Équipements pour les cuisines professionnelles

Catalogue 2025 - 2026



Marques Premium

Partenaire de fabricants européens
depuis plus de 20 ans

L'histoire de CP Berthier

La société Berthier Cuisine Professionnelle est reconnue dans le domaine de l'équipement professionnel de cuisine, s'adressant principalement aux installateurs grande cuisine et autres professionnels de la gastronomie. Voici un aperçu des caractéristiques et de l'historique de cette société.

HISTOIRE ET PRÉSENTATION DE BERTHIER CUISINE PROFESSIONNELLE

Origines de la Société :

- La société Berthier a été fondée il y a plus de 20 ans par des passionnés de cuisine et de gastronomie, dont l'objectif principal était de fournir des équipements de qualité pour les professionnels du secteur. Établie en France, elle a su s'imposer grâce à son savoir-faire et la qualité de ses produits.

Produits et Services :

Berthier Cuisine Professionnelle propose une large gamme d'équipements culinaires, notamment :

Équipements de cuisson : Four à convection, cuisinières, plaques de cuisson, etc.

Réfrigération : Chambres froides, réfrigérateurs professionnels, ainsi que des systèmes de stockage adaptés.

Matériel de préparation : Mixeurs, robots culinaires, hachoirs, et autres dispositifs qui facilitent la préparation des aliments.

Ustensiles et vaisselle : Articles variés pour le service et la présentation des plats.

Engagement envers la Qualité :

- La société met un point d'honneur à offrir des produits de haute qualité tout en respectant les normes de sécurité et d'hygiène. Elle collabore souvent avec des fabricants réputés pour assurer la fiabilité et la durabilité de ses équipements.

Innovation :

- Berthier Cuisine Professionnelle se distingue par son engagement en matière d'innovation. Elle adapte ses offres aux nouvelles tendances culinaires et aux exigences du marché, en intégrant des technologies avancées pour améliorer l'efficacité et la performance des cuisines professionnelles.

Formation et Assistance :

- En plus de son activité de vente, la société Berthier propose souvent des formations pour les utilisateurs de ses équipements, afin de garantir une utilisation optimale et sécurisée. Cela inclut des conseils pratiques sur l'entretien et le fonctionnement des appareils.

Réseau et Partenariats :

- Berthier Cuisine Professionnelle entretient un réseau solide avec des fournisseurs, des chefs et des professionnels de la gastronomie, ce qui lui permet de rester à l'écoute des besoins des utilisateurs et de répondre rapidement aux évolutions du secteur.

Conclusion

La société Berthier Cuisine Professionnelle incarne l'excellence et l'innovation dans le domaine de l'équipement de cuisine pour les professionnels. Son engagement envers la qualité et la satisfaction client en fait un partenaire de choix pour tous les acteurs du secteur gastronomique. Si vous avez d'autres questions ou avez besoin de précisions supplémentaires, n'hésitez pas à le demander.

Les services à la carte

Un service commercial

- à votre écoute
- à la recherche du ou des matériels pour votre clientèle
- suivi des commandes et livraison
- formation de vos commerciaux

Une logistique

- plus de 1000m² de stockage
- des départs quotidiens par messagerie ou express sur demande
- 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 et DWG disponibles
- possibilité d'avoir les pièces détachées de tous nos fabricants
- stock de pièces détachées - **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



Scannez moi !

Barème écosystem

MODULATION DE L'ÉCO-PARTICIPATION

Les critères de modulation de l'éco-participation s'appliquent aux EEE professionnels selon les modalités ci-après :

- Pour l'ensemble des EEE comportant au moins 20 % de plastique en masse et contenant des retardateurs de fl amme :

Critère 1 PRIME **« Absence de Retardateurs de Flamme Bromés (RFB) »** absence de brome dans la totalité des pièces plastiques de plus de 25 g contenant des retardateurs de fl amme, à l'exception des câbles et cartes électroniques ;

- Pour les EEE listés ci-dessous :

Critère 2 PRIME **« Mise à disposition des pièces détachées »** pour une durée de disponibilité défi nie pour chaque équipement :

- Appareils de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe : 10 ans ;
- Congélateurs coffre : 15 ans ;
- Dispositifs d'affi chage électronique : 10 ans ;
- Matériel de soudage : 15 ans ;
- Systèmes d'éclairage de sécurité : 10 ans ;
- Systèmes d'impression : 6 ans ;
- Alimentation Sans Interuption (ASI) < 50 cm : 10 ans ;
- Alimentation Sans Interuption (ASI) ≥ 50 cm : 12 ans ;
- Groupes électrogènes : 10 ans ;
- Perceuses, visseuses, burineurs : 17 ans ;
- Motoréducteurs de robinetterie : 10 ans.

- Pour l'ensemble des EEE contenant des piles ou accumulateurs portables :

Critère 3 PÉNALITÉ **« Non séparabilité de la batterie »**

- Pour l'ensemble des EEE incorporant des résines plastiques :

Critère 4 PRIME **« Intégration de matières plastiques recyclées »** prime calculée sur la base de la masse totale de Matières Plastiques Recyclées (MPR) intégrée dans l'équipement.

Prérequis : pour qu'une MPR donne droit à une prime, elle doit être issue du recyclage de déchets collectés ou soutenus, dans le cadre d'un dispositif de responsabilité élargie du producteur (« fi lière REP »).

2 niveaux de primes sont établis selon l'origine de la matière recyclée:

1. Pour les MPR issues de déchets post-consommateurs, hors résines de grade alimen-taire : l'assiette de calcul est établie sur la base de 450 € / t HT à ramener à la masse de MPR de l'équipement.
2. Pour les MPR issues de DEEE post-consommateurs, l'assiette de calcul est établie sur la base de 540 € / t HT à ramener à la masse de MPR de l'équipement.

Le montant de la prime doit être calculé référence par référence, dans le respect des règles de la note technique OCAD3E. Les produits concernés devront faire l'objet d'une pré-déclaration et après validation d'ecosystem la déclaration pourra être réalisée au moment de la déclaration des mises sur le marché.

Pour plus de précisions sur les produits concernés et les justificatifs attendus, merci de consulter la note technique sur les critères de modulation applicables aux EEE professionnels.

Barème écosystem

Famille	Types d'équipements et exemples d'équipements (liste non exhaustive)
Froid commercial, CHR (1) et autres équipements destinés aux commerces	
ÉQUIPEMENTS POUR CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS ET AUTRES COMMERCES	**10391 Préparation/Cuisson alimentaire** - Cuisson/chauffage des aliments : meuble chauffant, micro-ondes professionnel, plaque de cuisson, rotissoire, four à pizza, four mixte et convection, fourneau électrique, chauffe-tasse, chauffe-assiette,cuiseur à pâtes/riz, fontaine à chocolat, grille kebab, grille panini, grille pain à convoyeur - Préparation aliments et boissons : cellule de cuisson haut rendement, chauffe-frites, friteuse à beignets (électrique/gaz), appareil pour la fi ltration des boissons, attendrisseur/malaxeur à viande, balance, batteur-mélangeur, centrifugeuse/extracteur de jus, émulsionneur/mousseur à lait, gaufrier électrique, machine à barbe à papa/hotdog/popcorn, machine à café avec percolateur, mixer/blender, moulin à café, pétrin à spirale/cuve fi xe/tête relevable, percolateur seul, sorbetière - Conditionnement alimentaire - Armoire de stérilisation pour couteaux - Ustensile de cuisine : aiguiseur de couteaux, coupe-légume, coupe-pain, éplucheuse, essoreuse à salade, hachoir à viande, ouvre-boîte, trancheuse à viande/pain **10392 Lavage/Séchage** - Lave-vaisselle à capot/convoyeur, lave-verre - Lave-linge, sèche-linge, machine de nettoyage à sec - Fer et table à repasser - Sèche-mains **10393 Beauté/Soin** - Matériel pour salon de coiffure, institut de beauté… **10394 Autres équipements** - Exterminateur d'insectes - Distributeur de savon
SOUS-ENSEMBLES D'UN ÉQUIPEMENT DU FROID COMMERCIAL, CHR ET AUTRES ÉQUIPEMENTS DESTINÉS AUX COMMERCES	**10334 Sous-ensembles** - Carte électronique, thermostat, électrovanne - Contrôle de débit, ventilateur, relais thermique - Afficheur
ÉQUIPEMENT DE FROID	**10219 Meuble froid à groupe logé / intégré (hors appareil de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe et congélateur coffre)** - Armoire de congélation - Cave à vin - Matériel de laboratoire, de préparation d'analyse, produisant du froid : mise en température (réfrigérateur), enceinte climatique, cuve cryogénique - Mini bar
	10399 Appareil de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe et congélateur coffre, à groupe logé / intégré - Armoire frigorifi que - Buffet / vitrine réfrigérée - Congélateur coffre - Desserte - Distributeur de granités / glace italienne - Machine à glaçons
	10390 Meuble froid à groupe non logé / distant (hors appareil de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe et congélateur coffre) - Armoire frigorifi que / de congélation - Buffet / vitrine réfrigérée - Desserte
	10400 Appareil de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe et congélateur coffre, à groupe non logé / distant - Armoire frigorifi que - Buffet / vitrine réfrigérée - Desserte

Photos non contractuelles

				Critères d'éco-modulation		
				Absence de RFB	Pièces détachées	Batterie non séparable
Poids net (kg)	Catégorie réglementaire	Code d'éco-participation	Montant de référence HT / unité	HT / unité		
≤ 20kg	cat. 05	P02.01	1,25€	-0,17€	non applicable	+0,63€
> 20kg ≤ 120kg	cat. 04	P01.14	5,30€	-1,21€	non applicable	+4,61€
> 120kg ≤ 500kg	cat. 04	P01.15	17€	-5,01€	non applicable	+19,10€
> 500kg	cat. 04	P01.16	86€	-30,15€	non applicable	+114,85€
≤ 0,2kg	cat. 05	P02.02	0,06€	-0,002€	non applicable	+0,01€
> 0,2kg ≤ 1kg	cat. 05	P02.03	0,11€	-0,01€	non applicable	+0,04€
> 1kg ≤ 5kg	cat. 05	P02.04	0,50€	-0,05€	non applicable	+0,18€
> 5 ≤ 10kg	cat. 05	P02.05	1,00€	-0,14€	non applicable	+0,54€
> 10kg ≤ 20kg	cat. 05	P02.06	2,10€	-0,30€	non applicable	+1,14€
< 80 kg	cat. 01	P01.18	22€	-1,47€	non applicable	+5,60€
≥ 80 kg ≤ 500kg	cat. 01	P01.12	40€	-3,60€	non applicable	+13,71€
> 500kg	cat. 01	P01.13	185€	-16,86€	non applicable	+64,24€
< 80 kg	cat. 01	P01.18	22€	-1,47€	2,10€	+5,60€
≥ 80 kg ≤ 500kg	cat. 01	P01.12	40€	-3,60€	5,14€	+13,71€
> 500kg	cat. 01	P01.13	185€	-16,86€	24,09€	+64,24€
non applicable	cat. 01	P01.17	60€	-7,44€	non applicable	+28,33€
non applicable	cat. 01	P01.17	60€	-7,44€	-10,62€	+28,33€

Réserve transport et retours



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



LORS DE LA LIVRAISON DE NOS MATÉRIELS

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.

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.

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

Faire une ou plusieurs photos de la marchandise abimée

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

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

Nous adresser un double de cette lettre

Nous vous guiderons alors sur la suite de vos démarches.

Réserve transport et retour

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).

TRANSPORT CLASSIQUE PAR MESSAGERIE

C'est une livraison promis 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 réception-ner le ou les colis (voir page 4 pour procédures de reception).

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.

Sommaire

Les services à la carte 3
Filieres ecosystem & gaz écologiques 4
Réserves transport et retours materiels 5
Topo sur les qualités d'inox 7
Sommaire 8

LOTUS

Nouveauté et solution 11
Cuisson monobloc et sur pont 13
Gamme 500 14
Gamme 550/600 15
Gamme 600 16
Gamme 650 26
Gamme 700 30
Gamme 900 67
90 Iperlotus touch 98
90 Touchfry lotusgas 100
Gamme 1100 101
Gamme encastrable 111
Hotte adossée motorisée 118

MAINHO

Wok 121
Fry-top 127
Grill 138
Eco-line 145
Plancha 156

GGF

Four pizza électrique 169
Four pizza gaz 185
Four pizza électrique d'angle 187
Rottissoir à gaz 188
Laminoir à pâte 189
Façonneuse 190
Laminoir 190
Pétrin 191
Trancheur 193

DOGADO

Four convection 195
Four mixte electrique 198
Cellule de refroidissement 210

WAAGE

Balance pour le retail 213
Balance industrielle 214
Gamme dva pro 216
Gamme smart pro 217
Gamme touch smart 218
Thermocelleuse 219

ZANOLLI

Gamme avgvsto & romeo 221
Gamme synthesis 222
Gamme teorema polis 223

MODULINE

Four de cuisson basse t° 225
Tiroir de cuisson basse t° 226
Four de maintien en t° 227
Tiroir de maintien en t° 228
Chariot de maintien en t° 229
Four de remise en t° 230
Chariot de remise en t° 234

KRUPPS

Gamme uniko - lave- verres 248
Gamme uniko - lave- vaisselle 250
Gamme uniko - lave- vaisselle à capot 256
Gamme uniko - lave- objet 260
Gamme advance - lave- verre 268
Gamme advance - lave- vaisselle 272
Gamme advance - lave-vaisselle à capot 278
Convoyeur 284
Table et support 289
Gamme kera 296

PSV

Hachoir réfrigéré 305
Poussoir 307
Trancheur 308
Mélangeur 309
Cutter 310
Plaque & couteau 311

EUROMATIC

Thermocelleuse sous-vide 313

CAMBRO

Cam gobox 320
Conteneur upc 341
Chariot ultra camcart 344
Camcarrier & camcart 346
Ultra pan carrier & camcart 348
Porte-panier pro cart ultra 351
Pro cart ultra 354
Conteneur pour boisson 358
Chariot à glace 360

Casier camrack 361
Porte vaisselle 364
Chariot kd 365
Camshelving 366
Plateaux 401
Couleurs cambro 404
Application cambro 405

FREEZERLINE

Restauration / 600l - 1200l 407
Restauration / 700l - 1400l 411
Double température / 1400l 424
Armoire / 1000x1000 427
Roll-in / 1900 - 2000 429
Comptoir réfrigéré 431
Armoire pour pâtisserie 461
Roll-in pour pâtisserie 464
Comptoir pour pâtisserie 465
Roll-in pour boulangerie 470
Comptoir pour pizzeria 471

OSCAR ZARZOSA

Meuble snack p600 485
Meuble p700 490
Soubassement réfrigéré 493
Table pâtissière 600x400 494
Saladette et table à pizza 495
Saladette et table à 600x400 496
Armoire snack simple 497
Meuble bar 510
Meuble à café 511

ITV

Machine à glaçon 513
Unité de production 516
Bac de stockage à chariot 518

CP BERTHIER

Table pour lave-vaisselle 521
Table inox soudée p500 522
Table inox soudée p700 524
Table inox double étagère 525
Table du chef 527
Table inox soudée p800 528
Table pâtisserie & boulangerie 529
Meuble inox 532
Étagère du chef 536
Étagère 538
Table de plonge p600 539
Table de plonge p700 540
Billot et chariot 541
Table basse inox h600 542
Hotte adossée motorisée complète 543
Trancheur à courroie 548
Robinet & douchette 549

CB ITALY

Rotissoire électrique 551
Accessoire rotissoire électrique 553

VBM

Gamme domobar 555
Gamme lollo 556
Gamme replica électronique 557
Gamme replica manuelle 558
Gamme black moon 559

BWT

Bestmax 561
Bestprotect 562
Bestclear 563
Bestclear extra 564
Bestsoft 4 565
Bestsoft 11 566
Bestsoft 21 567
Bestaqua 14 roc 568
Bestaqua 16 roc 569

AMITEK

Batteur 571
Armoire réfrigérée 574
Armoire réfrigérée 60x80 582
Armoire réfrigérée double t° 584
Armoire réfrigérée “snack” 586
Refroidisseur rapide 588
Banc réfrigéré 592
Comptoir réfrigéré 602
Vitrine réfrigérée 614
Barquette 616
Boîte et couvercle de pâte à pizza 617
Saladette réfrigérée 618
Armoire réfrigérée série akd 626
Vitrine réfrigérée 634
Présentoir réfrigéré 640
Vitrine pâtisserie 650
Présentoir réfrigéré 660
Congélateur 670
Vitrine chauffante 676
Four à micro-onde 680
Grill panini 682

Conditions générales 684

LES ATOUTS DE LOTUS

Que ce soit pour les petits ou grands espaces, pour les cuisines compactes des centres historiques ou celles de la grande restauration, LOTUS spa est l'entreprise qui offre des cuisines dotées de deux points forts majeurs : l'articulation, parfaitement adaptée aux dimensions disponibles, et l'esthétique, avec un système de cuisines qui propose un mobilier complet, des zones et des îlots de cuisson parfaitement coordonnés, alliant harmonie et grande fonctionnalité.

Avec 6 profondeurs de base disponibles (50/55/60/65/70/90), LOTUS spa permet de combiner une multitude de solutions et d'obtenir des profondeurs originales (110/120/130/140/150/180). LOTUS spa offre tout ce qui est nécessaire pour concevoir une cuisine linéaire, murale, en saillie, en pont, à îlot, ainsi que des solutions encastrées comme Freelotus et FreeBlock, et des équipements pour le secteur marin, garantissant ainsi une grande fiabilité, des performances élevées et un impact visuel impressionnant.

Modularité et intégrabilité, sécurité et liberté de composition, ainsi que la disponibilité d'accessoires variés sont les caractéristiques qui distinguent la large gamme de lignes et de modèles de LOTUS spa, au style typiquement "made in Italy", permettant de travailler dans des espaces toujours plus agréables, rationnels et efficaces.

"MADE IN ITALY" DE GRANDE VALEUR

Grâce à son engagement constant en matière d'amélioration, LOTUS a démontré sa capacité à répondre pleinement aux exigences de la grande restauration et du catering, notamment en matière de volume de plats. Aujourd'hui, LOTUS est une référence incontournable pour les professionnels de la restauration moderne, à la recherche de solutions innovantes tant sur le plan technique que de fabrication, dans une optique d'optimisation et de réduction de la consommation. Elle est également appréciée des concepteurs, architectes, designers et décorateurs qui souhaitent conseiller et étudier des aménagements originaux, sur mesure et performants.

L'extrême éclectisme offert par les nombreuses combinaisons de lignes et la parfaite intégration de tous les produits permettent de créer les cuisines du futur : visibles, séduisantes, pratiques, ergonomiques et conçues pour une utilisation quotidienne. Ces cuisines se distinguent par un design parfaitement coordonné, un atout que seule LOTUS peut garantir.

Avec la nouvelle gamme FreeLotus ©, LOTUS élargit ses solutions pour répondre à la demande croissante de cuisines professionnelles encastrées, installées dans des configurations monoblocs pour ceux qui recherchent une cuisine à la fois importante, efficace et fiable. C'est également un choix idéal pour ceux qui souhaitent ajouter une touche de professionnalisme dans leur cuisine à domicile ou dans une villa.

LOTUS offre un système de propositions claires et compréhensibles grâce à une planification des aménagements et des layouts, soutenue par une expérience directe d'installations précédentes, ainsi qu'une description détaillée de chaque appareil. De plus, la production est entièrement réalisée en Italie, dans ses propres usines, avec un service rapide et une livraison efficace.

NOUVEAUTÉ ET SOLUTION

GAMME 1100 ET TRAVERSANTE



st la grande nouveauté chez LOTUS avec cette nouvelle gamme
traversante pour ilot 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

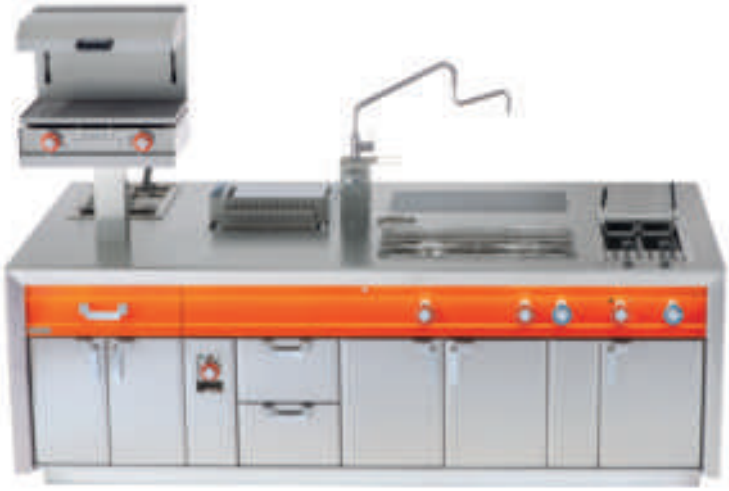
POSSIBILITÉ DE CONCEPT AVEC NOS GAMMES MODULAIRES

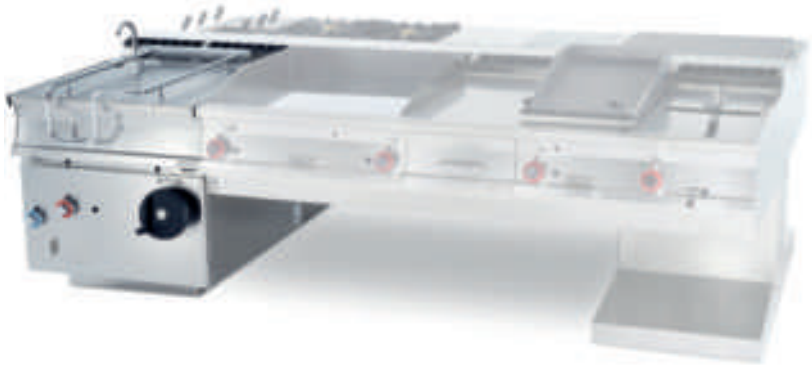


Photos non contractuelles

CUISSON MONOBLOC ET SUR PONT

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



POUR LES PETITS ESPACES ET LES FOOD TRUCKS

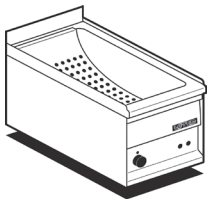


Base avec ou sans portes
(nous consulter)

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.*



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



PLAN DE TRAVAIL NEUTRE

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

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



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 8 L

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

Friteuse 2x8 L

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

Photos non contractuelles

GAMME 550/600

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



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

Porte pleine ou vitrée au choix



Référence : CFM4-66ET

Plan vitro-céramique



Référence : CFMC4-66ET

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

L 600



Référence : CFM4-66GEM



Référence : CFM4-68GEM



Référence : CF3-612GEMV

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

L 800



Référence : CF4-68G



Référence : CF2-68G



Four multifonctions

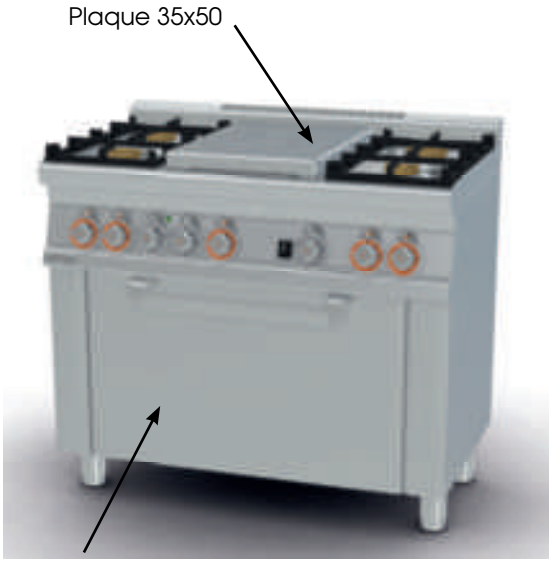
Référence : CFM3-612GEM

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

Photos non contractuelles

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 x1/4 H150	600x600x280	4,5Kw	**Gaz**	28

***Bacs non compris**

PLANS DE CUISSON GAZ

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 : PCT-66G





Référence : TP4T-610G

PLANS DE CUISSON GAZ POUR BOULANGERIE-PATISSERIE

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
FO-1G	1 feux 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

* A préciser lors de la commande. Câbles non fournis



Référence : PCT-66ET



Référence : PCCT-63ET

Référence : PCIT-64ETD



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

Photos non contractuelles

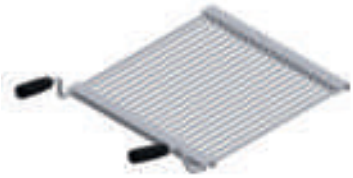
GAMME 600

GRILLS A PIERRE DE LAVE GAZ A POSER

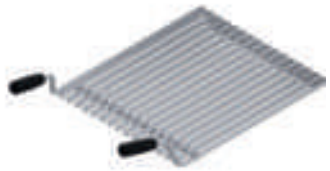
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CWT-64G	Grille inox 380x425 réglable	400x600x280	5,8	41
CWT-66G	Grille inox 580x425 réglable	600x600x280	8,9	58
CWT-68G	2 x Grilles inox 380x425 réglables	800x600x280	11,6	62



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



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**

Paniers non compris



Référence : CPA-66G

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

Paniers non compris



Référence : CPT-66ET

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



GAMME 600

FRITEUSES GAZ SUR MEUBLE ET A POSER

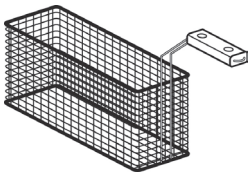
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids kg
F8T-63G	Cuve de 8L avec filtre	300x600x280	6	**23**
F2/8T-66G	Cuve de 2 x 8L avec filtre	600x600x280	12	**41**
F13-64G	**Sur coffre**-cuve de 13L avec filtre	400x600x900	10,5	**60**

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



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

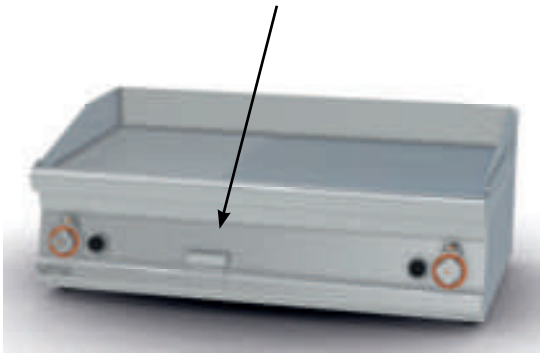
T° réglable jusqu'à 300 C°



Bac récupérateur de graisses

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

Bac récuperateur de graisses



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

Chrome dur « Superchrome»



Référence : FTLT-64GS

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

Photos non contractuelles

GAMME 600

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



Référence : FTLT-64ETS

Thermostat de sécurité et de T°



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

Bac de récuperation de graisses

2 zones de cuisson



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 pou



Racloir pour plaques nervurées
Code 544023800

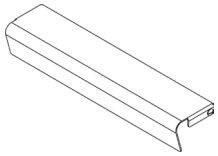
Racloir pour plaques lisses au chrome poli
Code 531040800

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

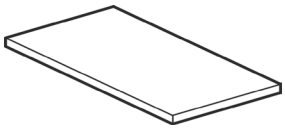
Kit Wok
Référence : KIT-WOK
Dimensions :ø260mm x 160H



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

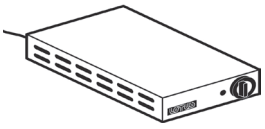
Pour meubles neutres

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



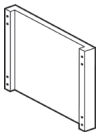
Référence : RV
Dimensions : 320 x 485 x 80H

Étagères perforées



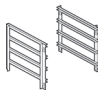
Référence : RRV-64
Dimensions : 340 x 460 x 10H
Référence : RRV-66
Dimensions : 540 x 460 x 10H
Référence : RRV-67
Dimensions : 640 x 460 x 10H
Référence : RRV-68
Dimensions : 740 x 460 x 10H
Référence : RRV-69
Dimensions : 840 x 460 x 10H
Référence : RRV-610
Dimensions : 940 x 460 x 10H
Référence : 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

OPTION ET ACCESSOIRE

BASE FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS*

avec porte vitrée ou
acier au choix
Référence : MFM-68 EM
Dimensions : L800 xP575 x H570
Puissance : 3,05Kw - 230V

Top inox (en option)

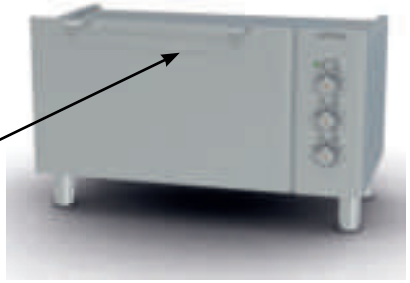
Référence : MFM-610 EM
Dimensions : L1000 xP575 x H570
Puissance : 3,05Kw - 230V

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



Possibilité
porte vitré

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

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	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



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

GAMME 650

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-4G

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



Photos non contractuelles

GAMME 650

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE OU GAZ TOP



Bacs en option
H150 mm



Référence : BM-4EM

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 comp



Robinet de vidange en façade



Référence : CP-6G

Référence : CP-4ET

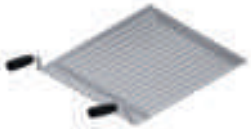
Référence : CPM-6G

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

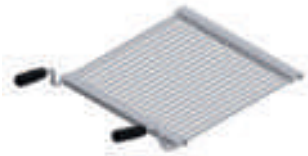
GRILLS À PIERRE DE LAVE A POSER GAZ OU ELECTRIQUE



Grille en dotation



Grille en «V» pour viande et poisson gras









Grille ronde pour viande et poisson

Référence : CW-6G

Référence : CW-6ET

Référence : CW-4ET

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 récuperateur 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

Photos non contractuelles

GAMME 650

FRITEUSES GAZ OU ELECTRIQUE



Référence : FQM-4G



Référence : FQ-6ET



Référence : FQ-4ET

Lampe chauffante infrarouge



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 de15 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 : CF6-712GPE

Grille de réduction
Référence : 533009200

Four GN 3/1

Référence : CF4-78GP



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

Photos non contractuelles

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



Référence : TPF-78G



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

Photos non contractuelles

FOURNEAUX ELECTRIQUE AVEC PLAQUE COUP DE FEU

Alimentation : 400V 3N

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

7x57 cm



Portes en options

37x57 cm



Référence : TP4-712GP

Référence : TP-74G

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'ea**u 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

Photos non contractuelles

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

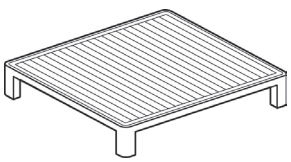
PLAQUE LISSE 2 FEUX POUR GRILLE FILETÉE
Référence : PLFT/72

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



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

Photos non contractuelles

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'arrivé d'eau



Référence : BM-78ET

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.

Photos non contractuelles

Paniers pour cuiseurs à pâtes sur meuble

Panier 1/3 pour modèle **CP-76**
Code 531017900
160x290x200H

1/3



Panier 1/4 pour modèle **CP-76**
Code 531064300
115x290x200H

1/4



Panier 1/2 pour modèle **CP-74/78**
Code 531032400
140x320x200H

1/2



Panier 1/1 pour modèle **CP76**
Code 531053900
490x290x200H

1/1



Panier 1/2 pour modèle **CP 74/78**
Code 531047900
280x160x215H

1/2



Panier 1/6 pour modèle **CP 74/78**
Code 531032600
140x100x200H

1/6



Panier 1/4 pour modèle **CP 74/78**
Code 531048000
135x160x215H

1/4



Panier 1/1 pour modèle **CP 74/78**
Code 531070200
280x320x215H

1/1



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



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



Référence : F2/8-74ET

Résistance pivotante sur friteuse électrique

Porte incluse

Silo à frites + Lampe infrarouge

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



Inclus : couvercle de cuve + récuperateur d'huile



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 : F2/8-74G

Porte incluse



Référence : F2/13-78G



Référence : F13-74G

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

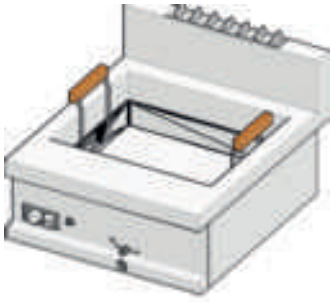




FRITEUSES POUR PATISSERIE A POSER GAZ

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-20



Référence : FPG-30

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

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 :
FMPG-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

PANIERS
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 VUVE 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

PANIERS POUR F45

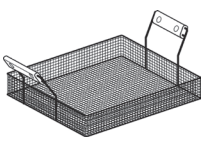
Panier GN 1/1 - Code : 531033300
Dimensions : 650 x 330 x H170mm

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

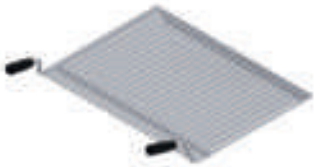
Photos non contractuelles

GRILLS A PIERRE DE LAVE GAZ

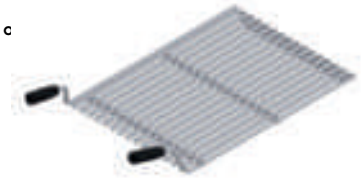


Grille ronde
(ø8mm - Espace entre grilles : 18,28mm)
Code 08570401
Dimensions : 360 x 510mm

Grille en c



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

Portes en options



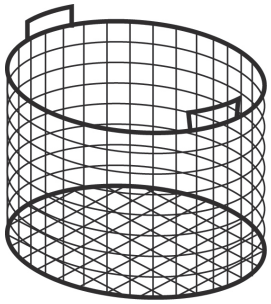
Référence : CWk-74ET

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

Option :
Panier 1/1pour marmites
Référence : 531032701
ø36x39,5H





Référence : PI50-78G

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

Photos non contractuelles

GAMME 700

SAUTEUSES GAZ - CUVE DE 50L

Dimension cuve :
72x45,5x20h cm

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



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

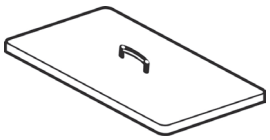


Référence : BRF-78ET

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°



Portes en option.

Référence : FTL-78ETS

3 zones de cuisson



Panneau de façade facilement démontable

Référence : FTL-712ETS3





Bac de récuperateur 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

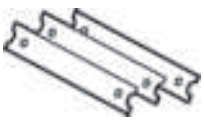
Racloir pour plaques nervurées
Code : 544023800



Racloir pour plaques lisses
Code : 531040800



Kit lame pour racloir plaques lisses
Code : 531040900



Bouchon pour plaque
Référence : T-FT



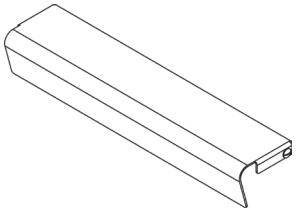
Kit de protection frontal pour fry-top

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



T° réglable de 50 à 300 C°

Nouveau chrome plus résistant



Référence : FTL-712GS3

Référence : FTL-74GS

Angles rayonnés sur toute la gamme Lotus



Portes en option.
Voir page 51



Référence : FTL-78GS

Référence : FTL-712GS

Options

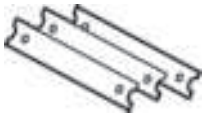
Racloir pour plaques nervurées
Code : 544023800



Racloir pour plaques lisses
Code : 531040800



Kit lame pour racloir plaques lisses
Code : 531040900



Bouchon pour plaque
Référence : T-FT



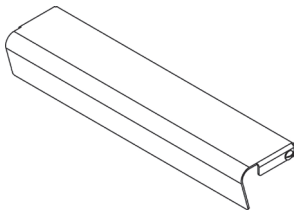
Kit de protection frontal pour fry-top

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

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

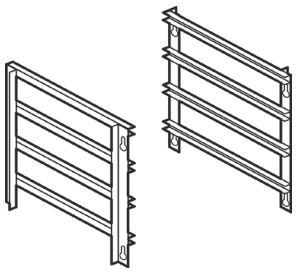
Tiroir pour meuble 800
avec 4 bacs plastique GN1/1 H150 et guide télescopique
Référence : C-78/98
Dimensions :
795x590x475 mm



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



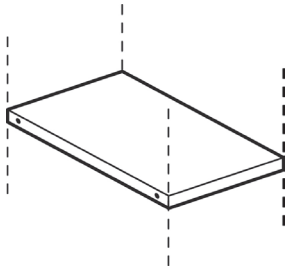
Photos non contractuelles

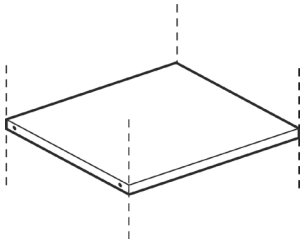
Option étagère pour meuble neutre

Etagère L400
Référence : R-74

Etagère L600
Référence : R-76

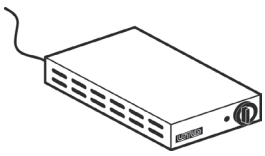
Etagère L800
Référence : R-78





Kit réchauffeur pour armoire neutre

Référence : RV
Puissance : 0,75 Kw



(32x48x8cm)



Référence : RRV-74



Référence : RRV-78

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

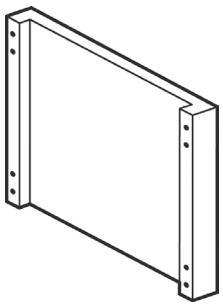
Référence : P-74/94-DX
Dim : L395xP25xH475

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

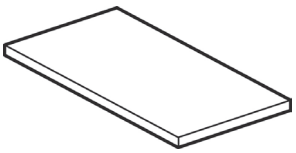
Référence : TG-4
Dim : 390X580X25 mmH

Plan de découpe Téflon à poser sur meuble neutre

Référence : TG-6
Dim : 590x580x25 mmH

Plan de découpe Téflon à poser sur meuble neutre

Référence : TG-8
Dim : 790x580x25 mmH



OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 700



Portes en option

Bac évier sur meuble ouvert avec robinetterie

Référence : LA-74
Dim : 400x700x900 H mm
Poids : 45 kg

PLINTHE FRONTALE

Référence : ZB

PLINTHE LATERALE

15x610x60H mm
Référence : FZ-7



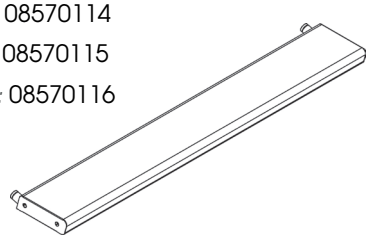


Bouchon de finition main courante

Référence : 533116300

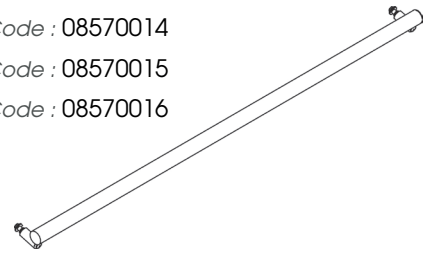
MAIN COURANTE / ETAGERE :

L300 x P210 x H50 - *Code :* 08570103
L400 x P210 x H50 - *Code :* 08570104
L500 x P210 x H50 - *Code :* 08570105
L600 xP210 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 H210 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 éléctrique 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



Photos non contractuelles

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
Dégivrage automatique



Référence : BRS-210



Référence : BRS-211



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



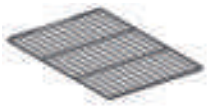
kit base 900



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

Photos non contractuelles

PLAN DE CUISSON ELECTRIQUE

Alimentation : 400V/3P
Dotation : 1 élément de jonction - cable non fourni



Référence : PCT-712ET



Référence : PCQT-78ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissance Kw	Poids Kg
PCT-74ET	2 plaques éléctriques	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 éléctriques	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 - cable 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 - cable 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

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



Référence : PCT-78GP

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 x5,5)+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

Photos non contractuelles

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



Référence : BMT-74G

Bacs en option

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-7
Code : 531071400
Dimensions : L150 x P260 x H20



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

Câble non fourni



Référence : F2/13T-78G

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-**74EM
Dim. cuve : L305xP510xH165
Dim. : L400xP700xH280
Puissance : 1,47 Kw
Poids : 36 kg



230/1P



Référence : F2/13T-78ET

Robinet de vidange

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
FTLT-74ET	Plaque acier lisse	400x700x280	5,55	58
FTLT-74ETS	Plaque acier lisse chrome	400x700x280	5,55	58
FTLT-74ETSS	Plaque acier lisse **BRILLANT** chrome	400x700x280	5,55	58
FTLT-76ET	Plaque acier lisse	600x700x280	7,4	67
FTLT-76ETS	Plaque acier lisse chrome	600x700x280	7,4	67
FTLT-76ETSS	Plaque acier lisse **BRILLANT** chrome	600x700x280	7,4	67
FTLT-78ET	Plaque acier lisse	800x700x280	11,1	103
FTLT-78ETS	Plaque acier lisse chrome	800x700x280	11,1	103
FTLT-78ETSS	Plaque acier lisse **BRILLANT** chrome	800x700x280	11,1	103
FTLT-712ET	Plaque acier lisse	1200x700x280	14,8	114
FTLT-712ETS	Plaque acier lisse chrome	1200x700x280	14,8	114
FTLT-712ET3	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	16,65	114
FTLT-712ETS3	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	16,65	114
FTLT-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
FTRT-74ET	Plaque acier rainurée	400x700x280	5,55	58
FTRT-74ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x700x280	5,55	58
FTRT-76ET	Plaque acier rainurée	600x700x280	7,4	67
FTRT-76ETS	Plaque acier rainurée chrome	600x700x280	7,4	67
FTRT-78ET	Plaque acier rainurée	800x700x280	11,1	103
FTRT-78ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x700x280	11,1	103
FTRT-712ET	Plaque acier rainurée	1200x700x280	14,8	114
FTRT-712ETS	Plaque acier rainurée chrome	1200x700x280	14,8	114

Photos non contractuelles

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 RÉSISTANCE

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

GAMME 700

FRY-TOP GAZ A POSER



Référence : FTLT-74GS

Cable non fourni

Plancha L 1200



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 : PLST-74



Référence : PLT-72
Dimensions : L200 x P700 x H280mm
Poids : 15 kg

Référence : PLST-73
Dimensions : L300 x P700 x H280mm
Poids : 20 kg

Référence : PLST-74
Dimensions : L400 x P700 x H280mm
Poids : 22 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

PLAN DE TRAVAIL NEUTRE GAMME 700 TOP AVEC TIROIR H150mm



Référence : PLT-78

Référence : PLT-73
Dimensions : L300 x P700 x H280mm
Poids : 23 kg

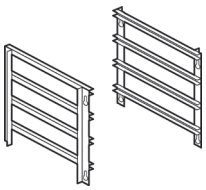
Référence : PLT-74
Dimensions : L400 x P700 x H280mm
Poids : 26 kg

Référence : PLT-76
Dimensions : L600 x P700 x H280mm
Poids : 36 kg

Référence : PLT-78
Dimensions : L800 x P700 x H280mm
Poids : 43 kg

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 dotatic





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



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

MPI-74



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

PM-74-94 DX



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

PM-74-94 SX

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 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

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





Photos non contractuelles

GAMME 900

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Epaisseur inox sur gamme 900 : 20mm



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

Photos non contractuelles

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

Portes en option



Référence : CW-98G

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

Photos non contractuelles

GAMME 900



Référence : TPF-98G

Cable non fourni





Référence : TPF2-98G



Référence : PAF-98G

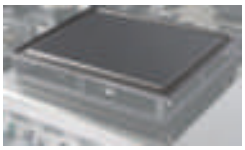


Référence : TPF4-912GV

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

PLAQUE LISSE 1 FEUX POUR GRILLE FONTE
Référence : PLF/9

PLAQUE NERVURÉE 1 FEUX POUR GRILLE FONTE
Référence : PRF/9



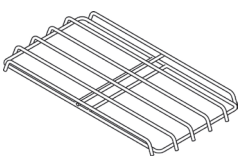
PLAQUE LISSE 1 FEUX POUR GRILLE FIL
Référence : PLFT/9

PLAQUE NERVURÉE 1 FEUX POUR GRILLE FIL
Référence : PRFT/9



GRILLE FIL ACIER 2 FEUX
Référence : 531047100

GRILLE DE RÉDUCTION
250 x 250mm
Référence : 533009200





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



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



PLANS DE CUISSON GAZ SUR MEUBLE*

Dotation : 1 élément de jonction - cable non fourni



Référence : PC-912G



Référence : TP4-912G



Référence : PC-916G + porte

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 - cable 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 - cable 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

Photos non contractuelles

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



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



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

Photos non contractuelles



Référence :
SCCP-92EM



Référence :
CPA-94G +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

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

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

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

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

1/1



Code 531070300

2/3



Code 531070200

1/2



Code 531070100

1/2



Code 531047900

1/4



Code 531048000

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



Référence : F18-94ETDPS

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 : F18-94ETDP

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

Photos non contractuelles

GAMME 900

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°) 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 Elément de jonction top mod.TPA-9

Caractéristiques :
Modèle réalisé entièrement en acier inox CrNi 18/1 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
Filtre 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



Les friteuses en 900mm n'ont pas de bloc de récupération.

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
FTLR-98G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x900x900	18	134
FTLR-98GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x900x900	18	134
FTLR-912G	Plaque acier 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 900	27	198
FTLR-912GS	Plaque chrome1/3 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

GAMME 900

T° de 50 à 300 °C



Référence : FTL-94G

4 zones de cuisson

Plancha L 1600 mm



Référence : FTL-916GS

3 zones de cuisson



Référence : FTL-912GS

Portes en option

Panneau facilement démontable



Référence : FTL-98GS

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

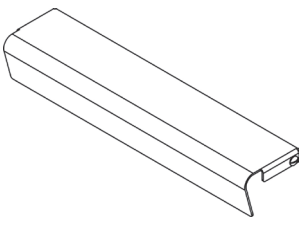


Kit de protection frontal pour fry-top

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



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 chrome1/3 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-912ETS

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

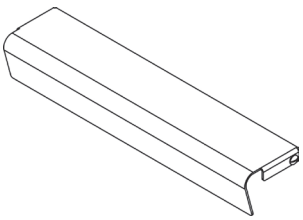


Kit de protection frontal pour fry-top

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	Capacite 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	Capacite 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	Capacite 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

Photos non contractuelles

MARMITES ELECTRIQUE 400V/3P

Chauffe indirecte

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Capacite 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

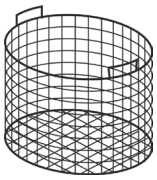
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Capacite L/ ø cuve	Poids Kg
PIA100-98ET	Chauffe indirecte **avec autoclave**	800x900x900	16	100 /ø60x42	113
PIA100A-98ET	Chauffe indirecte **avec autoclave** et **Remplissage automatique** de la double paroi	800x900x900	16	100 /ø60x42	113
PIA150-98ET	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

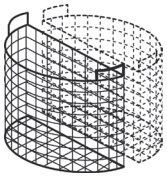
Options :

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

Panier 1/2 pour marmites 100L
Code : 531043601

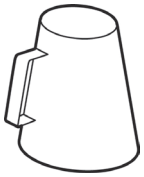
Panier 1/1pour marmites 150L ø56x47H
Code : 531043501





Panier 1/2 pour marmites 150L
Code : 531043701

Entonnoir pour vidange de cuve des marmites
Code : 09580020



SAUTEUSES GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Capacite cuve	Puissances Kw	Alimen-tation	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	Capacite 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

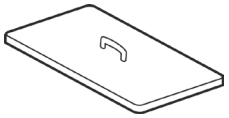
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissance Kw	Poids kg
BRF-94ET	Sauteuse cuve fixe multifonctions - Cuve : 300 x 680 x 100H - Bac de collecte des liquides extractible	400 x 900 x 900mm	5,2	79
BRF-98ET	Sauteuse cuve fixe multifonctions - Cuve : 700 x 680 x 100H - Bac de collecte des liquides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

Photos non contractuelles

MEUBLES NEUTRES



Référence : PLS-94
Portes en option

Tiroir



Référence : PL-98
Portes en option



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 400
avec 2 bacs plastique GN1/1 H150 et guide télescopique
Référence : C-74/94



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

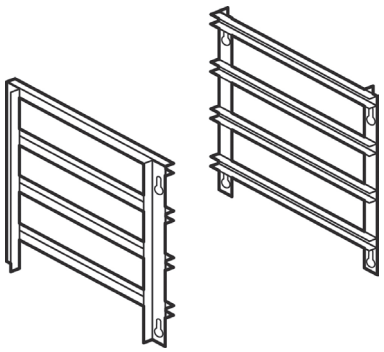
Tiroir pour meuble 800
avec 4 bacs plastique GN1/1 H150 et guide télescopique
Référence : C-78/98



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

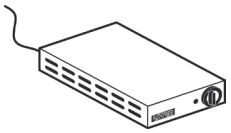


Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H
RCRV-94	Étagère perforée pour armoire fourneau	340x750x100
RRV-94	Étagère perforée pour meuble L400	340x770x100
RRV-96	Étagère perforée pour meuble L600	540x770x100
RRV-98	Étagère perforée pour meuble L800	740x770x100
RRV-910	Étagère perforée pour meuble 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

(32x48x8cm)





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

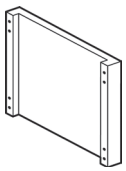
Référence : P-73/93-SX
Dim : L295xP25xH475

Porte droite charnière à droite pour meuble L400

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

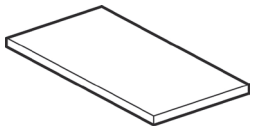
Porte gauche charnière à gauche pour meuble L400

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

PLINTHE FRONTALE

Référence : ZB

PLINTHE LATERALE (le kit)

15x800x60H mm
Référence : FZ-9

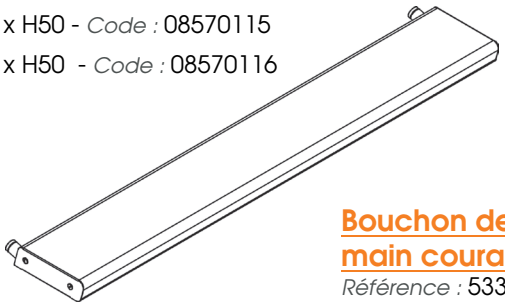


Photos non contractuelles

OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 900

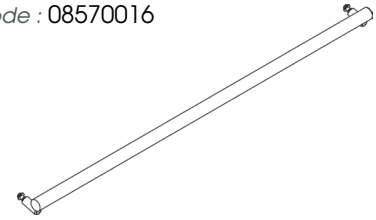
MAIN COURANTE / ETAGERE :

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 H210 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



Bouchon de finition main courante

Référence : 533116300



POSSIBILITÉ DE PLUSIEURS FINITION AVEC :

- **CHOIX DE COULEUR**
- **FINTIONS LATÉRALES SIMPLES OU PROFILÉES**
- **HABILLAGE POSTÉRIEUR**
- **PLINTHE**
- **ÉLÉMENTS DE JONCTION….**

Nous consulter pour toutes ces demandes.

ÉLEMENT DE JONCTION POUR FINITION ÉLÉMENT GAZ
Code : TPC-9
(Il y a toujours un élément par appareil en dotation)

ÉLEMENT 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

77x73 cm



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

Photos non contractuelles

FRITEUSES GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puis-sances 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

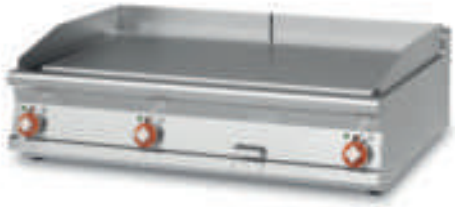
Bac récuperateur de graisses



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

Photos non contractuelles

FRY-TOP GAZ

2 zones de cuisson



Référence : FTLRT-98GS
Lisse chrome

Référence : FTLT-912GS

Thermostat réglable de 50 à 300 °C



Référence : FTLT-94G
Lisse

3 zones de cuisson



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 electrique ventilé GN 1/1 pour élèments à poser

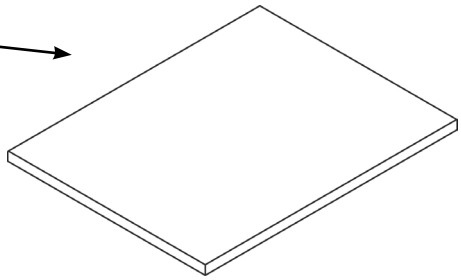


Référence : LAT-94



Référence : PLT-98

Top inox en option
Réference : CMF-98



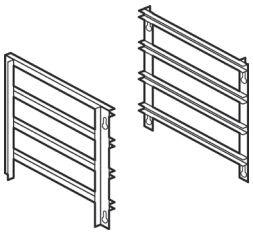
Dim : 800x830 x 570 mm
Puissances : 5,32 kw - 400V
Réference : MFV-98ET
Poids : 80 Kg

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

Photos non contractuelles

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-93
Dimensions : L300 x P785 x H570mm
Poids : 16 kg

Référence M-94
Dimensions : L400 x P785 x H570mm
Poids : 19 kg

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-912
Dimensions : L1200 x P795 x H570mm
Poids : 38 kg



Référence : M-98 + PORTES



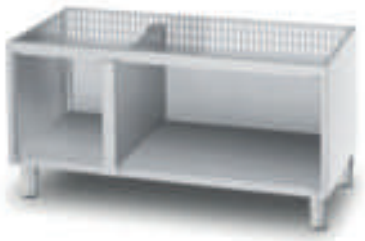
Référence : M-94 + PORTE



Référence : M-94



Référence : M-92



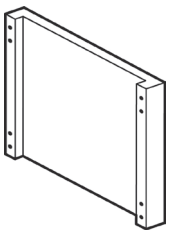
Référence : M-912

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

LOTUS EST TACTILE!

• Les équipements Lotus de la ligne **90 IPERLOTUS,** en plus des boutons traditionnels, peuvent maintenant être demandés avec une touche tactile, pour ajouter les avantages de l'intelligence appli-quée dans la cuisine. Les programmes, les temps, les modes de cuisson, les consommations deviennent personnalisables et repro-ductibles. **IPERLOTUSTOUCH** égaye le travail en cuisine, le rend docile et les équipements réalisent ou reproduisent ce qui est pro-grammé. Elle facilite et simplifie certainement la cuisine répétitive sans erreurs ni oublis. Elle valorise également vos compétences et améliore vos capacités. **IPERLOTUSTOUCH** de Lotus est une solution pour ceux qui cherchent à numériser leur entreprise pour une meilleure qualité de travail, d'énergie, de temps et de per-formance en général, avec moins de déchets et des systèmes de connexion pour optimiser la consommation et offrir une plus gran-de durabilité.



CPA-98ETT



BS



FT - BRF



BS



FT - BRF



PCC



BRM



PCC



BRM

Photos non contractuelles

BERTHIER

90 IPERLOTUS TOUCH


PCC-94ETT


PCC-98ETT


PCI-94ETT


PCIW-94ETT


PCI-98ETT


TPK-98ETT


TPI-98ETT


BM-94EMT


BM-98ETT


BS-94EMT


CPA-94ETT


CPA-98ETT


FTL-94ETTS


FTR-94ETTS


FTL-98ETTS


FTLR-98ETTS


FTR-98ETTS


FTL-912ETTS


FTLR-912ETTS


FTL-916ETTS


CWK-94ETT


CWK-98ETT


F2/8-94ETT


F18-94ETT


F25-94ETT


F2/18-98ETT


F2/25-98ET


BRF-94ETT


BRF-98ETT


BRM80-98ETT


BR120-912ETT


PI100A-98ETT


PIA100A-98ETT


PI150A-98ETT


PIA150A-98ETT

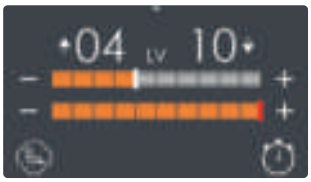

F2/8-94ETT



CPA



F2 - F18 - F25



PCI



PCI

CPA

F2 - F18 - F25

PCIW

CWK

CPA

F2 - F18 - F25

PCIW

TOUCHFRYLOTUS**GAS** valorise vos compétences en matière de friture

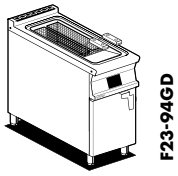
• La gamme **IPERLOTUS 90** rajoute de nouvelles friteuses professionnelles dans la gamme 900 avec alimentation en gaz. Grâce à la technologie et à la numérisation, il devient confortable de frire différents aliments. Des friteuses fiables, flexibles et durables (Touch permet une plus grande efficacité et une meilleure utilisation de l'énergie avec une consommation réduite).

TOUCHFRYLOTUS**GAS** contrôle toutes les étapes : température, durée, type d'aliment, qui deviennent ainsi précises et reproductibles. Le système de combustion **PRE-MIX** garantit une consommation d'énergie optimale et sûre.

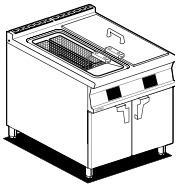


F18-94GDPS

PRE-MIX



F23-94GD
F23-94GDP
F23-94GDPS



F2/23-98GD
F2/23-98GDP
F2/23-98GDPS

Modeles	Dimensions	Cuves	Paniers	Production	Puissance total	Tension et fréq.	Poids/Vol.
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m³
F23-94GD	40x90x90h	1 • 33x42x47h • **23**	**2** • 14x36x15h	**35**	23 • 19.780 + 0,05	230V~ • 50	81 / 0,54
F23-94GDP	40x90x90h	1 • 33x42x47h • **23**	**2** • 14x36x15h	**35**	23 • 19.780 + 0,3	230V~ • 50	91 / 0,54
F23-94GDPS	40x90x90h	1 • 33x42x47h • **23**	**2** • 14x36x15h	**35**	23, • 19.780 + 0,65	230V~ • 50	101 / 0,54
F2/23-98GD	80x90x90h	2 • 33x42x47h • **23+23**	**4** • 14x36x15h	**70**	46 • 39.560 + 0,1	230V~ • 50	132 / 1,05
F2/23-98GDP	80x90x90h	2 • 33x42x47h • **23+23**	**4** • 14x36x15h	**70**	46 • 39.560 + 0,6	230V~ • 50	152 / 1,05
F2/23-98GDPS	80x90x90h	2 • 33x42x47h • **23+23**	**4** • 14x36x15h	**70**	46 • 39.560 + 1,3	230V~ • 50	172 / 1,05

Photos non contractuelles

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



Panier 1/3
160 x 290 x 200H
Code : 531017900



Panier 1/4
115 x 290 x 200H
Code :531064300



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	Puis-sances 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



Photos non contractuelles

GAMME 1100

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 : PC-554G

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

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE TRAVERSANT



Référence : PCQ-118ET

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

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE NON TRAVERSANT A ADOSSER



Référence : PCQ-558ET

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

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

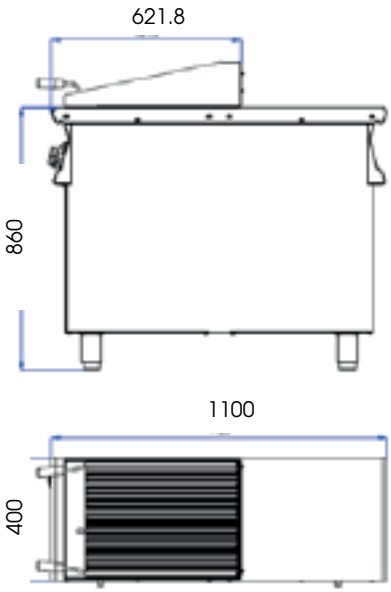


Référence : PCI-558ETD

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

Photos non contractuelles

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

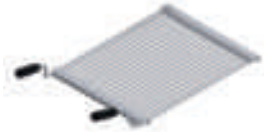
Grille ronde pour CW-114G
Code 085770401

Grille en V pour CW-114G
Code 08570402

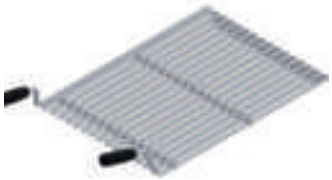
Référence
CWK-114ET

Porte en option

Grille en option

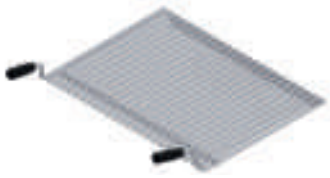


Grille ronde pour viande et poisson



Grille en «V» pour viande et poisson gras

Grille en option



Grille en dotation

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



PORTES EN OPTION SUR TOUS LES MODÈLES

Référence : FTLR-558ETS

ACCESSOIRES FRY-TOP

Racloir pour plaque nervurée
Code : 544023800



Bouchon pour plaque
Code : 09580060



Photos non contractuelles

GAMME 1100

FRY TOP GAZ SUR MEUBLE TRAVERSANT

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

Référ



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-558GS

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-5

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

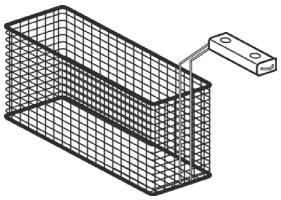
* Variable en fonction T° huile et variétés de frites.

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

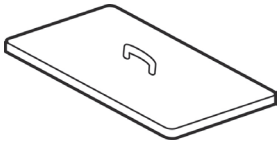
PORTE INCLUSES

Référence : BRF-558ET



ACCESSOIRES SAUTEUSE CUVE FIXE

Couvercle
Code 09550400



Photos non contractuelles

GAMME 1100

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



Référence : PL-558

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	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



Référence : PL-554

ACCESSOIRES MEUBLES NEUTRES

PORTE DROITE CHARNIÈRE A DROITE POUR MEUBLE L300
Dimensions : L295 x P250 x H475
Référence : P-73/93-DX

PORTE GAUCHE CHARNIÈRE A GAUCHE POUR MEUBLE L300
Dimensions : L295 x P250 x H475
Référence : P-73/93-SX

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 L400
Dimensions : L395 x P250 x H475
Référence : P-74/94-SX

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 COTÉ
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

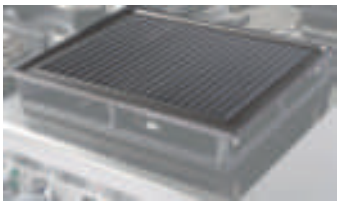


POUR FEUX VIFS

Plaque lisse feux fonte
Référence : PLF/9
Dimensions : 360 x 390



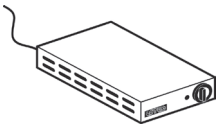
Plaque rainurée feux fonte
Référence : PRF/9
Dimensions : 360 x 390



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.

GAMME ENCASTRABLE

FRY TOP GAZ

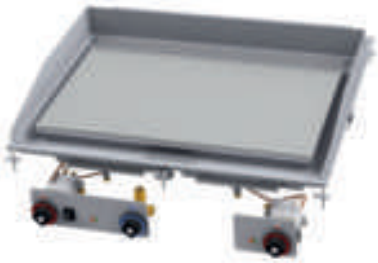
Alimentation 230V/1P pour allumage électrique (0,01Kw) - Indicateur de présence de flamme



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

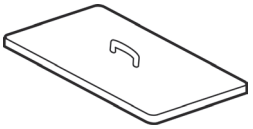
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Poids Kg
CWD-75G	Grille inox 380 x 520	500 x 700 x 330	9	51
CWD-79G	Grilles inox 2 zones de cuisson 380 x 520	900 x 700 x 330	18	94

GAMME ENCASTRABLE

SAUTEUSE ELECTRIQUE MULTI-FONCTIONS



Référence :
BRFD-64ET



Couvercle pour sauteuse modèle BRFD-64
Code 08550400
Dimensions : 320 x 530 x H50mm

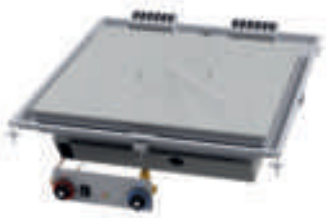
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimenta-tion	Poids Kg
BRFD-64ET	Cuve 300x510x100H	400x600x280	4	400V/3N	45
BRFD-68ET	Cuve 700x510x100H	800x600x280	8	400V/3N	65
BRFD-84ET	Cuve 300x680x100H	400x800x280	5,2	400V/3N	60



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-68

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

Photos non contractuelles

GAMME ENCASTRABLE

PLANS DE CUISSON ELECTRIQUE



Référence : PCQD-84ET



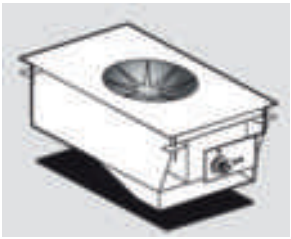
Référence : PCD-68ET



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



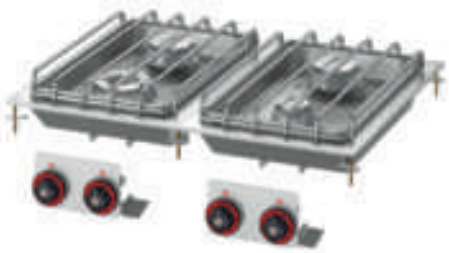
Référence : PCID-88ETD



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



: 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 (1panier 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

Photos non contractuelles

GAMME ENCASTRABLE

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.



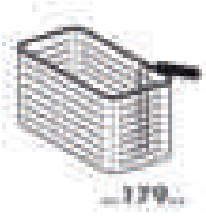
Référence : CPD-94G

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

PANIERS 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-68ETS



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

Photos non contractuelles

GAMME ENCASTRABLE & SALAMANDRE

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

SALAMANDRES

Vitrocéramique et partie supérieure réglable



Référence : SA-600ET
GN 1/1

Référence : SLC-600ET



Grille 580 x 340 mm

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

HOTTE ADOSSÉE MOTORISÉE

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

Ø20



de L1000 à 3000

Des hottes esthétiques

Ø25



Existent sans moteur. Nous consulter

LE MONDE DE MAINHO

Située à Barcelone, en Espagne, l'usine MAINHO fabrique depuis 1981 une large gamme de matériel destiné au secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

MATÉRIELS INNOVANTS ET DE GRANDE QUALITÉ

Très tôt, les professionnels de la restauration ont adopté nos équipements innovants et de grande qualité : planchas, grills, fry-tops, friteuses, woks, parrillas, cuisines modulaires et conceptuelles. « Les ventes exponentielles à l'exportation sont un gage de réussite et de succès pour notre entreprise ».

W-300

Base de comptoir wok professionnel.

W-200-ECO

Wok économique base de comptoir avec anneau anti tsunami et panier de vidange.

Le modèle FCE-180/7 TY, considéré comme le nec plus ultra des grills, possède une puissance de 18 kW. Il est équipé d'une plaque en chrome dur de 96µ d'épaisseur (20 mm). Ce frytop de luxe, véritable billard Gastronoble, est conçu pour sublimer les mets les plus fins et deviendra l'élément central de votre espace Gourmet.

La gamme **NS** regroupe les planchas Mainho, spécialement conçues pour une utilisation intensive tout en offrant une grande polyvalence professionnelle. D'une épaisseur variant de 12 à 15 mm, la plaque de cuisson possède un rayonnement légèrement supérieur à celui du chrome dur (similaire à celui des barbecues à gaz), nécessaire pour cuire des grillades non aplaties.

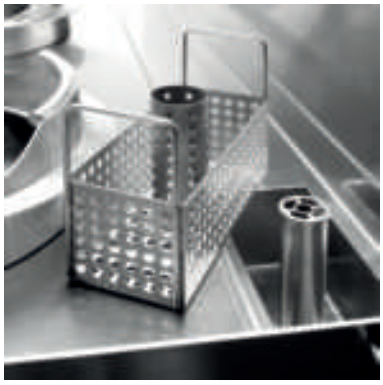
Les plaques de cuisson en fonte d'acier au chrome dur de 60µ de la série **ECO** sont particulièrement adaptées au marché de la restauration rapide, mais aussi à celui de la cuisine extérieure, très apprécié des grillards, qu'ils soient expérimentés ou débutants.

L'acier bleui (traitement thermique Z20 C13) confère à la surface une dureté optimale tout en conservant une résistance au cœur. Ce type d'acier, issu du procédé de cémentation (durcissement du métal par chauffage en milieu austénitique suivi d'un trempage), est idéal pour des grillades occasionnelles.

WOK - PROFESSIONNEL & ÉCONOMIQUE



W-300
Base de comptoir wok professionnel



Panier de vidange



W-200-ECO
Wok économique base de comptoir Anneau antitsunami



Construit entièrement en acier inoxydable. Brûleurs atmosphériques haute performance. Plan de travail en inox 18/8 de 3 mm d'épaisseur, renforcé par des renforts intérieurs. Brûleurs à flamme verticaux dirigés vers le centre de la poêle wok, ce qui émet un ventilateur de chaleur sur toute la surface, atteignant une température extrême et idéal pour ce type de cuisson.

- Équipé de vannes à gaz avec thermocouple de sécurité et flamme pilote.
- **PROFESSIONNELS :** Cerceaux wok en acier inoxydable 18/8. Boutons ergonomiques en laiton
- chromé. Plan de travail de type « baignoire » avec canal de collecte des déchets, trop-plein et panier
- adapté à leur

extraction. **ÉCONOMIQUE :** Anneaux de wok en acier bleui noir. Commandes ABS chromées.

- **Dimensions et prix de la WOK BASE en l'absence d'options et d'accessoires.**

Modèles	Mesures extérieures	Non. Incendies
W-100	70x75x41h	1
W-200	100x75x41h	2
W-300	150x75x41h	3
W-400	200x75x41h	4
W-500	250x75x41h	5

Base de comptoir wok professionnel - Adaptable à toutes les options d'équipement.

Modèles Dimensions extérieures	Non. Brûleurs
W-100 ECO 70x70x41h	1
W-200 ECO 100x70x41h	2
W-300 ECO 150x70x41h	3
W-400 ECO 200x70x41h	4
W-500 ECO 250x70x41h	5

Base de comptoir wok économique - Adaptable uniquement aux brûleurs et aux tables de support.

WOK - OPTION D'ÉQUIPEMENT



O-PW
Paroi arrière en acier inoxydable de 225 mm de haut pour localiser les robinets.



O-GPW
Robinet mural réglable avec pédale située sur les pieds/table de support.



O-DW
Douche balayée, située à l'avant de la baignoire. Dirigez les déchets vers le canal de collecte.



O-MSW
Table d'appui avec pieds réglables en hauteur



O-PSSP
Ensemble de pieds de support réglables en hauteur.



O-QPW
Brûleur 12kW.



O-QGW
Brûleur 18kW, haute puissance.



O-GPWT
Robinet mural réglable. Comprend le robinet d'arrêt manuel.



O-CW
Cubetera/salsero.

WOK - OPTION D'ÉQUIPEMENT



Base WOK
W-400

Equipement:
1 x Mural (O-PW-4)
2 x Taraud manuel (O-GPWT) 1 x Balayage de douche/ (O-DW-4) 2 x brûleurs 12kW (O-QPW)
2 x brûleurs 18 kW (O-QGW)

Total:

Composé par
Base professionnelle W-400+





Base WOK
W-500

Equipement:
1 x Mural (O-PW-5)
2 x Pédale tap (O-GPW)
1 x Balayage de douche(O-DW-5)
3 x brûleurs 12kW (O-QPW)
2 x brûleurs 18 kW (O-QGW)
1 x Pies de soporte / Pieds de support (O-PSW)

Total:

Composé par :
Base professionnelle W-500+





Base WOK
W-200

Equipement:
1 x Mural (O-PW-2)
1 x Pédale tap (O-GPW)
1 x Balayage de douche(O-DW-2)
1 x Brûleurs 12kW (O-QPW)
1 x Brûleurs 18kW (O-QGW)
1 x Table de support (O-MSW-2)
1 x / Seau / Saucière (O-CW)

Total:

Composé par :
Base professionnelle W-200



WOK - PROJET PERSONNALISÉ



Cuisine murale professionnelle WOK

Unité de cuisson standard WOK PROFESSIONAL avec 6 brûleurs, 4 de 18 kW et 2 de 12 kW, soutenue par deux pieds de support pour faciliter le nettoyage des locaux. Format de type Z, intercalant les brûleurs arrière avec les brûleurs avant, en ajustant la mesure de la largeur au minimum possible.

Imaginez votre cuisine asiatique. Changez en combinant les woks avec les éléments dont vous avez besoin pour adapter votre espace de travail à vos besoins. Demandez-nous un devis, nous travaillerons pour faire de votre projet une réalité.



Cuisine centrale Wok économique

Unité de cuisson WOK avec double friteuse d'une capacité de 18+18 litres d'huile, alimentée au gaz et avec plaque de cuisson à gaz chromé, équipée d'une colonne d'eau articulée et d'une double distribution, combinant ainsi la cuisine traditionnelle avec la cuisine asiatique.



Cuisine murale Wok professionnel

Unité murale multifonction, composée de 3 brûleurs WOK, version professionnelle de 18 kW, avec une cuisinière à pâtes à gaz de 40 litres, un support de baignoire Gastronorm 1/6x15 cm pour placer des sauces et un barbecue électrique YAKI-TORI sur le plan de travail. Il dispose de 3 robinets sur brûleurs wok, tous soutenus par une unité neutre avec des portes coulissantes.

WOK - PROJET PERSONNALISÉ

Imaginez votre cuisinière asiatique. Concevez-le vous-même en combinant les woks avec les articles dont vous avez besoin pour adapter votre espace de travail à vos besoins dans la mesure du possible. Demandez un devis, nous travaillerons pour concrétiser votre projet.



Cuisine murale professionnelle WOK

Ensemble de 10 brûleurs WOK, version professionnelle, 6 de 18 kW et 4 de 12 kW, disposés sur deux côtés, l'un en ligne et l'autre en Z, équipés de deux colonnes d'eau articulées et d'une double distribution. Canal de collecte des déchets situé au centre de l'équipement. Tout cela est soutenu par une table neutre avec une étagère.



Cuisine centrale professionnelle WOK

Unité qui combine 2 brûleurs traditionnels avec 4 brûleurs WOK version professionnelle de 18 kW de puissance. Il y a un évier dans la partie centrale de l'unité. Quatre robinets sont fournis dans le dosseret qui alimentent les brûleurs du wok en eau. Soutenu par quatre pieds de support.



Cuisine centrale professionnelle TOP

Cuiseur version WOK PROFESSIONAL avec 6 brû de 18 kW, avec colonne d'eau articulée et double distribution. Brûleurs disposés des deux côtés en li Unité préparée pour être placée sur une surface pla



▶ **W-300 + Équipement + Accessoires**

Personnalisez votre cuisine Wok avec des accessoires de cuisine asiatiques traditionnels



Z01209000033
Écumeur araigné 28cm



Z01209000031
Grande louche 0.75l



Z01209000030
Petit louche 0.25l



Z01208500008
Prise en charge des conteneurs



Z01209000021
Poële Wok 36cm



Z01209000028
Récipient d'eau



Z01209000011
Z01209000012
Z01209000013
Z01209000014
Moulins à épice



Z01208500006
Support de support de moulins à épices

FRY-TOP - SÉRIE TEPPANYAKI

Chrome dur et acier rectifié



FC-120/7 TY



Barre de sécurité



Commande et train d'étincelles

20 mm d'épaisseur (FL/7-TY et FLE/7-TY). Bacs à graisse de grande capacité (GN 1/3x10h) situés à l'intérieur de chaque pied/support. dépasser de 10 mm au-dessus de la plaque. Boutons ergonomiques en laiton chromé.

Plaque de cuisson en chrome dur de 20 mm d'épaisseur (FC/7-TY et FCE/7-TY). **Plaque de cuisson rectifiée** de 20 mm d'épaisseur (FL/7-TY et FLE/7-TY). Bacs récupérateurs de graisse de grande capacité (GN 1/3x10h) situés à l'intérieur de chaque pied/support. Le panneau et le conduit de fumée dépassent de 10 mm au-dessus de la plaque chauffante. Commandes ergonomiques en laiton chromé.

Allumage par étincelles à la batterie. / Vannes thermostatiques EURO-SIT avec veilleuse. Éléments chauffants blindés en acier inoxydable.

Modèles FCE/FLE : triphasé 400V~3N 50/60Hz

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
FC-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42
FC-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74
FC-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07
FL-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42
FL-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74
FL-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07
FCE-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42
FCE-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159 x 93 x 118 h	307	1,74
FCE-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189 x 93 x 118 h	358	2,07
FLE-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42
FLE-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159 x 93 x 118 h	307	1,74
FLE-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189 x 93 x 118 h	358	2,07

INCLUS

Tous les modèles

. Spatule
. Échantillon de dégraissant

Situation de connexion

Gaz 3/4" **Électrique**



Chrome dur et acier rectifié



Bac à déchets interne



Référence FCE-150/7

▶ **Plaque chromée dure de 20 mm d'épaisseur** (FC/7 et FCE/7). **Plaque de sol de 20 mm d'épaisseur**
▶ (FL/7 et FLE/7). Bacs à graisse de grande capacité (GN 1/3x10h) situés à l'intérieur de chaque
▶ pied/support. Boutons ergonomiques en laiton chromé.
Allumage par train d'étincelles alimenté par batterie. Vannes thermostatiques
EURO-SIT avec flamme pilote. Résistances blindées en acier inoxydable

Modèles FCE/FLE : triphasé 400V~3N 50/60Hz

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
FC-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42
FC-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74
FC-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07
FL-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	25	21.500	129x93x118h	261	1,42
FL-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74
FL-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07
FCE-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42
FCE-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159 x 93 x 118 h	307	1,74
FCE-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189 x 93 x 118 h	358	2,07
FLE-120/7	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42
FLE-150/7	150,5x82x86h	150x70	262	15	-	159 x 93 x 118 h	307	1,74
FLE-180/7	180,5x82x86h	180x70	310	18	-	189 x 93 x 118 h	358	2,07

INCLUS

Tous les modèles-
- Spatule
- Échantillon de dégraissant
- Grattoir en chrome dur

Situation de connexion

Gaz 3/4" **Électrique**



Photos non contractuelles

FRY-TOP - SÉRIE TEPPANYAKI

Chrome dur et acier rectifié



FCT-120/7 TY
+ Option : Pieds de support (PSFC-120/7)



Cheminé de Teppanyaki

- **Plaque chromée dure de 20 mm d'épaisseur** (FCT/7-TY et FCET/7-TY).
- Plaque de sol de 20 mm d'épaisseur (FLT/7-TY et FLET/7-TY).
- Bacs collecteurs de graisse de grande capacité (GN 1/3x10 h) situés à l'intérieur de chaque pied/support. Le panneau et le conduit de fumée dépassent de 10 mm au-dessus de la plaque chauffante. Commandes ergonomiques en laiton chromé.
- Allumage par étincelles à la batterie. Vannes thermostatiques EURO-SIT avec veilleuse. Éléments chauffants blindés en acier inoxydable.

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
FCT-120/7 TÉ	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86
FCT-150/7 TÉ	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06
FCT-180/7 TÉ	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26
FLT-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86
FLT-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06
FLT-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26
FCET-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130 x 95 x 70 h	220	0,86
FCET-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06
FCET-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26
FLET-120/7 TY	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130 x 95 x 70 h	220	0,86
FLET-150/7 TY	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06
FLET-180/7 TY	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26
Options de support : Pieds de support PSFC - MFC-Tables								
PSFC-120/7	120x62x55h	-	66 ans	-	-	130x95x70h	80	0,40
PSFC-150/7	150x62x55h	-	82	-	-	160x95x70h	105	0,50
PSFC-180/7	180x62x55h	-	97	-	-	190x95x70h	147	0,60
MFC-120/7	120x62x55h-76- - 130x95x70h 85 0,40 150x62x55h-94- - 160x95x70h 120 0,50							
MFC-150/7	180x62x55h-106- - 190x95x70h 160 0,60							
MFC-180/7								
ZK-RFC/7	Kit ruedas FC/7 (2 con freno + 2 sin freno) / Kit roues FC/7 (2 braket + 2 unbraket)							

INCLUS

Tous les modèles -
- Spatule
- Échantillon de dégraissant
- Grattoir en chrome dur

Modèles FCET/FLET : triphasé 400V~3N 50/60Hz

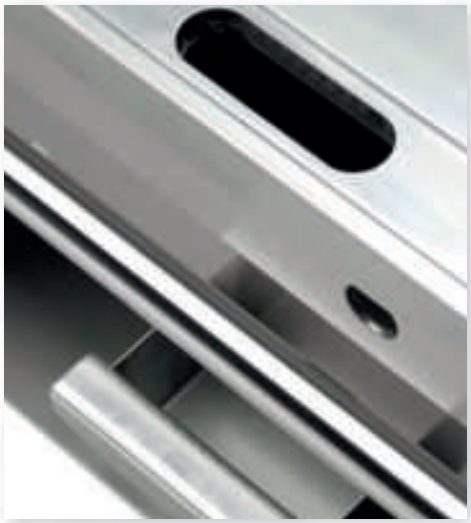
Situation de connexion

Gaz 3/4" **Électrique**



FRY-TOP - SÉRIE UNI TOP

Chrome dur et acier rectifié



Tiroir collecteur à l'avant



FCT-180/7
+ Option : Table de support (MSFC-180/7)

- **Plaque de cuisson en chrome dur** de 20 mm d'épaisseur (FCT/7 et FCET/7).
- **Plancha en acier rectifiée** de 20 mm d'épaisseur (FLT/7 et FLET/7).
- Tiroirs de collection disposés sur le devant, faciles à retirer et
- à nettoyer. Commandes ergonomiques en laiton chromé.
- Allumage par étincelles à la batterie. Vannes thermostatiques EURO-SIT
- avec veilleuse. Éléments chauffants blindés en acier inoxydable.

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
FCT-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86
FCT-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06
FCT-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26
FLT-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	25	21.500	130x95x70h	220	0,86
FLT-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	29,4	25.284	160x95x70h	275	1,06
FLT-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	37,5	32.250	190x95x70h	330	1,26
FCET-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130 x 95 x 70 h	220	0,86
FCET-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06
FCET-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26
APPARTEMENT-120/7	120,5x82x31h	120x70	170	12	-	130 x 95 x 70 h	220	0,86
APPARTEMENT-150/7	150,5x82x31h	150x70	212	15	-	160x95x70h	275	1,06
APLATIR-180/7	180,5x82x31h	180x70	255	18	-	190x95x70h	330	1,26
Options de support : Pieds de support PSFC - MFC-Tables								
PSFC-120/7	120x62x55h	-	66 ans	-	-	130x95x70h	80	0,40
PSFC-150/7	150x62x55h	-	82	-	-	160x95x70h	105	0,50
PSFC-180/7	180x62x55h	-	97	-	-	190x95x70h	147	0,60
MFC-120/7	120x62x55h-76- -	130x95x70h	85	0,40	150x62x55h-94- -	160x95x70h	120	0,50
MFC-150/7	180x62x55h-106- -	190x95x70h	160	0,60				
MFC-180/7								
ZK-RFC/7	Kit ruedas FC/7 (2 con freno + 2 sin freno) / Kit roues FC/7 (2 braket + 2 unbraket)							

INCLUS

Tous les modèles -
- Spatule
- Échantillon de dégraissant
- Grattoir en chrome dur

Modèles FCET/FLET : triphasé 400V~3N 50/60Hz

Situation de connexion

Gaz 3/4" **Électrique**



Photos non contractuelles

FRY-TOP - SÉRIE EURO-CROM GAS

Chrome dur



PCR-90 N



Tiroir collecteur à l'avant

Tiroirs de collecte de graisse des deux côtés.
Allumage par étincelles à batterie : Vannes thermostatiques avec veilleuse.
Demi-fente : Le modèle PCR-60 dispose de 30 cm de fentes. Les modèles PCR-90 et PCR-120 mesurent 40 cm.
Fente : PCRR

INCLUS

Tous les modèles -
- Spatule
- Échantillon de dégraissant
- Grattoir en chrome dur

Type de plaque



Plaque lisse



Plaque semi-rainurée

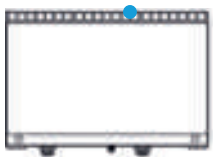


Plaque rainurée

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
PC-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23
PC-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34
PC-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45
PCR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23
PCR-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34
PCR-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45
PCRR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23
PCRR-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34
PCRR-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45

Situation de connexion

Gaz 60 : 1/2" - 90-120 : 3/4"



Chrome dur



Détail de la plaque rainurée



Plaque chromée dure de 20 mm d'épaisseur.
Tiroirs de collecte de graisse des deux côtés.
Éléments chauffants blindés en acier inoxydable.
Demi-fente : le modèle PCR-60 dispose de 30 cm de fentes. Les modèles PCR-90 et PCR-120 mesurent 40 cm.

Fente : PCRR

INCLUS

Tous les modèles -
- Spatule
- Échantillon de dégraissant
- Grattoir en chrome dur

Type de plaque



Plaque lisse



Plaque semi-rainurée



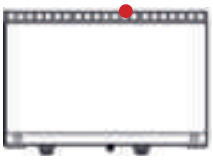
Plaque rainurée

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
PC-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23
PC-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34
PC-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45
PCR-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23
PCR-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34
PCR-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45
PCRR-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23
PCRR-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34
PCRR-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45

Triphasé 400V~3N 50/60Hz

Situation de connexion

Électrique



Photos non contractuelles

FRY-TOP - SÉRIE EURO-SNACK GAS

Acier rectifié



PL-90 N



Cheminée en fonte pour un retrait et un nettoyage faciles

- **Plaque d'acier rectifiée** de 20 mm d'épaisseur.
- **Tiroirs de collecte** de graisse des deux côtés.
- **Allumage par étincelles à la batterie.** Vannes à thermocouple EURO-SIT avec veilleuse.
- **Demi-fente :** Le modèle PLR-60 dispose de 30 cm de fentes.
- Les modèles PLR-90 et PLR-120 mesurent 40 cm.

Type de plaque



Plaque lisse



Plaque Semi-rainurée



Plaque rainurée

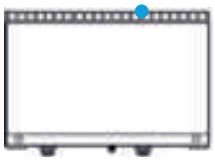
INCLUS

Tous les modèles -
- Spatule
- Échantillon de dégraissant
- Grattoir en chrome dur

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m^3
PL-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23
PL-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34
PL-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45
PLR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23
PLR-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34
PLR-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45
PLRR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23
PLRR-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34
PLRR-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45

Situation de connexion

Gaz 60 : 1/2" - 90-120 : 3/4"



FRY-TOP - SÉRIE EURO-SNACK ÉLECTRIQUE

Acier rectifié



Lumières LED



PL-60 ET

- **Plaque d'acier rectifiée de** 20 mm d'épaisseur.
- **Tiroirs de collecte** de graisse des deux côtés.
- **Éléments chauffants blindés** en acier inoxydable.
- **Demi-fente :** le modèle PCR-60 dispose de 30 cm de fentes.
- **Les modèles PCR-90 et PCR-120** mesurent 40 cm.

Type de plaque



Plaque lisse



Plaque Semi-rainurée



Plaque rainurée

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
PL-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23
PL-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34
PL-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45
PLR-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23
PLR-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34
PLR-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45
PLRR-60ET	61x60x25h	60x50	72	6	65x67x52h	80	0,23
PLRR-90ET	91x60x25h	90x50	105	9	95x67x54h	115	0,34
PLRR-120ET	121x60x25h	120x50	135	12	125x67x54h	147	0,45

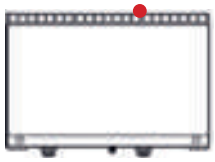
INCLUS

Tous les modèles -
- Spatule
- Échantillon de dégraissant
- Grattoir en chrome dur

Triphasé 400V~3N 50/60Hz

Situation de connexion

Électrique



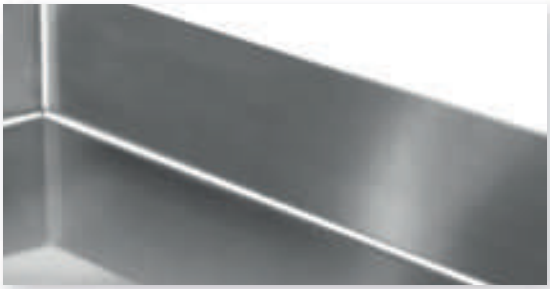
Photos non contractuelles

FRY-TOP - SÉRIE FULL-CROM

Chrome dur



FCE-60 N



Soudures hermétiques



FCR-90 N



Alimentation en air

- **Plaque chromée dure** Tiroir de collecte frontal de 20 mm d'épaisseur.
- **Allumage par étincelles** à batterie.
- **Vannes thermostatiques** avec veilleuse
- **Elements chauffants blindés** en acier inoxydable

Type de plaque



Plaque lisse



Plaque Semi-rainurée



Plaque rainurée

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
FC-60	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15
FC-90	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24
FC-120	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31
FCR-60	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15
FCR-90	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24
FCR-120	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31
FCRR-60	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15
FCRR-90	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24
FCRR-120	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31
FCE-60	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65 x 62 x 38 h	75	0,15
FCE-90	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24
FCE-120	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31
ERF-60	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65 x 62 x 38 h	75	0,15
ERF-90	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24
ERF-120	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31
FCRRE-60	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65 x 62 x 38 h	75	0,15
FCRRE-90	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24
FCRRE-120	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31

INCLUS

Tous les modèles -
- Spatule
- Échantillon de dégraissant
- Grattoir en chrome dur

Modèles
FCE / FCRE / FCRRE
Triphasé 400V~3N 50/60Hz

Situation de connexion

● **Gaz 60 : 1/2" - 90-120 : 3/4"**
● **Électrique**



Tables et châssis adaptés à toutes les séries de fry-top, sauf les hautes performances.

Tables et châssis adaptés à toutes les séries de fry-tops, sauf les hautes performances.

- Tables de support entièrement construites en acier inoxydable.
- Amovible.
- Hauteur de travail de l'équipement : 85cm.
- Pieds réglables de 6 cm en hauteur.
- **Portes, étagère et roues en option**



PCR-90 N + MFTP-90 + EMFTP-90 + 3xPMFTP-30

Modèles	Description	Soutient...	Mesures extérieures	Kg neto	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³ €
MFTP-60	Plaque à frire Mesa 60cm Plaque à frire Mesa 90cm Plaque à frire Mesa 120cm	PC PL FC / PB PBI	60x49x62h	14	68x56x12h	15	0,05
MFTP-90		PBV PC PL FC / PB	90x49x62h	19	98x56x12h	21	0,07
MFT-120		PBI PBV PC PL FC	120x49x62h	23	128x56x12h	25	0,09
EMFTP-60	Étagère à friture 60cm	PC PL FC / PB PBI	51,5x49x2,5h	2,5	54x53x4,5h	3	0,01
EMFTP-90	Étagère à frire 90cm	PBV PC PL FC / PB	81,5x49x2,5h	4,5	84x51x4,5h	5	0,02
EMFT-120	Étagère à friture 120cm	PBI PBV PC PL FC	111,5x49x2,5h	6,5	115x51x4,5h	7	0,03
PMFTP-30	Puerta	Toutes les tables	30x47x2h	2	32x50x6h	2,5	0,01
RM	Roue sans frein	-	∅ 80 millimètre	0,5	-	-	
RMF	Roue avec frein	-	∅ 80mm + freno	0,75	-	-	

Châssis de support

- Tables de support entièrement construites en acier inoxydable.
- Amovible.
- Hauteur de travail de l'équipement : 85cm.
- Pieds réglables de 6 cm en hauteur.
- **Portes, étagère et roues en option**



FCR-90 N + STP/FC-90

Modèles	Compatible duper	Mesures extérieures	Kg neto	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³ €
STP/FC-60	PC PL FC	60x50x60h	17	68x56x12h	18	0,05
STP/FC-90	PC PL FC	90x50x60h	20	98x56x12h	22	0,07
STE-120	PC PL FC	120x50x60h	22	128x56x12h	24	0,09



Z-C-1
Grattoir en chrome dur



Z-C-2
Gratoire pour surface rainurée



Z-E-1
Spatule



Z-E-2
Petite spatule



PAC - 1
Dégraissant

Tous les accessoires des fry-tops sont entièrement fabriqués en acier inoxydable et approuvés par les normes CE

Modèles	Description
ZK-PAC-1	• Dégraissant 1u.
ZK-PAC-6	• Dégraissant 6u.
ZK-PAC-12	• Dégraissant 12u.
Z-C-1	• **260** Grattoir en chrome
Z-C-2	• **49** Grattoire pour surface rainurée
Z-E-1	• **19** Spatule
Z-E-2	• **15 Petite Spatule**

GRILL - HAUTE PERFORMANCE



PSI-120



Grills décalées



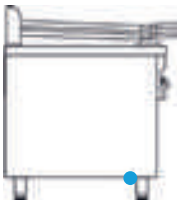
Charbon réfractaire

- **Barbecues au charbon** de bois volcanique ignifuges et réfractaires.
- **Construit entièrement en acier inoxydable**. Grilles réglables à la hauteur arrière.
- **Tiroirs de collecte** des déchets.
- **Boutons ergonomiques** en laiton chromé.
- **Brûleurs amovibles** pour un nettoyage facile.
- **Allumage par train d'étincelles** alimenté par batterie.
- **Pieds réglables** en hauteur de 6 cm.
- **Vannes à gaz avec thermocouple** de sécurité et veilleuse

Modèles	Medidas Étranger	Surface útil	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m^3
PSI-80	80x90x85h	70x63	120	22	18.920	87x109x125h	166	1,19
PSI-120	120x90x85h	105x63	179	33	28.380	130x109x125h	229	1,77
PSI-160	160x90x85h	140x63	249	44	37.840	170x109x125h	299	2,32

Situation de connexion

Gaz 3/4"



Photos non contractuelles

GRILL À BRAS

Acier inoxydable et Bruni



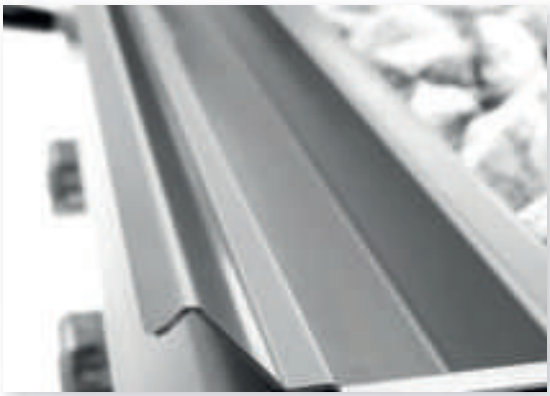
Lève-grille



PBI-90



PB-90



Collecteur intégré

- **Grilles au carbone volcanique** ignifuges et réfractaires.
- **Entièrement construit en acier inoxydable.**
- **Collecteur de graisse** facilement amovible intégré dans le cadre avant.
- **Vannes à gaz** avec thermocouple de sécurité.
- **Batteries de brûleurs tubulaires** vitrés vitrifiés au feu.
- **Hauteur réglable** séparément des deux côtés.
- **Porte-bagages** : Standard ajusté à fente
- **Tige en option**

PB : Grilles supérieures en acier bleui noir - PBI : Grilles supérieures en acier inoxydable.

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
PB-30	33x55x25,5h	27x47,5	23	7,58	6.518	37x64x35h	25	0,08
PB-60	60x55x25,5h	54x47,5	39	15,16	13.037	66x64x46h	46	0,19
PB-90	90x55x25,5h	82x47,5	54	22,74	19.556	96x64x48h	64	0,29
PB-120	114x55x25,5h	109x47,5	73	30,32	26.075	119x64x48h	83	0,37
PBI-30	33x55x25,5h	27x47,5	23	7,58	6.518	37x64x35h	25	0,08
PBI-60	60x55x25,5h	54x47,5	39	15,16	13.037	66x64x46h	46	0,19
PBI-90	90x55x25,5h	82x47,5	54	22,74	19.556	96x64x48h	64	0,29
PBI-120	114x55x25,5h	109x47,5	73	30,32	26.075	119x64x48h	83	0,37

Situation de connexion

Gaz 1/2"

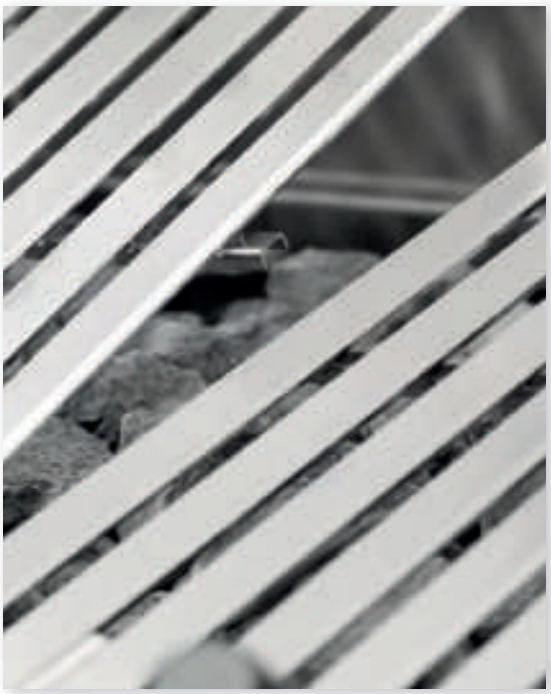


GRILL - CUVE ACIER INOXYDABLE

Acier inoxydable

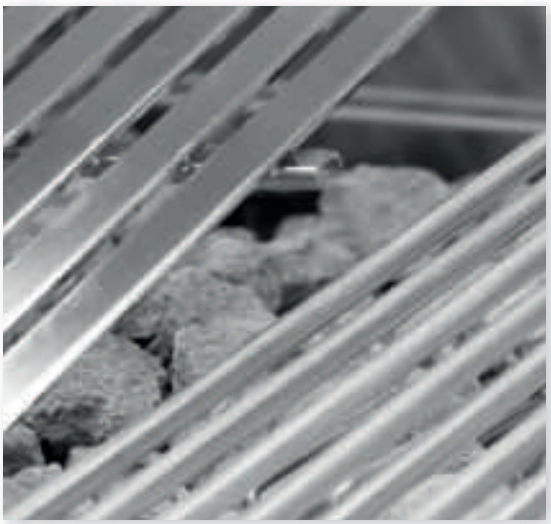


PBV-60



Hauteurs arrière réglables

- **Grills au charbon** de bois volcanique ignifuges et réfractaires.
- **Construit entièrement en acier inoxydable.**
- **Collecteur de graisse** intégré dans le cadre avant.
- **Vannes à gaz** avec thermocouple de sécurité.
- **Bavette périmétrique** en acier inoxydable.
- **Serpentins de brûleur** tubulaires émaillés vitrifiés au feu.
- **Grilles arrière réglables** en hauteur.
- **Caillebotis** standard
- **Tige en option**

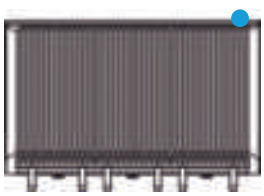


Crémaillère nervurée/porte-cannes

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	^{3}m
PBV-60	60x55x25,5h	54x47,5	45	15,16	13.037	66x64x46h	52	0,19
PBV-90	90x55x25,5h	82x47,5	63	22,74	19.556	96x64x48h	73	0,29
PBV-120	114x55x25,5h	109x47,5	83	30,32	26.075	119x64x48h	93	0,37

Situation de connexion

Gaz 1/2"



Photos non contractuelles

GRILL À VAPEUR



Plateaux de récipients d'eau

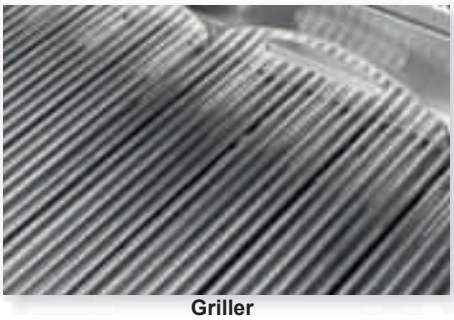


NG-90

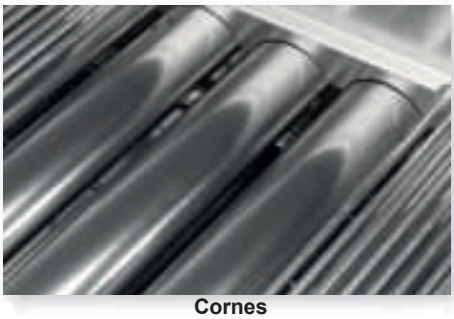
INCLUS

Spatule

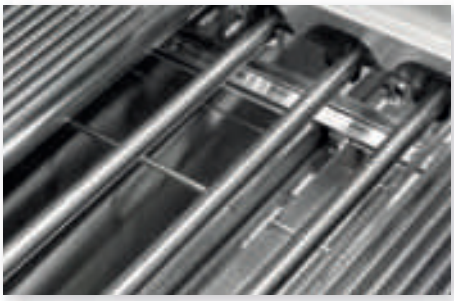
- **Entièrement construit en acier inoxydable.**
- **Grilles avec système de bac à eau,** éliminant 80% des fumées et des flammes.
- **Éléments supérieurs amovibles**, faciles à nettoyer.
- **Système de chauffage** par rayonnement à travers des cornes.
- **Allumage par batterie** piézoélectrique.
- **Vannes à gaz** avec thermocouple de sécurité et veilleuse.



Griller



Cornes



Brûleurs

Situation de connexion

Gaz
NG-33 - 1/2"
NG-62/90 - 3/4"



Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg	kW	net	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	^{3}m
NG-33	33x55,5x30,5h	28,5x42	21	7	6.020	42x71x61h	26	0,18
NG-62	62x55,5x30,5h	57x42	36	14	12.040	65x67x52h	44	0,23
NG-90	90x55,5x30,5h	85,5x42	52	21	18.060	95x67x54h	62	0,34

GRILL À COUVERCLE



PBV-60 + THP-60



Couvercle fermé



Ouvrez le couvercle

- Entièrement fabriqué en acier inoxydable 18/8, 1,5 mm d'épaisseur.
- Format concave pour éviter les pertes de calories, ce qui permet une cuisson 60% plus rapide.
- Poignée de levage protégée. Comprend un thermomètre pour mesurer la température dans la chambre. Adapté aux séries de grils Bras Grill (PB), Bras Grill Inox (PBI) et Vasca Inox (PBV).
- **Séries PB et PBI : il faut acheter des panneaux en acier inoxydable PT-60 ou PT-90. (Voir page 34).**

Modèles	Mesures extérieures	Kg neto	Dimensions de l'emballage	Kg	m³
THP-60	65,5x50x22h	9	69x57x25h	13	0,10
THP-90	95,5x50x22h		11 99x57x25h	15	0,14



Contrôle de la température

Tables et châssis adaptés à toutes les séries de grills, sauf Royal Grill.

Tables et châssis adaptés aux séries : Bras Grill, Vasca Inox et Nova Grill

- Tables de support entièrement construites en acier inoxydable.
- Amovible.
- Hauteur à la zone de travail de l'équipement : 85cm.
- Pieds réglables de 6 cm en hauteur.
- Portes, étagère et roues en option.



PBI-90 Z-PT-90
+ THP-90 +
+ MFTP-90
3xPMFTP-30 +
+ EMFTP-90

Modèles	Description	Soutient...	Mesures extérieures	Kg neto	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³	
MFTP-60	Table de grill de 60 cm	PB PBI PBV / PC PL	60x49x62h	14	68x56x12h	15	0,05	
MFTP-90	Table de gril de 90 cm	FC PB PBI PBV / PC	90x49x62h	19	98x56x12h	21	0,07	
MPB-120	Table de gril de 120 cm	PL FC PB PBI PBV	114x49x62h	24	128x56x12h	26	0,09	
EMFTP-60	Étagère de gril de 60 cm	PB PBI PBV / PC PL	51,5x49x2,5h	2,5	54x53x4,5h	3	0,01	
EMFTP-90	Étagère de gril de 90 cm	FC PB PBI PBV / PC	81,5x49x2,5h	4,5	84x51x4,5h	5	0,02	
EMPB-120	Étagère de gril de 120 cm	PL FC PB PBI PBV	105,5x49x2,5h	6,5	115x51x4,5h	7	0,03	
PMFTP-30	Puerta	Toutes les tables	30x47x2h	2	32x50x6h	2,5	0,01	
RM	Roue sans frein	-	∅ 80 millimètre	0,5	-	-	-	**49 ans**
RMF	Roue avec frein	-	∅ 80mm+freno	0,75	-	-	-	

Châssis de support

Châssis entièrement construit en acier inoxydable. Amovible. Hauteur à la zone de travail de l'équipement : 85 cm. Pieds réglables de 6cm de hauteur. **Roues en option.**



NG-90 +
Référence STNG-90

Modèles	Soutient...	Mesures extérieures	Kg neto	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
STP/FC-60	PB PBI PBV	60x50x60h	17	68x56x12h	18	0,05
STP/FC-90	PB PBI PBV	90x50x60h	20	98x56x12h	22	0,07
STP-120	PB PBI PBV	114x50x60h	22	128x56x12h	24	0,09
STNG-62	NG-62	62x50x55h	16	68x56x12h	18	0,05
STNG-90	NG-90	90x50x55h	20	98x56x12h	22	0,07

GRILL - ACCESSOIRE



Z-CR-1

Sac à charbon de bois



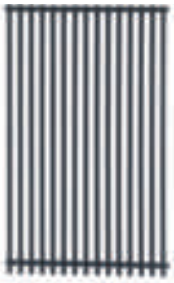
Z-RII / Z-RIIE9

Support de calandre inférieure en carbone / Spécial pour PB-PBI et PBV-90



Z-PT

Bavette en acier inoxydable pour les modèles PB-PBI



Z-RVF

Grille de tiges PB



Z-RVI

Grille de tiges PBI



Z-RAF

Caillebotis nervuré pour PB



Z-RAI

Grille nervurée en acier inoxydable pour PBI



Z-RVIV

Grille de tiges en acier inoxydable pour PBV



Z-RAIV

Grille nervurée en acier inoxydable pour PBV

ECO-LINE - TABLE DE CUISSON



ELE-31 G



ELE-62 EM

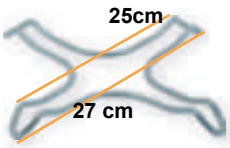


Détail de la plaque (ELPF) sur grille en fonte

- **Dimensions courantes :** 50 cm de profondeur x 24 cm de hauteur.
- **Feux de 6kW et 120mm. Grilles en fonte.** Corps du poêle en acier au carbone et couronne en laiton.
- **Vannes à gaz** avec thermocouple de sécurité.
- **Diamètre de la plaque :** 220 mm. Puissance de la plaque : 2 600 w.
- **Plaques avec limiteur de température.** Plaque de cuisson ELPF : plaque de surface utile de 24x27,5 cm en acier rectifié réglable sur la grille du poêle.

Modèles ELE-EM : Monophasé 230V 50/60Hz

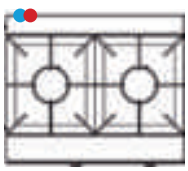
Modèles	Mesures extérieures	Nombre d'incendies	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
ELE-31G	30x50x24h	1	11	6	5.100	37x64x35h	13	0,08
ELE-62G	60x50x24h	2	18	12	10.200	66x64x35h	24	0,15
ELE-93G	90x50x24h	3	30	18	15.300	96x64x35h	34	0,22
HE-31IN	30x50x24h	1	8	2,6	-	37x64x35h	10	0,08
HE-62IN	60x50x24h	2	15	5,2	-	66x64x35h	18	0,15
HE-93IN	90x50x24h	3	22	7,8	-	96x64x35h	26	0,22
Accessoires- Accessoires								
ELPF	35x26,5,5x1h	-	6,5	-	-	61x42x6,5h	7	0,01
Y-533009200	27x27	-	-	-	-	28 x 28	-	-



Y-533009200
Grille de réduction de poêle

Situation de connexion

Gaz 1/2" Électrique



ECO-LINE - WOK



Brûleur 12 kW



ELW-41G



Anneau wok + poêle wok

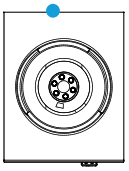
- **Dimensions courantes :** 50cm de profondeur x 24cm de hauteur.
- **Construit entièrement en acier inoxydable.**
- **Brûleur atmosphérique** haute performance de 12 kW.
- **Comptoir en acier inoxydable** renforcé par des renforts internes.
- **Feu de flamme vertical dirigé vers le centre de la poêle wok,** ce qui fait un éventail de flammes sur toute la surface, atteignant une température extrême et idéal pour ce type de cuisson. Équipé de vannes à gaz avec thermocouple de sécurité et flamme pilote. Anneau wok en acier bleui noir.



Détail du dessin de l'anneau de centrage

Situation de connexion

Gaz 1/2"



Modèles	Mesures extérieures	Nombre d'incendies	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	^{3}m
ELW-41 G	40x50x24h	1	13,5	12	10.320	42x64x42h	15,5	0,11

Photos non contractuelles



ELI-41 EM



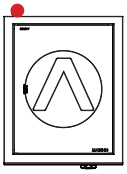
Détail du verre

- **Dimensions communes** : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.
- **1 zone de travail.** Utilisation simple et intuitive.
- **Des ventilateurs silencieux.**
- **Mesure continue de la température** à l'aide de l'écran Soft Touch.
- **Puissance constante** tout au long de la cuisson.
- **Différents niveaux** de puissance.
- **Verre supérieur** de 4 mm d'épaisseur.
- **Fonction de minuterie.**

Monophasé 230V 50/60 Hz

Situation de connexion

Électrique



Modèles	Mesures extérieures	Kg neto	kW	Dimensions Kg m^3 emballage brut
ELI-41EM	40x50x24h	10	3,5	42x64x42h 12 0,11

Planchas Planchas

Chrome dur - Acier rectifié - Bleui



ELP-62 GCR-62



GN

Chrome dur - Acier rectifié - Bleui



Boîte de collecte



ELP-62 EMRN

- **Dimensions communes :** 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.
- **Plateau de collecte** et tiroir situés à l'avant pour un nettoyage facile.
- **ELP-N : Plaque d'acier bleuie** noire de 8 mm d'épaisseur.
- **ELP-R : plaque d'acier rectifié** de 12 mm d'épaisseur.
- **ELP-CN : Plaque chromée dure** de 12 mm d'épaisseur.
- **Modèles ELP-GN/ELP-GR :** Vannes à gaz avec deux intensités de chaleur et thermocouple de sécurité.
- **Modèles ELP-GR :** Vannes thermostatiques.
- **Tous les modèles :** Résistances blindées en acier inoxydable. Thermostats avec interrupteur d'alimentation.

