90
RRO 111C	Mécanique avec contrôle humidité	11 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 22 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 90mm	800 x 760 x 1630	16	121
RRO 111D	Électronique programmable	11 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 22 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 90mm	800 x 760 x 1630	16	121
RRO 111E	Ecran tactile programmable	11 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 22 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 90mm	800 x 760 x 1630	16	121
RRO 141C	Mécanique avec contrôle humidité	14 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 28 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 75mm	800 x 760 x 1630	16	121
RRO 141D	Électronique programmable	14 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 28 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 75mm	800 x 760 x 1630	16	121
RRO 141E	Ecran tactile programmable	14 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 28 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles : 75mm	800 x 760 x 1630	16	121

Option serie RRO :

Support pour four RRO51 et 61

Référence : ABA011

Dimensions :

L790xP645xH840

Support pour four RRO81 et 101

Référence : ABA012

Dimensions :

L790xP645xH840

Support pour four RRO62 et 72

Référence : ABA021

Dimensions :

L580xP795xH940

Support pour four RRO82 et 102

Référence : ABA022

Dimensions :

L580xP795xH940

Sonde à coeur (uniquement série D-E)
 Sonde à coeur multi-points (uniquement série D-E)
 Sonde à coeur à aiguille pour sac sous vide

(uniquement série D-E)
 Port USB (uniquement série D-E):
 Douchette externe
 Réservoir d'eau autonome
 Inversion de porte

Porte verre (nous consulter)
 Roulettes
 Réglage de la vitesse de ventilation (uniquement série D-E)

FOUR DE REMISE EN T° PORTE INOX AVEC HUMIDIFICATION GN 2/1

Glissières porte plat amovibles - Humidificateur - Contrôles mécanique ou électronique ou digital
 Inversion automatique de la rotation de ventilation - Chambre en angles arrondis
 Espace entre grille : 90/75mm - Alimentation : 400V/3P - T° de 30 à 160°C - Porte pleine



Référence	Version	Capacité	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids kg
RRO 062C	Mécanique avec contrôle humidité	6 x GN2/1 ou 24 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 935	12,5	88
RRO 062D	Électronique programmable	6 x GN2/1 ou 24 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 935	12,5	88
RRO 062E	Ecran tactile programmable	6 x GN2/1 ou 24 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 935	12,5	88
RRO 072C	Mécanique avec contrôle humidité	7 x GN2/1 ou 28 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 935	12,5	88
RRO 072D	Électronique programmable	7 x GN2/1 ou 28 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 935	12,5	88
RRO 072E	Ecran tactile programmable	7 x GN2/1 ou 28 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 935	12,5	88
RRO 082C	Mécanique avec contrôle humidité	8 x GN2/1 ou 32 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 910 x 1155	16	102
RRO 082D	Électronique programmable	8 x GN2/1 ou 32 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 910 x 1155	16	102
RRO 082E	Ecran tactile programmable	8 x GN2/1 ou 32 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 910 x 1155	16	102
RRO 102C	Mécanique avec contrôle humidité	10 x GN2/1 ou 40 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 1155	16	102
RRO 102D	Électronique programmable	10 x GN2/1 ou 40 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 1155	16	102
RRO 102E	Ecran tactile programmable	10 x GN2/1 ou 40 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 1155	16	102
RRO 112C	Mécanique avec contrôle humidité	11 x GN2/1 ou 44 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 910 x 1630	23	141
RRO 112D	Électronique programmable	11 x GN2/1 ou 44 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 910 x 1630	23	141
RRO 112E	Ecran tactile programmable	11 x GN2/1 ou 44 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 910 x 1630	23	141
RRO 142C	Mécanique avec contrôle humidité	14 x GN2/1 ou 56 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 1630	23	141
RRO 142D	Électronique programmable	14 x GN2/1 ou 56 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 1630	23	141
RRO 142E	Ecran tactile programmable	14 x GN2/1 ou 56 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 910 x 1630	23	141

CHARIOT DE REMISE EN T° ET DE MAINTIEN AU CHAUD PORTE INOX



Réservoir d'eau inclus

Référence : RRT101E

- Humidificateur
- Contrôle électromécanique ou électronique de la T°
- Poignées et charnières réglables
- Roulettes (125mmH) et pare chocs dont 2 avec freins
- Bac de récupération des condensats
- Réservoir d'eau intégré dans le four
- Glissières démontables
- Angles arrondis dans la chambre
- Alimentation : 400V/3P
- T° de 30 à 160°C
- Inversion automatique du sens de ventilation
- Introduction dans la profondeur



Support roulettes inclus

Référence	Version	Capacité	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids kg
RRT 051C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 93 mm	890 x 815 x 1010	3,2	77
RRT 051D	Electronique programmable	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 93 mm	890 x 815 x 1010	3,2	77
RRT 051E	Ecran tactile programmable	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 93 mm	890 x 815 x 1010	3,2	77
RRT 061C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 78 mm	890 x 815 x 1010	3,2	77
RRT 061D	Electronique programmable	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 78 mm	890 x 815 x 1010	3,2	77
RRT 061E	Ecran tactile programmable	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 78mm	890 x 815 x 1010	3,2	77
RRT 081C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 96 mm	890 x 815 x 1310	6,5	102
RRT 081D	Electronique programmable	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 96 mm	890 x 815 x 1310	6,5	102
RRT 081E	Ecran tactile programmable	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 96 mm	890 x 815 x 1310	6,5	102
RRT 101C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	890 x 815 x 1310	6,5	102
RRT 101D	Electronique programmable	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	890 x 815 x 1310	6,5	102
RRT 101E	Ecran tactile programmable	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	890 x 815 x 1310	6,5	102

OPTIONS ET ACCESSOIRES FOURS « REMISE EN T° A CHARIOT SÉRIE RRT»

- Sonde à coeur (uniquement série E)
- Sonde à coeur multi-points (uniquement série E)
- Sonde à coeur à aiguille pour sac sous-vide (uniquement série E)
- Port USB (uniquement série E)
- Réglage de la vitesse de ventilation : (uniquement série E)



Référence : RRT061E

CHARIOT DE REMISE EN T° ET DE MAINTIEN AU CHAUD PORTE INOX



FOURS

Référence	Version	Capacité	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids kg
RRT 112C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité Introduction dans la largeur	10 x GN2/1 ou 20xGN1/1 ou 40 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	1010 x 855 x 1130	6,5	107
RRT 112D	Electronique programmable Introduction dans la largeur	10 x GN2/1 ou 20xGN1/1 ou 40 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	1010 x 855 x 1130	6,5	107
RRT 112E	Ecran tactile programmable Introduction dans la largeur	10 x GN2/1 ou 20xGN1/1 ou 40 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	1010 x 855 x 1130	6,5	107
RRT 153C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 32 xGN1/1 ou 64 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	1010 x 855 x 1680	9,6	143
RRT 153D	Electronique programmable Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 32 xGN1/1 ou 64 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	1010 x 855 x 1680	9,6	143
RRT 153E	Ecran tactile programmable Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 32 xGN1/1 ou 64 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	1010 x 855 x 1680	9,6	143
RRT 161C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité Introduction dans la profondeur	16 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 32 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	890 x 815 x 1800	6,5	135
RRT 161D	Electronique programmable Introduction dans la profondeur	16 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 32 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	890 x 815 x 1800	6,5	135
RRT 161E	Ecran tactile programmable Introduction dans la profondeur	16 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 32 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	890 x 815 x 1800	6,5	135
RRT 162C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 600 x 400 ou 88 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 79mm	950 x 865 x 1900	9,6	170
RRT 162D	Electronique programmable Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 600 x 400 ou 88 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 79mm	950 x 865 x 1900	9,6	170
RRT 162E	Ecran tactile programmable Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 600 x 400 ou 88 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 79mm	950 x 865 x 1900	9,6	170

OPTIONS ET ACCESSOIRES FOURS « REMISE EN T° A CHARIOT SÉRIE RRT »

- Sonde à coeur (uniquement série E)
- Sonde à coeur multi-points (uniquement série E)
- Sonde à coeur à aiguille pour sac sous-vide (uniquement série E)
- Port USB (uniquement série E)
- Réglage de la vitesse de ventilation : (uniquement série E)



Humidificateur

Contrôle électronique de la T°

Système de fermeture à 3 points

Inversion et rotation automatique de ventilation

Chambre en angles arrondis

T° de 30 à 160°C

Alimentation 400V

Existe soit en introduction dans la profondeur ou dans la largeur



Référence : RRFF20E



Référence : RRFF42E
(*Modèle traversant)

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Poids Kg
RRFF20E	20 x GN1/1 ou 80 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la largeur	1150x830x1950	12500	206
RRFF22E*	20 x GN1/1 ou 80 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la largeur - Armoire traversante	1150x960x1950	12500	252
RRFT20E	20 x GN1/1 ou 80 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la profondeur	940x940x1950	12500	206
RRFT22E*	20 x GN1/1 ou 80 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la profondeur - Armoire traversante	940x940x1950	12500	252
RRFF40E	40 x GN1/1 ou 20 x GN 2/1 ou 126 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la largeur	1150x1100x1950	23000	246
RRFF42E*	40 x GN1/1 ou 20 x GN 2/1 ou 126 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la largeur - Armoire traversante	1150x1100x1950	23000	295

* Meubles traversants

OPTIONS ET ACCESSOIRES FOURS « REMISE EN T° A CHARIOT SÉRIE RRFF »

Porte vitrée avec luminaires

Sonde à coeur

Sonde à coeur multi-points

Sonde à coeur à aiguille

pour sac sous-vide

Port USB

Douche externe

Réglage de la vitesse de ventilation



Chariot :

Pour modèle RRFF20-22

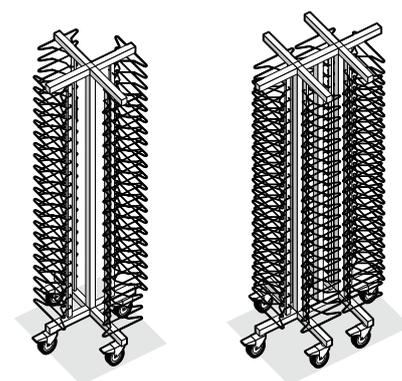
20 x GN 1/1

Pour modèle RRFF40-42

40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1

Chariots porte assiettes :
80 assiettes ø180-310

126 assiettes ø180-310



Chariots en options

Caractéristiques générales :

Timer mécanique 0 à 120' - Eclairage de la chambre halogène
Espace entre plateaux (kit GN) : 75mm - T° de travail : jusqu'à 280°C
Chambre de cuisson en angles arrondis - Chambre et structure inox 430

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX AVEC HUMIDIFICATION + GRILL CAPACITÉ GN 2/3

Référence : **XTMG043***
Dimensions : L560 x P623 x H530
Puissance : 2,9Kw
Voltage : 230V/1P
Poids: 32 kg



COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX + HUMIDIFICATEUR MANUEL



Monophasé
3.6 Kw

Référence : **XTM04**
Four convection 4 niveaux **600x400 ou GN 1/1**
Dimensions : L750 x P692 x H553mm
Puissance : 3,4 Kw
Voltage : 230V/1P
Poids: 45 kg



Idéal pour la cuisson de la
viennoiserie surgelée

Réglage de la T°
et du temps de cuisson

Humidification manuelle



Référence : **XTMP04**
Four convection 4 niveaux **600x400 ou GN 1/1**
Dimensions : L750 x P692 x H553mm
Puissance : 6,2 Kw
Voltage : 400V / 3P - 230 V / 1P
Poids: 45 kg

* Câble en dotation

FOUR HUMIDIFICATION MANUELLE + GRILL COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX

Caractéristiques générales :

Timer mécanique 0 à 120' - Eclairage de la chambre halogène
Espace entre plateaux (kit GN) : 75mm - T° de travail : jusqu'à 280°C - Chambre de cuisson en angles arrondis -
Structure et chambre acier inox 430

Four convection 4 niveaux **600x400** ou **GN 1/1**

Référence : **XTMPG04**

Dimensions : L750 x P692 x H553mm

Puissance : 5,8 Kw

Voltage : 230N/1P - 400V/3N - 50-60HZ

Poids: 45 kg

**Réglage de la T°
et du temps de cuisson**

Humidification manuelle

Avec grill



FOUR AVEC HUMIDIFICATION - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

4 niveaux **600x400** ou **GN 1/1**

Sélecteur de vapeur numérique

99 programmes à mémoriser

4 cycles de cuisson pour chaque programme

Réglage automatique du préchauffage

Ventilateur à inversion bi-directionnel

Cuisson par convection : de 30 à 260°C

Cuisson mixte vapeur et convection : de 30 à 230°C

Référence : **XTDI04.200**

Dimensions : L750 x P757 x H553

Puissance : 6,7Kw

Distance en grilles : 75mm

Eclairage halogène de la chambre de cuisson

Voltage : 230V/1P-400V/3P

Poids: 45 kg



OPTIONS :

Support simple

Dimensions : L792xP570xH800

Référence : **TA8058H80S**

Poids: 13.6 kg

Support avec porte-plaques 6 niveaux

Dimensions : L792xP570xH800

Référence : **TA8058H80S**

Poids: 22.6 kg

Kit de superposition

Référence : **SK5**

Poids: 2 kg



Etuve de fermentation porte vitrée

Référence : **XCAM8008**

Capacité : 8x(400x600 ou GN1/1)

Dimensions : L800 x P678 x H866mm

Température de 0° à 60°C

Poids: 36 kg

FOUR MIXTE ET CONVECTION COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX

Caractéristiques générales :

Timer mécanique 0 à 120' - Eclairage de la chambre halogène
Espace entre plateaux (kit GN) : 75mm - T° de travail : jusqu'à 285°C - Chambre de cuisson en angles arrondis
Chambre inox AISI 304 - Structure acier inox 430

Porte non réversible



Référence : **XDRMO4**

Four convection 4 niveaux **600x400 ou GN 1/1**
Inversion de ventilation
Réglage de l'injection de l'eau électronique et manuel
Double sécurité de porte

Dimensions : L800 x P733 x H577mm

Puissance : 7,4 Kw

Voltage : 230N/1P - 400V/3P - 50/60HZ

Poids: 67 kg

FOUR MIXTE ET CONVECTION COMMANDES ÉLECTRONIQUES 4 NIVEAUX

Sélecteur de vapeur numérique
99 programmes à mémoriser
4 cycles de cuisson pour chaque programme
Réglage automatique du préchauffage
Ventilateur à inversion bi-directionnel

Référence : **XDRD04**

Dimensions : L800 x P733 x H577

Puissance : 7,4Kw

Distance en grilles : 80mm

Voltage : 230V/1P-400V/3P

Poids: 67 kg

Cuisson par convection :
de 30 à 260°C

Cuisson mixte vapeur et
convection : de 30 à 230°C

Cuisson vapeur : de 35 à 130°C



OPTIONS :

Support simple

Dimensions : L792xP570xH800

Référence : **TA8058H80X**

Poids: 22.6 kg

Support avec porte-plaques 6 niveaux

Dimensions : L792xP570xH800

Référence : **TA8058H80S**

Poids: 13.6 kg

Kit de superposition

Référence : **SK5**

Poids: 2 kg



Etuve de fermentation porte vitrée

Référence : **XCAM8008**

Capacité : 8x(400x600 ou GN1/1)

Dimensions : L800 x P678 x H866mm

Température de 0° à 60°C

Poids: 36 kg

Caractéristiques générales :

Tableau de commande frontal-Inversion de ventilation - Temporisateur mécanique 0 à 120'
Eclairage de la chambre LED - T° de travail : de 30 à 260°C - Chambre de cuisson en angles arrondis
Chambre inox AISI 304 - Structure acier inox 430
T° de cuisson convection : de 30 à 260°C - T° de cuisson mixte vapeur et convection : de 30 à 230°C
T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C - T° de cuisson statique : de 30 à 260°C
6 niveaux GN 1/1 avec espace entre grilles de 40mm - 4 x niveaux GN 1/1 avec espace de 65mm
Alimentation : 400V/3P ou 230V/1P sur demande - Nettoyage de la vitre du four avec accès facile
Isolation thermique de la chambre - Régulation numérique de l'injection d'eau pour la vapeur

COMMANDES ELECTROMÉCANIQUES 6 NIVEAUX GN 2/3

Référence : **XCM63**

Dimensions : L532 x P738 x H748

Puissance : 5,3Kw

Voltage : 230V/1P - 400V/3P - 50-60Hz

Poids: 63 kg



Porte réversible (à demander lors de la commande)

Option monophasé (à demander lors de la commande)



COMMANDES ELECTRONIQUES 6 NIVEAUX GN 2/3

Référence : **XCD063**

Dimensions : L532 x P738 x H748

Puissance : 5,3Kw

Voltage : 230V/1P - 400V/3P - 50-60Hz

Poids: 63 kg

Avec lavage automatique :

Référence : **XCD063DC**



Sonde à coeur de série

Modèle électronique:

- Refroidissement automatique
- 100 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation
- Préchauffage
- 4 cycles de cuisson
- Cuisson DELTA T
- Wifi - Cloud

Une gamme de fours compacts pour une optimisation de l'espace dans les cuisines.

Fours superposables

Idéal pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service



COMMANDES ELECTROMECHANIQUES 6 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XCM06**

Dimensions : L532 x P913 x H748mm

Puissance : 6,5Kw

Voltage : 230V/1P - 400V 3N/50-60HZ

Poids: 72 kg

Porte réversible (à demander lors de la commande)
Option monophasé (à demander lors de la commande)

Une gamme de fours compacts pour une optimisation de l'espace dans les cuisines.

Fours superposables

Idéal pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service



COMMANDES ELECTRONIQUES 6 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XCD06**

Dimensions : L532 x P913 x H748mm

Puissance : 6,5Kw

Voltage : 230V/1P - 400V 3N/50-60HZ

Poids: 72 kg

Modèle avec lavage automatique

Référence : **XCD06DC**



Sonde à coeur de série



Modèle électronique:

- Refroidissement automatique
- 100 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation
- Préchauffage
- 4 cycles de cuisson
- Cuisson DELTA T
- Wifi - Cloud

COMMANDES ELECTROMECHANIQUES

Référence : **XCM10**

Four mixte 10 niveaux GN 1/1

Dimensions : L532 x P913 x H932 mm

Puissance : 12,5Kw

Voltage : 400V 3N/50-60HZ

Poids: 90 kg

Porte réversible (à demander lors de la commande)
Option monophasé (à demander lors de la commande)

**Une gamme de fours compacts pour une optimisation de l'espace dans les cuisines.
Fours superposables
Idéal pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service**



L530 mm
Introduction grilles GN 1/1
dans la profondeur

Sonde à coeur
de série

COMMANDES ELECTRONIQUES

Référence : **XCD10**

Dimensions : L532 x P913 x H932 mm

Puissance : 12,5Kw

Voltage : 400V 3N/50-60HZ

Poids: 90 kg

Modèle avec lavage automatique

Référence : **XCD10DC**



Modèle électronique:

- Refroidissement automatique
- 100 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation
- Préchauffage
- 4 cycles de cuisson
- Cuisson DELTA T
- Wifi - Cloud



Hotte à condensation à air pour modèles 6 et 10 niveaux

Référence : **XHC10W**
 Structure en acier inoxydable
 Puissance : 0,3Kw
 Dimensions : L532 x P853x H323
 Alimentation : 230V/1P
 Poids: 25 kg

2 vitesses de ventilation
1 filtre caniveau inox



SUPPORT

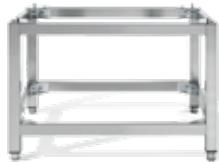
Référence : **TA5361H80X**
Support simple
 Dimensions : L530 x P610 x H800mm
 Poids: 11 kg



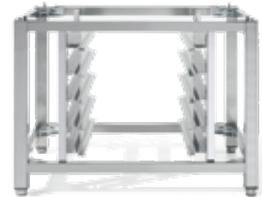
Référence : **TA5361H80S**
Support avec porte-plaques 6 x GN 1/1
 Espace entre plaques : 80mm
 Dimensions : L530 x P610 x H800mm
 Poids: 20 kg



Référence : **TA5361H50S**
Support simple pour fours superposés
 Dimensions : L530 x P610 x H500mm
 Poids: 13 kg



Référence : **TA5361H50X**
Support avec porte-plaques 3 x GN 1/1 pour fours superposés
 Espace entre plaques : 80mm
 Dimensions : L530 x P610 x H500mm
 Poids: 18 kg



Kit douche
 Référence **S1**



Kit adaptateur de pression d'eau
 Référence **WPA**



Détergent four (6 KG)
 Référence **DT2**

Kit réservoir d'eau + pompe de pression
 Référence **SW P01**



Détergent four (750ML)
 Référence **DT1**



Kit roues pour support four
 Référence **R60B**



Kit superposition four
 Référence **SKRI**



Détergent four (10Kg)
 Référence **DT3**

Caractéristiques générales :

Structure et chambre en acier inoxydable - Eclairage de la chambre avec lampes LED

Chambre de cuisson en angles arrondis pour un nettoyage facilité - Porte vitrée à faible diffusion de chaleur

Inversion de ventilation automatique - Réglage automatique et manuel du pourcentage d'injection de vapeur

Portes à ouverture latérale - Espace entre grilles : 67mm - Cuisson à temps « infini » - Isolation thermique

T° de cuisson convection : de 30 à 280°C - T° de cuisson mixte vapeur et convection : de 30 à 230°C

T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C - T° de cuisson statique : de 30 à 260°C

COMMANDES ELECTROMECHANIQUES 5 NIVEAUX GN 2/3

Référence : **XQEMO53**

Dimensions : L700 x P780 x H625mm

Puissance : 5,3Kw

Voltage : 230N/1P - 400V 3N/50-60HZ

Poids: 55 kg

Une gamme de fours performants pour la
restauration collective et commerciale,
les traiteurs, l'hôtellerie et stations service.

Plusieurs modèles pour différentes utilisations avec
les gammes électromécaniques,
électroniques et digitales.



COMMANDES ELECTRONIQUES 5 NIVEAUX GN 2/3

Référence : **XQED053**

Dimensions : L700 x P780 x H625mm

Puissance : 5,4Kw

Voltage : 230N/1P - 400V 3N/50-60HZ

Poids: 55 kg

Modèle avec lavage automatique

Référence : **XQED053C**

Modèle électronique:

- Cuisson DELTA T
- Sonde à coeur
- Inversion de ventilation
- Refroidissement automatique
- 99 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation avec inversion de ventilation
- Cuisson à temps « infini »
- Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur



Une gamme de fours performants pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service.

Plusieurs modèles pour différentes utilisations avec les gammes électromécaniques, électroniques et digitales.

COMMANDES ELECTROMECHANIQUES 4 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **XQEM04**

Dimensions : L937 x P855 x H715mm

Puissance : 10,5Kw

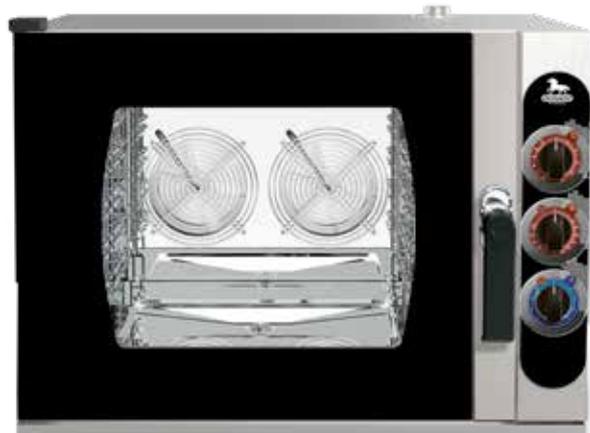
Voltage : 230N/1P - 400V 3N/50-60HZ

Poids : 86 kg

L937 mm
Introduction grilles GN 1/1
dans la largeur



Chambre acier
inox AISI 304



COMMANDES TOUCH SCREEN 4 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **XQETC04C**

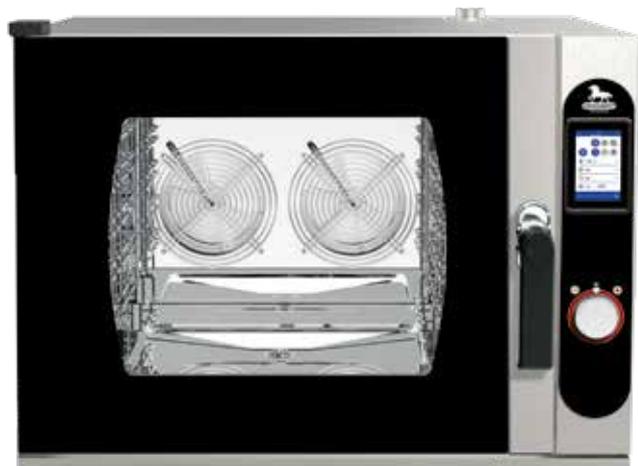
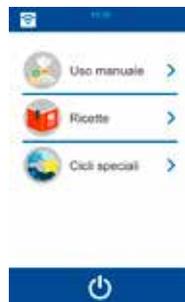
Dimensions : L937 x P885x H715 mm

Puissance : 10,5Kw

Voltage : 230N/1P - 400V 3N/50-60HZ

Poids : 86 kg

120 Programmes de recettes
avec livret cuisine et clef USB
dont 45 installés



Lavage automatique
intégré



Sonde à coeur de
série



Inversion de
ventilation

Modèle TOUCH :

- Cuisson DELTA T
- Sonde à coeur de série
- Cuisson mixte multi-niveaux
- 6 cycles de cuisson pour chaque programme

- Double vitesse de ventilation avec inversion de ventilation
- Cuisson à temps « infini »
- Éclairage LED intégré dans la porte
- Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur

- Programmation de nettoyage de nuit
- Maintien au chaud
- Fermentation
- Cuisson de nuit
- Cuisson sous vide

Hotte condensation à air

Référence : **POSQMWF1**

Structure en acier inoxydable

Puissance : 0,3Kw

Dimensions : L937 x P892x H323mm

Alimentation : 230V/1P

Poids: 31.5 kg

2 vitesses de ventilation avec



SUPPORT FOURS GN 2/3

Support simple

Référence : TA7066H80X

Dimensions L700xP660xH800

Poids: 13 kg

Support avec porte-plaques 5 x GN 2/3

Référence TA7066H80S

Dimensions L700xP660xH800

Poids: 20 kg

SUPPORT FOURS

Référence : **TA9374H80X**

Support simple

Dimensions : L930 x P740 x H800mm

Poids: 13 kg



Référence : **TA9374H80S**

Support avec porte-plaques 7 x GN 1/1 et 600x400

Espace entre plaques : 80mm

Dimensions : L930 x P740 x H800mm

Poids: 22.6 kg

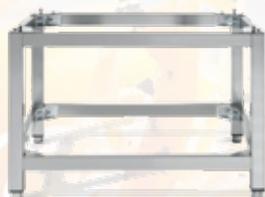


Référence : **TA9374H30X**

Support simple pour fours superposés

Dimensions : L930 x P740 x H300mm

Poids: 13 kg



Kit superposition four

Référence : **SK5Q**

Poids: 2 kg



Kit douchette

Référence : **S1**



Kit adaptateur de pression d'eau

Référence : **WPA**



Détergent four (10Kg)

Référence : **DT4**



Détergent four (750ml)

Référence : **DT1**

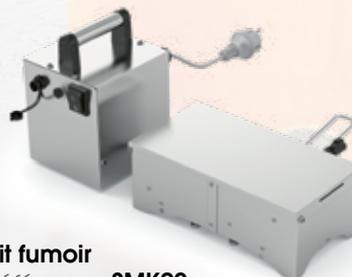


Kit roues pour support four

Référence : **R60B**

Détergent four (6Kg)

Référence : **DT2**



Kit fumoir

Référence : **SMK02**

Caractéristiques générales :

Structure et chambre en acier inoxydable - Eclairage de la chambre avec lampes LED
 Chambre de cuisson en angles arrondis pour un nettoyage facilité - Porte vitrée à faible diffusion de chaleur
 Inversion de ventilation automatique - Réglage automatique et manuel du pourcentage d'injection de vapeur
 Portes à ouverture latérale - Espace entre grilles : 67mm - Cuisson à temps « infini » - Isolation thermique
 T° de cuisson convection : de 30 à 280°C - T° de cuisson mixte vapeur et convection : de 30 à 230°C
 T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C - T° de cuisson statique : de 30 à 260°C

COMMANDES ELECTROMECHANIQUES 6 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **XQEM06**
 Dimensions : L937 x P885 x H875mm
 Puissance : 10,5Kw
 Voltage : 400V 3N/50-60HZ
 230N/1P (en option à demander lors de la commande)
 Poids: 98 kg



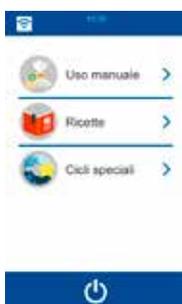
Chambre acier
inox AISI 304



COMMANDES TOUCH SCREEN 6 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **XQETC06C**
 Dimensions : L937 x P885x H875
 Puissance : 10,5Kw
 Voltage : 400V 3N/50-60HZ
 230N/1P (en option à demander
lors de la commande)
 Poids: 98 kg

120 Programmes de recettes
avec livret cuisine et clef USB
dont 45 installés



Lavage automatique
intégré



Sonde à coeur
de série



Inversion de
ventilation

Modèle TOUCH :

- Cuisson DELTA T
- Sonde à coeur de série
- Cuisson mixte multi-niveaux
- 6 cycles de cuisson pour chaque programme

- Double vitesse de ventilation avec inversion de ventilation
- Cuisson à temps « infini »
- Éclairage LED intégré dans la porte
- Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur

- Programmation de nettoyage de nuit
- Maintien au chaud
- Fermentation
- Cuisson de nuit
- Cuisson sous vide

Hotte condensation à air

Référence : **POSQMWF1**

Structure en acier inoxydable

Puissance : 0,3Kw

Dimensions : L937 x P892x H323mr

Alimentation : 230V/1P

Poids: 31.5kg

2 vitesses de ventilation avec



SUPPORT FOURS

Référence : **TA9374H80X**

Support simple

Dimensions : L930 x P740 x H800mm

Poids: 13 kg



Référence : **TA9374H80S**

Support avec porte-plaques 7 x GN 1/1 et 600 x 400

Espace entre plaques : 80mm

Dimensions : L930 x P740 x H800mm

Poids: 22.6 kg

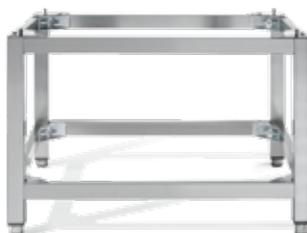


Référence : **TA9374H30X**

Support simple pour fours superposés

Dimensions : L930 x P740 x H300mm

Poids: 13 kg



Kit superposition four

Référence : **SK5Q**

Poids: 2 kg



Kit douchette

Référence **S1**

Détergent four (10Kg)

Référence : **DT4**



Détergent four (750ml)

Référence : **DT1**

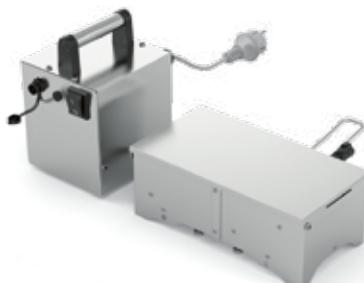
Kit roues pour support four

Référence : **R60B**



Kit adaptateur de pression d'eau

Référence : **WPA**



Détergent four (6Kg)

Référence : **DT2**



Kit fumoir

Référence : **SMK02**

COMMANDES ELECTROMECHANIQUES 10 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **XQEM10**
 Dimensions : L937 x P890 x H1211mm
 Puissance : 16,1Kw
 Voltage : 400V 3N/50-60HZ
 Poids: 153 kg

Une gamme de fours performants pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service.
 Plusieurs modèles pour différentes utilisations avec les gammes électromécaniques, électroniques et digitales.



COMMANDES TOUCH SCREEN 10 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **XQETC10C**
 Dimensions : L937 x P890x H1211mm
 Puissance : 16,2Kw
 Voltage : 400V 3N/50-60HZ
 Poids: 153 kg

120 Programmes de recettes avec livret cuisine et clef USB dont 45 installés



Lavage automatique intégré



Sonde à coeur de série



Inversion de ventilation

Modèle TOUCH :

- Cuisson DELTA T
- Sonde à coeur de série
- Cuisson mixte multi-niveaux
- 6 cycles de cuisson pour chaque programme

- Double vitesse de ventilation avec inversion de ventilation
- Cuisson à temps « infini »
- Éclairage LED intégré dans la porte
- Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur

- Programmation de nettoyage de nuit
- Maintien au chaud
- Fermentation
- Cuisson de nuit
- Cuisson sous vide

Hotte condensation à air

Référence : **POSQMW1**

Structure en acier inoxydable

Puissance : 0,3Kw

Dimensions : L937 x P892x H323mm

Alimentation : 230V/1P

Poids: 31.5 kg

**2 vitesses de ventilation avec
2 filtres anti-graisse en inox et amovibles**



SUPPORT FOURS

Référence : **TA9374H80X**

Support simple

Dimensions : L930 x P740 x H800mm

Poids: 13 kg



Référence : **TA5374H80S**

**Support avec porte-plaques 7 x GN 1/1
et 600 x 400**

Espace entre plaques : 80mm

Dimensions : L930 x P740 x H800mm

Poids: 22.6 kg

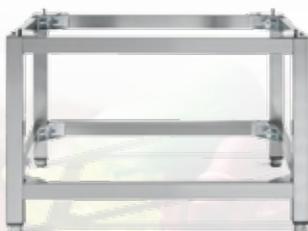


Référence : **TA9374H30X**

Support simple pour fours superposés

Dimensions : L930 x P740 x H300mm

Poids: 13 kg



Kit superposition four

Référence **SKSQ**

Poids: 2 kg



Kit douche

Référence **S1**

Détergent four (10Kg)

Référence **DT4**



Détergent four (750ml)

Référence **DT1**



Kit roues pour support four

Référence **R60B**



Kit adaptateur de pression d'eau

Référence **WPA**



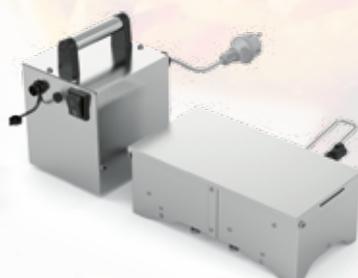
Détergent four (6Kg)

Référence **DT2**



Kit fumeur

Référence **SMK02**



FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES A CHARIOT 20 NIVEAUX GN 1/1



Chariot en dotation
Capacité 20xGN1/1
Espace entre grilles 67 mm
Poids : 27Kg
Dimensions : L755xP565xH1710



COMMANDES MÉCANIQUES

Ventilation à inversion
bi-directionnelle
Éclairage dans la porte

Référence : XQEM20
Dimensions : L1051 x P1002 x H1900
Puissance : 28,6Kw
Voltage : 400V/3P-50Hz
Poids: 250 kg



COMMANDES TOUCH SCREEN

Espace entre grilles : 67mm- Ventilation à inversion bi-directionnelle
2 vitesses de ventilation - Cycle de cuisson pour chaque programme
(120 programmes de recettes) - Refroidissement automatique
Sonde à coeur - Cuisson Delta T- Cuisson sous vide et multi niveaux
avec maintien au chaud - Fermentation - Système auto nettoyant
avec programmation possible de nettoyage de nuit
Possibilité de mémorisation de programmes avec nom et images
Logiciel multi langues - Connexion USB

Référence : XQETC20C
Dimensions : L1051 x P1002 x H1900
Puissance : 28,6Kw
Voltage : 400V/3P-50Hz
Poids: 250 kg

FOURS MIXTES ELECTRIQUES A CHARIOT 40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1



Chariot en dotation
Capacité 40xGN1/1 ou
20xGN2/1
Poids : 32Kg
Dimensions : L758x-
P809xH1710
Espace entre grilles : 67mm

COMMANDES MÉCANIQUES

Ventilation à inversion bi-directionnelle
Éclairage dans la porte

Référence : XQEM40
Dimensions : L1091 x P1248 x H1900
Puissance : 43,1Kw
Voltage : 400V/3P-50Hz
Poids: 287 kg



COMMANDES TOUCH SCREEN

Référence : XQETC40C
Dimensions : L1091 x P1248 x H1900
Puissance : 43,6Kw
Voltage : 400V/3P-50Hz
Poids: 287 kg



GRILLES ET PLAQUES LIGNE GASTRONOMIE

PLAQUE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES GN 1/1 ACIER INOX

Référence : GP 70



Plaque aluminium perforée

Référence PT33

Dimensions : 450 x 340mm



GRILLE GN 1/1 ACIER INOX

Référence : GG 33



GRILLES ET PLAQUES POUR FOUR 450 X 340MM

Plaque aluminium

Référence PT31

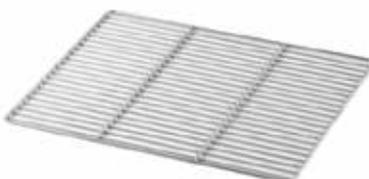
Dimensions : 450 x 340mm



Grille chromée

Référence PG14

Dimensions : 450 x 340mm



GRILLE GN 2/3 ACIER INOX

Référence : GG 55



GRILLES ET PLAQUES LIGNE BOULANGERIE/PÂTISSERIE

PLATEAU 5 ESPACES PERFORÉ ALUMINIUM 600 x 400

Référence : PT10



PLATEAU TEFLON 600 x 400

Référence : PT14



PLATEAU TEFLON PERFORÉ 600 x 400

Référence : PT15



PLATEAU PERFORÉ ALUMINIUM 600 x 400

Référence : PT12



GRILLE CHROMÉE 600 x 400

Référence : PG10



Caractéristiques générales fours mixtes gaz

Injection directe - Commandes « Touch Screen » - 1000 programmes dont 100 pré-installés avec possibilité clef USB - Kit universel GN 1/1 et 600 x 400 - 2 + 2 vitesses de ventilation - « Auto reverse » - Sonde à coeur - Lavage automatique avec 5 programmes avec détergent liquide - Éclairage LED - 1 Grille en dotation

FOUR MIXTE GAZ

Alimentation gaz et 230V (0,6Kw)



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Poids Kg
L005-DTG	5 Niveaux GN 1/1 et 600 x 400	840 x 960 x 830	10,5	144
L007-DTG	7 Niveaux GN 1/1 et 600 x 400	840 x 960 x 970	14,5	161
L012-DTG	12 Niveaux GN 1/1 et 600 x 400	840 x 960 x 1300	20,5	192

Accessoires

Support avec étagère basse pour fours L005 et L007

Code : SP-L007

Dimensions : L840 x P780 x H850mm

Poids : 29Kg



Support avec étagère basse pour fours L012

Code : SP-L012

Dimensions : L840 x P780 x H600mm

Poids : 37Kg

Support avec étagère basse et kit porte plaques pour fours L005 et L007

Code : SPG-L007

Dimensions : L840 x P780 x H850mm

Poids : 29Kg



Support avec étagère basse et kit porte plaque pour fours L012

Code : SPG-L012

Dimensions : L840 x P780 x H600mm

Poids : 37Kg

Douchette externe de lavage

Code : DLE

Dimensions : L210 x P300 x H50mm

Poids : 1Kg



Inversion de porte pour four L005

Code : PC-L005

Inversion de porte pour four L007

Code : PC-L007

Inversion de porte pour four L012

Code : PC-L012

Détergent liquide (4 x 5Kg)

Code : FLIXOVEN



Retrouvez les solutions BWT water+more pour les points d'utilisation suivants :



CUISSON ET CAFÉTERIE

bestmax



Les + produit

- » Traitement anticalcaire par décarbonatation
- » Filtration goûts et odeurs
- » Filtration particules en suspension 20µm
- » Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
- » Cartouche à usage unique, pas de consigne
- » Utilisation verticale ou horizontale
- » Conforme à la norme ACS

*

bestprotect



Les + produit

- » Protection anti corrosion
- » Montage à l'horizontale ou à la verticale
- » Dureté exprimée en °dGH
- » Filtration particules en suspension 20µm
- » Traitement contre la prolifération bactérienne
- » Maintient le pH à une valeur élevée et constante

*

LAVERIE

Adoucisseurs bestsoft 21, 11, 4



Les + produit

- » Adoucisseur simple au design compact
- » Volumétrie automatique
- » Consommation de sel réduite grâce à une régénération proportionnée
- » Vanne rotative pour une plus grande sécurité de fonctionnement
- » Volume de résine : 20, 10 ou 4 litres

bestclear



Les + produit

- » Traitement par résine de déminéralisation partielle
- » Réduction du calcaire et des particules
- » Aucune trace, ni de voile blanc sur les verres
- » Cartouche à usage unique, pas de consigne
- » Utilisation verticale ou horizontale
- » Conforme à la norme ACS

*

bestclear EXTRA



Les + produit

- » Optimisation du rinçage et séchage des verres avec la déminéralisation totale
- » Traitement par résine de déminéralisation totale
- » Élimination des particules liées à l'installation
- » Cartouche à usage unique, pas de consigne
- » Utilisation verticale ou horizontale
- » Conforme à la norme ACS

*

Pack installation FLEX



Couprend :

- Tête BWT Besthead FLEX
- Raccord FLEX-T
- Débitmètre avec afficheur LCD
- 2 flexibles inox 3/8
- Test de dureté carbonate et totale
- Réductions

* Pack d'installation disponible pour ce produit.