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
ELP-31GN	30x50x24h	28x43	18	4,1	3.528	37x64x35h	20	0,08
ELP-62GN	60x50x24h	58x43	31	8,2	7.000	66x64x46h	38	0,19
ELP-93GN	90x50x24h	88x43	45	12,3	10.584	96x64x48h	54	0,29
ELP-31GRN	30x50x24h	29x43,5	20	4,1	3.528	37x64x35h	22	0,08
ELP-62GRN	60x50x24h	59x43,5	36	8,2	7.000	66x64x46h	43	0,19
ELP-93GRN	90x50x24h	89x43,5	53	12,3	10.584	96x64x48h	62	0,29
ELP-31GCN	30x50x24h	29x43,5	20	4,1	3.528	37x64x35h	22	0,08
ELP-62GCN	60x50x24h	59x43,5	36	8,2	7.000	66x64x46h	43	0,19
ELP-93GCN	90x50x24h	89x43,5	53	12,3	10.584	96x64x48h	62	0,29
ELP-31EMN	30x50x24h	28x43	19	2	-	37x64x35h	20	0,08
ELP-62EMN	60x50x24h	58x43	34	4	-	66x64x46h	38	0,19
ELP-93EMN	90x50x24h	88x43	49	6	-	96x64x48h	54	0,29
ELP-31EMRN	30x50x24h	29x43,5	21	2	-	37x64x35h	22	0,08
ELP-62EMRN	60x50x24h	59x43,5	39	4	-	66x64x46h	43	0,19
ELP-93EMRN	90x50x24h	89x43,5	57	6	-	96x64x48h	62	0,29
ELP-31EMCN	30x50x24h	29x43,5	21	2	-	37x64x35h	22	0,08
ELP-62EMCN	60x50x24h	59x43,5	39	4	-	66x64x46h	43	0,19
ELP-93EMCN	90x50x24h	89x43,5	57	6	-	96x64x48h	62	0,29

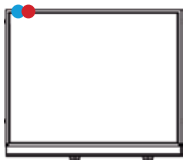
INCLUS

Echantillon de dégraissant sur les modèles en chrome dur.

Modèles ELP-EM Monophasé 230V 50/60Hz

Situation de connexion

Gaz 1/2" **Électrique**



Photos non contractuelles

ECO-LINE - GRILL À GAZ

Acier inoxydable & Bleui



ELBI-62GN



Boîte de collecte



ELB-62GN



Grilles réglables à la hauteur arrière

- **Dimensions courantes :** 50 cm de profondeur x 24 cm de hauteur.
- **Bac de collecte et tiroir** situés à l'avant pour un nettoyage facile.
- **Chauffage par système** de réfraction par pierre de lave.
- **Batteries de brûleurs tubulaires** émaillés vitrifiés au feu.
- **Zones de travail** séparées.
- **Vannes à gaz a**vec thermocouple de sécurité.
- **Grilles :** Nervurées et réglables en hauteur à l'arrière.

Modèles ELBI : Caillebotis en acier inoxydable / Modèles ELB : Caillebotis en acier bleui.

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
ELB-31GN	30x50x24h	26x42,5	21	6,5	5.590	37x64x35h	23	0,08
ELB-62GN	60x50x24h	53x42,5	37	13	11.180	66x64x46h	44	0,19
ELB-93GN	90x50x24h	79x42,5	54	19,5	16.770	96x64x48h	64	0,29
ELBI-31GN	30x50x24h	26x42,5	21	6,5	5.590	37x64x35h	23	0,08
ELBI-62GN	60x50x24h	53x42,5	37	13	11.180	66x64x46h	44	0,19
ELBI-93GN	90x50x24h	79x42,5	54	19,5	16.770	96x64x48h	64	0,29

Situation de connexion

Gaz 1/2"



ECO-LINE - BARBECUE ÉLECTRIQUE



Résistances



Robinet de vidange



ELB-82EM

EN DOTACIÓN - INCLUS

Grattoir à barbecue

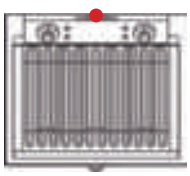
- **Dimensions courantes :** 50 cm de profondeur x 24 cm de hauteur.
- **Régulateur de puissance** à 6 positions.
- **Résistances blindées** en acier inoxydable.
- **Tête de résistance** et bavette périmétrique en acier inoxydable pour un retrait facile pour le nettoyage.
- **Équipé d'un robinet** de vidange.
- **Seau de récipient d'eau,** qui élimine 80% de la fumée et des flammes.
- **Zones de travail séparées.**

Monophasé 230V 50/60Hz

Modèles	Medidas Étranger	Surface útil	Kg neto	kW	Dimensions de l'emballage	Kg	m^3 bruto
ELB-41EM	40x50x24h	33x35	11	2,2	42x64x42h	13	0,11
ELB-62EM	60x50x24h	49x35	16	3,3	65x67x42h	19	0,18
ELB-82EM	80x50x24h	65x35	21	4,4	95x67x42h	25	0,27
Z-C-3	-	-	-	-	-	-	-

Situation de connexion

Électrique



Photos non contractuelles

ECO-LINE - PAËLLA



ELPA-41G



Brûleur d'étoiles



Détail du support de paella de remplissage de centrage

- **Dimensions communes :** 50 cm de profondeur x 24 cm de hauteur
- **Vannes à gaz** avec thermocouple de sécurité et deux intensités de chaleur
- **Chaleur uniforme** sur toute la surface de la paella
- **Brûleur étoile** haute performance émaillé vitrifié au feu.
- **Inclus :** Poêle à paella 38 cm en acier poli (modèles ELPA-41G et ELPA-82G), poêle à paella 50 cm (modèle ELPA-61G).

INCLUS

- Poêle à paella 50 cm
- Modèles ELPA-41 / ELPA-82 : Poêle à paella 38cm
- Modèle ELPA-61 : Poêle à paella 50cm

Modèles	Mesures extérieures	Diamètre de la paella	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg	m³
ELPA-41G	40x50x24h	∅ 38	11	5,5	4.675	42x64x42h	13	0,11
ELPA-61G	60x50x24h	∅ 50	15	5,5	4.675	66x64x35h	18	0,15
ELPA-82G	80x50x24h	∅38 + ∅38	19	11	9.350	96x64x35h	23	0,22
Z06599000001 Paella 38 ∅		∅38	-	-	-	-	-	-	-
Z06599000002 Paella 50 ∅		∅50	-	-	-	-	-	-	-

Situation de connexion

- **Gaz 1/2"**

ECO-LINE - FRITEUSE ÉLECTRIQUE



Panier en acier inoxydable



Robinet vidange



ELF-31 EM



ELF-62 EMG

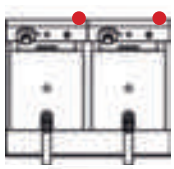
INCLUS

Couvercle et panier

- **Dimensions communes** : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.
- **HAUTE PERFORMANCE.** L'en-tête de l'élément chauffant est facilement amovible pour le nettoyage.
- **Élément chauffant** blindé en acier inoxydable.
- **Les modèles EMG** sont équipés d'un robinet de vidange.
- **Thermostat de sécurité** intégré.
- **Régulation de la température** avec thermostat.

Situation de connexion

Électrique





Monophasé 230V 50/60Hz

Modèles	Mesures extérieures	Capacité en litres/huile	Mesures du panier	Kg neto	kW	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
ELF-31 SUR	30x50x24h	8	23,5x21x10h	9,5	4,5	33x64x40h	11,5	0,08
ELF-62 SUR	60x50x24h	8+8	(23,5x21x10h)x2	18	9	65x67x42h	21	0,18
ELF-31 EMG	30x50x24h	8	23,5x21x10h	9,5	4,5	33x64x40h	11,5	0,08
ELF-62 EMG	60x50x24h	8+8	(23,5x21x10h)x2	18	9	65x67x42h	21	0,18

ECO-LINE - APPAREIL À CRÈPE



ELC-82G



Incrustation pour protéger l'intérieur

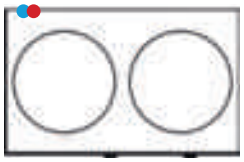
- **Dimensions courantes** : 50 cm de profondeur x 24 cm de hauteur.
- **Diamètre utile de la plaque** : 350 mm. Chaleur uniforme sur toute la surface de la plaque.
- **Plaque d'acier rectifiée** de 15 mm d'épaisseur. Brûleur étoile haute performance.
- **Vannes à gaz avec thermocouple** de sécurité. Résistance blindée en acier inoxydable.
- **Contrôle de la température** par le thermostat.

Modèles ELC-EM - Monophasé 230V 50/60Hz

Modèles	Mesures extérieures	Diamètre de la plaque	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
ELC-41 G	40x50x24h	∅ 35	19	5,5	4.675	42x64x41h	22	0,11
ELC-82 G	80x50x24h	∅ 35 35 ∅	35	11	9.350	96x64x48h	45	0,29
ELC-41 IN	40x50x24h	∅ 35	20	2,4	-	42 x 64 x 41 h	23	0,11
ELC-82 IN	80x50x24h	∅ 35 35 ∅	38	4,8	-	96x64x48h	48	0,29

Situation de connexion

Gaz 1/2" Électrique



Bain-marie électrique



ELBM-31 EM

- **Dimensions communes** : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur
- **Thermostat de travail** 30-90 ºC
- **Équipé d'un robinet de vidange**
- Bassins **NON INCLUS**
- **Élément chauffant blindé** en acier inoxydable.
- **Plaque perforée** en acier inoxydable à l'intérieur.

Modèle	Mesures filet externe	Mesures Kg réservoir de	kW	Mesures Emballage brut	Kg m³
ELBM-31 EM	30x50x24h GN 1/2 x 15h 8		0,9	37x64x35h 10	0,08

Monophasé 230V 50/60 Hz

Situation de connexion

Électrique



ECO-LINE - ÉVIER ET MEUBLE



Vue Siphon



ELFR-6

- **Dimensions courantes : 50 cm de profondeur x 24 cm de hauteur.**
- **Construit entièrement en acier inoxydable.**
- **Modulaire avec les appareils de cuisson de la série ECO-LINE, montés sur des tables ELM (page 46) NON INCLUS.**
- **ELFR : Godet avec trop-plein et bouchon intégrés.**
- **Robinet monocommande avec poignée gérontologique (conception conforme à la réglementation)**
- **Fourni : Siphon de type bouteille.**



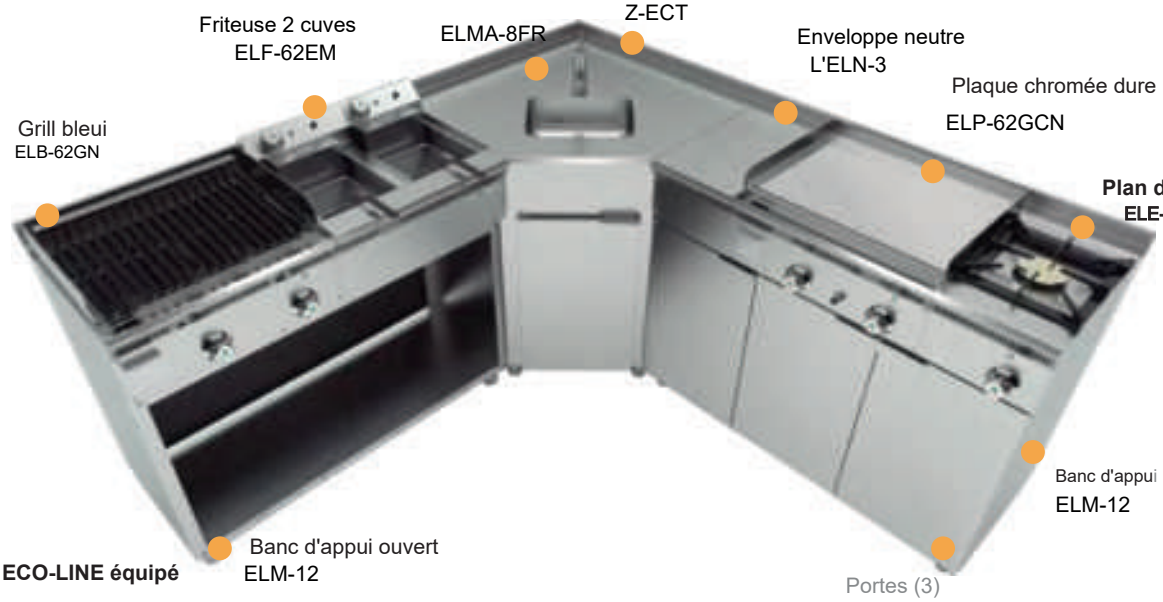
ELN-4

Modèles	Mesures extérieures	Dimensions du bol	Kg neto	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
ELFR-4	40x50x24h	29x35x14h	9	42x64x42h	12	0,11
ELFR-6	60x50x24h	35x29x14h	11	66x64x35h	14	0,15
ELN-3	30x50x24h	-	5	37x64x35h	9	0,08
ELN-4	40x50x24h	-	7	42x64x42h	12	0,11
ELN-6	60x50x24h	-	9	66x64x35h	12	0,15

INCLUS

Siphon de type bouteille dans les éviers.

Photos non contractuelles



Tables entièrement construites en acier inoxydable. / Amovible. / Hauteur de l'équipement : 96,5 cm. / Pieds réglables en hauteur. / **TABLES AVEC COUVERCLE ARRIÈRE INCLUSES. / PORTES EN OPTION. / ROUES EN OPTION.**

Garnitures



Z-ECT

Garniture arrière 207 €/mètre linéaire



ECLT

Garniture arrière TOP 48 €/unité



ECL

Garniture latérale · 71 € / unité

	Modèles	Mesures extérieures	Kg neto	Soutient...	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
Table	**ELM-6N**	60x44x74h	13,5	-	68x56x12h	17,5	0,05
	ELM-8N	80x44x74h	15,5	-	98x56x12h	19,5	0,07
	ELM-9N	90x44x74h	17	-	98x56x12h	21	0,07
	ELM-10N	100x44x74h	19,5	-	128x56x12h	22,5	0,09
	ELM-12N	120x44x74h	21,5	-	128x56x12h	25,5	0,09
	ELM-15N	150x44x74h	24	-	158x56x12h	29	0,1
Portes	**PELM-40**	40x65x1,5h	4	-	68,5x52x7h	4,7	0,02
	PELM-50	50x65x1,5h	4,9	-	68,5x52x7h	5,6	0,02
	PELM-60	60x65x1,5h	5,8	ELM-6N	68,5x52x7h	6,5	0,02
Roues	**RMEL**	∅ 60 x 24 ; 8,2h	0,57	ORME/ELMA	-	-	-
	RMELF	∅ 60x24 ; 8,2h	0,72	ORME/ELMA	-	-	-
Angulaire	**ELMA-6**	60x60x95h	33	-	68x88x111h	-	0,51
	ELMA-8	80x80x95h	46	-	88x88x111h	-	0,86
	ELMA-8FR	80x80x95h 50		-	88x88x111h	-	0,86

Tables avec couvercle arrière incluses

PELM 60 = PELM-50 + panneau

ÉVIER ELMA-8FR : Évier avec trop-plein intégré, robinet et bouchon, avec dimensions 35x29x14h

Photos non contractuelles

PLANCHA - SÉRIE NEW-CROM

Chrome dur



NC-40N



Train d'étincelles

- **Plaques de cuisson professionnelles** entièrement construites en acier inoxydable 18/8.
- **Plaque chromée dure** de 15 mm d'épaisseur.
- **Tiroir de collecte** à l'avant de la machine (modèle 100 : 2 tiroirs).
- **Semi-rainurée :** Surface rainurée de 30cm de large, sauf 100 modèles qui font 40cm.
- **Vannes thermostatiques**. Allumage par train d'étincelles alimenté par batterie.

Type de plaque



Plaque lisse



Plaque Semi-rainurée



Plaque rainurée

INCLUS

Échantillon dedégraissant pour spatule

Modèles à fentes : Spatule rainurée

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m^3
NC-40N	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07
NC-60N	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12
NC-80N	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16
NC-100N	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20
NCR-60N	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12
NCR-80N	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16
NCR-100N	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20
NCRR-40N	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07
NCRR-60N	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12
NCRR-80N	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16
NCRR-100N	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20

Situation de connexion

Gaz 1/2"



Photos non contractuelles

PLANCHA - SÉRIE NEW-CROM

Chrome dur



Soudage hermétique



NCEM-60N

- **Plaques de cuisson professionnelles** entièrement construites en acier inoxydable 18/8.
- **Plaque chromée dure de15 mm d'épaisseur**.
- **Tiroir de collecte** à l'avant de la machine (modèle 100 : 2 tiroirs).
- **Semi-rainurés :** Surface rainurée de 30cm de large, sauf 100 modèles qui font 40cm.
- **Thermostats** avec contacteur d'allumage.
- **Résistances blindées** en acier inoxydable.

Type de plaque



Plaque lisse



Plaque Semi-rainurée



Plaque rainurée

INCLUS

Échantillon dedégraissant pour spatule
Modèles à fentes : Spatule rainurée

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
NCEM-40N	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07
NCEM-60N	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12
NCEM-80N	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16
NCEM-100N	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20
NCREM-60N	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12
NCREM-80N	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16
NCREM-100N	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20
NCRREM-40N	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07
NCRREM-60N	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12
NCRREM-80N	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16
NCRREM-100N	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20

Monophasé 230 V 50/60Hz

Situation de connexion

Électrique



PLANCHA - SÉRIE NEW-SNACK

Acier Rectifié



NSR-80N



Rainures

- **Plaques de cuisson professionnelles e**ntièrement construites en acier inoxydable 18/8.
- **Plaque d'acier rectifiée de 15 mm d'épaisseur**.
- **Tiroir de collecte** à l'avant de la machine (modèle 100 : 2 tiroirs).
- **Semi-rainurée :** Surface rainurée de 30cm de large, sauf 100 modèles qui font 40cm.
- **Vannes de gaz** avec deux intensités thermiques et thermocouple de sécurité.
- **Allumage par train d'étincelles** alimenté par batterie.

Type de plaque



Plaque lisse



Plaque Semi-rainurée



Plaque rainurée

INCLUS

Tous les modèles :Petite spatule
Modèles rainurées : Spatule rainurée

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
NS-40N	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07
NS-60N	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12
NS-80N	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16
NS-100N	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20
NSR-60N	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12
NSR-80N	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16
NSR-100N	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20
NSRR-40N	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07
NSRR-60N	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x37h	46	0,12
NSRR-80N	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.528	84x53x37h	60	0,16
NSRR-100N	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	73	0,20

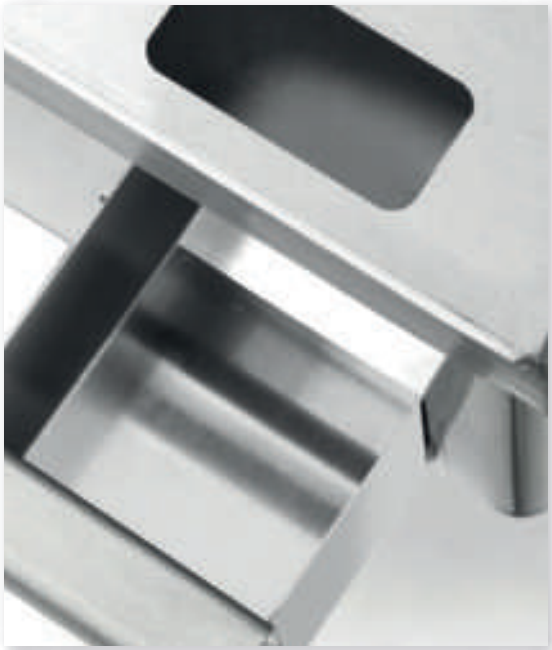
Situation de connexion



Photos non contractuelles

PLANCHA - SÉRIE NEW-SNACK

Acier Rectifié



Boîte de collecte



NSEM-80N

- **Plaques de cuisson professionnelles** entièrement construites en acier inoxydable 18/8.
- **Plaque d'acier rectifiée de 15 mm d'épaisseur**.
- **Tiroir de collecte** à l'avant de la machine (modèle 100 : 2 tiroirs).
- **Semi-rainurée :** Surface rainurée de 30cm de large, sauf 100 modèles qui font 40cm.
- **Thermostats** avec contacteur d'allumage.
- **Résistances blindées** en acier inoxydable.

Type de plaque



Plaque lisse



Plaque Semi-rainurée



Plaque rainurée

INCLUS

Tous les modèles :Petite spatule
Modèles rainurées : Spatule rainurée

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
NSEM-40N	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07
NSEM-60N	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12
NSEM-80N	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16
NSEM-100N	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20
NSREM-60N	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12
NSREM-80N	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16
NSREM-100N	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20
NSRREM-40N	40x44x18h	39,5x43	29	2,6	51x53x25h	31	0,07
NSRREM-60N	60x44x18h	59,5x43	43	4	64x53x37h	49	0,12
NSRREM-80N	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	84x53x37h	63	0,16
NSRREM-100N	100x44x18h	99,5x43	67	6	104x53x37h	75	0,20

Monophasé 230 V 50/60 Hz

Situation de connexion

- **Électrique**

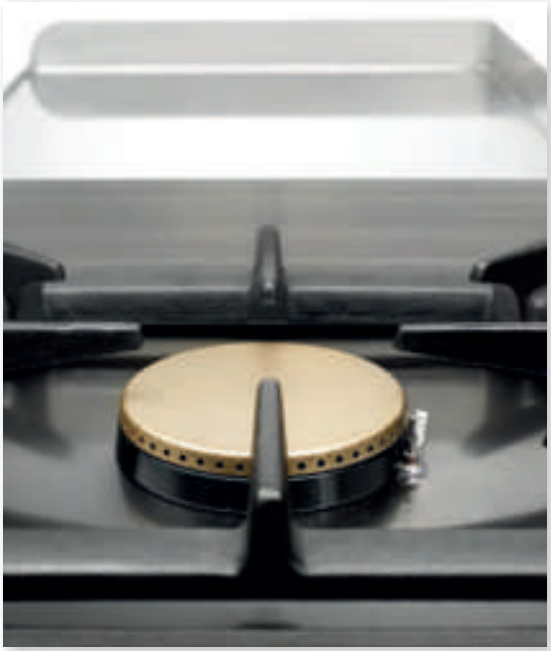


PLANCHA - SÉRIE NEW-FOC

Chrome dur et acier rectifié

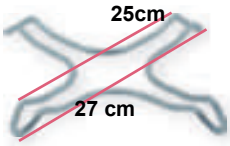


NCF-60N



Détail du poêle 6 kW

- **Plaques de cuisson professionnelles** entièrement construites en acier inoxydable 18/8.
- **Plaque chromée dure de 15 mm d'épaisseur** (modèle NCF) ou **plaque de sol de 15 mm d'épaisseur** (modèle NSF).
- **Tiroir de collecte** à l'avant de la machine.
- **Allumage par train d'étincelles** alimenté par batterie. NCF : Vannes thermostatiques.
- **NSF : Vannes de gaz avec thermocouple de sécurité.**FEU : 6 Kw puissance 120mm.
- **Allumage par train d'étincelles** alimenté par batterie.
- **OPTION :** Grille réductrice (Z-533009200)



Y-533009200
Grille de réduction de feu

Type de plaque

NCF/NSF
Plaque lisse

NCFR/NSFR
Plaque semi-tainurée

INCLUS

Échantillons de dégraissants
Tous les modèles :Petite spatule
Modèles rainurées : Spatule rainurée

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
NCF-60N	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,	12.212	104x53x37h	58	0,20
NSF-60N	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,2	12.212	104x53x37h	58	0,20
NCFR-60N	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,2	12.212	104x53x37h	58	0,20
NSFR-60N	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,2	12.212	104x53x37h	58	0,20
Y-533009200	27x27	25x25	-	-	-	28x28	0,2	-

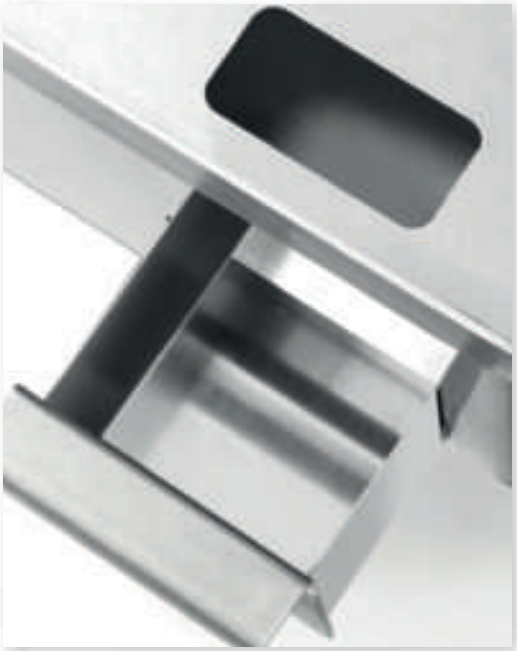
Situation de connexion

Gaz 1/2"



Photos non contractuelles

Adaptable sur tous les modèles



Boîte de collecte



NC-100N + SW-35



Assiette adaptable aux aliments



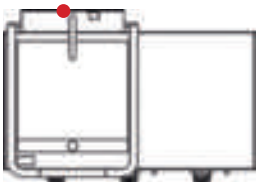
NS-100N + SW-35

Grill en acier inoxydable 18/8, avec plaque chauffante en acier inoxydable 18/8 de 3 **mm d'épaisseur et d'une puissance de 1000W.**
GRIL ADAPTABLE À N'IMPORTE QUELLE PLAQUE DE CUISSON PROFESSIONNELLE MAINHO.

Monophasé 230 V 50/60 Hz

Situation de connexion

Électrique



Modèles Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	Kg bruto	kW	^{3}m
SW-35 41,5x53x17h	35x35	12,5	-	1	-

PLANCHA - ÉQUIPEMENT & ACCESSOIRE



EST-2
Étagère

NC-80 + TB-80 + EST-2 + BS-1



Couvercle de plaque chauffante

SB-1
Porte-bouteille



Couvercle basculant fermé (TB)

Ref.	Description	Mesures extérieures	Kg Neto	Dimensions de l'emballage	Kg Bruto	m³	€
Z-E-1	**Spatule Petite**	-	100g	31x12x4h	170g	-	
Z-E-2	**spatule**	-	65 g	31x12x4h	135g	-	
Z-C-1	**Grattoir en chrome dur**	-	240 g	31x12x4h	310g	-	49 ans
Z-C-2	**Grattoir rainuré**	-	195 grammes	31x12x4h	265g	-	
ZK-PAC-12	**Desengrasante 12 uds**	-	13,3	37x29x27h	14,5	0,02	
ZK-PAC-6	**Desengrasante 6 uds**	-	6,6	28x19,5x27h	7,5	0,01	
ZK-PAC-1	**Desengrasante 1 ud**	-	1,1	7x9x24h	-	-	
ENTRAÎNEUR-45	**Fondation de planches NC - NS Plank Fund NC - NS Plank Fund NC - NS Plank Fund NC - NS Plank Fund - NS**	47x47x25h	205g	-	-	-	
ENTRAÎNEUR-60		62x47x25h	250g	-	-	-	
COB-80		82x47x25h	305g	-	-	-	
COB-100		102x47x25h	350g	-	-	-	
TB-40	**Planches basculantes Tapa (NC - NS)**	41x46x15h	3	47x42x17h	4	0,03	
TB-60	**Planches basculantes Tapa (NC - NS)**	61x46x15h	5	64x49x17h	6	0,05	
TB-80	**Planches Tapa basculantes (NC - NS)**	81x46x15h	5,5	84x49x17h	7	0,07	
EST-2	**Bibliothèque de voiture CNE**	30x43x11h	2	32x44x12h	2,5	0,02	
SB-1	**CNE-80 Porte-bouteille sur chariot**	31,5x30x96h	1,5	32x31x15h	2	0,01	
C-NE-60	**Chariot à plaques (NC-NE-NS)**	60x43x79h	17,5	68x65x17h	19,5	0,09	
C-NE-80	**Chariot à plaques (NC-NE-NS)**	80x43x79h	24	88x65x17h	26	0,09	
C-NE-100	**Chariot à plaques (NC-NE-NS)**	100x43x79h	30,5	108x65x17h	32,5	0,09	

Photos non contractuelles

PLANCHA - SÉRIE ÉCO-CD

Chrome dur



Boîte de collecte



ECOEM-60CD UNI



ECO-9OCD UNI

- **Plaque chromée dure** de plus de 60 microns et 12 mm d'épaisseur.
- **Tiroir de collection** sur le devant.
- **Allumage piézoélectrique.**
- **Vannes thermostatiques.**
- **Résistances blindées** en acier inoxydable.
- **Thermostats** avec contacteur d'allumage.

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m³
ECO-45CD UNI	46x43,5x19h	44x39	22	4,1	3.526	51x53x24h	24	0,07
ECO-60CD UNI	61x43,5x19h	59x39	31	8,2	7.052	64x53x24h	33	0,08
ECO-75CD UNI	76x43,5x19h	74x39	38	8,7	7.482	79,5x53x24h	40	0,10
ECO-90CD UNI	91x43,5x19h	89x39	45	12,7	10.922	104x53x37h	53	0,20
ECOEM-45CD UNI	46x43,5x19h	44x39	22	2,6	-	51x53x24h	24	0,07
ECOEM-60CD UNI	61x43,5x19h	59x39	31	4	-	64x53x24h	33	0,08
ECOEM-75CD UNI	76x43,5x19h	74x39	38	4	-	79,5x53x24h	40	0,10
ECOEM-90CD UNI	91x43,5x19h	89x39	45	6	-	104x53x37h	53	0,20

Modèles ECOEM : Monophasé 230 V 50/60 Hz

Situation de connexion

Gaz 1/2" **Électrique**



PLANCHA - SÉRIE ÉCO-PV

Bleui



ECO-45PV UNI



ECOEM-75PV UNI



Boîte de collecte

- **Plaque d'acier bleui** de 6 mm.
- **Tiroir de collection** sur le devant.
- **Allumage piézoélectrique.**
- **Vannes à gaz** avec thermocouple de sécurité.
- **Résistances blindées** en acier inoxydable.
- **Thermostats avec contacteur** d'allumage.

Modèles	Mesures extérieures	Surface utile	Kg neto	kW	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg bruto	m^3
ECO-45PV UNI	46x43,5x19h	44x39	15	4,1	3.526	51x53x24h	17	0,07
ECO-60PV UNI	61x43,5x19h	59x39	21	8,2	7.052	64x53x24h	23	0,08
ECO-75PV UNI	76x43,5x19h	74x39	26	8,7	7.482	79,5x53x24h	28	0,10
ECO-90PV UNI	91x43,5x19h	89x39	30	12,7	10.922	104x53x24h	33	0,14
ECOEM-45PV UNI	46x43,5x19h	44x39	15	2,6	-	51x53x24h	17	0,07
ECOEM-60PV UNI	61x43,5x19h	59x39	21	4	-	64x53x24h	23	0,08
ECOEM-75PV UNI	76x43,5x19h	74x39	26	4	-	79,5x53x24h	28	0,10
ECOEM-90PV UNI	91x43,5x19h	89x39	30	6	-	104x53x24h	33	0,14

Modèles ECOEM : Monophasé 230 V 50/60 Hz

Situation de connexion

Gaz 1/2" **Électrique**



PLANCHA - SÉRIE ÉCO-SANDWICHERIE

Adaptable à tous les modèles



Détail de la machine à sandwich ouverte



ECO-45PV UNI + SW-35



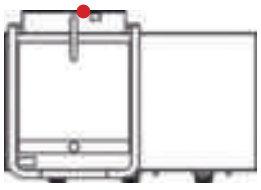
ECO-90CD UNI + SW-35

▶ **Grill en acier inoxydable 18/8**, avec plaque chauffante en acier inoxydable 18/8 de 3 mm d'épaisseur et d'une puissance de 1000W.
GRIL ADAPTABLE À N'IMPORTE QUELLE PLAQUE DE CUISSON DE LA SÉRIE ECO DE MAINHO.

Monophasé 230 V 50/60 Hz

Situation de connexion

Électrique



Modèles	Dimensions utile	Surface petit-enfant	Kg brut	Kg	kW	Extérieur ^{3}m
SW-35	41,5x53x17h	35x35	12,5	-	1	-

PLANCHA - ÉQUIPEMENT & ACCESSOIRE



Chariot à ciseaux complet
ECO-75PV UNI + EST-3



Couvercle ouvert FIELD-75 UNI



Couverture sur

Ref.	Description	Mesures extérieures	Kg Neto	Mesures € Emballage
	Spatule Z-E-1	-	-	-
	Z-E-2 **Petite spatule**	-	-	-
	Z-C-1 **Grattoir en chrome dur**	-	-	-
	Z-C-2 **Grattoir à fentes**	-	-	- 33x37x27h
ZK-PAC-12	**Desengrasante 12 uds**	-	15,2	27x28x20h
ZK-PAC-6	**Desengrasante 6 uds**	-	7,5	
ZK-PAC-1	**Dégraissant 1 unité**	- 47x47x25h	-	-
	Couverture de plaque COB-45 **ECO-45**	62x47x25h	-	-
	COB-60 **Couverture ECO-60**	82x47x25h	-	-
	COB-80 **Couvercle de plaque ECO-75**	102x47x25h	-	-
	COB-100 **ECO-90 Manchon de plaque**	47x44x96h	-	- 64x49x17h
TEB-45 UNI	**Couvercle de plaque inclinable**	47x44x96h	3	64x49x17h
TEB-60 UNI	**Couvercle de plaque inclinable**	47x44x96h	3,5	84x49x17h
TEB-75 UNI	**Couvercle de plaque inclinable**	47x44x96h	4	94x46x12h
TEB-90 UNI	**Couvercle de plaque inclinable**	34,5x36,5x96h	4,5	35x37x10h
	EST-3 **Estante carro**	56x47,5x73h	1,5	119x51x19h
	Chariot à ciseaux en fer X-45 ECO	65,5x47,5x73h	10	119x51x19h
	X-60 **ECO Chariot à ciseaux en fer**	80x47,5x73h	10	119x51x19h
	X-75 **ECO Chariot à ciseaux en fer**	94,5x47,5x73h	11	119x51x19h
	X-90 **ECO Chariot à ciseaux en fer**		12	

Photos non contractuelles

PLAQUE DE CUISSON À GAZ



FOC-2



Détail du brûleur

- **Feux** de puissance de 6kW.
- **Diamètre de la couronne:** 120 mm.
- **Corps du poêle en acier au carbone et couronne en laiton.**
- **Vannes à gaz** avec thermocouple de sécurité.
- **Grilles en acier inoxydable** pour un retrait et un nettoyage faciles.
- **Plateau monobloc** en acier inoxydable avec bords arrondis.
- **Manipulation** facile en cuisine.
- **Pieds réglables** en hauteur

Modèles	Mesures extérieures	Nombre d'incendies	Kg	kW	net	Kcal/h	Dimensions de l'emballage	Kg	m³
FOC-1	30x38,5x19h	1	11	6		5.100	35x42x23h	13	0,08
FOC-2	60x38,5x19h	2	18	12		10.200	75x42x23h	24	0,15

PROTAGONISTES DU SECTEUR PIZZA

Proposés en différents solutions, soit pour pizzas de 30 que de 36 cm, avec finissons inox ou rustiques cuivrées (exception faite pour la série Gaz);

FAÇONNEUSE

De 30 à 40 cm, indispensable pour étaler la pâte avec la même vitesse et la même habileté qu'avec les mains du pizzaiolo le plus expérimenté. PÉTRINS de deux sortes – à tête et cuve fixe, et à tête relevable et cuve extractible – qui permettent d'obtenir une pâte toujours parfaite et prête à lever.

TRANCHEUSES, COUPE-MOZZARELLA, COUPE-LÉGUMES

Indispensables accessoires pour travailler professionnellement et épargner du temps, à complément de notre gamme pizzeria;

LAMINOIRS

Pour boulangerie et pâtisserie, machines professionnelles appréciées par nos clients pour leur robustesse, facilitée d'utilisation et grande précision de travail.

SOIN PARTICULIER POUR LES DÉTAILS

Toute la gamme de nos produits – réalisée avec extrême soin du détail et dotée de composants de haut niveau – est distribuée avec succès dans le monde entier par un réseau efficace de revendeurs, qui entre tient avec GGF un rapport direct et de confiance.

LE SAVOIR-FAIRE ITALIEN

Le savoir-faire de presque 40ans et le développement au niveau mondial font sans doute de GGF le partenaire idéal de ceux qui veulent offrir la meilleure qualité de la pizza traditionnelle 'Made in Italy'

FOUR PIZZA ÉLECTRIQUE

Les fours éléctriques capacité 1 pizza ø40

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 avec emballage



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 avec emballage



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 avec emballage



MICRO 2V

Options série MICRO

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

* Cable en dotation

FOUR PIZZA ÉLECTRIQUE

Les fours éléctriques 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



Thermostat mécanique
indépendant. Sole et voûte.

MICRO 2 500 VTR



ø 50

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



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



MINI 60
(pour plaques 600x400)

Options

Support MICRO 500 et 2500
Support MINI
Kit roulettes support

FOUR PIZZA ÉLECTRIQUE

Les fours éléctriques 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



Tôle noire
et façade inox

Thermomètre de
Température

 **ø 35**

BASIC 4
Chambre 700x700 mm



Eclairage interieur

BASIC 44
Chambre 2 x 700x700 mm

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 x140	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)



Roulettes en option

H850 - Four double
H980 - Four simple

Les fours éléctriques 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

Photos non contractuelles

OPTION FOUR LIGNE E-START

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 éléctriques 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 de 17mm pleins

Thermomètre de Température

 **ø 30**

Sole pierre réfractaire
Affichage T°

x44/30
2x610x610mm

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

Photos non contractuelles

OPTION LIGNE X/30

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

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

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)

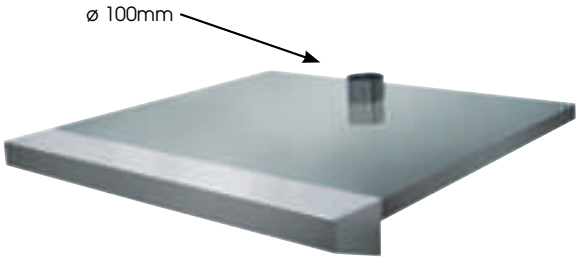


CAPTEURS NEUTRES :

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

Pour fours X4/30 et X44/30
Référence : CAPPA X4/30 - X44/30
Poids: 9 kg

Pour fours X6/30 et X66/30
Référence : CAPPA X 6/30 -CAPPA X66/30
Poids: 10 kg

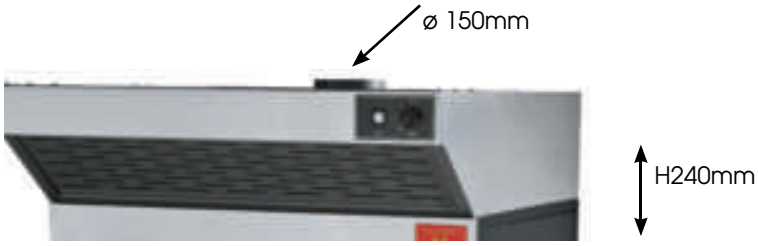


Capteur neutre

HOTTES NEUTRES:

Pour fours X4/30 et X44/30
Référence : CAPPAS X 4/30 - CAPPA X44/30
Poids: 24 kg

Pour fours X6/30 et X66/30
Référence : CAPPAS X 6/30 -CAPPA X66/30
Poids: 26 kg



Moteur en option
3 vitesses

Hottes :
- Neutres pour raccordement
- Ou motorisées 230V (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

Les fours éléctriques 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



ø 36

Thermomètre de Température

Sole en pierre réfractaire de 17mm pleins
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

Photos non contractuelles

OPTION LIGNE X/36

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 :

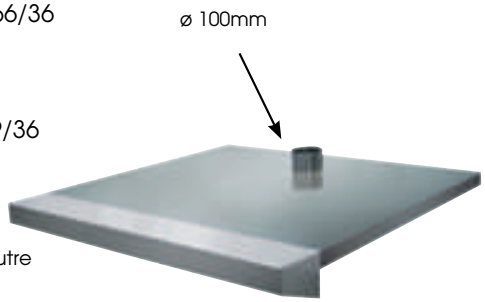
H 42mm - Avancée de 143mm en façade
ø de raccordement : 95/100mm

Pour fours X4/36 et X44/36
Référence : CAPPA-X4/36 - X44/36
*Poids:*11 kg

Pour fours X6/36L et X66/36L
Référence : CAPPA-X6/36L - X66/36L
Poids: 14 kg

Pour fours X6/36 et X66/36
Référence : CAPPA-X6/36 - X66/36
*Poids:*14 kg

Pour fours X9/36 et X99/36
Référence : CAPPA-X9/36 - X99/36
Poids: 17 kg



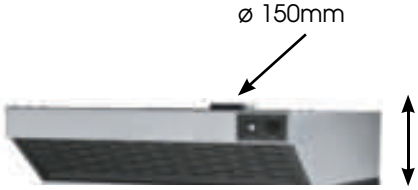
HOTTES NEUTRES:

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)



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 et support

Kit moteur pour hotte neutre

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 éléctriques 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.

ENERGY SAVING



Serie XR : chambre tout réfractaire

Thermomètre de Température



ø 36

Chambre entièrement en pierre réfractaire
Affichage T°

Eclairage interieur



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 x750	2 x (1080x1080x140)	2 x (9ø36)	26,4	437

Photos non contractuelles

OPTION LIGNE XR/36

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 :

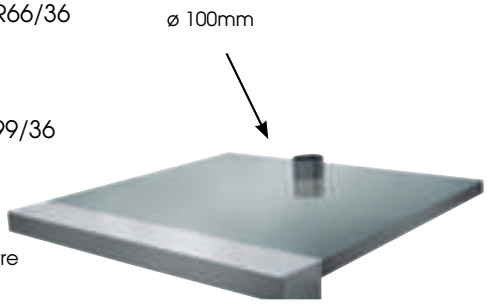
H 42mm - Avancée de 143mm en façade
ø de raccordement : 95/100mm

Pour fours XR4/36 et XR44/36
Référence : CAPPA-XR4/36 - XR44/36
*Poids:*11 kg

Pour fours XR6/36L et XR66/36L
Référence : CAPPA-XR6/36L - XR66/36L
Poids: 14 kg

Pour fours XR6/36 et XR66/36
Référence : CAPPA-XR6/36 - XR66/36
*Poids:*14 kg

Pour fours XR9/36 et XR99/36
Référence : CAPPA-XR9/36 - XR99/36
Poids: 17 kg



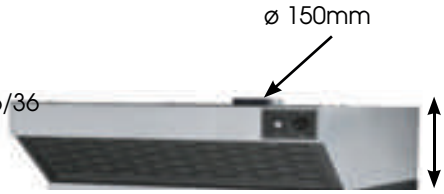
HOTTES NEUTRES:

Pour fours XR4/36 et XR44/36
Référence : CAPPAS-XR4/36 - XR44/36
*Poids:*24 kg

Pour fours XR6/36L et XR66/36L
Référence : CAPPAS-XR6/36L - XR66/36L
Poids: 30 kg

Pour fours XR6/36 et XR66/36
Référence : CAPPAS-XR6/36 - XR66/36
*Poids:*31 kg

Pour fours XR9/36 et XR99/36
Référence : CAPPAS-XR9/36 - XR99/36
Poids: 39 kg



Hottes :
- Neutres pour raccordement
- Ou motorisées 230V (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 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 ans roulettes d'origine)
(H980 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Les fours éléctriques 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 de 17mm pleins

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

Photos non contractuelles

OPTION LIGNE E

CHAMBRE DE POUSSE :



pour fours E/4 et E/44
Référence : 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

CAPTEURS NEUTRES :

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

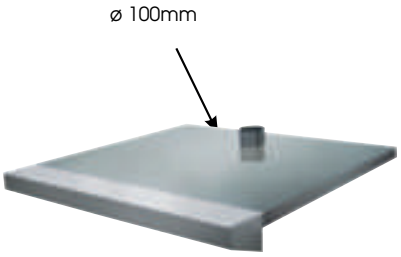
pour fours E 4 et E 44
Référence : CAPPA E4/30 - E44/30
Poids: 9 kg

pour fours E 6 et E 66
Références : CAPPA E6/60 - SP E 66/60
Poids: 10 kg

pour fours E 6/60 et E 66/60
Références : CAPPA E-6/60 - E-66/60
Poids: 11 kg

pour fours E 9 et E 99
Références : CAPPA E/9- E/99
*Poids:*14kg

pour fours E 12 et E 12+12
Références : CAPPA E/12- E/12+12
Poids: 17 kg



Capteur neutre

HOTTES NEUTRES:

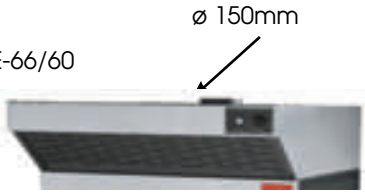
Pour fours E 4 et E 44
Référence : CAPPAS-E4 -CAPPAS-E44
*Poids:*22 kg

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
H240mm

Hottes :
- Neutres pour raccordement
- Ou motorisées 230V (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 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 ans roulettes d'origine)
(H980 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Les fours éléctriques 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



FOUR référence F108/6 (Acier)

Eclairage interieur

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

Thermomètre de l'empérature



ø 36



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

Photos non contractuelles

OPTION LIGNE F ET FR

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 :

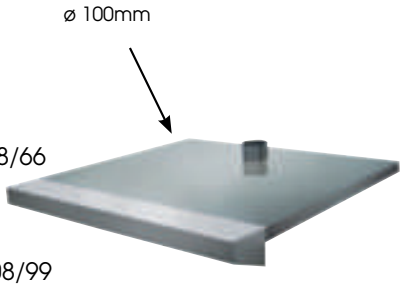
H 42mm - Avancée de 143mm en façade
ø de raccordement : 95/100mm

pour fours F72/4 et F72/44
Référence : CAPPA F72/4 - CAPPA F72/44
Poids: 11 kg

pour fours F72/6 et F72/66
Références : CAPPA F72/6 - CAPPA F72/66
Poids: 14 kg

pour fours F108/6 et F108/66
Références : CAPPA F108/6 - CAPPA F108/66
Poids: 14 kg

pour fours F108/9 et F108/99
Références : CAPPA F108/9 - CAPPA F108/99
Poids: 17 kg



Capteur neutre

HOTTES NEUTRES:

pour fours F72/4 et F72/44
Référence : CAPPAS F72/4 - CAPPA F72/44
Poids: 24 kg

pour fours F72/6 et F72/66
Références : CAPPAS F72/6 - CAPPA F72/66
Poids: 31 kg

pour fours F108/6 et F108/66
Références : CAPPAS F108/6 - CAPPA F108/66
Poids: 30 kg

pour fours F108/9 et F108/99
Références : CAPPAS F108/9 - CAPPA F108/99
Poids: 39 kg



Moteur en option
3 vitesses

Hottes :
- Neutres pour raccordement
- Ou motorisées 230V (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 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 ans roulettes d'origine)
(H980 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Les fours éléctriques capacité pizzas ø36

Gamme TOP

Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

ENERGY SAVING

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



ø 36

Fours superposables



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



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 (10800x1080x140)	2 x (9 x ø 36)	26,4	437

Photos non contractuelles

FOUR PIZZA GAZ

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

Allumage Piezzo

Ø 36 CM



G4-72
(Chambre 720x720 mm)

Ø 30 CM



G4
(Chambre 620x620 mm)

Des fours pour une cuisson homogène

Thermostat digital avec affichage T°

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

OPTION ET ACCESSSOIRE FOUR À GAZ

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 G9/10 *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

Photos non contractuelles

FOUR PIZZA ÉLECTRIQUE D'ANGLE

Les fours éléctriques 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



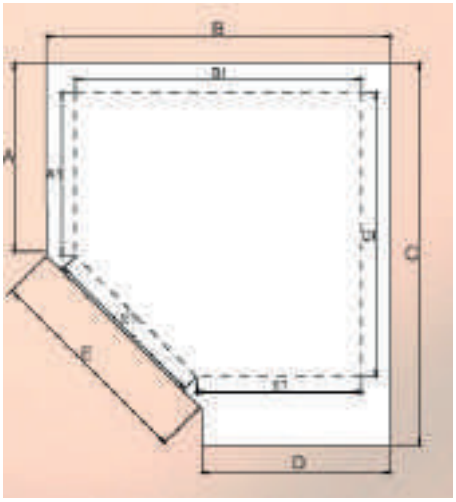


ø 36

DELUXE 2



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

ROTTISSOIR À GAZ

Lumière intèrieure

Bac de récuperation des graisses

Entraînement par chaîne

moteur “BRUSHLESS”



Référence : G2S



Référence : G6S
Roulettes de série



Référence : G4S

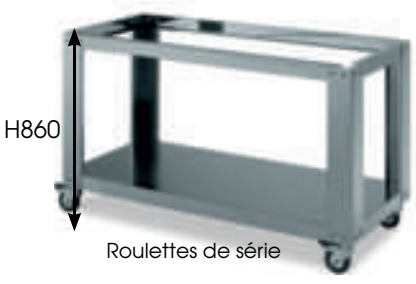
Des rôtissoires
bustes et fiables

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



Roulettes de série



Broche standard

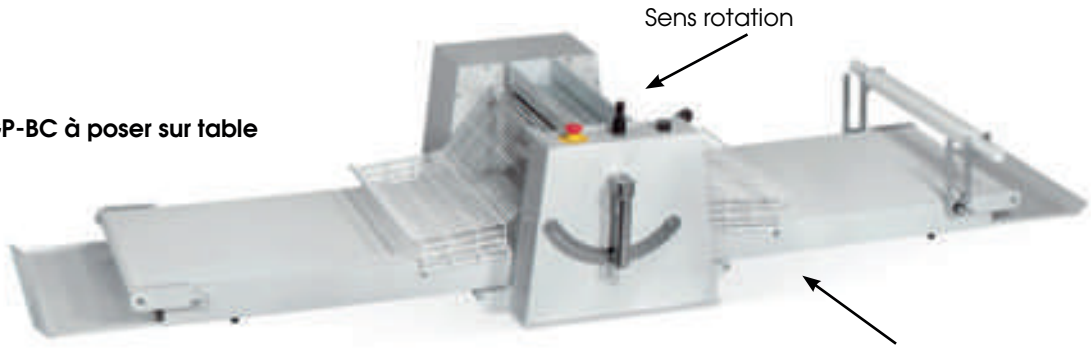


Panier cuisson 3,5mm

Photos non contractuelles

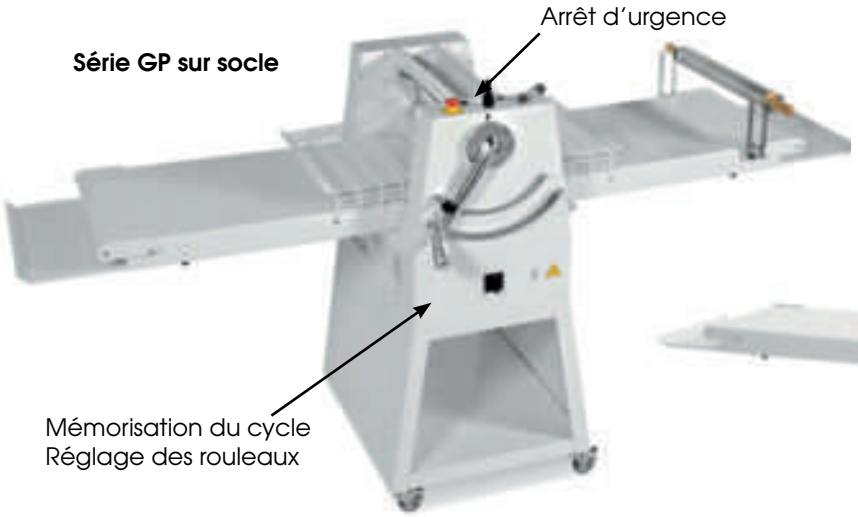
LAMINOIR À PÂTE

Série GP-BC à poser sur table

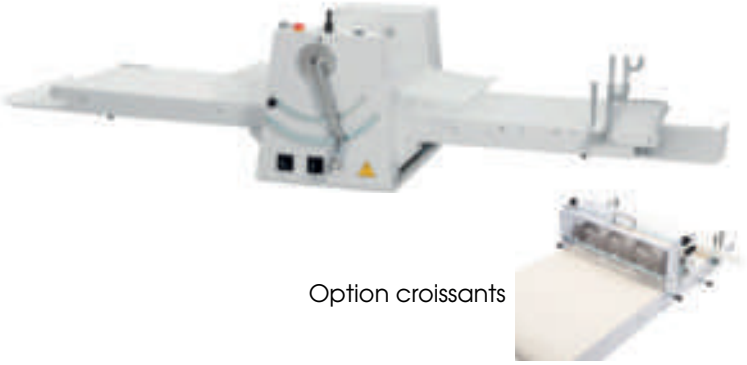


Structure en acier vernis blanc
Réglable de 0,1 à 34 mm
Cylindre métal + chrome rectifié

Série GP sur socle



Série GPB à poser sur table (modèle compact)



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 »

Variateur de vitesse
Monophasé
Pédale
***Option croissants P500**
***Option croissants P600**

Options pour modèles « GPB »

2 vitesses
Monophasé
Pédale
***Option croissants P500**
***Option croissants P600**

Options pour modèles « GP-BC »

Monophasé
Pédale
***Option croissants P500**
***Option croissants P600**

FAÇONNEUSE

Épaisseur réglable de 0 à 5mm - Structure acier inoxydable - Puissance 0,37Kw

Alimentation : 230V



Façoneuse

ø pizza 14 à 31cm
Dimensions : L440xP340xH640
Référence : **S32**
Poids: 27 kg€

ø pizza 26 à 40cm
Dimensions : L540xP390xH720
Référence : **S42**
Poids: 33 kg€



Pédale de série

Mono-rouleau

ø pizza 26 à 40cm
Dimensions : L540xP340xH370
Référence : **S42MR**
Poids: 31 kg€



Pignons en acier

Rouleaux parallèles

ø pizza 26 à 40cm
Dimensions : L540xP390xH720
Référence : **S42RP**
Poids: 34 kg€

LAMINOIR





Plan en Téflon

Pour utilisation maximum 4 Kg de pâte

LAMINOIR DE TABLE MANUEL

Référence : **EASY 400 M**
Cylindre Téflon alimentaire ø60mm
Dimensions de façonnage : L400mm
Epaisseur de pâte : 0,1/28mm
Table de travail en acier inoxydable démontable
Dimensions : L972xP682xH405
Poids: 30 kg€

LAMINOIR DE TABLE MOTORISÉ

Référence : **EASY 500 SM***
Puissance : 0,37 KW
Cylindre métal + chrome rectifié ø60mm
Dimensions de façonnage : L500mm
Epaisseur 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)

PÉTRIN 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.**

PÉTRIN 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

Entrainement 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 : L33



Roulettes de série

Timer de série sauf modèle L10

Référence : 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.

TRANCHEUR MANUEL À VOLANT

Machine manuelle avec avancement automatique du chariot.

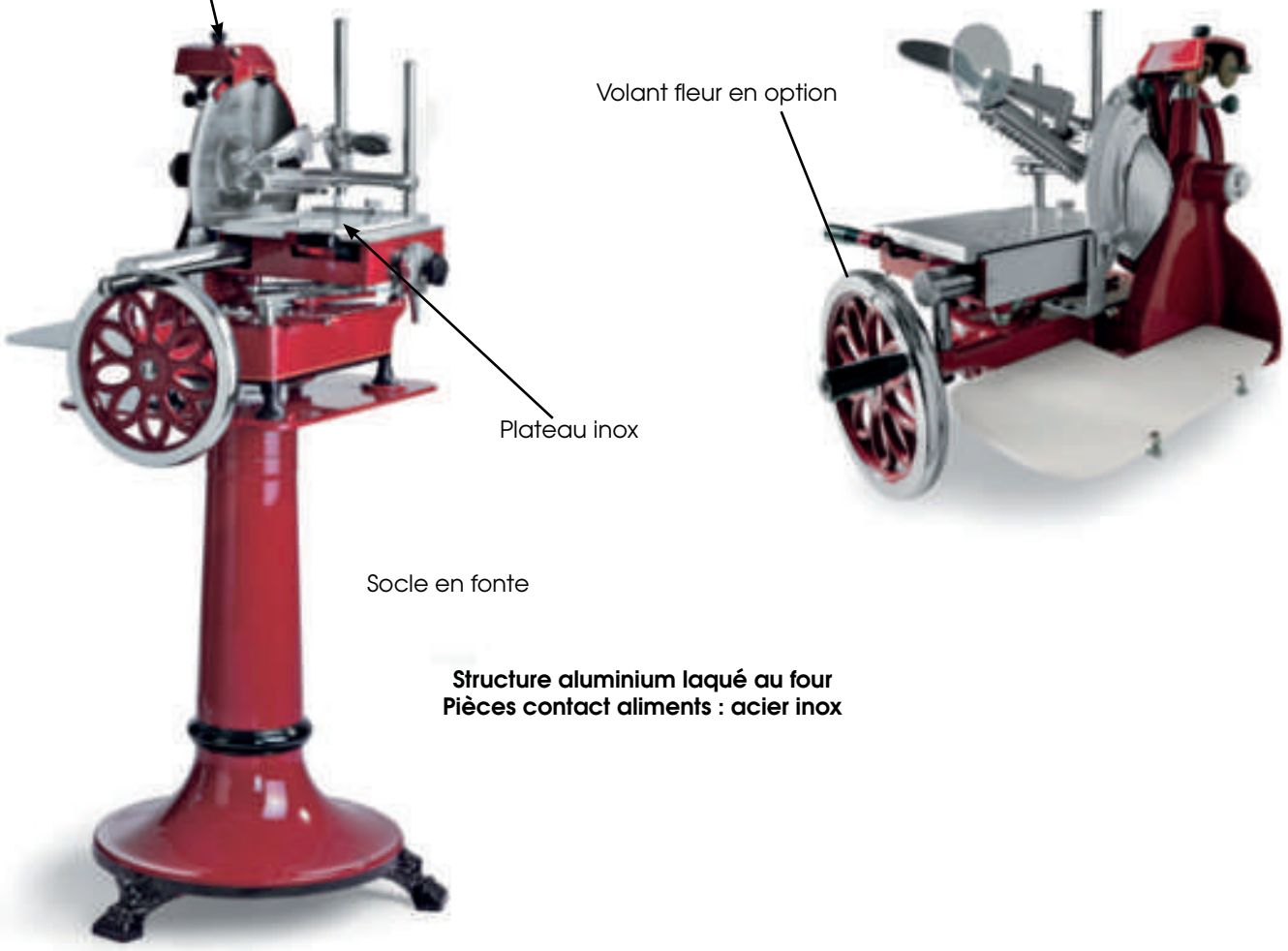
Régulation de la coupe très précise

Système de protection de l'arrêt de lame.

9 positions de coupe

Pour des tranches parfaitement fines

Liserai OR en option



Structure aluminium laqué au four
Pièces contact aliments : acier inox

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



TOUTES LES SAVEURS DE VENISE

Dogado est une entreprise de connaisseurs, déterminée à émerveiller ses clients avec des produits raffinés et haut de gamme.

Tous les produits Dogado se distinguent par des choix de design inspirés des valeurs sur lesquelles Venise a construit son succès et mille ans de tradition : la qualité obtenue grâce à la créativité, l'innovation, les voyages constants à travers le monde, la facilité d'utilisation, l'efficacité et la performance.

Pendant de nombreux siècles, les produits vénitiens étaient le fruit d'une formidable combinaison de beauté et de commerce, et se distinguaient par une capacité unique à réussir sur les marchés internationaux. Ces mêmes principes nous ont inspirés dans le développement de notre gamme de produits modernes pour la préparation des aliments – l'une des activités les plus importantes de notre quotidien.

Nous offrons aux professionnels du secteur alimentaire des produits basés sur des technologies innovantes, des matériaux haute performance soigneusement sélectionnés, des accessoires et solutions originaux, ainsi qu'une attention particulière à la personnalisation. Nos fours et cellules de refroidissement rapide sont en constante évolution et amélioration. Ils offrent aujourd'hui au secteur de la restauration des performances inégalées, une praticité et une simplicité d'utilisation, ainsi que les plus hauts standards de sécurité et de design.

Pour Dogado, ce n'est que le début. Nous continuons à nous concentrer sur les besoins et les caractéristiques du marché. Tout comme la ville de Venise qui nous inspire, le dynamisme dans les affaires et l'ouverture au monde font partie de notre ADN !

FOUR CONVECTION

Caractéristiques générales :

Timer mécanique 0 à 120' - Eclairage de la chambre halogène
Espace entre plateaux (kit GN) : 75mm - T° de travail : jusqu'à 260°C
Chambre de cuisson en angles arrondis - Chambre et structure AISI 430

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX AVEC HUMIDIFICATION + GRILL 4 plateaux 450X350 GN 2/3

Référence : **XTMG043***
Dimensions : L560 x P632 x H575
Puissance : 2,9Kw
Voltage : 230V/1P
Poids: 28kg





COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX + HUMIDIFICATEUR MANUEL



Monophasé
3.4Kw

Référence : **XTM04**
Four convection 4 niveaux **600x400 ou GN 1/1**
Dimensions : L750 x P693 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 P693 x H553mm
Puissance : 5,8 Kw
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~/220- 240V ~
Poids: 45 kg

* Câble en dotation

FOUR CONVECTION GN 1/1 ET 600x400

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 260°C - Chambre de cuisson en angles arrondis - Structure et chambre acier inox 430

Avec grill

Four convection 4 niveaux **600x400 ou GN 1/1**

Référence : **XTMPG04**
Dimensions : 750 x 693 x 553
Puissance : 5,8 Kw
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V ~
Poids: 45 kg

Réglage de la T° et du temps de cuisson
Humidification manuelle



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 b directionnel



Cuisson par convection : de 30 à 260°C
Cuisson mixte vapeur et convection : de 90 a 230°C

Référence : **XTDI04.200**
*Dimensions :*750 x 755 x 553
Puissance : 6,7Kw
Distance en grilles : 75mm
Éclairage halogène de la chambre de cuisson

Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~/220- 240V ~

Poids: 45 kg

OPTIONS :

Support simple
Dimensions : L800x580x800 mm
Référence : TA8058H80X
Poids: 13.4 kg
Support avec porte-plaques 6 niveaux Dimensions : L792xP570xH800 Référence : TA8058H80S

Poids: 18,6 kg
Kit de superposition
Référence : **SKTC**
Poids: 2 kg





Étuve 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

Photos non contractuelles

FOUR CONVECTION GN 1/1 ET 600x400

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) : 80mm - T° de travail : jusqu'à 260°C - Chambre de cuisson en angles arrondis Chambre inox AISI 304 - Structure acier inox 430

Porte non réversible



Référence : XCPM04
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 : 814x832x615
Puissance : 7,2 Kw
Voltage : 380-415V 3N~ / 220-240V ~
Poids: 67 kg

FOUR MIXTE ET CONVECTION COMMANDES ÉLECTRONIQUES 4 NIVEAUX

Sélecteur de vapeur numérique
100 programmes à mémoriser
6 cycles de cuisson pour chaque programme Réglage automatique du préchauffage Ventilateur à inversion bi-directionnel



Référence : XCPD04
Dimensions : 814x832x615
Puissance : 7,2Kw
Distance en grilles : 80mm
Voltage : 380-415V 3N~ / 220-240V ~
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°

Cuisson à air sec : de 30°C à 260°C

OPTIONS :

Support simple
Dimensions : 820x740x800 mm
Référence : TA8274H80X
Poids: 18 kg

Support avec porte-plaques 6 niveaux
Dimensions : 820x740x800 mm *Référence :* TA8274H80S
Poids: 23 kg



Kit de superposition
Référence : SKCP
Poids: 2 kg



Etuve de fermentation porte vitrée *Référence :* XCAM8212
*Capacité :*6 plateaux 600X400 - 12 plateaux GN 1/1
Dimensions : 820x890x705
Température de 0° à 60° C *Poids:* 48 kg

FOUR MIXTE ELECTRIQUE GN2/3

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 : 380 - 415 V 3N~ or 220-240 V 3~ - 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 GN 2/3 - 4 GN 2/3

Référence : XCM63
Dimensions : L532 x P738 x H748 *Puissance :* 5,3Kw
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~ 50/60Hz
Poids: 63 kg





Porte réversible (à demander lors de la commande)

Option monophasé (à demander lors de la commande)

COMMANDES ELECTRONIQUES 6 GN 2/3 - 4 GN 2/3

Référence : XCD063
Dimensions : L532 x P738 x H748 *Puissance :* 5,3Kw *Voltage :* 380-415V 3N~/220-240V 3~ 50/60Hz

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
-6 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



FOUR MIXTE ELECTRIQUE GN2/3

COMMANDES ELECTROMECANIQUES 6 GN 1/1 - 4 GN 1/1

Référence : **XCM06**
Dimensions : L532 x P913 x H748mm
*Puissance :*6,3 w
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~ 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 GN 1/1 - 4 GN 1/1

Sonde à coeur de série

Référence : **XCD06**
Dimensions : L532 x P913 x H748mm
Puissance : 6,3Kw
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~ 50/60Hz
Poids: 72 kg



Modèle avec lavage automatique
Référence : **XCD06DC**





Modèle électronique:

-Refroidissement automatique
-100 Programmes de recettes
-Double vitesse de ventilation
-Préchauffage
-6 cycles de cuisson
-Cuisson DELTA T
-Wifi - Cloud

FOUR MIXTE ELECTRIQUE GN1/1

COMMANDES ELECTROMECANIQUES



Référence : **XCM10**
Four mixte 10 GN 1/1 - 6 GN 1/1
Dimensions : L532 x P913 x H932 mm
Puissance : 12,4w
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~ 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

COMMANDES ELECTRONIQUES

L530 mm
Introduction grilles GN 1/1 dans la profondeur

Sonde à coeur de série

Référence : **XCD10**
*Dimensions :*L532 x P913 x H932 mm *Puissance* : 12,4w
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~/50-60HZ
Poids: 90 kg

Modèle avec lavage automatique *Référence :* **XCD10DC**







Modèle électronique:

-Refroidissement automatique
-100 Programmes de recettes
-Double vitesse de ventilation
-Préchauffage
-6 cycles de cuisson
-Cuisson DELTA T
-Wifi - Cloud

OPTION FOUR COMPACT

Hotte à condensation à air pour modèles 6 et 10 niveaux

Référence : **PORIMFW1**
Structure en acier inoxydable
Puissance : 0,3Kw
Dimensions : L532 x P853x H323
Alimentation : 230V/1P
Poids: 25 kg

2 vitesses de ventilation
2 filtres anti-graisse en acier inoxydable, amovibles et lavables



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 douchette
Référence S1





Kit adaptateur de pression d'eau
Référence WPA



Kit réservoir d'eau + pompe de pression
Référence SW P01







Kit roues pour support four
Référence R100





FOUR MIXTE ELECTRIQUE

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 : (67 mm seulement pour XQEM053)- Cuisson à temps « infini » - Isolation thermique
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

COMMANDES ELECTROMECANIQUES 5 NIVEAUX GN 2/3

Référence : **XQEM053**
Dimensions : L700 x P780 x H625mm
*Puissance :*5,4
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~/220- 240V 1N
Poids: 55 kg

Une gamme complète de fours : écran numériqu
5", écran LCD 2,4" et commandes manuelles. Ur
solution idéale pour les restaurants,
le catering, les charcuteries-traiteurs et les cantin
de
grande taille.



COMMANDES ELECTRONIQUES 5 NIVEAUX GN 2/3

Référence : **XQED053**
Dimensions : L700 x P780 x H625mm
Puissance : 5.3Kw
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V
3~/ 220-240V 1N~ / 50Hz

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

FOUR MIXTE ELECTRIQUE

Avec rien de superflu mais tout l'essentiel, ce four high-tech et extrêmement facile à utiliser offre toutes les fonctions les plus importantes. Une gamme complète de fours : écran numérique 5", écran LCD 2,4" et commandes manuelles.

COMMANDES ELECTROMECANIQUES 4 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **XQEM04**
Dimensions : L937 x P855 x H715mm
Puissance : 10,4
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~ 50Hz
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 : 380-415V 3N~/220-240V 3~ 50Hz

Poids : 89 kg



120 Programmes de recettes avec livret cuisine et clef USB dont 45 installés







Inversion de ventilation

Lavage automatique intégré

Sonde à coeur de série

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

OPTION FOUR 4 NIVEAUX

Hotte condensation à eau

Référence : **POSQMWF1** Structure en acier inoxydable *Puissance :* 0,3Kw *Dimensions :* L937 x P892x H323mm *Alimentation :* 220-240V 1N~
Poids: 31.5 kg

2 vitesses de ventilation avec 2 filtres anti-graisse en inox et amovibles



SUPPORT FOURS GN 2/3

Support simple
Référence : TA7066H80X
Dimensions L700xP660xH800
Poids 22,3kg

Support avec porte-plaques 7 GN 2/3 *Référence* TA7066H80S
Dimensions L700xP660xH800
Poids: 24,5 kg

SUPPORT FOURS

Référence : **TA9374H80X Support simple** Dimensions : L930 x P740 x H800mm *Poids:* 21,4



Référence : **TA9374H30X Support simple pour fours superposés**

Dimensions : L930 x P740 x H300mm
Poids: 12,3kg

Référence : **TA9374H80S**
Support avec porte-plaques 7 x GN 1/1 et 600x400 *Espace entre plaques :* 80mm
Dimensions : L930 x P740 x H800mm
Poids: 25,2 kg



Kit superposition four
Référence : **SKSQ for GN 1/1** SK7 for GN 2/3
Poids: 2 kg







Détergent four (10Kg) *Référence :* **DT4**

Kit douchette
Référence : **S1**

Kit adaptateur de pression d'eau
Référence : **WPA**







Détergent four (750ml)
Référence : **DT1**





Kit roues pour support
Référence : **R100**

Détergent four (6Kg) *Référence :* **DT2**



Référence : **SMK02**

FOUR MIXTE ELECTRIQUE

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 : 80mm - Cuisson à temps « infini » - Isolation thermique 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

COMMANDES ELECTROMECANIQUES 6 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **XQEM06**
Dimensions : L937 x P885 x H875mm
Puissance 10,4Kw
Voltage : 380-415V 3N~/220-240V 3~ 50Hz
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 : 380 - 415V 3N~/220 - 240V 3~ 50 HZ
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

OPTION FOUR 6 ET 10 NIVEAUX

Hotte condensation à eau

Référence : **POSQMWF1** Structure en acier inoxydable
Puissance : 0,3Kw
Dimensions : L937 x P892x H323mm
Alimentation : 220-240V 1N~
Poids: 31.5kg

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:* 21,4kg



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: 25,2 kg



Référence : **TA9374H30X**
Support simple pour fours superposés *Dimensions :* L930 x P74 H300mm
Poids: 12,3kg



Kit douchette
Référence **S1**



Kit superposition four *Référence* :
SKSQ for GN 1/1
SK7 for GN 2/3
Poids: 2 kg



Détergent four (750ml) *Référence* :
DT1

Détergent four (10Kg) *Référenc*
DT4







Kit roues pour support four *Référence :* **R100**



Kit adaptateur de pression d'eau *Référence* : **WPA**





Détergent four (6Kg) *Référence* :
DT2

Kit fumoir
Référence :
SMK02

FOUR MIXTE ELECTRIQUE

COMMANDES ELECTROMECANIQUES 10 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : XQEM10
Dimensions : L937 x P890 x H1211mm *Puissance :* 15,6kw
Voltage : 380-415V 3N~ 50Hz
Poids : 135 kg

Ces fours, d'une fiabilité et d'une efficacité exceptionnelles, sont spécialement conçus pour répondre aux besoins des pâtisseries, boulangeries et restaurants. Cette gamme moderne, intelligente et essentielle garantit des résultats excellents en termes de cuisson précise et homogène, tout en optimisant les temps et la consommation.



COMMANDES TOUCH SCREEN 10 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : XQETC10C

Dimensions : L937 x P890x H1211mm
Puissance : 15,7kw
Voltage : 380 - 415V 3N~/220 - 240V 3~ 50Hz
Poids: 135 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

FOUR MIXTE ELECTRIQUE À CHARIOT

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES A CHARIOT 20 NIVEAUX GN 1/1

Chariot en dotation
Capacité 20xGN1/1
Espace entre grilles 67 mm
Poids : 25Kg
Dimensions :
L755xP565xH1710



COMMANDES MÉCANIQUES

Ventilation à inversion
bi-directionnelle
Éclairage dans la porte

Référence : XQEM20
Dimensions : L1051 x P1002 x H1900
Puissance : 28,1Kw
Voltage : 380 - 415V 3N~/220 - 240V 3~
50/60Hz
Poids: 250 kg



COMMANDES TOUCH SCREEN

Espace entre grilles : 67mm- Ventilation à inversion bi-directionnelle 2 vitesses de ventilation - 6 cycles 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 : 28,1Kw
Voltage : 380 - 415V 3N~ 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 : 755 x 810 x 1710
Espace entre grilles : 67mm

COMMANDES MÉCANIQUES

Ventilation à inversion bi-directionnelle Éclairage dans la porte

Référence : XQEM40
Dimensions : 1051 x 1248 x 1881
Puissance : 43,1Kw
Voltage : 380-415V 3N~50/60Hz
Poids: 285,8 kg





COMMANDES TOUCH SCREEN

Référence : XQETC40C
Dimensions : 1051 x 1248 x 1881
Puissance : 43,1Kw
Voltage : 380-415V 3N~50Hz
Poids: 285,8 kg

Photos non contractuelles

GRILLE & PLAQUE

GRILLES ET PLAQUES LIGNE GASTRONOMIE

RÉCIPIENT À GRAISSE GN 1/1 AISI304
Référence : GP 70



PLAQUE PERFORÉ EN ALUMINUM
Référence PT33
Dimensions : 450 x 340mm



GRILLE GN 1/1 PLATE AISI304
Référence : GG 33

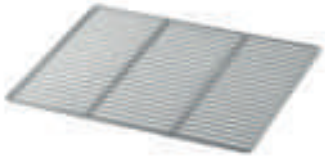


GRILLES ET PLAQUES POUR FOUR 450 X 340MM

Plaque aluminium
Référence PT31
Dimensions : 450 x 340mm



GRILLE PLATE CROMÉE
Référence:PG11
Dimensions : 460 x 340mm



GRILLE GN 2/3 PLATE AISI304
Référence : GG 55



GRILLES ET PLAQUES LIGNE BOULANGERIE/PATISSERIE

PLATEAU 5 ESPACES PERFORÉ ALU-MINIUM 600 x 400
Référence : PT10



PLAQUE 600X400 ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
Référence : PT14



PLAQUE 600X400 PERFORÉ ANTIADHÉSIVE EN ALUMINUM
Référence : PT15



GRILLE 600X400 PLATE CROMÉE
Référence : PG10



PLAQUE 600X400 PERFORÉ EN ALUMINUM
Référence : PT12



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

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



XCK05



XCK03



XCK08



XCK15

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
XCK03	3 x GN 1/1 ou 600 x 400	760 x 670 x 895	220-230V 1N~	1125	10Kg	6Kg	85	77
XCK05	5 x GN 1/1 ou 600 x 400	760 x 670 x 895	220-230V 1N~	1870	20Kg	13Kg	68	82
XCK08	8 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1600	220-230V 1N~	3000	35Kg	20Kg	74	128
XCK10S	10 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1600	220-230V 1N~	3000	35Kg	20Kg	74	128
XCK10	10 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1600	400V 3N~	4767	40Kg	25Kg	74	128
XCK15	15 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1950	400V 3N~	4767	60Kg	40Kg	70	161

Options :

Sonde à coeur pour modèle KDA03 - *Réf :*
CPS *(de série sur tous les autres modèles)*
Kit roulettes pivotantes - *Réf :* R100

* De 90° à 3°C : 90' **
De 90° à -18°C : 240'

Photos non contractuelles

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

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 poisson cru***



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	655 x 640 x 460	220-230V 1N~	730	10Kg	6Kg	85	50
XBA05	5 x GN1/1 ou 600 x 400	840x830x900	220-230V 1N~	1870	20kg	13kg	68	110
XBA08	8 x GN1/1 ou 600 x 400	870x870x1555	230V 1N~	3000	35Kg	20Kg	74	190
XBA10S	10xGN1/1 ou 600 x 400	870x870x1555	230V 1N~	3000	35Kg	20Kg	74	190
XBA10	10xGN1/1 ou 600 x 400	870x870x1555	400V 3N~	4767	40Kg	25Kg	74	190
XBA15	15 x GN1/1 ou 600 x 400	870 x 870 x 1905	400V 3N~	4767	60Kg	40Kg	70	225

Options :

Sonde à coeur pour modèle XBA033 (de série sur tout les autres modèles)
Kit roulettes pivotantes
Kit roulettes pivotantes H 80mm
Ki roulettes pivotantes H100mm
Bluetooth (SAUF XBA033)
Kit glaces***

Kit superposition pour fours (SAUF XBA033)
Grilles GN 1/1 acier inox
Grilles GN 2/3 acier inox
Grilles chromées 600 x 400

****Sauf modèle XBA05*

HISTOIRE DE LE MARQUE

Depuis 1997, WAAGE srl se spécialise dans la conception, la planification, la production et le développement de :

- Balances électroniques de comptoir
- Terminaux pour le secteur industriel
- Plates-formes
- Machines pour l'emballage sous vide
- Thermo-soudeuses pour barquettes

Dès le début, l'entreprise a lancé sur le marché des produits caractérisés par une grande fiabilité, répondant aux besoins et aux attentes de chaque client.

Aujourd'hui, WAAGE srl est présente sur le marché italien et à l'international, s'appuyant sur de nombreux revendeurs et un réseau commercial solide et bien établi.

L'entreprise travaille avec des technologies constamment mises à jour et dispose en son sein d'une ÉQUIPE TECHNIQUE ayant une expérience de plusieurs décennies sur les produits. Cela permet à l'entreprise de répondre aux différentes exigences du marché.

Les produits sont entièrement conçus en interne, du design aux cartes électroniques (PCB), en passant par le logiciel, ce qui constitue un point fort face aux changements rapides et aux nombreuses demandes du marché. De plus, les produits sous la marque Waage respectent les normes internationales les plus strictes, l'entreprise étant certifiée ISO 9001 :2000.

BALANCE POUR LE RETAIL

Depuis 30 ans, nous produisons des balances pour le secteur de la vente au détail avec des solutions adaptées à chaque activité commerciale, des petits supermarchés, boucheries, charcuteries, boulangeries, restaurants, vendeurs ambulants et toutes les activités nécessitant un pesée de qualité. Gestion des balances depuis multi-bancs jusqu'aux emplacements fixes et mobiles.

Balance au design moderne, écran couleur 7" pouces côté client et côté opérateur avec résolution 1024x600px, deux modèles, avec imprimante d'étiquettes à colonne haute. La nouvelle structure combinée à la nouvelle base fine offre une fiabilité et des performances infinies.



Ref: **DUAL**



Ref: **SUMMA**



Ref: **FLAT**

Référence	Capacité	Dimensions	Dimensions de la plaque	Alimentation
Dual	12-30 Kg div. 2-5g	368x420x580mm	368x275mm	220V - 50Hz 400w
Infinity	12-30 Kg div. 2-5g	368x420x580mm	368x275mm	220V - 50Hz 400w
Unlimited	12-30 Kg div. 2-5g	368x420x580mm	368x275mm	220V - 50Hz 400w
Supra	12-30 Kg div. 2-5g	368x420x580mm	368x275mm	220V - 50Hz 400w
Compact	12-30 kg div. 2-5 g	390x370x190 h 610	360x270mm	220V - 50Hz 400w
Chrono L plus	12-30 kg div. 2-5 g	390x370x190 h 610	360x270mm	220V - 50Hz 400w
Summa	12-30 kg div. 2-5 g	390x370x190 h 610	360x270mm	220V - 50Hz 400w
Flat	12-30 kg	390x370x190 h 610	360x270mm	220V - 50Hz 400w
Pencile	12-30 kg div. 2-5 g	390x370x190 h 610	360x270mm	220V - 50Hz 400w
Iron /// Nori	12-30 kg div. 2-5 g	390x370x190 h 610	360x270mm	220V - 50Hz 400w
LC	12 kg div. 2 g	390x370x190 h 610	360x270mm	220V - 50Hz 400w
LN /// LCN	12-30kg div. 2-5 g	390x370x190 h 610	360x270mm	220V - 50Hz 400w
C /// RED	Mono-range 12 kg div. 2 g	390x370x190 h 610	360x270mm	220V - 50Hz 400w

BORNE

Référence	Structure en Acier inoxydable	Poids prix montant	Imprimante intégré	Gestion des QRCODES	Imprimante d'étiquette
MV-E	X	X			
MV-F	X	X			
MV-F-S	X	X	X		
WSP-860	X	X	X	X	X



Ref: **WSP-860**



Ref: **MV-E**

PESÉE AÉRIENNE

Référence	Capacité	Cellules	Grammage
PT012	150 kg	1	50 g
PT018	300 kg	1	50 g

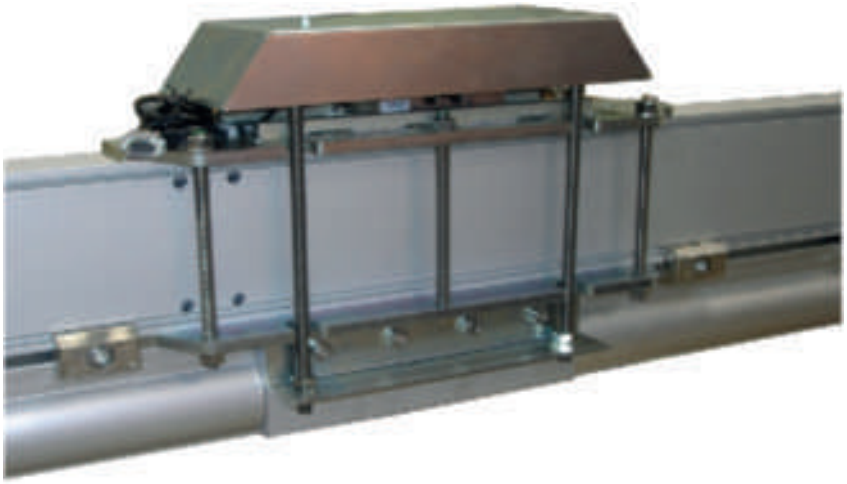


PLATE-FORME INOX



Référence	Capacité	Cellules	Dimensions	Grammage
W40-30	30kg	1	400x400	10g
W50-50	50kg	1	500x500	10g
W50-80	80kg	1	500x500	20g
W50-100	100kg	1	500x500	20g
W60-150	150kg	1	600x600	50g
W60-300	300kg	1	600x600	100g
W70-150	150kg	1	700x700	50g
W70-300	300kg	1	700x700	100g
W80-1000	1500kg	4	800x800	500g
W1000-1000	1500kg	4	1000x1000	500g
W1250-1500	1500kg	4	1250x1500	500g
W1500-1500	1500kg	4	1500x1500	500g

PLATE-FORME FER



Référence	Capacité	Cellules	Dimensions	Grammage
W400-400	30 Kg	1	400x400	10 g
W600-600	300 Kg	1	600x600	150 g
W800-800	600 Kg	4	800x800	500 g
W1000-1000	1500 Kg	4	1000x1000	500 g
W1250-1250	1500 Kg	4	1250x1250	500 g
W1500-1500	1500 Kg	4	1500x1500	500 g
W1250-1500	1500 Kg	4	1250x1500	500 g

GAMME DVA PRO

La dalle écran professionnelle 5 pouces DVA aux multiples fonctions

DVA vous aide dans quelques préparatifs...

- programme % vide
- programme vide en secondes
- programme de marinade
- programme de coquillages
- programme liquide

EMBALLAGE SOUS-VIDE COMPTOIR

Référence	Dimensions	Pompe	Barre de soudure	Largeur du sac	Alimentation	Poids	Gaz inerte (en option)
DVA32	390X530x320 mm	8 m³/h	320 mm	300x400 mm	220 V–50-60 Hz 800 w	43 kg	1
DVA35	422x530x323 mm	12 m³/h	350 mm	350x450 mm	220 V–50-60 Hz 1200 w	45 kg	1
DVA 41	612x667x370 mm	25 m³/h	410 mm	400x500 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	55 kg	1
DVA 50	612x667x370 mm	25 m³/h	510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	75 kg	2
DVA 2/50	612x667x370 mm	25 m³/h	n° 2 de 510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 2300 w	75 kg	4

Ref: **DVA32**



Ref: **DVA41**



EMBALLAGE SOUS-VIDE CHARIOT

Référence	Dimensions	Pompe	Barre de soudure	Largeur du sac	Alimentation	Poids	Gaz inerte (en option)
DVA 50 C	612x667x900 mm	25 m³/h	510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	85 kg	2
DVA 2/50 C	612x667x900 mm	25 m³/h	n° 2 de 510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 2300 w	85 kg	4
DVA SERIE 255	800x690x910 mm	60 m³/h	-	-	400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg	-
DVA SERIE 920	1060x687x910 mm	100 m³/h	-	-	400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg	-



Ref: **DVA50**



Ref: **DVA255**



Ref: **DVA920**

Photos non contractuelles

GAMME SMART PRO

La série smart professional reconnaît automatiquement le produit à l'intérieur de la chambre grâce au système sensoriel de vide - et au système sensoriel olfactif, de cette façon la machine s'auto-régle dans le programme spécifique pour obtenir un vide maximal et une conservation du produit.

la smart vous aide dans la préparation .....

- programme de vide automatique
- programme % vide
- programme vide en secondes
- programme de marinade
- programme de coquillages
- programme liquide
- programme de pot
- programme de désaération

EMBALLAGE SOUS-VIDE COMPTOIR

Référence	Dimensions	Pompe	Barre de soudure	Largeur du sac	Alimentation	Poids	Gaz inerte (en option)
SMART 32	390X530x320 mm	8 m³/h	320 mm	300x400 mm	220 V–50-60 Hz 800 w	43 kg	1
SMART 35	422x530x323 mm	12 m³/h	350 mm	350x450 mm	220 V–50-60 Hz 1200 w	45 kg	1
SMART 41	506x580x355 mm	25 m³ /h	410 mm	400x500 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	55 kg	1
SMART 50	612x667x370 mm	25 m³ /h	510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	75 kg	2
SMART 2/50	612x667x370 mm	25 m³ /h	n° 2 de 510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 2300 w	75 kg	4

Ref: **SMART 32**



Ref: **SMART41**



EMBALLAGE SOUS-VIDE CHARIOT

Référence	Dimensions	Pompe	Barre de soudure	Largeur du sac	Alimentation	Poids	Gaz inerte (en option)
SMART 50 C	612x667x900 mm	25 m³ /h	510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	85 kg	2
SMART 2/50 C	612x667x900 mm	25 m³ /h	n° 2 de 510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	85 kg	4
SMART SERIE 255	800x690x930 mm	60 m³ /h			400 V–50-60 Hz 2500 w	150 kg	
SMART SERIE 920	1060x687x910 mm	120 m³ /h			400 V–50-60 Hz 2500 w	250 kg	



Ref: **SMART 50**



Ref: **SMART 255**



Ref: **SMART 920**

GAMME TOUCH SMART

La série smart professional reconnaît automatiquement le produit à l'intérieur de la chambre grâce au système sensoriel de vide - et au système sensoriel olfactif, de cette façon la machine s'auto-régle dans le programme spécifique pour obtenir un vide maximal et une conservation du produit.

le touch smart vous aide dans la préparation .....

- programme de vide automatique
- programme % vide
- programme vide en secondes
- programme de marinade
- programme de coquillages
- programme liquide
- programme de pot
- programme de désaération

EMBALLAGE SOUS-VIDE COMPTOIR

Référence	Dimensions	Pompe	Barre de soudure	Largeur du sac	Alimentation	Poids	Gaz inerte (en option)
TOUCH 32	390X530x320 mm	8 m³/h	320 mm	300x400 mm	220 V–50-60 Hz 800 w	43 kg	1
TOUCH 35	422x530x323 mm	12 m³/h	350 mm	350x450 mm	220 V–50-60 Hz 1200 w	45 kg	1
TOUCH 41	506x580x355 mm	25 m³ /h	410 mm	400x500 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	55 kg	1
TOUCH 50	612x667x370 mm	25 m³ /h	510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	75 kg	2
TOUCH 2/50	612x667x370 mm	25 m³ /h	n° 2 de 510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 2300 w	75 kg	4

Ref: **TOUCH SMART 32**



Ref: **TOUCH SMART 41**



EMBALLAGE SOUS-VIDE CHARIOT

Référence	Dimensions	Pompe	Barre de soudure	Largeur du sac	Alimentation	Poids	Gaz inerte (en option)
TOUCH 50 C	612x667x900 mm	25 m³ /h	510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	85 kg	2
TOUCH 2/50 C	612x667x900 mm	25 m³ /h	n° 2 de 510 mm	500x550 mm	220 V–50-60 Hz 1500 w	85 kg	4

Ref: **TOUCH SMART 50**



Photos non contractuelles

THERMOCELLEUSE

Les thermoscelleuses de barquettes permettent de conditionner les produits dans des barquettes et de thermosouder hermétiquement le film, donnant la possibilité de conserver les produits et d'éviter leur écrasement.

méthodes de conditionnement : scellage uniquement - vide gazeux, ce dernier élimine l'air présent dans l'emballage et insère du gaz donnant une durée de conservation plus longue au produit.

Référence	Dimensions	Longueur du film	Diamètre du film	Alimentation	Poids	Fonctionnement	Pompe a vide
TR 25 SA	263x500x542mm	Maximum 220 mm	200 millimètres	220V 50Hz 2500W	40 kg		
TR 43 SA	433x496x534mm	Maximum 360 millimètres	200 millimètres	220V 50Hz 3000W	55 kg	Pneumatique 3 bars	
Suivi VGA 43	485x700x1300	Maximum 360 millimètres	200 millimètres	220V 50Hz 3000W	150 kg	Pneumatique 3 bars	12 / 25 m3/heure
VGT400	987x950x1553mm	Maximum 360 millimètres	200 millimètres	400V 50Hz 3000W	250 kg	Pneumatique 5 bars	
VGT430	987x950x1553mm	Maximum 360 millimètres	200 millimètres	400V 50Hz 4300W	300 kg	Pneumatique 5 bars	25 / 60 m3/heure



Ref: **TR 25 SA**



Ref: **TR 43 SA**



Ref: **VGA 43**



Ref: **VGT 400**

MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

L'HISTOIRE DE ZANOLLI

Depuis 1952 Zanolli se consacre à la réalisation de fours et de machines pour l'utilisation professionnelle dans les pâtisseries, les boulangeries et les pizzérias.

Qualité, innovation, esthétique, attention aux détails et respect de l'environnement font de Zanolli une valeur sûre du Made in Italy dans le monde. Pour garantir ces principes, la société est certifiée UNI EN ISO 9001 tout au long du processus. De la conception à l'attention accordée au client, pour que le mot "Qualité" soit une certitude.

Les femmes et les hommes qui travaillent chez Zanolli s'engagent avec passion et amour pour rester fidèles à la philosophie "Créer et produire une technologie fonctionnelle pour une meilleure cuisson des aliments".

UNE HISTOIRE DE FAMILLE depuis 1952

En 1952, la passion et l'expérience de Giovanni Zanolli unies au talent d'entrepreneur de son fils Gianfranco génèrent Elettropizza, le four électrique à pizza de Zanolli, le premier d'une série de produits hautement prisés et fiables.

Elettropizza marque le début d'un succès dans le secteur de la conception et de la production des fours et des machines pour pizzerias, pâtisseries et boulangeries qui porte rapidement la société Zanolli à l'exportation en Europe d'un Made in Italy de haute qualité. Dans les années 70, la société ajoute de nouveaux modèles de pétrins, de batteurs mélangeurs, de laminoirs et de raffineuses. C'est ainsi que la société Comida est née en 1977. En 1982, Zanolli dépose un brevet extraordinaire pour Teorema, le premier four modulaire italien. En 1987, les concepteurs Zanolli créent Synthesis, le premier four à tunnel ventilé italien qui continue d'être leader en Europe au niveau des ventes et de la variété de la gamme.

Affirmée définitivement sur le marché italien et européen pour la cuisson de la pizza, du pain et de la pâtisserie, en 1991 puis en 2010, la société Zanolli s'agrandit et se transfert dans l'actuel siège du bureau des projets et de production à Caselle di Sommacampagna et à Villafranca, dans la province de Vérone.

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

L'attention que Zanolli porte à l'écologie et à la durabilité se reflète dans de nombreux aspects d'amélioration des méthodes et des objectifs de production.

L'amour pour l'environnement et le soin pour les aliments règle l'approche de la société en ce qui concerne la conception de la structure d'entreprise selon des critères de durabilité, de recyclage des composants, de technologies pour l'économie d'énergie des fours, d'optimisation des cuissons, de réduction des déchets et des émissions.

Système breveté AIR TRAP SYSTEM

Ce système breveté utilise l'air chaud qui s'accumule dans la coupole.

AIR TRAP SYSTEM® crée une barrière d'air devant la bouche du four, en retenant la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.



température maximale 500°C
(qu'il est possible d'atteindre en seulement 90 minutes)

isolation thermique laine de roche

chambre de cuisson 100% céramique réfractaire

porte isolante de fin de cuisson pour le maintien de la chaleur à l'intérieur du four

sole en réfractaire = 3 cm

hauteur chambre de cuisson = 12,5 cm

plan d'appui granit noir vieilli d'une profondeur de 45 cm

four démontable 5 éléments pour faciliter toutes sortes d'installations

versions électriques de 6 et 9 pizzas

Accessoires disponibles pour tous les modèles:

- Base fermée avec porte
- Pose-pelles rétractables avec accessoires
- Pieds pour base (fournis sur demande et en plus des roues montées sur la base standard)
- Couleurs coupole personnalisable au moment de la commande : ROUGE, BLEU, OR, BRONZE
- Coupole neutre personnalisable







ROMEO

Romeo est le petit four à tunnel qui peut cuire une grande variété de produits comme les toasts, les sandwichs, les petites pizzas et beaucoup d'autres choses encore. C'est un assistant formidable pour les sandwicheries et les snack-bars. Construit entièrement en acier inox et muni de commandes électro-mécaniques, le four à tunnel permet de régler indépendamment l'intensité de la voûte et de la sole. La vitesse du convoyeur est variable selon le temps de cuisson nécessaire.



GAMME SYNTHESIS

5 bonnes raisons pour choisir SYNTHESIS

- Même le personnel moins spécialisé sera capable de l'utiliser facilement grâce à la carte commandes simplifiée.
- L'entraînement automatique du produit réduit le temps de travail.
- Cuisson parfaite sans contrôle supplémentaire grâce au réglage exact de la température et du temps au début de chaque cycle de production.
- Les fours SYNTHESIS sont parfaits pour la cuisson de nombreux produits.
- L'opérateur peut facilement prélever les produits prêts sur le convoyeur.

Caractéristiques techniques



Chambre de cuisson d'une hauteur de 10 cm

Température de travail atteinte en 20 minute grâce au système BRP (bande de réglage de puissance).

Construit entièrement en acier inoxydable.

Porte d'inspection à double vitrage.

Accès facile pour un nettoyage complet.

Système de refroidissement des parties externes pouvant être touchées.

Roues orientables avec freins.

Niveau sonore du système d'entraînement de la bande et des moteurs de ventilation réduit au minimum.

Convoyeur à vitesse réglable et blocage de la bande.

Micro-tapis sur demande (entraxe 5mmx50/60 mm) pour cuire directement sur la bande des pâtes à faible teneur en eau.

Référence	Dimensions ext.	Dimensions int.	T°Max	Poids (kg)	Vitesse convoyeur	Entaxe	Puissance Gas	Puissance Elect.
SYNTHESIS 04/40 VE COMPACT	80x127x39	40x57x9,5	320°C	77kg	2'' - 30'	6,25 mm		6.3 kw
SYNTHESIS 06/40 VE	98x130x44	40x58x9,5	320°C	105 kg	1':45" - 30'	6,25 mm		7.9 kw
SYNTHESIS 06/40 GAZ	103x130x44	40x58x9,5	320°C	115 kg	1':45" - 30'	6,25 mm	9 (7.700)	0,44 kw
SYNTHESIS 08/50 E	126x175x49	50x85x10	320°C	180 kg	1':45" - 30'	12,5 mm		14,2 kw
SYNTHESIS 08/50 E	126x175x49	50x85x10	320°C	180 kg	1':45" - 30'	12,5 mm		14,2 kw
SYNTHESIS 08/50 GAZ	126x175x49	50x85x10	320°C	200 kg	1':45" - 30'	12,5 mm	13,9 - (12.000)	0,44 kw
SYNTHESIS 12/80 E	165x218x60	80x120x10	320°C	295 kg	2':20" - 30'	12,5 mm		24,9 kw
SYNTHESIS 12/80 GAZ	168x218x60	80x120x10	320°C	315 kg	2':20" - 30'	12,5 mm	30 - (25.800)	0,44 kw

Photos non contractuelles

GAMME TEOREMA POLIS

5 bonnes raisons pour choisir SYNTHESIS

- C'est un four électrique qui cuit tous les produits de pâtisserie, boulangerie et pizzéria.
- Le four se développe de un à quatre modules de cuisson en fonction que vos affaires.
- Il s'adapte harmonieusement à tous les types de mobiliers grâce à son design moderne et élégant.
- Fiable et durable grâce à la qualité des matériaux et des composants.
- Facilement personnalisable dans son utilisation pour la gamme de combinaisons et d'accessoires.

Caractéristiques techniques

TOP à tirage naturel ou hotte aspirante portée 600 m3/h.

CHAMBRES DE CUISSON à deux hauteurs utiles (18 et 26 cm) sauf pour la série T2S (H. 18 cm). La chambre H. 26 est particulièrement indiquée pour les grandes pâtes levées, les pains de taille
moyenne et grande, les produits de boulangerie très hauts.

Chaque module est équipé d'un câble d'alimentation.

Portes à double vitrage vitrocéramique.

Dotation de plans de cuisson en tôle gaufrée ou en céramique réfractaire.

Vaporisateur (en option).

CHAMBRE DE POUSSE : dotée d'illumination, de résistance avec thermostat jusqu'à 90°C et de chariots porte-plaques extractibles. Humidificateur (en option).

BASE: particulièrement robuste avec étagère (en option).

BASES ET CHAMBRES équipées de roues pour le déplacement, et de

Micro-tapis sur demande (entraxe 5mmx50/60 mm) pour cuire directement sur la bande des pâtes à faible teneur en eau.



Référence	Dimensions ext.	Dimensions int.	T°Max	Poids (kg)	Puissance Max Kw	Puissance moyenne Kw	Plaques	Pizzas
T POLIS 2S	97*121*36	65*86*18	400°C	136	6,4	3,2	2	3
T POLIS 2	125x101x36	83x66x18	400 °C	135	6	3	2	3
T POLIS 3 / MC18	166x101x36	124x66x18	400°C	182	7,8	3,9	3	5
T POLIS 3 / MC26	166x101x44	124x66x26	400 °C	207	7,8	3,9	3	5

moduline

3 GAMMES DE FOURS POUR 3 UTILISATION 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

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**.

FOUR DE CUISSON BASSE T°

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



T° de travail entre 30 et 160°C

Eclairage de la chambre

Sonde à coeur

Chauffage statique

Référence : CHC052E

Bac de récupération des condensats



Référence : CHS082E



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

TIROIR DE CUISSON BASSE T°

Commandes électroniques



Référence : CSD002E



Référence : CSD003E

T° de travail entre 30 et 120°C
Contrôle électronique de la T°
Pieds réglables
Sonde à coeur
Chauffage statique
H max des bacs : 150mm
Alimentation 230 V



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

Commandes déportées



Référence : CSD 012 ER

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

Photos non contractuelles

FOUR DE MAINTIEN EN T°

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

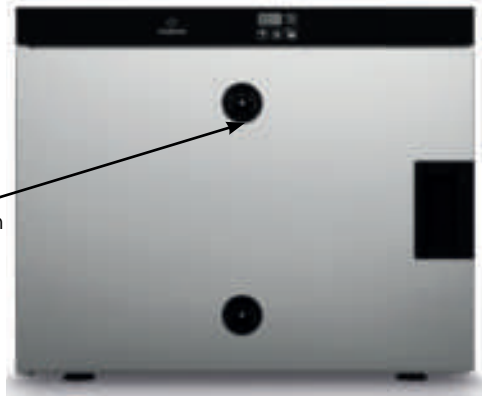


Référence : HSH-031E



Référence : HSH-051E

OURA réglable pour évacuattion 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

Modèle pour introduction dans la profondeur

Idéal pour espaces réduits



Alimentation 230V





Poignée ergonomique



Référence : HSW-011E
Modèle pour introduction sur la largeur

Référence : HSW-002E

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

CHARIOT DE MAINTIEN EN T°

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



Roulettes et pare-chocs en bas de caisse

Référence : HHT282E

T° de travail : de 30 à 120 C°

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

FOUR DE REMISE EN T°

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

<u>Pour versions tactile (E) :</u>
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



Photos non contractuelles

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
RR0 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 : RR0052C/E



Référence : RR0082C/E



Référence : RR0112C/E

Pied inclus dans les dimensions



neau TOUCH SREEN



neau mécanique



neau électronique

Réfé-rence	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
RR0 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
RR0 082D	Électronique programmable	**8 x GN2/1** ou 32 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 910 x 1155	16	102
RR0 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

Photos non contractuelles

FOUR DE REMISE EN T°

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° GN1/1

CHARIOT DE REMISE EN T° ET DE MAINTIEN AU CHAUD PORTE INOX

Référence : RRT162E



Référence : RRT153E



Référence : RRT112E



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)



Photos non contractuelles

CHARIOT DE REMISE EN T° GN2/1

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

Douchette externe
Réglage de la vitesse de ventilation



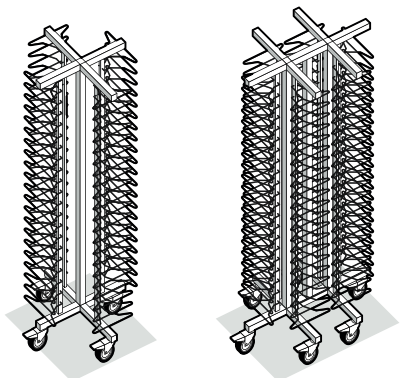


Chariot :
Pour modèle RRFF20-22
20 x GN 1/1

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

DEPUIS PLUS DE 40 ANS PASSIONNÉS DE VOTRE TRAVAIL

Expérience, qualité, performances, fiabilité: les points forts des produits KRUPPS sont les premiers alliés du succès de ses clients. Pas de simples machines, mais de la technologie et de l'innovation ainsi que les recherches de professionnels du secteur, en mesure de satisfaire toutes les exigences du monde de la restauration.

KRUPPS est aussi synonyme d'écologie et durabilité, une entreprise toujours soucieuse de l'environnement, de l'efficacité et de l'économie.

KRUPPS: à vos côtés depuis plus de deux générations.

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT: NOUS NOUS PROJETONS SANS CESSE DANS L'AVENIR

L'attention accordée à la recherche et au développement a joué un rôle essentiel dans l'histoire et l'évolution de KRUPPS, qui a toujours créé des concepts en mesure de dépasser les standards.

En 1987 l'entreprise a mis au point le système de lavage à l'eau propre, l'une des plus importantes innovations des procédés de lavage industriel, conciliant à la fois l'efficacité du lavage et le respect de l'environnement.

Au fil des ans, l'entreprise a investi avec la même intensité des ressources et des énergies dans le département Recherche et Développement, afin de garantir constamment un niveau élevé de qualité à ses machines.

L'entreprise aussi évolue, comme le produit.

En effet, nous avons introduit dans notre système de production la philosophie industrielle de la Production allégée: un système garantissant une disponibilité rapide de la marchandise et des niveaux de qualité élevés au produit offert.

"Détermination, passion, amour du travail, telles sont les valeurs qui m'accompagnent depuis plus de 45 ans, entièrement consacrées à la croissance de cette entreprise"

Antonio Scanavin, Fondateur de KRUPPS Srl

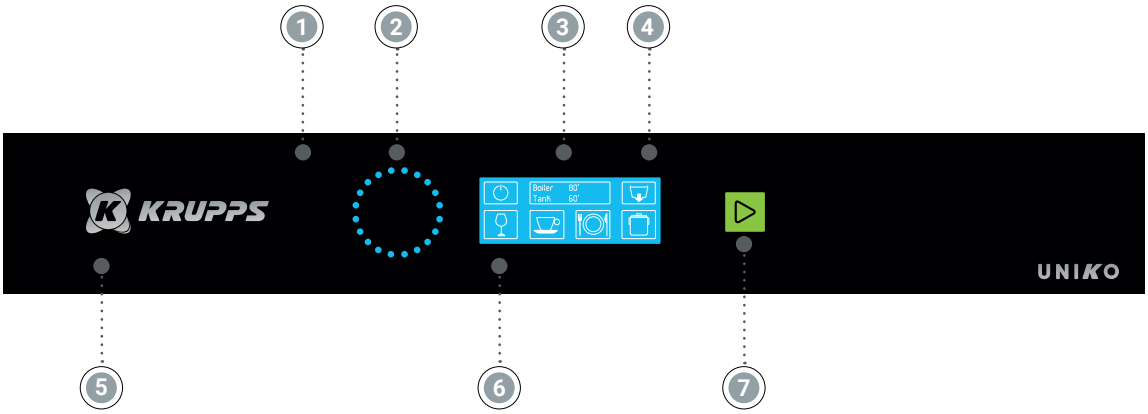
UNIKO, LE PANNEAU DE COMMANDE QUI ALLIE AVANT-GARDE ET STYLE

L'écran tactile **UNIKO** est **conçu pour rendre chaque étape simple et intuitive** grâce à son interface conviviale.

Élégant et raffiné, il permet de contrôler les températures de la cuve et du chauffe-eau et d'adapter chaque paramètre à vos besoins, garantissant un **résultat impeccable à chaque lavage**.

Le bouton Start intelligent, particulièrement pratique, varie en synergie avec l'état du lave-vaisselle tandis que l'indicateur montre la progression du cycle.

UNIKO n'est pas seulement un panneau de commande, c'est aussi votre allié pour obtenir des **lavages parfaits.**



1
SYSTÈME D'AUTODIAGNOSTIC

2
CONTRÔLE DE LA PROGRESSION DU CYCLE

3
INTERFACE AVEC DES ICÔNES SIMPLES

4
20 CYCLES DE LAVAGE PERSONNALISABLES

5
CONNEXION WI-FI (EN OPTION)

6
ÉCRAN TACTILE EN VERRE TREMPÉ

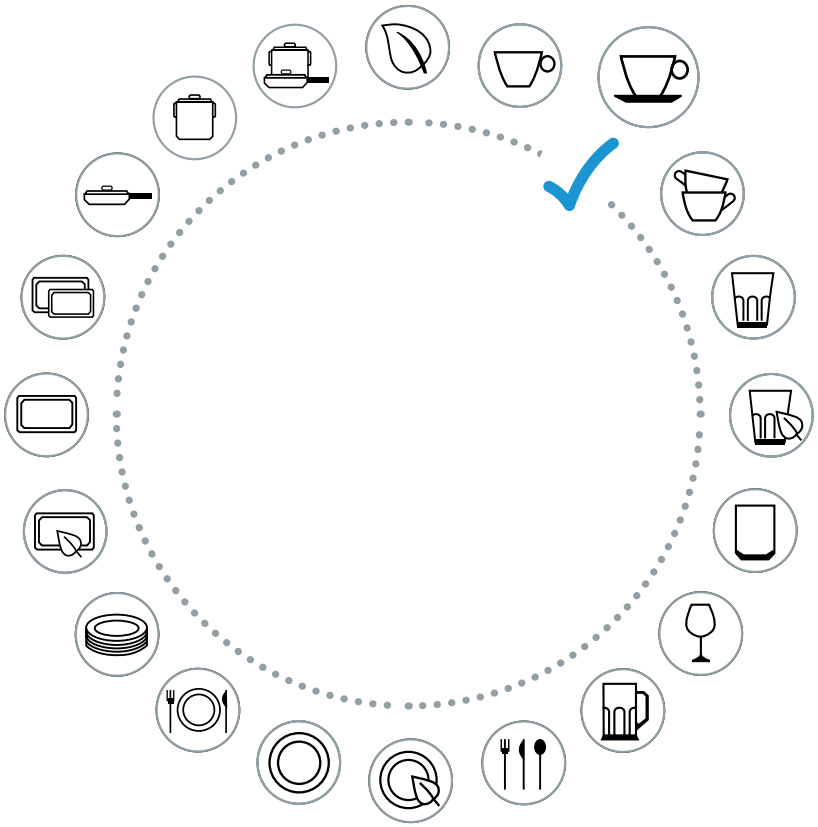
7
BOUTON SMART START

PRÊT LAVAGE CHAUFFAGE ALERTE

KRUPPS

CHOISIR LE MEILLEUR CYCLE DE LAVAGE N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI SIMPLE

L'écran **UNIKO** permet de sélectionner le meilleur cycle de lavage en fonction du type de vaisselle et de saleté. Grâce à ses **icônes simples**, le choix du cycle le plus approprié est extrêmement **simple et intuitif**.



5 BONNES RAISONS DE CHOISIR LA GAMME UNIKO



Commodité



Hygiène maximale



Qualité et Fiabilité



Hautes performances



Personnalisation maximale

Photos non contractuelles

ECOCLEAN SYSTEM

Ecoclean est la fonction innovante des lave-vaisselle équipés d'une pompe de vidange qui permet de **maximiser l'efficacité du rinçage et de réduire la consommation d'eau**. Avant la phase de rinçage, Ecoclean effectue un renouvellement partiel de l'eau dans la cuve, en éliminant uniquement l'eau sale et en utilisant l'eau propre déjà présente dans le chauffe-eau pour rétablir son niveau. Ce système élimine la nécessité d'un renouvellement complet de l'eau, **ce qui contribue à limiter le gaspillage et à réduire les coûts**.
Le niveau de la cuve est rétabli pendant le cycle de rinçage, sans apport supplémentaire d'eau du réseau.



Évacuation d'eau sale uniquement



Cycle de rinçage et rétablissement du niveau avec de l'eau chaude

Hygiène maximale

Économies d'eau

Économies d'énergie

KRUPPS

CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE

Le **cycle d'auto-nettoyage** démarre automatiquement en fin de service, en utilisant l'eau chaude à l'intérieur du chauffe-eau, pour éliminer les résidus de mousse et détritus du fond du lave-vaisselle. Cela **garantit toujours une hygiène maximale sans le moindre gaspillage**.

SANITISÉ ET SÛRS

Nos lave-vaisselle sont conçus pour **garantir le plus haut degré d'hygiène**.
Afin de garantir à nos partenaires une sécurité totale en matière d'hygiène, nous avons testé et certifié nos systèmes de lavage. Les tests effectués assure la pleine conformité à la **norme DIN 10534** et certifient que les lave-vaisselle équipés d'**Acquatech System**, en combinaison avec les produits détergents Krupps sont capables d'**éliminer plus de 99 % des bactéries** présentes sur les assiettes, les plats à four et les verres.



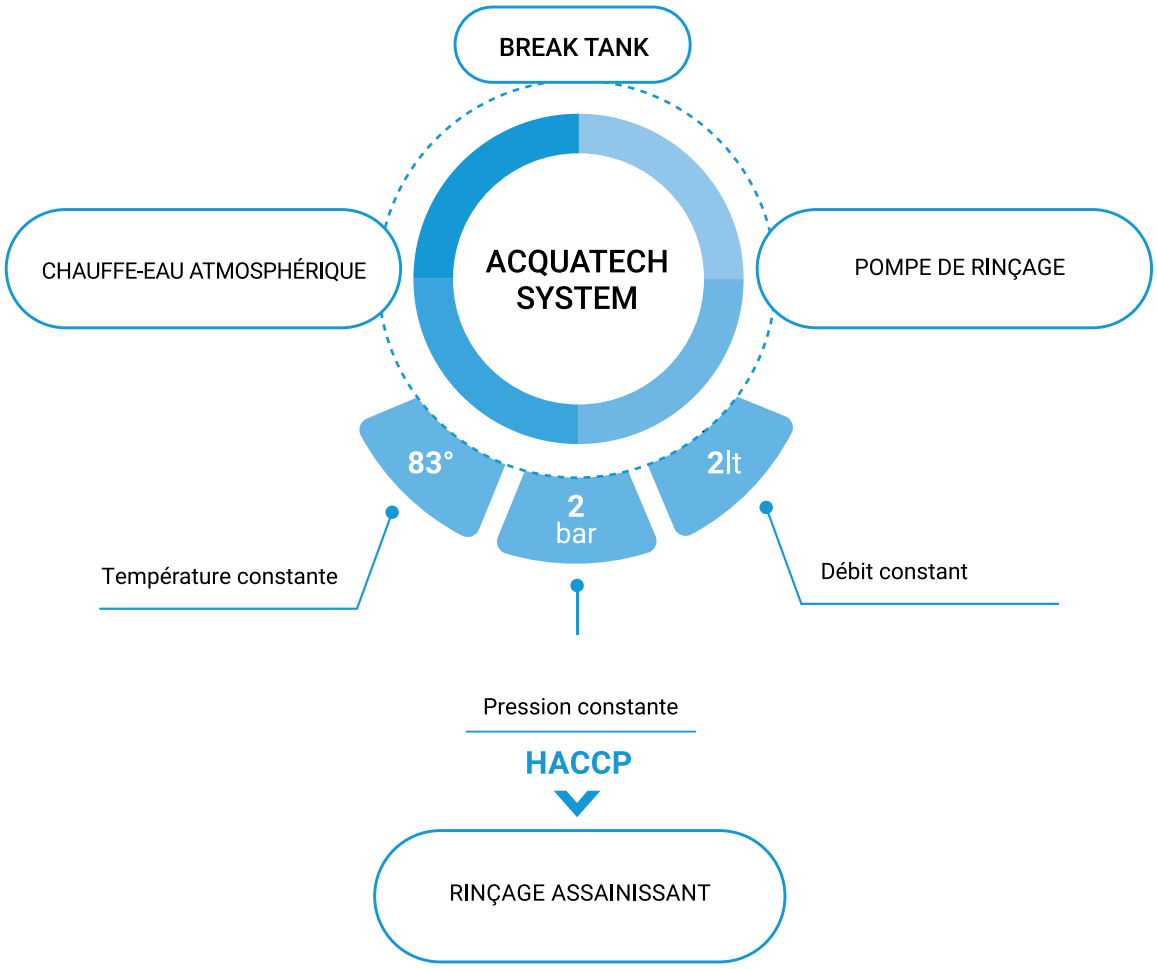
THERMOLABEL COMPLIANT PRODUCT

CERTIFIED TO **REMOVE OVER 99%** OF BACTERIA

Photos non contractuelles

ACQUATECH SYSTEM: DES RÉSULTATS BRILLANTS À L'HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

La technologie **Acquatech System**, grâce à l'action combinée du break-tank, du chauffe-eau atmosphérique et de la pompe de rinçage, **assure une température et une pression constantes tout en optimisant la consommation d'eau**. Ce système offre l'assurance de **résultats toujours brillants et parfaits**, ainsi qu'un cycle de rinçage assainissant qui garantit une **hygiène maximale**.





Vaisselle brillante



Consommations optimisées



Hygiène maximale

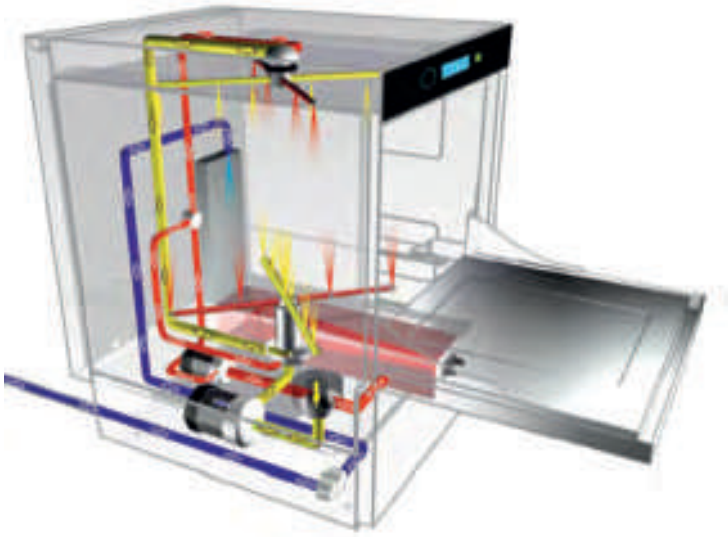


Meilleur séchage

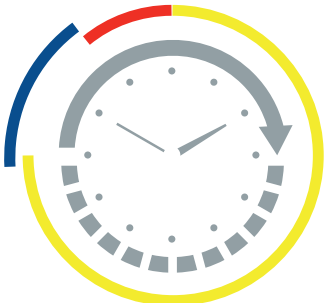
FONCTIONNEMENT



Le **break tank arrière** permet de remplir le chauffe-eau petit à petit, ce qui accélère le chauffage.



Le **remplissage du réservoir** se fait uniquement au terme du cycle de rinçage.



Circuit de lavage

Rinçage avec pompe de 0,5 Hp

Remplissage du réservoir

Photos non contractuelles

ADOUCISSEUR AUTOMATIQUE INCORPORÉ

Les lave-vaisselle dotés d'un **adoucisseur automatique incorporé** offrent une solution efficace pour lutter **contre l'accumulation de calcaire**. Par rapport aux systèmes traditionnels à résines, l'adoucisseur est complètement autonome et ajuste automatiquement ses intervalles de régénération en fonction de la dureté de l'eau entrante, ce qui permet au détergent de fonctionner avec une efficacité maximale.
Il vous appartient uniquement de remplir le réservoir de sel lorsque le **message « manque de sel »** apparaît à l'écran.
La régénération des résines survient lors des cycles de lavage, il n'est donc **pas nécessaire de mettre la machine à l'arrêt**.





Régénération rapide pendant le cycle de lavage



Meilleure efficacité énergétique



Protection accrue du système



Pas de saturation des résines

ENERGY SAVING

La fonction **Energy Saving** réduit considérablement les consommations cachées, ce qui **permet aux entreprises de réaliser d'importantes économies**. Grâce à elle, le lave-vaisselle passe automatiquement en mode veille après une période d'inactivité programmable, pendant laquelle la température du chauffe-eau et de la cuve est abaissée afin de réduire la consommation d'énergie.
Lorsqu'un nouveau cycle de lavage est nécessaire, le lave-vaisselle est immédiatement prêt à l'emploi, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie tangibles sans compromettre les performances de nettoyage.

THERMOSTOP

La fonction **Thermostop** garantit que les phases de lavage et de rinçage ne démarrent que lorsque les températures minimales appropriées configurées ont été atteintes, assurant ainsi un contrôle total des températures du système de lavage hygiène irréprochable.
Thermostop garantit toujours un rinçage à la température optimale, tout en aidant à prévenir l'accumulation de calcaire à l'intérieur du chauffe-eau, **améliorant ainsil'efficacité du système**.

ÉCONOMISE 20% D'ÉNERGIE CHAQUE JOUR

IEC 63136:2019 COMPLIANT

Les économies d'énergie et la durabilité sont deux mots clés lorsqu'il s'agit de gérer une entreprise.

Le **système Energy Pro Green (EPG)** est le fruit d'une recherche visant à réduire l'impact environnemental en optimisant l'isolation du système de lavage.
La technologie EPG utilise efficacement la récupération de la chaleur dégagée par l'eau chaude pendant le processus de rinçage pour **générer jusqu'à 20% d'économies sur la consommation d'énergie quotidienne**.
EPG est disponible en tant qu'accessoire sur certains modèles de lave-vaisselle à capot et de lave-objets, offrant une option polyvalente et rentable pour **améliorer l'efficacité énergétique des environnements de travail**.

-20% d'énergie

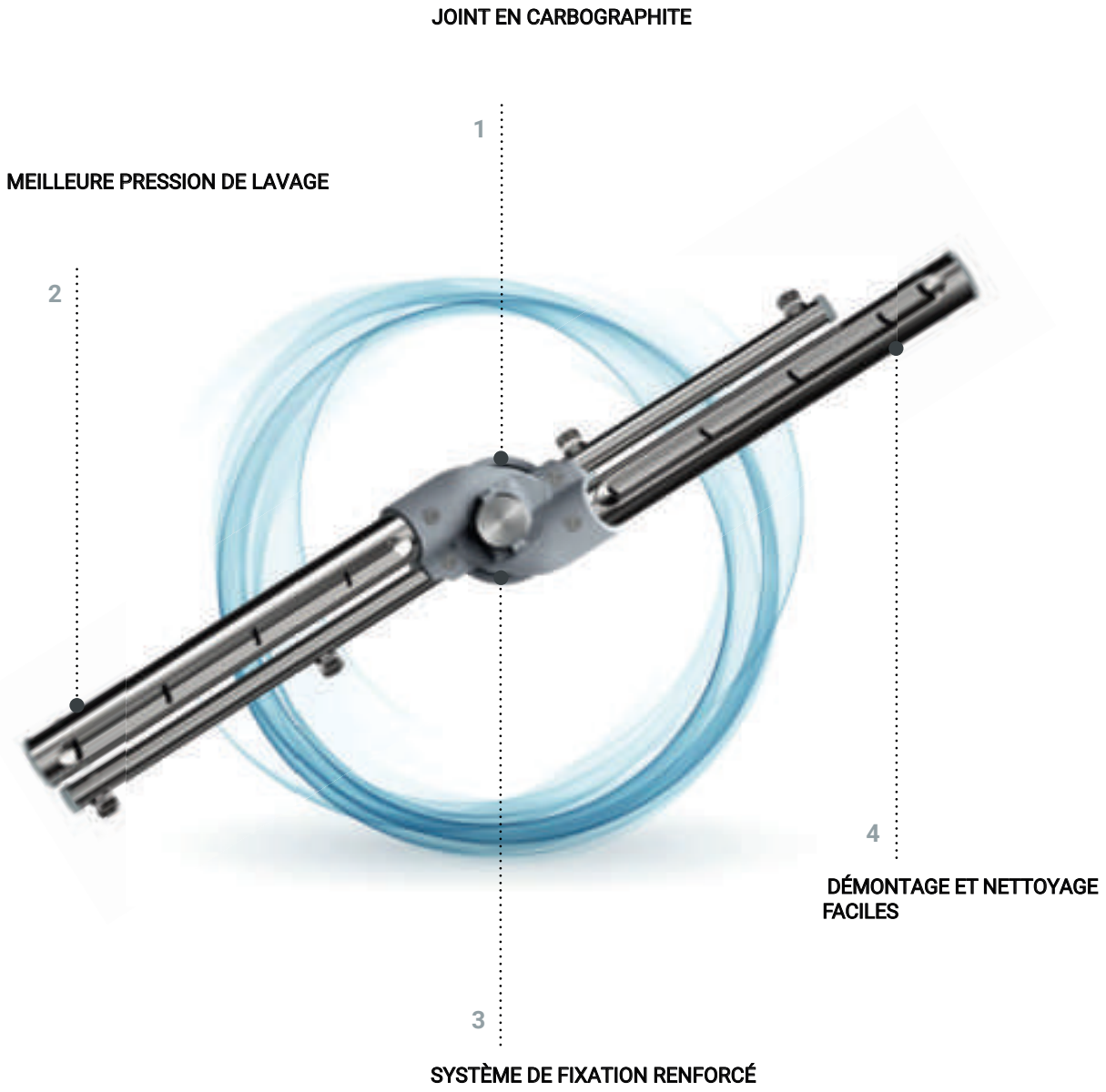
Retour sur investissement

Choix durable

Photos non contractuelles

BRAS DE LAVAGE OPTIMISÉ POUR DES LAVAGES EXCELLENTS

La structure du bras de lavage et de rinçage est conçue **pour améliorer le débit d'eau et optimiser la consommation**, ce qui garantit des **résultats impeccables à chaque cycle**.
Sa conception assure une distribution uniforme de l'eau, atteignant chaque point du panier, pour un **nettoyage précis et complet**.



SYSTÈME À TRIPLE FILTRE



Pour obtenir des résultats parfaits, il est essentiel que l'eau de la cuve reste toujours propre.

Le **système à triple filtre** retient les plus petites impuretés tout en préservant la sécurité de la cuve. Grâce au premier filtre retient les résidus les plus grossiers, au deuxième les détritus les plus fins et au troisième qui protège l'évacuation, il empêche les résidus de compromettre le système et **garantit des performances de lavage optimales à chaque cycle**.

ACCÈS RAPIDE PAR CODE QR



Accédez aux manuels et à tous les documents dont vous avez besoin en scannant simplement le code **QR situé** sur le lave-vaisselle.

Photos non contractuelles

FONCTIONNALITÉ PRE RINSE

Pre Rinse effectue un court rinçage à chaud avant le début du cycle de lavage principal afin de **dissoudre efficacement les salissures tenaces**, telles que les résidus séchés ou brûlés. Ce trempage rapide élimine la nécessité d'un prélavage manuel, ce qui garantit des résultats optimaux et un nettoyage impeccable.

Pre Rinse est standard sur toute la gamme de ave-objets, parce que chaque lavage mérite la perfection.



Vaisselle brillante



Hygiène maximale

EASY PRO FILTER

Les **filtres EASY Pro**, entièrement réalisés en acier inoxydable, sont conçus pour permettre un accès rapide à la cuve sans qu'il soit nécessaire de démonter le bras de lavage, ce qui facilite le nettoyage quotidien et garantit la praticité et la facilité d'utilisation.





Facilità d'uso
Easy to use
Facilité d'utilisation

GAMME UNIKO - LAVE- VERRES



MODÈLE	S209E	EL42E
FOCUS	**Softener**	**Break Tank**
MESURES		
Cesto Basket / Panier	400x400 mm	400x400 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	470x595x710h mm	470x535x710h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	310 mm	310 mm
DONNÉES TECHNIQUES		
Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage Max +55°	75/90/110/130 sec	75/90/110/130 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure Max +55°	max 48	max 48
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	2,6 kW	2,6 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	17 l	17 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	2,5 kW	2,6 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	3,2 l	3,2 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	0,26 kW - 0,35 hp	0,26 kW - 0,35 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	2,86 kW	2,86 kW
Corrente Current / Courant	16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	230V1N - 50Hz	230V1N - 50Hz
DONNÉES SPÉCIFIQUES		
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	>15°f - 40°f	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD	STANDARD
Addolcitore automatico incorporato Built-in automatic water softener Adoucisseur automatique incorporé	STANDARD	-
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	-	STANDARD

SOFT ELITECH

Photos non contractuelles

MODÈLE		S209E	EL42E
EQUIPEMENT STANDARD			
208054	Cesto per bicchieri dim. 400x400x150mm Basket for glasses dim. 400x400x150mm Panier pour verres dim. 400x400x150mm	2	2
1153	Portapiattini 12 posti Saucer holder 12 pieces / Porte-petites assiettes 12 places	1	1
1155	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	1	1
3501	Imbuto per sale Salt funnel / Entonnoir pour sel	1	-
CALTEST	Test durezza acqua Water hardness test kit/ Test de dureté de l'eau	1	-
CONFIGURATION INITIALE			
PST45	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	OUI	OUI
UNK41	Optional trifase 400V3N - Resistenza boiler 4,0kW Optional Three-phase 400V3N - Boiler resistance 4,0kW Option triphasée 400V3N - Résistance réservoir 4,0kW	OUI	-
UNK42	Optional trifase 400V3N - Resistenza boiler 2,6kW Optional Three-phase 400V3N - Boiler resistance 2,6kW Option triphasée 400V3N - Résistance réservoir 2,6kW	-	OUI
60HZ40	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	-	-
DP45	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI
CR40	Corredo con 2 cesti tondi e supporto Set with 2 round baskets and support Ensemble avec 2 paniers ronds et support	OUI	OUI
EPF40	Kit filtri inox vasca "EASY Pro" Stainless steel tank filter kit "EASY Pro" Kit filtres inox bac "EASY Pro"	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES			
3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm Kit 4 Pieds inox 50-70mm	OUI	OUI
SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h Kit reverse osmosis system 180l/h Kit de système à osmose inverse 180l/h	-	OUI
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	OUI

GAMME UNIKO - LAVE- VAISSELLE



MODÈLE	S540E	EL50E	ELS50E
FOCUS	Softener	Break Tank	Break Tank + Softener
MESURES			
Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	585x600x815h mm	585x600x815h mm	585x600x815h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	385 mm	385 mm	385 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required
DONNÉES TECHNIQUES			
Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage Max +55°	90/110/120/300 sec	90/110/120/300 sec	90/110/120/300 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure Max +55°	max 40	max 40	max 40
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	22 l	22 l	22 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	7,3 l	7,3 l	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	0,52 kW - 0,7 hp	0,52 kW - 0,7 hp	0,52 kW - 0,7 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	3,12 kW	3,12 kW	3,12 kW
Corrente Current / Courant	16 A	16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	230V1N - 50Hz	230V1N - 50Hz	230V1N - 50Hz
DONNÉES SPÉCIFIQUES			
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	>15°f - 40°f	7°f - 10°f	>15°f - 40°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l	2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD	STANDARD	STANDARD
Addolcitore automatico incorporato Built-in automatic water softener Adoucisseur automatique incorporé	STANDARD	-	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	-	STANDARD	STANDARD

SOFT ELITECH

Photos non contractuelles

MODÈLE		S540E	EL50E	ELS50E
EQUIPEMENT STANDARD				
800202	Cesto per bicchieri dim. 500x500x100mm Basket for glasses dim. 500x500x100mm Panier pour verres dim. 500x500x100mm	1	1	1
800211	Cesto 18 piatti dim. 500x500x100mm Basket for 18 dishes dim. 500x500x100mm Panier 18 assiettes dim. 500x500x100mm	1	1	1
1155	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	2	2	2
3501	Imbuto per sale Salt funnel / Entonnoir pour sel	1	-	1
CALTEST	Test durezza acqua Water hardness test kit / Test de dureté de l'eau	1	-	1
CONFIGURATION INITIALE				
SST10	Avvio ciclo SOFT Start SOFT Start / Demarrage cycle SOFT Start	OUI	OUI	OUI
PST50	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	OUI	OUI	OUI
60HZ50	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI	-	-
DL50	DOUBLE Load supporto doppio cesto DOUBLE Load double basket support DOUBLE Load support double panier	OUI	OUI	OUI
DP45	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI	OUI
KDW543	Doppia parete isolamento termoacustico +18mm Double wall for thermal and acoustic insulation +18mm Double paroi d'isolation thermo-acoustique +18mm	OUI	OUI	OUI
EPF50	Kit filtri inox vasca "EASY Pro" Stainless steel tank filter kit "EASY Pro" Kit filtres inox bac "EASY Pro"	OUI	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES				
SPI40	Mobile supporto inox dim. 580x565x450h+Piedini H120-190mm / Stainless steel table support dim. 580x565x450h +Feet H120-190mm / Mobile support inox dim. 580x565x450h+Pieds H120-190mm	OUI	OUI	OUI
PB40	Porta battente per SPI40 Reversible door for SPI40 Porte battant pour SPI40	OUI	OUI	OUI
SPI41	Supporto aperto per lavastoviglie 583x524x566mm Open support for dishwasher 583x524x566mm Support ouvert pour lave-vaisselle 583x524x566mm	OUI	OUI	OUI
3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm Kit 4 Pieds inox 50-70mm	OUI	OUI	OUI
SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h Kit reverse osmosis system 180l/h Kit de système à osmose inverse 180l/h	-	OUI	-
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	OUI	-

GAMME UNIKO - LAVE- VAISSELLE



MODÈLE	S560E	EL51E	ELS51E
FOCUS	Softener	Break Tank	Break Tank + Softener
MESURES			
Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	585x600x815h mm	585x600x815h mm	585x600x815h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	385 mm	385 mm	385 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required
DONNÉES TECHNIQUES			
Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage Max +55°	90/110/120/300 sec	90/110/120/300 sec	90/110/120/300 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure Max +55°	max 40	max 40	max 40
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	22 l	22 l	22 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	5,4 kW	5,4 kW	5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	7,3 l	7,3 l	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	0,52 kW - 0,7 hp	0,52 kW - 0,7 hp	0,52 kW - 0,7 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	5,92 kW	5,92 kW	5,92 kW
Corrente Current / Courant	16 A	16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
DONNÉES SPÉCIFIQUES			
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	>15°f - 40°f	7°f - 10°f	>15°f - 40°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l	2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD	STANDARD	STANDARD
Addolcitore automatico incorporato Built-in automatic water softener Adoucisseur automatique incorporé	STANDARD	-	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	-	STANDARD	STANDARD

SOFT ELITECH

Photos non contractuelles

MODÈLE		S560E	EL51E	ELS51E
EQUIPEMENT STANDARD				
800202	Cesto per bicchieri dim. 500x500x100mm Basket for glasses dim. 500x500x100mm Panier pour verres dim. 500x500x100mm	1	1	1
800211	Cesto 18 piatti dim. 500x500x100mm Basket for 18 dishes dim. 500x500x100mm Panier 18 assiettes dim. 500x500x100mm	1	1	1
1155	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	2	2	2
3501	Imbuto per sale Salt funnel / Entonnoir pour sel	1	-	1
CALTEST	Test durezza acqua Water hardness test kit / Test de dureté de l'eau	1	-	1
CONFIGURATION INITIALE				
SST10	Avvio ciclo SOFT Start SOFT Start / Demarrage cycle SOFT Start	OUI	OUI	OUI
PST50	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	OUI	OUI	OUI
V230-3	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI	OUI	OUI
60HZ50	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI	-	-
DL50	DOUBLE Load supporto doppio cesto DOUBLE Load double basket support DOUBLE Load support double panier	OUI	OUI	OUI
DP45	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI	OUI	OUI
KDW543	Doppia parete isolamento termoacustico +18mm Double wall for thermal and acoustic insulation +18mm Double paroi d'isolation thermo-acoustique +18mm	OUI	OUI	OUI
EPF50	Kit filtri inox vasca "EASY Pro" Stainless steel tank filter kit "EASY Pro" Kit filtres inox bac "EASY Pro"	OUI	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES				
SPI40	Mobile supporto inox dim. 580x565x450h+Piedini H120-190mm / Stainless steel table support dim. 580x565x450h +Feet H120-190mm / Mobile support inox dim. 580x565x450h+Pieds H120-190mm	OUI	OUI	OUI
PB40	Porta battente per SPI40 Reversible door for SPI40 Porte battant pour SPI40	OUI	OUI	OUI
SPI41	Supporto aperto per lavastoviglie 583x524x566mm Open support for dishwasher 583x524x566mm Support ouvert pour lave-vaisselle 583x524x566mm	OUI	OUI	OUI
3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm Kit 4 Pieds inox 50-70mm	OUI	OUI	OUI
SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h Kit reverse osmosis system 180l/h Kit de système à osmose inverse 180l/h	-	OUI	-
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	OUI	-



MODÈLE	● EL55E
FOCUS	**Break Tank**

MESURES

Cesto Basket / Panier	500x600 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	585x715x865h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	405 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1 - 60x40 Special basket required

DONNÉES TECHNIQUES

Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage — Max +55°	90/110/120/300 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure — Max +55°	max 40
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	2,6 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	30 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	0,9 kW - 1,2 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	6,52 kW
Corrente Current / Courant	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz

DONNÉES SPÉCIFIQUES

°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	STANDARD



22 pz Ø 320mm



GN1/1 H=20mm
GN1/1 H=40mm



GN1/1 H=65mm



60X40 H=70mm



60x40 H=200mm

● SOFT ● ELITECH

Photos non contractuelles

MODÈLE		EL55E
EQUIPEMENT STANDARD		
SST10	Avvio ciclo SOFT Start SOFT Start / Demarrage cycle SOFT Start	STANDARD
PST50	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	STANDARD
640202	Cesto vassoi 10/12 posti 500x600x100mm Basket for trays 10/12 compartments 500x600x100mm Panier plateaux 10/12 places 500x600x100mm	1
640205	Cesto per bicchieri dim. 500x600x100mm Basket for glasses dim. 500x600x100mm Panier pour verres dim. 500x600x100mm	1
640222	Cesto 22 piatti dim. 500x600x100mm Basket for 22 dishes dim. 500x600x100mm Panier 22 assiettes dim. 500x600x100mm	1
1155	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	2
CONFIGURATION INITIALE		
V230-3	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI
60HZ60	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	-
DP65	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI
EPF60	Kit filtri inox vasca "EASY Pro" Stainless steel tank filter kit "EASY Pro" Kit filtres inox bac "EASY Pro"	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES		
SPI40	Mobile supporto inox dim. 580x565x450h+Piedini H120-190mm / Stainless steel table support dim. 580x565x450h +Feet H120-190mm / Mobile support inox dim. 580x565x450h+Pieds H120-190mm	OUI
PB40	Porta battente per SPI40 Reversible door for SPI40 Porte battant pour SPI40	OUI
SPI41	Supporto aperto per lavastoviglie 583x524x566mm Open support for dishwasher 583x524x566mm Support ouvert pour lave-vaisselle 583x524x566mm	OUI
3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm Kit 4 Pieds inox 50-70mm	OUI
SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h Kit reverse osmosis system 180l/h Kit de système à osmose inverse 180l/h	OUI
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	OUI

GAMME UNIKO - LAVE- VAISSELLE À CAPOT





MODÈLE	S1100E	EL60E	ELS60E
FOCUS	Softener	Break Tank	Break Tank + Softener
MESURES			
Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	620x770x1470/ 1930h mm	620x770x1470/ 1930h mm	620x770x1470/ 1930h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	440 mm	440 mm	440 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Cesta pane Bread basket / Panier pain	40 l	40 l	40 l
DONNÉES TECHNIQUES			
Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage Max +55°	60/90/120/300 sec	60/90/120/300 sec	60/90/120/300 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure Max +55°	max 60	max 60	max 60
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	37 l	37 l	37 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	5,4 kW	5,4 kW	5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	7,3 l	7,3 l	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,34 kW - 1,8 hp	1,34 kW - 1,8 hp	1,34 kW - 1,8 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	6,74 kW	6,74 kW	6,74 kW
Corrente Current / Courant	16 A	16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
DONNÉES SPÉCIFIQUES			
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	>15°f - 40°f	7°f - 10°f	>15°f - 40°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l	2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD	STANDARD	STANDARD
Addolcitore automatico incorporato Built-in automatic water softener Adoucisseur automatique incorporé	STANDARD	-	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	-	STANDARD	STANDARD

SOFT ELITECH

Photos non contractuelles

MODÈLE		S1100E	EL60E	ELS60E
EQUIPEMENT STANDARD				
1201011	Filtro integrale vasca Integral tank filter / Filtre de cuve intégral	STANDARD	STANDARD	STANDARD
800202	Cesto per bicchieri dim. 500x500x100mm Basket for glasses dim. 500x500x100mm Panier pour verres dim. 500x500x100mm	1	1	1
800211	Cesto 18 piatti dim. 500x500x100mm Basket for 18 dishes dim. 500x500x100mm Panier 18 assiettes dim. 500x500x100mm	2	2	2
1154	Portaposate 8 scomparti Cutlery insert 8 compartments Porte-couverts 8 compartiments	1	1	1
3501	Imbuto per sale Salt funnel / Entonnoir pour sel	1	-	1
CALTEST	Test durezza acqua Water hardness test kit / Test de dureté de l'eau	1	-	1
CONFIGURATION INITIALE				
V230-3	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI	OUI	OUI
60HZ110	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI	-	-
EPG	Sistema Energy Pro Green completo di Pompa di scarico installata / Energy Pro Green system complete with built-in drain pump / Système Energy Pro Green avec pompe de vidange installée	-	OUI	OUI
DP110	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES				
CR100	Controllo remoto con display LCD Remote control with LCD display Contrôle à distance avec écran LCD	OUI	OUI	OUI
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	OUI	-

MODÈLE	EL70E
FOCUS	**Break Tank**

MESURES

Cesto Basket / Panier	500x600 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	720x770x1470/ 1930h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	440 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1 - 60x40
Cesta pane Bread basket / Panier pain	60 l

DONNÉES TECHNIQUES

Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage Max +55°	60/90/120/300 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure Max +55°	max 60
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	4,5 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	37 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,34 kW - 1,8 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	6,74 kW
Corrente Current / Courant	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz

DONNÉES SPÉCIFIQUES

Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD
Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	STANDARD



Photos non contractuelles

MODÈLE		EL70E

EQUIPEMENT STANDARD

1201011	Filtro integrale vasca Integral tank filter / Filtre de cuve intégral	STANDARD
640222	Cesto 22 piatti dim. 500x600x100mm Basket for 22 dishes dim. 500x600x100mm Panier 22 assiettes dim. 500x600x100mm	1
640202	Cesto vassoi 10/12 posti 500x600x100mm Basket for trays 10/12 compartments 500x600x100mm Panier plateaux 10/12 places 500x600x100mm	1
640205	Cesto per bicchieri dim. 500x600x100mm Basket for glasses dim. 500x600x100mm Panier pour verres dim. 500x600x100mm	1
1154	Portaposate 8 scomparti Cutlery insert 8 compartments Porte-couverts 8 compartiments	1

CONFIGURATION INITIALE

V230-3	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI
60HZ110	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	-
EPG	Sistema Energy Pro Green completo di Pompa di scarico installata / Energy Pro Green system complete with built-in drain pump / Système Energy Pro Green avec pompe de vidange installée	OUI
DP110	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI

ACCESSOIRES COMPATIBLES

CR100	Controllo remoto con display LCD Remote control with LCD display Contrôle à distance avec écran LCD	OUI
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	OUI

MODÈLE	EL951E
FOCUS	**Break Tank**

MESURES

Cesto Basket / Panier	600x670 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	775x810x1435h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	470 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1 - 60x40
Cesta pane Bread basket / Panier pain	60 l

DONNÉES TECHNIQUES

Ciclo lavaggio (Max +55°) Washing cycle / Cycle lavage	120/150/240/540 sec
n° Cesti/Ora (Max +55°) n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	max 30
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	4,5 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	37 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	12 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	2 kW - 2,7 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	7,4 kW
Corrente Current / Courant	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz

DONNÉES SPÉCIFIQUES

°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	STANDARD

● SOFT ● ELITECH



Photos non contractuelles

MODÈLE		EL951E
EQUIPEMENT STANDARD		
1201011	Filtro integrale vasca Integral tank filter / Filtre de cuve intégral	STANDARD
951581 951586	Doppia parete isolamento termoacustico Double wall for thermal and acoustic insulation Double paroi d'isolation thermo-acoustique	STANDARD
950201K	Cesto inox dim.600x670x100mm Inox basket dim.600x670x100mm Panier inox dim.600x670x100mm	1
1159K	Inserto portateglie 5 posti Basket for trays 5 compartments Insert porte-plats à four 5 places	1
1154	Portaposate 8 scomparti Cutlery insert 8 compartments Porte-couverts 8 compartiments	1
CONFIGURATION INITIALE		
V230-3	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI
60HZ95	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI
EPG	Sistema Energy Pro Green completo di Pompa di scarico installata / Energy Pro Green system complete with built-in drain pump / Système Energy Pro Green avec pompe de vidange installée	OUI
DP110	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES		
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	OUI



BUTCHER CRATES



KNIVES AND BUTCHERS' TOOLS



DISHES

KRUPPS

MODÈLE	EL981E
FOCUS	**Break Tank**

MESURES

Cesto Basket / Panier	600x670 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	775x810x1930/ 2215h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	850 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80
Cesta pane Bread basket / Panier pain	100 l

DONNÉES TECHNIQUES

Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage	Max +55°	120/150/240/540 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	Max +55°	max 30
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac		4,5 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac		37 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir		5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir		12 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe		2 kW - 2,7 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale		7,4 kW
Corrente Current / Courant		16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard		400V3N - 50Hz

DONNÉES SPÉCIFIQUES

°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	STANDARD

SOFT ELITECH



Photos non contractuelles

MODÈLE		EL981E

EQUIPEMENT STANDARD

PST90	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	STANDARD
1201011	Filtro integrale vasca Integral tank filter / Filtre de cuve intégral	STANDARD
951580 **951585**	Doppia parete isolamento termoacustico Double wall for thermal and acoustic insulation Double paroi d'isolation thermo-acoustique	STANDARD
950201K	Cesto inox dim.600x670x100mm Inox basket dim.600x670x100mm Panier inox dim.600x670x100mm	1
1159K	Inserto portateglie 5 posti Basket for trays 5 compartments Insert porte-plats à four 5 places	1
1154	Portaposate 8 scomparti Cutlery insert 8 compartments Porte-couverts 8 compartiments	1

CONFIGURATION INITIALE

V230-3	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI
60HZ95	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI
EPG	Sistema Energy Pro Green completo di Pompa di scarico installata / Energy Pro Green system complete with built-in drain pump / Système Energy Pro Green avec pompe de vidange installée	OUI
DP110	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI

ACCESSOIRES COMPATIBLES

SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	OUI



POTS, PANS AND
PASTRY EQUIPMENT

MODÈLE	EL985E
FOCUS	**Break Tank**

MESURES

Cesto Basket / Panier	725x850 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	1000x860x1855/ 2030h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	685 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80
Cesta pane Bread basket / Panier pain	60 l

DONNÉES TECHNIQUES

Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage Max +55°	120/150/240/540 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure Max +55°	max 30
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	8,1 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	100 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	8,1 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	12 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	2 kW - 2,7 hp x2
Potenza totale Total power input / Puissance totale	11,2 kW
Corrente Current / Courant	32 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz

DONNÉES SPÉCIFIQUES

°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,5 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	STANDARD

SOFT ELITECH



Photos non contractuelles

MODÈLE		EL985E

EQUIPEMENT STANDARD

PST90	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	STANDARD
9911011 **9911021**	Filtro integrale vasca Integral tank filter Filtre de cuve intégral	STANDARD
951580 **991585**	Doppia parete isolamento termoacustico Double wall for thermal and acoustic insulation Double paroi d'isolation thermo-acoustique	STANDARD
985201K	Cesto inox dim.850x725x100mm Inox basket dim. 850x725x100mm Panier inox dim. 850x725x100mm	1
1159K	Inserto portateglie 5 posti Basket for trays with 5 compartments Insert porte-plats à four 5 places	1
951200	Cesto vassoi 8 posti Basket for trays 8 compartments Panier plateaux 8 places	1
1154	Portaposate 8 scomparti Cutlery insert 8 compartments Porte-couverts 8 compartiments	1

CONFIGURATION INITIALE

60HZ99	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI
DP991	Pompa di scarico installata 190W con Ecoclean Built-in drain pump 190W with Ecoclean Pompe de vidange installée 190W avec Ecoclean	OUI



BREAD AND BAKERY CRATES



TRAYS, PASTRY EQUIPMENT AND KNIVES

MODÈLE	EL991E
FOCUS	**Break Tank**

MESURES

Cesto Basket / Panier	1236x727 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	1440X860X2020/ 2300h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	850 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1 - 60x40 GN2/1 - 60x80
Cesta pane Bread basket / Panier pain	60 l

DONNÉES TECHNIQUES

Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage	Max +55°	120/150/240/540 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	Max +55°	max 30
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac		8,1 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac		100 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir		8,1 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir		20 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe		2 kW - 2,7 hp x2
Potenza totale Total power input / Puissance totale		11,2 kW
Corrente Current / Courant		32 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard		400V3N - 50Hz

DONNÉES SPÉCIFIQUES

Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD
Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	STANDARD

SOFT ELITECH



Photos non contractuelles

MODÈLE		EL991E
EQUIPEMENT STANDARD		
PST90	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	STANDARD
9911011 **9911021**	Filtro integrale vasca Integral tank filter Filtre de cuve intégral	STANDARD
991580 **991585**	Doppia parete isolamento termoacustico Double wall for thermal and acoustic insulation Double paroi d'isolation thermo-acoustique	STANDARD
991200K	Cesto inox dim. 1263x727x117mm Inox basket dim. 1263x727x117mm Panier inox dim. 1263x727x117mm	1
1159K	Inserto portateglie 5 posti Basket for trays with 5 compartments Insert porte-plats à four 5 places	1
951200	Cesto vassoi 8 posti Basket for trays 8 compartments Panier plateaux 8 places	1
1154	Portaposate 8 scomparti Cutlery insert 8 compartments Porte-couverts 8 compartiments	1
CONFIGURATION INITIALE		
60HZ99	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI
DP991	Pompa di scarico installata 190W con Ecoclean Built-in drain pump 190W with Ecoclean Pompe de vidange installée 190W avec Ecoclean	OUI



BREAD AND BAKERY CRATES



TRAYS, PLANETARY MIXER AND PASTRY EQUIPMENT

MODÈLE	C327

MESURES

Cesto Basket / Panier	350x350 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	420x485x660h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	270 mm

DONNÉES TECHNIQUES

Ciclo lavaggio (Max +55°) Washing cycle / Cycle lavage	90/120/150/180 sec
n° Cesti/Ora (Max +55°) n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	max 40
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	2,6 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	13 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	2,5 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	3,2 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	0,19 kW - 0,25 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	2,79 kW
Corrente Current / Courant	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	230V1N - 50Hz

DONNÉES SPÉCIFIQUES

°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD

BREAK TANK WATER SOFTENER STANDARD



Photos non contractuelles

MODÈLE		C327
EQUIPEMENT STANDARD		
207054	Cesto per bicchieri dim. 350x350x150mm Basket for glasses dim. 350x350x150mm Panier pour verres dim. 350x350x150mm	2
1153	Portapiattini 12 posti Saucer holder 12 pieces / Porte-petites assiettes 12 places	1
1155	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	1
CONFIGURATION INITIALE		
60HZ35	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI
DP45	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI
CR35	Corredo con 2 cesti tondi e supporto Set with 2 round baskets and support Ensemble avec 2 paniers ronds et support	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES		
3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm Kit 4 Pieds inox 50-70mm	OUI

GAMME ADVANCE - LAVE- VERRE



MODÈLE	C426	C432	C432-S	C432-BT
FOCUS			Softener	Break Tank
MESURES				
Cesto Basket / Panier	400x400 mm	400x400 mm	400x400 mm	400x400 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	470x535x660h mm	470x535x710h mm	470x595x710h mm	470x535x710h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	270 mm	310 mm	310 mm	310 mm
DONNÉES TECHNIQUES				
Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage Max +55°	90/120/150/180 sec	90/120/150/180 sec	90/120/150/180 sec	90/120/150/180 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure Max +55°	max 40	max 40	max 40	max 40
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	17 l	17 l	17 l	17 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,6 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	3,2 l	3,2 l	3,2 l	3,2 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	0,19 kW - 0,25 hp	0,26 kW - 0,35 hp	0,26 kW - 0,35 hp	0,26 kW - 0,35 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	2,79 kW	2,86 kW	2,86 kW	2,86 kW
Corrente Current / Courant	16 A	16 A	16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	230V1N - 50Hz	230V1N - 50Hz	230V1N - 50Hz	230V1N - 50Hz
DONNÉES SPÉCIFIQUES				
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f	7°f - 10°f	>15 – 40°f	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l	2,4 l	2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD	STANDARD	STANDARD	STANDARD
Addolcitore automatico incorporato Built-in automatic water softener Adoucisseur automatique incorporé	-	-	STANDARD	-
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	-	-	-	STANDARD

BREAK TANK WATER SOFTENER STANDARD

Photos non contractuelles

MODÈLE		C426	C432	C432-S	C432-BT
EQUIPEMENT STANDARD					
208054	Cesto per bicchieri dim. 400x400x150mm Basket for glasses dim. 400x400x150mm Panier pour verres dim. 400x400x150mm	2	2	2	2
1153	Portapiattini 12 posti Saucer holder 12 pieces / Porte-petites assiettes 12 places	1	1	1	1
1155	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	1	1	1	1
3501	Imbuto per sale Salt funnel / Entonnoir pour sel	-	-	1	-
CALTEST	Test durezza acqua Water hardness test kit/ Test de dureté de l'eau	-	-	1	-
CONFIGURATION INITIALE					
PST45	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	-	OUI	OUI	OUI
DGT41	Optional trifase 400V3N - Resistenza boiler 4kW Optional Three-phase 400V3N - Boiler resistance 4kW Option triphasée 400V3N - Résistance réservoir 4kW	OUI	OUI	OUI	-
60HZ35	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	-	-	-
60HZ40	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	-	OUI	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI	OUI	-	-
DP45	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI	OUI	OUI
CR40	Corredo con 2 cesti tondi e supporto Set with 2 round baskets and support Ensemble avec 2 paniers ronds et support	OUI	OUI	OUI	OUI
EPF40	Kit filtri inox vasca "EASY Pro" Stainless steel tank filter kit "EASY Pro" Kit filtres inox bac "EASY Pro"	-	OUI	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES					
3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm Kit 4 Pieds inox 50-70mm	OUI	OUI	OUI	OUI
SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h Kit reverse osmosis system 180l/h Kit de système à osmose inverse 180l/h	-	-	.	OUI
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	-	.	OUI

GAMME ADVANCE - LAVE- VAISSELLE



MODÈLE	C537	C537-S	C537-BT	C537-BTS
FOCUS		Softener	Break Tank	Break Tank + Softener
MESURES				
Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	585x600x815h mm	585x600x815h mm	585x600x815h mm	585x600x815h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	385 mm	385 mm	385 mm	385 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required
DONNÉES TECHNIQUES				
Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage Max +55°	90/110/120/180 sec	90/110/120/180 sec	90/110/120/180 sec	90/110/120/180 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure Max +55°	max 40	max 40	max 40	max 40
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	22 l	22 l	22 l	22 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	7,3 l	7,3 l	7,3 l	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	0,52 kW - 0,7 hp	0,52 kW - 0,7 hp	0,52 kW - 0,7 hp	0,52 kW - 0,7 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	3,12 kW	3,12 kW	3,12 kW	3,12 kW
Corrente Current / Courant	16 A	16 A	16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	230V1N - 50Hz	230V1N - 50Hz	230V1N - 50Hz	230V1N - 50Hz
DONNÉES SPÉCIFIQUES				
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f	>15°f - 40°f	7°f - 10°f	>15°f - 40°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l	2,4 l	2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD	STANDARD	STANDARD	STANDARD
Addolcitore automatico incorporato Built-in automatic water softener Adoucisseur automatique incorporé	-	STANDARD	-	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	-	-	STANDARD	STANDARD

BREAK TANK WATER SOFTENER STANDARD

Photos non contractuelles

MODÈLE		C537	C537-S	C537-BT	C537-BTS
EQUIPEMENT STANDARD					
800202	Cesto per bicchieri dim. 500x500x100mm Basket for glasses dim. 500x500x100mm Panier pour verres dim. 500x500x100mm	1	1	1	1
800211	Cesto 18 piatti dim. 500x500x100mm Basket for 18 dishes dim. 500x500x100mm Panier 18 assiettes dim. 500x500x100mm	1	1	1	1
1155	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	2	2	2	2
3501	Imbuto per sale Salt funnel / Entonnoir pour sel	-	1	-	1
CALTEST	Test durezza acqua Water hardness test kit / Test de dureté de l'eau	-	1	-	1
CCONFIGURATION INITIALE					
SST10	Avvio ciclo SOFT Start SOFT Start / Demarrage cycle SOFT Start	OUI	OUI	OUI	OUI
PST50	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	OUI	OUI	OUI	OUI
60HZ50	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	OUI	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI	OUI	-	-
DL50	DOUBLE Load supporto doppio cesto DOUBLE Load double basket support DOUBLE Load support double panier	OUI	OUI	OUI	OUI
DP45	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI	OUI	OUI
KDW543	Doppia parete isolamento termoacustico +18mm Double wall for thermal and acoustic insulation +18mm Double paroi d'isolation thermo-acoustique +18mm	OUI	OUI	OUI	OUI
EPF50	Kit filtri inox vasca "EASY Pro" Stainless steel tank filter kit "EASY Pro" Kit filtres inox bac "EASY Pro"	OUI	OUI	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES					
SPI40	Mobile supporto inox dim. 580x565x450h+Piedini H120-190mm / Stainless steel table support dim. 580x565x450h +Feet H120-190mm / Mobile support inox dim. 580x565x450h+Pieds H120-190mm	OUI	OUI	OUI	OUI
PB40	Porta battente per SPI40 Reversible door for SPI40 Porte battant pour SPI40	OUI	OUI	OUI	OUI
SPI41	Supporto aperto per lavastoviglie 583x524x566mm Open support for dishwasher 583x524x566mm Support ouvert pour lave-vaisselle 583x524x566mm	OUI	OUI	OUI	OUI
3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm Kit 4 Pieds inox 50-70mm	OUI	OUI	OUI	OUI
SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h Kit reverse osmosis system 180l/h Kit de système à osmose inverse 180l/h	-	-	OUI	-
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	-	OUI	-

GAMME ADVANCE - LAVE- VAISSELLE



MODELLO / MODEL / MODÈLE		C537T	C537T-S	C537T-BT	C537T-BTS
FOCUS			Softener	Break Tank	Break Tank + Softener
MESURES					
Cesto Basket / Panier		500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)		585x600x815h mm	585x600x815h mm	585x600x815h mm	585x600x815h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile		385 mm	385 mm	385 mm	385 mm
Teglie Trays / Plats à four		GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required
DONNÉES TECHNIQUES					
Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage	Max +55°	90/110/120/180 sec	90/110/120/180 sec	90/110/120/180 sec	90/110/120/180 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	Max +55°	max 40	max 40	max 40	max 40
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac		2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac		22 l	22 l	22 l	22 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir		5,4 kW	5,4 kW	5,4 kW	5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir		7,3 l	7,3 l	7,3 l	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe		0,52 kW - 0,7 hp	0,52 kW - 0,7 hp	0,52 kW - 0,7 hp	0,52 kW - 0,7 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale		5,92 kW	5,92 kW	5,92 kW	5,92 kW
Corrente Current / Courant		16 A	16 A	16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard		400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
DONNÉES SPÉCIFIQUES					
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée		7°f - 10°f	>15°f - 40°f	7°f - 10°f	>15°f - 40°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)		2,4 l	2,4 l	2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance		STANDARD	STANDARD	STANDARD	STANDARD
Addolcitore automatico incorporato Built-in automatic water softener Adoucisseur automatique incorporé		-	STANDARD	-	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage		-	-	STANDARD	STANDARD

BREAK TANK WATER SOFTENER STANDARD

Photos non contractuelles

MODÈLE		C537T	C537T-S	C537T-BT	C537T-BTS
EQUIPEMENT STANDARD					
800202	Cesto per bicchieri dim. 500x500x100mm Basket for glasses dim. 500x500x100mm Panier pour verres dim. 500x500x100mm	1	1	1	1
800211	Cesto 18 piatti dim. 500x500x100mm Basket for 18 dishes dim. 500x500x100mm Panier 18 assiettes dim. 500x500x100mm	1	1	1	1
1155	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	2	2	2	2
3501	Imbuto per sale Salt funnel / Entonnoir pour sel	-	1	-	1
CALTEST	Test durezza acqua Water hardness test kit / Test de dureté de l'eau	-	-	1	-
CONFIGURATION INITIALE					
SST10	Avvio ciclo SOFT Start SOFT Start / Demarrage cycle SOFT Start	OUI	OUI	OUI	OUI
PST50	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	OUI	OUI	OUI	OUI
V230-3	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI	OUI	OUI	OUI
60HZ50	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	OUI	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI	OUI	-	-
DL50	DOUBLE Load supporto doppio cesto DOUBLE Load double basket support DOUBLE Load support double panier	OUI	OUI	OUI	OUI
DP45	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI	OUI	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI	OUI	OUI	OUI
KDW543	Doppia parete isolamento termoacustico +18mm Double wall for thermal and acoustic insulation +18mm Double paroi d'isolation thermo-acoustique +18mm	OUI	OUI	OUI	OUI
EPF50	Kit filtri inox vasca "EASY Pro" Stainless steel tank filter kit "EASY Pro" Kit filtres inox bac "EASY Pro"	OUI	OUI	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES					
SPI40	Mobile supporto inox dim. 580x565x450h+Piedini H120-190mm / Stainless steel table support dim. 580x565x450h +Feet H120-190mm / Mobile support inox dim. 580x565x450h+Pieds H120-190mm	OUI	OUI	OUI	OUI
PB40	Porta battente per SPI40 Reversible door for SPI40 Porte battant pour SPI40	OUI	OUI	OUI	OUI
SPI41	Supporto aperto per lavastoviglie 583x524x566mm Open support for dishwasher 583x524x566mm Support ouvert pour lave-vaisselle 583x524x566mm	OUI	OUI	OUI	OUI
3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm Kit 4 Pieds inox 50-70mm	OUI	OUI	OUI	OUI
SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h Kit reverse osmosis system 180l/h Kit de système à osmose inverse 180l/h	-	-	OUI	-
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	-	OUI	-





MODÈLE		C640	C640-BT
FOCUS			Break Tank
MESURES			
Cesto Basket / Panier		500x600 mm	500x600 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)		585x715x865h mm	585x715x865h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile		405 mm	405 mm
Teglie Trays / Plats à four		GN1/1 - 60x40 Special basket required	GN1/1 - 60x40 Special basket required
DONNÉES TECHNIQUES			
Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage	Max +55°	90/120/150/180 sec	90/120/150/180 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	Max +55°	max 40	max 40
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac		2,6 kW	2,6 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac		30 l	30 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir		5,4 kW	5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir		7,3 l	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe		0,9 kW - 1,2 hp	0,9 kW - 1,2 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale		6,52 kW	6,52 kW
Corrente Current / Courant		16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard		400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
DONNÉES SPÉCIFIQUES			
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée		7°f - 10°f	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)		2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance		STANDARD	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage		-	STANDARD



22 pz Ø 320mm



GN1/1 H=20mm
GN1/1 H=40mm



GN1/1 H=65mm



60X40 H=70mm



60x40 H=200mm

BREAK TANK WATER SOFTENER STANDARD

Photos non contractuelles

MODÈLE		C640	C640-BT
EQUIPEMENT STANDARD			
SST10	Avvio ciclo SOFT Start SOFT Start / Demarrage cycle SOFT Start	STANDARD	STANDARD
PST50	Sistema apertura/chiusura SOFT Door SOFT Door opening/closing system Système d'ouverture/fermeture SOFT Door	STANDARD	STANDARD
640202	Cesto vassoi 10/12 posti 500x600x100mm Basket for trays 10/12 compartments 500x600x100mm Panier plateaux 10/12 places 500x600x100mm	1	1
640205	Cesto per bicchieri dim. 500x600x100mm Basket for glasses dim. 500x600x100mm Panier pour verres dim. 500x600x100mm	1	1
640222	Cesto 22 piatti dim. 500x600x100mm Basket for 22 dishes dim. 500x600x100mm Panier 22 assiettes dim. 500x600x100mm	1	1
1155	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	2	2
CONFIGURATION INITIALE			
V230-3	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI	OUI
60HZ60	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI	-
DP65	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI	OUI
EPF60	Kit filtri inox vasca "EASY Pro" Stainless steel tank filter kit "EASY Pro" Kit filtres inox bac "EASY Pro"	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES			
SPI40	Mobile supporto inox dim. 580x565x450h+Piedini H120-190mm / Stainless steel table support dim. 580x565x450h +Feet H120-190mm / Mobile support inox dim. 580x565x450h+Pieds H120-190mm	OUI	OUI
PB40	Porta battente per SPI40 Reversible door for SPI40 Porte battant pour SPI40	OUI	OUI
SPI41	Supporto aperto per lavastoviglie 583x524x566mm Open support for dishwasher 583x524x566mm Support ouvert pour lave-vaisselle 583x524x566mm	OUI	OUI
3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm Kit 4 Pieds inox 50-70mm	OUI	OUI
SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h Kit reverse osmosis system 180l/h Kit de système à osmose inverse 180l/h	-	OUI
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	OUI

MODÈLE	CH100	CH100-BT
FOCUS		Break Tank
MESURES		
Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	620x766x1470/ 1930h mm	620x766x1470/ 1930h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	440 mm	440 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1	GN1/1
Cesta pane Bread basket / Panier pain	40 l	40 l
DONNÉES TECHNIQUES		
Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage — Max +55°	60/90/120/240 sec	60/90/120/240 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure — Max +55°	max 60	max 60
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	2,6 kW	2,6 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	24 l	24 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	5,4 kW	5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	7,3 l	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	0,9 kW - 1,2 hp	0,9 kW - 1,2 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	6,52 kW	6,52 kW
Corrente Current / Courant	16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
DONNÉES SPÉCIFIQUES		
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	-	STANDARD



Photos non contractuelles

MODÈLE		CH100	CH100-BT
EQUIPEMENT STANDARD			
1212100K	Filtro integrale vasca Integral tank filter / Filtre de cuve intégral	STANDARD	STANDARD
800202	Cesto per bicchieri dim. 500x500x100mm Basket for glasses dim. 500x500x100mm Panier pour verres dim. 500x500x100mm	1	1
800211	Cesto 18 piatti dim. 500x500x100mm Basket for 18 dishes dim. 500x500x100mm Panier 18 assiettes dim. 500x500x100mm	2	2
1154	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	1	1
CONFIGURATION INITIALE			
V230-3*	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI	OUI
60HZ60	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI	-
DP65	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES			
CR200	Controllo remoto con pannello digitale Remote control with digit panel Contrôle à distance avec écran digit	OUI	OUI
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	OUI

* Non compatibile con HP90 / * Not compatible with HP90 / * Non compatible avec HP90

GAMME ADVANCE - LAVE-VAISSELLE À CAPOT



MODÈLE	CH110	CH110-S	CH110-BT	CH110-BTS
FOCUS		Softener	Break Tank	Break Tank + Softener
MESURES				
Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	620x770x1470/ 1930h mm	620x770x1470/ 1930h mm	620x770x1470/ 1930h mm	620x770x1470/ 1930h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Cesta pane Bread basket / Panier pain	40 l	40 l	40 l	40 l
DONNÉES TECHNIQUES				
Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage — Max +55°	60/90/120/240 sec	60/90/120/240 sec	60/90/120/240 sec	60/90/120/240 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure — Max +55°	max 60	max 60	max 60	max 60
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	37 l	37 l	37 l	37 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	5,4 kW	5,4 kW	5,4 kW	5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	7,3 l	7,3 l	7,3 l	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,34 kW - 1,8 hp	1,34 kW - 1,8 hp	1,34 kW - 1,8 hp	1,34 kW - 1,8 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	6,74 kW	6,74 kW	6,74 kW	6,74 kW
Corrente Current / Courant	16 A	16 A	16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
DONNÉES SPÉCIFIQUES				
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f	>15°f - 40°f	7°f - 10°f	>15°f - 40°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l	2,4 l	2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD	STANDARD	STANDARD	STANDARD
Addolcitore automatico incorporato Built-in automatic water softener Adoucisseur automatique incorporé	-	STANDARD	-	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	-	-	STANDARD	STANDARD

BREAK TANK WATER SOFTENER STANDARD

Photos non contractuelles

MODÈLE		CH110	CH110-S	CH110-BT	CH110-BTS
EQUIPEMENT STANDARD					
1201011	Filtro integrale vasca Integral tank filter / Filtre de cuve intégral	STANDARD	STANDARD	STANDARD	STANDARD
800202	Cesto per bicchieri dim. 500x500x100mm Basket for glasses dim. 500x500x100mm Panier pour verres dim. 500x500x100mm	1	1	1	1
800211	Cesto 18 piatti dim. 500x500x100mm Basket for 18 dishes dim. 500x500x100mm Panier 18 assiettes dim. 500x500x100mm	2	2	2	2
1154	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	1	1	1	1
3501	Imbuto per sale Salt funnel / Entonnoir pour sel	-	1	-	1
CALTEST	Test durezza acqua Water hardness test kit / Test de dureté de l'eau	-	1	-	1
CONFIGURATION INITIALE					
V230-3	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI	OUI	OUI	OUI
60HZ110	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	OUI	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI	OUI	-	-
EPG	Sistema Energy Pro Green completo di Pompa di scarico installata / Energy Pro Green system complete with built-in drain pump / Système Energy Pro Green avec pompe de vidange installée	OUI	OUI	OUI	OUI
DP110	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI	OUI	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI	OUI	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES					
CR200	Controllo remoto con display LCD Remote control with LCD display Contrôle à distance avec écran LCD	OUI	OUI	OUI	OUI
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	-	OUI	-

MODÈLE	CH150	CH150-BT
FOCUS		Break Tank

MESURES

Cesto Basket / Panier	500x600 mm	500x600 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	720x770x1470/ 1930h mm	720x770x1470/ 1930h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	440 mm	440 mm
Teglie Trays / Plats à four	GN1/1 - 60x40	GN1/1 - 60x40
Cesta pane Bread basket / Panier pain	60 l	60 l

DONNÉES TECHNIQUES

Ciclo lavaggio Washing cycle / Cycle lavage — Max +55°	60/90/120/240 sec	60/90/120/240 sec
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure — Max +55°	max 60	max 60
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	4,5 kW	4,5 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	37 l	37 l
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	5,4 kW	5,4 kW
Capacità boiler Boiler capacity / Capacité réservoir	7,3 l	7,3 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,34 kW - 1,8 hp	1,34 kW - 1,8 hp
Potenza totale Total power input / Puissance totale	6,74 kW	6,74 kW
Corrente Current / Courant	16 A	16 A
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz

DONNÉES SPÉCIFIQUES

°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f	7°f - 10°f
Consumo acqua per ciclo / Water consuption per cycle / Consommation d'eau pour cycle (2 bar)	2,4 l	2,4 l
Dosatore regolabile di detergente e brillantante Adjustable detergent and rinse-aid dispenser Doseur réglable de détergent et produit de brillance	STANDARD	STANDARD
BREAK TANK Acquatech System e pompa di risciacquo Acquatech system and rinse pump Acquatech system et pompe de rinçage	-	STANDARD

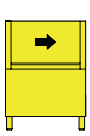
BREAK TANK WATER SOFTENER STANDARD

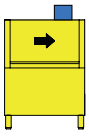


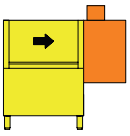
Photos non contractuelles

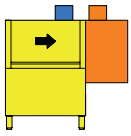
MODÈLE		CH150	CH150-BT
EQUIPEMENT STANDARD			
1201011	Filtro integrale vasca Integral tank filter / Filtre de cuve intégral	STANDARD	STANDARD
640222	Cesto 22 piatti dim. 500x600x100mm Basket for 22 dishes dim. 500x600x100mm Panier 22 assiettes dim. 500x600x100mm	1	1
640202	Cesto vassoi 10/12 posti 500x600x100mm Basket for trays 10/12 compartments 500x600x100mm Panier plateaux 10/12 places 500x600x100mm	1	1
640205	Cesto per bicchieri dim. 500x600x100mm Basket for glasses dim. 500x600x100mm Panier pour verres dim. 500x600x100mm	1	1
1154	Portaposate Cutlery insert / Porte-couverts	1	1
CONFIGURATION INITIALE			
V230-3	Optional 230V/3 Optional 230V/3 / Optional 230V/3	OUI	OUI
60HZ110	Motore 60Hz Motor 60Hz / Moteur 60Hz	OUI	OUI
CA500	Pompa di pressione installata 0,5hp 50Hz Built-in booster pump 0,5hp 50Hz Pompe de pression installée 0,5hp 50Hz	OUI	-
EPG	Sistema Energy Pro Green completo di Pompa di scarico installata / Energy Pro Green system complete with built-in drain pump / Système Energy Pro Green avec pompe de vidange installée	OUI	OUI
DP110	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean Built-in drain pump 32W with Ecoclean Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean	OUI	OUI
HP90	Resistenza boiler 8,1kW Boiler heating element 8,1kW / Résistance réservoir 8,1kW	OUI	OUI
ACCESSOIRES COMPATIBLES			
CR200	Controllo remoto con pannello digitale Remote control with digit panel Contrôle à distance avec écran digit	373,00 €	373,00 €
SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa 180l/h con serbatoio 4l Kit reverse osmosis system 180l/h with 4l tank Kit de système à osmose inverse 180l/h avec réservoir de 4l	-	3.635,00 €







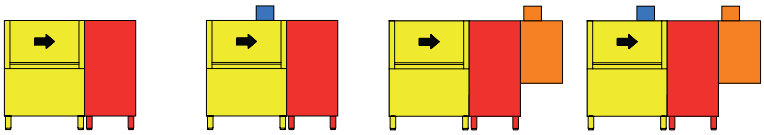




MODÈLE	● EVO101	● EVO111	● EVO121	● EVO131
CARACTÉRISTIQUES				
Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	1150x770x1615h mm	1150x770x1810h mm	1750x770x1825h mm	1750x770x1825h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	120/60	120/60	120/60	120/60
Potenza totale Total power input / Puissance totale	22 kW (50°) 28,5 kW (15°)*	24,7 kW (15°C)	28,5 kW (50°C) 35 kW (15°C)*	31,25 kW (15°C)
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
LAVAGE				
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	70 l	70 l	70 l	70 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp
RINÇAGE				
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	9,5 kW	12 kW	9,5 kW	12 kW
Consumo acqua Water consuption / Consommation d'eau (2 bar)	~ 150 l/h	~ 150 l/h	~ 150 l/h	~ 150 l/h
Temperatura acqua di alimentazione / Inlet water temperature / Température eau d'alimentation	+50°C	+15°C	+50°C	+15°C
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseill ée	7°f - 10°f	7°f - 10°f	7°f - 10°f	7°f - 10°f
SÉCHAGE				
Ventilatore Fan / Ventilateur	-	-	0,55 kW	0,55 kW
m3/h Portata Capacity / Débit	-	-	~ 1400 m3/h	~ 1400 m3/h
Resistenza Heating element / Résistance	-	-	6 kW	6 kW
RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR				
Aspiratore Exhauster / Aspirateur	-	0,2 kW	-	0,2 kW
m3/h Portata Capacity / Débit	-	~ 70 m3/h	-	~ 70 m3/h

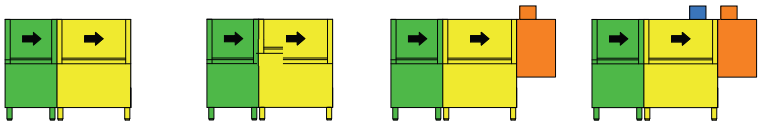
* Con alimentazione acqua fredda si richiede: 10°C÷25°C recuperatore termico, da 26°C÷50°C extra resistenza EV-B9
* In case of cold water connection: 10°C÷25°C heat recovery unit is required, 26°C÷50°C additional heating element EV-B9 is required
* Avec alimentation d'eau froide: 10°C÷25°C récupérateur de chaleur nécessaire, à partir de 26°C÷50°C résistance supplémentaire EV-B9 nécessaire

Photos non contractuelles



MODÈLE	EVO201	EVO211	EVO221	EVO231
CARACTÉRISTIQUES				
Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	1700x770x1615h mm	1700x770x1810h mm	2300x770x1825h mm	2300x770x1825h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	200/150/95	200/150/95	200/150/95	200/150/95
Potenza totale Total power input / Puissance totale	21 kW (50°) 29 kW (15°)*	25,1 kW (15°C)	27,5 kW (50°C) 35,5 kW (15°C)*	31,6 kW (15°C)
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
LAVAGE				
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	70 l	70 l	70 l	70 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp
RINÇAGE FINAL				
Break Tank e pompa di risciacquo / Break Tank and rinse pump / Break Tank et pompe de rinçage	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	9,5 kW	12 kW	9,5 kW	12 kW
Consumo acqua Water consuption / Consommation d'eau (2 bar)	~ 160 l/h	~ 160 l/h	~ 160 l/h	~ 160 l/h
Temperatura acqua di alimentazione / Inlet water temperature / Température eau d'alimentation	+50°C	+15°C	+50°C	+15°C
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f	7°f - 10°f	7°f - 10°f	7°f - 10°f
SÉCHAGE				
Ventilatore Fan / Ventilateur	-	-	0,55 kW	0,55 kW
m3/h Portata Capacity / Débit	-	-	~ 1400 m3/h	~ 1400 m3/h
Resistenza Heating element / Résistance	-	-	6 kW	6 kW
RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR				
Aspiratore Exhauster / Aspirateur	-	0,2 kW	-	0,2 kW
m3/h Portata Capacity / Débit	-	~ 70 m3/h	-	~ 70 m3/h

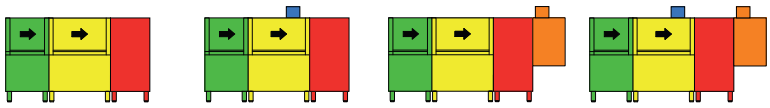
* Con alimentazione acqua fredda si richiede: 10°C÷25°C recuperatore termico, da 26°C÷50°C extra resistenza EV-B9
* In case of cold water connection: 10°C÷25°C heat recovery unit is required, 26°C÷50°C additional heating element EV-B9 is required
* Avec alimentation d'eau froide: 10°C÷25°C récupérateur de chaleur nécessaire, à partir de 26°C÷50°C résistance supplémentaire EV-B9 nécessaire



MODÈLE		EVO301	EVO311	EVO321	EVO331
CARACTÉRISTIQUES					
	Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
	Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	1968x770x1615h mm	1968x770x1810h mm	2568x770x1825h mm	2568x770x1825h mm
	Altezza utile Working height / Hauter utile	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
	n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	210/110	210/110	210/110	210/110
	Potenza totale Total power input / Puissance totale	30 kW (50°C) 45 kW (15°C)*	37,7 kW (15°C)	36,5 kW (50°C) 51,5 kW (15°C)*	44,2 kW (15°C)
	Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
	PRÉLAVAGE				
	Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	70 l	70 l	70 l	70 l
	Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp
	LAVAGE				
	Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW
	Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp
	RINÇAGE				
	Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	15,5 kW	20 kW	15,5 kW	20 kW
	Consumo acqua Water consuption / Consommation d'eau (2 bar)	~ 300 l/h	~ 300 l/h	~ 300 l/h	~ 300 l/h
	Temperatura acqua di alimentazione / Inlet water temperature / Température eau d'alimentation	+50°C	+15°C	+50°C	+15°C
°f	Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f	7°f - 10°f	7°f - 10°f	7°f - 10°f
	SÉCHAGE				
	Ventilatore Fan / Ventilateur	-	-	0,55 kW	0,55 kW
m3/h	Portata Capacity / Débit	-	-	~ 1400 m3/h	~ 1400 m3/h
	Resistenza Heating element / Résistance	-	-	6 kW	6 kW
	RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR				
	Aspiratore Exhauster / Aspirateur	-	0,2 kW	-	0,2 kW
m3/h	Portata Capacity / Débit	-	~ 70 m3/h	-	~ 70 m3/h

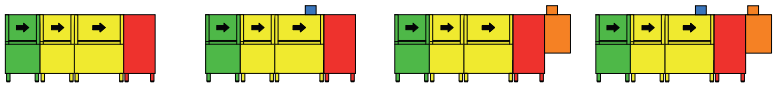
* Con alimentazione acqua fredda si richiede: 10°C÷25°C recuperatore termico, da 26°C÷50°C extra resistenza EV-B9
* In case of cold water connection: 10°C÷25°C heat recovery unit is required, 26°C÷50°C additional heating element EV-B9 is required
* Avec alimentation d'eau froide: 10°C÷25°C récupérateur de chaleur nécessaire, à partir de 26°C÷50°C résistance supplémentaire EV-B9 nécessaire

Photos non contractuelles



MODÈLE	EVO401	EVO411	EVO421	EVO431
CARACTÉRISTIQUES				
Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	2519x770x1615h mm	2519x770x1810h mm	3119x770x1825h mm	3119x770x1825h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	270/200/140	270/200/140	270/200/140	270/200/140
Potenza totale Total power input / Puissance totale	25 kW (50°C) 34,4 kW (15°C)*	28,6 kW (15°C)	31,5 kW (50°C) 40,9 kW (15°C)*	35,1 kW (15°C)
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
PRÉLAVAGE				
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	70 l	70 l	70 l	70 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp
LAVAGE				
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp
RINÇAGE FINAL				
Break Tank e pompa di risciacquo / Break Tank and rinse pump / Break Tank et pompe de rinçage	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	10,5 kW	14 kW	10,5 kW	14 kW
Consumo acqua Water consuption / Consommation d'eau (2 bar)	~ 220 l/h	~ 220 l/h	~ 220 l/h	~ 220 l/h
Temperatura acqua di alimentazione / Inlet water temperature / Température eau d'alimentation	+50°C	+15°C	+50°C	+15°C
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f	7°f - 10°f	7°f - 10°f	7°f - 10°f
SÉCHAGE				
Ventilatore Fan / Ventilateur	-	-	0,55 kW	0,55 kW
m3/h Portata Capacity / Débit	-	-	~ 1400 m3/h	~ 1400 m3/h
Resistenza Heating element / Résistance	-	-	6 kW	6 kW
RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR				
Aspiratore Exhauster / Aspirateur	-	0,2 kW	-	0,2 kW
m3/h Portata Capacity / Débit	-	~ 70 m3/h	-	~ 70 m3/h

* Con alimentazione acqua fredda si richiede: 10°C÷25°C recuperatore termico, da 26°C÷50°C extra resistenza EV-B9
* In case of cold water connection: 10°C÷25°C heat recovery unit is required, 26°C÷50°C additional heating element EV-B9 is required
* Avec alimentation d'eau froide: 10°C÷25°C récupérateur de chaleur nécessaire, à partir de 26°C÷50°C résistance supplémentaire EV-B9 nécessaire



MODÈLE	EVO501	EVO511	EVO521	EVO531
CARACTÉRISTIQUES				
Cesto Basket / Panier	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm
Dimensioni Dimensions / Dimensions (l-p-h)	3348x770x1615h mm	3348x770x1810h mm	3948x770x1825h mm	3948x770x1825h mm
Altezza utile Working height / Hauter utile	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
n° Cesti/Ora n° Basket/Hour / nb Paniers/Heure	320/250/160	320/250/160	320/250/160	320/250/160
Potenza totale Total power input / Puissance totale	38 kW(50°C) 52,4 kW (15°C)*	47,1 kW (15°C)	44,5 kW (50°C) 59 kW (15°C)*	53,6 kW (15°C)
Tensione alimentazione standard / Standard input voltage / Tension d'alimentation standard	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz	400V3N - 50Hz
PRÉLAVAGE				
Capacità vasca Tank capacity / Capacité bac	70 l	70 l	70 l	70 l
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp
PREMIER LAVAGE				
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	6 kW	6 kW	6 kW	6 kW
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp
LAVAGE				
Resistenza vasca Tank heating element / Résistance bac	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW
Potenza pompa Washing pump power / Puissance pompe	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp	1,5 kW - 2 hp
RINÇAGE FINAL				
Break Tank e pompa di risciacquo / Break Tank and rinse pump / Break Tank et pompe de rinçage	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW
Resistenza boiler Boiler heating element / Résistance réservoir	16 kW	25 kW	16 kW	25 kW
Consumo acqua Water consuption / Consommation d'eau (2 bar)	~ 320 l/h	~ 320 l/h	~ 320 l/h	~ 320 l/h
Temperatura acqua di alimentazione / Inlet water temperature / Température eau d'alimentation	+50°C	+15°C	+50°C	+15°C
°f Durezza acqua consigliata / Recommended water hardness / Dureté de l'eau conseillée	7°f - 10°f	7°f - 10°f	7°f - 10°f	7°f - 10°f
SÉCHAGE				
Ventilatore Fan / Ventilateur	-	-	0,55 kW	0,55 kW
m3/h Portata Capacity / Débit	-	-	~ 1400 m3/h	~ 1400 m3/h
Resistenza Heating element / Résistance	-	-	6 kW	6 kW
RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR				
Aspiratore Exhauster / Aspirateur	0,2 kW	-	0,2 kW	-
m3/h Portata Capacity / Débit	~ 70 m3/h	-	~ 70 m3/h	-

* Con alimentazione acqua fredda si richiede: 10°C÷25°C recuperatore termico, da 26°C÷50°C extra resistenza EV-B9
* In case of cold water connection: 10°C÷25°C heat recovery unit is required, 26°C÷50°C additional heating element EV-B9 is required
* Avec alimentation d'eau froide: 10°C÷25°C récupérateur de chaleur nécessaire, à partir de 26°C÷50°C résistance supplémentaire EV-B9 nécessaire

Photos non contractuelles

TAVOLI REVERSIBILI PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA
REVERSIBLE TABLES FOR PASS-THROUGH DISHWASHERS
TABLES RÉVERSIBLES POUR LES MODÈLÈS À CAPOT







SUPPORTO INOX SPI40 PER LAVAPIATTI
STAINLESS STEEL SUPPORT SPI40 FOR DISHWASHER
SUPPORT EN ACIER INOXYDABLE SPI40 POUR LAVE-ASSIETTES





Compatibile con tutti i modelli frontali con cestello 500x500
Available for all front-loading models with basket 500x500
Compatible avec tous les modèles frontaux avec panier 500x500



ADJUSTABLE

SUPPORTO INOX SPI41 PER LAVAPIATTI
STAINLESS STEEL SUPPORT SPI41 FOR DISHWASHER
SUPPORT EN ACIER INOXYDABLE SPI41 POUR LAVE-ASSIETTES



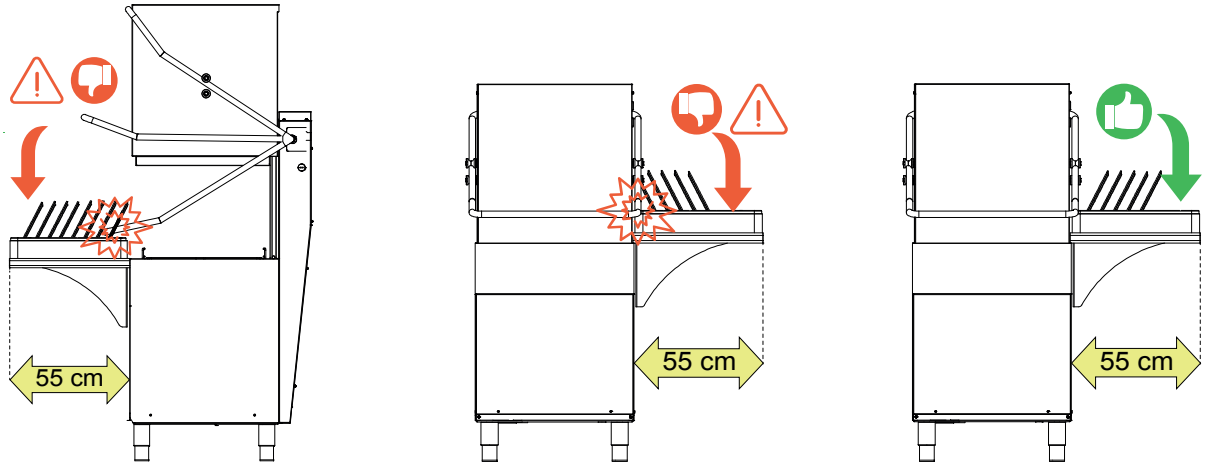
- **Componibile**
- **Imballo ridotto 673x240x170 mm**
- **Facile montaggio**
- **Doppio ripiano cesti**
- **Maggiore risparmio**

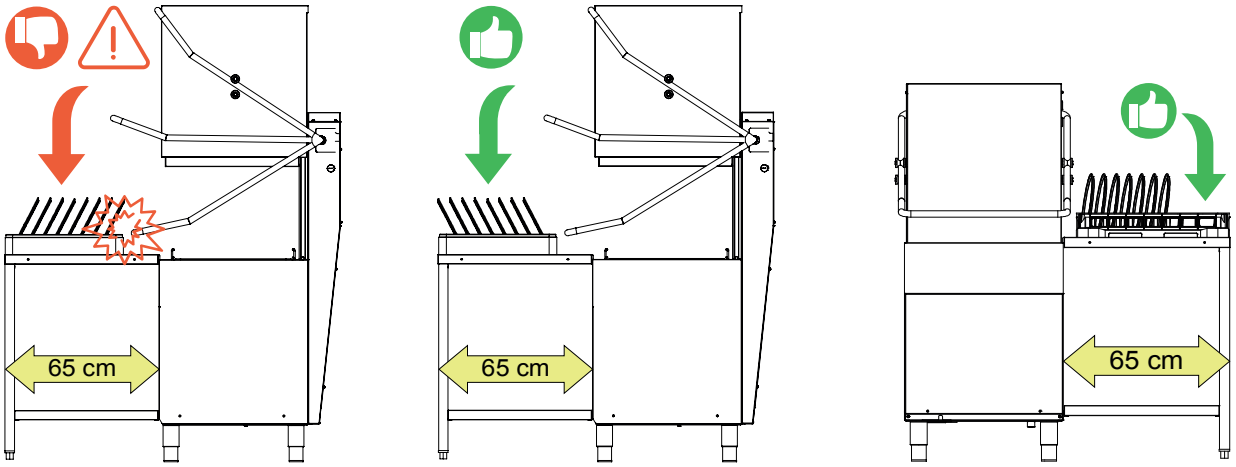
- Modular
- Lowered packaging 673x240x170 mm
- Easy assembly
- Double basket
- More savings

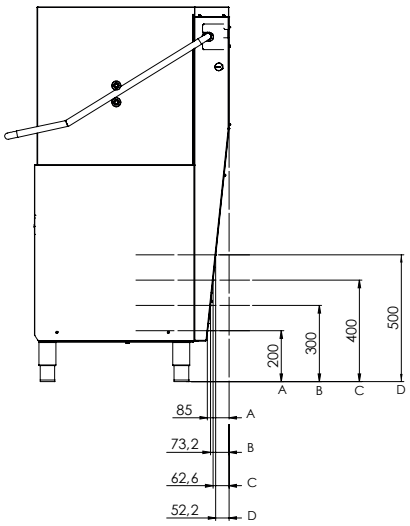
- Modulaire
- Emballage réduit 673x240x170 mm
- Montage facile
- Double etagère paniers
- Épargnement majeur

Photos non contractuelles

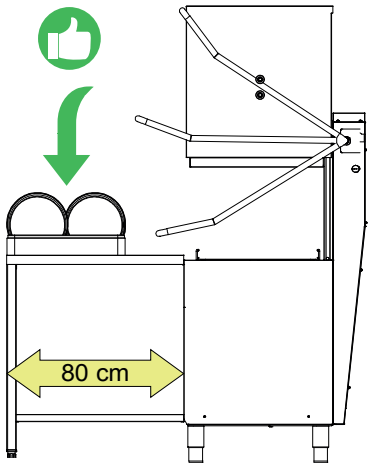
CH100 - CH100-BT
CH110 - CH110-S - CH110-BT - CH110-BTS
CH150 - CH150-BT

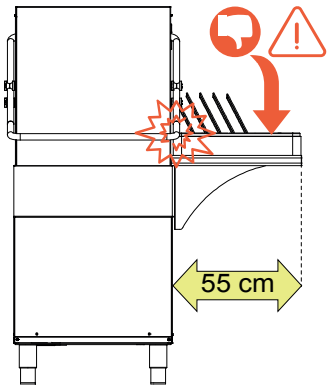


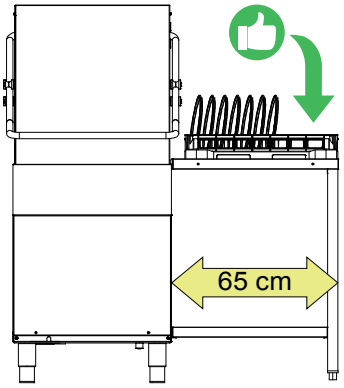


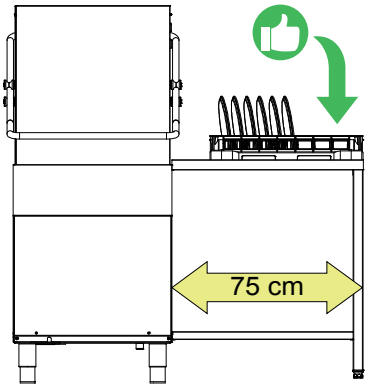


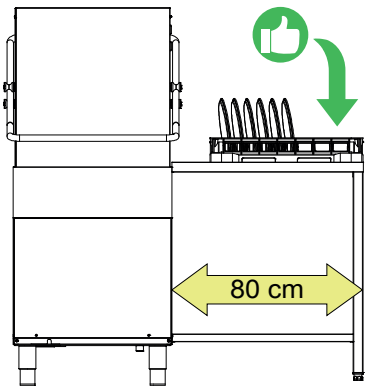
CH150 - CH150-BT











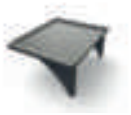
SUPPORTI INOX

STAINLESS STELL TABLE SUPPORT / SUPPORT INOX

ARTICOLO ARTICLE ARTICLE	CODICE CODE | CODE	DESCRIZIONE DESCRIPRION | DESCRIPTION	MODELLI MODELS MODÈLES	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS (l-p-h)	IMBALLO PACKING EMBALLAGE (l-p-h)	PREZZO PRICE PRIX
	**SPI40**	Mobile supporto inox Stainless steel table support Mobile support inox	C537 - C537-S C537-BT - C537-BTS C537T - C537T-S C537T-BT - C537T -BTS C640 - C640-BT	580x565x450h mm + 120-190h mm (feet)	670x570x880h mm	474,00 €
	**PB40**	Porta battente inox per SPI40 Reversible door for SPI40 Porte battant pour SPI40		-	-	285,00 €
	**SPI41**	Supporto aperto Open support Support ouvert	C537 - C537-S C537-BT - C537-BTS C537T - C537T-S C537T-BT - C537T -BTS C640 - C640-BT	583x524x566h mm	673x240x170h mm	361,00 €

TAVOLI INGRESSO-USCITA

INLET-OUTLET TABLES / TABLES ENTRÈE-SORTIE

ARTICOLO ARTICLE ARTICLE	CODICE CODE | CODE	DESCRIZIONE DESCRIPRION | DESCRIPTION	MODELLI MODELS MODÈLES	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS (l-p-h)	PREZZO PRICE PRIX
	**ML55** **ML65**	Mensola di uscita (cesto 500x500mm) Outlet shelf (basket 500x500mm) Étagère de sortie (panier 500x500mm)	CH100 - CH100-BT CH110 - CH110-S CH110-BT CH110-BTS CH150 - CH150-BT	550x520x245h mm 650x520x245h mm	575,00 € 590,00 €
	**PL65** **PL75** **PL120**	Tavolo di uscita ripiano inferiore Bottom shelf outlet table Table de sortie étagère inférieure	CH100 - CH100-BT CH110 - CH110-S CH110-BT CH110-BTS CH150 - CH150-BT	650x600x850h mm 750x600x865h mm 1200x600x865h mm	609,00 € 668,00 € 815,00 €
	**PLV120***	Tavolo di ingresso con vasca Inlet table with basin Table d'entrée avec bac	CH100 - CH100-BT CH110 - CH110-S CH110-BT CH110-BTS CH150 - CH150-BT	1200x770x865h mm	1.591,00 €
	**PLV1M50***	Tavolo di ingresso con vasca e vano lavastoviglie Inlet table with basin and dishwasher compartment Table d'entrée avec lavabo et compartiment lave-vaisselle	CH100 - CH100-BT CH110 - CH110-S CH110-BT CH110-BTS CH150 - CH150-BT	1500x770x865h mm	1.923,00 €
	**PLVF120*** **PLVF150***	Tavolo di ingresso con vasca e foro Inlet table with basin and hole Table d'entrée avec bac et trou	CH100 - CH100-BT CH110 - CH110-S CH110-BT CH110-BTS CH150 - CH150-BT	1200x770x865h mm 1500x770x865h mm	1.888,00 € 2.033,00 €

Photos non contractuelles

TAVOLI USCITA FRONTALI

FRONTAL OUTLET TABLES / TABLES SORTIE FRONTALES

ARTICOLO ARTICLE ARTICLE	CODICE CODE | CODE	DESCRIZIONE DESCRIPRION | DESCRIPTION	MODELLI MODELS MODÈLES	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS (l-p-h)	PREZZO PRICE PRIX
	**7PL80**	Tavolo di uscita ripiano inferiore Bottom shelf outlet table Table de sortie étagère inférieure	CH150 - CH150-BT	800x700x865h mm	731,00 €
	**7PL120**			1200x700x865h mm	907,00 €

ARTICOLO ARTICLE | ARTICLE	CODICE CODE | CODE	DESCRIZIONE DESCRIPRION | DESCRIPTION	PREZZO PRICE PRIX
	**DOC100**	Doccione Pre-wash shower unit Douchette de prélavage	490,00 €
	**DOC200**	Doccione con rubinetto Pre-wash shower unit with faucet Douchette de prélavage avec robinet	558,00 €



TOUT COMMENCE AVEC UN TOUCHÉ

Grâce à son écran tactile de 5 pouces à la pointe de la technologie, la gamme Kera offre une expérience de lavage de vaisselle sans précédent. Gérez chaque étape sans effort, de la sélection des cycles à la personnalisation des paramètres : le contrôle est entre vos mains.

PRODUITS CHIMIQUES TOUJOURS SOUS CONTRÔLE



Gérez les produits chimiques de manière intelligente avec la fonctionnalité Kleancode. Suivez la consommation directement depuis l'écran ou l'application Krupps Remote Control et oubliez les soucis d'un manque soudain de détergent ou d'agent de rinçage. Avec Kleancode, vous serez toujours alerté au bon moment !

DURABLE PAR NATURE

La gamme Kera offre des performances exceptionnelles avec des économies d'énergie quotidiennes de plus de 30 %. Grâce aux parois doublement isolées, l'isolation thermique est optimisée, tandis que la fonctionnalité Ecoclean réduit la consommation d'eau.

De plus, le mode Économie d'Énergie s'active automatiquement pendant les périodes d'inactivité, réduisant ainsi significativement la consommation. La structure est fabriquée en acier AISI 304, entièrement recyclable et réutilisable.



Photos non contractuelles



	KE40U	KE40UT
Caratteristiche lavastoviglie - *Dishwashers features* ***Caractéristiques lave-vaisselle - Технические характеристики***		
Dimensioni - *Dimensions* *Dimensions - Габ.размеры* (mm) L - P - H	470x535x710h	470x535x710h
Imballo - *Packing* *Emballage* - Упаковка (mm - m3 - kg)	670x570x890h 0,34/48	670x570x890h 0,34/48
Ciclo lavaggio - *Washing cycle* *+55°C* *Cycle lavage - Цикл мойки*	75/90/110/130sec	75/90/110/130sec
n° cesti/ora - *n° baskets/hour* *+55°C* *nb paniers/heure - Кол-во кассет/час*	Max 48	Max 48
H massima bicchiere - *Height glass max* *H maximum verres - Макс.высота бокала*	285mm	285mm
Ø max piatto - *Ø height plate max* *Ø max assiette - Ø макс.тарелки*	305mm	305mm
Resistenza vasca - *Capacità vasca* *Tank heating element - Tank capacity* *Résistance bac - Capacité bac* *ТЭН* ванны - Емкость ванны	2,6kW 17lt	2,6kW 17lt
Resistenza boiler - *Capacità boiler* *Boiler heating element - Boiler capacity* *Résistance réservoir - Capacité réservoir* *Мощность бойлера* - Емкость *бойлера*	2,6kW 3,9lt	2,6kW 3,9lt
Potenza pompa - *Washing pump power* *Puissance pompe - Мощность моющего насоса*	0,26kW / 0,35Hp	0,26kW / 0,35Hp
Potenza totale / Corrente - *Total power input /* *Current - Puissance totale/Courant* *Номинальная мощность /Мощность тока*	2,86kW / 16A	2,86kW / 16A
Tensione alimentazione standard *Standard input voltage* *Tension d'alimentation standard* *Стандартное электропитание*	230V 50Hz	400V3N 50Hz
Durezza acqua consigliata - *Water hardness* *Dureté de l'eau conseillée - Жесткость воды*	7÷10 °f	7÷10 °f
Consumo acqua per ciclo *Water consumption per cycle* *Consommation d'eau par cycle* *Расход воды за цикл*	2,0lt GUARANTEED	2,0lt GUARANTEED
Dosatore regolabile di detergente e brillantante *Adjustable detergent and rinse-aid dispenser* *Doseur réglable de détergent et produit de brillance* *Регулируемый дозатор моющего* *и ополаскивающего средства*	ELECTRIC	ELECTRIC
Risciacquo Acquatech system e pompa di risciacquo *Acquatech system rinse and rinse pump* *Rinçage Acquatech system et pompe de rinçage* *Ополаскивание Acquatech system и насос* *системы ополаскивания*	0,25kW	0,25kW
Sistema di autoregolazione Level Control *Level Control self-regulating system* *Système d'autoréglage Level Control* *Саморегулирующаяся система Level Control*	STANDARD	STANDARD



Accessorio installato - *Optional installed*
Accessoire installé - Опция встраивается на заводе-производителе

Accessorio non installato - *Optional not installed*
Accessoire non installé - Монтажный комплект

			KE40U	KE40UT
Articolo - Article - Article - Артикул			€	€
	WF200	Modulo connessione Wi-Fi e Bluetooth *Module for Wi-Fi and Bluetooth connection* *Module de connexion Wi-Fi et Bluetooth* *Модуль подключения Wi-Fi и Bluetooth*	STANDARD	STANDARD
	SST10	Avvio ciclo SOFT Start - *SOFT Start* *Demarrage cycle SOFT Start - Плавное включение SOFT Start*	STANDARD	STANDARD
	PST45	Sistema apertura/chiusura SOFT Door *SOFT Door opening/closing system* *Système d'ouverture/fermeture SOFT Door* *Плавное открытие\закрытие двери SOFT Door*	STANDARD	STANDARD
	DP45	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean *Built-in drain pump 32W with Ecoclean* *Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean* *Встроенный на заводе-изготовителе сливной насос 32Вт С Ecoclean*	STANDARD	STANDARD
	KDW410	Doppia parete coibentata +18mm *Double insulated wall +18mm* *Isolation double paroi +18mm* *Двойная изолированная стенка +18мм*	STANDARD	STANDARD
	EPF40	Kit filtri inox vasca EASY Pro - EASY Pro *Stainless steel tank filter kit* *Kit filtres inox bac EASY Pro* - Комплект фильтров из нж EASY Pro	STANDARD	STANDARD
	CR40	Corredo con 2 cesti tondi e supporto *Standard equipment with 2 round basket and support* *Fourniture standard avec 2 paniers rond et support* *комплектация 2 круглыми корзинами и подставкой*	✓	✓
60Hz	**60HZ40**	*Motore 60Hz - Motor 60Hz* *Moteur 60Hz - Двигатель 60Hz*	✓	✓
	3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm - *Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm* *Kit 4 Pieds inox 50-70mm* *Регулируемые ножки из нерж. стали 50-70мм*	✓	✓
	SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa - *Kit reverse osmosis system Kit système à osmoses inverse* *Монтажный комплект системы обратного осмоса*	✓	✓
	SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa con serbatoio 4l *Kit reverse osmosis system with 4l tank* *Kit de système à osmoses inverse avec réservoir de 4l* Монтажный комплект системы обратного осмоса с резервуаром 4л	✓	✓
	208055	Cesto 9 piatti dim. 400x400x100mm *Basket 9 dishes dim. 400x400x100mm* *Panier 9 assiettes dim. 400x400x100mm* *Корзина для 9 тарелок 400x400x100мм*	✓	✓
	208057	Cesto inclinato per calici da vino dim. 400x400x170mm *Inclined basket for wine glasses dim. 400x400x170mm* *Panier incliné pour verres à vin dim. 400x400x170mm* *наклонная корзина для винных бокалов 400x400x170мм*	✓	✓

CORREDO STANDARD - STANDARD EQUIPMENT
FOURNITURE STANDARD - БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

	208054	Cesto per bicchieri dim. 400x400x150mm *Basket for glasses dim. 400x400x150mm* *Panier pour verres dim. 400x400x150mm* *Корзина для стаканов 400x400x150мм*	2	2
	1155	Portaposate - *Cutlery insert* *Porte-couverts - Держатель для приборов*	1	1
	1153	Portapiattini 12 posti - *Saucer holder12 pieces - Porte-petites assiettes 12 places - Держатель для тарелок на 12 мест*	1	1

Photos non contractuelles



	KE50U	KE50UT
Caratteristiche lavastoviglie - *Dishwashers features* *Caractéristiques lave-vaisselle - Технические характеристики*		
Dimensioni - *Dimensions* *Dimensions - Габ.размеры* (mm) L - P - H	585x600x815h	585x600x815h
Imballo - *Packing* *Emballage* - Упаковка (mm - m3 - kg)	680x800x1000h 0,54/69	680x800x1000h 0,54/69
Ciclo lavaggio - *Washing cycle* *+55°C* *Cycle lavage - Цикл мойки*	90/110/120/300sec	90/110/120/300sec
n° cesti/ora - *n° baskets/hour* *nb paniers/heure - Кол-во кассет/час* *+55°C*	Max 40	Max 40
H massima bicchiere - *Height glass max* *H maximum verres - Макс.высота бокала*	365mm	365mm
Ø max piatto - *Ø height plate max* *Ø max assiette - Ø макс.тарелки*	385mm	385mm
Teglie - *Trays* *Plats à four - Противень*	GN1/1 Special basket required	GN1/1 Special basket required
Resistenza vasca - *Capacità vasca* *Tank heating element - Tank capacity* *Résistance bac - Capacité bac* *ТЭН* ванны - Емкость ванны	2,6kW 24lt	2,6kW 24lt
Resistenza boiler - *Capacità boiler* *Boiler heating element - Boiler capacity* *Résistance réservoir - Capacité réservoir* *Мощность бойлера* - Емкость *бойлера*	2,5kW 7,3lt	5,4kW 7,3lt
Potenza pompa - *Washing pump power* *Puissance pompe - Мощность моющего насоса*	0,52kW / 0,7Hp	0,52kW / 0,7Hp
Potenza totale / Corrente - *Total power input /* *Current - Puissance totale/Courant* *Номинальная мощность /Мощность тока*	3,12kW / 16A	5,92kW / 16A
Tensione alimentazione standard *Standard input voltage* *Tension d'alimentation standard* *Стандартное электропитание*	230V 50Hz	400V3N 50Hz
Durezza acqua consigliata - *Water hardness* *Dureté de l'eau conseillée - Жесткость воды*	7÷10 °f	7÷10 °f
Consumo acqua per ciclo *Water consumption per cycle* *Consommation d'eau par cycle* *Расход воды за цикл*	2,0lt GUARANTEED	2,0lt GUARANTEED
Dosatore regolabile di detergente e brillantante *Adjustable detergent and rinse-aid dispenser* *Doseur réglable de détergent et produit de brillance* *Регулируемый дозатор моющего* *и ополаскивающего средства*	ELECTRIC	ELECTRIC
Risciacquo Acquatech system e pompa di risciacquo *Acquatech system rinse and rinse pump* *Rinçage Acquatech system et pompe de rinçage* *Ополаскивание Acquatech system и насос* *системы ополаскивания*	0,25kW	0,25kW
Sistema di autoregolazione Level Control *Level Control self-regulating system* *Système d'autoréglage Level Control* *Саморегулирующаяся система Level Control*	STANDARD	STANDARD



Accessorio installato - *Optional installed*
Accessoire installé - Опция встраивается на заводе-производителе

Accessorio non installato - *Optional not installed*
Accessoire non installé - Монтажный комплект

		Articolo - Article - Article - Артикул	KE50U €	KE50UT €
	WF200	Modulo connessione Wi-Fi e Bluetooth *Module for Wi-Fi and Bluetooth connection* *Module de connexion Wi-Fi et Bluetooth* *Модуль подключения Wi-Fi и Bluetooth*	STANDARD	STANDARD
	SST10	Avvio ciclo SOFT Start - *SOFT Start* *Demarrage cycle SOFT Start - Плавное включение SOFT Start*	STANDARD	STANDARD
	PST50	Sistema apertura/chiusura SOFT Door *SOFT Door opening/closing system* *Système d'ouverture/fermeture SOFT Door* *Плавное открытие\закрытие двери SOFT Door*	STANDARD	STANDARD
	DP45	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean *Built-in drain pump 32W with Ecoclean* *Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean* *Встроенный на заводе-изготовителе сливной насос 32Вт С Ecoclean*	STANDARD	STANDARD
	KDW543	Doppia parete coibentata +18mm *Double insulated wall +18mm* *Isolation double paroi +18mm* *Двойная изолированная стенка +18мм*	STANDARD	STANDARD
	EPF50	Kit filtri inox vasca EASY Pro - EASY Pro *Stainless steel tank filter kit* *Kit filtres inox bac EASY Pro* - Комплект фильтров из нж EASY Pro	STANDARD	STANDARD
	DL50	DOUBLE Load supporto doppio cesto *DOUBLE Load double basket support* *DOUBLE Load support double panier* *DOUBLE Load ДВОЙНАЯ загрузка. Направляющие опоры для второй корзины.*	✓	✓
60Hz	**60HZ50**	*Motore 60Hz - Motor 60Hz* *Moteur 60Hz - Двигатель 60Hz*	✓	✓
	SPI40	Mobile supporto inox dim. 580x565x450h+Piedini H120-190mm *Stainless steel table support dim. 580x565x450h +Feet H120-190mm* *Mobile support inox dim. 580x565x450h+Pieds H120-190mm* *подставка для стола из нержавеющей стали, размеры 580x565x450В+ножки высотой 120-190мм*	✓	✓
	PB40	Porta battente per SPI40 - *Reversible door for SPI40* *Porte battant pour SPI40 - Дверца для подставки SPI40*	✓	✓
	SPI41	Supporto aperto per lavastoviglie 583x524x566 *Open support for dishwasher 583x524x566* *Support ouvert pour lave-vaisselle 583x524x566* *Открытая подставка для посудомоечной машины 583x524x566*	✓	✓
	3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm - *Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm* *Kit 4 Pieds inox 50-70mm* *Регулируемые ножки из нерж. стали 50-70мм*	✓	✓
	SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa - *Kit reverse osmosis system Kit système à osmoses inverse* *Монтажный комплект системы обратного осмоса*	✓	✓
	SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa con serbatoio 4l *Kit reverse osmosis system with 4l tank* *Kit de système à osmoses inverse avec réservoir de 4l* Монтажный комплект системы обратного осмоса с резервуаром 4л	✓	✓
	543300	Cesto portateglie GN1/1 2 posti h max 65mm dim. 500x500x220mm *Basket for trays GN1/1 with 2 compartments h max 65mm dim. 500x500x220mm - Panier porte-plats à four GN1/1 2 places h max 65mm dim. 500x500x220mm - Корзина для противней GN1/1 с 2-мя делениями Макс.высота 65мм 500x500x220мм*	✓	✓
	800057	Cesto inclinato per calici da vino dim. 500x500x170mm *Inclined basket for wine glasses dim. 500x500x170mm* *Panier incliné pour verres à vin dim. 500x500x170mm* *наклонная корзина для винных бокалов 500x500x170мм*	✓	✓

CORREDO STANDARD - STANDARD EQUIPMENT
FOURNITURE STANDARD - БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

	800202	Cesto per bicchieri dim. 500x500x100mm *Basket for glasses dim. 500x500x100mm* *Panier pour verres dim. 500x500x100mm* *Корзина для стаканов 500x500x100мм*	1	1
	800211	Cesto 18 piatti dim. 500x500x100mm *Basket for 18 dishes dim. 500x500x100mm* *Panier 18 assiettes dim. 500x500x100mm* *Корзина для 18 тарелок 500x500x100мм*	1	1
	1155	Portaposate - *Cutlery insert* *Porte-couverts - Держатель для приборов*	2	2

Photos non contractuelles



	KE60UT
Caratteristiche lavastoviglie - *Dishwashers features* *Caractéristiques lave-vaisselle - Технические характеристики*	
Dimensioni - *Dimensions* *Dimensions - Габ.размеры* (mm) L - P - H	585x715x865h
Imballo - *Packing* *Emballage* - Упаковка (mm - m3 - kg)	680x860x1040h 0,61/84
Ciclo lavaggio - *Washing cycle* *+55°C* *Cycle lavage - Цикл мойки*	90/110/120/300sec
n° cesti/ora - *n° baskets/hour* *+55°C* *nb paniers/heure - Кол-во кассет/час*	Max 40
H massima bicchiere - *Height glass max* *H maximum verres - Макс.высота бокала*	360mm
Ø max piatto - *Ø height plate max* *Ø max assiette - Ø макс.тарелки*	385mm
H massima pentola - *Height pot max* *H maximum casserole - Макс.высота кастрюли*	360mm
Teglie - *Trays* *Plats à four - Противень*	GN1/1 – 60x40
Resistenza vasca - *Capacità vasca* *Tank heating element - Tank capacity* *Résistance bac - Capacité bac* *ТЭН* ванны - Емкость ванны	2,6kW 30lt
Resistenza boiler - *Capacità boiler* *Boiler heating element - Boiler capacity* *Résistance réservoir - Capacité réservoir* *Мощность бойлера* - Емкость *бойлера*	5,4kW 7,3lt
Potenza pompa - *Washing pump power* *Puissance pompe - Мощность моющего насоса*	0,9kW / 1,2Hp
Potenza totale / Corrente - *Total power input /* *Current - Puissance totale/Courant* *Номинальная мощность /Мощность тока*	6,52kW / 16A
Tensione alimentazione standard *Standard input voltage* *Tension d'alimentation standard* *Стандартное электропитание*	400V3N 50Hz
Durezza acqua consigliata - *Water hardness* *Dureté de l'eau conseillée - Жесткость воды*	7÷10 °f
Consumo acqua per ciclo *Water consumption per cycle* *Consommation d'eau par cycle* *Расход воды за цикл*	2,0lt GUARANTEED
Dosatore regolabile di detergente e brillantante *Adjustable detergent and rinse-aid dispenser* *Doseur réglable de détergent et produit de brillance* *Регулируемый дозатор моющего* *и ополаскивающего средства*	ELECTRIC
Risciacquo Acquatech system e pompa di risciacquo *Acquatech system rinse and rinse pump* *Rinçage Acquatech system et pompe de rinçage* *Ополаскивание Acquatech system и насос* *системы ополаскивания*	0,25kW
Sistema di autoregolazione Level Control *Level Control self-regulating system* *Système d'autoréglage Level Control* *Саморегулирующаяся система Level Control*	STANDARD

Accessorio installato - *Optional installed*
Accessoire installé - Опция встраивается на заводе-производителе

Accessorio non installato - *Optional not installed*
Accessoire non installé - Монтажный комплект



Articolo - Article - Article - Артикул			KE60UT €
	WF200	Modulo connessione Wi-Fi e Bluetooth *Module for Wi-Fi and Bluetooth connection* *Module de connexion Wi-Fi et Bluetooth* *Модуль подключения Wi-Fi и Bluetooth*	STANDARD
	SST10	Avvio ciclo SOFT Start - *SOFT Start* *Demarrage cycle SOFT Start - Плавное включение SOFT Start*	STANDARD
	PST50	Sistema apertura/chiusura SOFT Door *SOFT Door opening/closing system* *Système d'ouverture/fermeture SOFT Door* *Плавное открытие\закрытие двери SOFT Door*	STANDARD
	DP65	Pompa di scarico installata 32W con Ecoclean *Built-in drain pump 32W with Ecoclean* *Pompe de vidange installée 32W avec Ecoclean* *Встроенный на заводе-изготовителе сливной насос 32Вт С Ecoclean*	STANDARD
	KDW640	Doppia parete coibentata +18mm *Double insulated wall +18mm* *Isolation double paroi +18mm* *Двойная изолированная стенка +18мм*	STANDARD
	EPF60	Kit filtri inox vasca EASY Pro - EASY Pro *Stainless steel tank filter kit* *Kit filtres inox bac EASY Pro* - Комплект фильтров из нж EASY Pro	STANDARD
	V230-3	Optional 230V/3+T	✓
	HP90	Resistenza boiler 9kW - *Boiler heating element 9kW* *Résistance chauffe-eau 9kW - Тэн бойлера 9 кВт*	✓
60Hz	**60HZ60**	*Motore 60Hz - Motor 60Hz* *Moteur 60Hz - Двигатель 60Hz*	✓
	SPI40	Mobile supporto inox dim. 580x565x450h+Piedini H120-190mm *Stainless steel table support dim. 580x565x450h +Feet H120-190mm* *Mobile support inox dim. 580x565x450h+Pieds H120-190mm* *подставка для стола из нержавеющей стали, размеры 580x565x450В+ножки высотой 120-190мм*	✓
	PB40	Porta battente per SPI40 - *Reversible door for SPI40* *Porte battant pour SPI40 - Дверца для подставки SPI40*	✓
	SPI41	Supporto aperto per lavastoviglie 583x524x566 *Open support for dishwasher 583x524x566* *Support ouvert pour lave-vaisselle 583x524x566* *Открытая подставка для посудомоечной машины 583x524x566*	✓
	3294K	Kit 4 Piedini Inox 50-70mm - *Kit 4 Stainless steel feet 50-70mm* *Kit 4 Pieds inox 50-70mm* *Регулируемые ножки из нерж. стали 50-70мм*	✓
	SO3100K	Kit sistema ad osmosi inversa - *Kit reverse osmosis system Kit système à osmoses inverse* *Монтажный комплект системы обратного осмоса*	✓
	SO3200K	Kit sistema ad osmosi inversa con serbatoio 4l *Kit reverse osmosis system with 4l tank* *Kit de système à osmoses inverse avec réservoir de 4l* Монтажный комплект системы обратного осмоса с резервуаром 4л	✓
	640200	Cesto portateglie GN1/1 2 posti h max 65mm dim. 500x500x220mm *Basket for trays GN1/1 with 2 compartments h max 65mm dim. 500x500x220mm - Panier porte-plats à four GN1/1 2 places h max 65mm dim. 500x500x220mm - Корзина для противней GN1/1 с 2-мя делениями Макс.высота 65мм 500x500x220мм*	✓
	800057	Cesto inclinato per calici da vino dim. 500x500x170mm *Inclined basket for wine glasses dim. 500x500x170mm* *Panier incliné pour verres à vin dim. 500x500x170mm* *наклонная корзина для винных бокалов 500x500x170мм*	✓

CORREDO STANDARD - STANDARD EQUIPMENT
FOURNITURE STANDARD - БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

	640202	Cesto vassoi 10/12 posti 500x600x100mm Basket for trays 10/12 compartments 500x600x100mm Panier plateaux 10/12 places 500x600x100mm Корзина для подносов 10/12 мест 500x600x100мм	1
	640205	Cesto per bicchieri dim. 500x600x100mm Basket for glasses dim. 500x600x100mm Panier pour verres dim. 500x600x100mm Корзина для стаканов 500x600x100мм	1
	640222	Cesto 22 piatti dim. 500x600x100mm *Basket for 22 dishes dim. 500x600x100mm* *Panier 22 assiettes dim. 500x600x100mm* *Корзина для 22 тарелок 500x600x100мм*	1
	1155	Portaposate - *Cutlery insert* *Porte-couverts - Держатель для приборов*	2

Photos non contractuelles

fabricant

NOTRE HISTOIRE

Depuis les années 30, les établissements VILLA et DRC fabriquent parallèlement en région parisienne des machines destinées aux boucheries et charcuteries.

A la fin des années 80, la troisième génération de dirigeants (Dominique Villa et Michel Paturel) entreprennent de travailler ensemble, et créent une alliance qui aboutira à une fusion pour ne former qu'une entité nommée Groupe PSV. Les différents ateliers se regrouperont sur un seul site industriel à Genainville dans le Val d'Oise en 1995.

Au début des années 2000 est créée et développée PSV Maroc dans la région de Casablanca.

Aujourd'hui PSV rayonne dans plus de 40 pays à travers un vaste réseau de distributeurs, et produit ses machines sur deux sites intégrant tôlerie, usinage, montage et bureau d'études. L'entreprise a su conserver à travers les années les valeurs de l'entreprise familiale lui permettant d'assurer sa pérennité.

NOTRE MISSION: LA QUALITÉ

PSV Groupe fabrique des machines de qualité destinées aux métiers de la transformation de la viande dans le domaine artisanal et de la petite industrie depuis plusieurs générations.

Notre connaissance du marché nous permet de développer et perfectionner des machines répondant à vos exigences et suivre l'évolution de vos métiers. Ainsi, nous avons été parmi les premiers à commercialiser des hachoirs compacts et réfrigérés qui répondent aux contraintes fortes de notre marché en prenant en considération les impératifs de normes d'hygiène et de sécurité.

NOTRE EXPERTISE RECONNUE

Nos gammes allient robustesse, finition soignée, et design étudié. Les encombrements sont des plus réduits et l'utilisation de l'inox nous permet d'offrir longévité et facilité de nettoyage.

Des contrôles continus sont exercés durant tout notre processus de fabrication.

Notre niveau d'exigence et notre qualité de service nous ont permis de bâtir notre réputation et d'être reconnu pour nos fabrications extrêmement robustes. C'est grâce à nos investissements constants, tant au niveau humain, qu'en moyens de production que nous sommes aujourd'hui à même de maintenir cette qualité au plus juste prix.