Robinets - douchettes
Page 180



Gamme cube
Page 181 à 187



Tables lave vaisselle à capot
Page 188



Gamme soft avec adoucisseur
Page 190 à 192



Osmoseur
Page 194



Gamme Elitech
Page 194 à 197



Lave objets, lave batterie
Page 199 à 200



Produits entretien
Page 201



Tables pour laverie
Page 201 à 203



Convoyeurs
Page 204 à 208



Robinet mélangeur col de cygne vertical
avec clapet anti retour
H275xP250
Référence : **R01B1020122**



Robinet mélangeur avec douche flexible
H450xP270
Référence : **EROS004**

Douche longue de pré lavage monotrou

Avec col de cygne haut
Poignée « PRÉMIUM »
Clapet anti-retour
H1200 x P250
Référence : **P01B1020134**



Douchette courte de pré lavage

idéale pour petits espaces
Clapet anti-retour
H600 x P270
Référence : **ERAMINI B141**



Douchette longue de pré lavage monotrou
Avec col de cygne haut
Poignée « BASIC »
H1200 x P250
Référence : **R0101020134**

Douchette courte avec col de cygne
idéale pour petits espaces
Clapet anti-retour
H600 x P270
Référence : **ERAMINI B192**



PÉDALE DE SOL

Pédale simple

Référence : **ERMES001**
L72xP224



Pédale double

Référence : **ERMES003**
L108xP224



GAMME CUBE

Commandes **DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE**

Affichage des T° et du cycle sélectionné

4 Cycles de lavage et rinçage réglables

T° de lavage et rinçage réglables

LAVE-VERRES PANIER 35 x 35

Référence **C327A**

H utile : 240mm

Dimensions : L420 x P485 x H660 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 13L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

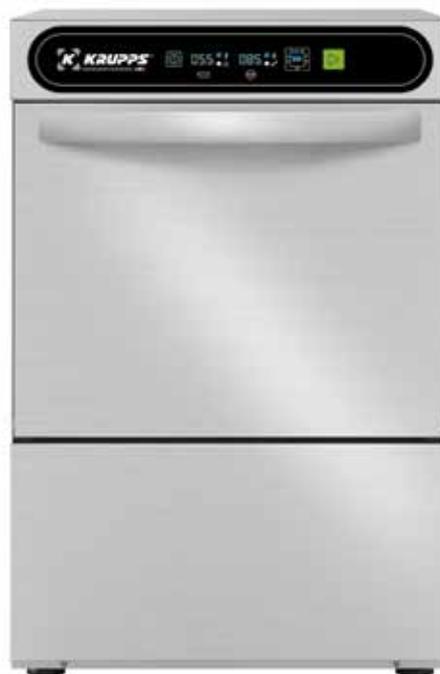
Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids : 46 kg€



Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts



Option panier rond ø 35
Réf. : C327AR

LAVE-VERRE PANIER 35 x 35 AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **C327A + DP45**

H utile : 240mm

Dimensions : L420 x P485 x H660 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 13L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids : 46 kg€



• Scanner le code pour accéder rapidement au Manuel d'Utilisation et d'Entretien de nos lave-vaisselle.

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts

Options lave-verres 35 x 35 C327A :

Pompe de pression 0,5 HP

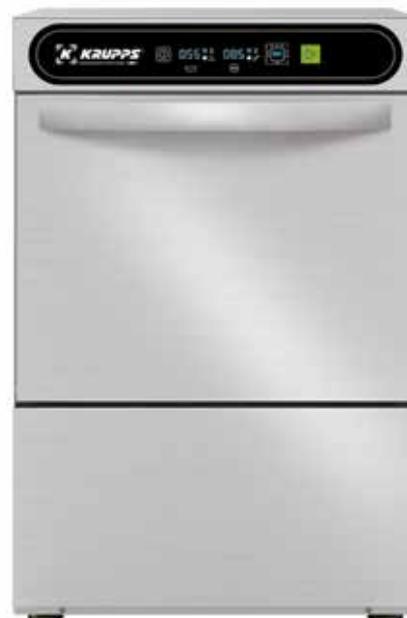
Kit pieds inox H50-70mm

Support pour panier rond

Référence **CR 35**



Option panier rond ø 35
Réf. : C327AR + DP 45



• Enlèvement pratique du bouchon pour évacuer l'eau à l'intérieur du surchauffeur lors du remplacement de la résistance afin de vérifier la présence de calcaire.



• Injection du produit de rinçage en sortie.

GAMME CUBE

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE

Affichage des T° et du cycle sélectionné

4 Cycles de lavage et rinçage réglables

T° de lavage et rinçage réglables

LAVE-VERRES PANIER 40 x 40

Référence **C432A**

H utile : 275mm verres/assiettes ø 295 mm

Dimensions : L470 x P535 x H710 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 2,86Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 48 kg€



Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts



Option panier rond ø 40
Réf. : C432AR

LAVE-VERRE PANIER 40 x 40 AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **C432A + DP45**

H utile : 275 mm verres/ assiettes ø 295 mm

Dimensions : L470 x P535 x H710mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler: 3,2L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 2,86Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 48 kg€

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts

Options lave-verres 40 x 40 C432A :

Pompe de pression 0,5 HP

Kit pieds inox H50-70mm

Alimentation triphasé 400V/3P

Support pour panier rond

Référence **CR 40**



Option panier rond ø 40
Réf. : C432AR-DP45

GAMME CUBE

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE

Affichage des T° et du cycle sélectionné

4 Cycles de lavage et rinçage réglables

T° de lavage et rinçage réglables

Carte électronique simple et fiable capable d'assurer de grandes performances

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASÉ

Référence **C537A**

H utile : 365mm verres / assiettes ø 395 mm

Dimensions : L585 x P610 x H815mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

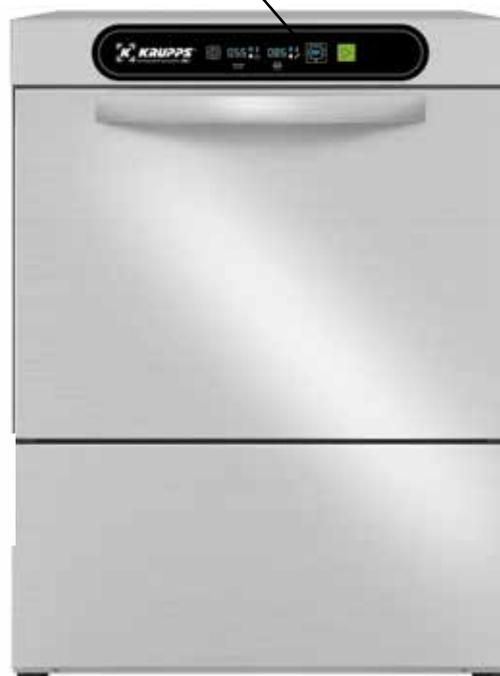
Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 69 kg



Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
+ 2 portes-couverts



• Nouveau pressostat à air



LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASÉ AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **C537A-DP45**

H utile : 365mm verres / assiettes ø 395 mm

Dimensions : L585 x P610 x H815mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

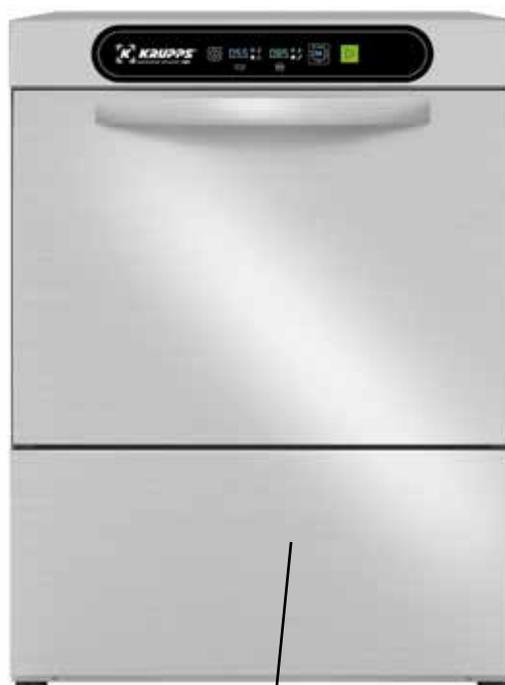
Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 69 kg



Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
+ 2 portes-couverts



Options lave-vaisselle 50 x 50 C537A :

Pompe de pression 0,5 HP

Kit pieds inox H50-70mm

Kit double paroi

Support ouvert référence SPI41

Dimensions L583 x P524 x 566H

Kit filtre de surface inox



Réf : SPI41

Entretien frontal simple

Double doseur de Détergent et
Produit de rinçage réglable

GAMME CUBE

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE AVANCE

Affichage des T° et du cycle sélectionné

4 Cycles de lavage et rinçage réglables

T° de lavage et rinçage réglables

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ

Référence **C537TA**

H utile : 365mm verres / assiettes ø 395 mm

Dimensions : L585 x P610 x H815 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 69 kg€



Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes + 2 portes-couverts



• Sonde de température surchauffeur et de la cuve en position frontale

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **C537TA - DP45**

H utile : 365mm verres / assiettes ø 395 mm

Dimensions : L585 x P610 x H815mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 69 kg€

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
+ 2 portes-couverts



LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 60

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE

Référence **C640A**

H utile : 340mm verres / assiettes ø 370 mm
 340mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1
 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) et 600 x 400 (2) inclinés

Dimensions : L585 x P715 x H865 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 30L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,12Kw

Puissance totale : 6,52Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Poids: 84 kg€

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier plateaux (10/12 compartiments)

+ 1 panier verres + 1 panier assiettes (22) + 2 portes-couverts



Option porte-panier inox

4 compartiments

Ref. 640200



- Cycle de vidange automatique pour modèles avec pompe de vidange.
- Temps de vidange et de rinçage réglable.

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 60 AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **C640A - DP65**

H utile : 340mm verres / assiettes ø 370 mm / 340mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) et 600 x 400 (2) inclinés

Dimensions : L585 x P715 x H865 mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 30L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,12Kw

Puissance totale : 6,52Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Poids: 84 kg€

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier plateaux (10/12 compartiments)

+ 1 panier verres + 1 panier assiettes (22) + 2 portes-couverts

Options lave-vaisselle 50 x 50 C640 :

Pompe de pression 0,5 HP

Kit pieds inox H50-70mm

Support ouvert SPI41

Dimensions L583 x P524x566H

Kit filtre de surface inox



LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 50 GAMME CUBE

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE

Affichage des T° et du cycle sélectionné

4 Cycles de lavage et rinçage réglables 60/90/120 et 240s
 T° de lavage et rinçage réglables

Référence **CH110A**

H utile : 390mm verres / 415mm assiettes / 390mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) inclinés

Dimensions : L620 x P770 x 1435/1900H mm

Résistance de cuve : 4,5Kw

Capacité de cuve : 37L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,34Kw

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Puissance totale : 6,74Kw / 16A

Poids: 133 kg

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 2 paniers assiettes
 + 1 porte-couverts et filtre de cuve intégral

Options lave-vaisselle 50 x 50 capot CH110A :

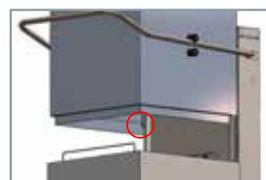
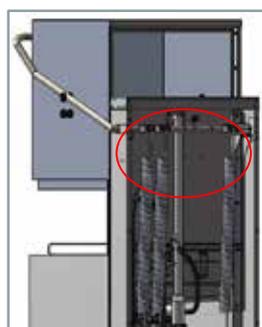
Pompe de pression installée 0,5 HP

Kit pieds inox H50-70mm

Pompe de relevage installée



• Bras avec Ø 30 mm



• Nouveau canal de vidange capot avec 3 ressorts d'ouverture capot.



GAMME CUBE

Nouveau panneau de commande digital «ADVANCE»



• **VERT** : le lave-vaisselle est prêt pour effectuer un cycle de lavage



• **BLEU** : Cycle de lavage en cours



• **JAUNE** : Le lave-vaisselle est en phase de chauffage



• **ROUGE** : il est impossible d'effectuer un cycle de lavage en raison d'une anomalie reconnue par le système d'autodiagnostic ou parce que la porte est ouverte.

LAVE VAISSELLE A CAPOT PANIER 500 x 600 GAMME CUBE
Commandes DISPLAY ELECTRONIQUE ADVANCE

Possibilité de laver jusqu'à 22 assiettes à pizza dans un petit espace (L720mm)
Productivité de 60 paniers/heure (1320 assiettes / heure)
Cuve emboutie et arrondie avec filtres intégrés
Système de démarrage PUSH and START
Double doseur de détergent et produits de rinçage

Affichage des Températures et du cycle sélectionné
 4 Cycles de lavage et rinçage réglables 60/90/120 et 240s

Référence **CH150A**

H utile : 400mm assiettes / 395mm casseroles
 Possibilité de lavage de plateaux GN 1/1 et 600 x 400

Dimensions : L720 x P770 x H1435/1900 mm

Résistance de cuve : 4,5Kw

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 37L

Puissance de pompe : 1,34Kw

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Puissance totale : 6,74Kw

Poids: 162 kg


Dotation :

- 1 Panier plateaux capacité 10/12
- 1 Panier lave verres
- 1 Panier 22 assiettes
- 1 Porte couverts (8)
- Filtre de cuve intégral

Options :

- Kit pompe de pression 0,5Hp
- Kit pompe de vidange
- Résistance chauffe eau 4,5Kw
- Résistance chauffe eau 9Kw
- Panier porte plat à four (4 espaces)
- Contrôle à distance avec LCD

Fabrication italienne


GAMME CUBE ADVANCE

- Écran avec affichage des températures
- **4 cycles de lavage** pré-réglés personnalisables
- Cycle de vidange automatique (pour modèles avec pompe de vidange installée)
- Bouton « **smart start** » intelligent pour vérification de l'état du lave-verres ou lave-vaisselle
- Avis de demande d'entretien programmé
- Indicateurs de l'état de fonctionnement des résistances
- Température de lavage et rinçage réglables
- **Thermostop** de lavage et rinçage réglables
- Temps de rinçage et vidange réglables
- **Doseur** de détergent et de produit de rinçage sur tous les modèles

OPTION LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50

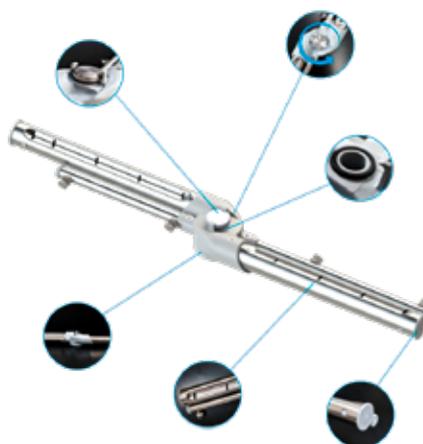


OPTION «DOUBLE LOAD» POUR DOUBLER VOTRE CAPACITÉ DE LAVAGE

Kit pour positionnement de 2 paniers avec mécanisme rétractable

Nouveau bras de lavage KRUPPS sur toute la gamme

- Nouveau système d'écrou pour éviter les pertes dans la machine
- Bras de lavage facile à retirer
- Nouveau joint carbone plus robuste
- Structure plus légère pour un meilleur rinçage à basse pression
- Nouveaux jets incurvés \varnothing 25mm pour un meilleur lavage
- Accès facile pour l'entretien au quotidien



TABLES LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 50

Table de sortie avec piètement et tablette inférieure

(Dossieret en option)

Référence : **PL 65**

Dimensions : L650xP610xH850

Option Dossieret

Référence : **PL 75**

Dimensions : L750xP610xH850

Option Dossieret

Référence : **PL 120**

Dimensions : L1200xP610xH850

Option Dossieret



Reference : PL

Table d'entrée sur piètement avec bac + tablette inférieure

Référence : **PLV 120**

Dimensions : L1200xP770xH850

Référence : **PLVM 150**

Dimensions : L1500xP770xH850

Table d'entrée sur piètement avec bac + TVO + tablette inférieure

Référence : **PLVF 120**

Dimensions : L1200xP770xH850

Référence : **PLVF 150**

Dimensions : L1500xP770xH850



Reference : PLV

Table de sortie à accroche sur lave vaisselle

Référence : **ML55**

Dimensions : L550xP610xH220

Référence : **ML65**

Dimensions : L650xP610xH220



Reference : ML

GAMME SOFT

LAVE-VERRES LAVE-VAISSELLE LAVE-VAISSELLE A CAPOT



AVEC ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE

PANNEAU DE COMMANDES AVEC
« UNIKO TOUCH DISPLAY »

- Utilisation des fonctions par **pictogrammes** :
Simplicité pour les opérateurs
- Écran tactile efficace aussi avec des gants en présence d'eau
- **20 Cycles pré-réglés** et personnalisables
- Bouton « Start intelligent »
- Système d'**auto-diagnostic**
- **Connexion en WIFI à IKLOUD** possible (en option) avec possibilité de contrôle du réglage des cycles, du démarrage et de la fermeture des appareils à distance. Appareils en communication constante avec les techniciens. Entretien et gestion des interventions plus facile.
- Accès rapide du manuel d'installation avec système « Qr code » sur téléphone ou tablette
- **Adoucisseur** à sel incorporé (capacité 1kg) avec régénération Automatique des résines (en 20 secondes) pour chaque cycle (1kg de sel pour environ 60-70 cycles)
- Température de lavage et rinçage réglables
- Thermostop de lavage et rinçage réglables
- Temps de rinçage et vidange réglables
- Cycle de vidange automatique (avec pompe de vidange installée)
- **Doseur** de détergent et de produit de rinçage
- Contrôle de l'avancement du cycle

GAMME SOFT

Commandes écran tactile

20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables

Système d'auto-diagnostic

Possibilité de connexion WIFI

Adoucisseur automatique avec régénération des résines



LAVE-VERRES PANIER 40 x 40 AVEC ADOUCISSEUR

Référence **S209E**

H utile : 285mm

H utile assiettes : Ø 305 mm

Dimensions : L470 x P595 x H710 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 2,86Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 48 kg

Adoucisseur à sel incorporé



Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes
 + 1 porte-couverts + 1 embout sel

Option panier rond ø 40
 Réf. : S209ER

LAVE-VERRE PANIER 40 x 40 AVEC ADOUCISSEUR ET POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **S209E - DP45**

H utile : 285mm

Dimensions : L470 x P595 x H710 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 2,86Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 48 kg



Adoucisseur à sel incorporé

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes
 + 1 porte couverts + 1 embout sel

Options lave-verres 40 x 40 (S209E) :

Kit pieds inox H50-70mm

Double parois

Alimentation triphasé 400V/3P

Connexion WIFI



Option panier rond ø 40
 Réf. : S209ER + DP45



GAMME SOFT

Commandes écran tactile
 20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables
 Système d'auto-diagnostic
 Possibilité de connexion WIFI
 Adoucisseur automatique avec régénération des résines

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASE AVEC ADOUCISSEUR

Référence **S540E**

H utile : 365mm verres / 395 mm assiettes

Dimensions : L585 x P600 x H815 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 69 kg



Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
 + 2 portes-couverts + 1 embout à sel

Modèle avec pompe de vidange

Référence **S540E + DP45**

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ AVEC ADOUCISSEUR

Référence **S560E**

H utile : 365mm verres / 395mm assiettes

Dimensions : L585 x P600 x H815 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Poids: 69 kg



Cycle de vidange automatique

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 paniers assiettes
 + 2 portes-couverts + 1 embout à sel

Modèle avec pompe de vidange

Référence **S560E + DP45**



Options lave-vaisselle 50 x 50 (S560E) : Adoucisseur à sel incorporé

Pompe de pression 0,5 HP

Système WIFI

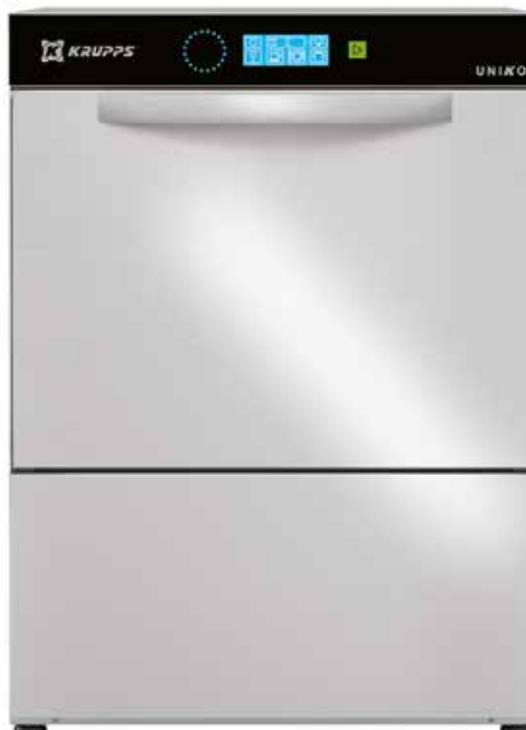
Kit pieds inox H50-70mm

Kit double parois

Support ouvert

Dimensions L583 x P524x566H

Kit filtre de surface



LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 50 AVEC ADOUCISSEUR

GAMME SOFT

Référence **S1100E**

H utile : 390mm verres / 415mm assiettes / 390mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) inclinés

Dimensions : L620 x P770 x 1435/1900H mm

4 Cycle de lavage : 60/90/120 et 300s

Résistance de cuve : 4,5Kw

Capacité de cuve : 37L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,34Kw

Alimentation : 400V/3P - 50Hz (230V+T)

Puissance totale : 6,74Kw / 16A

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 2 paniers assiettes
 + 1 porte-couverts - 1 Embout à sel et filtre de cuve intégral

Poids: 133 kg

Options :

Pompe de pression 0,5 HP

Pompe de relevage installée

Resistance surchauffeur 9Kw (Reference : HP90)

(puissance totale avec HP90 : 11Kw)



Adoucisseur à sel incorporé



TABLES LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50X50

Table de sortie avec piètement et tablette inférieure

Référence : **PL 65**

Dimensions : L650xP610xH850

Option Dossieret

Référence : **PL 75**

Dimensions : L750xP610xH850

Option Dossieret

Référence : **PL 120**

Dimensions : L1200xP610xH850

Option Dossieret

Table d'entrée sur piètement avec bac + tablette inférieure

Référence : **PLV 120**

Dimensions : L1200xP770xH850

Référence : **PLVM 150**

Dimensions : L1500xP770xH850

Table d'entrée sur piètement avec bac + TVO + tablette inférieure

Référence : **PLVF 120**

Dimensions : L1200xP770xH850

Référence : **PLVF 150**

Dimensions : L1500xP770xH850

Table de sortie à accroche sur lave vaisselle

Référence : **ML55**

Dimensions : L550xP610xH220

Référence : **ML65**

Dimensions : L650xP610xH220



GAMME ELITECH, KORAL

LAVE-VERRES LAVE-VAISSELLE LAVE-VAISSELLE A CAPOT



PRÉDISPOSITION POUR OSMOSEUR SO3000K
(modèle Elitech exclusivement)

PANNEAU DE COMMANDES « UNIKO TOUCH DISPLAY »

- Utilisation des fonctions par **pictogrammes** :
simplicité pour les opérateurs
- Écran tactile efficace aussi avec des gants en présence d'eau
- **20 Cycles pré-réglés** et personnalisables
- Bouton « **Start intelligent** »
- Système d'**auto-diagnostic**
- **Connexion en WIFI à IKLOUD** possible (en option) avec possibilité de contrôle du réglage des cycles, du démarrage et de la fermeture des appareils à distance. Appareils en communication constante avec les techniciens. Entretien et gestion des interventions plus facile.
- Accès rapide du manuel d'installation avec système « QR code » sur téléphone ou tablette
- Température (85°C) , pression et débit d'eau de rinçage constant avec **système « aquatech »** qui comprend « break tank » et pompe de pression pour le rinçage. Température constante du rinçage à 83°C
- Température de lavage et rinçage réglables
- Thermostop de lavage et rinçage réglables
- Temps de rinçage et vidange réglables
- **Doseur de détergent** et de produit de rinçage

OSMOSEUR

La solution pour des verres parfaits et secs

Ecran de contrôle pour réglage de chaque fonction

Consommation réduite de détergent

Cartouche en façade et ouverture simplifiée pour interventions techniques

Elimination de toutes les impuretés de l'eau

Attention : si eau dure , l'installation d'un adoucisseur est préconisée.

L'eau à l'entrée de l'osmoseur doit être entre 0 et 5 de PH.

Référence **SO 3000K**

Dimensions : L107 x P450 x H540 (+ connection arrière à rajouter)

Puissance électrique : 300W

Pression de l'eau en sortie : environ 0,5 Bar

Pression de l'eau mini-max à l'entrée de l'osmoseur : entre 1,5 et 5 Bar

Débit : 180L/H à 25°C



POUR GAMME ELITECH

LAVE-VERRE PANIER 40 x 40 MONOPHASÉ

Référence **EL42E**

H utile : 285mm verres / 305mm assiettes

Dimensions : L470 x P535 x H710 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,6Kw

Capacité boiler : 5,6L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 2,86Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts

Poids: 48 kg



Option :

Fermeture compensée de la porte

Options lave-verres 40 x 40 EL42E :

Kit pieds inox H50-70mm

Double parois (modele EL42E uniquement)

Osmoseur référence SO 3000K

Panier incliné pour verres à vin

Référence: 208057



CLAVIER Waterproof : fonctionnement complet même en présence d'eau.

GAMME ELITECH

Commandes écran tactile
 20 cycles pré-réglés avec pictogrammes
 et personnalisables
 Système d'auto diagnostic
SYSTÈME « BREAK TANK » pour OSMOSEUR avec pompe de
 surpression pour le rinçage

Prédisposé pour osmoseur

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASÉ

Référence **EL50E**

H utile : 365mm verres / 395mm assiettes

Dimensions : L585 x P610 x H815

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,6Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 69 kg



Option :
 Fermeture compensée
 de la porte



• doseur produit de lavage
 et rinçage en façade

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes + 2 porte-couverts

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASÉ + POMPE DE VIDANGE

Référence **EL50E+DP45**

H utile : 365mm verres / 395mm assiettes

Dimensions : L585 x P610 x H815

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,6Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Poids: 69 kg



**Connection wifi
 possible en option**

Cycle de vidange automatique



Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes + 2 porte-couverts

Options lave-vaisselle EL50E :

Système WIFI

Kit pieds inox H50-70mm

Support ouvert SPI41

Dimensions L583 x P524x566H

Kit filtre de surface

Paniers incliné pour verre à vin 5 compartiments (500 x 500 x 180H)

Référence: 800057



• Scanner le code pour accéder
 rapidement au manuel d'utilisation
 et d'entretien.

• Nouveau pressostat à air



GAMME ELITECH

Commandes écran tactile
 20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables
 Système d'auto-diagnostic
SYSTÈME « BREAK TANK » pour OSMOSEUR
 avec pompe de surpression pour le rinçage



Connexion wifi possible en option

Prédisposé pour osmoseur

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ

Référence **EL51E**

H utile : 365mm verres / 395mm assiettes

Dimensions : L585 x P610 x H815

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Poids: 69 kg



Option :
 Fermeture compensée de la porte

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
 + 2 porte-couverts



LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ + POMPE DE VIDANGE

Référence **EL51E + DP45**

H utile : 365mm verres / 395mm assiettes

Dimensions : L585 x P610 x H815

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Poids: 69 kg

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
 + 2 porte-couverts

Cycle de vidange automatique



Osmoseur SO3000K

Options lave-vaisselle EL51E :

Système WIFI

Kit pieds inox H50-70mm

Kit double parois

Support ouvert SP141

Dimensions L583 x P524x566H

Kit filtre de surface

Panier incliné pour verre à vin 4 compartiments (500 x 500 x 180H)

Référence : 800057



CLAVIER Waterproof : fonctionnement complet même en présence d'eau.



Support inox SP141

GAMME ELITECH

Commandes écran tactile - Système d'auto-diagnostic
 Possibilité de connexion WIFI
SYSTÈME « BREAK TANK » pour OSMOSEUR avec pompe de surpression pour le rinçage - 20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables

Panneau de commande supérieur



LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ

Référence **EL60TH**

H utile : 390mm verres / 415mm assiettes / 390mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) inclinés

Dimensions : L620 x P770 x 1500/2025H

4 Cycle de lavage : 60/90/120 et 300s

Résistance de cuve : 4,5Kw

Capacité de cuve : 37L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,34Kw

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Puissance totale : 6,74Kw / 16A

Poids: 133 kg

Modèle disponible avec commande basse

Référence **EL60E**

Doseur de produits de lavage et rinçage

Consommation d'eau par cycle : 2L

Dotation : 1 panier pour verres + 2 paniers assiettes + 1 porte-couverts et filtre de bac intégral

Options lave-vaisselle 50 x 50 capot EL60TH et EL60:

Pompe de relevage installée (32W)

Module de connexion WIFI

Résistance surchauffeur 9Kw

LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 60 TRIPHASÉ

GAMME KORAL

Commandes écran tactile
 Système d'auto diagnostic
 Possibilité de connexion WIFI

Référence **K1500E**

H utile : 400mm verres / 415mm assiettes / 395mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) et 600 x 400 inclinés et panier à pain

Dimensions : L720 x P770 x 1435/1900H

4 Cycle de lavage : 60/90/120 et 300s

Résistance de cuve : 4,5Kw

Capacité de cuve : 37L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,34Kw

Puissance totale : 6,74Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Poids: 162 kg



Connection wifi possible en option

Doseur de produits de lavage et rinçage

Consommation d'eau par cycle : 2L

Dotation : 1 panier plateaux (10/12) + 1 panier verres + 1 panier assiettes + 1 porte-couverts + et filtre de bac intégral

Options lave-vaisselle 50 x 50 capot K1500E:

Pompe de relevage installée (32W)

Module de connexion WIFI

Résistance surchauffeur 9Kw



Panier 50x60

LAVE-OBJETS ET BATTERIE



**TOUTE UNE GAMME D'APPAREILS RÉPONDANT AUX EXIGENCES DE
NOMBREUX PROFESSIONNELS DANS LE CHR, LA BOULANGERIE,
LES COLLECTIVITÉS ...**

PANNEAU DE COMMANDES « UNIKO TOUCH DISPLAY »

- *Utilisation des fonctions par **pictogrammes** :
simplicité pour les opérateurs*
- *Écran tactile efficace aussi avec des gants en présence d'eau*
- **20 Cycles pré-réglés** et personnalisables
- Bouton « **Start intelligent** »
- Système d'**auto-diagnostic**
- **Connexion en WIFI à IKLOUD** possible (en option) avec possibilité de contrôle du réglage des cycles, du démarrage et de la fermeture des appareils à distance. Appareils en communication constante avec les techniciens. Entretien et gestion des interventions plus facile.
- Accès rapide du manuel d'installation avec système « **Qr code** » sur téléphone ou tablette
- *Température de lavage et rinçage réglables*
- *Thermostop de lavage et rinçage réglables*
- *Temps de rinçage et vidange réglables*
- *Cycle de vidange automatique (avec pompe de vidange installée)*
- *Bras de lavage et rinçage en acier inox*
- **Doseur** de détergent et de produit de rinçage

LAVE-OBJETS PANIER 60 x 67 ELITECH

Système AQUATECH avec T° constante de l'eau (83°),
 pression constante à 2,5Bars, débit constant à 2,5L et pompe de rinçage 370W
 Commandes écran tactile -Système d'auto diagnostic
 Possibilité de connexion WIFI (Garantie de 24 mois par le fabricant)
 Double paroi - Doseur de produits de lavage et rinçage réglable

Référence EL951E

H utile : 430mm assiettes / 445mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1 (2 ou 3 selon hauteur des bacs inclinés)
 et paniers à pain H445 mm.

Dimensions : L775 x P810 x 1360H
 4 Cycle de lavage : 60/90/120 et 300s
 Résistance de cuve : 4,5Kw
 Capacité de cuve : 37L
 Résistance de boiler : 5,4Kw
 Capacité boiler : 12L
 Puissance de pompe : 2Kw
 Puissance totale : 7.4Kw / 16A
 Alimentation : 400V/3P - 50Hz
 Poids: 90 kg

Consommation d'eau par cycle : 2L
 Dotation : 1 panier inox 60x67 + 1 insert porte plats
 + 1 porte-couverts et filtre de bac intégral

OPTIONS:

Pompe de vidange installée (32W)
 Connexion WIFI



LAVE-BATTERIE PANIER 67 x 60 ELITECH

Système AQUATECH avec T° constante de l'eau (83°), pression constante à 2,5Bars,
 débit constant à 2,5L et pompe de rinçage 370W
 Commandes écran tactile -Système d'auto-diagnostic - Possibilité de connexion WIFI
 (Garantie de 24 mois par le fabricant) - 20 Cycles de lavage personnalisables
 Double paroi - Doseur de produits de lavage et rinçage réglable

Référence EL981 E

H utile : 840mm casseroles, paniers et plats - 630mm assiettes -
 30 paniers / H maximum - 4 Cycles de lavage : 120/150/240 et 540s
 Capacité plats GN 1/1, GN2/1, 600 x 400 ET 600 X 800
 Possibilité de rajouter panier à pain H850

Dimensions : L775 x P810 x H1900mm
 Résistance de cuve : 4,5Kw
 Capacité de cuve : 37L
 Résistance de boiler : 5,4Kw
 Capacité boiler : 12L
 Puissance de pompe : 2Kw
 Puissance totale : 7,4Kw / 16A
 Alimentation : 400V/3P - 50Hz
 Consommation d'eau par cycle : 2L
 Poids: 140 kg



Capacité plat 600x400
 GN 1/1 et GN 2/1 et 600x800

Dotation : 1 panier inox 600 x 670 x H100mm
 + 1 panier insert porte-plats (5) + 1 porte-couverts 8 bacs + et filtre de bac intégral



Référence : EL981E

OPTIONS:

Pompe de vidange installée (32W)
 Module de connexion WIFI

LAVE-BATTERIE ELITECH PANIER 850 x 725

4 temps de lavage (20 programmes disponibles) : 120/150/240/540s
 Jets de lavage ø30 et rinçage indépendants
 Capacité de cuve : 100L
 Résistance de cuve : 9Kw
 Doseur de produit de lavage et rinçage électrique
 Alimentation : 400V-Système UNIKO WIFI
 Double parois-Système « RINÇAGE ACQUATECH » (370W)

Référence EL 985E

Dimensions : L1000xP860xH1805
 30 paniers/H max
H utile marmites : 680mm/Paniers : 395mm
 Plaques : GN1/1-GN2/1-600x400/600x800
 Capacité Boiler : 13L - Puissance Boiler : 9Kw
 Capacité cuve : 100L
 Puissance cuve : 9 kw
 Puissance de pompe : 2 x 2,2Kw
 Puissance totale : 13,4Kw/32A
 Consommation d'eau/Cycle : 3L
 Poids: 180 kg



Structure 30/10^{ème}
 Fixations renforcées de 20/10^{ème}

Double pompe de lavage
 (niveaux supérieur et inférieur indépendants)



Dotation : 1 insert porte-plats (5 divisions) + 1 panier porte-couverts (8 compartiments)+1 panier inox+1 panier porte-plateaux (8 compartiments)+Filtre intégral de cuve

LAVE-BATTERIE ELITECH PANIER 2 x (670x600mm)

Référence EL 991E

2 x paniers 670x600mm

Dimensions : L1445xP860xH1980
 60 paniers/H max
H utile marmites : 840mm/Paniers : 850mm
 Plaques : GN1/1-GN2/1-600x400/600x800
 Capacité Boiler : 20,8L - Puissance Boiler : 9Kw
 Puissance de pompe : 2 x 2Kw
 Puissance totale : 13Kw/32A
 Consommation d'eau/Cycle : 4L
 Résistance cuve : 9 KW
 Capacité cuve : 100L
 Poids: 230 kg

Système d'ouverture et fermeture
 de la porte avec sécurité



Dotation : 2 inserts porte-plats (5 divisions)
 + 2 paniers porte-couverts (8 compartiments)
 +2 paniers inox+Filtre intégral de cuve

OPTIONS:

Pompe de vidange installée (190W)



Double paroi
 Système rinçage Aquatech

Nos produits lessiviels professionnels ont été étudiés et testés afin de donner les meilleurs résultats pour nos appareils.