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ

DRC CR 82/22



DRC CR 82 REC



DRC VR 82



Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	Production kg/h	Puissance moteur	Tension	Système de coupe
DRC CR 82 et CR 22	452 x 363 x 567	45	300	1,5 CV 1,1 Kw	3/380 V	Unger 82 / Enterprise 22
DRC CR 82 REC	452 x 505 x 567	45	300	1,5 CV 1,1 Kw	3/380 V	Unger 82
DRC VR 82	526 x 526 x 578	45	300	1,5 CV 1,1 Kw	3/380 V	Unger 82

DRC R98/R32



DRC R98 REC



Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	Production kg/h	Puissance moteur	Tension	Système de coupe
DRC R98	535 x 437 x 617	71	600	3 CV 2,2 Kw	3/380 V	Unger 98 / Enterprise 32
DRC R32	510 x 437 x 617	71	600	3 CV 2,2 Kw	3/380 V	Unger 98 / Enterprise 32
DRC R98 REC	452 x 505 x 567	71	600	3 CV 2,2 Kw	3/380 V	Unger 98

HACHOIRS TRADITIONNELS

DRC 22L

DRC 82 et DRC 22

DRC 98 et DRC 32

DRC 114 ST



Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	Production kg/h	Puissance moteur	Tension	Système de coupe
DRC 22L	490 x 320 x 410	28	250	1 CV 0,75 Kw	1/230 V	Enterprise 22
DRC 82	560 x 337 x 444	38	350	1,5 CV 1,1 Kw	3/380 V	Unger 82
DRC 22	520 x 337 x 444	38	350	1,5 CV 1,1 Kw	3/380 V	Enterprise 22
DRC 98	670 x 425 x 505	58	600	3 CV 2,2 Kw	3/380 V	Unger 82
DRC 32	620 x 425 x 505	58	600	3 CV 2,2 Kw	3/380 V	Enterprise 32
DRC 114 ST	855 x 815 x 710	86	900	4 CV 3 Kw	3/380 V	Unger 114

DRC 98S et DRC 32S

DRC 114

DRC 130 et DRC 42



Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	Production kg/h	Puissance moteur	Tension	Système de coupe
DRC 98S et DRC 32S	1184 x 633 x 900	100	900	4 CV 3 Kw	3/380 V	Unger 98 / Enterprise 32
DRC 114	1000 x 760 x 1250	129	1400	5,5 CV 4,1 Kw	3/380 V	Unger 98 / Enterprise 32
DRC 130	1145 x 870 x 1290	139	2000	7 CV 5,5 Kw	3/380 V	Unger 98
DRC 42	1093 x 870 x 1290	139	2000	7 CV 5,5 Kw	3/380 V	Unger 98

Photos non contractuelles

MODÈLES HYDRAULIQUES SUR SOCLE



Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	Production	Puissance moteur	Tension
VILLA 13	430 x 605 x 1014	87	13 L - 10 Kg	0,75 CV 0,55 Kw	3/380 V
VILLA 25	660 x 500 x 1148	138	25 L - 20 Kg	1 CV 0,75 Kw	3/380 V
VILLA 40	730 x 590 x 1270	245	40 L - 35 Kg	1,5 CV 1,1 Kw	3/380 V

Les poussoirs hydrauliques sur socle PSV sont des machines très robustes et puissantes. Proposés en 3 capacités (13/25/40L). La carrosserie de cette dernière génération de poussoirs est monobloc permettant un nettoyage et un entretien amélioré. Ils sont entièrement réalisés en acier inoxydable 304.

Le poussoir à saucisses PSV est désormais équipé de la fonction «start and stop» pour un fonctionnement économique et silencieux. Le nettoyage du cylindre est facilité grâce à une évacuation de l'eau de rinçage au niveau du sol.La maintenance est aisée et les composants faciles d'accès. Le couvercle en inox massif ainsi que le piston sont facilement démontables.

ACCESSOIRES



Socle roulant



Dosificateur



Appareil Kefta



Formeuse à steak

MODÈLES HYDRAULIQUES DE TABLE ET MANUEL



Villa ST13 Villa PV13

Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	Production	Puissance moteur	Cylindre mm	Tension
VILLA ST13	360 x 182 x 1126	55	13 L - 10/12 Kg	0,75 CV 0,55 Kw	190 x 465	1/230 V
VILLA PV13	400 x 260 x 725	30	13 L - 10/12 Kg	Manuel	190 x 465	3/380 V

MODÈLES INOX À PIGNON

Le trancheur à jambon PSX350 est une machine à transmission par pignons destinée à la coupe des viandes, fromages et autres charcuteries avec affuteur séparé.

La version NR de ce trancheur vous permettra l'extraction rapide de la lame.

Lame de 350mm



PSX350 / PSX350



PSX350 SA NR

Les modèles NR permettent lextraction de la lame en toute sécurité



Version NR

Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	lame mm	Épaisseur de coupe	Capacité de coupe mm	Puissance moteur	Tension
PSX350/PSX350 NR	720 x 580 x 500	52	350	0-15 mm	310 x 260 x 250	0,26 kW	1/230 V
PSX350 SA NR	720 x 580 x 500	63	350	0-15 mm	310 x 260 x 250	0,26 kW	1/230 V

MODÈLES ALUMINIUM À COURROIE

PS300E



GS300 SA



Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	lame mm	Épaisseur de coupe	Capacité de coupe mm	Puissance moteur	Tension
PS250E	605 x 470 x 430	21	250	0-14 mm	180 x 220 x 190	176 W	1/230 V
PS300E	655 x 500 x 445	24	300	0-15 mm	210 x 240 x 215	220 W	1/230 V
PS350E	705 x 530 x 480	35	350	0-15 mm	280 x 210 x 240	301 W	1/230 V
GS300 SA	630 x 460 x 550	36	300	0-15 mm	240 x 170 x 200	0,240 kw	1/230 V

MODÈLES INCLINES À COURROIE

MANCONI
DESIGN SLICERS BY TRADITION

Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	lame mm	Épaisseur de coupe	Capacité de coupe mm	Puissance moteur	Tension
250IX	530 x 445 x 430	20	250	0-16 mm	215 x 165	0,210 kw	1/230 V
300IX	610 x 509 x 481	27	300	0-16 mm	255 x 220	0,242 kw	1/230 V
350IX	800 x 550 x 570	44	350	0-16 mm	300 x 225	0,380 kw	1/230 V



Photos non contractuelles

MÉLANGEUR

Tous nos mélangeurs professionnels sont fabriqués en acier inoxydable 304 (carrosserie, cuve et bras).
Ils sont particulièrement silencieux .

A l'exception du modèle 30 Litres dont la cuve est démontable, tous les modèles sont équipés d'une cuve basculante et motorisée (en option sur le modèle 60L). Le basculement de la cuve permet un nettoyage aisé.

Il sont équipés de pieds et de roulettes afin de faciliter leur déplacement. En option, et afin de rendre le nettoyage encore plus aisé, le bras est démontable. Deux sens de rotation du bras sont proposés (hormis pour la version 30L) pour un résultat de mélange optimal et rapide.



Options pour M60, M100, M125, M170

- **Bras démontable**
- **4 roues (2 pivotantes avec freins et 2 fixes)**

Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	Capacité	Cuve mm	Puissance moteur bras	Rotation bras RPM	Quantité de mélange kg	Tension
VILLA M30	470 x 663 x 650	55	32 L	400 x 260	0,18 kw	47	+/– 6-15	3/380 V
VILLA M60 NM	707 x 550 x 877	85	60 L	500 x 300	0,18 kw	47	+/– 10-35	3/380 V
VILLA M60 CM	707 x 550 x 877	85	60 L	500 x 300	0,18 kw	Bras 47 - Cuve 11	+/– 10-35	3/380 V
VILLA M100	794 x 630 x 949	85	100 L	600 x 360	0,18 kw	Bras 47 - Cuve 11	+/– 10-55	3/380 V
VILLA M125	972 x 811 x 1101	115	125 L	720 x 350	0,18 kw	Bras 47 - Cuve 9	+/– 12-70	3/380 V
VILLA M170	1046 x 846 x 1132	220	170 L	800 x 380	0,18 kw	Bras 47 - Cuve 9	+/– 15-90	3/380 V

VPM2000 VITRINE PLIANTE MOBILE RÉFRIGÉRÉE

La VPM 2000 (pour vitrine pliante mobile de 2 mètres) est un produit original. Il s'agit d'une vitrine réfrigérée professionnelle destinée aux métiers de l'alimentation mais qui présente l'avantage de pouvoir se plier, et d'être facilement transportable grâce à ses roues, sur les lieux d'achalandise.



Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	Profondeur mm	Puissance moteur	Tension
VPM2000	ouverte : 1900 x 1067 x 1240 Fermée : 1900 x 440 x 1240	170	850	1,5 CV 1,1 kw	3/380 V

CUTTER

Les premières cutters sorties des ateliers de PSV fabriquées en fonte datent des années d'avant-guerre. Aujourd'hui nos cutters à viande sont proposées en 3 capacités: 15, 30, 50 litres et sont fabriquées en inox.

Possibilité de travail avec 3 ou 6 couteaux.

De conception robuste, ces machines sont particulièrement fiables, équipées de deux moteurs puissants à deux vitesses (sauf CT-50 à vitesses variables) permettant plusieurs combinaisons entre couteaux et cuve. Grâce à ces vitesses atteintes, le temps de travail est réduit évitant les échauffements. Seule une cutter à arbre horizontal et à cuve tournante permet d'atteindre de tels résultats.





Référence	Dimensions LxPxH	Poids kg	Capacité	Cuve mm	Puissance moteur	Rotation RPM	Quantité de mélange kg	Tension	Tête de couteaux
VILLA C15	827 x 588 x 607	120	15 L	565 x 99	Cuve 0,15 kw / 0,09 kw Couteaux 2,2 kw / 1,5 kw	Cuve 12 ou 24 Couteaux 1500 à 3000	10	3/380 V	3 couteaux (6 couteaux en option)
VILLA C30	1027 x 737 x 1144	270	30 L	702 x 128	Cuve 0,3 kw / 0,15 kw Couteaux 4,5 kw / 3,4 kw	Cuve 12 ou 24 Couteaux 1500 ou 3000	22	3/380 V	3 couteaux (6 couteaux en option)
VILLA C50	1110 x 950 x 1180	485	50 L	828 x 115	Cuve 0,45 kw / 0,9 kw Couteaux 6 kw / 7,5 kw	Cuve 6 ou 24 Couteaux 1500 ou 3000	35	3/380 V	6 couteaux (Bagues de 3 couteaux)
VILLA CT-50	1110 x 950 x 1180	530	50 L	828 x 155	Cuve 1,1 kw Couteaux 10,5 kw	Cuve 6 à 24 Couteaux 1000 à 4000	35	3/380 V	6 couteaux (Bagues de 3 couteaux)







Plaques et couteaux

L'alliance d'un processus de fabrication rigoureux, performant et d'un acier inoxydable sélectionné.

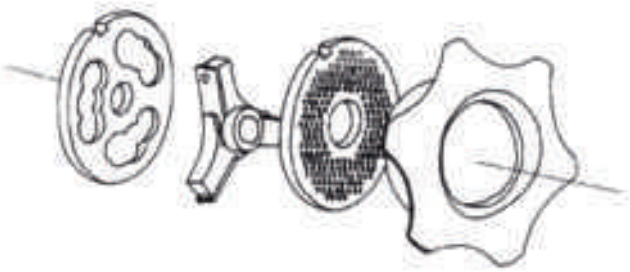
La qualité de coupe obtenue grâce à nos plaques et couteaux permet d' optimiser le rendement du hachoir à viande.

Système UNGER :

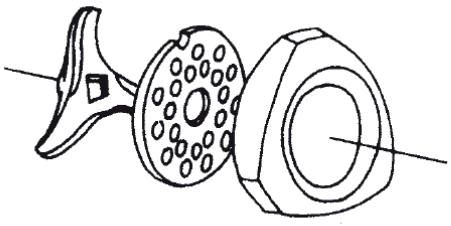
Le couteau double coupe à trou oblong, compatible Lico, est équipé de lames rapportées interchangeables fixées par vis, supprimant ainsi tout affûtage. L'avant coupleur (ou plaque couteau) et la plaque de sortie ont une encoche carrée.

Système ENTERPRISE :

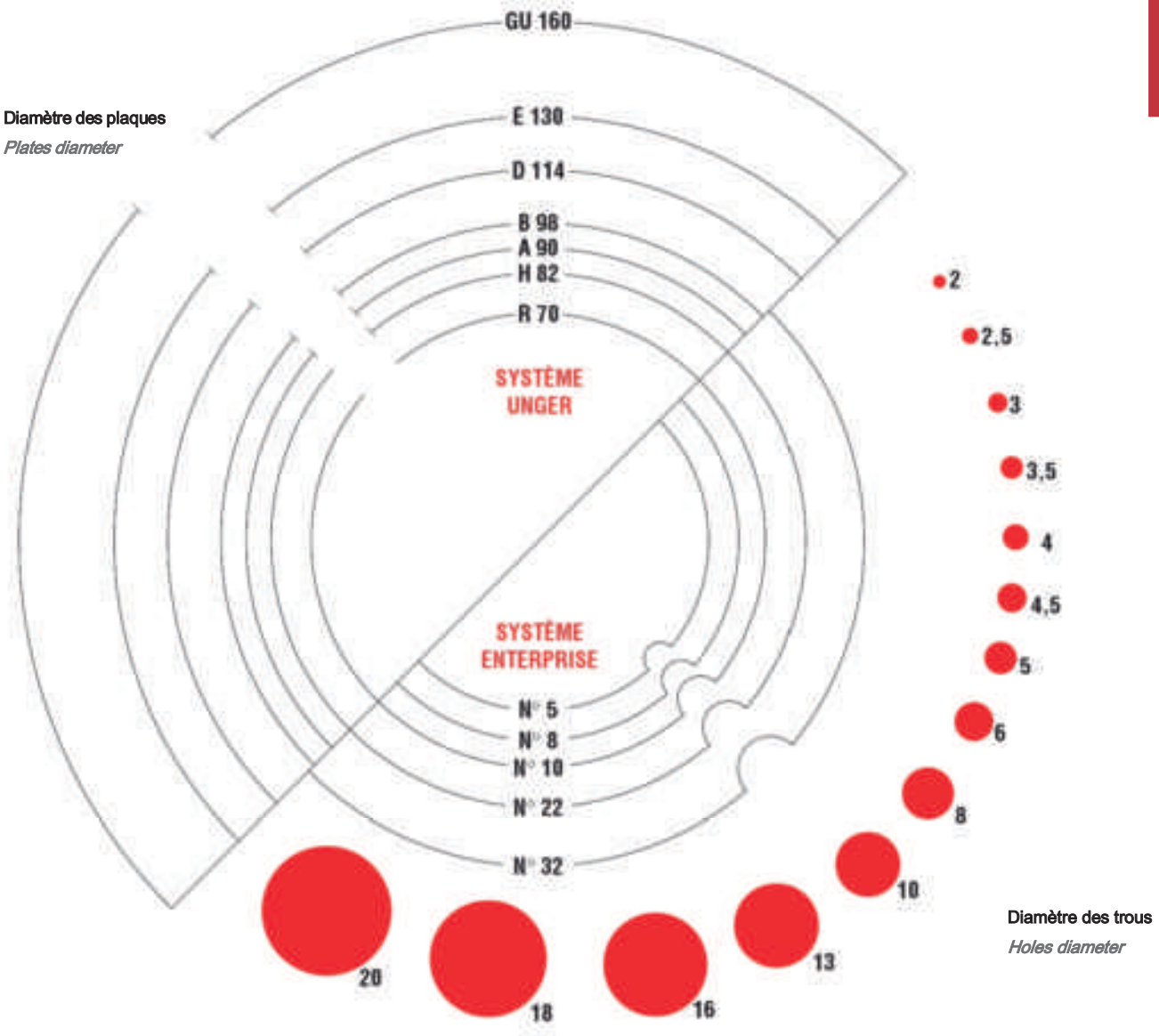
Le couteau simple coupe à trou carré est auto-affûtant et la plaque a une encoche demi ronde.



Montage en double coupe (UNGER) / *Double cutting system (UNGER)*



Montage en simple coupe (ENTERPRISE) / *single cutting system (ENTERPRISE)*



EUROMATIC

TECHNOLOGY

NOTRE HISTOIRE

Producteurs de machines sous vide depuis 1996, nous sommes depuis toujours engagés à répondre aux diverses exigences de conditionnement de nos clients, qu'ils soient des professionnels ou des particuliers. Depuis nos débuts, nous avons fait de la fiabilité et de la solidité des piliers fondamentaux de notre activité, tout en restant ouverts aux innovations et aux défis technologiques que le marché impose constamment.

Notre mission est claire : satisfaire les besoins variés de tous nos clients, en leur offrant des solutions de conditionnement sous vide performantes et durables. Que ce soit pour une utilisation à petite échelle, dans un cadre domestique, ou pour des installations industrielles plus complexes, nos machines sous vide sont conçues pour répondre à des standards de qualité élevés et garantir une longévité maximale.

Afin de garantir cette qualité, chaque étape de la production est rigoureusement contrôlée. Nous utilisons des matériaux de première qualité et intégrons les dernières avancées technologiques dans le domaine du conditionnement sous vide. Nos équipes techniques, spécialisées et expérimentées, travaillent sans relâche pour concevoir des machines innovantes, tout en restant attentives aux retours et aux besoins de nos clients.

En 30 ans d'activité, nous avons su gagner la confiance de nos utilisateurs grâce à notre engagement envers l'excellence et à notre capacité à nous adapter aux exigences changeantes du marché. Nous savons que la satisfaction de nos clients est la meilleure garantie de notre succès, et c'est pourquoi nous investissons continuellement dans le développement de nouvelles solutions, tout en maintenant des services après-vente et d'assistance technique à la hauteur des attentes.

Chez nous, chaque défi est une opportunité de progresser, et nous restons toujours prêts à anticiper les besoins futurs du marché pour proposer des produits encore plus performants et adaptés.

THERMOCELLEUSE SOUS-VIDE

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

*** Si nécessité de moules sur mesures : nous consulter**
Empreintes en options



TRAY 600 LCD



TRAY 800 LCD

Machine nécessitant l'instalation d'un compresseur et de gaz alimentaire (Non inclus dans le tarif)

MOULES POUR MACHINE TRAYS 600 ret 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.

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 « VACUUM LINE »





Modèle	Dimensions externes mm	Dimensions internes mm	Barre de soudure mm	Puissance pompe	poids
E-VAC-30*	410X460X370H	310X350X120 H	300	8 m3	32
E-VAC-35	460X520X420H	360X400X190 H	350	10 m3	38
E-VAC-40	510X560X450H	410X450X220H	400	16 m3	50
E-VAC-45	560X610X450H	460X500X220H	450	16 m3	60

Option : support avec roulettes

Photos non contractuelles

MACHINES SOUS-VIDE A CLOCHE SERIE « TOP LINE »





Modèle	Dimensions externes mm	Dimensions internes mm	Barre de soudure mm	Puissance pompe	poids
E-TOP-30	410X460X370H	310X350X120 H	300	8 m3	36
E-TOP-35	460X520X420H	360X400X190 H	350	8 m3	40
E-TOP-40	510X560X450H	410X450X220H	400	18 m3	58
E-TOP-45	560X610X450H	460X500X220H	450	20 m3	62
E-TOP-45 D*	600X580X450H	500X460X220H	2X450	20	70
E-TOP-50	620X650X450H	520X520X220H	500	20	78

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

MAXI

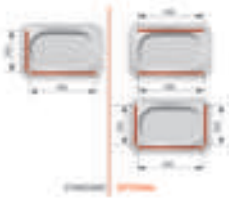
MAGNUM

MASTER 2

SUPER

MAJOR











MIXER/L



ASTRAL



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



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 »

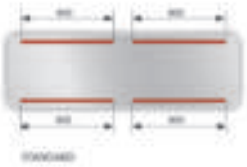
- Système de blocage de la cloche
- Gaz inerte
- Imprimante
- Pompe Bush (sur demande)



- Barre de soudure sans cable sur pistons (une barre)
- Barre de soudure supplèmentaire
- Vaccumm Sensor de vide
- Hauteur de chambre majorée

Photos non contractuelles

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



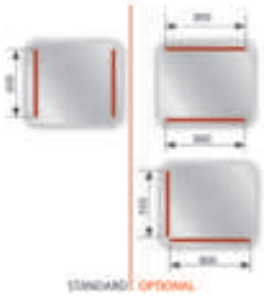


XL 130





XL 80 DOUBLE



XL 100





XL 60

XL 50



XL 45





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

CAMBRO

NOTRE HISTOIRE

Lorsque William et Argyle Campbell ont ouvert les portes de Cambro Manufacturing en 1951, leur objectif était de fabriquer le plateau-repas hospitalier de la meilleure qualité possible. Baptisé Camtray, il démontrait qu'ils étaient aussi attachés à l'excellence dans le secteur de la restauration qu'ils l'étaient à leurs propres produits. Alors que l'année 2024 marque les 73 ans de leadership de la société en matière de qualité, d'innovation et de service à la clientèle, Cambro offre aujourd'hui au monde entier la sélection la plus complète de produits pour des segments très diversifiés du secteur de la restauration. L'avenir apportera certainement de grands changements à notre industrie. Pourtant, une chose qui restera constante est la tradition de Cambro de développer continuellement de nouveaux produits qui aident les opérateurs de services alimentaires à gagner du temps et de l'argent, à augmenter les ventes, à réduire la main-d'œuvre et à améliorer le service. Dans les années à venir, guidé par l'engagement de ses fondateurs à l'innovation, la qualité et la valeur, Cambro Manufacturing sera toujours le leader dans le service de l'industrie de la restauration et vous, notre précieux client.

RÉPERTOIRE DES ICÔNES







PRÊT POUR LA LIVRAISON

Cambro offre la plus large variété d'options du marché pour les équipements de livraison. Nous vous aidons à concevoir un système optimal pour développer votre entreprise de livraison tout en préservant l'hygiène, les saveurs et les textures des aliments qui ont fidélisé votre clientèle.

HYGIÈNE ET QUALITÉ DES ALIMENTS

Depuis le moment où les aliments sont préparés jusqu'au moment où ils franchissent la porte du client, chaque minute compte. Conservez les aliments au chaud ou au froid en toute sécurité d'un bout à l'autre.

- Pour conserver au comptoir les repas à emporter.
- Enlèvement.
- Livraison.

SÉCURITÉ DES EMPLOYÉS

Les matériaux haute technologie et le design ergonomique allègent la charge pour les employés.

- Options poids léger.
- Sangles de transport solides.
- Chariots pour les commandes traiteur importantes.

LISTE DES SYMBOLES

Léger, en polypropylène expansé (EPP) - matériau écologique à base de mousse isolante haute performance.

Résistance chimique à l'huile, non affecté par la graisse et la plupart des produits chimiques.

Excellente absorption d'énergie – peut supporter un impact important sans dommages.

Grande solidité, capable de transporter d'importantes charges tout en conservant sa forme.

Lavable en lave-vaisselle.

Convient pour les produits alimentaires.

100 % recyclable.

CONTENEURS DE TRANSPORT ISOTHERMES PROFESSIONNELS CAMBRO® GOBAG®

Les GoBag légers sont parfaits pour les livraisons uniques des menus chauds et froids, en particulier pour les pizzas.

- Matériau en nylon résistant.
- Isolation haute densité.
- Conçu pour préserver la qualité des aliments.
- Sangles de transport cousues.
- Espace de stockage minimal.







CONTENEURS DE TRANSPORT ISOTHERMES PROFESSIONNELS CAM GOBOX®



Fabriquées en polypropylène expansé (EPP), dans un matériau écologique à base de mousse isolante haute performance, les Cam GoBox sont incroyablement légères et rendent la livraison aisée.

- Maintient les températures pendant plus de quatre heures.
- Parfait pour les repas à emporter.
- Adapté aux points de livraison multiples ou aux grands événements.
- Empilable.
- La plus économique des options.





CONTENEUR DE TRANSPORT CAM GOBOX

Conteneurs GN à chargement par le haut

UN EMPLACEMENT INCORPORÉ POUR LES ÉTIQUETTES
Maintient en place les étiquettes de menu optionnelles en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les Cam GoBox.



CAM GOBOX
Empilez-les entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.

PROTÉGEZ VOTRE CAM GOBOX
Avec un GN et un couvercle hermétique Cambro GN pour une solution ultime d'hygiène alimentaire. Les bacs Cambro GN préservent les aliments et le conteneur en conformité avec la norme HACCP.





CAM GOHEAT™
Chauffe jusqu'à 75°C en seulement 10 minutes après branchement. Placez-le dans le fond de votre conteneur isotherme ou utilisez-le pour présenter des aliments chauds sur une table, un comptoir ou un buffet.

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures

Conteneurs GN à chargement par le haut– grandes poignées

OPTION : KIT INSERT
Pour une conservation optimale, à utiliser avec le kit optionnel Camchiller® insert EPPCTLPKG. Les découpes intégrées permettent de transporter du froid tout en protégeant les aliments de la condensation.



POIGNÉES ERGONOMIQUES
Les poignées confortables permettent de soulever la EPP180LH GoBox avec facilité et en toute sécurité.

CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT FACILES
Les découpes des parois intérieures facilitent le chargement et le déchargement des bacs GN 1/1 et GN 1/2. Les parois intérieures droites offrent de l'espace pour empiler les bacs à l'intérieur du conteneur.



CONTENEUR DE TRANSPORT CAM GOBOX

Pour bacs GN 1/2



EPP260

Capacité 1 bac GN 1/2 de 15 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 39 x **P** 33 x **H** 25,7 cm

INTÉRIEURES : L 33 x **P** 27 x **H** 19,3 cm

POIDS UNITÉ : 0,62 kg

VOLUME : 16,9 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPP280 sans poignée

Capacité 1 bac GN 1/2 de 20 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 39 x **P** 33 x **H** 31,6 cm

INTÉRIEURES : L 33 x **P** 27 x **H** 25,3 cm

POIDS UNITÉ : 0,7 kg / 0,8 kg avec poignée

VOLUME : 22,3 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPP280BKST avec poignée noire
EPP280RDST avec poignée rouge

Capacité 1 bac GN 1/2 de 20 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 39 x **P** 33 x **H** 31,6 cm

INTÉRIEURES : L 33 x **P** 27 x **H** 25,3 cm

POIDS UNITÉ : 0,7 kg / 0,8 kg avec poignée

VOLUME : 22,3 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).

Pour bacs GN 1/1 ou GN 1/2



EPP140

Capacité 1 bac GN 1/1 de 10 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 60 x **P** 40 x **H** 20,7 cm

INTÉRIEURES : L 53,8 x **P** 33,8 x **H** 14,5 cm

POIDS UNITÉ : 0,91 kg

VOLUME : 26 L

Carton: 1 **Couleur :** Noir (110).



EPP160 / EPP160CL avec couvercles en couleur

Capacité 1 bac GN 1/1 de 15 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 60 x **P** 40 x **H** 25,7 cm

INTÉRIEURES : L 53,8 x **P** 33,8 x **H** 19,5 cm

POIDS UNITÉ : 1,07 kg

VOLUME: 35,5 L

Carton: 1 **EPP160 Couvercles Couleur :** Noir (110).
EPP160CL Couvercles Couleus : Rouge Cambro (365), Orange (363), Jaune (361), Vert Citron (360), Bleu Roi (362).

EPP180 / EPP180CL avec couvercles en couleur

Capacité 1 bac GN 1/1 de 20 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 60 x **P** 40 x **H** 31,6 cm

INTÉRIEURES : L 53,8 x **P** 33,8 x **H** 25,4 cm

POIDS UNITÉ : 1,2 kg

VOLUME: 46 L

Carton: 1 **EPP180 Couvercles Couleur :** Noir (110).
EPP180CL Couvercles Couleus : Rouge Cambro (365), Orange (363), Jaune (361), Vert Citron (360), Bleu Roi (362).



EPP180S

Capacité 1 bac GN 1/1 de 20 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 60 x **P** 40 x **H** 31,6 cm

INTÉRIEURES : L 53,8 x **P** 33,8 x **H** 25,4 cm

POIDS UNITÉ : 1,13 kg

VOLUME : 43 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPP180XLT

Capacité 1 bac GN 1/1 de 20 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 61 x **P** 43,1 x **H** 39,1 cm

INTÉRIEURES : L 54,8 x **P** 36,8 x **H** 32 cm

POIDS UNITÉ : 1,45 kg

VOLUME: 64,5 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPP180LH

Capacité 1 bac GN 1/1 de 20 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 68 x **P** 40 x **H** 32,1 cm

INTÉRIEURES : L 53,8 x **P** 35,5 x **H** 25,5 cm

POIDS UNITÉ : 1,2 kg

VOLUME : 46 L

Carton: 1 **Couleur :** Noir (110).

*ou équivalent

CONTENEUR DE TRANSPORT CAM GOBOX

CONTENEURS GN À CHARGEMENT FRONTAL





MANIPULATION POSSIBLE DES 4 CÔTÉS
Système ingénieux de poignées intégrées sur le dessus des modèles à chargement frontal : la manutention facile par les quatre côtés.

UN EMPLACEMENT INCORPORÉ POUR LES ÉTIQUETTES
Maintient en place les étiquettes de menu en plastique (y compris pour EPP300 and EPP400) pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées sur les Cam GoBox.

FACILITE L'ÉGOUTTEMENT
Dispositif d'évacuation de la condensation pour faciliter l'égouttement.

OUVERTURE ET FERMETURE FACILES
Grâce à la forme biseautée de ses montants, la porte se referme et se verrouille sans effort. Verrous résistants pour une utilisation prolongée.





EMPILABLES
Les Cam GoBox sont empilables entre elles.

ACCÈS COMPLET À 270˚
Les charnières et les verrous de la porte permettent de l'ouvrir à 270˚ et de la maintenir ouverte sur le côté pour faciliter l'accès aux produits. Les verrous maintiennent la porte bien fermée pendant le transport.

OUTILS DE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE
Les conteneurs de chargement frontal Cam GoBox sont conçus pour être assez grands pour contenir des bacs GN 1/1 ainsi qu'un Camwarmer® ou un Camchiller® si souhaité.

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures

Note : pour un résultat optimal, chargez les bacs GN à une température comprise entre 82˚ et 88˚C. Le chargement de bacs GN en métal dont la température est supérieure à 120˚C endommagera l'unité de transport.

CAMBRO

CONTENEUR DE TRANSPORT CAM GOBOX

CONTENEURS GN À CHARGEMENT FRONTAL

Bacs GN 1/1



EPP300

Capacité 3 bacs GN 1/1 de 10 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 64 x **P** 44 x **H** 47,5 cm

INTÉRIEURES : L 53,5 x **P** 33 x **H** 37 cm

POIDS UNITÉ : 3,2 kg

VOLUME : 60 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPP400

Capacité 4 bacs GN 1/1 de 10 cm de profondeur*

EXTÉRIEURES : L 64 x **P** 44 x **H** 62,5 cm

INTÉRIEURES : L 53,5 x **P** 33 x **H** 52,5 cm

POIDS UNITÉ : 3,9 kg

VOLUME : 86 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).

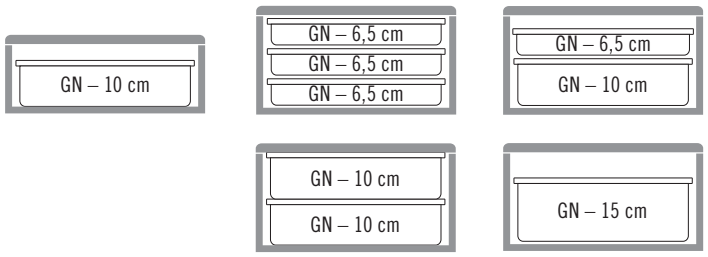
*ou équivalent

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

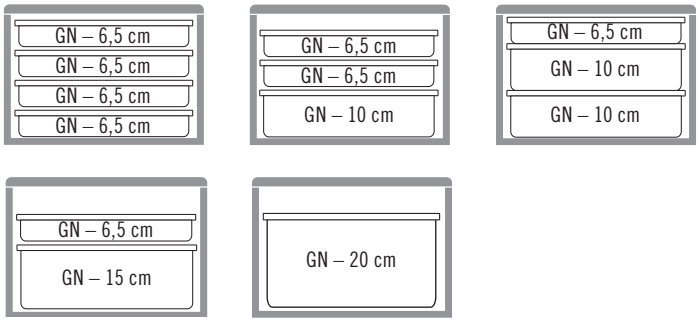
TOUTES LES CAM GOBOXES

GUIDE DES CAPACITÉS DE LA CAM GOBOX®

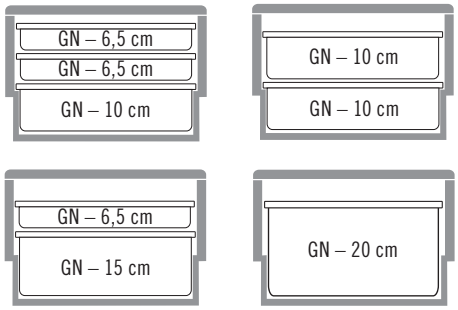
EPP140 (GN 1/1) EPP160 (GN 1/1) et EPP260 (GN 1/2)



EPP180 (GN 1/1) et EPP280 (GN 1/2)



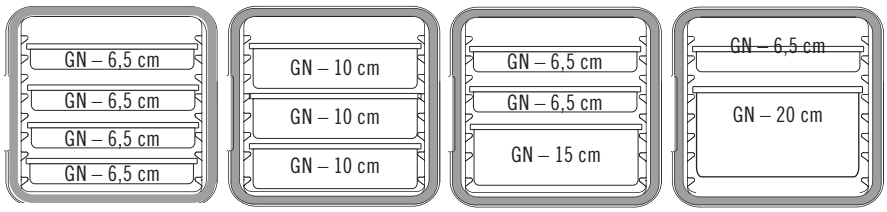
EPP180S



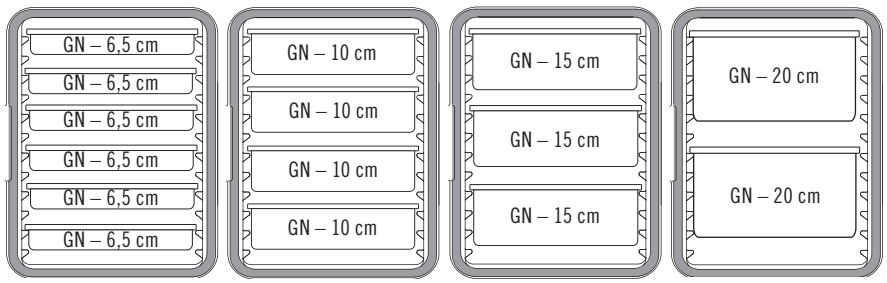


Leur design unique permet de les empiler, pour une économie d'espace de stockage de 30 %.

EPP300 (GN 1/1)



EPP400 (GN 1/1)



Photos non contractuelles

ACCESSOIRE GN DES CAM GOBOX

Camchillers®

Les plaques eutectiques froides (Camchillers) sont conçues pour augmenter le temps de maintien au froid des aliments. Il suffit de les mettre à plat au congélateur toute une nuit puis de les placer sur le dessus de votre conteneur.



CP3253
Camchiller GN 1/1 pour EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400
L 53 x **P** 32,5 x **H** 3 cm
POIDS UNITÉ : 3,9 kg
Carton : 1
Couleur : Bleu glacier (443).



CP2632
Camchiller GN 1/2 pour EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST
L 32,5 x **P** 26,5 x **H** 3 cm
POIDS UNITÉ : 1,75 kg
Carton : 1
Couleur : Bleu glacier (443).

Camwarmers®

Les plaques chaudes (Camwarmers) sont conçues pour augmenter le temps de maintien au chaud des aliments. Mettez-les dans un bain d'eau chaude pendant 40 minutes puis placez-les au fond de votre conteneur.



HP3253
Camwarmer GN 1/1 pour EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400
L 53 x **P** 32,5 x **H** 3 cm
POIDS UNITÉ : 3,9 kg
Carton : 1
Couleur : Rouge feu (444).



HP2632
Camwarmer GN 1/2 pour EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST
L 32,5 x **P** 26,5 x **H** 3 cm
POIDS UNITÉ : 1,75 kg
Carton : 1
Couleur : Rouge feu (444).

Camchiller Inserts

Les découpes intégrées permettent de transporter du froid tout en protégeant les aliments de la condensation.



EPPCTS
Insert Camchiller pour les EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, et EPP400 standards
EXTÉRIEURES : L 60 x **P** 40 x **H** 8,7 cm
INTÉRIEURES : L 53,7 x **P** 33,7 x **H** 3,4 cm
POIDS UNITÉ : 0,37 kg
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPPCTL
Insert Camchiller pour EPP180LH
EXTÉRIEURES : L 68 x **P** 40 x **H** 8,7 cm
INTÉRIEURES : L 53,7 x **P** 33,7 x **H** 3,4 cm
POIDS UNITÉ : 0,37 kg
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).

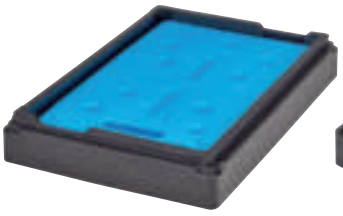
Cam GoHeat™

Chauffe jusqu'à 75°C en seulement 10 minutes après branchement. Mettez-les dans le fond de votre conteneur isotherme ou utilisez-les pour présenter des aliments chauds sur une table, un comptoir ou un buffet.

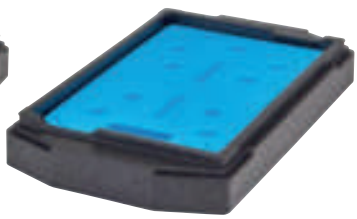


CGH100WUK 100W, 230V* UK
CGH200WUK 200W, 230V* UK
CGH100WEU 100W, 230V* EU
CGH200WEU 200W, 230V* EU
CGH1W12VCAR 100W, 12V - 14,2V Auto
L 49,5 x **P** 28,5 x **H** 1,2 cm
POIDS UNITÉ : 1,1 kg
Carton : 1 **Couleur :** Argent (486).
*courant alternatif 220-240 V.

Kits Insert Camchiller



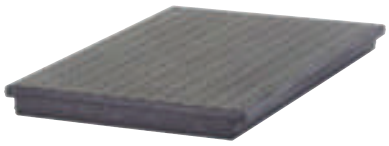
EPPCTSPKG110
Conteneur standard à chargement par le haut, Camchiller et Insert tout en un, disponible pour EPP180 et EPP160.



EPPCTLPKG110
Grandes poignées, Camchiller et Insert tout en un, disponible pour EPP180LH.

ThermoBarrier®

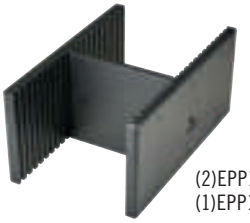
Conçu pour maintenir la concentration d'air chaud ou froid à l'intérieur de votre conteneur à chargement frontal. Quand vous retirez des bacs GN, utilisez Thermobarrier pour combler tous les espaces vides.



EPP3253DIV
ThermoBarrier pour EPP300 et EPP400
L 53 x **P** 32,7 x **H** 3,7 cm
POIDS UNITÉ : 0,37 kg
Carton : 1 Couleur : Noir (110).

ACCESSOIRE GN DES CAM GOBOX

Cam GoBox glissières et séparateurs



New!



(2)EPP180RB +
(1)EPP180RBD

EPP180RB
Glissière latérale pour EPP180
L 53,8 x **P** 25,4 x **H** 32,8 cm
POIDS UNITÉ: 3,9 kg
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).

EPP180RBD
Séparateur pour EPP180
L 30,6 x **P** 26,5 x **H** 1,9 cm
POIDS UNITÉ: 1,75 kg
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).

Couvercles en couleur

Utilisez des couvercles avec un code couleur pour une identification rapide du contenu ou pour l'acheminement.



EPP3253LID
Couvercle en couleur pour EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180S
L 60 x **P** 40 x **H** 3,4 cm
POIDS UNITÉ : 0,28 kg
Carton : 1 **Couleurs :** Rouge Cambro (365), Orange (363), Jaune (361), Vert Citron (360), Bleu Roi (362), Noir (110).

Extension pour Cam Gobox GN

New!



EPPEXT
10 cm extension pour GN 1/1 ouverture par le dessus
EXTÉRIEURES: L 59,4 x **P** 39,9 x **H** 9,9 cm
INTÉRIEURES: L 53,8 x **P** 33,8 cm
POIDS UNITÉ: 0,24 kg
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



Ajouter 10 cm à votre GoBox à ouverture par le dessus pour les contenants plus grands.

Camdolly®



CD3253EPP
Camdolly pour Cam GoBox GN 1/1 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins
EXTÉRIEURES : L 69,2 x **P** 42,6 x **H** 16,7 cm
INTÉRIEURES : L 61,8 x **P** 41 cm
POIDS UNITÉ : 4,5 kg
CAPACITÉ CHARGE : 250 kg
POIGNÉE DE TRANSPORT EN OPTION :
400STP, Poignée de 381 cm de long
Carton : 1 **Couleur Camdolly :** Rouge vif (158).
Couleur 400STP : Beige (000).

Couvercle rabattable

Le couvercle rabattable permet un accès facile tout en réduisant le risque de contamination croisée.



New!

EPPFLID
Couvercle rabattable pour EPP140, EPP160/160CL, EPP180/180CL/180LH/180S
EXTÉRIEURES : L 60 x **P** 40 x **H** 31,6 cm
INTÉRIEURES : L 53,8 x **P** 33,8 x **H** 25,4 cm
POIDS UNITÉ : 1,2 kg
Carton : 1 Couleur : Noir (110).

Étiquettes d'identification en plastique



EPPID5
Étiquettes d'identification en plastique pour Cam GoBox
Carton : 1 **Couleur :** (000).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUS LES ACCESSOIRES POUR CAM GOBOXES

CAN GOBOX 4060 - CHARGEMENT FRONTAL

EMPILABLES
Les Cam GoBox sont empilables entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes

IDENTIFICATION FACILE
Un emplacement incorporé maintient en place les étiquettes de menu en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes solubles StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les unités Cam GoBox.

ACCÈS COMPLET À 270°
Les charnières et les verrous de la porte permettent de l'ouvrir à 270° et de la maintenir ouverte sur le côté pour faciliter l'accès aux produits. Les verrous maintiennent la porte bien fermée pendant le transport.

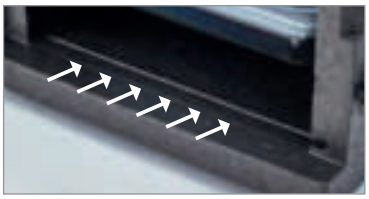


MANIPULATION POSSIBLE DES 4 CÔTÉS
Système ingénieux de poignées intégrées sur le dessus des unités à chargement frontal : la manutention facile par les quatre côtés.

CONCEPTION UNIQUE
Un compartiment pour les plaques eutectiques ou les plaques chaudes se trouve contre la paroi interne du fond afin d'éviter les gouttes dues à une condensation en hauteur, et permet de mieux répartir la chaleur à l'intérieur du conteneur.

OUVERTURE ET FERMETURE FACILES
Grâce à la forme biseautée de ses montants, la porte se referme et se verrouille sans effort. Verrous résistants pour une utilisation prolongée.

FACILITE L'ÉGOUTTEMENT
Dispositif d'évacuation de la condensation pour faciliter l'égouttement.



Conteneur à chargement frontal avec glissières intégrées

Les conteneurs à chargement frontal avec glissières intégrées sont conçus pour maintenir en place des bacs 60 x 40 cm, des plateaux et des plaques de pâtisserie pendant le transport.



EPP4060F6R
Conteneur avec 6 glissières intégrées
EXTÉRIEURES : L 77 x **P** 54 x **H** 68,7 cm
INTÉRIEURES : L 61,5 x **P** 41 x **H** 58,5 cm
ESPACEMENT ENTRE LES GLISSIÈRES : 6 cm
POIDS UNITÉ : 6,34 kg
VOLUME : 126 L
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPP4060F9R
Conteneur avec 9 glissières intégrées
EXTÉRIEURES : L 77 x **P** 54 x **H** 68,7 cm
INTÉRIEURES : L 61,5 x **P** 41 x **H** 58,5 cm
ESPACEMENT ENTRE LES GLISSIÈRES : 3,5 cm
POIDS UNITÉ : 6,6 kg
VOLUME : 126 L
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUTES LES CAM GOBOXES

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures

Note : pour un résultat optimal, chargez les bacs à une température comprise entre 82° et 88°C. Le chargement de bacs métalliques dont la température est supérieure à 120°C endommagera l'unité de transport.

CONTENEURS DE TRANSPORT ISOTHERMES PROFESSIONNELS CAM GOBOX®– CONTENEUR À CHARGEMENT FRONTAL – 60 X 40 CM

Conteneur à chargement frontal sans glissières

Le conteneur multifonction sans glissières est conçu pour transporter des caisses de 60 x 40 cm remplies de produits emballés ou préemballés.
Ce conteneur peut être modifié pour être équipé de glissières réglables en inox, en option, EPP4060FPR1*, pour transporter un ensemble de caisses de 60 x 40 cm, de plaques de pâtisserie et de plateaux, le tout dans le même conteneur.



EPP4060FNR

EXTÉRIEURES : L 77 x **P** 54 x **H** 68,7 cm

INTÉRIEURES : L 61,5 x **P** 41 x **H** 58,5 cm

POIDS UNITÉ : 6,1 kg

VOLUME : 155 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110). *Possibilité d'acheter des glissières supplémentaires séparément. Voir page accessoires.

Conteneur à chargement frontal avec glissières réglables

Le conteneur multifonction avec glissières réglables est conçu avec 2 ensembles de glissières réglables en inox, en option.* Ce design exclusif offre à l'utilisateur un maximum de flexibilité pour transporter un ensemble de caisses de 60 x 40 cm, de plaques de pâtisserie et de plateaux, le tout dans le même conteneur.



EPP4060FADJR

EXTÉRIEURES : L 77 x **P** 54 x **H** 68,7 cm

INTÉRIEURES : L 61,5 x **P** 41 x **H** 58,5 cm

POIDS UNITÉ : 8,17 kg

VOLUME : 155 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110). *Possibilité d'acheter des glissières supplémentaires séparément. Voir page accessoires.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

TOUTES LES CAM GOBOXES



CAN GOBOX 4060 - CHARGEMENT HAUT

Ce conteneur à chargement par le haut de 60 x 40 cm est léger et conçu pour maintenir les aliments au chaud ou au froid pendant plus de 4 heures. Conçues pour transporter, entre autres, des caisses de boulangerie, les GoBox 60 x 40 offrent suffisamment d'espace pour une plaque eutectique Camchiller® ou une plaque chaude Camwarmer® pour maintenir la constance de la température. Des poignées ergonomiques moulées pour faciliter la manutention et le transport.



Les Cam GoBox sont empilables entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.

Poignées moulées pour faciliter le transport et le stockage.

Un emplacement incorporé maintient en place les étiquettes de menu en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les Cam GoBox.





EPP4060T200

Conteneur à chargement par le haut de 20 cm de profondeur

EXTÉRIEURES : L 69 x **P** 49 x **H** 27 cm

INTÉRIEURES : L 62,5 x **P** 42,5 x **H** 20,5 cm

POIDS UNITÉ : 1,4 kg

VOLUME : 53 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPP4060T300

Conteneur à chargement par le haut de 30 cm de profondeur

EXTÉRIEURES : L 69 x **P** 49 x **H** 37 cm

INTÉRIEURES : L 62,5 x **P** 42,5 x **H** 30,5 cm

POIDS UNITÉ : 1,7 kg

VOLUME : 80 L

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

4+ heures

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

TOUTES LES CAM GOBOXES

ACCESSOIRE CAM GOBOX 4060

Camchiller®

La plaque eutectique (Camchiller) est conçue pour augmenter le temps de maintien au froid des aliments. Il suffit de la mettre à plat au congélateur toute une nuit puis de la placer sur le dessus de votre conteneur à chargement par le haut ou de votre conteneur à chargement frontal.

CP3253
Camchiller GN 1/1 pour toutes les GoBox 4060
L 53 x **P** 32,5 x **H** 3 cm
POIDS UNITÉ : 3,9 kg
Carton : 1 **Couleur :** Bleu glacier (443).



Camwarmer®

La plaque chaude (Camwarmer) est conçue pour augmenter le temps de maintien au chaud des aliments. Mettez-la dans un bain d'eau chaude pendant 40 minutes et placez-la au fond de votre conteneur à chargement par le haut ou de votre conteneur à chargement frontal.

HP3253
Camwarmer GN 1/1 pour toutes les GoBox 4060
L 53 x **P** 32,5 x **H** 3 cm
POIDS UNITÉ : 3,25 kg
Carton : 1 **Couleur :** Rouge feu (443).



Cam GoBox 60x40 Extendeur

Ajoutez 10 cm à votre GoBox à chargement par le haut pour accueillir des articles surdimensionnés

EPP4060EXT
L'extension de 10 cm convient pour EPP4060T200, EPP4060T300
L 68,7 x **P** 48,7 x **H** 10,1 cm
POIDS UNITÉ: 0,30 kg
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



Cam GoHeat™

Chauffe jusqu'à 75°C en seulement 10 minutes après branchement. Mettezm-les dans le fond de votre conteneur isotherme ou utilisez-les pour présenter des aliments chauds sur une table, un comptoir ou un buffet.

CGH100WUK 100W, 230V* UK
CGH200WUK 200W, 230V* UK
CGH100WEU 100W, 230V* EU
CGH200WEU 200W, 230V* EU
CGH1W12VCAR 100W, 12V - 14,2V Auto
L 49,5 x **P** 28,5 x **H** 1,2 cm
POIDS UNITÉ : 1,1 kg
Carton : 1 **Couleur :** Argent (486)
*courant alternatif 220-240 V.



Kit de glissières pour EPP4060FPR1

Il est possible séparément d'acheter ce kit de 2 glissières réglables en inox, afin de transporter plus d'articles dans le même conteneur.

EPP4060FAR
Kit de 2 glissières réglables en inox
L 60 x **P** 3 x **H** 3 cm
POIDS UNITÉ : 0,42 kg
Carton : 1 **Couleur :** Argent (000).



Kit glissières réglables pour EPP4060FNR

Les cadres en inox et les 2 ensembles de glissières sont conçus pour donner à l'utilisateur la flexibilité d'ajuster et de créer les espaces entre les glissières, selon les besoins.

EPP4060FPR1
Cadres en inox et 2 ensembles de glissières
L 60 x **P** 1 x **H** 58 cm
POIDS UNITÉ : 2,07 kg
Carton : 1 **Couleur :** Argent (000).



Camdolly® pour Cam GoBoxes 4060

CD4060EPP
Camdolly pour Cam GoBox 4060
4 roues pivotantes, dont 2 avec freins
EXTÉRIEURES : L 71 x **W** 51 x **H** 16,7 cm
INTÉRIEURES : L 70 x **W** 50 cm
POIDS UNITÉ : 5,27 kg
CAPACITÉ CHARGE : 250 kg
Carton : 1
Couleur Camdolly : Rouge vif (158).



Étiquettes d'identification en plastique

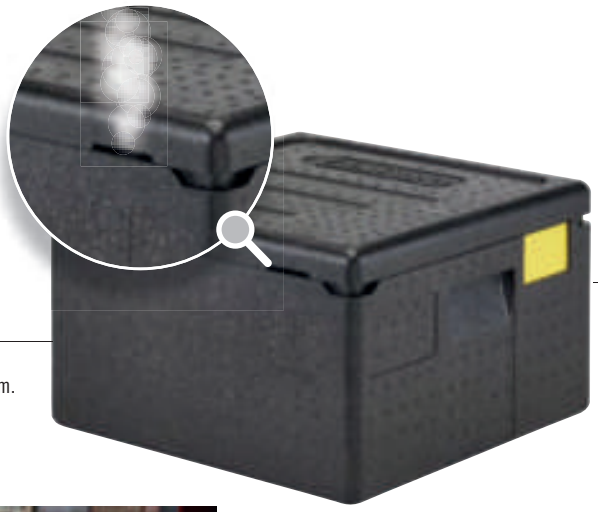
EPPID5
Étiquettes d'identification en plastique pour Cam GoBox
Carton : 1 **Couleur :** (000).



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUS LES ACCESSOIRES POUR CAM GOBOXES

Photos non contractuelles

CAN GOBOX POUR PIZZA



Les aérations évacuent la vapeur pour conserver le croustillant de la pâte.

Pour des boîtes à pizza de 33 x 33 cm.

Disponible en quatre hauteurs différentes pour contenir de deux à huit pizzas.





EPPZ35100 sans poignée

Conteneur pour pizza Cam GoBox à chargement par le haut de 17,5 cm de hauteur

EXTÉRIEURES : L 41 x **P** 41 x **H** 17,4 cm

INTÉRIEURES : L 35 x **P** 35 x **H** 10 cm

POIDS UNITÉ : 0,68 kg

CAPACITÉ* : 2 pizzas

Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPPZ35175 sans poignée
EPPZ35175BST avec poignée noire
EPPZ35175RST avec poignée rouge

Conteneur pour pizza Cam GoBox à chargement par le haut de 17,5 cm de hauteur

EXTÉRIEURES : L 41 x **P** 41 x **H** 24,9 cm

INTÉRIEURES : L 35 x **P** 35 x **H** 17,5 cm

POIDS UNITÉ : 0,82 kg / 0,89 kg avec poignée

CAPACITÉ* : 4 pizzas

Carton : 1 **Couleur du conteneur :** Noir (110).



EPPZ35265 sans poignée
EPPZ35265BST avec poignée noire
EPPZ35265RST avec poignée rouge

Conteneur pour pizza Cam GoBox à chargement par le haut de 26,5 cm de hauteur

EXTÉRIEURES : L 41 x **P** 41 x **H** 33,9 cm

INTÉRIEURES : L 35 x **P** 35 x **H** 26,5 cm

POIDS UNITÉ: 1 kg / 1,07 kg avec poignée

CAPACITÉ* : 6 pizzas

Carton : 1 **Couleur du conteneur :** Noir (110).



EPPZ35330 sans poignée
EPPZ35330BST avec poignée noire
EPPZ35330RST avec poignée rouge

Conteneur pour pizza Cam GoBox à chargement par le haut de 33 cm de hauteur

EXTÉRIEURES : L 41 x **P** 41 x **H** 40,4 cm

INTÉRIEURES : L 35 x **P** 35 x **H** 33 cm

POIDS UNITÉ : 1,23 kg / 1,3 kg avec poignée

CAPACITÉ* : 8 pizzas

Carton : 1 **Couleur du conteneur :** Noir (110).

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

4+ heures

*Avec boîte à pizza 33 x 33 x 4 cm

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

TOUTES LES CAM GOBOXES

CAMBRO

CAN GOBOX POUR BOISSON



Conçu pour contenir 12 articles hauts, de contenance 750 mL, tels que des bouteilles de vin, ou 12 bouteilles en plastique de 1,5 litres.

EPPBEVBKST

EPPBEVRDST



Fourni avec une poignée de transport pratique.

EPP280RDST

Conteneur à boissons



EPPBEVBKST avec poignée noire
EPPBEVRDST avec poignée rouge

EXTÉRIEURES : L 42 x **P** 33,5 x **H** 42 cm

INTÉRIEURES : L 35,8 x **P** 27,3 x **H** 36,7 cm

POIDS UNITÉ : 1,02 kg

CAPACITÉ : 35 L

Carton : 1
Couleur du conteneur : Noir (110).

EPP280 avec poignée



EPP280BKST avec poignée noire
EPP280RDST avec poignée rouge

EXTÉRIEURES : L 39 x **P** 33 x **H** 31,6 cm

INTÉRIEURES : L 33 x **P** 27 x **H** 25,3 cm

POIDS UNITÉ : 0,8 kg

CAPACITÉ: 22,3 L

Carton : 1
Couleur du conteneur : Noir (110).

Porte-boissons

Porte-boissons modulable pour le transport aisé de boissons chaudes ou froides. Les unités sont interconnectées et peuvent contenir jusqu'à 15 boissons dans un modèle EPP180.
Peuvent contenir des boissons de 350 à 750 mL.



CODE	DESCRIPTION	Nombre de Boissons
EPPBEVH1	porte-boisson simple	3
EPPBEVH2	set de 2 porte-boissons	6
EPPBEVH5	set de 5 porte-boissons	15

Dimensions Ext. : L 11,4 x **P** 32,5 x **H** 12,5 cm
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).

CODE GOBOX	NOMBRE DE BOISSONS	NOMBRE DE PORTE-BOISSONS
EPP180	15 (simple couche*) 30 (double couche**)	5 (simple) 10 (double)
EPP160	15	5
EPP140	15	5
EPP280	6	2
EPP260	6	2

*La couche unique n'est recommandée que pour les contenants chauds. Utiliser avec les capuchons pour éviter tout débordement lors du transport.
**Double couche possible seulement avec les formats 350 mL ou moins.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUTES LES CAM GOBOXES

Les compartiments sont conçus pour s'adapter à différents formats : 7,1 cm au bas et 8,9 cm pour le haut.



RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures

Photos non contractuelles

CAN GOBOX MULTIFONCTION





Conçu pour contenir de la vaisselle jetable ou des bacs à glace de 5 litres.

CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT FACILES
Les découpes des parois intérieures facilitent le chargement et le déchargement des bacs GN 1/1 et GN 1/2. Les parois intérieures droites offrent de l'espace pour empiler les bacs à l'intérieur du conteneur.

Un emplacement incorporé maintient en place les étiquettes de menu en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les Cam GoBox.

Les Cam GoBox sont empilables entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.

Poignées moulées pour faciliter le transport et le stockage.



EPP180X
Pour vaisselle scellée jetable et bacs à glace de 20,5 cm de profondeur
EXTÉRIEURES : L 61 x **P** 43 x **H** 27 cm
INTÉRIEURES : L 54,8 x **P** 36,8 x **H** 20 cm
POIDS UNITÉ : 1,18 kg
VOLUME : 41 L
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPP180XL
Pour vaisselle scellée jetable et bacs à glace de 25 cm de profondeur
EXTÉRIEURES : L 61 x **P** 43 x **H** 32 cm
INTÉRIEURES : L 54,8 x **P** 36,8 x **H** 25 cm
POIDS UNITÉ : 1,33 kg
VOLUME : 50,5 L
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).



EPP180XLT
Pour vaisselle scellée jetable et bacs à glace de 32 cm de profondeur
EXTÉRIEURES : L 61 x **P** 43 x **H** 39 cm
INTÉRIEURES : L 54,8 x **P** 36,8 x **H** 32 cm
POIDS UNITÉ : 1,45 kg
VOLUME : 64,5 L
Carton : 1 **Couleur :** Noir (110).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUTES LES CAM GOBOXES

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures

Maintient la glace au froid pendant 1 heure.

Vaisselle jetable capacité



CAM GOBOXES	18 x 18 x 3 CM	19 x 20 x 6 CM	BACS GN 1/1 10 CM DE PROFONDEUR
EPP180X	24	24	2
EPP180XL	30	42	3
EPP180XLT	42	48	4

CONTENEURS DE TRANSPORT ISOTHERMES PROFESSIONNELS CAM GOBOX®

Boîte-repas Cam GoBox 4-Compartiments

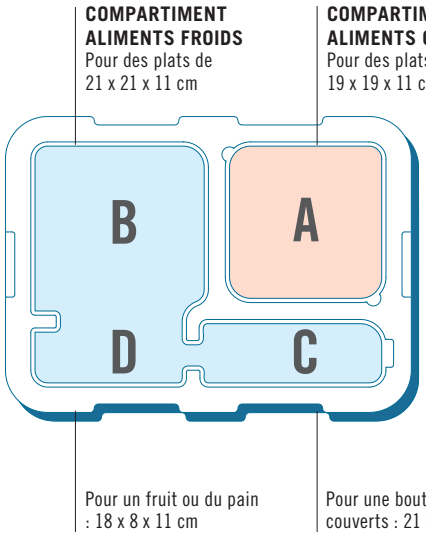
Conçue pour accueillir 2 repas complets (y compris des aliments chauds, des aliments froids, du pain ou des fruits, des boissons et des couverts), la boîte-repas Cam GoBox ultra-légère à 4 compartiments est idéale pour les maisons de retraite, les écoles, les hôpitaux et les traiteurs.

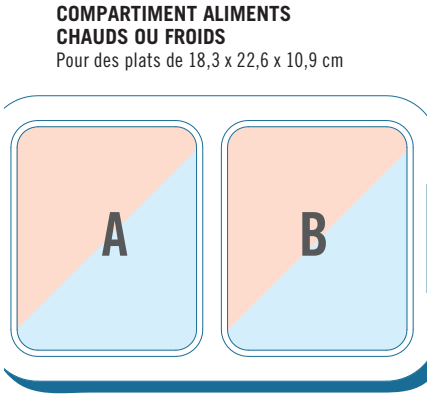
Boîte-repas Cam GoBox 2-Compartiments

Ce conteneur à 2 compartiments est idéal pour livrer un seul repas. Chaque compartiment a son propre couvercle séparé pour maintenir les températures, qu'elles soient chaudes ou froides.









EPPMD4835

EXTÉRIEURES : L 48 x **P** 35 x **H** 16,7 cm

INTÉRIEURES : L 40 x **P** 29 x **H** 11 cm

POIDS UNITÉ : 400 g

Carton : 1 **Couleur :** Bleu (159).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

EPPMD4835 : (159)

EPPMDB4428

EXTÉRIEURES :L 43,7 x **P** 27,6 x **H** 17,5 cm

INTÉRIEURES : L 18,3 x **P** 22,6 x **H** 10,9 cm Chaque compartiment

POIDS UNITÉ : 275 g

Carton : 1 **Couleur :** Bleu (159).

Vaisselle jetable capacité



CAM GOBOXES	18 x 18 x 3 CM	19 x 20 x 6 CM
EPPMD4835	4	2
EPPMDB4428	3	2

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

2+ heures

Photos non contractuelles

CONTENEURS DE TRANSPORT ISOTHERMES PROFESSIONNELS CAM GOBOX®–

LE SYSTÈME DE LIVRAISON DE REPAS CAM GOBOX TABLOTHERM



Excellente isolation et excellente rétention de la température.

Fabriqué en polypropylène expansé.

Maintient les aliments au chaud ou au froid dans une unité pendant plus de 60 minutes.

Système de livraison de repas empilable, léger et individuel pour un acheminement et un stockage aisés.



122 401 118
Plat rectangulaire en porcelaine 11 x 18 cm

122 701 118
Couvercle de plat rectangulaire transparent
SANS BPA

122 400 021
Plat rond en porcelaine ø 21 cm

122 400 023
Plat rond en porcelaine à deux compartiments ø 23 cm

122 700 021
122 700 023
Couvercles de plats transparents ø 21,5 cm ø 23,5 cm
SANS BPA

122 500 014
Bol rond en porcelaine 500 mL

122 700 014
Couvercle de bol à système hermétique en caoutchouc ø 14,5 cm

MDSB16 (480)
Bol isotherme Shoreline 500 mL

CLRSB16T (490)
Couvercle de bol en polypropylène ø 14,5 cm

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
1 heure

CONTENEURS DE TRANSPORT ISOTHERMES PROFESSIONNELS CAM GOBOX®–

LE SYSTÈME DE LIVRAISON DE REPAS CAM GOBOX TABLOTHERM

Tablotherm Cam GoBox vide



ITENEPP

EXTÉRIEURES : L 37 x **P** 53 x **H** 11,8 cm

Carton : 1 **Couleur:** Gris (107).



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

TOUTES CAM GOBOX TABLOTHERM

Cam GoBox Tablotherm avec accessoires



ITENEPP1118

INCLUS : 2 plats rectangulaires avec couvercles, 2 bols ronds avec couvercles

EXTÉRIEURES : L 37 x **P** 53 x **H** 11,8 cm

Carton : 1 **Couleur:** Gris (107).



ITENEPP21

INCLUS : 1 plat rond avec couvercle, 2 bols ronds avec couvercles

EXTÉRIEURES : L 37 x **P** 53 x **H** 11,8 cm

Carton : 1 **Couleur:** Gris (107).



ITENEPP23

INCLUS : 1 plat à deux compartiments avec couvercle, 2 bols ronds avec couvercles

EXTÉRIEURES : L 37 x **P** 53 x **H** 11,8 cm

Carton : 1 **Couleur:** Gris (107).



ITENEPP1118H

INCLUS : 2 plats rectangulaires avec couvercles, 2 bols ronds isothermes avec couvercles

EXTÉRIEURES : L 37 x **W** 53 x **H** 11,8 cm

Carton : 1 **Couleur:** Gris (107).



ITENEPP21H

INCLUS : 1 plat rond avec couvercle, 2 bols ronds isothermes avec couvercles

EXTÉRIEURES : L 37 x **P** 53 x **H** 11,8 cm

Carton : 1 **Couleur:** Gris (107).



ITENEPP23H

INCLUS : 1 plat rond à deux compartiments avec couvercle, 2 bols ronds isothermes avec couvercles

EXTÉRIEURES : L 37 x **P** 53 x **H** 11,8 cm

Carton : 1 **Couleur:** Gris (107).

Photos non contractuelles



TOUT FAIRE AVEC CAMBRO GOBAGS

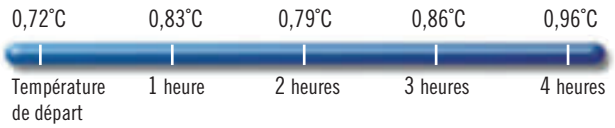
CAMBRO® GOBAGS®

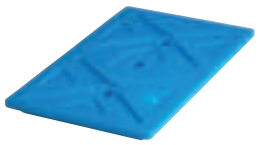
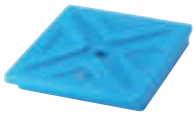
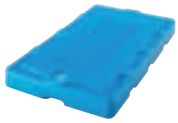
Du moment où les aliments sont préparés au moment où ils arrivent chez le du client, chaque seconde compte. La rapidité est importante, mais garder les aliments frais et hors de la zone de danger est impératif pour la réussite de toute opération de livraison, de vente à emporter et de ramassage sur le trottoir. L'isolation haute densité des sacs Cambro GoBags maintient la température dans la zone de sécurité pendant la conservation et le transport. L'isolation haute densité des GoBags de Cambro maintient la température dans la zone de sécurité pendant la conservation et le transport jusqu'au client, qu'il s'agisse d'un enlèvement sur le trottoir ou d'une livraison à domicile.

LES PLAQUES CAMCHILLER®, THERMOBARRIER® & CAMWARMER®

Plaque Eutectique Froide Camchiller

- Un accessoire facile à utiliser pour la conservation de température des aliments froids.
- Prolonge la durée de conservation à froid ou assure que la température reste à un niveau salubre inférieur à 5°C quand un accès fréquent est nécessaire.
- Congelez la plaque, puis servez-vous en pour préréfrigérer l'intérieur du conteneur avant de le charger.



CODE	**CP1220** (FORMAT GN 1/1)	**CP1210** (FORMAT GN 1/2)	**CP814** (20 x 36 CAMCHILLER)
ADAPTÉ POUR	UPCSS160, UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPC400SP, UPCS400, UPC600, UPC800, UPC800SP, UPC1200, UPC1600, CVC72, CVC724, Combo Cart® Plus et CamKiosks®*	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPCS400, UPC400SP, UPC600, UPC800, UPC800SP, UPCS140, UPCS160, UPCS180, CVC724*, CVC72*, CamKiosks*	12186CW, 12186P, 12189CW, 12189P, CVC724, CVC72, CVC55, CamKiosks*
DIMENSIONS Lo x La x H	53 x 33 x 3,8 cm	32,4 x 26,4 x 3,8 cm	35,56 x 20,32 x 3,8 cm
NOMBRE PAR COMPARTIMENT	1 (*2 par compartiment)	1 (*2 par ouverture supérieure)	1

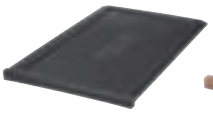
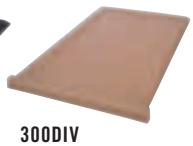
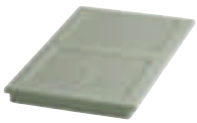
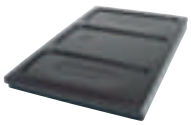
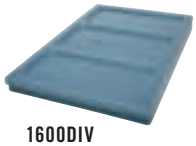
Pièces/carton : 1 **Couleur :** Bleu Roi (159).

Séparation ThermoBarrier

- Servez-vous en pour combler l'espace vide et minimiser la perte de température dans les compartiments partiellement chargés.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

400DIV : (180)

CODE	**UPC300DIV**	**300DIV**	**400DIV**	**1200DIV**	**1600DIV**
ADAPTÉ POUR	UPC300, 1318CC	300MPC, 1318MTC, UPC600	UPC400, UPC800, UPC400SP, UPCS400, UPC800SP	UPC1200, CVC72, CVC724	UPC1600, UPC1600SP, CamKiosk
DIMENSIONS Lo x La x H	53 x 33 x 2,5 cm	53 x 33 x 2,5 cm	54 x 33 x 3,8 cm	53 x 33,5 x 3,5 cm	53 x 33,5 x 3,8 cm
COULEUR	Gris Anthracite (615)	Café (157)	Gris (180)	Marron Foncé (131)	Bleu Ardoise (401)
PIÈCES/CARTON	1	1	1	2	2

Plaque chaude Camwarmer

- Soyez encore plus sûr que les aliments chauds le resteront pendant le stockage et le transport.
- Placés dans le compartiment avec les plats chauds, ces plaques prolongent le temps de conservation de la température ou assurent que cette dernière reste à un niveau salubre supérieur à 65°C quand un accès fréquent est nécessaire.






UPC400 avec plaques Camwarmer.
Il est recommandé d'utiliser deux plaques par compartiment.

CODE	**1210PW**	**HP2632**
ADAPTÉ POUR	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC,UPC400, UPCS400, UPC600, UPC800	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPCS400, UPC400SP, UPC600, UPC800, UPC800SP, UPCS140, UPCS160, UPCS180, CVC724, CVC72, CamKiosks
DIMENSIONS Lo x La x H	34 x 27,5 x 4 cm	32,5 x 26,5 x 3 cm
COULEUR	Granité Gris (191)	Rouge Feu (444)

Pièces/carton : 1

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

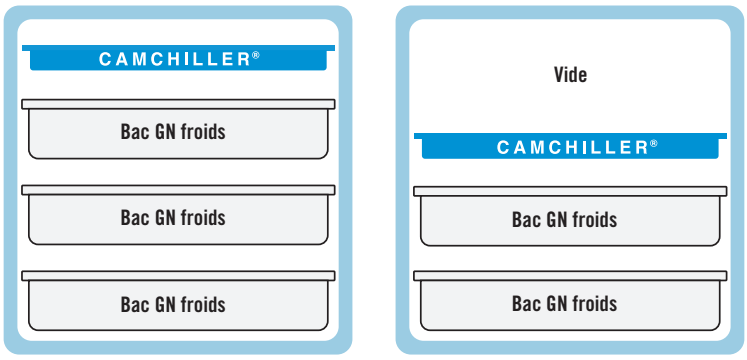
HP2632: (444)

GESTION DE LA TEMPÉRATURE – OPTIMISEZ LES PERFORMANCES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Camchiller® – Format GN 1/1 et format GN 1/2

- Utilisez ces plaques pour :
  - Préréfrigérer l'intérieur d'un conteneur.
  - Conserver les aliments conditionnés dans les bacs encastrés. (Format seulement)
  - Maximiser la conservation des aliments froids.
  - Minimiser l'espace intérieur vide.
- Emploi facile :
  1. Congelez pendant 8 heures.
  2. Glissez une ou deux plaques sur les coulisses supérieures pour préréfrigérer l'intérieur pendant 15 à 20 minutes.
  3. Chargez les bacs GN préréfrigérés sous la plaque Camchiller. (A)
  4. Descendez les bacs et la plaque Camchiller à mesure que des bacs d'aliments sont retirés. (B)

CONSERVATION DU FROID

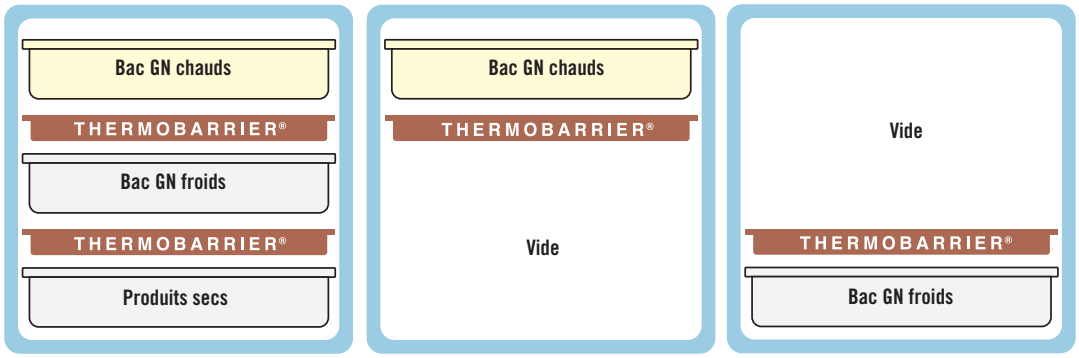


(A) (B)

ThermoBarrier® – Format GN 1/1

- Utilisez ces plaques pour :
  - Conserver des aliments chauds et des aliments froids dans le même compartiment.
  - Minimiser l'espace intérieur vide.
- Emploi facile :
  1. Glissez la plaque entre les aliments chauds placés en haut et les aliments froids placés en bas. (A)
  2. Glissez la plaque sous les aliments chauds placés dans la partie supérieure du compartiment. (B)
  3. Glissez la plaque au-dessus des aliments chauds placés dans la partie inférieure du compartiment. (C)

CONSERVATION CHAUD-FROID

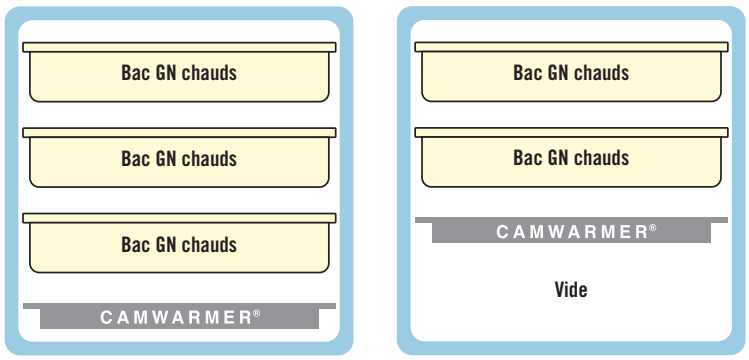


(A) (B) (C)

Camwarmer® – Format GN 1/2

- Utilisez ces plaques pour :
  - Préchauffer l'intérieur d'un conteneur.
  - Maximiser la conservation des aliments chauds.
  - Minimiser l'espace intérieur vide.
- Emploi facile :
  1. Chauffez pendant quelques 45 minutes dans un four à 180°C.
  2. Glissez deux plaques Camwarmer sur les coulisses inférieures et préchauffez l'intérieur pendant 15 à 20 minutes (ou placez-les sur un bac ou une plaque GN haute température)
  3. Chargez les bacs d'aliments préchauffés au-dessus des plaques Camwarmer. (A)
  4. Montez les bacs et les plaques Camwarmer à mesure que des bacs d'aliments sont retirés. (B)

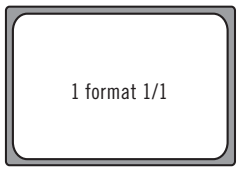
CONSERVATION DU CHAUD

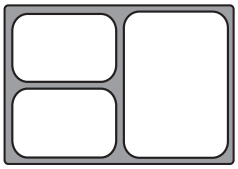


(A) (B)

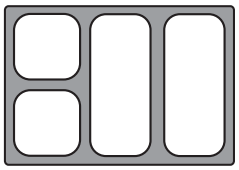
Exemples de chargement des unités de transport isothermes Cambro®

UNITÉS À CHARGEMENT PAR LE HAUT
UPC140-UPC180
UPCS140-UPCS180
UPCSS160



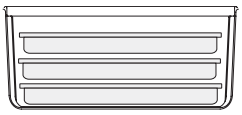


Pour un repas
à 3 plats : 2 x GN 1/4
1 x GN 1/2
1 barre de division
DIV12
(approx. 14 repas)

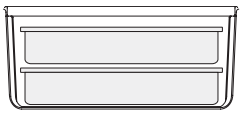


Pour un repas
à 4 plats : 2 x GN 1/6
2 x GN 1/3
2 barres de division
DIV12
(approx. 14 repas)

UNITÉS À CHARGEMENT PAR LE HAUT
100 series
100MPC
UPC100



3 x 6,5 cm



2 x 10 cm

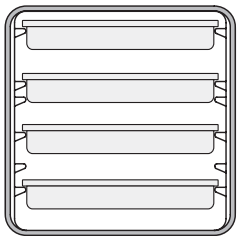


1 x 15 cm
ou 1 x 20 cm

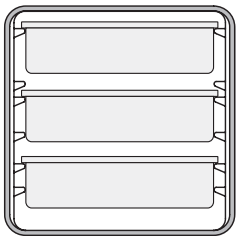


100MPCHL
ou 1 x 20 cm

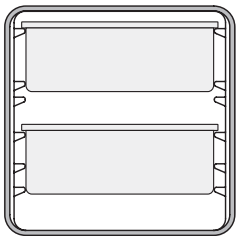
UNITÉS À CHARGEMENT PAR L'AVANT
UPC300
1318CC
UPC600 (x2)
UPC1200 (x4)



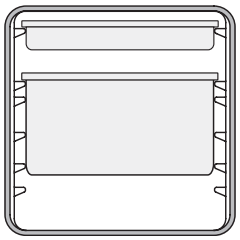
4 x 6,5 cm



3 x 10 cm

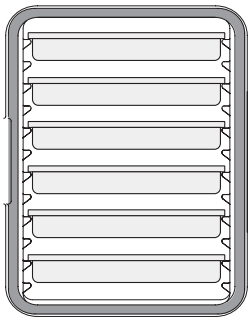


2 x 15 cm

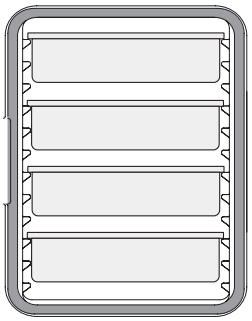


1 x 20 cm
et 1 x 6,5 cm

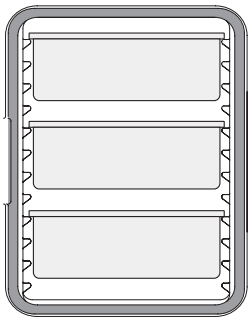
UNITÉS À CHARGEMENT PAR L'AVANT
UPC400
UPCS400
UPCH400(2)
UPC800 (x2)
UPCH800(2) (x2)
UPC1600 (x4)
UPCH1600(2) (x4)



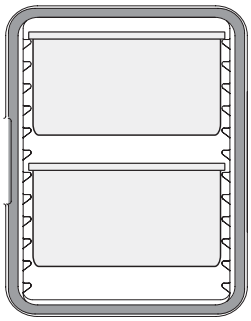
6 x 6,5 cm



4 x 10 cm

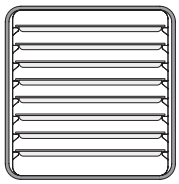


3 x 15 cm

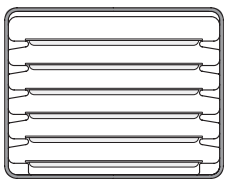


2 x 20 cm

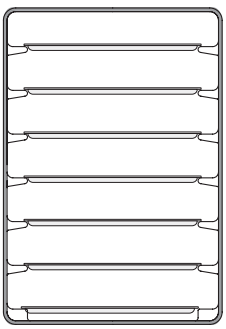
UNITÉS CAMCARRIER® ET CAMCART® POUR PLAQUES



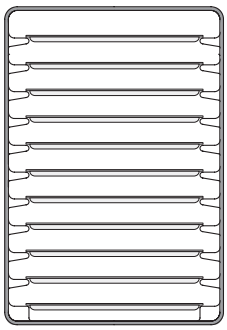
1318CC
8 plaques format 1/2



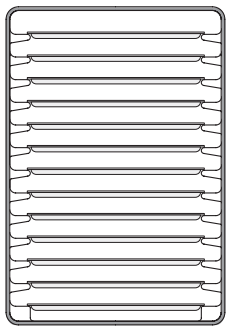
1826MTC
6 plaques format 1/1
1826DTC (x4)



1826LTC3
7 plaques format 1/1

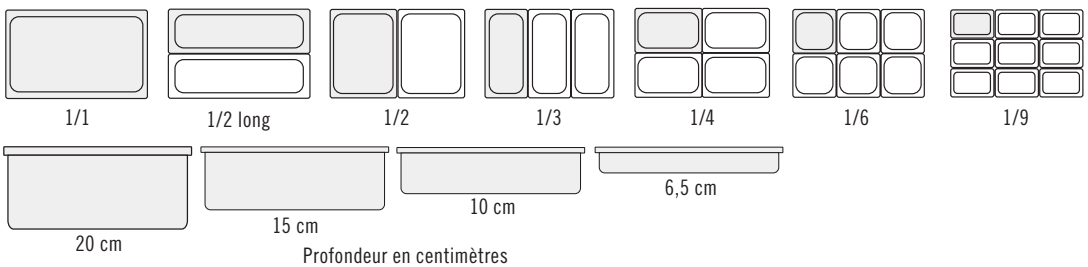


Unité Camtherm basse
11 plaques format 1/1
Unité Camtherm haute (x2)



1826LTC
13 plaques format 1/1

RÉSUMÉ DES FORMATS DES CONTENEURS GN



Photos non contractuelles

CONTENEUR UPC300

- Permet de transporter des bacs GN 1/1, GN 1/2 et GN 1/3.
- Fabrication sans soudure pour une meilleure durabilité.
- Épaisse couche isolante en polyuréthane permet de conserver en toute sécurité les aliments froids en dessous de 4˚C et les aliments chauds au-dessus de 64˚C pendant plus de 4 heures.
- Porte entièrement amovible.
- Possibilité d'étiquetage sur la porte pour identifier les menus ou lieux de livraison.
- Unité légère.

Couleurs : Noir (110), Marron Foncé (131), Rouge Vif (158), Bleu Marine (186), Bleu Ardoise (401), Gris Anthracite (615).

UPC300 st protégé par le brevet des U.S.A. D786,607 S.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

UPC300 : (401), (110)
CP3253 : (443), **HP3253 :** (444)
CD300 : (401)



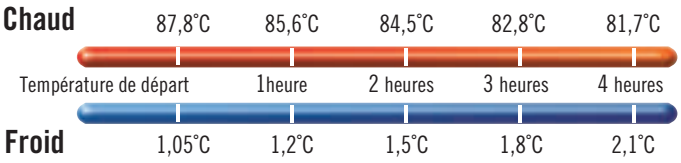




Étiquetage recommandé : étiquettes StoreSafe® 23SLINB250 5 x 7,6 cm.

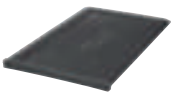
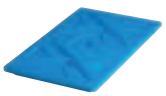
CODE	UPC300
DIMENSIONS EXT. La x P x H	43,2 x 65,4 x 56,8 cm
DIMENSIONS INT. La* x P x H	33,7 x 53,3 x 35,5 cm
POIDS UNITÉ	10,5 kg

Pièces/carton : 1 * Écart entre coulisses.



Accessoires en option





CODE	1210PW	HP3253	UPC300DIV	CP1220	CP3253	CD300*
DESCRIPTION	Camwarmer®	Camwarmer	ThermoBarrier®	Camchiller®	Camchiller	Camdolly®
DIMENSIONS EXT. (CM)	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	53 x 33 x 2,5	53 x 33 x 3,8	53 x 32,5 x 3	49 x 65 x 26,5
DIMENSIONS INT. (CM)	—	—	—	—	—	43 x 59
COULEUR	Granité Gris (191)	Rouge Feu (444)	Gris Anthracite (615)	Bleu Roi (159)	Bleu Glacier (443)	▲

Pièces/carton : 1 *CD300H et CD300HB en outre disponibles. Voir la section de Camdolly.
▲**Couleurs de Camdolly :** Café (157), Marron Foncé (131), Noir (110), Bleu Ardoise (401).

CONTENEUR UPC400

- Ces unités de transport de bacs d'aliments à chargement par l'avant sont robustes et fiables.
- Elles permettent de conserver des heures durant à une température salubre les aliments chauds ou froids contenus dans plusieurs bacs.
- Construction en polyéthylène sans soudure avec épaisse couche isolante en mousse.
- Le joint amovible étanche à l'air garantit une fermeture hermétique.

Couleurs : Bleu Marine (186), Bleu Ardoise (401), Café (157), Marron Foncé (131), Noir (110), Granité Gris (191), Granité Vert (192), Granité Sable (194).

Voir la section relative aux bacs gastronormes aliments en ce qui concerne les prix et la commande.

Remarque : Posez les bacs GN sur les coulisses. Ne placez pas de bac directement sur le fond du compartiment d'une unité Camcarrier. Utilisez des bacs de formats spécifés.

Remarque : Pour des résultats optimaux, il est conseillé de charger des bacs à aliments à une température de 82 à 88°C. Le chargement de bacs à aliments métalliques à une température supérieure à 121°C risque d'endommager le conteneur ou le chariot.

UPC400 est protégé par le brevet américain D 329,158.
Le bouchon d'aération est protégé par le brevet américain D 553,717 S.

CAPACITÉ EN BACS GN 1/1 :

PROFONDEUR DES BACS	NOMBRE DE BACS
6,5	6
10	4
15	3
20	2

Contient aussi des bacs GN 1/2 et 1/3.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

UPC400, CD400 : (401), (110)
400DIV : (180)
CP3253 : (443)
HP3253: (444)

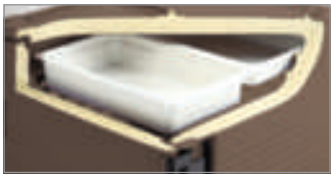
CONCEPTION ERGONOMIQUE
Des poignées moulées ergonomiques incassables permettant un transport aisé par deux personnes.



CONTRÔLE DE LA PRESSION ET DE L'HUMIDITÉ Bouchon d'aération.



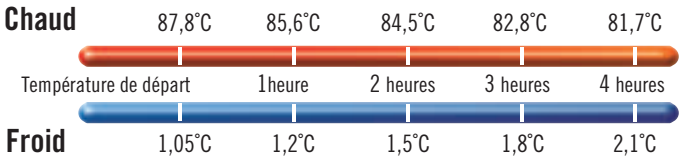
JOINT AMOVIBLE Pour une étanchéité optimale.



CONSERVATION DE LA TEMPÉRATURE
L'isolant polyuréthane garde chauds les aliments chauds et froids les aliments froids.



ACCÈS RAPIDE
Un seul loquet en nylon de 23 cm assurant l'ouverture et la fermeture rapidement et en toute sécurité.



CODE	UPC400 (UPC400SP**)
DIMENSIONS EXT. La x P x H	42,5 x 62 x 62 cm
DIMENSIONS INT. La* x P x H	34 x 53,5 x 49 cm
POIDS UNITÉ	14,3 kg (16,33 kg)

Pièces/carton : 1 *Écart entre coulisses. **Pack sécurité (SP).

Accessoires en option








CODE	1210PW	HP3253	400DIV	CP3253	CD400	400STP
DESCRIPTION	Camwarmer®	Camwarmer	ThermoBarrier®	Camchiller®	Camdolly®	Sangle
DIM. EXT. (CM)	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	54 x 33 x 3,8	53 x 32,5 x 3	71 x 53 x 23	381 cm long
DIM. INT. (CM)	—	—	—	—	63,5 x 46	—
COULEUR	Granité Gris (191)	Rouge Feu (444)	Gris (180)	Bleu Glacier (443)	▲	Beige (000)

Pièces/carton : 1 ▲**Couleurs CD400 :** Café (157), Marron Foncé (131), Noir (110), Bleu Ardoise (401).

Photos non contractuelles
BERTHIER

CONTENEUR ISOTHERME UPCS400 S-SERIES POUR BACS GASTRONORMES

- Cette unité de transport de bacs à chargement par l'avant est superfiable et extrêmement durable.
- Elle permet de conserver des heures durant à une température salubre les aliments chauds ou froids contenus dans plusieurs bacs.
- Coque en polyéthylène durable avec épaisse couche isolante en mousse de polyuréthane.

Couleurs : Marron Foncé (131), Gris Moucheté (480), Bleu Ardoise (401).

Remarque : Pour des résultats optimaux, il est conseillé de charger des bacs GN à une température de 82 à 88°C. Le chargement de bacs GN métalliques à une température supérieure à 121°C risque d'endommager le conteneur ou le chariot.

CAPACITÉ EN BACS GN 1/1 :

PROFONDEUR DES BACS	NOMBRE DE BACS
6,5	6
10	4
15	3
20	2

Contient aussi des bacs GN 1/2 et 1/3.



S'empile avec les conteneurs UPCS400 et UPC400. S'adapte au chariot CD400 , ou des roulettes en option peuvent être ajoutées pour un transport aisé au sol.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

UPCS400 : (480), (401), **CD400 :** (401), (110) **400DIV :** (180), **CP3253 :** (443), **HP3253 :** (444)

SIMPLICITÉ DU SYSTÈME D'ATTACHE DES LISTES DU CONTENU ET DES FEUILLES DE ROUTE
Le pince-liste réduit la nécessité d'ouvrir la porte.



PRATIQUE
Le rebord du dessus permet de ranger les bacs GN et de faciliter le service (doit être enlevé pendant le transport).

FACILE À NETTOYER
La porte s'enlève pour faciliter le nettoyage.



CONSERVATION DE LA TEMPÉRATURE
L'isolant polyuréthane garde chauds les aliments chauds et froids les aliments froids.



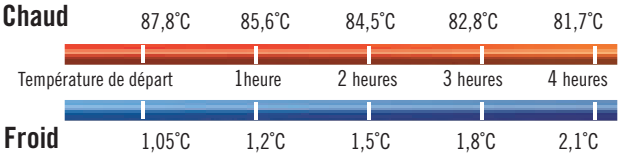
CONCEPTION ERGONOMIQUE
Des poignées moulées ergonomiques incassables permettant un transport aisé par deux personnes.

ACCÈS RAPIDE
Un seul loquet en nylon de 23 cm assurant l'ouverture et la fermeture rapidement et en toute sécurité.



LE JOINT INTÉGRÉ ÉLIMINE
la nécessité d'un joint hermétique amovible.

CONTRÔLE DE LA PRESSION
Le clapet d'aération intégré égalise la pression et laisse la vapeur se dégager.



CODE	UPCS400
DIMENSIONS EXT. La x P x H	63,5 x 46 x 63 cm
DIMENSIONS INT. La* x P x H	53,5 x 33,5 x 48,6 cm
POIDS UNITÉ	21,1 kg

Pièces/carton : 1

Accessoires en option



CODE	UPCS400CK	1210PW	HP3253	400DIV	CP3253	CD400	400STP
DESCRIPTION	Kit de roulettes*	Camwarmer®	Camwarmer	ThermoBarrier®	Camchiller®	Camdolly®	Sangle
DIM. EXT. (CM)	ø 12,7	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	54 x 33 x 3,8	53 x 32,5 x 3	71 x 53 x 23	381 cm long
DIM. INT. (CM)	—	—	—	—	—	63,5 x 46	—
COULEUR	—	Granité Gris (191)	Rouge Feu (444)	Gris (180)	Bleu Glacier (443)	□	Beige (000)

Pièces/carton : 1 ***Kit de roulettes en option pour UPCS400 :** 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein.
□**Couleurs CD400 :** Café (157), Marron Foncé (131), Noir (110), Bleu Ardoise (401).

CAMBRO

CHARIOT ULTRA CAMCART

- Les chariots grande capacité à double compartiment permettent de garder et de transporter les aliments chauds ou froids.
- Robuste coque en polyéthylène et épaisse couche isolante en mousse dans toutes les parois et entre les compartiments.
- Les joints hermétiques amovibles conservent les aliments à des températures salubres des heures durant.
- Faciles à nettoyer, ces unités sont indéformables, infissurables, inébréchables, incassable et inoxydables.
- Les durables systèmes de fermeture en nylon des portes s'ouvrent facilement et se ferment solidement.
- Les portes s'ouvrent complètement et se rabattent sur le côté du chariot, ce qui facilite le chargement et le déchargement.
- Les poignées moulées permettent de manœuvrer facilement l'unité.
- Les pare-chocs moulés évitent d'abîmer les murs, le mobilier et le matériel.

La rambarde est conçue pour s'utiliser pendant le service et non pendant le transport.

Couleurs : Bleu Marine (186), Bleu Ardoise (401), Café (157), Marron Foncé (131), Rouge Brique (402), Vert (519), Noir (110), Rouge Vif (158), Granité Gris (191), Granité Vert (192), Granité Sable (194).

Remarque : Posez les bacs GN sur les coulisses. Ne placez pas de bac directement sur le fond du compartiment d'une unité Camcarrier®. Utilisez des bacs de formats spécifés.

Remarque : Pour des résultats optimaux, il est conseillé de charger des bacs GN à une température de 82 à 88°C. Le chargement de bacs GN métalliques à une température supérieure à 121°C risque d'endommager le conteneur ou le chariot.

Le bouchon d'aération est protégé par le brevet américain D 553,717 S.



L'isolant polyuréthane garde chauds les plats chauds et froids les plats froids.





Illustré avec les roulettes renforcées HD offertes en option.

Pack sécurité (SP)

Spécialement conçus pour être utilisés dans des conditions où la priorité absolue est donnée à la sécurité.

- Fixations inviolables
- Portes non amovibles
- Moraillon de cadenassage sur chaque porte (cadenas non compris)
- Roulettes ultrarésistantes (HD) avec plaques de châssis fixées par des boulons inviolables.



CAPACITÉ TOTALE	UPC600	UPC800	UPC1200	UPC1600
Bacs Gastronormes GN 1/1				
6,5 cm de profondeur	8 bacs	12 bacs	16 bacs	24 bacs
10 cm de profondeur	6 bacs	8 bacs	12 bacs	16 bacs
15 cm de profondeur	4 bacs	6 bacs	8 bacs	12 bacs
20 cm de profondeur	2 bacs + 2 bacs (10 cm de profondeur)	4 bacs	4 bacs	8 bacs
Camtray®*				
3253	12 Plateaux	24 Plateaux	24 Plateaux	48 Plateaux
2632	24 Plateaux	48 Plateaux	—	—
2025	—	—	12 Plateaux	24 Plateaux

Voir la section relative aux bacs à aliments et aux plateaux Camtray en ce qui concerne la commande. *Basé sur un écart de 3,8 cm entre les plateaux.

Chaud

UPC600	86,8°C	84,3°C	82,5°C	80,8°C	79,3°C
UPC800	87,7°C	85,5°C	84,2°C	82,9°C	81,7°C
UPC1200	85,6°C	82,1°C	80,1°C	78,3°C	77,2°C
UPC1600	87,1°C	85,9°C	85,1°C	84,3°C	83,7°C

Température de départ | 1 heure | 2 heures | 3 heures | 4 heures

Froid

UPC600	0,6°C	1,1°C	1,4°C	1,8°C	2,1°C
UPC800	0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C
UPC1200	0,5°C	0,9°C	1,1°C	1,3°C	1,4°C
UPC1600	0,6°C	1,0°C	1,2°C	1,5°C	1,5°C

Température de départ | 1 heure | 2 heures | 3 heures | 4 heures

Photos non contractuelles



UPC600

CODE	UPC600
DESCRIPTION	Modèle de base
DIM. EXTÉRIEURES La x P x H	52 x 69 x 114,5 cm
DIM. INTÉRIEURES	34 x 54 x 35,5 cm

Pièces/carton : 1
Roues : 12,7 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein.



UPC800

CODE	UPC800	UPC800SP
DESCRIPTION	Modèle de base	Pack sécurité
DIM. EXTÉRIEURES La x P x H	52 x 69 x 137 cm	52 x 69 x 137 cm
DIM. INTÉRIEURES	33 x 54,5 x 48,5 cm	33 x 54,5 x 48,5 cm

Pièces/carton : 1 **Roues :** 15,2 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein.
Roulettes ultrarésistantes (HD) : 15,2 x 3,8 cm, 2 fixes, 2 pivotantes à frein.



UPC1200

CODE	UPC1200
DESCRIPTION	Modèle de base
DIM. EXTÉRIEURES La x P x H	72,5 x 82 x 116 cm
DIM. INTÉRIEURES	54 x 66,5 x 34,5 cm

Pièces/carton : 1
Roues : 15,2 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein.



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

UPUPC600: (401), (110), **UPC800:** (401), (192), (194), (110), **UPC1200:** (401)
UPC1600: (401), (194), (110), **400DIV:** (180), **CP3253:** (443), **HP3253:** (444)

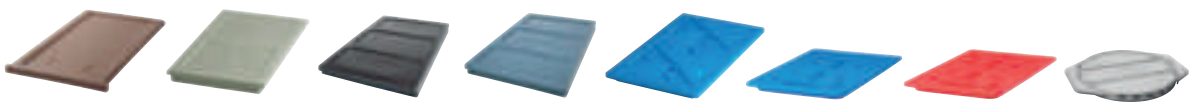


UPC1600

CODE	UPC1600	UPC1600HD	UPC1600SP*	UPCGL1600SP*
DESCRIPTION	Modèle de base	Modèle de base avec roues à grande résistance	Pack sécurité	Pack sécurité, sans joint
DIM. EXTÉRIEURES La x P x H	71,5 x 82 x 135 cm	73 x 84,7 x 138,4 cm	71,5 x 82 x 135 cm	71,5 x 82 x 135 cm
DIM. INTÉRIEURES	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	53,5 x 66,5 x 53,5 cm

Pièces/carton : 1 **Roues :** 15,2 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein.
Roulettes ultrarésistantes (HD) : 15,24 x 5,08 cm, 2 fixes, 2 pivotantes à frein.
*Pack sécurité (SP) ont des goupilles de charnière et des verrous inamovibles et leurs roues sont fixées avec des vis sécurisées.

Accessoires en Option



CODE	300DIV	400DIV	1200DIV	1600DIV	CP1220	CP3253	HP3253	1210PW
DESCRIPTION	ThermoBarrier®	ThermoBarrier	ThermoBarrier	ThermoBarrier	Camchiller®	Camchiller	Camwarmer®	Camwarmer
DIMENSIONS (CM)	53 x 33 x 2,5	54 x 33 x 2,5	53 x 33,5 x 3,5	53 x 33,5 x 3,8	53 x 33 x 3,8	53 x 32,5 x 3	53 x 32,5 x 3	34 x 27,5 x 4
ADAPTÉ POUR	UPC600	UPC800, UPC800SP	UPC1200	UPC1600	UPC600, UPC800, UPC800SP, UPC1200, UPC1600, UPC1600SP	UPC600, UPC800, UPC800SP, UPC1200, UPC1600, UPC1600SP	UPC600, UPC800 UPC800SP	UPC600, UPC800 UPC800SP
COULEURS	Café (157)	Gris (180)	Marron Foncé (131)	Bleu Ardoise (401)	Bleu Roi (159)	Bleu Glacier (443)	Rouge Feu (444)	Granité Gris (191)

Pièces/carton : 1 **1200DIV / 1600DIV Pièces/carton :** 2

SERVEURS ALIMENTAIRES ISOLÉS

CAMCARTS®

Réimaginé

Pour les plateaux et les plaques de cuisson



1826DTC
Lᴀ 54,6 cm x **P** 84,5 cm x **H** 162 cm

Pour les boîtes de conservation des aliments



1826DBC
Lᴀ 54,6 cm x **P** 84,5 cm x **H** 162 cm

ERGONOMIE AMÉLIORÉE
avec deux poignées verticales moulées pour une manœuvre aisée



ROBUSTE
Charnières en acier inoxydable

Photos non contractuelles

Camcarriers

- Prévu pour des plateaux, des plaques à pâtisserie et des bacs alimentaires GN de 32,5 x 53 cm.
- Fabrication solide sans soudure avec poignées intégrées.

Couleurs : Noir (110), Bleu Ardoise (401), Café (157), Marron Foncé (131), Bleu Marine (186), Gris Anthracite (615). 1318CC est également disponible en rouge vif (158).

Important : La température des plaques métalliques ne doit pas être supérieure à 121°C avant leur chargement dans le chariot.

Le bouchon d'aération est protégé par le brevet américain D 553,7175 S.



Unité de transport polyvalente

1318CC

Permet de transporter des demi-plaques et plateaux, et des bacs alimentaires de dimensions diverses. Permet de conserver en toute sécurité les aliments froids en dessous de 4°C et les aliments chauds au-dessus de 63°C pendant plus de 4 heures. Empilement compatible avec UPC300, 300MPC, 1318MTC.

DIMENSIONS EXT. LA x P x H*:
43,2 x 65,4 x 56,8 cm

DIMENSIONS INT. LA x P x H :
33,7 x 53,3 x 35,5 cm

ADAPTÉ AUX SOCLES CAMDOLLY:
CD300, CD300H, CD300HB

Pièces/carton : 1 *Avec poignée.



Camcarrier

1826MTC

Peut contenir 6 plaques de 46 x 66 cm. Six supports de plateau espacés de 5,4 cm

DIMENSIONS EXT. LA x P x H*:
55 x 74,5 x 57 cm

DIMENSIONS INT. LA x P x H :
46,7 x 66,4 x 35,9 cm

ADAPTÉ AUX SOCLES CAMDOLLY:
CD1826MTC, CD1826MTCHB

Pièces/carton : 1 *Avec poignée.



1826HAR

Harnais de sécurité

DIMENSION : 360,68 cm long

Couleur : Beige (000).

Camcarts

- Prévu pour des plateaux, des plaques à pâtisserie et des boîtes à aliments de 46 x 66 cm.
- Le dessus forme un plan de travail amovible.
- Pack sécurité (SP)* le dispositif protégé contre les manipulations assure la protection du chariot et de son contenu. Plaques de châssis livrées avec les roulettes HD 15,2 x 3,8 cm.

Couleurs : Bleu Ardoise (401), Café (157), Marron Foncé (131), Bleu Marine (186), Gris Anthracite (615).

Roulettes standard : 15,2 x 3,2 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, 1 avec frein.
Roulettes ultrarésistantes (HD) : 15,2 x 5 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, pas de frein.

Important : La température des plaques métalliques ne doit pas être supérieure à 121°C avant leur chargement dans le chariot.

Le bouchon d'aération est protégé par le brevet américain D 553,7175 S.



Chariot Camcart pour boîtes de stockage d'aliments

1826LBC / 1826LBCSP*

Peut contenir des boîtes à provisions de 46 x 66 cm. Capacité : 13 supports espacés de 4,45 cm

DIMENSIONS EXT. LA x P x H :
55 x 81,5 x 95,5 cm

DIMENSIONS INT. LA x P x H :
46 x 66,4 x 65,7 cm

Pièces/carton : 1



Chariot Camcart pour plateaux et plaques

1826LTC / 1826LTCSP*

Peut contenir 13 plateaux ou plaques de 46 x 66 cm. Treize supports de plateau espacés de 4,45 cm

DIMENSIONS EXT. LA x P x H :
55 x 81,5 x 95,5 cm

DIMENSIONS INT. LA x P x H :
46 x 66,4 x 65,7 cm

Pièces/carton : 1



Chariot Camcart pour plateaux et plaques

1826LTC3

Peut contenir 7 plateaux ou plaques de 46 x 66 cm. Sept supports de plateaux espacés de 9,5 cm donnent un espace de 7,62 cm entre les plateaux

DIMENSIONS EXT. LA x P x H :
55 x 81,5 x 95,5 cm

DIMENSIONS INT. LA x P x H :
46 x 66,4 x 65,7 cm

Pièces/carton : 1

- Conçues pour la conservation électrique des aliments chauds et le transport non électrique.
- Une douce chaleur non rayonnante comprise entre 65° et 74°C ne cuit pas et ne dessèche pas les aliments.
- Convient pour des aliments très divers tels que pâtes, poulet frit et tartes couvertes.
- Temps de préchauffage de 1 heure à partir de la température ambiante et temps de rétablissement de la température de 3 minutes.
- Consommation d'énergie sensiblement inférieure à celle des unités métalliques comparables.
- À la différence des unités métalliques, cette unité ne rouille pas et ne se déforme pas ; de plus, elle se manœuvre aisément.
- Tous les modèles UPCH ont satisfait à des essais de conservation des aliments chauds à une tempèrature salubre pendant une pèriode atteignant 4 heures après avoir été débranchés.
- Les modèles à porte supérieure chauffante offrent une souplesse unique : compartiment électrique chauffant en haut et compartiment de conservation passive de la température des aliments chauds ou froids en bas.
- Des kits de porte chauffante sont également vendus individuellement pour reconvertir les unités UPC400, UPC800 et UPC1600.

Couleurs : Bleu Ardoise (401), Marron Foncé (131), Noir (110), Granité Gris (191), Granité Vert (192).

Roues : 15,2 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein.





Indicateurs de marche et de chauffage

Ces voyants indiquent si l'unité UPCH1600 est sous tension et si l'élément chauffant est en marche. Ceci vous permet de savoir instantanément que le compartiment a atteint la température voulue.



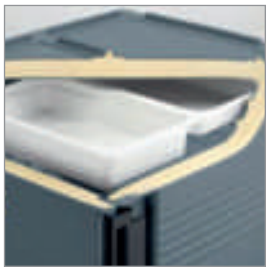
Bouches de chauffage

Chauffage uniforme dans tout le compartiment grâce aux bouches qui font constamment circuler l'air chaud de l'avant vers l'arrière.



Extérieur robuste

Toutes les unités UPCH sont fabriquées en polyéthylène solide, avec un isolant en mousse de polyuréthane : l'intérieur reste chaud mais l'extérieur est froid au toucher. Ne se fêle pas, est indéformable, inébréchable, à l'épreuve de la rouille et incassable.



Isolation

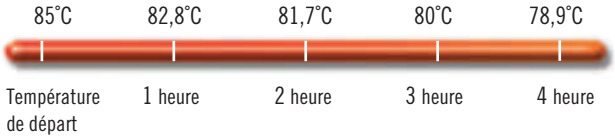
Isolant en mousse de polyuréthane, capable de conserver la température à plus de 64°C pendant une période atteignant 4 heures lorsque l'unité est débranchée.

ULTRA PAN CARRIER & CAMCART H-SÉRIE



MODÈLE	UPCH4002	UPCH8002	UPCH16002
Caractéristiques électriques			
TENSION REQUISE	200 – 230 VAC	200 – 230 VAC	200 – 230 VAC
INTENSITÉ MAXIMALE	1,2a	1,2a	2,3a
PUISSANCE	265w	265w	506w
FRÉQUENCE	50/60	50/60	50/60
TYPE DE FICHE	Euro plug, CEE7	Euro plug, CEE7	CEE7/7 — C15RA
LONGUEUR DU CORDON ÉLECTRIQUE	2,7 m	2,7 m	2,7 m

Conservation de la chaleur quand l'unité est débranchée

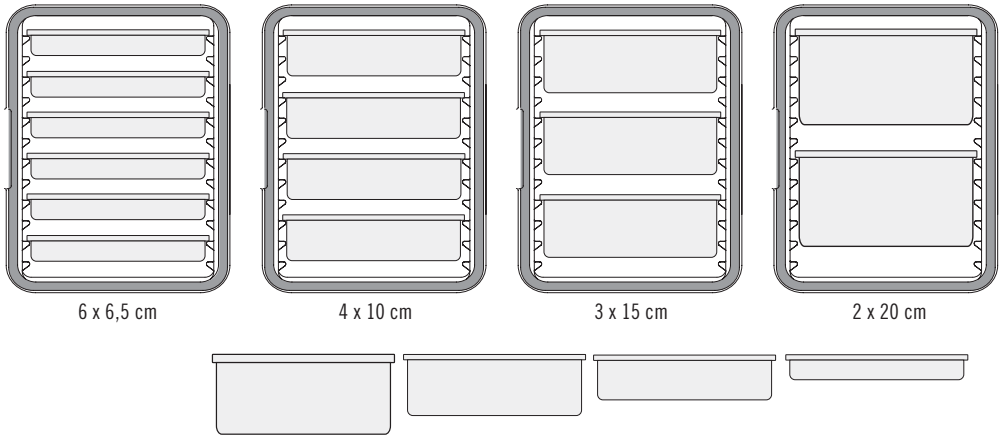


TEMPÉRATURE INTERNE	65°– 74°C
TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT (A partir d'une température ambiante jusqu'à la température moyenne entre 65°C et 74°C)	1 heure
TEMPS DE RÉTABLISSEMENT* (Temps pour rétablir la température après ouverture de la porte pendant 30 secondes)	3 minutes
TEMPS DE TRANSPORT* (Temps pendant lequel, une fois la température atteinte de 74°C, l'unité peut rester en mode passif/débranché avant que la température du contenu ne descende à 65°C.)	4 heures+

*Sur la base d'essais effectués avec 6 bacs GN H-pan de 15,24 cm de profondeur fermés par des couvercles GripLids® et contenant approximativement 14,2 litres d'eau à 87,7°C. (Les températures sont celles de l'eau, et non de l'air, dans le chariot.)

Guide De Capacité

UPCH4002
UPCH8002 (x2)
UPCH16002 (x4)



Guide De Capacité (En Nombre de Parts) des Bacs GN

BAC GN 1/1				
PROFONDEUR	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
NOMBRE DE PARTS PAR BAC (24 CL)	80	60	40	30

CAMBRO

- Garantit la conformité aux règles de salubrité HACCP en conservant les aliments chauds à des températures adéquates.
- Les modèles UPCH400(2) peuvent s'empilert pour l'entreposage ou le transport sur chariot Camdolly® avec une bride de sûreté.

Couleurs : Bleu Ardoise (401), Marron Foncé (131), Noir (110), Granité Gris (191), Granité Vert (192).

CD400 Couleurs : Café (157), Marron Foncé (131), Noir (110), Bleu Ardoise (401), Gris (180).

Roues : 15,2 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein.

Remarque : Posez les bacs GN sur les coulisses. Ne placez pas de bac directement sur le fond du compartiment d'une unité Camcarrier®. Utilisez des bacs de formats spécifés.

Remarque : En cas d'emploi de bacs métalliques, refroidissez-les à 121°C avant de les placer dans les unités.

Bouchon d'aération – Brevet en instance.

Pack sécurité (SP)

Spécialement conçus pour être utilisés dans des conditions où la priorité absolue est donnée à la sécurité.

- Fixations inviolables
- Portes non amovibles
- Moraillon de cadenassage sur chaque porte (cadenas non compris)
- Roulettes ultrarésistantes (HD) avec plaques de châssis fixées par des boulons inviolables.

CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS EXTÉRIEURES L x P x H	DIMENSIONS INTÉRIEURES L x P x H
UPCH1600SP	110V, Deux portes chauffantes	73 x 84,7 x 138,4 cm	53,5 x 66,5 x 53,5 cm
UPCH16002SP	220V, Deux portes chauffantes	73 x 84,7 x 138,4	53,5 x 66,5 x 53,5



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

UPCH4002, UPCH4002UK, UPCH8002, UPCH8002UK, UPCHT8002, UPCH16002, UPCH16002UK, CD400 : (401), (110)

CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS EXTÉRIEURES L x P x H	DIMENSIONS INTÉRIEURES L x P x H
Conteneurs Ultra Pan Carrier à 1 compartiment pour conservation au chaud			
110V			
UPCH400	Sans roues	46 x 67 x 63 cm	33,5 x 53,3 x 48,6 cm
UPCHW400	Avec roues	46 x 67 x 79,4	33,5 x 53,3 x 48,6
220V			
UPCH4002	Sans roues	46 x 67 x 63	33,5 x 53,3 x 48,6
UPCH4002UK	Prise UK, sans roues	46 x 67 x 63	33,5 x 53,3 x 48,6
UPCHW4002	Avec roues	46 x 67 x 79,4	33,5 x 53,3 x 48,6
Chariots Ultra Camcart à 2 compartiments pour conservation au chaud			
110V			
UPCH800	Deux portes chauffantes	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5
UPCHT800	Porte chauffante supérieure uniquement	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5
UPCH1600	Deux portes chauffantes	73 x 84,7 x 137,5	53,5 x 66,5 x 53,5
UPCH1600HD	Deux portes chauffantes, roues ultrarésistantes	73 x 84,7 x 138,4	53,5 x 66,5 x 53,5
UPCHT1600	Porte chauffante supérieure uniquement	73 x 84,7 x 137,5	53,5 x 66,5 x 53,5
UPCHT1600HD	Porte chauffante supérieure uniquement, roues ultra-résistantes	73 x 84,7 x 138,4	53,5 x 66,5 x 53,5
220V			
UPCH8002	Deux portes chauffantes	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5
UPCH8002UK	Prise UK, deux portes chauffantes	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5
UPCHT8002	Porte chauffante supérieure uniquement	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5
UPCH16002	Deux portes chauffantes	73 x 84,7 x 137,5	53,5 x 66,5 x 53,5
UPCH16002UK	Prise UK, deux portes chauffantes	73 x 84,7 x 137,5	53,5 x 66,5 x 53,5
UPCH16002HD	Deux portes chauffantes, roues ultrarésistantes	73 x 84,7 x 138,4	53,5 x 66,5 x 53,5
UPCHT16002	Porte chauffante supérieure uniquement	73 x 84,7 x 137,5	53,5 x 66,5 x 53,5
UPCHT16002HD	Porte chauffante supérieure uniquement, roues ultra-résistantes	73 x 84,7 x 138,4	53,5 x 66,5 x 53,5
Accessoires			
CD400	Camdolly®	53 x 70 x 23	–
400STP	Courroie, 4 m long	–	–

UPCH Nb./carton : 1 **Également disponibles :** Les portes supérieure et inférieure de remplacement/mise à niveau pour 110 V et 220 V (non interchangeables).
Roues : 15,2 x 3,2 cm – 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein. **Roulettes ultra-résistantes (HD) :** 15,2 x 5 cm – 2 fixes, 2 pivotantes à frein.


Branchez-vous sur l'avenir du CHAUD et du FROID
LES PORTE-PANIERS PRO CART ULTRA®
Allumez, réglez la température et C'est parti !
Energy EFFICIENT
Hot & Cold Food IN A SINGLE CART
Interchangeable MODULES
Store Safe
NSF
c UL us LISTED

PORTE-PANIER PRO CART ULTRA

LES PORTE-PANIERS PRO CART ULTRA®



CAPACITÉ TOTALE

PCU800
Bacs à aliments GN de 8 et 10 cm de profondeur

PCU1000
Bacs à aliments GN de 10 et 10 cm de profondeur

PCU1600
Bacs à aliments GN de 16 et 10 cm de profondeur

PCU2000
Bacs à aliments GN de 20 et 10 cm de profondeur



ÉLECTRIQUE CHAUD

Température réglable de 21,1˚ à 85˚C, chauffage jusqu'à 73,9˚C en 15 min.

Temps de récupération :
20 secondes en moyenne.



ÉLECTRIQUE FROID

Température réglable de 0,3˚ à 21,1˚C sans compresseur.

Temps de récupération :
PCU1000 / Moyenne 23 sec.
PCU2000 / Moyenne 30 sec.

(Temps de récupération basé sur une température ambiante de 23,33˚C) Compartiments vides.



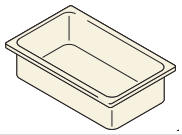
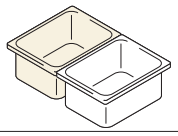
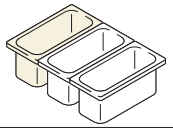
Rangement
du cordon électrique
PCU1000 / PCU2000 SEULEMENT

Photos non contractuelles

PORTE-PANIER PRO CART ULTRA

Capacité de stockage

PROFONDEUR DES BACS À ALIMENTS

BACS À ALIMENTS GN	6,5 cm			10 cm			15 cm			20 cm		
GN 1/1 	12	14	28	8	10	20	6	6	12	4	4	8
GN 1/2 	24	28		16	20		12	12		8	8	
GN 1/3 	36	36		24	24		18	18		12	12	

PCU800 PCU1000 PCU2000

CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS EXT. L x P x H	POIDS DU PRODUIT
PCU800			
PCU800HH	2 compartiments chauds actifs	55,63 x 86,36 x 150,1 cm	46,24 kg.
PCU800HC	1 compartiments chaud actif (haut), 1 compartiment froid actif (bas)		50,21
PCU800CC	2 compartiment froids actifs		54,18
PCU1000			
PCU1000HH	2 compartiments chauds actifs	55,88 x 86,36 x 170,18 cm	65,1
PCU1000HC	1 compartiments chaud actif (haut), 1 compartiment froid actif (bas)		69,06
PCU1000CC	2 compartiment froids actifs		73,03
PCU2000			
PCU2000HH	2 compartiments chauds actifs	76,20 x 96,52 x 172,72cm	86,16
PCU2000HC	1 compartiments chaud actif (haut), 1 compartiment froid actif (bas)		90,12
PCU2000CC	2 compartiment froids actifs		94,1
Les modules*			
PCMCX	Froid modules	—	9,42
PCMHX	Chaud modules	—	5,44

Pièces/carton : 1 **Couleur :** Gris anthracite (615). Autres configurations et ensemble de sécurité disponibles.
Le kit d'attelage est disponible pour le PCU2000 uniquement.
***Modèles 220V - Ajoutez le code de votre pays à n'importe quel numéro de pièce :**

3	CAN	7	SA
4	EU	8	JAPAN
5	UK	9	CHINA
6	AU		

Cliquez ici pour les modèles 220V

A l'exclusion de PCU2000 Modèles froids

CAMBRO

PRO CART ULTRA

Le chariot Pro Cart Ultra est ce qui a de mieux en matière de chariot de restauration car il permet de maintenir simultanément en température les aliments chauds et froids de façon active, sans compresseur. - sans compresseur !

- Maintenez et transportez les aliments chauds et froids dans un seul chariot.
- Préserve la qualité et l'humidité des aliments.
- Conserve les aliments en toute sécurité jusqu'à 4 heures même sans être branché.
- Passez du chaud au froid ou du froid au chaud avec un simple changement de matériel.
- Les glissières universelles conviennent aux bacs alimentaires, plaques de four et plus encore.

Couleur : Gris anthracite (615).

Plusieurs homologations internationales sont disponibles.

Modèles neutre et/ou chauds



ÉLECTRIQUE
CHAUD
Cycles de maintien au chaud entre 65,5˚- 74˚C.



NON ÉLECTRIQUE
NEUTRE
Maintien la température des aliments chauds ou froids pendant 4 heures et plus.



ÉLECTRIQUE
FROID
Cycles de maintien au froid entre 0,3˚- 4,4˚C sans compresseur.

Des modules chauds, froids ou passifs sont également vendus séparément pour équiper rapidement le chariot selon vos besoin de restauration.

Rétention de température des modèles électriques passifs ou débranchés

Chaud — Perte de température de 1,5˚C/heure en moyenne.

Température de départ	1 heure	2 heure	3 heure	4 heure
87,8˚C	85,6˚C	84,5˚C	82,8˚C	81,7˚C

Froid — Gain de température de 0,4˚C/heure en moyenne.

Tempérautre de départ	1 heure	2 heure	3 heure	4 heure
0,33˚C	0,78˚C	0,94˚C	1,2˚C	1,4˚C

Capacité par compartiment

TYPE DE CONTENEUR	CAPACITÉ STANDARD	CAPACITÉ STANDARD ESPACEMENT DES GLISSIÈRES	CAPACITÉ MAXIMUM	CAPACITÉ MAXIMUM ESPACEMENT DES GLISSIÈRES
PLAQUES À PÂTISSERIE DE TAILLE STANDARD DE 45,7 x 66 CM	8	7,62 cm	16*	3,81 cm
PLAQUES À PÂTISSERIE DE TAILLE STANDARD DE 33 x 45,7 CM	16	7,62	32*	3,81
BACS GN 1/1 (6,5 CM DE PROFONDEUR)	16	7,62	16	7,62
BACS GN 1/1 (10 CM DE PROFONDEUR)	10*	11,43	10	11,43
PLAQUES DE CUISSON EURO 60 x 40 CM	8	7,62	16*	3,81
PANIERS 54,6 x 33,6 x 6,35 CM	16	7,62	16	7,62
BOÎTES À PIZZA 40,6 x 40,6 x 5,1 CM	8	7,62	8	7,62

Glissières standard : 8 glissières / chariot *Glissières supplémentaires requises.

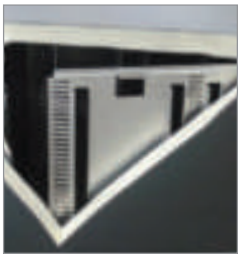


Les glissières réglables peuvent être placées dans n'importe quelle position et remplacées facilement le cas échéant.

PRO CART ULTRA®– CARACTÉRISTIQUES ET KIT D'ATTELAGE



PORTE SANS JOINT
Pour faciliter le nettoyage, moins de pièces de rechange. Ouverture à 270° de la porte.



ISOLATION
Isolant en mousse de polyuréthane dans l'ensemble de la coque et les portes qui maintient parfaitement la chaleur ou le froid pendant 4 heures, voire plus.

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE
Pour connaître la température intérieure du compartiment en un coup d'œil.

CHARNIÈRES EN NYLON 10 CM ET RÉGLABLES
Permettent d'ouvrir et de refermer facilement la porte, et maintiennent le contenu en sécurité pendant le transport. (La porte est verrouillée).



12,7 x 20,3 CM POCHETTE DE MENU
Permet d'identifier rapidement les produits en y insérant une carte ou en écrivant directement sur la surface lisse avec un crayon gras.

CHARNIÈRE EN ACIER INOXYDABLE
Pour une grande durabilité.

ROUES STANDARD ULTRARÉSISTANTES 15 x 5 CM Deux roues haute performance non marquantes et entièrement pivotantes avec freins à l'avant et deux roues rigides à l'arrière pour faciliter le positionnement et le déplacement.

EXTÉRIEUR EN POLYÉTHYLÈNE
Conserve la teneur en humidité naturelle des aliments et reste froid au toucher pendant l'utilisation, contrairement aux unités métalliques.

Kit D'attelage Pro Cart Ultra

Tirez votre chariot Pro Cart Ultra à votre station de chargement, lieu de service et de retour dans votre cuisine avec le kit d'attelage Cambro. La barre d'attelage est conçue pour connecter votre chariot Pro Cart Ultra de manière sûre à n'importe quel véhicule équipé d'une possibilité de remorquage.

- Convient à tous les modèles Pro Cart Ultra, bas et surélevés.
- Le kit est disponibles avec du matériel standard ou de sécurité.
- Capacité de remorquage de 907 kg.



CODE	DESCRIPTION	POIDS DE L'UNITÉ
PCUTOW	Barre d'attelage Pro Cart Ultra	15,87 kg
PCUTOWSP	Pack sécurité pour barre d'attelage Pro Cart Ultra	15,87

Pièces/carton : 1 **Couleur :** (000). Le pack sécurité (PS) inclut des vis résistantes au vandalisme.

Performance puissante, consommation énergétique faible

- Les modules actifs efficaces énergétiquement consomment respectivement 5 ampères.
- Les modules froids utilisent une technologie écologique thermoélectrique.
- Peut se brancher sur une prise standard.

FROID

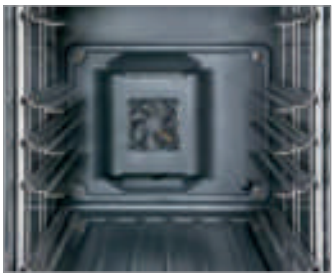
La commande numérique permet un réglage du froid de 0,3 à 4,4˚C.

Refroidissement Thermoélectrique jusqu'à 0,3˚C

Refroidit sans compresseur en offrant la meilleure mobilité et salubrité au froid des aliments jusqu'aux points de service. Remarque : Utilisez dans des environnements à 32,2˚C ou moins pour un résultat optimal.

Temps de pré-refroidissement :
90 minutes jusqu'à 4,4˚C. (Testé à une température ambiante de 23˚C.)

Temps de récupération :
10 minutes après l'ouverture de la porte pendant 30 secondes.



Intérieur avec bloc de refroidissement



Visuel de la partie arrière extérieure du bloc de refroidissement

CHAUD

Maintient la salubrité des aliments entre 65,5 et 74˚C avec une chaleur préréglée adaptée, douce et non rayonnante.

Dispositif de chauffage économe en énergie, moins de 5 ampères

La chaleur douce et non rayonnante circule constamment de l'arrière à l'avant du compartiment.

Temps de préchauffage :
45 minutes.

Temps de récupération :
3 minutes après l'ouverture de la porte pendant 30 secondes.



Intérieur avec bloc chauffant



Visuel de la partie arrière extérieure du bloc chauffant

Changement de module en 5 minutes seulement

- Menus saisonniers
- Changements de menu
- Disponibilité budgétaire supplémentaire
- Emplacement ou installation différentes
- Nouvelles tendances



Caractéristiques Électriques (par compartiment)

	CHAUD 110V	CHAUD 220V	FROID
TENSION REQUISE	100-125 VAC	200-230 VAC	100-230 VAC
INTENSITÉ MAXIMALE	4.6a	2.3a	3.26a, 1.42a
PUISSANCE / CHAUFFAGE OU REFROIDISSEUR	529w	506w	326.6w
FRÉQUENCE	50/60	50/60	50/60
PHASE	Une	Une	Une
AUTRES TYPES DE PRISES POUR L'INTERNATIONAL	États-Unis, Canada, Mexique, Europe, R-U, Irlande, Australie, Afrique du Sud, Chine, Japon		
LONGUEUR DU CORDON ÉLECTRIQUE	2,7 m	2,7 m	2,7 m

Photos non contractuelles

PRO CART ULTRA

	CODE	DESCRIPTION	POIDS DE L'UNITÉ
SURÉLEVÉ	**Deux compartiments non électriques / neutre**		
	PCUPP	Deux compartiments non électriques / neutre	106,7 kg
	Deux Compartiments Chauds		
	PCUHH	110V	121,3
	PCUHH*	220V	121,7
	Deux Compartiments Froids		
	PCUCC	110V	126,3
	PCUCC*	220V	128,7
	Combinaison chaud et froid		
	PCUHC	Compartiment supérieur chaud, inférieur froid. Câble d'alimentation 110V	122,9
	PCUCH	Compartiment supérieur froid, inférieur chaud. Câble d'alimentation 110V	122,9
	PCUHC*	Compartiment supérieur chaud, inférieur froid. Câble d'alimentation 220V	123,1
	PCUCH*	Compartiment supérieur froid, inférieur chaud. Câble d'alimentation 220V	123,1
	Combinaison Passif & Chaud ou Froid		
	PCUPH	Compartiment supérieur neutre, inférieur chaud. Câble d'alimentation 110V	155,8
	PCUPC	Compartiment supérieur neutre, inférieur froid. Câble d'alimentation 110V	188,3
	PCUPH*	Compartiment supérieur neutre, inférieur chaud. Câble d'alimentation 220V	116
	PCUPC*	Compartiment supérieur neutre, inférieur froid. Câble d'alimentation 220V	119,5
SURBAISSÉ	PCULP	non électriques / neutre	63,5
	PCULH	Chariot chaud, câble d'alimentation 110V	68,5
	PCULC	Chariot froid, câble d'alimentation 110V	70,8
	PCULH*	Chariot chaud, câble d'alimentation 220V	68,5
	PCULC*	Chariot froid, câble d'alimentation 220V	70,8

Pièces/carton : 1 **Couleur :** Gris anthracite (615).
Système de glissières standard comprenant : 8 jeux de glissières universels en acier inoxydable.
Comprend des roues standard : Roue pivotante ultra-résistante 15 x 5 cm avec frein à l'avant, rigide à l'arrière.

3	US/CAN/MEX
4	EU
5	UK
6	AU
7	SA
8	JAPAN
9	CHINA

*Utilisez le numéro pour sélectionner la prise en fonction des exigences électriques de votre pays.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

PCUCC4, PCUCC5, PCMH4 PCMH5 : (615)

Dimensions de l'unité

L'UNITÉ	DIMENSIONS EXT. LA x P x H	DIMENSIONS DU COMPARTIMENT LA x P x H
Surélevé		
FROID	71,1 x 92,7 x 167,6 cm	53,7 x 66,7 x 64,8 cm
CHAUD / NEUTRE	71,1 x 90,8 x 167,6	53,7 x 68,6 x 64,8
Surbaissé		
FROID	71,1 x 92,7 x 101,6	53,7 x 68,6 x 64,8
CHAUD / NEUTRE	71,1 x 90,8 x 101,6	53,7 x 68,6 x 64,8

Accessoires en option

CODE	DESCRIPTION
PCMH*	Bloc chauffant, 110V / 220V
PCMC*	Bloc de refroidissement, 110V / 220V
SSR1	1 jeu de glissières
SSR8	8 jeux de glissières

Pièces/carton : 1 **Couleur de l'unité :** Gris anthracite (615).

Pack sécurité (SP)

Spécialement conçu pour des applications nécessitant une haute sûreté et sécurité Pour commander ajouter PS après le code du produit ou visitez cambro.com pour voir la liste des codes.

- Fixations inviolables pour maintenir les panneaux des colonnes latérales sur le chariot.
- Tiges de verrouillage transversales derrière les panneaux verticaux pour fixer 5 glissières en position.
- Chaque compartiment est prévu pour des bacs de restauration de 10 cm de profondeur.
- Les unités neutres et électriques et les attache-câbles d'alimentation sont maintenus en place par des fixations inviolables.
- Portes non amovibles. Moraillon de cadenassage pour sécuriser les deux portes à la fois. (Dispositif de verrouillage non compris).
- Roues ultra-résistantes montées avec des fixations inviolables.

Tous les modèles sont également disponibles sans glissières et panneaux latéraux. Veuillez visiter cambro.com pour plus de détails.



CONTENEUR POUR BOISSON

- Servez-vous de ces unités pour stocker, transporter et servir les boissons chaudes ou froides.
- Construction monobloc sans soudure à double paroi de polyéthylène avec épais isolant en mousse.
- Les verrous solides assurent une excellente fermeture des couvercles et sont à l'épreuve de la rouille.
- Le robinet antigoutte encastré assure un accès self-service aisé.
- Placez l'unité sur un socle pour remplir les bols ou les cafetières.
- Le système Sta-stack assure un empilement stable durant le transport et l'entreposage.

Distributeur Easy Serve – Couleur :
Noir (110).

UC1000 est protégé par le brevet des U.S.A. D 403,916.

Bouchon d'aération – Brevet en instance.

SANS BPA

Housse Camtainer

Les housses résistantes et esthétiques, adaptées aux environnements de service, allongent la durée de vie de vos Camtainers.

Personnalisation possible. Pour plus d'informations, contactez votre représentant Cambro.







Empilez les conteneurs à boissons pendant le stockage et le transport afin de gagner de l'espace.

Empilez :

- 100LCD et 100LCD
- Toutes les unités 250, 350 et 500
- UC1000 et 1000LCD

Chaud

250LCD	87°C	84,5°C	82°C	79°C	77°C
UC250	88°C	85,5°C	84°C	82°C	80°C
	Température de départ	1 heure	2 heures	3 heures	4 heures

Froid

250LCD	1°C	1,5°C	2°C	3°C	4°C
UC250	0,5°C	1°C	1°C	1,5°C	2°C
	Température de départ	1 heure	2 heures	3 heures	4 heures



Capuchon d'aération
Équilibre la pression et permet à la vapeur de s'échapper pour faciliter l'ouverture du conteneur.

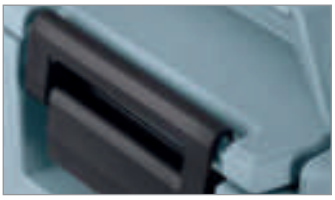
Poignées moulées commodes
Transport confortable et sûr.



Robinet en retrait
Permet de remplir des bols. Assure une distribution uniforme et élimine le goutte à goutte. Deux positions : Une pour l'écoulement en continu et l'autre pour le service tasse par tasse.



Plaques métalliques de renforcement moulées
Empêchent les systèmes de fermeture d'être arrachés du conteneur.



Conteneurs Ultra Camtainer®
Leurs gros systèmes de fermeture en nylon s'ouvrent et se ferment facilement d'une seule main.



Conteneurs Camtainer®
Leurs robustes systèmes de fermeture en plastique ferment solidement le couvercle et sont à l'épreuve de la rouille.

Photos non contractuelles

CONTENEUR POUR BOISSON

Les Conteneurs Ultra Camtainers®

Proposés en 3 formats pour le service des boissons. De style moderne, ils se distinguent par leurs deux gros systèmes de fermeture en nylon faciles à ouvrir et fermer.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

UC250, UC500 : (401), (191), (110)
UC1000 : (401), (110)





CODE	UC250	UC500	UC1000
CAPACITÉ	10,4 L	19,9 L	39,7 L
TASSES DE 210 ML	50	96	192
DIM. EXTÉRIEURE P x La x H	42,5 x 30 x 50 cm	42,5 x 30 x 68 cm	52 x 41,5 x 65,5 cm
ADAPTÉ AUX CHARIOTS CAMDOLLY	CD100H, CD1826H, CD300H, CD100HB, CD300HB, CD100	CD100H, CD1826H, CD300H, CD100HB, CD300HB, CD100	CD300H, CD1826H, CD2020H, CD100HB, CD300HB, CD1826MTCHB, CD300, CD2020
HOUSSE CAMTAINER	UC250CVR	UC500CVR	UC1000CVR

Pièces/carton : 1 **Couleurs :** Bleu Marine (186), Bleu Ardoise (401), Café (157), Marron Foncé (131), Rouge Brique (402), Vert (519), Noir (110), Granité Gris (191), Granité Vert (192), Granité Sable (194). **Housse Couleur :** Noir (110). Le bouchon d'aération est protégé par le brevet américain D 553,717 S.

Les Conteneurs Camtainers®

La référence en restauration mobile. Proposés en quatre formats pour le service des boissons, plus un modèle sans robinet pour servir la soupe. Chaque unité est munie de quatre robustes systèmes de fermeture en plastique qui s'ouvrent et se ferment facilement et sont à l'épreuve de la rouille.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

250LCD, 350LCD, 500LCD : (157), (401)
100LCD : (401)







CODE	100LCD	250LCD	500LCD	1000LCD	350LCD (SOUPE)
CAPACITÉ	5,7 L	9,5 L	17,9 L	44,5 L	12,7 L
TASSES DE 210 ML	27	45	85	214	60
ROBINET	OUI	OUI	OUI	OUI	—
DIM. EXTÉRIEURES P x La x H	29 x 26,5 x 44 cm	42 x 23 x 46,7 cm	42 x 23 x 62 cm	53 x 41,5 x 63 cm	42 x 23 x 46,7 cm
ADAPTÉ AUX CHARIOTS CAMDOLLY	CD1420	CD100H, CD1826H, CD300H, CD2020H, CD100HB, CD300HB, CD1826HB, CD2020HB, CD100, CD2020	CD100H, CD1826H, CD300H, CD2020H, CD100HB, CD300HB, CD1826HB, CD2020HB, CD100, CD2020	CD300H, CD1826H, CD2020H, CD100HB, CD300HB, CD1826MTCHB, CD300, CD2020	CD100H, CD1826H, CD300H, CD2020H, CD100HB, CD300HB, CD1826HB CD2020HB, CD100, CD2020
HOUSSE CAMTAINER	—	250LCDCVR	500LCDCVR	1000LCDCVR	—

Pièces/carton : 1 **Couleurs :** Bleu Marine (186), Bleu Ardoise (401), Café (157), Marron Foncé (131), Rouge Brique (402), Vert (519), Noir (110), Rouge Vif (158).
Housse Couleur : Noir (110). Le bouchon d'aération est protégé par le brevet américain D 553,717 S.

Camserver®– Conserve la chaleur pendant des heures.

- Un distributeur de boissons chaudes ou froides.
- La coque en polyéthylène à double paroi avec épais isolant en mousse conserve la température.



Ouverture par le haut commode car permettant un chargement rapide sans enlever le couvercle.

Couleurs : Noir (110), Taupe Foncée (417), Granité Gris (191).



CSR3 Présenté en Beige Foncé. Hauteur du robinet par rapport au comptoir : approximativement 18 cm

CSR5 Présenté en Noir

CODE	DIM. EXTÉRIEURES H x La x P	CAPACITÉ	TASSE DE 210 ML	PIÈCES/ CARTON
CSR3	60 x 34 x 46,5 cm	11,5 L	54	1
CSR5	71 x 34 x 46,5	19	91	1

CAMBRO

LES CHARIOTS À GLACE SLIDINGLID™ À COUVERCLE COULISSANT

- La coque en polyéthylène et l'épaisse couche isolante en mousse conservent la glace.
- La robuste surface extérieure ne se fêle pas, est indéformable, ne forme pas de bulles et est inébréchable, antirouille et incassable.
- Le couvercle de type exclusif, dont la partie avant passe sous la partie arrière.
- Le puits renfoncé et la tablette d'écoulement, en permettant l'évacuation de l'eau.
- Les poignées moulées encastrées permettent de soulever et de manœuvrer facilement le chariot.
- Unités dotées d'un couvercle supérieur coulissant incliné et prévues pour aller sous les tables de préparation/restauration mobile ou les comptoirs.



ICS175LB
(Bas) Illustré avec des roues arrière « Easy Wheels ».



ICS125L
(Bas)



ICS100L
(Bas)



ICS175T
(Haut)





ICS175TB
(Haut) Illustré avec des roues arrière « Easy Wheels ».

Couleurs : Noir (110), Bleu Ardoise (401), Marron Foncé (131), Café (157), Granité Gris (191).

Les chariots à glace SlidingLid sont protégés par le brevet des États-Unis D 468,071 S. Les chariots à glace SlidingLid à couvercle coulissant ICS100L et ICS100L4S sont protégés par le brevet des États-Unis D 424,883.

PRODUITS ET COULEUR STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

ICS100L, ICS125L : (191)

Description des roues

Renvoie au type de roues indiqué au tableau.
Toutes les roues mesurent 12,7 cm.

A :	2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein
A1 :	2 pivotantes, 2 à frein
B :	4 pivotantes, 1 à frein
C :	2 pivotantes, 1 à frein, 2 roues « Easy Wheels » de 20,3 cm
D :	2 pivotantes, 1 à frein, 2 roues « Easy Wheels » de 25,4 cm
E :	2 pivotantes, 1 à frein, 2 roues « Easy Wheels » de 25,4 cm





ICS200TB
(Haut) Illustré avec des roues arrière « Easy Wheels » larges.

CODE	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXTÉRIEURES La x P x H	TYPE DE ROUES
Bas			
ICS100L	46 kg	57 x 77 x 73 cm	A1
ICS100L4S	46	57 x 77 x 73	B
ICS125L	57	58,5 x 80 x 74,5	A
ICS125LB	57	58,5 x 80 x 74,5	C
ICS175L	80	61 x 95,5 x 74,5	A
ICS175LB	80	61 x 95,5 x 74,5	D
Haut			
ICS125T	57	58,5 x 80 x 88	A
ICS175T	80	58,5 x 86,5 x 95,5	A
ICS175TB	80	58,5 x 86,5 x 95,5	D
ICS200TB	91	58,5 x 86,5 x 100,5	E

Nb/carton : 1

ACCESSOIRES CAMRACK®

Couvercle Camrack et chariot Camdolly®

- Servent à recouvrir et protéger les casiers Camrack standard chargés de vaisselle propre.
- Utilisés avec un chariot Camdolly, ils forment un système de rangement hygiénique et portable qui protège le contenu entre les usages.
- Plus besoin de gaspiller du film plastique peu pratique ou des bâches en vinyle.



	COUVERCLE POUR CASIER DE TAILLE STANDARD
CODE	DRC2020
DIMENSIONS EX.TÉRIEURES	50 x 50 x 2,4 cm

Nombre de pièces par carton : 1 **Couleur :** Gris (180).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

DRC2020 : (180)
CDR2020, CDR2020H : (151)





	CHARIOT CAMDOLLY	CHARIOT CAMDOLLY À POIGNÉE
CODE	CDR2020	CDR2020H
DIMENSIONS INTÉRIEURES	53 x 53 cm	53 x 53 cm
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	54,5 x 54,5 x 20,5 cm	54,5 x 59,5 x 94 cm
CHARGE LIMITE	159 kg	159 kg

Nombre de pièces par carton : 1 **Couleur :** Gris Pâle (151).
Roulettes : 4 roulettes de 10 cm, pivotantes, sans frein.

LES CASIERS DE BASE CAMRACK®

- Pour pots, casseroles, saladiers et gros articles de préparation, de service et de présentation.
- Les demi-casiers sont utiles pour le rangement des ustensiles aux postes d'attente.

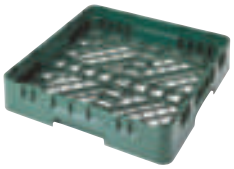
PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

BR258, BR414, BR578, BR712 : (110), (119), (151), (163), (184), (167), (168), (186), (414), (416)
CRPHDG2878 : (000)



BR578

CASIERS DE BASE






	CASIER STANDARD	AVEC 1 EXTENSION	AVEC 2 EXTENSIONS	AVEC 3 EXTENSIONS
CODE	BR258	BR414	BR578	BR712
HAUTEUR INT. DU CASIER	8,3 cm	12,4 cm	16,5 cm	20,6 cm
HAUTEUR EXT. DU CASIER	10,1 cm	14,3 cm	18,4 cm	22,5 cm
QTÉ/CARTON	6	5	4	3

DEMI-CASIERS DE BASE






	CASIER STANDARD	AVEC 1 EXTENSION	AVEC 2 EXTENSIONS	AVEC 3 EXTENSIONS
CODE	HBR258	HBR414	HBR578	HBR712
HAUTEUR INT. DU CASIER	8,3 cm	12,4 cm	16,5 cm	20,6 cm
HAUTEUR EXT. DU CASIER	10,1 cm	14,3 cm	18,4 cm	22,5 cm
QTÉ/CARTON	6	5	4	3

GRILLE DE RETENUE

Pour maintenir les petits articles en place durant le lavage. Utilisez une base Camrack de pleine grandeur ou un casier à coutellerie.



BR414 avec CRPHDG2878

GRILLE DE RETENUE	
CODE	CRPHDG2878

Qté/Carton : 6 **Couleur :** Gris (000).

Couleurs du casier de base :

110	119	151	163	167	168	184	186	414	416
Noir*	Vert Sherwood	Gris Clair	Rouge*	Brun	Bleu*	Beige	Bleu Marine	Vert Turquoise*	Rouge Cerise

***Normal Seulement.** **Couleur d'extension :** Gris Pâle (151). Personnalisation possible. Voir dernière page. Pour une représentation plus fidèle des couleurs, demandez des échantillons à notre représentant. Pour toutes les commandes spéciales, adressez-vous à notre Service Clientèle.

LES CASIERS CAMRACK® À PLOTS ET LE CASIER POUR PLATEAUX

Le casier à plots 9 x 9

- Conçu pour le lavage d'assiettes, de saladiers, de plateaux et de cloches de dimensions variées.
- Capacité :

  18 assiettes de 25,4 cm

  12 assiettes de 30,5 cm

  27 assiettes de 19 cm

  ou

  9 plateaux de 36 x 46 cm.

Casier à plots polyvalent 5 x 9

- Dans un sens, il permet de placer les assiettes ordinaires et, dans l'autre sens, les assiettes creuses, bols et cloches.
- Capacité en configuration à 5 compartiments : 10 bols, assiettes creuses, plats ou cloches de 25,4 cm.
- Capacité en configuration à 9 compartiments :

  18 assiettes de 25,4 cm

  12 assiettes de 30,5 cm

  27 assiettes de 19 cm

  ou

  9 plateaux de 36 x 46 cm.

Casier à une extrémité ouverte pour plateaux

- Permet de ranger les plateaux de service ou les plaques de format 1/1.
- Grâce au côté ouvert, il est facile de placer et d'enlever les plateaux de toutes longueurs.
- Capacité : 9 plateaux en position verticale.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

PR59314, PR59500, PR314, OETR314 : (151)







	CASIER À PLOTS 9 X 9	CASIER À PLOTS 9 X 9 AVEC 1 EXTENSION	CASIER À PLOTS 5 X 9	CASIER À PLOTS 5 X 9 AVEC 1 EXTENSION	CASIER À EXTRÉMITÉ OUVERTE
CODE	PR314	PR500	PR59314	PR59500	OETR314*
HAUTEUR INT. DU CASIER	8,3 cm	12,4 cm	8,3 cm	12,4 cm	8,3 cm
HAUTEUR EXT. DU CASIER	10,1 cm	14,3 cm	10,1 cm	14,3 cm	10,1 cm
QTÉ/CARTON	6	5	6	5	6

Couleur du casier de base : Gris Pâle (151). **Couleur d'extension :** Gris Pâle (151). Personnalisation possible. Voir dernière page. Pour une représentation plus fidèle des couleurs, demandez des échantillons à notre représentant. Pour toutes les commandes spéciales, adressez-vous à notre Service Clientèle. *Aucune extension ne peut être ajoutée

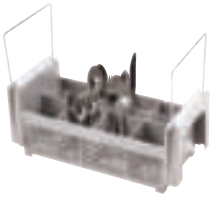
LES CASIERS, DEMI-CASIERS, PANIERS ET CYLINDRE POUR COUVERTS

- Le panier à 8 compartiments tient dans un casier de base taille standard ou demi-taille. Les anses métalliques s'abaissent pour faciliter le rangement.
- Le cylindre à couverts tient dans le casier standard à 9 compartiments et dans le chariot Cambro pour plateaux et vaisselle (TDCR12).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

FR258, 8FB434, 8FBNH434 : (151)







	CASIER À COUVERTS DE TAILLE STANDARD	DEMI-CASIER À COUVERTS	PANIER DEMI-TAILLE À 8 COMPARTIMENTS POUR COUVERTS	PANIER DEMI-TAILLE À 8 COMPARTIMENTS POUR COUVERTS	CYLINDRE POUR COUVERTS
CODE	FR258	HFR258	8FB434* avec anses	8FBNH434* sans anses	FWC56
HAUTEUR INT. DU CASIER	6,7 cm	6,7 cm	12 cm	12 cm	Largeur 11,4 cm
HAUTEUR EXT. DU CASIER	10,1 cm	10,1 cm	18,4 cm	18,4 cm	Hauteur 14 cm
QTÉ/CARTON	6	6	6	6	12

Couleur du casier de base : Gris Pâle (151). **Couleur d'extension :** Gris Pâle (151). **Couleur du cylindre à couverts :** Blanc (148). Personnalisation possible. Voir dernière page. Pour une représentation plus fidèle des couleurs, demandez des échantillons à notre représentant. Pour toutes les commandes spéciales, adressez-vous à notre Service Clientèle. *Aucune extension ne peut être ajoutée

PORTE-VAISSELLE COMPACT ET RÉGLABLE R-SERIES



Stockez et transportez en toute sécurité les plats ronds de 11,7 à 33 cm.†

† Remarque: ne peut pas être utilisé pour ranger des assiettes carrées, rectangulaires ou ovales.

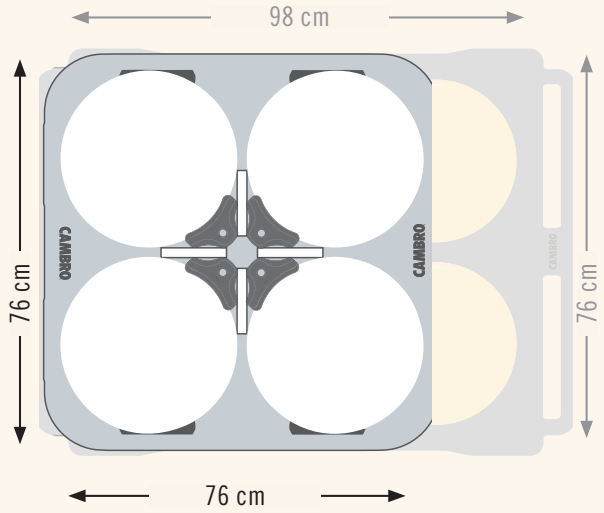


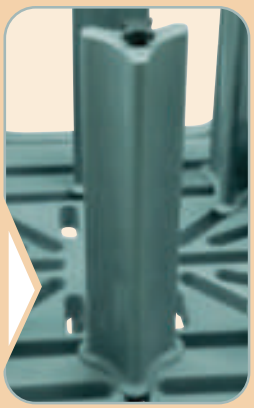
Capacités de stockage

L'unité peut contenir entre 45 et 60 plats par pile, en fonction de la taille des plats.

COMING SOON

Comparé au modèle Cambro ADC33





Les tours réglables peuvent s'adapter à presque toutes les configurations, tout en assurant la sécurité de votre vaisselle pendant le transport.

CODE	DESCRIPTION	TAILLE DE LA PLAQUE	DIMENSIONS L x P x H	UNITÉ POIDS
ADCRC	Porte-plats réglable Série R, 4 Tours	24 cm - 33 cm	76 x 76 x 84 cm	27 kg
ADCRC8PKG*	Adjustable Dish Caddy R-Series, 8 Tours	15,24 - 23,5	—	31,3
ADCRC12PKG**	Adjustable Dish Caddy R-Series, 12 Tours	11,75 – 14,6	—	35,6
ADCRCT1	Tour - 1	—	8 x 14 x 50	1,07
ADCRCT4	Tours - 4 Chacun	—	—	4,31

Conditionnement : 1 **Couleur** : Noir (110), Bleu ardoise (401), Marron foncé (131) * Livré dans 2 cartons séparés. ** Expédition en 3 cartons séparés.

CHARIOT DE SERVICE KD ET CHARIOT UTILITAIRE KD

- Chariots polyvalents, durables et de prix abordable.
- Les étagères en polypropylène légèrement granité munies de rambardes empêchent le contenu de tomber.
- Les montants en aluminium assurent la stabilité.
- Expédiés démontés afin de minimiser les frais de transport.
- Faciles à monter.

Chariot et jeu de panneaux d'étagère - Couleurs : Noir (110), Gris moucheté (480).

Poubelle et panier à couverts - Couleur : Noir (110).

SANS BPA



camguard
ANTIMICROBIAL HANDLES

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

BC331KD, BC340KD, BC340KDP : (480), (110)
BC331KDTC, BC331KDSH : (110)







Illustré avec panneaux en option pour une étagère.

CODE	BC340KD	BC331KD
DESCRIPTION	Grand chariot utilitaire	Chariot de service petit format
DIAM./TYPE ROULETTE	4 de 12,7 cm, pivotantes, sans frein	4 de 7,6 cm, pivotantes, sans frein
DIMENSIONS EXTÉRIEURES Lo x P x H	101,6 x 54 x 95,25 cm	83,5 x 41 x 96,5 cm
DIMENSIONS DES ÉTAGÈRES Lo x P x H	80 x 52 x 29,8 cm	62 x 40 x 30 cm
CHARGE ADMISSIBLE	180 kg	136 kg

Pièces/carton : 1

Accessoires en option







CODE	BC331KDTC	BC331KDSH	BC340KDP
DESCRIPTION	30 L Poubelle	9,5 L Panier à couverts	Jeu de panneaux d'étagère pour chariot utilitaire KD de grande taille 1 côté, 2 extrémités
DIMENSIONS	33 x 24 x 56 cm	33 x 24 x 18,5 cm	80,3 x 45 x 29,8 cm

Pièces/carton : 1



Lorsque nous parlons de rayonnage à vie, nous le pensons. Touslessystèmesd'entreposageCamshelving® sont conçus pourrésisteraux conditionsd'utilisationlesplusextrêmes ainsi qu'aux environnements les plus rigoureux. Avec notre garantieàviecontrelarouilleetlacorrosion, seulCambro offre un RAYONNAGE à VIE (SHELVING for LIFE™).

Produits Cambro de stockage et de transport qui contribuent à la manutention hygiénique des aliments.

COMPOSANT

Produits répondant aux critères d'hygiène et d'entretien de NSF International.

Produits qui permettent de répondre aux recommandations HACCP.

Certifie les produits approuvés par Technischer Überwachungs-Verein. (Association d'inspection technique)

Adapté aux produits alimentaires

Lavable en lave-vaisselle.

Produits sans cadmium

Polypropylène recyclable

Protection antimicrobienne intégrée de façon permanente dans les clayettes pour empêcher la prolifération des moisissures, champignons et bactéries.

Camshelving est protégé par les brevets U.S. suivants :

D498,664 S, D508,646 S, D512,867 S, D623,929 S, D624,764 S, D648,582 S, D630,935 S, D648,159 S, D651,433 S, D648,160 S, D697,391 S, D727,715 S, D728,347 S, D728,348 S, D707,994 S, D739,989 S, D663,912 S, D736,488 S, D739,989 S, D760,519 S, D841, 273 S, D828, 145 S, D827, 421 S US 6,981,454B2

CAMSHELVING®

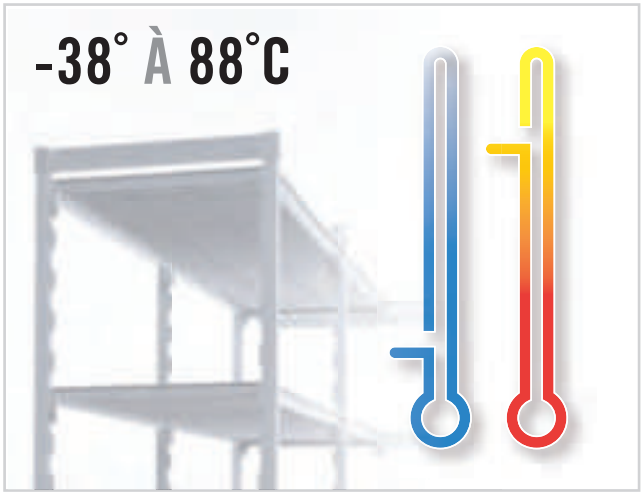
SHELVING for LIFE™

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES À TOUS LES RAYONNAGES DES SÉRIES CAMSHELVING



À L'épreuve de La Rouille et de La Corrosion

Renforcé par une garantie à vie contre la rouille et la corrosion. Tous les rayonnages Camshelvingsontimperméableauxproduits chimiques et à l'eau salée.



Utilisables Dans Des Environnements Variés

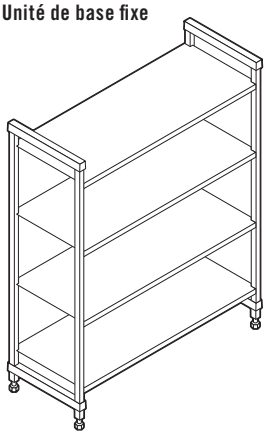
Les rayonnage Camshelving sont conçus pour résister à toutes les applications et températures de stockage extrêmes.

- Réfrigérateurs
- Congélateurs
- Stockage à sece
- Utilité

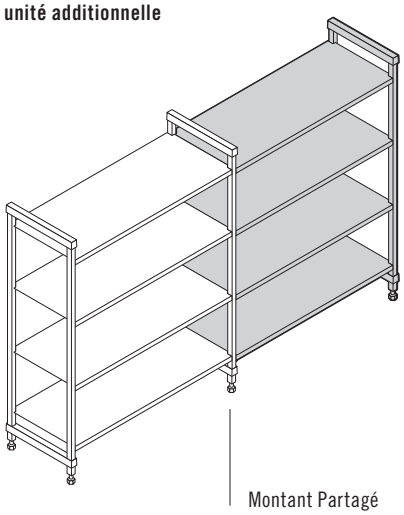
Utilisation Optimisée de L'espace

Les composants ont été soigneusement conçus pour maximiser l'espace de stockage, même dans les lieux exigus.

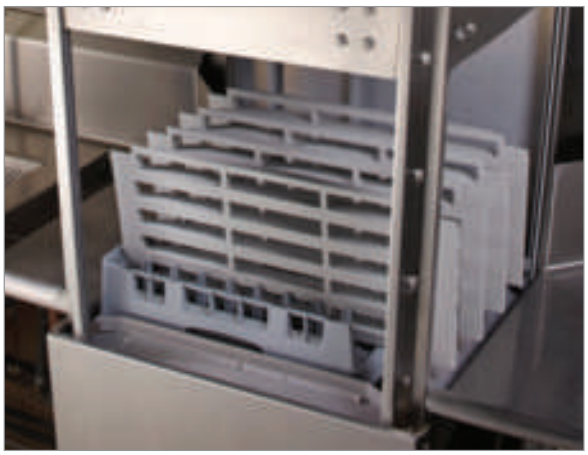
Unité de base fixe



Unité de base fixe + unité additionnelle



PREMIUM® series
ELEMENTS® XTRA series
BASICS® PLUS series



Faciles à Nettoyer

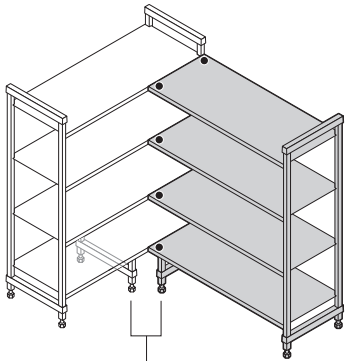
Les rayonnages Camshelving peuvent être facilement nettoyés au chiffon ou les étagères peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Les étagères Camguard® antimicrobiennes empêchent lacroissancedebactérieset de microbes nuisibles.



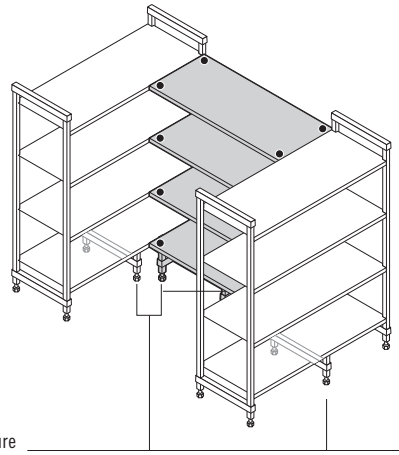
Facile à assembler et à ajuster

Les unités sont livrées avec des cadres préassemblés pouraccélérerl'installation. Chaqueétagèrepeutêtre ajustée facilement et individuellement.

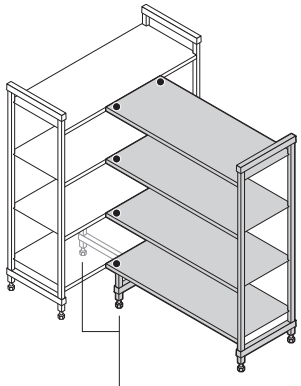
Unité d'angle ou en L
Unité de base fixe+
unité additionnelle



Unité en U
Deux unités de base
fixe + étagères
intermédiaires



Unité de base en forme de T
plus unité additionnelle



Étagère inférieure
avec dispositif
de calage

Convertissez des espaces inutilisables en zones de stockage continues et faciles d'accès grâce à ces raccords d'angle. Les raccords d'angle peuvent être uniquement utilisés avec des étagères ayant une longueur de 680 – 1280 mm.

Photos non contractuelles

GUIDE D'ACHAT - CAMSHELVING

Toute la gamme Camshelving offre une garantie à vie contre la rouille etlacorrosionpourlesétagères, les montants et les traverses.





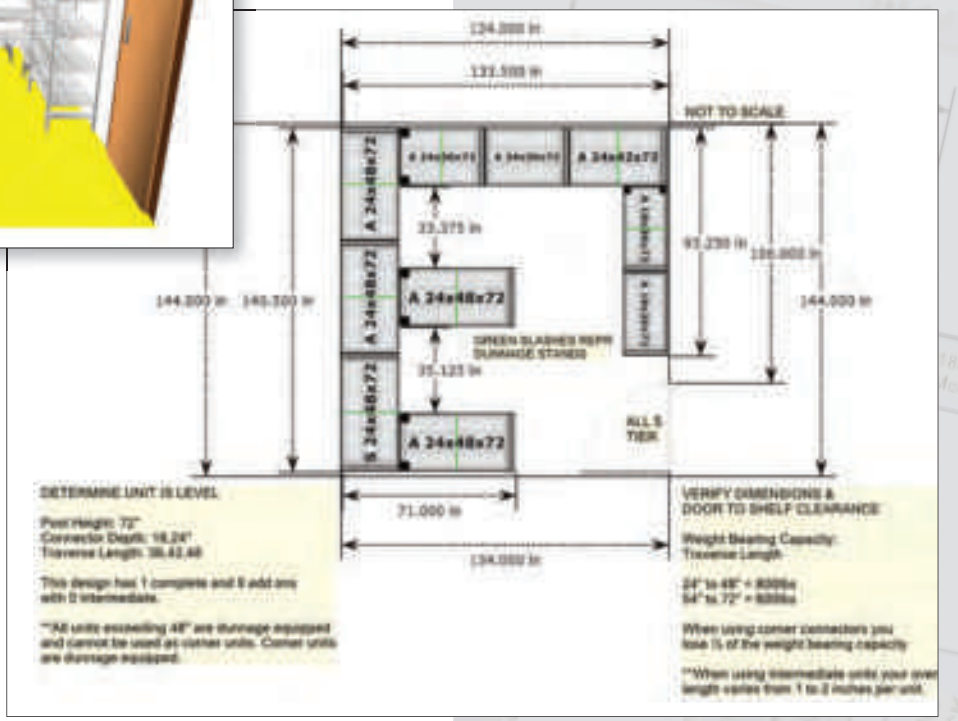


	PREMIUM series	**ELEMENTS XTRA** series	**BASICS PLUS** series
Profondeurs d'étagère	300, 400, 500, 600 mm	360, 460, 540, 610 mm	360, 460, 540, 610 mm
Longueurs d'étagère	680, 780, 880, 980, 1080, 1180, 1280, 1380, 1480, 1580, 1680, 1780 mm	610, 765, 915, 1070, 1220, 1375, 1525, 1830 mm	765, 915, 1070, 1220, 1375, 1525mm
Hauteurs d'étagère	**Fixe :** 1700, 1800, 2140 mm **Mobile :** 1790 mm (includes casters)	**Fixe :** 765, 915, 1070, 1220 mm **Mobile :** 1778, 1980 mm (includes casters)	**Fixe :** 1630, 1830, 2140 mm
Capacité de charge (Premium basée sur une longueur de 680 - 1280 mm) (Elements XTRA basée sur une longueur de 610 - 1220 mm) (Basics Plus basée sur une longueur de 765 - 1220 mm)	**Unité de base fixe :** 200 kg par étagère, 800 kg par unité. **Unité mobile :** 340 kg par étagère. **Unité d'angle :** 180 kg par étagère, 810 kg par unité.	**Unité de base fixe :** 365 kg par étagère, 1090 kg par unité. **Unité mobile :** 340 kg par unité. **Unité d'angle :** 365 kg par étagère, 1090 kg par unité.	**Unité de base fixe :** 190 kg par étagère, 800 kg par unité. **Unité d'angle :** 130 kg par étagère, 590 kg par unité.
Étagères	Interchangeable avec la série Elements XTRA. Avecl'effetantimicrobien Camguard®.	Interchangeable avec la série Premium. Avecl'effetantimicrobien Camguard®.	Interchangeable avec la série Elements XTRA ou Premium. Avecl'effetantimicrobien Camguard®.
Mobility	Disponible en système de stockage mobile et à haute densité.	Disponible en système de stockage mobile et à haute densité.	Non disponible.
Assemblage	La manière la plus facile et rapide à assembler grâce à des queues d'aronde moulées.	Facile à assembler. Contient des queues d'aronde séparées qui doivent être fixées au montant.	Facile à assembler. Contient des queues d'aronde séparées qui doivent être fixées au montant.
ACCESSOIRES			
Support de rayonnage pour étagère du bas	✔	✔	✔
Barrières de securité	✔	✔	✔
Chariot de séchage et de rangement vertical (plateau / planche à découper / couvercles)	✔	✔	✔
Chariot de séchage et de rangement pour dômes	✔	✔	✔
Chariot de séchage et de rangement incliné	✔	✔	✔
Casiers à Boîtes de Conserveultimate #10	✔	✔	
Panneaudeséparationd'étagères	✔	✔	✔
Barre de séparation d'étagères (pour bacs ou boîtes à aliments)	✔	✔	
Casier à coulisses pour plateaux	✔	✔	✔
Cage de sécurité pour étagère simple	✔	✔	✔
Cage de sécurité enveloppante	✔		

COMPOSANT

SERVICE DE CONCEPTION GRATUIT CAMSHELVING®





Optimisez la configuration d'un rayonnage parfait. Nos consultants experts en matière de rayonnage effectuent une configuration gratuite qui optimise l'utilisation de votre espace pour créer le maximum de possibilités de stockage.

Voilà ce que vous recevrez :

- Plan de sol 2D
- Plan de sol 3D
- Listedeproduitsdétailléeselonla pièce/zone
- Le tout en 48 heures (Jours ouvrables)

C'est Très Simple ! Pour Commencer, Veuillez Nous Fournir :

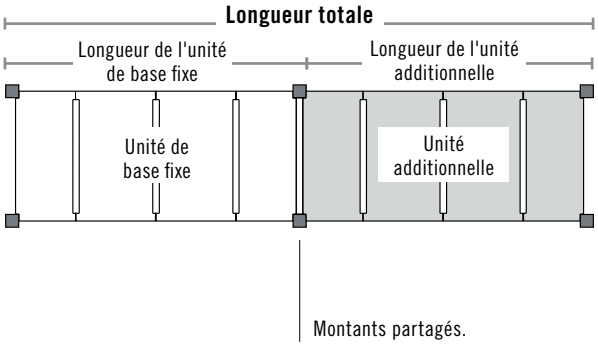
- Le nom du projet
- Le type de salle de stockage (chambre de congélation / frigorifique)
- Les dimensions de la ou des pièces (L x l x H)
- L'emplacement et les dimensions de la porte / de l'entrée
- Les obstructions (condensateurs / tuyaux)
- Vos préférences additionnelles / exigences

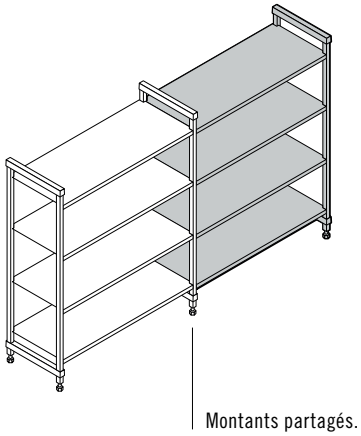


Demandez votre configuration de rayonnage 3D gratuite

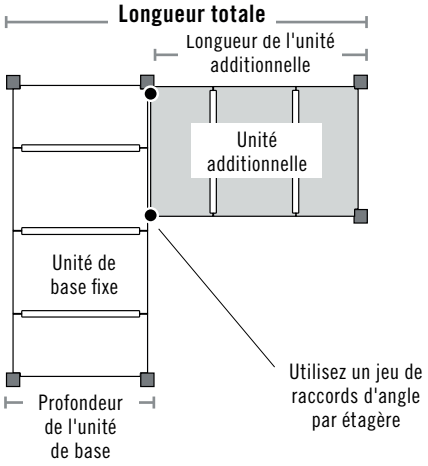
Photos non contractuelles

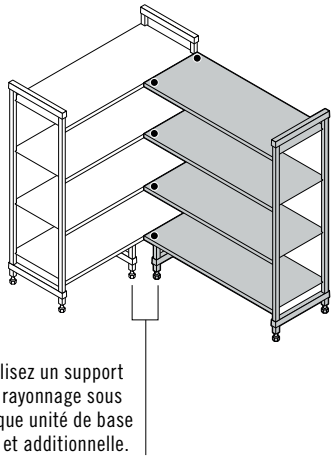
Unité linéaire : Unité de base fixe + unité additionnelle avec montants partagés



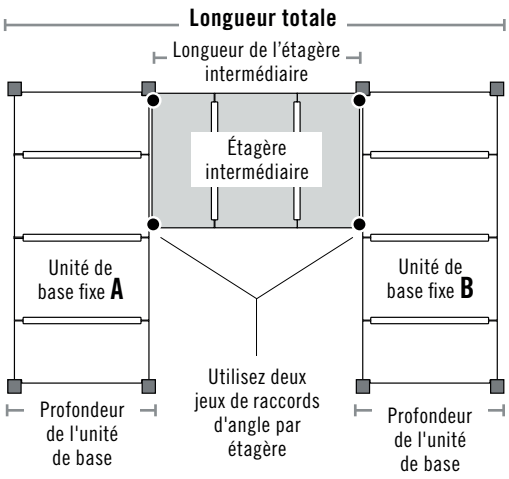


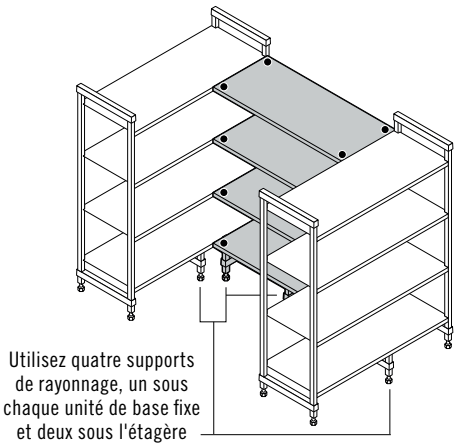
Unité d'angle/en L : Unité de base fixe + unité additionnelle avec raccords d'angle





Unité en U : Deux unités de base fixes + étagères intermédiaires avec raccords d'angle





Unité linéaire : Unité de base fixe + unité additionnelle avec montants partagés

PREMIUM SERIES

UNITÉ DE BASE FIXE + ADDITIONNELLE	LONGUEUR EFFECTIVE DE L'UNITÉ DE BASE FIXE		LONGUEUR EFFECTIVE DE L'UNITÉ ADDITIONNELLE		LONGUEUR TOTALE
600 mm	680 mm	+	635 mm	=	**1315 mm**
700	780	+	735	=	**1515**
800	880	+	835	=	**1715**
900	980	+	935	=	**1915**
1000	1080	+	1035	=	**2115**
1100	1180	+	1135	=	**2315**
1200	1280	+	1235	=	**2515**
1300	1380	+	1335	=	**2715**
1400	1480	+	1435	=	**2915**
1500	1580	+	1535	=	**3115**
1600	1680	+	1635	=	**3315**
1700	1780	+	1735	=	**3515**

ELEMENTS XTRA® SERIES

LONGUEUR EFFECTIVE DE L'UNITÉ DE BASE FIXE		LONGUEUR EFFECTIVE DE L'UNITÉ ADDITIONNELLE		LONGUEUR TOTALE
610 mm	+	559 mm	=	**1169 mm**
765	+	712	=	**1477**
915	+	864	=	**1779**
1070	+	1016	=	**2086**
1220	+	1169	=	**2389**
1375	+	1321	=	**2696**
1525	+	1474	=	**2999**
1830	+	1778	=	**3608**

BASICS PLUS SERIES

LONGUEUR EFFECTIVE DE L'UNITÉ DE BASE FIXE		LONGUEUR EFFECTIVE DE L'UNITÉ ADDITIONNELLE		LONGUEUR TOTALE
765 mm	+	718 mm	=	**1483 mm**
915	+	870	=	**1785**
1070	+	1023	=	**2093**
1220	+	1175	=	**2395**
1375	+	1328	=	**2703**
1525	+	1480	=	**3005**
1830	+	1785	=	**3615**

Unité d'angle/en L : Unité de base fixe + unité additionnelle avec raccords d'angle

PREMIUM SERIES

UNITÉ ADDITIONNELLE	LONGUEUR EFFECTIVE DE L'UNITÉ ADDITIONNELLE		PROFONDEUR DE L'UNITÉ DE BASE FIXE		LONGUEUR TOTALE
600 mm	655 mm	+	400 mm	=	**1035 mm**
700	755	+	400	=	**1135**
800	855	+	400	=	**1235**
900	955	+	400	=	**1335**
1000	1055	+	400	=	**1435**
1100	1155	+	400	=	**1535**
1200	1255	+	400	=	**1635**
ELEMENTS XTRA / BASICS PLUS SERIES					
610	585	+	*458	=	**1045**
765	737	+	458	=	**1200**
915	889	+	458	=	**1350**
1070	1042	+	458	=	**1505**
1220	1194	+	458	=	**1655**

PREMIUM SERIES

LONGUEUR EFFECTIVE DE L'UNITÉ ADDITIONNELLE		PROFONDEUR DE L'UNITÉ DE BASE FIXE		LONGUEUR TOTALE
655 mm	+	500 mm	=	**1155 mm**
755	+	500	=	**1255**
855	+	500	=	**1355**
955	+	500	=	**1455**
1055	+	500	=	**1555**
1155	+	500	=	**1655**
1255	+	500	=	**1755**
ELEMENTS XTRA / BASICS PLUS SERIES				
585	+	*534	=	**1119**
737	+	534	=	**1271**
889	+	534	=	**1423**
1042	+	534	=	**1576**
1194	+	534	=	**1728**

PREMIUM SERIES

LONGUEUR EFFECTIVE DE L'UNITÉ ADDITIONNELLE		PROFONDEUR DE L'UNITÉ DE BASE FIXE		LONGUEUR TOTALE
655 mm	+	600 mm	=	**1255 mm**
755	+	600	=	**1355**
855	+	600	=	**1455**
955	+	600	=	**1555**
1055	+	600	=	**1655**
1155	+	600	=	**1755**
1255	+	600	=	**1855**
ELEMENTS XTRA / BASICS PLUS SERIES				
585	+	*610	=	**1195**
737	+	610	=	**1347**
889	+	610	=	**1499**
1042	+	610	=	**1652**
1194	+	610	=	**1804**

L'unité de 610 mm n'est pas disponible pour le rayonange Basics Plus Series. *Longueur Effective.

Unité en U : Deux unités de base fixes + étagères intermédiaires avec raccords d'angle

PREMIUM SERIES

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE	LONGUEUR EFFECTIVE DE ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE		400 MM PROFONDEUR A + B DE L'UNITÉ DE BASE FIXE		LONGUEUR TOTALE
800 mm	830 mm	+	800 mm	=	**1630 mm**
900	930	+	800	=	**1730**
1000	1030	+	800	=	**1830**
1100	1130	+	800	=	**1930**
1200	1230	+	800	=	**2030**
ELEMENTS XTRA / BASICS PLUS SERIES					
915 mm	864 mm	+	*915 mm	=	**1779 mm**
1070	1016	+	915	=	**1931**
1220	1169	+	915	=	**2084**

PREMIUM SERIES

LONGUEUR EFFECTIVE DE ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE		500 MM PROFONDEUR A + B DE L'UNITÉ DE BASE FIXE		LONGUEUR TOTALE
830 mm	+	1000 mm	=	**1830 mm**
930	+	1000	=	**1930**
1030	+	1000	=	**2030**
1130	+	1000	=	**2130**
1230	+	1000	=	**2230**
ELEMENTS XTRA / BASICS PLUS SERIES				
864 mm	+	*1067 mm	=	**1931 mm**
1016	+	1067	=	**2083**
1169	+	1067	=	**2236**

PREMIUM SERIES

LONGUEUR EFFECTIVE DE ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE		600 MM PROFONDEUR A + B DE L'UNITÉ DE BASE FIXE		LONGUEUR TOTALE
830 mm	+	1200 mm	=	**2030 mm**
930	+	1200	=	**2130**
1030	+	1200	=	**2230**
1130	+	1200	=	**2330**
1230	+	1200	=	**2430**
ELEMENTS XTRA / BASICS PLUS SERIES				
864 mm	+	*1220 mm	=	**2084 mm**
1020	+	1220	=	**2236**
1170	+	1220	=	**2389**

*Longueur Effective.

Photos non contractuelles

CAMSHELVING®

PREMIUM
series

FIXE I MOBILE I HAUTE DENSITÉ

- Les poteaux et les traverses ont une âme en acier et un extérieur en polypropylène lisse pour une résistance et une durabilité supérieures.
- Des queues d'aronde transversales sont moulées dans les poteaux tous les 10,2 cm.
- Plaques d'étagère en polypropylène avec Camguard®, une technologie antimicrobienne permanente et moulée qui empêche la croissance des moisissures, des champignons et des bactéries.
- Le pied robuste en nylon fileté renforcé s'ajuste facilement pour mettre les unités à niveau.
- Résiste à des températures de stockage allant de -38˚ to 88˚C.
- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.



"La conception de la "languette de verrouillage" verrouille solidement le poteau et le connecteur de poteau pour une meilleure stabilité.

Les connecteurs restent engagés sur les poteaux même dans les conditions de stockage les plus rigoureuses et les plus exigeantes.



camguard
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

COMPOSANT

Disponible uniquement auprès de Cambro European Logistics (CEL), Allemagne et de Cambro Özay, Turquie.



Montants, Traverses, Tablettes, Selle de support de rayonnage, Raccords de montants, Raccords d'angle, Fixation de sol, Fixation murale, Étiquettes d'identification, Cage de sécurité pour une étagère, Casier à coulisses pour plateaux, Casiers à Boîtes de Conserveultimate #10, Barres de séparation d'étagère, Espace Plus rails complets et kits de prolongateurs ne sont pas homologué NSF.

Unités de démarrage

Livré complet dans 1 boîte. Comprend des cadres de poteaux assemblés en usine pour un montage plus rapide.

***Les unités sont expédiées dans des cartons séparés pour le kit de poste (non assemblé) et le kit d'étagère en raison du poids total.**

Stationnaire

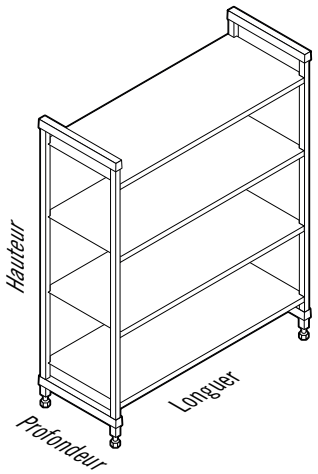
4 Profondeurs	12 Longueurs		3 Hauteurs
300 mm	680 mm	1280 mm	1700 mm
400	780	1380	1800
500	880	1480	2140
600	980	1580	
	1080	1680	
	1180	1780	

Standard Mobile

3 Profondeurs	5 Longueurs	1 Hauteurs
400 mm	980 mm	1790 mm
500	1080	
600	1180	
	1280	
	1380	

Mobile à haute densité

2 Profondeurs	5 Longueurs		1 Hauteurs
500 mm	980 mm	1280 mm	1790 mm
600	1080	1380	
	1180		



Tableaux des Capacités de Charge

Le poids doit être distribué équitablement sur l'étagère.

		LONGUEURS D'ÉTAGÈRE 680 – 1280 MM	LONGUEURS D'ÉTAGÈRE 1380 – 1780 MM
UNITÉ SIMPLE FIXE	Unité uniquement	800 kg (TUV)	600 kg (TUV)
	l'étagère uniquement	200 (TUV)	150 (TUV)
	Unité avec support de rayonnage*	980	740
	l'étagère du bas avec support de rayonnage*	380	290
UNITÉ D'ANGLE*** avec 2 supports de rayonnage sont requis	Unité uniquement	810	—
	l'étagère uniquement	180	—
	l'étagère du bas avec support de rayonnage*	270	—
UNITÉ MOBILE	Unité uniquement**	340	—

CAPACITÉ DE CHARGE AVEC LA CERTIFICATION TÜV

***Les supports de rayonnage renforcent la stabilité et augmentent la capacité de charge de l'étagère du bas uniquement. Fortement recommandés pour les unités de base de 1380 mm ou plus, toutes les unités d'angles, les unités d'angle/en L, les unités prévues pour des charges plus lourdes. (Voir le guide de référence rapide sur la longueur totale).**

****Compte tenu de la capacité de charge des roues, la charge maximum en poids sur une unité mobile entière est de 340 kg.**

*****Les raccords d'angle sont uniquement utilisés avec des étagères ayant une longueur de 680 – 1280 mm.**

Photos non contractuelles


SANPELLEGRINO
SANPELLEGRINO





Photos non contractuelles

PREMIUM SERIES

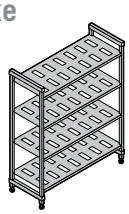
1700 mm HAUTEUR

V4PKG
UNITÉS DE 4 ÉTAGÈRES À CLAIRE-VOIE

Les unités de base se composent de 2 kits de montants et de 4 kits d'étagères à claire-voie. Les unités sont expédiées au complet dans 6 cartons. Les unités additionnelles se composent de 1 kit de montant et de 4 kits diétagères à claire-voie. Les unités sont expédiées au complet dans 5 cartons.

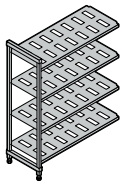
400 mm PROFONDEUR

Fixe



CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
MPU4617V4PKG	400 x 680 x 1700 mm
MPU4717V4PKG	400 x 780 x 1700
MPU4817V4PKG	400 x 880 x 1700
MPU4917V4PKG	400 x 980 x 1700
MPU41017V4PKG	400 x 1080 x 1700
MPU41117V4PKG	400 x 1180 x 1700
MPU41217V4PKG	400 x 1280 x 1700
MPU41317V4PKG	400 x 1380 x 1700
MPU41417V4PKG	400 x 1480 x 1700
MPU41517V4PKG	400 x 1580 x 1700
MPU41617V4PKG	400 x 1680 x 1700
MPU41717V4PKG	400 x 1780 x 1700

Additionnelle



CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
MPA4617V4PKG	400 x 635 x 1700 mm
MPA4717V4PKG	400 x 735 x 1700
MPA4817V4PKG	400 x 835 x 1700
MPA4917V4PKG	400 x 935 x 1700
MPA41017V4PKG	400 x 1035 x 1700
MPA41117V4PKG	400 x 1135 x 1700
MPA41217V4PKG	400 x 1235 x 1700
MPA41317V4PKG	400 x 1335 x 1700
MPA41417V4PKG	400 x 1435 x 1700
MPA41517V4PKG	400 x 1535 x 1700
MPA41617V4PKG	400 x 1635 x 1700
MPA41717V4PKG	400 x 1735 x 1700

500 mm PROFONDEUR

MPU5617V4PKG	500 x 680 x 1700 mm	MPA5617V4PKG	500 x 635 x 1700 mm
MPU5717V4PKG	500 x 780 x 1700	MPA5717V4PKG	500 x 735 x 1700
MPU5817V4PKG	500 x 880 x 1700	MPA5817V4PKG	500 x 835 x 1700
MPU5917V4PKG	500 x 980 x 1700	MPA5917V4PKG	500 x 935 x 1700
MPU51017V4PKG	500 x 1080 x 1700	MPA51017V4PKG	500 x 1035 x 1700
MPU51117V4PKG	500 x 1180 x 1700	MPA51117V4PKG	500 x 1135 x 1700
MPU51217V4PKG	500 x 1280 x 1700	MPA51217V4PKG	500 x 1235 x 1700
MPU51317V4PKG	500 x 1380 x 1700	MPA51317V4PKG	500 x 1335 x 1700
MPU51417V4PKG	500 x 1480 x 1700	MPA51417V4PKG	500 x 1435 x 1700
MPU51517V4PKG	500 x 1580 x 1700	MPA51517V4PKG	500 x 1535 x 1700
MPU51617V4PKG	500 x 1680 x 1700	MPA51617V4PKG	500 x 1635 x 1700
MPU51717V4PKG	500 x 1780 x 1700	MPA51717V4PKG	500 x 1735 x 1700

600 mm PROFONDEUR

MPU6617V4PKG	600 x 680 x 1700 mm	MPA6617V4PKG	600 x 635 x 1700 mm
MPU6717V4PKG	600 x 780 x 1700	MPA6717V4PKG	600 x 735 x 1700
MPU6817V4PKG	600 x 880 x 1700	MPA6817V4PKG	600 x 835 x 1700
MPU6917V4PKG	600 x 980 x 1700	MPA6917V4PKG	600 x 935 x 1700
MPU61017V4PKG	600 x 1080 x 1700	MPA61017V4PKG	600 x 1035 x 1700
MPU61117V4PKG	600 x 1180 x 1700	MPA61117V4PKG	600 x 1135 x 1700
MPU61217V4PKG	600 x 1280 x 1700	MPA61217V4PKG	600 x 1235 x 1700
MPU61317V4PKG	600 x 1380 x 1700	MPA61317V4PKG	600 x 1335 x 1700
MPU61417V4PKG	600 x 1480 x 1700	MPA61417V4PKG	600 x 1435 x 1700
MPU61517V4PKG	600 x 1580 x 1700	MPA61517V4PKG	600 x 1535 x 1700
MPU61617V4PKG	600 x 1680 x 1700	MPA61617V4PKG	600 x 1635 x 1700
MPU61717V4PKG	600 x 1780 x 1700	MPA61717V4PKG	600 x 1735 x 1700

Couleur: Blanc moucheté (490).

PREMIUM SERIES

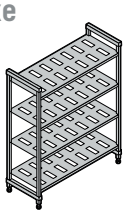
1800 mm HAUTEUR

V4PKG
UNITÉS DE 4 ÉTAGÈRES À CLAIRE-VOIE

Les unités de base se composent de 2 kits de montants et de 4 kits d'étagères à claire-voie. Les unités sont expédiées au complet dans 6 cartons. Les unités additionnelles se composent de 1 kit de montant et de 4 kits diétagères à claire-voie. Les unités sont expédiées au complet dans 5 cartons.

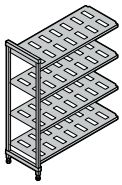
400 mm PROFONDEUR

Fixe



CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
MPU4618V4PKG	400 x 680 x 1800 mm
MPU4718V4PKG	400 x 780 x 1800
MPU4818V4PKG	400 x 880 x 1800
MPU4918V4PKG	400 x 980 x 1800
MPU41018V4PKG	400 x 1080 x 1800
MPU41118V4PKG	400 x 1180 x 1800
MPU41218V4PKG	400 x 1280 x 1800
MPU41318V4PKG	400 x 1380 x 1800
MPU41418V4PKG	400 x 1480 x 1800
MPU41518V4PKG	400 x 1580 x 1800
MPU41618V4PKG	400 x 1680 x 1800
MPU41718V4PKG	400 x 1780 x 1800

Additionnelle



CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
MPA4618V4PKG	400 x 635 x 1800 mm
MPA4718V4PKG	400 x 735 x 1800
MPA4818V4PKG	400 x 835 x 1800
MPA4918V4PKG	400 x 935 x 1800
MPA41018V4PKG	400 x 1035 x 1800
MPA41118V4PKG	400 x 1135 x 1800
MPA41218V4PKG	400 x 1235 x 1800
MPA41318V4PKG	400 x 1335 x 1800
MPA41418V4PKG	400 x 1435 x 1800
MPA41518V4PKG	400 x 1535 x 1800
MPA41618V4PKG	400 x 1635 x 1800
MPA41718V4PKG	400 x 1735 x 1800

500 mm PROFONDEUR

MPU5618V4PKG	500 x 680 x 1800 mm	MPA5618V4PKG	500 x 635 x 1800 mm
MPU5718V4PKG	500 x 780 x 1800	MPA5718V4PKG	500 x 735 x 1800
MPU5818V4PKG	500 x 880 x 1800	MPA5818V4PKG	500 x 835 x 1800
MPU5918V4PKG	500 x 980 x 1800	MPA5918V4PKG	500 x 935 x 1800
MPU51018V4PKG	500 x 1080 x 1800	MPA51018V4PKG	500 x 1035 x 1800
MPU51118V4PKG	500 x 1180 x 1800	MPA51118V4PKG	500 x 1135 x 1800
MPU51218V4PKG	500 x 1280 x 1800	MPA51218V4PKG	500 x 1235 x 1800
MPU51318V4PKG	500 x 1380 x 1800	MPA51318V4PKG	500 x 1335 x 1800
MPU51418V4PKG	500 x 1480 x 1800	MPA51418V4PKG	500 x 1435 x 1800
MPU51518V4PKG	500 x 1580 x 1800	MPA51518V4PKG	500 x 1535 x 1800
MPU51618V4PKG	500 x 1680 x 1800	MPA51618V4PKG	500 x 1635 x 1800
MPU51718V4PKG	500 x 1780 x 1800	MPA51718V4PKG	500 x 1735 x 1800

600 mm PROFONDEUR

MPU6618V4PKG	600 x 680 x 1800 mm	MPA6618V4PKG	600 x 635 x 1800 mm
MPU6718V4PKG	600 x 780 x 1800	MPA6718V4PKG	600 x 735 x 1800
MPU6818V4PKG	600 x 880 x 1800	MPA6818V4PKG	600 x 835 x 1800
MPU6918V4PKG	600 x 980 x 1800	MPA6918V4PKG	600 x 935 x 1800
MPU61018V4PKG	600 x 1080 x 1800	MPA61018V4PKG	600 x 1035 x 1800
MPU61118V4PKG	600 x 1180 x 1800	MPA61118V4PKG	600 x 1135 x 1800
MPU61218V4PKG	600 x 1280 x 1800	MPA61218V4PKG	600 x 1235 x 1800
MPU61318V4PKG	600 x 1380 x 1800	MPA61318V4PKG	600 x 1335 x 1800
MPU61418V4PKG	600 x 1480 x 1800	MPA61418V4PKG	600 x 1435 x 1800
MPU61518V4PKG	600 x 1580 x 1800	MPA61518V4PKG	600 x 1535 x 1800
MPU61618V4PKG	600 x 1680 x 1800	MPA61618V4PKG	600 x 1635 x 1800
MPU61718V4PKG	600 x 1780 x 1800	MPA61718V4PKG	600 x 1735 x 1800

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

TOUTES LES TAILLES : (490)

CAMBRO

PREMIUM SERIES

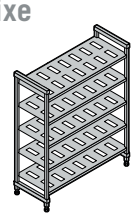
1800 mm HAUTEUR

V5PKG

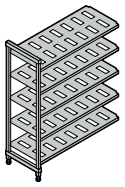
UNITÉS DE 5 ÉTAGÈRES À CLAIRE-VOIE

Les unités de base se composent de 2 kits de montants et de 5 kits d'étagères à claire-voie. Les unités sont expédiées au complet dans 7 cartons. Les unités additionnelles se composent de 1 kit de montant et de 5 kits diétagères à claire-voie. Les unités sont expédiées au complet dans 6 cartons.

Fixe



Additionnelle



400 mm PROFONDEUR

CODE	DIMENSIONS P x Lo x H	CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
MPU4618V5PKG	400 x 680 x 1800 mm	MPA4618V5PKG	400 x 635 x 1800 mm
MPU4718V5PKG	400 x 780 x 1800	MPA4718V5PKG	400 x 735 x 1800
MPU4818V5PKG	400 x 880 x 1800	MPA4818V5PKG	400 x 835 x 1800
MPU4918V5PKG	400 x 980 x 1800	MPA4918V5PKG	400 x 935 x 1800
MPU41018V5PKG	400 x 1080 x 1800	MPA41018V5PKG	400 x 1035 x 1800
MPU41118V5PKG	400 x 1180 x 1800	MPA41118V5PKG	400 x 1135 x 1800
MPU41218V5PKG	400 x 1280 x 1800	MPA41218V5PKG	400 x 1235 x 1800
MPU41318V5PKG	400 x 1380 x 1800	MPA41318V5PKG	400 x 1335 x 1800
MPU41418V5PKG	400 x 1480 x 1800	MPA41418V5PKG	400 x 1435 x 1800
MPU41518V5PKG	400 x 1580 x 1800	MPA41518V5PKG	400 x 1535 x 1800
MPU41618V5PKG	400 x 1680 x 1800	MPA41618V5PKG	400 x 1635 x 1800
MPU41718V5PKG	400 x 1780 x 1800	MPA41718V5PKG	400 x 1735 x 1800

500 mm PROFONDEUR

MPU5618V5PKG	500 x 680 x 1800 mm	MPA5618V5PKG	500 x 635 x 1800 mm
MPU5718V5PKG	500 x 780 x 1800	MPA5718V5PKG	500 x 735 x 1800
MPU5818V5PKG	500 x 880 x 1800	MPA5818V5PKG	500 x 835 x 1800
MPU5918V5PKG	500 x 980 x 1800	MPA5918V5PKG	500 x 935 x 1800
MPU51018V5PKG	500 x 1080 x 1800	MPA51018V5PKG	500 x 1035 x 1800
MPU51118V5PKG	500 x 1180 x 1800	MPA51118V5PKG	500 x 1135 x 1800
MPU51218V5PKG	500 x 1280 x 1800	MPA51218V5PKG	500 x 1235 x 1800
MPU51318V5PKG	500 x 1380 x 1800	MPA51318V5PKG	500 x 1335 x 1800
MPU51418V5PKG	500 x 1480 x 1800	MPA51418V5PKG	500 x 1435 x 1800
MPU51518V5PKG	500 x 1580 x 1800	MPA51518V5PKG	500 x 1535 x 1800
MPU51618V5PKG	500 x 1680 x 1800	MPA51618V5PKG	500 x 1635 x 1800
MPU51718V5PKG	500 x 1780 x 1800	MPA51718V5PKG	500 x 1735 x 1800

600 mm PROFONDEUR

MPU6618V5PKG	600 x 680 x 1800 mm	MPA6618V5PKG	600 x 635 x 1800 mm
MPU6718V5PKG	600 x 780 x 1800	MPA6718V5PKG	600 x 735 x 1800
MPU6818V5PKG	600 x 880 x 1800	MPA6818V5PKG	600 x 835 x 1800
MPU6918V5PKG	600 x 980 x 1800	MPA6918V5PKG	600 x 935 x 1800
MPU61018V5PKG	600 x 1080 x 1800	MPA61018V5PKG	600 x 1035 x 1800
MPU61118V5PKG	600 x 1180 x 1800	MPA61118V5PKG	600 x 1135 x 1800
MPU61218V5PKG	600 x 1280 x 1800	MPA61218V5PKG	600 x 1235 x 1800
MPU61318V5PKG	600 x 1380 x 1800	MPA61318V5PKG	600 x 1335 x 1800
MPU61418V5PKG	600 x 1480 x 1800	MPA61418V5PKG	600 x 1435 x 1800
MPU61518V5PKG	600 x 1580 x 1800	MPA61518V5PKG	600 x 1535 x 1800
MPU61618V5PKG	600 x 1680 x 1800	MPA61618V5PKG	600 x 1635 x 1800
MPU61718V5PKG	600 x 1780 x 1800	MPA61718V5PKG	600 x 1735 x 1800

Couleur: Blanc moucheté (490).

PREMIUM SERIES

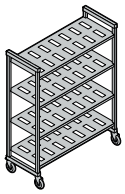
1790 mm HAUTEUR

V4PKG

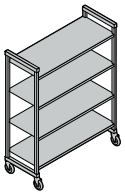
UNITÉS MOBILES DE 4 ÉTAGÈRES

Les unités mobiles se composent de 2 kits de montants mobiles, 4 kits d'étagères à claire-voie ou pleines, et 4 roues pivotantes avec frein à blocage total. Les unités sont expédiées au complet dans 6 cartons.

À Claire-voie



Pleines



400 mm PROFONDEUR

DIMENSIONS P x Lo x H	CODE	CODE
400 x 980 x 1790 mm	MPMU4917V4PKG	MPMU4917S4PKG
400 x 1080 x 1790	MPMU41017V4PKG	MPMU41017S4PKG
400 x 1180 x 1790	MPMU41117V4PKG	MPMU41117S4PKG
400 x 1280 x 1790	MPMU41217V4PKG	MPMU41217S4PKG
400 x 1380 x 1790	MPMU41317V4PKG	MPMU41317S4PKG

500 mm PROFONDEUR

500 x 980 x 1790 mm	MPMU5917V4PKG	MPMU5917S4PKG
500 x 1080 x 1790	MPMU51017V4PKG	MPMU51017S4PKG
500 x 1180 x 1790	MPMU51117V4PKG	MPMU51117S4PKG
500 x 1280 x 1790	MPMU51217V4PKG	MPMU51217S4PKG
500 x 1380 x 1790	MPMU51317V4PKG	MPMU51317S4PKG

600 mm PROFONDEUR

600 x 980 x 1790 mm	MPMU6917V4PKG	MPMU6917S4PKG
600 x 1080 x 1790	MPMU61017V4PKG	MPMU61017S4PKG
600 x 1180 x 1790	MPMU61117V4PKG	MPMU61117S4PKG
600 x 1280 x 1790	MPMU61217V4PKG	MPMU61217S4PKG
600 x 1380 x 1790	MPMU61317V4PKG	MPMU61317S4PKG

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

TOUTES LES TAILLES : (490)

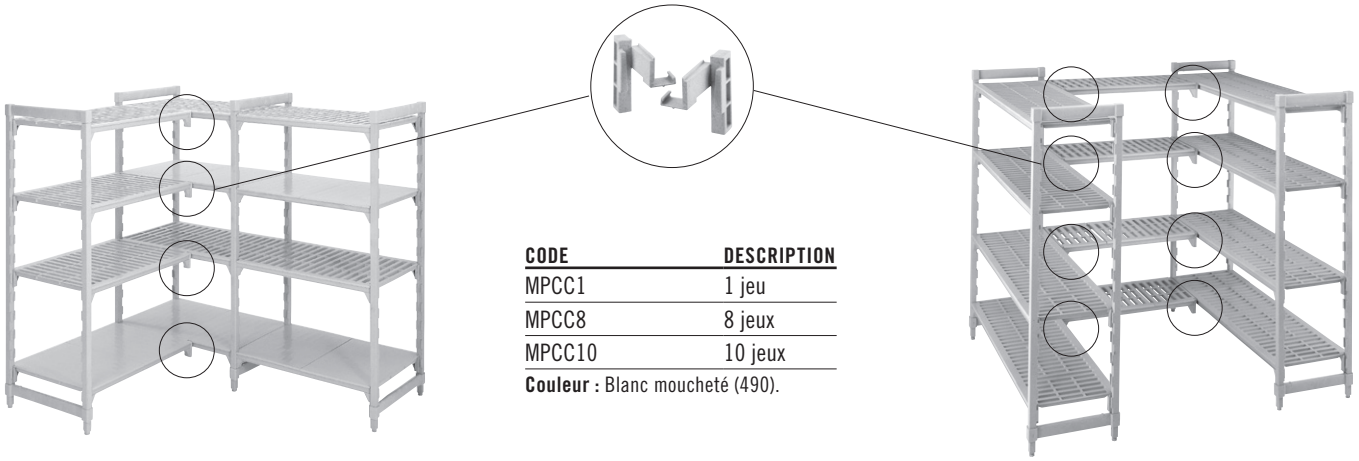
*Avec roues de 127 mm.

Photos non contractuelles

Raccords d'angle

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUTES LES TAILLES : (490)

Conception unique brevetée assurant une utilisation maximale de l'étagère. Utilisez 1 jeu par étagère pour relier les unités de base et les unités additionnelles dans les angles. Connectez 4 ou 5 étagères intermédiaires entre 2 unités de base (2 jeux requis par étagère). Disponibles à l'unité, par 8 ou 10 jeux.



CODE	DESCRIPTION
MPCC1	1 jeu
MPCC8	8 jeux
MPCC10	10 jeux

Couleur : Blanc moucheté (490).

Support de rayonnage pour étagère du bas

Augmente la capacité de charge de l'étagère du bas uniquement. S'ajoute à des étagères de toutes longueurs. Fortement recommandé pour les unités de 1375 mm ou plus, et toutes les unités d'angle/en L, les unités en U et les unités prévues pour des charges plus lourdes.

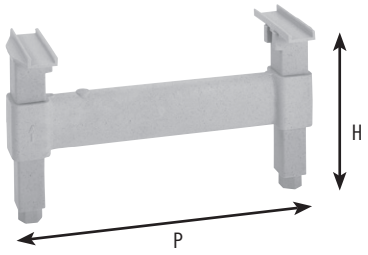
Ripiano inferiore con supporto per drenaggio

UNITÀ LUNGHEZZA	PESO CUSCINETTO
Unità standard	
610 a 1220 mm	545 kg
1375 a 1830	410
Unità d'angolo con 2 supporti per drenaggio	
610 a 1220 mm	275

CODE	DIMENSIONS P x H
Support de rayonnage – Surbaissé	
MPDS30H16	300 x 190 mm
MPDS40H16	400 x 190
MPDS50H16	500 x 190
MPDS60H16	600 x 190
Support de rayonnage – Surélevé	
MPDS30H30	300 x 289
MPDS40H30	400 x 289
MPDS50H30	500 x 289
MPDS60H30	600 x 289

Pièces/carton : 1
Couleur: Blanc moucheté (490).





Traverses d'étagère

Disponibles en paquets simples ou doubles. Utilisez deux traverses pour ajouter une étagère ouverte sur les barres de séparation ou les chariots de séchage. Ajoutez une traverse sur les montants arrière pour plus de support lorsque vous mettez du matériel à roulettes sous la première étagère.

LONGUEUR	PAQUET SIMPLE CODE*	PAQUET DOUBLE CODE**
600 mm	MPTR60	—
700	MPTR70	—
800	MPTR80	—
900	MPTR90	MPTR902PK
1000	MPTR100	MPTR1002PK
1100	MPTR110	MPTR1102PK
1200	MPTR120	MPTR1202PK
1300	MPTR130	MPTR1302PK
1400	MPTR140	—
1500	MPTR150	—
1600	MPTR160	—
1700	MPTR170	—

***Pièces/carton :** 1 ****Pièces/carton :** 2
Couleur : Blanc moucheté (490).



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUTES LES TAILLES : (490)



SYSTÈME DE RAILS AU SOL POUR OPTIMISER L'ESPACE PLUS, JUSQU'À 50% DE STOCKAGE SUPPLÉMENTAIRE

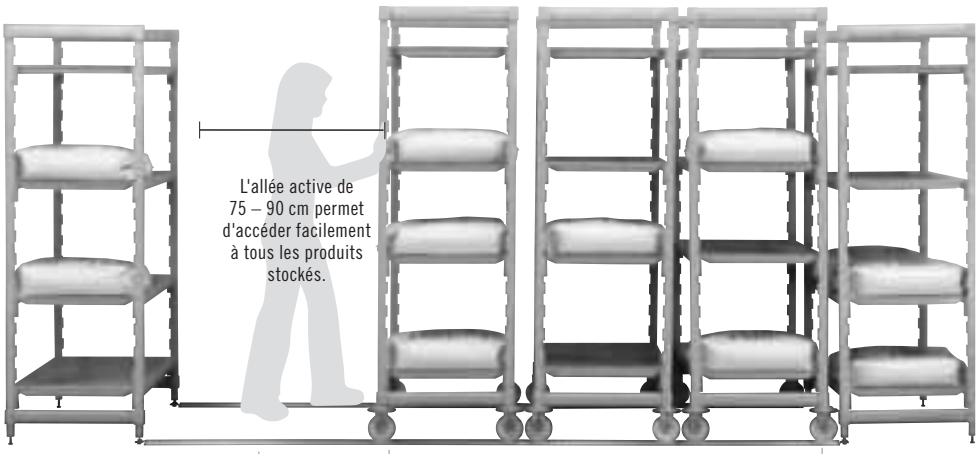
Augmente la capacité de stockage en créant des allées de stockage dans tous les espaces disponibles. Ce système simple se compose d'unités de base fixes arrimées aux deux extrémités dans un système de rails au sol surélevé, avec des unités mobiles haute densité installées entre. Les rails se posent facilement sans perçage ni colle.

Augmente la capacité de stockage jusqu'à

50%

Les unités mobiles Espace Plus sont disponibles avec des étagères, à claire-voie ou pleines, des roues à gorge et des anneaux amortisseurs. Les rails complets et les kits de prolongateurs sont expédiés au complet avec la visserie requise. Des unités de base fixes sont nécessaires pour arrimer le système aux deux extrémités. Choisissez parmi une large sélection de tailles, avec 4 ou 5 étagères pour maximiser l'espace de rangement. (Voirlespagesdespécificationdela série Premium).

Disponible uniquement auprès de Cambro European Logistics (CEL), Allemagne et de Cambro Özay, Turquie.



Les rails de guidage surélevés créent une surface de roulement lisse et plane permettant le déplacement en douceur des unités mobiles. Ils empêchent l'accumulation de saleté et sont faciles à nettoyer. Les rails en aluminium et la visserie en acier inoxydable sont à l'épreuve de la rouille.

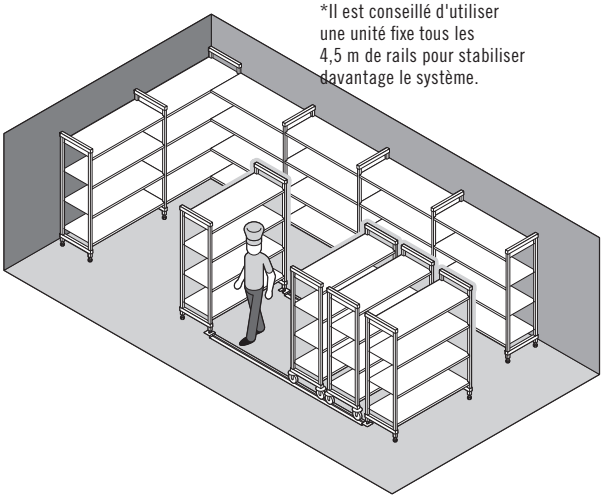
*Il est conseillé d'utiliser une unité fixe tous les 4,5 m de rails pour stabiliser davantage le système.

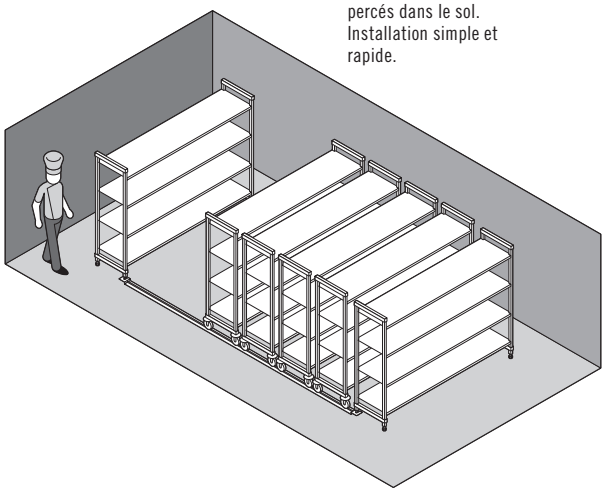


Les roues à gorge roulent facilement et sûrement sur les rails surélevés.



Les rails surélevés se montent sans problème sur le bas d'une unité fixe qui fonctionne comme un ancrage du système. Ni boulons, ni trous percés dans le sol. Installation simple et rapide.





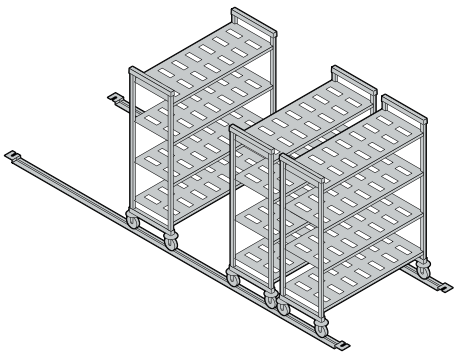
Photos non contractuelles

SYSTÈME DE RAIL AU SOL



Unités mobiles Espace Plus de 4 étagères à claire-voie

Les unités comprennent 2 kits de montant mobile, 4 kits d'étagère à claire-voie, 4 roues haute densité et 4 amortisseurs haute densité. Livraison en 6 cartons.

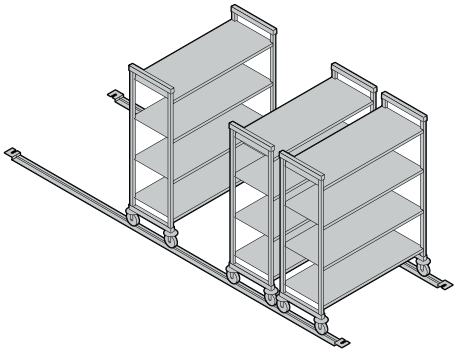


HAUTEUR*	PROFONDEURS	LONGUEURS
1	2	5
1790 mm	500 mm	980 mm
	600	1080
		1180
		1280
		1380

* Avec roues de 127 mm.

Unités mobiles Espace Plus de 4 étagères pleines

Les unités comprennent 2 kits de montant mobile, 4 kits d'étagère pleine, 4 roues haute densité et 4 amortisseurs haute densité. Livraison en 6 cartons.



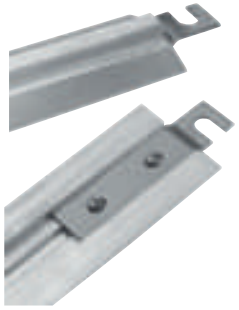
HAUTEUR*	PROFONDEURS	LONGUEURS
1	2	5
1790 mm	500 mm	980 mm
	600	1080
		1180
		1280
		1380

*Avec roues de 127 mm.

Rails complets et kits de prolongateurs

Les kits de rails surélevés en aluminium et les prolongateurs de rails sont livrés au complet dans 1 carton. Chaque kit contient toute la visserie en acier inoxydable nécessaire pour effectuer une installation au sol. Livraison en 1 carton.

Il est fortement conseillé d'installer une unité de base fixe tous les 4,5 m de rails pour stabiliser davantage le système.



Rails complets	Prolongateurs
LONGUEURS	LONGUEURS
3	3
3,05 m	1,38 m
3,66	1,53
4,42	1,83

** Les kits de rails complets comprennent : 1 set de Rails (2 rails), raccords de rail, 8 pieds de réglage en acier inoxydable (pour unités fixes), plaques de fond et visserie nécessaire à l'installation.

CODE	DESCRIPTION	PIÈCES/ CARTON
Kits de Rails**		
CSMHDTK10	Kit de rails de 3,05 m pour 3 unités mobiles*	1
CSMHDTK12	Kit de rails de 3,66 m pour 4 unités mobiles*	1
CSMHDTK145	Kit de rails de 4,42 m pour 5 unités mobiles*	1
Prolongateurs de Rails		
CSMHDTKE4	1,38 m Prolongateurs de rails	1
CSMHDTKE5	1,53 m Prolongateurs de rails	1
CSMHDTKE6	1,83 m Prolongateurs de rails	1
Accessoires		
CSHDFF	Pièce de fixation au sol	4

Couleur : Argent (000). *Basé sur les unités mobiles de 600 mm de profondeur.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

TOUTES LES TAILLES DE KITS ET PROLONGATEURS DE RAILS : (000)

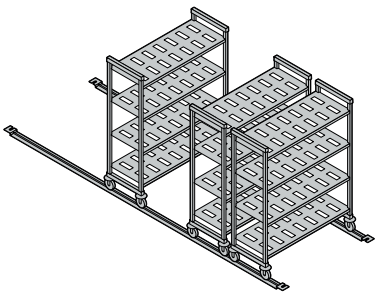
PREMIUM SERIES

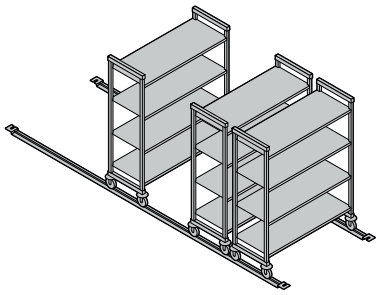
V4
UNITÉS MOBILES ESPACE PLUS DE 4 ÉTAGÈRES À CLAIRE-VOIE

S4
UNITÉS MOBILES ESPACE PLUS DE 4 ÉTAGÈRES PLEINES

Les unités comprennent 2 kits de montant mobile, 4 kits d'étagère, 4 roues haute densité et 4 amortisseurs haute densité. Les unités sont expédiées au complet dans 6 cartons.

1790 mm HAUTEUR





500 mm PROFONDEUR

CODE	DIMENSION P x Lo x H*
MPHU5917V4PKG	500 x 980 x 1790 mm
MPHU51017V4PKG	500 x 1080 x 1790
MPHU51117V4PKG	500 x 1180 x 1790
MPHU51217V4PKG	500 x 1280 x 1790
MPHU51317V4PKG	500 x 1380 x 1790

CODE	DIMENSION P x Lo x H*
MPHU5917S4PKG	500 x 980 x 1790 mm
MPHU51017S4PKG	500 x 1080 x 1790
MPHU51117S4PKG	500 x 1180 x 1790
MPHU51217S4PKG	500 x 1280 x 1790
MPHU51317S4PKG	500 x 1380 x 1790

600 mm PROFONDEUR

MPHU6917V4PKG	600 x 980 x 1790 mm
MPHU61017V4PKG	600 x 1080 x 1790
MPHU61117V4PKG	600 x 1180 x 1790
MPHU61217V4PKG	600 x 1280 x 1790
MPHU61317V4PKG	600 x 1380 x 1790

MPHU6917S4PKG	600 x 980 x 1790 mm
MPHU61017S4PKG	600 x 1080 x 1790
MPHU61117S4PKG	600 x 1180 x 1790
MPHU61217S4PKG	600 x 1280 x 1790
MPHU61317S4PKG	600 x 1380 x 1790

Couleur : Blanc moucheté (490). *Avec roues de 127 mm.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUTES LES TAILLES : (490)

Roue à gorge avec anneau amortisseur

Les roues à gorge roulent facilement et sûrement sur les rails surélevés. L'anneau amortisseur empêche les unités mobiles de s'entrechoquer.

CODE	TAILLE
MPMCHD	127 mm

Pièces/carton : 1
Couleur : Gris (000).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
MPMCHD: (000)







Photos non contractuelles

CAMSHELVING®

BASICS PLUS

series

STATIONARY

- Poteaux et traverses en matériau composite révolutionnaire, extrêmement résistant, avec une surface lisse et facile à nettoyer.
- Fixer les queues d'aronde des traverses gauche et droite à chaque poteau pour fixer les traverses des étagères tous les 10,2 cm.
- Plaques d'étagère amovibles en polypropylène avec Camguard®, une technologie antimicrobienne qui empêche la croissance des moisissures, des champignons et des bactéries..
- Le pied robuste en nylon fileté renforcé s'ajuste facilement pour mettre les unités à niveau.
- Résiste à des températures de stockage allant de -38˚ à 88˚C.
- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.



camguard
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

NSF ÉLÉMENT



Raccords de montants, Raccords d'angle, Fixation de sol, Fixation murale, Barrière d'étagère, Cage de sécurité pour étagère simple, Panneau de séparation pour étagères et Étiquettes d'identification ne sont pas homologué NSF.

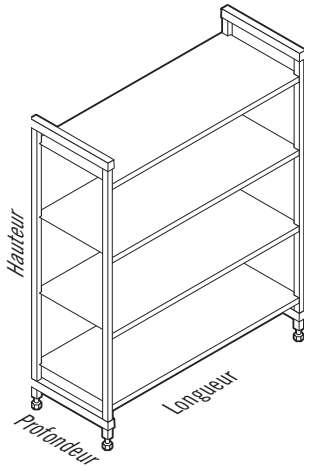
CAMSHELVING® BASICS PLUS SERIES

Unités de démarrage

Livré complet dans 1 boîte. Comprend des cadres de poteaux assemblés en usine pour un montage plus rapide.

Stationnaire

3 Profondeurs	6 Longueurs		3 Hauteurs
460 mm	765 mm	1220 mm	1630 mm
540	915	1375	1830
610	1070	1525	2140



Tableaux des capacités de charge

Le poids doit être distribué équitablement sur l'étagère.

		LONGUEURS D'ÉTAGÈRE 765 – 1220 MM		LONGUEURS D'ÉTAGÈRE 1375 – 1830 MM	
UNITÉ SIMPLE FIXE	Unité uniquement	800 kg	(TUV)	800 kg	(TUV)
	l'étagère uniquement	190	(TUV)	180	(TUV)
	Unité avec support de rayonnage*	885		880	
	l'étagère du bas avec support de rayonnage*	275		260	
UNITÉ D'ANGLE** avec 2 supports de rayonnage sont requis	Unité uniquement	590		—	
	l'étagère uniquement	130		—	
	l'étagère du bas avec support de rayonnage sont requis*	200		—	

CAPACITÉ DE PORTANCE AVEC CERTIFICATION TUV

***Les supports de rayonnage renforcent la stabilité et augmentent la capacité de charge de l'étagère du bas uniquement. Fortement recommandés pour les unités de base de 1375 mm ou plus, toutes les unités d'angles, les unités d'angle/en L, les unités prévues pour des charges plus lourdes. (Voir le guide de référence rapide sur la longueur totale).**
****Les raccords d'angle sont uniquement utilisés avec des étagères ayant une longueur de 765 à 1220 mm.**



Photos non contractuelles

CAMSHELVING - BASIC PLUS SERIE

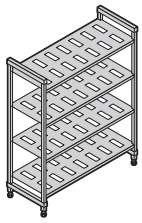


BASICS PLUS SERIES
1630 mm
HAUTEUR

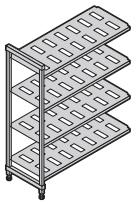
V4
UNITÉS DE 4 ÉTAGÈRES À CLAIRE-VOIE

Les unités de base comprennent deux kits de montants assemblés en usine et des étagères. Les unités additionnelles comprennent 1 kit de montants assemblés en usine et des étagères. Les unités sont expédiées au complet dans 1 carton.

Base



Additionnelle



360 mm PROFONDEUR

CODE	DIMENSIONS P x Lo x H	CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
CBU143064V4	360 x 765 x 1630 mm	CBA143064V4	360 x 718 x 1630 mm
CBU143664V4	360 x 915 x 1630	CBA143664V4	360 x 870 x 1630
CBU144264V4	360 x 1070 x 1630	CBA144264V4	360 x 1023 x 1630
CBU144864V4	360 x 1220 x 1630	CBA144864V4	360 x 1175 x 1630

460 mm PROFONDEUR

CBU183064V4	460 x 765 x 1630 mm	CBA183064V4	460 x 718 x 1630 mm
CBU183664V4	460 x 915 x 1630	CBA183664V4	460 x 870 x 1630
CBU184264V4	460 x 1070 x 1630	CBA184264V4	460 x 1023 x 1630
CBU184864V4	460 x 1220 x 1630	CBA184864V4	460 x 1175 x 1630
CBU185464V4	460 x 1375 x 1630	CBA185464V4	460 x 1328 x 1630
CBU186064V4	460 x 1525 x 1630	CBA186064V4	460 x 1480 x 1630
CBU187264V4	460 x 1830 x 1630	CBA187264V4	460 x 1785 x 1630

540 mm PROFONDEUR

CBU213064V4	540 x 765 x 1630 mm	CBA213064V4	540 x 718 x 1630 mm
CBU213664V4	540 x 915 x 1630	CBA213664V4	540 x 870 x 1630
CBU214264V4	540 x 1070 x 1630	CBA214264V4	540 x 1023 x 1630
CBU214864V4	540 x 1220 x 1630	CBA214864V4	540 x 1175 x 1630
CBU215464V4	540 x 1375 x 1630	CBA215464V4	540 x 1328 x 1630
CBU216064V4	540 x 1525 x 1630	CBA216064V4	540 x 1480 x 1630
CBU217264V4	540 x 1830 x 1630	CBA217264V4	540 x 1785 x 1630

610 mm PROFONDEUR

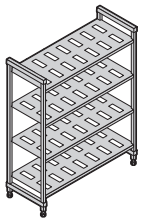
CBU243064V4	610 x 765 x 1630 mm	CBA243064V4	610 x 718 x 1630 mm
CBU243664V4	610 x 915 x 1630	CBA243664V4	610 x 870 x 1630
CBU244264V4	610 x 1070 x 1630	CBA244264V4	610 x 1023 x 1630
CBU244864V4	610 x 1220 x 1630	CBA244864V4	610 x 1175 x 1630
CBU245464V4	610 x 1375 x 1630	CBA245464V4	610 x 1328 x 1630
CBU246064V4	610 x 1525 x 1630	CBA246064V4	610 x 1480 x 1630
CBU247264V4	610 x 1830 x 1630	CBA247264V4	610 x 1785 x 1630

BASICS PLUS SERIES
1830 mm
HAUTEUR

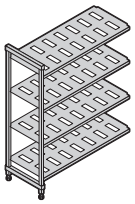
V4
UNITÉS DE 4 ÉTAGÈRES À CLAIRE-VOIE

Les unités de base comprennent deux kits de montants assemblés en usine et des étagères. Les unités additionnelles comprennent 1 kit de montants assemblés en usine et des étagères. Les unités sont expédiées au complet dans 1 carton.

Base



Additionnelle



360 mm PROFONDEUR

CODE	DIMENSIONS P x Lo x H	CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
CBU143072V4	360 x 765 x 1830 mm	CBA143072V4	360 x 718 x 1830 mm
CBU143672V4	360 x 915 x 1830	CBA143672V4	360 x 870 x 1830
CBU144272V4	360 x 1070 x 1830	CBA144272V4	360 x 1023 x 1830
CBU144872V4	360 x 1220 x 1830	CBA144872V4	360 x 1175 x 1830

460 mm PROFONDEUR

CBU183072V4	460 x 765 x 1830 mm	CBA183072V4	460 x 718 x 1830 mm
CBU183672V4	460 x 915 x 1830	CBA183672V4	460 x 870 x 1830
CBU184272V4	460 x 1070 x 1830	CBA184272V4	460 x 1023 x 1830
CBU184872V4	460 x 1220 x 1830	CBA184872V4	460 x 1175 x 1830
CBU185472V4	460 x 1375 x 1830	CBA185472V4	460 x 1328 x 1830
CBU186072V4	460 x 1525 x 1830	CBA186072V4	460 x 1480 x 1830
CBU187272V4	460 x 1830 x 1830	CBA187272V4	460 x 1785 x 1830

540 mm PROFONDEUR

CBU213072V4	540 x 765 x 1830 mm	CBA213072V4	540 x 718 x 1830 mm
CBU213672V4	540 x 915 x 1830	CBA213672V4	540 x 870 x 1830
CBU214272V4	540 x 1070 x 1830	CBA214272V4	540 x 1023 x 1830
CBU214872V4	540 x 1220 x 1830	CBA214872V4	540 x 1175 x 1830
CBU215472V4	540 x 1375 x 1830	CBA215472V4	540 x 1328 x 1830
CBU216072V4	540 x 1525 x 1830	CBA216072V4	540 x 1480 x 1830
CBU217272V4	540 x 1830 x 1830	CBA217272V4	540 x 1785 x 1830

610 mm PROFONDEUR

CBU243072V4	610 x 765 x 1830 mm	CBA243072V4	610 x 718 x 1830 mm
CBU243672V4	610 x 915 x 1830	CBA243672V4	610 x 870 x 1830
CBU244272V4	610 x 1070 x 1830	CBA244272V4	610 x 1023 x 1830
CBU244872V4	610 x 1220 x 1830	CBA244872V4	610 x 1175 x 1830
CBU245472V4	610 x 1375 x 1830	CBA245472V4	610 x 1328 x 1830
CBU246072V4	610 x 1525 x 1830	CBA246072V4	610 x 1480 x 1830
CBU247272V4	610 x 1830 x 1830	CBA247272V4	610 x 1785 x 1830

Couleur : Graphite Brossé (580).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUTES LES TAILLES : (580)

Photos non contractuelles



BASICS PLUS SERIES

2140 mm

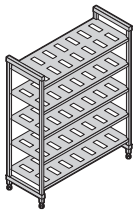
HAUTEUR

V5

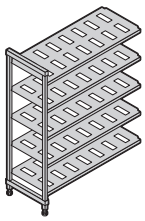
UNITÉS DE 5 ÉTAGÈRES À CLAIRE-VOIE

Les unités de base comprennent deux kits de montants assemblés en usine et des étagères. Les unités additionnelles comprennent 1 kit de montants assemblés en usine et des étagères. Les unités sont expédiées au complet dans 1 carton.