- Nouvelle formule chimique efficace, formule à **double concentration** qui va vous faire utiliser moins de produits.
- Composition écologique qui soutient l'environnement
- Agents actifs à **action dégraissante** efficaces aussi avec la saleté la plus incrustée
- Agents **anti-calcaire, anti-bactérien et anti-mousse** qui vont traiter avec délicatesse et soin les verres les plus fragiles en garantissant également l'entretien du lave-vaisselle.



Liquide de lavage pour lave-verre et lave-vaisselle

Référence : **DET LIM**

Détergent liquide parfumé au citron

Préconisé pour eaux dures (16-50°f)

Conditionnement : 2x6 Kg



Liquide de rinçage pour lave-verre et lave-vaisselle

Référence : **BRILL LIM**

Préconisé pour eaux dures (16-50°f)

Conditionnement : 2x5 Kg

LAVERIE

TABLES D'ENTRÉE AVEC ÉVIER ET TROU VIDE ORDURES UNIVERSEL



Cuve 500x400x260H

Options

Fond perforé pour bac (H80mm):

(Préciser si bonde à droite ou à gauche pour bacs rectangulaires)

- CP-FOND/4040 (L400xP400)
- CP-FOND/5040 (L500xP400)
- CP-FOND/5050 (L500xP500)
- CP-FOND/6050 (L600xP500)



Accroche lave vaisselle



PROF 700	BAC/EGOUTTOIR	Sans étagère basse	Avec étagère basse
Dimensions L	Caractéristiques	RÉF	RÉF
1200	Accroche à droite et table à gauche du LV	LV-1200GX-VO	LV-1200GX-VO+TI
1200	Accroche à gauche et table à droite du LV	LV-1200DX-VO	LV-1200DX-VO+TI
1600	Accroche à droite et table à gauche du LV	LV-1600GX-VO	LV-1600GX-VO+TI
1600	Accroche à gauche et table à droite du LV	LV-1600DX-VO	LV-1600DX-VO+TI

Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie
 Top renforcé et insonorisé, embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir - Bord arrière incliné de H850
 Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine
 Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - H900



PL61215D + P1/LV



Pieds réglables

PL1825S + P0/LV



PL1825D + P1/LV



PL61215D + P0/LV

PROF 600 / 700	BAC/EGOUTTOIR	Dim bac	Sans étagère basse	Avec étagère basse
Dimensions L			RÉF	RÉF
1200x600		500x400x275	PL/61215D+P0/LV	PL/61215D+P1/LV
1200x600		500x400x275	PL/61215G+P0/LV	PL/61215G+P1/LV
1200x700		500x500x325	PL/1215D+P0/LV	PL/1215D+P1/LV
1200x700		500x500x325	PL/1215G+P0/LV	PL/1215G+P1/LV
1400x700		600x500x325	PL/1416D+P0/LV	PL/1416D+P1/LV
1400x700		600x500x325	PL/1416G+P0/LV	PL/1416G+P1/LV
1600x700		400x500x275	PL/1624D+P0/LV	PL/1624D+P1/LV
1600x700		400x500x275	PL/1624G+P0/LV	PL/1624G+P1/LV
1800x700		500x500x325	PL/1825D+P0/LV	PL/1825D+P1/LV
1800x700		500x500x325	PL/1825G+P0/LV	PL/1825G+P1/LV
2000x700		600x500x325	PL/2026D+P0/LV	PL/2026D+P1/LV
2000x700		600x500x325	PL/2026G+P0/LV	PL/2026G+P1/LV

*Livrée sans robinetterie- Autres dimensions possibles avec tops de plonge sur piètement (nous consulter)

TABLE LISSE ENTREE OU SORTIE

Accroche lave vaisselle



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie

Top avec chemin de glissement pour panier de 510mm

Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm

Pieds réglables (6 pieds à partir de L2200)

H880

Important : nous communiquer la marque du lave vaisselle avant commande pour système accroche.

PROF 700	Plan lisse	Sans étagère basse	Avec étagère basse
Dimensions L	Caractéristiques	RÉF	RÉF
700	Accroche à droite et table à gauche du LV	LV(S)-700GX	LV(S)-700GX+TI
700	Accroche à gauche et table à droite du LV	LV(S)-700DX	LV(S)-700DX+TI
1200	Accroche à droite et table à gauche du LV	LV(S)-1200GX	LV(S)-1200GX+TI
1200	Accroche à gauche et table à droite du LV	LV(S)-1200DX	LV(S)-1200DX+TI
1600	Accroche à droite et table à gauche du LV	LV(S)-1600GX	LV(S)-1600GX+TI
1600	Accroche à gauche et table à droite du LV	LV(S)-1600DX	LV(S)-1600DX+TI

TABLES AVEC BAC

Options

Bonde :

- PA/K275 (pour cuve de H275)
- PA/K325 (pour cuve de H325)
- PA/K350 (pour cuve de H350)
- PA/K400 (pour cuve de H400)
- PA/K450 (pour cuve de H450)

Bonde + filtre :

- PA/K+filtre250 (pour cuve de H250)
- PA/K+filtre300 (pour cuve de H300)

Cuve 500x400x260H



PROF 700	BAC/EGOUTTOIR	Sans étagère basse	Avec étagère basse
Dimensions L	Caractéristiques	RÉF	RÉF
1200	 accroche à droite et table à gauche LV	LV-1200GX	LV-1200GX+TI
1200	 accroche à gauche et table à droite LV	LV-1200DX	LV-1200DX+TI
1600	 accroche à droite et table à gauche LV	LV-1600GX	LV-1600DX
1600	 accroche à gauche et table à droite LV	LV-1600DX	LV-1600DX+TI

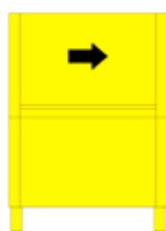
CONVOYEURS A AVANCEMENT AUTOMATIQUE

Gamme conçue pour les espaces réduits
 Paniers 50 x 50-H utile : 450mm
 Alimentation : 400V
 Capacité de cuve : 69L
 Résistance de cuve : 10,5Kw
 Puissance de pompe : 1,5 Kw
 Pression minimum de réseau nécessaire : 2 BAR
 Consommation d'eau : 180L / H

Référence : EVO101

Gamme EVO101

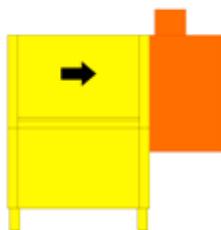
Nb de paniers/H : entre 60 et 120 (2 vitesses de lavage)



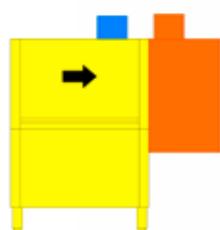
EVO101



EVO111



EVO121



EVO131

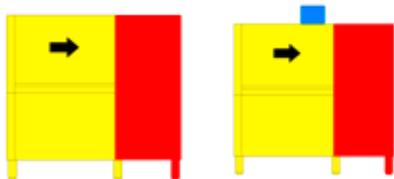


Dotation : 1 panier verre 50x50
 + 2 paniers assiettes (18)
 + 1 insert porte-couverts.

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Puissances Boiler Kw	Poids kg
EVO101	Unité de lavage	1150x770x1615	31,2 (+15°C)* 21,7(+55°C)	9,5	200
EVO 111	Unité de lavage+récupérateur thermique de chaleur	1150x770x1810	24,4	12	245
EVO 121	Unité de lavage+unité de séchage (6Kw)	1750x770x1825	37,7(15°C) 24,2(+55°C)	9,5	280
EVO 131	Unité de lavage+récupérateur thermique de chaleur+unité de séchage (6Kw)	1750x770x1825	30,9	12	325

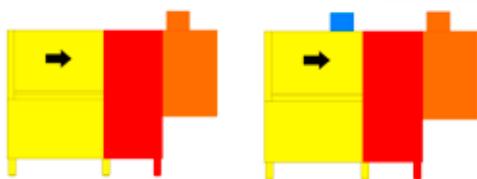
Gamme EVO201 AVEC MODULE DE PRÉ-RINÇAGE

Nb de paniers/H : entre 95/150/200 (3 vitesses de lavage)
 Système « BREAK TANK » et pompe de rinçage 200W
 Pompe de rinçage : 200W
 Capacité cuve : 69L
 Résistance cuve : 10,5 Kw
 Puissance pompe : 1,5 Kw



EVO201

EVO211



EVO221

EVO231



POSSIBILITÉ DE CHOIX DU SENS DE LAVAGE
 (à préciser lors de la commande)

Référence : EVO201

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Puissances Boiler Kw	Poids kg
EVO201	Unité de lavage+Unité pré-rinçage	1700x770x1615	31,6(+15°C) 22,1(+55°C)	9,5	275
EVO 211	Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Récupérateur thermique	1700x770x1810	24,8	12	320
EVO 221	Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Unité de séchage	2300x770x1825	38,1(+15°C) 28,6(+55°C)	9,5	355
EVO 231	Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Récupérateur thermique+unité de séchage	2300x770x1825	31,3	12	400

Dotation : 1 panier verre 50x50 + 2 paniers assiettes (18) + 1 insert porte-couverts.

***Attention :** les données de puissances totales peuvent diminuer sur modèles sans récupérateur de chaleur avec une arrivée d'eau chaude. Avec une alimentation eau froide (10 à 25°C) le récupérateur de chaleur est nécessaire (0,20Kw) et à partir de 26°C jusqu'à 50°C le surchauffeur EV-B9 est aussi nécessaire.

OPTIONS:

Réducteur de pression avec manomètre
 Référence EV-PR

BREAK TANK et pompe de rinçage
 (200w pour modèles EVO101-111-121 et 131)
 Référence EV-BT200

Troisième vitesse
 (Pour modèles EVO101-111-121 et 131)
 Référence EV-3SPD

Système de pré-lavage à angle:
 Référence EV-PW90

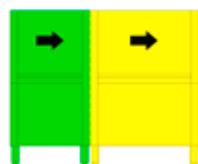
Système de séchage à angle :

Référence EV-ASC90

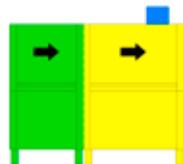
Option supplément de puissance
 Référence EV-B9
 (Pour modèles EVO101-111-121 et 131)

GAMME 301 AVEC MODULE PRÉLAVAGE

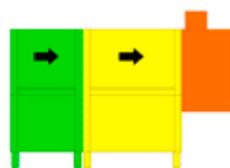
Paniers 50 x 50-H utile : 450mm-Alimentation : 400V-Capacité de cuve : 69L-Résistance de cuve : 10,5Kw
 Puissance de pompes pré lavage et lavage : 2 x 2,1,5 Kw-Pression minimum de réseau préconisée : 1,5 BAR



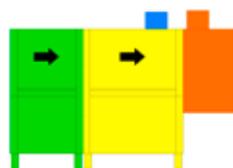
EVO301



EVO311



EVO321



EVO331



Référence : EVO321

POSSIBILITÉ DE CHOIX DU SENS DE LAVAGE
 (à préciser lors de la commande)



Référence : EVO311



Pour les compositions avec tables entrée, sortie, en angle, tables à rouleaux... nous consulter

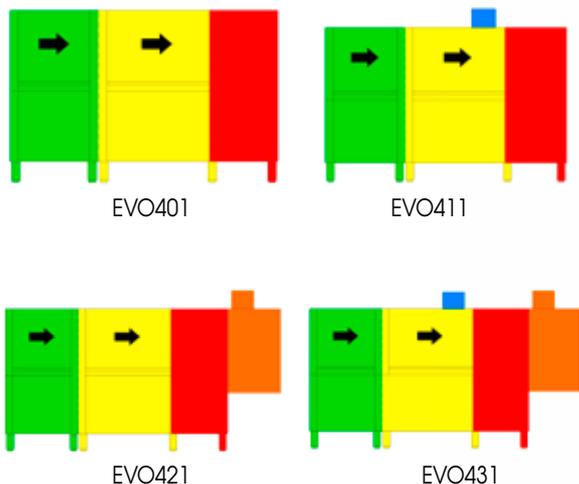
Nb de paniers/H : entre 100 et 200 (2 vitesses de lavage)-Consommation d'eau : 300L/H

Dotation : 1 panier verre 50x50 + 2 paniers assiettes (18) + 1 insert porte-couverts.

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Puissances Boiler Kw	Poids kg
EVO 301	Unité de lavage/rinçage + Prélavage	1968x813x1615	32,7 (+15°C)* 23,2(+55°C)	9,5	325
EVO 311	Unité de lavage/rinçage + Prélavage +récupérateur thermique	1968x813x1810	25,9	12	370
EVO 321	Unité de lavage/rinçage + Prélavage+unité de séchage	1968x813x1825	39,2(15°C) 29,7(+55°C)	9,5	405
EVO 331	Unité de lavage/rinçage + Prélavage +unité de séchage + récupérateur thermique	1968x813x1825	32,4	12	450

GAMME 401 AVEC MODULE PRÉLAVAGE ET PRÉ-RINÇAGE

Nb de paniers/H : entre 135/200/270 (3 vitesses de lavage)
 Système « BREAK TANK » et pompe de rinçage 200W



**POSSIBILITÉ DE CHOIX
 DU SENS DE LAVAGE
 (à préciser lors de la commande)**



Référence : EVO401

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Puissances Boiler Kw	Poids kg
EVO401	Unité pre-lavage + Unité de lavage+Unité pré-rinçage	2519x813x1615	33,1(+15°C) 23,6(+55°C)	9,5	400
EVO 411	Unité pre-lavage + Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Récupérateur thermique	2519x813x1810	26,3	12	445
EVO 421	Unité pre-lavage + Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Unité de séchage	3119x813x1825	39,6(+15°C) 30,1(+55°C)	9,5	490
EVO 431	Unité pre-lavage + Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Récupérateur thermique+unité de séchage	3119x813x1825	32,8	12	535

Dotation : 1 panier verre 50x50 + 2 paniers assiettes (18) + 1 insert porte-couverts.

*Attention : les données de puissances totales peuvent diminuer sur modèles sans récupérateur de chaleur avec une arrivée d'eau chaude. Avec une alimentation eau froide (10 à 25°C) le récupérateur de chaleur est nécessaire (0,20Kw) et à partir de 26°C jusqu'à 50°C le surchauffeur EV-B9 est aussi nécessaire.

OPTIONS:

Réducteur de pression avec manomètre
 Référence EV-PR

BREAK TANK et pompe de rinçage
 (200w pour modèles EVO301-311-321 et 331)
 Référence EV-BT200

Troisième vitesse
 (Pour modèles EVO301-311-321 et 331)
 Référence EV-3SPD

Système de pré-lavage à angle
 Référence EV-PW90

Système de séchage à angle
 Référence EV-ASC90

Option supplément de puissance
 Référence EV-B9 (Pour modèles EVO301 et 321)



Module de récupérateur de chaleur
 Référence EV-CD (Pour modèles EVO301et 321)

Module de récupérateur de vapeur avec ventilation :
 Référence EV-EXT (Pour modèles EVO301et 321)

Cheminée de sortie des vapeurs
 Référence EV-C

**Centrale de dosage interne des produits
 de lavage et rinçage**
 Référence EV-D12

Triple filtre de cuve avec tiroir
 Référence EV-3FLT

LES CONVOYEURS EVO 531 et 631 5 CYCLES DE LAVAGE ET ÉCRAN TACTILE

Paniers 50 x 50-H utile : 540 x 500mm-Alimentation : 400V-Moteur d'entraînement : 0,22Kw Inverter
 Pression minimum de réseau préconisée : 1,5 BAR

1°Unité de pré-lavage :

Capacité de cuve : 70L
 Puissance de pompe : 2,73Kw
 Résistance de cuve: 10,5Kw

2°Unité de premier lavage (uniquement modèle EVO631)

Capacité de cuve : 70L
 Puissance de pompe : 2,73Kw
 Résistance de cuve: 10,5Kw

3°Unité de lavage :

Capacité de cuve : 70L
 Puissance de pompe : 2,73Kw
 Résistance de cuve: 10,5Kw

4°Unité de pré-rinçage :

Capacité de cuve : 5L
 Puissance de pompe : 0,2Kw
 Pompe de vidange installée dans unité de pré rinçage: 40W

5°Unité de rinçage :

Break Tank et pompe de rinçage : 200W
 Résistance Boiler : 12Kw (+55°C) et 16Kw (+15°C)
 Consommation d'eau : env. 200L

6°Unité de séchage :

Ventilation : 0,55Kw
 Débit : env.1400m3/H
 Résistance : 6Kw

7°Récupérateur thermique :

Aspiration : 0,18Kw
 Débit : env.50m3/H



EVO531



EVO631



Référence : EVO631

**POSSIBILITÉ DE CHOIX DU SENS DE LAVAGE
 (à préciser lors de la commande)**

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
EVO 531	Unité de pré-lavage + récupérateur thermique + lavage/rinçage + pré rinçage + rinçage+séchage	3400x770x1800	44,79 (+15°C)* 40,59(+55°C)	530
EVO 631	Unité de pré-lavage + récupérateur thermique + 2 unités de lavage/rinçage + pré rinçage + rinçage + séchage	4530x770x1800	47,29 (+15°C)* 43,49 (+55°C)	650

Dotation : 1 panier verre 50x50 + 2 paniers assiettes (18)

OPTIONS:

-Système de pré-lavage à angle
 Référence EV-PW90

-Système de séchage à angle
 Référence EV-ASC90

-Centrale de dosage interne des produits de lavage et rinçage
 Référence EV-D12

-Triple filtre de cuve avec tiroir pour modèle EVO531:
 Référence EV-3FLT5

-Triple filtre de cuve avec tiroir pour modèle EVO631:
 Référence EV-3FLT6



Pour les compositions avec tables entrées, sortie, en angle, tables à rouleaux... nous consulter



Façonneuses
Page 210



Laminoirs
Page 210-211



Pétrins
Page 212-213



Machines à pâte
Page 214



Batteurs
Page 215



Préparations viande
Page 216



Hachoirs
Page 217



Peleuses - patateuses
Page 218



Préparation légumes
Page 219 à 221



Préparation bar
Page 221 - 222



Mixeur et fouets
Page 223



Trancheurs
Page 224 à 227



Sous vide
Page 228 à 232

FACONNEUSES



Épaisseur réglable de 0 à 5mm - Structure acier inoxydable - Puissance 0,37Kw



Façonneuse

Ø pizza 14 à 31cm

Dimensions : L440xP340xH640

Référence : **S32**

Poids: 27 kg€

Ø pizza 26 à 40cm

Dimensions : L540xP390xH720

Référence : **S42**

Poids: 33 kg€



Alimentation : 230V

Mono-rouleau

Ø pizza 26 à 40cm

Dimensions : L540xP340xH370

Référence : **S42MR**

Poids: 31 kg€



Rouleaux parallèles

Ø pizza 26 à 40cm

Dimensions : L540xP390xH720

Référence : **S42RP**

Poids: 34 kg€

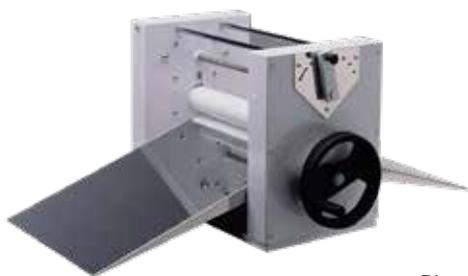


Pédale de série



Pignons en acier

LAMINOIRS



Pour utilisation maximum 4 Kg de pâte

LAMINOIR DE TABLE MANUEL

Référence : **EASY 400 M**

Cylindre Téflon alimentaire ø60mm

Dimensions de façonnage : L400mm

Épaisseur de pâte : 0,1/28mm

Table de travail en acier inoxydable démontable

Dimensions : L972xP682xH405

Poids: 30 kg€



Plan en Téflon

LAMINOIR DE TABLE MOTORISÉ

Référence : **EASY 500 SM***

Puissance : 0,37 KW

Cylindre métal + chrome rectifié ø60mm

Dimensions de façonnage : L500mm

Épaisseur de pâte : 0,1/28mm

Table de travail en acier inoxydable recouvert de téflon alimentaire et démontable

Dimensions : L972xP827xH477

Poids: 71 kg€

*Préciser lors de la commande si triphasé ou monophasé.

Options pour modèle EASY 500 SM

Monophasé

Option pédale

Option chariot

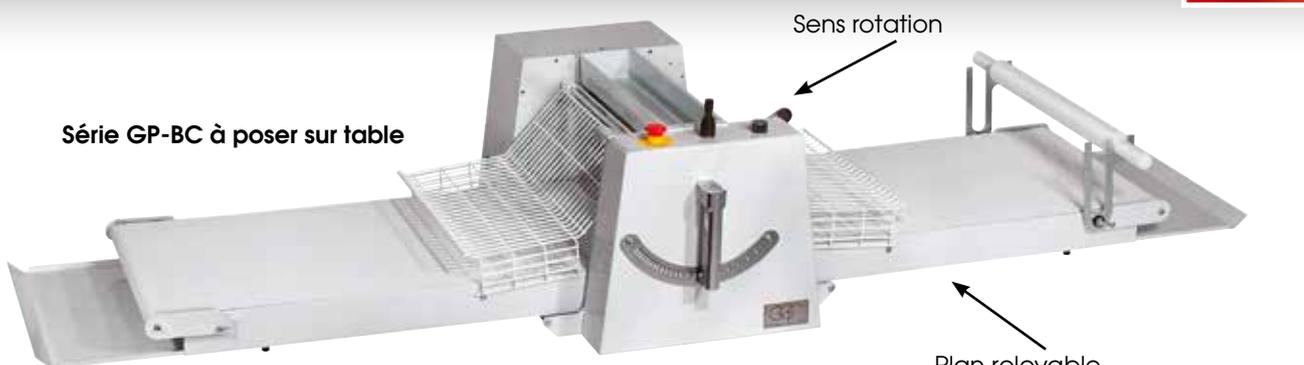
Référence : **TR 500 SM**

Poids: 34 kg€

(Dimensions L1310 x P765 x H755)



LAMINOIRS A PATE

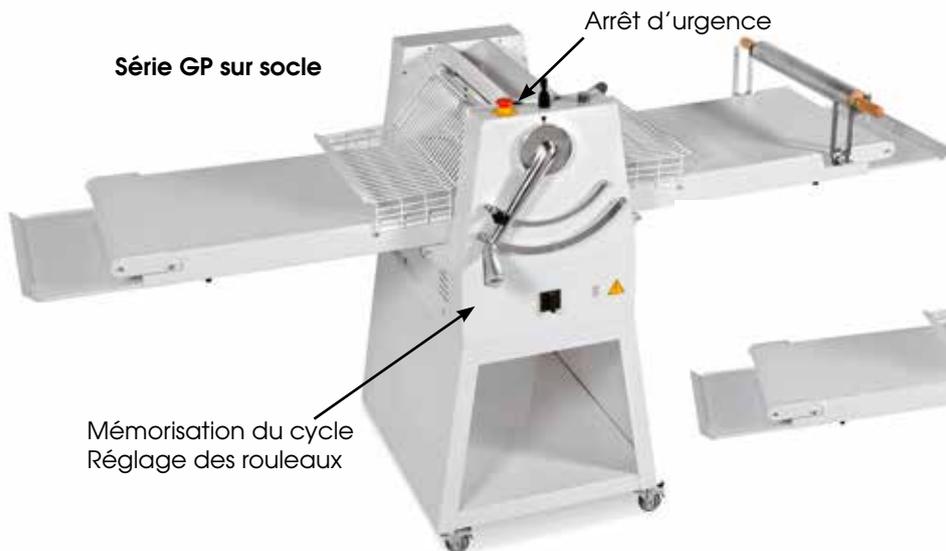


Série GP-BC à poser sur table

Sens rotation

Plan relevable
Possibilité option pour croissants
(à partir de L1000)

Structure en acier vernis blanc
Réglable de 0,1 à 34 mm
Cylindre métal + chrome rectifié



Série GP sur socle

Arrêt d'urgence

Série GPB à poser sur table
(modèle compact)

Mémorisation du cycle
Réglage des rouleaux



Option croissants



Référence	Modèle	Poids en pâte max.	Puissances KW	Alimentation V	Dimensions LxPxH	Poids kg
GP-BC 500-800	De table à poser	8Kg	0,37	400/3N	2050x880x460	107
GP-BC 500-1000	De table à poser	8Kg	0,37	400/3N	2450x880x460	113
GP-BC-600-1000	De table à poser	10Kg	0,37	400/3N	2450x980x460	111
GP-BC-600-1200	De table à poser	10Kg	0,37	400/3N	2850x980x460	128
GPB 500-800	De table à poser	8Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2050x955x455	115
GPB 500-1000	De table à poser	8Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2450x955x555	121
GPB 600-1000	De table à poser	10Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2450x1055x555	132
GPB 600-1200	De table à poser	10Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2850x1055x55	136
GP 500-800	Sur socle	8Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2050x955x1280	152
GP 500-1000	Sur socle	8Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2450x955x1280	156
GP 600-1000	Sur socle	10Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2450x1055x1280	180
GP 600-1200	Sur socle	10Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2850x1055x1280	184

Options pour modèles « GP » Options pour modèles « GPB » Options pour modèles « GP-BC »

Variateur de vitesse
Monophasé
Pédale

*Option croissants P500
*Option croissants P600

2 vitesses
Monophasé
Pédale

*Option croissants P500
*Option croissants P600

Monophasé
Pédale

*Option croissants P500
*Option croissants P600

PETRINS TÊTE FIXE



Durée de cycle conseillé par cycle : entre 12 et 14'

Modèles non commutables (choisir l'alimentation lors de la commande)

Il est conseillé de rester sur du triphasé à partir du modèle 42 litres

Entraînement par chaîne

Moto-réducteur à bain d'huile

Cuve et grille inox

PÉTRINS TÊTE FIXE



Données fabricant pour pâte : 1,8 kg de farine pour 1L d'eau



Référence : L10



Référence : L33

Roulettes de série

Timer de série sauf modèle L10

Référence	Capacité poids en pâte	Capacité cuve	Dimensions cuve	Puissance pour 230V/400V*	Dimensions LxPxH	Alimentation **	Poids Kg
L10	8 Kg	10 L	ø260 x H200mm	0,5HP	300x550x620	230V/1P	41
L22	17 Kg	22 L	ø360 x H210mm	1	400x700x680	230V/400V	65
L33	25 Kg	33 L	ø400 x H250mm	1,5	450x740x730	230V/400V	70
L42	33 Kg	42 L	ø450 x H250mm	2	510x840x780	230V/400V	94
L53	42 Kg	53 L	ø500 x H270mm	2,5	560x880x830	230V/400V	95
L62	50 Kg	62 L	ø500 x H300mm	2,5	560x880x830	230V/400V	97

La puissance peut être différente si 2 vitesses uniquement sur modèles triphasés.

PETRINS TÊTE RELEVABLE



PÉTRINS TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE

Disponible en monophasé ou triphasé



Fabrication
Italienne

Roulettes de série

Timer mécanique de série

Grille de protection de
cuve inox

Nettoyage de la cuve
plus facile

Existe en modèle
2 vitesses triphasé
uniquement



Référence : LR22



Référence : LR33

Référence	Capacité de poids en pâte max	Capacité cuve	Dimensions cuve	Puissance pour 230V/400V*	Dimensions LxPxH	Poids Kg
LR22	17 Kg	22 L	ø360 x 210mm	1	400x700x700	79
LR33	25 Kg	33 L	ø400 x H250mm	1,5	450x740x750	87
LR42	33 Kg	42 L	ø450 x H250mm	2	510x840x800	112

*La puissance peut être différente si 2 vitesses, uniquement sur modèles triphasés.

Nouvelle machine à pâte grande capacité (monophasé ou triphasé)

Structure, pôle de pétrissage et cuve acier Inox AISI 304 - Micro interrupteur sur couvercle de cuve
Commandes électroniques et numériques - Cuve extractible - Le modèle PF40E est équipé d'un orifice d'extrusion avec refroidissement par eau et d'un couteau coupe pâte en dotation (en option sur modèle PF25E).
Les matrices sont en option sur toutes nos machines à pâtes.

Machine à pâtes capacité 2,5/5 Kg/h

Référence : PF15E
Puissance : 0,25Kw
Dimensions : L253 x P472,5 x H316/450Hmm
Capacité max poids en pâte de la cuve : 1,5Kg
ø de la bouche : 50mm
Poids: 16 kg€

Machine à pâtes capacité 8Kg/h

Référence : PF25E
Puissance : 0,37Kw
Dimensions : L300 x P550 x H425/540Hmm
Capacité max poids en pâte de la cuve : 2Kg
ø de la bouche : 57mm
Poids: 27 kg€

Machine à pâtes capacité 13Kg/h

Référence : PF40E
Puissance : 0,75Kw
Dimensions : L307 x P594 x H525/610Hmm
Capacité max poids en pâte de la cuve : 3,5Kg
ø de la bouche : 57mm
Poids: 35 kg€

Grille inox sur cuve



Matrices en option

Options et accessoires

Couteau coupe pâte
(uniquement pour modèles PF25E
en dotation sur modèle PF40E)

CASARECCE	FUSILLI	PAPPARDELLE LISCE	PAPPARDELLE RICCE	BUCATINI
BIGOLI	CAPELLI D'ANGELO	SPAGHETTI	SPAGHETTI ALLA CHIARRA	TAGLIOLINI
LINGUINE 3x1,6	LINGUINE 4x1,6	FETTUCCINE	PASTA SFOGLIA	CANNELLONE
GRAMIGNA	GAVOCCI non di patate non suitable for potatoes	STELLINE	RISO	SENZA FORI
MACCHERONI Ø 4,8	MACCHERONI Ø 8,5	MACCHERONI Ø 15	CANESTRINI	

Option matrices PF15E

Filières alliage laiton/bronze:
Filières alliage laiton/bronze pour lasagne (PASTA SFOGLIA)

Option matrices PF25 ET PF40

Filières alliage laiton/bronze:
Filières alliage laiton/bronze pour lasagne (PASTA SFOGLIA)



BATTEURS PLANÉTAIRES

Batteurs pour usage pâtisserie et boulangerie - Structure acier peint anti-rayures et alimentaire
 Crochet et spatule en aluminium - Micro interrupteur de cuve et couvercle - cuve amovible
 Moteur réducteur mécanique à 3 vitesses - Grille de protection en inox - Timer de 0 à 60'
 Protection du moteur à l'exception du modèle B10K - Chariot d'extraction de la cuve uniquement sur modèle B60K



Référence : B60I



Référence : B10K



Référence : B40K



Dotation :
 1 Crochet - 1 fouet - 1 spatule

Référence	Capacité litre	Dimensions L x P x H	Vitesse rpm	Alimentation	Puissances Kw	Poids Kg
B10K	10	452 x 432 x 606mm	113-184-341	230V/1P	0,45	56
B20K	20	530 x 496 x 780mm	108-199-382	230V/1P ou 400V/3P sur demande	1,1	85
B30K	30	546 x 512 x 852mm	108-199-382	400V/3P	1,1	148
B40K	40	622 x 572 x 970mm	84-151-270	400V/3P	1,3	151
B60I	60	724 x 652 x 1300mm	74-150-288	400V/3P	1,5	231



Capacité cuve 5L
 Référence : **SLB5**
 Poids: 13 kg€

Capacité cuve 7L
 Référence : **SLB7**
 Poids: 15 kg€

ROBOTS PLANÉTAIRES

Régulateur de vitesse
 Dotation: crochet+spatule+fouet inox
 Puissance 500W



Structure et cuve inox

SCIES à OS

Structure en aluminium anodisé

Commandes basse tension - Bouton d'arrêt d'urgence

Micro interrupteur de sécurité - Frein moteur

Réglage de l'épaisseur et hauteur de coupe

Plan de travail , guide couteau et poussoir de viande en acier Inox

Vitesse max de découpe : 900 tours/mn

ACCESSOIRES

Support en acier vernis blanc

Dimensions : L550 x P570 x H650mm

Lames (10 pièces)

Pour SE1150A

Pour SE1830A

Pour SE2020A



Référence	Hauteur max de coupe / Epaisseur max de coupe mm	Hauteur de lame / Dimensions du plan de travail mm	Puissances Kw	Dimensions L x P x H mm	Poids Kg
SE1550V	150/170	1550/330x330	0,75	530x400x800	37
SE1830V	200/225	1830/410x410	0,75	630x450x990	39
SE2020V	230/290	2020/500x530	1	750x500x1070	52

MELANGEURS A VIANDE

Structure en acier inox sablé - Micro interrupteur de sécurité sur couvercle - inversion de marche

Pâles amovibles - Kit roues dont 2 avec frein en dotation - Vitesse de rotation des pâles : 30 rpm

Alimentation 400V/3P



Cuve basculante à 110°



Pâles extractibles



Grille protection inox
Bouton d'arrêt d'urgence



Kit roues, dont 2 avec freins

Référence	Puissances Kw	Nb de pâles	Capacité de cuve	Dimensions L x P x H	Poids Kg
30C1P	0,75	1	25-30Kg	700 x 420 x 1020mm	49
50C1PN	0,75	1	25-50Kg	800 x 520 x 1020mm	80
50C2PN	1,5	2	25-50Kg	800 x 520 x 1020mm	100
75C1PN	1,5	1	35-75Kg	980 x 520 x 1020mm	85
95C2PN	1,5	2	50-95Kg	1160 x 570 x 1040mm	110

HACHOIR CAPACITE 300 A 500KG/H

Structure, groupe de hachage et trémie acier inox AISI 304
 Bouche de hachage ø76mm
 Couteau inox avec aiguisement automatique
ø Trou de la plaque de sortie : 6mm - Système « Unger» possible
 Micro interrupteur de sécurité sur la trémie
 Inversion de marche - Moteur à bain d'huile
Ventilation de refroidissement
Groupe de hachage amovible

Référence : **32TN**
 Production : 300 à 500 Kg/H
 Puissance : 2,2Kw
 Alimentation 230V/1P ou 400V/3P
 (A demander lors de la commande)
 Dimensions : L520 x P320 x H550mm
 Poids: 53 kg€
 Option « UNGER »



ø 52 mm

HACHOIR CAPACITÉ 100 À 160KG/H

Référence : **12TS**
 Dimensions : L400 x P290 x H510mm
 Bouche de hachage ø52mm - 230V/1P
 Système « Unger» possible
 Structure aluminium poli, groupe de hachage et trémie en acier Inox AISI 304
 Moteur à engrenage et bain d'huile
ø Trou de la plaque de sortie 6mm
 Poids: 20 kg€

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

Trémie et orifice d'alimentation de hachage réfrigérés
Système « UNGER » possible - T° de service : +4°C
Trémie fixe Groupe de hachage et structure acier Inox AISI 304
Commandes frontales Verrouillage du groupe de hachage latéral
Inversion de marche et commandes basse tension

Référence : **22REF**
 Production **150 à 250Kg/H**
 Bouche de hachage ø52mm
 Puissance : 1,1Kw
 Alimentation 230V/1P ou 400V/3P
 (A demander lors de la commande)
 Dimensions : L270 x P410x H545mm
 Poids: 43 kg€
 Option « UNGER »

Référence : **32REF**
 Capacité **300 à 500Kg/H**
 Bouche de hachage ø80mm
 Puissance : 1,87Kw
 Alimentation 400V/3P
 Dimensions : L350 x P530x H555mm
 Poids: 56 kg€
 Option « UNGER »



HACHOIR CAPACITÉ 200 À 300KG/H

Référence : **22RG**
 Bouche de hachage ø64mm
 Couteau inox avec aiguisement automatique
ø Trou de la plaque de sortie : 6mm
Système « Unger» possible
 Structure, groupe de hachage et trémie acier inox AISI 304
 Micro interrupteur de sécurité sur la trémie
 Inversion de marche
 Moteur à bain d'huile
 Puissance : 1,1Kw
 Alimentation 230V/1P ou 400V/3P
 (A demander lors de la commande)
 Dimensions : L410 x P310 x H490mm
 Poids: 32 kg€
 Option « UNGER »

Système UNGER



PELEUSES/PATATEUSES

Machine pour éplucher les pommes de terres et les carottes. Couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - Microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie
 Jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus d'épluchure
 De série, tournette abrasive escamotable (PTA pour 5-10-18 Kg, PTB pour 25 Kg)
 Abrasif latéral de série sur le modèle PPN-PPF/25

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Charge max Kg	Production Kg/H	Poids Kg
PPN/5	A poser	520x630x590	0,37	5	60	28
PPF/5	Sur support	+450 H	0,37	5	60	27
PPN/10M	A poser	400x770x1860	0,75	10	120	36
PPF/10M	Sur support	+450 H	0,75	10	120	34
PPN/18M	A poser	400x770x930	1,1	18	220	41
PPF/18M	Sur support	+450 H	1,1	18	220	39
PPN/25	A poser	540x900x1040	1,1	25	450	61
PPF/25	Sur support	+450 H	1,1	25	450	57



PPN/5

Structure en acier inox
 Bouton d'expulsion du produit
 Minuterie 0 à 4 minutes
 Alimentation 400V / 3



PPF/18M



PPF/25

Tiroir + filtre en option



CCF
 Tiroir avec filtre



PPN/10M



Disque abrasif PTA ou PTB de série sur toutes les machines et possibilité d'abrasif sur les parois internes (en option, nous consulter)

Options peleuses / patateuses

Alimentation monophasé

Disques abrasifs pour modèle 5-10 et 18Kg

Référence PTA

Disques abrasifs pour modèle 25Kg

Référence PTB

Disques abrasifs en carborundum pour modèle 5-10 et 18Kg

Référence PAB

Tiroir avec filtre

Référence CCF



PTA / PTB



PAB

Chariot pour modèle 5-10 et 18Kg

Référence CI

Chariot pour modèle 25Kg

Référence CB

Abrasif latéral

Pour modèles PPN18 - PPF18- PPN10 et PF10

(de série sur modèles PPN25 et PPF25)

LAVEUSE/ESSOREUSE À LÉGUMES

Structure acier inox
Couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent
Filtres à tiroir et de vidange de cuve
Double vitesse pour lavage et centrifugation
Possibilité de 2 cycles de lavage et 3 temps de durée par cycle
Bouton pour centrifugation manuelle
Alimentation : 400V / 3



Option :
Panier de lavage
Référence CCV

Référence LAV

Puissance : 0,37/0,11Kw

Capacité du panier : 4Kg
pour légumes compacts et 1,5Kg
pour légumes en feuilles maximum

Production horaire : 20/25 Kg en
moyenne

Consommation d'eau par cycle : 30/35L
Vitesse : 45 tours/Mn

Alimentation eau : 3/4"
Poids: 40 kg€



LAVE MOULES*

Structure acier inox
Couvercle en supérieur en polycarbonate alimentaire transparent
Micro-contact de sécurité sur couvercle et sur goulotte de sortie
Bouton d'expulsion du produit
Minuterie de 0 à 4 mn
Jet d'eau automatique pour faciliter l'expulsion des résidus
Dotation 1 x disque référence PPC
Alimentation : 400V / 3

Disque brosse en dotation



PPC



Référence : LCN/18M

Puissance : 0,9 Kw
Alimentation : 400V / 3
Dimensions : L400xP770xH780
Capacité : 10/18Kg

Production horaire : 220Kg
Poids: 41kg€



Options lave moules :

Alimentation monophasé

Disque brosse
Référence PPC :

Tiroir avec filtre acier de récupération
(uniquement sur modèle avec chariot CI)
Référence CCF:



Support en option
Référence : CI
H490 mm

*Existe autres capacités. Nous consulter

Structure acier inox AISI 304 - Bouche amovible

Micro interrupteur de sécurité

Double bouche d'entrée : ovale de dimensions 155 x 75mm H et rond de ø 56mm

Set de 5 disques fournis (modèles E2-E10-D10-H10 et Z4)

Référence : **TV2000RN**

Puissance : 0,37Kw - 255rpm

Alimentation : 400V/3P - 230V/1P

(A demander lors de la commande)

Dimensions : L220 x P610 x H520mm

Poids: 22 kg€



Bloc cuve extractible

Options et accessoires :

- **Disques réglables** pour trancher de 1 à 8mm

- **Disques à trancher**

Références E1-E2-E3-E4-E5-E6-E8-E10-E14-S1 et S2mm

- **Disques à éffiler**

Références Z2-Z3-Z4 et Z7mm

- **Disque à râper fin référence V**

- **Disques à julienne**

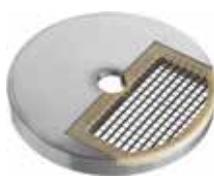
Références : H2,5-H4-H6-H8-H10-B6-B8 et B10mm

- **Disques pour couper en dés**

Références : D8 x D8 -D10 x D10mm

- **Disques pour couper en dés**

Références : D12 x D12 -D20 x D20mm



NPD



Z2



Z7



Z4



Z3



E5



E14



E8



E3



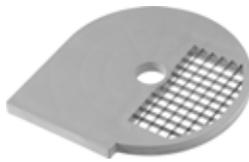
E1



S2



V



D12



REGO



B10



K10

Autres modèles nous consulter.