Base



Additionnelle



460 mm PROFONDEUR

CODE	DIMENSIONS P x Lo x H	CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
CBU183084V5	460 x 765 x 2140 mm	**CBA183084V5**	460 x 718 x 2140 mm
CBU183684V5	460 x 915 x 2140	**CBA183684V5**	460 x 870 x 2140
CBU184284V5	460 x 1070 x 2140	**CBA184284V5**	460 x 1023 x 2140
CBU184884V5	460 x 1220 x 2140	**CBA184884V5**	460 x 1175 x 2140
CBU185484V5	460 x 1375 x 2140	**CBA185484V5**	460 x 1328 x 2140
CBU186084V5	460 x 1525 x 2140	**CBA186084V5**	460 x 1480 x 2140

540 mm PROFONDEUR

CBU213084V5	540 x 765 x 2140 mm	**CBA213084V5**	540 x 718 x 2140 mm
CBU213684V5	540 x 915 x 2140	**CBA213684V5**	540 x 870 x 2140
CBU214284V5	540 x 1070 x 2140	**CBA214284V5**	540 x 1023 x 2140
CBU214884V5	540 x 1220 x 2140	**CBA214884V5**	540 x 1175 x 2140
CBU215484V5	540 x 1375 x 2140	**CBA215484V5**	540 x 1328 x 2140
CBU216084V5	540 x 1525 x 2140	**CBA216084V5**	540 x 1480 x 2140

610 mm PROFONDEUR

CBU243084V5	610 x 765 x 2140 mm	**CBA243084V5**	610 x 718 x 2140 mm
CBU243684V5	610 x 915 x 2140	**CBA243684V5**	610 x 870 x 2140
CBU244284V5	610 x 1070 x 2140	**CBA244284V5**	610 x 1023 x 2140
CBU244884V5	610 x 1220 x 2140	**CBA244884V5**	610 x 1175 x 2140
CBU245484V5	610 x 1375 x 2140	**CBA245484V5**	610 x 1328 x 2140
CBU246084V5	610 x 1525 x 2140	**CBA246084V5**	610 x 1480 x 2140

Couleur : Graphite Brossé (580).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

TOUTES LES TAILLES : (580)

Connecteurs d'angle

La conception unique des fermoirs garantit une utilisation maximale de l'espace de l'étagère sans perte de poids dans les coins et une augmentation du poids sur les étagères centrales entre les unités. Utiliser 1 jeu par étagère pour relier les unités de départ et les unités supplémentaires dans les angles. Relier 4 ou 5 tablettes intermédiaires entre 2 unités de départ (2 jeux sont nécessaires par étagère).

CODE	DESCRIPTION
EXCC1	1 Set pour 1 étagère
EXCC4	4 Set pour 4 étagères
EXCC5	5 Set pour 5 étagères

Couleur: Gris moucheté (480).



Supports de calage à étagère inférieure

Augmente la capacité de charge de l'étagère inférieure uniquement. A ajouter à n'importe quelle longueur d'étagère. Hautement recommandé pour les unités de départ de 1375 mm et plus et toutes les unités d'angle, les unités intermédiaires et les unités spécifiées pour un volume de charge plus important sur et hors des étagères inférieures.

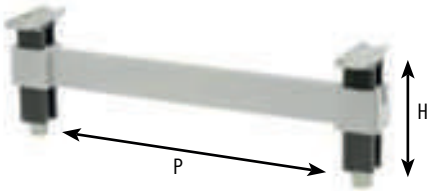
Étagère inférieure avec support de calage

UNITÉ LONGUEUR	POIDS PORTE-BARRE
Unité standard	
610 à 1220 mm	545 kg
1375 à 1830	410
Unité d'angle avec 2 supports d'arrimage	
610 à 1525	545

CODE	DIMENSIONS D x H
Support d'arrimage - Bas (l'étagère inférieure est installée sur l'ensemble le plus bas de poteaux ouverts pour les queues d'aronde)	
CSDS18H6	460 x 165 mm
CSDS21H6	540 x 165
CSDS24H6	610 x 165
Support d'arrimage - Grand (l'étagère inférieure est installée sur le 2e jeu de poteaux ouverts pour les queues d'aronde)	
CSDS18H10	460 x 267
CSDS21H10	540 x 267
CSDS24H10	610 x 267

Paquet d'étuis: 1 **Couleur:** Gris moucheté (480).





Traversées d'étagères

Disponible en paquets simples ou doubles. Utilisez deux traverses pour ajouter une étagère ouverte pour les barres de séparation ou les berceaux de séchage. Ajoutez une traverse sur les montants arrière d'une unité stationnaire pour un soutien supplémentaire lorsque vous placez des équipements roulants sous la première étagère. Queues d'aronde incluses.

LONGUEUR	PAQUET UNIQUE CODE*	PACK DOUBLE CODE**
610 mm	EXTR24	EXTR242PK
765	EXTR30	EXTR302PK
915	EXTR36	EXTR362PK
1070	EXTR42	EXTR422PK
1220	EXTR48	EXTR482PK
1375	EXTR54	EXTR542PK
1525	EXTR60	EXTR602PK
1830	EXTR72	—

***Paquet d'étuis:** 1 ****Paquet d'étuis:** 2
Couleur: Gris moucheté (480).



Elements XTRA Shelf Traverses couvertes par les brevets américains D 989,612 S, 11,812,847 B2, 11,697,037 B2.

CAMSHELVING - BASIC PLUS SERIE





Étiquettes d'identification

Fixez le clip sur les traverses d' étagèrespouridentifierclaireme nt le produit stocké. Fabriqué en plastiqueextrêmementdurableavec unpanneaucoulissanttransparent surl'avant. 14 étiquettescomprises : 12àcode-couleur, pré-imprimées et 2 vierges.

CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS Lo x H
Série Premium et Elements XTRA		
CSID6	Étiquettes de 152 mm	152 x 25 mm
CSID3	Étiquettes de 76 mm	76 x 25
Série Basic Plus		
CBID6	Étiquettes de 152 mm	152 x 25

Pièces/carton : 12
Couleur : Blanc / Transparent.



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
CSID6 : (000)



Fixation murale

Sert à fixer une unité d'étagères fixes au mur pour plus de sécurité et de stabilité si nécessaire. En acier inoxydable. Vis non comprises.

CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
CSWF	73 x 238 x 48 mm

Pièces/carton : 4
Couleur : Argent (000).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
CSWF : (000)



Diamètre du trou 1,11 cm.



Fixation de sol

Fixez solidement les montants de l'unité fixe directement au sol pour plus de sécurité et de stabilité si nécessaire. En acier inoxydable. Vis ou boulons non compris.

CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
Série Premium, Elements XTRA et Basic Plus	
CSFF	38 x 165 x 89 mm
Série Premium Espace Plus	
CSHDFF	35 x 108 x 13

CSFF Pièces/carton : 2
CSHDFF Pièces/carton : 4
Couleur : Argent (000).



CSFF

CSHDFF

Diamètre du trou 1,43 cm.



Roue de qualité supérieure

Idéal dans tous les lieux de stockage, en particulier les chambres frigorifiques et de congélation et/ou les zones humides. En plastique résistant à la corrosion et extrêmement durable avec une roue pivotante de 127 mm en caoutchouc thermoplastique non marquante. Le frein à blocage total bloque le mouvement de pivot et la roue.

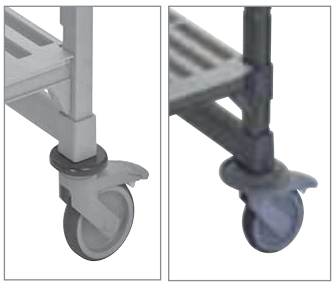
CODE	TAILLE
Série Premium à amortisseur	
MPMCWB	127 mm
Série Elements XTRA	
EMCWB	127 mm

Pièces/carton : 2 **Couleur :** Gris (000).



MPMCWB

EMCWB



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
MPMCWB : (000)

Anneau amortisseur

Offre une protection supplémentaire pendant le transport et pour manœuvrer les unités mobiles en place contre les murs ou le long d'autres unités de stockage.

CODE	DIAMÈTRE
CSMHDDB	127 mm

Pièces/carton : 4
Couleur : Gris (000).





Photos non contractuelles

Panneau de séparation pour étagères

Permet d'empiler et de séparer les articles rangés sur les étagères. En plastique ABS hautement durable. S'installe directement sur les clayettes pleines ou à claire-voie. Se retire facilement pour la déplacer ou la laver.

CODE	DIMENSIONS P x H
CSSD188	460 x 203 mm
CSSD218	540 x 203
CSSD248	610 x 203

Pièces/carton : 1
Couleur : Gris Clair (151).



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUTES LES TAILLES : (151)



Barrière d'étagère

À utiliser pour empêcher les contenus de tomber des étagères. Les doubles tiges fournissent un maximum de maintien pour le contenu des étagères. Faciles à installer et à enlever. Les barres sont réalisées en matériau composite robuste, durable et qui ne peut ni rouiller ni se corroder.

Convient aux rayonnages Premium de 680 à 1780 mm de large et 300 à 600 mm de profondeur, ou aux rayonnages Elements XTRA et Basics Plus de 765 à 1830 mm de large et 360 à 610 mm de profondeur.

Les kits de barrières d'étagères sont disponibles dans toutes les profondeurs et toutes les longueurs. Pour voir toute la collection de kits complets et 3/4, voir les spécifications du produit et les barèmes de prix du rayonnage des gammes Camshelving.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
TOUS LES KITS : (151)

Kit de barrières d'étagères

PREMIUM CODE	DIMENSION P x Lo	ELEMENTS XTRA CODE	BASICS PLUS CODE	DIMENSION P x Lo
Kit de barrières d'étagères complets (2 côtés, 2 extrémités)				
MPR600900	600 x 900 mm	ESR2436	CBR2436	610 x 910 mm
MPR6001000	600 x 1000	ESR2442	CBR2442	610 x 1070
MPR6001100	600 x 1100	ESR2448	CBR2448	610 x 1220
Kit de barrières d'étagères 3/4 (1 côté, 2 extrémités)				
MPR6009003	600 x 900	ESR24363	CBR24363	610 x 910
MPR60010003	600 x 1000	ESR24423	CBR24423	610 x 1070
MPR60011003	600 x 1100	ESR24483	CBR24483	610 x 1220

Pièces/carton : 1 **Couleur :** Gris clair (151).

Barrières côtés

PREMIUM CODE	LONGUEUR	ELEMENTS XTRA CODE	BASICS PLUS CODE	LONGUEUR
MPR600S	600 mm	ESR24S	—	610 mm
MPR700S	700	ESR30S	CBR30S	760
MPR800S	800	ESR36S	CBR36S	910
MPR900S	900	ESR42S	CBR42S	1070
MPR1000S	1000	ESR48S	CBR48S	1220
MPR1100S	1100	ESR54S	CBR54S	1380
MPR1200S	1200	ESR60S	CBR60S	1530
MPR1300S	1300	ESR72S	—	1830
MPR1400S	1400			
MPR1500S	1500			
MPR1600S	1600			
MPR1700S	1700			

Pièces/carton : 1
Couleur : Gris clair (151).

Barrières d'extrémités

PREMIUM CODE	PROFONDEUR	ELEMENTS XTRA CODE	BASICS PLUS CODE	PROFONDEUR
MPR300E	300 mm	ESR14E	—	360 mm
MPR400E	400	ESR18E	CBR18E	460
MPR500E	500	ESR21E	CBR21E	540
MPR600E	600	ESR24E	CBR24E	610

Pièces/carton : 1 **Couleur :** Gris clair (151).





Barres de séparation d'étagère (pour étagères de 600/610 mm de profondeur uniquement)

Créez un service personnalisé ou un poste de rangement pour les bacs, les boîtes ou les casiers à vaisselle. Installez des séparateurs droits et inclinée sur les traverses d'étagère.

CODE	DESCRIPTION
Série Premium	
CSDBA	Barre de Séparation Inclinée
CSDBS	Barre de Séparation Droite
Série Elements XTRA	
EDBA	Barre de Séparation Inclinée
EDBS	Barre de Séparation Droite

Pièces/carton : 4
Couleur : Gris Moucheté (480).





Casier à glissières

Le casier à glissières léger et durable va transformer vos possibilités de stockage. Conçu pour s'adapter solidement sur une étagère Premium de 600 mm de profondeur ou sur une étagère Elements XTRA et Basics Plus de 610 mm de profondeur, ce casier à glissières peut contenir 6 plaques de 60 x 40 cm dans un espace compact. À utiliser pour organiser et maintenir les ingrédients préparés, décongeler les produits dans le réfrigérateur ou refroidir rapidement les aliments cuits. Conçu pour contenir des plaques directement à la sortie du four à 176˚C.

CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS P x Lo x H
Premium ou Elements XTRA Series		
CSUPR6040S6	Étagère 60 x 40	612 x 465 x 514 mm
CSUPR1826S6	Étagère 66 x 46	603 x 514 x 514
Basics Plus Series		
CBUPR6040S6	Étagère 60 x 40	612 x 465 x 514
CBUPR1826S6	Étagère 66 x 46	603 x 514 x 514

Pièces/carton : 1 **Couleur :** Graphite Brossé (580).
En attente de brevet.







PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
CSUPR6040S6, CBUPR6040S6 : (580)

Cage de sécurité pour étagère simple

(pour étagères de 610 mm de profondeur uniquement)

Stockez en toute sécurité des produits de valeur sur une seule étagère. En acier inoxydable robuste 304 utilisable dans n'importe quel environnement. Nécessite une hauteur de 457 mm entre les étagères. Installez uniquement sur des clayettes à claire-voie. Dispositif de verrouillage non compris.

CODE	DIMENSIONS P x Lo x H
CSSC244818	640 x 1080 x 460 mm

Pièces/carton : 1
Couleur : Argent (000).

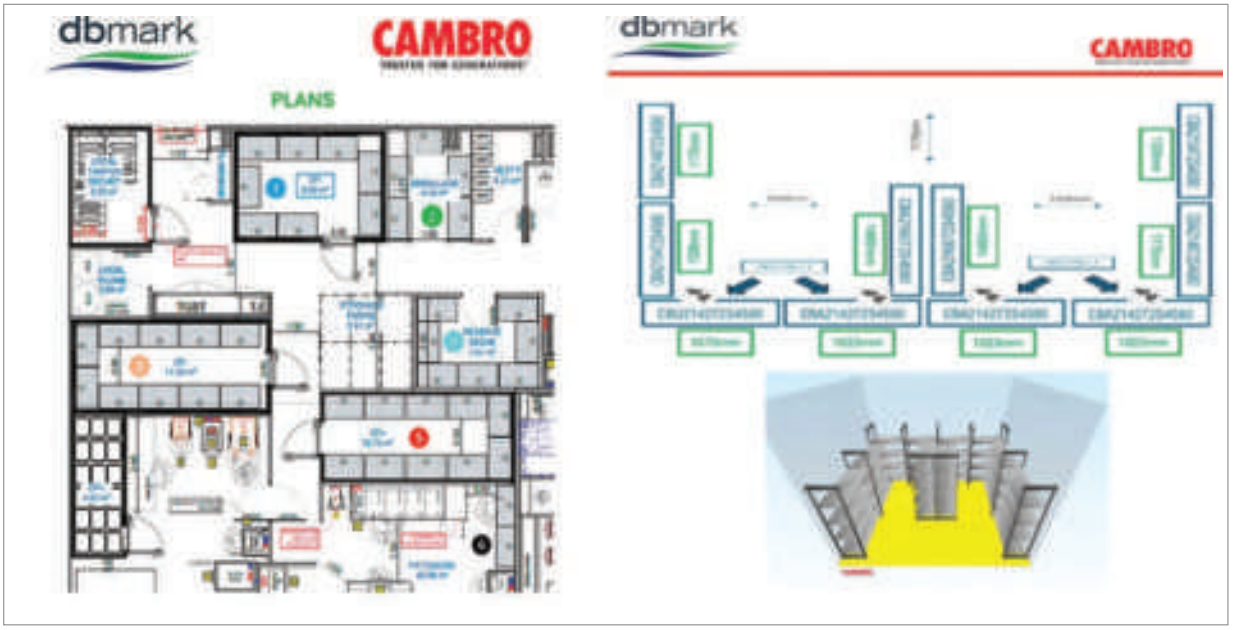


CAMSHELVING®

LES INNOVATIONS DBMARK

BASICS PLUS BY DBMARK

SERVICE SUR MESURE - Création de plans personnalisés avec repères



LOGISTIQUE OPTIMALE - Montants pré-assemblés avec ou sans option de montage





DÉCOUPE SUR MESURE

Un compresseur trop bas, une réserve voûtée, nous nous adaptons à vos besoins.

LIVRAISONS SUR PALETTE À LA DEMANDE POUR LIMITER L'EMBALLAGE

Livraison sur palette

- Moins de cartons
- Moins de volume
- Gain de temps à l'installation et au déballage

Livraison en cartons

- Identification des cartons par pièce avec repères



OPTION DE MONTAGE

Nos équipes peuvent s'occuper de votre installation sur demande.

PALETTES DE STOCKAGE



CODE	DIMENSIONS
CBU184212S1-580	540 x 1070 x 300 mm
CBU184812S1-580	540 x 1220 x 300 mm
CBU185412S1-580	540 x 1375 x 300 mm
CBU186012S1-580	540 x 1525 x 300 mm
CBU213012S1-580	610 x 765 x 300 mm
CBU213612S1-580	610 x 915 x 300 mm
CBU214212S1-580	610 x 1070 x 300 mm
CBU214812S1-580	610 x 1220 x 300 mm
CBU215412S1-580	610 x 1375 x 300 mm
CBU216012S1-580	610 x 1525 x 300 mm

Pièces/carton : 1 **Couleur :** Graphite Brossé (580).
Disponibles à claire-voie

ÉTAGÈRES DE SÉCHAGE



CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS
CBU243672-DRY01	Étagère de séchage Basics, 1 rangement vertical, 2 inclinés	610 x 915 x 1830 mm
CBU244872-DRY01	Étagère de séchage Basics, 1 rangement vertical, 2 inclinés	610 x 1220 x 1830 mm
CBMU243664-DRY01	Étagère de séchage Basics mobile, 1 rangement vertical, 2 inclinés	610 x 915 x 1780 mm
CBMU244864-DRY01	Étagère de séchage Basics mobile, 1 rangement vertical, 2 inclinés	610 x 1220 x 1780 mm

Pièces/carton : 1 **Couleur :** Graphite Brossé (580).

CHARIOTS SOUS PLAN DE TRAVAIL



CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS
CBMU1836362V-K	Unité mobile sous plan de travail 2 ét. à claire-voie	460 x 980 x 910 mm
CBMU1836322V-K	Unité mobile sous plan de travail 2 ét. à claire-voie	460 x 980 x 760 mm
CBMU1830322V-K	Unité mobile sous plan de travail 2 ét. à claire-voie	460 x 980 x 760 mm

Pièces/carton : 1 **Couleur :** Graphite Brossé (580).
Autres tailles, nous consulter

PREMIUM BY DBMARK

BACS DE RETENTION

CODE	DIMENSIONS
MPU4618V5PKG1RK	40 x 60 x 180 cm
MPU41218V5PKG1RK	40 x 120 x 180 cm
MPU6818V5PKG1RK	60 x 80 x 180 cm
MPU61218V5PKG1RK	60 x 120 x 180 cm
MPU61618V5PKG1RK	60 x 160 x 180 cm

Pièces/carton : 1 **Couleur :** Blanc moucheté.
Autres tailles, nous consulter



- 2 profondeurs : 40cm et 60cm
- Hauteur : 180cm
- 1 ou 2 niveaux de bacs de rétention

CAMSHELVING®

SUPPORT DE STOCKAGE UNIVERSEL



NSF COMPOSANTS

Store Safe

Une façon unique de créer des ESPACES DE RANGEMENT VERTICAUX

Créez facilement des sections de rangement individuelles avec des panneaux de rails.

Disponibles pour les rayonnages Camshelving Premium, Elements XTRA et Basics Plus, de 530 ou 600 mm de profondeur.

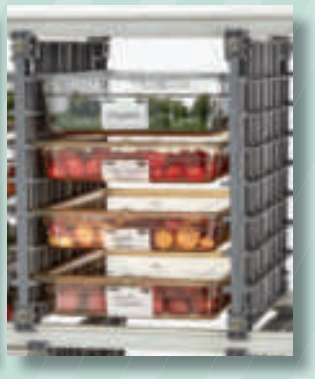
PEUT TOUT CONTENIR
casseroles, boîtes, plaques, plateaux et même les boîtes de pâte à pizza



CRÉER DES RANGEMENTS "TIROIRS



STOCKAGE VERTICAL
entre les étagères élimine les espaces inutilisés



Premium® Series	600 mm Profondeur	MPUNVR600
		MPUNVRA600
Basics Plus® Series	530 mm Profondeur	CBUNVR21
		CBUNVRA21
	600 mm Profondeur	CBUNVR24
		CBUNVRA24

CAMSHELVING®
CHARIOTS À BACS GN





À utiliser dans la cuisine, le congélateur ou le réfrigérateur



Hautement durable

Entretien réduit

Roulettes pivotantes, silencieuses et à glissement doux. Toutes avec freins.

KD Ships knockdown

NSF COMPOSANTS

Store Safe

Facile à assembler

Photos non contractuelles

Chariots GN 1/1

1 bac de taille normale par jeu de rails, charge finale



UGNPR11H9
D 73,03 x **L** 43,8 x **H** 101,6 cm

6,5 cm **x9**

10 cm **x4**



UGNPR11F18
D 73,03 x **L** 43,8 x **H** 170,7 cm

6,5 cm **x18**

10 cm **x9**

Chariots GN 2/1

2 bacs de taille normale par jeu de rails, charge latérale



UGNPR21H18
D 83,5 x **L** 64,5 x **H** 101,6 cm

6,5 cm **x18**

10 cm **x8**



UGNPR21F36
D 83,5 x **L** 64,5 x **H** 170,7 cm

6,5 cm **x36**

10 cm **x18**



Le cadre supérieur unique peut accueillir une casserole ou une planche à découper de taille normale. Utilisez-le pour protéger le contenu en dessous ou pour créer un espace de travail léger.

Nous consulter pour la 60x40

PAN STOPS

Verrouillent et sécurisent
les casseroles sur les rails,
notamment pendant le transport.



Pour les chariots à casseroles GN

UGNPRPSF
(taille normale)

UGNPRPSH
(demi-format)

Pour les chariots à casseroles

UPRPSF
(taille normale)

UPRPSH
(demi-format)

Store Safe



COUVERTURES PLEINE GRANDEUR

Protègent le contenu des cuisines,
des réfrigérateurs ou des congélateurs.

Pour les chariots à casseroles GN

GBCTUGNPR11 (Vinyle)
L 66,3 x **W** 47,2 x **H** 154,4 cm

GBCTUGNPR21 (Vinyle)
L 78,7 x **W** 67,9 x **H** 154,4 cm

Pour les supports à casseroles

GBCTUPR (Vinyle)
L 81,3 x **W** 69,9 x **H** 162,5 cm

GBIRC272162 (isolé)
L 69,9 x **W** 54,6 x **H** 157,5 cm

Photos non contractuelles

PLATEAUX POLYESTER VERSA LITE À SURFACE LISSE

CARACTÉRISTIQUES

Matériau	SMC – Performances normales Polyester renforcé fibre de verre
Type de surface	Lisse
Performances	Excellentes
Plots d'empilage	Oui
Compatibilité lave-vaisselle	Oui – Normale
Résistance aux produits chimiques	Satisfaisante
Test de séchage	Excellent
Résistance aux chocs	Satisfaisante
Résistance à la casse	Satisfaisante
Résistance aux éraflures	Satisfaisante
Résistance aux taches	Satisfaisante
Résistance thermique*	-40˚ à +130˚C‡

AU PRORATA

‡Déconseillé pour les chariots chauffants.
Personnalisation, voir page 208.
*Personnalisation, résistance thermique : 90˚C.

USAGE RECOMMANDÉ

Trafic normal / Priorité au coût

– Écoles
– Universités
– Cantines / Cafétérias / Self-Services
– Réfectoires militaires
– Hôtels - Service en chambre

Disponible uniquement auprès de Cambro European Logistics (CEL), Allemagne.

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

GL0540 : (A22), **GL1070 :** (A27), **GL3980 :** (A20)
GL4002 : (A20), (A83), (A86)

Quantité minimum pour une commande auprès de CEL :
un carton pour un article stocké,
120 pièces pour un article non stocké.
Pas de déconditionnement possible.


À rebord élevé


À rebord bas


Plateau à forme profilée


Plateau à rebord plat


Plateau à forme profilée et à rebords plats

Plateaux Versa Lite – Plateau à rebord plat

CODE	FORMAT
Plateaux Versa Lite – Plateau à rebord plat	
GL0540†	46 x 34,4 cm
GL1070†	32,5 x 26,5
GL1080†	37 x 26,5
GL3074	45 x 32
GL3980†	53 x 37
GL4002†	53 x 32,5
GL4060	40 x 60
GL4701	42,5 x 32,5

Pièces/Carton : 12
†Conçus avec des coins renforcés pour permettre l'empilage décalé automatique sur les lave-vaisselle à bande de manutention.



GL4002

Plateaux Versa Lite – à encombrement réduit

CODE	FORMAT
Plateaux Versa Lite – à encombrement réduit	
GL4210 – Trapézoïdaux	48 x 34 cm

Pièces/Carton : 12



GL4210


Table hexagonale
Côté : 70 cm
GL4210


Table carrée
80 x 80 cm
GL4210

Plateau Polyester Economique VZ



- Plateau en SMC Polyester Renforcé fibre de verre à performance standard
- 1 lavage par jour
- Fabriqué en Allemagne - CEE
- Empilable
- Résistance standard aux tâches, aux chocs et aux produits chimiques

A58
Moka Moucheté

A61
Fumé Moucheté

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS
www.cambro.com

Photos non contractuelles





Rebord Bas



Rebord élevé











Référence	Description	Taille
Plateaux VZ- à rebord bas		
VZ2632	Rectangulaire	32,5 x 26,5 cm
VZ3253	Rectangulaire	32,5 x 53 cm
VZ3753	Rectangulaire	37 x 53 cm
Plateaux VZ - à rebord élevé		
VZ3343	Rectangulaire	33 x 43 cm
VZ1418	Rectangulaire	35,5 x 45,7 cm

Usage Recommandé	Plateau VZ
Ecole	✓
Self-Service	✓

MADE IN EUROPE

RECYCLABLES nous consulter

Résultats Tests	Plateau VZ
Matériau	SMC- Polyester renforce fibre de verre à performance standard
Surface	Lisse
Performance	★★★★☆
Empilable	Oui
Compatibilité Lave -Vaisselle	Oui - 1 lavage par jour
Résistance Produits Chimiques	★★★★☆
Test de séchage	★★★★★
Résistance aux chocs thermiques	★★★★☆
Résistance aux Chocs	★★★★☆
Résistance aux Tâches	★★★☆☆
Résistance Thermiques	-40 to 130 °C

Excellent ★★★★★ Trés Bien ★★★★☆ Bien ★★★☆☆

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

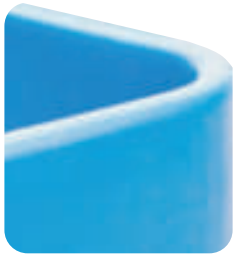
CAMBRO FRANCE
Tel: 0800 91 0878
Fax: 01 72 70 35 82
Email: cambrofrance@cambro.com

MATRICE DE COULEURS DU MATÉRIEL CAMBRO®


Gris


Café


Rouge Vif


Bleu Roi


Gris Moucheté


Beige Foncé


Rouge Brique


Bleu Marine


Granité Gris


Granité Sable

Cambro propose une vaste palette de couleurs pour vous aider à harmoniser le matériel à votre décor, ainsi que des articles codés couleur plus simples à utiliser.

Les couleurs disponibles varient selon les articles. Consultez la rubrique relative à chaque produit pour voir les couleurs offertes. Du fait du processus d'impression, il se peut que les couleurs présentées ne soient pas tout à fait exactes. Pour voir les couleurs exactes, procurez-vous un échantillon auprès de Cambro ou d'un représentant Cambro.


Bleu Ardoise


Gris Anthracite


Marron Foncé


Granité Vert


Noir


Vert

Photos non contractuelles

CAMBRO® APP

CAMBRO

Téléchargez l'application Cambro !

Accédez aux outils et ressources utiles de Cambro lors de vos déplacements grâce à l'application Cambro.
Personnalisez un plateau, trouvez le bon couvercle pour vos récipients, participez au pour gagner des produits gratuits et bien plus encore !



Download on the App Store

Google play

Garantie Cambro®

Cambro offre une garantie de 5 ans au prorata des dommages ou des défauts de fabrication constatés en sus de l'usure normale sur ses plateaux Camtrays®, Camtread® et sa vaisselle. Les modèles d'équipement électrique commercial sont garantis 1 an. Les plateaux Versa Camtrays® antidérapants, les pinces, les boîtes de conservation des aliments Camwear®, tous les produits en matériau haute température, les carrés, les ronds et les couvercles sont garantis 2 ans au prorata. Toutes les séries Camshelving® bénéficient d'une garantie d'un an sur la fabrication et d'une garantie limitée à vie contre la rouille et la corrosion, à l'exception des poteaux mobiles. Pour tous les autres produits Cambro, Cambro garantit à l'acheteur initial une garantie de 3 ans au prorata, sauf indication contraire. Si le produit s'avère défectueux pendant cette période, Cambro accorde un crédit au prorata du prix d'origine pour le remplacement du produit. La garantie s'applique à tous les produits Cambro uniquement lorsqu'ils sont utilisés dans les conditions normales de l'industrie de la restauration.

Remarque : Les plages de température citées dans ce catalogue sont basées sur des critères d'essai spécifiques et fournissent une indication générale. Les performances obtenues peuvent varier du fait de différences tenant à la température de chargement ou à la température ambiante.

Remerciements :

Les produits Cambro aident les entreprises de restauration dans le monde entier. Afin de représenter notre présence mondiale, les images des produits Cambro utilisés ont été prises en Californie du Sud (États-Unis), à Cancun (Mexique), sur l'Île de Rügen (Allemagne) et à Huizhou (Chine).
Nous tenons à remercier en particulier le personnel de l'hôtel Ambience de Rugen, de l'hôtel Jin Hua Palace de Huizhou et du California Hospital de Los Angeles, pour l'assistance reçue durant nos séances de photographie.

LA MEILLEURE RÉFRIGÉRATION POUR LA RESTAURATION

Une offre unique de réfrigération conçue et fabriquée en Italie, construite selon des normes de qualité strictes, avec les caractéristiques que les clients recherchent à un prix très compétitif.

Freezerline repose sur les bases de deux entreprises bien établies : l'une est un fournisseur majeur de composants en acier inoxydable pour de nombreuses marques leaders dans l'industrie des équipements de restauration en Europe.

Ces entreprises travaillent selon les normes techniques les plus élevées en utilisant les équipements robotiques les plus récents, ce qui leur permet de traduire rapidement et économiquement un design CAO en réalité. L'autre partenaire est un distributeur international d'une large gamme d'équipements de restauration destinés aux clients d'Europe, du Moyen-Orient, d'Afrique et d'Asie.

Cette connaissance des exigences du marché mondial et la reconnaissance de la réfrigération "Made in Italy" donnent à Freezerline un objectif clair sur le marché.

La combinaison de ces entreprises expérimentées a permis de produire une gamme complète d' armoires réfrigérées verticales, de comptoirs réfrigérés et de chambres de refroidissement rapide / congélateurs de choc, fabriquées efficacement en Italie selon des normes de qualité très élevées et à un prix très compétitif.

1 Door - 600 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC060ANFL	B	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320	108	120
PPCC060D2FL	B	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320	109	121
PPCC060DBFL	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	530	112	124
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC060GNMRFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	95	107
PPCC060GTMRFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	96	108

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.3 - 530x530	720x715x2080-2130	760x760x2240	60

2 Doors - 600 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC060AN2PFL	B	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320	113	125
PPCC060D22PFL	B	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320	114	126
PPCC060DB2PFL	B	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	530	117	129
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC060GNMR2PFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	100	112
PPCC060GTMR2PFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	101	113

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.4 - 530x530	720x715x2080-2130	760x760x2240	60

1 Glass Door - 600 L

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%) · LED BAR · NO CASTORS

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC060ANGLFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	340	118	130
PPCC060D2GLFL	-	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	340	118	130
PPCC060DBGLFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	550	130	142
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC060GNMRGLFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	105	117
PPCC060GTMRGLFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	110	122

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.3 - 530x530	720x715x2080-2130	760x760x2240	60

2 Doors - 1200 L — Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC120ANFL	B	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	170	190
PPCC120D2FL	B	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	171	191
PPCC120DBFL	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	700	181	201
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC120GNMRFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	155	175
PPCC120GTMRFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	158	178

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.6 - 530x530	1440x715x2080-2130	1465x760x2240	60

3 Doors - 1200 L — Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC120AN3PFL	B	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	175	195
PPCC120D23PFL	B	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	176	196
PPCC120DB3PFL	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	700	186	206
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC120GNMR3PFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	160	180
PPCC120GTMR3PFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	163	183

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.7 - 530x530	1440x715x2080-2130	1465x760x2240	60

4 Doors - 1200 L — Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC120AN4PFL	B	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	182	202
PPCC120D24PFL	B	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	181	201
PPCC120DB4PFL	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	700	191	211
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC120GNMR4PFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	167	187
PPCC120GTMR4PFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	170	190

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.8 - 530x530	1440x715x2080-2130	1465x760x2240	60

2 Glass Doors - 1200 L

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%) · LED BAR · NO CASTORS

Refrigerating gas: R290

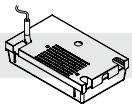


Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC120ANGLFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	600	188	208
PPCC120D2GLFL	-	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	600	189	209
PPCC120DBGLFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	720	222	242
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC120GNMRGLFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	173	193
PPCC120GTMRGLFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	195	215

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.6 - 530x530	1440x715x2080-2130	1465x760x2240	60

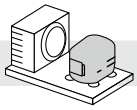
Accessories: 600 L / 1200 L

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14805	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	530x530 mm
AM14807	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	530x530 mm
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLA60	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führung-sschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	600 / 1200
AKITGUA60	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führung-sschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	600 / 1200
CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
DOOR OPENING PEDAL:		
AKITPEDALE	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Solo su armadi Only for cabinets: 600/700/900
LIGHT KIT:		
AKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	600-700 ARMADI/CABINETS 2 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
AKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	1200-1400 ARMADI/CABINETS 3-4 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS



CONDENSATE EVAPORATION KIT:

AKITEVCOND	**Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación**	**Per unità remota On remote unit**



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

AM18616	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - TN 50Hz (R452a)**
AM18617	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - BT 50Hz (R452a)**
AM18618	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**1200 / 1400 - TN 50Hz (R452a)**
AM18619	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**1200 / 1400 - BT 50Hz (R452a)**
AM18633	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - TN 60Hz (R452a)**
AM18620	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - BT 60Hz (R452a)**
AM18634	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**1200 / 1400 - TN 60Hz (R452a)**
AM18635	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**1200 / 1400 - BT 60Hz (R452a)**

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

1 Door - 700 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070ANFL	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320	111	125
PPCC070D2FL	B	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320	112	126
PPCC070DBFL	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	530	115	129
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC070GNMRFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	98	112
PPCC070GTMRFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	99	113

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.3 - GN 2/1 - 650x530	720x815x2080-2130	760x860x2240	60

2 Doors - 700 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070AN2PFL	B	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320	116	130
PPCC070D22PFL	B	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320	117	131
PPCC070DB2PFL	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	530	120	134
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC070GNMR2PFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	103	117
PPCC070GTMR2PFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	104	118

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.4 - GN 2/1 - 650x530	720x815x2080-2130	760x860x2240	60

1 Glass Door - 700 L

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%)

LED BAR

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070ANGLFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	340	121	135
PPCC070D2GLFL	-	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	340	121	135
PPCC070DBGLFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	550	133	147
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC070GNMRGLFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	108	122
PPCC070GTMRGLFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	113	127

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.3 - GN 2/1 - 650x530	720x815x2080-2130	760x860x2240	60

2 Doors - 1400 L — Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140ANFL	B	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	178	200
PPCC140D2FL	B	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	179	201
PPCC140DBFL	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	880	189	211
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC140GNMRFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	163	185
PPCC140GTMRFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	166	188

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.6 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

3 Doors - 1400 L — Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140AN3PFL	C	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	183	205
PPCC140D23PFL	C	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	184	206
PPCC140DB3PFL	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	880	194	216
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC140GNMR3PFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	168	190
PPCC140GTMR3PFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	171	193

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.7 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

4 Doors - 1400 L — Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140AN4PFL	C	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	190	212
PPCC140D24PFL	C	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	189	211
PPCC140DB4PFL	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	880	199	221
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC140GNMR4PFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	175	197
PPCC140GTMR4PFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	178	200

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.8 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

2 Glass Doors - 1400 L

CLIMATE CLASS 4 | LED BAR | Refrigerating gas: R290

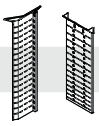


Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140ANGLFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	800	196	218
PPCC140D2GLFL	-	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	800	197	219
PPCC140DBGLFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	800	230	252
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC140GNMRGLFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	181	203
PPCC140GTMRGLFL	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	203	225

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.6 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

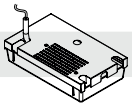
Accessories: 700 L / 1

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
AM14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLA70	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führung-sschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
AKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führung-sschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400
CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
DOOR OPENING PEDAL:		
AKITPEDALE	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Solo su armadi Only for cabinets: 600/700/900
LIGHT KIT:		
AKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	600-700 ARMADI/CABINETS 2 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
AKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	1200-1400 ARMADI/CABINETS 3-4 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS



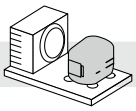
DUCTING KIT:

AKITCANA07	**Cabinet ducting kit / Kit canalizzazione armadio / Set Leitungssystem / Kit canalisation pour arm / Kit canalización para arm**	**700**
AKITCANA14	**Cabinet ducting kit / Kit canalizzazione armadio / Set Leitungssystem / Kit canalisation pour arm / Kit canalización para arm**	**1400**



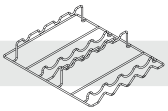
CONDENSATE EVAPORATION KIT:

AKITEVCOND	**Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación**	**Per unità remota On remote unit**



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

AM18616	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - TN 50Hz (R452a)**
AM18617	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - BT 50Hz (R452a)**
AM18618	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**1200 / 1400 - TN 50Hz (R452a)**
AM18619	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**1200 / 1400 - BT 50Hz (R452a)**
AM18633	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - TN 60Hz (R452a)**
AM18620	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - BT 60Hz (R452a)**
AM18634	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**1200 / 1400 - TN 60Hz (R452a)**
AM18635	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**1200 / 1400 - BT 60Hz (R452a)**



BOTTLE RACK:

AM14817	**Bottle rack inox grid / Griglia inox porta bottiglie / Flaschenhalter aus Edelstahl / Porte-bouteilles en acier inoxydable / Botellero de acero inoxidable**	**700 / 1400**

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

Photos non contractuelles

1 Door - Fish 700 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070D2FHFL	**B**	**(-5/+10)**	**AC230V 1N+T 50Hz**	**320**	**118**	**132**

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.6 GN 1/1 530x325	**720x815x2080-2130**	**760x860x2240**	**60**

2 Doors - Fish 700 L

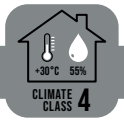
Refrigerating gas: R290

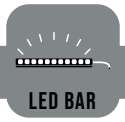


Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070D22PFHFL	**C**	**(-5/+10)**	**AC230V 1N+T 50Hz**	**320**	**123**	**137**

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.6 GN 1/1 530x325	**720x815x2080-2130**	**760x860x2240**	**60**

1 Glass Door - Fish 700 L





Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070D2GLFHFL	**-**	**(-5/+10)**	**AC230V 1N+T 50Hz**	**340**	**128**	**142**

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.6 GN 1/1 530x325	**720x815x2080-2130**	**760x860x2240**	**60**

2 Doors - Fish 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D2FHFL	A	(-5/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	189	211

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.12 GN 1/1 530x325	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

3 Doors - Fish 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D23PFHFL	A	(-5/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	194	216

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.12 GN 1/1 530x325	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

4 Doors - Fish 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D24PFHFL	C	(-5/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	199	221

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.12 GN 1/1 530x325	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

Photos non contractuelles

2 Glass Doors - Fish 1400 L

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%) · LED BAR · Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D2GLFHFL	-	(-5/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	800	220	242

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.12 GN 1/1 530x325	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

Accessories: Fish 700 L / 1400 L

Cod.	Description	Type
TRAY WITH FALSE BOTTOM:		
AKITVP11	Polypropylene fish/vegetables tray with false bottom / Vaschetta polipropilene con falso fondo per pesce/verdura / Polypropylen Fish/Gemüse Behälter mit Senkboden / Bac poisson /legumes en polypropylène avec faux fond / Cubeta en polipropileno con falso fondo para pescado/verdura	GN 1/1
GRIDS:		
AM14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
AM14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLA70	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
AKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400
! CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
! DOOR OPENING PEDAL:		
AKITPEDALE	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Solo su armadi Only for cabinets: 600/700/900
! LIGHT KIT:		
AKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	600-700 ARMADI/CABINETS 2 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
AKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	1200-1400 ARMADI/CABINETS 3-4 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
! CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS

! **Pre-assembled, if indicated when ordering** / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

* **Price on request** / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

1 Door - Meat 700 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070D2MEFL	B	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320	117	131

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.2 - GN 2/1 - 650x530	720x815x2080-2130	760x860x2240	60

2 Doors - Meat 700 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070D22PMEFL	C	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320	122	136

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.2 - GN 2/1 - 650x530	720x815x2080-2130	760x860x2240	60

1 Glass Door - Meat 700 L

+30°C 55% CLIMATE CLASS 4 LED BAR

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070D2GLMEFL	-	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	340	127	141

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.2 - GN 2/1 - 650x530	720x815x2080-2130	760x860x2240	60

2 Doors - Meat 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D2MEFL	C	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	187	209

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.4 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

3 Doors - Meat 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D23PMEFL	A	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	192	214

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.4 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

4 Doors - Meat 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D24PMEFL	A	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	197	219

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.4 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

VIANDE / 700L - 1400L

2 Glass Doors - 1400 L

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%) | LED BAR | Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D2GLMEFL	-	(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	800	206	228

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.4 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

Accessories: Meat 700 L / 1400 L

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
AM14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLA70	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
AKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400
CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
DOOR OPENING PEDAL:		
AKITPEDALE	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Solo su armadi Only for cabinets: 600/700/900
LIGHT KIT:		
AKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	600-700 ARMADI/CABINETS 2 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
AKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	1200-1400 ARMADI/CABINETS 3-4 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

Photos non contractuelles

1 Door - Vegetables 700 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070D2VEFL	**B**	**(-2/+10)**	**AC230V 1N+T 50Hz**	**320**	**127**	**141**

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.12 GN 1/1 530x325	**720x815x2080-2130**	**760x860x2240**	**60**

2 Doors - Vegetables 700 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC070D22PVEFL	**C**	**(-2/+10)**	**AC230V 1N+T 50Hz**	**320**	**132**	**146**

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.10 GN 1/1 530x325	**720x815x2080-2130**	**760x860x2240**	**60**

2 Doors - Vegetables 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D2VEFL	**A**	**(-2/+10)**	**AC230V 1N+T 50Hz**	**580**	**207**	**229**

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.24 GN 1/1 530x325	**1440x815x2080-2130**	**1465x860x2240**	**60**

3 Doors - Vegetables 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D23PVEFL	**A**	**(-2/+10)**	**AC230V 1N+T 50Hz**	**580**	**212**	**234**

Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.22 GN 1/1 530x325	**1440x815x2080-2130**	**1465x860x2240**	**60**

4 Doors - Vegetables 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140D24PVEFL	**A**	**(-2/+10)**	**AC230V 1N+T 50Hz**	**580**	**217**	**239**

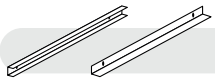
Trays included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.20 GN 1/1 530x325	**1440x815x2080-2130**	**1465x860x2240**	**60**

Accessories:

Vegetables 700 L / 1400 L

Cod.	Description	Type
TRAY:		
AM12520	**Polypropylene fish/vegetables tray / Vaschetta polipropilene per pesce/ verdura / Polypropylen Fish/Gemüse Behälter / Bac poisson/legumes en polypropylène / Cubeta en polipropileno para pescado/verdura**	**GN 1/1**
GRIDS:		
AM14804	**Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno**	**GN 2/1 530x650 mm**
AM14808	**S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable**	**GN 2/1 530x650 mm**

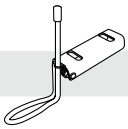
Photos non contractuelles



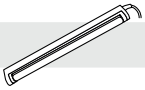
COUPLE OF RUNNERS:			
	AKITGLA70	S/s couple of runners “L” / Coppia guide inox a L / Paar “L” Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à “L” / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
	AKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400



CASTORS KIT:			
	AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm



DOOR OPENING PEDAL:			
	AKITPEDALE	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Solo su armadi Only for cabinets: 600/700/900



LIGHT KIT:			
	AKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	600-700 ARMADI/CABINETS 2 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
	AKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	1200-1400 ARMADI/CABINETS 3-4 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS



CONNECTION KIT:			
	WF	Kit Wi-Fi	PLUS
	IS	Kit TTL	PLUS
	BL	Kit Bluetooth	PLUS

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

DOUBLE TEMPÉRATURE / 1400L

2 Doors - 1400 L Double temperature

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140AN+ANFL	A + A	(0/+10)(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320	214	236
PPCC140AN+D2FL	A + B	(0/+10)(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320	215	237
PPCC140AN+DBFL	A + C	(0/+10)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	320+530	218	240
PPCC140DB+DBFL	C + C	(-22/-18)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	530+530	222	244
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC140GN+GNMRFL	-	(0/+10)(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	188	210
PPCC140GN+G2MRFL	-	(0/+10)(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	188	210
PPCC140GN+GTMRFL	-	(0/+10)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	189	211
PPCC140GT+GTMRFL	-	(-22/-18)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	189	211

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.6 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

3 Doors - 1400 L Double temperature

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140AN+AN3PFL	A + B	(0/+10)(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320	219	241
PPCC140AN+D23PFL	A + B	(0/+10)(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320	220	242
PPCC140AN+DB3PFL	A + C	(0/+10)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	320+530	223	245
PPCC140DB+DB3PFL	C + C	(-22/-18)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	530+530	227	249
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC140GN+GNMR3PFL	-	(0/+10)(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	193	215
PPCC140GN+G2MR3PFL	-	(0/+10)(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	193	215
PPCC140GN+GTMR3PFL	-	(0/+10)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	194	216
PPCC140GT+GTMR3PFL	-	(-22/-18)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	194	216

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.7 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

Photos non contractuelles

4 Doors - 1400 L Double temperature

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140AN+AN4PFL	B + B	(0/+10)(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320	224	246
PPCC140AN+D24PFL	B + B	(0/+10)(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	320+320	225	247
PPCC140AN+DB4PFL	B + C	(0/+10)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	320+530	228	250
PPCC140DB+DB4PFL	C + C	(-22/-18)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	530+530	232	254
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC140GN+GNMR4PFL	-	(0/+10)(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	198	220
PPCC140GN+G2MR4PFL	-	(0/+10)(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	198	220
PPCC140GN+GTMR4PFL	-	(0/+10)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	199	221
PPCC140GT+GTMR4PFL	-	(-22/-18)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	199	221

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.8 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

2 Glass Doors - 1400 L Double temp.

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%) — LED BAR

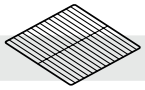
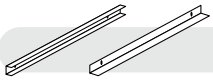
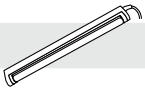
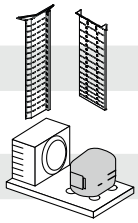
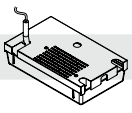
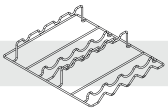
Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC140AN+ANGLFL	-	(0/+10)(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	340+340	234	256
PPCC140AN+D2GLFL	-	(0/+10)(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	340+340	235	257
PPCC140AN+DBGLFL	-	(0/+10)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	340+550	246	268
PPCC140DB+DBGLFL	-	(-22/-18)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	550+550	258	280
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a						
PPCC140GN+GNMRGLFL	-	(0/+10)(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	208	230
PPCC140GN+G2MRGLFL	-	(0/+10)(-2/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	208	230
PPCC140GN+GTMRGLFL	-	(0/+10)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	217	239
PPCC140GT+GTMRGLFL	-	(-22/-18)(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60+60	226	248

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.6 - GN 2/1 - 650x530	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

Accessories: 1400 L Double temperature

	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	AM14804	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 2/1 530x650 mm
	AM14808	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 2/1 530x650 mm
	COUPLE OF RUNNERS:		
	AKITGLA70	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	700 / 1400
	AKITGUA70	S/s couple of runners "C" / Coppia guide inox a "C" / Paar "C" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "C" / Par de guías acero inoxidable en "C"	700 / 1400
! 	CASTORS KIT:		
	AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
! 	LIGHT KIT:		
	AKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	600-700 ARMADI/CABINETS 2 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
	AKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	1200-1400 ARMADI/CABINETS 3-4 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
! 	CONNECTION KIT:		
	WF	Kit Wi-Fi	PLUS
	IS	Kit TTL	PLUS
	BL	Kit Bluetooth	PLUS
! 	DUCTING KIT:		
	AKITCANA07	Cabinet ducting kit / Kit canalizzazione armadio / Set Leitungssystem / Kit canalisation pour arm / Kit canalización para arm	700
	SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:		
	AM18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
	AM18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
	AM18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
	AM18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)
! 	CONDENSATE EVAPORATION KIT:		
	AKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	Per unità remota On remote unit
	BOTTLE RACK:		
	AM14817	Bottle rack inox grid / Griglia inox porta bottiglie / Flaschenhalter aus Edelstahl / Porte-bouteilles en acier inoxydable / Botellero de acero inoxidable	700 / 1400

! **Pre-assembled, if indicated when ordering** / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

* **Price on request** / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

ARMOIRE / 1000X1000



Upper single-piece cooling unit with automatic defrost and condensate evaporation.

Unità refrigerante a monoblocco superiore con sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento.

Monoblock-Kühlereinheit oben mit automatischer Abtaufunktion und Verdampfung des beim Abtauen entstehenden Wassers.

Unité de réfrigération à monobloc supérieur avec dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage.

Unidad refrigerante 'monobloque' superior con descongelación automática y evaporación del agua de descongelación.

Handle with lock and key.

Maniglia con serratura a chiave.

Griff mit Schloss und Schlüssel.

Poignée avec serrure à clé.

Tirador con cerradura de llave.

Internal capacity 1400 l.

Capacità interna 1400 lt.

Fassungsvermögen im Inneren 1.400 l.

Capacité intérieure 1400 litres

Capacidad interna 1400 lt.

Net door space 680x1600(h).

Dimensioni nette passaggio porta 680x1600(h).

Nettoabmessungen des Türauslasses 680 x 1600 (h).

Dimensions nettes du passage de porte 680x1600(h).

Dimensiones netas paso puerta 680x1600(h).

Rounded food-safe internal sanitary profiles in PVC.

Profili sanitari raggiati all'interno in PVC per uso alimentare.

Nicht schneidende, abgerundete Kanten mit Innenseite aus lebensmittelgeeignetem PVC.

Profils sanitaires rayonnés à l'intérieur en PVC alimentaire.

perfiles sanitarios con interior curvo en PVC para uso alimentario





Removable panels in AISI 304 stainless steel or pre-coated in white.

Pannelli smontabili in lamiera inox AISI 304 o preverniciata bianca interno ed esterno.

Abnehmbaren Platten aus Blech aus Edelstahl AISI 304 oder mit weiß vorlackierter Innen- und Außenseite

Panneaux démontables en tôle inox AISI 304 ou pré-peinte en blanc à l'intérieur et à l'extérieur.

Paneles desmontables en chapa de acero inoxidable AISI 304 o prepintada blanca interior y exterior.

Panel thickness 70mm.

Spessore pannelli 70mm.

Durchmesser der Platten 70 mm.

Épaisseur des panneaux 70 mm.

Espesor de los paneles 70mm.

Upper control panel with digital controller.

Pannello comandi superiore con controllore digitale.

Steuerungspaneel oben mit digitalem Controller.

Panneau de commande supérieur avec contrôleur numérique.

Panel de mandos superior con controlador digital.

Door with automatic closure.

Porta con chiusura automatica.

Tür mit automatischer Schließung.

Porte à fermeture automatique.

Puerta con cierre automático.

Internal cell base in AISI 304 non-slip, rusticated stainless steel.

Fondo interno cella sempre in acciaio inox AISI 304 bugnato antiscivolo.

Innerer Boden der Zelle stets aus Edelstahl AISI 304 mit Anti-Rutsch-Oberfläche

Fond intérieur de la cellule toujours en acier inox AISI 304 gaufré antidérapant.

Fondo interno de la cámara igualmente en acero inoxidable AISI 304 diamantado antideslizante.



Supplied standard without internal fittings. / Fornitura standard senza allestimento interno. / Standard-Lieferung ohne Innenausstattung. / Fourniture standard sans équipement intérieur. / Equipamiento estándar sin montaje interno.

Delivered standard with cabinet dismantled and packed on pallets. / La consegna standard prevede l'armadio smontato ed imballato su pallet. / Im Fall einer Standard-Lieferung wird der Schrank im nicht montierten Zustand auf Paletten verpackt geliefert. / La livraison standard prévoit l'armoire démontée et emballée sur palette. / La entrega estándar prevé el armario desmontado y embalado sobre palé.

ARMOIRE / 1000X1000

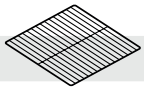
1 Door - 1000x1000 Cabinet

Refrigerating gas: R290

Model	Energy Rating	Metal sheet	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPM11ANFL	B	White painted metal sheet	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	190	212
PPM11DBFL	C	White painted metal sheet	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	850	200	222
PPM11ANXFL	B	AISI 304	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	190	212
PPM11DBXFL	C	AISI 304	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	850	200	222

Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
1000x1100x2300	2300x1100x1100	70

Accessories: 1000x1000 Cabinet



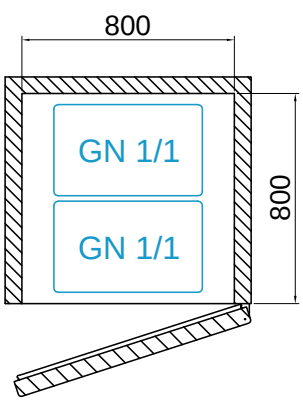
Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
AM14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
AM14816	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x800
AM14813	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x800
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLA11	S/s couple of runners "L" / Coppia guide inox a L / Paar "L" Führungsschienen aus CNS / Couple glissières inox à "L" / Par de guías acero inoxidable en L	1000x1000
CABINET KIT WITH REMOVABLE PANELS:		
AKITINT11GP	Cabinet kit with removable panels, with no.3 pairs of EN 600x800 polyethylene grills+guides / Kit armadio a pannelli con n°3 coppie guide+griglie EN 600x800 polietilene / Set für Schrank mit Kühlplatten mit 3 Stk. Schienenpaaren Rosten EN 600x800 aus Polyethylen / Kit pour l'aménagement interne avec 3 paires de glissières+grilles EN 600x800 en polyéthylène / Kit armario de paneles con n°3 pares de guías+rejillas EN 600x800 polietileno	1000x1000
AKITINT11GI	Cabinet kit with removable panels, with no.3 pairs of EN 600x800 stainless steel grills+guides / Kit armadio a pannelli con n°3 coppie guide+griglie EN 600x800 inox / Set für Schrank mit Kühlplatten mit 3 Stk. Schienenpaaren Rosten EN 600x800 aus Edelstahl / Kit pour l'aménagement interne avec 3 paires de glissières+grilles EN 600x800 en inox / Kit armario de paneles con n°3 pares de guías+rejillas EN 600x800 acero inoxidable	1000x1000
RAMP:		
PKITRAMPAMC	Ramp / Rampa / Rampe / Rampe / Rampa	1000x1000
TROLLEY WITH WHEELS:		
AM14607	Stainless steel tray holder trolley with wheels / Carrello portateglie inox con ruote / Blechwagen aus Edelstahl mit Rollen / Chariot porte-plats inox avec roulettes / Carro portabandejas de acero inoxidable con ruedas	1000x1000 (16 x EN 600x800 trays)
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

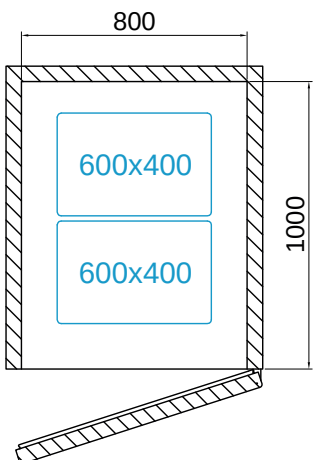
Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

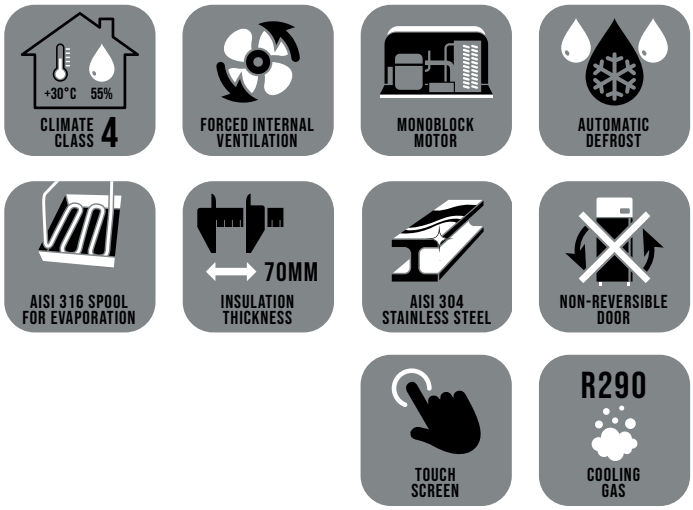
Photos non contractuelles

1900 ROLL-IN



2000 ROLL-IN





1 Door - 1900 Roll-in

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC190ANFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	-	195	225

Delivered standard with cabinet dismantled and packed on pallets. / La consegna standard prevede l'armadio smontato ed imballato su pallet. / Im Fall einer Standard-Lieferung wird der Schrank im nicht montierten Zustand auf Paletten verpackt geliefert. / La livraison standard prévoit l'armoire démontée et emballée sur palette. / La entrega estándar prevé el armario desmontado y embalado sobre palé.

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.1 - GN 2/1	940x940x2190	1940x1110x1010	60

1 Door - 2000 Roll-in

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCC200ANFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	215	245

Delivered standard with cabinet dismantled and packed on pallets. / La consegna standard prevede l'armadio smontato ed imballato su pallet. / Im Fall einer Standard-Lieferung wird der Schrank im nicht montierten Zustand auf Paletten verpackt geliefert. / La livraison standard prévoit l'armoire démontée et emballée sur palette. / La entrega estándar prevé el armario desmontado y embalado sobre palé.

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.1 - EN 600x800	940x1140x2190	1940x1110x1010	60

Accessories: 1900 / 2000 Roll-in



Cod.	Description	Type
TRAY SUPPORT STRUCTURE:		
AM14602	Tray support structure 20xGN1/1 with wheels / Struttura portateglie 20xGN1/1 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xGN1/1 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xGN1/1 à roulettes / Estructura porta-bandejas 20xGN1/1 con ruedas	20 TEGLIE/TRAYS ROLL-IN 1900
AM14603	Tray support structure 20xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x400 con ruedas	20 TEGLIE/TRAYS ROLL-IN 2000 CELLE FERMALIEVITA PROVER ROOMS
AM14604	Tray support structure 20xGN2/1 - 40x GN1/1 with wheels / Struttura portateglie 20xGN2/1 - 40x GN1/1 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xGN2/1 - 40x GN1/1 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xGN2/1 - 40x GN1/1 à roulettes / Estructura portabandejas 20xGN2/1 - 40x GN1/1 con ruedas	20-40 TEGLIE/TRAYS ROLL-IN 1900
AM14605	Tray support structure 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 con ruedas	20-40 TEGLIE/TRAYS ROLL-IN 2000 CELLE FERMALIEVITA PROVER ROOMS
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

2 Doors - 600

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT602ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	74	86
PPCT602ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	87	99
PPCT602ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	88	100
PPCT602DBSPFL	Without worktop	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	77	89
PPCT602DBFL	Worktop	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	90	102
PPCT602DBALFL	Splashback	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	91	103
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT602GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	60	72
PPCT602GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	73	85
PPCT602GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	74	86
PPCT602GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	61	73
PPCT602GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	74	86
PPCT602GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	75	87

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - 430x325	Without worktop - 1280x600x810-860 Worktop - 1280x600x850-900 Splashback - 1280x600x950-1000	1320x630x1100	231

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

3 Doors - 600

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT603ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	89	104
PPCT603ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	106	121
PPCT603ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	108	123
PPCT603DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	92	107
PPCT603DBFL	Worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	109	124
PPCT603DBALFL	Splashback	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	111	126
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT603GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	75	90
PPCT603GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	92	107
PPCT603GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	94	109
PPCT603GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	76	91
PPCT603GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	93	108
PPCT603GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	95	110

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - 430x325	Without worktop - 1730x600x810-860 Worktop - 1730x600x850-900 Splashback - 1730x600x950-1000	1770x630x1100	354

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

Photos non contractuelles

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

4 Doors - 600

INTERNAL AIR CONVEYOR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT604ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	112	131
PPCT604ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	132	151
PPCT604ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	135	154
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT604GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	98	117
PPCT604GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	118	137
PPCT604GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	121	140

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - 430x325	Without worktop - 2180x600x810-860 Worktop - 2180x600x850-900 Splashback - 2180x600x950-1000	2220x630x1100	477

2 Glass Doors - 600

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%)

LED BAR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT602ANGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	82	94
PPCT602ANGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	95	107
PPCT602ANGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	96	108
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT602GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	68	80
PPCT602GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	81	93
PPCT602GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	82	94

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - 430x325	Without worktop - 1280x600x810-860 Worktop - 1280x600x850-900 Splashback - 1280x600x950-1000	1320x630x1100	231

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

3 Glass Doors - 600

CLIMATE CLASS 4 | LED BAR | Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT603ANGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	99	114
PPCT603ANGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	118	133
PPCT603ANGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	120	135
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT603GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	85	100
PPCT603GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	103	118
PPCT603GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	105	120

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - 430x325	Without worktop - 1730x600x810-860 Worktop - 1730x600x850-900 Splashback - 1730x600x950-1000	1770x630x1100	354

4 Glass Doors - 600

CLIMATE CLASS 4 | LED BAR | INTERNAL AIR CONVEYOR | Refrigerating gas: R290



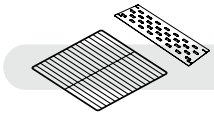
Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT604ANGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	127	146
PPCT604ANGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	148	167
PPCT604ANGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	151	170
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT604GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	112	131
PPCT604GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	133	152
PPCT604GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	136	155

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - 430x325	Without worktop - 2180x600x810-860 Worktop - 2180x600x850-900 Splashback - 2180x600x950-1000	2220x630x1100	477

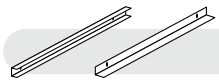
Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

Photos non contractuelles

Accessories: 600 / 600 Glass



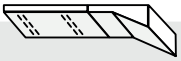
Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14810	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	430x325 mm
AM14815	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	430x325 mm
ADC6007039A	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	148x414,5 mm 600



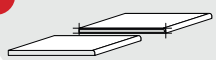
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLT60	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	600
AKITGUT60	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	600



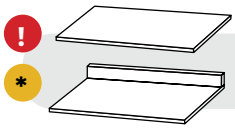
CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
AKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm 4 PORTE/DOORS TAVOLI/COUNTERS



DUCTING KIT:		
AKITCANT600	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	600 3 PORTE/DOORS

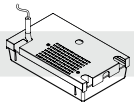


STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:		
AM27142	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	600 2 PORTE/DOORS
AM27143	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	600 2 PORTE/DOORS
AM27144	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	600 3 PORTE/DOORS
AM27145	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	600 3 PORTE/DOORS
AM27146	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	600 4 PORTE/DOORS
AM27147	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	600 4 PORTE/DOORS



SMOOTH "GRANITO ROSA SARDO FIORITO" WORKTOP, THICKNESS 30 MM:

AM27026	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	600 2 PORTE/DOORS
AM27029	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	600 2 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)
AM27027	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	600 3 PORTE/DOORS
AM27030	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	600 3 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)
AM27028	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	600 4 PORTE/DOORS
AM27031	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	600 4 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)



CONDENSATE EVAPORATION KIT:

AKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	Per unità remota On remote unit



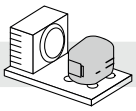
CONNECTION KIT:

WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS



OPENING CONTROL PANEL:

AKITPCVDX	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	Per motore a destra For right motor version
AKITPCVSX	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	Per motore a sinistra For left motor version



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

AM18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
AM18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
AM18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
AM18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

Photos non contractuelles

2 Doors - 700

Refrigerating gas: R290



AVAILABLE ON REQUEST: + € 305,00



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT702ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	78	91
PPCT702ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	93	106
PPCT702ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	94	107
PPCT702DBSPFL	Without worktop	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	82	95
PPCT702DBFL	Worktop	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	96	109
PPCT702DBALFL	Splashback	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	97	110

SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a

PPCT702GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	64	77
PPCT702GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	79	92
PPCT702GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	80	93
PPCT702GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	65	78
PPCT702GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	80	93
PPCT702GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	81	94

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1280x700x810-860 Worktop - 1280x700x850-900 Splashback - 1280x700x950-1000	1320x730x1100	280

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

3 Doors - 700

Refrigerating gas: R290



AVAILABLE ON REQUEST: + € 305,00



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT703ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	96	112
PPCT703ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	115	131
PPCT703ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	117	133
PPCT703DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	99	115
PPCT703DBFL	Worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	118	134
PPCT703DBALFL	Splashback	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	120	136
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT703GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	82	98
PPCT703GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	101	117
PPCT703GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	103	119
PPCT703GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	83	99
PPCT703GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	102	118
PPCT703GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	104	120

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1730x700x810-860 Worktop - 1730x700x850-900 Splashback - 1730x700x950-1000	1770x730x1100	430

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

Photos non contractuelles

4 Doors - 700

INTERNAL AIR CONVEYOR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT704ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	116	136
PPCT704ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	140	160
PPCT704ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	143	163
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT704GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	102	122
PPCT704GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	126	146
PPCT704GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	129	149

AVAILABLE ON REQUEST: + € 305,00



Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 2180x700x810-860 Worktop - 2180x700x850-900 Splashback - 2180x700x950-1000	2220x730x1100	580

2 Glass Doors - 700

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%)

LED BAR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT702ANGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	86	99
PPCT702ANGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	101	114
PPCT702ANGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	102	115
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT702GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	72	85
PPCT702GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	87	100
PPCT702GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	88	101

AVAILABLE ON REQUEST: + € 305,00



Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1280x700x810-860 Worktop - 1280x700x850-900 Splashback - 1280x700x950-1000	1320x730x1100	280

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

3 Glass Doors - 700

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%) · LED BAR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT703ANGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	108	124
PPCT703ANGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	127	143
PPCT703ANGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	129	145

AVAILABLE ON REQUEST: + € 305,00

FRONTAL REMOVABLE MOTOR

SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a

PPCT703GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	94	110
PPCT703GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	113	129
PPCT703GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	115	131

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1730x700x810-860 Worktop - 1730x700x850-900 Splashback - 1730x700x950-1000	1770x730x1100	430

4 Glass Doors - 700

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%) · LED BAR · INTERNAL AIR CONVEYOR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT704ANGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	132	152
PPCT704ANGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	156	176
PPCT704ANGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	159	179

AVAILABLE ON REQUEST: + € 305,00

FRONTAL REMOVABLE MOTOR

SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a

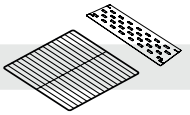
PPCT704GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	118	138
PPCT704GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	142	162
PPCT704GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	145	165

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 2180x700x810-860 Worktop - 2180x700x850-900 Splashback - 2180x700x950-1000	2220x730x1100	580

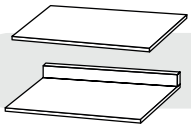
Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

Photos non contractuelles

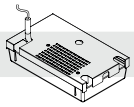
Accessories: 700 / 700 Glass



Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
AM14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
ADC7007039A	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	148x515,5 mm 700
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
AKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
AKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm 4 PORTE/DOORS TAVOLI/COUNTERS
DUCTING KIT:		
AKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 Doors
STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:		
AM27112	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 2 PORTE/DOORS
AM27113	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 2 PORTE/DOORS
AM27114	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 3 PORTE/DOORS
AM27115	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 3 PORTE/DOORS
AM27116	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 4 PORTE/DOORS
AM27117	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 4 PORTE/DOORS



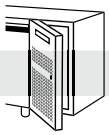
SMOOTH "GRANITO ROSA SARDO FIORITO" WORKTOP, THICKNESS 30 MM:		
AM27009	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 2 PORTE/DOORS
AM27018	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 2 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)
AM27021	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 3 PORTE/DOORS
AM27008	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 3 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)
AM27020	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 4 PORTE/DOORS
AM27019	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 4 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)



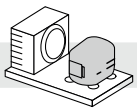
CONDENSATE EVAPORATION KIT:		
AKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	Per unità remota On remote unit



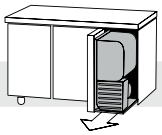
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS



OPENING CONTROL PANEL:		
AKITPCVDX	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	Per motore a destra For right motor version
AKITPCVSX	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	Per motore a sinistra For left motor version



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:		
AM18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
AM18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
AM18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
AM18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)



FRONTAL REMOVABLE MOTOR:		
EX	Frontal removable motor / Motore estraibile frontalmente / Herausnehmbare Motor / Moteur amovible / Motor extraíble	700 / 800 TAVOLI/COUNTERS

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

Photos non contractuelles

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ



ENGINE FRONTAL ACCESS

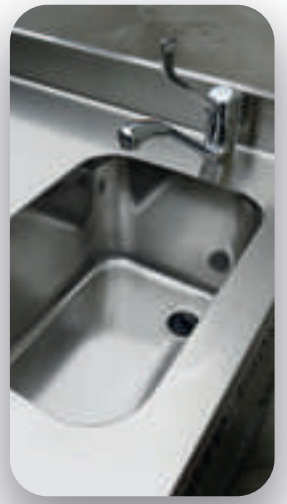
The Tap is an optional.

Il rubinetto è un optional.

Der Wasserhahn ist optional.

Le robinet est un optionnel.

El tap es un opcional.



SINK SIZES
290 x 400 x 200h (mm)



INSIDE EVAPORATOR

Condensation water drainage on drain pan.

Drenaggio acqua di condensa su vaschetta a svuotamento.

Kondenswasserabfluss an der Auffangwanne.

Ecoulement de l'eau de condensation sur le bac d'écoulement.

Drenaje del agua de condensación en la bandeja de drenaje.

2 / 3 DOORS: DOUBLE AXIAL FAN

4 DOORS: DOUBLE AXIAL FAN **X 2**

2 Doors - 700 with Sink

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCL702ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	93	106
PPCL702ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	94	107
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCL702GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	79	92
PPCL702GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	80	93

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Worktop - 1280x700x850-900 Splashback - 1280x700x950-1000	1320x730x1100	280

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

3 Doors - 700 with Sink

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCL703ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	115	131
PPCL703ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	117	133
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCL703GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	101	117
PPCL703GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	103	119

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Worktop - 1730x700x850-900 Splashback - 1730x700x950-1000	1770x730x1100	430

4 Doors - 700 with Sink

Refrigerating gas: R290



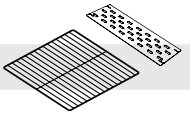
Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCL704ANFL	Worktop	C	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	140	160
PPCL704ANALFL	Splashback	C	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	143	163
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCL704GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	126	146
PPCL704GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	129	149

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Worktop - 2180x700x850-900 Splashback - 2180x700x950-1000	2220x730x1100	580

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

Photos non contractuelles

Accessories: 700 with Sink



Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
AM14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
ADC7007039A	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	148x515,5 mm 700
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
AKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
AKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm 4 PORTE/DOORS TAVOLI/COUNTERS
TABLE TAP WITH SINK:		
AM09513	Table tap with sink / Rubinetto per tavolo con lavello / Tischhahn mit Spüle / Robinet de table avec évier / Grifo de mesa con lavabo	-
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS
OPENING CONTROL PANEL:		
AKITPCVDX	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	Per motore a destra For right motor version
AKITPCVSX	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	Per motore a sinistra For left motor version
SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:		
AM18622	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	TN (R452a) - on: 2 doors with sink 3 doors with sink
AM18623	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	TN (R452a) - on: 4 doors with sink

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

2 Doors - 700 Remote Slim

Refrigerating gas: R452a



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT702GNSRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	62	75
PPCT702GNSRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	77	90
PPCT702GNSRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	78	91
PPCT702GTSRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	63	76
PPCT702GTSRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	78	91
PPCT702GTSRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	79	92

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1135x700x810-860 Worktop - 1135x700x850-900 Splashback - 1135x700x950-1000	1320x730x1100	280

3 Doors - 700 Remote Slim

Refrigerating gas: R452a



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT703GNSRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	80	96
PPCT703GNSRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	98	114
PPCT703GNSRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	100	116
PPCT703GTSRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	81	97
PPCT703GTSRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	99	115
PPCT703GTSRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	101	117

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1585x700x810-860 Worktop - 1585x700x850-900 Splashback - 1585x700x950-1000	1770x730x1100	430

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

Photos non contractuelles

4 Doors - 700 Remote Slim

INTERNAL AIR CONVEYOR

Refrigerating gas: R452a



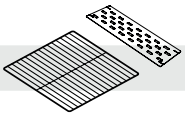
Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT704GNSRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	100	120
PPCT704GNSRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	123	143
PPCT704GNSRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	125	145

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 2035x700x810-860 Worktop - 2035x700x850-900 Splashback - 2035x700x950-1000	2220x730x1100	580

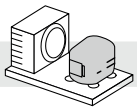
Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

Accessories: 700 Remote Slim





Cod.	Description	Type	€ Price
GRIDS:			
AM14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm	
AM14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm	
ADC7007039A	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	148x515,5 mm 700	
COUPLE OF RUNNERS:			
AKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700	
AKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700	
CASTORS KIT:			
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm	
AKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm 4 PORTE/DOORS TAVOLI/COUNTERS	
DUCTING KIT:			
AKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 Doors	
STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:			
AM27152	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 SLIM 2 PORTE/DOORS	
AM27153	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 SLIM 2 PORTE/DOORS	
AM27154	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 SLIM 3 PORTE/DOORS	
AM27155	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 SLIM 3 PORTE/DOORS	
AM27156	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 SLIM 4 PORTE/DOORS	
AM27157	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 SLIM 4 PORTE/DOORS	
CONDENSATE EVAPORATION KIT:			
AKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	Per unità remota On remote unit	
CONNECTION KIT:			
WF	Kit Wi-Fi	PLUS	
IS	Kit TTL	PLUS	
BL	Kit Bluetooth	PLUS	



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

AM18616	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - TN 50Hz (R452a)**
AM18617	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - BT 50Hz (R452a)**
AM18633	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - TN 60Hz (R452a)**
AM18620	**[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto**	**600 / 700 - BT 60Hz (R452a)**

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

2 Doors - 660

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT7B2ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	78	91
PPCT7B2ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	93	106
PPCT7B2ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	94	107
PPCT7B2DBSPFL	Without worktop	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	82	95
PPCT7B2DBFL	Worktop	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	96	109
PPCT7B2DBALFL	Splashback	C	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	97	110
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT7B2GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	64	77
PPCT7B2GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	79	92
PPCT7B2GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	80	93
PPCT7B2GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	65	78
PPCT7B2GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	80	93
PPCT7B2GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	81	94

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1280x700x760-810 Worktop - 1280x700x800-850 Splashback - 1280x700x900-950	1320x730x1100	256

NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda

Photos non contractuelles

3 Doors - 660

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT7B3ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	96	112
PPCT7B3ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	115	131
PPCT7B3ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	117	133
PPCT7B3DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	99	115
PPCT7B3DBFL	Worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	118	134
PPCT7B3DBALFL	Splashback	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	120	136
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT7B3GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	82	98
PPCT7B3GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	101	117
PPCT7B3GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	103	119
PPCT7B3GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	83	99
PPCT7B3GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	102	118
PPCT7B3GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	104	120

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1730x700x760-810 Worktop - 1730x700x800-850 Splashback - 1730x700x900-950	1770x730x1100	393

NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

4 Doors - 660

INTERNAL AIR CONVEYOR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT7B4ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	116	136
PPCT7B4ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	140	160
PPCT7B4ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	143	163
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT7B4GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	102	122
PPCT7B4GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	126	146
PPCT7B4GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	129	149

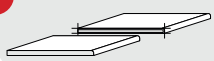
Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 2180x700x760-810 Worktop - 2180x700x800-850 Splashback - 2180x700x900-950	2220x730x1100	530

NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda

Accessories: 660

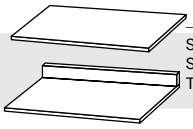
Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
AM14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
ADC7007039A	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	148x515,5 mm 700
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
AKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
AKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm 4 PORTE/DOORS TAVOLI/COUNTERS
DUCTING KIT:		
AKITCANTB3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	660 3 PORTE/DOORS

Photos non contractuelles



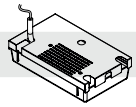
STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:

AM27112	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 2 PORTE/DOORS
AM27113	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 2 PORTE/DOORS
AM27114	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 3 PORTE/DOORS
AM27115	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 3 PORTE/DOORS
AM27116	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 4 PORTE/DOORS
AM27117	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 4 PORTE/DOORS



SMOOTH "GRANITO ROSA SARDO FIORITO" WORKTOP, THICKNESS 30 MM:

AM27009	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 2 PORTE/DOORS
AM27018	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 2 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)
AM27021	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 3 PORTE/DOORS
AM27008	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 3 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)
AM27020	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 4 PORTE/DOORS
AM27019	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 4 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)



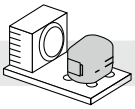
CONDENSATE EVAPORATION KIT:

AKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	Per unità remota On remote unit



CONNECTION KIT:

WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:

AM18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
AM18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
AM18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
AM18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

2 Doors - 760

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT7A2ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	78	91
PPCT7A2ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	93	106
PPCT7A2ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	94	107
PPCT7A2DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	82	95
PPCT7A2DBFL	Worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	96	109
PPCT7A2DBALFL	Splashback	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	97	110
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT7A2GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	64	77
PPCT7A2GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	79	92
PPCT7A2GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	80	93
PPCT7A2GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	65	78
PPCT7A2GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	80	93
PPCT7A2GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	81	94

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1280x700x860-910 Worktop - 1280x700x900-950 Splashback - 1280x700x1000-1050	1320x730x1100	304

NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda

Photos non contractuelles

3 Doors - 760

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT7A3ANSPFL	Without worktop	B	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	96	112
PPCT7A3ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	115	131
PPCT7A3ANALFL	Splashback	B	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	117	133
PPCT7A3DBSPFL	Without worktop	B	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	99	115
PPCT7A3DBFL	Worktop	B	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	118	134
PPCT7A3DBALFL	Splashback	B	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	120	136
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT7A3GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	82	98
PPCT7A3GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	101	117
PPCT7A3GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	103	119
PPCT7A3GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	83	99
PPCT7A3GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	102	118
PPCT7A3GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	104	120

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1730x700x860-910 Worktop - 1730x700x900-950 Splashback - 1730x700x1000-1050	1770x730x1100	466

NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

4 Doors - 760

INTERNAL AIR CONVEYOR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT7A4ANSPFL	Without worktop	C	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	116	136
PPCT7A4ANFL	Worktop	C	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	140	160
PPCT7A4ANALFL	Splashback	C	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	143	163
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT7A4GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	102	122
PPCT7A4GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	126	146
PPCT7A4GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	129	149

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 2180x700x860-910 Worktop - 2180x700x900-950 Splashback - 2180x700x1000-1050	2220x730x1100	629

2 Glass Doors - 760

CLIMATE CLASS 4 (+30°C 55%)

LED BAR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT7A2ANGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	86	99
PPCT7A2ANGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	101	114
PPCT7A2ANGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	102	115
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
PPCT7A2GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	72	85
PPCT7A2GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	87	100
PPCT7A2GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	88	101

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1280x700x860-910 Worktop - 1280x700x900-950 Splashback - 1280x700x1000-1050	1320x730x1100	304

NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda

Photos non contractuelles

3 Glass Doors - 760

CLIMATE CLASS 4 · LED BAR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT7A3ANGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	108	124
PPCT7A3ANGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	127	143
PPCT7A3ANGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	129	145

SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a

PPCT7A3GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	94	110
PPCT7A3GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	113	129
PPCT7A3GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	115	131

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1730x700x860-910 Worktop - 1730x700x900-950 Splashback - 1730x700x1000-1050	1770x730x1100	466

4 Glass Doors - 760

CLIMATE CLASS 4 · LED BAR · INTERNAL AIR CONVEYOR

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
PPCT7A4ANGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	132	152
PPCT7A4ANGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	156	176
PPCT7A4ANGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	373	159	179

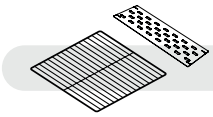
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a

PPCT7A4GNMRGLSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	118	138
PPCT7A4GNMRGLFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	142	162
PPCT7A4GNMRGLALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	145	165

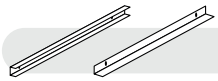
Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 2180x700x860-910 Worktop - 2180x700x900-950 Splashback - 2180x700x1000-1050	2220x730x1100	629

NO Left motor version / NO Versione SX / NEIN Aggregat links / PAS de Version groupe à gauche / SIN versión izquierda

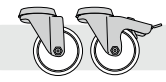
Accessories: 760 / 760 Glass



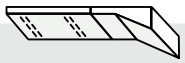
Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
AM14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
ADC7007039A	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	148x515,5 mm 700



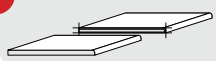
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
AKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700



CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
AKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm 4 PORTE/DOORS TAVOLI/COUNTERS

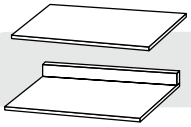


DUCTING KIT:		
AKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 Doors

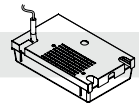


STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:		
AM27112	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 2 PORTE/DOORS
AM27113	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 2 PORTE/DOORS
AM27114	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 3 PORTE/DOORS
AM27115	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 3 PORTE/DOORS
AM27116	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	700 4 PORTE/DOORS
AM27117	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	700 4 PORTE/DOORS

Photos non contractuelles
The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. Il costruttore puo' apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / Veränderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.



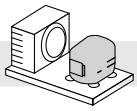
SMOOTH "GRANITO ROSA SARDO FIORITO" WORKTOP, THICKNESS 30 MM:		
AM27009	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 2 PORTE/DOORS
AM27018	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 2 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)
AM27021	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 3 PORTE/DOORS
AM27008	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 3 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)
AM27020	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 4 PORTE/DOORS
AM27019	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	700 4 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)



CONDENSATE EVAPORATION KIT:		
AKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	Per unità remota On remote unit



CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:		
AM18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
AM18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
AM18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
AM18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

3 x 1/3 — Additional code: 1



	Model	Additional Code	Category	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
Drawers kit	**PPK3D13P2**		600	24	30	430x525x685	450x660x770
Built-in drawers	**PP3D13P2**	**1**	600	24	-	430x525x685	450x660x770
Drawers kit	**PPK3B13P2**		660	24	30	430x625x635	450x660x770
Built-in drawers	**PP3B13P2**	**1**	660	24	-	430x625x635	450x660x770
Drawers kit	**PPK3C13P2**		700	24	30	430x625x685	450x660x770
Built-in drawers	**PP3C13P2**	**1**	700	24	-	430x625x685	450x660x770
Drawers kit	**PPK3A13P2**		760	24	30	430x625x735	450x660x770
Built-in drawers	**PP3A13P2**	**1**	760	24	-	430x625x735	450x660x770

2 x 1/2 — Additional code: 2



	Model	Additional Code	Category	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
Drawers kit	**PPK2D12P2**		600	18	24	430x525x685	450x660x770
Built-in drawers	**PP2D12P2**	**2**	600	18	-	430x525x685	450x660x770
Drawers kit	**PPK2B12P2**		660	18	24	430x625x635	450x660x770
Built-in drawers	**PP2B12P2**	**2**	660	18	-	430x625x635	450x660x770
Drawers kit	**PPK2C12P2**		700	18	24	430x625x685	450x660x770
Built-in drawers	**PP2C12P2**	**2**	700	18	-	430x625x685	450x660x770
Drawers kit	**PPK2A12P2**		760	18	24	430x625x735	450x660x770
Built-in drawers	**PP2A12P2**	**2**	760	18	-	430x625x735	450x660x770

1/3 + 2/3 — Additional code: 3



	Model	Additional Code	Category	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
Drawers kit	**PPK2D23P2**		600	18	24	430x525x685	450x660x770
Built-in drawers	**PP2D23P2**	**3**	600	18	-	430x525x685	450x660x770
Drawers kit	**PPK2B23P2**		660	18	24	430x625x635	450x660x770
Built-in drawers	**PP2B23P2**	**3**	660	18	-	430x625x635	450x660x770
Drawers kit	**PPK2C23P2**		700	18	24	430x625x685	450x660x770
Built-in drawers	**PP2C23P2**	**3**	700	18	-	430x625x685	450x660x770
Drawers kit	**PPK2A23P2**		760	18	24	430x625x735	450x660x770
Built-in drawers	**PP2A23P2**	**3**	760	18	-	430x625x735	450x660x770

Photos non contractuelles

ARMOIRE POUR PÂTISSERIE



700 L / 1400 L

→ **60 Hz available on request: +10%**
→ **Special voltages on request**

1 Door - 700 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Humidity	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCC070D2FL	C	(-2/+10)	-	AC230V 1N+T 50Hz	320	116	130
CPCC070DBFL	D	(-22/-18)	-	AC230V 1N+T 50Hz	530	121	135

Couple of runners included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.5 "L" - EN 600x400	720x815x2080-2130	760x860x2240	60

2 Doors - 700 L

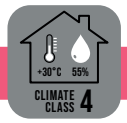
Refrigerating gas: R290

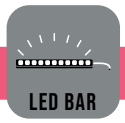


Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Humidity	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCC070D22PFL	C	(-2/+10)	-	AC230V 1N+T 50Hz	320	121	135
CPCC070DB2PFL	D	(-22/-18)	-	AC230V 1N+T 50Hz	530	126	139

Couple of runners included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.6 "L" - EN 600x400	720x815x2080-2130	760x860x2240	60

1 Glass Door - 700 L





Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Humidity	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCC070D2GLFL	-	(-2/+10)	-	AC230V 1N+T 50Hz	340	133	147
CPCC070DBGLFL	-	(-22/-18)	-	AC230V 1N+T 50Hz	550	138	152

Couple of runners included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.5 "L" - EN 600x400	720x815x2080-2130	760x860x2240	60

ARMOIRE POUR PÂTISSERIE

2 Doors - 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Humidity	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCC140D2FL	C	(-2/+10)	-	AC230V 1N+T 50Hz	580	183	206
CPCC140DBFL	D	(-22/-18)	-	AC230V 1N+T 50Hz	880	191	214

Couple of runners included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.10 "L" - EN 600x400	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

3 Doors - 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Humidity	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCC140D23PFL	A	(-2/+10)	-	AC230V 1N+T 50Hz	580	188	211
CPCC140DB3PFL	C	(-22/-18)	-	AC230V 1N+T 50Hz	880	196	219

Couple of runners included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.11 "L" - EN 600x400	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

4 Doors - 1400 L

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Humidity	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCC140D24PFL	A	(-2/+10)	-	AC230V 1N+T 50Hz	580	193	216
CPCC140DB4PFL	C	(-22/-18)	-	AC230V 1N+T 50Hz	880	201	224

Couple of runners included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.12 "L" - EN 600x400	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

Photos non contractuelles

ARMOIRE POUR PÂTISSERIE

2 Glass Doors - 1400 L

CLIMATE CLASS 4 · LED BAR · Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Humidity	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCC140D2GLFL	-	(-2/+10)	-	AC230V 1N+T 50Hz	800	209	232
CPCC140DBGLFL	-	(-22/-18)	-	AC230V 1N+T 50Hz	800	217	240

Couple of runners included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.10 "L" - EN 600x400	1440x815x2080-2130	1465x860x2240	60

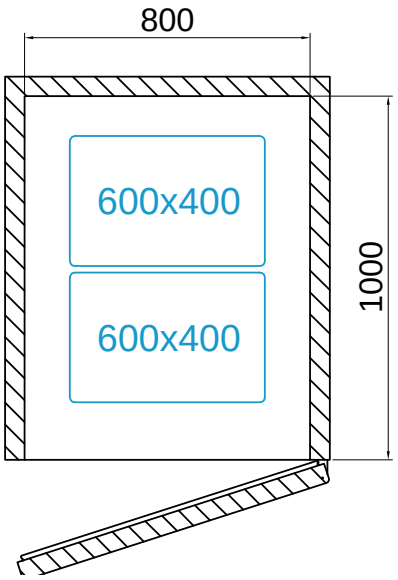
Accessories: 700 L / 1400 L

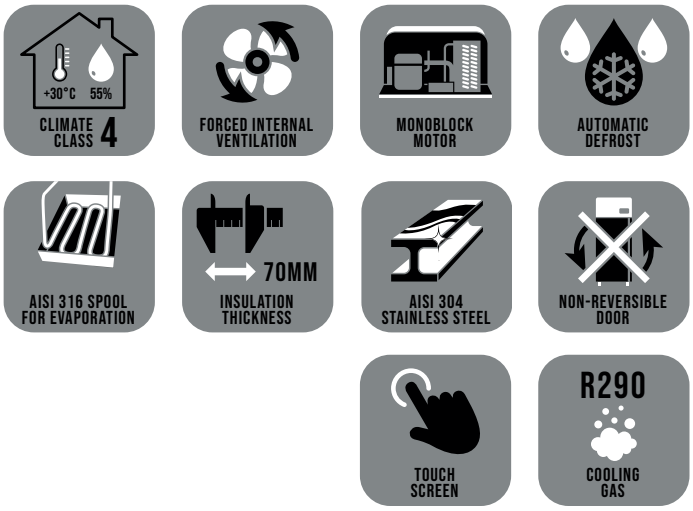
Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
AM14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGPA70	Couple runners L pastry / Coppia guide inox a L pasticceria / Paar Läufer L Gebäck / Couple coureurs L pâtisserie / Par de guías acero inoxidable en L pastelería	700 / 1400
! CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
! DOOR OPENING PEDAL:		
AKITPEDALE	Door opening pedal / Pedale apertura porta / Fußhebel für Türöffnung / Pédale ouverture porte / Pedal de apertura puerta	Solo su armadi Only for cabinets: 600/700/900
! LIGHT KIT:		
AKITLED600	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	600-700 ARMADI/CABINETS 2 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
AKITLED1200	N.1 - Led kit / N.1 - Kit barra led / N.1 - Set LED-Licht / N.1 - Kit Led / N.1 - Kit Led	1200-1400 ARMADI/CABINETS 3-4 Porte/Doors TAVOLI/COUNTERS
! CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS

! **Pre-assembled, if indicated when ordering** / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

* **Price on request** / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

ROLL-IN POUR PÂTISSERIE





1 Door - 2000 Roll-in

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCC200ANFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	215	245

Delivered standard with cabinet dismantled and packed on pallets. / La consegna standard prevede l'armadio smontato ed imballato su pallet. / Im Fall einer Standard-Lieferung wird der Schrank im nicht montierten Zustand auf Paletten verpackt geliefert. / La livraison standard prévoit l'armoire démontée et emballée sur palette. / La entrega estándar prevé el armario desmontado y embalado sobre palé.

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.1 - EN 600x800	940x1140x2190	1940x1110x1010	60

Accessories: 2000 Roll-in



Cod.	Description	Type
TRAY SUPPORT STRUCTURE:		
AM14603	Tray support structure 20xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x400 con ruedas	20 TEGLIE/TRAYS ROLL-IN 2000 CELLE FERMALIEVITA PROVER ROOMS
AM14605	Tray support structure 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 con ruedas	20-40 TEGLIE/TRAYS ROLL-IN 2000 CELLE FERMALIEVITA PROVER ROOMS
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

Photos non contractuelles

2 Doors - 800

Refrigerating gas: R290



AVAILABLE ON REQUEST:
+ € 305,00



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCT802ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	90	106
CPCT802ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	105	121
CPCT802ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	106	122
CPCT802DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	88	104
CPCT802DBFL	Worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	107	123
CPCT802DBALFL	Splashback	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	108	124
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
CPCT802GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	76	92
CPCT802GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	91	107
CPCT802GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	92	108
CPCT802GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	73	89
CPCT802GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	92	108
CPCT802GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	93	109

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 1430x800x810-860 Worktop - 1430x800x850-900 Splashback - 1430x800x950-1000	1470x830x1100	388

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

2 Doors - 800

Refrigerating gas: R290



AVAILABLE ON REQUEST: + € 305,00



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCT802ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	90	106
CPCT802ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	105	121
CPCT802ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	106	122
CPCT802DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	88	104
CPCT802DBFL	Worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	107	123
CPCT802DBALFL	Splashback	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	108	124
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
CPCT802GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	76	92
CPCT802GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	91	107
CPCT802GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	92	108
CPCT802GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	73	89
CPCT802GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	92	108
CPCT802GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	93	109

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 1430x800x810-860 Worktop - 1430x800x850-900 Splashback - 1430x800x950-1000	1470x830x1100	388

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible

Photos non contractuelles

COMPTOIR POUR PÂTISSERIE

3 Doors - 800

Refrigerating gas: R290



AVAILABLE ON REQUEST: + € 305,00



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCT803ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	113	132
CPCT803ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	133	152
CPCT803ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	136	155
CPCT803DBSPFL	Without worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	118	137
CPCT803DBFL	Worktop	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	135	154
CPCT803DBALFL	Splashback	D	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	950	138	157
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
CPCT803GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	99	118
CPCT803GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	119	138
CPCT803GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	122	141
CPCT803GTMRSPFL	Without worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	103	122
CPCT803GTMRFL	Worktop	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	120	139
CPCT803GTMRALFL	Splashback	-	(-22/-18)	AC230V 1N+T 50Hz	60	123	142

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 1955x800x810-860 Worktop - 1955x800x850-900 Splashback - 1955x800x950-1000	1995x830x1100	593

4 Doors - 800

INTERNAL AIR CONVEYOR

Refrigerating gas: R290



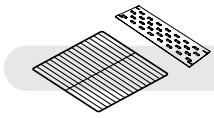
AVAILABLE ON REQUEST: + € 305,00



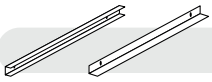
Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CPCT804ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	242	264
CPCT804ANFL	Worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	267	289
CPCT804ANALFL	Splashback	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	270	292
SET UP FOR REMOTE UNIT - Refrigerating gas: R452a							
CPCT804GNMRSPFL	Without worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	228	250
CPCT804GNMRFL	Worktop	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	253	275
CPCT804GNMRALFL	Splashback	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	60	256	278

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 2480x800x810-860 Worktop - 2480x800x850-900 Splashback - 2480x800x950-1000	2520x830x1100	798

Accessories: 800



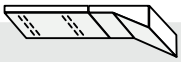
Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
AM14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
ADC8007039A	Grill shelf for counters / Ripiano griglie tavoli / Zusatzfach für Tische / Étagère/grilles table / Estante rejillas mesas	148x614,5 mm 800



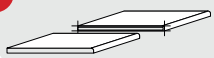
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLT80	S/s couple of runners “L” for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à “L” pour table / Paar “L” Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	800
AKITGUT80	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	800



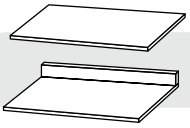
CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
AKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm 4 PORTE/DOORS TAVOLI/COUNTERS



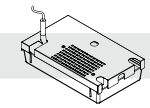
DUCTING KIT:		
AKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l’air / Kit conducto de distribución de aire	3 Doors



STAINLESS STEEL WORKTOPS REINFORCED WITH MEDIUM-DENSITY WOOD:		
AM27122	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 2 PORTE/DOORS
AM27123	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 2 PORTE/DOORS
AM27124	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 3 PORTE/DOORS
AM27125	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 3 PORTE/DOORS
AM27126	Smooth table top with wooden bottom / Piano liscio tavolo con fondo in legno / Glatte Tischplatte mit Holzboden / Plateau lisse avec fond en bois / Tablero de mesa liso con fondo de madera	800 4 PORTE/DOORS
AM27127	Table top with splashback with wooden bottom / Piano con alzatina tavolo con fondo in legno / Plateau de table avec dosseret avec fond en bois / Tischplatte mit Splashback mit Holzboden / Tablero con protector contra salpicaduras con fondo de madera	800 4 PORTE/DOORS



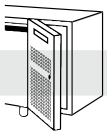
SMOOTH "GRANITO ROSA SARDO FIORITO" WORKTOP, THICKNESS 30 MM:		
AM27005	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	800 2 PORTE/DOORS
AM27022	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	800 2 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)
AM27006	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	800 3 PORTE/DOORS
AM27023	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	800 3 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)
AM27007	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	800 4 PORTE/DOORS
AM27024	"Granito rosa sardo fiorito" worktop / Piano granito rosa sardo fiorito / Granitplatte Rosa Sardo Fiorito / Plan en granite rose sarde fleuri / Encimera granito rosa 'sardo fiorito'	800 4 PORTE/DOORS ALZATINA/SPLASHBACK (H=100mm)



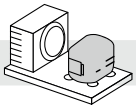
CONDENSATE EVAPORATION KIT:		
AKITEVCOND	Condensate evaporation kit / Kit evaporazione condensa / Set zur Verdampfung des Kondenswassers / Kit évaporation de la condensation / Kit evaporación agua de condensación	Per unità remota On remote unit



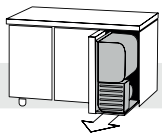
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS



OPENING CONTROL PANEL:		
AKITPCVDX	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	Per motore a destra For right motor version
AKITPCVSX	Opening control panel / Pannello comandi apribile / Öffnender Bedienungspanel / Panneau de commande ouvrable / Panel de mandos que se puede abrir	Per motore a sinistra For left motor version



SPARBLOCK FOR REMOTE UNIT:		
AM18616	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 50Hz (R452a)
AM18617	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 50Hz (R452a)
AM18633	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - TN 60Hz (R452a)
AM18620	[Sparblock] Remote unit / Unità remota / Aggregat / Groupe logé / Motor remoto	600 / 700 - BT 60Hz (R452a)

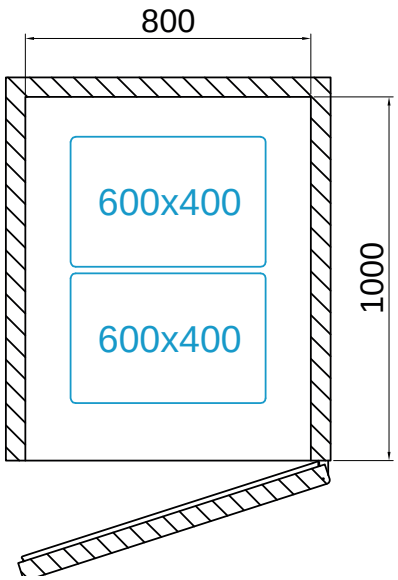


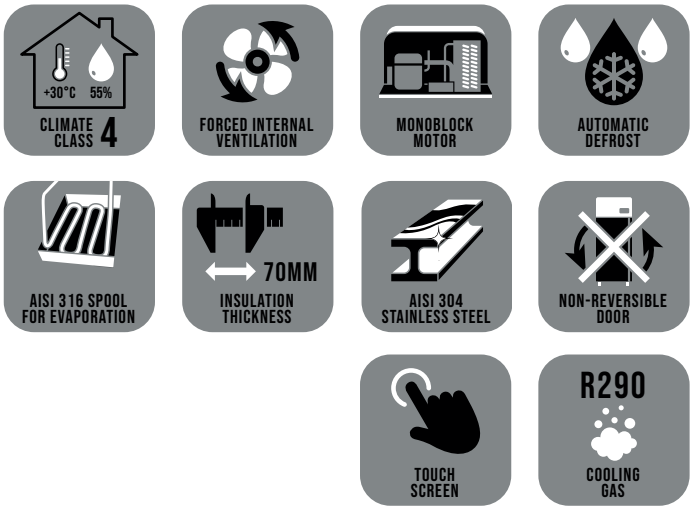
FRONTAL REMOVABLE MOTOR:		
EX	Frontal removable motor / Motore estraibile frontalmente / Herausnehmbare Motor / Moteur amovible / Motor extraíble	700 / 800 TAVOLI/COUNTERS

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

ROLL-IN POUR BOULANGERIE





1 Door - 2000 Roll-in

Refrigerating gas: R290



Model	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Price
BPCC200ANFL	-	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	580	215	245	9.180,00

Delivered standard with cabinet dismantled and packed on pallets. / La consegna standard prevede l'armadio smontato ed imballato su pallet. / Im Fall einer Standard-Lieferung wird der Schrank im nicht montierten Zustand auf Paletten verpackt geliefert. / La livraison standard prévoit l'armoire démontée et emballée sur palette. / La entrega estándar prevé el armario desmontado y embalado sobre palé.