Corps et cuve en acier inox AISI 304 - Couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent
 Interrupteur à pression - Micro interrupteur de sécurité sur le couvercle et pied de support de cuve
 frein moteur - Dotation couteau avec 2 lames
 Alimentation 400V/3P ou 230V/1P (A préciser lors de la commande)



1400 rpm

Puissance : 0,75Kw
 et 0,6/0,8Kw



Référence	Dimensions L x P x H	Cuve L Dimensions de cuve	Capacité max de cuve	Poids Kg
CL3	240x310x460mm	3L - ø210 x H105mm	1,8L	18
CL5	240x310x570mm	5L - ø210xH160mm	2,1L	19
CL8	240x310x620mm	8L - ø210xH205mm	2,4L	19
CL5 2V - 2 vitesses	240x310x570mm	5L - ø210xH160mm	2,1L	21
CL8 2V - 2 vitesses	240x310x620mm	8L - ø210xH205mm	2,4L	21

PREPARATION BAR

BLENDERS

28.000 tours/mn-Capacité bol : 2L
 Alimentation : 230V-Micro-contact de sécurité
 sur bol - Bouchon sur couvercle pour ajouter
 des ingrédients lors de la préparation
 Couteaux 4 lames acier inox

Référence BL008

Régulateur de vitesse-
 Touche pour impulsion
 Puissance : 1000W
 Dimensions : 190x230x510H
 Poids: 4 kg

Référence BL020

Moteur à 2 vitesses et 4 programmes
 mémorisés
 Touche pour impulsion 2 vitesses
 Fonction broyeur a glace
 Puissance : 1500W
 Dimensions : 200x260x520H
 Poids: 5 kg



BL020



BL008



**BOL INOX POUR BLENDER BL008
 ET BL020**
 Capacité : 2L

BROYEUR POUR GLACE CONCASSÉE

Micro contact de sécurité sur le couvercle
Lame en acier inox



Référence TRL

Production : 80/120Kg/H
Puissance : 350W
Dimensions : 210x465x310H
Poids: 8 kg€

BRISE-GLACE POUR GLACE PILÉE

Micro contact de sécurité sur le levier
Bouche et lame en acier inox



Référence ROGM

Puissance : 150W
Capacité du verre : 3L
Dimensions : 210x380x490H
Poids: 5 kg€



MILK-SHAKERS

Base aluminium - Colonne acier inox
Verre contenance de 0,8L
Micro-contact de démarrage avec bol inox

Référence DMB

Puissance : 400W-Vitesse : 16.000T/Mn
Dimensions : 200x230x500H
Poids: 4 kg€

Référence DMB 20

Puissance : 400+400W-Vitesse : 16.000T/Mn
Dimensions : 330x160x500H
Poids: 8 kg€



DMB20



DMB

Bloc moteur + mélangeur 30cm pour immersion max de 15cm
Capacité pour 30L de matières liquides maximum

Référence : **MX25**

Puissance : 250W - 1300 rpm

Dimensions : L135 x P100 x H600mm

Poids: 2.2 kg€

**Parties en contact alimentaire
en acier inox AISI 304**



MX25

MX42

Bloc moteur + mélangeur 40cm pour immersion max de 29cm
Capacité pour 60L de matières liquides maximum
Variateur de vitesse

Référence : **MX42**

Puissance : 400W - 2500 / 11000rpm

Dimensions : L155 x P120 x H710mm

Poids: 4.5 kg€



MX42F

Bloc moteur + fouet 35cm pour immersion max de 20cm
Capacité pour 60L de matières liquides maximum
Variateur de vitesse

Référence : **MX42F**

Puissance : 400W - 2500 / 11000rpm

Dimensions : L155 x P120 x H790mm

Poids: 4.5 kg



MX40

Bloc moteur + mélangeur 40cm pour immersion max de 29cm + **fouet 35cm** pour immersion max de 20cm
Capacité pour 60L de matières liquides maximum
Variateur de vitesse

Référence : **MX40**

Puissance : 400W - 2500 / 11000rpm

Dimensions : L155 x P120 x H710/790mm

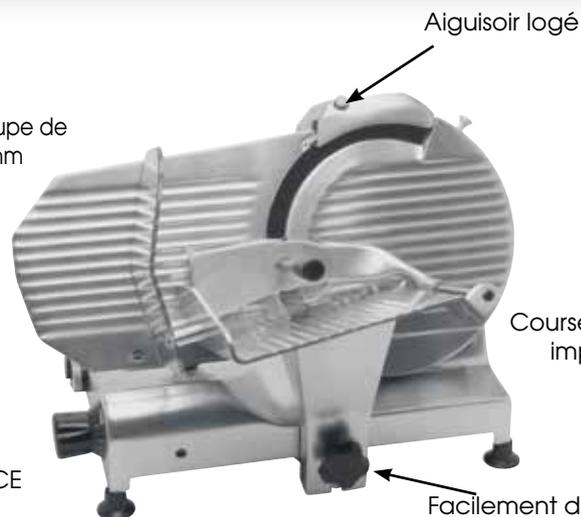
Poids: 4.5 kg€



250C
Alimentation 230 V

Réglage coupe de
0 à 15 mm

Nomes CE
PRO



ID300

Référence	Capacité de coupe mm	ø lame mm	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids Kg
CP250	245x170	250	550x420x360	154	14
CP250C (couleur)	245x170	250	550x420x360	154	14
CP275	260x180	275	630x460x380	176	17
CP275C (couleur)	260x180	275	630x460x380	176	17
CP300	285x205	300	660x480x460	187	21
CP300C (couleur)	285x205	300	660x480x460	187	21
CP350	300x260	350	710x500x470	220	26
CP350C (couleur)	300x260	350	710x500x470	220	26



Pour mettre de la
couleur dans votre
établissement



Fabrication Italienne





Fabrication Italienne

Garde jambon inox



Réglage coupe de 0 à 14 mm

Alimentation 230 V

Poignée alu en option



NW-ING330

Référence	Capacité de coupe mm	ø lame mm	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids Kg
NW-ING300	180X250 - ø210	300	680X560X610	270	29
NW-ING300C (couleur)	180X250 - ø210	300	680X560X610	270	29
NW-ING330	190X260 - ø230	330	700X560X610	270	33
NW-ING330C (couleur)	190X260 - ø230	330	700X560X610	270	33
NW-ING350	230X250 - ø230	350	760X560X640	330	41
NW-ING350C (couleur)	230X250 - ø230	350	760X560X640	330	41
NW-ING370/LI	230X290 - ø270	370	790X680X670	370	50
NW-ING370/LIC (couleur)	230X290 - ø270	370	790X680X670	370	50

Option pour modèles NW-V et TC

Option butée et pare-lame revêtement céramique
 Option lame, butée et pare-lame en téflon
 Extracteur de lame en inox



Support trancheur
 Base 700x700 mm
 Vernis - Sur roulettes



Céramique



Téflon



Sur commande couleur
 noir et rouge.



Manettes et boutons
 aluminium



Support trancheur
 Base 650x550 mm
 Vernis vintage bicolore
 Roulettes

TRANCHEURS VERTICAUX A COURROIE

Chariot pour charcuterie

Chariot pour viande

Alimentation 230 V

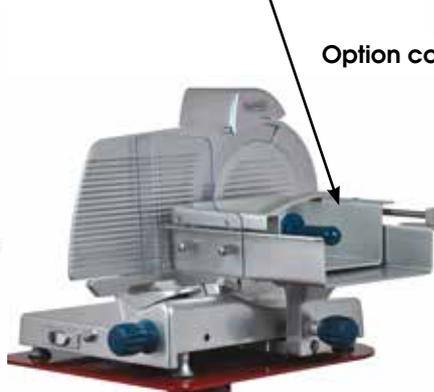


Fabrication Italienne

Option couleur : 320 €



CP-370V



CP-350TC/L



CP-TV250

Référence	Capacité de coupe mm	ø lame mm	Type de chariot	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Poids Kg
CPTV250	290x190	250	Charcuterie	640x500x530	154	15
CPTV300	290x235	300	Charcuterie	640x500x530	220	25
CPTV330	285x250	330	Charcuterie	750x490x700	242	25
CP-350V	255x300	350	Charcuterie	830x710x700	370	28
CP-370V	280x300	370	Charcuterie	830x710x700	370	31
CP-300TC	220x270	300	Viande	770x700x580	242	33
CP-350TC/L	270x320	350	Viande	870x800x680	370	35
CP-370TC/L	280x320	370	Viande	870x800x680	370	41

TRANCHEURS AUTOMATIQUES PROGRAMMABLES A COURROIE ET A PIGNON

Panneau de contrôle pour sélectionner la longueur de coupe et la vitesse du chariot

Indication du nombre de tranches à couper

Possibilité d'utilisation aussi en mode manuel

Puissance : 570W

De 25 à 86 tranches/mm

Régulation de coupe : 13mm

Course chariot : 365 mm

Option DISPLAY inclus



Référence	Capacité de coupe mm	ø de lame	Dimensions LxPxH	Poids Kg
A350 G/L - Courroie	210x290 - ø250	350	880x680x850	67
A370 G/L - Courroie	220x290 - ø260	370	880x680x850	69
A350I/CLF - Pignon	210x290 - ø250	350	880x680x850	69
A370I/CLF - Pignon	220x290 - ø260	370	880x680x850	71

TRANCHEURS MANUELS A VOLANT



Machine manuelle avec avancement automatique du chariot.

Régulation de la coupe très précise

Système de protection de l'arrêt de lame.

9 positions de coupe

Pour des tranches parfaitement fines



Liserai OR en option

Affûteur incorporé

Volant fleur en option

Plateau inox

Socle en fonte

Structure aluminium laqué au four
Pièces contact aliments : acier inox

H pied :
800 mm



Disponible
en rouge ou noir.

Options pour trancheur ø 300

Socle pour trancheur ø 300

Volant fleur pour ø 300

Décoration OR

Poids: 72 kg

Options pour trancheur ø 350 et 370

Socle pour trancheur ø 350 et 370

Volant fleur pour ø 350 et 370

Décoration OR

Poids: 73 kg



Référence	ø de lame	Capacité de coupe mm	Épaisseur de coupe mm	Dimensions LxPxH	Poids Kg
300 VOLANO	300mm	230x180	0/25	600x720x740	43
350 VOLANO	350mm	270x240	0/25	710x870x800	91
370 VOLANO	370mm	270x250	0/27	710x870x800	91



Fabrication Italienne

PRÉPARATION

MACHINES SOUS-VIDE ASPIRATION PAR L'EXTÉRIEUR

Utilisation uniquement pour produits secs et relativement durs - Alimentation : 230V

MATIC 40



MICRO



Référence	Caractéristiques	Dimensions de la barre de soudure mm	Dimensions LxPxH	Puissances pompe	Poids Kg
MATIC 35	Structure INOX - Commandes digitales	350	370x280x170	20 LT/Mn	8
MATIC 40	Structure INOX - Commandes digitales	400	420x280x170	20 LT/Mn	9
MICRO	Structure INOX - Commandes digitales - Automatique - Pompe à huile	450	520x380x210	8 M3/H	22
COMPACT	Structure INOX - Commandes digitales - Automatique - Pompe à huile	500	520x380x210	8 M3/H	23

CUISSON SOUS-VIDE 230V

Référence Cook/9

Dimensions : L345xP285xH270

Capacité : 9L

Puissance : 400w

Poids: 6.5 kg€

Référence Cook/25

Dimensions : L350xP550xH320

Capacité : 25L

Puissance : 1000w

Poids: 12 kg€

Référence Cook/50

Dimensions : L670xP550xH320

Capacité : 50L

Puissance : 2000w

Poids: 20 kg€



Réglage de la température et du temps de cuisson

Alimentation 230 V

T° de travail : +45/+95°C

Cook/50



MACHINES SOUS-VIDE A CLOCHE SERIE « PLUTONE LINE »



ESSENTIAL



ERMETIKA

Alimentation 230 V

Démarrage manuel du cycle et relevage automatique de la cloche



SPRINT

Pompe à huile - Charnières sur cuve - Commandes digitales - Panneau de commande «waterproof» - Système auto-cleaning

Référence	Dimensions de la chambre LxPxH	Dimensions de la barre de soudure mm	Dimensions LxPxH	Puissances pompe m3/H	Poids Kg
ESSENTIAL	310x350x120	300	410x460x350	8	32
ERMETIKA	360x400x190	350	400x500x420	10	40
SPRINT	410x450x220	400	510x560x450	16	50
SUPERIOR	500x460x200	450	560x610x450	16	58

Option : support avec roulettes

MACHINES SOUS-VIDE A CLOCHE SERIE « SATURNO LINE»

Pompe à huile - Charnières sur cuve - Commandes digitales-Programmation multi-fonctions

Alimentation : 230V - Système auto-cleaning - Soft vac

Barre de soudure sur pistons sans cables

19 programmes à personnaliser plus 1 programme pour sous vide des liquides + marinade viandes et poissons.

Double détecteur de senseur (vide + liquide) de série.



JUNIOR DISPLAY



MIXER P MIXER XXL
Idéale pour poissons



MIXER DUO



MIXER XXL

Référence	Dimensions de la chambre LxPxH	Dimensions de la barre de soudure mm	Dimensions LxPxH	Puissances pompe m3/H	Poids Kg
POCKET	260x300x160	250	360x400x400	8	32
JUNIOR	310x350x190	300	410x460x420	8	36
MIDY	360x400x190	350	460x500x420	8	40
BASIC	410x450x220	400	510x560x450	20	58
MIXER	460x500x220	450	560x610x450	20	65
MIXER PLUS	520x520x220	500	620x630x450	20	70
MIXER DUO	500x460x220	2x450	600x560x450	20	70
MIXER XXL	820x420x160	2x400	920x540x450	20	80

Options gamme « SATURNO LINE»

- Système de blocage de la cloche
- Gaz inerte
- Imprimante
- Pompe Bush
- Barre de soudure supplémentaire
- Plan incliné
- Chariot



Prise pour connexion intérieure



Connexion pour bacs GN



Cuve inox en angles arrondis



Barre de soudure extractible sans cables
sur série SATURNO



Ouverture carter à 90° pour entretien



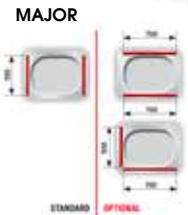
Pompe BUSH en option

MACHINES SOUS-VIDE A CLOCHE SÉRIE SUR MEUBLE « URANO LINE »

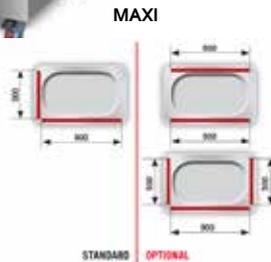
Pompe à huile - Charnières sur cuve - Commandes digitales
 Programmation multi-fonctions (19 programmes + 1 pour marinade)
 Panneau de commande «waterproof»
 Système auto-cleaning - Soft vac



HYPER



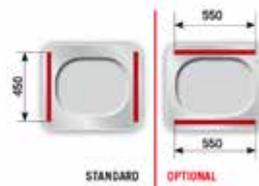
MAJOR



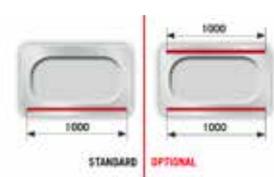
MAXI



MAGNUM



MASTER 2



SUPER

Référence	Dimensions de la chambre LxPxH	Dimensions de la barre de soudure mm	Dimensions LxPxH	Puissances pompe m3/H	Alimentation	Poids Kg
MIXER/L	460x500x220	450	580x680x1050	20	230V	110
MASTER 2	560x460x220	2 x 450	680x590x1050	20	230V	110
ASTRAL	520x520x220	2x500	620x680x1050	20	230V	110
MAGNUM	510x650x220	500	640x780x1050	60	380V	140
MAJOR	720x570x220	2 x 550	840x700x1050	60	380V	160
MAXI	920x570x220	900/500	1040x700x1050	100	380V	200
SUPER	1020x420x200	1000	1140x550x1050	60	380V	200
HYPER	2 x (720x570x220)	2 x (550x2)	1680x700x1050	100	380V	1260

MIXER/L



ASTRAL



Pour les imprimantes des machines sous vide :

Vous avez le choix entre 2 options de système d'imprimante :



1° Soit l'imprimante basique intégrée à la machine avec étiquettes (auto-collantes) indiquant la date + le N° de série du lot emballé.



2° Rajouter à l'imprimante intégrée avec un écran LCD externe à la machine et qui permettra de personnaliser l'étiquette avec par exemple du texte pour les matières mises sous vide et cela jusqu'à 20 programmes.

N'hésitez pas à nous demander plus d'information à ce sujet.



Dotation standard de plaques teflon

Options gamme « URANO LINE »

- Système de blocage de la cloche
- Gaz inerte
- Imprimante
- Pompe Bush (sur demande)

- Barre de soudure sans câble sur pistons (une barre)
- Barre de soudure supplémentaire
- Vaccumm Sensor de vide
- Hauteur de chambre majorée

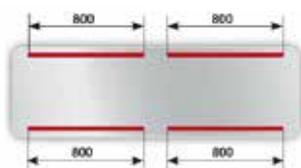


Une gamme de machines pour les traiteurs, l'industrie et les grandes collectivités.

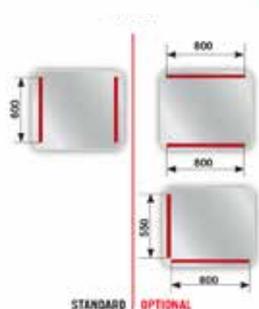
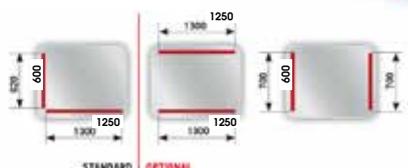
- Panneau multifonctions 10 programmes de série
- Système « Auto-Clean » de la pompe
- Soft-vac
- Plaques téflon



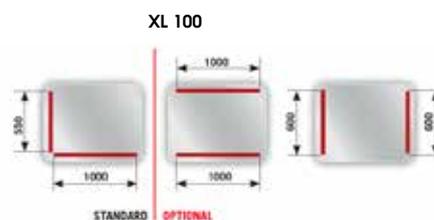
XL 80 DOUBLE



XL 130



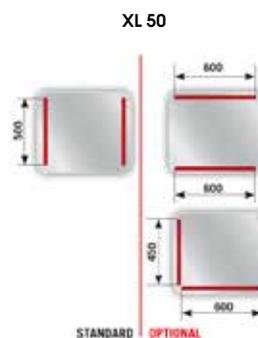
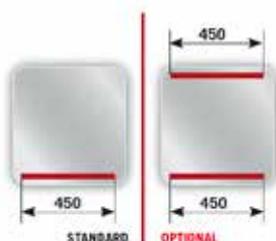
XL 60



XL 100



XL 45



XL 50

Référence	Dimensions de la chambre LxPxH	Dimensions LxPxH mm	Dimensions de la barre de soudure mm	Puissances de la pompe M3/H	Alimentation	Poids Kg
XL 45	470 x 530 x 220	570 x 660 x 530	450	20	230V/1P	90
XL 50	660 x 530 x 230	770 x 770 x 1150	2 x 500	60	400V/3P	160
XL 60	830 x 660 x 230	900 x 800 x 1150	2 x 600	100	400V/3P	220
XL 100	1050 x 660 x 230	1160 x 800 x 1150	1000/550	100	400V/3P	250
XL 130	1300 x 710 x 320	1400 x 800 x 1150	1300 x 620	150	400V/3P	320
XL 80 DOUBLE	2 x (830 x 740 x 230)	1900 x 900 x 1150	4 x 800	2 x 100	400V/3P	360

Options :

- Gaz inerte
- Imprimante
- Barre de soudure supplémentaire

- Senseur de vide et liquide
- Soudure pneumatique
- Soudure à pistons

MACHINE SOUS VIDE AVEC INJECTION DE GAZ POUR BARQUETTES

« TERRA LINE »*

Sensor vide et liquide - Cycle de travail automatique

Référence TRAY 600 LCD

Machine à poser

Dimensions : L610xP600xH560

Chambre : 265x325

Puissance : 1800W - 230V

Pompe : 20/24m³ + Sensor 3 Bar

Poids : 110kg

Référence TRAY 800 LCD

Machine sur meuble

Dimensions : L610xP600xH1100

Chambre : 265x325

Puissance : 1800W - 230V

Pompe : 20/24m³ + Sensor 3 Bar

Poids : 150kg



TRAY 600 LCD



TRAY 800 LCD

* Si nécessité de moules sur mesures :
nous consulter
Empreintes en options

Machine nécessitant l'installation d'un compresseur et de gaz alimentaire
(Non inclus dans le tarif)

MOULES POUR MACHINE TRAYS 600 et 800 AVEC INJECTION GAZ



GN 1/2
265x320 mm



GN 1/4
265x160 mm



GN 1/8
160x130 mm



Pompe pour
oxygène
(Sur demande)



Moules
spéciaux
(Sur demande)



Compresseur
(Sur demande)

IMPORTANT POUR LA VENTE DES THERMOCELLEUSES SOUS VIDE

- Vérifier avec le client les matières et aliments qu'il souhaite mettre en barquette
- Vérifier auprès du fournisseur de gaz alimentaire (se rapprocher de société spécialisée comme par exemple AIR LIQUIDE) afin de déterminer le type de mélange dont il va avoir besoin.
Si votre client a besoin d'un mélange de gaz avec un % d'oxygène supérieur à 10%,
il faudra IMPÉRATIVEMENT prendre en option une pompe anti-explosion.
- Vérifier avec le client le type de barquettes qu'il va utiliser. Il n'y a hélas pas de standard en barquette
Les dimensions et profondeurs sont différentes selon le fabricant.
Il faudra alors envoyer au fabricant une dizaine de barquettes du client pour vérification
de la compatibilité avec les empreintes standard.
Sinon, dans la cas contraire il faudra réaliser des moules spéciaux.
- Cet envoi de barquette au fabricant permettra aussi de vérifier la compatibilité
avec les bobines de scellage (340mm de largeur et longueur totale de la bobine (400mètres).
- Les thermocelleuses EUROMATIC ne font la coupe du film uniquement sur le coté lorsque la machine est en fonction.
Il faudra ensuite découper manuellement le film pour dissocier
les barquettes de l'empreinte.

PRESENTATION MACHINES A GLACONS



Système palette
Page 234



Système projection
Page 235



Système paillette
Page 236



Unités de production
Page 236 à 238



Système écaille
Page 238



Bacs de stockage
Page 239 à 240

Glaçons creux 20 grammes - Gaz R290 - Carrosserie inox AISI 304
Ventilation frontale idéale pour espaces réduits
Refroidissement à air ou à eau - Alimentation : 230V - Tropicalisées

Plus de stockage
sur machine de
20 KG par 24h
de production



Glaçons creux



Référence : Q150C



Référence : Q90C



Référence : Q40C



Référence : Q20 plus
Nouvelle machine avec
capacité de stockage
de 12 kg

Références	Dimensions LxPxH	Production* Kg/24h	Capacité bac de stockage Kg	Puissance absorbée W	Poids kg
Q20CA Refroidissement air	401x506x643 + Pieds 57mm	22	6	287	36
Q20CW Refroidissement eau	401x506x643 + Pieds 57mm	24	6	287	36
Q20CAPLUS Refroidissement air	401x506x643 + Pieds 57mm	22	12	287	36
Q20CWPLUS Refroidissement eau	401x506x643 + Pieds 57mm	24	12	287	36
Q30CA Refroidissement air	401x506x643 + Pieds 57mm	34	12	293	39
Q30CW Refroidissement eau	401x506x643 + Pieds 57mm	36	12	293	39
Q40CA Refroidissement air	401x506x699 + Pieds 57mm	40	12	421	40
Q40CW Refroidissement eau	401x506x699 + Pieds 57mm	43	12	421	40
CP-Q50CA Refroidissement air	513x557x811 + Pieds réglables 105/155mm	48	15	401	48
Q50CW Refroidissement eau	513x557x811 + Pieds réglables 105/155mm	51	15	401	48
Q60CA Refroidissement air	594x557x934 + Pieds réglable 105/155mm	55	30	480	55
Q60CW Refroidissement eau	594x557x934 + Pieds réglables 105/155mm	60	30	480	55
Q90CA Refroidissement air	674x557x984 + Pieds réglables 105/155mm	75	37	775	60
Q90CW Refroidissement eau	674x557x984 + Pieds réglables 105/155mm	81	37	775	60
Q130CA Refroidissement air	844x557x984 + Pieds réglables 105/155mm	122	50	800	80
Q130CW Refroidissement eau	844x557x984 + Pieds réglables 105/155mm	130	50	800	80
Q150CA Refroidissement air	818x762x1398 + Pieds réglables 117/140mm	135	230	800	95
Q150CW Refroidissement eau	818x762x1398 + Pieds réglables 117/140mm	140	230	800	95

*La production indiquée est celle avec test à 20°C air ambiant et 15°C de T° de l'eau

Glaçons pleins 30 grammes (14 grammes pour modèle NDP20)- Gaz R290
Carrosserie inox AISI 304 - Ventilation frontale idéale pour espaces réduits
Refroidissement à air ou à eau - Alimentation : 230V
Système à injection avec gicleurs souples pour éviter la formation de calcaire
Niveau sonore réduit (32dba)



Glaçons pleins



Référence : NG110



Référence : NG45



Glaçons 1/2 cube pour NDP20



Référence : NDP20

Références	Dimensions LxPxH	Production Kg/24h	Capacité bac de stockage Kg	Puissances absorbées W	Poids kg
NDP20A Refroidissement air	350x475x595	22	6	260	32
NDP20W Refroidissement eau	350x475x595	23	6	260	32
GALA NG30A Refroidissement air	405x515x744 + Pieds réglables 105/155mm	30	15	340	40
GALA NG30W Refroidissement eau	405x515x744 + Pieds réglables 105/155mm	33	15	250	40
GALA NG35A Refroidissement air	465x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	37	20	376	45
GALA NG35W Refroidissement eau	465x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	38	20	310	45
GALA NG45A Refroidissement air	465x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	47	20	510	45
GALA NG45W Refroidissement eau	465x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	47	20	430	45
GALA NG60A Refroidissement air	535x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	55	25	510	56
GALA NG60W Refroidissement eau	535x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	56	25	650	56
NG80A Refroidissement air	715x595x939 + Pieds réglables 105/155mm	75	35	775	63
GALA NG80W Refroidissement eau	715x595x939 + Pieds réglables 105/155mm	75	35	775	63
GALA NG110A Refroidissement air	715x700x1044 + Pieds réglables 105/155mm	112	60	1150	81
GALA NG 110W Refroidissement eau	715x700x1044 + Pieds réglables 105/155mm	112	60	1150	81
GALA NG 150A Refroidissement air	860x700x1044 + Pieds réglables 105/155mm	153	75	1350	95
GALA NG 150W Refroidissement eau	860x700x1044 + Pieds réglables 105/155mm	153	75	1350	121

AVEC RÉSERVE DE STOCKAGE

Système vis sans fin
 structure inox AISI 304A
 Raccordement eau 3/4
 T° de glace :-2/-3°C
 Réglage du niveau de l'humidité de la glace
 (sauf IQ50 et 85)
 Alimentation : 230V
 Filtre à eau inclus
 Gaz R290



Référence :
IQ50



Référence :
IQ85



Référence : IQ135



Grain mouillé 20% d'humidité
(IQ50 et IQ85)



Granule de glace humide
25% d'humidité
(IQ135)

Références	Dimensions LxPxH	Production Kg/24h	Capacité bac de stockage Kg	Puissances absorbée W	Poids kg
IQ50A Gaz R290	465x595x784 + Pieds réglables 105/155mm	55	20	423	55
IQ50W Gaz R290	465x595x784 + Pieds réglables 105/155mm	58	20	505	55
IQ85A Gaz R290	465x595x784 + Pieds réglables 105/155mm	94	20	470	58
IQ85W Gaz R290	465x595x784 + Pieds réglables 105/155mm	88	20	533	58
IQ160A Gaz R452A	515x550x1355 + Pieds amovibles 80mm	164	64	640	75
IQ160W Gaz R452A	515x550x1355 + Pieds amovibles 80mm	164	64	640	75

A = Air - W = eau

UNITÉ DE PRODUCTION POUR GLACES TYPE « NUGGETS »

Structure inox AISI 303 - Tropicalisée 43°
 Système d'auto-diagnostic avec signalisation LED de fonctionnement et alertes
 Régulation du stock de glace par système optique
 Gaz R290-Refroidissement à air
 Puissance absorbée : 1260W

Référence : IQF300A

Production : 382Kg/24H*

Dimensions : L559 x P622 x H712mm

Poids: 84 kg€

Référence : IQF500A

Production : 515Kg/24H*

Dimensions : L559 x P662 x H712mm

Poids: 97 kg€



Glace «Nuggets»
10% D'HUMIDITÉ

UNITÉ DE PRODUCTION POUR GLACES EN GRAINS HUMIDES

Structure acier inox AISI 304 - Grain mouillée avec réglage du niveau d'humidité de la glace (teneur d'eau minimum de 16%) - Système vis sans fin
T° de glace entre -2 et -3°C - Refroidissement à air (A) ou à eau (W)



Granule de glace humide
25% d'humidité



Référence : IQ1100



Référence : IQ150

Références	Dimensions LxPxH	Production Kg/24h	Alimentation	Puissances	Poids kg
IQ150A	515x550x486	150	230V/1P	650W	55
IQ150W	515x550x486	164	230V/1P	650W	45
IQ 200A	515x550x486	211	230V/1P	780W	52
IQ 200W	515x550x486	225	230V/1P	780W	52
IQ400AM	675x550x660	460	230V/1P	1300W	82
IQ400WM	675x550x660	395	230V/1P	1300W	82
IQ400A	675x550x660	390	400V/3P	1300W	82
IQ400W	675x550x660	395	400V/3P	1300W	82
IQ600A	675x550x800	550	400V/3P	1850W	105
IQ600W	675x550x800	570	400V/3P	1850W	105
IQ1100A	1335x610x815	1125	400V/3P	3700W	210
IQ1100W	1335x610x815	1130	400V/3P	3700W	210

UNITÉ DE PRODUCTION POUR GLACES TYPE « CUBE OU 1/2 CUBE** »

A = Air - W = eau

Structure acier inox AISI 304 - Système à évaporateur vertical - Commandes électroniques - Gaz R290 - Machines superposables (sauf MS410) Refroidissement à air (A) ou à eau (W) - Modèles avec groupe à distance possible (nous consulter)

Alimentation : 230V/1P sauf modèle MS410 400V/3P (Option 230V/1P sur demande et en option)

Option : Kit de superposition
Sauf modèle MS410



**Choix entre glaçons pleins
ou demi-glaçons
(à demander lors de la
commande)



Référence : MS220



Référence : MS410

Références	Dimensions LxPxH	Production glaçons 6,5 / 13 gr / 24H*	Puissances absorbées	Poids kg
MS220A	762x620x500	400/200 kg	1120 W	85
MS220W	762x620x500	400/200 kg	1120 W	85
MS300SA	559x621x659	480/240 kg	1400 W	70
MS300SW	559x621x659	480/240 kg	1400 W	70
MS410A	762x620x760	800/400 kg	1800 W	105
MS410W	762x620x760	800/400 kg	1800 W	105

A = Air - W = eau

UNITE DE PRODUCTION GLAÇONS PLEINS 22 GRAMMES

Structure acier inox AISI 304 - Raccordement eau 3/4 : 28mm - Refroidissement à air (A) ou à eau (W)
 Superposables avec kit raccordement en option - Filtre anti impuretés
 Possibilité de groupe à distance pour modèle MR400 - Gaz R290



Référence :
MR400



Référence :
MDP150A

Références	Dimensions LxPxH	Production glaçons par cycle*	Production 24H*	Puissances absorbées / Alimentation	Poids kg
MDP150A	775x625x805	84	145Kg	1500W (230V/1P)	102
MDP150W	775x625x805	84	150Kg	1500W (230V/1P)	102
MR400AM	1321x638x978	192	380Kg	3300W (230V/1P)	185
MR400WM	1321x638x978	192	380Kg	3200W (230V/1P)	185
MR400A	1321x638x978	192	380Kg	3300W (400V/3P)	185
MR400W	1321x638x978	192	380Kg	3200W (400V/3P)	185

Option : Kit de superposition (nous consulter)

A = Air - W = eau

*Donnée moyenne pour T° ambiante stable maximum 24°C - **A préciser lors de la commande

UNITE DE PRODUCTION MACHINE A ÉCAILLES

Ensemble monobloc avec générateur de glace+groupe frigorifique complet (compresseur et condenseur) sur châssis acier inox AISI 304

Possibilité d'adaptation sur bacs de stockage ou directement sur chambre froide (de 180 à 1500Kg)

Machine livrée sans carrosserie (sauf modèle SCALA 400 et 600)

Alimentation : 400V/3P-50 Hz (60 Hz + 5%)

T° de glace : -5/-10°C (épaisseur de 1,5 à 2,2mm)

Système d'arrêt électronique et régulation électronique

Pompe immergée-Equipement électrique

Refroidissement à air

Gaz : R452a



Référence : SCALA600



Modèles compact

Références	Dimensions LxPxH	Production Kg/24h	Puissances absorbées W	Poids kg
SCALA 400	1100x700x760	400	2200	170
SCALA 600	1250x750x835	600	3300	227
SCALA 1000	1350x1050x1000	1000	5500	353
SCALA 1500	1405x1645x1447	1500	8250	550
SCALA 2000	1404x1613x1600	2000	11000	550
SCALA 3000	2600x1150x1300	3000	16500	740
SCALA 5000	3705x1150x1300	5000	27500	1806
SCALA 10TN	5575x1300x1920	10 000	55000	2050

Structure acier inox AISI 304
(avec porte plastique pour certains modèles)

Disponibles en plusieurs
capacités de 80 à 480 Kg
de stockage

intérieur isolé en polyéthylène

Prévoir vidange au sol

Attention : certaines machines nécessitent un
adaptateur spécial (nous consulter)



Référence : BIN 80



Référence : S500



Référence : S220

Référence : **S80**

Dimensions : L 685 x P 555 x H 1870mm

Capacité de stockage : 80Kg

Poids : 50Kg

Référence : **S130**

Dimensions : L762 x P 819 x H 740

Capacité de stockage : 160Kg

Poids : 52Kg

Référence : **S160**

Dimensions : L559 x P 872 x H 1122

Capacité de stockage : 181Kg

Poids : 54Kg

Référence : **S220**

Dimensions : L762 x P 819 x H 1071

Capacité de stockage : 230Kg

Poids : 56Kg

Référence : **S350**

Dimensions : L1067 x P 819 x H 1071

Capacité de stockage : 340Kg

Poids : 69Kg

Référence : **S400**

Dimensions : L1219 x P 819 x H 1071

Capacité de stockage : 390Kg

Poids : 75

Kg

Référence : **S500**

Dimensions : L1321 x P 872 x H 1122

Capacité de stockage : 480Kg

Poids : 94Kg



Modèles bacs Modèles tête de production	S80	S130	S160	S220	S350	S400	S500
MDP150		■ ■		■ ■	■	■	
MR400							■ ■
IQ150	■	■	■	■	■ ■	■ ■	
IQ 200	■	■	■	■	■ ■ ■	■ ■	
IQ300		■		■	■	■ ■ ■	■ ■
IQ400		■		■	■	■	■ ■ ■
IQ550		■		■	■	■	■ ■ ■
IQ1100							■
MS220		■ ■		■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
MS300S		■	■	■	■	■	
MS410		■		■ ■	■ ■	■ ■	■ ■

Compatible standard 1 tête de production - Compatible tête de production superposée - Compatible tête de production accolée

MACHINES A GLACON

Structure extérieure acier inox AISI 304
Raccordement à vidange (prévoir vidange siphon au sol)
Intérieur isolé en polyéthylène
Chariot en dotation



Référence : **SCS150**
 Dimensions : L762 x P 1016 x H 1320
 Capacité de stockage : 140Kg + chariot 112Kg
 Poids : 75Kg

Référence : **SCS800**
 Dimensions : L1524 x P 1016/1163* x H 2084
 Capacité de stockage : 812Kg + 2 x chariots 224Kg
 Poids : 69Kg

Référence : **SCS300**
 Dimensions : L762 x P 1016/1163* x H 1865
 Capacité de stockage : 300Kg + chariot 112Kg
 Poids : 95Kg

Chariots
 Référence : **EASycART**
 Dimensions : L620 x P 1054 x H 722/887mm
 (avec poignée)
 Capacité de stockage : 112Kg
 Poids : 35Kg

Référence : **SCD400**
 Dimensions : L1524 x P 1016/1163* x H 1520
 Capacité de stockage : 413Kg + 2 x chariots 224Kg
 Poids : 54Kg

Compartiments stockage et transport pour chariots
 Référence : **KIT6CESTAS**
 Capacité de stockage : 70Kg
 Poids : 6Kg

Référence : **SCS600**
 Dimensions : L1524 x P 1016/1163* x H 1820
 Capacité de stockage : 617Kg + 2 x chariots 224Kg
 Poids : 56Kg



Référence : SCS150



Référence : SCS300

Modèles bacs Modèles tête de production	SCS150	SCS300	SCD400	SCD600	SCD800
MDP150	■	■	■ ■	■ ■	
MR400			■	■	■ ■
IQ150	■				
IQ 200	■	■	■ ■ ■		
IQ300	■	■	■ ■ ■	■ ■	■ ■
IQ400	■	■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
IQ550	■	■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
IQ1100			■	■	■
MS220	■	■	■ ■ ■	■ ■	■ ■
MS300S	■	■	■		
MS410	■	■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
SCALA400			■	■	■
SCALA600			■	■	■



Référence : SCD400

- : Compatible standard 1 tête de production
- ■ : Compatible tête de production superposée
- ■ ■ : Compatible tête de production accolée



Cellules
refroidissement
Page 242 - 243



Tables à pizza
Page 244



Saladettes
Page 245-246-267-268



Arrières de comptoir
Page 247



Armoires
vitrées
Page 247 à 249



Armoires
de stockage
Page 250 à 253



Armoires de service
Page 254 et 269 à 277



Tours réfrigérés
Page 255 à 266



Armoires à glace
Page 278



Armoires de séchage
Page 279 à 281



Bouteilleuse
Page 282

Intérieur de la chambre en coins arrondis - Gaz R452a - Possibilité de tension en 60Hz sur demande
Épaisseur d'isolation : 60mm - Sonde à coeur de série sauf sur modèle KDA03 (en option) - Dégivrage automatique

Stockage et conservation en fin de cycle



XBK05



XBK03



XBK08



XBK15

NOUVEAU REVETEMENT « PET »
5 couches de tôles avec revêtement anti-rouille
et anti-empreintes pour une réduction des coûts de nettoyage

Référence	Capacité	Dimensions L x P x H	Alimentation	Puissances frigorifique W	Capacité par cycle +3°C*	Capacité par cycle -18°C**	Espace entre grilles mm	Poids kg
XBK03	3 x GN 1/1 ou 600 x 400	760 x 670 x 895	220V/1P	1125	10Kg	6Kg	85	77
XBK05	5 x GN 1/1 ou 600 x 400	760 x 670 x 895	220V/1P	1870	20Kg	13Kg	68	82
XBK08	8 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1600	230V/1P	3000	35Kg	20Kg	74	128
XBK10S	10 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1600	230V/1P	3000	35Kg	20Kg	74	129
XBK10	10 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1600	400V/3P	3263	40Kg	25Kg	74	136
XBK15	15 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1950	400V/3P	4767	60Kg	40Kg	70	161

Options :

Sonde à coeur pour modèle KDA03 - Réf : CPS
(de série sur tous les autres modèles)

Contrôle HACCP - Réf : HCCPKDA

Kit roulettes pivotantes - Réf : R80

Kit assainissement - Réf : UV01

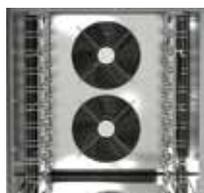
* De 90° à 3°C : 90'

** De 90° à -18°C : 240'

Intérieur de la chambre en coins arrondis - Gaz R452a - Possibilité de tension en 60Hz sur demande
 Épaisseur d'isolation : 70mm (50mm pour modèle XBA033)- Sonde à coeur de série* - Dégivrage par gaz chaud*Portes réversibles*-Structure acier inox - Commandes tactiles sur la porte
 Sélection rapide des programmes - Programmes recettes* - Fonction stockage en fin de cycle
 Fonction surgélation « soft et hard »-Fonction refroidissement - Fonction congélation de poisson cru***
 Grilles en option



XBA05



XBA15

* De 90° à 3°C : 90'
 ** De 90° à -18°C : 240'

Commande
 Touch Screen



XBA08

Référence	Capacité	Dimensions L x P x H	Alimentation	Puissances frigorifique W	Capacité par cycle* +3°C	Capacité par cycle** -18°C	Espace entre grilles mm	Poids kg
XBA033	3 x GN2/3	650x600x440	230V/1P	730	10Kg	6Kg	85	50
XBA05	5 x GN1/1 ou 600 x 400	840x830x900	230V/1P	1870	35Kg	20Kg	68	110
XBA08	8 x GN1/1 ou 600 x 400	870x870x1560	230V/1P	3000	35Kg	20Kg	74	190
XBA10S	10xGN1/1 ou 600 x 400	870x870x1560	230V/1P	3000	35Kg	20Kg	74	190
XBA10	10xGN1/1 ou 600 x 400	870x870x1560	400V/3P	3768	40Kg	25Kg	74	190
XBA15	15 x GN1/1 ou 600 x 400	870x870x910	400V/3P	5230	60Kg	40Kg	70	225



Kit glace



Kit superposition



Sonde à coeur



Kit UV

Options :

Sonde à coeur pour modèle XBA033 (de série sur tous les autres modèles)
 Kit roulettes pivotantes H 80mm
 Ki roulettes pivotantes H100mm
 Kit assainissement UV
 Bluetooth
 Kit glaces***
 Kit filtre à air XBA05

Kit filtre à air XBA10 et XBA15
 Kit superposition pour fours
 Grilles GN 1/1 acier inox
 Grilles GN 2/3 acier inox
 Grilles chromées 600 x 400

***Sauf modèle XBA033

FROID VENTILÉ

Structure acier inox Aisi 304 -Groupe extractible- Thermostat digital - Régulation électronique
 Dégivrage automatique avec résistance électrique -T° d'ambiance : +32°C
 Alimentation : 230V-T° +2/+8°C - Fond à angles arrondis - Pieds réglables
 Dotation : 7 paires de glissières par porte - Gaz R290a - Portes compensées
 Puissance : 260 W
 Capacité grilles : 400x600



Bacs inox et vitrine
à ingrédients en option



Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L	Poids Kg
PZ2600TN	1510x800x1000	2 portes + tiroir neutre	390	257
PZ3600TN	2025x800x1000	3 portes + tiroir neutre	580	320
PZ2610TN	2025x800x1000	2 portes + tiroir neutre + tiroir à pâtons	386	362

Vitrines à ingrédients pour modèle PZ3600TN et PZ2610 TN

- 10 x GN 1/4 : Référence RI20033V
- 9 x GN 1/3 : Référence R120038V

Vitrines à ingrédients pour modèle PZ2600TN

- 7 x GN 1/4 : Référence R15033V
- 5 x GN 1/3 + 1 x 1/2 : Référence R15038V

Options:

- Paire de glissières
- Paire de glissières anti-basculement pour grilles

Grille plastifiée 600x400

VITRINES A INGRÉDIENTS POUR TABLES A PIZZA

Structure acier inox AISI304
 Groupe à droite
 Alimentation 230V
 Bacs inox en option H maxi : 150mm
 Froid statique
 Gaz R600a
 Isolation :45mm
 Dégivrage manuel stop compresseur
 T° ambiante : +32°C



Référence	Dimensions LxPxH	Puissances W	Capacité L	Poids kg
RI12033V	1200x330x435	110	5 x GN1/4	42
RI12038V	1200x380x435	110	3 x GN 1/3 + 1 x GN1/2	45
RI14033V	1400x330x435	110	6 x GN1/4	50
RI14038V	1400x380x435	110	4 x GN1/3 + 1 x GN1/2	52
RI15033V	1500x330x435	110	7 x GN1/4	50
RI15038V	1500x380x435	110	5 x GN1/3+1 x GN1/2	55
RI18033V	1800x330x435	122	9 x GN1/4	56
RI18038V	1800x380x435	122	8 x GN1/3	57
RI20033V	2000x330x435	122	10 x GN1/4	59
RI20038V	2000x380x435	122	9 x GN1/3	63

Options:

- Support mural
- Pieds

TABLES A PIZZA FROID STATIQUE GN1/1

Structure acier inox Aisi 304-Thermostat digital - Dégivrage à l'arrêt du compresseur
 T° d'ambiance : +32°C - Alimentation : 230V-Gaz R600a - T° +2/+8°C
 Bacs inox pour vitrines à ingrédients en option
 Isolation : 50mm - 1 grille GN 1/1 par porte en dotation



Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L	Puissance W	Poids kg
S903PZ	1400x700x1030+400	3 portes	368	235	170
S903PZCAS	1400x700x1030+400	2 portes + tiroir à pâton	257	155	268

Options:

Paire de glissières pour plaques
 Grilles plastifiées

Vitrine à ingrédients pour modèle S903
 6 x GN 1/4
 Référence : R14033V

MEUBLE NEUTRE A PÂTONS 600 x 400



Dimensions :
 L520x800x810
 Référence :
 CAS7

Vitrine à ingrédients en option

Plan de travail en ganit



S903PZ

SALADETTES TOP INOX

Structure acier inox Aisi 304 - Dégivrage automatique
 Froid statique- Bacs inox GN en option
 Dotation : 1 grille GN1/1 par porte
 Thermostat digital - T° ambiante : +32°C-Alimentation : 230V
 Gaz R600a - Dégivrage à l'arrêt du compresseur
 Plan de travail Inox AISI 304



S901-2D



S901



S901-4D



S903TOP



SS45BT*
 Froid négatif

Référence	Dimensions LxPxH	Froid	Caractéristiques	Puissance W	Poids kg
S901	900x700x870	+2/+8°C	2 portes	155	72
SS45BT	943x700x850	-12/-18°C	2 portes / gaz R290a	260	86
S901-2D	900x700x870	+2/+8°C	1 porte + bloc de 2 tiroirs	155	81
S901-4D	900x700x870	+2/+8°C	4 tiroirs	155	89
S903TOP	1365x700x865	+2/+8°C	3 portes	235	110

SALADETTES POUR BACS GASTRONORM

Structure acier inox - Dégivrage automatique - Froid statique

Bacs inox GN en option

Dotation : 1 grille GN1/1 par porte - Thermostat digital - T° ambiante : +32°C

Alimentation : 230V

Gaz R290

Froid : +2/+8°C

Plan de travail Inox AISI 304 (sauf PS900 plan granit)



PS900

Plan granit



S902



S903



PS300



PS200



S900

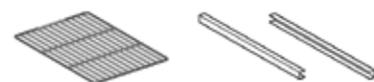
Référence	Dimensions LxPxH	Puissance W	Caractéristiques	Poids kg
PS900	900x700x1010	155	Plan de travail granit + espace ingrédients 5 x GN1/6 / 2 portes	92
S900	905x700x880	155	Plan de travail polyéthylène + Couvercle télescopique pour espace ingrédients 2 x GN1/1+3 x GN1/6 / 2 portes	70
S902	1045x700x850	175	Plan de travail polyéthylène + Couvercle télescopique pour espace ingrédients 3 x GN1/1 / 2 portes	80
S903	1365x700x850	235	Plan de travail polyéthylène + Couvercle télescopique pour espace ingrédients 4 x GN1/1 / 3 portes	107
PS200	900x700x1010	155	Plan de travail inox AISI 304- 2 portes Couvercle télescopique pour espace ingrédients 5 x GN1/6	80
PS300	1370x700x1010	235	Plan de travail inox AISI 304- 3 portes- Couvercle télescopique pour espace ingrédients 8 x GN1/6	120

Options:

Bloc de 2 tiroirs (L300xP520xH140/150)

(Pour modèles S901-S903TOP-S903Z-PS200 et PS300)

Paire de glissières
Grille plastifiée
Kit roues



ARRIÈRES DE COMPTOIR

- Dégivrage automatique
- T° +2/+8°C
- Régulation électronique
- Alimentation : 230V
- Gaz R600a
- Evaporation des condensats automatique



Options :
Grilles chromées
Accroches grilles chromées



BC-2PS



BC-3PS

Référence	Dimensions LxPxH	Puissances W	Capacité L / Dotation	Poids kg
BC-1PB	604x535x920	106	140 / 2 grilles 520x315	54
BC-2PS	920x535x925	112	223 / 4 grilles 420x320	72
BC-3PS	1350x535x925	138	335 / 2 grilles 445x320 et 4 grilles 405x320	91

*Sauf modèle BC-1PB

Structure aluminium peint
Portes coulissantes*
Froid ventilé
T° ambiante : +33°C
Lumière intérieur

ARMOIRES A BOISSONS



SNACK 251SC

Evaporation des condensats automatique

Froid statique

Fermeture à clef

T° +2/+8°C

Gaz R290

Dégivrage stop compresseur

Eclairage intérieur

Options :
Grille plastifiée
Accroches grilles plastifiées



SNACK638L2TNG
(Armoire double)

Référence	Dimensions LxPxH	Puissances W	Capacité / Dotation	Poids kg
SNACK 176SC	555x456x1640	90	171 / 4 grilles 470x275	53
SNACK 251SC	555x520x1880	165	244 / 4 grilles 460x310	73
SNACK 290SC	595x575x1830	165	290 / 4 grilles 490x330	100
SNACK638L2TNG (Armoire double)	1198x530x1880	250	620 / 8 grilles 540x350	130

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES FROID NÉGATIF

Froid ventilé 18/-22°C - Structure extérieure et intérieure en tôle peinte en époxy blanc
 Fermeture de la porte avec ressort auto-fermant - porte à double vitrage avec résistance de condensation
 Éclairage intérieur LED - Panneau arrière et fond en tôle galvanisée -Gaz R290
 Dégivrage électrique - Contrôle électronique - Isolation 60mm - Alimentation : 230V/1P

Référence : G-SNACK420BTG

Dimensions : L680 x P630 x H2130mm
 Capacité : 578L
 Dotation : 4 grilles
 Puissance : 850W
 Poids : 138 Kg€

Référence : G-SNACK930BTG

Dimensions : L1370 x P630 x H2130mm
 Capacité : 1078L
 Dotation : 8 grilles
 Puissance : 1000W
 Poids : 212 Kg

Options

Grille plastifiée
 Référence GRP420

Grille plastifiée
 Référence GRP930

Kit support grilles
 Référence : AG



VITRINES D'EXPOSITION VITRÉES 4 FACES FROID POSITIF VENTILÉ

Gaz R290 -Alimentation : 230V
 Eclairage LED
 Evaporation des condensats automatique
 Dégivrage à arrêt du compresseur
 Contrôle de la T° électronique
 T° : +2/+8°C
 Double vitrage

Options armoire LSC:

Grille chromée
 Kit de fixation de grille:

VGP400R

Options armoire VGP:

Grille chromée:
 Kit de fixation de grille



LSC235



Référence	Dimensions LxPxH	Structure	Puissances W	Dotation	Poids kg
LSC235	473x405x1642	Structure skinplate	260	3 grilles 400x410	90
LSC280	473x405x1842	Structure skinplate	260	4 grilles 400x410	107
VGP200R	701x792x1300	Structure inox	260	2 grilles 486x511	96
VGP400R	706x740x1800	Structure inox	260	4 grilles 486x511	180

VITRINES D'EXPOSITION RONDES FROID POSITIF VENTILÉ

Dégivrage automatique - Eclairage LED-Régulation électronique de la T°-Base acier inox
 Porte avec fermeture automatique-T° : +2/+8°C- Evaporation des condensats : automatique
 Puissance absorbée : 210W-Alimentation : 230V - Gaz R290

Modèle à poser

Référence : **ARC100B**

Dimensions :

L480xP480xH1030

- 4 pieds

Capacité : **100L**

Dotation :

3 étagères verre réglables

Poids : 50 Kg



Modèle sur roulettes

Référence : **ARC400RC**

Dimensions :

L680xP680xH1750

3 roues + 2 avec freins

Capacité : **400L**

Dotation :

4 étagères verre réglables

Poids : 127 Kg



VITRINES D'EXPOSITION MURALES FROID POSITIF VENTILÉ

Dégivrage automatique

Eclairage LED

Base en acier inox-Cotés vitrés

Rideau de nuit inclus - Etagères en acier inox

Roues (2+2 avec frein)-T° : +2/+10°C

Régulation électronique de la T°

Evaporation des condensats automatique

Gaz R290a-Alimentation : 230V

Puissance absorbée : 1300W-Etagères réglables



RTS200



RTS180

Référence	Dimensions	Capacité L	Dotation	Poids kg
RTS 180	494x674x1450	180	2 étagères inox	82
RTS 220	674x494x1742	220	3 étagères inox	96
RTS 200	1000x550x1250	200	2 étagères inox	115

Froid ventilé - Structure intérieure en ABS Régulation électronique de la T° - Thermostat digital
 Dégivrage automatique - Roulettes de série - Isolation : 55mm - Dotation : 3 grilles 652x530mm + 1 grille
 664x330mm Porte réversible - Capacité 641L - Gaz R290 - Dimensions : L777 x P 730 x H 1895mm

FROID POSITIF

Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc

Référence : G-ER700

Puissance : 300W
 Classe énergétique C
 Poids : 105 Kg

Structure extérieure inox

Référence : G-ER700SS

Puissance : 300W
 Classe énergétique C
 Poids : 105 Kg

T° : +2/+8 °C

Structure extérieure inox



Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc



FROID NÉGATIF

Structure extérieure inox



T° : -18/-22 °C

Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc



Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc

Référence : G-EF700

Puissance : 550W
 Classe énergétique D
 Poids : 113 Kg

Structure extérieure inox

Référence : G-EF700SS

Puissance : 550W
 Classe énergétique D
 Poids : 113 Kg

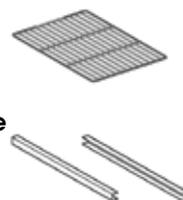
Options :

Grille plastifiée

Référence : GPR21-700

Glissières pour Grille plastifiée

Référence : AG



Froid statique avec petite ventilation interne - Structure intérieure en ABS
Dégivrage à l'arrêt - Gaz R600a
Isolation : 55mm - Porte réversible
Dotation : 6 paires de glissières 600 x 400
Dimensions : L777 x P 695 x H 1895mm - Puissance : 150W

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 600x400 FROID POSITIF

Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc

Référence : **G-ER500P**

Classe énergétique C

Poids : 90 Kg

Structure extérieure inox

Référence : **G-ER500PSS**

Classe énergétique D

Poids : 90 Kg

Options

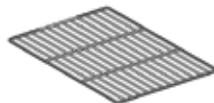
Grille inox 600x400

Référence GRI64

Glissière pour Grille 600 x 400

Référence CG500

Grilles 600x400



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DE STOCKAGE AVEC PANIERS FROID NÉGATIF

Froid statique avec petite ventilation interne
Structure intérieure en ABS - Dégivrage manuel
Gaz R600a - Isolation : 60mm - Porte réversible
Dimensions : L777 x P 695 x H 1895mm - Puissance : 300W
Classe énergétique D

Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc

Référence : **G-EF600CAS**

Poids : 94 Kg

Structure extérieure inox

Référence : **G-EF600SSCAS**

Poids : 94 Kg

6 Paniers en dotation
L513 x P310 x H175mm

Options

Paniers

Référence CASSETTA



EF 600 SS CAS

Gaz R600a

Dégivrage Stop compresseur

Alimentation : 230V

T° ambiante : +32°C

T° : +2/+8°C

Thermostat manuel

Froid statique brassé
pour une meilleure
ventillation



Porte réversible (sauf modèles vitrées)

Intérieur ABS thermo-formé

Lumière intégrée sur modèles vitrés



ER200



ER400SS



ER600SS



ER600G

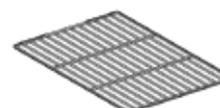
Référence	Dimensions LxPxH	Structure	Puissances W	Dotation	Poids kg
ER200	600x585x855	Extérieur skinplate	100	2 grilles 500x415 + 1 grille 500x211	45
ER 200G	600x585x855	Porte vitrée Extérieur skinplate	105	2 grilles 500x415 + 1 grille 500x211	44
ER 200 SS	600x585x855	Extérieur INOX	100	2 grilles 500x415 + 1 grille 500x211	44
ER 200 G SS	600x585x855	Porte vitrée Extérieur - INOX	105	2 grilles 500x415 + 1 grille 500x211	44
ER 400	600x585x1855	Extérieur skinplate	185	3 grilles 500 x 415 + 1 x grille 500 x 211	69
ER 400 G	600x585x1855	Porte vitrée Extérieur skinplate	185	3 grilles 500 x 415 + 1 x grille 500 x 211	69
ER 400 SS	600x585x1855	Extérieur INOX	185	3 grilles 500 x 415 + 1 x grille 500 x 211	69
ER 400 G SS	600x585x1855	Porte vitrée Extérieur - INOX	185	3 grilles 500 x 415 + 1 x grille 500 x 211	69
ER 600	777x695x1895	Extérieur skinplate	185	3 grilles 630x480 + 1 grille 630x290	90
ER 600 G	777x695x1895	Porte vitrée Extérieur skinplate	185	3 grilles 630x480 + 1 grille 630x290	93
ER 600 SS	777x695x1895	Extérieur INOX	185	3 grilles 630x480 + 1 grille 630x290	90
ER 600 G SS	777x695x1895	Porte vitrée Extérieur INOX	185	3 grilles 630x480 + 1 grille 630x290	93

Options armoires ER - EF 200/400

Grille plastifiée 500 x 211
Grille plastifiée 500 x 415

Options armoires ER - EF 600

Grille plastifiée 650x290
Grille plastifiée 650x520



Gaz R290a

Alimentation : 230V

Modèles vitrés avec résistance sur porte

T° ambiante : +32°C

T° : -18/-20°C

Evaporation des condensats
et dégivrage manuel

Thermostat manuel



Porte réversible (sauf modèles vitrés)

Intérieur ABS thermo-formé

Lumière intégrée sur modèles vitrés



EF200

EF400SS

EF600SS

EF600G

Référence	Dimensions LxPxH	Structure	Puissances W	Dotation	Poids kg
EF200	600x585x855	Extérieur skinplate	105	2 niveaux 480x440	45
EF 200G	600x585x855	Porte vitrée Extérieur skinplate	270	2 niveaux 480x440	45
EF 200 SS	600x585x855	Extérieur INOX	105	2 niveaux 480x440	45
EF 200 G SS	600x585x855	Porte vitrée Extérieur INOX	270	2 niveaux 480x440	45
EF 400	600x585x1855	Extérieur skinplate	150	6 niveaux 480x440	74
EF 400 G	600x585x1855	Porte vitrée Extérieur skinplate	150	6 niveaux 480x440	76
EF 400 SS	600x585x1855	Extérieur INOX	150	6 niveaux 480x440	74
EF 400 G SS	600x585x1855	Porte vitrée Extérieur INOX	150	6 niveaux 480x440	76
EF 600	775x695x1895	Extérieur skinplate	300	6 niveaux 650x500	94
EF 600 G	777x695x1895	Porte vitrée Extérieur skinplate	480	6 niveaux 650x500	94
EF 600 SS	777x695x1895	Extérieur INOX	300	6 niveaux 650x500	94
EF 600 G SS	777x695x1895	Porte vitrée Extérieur INOX	480	6 niveaux 650x500	94

ARMOIRES REFRIGÉRÉES FROID VENTILÉ POSITIVES GN 2/1

Dégivrage automatique avec résistance électrique - Portes réversibles sur armoires 650L (sauf sur modèles négatifs)
 Isolation 60mm
 Serrure clef - Structure Inox AISI 304-Gaz R290-Eclairage intérieur-T° : -2/+8°C
 Chambre à angles arrondis - Alimentation : 230V Dotation : 3 grilles GN 2/1 par portes

FABRICATION
ASIE



GN650TN



GN1410TN



GN1410TNG

INOX AISI 304

Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L	Puissances W	Poids kg
GN650TN	740x830x2010	Porte réversible	650L	315	134
GN650TNG	740x830x2010	Porte vitrée	650L	315	138
GN1410TN	1480x830x2010	Double portes	1325L	320	195
GN1410TNG	1480x830x2010	Double portes vitrées	1325L	500	208

Options :

Kit support 600x400

Kit 4 roues ø120 dont 2 avec frein

Paire de glissières
 Grille plastifiée

FROID VENTILÉ NÉGATIVE ET DOUBLE T° GN 2/1

INOX AISI 304

Dégivrage automatique avec résistance électrique

Isolation 60mm

Chambre à angles arrondis

Alimentation : 230V

Serrure clef



GNV600DT

Armoire bi-température
 2 compartiments indépendants



GN1410BT



GN650BT

Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Dotation	Puissances/ Capacité	Poids kg
GN650BT	740x830x2010	Négative	3 grilles GN 2/1	500W/650L	138
GN650BTG	740x830x2010	Négative porte vitrée	3 grilles GN 2/1	500W/650L	153
GNV600DT	680x830x2010	Bi-T° -2/+8°C et -18/-22°C	4 grilles GN 2/1	250+300W - 2 x 237L	150
GN1410BT	1480x830x2010	Négative	6 grilles GN 2/1	730W/1325L	208
GNV1200DT	1340x830x2010	Bi-T° -2/+8°C et -18/-22°C	6 grilles GN 2/1	255 + 750W - 2 x 507L	195

FROID VENTILÉ POSITIF GN 1/1

INOX AISI 304

Dégivrage automatique avec résistance électrique

Isolation 60mm

Puissance : 260w

T°: -2/+8°C

Chambre à angles arrondis

Alimentation : 230v

Tiroirs et groupe montés sur glissières inox extractibles

Evaporation des condensats automatique

Gaz R290

Régulation de la T° électronique

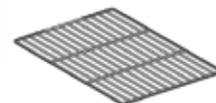
Lumière interne pour modèles vitrée uniquement

Dotation : 1 grille GN 1/1 par porte

FABRICATION
ASIE



GN3100TN



Portes compensées

Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L	Poids kg
GN2100TN	1360x700x850	2 portes + tiroir neutre sans dossier	282	98
GN2200TN	1360x700x950	2 portes + tiroir neutre avec dossier	282	108
GN3100TN	1795x700x850	3 portes + tiroir neutre sans dossier	417	134
GN3200TN	1795x700x950	3 portes + tiroir neutre avec dossier	417	139
GN4100TN	2230x700x850	4 portes + tiroir neutre sans dossier	553	155
GN4200TN	2230x700x950	4 portes + tiroir neutre avec dossier	553	172

FROID VENTILÉ POSITIF GN 1/1 PORTES VITREES



Tiroir neutre sur le groupe



GN3200TNG

Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L	Poids kg
GN2100TNG	1360x700x850	2 portes vitrées + tiroir neutre sans dossier	282	98
GN2200TNG	1360x700x950	2 portes vitrées + tiroir neutre avec dossier	282	108
GN3100TNG	1795x700x850	3 portes vitrées + tiroir neutre sans dossier	417	134
GN3200TNG	1795x700x950	3 portes vitrées + tiroir neutre avec dossier	417	139
GN4100TNG	2230x700x850	4 portes vitrées+ tiroir neutre sans dossier	553	153
GN4200TNG	2230x700x950	4 portes vitrées+ tiroir neutre avec dossier	553	172

Options:

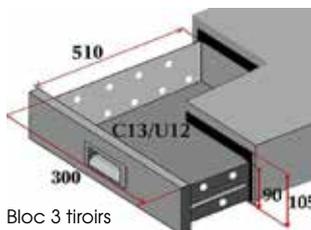
Paire de glissières

Grille plastifiée

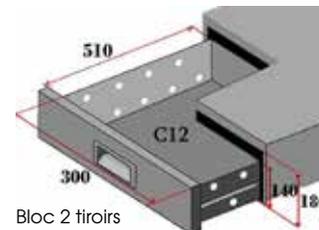
Kit roues

Bloc 2 tiroirs (L300x510xH140/180)

Bloc 3 tiroirs (L300x510xH90/105)



Bloc 3 tiroirs



Bloc 2 tiroirs

FROID NÉGATIF GN 1/1

Dégivrage automatique avec résistance électrique
 Régulation de la T° électronique
 Chambre à angles arrondis
 Tiroirs et groupe montés sur glissières inox extractibles
 Evaporation des condensats automatique
 T°-: -18/-22°C
 Gaz R290
 Isolation 60mm
 Alimentation : 230V
 Dotation : 1 grille GN 1/1 par porte

INOX AISI 304

Tiroir neutre



GN3200BT

Froid ventilé

Portes compensées

Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L / Puissances W	Poids kg
GN2100BT	1360x700x850	2 portes + tiroir neutre sans dossier	282 / 470	103
GN2200BT	1360x700x950	2 portes + tiroir neutre avec dossier	282 / 470	111
GN3100BT	1795x700x850	3 portes + tiroir neutre sans dossier	417 / 570	136
GN3200BT	1795x700x950	3 portes + tiroir neutre avec dossier	417 / 570	143
GN4100BT	2230x700x850	4 portes + tiroir neutre sans dossier	553 / 660	155
GN4200BT	2230x700x950	4 portes + tiroir neutre avec dossier	553 / 660	144

TABLES REFRIGÉRÉES FROID VENTILÉ POSITIF 600x400

Dégivrage automatique avec résistance électrique
 Chambre à angles arrondis
 Evaporation des condensats automatique
 Gaz R290-Régulation de la T° électronique

FABRICATION

ASIE

Granit

INOX AISI 304

P800

Tiroir neutre

Alimentation : 230V



PA3200TN

T°-: -2/+8°C

Isolation 60mm



PA1500TNGR7

Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Dotation	Puissances W	Capacité L	Poids kg
PA2100TN	1510x800x850	2 portes + tiroir neutre sans dossier	2 grilles 600x400	260	390	140
PA2200TN	1510x800x950	2 portes + tiroir neutre avec dossier	2 grilles 600x400	260	390	140
PA1500TNGR7	1505x800x850	2 portes + tiroir neutre avec plan granit	2 paires de glissières	300	390	152
PA3100TN	2020x800x850	3 portes + tiroir neutre sans dossier	3 grilles 600x400	260	580	152
PA3200TN	2020x800x950	3 portes + tiroir neutre avec dossier	3 grilles 600x400	260	580	152
PA2000TNGR7	2020x800x850	3 portes + tiroir neutre avec plan granit	3 paires de glissières	300	580	300

Options: Grille plastifiée 600x400 - Kit roues - Paire glissières

SOUS-COMPTOIR OU TABLES SNACK P600 - FROID POSITIF 0/+8°C



Caractéristiques générales :

- Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur
- Dosseret de 100mm*
- Dessus en bords arrondis Pieds réglables
- Evaporateur ventilé
- Dégivrage automatique
- Fermeture à joints magnétiques démontables
- Gaz R290 (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)



BM-1500

GRUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
BM-1000	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 850	280	205	1 clayette	140	113
BM-1500	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	280	205	2 clayettes	273	116
BM-2000	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	380	230	3 clayettes	407	145
BM-2500	4 portes + 1 portillon	2500 x 600 x 850	380	230	4 clayettes	540	175

Modèles sans dessus :

BM-1000-F

BM-2000-F

BM-1500-F

BM-2500-F



Tiroirs en option

BM-1000

GRUPE A DISTANCE

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
BM-1000-D	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 850	280	205	2 clayettes	196	98
BM-1500-D	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	280	205	3 clayettes	330	98
BM-2000-D	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	380	230	4 clayettes	463	126
BM-2500-D	4 portes + 1 portillon	2500 x 600 x 850	380	230	5 clayettes	601	146

Modèles sans dessus :

BM-1000-DF

BM-1500-DF

BM-2000-DF

BM-2500-DF



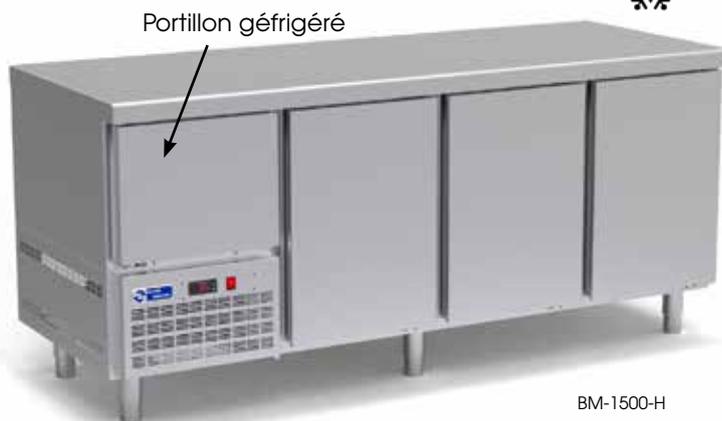
* Précisez lors de la commande, si sans dosseret

SOUS-COMPTOIR OU TABLES SNACK P600 - FROID NÉGATIF T° -15°/-21C



Caractéristiques générales :

- Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur
- Dosseret de 100mm*
- Dessus en bords arrondis
- Pieds réglables
- Evaporateur ventilé Dégivrage automatique
- Fermeture à joints magnétiques démontables
- Gaz R290



BM-1500-H

Tropicalisé +43°C

GRUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
BM-1000-H	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 850	280	205	1 clayette	127	113
BM-1500-H	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	280	205	2 clayettes	257	116
BM-2000-H	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	380	230	3 clayettes	387	145

Modèles sans dessus :

- BM-1000-HF
- BM-1500-HF
- BM-2000-HF

*Préciser lors de la commande si sans dosseret



BM-2000-HD

Groupe à distance
(inclus dans le prix)

Classe climatique 4



BM-2000-H

GRUPE A DISTANCE

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
BM-1000-HD	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 850	280	205	2 clayette	184	98
BM-1500-HD	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	280	205	3 clayettes	314	98
BM-2000-HD	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	380	230	4 clayettes	444	126

Modèles sans top :

- BM-1000-HDF
- BM-1500-HDF
- BM-2000-HDF

SOUS-COMPTOIR AVEC EVIER P600 - FROID POSITIF 0/+8°C

Caractéristiques générales :

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Dessus en bords arrondis
 Evaporateur ventilé - Isolement en polyuréthane densité de 40Kg/M »
 Dégivrage automatique - Fermeture à joints magnétiques démontables
 Gaz R290



Dimensions bac : 400 x 400 x 200 mm H

Dossieret de 100mm*



Tropicalisé +43°C

Robinetterie non incluse

BM-2000-C

Pieds réglables

GRUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
BM-1500-C	2 portes	1500 x 600 x 850	280	205	2 clayettes	196	113
BM-2000-C	3 portes	2000 x 600 x 850	380	230	3 clayettes	330	116
BM-2500-C	4 portes	2500 x 600 x 850	380	230	4 clayettes	463	145
BM-3000-C	5 portes	3000 x 600 x 850	380	230	5 clayettes	601	175