Load capacity	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Thickness (mm)
N.1 - EN 600x800	940x1140x2190	1940x1110x1010	60

Accessories: 2000 Roll-in



Cod.	Description	Type
TRAY SUPPORT STRUCTURE:		
AM14603	Tray support structure 20xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x400 con ruedas	20 TEGLIE/TRAYS ROLL-IN 2000 CELLE FERMALIEVITA PROVER ROOMS
AM14605	Tray support structure 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 with wheels / Struttura portateglie 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 con ruote / Gestell als Halterung für Behälter 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 mit Rollen / Structure porte-grilles 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 à roulettes / Estructura portabandejas 20xEN 600x800 – 40xEN 600x400 con ruedas	20-40 TEGLIE/TRAYS ROLL-IN 2000 CELLE FERMALIEVITA PROVER ROOMS
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS

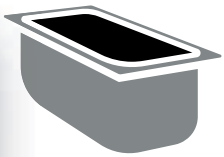
Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

Photos non contractuelles

COMPTOIR POUR PIZZERIA





MAX 150mm

3cm

TRAYS NOT INCLUDED
VASCHETTE NON INCLUSE
BEHÄLTER NICHT INKLUDIERT
SANS LES BACS
CUBETAS NO INCLUIDAS

REMOTE VERSION AVAILABLE ON REQUEST
VERSIONE REMOTA DISPONIBILE SU RICHIESTA
VERSION OHNE MOTOR AUF ANFRAGE VERFÜGBAR
VERSIONS SANS GROUPE LOGÉ SUR DEMANDE
VERSIÓN REMOTA A PETICIÓN

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible



2 Doors - 700

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP702ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	91	106
BPCP702ANFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	204	219

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1300x700x810-860	1370x800x1100	280
	Granite worktop - 1300x700x1040-1090	1370x800x1400	



1300 (mm) - Refrigerated showcase

Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV1314ANSVFL	Without Glass	N.5 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	18	23	1300x320x270	1400x370x500
BV1314ANFL	With Glass	N.5 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	42	48	1300x320x470	1400x370x500

2 Doors + 7 (Not refrigerated) Drawers - 700

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP702AN7CSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	150	168
BPCP702AN7CFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	300	318

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1800x700x810-860	1870x800x1100	280
	Granite worktop - 1800x700x1040-1090	1870x800x1400	



1800 (mm) - Refrigerated showcase

Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV1814ANSVFL	Without Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	24	30	1800x320x270	1900x370x500
BV1814ANFL	With Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	58	67	1800x320x470	1900x370x500

2 Doors + 4 (Not refrigerated) Drawers - 700

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP702AN4CSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	137	155
BPCP702AN4CFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	287	305

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1800x700x810-860	1870x800x1100	280
	Granite worktop - 1800x700x1040-1090	1870x800x1400	



1800 (mm) - Refrigerated showcase

Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV1814ANSVFL	Without Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	24	30	1800x320x270	1900x370x500
BV1814ANFL	With Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	58	67	1800x320x470	1900x370x500

Photos non contractuelles

3 Doors - 700

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP703ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	112	130
BPCP703ANFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	262	280

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 1800x700x810-860	1870x800x1100	580
	Granite worktop - 1800x700x1040-1090	1870x800x1400	



1800 (mm) - Refrigerated showcase

Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV1814ANSVFL	Without Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	24	30	1800x320x270	1900x370x500
BV1814ANFL	With Glass	N.8 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	58	67	1800x320x470	1900x370x500

3 Doors + 7 (Not refrigerated) Drawers - 700

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP703AN7CSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	168	193
BPCP703AN7CFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	358	383

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 2300x700x810-860	2370x800x1100	430
	Granite worktop - 2300x700x1040-1090	2370x800x1400	



2300 (mm) - Refrigerated showcase

Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2314ANSVFL	Without Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	31	37	2300x320x270	2400x370x500
BV2314ANFL	With Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	75	86	2300x320x470	2400x370x500

3 Doors + 4 (Not refrigerated) Drawers - 700 Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP703AN4CSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	155	180
BPCP703AN4CFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	345	370

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 2300x700x810-860	2370x800x1100	430
	Granite worktop - 2300x700x1040-1090	2370x800x1400	



2300 (mm) - Refrigerated showcase Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2314ANSVFL	Without Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	31	37	2300x320x270	2400x370x500
BV2314ANFL	With Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	75	86	2300x320x470	2400x370x500

4 Doors - 700 INTERNAL AIR CONVEYOR Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP704ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	116	136
BPCP704ANFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	306	340

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - GN 1/1 530x325	Without worktop - 2200x700x810-860	2270x800x1100	580
	Granite worktop - 2200x700x1040-1090	2270x800x1400	



2200 (mm) - Refrigerated showcase Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2214ANSVFL	Without Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	30	36	2200x320x270	2300x370x500
BV2214ANFL	With Glass	N.11 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	72	83	2200x320x470	2300x370x500

3 x 1/3 — Additional code: 1



	Model	Additional Code	Category	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
Drawers kit	**PPK3C13P2**		700	24	30	430x625x685	450x660x770
Built-in drawers	**PP3C13P2**	**1**	700	24	-	430x625x685	450x660x770

2 x 1/2 — Additional code: 2



	Model	Additional Code	Category	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
Drawers kit	**PPK2C12P2**		700	18	24	430x625x685	450x660x770
Built-in drawers	**PP2C12P2**	**2**	700	18	-	430x625x685	450x660x770

1/3 + 2/3 — Additional code: 3



	Model	Additional Code	Category	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
Drawers kit	**PPK2C23P2**		700	18	24	430x625x685	450x660x770
Built-in drawers	**PP2C23P2**	**3**	700	18	-	430x625x685	450x660x770

7 Drawers (Not refrigerated) - 700



Model	Top	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BK707CSPFL	Without worktop	59	65	500x680x810-860	530x810x1000
BK707CFL	Worktop	62	68	500x680x850-900	530x810x1000

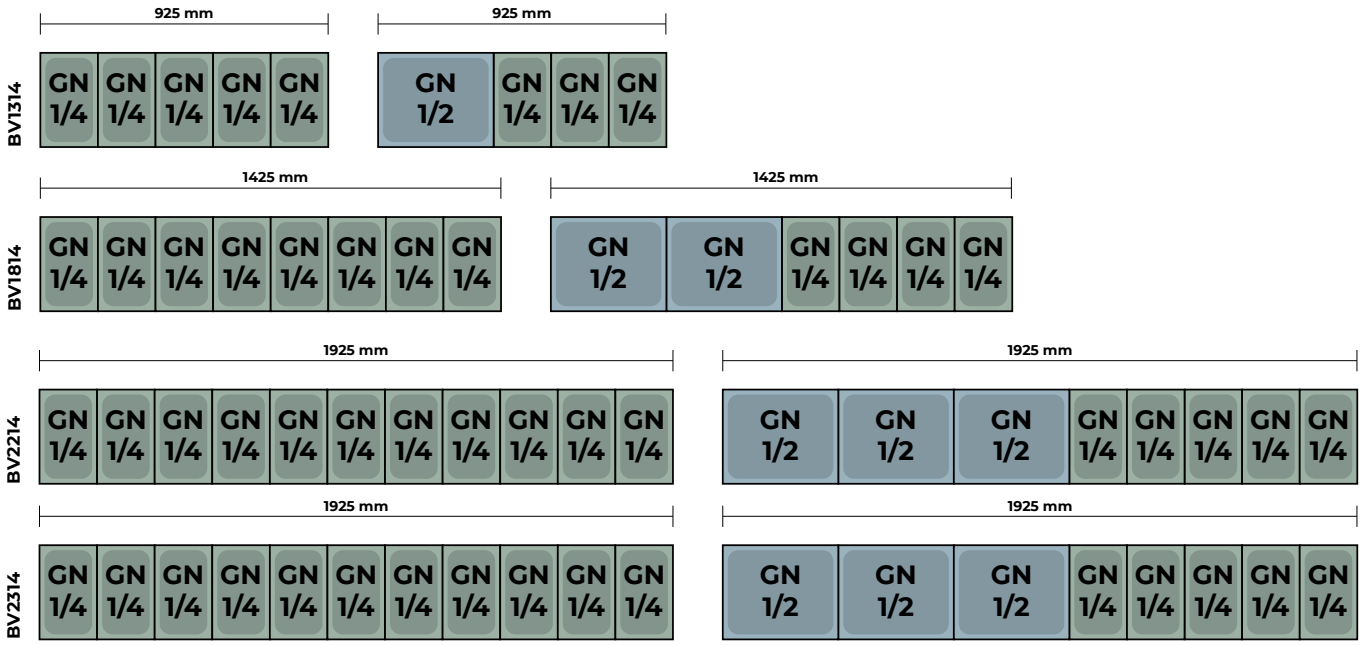
4 Drawers (Not refrigerated) - 700



Model	Top	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BK704CSPFL	Without worktop	46	52	500x680x810-860	530x810x1000
BK704CFL	Worktop	49	55	500x680x850-900	530x810x1000

TRAYS COMPOSITIONS EXAMPLES

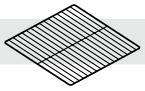
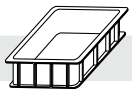
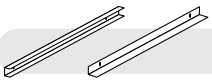
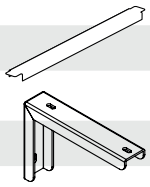
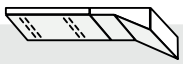
ESEMPI COMPOSIZIONI VASCHETTE / BEISPIELE FÜR BEHÄLTER KOMBINATION / EXEMPLES DE COMPOSITIONS BACS / EJEMPLOS DE COMPOSICIONES DE BANDEJAS



Photos non contractuelles

BERTHIER

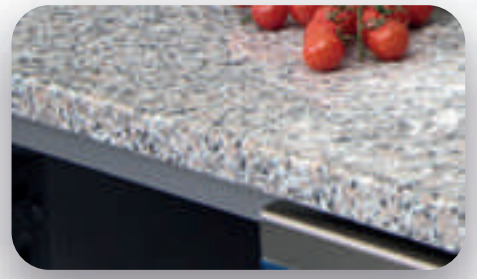
Accessories: 700

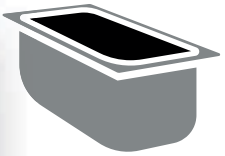
	Cod.	Description	Type
	GRIDS:		
	AM14809	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	GN 1/1 530x325 mm
	AM14801	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	GN 1/1 530x325 mm
	POLYETHYLENE TRAY:		
	AM12526	Polyethylene trays / Vaschette polietilene / PolyethylenSchalen / Bacs polyéthylène / Cubetas de polietileno	600x400x70
	COUPLE OF RUNNERS:		
	AKITGLT70	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	700
	AKITGUT70	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	700
! 	CASTORS KIT:		
	AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
	AKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm 4 PORTE/DOORS TAVOLI/COUNTERS
	AKITPI04VET	4-feet kit for glass / Kit 4 piedini per vetrina / Set mit 4 Füßchen für die Vitrine / Kit 4 pieds pour vitrine / Kit de 4 patas para vitrina	H 100-150 mm
	RAIL FOR TRAYS:		
	ADC6102	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	GN1/4 (L = 270 mm)
	BRACKET:		
	AKITSTVET14	Bracket to secure glass display to wall / Staffa ancoraggio a muro vetrina / Wand-Verankerungsbügel für die Vitrine / Patte d'ancrage au mur de la vitrine / Estribo de sujeción en pared vitrina	GN 1/4
! 	DUCTING KIT:		
	AKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 Doors
! 	CONNECTION KIT:		
	WF	Kit Wi-Fi	PLUS
	IS	Kit TTL	PLUS
	BL	Kit Bluetooth	PLUS

! **Pre-assembled, if indicated when ordering** / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

* **Price on request** / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

COMPTOIR POUR PIZZERIA





MAX 150mm

3cm

TRAYS NOT INCLUDED
VASCHETTE NON INCLUSE
BEHÄLTER NICHT INKLUDIERT
SANS LES BACS
CUBETAS NO INCLUIDAS

REMOTE VERSION AVAILABLE ON REQUEST
VERSIONE REMOTA DISPONIBILE SU RICHIESTA
VERSION OHNE MOTOR AUF ANFRAGE VERFÜGBAR
VERSIONS SANS GROUPE LOGÉ SUR DEMANDE
VERSIÓN REMOTA A PETICIÓN

Left motor version: Available / Versione SX: Disponibile / Aggregat links: Verfügbar / Version groupe à gauche: Disponible / Versión izquierda: Disponible



2 Doors - 800

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP802ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	102	119
BPCP802ANFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	242	259

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 1500x800x810-860	1570x900x1100	388
	Granite worktop - 1500x800x1040-1090	1570x900x1400	



1500 (mm) - Refrigerated showcase

Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV1513ANSVFL	Without Glass	N.6 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	21	26	1500x380x270	1600x440x500
BV1513ANFL	With Glass	N.6 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	53	61	1500x380x470	1600x440x500
BV1514ANSVFL	Without Glass	N.6 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	20	25	1500x320x270	1600x370x500
BV1514ANFL	With Glass	N.6 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	210	48	56	1500x320x470	1600x370x500

Photos non contractuelles

2 Doors + 7 (Not refrigerated) Drawers - 800 — Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP802AN7CSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	184	204
BPCP802AN7CFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	364	384

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 2000x800x810-860	2070x900x1100	388
	Granite worktop - 2000x800x1040-1090	2070x900x1400	



2000 (mm) - Refrigerated showcase — Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2013ANSVFL	Without Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	29	35	2000x380x270	2100x440x500
BV2013ANFL	With Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	72	82	2000x380x470	2100x440x500
BV2014ANSVFL	Without Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	27	33	2000x320x270	2100x370x500
BV2014ANFL	With Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	65	75	2000x320x470	2100x370x500

2 Doors + 4 (Not refrigerated) Drawers - 800 — Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP802AN4CSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	171	191
BPCP802AN4CFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	351	371

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 2000x800x810-860	2070x900x1100	388
	Granite worktop - 2000x800x1040-1090	2070x900x1400	



2000 (mm) - Refrigerated showcase — Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2013ANSVFL	Without Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	29	35	2000x380x270	2100x440x500
BV2013ANFL	With Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	72	82	2000x380x470	2100x440x500
BV2014ANSVFL	Without Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	27	33	2000x320x270	2100x370x500
BV2014ANFL	With Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	65	75	2000x320x470	2100x370x500

COMPTOIR POUR PIZZERIA

3 Doors - 800

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP803ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	156	176
BPCP803ANFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	336	356

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 2000x800x810-860	2070x900x1100	593
	Granite worktop - 2000x800x1040-1090	2070x900x1400	



2000 (mm) - Refrigerated showcase

Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2013ANSVFL	Without Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	29	35	2000x380x270	2100x440x500
BV2013ANFL	With Glass	N.9 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	72	82	2000x380x470	2100x440x500
BV2014ANSVFL	Without Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	27	33	2000x320x270	2100x370x500
BV2014ANFL	With Glass	N.9 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	65	75	2000x320x470	2100x370x500

3 Doors + 7 (Not refrigerated) Drawers - 800

Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP803AN7CSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	194	222
BPCP803AN7CFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	419	447

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 2500x800x810-860	2570x900x1100	593
	Granite worktop - 2500x800x1040-1090	2570x900x1400	



2500 (mm) - Refrigerated showcase

Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2513ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	36	43	2500x380x270	2600x440x500
BV2513ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	90	103	2500x380x470	2600x440x500
BV2514ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	35	41	2500x320x270	2600x370x500
BV2514ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	80	93	2500x320x470	2600x370x500

Photos non contractuelles

3 Doors + 4 (Not refrigerated) Drawers - 800 Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP803AN4CSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	181	209
BPCP803AN4CFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	406	434

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 2500x800x810-860	2570x900x1100	593
	Granite worktop - 2500x800x1040-1090	2570x900x1400	



2500 (mm) - Refrigerated showcase Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2513ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	36	43	2500x380x270	2600x440x500
BV2513ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	90	103	2500x380x470	2600x440x500
BV2514ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	35	41	2500x320x270	2600x370x500
BV2514ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	80	93	2500x320x470	2600x370x500

4 Doors - 800 INTERNAL AIR CONVEYOR Refrigerating gas: R290



Model	Top	Energy Rating	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
BPCP804ANSPFL	Without worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	205	233
BPCP804ANFL	Granite worktop	A	(0/+10)	AC230V 1N+T 50Hz	350	430	458

Grids included	Dimensions (mm)	Packing (mm)	Gross Capacity (L)
N.1 x door - EN 600x400	Without worktop - 2500x800x810-860	2570x900x1100	798
	Granite worktop - 2500x800x1040-1090	2570x900x1400	



2500 (mm) - Refrigerated showcase Refrigerating gas: R290

Model	Top	Capacity	Temperature (°C)	Voltage	Absorbed power (W)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BV2513ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	36	43	2500x380x270	2600x440x500
BV2513ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/3	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	90	103	2500x380x470	2600x440x500
BV2514ANSVFL	Without Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	35	41	2500x320x270	2600x370x500
BV2514ANFL	With Glass	N.12 - GN 1/4	(+2/+8)	AC230V 1N+T 50Hz	490	80	93	2500x320x470	2600x370x500

7 Drawers (Not refrigerated) - 800



Model	Top	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BK807CSPFL	Without worktop	61	67	500x780x810-860	530x810x1000
BK807CFL	Worktop	64	70	500x780x850-900	530x810x1000

4 Drawers (Not refrigerated) - 800



Model	Top	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (mm)	Packing (mm)
BK804CSPFL	Without worktop	48	54	500x780x810-860	530x810x1000
BK804CFL	Worktop	51	57	500x780x850-900	530x810x1000

TRAYS COMPOSITIONS EXAMPLES

ESEMPI COMPOSIZIONI VASCHETTE / BEISPIELE FÜR BEHÄLTER KOMBINATION / EXEMPLES DE COMPOSITIONS BACS / EJEMPLOS DE COMPOSICIONES DE BANDEJAS



Photos non contractuelles

Accessories: 800

Cod.	Description	Type
GRIDS:		
AM14811	Polyethylene grid / Griglia polietilene / Polyethylengitter / Grille polyéthylène / Rejilla de polietileno	EN 600x400
AM14802	S/s grid / Griglia inox / Ablage Rost aus Edelstahl / Grille en inox / Rejilla de acero inoxidable	EN 600x400
POLYETHYLENE TRAY:		
AM12526	Polyethylene trays / Vaschette polietilene / PolyethylenSchalen / Bacs polyéthylène / Cubetas de polietileno	600x400x70
COUPLE OF RUNNERS:		
AKITGLT80	S/s couple of runners "L" for table / Coppia guide inox a L per tavolo / Couple glissières inox à "L" pour table / Paar "L" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Par de guías acero inoxidable en L para mesa	800
AKITGUT80	S/s couple of runners "C" for table / Coppia guide inox a "C" per tavolo / Paar "C" Führungsschienen aus CNS für Tisch / Couple glissières inox à "C" pour table / Par de guías acero inoxidable en "C" para mesa	800
CASTORS KIT:		
AKITRU04	Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) / Kit 4 ruote (2 con freno, 2 senza freno) / Kit 4 Laufrollen (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse) / Série de 4 roulettes (2 avec frein, 2 sans frein) / Kit de 4 ruedas (2 con freno, 2 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm
AKITRU06	Set of 6 castors (2 with break, 4 without break) / Kit 6 ruote (2 con freno, 4 senza freno) / Kit 6 Laufrollen (2 mit Bremse, 4 ohne Bremse) / Série de 6 roulettes (2 avec frein, 4 sans frein) / Kit de 6 ruedas (2 con freno, 4 sin freno)	H 110 mm Ø 80 mm 4 PORTE/DOORS TAVOLI/COUNTERS
AKITPI04VET	4-feet kit for glass / Kit 4 piedini per vetrina / Set mit 4 Füßchen für die Vitrine / Kit 4 pieds pour vitrine / Kit de 4 patas para vitrina	H 100-150 mm
RAIL FOR TRAYS:		
ADC6110	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	GN1/3 (L = 320 mm)
ADC6102	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	GN1/4 (L = 270 mm)
ADC8008010A	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	Central for GN1/6 (L = 150mm)
ADC8008011A	Rail for trays / Traverso per vaschette / Querstange für Wannen / Séparation pour bacs / Travesaño para cubetas	Lateral for GN1/6 (L = 150mm)
BRACKET:		
AKITSTVET13	Bracket to secure glass display to wall / Staffa ancoraggio a muro vetrina / Wand-Verankerungsbügel für die Vitrine / Patte d'ancrage au mur de la vitrine / Estribo de sujeción en pared vitrina	GN 1/3
AKITSTVET14	Bracket to secure glass display to wall / Staffa ancoraggio a muro vetrina / Wand-Verankerungsbügel für die Vitrine / Patte d'ancrage au mur de la vitrine / Estribo de sujeción en pared vitrina	GN 1/4
DUCTING KIT:		
AKITCANT3	Air distribution conveyor kit / Kit canalina distribuzione aria / Kit Förder Luftverteilung / Kit convoyeur distribution de l'air / Kit conducto de distribución de aire	3 Doors
CONNECTION KIT:		
WF	Kit Wi-Fi	PLUS
IS	Kit TTL	PLUS
BL	Kit Bluetooth	PLUS

Pre-assembled, if indicated when ordering / Già montato, se comunicato in fase di ordine / Bereits montiert, falls im Zuge der Bestellung angegeben / Déjà monté, si communiqué lors de la commande / Ya montado, si se comunica al hacer el pedido

Price on request / Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage / Prix sur demande/ Precio a petición

OSCAR ZARZOSA, est une entreprise hautement spécialisée dans la conception et la fabrication de meubles frigorifiques destinés à une utilisation commerciale.

LA PHILOSOPHIE D'OSCAR ZARZOSA

Elle est fondée sur deux principes: l'innovation technologique et la qualité du service. L'offre englobe une grande variété de produits adaptés aux différentes nécessités du secteur: des produits destinés à la réfrigération aux produits pour le maintien des surgelés, en passant par les meubles pour le poisson, les séchoirs à charcuterie, les machines pour l'affinage des fromages et la maturation de la viande, les meubles neutres ou encore les machines à givrer les verres.

POUR OBTENIR UN PRODUIT COMPLET

OSCAR ZARZOSA SA prend soin de la conception, de la matière première, des composants, de la fabrication, de la qualité, de la fiabilité, de la fonctionnalité, de l'ergonomie, de l'efficacité énergétique, du facteur humain, de l'environnement, de la relation commerciale, de la fourniture du produit, de la satisfaction du client.

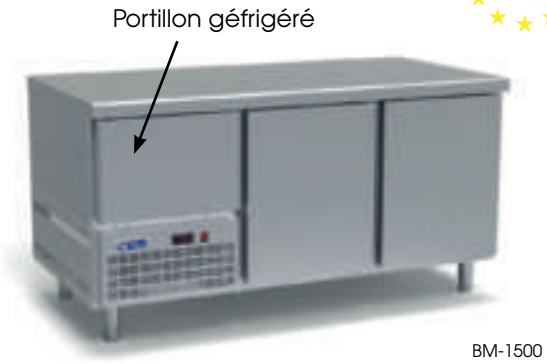
MEUBLE SNACK P600

SOUS-COMPTOIR OU TABLES SNACK P600 - FROID POSITIF 0/+8°C

Fabricant Européen

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

Tropicalisé +43°C

GROUPE 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-1500-F
BM-2000-F
BM-2500-F



Tiroirs en option

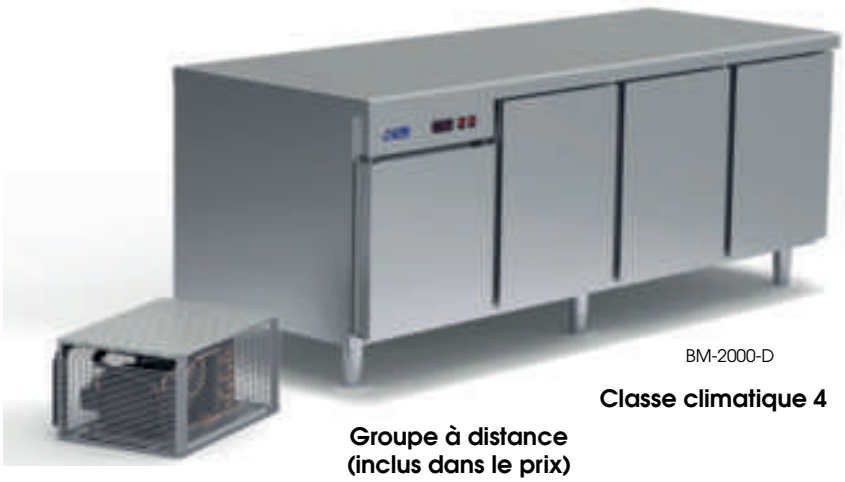
BM-1000

GROUPE 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



BM-2000-D

Classe climatique 4

Groupe à distance (inclus dans le prix)

* Précisez lors de la commande, si sans dosseret

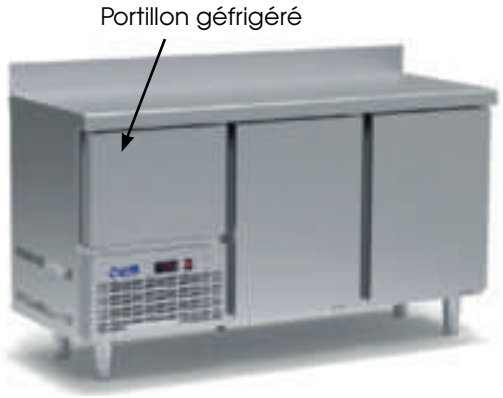
OSCAR ZARZOSA

MEUBLE SNACK P600

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

GROUPE 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

***Preciser lors de la commande si sans dosseret**



BM-2000-HD

Groupe à distance (inclus dans le prix)



Classe climatique 4

BM-2000-H

GROUPE 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

MEUBLE SNACK P600

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

FABRICANT EUROPÉEN

Dimensions bac : 400 x 400 x 200 mm H

Dosseret de 100mm*

Tropicalisé +43°C



BM-2000-C

Robinetterie non incluse

Pieds réglables

GROUPE 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

GROUPE 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
* Précisez lors de la commande, si sans dosseret

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

OSCAR ZARZOSA

MEUBLE SNACK P600

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 éléctronique de la température

FABRICANT EUROPÉEN

Bacs ingrédients non inclus



BM-2000-B

Pieds réglables

Tropicalisé +43°C

GROUPE 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 BD

GROUPE 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 dosseret

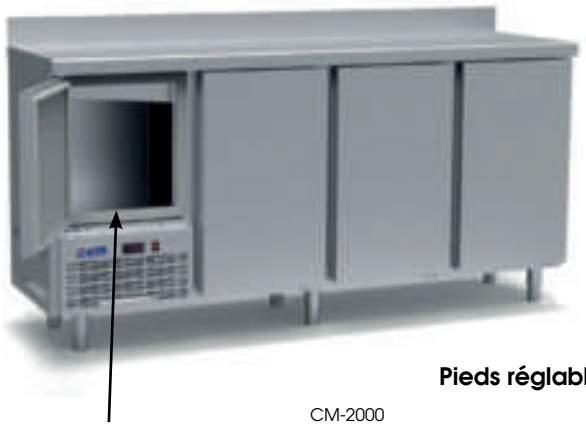
MEUBLE SNACK P600

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
Evaporateur ventilé
Dégivrage automatique
Fermeture à joints magnétiques démontables
Gaz R290



CM-2000

GROUPE LOGÉ
FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	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



CM-2500-D

GROUPE A DISTANCE (groupe inclus dans le prix)
FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	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-1500-DF

CM-2000-DF

CM-2500-DF

Options arrière de bars et comptoirs :

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 (1grand 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

MEUBLE GN 1/1 P700

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

Dégivrage automatique numérique

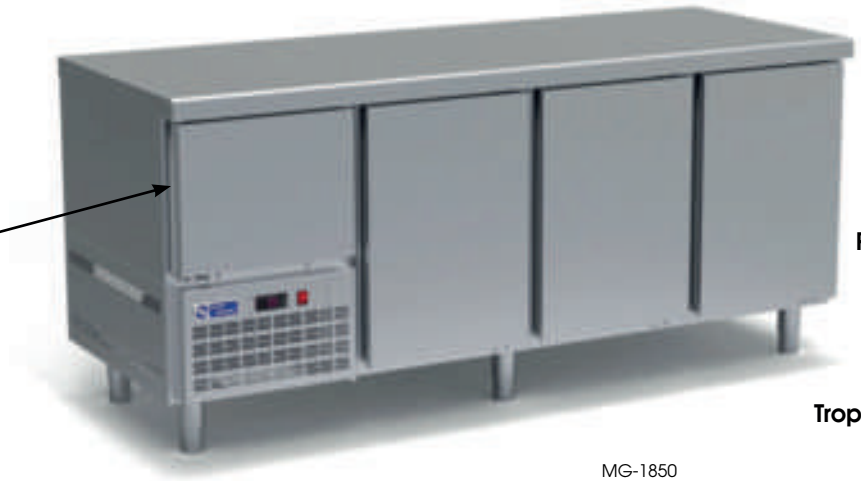
Contrôle de la T° numérique

Portillon réfrigéré

Portes à poignées intégrées et joints de porte magnétiques

GROUPE LOGÉ

Tropicalisé +43°C



MG-1850

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	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

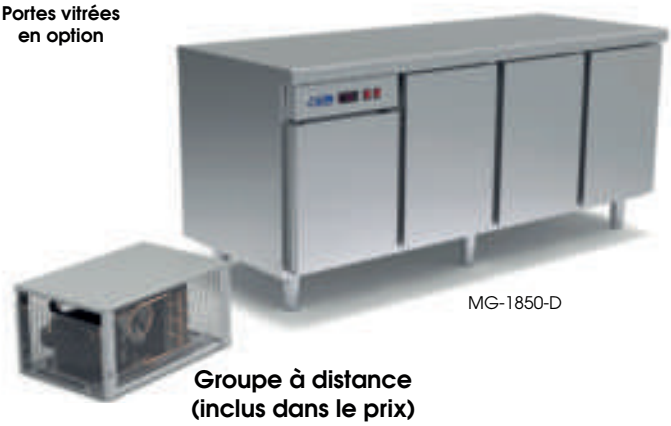
Portes vitrées en option



MG-1850-V

Pieds réglables en hauteur

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 Hmm	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 dosseret meubles GN 1/1 :

MG-1000 - MG-1400 - MG-1850 - MG-2300

Photos non contractuelles

MEUBLE GN 1/1 P700

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

GROUPE 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

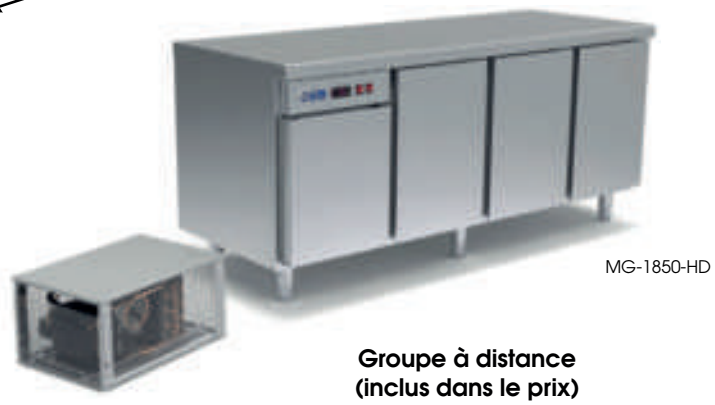
Portes vitrées en option

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)

GROUPE 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

MEUBLE GN 1/1 P700

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

Dosseret de 100mm

Dimensions bac : 400 x 400 x 200mm H

FABRICANT EUROPÉEN



MG-1850-C

Robinetterie non incluse

Tropicalisé +43°C

Pieds inox réglables en hauteur

GROUPE 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

GROUPE 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

Photos non contractuelles

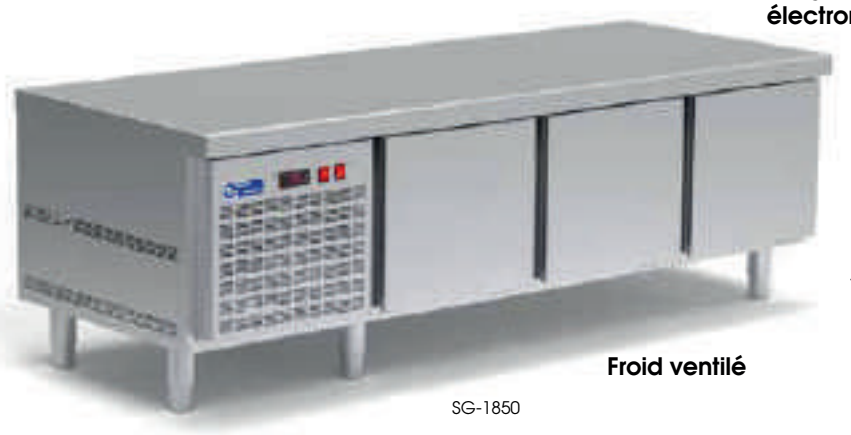
SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ GN 1/1

FROID POSITIF T° 0/+10°C

Gaz R290

Régulation électronique

Structure acier inox AISI 304 18/10 satiné



H 620

Dessus en bords arrondis

Froid ventilé

SG-1850

GROUPE 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



Tiroirs en option

SG-1400 D

MG-1400



Possibilité de disposer des éléments de cuisson

Dégivrage automatique

Glissières anti-basculement réglable en hauteur de 30mm

Groupe à distance (inclus dans le prix)

GROUPE 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 :

Dosseret 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

TABLE PÂTISSIÈRE 600X400

FOID POSITIF 0/+8°C OU FROID NEGATIF -15/-21°C - PROFONDEUR 800

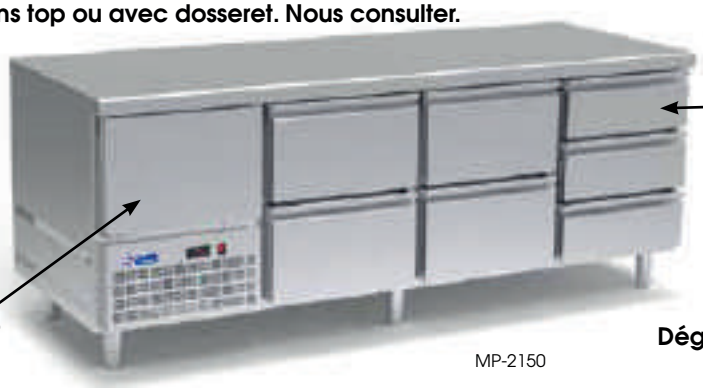
Gaz R290 Structure acier inox AISI 304 18/10 satiné -
Possibilité de meuble sans top ou avec dosseret. Nous consulter.

Arrière inox

Tropicalisé +43°C

Pieds inox réglables en hauteur

Portillon réfrigéré



Tiroirs en option

Dessus avec bords arrondis

Dégivrage automatique

MP-2150

GROUPE 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

GROUPE 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



MP-1600

Froid ventilé

Régulation électronique

Plan ganit nous consulter



MP-2150-D

GROUPE 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

GROUPE 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)

SALADETTE ET TABLE À PIZZA GN 1/1

FROID POSITIF - TEMPERATURE : 0/+8°C

Gaz R290

Structure acier inox AISI 304 18/10 satiné

Dessus en bords arrondis

Poignées de portes intégrées

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

SALADETTE ET TABLE À 600X400

FROID POSITIF - T° : 0/+8°C

Dessus avec bords arrondis

Froid ventilé

Gaz R290

Tropicalisé +43°C

Régulation électronique

Structure acier inox AISI 304 18/10 satiné

Dégivrage automatique

Poignées de portes intégrées



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

Possibilité de groupe à distance (nous consulter)



TPL-1600

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

ARMOIRE SNACK SIMPLE

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



S-400-1



S-500-2



S-P5

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

ARMOIRE SNACK DOUBLE



S-1000-2

rtes vitrées
en option

lairage LED

FABRICANT EUROPÉEN

Tropicalisé +43°

Acier inox AISI 304
3/10 extérieur et intérieur

Froid ventilé

Angles arrondis





Serrures et
fermeture à clefs

Joints de porte
magnétiques

Gaz R290

S-1000-3

égivrage automatique

ontrôle électronique de la T°

S-1000-2

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

Photos non contractuelles

ARMOIRE SNACK 2 T°



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 Hmm	Puissances frigorifique 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 Hmm	Puissances frigorifique 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 MULTICOLORE avec télécommande (par porte)
Clayette acier et PVC
Jeu de glissière
Clayette inox

ARMOIRE GN 1/1

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 clefs sur toutes le portes
Contrôle électronique de la T° - Système MONOBLOC amovible
Gaz R290

L 490

Réglage des
clayettes
ıs les 30mm
jusqu'à 45
clayettes
ıar portes)



G-325-1

L 960 X P730



G-650-2



G-650-P5

ARMOIRES 1 PORTE FROID POSTIF 0/+8°C OU NEGATIF -21/-18°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	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 Hmm	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 Hmm	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

Photos non contractuelles

ARMOIRE SIMPLE GN 2/1

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 clefs sur toutes le 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 Hmm	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 Hmm	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 Hmm	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

ARMOIRE DOUBLE GN 2/1



AG-1450-3

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

Photos non contractuelles

ARMOIRE À POISSON



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

OSCAR ZARZOSA

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

ARMOIRE 1 PORTE 600X400

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 éléctronique

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

Photos non contractuelles

ARMOIRE 2 PORTES 600X400

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

OSCAR ZARZOSA

ARMOIRE À GLACE

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

Photos non contractuelles

ARMOIRE DE SÉCHAGE DE CHARCUTERIE

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

ARMOIRE DE SÉCHAGE DE FROMAGE

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

Photos non contractuelles

ARMOIRE DE MATURATION DE LA VIANDE

Structure acier inox 304 18/10 interieur et exterieur- Pieds inox réglables en hauteur (140 à 200mm)
Intérieur en coins arrondis
Contrôle du séchage avec réglage indépendant du tirage forcée, 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 frigorifique 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

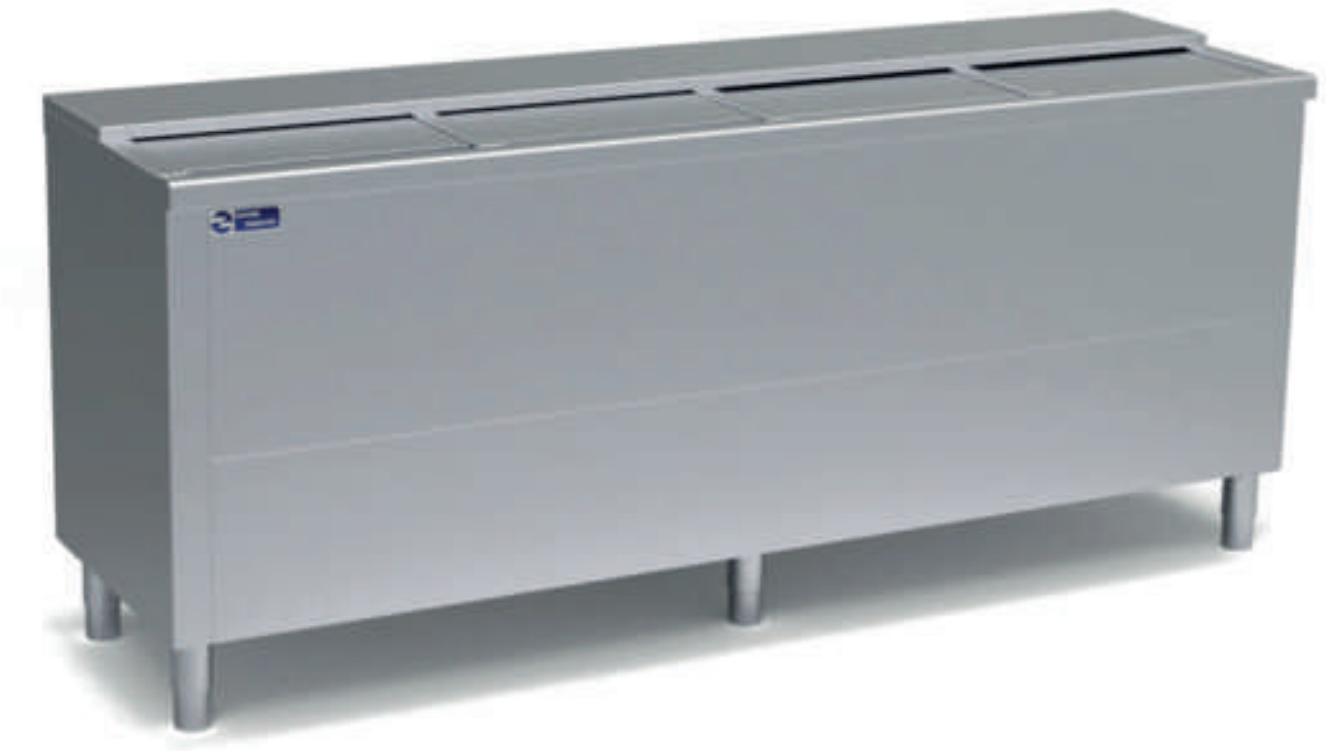
Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Poids kg
J-1000-M	1275 x 730 x 2000	617	975	6	920	208

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 Polyurèthane 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

GROUPE 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)

MEUBLES A CAFE

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur
Dosseret 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



C-1400

Tiroir à marc à droite



C-1400-C



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

NOTRE HISTOIRE

Après plus de 30 ans d'activité, avec plus d'un demi-million de clients dans près de 100 pays, nous nous efforçons de surpasser notre réputation mondiale en gardant ces clients satisfaits. De plus, notre engagement est d'introduire de nouvelles machines à glaçons économes en énergie, répondant aux exigences d'un marché en constante évolution et aux besoins de nouveaux clients. Nous visons cet objectif grâce à des capacités de production à la pointe de la technologie, des systèmes de gestion efficaces et l'utilisation de technologies propres et respectueuses de l'environnement.

En tant qu'entreprise familiale, nos valeurs sont fondées sur l'intégrité et une éthique professionnelle solide. Nous nous engageons à mettre en place des politiques internes qui impactent positivement la santé et la sécurité des personnes, tout en étant flexibles pour écouter, apprendre et répondre de manière proactive aux besoins de nos clients. C'est avec cette mission que nous maintenons la passion pour atteindre l'excellence et le succès dans le futur.

La vision d'ITV repose sur l'amélioration continue et constante de nos processus, en fixant des objectifs pour améliorer nos systèmes de production tout en maintenant une efficacité maximale.

NOTRE ÉQUIPE

ITV-Ice Makers est un fabricant de machines à glaçons. Au-delà de cette simple réalité, des personnes y vivent et y travaillent, ce qui rend notre activité quotidienne si enrichissante, pleine de responsabilités mais aussi de défis passionnants. ITV est une entreprise humaine et humanisante, qui projette, invite et intègre ses clients et ses fournisseurs. L'origine familiale de l'entreprise constitue une garantie de la validité de la philosophie initiale de son fondateur, basée sur la construction de relations durables avec les clients, les fournisseurs et les collaborateurs, renforcée par les qualifications professionnelles de leur capital humain.

TOUT EST CONNECTÉ

Nous sommes tous essentiels pour atteindre l'objectif d'ITV. La satisfaction de nos clients ne peut être dissociée de la satisfaction que nous ressentons en tant qu'associés de cette entreprise.

NOS VALEURS

Nos valeurs sont fondées sur l'intégrité et l'éthique professionnelle, établissant des politiques internes qui influencent positivement la santé et la sécurité des personnes, avec la flexibilité nécessaire pour écouter, apprendre et être proactifs et réactifs aux besoins de nos clients et de nos associés, tout en conservant toujours la passion d'atteindre l'excellence et le succès. L'innovation et le dynamisme sont des valeurs fondamentales déterminantes dans notre plan d'affaires et nos actions, reposant sur un engagement à réussir, et nécessitent une gestion professionnelle basée sur la structure organisationnelle.

MACHINE À GLAÇON

Glaçons creux 20 grammes - Gaz R290 - Carrosserie inox AISI 304
Ventilation frontale
Refroidissement à air ou à eau - Alimentation : 230V - Tropicalisées



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 réglables105/155mm	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

*La production indiquée est celle avec test à 20°C air ambiant et 15°C de T° de l'eau

MACHINE À GLAÇON

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
Fitre à eau inclus
Gaz R290



Grain mouillé 20% d'humidité
(IQ50 et IQ85)



Référence : IQ50C



Granule de glaçe humide
25% d'humidité
(IQ135)



Référence : IQ90C



Référence : IQ180C

Référence	Code constructeur	Production en KG(24h)	Voltage	Contenance (KG)	Poids Net	Dimensions (L*P*H)
IQ50CA	10220U	55	230 / 50 / 1	20	55	465*595*784
IQ50CW	10221U	58	230 / 50 / 1	20	55	465*595*784
IQ90CA	9333U	94	230 / 50 / 1	20	58	465*595*784
IQ90CW	9134U	88	230 / 50 / 1	20	58	465*595*784
IQ180CA	9061U	182	230 / 50 / 1	64	75	515*550*1355
IQ180CW	9062U	178	230 / 50 / 1	64	75	515*550*1355

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

Photos non contractuelles

MACHINES À GLAÇONS

Glaçons pleins 30 grammes (14 grammes pour modèle NDP20)- Gaz R290
Carrosserie inox AISI 304
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



Glaçons 1/2 cube pour orion



Référence : NG110



Référence : NG45



Référence : NDP20

Références	Dimensions LxPxH	Production Kg/24h	Capacité bac de stockage Kg	Puissances absorbées W	Poids kg
ORION20A Refroidissement **air**	350x475x595	22	6	260	32
ORION20W 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

UNITÉ DE PRODUCTION

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







Modèles compact

Référence : SCALA600

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

Photos non contractuelles

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 glaçe humide
25% d'humidité



Référence : IQ1100



Référence : IQ230

Référence	Code constructeur	Production en KG(24h)	Voltage	Contenance (KG)	Poids Net	Dimensions (L*P*H)
IQ230A	9031U	230	230 / 50 / 1	Modulaire	52	515*550*486
IQ230W	9032U	234	230 / 50 / 1	Modulaire	52	515*550*486
IQ450A	9033U	482	230 / 50 / 1	Modulaire	82	675*550*660
IQ450W	9034U	502	230 / 50 / 1	Modulaire	82	675*550*660
IQ450AT	9131U	482	450 / 50 / 3	Modulaire	82	675*550*660
IQ450WT	9132U	502	450 / 50 / 3	Modulaire	82	675*550*660
IQ650A	9078U	655	230 / 50 / 1	Modulaire	105	675*548*796
IQ650W	9067U	655	230 / 50 / 1	Modulaire	105	675*548*796
IQ650AT	9079U	632	450 / 50 / 3	Modulaire	111	675*550*800
IQ650WT	9068U	632	450 / 50 / 3	Modulaire	105	675*550*800
IQ1100A	9065	1125	400 / 50 / 3	Modulaire	210	1335x610x815
IQ1100W	9066	1130	400 / 50 / 3	Modulaire	210	1335x610x815

A = Air - W = eau

UNITÉ DE PRODUCTION POUR GLACES TYPE « CUBE OU 1/2 CUBE** »

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

BAC DE STOCKAGE À CHARIOT

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 : **SCS300**
Dimensions : L762 x P 1016/1163* x H 1865
Capacité de stockage : 300Kg + chariot 112Kg
Poids : 95Kg

Référence : **SCD400**
Dimensions : L1524 x P 1016/1163* x H 1520
Capacité de stockage : 413Kg + 2 x chariots 224Kg
Poids : 54Kg

Référence : **SCS600**
Dimensions : L1524 x P 1016/1163* x H 1820
Capacité de stockage : 617Kg + 2 x chariots 224Kg
Poids : 56Kg



Référence : **SCD800**
Dimensions : L1524 x P 1016/1163* x H 2084
Capacité de stockage : 812Kg + 2 x chariots 224Kg
Poids : 69Kg

Chariots
Référence : **EASYCART**
Dimensions : L620 x P 1054 x H 722/887mm
(avec poignée)
Capacité de stockage : 112Kg
Poids : 35Kg

Compartiments stockage et transport pour chariots
Référence : **KIT6CESTAS**
Capacité de stockage : 70Kg
Poids : 6Kg







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

Photos non contractuelles

BAC DE STOCKAGE

Structure acier inox AISI 304
(avec porte plastique pour certains modèles)

Prévoir vidange au sol

Attention : certaines machines nécessitent un adaptateur spécial (nous consulter)

Disponibles en plusieurs capacités de 80 à 480 Kg de stockage

intérieur isolé en polyéthylène



Référence : BIN 80

Référence : **S80**
Dimensions : L 685 x P 555 x H1870mm
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 : S500



Référence : S220

Référence : **S 350**
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

BERTHIER

LES DIFFÉRENTS ACIER INOX

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 meuble 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 ».

TABLE POUR LAVE-VAISSELLE

TABLE LISSE ENTREE OU SORTIE



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

<u>Important :</u> 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)-1 200DX	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

Accroche lave vaisselle

Cuve 500x400x260H



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)

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

TABLE INOX SOUDÉE P500

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 arrières
TVO

Photos non contractuelles

TABLE INOX SOUDÉE P500

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 arrières
TVO

TABLE INOX SOUDÉE P700

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 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**

*Non montés. Tarif montage : 96 €

Coin pour bords arrières
TVO
Bloc glissière GN 1/1

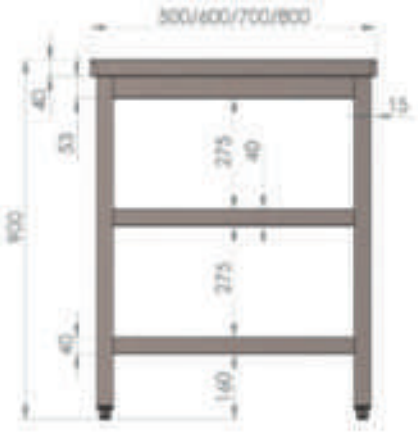
Photos non contractuelles

TABLE INOX DOUBLE ÉTAGÈRE

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 :

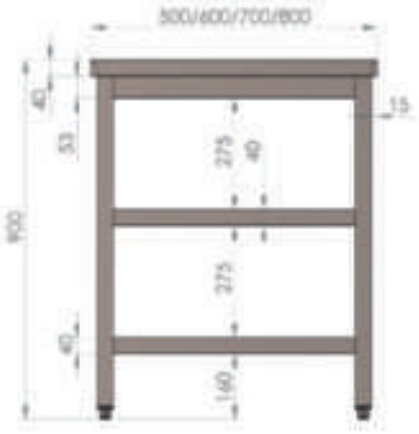
Roues avec freins Ø 100 - Roues avec freins Ø 100 - Coin pour bords arrières

TABLE INOX DOUBLE ÉTAGÈRE

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 arrières

Photos non contractuelles

TABLE DU CHEF

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



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

Cuve avec évacuation des eaux

TABLE INOX SOUDÉE 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

Photos non contractuelles

TABLE PÂTISSERIE & BOULANGERIE

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 x50mm
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

TABLE PÂTISSERIE & BOULANGERIE

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



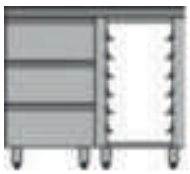
125L
Référence : TREM125
Dimensions : L395xP610xH785

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

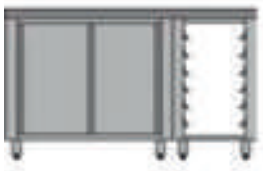
3° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-TS3/600x400 +
PAT-TF-1000



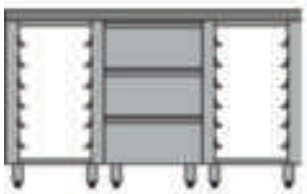
4° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-TREMIE +
PAT-TF-1000



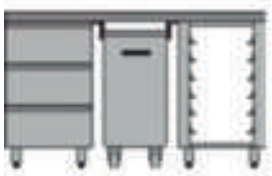
5° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-SG64 +
PAT-TF-1000



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

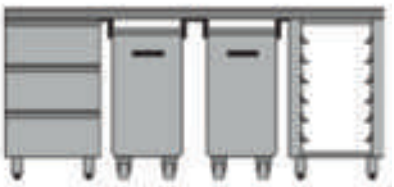
8° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-TREMIE +
PAT-TF-1000+
PAT-SG64



9° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-STG64 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TF-1000



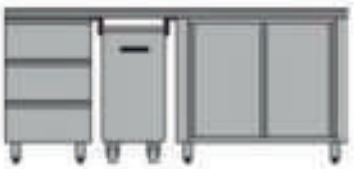
10° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-STG64 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TREMIE (x2)



11° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-STG64 +
PAT-TF-1500



12° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TREMIE +
PAT-TF-1000

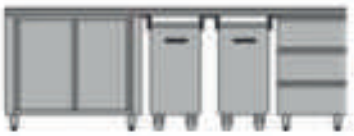


Composition L2500mm

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



MEUBLE INOX

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



MEUBLE INOX

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 arrières
Serrures

« Possibilité de portes battantes et de combinaison avec blocs tiroirs. Nous consulter »

MEUBLE INOX

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



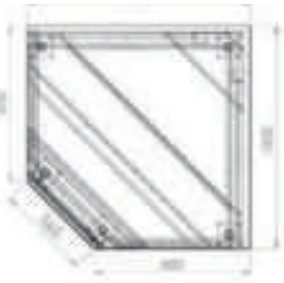
P600 ET P700

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

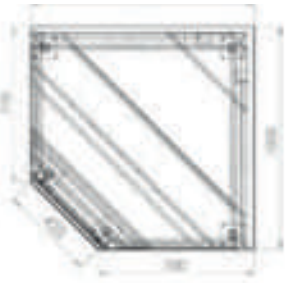
Options :
Roues avec ou sans freins (à l'unité)
Bloc 3 tiroirs
Serrures (non montées)

MEUBLES BAS INOX D'ANGLE 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE

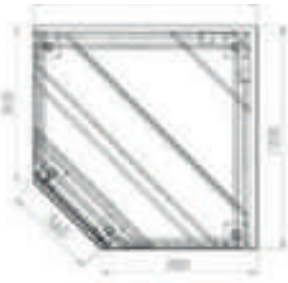
H900 - L1000 sur P600 et 700 et L1200 sur P800



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)

Photos non contractuelles

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 arrières
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

ÉTAGÈRE DU CHEF

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

Photos non contractuelles

ÉTAGÈRE ET ACCÉSSOIRE

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 dosseret

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



CP BERTHIER

ÉTAGÈRE

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 P400m

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	EMA1125	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	EMA1430	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

Photos non contractuelles

TABLE DE PLONGE 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
Piétement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables - H900



CP-PL612150 + PP/1



CP-PL614240 + PP/0



CP-PL612150 + PP/0



CP-PL60615 + 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)

TABLE DE PLONGE 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



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

Photos non contractuelles

BILLOT ET CHARIOT

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

CHARIOTS DE SERVICE 3 NIVEAUX DEMONTABLES

Charge par niveau : 95 Kg



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

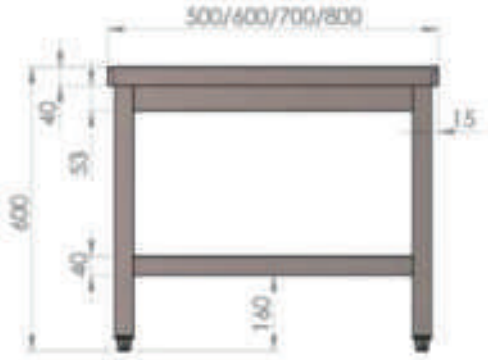


Référence	Niveaux/Modèle	Dimensions L x P x H
CD/15XGN1/1	15 x GN 1/1 Espace entre grilles : 75mm	550 x 380 x 1480mm
CD/20XGN1/1	20 x GN 1/1 Espace entre grilles : 75mm	555 x 385 x 1838mm
CD/15XGN2/1	15 x GN 2/1 Espace entre grilles : 75mm	650 x 585 x 1480mm
CD/20XGN2/1	20 x GN 2/1 Espace entre grilles : 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

TABLE BASSE INOX H600

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 arrières
TVO

Photos non contractuelles

HOTTE ADOSSÉE MOTORISÉE COMPLÈTE

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

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 €

Filtre caniveau de série
(de 2 à 5 selon modèles)

HOTTE STANDARD NEUTRE PLAN INCLINÉ

Pour modèles rectangulaires nous consulter

P700

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**

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

HOTTE STANDARD NEUTRE PLAN INCLINÉ

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 luminaire, 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

Photos non contractuelles

HOTTE STANDARD RECTANGULAIRE

P950 x H400 ou H540*

P950

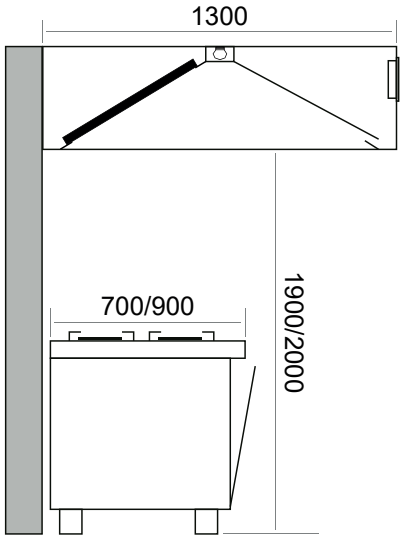
Structure acier Inox AISI 441 (face non visible en galvanisé)

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





*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.

HOTTE STANDARD RECTANGULAIRE

P1100 x H400 ou H540*

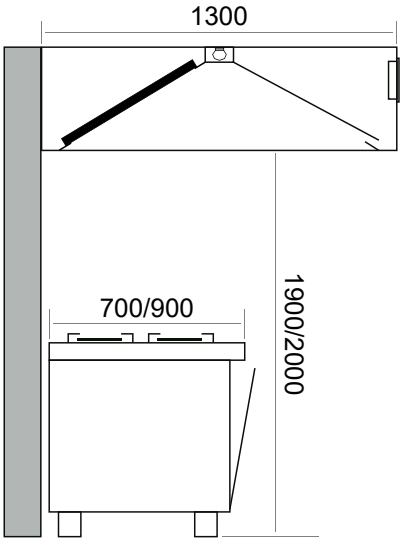
P1100

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





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.

Photos non contractuelles

HOTTE CENTRALE NEUTRE

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

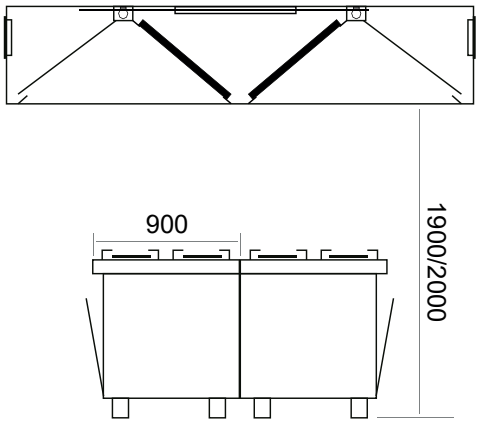
Hottes en 2 parties à partir de L4200

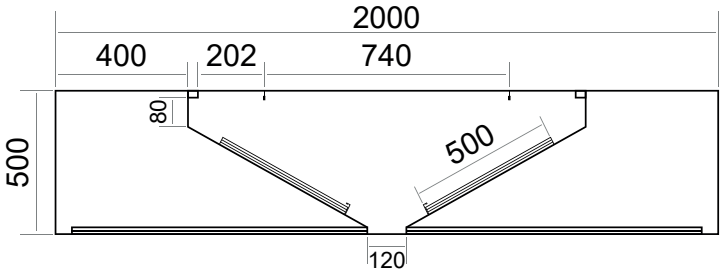
Filtres choc en dotation

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 NEUTRE À CONDENSATION

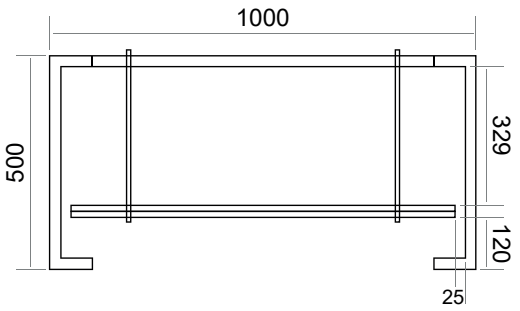
Hotte sans filtres remplacés par une tôle adaptée pour la récupération des vapeurs d'eau dégagées, idéal pour la laverie ou four à vapeur

Réalisation entièrement soudée avec polissage

Plis retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite et sans bavures

Réalisation inox

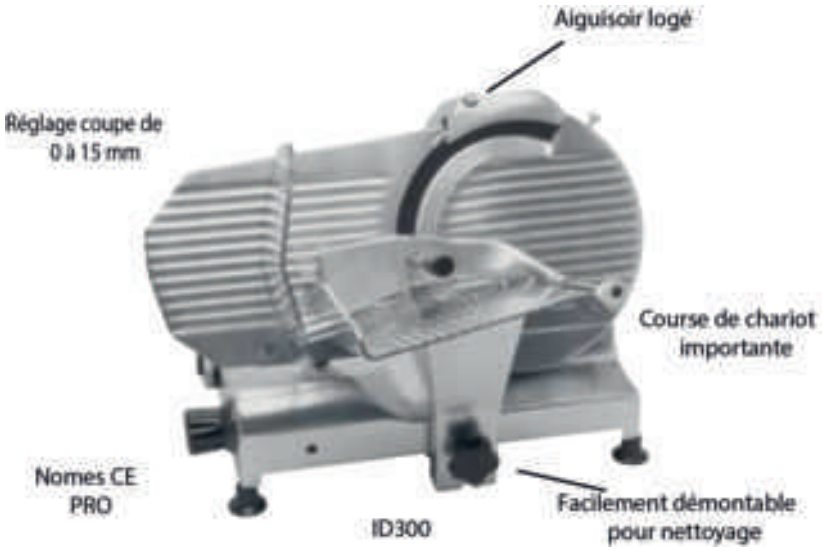
P1100





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

TRANCHEUR À COURROIE



Référence	Capacité de coupe	Ø lame (mm)	Dimensions (LxPxH)	Puissance (KW)
CP250	245x170	250	540x420x360	154
CP275	260x180	275	630x460x380	176
CP300	285x205	300	660x480x460	187
CP350	300x260	350	710x500x470	220

Photos non contractuelles

ROBINET & DOUCHETTE



Robinet mélangeur
col de cygne vertical
avec **clapet anti retour**
H275xP250
Référence : **R01B1020122**



Robinet mélangeur
avec douchette flexible
H450xP270
Référence : **EROS004**

Douchette longue de prélavage
monotrou
Avec col de cygne haut
Poignée « PRÉMIUM »
Clapet anti-retour
H1200 x P250
Référence : **P01B1020134**







Douchette courte de
prélavage
idéale pour petits espaces
Clapet anti-retour
H600 x P270
Référence : **ERAMINI B141**



Douchette longue de
prélavage 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



SINCE 1962

NOTRE HISTOIRE EST NOTRE FUTUR

Technologie, production et distribution in loco : ce sont nos atouts. La flexibilité exigée par le marché actuel est une grande stimulation pour offrir à nos clients les meilleures solutions possibles. Comme entreprise de l'industrie manufacturière, nous nous concentrons sur la qualité dans le respect de l'environnement : des matières premières utilisées à la production de nouvelles technologies au service des tâches quotidiennes en cuisine.

NOTRE CONTRIBUTION POUR LA DURABILITÉ

La production in loco est notre contribution à la durabilité, qui commence dès la phase de conception des appareils. Notre objectif est en effet de développer en permanence des solutions capables de minimiser la consommation de ressources, de standardiser les résultats et d'exalter le meilleur de la qualité et des saveurs des matières premières utilisées.

TECHNOLOGIES INTELLIGENTES POUR LA CUISINE MODERNE

Notre engagement constant dans la recherche et le développement garantit constamment des technologies intelligentes pour votre cuisine professionnelle, afin que vous puissiez exploiter au maximum son potentiel. Nous révolutionnons les systèmes conventionnels de cuisson en garantissant dans le même temps qualité, efficacité et durabilité dans le travail quotidien en cuisine.

LA QUALITÉ DE LA NOURRITURE EST NOTRE PASSION

La culture gastronomique italienne est un patrimoine qui nous tient à cœur. Notre passion pour la bonne chère et pour le made in Italy se reflètent directement dans l'appréciation sincère et spontanée de nos clients pour les résultats de cuisson garantis par les systèmes avancés de cuisson CB.

ROTISSOIRE ÉLECTRIQUE

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-5S

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



ROTISSOIRE ÉLECTRIQUE

Modèles sur roulettes avec possibilité de couleurs

Références	Nombre de broches	Nombre de poulets	Dimensions L*P*H	Puissance KW	Alimentation	Poids en Kg
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

En dotation :
Broches avec fourchettes





E-36P-S6 NOIR



E-36P-S6 ROUGE



E-48P-S8

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-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-36P-S6 / E-48P-S8 (2 filtres)

Photos non contractuelles

ACCESSOIRE ROTISSOIRE ÉLECTRIQUE

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-36P-S6 / E-48P-S8
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-36P-S6 / E-48P-S8
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-36P-S6 / E-48P-S8
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-36P-S6 / E-48P-S8
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-36P-S6 / E-48P-S8
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-36P-S6 / E-48P-S8
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-36P-S6 / E-48P-S8
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-36P-S6 / E-48P-S8
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-36P-S6 / E-48P-S8
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

CB

NOTRE TECHNOLOGIE

VBM fabrique des machines à expresso sûres, résistantes et faciles à utiliser depuis 1976.

En alliant technologie traditionnelle et innovation, les machines à expresso VBM redéfinissent l'expérience de préparation du café et garantissent des performances élevées avec une consommation d'énergie réduite.

OUTILS DE BARISTA

Du tassage à l'extraction, jusqu'à la personnalisation de votre Domobar : améliorez votre expérience VBM avec nos kits.

GAMME DOMOBAR

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

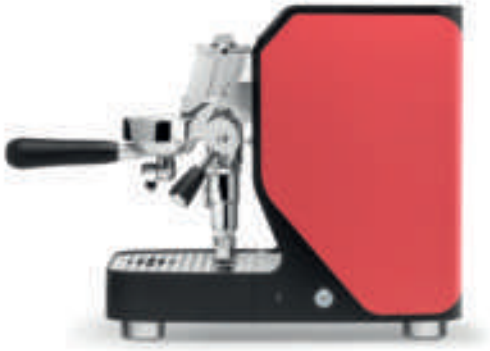
Mise en marche et arrêt électronique
Dimensions : L250 x P470 x H420mm
Puissance : 600 + 1200 w
Alimentation : 230V/3P
Capacité Boiler café : 0,5L
Capacité Boiler vapeur : 2L
Poids : 20Kg

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



Groupe E 64

LOLLO 2 GROUPES 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 GROUPES
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 GROUPES
Dotation : 1 porte-filtre simple
3 porte-filtre doubles
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau arrivée d'eau et 1 tuyau évacuatio
d'eau

Dimensions : L930 x P600 x H550mm
Puissance : 5000w
Alimentation : 400V/3P
Capacité Boiler : 13L
Poids : 95Kg

INOX
COULEUR

Photos non contractuelles

GAMME REPLICA ÉLECTRONIQUE

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



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

Groupe E 61





VBM

GAMME REPLICA MANUELLE

MACHINE REPLICA MANUEL ET «PISTONE»

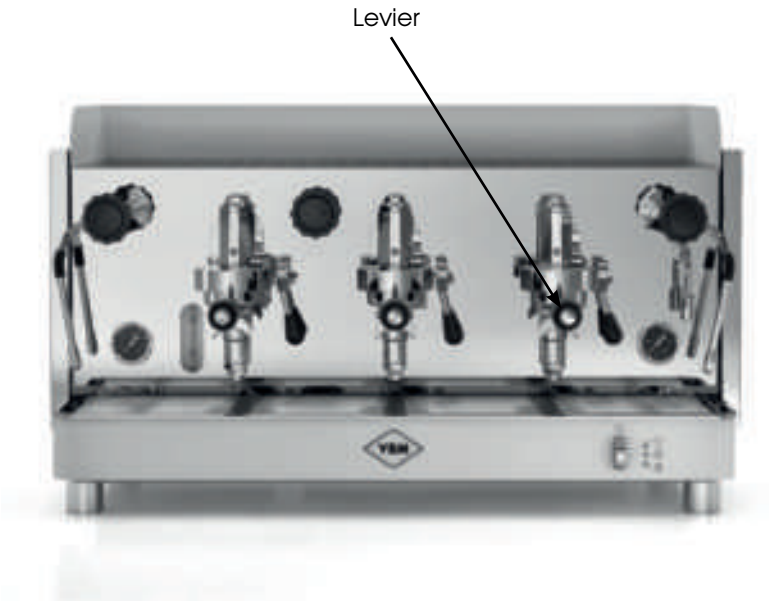
LA BEAUTÉ DU GESTE TRADITIONNEL POUR UN CAFÉ À «L'ITALIENNE»

REPLICA 2 GROUPES

Dimensions : L730 x P600 x H550mm
Puissance : 4000w
Alimentation : 230V/1P
Capacité Boiler : 12L
Poids : 95Kg

INOX MANUELLE

INOX PISTON



Groupe E 61



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



Photos non contractuelles

GAMME BLACK MOON



ÉCRAN

Chaque groupe de percolation est équipé d'un clavier à 5 boutons avec toucher doux et d'un affichage à 2 segments montrant le décompte du brassage. Des fonctions supplémentaires complètent le menu de l'interface, telles que le nettoyage automatique du groupe, le compteur d'extractions et les alertes.



LED

Encadre et illumine le réchauffe-tasse et le plateau à grille. Leur activation est indépendante de l'état d'activité de la machine.



La technologie HX (Heater eXchanger) est le système de distribution traditionnel le plus efficace disponible sur le marché des machines à expresso. Elle maintient l'appareil à la température optimale et, en combinaison avec le groupe VBM 1964, elle offre une excellente flexibilité dans toutes les conditions de travail.



Interface / Interfaccia	2-segments display Display a 2 segmenti		
GROUPE	1 Group	2 Groups	3 Groups
DIMENSIONS			
Longueur	48,2 cm	75,5 cm	92,4 cm
Hauteur	50 cm	50 cm	50 cm
Profondeur	60 cm	60 cm	60 cm
Largeur	36,3 kg	72,6 kg	104,5 kg
CONSOMMATION			
Énergie	1800 W	4000 W	5000 W
Tension	240 V	240 V	240 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
VAPEUR	1 x 3,5 l	1 x 11 l	1 x 13 l





L'EAU EST NOTRE MISSION

L'eau est l'élixir de vie pour le groupe BWT. La qualité optimale de l'eau pour chaque application est décisive pour le bon fonctionnement de tous les appareils techniques.

La filtration de l'eau dépendra de l'eau brute locale mais aussi de chaque application dans l'univers de la restauration professionnelle.

La mauvaise qualité de l'eau couplée à une une mauvaise filtration peut dégrader le matériel et entraîner des coûts supplémentaires.

EXPERTISE TECHNIQUE

L'eau et son optimisation dans différentes applications est la compétence clé du groupe international BWT.

BWT water + more bénéficie de cette expertise mondiale pour le secteur de la restauration et traduit toujours les technologies les plus modernes en solutions pratiques, telles qu'elles sont requises dans la restauration quotidienne.

CONNAISSANCE DES APPLICATIONS

Chaque appareil technique de la restauration a ses propres exigences spécifiques pour une qualité d'eau optimale.

Que ce soit avec ou sans vapeur, qu'il s'agisse d'une chaudière ou d'une injection directe, avec des besoins en eau élevés ou faibles. Notre expertise sur ces exigences spécifiques d'optimisation de l'eau fait de BWT water+more votre partenaire de confiance pour votre entreprise.

ASSISTANCE SUR SITE

On trouve dans chaque région une qualité d'eau différente et chaque marché régional a ses propres caractéristiques en ce qui concerne les équipements utilisés et les produits préparés. Tout cela peut influence l'optimisation de filtration de l'eau. Nos spécialistes locaux trouveront la solution qui vous convient pour chaque utilisation.

BESTMAX



- » De la vapeur pure qui préserve le goût naturel
- » Aspect et saveur des aliments préservés
- » Coûts de maintenance réduits, pas de calcaire
- » Rentabilité de votre cuisine
- » Optimisation des performances et la durée de vie des fours

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

DURETÉ

Dureté carbonate en °dKH	Four 5/6 niveaux	Four 10 niveaux	Four 20 niveaux	Cuiseur pression
4°dKH	**bestmax M** 7 205 litres	**bestmax L** 9 860 litres	**bestmax XL** 12 895 litres	**bestmax XL** 12 895 litres
6°dKH	**bestmax L** 6 575 litres	**bestmax XL** 8 595 litres	**bestmax 2XL** 15 170 litres	**bestmax 2XL** 15 170 litres
8°dKH	**bestmax XL** 5 860 litres	**bestmax 2XL** 10 345 litres	**bestmax 2XL** 10 345 litres	**bestmax 2XL** 10 345 litres
10°dKH	**bestmax XL** 4 690 litres	**bestmax 2XL** 8 270 litres	**bestmax 2XL** 8 270 litres	**bestmax 2XL** 8 270 litres
12°dKH	**bestmax 2XL** 6 895 litres	**bestmax 2XL** 6 895 litres	**bestmax 2XL** 6 895 litres	**bestmax 2XL** 6 895 litres
14°dKH	**bestmax 2XL** 5 910 litres	**bestmax 2XL** 5 910 litres	**bestmax 2XL** 5 910 litres	**bestmax 2XL** 5 910 litres
16°dKH	**bestmax 2XL** 5 170 litres	**bestmax 2XL** 5 170 litres	**bestmax 2XL** 5 170 litres	**bestmax 2XL** 5 170 litres
18°dKH	**bestmax 2XL** 4 595 litres	**bestmax 2XL** 4 595 litres	**bestmax 2XL** 4 595 litres	**bestmax 2XL** 4 595 litres
20°dKH	**bestmax 2XL** 4 135 litres	**bestmax 2XL** 4 135 litres	**bestmax 2XL** 4 135 litres	**bestmax 2XL** 4 135 litres

SPÉCIFICATIONS

Type	Cartouche bestmax seule				Kit d'installation
Désignation	**bestmax M**	**bestmax L**	**bestmax XL**	**bestmax 2XL**	**Pack installation FLEX*** Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

ACCESSOIRES & CONSOMMABLES

Désignation	Code article
Tête BWT besthead standard	M0812412
Tête BWT besthead FLEX	M0812420
Raccord FLEX-T	M0812480
Support mural	M0100031
Filtre particules 100µm	M0810523
Filtre particules 30µm	125506391
Vanne de sécurité Water Block	M0812184
Test de dureté °dKH	M0812157

Nouveauté exclusive !



RACCORD FLEX-T

BESTPROTECT



- » Évite la formation de dépôts de calcaire et de sulfate de calcium
- » Élimination du chlore et des éléments étrangers altérant le goût de l'eau
- » Réduction fiable et efficacité de la dureté totale

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

DURETÉ & CAPACITÉS

Dureté totale en °dGH (1)	Bypass	Capacités de filtration en litres	
		XL	2XL
≤ 7°dGH	0	≥ 5125	≥ 8570
8°dGH	0	4458	7500
10°dGH	0	3590	6000
12°dGH	0	2620	5000
14°dGH	0	2245	4285
17°dGH	0	1850	3525
20°dGH	0	1570	3000
25°dGH	0	1175	2400
≥ 27°dGH	0	≤ 1090	≤ 2220

(1) °fTH = °dGH x 1.78

SPÉCIFICATIONS

Type	Cartouche bestmaxprotect seule		Kit d'installation
Désignation	**bestprotect XL**	**bestprotect 2XL**	**Pack installation FLEX*** Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

ACCESSOIRES & CONSOMMABLES

Désignation	Code article
Tête BWT besthead standard	M0812412
Tête BWT besthead FLEX	M0812420
Raccord FLEX-T	M0812480
Support mural	M0100031
Filtre particules 100µm	M0810523
Filtre particules 30µm	125506391
Vanne de sécurité Water Block	M0812184
Test de dureté °dGH + °dKH	M0812137

Nouveauté exclusive !



RACCORD FLEX-T

Photos non contractuelles



- Optimisation du lavage de vaisselle avec la déminéralisation partielle
- Coûts de maintenance réduits
- Réduction de la consommation des produits lessiviels
- Etudié pour le branchement eau chaude (jusqu'à 65 °C – 6 bar maxi)

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

DURÉE DE VIE

Estimation de la durée de vie d'une cartouche bestclear 2XL	
Cas 1	2 litres d'eau par panier/cycle de rinçage
Cas 2	2,5 litres d'eau par panier/cycle de rinçage
Cas 3	3 litres d'eau par panier/cycle de rinçage
Cas 4	4 litres d'eau par panier/cycle de rinçage

ACCESSOIRES & CONSOMMABLES

Désignation	Code article
Tête BWT besthead standard	**M0812412**
Tête BWT besthead FLEX	**M0812420**
Support mural	**M0100031**
Filtre particules 100µm	**M0810523**
Filtre particules 30µm	**125506391**
Vanne de sécurité Water Block	**M0812184**
Test de dureté °dKH	**M0812157**

DURETÉ & CAPACITÉS

Dureté carbonate		4 °dKH	7 °dKH	10 °dKH	13 °dKH	17 °dKH
Capacité		22 500 litres	12 850 litres	9 000 litres	6 920 litres	5 290 litres
10 paniers/jour	**Cas 1**	1 an	1 an	257 jours	198 jours	151 jours
	Cas 2	1 an	321 jours	225 jours	173 jours	132 jours
	Cas 3	1 an	286 jours	200 jours	154 jours	118 jours
	Cas 4	1 an	234 jours	164 jours	126 jours	96 jours
20 paniers/jour	**Cas 1**	1 an	234 jours	164 jours	126 jours	96 jours
	Cas 2	346 jours	198 jours	138 jours	106 jours	81 jours
	Cas 3	300 jours	171 jours	120 jours	92 jours	71 jours
	Cas 4	237 jours	135 jours	95 jours	73 jours	56 jours
30 paniers/jour	**Cas 1**	300 jours	171 jours	120 jours	92 jours	71 jours
	Cas 2	250 jours	143 jours	100 jours	77 jours	59 jours
	Cas 3	214 jours	122 jours	86 jours	66 jours	50 jours
	Cas 4	167 jours	95 jours	67 jours	51 jours	39 jours

SPÉCIFICATIONS

Type	Cartouche bestclear seule	Kit d'installation
Désignation	**bestclear 2XL**	**Pack installation FLEX*** Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

BESTCLEAR EXTRA



- » Coûts de maintenance réduits
- » Réduction de la consommation des produits lessiviels
- » Etudié pour le branchement eau chaude (jusqu'à 65 °C – 6 bar maxi)

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

DURÉE DE VIE

Estimation de la durée de vie d'une cartouche bestclear Extra 2XL	
Cas 1	2 litres d'eau par panier/cycle de rinçage
Cas 2	2,5 litres d'eau par panier/cycle de rinçage
Cas 3	3 litres d'eau par panier/cycle de rinçage
Cas 4	4 litres d'eau par panier/cycle de rinçage

ACCESSOIRES & CONSOMMABLES

Désignation	Code article
Tête BWT besthead standard	**M0812412**
Tête BWT besthead FLEX	**M0812420**
Support mural	**M0100031**
Filtre particules 100µm	**M0810523**
Filtre particules 30µm	**125506391**
Vanne de sécurité Water Block	**M0812184**
Test de dureté °dGH + °dKH	**M0812137**

DURETÉ & CAPACITÉS

Dureté totale [1]		4°dGH	7°dGH	10°dGH	13°dGH	17°dGH
Capacité		Capacités atteintes si minéralisation proportionnée 1°dGH= 30µS				
		8 250 litres	4 710 litres	3 300 litres	2 540 litres	1 940 litres
10 paniers/jour	**Cas 1**	236 jours	135 jours	94 jours	73 jours	55 jours
	Cas 2	206 jours	118 jours	83 jours	64 jours	49 jours
	Cas 3	183 jours	105 jours	73 jours	56 jours	43 jours
	Cas 4	150 jours	86 jours	60 jours	46 jours	35 jours
20 paniers/jour	**Cas 1**	150 jours	86 jours	60 jours	46 jours	35 jours
	Cas 2	127 jours	72 jours	51 jours	39 jours	30 jours
	Cas 3	110 jours	63 jours	44 jours	34 jours	26 jours
	Cas 4	87 jours	50 jours	35 jours	27 jours	20 jours
30 paniers/jour	**Cas 1**	110 jours	63 jours	44 jours	34 jours	26 jours
	Cas 2	92 jours	52 jours	37 jours	28 jours	22 jours
	Cas 3	79 jours	45 jours	31 jours	24 jours	18 jours
	Cas 4	61 jours	35 jours	24 jours	19 jours	14 jours

[1] °fTH = °dGH x 1.78

SPÉCIFICATIONS

Type	Cartouche bestclear seule	Kit d'installation
Désignation	**bestclear Extra 2XL**	**Pack installation FLEX*** Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

Photos non contractuelles

BESTSOFT 4



Les + produit

- » Adoucisseur simple au design compact
- » Volumétrique automatique
- » Consommation de sel réduite grâce à une régénération proportionnée
- » Vanne rotative pour une plus grande sécurité de fonctionnement
- » Volume de résine : 4 litres

ACCESSOIRES & CONSOMMABLES

Désignation	Code article
Kit de maintenance bestsoft	M0100036
Kit de raccordement avec bypass	125504134
Plateforme à roulettes	P0014923
Sac de sel de 25 kg	P0009249
AQA Clean & Protect (kit entretien résines)	P0004930
BWT Ioclean	P0004887
Vanne multiblock bypass	P0887530



VANNE MULTIBLOCK BYPASS



AQA CLEAN & PROTECT



BWT IOCLEAN



KIT DE MAINTENANCE BESTSOFT

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Type		Kit BWT bestsoft 4 Comprenant : adoucisseur, kit de raccordement, et 1ère charge de sel
Caractéristiques techniques		
Capacités nominales	m^3 x °fTH [1]	16
Diamètre nominal (filetage extérieur)	pouce	3/4" (DN 20)
Volume de résine	litre	4
Débit nominal	l/h	732
Température de l'eau non traitée (min/max)	°C	5-30
Caractéristiques dimensionnelles		
Largeur	mm	203
Hauteur	mm	493
Profondeur	mm	403
Poids en service	kg	30
Code article		**125299265**

[1] °fTH = °dGH x 1.78

CAPACITÉS

Dureté			Capacité en litres
°dGH	°fTH	ppm (mg/l)	BWT bestsoft 4
5,6	10,0	100	1800
6,2	11,0	110	1626
6,7	12,0	120	1504
7,3	13,0	130	1380
8,4	15,0	150	1200
10,1	18,0	180	998
11,2	20,0	200	900
12,3	22,0	220	820
13,4	24,0	240	752
14,6	26,0	260	690
15,7	28,0	280	642
16,8	30,0	300	600
17,9	32,0	320	563
19,0	34,0	340	531
20,2	36,0	360	499
21,3	38,0	380	473
22,4	40,0	400	450
23,5	42,0	420	429
24,6	44,0	440	409
25,8	46,0	460	391
26,9	48,0	480	374
28,0	50,0	500	360

BESTSOFT 11



Les + produit

- » Adoucisseur simple au design compact
- » Volumétrique automatique
- » Consommation de sel réduite grâce à une régénération proportionnée
- » Vanne rotative pour une plus grande sécurité de fonctionnement
- » Volume de résine : 10 litres

ACCESSOIRES & CONSOMMABLES

Désignation	Code article
Kit de maintenance bestsoft	M0100036
Kit de raccordement avec bypass	125504134
Plateforme à roulettes	P0014923
Sac de sel de 25 kg	P0009249
AQA Clean & Protect (kit entretien résines)	P0004930
BWT Ioclean	P0004887
Vanne multiblock bypass	P0887530



VANNE MULTIBLOCK BYPASS



AQA CLEAN & PROTECT



BWT IOCLEAN



KIT DE MAINTENANCE BESTSOFT

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Type		Kit BWT bestsoft 11 Comprenant : adoucisseur, kit de raccordement, et 1ère charge de sel
Caractéristiques techniques		
Capacités nominales	m^3 x °fTH [1]	46
Diamètre nominal (filetage extérieur)	pouce	3/4" (DN 20)
Volume de résine	litre	10
Débit nominal	l/h	1440
Température de l'eau non traitée (min/max)	°C	5–30
Caractéristiques dimensionnelles		
Largeur	mm	270
Hauteur	mm	532
Profondeur	mm	480
Poids en service	kg	40
Code article		**M0820001**

[1] °fTH = °dGH x 1.78

CAPACITÉS

Dureté			Capacité en litres
°dGH	°fTH	ppm (mg/l)	BWT bestsoft 11
5,6	10,0	100	5000
6,2	11,0	110	4545
6,7	12,0	120	4167
7,3	13,0	130	3846
8,4	15,0	150	3333
10,1	18,0	180	2778
11,2	20,0	200	2500
12,3	22,0	220	2273
13,4	24,0	240	2083
14,6	26,0	260	1923
15,7	28,0	280	1786
16,8	30,0	300	1667
17,9	32,0	320	1563
19,0	34,0	340	1471
20,2	36,0	360	1389
21,3	38,0	380	1316
22,4	40,0	400	1250
23,5	42,0	420	1190
24,6	44,0	440	1136
25,8	46,0	460	1087
26,9	48,0	480	1042
28,0	50,0	500	1000

Photos non contractuelles

BESTSOFT 21



Les + produit

- » Adoucisseur simple au design compact
- » Volumétrique automatique
- » Consommation de sel réduite grâce à une régénération proportionnée
- » Vanne rotative pour une plus grande sécurité de fonctionnement
- » Volume de résine : 20 litres

ACCESSOIRES & CONSOMMABLES

Désignation	Code article
Kit de maintenance bestsoft	M0100036
Kit de raccordement avec bypass	125504134
Plateforme à roulettes	P0014923
Sac de sel de 25 kg	P0009249
AQA Clean & Protect (kit entretien résines)	P0004930
BWT Ioclean	P0004887
Vanne multiblock bypass	P0887530



VANNE MULTIBLOCK BYPASS



AQA CLEAN & PROTECT



BWT IOCLEAN



KIT DE MAINTENANCE BESTSOFT

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Type		Kit BWT bestsoft 21 Comprenant : adoucisseur, kit de raccordement, et 1ère charge de sel
Caractéristiques techniques		
Capacité nominale	m^3 x °fTH (1)	107
Diamètre nominal (filetage extérieur)	pouce	3/4" (DN 20)
Volume de résine	litre	20
Débit nominal	l/h	1 680
Température de l'eau non traitée (min/max)	°C	5-30
Caractéristiques dimensionnelles		
Largeur	mm	270
Hauteur	mm	804
Profondeur	mm	480
Poids en service	kg	65
Code article		**125306382**

(1) °fTH = °dGH x 1.78

CAPACITÉS

Dureté			Capacité en litres
°dGH	°fTH	ppm (mg/l)	BWT bestsoft 21
5,6	10,0	100	1000
6,2	11,0	110	9091
6,7	12,0	120	8333
7,3	13,0	130	7692
8,4	15,0	150	6667
10,1	18,0	180	5556
11,2	20,0	200	5000
12,3	22,0	220	4545
13,4	24,0	240	4167
14,6	26,0	260	3846
15,7	28,0	280	3571
16,8	30,0	300	3333
17,9	32,0	320	3125
19,0	34,0	340	2941
20,2	36,0	360	2778
21,3	38,0	380	2632
22,4	40,0	400	2500
23,5	42,0	420	2381
24,6	44,0	440	2273
25,8	46,0	460	2174
26,9	48,0	480	2083
28,0	50,0	500	2000

BESTAQUA 14 ROC



Les + produit

- Pompe vibrante à membrane pour une pression constante
- Précision des capteurs
- Contrôle et suivi via l'application sur smartphone
- Boîtier en aluminium de haute qualité
- Système de membrane BWT bestaqua

FONCTIONNE SANS EAU ADOUCIE JUSQU'À 36° f TH

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Type		BWT bestaqua 14 ROC
Caractéristiques techniques		
Performance du perméat	l/h	120
Taux de rétention des sels	%	> 97
Rendement en perméat	%	approx. 50
Débit d'entrée d'eau min.	l/h	250
Débit de concentrat	l/h	approx. 120
Pression de l'entrée d'eau	bar	1,5–4
Température de l'entrée d'eau	°C	5–30
Température ambiante	°C	5–40
Alimentation	V/Hz	230/50 (avec protection 50 A)
Indice de protection	IP	54
Fusible de l'équipement	A	1,25
Puissance absorbée	W	200
Veille	W	< 3
Raccordement de l'appareil		EC-60320 C13
Câble de raccordement		1,8 m, CEE 7/4, IEC-60320 C13
Raccordement entrée d'eau		M ¾"
Perméat		John Guest 8mm
Concentrat		John Guest 8mm
Caractéristiques dimensionnelles		
Largeur	mm	153
Hauteur	mm	505
Profondeur	mm	271
Poids	kg	10,3
Code article		**M0821039**

Exemple de configuration type pour une dureté inférieure à 36°fTH (20°dGH)



Kit de raccordement
M0824046



Préfiltration
M0100034



bestaqua 14 ROC
M0821039

Au-delà de 20°dGH (36° fTH), adoucisseur en amont obligatoire.

Sous réserve de l'étude de l'utilisation client et du nombre de litres par cycle de rinçage.

ACCESSOIRES & CONSOMMABLES

	Désignation	Code article
	**Kit de raccordement bestaqua** flexibles/reductions/raccords rapides Kit prévu pour raccordement cartouche préfiltration et charbon actif	**M0824046**
	**Kit préfiltration complet** Préfiltration particules 20µm /charbon actif/réductions/vanne de purge	**M0100034**
	**Lot de 3 cartouches** (2 cartouches filtrations particules 20µm et 1 cartouche charbon actif)	**P0003875A**
	**Kit réserve 7 litres** Dimensions (diamètre x hauteur) : 200 mm x 275 mm Volume eau utile (2,5 bars) : 1,5 litres	**M0823204**
	Kit réserve 11 litres Dimensions (diamètre x hauteur) : 250 mm x 360 mm Volume eau utile (2,5 bars) : 3 litres	**M0823205**
	Kit réserve 19 litres Dimensions (diamètre x hauteur) : 270 mm x 420 mm Volume eau utile (2,5 bars) : 4,5 litres	**M0823206**
	**BWT bestaqua 14 Membrane**	**M0822009**

BESTAQUA 16 ROC



Les + produit

- Pompe rotative à palette pour une pression constante
- Précision des capteurs
- Contrôle et suivi via l'application sur smartphone
- Boîtier en aluminium de haute qualité
- Système de membrane BWT bestaqua

FONCTIONNE SANS EAU ADOUCIE JUSQU'À 36°fTH

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Type		BWT bestaqua 16 ROC
Caractéristiques techniques		
Performance du perméat	l/h	180
Taux de rétention des sels	%	> 97
Rendement en perméat	%	approx. 50
Débit d'entrée d'eau min.	l/h	360
Débit de concentrat	l/h	approx. 180
Pression de l'entrée d'eau	bar	1,5–4
Température de l'entrée d'eau	°C	5–30
Température ambiante	°C	5–40
Alimentation	V/Hz	220/240V/50–60 Hz
Indice de protection	IP	54
Fusible de l'équipement	A	1,25
Puissance absorbée	W	260
Veille	W	< 2
Raccordement de l'appareil		IEC-320
Câble de raccordement		1,8 m, CEE 7/4, IEC-60320 C13
Raccordement entrée d'eau		M ¾"
Perméat		John Guest 8mm
Concentrat		John Guest 8mm
Caractéristiques dimensionnelles		
Largeur	mm	230
Hauteur	mm	670
Profondeur	mm	395
Poids	kg	15.95
Code article		**125255111**



Kit de raccordement
M0824046



Préfiltration
M0100034



bestaqua 16 ROC
125255111

Exemple de configuration type pour une dureté inférieure à 36°fTH (20°dGH)

Au-delà de 20° dGH (36° fTH), adoucisseur en amont obligatoire.

Sous réserve de l'étude de l'utilisation client et du nombre de litres par cycle de rinçage.

ACCESSOIRES & CONSOMMABLES

	Désignation	Code article
	**Kit de raccordement bestaqua** flexibles/reductions/raccords rapides Kit prévu pour raccordement cartouche préfiltration et charbon actif	**M0824046**
	**Kit préfiltration complet** Préfiltration particules 20µm /charbon actif/réductions /vanne de purge	**M0100034**
	**Lot de 3 cartouches** (2 cartouches filtrations particules 20µm et 1 cartouche charbon actif)	**P0003875A**
	**Kit réserve 7 litres** Dimensions (diamètre x hauteur) : 200 mm x 275 mm Volume eau utile (2,5 bars) : 1,5 litres	**M0823204**
	Kit réserve 11 litres Dimensions (diamètre x hauteur) : 250 mm x 360 mm Volume eau utile (2,5 bars) : 3 litres	**M0823205**
	Kit réserve 19 litres Dimensions (diamètre x hauteur) : 270 mm x 420 mm Volume eau utile (2,5 bars) : 4,5 litres	**M0823206**
	**BWT bestaqua 16 Membrane de rechange**	**125258720**

NOTRE HISTOIRE

Depuis sa création en 2012, Amitek s'est toujours révélée être une entreprise jeune et dynamique, en pleine expansion rapide et constante. Chez Amitek, nous aimons ce que nous faisons, et notre équipe est toujours prête à relever de nouveaux défis : là où d'autres voient un problème, nous voyons une opportunité.

Nous sommes spécialisés dans les équipements de réfrigération et de restauration. Nous investissons constamment dans la recherche continue de produits innovants offrant le meilleur rapport qualité-prix.

Notre marque est solidement établie sur le marché italien, et nous exportons régulièrement vers notre réseau de distributeurs dans plus de 50 pays à travers le monde.

NOTRE MISSION

La satisfaction du client, le rapport qualité-prix, l'innovation : ce sont les principes qui nous motivent depuis le début et qui ont conduit à notre croissance au fil des années. Notre objectif est de fournir à nos clients le meilleur service possible, et à cette fin, nous offrons :

- plus de 9 000 m² d'entrepôt avec de nombreux produits et pièces de rechange toujours prêts à être expédiés
- un contrôle strict de qualité et de fonctionnalité dans notre usine sur tous les produits importés, afin de s'assurer que nous expédions à nos clients des équipements conformes à nos normes de haute qualité
- un service après-vente et un département de pièces détachées avec des techniciens spécialisés capables de fournir un support rapide et qualifié pour que vous puissiez toujours compter sur nous.

GAMME DE PRODUIT

Notre gamme comprend à la fois des lignes de produits fabriqués en Italie et des lignes de produits importés.

En plus des productions italiennes de nos partenaires sélectionnés, notamment en ce qui concerne les petits équipements de cuisson, les trancheuses et les équipements de préparation alimentaire, notre catalogue comprend une large gamme de produits importés par nos producteurs partenaires provenant de pays non membres de l'UE. Ces produits, tels que les batteurs planétaires, le mobilier en acier inoxydable, toute la gamme de réfrigération ainsi que plusieurs autres appareils, sont testés et soumis à un contrôle de qualité rigoureux dans notre usine en Italie.

CROISSANCE

Depuis sa fondation, Amitek est en constante croissance, année après année. La clé de notre succès est simple : une large gamme de produits en stock, un service clientèle et technique de haute qualité, et nous déployons toujours tous les efforts nécessaires dans ce que nous faisons.

Nous croyons qu'un client satisfait est la meilleure publicité pour notre entreprise. C'est dans cette optique qu'au début de 2016, nous avons emménagé dans des locaux plus grands afin d'avoir toujours plus d'espace pour notre stock de produits, pour les tests et les contrôles de qualité, pour notre showroom ainsi que pour nos départements techniques et commerciaux.

BATTEUR



- *Structure peinte résistante aux rayures.*
- *Bol en acier inoxydable AISI304, crochet, batteur, fouet et grille de protection du bol (conforme MOCA).*
- *Tête inclinable.*
- *Outils et bol avec mécanisme de déverrouillage rapide.*
- *Régulateur électronique de vitesse.*
- *Transmission par engrenages et courroie.*
- *Équipé de bol, crochet, batteur et fouet.*

MODÈLE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	DIMENSIONS DE LA CUVETTE Lt.	DIMENSIONS DE LA CUVETTE MM
AP5	300	230/1N/50-60	4,9	Ø 205x170h
AP7	325	230/1N/50-60	7	Ø 235x205h

BATTEUR

APS10

APS20



APS30

APS40



MODÈLE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	DIMENSIONS DE LA CUVETTE Lt.	DIMENSIONS DE LA CUVETTE MM
APS10	400	230/1N/50	10	Ø 244x255h
APS20	1100	230/1N/50 ou 400/3/50	20	Ø 318x290h
APS30	1500	400/3/50	35	Ø 370x375h
APS40	1500	400/3/50	40	Ø 400x375h

Photos non contractuelles

BATTEUR

- *Structure en acier peint.*
- *Couvercle supérieur en GFRP (plastique renforcé de fibres de verre).*
- *Bol en acier inoxydable AISI304, crochet, batteur, fouet et grille de protection du bol (conforme MOCA).*
- *Commandes d'accès frontal avec bouton d'arrêt d'urgence.*
- *Microswitch de sécurité sur le bol et la grille de protection.*
- *Outils et bol avec mécanisme de déverrouillage rapide.*
- *Boîte de vitesses mécanique à trois vitesses.*
- *Minuterie de 0 à 30 minutes.*
- *Moteur ventilé.*
- *Transmission par engrenages et courroie.*
- *Équipé de bol, crochet, batteur et fouet.*



ACCESSOIRES FOURNIS

BATTEUR

FOUET

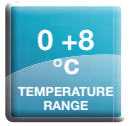
CROCHET

BOL

VITESSE TR/MIN	DIMENSIONS mm	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
85/156/378	530x440x805h	65	82	60x48x98h	**APS10**
85/156/378	605x465x950h	77	96	68x51x112h	**APS20**
80/160/310	675x590x1095h	130	162	79x70x127h	**APS30**
80/160/310	695x590x1095h	131	163	79x70x127h	**APS40**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1

AKT700TN





AKT700BT









Épaisseur d'isolation de 90 mm en mousse C5H10 respectueuse de l'environnement, pour une excellente efficacité thermique.



Gaz réfrigérant R290 à haute performance et très faible impact environnemental (GWP = 3)



Groupe frigorifique monobloc extractible
L'unité de réfrigération haute performance est entièrement amovible pour faciliter toute opération de maintenance.

* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ENERGETIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPERATURE / UMIDITE MAX.
AKT700TN	A	4	195	230/1N/50	0 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AKT700BT	B	4	410	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR

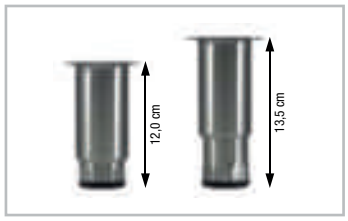
Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1

- Structure en acier inoxydable.
- Réfrigération ventilée avec unité frigorifique intégrée.
- Commande numérique.
- Groupe frigorifique monobloc extractible.
- Cadre de porte avec rupture de pont thermique.
- Évaporation automatique de la condensation.
- Porte réversible.
- Isolation épaisse de 90 mm.
- Poignée ergonomique sur la porte.
- Joint magnétique amovible facilement.
- Bords internes arrondis.
- Éclairage intérieur LED.
- Porte équipée d'une serrure.
- Panneaux inférieurs et arrière extérieurs en acier galvanisé.
- Pieds ajustables en acier inoxydable.











MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AKT700TN / BT	4 étagères GN2/1 revêtues de plastique - 4 paires de glissières

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE24	Étagère GN 2/1 avec revêtement plastique
GDS24	Paire de glissières en acier inoxydable
RBA7	Kit de 4 roulettes (dont 2 avec frein)
	Installation des roulettes
	Inversion du sens d'ouverture de la porte

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONIS INTERNES / mm	CAPACITÉ / L	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
740x828x2050h	560x680x1435h	650	115	125	76x88x210h	**AKT700TN**
740x828x2050h	560x680x1435h	650	125	135	76x88x210h	**AKT700BT**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1

AK652TN





AK652BT









AK1412TN





AK1412BT





* Ref.: 2015/1094/UE
** Ref.: 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ENERGETIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPERATURE / UMIDITE MAX.
AK652TN	C*	4	255	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK652BT	D*	4	570	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR
AK1412TN	D*	5	430	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK1412BT	D*	4	780	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR
AK652TNG	B**	4	265	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK1412TNG	C**	4	445	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1

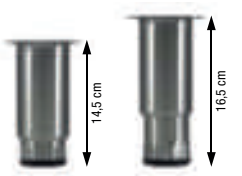
- Structure en acier inoxydable.
- Réfrigération ventilée avec groupe intégré.
- Contrôleur numérique.
- Cadre de porte chauffé anti-condensation.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Porte réversible (uniquement pour les modèles AK652TN/BT).
- Modèles TNG avec porte en double vitrage et cadre en aluminium.
- Isolation de 70 mm d'épaisseur.
- Poignée ergonomique sur la porte.
- Joints magnétiques facilement amovibles.
- Cellule avec angles arrondis.
- Éclairage intérieur LED.
- Fermeture des portes avec clé.
- Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables en acier inoxydable.

AK652TNG



AK1412TNG





MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK652TN/BT/TNG	3 grilles GN2/1 plastifiées - 3 paires de glissières
AK1412TN/BT/TNG	6 grilles GN2/1 plastifiées - 6 paires de glissières, dont 3 grilles centrales

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE22	Grille plastifiée GN2/1
GDS22	Paire de glissières en inox (sauf modèle AK652TNG)
GDS23	Paire de glissières en inox (uniquement pour le modèle AK652TNG)
SHE23	Grille plastifiée centrale (uniquement pour les modèles AK1412TN BT/TNG)
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein)
	Montage des roues
	Inversion de la porte (si possible)

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONIS INTERNES / mm	CAPACITÉ / L	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
740x830x2010h	600x680x1400h	650	121	137	77x87x206h	**AK652TN**
740x830x2010h	600x680x1400h	650	123	139	77x87x206h	**AK652BT**
1480x830x2010h	1340x680x1400h	1333	185	211	151x87x206h	**AK1412TN**
1480x830x2010h	1340x680x1400h	1333	187	213	151x87x206h	**AK1412BT**
740x830x2010h	600x680x1400h	650	121	137	77x87x206h	**AK652TNG**
1480x830x2010h	1340x680x1400h	1333	185	211	151x87x206h	**AK1412TNG**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1

AK654TN



AK1414TN



* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ENERGETIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPERATURE / UMIDITE MAX.
AK654TN	D	4	215	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK654BT	D	4	480	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR
AK1414TN	D	4	440	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK1414BT	D	4	780	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1

- Structure en acier inoxydable.
- Réfrigération ventilée avec évaporateur à ailettes traité contre la corrosion.
- Groupe frigorifique intégré.
- Contrôleur numérique.
- Cadre de porte chauffé anti-condensation.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Porte réversible (uniquement pour les modèles AK654TN/BT).
- Isolation de 60 mm d'épaisseur.
- Poignée ergonomique sur la porte.
- Joints magnétiques facilement amovibles.
- Cellule avec angles arrondis.
- Éclairage intérieur LED.
- Fermeture des portes avec clé.
- Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables en acier inoxydable

AK654BT

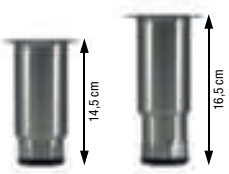




AK1414BT







MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK654TN / BT	3 grilles plastifiées GN2/1 - 3 paires de glissières
AK1414TN / BT	6 grilles plastifiées GN2/1 - 6 paires de glissières

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE21	Grille plastifiée GN2/1
GDS21	Paire de glissières en inox
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein)
	Montage des roues
	Inversion de la porte (si possible)

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONIS INTERNES / mm	CAPACITÉ / L	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
740x830x2010h	624x700x1400h	650	120	135	77x86x207h	**AK654TN**
740x830x2010h	624x700x1400h	650	125	140	77x86x207h	**AK654BT**
1480x830x2010h	1360x700x1400h	1333	176	210	151x86x207h	**AK1414TN**
1480x830x2010h	1360x700x1400h	1333	186	211	151x86x207h	**AK1414BT**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1

AK654TNG



AK1414TNG



* Ref.: 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ENERGETIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPERATURE / UMIDITE MAX.
AK654TNG	B	215	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK654BTG	D	495	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR
AK1414TNG	B	440	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1

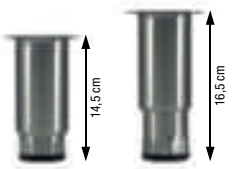
- Structure en acier inoxydable.
- Réfrigération ventilée avec évaporateur à ailettes traité contre la corrosion.
- Groupe frigorifique intégré.
- Contrôleur numérique.
- Cadre de porte chauffé anti-condensation.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Porte non réversible avec double vitrage et cadre en acier.
- Porte avec triple vitrage et résistance anti-condensation sur le modèle AK654BTG.
- Isolation de 60 mm d'épaisseur.
- Poignée ergonomique sur la porte.
- Joints magnétiques facilement amovibles.
- Cellule avec angles arrondis.
- Éclairage intérieur LED.
- Fermeture des portes avec clé.
- Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables en acier inoxydable

AK654BTG

-18 -22 °C TEMPERATURE RANGE

D





MODÈLE	ÉQUIPMENT STANDARD
AK654TNG / BTG	3 grilles plastifiées GN2/1 - 3 paires de glissières
AK1414TNG	6 grilles plastifiées GN2/1 - 6 paires de glissières

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE21	Grille plastifiée GN2/1
GDS21	Paire de glissières en inox
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein)
	Montage des roues

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONIS INTERNES / mm	CAPACITÉ / L	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
740x830x2010h	624x700x1400h	650	130	145	77x86x207h	**AK654TNG**
740x830x2010h	624x700x1400h	650	143	158	77x86x207h	**AK654BTG**
1480x830x2010h	1360x700x1400h	1333	195	220	151x86x207h	**AK1414TNG**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE 60X80

AK804TN



* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ENERGETIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPERATURE / UMIDITE MAX.
AK804TN	D	4	295	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK804BT	D	4	520	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR
AKG804BT	D	4	520	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE 60X80

- Structure en acier inoxydable.
- Réfrigération ventilée avec évaporateur à ailettes traité contre la corrosion.
- Groupe frigorifique intégré.
- Contrôleur numérique.
- Cadre de porte chauffé anti-condensation.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Porte réversible.
- Isolation de 60 mm d'épaisseur.
- Poignée ergonomique sur la porte.
- Joint magnétique facilement amovible.
- Cellule avec angles arrondis.
- Éclairage intérieur LED.
- Fermeture de la porte avec clé.
- Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables en acier inoxydable.



MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK804TN / BT	10 paires de glissières
AKG804BT	10 grilles plastifiées 60x80 cm - 10 paires de glissières

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE68	Grille plastifiée 60x80 cm
GDS68	Paire de glissières en inox pour AK804TN / BT
GDS68G	Paire de glissières en inox pour AKG804BT
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein)
	Montage des roues
	Inversion de la porte

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONIS INTERNES / mm	CAPACITÉ / L	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
740x990x2010h	624x845x1390h	733	127	144	77x102x207h	**AK804TN**
740x990x2010h	624x845x1390h	733	134	151	77x102x207h	**AK804BT**
740x990x2010h	624x845x1390h	733	159	176	77x102x207h	**AKG804BT**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE DOUBLE T°

AK600DTV



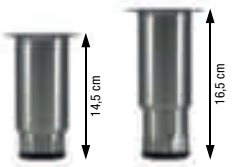
MODÈLE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPERATURE °C	REFRIGERANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX.
AK600DTV	250 / 300	230/1N/50	-2 +8 / -18 -22	R600a / R290	+40 °C / 60% HR
AK1200DTV	255 / 750	230/1N/50	-2 +8 / -18 -22	R290	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE DOUBLE T°

- Structure en acier inoxydable.
- Réfrigération ventilée avec évaporateur à ailettes traité contre la corrosion.
- Double groupe frigorifique intégré.
- Double contrôleur numérique.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Isolation de 60 mm d'épaisseur.
- Portes non réversibles avec poignées ergonomiques.
- Joints magnétiques facilement amovibles.
- Cellule avec angles arrondis.
- Fermeture des portes avec clé.
- Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables en acier inoxydable





MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK600DTV	4 grilles plastifiées GN2/1 - 4 paires de glissières
AK1200DTV	6 grilles plastifiées GN2/1 - 6 paires de glissières

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE21	Grille plastifiée GN2/1
GDS21	Paire de glissières en inox
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein)
	Montage des roues

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONS INTERNES / mm	CAPACITÉ / L	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
680x860x1970h	2 x 560x680x560h	225 / 225	150	160	72x88x205h	**AK600DTV**
1350x860x1970h	2 x 560x680x1230h	475 / 475	195	210	137x88x205h	**AK1200DTV**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE “SNACK”

AK404TN
SNACK



AK404BT
SNACK



AK604TN
GN2/1

AK604BT
GN2/1

AK604FH
PESCE
FISH



- *Structure en acier inoxydable.*
- *Réfrigération statique avec ventilateur pour uniformiser la température.*
- *Contrôleur numérique.*
- *Cadre de porte chauffé anti-condensation.*
- *Collecte de l'eau de condensation avec bac.*
- *Dégivrage lorsque le compresseur s'arrête pour les modèles TN et FH, manuel pour les modèles BT.*
- *Isolation de 60 mm d'épaisseur pour les modèles AK604TN/BT/FH et AK1204TN/BT, 50 mm pour les modèles AK404TN/BT.*
- *Porte réversible (modèles AK1204TN/BT exclus).*
- *Joints magnétiques facilement amovibles.*
- *Angles internes arrondis.*
- *Éclairage intérieur LED.*
- *Porte avec serrure à clé.*
- *Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.*
- *Pieds réglables en acier inoxydable.*

* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ENERGETIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPERATURE / UMIDITE MAX.
AK404TN	D	4	180	230/1N/50	0 +8	R290	+33 °C / 60% HR
AK404BT	E	4	415	230/1N/50	-18 -22	R290	+33 °C / 60% HR
AK604TN	D	4	175	230/1N/50	0 +8	R290	+33 °C / 60% HR
AK604BT	D	4	420	230/1N/50	-18 -22	R290	+33 °C / 60% HR
AK604FH (fish)	D	4	175	230/1N/50	-5 +4	R290	+33 °C / 60% HR
AK1204TN	E	4	350	230/1N/50	0 +8	R290	+33 °C / 60% HR
AK1204BT	E	4	670	230/1N/50	-18 -22	R290	+33 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE "SNACK"

AK1204TN
GN2/1



AK1204BT
GN2/1



MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK404TN	3 grilles plastifiées 530x540 mm - 3 paires de glissières
AK404BT	3 grilles plastifiées 530x540 mm - 3 paires de glissières
AK604TN	3 grilles plastifiées GN2/1 - 3 paires de glissières
AK604BT	3 grilles plastifiées GN2/1 - 3 paires de glissières
AK604FH (fish)	7 bacs porte-poisson 600x400x115 mm - 7 paires de glissières *7 600x400x115 mm fish containers 7 pairs of guides*
AK1204TN	6 grilles plastifiées GN2/1 - 6 paires de glissières
AK1204BT	6 grilles plastifiées GN2/1 - 6 paires de glissières

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE55	Grille plastifiée 530x540 mm pour AK404TN/BT
SHE21	Grille plastifiée GN2/1 pour AK604TN/BT et AK1204TN/BT *GN2/1 plastic-coated shelf for AK604TN/BT and AK1204TN/BT*
GDS55	Paire de glissières en inox pour AK404TN/BT
GDS21	Paire de glissières en inox pour AK604TN/BT et AK1204TN/BT
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein)
	Montage des roues
	Inversion de la porte (si possible)

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONIS INTERNES / mm	CAPACITÉ / L	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
680x710x2010h	560x550x1385h	400	98	115	71x74x215h	**AK404TN**
680x710x2010h	560x550x1385h	400	102	119	71x74x215h	**AK404BT**
680x810x2010h	564x680x1394h	535	108	123	71x84x215h	**AK604TN**
680x810x2010h	564x680x1394h	535	117	132	71x84x215h	**AK604BT**
680x810x2010h	564x680x1394h	535	108	123	71x84x215h	**AK604FH (fish)**
1340x810x2010h	1220x680x1394h	1156	163	183	137x84x207h	**AK1204TN**
1340x810x2010h	1220x680x1394h	1156	176	196	137x84x207h	**AK1204BT**

REFROIDISSEUR RAPIDE

ABT101



ABT51



MODÈLE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TYPE DE RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX.
ABT51	750	230/1N/50	20 kg / +3 °C 15 kg / -18 °C @ +90 °C	R290	+38 °C / 55% HR
ABT101	980	230/1N/50	40 kg / +3 °C 28 kg / -18 °C @ +90 °C	R290	+38 °C / 55% HR

Photos non contractuelles

REFROIDISSEUR RAPIDE

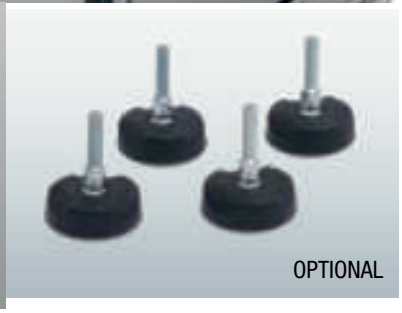
- Structure extérieure et intérieure entièrement en acier inoxydable AISI304.
- Réfrigération ventilée.
- Isolation de 65 mm d'épaisseur.
- Contrôleur numérique Dixell® avec 4 programmes mémorisables.
- Cadre de porte chauffé anti-condensation.
- Micro-interrupteur d'arrêt du ventilateur.
- Conservation automatique à la fin du cycle.
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Cadres pour grilles/plats amovibles.
- Pas de grille/plat de 60 mm.
- Porte non réversible.
- Sonde de cœur avec poignée à 90° incluse.
- 4 roues (dont 2 avec frein).
- Plateau en acier inoxydable.
- Le kit optionnel de 4 pieds, utilisé à la place des roues, modifie les hauteurs des refroidisseurs comme suit : ABT51 = 930 mm ; ABT101 = 1430 mm.











MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
ABT51	Sonde de cœur - Plateau supérieur en acier inoxydable - 4 roues (dont 2 avec frein)
ABT101	Sonde de cœur - Plateau supérieur en acier inoxydable - 4 roues (dont 2 avec frein)

MODÈLE	ACCESSOIRES
KITP51-101	Kit de 4 pieds
	Montage des pieds

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONS INTERNES mm	*CAPACITÉ*	POIDS NET Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE cm	MODÈLE
800x800x1000h	670x410x380h	5 x GN1/1 or 5 x EN 60x40	108	116	86x86x106h	**ABT51**
800x800x1502h	670x410x730h	10 x GN1/1 or 10 x EN 60x40	129	139	86x86x154h	**ABT101**

REFROIDISSEUR RAPIDE

ABT100A



ABT30A



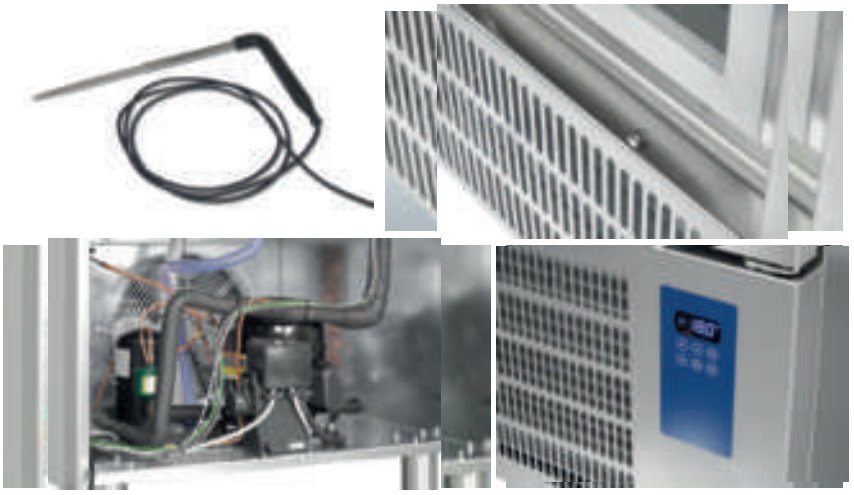
MODÈLE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	CAPACITÉ DU RÉFRIGÉRANT	TYPE DE RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX.
ABT30A	750	230/1N/50	8 kg / +3 °C 5 kg / -18 °C @ +90 °C	R452a	+38 °C / 55% HR
ABT50A	955	230/1N/50	15 kg / +3 °C 10 kg / -18 °C @ +90 °C	R452a	+38 °C / 55% HR
ABT100A	1815	230/1N/50	32 kg / +3 °C 22 kg / -18 °C @ +90 °C	R452a	+38 °C / 55% HR

Photos non contractuelles

REFROIDISSEUR RAPIDE

- Structure extérieure et intérieure entièrement en acier inoxydable AISI304.
- Réfrigération ventilée.
- Isolation de 60 mm d'épaisseur pour les modèles ABT50A et ABT100A ; 50 mm pour le modèle ABT30A.
- Contrôleur numérique avec programmes hard/soft pour cycles positifs et négatifs.
- Fonction pré-refroidissement de la cellule.
- Micro-interrupteur d'arrêt du ventilateur.
- Conservation automatique à la fin du cycle.
- Cadres pour grilles/plats amovibles.
- Pas de grille/plat de 65 mm.
- Porte réversible (uniquement pour les modèles ABT50A et ABT100A).
- Sonde de cœur avec poignée à 90° incluse.
- Évacuation inférieure et bac de drainage (uniquement pour les modèles ABT50A et ABT100A).
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Kit de 4 roues (optionnel) disponible sur demande.





MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
ABT30A	Sonde de cœur
ABT50A	Sonde de cœur
ABT100A	Sonde de cœur

MODÈLE	ACCESSOIRES
TOP ABT50A	Plateau en acier inoxydable pour ABT50A
	Inversion de la porte ABT50A-100A (charnière incluse)

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONS INTERNES / mm	CAPACITÉ	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
620x650x675h	355x550x280h	3 x GN 1/1	53	60	64x69x82h	**ABT30A**
790x700x865h	670x410x360h	5 x GN 1/1 or 5 x EN 60x40	78	89	82x81x101h	**ABT50A**
790x800x1420h	670x510x700h	10 x GN1/1 or 10 x EN 60x40	128	141	82x91x158h	**ABT100A**

BANC RÉFRIGÉRÉ GN1/1

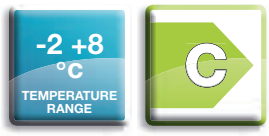
AK2104TN



AK2104BT



AK3104TN



AK3104BT







- *Structure en acier inoxydable.*
- *Réfrigération ventilée avec évaporateur traité contre la corrosion.*
- *Recirculation de l'air froid.*
- *Unité frigorifique intégrée amovible.*
- *Contrôleur numérique.*
- *Cadre de porte chauffé anti-condensation.*
- *Évaporation automatique de la condensation.*
- *Isolation de 60 mm d'épaisseur.*
- *Joints magnétiques facilement amovibles.*
- *Angles internes arrondis.*
- *Compartiment de service avec serrure à clé.*
- *Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.*
- *Pieds réglables en acier inoxydable.*

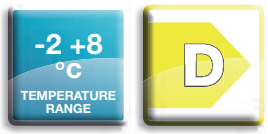
* Ref.: 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ENERGETIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPERATURE / UMIDITE MAX.
AK2104TN	C	4	215	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK3104TN	C	4	230	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK4104TN	D	4	345	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK2104BT	E	4	520	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR
AK3104BT	E	4	560	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR
AK4104BT	E	4	650	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

BANC RÉFRIGÉRÉ GN1/1

AK4104TN



AK4104BT





MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tutti / All	1 grille plastifiée GN1/1 et 1 paire de glissières pour porte

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE11	Grille plastifiée GN1/1
GDS11	Paire de glissières en inox
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein) pour modèles à 2 et 3 portes
RBA6	Kit de 6 roues (dont 3 avec frein) pour modèles à 4 portes
	Montage des roues
SET2	Kit de 2 tiroirs (uniquement pour les modèles TN)
SET3	Kit de 3 tiroirs (uniquement pour les modèles TN)

** Installation des tiroirs exclue. Voir page 36 pour les combinaisons de tiroirs et les prix avec tiroirs installés.*

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONS INTERNES / mm	CAPACITÉ / L	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
1360x700x850h	902x530x589h	282	96	111	139x73x91h	**AK2104TN**
1795x700x850h	1337x530x589h	417	118	134	183x73x91h	**AK3104TN**
2230x700x850h	1772x530x589h	553	142	164	226x73x91h	**AK4104TN**
1360x700x850h	902x530x589h	282	102	117	139x73x91h	**AK2104BT**
1795x700x850h	1337x530x589h	417	125	141	183x73x91h	**AK3104BT**
2230x700x850h	1772x530x589h	553	150	172	226x73x91h	**AK4104BT**

BANC RÉFRIGÉRÉ GN1/1









- *Structure en acier inoxydable.*
- *Dosseret surélevé de 10 cm.*
- *Réfrigération ventilée avec évaporateur traité contre la corrosion.*
- *Recirculation de l'air froid.*
- *Unité frigorifique intégrée amovible.*
- *Contrôleur numérique.*
- *Cadre de porte chauffé anti-condensation.*
- *Évaporation automatique de la condensation.*
- *Isolation de 60 mm d'épaisseur.*
- *Joints magnétiques facilement amovibles.*
- *Angles internes arrondis.*
- *Compartiment de service avec serrure à clé.*
- *Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.*
- *Pieds réglables en acier inoxydable.*

* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ENERGETIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE/ HUMIDITÉ MAX.
AK2204TN	C	4	215	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK3204TN	C	4	230	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK4204TN	D	4	345	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK2204BT	E	4	520	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR
AK3204BT	E	4	560	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR
AK4204BT	E	4	650	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

BANC RÉFRIGÉRÉ GN1/1

AK4204TN



AK4204BT





MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tutti / Tous	1 grille plastifiée GN1/1 et 1 paire de glissières pour porte.

MODÈLE	ACCESSOIRES
ELLE11	Grille plastifiée GN1/1
GDS11	Paire de glissières en inox
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein) pour modèles à 2 et 3 portes
RBA6	Kit de 6 roues (dont 3 avec frein) pour modèles à 4 portes
	Montage des roues
SET2	Kit de 2 tiroirs (uniquement pour les modèles TN)
SET3	Kit de 3 tiroirs (uniquement pour les modèles TN)

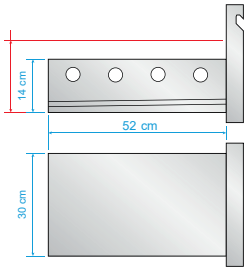
* Installation des tiroirs exclue. Voir page 36 pour les combinaisons de tiroirs et les prix avec tiroirs installés.

DIMENSIONS/mm	DIMENSIONS INTERNES / mm	CAPACITÉ / L	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
1360x700x950h	902x530x589h	282	97	117	139x73x101h	**AK2204TN**
1795x700x950h	1337x530x589h	417	119	143	183x73x101h	**AK3204TN**
2230x700x950h	1772x530x589h	553	144	176	226x73x101h	**AK4204TN**
1360x700x950h	902x530x589h	282	103	123	139x73x101h	**AK2204BT**
1795x700x950h	1337x530x589h	417	126	150	183x73x101h	**AK3204BT**
2230x700x950h	1772x530x589h	553	152	184	226x73x101h	**AK4204BT**

BANC RÉFRIGÉRÉ GN1/1

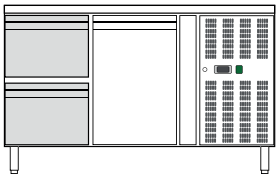
Kit de 2 tiroirs pour comptoirs GN 1/1

Hauteur utile: 19 cm

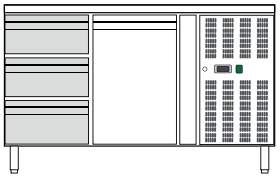




2 tiroirs adaptés pour contenir un bac GN 1/1



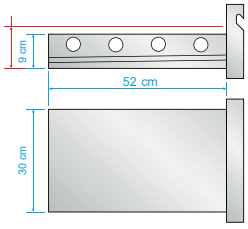
AK2104-10TN
AK2204-10TN
AK3104-10TN
AK3204-10TN
AK4104-10TN
AK4204-10TN



AK2104-11TN
AK2204-11TN
AK3104-11TN
AK3204-11TN
AK4104-11TN AK4204-11TN

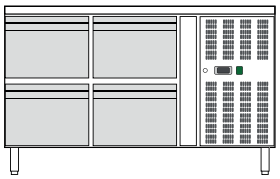
Kit de 3 tiroirs pour comptoirs GN 1/1

Hauteur utile : 10cm

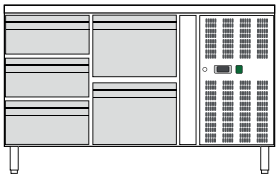




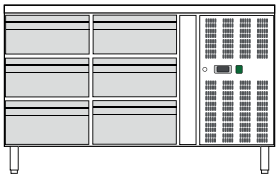
3 tiroirs adaptés pour contenir un bac GN 1/1



AK2104-12TN AK2204-12TN
AK3204-12TN
AK4104-12TN
AK4204-12TN



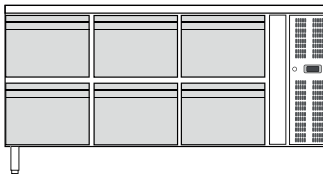
AK2104-13TN
AK2204-13TN
AK3104-13TN
AK3204-13TN
AK4104-13TN
AK4204-13TN



AK2104-14TN
AK2204-14TN
AK3104-14TN
AK3204-14TN
AK4104-14TN
AK4204-14TN

Photos non contractuelles

BANC RÉFRIGÉRÉ GN1/1

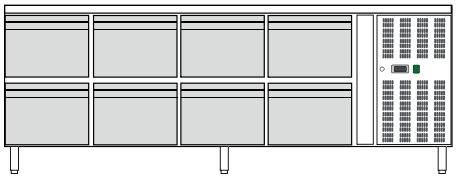


AK3104-15TN

AK3204-15TN

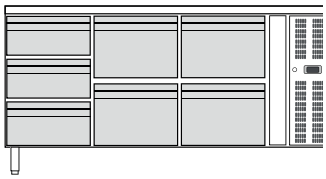
AK4104-15TN

AK4204-15TN



AK4104-19TN

AK4204-19TN

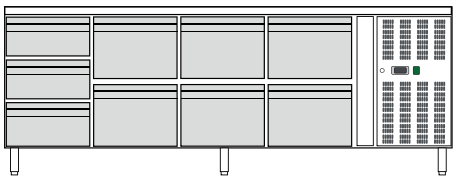


AK3104-16TN

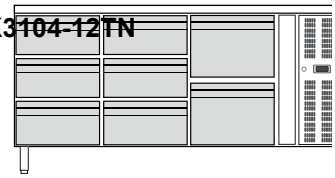
AK3204-16TN

AK4104-16TN

AK4204-16TN



AK4204-20TN

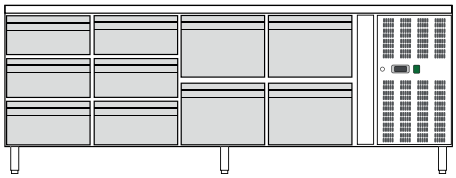


AK3104-17TN

AK3204-17TN

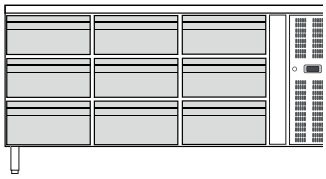
AK4104-17TN

AK4204-17TN



AK4104-21TN

AK4204-21TN

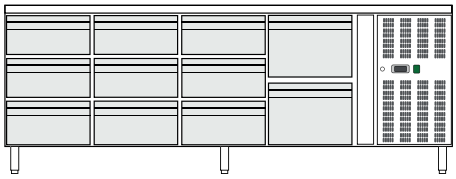


AK3104-18TN

AK3204-18TN

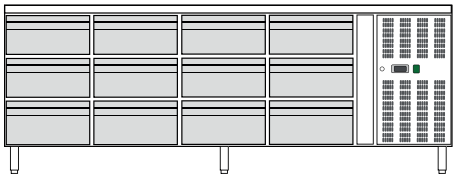
AK4104-18TN

AK4204-18TN



AK4104-22TN

AK4204-22TN



AK4104-23TN

AK4204-23TN

BANC RÉFRIGÉRÉ GN1/1

AK4104TNG



AK2104TNG



AK3104TNG



- Structure en acier inoxydable.
- Dosseret de 10 cm pour les modèles AK2204TNG, AK3204TNG et AK4204TNG.
- Réfrigération ventilée avec évaporateur à ailettes traité contre la corrosion.
- Recirculation de l'air froid.
- Unité frigorifique intégrée et amovible.
- Contrôleur numérique.
- Cadre de porte chauffé anti-condensation.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Portes avec vitrage double.
- Isolation de 60 mm d'épaisseur.
- Joints magnétiques facilement amovibles.
- Cellule avec angles arrondis.
- Éclairage intérieur LED.
- Fermeture du compartiment technique avec clé.
- Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables en acier inoxydable.

* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ENERGETIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE/ HUMIDITÉ MAX.
AK2104TNG	B	215	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK3104TNG	B	230	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK4104TNG	C	345	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK2204TNG	B	215	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK3204TNG	B	230	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK4204TNG	C	345	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

BANC RÉFRIGÉRÉ GN1/1

AK2204TNG



AK4204TNG



AK3204TNG



MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tutti / Tous	1 grille plastifiée GN1/1 et 1 paire de glissières pour chaque porte

MODÈLE	ACCESSOIRES
ELLE11	Grille plastifiée GN1/1
GDS11	Paire de glissières en inox
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein) pour modèles à 2 et 3 portes
RBA6	Kit de 6 roues (dont 3 avec frein) pour modèles à 4 portes
	Montage des roues

DIMENSIONS/mm	DIMENSIONS INTERNES / mm	CAPACITÉ / L	POIDS NET / Kg	POIDS BRUT / Kg	DIMENSIONS EMBALLAGE / cm	MODÈLE
1360x700x850h	902x530x589h	282	103	118	139x73x91h	**AK2104TNG**
1795x700x850h	1337x530x589h	417	129	145	183x73x91h	**AK3104TNG**
2230x700x850h	1772x530x589h	553	156	178	226x73x91h	**AK4104TNG**
1360x700x950h	902x530x589h	282	104	124	139x73x101h	**AK2204TNG**
1795x700x950h	1337x530x589h	417	130	154	183x73x101h	**AK3204TNG**
2230x700x950h	1772x530x589h	553	158	190	226x73x101h	**AK4204TNG**

BANC RÉFRIGÉRÉ GN1/1

AKU2104TN





AKU3104TN





AKU4104TN





- *Structure en acier inoxydable.*
- *Réfrigération ventilée avec traitement anticorrosion.*
- *Évaporateur traité.*
- *Recirculation de l'air froid.*
- *Unité frigorifique intégrée amovible.*
- *Contrôleur numérique.*
- *Cadre de porte chauffé anti-condensation.*
- *Évaporation automatique de la condensation.*
- *Isolation de 60 mm d'épaisseur.*
- *Joints magnétiques facilement amovibles.*
- *Angles internes arrondis.*
- *Compartiment de service avec serrure à clé.*
- *Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.*
- *Pieds réglables en acier inoxydable.*

* Rif. : 2015/1094/UE

MODÈLE	*CLASSE ÉNERGETIQUE*	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT
AKU2104TN	C	4	215	230/1N/50	-2 +8	R290
AKU3104TN	C	4	230	230/1N/50	-2 +8	R290
AKU4104TN	D	4	345	230/1N/50	-2 +8	R290

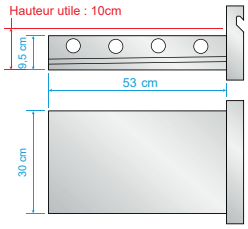
Photos non contractuelles

BANC RÉFRIGÉRÉ GN1/1

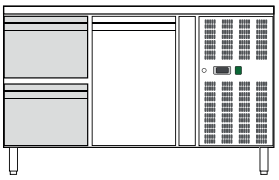
Combinaisons de montage des tiroirs

Kit de 2 tiroirs pour comptoirs GN 1/1 H = 650mm

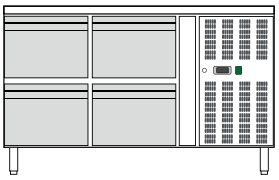




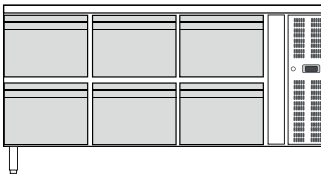
2 tiroirs adaptés pour contenir un bac GN 1/1



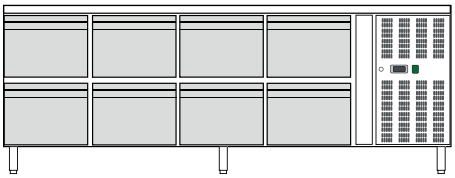
AKU2104-10TN
AKU3104-10TN
AKU4104-10TN



AKU2104-12TN
AKU3104-12TN
AKU4104-12TN



AKU3104-15TN
AKU4104-15TN



AKU4104-19TN

MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tutti / Tous	1 grille plastifiée GN1/1 et 1 paire de glissières pour porte.

MODÈLE	ACCESSOIRES
ELLE11	Grille plastifiée GN1/1
GDS11	Paire de glissières en inox
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein) pour modèles à 2 et 3 portes
RBA6	Kit de 6 roues (dont 3 avec frein) pour modèles à 4 portes
	Montage des roues
SET2U	Kit de 2 tiroirs

*Installation des tiroirs exclue

TEMPERATURE / HUMIDITE MAX	DIMENSIONS / mm	DIMENSIONS INTERNES	CAPACITÉ L.	POIDS NET / Antécédents médicaux	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS DE L'EMBALAGE	MODÈLE
+40 °C / 60% HR	1360x700x650h	902x530x389h	185	83	100	139x73x71h	**AKU2104TN**
+40 °C / 60% HR	1795 x 700 x 650 h	1337x530x389h	275	105	124	183x73x71h	**AKU3104TN**
+40 °C / 60% HR	2230x700x650h	1772x530x389h	365	135	155	226x73x71h	**AKU4104TN**

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ













- *Structure en acier inoxydable.*
- *Dosseret surélevé de 10 cm pour les modèles AKS2204TN, AKS3204TN et AKS4204TN.*
- *Réfrigération ventilée avec évaporateur traité contre la corrosion.*
- *Recirculation de l'air froid.*
- *Unité frigorifique intégrée amovible.*
- *Contrôleur numérique.*
- *Cadre de porte chauffé anti-condensation.*
- *Évaporation automatique de la condensation.*
- *Isolation de 60 mm d'épaisseur.*
- *Joints magnétiques facilement amovibles.*
- *Angles internes arrondis.*
- *Compartiment de service avec serrure à clé.*
- *Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.*
- *Pieds réglables en acier inoxydable.*

* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGETIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	*RÉFRIGÉRANT*	TEMPÉRATURE/ HUMIDITÉ MAX
AKS2104TN	C	4	220	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AKS3104TN	C	4	230	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AKS4104TN	D	4	345	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AKS2204TN	C	4	220	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AKS3204TN	C	4	230	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AKS4204TN	D	4	345	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ



AKS2204TN



AKS4204TN



AKS3204TN



MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tutti / Tous	1 grille plastifiée 330x430 mm et 1 paire de glissières pour porte.

MODÈLE	ACCESSOIRES
ELLE34	Grille plastifiée 330x430 mm
GDS34	Paire de glissières en inox
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein) pour modèles à 2 et 3 portes
RBA6	Kit de 6 roues (dont 3 avec frein) pour modèles à 4 portes
	Montage des roues

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONS INTERNES	CAPACITÉ L.	POIDS NET / KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS DE L'EMBALAGE	MODÈLE
1360x600x850h	902x430x589h	228	87	101	139x63x91h	**AKS2104TN**
1795x600x850h	1337x430x589h	339	108	123	183 x 63 x 91 h	**AKS3104TN**
2230x600x850h	1772x430x589h	449	131	151	226x63x91h	**AKS4104TN**
1360x600x950h	902x430x589h	228	88	107	139x63x101h	**AKS2204TN**
1795x600x950h	1337x430x589h	339	109	132	183x63x101h	**AKS3204TN**
2230x600x950h	1772x430x589h	449	133	163	226x63x101h	**AKS4204TN**

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK2202TNL



AK3202TNL



- *Structure en acier inoxydable.*
- *Dosseret surélevé de 10 cm.*
- *Réfrigération ventilée avec évaporateur traité contre la corrosion.*
- *Recirculation de l'air froid.*
- *Unité frigorifique intégrée amovible.*
- *Contrôleur numérique.*
- *Cadre de porte chauffé anti-condensation.*
- *Évaporation automatique de la condensation.*
- *Isolation de 60 mm d'épaisseur.*
- *Joints magnétiques facilement amovibles.*
- *Angles internes arrondis.*
- *Compartiment de service avec serrure à clé.*
- *Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.*
- *Dimensions de l'évier : 40x40x20h cm.*
- *Pieds réglables en acier inoxydable.*

* Réf. : 2015/1094/UE

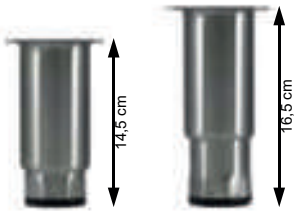
MODÈLE	*CLASSE ÉNERGETIQUE*	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	TEMPÉRATURE °C	*RÉFRIGÉRANT*	TEMPÉRATURE/ HUMIDITÉ MAX
AK2202TNL	B	5	300	230/1N/50	-2 +8	R600a	+40 °C / 60% HR
AK3202TNL	B	5	300	230/1N/50	-2 +8	R600a	+40 °C / 60% HR
AK4202TNL	C	5	300	230/1N/50	-2 +8	R600a	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK4202TNL





MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tutti / Tous	1 grille plastifiée GN1/1 et 1 paire de glissières pour porte.

MODÈLE	ACCESSOIRES
ELLE17	Grille plastifiée GN1/1
GDS11	Paire de glissières en inox
RBA4	Kit de 4 roues (dont 2 avec frein) pour modèles à 2 et 3 portes
RBA6	Kit 6 roues (3 avec frein) pour AK4202TNL modèle
	Montage des roues

DIMENSIONS / mm	DIMENSIONS INTERNES	CAPACITÉ L.	POIDS NET / KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS DE L'EMBALAGE	MODÈLE
1510x700x960h	902x530x589h	282	118	135	154x73x101h	**AK2202TNL**
2020x700x960h	1337x530x589h	417	140	157	205x73x101h	**AK3202TNL**
2500x700x960h	1772x530x589h	553	175	196	253 x 73 x 101 h	**AK4202TNL**

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK2102TN SG
GN1/1

AKS2102TN SG
EN-CAS



AK3102TN SG
GN1/1

AKS3102TN SG
EN-CAS



- Structure en acier inoxydable.
- Dosseret de 10 cm pour les modèles AKS2202TN SG, AKS3202TN SG, AK2202TN SG et AK3202TN SG.
- Préparé pour une unité frigorifique distante (non incluse) avec réfrigération ventilée.
- Évaporateur à ailettes traité contre la corrosion.
- Unité de commande numérique.
- Cadre de porte chauffé anti-condensation.
- Épaisseur de l'isolation de 60 mm.
- Joints magnétiques facilement amovibles.
- Cellule avec angles arrondis.
- Fermeture du compartiment technique avec clé.
- Panneaux extérieurs de fond et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables en acier inoxydable.

Unité frigorifique distante exclue

	MODÈLE	PUISSANCE WATT*	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS mm
EN-CAS	**AKS2102TN SG**	50	230/1N/50	-2 +8	R134a/R600a/R290	1220x600x860h
	AKS3102TN SG	75	230/1N/50	-2 +8	R134a/R600a/R290	1665x600x860h
	AKS2202TN SG	50	230/1N/50	-2 +8	R134a/R600a/R290	1220x600x960h
	AKS3202TN SG	75	230/1N/50	-2 +8	R134a/R600a/R290	1665x600x960h
GN1/1	**AK2102TN SG**	50	230/1N/50	-2 +8	R134a/R600a/R290	1220x700x860h
	AK3102TN SG	75	230/1N/50	-2 +8	R134a/R600a/R290	1665x700x860h
	AK2202TN SG	50	230/1N/50	-2 +8	R134a/R600a/R290	1220x700x960h
	AK3202TN SG	75	230/1N/50	-2 +8	R134a/R600a/R290	1665x700x960h

Photos non contractuelles

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK2202TN SG
GN1/1

AKS2202TN SG
EN-CAS



AK3202TN SG
GN1/1

AKS3202TN SG
EN-CAS



MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AKS (collation)	1 grille plastifiée 330x430 mm et 1 paire de guides de porte
AK (GN1/1)	1 grille plastifiée GN1/1 et 1 paire de guides de porte

MODELLO / MODÈLE	ACCOMPAGNEMENT
ELLE34	Grille plastifiée 330x430 mm pour les modèles AKS
ELLE17	Grille plastifiée GN1/1 pour les modèles AK
GDS34	Paire de guides en acier inoxydable pour les modèles AKS
GDS11	Paire de guides en acier inoxydable pour les modèles AK

DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE	
902x430x589h	228	60	74	125x63x91h	**AKS2102TN SG**	**EN-CAS**
1337x430x589h	339	80	101	169x63x91h	**AKS3102TN SG**	
902x430x589h	228	61	79	125x63x101h	**AKS2202TN SG**	
1337x430x589h	339	81	105	169x63x101h	**AKS3202TN SG**	
902x530x589h	282	65	81	125x73x91h	**AK2102TN SG**	**GN1/1**
1337x530x589h	417	87	111	169x73x91h	**AK3102TN SG**	
902x530x589h	282	66	87	125x73x101h	**AK2202TN SG**	
1337x530x589h	417	89	120	169x73x101h	**AK3202TN SG**	

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK2104P



AK3104P



- Structure en acier inoxydable.
- Dos surélevé de 10 cm en AK2204P AK3204P modèles.
- Réfrigération ventilée avec évaporateur traité anticorrosion.
- Recirculation de l'air froid.
- Unité de réfrigération incorporée amovible.
- Contrôleur numérique.
- Cadre de portes chauffantes anti-condensation.
- Évaporation automatique de la condensation.
- Épaisseur d'isolation de 60 mm.
- Joints magnétiques facilement amovibles.
- Bords arrondis internes.
- Compartiment de service avec serrure à clé.
- Panneaux extérieurs inférieurs et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables en acier inoxydable.

* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK2104P	B	4	215	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK3104P	D	4	320	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK2204P	B	4	215	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR
AK3204P	D	4	320	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ



AK2204P







MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tutti / Tous	1 grille plastifiée 60x40 cm et 1 paire de rails de porte

MODELLO / MODÈLE	ACCOMPAGNEMENT
SHE64	Grille plastifiée 60x40 cm
GDS64C	Paire de guides en acier inoxydable
RBA4	Kit 4 roues (2 avec frein) pour les modèles 2 portes
RBA6	Kit 6 roues (3 avec frein) pour les modèles 3 portes
	Assemblage de la roue

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
1510x800x850h	1052x630x589h	390	109	126	154x83x91h	**AK2104P**
2020x800x850h	1562x630x589h	580	138	159	206x83x91h	**AK3104P**
1510x800x950h	1052x630x589h	390	111	135	154x83x101h	**AK2204P**
2020x800x950h	1562x630x589h	580	140	168	206x83x101h	**AK3204P**

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK1612TN



- Structure en acier inoxydable.
- Dessus en granit.
- Dos surélevé en granit de 20 cm.
- Réfrigération ventilée avec évaporateur traité anticorrosion.
- Recirculation de l'air froid.
- Unité de réfrigération incorporée amovible.
- Contrôleur numérique.
- Cadre de portes chauffantes anti-condensation.
- Évaporation automatique de la condensation.
- Épaisseur d'isolation de 60 mm.
- Joints magnétiques facilement amovibles.
- Bords arrondis internes.
- Compartiment de service avec serrure à clé.
- Panneaux extérieurs inférieurs et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables en acier inoxydable.

* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK1612TN	C	4	300	230/1N/50	-2 +8	R600a	+40 °C / 60% HR
AK2602TN	B	5	300	230/1N/50	-2 +8	R600a	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK2602TN



MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tous	1 grille plastifiée 60x40 cm et 1 paire de rails de porte

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE64	Grille plastifiée 60x40 cm
GDS64	Paire de guides en acier inoxydable
RBA4	Kit 4 roues (2 avec frein) pour AK2602TN modèle
RBA6	Kit 6 roues (3 avec frein) pour AK1612TN modèle
	Assemblage de la roue

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
1515x800x1050h	542x630x589h	210	255	293	154x83x109h	**AK1612TN**
1510x800x1050h	1052x630x589h	390	228	266	154x83x109h	**AK2602TN**

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ



AK2612TN



- Structure en acier inoxydable.
- Dessus en granit.
- Dos surélevé en granit de 20 cm.
- Réfrigération ventilée avec évaporateur traité anticorrosion.
- Recirculation de l'air froid.
- Unité de réfrigération incorporée amovible.
- Contrôleur numérique.
- Cadre de portes chauffantes anti-condensation.
- Évaporation automatique de la condensation.
- Épaisseur d'isolation de 60 mm.
- Joints magnétiques facilement amovibles.
- Bords arrondis internes.
- Compartiment de service avec serrure à clé.
- Panneaux extérieurs inférieurs et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables en acier inoxydable.

* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK2612TN	B	5	300	230/1N/50	-2 +8	R600a	+40 °C / 60% HR
AK3602TN	C	5	300	230/1N/50	-2 +8	R600a	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK3602TN



MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tutti / Tous	1 grille plastifiée 60x40 cm et 1 paire de rails de porte

MODELLO / MODÈLE	ACCOMPAGNEMENT
SHE64	Grille plastifiée 60x40 cm
GDS64	Paire de guides en acier inoxydable
RBA6	Kit 6 roues (3 avec frein)
	Assemblage de la roue

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
2025x800x1050h	1052x630x589h	390	313	363	206x83x109h	**AK2612TN**
2020x800x1050h	1562x630x589h	580	286	336	206x83x109h	**AK3602TN**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



- Structure en acier inoxydable.
- Réfrigération statique.
- Unité de réfrigération intégrée.
- Unité de commande numérique.
- Épaisseur de l'isolation 40 mm.
- Verre de protection inclus.
- Convient aux plateaux gastronormes en acier inoxydable ou en polycarbonate d'une hauteur maximale de 150 mm (non inclus).

MODÈLE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
TOUS LES MODÈLES	110	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC

MODÈLE	DIMENSIONS mm	CAPACITÉ	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm
AK12433	1200x335x435h	5 x GN1/4	38	50	129x40x46h
AK14433	1400x335x435h	6 x GN1/4	41	54	149x40x46h
AK15433	1500x335x435h	7 x GN1/4	43	57	159x40x46h
AK18433	1800x335x435h	9 x GN1/4	47	63	189x40x46h
AK20433	2000x335x435h	10 x GN1/4	50	67	209x40x46h
AK12438	1200x395x435h	3 x GN1/3 + 1 x GN1/2	43	57	129x46x46h
AK14438	1400x395x435h	4 x GN1/3 + 1 x GN1/2	45	61	149x46x46h
AK15438	1500x395x435h	5 x GN1/3 + 1 x GN1/2	48	65	159x46x46h
AK18438	1800x395x435h	8 x GN1/3	54	73	189x46x46h
AK20438	2000x395x435h	9 x GN1/3	56	76	209x46x46h
AK25438	2500x395x435h	12 x GN1/3	60	83	259x46x46h

Photos non contractuelles

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

CASSEROLES ET COUVERCLES NON INCLUS





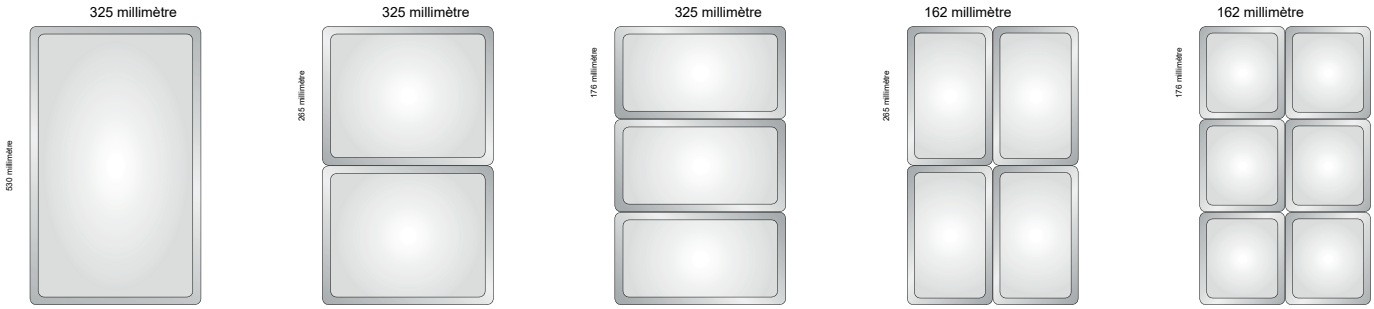
- Structure en acier inoxydable.
- Réfrigération statique.
- Unité de réfrigération intégrée.
- Unité de commande numérique.
- Épaisseur de l'isolation 40 mm.
- Convient aux plateaux gastronormes en acier inoxydable ou en polycarbonate d'une hauteur maximale de 150 mm (non inclus).

MODÈLE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
TOUS LES MODÈLES	110	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC

DIMENSIONS DU MODÈLE mm	CAPACITÉ	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm
AK12433L 1200x335x280 (610)h	5 x GN1/4	36	48	129x40x46h
AK14433L 1400x335x280 (610)h	6 x GN1/4	39	52	149x40x46h
AK15433L 1500x335x280 (610)h	7 x GN1/4	41	55	159x40x46h
AK18433L 1800x335x280 (610)h	9 x GN1/4	45	61	189x40x46h
AK20433L 2000 x 335 x 280 (610) H	10 x GN1/4	48	65	209x40x46h
AK12438L 1200x395x280 (610)h	3 x GN1/3 + 1 x GN1/2	41	55	129x46x46h
AK14438L 1400x395x280 (610)h	4 x GN1/3 + 1 x GN1/2	43	59	149x46x46h
AK15438L 1500x395x280 (610)h	5 x GN1/3 + 1 x GN1/2	46	63	159x46x46h
AK18438L 1800x395x280 (610)h	8 x GN1/3	52	71	189x46x46h
AK20438L 2000x395x280 (610)h	9 x GN1/3	54	74	209x46x46h
AK25438L 2500x395x280 (610)h	12 x GN1/3	58	81	259x46x46h

BARQUETTE GN





Barquettes et couvercles GN en acier inoxydable
Structure en acier inoxydable adaptée au contact avec les aliments.

COUVERCLES

MODÈLE	DIMENSIONS mm
GN 1/1	325 x 530
GN 1/2	325 x 265
GN 1/3	325 x 176
GN 1/4	162 x 265
GN 1/6	162 x 176

BARQUETTES

MODÈLE	HAUTEUR mm	DIMENSIONS mm
GN 1/1	100h	325 x 530
GN 1/1	150h	325 x 530
GN 1/2	100h	325 x 265
GN 1/2	150h	325 x 265
GN 1/3	100h	325 x 176
GN 1/3	150h	325 x 176
GN 1/4	100h	162 x 265
GN 1/4	150h	162 x 265
GN 1/6	100h	162 x 176
GN 1/6	150h	162 x 176

Photos non contractuelles

BOÍTE ET COUVERCLE DE PÂTE À PIZZA



Boîtes et couvercles de pâte à pizza
en PEHD adapté au contact alimentaire. Produit fabriqué en Italie.

Boites vendus uniquement en packs de six pièces

MODÈLE	DIMENSIONS mm
60x40 cm / h=7 cm	600x400x70h
60x40 cm / h=10 cm	600x400x100h

Les couvercles ne sont vendus qu'en paquets de six pièces

MODÈLE	DIMENSIONS mm
60x40 cm	600x400

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE

AK940P



AK943P



- *Structure en acier inoxydable.*
- *Plateau en granit.*
- *Réfrigération statique.*
- *Dosseret en granit de 20 cm sur les modèles AK943PZ et AK903PD.*
- *Unité frigorifique intégrée.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Évaporation automatique de la condensation.*
- *Dégivrage lorsque le compresseur est arrêté.*
- *Épaisseur de l'isolation de 35 mm.*
- *Joints magnétiques facilement amovibles.*
- *Angles internes arrondis.*
- *Les modèles AK940P, AK943P et AK14433 sont compatibles avec les bacs gastronormes (bacs en acier inoxydable ou en polycarbonate avec une hauteur maximale de 150 mm, non inclus).*

* Réf. : 2015/1094/UE ** Les caractéristiques techniques et le prix se réfèrent uniquement aux saladettes (hors vitrines)

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE ° C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK940P	-	-	175	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AK943P	-	-	280	230/1N/50	+2 +8	R290	+33 °C / 60% FC
AK943PZ**	E	4	280	230/1N/50	+2 +8	R290	+33 °C / 60% FC
AK903PD**	C	4	155	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AK14433	-	-	110	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE

AK943PZ + AK14433



AK903PD + AK14433



MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tous	1 étagère plastifiée GN1/1 et 1 paire de guides pour chaque porte

MODELLO / MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE11	Étagère plastifiée GN1/1 pour modèle AK943PZ
SHE12	Étagère plastifiée GN1/1 pour les modèles AK940P et AK943P
SHE17	GN1/1 Étagère plastifiée pour modèle AK903PD
GDS90	Paire de guides en acier inoxydable pour les modèles AK940P et AK943P
GDS11	Paire de guides en acier inoxydable pour les modèles AK943PZ et AK903PD

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE	MODÈLE
900x700x1075h	830x595x500h	240 L	92	114	97x75x125h	**AK940P**
1365x700x1075h	1295x595x500h	368 L	138	168	139x73x125h	**AK943P**
1400x700x1020h	1295x595x500h	368 L	194	224	143x73x120h	**AK943PZ**
1420x700x1020h	830x595x500h	240 L	268	290	143x73x120h	**AK903PD**
1400x335x435h	-	6 x GN1/4	41	54	149x40x46h	**AK14433**

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE





AK940







AK941





AK240S







- Structure en acier inoxydable.
- Réfrigération statique.
- Unité de réfrigération intégrée.
- Unité de commande numérique.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation (sauf modèle AK955BT).
- Dégivrage lorsque le compresseur est éteint (dégivrage manuel dans le modèle AK955BT).
- Épaisseur de l'isolation 35 mm (55 mm dans le modèle AK955BT).
- Joints magnétiques facilement amovibles.
- Cellule aux coins arrondis.
- Les modèles AK940, AK240S et AK940G conviennent aux plateaux gastronormes en acier inoxydable ou en polycarbonate d'une hauteur maximale de 150 mm (non inclus).

* Rif. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE ° C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK940	-	-	175	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AK941	D	4	175	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AK240S	-	-	175	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AK940G	-	-	175	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AK955BT	D	4	260	230/1N/50	-13 -18	R290	+33 °C / 60% FC

Photos non contractuelles

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE



AK940G





AK955BT



MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tutti / Tous	1 grille plastifiée GN1/1 et 1 paire de guides de porte

MODELLO / MODÈLE	ACCOMPAGNEMENT
SHE11	Grille plastifiée GN1/1 pour les modèles AK941 et AK240S
SHE12	Grille plastifiée GN1/1 pour les modèles AK940 et AK940G
SHE18	Grille plastifiée 323x570 mm pour le modèle AK955BT
GDS90	Paire de rails en acier inoxydable pour les modèles AK940 et AK940G
GDS11	Paire de guides en inox pour modèles AK941, AK240S et AK955BT

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE	MODÈLE
900x700x876h	830x595x500h	240	70	80	97x75x103h	**AK940**
900x700x850h	830x595x500h	240	75	85	97x73x103h	**AK941**
900x700x970h	830x595x500h	254	75	85	97x75x116h	**AK240S**
900x700x1300h	830x595x500h	240	90	110	97x75x131h	**AK940G**
943x700x850h	830x595x420h	205	86	96	101x77x105h	**AK955BT**

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE

AK943





AK943T



- *Structure en acier inoxydable.*
- *Réfrigération statique.*
- *Unité frigorifique intégrée.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Évaporation automatique de la condensation.*
- *Dégivrage lorsque le compresseur est arrêté.*
- *Épaisseur de l'isolation de 35 mm.*
- *Joints magnétiques facilement amovibles.*
- *Angles internes arrondis.*
- *Les modèles AK943, AK340S et AK943G sont compatibles avec les bacs gastronormes en acier inoxydable ou en polycarbonate d'une hauteur maximale de 150 mm (non inclus).*

* Rif. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE (WATT)	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE ° C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK943	-	-	280	230/1N/50	+2 +8	R290	+33 °C / 60% FC
AK943T	E	4	280	230/1N/50	+2 +8	R290	+33 °C / 60% FC
AK340S	-	-	280	230/1N/50	+2 +8	R290	+33 °C / 60% FC
AK943G	-	-	280	230/1N/50	+2 +8	R290	+33 °C / 60% FC

Photos non contractuelles

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE

AK340S



AK943G



MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
Tutti / Tous	1 grille plastifiée GN1/1 et 1 paire de guides de porte

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE11	Grille plastifiée GN1/1 pour les modèles AK943T et AK340S
SHE12	Grille plastifiée GN1/1 pour les modèles AK943 et AK943G
GDS90	Paire de rails en acier inoxydable pour les modèles AK943 et AK943G
GDS11	Paire de rails en acier inoxydable pour les modèles AK943T et AK340S

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSION L'EMBALLAGE	MODÈLE
1365x700x876h	1295x595x500h	368	93,5	112,5	139x73x103h	**AK943**
1365x700x850h	1295x595x500h	368	105,5	121	139x73x103h	**AK943T**
1365x700x970h	1295x595x500h	388	112	129	139x73x116h	**AK340S**
1365x700x1300h	1295x595x500h	368	129	165	142x75x131h	**AK943G**

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE



AK941-2D



AK941-4D



AK943-2D







- Structure en acier inoxydable.• Structure en acier inoxydable.
- Réfrigération statique.• Réfrigération statique.
- Unité de réfrigération intégrée.• Unité de réfrigération intégrée.
- Unité de commande numérique.• Contrôleur numérique.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation.• Évaporation automatique de la condensation.
- Dégivrer lorsque le compresseur est éteint.• Dégivrage à l'arrêt du compresseur.
- Épaisseur de l'isolation 35 mm.• Épaisseur d'isolation de 35 mm.
- Joints magnétiques facilement amovibles.• Joints magnétiques facilement amovibles.
- Cellule aux coins arrondis.• Bords arrondis internes.
- Dimensions intérieures du tiroir 300x525 mm.• Dimensions intérieures des tiroirs 300x525 mm.

* Rif. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK941-2D	D	4	175	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AK941-4D	D	4	175	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AK943-2D	E	4	280	230/1N/50	+2 +8	R290	+33 °C / 60% FC
AK943-4D	E	4	280	230/1N/50	+2 +8	R290	+33 °C / 60% FC
AK943-6D	E	4	280	230/1N/50	+2 +8	R290	+33 °C / 60% FC

Photos non contractuelles

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE



AK943-4D





AK943-6D



MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK941-2D **AK943-2D** **AK943-4D**	1 grille plastifiée GN1/1 et 1 paire de guides de porte

MODELLO / MODÈLE	ACCOMPAGNEMENT
SHE11	Grille plastifiée GN1/1 pour modèles AK941-2D, AK943-2D et AK943-4D
GDS11	Paire de rails en acier inoxydable pour modèles AK941-2D, AK943-2D et AK943-4D.

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
900x700x850h	830x595x500h	240	79	90	97x75x103h	**AK941-2D**
900x700x850h	830x595x500h	240	86	97	97x75x103h	**AK941-4D**
1365x700x850h	1295x595x500h	368	112	127,5	139x73x103h	**AK943-2D**
1365x700x850h	1295x595x500h	368	119	133,5	139x73x103h	**AK943-4D**
1365x700x850h	1295x595x500h	368	127	141,5	139x73x103h	**AK943-6D**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SÉRIE AKD







* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AKD200R	Un	4	100	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD400R	C	4	130	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD600R	C	4	130	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD200F	-	-	105	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD400F	-	-	150	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD600F	-	-	300	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% FC

Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SÉRIE AKD

- Structure externe en acier peint en blanc.
- Structure interne en ABS.
- Réfrigération à plaques avec ventilateur dans les modèles « R ».
- Réfrigération statique dans les étagères des modèles « F ».
- Unité de commande numérique intégrée dans la porte.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation dans les modèles « R ».
- Cadre de feuillure de porte chauffant anti-condensation dans les modèles « F ».
- Dégivrage lorsque le compresseur est éteint dans les modèles « R ».
- Dégivrage manuel dans les modèles « F ».
- Porte réversible (kit optionnel requis).
- Épaisseur de l'isolation 40 mm dans les modèles « R ».
- Épaisseur de l'isolation 60 mm dans les modèles « F ».
- Joint magnétique facilement amovible.
- Cellule aux coins arrondis.
- Serrure de porte avec clé.



MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AKD200R	2 grilles plastifiées 505x415 mm + 1 505x225 mm
AKD400R	3 grilles plastifiées 505x415 mm + 1 505x225 mm
AKD600R	3 grilles plastifiées 650x525 mm + 1 650x335 mm
AKD200F	2 étagères fixes 480x415 mm, entraxe 170 mm
AKD400F	6 étagères fixes 480x415 mm, entraxe 210 mm
AKD600F	6 étagères fixes 650x525 mm, entraxe 210 mm

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE20	Grille plastifiée 505x415 mm pour les modèles AKD200R et AKD400R
SHE60	Grille plastifiée 650x525 mm pour le modèle AKD600R
	Inversion de porte

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
600x600x855h	500x440x615h	140	41	53	68x65x105h	**AKD200R**
600x600x1855h	500x440x1620h	360	68	82	68x65x201h	**AKD400R**
777 x 710 x 1895 h	650x530x1620h	580	91	107	84x76x201h	**AKD600R**
600x600x855h	480x440x615h	140	39	51	68x65x105h	**AKD200F**
600x600x1855h	480x440x1620h	360	71	85	68x65x201h	**AKD400F**
777 x 710 x 1895 h	650x530x1620h	580	91	107	84x76x201h	**AKD600F**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SÉRIE AKD







* Réf. : 2015/1094/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AKD200R SS	Un	4	100	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD400R SS	C	4	130	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD600R SS	C	4	130	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD200F SS	-	-	105	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD400F SS	-	-	150	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD600F SS	-	-	300	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% FC

Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SÉRIE AKD

- Structure externe en acier inoxydable.
- Structure interne en ABS.
- Réfrigération à plaques avec ventilateur dans les modèles « R ».
- Réfrigération statique dans les étagères des modèles « F ».
- Unité de commande numérique intégrée dans la porte.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation dans les modèles « R ».
- Cadre de feuillure de porte chauffant anti-condensation dans les modèles « F ».
- Dégivrage lorsque le compresseur est éteint dans les modèles « R ».
- Dégivrage manuel dans les modèles « F ».
- Porte réversible (kit optionnel requis).
- Épaisseur de l'isolation 40 mm dans les modèles « R ».
- Épaisseur de l'isolation 60 mm dans les modèles « F ».
- Joint magnétique facilement amovible.
- Cellule aux coins arrondis.
- Serrure de porte avec clé.



MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AKD200R SS	2 grilles plastifiées 505x415 mm + 1 505x225 mm
AKD400R SS	3 grilles plastifiées 505x415 mm + 1 505x225 mm
AKD600R SS	3 grilles plastifiées 650x525 mm + 1 650x335 mm
AKD200F SS	2 étagères fixes 480x415 mm, entraxe 170 mm
AKD400F SS	6 étagères fixes 480x415 mm, entraxe 210 mm
AKD600F SS	6 étagères fixes 650x525 mm, entraxe 210 mm

MODELLO / MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE20	Grille plastifiée 505x415 mm pour les modèles AKD200R SS AKD400R SS
SHE60	Grille en plastique 650x525 mm pour modèle AKD600R SS
	Inversion de porte

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
600x600x855h	500x440x615h	140	40	52	68x65x105h	**AKD200R SS**
600x600x1855h	500x440x1620h	360	66	80	68x65x201h	**AKD400R SS**
777 x 710 x 1895 h	650x530x1620h	580	90	106	84x76x201h	**AKD600R SS**
600x600x855h	480x440x615h	140	39	51	68x65x105h	**AKD200F SS**
600x600x1855h	480x440x1620h	360	68	82	68x65x201h	**AKD400F SS**
777 x 710 x 1895 h	650x530x1620h	580	88	104	84x76x201h	**AKD600F SS**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SÉRIE AKD

AKD200RG



AKD400RG



AKD600RG



- *Structure externe en acier peint blanc pour les modèles "RG".*
- *Structure externe en acier inoxydable pour les modèles "RG SS".*
- *Structure interne en ABS.*
- *Réfrigération roll-bond avec ventilateur.*
- *Unité de commande numérique intégrée à la porte.*
- *Évaporation automatique de la condensation.*
- *Dégivrage lorsque le compresseur est arrêté.*
- *Porte à double vitrage avec cadre en plastique.*
- *Épaisseur de l'isolation de 40 mm.*
- *Joint magnétique facilement amovible.*
- *Angles internes arrondis.*
- *Éclairage LED interne avec interrupteur ON/OFF.*
- *Porte avec serrure à clé.*

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AKD200RG	B	105	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD400RG	B	130	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD600RG	B	130	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD200RG SS	B	105	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD400RG SS	B	130	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD600RG SS	B	130	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% FC

Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SÉRIE AKD

AKD200RG SS



AKD400RG SS



AKD600RG SS



MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AKD200RG	2 grilles plastifiées 505x415 mm + 1 505x225 mm
AKD400RG	3 grilles plastifiées 505x415 mm + 1 505x225 mm
AKD600RG	3 grilles plastifiées 650x525 mm + 1 650x335 mm
AKD200RG SS	2 grilles plastifiées 505x415 mm + 1 505x225 mm
AKD400RG SS	3 grilles plastifiées 505x415 mm + 1 505x225 mm
AKD600RG SS	3 grilles plastifiées 650x525 mm + 1 650x335 mm

MODÈLE	ACCESSOIRES
SHE20	Grille plastifiée 505x415 mm pour les modèles AKD200RG, AKD400RG, AKD200RG SS e AKD400RG SS
SHE60	Grille plastifiée 650x525 mm pour les modèles AKD600RG e AKD600RG SS

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
600x600x855h	500x440x615h	140	47	59	68x65x105h	**AKD200RG**
600x600x1855h	500x440x1620h	360	79	93	68x65x201h	**AKD400RG**
777 x 710 x 1895 h	650x530x1620h	580	106	122	84x76x201h	**AKD600RG**
600x600x855h	500x440x615h	140	47	59	68x65x105h	**AKD200RG SS**
600x600x1855h	500x440x1620h	360	78	92	68x65x201h	**AKD400RG SS**
777 x 710 x 1895 h	650x530x1620h	580	104	120	84x76x201h	**AKD600RG SS**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SÉRIE AKD



* Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AKD200FG	D	270	230/1N/50	< -18	R290	+33 °C / 60% FC
AKD400FG	C	380	230/1N/50	< -18	R290	+33 °C / 60% FC
AKD600FG	C	480	230/1N/50	< -18	R290	+33 °C / 60% FC

Photos non contractuelles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SÉRIE AKD

- Structure externe en acier peint en blanc.
- Structure interne en ABS.
- Réfrigération statique dans les étagères avec ventilateur.
- Unité de commande numérique intégrée dans la porte.
- Cadre de feuillure de porte chauffante anti-condensation.
- Dégivrage manuel.
- Porte triple vitrage avec cadre en plastique.
- Épaisseur de l'isolation 60 mm.
- Joint magnétique facilement amovible.
- Cellule aux coins arrondis.
- Éclairage intérieur LED avec interrupteur ON/OFF.
- Serrure de porte avec clé.



MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AKD200FG	2 étagères fixes 480x415 mm, entraxe 170 mm
AKD400FG	6 étagères fixes 480x415 mm, entraxe 210 mm
AKD600FG	6 étagères fixes 650x525 mm, entraxe 210 mm

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
600x600x855h	470x440x615h	140	50	62	68x65x105h	**AKD200FG**
600x600x1855h	470x440x1620h	360	91	105	68x65x201h	**AKD400FG**
777 x 710 x 1895 h	645x530x1620h	580	124	140	84x76x201h	**AKD600FG**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



AK400WLUX

* Réf. : 2019/2018/UE ** Capacité calculée à partir de bouteilles de vin de Bordeaux standard de 75 cl

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK400WLUX	C	500	230/1N/50	+5 +18	R290	+30 °C / 55% HR

Photos non contractuelles

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Design élégant pour une visibilité parfaite du produit.
- Structure interne et externe en acier, verre et plastique.
- Réfrigération ventilée.
- Unité de réfrigération intégrée.
- Contrôleur numérique.
- Récupération de l'eau de condensation au moyen de la casserole incluse.
- Triple verre trempé sur toutes les faces avec traitement anti UV.
- Porte avec verre incurvé.
- Lumière LED interne aux quatre coins.
- Hauteur des grilles réglables.
- 4 roulettes (2 avec frein).









ÉQUIPEMENT STANDARD

9 casiers à bouteilles en acier d'une capacité de 9 bouteilles chacun

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ EN BOUTEILLES	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
656x653x1930h	505x535x1430h	81	181	229	77x77x210h	**AK400WLUX**

TEMPÉRATURE INTERNE DIFFÉRENCIÉE*

Point de consigne = 7 °C



* Réf. : 2019/2018/UE ** Capacité calculée à partir de bouteilles de vin de Bordeaux standard de 75 cl

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AKD100W	G	77	230/1N/50	+5 +18	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD200W	G	82	230/1N/50	+5 +18	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD300W	G	100	230/1N/50	+5 +18	R600a	+33 °C / 60% FC
AKD400W	G	112	230/1N/50	+5 +18	R600a	+33 °C / 60% FC

Photos non contractuelles

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Structure externe en acier peint en noir.
- Structure interne en aluminium gaufré noir.
- Réfrigération statique avec protection contre le rouleau.
- Unité de réfrigération incorporée avec compresseur silencieux.
- Contrôleur numérique.
- Plage de température diversifiée : du bas (plus froid pour les vins blancs) au haut (plus chaud pour les vins rouges).
- Porte en verre trempé double vitrage avec traitement anti UV.
- Lumière LED bleue interne.
- Porte avec serrure à clé.





OPTIONNEL : Grille porte-bouteilles en bois SHE02

ÉTAGÈRE EN FIL D'ACIER POUR BOUTEILLES SHE01



ÉTAGÈRE PLATE EN FIL D'ACIER SHE16





Paire de glissières en acier pour étagères GDS02



Étagère en bois pour bouteilles avec paire de glissières SHE02

MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AKD100W	1 porte-bouteilles en acier
AKD200W	3 porte-bouteilles en acier
AKD300W	4 porte-bouteilles en acier
AKD400W	5 porte-bouteilles en acier

MODELLO / MODÈLE	ACCOMPAGNEMENT
SHE01	Porte-bouteilles en acier
ELLE16	Caillebotis plat en acier
GDS02	Paire de rails en acier pour grilles SHE01 et SHE16
SHE02	Porte-bouteilles en bois avec paire de guides

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ MAXIMALE EN BOUTEILLES	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
600x602x860h	520x430x695h	45	47	59	68x65x108h	**AKD100W**
600x602x1260h	520x430x1095h	72	63	76	68x65x144h	**AKD200W**
600x602x1560h	520x430x1395h	94	79	93	68 x 65 x 178 h	**AKD300W**
600x602x1860h	520x430x1695h	116	91	106	68x65x208h	**AKD400W**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



AX85RG



AX55RG





- Structure externe en acier peint en blanc.
- Intérieur en ABS blanc.
- Épaisseur de l'isolation : ~28 mm sur les modèles AX55RG et AX85RG ; ~48mm sur AX120RG modèle.
- Réfrigération Roll-bond avec ventilateur.
- Thermostat mécanique.
- Thermomètre analogique.
- Arrêt du dégivrage du compresseur avec évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Porte vitrée réversible à double vitrage.
- Lumière LED interne avec interrupteur ON/OFF.
- 4 pieds dont un réglable pour le nivellement.

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AX55RG	C	70	230/1N/50	0 +10	R600a	+25 °C / 60 % HR
AX85RG	C	80	230/1N/50	0 +10	R600a	+25 °C / 60 % HR
AX120RG	C	85	230/1N/50	0 +10	R600a	+25 °C / 60 % HR

Photos non contractuelles

VITRINE RÉFRIGÉRÉE





MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AX55RG	1 étagère 385x225mm 1 étagère 355x205mm
AX85RG	1 étagère 385x225mm 1 étagère 385x340mm 1 étagère 355x205mm
AX120RG	2 étagères 365x340mm 1 étagère 365x265mm 1 étagère 335x215mm

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
445x510x501h	390x360x410h	55	19	20,5	46x54x54h	**AX55RG**
445x510x676h	390x360x580h	75	22,2	24	46x54x71h	**AX85RG**
445x510x831h	350x355x730h	90	26,1	28	46x54x86h	**AX120RG**

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ



AK105SL





AK105SLB





- *Structure externe en acier inoxydable : AK105SL peint en blanc ; AK105SLB peint en noir.*
- *Chambre intérieure en aluminium : AK105SL peint en blanc ; AK105SLB peint en noir.*
- *Réfrigération statique avec ventilateur de circulation.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Épaisseur de l'isolation = 40 mm.*
- *Dégivrage avec arrêt du compresseur et évaporation automatique de la condensation.*
- *Porte à double vitrage, non réversible.*
- *Éclairage intérieur et au niveau du canopy avec interrupteurs séparés.*
- *Porte avec serrure à clé.*
- *4 pieds en plastique, réglables pour le nivellement.*



*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE *	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK105SL	E	150	230/1N/50	+2 +10	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK105SLB	E	150	230/1N/50	+2 +10	R600a	+25 °C / 60 % HR
AKT250TNG	C	160	230/1N/50	0 +10	R600a	+30 °C / 55% HR

Photos non contractuelles

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ



AKT250TNG





Bandes LED insérées dans le cadre de la porte



Thermomètre numérique sur le cadre extérieur de la porte



Conduits de ventilation anti-buée en verre

- *Structure externe et interne en acier peint blanc.*
- *Intérieur en ABS blanc.*
- *Réfrigération ventilée.*
- *Thermostat mécanique et thermomètre numérique.*
- *Épaisseur de l'isolation 35 mm.*
- *Dégivrage avec arrêt du compresseur et évaporation automatique de l'eau de condensation.*
- *Porte avec cadre en plastique blanc non réversible et verre double vitrage.*
- *Éclairage intérieur avec deux bandes LED (intégrées dans le cadre de la porte) et interrupteur d'alimentation dédié.*
- *Étagères en grille avec porte-étiquette.*
- *Serrure de porte avec clé.*
- *Pieds réglables.*

MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK105SL	5 étagères plastifiées de 245 x 255 mm
AK105SLB	5 étagères plastifiées de 245 x 255 mm
AKT250TNG	5 étagères plastifiées de 410 x 290 mm

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
360 x 408 x 1880 h	278x278x1295h	105	44	52	43x46x193h	**AK105SL**
360 x 408 x 1880 h	278x278x1295h	105	44	52	43x46x193h	**AK105SLB**
495x512x1820h	420x385x1395h	210	54	64	68x66x200h	**AKT250TNG**

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

AX215RG



AX255RG



AX315RG



AX405RG



- *Structure externe en acier peint blanc.*
- *Structure interne en ABS blanc.*
- *Réfrigération avec rouleau bond et ventilation.*
- *Unité frigorifique intégrée.*
- *Thermostat mécanique et thermomètre analogique.*
- *Épaisseur de l'isolation de 40 mm.*
- *Porte en verre double vitrage, non réversible.*
- *Ventilation anti-buée sur le verre extérieur de la porte.*
- *Éclairage intérieur avec bande LED.*
- *Porte avec serrure à clé.*
- *4 pieds réglables (modèle AX405RG avec 2 roulettes arrière et 2 pieds avant réglables).*

MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AX215RG	3 étagères plastifiées de 445 x 320 mm
AX255RG	4 étagères plastifiées de 445 x 320 mm
AX315RG	4 étagères plastifiées de 445 x 380 mm
AX405RG	4 étagères plastifiées de 525x390 mm

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AX215RG	D	227	230/1N/50	0 +10	R600a	+38 °C / 60% FC
AX255RG	D	230	230/1N/50	0 +10	R600a	+38 °C / 60% FC
AX315RG	D	280	230/1N/50	0 +10	R600a	+38 °C / 60% FC
AX405RG	D	290	230/1N/50	0 +10	R600a	+38 °C / 60% FC
AK450RG	E	320	230/1N/50	+2 +10	R600a	+38 °C / 60% FC

Photos non contractuelles

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK450RG



- *Structure externe et interne en acier peint blanc.*
- *Réfrigération ventilée.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Épaisseur de l'isolation = 60 mm.*
- *Dégivrage avec arrêt du compresseur et évaporation automatique de la condensation.*
- *Porte à double vitrage, non réversible.*
- *Éclairage intérieur et au niveau du canopy avec interrupteurs séparés.*
- *Porte avec serrure à clé.*
- *4 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein.*

MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK450RG	4 grilles plastifiées 565x460 mm

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
535x531x1562h	420x380x970h	195	50	54	60x59x173h	**AX215RG**
535x531x1752h	420x380x1160h	235	55	61	60x59x192h	**AX255RG**
535x601x1852h	420x440x1260h	295	63	71	60x66x202h	**AX315RG**
615x601x1952h	500x450x1360h	375	70	80	68x66x212h	**AX405RG**
700x745x1990h	580x590x1310h	450	92	111	76x79x218h	**AK450RG**

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

AX400RGG





AX400RG





- Structure extérieure en acier peint (gris sur le modèle AX400RGG, noir sur le modèle AX400RGB).
- Structure interne en ABS (blanc sur le modèle AX400RGG, noir sur AX400RGB modèle).
- Réfrigération ventilée.
- Unité de réfrigération intégrée.
- Thermostat mécanique et thermomètre analogique.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Épaisseur d'isolation de 40 mm.
- Porte vitrée non réversible « Low-E » à double vitrage.
- Cadre de porte en aluminium sur le modèle AX400RGG, cadre de porte en plastique noir sur modèle AX400R
- Éclairage intérieur avec bande LED.
- Porte avec serrure à clé.
- 2 roulettes arrière et 2 pieds réglables à l'avant.

MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AX400RGG	5 grilles plastifiées 500x380 mm
AX400RGB	5 grilles plastifiées 500x380 mm

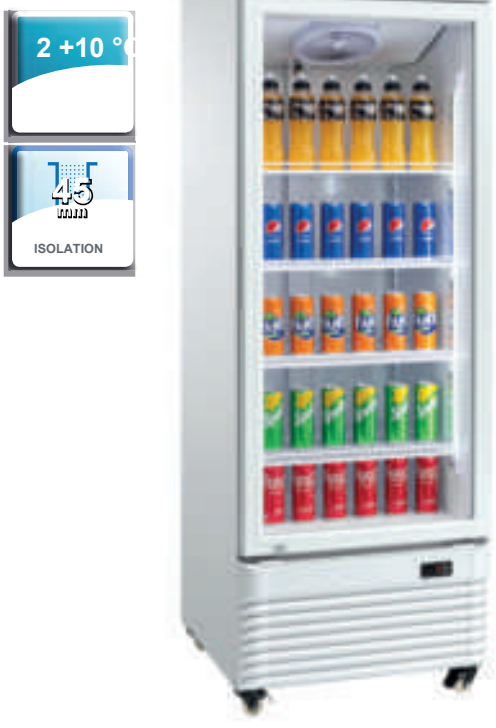
*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE *	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ
AX400RGG	E	300	230/1N/50	0 +10	R600a	+38 °C / 60% FC
AX400RGB	E	300	230/1N/50	0 +10	R600a	+38 °C / 60% FC
AK401RG	E	300	230/1N/50	2 +10	R600a	+38 °C / 60% FC
AK401RGB	E	300	230/1N/50	2 +10	R600a	+38 °C / 60% FC

Photos non contractuelles

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK401RG





- Structure externe et interne en acier peint (blanc pour AK401RG, noir pour AK401RGB).
- Réfrigération ventilée.
- Contrôleur numérique.
- Épaisseur de l'isolation = 45 mm.
- Dégivrage par condensateur avec évaporation automatique de la condensation.
- Porte double vitrage, non réversible.
- Lumières LED intérieures et auvent avec interrupteurs séparés.
- Porte avec serrure à clé.
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein.

GB.

MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK401RG	4 grilles plastifiées 508x490mm
AK401RGB	4 grilles plastifiées 508x490mm

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
605x610x1840h	480x460x1520h	382	78	83	66x66x194h	**AX400RGG**
605x610x1840h	480x460x1520h	382	78	83	66x66x194h	**AX400RGB**
620x690x1965h	535x555x1130h	340	79	88	68x71x208h	**AK401RG**
620x690x1965h	535x555x1130h	340	79	88	68x71x208h	**AK401RGB**

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

AX750RG





AX1000RG





- *Structure externe en acier peint blanc.*
- *Panneau arrière en plastique.*
- *Structure interne en acier peint blanc.*
- *Réfrigération ventilée.*
- *Unité frigorifique intégrée.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Épaisseur de l'isolation de 45 mm.*
- *Évaporation automatique de l'eau de condensation.*
- *Porte en verre double vitrage "Low-E" non réversible.*
- *Ventilation anti-buée sur le verre extérieur de la porte.*
- *Éclairage interne avec 3 bandes LED.*
- *Étagères avec porte-étiquette amovibles.*
- *Portes avec ressort de fermeture et serrure à clé.*
- *4 roulettes pivotantes (dont 2 avec pieds réglables).*

MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AX750RG	8 grilles plastifiées 435x385 mm
AX1000RG	8 grilles plastifiées 530x430 mm

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE *	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AX750RG	D	540	230/1N/50	0 +10	R290	+40 °C / 60% HR
AX1000RG	D	600	230/1N/50	0 +10	R290	+40 °C / 60% HR
AK751RG	F	400	230/1N/50	+2 +10	R290	+30 °C / 60% HR
AK751RS	G	400	230/1N/50	+2 +10	R290	+25 °C / 60 % HR
AK1001RG	E	600	230/1N/50	+2 +10	R290	+30 °C / 60% HR
AK1001RS	F	600	230/1N/50	+2 +10	R290	+25 °C / 60 % HR

*Rif. : 2019/2018/UE

Photos non contractuelles

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

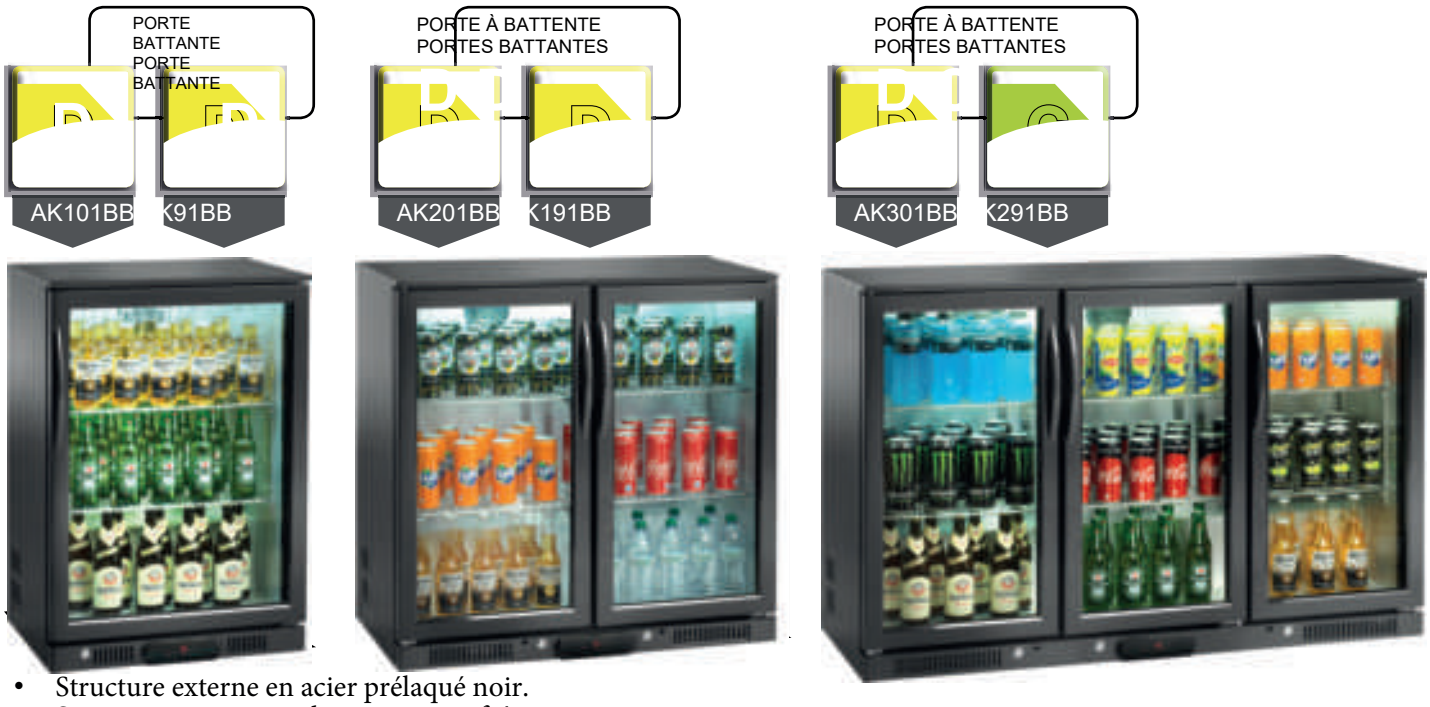


- *Structure externe en acier peint blanc.*
- *Intérieur en aluminium peint blanc.*
- *Épaisseur de l'isolation de 45 mm.*
- *Réfrigération ventilée avec contrôleur numérique.*
- *Évaporation automatique de l'eau de condensation.*
- *Portes en verre triple vitrage non réversibles.*
- *Modèles "RG" avec portes battantes et ressort de fermeture ; modèles "RS" avec portes coulissantes et système de fermeture à gravité.*
- *Portes avec serrure à clé.*
- *Éclairage intérieur avec 2 bandes LED.*
- *Interrupteurs séparés pour l'éclairage intérieur et le canopy.*
- *4 roulettes pivotantes (dont 2 avec frein).*

MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK751RG	8 grilles 500x430 mm
AK751RS	8 grilles 500x370 mm
AK1001RG	8 grilles 530x470 mm
AK1001RS	8 grilles 535x475 mm

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
1000x610x2020h	900x430x1320h	597	122	142	108x69x214h	**AX750RG**
1190x660x2020h	1090x480x1320h	823	142	165	127x74x214h	**AX1000RG**
1120x610x1965h	1010x440x1120h	750	123	136	115x65x202h	**AK751RG**
1120x610x1965h	1010x410x1120h	750	123	136	115x65x202h	**AK751RS**
1220x745x1990h	1070x560x1345h	850	148	166	128x78x206h	**AK1001RG**
1220x745x1990h	1070x525x1345h	850	148	166	128x78x206h	**AK1001RS**

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ



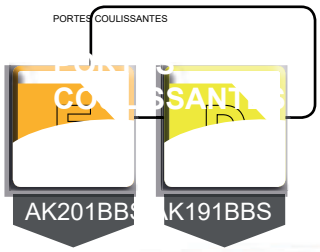
- Structure externe en acier prélaqué noir.
- Structure interne en aluminium gaufré.
- Réfrigération ventilée.
- Unité de réfrigération intégrée.
- Contrôleur numérique.
- Évaporation automatique de la condensation.
- Portes en verre trempé à double vitrage avec cadre en ABS.
- Portes battantes avec joint magnétique facilement amovible et ressort à fermeture automatique dans les modèles « BB ».
- Portes coulissantes avec système de contrepoids à fermeture automatique dans les modèles « BBS ».
- Épaisseur d'isolation de 40 mm.
- Lumière LED interne.
- Portes avec serrure à clé.
- Panneaux extérieurs inférieurs et arrière en acier galvanisé.
- Pieds réglables.

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
ALTEZZA - HAUTEUR = 900 mm						
AK101BB	D	135	230/1N/50	+2 +8	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK201BB	D	160	230/1N/50	+2 +8	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK301BB	D	215	230/1N/50	+2 +8	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK201BBS	E	160	230/1N/50	+2 +8	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK301BBS	E	215	230/1N/50	+2 +8	R600a	+25 °C / 60 % HR
ALTEZZA - HAUTEUR = 840 mm						
AK91BB	D	135	230/1N/50	+2 +8	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK191BB	D	160	230/1N/50	+2 +8	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK291BB	C	215	230/1N/50	+2 +8	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK191BBS	D	160	230/1N/50	+2 +8	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK291BBS	D	215	230/1N/50	+2 +8	R600a	+25 °C / 60 % HR

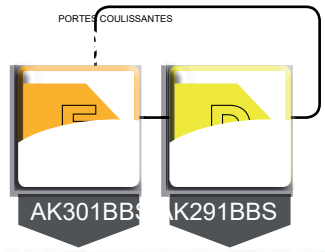
*Rif. : 2019/2018/UE

Photos non contractuelles

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ









MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK101BB / AK91BB	2 grilles chromées 485x318 mm
AK201BB / AK191BB	4 grilles chromées 385x318 mm
AK301BB /AK291BB	4 grilles chromées 385x318 mm 2 grilles chromées 435x318 mm
AK201BBS / AK191BBS	4 grilles chromées 375x345 mm
AK301BBS / AK291BBS	4 grilles chromées 375x345 mm 2 grilles chromées 415x345 mm

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
600x500x900h	510x335x750h	126	39	47	66x56x107h	**AK101BB**
900x500x900h	810x335x750h	180	55	65	96x56x107h	**AK201BB**
1335x500x900h	1245x335x750h	300	75	89	139x56x107h	**AK301BB**
900x510x900h	810x355x750h	197	56	66	96x56x107h	**AK201BBS**
1335x510x900h	1245x355x750h	303	76	90	139x56x107h	**AK301BBS**
600x500x840h	510x335x690h	116	38	46	66x56x101h	**AK91BB**
900x500x840h	810x335x690h	175	53	63	96x56x101h	**AK191BB**
1335x500x840h	1245x335x690h	280	72	86	139x56x101h	**AK291BB**
900x510x840h	810x355x690h	176	54	64	96x56x101h	**AK191BBS**
1335x510x840h	1245x355x690h	280	73	87	139x56x101h	**AK291BBS**

VITRINE PÂTISSERIE

BOUNTY 650



BOUNTY 900



- Structure interne et externe en acier inoxydable, plastique et verre.
- Réfrigération ventilée.
- Unité de réfrigération intégrée.
- Contrôleur numérique.
- Évaporation automatique de la condensation.
- Verre à double vitrage.
- Porte battante dans le modèle Bounty 650.
- Portes coulissantes dans les modèles Bounty 900 et Bounty 1200.
- Lumière LED interne sur chaque étagère.
- Étagères en verre amovibles et fond de la chambre.
- Roulettes pivotantes (2 avec frein).

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE *	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
BOUNTY 650	C	480	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
BOUNTY 900	C	490	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
BOUNTY 1200	C	490	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR

Photos non contractuelles

VITRINE PÂTISSERIE

BOUNTY 120







DIMENSIONS mm	DIMENSIONS DES ÉTAGÈRES MM	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
650x805x1445h	2 x 550 x 390 1 x 550 x 450 FONDO / FOND 610x470	350	135	158	75x90x166h	**BOUNTY 650**
900x805x1445h	2 x 830x390 1 x 830x450 FONDO / FOND 860x470	500	160	180	100x90x166h	**BOUNTY 900**
1200x805x1445h	2 x 1130x390 1 x 1130x450 FONDO / FOND 1160x470	650	190	220	130x90x166h	**BOUNTY 1200**

VELOURS 940



VELOURS 1540



- Structure externe et interne en acier inoxyd
- Réfrigération ventilée.
- Unité de réfrigération intégrée.
- Unité de commande numérique.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Double vitrage.
- Conduits de ventilation anti-buée pour l'extérieur des vitres latérales et avant.
- Portes coulissantes amovibles.
- Éclairage intérieur LED sur chaque étagère.
- Étagères réglables en hauteur.
- Étagères en verre amovibles et fond de la chambre.
- 4 roues pivotantes (dont 2 avec freins).

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE *	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
VELOURS 940	B	460	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
VELOURS 1240	B	490	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
VELOURS 1540	B	530	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
VELOURS 1840	B	530	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR

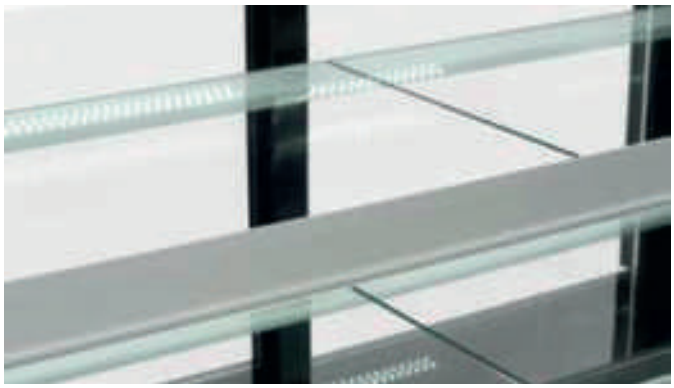
Photos non contractuelles

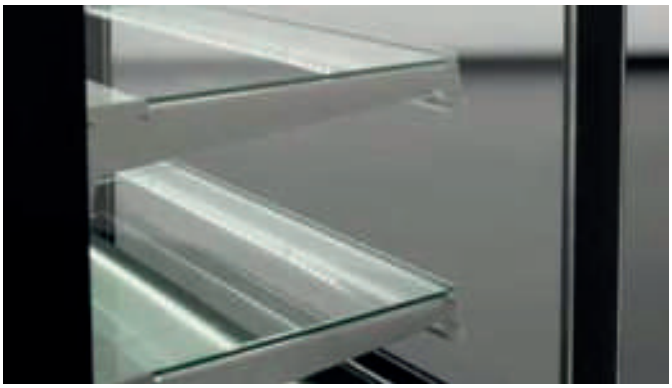
VELOURS 1240



VELOURS 1840







DIMENSIONS mm	DIMENSIONS DES ÉTAGÈRES MM	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
940x688x1410h	1 x 800 x 310 - 2 x 800 x 370 FONDO / FOND 850x370	390	162	190	101 x 76 x 153 h	**VELOURS 940**
1240x688x1410H	1 x 1100x310 - 2 x 1100x370 FONDO / FOND 1140x370	530	195	229	131 x 76 x 153 h	**VELOURS 1240**
1540x688x1410H	1 x 1400x310 - 2 x 1400x370 FONDO / FOND 1450x370	670	229	252	161x76x153h	**VELOURS 1540**
1840x688x1410H	1 x 1700x310 - 2 x 1700x370 FONDO / FOND 1750x370	810	245	290	191x76x153h	**VELOURS 1840**

VELOURS 940B



VELOURS 1540B



- *Structure externe et interne en acier, verre et plastique. Base en acier peint noir.*
- *Réfrigération ventilée.*
- *Unité frigorifique intégrée.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Évaporation automatique de l'eau de condensation.*
- *Verre double vitrage.*
- *Canaux de ventilation anti-buée pour les vitres externes latérales et avant.*
- *Portes coulissantes amovibles.*
- *Éclairage interne LED sur chaque étagère.*
- *Étagères réglables en hauteur.*
- *Étagères en verre amovibles et fond de la chambre amovible.*
- *4 roulettes pivotantes (dont 2 avec frein).*

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
VELOURS 940B	B	460	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
VELOURS 1240B	B	490	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
VELOURS 1540B	B	530	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
VELOURS 1840B	B	530	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR

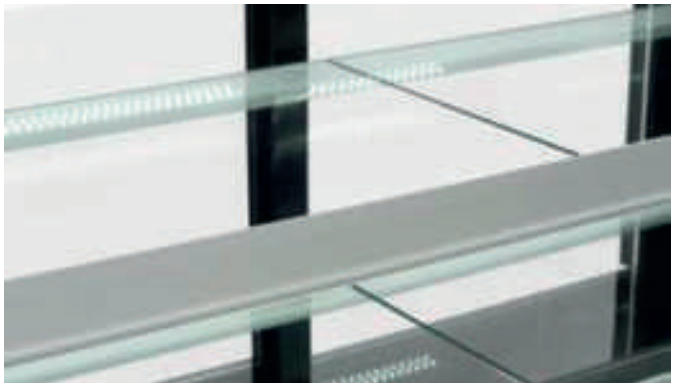
Photos non contractuelles

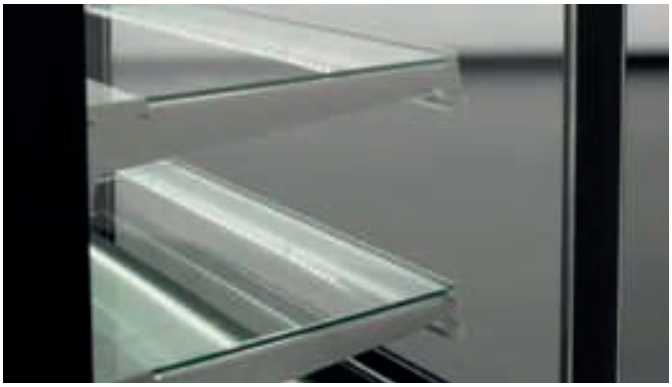
VELOURS 1240B



VELOURS 1840B







DIMENSIONS/ mm	DIMENSIONS DES ÉTAGÈRES MM	CAPACITÉ / Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
940x688x1410h	1 x 800 x 310 - 2 x 800 x 370 FONDO / FOND 850x370	390	162	190	101 x 76 x 153 h	**VELOURS 940B**
1240x688x1410H	1 x 1100x310 - 2 x 1100x370 FONDO / FOND 1140x370	530	195	229	131 x 76 x 153 h	**VELOURS 1240B**
1540x688x1410H	1 x 1400x310 - 2 x 1400x370 FONDO / FOND 1450x370	670	229	252	161x76x153h	**VELOURS 1540B**
1840x688x1410H	1 x 1700x310 - 2 x 1700x370 FONDO / FOND 1750x370	810	245	290	191x76x153h	**VELOURS 1840B**

VITRINE PÂTISSERIE

TIFFANY 930



TIFFANY 1230



- Structure interne et externe en acier inoxydable, plastique et verre.
- Réfrigération ventilée.
- Unité de réfrigération intégrée.
- Contrôleur numérique.
- Évaporation automatique de la condensation.
- Verre à double vitrage.
- Vitre frontale incurvée.
- Portes coulissantes.
- Lumière LED interne sur chaque étagère.
- Étagères en verre amovibles et fond de la chambre.
- Roulettes pivotantes (2 avec frein).

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
TIFFANY 930	C	525	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
TIFFANY 1230	C	540	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
TIFFANY 1530	C	540	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR
TIFFANY 1830	D	600	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR

Photos non contractuelles

VITRINE PÂTISSERIE

TIFFANY 1530

TIFFANY 1830









DIMENSIONS mm	DIMENSIONS DES ÉTAGÈRES MM	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
925 x 680 x 1420 h	1 x 810 x 250 - 1 x 810 x 310 - 1 x 810 x 370 FONDO / FOND 840x360	310	164	175	105x79x165h	**TIFFANY 930**
1225x680x1420H	1 x 1110x250 - 1 x 1110x310 - 1 x 1110x370 FONDO / BAS 1140x360	420	177	212	135x79x165h	**TIFFANY 1230**
1525x680x1410H	1 x 1410x250 - 1 x 1410x310 - 1 x 1410x370 FONDO / BAS 1440x360	535	230	264	173x87x162h	**TIFFANY 1530**
1825x680x1410H	2 x 830x250 - 2 x 830x310 - 2 x 830x370 FONDO / BAS 2 x 840x360	650	250	290	203x87x162h	**TIFFANY 1830**

VITRINE PÂTISSERIE

AK100ETR





AK400ETR





*Rif. : 2019/2018/UE

- *Structure en acier et verre.*
- *Réfrigération ventilée.*
- *Unité frigorifique intégrée.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Dégivrage avec arrêt du compresseur.*
- *Verres à double vitrage.*
- *Porte non réversible avec charnières du côté droit.*
- *Étagères en verre réglables en hauteur pour les modèles AK100ETR et AK400ETR.*
- *Étagères chromées réglables pour le modèle AK400ETQ.*
- *Éclairage LED interne avec interrupteur ON/OFF.*
- *Roulettes pivotantes (2 avec frein); modèle de comptoir AK100ETR.*

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK100ETR	C	210	230/1N/50	+2 +8	R600a	+30 °C / 60% HR
AK400ETR	C	460	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 60% HR
AK400ETQ	B	310	230/1N/50	0 +12	R290	+30 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

VITRINE PÂTISSERIE

AK400ETQ



MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK100ETR	3 étagères en verre Ø390 mm
AK400ETR	4 étagères en verre Ø530 mm
AK400ETQ	4 grilles chromées 535x525 mm

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
480x480x1030h	Ø390x660h	100	50	55	57x57x110h	**AK100ETR**
695x695x1750h	Ø530x1120h	400	125	135	76x76x190h	**AK400ETR**
652x652x1873h	595x595x1330h	400	132	165	75x75x202h	**AK400ETQ**

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

AK180EM



AK220EM



AK200EM



- *Structure en acier inoxydable et étagères.*
- *Réfrigération ventilée.*
- *Unité frigorifique intégrée.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Dégivrage lorsque le compresseur est arrêté.*
- *Verres de sécurité des deux côtés.*
- *Rideau de nuit.*
- *Éclairage LED interne sur chaque étagère.*

* Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT
AK180EM	G	1340	230/1N/50	+2 +10	R290
AK220EM	F	1340	230/1N/50	+2 +10	R290
AK200EM	G	1340	230/1N/50	+2 +10	R290
AK816RT	-	105	230/1N/50	+2 +12	R600a
AK816GE	-	220	230/1N/50	-18 -25	R290

Photos non contractuelles

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ



AK816RT



AK816GE





- *Structure en acier inoxydable.*
- *Couvercle incurvé en verre trempé avec ressorts à gaz pour un levage facile.*
- *Réfrigération statique.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Dégivrage avec arrêt du compresseur sur le modèle AK816RT, dégivrage manuel sur le modèle AK816GE.*
- *Drainage manuel de l'eau de condensation.*
- *4 pieds réglables.*

MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK816RT	8 bacinelle GN 1/6	8 casseroles GN 1/6
AK816GE	4 bacinelle 5 L.	4 casseroles 5 Lt.

TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX	DIMENSIONS mm	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	CAPACITÉ	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
+28 °C / 60% HR	495x670x1450h	2	-	96	100	58x72x162h	**AK180EM**
+28 °C / 60% HR	495x670x1740h	3	-	106	111	58x72x192h	**AK220EM**
+28 °C / 60% HR	1000x560x1250h	2	-	115	121	106x63x141h	**AK200EM**
+ 25 °C / 60 % HR	767x612x328h	-	8 x GN 1/6	25	27	84x69x39h	**AK816RT**
+ 25 °C / 60 % HR	805x666x356h	-	4 x 5 L.	35	39	88x72x42h	**AK816GE**

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ



AK58EB



AK78EB

AK98EB



AK98EB2

- *Structure en ABS.*
- *Réfrigération ventilée.*
- *Unité frigorifique intégrée.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Évaporation automatique de la condensation.*
- *Cadre de porte en ABS.*
- *Porte avec verre courbé sur les modèles AK236EB et AK281EB.*
- *Deux portes avec verre courbé sur le modèle AK98EB2.*
- *Double vitrage.*
- *Éclairage LED interne avec interrupteur ON/OFF.*
- *Pieds réglables.*

* Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT
AK58EB	B	180	230/1N/50	0 +12	R600a
AK78EB	C	180	230/1N/50	0 +12	R600a
AK98EB	C	180	230/1N/50	0 +12	R600a
AK98EB2	C	180	230/1N/50	0 +12	R600a
AK78EBN	C	180	230/1N/50	0 +12	R600a
AK98EBN	C	180	230/1N/50	0 +12	R600a
AK236EB	B	250	230/1N/50	0 +12	R290
AK281EB	B	300	230/1N/50	0 +12	R290

Photos non contractuelles

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ





AK78EBN

AK98EBN





AK236EB





AK281EB

MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK58EB	2 étagères plastifiées de 355 x 310 mm
AND78EB / EBN	3 étagères plastifiées de 355 x 310 mm
AK98EB / EBN	4 étagères plastifiées de 355 x 310 mm
AK98EB2	4 étagères plastifiées de 355x330 mm
AK236EB	4 étagères plastifiées de 430x370 mm
AK281EB	5 étagères plastifiées de 430x370 mm

TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX	DIMENSIONS mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
+30 °C / 60 % HR	428x386x810h	58	30	32	48x45x89h	**AK58EB**
+30 °C / 60% HR	428x386x960h	78	34	36	48x45x104h	**AK78EB**
+30 °C / 60% HR	428x386x1110h	98	38	41	48x45x118h	**AK98EB**
+30 °C / 60% HR	429x425x1080h	98	39	42	48x48x118h	**AK98EB2**
+30 °C / 60% HR	428x386x960h	78	34	36	48x45x104h	**AK78EBN**
+30 °C / 60% HR	428x386x1110h	98	38	41	48x45x118h	**AK98EBN**
+30 °C / 60% HR	515x485x1700h	235	77	81	58x54x190h	**AK236EB**
+30 °C / 60% HR	515x485x1900h	270	91	99	58x54x210h	**AK281EB**

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ



- *Structure en plastique et verre pour le modèle AK100EF ; structure en acier inoxydable, plastique et verre pour tous les autres modèles.*
- *Réfrigération ventilée.*
- *Unité frigorifique intégrée.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Évaporation automatique de la condensation.*
- *Dégivrage lorsque le compresseur est arrêté.*
- *Verre avant courbé pour les modèles « EF ».*
- *Portes coulissantes du côté opérateur.*
- *Verre trempé double sur tous les côtés.*
- *Éclairage LED interne avec interrupteur ON/OFF.*
- *Étagères amovibles.*

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK100EF	B	160	230/1N/50	0 +12	R600a	+30 °C / 55% HR
AK102EF	C	150	230/1N/50	0 +12	R600a	+30 °C / 55% HR
AK120EF	B	160	230/1N/50	0 +12	R600a	+30 °C / 55% HR
AK160EF	B	160	230/1N/50	0 +12	R600a	+30 °C / 55% HR
AK205EF	C	360	230/1N/50	0 +12	R290	+30 °C / 55% HR
AK120EFQ	C	160	230/1N/50	0 +12	R600a	+30 °C / 55% HR
AK160EFQ	C	160	230/1N/50	0 +12	R600a	+30 °C / 55% HR
AK205EFQ	B	360	230/1N/50	0 +12	R290	+30 °C / 55% HR

Photos non contractuelles

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ



AK120EFQ

AK160EFQ





AK205EFQ



MODELLO / MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK100EF	2 grilles plastifiées 610x240 mm
AK102EF	1 grille chromée 590x270 mm 1 x grille chromée 590x310 mm
AK120EF	1 x grille chromée 630x320 mm 1 x grille chromée 630x350 mm
AK160EF	1 x grille chromée 800x320 mm 1 grille chromée 800x350 mm
AK205EF	1 grille chromée 1155x330 mm 1 grille chromée 1155x360 mm
AK120EFQ	1 grille chromée 635x330 mm 1 x grille chromée 635x360 mm
AK160EFQ	1 x grille chromée 810x330 mm 1 x grille chromée 810x360 mm
AK205EFQ	1 grille chromée 1155x330 mm 1 grille chromée 1155x360 mm

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
682 x 450 x 675 h	-	100	39	49	76x53x84h	**AK100EF**
710x467x676h	-	100	57	74	81x53x74h	**AK102EF**
696x568x686h	-	120	64	76	78x63x84h	**AK120EF**
874x568x686h	-	160	71	85	96x63x84h	**AK160EF**
1219x568x686h	-	205	89	94	128x62x86h	**AK205EF**
702x568x686h	665x465x410h	120	57	67	78x63x86h	**AK120EFQ**
880x568x686h	843x465x410h	160	66	78	95x63x86h	**AK160EFQ**
1219x568x686h	1180x485x370h	242	89	94	128x62x86h	**AK205EFQ**

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ



AK100DR



AK180DR





Vitrines réfrigérées de comptoir

- *Structure interne et externe en acier inoxydable et verre.*
- *Réfrigération ventilée.*
- *Unité frigorifique intégrée sur le dessus de la vitrine.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Portes coulissantes du côté opérateur.*
- *Verre trempé double sur tous les côtés, y compris les portes.*
- *Éclairage LED interne avec interrupteur ON/OFF.*

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AK100DR	2 grilles en acier chromé 675x325 mm
AK180DR	2 grilles en acier chromé 675x325 mm

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AK100DR	C	350	230/1N/50	0 +12	R290	+30 °C / 55% HR
AK180DR	C	350	230/1N/50	0 +12	R290	+30 °C / 55% HR
AK413VTB	C	160	230/1N/50	0 +12	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK513VTB	C	160	230/1N/50	0 +12	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK613VTB	C	160	230/1N/50	0 +12	R600a	+25 °C / 60 % HR
AK813VTB	C	160	230/1N/50	0 +12	R600a	+25 °C / 60 % HR

Photos non contractuelles

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ





AK413VTB



AK513VTB



AK613VTB



AK813VTB



Vitrines réfrigérées pour tapas

- *Structure interne et externe en acier inoxydable, plastique et verre.*
- *Réfrigération uniquement dans la partie inférieure de la vitrine (compartiment pour bacs GN).*
- *Réfrigération statique.*
- *Unité frigorifique intégrée.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Portes coulissantes du côté opérateur.*
- *Verre trempé.*
- *Étagère centrale en verre.*
- *Éclairage LED interne avec interrupteur ON/OFF.*
- *Bacs GN h4 cm inclus.*

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
805x438x769h	755x365x435h	101 L.	65	75	90x54x80h	**AK100DR**
805x438x969h	755x365x635h	177 L.	77	87	90x54x100h	**AK180DR**
1135x395x375h	-	4 x GN1/3 h4 cm	39	49	119x47x55h	**AK413VTB**
1310x395x375h	-	5 x GN1/3 h4 cm	43	55	137x47x55h	**AK513VTB**
1485x395x375h	-	6 x GN1/3 h4 cm	47	59	154 x 47 x 55 h	**AK613VTB**
1755x395x375h	-	8 x GN1/3 h4 cm	53	66	181x47x55h	**AK813VTB**

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

















- *Structure en plastique et verre.*
- *Réfrigération à la fois dans la partie inférieure et supérieure de la vitrine à sushi (compartiment pour bacs GN et zone d'exposition).*
- *Réfrigération statique.*
- *Unité frigorifique intégrée.*

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT
AK413VSB	B	190	230/1N/50	0 +12	R600a
AK513VSB	C	190	230/1N/50	0 +12	R600a
AK613VSB	C	190	230/1N/50	0 +12	R600a
AK813VSB	C	190	230/1N/50	0 +12	R600a
AK413NSB	B	160	230/1N/50	0 +12	R600a
AK513NSB	B	160	230/1N/50	0 +12	R600a
AK613NSB	B	160	230/1N/50	0 +12	R600a
AK813NSB	C	160	230/1N/50	0 +12	R600a

Photos non contractuelles

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

















- *Unité de commande numérique.*
- *Portes coulissantes du côté opérateur.*
- *Verre avant courbé (ouvrable sur les modèles "NSB").*
- *Éclairage LED interne avec interrupteur ON/OFF.*
- *Bacs GN h4 cm inclus.*

TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX	DIMENSIONS mm	CAPACITÉ	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
+33 °C / 60% FC	1177x425x295h	4 x GN1/3 h4 cm	35	45	127x51x48h	**AK413VSB**
+33 °C / 60% FC	1352x425x295h	5 x GN1/3 h4 cm	39	50	145x51x48h	**AK513VSB**
+33 °C / 60% FC	1529x425x295h	6 x GN1/3 h4 cm	42	54	162x51x48h	**AK613VSB**
+33 °C / 60% FC	1800x425x295h	8 x GN1/3 h4 cm	46	60	190x51x48h	**AK813VSB**
+33 °C / 60% FC	1131x450x330h	4 x GN1/3 h4 cm	33	43	119x51x50h	**AK413NSB**
+33 °C / 60% FC	1307x450x330h	5 x GN1/3 h4 cm	36	48	136x51x50h	**AK513NSB**
+33 °C / 60% FC	1483x450x330h	6 x GN1/3 h4 cm	39	51	154x51x50h	**AK613NSB**
+33 °C / 60% FC	1754x450x330h	8 x GN1/3 h4 cm	44	57	181x51x50h	**AK813NSB**

CONGÉLATEUR



AX100CF





AX400CF



- *Structure externe en acier peint blanc.*
- *Structure interne en aluminium embossé.*
- *Classe de congélation 4 étoiles.*
- *Réfrigération statique.*
- *Thermomètre analogique.*
- *Thermostat manuel sur les modèles "CF".*
- *Thermostat numérique sur les modèles "CD".*
- *Dégivrage manuel avec trou interne pour l'écoulement de l'eau de dégivrage.*

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AX100CF	E	105	230/1N/50	≤ -18	R600a	+40 °C / 60% HR
AX150CF	F	110	230/1N/50	≤ -18	R600a	+40 °C / 60% HR
AX200CF	F	120	230/1N/50	≤ -18	R600a	+40 °C / 60% HR
AX250CF	F	125	230/1N/50	≤ -18	R600a	+40 °C / 60% HR
AX300CF	F	130	230/1N/50	≤ -18	R600a	+40 °C / 60% HR
AX400CF	F	110	230/1N/50	≤ -18	R600a	+40 °C / 60% HR
AX500CF	F	115	230/1N/50	≤ -18	R600a	+40 °C / 60% HR
AX560CF	F	125	230/1N/50	≤ -18	R600a	+40 °C / 60% HR
AX200CD	F	120	230/1N/50	+8 -24	R600a	+40 °C / 60% HR
AX300CD	F	130	230/1N/50	+8 -24	R600a	+40 °C / 60% HR
AX500CD	F	115	230/1N/50	+8 -24	R600a	+40 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

CONGÉLATEUR

AX200CD

AX300CD

AX500CD



- *Isolation de 75 mm d'épaisseur.*
- *Éclairage interne LED.*
- *Autonomie en cas de panne de courant d'environ 30 heures pour les modèles AX100CF et AX150CF, environ 40 heures pour les autres modèles.*
- *Modèles AX400CF, AX500CF, AX560CF et AX500CD équipés d'un inverseur pour optimiser la consommation.*
- *Roulettes au fond.*
- *Équipé de 1 panier et d'une grille de division interne.*

PANIER N°/Dim cm	DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
1x 17x31x17,5h	574x564x845h	430x380x650h	93	28	31	59x58x88h	**AX100CF**
1x 17x31x17,5h	754x564x845h	610x380x650h	140	32	35	77x58x88h	**AX150CF**
1x 17x31x17,5h	950x564x845h	800x380x650h	190	36	40	98x58x88h	**AX200CF**
1x 17x37x18h	950x644x845h	800x460x650h	230	38	43	98x66x88h	**AX250CF**
1x 17x37x18h	1116x644x845h	970x460x650h	282	42	47	115x66x88h	**AX300CF**
1x 23,5x45,5x20,5h	1275x740x825h	1120x550x610h	354	56	65	132x77x87h	**AX400CF**
1x 23,5x45,5x20,5h	1535x740x825h	1380x550x610h	446	63	75	158x77x87h	**AX500CF**
1x 23,5x45,5x20,5h	1655x740x850h	1500x550x635h	488	72	87	170x77x87h	**AX560CF**
1x 17x31x17,5h	950x564x845h	800x380x650h	190	36	40	98x58x88h	**AX200CD**
1x 17x37x18h	1116x644x845h	970x460x650h	282	42	47	115x66x88h	**AX300CD**
1x 23,5x45,5x20,5h	1535x740x825h	1380x550x610h	446	63	75	158x77x87h	**AX500CD**

AX400CFG



*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AX300CFG	F	210	230/1N/50	0 +8 / ≤ -18	R290	+35 °C / 75% FC
AX400CFG	F	220	230/1N/50	0 +8 / ≤ -18	R290	+35 °C / 75% FC
AX500CFG	F	360	230/1N/50	0 +8 / ≤ -18	R290	+35 °C / 75% FC

Photos non contractuelles

CONGÉLATEUR

- *Mode de fonctionnement double : réfrigérateur (0 +8 °C) ou congélateur (≤ -18 °C).*
- *Structure externe en acier peint blanc et plastique.*
- *Structure interne en acier peint blanc.*
- *Portes en verre courbé trempé avec traitement Low-E.*
- *Cadre et bords des portes en plastique gris.*
- *Réfrigération statique.*
- *Thermomètre analogique.*
- *Thermostat manuel.*
- *Dégivrage manuel avec trou interne pour l'écoulement de l'eau de dégivrage.*
- *Isolation de 70 mm d'épaisseur.*
- *Éclairage interne LED avec interrupteur ON/OFF.*
- *Portes avec serrure à clé.*
- *Roulettes pivotantes (dont 2 avec frein).*





MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AX300CFG	3 paniers 220x470x190h mm
AX400CFG	4 paniers 220x470x190h mm
AX500CFG	5 paniers 220x470x190h mm

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
990x705x875h	840x535x600h	300	57	64	107x76x95h	**AX300CFG**
1260x705x875h	1110x535x600h	400	67	76	134x76x95h	**AX400CFG**
1530x705x875h	1380x535x600h	500	78	89	161x76x95h	**AX500CFG**

AX500DF



AX700DF



- *Isolation de 75 mm d'épaisseur.*
- *Réfrigération statique.*
- *Modèle AX1100DF avec système de réfrigération à double compresseur.*
- *Unité de commande numérique.*
- *Mode de fonctionnement double : réfrigérateur (0 +8 °C) ou congélateur (≤ -18 °C).*
- *Dégivrage manuel avec drainage de l'eau de dégivrage au fond.*
- *Panier inclus.*
- *Portes coulissantes avec verre trempé courbé traité "Low-E".*
- *Porte-étiquette inclus.*
- *Serrure de porte avec clé.*
- *Éclairage intérieur avec bande LED.*
- *6 roulettes pivotantes (dont 2 avec frein).*
- *Équipement complet : paniers et protection avant contre les chariots inclus.*

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	RÉFRIGÉRANT	TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ MAX
AX500DF	D	340	230/1N/50	0 +8 / ≤ -18	R290	+30 °C / 60% HR
AX700DF	D	535	230/1N/50	0 +8 / ≤ -18	R290	+30 °C / 60% HR
AX900DF	D	710	230/1N/50	0 +8 / ≤ -18	R290	+30 °C / 60% HR
AX1100DF	D	950	230/1N/50	0 +8 / ≤ -18	R290	+30 °C / 60% HR

Photos non contractuelles

CONGÉLATEUR

AX900DF



AX1100DF

DOUBLE COMPRESSEUR











MODÈLE	ÉQUIPEMENT STANDARD
AX500DF	5 paniers 245x560x180H millimètres
AX700DF	6 paniers 280x560x180H millimètres
AX900DF	6 paniers 265x695x260H mm
AX1100DF	8 paniers 265x695x260H millimètres

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODELLO MODÈLE
1475x757x858h	1320x605x610h	500	80	95	153x81x92h	**AX500DF**
2000x757x858h	1840x605x610h	700	105	125	206x81x92h	**AX700DF**
2000x890x880h	1840x730x650h	900	133	160	206x94x99h	**AX900DF**
2500x890x880h	2340x730x650h	1100	183	214	256x94x99h	**AX1100DF**

VITRINE CHAUFFANTE

AK552ECQ



AK703ECQ



AK551ECQ

AK702ECQ



Modèle**"ECQ"**

- Structure externe et interne en acier inoxydable et verre.
- Interrupteur de mise en marche.
- Thermostat mécanique +30 / +90 °C.
- Portes ouvrantes des deux côtés.
- Tiroir collecteur de miettes en acier inoxydable.
- Bac interne pour l'eau afin de maintenir le niveau d'humidité approprié.
- Grilles chromées amovibles.
- Éclairage intérieur à bandes LED (modèles AK702ECQ et AK703ECQ).

* Dimensions maximales utilisables par étagère, de haut en bas

MODÈLE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	DIMENSIONS mm
AK551ECQ	800	230/1N/50	+30 +90	554x361x311h
AK552ECQ	800	230/1N/50	+30 +90	554x361x376h
AK702ECQ	1000	230/1N/50	+30 +90	700x400x376h
AK703ECQ	1000	230/1N/50	+30 +90	700x400x500h
AK120EC	1100	230/1N/50	+30 +90	680x570x690h
AK160EC	1500	230/1N/50	+30 +90	860x570x690h

Photos non contractuelles

VITRINE CHAUFFANTE

AK120EC



AK160EC



Modèle**"EC"**

- Thermostat mécanique avec indicateur de température.
- Portes coulissantes sur le côté ou pour le personnel.
- Grilles chromées amovibles.
- Éclairage intérieur à LED.

DIMENSIONS DES ÉTAGÈRES mm*	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
540x315x160h	1	11,8	13,5	63x45x37h	**AK551ECQ**
540x315x103h - 540x315x115h	2	13,7	15,4	63x45x43h	**AK552ECQ**
630 x 370 x 132 h à 630 x 370 x 105 h	2	16,4	18,5	77x49x43h	**AK702ECQ**
630x370x132h - 630x370x117h - 630x370x105h	3	19,7	22,2	77x49x55h	**AK703ECQ**
630 x 320 - 630 x 350 - 630 x 380	3	35	45	75x63x84h	**AK120EC**
800x320 - 800x350 - 800x380	3	43	54	93x63x84h	**AK160EC**

BAHAMAS 940



BAHAMAS 1540



- Structure externe et interne en acier, verre et plastique.
- Base en acier peint en noir.
- Chauffage avec ventilation pour uniformiser la température.
- Unité de commande numérique.
- Portes coulissantes amovibles.
- Éclairage LED interne.
- Étagères réglables en hauteur.
- Étagères chromées amovibles.
- 4 roulettes pivotantes (dont 2 avec frein).

*Rif. : 2019/2018/UE

MODÈLE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE °C	DIMENSIONS mm
BAHAMAS 940	800	230/1N/50	+30 +60	900x685x1385h
BAHAMAS 1240	800	230/1N/50	+30 +60	1200x685x1385h
BAHAMAS 1540	1100	230/1N/50	+30 +60	1500x685x1385h
BAHAMAS 1840	1100	230/1N/50	+30 +60	1800x685x1385h

Photos non contractuelles

VITRINE CHAUFFANTE

BAHAMAS 1240



BAHAMAS 1840



DIMENSIONS DES ÉTAGÈRES MM	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
3 x 754 x 386 FONDO / FOND 800x390	109	148	97x76x148h	**BAHAMAS 940**
3 x 1054 x 386 FONDO / FOND 1100x390	131	176	127x76x148h	**BAHAMAS 1240**
3 x 1354 x 386 FONDO / FOND 1400x390	153	205	157x76x148h	**BAHAMAS 1540**
3 x 1654 x 386 FONDO / FOND 1700x390	173	234	187x76x148h	**BAHAMAS 1840**

FOUR À MICRO-ONDE

KMW300M







KMW300D





KMW300M

- *Four à micro-ondes professionnel avec commandes manuelles faciles à utiliser.*
- *Structure en acier inoxydable.*
- *Chambre de cuisson en acier inoxydable.*
- *Base de chambre de cuisson en verre céramique fixe.*
- *1 magnetron avec système de distribution uniforme des micro-ondes.*
- *Éclairage interne.*
- *5 niveaux de puissance.*
- *Minuterie de 0 à 10 minutes.*

MODÈLE	CONSOMMATION ÉLECTRIQUE W	PUISSANCE DE SORTIE W	ALIMENTATION	MAGNETRON N°	
KMW300M	1600	1000	230/1N/50	1	
KMW300D	1600	1000	230/1N/50	1	
KMW600D	3000	1800	230/1N/50	2	

Photos non contractuelles

FOUR À MICRO-ONDE

KMW300D

- *Four à micro-ondes professionnel avec commandes numériques pour une précision de cuisson maximale.*
- *Structure en acier inoxydable.*
- *Chambre de cuisson en acier inoxydable.*
- *Base de chambre de cuisson en verre céramique fixe.*
- *1 magnetron avec système de distribution uniforme des micro-ondes.*
- *Éclairage interne.*
- *20 programmes personnalisables.*
- *Minuterie de 0 à 20 minutes.*
- *Bouton rapide « +30s. ».*

KMW600D





KMW600D

- *Four à micro-ondes professionnel avec commandes numériques.*
- *Structure en acier inoxydable.*
- *Chambre de cuisson en acier inoxydable.*
- *Base de chambre de cuisson en verre céramique fixe.*
- *2 magnetrons avec système de distribution uniforme des micro ondes.*
- *Éclairage interne.*
- *20 programmes personnalisables.*
- *Minuterie de 0 à 60 minutes.*
- *Signal sonore à la fin du cycle.*
- *Bouton rapide « +20s. ».*
- *Filtre à air amovible.*

DIMENSIONS mm	DIMENSIONS INTÉRIEURES mm	CAPACITÉ Lt.	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
542x461x330h	350x357x230h	29	18	19,5	61x50x39h	**KMW300M**
542x461x330h	350x357x230h	29	18	19,5	61x50x39h	**KMW300D**
465 x 587 x 370 h	371 x 372 x 199 h	27	34	36,5	65x53x45h	**KMW600D**

GRILL PANINI

PG25R2



PG35R2



PG50R2



- Structure en acier inoxydable.
- Surface de cuisson supérieure en fonte rainurée.
- Surface de cuisson inférieure en fonte, lisse (modèles « L »), rainurée (modèles « R ») ou les deux (modèle PG57M).

MODÈLE	PUISSANCE WATT	ALIMENTATION	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON mm
PG25L2	1800	230/1N/50-60	225 x 230
PG25R2	1800	230/1N/50-60	225 x 230
PG35L2	2200	230/1N/50-60	340 x 230
PG35R2	2200	230/1N/50-60	340 x 230
PG50L2	3600	230/1N/50-60	475 x 230
PG50R2	3600	230/1N/50-60	475 x 230
PG37L	2500	230/1N/50-60	360 x 270
PG37R	2500	230/1N/50-60	360 x 270
PG47L	3000	230/1N/50-60	450 x 270
PG47R	3000	230/1N/50-60	450 x 270
PG57L	3500	230/1N/50-60	520x230
PG57R	3500	230/1N/50-60	520x230
PG57M	3500	230/1N/50-60	520x230

Photos non contractuelles

GRILL PANINI

PG37R



PG47R



PG57R



- Thermostat de travail (0 ÷ 300 °C).
- Voyant d'alimentation.
- Lampe de chauffage pour surface de cuisson

DIMENSIONS mm	POIDS NET Kg	POIDS BRUT Kg	DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm	MODÈLE
310x305x210h / 520h	14	15,5	45x44x28h	**PG25L2**
310x305x210h / 520h	13	14,5	45x44x28h	**PG25R2**
430x305x210h / 520h	20	21,5	55x45x28h	**PG35L2**
430x305x210h / 520h	19	20,5	55x45x28h	**PG35R2**
570x305x210h / 520h	26	28	69x45x28h	**PG50L2**
570x305x210h / 520h	25	26,5	69x45x28h	**PG50R2**
410x400x250h / 590h	29	30	47x46x32h	**PG37L**
410x400x250h / 590h	26	27	47x46x32h	**PG37R**
510x400x250h / 590h	33	35	56x46x32h	**PG47L**
510x400x250h / 590h	30	32	56x46x32h	**PG47R**
550x350x250h / 550h	33	35	60x46x32h	**PG57L**
550x350x250h / 550h	31	33	60x46x32h	**PG57R**
550x350x250h / 550h	33	35	60x46x32h	**PG57M**

Conditions générales

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 refacturés 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 figurants sur cette page , et notamment les articles "réserve de propriété" et "juridiction".

LOTUS

MAINHO
MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

GGF

DOGADO
Winning cooking

KRUPPS
DISHWASHER MACHINES

FREEZERLINE
MADE IN ITALY

zanolli
MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

PSV
fabricant

EUROMATIC

moduline

CAMBRO

OSCAR ZARZOSA

ITV
ICE makers

CB
SINCE 1962

VBM

Amitek

BERTHIER

Waage
by Vetrella

Siège social: 14 impasse des chardons - 31140 Aucamville
Fixe: +33 (0)4 90 02 63 92
Portable: 06 48 27 08 71 - 06 48 59 02 27
mail: contact@materielhotelier.com
Site: www.materielhotelier.com