GRUPE A DISTANCE

(groupe inclus dans le prix)

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
BM-1500-CD	2 portes	1500 x 600 x 850	280	205	2 clayettes	196	98
BM-2000-CD	3 portes	2000 x 600 x 850	380	230	3 clayettes	330	98
BM-2500-CD	4 portes	2500 x 600 x 850	380	230	4 clayettes	463	126
BM-3000 CD	5 portes	3000 x 600 x 850	380	230	5 clayettes	601	146

Options meubles snack :

Roulette INOX sans frein
 Roulette INOX avec frein
 Clayette en acier inox
 Evaporation automatique
 Fermeture à clé

Groupe réfrigéré à eau

Bloc de 2 tiroirs en remplacement d'un bloc grande porte
référence B2C

Bloc de 3 tiroirs en remplacement d'un bloc grande porte
référence B3C

Porte vitré et bloc tiroir vitré nous consulter

* Précisez lors de la commande, si sans dossieret

MEUBLES BUFFETS SNACK P600 - FROID POSITIF 0/+8°C

Caractéristiques générales :

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur

Dessus en bords arrondis

Evaporateur ventilé

Dégivrage automatique Fermeture à joints magnétiques démontables

Gaz R290

Côntrole numérique et électronique de la température



Bacs ingrédients non inclus

BM-2000-B

Pieds réglables

Tropicalisé +43°C

GRUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
BM-1500-B	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	280	205	2 clayettes	273	98
BM-2000-B	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	380	230	3 clayettes	407	126



BM-2000-B



BM-2000-DB

GRUPE A DISTANCE (groupe inclus dans le prix)

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
BM-1500-BD	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	280	205	3 clayettes	330	98
BM-2000-BD	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	380	230	4 clayettes	463	126

Composition des bacs possible (non inclus) :

BM-1500-B et BD : 1 x GN1/1 + 1 x GN 1/2 ou 3 x GN 1/3 + 1 x GN1/2 ou 3 x GN 1/2

BM-2000-B et BD : 2 x GN1/1 + 1 x GN 1/2 ou 6 x GN 1/3 + 1 x GN1/2 ou 5 x GN 1/2

* Précisez lors de la commande, si sans dossieret

ARRIÈRES DE BAR ET COMPTOIR P600 x H1000

Dosseret de 100mm*

Caractéristiques générales :

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur

Dessus en bords arrondis

Évaporateur ventilé

Dégivrage automatique

Fermeture à joints magnétiques démontables

Gaz R290



CM-2000

GRUPE LOGÉ

FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
CM-1000	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 1000	280	205	2 clayettes	204	116
CM-1500	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 1000	280	205	4 clayettes	373	128
CM-2000	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 1000	380	230	6 clayettes	541	148
CM-2500	4 portes + 1 portillon	2500 x 600 x 1000	380	230	8 clayettes	710	212

Modèles sans top :

CM-1000-F

CM-1500-F

CM-2000-F

CM-2500-F



Option tiroir à marc

Arrière du meuble en inox



CM-2000

GRUPE A DISTANCE (groupe inclus dans le prix)

FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
CM-1000-D	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 1000	280	205	4 clayette	230	98
CM-1500-D	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 1000	280	205	6 clayettes	390	100
CM-2000-D	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 1000	380	230	8 clayettes	550	136
CM-2500-D	4 portes + 1 portillon	2500 x 600 x 1000	380	230	10 clayettes	720	192

Modèles sans top :

CM-1000-DF

CM-2000-DF

CM-1500-DF

CM-2500-DF

Options arrière de bars et comptoirs :

Roulette INOX sans frein

Roulette INOX avec frein

Clayette en acier inox

Évaporation automatique

Fermeture à clé

Groupe réfrigéré à eau

Bloc de 2 tiroirs (1 grand H365mm et 1 plus petit H220) en remplacement d'un bloc grande porte

référence CP-B2C

Bloc de 2 tiroirs (H295) en remplacement d'un bloc grande porte référence CP-B2CM

Bloc de 3 tiroirs (2 x H165 + 1 x H156)

en remplacement d'un bloc grande porte

référence CP-B3CM

Tiroir à marc

Compartiment à vin vitré (éclairage LED)

Tiroir avec vitre : nous consulter

Porte vitrée : nous consulter

TABLES GASTRONORM GN 1/1 - FROID POSITIF

Caractéristiques générales :

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Plan de travail en angles arrondis
Unité de condensation amovible - Refroidissement à air - Evaporateur traité anti corrosion
Intérieur avec bords et coins arrondis - Gaz R290



Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
MG-1000	1 porte + 1 portillon	1000 x 710 x 850	450	255	1 clayette	220	113
MG-1400	2 portes + 1 portillon	1385 x 710 x 850	460	260	2 clayettes	360	124
MG-1850	3 portes + 1 portillon	1845 x 710 x 850	460	260	3 clayettes	520	164
MG-2300	4 portes + 1 portillon	2305 x 710 x 850	610	320	4 clayettes	670	179

Glissières anti-basculement



Pieds réglables en hauteur

MG-1850-V

Clayettes en acier plastifié et réglables en hauteur



MG-1850-D

Groupe à distance (inclus dans le prix)

GROUPE A DISTANCE

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
MG-1000-D	1 porte + 1 portillon	1000 x 710 x 850	450	255	2 clayettes	290	98
MG-1400-D	2 portes + 1 portillon	1385 x 710 x 850	460	260	3 clayettes	425	119
MG-1850-D	3 portes + 1 portillon	1845 x 710 x 850	460	260	4 clayettes	585	143
MG-2300-D	4 portes + 1 portillon	2305 x 710 x 850	610	320	5 clayettes	735	154

Options dossier meubles GN 1/1 :

MG-1000 - MG-1400 - MG-1850 - MG-2300

TABLES GASTRONORM GN 1/1 FROID NÉGATIF

Gaz R290

Acier inox AISI 304

Contrôle de la T°
numérique

Dégivrage
automatique
numérique

Portes à poignées
intégrées
et joints de porte
magnétiques

Portillon réfrigéré



MG-1850-H

Tropicalisé +43°C

GRUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
MG-1000-H	1 porte + 1 portillon	1000 x 710 x 850	530	385	1 clayette	210	113
MG-1400-H	2 portes + 1 portillon	1385 x 710 x 850	530	385	2 clayettes	350	124
MG-1850-H	3 portes + 1 portillon	1845 x 710 x 850	530	385	3 clayettes	505	164

Glissières anti-basculement

Portes vitrées en option

Clayettes en acier plastifié et
réglables en hauteur



MG-1850-H

Pieds réglables en hauteur



MG-1850-HD

Groupe à distance
(inclus dans le prix)

GRUPE A DISTANCE

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
MG-1000-HD	1 porte + 1 portillon	1000 x 710 x 850	530	385	2 clayettes	280	89
MG-1400-HD	2 portes + 1 portillon	1385 x 710 x 850	530	385	3 clayettes	415	119
MG-1850-HD	3 portes + 1 portillon	1845 x 710 x 850	530	385	4 clayettes	570	143

Options meubles GN 1/1 :

Roulette INOX sans frein
Roulette INOX avec frein
Glissière
Clayette en acier inox
Evaporation automatique
Fermeture à clé
Groupe réfrigéré à eau

Bloc de 2 tiroirs en remplacement d'une grande porte
référence B2C

Bloc de 3 tiroirs en remplacement d'une grande porte
référence B3C

Option tiroirs vitrés (nous consulter)

Option porte vitrée

TABLES GN 1/1 AVEC EVIER ET EGOUTTOIR

Gaz R90

Structure acier inox AISI 304 18/10 satiné - Arrière inox - Dessus en bords arrondis - Froid ventilé

Régulation électronique - Dégivrage automatique

Modèle standard : évier à gauche

Dimensions bac : 400 x 400 x 200mm H

Dossier de 100mm



Robinetterie
non incluse

MG-1850-C

Tropicalisé +43°C

Pieds inox réglables
en hauteur

GRUPE LOGÉ FROID POSITIF 0/+8°C

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
MG-1400-C	2 portes	1385 x 710 x 850	460	260	2 clayettes	290	124
MG-1850-C	3 portes	1845 x 710 x 850	460	260	3 clayettes	425	164
MG-2300-C	4 portes	2305 x 710 x 850	610	320	4 clayettes	585	179

GRUPE A DISTANCE FROID POSITIF 0/+8°C (groupe inclus dans le prix)

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
MG-1400-CD	2 portes	1385 x 710 x 850	460	260	2 clayettes	290	119
MG-1850-CD	3 portes	1845 x 710 x 850	460	260	3 clayettes	425	143
MG-2300-CD	4 portes	2305 x 710 x 850	610	320	4 clayettes	585	154

Options :

Option porte vitrée

Bloc de 2 tiroirs (H utile max 185mm / tiroirs)

Bloc de 3 tiroirs (H utile max 110mm / tiroirs)

Possibilité de blocs 2 tiroirs vitrés sur demande

Roulette INOX sans frein

Roulette INOX avec frein

Glissière

Clayette acier + PVC GN 1/1

Clayette en acier inox GN 1/1

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Fermeture à clé

Groupe réfrigéré à eau

FROID POSITIF T° 0/+10°C

Gaz R290

Régulation électronique

Structure acier inox AISI 304 18/10 satiné

Dessus en bords arrondis



SG-1850

GRUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
SG-1400	2 portes	1385 x 710 x 620	456	260	2 clayettes	160	115
SG-1850	3 portes	1845 x 710 x 620	470	260	3 clayettes	250	135
SG-2300	4 portes	2305 x 710 x 620	600	320	4 clayettes	345	138



SG-1400 D

Tiroirs en option



Possibilité de disposer des éléments de cuisson

Dégivrage automatique

Glissières anti-basculement réglable en hauteur de 30mm

Groupe à distance (inclus dans le prix)

GRUPE A DISTANCE

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
SG-1000-D	1 porte	1000 x 710 x 620	456	260	1 clayette	160	82
SG-1400-D	2 portes	1385 x 710 x 620	456	260	2 clayettes	250	90
SG-1850-D	3 portes	1845 x 710 x 620	470	260	3 clayettes	315	113
SG-2300-D	4 portes	2305 x 710 x 620	600	320	4 clayettes	435	126

Possibilité de meuble sans top. Nous consulter.

Options :

Dossieret de 100mm en option (sur demande) : L1000 - L1400 - L1850 - L2300

Option porte vitrée

Bloc de 1 tiroir (H utile max : 185mm)

Bloc de 2 tiroirs* (H utile max 90mm / tiroirs)

(*Ces blocs 2 tiroirs ne peuvent être posés à coté du groupe moteur pour emplacement de l'évaporateur)

Roulette INOX sans frein

Roulette INOX avec frein

Glissière

Clayette en acier inox

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Fermeture à clé

Groupe réfrigéré à eau

FOID POSITIF 0/+8°C OU FROID NEGATIF -15/-21°C - PROFONDEUR 800

Gaz R290 Structure acier inox AISI 304 18/10 satiné -
Possibilité de meuble sans top ou avec dossier. Nous consulter.



GRUPE LOGÉ FROID POSITIF 0/+8°C

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
MP-1600	2 portes + 1 portillon	1600 x 810 x 850	465	260	2 clayettes	475	162
MP-2150	3 portes + 1 portillon	2130 x 810 x 850	755	400	3 clayettes	685	228

GRUPE A DISTANCE FROID POSITIF 0/+8°C (groupe inclus dans le prix)

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
MP-1600D	2 portes + 1 portillon	1600 x 810 x 850	465	260	2 clayettes	570	140
MP-2150-D	3 portes + 1 portillon	2130 x 810 x 850	755	400	3 clayettes	780	168



Froid ventilé

Régulation électronique

Plan ganit nous consulter



GRUPE LOGÉ FROID NÉGATIF -15/-21°C

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
MP-1600-H	2 portes + 1 portillon	1600 x 810 x 850	530	385	2 clayettes	460	162
MP-2150-H	3 portes + 1 portillon	2130 x 810 x 850	750	575	3 clayettes	670	228

GRUPE A DISTANCE FROID NÉGATIF -15/-21°C - (groupe inclus dans le prix)

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
MP-1600-HD	2 portes + 1 portillon	1600 x 810 x 850	530	385	2 clayettes	555	140
MP-2150-HD	3 portes + 1 portillon	2130 x 810 x 850	750	575	3 clayettes	760	168

Options :

Roulette INOX sans frein
Roulette INOX avec frein
Glissière
Clayette en acier inox
Evaporation automatique
Fermeture à clé
Groupe réfrigéré à eau

Bloc de 2 tiroirs en remplacement d'une grande porte
référence B2C
Bloc de 3 tiroirs en remplacement d'une grande porte
référence B3C
Option porte vitrée
Option tiroirs vitrés (nous consulter)

FROID POSITIF - TEMPERATURE : 0/+8°C

Gaz R290

Structure acier inox AISI
304 18/10 satiné

Dessus en bords arrondis

Poignées de portes
intégréées

Possibilité de groupe à
distance (nous consulter)



TG-1850

Tropicalisé +43°C

Froid ventilé

Dégivrage
automatique

Portes vitrées
en option

P700

Tables à pizza / saladette plan inox bacs non fournis

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
TG-1400	2 portes + 1 portillon 6 bacs 1/3 + 1 bac 1/2	1385 x 710 x (850+230)	465	260	2 clayettes	325+60	129
TG-1850	3 portes + 1 portillon 4 bacs 1/3 + 2 bacs 1/1	1845 x 710 x (850+230)	610	320	3 clayettes	485+85	143



TG-1400

Régulation
électronique

Bacs non inclus

Possibilité de
groupe à distance
(nous consulter)



TGL-1400

Tables à pizza / Saladette avec bacs en hauteur

Pieds inox réglables
en hauteur

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
TGL-1400	2 portes + 1 portillon 7 x GN 1/3	1385 x 710 x (850+440)	465	260	2 clayettes	325+60	129
TGL-1850	3 portes + 1 portillon 10 x GN 1/3	1845 x 710 x (850+440)	610	320	3 clayettes	485+85	160

Options meubles GN 1/1 :

Option porte vitrée

Bloc de 2 tiroirs (H utile max 185mm / tiroirs)

Bloc de 3 tiroirs (H utile max 110mm / tiroirs)

Possibilité de blocs 2 tiroirs vitrés sur demande

Roulette INOX sans frein

Roulette INOX avec frein

Glissière

Clayette acier + PVC GN 1/1

Clayette en acier inox GN 1/1

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Fermeture à clé

Groupe réfrigéré à eau

FROID POSITIF - T° : 0/+8°C

Gaz R290

Tropicalisé +43°C

**Structure acier inox AISI 304
18/10 satiné**

Poignées de portes intégrées



Dessus avec bords arrondis

Froid ventilé

Régulation électronique

Dégivrage automatique

TP-1600

P800

**Pieds inox réglables
en hauteur**

Tables à pizza / saladette plan inox bacs non inclus

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
TP-1600	2 portes + 1 portillon 4 bacs 1/3 + 3 bac 1/2	1600 x 810 x (850+230)	645	260	2 clayettes	475+75	162
TP-2150	3 portes + 1 portillon 10 bacs 1/3 + 1 bacs 1/1	2130 x 810 x (850+230)	755	400	3 clayettes	685+100	228

Bacs non inclus



TP-2150-D

**Possibilité de
groupe à distance
(nous consulter)**



TPL-1400

Tables à pizza / Saladette avec bacs en hauteur non inclus

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Dotation	Capacité L	Poids kg
TPL-1600	2 portes + 1 portillon 4 x GN 1/3 + 3 x GN1/2	1600 x 810 x (850+440)	465	260	2 clayettes	325+60	140
TPL-2150	3 portes + 1 portillon 10 x GN 1/3 + 1 x GN1/2	2130 x 810 x (850+440)	755	400	3 clayettes	485+85	168

Options meubles GN 600 x 400 :

Option porte vitrée

Bloc de 2 tiroirs (H utile max 185mm / tiroirs)

Bloc de 3 tiroirs (H utile max 90mm / tiroirs)

Possibilité de blocs 2 tiroirs vitrés sur demande

Roulettes INOX sans frein

Roulette INOX avec frein

Glissière

Clayette acier + PVC 600 x 400

Clayette en acier inox 600 x 400

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Fermeture à clé

Groupe réfrigéré à eau

ARMOIRES SNACK SIMPLES

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Angles arrondis - Tropicalisé +43°
 Réglage des clayettes (25 max par portes)
 Contrôle électronique de la T° - Dégivrage automatique
 Toutes les portes sont équipées de serrures et fermeture à clefs
 Gaz R290



FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
S-400-1	645 x 605 x 2000	470	270	3	340	228
S-500-1 1 porte	645 x 730 x 2000	470	270	3	430	138
S-500-2 2 x 1/2 portes	645 x 730 x 2000	470	270	3	430	145

FROID NÉGATIF -21/-18°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
S-400-C	645x605x2000	540	390	3	325	129
S-500-C 1 porte	645 x 730 x 2000	540	390	3	415	140

ARMOIRE A POISSONS -2/+5°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
S-P5	645 x 730 x 2000	470	270	5 BACS	430	178



S-1000-2

Portes vitrées
en option

Eclairage LED



Tropicalisé +43°

Acier inox AISI 304
18/10 extérieur et intérieur

Froid ventilé

Angles arrondis



S-1000-3

Serrures et
fermeture à clefs

Joints de porte
magnétiques

Gaz R290



S-1000-2

Dégivrage automatique

Contrôle électronique de la T°

FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
S-800-2 2 portes	1275x605x2000	620	330	6	760	158
S-1000-2 2 portes	1275 x 730 x 2000	620	330	6	960	208
S-1000-3 1 porte + (2 x 1/2 portes)	1275 x 730 x 2000	620	330	6	960	208
S-1000-4 4 x (1/2 portes)	1275 x 730 x 2000	620	330	6	960	208

FROID NÉGATIF -21/-18°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
S-800-C	1275x605x2000	635	455	6	730	165
S-1000-C 2 portes	1275 x 730 x 2000	635	455	6	930	218



S-1000-MX

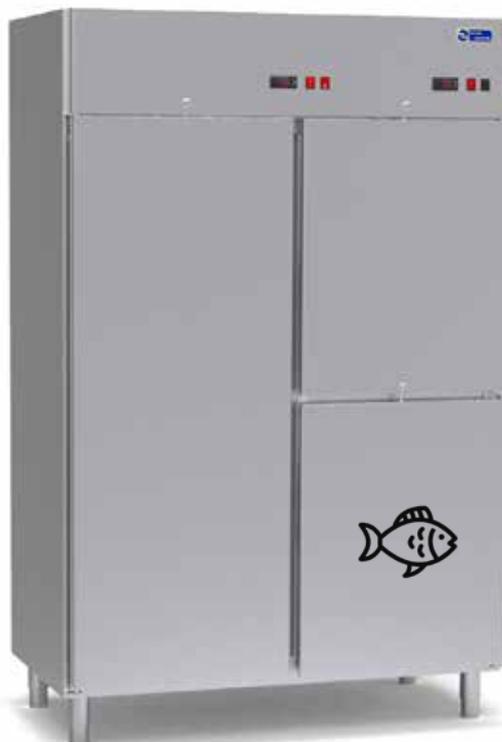
Serrures et
fermeture
à clefs

Acier inox
AISI 304

Dégivrage
automatique

Double T°

Tropicalisé +43°



S-1000-P3

ARMOIRES DOUBLE FROID POSTIF 0/+8°C - FROID NÉGATIF -21/-18°C Gaz R290

Référence	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorigrique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
S-800-MX 1 porte froid positif et 1 porte froid négatif -21/-18°C	1275 x 605 x 2000	532	480	6	340 + 325	158
S-1000-MX 1 porte froid positif + 1 porte froid négatif	1275 x 730 x 2000	532	480	6	430/415	208
S-1000-3-2T 1 porte + 1 portillon positif + 1 portillon négatif	1275 x 730 x 2000	400x+450	240+230	4 + 2	730+130	208
S-1000-4-2T 4 portillons dont 1 négatif	1275 x 730 x 2000	400	240+230	4 + 2	730+130	208

ARMOIRES FROID POSTIF 0/+8°C ET COMPARTIMENT À POISSONS -2/+5°C

Référence	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorigrique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
S-800-PX 1 porte froid positif et 1 porte compartiment à poissons -2/+5°C	1275 x 605 x 2000	415+470	280+270	6	340 + 340	158
S-1000-PX 1 porte froid positif + 1 porte armoire à poissons	1275 x 730 x 2000	415+470	280+270	6	430+430	208
S-1000-P3 1 porte + 1 portillon positif + 1 portillon pour poissons	1275 x 730 x 2000	400+450	260+255	4 + 2 BACS	730+190	208
S-1000-P4 4 portillons dont 1 pour poissons	1275 x 730 x 2000	400+450	260+255	4 + 2 BACS	730+190	208

Options armoires snack

Roulette INOX sans frein

Roulette INOX avec frein

Porte vitrée (l'unité pour grande porte)

Porte vitrée (l'unité pour petite porte)

Éclairage LED RGB MULTICOLERE avec télécommande
(par porte)

Clayette acier et PVC

Jeu de glissière

Clayette inox

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Angles arrondis - Tropicalisé +43°
 Evaporation avec arrêt automatique à l'ouverture des portes Dégivrage automatique
 Portes à poignées intégrées - Serrures à clés sur toutes les portes
 Contrôle électronique de la T° - Système MONOBLOC amovible
 Gaz R290



ARMOIRES 1 PORTE FROID POSTIF 0/+8°C OU NEGATIF -21/-18°C

Référence	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes / T°	Capacité L	Poids kg
G-325-1	490 x 730 x 2000	395	240	3 / 0 +8°C	305	120
G-325-C	490 x 730 x 2000	/540	390	3 / -18 - 21 °C	300	120

ARMOIRES 2 PORTES FROID POSTIF 0/+8°C OU NEGATIF -21/-18°C

Référence	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes / T°	Capacité L	Poids kg
G-650-2	960 x 730 x 2000	460	255	6 / 0 +8°C	705	149
G-650-C	960 x 730 x 2000	635	455	6 / -18 - 21 °C	695	149

ARMOIRE DOUBLE A POISSONS -2/+5°C

Capacité de 5 bacs L725 x P500 x H125mm (en dotation) - Bonde d'évacuation

Référence	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W R290	Puissances électrique W R290	Clayettes	Capacité L	Poids kg
G-650-P5	960 x 730 x 2000	460	255	5 bacs	705	149

Autres combinaisons possibles avec armoires GN 1/1. Nous consulter.

Options armoires GN 1/1 :

Roulette INOX sans frein
 Roulette INOX avec frein
 Porte vitrée (l'unité froid positif)
 Grande porte vitrée (l'unité froid négatif)

Éclairage LED RGB MULTICOLORE avec télécommande (par porte)
 Clayette acier et PVC
 Jeu de glissière
 Clayette inox

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Angles arrondis - Tropicalisé +43°
 Evaporation avec arrêt automatique à l'ouverture des portes
 Dégivrage automatique - Portes à poignées intégrées - Serrures à clés sur toutes les portes
 Contrôle électronique de la T° - Système MONOBLOC amovible - Réglage des clayettes tous les 30mm
 (jusqu'à 45 clayettes par portes) - Gaz R290



AG-700-MX



AG-700-1



AG-700-C

ARMOIRES 1 PORTE OU 2 PORTILLONS POSITIVE 0/+8°C

Référence	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
AG-700-1 1 porte	710 x 855 x 2130	470	270	3	615	177
AG-700-2 2 portillons	710 x 855 x 2130	470	270	3	615	177

ARMOIRES NÉGATIVES -18/-21°C 1 PORTE

Référence	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
AG-700-C 1 porte	710 x 855 x 2130	540	390	3	600	177

ARMOIRES BI-TEMPERATURES -18/-21°C ET POSITIVE 0/+8°C

Référence	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
AG-700-MX 1 Portillon positif et 1 portillon négatif	710 x 855 x 2130	400	330	2 + 2	270/260	177

Options armoires GN 2/1

Roulette INOX sans frein

Roulette INOX avec frein

Porte vitrée (l'unité froid positif)

Petite porte vitrée (l'unité froid positif)

Grande porte vitrée (l'unité froid négatif)

Petite porte vitrée (l'unité froid négatif)

Éclairage LED RGB MULTICOLORE avec télécommande (par porte)

Clayette acier et PVC

Jeu de glissière

Clayette inox



AG-1450-3-2T

Inox AISI 304

Serrures et
fermeture
à clefs

Portes vitrées
en option

Gaz R290



AG-1450-2



AG-1450-3

Tropicalisé +43°

Dégivrage
automatique

ARMOIRES DOUBLES PORTES POSITIVE 0/+8°C OU AVEC COMBINAISON DE PORTILLONS

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
AG-1450-2 2 Portes	1420 x 855 x 2130	750	400	6	1365	273
AG-1450-3 1 porte et 2 portillons	1420 x 855 x 2130	750	400	6	1365	273
AG-1450-4 4 portillons	1420 x 855 x 2130	750	400	6	1365	273

ARMOIRES DOUBLE PORTES NÉGATIVES -18/-21 °C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
AG-1450-C 2 Portes	1420 x 855 x 2130	745	548	6	1335	273

ARMOIRES DOUBLE PORTES BI-T° (NÉGATIVES ET POSITIVES)

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
AG-1450-MX 1 Porte positive et 1 porte négative	1420 x 855 x 2130	532	480	3 + 3	615+600	273
AG-1450-3-2T 1 porte + 1 portillon positif et 1 portillon négatif	1420 x 855 x 2130	400+385	240+205	4 + 2	1010+270	273
AG-1450-4-2T 3 portillons positifs et 1 portillon négatif	1420 x 855 x 2130	400+385	240+205	4 + 2	1010+270	273



AG-1450-PX

Compartiment à poisson
isolé et indépendant

Serrures et
fermeture
à clefs

Dégivrage
automatique

Bacs inclus



AG-700-PX



AG-1450-P3

Tropicalisé +43°

Inox AISI 304

Gaz R290



ARMOIRE POSITIVE 1 PORTILLON FROID POSITIF (0/+8°C) ET 1 PORTILLON COMPARTIMENT A POISSONS -2/+5°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
AG-700-PX	710 x 855 x 2130	400+450	260+255	2 + 2	270/270	177

ARMOIRES COMBINÉES BI-T° POSITIVES ET COMPARTIMENT A POISSONS

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
AG-1450-P3 1 Porte positive + 1 portillon positif et 1 portillon à poissons	1420 x 855 x 2130	400+450	260 + 255	4 + 2	1010+270	273
AG-1450-PX 1 porte positive et 1 porte compartiment à poissons	1420 x 855 x 2130	532 + 540	480 + 390	3 + 3	615+615	273

Angles arrondis

Réglage des clayettes tous les 30mm soit jusqu'à 45 clayettes max par portes

Système MONOBLOC (unité frigorifique et groupe moteur en un bloc et facilement amovible sur modèles S-500 et S-1000)

Toutes les portes sont équipées de serrures et fermeture à clefs - Gaz R290

FROID POSITIF 0/+8°C

Référence : P-700-1

Dimensions : L710 x P850 x H2130

Volume : 615L

3 Clayettes

Puissance frigorifique : 470w

Puissance électrique : 270w

Poids : 177 kg

**Acier inox AISI 304 18/10
extérieur et intérieur**

Régulation et affiche électronique

Portes vitrées
en option



FROID NÉGATIF (-18/-21°C)

Référence : P-700-C

Dimensions : L710 x P850 x H2130

Volume : 600L

3 Clayettes

Puissance frigorifique : 540w

Puissance électrique : 390w

Poids : 177 kg

Tropicalisé +43°

FROID POSITIF 0/+8°C

Référence : P-1450-2

Dimensions : L1240 x P850 x H2130

Volume : 1365L

3+3 Clayettes

Puissance frigorifique : 750w

Puissance électrique : 400w

Poids : 273 kg



Contrôle électronique de la T°

Portes vitrées
en option



Dégivrage automatique

Gaz R290



FROID NÉGATIF (-18/-21°C)

Référence : P-1450-C

Dimensions : L1240 x P850 x H2130

Volume : 1335L

3+3 Clayettes

Puissance frigorifique : 745w

Puissance électrique : 548w

Poids : 273 kg

Options ARMOIRES 600X400

Roulette INOX sans frein

Roulette INOX avec frein

Clayette acier et PVC

Paire de glissière

Clayette inox

Froid statique - Capacité de 5 bacs 360x165 mm (capacité totale de 35 bacs si h180mm ou 50 bacs si h120mm)
Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Angles arrondis - Tropicalisé +43° - Portes à poignées intégrées
Contrôle électronique de la T°
Gaz R290

Référence : AG-700-CH

T° : -21/-18°C

Capacité : 660L

9 Clayettes

Puissance frigorifique : 425 w

Puissance électrique : 640 w

Poids : 177 kg



Options

Roulette INOX sans frein

Roulette INOX avec frein

Clayette acier et PVC

Paire de glissière

Clayette inox

Structure acier inox 304 18/10 interieur et exterieur - Pieds inox réglables en hauteur (140 à 200mm) - Contrôle du séchage avec réglage - indépendant du tirage forcé de la T° et de l'humidité - Résistances à ailettes avec arrêt automatique à l'ouverture des portes - Evaporateur traité anti corrosion - intérieur en angles arrondis avec barres inox sur glissières réglables en hauteur pour suspendre la charcuterie - Panneau de commande en façade et contrôle électronique avec possibilité de programmation des différentes phases et de réglage de la T° et de l'humidité - Détection des anomalies de fonctionnement par signal lumineux et sonore - Dégivrage automatique Serrure à clefs - Groupe MONOBLOC - Gaz R290 - Froid ventilé - Puissance thermique : 600w - T° 0/+30°C



J-500-1



J-700-1



J-1000-2



ARMOIRES 1 PORTE

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Barres	Capacité L	Poids kg
J-500-1	650 x 730 x 2000	458	950	9	415	177
J-700-1	710 x 855 x 2130	460	950	9	610	177

ARMOIRE DOUBLE PORTES

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Barres	Capacité L	Poids kg
J-1000-2	1275 x 730 x 2000	617	975	18	920	208

Options

Roulette INOX sans frein
Roulette INOX avec frein
Porte vitrée

Éclairage LED avec télécommande (par porte)
Barre en U pour charcuterie

Structure acier inox 304 18/10 interieur et exterieur - Pieds inox réglables en hauteur (140 à 200mm)
 Détection des anomalies de fonctionnement par signal lumineux et sonore - Dégivrage automatique
 Serrure à clefs - Groupe MONOBLOC - Gaz R290 - Intérieur en angles arrondis avec grilles spéciales à mailles serrées en acier inox sur plateaux inox collecteurs de lactosérum sur glissières réglables en hauteur
 Contrôle du séchage avec réglage indépendant du tirage forcé de la T° et de l'humidité
 Résistances à ailettes avec arrêt automatique à l'ouverture des portes
 Système de renouvellement de l'air de la chambre - Evaporateur traité anti corrosion - Froid ventilé
 Puissance thermique : 600w - T° 0/+30°C

4 étapes :
 - le suintement
 - le séchage
 - l'affinage
 - le stockage



J-500-Q



J-700-Q



J-1000-Q

ARMOIRES 1 PORTE

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
J-500-Q	650 x 730 x 2000	458	950	5	415	157
J-700-Q	710 x 855 x 2130	460	950	5	610	177

ARMOIRE DOUBLE PORTES

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
J-1000-Q	1275 x 730 x 2000	617	975	10	920	208

Options

Roulette INOX sans frein
 Roulette INOX avec frein
 Porte vitrée

Éclairage LED avec télécommande (par porte)
 Grille à mailles inox
 Plateau LACTOSÉRUM

Structure acier inox 304 18/10 intérieur et extérieur- Pieds inox réglables en hauteur (140 à 200mm)
Intérieur en coins arrondis

Contrôle du séchage avec réglage indépendant du tirage forcé, de la T° et de l'humidité

Résistances à ailettes avec arrêt automatique à l'ouverture des portes

Système de renouvellement de l'air intérieur avec filtre à charbons actifs - Evaporateur traité anti corrosion

Grilles en acier inox sur glissières réglables en hauteur et double barre à viande renforcée sur partie supérieure

Détection des anomalies de fonctionnement par signal lumineux et sonore - Dégivrage automatique

Serrure à clefs - Groupe MONOBLOC- Gaz R290 -Froid ventilé - Puissance thermique : 600w - T° 0/+30°C



J-500-M



J-700-M



J-1000-M

ARMOIRES 1 PORTE

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorigique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
J-500-M	650 x 730 x 2000	458	950	3	415	157
J-700-M	710 x 855 x 2130	460	950	3	610	177

ARMOIRE DOUBLE PORTES

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorigique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
J-1000-M	1275 x 730 x 2000	617	975	6	920	208

Options

Roulette INOX sans frein

Roulette INOX avec frein

Porte vitrée

Éclairage LED avec télécommande (par porte)

Jeu de glissière

Clayette INOX

Barre de boucher

BOUTEILLEUR

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Arrière galvanisé - Angles arrondis - Contrôle électronique de la T°
 Dégivrage automatique - isolation Polyuréthane avec densité de 40 Kg/m3 - Groupe de série à gauche et peut être monté à droite (option)- Bonde d'évacuation en cas de casse de bouteille dans le meuble
 Groupe à distance possible (option) - Tropicalisé +43°- Gaz R290



B-2000

GRUPE LOGÉ - FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Séparateurs	Capacité L	Poids kg
B-1000	1000 x 600 x 850	280	205	2	200	73
B-1500	1500 x 600 x 850	280	205	3	330	85
B-2000	2000 x 600 x 850	380	230	4	465	104
B-2500	2500 x 600 x 850	380	230	5	595	144

Options

Roulette INOX sans frein
 Roulette INOX avec frein
 Séparateur en acier + PVC

Tiroir réfrigéré en bas du meuble
 (tarif à l'unité avec obligation de faire le bas du meuble
 entièrement avec les tiroirs)



Tables
Page 284 - 288, 290
et 304



Tables chef et préparation
Page 289



**Tables et meubles pour
boulangerie**
Page 291 à 293



Meubles
Page 294 à 297



Armoires suspendues
Page 297



Etagères du chef
Page 298 et 299



Lave mains
Page 299



Poubelles
Page 299



Etagères
Page 300



Plonges
Page 301 et 302



Chariots
Page 303

Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé
Intégralement fabriquées avec double plis écrasés - Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm
Pieds réglables (6 à partir L2200mm)-Hauteur 900



Renforcement par tube carré de 40 x 40 sur 3 côtés

PROF 500	CENTRALE	ADOSSÉE	CENTRALE +ÉTAGÈRE	ADOSSÉE + ÉTAGÈRE
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF	RÉF
500	TT/0550	TT/0550+BAF	TT/0551	TT/0551+BAF
600	TT/0650	TT/0650+BAF	TT/0651	TT/0651+BAF
700	TT/0750	TT/0750+BAF	TT/0751	TT/0751+BAF
800	TT/0850	TT/0850+BAF	TT/0851	TT/0851+BAF
900	TT/0950	TT/0950+BAF	TT/0951	TT/0951+BAF
1000	TT/1050	TT/1050+BAF	TT/1051	TT/1051+BAF
1100	TT/1150	TT/1150+BAF	TT/1151	TT/1151+BAF
1200	TT/1250	TT/1250+BAF	TT/1251	TT/1251+BAF
1300	TT/1350	TT/1350+BAF	TT/1351	TT/1351+BAF
1400	TT/1450	TT/1450+BAF	TT/1451	TT/1451+BAF
1500	TT/1550	TT/1550+BAF	TT/1551	TT/1551+BAF
1600	TT/1650	TT/1650+BAF	TT/1651	TT/1651+BAF
1700	TT/1750	TT/1750+BAF	TT/1751	TT/1751+BAF
1800	TT/1850	TT/1850+BAF	TT/1851	TT/1851+BAF
1900	TT/1950	TT/1950+BAF	TT/1951	TT/1951+BAF
2000	TT/2050	TT/2050+BAF	TT/2051	TT/2051+BAF
2100	TT/2150	TT/2150+BAF	TT/2151	TT/2151+BAF
2200	TT/2250	TT/2250+BAF	TT/2251	TT/2251+BAF
2300	TT/2350	TT/2350+BAF	TT/2351	TT/2351+BAF
2400	TT/2450	TT/2450+BAF	TT/2451	TT/2451+BAF
2500	TT/2550	TT/2550+BAF	TT/2551	TT/2551+BAF
2600	TT/2650	TT/2650+BAF	TT/2651	TT/2651+BAF
2700	TT/2750	TT/2750+BAF	TT/2751	TT/2751+BAF
2800	TT/2850	TT/2850+BAF	TT/2851	TT/2851+BAF
2900	TT/2950	TT/2950+BAF	TT/2951	TT/2951+BAF



Options :

Roues avec freins Ø 100

Roues avec freins Ø 100

*Bloc 1 tiroir

*Bloc 3 tiroirs

Coin pour bords arrière TVO

TABLES INOX SOUDEES P600



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriquées avec double plis écrasés - Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm Pieds réglables (6 à partir L2200mm) Hauteur 900



Renforcement par tube carré de 40 x 40 sur 3 côtés

PROF 600	CENTRALE	ADOSSÉE	CENTRALE +ÉTAGÈRE	ADOSSÉE + ÉTAGÈRE
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF	RÉF
500	TT/0560	TT/0560+BAF	TT/0561	TT/0561+BAF
600	TT/0660	TT/0660+BAF	TT/0661	TT/0661+BAF
700	TT/0760	TT/0760+BAF	TT/0761	TT/0761+BAF
800	TT/0860	TT/0860+BAF	TT/0861	TT/0861+BAF
900	TT/0960	TT/0960+BAF	TT/0961	TT/0961+BAF
1000	TT/1060	TT/1060+BAF	TT/1061	TT/1061+BAF
1100	TT/1160	TT/1160+BAF	TT/1161	TT/1161+BAF
1200	TT/1260	TT/1260+BAF	TT/1261	TT/1261+BAF
1300	TT/1360	TT/1360+BAF	TT/1361	TT/1361+BAF
1400	TT/1460	TT/1460+BAF	TT/1461	TT/1461+BAF
1500	TT/1560	TT/1560+BAF	TT/1561	TT/1561+BAF
1600	TT/1660	TT/1660+BAF	TT/1661	TT/1661+BAF
1700	TT/1760	TT/1760+BAF	TT/1761	TT/1761+BAF
1800	TT/1860	TT/1860+BAF	TT/1861	TT/1861+BAF
1900	TT/1960	TT/1960+BAF	TT/1961	TT/1961+BAF
2000	TT/2060	TT/2060+BAF	TT/2061	TT/2061+BAF
2100	TT/2160	TT/2160+BAF	TT/2161	TT/2161+BAF
2200	TT/2260	TT/2260+BAF	TT/2261	TT/2261+BAF
2300	TT/2360	TT/2360+BAF	TT/2361	TT/2361+BAF
2400	TT/2460	TT/2460+BAF	TT/2461	TT/2461+BAF
2500	TT/2560	TT/2560+BAF	TT/2561	TT/2561+BAF
2600	TT/2660	TT/2660+BAF	TT/2661	TT/2661+BAF
2700	TT/2760	TT/2760+BAF	TT/2761	TT/2761+BAF
2800	TT/2860	TT/2860+BAF	TT/2861	TT/2861+BAF
2900	TT/2960	TT/2960+BAF	TT/2961	TT/2961+BAF



Options :
 Roues avec freins Ø 100
 Roues avec freins Ø 100
 *Bloc 1 tiroir

*Bloc 3 tiroirs
 Coin pour bords arrière
 TVO

TABLES INOX SOUDEES P700



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé
Intégralement fabriquées avec double plis écrasés
Pièment tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm
Pieds réglables (6 à partir L2200mm)-Hauteur 900



Renforcement par tube carré de 40 x 40 sur 3 côtés

PROF 700	CENTRALE	ADOSSÉE	CENTRALE +ÉTAGÈRE	ADOSSÉE + ÉTAGÈRE
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF	RÉF
500	TT/0570	TT/0570+BAF	TT/0571	TT/0571+BAF
600	TT/0670	TT/0670+BAF	TT/0671	TT/0671+BAF
700	TT/0770	TT/0770+BAF	TT/0771	TT/0771+BAF
800	TT/0870	TT/0870+BAF	TT/0871	TT/0871+BAF
900	TT/0970	TT/0970+BAF	TT/0971	TT/0971+BAF
1000	TT/1070	TT/1070+BAF	TT/1071	TT/1071+BAF
1100	TT/1170	TT/1170+BAF	TT/1171	TT/1171+BAF
1200	TT/1270	TT/1270+BAF	TT/1271	TT/1271+BAF
1300	TT/1370	TT/1370+BAF	TT/1371	TT/1371+BAF
1400	TT/1470	TT/1470+BAF	TT/1471	TT/1471+BAF
1500	TT/1570	TT/1570+BAF	TT/1571	TT/1571+BAF
1600	TT/1670	TT/1670+BAF	TT/1671	TT/1671+BAF
1700	TT/1770	TT/1770+BAF	TT/1771	TT/1771+BAF
1800	TT/1870	TT/1870+BAF	TT/1871	TT/1871+BAF
1900	TT/1970	TT/1970+BAF	TT/1971	TT/1971+BAF
2000	TT/2070	TT/2070+BAF	TT/2071	TT/2071+BAF
2100	TT/2170	TT/2170+BAF	TT/2171	TT/2171+BAF
2200	TT/2270	TT/2270+BAF	TT/2271	TT/2271+BAF
2300	TT/2370	TT/2370+BAF	TT/2371	TT/2371+BAF
2400	TT/2470	TT/2470+BAF	TT/2471	TT/2471+BAF
2500	TT/2570	TT/2570+BAF	TT/2571	TT/2571+BAF
2600	TT/2670	TT/2670+BAF	TT/2671	TT/2671+BAF
2700	TT/2770	TT/2770+BAF	TT/2771	TT/2771+BAF
2800	TT/2870	TT/2870+BAF	TT/2871	TT/2871+BAF
2900	TT/2970	TT/2970+BAF	TT/2971	TT/2971+BAF

Possibilité de tables H600 et H900 avec 2 étagères inférieures ou 1/2 tablette droite ou gauche. Nous consulter.



Options :

Roues avec freins Ø 100

Roues avec freins Ø 100

*Bloc 1 tiroir

*Bloc 3 tiroirs

Coin pour bords arrière

TVO

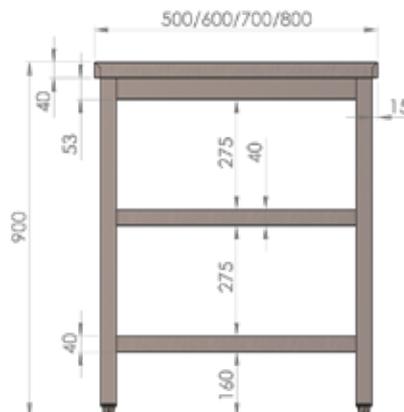
Bloc glissière GN 1/1

*Non montés. Tarif montage : 96 €

TABLES INOX DOUBLE ETAGERES

TABLES INOX SOUDÉES DOUBLE ÉTAGÈRE BASSE P500 et P600

Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriquées en double plis écrasés - Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables (6 à partir de L2200mm)
Hauteur 900mm



Possibilité de 1/2 tablette droite ou gauche.
Nous consulter



Dimensions L	P500 CENTRALE	P500 ADOSSÉE	P600 CENTRALE	P600 ADOSSÉE
500	TT/0552	TT/0552+BAF	TT/0562	TT/0562+BAF
600	TT/0652	TT/0652+BAF	TT/0662	TT/0662+BAF
700	TT/0752	TT/0752+BAF	TT/0762	TT/0762+BAF
800	TT/0852	TT/0852+BAF	TT/0862	TT/0862+BAF
900	TT/0952	TT/0952+BAF	TT/0962	TT/0962+BAF
1000	TT/1052	TT/1052+BAF	TT/1062	TT/1062+BAF
1100	TT/1152	TT/1152+BAF	TT/1162	TT/1162+BAF
1200	TT/1252	TT/1252+BAF	TT/1262	TT/1262+BAF
1300	TT/1352	TT/1352+BAF	TT/1362	TT/1362+BAF
1400	TT/1452	TT/1452+BAF	TT/1462	TT/1462+BAF
1500	TT/1552	TT/1552+BAF	TT/1562	TT/1562+BAF
1600	TT/1652	TT/1652+BAF	TT/1662	TT/1662+BAF
1700	TT/1752	TT/1752+BAF	TT/1762	TT/1762+BAF
1800	TT/1852	TT/1852+BAF	TT/1862	TT/1862+BAF
1900	TT/1952	TT/1952+BAF	TT/1962	TT/1962+BAF
2000	TT/2052	TT/2052+BAF	TT/2062	TT/2062+BAF
2100	TT/2152	TT/2152+BAF	TT/2162	TT/2162+BAF
2200	TT/2252	TT/2252+BAF	TT/2262	TT/2262+BAF
2300	TT/2352	TT/2352+BAF	TT/2362	TT/2362+BAF
2400	TT/2452	TT/2452+BAF	TT/2462	TT/2462+BAF
2500	TT/2552	TT/2552+BAF	TT/2562	TT/2562+BAF
2600	TT/2652	TT/2652+BAF	TT/2662	TT/2662+BAF
2700	TT/2752	TT/2752+BAF	TT/2762	TT/2762+BAF
2800	TT/2852	TT/2852+BAF	TT/2862	TT/2862+BAF
2900	TT/2952	TT/2952+BAF	TT/2962	TT/2962+BAF

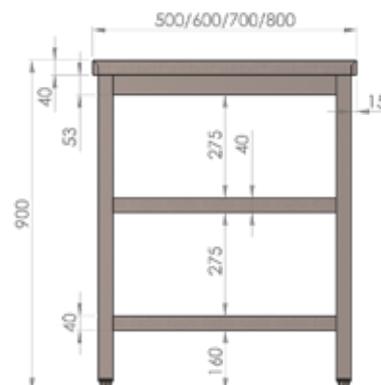
Options :

Roues avec freins Ø 100 - Roues avec freins Ø 100 - Coin pour bords arrière



TABLES INOX SOUDÉES DOUBLE ÉTAGÈRE BASSE P700 ET P800

Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriquées en double plis écrasés - Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables (6 à partir de L2200mm)
Hauteur 900mm



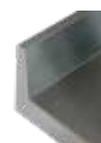
Possibilité de 1/2 tablette droite ou gauche. Nous consulter



Dimensions L	P700 CENTRALE	P700 ADOSSÉE	P800 CENTRALE	P800 ADOSSÉE
500	TT/0572	TT/0572+BAF	TT/0582	TT/0582+BAF
600	TT/0672	TT/0672+BAF	TT/0682	TT/0682+BAF
700	TT/0772	TT/0772+BAF	TT/0782	TT/0782+BAF
800	TT/0872	TT/0872+BAF	TT/0882	TT/0882+BAF
900	TT/0972	TT/0972+BAF	TT/0982	TT/0982+BAF
1000	TT/1072	TT/1072+BAF	TT/1082	TT/1082+BAF
1100	TT/1172	TT/1172+BAF	TT/1182	TT/1182+BAF
1200	TT/1272	TT/1272+BAF	TT/1282	TT/1282+BAF
1300	TT/1372	TT/1372+BAF	TT/1382	TT/1382+BAF
1400	TT/1472	TT/1472+BAF	TT/1482	TT/1482+BAF
1500	TT/1572	TT/1572+BAF	TT/1582	TT/1582+BAF
1600	TT/1672	TT/1672+BAF	TT/1682	TT/1682+BAF
1700	TT/1772	TT/1772+BAF	TT/1782	TT/1782+BAF
1800	TT/1872	TT/1872+BAF	TT/1882	TT/1882+BAF
1900	TT/1972	TT/1972+BAF	TT/1982	TT/1982+BAF
2000	TT/2072	TT/2072+BAF	TT/2082	TT/2082+BAF
2100	TT/2172	TT/2172+BAF	TT/2182	TT/2182+BAF
2200	TT/2272	TT/2272+BAF	TT/2282	TT/2282+BAF
2300	TT/2372	TT/2372+BAF	TT/2382	TT/2382+BAF
2400	TT/2472	TT/2472+BAF	TT/2482	TT/2482+BAF
2500	TT/2572	TT/2572+BAF	TT/2582	TT/2582+BAF
2600	TT/2672	TT/2672+BAF	TT/2682	TT/2682+BAF
2700	TT/2772	TT/2772+BAF	TT/2782	TT/2782+BAF
2800	TT/2872	TT/2872+BAF	TT/2882	TT/2882+BAF
2900	TT/2972	TT/2972+BAF	TT/2982	TT/2982+BAF

Options :

Roues avec freins Ø 100 - Roues avec freins Ø 100 - Coin pour bords arrière



TABLES DU CHEF INOX SOUDÉES*P700

Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé
 Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables H900-Bandeau avant pour cacher la cuve
 Cuve de 400x400x275H-Dosseret embouti



PROF 700	CUVE A DROITE	CUVE A GAUCHE	CUVE A DROITE + ÉTAGÈRE	CUVE A GAUCHE + ÉTAGÈRE
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF	RÉF
1000	TCDX/1070	TCGX/1070	TCDX/1071	TCGX/1071
1100	TCDX/1170	TCGX/1170	TCDX/1171	TCGX/1171
1200	TCDX/1270	TCGX/1270	TCDX/1271	TCGX/1271
1300	TCDX/1370	TCGX/1370	TCDX/1371	TCGX/1371
1400	TCDX/1470	TCGX/1470	TCDX/1471	TCGX/1471
1500	TCDX/1570	TCGX/1570	TCDX/1571	TCGX/1571
1600	TCDX/1670	TCGX/1670	TCDX/1671	TCGX/1671
1700	TCDX/1770	TCGX/1770	TCDX/1771	TCGX/1771
1800	TCDX/1870	TCGX/1870	TCDX/1871	TCGX/1871
1900	TCDX/1970	TCGX/1970	TCDX/1971	TCGX/1971
2000	TCDX/2070	TCGX/2070	TCDX/2071	TCGX/2071

*Livrée sans robinetterie.

TABLE DE PRÉPARATION AVEC CUVE A FOND PERFORÉ

Une table idéale pour la préparation de légumes, viande ou poisson

- Cuve pour lavage
- Dosseret arrière
- Trou vide ordures
- Tablette de découpe en polyéthylène blanc



Cuve avec évacuation des eaux

Référence	Dimensions	Dimensions cuve
PLPL/1270+PP/0	1200x700x900	1070x310x180
PLPL/1470+PP/0	1400x700x900	1250x310x180
PLPL/1670+PP/0	1600x700x900	1450x310x180
PLPL/1870+PP/0	1800x700x900	1630x310x180
PLPL/2070+PP/0	2000x700x900	1630x310x180

TABLES INOX SOUDEES P800



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé

Intégralement fabriquées avec double plis écrasés

Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables (6 à partir L2200mm)-Hauteur 900



Renforcement par tube carré de 40 x 40 sur 3 cotés

PROF 800	CENTRALE	ADOSSÉE	CENTRALE +ÉTAGÈRE	ADOSSÉE + ÉTAGÈRE
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF	RÉF
500	TT/0580	TT/0580+BAF	TT/0581	TT/0581+BAF
600	TT/0680	TT/0680+BAF	TT/0681	TT/0681+BAF
700	TT/0780	TT/0780+BAF	TT/0781	TT/0781+BAF
800	TT/0880	TT/0880+BAF	TT/0881	TT/0881+BAF
900	TT/0980	TT/0980+BAF	TT/0981	TT/0981+BAF
1000	TT/1080	TT/1080+BAF	TT/1081	TT/1081+BAF
1100	TT/1180	TT/1180+BAF	TT/1181	TT/1181+BAF
1200	TT/1280	TT/1280+BAF	TT/1281	TT/1281+BAF
1300	TT/1380	TT/1380+BAF	TT/1381	TT/1381+BAF
1400	TT/1480	TT/1480+BAF	TT/1481	TT/1481+BAF
1500	TT/1580	TT/1580+BAF	TT/1581	TT/1581+BAF
1600	TT/1680	TT/1680+BAF	TT/1681	TT/1681+BAF
1700	TT/1780	TT/1780+BAF	TT/1781	TT/1781+BAF
1800	TT/1880	TT/1880+BAF	TT/1881	TT/1881+BAF
1900	TT/1980	TT/1980+BAF	TT/1981	TT/1981+BAF
2000	TT/2080	TT/2080+BAF	TT/2081	TT/2081+BAF
2100	TT/2180	TT/2180+BAF	TT/2181	TT/2181+BAF
2200	TT/2280	TT/2280+BAF	TT/2281	TT/2281+BAF
2300	TT/2380	TT/2380+BAF	TT/2381	TT/2381+BAF
2400	TT/2480	TT/2480+BAF	TT/2481	TT/2481+BAF
2500	TT/2580	TT/2580+BAF	TT/2581	TT/2581+BAF
2600	TT/2680	TT/2680+BAF	TT/2681	TT/2681+BAF
2700	TT/2780	TT/2780+BAF	TT/2781	TT/2781+BAF
2800	TT/2880	TT/2880+BAF	TT/2881	TT/2881+BAF
2900	TT/2980	TT/2980+BAF	TT/2981	TT/2981+BAF

Possibilité de tables H600 et H900 avec 2 étagères inférieures ou 1/2 tablettes droite ou gauche. Nous consulter.



Options :

Roues avec freins Ø 100

Roues avec freins Ø 100

Bloc 1 tiroir

Bloc 3 tiroirs

Coin pour bords arrières
TVO

TABLES POUR BOULANGERIE P800

Inox AISI 441 finition brossée et polie - **Épaisseur 1,5mm** - Top renforcé et insonorisé - Double plis écrasés
Renforcement par 2 omégas sur la longueur de la table - Pieds 40x40mm épaisseur 1,2mm
Pieds inox réglables (6 pieds à partir L2200mm)

Dimensions L	P800 CENTRALE	P800 ADOSSÉE	P800 AVEC ÉTAGÈRE BASSE	P800 ADOSSÉE AVEC ÉTAGÈRE BASSE
1000	TB/1080	TB/1080+BAF	TB/1081	TB/1081+BAF
1200	TB/1280	TB/1280+BAF	TB/1281	TB/1281+BAF
1400	TB/1480	TB/1480+BAF	TB/1481	TB/1481+BAF
1500	TB/1580	TB/1580+BAF	TB/1581	TB/1581+BAF
1600	TB/1680	TB/1680+BAF	TB/1681	TB/1681+BAF
1800	TB/1880	TB/1880+BAF	TB/1881	TB/1881+BAF
2000	TB/2080	TB/2080+BAF	TB/2081	TB/2081+BAF
2200	TB/2280	TB/2280+BAF	TB/2281	TB/2281+BAF
2500	TB/2580	TB/2580+BAF	TB/2581	TB/2581+BAF
3000	TB/3080	TB/3080+BAF	TB/3081	TB/3081+BAF
3500	TB/3580	TB/3580+BAF	TB/3581	TB/3581+BAF

Options :

Roues avec frein ø100mm - Bloc 3 tiroir - Range plateaux 600 x 400



MEUBLES POUR PÂTISSERIE

Gamme modulable avec armoire basse portes coulissantes L 1000-1500 et 2000 x P700 et meubles en L500mm x P700 - Fournis avec plan et kit de montage - Réalisation du plateau top P 800 robuste avec double bois recouvert d'inox - Inox 15/10 AISI 441 -

Référence	Dimensions L x P x H
PAT-TOP-0508	500 x 800 x 50mm
PAT-TOP-1008	1000 x 800 x 50mm
PAT-TOP-1508	1500 x 800 x 50mm
PAT-TOP-2008	2000 x 800 x 50mm
PAT-TOP-2508	2500 x 800 x 50mm



MEUBLES BAS

Portes coulissantes et 1 étagère réglable

Référence	Dimensions L x P x H
PAT-TF-1000	1000 x 700 x 850mm
PAT-TF-1500	1500 x 700 x 850mm
PAT-TF-2000	2000 x 700 x 850mm



BLOC 3 TIROIRS

Pour plateau 600 x 400

Référence : **PAT-TS3/600x400**

Dimensions : L500 x P700 x H850



TRÉMIE

Capacité 125L - Couvercle et roues en dotation

Référence : **PAT-TRÉMIE**

Dimensions : L500 x P700 x H850

BLOC 6 GLISSIÈRES 600 x 400

Référence : **PAT-STG64**

Dimensions : L500 x P700 x H850



BAC A FARINE

Monté sur roulettes

Bac avec coins arrondis

Double ouverture sur couvercle

125L

Référence : TREM125

Dimensions : L395xP610xH785

155L

Référence : TREM150

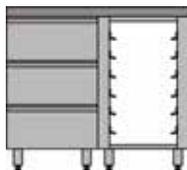
Dimensions : L395xP710xH785



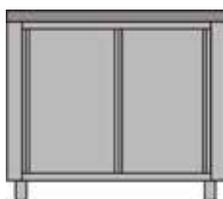
EXEMPLE DE COMPOSITION DE MEUBLES POUR PÂTISSERIE

Composition L1000mm

1° Référence :
PAT-TOP-1000 +
PAT-TS3/600x400 +
PAT-SG64

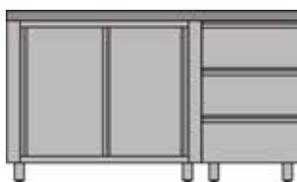


2° Référence :
PAT-TOP-1000 +
PAT-TF-1000

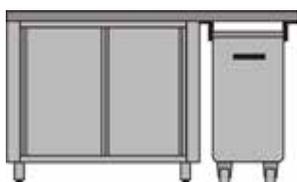


Composition L1500mm

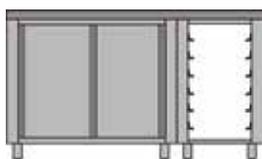
3° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-TS3/600x400 +
PAT-TF-1000



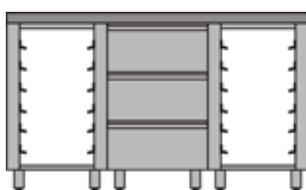
4° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-TREMIE +
PAT-TF-1000



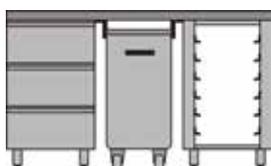
5° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-SG64 +
PAT-TF-1000



6° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-SG64 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-SG64

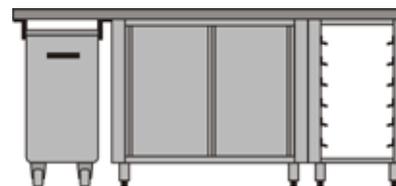


7° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-TS3/600x400
PAT-SG64+
PAT-TREMIE

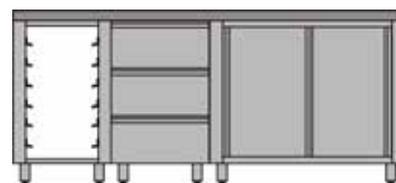


Composition L2000mm

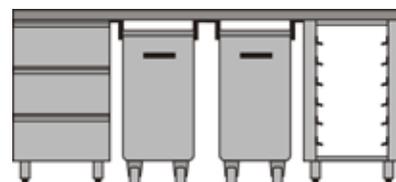
8° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-TREMIE +
PAT-TF-1000+
PAT-SG64



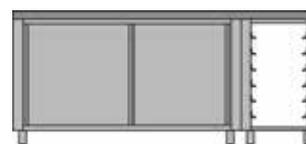
9° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-STG64 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TF-1000



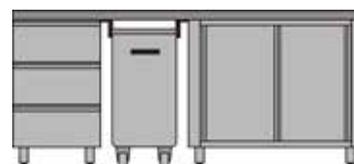
10° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-STG64 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TREMIE (x2)



11° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-STG64 +
PAT-TF-1500



12° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TREMIE +
PAT-TF-1000

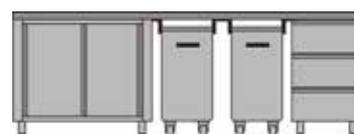


Composition L2500mm

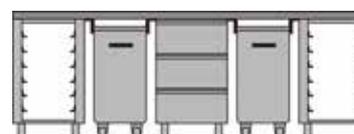
13° Référence :
PAT-TOP-2500 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-STG64 +
PAT-TF-1500



14° Référence :
PAT-TOP-2500 +
PAT-TREMIE (x2) +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TF-1000



15° Référence :
PAT-TOP-2500 +
PAT-STG64 (x2) +
PAT-TREMIE (x2) +
PAT-TS3/600x400



Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriqué en double plis écrasés - 4 Pieds inox réglables (avec vérins et semelle en PVC - Rails et pièces de suspension tout inox H900mm

MEUBLES BAS INOX OUVERTS AVEC 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE



P600 ET P700

Dimensions L	P600 CENTRAL	P600 ADOSSÉ	P700 CENTRAL	P700 ADOSSÉ
600	TAO/066	TAO/066+BAF	TAO/067	TAO/067+BAF
800	TAO/086	TAO/086+BAF	TAO/087	TAO/087+BAF
1000	TAO/106	TAO/106+BAF	TAO/107	TAO/107+BAF
1200	TAO/126	TAO/126+BAF	TAO/127	TAO/127+BAF
1400	TAO/146	TAO/146+BAF	TAO/147	TAO/147+BAF
1600	TAO/166	TAO/166+BAF	TAO/167	TAO/167+BAF
1800	TAO/186	TAO/186+BAF	TAO/187	TAO/187+BAF
2000	TAO/206	TAO/206+BAF	TAO/207	TAO/207+BAF
2400	TAO/246	TAO/246+BAF	TAO/247	TAO/247+BAF

MEUBLES BAS INOX OUVERTS AVEC 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE

P800

Dimensions L	CENTRAL	ADOSSÉ
600	TAO/068	TAO/068+BAF
800	TAO/088	TAO/088+BAF
1000	TAO/108	TAO/108+BAF
1200	TAO/128	TAO/128+BAF
1400	TAO/148	TAO/148+BAF
1600	TAO/168	TAO/168+BAF
1800	TAO/188	TAO/188+BAF
2000	TAO/208	TAO/208+BAF
2400	TAO/248	TAO/248+BAF



Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriqué en double plis écrasés - 4 Pieds inox réglables (avec vérins et semelle en PVC - Rails et pièces de suspension tout inox H900mm

MEUBLES BAS INOX PORTES COULISSANTES AVEC 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE



Blocs tiroirs en option



P600 ET P700

Dimensions L	P600 CENTRAL	P600 ADOSSÉ	P700 CENTRAL	P700 ADOSSÉ
1000	TF/106	TF/106+BAF	TF/107	TF/107+BAF
1200	TF/126	TF/126+BAF	TF/127	TF/127+BAF
1400	TF/146	TF/146+BAF	TF/147	TF/147+BAF
1600	TF/166	TF/166+BAF	TF/167	TF/167+BAF
1800	TF/186	TF/186+BAF	TF/187	TF/187+BAF
2000	TF/206	TF/206+BAF	TF/207	TF/207+BAF
2400	TF/246	TF/246+BAF	TF/247	TF/247+BAF

MEUBLES BAS INOX FERMES AVEC 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE

P800

Dimensions L	CENTRAL	ADOSSÉ
1000	TF/108	TF/108+BAF
1200	TF/128	TF/128+BAF
1400	TF/148	TF/148+BAF
1600	TF/168	TF/168+BAF
1800	TF/188	TF/188+BAF
2000	TF/208	TF/208+BAF
2400	TF/248	TF/248+BAF



Options :
Roues avec ou sans freins
(à l'unité)



Bloc 3 tiroirs
Coin pour bords arrière
Serrures



« Possibilité de portes battantes et de combinaison avec blocs tiroirs. Nous consulter »

Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriqué en double plis écrasés - 4 Pieds inox réglables (avec vérins et semelle en PVC - Rails et pièces de suspension tout inox H900mm

MEUBLES BAS INOX TRAVERSANT 4 PORTES COULISSANTES AVEC 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE



P600 ET P700

Dimensions L	P600	P700
1000	TFP/106	TFP/107
1200	TFP/126	TFP/127
1400	TFP/146	TFP/147
1600	TFP/166	TFP/167
1800	TFP/186	TFP/187
2000	TFP/206	TFP/207

Options :

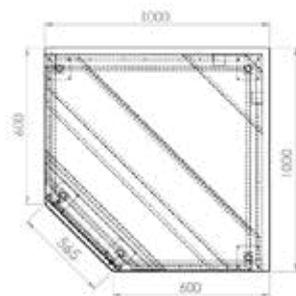
Roues avec ou sans freins (à l'unité)

Bloc 3 tiroirs

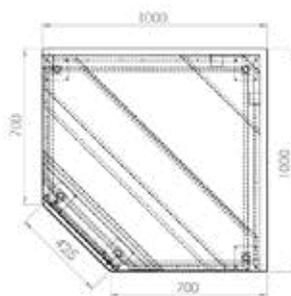
Serrures (non montées)

MEUBLES BAS INOX D'ANGLE 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE

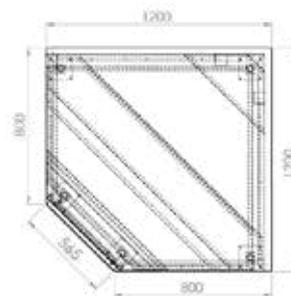
H900 - L1000 sur P600 et 700 et L1200 sur P800



P600



P700



P800

P600 - P700 et P800

Dimensions L	CENTRAL	ADOSSÉ
600	TFBA600	TFBA600+BAF
700	TFBA700	TFBA700+BAF
800	TFBA800	TFBA800+BAF

Options :

Roues avec ou sans freins (à l'unité)

Serrures (non montées)

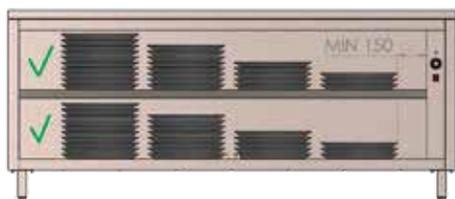


MEUBLES ÉTUVES VENTILÉES*

Chauffage avec résistance électrique - Ventilée avec régulation thermostatique
Bouton lumineux ON/OFF-Tablette intermédiaire perforée-Témoin lumineux de T°

T° de travail : de 0 à 90°C

Puissance : 2,5 Kw



Alimentation 230 V



2 portes coulissantes

H900	CENTRALE P700	CENTRALE P800	AVEC DOSSERET P700	AVEC DOSSERET P800
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF	RÉF
1200	TFC/127	TFC/128	TFC/127+BAF	TFC/128+BAF
1400	TFC/147	TFC/148	TFC/147+BAF	TFC/148+BAF
1600	TFC/167	TFC/168	TFC/167+BAF	TFC/168+BAF
1800	TFC/187	TFC/188	TFC/187+BAF	TFC/188+BAF
2000	TFC/207	TFC/208	TFC/207+BAF	TFC/208+BAF

*Possibilité de meubles traversants. Nous consulter.

Options :

Roues avec ou sans freins
(à l'unité)

Coin pour bords arrière
Bloc 3 tiroirs

ARMOIRES SUSPENDUES P400 x H600*

Acier inox AISI 441 finition brossée et polie - Étagère intermédiaire amovible, réglable et renforcée par OMEGA Rails et pièces tout inox-Fixation au mur par 2 supports muraux en dotation avec ancrage au dos de l'armoire



ASB/084



ASO/064



ASF/104

P400	OUVERTE	PORTES COULISSANTES	PORTES BATTANTES
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF
600	ASO/064		ASB/064
800	ASO/084		ASB/084
1000	ASO/104	ASF/104	ASB/104
1200	ASO/124	ASF/124	ASB/124
1400	ASO/144	ASF/144	ASB/144
1500	ASO/154	ASF/154	
1600	ASO/164	ASF/164	
1800	ASO/184	ASF/184	
2000	ASO/204	ASF/204	

*Possibilité d'armoires d'angles. Nous consulter

1 NIVEAU - Hauteur 400

Réalisation inox AISI 441 finition brossée polie

Double plis écrasés sans bavure et renforcé par un oméga placé sur la longueur pour support de charge de 200kg par mètre

Structure soudée

Jambe tube 25 x 25/1mm

Pieds en PVC munis d'un système pour fixation de l'étagère



Etagères 1 niveau	P250	P300	P350	P400
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF	RÉF
1000	ECL/10251	ECL/10301	ECL/10351	ECL/10401
1100	ECL/11251	ECL/11301	ECL/11351	ECL/11401
1200	ECL/12251	ECL/12301	ECL/12351	ECL/12401
1300	ECL/13251	ECL/13301	ECL/13351	ECL/13401
1400	ECL/14251	ECL/14301	ECL/14351	ECL/14401
1500	ECL/15251	ECL/15301	ECL/15351	ECL/15401
1600	ECL/16251	ECL/16301	ECL/16351	ECL/16401
1700	ECL/17251	ECL/17301	ECL/17351	ECL/17401
1800	ECL/18251	ECL/18301	ECL/18351	ECL/18401
1900	ECL/19251	ECL/19301	ECL/19351	ECL/19401
2000	ECL/20251	ECL/20301	ECL/20351	ECL/20401

2 NIVEAUX - Hauteur 700



3 niveaux possible.
Nous consulter.

Etagères 2 niveaux	P250	P300	P350	P400
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF	RÉF
1000	ECL/10252	ECL/10302	ECL/10352	ECL/10402
1100	ECL/11252	ECL/11302	ECL/11352	ECL/11402
1200	ECL/12252	ECL/12302	ECL/12352	ECL/12402
1300	ECL/13252	ECL/13302	ECL/13352	ECL/13402
1400	ECL/14252	ECL/14302	ECL/14352	ECL/14402
1500	ECL/15252	ECL/15302	ECL/15352	ECL/15402
1600	ECL/16252	ECL/16302	ECL/16352	ECL/16402
1700	ECL/17252	ECL/17302	ECL/17352	ECL/17402
1800	ECL/18252	ECL/18302	ECL/18352	ECL/18402
1900	ECL/19252	ECL/19302	ECL/19352	ECL/19402
2000	ECL/20252	ECL/20302	ECL/20352	ECL/20402

ETAGÈRES CHAUFFANTES

Montage sur 1er niveau uniquement

Dimensions L	Puissance W	1 niveau/Référence	2 niveaux/Référence
1000	800	ECL/CM2A-1N	ECL/CM2A-2N
1400	1250	ECL/CM3A-1N	ECL/CM3A-2N
1600	1600	ECL/CM4A-1N	ECL/CM4A-2N
2000	2000	ECL/CM5A-1N	ECL/CM5A-2N



CHAUFFE-PLATS

Pour maintien au chaud sous étagère-Alimentation 230V-Contrôle on/off-Système infra-rouge



Dimensions L	Puissance W	Référence
960x150x60mm	800	CM2A
1260x150x60mm	1250	CM3A
1560x150x60mm	1600	CM4A
1960x150x60mm	2000	CM5A

LAVE-MAINS

Modèle avec distributeur de savon et dossier

Référence LP/33

Dimensions : L330xP330xH500

Référence LP/40

Dimensions : L400xP340xH595



Distributeur de savon

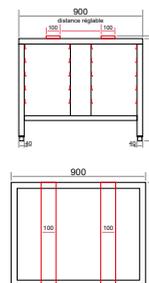
SUPPORT FOUR « UNIVERSEL »

Avec profil réglable pour adapter plusieurs types de fours de dimensions différentes

Capacité porte plaques : 2 x 5 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

Référence **SX97**

Dimensions : L900 x P700 x H750



POUBELLES A PÉDALE

50L

Référence 390-50L

Dimensions : H600 ø390

100L

Référence 475-95L

Dimensions : H720 ø475



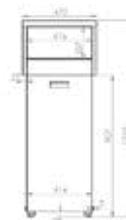
POUBELLE SNACK

80L - Ouverture à clapet basculant - Couvercle amovible

2 roues en PVC

Référence POUB-SNACK ECO

Dimensions : L470xP470xH1200



MURALES PLEINES

Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Double plis écrasés pour charge de 200Kg/M
Possibilité de combiner soit avec console fixe soit réglable



Consoles Inox 12/10

Etagère ajourée

Etagère pleine

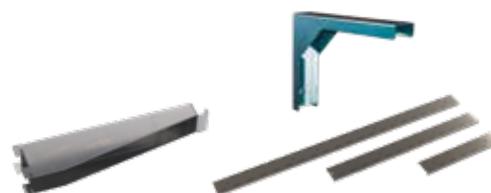
Etagères pleines	P250	P300	P350	P400
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF	RÉF
600	EML/0625	EML/0630	EML/0635	EML/0640
700	EML/0725	EML/0730	EML/0735	EML/0740
800	EML/0825	EML/0830	EML/0835	EML/0840
900	EML/0925	EML/0930	EML/0935	EML/0940
1000	EML/1025	EML/1030	EML/1035	EML/1040
1100	EML/1125	EML/1130	EML/1135	EML/1140
1200	EML/1225	EML/1230	EML/1235	EML/1240
1300	EML/1325	EML/1330	EML/1335	EML/1340
1400	EML/1425	EML/1430	EML/1435	EML/1440
1500	EML/1525	EML/1530	EML/1535	EML/1540
1600	EML/1625	EML/1630	EML/1635	EML/1640
1700	EML/1725	EML/1730	EML/1735	EML/1740
1800	EML/1825	EML/1830	EML/1835	EML/1840
1900	EML/1925	EML/1930	EML/1935	EML/1940
2000	EML/2025	EML/2030	EML/2035	EML/2040

Fixes

- CFN/251 pour P250mm
- CFN/301 pour P300mm
- CFN/351 pour P350mm
- CFN/400 pour P400mm

Réglables

- CR/251 pour P250mm
- CR/301 pour P300mm
- CR/351 pour P350mm
- CR/401 pour P400mm



MURALES AJOURÉES

Consoles Inox 12/10

Etagères ajourées	P250	P300	P350	P400
Dimensions L	RÉF	RÉF	RÉF	RÉF
1000	EMA/1025	EMA/1030	EMA/1035	EMA/1040
1100	EMA/1125	EMA/1130	EMA/1135	EMA/1140
1200	EMA/1225	EMA/1230	EMA/1235	EMA/1240
1300	EMA/1325	EMA/1330	EMA/1335	EMA/1340
1400	EMA/1425	EMA/1430	EMA/1435	EMA/1440
1500	EMA/1525	EMA/1530	EMA/1535	EMA/1540
1600	EMA/1625	EMA/1630	EMA/1635	EMA/1640
1700	EMA/1725	EMA/1730	EMA/1735	EMA/1740
1800	EMA/1825	EMA/1830	EMA/1835	EMA/1840
1900	EMA/1925	EMA/1930	EMA/1935	EMA/1940
2000	EMA/2025	EMA/2030	EMA/2035	EMA/2040

Fixes

- CFAN/251 pour P250mm
- CFAN/301 pour P300mm
- CFAN/351 pour P350mm
- CRA/400 pour P400mm

Réglables

- CRA/251 pour P250mm
- CRA/301 pour P300mm
- CRA/351 pour P350mm
- CFAN/400 pour P400mm

Lattes réglables Inox 15/10

- LE/330 (H330) pour étagère 1 niveau
- LE/660 (H660) pour étagère 2 niveau
- LE/990 (H990) pour étagère 3 niveaux

PLONGES P600



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé, embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir - Bord arrière incliné de H850 - Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine
Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables - H900



PL/612150 + PP/1

Cache cuve sur
3 cotés H300 mm



PL/614240 + PP/0



PL/612150 + PP/0



PL/60615 + PP/0



PROF 600	BAC/EGOUTTOIR	Dim bac	Sans étagère basse	Avec étagère basse
Dimensions L			RÉF	RÉF
600		400x400x275	PL/60615+PP/0	PL60615+PP/1
1000		500x400x275	PL/61014D+PP/0	PL61014D+PP/1
1000		500x400x275	PL/61014G+PP/0	PL61014G+PP/1
1200		500x400x275	PL61215D+PP/0	PL61215D+PP/1
1200		500x400x275	PL/61215G+PP/0	PL/61215G+PP/1
1200		400x500x275	PL/61224+PP/0	PL/61224+PP/1
1400		400x400x275	PL/61424D+PP/0	PL61424D+PP/1
1400		400x400x275	PL/61424G+PP/0	PL61424G+PP/1
1600		400x400x325	PL/61624D+PP/0	PL/61624D+PP/1
1600		400x400x325	PL/61624G+PP/0	PL/61624G+PP/1
1800		400x500x325	PL/61824D+PP/0	PL/61824D+PP/1
1800		400x500x325	PL/61824G+PP/0	PL/61824G+PP/1

*Livrée sans robinetterie- Autres dimensions possibles avec tops de plonge sur piètement et sur meubles (nous consulter)

PLONGES P700



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé, embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir - Bord arrière incliné de H850 - Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine
Piétement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables - H900



PL/1225 + PP/0



PL/1225 + PP/1



PL/0615 + PP/1



PL/1424D + PP/1



PL/2226 + P/0

PROF 700	BAC/EGOUTTOIR	Dim bac	Sans étagère basse	Avec étagère basse
Dimensions L			RÉF	RÉF
600		500x400x275	PL/0615+PP/0	PL/0615+PP/1
700		500x500x325	PL/0715+PP/0	PL/0715+PP/1
800		600x500x325	PL/0816+PP/0	PL/0816A+PP/1
1200		500x500x325	PL/1215D+PP/0	PL/1215+PP/1
1200		500x500x325	PL/1215G+PP/0	PL/1215G+PP/1
1400		600x500x325	PL/1416D+PP/0	PL/1416D+PP/1
1400		600x500x325	PL/1416G+PP/0	PL/1416G+PP/1
1200		500x500x325	PL/1225+PP/0	PL/1225+PP/1
1400		600x500x325	PL/1426+PP/0	PL/1426+PP/1
1400		400x500x275	PL/1424D+PP/0	PL/1424D+PP/1
1400		400x500x275	PL/1424G+PP/0	PL/1424G+PP/1
1600		400x500x275	PL/1624D+PP/0	PL/1624D+PP/1
1600		400x500x275	PL/1624G+PP/0	PL/1624G+PP/1
1800		500x500x325	PL/1825D+PP/0	PL/1825D+PP/1
1800		500x500x325	PL/1825G+PP/0	PL/1825G+PP/1
2000		600x500x325	PL/2026D+PP/0	PL/2026D+PP/1
2000		600x500x325	PL/2026G+PP/0	PL/2026G+PP/1
2000		500x500x325	PL/2025+P0	PL/2025+P1
2200		500x500x325	PL/2226+P0	PL/2226+P1
2400		500x500x325	PL/2426+P0	PL/2426+P1
2600		600x500x325	PL/2626+P0	PL/2626+P1
2800		600x500x325	PL/2826+P0	PL/2826+P1

BILLOTS A VIANDE



Top polyéthylène épaisseur 50mm blanc ou rouge
(à préciser lors de la commande)

Référence	Dimensions L x P x H	Référence avec sous tablette	Dimensions L x P x H
BV50	500 x 500 x 900mm	BV51	500 x 500 x 900mm
BV70	500 x 700 x 900mm	BV71	500 x 700 x 900mm

CHARIOTS DE SERVICE 2 NIVEAUX DEMONTABLES

Référence	Dimensions plateaux	Dimensions L x P x H
CD2/850	800 x 500	890 x 590 x 960mm
CD2/960	900 x 600	990 x 690 x 960mm
CD2/1050	1000 x 500	1090 x 590 x 960mm



Charge par niveau : 95 Kg

CHARIOTS DE SERVICE 3 NIVEAUX DEMONTABLES



Référence	Dimensions plateaux	Dimensions L x P x H
CD3/850	800 x 600	890 x 690 x 960mm
CD3/960	900 x 600	990 x 690 x 960mm
CD3/1050	1000 x 500	1090 x 590 x 960mm

CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES GN1/1 - GN2/1 ou 600 x 400

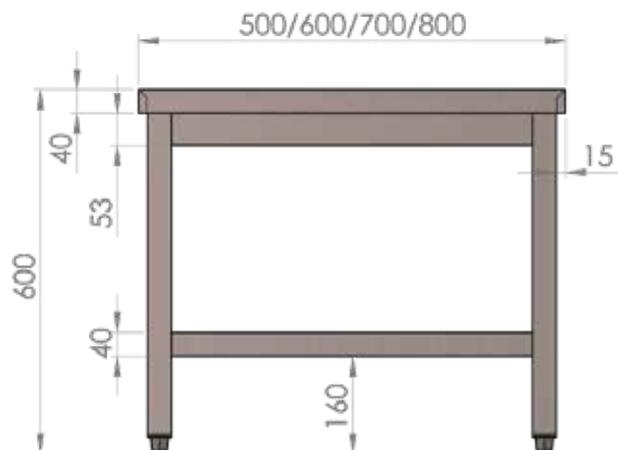
Entrée par 325mm pour GN 1/1 - 530mm pour GN 2/1 et 400mm pour Pâtisserie
4 roues pivotantes dont 2 avec freins - Glissières inox 15/10 soudées avec butoir
Inox 441 brossé et poli

Référence	Niveaux/Modèle	Dimensions L x P x H
CD/15XGN1/1	15 x GN 1/1 Espace entre grilles : 75mm	550 x 380 x 1480mm
CD/20XGN1/1	20 x GN 1/1 Espace entre grilles : 75mm	555 x 385 x 1838mm
CD/15XGN2/1	15 x GN 2/1 Espace entre grilles : 75mm	650 x 585 x 1480mm
CD/20XGN2/1	20 x GN 2/1 Espace entre grilles : 75mm	650 x 585 x 1850mm
CD/15PLATEAUX	15 x 600 x 400 Espace entre grilles : 105mm	625 x 460 x 1890mm
CD/20PLATEAUX	20 x 600 x 400 Espace entre grilles : 75mm	625 x 460 x 1860mm



TABLES BASSES INOX SOUDÉES P 600 ET P 700 X H600 IDÉALES POUR POSER LA CUISSON TOP

Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriquées en double plis écrasés - Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables (6 à partir de L2200mm) - H900mm



Dimensions L	Réf P600 centrale	Réf P600 adossée	Réf P700 centrale	Réf P700 adossée
500	TTB/0560	TTB/0560+BAF	TTB/0570	TTB/0570+BAF
600	TTB/0660	TTB/0660+BAF	TTB/0670	TTB/0670+BAF
700	TTB/0760	TTB/0760+BAF	TTB/0770	TTB/0770+BAF
800	TTB/0860	TTB/0860+BAF	TTB/0870	TTB/0870+BAF
900	TTB/0960	TTB/0960+BAF	TTB/0970	TTB/0970+BAF
1000	TTB/1060	TTB/1060+BAF	TTB/1070	TTB/1070+BAF
1100	TTB/1160	TTB/1160+BAF	TTB/1170	TTB/1170+BAF
1200	TTB/1260	TTB/1260+BAF	TTB/1270	TTB/1270+BAF
1300	TTB/1360	TTB/1360+BAF	TTB/1370	TTB/1370+BAF
1400	TTB/1460	TTB/1460+BAF	TTB/1470	TTB/1470+BAF
1500	TTB/1560	TTB/1560+BAF	TTB/1570	TTB/1570+BAF
1600	TTB/1660	TTB/1660+BAF	TTB/1670	TTB/1670+BAF
1700	TTB/1760	TTB/1760+BAF	TTB/1770	TTB/1770+BAF
1800	TTB/1860	TTB/1860+BAF	TTB/1870	TTB/1870+BAF
1900	TTB/1960	TTB/1960+BAF	TTB/1970	TTB/1970+BAF
2000	TTB/2060	TTB/2060+BAF	TTB/2070	TTB/2070+BAF
2100	TTB/2160	TTB/2160+BAF	TTB/2170	TTB/2170+BAF
2200	TTB/2260	TTB/2260+BAF	TTB/2270	TTB/2270+BAF
2300	TTB/2360	TTB/2360+BAF	TTB/2370	TTB/2370+BAF
2400	TTB/2460	TTB/2460+BAF	TTB/2470	TTB/2470+BAF
2500	TTB/2560	TTB/2560+BAF	TTB/2570	TTB/2570+BAF
2600	TTB/2660	TTB/2660+BAF	TTB/2670	TTB/2670+BAF
2700	TTB/2760	TTB/2760+BAF	TTB/2770	TTB/2770+BAF
2800	TTB/2860	TTB/2860+BAF	TTB/2870	TTB/2870+BAF
2900	TTB/2960	TTB/2960+BAF	TTB/2970	TTB/2970+BAF

Existe aussi en P500 et P800. Nous consulter.

Options :
Roues avec freins Ø 100
Bloc 1 tiroir



Coin pour bords arrière
TVO



PRESENTATION HOTTES



Hottes motorisées Lotus
Page 306



Hottes motorisées CP
Page 307



Hottes neutres inclinées
Page 308



**Hottes neutres
rectangulaires**
Page 309 et 310



Hottes centrales
Page 311



Hottes à condensation
Page 312

Hotte avec moteur, régulateur de vitesse et luminaire -Alimentation 230V
 ø sortie 20cm pour hottes jusqu'à 1400L et ø 25 cm jusqu'à 3000L.

Profondeur 720

Référence	Dimensions L	M3/H	Poids kg
K-10S	1000x720x500	1200	42
K-12S	1200x720x500	1300	45
K-14S	1400x720x500	1500	51
K-15S	1500x720x500	2000	61
K-16S	1600x720x500	2100	63
K-18S	1800x720x500	2200	65
K-20S	2000x720x500	2500	68
K-22S	2200x720x500	2300	72
K-24S	2400x720x500	2400	75
K-26S	2600x720x500	2450	78
K-28S	2800x720x500	2500	81
K-30S	3000x720x500	2600	84

Profondeur 850

Référence	Dimensions L	M3/H	Poids kg
KE-10S	1000x850x500	1200	42
KE-12S	1200x850x500	1300	44
KE-14S	1400x850x500	1500	54
KE-16S	1600x850x500	2100	66
KE-18S	1800x850x500	2200	68
KE-20S	2000x850x500	2500	71
KE-22S	2200x850x500	2300	75
KE-24S	2400x850x500	2400	78
KE-26S	2600x850x500	2450	82
KE-28S	2800x850x500	2500	85
KE-30S	3000x850x500	2600	88



de L1000 à 3000

Des hottes esthétiques



Existent sans moteur. Nous consulter

Profondeur 900 - Hauteur 460

Ventilateur étanche en position centrale et sortie à la verticale - Alimentation 230V-Filtres à choc
Structure acier INOX AISI 441 et arrière galvanisé - Goulotte périphérique pour récolte des graisses avec robinet de vidange - Lumière étanche encastrée - Régulateur 8 vitesses avec interrupteur d'éclairage
Kit de montage fourni



Moteur + variateur intégré
Pour Hottes rectangulaires
profondeur 900 : nous consulter



Luminaire encastré



Filtre caniveau de série
(de 2 à 5 selon modèles)

Référence	Dimensions L	M3/H	Poids kg
HPL/1004	1000x900x460	1500	3 €
HPL/1504	1500x900x460	1500	3 €
HPL/2004	2000x900x460	2500	3 €
HPL/2504	2500x900x460	2500	22.30 €

HOTTES STANDARD NEUTRES PLAN INCLINE

Pour modèles rectangulaires nous consulter

Structure acier Inox AISI 441 (face non visible en galvanisé)
Plis profilés retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite
*Moteurs intégrables uniquement pour hottes H540-Filtres chocs en dotation

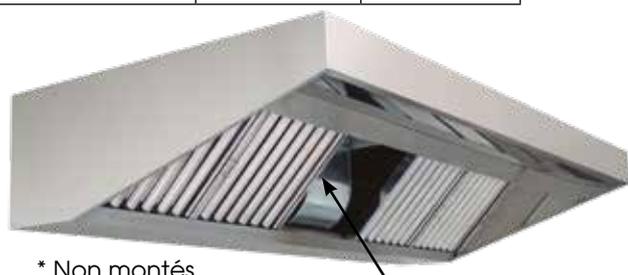
P700

P700xH400

Référence	Dimensions L	M3/H
HAL/1004	1000	910
HAL/1204	1200	1150
HAL/1404	1400	1390
HAL/1604	1600	1620
HAL/1804	1800	1510
HAL/2004	2000	1860
HAL/2204	2200	2090
HAL/2404	2400	2340
HAL/2604	2600	2570
HAL/2804	2800	2690
HAL/3004	3000	2812

P700xH540

Référence	Dimensions L	M3/H
HAL/1005	1000	910
HAL/1205	1200	1150
HAL/1405	1400	1390
HAL/1605	1600	1620
HAL/1805	1800	1510
HAL/2005	2000	1860
HAL/2205	2200	2090
HAL/2405	2400	2340
HAL/2605	2600	2570
HAL/2805	2800	2690
HAL/3005	3000	2812



* Non montés

*Hotte neutre avec possibilité de motorisation intégrée (H540)

ACCESSOIRES POUR HOTTES NEUTRES*

Armature d'éclairage

Dimensions : L692 x P110xH122
Référence : TNLH18

Dimensions : L1292x P110xH122
Référence : TNLH36



Eclairage neon en option (non monté)

Dimensions : L1592 x P110xH122
Référence : TNLH58

P950 x H400 ou H540*

Structure acier Inox AISI 441 (face non visible en galvanisé)

Plis profilés retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite

*Moteurs intégrables uniquement pour hottes H540

Filtres chocs en dotation

(Hottes en 2 parties à partir de L4200)

P950



Hotte neutre avec possibilité de motorisation intégrée sur hotte **H540**



Option lumineuse, motorisation : Nous consulter

Référence	Dimensions L X H400	Référence	Dimensions L x H540	NB de filtres	M3/H
HSL/1004	1000	HSL/1005	1000	2	910
HSL/1204	1200	HSL/1205	1200	2	1150
HSL/1504	1500	HSL/1505	1500	2	1390
HSL/1704	1700	HSL/1705	1700	3	1620
HSL/2004	2000	HSL/2005	2000	3	1860
HSL/2204	2200	HSL/2205	2200	3	2090
HSL/2504	2500	HSL/2505	2500	4	2340
HSL/2704	2700	HSL/2705	2700	4	2570
HSL/3004	3000	HSL/3005	3000	5	2812
HSL/3204	3200	HSL/3205	3200	5	3040
HSL/3504	3500	HSL/3505	3500	5	3330
HSL/3704	3700	HSL/3705	3700	5	3520
HSL/4004	4000	HSL/4005	4000	6	3762
HSL/4204	4200	HSL/4205	4200	6	3990
HSL/4504	4500	HSL/4505	4500	6	4280
HSL/4704	4700	HSL/4705	4700	8	4470
HSL/5004	5000	HSL/5005	5000	8	4750
HSL/5204	5200	HSL/5205	5200	8	4940
HSL/5504	5500	HSL/5505	5500	8	5225
HSL/5704	5700	HSL/5705	5700	8	5415
HSL/6004	6000	HSL/6005	6000	8	5700

P950 x H400 ou H540*

Structure acier Inox AISI 441 (face non visible en galvanisé)

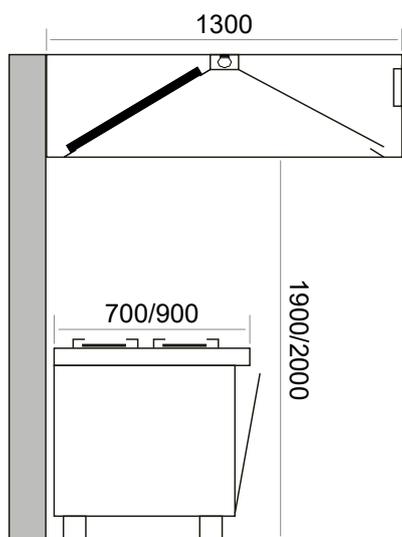
Plis profilés retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite

*Moteurs intégrables uniquement pour hottes H540

Filtres chocs en dotation

Hottes en 2 parties à partir de L4200

P950



*Hotte neutre avec possibilité de motorisation intégrée sur hotte **H540**

Référence	Dimensions L X H400	Référence	Dimensions L x H540	M3/H
HRL/1004	1000	HRL/1005	1000	910
HRL/1204	1200	HRL/1205	1200	1150
HRL/1504	1500	HRL/1505	1500	1390
HRL/1704	1700	HRL/1705	1700	1620
HRL/2004	2000	HRL/2005	2000	1860
HRL/2204	2200	HRL/2205	2200	2090
HRL/2504	2500	HRL/2505	2500	2340
HRL/2704	2700	HRL/2705	2700	2570
HRL/3004	3000	HRL/3005	3000	2812
HRL/3204	3200	HRL/3205	3200	3040
HRL/3504	3500	HRL/3505	3500	3330
HRL/3704	3700	HRL/3705	3700	3520
HRL/4004	4000	HRL/4005	4000	3762
HRL/4204	4200	HRL/4205	4200	3990
HRL/4504	4500	HRL/4505	4500	4280
HRL/4704	4700	HRL/4705	4700	4470
HRL/5004	5000	HRL/5005	5000	4750
HRL/5204	5200	HRL/5205	5200	4940
HRL/5504	5500	HRL/5505	5500	5225
HRL/5704	5700	HRL/5705	5700	5415
HRL/6004	6000	HRL/6005	6000	5700

*Possibilité de motorisation intégrée uniquement sur H540 et de profondeur 950.

P1 100 x H400 ou H540*

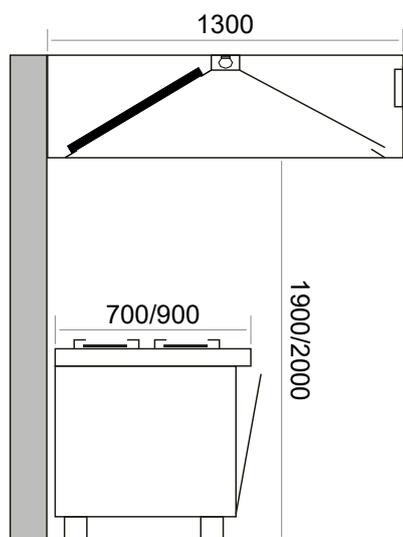
Structure acier Inox AISI 441 (face non visible en galvanisé)

Plis profilés retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite

*Moteurs intégrables uniquement pour hottes H540

Filtres chocs en dotation-Hottes en 2 parties à partir de L4200

P1 100



Hotte neutre avec possibilité de motorisation intégrée sur hotte H540

Référence	Dimensions L X H400	Référence	Dimensions L x H540	M3/H
HRL/11004	1000	HRL/11005	1000	1100
HRL/11204	1200	HRL/11205	1200	1320
HRL/11504	1500	HRL/11505	1500	1650
HRL/11704	1700	HRL/11705	1700	1870
HRL/12004	2000	HRL/12005	2000	2200
HRL/12204	2200	HRL/12205	2200	2420
HRL/12504	2500	HRL/12505	2500	2750
HRL/12704	2700	HRL/12705	2700	2970
HRL/13004	3000	HRL/13005	3000	3300
HRL/13204	3200	HRL/13205	3200	3520
HRL/13504	3500	HRL/13505	3500	3850
HRL/13704	3700	HRL/13705	3700	4070
HRL/14004	4000	HRL/14005	4000	4400
HRL/14204	4200	HRL/14205	4200	4620
HRL/14504	4500	HRL/14505	4500	4950
HRL/14704	4700	HRL/14705	4700	5170
HRL/15004	5000	HRL/15005	5000	5500
HRL/15204	5200	HRL/15205	5200	5720
HRL/15504	5500	HRL/15505	5500	6050
HRL/15704	5700	HRL/15705	5700	6270
HRL/16004	6000	HRL/16005	6000	6600

*Possibilité de motorisation intégrée uniquement sur H540 et de profondeur 1100.

H 500 x P2000

Les 2 capteurs sont munis d'un auvent permettant la récupération de la fumée en cas de forte concentration

La partie intérieure est inclinée à 45° avec robinet pour récupération des graisses

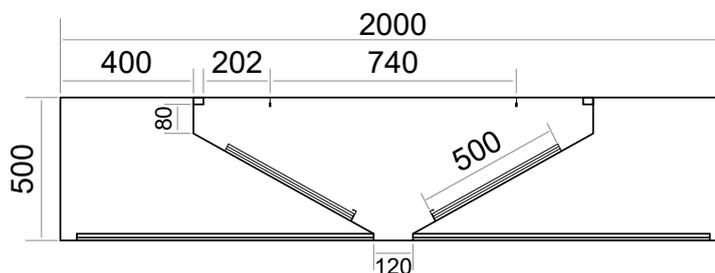
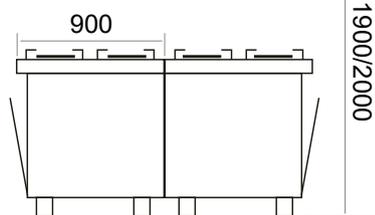
Plis retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite et sans bavures

Hottes en 2 parties à partir de L4200

Filtres choc en dotation

P2000

P2400



Référence	Dimensions L X P2000	M3/H	Référence	Dimensions L x P2400	M3/H
HCL/2005	2000	5000	HCL/2045	2000	6000
HCL/2205	2200	5500	HCL/2245	2200	6600
HCL/2505	2500	6250	HCL/2545	2500	7500
HCL/2705	2700	6750	HCL/2745	2700	8100
HCL/3005	3000	7500	HCL/3045	3000	9000
HCL/3205	3200	8000	HCL/3245	3200	9600
HCL/3505	3500	8750	HCL/3545	3500	10500
HCL/3705	3700	9250	HCL/3745	3700	11100
HCL/4005	4000	10000	HCL/4045	4000	12000
HCL/4205	4200	10500	HCL/4245	4200	12600
HCL/4505	4500	11250	HCL/4545	4500	13500
HCL/4705	4700	11750	HCL/4745	4700	14100
HCL/5005	5000	12500	HCL/5045	5000	15000
HCL/5205	5200	13000	HCL/5245	5200	15600
HCL/5505	5500	13750	HCL/5545	5500	16500
HCL/5705	5700	14250	HCL/5745	5700	17100
HCL/6005	6000	15000	HCL/6045	6000	18000

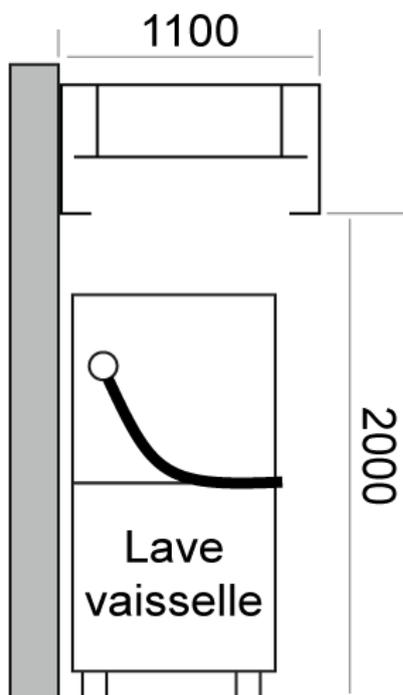
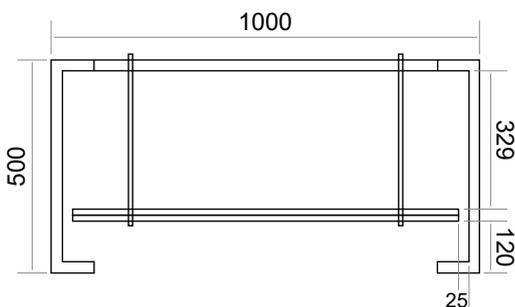
Hotte sans filtres remplacés par une tôle adaptée pour la récupération des vapeurs d'eau dégagées, idéal pour la laverie ou four à vapeur

Réalisation entièrement soudée avec polissage

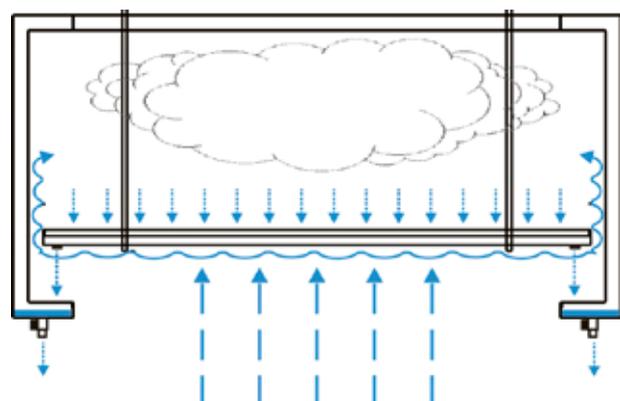
Plis retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite et sans bavures

Réalisation inox

P1100



Référence	Dimensions L X P2000	M3/H
HV/1005	1000	1375
HV/1205	1200	1650
HV/1505	1500	2062
HV/1705	1700	2337
HV/2005	2000	2750
HV/2205	2200	3025
HV/2505	2500	3437
HV/2705	2700	3712
HV/3005	3000	4125
HV/3205	3200	4400
HV/3505	3500	4812
HV/3705	3700	5087
HV/4005	4000	5500



2 robinets pour la circulation des condensats. A positionner à 2 m du sol



**Machine à café
semi-professionnelle
Page 314**



**Machine Lollo électronique
Page 315**



**Machine Réplica électronique
Page 316**



**Machine Réplica à piston
Page 317**



**Meuble à café
Page 318**

Le fameux groupe « E61 » avec sa chambre de pré- infusion pour un café authentique et de qualité
Bec vapeur et buse eau chaude - Capacité réserve d'eau : 1,5L

Dotation :

1 porte-filtre simple- 1 porte-filtre double - 1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 cuillère doseuse - 1 stamper plastique - 1 brosse pour nettoyage du groupe

DOMOBAR ANALOGIQUE

Pompe par vibration - réservoir d'eau

Mise en marche et arrêt par levier

Dimensions : L220 x P400 x H370mm

Puissance : 1400w

Alimentation : 230V/3P

Capacité Boiler : 0,5L

Poids : 20Kg



Groupe E 61



DOMOBAR SUPER ÉLECTRONIQUE

Pompe rotative- réservoir d'eau et branchement sur réseau - indication niveau d'eau dans le réservoir

Mise en marche et arrêt électronique

Dimensions : L250 x P470 x H420mm

Puissance : 600 + 1200 w

Alimentation : 230V/3P

Capacité Boiler café : 0,5L

Capacité Boiler vapeur : 2L

Poids : 20Kg



Couleur au choix entre
beige - noir - blanc et inox

DOMOBAR JUNIOR DIGITALE

Pompe par vibration- réservoir d'eau
indication niveau d'eau dans le réservoir

Mise en marche et arrêt électronique

Dimensions : L250 x P430 x H420mm

Puissance : 1600w

Alimentation : 230V/3P

Capacité Boiler : 1,1L

Poids : 20Kg



MACHINES LOLLO ELECTRONIQUES

UN STANDARD QUI SE DIFFÉRENCIE DES AUTRES PAR UN RENDU CAFÉ EXCEPTIONNEL...

LOLLO 1 GROUPE

Dotation : 1 porte-filtre simple
1 porte-filtre double
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau arrivée d'eau et 1 tuyau évacuation d'eau

Dimensions : L420 x P600 x H550mm

Puissance : 1800w

Alimentation : 230V/1P

Capacité Boiler : 3,5L

Poids : 35Kg

**INOX
COULEUR**



Bec vapeur
et buse eau
chaude



Group E 64

LOLLO 2 GROUPE COMPACT

Dotation : 1 porte-filtre simple
2 porte-filtre double
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau arrivée d'eau et 1 tuyau évacuation d'eau

Dimensions : L660 x P600 x H550mm

Puissance : 4000w

Alimentation : 230V/1P

Capacité Boiler : 9L

Poids : 60Kg

**INOX
COULEUR**



LOLLO 2 GROUPE

Dotation : 1 porte-filtre simple
2 porte-filtre double
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau arrivée d'eau et 1 tuyau évacuation d'eau

Dimensions : L760 x P600 x H550mm

Puissance : 4000w

Alimentation : 230V/1P

Capacité Boiler : 11L

Poids : 66Kg

**INOX
COULEUR**

Couleur au choix entre
Noir - blanc et inox



LOLLO 3 GROUPE

Dotation : 1 porte-filtre simple
3 porte-filtre doubles
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau arrivée d'eau et 1 tuyau évacuation d'eau

Dimensions : L930 x P600 x H550mm

Puissance : 5000w

Alimentation : 400V/3P

Capacité Boiler : 13L

Poids : 95Kg

**INOX
COULEUR**



MACHINE REPLICA ELECTRONIQUE

LA RÉFÉRENCE CHEZ VIBIEMME DEPUIS DES ANNÉES
GRÂCE A SON GROUPE MYTHIQUE LE « E61 »
SA CHAMBRE DE PRÉ- INFUSION POUR UN CAFÉ AUTHENTIQUE ET DE QUALITÉ

REPLICA 2 GROUPES

Dotation : 1 porte-filtre simple
2 porte-filtre double
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau d'arrivée d'eau et
1 tuyau d'évacuation d'eau

Dimensions : L730 x P600 x H550mm

Puissance : 4000w

Alimentation : 230V/1P

Capacité Boiler : 12L

Poids : 85Kg

INOX



REPLICA 3 GROUPES

Dotation : 1 porte-filtre simple
3 porte-filtre double
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau d'arrivée d'eau et
1 tuyau d'évacuation d'eau

Dimensions : L900 x P600 x H550mm

Puissance : 5000w

Alimentation : 400V/1P

Capacité Boiler : 18L

Poids : 95Kg

INOX



Groupe E 61

REPLICA 4 GROUPES

Dotation : 1 porte-filtre simple
4 porte-filtre double
1 porte-filtre triple
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau d'arrivée d'eau et
1 tuyau d'évacuation d'eau

Dimensions : L1150 x P600 x H550mm

Puissance : 5000w

Alimentation : 400V/1P

Capacité Boiler : 27L

Poids : 105Kg

INOX

**Bec vapeur et buse eau
chaude**



MACHINE REPLICA MANUEL ET «PISTONE»

LA BEAUTÉ DU GESTE TRADITIONNEL POUR UN CAFÉ À «L'ITALIENNE»

REPLICA 2 GROUPES

Dimensions : L730 x P600 x H550mm
 Puissance : 4000w
 Alimentation : 230V/1P
 Capacité Boiler : 12L
 Poids : 95Kg

INOX MANUELLE

INOX PISTON



REPLICA 3 GROUPES

Dimensions : L900 x P600 x H550mm
 Puissance : 5000w
 Alimentation : 400V/3P
 Capacité Boiler : 18L
 Poids : 105Kg

INOX MANUELLE

INOX PISTON



REPLICA 4 GROUPES

Dimensions : L1150 x P600 x H550mm
 Puissance : 5000w
 Alimentation : 400V/3P
 Capacité Boiler : 27L
 Poids : 115Kg

INOX MANUELLE

INOX PISTON

Bec vapeur et buse eau chaude



MEUBLES A CAFE

MEUBLES A CAFE



Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur
 Dossieret de 100mm
 Plan de travail renforcé
 Pieds réglables en hauteur
 Tiroir à marc facilement démontable
 Partie arrière du meuble fermée Orifice prévu pour passage des câbles et tuyaux de la machine à café

Tiroir à marc à droite



C-1400-C



C-1400



C-1400-CP

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Dotation	Poids kg
C-1100	1095 x 600 x 1000	2 étagères réglables + tiroir à marc	85
C-1400	1395 x 600 x 1000	2 étagères réglables + tiroir à marc	95
C-1100-C	1095 x 600 x 1000	1 étagère réglable + 2 tiroirs sucre + tiroir à marc	85
C-1400-C	1395 x 600 x 1000	1 étagère réglable + 3 tiroirs sucre + tiroir à marc	95
C-1100-CP	1095 x 600 x 1000	1 étagère réglable + 2 tiroirs sucre + tiroir à marc + 2 portes	88
C-1400-CP	1395 x 600 x 1000	1 étagère réglable + 3 tiroirs sucre + tiroir à marc + 3 portes	95

Commandes : Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins pour les matériels commandés et facturés par la société Berthier Cuisine Professionnelle et qu'après confirmation par les différents fabricants et validés par retour par le client pour les autres matériels, les propres conditions générales de ventes de chaque fabricant étant alors applicables indépendamment de celles de la société Berthier Cuisine Professionnelle.

Expéditions : Les accessoires et pièces détachées commandés seuls sont expédiés en PORT DÛ. Les ports demandés en EXPRESS seront intégralement facturés et pris en charge par le client. Délais : Expédition sous huitaine (sauf rupture de stock) pour matériels sous marque Berthier Cuisine Professionnelle. Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure.

Transports : Nos expéditions, même franco, et les expéditions des différents fabricants sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur en effectuant les réserves et en les confirmant par lettre recommandée adressée dans les 24 heures.

Prix : Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

Paiements : Règlement du matériel par virement bancaire avant départ marchandise. La société Berthier Cuisines Professionnelles pourra conditionner toute livraison à la constitution de garanties de paiement ou à un paiement comptant de la commande. En aucun cas les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable de la société Berthier Cuisines Professionnelles. En cas d'acceptation de paiement à terme, le délai de règlement ne peut pas excéder 45 jours fin de mois à date d'émission de la facture. Nos factures sont payables en nos bureaux de DAUCANVILLE (31140). Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause. En cas de non-paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Le client sera de plein droit redevable d'un intérêt de retard calculé sur l'intégralité des sommes restant dues aux taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de dix points à la date d'échéance du délai de règlement applicable. Les intérêts commenceront à courir à compter du jour suivant la date d'échéance figurant sur la facture et continueront à courir jusqu'au jour du paiement de la totalité des sommes dues. En cas de non-paiement à l'échéance prévue, il sera dû, à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de retard. Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'exigibilité figurant sur la facture majorera, en tout état de cause, de plein droit le montant de celle-ci, outre des pénalités de retard déjà prévues par la loi, de l'indemnité légale forfaitaire de 40 € En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement. L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.

Retour : Tout retour doit être effectué en port payé, et ce après notre accord.

Garantie : Notre garantie pour les matériels vendus par la société Berthier Cuisine Professionnelle s'étend sur une période douze mois à dater de la mise à disposition des marchandises et couvre exclusivement le remplacement pur et simple des pièces mises hors d'usage par suite d'un défaut de matière ou de fabrication, à l'exclusion de toutes autres avaries survenant notamment du fait de brutalité, mauvaise utilisation ou manque d'entretien des appareils. Dans tous les cas, les frais de montage et démontage ainsi que les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. Sont exclues du bénéfice de la garantie les parties suivantes : manchon, verre, glaces, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza, parties électriques. Notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive des matériels. Il est expressément stipulé que la charge de la preuve des responsabilités incombe à nos clients revendeurs qui, du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à son placement et à sa mise en route avec les vérifications et les précautions d'usage. La société Berthier Cuisines Professionnelles n'est pas non plus tenue des conséquences d'une installation des matériels réalisées par un tiers en contravention aux normes applicables et aux préconisations fabricant. Les produits ayant fait l'objet d'une réparation par le client sans l'accord préalable de la société Berthier Cuisines Professionnelles sont exclus de toute garantie. Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être justifiée par la fourniture préalable de l'identification de la machine concernée (numéro de série ou copie de facture). La pièce défectueuse doit nous être retournée sous huit jours. La garantie sera limitée à l'échange, à notre choix, de toute pièce défectueuse et ce, à notre charge. La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le remplacement de ces pièces constitue pour le client une réparation forfaitaire.

Conditions particulières de vente Pièces Détachées : Paiement : Expédition des pièces détachées en contre-remboursement, les frais d'envoi étant ceux de la poste française ou des sociétés privées d'expédition au tarif en vigueur au moment de l'expédition. Garantie : Les pièces détachées ne sont pas garanties.

Réserve de propriété : Nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement de l'intégralité du prix en principal et accessoire. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. Le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances peut entraîner la revendication des biens. Ces dispositions ne font pas obstacle au transfert au client, dès la livraison, des risques de perte et de détérioration des biens vendus ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner.

Réparations : Tous nos envois de matériels réparés par nos soins ou ceux des différents fabricants sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

Loi applicable : les présentes conditions générales de vente sont régies par le droit français pour les ventes nationales. La Convention de Vienne sur la vente internationale de marchandises du 11 avril 1980 est applicable aux relations entre les parties dans les conditions qu'elle définit aux ventes internationales.

Juridiction : Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de Toulouse pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, à moins que la S.A.S. Berthier Cuisines Professionnelles ne préfère saisir toute autre juridiction compétente.

Opposabilité : Les présentes conditions générales de vente régissent toutes les opérations commerciales de la société Berthier Cuisines Professionnelles. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la livraison de nos marchandises.

Les marques citées sont déposées par leurs constructeurs respectifs. Les descriptifs sont donnés sous réserve d'amélioration apportée par les constructeurs. Pour les mêmes raisons, les photos ne sont pas contractuelles. Malgré tout le soin apporté à la réalisation de ce catalogue, nous ne pourrions être tenu pour responsables des éventuelles fautes typographiques. Seule notre confirmation de commande est contractuelle. Toutes nos ventes sont exclusivement soumises aux clauses des conditions générales de ventes figurant sur cette page, et notamment les articles "réserve de propriété" et "juridiction".



Siège social : 14 impasse des Chardons - 31140 Aucamville
Office : +33 (0)4 90 02 63 92
contact@materielhotelier.com - www.materielhotelier.com
Portables : 06 48 27 08 71 - 06 48 59 02 27